



СЛОВ'ЯНСЬКА МІСЬКА РАДА
відділ з питань цивільного захисту,
мобілізаційної та оборонної роботи

ПАМ'ЯТКА НАСЕЛЕННЮ

Ботулізм



Улюблений сезон цієї небезпечної хвороби літо-осінь, коли господині активно консервують продукти на зиму. А взимку, коли із задоволенням починаємо вживати заготовлену консервацію, виникають харчові отруєння, зокрема ботулізм. Саме консерви – овочеві, фруктові, грибні, м'ясні, рибні і стають причиною захворювання, а також споживання копченостей, в'яленої та сушеної риби, особливо приготовлених у домашніх умовах з порушенням гігієни, продукція, упакована під вакуумом.

Ботулізм – це дуже небезпечне і в багатьох випадках смертельне токсико-інфекційне захворювання, яке виникає при вживанні продуктів, заражених мікробом групи клостридій. Збудником є бактерія – *Clostridium botulinum*. Спори клостридій у великій кількості присутні в ґрунті, де можуть існувати довгі роки, у кишечнику багатьох тварин, звідки з фекаліями потрапляють у ґрунт, а також в мулу озер і морів від риб, молюсків. Харчові продукти, забруднені цим мікробом і недостатньо оброблені, стають причиною захворювання на ботулізм.

Сам збудник – не небезпечний для здоров'я людини, небезпечний – токсин, що виробляється *Clostridium botulinum*. Спори дуже стійкі до дії факторів зовнішнього середовища, вони не гинуть навіть при кип'ятінні протягом 5 годин.



Збудник розмножується в анаеробному середовищі (середа, в якій немає кисню), при цьому виділяється ботулінічний токсин. Він менш стійкий до нагрівання. При нагріванні до 80°C токсин частково розпадається, при кип'ятінні тривалістю 10-15 хвилин руйнується повністю. Ботулотоксин – одна з найсильніших отрут, що зустрічаються в природі.

Найчастіше *Clostridium botulinum* можна виявити в консервованих фруктах, овочах, грибах, солоні і копчені риби домашнього приготування, шинці.



Характерно, що спори *Clostridium botulinum* знаходяться в зараженому продукті не рівномірно, а зосереджені у визначених ділянках. 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 споживають в їжу ті ділянки консерви, в яких були спори збудника та ботулінічний токсин.

Ботулінічний токсин потрапляє з їжею в шлунок людини, також потрапляють і самі клостридії, в шлунку вони продовжують розмножуватися і виробляти ботулотоксин. Соляна кислота, що виробляється в шлунку людини, не руйнує токсин. Токсин всмоктується в кров в шлунку і тонкому кишечнику. Кров'ю він транспортується по всьому організму, в тому числі, до спинного і головного мозку. Ботулінічний токсин вражає черепні нерви, особливою чутливістю до нього мають рухові нейрони довгастого мозку і спинного мозку, це викликає важкі наслідки.

Інкубаційний період при ботулізмі становить від кількох годин до 5 днів. Чим він коротший, тим важче отруєння. При найбільш важких випадках інкубаційний період не більше 24 годин.

До перших симптомів ботулізму відносять наступні:

- Різкі болі в області живота, мають переймоподібний характер.
- Нудота, нестримне блювання.
- Діарея, стілець стає частим і рідким, ніяких сторонніх домішок в ньому немає.

Це ранні прояви ботулізму, багато їх асоціюють із звичайним харчовим отруєнням і не звертаються до лікаря, розраховуючи на власні сили, тим самим лише погіршують свій стан і прогноз.

Ці симптоми тривають близько доби, потім з'являється здуття живота, відчуття «розпирання» в животі, пронос змінюється закрепом. Розвивається парез кишечника.

Далі з'являються неврологічні симптоми:

- Двоїння в очах, відчуття туману перед очима, неможливість розглянути дрібні деталі, утруднено читання.
- Опущення одного чи двох верхніх повік, розширення зіниць, косоокість, ністагм.
- Млявість, дифузний головний біль, запаморочення, слабкість.
- М'язова слабкість майже у всіх групах м'язів. Слабкість міжреберних м'язів викликає порушення дихання. Поступово з'являється слабкість у кінцівках.
- Обличчя стає схожим на маску, міміка відсутня, хворий не може висунути язик, виникає сухість в роті.
- Смерть настає в результаті дихальної недостатності або ускладнень запального характеру.

Профілактика захворювання:

- при домашньому консервуванні необхідно дотримуватися всіх правил гігієни;
- дотримуватись чистоти сировини (ретельно відмити городину перед консервуванням, промити рибу перед засолом та звільнити від нутрощів);
- гриби складно повністю звільнити від мікрочастинок ґрунту, тому не рекомендується консервувати їх у герметично закритих банках у домашніх умовах;
- при домашньому консервуванні, особливо овочів, що містять мало природної кислоти, необхідно додавати за рецептурою оцтову, лимонну кислоти, тому що збудник ботулізму не любить кисле середовище;
- безпосередньо перед закладкою в банки продуктів добре стерилізувати банки і кришки;
- при консервуванні в домашніх умовах, особливо м'ясних і рибних продуктів, необхідно проводити тиндалізацію (протягом двох діб прогрівати при температурі 100°C 5 хвилин для переходу спор у вегетативну форму), після чого простерилізувати консерви при температурі 100°C – не менше 40 – 60 хвилин з подальшою їх герметичною упаковкою.
- найменше здуття кришки (бомбаж) – причина для категоричної відмови від уживання в їжу вмісту даної банки;
- категорично виключити придбання виготовлених у домашніх умовах консервів, в'яленої, копченої, солоної риби й інших продуктів харчування в місцях несанкціонованої торгівлі у приватних осіб.

При появі перших ознак захворювання потрібно негайно звернутися до лікаря. Вчасно надана медична допомога, основою якої є введення протиботулінічної сироватки, гарантує збереження життя хворому. Якщо лікування розпочати вчасно, то прогноз при ботулізмі сприятливий.

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