

Ботулизм: все, что нужно знать!



По информации Роспотребнадзора Ростовской области начала 2022 года в регионе зафиксировано пять случаев ботулизма, один из которых оказался смертельным. Причиной отравления послужило употребление в пищу вяленой рыбы домашнего приготовления.

Ботулизм - это отравление ботулотоксином (сильнейшим из известных ядов, он в 375 раз сильнее гремучей змеи), который накапливается в пищевых продуктах.

Заболевание характеризуется поражением нервной системы и известно с 18 века, когда в Европе зарегистрированы случаи отравления рыбой и кровяной колбасой. В России в 1818 году впервые описано нервно - паралитическое заболевание, связанное с употреблением в пищу копченой рыбы.

Возбудитель этой инфекции — микроб, относящийся к клостридиям. Постоянное место пребывания клостридий ботулизма — почва и придонный ил водоемов, где они могут существовать долгие годы. Все пищевые продукты, загрязненные почвой, придонным илом или содранной кожей кишечника домашних животных, птиц, рыб могут содержать споры или вегетативные формы возбудителей ботулизма.

Причиной ботулизма является употребление в пищу продуктов домашнего консервирования. Наиболее часто вяленой или копченой рыбы, консервированных грибов и овощей заражены клостридиями, так как в домашних условиях невозможно провести обработку, необходимую для полного уничтожения спор клостридий ботулизма (**споры ботулизма выдерживают кипячение продолжительностью более 30 минут и разрушаются только при автоклавировании в промышленных условиях**). Кроме того, ботулотоксин устойчив к действию желудочного сока, выдерживает высокие концентрации соли, не разрушается в продуктах содержащих специи.

Без доступа воздуха, т. е. в консервированных продуктах или плотных слоях маринованных овощей, в тканях, таких как балык, вяленая рыба, споры клостридий ботулизма прорастают и активно вырабатывают ботулотоксин. Его присутствие в пищевых продуктах не изменяет органолептических свойств – вкуса, цвета и запаха. При этом в одной и той же банке может накапливаться гнёздами — зараженные участки рассеяны по всему содержимому банки. Не все люди, употреблявшие консервированные продукты из одной и той же банки, заболели.

Обычно болезнь развивается очень быстро — в течение 2-48 часов, в зависимости от дозы токсина попавшего в организм. Первые симптомы: слабость, головная боль, тошнота, рвота, иногда понос, боль в животе. Затем появляются нарушения остроты зрения - туман перед глазами, плохое различие близлежащих предметов, двоение в глазах, косоглазие, присоска, нарушение речи, сухость во рту, изменения голоса, нарушение глотания и дыхания, становится неустойчивой («пьяная» походка). Температура нормальная или слегка повышенная, сознание сохранено.

Как предупредить ботулизм?

- не приобретать консервированную продукцию, вяленую и копченую рыбу домашнего приготовления в местах несанкционированной торговли, на рынках у частных лиц. Помните, что реализация консервированной продукции, соленой, копченой и вяленой рыбы домашнего приготовления на рынках и мини-рынках города запрещена;

- отказаться от консервирования овощей в домашних условиях;
- не экспериментировать с засолкой и вялением рыбы, это очень опасно;



