



МИНИСТЕРСТВО  
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОСТОЕ  
ПРАВИЛА

# ЧТО ТАКОЕ БОТУЛИЗМ И В ЧЁМ ЕГО ОПАСНОСТЬ



Защищаем организм от кишечных инфекций



# ПРОСТЫЕ ПРАВИЛА

---

**Ботулизм** — острое инфекционное заболевание, которое возникает от яда, вырабатываемого бактерией *Clostridium botulinum*.





## ПРОСТЫЕ ПРАВИЛА

---

**Источником заражения  
чаще всего становятся:**

- ◆ Консервы;
- ◆ Соленая, копченая рыба;
- ◆ Мясо.





## ПРОСТЫЕ ПРАВИЛА



“

Нейротоксин вызывает поражение нервной системы и приводит к парезам и параличам.

Ботулизм относят к смертельно опасным заболеваниям, поскольку при отсутствии специфической терапии — введение противоботулинической сыворотки, существует реальная угроза летального исхода.



Заведующий кафедрой  
инфекционных болезней  
ПИМУ Минздрава России  
Виктор Краснов



# ПРОСТЫЕ ПРАВИЛА

## Симптомы ботулизма

**На начальном этапе может протекать как кишечная инфекция:**

- Тошнота;
- Рвота;
- Боль в животе;
- Жидкий стул.



Болезнь развивается остро и быстро, со временем поражая нервную систему



Пациенты жалуются на «пелену» перед глазами, расплывчатость контуров предметов, двоение в глазах



# ПРОСТЫЕ ПРАВИЛА

## Симптомы ботулизма

**Далее появляются симптомы, характерные для поражения нервной системы.**

- Двустороннее опущение век,
- Двоение в глазах,
- Нарушение глотания и речи,
- Мышечная слабость и некоторые другие при отсутствии лихорадки.



**Самое грозное осложнение ботулизма – нарушение дыхания, вплоть до реанимации с необходимостью ИВЛ**



# ПРОСТЫЕ ПРАВИЛА

## Меры профилактики

Долгое хранение даже в условиях холодильника негативно влияет на качество продуктов, на которых присутствуют и размножаются микроорганизмы.



### Важно:

**Следить за сроками годности, особенно если покупаете готовую еду**

**Держать в чистоте рабочие поверхности, разделочные доски и кухонные приборы**