

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве в САО г. Москвы сообщает

30.10.2012

22.10.2012 г. из общегородской автоматизированной информационной системы мониторинга инфекционной и паразитарной заболеваемости (АИС «ОРУИБ») гор. Москвы поступило экстренное сообщение о случае ботулизма у женщины, возраст 63 года. В экстренном порядке с целью предупреждения распространения ботулизма у населения специалистами начато эпид.расследование данного случая заболевания. Установлено, что женщина проживает с семьей (жена, сын, дочь). Больной употреблял в пищу в течение недели каждый день маринованные грибы «опята» собственного приготовления. В семье данную продукцию больше никто не употреблял. 21.10.2012 г. у больной появились расстройство речи, слабость, данные симптомы нарастали в течение всего дня. В этот же день был доставлен в больницу им. Боткина в приемное отделение нарядом скорой медицинской помощи, где по результатам обследования поставлен предварительный диагноз «Ботулизм?», принято решение о переводе больной в 3-ю Инфекционную больницу незамедлительно в реанимационное отделение. При общении специалистов Роспотребнадзора с реаниматологами в 3-й Инфекционной больнице получена информация: пациент поступил со следующими симптомами: расстройство зрения (двоение), речи, нарушение глотания, слабость, сухость во рту. Поставлен окончательный диагноз «Клинический ботулизм средне-тяжелого течения», введена сыворотка противоботулиническая очищенная концентрированная жидкая типов, А, В, Е. В реанимационном отделении больной наблюдается в течении 3-х суток. Ввиду наличия маринованных грибов в квартире пациента организован отбор проб и доставка данной продукции для проведения исследований на наличие ботулотоксина в лабораторию ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по г. Москве». Токсин ботулизма — яд, чья сила действия в 375 000 раз превышает таковую яда гремучей змеи. При этом смертельная доза для человека — всего 0,0000003 (три десяти миллионных) грамма! Попадая с пищей в желудочно-кишечный тракт, токсин ботулизма быстро всасывается в кровь, затем, достигая нервной системы, поражает различные ее отделы, блокируя передачу нервных импульсов органам и тканям. Результат — паралич дыхательной мускулатуры, остановка дыхания и смерть. Возбудитель ботулизма распространен в природе в виде спор. Ботулиническую палочку можно обнаружить в земле, воде или на дне водоема, на овощах, фруктах. Но смертельный яд — токсин она начинает выделять только в анаэробных условиях, то есть при отсутствии кислорода. Прекрасной средой для токсинообразования служат трупы животных и рыб. Отсюда и уникальная токсичность ботулинического яда. Постоянная циркуляция возбудителя в природе обеспечивается тем, что трупы животных, павших от *Clostridium Botulinum*, поедаются другими представителями фауны, которые тоже заболевают и погибают, и т. д. Споры устойчивы к кипячению и уничтожаются только в процессе автоклавирования при 120,6°С в течение получаса. Понятно, что в домашних условиях это недостижимо. Комфортно себя чувствует палочка ботулизма в соленой среде, в копченых продуктах, прежде всего в рыбе и салате. В качестве первой помощи при ботулизме следует промыть желудок 5%-ным раствором пищевой соды (50 г на литр воды). Сода нейтрализует токсин. Но делать это можно только если нет нарушений дыхания и глотания. Как уберечься от этого заболевания? Конечно, предназначенные для заготовок овощи и фрукты надо тщательно мыть. Но кто даст гарантию, что мельчайшие частички почвы на них все-таки останутся? Кипятите вы свой салат или компот хоть два часа, хоть пять, споры выдержат и никуда не исчезнут. Единственное, что их убивает «наповал», — это стерилизация при температуре не ниже 120° под повышенным давлением. Но в домашних условиях, увы, это недостижимо. Что же, отказаться от заготовок, от удовольствия открыть зимой баночку с овощным салатом или грибочками? Вовсе нет. При соблюдении определенных правил никакой ботулизм не страшен. Стоит их запомнить. • Не консервируйте в герметически закрытых банках мясо, рыбу, грибы и те овощи, которые трудно отмыть от частичек почвы (морковь, свекла). • Не копите и не вяльте рыбу, мясо и сало в домашних условиях — споры ботулизма могут находиться в кишечнике рыб или животных. • Не покупайте домашние консервы с рук. • Используйте для домашних консервов пластиковые крышки. При этом пастеризуйте продукты в несколько этапов: ежедневно кипятите на водяной бане по 20–30 минут (без крышки) в течение 2–3 дней: это позволит уничтожить токсин «в зародыше». • И самое главное! Если вы не можете отказаться от семейной традиции консервирования грибов, салатов и прочей снеди, открыв банку, обязательно прокипятите ее содержимое или прожарьте в течение 15–20 минут. Даже грибы. Даже салаты. Только кипячение разрушает смертоносный токсин. Имейте в виду: «опасные» банки нередко вздуваются (их надо немедленно и безжалостно выкинуть), но могут иметь и вполне нормальный вид. Не забудьте о кипячении. **Скоморовская Л.Н., — зам. начальника Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве в САО г. Москвы**

