

Обережно – ботулізм!

Ботулізм – це харчове отруєння, що виникає в результаті вживання продуктів, заражених паличками ботулізму і характеризується важким ураженням нервової системи. Місцем постійного проживання збудників є ґрунт, з якої вони потрапляють на гриби, свіжі фрукти, овочі, в воду, а потім в кишечник риб і т. д.

Неодмінною умовою для розвитку цих мікробів є відсутність кисню, що може відбуватися в герметично закупорених банках, в товщі погано прокопчених окостів, в'яленої риби. Більшість консервів є живильним середовищем для розмноження палички ботулізму (кабачкова і баклажанна ікра, консервовані буряк і морква, м'ясні, рибні, грибні консерви та ін.). Токсин, що виробляється паличками ботулізму, стійкий до впливу зовнішнього середовища і руйнується лише при кип'ятінні протягом 10 – 15 хвилин.

Інкубаційний період при ботулізмі становить 6 - 8 годин, але може тривати і 8-10 днів! Ботулізм починається гостро. З'являється нездужання, м'язова слабкість, можливі різкі запаморочення, головний біль, наявна сухість у ротовій порожнині. У випадках тяжкого перебігу ботулізму настає достатньо виражений розлад дихання.

Профілактика ботулізму:

- будь ласка, не консервуйте вдома такі «ботулістичні» страви, як гриби, м'ясо, рибу чи навіть зелень;
- для безпечного консервування використовуйте лише свіжі фрукти та овочі, тоді як навіть трохи лежані чи, тим паче, зіпсовані плоди потрібно утилізувати;
- вкрай важно ретельно та якісно мити кожний овоч чи фрукт; якщо їхня поверхня викликає сумніви щодо чистоти, використовуйте для миття щітку;
- відповідально дотримуйтесь правил стерилізації кожної банки, кришок для них, дотримуйтесь правил теплової обробки продуктів, якщо ви все-таки вирішили займатись консервуванням вдома;
- після консервування зберігайте готові страви при низьких температурах, слідкуйте за тим, аби у вас не було бомбажних (роздутих) банок;
- ніколи не купуйте на ринках (чи навіть з рук сусідів) виготовлені вдома консервовані гриби, м'ясо, рибу чи овочі.

Оскільки до ботулінічного токсину дуже чутливі саме діти та підлітки, у жодному разі не давайте їм консервовані вдома продукти, попередньо не піддавши їх термічній обробці.