



## ЧТО ТАКОЕ «БОТУЛИЗМ»?

Ботулизм представляет собой острый инфекционный недуг, который развивается при употреблении продуктов, содержащих токсин ботулизма и самих возбудителей болезни, и характеризуется развитием мышечных параличей.

Возбудитель заболевания – микроб из рода клостридий. Бактерия выделяет токсин, являющийся одним из сильнейших ядов.

Источником инфекции выступают почва, кишечное содержимое животных, птиц, рыб и людей.

Путь передачи болезни – фекально-оральный или контактный. Заражение человека происходит при употреблении продуктов питания, содержащих клостридии. Палочка ботулизма не изменяет внешний вид, вкус, цвет, запах продуктов, а лишь вызывает вздутие банок в результате скопления газов. Восприимчивость людей к болезни очень высокая.

## СИМПТОМЫ БОТУЛИЗМА



Инкубационный период длится от 2 часов до 5 дней. Чем он короче, тем тяжелее протекает недуг. Заболевание начинается остро с симптомов, характерных для любого отравления: тошноты, рвоты, боли в животе, диареи. Позже возникают запоры, метеоризм, чувство распираания в животе в результате пареза мускулатуры пищеварительного тракта.



## К НАИБОЛЕЕ ХАРАКТЕРНЫМ ПРИЗНАКАМ ЗАБОЛЕВАНИЯ ОТНОСЯТ:

- **Нарушения зрения** (туман и двоение в глазах), возникающие из-за пареза аккомодации. Зрачки слабо реагируют на свет.
- **Мышечная слабость**, которая вначале поражает затылочные мышцы, больным становится тяжело удерживать голову в вертикальном положении. Лицо при ботулизме похоже на маску, изменяется тембр голоса, глотание затруднено, тяжело высунуть язык. Для пострадавших характерно поверхностное дыхание из-за пареза межреберных мышц. Человек становится вялым, но чувствительность не нарушается.
- **Сухость во рту**, слизистая ярко-красная, у корня языка скапливается вязкая слизь, иногда у больных по ошибке диагностируют ангину.

## ПРОФИЛАКТИКА БОТУЛИЗМА



- Обязательным является поддержание чистоты в местах, где готовят пищу, соблюдении технологии консервации продуктов питания.
- Мясо и рыбу закрывают только в свежем виде, овощи и фрукты необходимо тщательно мыть.
- Консервы домашнего приготовления перед употреблением рекомендуют в течение 30 минут держать в кипящей воде для уничтожения токсина.
- Продукты, которые не подлежат термической обработке, необходимо хранить при температуре не более 10 градусов.
- При засолке продуктов концентрация соли должна быть больше 10%. То есть на 100 грамм овощей или грибов надо брать около 10 грамм соли.
- Варенье должно содержать более 50% сахара, в этих условиях микробы не смогут продуцировать токсины. Или на 100 грамм ягод или фруктов должно приходиться более 50 грамм сахара.
- Повышение кислотности продуктов также блокирует токсинообразование. Это достигается за счёт естественной кислотности некоторых ягод и фруктов. Мясные продукты можно подкислять уксусом. Рекомендуется его содержание от 2% совместно с 10% соли.
- Нельзя консервировать подпорченные продукты, так как излюбленная среда размножения микроорганизмов там, где идёт гниение и разложение.



## **ЕЩЁ НЕСКОЛЬКО ПРАВИЛ:**

- готовые консервы не стоит покупать на рынке, используйте в пищу только фабричные проверенные заготовки;
- содержимое вздутых банок отправляйте в мусорное ведро;
- если вид продуктов имеет осветлённый вид, неприятный запах или горьковатый вкус — лучше не рисковать своим здоровьем и отправить их по тому же адресу;
- в случае подозрения на ботулизм неизменённых внешне продуктов, их следует прокипятить не менее 30 минут, нарезав небольшими кусочками;
- профилактика ботулизма заключается также в употреблении в пищу заготовок под капроновыми крышками, что полностью исключает возникновение интоксикации, так как остаётся доступ кислорода и токсины в таких условиях не вырабатываются.



**Соблюдение технологии очистки продуктов, стерилизации посуды, создание необходимой концентрации консервирующих веществ, правил использования готовых консервов достаточно, чтобы предотвратить заболевание.**

УЗ Гродненская областная  
инфекционная клиническая больница

