

## Ботулизм

Заболевание связано с употреблением вяленой рыбы, кустарного производства. Болезнь развивалась стремительно, на 2-е сутки после употребления опасной продукции появилась характерная для ботулизма симптоматика: сильная слабость, сухость во рту, головокружение, нечеткое зрение, затруднение дыхания, сдавливание горла, чувство удушья, туман перед глазами, шаткая походка, гнусавость голоса. Несмотря на своевременно поставленный диагноз и начатое специфическое лечение больная скончалась в отделении реанимации. Трагедии можно было избежать.

Достаточно помнить и соблюдать предостережение санитарной службы о запрете приобретения готовой скоропортящейся продукции и консервов с рук, в местах несанкционированной торговли.

Возбудители ботулизма живут только при отсутствии доступа кислорода. Вот поэтому часто ботулизмом заболевают после употребления герметически закрытых консервов, солений и копчений домашнего производства, где в толщу продукта не проникает воздух, и создаются благоприятные условия для сохранения возбудителя болезни. При этом внешний вид, вкус и запах продуктов не изменяется, иногда, и совсем не обязательно, может отмечаться вздутие консервных банок. В этом особое коварство возбудителей ботулизма! Споры ботулизма широко распространены в природе: их постоянно находят в воде, особенно в придонных слоях, почве, откуда они и попадают в продукты, подвергающиеся консервированию и переработке. Чтобы избежать тяжелых последствий, связанных с перенесенным ботулизмом необходимо:

Хранить домашние консервы в холодильнике или в погребе. Перед употреблением в пищу консервы, приготовленные из опасных продуктов, подвергайте достаточной, в течение 15-20 минут, температурной обработке. Кипячение разрушит токсин, если он образовался в консервах. К ботулиническому токсину особенно чувствительны дети. Им можно давать консервы домашнего приготовления, только подвергнув их предварительной тепловой обработке. Если Вы, после употребления домашних консервов или копченой продукции почувствовали себя плохо немедленно обратитесь к врачу и обязательно скажите ему, что ели консервы. Банку с остатками консервов, оставшуюся рыбу, окорок не выбрасывайте - их необходимо отправить на лабораторное исследование. Это поможет быстрее выявить источник, поставить диагноз и начать правильное лечение.

Особый комплекс проблем, характерный для Калининградской области, связан с несанкционированной стихийной торговлей готовой пищевой продукцией происхождения Польши и Литвы в не предназначенных для этого местах: на остановках общественного транспорта, на территориях, примыкающих к рынкам, возле магазинов и т. д. Такая торговля осуществляется лицами, не прошедшими медицинское освидетельствование, и гигиеническое обучение. На продукцию, как правило, отсутствуют документы, подтверждающие ее качество и безопасность, допускаются грубые нарушения требований санитарно-эпидемиологической безопасности при транспортировке, хранении, производстве и реализации скоропортящейся продукции, в том числе при отсутствии холодильного

оборудования или с нарушением температурного режима; имеет место реализация пищевой продукции с истекшим сроком годности; при хранении скоропортящейся продукции не соблюдается товарное соседство; остатки нереализованной продукции подвергаются повторному замораживанию, что приводит к быстрому размножению в ней микроорганизмов и вызывает риск возникновения пищевых отравлений; на продукцию отсутствуют сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность; продукцию реализуют случайные люди, кроме перечисленного, не имеющие профессиональной подготовки. Приобретайте мясо, молоко и другие животноводческие продукты, произведенные сельскохозяйственными производителями, только на рынках в установленных для торговли местах. В данном случае вся продукция проходит полную ветеринарно-санитарную экспертизу, что гарантирует качество и безопасность продукции. Не приобретайте продукцию животного происхождения у частных лиц в местах несанкционированной торговли, что послужит гарантией безопасности вам и вашим близким.