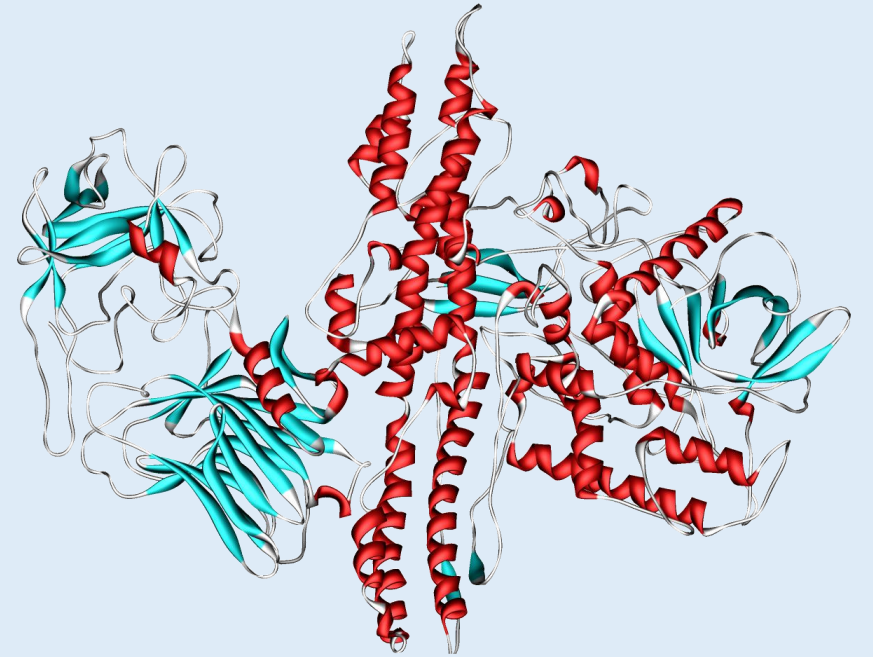
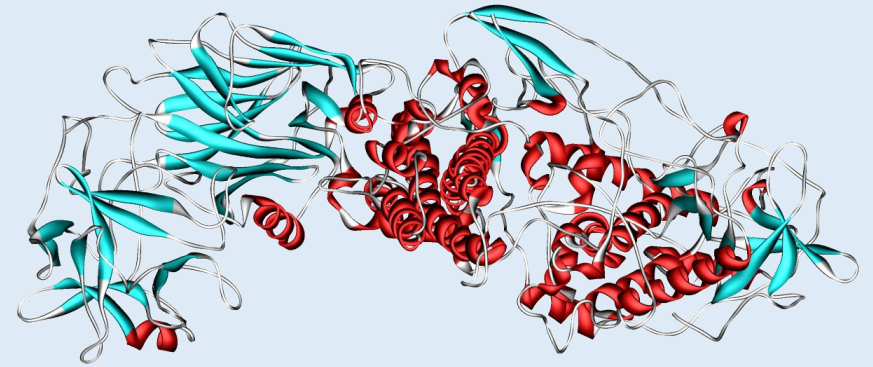


Ботулізм.
Clostridium
botulinum

.

Ботулізм – це харчове отруєння, зумовлена споживанням продуктів, в яких накопилися ботулотоксини.



Причини Ботулізму



- Причиною ботулізму найчастіше стають продукти домашнього консервування – м'яса, риби, рідше – овочів. Потенційно небезпечними є усі консервовані продукти, які були погано вимиті, неправильно/недостатньо термічно оброблені, транспортувались або зберігались неналежним чином.
- Також ботулізм може виникнути внаслідок споживання в'яленої чи копченої риби та будь-яких виробів з м'яса (ковбаси, шинки тощо).
- Значно рідше ботулізмом можна заразитись через рани, так само рідко мікроорганізм передається від матері до дитини через грудне молоко.

Профілактика Ботулізму

Уникайте споживання:

- в'яленої, копченої, солоної та консервованої риби,
- м'ясних та грибних консерв, консервів домашнього виробництва,
- якщо не впевнені, що продукти зберігали та/або транспортували належним чином,
- якщо сумніваєтесь у якості продукті

Симптоми:

- порушення близького зору: ви не можете читати текст, але добре бачите предмети,
- сильно виражена сухість у роті,
- важко говорити (голос стає тихим, гугнявим або пропадає)
- підвищена стомлюваність, м'язова слабкість, запаморочення,
- короткочасні ознаки ураження травної системи (нудота, блювання, послаблення випорожнень), а потім – стадія парезу кишечника (здуття живота, закрєп),
- ураження м'язів шиї та кінцівок.

Перші симптоми захворювання на частіше виникають через 12-24 годин після споживання зараженої їжі.



Лікування

Усі хворі на ботулізм незалежно від клінічної форми захворювання підлягають госпіталізації.

Успіх лікування залежить від ранньої діагностики, правильного лікування, у більшості випадків - введення ботулінічного антитоксину (синоніми: сироватка, імуноглобулін).



Рекомендації МОЗ України:



БОТУЛІЗМ – це харчова інтоксикація, зумовлена споживанням продуктів, які містять ботулотоксини. Інфекція розмножується в анаеробному стані (без кисню) та за неправильних умов зберігання чи транспортування (консерви, в'ялена та солена риба, ковбаси, шинка)

Збудник ботулізму існує у двох формах:

вегетативна форма



Гине під час кип'ятіння за 10-15 хв.

Пригнічує розмноження уміст солі > 15%
уміст цукру > 50%

спорова форма

Виключно стійкі до впливу фізичних і хімічних чинників, у висушеному стані зберігають життєздатність десятками років, добре переносять низькі температури, заморожування

Знищити можливо лише автоклавуванням під впливом високого тиску і t° 120 C

Резервуар інфекції



СИМПТОМИ БОТУЛІЗМУ

Клінічні прояви можуть суттєво відрізнятися, що зумовлено дозою і типом токсину

Найчастіше спостерігають такі симптоми:



Підвищена стомлюваність, м'язова слабкість, «ватні ноги» і запаморочення



Сухість у роті, «язик присихає до піднебіння»



• **Короткочасні** прояви ураження травного каналу: нудота, блювання, неоформлений кал
• **Згодом** настає стадія парезу кишок: здуття живота, закріп. Іноді – біль у животі



Порушення зору – неможливо читати, «сітка» перед очима, подвійні предмети



При перших проявах відповідних симптомів – **негайно викличте швидку**

Симптоми при тяжкому перебігу можуть також включати:

- порушення ковтання
- порушення та утруднення дихання, відчуття нестачі повітря
- тахікардію

- + промийте шлунок підсоленою водою
- + зробіть очисну клізму теплою кип'яченою водою

Захворюванню характерна відсутність гарячки і нечіткість проявів симптомів