# **Обережно Ботулізм**

# **В Україні склалась напружена епідемічна ситуація щодо захворювання на ботулізм.** За попередньою інформацією "Центру громадського здоров'я МОЗ України", з початку 2017 року зареєстровано 62 випадки ботулізму (71 особа постраждала), із них 9 випадків завершились летально. Для порівняння, за весь минулий рік зареєстровано 115 осіб, захворівших на ботулізм, у тому числі 10 дітей, 12 випадків завершились летально( зі 115 хворих 50 осіб отруїлися саме рибою, 57- м’ясними консервами та іншими виробами з м’яса, 6 осіб – консервованими овочами).

**Ботулізм** - захворювання, яке викликається, продуктами, зараженими паличками ботулізму.Збудник - анаероб широко поширений в природі, тривалий час може перебувати в ґрунті у вигляді спор.Потрапляє з ґрунту, з кишківника сільськогосподарських тварин, а також деяких прісноводних риб на різні харчові продукти - овочі, фрукти, зерно, м'ясо і т.д. Спори витримують кип'ятіння до 5годин (при домашньому консервуванні продуктів спори не знищуються). Без доступу кисню, наприклад, при консервуванні продуктів, бактерії ботулізму починають розмножуватися й виділяти токсин, який є найсильнішою бактеріальною отрутою. Він не руйнується кишковим соком, а деякі його типи (токсин типу Е) навіть посилює свою дію. Зазвичай токсин накопичується в таких продуктах, як консерви, солона риба, ковбаса, шинка, гриби, приготовлені з порушенням технології, особливо в домашніх умовах.

Проте, на сьогодні існує проблема із забезпеченням лікарень сироваткою від ботулізму. Міністерство охорони здоров'я визнало, що зараз у державі немає препаратів для специфічного лікування ботулізму. У 2014 році закінчилась реєстрація протиботулінічної сироватки російського виробництва.

# Основною причиною летальних випадків від ботулізму, зареєстрованих у 2017 році, є вживання в’яленої риби різного виду, придбаної в супермаркетах та інших торгівельних закладах.

В Івано-Франківській області за 5 місяців поточного року зареєстрований 1 випадок захворювання на ботулізм жительки Коломийського району (за аналогічний період 2016 року – 3 випадки). Крім даного випадку, спеціалісти ДУ «Івано-Франківський ОЛЦ МОЗ України» брали участь у розслідуванні ще 2 випадків захворювання на ботулізм жителів Львівської області.

**Профілактика ботулізму** при виготовленні та вживанні рибних продуктів, грибних та овочевих консервів включає в себе комплекс правил, головними з яких є:

            –захищати харчові продукти і продовольчу сировину від випадкових забруднень, зберігати їх в закритому посуді;

            –захист риби від потрапляння збудника: рибу, яку тільки піймали, негайно охолоджують або заморожують, перед посолом необхідно обережно випотрошити рибу, щоб не порушити цілісність кишкового тракту, не забруднити м’язи риби його вмістом;

–посол риби проводити тільки в охолодженому стані при температурі не більше +4°C, дотримуватися технології приготування, так як при концентрації повареної солі більше 10% зупиняється виділення ботулотоксину;

–ретельно промивати та просушувати овочі, особливо гриби перед консервуванням, дотримуватися температурного режиму при виготовленні консервів;

–не їсти консерви з бомбажом або при підозрі на недоброякісність;

–не купувати копчену, солену та в’ялену рибу на стихійних ринках, яка була виготовлена в домашніх умовах та без лабораторного контролю;

–вживати  грибні та рибні консерви тільки промислового виготовлення, так як технологія та рецептура  їх приготування  розроблена з врахуванням профілактики ботулізму та з проведенням відповідного  лабораторного контролю.

–слід неухильно дотримуватись санітарно-гігієнічних вимог щодо технології виготовлення консервованих продуктів. Їх стерилізують в автоклавах, бо руйнування спор відбувається лише за температури 120ОС. Зовнішньою ознакою забрудненості консервів збудником ботулізму є їх здуття внаслідок газоутворення і поява неприємного запаху.

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

Підготував:

Дранчук

Марціновський