

Ботулизм

Это тяжёлое токсикоинфекционное пищевое отравление, нередко приводящее к летальному исходу.

Заболевание известно давно и ежегодно регистрируется на территории Волгоградской области.

Возбудители ботулизма - строгие анаэробы, то есть развиваются без доступа воздуха. Поэтому обычно они размножаются и вырабатывают яд (токсин) в глубине больших кусков рыбы, ветчины, колбасы, либо в герметически закрытых консервах. При этом продукты внешне и по запаху кажутся вполне доброкачественными.



Кроме того, нередко в пищевых продуктах плотной консистенции, так, например, в рыбе имеет место гнездное накопление токсина. Этим объясняется, что заболевание возникает у одного - двух человек из группы сотрапезников, употреблявших один и тот же продукт. Выработка ботулинического токсина в рыбе может

происходить до засола при хранении её без замораживания и в первые дни после засола. При низкой температуре и высокой концентрации соли токсин ботулизма после засола рыбы образоваться не может.

Причиной ботулизма могут быть и консервированные овощи домашнего изготовления. Особенно опасны домашние консервы из грибов, поскольку грибы практически невозможно полностью отмыть от остатков почвы и песка.

Первые симптомы могут появиться через несколько часов после употребления недоброкачественных



продуктов, но могут и затягиваться до 3-7 дней. Больные отмечают слабость, тошноту, боли в животе. При дальнейшем развитии заболевания появляются нарушения зрения (сетка перед глазами, расширение зрачка, опущение верхнего века), затрудненность при глотании, речи, дыхании, шаткость походки.

Смерть наступает в результате остановки дыхания.

Чтобы избежать заболевания ботулизмом:

- не покупайте продукты питания, в т.ч. консервы, рыбу соленую, вяленую, копченую в местах стихийной, несанкционированной торговли.
- не покупайте вяленую и копченую рыбу, домашние консервы у частных лиц, не имеющих документов, подтверждающих качество продукта;
- не покупайте вяленую и копченую рыбу, реализуемую без холодильного оборудования;
- не употребляйте бомбажные консервы, с нарушенной целостностью потребительской упаковки.

БУДТЕ ВНИМАТЕЛЬНЫМИ К СЕБЕ И БЛИЗКИМ!