

Обережно, ботулізм! Хто ризикує підхопити, симптоми та лікування

Ботулізм - це небезпечне харчове отруєння, що виникає при вживанні продуктів, які містять отруйні речовини (токсини), вироблені бактеріями ботулізму. Токсин є одним з найсильніших з усіх відомих отрут, що зустрічається у природі.

Захворювання розвивається при вживанні заражених харчових продуктів рослинного і тваринного походження, які зберігалися в умовах дефіциту кисню без необхідної (достатньої) термічної обробки.

Причиною ботулізму найчастіше стають продукти домашнього консервування м'яса, риби, рідше - овочів. Потенційно небезпечними є усі консервовані продукти, які були погано вимиті, неправильно/недостатньо термічно оброблені, транспортувались або зберігались неналежним чином. Навіть консерви, у яких все гаразд з терміном придатності, виглядом і смаком, можуть бути зараженими: ботулізм не можна визначити за кольором або смаком, мікроорганізм, який спричиняє хворобу, не псує продукти.

Також ботулізм може виникнути внаслідок споживання в'яленої чи копченої риби та будь-яких виробів з м'яса (ковбаси, шинки тощо). Найчастіше причиною ботулізму стають в'ялені або копчені продукти домашнього приготування, проте реєструються й випадки хвороби після вживання продуктів, вироблених у промислових умовах. Це трапляється у випадку недотримання відповідних вимог під час заготівлі, переробки чи зберігання продукту. Самостійно відрізнити заражені продукти від доброякісних можна хіба що по здуттю банок, пов'язаному з накопиченням газоподібних продуктів життєдіяльності паличок ботулізму. При цьому смак, запах і вигляд продукту не змінюється.

Перші симптоми захворювання найчастіше виникають через 12-24 год. після споживання зараженої їжі. Водночас симптоми так само можуть виникнути раніше (уже через 2 год.) або значно пізніше (4 доби і більше). Що важче захворювання, то коротший інкубаційний період.

Симптоми ботулізму:

- порушення близького зору - ви не можете читати текст, але добре бачите предмети;
- сильно виражена сухість у роті;
- важко говорити (голос стає тихим, гугнявим або пропадає);
- підвищена стомлюваність, м'язова слабкість;
- запаморочення;

- короточасні ознаки ураження травної системи (нудота, блювання, послаблення випорожнень), а потім - стадія парезу кишечника (здуття живота, закреп);
- ураження м'язів шиї та кінцівок.

Симптоми ботулізму найчастіше з'являються поступово, немає різких підйомів температури, тому виникає ілюзія несерйозності хвороби. У подальшому з'являється порушення зору - одна з найперших ознак ботулізму (хворого турбує «сітка або туман» перед очима, двоїння предметів, важкість читання, що пов'язано з паралічем очних м'язів). Водночас виникає спрага, сухість слизових оболонок, розлад ковтання, може змінитися тембр голосу. Хворі скаржаться на відчуття «грудки» у горлі, біль під час ковтання, подразнення в горлі - усі ці симптоми обумовлені ураженням ковтальних м'язів. Неврологічна симптоматика триває кілька днів і супроводжується загальнотоксичним синдромом - хворі скаржаться на сильний головний біль, запаморочення, безсоння, загальну слабкість, підвищення температури тіла. У важких випадках пацієнтів турбує відчуття нестачі повітря, тягар в грудній клітці, дихання стає поверхневим. Розвивається дихальна недостатність, що стає причиною смерті при ботулізмі.

З метою попередження випадків захворювання необхідно дотримуватись профілактичних заходів щодо виникнення ботулізму:

- дотримуватися основних санітарно-гігієнічних правил при обробці, зберіганні та приготуванні продуктів харчування;
- ретельно промивати та просушувати овочі, особливо гриби, перед консервуванням, дотримуватися температурного режиму при виготовленні консервів;
- не їсти консерви з бомбажом або при підозрі псування;
- не купувати копчену, солону та в'ялену рибу на стихійних ринках, іншу продукцію, яка була виготовлена в домашніх умовах та без лабораторного контролю;
- купуючи сушену та в'ялену рибу промислового виробництва, навіть в закладах торгівлі, звертайте увагу на її зовнішній вигляд, умови зберігання, наявність маркування із зазначенням дати виготовлення та терміну придатності;
- вживайте грибні та рибні консерви тільки промислового виготовлення, адже технологія та рецептура їх приготування розроблена з урахуванням профілактики ботулізму та з проведенням відповідного лабораторного контролю;

- необхідно ретельно очищати і промивати продукти під проточною водою, чистити рибу негайно після вилову, для консервування використовувати лише свіжі та якісні продукти;
- необхідно суворо дотримуватись рекомендованих правил обробки банок та теплової обробки продуктів;
- домашні консерви потрібно зберігати в холодильнику, в прохолодному місці і бажано короткий термін.

За найменшої підозри на ботулізм негайно звертайтеся до лікаря. Госпіталізація є обов'язковою незалежно від тяжкості перебігу захворювання.

**Кропивницьке районне управління
Головного управління Держпродспоживслужби
в Кіровоградській області**