Для публикации в СМИ

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
| ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ  ЧЕЛОВЕКА  **ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»**  **Филиал Федерального бюджетного**  **учреждения здравоохранения**  **«Центр гигиены и эпидемиологии**  **в Свердловской области**  **в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда»**  **(Первоуральский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»)**  Вайнера ул., д.4, Первоуральск, 623102  тел.:(3439) 24-52-15,  факс: (3439) 24-84-20  e-mail: mail\_­11@66.rospotrebnadzor.ru  http:\\[66.rospotrebnadzor.ru](http://www.66.rospotrebnadzor.ru)  http:\\ www.fbuz66.ru  ОКПО 77145708 , ОГРН 1056603530510  ИНН/КПП 6670081969/668443001  30.09.2025 №66-20-011-14/08-\_\_\_\_\_\_-2025 |

**Профилактика ботулизма**

Возбудитель ботулизма широко распространен в природе, длительное время может находиться в почве в виде спор. Попадает из почвы, из кишечника сельскохозяйственных животных, а также некоторых пресноводных рыб на различные пищевые продукты — овощи, плоды, зерно, мясо и т.д. Без доступа кислорода, например, при консервировании продуктов бактерии ботулизма начинают размножаться и выделять токсин, который является сильнейшим бактериальным ядом. Он не разрушается кишечным соком, а некоторые его типы (токсин типа Е) даже усиливает свое действие. Обычно токсин накапливается в таких продуктах, как консервы, соленая рыба, колбаса, ветчина, грибы, овощи, приготовленные с нарушением технологии, особенно в домашних условиях.

Инкубационный период заболевания длится от 2-3 часов до 1-2 дней. Первоначальные признаки: общая слабость, незначительная головная боль. Рвота и понос бывают не всегда, чаще — упорные запоры, не поддающиеся действию клизмы и слабительных. При ботулизме поражается нервная система (нарушение зрения, глотания, изменение голоса). Больной видит все предметы как будто в тумане, появляется двоение в глазах, зрачки расширяются, причем один становится шире другого. Больной испытывает сухость во рту, голос ослабевает, речь невнятная. Температура тела нормальная или чуть повышена (37,2-37,3°С), сознание сохранено. Сильное токсическое действие яда приводит к смертельному исходу.

Первая помощь: солевое слабительное (например, сульфат магнезии), персиковое или другое растительное масло для связывания токсинов, промывание желудка теплым 5 % раствором гидрокарбоната натрия (питьевая сода).

И самое главное - срочное введение противоботулинической сыворотки. Поэтому все больные подлежат немедленной госпитализации.

Основные профилактические мероприятия направлены на выполнение санитарно-гигиенических требований при домашнем консервировании. Домашние консервы, отравленные токсином ботулизма, выглядят, как правило, совершенно доброкачественными, не меняют ни внешнего вида, ни запаха, ни вкуса. Явным признаком отравленных продуктов является вздутая крышка. Особенностью возбудителя болезни является то, что в одной и той же банке консервов токсин накапливается гнездами. Потому одни люди, употребившие консервированные продукты из одной и той же банки, болеют, а другие – нет. Опасность представляют консервированные грибы, недостаточно очищенные от земли, где могут сохраняться споры, мясные, рыбные и овощные консервы из вздутых консервных банок. Категорически не следует пробовать продукты с признаками их недоброкачественности, запахом острого сыра или прогорклого масла.

Хранить домашние консервы необходимо при низких температурах.

Остерегайтесь покупать домашние консервы, а также «самодельные» мясные и рыбные продукты «с рук» на улицах и рынках.

Не приобретайте в магазине консервированные продукты со вздутой крышкой.

И самое главное - всегда следует помнить, что в домашних условиях никакие продукты – овощи, фрукты, ягоды, грибы, и др. - не могут быть гарантированно очищены от загрязнения. Ни один из рецептов консервирования не предотвращает от прорастания спор ботулинического микроба. Поэтому консервированные продукты, приготовленные в домашних условиях, перед употреблением следует выложить в кастрюлю и прокипятить 15-20 минут, а затем охладить. Кипячение разрушает токсин, если он образовался в консервах. Именно кипячение консервированных продуктов перед едой – основная мера профилактики ботулизма.

Турушева Дарья Андреевна, ОЭСсПН, зав. отделом, 8 343 248706, Turusheva\_DA@66.rospotrebnadzor.ru