

БОТУЛИЗМ - одно из самых тяжелых пищевых отравлений, вызванное токсином микроба ботулинуса. Микроб ботулинус широко распространен в природе: его можно найти в почве, в воде, в иле морей и рек, в кишечнике рыб. Попав на пищевые продукты, палочка ботулинуса быстро развивается и выделяет токсин. Появляется токсин через 1-2 суток и сохраняется очень долго - до 2 лет. Наиболее благоприятна для образования токсина температура 25-37 градусов.

В неблагоприятных условиях палочка ботулинуса образует споры, очень устойчивые к температурным воздействиям. Если микроб погибает при температуре 80 градусов через 10-15 минут, то споры его гибнут лишь после 6-часового кипячения.

Палочка ботулинуса является анаэробом, т.е. микробом, способным сохранять свою жизнедеятельность, размножаться и вырабатывать токсин без доступа воздуха. Поэтому причиной ботулизма чаще всего служат консервированные продукты в банках, ветчина с толстым слоем жира, препятствующем проникновению воздуха в толщу продукта, окорок, колбаса.

Нередко ботулизм вызывают рыбы осетровых пород. При повреждении орудиями лова целостности кожного покрова микробы ботулинуса могут проникнуть в мышечную ткань. К этому же может привести и несвоевременное удаление кишечника у выловленной рыбы. Частиковая рыба также может быть причиной заболевания ботулизмом. Причем, прежде всего заболевание возникает от рыбы пониженного качества («с душком»).

Заболевание, вызванное токсином ботулинуса, протекает очень тяжело, и если больному своевременно не ввести специальную сыворотку, может привести к смертельному исходу.

Заболевание обычно начинается через сутки после употребления продукта, инфицированного токсином ботулинуса; иногда этот период может затянуться и до 10 суток. У заболевших появляется головная боль, головокружение, двоение в глазах, сухость во рту, затрудненное глотание, потеря голоса. Температура остается нормальной, поноса обычно не наблюдается. Смерть наступает от паралича дыхательных путей.

В настоящее время случаи ботулизма вызываются в основном продуктами домашнего приготовления - соленой рыбой, окороком, домашними консервами. Однако, учитывая опасность этого заболевания, необходимо строго выполнять все меры его предупреждения. С этой целью запрещен посол рыбы осетровых пород. В случае вынужденного посола эта рыба считается условно годной. Следует помнить, что концентрация соли 8-10 % хотя и приостанавливает развитие микроба ботулинуса, но не разрушает его токсина. Токсин полностью разрушается только при кипячении в течение 10-15 минут. Консервные банки в которые попал возбудитель ботулизма, нередко бывают со вздутыми крышками из-за образования в них газа. Однако зараженные микробами ботулизма продукты часто выглядят доброкачественными, не меняя ни внешнего вида, ни запаха, ни вкуса. Особенностью ботулинистических токсинов является их свойство не разрушаться в желудочно-кишечном тракте под влиянием пищеварительных соков. Из желудочно-кишечного тракта токсин всасывается в кровь. Поэтому при первых симптомах ботулизма пострадавшему необходимо промыть желудок, чтобы удалить остатки пищи и токсина. Ботулизм не является заразным инфекционным заболеванием, причины болезни – отравление токсином, который, попадая с пищевыми продуктами в кишечник человека, вызывает тяжелое отравление, особенно у детей. При позднем обращении к врачу оно часто заканчивается смертельно. Дети очень чувствительны к этому яду. Они заболевают раньше и от меньших порций продукта, содержащего токсин.

Поэтому раннее распознавание болезни позволит вовремя начать специфическое лечение, а от этого зависит ее последующее течение и исход.

Для предупреждения ботулизма следует помнить:

- консервы, где имеются вздутые крышки (бомбаж) в пищу не пригодны – это очень опасно;
- нельзя покупать на рынке и потреблять в пищу домашние консервы, грибы, соленую, копченую и вяленую рыбу, приготовленную частными лицами в домашних условиях;
- хранение рыбы без удаления кишечника при высокой температуре окружающего воздуха также способствует прорастанию спор и образованию токсина, который не разрушает даже крепкий посол рыбы.

Помните!

Кипячение, прожаривание, проваривание пищевых продуктов и любых консервов пере едой – основная мера профилактики не только ботулизма, но и других кишечных заболеваний и пищевых отравлений!