



Інформаційний бюлетень

БОТУЛІЗМ

Ботулізм це токсико-інфекційне гостро протікаюче захворювання, яке виникає внаслідок дії специфічного білкового нейротоксину, що вивільняється бактерією *Clostridium botulinum*.



Хвороба ботулізм рідкісна, але вкрай важка, і, як правило, виникає несподівано.

Збудники ботулізму широко поширені в природі і можуть навіть накопичуватися в ґрунті, мулі, а особливо, в трупах тварин. Спори з їжею і водою можуть потрапляти в кишечник людини, теплокровних тварин, птахів і риб.

Нерідко спалах хвороби трапляється після сімейних святкових урочистостей. Цілком доброякісні за своїм зовнішнім виглядом продукти можуть сприяти розвитку цього важкого захворювання, що загрожує смертю.

Найчастіше причиною хвороби є в'ялена або слабо просолена риба, ковбаса, шинка, м'ясні, рибні, овочеві, грибні консерви.

Безпека при консервуванні та споживанні консервованих продуктів

Необхідно:

- ретельно очищати продукти та посуд, що використовуються для консервування, від бруду та пилу
- використовувати рекомендовані за рецептурою концентрації солі, цукру і кислоти – вони перешкоджають накопиченню токсину
- м'ясо та рибу в домашніх умовах можна консервувати в герметично закритих банках тільки із застосуванням автоклава
- по можливості не закривати герметично гриби та інші продукти, які важко відчистити, і використовувати кислоту, яка пригнічує розвиток спорів ботулізму
- зберігати домашні консерви при низьких температурах
- не купувати домашні консерви та «саморобні» м'ясні і рибні продукти на вулицях і ринках
- не купувати в магазині консервовані продукти з роздутою кришкою
- не вживати в'ялену та слабо просолену рибу. Небезпечно вживати здуті консерви, навіть якщо смак та інші якості продукту не змінилися. Особливу небезпеку викликає риба і рибні страви, виготовлені в домашніх умовах.





Інформаційний бюлетень

Вирішальними є умови перевезення, обробки та зберігання риби. Риба, яку зберігають і перевозять без тари, буває в сім разів частіше інфікована і нерідко вже містить ботулотоксин у м'якоті.

Дуже небезпечним є тривале зберігання пораненої риби на поверхні ґрунту, тому що з нього теж можуть потрапити в рану спори збудника. Якщо з такої риби варити суп або смажити її, то і зараження не здійсниться.

Але навіть при сильному солінні можливе утворення ботулотоксину ще до соління і, навіть, в перші дні після соління, допоки концентрація солі в продукті все ще недостатня, щоб затримати вироблення ботулотоксину.

Накопичення ботулотоксину в продуктах, як правило, не змінює їхніх органолептичних властивостей. Однак деякі штами можуть змінити їх смак. Людина, спробувавши таку їжу, відмовляється від подальшого її вживання, але для виникнення ботулізму досить, щоб навіть слідові кількості токсину потрапили у ротову порожнину. Симптоми ботулізму найчастіше з'являються поступово. Одна з найперших ознак ботулізму — порушення зору (хворого турбує «сітка» або «туман» перед очима, двоїння предметів, важкість

читання). Одночасно виникають спрага, сухість слизових оболонок, розлад ковтання, може змінитися тембр голосу, підвищується температура, з'являється м'язова слабкість, запаморочення, нудота і блювання, пронос, здуття живота і запор, ураження м'язів ший і кінцівок.

При найменшій підозрі на ботулізм негайно зверніться до лікаря. Госпіталізація обов'язкова незалежно від тяжкості хвороби.

Перша допомога при ботулізмі в домашніх умовах

Викличте швидку допомогу і почніть боротися з отруєнням ще до приїзду лікарів.

В домашніх умовах промийте постраждалому шлунок, при цьому контакуйте з хворим, підтримуйте його в свідомості, інакше блювотні маси потраплять у дихальні шляхи. Дайте випити хворому близько літра чистої води і попросіть його самостійно викликати блювоту. Таку процедуру повторіть декілька разів допоки не з'являться чисті промивні води. Деяку частину блювотних мас або вживаної хворим їжі зберіть для уточнення діагнозу.

Якщо до цього часу не приїхала швидка допомога, дайте хворому сольове проносне.

Через 30 хвилин після промивання шлунку постраждалий повинен прийняти активоване вугілля. Орієнтовно його доза становить 1 пігулка на 10 кг ваги. Важливо знати, якщо хворий без свідомості, ні в якому разі не можна промивати шлунок. Просто покладіть його горизонтально на бік, голова не повинна лежати на подушці. Якщо стан хворого погіршився – з'явився параліч дихальної мускулатури і відбулася зупинка серця, а бригада швидкої допомоги ще не приїхала, почніть робити штучне дихання і непрямий масаж серця.

Отруєння ботулотоксином часто призводить до смерті потерпілого. Від того, як швидко він отримає домедичну допомогу і буде госпіталізований, залежить результат одужання.





Інформаційний бюлетень

З метою упередження виникнення ботулізму, необхідно дотримуватися нескладних правил:

1. Не купувати продукти домашнього виготовлення: консерви, в'ялену та копчену рибу, ковбаси та м'ясопродукти
2. Найменше здуття кришки — причина для категоричної відмови від вживання в їжу вмісту даної банки
3. Утримуватися від вживання в їжу непатраної в'яленої та копченої риби
4. Ретельно мити та чистити сировину перед консервуванням
5. Стерилізувати посуд, спеції та саму продукцію
6. Не купувати продукти домашнього виготовлення: консерви, в'ялену та копчену рибу, ковбаси та м'ясопродукти
7. Найменше здуття кришки — причина для категоричної відмови від вживання в їжу вмісту даної банки
8. Утримуватися від вживання в їжу непатраної в'яленої та копченої риби
9. Ретельно мити та чистити сировину перед консервуванням
10. Стерилізувати посуд, спеції та саму продукцію
11. Додавати під час консервування продукти, що пригнічують життєдіяльність мікробу: оцет, лимонну кислоту, цукор, сіль, в пропорціях відповідно до рецептур
12. В дорозі і на відпочинку використовувати в їжу продукти, які можна зберігати без холоду
13. Дотримуватися термінів та умов зберігання продуктів
14. Зберігати продукти, які швидко псуються, тільки в холодильнику
15. Ретельно просмажувати або проварювати залишки продуктів на наступний день перед вживанням
16. Використовувати різні дошки і кухонні ножі для оброблення сирих і готових до вживання продуктів
17. Захищати харчові продукти від забруднення комахами, сторонніми предметами, пилом.

