

Ботулизм – тяжелое и коварное пищевое отравление. Тяжелое, потому что нередко даже самыми самоотверженными усилиями не удастся спасти пострадавшего. Коварное, потому что обычное проявление пищевого отравления – расстройство деятельности кишечника – при ботулизме, как правило, отсутствует.

Заражение происходит при употреблении пищевых продуктов животного и растительного происхождения, зараженных клостридиями ботулизма и хранившихся в условиях отсутствия (или недостатка) кислорода воздуха без достаточной термической обработки.

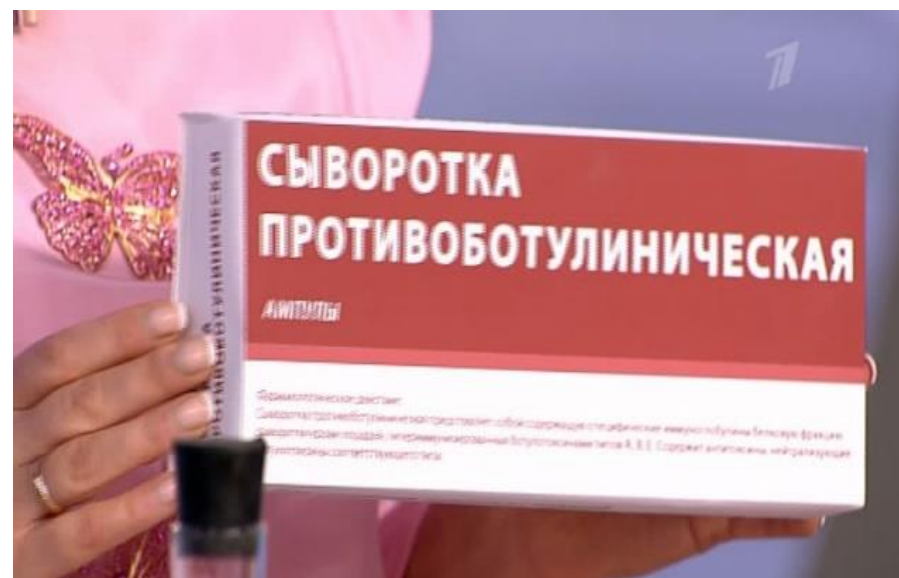
Симптомы ботулизма

- Инкубационный период – от нескольких часов до суток, реже до 2-3 дней.
- Заболевание начинается, как правило, внезапно.
- У больного появляется сухость во рту и мышечная слабость, нарушается зрение.
- Беспокоит «туман», «сетка» перед глазами, плохо различаются близлежащие предметы. Больной не может читать, отмечает двоение предметов.
- Часто нарушается глотание. Появляется ощущение наличия инородного тела в глотке, першение, затруднение глотания пищи.
- У больных изменяется высота и тембр голоса.
- Лицо маскообразное, зрачки расширены, дыхание поверхностное.

Если у Вас появились симптомы заболевания ботулизма, необходимо обращаться за медицинской помощью, не заниматься самолечением!

Домашние лекарства Вам не помогут.

Только введение специальной сыворотки может помочь больному.



Спасение жизни больного зависит от сроков введения противоботулинической сыворотки. Своевременное введение сыворотки снижает частоту развития летальных исходов до 10%.

СОВЕТЫ ХОЗЯЙКАМ:

- При разделке животного старайтесь не повредить кишечник и не загрязнить мясо его содержимым.
- Не солите мясо большими кусками, не закрывайте его герметично в банки.
- Не храните длительно такие продукты, помните, что чем больше Вы храните продукт, загрязненный микробами ботулизма, тем больше накапливается в нем яда.
- Перед консервированием фрукты, ягоды, овощи, зелень и особенно грибы необходимо отсортировать от поврежденных и подгнивших и тщательно промыть в большом количестве воды до полного удаления остатков почвы.
- Мясо, рыбу, а также грибы следует мариновать, поскольку кислота, которую полагается по рецептуре добавлять в маринад, препятствует проращению спор и образованию токсина.

Ни в коем случае нельзя приобретать консервированную продукцию домашнего изготовления у случайных лиц, а также в местах несанкционированной торговли. Зачастую именно такая продукция вызывает смертельные отравления.

Берегите собственное здоровье и здоровье своих близких!

Тираж 200 экз.

ГУ «Щучинский зональный центр гигиены и эпидемиологии»

**БОТУЛИЗМ - ЭТО
СМЕРТЕЛЬНАЯ
ОПАСНОСТЬ!**



Памятка для населения

2022