

## Ботулизм!

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»  
информирует об опасности пищевого отравления - ботулизма.



Ботулизмом называется отравление, наступающее при употреблении пищи, содержащей токсин бактерий клостридиум ботулиnum (*Clostridium botulinum*). В природе бактерии клостридиум ботулиnum (*Clostridium botulinum*) широко распространены и встречаются в почве, иле водоёмов, в кишечнике рыб и животных. Попадая в пищевые продукты, бациллы размножаются и выделяют токсин, который является самым сильным микробным ядом.

Статистика: в республике Бурятия в 2015 году зарегистрирован 1 случай с 1 пострадавшим, без летальных исходов. В 2016 году зарегистрировано 4 случая с 6 пострадавшими, 1 с летальным исходом. В 2017 году зарегистрировано 3 случая с 5 пострадавшими, без летальных исходов. За 6 мес. 2018г. случаев ботулизма не зарегистрировано.

В нашем регионе ботулизм в основном связан с употреблением омуля соленого, горячего или холодного копчения, изготовленного с нарушением условий производства - кустарным способом. Основной причиной ботулизма является употребление байкальского омуля, изготовленного в домашних условиях с нарушением технологии обработки, хранения, посола и копчения. При нарушении технологии посола рыбы – недостаточной влажной обработки сырья, хранение без условий холода, низкой концентрации соли - в толще рыбы создаются бескислородные условия, оптимальные для развития клостридий ботулизма и выделения токсина. Одной из особенностей токсина палочки ботулизма является его «гнездное» накопление в продукте, то есть в ограниченном участке, именно поэтому часто встречаются случаи, когда одну рыбу съедает несколько человек, а заболевает только один.



Так же идеальной средой для появления токсина являются герметично закрытые банки заготовок. Соль и кислоты препятствуют выделению токсина, однако наличие уксуса и соли в заготовках не может на 100% гарантировать их безопасность для здоровья человека. Зачастую токсин в банке никак себя не проявляет: внешний вид продукта не изменён, запах и вкус обычные, крышка, как правило, не вздута.

Чаще всего причиной отравления становятся герметично закрытые грибные и овощные консервы: очистить грибы и овощи от частичек почвы трудно, поэтому бактерия легко может проникнуть в ваши заготовки.

Первые симптомы ботулизма — тошнота, рвота, боль в животе. Позже появляются расстройство зрения, сухость во рту и мышечная слабость. Дыхание становится поверхностным, едва заметным. Больной умирает от паралича дыхательной мускулатуры.

При появлении признаков отравления ботулотоксином необходимо немедленно обратиться за медицинской помощью. До приезда скорой помощи необходимо самостоятельно промыть желудок. Единственным эффективным средством при лечении является противоботулиническая сыворотка. Лечение дополняют назначением симптоматической и антимикробной терапией. При раннем введении противоботулинической сыворотки прогноз благоприятный.

Основные рекомендации по профилактике ботулизма:

1. Не приобретать свежий, соленый, копченый и вяленый омуль в неустановленных местах торговли, у частных лиц, с автомашин, а также в организованных местах торговли, где выставка и хранение омуля осуществляется без холодильного оборудования.

2. Не производить посол и копчение омуля байкальского в домашних условиях. Омуль свежий, соленый и копченый приобретать только в легализованных местах розничной торговли при наличии сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продукции.



3. Не консервировать в домашних условиях (без наличия автоклава) в герметически закрытых банках мясо и рыбу, являющихся особо благоприятной средой для развития возбудителя ботулизма, а также стелющиеся по земле растения.

4. Соблюдать чистоту при приготовлении домашних консервов. Овощи, не содержащие в своем составе естественный кислоты (огурцы, зеленый горошек и др.) консервировать можно только с добавлением по рецептуре кислоты, которая помешает развитию случайно попавших спор.



Грибы, с которых трудно с полной гарантией удалить все мельчайшие остатки почвы и спор, следует заготавливать в домашних условиях только путем маринования, соления с добавлением в достаточном количестве кислоты, соли по рецептурам и не закрывать их крышками герметически. Засолку и консервирование грибов надо производить в посуде, открытой для доступа воздуха.

6. Все продукты домашнего консервирования следует хранить в холодильнике или холодном месте.

7. Не употреблять в пищу «бомбажные» (с вздутой крышкой) консервированные продукты.

Будьте здоровы!

**Помните, Ваше здоровье – в Ваших руках!**

В рамках проведения мероприятий по профилактике Ботулизма в осенне – летний период открыта «Горячая линия»: 8-(301 2) -43-70-83 (с 09.00ч до 16.30ч).