

## Внимание! Ботулизм!



О сильнейших отравлениях, которые может вызвать ботулизм в консервах, было известно уже очень давно.

Официально же первый такой случай был описан в восемнадцатом веке в Германии, когда одной палкой колбасы отравилась дюжина человек. Шестеро из них погибли. Чуть позже медики вычислили основные симптомы этого отравления и назвали его ботулизмом. Лишь в 19 веке в Бельгии учёные выделили самого возбудителя ботулизма из ветчины, которой отравились несколько музыкантов на похоронах.

**Ботулизм** (от лат. *botulus* — колбаса) — это специфическое отравление токсинами бактерий ботулизма, протекающее с тяжелым поражением центральной нервной системы. Заболевание развивается после употребления в пищу продуктов, зараженных палочкой ботулизма и его токсином. Возбудитель заболевания развивается без доступа кислорода. Токсины его являются сильнейшими природными ядами.

**Источник возбудителя** — почва, ил озер и морей, содержимое кишечника диких и домашних животных, птиц, рыб, моллюсков.

В организм человека ботулинический токсин попадает при употреблении в пищу различных консервов (кабачковая икра, грибы, компоты, рыбные консервы), соленой рыбы, мясных продуктов, ветчины, колбасы.

В среднем инкубационный период болезни может продолжаться от нескольких часов до одного дня. Его продолжительность определяется количеством инфекции, оказавшейся в организме. Иногда срок от отравления до возникновения первых признаков ботулизма может достигать до 2-3 суток и даже до 10 дней, но такие случаи достаточно редки. Были зафиксированы случаи, когда длительность инкубационного периода возрастала в связи с употреблением большим количеством алкоголя. В отличие от подавляющего большинства острых инфекционных заболеваний ботулизм не сопровождается повышением температуры.

**Первыми симптомами** являются общая слабость, сухость во рту, шаткая походка, головная боль, часто желудочно-кишечные расстройства. Затем появляются туман перед глазами, двоение, параличи мимических мышц, отвисание нижней челюсти, слабый голос, невнятная гнусавая речь, затруднение и невозможность глотания. В неврологической симптоматике могут преобладать зрительные (больные жалуются на «туман», «сетку» перед глазами, двоение предметов, затруднение чтения) или дыхательные расстройства

(ощущения нехватки воздуха, тяжесть в груди, иногда боли в грудной клетке, дыхание становится поверхностным).

Все больные с подозрением на ботулизм подлежат обязательной госпитализации в связи с необходимостью своевременного проведения специфической терапии с целью предупреждения возможных тяжелых осложнений. При ботулизме может произойти стремительное нарастание признаков заболевания с резким ухудшением состояния и гибелью заболевшего в первые сутки заболевания.

### **Профилактика ботулизма**

В последние годы случаи ботулизма в основном связаны с отравлением консервированными продуктами домашнего приготовления. Поэтому профилактические меры относятся в первую очередь к этой сфере. Безопасность «баночек» нельзя установить на глаз, ботулотоксин не приводит к изменению цвета, запаха или вкуса пищи.

Но ведь не отказываться же из-за этого от вкусных соленых грибочков или огурчиков? Да конечно же нет! **Важно лишь применять меры предосторожности.**

- Продукты, которые служат основой при изготовлении домашних консервированных блюд, должны тщательно очищаться от пыли и грязи. Частицы почвы целесообразно удалять с помощью щетки.
- Это же касается и посуды для консервирования — банок, крышек. Изделия обязательно промываются, ошпариваются и просушиваются. Жестяные крышки нуждаются в кипячении.
- Есть продукты, от консервирования которых в домашних условиях врачи советуют совсем отказаться. Это мясо, рыба, грибы и зелень. Особенно опасны грибы, на которые приходится, согласно статистике, примерно 70% всех случаев ботулизма. Мясо и рыба подлежат консервированию лишь при условии использования автоклава, продукты должны быть свежими.
- Прогревание до 100С на протяжении 30 мин, приготовленных в домашних условиях в банках грибов и овощных консервов, перед употреблением для разрушения ботулотоксина.
- Температура хранения продуктов, которые не могут подвергаться термической обработке, не должна превышать 10 градусов. Речь идет о рыбе, соленой и копченой, колбасах, сале.
- Вздутые банки непременно отбираются и уничтожаются.
- Овощи или грибы, закатанные в банки, созданные в домашних условиях, категорически запрещается покупать на рынках у незнакомцев.

**Соблюдая эти простые правила вы можете защитить жизнь и здоровье себя и своих близких!**