Обережно- ботулізм !



В області склалась нестійка епідемічна ситуація щодо захворювання на ботулізм. З початку року захворіло 5 осіб: в Тисменицькому та Рогатинському районах , м. Івано\_Франківськ та Тлумач.

**Що таке ботулізм?**

Це захворювання викликане токсином палички ботулізму. Даний токсин переважає по інтенсивності дії всі відомі людині природні отрути. Вони і являються основним фактором при цьому захворюванні. Характеризується захворювання важким протіканням з пораженням центральної нервової системи і високою смертністю. Палички ботулізму широко розповсюджені в грунті , кишківнику тварин та риб, на овочах та фруктах. В різних географічних зонах України вони виявляються в 0,9 – 46,5 % досліджуваних проб грунту. В харчових продуктах , грунті , кормах збудник ботулізму утворює спори , які мають виражену стійкість до факторів зовнішнього середовища . Вони витримують кип’ятіння 5 – 6 годин. Замороження навіть при температурі -190 градусів не впливає на них пагубно. В продуктах , які мають вміст повареної солі 14% , спори зберігають життєздатність на протязі двох місяців. Для росту , розмноження палички ботулізму оптимальною являється температура плюс 30-35 градусів.Ботулінічний токсин активно утворюється при температурі вище 22 градуси , але деякі види збудника можуть виробляти токсин і при більш низькій температурі ( плюс 10 градусів і навіть при плюс 4).

Збудник ботулізму інтенсивно розмножується , з накопленням токсину в безповітряних умовах – в герметично закритих банках , в середині великих кусків риби , копченостей , м’яса , ковбаси.

Згідно даних літератури , консерви , в яких утворився ботулінічний токсин, часто мають вигляд зіпсутих, утворюється газ, в герметично закупорених банках виникає здуття кришки або металевої банки-

« бомбаж». Але розвиток бактерій не завжди супроводжується газоутворенням та « бомбажем» , часто консерви зберігають нормальний зовнішній вигляд.

Захворювання ботулізмом в більшості випадків протікає важко і нерідко закінчується смертю. Признаки захворювання виникають вже через 12-36 годин і раніше, а інколи через 8-10 днів після вживання підозрілої їжі. Хворі відмічають слабість, головну біль , головокружіння , ослаблення зору

( « туман» і «сітка» перед очима, двоїння предметів). Потім наступає затруднене ковтання і розлад мови, проте свідомість зберігається. Температура тіла може бути нормальною. Смерть може наступити через 2-3 дні. Смертність при відсутності лікування до 50 %.

Профілактика ботулізму складається з охорони харчових продуктів від забруднення. Необхідно строго дотримуватись санітарних правил при консервуванні, а продукти домашнього консервування піддавати тепловій обробці перед їх вживанням.

Зав. відділення організації

санітарно-гігієнічних досліджень В.С.Козовий