

Ботулизм. Как защититься от «быстрого» убийцы.

Пищевой ботулизм — серьезное инфекционно-токсическое заболевание, которое поражает нервную систему и при отсутствии своевременной медицинской помощи может привести к летальному исходу.

Ботулизм в консервах возникает из-за клостридий, этот возбудитель живет в почве и воде, но в таком состоянии сам по себе он не опасен для человека. Причина заражения пищи — это ботулотоксин, сильнейший яд, который вырабатывают клостридии, размножаясь в безвоздушной среде. Именно поэтому консервированные заготовки — идеальная среда для развития ботулизма. Под крышкой банки формируется безвоздушное пространство, в котором начинает стремительно увеличиваться количество бактерий-анаэробов.

Инкубационный период при ботулизме составляет 6 – 8 часов, но может продолжаться и 8 - 10 дней! В большинстве случаев ботулизм начинается остро. Болезнь начинается с банального расстройства - тошноты, рвоты, жидкого стула. Определить степень ее тяжести может только врач.

Першение в горле, двоение в глазах, затруднение глотания и дыхания, головокружение, в сочетании с тошнотой, рвотой, поносом являются первыми признаками ботулизма. При их наличии необходимо срочно обращаться за медицинской помощью к врачу (желательно - к инфекционисту). Если вовремя не обратиться к врачу, может развиться тяжелая форма этого заболевания, иногда - со смертельным исходом.

Специалисты советуют ни в коем случае не выбрасывать остатки подозреваемых продуктов, вызвавших пищевое отравление, они доставляются на исследование в аккредитованную лабораторию для проведения лабораторных исследований на наличие ботулотоксина и возбудителя ботулизма.

Как распознать признаки ботулизма в консервах?

Опасность токсина — в том, что внешне он может никак не проявляться. Иногда ботулизм в соленых огурцах или в овощных консервах, а также ботулизм в варенье легко определить по вздувшимся крышкам. В этом случае банку нужно сразу же выбрасывать: она непригодна в пищу.

Тем не менее, иногда зараженная пища выглядит абсолютно доброкачественной и пригодной для употребления. Она не меняет запаха, вкуса, цвета. Кроме того, токсины заражают не всю пищу целиком, а только некоторые ее фрагменты, постепенно распространяясь. Из-за этого диагностика усложняется: из трех человек, поевших консервы, заболеть может один.

О том, что клостридии ботулизма лучше всего себя чувствуют в банках с домашней консервацией, знают все. И связывают это именно с консервами грибными. А вот о том, что возбудители могут встречаться в любимом варенье или в красавцах – помидорах, знают далеко не все. Поэтому перечислим, в каких продуктах, кроме консервированных грибов, бывает ботулизм:

- в консервированных огурцах, помидорах, грибной и овощной икре.
- в варенье.
- в мясных продуктах домашнего приготовления – рыбе, колбасе, паштетах.
- молочные продукты
- овощи, фрукты и продукты из них

Овощные консервы

Разве может быть опасным свеженький огурчик с грядки или румяная помидорка, сорванная с куста? Может. Если вы второпях собирали овощи, поднимая с земли, и не удосужились их хорошенько вымыть перед закаткой. Конечно, для того чтобы клостридия ботулизма начала выделять токсин, одного присутствия зараженной почвы на овощах мало.

Бактерии требуются определенные условия. «Работать» она начнет при температуре 35 градусов, да еще и при полном отсутствии кислорода. Такая вот капризная штучка.

Подобные условия в герметичной банке создаются просто: овощи плохо вымыли, залили, закрутили и отправили, к примеру, под кровать или на антресоли. Консервы там медленно остывают, и подходящая для выработки токсина температура создается без труда. Вы скажете – мы же кипятили! Так вот, кипячение убьет вегетативную форму клостридии только через полчаса, а вряд ли ваши овощи кипели так долго! Сохраняется клостридия в овощной икре, и в домашних кетчупах – приправах. Причина та же – неправильная очистка и обработка овощей.

В варенье ботулизм появляется по тому же принципу. Собирая ягоды и плоды, вы не всегда тщательно перебираете их. Напротив, помятые и слегка подпорченные уверенно откладываете «на варенье». Ошибка таится именно здесь. Болезнь вызывают именно ее частички почвы, задержавшиеся на помятых плодах. Заметить песчинку, зараженную бактериями невозможно, если вы перебираете пару ведер фруктов или ягод.

Сушка, соление, копчение

Здесь опасность по ботулизму представляют соленые, копченые, сушеные продукты. Возбудитель ботулизма, как вы помните, становится активным при определенной температуре и без воздуха. Кроме герметически укупоренных банок такие условия создаются в толстых кусках соленого окорока или больших пластах копченой рыбы. Воздействию соли, уксуса, температуры хорошо поддаются верхние слои продукта, а вот глубокие, внутренние части позволяют бактерии выжить, т. к. обеспечит одинаковое воздействие на весь большой кусок продукта в домашних условиях достаточно трудно. Чтобы защитить себя и своих близких от такого тяжелого заболевания, как ботулизм, следует соблюдать основные меры профилактики:

- не рекомендуется изготавливать консервы и вяленую рыбу в домашних условиях и не употреблять принесенные для праздничного застолья вашими знакомыми.

- для консервирования надо использовать только свежие фрукты и овощи, недопустимо консервировать лежалые, испорченные плоды;

- необходимо тщательно мыть овощи и плоды, если их поверхность загрязнена землей, пользоваться при мытье щеткой;

- строго соблюдать правила стерилизации банок, крышек и режим тепловой обработки продуктов в домашних условиях;

- хранить домашние консервы при низких температурах, обязательно отбраковывать и уничтожать бомбажные (вздутые) банки;

- не покупать консервы (особенно грибные), рыбу вяленую, мясные изделия копченые и вяленые домашнего приготовления в местах несанкционированной торговли пищевыми продуктами. Любителям домашних заготовок впрок напоминаем, что грибы рекомендуется сушить или же солить в небольших емкостях, с доступом воздуха, периодически помешивая их в процессе хранения. Перед употреблением такие грибы рекомендуется термически обрабатывать (варить, затем жарить) не менее 15-20 минут (яд ботулизма, в отличие от спор возбудителя, разрушается при нагревании).