



ФБУЗ
«ЦЕНТР ГИГИЕНИЧЕСКОГО
ОБРАЗОВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»
РОСПОТРЕБНАДЗОРА

Ботулизм





БОТУЛИЗМ

острое токсико-инфекционное заболевание, возникающее под действием специфического белкового **нейротоксина**, характеризующееся **поражением нервной системы** с развитием паралитического синдрома



ВОЗБУДИТЕЛЬ

Бактерия Clostridium botulinum

естественная среда обитания — почва

Две формы существования бактерии:

- **спора** — состояние покоя, образуется при неблагоприятных условиях.
Она **высокоустойчива** к физическим и химическим воздействиям (выдерживает длительное кипячение, замораживание, высокие концентрации дезинфицирующих средств). Эффективным способом уничтожения спор является автоклавирование при температуре плюс 132 °С, 2 атм, в течение 90 минут
- **вегетативная** — состояние роста, размножения и **активной продукции ботулотоксина**



БОТУЛОТОКСИН

**БЕЗ ВКУСА,
ЦВЕТА И ЗАПАХА**

Факты

Самый сильнодействующий яд!
Он сильнее яда гремучей змеи
в 375 000 раз. Смертельная доза для
человека составляет не более 0,0000003 г

**Устойчив в кислой среде, выдерживает
высокие концентрации поваренной
соли, не разрушается в продуктах,
содержащих различные специи**

Способен сохраняться
в консервированных продуктах годами

**Ботулотоксин разрушается при
нагреве до 100 °C в течение 10 минут**

Условия для синтеза токсина вегетативной формой бактерии

- ✓ бескислородная среда
- ✓ температура — 3-37°C
- ✓ pH более 4,5
- ✓ низкое содержание соли и сахара
в продукте



БОТУЛИЗМ



Резервуар и источник

почва, тепло- и холоднокровные животные

Не вызывая заболевания, возбудитель обитает в кишечнике лошадей, коров, свиней, кроликов, норок, крыс, кур и выделяется с фекалиями в окружающую среду



Пути передачи

пищевой

Заражение происходит при употреблении продуктов, содержащих ботулотоксин. Чаще всего — домашние консервы, приготовленные из овощей и грибов, колбасы, ветчины, а также соленая, копченая или вяленая рыба; вакуумированная продукция



Распространен

повсеместно

«бомбаж» банок не свидетельствует о присутствии в продукции ботулотоксина, так как в процессе жизнедеятельности *C. botulinum* не образует газ



РИСКОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ



домашние консервы, приготовленные из овощей, грибов, мяса, рыбы



колбасы, окорока, ветчины домашнего приготовления



соленая, копченая или вяленая рыба кустарного производства



продукты в вакуумной упаковке



СИМПТОМЫ

Инкубационный период:
от 2-4 часов до 5 суток

Заболевание начинается остро, больные могут указать даже час начала

ЖЕЛУДОЧНО-КИШЕЧНЫЙ ТРАКТ

тошнота, рвота, жидкий стул

ЗРЕНИЕ

“туман” или “пелена” перед глазами, расплывчатость предметов или их двоение

НЕРВНАЯ СИСТЕМА

нарушение глотания, сухость во рту, парезы и параличи мышц



БЕРЕГИТЕ СЕБЯ



Обращайтесь за медицинской помощью при появлении любых симптомов



НЕСПЕЦИФИЧЕСКАЯ ПРОФИЛАКТИКА



не покупайте консервированные продукты у незнакомых лиц, особенно домашнего приготовления



не вакуумируйте мясные, рыбные, овощные продукты для удлинения их срока хранения



не консервируйте в домашних условиях мясо, рыбу, грибы, овощи в герметично закрытые банки



при заготовке продуктов впрок используйте сушку или замораживание



РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ЗАГОТОВКЕ ПРОДУКТОВ ВПРОК

Тщательно подготавливайте продукты:



очищайте и промывайте под проточной водой сырье, загрязненное землей и пылью



свежую рыбу после улова быстро потрошите, промывайте проточной водой и храните в условиях холода



при послеубойной разделке туш животных быстро и аккуратно удаляйте кишечник; храните тушу в условиях холода



не используйте для заготовок овощи, фрукты, ягоды и грибы с признаками порчи



РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ЗАГОТОВКЕ ПРОДУКТОВ ВПРОК



Следуйте рецепту!

не уменьшайте количество соли, уксуса,
не сокращайте время тепловой обработки



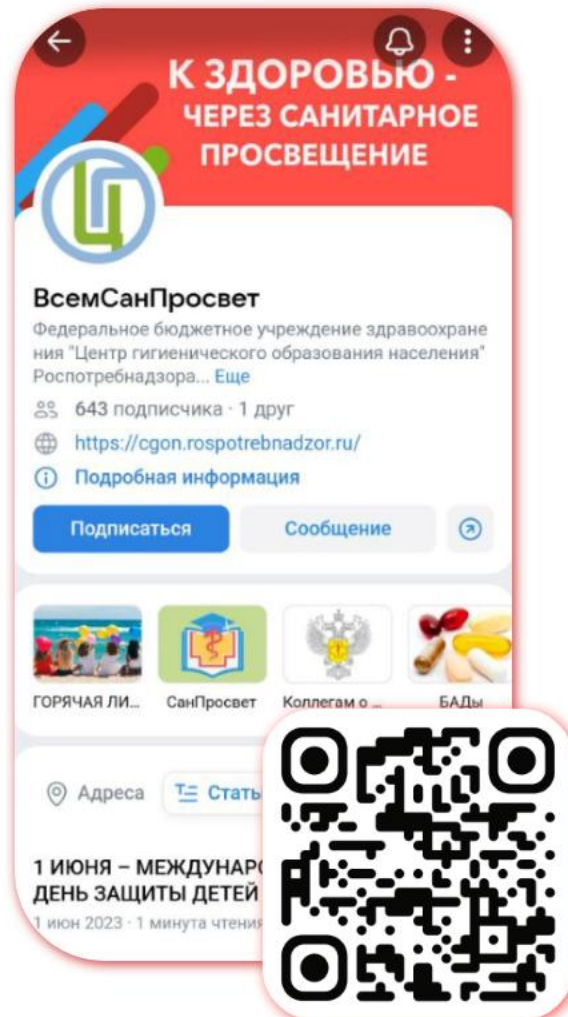
при консервировании
продуктов отдавайте
предпочтение маринованию,
солению с добавлением
достаточного количества
кислоты, соли и не закрывайте
их герметично

ВсемСанПросвет

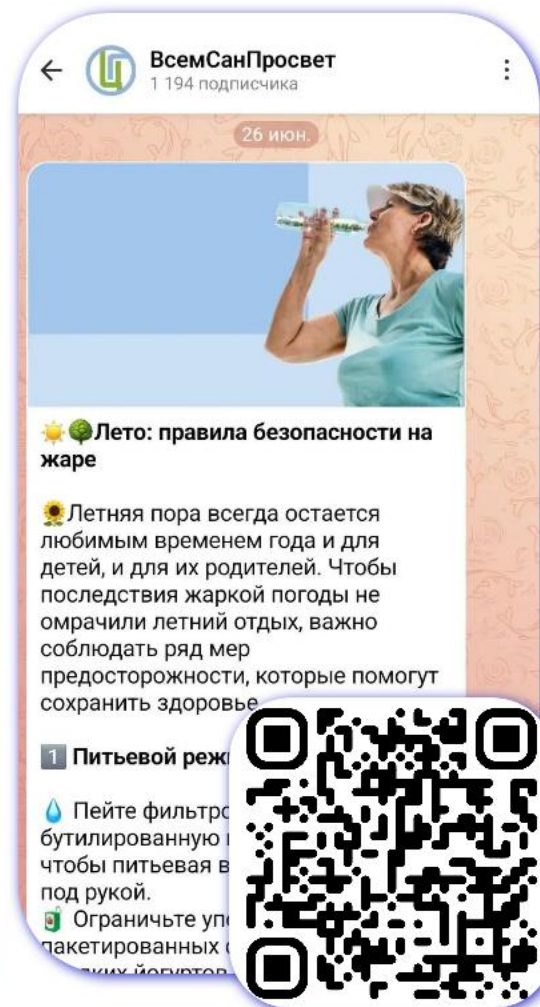
telegram



ВКонтакте



МАКС



RUTUBE

