



### Information om botulisme (pølseforgiftning)

Der har i denne uge været et alvorligt udbrud af madforgiftning med botulisme Nunavik med tragisk udgang.

Landslægeembedet og Veterinær- og Fødevarermyndigheden finder det derfor vigtigt, at advare befolkningen mod botulisme og informere om, hvordan man kan undgå denne alvorlige sygdom.

#### Gode råd til at undgå botulisme:

God hygiejne er det vigtigste. Vask altid hænder og redskaber grundigt, før du tilbereder madvarer. Undgå specielt kontakt til jord eller forurening med tarmindhold.

Kom kødet på is eller køl hurtigst muligt. Vær opmærksom på at ændringer i klimaet har medført højere temperaturer, der bevirker at traditionel opbevaring af kød ikke altid er køligt nok.

Tilberedt mad skal nedkøles hurtigst muligt. Opbevar altid madvarer ved køleskabstemperatur og aldrig i plastikposer eller under tætsluttende låg udenfor køleskab. Dette er ekstra vigtigt for mad, der ikke varmebehandles før servering. Gennemkog eller steg dit kød. Giftstofferne fra botulismebakterien bliver normalt uskadeliggjort ved kogning i 10 minutter eller ved langvarig stegning.

Giv ikke børn under 1 år honning

Tilberedning af sæl eller fugle efter gamle principper (syltning) kræver et nøje kendskab til metoden, og det kan ikke tilrådes at anvende plastikposer eller

plastbøtter i processen.

#### Hvad er botulisme/pølseforgiftning?

Botulisme er en alvorlig madforgiftning, der skyldes forkert opbevaring af fødevarer. Botulisme skyldes giftstoffer dannet af en bakterie (*Clostridium botulinum*).

Bakterien findes naturligt i jord, i havbunden og i tarmsystemet hos mange dyr. Den kan danne giftstoffer i madvarer, der er forurenede med jord eller tarmbakterier, der opbevares for varmt og lufttæt, som fx i en plasticpose. De fleste tilfælde af botulisme her i landet har været forårsaget af tilberedning (syltning) af sæl eller fugle, eller ved fremstilling af røget fisk og kød.

#### Symptomer

Giftstofferne virker ved at ødelægge nervecellerne, så de ikke kan sende signaler til musklerne. Symptomerne vil derfor være muskelsvækkelse eller lammelse. Symptomerne starter som regel efter 12 - 36 timer, men kan forekomme helt op til en uge efter indtagelse af de forgiftede fødevarer. Symptomerne vil i starten oftest være: sløret syn, store pupiller, hængende øjenlåg, lysskyhed, lydoverfølsomhed, besværet tale og synkebesvær. Senere udvikles tiltagende muskelslaphed, som giver vejrtrækningsbesvær og lammelser af arme og ben. Herudover ses kvalme og opkastning, mundtørhed, ophævet tarmfunktion og besværet vandladning. Ubehandlet er sygdommen ofte dødelig, men der er mulighed for et mildere sygdomsforløb, når der gives modgift tidligt i forløbet.