Новостные Telegram-каналы сообщают, что количество заболевших ботулизмом увеличивается. Прозвучали данные о 41 или 49 пациентах. Среди главных виновников вспышки называют салаты, лобио и другие готовые блюда, продающиеся в пластиковых контейнерах.

Простые люди винят в этом жару и антисанитарию. Но специалисты видят эту проблему не совсем так.

Погода и грязные руки в данном случае могут быть не виноваты. Ведь ботулизм — это особая инфекция. Более того, строго говоря, это не инфекционная болезнь в чистом виде. Потому что ее вызывают не бактерии, а ботулотоксин, вырабатываемый ими. И формируется он не в организме человека, а в продукте. Поэтому Роспотребнадзор относит ботулизм к бытовым отравлениям, а не к инфекциям. И яд, и лекарство. Какие патологии исправляют ботулотоксином? Подробнее

Ведущий эксперт по ботулизму в России Владимир Никифоров, профессор, доктор медицинских наук, заведующий кафедрой инфекционных болезней и эпидемиологии РНИМУ им. Н. И. Пирогова, считает правильным объяснять эту вспышку не самими готовыми салатами, продающимися в пластиковых контейнерах, а компонентами, которые использовались для их приготовления: «В салатах в такой упаковке не могут создаться условия для активного размножения бактерий, вызывающих ботулизм, — говорит он aif.ru. — Ведь для клостридиум ботулинум благоприятна анаэробная атмосфера — отсутствие доступа кислорода. Так чаще всего бывает не в пластиковой таре, а в герметично укупоренных консервах или в продуктах большого объема, типа колбасы, вглубь которой кислород тоже не поступает.

Поэтому в первую очередь нужно предполагать, что виноваты не сами салаты в пластиковой таре как таковые, а какие-то их компоненты, которые, скорее всего, до приготовления салатов и других блюд хранились в виде консервов. В первую очередь я бы думал о томатных пасте или соусах. Во-первых, их обычно хранят герметично укупоренными, а во-вторых, для их производства часто используют падалицу — томаты, упавшие с кустов. Они могут быть загрязнены землей и, следовательно, клостридиями ботулинум. Эти микроорганизмы присутствуют в почве. Попав в среду без кислорода, они размножаются и продуцируют токсин, вызывающий болезнь». Салаты виноваты. Что известно об отравлениях блюдами из доставки Подробнее

Большое количество больных тоже говорит о том, что отравление вызвано каким-то продуктом промышленного производства. Такие вспышки бывали и раньше — например, при отравлении кальмарами в Мурманске или томатным соком во

Все права защищены

Владимире (последнее произошло еще в СССР). Если же в отравлении виновата какая-то конкретная упаковка консервов или продукта, в которой размножились бактерии и накопился ботулотоксин, то масштабы бывают небольшими — заболевают обычно только те, кто ели этот продукт вместе. Так часто бывает, когда отравляются своими грибами или какими-то другими заготовками.

В нынешней истории уместно думать, что токсин попал в разные упаковки салатов, лобио и т. д. с какими-то другими компонентами блюд, которые могли быть загрязнены изначально. А производители салатов просто пользовались ими. То есть ниточка тянется туда, где делали эти компоненты. И это может быть за много сотен километров от столицы. К сожалению, определить, что консервы содержат клостридиум ботулинум и ботулотоксин, на глазок нельзя. Для этой бактерии нехарактерно газообразование в процессе жизнедеятельности, и поэтому она не вызывает бомбаж (вздутие консервной банки газом изнутри), по которому обычно бракуют продукцию.

Все права защищены