



# ПРОФИЛАКТИКА БОТУЛИЗМА



**БОТУЛИЗМ** - это отравление, наступающее при употреблении пищи, содержащей токсины бактерий клостридий ботулиnum (*Clostridium botulinum*). В природе возбудитель

широко распространён и встречается в почве, в иле водоёмов, в кишечнике рыб и животных. Попадая в пищевые продукты, бактерии размножаются и выделяют токсин, который является самым сильным из известных микробных ядов.

Чаще всего причиной отравления становятся приготовленные в домашних условиях грибные и овощные консервы, а также вяленая рыба и колбаса.

## СИМПТОМЫ



СЛАБОСТЬ



ГОЛОВНАЯ БОЛЬ



ДВОЕНИЕ В ГЛАЗАХ



ТОШНОТА, РВОТА



ЗАТРУДНЕНИЕ ГЛОТАНИЯ  
И ДЫХАНИЯ



СУХОСТЬ  
ВО РТУ

**ТЕМПЕРАТУРА МОЖЕТ ОСТАВАТЬСЯ НОРМАЛЬНОЙ!**

## ЛЕЧЕНИЕ

При раннем введении противоботулинической сыворотки прогноз благоприятный. Без её применения летальность составляет 30-60%. Смерть наступает от паралича дыхательной мускулатуры и последующей дыхательной недостаточности.

## ПРОФИЛАКТИКА



При домашнем консервировании добавляйте в банки уксусную или лимонную кислоту.



Засолку и маринование производите в ёмкостях со свободным доступом воздуха



Стерилизацию консервированных продуктов производите 15-30 минут при 80°C



Производите повторную термическую обработку (15-20 мин) только что открытых заготовленных банок перед их употреблением



Не покупайте на рынке (с рук) приготовленные в домашних условиях овощные и грибные консервы, а также вяленую рыбу и домашнюю колбасу

