

Пам'ятка для населення щодо профілактики ботулізму



Упродовж 2017 року в області захворіло на ботулізм 5 осіб, а вже за 1-ий квартал 2018 року виявлено 4 хворих, з яких 1 людина померла.

Ботулізм - гостра токсикоінфекція, викликана паличкою *Clostridium botulinum* та її токсином, що міститься в неправильно приготовлених і збережених консервах. Це досить важке захворювання токсикоінфекційного характеру, особливості перебігу якого призводять до ураження нервової системи, спинного та довгастого мозку, а також до розвитку гострої і прогресуючої дихальної недостатності. В результаті відсутності належного лікування ботулізму не виключається настання летального результату.

Збудники ботулізму широко поширені в природі. Вегетативні форми і спори виявляються в кишечнику різних домашніх і особливо диких тварин, водоплавних птахів, риб. Потрапляючи у зовнішнє середовище (грунт, мул озер і річок), спори довгостроково зберігаються і накопичуються. Практично всі харчові продукти, забруднені ґрунтом або вмістом кишечника тварин, птахів, риб можуть містити спори або вегетативні форми збудників ботулізму. Проте захворювання може виникнути тільки при вживанні тих, які зберігалися при анаеробних або близьких до анаеробних умовах без попередньої достатньої термічної обробки.



Це можуть бути консерви, особливо домашнього приготування, копчені, в'ялені м'ясні та рибні вироби, а також інші продукти, в яких є умови для розвитку вегетативних форм збудників та токсиноутворення. Присутність ботулотоксину в харчових продуктах не змінює їх органолептичних властивостей.

Зараження людини ботулізмом відбувається внаслідок вживання харчових продуктів, котрі містять токсини бактерій ботулізму. Зараження від людини до людини не відбувається. Симптоми захворювання проявляються впродовж 12-36 годин після споживання продукту, що містить токсин. При цьому спостерігається підвищення температури тіла, стомлюваність, головокружіння, нудота, порушення зорових функцій, сухість в роті, утруднення ковтання та параліч м'язів. Параліч може призвести до утруднення дихання і, як наслідок, смерті хворого.

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 звана, «гніздова»



інфікованість збудниками ботулізму і утворення токсинів. Тому зустрічаються випадки захворювання на ботулізм, коли не всі особи, які вживали один продукт, хворіють. У даний час переважають захворювання, викликані отруєннями токсинами А, В або Е.



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

Враховуючи сезон масового домашнього консервування, нагадуємо головні правила, яких треба дотримуватись, щоб убезпечити себе і своїх близьких від ботулізму:

- дотримуватись чистоти сировини (чим чистіше відмито городину перед консервуванням, чим ретельніше промита риба перед засолом, тем менше ймовірність потрапляння до продукту збудника ботулізму);
- рибу перед засолом у домашніх умовах необхідно звільнити від нутрошків, ретельно промити зовнішню й внутрішню поверхні;
- гриби складно повністю звільнити від мікрочастинок ґрунту, тому не рекомендується консервувати їх у герметично закритих банках у домашніх умовах;
- при домашньому консервуванні, особливо овочів, що містять мало природної кислоти, необхідно додавати за рецептурою оцтову, лимонну кислоти, тому що збудник ботулізму не любить кисле середовище;
- важливо добре стерилізувати банки й кришки безпосередньо перед закладкою в них продуктів;
- при консервуванні в домашніх умовах, особливо м'ясних і рибних продуктів, необхідно проводити тиндалізацію (протягом двох діб прогрівати при температурі 100°C 5 хвилин для переходу спор у вегетативну форму), після чого простерилізувати консерви при температурі 100°C - не менше 40 - 60 хвилин з подальшою їх герметичною упаковкою.
- найменше здуття кришки – причина для категоричної відмови від уживання в їжу вмісту даної банки;
- категорично виключити придбання виготовлених у домашніх умовах консервів, в'яленої, копченої, солоної риби й інших продуктів харчування в місцях несанкціонованої торгівлі у приватних осіб.

При появі перших ознак захворювання потрібно негайно звертатися до лікаря. Вчасно надана медична допомога, основою якої є введення протиботулінічної сироватки, гарантує збереження життя хворому.

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