

Beschrijving van de test

C.botulinum toxinen (op serum)

Beschrijving van de test

Naam:	C.botulinum toxinen (op serum)
Synoniemen:	Clostridium botulinum
Intern codenummer:	9523
Frequentie:	dagelijks
Antwoordtijd (TAT):	3 weken

Afname van het materiaal

Voorkeur materiaal:	serum
Toegelaten materiaal:	serum
Volume:	10 ml
Aanvraagformulier:	Aanvraagformulieren
Afnameinstructies:	Afname instructies
Bijaanvraag/stabiliteit:	7 dagen

Analyse

Analysemethode:	LAB Sciensano
Domein:	Verzendingen Microbiologie
Bijkomende informatie:	Botulisme is een typische neuro-intoxicatie waarbij de symptomen verklaard kunnen worden door een parasynthetische blokkage. De symptomen zijn diplopie, accommodatiestoornissen, droge mond, constipatie en urinaire retentie en verstoorde perifere neurotransmissie (een afdalende bilaterale slappe paralyse) Ongeveer 10 tot 25% van de gevallen zijn fataal. Naast de klassieke voedselvergiftiging met een thermolabiel toxine bestaat er ook een vorm van infant-botulisme bij kinderen jonger dan twee maanden oud en een vorm van wondbotulisme. Uitzonderlijk is er ook bij volwassenen sprake van darmcolonisatie met in situ toxine-productie.

Clostridium botulinum is een anaërobe grampositieve staafvormige, sporulerende toxineproducerende kiem waarbij 7 diverse immuuntypes kunnen worden onderscheiden. (A_G) Het is een ubiquitaire, frequent in de grond aangetroffen bacterie. Ook in zee en in sedimenten van meren of vijvers kan men de bacterie terugvinden. Problematische immuuntypes voor de mens zijn: A, B en E. Bij watervogels treft men vooral type C aan dat normaal gezien minder toxicogeen is voor de mens. Het neurotoxine is een polypeptide dat als één van de sterkste natuurlijke gifstoffen kan beschouwd worden. Tien minuten koken of verwarmen tot boven 80°C gedurende 30 minuten volstaan om het toxine te degenereren. Ambachtelijk bereide vleeswaren (worst, gerookte en gezouten ham), zelf geconserveerde groenten (paddestoelen, pepers e.a.), visproducten in blik en foutief behandelde ingevroren of onder beschermende atmosfeer verpakte voedingswaren vindt men vaak terug in de lijst van gecontamineerd voedsel. Elk voedsel dat bewaard wordt in relatief anaërobe omstandigheden, in een pH omgeving >5, met voldoende proteïnen, of dat relatief lang bewaard wordt, blijft vatbaar voor botuline ontwikkeling. De sporen van *C. botulinum* zijn vrij moeilijk uit te schakelen (temperatuur van meer dan 121 °C gedurende minstens 12').

Laatst gewijzigd op

06-05-2025

Emmanuel De Laere