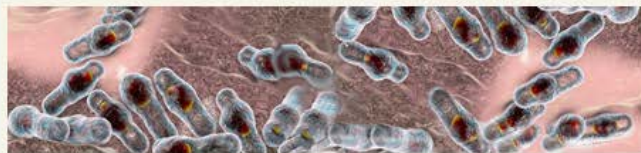


Ботулизм — это тяжёлое инфекционное заболевание, характеризующееся поражением нервной системы, а по сути — отравление сильнейшим ядом, который вырабатывает бактерия клостридия ботулизма

Причина ботулизма - попадание в организм человека ботулотоксина, бактерии *Clostridium botulinum* или спор этого микроорганизма.

Смертельная доза ботулотоксина для взрослого — менее одной миллионной грамма.



Основной путь передачи ботулизма — пищевой. Почти 99% пациентов заражаются именно через продукты. Заболевание возникает при употреблении в пищу продуктов домашнего консервирования (овощи, грибы, колбасы, ветчина, копченая и соленая рыба), контаминированных клостридиями.

У ботулотоксина нет вкуса, цвета или запаха, поэтому по внешнему виду продуктов нельзя определить, заражены они или нет.



Симптомы ботулизма



Больной человек не представляет эпидемиологической опасности для окружающих лиц.

В начальный период заболевания можно выделить следующие варианты:

Гастроэнтеритический вариант:

- Схваткообразные боли в области желудка;
- Рвота;
- Послабление стула;
- Затруднение глотания («комоч в горле») – частый симптом!

«Глазной» вариант:

- Появление тумана, сетки, «мушек» перед глазами;
- Потеря чёткости контуров предметов;
- «Острая дальность зрения»

Лечат ботулизм только в стационаре, в инфекционных отделениях. При тяжёлом течении болезни — в отделении интенсивной терапии или реанимации.

Ботулизм опасен для жизни! Очень важно при малейшем подозрении немедленно обратиться за медицинской помощью.

Даже если лечение начали вовремя, пациенту могут понадобиться недели или месяцы для восстановления здоровья после воздействия ботулотоксина.

В 5–10% случаев ботулизм приводит к смерти.

Предупредить ботулизм легче, чем лечить.



Профилактика ботулизма.

ПОМНИТЕ:

1. Правильная консервация в домашних условиях!

- Не уменьшайте количество соли, уксуса, не пренебрегайте временем тепловой обработки.
- Овощи и грибы только мариновать или солить обязательно в открытой для доступа воздуха таре;
- Консервация мяса и рыбы только в свежем виде;
- Овощи и фрукты перед консервированием необходимо тщательно обмывать и замачивать для удаления частиц почвы;
- Избегайте обилия зелени во время консервации овощей и фруктов – из-за мелких веточек, растения бывает тяжело полностью отмыть от остатков земли.

2. Не покупайте на рынке и у частных лиц продукты домашнего консервирования в герметически закрытых банках. Продукты, реализуемые таким образом, не проходят санитарный контроль и не являются гарантией «чистоты».

3. Не покупайте у частных лиц продукты домашнего копчения: колбасы, мясо и особенно рыбу. Из кишечника рыбы при ее неправильной обработке споры клостридий легко проникают в толщу мышц.

4. Не ешьте консервы из вздувшихся, подозрительных банок.

ВАЖНО!

1. Храните домашние консервы только в холодильнике или в погребе.
2. Перед употреблением в пищу консервы подвергайте температурной обработке (в течение 15-20 минут).
3. К ботулиническому токсину особенно чувствительны дети. Им можно давать консервы домашнего приготовления только после предварительной тепловой обработки.
4. Если вы почувствовали себя плохо, сразу же обратитесь к врачу и обязательно сообщите, что вы употребляли в пищу консервы. Не выбрасывайте банку с остатками консервов, оставшуюся рыбу или колбасу – их необходимо отправить на лабораторное исследование. Это поможет быстрее выявить источник, поставить диагноз и начать правильное лечение.

