Наступила весна – пора пикников и дачных вылазок. Рано или поздно наступает момент, когда нужно доесть все заготовки, имеющиеся в дачных закромах, чтобы освободить место для новых.  Ну кто устоит перед маринованными огурчиками и солеными грибами? Мало кто, а ведь при нарушении технологии приготовления домашних заготовок вы сильно рискуете. И дело здесь не только в обычных пищевых отравлениях, но и таком опасном заболевании как ботулизм.

Ботулизм – это отравление продуктами жизнедеятельности бактерий Clostridium botulinum (C. botulinum). Споры, которые они образуют выдерживают кипячение до 5 часов.  Путем нехитрых вычислений можно понять, что при домашнем консервировании споры сохраняются.

Откуда же бактериям взяться в наших продуктах, спросите вы? Ответ прост: бактерии обитают в почве, в кишечнике многих животных и рыб. В таком состоянии клостридия условно безобидна, но стоит ей попасть в среду с малым содержанием кислорода, например, на загрязненном землей овоще в плотно закрытую банку при консервировании, – пощады не жди. В таких условиях бактерия начинает активно размножаться и выделять один из самых сильных ядов известных человечеству – ботулотоксин.

Для того, чтобы отравить все человечество потребовалось бы всего 4 килограмма яда, настолько он сильный. В 20 веке во время войны его использовали как биологическое оружие, а в 21 – многие женщины прибегают к его использованию, но уже в другой войне – в войне со старением. Препараты на основе ботулотоксина широко применяются в инъекционной косметологии для разглаживания мимических морщин.  Это действие основано на способности токсина вызывать паралич мышц. Отсюда и клиника заболевания ботулизмом. Выделяют интоксикационный, гастроинтестинальный и паралитический синдромы.

Интоксикационный и гастроинтестинальный синдромы проявляются в течение первых суток. У больного отмечается подъем температуры, тошнота, рвота, боли в животе, диарея.

Паралитический синдром проявляется двоением в глазах, ощущением сетки перед глазами, движения глазных яблок может быть ограничено. Также среди симптомов – опущение век, косоглазие, головная боль, отмечается неустойчивость походки. К зрительным нарушениям присоединяется расстройство голоса вплоть до его исчезновения. При дальнейшем развитии заболевания главным симптомом является расстройство дыхания. Паралич мышц начинается с лица и распространяется на конечности. Если он достигнет дыхательных мышц, может возникнуть респираторная недостаточность, способная привести к летальному исходу.

И все это возможно после употребления одной ложки консервированных грибов, например. Основная опасность ботулотоксина состоит в том, что он абсолютно не влияет на вкус, таким образом человек может съесть зараженный продукт и ничего не заметить.

Как быстро развиваются симптомы? Это часто зависит от количества съеденного токсина, инкубационный период оставляет от 2 часов до 3-х дней, в редких случаях может продолжаться до 14 суток.

При первых признаках заболевания необходимо промыть желудок и вызвать скорую помощь, больной подлежит срочной госпитализации.

Как же защитить себя от заболевания?

Профилактика ботулизма основана на строгом соблюдении санитарных и технологических правил консервирования пищевых продуктов:

– для консервирования в домашних условиях можно использовать только хорошо очищенные, тщательно вымытые, свежие овощи и фрукты, без темных пятен;

– банки, предназначенные для консервирования, должны быть простерилизованы;

– домашние консервы необходимо хранить в темном прохладном месте;

– если в процессе хранения крышки на банках вздулись, – эти консервы употреблять в пищу запрещено, как бы ни было жалко потраченных продуктов.

Особенно опасно приобретать консервированную продукцию домашнего приготовления около метро или у дороги, как бы аппетитно не выглядели соленья. Нельзя быть уверенным, соблюдал ли человек технологических процесс, качественно ли промыл овощи и в каких санитарных условиях производилось консервирование. Рекомендуется покупать консервированные продукты промышленного производства, здесь риск заражения ботулизмом минимален.