

Ботулизм

Важно знать: возбудитель ботулизма жизнеспособен только при отсутствии доступа кислорода. Для здоровья человека опасен выделяемый возбудителем нейротоксин. Именно поэтому ботулизмом часто заболевают после употребления в пищу герметически закрытых консервов, солений и копчений домашнего приготовления, где в толщу продукта не проникает воздух и создаются благоприятные условия для сохранения возбудителя болезни. При этом внешний вид, вкус и запах продуктов не изменяется, иногда, но совсем не обязательно может отмечаться вздутие консервных банок.

Для предотвращения возникновения заболевания ботулизмом ИЗБЕГАЙТЕ:

1. приобретения у случайных лиц продукции домашнего консервирования в герметически закрытых банках, продуктов домашнего соления и копчения: крупных окороков, рыбы - особенно опасны рыбы, обитающие в придонных слоях воды;
2. консервирования продуктов с признаками порчи и гнили;
3. нарушений общепринятой технологии приготовления: нельзя уменьшать количество соли, уксуса, сокращать время тепловой обработки;
4. употребления в пищу консервов из вздувшихся банок.

Важно помнить, что:

1. овощи, фрукты, ягоды и грибы должны быть хорошо отмыты от частиц земли;
2. Хранить домашние консервы нужно только в прохладном месте;
3. перед употреблением в пищу консервированных продуктов их лучше прокипятить в течение 20-25 минут (за это время разлагается токсин ботулизма);
4. нельзя употреблять в пищу консервы и продукты сомнительного качества.

Инкубационный период заболевания составляет, как правило, 6-30 часов, иногда колеблется от 2 часов до 2 недель.

Начинается заболевание остро с появления **неспецифической симптоматики:**

- недомогания,
- общей слабости,
- головной боли.

Могут наблюдаться жжение в желудке, тошнота, многократная рвота, понос.

! Через несколько часов после начала заболевания неспецифическая симптоматика сменяется специфической неврологического характера:

Û расстройство зрения,

Û паралич мягкого неба, языка, глотки, гортани,

Û появляется расстройство речи,

Û нарушается акт глотания.

!!!При появлении первых симптомов заболевания необходимо срочно обратиться в организацию здравоохранения, поскольку существует только один способ лечения ботулизма – введение противоботулинической сыворотки. И чем раньше она будет введена, тем оптимистичнее прогноз течения болезни.

! В случае, если Вы употребляли консервы, обязательно сообщите об этом врачу. Банку с остатками консервов, оставшуюся рыбу или мясо не выбрасывайте – они могут помочь в диагностике заболевания и направляются на лабораторное исследование, что способствует скорейшему выявлению источника, постановке правильного диагноза и началу правильного лечения.

Соблюдайте эти простые правила и будьте здоровы!!!