

ВРАГ В КОНСЕРВНОЙ БАНКЕ

Редко встретишь хозяйку, которая не спешит солить и мариновать перцы и томаты, огурцы и кабачки. Вот только в консервированных продуктах иногда «заводится» коварный враг, вызывающий одно из опаснейших отравлений - ботулизм.

Смертельно опасное отравление вызывают бактерии *Clostridium botulinum*. Развиваются они в грибах, зелёной фасоли, свёкле, шпинате, ветчинных сосисках и колбасах, копчёных и солёных рыбных продуктах, в том числе консервах. К счастью, ботулизм распространён мало - ежегодно в мире наблюдается примерно тысяча случаев.



ИНТЕРЕСНО

Первые документальные записи с симптомами ботулизма появились в 1793 году в Вюртемберге (Германия), когда при отравлении кровяной колбасой и рыбой погибло 6 человек из 13 пострадавших.

Ботулотоксин опасней яда гремучих змей в 370 тысяч раз. Этот нейротоксин быстро и необратимо поражает жизненно важные функции организма. Поэтому чем быстрее больной обратится за квалифицированной медицинской помощью, тем выше его шансы выжить.

ПУТИ ПОПАДАНИЯ В ОРГАНИЗМ

Пищевой (самый распространённый). Бактерии для выработки спор необходима анаэробная (без кислорода) среда. Например, консервы домашнего и промышленного производства (при нарушении технологии консервации). Также источником заражения могут стать различные морские моллюски и рыба, птица или почва на месте, где лежал труп инфицированного животного.

- Раневой - попадание бактерии через раневую поверхность. Первые симптомы отравления проявляются примерно через 2 недели.
- Детский - подвержены младенцы в возрасте до полугода из-за несовершенства защитной функции кишечника. Заболевание осложняется пневмонией и может закончиться летальным исходом.
- Дыхательный - в естественных условиях не представляется возможным и возникает при преднамеренном распылении токсина. Болезнь развивается в течение 1-3 суток.

ИНКУБАЦИОННЫЙ ПЕРИОД

Развитие ботулизма происходит в среднем от нескольких часов до 2-3 (изредка до 10) суток.

КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ

- затрудненное глотание;
- опущение век;
- осиплость, потеря голоса;
- бледность кожи, выраженная слабость;
- одышка в покое.

ПЕРВЫЕ СИМПТОМЫ ЗАБОЛЕВАНИЯ

- частая диарея (до 10 раз в сутки);
- обезвоживание (в связи с потерей жидкости);
- лихорадка (повышение температуры тела до 40 °С);
- изнуряющие, опоясывающие боли в животе;
- рвота.

При данных признаках необходимо срочно обращаться к врачу. Поскольку затем в течение суток жалобы уменьшаются и наступает стадия мнимого благополучия.

ПРОФИЛАКТИКА

- не употреблять в пищу сомнительную консервированную продукцию;
- продукцию домашнего приготовления на рынках, вокзалах, с рук уличных торговцев или через знакомых;
- тщательно изучать консервные банки на предмет вздутия или образования плесени. Принимать в пищу продукты в таре с такими дефектами нельзя;
- термически обрабатывать содержимое консервов перед употреблением (бактерии погибают примерно при получасовом воздействии температурой 80 °С);
- соблюдать правила консервации продуктов и санитарные нормы.

ЛЕЧЕНИЕ

- промывание желудка;
- клизма;
- антибиотикотерапия (Левомецетин, цефотаксим, цефоперазон, цефтазидим и др.);
- сорбенты (уголь активированный, Энтеросгель, Энтеродез, Нормогидрон, Регидрон и др.);
- форсированный диурез (выведение токсинов с мочой);
- парентеральное питание (внутривенное введение необходимых организму питательных веществ при сниженной функции глотания).

