

# Осторожно, ботулизм!

У домашних консервов и заготовок есть опасность серьезного отравления

## ПРОФИЛАКТИКА БОТУЛИЗМА

**БОТУЛИЗМ - ЭТО БОЛЕЗНЬ, ВОЗНИКАЮЩАЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОТРАВЛЕНИЯ ТОКСИНАМИ БАКТЕРИЙ БОТУЛИЗМА И ХАРАКТЕРИЗУЮЩАЯСЯ ТЯЖЕЛЫМ ПОРАЖЕНИЕМ НЕРВНОЙ СИСТЕМЫ.**

**ИСТОЧНИКИ**

- Вяленая и соленая рыба
- Колбасные изделия
- Домашняя консервация и заготовки
- Заводские консервы

**ВОЗБУДИТЕЛЬ**

**Clostridium botulinum**

**Ботулотоксин**

**СИМПТОМЫ ботулизма**

- нарушение дыхания, гипотония
- нарушение зрения
- опущение века
- головная боль
- бледность
- сухость во рту
- мышечная слабость
- ухлохотение
- нарушение стула
- затруднение глотания
- рвота
- вздутие живота

**ПРОФИЛАКТИКА**

- соблюдение правил санитарного режима и тепловой обработки в процессе приготовления пищи;
- соблюдение условий и сроков хранения и реализации готовой продукции (рыбы, колбасных изделий);
- обеспечение хранения баночных консервов в холодильном шкафу и проверка наличия бомбажа.

**В УСЛОВИЯХ ДОМАШНЕГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ НЕОБХОДИМО:**

- засолку и маринование грибов производить в емкостях со свободным доступом воздуха; овощи и плоды должны быть свежими и хорошо отмыты от грязи;
- соблюдать санитарные и технологические требования при изготовлении сырокопченых окороков, домашних колбас и рыбы, правила их хранения и сроки реализации;
- соблюдать режим стерилизации тары, предназначенной для консервации.

Именно употребление в пищу консервированных продуктов может стать причиной этого тяжелого инфекционного заболевания.

Большинство консервов является хорошей питательной средой для размножения палочки ботулизма. К ним, в первую очередь, относятся кабачковая баклажанная икра, мясные, рыбные и грибные консервы.

Как правило, заболевают не все, употреблявшие в пищу инфицированные продукты, а примерно третья часть из них, что зависит от гнездового расположения токсина в этих продуктах.

Заболевание развивается через несколько часов или несколько дней после приема инфицированного продукта, все зависит от количества попавшего в организм токсина. Больных беспокоит тошнота, тяжесть и боли в области желудка, сухость во рту, головные боли, головокружение, быстрая утомляемость. Особенно характерны нарушения зрения – двоение в глазах, «сетки», «мушки» перед глазами, расширение зрачков, опущение век. Могут развиваться поражения мышц лица, языка, мягкого неба, нарушения глотания, осиплый голос. Течение ботули-

ма обычно тяжелое, возможен смертельный исход (от 15 до 70 %). Выздоровление наступает медленно, через 2 – 3 недели, а при тяжелых формах может затягиваться на несколько месяцев.

Основные меры предупреждения ботулизма: необходимо тщательно мыть овощи и плоды; если их поверхность загрязнена землей, пользоваться при мытье щетками; строго соблюдать правила стерилизации банок, крышек и режим тепловой обработки продуктов в домашних условиях; хранить домашние консервы при низких температурах, обязательно отбраковывать и уничтожать бомбажные (вздутые) банки; запрещается покупать на рынках (с рук) изготовленные в домашних условиях консервированные грибы или овощи в банках с закатанными крышками; соблюдение правил личной гигиены; при появлении признаков заболевания обращаться в медицинское учреждение для получения консультации и соответствующего лечения. Поскольку к ботулиническому токсину особенно чувствительны дети, им не рекомендуется давать консервированные в домашних условиях продукты.

## Ботулизм – одно из самых тяжелых отравлений

Он распространен во всем мире и впервые был описан в 1820 году Кернером при эпидемии, вызванной употреблением колбас. Этиология ботулизма установлена Ван Эрменгеном в 1896 году. Первые случаи ботулизма у животных описаны после 1900 года. В 1932 – 1933 годах от ботулизма на западе Австралии погибло 100 тысяч овец, а на западе США в 1952 году – много миллионов уток.

Возбудителем болезни является микроб, имеющий форму палочки, который образует споры, устойчивые во внешней среде и относится к роду клостридий. Возбудитель ботулизма в отличие от других микробов выделяет ядовитое вещество – нейротоксин, представляющий собой самый сильнодействующий из известных в мире ядов, три десяти-миллионных доли грамма смертельны для человека весом 75 кг. Бактерия, вызывающая ботулизм настолько токсична, что килограмм их может убить всех людей на планете.

Возбудители ботулизма живут в почве, в организме животных, птиц, рыб моллюсков, а также человека. Из зараженного организма они выделяются в окружающую среду на протяжении всего периода носительства, иногда пожизненно.

Непременным условием для развития этих микробов является отсутствие кислорода, что может происходить в герметически закупоренных банках, плохо прокопченных окороков, вяленой рыбы.

## БОТУЛИЗМ: ВСЁ, ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ

**ВОЗБУДИТЕЛЬ – Clostridium botulinum** постоянно существует в почве и чрезвычайно устойчив к химическим и физическим факторам. Бактерии ботулизма содержат один из самых сильных в природе ядов – ботулотоксин. Смертельная доза для человека составляет 0,3 мкг.

ИСТОЧНИК	СИМПТОМЫ	ПРОФИЛАКТИКА
<ul style="list-style-type: none"> <li>грунт, вода, ил</li> <li>кишечник рыб и животных</li> <li>рыбные и мясные консервы</li> <li>овощные и фруктовые консервы</li> <li>вакуумные колбасы и копчености</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>понос, тошнота, затем вздутие живота и запор</li> <li>слабость, головная боль, головокружение</li> <li>нарушение остроты зрения (раздвоение, туман)</li> <li>сухость во рту, изменение голоса, нарушение глотания</li> <li>нарушение дыхания, недостаток воздуха</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>не употреблять бомбажные (вздутые) консервы</li> <li>тщательно мыть овощи и фрукты</li> <li>не покупать продукты на стихийных рынках</li> <li>ботулотоксин погибает при t° 100 в течение 15 минут</li> </ul>

## Как проголосовать по месту нахождения

С 27 июля 2022 года начинается прием заявлений о включении избирателя в список избирателей по месту нахождения, а также заявления об аннулировании включения в список избирателей по месту нахождения, при проведении выборов Губернатора Свердловской области.

Избиратели, которые будут находиться в день голосования 11 сентября вне места своего жительства, но в пределах Свердловской области, могут подать заявление о

включении в список избирателей по месту нахождения и проголосовать там.

С 27 июля по 07 сентября такие заявления принимают:

- Многофункциональные центры (в часы работы);
- Единый портал государственных и муниципальных услуг (круглосуточно, до 24.00 часов 07 сентября);
- Арамилская городская территориальная избирательная комиссия: г. Арамил, ул. 1 Мая 12, каб. № 21

(в будни - с 16.00 до 20.00 ч, в выходные - с 10.00 до 14.00 ч). Телефон 8 (34374)31065. А с 31 августа по 07 сентября заявления принимают участковые избирательные комиссии (в будни - с 16.00 до 20.00 ч, в выходные - с 10.00 до 14.00 ч).

**ВНИМАНИЕ:** для оформления заявления необходим паспорт и, если регистрация по месту жительства временная, - подтверждающий это документ.

Арамилская ГТИК

**11 СЕНТЯБРЯ**  
**2022** ЕДИННЫЙ ДЕНЬ ГОЛОСОВАНИЯ

## МОБИЛЬНЫЙ ИЗБИРАТЕЛЬ

С 27 ИЮЛЯ ПО 7 СЕНТЯБРЯ



в многофункциональном центре "Мои документы"



в любой территориальной избирательной комиссии



через портал "Госуслуги"



с 31 августа по 7 сентября 2022 года в любой участковой избирательной комиссии

