

Внимание! Ботулизм!

Уважаемые жители Республики Бурятия!

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия» информирует об опасности пищевого отравления - ботулизма.

Ботулизм – тяжелое пищевое бактериальное отравление с высокой летальностью, возникающее в результате употребления пищи, содержащей токсин Cl. Botulinum.

Основные факты:

- Clostridium botulinum является бактерией, которая в условиях низкого содержания кислорода вырабатывает **опасные токсины** (ботулотоксины).

- Ботулотоксины входят в число самых сильных бактериальных токсинов – токсин палочки ботулизма является наиболее сильнодействующим из всех известных бактериальных токсинов, он **в 700 раз сильнее яда гадюки.**

- Ботулотоксины блокируют нервные функции и могут приводить к дыхательному и мышечному параличу.

- Основной причиной ботулизма является употребление байкальского омуля, изготовленного в домашних условиях с нарушением технологии обработки, хранения, посола и копчения. Зачастую омуль реализуется частными лицами на улицах, в том числе с автотранспортных средств.



В нашем регионе ботулизм в основном связан с употреблением омуля соленого, горячего или холодного копчения, изготовленного с нарушением условий производства - **кустарным способом.**

Возбудитель ботулизма в природных условиях обитает в байкальской воде, в почве, в биологических популяциях **омуля байкальского.** При нарушении технологии посола рыбы – недостаточной влажной обработки сырья, хранение без условий холода, низкая концентрация соли - в толще рыбы создаются бескислородные условия, оптимальные для развития клостридий ботулизма и выделения токсина.

Стоит отметить, что **внешние или вкусовые изменения в пораженной клостридиями рыбе** в большинстве случаев **не проявляются**, внешне рыба может выглядеть аппетитной и доброкачественной. Одной из особенностей токсина палочки ботулизма является его **«гнездное» накопление в продукте**, то есть в ограниченном участке, именно поэтому часто встречаются случаи, когда одну рыбу съедает несколько человек, а заболевает только один.



Симптомы отравления ботулизмом: при отравлении ботулотоксином у пострадавших отмечается рвота, вздутие живота, сухость во рту, затруднение глотания, поперхивание, двоение в глазах, ослабление ясности зрения (туман или сетка перед глазами), общее недомогание со слабостью, головокружение, неустойчивость походки, затруднение речи. Повышение температуры и жидкий стул не являются характерными признаками ботулизма.

Смерть наступает от паралича дыхательной мускулатуры.

При появлении характерных признаков отравления ботулотоксином необходимо **немедленно обратиться в службу «03»** за медицинской помощью. До приезда скорой помощи необходимо самостоятельно промыть желудок. Единственным эффективным средством при лечении является противоботулиническая сыворотка. При отсутствии специфического лечения смерть может наступить уже через 2-3 дня, чаще смертельный исход наблюдается через 4 - 8 дней. Выздоровление длится неделями.

В последние годы отмечается поступательное снижение уровня заболеваемости, что является результатом проведения комплексных мероприятий по пресечению нелегального лова омуля и профилактике заболеваемости ботулизмом.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия» информирует:

- Не приобретайте свежий, соленый, копченый и вяленый омуль в неустановленных местах торговли, у частных лиц, с автомашин, а также в организованных местах торговли, где выставка и хранение омуля осуществляется без холодильного оборудования.
- Не занимайтесь посолом и копчением омуля байкальского в домашних условиях. Омуль свежий, соленый и копченый приобретайте только в легализованных местах розничной торговли, обеспеченных холодильным оборудованием, при наличии маркировочного ярлыка на таре производителя и сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продукции.

Следует учитывать при изготовлении домашних консервов:

- Нельзя консервировать в домашних условиях (без наличия автоклава) в герметически закрытых банках мясо и рыбу, являющихся особо благоприятной средой для развития возбудителя ботулизма, а также стелющиеся по земле растения.
- Грибы, с которых трудно с полной гарантией удалить все мельчайшие остатки почвы и спор, следует заготавливать в домашних условиях только путем маринования, соления с добавлением в достаточном количестве кислоты, соли по рецептурам и не закрывать их крышками герметически (засолку и консервирование грибов надо производить в посуде, **открытой для доступа воздуха**).
- Овощи, не содержащие в своем составе естественной кислоты (огурцы, зеленый горошек и др.) консервировать можно только с добавлением по рецептуре кислоты, которая помешает развитию случайно попавших спор.
- Все продукты домашнего консервирования следует хранить в холодильнике или холодном месте.
- Не употребляйте в пищу «бомбажные» (с вздутой крышкой) консервированные продукты.

Помните, Ваше здоровье – в Ваших руках!

В рамках проведения мероприятий по профилактике Ботулизма в осенне – летний период открыта «Горячая линия»: 8-9021-43-70-83 (с 09.00ч до 16.30ч).