

Ботулизм-смертельная опасность!

Территориальный отдел по городу Симферополю и Симферопольскому району Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю сообщает, что Ботулизм-это пищевые отравления, возникающие в результате употребления продуктов, содержащих ботулинический токсин (яд), вырабатываемый палочкой ботулизма при определённых условиях без доступа кислорода.

Ботулиническая палочка обнаруживается в почве, воде водоёмов, содержимом кишечника животных и рыб. Споры попадают в продукты питания, такие как овощные консервы, маринованные грибы, мясные и рыбные копчёности, вяленую рыбу домашнего приготовления. При хранении таких продуктов происходит выработка токсина. Попав в организм человека токсин поражает жизненно важные центры. Первоначальные симптомы: общая слабость, головная боль, сухость во рту, неясность зрения. Больной видит все предметы как в тумане, затем появляется двоение в глазах, наблюдается опущение век, после чего наступает паралич мышц языка, гортани, расстройство дыхания.

Пока токсин находится в крови, его можно нейтрализовать специфической антиботулинической сывороткой. Поэтому важно раннее обращение к врачу, что позволит быстро оказать необходимую помощь и тем самым предотвратить тяжёлые поражения центральной нервной системы и гибель больного.

Возбудитель ботулизма попадает в пищевые продукты разными путями. Грибы растут из земли, если они не будут тщательно очищены от неё перед приготовлением к закатке, то произойдёт образование токсина и такой деликатес станет смертельно опасным. Домашняя «стерилизация» при температуре 100 градусов Цельсия не убивает споры, лишь заводское автоклавирование при температуре 200 градусов Цельсия и давление 1,5-2 атмосферы обеззараживают продукт. Так что любая заготовка дома потенциально опасна. Лучше грибы герметично не «закатывать», а солить, мариновать, и закрывать в банках пластмассовыми крышками и хранить в холоде. В негерметичную банку будет проникать кислород, а при нём токсин вырабатываться не будет.

Бескислородные условия для выработки токсина могут создаваться и в других продуктах при нарушении санитарно-технологических режимах изготовления. Это касается и мясных заготовок: консервированные, вяленое, копчёное мясо, окорока, копчёная и вяленая рыба домашнего изготовления.

Учитывая тяжесть и опасность этого заболевания, призывает жителей и гостей Крыма не покупать продукты питания у случайных лиц, запрещённые к реализации консервы домашнего приготовления, мясо и рыбопродукты домашнего изготовления.

Только соблюдая все меры предосторожности, Вы предупредите такое грозное заболевание как ботулизм!