

**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.*

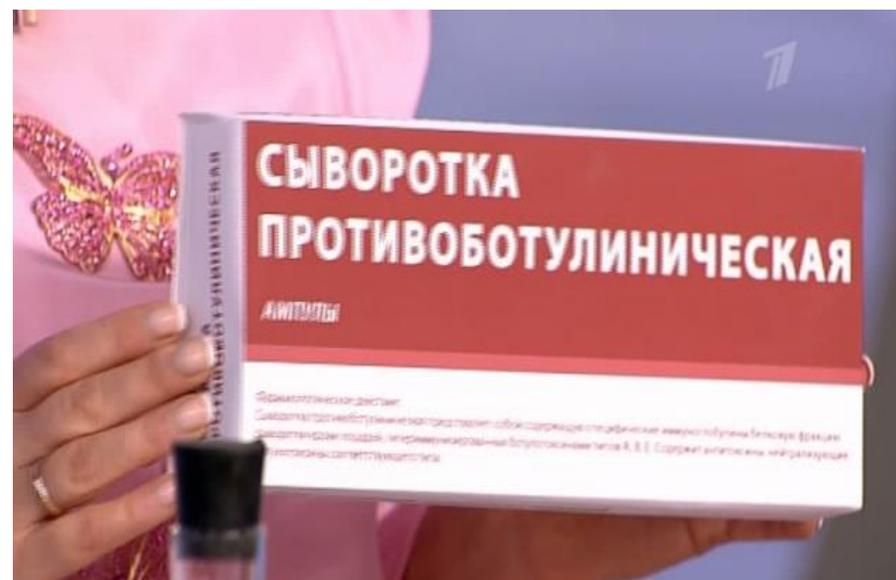
#### Симптомы ботулизма

- 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