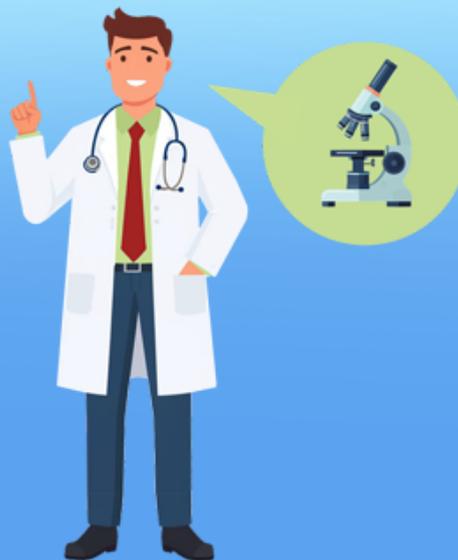


Меры профилактики ботулизма

- не покупайте на рынке и у случайных лиц продукты в герметично закрытых банках или вакуумной упаковке, продукты домашнего копчения (мясо, рыбу, колбасу)
- если вы заготавливаете продукты впрок, лучше не консервировать их, а сушить или замораживать
- перед консервированием тщательно вымойте продукты, не используйте продукты с признаками порчи и гнили
- соблюдайте общепринятую технологию консервирования: не сокращайте количество соли, уксуса, время тепловой обработки
- домашние консервы храните в холодильнике или холодном погребе
- перед употреблением в пищу подвергайте консервы кипячению в течение 20 минут



Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиенического образования населения» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
г. Москва, 1-й Смоленский пер., д. 9, стр. 1
e-mail: cgon@cgon.ru;
тел.: 8 (499) 241 86 28



Ботулизм

Что такое ботулизм

Ботулизм — тяжелое заболевание, поражающее центральную нервную систему, которое при несвоевременном обращении за помощью заканчивается летальным исходом.

Возбудитель

Спорообразующая бактерия *Clostridium botulinum*. В процессе жизнедеятельности вырабатывает ботулинический токсин.

Ботулинический токсин

- один из самых сильных из известных биологических ядов
- оптимальные условия для образования токсина — высокая температура (от 28 до 35 °С) и отсутствие кислорода



Наличие ботулотоксина в продукте НЕ приводит к изменению его внешнего вида, вкуса, запаха.

Источник инфекции

Преимущественно домашние заготовки: консервированные овощи и грибы в герметичных банках, продукты в вакуумной упаковке, копченые мясо и рыба.

Основной путь передачи — пищевой

Заражение происходит при употреблении продуктов, содержащих ботулотоксин.

Инкубационный период

минимум 4 часа, максимум 10 дней (в среднем 12-36 часов).

Симптомы ботулизма

- острое начало
- тошнота, рвота, диарея
- затруднение глотания, изменение голоса
- нарушение зрения (появление “тумана”, двоение в глазах)
- нарушение мимики
- онемение и покалывание в руках и ногах
- ощущение нехватки воздуха, нарушение дыхания.

Когда обращаться к врачу

Если после употребления домашних консервов, продуктов в вакуумной упаковке или копченой продукции вы почувствовали себя плохо, немедленно обратитесь к врачу и обязательно сообщите о том, что вы употребляли в пищу.

При отсутствии квалифицированного лечения смерть наступает в результате паралича дыхательной мускулатуры.

Банку с остатками консервов, оставшуюся рыбу или окорок не выбрасывайте — их необходимо отправить на лабораторное исследование.

