

Ботулизм поджидает на углу

Как рассказал корреспонденту "Байкальских вестей" врач отделения гигиены питания областного ЦГСЭН Геннадий Шевченко, в минувшем году в Иркутской области зафиксировано семь случаев ботулизма, причем двух заболевших спасти не удалось. Все случаи бытовые, а причина отравлений -- неправильно приготовленная в домашних условиях рыба, от карася холодного копчения до соленого и копченого омуля.

-- Люди продолжают неоправданно рисковать своим здоровьем. Ведь что получается -- трое из семи заболевших отравились рыбой собственного приготовления, столько же купили продукт у частных торговцев, а одного мужчину омулем угостил приятель, -- сокрушается Геннадий Павлович. -- Хотя мы постоянно предупреждаем население: не покупайте где-то на углах, покупайте только там, где есть документы, подтверждающие, что рыба приготовлена в промышленных условиях. Ведь чем коварен ботулизм? Тем, что внешний вид отравленной рыбы не меняется, вкус -- тоже.

-- Какова динамика отравления ботулизмом в прежние годы?

-- Несмотря на дефицит омуля в советские времена, тогда иркутяне ботулизмом болели редко, потому что остерегались готовить рыбу кустарным способом. А сейчас что? Заматывают омуля в полиэтиленовые мешки, прекращая таким образом поступление кислорода к продукту. В бескислородной среде и выделяется токсин ботулизма. Да и рыбу солят порой на жаре, как следует не выпотрошив.

Кстати, у нас ботулизм только рыбный. А в Центральной России бывает и овощной, и грибной. В природе клостридий, выделяющих токсин ботулизма, очень много в почве, в воде. Но в естественных условиях у них есть доступ к кислороду, и токсины не вырабатываются.

-- Как протекает заболевание?

-- Попадая в кровь, токсин в первую очередь блокирует нервную систему кишечника. Кишечник раздувается. Затем человеку становится трудно глотать даже воду. Это уже серьезный признак. Температура тела не изменяется. Может замедлиться сердцебиение. Потом нарушается зрение -- изображение двоится, появляется как бы сеточка перед глазами.

-- С какими симптомами следует обращаться к врачу?

-- Уже когда человек начинает некомфортно сглатывать пищу, нужно обращаться к врачу. А вообще-то заболевание ботулизмом может начинаться с обычной диареи, с налета на языке. Если же портится зрение, это уже состояние средней тяжести.

Лечение начинается с введения противоботулинической сыворотки, нейтрализации яда в организме. Выздоровление может длиться до полутора месяцев, в зависимости от тяжести заболевания. При тяжелых случаях пациента подключают к аппарату искусственного дыхания.

Тех, кто не желает оказаться в столь драматической ситуации, я еще раз прошу: не зная досконально процесса, за засолку или копчение рыбы лучше не беритесь. Нельзя емкость с продуктом герметично закрывать. Или старайтесь тщательнейшим образом промывать продукт. Ну и, конечно, ни в коем случае не покупайте рыбу у частников вне рынка или магазина. Попытка сэкономить может выйти вам боком.

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot_bot](#)

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)