

## Ботулізм. Профілактика ботулізму.

Найчастіше це захворювання пов'язане із вживанням соленої, копчененої чи в'яленої риби, консервів домашнього приготування (особливо м'ясних). Справа в тім, що збудник ботулізму розвивається в безкисневому середовищі в герметично закритих консервах. Під час зберігання, особливо при кімнатній температурі, виділяє токсин. Дуже небезпечно, якщо середовище в консерві лужне, а не кисле. Сіль в концентрації 6-7 відсотків затримує токсиноутворення, а при концентрації більше 10 відсотків - пригнічує повністю.

В останні роки у виникненні ботулізму не останню роль грають консервовані в домашніх умовах гриби. Хвора людина небезпечна для навколошніх через виділення в зовнішнє середовище бактерій з фекаліями, блівотними масами. Потрапляючи до травного тракту ботулотоксин не руйнується ферментами, а всмоктується у кров і розноситься по організму, «осідаючи» у різних відділах нервової системи.

Продукти, що містять смертоносний токсин, зберігають якісний зовнішній вигляд. Не змінюється смак та запах харчового продукту. Важко запідозрити, що саме він стає причиною небезпечної хвороби. Недуга протікає важко. Між вживанням отруйного продукту і першими проявами ураження проходить від декількох годин до декількох діб.

Ознаки захворювання: порушення зору, «сітка» перед очима, двоїння, слабкість, головний біль, запаморочення. Пізніше утрудняється ковтання, мова, дихання. Свідомість у хворих зберігається, температура тіла залишається нормальною.

Ботулізм – це захворювання, що потрібно лікувати тільки в стаціонарі. Чим швидше потерпілій звернеться за медичною допомогою і розпочне специфічне лікування, то кращий буде результат. Щоб попередити виникнення захворювання, необхідно пам'ятати: консерви, що приготовлені в домашніх умовах і зберігаються в герметично закритих банках, перед вживанням, треба просмажити чи проварити 15-20 хвилин а токсин при термічній обробці зруйнується. Уникати копчених продуктів домашнього виготовлення, без попередньої термічної обробки. Не купувати на ринках консервів домашнього приготування, рибу чи м'ясо домашнього соління чи копчення. Живу рибу потрібно якнайшвидше обробити, не купляти суху рибу. У домашніх умовах забороняється герметична консервація грибів, зеленого горошку і інших продуктів у лужному середовищі. Гриби краще маринувати чи солити у відкритому посуді, а сіль повинна бути не менше 10%. У компотах повинно бути не менше 55 відсотків цукру. Маринад повинен містити не менше 2 % оцтової кислоти.

Завідувач відділення епідеміологічного нагляду (спостереження)

та профілактики неінфекційних захворювань

Коломийського районного відділу

ДУ «Івано-Франківський ОЦКПХ МОЗ»

Василь КОЗОВИЙ