|  |
| --- |
| **Городнянське районне управління**  **Головного управління Держпродспоживслужби в Чернігівській області**  **Пам’ятка для населення щодо профілактики ботулізму**  **[botulizm](http://zt-dpss.gov.ua/wp-content/uploads/botulizm.jpg)Ботулізм** – гостра токсикоінфекція, викликана паличкою Clostridium botulinum та її токсином, що міститься в неправильно приготовлених і збережених консервах. Це досить важке захворювання токсикоінфекційного характеру, особливості перебігу якого призводять до ураження нервової системи, спинного та довгастого мозку, а також до розвитку гострої і прогресуючої дихальної недостатності. В результаті відсутності належного лікування ботулізму не виключається настання летального результату.   Збудники ботулізму широко поширені в природі. Вегетативні форми і спори виявляються в кишечнику різних домашніх і особливо диких тварин, водоплавних птахів, риб. Потрапляючи у зовнішнє середовище (ґрунт, мул озер і річок), спори довгостроково зберігаються і накопичуються. Практично всі харчові продукти, забруднені ґрунтом або вмістом кишечника тварин, птахів, риб можуть містити спори або вегетативні форми збудників ботулізму. Проте захворювання може виникнути тільки при вживанні тих, які зберігалися при анаеробних або близьких до анаеробних умовах без попередньої достатньої термічної обробки.  [73_49](http://zt-dpss.gov.ua/wp-content/uploads/73_49.jpg)  Це можуть бути консерви, особливо домашнього приготування, копчені, в’ялені м’ясні та рибні вироби, а також інші продукти, в яких є умови для розвитку вегетативних форм збудників та токсиноутворення. Присутність ботулотоксину в харчових продуктах не змінює їх органолептичних властивостей.  Зараження людини ботулізмом відбувається внаслідок вживання харчових продуктів, котрі містять токсини бактерій ботулізму. Зараження від людини до людини не відбувається.  Симптоми захворювання проявляються впродовж 12-36 годин після споживання продукту, що містить токсин. При цьому спостерігається підвищення температури тіла, стомлюваність, головокружіння, нудота, порушення зорових функцій, сухість в роті, утруднення ковтання та параліч м’язів. Параліч може призвести до утруднення дихання і, як наслідок, смерті хворого.  [ryba-1024x765](http://zt-dpss.gov.ua/wp-content/uploads/ryba-1024x765.jpg)  Найчастіше реєструються захворювання, пов’язані з вживанням грибів домашнього консервування, копченої або в’яленої риби, м’ясних і ковбасних виробів, бобових консервів. Ці продукти частіше викликають групові, «сімейні» спалахи захворювань. Якщо інфікований продукт твердофазний (ковбаса, копчене м’ясо, риба), то в ньому можлива, так звана, «гніздова» інфікованість збудниками ботулізму і утворення токсинів. Тому зустрічаються випадки захворювання на ботулізм, коли не всі особи, які вживали один продукт, хворіють. У даний час переважають захворювання, викликані отруєннями токсинами А, В або Е.  Таким чином, основним шляхом передачі захворювання є харчовий, обумовлений вживанням консервованих у домашніх умовах продуктів харчування.  **м. Городня 2019** |