

Осторожно - ботулизм!

Ботулизм - тяжелое заболевание, поражающее центральную нервную систему. Оно сопровождается параличами и без специфического лечения нередко заканчивается смертью.

Ботулистический токсин является самым сильным из всех известных ядов. Он вырабатывается в консервированных, копченых, вяленых, маринованных продуктах при отсутствии кислорода и температуре (+22 - +37⁰С). Эти условия создаются в герметически укупоренных банках, под слоем подсолнечного масла, которым часто заливают продукты, чтобы предотвратить их порчу, соленых и вяленых мясных и рыбных продуктах. Возбудитель ботулизма широко распространен в окружающей среде в виде спор и обитает в почве.

Ботулизм



Споры этого микроба устойчивы к длительному нагреванию, выдерживают кипячение до 5-ти - 6-ти часов. Токсин, который является основной причиной возникновения заболевания, разрушается при кипячении за 15-20 минут. На консервированные грибы приходится 85% ботулизма; 10% на рыбные продукты; 5 % на мясные и консервированные овощи.

Чаще всего заражение происходит при употреблении соленых и маринованных грибов из герметически укупоренных банок.

При засолке и мариновании грибов их следует тщательно очистить от почвы, промыть; лучше использовать кадки, эмалированные ведра и другие емкости со свободным доступом воздуха. В пищевые продукты возбудитель ботулизма может попасть разными путями: на мясо – из кишечника убитого животного, из почвы при подворном забое скота в антисанитарных условиях. Среди мясных продуктов в передаче ботулизма наибольшее значение имеют сырокопченые окорока, балыки, колбасы домашнего приготовления.

Часто возбудитель ботулизма обнаруживается в кишечнике рыбы. Заражение рыбы возбудителем ботулизма возможно при хранении выловленной рыбы на земле, а также при разделке, когда содержимое кишечника рыбы может проникать в мышцы при вылове рыбы острой, крючками. Как правило, заражения, связанные с использованием рыбы домашнего (кустарного) консервирования. В последние годы появились сообщения о заболеваниях ботулизмом, связанных с самыми разнообразными



овощными консервами домашнего приготовления – помидорами, фасолью, фаршированным перцем, зеленым горошком, абрикосовым компотом. Во всех случаях возбудитель был внесен в консервы с маленькими комочками почвы. Не отмытыми при приготовлении консервов.

Течение ботулизма мало чем напоминает большинство пищевых отравлений. Клинически: при ботулизме отмечается одно-двукратная рвота, схваткообразные боли в животе, жидкий стул и это продолжается около суток. Первые признаки заболевания начинаются с появлением слабости, сухости во рту и глотке,



расстройства зрения (двоение в глазах, расширение зрачков, затруднение при движении глаз, косоглазие, нечеткость зрения вблизи, опущение век), в дальнейшем – паралич мягкого неба, языка, глотки, гортани, лицевых мышц; нарушается речь, акты глотания и жевания. Больные ботулизмом подлежат обязательной госпитализации в инфекционное отделение. Благоприятный исход

ботулизма зависит от своевременности введения противоботулистической сыворотки.

Основными мерами по предупреждению ботулизма являются следующие требования:

- тщательно промывать продукты, удаляя частички почвы, не допускать попадания на продукты содержимого кишечника при разделке птицы, рыбы, мясных туш;

- не проводить консервирование грибов в герметически закупоренных банках, под слоем подсолнечного масла, а лучше в негерметично закрытой таре (бочке, кастрюле);

- для консервирования в домашних условиях отбирать только неповрежденные плоды и овощи;

- при приготовлении сырокопченых окороков необходимо предупредить загрязнение туш частицами земли, а в процессе разделки – содержимым кишечника;

рыбу после улова необходимо быстро выпотрашить, промыть проточной водой и после посолки до консервирования хранить на холоде;

- домашние консервы хранить при температуре не выше $+10^{\circ}\text{C}$;





- не покупать у частных лиц и не употреблять в пищу непроверенные консервированные продукты домашнего приготовления, в том числе грибы и копчености;

- консервы, приготовленные в домашних условиях, хранящиеся в герметической упаковке, перед употреблением в пищу прокипятить в течение 15-20 минут.