

Ботулізм - небезпечна хвороба

Ботулізм – небезпечне гостре інфекційне захворювання, яке характеризується тяжким ураженням нервової системи та найчастіше проявляється такими симптомами, як двоїнням в очах, затрудненим ковтанням, порушенням мови. У важких формах при несвоєчасній діагностиці та лікуванні захворювання виникають порушення з боку основних життєвих центрів головного мозку, що може призвести до смерті. Отруєння спричиняють екзотоксини ботулінічних клостридій. Клостридії у великій кількості присутні в ґрунті, де можуть існувати довгі роки, а також у кишечнику багатьох тварин, звідки з фекаліями потрапляють у ґрунт. Харчові продукти, обсіменені цим мікробом і недостатньо оброблені, стають причиною захворювання на ботулізм. Токсин клостридій – ботулотоксин – починає вироблятися тільки без доступу кисню. Зазвичай це відбувається в консервованих, щільно закупорених продуктах, в черевці засоленої риби, в овочах, рибі та м'ясі, засолених великими шматками, у великій тарі, до дна якої не проникає кисень. Багато випадків отруєння ботулотоксином виникають від вживання консервованих грибів. У більшості випадків захворювання на ботулізм виникають після вживання м'ясних та рибних консерв, копчених та сиров'ялених ковбас, а також копченої та в'яленої риби.

У питаннях профілактики ботулізму основним є дотримання чистоти сировини. Тому чим чистіше відмито городину перед консервуванням, чим ретельніше промита риба перед засолом, тим менше ймовірність потрапляння до продукту збудника ботулізму. Гриби складно повністю звільнити від мікрочастинок ґрунту, тому не рекомендується консервувати їх у герметично закритих банках у домашніх умовах. Важливо добре стерилізувати банки й кришки безпосередньо перед закладкою в них продуктів.

Консервацію необхідно зберігати в темному, сухому, прохолодному місці. Якщо можливо, то потрібно прогрівати домашні консерви перед вживанням, бо при 80 градусах ботулотоксин руйнується. Найменше здуття кришки консерви — причина для категоричної відмови від вживання в їжу вмісту даної банки.

Також необхідно категорично виключити придбання виготовлених у домашніх умовах консервів, м'ясних виробів, в'яленої, копченої, солоної риби й інших продуктів харчування в місцях несанкціонованої (стихійної) торгівлі у приватних осіб.

У випадку появи симптомів захворювання слід негайно звернутися до лікаря за медичною допомогою, так як зволікання може призвести до смерті.

Провідний фахівець відділу державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства Новоушицького районного управління Головного управління Держпродспоживслужби в Хмельницькій області
А.Мельник