

Обережно! Ботулізм!



Ботулізм (з лат. *botulus* — ковбаса) — гостре токсико-інфекційне захворювання, яке зумовлює токсин *Clostridium botulinum*. Збудники ботулізму широко поширені в природі з постійним місцем існування у ґрунті, утворюють спори, надзвичайно стійкі до впливу хімічних і фізичних факторів. 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.

Резервуар інфекції



ґрунт,
прибережний мул,
пісок річок та озер

Джерело інфекції



кишечник риб та
тварин

Шлях зараження



харчовий
контактно-побутовий
(через поранення)

Які продукти небезпечні



копчена, в'ялена
або слабо
просолена риба

Симптоми



нудота, здуття
живота, запір
загальна слабкість,
запаморочення

Запобігання



миття сировини,
достатня термічна
обробка,
дотримання умов
зберігання



м'ясні вироби,
вироблені з
порушенням
технології



порушення гостроти
зору (двоїння
предметів, туман)



виключити придбання
продуктів домашнього
виготовлення в місцях
несанкціонованої
торгівлі;



рибні, м'ясні,
грибні, овочеві та
фруктові консерви



сухість у роті,
порушення ковтання,
утруднення дихання



при купівлі продуктів
харчування, у тому
числі рибної продукції,
звертати увагу на
маркування, терміни
та умови зберігання; не
вживати харчові
продукти при
найменшій підозрі
щодо їх якості

Пам'ятайте: хворобу легше попередити, ніж лікувати. Будь-яке отруєння не проходить безслідно. Бережіть своє здоров'я і здоров'я близьких, а особливо дітей. Прислухайтесь до вищевказаних порад.