Ботулизм – меры профилактики

25.06.2024г.

Ботулизм — острое инфекционное заболевание, отравление сильнейшим ядом, который вырабатывает бактерия клостридия ботулизма. Для быстрого роста возбудителя необходимо отсутствие кислорода и благоприятная температура в пределах 30-35 градусов Цельсия. Наиболее часто такая среда создается при домашнем консервировании в герметично закрытой банке, солении и копчении. Для возбудителя ботулизма характерно гнёздное расположение, т. е. в одной банке консервов могут быть заражённые и незаражённые места, поэтому не все, употребляющие одну пищу, могут заразиться.

Первые признаки ботулизма у человека — симптомы кишечного расстройства и интоксикация: возникают диффузные головные боли, слабость, адинамия, боли в животе, тошнотворное состояние, повторная рвота, иногда повышается температура тела. Стул до 5 раз в сутки, жидкий, без явных патологических примесей. К концу первых суток симптомы кишечного расстройства прекращаются и на первый план выходят неврологические расстройства. Основной период заболевания характеризуется парезом глазных мышц и нарушением зрения. Человек видит туман, сетку, мелькание мушек перед глазами. Из-за того, что расслабляется ресничная мышца, контуры объектов расплываются, двоится в глазах, расширяются зрачки, реакция на свет значительно снижается. Нарастает чувство сухости во рту, голос становится гнусавым, появляются нарушения глотания (дисфагия), в горле чувствуется «комок». Больной попёрхивается сначала грубой и твёрдой пищей, затем и жидкой, жидкое питание и вода изливаются через нос. Нарастает и прогрессирует слабость мышц, дыхание становиться поверхностным.

Основа профилактики — соблюдение гигиены питания, контроль за соблюдением технологии приготовления пищевых продуктов (особенно консервирования) и контроль за условиями их хранения. Использование только консерв, приготовленных промышленным способом, ни в коем случае не употреблять в пищу консервы с вздутой крышкой, хорошо отмывать от частиц грунта овощи, фрукты и грибы, не использовать для домашнего консервирования растительные продукты со следами порчи, пойманную или купленную рыбу быстро избавить от внутренностей и хорошо вымыть, после чего хранить в холоде, не консервировать, а солить грибы и овощи.

Помощник врача-гигиениста Толстик А.П.