

Ботулізм не відступив, небезпека залишається

Як вже повідомлялося в засобах масової інформації в Україні значно збільшилася кількість випадків захворювання на ботулізм. В ході розслідувань випадків захворювання, що сталися в червні місяці, причиною захворювання стало вживання в їжу в'яленої риби виробництва ФОП Меркулов А.В.

Однак до сьогодні продовжують хворіти люди. І пов'язують вони своє захворювання із вживанням в'яленої риби. Останній випадок захворювання на ботулізм зареєстрований у жительки м. Харків Вході розслідування встановлено, що вона вживала в'ялену рибу, придбану в ТОВ «Доліна - 2010» ФОП Мордасова Р.О.. А постачальником цієї продукції була ТОВ рибна компанія «Шельф», ТОВ «Тамако - інвест», ТОВ «Альбакор».

Потрібно сказати, що дане захворювання не є далеким та невласивим для нашого регіону. Майже щороку в районі реєструються випадки ботулізму. Здебільшого вони були пов'язані з вживанням консервованої продукції. Наслідки завжди були сприятливі. Однак в поточному році існує підвищена небезпека через те, що в Україні є дуже обмежена кількість протиботулінічної антитоксичної сироватки, і в регіони вона доставляється лише у випадку реєстрації захворювання. Тому неможливо негайно відреагувати та розпочати повноцінне лікування.

Що ж це за захворювання?

Ботулізм - гостра токсикоінфекція, викликана збудником - клостридія ботуліну і її токсином, що міститься в неправильно приготовлених і збережених консервах.

Захворювання реєструється повсюдно. Збудники ботулізму широко поширені в природі. Вегетативні форми і спори виявляються в кишечнику різних домашніх і особливо диких тварин, водоплавних птахів, риб. Потрапляючи у зовнішнє середовище (грунт, мул озер і річок), спори довго зберігаються і накопичуються. Практично всі харчові продукти, забруднені ґрунтом або вмістом кишечника тварин, птахів, риб можуть містити спори або живих збудників захворювання. Проте захворювання може виникнути тільки при вживанні тих продуктів, які зберігалися без доступу повітря без попередньої достатньої термічної обробки. Це можуть бути консерви, особливо домашнього приготування, копчені, в'ялені м'ясні та рибні вироби, а також інші продукти, в яких є умови для розвитку збудників та токсинування. Найчастіше реєструються захворювання, пов'язані з вживанням грибів домашнього консервування, копченої або в'яленої риби, м'ясних і ковбасних виробів, бобових консервів. Важливо знати, що присутність ботулотоксину в харчових продуктах не змінює їх органолептичних властивостей. Ні колір, ні запах, ні консистенція продукту не міняється, а банки з консервацією не обов'язково «бомбажні».

Ці продукти частіше викликають групові, «сімейні» спалахи захворювань. Якщо інфікований продукт твердофазний (ковбаса, копчене м'ясо, риба), то в ньому можлива, так звана, «гніздова» інфікованість збудниками ботулізму і утворення токсинів. Тому зустрічаються випадки захворювання на ботулізм, коли не всі особи, які вживали один продукт, хворіють.

У питаннях профілактики ботулізму основним є дотримання чистоти сировини. Тому чим чистіше відмито городину перед консервуванням, чим ретельніше промита риба перед засолом, тим менша ймовірність потрапляння до продукту збудника

ботулізму. Рибу перед засолом у домашніх умовах необхідно звільнити від нутрощів, ретельно промити зовнішню й внутрішню поверхні. Гриби складно повністю звільнити від мікрочастинок ґрунту, тому не рекомендується консервувати їх у герметично закритих банках у домашніх умовах а краще засолювати. При домашньому консервуванні, особливо овочів, що містять мало природної кислоти, необхідно додавати за рецептурою оцтову, лимонну кислоти, тому що збудник ботулізму не любить кисле середовище. Важливо добре стерилізувати банки й кришки безпосередньо перед закладкою в них продуктів. При консервуванні в домашніх умовах, особливо м'ясних і рибних продуктів, необхідно проводити тиндалізацію (протягом двох діб прогрівати при температурі 100°C 5 хвилин для переходу спор у живі мікроорганізми), після чого простерилізувати консерви при температурі 100°C – не менше 40 - 60 хвилин з подальшою їх герметичною упаковкою.

Найменше здуття кришки — причина для категоричної відмови від уживання в їжу вмісту даної банки. Також необхідно категорично виключити придбання виготовлених у домашніх умовах консервів, в'яленої, копченої, солоної риби й інших продуктів харчування в місцях несанкціонованої торгівлі у приватних осіб, а також в магазинах , без документів, що засвідчують безпечність та якість. У випадку появи симптомів захворювання слід негайно звернутися до лікаря.

Пам'ятайте: хворобу легше попередити, ніж лікувати. Будь-яке отруєння не проходить безслідно. Бережіть своє здоров'я і здоров'я близьких, а особливо дітей.

Начальник відділу державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства управління Держпродспоживслужби в Новоушицькому районі Д.Бажан