



Botulisme etter inntak av rakefisk

ARTIKKEL

JENSEN T

JACOBSEN D

VON DER LIPPE E

YNDESTAD M

Sammendrag

Vi beskriver et tilfelle av botulisme etter inntak av hjemmeproduisert rakefisk. Sju personer spiste av fisk fra samme butt, men kun to utviklet symptomer. En samleprøve fra tre av de gjenværende rakefiskene inneholdt små til moderate mengder botulinumtoksin E og hadde et saltinnhold på 3,6%. pH var 5,6. Toksin kunne ikke påvises i pasientens serum. Pasienten ble behandlet med antitoksin, og det tilkom ingen forverring av de neurologiske utfallene etter det, men han hadde synsforstyrrelser i over et halvt år etter utskrivningen. Fisken ble under den første delen av rakingen lagret ved 13 °C. Den høye temperaturen kombinert med en lav saltkonsentrasjon kunne forklare at det ble dannet toksin.

Publisert: 17. oktober 2018. Tidsskr Nor Legeforen. DOI:

© Tidsskrift for Den norske legeforening 2020. Lastet ned fra tidsskriftet.no