

Осень – пора сбора урожая даров леса, полей, а также выращенных на садовых участках и огородах. Каждый хочет приготовить на зиму запасы в виде солений и салатов. Но относиться к этому надо с особым вниманием, так как именно консервы домашнего приготовления являются основной причиной такого заболевания, как ботулизм.

Что же такое ботулизм?

Ботулизм - заболевание, вызываемое, продуктами, зараженными палочками ботулизма. Возбудитель - анаэроб широко распространен в природе, длительное время может находиться в почве в виде спор. Попадает из почвы, из кишечника сельскохозяйственных животных, а также некоторых пресноводных рыб на различные пищевые продукты - овощи, плоды, зерно, мясо и т.д. Без доступа кислорода, например, при консервировании продуктов, бактерии ботулизма начинают размножаться и выделять токсин, который является сильнейшим бактериальным ядом. Он не разрушается кишечным соком, а некоторые его типы (токсин типа Е) даже усиливает свое действие. Обычно токсин накапливается в таких продуктах, как консервы, соленая рыба, колбаса, ветчина, грибы, приготовленные с нарушением технологии, особенно в домашних условиях.

Инкубационный период заболевания длится от 2-3 часов до 1-2 дней. Первоначальные признаки - общая слабость, незначительная головная боль. Рвота и понос бывают не всегда, чаще - упорные запоры, не поддающиеся действию клизмы и слабительных. При ботулизме поражается нервная система (нарушение зрения, глотания, изменение голоса). Больной видит все предметы как бы в тумане, появляется двоение в глазах, зрачки расширены, причем один шире другого. Часто отмечается косоглазие, птоз - опущение верхнего века одного из глаз. Иногда наблюдается отсутствие аккомодации - реакции зрачков на свет. Больной испытывает сухость во рту, голос у него слабый, речь невнятная.

Температура тела нормальная или чуть повышена (37,2-37,3С), сознание сохранено. При усилении интоксикации, связанной с прорастанием спор в кишечнике больного, глазные

симптомы нарастают, возникают расстройства глотания (паралич мягкого неба). Тоны сердца становятся глухими, пульс, вначале замедленный, начинает ускоряться, кровяное давление понижается. Смерть может наступить при явлениях паралича дыхания.

Распознавание ботулизма проводится на основании анамнеза - связи заболевания с употреблением определенного пищевого продукта и развития аналогичных явлений у лиц, употреблявших тот же продукт. На ранних стадиях заболевания необходимо различать ботулизм и отравление ядовитыми грибами, метиловым спиртом, атропином. Диагноз подтверждает обнаружение экзотоксинов в крови и моче.

Первая помощь - солевое слабительное (например, сульфат магнезии), растительное масло для связывания токсинов, промывание желудка теплым 5 % раствором питьевой соды. И самое главное - срочное введение противоботулинической сыворотки. Поэтому все больные подлежат немедленной госпитализации.

Основные меры предупреждения ботулизма:

не рекомендуется консервировать в домашних условиях грибы, мясо, рыбу, зелень;

при консервировании овощей, не содержащих естественной кислоты, необходимо добавлять уксусную или лимонную кислоту в соответствии с рецептурой;

для консервирования необходимо отбирать только свежие, без каких-либо признаков порчи фрукты и овощи;

необходимо тщательно мыть овощи и фрукты, особенно те, которые соприкасались с землей;

строго соблюдать правила стерилизации банок, крышек и режима тепловой обработки

продуктов в домашних условиях;

хранить домашние консервы при низких температурах, ни в коем случае не употреблять в пищу консервы из бомбажных банок;

рекомендуется тщательное прогревание или кипячение в течение 10-15 минут содержимого домашних консервов перед употреблением (если это позволяет сделать вид продукта). Содержимое открытой консервной банки, пролежавшее в холодильнике более 36 часов, перед едой надо вновь прокипятить;

не покупайте на рынках с рук изготовленные в домашних условиях консервированные грибы или овощи с закатанными крышками.