

Ботулізм та його профілактика

Напередодні Великодня кожною родиною проводиться приготування до святкового столу: закупівля різноманітних харчових продуктів, готових копченостей- м'ясних, рибних, в'ялених продуктів, консервованих грибів та овочів, тощо.

В той же час необхідно пам'ятати про небезпеку такого харчового отруєння, як ботулізм. Ботулізм – це дуже небезпечне харчове отруєння людей, яке виникає в результаті споживання продуктів харчування, що містять отруйні речовини- ботулотоксини.

Найчастіше причиною виникнення смертельно небезпечної інтоксикації стають продукти домашнього консервування – паштети, мні та рибні консерви, риба в'ялена, копчена, балики, консервовані гриби, іноді – овочева консервація, які заражені мікробом групи клостридія.

Клостридії у великій кількості присутні в ґрунті, а також у кишечнику багатьох тварин. Харчові продукти, забруднені цим мікробом, і недостатньо оброблені, можуть стати причиною захворювання на ботулізм.

Токсин клостридії - ботулотоксин виробляється тільки без доступу кисню. Відбувається це в консервованих, щільно закупорених продуктах, в черевці в'яленої риби, в рибі, м'ясі, засолених великими шматками у великій тарі, до дна якої не проникає кисень.

У твердих продуктах (шинка, балик), тощо мікроорганізми можуть розмножуватися гніздами в місцях, де створені анаеробні умови (без доступу кисню), продукуючи при цьому токсин. Цим пояснюються поодинокі випадки ботулізму при груповому вживанні одного і того ж самого продукту. Розмноження збудника в більшості випадків не змінює смакових властивостей продукту.

Інкубаційний період при ботулізмі може тривати від 2 годин до 10 діб, найчастіше – 18-24 години. Недуга починається гостро, раптово. Водночас з'являються симптоми, нехарактерні для ботулізму: нудота, блювання, слабкість, пронос. Пізніше додаються вже симптоми специфічні: погіршення зору, поява «туману» і «сітки» перед очима, опущення повіки, різка слабкість, запаморочення, сухість слизових оболонок рота та глотки, що викликає відчуття чужорідного тіла в горлі, важкість ковтання, розлад мови аж до втрати голосу.

Захворювання протікає без підвищення температури тіла, характерний частий пульс, з'являються значні розлади дихання, які можуть стати причиною смерті на 2-5-й день хвороби.

Профілактика ботулізму

- ніколи не купуйте домашню консервацію, рибу в'ялену, копчену та балики на стихійних ринках;
- не купуйте консерви в деформованих банках;
- не вживайте консервацію при наявності видимих змін вмісту банки: помутніння, з темними плямами на поверхні грибів та овочів, тощо;
- ні в якому разі не їжте консерви з роздутою кришкою (це може свідчити про те, що під час приготування була порушена технологія термічної обробки);
- при консервації будь-яких продуктів, особливо грибів, чистіть і мийте їх ретельним чином;
- не скорочуйте час стерилізації.
-

При перших же ознаках інтоксикації потрібно звернутись до лікаря!

Зволікання загрожує потерпілому смертю.