**Осторожно Ботулизм!!!**

С наступлением осенне-зимнего периода на фоне неблагополучной эпидемиологической ситуацией в стране по коронавирусной инфекции COVI-19, все дороже и меньше становятся запасы свежих овощей и фруктов. Хозяйки чаще и чаще выставляют на стол из своих кладовых осенние припасы – домашние консервы. Такие продукты представляют серьезную опасность для здоровья человека – заболеть ботулизмом. Поэтому крайне важно знать каждому, что такое ботулизм и как предотвратить это грозное заболевание, ведь нередко оно, несмотря на усилия врачей, оканчивается трагически.

Только за 1 квартал 2021 года по республике всего зарегистрировано 33 случаев пищевых отравлений 89 пострадавшими с 9 смертельным исходом, из них 12 случаев пищевая токсикоинфекция 22 пострадавшими, 19 случая ботулизма 52 пострадавшими с 4 смертельным исходом, из них 1 случай отравление алкогольной продукцией 14 пострадавшими с 5 смертельны исходом.

**Ботулизм** – это острое пищевое отравление, возникающее в результате употребления продуктов, зараженных палочками ботулизма и содержащих ботулотоксин, при этом поражается нервная система. Возбудителем ботулизма является анаэробная палочка **Clostridium botulinum,** способная развиваться без доступа кислорода. Она способна вырабатывать самый сильный в природе яд. 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.

Признаки ботулизма проявляются после употребления зараженного продукта в течение 2-36 часов, но иногда скрытый инкубационный период может продолжится и 8-10 дней, но чаще всего болезнь наступает через 12-24 часа. 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, заболевание начинается, как правило, внезапно, у больного 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. При тяжелом отравлении возможен смертельный исход, который наступает от паралича дыхательных мышц. Но и в более легких случаях лечиться придется около месяца, причем не исключены серьезные осложнения.

**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. Сами бактерии не опасны. 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 без кислородных условиях, 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.

**Профилактика основана** на строгом соблюдении санитарных и технологических правил консервирования пищевых продуктов и стерилизации:

- при приготовлении овощных консервов, следует помнить, что на плодах палочка может появиться только из зараженной почвы, так что первейшее правило – тщательно мыть и чистить овощи, плоды от частиц почвы перед консервированием и использовать только свежие фрукты и овощи;

- 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 консервы подлежат браковке и утилизации, нельзя их есть;

- продукты питания, не подлежащие термической обработке, но представляющие собой благопрятное место для токсина (соленая и копченая рыба, сало, колбасы) должны храниться при температуре не выше 6 0С;

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

- рекомендуется покупать маринованные продукты заводские, так как, при консервировании продуктов на заводе учитываются гораздо больше факторов риска, строго соблюдается технологический процесс приготовления и стерилизации, овощи, фрукты, мясо и рыба проходят более тщательную обработку, соответственно, попасть в такую консервацию бактериям гораздо сложнее;

- при покупке готовых консервов нужно обязательно проверить срок годности и обратить внимание на внешний вид банки.

Если все же решились употреблять домашние консервы, не делайте их угощением для других и перед употреблением обязательно тщательно прокипятите вскрытые банки при температуре 100 градусов в течение 30 минут в кипящей воде для разрушения токсина или прожарьте.

Если кто-то из членов семьи отравился домашней консервацией и в доме еще осталась такая продукция, то ни в коем случае нельзя ее кушать.

**Помните:**

При появлении первых признаков заболевания необходимо немедленно обратиться в ближайшее лечебное учреждение, чтобы избежать более тяжелых последствий заболевания ботулизмом.

Не ждите, когда Вам станет лучше, тем более, если другие члены семьи почувствовали себя плохо!!!

**Лечение** строго должно проводиться только врачом с использованием специфических методов и применением противоботулинических сывороток, самолечение не допустимо!!!

**ДПЗиГСЭН МЗ КР**