

Ботулізм та його профілактика



Улюблений сезон цієї небезпечної хвороби літо-осінь, коли господині активно займаються консервацією продуктів. Саме консерви – овочеві, фруктові, грибні, м'ясні, рибні і стають причиною захворювання. А також споживання копченостей, в'яленої та сушеної риби, особливо приготовлених у домашніх умовах з

порушенням гігієни, та продукція, упакована під вакуумом.

Упродовж 2018 року в Житомирській області було зареєстровано 5 побутових випадків захворювання на ботулізм, внаслідок яких постраждало 5 осіб, в т.ч. 1 дитина 6 років (жителі Новоград-Волинського, Малинського, Смільчинського, Житомирського районів та м.Бердичева). Випадок в Смільчинському районі закінчився летально (дорослий чоловік). Причинами отруєння стали продукти домашнього виготовлення: домашня тушонка та консервовані гриби.

В поточному році вже зареєстровано 7 побутових випадків захворювання на ботулізм, внаслідок яких постраждало 7 дорослих осіб (с.Суховоля та с.Тальки Новоград-Волинського району, с.Іванківці та с.Вигнанка Любарського району, смт Першотравневе Овруцького району, міста Новоград-Волинський та Бердичів). Причинами отруєння стали також продукти домашнього виготовлення: кабачки консервовані, ікра кабачкова, сало консервоване, консервовані гриби, тушонка з яловичини.

Ботулізм – це дуже небезпечне і в багатьох випадках смертельне токсико-інфекційне захворювання, яке виникає при вживанні продуктів, заражених мікробом групи клостридій. Збудником є бактерія – *Clostridium botulinum*. Спори клостридій у великій кількості присутні в ґрунті, де можуть існувати довгі роки, у кишечнику багатьох тварин, звідки з фекаліями потрапляють у ґрунт, а також в мулу озер і морів від риб, молюсків. Харчові продукти, забруднені цим мікробом і недостатньо оброблені, стають причиною захворювання на ботулізм.

Сам збудник – не небезпечний для здоров'я людини, небезпечний – ботулотоксин, що виробляється бактеріями. Спори дуже стійкі до дії факторів зовнішнього середовища, вони не гинуть навіть при кип'ятінні протягом 5 годин. Збудник розмножується в анаеробному середовищі (середя, в якій

немає кисню), при цьому виділяється ботулотоксин. Він менш стійкий до нагрівання. При нагріванні до 80°C токсин частково розпадається, при кип'ятінні тривалістю 10-15 хв. руйнується повністю.

Ботулотоксин – одна з найсильніших отрут, що зустрічаються в природі. На сьогодні відомо 7 видів ботулотоксину: А, В, С, D, Е, F, G, з яких найчастіше отруєння серед людей спричиняють А та В токсини, рідше Е (винятково рідко F).

Продукти, які найчастіше можуть бути джерелами отруєння:

- консервовані гриби, овочі, фрукти,
- м'ясні і рибні продукти – копчена, в'ялена, солена, консервована риба, шинка, тушонка, вакуумні ковбаси та копченості,
- іноді причиною отруєння може стати приправа або часник, залитий рослинним маслом для збереження, але без підкислення, перець чилі,
- погано промита картопля, запечена у фользі.

Характерно, що спори клостридій знаходяться в зараженому продукті не рівномірно, а зосереджені у визначених ділянках. Тому з однієї банки або одну і ту ж копчену рибу може їсти вся сім'я, а захворіти можуть лише один або кілька людей, які споживають в їжу ті ділянки консерви, в яких були спори збудника та ботулінічний токсин.

Механізм передачі ботулізму - фекально-оральний або контактний (при рановому ботулізмі). Шляхи передачі захворювання можуть бути харчові, повітряно-пилові (при ботулізмі грудних дітей) або контактно-побутові.

Профілактика захворювання:

- при домашньому консервуванні необхідно дотримуватися всіх правил гігієни;
- дотримуватись чистоти сировини (ретельно відмити городину перед консервуванням, промити рибу перед засолом та звільнити від нутрощів);
- не рекомендовано консервувати гриби у герметично закритих банках в домашніх умовах, тому що складно повністю звільнити їх від мікрочастинок ґрунту;
- при домашньому консервуванні, особливо овочів, що містять мало природної кислоти, необхідно додавати за рецептурою оцтову або лимонну кислоти, тому що збудник ботулізму не любить кисле середовище;
- безпосередньо перед закладкою в банки продуктів добре стерилізувати банки і кришки;
- при консервуванні в домашніх умовах, особливо м'ясних і рибних продуктів, необхідно проводити тиндалізацію (протягом 2 діб прогрівати при температурі 100°C 5 хвилин для переходу спор у вегетативну форму),

після чого простерилізувати консерви при температурі 100°C - 40-60 хв. з подальшою їх герметичною упаковкою;

- не вживати "бомбажні" консерви;
- не купувати виготовлені у домашніх умовах консерви, в'ялену, копчену, солону рибу й інші продукти харчування в місцях несанкціонованої торгівлі у приватних осіб.

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