

**ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Пермском крае»,
г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 а**

Гигиеническое обучение

- гигиеническое обучение (сантехминимум) для работников общепита, торговли, коммунального и бытового обслуживания, туристических фирм, фармации, воспитателей и преподавателей, водителей автотранспортных средств и др.
- личные медицинские книжки (представить фото 3x4)
- санитарные правила, информационные материалы на электронном носителе по желанию заказчика.
- памятки для населения на безвозмездной основе.

**Консультационный центр
для потребителей**

- Разрешение конфликтных ситуаций, связанных с покупкой некачественного товара или оказанием некачественной услуги.
- Санитарно-эпидемиологическая и товароведческая экспертиза некачественного товара или услуги.

Режим работы

Пн-Пт 9.00-16.00
обед 12.00-13.00
Сб, Вс выходной
236-48-04

Пн-Пт 9.00-17.00
обед 12.00-13.00
Сб, Вс выходной
236-48-77

**ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»**

г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 а

www.59fbuz.ru

Телефон: 236-48-04
Эл. почта: go-fgu@mail.ru



Отдел гигиенической подготовки

Федеральное бюджетное
учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»

БОТУЛИЗМ



ПАМЯТКА
ДЛЯ
НАСЕЛЕНИЯ

Ботулизм -

Острое тяжелое инфекционное заболевание, характеризующееся интоксикацией с преимущественным поражением центральной нервной системы.

Возбудители ботулизма широко распространены в природе. Можно обнаружить в почве, в организме тепло- и холоднокровных животных, поглощающих споры *Clostridium botulinum* с водой или кормом.

Оптимальный рост и токсинообразование происходят при температуре 28—35 °С и низком содержании кислорода. В процессе жизнедеятельности происходит характерное для большинства клостридий газообразование (визуально на консервированных продуктах определяется как «бомбаж» — вздутие крышки или жестяной банки). Прогревание при температуре 80 °С в течение 30 мин вызывает гибель вегетативных форм, при кипячении – в течение 5 минут, однако споровые формы способны выживать в течение нескольких часов при температуре 100 °С, и, попадая в благоприятную среду, переходить в вегетативные формы. Токсин бактерии выдерживает высокие концентрации поваренной соли, не разрушается в продуктах, содержащих различные специи, устойчив к действию пищеварительных ферментов.

Основной путь передачи - пищевой. Отравление наступает при употреблении продуктов, содержащих токсины: консервы (овощные, мясные, рыбные, грибные), копченой рыбы, колбасы, окорока, ветчины.

Кроме пищевого ботулизма, регистрируются единичные случаи ботулизма у детей до года, находящихся на искусственном вскармливании питательными смесями. Также

возможно возникновение раневого ботулизма, при загрязнении почвой раны.

Клиническая картина. Обычно заболевание проявляется через несколько часов после употребления зараженного продукта с появления головных болей, головокружения, слабости, бессонницы, болей в животе, тошноты, рвоты, сухости во рту, жажды. Со временем появляется чувство распирания в желудке, метеоризм, запоры.

Через некоторое время нарушается зрение: больные жалуются на «туман», «сетку перед глазами», плохо различают близлежащие предметы, чтение затруднено или невозможно из-за пареза аккомодации и двоения. Одновременно или позднее может присоединиться расстройство глотания (комки в гортани, боль при глотании), речь становится неразборчивой, гнусавой, развивается охриплость или полное отсутствие голоса. Возможно развитие мышечной слабости. Температура тела остается нормальной или несколько повышена.

Выздоровление при ботулизме наступает медленно. Иммунитет после перенесенного заболевания не развивается.

Главной причиной смерти больных при ботулизме является острая дыхательная недостаточность.

Лечение. Если вы почувствовали себя плохо, необходимо немедленно обратиться за помощью в лечебное учреждение. Только врач может поставить диагноз и назначить правильное лечение.

Профилактика.

1. Строго соблюдать технологические режимы изготовления консервов:

- для консервирования использовать только свежие фрукты и овощи;

- перед консервированием обеспечить правильную первичную обработку сырья (тщательное мытье овощей и плодов с помощью щетки);

- проводить тщательную обработку банок, в которые будут закладываться обработанные овощи, плоды и другие виды сырья;

- перед этапом стерилизации применять кратковременную обработку продуктов горячей водой или паром (бланширование);

- соблюдать правила стерилизации банок, крышек и режим тепловой обработки продуктов в домашних условиях. Грибы и овощи в домашних условиях рекомендуют солить или мариновать с добавлением достаточного количества соли и кислоты при обязательной термической обработке,

- при укуоривании банок исключить применение жестяных крышек, лучше их заменить на капроновые крышки;

- соблюдать правила личной гигиены.

2. Запрещается покупать на рынках, с рук изготовленные в домашних условиях консервированные продукты (грибы, овощи, плоды и др.).

3. Запрещается употребление консервов с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.

4. Консервированные продукты перед употреблением в пищу подвергать предварительной термической обработке.

