

БОТУЛИЗМ - ЭТО ОПАСНО!

Самым опасным из микробов, вызывающих пищевые отравления, является палочка ботулизма, которая широко распространена в природе.

Ботулизм - тяжёлое токсикоинфекционное пищевое отравление, нередко приводящее к летальному исходу. Заболевание известно давно и ежегодно регистрируется и по сей день.

Споры возбудителя ботулизма находятся в почве, в воде морей и пресноводных водоемов, в кишечнике животных и рыб, что неизбежно приводит к загрязнению ими различных видов сырья для приготовления консервов, а также рыбы, мяса и т.д.

Возбудители ботулизма - строгие анаэробы, то есть развиваются без доступа воздуха. Поэтому обычно они размножаются и вырабатывают яд (токсин) в глубине больших кусков рыбы, ветчины, колбасы, либо в герметически закрытых консервах. При этом продукты по внешнему виду и запаху кажутся вполне доброкачественными. Кроме того, нередко в пищевых продуктах плотной консистенции, таких, например, как рыба, имеет место гнездное накопление токсина. Этим объясняется, что заболевание иногда возникает только у одного - двух человек из группы сотрапезников, употреблявших один и тот же продукт.

Накопление ботулинического токсина в рыбе может происходить как до засола при хранении её без замораживания, так и в первые дни после засола, пока концентрация соли в тоще мышц ещё недостаточна для задержки образования токсина. При низкой температуре хранения и высокой концентрации соли токсин ботулизма после засола рыбы образоваться не может.

Причиной ботулизма могут быть и консервированные овощи домашнего изготовления. Особенно опасны домашние консервы из грибов, поскольку грибы практически невозможно полностью отмыть от остатков почвы и песка.

Кипячение и стерилизация в домашних условиях не способны уничтожить споры возбудителя ботулизма. Необходимой для этого температуры (+ 120° С) можно достичь только в условиях промышленного производства.

Консервирование овощей в домашних условиях осуществляется практически в каждой семье, поэтому заготовленные овощные и мясные консервы следует перед вскрытием тщательно осматривать, чтобы выявить вздутые банки (бомбаж или хлопущи). Содержимое банки по внешнему виду, запаху, цвету должно быть характерным для каждого вида продукта и удовлетворять традиционно сложившимся вкусам и привычкам населения.

В желудочно-кишечном тракте человека яд, выделяемый возбудителем ботулизма, не разрушается, а в некоторых случаях даже активизируется. Первые симптомы заболевания могут появиться через несколько часов после

употребления недоброкачественных продуктов, но иногда их появление может затягиваться до 3-7 дней.

Больные отмечают мышечную слабость, тошноту, боли в животе. При дальнейшем развитии заболевания появляются нарушения зрения («сетка» перед глазами, расширение зрачков, опущение верхнего века), затрудненность при глотании, дыхании, речи, изменение голоса, шаткость походки. Смерть наступает в результате остановки дыхания.

Если у Вас появились симптомы заболевания ботулизма, необходимо немедленно сделать промывание желудка и срочно обратиться за медицинской помощью, чтобы избежать печальных последствий.

Так, за истекший период 2016 года 7 человек обратились за медицинской помощью с вышеуказанными жалобами и им был поставлен диагноз «ботулизм». Они употребляли в пищу вяленую рыбу, изготовленную самостоятельно с нарушениями технологии или приобретенную у случайных лиц и консервированные грибы, изготовленные в домашних условиях.

Анализ имеющихся материалов показывает, что причиной высокой летальности явились особенности течения заболевания, несвоевременное обращение за медицинской помощью, которые во многих случаях не позволили своевременно поставить диагноз «ботулизм», провести соответствующее лечение и профилактические мероприятия.

Чтобы избежать заболевания ботулизмом, следует придерживаться следующих правил:

Перед консервированием фрукты, ягоды, овощи, зелень и особенно грибы необходимо отсортировать от поврежденных и подгнивших и тщательно промыть в большом количестве воды до полного удаления остатков почвы.

Мясо, рыбу, а также грибы и зелень, стелющуюся по земле, например, портулак, молодой укроп, заготавливать впрок методом консервирования с герметической укупоркой нельзя. Зелень и грибы следует мариновать, поскольку кислота, которую полагается по рецептуре добавлять в маринад, препятствует прорастанию спор и образованию токсина.

По этой же причине во все герметически консервируемые продукты, обладающие низкой кислотностью (абрикосы, груши, инжир, персики, зеленый горошек, огурцы), добавляйте лимонную кислоту.

Если вы решили солить или вялить рыбу, не забывайте: годится только рыба свежего улова и неповрежденная. Обязательно охладите ее в холодильнике, лишь затем приступайте к обработке.

Особенно аккуратно потрошите рыбу, чтобы микробы из кишечника не попали в толщу мышц. Тузлук (то есть солевой рассол) должен содержать около

10-11 % поваренной соли для того, чтобы рыба хорошо просолилась, он должен полностью покрывать поверхность, для чего сверху кладут гнет.

Все домашние консервы, соленую и вяленую рыбу надо держать на холоде.

Содержимое герметически укупоренной банки непосредственно перед употреблением рекомендуется прокипятить.

Ни в коем случае нельзя приобретать консервированную продукцию, копченую и вяленую рыбу домашнего изготовления у случайных лиц, а также в местах несанкционированной торговли. Зачастую именно такая продукция вызывает смертельные отравления.

Берегите свое здоровье и здоровье детей!

ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области"