Подільське управління ГУ Держпродспоживслужби в Одеській області інформує:

За червень місяць по Одеській області зареєстровано 2 випадки ботулізму, які пов'язані із вживанням м'яса птиці домашнього приготування та консервованих мідій промислового виробництва.

Ботулізм - це гостра токсикоінфекція, пов'язана із вживанням продуктів, що містять ботулотоксин із ураженням нервової системи.

Причиною ботулізму найчастіше стають продукти домашнього консервування м'яса, риби, рідше — овочів. Потенційно небезпечними є усі консервовані продукти, які були погано вимиті, неправильно/недостатньо термічно оброблені, транспортувались або зберігались неналежним чином. Навіть консерви, у яких все гаразд з терміном придатності, виглядом і смаком, можуть бути зараженими: ботулізм не можна визначити за кольором або смаком, мікроорганізм, який спричиняє хворобу, не псує продукти.

Також ботулізм може виникнути внаслідок споживання в'яленої чи копченої риби та будь-яких виробів з м'яса (ковбаси, шинки тощо). Найчастіше причиною ботулізму стають в'ялені або копчені продукти домашнього приготування, проте реєструються і випадки хвороби після вживання продуктів вироблених у промислових умовах. Це трапляється у випадку не дотримання відповідних вимог під час заготівлі, переробки чи зберігання продукту.

У **профілактиці** ботулізму основним є дотримання чистоти сировини. Тому чим чистіше відмито городину перед консервуванням, чим ретельніше промита риба перед засолом, тем менше ймовірність потрапляння до продукту збудника ботулізму. Рибу перед засолом у домашніх умовах необхідно звільнити від нутрощів, ретельно промити зовнішню й внутрішню поверхні. Гриби складно повністю звільнити від мікрочастинок ґрунту, тому не рекомендується консервувати їх у герметично закритих банках у домашніх умовах. При домашньому консервуванні, особливо овочів, що містять мало природної кислоти, необхідно додавати за рецептурою оцтову, лимонну кислоти, тому що збудник ботулізму не любить кисле середовище. Важливо добре стерилізувати банки й кришки безпосередньо перед закладкою в них продуктів. При консервуванні в домашніх умовах, особливо м'ясних і рибних продуктів, необхідно проводити тиндалізацію (протягом двох діб прогрівати при температурі 100°С 5 хвилин для переходу спор у вегетативну форму), після чого простерилізувати консерви при температурі 100°С - не менше 40 - 60 хвилин з подальшою їх герметичною упаковкою. Найменше здуття кришки — причина для категоричної відмови від уживання в їжу вмісту даної банки.

Також необхідно категорично виключити придбання виготовлених у домашніх умовах консервів, в'яленої, копченої, солоної риби й інших продуктів харчування в місцях несанкціонованої торгівлі у приватних осіб.

Симптоми захворювання проявляються впродовж 12-36 годин після споживання продукту, що містить токсин. При цьому спостерігається підвищення температури тіла, стомлюваність, головокружіння, нудота, порушення зорових функцій, сухість в роті, утруднення ковтання та параліч м'язів. Параліч може призвести до утруднення дихання і, як наслідок, смерті хворого.

Тому при появі перших ознак захворювання потрібно негайно звертатися до лікаря. Вчасно надана медична допомога, основою якої є введення протиботулінічної сироватки, гарантує збереження життя хворому.

Начальник відділу державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства Подільського управління ГУ Держпродспоживслужби в Одеській області Димкова Н.П.

Ботулізм – харчова токсична інфекція

Збудник – мікроб Clostridium botulinum

Бактерії ботулізму – анаероби – існують винятково в місцях з відсутністю повітря: м'ясо тварин, консерви

Там спори мікроба активізуються і починають виділяти токсини, які в 375000 разів сильніші за отруту гримучої змії.

У консервованих продуктах ботулотоксини можуть зберігатися протягом багатьох років

Не знищуються:

- ферментами травного тракту
- кислим середовищем
- високою концентрацією кухонної солі (близько 18%)

Розкладаються у разі:

- кип'ятіння протягом 15-20 хвилин,
- впливу лугів

Як можна заразитися

Потенційно небезпечні всі консервовані продукти, які були погано вимиті та неякісно термічно оброблені. Найбільш небезпечними вважаються продукти, приготовані в домашніх умовах

Консерви: грибні м'ясні овочеві рибні

Тушена у фользі картопля
Спори мікроба часто зустрічаються у ґрунті

Копчені продукти

Ковбаса

Шинка

Через рани

Молоко матері для немовлят
Це може статися, якщо матір з'їсть їжу, що містить мікроб

Хвороба розвивається протягом 2-24 годин

Симптоми:

- діарея
- блювота
- незначне підвищення температури, але відсутність лихоманки
- болі у животі
- запаморочення

Специфічні симптоми:

- порушення гостроти зору
- двоїння в очах
- затуманення погляду
- порушення мовлення
- слабкість
- сухість у роті
- порушення ковтання
- зміна голосу