



Як це не прикро, але щороку лікарі області реєструють гострі харчові отруєння, збудниками яких є палички ботулізму.

Ботулізм – це найважче харчове отруєння бактеріальної природи, яке супроводжується ураженням центральної нервової системи, і невчасне звернення до лікарів може призвести до смертельного наслідку.

Улюблений сезон цієї небезпечної хвороби – літо-осінь, коли господині активно займаються консервацією продуктів. Саме консерви – овочеві, фруктові, грибні, м'ясні, рибні стають основною причиною захворювання. А також споживання копченостей, в'яленої та сушеної риби, приготовленої в домашніх умовах з порушенням гігієни.

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 консервах лужне, а не кисле. Сіль в концентрації 6-7 % затримує токсинутворення, а при концентрації більше 10 % – пригнічує повністю.

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.

Потрапляючи до травного тракту, ботулотоксин не руйнується ферментами, а всмоктується у кров і розноситься по організму, «осідаючи» у різних відділах нервової системи.

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.

Якщо не розпочати своєчасне лікування, смерть може наступити вже на 2-3 день від паралічу серцевого м'язу або дихального центру.

Аби запобігти захворюванню, слід дотримуватись головних вимог технології приготування консервованих харчових продуктів, в'ялених і копчених виробів з риби та м'яса.

Свіжовиловлену рибу ще живою потрібно випотрошити, промити питною водою, посолити і зберігати при температурі + 20 С – + 40 С до досягнення концентрації солі у м'язах 9-10%, а вже потім в'ялити чи коптити.

При виготовленні м'ясних або рибних консервів їх необхідно декілька разів стерилізувати з певними проміжками часу. Після останньої стерилізації консерви необхідно негайно охолодити і зберігати в холодному місці.

При консервуванні грибів, овочів та фруктів слід використовувати лише доброякісні, свіжі, без ознак гнилі плоди, ретельно декілька разів промити їх питною водою та суворо дотримуватись рецептур і технології приготування.

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

Також 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 після вживання в їжу вищеназваних продуктів потрібно негайно звернутися до допомоги до медичного закладу. До приїзду швидкої допомоги самостійно 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.

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

Пам'ятайте, хворобу легше попередити, ніж лікувати.

Будь-яке отруєння не проходить безслідно. Бережіть своє здоров'я і здоров'я близьких, особливо дітей.

Прислухайтесь до вищевказаних порад.