Из всех заболеваний, возникающих вследствие пищевых отравлений, самым опасным является ботулизм. Он сопровождается поражением центральной нервной системы, параличом и парезом (судорожное состояние) отдельных мышц, в результате чего возможен летальный исход. Токсин ботулизма - Clostridium botulinum - сильнейший из известных науке ядов. Обитает он не где-нибудь в дебрях Амазонки, а буквально повсеместно. Значит, практически каждый из нас может проглотить этот яд, например, вместе с маринованным огурцом…

Ботулотоксин проникает в организм через продукты, приготовленные, как правило в домашних условиях:

колбасы, тушёнки, окорока, ветчину, маринованные грибы и овощи, вяленую и копчёную озёрную или речную рыбу. Следует отметить, за последнее десятилетие в республике не зарегистрировано случаев заболеваний ботулизмом, вызванных консервированными продуктами промышленного производства. Обитая в почве и иле водоёмов, возбудитель ботулизма легко попадает в кишечник животных, птиц и рыб, а затем, при их разделке, может перебраться на пищевой продукт. В овощи, фрукты, грибы он закрадывается вместе с пылью, частицами почвы. Отличительной чертой споры ботулизма является её высокая устойчивость к различным физическим и химическим воздействиям. Споры не погибают при кипячении, т. е. при "домашней стерилизации". А консерванты, которыми при этом пользуются (поваренная соль, уксусная кислота), лишь тормозят образование ботулотоксина. Однако уже через 45 дней он "расцветает пышным цветом". Тем более, если заражённый продукт хранится в тепле и без доступа кислорода.

Недомогание, общая слабость, головная боль - первые признаки заболевания (приём алкоголя во время еды не ослабляет действие ботулотоксина). Могут наблюдаться жжение в желудке, тошнота, рвота, понос. Через несколько часов после начала заболевания симптоматика приобретает неврологический характер: расстройство зрения, паралич мягкого нёба, языка, глотки, гортани, расстройство речи, нарушается акт глотания. Дальше – хуже.

Проявиться ботулизм может самое малое через 6 часов, самое большое - через 2 недели. Чем короче инкубационный период, тем более тяжёлую форму приобретает болезнь и, следовательно, вероятность летального исхода увеличивается.

Единственное спасение - введение противоботулинической сыворотки. И чем раньше она будет введена, по крайней мере до попадания ботулотоксина в нервные клетки, тем больше шансов избежать осложнений, а то и самого худшего. Поэтому даже при малейшем подозрении на ботулизм обращайтесь к врачу-инфекционисту.

Как избежать заболевания?

Следует избегать, по возможности, консервации продуктов в банках с герметичными крышками, в которых, создаются оптимальные условия для роста и размножения возбудителя - анаэроба. Лучше использовать открытые методы заготовки продуктов впрок, такие как сушка - для грибов и фруктов; соление и мочение - для овощей и грибов.

Грибы (хорошо вам известные), плоды и овощи (без признаков порчи), предназначенные для консервирования, следует тщательно промывать и внимательно сортировать. Необходимо строго рассчитывать дозировку соли (10%), уксуса (2%) и соблюдать время тепловой обработки (пастеризовать не менее 30-40 минут).

Для предупреждения прорастания спор и образования токсина солить и хранить окорока нужно в холодном помещении. Сам окорок желательно разрезать на части, не превышающие 7 см в диаметре. Также рекомендуется подвергать мясные продукты дополнительной тепловой обработке перед употреблением в пищу.

Чтобы не отравиться рыбой, необходимо после улова выпотрошить её, промыть проточной водой и после посола, вяления, копчения хранить на холоде.

Наконец, старайтесь не покупать консервированные и приготовленные в домашних условиях продукты на рынке или просто с рук, как бы аппетитно они ни выглядели.