

В период массового сбора урожая и подготовки консервированных заготовок на зиму возрастает вероятность заболевания ботулизмом. В связи с этим напоминаем потребителям меры профилактики этого опасного заболевания.

Ботулизм – острое тяжелое заболевание, возникающее в результате употребления пищи, содержащей яд *Clostridium botulinum* (ботулотоксин), который обладает высокой устойчивостью к ферментам, кислотам и низким температурам. Возбудитель ботулизма размножается без доступа воздуха, поэтому образование токсина происходит внутри больших кусков рыбы, ветчины, колбасы или в герметически закрытых банках консервов.

Признаки ботулизма могут появиться в течение 2 - 36 часов после попадания токсина в организм человека. Первые признаки заболевания – «глазные симптомы»: двоение предметов, предметы видятся в тумане, сетка перед глазами. Больные часто жалуются на головную боль, отмечается неустойчивость походки. К зрительным нарушениям присоединяется расстройство голоса вплоть до его исчезновения. При дальнейшем развитии заболевания все перечисленные признаки усиливаются. В заключительном периоде заболевания главным симптомом является расстройство дыхания.

Летальность при ботулизме в случаях несвоевременного обращения за медицинской помощью достигает 70 %.

Лечение необходимо начинать как можно раньше – вводить антитоксическую противоботулиническую сыворотку. Как можно раньше необходимо промыть желудок, принять активированный уголь, в любом случае необходимо сразу обратиться за медицинской помощью.

Случаи ботулизма в последние годы чаще всего связаны с употреблением продуктов домашнего приготовления (консервированные грибы, овощи, соленая и копченая рыбы домашнего приготовления при нарушении условий ее хранения).

Широкое применение герметизации домашних консервов при невозможности достаточно эффективной термической обработки их в домашних условиях нередко приводит к

возникновению заболевания. Особенно часто это происходит при употреблении грибов, закрытых в герметичные банки. Освободить грибы от наличия спор *Cl. Botulinum* почти невозможно, поэтому в герметически закрытой банке очень часто споры прорастают, выделяя при этом яд. Температурным оптимумом для образования токсина ботулизма является 20 - 25° С, т.е. комнатная температура.

В домашних условиях не следует готовить консервированные продукты (особенно грибы) в герметически закрытых банках. Хранение консервированных продуктов следует осуществлять при температуре не выше +4° С. Профилактикой ботулизма при домашнем консервировании является применение достаточной концентрации уксусной кислоты и соли. Для этого в маринадах уксусной кислоты должно содержаться выше 2 %.

Кроме того, следует помнить, что токсин обезвреживается щелочами, высокая температура губительно действует на токсин.

Помните, что опасно приобретать консервированную продукцию домашнего приготовления, в том числе в местах не установленной торговли, с рук.

При первых признаках заболевания необходимо сразу же обратиться к врачу.