

ОСТОРОЖНО – БОТУЛИЗМ!



Ботулизм – тяжелое пищевое отравление, возникающее при употреблении в пищу продуктов, содержащих токсины бактерий *Clostridium botulinum*, нередко приводящее к летальному исходу. Возбудители ботулизма (клостридии) широко распространены в природе в виде спор, которые очень устойчивы во внешней среде, могут сохранять жизнеспособность десятилетиями, находясь в почве, в пищевых продуктах, в корме для животных и т. д. Споры возбудителей ботулизма переносят кипячение при температуре 100° С в

течение 5 часов. **Единственным способом уничтожения спор является автоклавирование консервов**, которое проводится только в промышленных условиях и невозможно в домашних. При благоприятных условиях споры прорастают, бактерии размножаются и в анаэробных условиях (без доступа воздуха) вырабатывают ботулотоксин. По силе действия на человека этот яд превосходит все другие бактериальные токсины и химические яды, он в 1000 раз сильнее синильной кислоты. **Ботулотоксин разрушается только при кипячении в течение 10-15 минут.**

Ботулизм не передается от больного человека здоровому. Болезнь развивается вследствие отравления токсином, образовавшимся в каком-либо пищевом продукте в результате заражения его клостридиями ботулизма. Длительность инкубационного периода при ботулизме зависит от дозы попавшего в организм токсина и может составлять 6 – 48 часов, нередко 3 -5 суток. Токсин в желудке и в кишечнике быстро всасывается и, попадая в кровь, разносится по всему организму. Больных беспокоит боль в подложечной области, тяжесть в желудке, тошнота, рвота, понос или запор; эти симптомы сопровождаются явлениями поражения нервной системы (резкое ухудшение зрения, двоение в глазах, головная боль, потеря голоса, затрудненность движений и т. д.). Токсин поражает в первую очередь наиболее чувствительные к нему органы: нервную систему, сосуды. Симптомы болезни быстро прогрессируют. Значительно ухудшается деятельность сердца. Смерть наступает от паралича дыхания. В более легких случаях, выздоровление происходит медленно, в течение месяца и более, а неработоспособным человек может остаться в течение 6-12 месяцев.

Наиболее частой **причиной ботулизма** является рыба, приготовленная в домашних условиях. Рыба значительно загрязняется микробами ботулизма, что зависит от загрязнения водоемов, санитарных условий обработки рыбы, способа ее перевозки и хранения. Загрязнение мяса рыбы клостридиями ботулизма может произойти из кишечника или из внешней среды. При засоле и содержании рыбы в условиях без доступа воздуха, которые создаются в нижних слоях под гнетом, происходит выработка ботулотоксина. Свиные окорока, сало, ветчина домашнего приготовления и копчения так же представляют большую опасность. Из других продуктов, приготовленных в домашних условиях, причиной болезни могут стать консервированные овощи, грибы, фрукты. Нередко в пищевых продуктах твердой консистенции имеет место гнездовое расположение токсина. Этим можно объяснить случаи, когда погибают один – два человека из семьи или группы людей, употреблявших один и тот же продукт, в то время как другие остаются совершенно здоровыми.

Профилактика ботулизма заключается в соблюдении санитарно-гигиенических правил при обработке, транспортировке, хранении и приготовлении пищевых продуктов и сырья. Нельзя покупать консервы домашнего приготовления с рук, на стихийных рынках. Недопустимо консервировать давно снятые, испорченные овощи, фрукты, ягоды и грибы. При консервировании овощи, фрукты, ягоды и грибы должны быть хорошо отмыты от частиц земли. Не следует проводить засолку грибов в герметически закрытых банках. Перед вскрытием банки с консервами нужно осматривать - при развитии в них возбудителя

ботулизма отмечается вздутие дна и крышки банок (бомбаж). При этом следует помнить, что ботулинистический микроб и токсин часто не изменяют внешний вид, запах и вкус продукта. Перед употреблением в пищу консервированных продуктов их лучше прокипятить в течение 20-25 минут (за это время разлагается токсин ботулизма) и лучше воздержаться от приготовления опасных продуктов в домашних условиях.