

Профилактика ботулизма!

За истекший период 2019г. в нашей республике продолжают регистрироваться случаи пищевого отравления “Ботулизм”, так всего было - 36 случаев, с 46 пострадавшими (в 2018г. 41 случаев с 93 пострадавшими). Все случаи связанные с употреблением в пищу домашней консервации.

К сожалению не всех удается спасти, так в октябре месяце был зарегистрирован и расследован массовый случай с 10 пострадавшими, произошедший в с. Базар-Коргон Джалал-Абадской области со смертельным исходом девочки -11 лет.

Ботулизм - одно из самых тяжелых пищевых отравлений, при этом поражается нервная система. Многие люди, не зная, что это такое ботулизм, игнорируют его чрезвычайную опасность для жизни человека.

Смертность при ботулизме в случаях несвоевременного обращения за медицинской помощью достигает 70%. **Спасти** от трагического исхода может только быстрое обращение в больницу к врачу, своевременная диагностика и специфическое лечение.

Возбудитель –анаэробная (способная развиваться без доступа кислорода) палочка Clostridium botulinum. Она способна вырабатывать самый сильный в природе яд.

Ботулизм возникает в результате употребления продуктов, зараженных палочками ботулизма и содержащих ботулотоксин, в основном консервов приготовленные в домашних условиях, без должной стерилизации.

Признаки ботулизма могут появиться в течение 2-36 часов, но иногда скрытый инкубационный период может продолжиться и 8-10 дней. В большинстве случаев ботулизм начинается остро. Может возникнуть сразу у нескольких членов семьи или знакомых, употреблявших накануне консервированные салаты или огурцы, грибы, баклажаны либо другие овощи и мясные продукты.

Клиника ботулизма тяжелая, появляется недомогание, мышечная слабость, головная боль, головокружение, сухость во рту. В начальном периоде может наблюдаться тошнота, рвота. Особенно характерны признаки нарушения зрения- двоение, “сетка”, “мушки”, “туман” перед глазами, опущение век, расширение зрачков, голос становится слабым, сиплым, невнятная речь, глотание и дыхание затруднены, появляется шаткая походка. В тяжелых случаях смерть наступает от дыхательной и сердечной недостаточности.

Почему же отравление происходит именно от консервов, приготовленных, казалось бы, из доброкачественных продуктов?

Дело в том, что бактерии -возбудители ботулизма широко распространены в природе и обитают в почве, куда попадают с испражнениями животных, птиц. Сохраняясь в почве в виде спор, они попадают на поверхность овощей, а затем без должной стерилизации консервируемого продукта в герметически закрытую банку. В условиях

безвоздушного пространства, при отсутствии кислорода, оболочка споры утрачивают оболочку и вегетативная форма бактерии в процессе жизнедеятельности начинают выделять токсин, который является одним из самых сильных природных ядов.

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.

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

Профилактика основана:

- на строгом соблюдении санитарных и технологических правил консервирования пищевых продуктов;
- использовать только свежие фрукты и овощи;
- необходимо тщательно мыть овощи и плоды от частиц почвы;
- необходим строгий контроль при хранении консервированных продуктов;
- вздутые консервы подлежат браковке и утилизации, нельзя их есть;
- 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 6 гр С;
- не рекомендуется консервировать в домашних условиях грибы, салаты, зелень, мясо, рыбу;
- не покупайте консервы с закатанными крышками на стихийных рынках и с рук;
- при покупке готовых консервов нужно обязательно проверить срок годности и обратить внимание на внешний вид банки.
- если Вы все-таки решите консервировать, с последующим герметическим закрытием банки, **необходимо очень тщательно мыть, с последующим многократным ополаскиванием чистой питьевой водой овощи**, особенно имеющие естественную шероховатость, как у огурцов, грибов, свеклы, моркови и других.

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.

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

Мы надеемся, что Вы при появлении первых признаков болезни не будете ждать, когда Вам станет лучше, тем более, если другие члены семьи почувствовали себя плохо и обратитесь в ближайшее лечебное учреждение.