

В понедельник, 17 июня, случаев заражений ботулизмом в Москве стало в разы больше, чем день назад. Если в воскресенье, по данным столичного СК, минимум десять человек от 18 до 60 лет отравились едой, заказав ее из сервисов доставки, то на следующий день заместитель мэра Москвы по вопросам социального развития Анастасия Ракова заявила, что число отравившихся выросло для 121 человека.

По словам Раковой, 55 человек находятся в тяжелом состоянии, 30 из них в реанимации. Очаги заболевания появляются и в других регионах России. Пресс-служба Роспотребнадзора по Республике Татарстан заявила о шести случаях подозрения на ботулизм. Четверых жителей Нижнего Новгорода госпитализировали с подозрением на это же заболевание. Напомним, что, предположительно, причиной отравлений стали готовые салаты — лобио и салат с тунцом, фасолью и яблоком, которые распространяются через сервисы доставки и магазины. Aif.ru попытался выяснить у экспертов, почему такое могло произойти. Виноват ли какой-то отдельный ингредиент или нарушение технологии приготовления или же хранения? Или же просто салаты были сделаны из некачественных продуктов, с сомнительным сроком годности? Точный ответ дадут правоохранительные органы, расследующие уголовное дело о некачественном предоставлении услуг, после получения результатов экспертиз.

Бренд-шеф Антон Прокофьев считает, что одной из причин ЧП могло стать в целом нарушение приготовления и хранения готовой еды. Что летом особенно чревато.

«Если вы работаете с готовой едой на доставку летом, то особенно важно соблюдать технологию. Приготовленная еда на всех стадиях должна отправляться в камеру охлаждения, желательно шокового. Очень часто в малых кухнях нет такого оборудования, — прокомментировал Прокофьев. — Зачастую они остужают приготовленные блюда просто на сквозняке».

«А тем временем при жаре все процессы в еде развиваются очень быстро. По предварительным данным, основная причина произошедшего — овощные консервы, — уточнил заместитель председателя общественного совета при Роспотребнадзоре Олег Павлов в комментарии „КП“. — Консервированная фасоль является благоприятной средой для образования ботулотоксинов».

Под подозрением фасоль. Число отравившихся блюдами из доставки выросло
Подробнее

Есть и другое мнение. Так, ведущий эксперт по ботулизму в России, профессор, доктор медицинских наук, заведующий кафедрой инфекционных болезней и эпидемиологии

РНИМУ им. Н. И. Пирогова Владимир Никифоров в беседе с aif.ru заявил, что в первую очередь нужно предполагать, что виноваты не сами салаты в пластиковой таре, а какие-то отдельные компоненты, которые до их приготовления 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, — поделился предположениями Владимир Никифоров. — Они могут быть загрязнены землей и, следовательно, клостридиями ботулиnum. Эти микроорганизмы присутствуют в почве. Попад в среду без кислорода, они размножаются и продуцируют токсин, вызывающий болезнь».

По его словам, в салатах, продающихся в пластиковых контейнерах, если эти салаты изначально не были приготовлены из зараженных продуктов, не могут создаться благоприятные условия для активного размножения бактерий, вызывающих ботулизм. Для него благоприятна анаэробная атмосфера.

«Так чаще всего бывает не в пластиковой таре, а в герметично укупоренных консервах или продуктах большого объема типа колбасы, вглубь которой кислород тоже не поступает», — прокомментировал Владимир Никифоров.

Кстати, именно поэтому большую опасность представляют домашние консервации, сделанные из недомытых овощей или плохо промытых грибов.

Не понос и рвота. Эксперт рассказал о первых симптомах ботулизма Подробнее

В составе салатов, после которых произошло массовое отравление, были также консервированные фасоль и тунец. После случаев отравления блюдами с консервированным тунцом началось исследование этих консервов. Ведь рыба — одна из главных «переносчиков» ботулизма. В ней бактерия развивается так же быстро, как и в консервациях.

«Сейчас работают наши коллеги-микробиологи, они устанавливают, как попал возбудитель именно в тот или иной продукт. Но в данном контексте я могу сказать, что это однозначно несоблюдение технологического процесса», — рассказала заместитель генерального директора ФГБУ ФНКЦ МРиК ФМБА России, биолог клинической лабораторной диагностики Наталья Мачула в беседе со smotrim.ru.

По ее словам, на любом этапе, от выращивания сырья до консервации, опасная

бактерия будет находиться в банке. В интервью REN-TV инфекционист, кандидат медицинских наук Сергей Вознесенский рассказал, что при нарушении технологии консервации в продуктах создаются условия, благоприятные для размножения бактерий и выделения токсинов.

Статья по теме Салаты виноваты. Что известно об отравлениях блюдами из доставки

«Когда человек открывает такой продукт, там не будет никакого постороннего запаха, специфического вида. Таким образом, можно заразиться. В первые часы — тошнота, боли в животе, жидкий стул, температура», — объясняет Сергей Вознесенский. То есть зараженная токсином ботулизма еда никак особенно не пахнет и не теряет «товарного вида». И обмануться очень легко.

Напомним, что ботулизм — это инфекционное заболевание, которое возникает при употреблении в пищу продуктов, содержащих возбудитель ботулизма. Инкубационный период, как правило, составляет от 2 часов до 5 суток от момента употребления некачественной пищи. От человека к человеку не передается.

Среди симптомов — слабость, сильная утомляемость, головокружение, сухость во рту, тошнота, рвота, жидкий стул. Эти симптомы похожи на обычное отравление. Но ботулизм страшен тем, что легко может убить человека. Если тот вовремя не обратится к врачу. Токсин поражает мышцы: в тяжелых случаях отравившийся не может глотать, а потом и дышать.