

Ботулізм - смертельна загроза!

Переглядів: 1229

25 липня 2022



Щороку на Вінниччині реєструються випадки захворювання на ботулізм, що змушує Держпродспоживслужбу вкотре нагадувати населенню про основні заходи з профілактики смертельного захворювання.

Так, за поточний рік в області зареєстровано 4 випадки ботулізму: в Гайсинському (Тростянецька ТГ), Тульчинському (Городківська ТГ) та 2 випадки Могилів-Подільському (Чернівецька ТГ та Яришівська ТГ) районах, в тому числі 1 летальний випадок. В усіх випадках хворіли дорослі, пов'язане захворювання із вживанням продукції домашнього виготовлення.

Загалом по Україні у поточному році 15 осіб були госпіталізовані до лікарень з вказаним діагнозом. Випадків, пов'язаних із вживанням харчових продуктів промислового виробництва, не зареєстровано.

Ботулізм – це харчове отруєння, зумовлене споживанням продуктів, в яких накопичилися ботулотоксини.

Перші симптоми захворювання найчастіше виникають через 7-24 години після споживання зараженої їжі: порушення близького зору, двоїння в очах, сильно виражена сухість у роті, важкість ковтання, підвищена стомлюваність, м'язова слабкість, запаморочення, короточасні ознаки ураження травної системи (нудота, блювання, послаблення випорожнень), а потім - стадія парезу кишечника (здуття живота, закріп), ураження м'язів шиї та кінцівок.

Важливим етапом профілактики ботулізму є дотримання чистоти сировини: чим ретельніше відмито городину перед консервуванням або рибу перед засолом, тим менше ймовірність потрапляння до продукту збудника ботулізму. Рибу перед засолом у домашніх умовах необхідно звільнити від нутроців, ретельно промити зовнішню й внутрішню поверхні. Гриби складно повністю звільнити від мікрочастинок ґрунту, тому не рекомендується консервувати їх у герметично закритих банках в домашніх умовах. При домашньому консервуванні, особливо овочів, що містять мало природної кислоти, необхідно додавати за рецептурою оцтову та лимонну кислоти, оскільки збудник ботулізму не любить кисле середовище.

Важливо добре стерилізувати банки й кришки безпосередньо перед закладкою в них продуктів. При консервуванні в домашніх умовах, особливо м'ясних і рибних продуктів, необхідно проводити тиндалізацію (протягом двох діб прогрівати при температурі 100°C 5 хвилин для переходу спор у вегетативну форму), після чого простерилізувати консерви при температурі 100°C не менше 40-60 хвилин з подальшою їх герметичною упаковкою.

Найменше здуття кришки — причина для категоричної відмови від вживання вмісту банки.

Окрім того, наполегливо акцентуємо вашу увагу на недопущенні придбання виготовлених у домашніх умовах консервів, в'яленої/копченої/солоні риби, грибів й інших продуктів харчування в місцях несанкціонованої торгівлі у приватних осіб.

У випадку появи найменших симптомів захворювання слід негайно звернутися до лікаря.

З метою попередження харчових отруєнь необхідно дотримуватись наступних рекомендацій:

- не брати в дорогу та на відпочинок продукти, що швидко псуються;
- швидкопсувні продукти зберігати тільки в холодильнику та обов'язково дотримуватись термінів їх реалізації;
- ретельно проварювати, тушкувати і просмажувати харчові продукти, особливо консервовані, безпосередньо перед вживанням;
- сирі і варені продукти при приготуванні їжі обробляти окремим розроблювальним інвентарем;
- захищати харчові продукти і продовольчу сировину від випадкових забруднень, зберігати їх у закритому посуді.

Пам'ятайте: хворобу легше попередити, ніж лікувати!