**Осторожно – ботулизм !**



***Ботулизм*** – это отравление токсинами бактерий ботулизма, которое протекает с симптомами тяжелого поражения нервной системы

***Чем опасен ботулизм?***

Токсин ботулизма очень опасен, по силе воздействия на организм он несомненный лидер среди химических и биологических ядов. Коварство токсина заключается в том, что обнаружить его на «вкус и цвет» невозможно.

Ядовитые свойства ботулотоксина под влиянием пищеварительных ферментов могут усиливаться в десятки и сотни раз.

***Где обитают возбудители?***

Споры ботулизма обнаруживаются в кишечнике домашних, и в особенности диких животных, водоплавающих птиц, рыб. Попадая во внешнюю среду, они накапливаются и длительно сохраняются в виде спор в почве. Практически все пищевые продукты, загрязненные почвой или содержимым кишечника животных, птиц, рыб могут содержать споры или возбудителей ботулизма. Это могут быть консервы, особенного домашнего приготовления, копченые, вяленые мясные и рыбные изделия.

***При каких условиях развивается заболевание?***

* В продукты должны попасть жизнеспособные бактерии или споры.
* При приготовлении не соблюдены правила термической обработки.
* Самое главное условие – в емкости с консервированным продуктом создаются благоприятные для возбудителя условия – отсутствие воздуха или условия близкие к этому.
* Достаточно съесть даже одну ложку, кусочек или соленый гриб и получить отравление.
* Ботулотоксин в емкости с продуктами располагается слоями –никогда не угадать кому достанется пораженный кусочек.

***Какие продукты чаще всего становятся причиной заболевания?***



Чаще всего регистрируются заболевания, связанные с употреблением грибов, овощных (кабачковая икра) и мясных консервов (тушенка), вяленой или копченой рыбы. Как правили, заболевает несколько человек сразу (групповые или семейные вспышки).

***Каковы симптомы и течение заболевания?***

* Инкубационный период до суток, реже 2 – 3 дня.
* Больные не заразны.
* Первые признаки: слабость, головокружение, головная боль, сухость во рту, температура повышается незначительно – до 37,20, могут быть тошнота и рвота, вздутие живота, жидкий и частый стул (от 4 до 10 раз в сутки).
* Спустя несколько часов, иногда через 1- 2 дня, появляется расстройство зрения – мелькание мушек или сеточка перед глазами, зрачки расширены, движение глазных яблок затруднено.
* Одновременно или чуть позже развивается парез лицевых мышц: разглаживаются носогубные складки, исчезают морщины.
* Наступает парез голосовых связок – потеря голоса.
* Расстройство дыхания или наступление смерти от удушья.

***Первая помощь заболевшему.***

***Больные с симптомами ботулизма, независимо от сроков заболевания нуждаются в обязательной и немедленной госпитализации.***

Всем больным до госпитализации в лечебное учреждение показано промывание желудка до получения чистых вод.

***Диагностика заболевания.***

Если больной находится в сознании, то необходимо выяснить у него, что он ел.

Оставшиеся продукты и блюда, рвотные массы и кал доставить в лабораторию для проведения диагностики.

***Профилактика ботулизма.***

* Чем чище отмыты овощи, грибы перед консервированием, тщательнее промыта рыба перед посолом (предварительно очищенная от внутренностей), тем меньше вероятность попадания в продукт спор возбудителя.
* При домашнем консервировании, особенно овощей и грибов, содержащих мало природной кислоты, необходимо по рецептуре добавлять уксусную, лимонную кислоту, т.к. возбудитель не любит кислую среду.
* Засолку и маринование проводить в емкостях со свободным доступом воздуха, т.к. споры ботулизма прорастают в герметично закрытых емкостях.
* При консервировании в банках необходимо знать, что накопление токсина не происходит при наличии в среде 8% поваренной соли или 55% сахара.
* Малейшее вздутие крышки – причина отказа от употребления продукта.
* Хранить консервированные продукты при температуре ниже +14 градусов.
* Категорически исключить приобретение изготовленных в домашних условиях консервов, вяленой или копченой, соленой рыбы в местах незаконной торговли у частных лиц.
* Соблюдаете правила личной гигиены и чистоту рабочего места и чистоту тары при домашнем консервировании.



***Придерживайтесь этих несложных правил, это поможет уберечь Вас и Ваших близких!***