

Заместитель мэра Москвы Анастасия Ракова рассказала о ситуации со вспышкой ботулизма. Масштабы ее оказались больше, чем ранее сообщали СМИ.

По словам Раковой, всего за медпомощью с симптомами этого заболевания обратился 121 человек. У 55 пациентов ботулизм протекает тяжело, 30 из них находятся в реанимации.

Ракова заявила, что распространение некачественных продуктов приостановлено, эпидрасследование продолжается.

Естественно, людей в такой ситуации волнует, как заподозрить начало ботулизма, чтобы не потерять драгоценное время и не запустить болезнь. Пластик ни при чем. Эксперт объяснил, откуда в салатах ботулотоксин Подробнее

Об этом aif.ru рассказывает ведущий эксперт по этому заболеванию в России Владимир Никифоров, профессор, доктор медицинских наук, заведующий кафедрой инфекционных болезней и эпидемиологии РНИМУ им. Н. И. Пирогова. Прямо сейчас он занимается лечением больных ботулизмом, пострадавших во время вспышки в столице.

«Типичным для начала ботулизма являются проблемы со зрением, — объясняет aif.ru Владимир Никифоров. — Человек вдруг замечает, что у него двоится в глазах, появляются пелена, туман или расплываются предметы. Это классические признаки начала ботулизма. И если они есть, необходимо срочно вызывать скорую.

Другим серьезным и типичным признаком болезни являются проблемы с глотанием. При отсутствии лечения, следующим этапом развития болезни у таких больных бывает нарушение дыхания. И это требует терапии их в условиях отделения реанимации.

Могут быть и другие симптомы, вроде тошноты, рвоты и диареи, но они типичны и для других пищевых отравлений, и поэтому применительно к диагностике ботулизма имеют меньшее значение». Салаты виноваты. Что известно об отравлениях блюдами из доставки Подробнее

«Инкубационный период, это время от потребления продукта с ботулотоксином до первых симптомов болезни, о которых мы говорили выше, обычно занимает от двух часов до двух дней, — объясняет эксперт. — Пациенты часто могут точно назвать время появления этих симптомов, так остро они возникают и развиваются.

Пока человек ждет скорую, он может сделать промывание желудка известным старым

способом — два пальца в рот, но предварительно выпив большое количество воды. Однако, если уже есть хоть какие-то признаки проблем с глотанием, этого делать не стоит.

Как свидетельствуют наши наблюдения, чаще всего люди заболевают после потребления грибов, законсервированных домашним способом. На их долю приходится 65-68% случаев ботулизма. Реже бывают отравления домашними овощными консервами, еще реже — соленой или копченой рыбой кустарного производства. Колбасные и другие подобные изделия приводят к отравлениям редко. В последнее десятилетие в стране регистрируют в среднем около 200 случаев ботулизма в год. Летальность при этом достигает 8%. И яд, и лекарство. Какие патологии исправляют ботулотоксином? Подробнее

Отравления промышленными консервами могут быть более массовыми, но встречаются они реже, так как режимы их приготовления более жесткие, и бактерии клостридиум ботулинум обычно при этом уничтожаются. При домашнем консервировании убить их невозможно, так как бактерия переносит кипячение в течение 6 часов при температуре 100-110 градусов».