

Памятка. Ботулизм и его профилактика

Ботулизм – тяжелое заболевание, поражающее центральную нервную систему, и при несвоевременном обращении за помощью заканчивается летальным исходом. В 2021 году от ботулизма пострадало 148 человек, из них 22 случая с летальным исходом (14,9%). За 1 полугодие 2022 года от ботулизма пострадало 65 человек, из них 6 случаев с летальным исходом (9,2%).

Выделяют пищевой ботулизм, ботулизм новорожденных и раневой ботулизм. Пищевой ботулизм, составляющий более 99% всех случаев ботулизма, вызывается токсином, содержащимся в употребляемых пищевых продуктах.

Микробы ботулизма широко распространены в природе и в окружающей среде в виде формы - спор. Споры ботулизма постоянно находят в навозе, на фруктах и овощах, в рыбе, в фураже, в экскрементах теплокровных животных, в воде, особенно в придонных слоях, почве.

Заболеемость ботулизмом в основном связана с употреблением пищевых продуктов домашнего консервирования (грибы, консервированные овощи, вяленая рыба). Широкое применение герметизации домашних консервов при неудовлетворительном соблюдении технологии изготовления, либо гигиенических условий, при недостаточной термической обработке их в домашних условиях нередко приводит к возникновению заболеваний. Особенно часто возникает ботулизм от употребления грибов, в которые попали частицы почвы, закрытых в герметические банки. При этом внешний вид, вкус и запах продуктов не изменяется, иногда, и совсем не обязательно, может отмечаться вздутие консервных банок. Ранние признаки ботулизма могут появиться от нескольких часов до 5 суток с момента приема инфицированной пищи. Чем короче этот период, тем тяжелее протекает болезнь. Ряд симптомов ботулизма, при появлении которых следует срочно обратиться врачу:

- резкая общая слабость
- сухость во рту
- рвота, жидкий стул
- нарушение зрения (невозможность чтения газетного шрифта, «пелена» и «сетка» перед глазами, двоение предметов)
- расстройство глотания (чувство комка в горле, поперхивание, невозможность проглотить сухую пищу, гнусавый голос)
- может наступить расстройство дыхания - больные жалуются на нехватку воздуха, делают неожиданные паузы во время разговора, появляется чувство стеснения или сжатия в грудной клетке
- температура тела остается нормальной или несколько повышена.

В случае появления первых признаков отравления (рвота, диарея (понос), головокружение, выраженная слабость, поперхивание при питье, сухость во рту, двоение в глазах, расплывчатое видение очертания предметов, гнусавость голоса) необходимо немедленно обратиться за медицинской помощью. До прихода врача необходимо многократно промыть желудок водой комнатной температуры, содой или слабым раствором марганцовки и вызвать рвоту.

ПОМНИТЕ:

1. Нельзя покупать на рынке и у случайных лиц продукты домашнего консервирования в герметически закрытых банках. Зачастую продукты для продажи готовят, обрабатывают и хранят без соблюдения правил гигиены и температурного режима.
2. Нельзя покупать у случайных лиц продукты домашнего копчения: крупные окорока, рыбу - особенно опасен толстолобик и другие рыбы, обитающие в придонных слоях воды. Из кишечника рыбы, при ее неправильной обработке, споры легко проникают в толщу мышц.

3. Нельзя в домашних условиях готовить консервы в герметически закрытых банках из грибов, мяса, рыбы, моркови, свеклы, портулака и укропа. Эти продукты трудно отмыть от мелких частичек почвы и спор возбудителей ботулизма.
4. Нельзя консервировать продукты с признаками порчи и гнили.
5. Нельзя нарушать общепринятую технологию приготовления: уменьшать количество соли, уксуса, сокращать время тепловой обработки.
6. Нельзя употреблять в пищу консервы из вздувшихся банок.

ВАЖНО!

1. Храните домашние консервы только в холодильнике или в погребе.
2. Перед употреблением в пищу консервы, приготовленные из опасных продуктов, подвергайте достаточной, в течение 15-20 минут, температурной обработке. Кипячение разрушит токсин, если он образовался в консервах. К ботулиническому токсину особенно чувствительны дети. Им можно давать консервы домашнего приготовления только после предварительной тепловой обработки.

Если после употребления домашних консервов или копченой продукции вы почувствовали себя плохо, немедленно обратитесь к врачу и обязательно сообщите, что вы употребляли в пищу консервы. Банку с остатками консервов, оставшуюся рыбу или окорок не выбрасывайте – их необходимо отправить на лабораторное исследование. Это поможет быстрее выявить источник, поставить диагноз и начать правильное лечение.