

Скоро Новый год, в преддверии и наступлением новогодних праздников, каждая хозяйка в домашних условиях старается украсить стол различными продуктами питания собственного приготовления, деликатесами, салатами, которые при не правильном хранении могут стать причиной пищевых отравлений, а запасы зимней консервации могут послужить возникновению тяжелого пищевого отравления «ботулизм»

Причиной пищевых отравлений могут быть недостаточно хорошо промытые фрукты и овощи, на поверхности которых могут находиться возбудители различных кишечных инфекций, свежие и консервированные ядовитые грибы, ягоды, содержащие остатки пестицидов, и другие продукты, пораженные микробами, наиболее распространенные из которых стафилококки, кишечная палочка, энтерококки, возбудители ботулизма.

Во многих предприятиях общественного питания (кафе, рестораны) будут проводиться новогодние корпоративные вечера, различные торжества, где также часто используется изобилие фруктов и овощей, различные готовые деликатесы, вареное мясо, многокомпонентные салаты, в том числе и консервации домашнего приготовления, хотя это строго запрещено. Наиболее опасными продуктами питания для возникновения инфекций являются кондитерские изделия с кремом – торты, пирожные, фастфуды – шаурма, изделия из рубленого мяса – котлеты, рулеты, паштеты, устуканы – вареное мясо, казы, карта, чучук и др.

Как правило столы сервируются заранее до начала мероприятий за 3-5 часов, потом готовые блюда, кулинарные изделия, салаты стоят на столе еще 5-8 часов. Остатки салатов и устуканов заворачивают в целлофановые пакеты и уносят домой, хранят в несоответствующих условиях, потом угощают членов своих семей, порой не подвергая их вторичной термической обработке.

Поэтому крайне важно знать каждому, что такое пищевое отравление, в том числе ботулотоксином и как предотвратить это грозное заболевание, ведь нередко оно, несмотря на усилия врачей, оканчивается трагически – гибелью больного!

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 бескислородных 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!

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 первое 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 +20С + 60С;
- 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;
  - ✓ желательно 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!