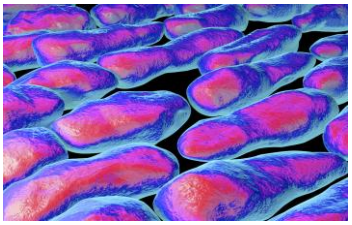
Ботулизм. Что это такое?

Ботулизм — это отравление ботулотоксином, накопившимся в пищевых продуктах; характеризуется поражением нервной системы.

От чего это бывает?



Возбудитель этой инфекции — микроб, относящийся к клостридиям. Постоянное место пребывания клостридий ботулизма — почва и придонный ил водоемов, где они могут сохраняться долгие годы. Все пищевые продукты, загрязненные почвой или содержимым кишечника животных, птиц, рыб могут содержать споры или вегетативные формы возбудителей ботулизма.

Без доступа воздуха (в консервированных продуктах или плотных таких как балык, вяленная рыба) споры клостридий ботулизма прорастают и начинают вырабатывать **ботулотоксин — сильнейший из известных ядов. Он в 375 000 раз сильнее яда гремучей змеи.**

Причиной ботулизма являются вяленая или копченая рыба, консервированные грибы и овощи домашнего приготовления, так как в домашних условиях невозможно провести термическую обработку необходимую для полного уничтожения клостридий ботулизма. В одной и той же банке ботулотоксин накапливается гнёздами — зараженные участки рассеяны по всему содержимому банки. Поэтому не все люди, употреблявшие консервированные продукты из одной и той же банки, заболевают. Причем **присутствие ботулотоксина** в пищевых продуктах **не изменяет их органолептических свойств – вкуса, цвета и запаха.**

Что происходит?

Болезнь развивается очень быстро — в течение 2-48 часов, в зависимости от дозы токсина попавшего в организм. Первые симптомы: слабость, головная боль, тошнота, рвота, иногда понос, боль в животе. Затем появляются нарушения остроты зрения - туман в глазах, плохое различение близлежащих предметов, двоение в глазах, косоглазие, присоединяется нарушение речи, сухость во рту, нарушение глотания, изменения голоса . Температура нормальная или слегка повышена, сознание сохранено.При первых же симптомах подобного рода необходимо срочно вызвать скорую помощь и направить больного в больницу. Без лечения у больного наступает смерть.

В силу национальной специфики, в России, где домашние заготовки обычно используются в качестве закуски к крепким спиртным напиткам, на начальном этапе симптомы ботулизма можно принять за признаки тяжёлого алкогольного опьянения. Этот фактор значительно усложняет своевременное выявление заболевания.

Как предупредить ботулизм?

- не покупайте в местах несанкционированной торговли, на рынках у неустановленных лиц консервированную продукцию, вяленую и копченую рыбу домашнего приготовления;

- не употребляйте в пищу недоброкачественные пищевые продукты, в том числе консервированные в домашних условиях и имеющие признаки порчи;
- не экспериментируйте в засолке и вялении рыбы – это очень опасно;
- **своевременно обращайтесь за медицинской помощью, не занимайтесь самолечением и будьте здоровы.**

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Ростовской области» в городе Ростове-на-Дону