**Пищевой ботулизм**

Ботулизм - заболевание, передающееся через пищевые продукты, особенно самодельные консервы. Симптомы ботулизма связаны с ущемлением нервной системы, такие как паралич мышц, нарушение дыхания и сердечной деятельности. Для лечения применяется противоботулиническая сыворотка.

**Продукты, вызывающие ботулизм**

Бактерии ботулизма способны размножаться в консервах, где они находят оптимальные условия для своего развития - низкое содержание кислорода и температура 28-35 градусов. Они не оказывают влияния на внешний вид и запах продуктов, поэтому их присутствие нельзя обнаружить перед употреблением пищи. Мясо, рыба, овощные и фруктовые консервы, а также маринованные и соленые грибы, возможно домашняя тушенка, вяленая и копченая рыба являются наиболее частыми причинами заражения ботулизмом.

**Признаки ботулизма**

Ботулизм не является передаваемым инфекционным заболеванием, и инфицированные люди не представляют опасности для окружающих. Для возникновения ботулизма необходимо, чтобы токсин бактерии попал в желудочно-кишечный тракт.

Инкубационный период ботулизма, как правило, составляет от 16 до 36 часов, иногда он может продолжаться до недели.

**Болезнь всегда начинается внезапно, существует два возможных сценария развития ботулизма:**

* Сначала возникают симптомы кишечной инфекции, а затем появляются признаки поражения нервной системы;
* Сразу наблюдаются симптомы поражения нервной системы.

**Признаки неврологического поражения при ботулизме включают:**

* Головокружение и головную боль;
* Выраженную мышечную слабость;
* Нарушение зрения, такие как появление пелены, мушек перед глазами, невозможность чтения, двоение;
* Косоглазие;
* Расширение и неравномерный размер зрачков;

**Через некоторое время после неврологических симптомов ботулизма начинают проявляться признаки поражения мышц горло-глотки:**

* Нечеткая речь;
* Гнусавость;
* Проблемы с глотанием;
* Застревание пищи в горле.

В тяжелых случаях поражаются мышцы дыхательной системы, что приводит к нарушениям дыхания.

У всех больных также наблюдаются сухая кожа, сухость во рту и жажда. В случае тяжелого протекания болезни может возникнуть паралич кишечника и мочевыводящих путей. Восстановление происходит медленно и постепенно. Сначала восстанавливается слюноотделение, а затем нормализуются неврологические симптомы. Зрение и мышечная сила восстанавливаются последними.

**Степени тяжести ботулизма:**

* Легкий – поражение только глазодвигательных мышц;
* Средней тяжести – поражение как глазодвигательных, так и языкоглоточных мышц;
* Тяжелый – присоединяется поражение дыхательных мышц.

Стремится подчеркнуть, что болезнь всегда проявляется в острой форме, и хронической формы ботулизма не существует.

**Профилактика ботулизма**

Для профилактики ботулизма рекомендуется соблюдать неспецифические меры, включающие строгий контроль правил приготовления и хранения полуфабрикатов и консервов. Чтобы обеспечить надежную защиту от ботулизма приготовленными домашними консервами, рекомендуется осуществлять длительное кипячение под высоким давлением.

Однако использование уксуса и нитритной соли не всегда гарантирует полную защиту от заражения, так как некоторые бактерии могут выжить в кислой и соленой среде. Кроме того, для инфицирования достаточно микроскопических доз ботулотоксина. Также возможна заморозка продуктов, так как низкие температуры способны уничтожить бактерии. Бактерии ботулизма могут размножаться только в вакууме, в отсутствие доступа кислорода.

Единственное условие - продукт должен быть приготовлен после кипячения, чтобы предотвратить размножение бактерий под капроновыми или металлическими крышками. Также существует специфическая профилактика, которая предусматривает введение противоботулинической сыворотки тем, кто употребил подозрительные на ботулизм продукты.

Основа **профилактики** — соблюдение гигиены питания, контроль за соблюдением технологии приготовления пищевых продуктов (особенно консервирования) и контроль за условиями их хранения. Не следует покупать мясные и рыбные изделия у частных лиц, лучше брать эти продукты только в магазинах, желательно заводского производства.