

В області щорічно ускладнюється ситуація із захворюваністю на ботулізм.

Усі випадки захворювань найчастіше пов'язані із вживанням в їжу в'яленої або копченої риби, м'ясних та рибних консервів, паштетів, виготовлених в домашніх умовах з порушенням технології.

Найбільшу кількість захворювань на ботулізм реєструють у травні-червні, дещо менший підйом спостерігають в осінньо-зимовий період року.

Ботулізм – це небезпечне харчове отруєння, викликане *Clostridium botulinum*, протікає з ураженням нервової системи. Збудник захворювання – бацила ботулізму у вигляді спор дуже поширений у зовнішньому середовищі .

Спори знаходяться у ґрунті городів, лісів, садів, прибережних смугах та воді річок, озер та водоймищ. Разом з ґрунтом спори потрапляють на овочі, фрукти, гриби, з планктоном і водоростями водойм – у кишківник риб, свійських і теплокровних тварин.

Особливістю збудника ботулізму є те, що він являється анаеробом, тобто при відсутності кисню повітря, а також сприятливих для нього умов, а саме – наявності вологи, температурі від +4 до + 50⁰С, спори проростають в бацилу, яка виділяє в продукт надзвичайно отруйний ботулотоксин. Найчастіше це відбувається в консервованих продуктах (так як відсутній кисень).

Але на відміну від спор, бацили і токсин чутливі до нагрівання. Так при температурі 100⁰ С (при кип'ятінні) бацила гине впродовж 5-10 хвилин, а токсин – у перші хвилини.

Слід відмітити, що бацила фактично не розмножується і не продукує токсин в кислому середовищі при рН нижче 4,5. Концентрація солі в продукті 6-7% суттєво затримує, а вище 10% – цілковито пригнічує розвиток і токсиноутворення мікроба.

Ботулотоксин практично не змінює зовнішнього вигляду, смаку та запаху харчових продуктів, не руйнується в шлунково-кишковому тракті під дією ферментів та алкоголю. Він може зберігатися в консервованих продуктах протягом декількох років.

Ботулізм – найтяжче харчове отруєння бактеріальної природи, летальність від якого останнім часом сягає 20%.

При вживанні їжі, забрудненої токсином, захворювання найчастіше виникає через 12-36 годин, але інкубація може бути більш короткою і більш тривалою – від 2 годин до 8-10 днів. У хворих в цей час спостерігаються нудота, сухість у роті, у деяких – блювота, біль в животі. З'являються загальна слабкість, головний біль, запаморочення. Характерні для ботулізму ознаки – погіршення зору, роздвоєння предметів, мерехтіння в очах, «сітка перед очима, важкість читання, що пов'язані з паралічем очних м'язів. Внаслідок паралічу м'язів гортані, м'якого піднебіння та язика спостерігається утруднення ковтання, мови та втрата голосу.

Якщо не розпочате спеціальне лікування, смерть може наступити вже на 2-3 день, частіше – через 4-8 днів. Смерть настає від паралічу серцевого м'язу або дихального центру.

Аби запобігти захворюванню, слід дотримуватись головних вимог технології приготування виробів з риби, консервованих харчових продуктів. При виготовленні м'ясних або рибних консервів їх необхідно декілька разів стерилізувати з певними проміжками часу. Після останньої стерилізації консерви негайно охолоджують і зберігають при температурі не вище + 14⁰С.

Не менш небезпечними є в'ялена та копчена риба із річок, озер, ставків, мариновані гриби в герметично закритих банках, консервовані овочі та фрукти з кислотністю вище рН 4,5.

З причини тривалого зберігання риби в теплі у свіжому чи слабко засоленому вигляду спора ботулізму проникає в товщу м'язів, де без доступу кисню перетворюється на

бацилу, що виділяє токсин. Щоб звести ризик до мінімуму, необхідно свіжо виловлену рибу ще живою випотрошити, промити питною водою, посолити і зберігати при температурі +2 - 4°C до досягнення концентрації солі в м'язах 9-10%, а потім вже в'ялити чи коптити.

Зібрані гриби завжди забруднені часточками землі, в якій можуть бути спори ботулізму. Тому свіжі гриби необхідно перебрати, відкинути перезрілі, пошкоджені черв'яками та гризунами, ретельно декілька разів промити питною водою. Консервуючи гриби, слід додавати сіль в концентраціях 9-10%, оцтову кислоту – 1%. Після термічної обробки банки з грибами не потрібно закривати герметично. Перед вживанням гриби бажано прокип'ятити на водяній бані.

При консервуванні овочів та фруктів слід використовувати лише доброякісні, свіжі, без ознак гнилі плоди, суворо дотримуючись рецептур та технології їх приготування, викладених в посібниках по домашньому консервуванню.

Термічна обробка консервів перед вживанням, зокрема тушенок, ковбас, залитих смальцем, – головне не лише у профілактиці ботулізму, а й інших мікробних отруень.

Слід утриматись від купівлі м'ясних, рибних, овочевих консервів та ковбасних виробів домашнього виготовлення на ринках, а тим більше з рук в місцях стихійної торгівлі.

Не можна вживати в їжу консерви зі зміненним кольором, запахом, ознаками «бомбажу» (здуті кришки).

Радимо утриматись від вживання в'яленої та копченої риби, виловленої у травні та червні, яка пережила зимову задуху та скоріше за все заражена збудником ботулізму.

При перших ознаках захворювання слід негайно звернутися за медичною допомогою, не займатись самолікуванням. До приїзду швидкої допомоги самотійно для видалення зі шлунку та кишок ботулотоксину, який ще не встиг всмоктатися в кров, можна промити шлунок 2-5% розчином питної соди та зробити очисну клізму.

В стаціонарі єдиним специфічним методом лікування ботулізму залишається введення протиботулінічної сироватки.

Найоптимальніша альтернатива потенційно небезпечним продуктам домашнього консервування є якісна, безпечна і приваблива продукція промислового виробництва.

При найменшій підозрі на ботулізм негайно зверніться до лікаря!

Госпіталізація обов'язкова незалежно від тяжкості хвороби.