

## ***Обережно ботулізм!***

Улюблений сезон цієї небезпечної хвороби літо-осінь, коли господині активно консервують продукти на зиму. А взимку, коли із задоволенням починаємо вживати заготовлену консервацію, виникають харчові отруєння, зокрема ботулізм. 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, продукція, упакована під вакуумом.

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, моллюсків.

Харчові продукти, забруднені цим мікробом і недостатньо оброблені, стають причиною захворювання на ботулізм. Спори витримують кип'ятіння до 5 годин (при домашньому консервуванні продуктів спори не знищуються).

Без доступу кисню, наприклад при консервуванні продуктів, бактерії ботулізму починають розмножуватися й виділяти токсин, який є найсильнішим бактеріальним отрутою. Найчастіше *Clostridium botulinum* можна виявити в консервованих фруктах, овочах, грибах, солоній і копченій рибі домашнього приготування, шинці.

Характерно, що спори знаходяться в зараженому продукті не рівномірно, а зосереджені у визначених ділянках. Тому, з однієї банки або 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.

Симптоми ботулізму з'являються через кілька годин або через кілька днів після вживання небезпечного продукту. Що коротший інкубаційний період, тим тяжчий клінічний перебіг хвороби.

Основні симптоми ботулінічного отруєння: порушення зору (неможливість прочитати текст, двоїння в очах), порушення ковтання, сухість в роті, запаморочення, слабкість м'язів, швидка стомлюваність, можливі короточасні болі в животі та здуття живота, блювання, закрепи.

У питаннях профілактики ботулізму основним є дотримання чистоти сировини. Тому, чим чистіше відмито городину перед консервуванням, чим ретельніше промита риба перед засолом тим менша ймовірність. Важливо добре стерилізувати банки й кришки безпосередньо перед закладкою в них продуктів. Якщо можливо, то потрібно прогрівати домашні консерви перед вживанням, бо при 80 градусах ботулотоксин руйнується. Продукти після розморожування піддавати ретельній кулінарній обробці. Найменше здуття кришки - причина для категоричної відмови від вживання в їжу вмісту даної банки. Також необхідно категорично виключити придбання виготовлених у домашніх умовах консервів, в'яленої, копченої, солоній риби й інших продуктів харчування в місцях несанкціонованої торгівлі у приватних осіб. У випадку появи симптомів захворювання слід негайно звернутися до лікаря за медичною допомогою, так як зволікання може призвести до смерті. Пам'ятайте, що хворобу легше попередити ніж лікувати. Тому ретельно слідкуйте за якістю продуктів, які споживаєте самі та Ваша родина.

Провідний фахівець відділу державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства Новоушицького районного управління ГУ Держпродспоживслужби в Хмельницькій області  
А.Мельник