

Що потрібно знати про ботулізм.

Сезон літньої консервації в розпалі. Природа дарує людині розмаїття фруктів, ягід, овочів. Їх треба і свіжими покуштувати, і на холодну пору року заготувати, законсервувати. Тому у період консервування доречним буде нагадувати про правила з профілактики ботулізму – вкрай небезпечного харчового отруєння, пов'язаного із консервуванням недоброякісної продукції. Ботулізм – це дуже небезпечне харчове отруєння організму. Воно виникає при вживанні продуктів, що містять токсини збудника ботулізму. Збудник ботулізму широко поширений в природі і існує в двох формах – стійкій (спори) і нестійкій (вегетативній). Спори не гинуть при кип'ятінні на протязі 5 годин і можуть зберігатись в навколишньому середовищі роками. Місцем їх постійного перебування є ґрунт, звідки вони попадають у воду, на фрукти, овочі, харчові продукти, корм для тварин, а з ним в кишечник людини і тварин, де розмножуються, а потім з фекаліями попадають на поверхню землі. Збудники ботулізму виробляють токсини, які є ядами для організму людини. Зараження людини відбувається при вживанні продуктів, заражених мікробами ботулізму чи їх токсинами. Частіше всього отруєння настає при вживанні овочевих, фруктових, грибних консервів домашнього виготовлення, коли порушуються правила термічної обробки. В герметично закритих консервованих овочах, фруктах і грибах, погано промитих і оброблених термічно, при кімнатній температурі мікроби ботулізму проростають і виробляють токсин.

Такі умови якраз створюються при консервуванні в домашніх умовах м'яса, риби, птиці, грибів та приготуванні соленої, копченої риби, м'яса, птиці. Підступність палички і токсину ботулізму в тому, що вони не змінюють смак, запах, зовнішній вигляд, консистенцію продуктів.

Токсин ботулізму швидко всмоктується в кишечнику, попадає в кров і розноситься по всьому організму, визиваючи ураження всіх органів і в першу чергу нервової системи. Захворювання виникає через 12-24 години після вживання зараженої їжі. З'являється головний біль, головокружіння, слабкість, біль в животі, тошнота, блювота, почуття замирання серця, сухість в роті, спрага, запори, вздуття живота. Через декілька годин чи через 1-2 дні з'являється розлад зору, хворі скаржаться на "туман", "сітку" перед очима, двоїння предметів. Майже завжди відмічається розширення зрачків, порушення глотання, біль при глотанні, розвивається хриплість чи відсутність голосу. Може наступити розлад дихання, виникає біль в грудях, почуття стиснення в грудях.

Слід пам'ятати, що при появі ознак отруєння необхідно негайно звернутись до лікаря. Чим раніше розпочато лікування тим більше шансів на життя.

З метою попередження харчових отруєнь необхідно дотримуватись наступних рекомендацій:

- купувати продукти в магазинах при наявності документів, що засвідчують безпечність та якість, що повинні бути представлені на вимогу покупця;
- швидкопсувні продукти зберігати тільки в холодильнику та обов'язково дотримуватись термінів їх реалізації;
- ретельно проварювати, тушкувати і просмажувати харчові продукти, особливо консервовані, безпосередньо перед вживанням. Залишки їжі на наступний день перед вживанням обов'язково прокип'ятити чи протушкувати;
- сирі і варені продукти при приготуванні їжі обробляти окремим розроблювальним інвентарем (ножі, дошки);
- захищати харчові продукти і продовольчу сировину від випадкових забруднень, зберігати їх у закритому посуді;
- не купувати продукти харчування на стихійних ринках з рук у приватних осіб.

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

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.

Провідний фахівець відділу державного нагляду
за дотриманням санітарного законодавства

Новоушицького районного управління

ГУ Держпродспоживслужби в Хмельницькій області А. Мельник