Профилактика ботулизма

Ботулизм представляет собой опасное инфекционное заболевание, развивающееся в результате попадания в человеческий организм продукта жизнедеятельности бактерии Clostridium botulinum – ботулинического токсина. Местом постоянного обитания возбудителей является почва, из которой они попадают на грибы, свежие фрукты, овощи, в воду, а затем в кишечник рыб. Овощные, рыбные, мясные, грибные, а также многие другие консервы, вяленые продукты, которые мы изготавливаем в домашних условиях, порой бывают весьма опасными для нашего здоровья, так как в данных продуктах может содержаться большое количество токсина, которое способствует развитию ботулизма.

Непременным условием для размножения ботулиновой палочки и выделения токсина является отсутствие кислорода, что может происходить в герметически закупоренных банках, в толще плохо прокопченных окороков, вяленой и копченой рыбы. Накопление токсина в пищевом продукте обычно мало изменяет органолептические свойства продуктов или не изменяет вовсе, в консервах возможно развитие бомбажа (вздутие банок), и носит гнездный характер, поэтому часть употребивших такой продукт может заболеть, а часть – нет.

Ботулотоксин является нейротоксином и относится к самым сильным из всех бактериальных токсинов. Он отличается высокой устойчивостью к действию консервирующих факторов — солению, замораживанию, маринованию. В то же время высокая температура довольно быстро вызывает разрушение токсина: при кипячении (100 °С) — через 15 мин, при 80 °С — через 30 мин. Для полного обезвреживания кусков мяса или рыбы необходима варка не менее часа.

В среднем инкубационный период болезни может продолжаться от нескольких часов до одного дня, но может продолжаться и 7 – 10 дней! Проявления заболевания чаще всего имеют внезапный характер, напоминают симптомы пищевого отравления. В начальном периоде может наблюдаться тошнота, рвота, диарея (понос), боли в животе. Ближе к концу дня температура нормализуется, устойчивый запор приходит на смену избыточной активности желудочно-кишечного тракта. Эти «улучшения» не должны обманывать, обязательно следует обратиться к врачу. В течение первых двух суток заболевания появляются нарушения зрения: пелена или сетка перед глазами, дрожание глазных яблок, опущение век, двоение в глазах. Голос становится слабым, глотание и дыхание затруднены. При тяжелом течении болезни наступает выраженное расстройство дыхания. Расстройство и остановка дыхания – наиболее распространенные причины смерти при ботулизме.

Эффективным средством лечения является незамедлительное введение антитоксической противоботулинической сыворотки. Поэтому при первых же симптомах необходимо обращаться за квалифицированной медицинской помощью и не заниматься самолечением.

Лучшей профилактикой ботулизма является употребление консервов только промышленного приготовления. При изготовлении консервов в домашних условиях следует соблюдать следующие правила:

Овощи, фрукты, ягоды и грибы должны быть хорошо отмыты от частиц земли;

Недопустимо консервировать давно снятые, испорченные овощи, фрукты, ягоды и грибы;

Рыбу после улова нужно быстро выпотрошить, промыть проточной водой и хранить в условиях холода;

Следует строго соблюдать правила стерилизации банок, крышек и режим тепловой обработки продуктов в домашних условиях;

Необходимо хранить домашние консервы при низких температурах, обязательно отбраковывать и уничтожать бомбажные (вздутые) банки;

Перед употреблением в пищу консервированных продуктов их лучше прокипятить в течение 20-25 минут (за это время разлагается токсин ботулизма);

Засолку грибов не следует производить в герметически закрытых банках, добавлять в рассол растительное масло, т.к. это создает безкислородную среду и может способствовать размножению бактерии ботулизма и накоплению токсина, особенно в емкостях с плотно утрамбованными грибами;

Запрещается покупать на рынках (с рук) изготовленные в домашних условиях вяленую соленую и копченую рыбу, вяленое мясо, консервированные грибы или овощи в банках с закатанными крышками.

Так как к ботулиническому токсину особенно чувствительны дети, то им нельзя давать консервированные в домашних условиях продукты, не подвергнув их предварительной термической обработке.

Пожалуйста, будьте бдительны и осторожны! Соблюдая эти простые правила, Вы сможете избежать заболевания ботулизмом и сохранить свое здоровье и здоровье Ваших близких.