Ботулизм

Ботулизм (от лат. *botulus* — колбаса) — тяжёлое токсикоинфекционное заболевание, характеризующееся поражением нервной системы, Возбудитель ботулизма- Clostridium botulinum. ВОЗ считает ботулизм серьезной глобальной проблемой. Clostridium botulinum в природе очень распространены и достаточно устойчивы даже к самым суровым условиям окружающей среды. Несмотря на то, что они анаэробы, Clostridium botulinum прекрасно себя чувствуют и в присутствии кислорода, для этого у них есть специальный фермент. Клостридии — обитатели почвы, но их не «смущает» ни речная, ни морская вода.

Если говорить о пищевом ботулизме (а еще он бывает, например, раневой или ингаляционный), то схема его развития достаточно проста: в некоем продукте, который неправильно готовили или хранили, сформировались благоприятные условия для роста и размножения клостридий. В ходе своей жизнедеятельности эти анаэробные (то есть не нуждающиеся в кислороде) микробы выделяют очень мощный токсин, называемый ботулотоксином. Ботулизм возникает не из-за того, что в организм человека попадает клостридия, ее в продукте уже может и не быть, дело только в токсине, поэтому, например, антибиотики в данном случае не работают.

Заражение происходит при употреблении пищевых продуктов животного и растительного происхождения, зараженных возбудителем ботулизма, например, консервированные овощи, такие как зеленая фасоль, шпинат и свекла; вяленую, соленую и копченую морскую и речную рыбу (второе место по ботулизму в России); грибы— на первом месте, на них приходится до 50% интоксикаций. В подавляющем большинстве случаев речь идет о домашних заготовках, когда сложно соблюсти все необходимые нормы.

Ботулотоксин — нейротоксический паралитический яд. Всасываясь в желудочно-кишечном тракте, он в первую очередь поражает черепно-мозговые нервы, поэтому первыми характерными симптомами будут туман и мушки перед глазами, двоение предметов, расширение зрачков, часто неравномерное, внезапно развивающееся расходящееся косоглазие, нарушение речи, ощущение комка в горле, невозможность проглотить слюну. Причиной смерти чаще всего становится паралич дыхательной мускулатуры и миокарда. Скорость развития отравления зависит от целого ряда факторов — в частности, массы тела человека, его возраста, наличия фоновых заболеваний, ну и, конечно, дозы поступившего в организм яда. На все про все может уйти от двух часов до восьми дней. Примечательно, что ботулотоксин не имеет вкуса, цвета и запаха, так что заподозрить что-то неладное по вкусу продукта не получится. Но по внешнему виду — можно, клостридии в процессе жизнедеятельности активно выделяют газы, которые могут вызывать вздутие («бомбаж») банок.

Если медицинская помощь оказана вовремя, то подавляющее большинство случаев все-таки заканчивается благополучно, хотя для полного восстановления могут потребоваться месяцы. Чем быстрее человек доставлен в специализированный стационар, тем лучше. Там будет проведено необходимое лечение, а вот попытка справиться «домашними средствами», наоборот, ухудшает прогноз.

Тяжело заподозрить ботулизм в том случае, если отравленными продуктами закусывали крепкие спиртные напитки. Туман и двоение в глазах могут быть восприняты как признаки «паленого» алкоголя, содержащего большое количество метанола, а остальная симптоматика маскируется выраженным опьянением.

Профилактика ботулизма сводится к соблюдению всех правил домашнего консервирования, включая тщательную очистку от земли овощей или грибов, должную термическую обработку мяса и рыбы, по возможности — использование избыточного давления для увеличения температуры кипения (такой функцией оборудованы практически все скоро- и мультиварки), стерилизацию емкостей для консервирования и пр. Следует учесть, что клостридия не любит высокую кислотность, высокий уровень сахара и соли, открытый воздух, низкую влажность и температуру ниже 3°С. Домашние консервы из продуктов высокого риска перед подачей на стол рекомендуется кипятить, ботулотоксин разрушается в течение 10 минут.

При появлении первых симптомов обращаться в приемное отделение ГУЗ «ЛОКИБ», телефон 33-43-48

Врач- инфекционист Зубкова Ирина Владимировна