

БОТУЛИЗМ



Ботулизм – острая инфекционная болезнь, вызываемая токсинами, которые вырабатываются бактерией **Clostridium botulinum**.

Источник инфекции – преимущественно домашние заготовки: консервы в герметичных банках, продукты в вакуумной упаковке, копченые мясо и рыба.



Если после употребления домашних консервов, продуктов в вакуумной упаковке или копченой продукции вы почувствовали себя плохо, немедленно обратитесь к врачу и обязательно сообщите о том, что вы употребляли в пищу.

Симптомы:

- рвота, тошнота, боль в животе
- кратковременное повышение температуры тела
- затруднение глотания, сухость во рту, изменение голоса
- нарушение зрения: появление "тумана", двоение в глазах, косоглазие
- сглаженность носогубных складок, амимия
- мышечная слабость, "ватные" ноги
- ощущение нехватки воздуха

Меры профилактики ботулизма:

- не покупайте на рынке и у случайных лиц продукты в герметично закрытых банках или в вакуумной упаковке, продукты домашнего копчения (мясо, рыбу, колбасу),
- если вы заготавливаете продукты впрок, лучше не консервировать их, а сушить или замораживать,
- перед консервированием тщательно вымойте продукты, не используйте продукты с признаками порчи или гнили,
- соблюдайте общепринятую технологию консервирования: не сокращайте количество соли, уксуса, время тепловой обработки,
- домашние консервы храните в холодильнике или холодном погребе,
- перед употреблением в пищу подвергайте консервы кипячению в течение 20 минут,
- не употребляйте в пищу продукты из банок со "вздутыми" крышками