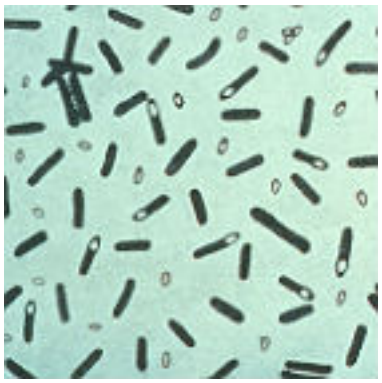
Врачи СЭС предупреждают: остерегайтесь ботулизма

Горловский Медиа Портал
24.01.12 12:45



В 2012 году, по данным Горловской санэпидстанции, зарегистрированы 3 случая заболевания ботулизмом жителей г. Горловки, которые возникли после употребления вяленого леща, изготовленного в домашних условиях. Больные госпитализированы на лечение в ЦГБ г. Донецка. Ботулизм - тяжелое пищевое отравление, вызванное токсином спорообразующего микроба ботулинуса.

Анализ заболеваемости ботулизмом в области показал, что несмотря на проводимую профилактическую работу по предупреждению этого тяжелого заболевания, отсутствует тенденция к ее снижению.

Заболевание возникает после употребления в пищу продуктов, зараженных палочкой ботулинуса и содержащих токсин. Споры палочки ботулинуса находятся в почве, воде загрязненных испражнениями животных.

Наиболее часто причиной заболевания ботулизмом являются такие продукты домашнего приготовления, как сырокопченые окорочка, грудинка, ветчина, сало, копченые колбасы, вяленая и соленая рыба, мясные и овощные консервы, грибы. Загрязненные микробом пищевые продукты практически не изменяют свой цвет и вкус. Консервные банки обычно вздуваются, однако сама продукция зачастую не изменяет своего внешнего вида.

Заболевание ботулизмом развивается через 6-48 часов, иногда спустя 2-5 дней после употребления загрязненного продукта. Начало болезни характеризуется появлением симптомов, не характерных для ботулизма: тошнота, рвота, слабость, диарея. Несколько позже появляются специфические симптомы: затемнение зрения, "сетка» перед глазами, двоение предметов, опущение век, резкая слабость, головокружение, головная боль, затруднение глотания и дыхания, расстройство речи, осиплость голоса. Для ботулизма характерна нормальная температура, частый пульс, понос сменяется запором. Только своевременная диагностика и проведение специфического лечения, введение противоботулинической сыворотки, обеспечит благоприятный исход болезни. Запоздавшее лечение в 60-70% случаев приводит к смерти.

Как отмечает врач отделения гигиены питания горСЭС Раиса Сахно, с целью профилактики ботулизма необходимо защищать пищевые продукты от загрязнения, правильно проводить их тепловую обработку и хранение.

Соблюдение режима стерилизации продуктов и тары достаточная концентрация соли,

сахара, кислоты имеет первостепенное значение. Приготовление низкокислотных, недосоленных овощных, грибных, фруктовых и др.консервов в домашних условиях строго запрещается. Засолка, маринование овощей, грибов проводится в емкостях со свободным доступом воздуха.

Во избежание отравления вяленой рыбой необходимо после улова быстро выпотрошить ее, промыть проточной водой и после посолки до сушки хранить рыбу на холоде (до +4-6 С). При изготовлении соленого сала необходимо свиное сырье беречь от загрязнения содержимым кишечника, посол сала проводить в условиях холода.

Приготовить в домашних условиях безопасные консервы из мяса, грибов невозможно.

Не рискуйте своим здоровьем и здоровьем своих детей.

Не покупайте на рынках вяленую, копченую рыбы, консервы, свиные копчености, колбасу домашнего приготовления. Требуйте от торгующих пищевыми продуктами документы удостоверяющие их качество, выданные уполномоченными органами и учреждениями.

Не покупайте пищевые продукты на стихийных рынках, где отсутствуют условия для из реализации.

При появлении первых признаков заболевания немедленно обратитесь к врачу!
"Горловский Медиа Портал"