

Рекомендації з профілактики ботулізму

Ботулізм - гостра токсикоінфекція, яка виникає внаслідок вживання неправильно приготовлених і збережених консервів.

Збудники ботулізму з кишечнику різних домашніх і особливо диких тварин, водоплавних птахів, риб потрапляють у зовнішнє середовище (грунт, мул озер і річок), довго там зберігаються і накопичуються. Практично всі харчові продукти, забруднені ґрунтом або вмістом кишечнику тварин, птахів, риб можуть містити збудники ботулізму.

Проте захворювання може виникнути тільки при вживанні продуктів, які зберігалися в анаеробних умовах (без доступу повітря) або близьких до них і без попередньої достатньої термічної обробки. Присутність ботулотоксину в харчових продуктах не змінює їх органолептичних властивостей (смаку, запаху). Найчастіше реєструються захворювання, пов'язані з вживанням таких продуктів домашнього приготування: консервованих грибів і бобів, копченої або в'яленої риби, м'ясних і ковбасних виробів. Ці продукти частіше викликають групові, т. зв. сімейні спалахи захворювань. У деяких інфікованих продуктах (ковбаса, копчене м'ясо, риба) можливе так зване гніздове забруднення збудниками ботулізму і утворення токсинів. Тому буває, що не всі особи, які вживали один продукт, хворіють. Таким чином, **основним шляхом передачі захворювання є харчовий.**

У питаннях профілактики ботулізму основним є дотримання чистоти сировини. Тому чим чистіше відмито городину перед консервуванням, чим ретельніше промито рибу перед засолом, тим менша ймовірність потраплення до продукту збудника ботулізму. Рибу перед засолом у домашніх умовах необхідно звільнити від нутрощів, 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 ретельну термічну обробку (протягом двох діб прогрівати при температурі 100°C 5 хвилин для переходу спор у вегетативну форму), після чого простерилізувати консерви при температурі плюс 100°C - не менше 40 - 60 хвилин з подальшою їх герметичною упаковкою.

Найменше здуття кришки — причина для категоричної відмови від уживання в їжу вмісту банки.

Також необхідно категорично виключити придбання виготовлених у домашніх умовах консервів, в'яленої, копченої, солоної риби й інших продуктів харчування **в місцях несанкціонованої торгівлі у приватних осіб.**

У випадку виявлення перших ознак харчового отруєння (слабкість, підвищення температури тіла, нудота, біль у животі, блювання, пронос тощо) не займайтесь самолікуванням, а терміново зверніться до найближчої лікувальної установи за допомогою медпрацівників.

У випадку появи симптомів захворювання слід негайно звернутися до лікаря. Особливість ботулізму – розмаїття симптоматики початкового періоду. З боку органів травлення: сухість у роті, спрага, нудота, блювання, переймистий біль, відчуття важкості у надчеревній ділянці. З боку органів зору: відчуття туману або появи «сітки» перед очима, двоїння в очах, нечітке бачення близьких предметів, опущення верхньої повіки, розширення зіниць. З боку органів дихання: набряк слизової ротової оболонки, утруднене ковтання, відчуття клубка в горлі, зміна тембру голосу (осиплість, захриплість), мова стає утрудненою, невиразною.

Пам'ятайте: хворобі легше запобігти, ніж лікуватися від неї. Будь-яке отруєння не минає безслідно.