Профілактика ботулізму!

Ботулізм — це інфекційне захворювання, дуже важке, як правило, виникає на фоні повного благополуччя (здоров’я). При отруєнні в першу чергу страждає нервова система. Збудник ботулізму - мікроб (паличка ботулізму) при відсутності кисню та сприятливій температурі виділяє сильнодіючий токсин, який є найтоксичнішим із усіх відомих бактеріальних токсинів. При сприятливих умовах паличка ботулізму переходить в спорову форму, яка широко розповсюджена в навколишньому середовищі та знаходиться в ґрунті, на фруктах, овочах та грибах, в водоймищах, в кишковому тракті деяких тварин та риб. Зовнішньо доброякісні продукти стають причиною ботулізму, якщо в них потрапляє збудник, недостатня термічна обробка або погане просушування, недостатня концентрація солі, цукру, кислот та інших консервантів, створення анаеробних (безкисневих) умов та довгого зберігання в теплі. Основною причиною захворювання є продукти домашнього приготування — овочеві, грибні, м’ясні, рибні консерви, сирокопчені окости, солена, в’ялена та копчена риба. Потрапляння збудника в продукти можливе на різних етапах виготовлення вищевказаних продуктів в домашніх умовах, при невиконанні ряду гігієнічних вимог, а саме неякісному очищенні та промиванні риби, овочів, фруктів перед консервуванням, необережному видаленні кишечника, при та після розробки туші.

**Симптоми:** інкубаційний період триває від 2-3 годин до 1-2 днів. Початкові ознаки - загальна слабкість, незначна головний біль. Блювота і пронос бувають не завжди, частіше - завзяті запори, що не піддаються дії клізми і проносних.При ботулізмі уражується нервова система (порушення зору, ковтання, зміна голосу). Хворий бачить всі предмети, як би в тумані, з'являється роздвоєння в очах, зіниці розширені. Часто відзначається косоокість, птоз - опущення верхнього повіка одного з очей. Іноді спостерігається відсутність аккомодаціі - реакції зіниць на світло. Хворий відчуває сухість у роті, голосу нього слабкий, мова невиразна. Температура тіла нормальна або трохи підвищена (37,2-37,3 0С), свідомість збережено.

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

— 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 бомбажем або при підозрі на недоброякісність;

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

— їсти грибні та рибні консерви тільки промислового виготовлення, оскільки технологія та рецептура виготовлення продуктів промислового виробництва розроблена з врахуванням профілактики ботулізму та з проведенням лабораторного контролю. Утриматися від придбання в’яленої чи копченої в домашніх умовах риби та м’яса, консервів домашнього виготовлення в місцях стихійної торгівлі. 