

Осторожно, ботулизм!

Острые отравления грибами протекают намного тяжелее других пищевых отравлений. Основная причина этих отравлений - низкая осведомленность населения о съедобных и несъедобных грибах, а также правил приготовления грибов.

Следует помнить, что грибы могут быть источником очень тяжелого заболевания - ботулизма. Возбудители ботулизма в виде спороносных палочек содержатся главным образом в почве. Из неё они попадают на грибы. Если перед консервированием грибы были плохо очищены и промыты, на их поверхности вместе с мельчайшими частицами земли могут оказаться и возбудители ботулизма. Домашняя пастеризация их не убивает, а условия в герметически закупоренной банке, без доступа кислорода, благоприятны для развития из них микробного токсина - опаснейшего для человека яда.

Заболевание ботулизмом проявляется спустя 12-72 часа после приема грибов в пищу. Появляются головная боль, сухость во рту, тошнота, рвота, понос, нарушение зрения (предметы дwoятся, становятся расплывчатыми), глотание затруднено, возникают судороги.

Чтобы избежать заболевания ботулизмом, надо очень тщательно очищать и оmyвать от земли, предназначенные для консервирования грибы, причем они должны быть свежими и доброкачественными. После сбора грибы немедленно подвергать сортировке и обработке, а срок хранения свежих грибов не должен превышать 18-24 часа при температуре не выше 10°C. Следует помнить, что даже самый лучший и, безусловно, съедобный гриб, если он перезрел, начал гнить на корню или долго лежал без обработки, может стать ядовитым.

Важно: при появлении первых симптомов отравления грибами следует немедленно обращаться за медицинской помощью.

Помощник врача-гигиениста
Слонимского зонального ЦГЭ

В.А.Галяс

