

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»**

ОСТОРОЖНО, БОТУЛИЗМ!

По Республике Бурятия в 2016 году зарегистрировано 4 случая заболевания ботулизмом с 6 пострадавшими, в т.ч. 1 - с летальным исходом; в 2017 году зарегистрировано 5 случаев с 8 пострадавшими; в 2018 году и истекший период 2019г заболевания ботулизмом не зарегистрированы.



Среди инфекционных заболеваний, передающихся преимущественно пищевым путём, большую опасность представляет ботулизм, возбудителем которого является **спорообразующая палочка *Clostridium botulinum***. Токсины клостридий, попадая в организм человека, вызывают серьёзные поражения нервной системы, нередко приводящие к смерти.

В природе бактерии клостридий ботулинум (*Clostridium botulinum*) широко распространены и встречаются в почве, иле водоёмов, в кишечнике рыб и животных. Следует отметить, что бактерии *Clostridium botulinum* выделяют споры, а те, в свою очередь, - токсины, представляющие опасность для организма человека, **только при отсутствии кислорода**, в связи с чем, опасность представляют преимущественно консервированные продукты домашнего изготовления, а для нашего региона – еще и рыба горячего и холодного копчения, соленая, производимая в домашних условиях с нарушением технологии обработки, хранения, посола и копчения.

В толще рыбы создаются бескислородные условия, оптимальные для развития клостридий ботулизма и выделения токсина.

При нарушении технологии посола рыбы (недостаточной влажной обработки сырья, хранении без условий холода, низкой концентрации соли). Одной из особенностей токсина палочки ботулизма является его «гнездное» накопление в продукте, то есть в ограниченном участке, именно поэтому часто встречаются случаи, когда одну рыбу съедает несколько человек, а заболевает только один.

Также идеальной средой для появления токсина являются герметично закрытые банки домашних заготовок. Зачастую токсин в банке никак себя не проявляет: внешний вид продукта не изменён, запах и вкус обычные, крышка, как правило, не вздута.

Первые симптомы ботулизма — тошнота, рвота, боль в животе. Позже появляются расстройства зрения («сетка», «мушки перед глазами»), охриплость голоса, поперхивание, сухость во рту и мышечная слабость. Дыхание становится поверхностным, едва заметным. Смерть наступает от паралича дыхательной мускулатуры.

При появлении признаков отравления ботулотоксином **необходимо немедленно обратиться за медицинской помощью**. Единственным эффективным средством при лечении является противоботулиническая сыворотка. Лечение дополняют назначением симптоматической и антимикробной терапией. При раннем введении противоботулинической сыворотки прогноз благоприятный.

До приезда скорой помощи необходимо самостоятельно промыть желудок.

Профилактика ботулизма

1. Не приобретать свежую, соленую, копченую и вяленую рыбу в неустановленных местах торговли, у частных лиц, с автомашин.

2. Не приобретать рыбу в организованных местах торговли, в случае если выставка и хранение рыбы осуществляется без холодильного оборудования.

3. Не производить посол и копчение омуля байкальского в домашних условиях. Омуль свежий, соленый и копченый приобретать только в легализованных местах розничной торговли при наличии сопроводительных документов, подтверждающих его качество и безопасность продукции.

4. Соблюдать чистоту при приготовлении домашних консервов. Тщательно очищать от грязи и земли овощи, грибы и ягоды. Мясо и рыбу промывать проточной водой. Посуду для закатывания предварительно простерилизовать. При засолке продуктов концентрация соли должна быть больше 10%. Варенье должно содержать более 50% сахара.

Повышение кислотности продуктов также блокирует токсинообразование. Это достижимо за счёт естественной кислотности некоторых ягод и фруктов. Мясные продукты можно подкислять уксусом.

5. Грибы, с которых трудно с полной гарантией удалить все мельчайшие остатки почвы и спор, следует заготавливать в домашних условиях только путем маринования, соления с добавлением в достаточном количестве кислоты, соли по рецептурам и не закрывать их крышками герметически. Засолку и консервирование грибов надо производить в посуде, открытой для доступа воздуха.



6. Все продукты домашнего консервирования следует хранить в холодильнике.

7. Не употреблять в пищу «бомбажные» (с вздутой крышкой) консервированные продукты.

**ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»
Тел. 8(3012) 43-70-83**