ПРОФИЛАКТИКА БОТУЛИЗМА!

Ботулизм – это пищевое отравление, возникающее в результате употребления продуктов, зараженных палочками ботулизма и характеризующееся тяжелым поражением нервной системы. Местом постоянного обитания возбудителей является почва, из которой они попадают на грибы, свежие фрукты, овощи, в воду, а затем в кишечник рыб и т.д.

Непременным условием для развития этих микробов является отсутствие кислорода, что может происходить в герметически закупоренных банках, в толще плохо прокопченных окороков, вяленой рыбы. Накопление токсина в пищевом продукте твердой консистенции носит гнездный характер, поэтому часть употребивших такой продукт может заболеть, а часть – нет. Большинство консервов является хорошей питательной средой для размножения палочки ботулизма.

К ним в первую очередь относятся кабачковая и баклажанная икра, консервированные свекла и морковь, мясные, рыбные, грибные консервы.

Токсин, вырабатываемый палочками ботулизма, по силе действия превосходит все другие бактериальные токсины и химические яды. Он устойчив к воздействию внешней среды и разрушается лишь при кипячении в течение 10 – 15 минут.

Инкубационный период при ботулизме составляет 6 – 8 часов, но может продолжаться и 8 - 10 дней! В большинстве случаев ботулизм начинается остро. Появляется недомогание, мышечная слабость, головокружение, головная боль, сухость во рту. В начальном периоде может наблюдаться тошнота, рвота, иногда боли в животе. В течение первых двух суток заболевания появляются нарушения зрения: пелена или сетка перед глазами, дрожание глазных яблок, опущение век, двоение в глазах. Голос становится слабым, глотание и дыхание затруднены. При тяжелом течении болезни наступает выраженное расстройство дыхания. Расстройство и остановка дыхания – наиболее распространенные причины смерти при ботулизме.

Эффективным средством лечения является антитоксическая противоботулиническая сыворотка.

***Профилактика ботулизма:***

* не рекомендуется консервировать в домашних условиях грибы, мясо, рыбу, зелень;
* для консервирования надо использовать только свежие фрукты и овощи, недопустимо консервировать лежалые, испорченные плоды;
* необходимо тщательно мыть овощи и плоды; если их поверхность загрязнена землей, пользоваться при мытье щеткой;
* строго соблюдать правила стерилизации банок, крышек и режим тепловой обработки продуктов в домашних условиях;
* хранить домашние консервы при низких температурах, обязательно отбраковывать и уничтожать бомбажные (вздутые) банки;
* запрещается покупать на рынках (с рук) изготовленные в домашних условиях консервированные грибы или овощи в банках с закатанными крышками.

Так как к ботулиническому токсину особенно чувствительны дети, то им нельзя давать консервированные в домашних условиях продукты, не подвергнув их предварительной термической обработке.

 Будьте здоровы, берегите себя и своих близких!

 ГУ «Петриковский районный ЦГЭ»