#

#  ПРОФІЛАКТИКА БОТУЛІЗМУ

#

# Ботулізм  - це гостре токсико - інфекційне захворювання, яке зумовлює токсин бактерії Closridium botulinum. Збудники ботулізму широко поширені в природі. Спори бактерії з їжею і водою можуть потрапляти в кишківник людини, теплокровних тварин, птахів і риб. [Спори](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%95%D0%BD%D0%B4%D0%BE%D1%81%D0%BF%D0%BE%D1%80%D0%B8) збудника ботулізму стійкідо факторів зовнішнього середовища і накопичуються в ґрунті, мулі, особливо в трупах тварин.

# Джерелом інфекції є мертві тварини, птахи, риби, а ґрунт та річний мул - служать резервуаром інфекції.

# Захворювання зазвичай розвивається, коли людина вживає їжу, що накопичила токсин внаслідок забруднення її збудником. Таким чином реалізується [харчовий шлях зараження](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B5%D0%BA%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE-%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%BC%D0%B5%D1%85%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%BC). Найчастіше це в'ялена або слабо просолена риба, ковбаса, шинка, м'ясні, рибні, овочеві, грибні [консерви](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B8). Найчастіше причиною ботулізму стають в'ялені або копчені  продукти домашнього приготування, проте реєструються випадки хвороби і після вживання продуктів вироблених у промислових умовах.

# Накопичення ботулотоксину в продуктах харчування, як правило, не змінює їхніх [органолептичних](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D0%BF%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%96_%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B8) властивостей. Для виникнення ботулізму іноді досить, щоб навіть слідові кількості ботулотоксину потрапили у ротову порожнину. Небезпечно вживати здуті консерви, навіть якщо смак та інші якості продукту не змінилися.

#  Значну небезпеку становлять також невидимі для очей забруднення сировини та продуктів землею, фекаліями. Навіть у разі забруднення рани землею, пилом і створення сприятливих умов можливі випадки ранового ботулізму.

#  Період від моменту зараження до проявів перших клінічних ознак при ботулізмі може становити від 8 годин до 10 діб, при рановому - 5-14 днів. Початок зазвичай більш-менш поступовий. Особливістю ботулізму є відсутність гарячки протягом всієї хвороби, нечіткість та різноманіття клінічних проявів у перші дні хвороби.

# Симптоми ботулізму найчастіше з'являються поступово, це:

* підвищена стомлюваність, м’язова слабкість, запаморочення;
* можуть спостерігатися короткочасні ознаки ураження травної системи: нудота, блювання, послаблення випорожнень, здуття живота, закрепи, біль у животі;
* один з ранніх і частих (майже постійних) симптомів - сухість слизових оболонок порожнини рота;
* порушення зору: зниження гостроти зору, подвоєння в очах, опущення верхньої повіки, розширення зіниць;
* порушення ковтання, зміна або зникнення голосу;
* порушення дихання: утруднене дихання, відчуття браку повітря, задуха.

# Для ботулізму характерне не тільки важкий перебіг захворювання, а й ускладнення такі як: набряк мозку, пневмонія, цистит, тощо. Зупинка серця та дихання можуть привести до смерті хворого.

 У **профілактиці** ботулізму головним є:

- ретельне дотримання технології приготування копченостей, солінь, консервованих продуктів, як в домашніх умовах, так і на підприємствах громадського харчування;

- не слід купувати кров'яну і ліверну ковбасу, солену чи копчену рибу, буженину, шинку, консерви домашнього приготування у випадкових осіб та в місцях стихійної торгівлі;

-  не вживайте в їжу продукти харчування, якщо не впевнені, що зберігання та/або транспортування відбувалось належним чином та маєте сумніви в якості продуктів;

- ретельне миття овочів та фруктів перед початком консервації.

 **За найменшої підозри на ботулізм негайно зверніться до лікаря! Усі хворі на ботулізм, незалежно від тяжкості, підлягають обов'язковій госпіталізації, оскільки перебіг захворювання та ймовірність ускладнень непередбачувані.**

 **Ні в якому разі не займайтеся самолікуванням!**

 **Ніжинське районне управління**

 **Головного управління**

**Держпродспоживслужби**

 **в Чернігівській області**