

Профилактика ботулизма:

- для консервирования используйте только свежие фрукты и овощи;

- тщательно мойте овощи и плоды (чем чище отмыты овощи перед консервированием, тем меньше вероятность попадания в продукт возбудителя ботулизма);



- при домашнем консервировании добавляйте по рецептуре соль, уксусную, лимонную кислоты (возбудитель ботулизма не любит кислую среду);

- строго соблюдайте правила стерилизации банок, крышек и режим тепловой обработки продуктов;

- храните домашние консервы при низких температурах, обязательно отбраковывайте и уничтожайте консервы из вздутых банок;

- исключите приобретение изготовленных в домашних условиях консервов, вяленой, копченной, соленой рыбы и других продуктов питания в местах незаконной торговли у частных лиц.

- перед употреблением в пищу консервированных продуктов прокипятите в течение 20-25 минут (за это время разлагается токсин ботулизма).

Соблюдайте эти простые правила и будьте здоровы!

Автор: Борисенок Е.Л., врач-эпидемиолог государственного учреждения «Центр гигиены и эпидемиологии Фрунзенского района г. Минска»

Государственное учреждение
«Центр гигиены и эпидемиологии Фрунзенского района
г. Минска»

Что нужно знать о ботулизме



Минск, 2024

Ботулизм— тяжелое заболевание, возникающее при употреблении в пищу продуктов, содержащих токсины бактерий ботулизма, и вызывающее тяжелое поражение центральной нервной системы.

Местом постоянного обитания возбудителей ботулизма являются почва, ил водоемов, из которых они попадают на грибы, свежие фрукты, овощи, в воду, в кишечник рыб и т.д.

Важно знать: Выделяемый возбудителем ботулизма токсин по силе воздействия на организм человека - несомненный лидер среди большинства химических и биологических ядов.

Какие продукты чаще всего становятся причиной заболевания?

Грибы домашнего консервирования



Овощные и мясные консервы



Копченая или вяленая рыба.



При каких условиях возникает заболевание?

После употребления продуктов, в которые попали возбудители ботулизма и при нарушении технологии приготовления, правил термической обработки этих продуктов.

Обязательным условием для развития возбудителей ботулизма является отсутствие кислорода (в герметически закупоренных банках, в толще плохо прокопченных окороков, вяленой рыбы). Накопление токсина в пищевом продукте твердой консистенции носит гнездный характер, поэтому часть употребивших такой продукт может заболеть, а часть – нет.

Каковы симптомы и течение заболевания?

Инкубационный период при ботулизме составляет 6 – 8 часов, но может продолжаться и 8 - 10 дней! Первые признаки ботулизма: недомогание, мышечная слабость, головокружение, головная боль, сухость во рту. Может наблюдаться тошнота, рвота, иногда боли в животе.

Характерные признаки ботулизма: нарушения зрения (пелена или сетка перед глазами, дрожание глазных яблок, опущение век, двоение в глазах). Голос становится слабым, глотание и дыхание затруднены. При тяжелом течении болезни наступает выраженное расстройство дыхания.

Что делать при появлении признаков заболевания?

Немедленно обратитесь за медицинской помощью!!!

Банку с остатками консервов, оставшуюся рыбу или мясо не выбрасывайте – они направляются на лабораторное исследование для выявления причины заболевания, постановки правильного диагноза и назначения правильного лечения. Эффективным средством лечения является антитоксическая противоботулиническая сыворотка.