

ПИЩЕВОЙ БОТУЛИЗМ



Острое пищевое отравление инфекционной природы, характеризующееся поражением центральной нервной системы

Возбудитель



Спорообразующая бактерия *Clostridium botulinum*, которая в процессе жизнедеятельности вырабатывает ботулинический токсин

Естественный резервуар возбудителя

Почва, вода, кишечник животных, птиц, рыб

Путь передачи — пищевой

При употреблении продуктов питания, в которых произошло накопление ботулинического токсина

Продукты риска

- ✓ Домашние консервы, приготовленные из овощей, грибов, мяса и рыбы
- ✓ Колбасы, окорока, ветчины домашнего приготовления
- ✓ Соленая, копченая или вяленая рыба кустарного производства
- ✓ Продукты в вакуумной упаковке

Симптомы

- ✓ Тошнота, рвота, диарея
- ✓ Нарушение мимики
- ✓ Затруднение глотания, изменение голоса
- ✓ Нарушения зрения — появление «тумана», двоение в глазах
- ✓ Мышечная слабость, парезы и параличи
- ✓ Ощущение нехватки воздуха, нарушение дыхания



Меры профилактики:

- 1 Не покупать консервированные продукты и продукты копчения домашнего приготовления в местах несанкционированной торговли
- 2 Не консервировать в домашних условиях мясо, рыбу, грибы, овощи, а также продукты с признаками порчи
- 3 При изготовлении консервов не уменьшать количество соли, уксуса и не сокращать время тепловой обработки
- 4 Соблюдать условия хранения грибов, мяса, рыбы, хранить заготовки в условиях холода
- 5 При заготовке продуктов впрок отдавать предпочтение высушиванию и замораживанию
- 6 Не вакуумировать мясные, рыбные, овощные продукты для удлинения их срока хранения
- 7 При послеубойной разделке туш животных быстро и аккуратно удалить кишечник и хранить мясо в условиях холода
- 8 Свежую рыбу после улова быстро выпотрошить, промыть проточной водой и хранить в холодильнике
- 9 Перед употреблением консервированных продуктов кипятить их в течение 20 минут