**Ботулизм**

**Ботулизм – это острая инфекционная болезнь, развивающаяся после употребления пациентом продуктов, содержащих токсин ботулизма.** Инкубационный период ботулизма составляет от нескольких часов до десяти суток. Однако, в большинстве случаев, симптомы ботулизма и их проявление у детей и взрослых развиваются через 18-36 часов после употребления продуктов, содержащих клостридии ботулизма и ботулотоксин.

Клиника ботулизма обусловлена поражением центральной нервной системы и блокированием токсином передачи нервных импульсов. Прогноз при данном заболевании всегда крайне серьезный. При отсутствии своевременной медицинской помощи при ботулизме может наступить смерть от дыхательной недостаточности.

Наибольшую опасность представляют именно консервы, грибы, вяленые продукты, колбасы и другие продукты питания домашнего производства.

По сути, клостридии могут содержаться в любых продуктах, на которые попала почва, загрязненная ботулизмом или содержимое желудочно- кишечного тракта рыб, птиц или животных при условии, что в нем находятся споры ботулизма.

Для перехода спор в вегетативные формы нужны специальные условия, которые полностью соблюдаются при домашнем способе приготовления консервов, колбас и т.д. При заводском изготовлении, данные продукты консервируют при температуре 120 градусов и в условиях повышенного давления. При соблюдении этой методики погибают даже споры клостридий.

В домашних условиях, создать высокое давление невозможно. Для значительного накопления токсинов в продукте достаточно суток.

Следует отметить, что вкус продукта при накоплении в нем токсина ботулизма, не изменяется.

Ботулизм в грибах

На данный момент, консервированные и маринованные грибы занимают первое место среди причин, вызывающих ботулизм. Грибы домашней консервации часто становятся причинами вспышек ботулизма. Это связано с тем, что они обильно контаминированы спорами клостридий, даже после тщательного мытья.

Также необходимо учитывать, что даже при солении грибов в герметичных тарах, в центре грибной массы все равно создаются анаэробные условия. В связи с этим, допустимо неравномерное распределение токсина,  возможны случаи избирательной заболеваемости (заболеет тот, кому попался кусок гриба с ботулотоксином).

Ботулизм в вяленой и копченой рыбе

Рыба домашнего консервирования, а также ферментированная, копченая, соленая рыба находятся на втором месте по частоте причин вспышек ботулизма.

Признаки ботулизма у человека от употребления рыбы не отличаются от заболевания, связанного с приемом грибов, колбас или любых других зараженных продуктов.

Ботулизм в соленых огурцах и помидорах

Домашние овощные консервации часто становятся причиной вспышек ботулизма. Клостридии могут встречаться в консервированных баклажанах, кабачках, перцах, огурцах, помидорах.

Ботулизм в квашеной капусте

При употреблении квашеной капусты заболеть ботулизмом нельзя. Даже при наличии в капусте спор клостридий, они не могут перейти в вегетативную форму. Это связано с тем, что при приготовлении квашеной капусты не соблюдается главное условие для развития ботулизма – создание анаэробных условий.

**Безопасное приготовление и употребление пищи позволит избежать ботулизма.**

Врач-гигиенист (заведующий отделением) ОГП Н.Л.Игнатович