

Будьте осторожны – ботулизм!

Актуальная тема для обсуждения — вспышка ботулизма, которую зафиксировали сразу в четырех российских регионах. Более 300 человек обратились за помощью к медикам в столице, Московской и Нижегородской областях, а также в Татарстане. Все пострадавшие пробовали салаты от популярного поставщика готовых блюд. А их, как выяснилось, производили с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

Государственное учреждение Браславский районный центр гигиены и эпидемиологии информирует, что согласно данным Министерства здравоохранения в нашей стране ежегодно регистрируются случаи заболеваемости ботулизмом, связанные с употреблением продукции домашнего приготовления, с числом пострадавших от 16 до 24 человек в год.

Каковы симптомы пищевого ботулизма

Ботулизм – тяжелое заболевание, вызываемое **токсином** и поражающее центральную нервную систему.

На первый план у заболевшего выходят симптомы, связанные с нарушением зрения: раздвоение, туман, полуопущенные веки, в тяжелых случаях больные вообще не могут открыть глаза, а также присоединяются и другие симптомы:

- сильная утомляемость, слабость, сухость во рту, больному трудно глотать, головокружение; поражение мышц глотки и гортани, что приводит к затрудненной речи и нарушению дыхания, могут быть обычные признаки пищевого отравления — рвота, диарея, запор и вздутие живота.

Важно знать: температура тела не повышается и потери сознания не происходит. Симптомы обычно появляются через 12—36 часов (минимум через 4 часа и максимум через 8 дней) после попадания ботулотоксинов в организм.

Важно понимать, что при несвоевременном обращении за медицинской помощью заболевание может привести к смерти.

Профилактика ботулизма:

- Не употребляйте открытые консервы в точках общественного питания.

- Не употребляйте консервы со вздутой крышкой, пеной, плесенью и пузырьками газа внутри. Вкус консервов может и не меняться — это важно знать и не рисковать.

- Мойте грибы и овощи перед употреблением, бактерия может находиться в почве и оставаться жизнеспособной годами даже в самых неблагоприятных условиях;

- Соблюдайте все правила изготовления домашних консервов: температурный режим, добавление уксуса и соли, стерилизация посуды.

- Самые опасные с точки зрения ботулизма домашние консервы — свежие ягоды, перетертые с сахаром. Если хотите сохранить их на зиму — лучше используйте заморозку, а не консервацию.

- Будьте осторожны при покупке консервированных продуктов в магазинах. Проверяйте срок годности, целостность упаковки и условия хранения. Если у вас есть сомнения в качестве товара, лучше откажитесь от покупки.

Потенциально опасными продуктами могут быть домашние консервированные грибы, овощные (чаще всего баклажаны, кабачки), мясные, рыбные консервы, колбасные изделия домашнего приготовления, малосольная и вяленая рыба.

Будьте настороженны и бдительны в отношении употребляемых пищевых продуктов.

02.07.2024