

Что нужно знать о ботулизме.

Ботулизм - тяжелое и коварное пищевое отравление. Тяжелое, потому что нередко даже самыми самоотверженными усилиями не удается спасти пострадавшего. **Коварное**, потому что обычное проявление пищевого отравления - расстройство деятельности кишечника - при ботулизме, как правило, отсутствует.

Начальные симптомы ботулизма, такие как: недомогание, вялость, разбитость, сухость во рту, ощущение жажды, охриплость, появляются чаще всего через 8-12 часов с момента отравления, и не вызывают особой тревоги. Тем более что они нередко возникают после праздничного обильного угощения, когда на стол были выставлены такие закуски, как домашние консервы, рыба. Поэтому первоначальные признаки ботулизма объясняют перееданием или употреблением спиртного. Драгоценное время упущено, необходимые меры не приняты.

К исходу первых суток от начала заболевания могут появиться и более грозные симптомы. Больной обнаруживает, что видит все через сетку, как бы в тумане, предметы дwoятся. Веки опускаются, глотание становится затрудненным, речь невнятной. Сознание же обычно остается ясным, температура нормальной. Если специфическое лечение не проведено вовремя, человек может погибнуть. **Борьба за жизнь должна быть начата при первых же признаках заболевания.** Не обращайтесь к домашним средствам, немедленно вызовите врача! **Чем раньше будет введена противоботулиническая антитоксическая сыворотка, тем больше надежды на излечение.**

Чтобы поставить надежный заслон заболеванию, надо знать, как попадает яд (токсин) возбудителей ботулизма к человеку, какие условия благоприятствуют токсинообразованию, а какие, наоборот, подавляют этот процесс.



Палочки ботулизма содержатся главным образом в почве в виде спор. Из почвы споры могут попадать на овощи, ягоды, фрукты, грибы, в кишечник животных, из ила - в кишечник рыб.

Теперь представим себе, что может произойти в процессе домашнего консервирования.

Если хозяйка кое-как помыла овощи или фрукты, на их поверхности вместе с мельчайшими частицами земли могли остаться и возбудители ботулизма. Особенно трудно вычистить и промыть грибы. Даже самая тщательная обработка не дает полной гарантии того, что на них не осталось и следа

Без малейшего для себя вреда споры пастеризацию и в герметически закупоренной воздухе прорастают в вегетативные формы, которые затем размножаются и выделяют



почвы.

переносят домашнюю банку без доступа то есть палочки, смертоносный токсин.



Чаще всего источником отравления становятся такие низкокислотные консервы домашнего приготовления в герметически закупоренных банках, как огурцы, баклажанная икра, фаршированный перец, черемша, абрикосовый компот, многокомпонентный салат (например, "Донской") и особенно грибы.

Немалую опасность представляет соленая и вяленая в домашних условиях рыба. Она бывает поранена, и через поверхностные повреждения в толщу мышц могут попасть возбудители ботулизма. Споры, как мы

уже говорили, проникают в кишечник рыб с илом и загрязненной водой, а в процессе потрошения обсеменяют съедобные части рыбы.

Если до засолки рыба хранится хотя бы некоторое время в тепле, споры прорастают и возбудители ботулизма начинают выделять токсин. Он образуется и в первые дни после засолки, пока концентрация соли в толще мышц рыбы недостаточно высокая.

Каковы меры профилактики ботулизма?



Перед консервированием фрукты, ягоды, овощи, зелень **хорошенько промойте** в большом количестве воды, а грибы необходимо тщательно очистить.

Мясо, рыбу, а также грибы и зелень, стелющуюся по земле, например, портулак, молодой укроп, заготавливать впрок методом консервирования с герметической укупоркой нельзя. Зелень и грибы следует мариновать, поскольку кислота, которую полагается по рецептуре добавлять в маринад, препятствует прорастанию спор и образованию токсина.

По этой же причине **во все герметически консервируемые продукты, обладающие низкой кислотностью** (абрикосы, груши, инжир, персики, зеленый горошек, огурцы), **добавляйте лимонную кислоту.**

Если вы решили солить или вялить рыбу, не забывайте: годится только рыба свежего улова и неповрежденная. Обязательно охладите ее в холодильнике, затем приступайте к обработке. Особенно аккуратно потрошите рыбу, чтобы микробы из кишечника не попали в мышцу. Тузлук (то есть солевой



лишь
толщу

рассол) должен содержать около 10-11 % поваренной соли для того, чтобы рыба хорошо просолилась, **он должен полностью покрывать поверхность, для чего сверху кладут гнет.** Весь период засолки рыба должна находиться в как можно более **холодном месте.** Соль очень медленно проникает в рыбье мясо, и где рыба еще не успела просолиться, там ее предохраняет от порчи холод. Дома можно солить рыбу в холодильнике, в погребе на льду.



Все домашние консервы, соленую и вяленую рыбу и в последующем необходимо хранить только на холоде.

Содержимое герметически укупоренной банки непосредственно перед употреблением рекомендуется прокипятить.



Ни в коем случае нельзя приобретать консервированную продукцию, копченую и вяленую рыбу домашнего изготовления у случайных лиц, а также в местах несанкционированной торговли. Зачастую именно такая продукция вызывает смертельные отравления.