

## Ботулизм и его профилактика.

Ботулизм - заболевание редкое, но повсеместное. Если вовремя не оказать помощь отравившемуся человеку - то смертельное. Споры возбудителя ботулизма широко распространены в природе: их постоянно находят в воде, особенно в придонных слоях, почве, откуда они и попадают в продукты, подвергающиеся консервированию и переработке.



Ботулиновая палочка вырабатывает ботулотоксин, он собственно и является «виновником» заболевания. Ботулотоксин может образовываться только при определенном условии – отсутствие доступа кислорода. Для этого отлично подойдут мясные и рыбные

консервы, маринованные грибы, брюшко засоленной рыбы, плотно упакованные продукты (мясо, овощи) в большой таре, где нет доступа воздуху, колбасные изделия, приготовленные без соблюдения технологии копчения или соления. Чаще всего заболевание ботулизмом связано с употреблением копченой или вяленой рыбы домашнего приготовления. Токсины устойчивы в кислой среде, то есть не разрушаются ферментами пищеварительного тракта, выдерживают высокие концентрации (до 18 %) поваренной соли, не разрушаются в продуктах, содержащих различные специи.

Определить наличие ботулотоксина в пищевых продуктах в домашних условиях практически невозможно. Ботулотоксин никак не влияет на внешний вид продукта. Его вкус, запах, цвет остаются нетронутыми. Отличить инфицированные продукты от качественных невозможно. Ботулотоксин имеет свойство образовывать в продуктах питания «ядовитые ячейки», поэтому не все люди употреблявшие в пищу один продукт могут отравиться. Если у пациента развивается заболевание ботулизм, симптомы, клиника заболевания разворачивается очень быстро. Первые симптомы появляются спустя 2-24 часа после отравления. Больные жалуются на повышение температуры тела, тошноту, рвоту, понос, боли в животе. Все эти признаки характерны для любого пищевого отравления. Заподозрить ботулизм можно, если больной говорит, что у него появилось «плавающее» нечеткое зрение, удвоение предметов, ощущение тумана, пелены перед глазами, нарушения цветового восприятия, косоглазие. При развитии всех этих признаков нужно обязательно вызвать скорую помощь!

В настоящее время населением активно ведется ловля рыбы, сбор грибов, заготовка плодоовощной продукции, их консервирование. Главенствующая роль в качестве факторов передачи принадлежит продукции домашнего приготовления: овощные и мясные консервы, рыба и рыбные

продукты, мясные продукты - колбасы, тушенки, окорока, консервированные грибы.

Для предотвращения возникновения заболевания ботулизмом  
**ИЗБЕГАЙТЕ:**

1. покупок на рынке и у случайных лиц продукции домашнего консервирования в герметически закрытых банках, так как такие продукты могут быть приготовлены с нарушением правил технологической обработки и гигиены и храниться с нарушением температурного режима;
2. приобретения у случайных лиц продуктов домашнего соления и копчения: крупных окороков, рыбы – особенно опасен толстолобик и другие рыбы, обитающие в придонных слоях воды, так как из кишечника рыбы при ее неправильной обработке споры легко проникают в толщу мышц;
3. консервирования продуктов с признаками порчи и гнили;
4. нарушений общепринятой технологии приготовления: нельзя уменьшать количество соли, уксуса, сокращать время тепловой обработки;
5. употребления в пищу консервов из вздувшихся банок.

**ВАЖНО ПОМНИТЬ, ЧТО:**

1. хранить домашние консервы нужно только в холодильнике или в погребе;
2. к ботулиническому токсину особенно чувствительны дети, поэтому им можно давать консервы домашнего приготовления только после предварительной тепловой обработки;



3. нельзя употреблять в пищу консервы и продукты сомнительного качества.

Инкубационный период заболевания составляет, как правило, 6-30 часов, иногда колеблется от 2 часов до 2 недель.

Начинается заболевание остро с появления неспецифической симптоматики - недомогания, общей слабости, головной боли. Могут наблюдаться жжение в желудке, тошнота, многократная рвота, понос. Через

несколько часов после начала заболевания неспецифическая симптоматика сменяется специфической неврологического характера: расстройство зрения, паралич мягкого неба, языка, глотки, гортани, появляется расстройство речи, нарушается акт глотания.

При появлении первых же симптомов заболевания необходимо срочно обратиться в лечебное учреждение, поскольку существует только один способ лечения ботулизма - введение противоботулинической сыворотки. И чем раньше она будет введена, тем оптимистичнее прогноз течения болезни.

В случае, если Вы употребляли консервы, обязательно сообщите об этом врачу. Банку с остатками консервов, оставшуюся рыбу или мясо не выбрасывайте – они могут помочь в диагностике заболевания и направляются на лабораторное исследование, что способствует скорейшему выявлению источника, постановке правильного диагноза и началу правильного лечения. ***Не давайте сомнительную пищу — рыбу, грибы — детям, у которых ботулизм развивается быстрее и протекает тяжелее.***

**Соблюдайте эти простые правила и будьте здоровы!**

Помощник врача – гигиениста  
отдела гигиены

Петрашевская М.В.