

Роспотребнадзор напоминает, что ботулизм – тяжелое заболевание, поражающее центральную нервную систему, и при несвоевременном обращении за помощью заканчивается летальным исходом.

Ботулизм – заболевание, возникающее из-за воздействия на организм ботулотоксина. Это природный нейротоксин, сильный яд, который образуется как продукт жизнедеятельности микроорганизма *Clostridium botulinum* (клостридия ботулинум). Он не может расти и размножаться в живом организме. Для жизнедеятельности *Clostridium botulinum* требуется анаэробная, то есть бескислородная среда, такая как, например, банка консервов.

Clostridium botulinum в природе чаще присутствует в виде спор, чрезвычайно устойчивых к внешнему воздействию. Споры ботулизма широко распространены в природе: их постоянно находят в воде, особенно в придонных слоях, почве, откуда они и попадают в продукты, подвергающиеся консервированию и переработке.

Убить споры обычным кипячением нельзя – требуется автоклавирование, то есть воздействие высокой температуры при повышенном давлении. Зато вегетативные формы *Clostridium botulinum* (то есть микроб без защитной оболочки) и продукт их жизнедеятельности ботулотоксин очень чувствительны к внешнему воздействию. Простое кипячение, воздействие ультрафиолетом, применение антисептиков и даже алкоголя лишают микроб и токсин патогенных свойств.

Как происходит заражение

Clostridium botulinum из внешней среды в виде спор попадает в грибы, овощи и другие продукты. При попадании в живой организм споры без изменений проходят через пищевой тракт, не переходя в вегетативную форму, а потому совершенно безопасны.

Другое дело, когда споры *Clostridium botulinum* попадают в консервы. В домашних условиях создать условия автоклава невозможно. В безвоздушной среде, при комнатной температуре споры переходят в вегетативную форму, бактерия быстро размножается в питательной среде, выделяя нейротоксин. Если употребить такую консервацию в пищу, то заболевание неизбежно.

Опасной может стать и заводская консервация, если при приготовлении была нарушена технология температурной обработки.

Необходимо помнить, что *Clostridium botulinum* выделяет нейротоксин, самое опасное следствие воздействия которого – это параличи скелетной мускулатуры. Летальный исход может наступить именно из-за острой дыхательной недостаточности по причине паралича дыхательных мышц. Поэтому пациент с ботулизмом часто нуждается в аппарате ИВЛ (искусственной вентиляции легких). Через некоторое время последствия воздействия ботулотоксина ослабевают, параличи мышц проходят. При правильном лечении и уходе больные полностью выздоравливают.

Как распознать заболевание

Воздействие яда на организм происходит достаточно быстро. Симптомы зависят от количества токсина, попавшего в организм. Внезапно возникшая мышечная слабость, двоение в глазах, затрудненное глотание, рвота, нарушение речи – все эти симптомы требуют незамедлительного обращения к врачу. Такие проявления присущи не только ботулизму, они могут проявляться при отравлениях другими нейротоксинами, при инфекционных и неинфекционных заболеваниях ЦНС. Сейчас медицина располагает широкими возможностями своевременной диагностики ботулизма. Лечение проводят в стационаре, в тяжелых случаях пациент может быть подключен к аппарату ИВЛ.

Основные меры профилактики

При покупке продуктов в магазине обращайте внимание на условия хранения, состояние холодильников, репутацию магазина по отзывам и прочее.

Необходимо помнить, что тепловая обработка консервов может полностью инактивировать ботулотоксин. Достаточно просто прокипятить овощные консервы, остудить и спокойно съесть. Мясные и рыбные консервы можно использовать для приготовления супов, рагу или выпечки.

Зараженный ботулотоксином продукт выглядит съедобным; вкус, цвет и запах продукта могут быть нормальными. Однако часто как раз микроорганизмы, вызывающие внешние признаки порчи продуктов, помогают нам избежать более серьезных отравлений. Ни в коем случае нельзя употреблять в пищу банки с признаками бомбажа (вздутие), заплесневелые или прокисшие продукты.

ПОМНИТЕ:

Нельзя покупать на рынке и у случайных лиц продукты домашнего консервирования в герметически закрытых банках. Зачастую продукты для продажи готовят, обрабатывают и хранят без соблюдения правил гигиены и температурного режима.

Нельзя покупать у случайных лиц продукты домашнего копчения: крупные окорока, рыбу - особенно опасен толстолобик и другие рыбы, обитающие в придонных слоях воды. Из кишечника рыбы, при ее неправильной обработке, споры легко проникают в толщу мышц.

Нельзя в домашних условиях готовить консервы в герметически закрытых банках из грибов, мяса, рыбы, моркови, свеклы, портулака и укропа. Эти продукты трудно отмыть от мелких частичек почвы и спор возбудителей ботулизма.

Нельзя консервировать продукты с признаками порчи и гнили.

Нельзя нарушать общепринятую технологию приготовления: уменьшать количество соли, уксуса, сокращать время тепловой обработки.

Нельзя употреблять в пищу консервы из вздувшихся банок.

ВАЖНО!

Храните домашние консервы только в холодильнике или в погребе.

Перед употреблением в пищу консервы, приготовленные из опасных продуктов, подвергайте достаточной, в течение 15-20 минут, температурной обработке. Кипячение разрушит токсин, если он образовался в консервах. К ботулиническому токсину особенно чувствительны дети. Им можно давать консервы домашнего приготовления только после предварительной тепловой обработки.

Если после употребления домашних консервов или копченой продукции вы почувствовали себя плохо, немедленно обратитесь к врачу и обязательно сообщите, что вы употребляли в пищу консервы. Банку с остатками консервов, оставшуюся рыбу или окорок не выбрасывайте – их необходимо отправить на лабораторное исследование. Это поможет быстрее выявить источник, поставить диагноз и начать правильное лечение.

Соблюдайте эти простые правила и будьте здоровы!