

# БОТУЛІЗМ



▶▶ Збудником є бактерія *Clostridium botulinum*, яка виділяє ботулотоксин — найсильніший з відомих науці органічних токсинів. Він витримує температуру до 120°С і характеризується ураженням нервової системи

Інкубаційний період триває від кількох годин до п'яти днів

## ЗАРАЖЕННЯ ПІД ЧАС МОЖЕ ВІДБУТИСЯ ВЖИВАННЯ



продуктів тваринного й рослинного походження



забруднених клостридіями фруктів та овочів



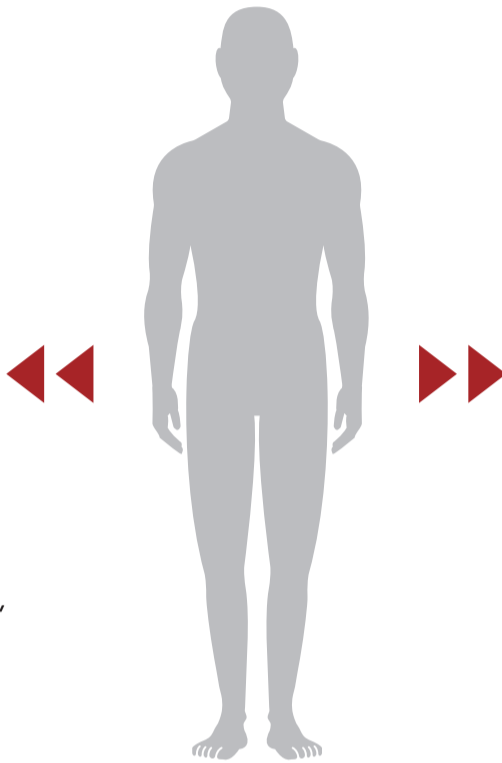
неправильно консервованих продуктів



просрочених або неправильно приготовлених м'ясних консервів, ковбаси, шинки



копченої риби



## СИМПТОМИ БОТУЛІЗМУ



біль у животі



нудота



діарея



здуття живота, запор



головний біль



порушення в роботі серця



температура тіла підвищується й знижується через добу



нездужання і загальна слабкість

## ГОЛОВНИМИ СИМПТОМАМИ, ЩО ВІДРІЗНЯЮТЬ БОТУЛІЗМ ВІД ХАРЧОВОГО ОТРУЄННЯ, Є:

- 1 двоїння в очах, інші порушення зору
- 2 слабка реакція зіниць на світловий подразник
- 3 слабкість у м'язах, починаючи з потиличних (тому хворий погано утримує голову вертикально)
- 4 важко ковтати і висолоплювати язика
- 5 млявість, при цьому чутливість зберігається
- 6 сухість у роті
- 7 на корені язика накопичується слиз
- 8 зміна тембру голосу
- 9 обличчя стає малоемоційним, схожим на маску
- 10 слизова ротової порожнини має яскраво-червоний колір
- 11 дихання поверхневе

## У РАЗІ ВИНИКНЕННЯ СИМПТОМІВ ПОТРІБНО НЕГАЙНО



викликати швидку допомогу



до приїзду медиків починати промивати шлунок



прийняти сорбенти

## ПРОФІЛАКТИКА ЗАХВОРЮВАННЯ



Перед вживанням продукти необхідно прогріти при температурі 120°С протягом 30 хв



Копчена риба, ковбасні вироби і сало мусять зберігатись при температурі не вище 10°С



Фрукти й овочі мають бути свіжими, а також ретельно очищатись від пилу і бруду