

«День солений (профилактика ботулизма)»

При приготовлении и употреблении домашней консервации необходимо помнить, что домашние заготовки чаще всего бывают причиной смертельно-опасного заболевания - пищевого ботулизма - острого токсико-инфекционного заболевания, связанного с употреблением в пищу продуктов, содержащих токсин *Clostridium botulinum* и самих возбудителей.

Возбудитель заболевания - анаэробная спорообразующая бактерия. Споры, которые позволяют микроорганизму пережить неблагоприятные условия, широко распространены в природе: их постоянно находят в воде, особенно в придонных слоях, почве, откуда они и попадают в продукты, подвергающиеся консервированию и переработке.

Споры устойчивы к воздействию температуры: они выдерживают кипячение продолжительностью более 30 мин и разрушаются только при автоклавировании.

Проращение спор и образование токсина происходят в анаэробных условиях (в отсутствии воздуха). Токсин (ботулотоксин) быстро разрушается при кипячении, выдерживает высокие концентрации (до 18%) поваренной соли, не разрушается в продуктах, содержащих различные специи. Ботулотоксин является одним из самых сильных биологических ядов.

Ботулизмом часто заболевают после употребления консервов из герметически закрытых банок, солений и копчений домашнего производства, где в толщу продукта не проникает воздух, и создаются благоприятные условия для проращения спор, активного роста бактерий и накопления ботулотоксина. Причем микробы заполняют собой не всю тару, а образуют колонии. Именно поэтому, например, соленья из одной и той же банки могут у одного вызвать заболевание, а другой остается здоровым. Внешний вид, вкус и запах продуктов не изменяется; иногда, может отмечаться вздутие консервных банок.

Инкубационный период при пищевом ботулизме составляет обычно 12-36 часов (минимум 4 часа, максимум 10 дней).

Болезнь начинается остро, проявляются симптомы со стороны желудочно-кишечного тракта (тошнота, рвота, жидкий стул), жалобы на нарушение зрения (появление «тумана», «пелены» перед глазами, расплывчатость контуров предметов или их двоение, усиливающееся при взгляде в сторону), нарушение глотания, меняется голос больных - появляются охриплость, носовой оттенок речи - гнусавость, появляется чувство онемения и покалывания кистей и стоп («перчатки и носки»).

Прогноз при ботулизме всегда серьезный. При отсутствии квалифицированного лечения у больных вследствие развивающегося паралича дыхательной мускулатуры происходит остановка дыхания. В связи с этим все больные с подозрением на ботулизм подлежат немедленной госпитализации. Смерть может наступить в течение первых суток после поступления в организм ботулотоксина.

Учитывая тяжелый прогноз при ботулизме и высокий риск летального исхода, необходимо максимально серьезно относиться к рекомендациям по профилактике этого заболевания.

Для профилактики ботулизма в домашних условиях необходимо придерживаться следующих правил:

- не покупать консервированные продукты и продукты копчения домашнего приготовления в местах несанкционированной торговли;
- не консервировать в домашних условиях мясо, рыбу, грибы, овощи, а также продукты с признаками порчи в герметично закрытых емкостях;
- при изготовлении консервов не уменьшать количество соли, уксуса и не сокращать время тепловой обработки;

- соблюдать условия хранения грибов, мяса, рыбы, хранить заготовки в условиях холода;
- при заготовке продуктов впрок отдавать предпочтение высушиванию или замораживанию;
- не вакуумировать мясные, рыбные, овощные продукты для удлинения их срока хранения;
- при послеубойной разделке туш животных необходимо быстрое и аккуратное удаление кишечника и хранение мяса в условиях холода;
- свежую рыбу после улова следует быстро выпотрошить, промыть проточной водой и хранить в холодильнике;
- перед употреблением в пищу консервированных продуктов, подвергайте их кипячению на водяной бане в течение 20 минут.

Если после употребления домашних консервов или копченой продукции вы почувствовали себя плохо, немедленно обратитесь к врачу и обязательно сообщите, что вы употребляли в пищу консервы. Банку с остатками консервов, оставшуюся рыбу или окорок не выбрасывайте - их необходимо отправить на лабораторное исследование. Это поможет быстрее выявить источник, поставить диагноз и начать правильное лечение.