

Ботулізм: як не стати жертвою “смачної” смертельної небезпеки

Минулого тижня вперше за багато років серед залізничників зафіксовано випадок захворювання на ботулізм. Хворий на даний час перебуває на стаціонарному лікуванні. В Україні щороку біля 100 осіб хворіють на цю небезпечну хворобу. І нема такого року, щоб не були зафіксовані летальні випадки від цієї хвороби. Смертність в Україні від ботулізму сягає 20 відсотків від усіх захворювань.

Ботулізм – дуже небезпечне харчове отруєння. Воно виникає при вживанні продуктів, що містять ботулотоксин – один з найсильніших серед відомих токсинів, що блокує нервову функцію і призводить до дихального і скелетно-м'язевого паралічу. Відомий навіть вид біологічної зброї, розроблений на основі ботулотоксину. Смертельна доза ботулотоксину для людини складає усього лише 0,3 мкг.

Як вид харчового отруєння, захворювання розвивається при вживанні заражених харчових продуктів рослинного і тваринного походження, які зберігалися в умовах дефіциту кисню без необхідної (достатньої) термічної обробки. Найбільшу небезпеку становлять консерви та продукти, призначені для тривалого зберігання (гриби, маринади, ковбаси, копчені та засолені продукти) і приготовлені в домашніх умовах, при яких неможливо створити температурний режим, необхідний для загибелі спор збудника цієї хвороби. Самостійно відрізнити заражені продукти від доброякісних можна лише за здуттям кришок на банках, пов'язаним із накопиченням газоподібних продуктів життєдіяльності паличок

ботулізму. При цьому смак, запах і вигляд продукту не змінюються.

Збудник ботулізму часто розмножується в продуктах гніздами, тому якщо кілька осіб скуштують уражений продукт, захворювання може виникнути не у всіх. У людини висока сприйнятливості до цієї хвороби. Люди, які хворіють на ботулізм, самі не є заразливими.

За даними наукових досліджень, окремі типи збудника можуть розмножуватись при температурі від +5° С, тобто навіть у побутовому холодильнику.

Клінічна картина захворювання залежить насамперед не від типу збудника, а від кількості токсину, що потрапив в організм і вчасного введення антитоксичної сироватки. Саме тому у будь-якому випадку підозри на ботулізм необхідно негайно звертатися за медичною допомогою.

Інкубаційний період захворювання триває від кількох годин до доби (рідше – до 2-3 діб). Його тривалість також залежить від кількості ботулотоксину, що потрапив в організм хворого.

Зазвичай захворювання починається раптово. Характерним симптомом є порушення зору; виникає м'язева слабкість, з'являється сухість у роті. Турбує “туман”, роздвоєння предметів, “сітка” перед очима, далековидність. Відчувається наявність чужорідного тіла в глотці, першіння в горлі, утруднене ковтання їжі. При тяжкому перебігу захворювання вживана усередину вода і рідка їжа можуть вилитися через ніс.

У людини змінюється тембр і висота голосу. Дихання поверхневе, зіниці розширені, обличчя схоже на маску. Ботулізм часто закінчується смертю хворого.

Якщо виникає порушення зору, особливо після вживання консервованих або інших “небез-

печних” продуктів, треба відразу ж викликати невідкладну медичну допомогу, тому що при ботулізмі стан хворого може різко погіршитися протягом першої доби після зараження, що може призвести до смерті. Якщо підозрілу їжу вживали інші люди, слід з'ясувати, чи не з'явилися у них будь-які ознаки хвороби.

Одужання хворих, навіть якщо своєчасно вдається до медичної допомоги – при появі перших ознак ботулізму – і невідкладно почати лікування, відбувається повільно. Деякі ознаки хвороби можуть зберігатися впродовж кількох місяців. Після перенесеного захворювання не залишається стійкої несприйнятливості до нього.

Для запобігання ботулізму слід перевіряти консерви перед вживанням в їжу, викидати банки, кришки яких “здулися”. Ці заходи профілактики мають неабияке значення. Особливо враховуючи те, що в дорогу люди зазвичай беруть консервовані продукти або копчені і солені, що придатні для тривалого зберігання. Однак під час подорожі через відсутність холодильника неможливо дотримуватися температурного режиму зберігання продуктів, тому в продуктах може накопичуватися ботулотоксин. Суттєво знижує ризик захворювання на ботулізм прогрівання всіх видів консерв до 100° С впродовж 30 хв.

Мікроб чутливий до кислого середовища. Його життєдіяльність надійно затримується за рН 3,8-4,5. Збудник не розмножується в сухих продуктах. Кухонна сіль за концентрації 6-7% у водній фазі гальмує розвиток збудника, а понад 10% – зовсім пригнічує розвиток і токсинування. Отруєння, пов'язані із вживанням солоні риби, стаються через те, що токсинування відбулося до момен-



ту посолу або через нерівномірний розподіл солі. Цукор при концентрації у водній фазі 47-50% також пригнічує життєдіяльність мікроба. В таких продуктах як джеми, повидло, варення при достатній кількості цукру неможливе утворення токсину, за винятком цілих консервованих фруктів, в яких кількість цукру може бути недостатньою. Токсинування відбувається за короткий час – від 12 до 24 годин.

Під час консервації необхідно ретельно очищати сировину від забруднень, які можуть містити спори клостридій, в т.ч. від плісняви, яка поглинає кисень та створює сприятливі умови для розмноження бактерій. Слід ретельно стерилізувати посуд, спеції та саму продукцію.

У жодному разі не купуйте консервовані продукти домашнього виготовлення та не вживайте їх без попередньої достатньої термообробки. Краще надати перевагу продуктам промислового виробництва.

3 метою попередження харчових отруєнь радимо:

- не брати в дорогу та на відпочинок продуктів, що швидко псуються;
- продукти, що швидко псуються, зберігати тільки в холодильнику та обов'язково дотримуватись термінів їх реалізації;

- перед вживанням ретельно проварювати, тушкувати чи просмажувати харчові продукти, особливо консервовані;

- сирі і варені продукти у процесі приготування їжі обробляти окремим розробним інвентарем;

- захищати харчові продукти і продовольчу сировину від випадкових забруднень, зберігати їх у закритому посуді;

- не купувати продукти харчування на стихійних ринках у приватних осіб.

У жодному разі не можна вживати в їжу м'ясні та рибні консерви, якщо залізна банка роздута чи деформована.

При перших ознаках харчового отруєння – слабкості, підвищенні температури тіла, нудоті, болю в животі, блюванні, проносі, порушенні зору тощо – не займатися самолікуванням, а терміново звернутися до найближчої медичної установи за кваліфікованою допомогою медпрацівників.

Пам'ятайте: хвороби легше запобігти, ніж її лікувати. Будь-яке отруєння не минає безслідно. Бережіть здоров'я своє, близьких і особливо дітей.

Оксана КУНИНЕЦЬ,
начальник Управління на Львівській залізниці Головного управління Держсанепідслужби на залізничному транспорті

ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМИ

- Посвідчення ЛВ №548319, видане ВП “Пасажирське вагонне депо Львів” у 2013 р. СІРОМУ А.М.
- Посвідчення ЛВ №501376, видане ВП “Колійна машинна станція №125” у 2013 р. КВИЧУ М.С.
- Посвідчення ЛВ №544004, видане ВП “Івано-Франківський загін воєнізованої охорони” у 2013 р. БУРИН І.І.
- Посвідчення ЛВ №440103, видане ВП “Рівненська дистанція колії” у 2011 р. ТЕРЕЩУКУ Б.Ю.
- Приміський квиток ф.4 №184367, виданий ВП “Локомотивне депо Львів-Захід” у 2014 р. ШУРМАКЕВИЧУ Л.І.
- Посвідчення ЛВ №439975, видане ВП “Рівненська дистанція колії” у 2011 р. МЕЛЬНИЧУКУ П.В.
- Договір добровільного медичного страхування №20-10-03-24242, виданий СК “Нафтагазстрах” ПАСІЧНИК А.М.
- Посвідчення ЛВ №507101, видане ВП “Рівненська дирекція залізничних перевезень” у 2014 р. ЗАЙЧЕНКУ К.О.
- Студентський квиток ВК №06155759, ви-

- даний Львівським технікумом залізничного транспорту у 2010 р. КОЗАРУ В.І.
- Посвідчення ЛВ №528088, видане ВП “Ремонтне вагонне депо Дрогобич” у 2013 р. БУЧКУ Р.І.
- Посвідчення ЛВ №429908 (2012 р.) та приміський квиток ф.4 №198761 (2014 р.), видані ВП “Стрийська дистанція сигналізації і зв'язку” ГУЧКУ М.В.
- Посвідчення ЛВ №536514, видане ВП “Підзамківська дистанція колії” у 2014 р. ТРИЗУБУ Р.М.
- Посвідчення ЛВ №494069, видане ВП “Івано-Франківська дистанція колії” у 2012 р. ПИЛИП'ЮК М.В.
- Посвідчення ЛВ №503813, видане ВП “Управління будівельно-монтажних робіт і цивільних споруд №2” у 2013 р. ДЗЕМБУЛЯК В.В.
- Посвідчення ЛВ №492016, видане ВП “Ужгородська пасажирська вагонна дільниця” у 2013 р. ВАСИЛІЖЕНКУ О.П.
- Посвідчення ЛВ №483060, видане ВП “Пасажирське вагонне депо Чернівці” у 2013 р. ЧЕРНЕЗІ В.З.

- Посвідчення ЛВ №528615, видане ВП “Будівельно-монтажний поїзд №908” у 2013 р. ФЕДЕЙКУ О.Р.
- Посвідчення ЛВ №528547, видане ВП “Будівельно-монтажний поїзд №908” у 2013 р. КУЧЕРУ А.І.
- Договір добровільного медичного страхування СК “Нафтагазстрах” №003926, виданий ВП “Станція Здолбунів” у 2012 р. ЛІЩУК С.В.
- Посвідчення ЛВ №461557, видане ВП “Львівська дирекція залізничних перевезень” у 2012 р. НАКОНЕЧНОМУ Р.Є.
- Посвідчення ЛВ №460994, видане ВП “Львівська дирекція залізничних перевезень” у 2011 р. КЛЬОЦКО Л.А.
- Посвідчення ЛВ №518126, видане ВП “Господарська служба” у 2012 р. ФІЛОНЕНКУ І.А.
- Посвідчення ЛВ №479750, видане ВП “Моторвагонне депо Здолбунів” у 2014 р. та приміський квиток ф.4 №194825, виданий квитковим бюро ст. Рівне у 2014 р. САЮК Л.О.
- Договір медичного страхування №46876,

- виданий СК “Нафтагазстрах” у 2012 р. МУЛІВУ А.В.
- Посвідчення ЛВ №467247, видане ВП “Вокзал станції Чернівці” у 2013 р. НІКУЛІНІЙ Н.Ю.
- Посвідчення ЛВ №473096, видане ВП “Локомотивне депо Львів-Захід” у 2012 р. СОРОЦІ А.Р.
- Посвідчення ЛВ №515402, видане ВП “Підзамківська дистанція колії” у 2014 р. ГЕВЦІ А.А.
- Посвідчення ЛВ №380349, видане ВП “Мостобудівельний поїзд №63” у 2011 р. МАЗАЛОВУ В.А.
- Приміський квиток ф.4уч. №011749, виданий ВП “Мостобудівельний поїзд №63” у 2013 р. ЯБЛОНСЬКІЙ Х.О.
- Посвідчення ЛВ №504974, видане ВП “Самбірська дистанція колії” у 2013 р. ПАЛЮХУ А.В.
- Договір СК “Нафтагазстрах” №20-10-03-28441, виданий ВП “Локомотивне депо Львів-Захід” у 2010 р. БОКАЛУ І.В.
- Посвідчення ЛВ №464016, видане ВП “Станція Львів” у 2012 р. ПОТІЧНОМУ Ю.Б.

ЗАСНОВНИКИ:
управління Львівської залізниці та дорпрофсож
Ресурсні свідоцтво КВ № 1252.
Редактор
Ігор ПАРАЩАК
тел. 226-32-97
факс. 226-41-83
Заступник редактора
Андрій ВЕЗДЕНКО.....226-26-10

Відповідальний секретар
Галина КВАС.....226-25-67
Коректор
Андрій КОСЮРА.....226-32-03
Кореспонденти:
Ольга ПАДКОВСЬКА.....226-01-65
Олександр ГЕРШУНЕНКО.....226-37-83
Оксана ПОДОЛЬСЬКА.....226-39-34
Тетяна БАЛЛА.....226-59-27
Оксана ЛОК.....226-36-23
Лілія БАРАНИЧ.....226-37-80
Бухгалтер Тетяна АНДРУШКО.....226-46-80

Львівський ЗАЛІЗНИЧНИК

Адреса редакції: 79000 м. Львів, вул. Гоголя, 1.
E-mail: lz@railway.lviv.ua
ГС ДТГО “Львівська залізниця”
Р/р 260000092670
Код ЄДРПОУ 20851444 МФО 325956
ЛФ АБ “Експрес-Банк”

Індекс газети 30223.
Виходить щоп'ятниці.
Тираж 38 664.
Замовлення 896.
Зверстано у комп'ютерному центрі редакції газети “Львівський залізничник”.
Комп'ютерна верстка
Тетяни ПЕСТОВОЇ.....226-38-15.
Склад редакційної колегії:
Ігор Парашак, Андрій Везденко, Галина Квас, Олександр Гершуненко, Андрій Косюра.

Точка зору авторів може не збігатися з позицією редакції.
Передрук текстових чи візуальних матеріалів газети можливий лише з письмового дозволу редакції. Редакція залишає за собою право скорочувати і редагувати надіслані матеріали. Рукописи та листи авторам не повертаються. Листування із читачами ведеться лише на сторінках газети При цитуванні посилання на газету “Львівський залізничник” обов'язкове.
Газету віддруковано у “Видавничому Домі “Високий Замок”.