

Ботулизм – это острое пищевое отравление, возникающее в результате употребления продуктов, содержащих токсин, вырабатываемый бактериями ботулизма.

Ботулизм болезнь очень скоротечная. После употребления зараженного продукта до проявления первых симптомов проходит от 2 часов до 10 суток, но чаще всего болезнь наступает через 12-24 часа. В большинстве случаев ботулизм начинается остро. Может возникнуть сразу у нескольких членов семьи или знакомых, употребивших консервные салаты. Сами бактерии не опасны в отличие от токсина. Он разрушается при 15-минутном кипячении или выдерживании при температуре +80°C в течение 30 минут. Вы можете ежедневно съедать их с плохо вымытыми свежими огурцами или помидорами безо всякого ущерба для здоровья. Опасность представляет токсин, который палочка ботулизма вырабатывает только в безкислородных условиях, например, в банке герметично закрытых консервов. Устойчив токсин в кислой среде, выдерживает высокие концентрации поваренной соли, не разрушается в продуктах, содержащих различные специи, в консервированных продуктах сохраняется годами. **Так что не надейтесь, что со временем его станет меньше, и не подвергайте свои жизни опасности!**

За 11 месяцев 2021 год специалистами территориальных Центров профилактики заболеваний расследовано 37 случаев отравления ботулизмом с 81 пострадавшими и 3 случая с летальным исходом (в 2020 г.- 36 случаев с 68 пострадавшими 1 случай с летальным исходом.

Все эти случаи связаны с употреблением консервированных продуктов домашнего приготовления, чаще всего это огурцы, баклажаны, овощные салаты «Ассорти» и фруктовых компотов.

Заболевание начинается, как правило, внезапно. У больного появляется сухость во рту и мышечная слабость, нарушается зрение. Беспокоит «туман», «сетка» перед глазами, плохо различаются близлежащие предметы. Больной не может читать, отмечается двоение предметов перед глазами. Часто нарушается глотание. Появляется ощущение наличия инородного тела в глотке, поперхивание, затруднение глотания пищи. У больных изменяется высота и тембр голоса, невнятная речь, появляется шаткая походка.

При тяжелом отравлении возможен смертельный исход, который наступает от паралича дыхательных мышц и сердечной недостаточности. Но и в более легких случаях лечиться придется около месяца, причем не исключены серьезные осложнения.

Не всегда появляются признаки присутствия ботулотоксина в консервации, внешний вид, запах, вкус, цвет могут не меняться, не всегда может быть вздутие банки, наличие мелких пузырьков или помутнение маринада, поэтому заподозрить наличие токсина ботулизма практически невозможно.

Распознавание ботулизма проводится на основании анамнеза — связи заболевания с употреблением определенного консервированного продукта и развития аналогичных явлений у лиц, употреблявших тот же продукт. Диагноз подтверждает обнаружение экзотоксинов в крови и моче, а также лабораторным исследованием остатков употребленных консервированных продуктов.

Лечение в таком случае должен проводить только врач с использованием специфических методов — применение противоботулинической сыворотки, самолечение не допустимо.

Профилактика ботулизма основана на строгом соблюдении санитарных норм и правил, технологических процессов стерилизации и приготовления, соблюдения личной гигиены.

Для предупреждения ботулизма необходимо соблюдать следующие правила:

- при приготовлении овощных консервов, следует помнить, что на плодах палочка может появиться только из зараженной почвы, так что первейшее правило — использовать только свежие фрукты, овощи и очень тщательно мыть и чистить овощи от частиц почвы перед консервированием;
- стерилизовать консервы необходимо не менее 20 минут перед закатыванием, обязательно добавлять 1,5-2 % раствор уксусной кислоты;
- необходим строгий контроль при хранении консервированных продуктов, вздутые консервные банки подлежат браковке и утилизации;
- продукты питания, не подлежащие термической обработке, но представляющие собой благоприятное место для токсина (соленая и копченая рыба, сало, колбасы) должны храниться при температуре не выше $+2^{\circ}\text{C} + 6^{\circ}\text{C}$;
- при покупке готовых консервов нужно обязательно проверить срок годности и обратить внимание на внешний вид банки;
- для полной гарантии перед употреблением консервов необходимо прогреть вскрытые банки при температуре 100 градусов в течение 30 минут в кипящей воде для разрушения токсина.
- если кто-то из членов семьи отравился домашней консервацией и в доме еще осталась такая продукция, то ни в коем случае нельзя ее кушать.

НЕ рекомендуется:

- консервировать в домашних условиях грибы, салаты, баклажаны, зелень, мясо, рыбу;

- желателно не покупать консервы домашнего приготовления на рынках, продажа, которых строго запрещена;
- не покупайте консервы с закатанными крышками на стихийных рынках и с рук.

Рекомендуется покупать консервированные продукты промышленного изготовления, ведь при консервировании продуктов на заводе учитываются гораздо больше факторов риска, овощи, фрукты, мясо и рыба проходят необходимую термическую обработку с соблюдением технологического процесса.

Учитывая высокую опасность домашнего консервирования, где невозможно добиться полного уничтожения бактерии лучше всего использовать в пищу соленья в емкостях без герметической укупорки.

Теперь Вы знаете, какую опасность несет консервирование в домашних условиях !!!

Мы надеемся, что Вы при появлении первых признаков болезни, незамедлительно обратитесь в ближайшее лечебное учреждение, чтобы избежать более тяжелых последствий заболевания ботулизмом!

В случае внезапного ухудшения самочувствия или несчастного случая необходимо с ближайшего телефона или сотового телефона позвонить по номеру **с «103» (в обоих случаях звонок бесплатный)** в службу скорой медицинской помощи, но если диспетчер неотложки предупреждает, что все врачи заняты и не скоро смогут к вам приехать?

Для тех, кто оказался в экстренной ситуации, список телефонов платных медицинских служб скорой помощи Бишкека:

1339

Телефоны: 1339, 0555 89 72 12.

График: круглосуточно.

1430

Телефоны: 1430, 0312 57 71 15, 0703 57 71 15.

График: круглосуточно.

«Авиценна Медикал»

Телефоны: 1250, 0551 91 19 00, 0509 91 19 00.

График: круглосуточно.

«Доктор Бости»

Телефоны: 0220 10 30 00, 0502 10 30 00.

График: круглосуточно.

«Либерти-Мед»

Телефоны: 1303, 0312 29 87 98, 0558 29 87 98, 0700 47 30 03.

График: круглосуточно.

«Овис Мед — 1399»

Телефоны: 1399, 1390, 0312 54 86 66, 0312 54 99 99.

График: круглосуточно.

МЕДИ

Телефон: 1366.

График: круглосуточно.

и т.д.

Если вы вызываете скорую помощь, то будьте готовы ответить на некоторые вопросы о пациенте или пострадавшем:

- номер телефона, с которого звоните (этот необходимо в случаях разъединения звонка, чтобы связаться с вызывающим и уточнить информацию, которую не успели записать);

- пол больного;

- приблизительный возраст;

- что случилось;

- когда случилось;

- какие проявления заставили вызвать «скорую»;
- что вы предприняли;
- адрес, где находится больной (в случаях нахождения больного на улице, необходимо указать четкие ориентиры; в случаях вызова на квартиру указать: место ближайшего заезда к дому, номер подъезда, этажа, кодового замка);
- фамилию вызывающего.

Четкие и полные ответы на данные вопросы помогут бригаде «скорой» быстрее приехать к больному или пострадавшему.