

Профилактика отравлений грибами и ботулотоксином

В октябре 2024 года увеличилось количество случаев обращения населения за медицинской помощью с симптомами отравления грибами и ботулотоксином в учреждения здравоохранения области.

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.

При приготовлении консервов, посоле рыбы и вялении мяса в домашних условиях следовать • пяти принципам, рекомендованным Всемирной

организацией здравоохранения (ВОЗ):

1. Соблюдайте чистоту.
2. Отделяйте сырое от готового.
3. Тщательно обрабатывайте продукты термически.
4. Храните продукты при безопасной температуре.
5. Используйте чистую воду и пищевое сырьё.

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.