

## Ботулизм.

Ботулизм относится к пищевым токсикоинфекциям, проще говоря, к отравлениям пищевыми продуктами.

Ботулизм – самое опасное из всех бактериальных отравлений по тяжести течения, вызывается оно токсином палочки ботулинуса. Все коварство возбудителя ботулизма заключается в том, что сам по себе он совершенно безвреден в обычных условиях, при наличии нормального количества воздуха. Только лишь попав в хорошо закатанную банку с большим количеством питательных веществ и без доступа кислорода, он начинает размножаться и выделять токсин. Опасен не микроб, смертельно опасен токсин — яд, который он выделяет при своем размножении и который считается сильнейшим из всех бактериальных ядов, выделяющихся микробами. Смертельная доза этого яда для человека – несколько тысячных микрограмма! Более токсичного вещества в природе не существует.

Палочка ботулинуса широко распространена в природе, в основном обнаруживается в почве. При неблагоприятных условиях палочка ботулинуса образует споры (плотную капсулу). Споры очень устойчивы к условиям внешней среды, способны сохраняться годами в почве. Максимальное количество этого микроба бывает в тех продуктах, которые растут наиболее близко к земле или в земле (грибах и овощах). Самое тщательное мытье грибов, фруктов и овощей не может гарантировать вам полную очистку продуктов от возбудителя ботулизма.

При производстве консервов промышленного производства используется автоклавирование (воздействие высокой температуры и высокого давления) и споры и бактерии погибают.

При приготовлении консервов в домашних условиях добиться такой температуры и давления невозможно, поэтому случаи заболевания ботулизмом в основном связаны с употреблением продуктов домашней заготовки: маринованных грибов, огурцов, рыбных и мясных консервов. Также палочка ботулинуса, либо спора может попасть внутрь продукта при приготовлении копченостей, домашних колбас, вяленой рыбы.

Прораствание спор, размножение палочки ботулинуса и накопление токсина в продуктах питания происходит при определенных условиях: это малое количество соли или сахара (натуральных консервантов), комнатная температура (18-25°C), длительное хранение продукта без доступа воздуха.

Еще одна особенность ботулизма — его гнёздность. При только начинающемся размножении микробов яд может быть в отдельных участках консервов, там, где наибольшее скопление микробов. То есть может произойти ситуация, когда из 5 человек, съевших консервы, отравятся лишь один или двое — им достался кусок, в котором уже накопился яд, а остальным посчастливилось съесть незатронутую часть консервов.

Ботулизм вызывает тяжелейшее отравление — с поражением нервной системы, возникновение параличей и, самое страшное, параличом дыхательной мускулатуры, которая ведет к смерти от удушья...

Заболевание начинается, как правило, через 12-24 часа после употребления зараженного продукта. Появляются головная боль, головокружение, слабость

иногда боли в животе, тошнота, рвота, сухость во рту. Через некоторое время появляются расстройства зрения (двоение предметов, сетка перед глазами и др.). Одновременно или несколько позднее могут присоединиться расстройства глотания и речи. В тяжелых случаях нарушается дыхание. При отсутствии своевременного лечения с применением противоботулинистических сывороток может наступить смертельный исход.

Практически любые консервы могут таить в себе опасность ботулизма. Однако есть продукты, которые особо опасны. К ним относятся грибы, мясо и рыба. В домашних условиях эти продукты нельзя закатывать в банки, ни при каких условиях!

Консервировать их можно только теми способами, при которых сохраняется доступ воздуха, то есть — сушка, замораживание, соление. Предки знали, как надо сохранять продукты, чтобы не отравиться. Старые «дедовские» способы хранения продуктов — самые верные и безопасные.

В Светлогорском районе случай заболевания ботулизмом регистрировался в 2012 году, заболевший употреблял в пищу вяленую рыбу (лещ). После проведенного лечения больной выздоровел.

Врач-гигиенист Грушковская Л.Н.