Автор: admin
12.01.2013 22:24 -

Что такое ботулизм и как от него уберечься?

Открыть зимой приготовленные своими руками деликатесы – баночку варенья или маринованных огурчиков – особое удовольствие.

В России у каждой хозяйки дома хранятся закупоренные банки овощей, фруктов, ягод, грибов собственного приготовления. Но при несоблюдении правил приготовления консервированных продуктов в банке может таиться смертельная опасность – ботулизм. Ботулизм – инфекционное заболевание, поражающее центральную нервную систему, приводящее, при отсутствии своевременного лечения, к параличу и смертельному исходу. Микробы, возбудители ботулизма – анаэробы (они могут жить только в среде без кислорода). А в закрытых консервированных банках кислорода нет. В этих условиях микробы и вырабатывают яд.

Возбудители ботулизма обитают в почве в виде спор. С почвой споры попадают на овощи, фрукты, грибы, в кишечник животных и птиц, с илом проникают в кишечник рыб. Споры ботулизма выдерживают нагревание до 100 градусов в течение нескольких часов (погибают при 121), хорошо переносят высокие концентрации соли и уксусной кислоты.

Домашние консервы, отравленные токсином ботулизма, выглядят, как правило, совершенно доброкачественными, не меняют ни внешнего вида, ни запаха, ни вкуса. (Но вздутая крышка тоже может быть признаком недоброкачественного продукта.) Особенностью возбудителя болезни является то, что в одной и той же банке консервов токсин накапливается гнездами. Потому одни люди, употребившие консервированные продукты из одной и той же банки, болеют, а другие – нет.

Токсин ботулизма, попав в кишечник человека, всасывается в кровь и вызывает тяжелое заболевание, которое может привести к трагическому исходу. Признаки болезни могут появиться через несколько часов, а могут даже через 5-7 дней после употребления недоброкачественной пищи. Первоначальные признаки – головная боль, сухость во рту, слабость. Очень характерно отсутствие лихорадки, температура тела повышается незначительно. Рвота и понос бывают не всегда, чаще – упорные запоры, не поддающиеся действию клизмы и слабительных. После резко ухудшается зрение, появляется двоение в глазах («сетка перед глазами», «туман»), иногда косоглазие, зрачки расширяются, причем один становится шире другого. Больной испытывает сухость во рту, голос становится гнусавым, осипшим, а иногда пропадает совсем.

Больному становится трудно глотать, дышать, затрудняются движения, нарастает мышечная слабость: человек не может держать голову – она падает вперед или набок. Часто при попытке глотания жидкость выливается через нос. Тоны сердца становятся глухими, пульс, вначале замедленный, начинает ускоряться, кровяное давление понижается.

При первых же признаках ботулизма необходимо срочно вызвать врача или «скорую помощь» для введения противоботулинической сыворотки, так как больному угрожает остановка дыхания. Очень важно своевременно оказать первую помощь – промывание желудка 5 % содовым раствором, клизма, слабительное (сернокислый магний 30 гр на 500 гр воды), персиковое или другое растительное масло для связывания токсинов, промывание желудка теплым 5 % раствором гидрокарбоната натрия (питьевая сода).

Меры предосторожности:

Тщательно очищать продукты и посуду, используемые для консервирования, от грязи и пыли.

Использовать рекомендуемые по рецептуре концентрации соли, сахара и кислоты, они препятствуют накоплению токсина.

Мясо и рыбу в домашних условиях можно консервировать в герметически закрытых банках только с применением автоклава.

По возможности не закрывать герметически грибы и другие продукты, которые трудно отчистить, и использовать кислоту, которая подавляет развитие спор ботулизма.

Хранить домашние консервы при низких температурах.

Остерегайтесь покупать домашние консервы, а также «самодельные» мясные и рыбные продукты «с рук» на улицах и рынках.

Не приобретайте в магазине консервированные продукты со вздутой крышкой.

И самое главное, всегда следует помнить, что в домашних условиях никакие продукты – овощи, фрукты, ягоды, грибы, и др. не могут быть гарантированно очищены от загрязнения. Ни один из рецептов консервирования не предотвращает от прорастания спор ботулинического микроба. Поэтому консервированные продукты, приготовленные в домашних условиях, перед употреблением следует выложить в кастрюлю и прокипятить 15-20 минут, а затем охладить Кипячение разрушает токсин, если он образовался в консервах. Именно кипячение консервированных продуктов перед едой – основная мера профилактики ботулизма.

Приятного всем аппетита.

Автор - **Лилия Шельмина**
Источник