



Ботулізм – це смертельно небезпечне захворювання!

Улюблений сезон цієї небезпечної хвороби літо-осінь, коли господині активно займаються консервацією продуктів. Саме консерви – м'ясні, рибні, грибні й, навіть, овочеві та фруктові стають основною причиною захворювання на ботулізм. А також споживання копченостей, в'яленої та сушеної риби, особливо приготовлених у домашніх умовах з порушенням технології та гігієни, а також продукція, упакована під вакуумом.

У першому півріччі 2023 року в Україні було зареєстровано 31 випадок захворювання на ботулізм з 37 постраждалими, серед яких летальних випадків не було.

Лозівське районне управління Головного управління Держпродспоживслужби в Харківській області вкотре нагадує про небезпеку такого харчового отруєння та наслідки для організму.

Ботулізм – це харчове отруєння, зумовлене споживанням продуктів, в яких накопичився ботулотоксин, з високим відсотком летальності.

Збудник ботулізму (*Clostridium botulinum*) “живе” у ґрунті та мулі водойм, він утворює спори, надзвичайно стійкі до впливу хімічних і фізичних факторів (витримують кип'ятіння протягом 5 годин, гинуть при температурі 120⁰С через 30 хвилин). В організм людини найчастіше потрапляє разом із їжею – в'яленою або копченою рибою чи домашніми консервами (риба, м'ясо, гриби, рідше – овочі). Неможливо впізнати заражені ботулотоксином продукти за смаком чи кольором – одна з найсильніших у природі отрут не змінює ані смак, ані запах, ані вигляд їжі. Єдиною візуальною ознакою наявності ботулотоксину є «бомбаж» банок (здуття металевих банок або кришок) з консервованими продуктами як домашнього, так і промислового виготовлення. Збудник розмножується та виділяє токсин в анаеробних умовах (без кисню) за неправильних умов виготовлення, зберігання чи транспортування. Особливо такі ризики зростають у спекотну погоду.

Характерно, що спори клостридій знаходяться в зараженому продукті не рівномірно, а зосереджені у визначених ділянках. Саме тому з однієї банки або одну і ту ж копчену рибу може їсти вся сім'я, а захворіти можуть лише один або кілька людей, які споживали в їжу ті ділянки продукту, в яких були спори збудника та ботулінічний токсин.

Загальноприйняті в домашніх умовах способи обробки харчових продуктів, такі як консервування в банках, копчення, маринування, соління та інші, на жаль, не призводять до знищення збудника ботулізму та його спор. Таким чином під час зберігання в цих продуктах може накопичуватися ботулотоксин.

У створених умовах, де відсутній кисень, наприклад у герметично закритих банках з консервованими овочами, фруктами, грибами, які були погано промиті й оброблені термічно, або непатраній рибі – мікроби ботулізму проростають і виробляють ботулотоксин. Особливо сприятливі для збудника ботулізму умови створюються при домашньому консервуванні м'яса (тушонка), риби, птиці, грибів та приготуванні соленої, копченої риби, м'яса, птиці.

Найчастіше перші симптоми ботулізму з'являються не одразу, а через 12-24 години після вживання їжі з ботулотоксином. Але цей час у кожному конкретному випадку може змінюватись: іноді симптоми ботулізму проявляються майже одразу (через годину чи дві), іноді – через 3-5 днів. Крім інших факторів, час появи перших симптомів залежить від важкості отруєння: що важче захворювання, то коротший інкубаційний період.

Симптоми ботулізму:

- порушення близького зору: хворий не може читати текст, але добре бачить більш віддалені предмети;
- виражена сухість у роті, хворому важко говорити (голос стає тихим, гугнявим або пропадає);
- підвищена стомлюваність, м'язова слабкість, запаморочення;
- нудота, блювання, послаблення випорожнень, надалі на стадії парезу кишківника – здуття живота, закреп.

Перші симптоми ботулізму не сильно виражені й можуть бути дуже схожі на будь-яке кишкове інфекційне захворювання – зазвичай це відчуття втоми, легке запаморочення, сухість у роті, нудота.

Перший явно “ботулінічний” симптом – порушення близького зору. Люди найчастіше скаржаться на сітку або туман перед очима, двоїння предметів, читати стає доволі важко, оскільки починається параліч очних м'язів. Одночасно виникають спрага, сухість слизових оболонок, розлад ковтання, може змінитися тембр голосу. У горлі ніби з'являється “грудка”, боляче ковтати та навіть говорити. Це все пов'язано з ураженням ковтальних м'язів. Наступні кілька днів триває неврологічна симптоматика і загальнотоксичний синдром – головний біль, безсоння, запаморочення, слабкість у тілі, підвищення

температури. У важких випадках – нестача повітря, тягар у грудній клітці, поверхнєве дихання, – розвивається дихальна недостатність – найчастіша причина смерті при ботулізмі.

Успіх у лікуванні ботулізму залежить від ранньої діагностики та своєчасної медичної допомоги. Лікування, як правило, здійснюється введенням ботулінічного антитоксину – препарату, що містить антитіла для нейтралізації токсину. Що раніше пацієнту введуть “протиотруту”, то менше ризиків для здоров’я, ускладнень і незворотних наслідків.

Оскільки ботулізм важке захворювання, що викликає незворотні наслідки та може призвести до смерті хворого, займатися самолікуванням категорично не рекомендується. При появі перших симптомів слід негайно звернутися за медичною допомогою!

З метою запобігання випадкам захворювання краще завжди дотримуватися профілактичних заходів щодо виникнення ботулізму:

- насамперед – це суворе дотримання основних санітарно-гігієнічних правил при обробці, зберіганні та приготуванні продуктів харчування і сировини;
- ретельно промивайте та просушуйте овочі, особливо гриби, перед консервуванням, дотримуйтеся температурного режиму при виготовленні консервів;
- у жодному разі не вживайте продукти з будь-якої «бомбажної» тари, навіть якщо це стосується продукції промислового виробництва; такі продукти необхідно негайно утилізувати;
- не купуйте на стихійних ринках копчену, солену та в’ялену рибу, яка була виготовлена в домашніх умовах та без лабораторного контролю;
- купуючи сушену та в’ялену рибу промислового виробництва, навіть у закладах торгівлі, звертайте увагу на її зовнішній вигляд, умови зберігання, наявність маркування із зазначенням місця та дати виготовлення, терміну придатності;
- вживайте грибні та рибні консерви тільки промислового виготовлення, оскільки технологія та рецептура їх приготування розроблена з урахуванням профілактики ботулізму та з проведенням відповідного лабораторного контролю;
- необхідно ретельно очищати та промивати продукти проточною водою, швидко і ретельно видаляти кишки при післязабійному розчленуванні туші,

чистити рибу негайно після вилову, для консервування використовувати лише свіжі, доброякісні продукти;

- необхідно суворо дотримуватися рекомендованих правил обробки банок та теплової обробки продуктів, технології приготування консервів. Домашні консерви потрібно зберігати в холодильнику або у прохолодному місці та, бажано, короткий термін.

Будьте обережні!

Пам'ятайте: хворобі легше запобігти, ніж лікувати. Будь-яке отруєння не проходить безслідно. Бережіть своє здоров'я і здоров'я близьких, особливо дітей. Прислухайтесь до вищевказаних порад.