

## Пищевой ботулизм



**Ботулизм** — острое инфекционное заболевание, вызываемое токсином *Clostridium botulini*, который поражает нервную систему организма, нарушая нервно-мышечную передачу.

Пищевой ботулизм появляется при употреблении продуктов, в которых были благоприятные условия для развития и роста вегетативных форм и образования

токсина: отсутствие кислорода и термической обработки. Чаще всего это закатанные консервы, особенно если они неправильно приготовлены дома, мясные и рыбные блюда. Первые симптомы пищевого ботулизма — сильная утомляемость, слабость и головокружение, за которыми обычно следуют ухудшение зрения, сухость во рту, а также затруднённое глотание и речь. Также наблюдается диарея, рвота, запор и вздутие живота. По мере развития болезни может появляться слабость в руках и шее.

Заболевание развивается в течении от нескольких часов до 5 суток.

Больной человек не опасен для окружающих. Иммунитет после перенесённого заболевания не формируется, возможно повторное заражение.

**В домашних условиях следует соблюдать следующие правила:**

- не покупать консервы домашнего приготовления с рук, на стихийных рынках;
- овощи, фрукты, ягоды и грибы должны быть хорошо отмыты от частиц земли;
- недопустимо консервировать давно снятые, испорченные овощи, фрукты, ягоды и грибы;
- рыбу после улова нужно быстро выпотрошить, промыть проточной водой и хранить в условиях холода;
- засолку грибов не следует производить в герметически закрытых банках; лучший метод хранения грибов – соление и сушка;
- перед употреблением в пищу консервированных продуктов их лучше прокипятить в течение 20-25 минут (за это время разлагается токсин ботулизма);



- перед вскрытием банки с консервами нужно осматривать - при развитии в них возбудителя ботулизма отмечается вздутие дна и крышки банок (бомбаж).

При приготовлении консервов, посола рыбы, вяления мяса в домашних условиях соблюдайте 5 принципов, рекомендованных ВОЗ:

1. соблюдайте чистоту;
2. отделяйте сырое от готового;
3. проводите тщательную тепловую обработку;
4. храните продукты при безопасной температуре;
5. используйте чистую воду и чистое пищевое сырье.

**Будьте здоровы!**

**Помощник врача-гигиениста СЭО Луня О.И.**

**Помощник врача-гигиениста СЭО Радиевская О.Ю.**