

Осторожно – ботулизм!

Ботулизм – это опаснейшая болезнь, которая способна привести к смерти. И это правда!

За 2017 год в городе Гомеле было зарегистрировано 2 случая заболевания ботулизмом, к счастью закончившиеся выздоровлением. Так что же это за болезнь и можно ли ее избежать?

Ботулизм возникает при употреблении в пищу продуктов, содержащих токсины (яды) бактерий ботулизма. К сведению, ботулотоксин - один из самых сильных ядов на Земле. Чаще всего ботулизм развивается при употреблении в пищу приготовленных в домашних условиях овощных, мясных, грибных, рыбных консервов, копченой и соленой рыбы, колбасы, окороков, копченостей. Зарегистрированные случаи заболевания в нашем городе в этом году были связаны с употреблением приготовленных в домашних условиях консервированных грибов и сушено-вяленой рыбы.

Сами бактерии ботулизма обитают в почве, откуда они попадают в воду, на фрукты и овощи, пищевые продукты. В неблагоприятных условиях они образуют споры, которые выдерживают кипячение в течение 5 часов и гибнут только при автоклавировании в специальном оборудовании на промышленном предприятии. Споры устойчивы к замораживанию, высушиванию и к прямому ультрафиолетовому облучению. Без доступа воздуха, например в консервах или мясе животных, споры «оживают» и начинают выделять токсины. Токсины устойчивы в кислой среде, то есть не разрушаются ферментами пищеварительного тракта, выдерживают высокие концентрации (до 18 %) поваренной соли, не разрушаются в продуктах, содержащих различные специи. Токсины разлагаются при кипячении в течение 15-20 минут. Определить наличие ботулотоксина в пищевых продуктах в домашних условиях практически невозможно. Ботулотоксин никак не влияет на внешний вид продукта. Его вкус, запах, цвет остаются нетронутыми.

Симптомы ботулизма появляются чаще всего через 4-6 часов после употребления продукта, однако заболевание может проявить себя и через 10 дней. У больных могут отмечаться боли в эпигастрии, тошнота, рвота, со стороны органов зрения - затуманивание, мельтешение «мушек», потеря четкости и снижение остроты зрения, расстройство глотания, гнусавость голоса вплоть до его потери. Ботулотоксин действует на центральную нервную систему, что приводит к параличам и парезам мускулатуры. В целом отмечается общая слабость, неустойчивость походки. При ботулизме может внезапно развиваться прогрессирующая одышка, распространяющийся посинение кожных покровов, нарушения сердечного ритма, что грозит смертельным исходом.

В целях профилактики ботулизма не рекомендуется в домашних условиях консервировать грибы, мясо, рыбу, зелень, вялить или коптить мясную и рыбную продукцию.

Если Вы все же решили законсервировать какие-либо продукты необходимо соблюдать элементарные правила: перед тем, как приступить к консервированию чего-либо, необходимо тщательно промыть продукты,

банки, в которых вы намерены консервировать, столовые приборы, которые будете использовать; банки после мытья обязательно следует стерилизовать, а крышки, будь то полиэтиленовые или металлические, кипятить. То есть необходимо применить все меры, направленные на исключение загрязнения консервации.

Если среди законсервированных банок Вы заметили бомбажные (вздутые), немедленно выбросьте их содержимое.

Если же Вы сами не занимаетесь консервацией, но любите полакомиться такой продукцией, не рискуйте и не покупайте подобные продукты у незнакомых людей с рук. Всегда отдавайте предпочтение консервированной продукции промышленного производства.

В завершение следует отметить, что если после употребления каких-либо консервов Вы заметили ухудшение своего самочувствия, необходимо немедленно обратиться за медицинской помощью. Промедление при этом заболевании крайне опасно. Единственное специальное лекарственное средство, существующее от ботулизма - антитоксическая сыворотка, вводимая больному только в стационарном медицинском учреждении. Это единственный препарат, который может спасти. Будьте внимательны к своему самочувствию и здоровью своих близких!!!

Врач-гигиенист
отделения гигиены питания
Гомельского городского ЦГЭ

Анжела Владимировна Приходько