

Пам'ятка для населення щодо профілактики ботулізму

Ботулізм - хвороба, яка виникає в результаті отруєння токсинами бактерій ботулізму (*Clostridium botulinum*) і характеризується важким ураженням центральної і вегетативної нервової системи.

Ці мікроби в природі поширені у ґрунті, в мулі водойм, куди потрапляють з кишечника риб, тварин, зустрічаються в грибах, фруктах і овочах.

Сам по собі збудник ботулізму не є патогенним, він небезпечний саме через токсини, які виробляють його вегетативні форми (спори). Основною умовою для утворення токсину є відсутність доступу кисню (в консервах, товщі м'ясних і рибних продуктів).

Найчастіше реєструються захворювання, пов'язані з вживанням грибів домашнього консервування, копченої або в'яленої риби, м'ясних і ковбасних виробів, бобових консервів. Ці продукти частіше викликають групові, «сімейні» спалахи захворювань.

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

Таким чином, основним шляхом передачі захворювання є харчовий. Обумовлений вживанням консервованих у домашніх умовах продуктів харчування.

Період появи перших ознак ботулізму може коливатися від 2-4 годин до 2-3 діб і більше, аж до 2 тижнів. Як правило, симптоматика ботулізму проявляється гостро, тому хворі можуть вказати навіть час початку захворювання. Першими клінічними проявами є нудота, блювота, пронос. Токсини збудників ботулізму вражають нервову систему і тому з'являється неврологічна симптоматика на тлі шлунково-кишкових розладів, або слідом за ними, що знаменує прогресування процесу. Першою скаргою є порушення зору - поява туману (пелени) перед очима, розпливчастість контурів предметів, двоїння в очах. Порушення ковтання за рахунок парезу надгортанника і м'якого піднебіння приводить до того, що рідина потрапляє в трахею, а частково виливається через ніс. Змінюється голос хворого, з'являється захриплість, носовий відтінок мови (гугнявість).

Які заходи профілактики ботулізму?

Для профілактики всім особам, які вживали разом з хворими на ботулізм інфіковані продукти, необхідно звернутися до лікаря для лікування (частіше для профілактики захворювання вводяться лікувальні сироватки і встановлюється медичний нагляд за такими особами протягом 10-12 днів).

В домашніх умовах:

1. При консервуванні овочів, які містять природні кислоти (огірки, баклажани, зелений горошок та ін.), необхідно додавати лимонну або оцтову кислоту відповідно до рецептур;
2. Для консервування повинні використовуватися свіжі, без ознак псування овочі і фрукти;
3. Ретельно мити овочі і плоди;
4. Суворо дотримуватися рекомендовані вимоги обробок банок, кришок, режимів теплової обробки плодів в домашніх умовах;
5. Зберігати домашні консерви слід при низьких температурах з обов'язковою отбраковкою і знищенням «бомбажних» банок;
6. Суворо дотримуватися термінів та умов зберігання продукції, розфасованої в полімерну плівку під вакуумом;
7. Зміст герметично закупореній банки, виготовленої в домашніх умовах, перед вживанням ретельно прогрівати до 100° С протягом 30 хвилин;

8. Не проводити закупівлю продуктів, перш за все овочів, фруктів, грибів, в'яленої та копченої риби, в'яленого і копченого м'яса в місцях неорганізованої торгівлі.

При симптомах захворювання, що не виключають ботулізм, необхідно терміново звертатися за медичною допомогою! Не займайтеся самолікуванням!

Ботулізм – це смертельно!