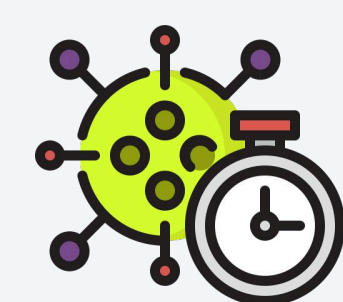


Пищевой ботулизм

Острое пищевое отравление инфекционной природы, характеризующееся поражением центральной нервной системы

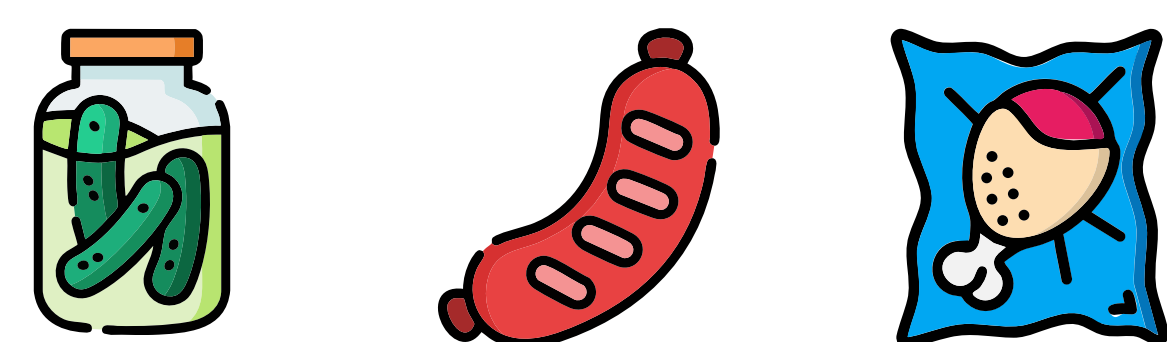


Инкубационный период

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

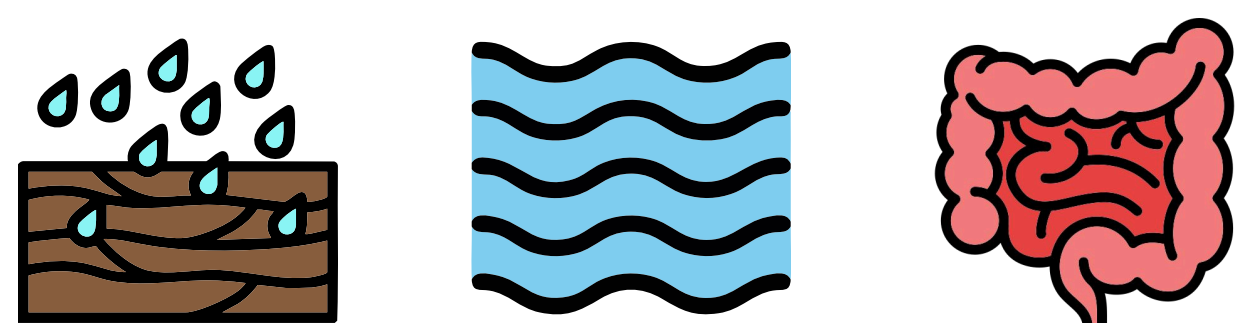


Путь передачи — пищевой



При употреблении продуктов питания, в которых произошло накопление ботулинического токсина, который продуцирует бактерия *Clostridium botulinum*

Естественный резервуар возбудителя



Почва, вода, кишечник животных, птиц, рыб

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



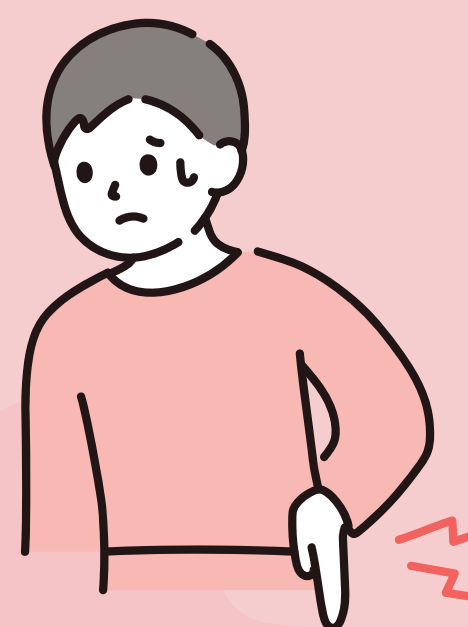
Нарушения зрения — появление «тумана», двоение в глазах



Затруднение глотания, изменение голоса



Нарушение мимики



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

