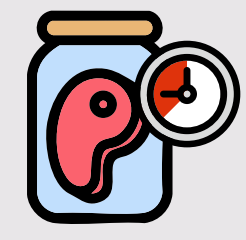


Меры профилактики

Продукты домашнего приготовления:



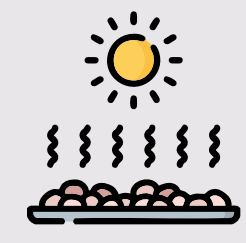
Не консервировать в домашних условиях мясо, рыбу, грибы, овощи, а также продукты с признаками порчи



Не покупать консервы домашнего приготовления и продукты копчения с рук



Не вакуумировать мясо, рыбу, овощи для удлинения срока хранения



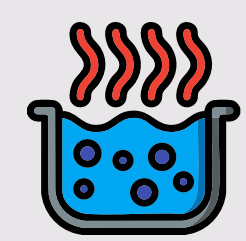
При заготовке продуктов впрок использовать сушку или замораживание



Хранить заготовки в условиях холода



При изготовлении консервов не уменьшать количество соли, уксуса и не сокращать время тепловой обработки



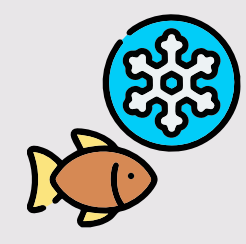
Перед употреблением консервированных продуктов кипятить их в течение 20 минут

Разделка туш животных:



Важно быстро и аккуратно удалить кишечник и хранить мясо в условиях холода

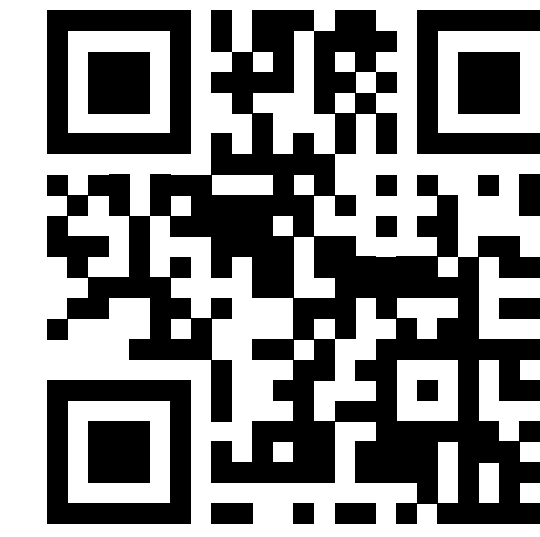
Разделка рыбы:



После улова быстро выпотрошить рыбу, промыть проточной водой и хранить в условиях холода



Ознакомьтесь с более подробной информацией у нас на сайте



БОТУЛИЗМ

Острое пищевое отравление, возникающее при употреблении продуктов, содержащих токсины *Clostridium botulinum*



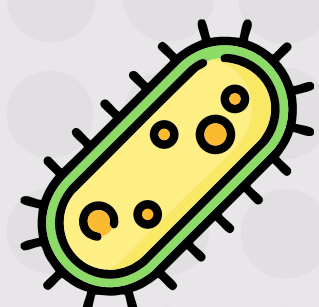
Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека



ПИЩЕВОЙ БОТУЛИЗМ

Острое пищевое отравление инфекционной природы, характеризующееся поражением центральной нервной системы

Возбудитель



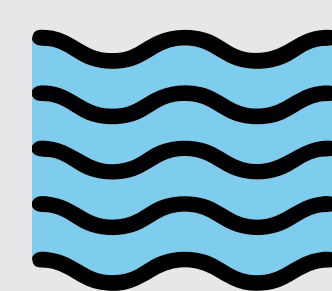
Спорообразующая бактерия *Clostridium botulinum*, которая в процессе жизнедеятельности вырабатывает ботулинический токсин



Clostridium botulinum

- ✓ В благоприятных условиях существует в вегетативной форме, способной размножаться и продуцировать ботулинический токсин
- ✓ В неблагоприятных условиях образует споры, которые способны сохранять жизнеспособность в окружающей среде в течение десятилетий

Естественный резервуар возбудителя



Почва, вода, кишечник животных, птиц, рыб



Ботулинический токсин

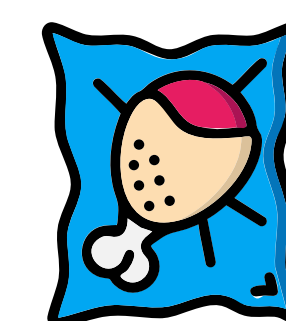
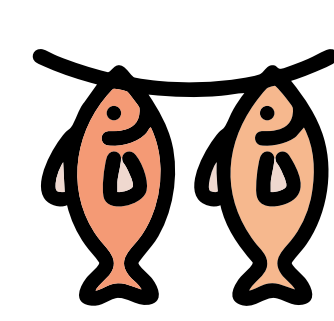
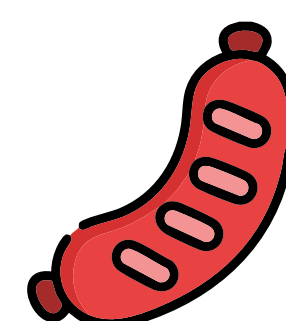
- ✓ Самый сильный из известных природных бактериальных ядов
- ✓ Оптимальные условия для образования токсина — высокая температура (28–35°C) и отсутствие кислорода
- ✓ Не изменяет внешний вид, вкус и запах продукта



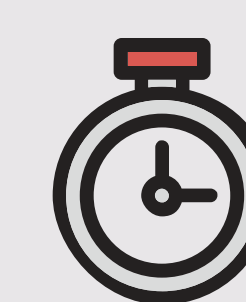
Путь передачи — пищевой

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



Инкубационный период

от 2–4 часов до 5 суток, обычно — 12–36 часов

Симптомы:

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



Ботулизм — смертельно опасное заболевание!

Позднее обращение за медицинской помощью, неадекватная или поздняя терапия приводит к летальному исходу

Смерть чаще всего наступает вследствие развивающегося паралича дыхательной мускулатуры и остановки дыхания

