

Ботулізм – особливо небезпечне захворювання

Останнім часом в Україні збільшується кількість випадків захворювання на ботулізм - харчову інфекцію, зумовлену споживанням продуктів, у яких накопичується ботулотоксин, що є однією із найсильніших отрут у природі.

Збудник ботулізму широко поширений в природі, тривалий час може перебувати в ґрунті у вигляді спор. Спори витримують кип'ятіння до 5 годин (при домашньому консервуванні продуктів спори не знищуються). Його смертельна доза для людини становить лише 0,3 мкг.

Джерелом зараження ботулізмом є продукти харчування (в які потрапили спори клостридій), серед них і домашні заготовки тривалого зберігання. Значно рідше ботулізмом можна заразитись через рани. Так само рідко мікроорганізм передається від матері до дитини через грудне молоко.



Ось найнебезпечніші з погляду ботулізму продукти:

- мариновані гриби,
- ковбасні вироби, призначені для тривалого зберігання і приготовані без дотримання ГОСТів (сирокопчені в банках),
- в'ялена риба,
- м'ясні і рибні консерви, особливо домашнього приготування,
- тушонка, паштети,
- овочева і фруктова консервація.

Якщо спори клостридій потрапили в м'ясні консерви або інші заготовки, то знищити їх у домашніх умовах неможливо - ботулотоксин буде накопичуватися в закритій консервній посудині при зберіганні в теплі.

Якщо банка здулася, її обов'язково потрібно викинути. Причому повторна обробка продукту не гарантує, що вдасться зруйнувати токсин і безпечно пообідати. Захворіти можна і від консервованих овочів, якщо ви погано промили їх від землі.

Також існує поняття «гніздовий ботулізм», коли частина продукту може бути заражена, а частина ні. З трьох осіб, що з'їли кільце ковбаси, ботулізмом може захворіти лише одна. При цьому у разі підтвердження ботулізму в одного споживача продукту, інші двоє повинні обов'язково звернутися за медичною допомогою навіть при відсутності скарг.

Визначити на око чи небезпечний продукт з точки зору ботулізму неможливо. Практично всі харчові продукти можуть містити спори збудників ботулізму. Щоб вони були знищені, м'ясо або риба повинні пройти спеціальну обробку. У промисловому виробництві це питання успішно

вирішується. Однак на домашній кухні дуже складно досягти ідеальних умов приготування.

Перші симптоми захворювання найчастіше виникають через 12-24 годин після споживання зараженої їжі. Водночас симптоми так само можуть виникнути і раніше (уже через 2 години) або значно пізніше (4 доби і більше). Що важче захворювання, то коротший інкубаційний період. Симптоми ботулізму найчастіше з'являються поступово, немає різких підйомів температури, тому виникає ілюзія несерйозності хвороби.

Початкові ознаки - загальна слабкість, незначний головний біль. Блювота і пронос бувають не завжди. У подальшому з'являється порушення зору: хворий бачить всі предмети ніби в тумані, через сітку, з'являється двоїння предметів, важкість читання. Одночасно виникають спрага, сухість у роті, розлад ковтання, може змінитися тембр голосу, мова стає невиразна. Потім з'являється сильний головний біль, запаморочення, безсоння, загальна слабкість, підвищення температури тіла. У важких випадках пацієнтів турбує відчуття нестачі повітря, тягар в грудній клітці, дихання стає поверхневим. Розвивається дихальна недостатність, що є причиною смерті при ботулізмі.

При найменшій підозрі на ботулізм негайно зверніться до лікаря. Усі хворі на ботулізм, незалежно від форми захворювання, підлягають госпіталізації. Успіх лікування залежить від ранньої діагностики, правильного лікування, у більшості випадків - введення ботулінічного антитоксину.

Щоб вберегтися від ботулізму потрібно:

- ретельно промивати та просушувати овочі, особливо гриби перед консервуванням, дотримуватися температурного режиму при виготовленні консервів;

- захищати харчові продукти і продовольчу сировину від випадкових забруднень, зберігати їх в закритому посуді;

- не купувати копчену, солену та в'ялену рибу на стихійних ринках або таку, що виготовлена в домашніх умовах та без лабораторного контролю;

- не їсти консерви з бомбажем або при підозрі на недоброякісність (якщо ви не впевнені, що продукти зберігались правильно або транспортувались належним чином)

Запам'ятайте: будь-яке отруєння не проходить безслідно. Хворобу легше попередити, ніж лікувати! Бережіть себе!

**Новоукраїнське районне управління
Головного управління Держпродспоживслужби
в Кіровоградській області**