**Ботулизм**

**Ботулизм** – тяжёлое инфекционное заболевание, характеризующееся поражением нервной системы, преимущественно головного и спинного мозга, вызванное токсинами бактерий Clostridium botulinum.

Без применения современных методов лечения летальность может составлять от 30 до 60 %. При своевременном лечении (введение противоботулинической сыворотки, искусственной вентиляции лёгких) летальность снижается до 3% - 10%.

**Статистика: В** Казахстане среди населения регистрируется пищевой ботулизм, или ботулизм связанный с употреблением пищевых продуктов. Ежегодно выявляется несколько десятков случаев заболевания: (2022 год – 39 случаев; 2023 год – 21 случай; 2024 год – 34 случая). Более 60% всех заболеваний регистрируется в южных регионах республики: Алматинская, Жамбылская, Туркестанская области, города Алматы и Шымкент.

**Возбудитель инфекции:** анаэробный микроорганизм (палочка) *Clostridium botulinum* относящийся к роду *Clostridium,* семейству *Clostridiaceae.* Известно 7 типов возбудителя: А, В, С, D, Е, F и G, различающихся по антигенной структуре выделяемого экзотоксина. Из них патогенными (вызывающими заболевание) являются типы A, B, E и, реже, F. В Казахстане чаще всего встречаются типы: А, В и Е.

Заболевание связано не с самим возбудителем *Clostridium botulinum,* а употреблением пищевых продуктов, содержащих токсин (ботулотоксин), который вырабатывается данным микроорганизмом в анаэробных (без кислорода) условиях.

**Естественным резервуаром возбудителя и его источником:** является почва, тепло - и холоднокровные животные, поглощающие споры *Clostridium botulinum* с водой и кормом.

**Пути передачи:** пищевой, при употреблении продуктов питания, содержащих ботулотоксин (домашние овощные и другие консервированные продукты, соленная, вяленная, копченная рыба и мясные копченные продукты, приготовленные в домашних условиях и др.).

**Инкубационный период:** от нескольких часов до 2—5 дней, в среднем 18—24 часа.

**Симптомы:** ранними симптомами являются сильная утомляемость, слабость и головокружение, за которыми обычно следуют затуманенное зрение, сухость во рту, а также затрудненные глотание и речь. Могут также иметь место рвота, диарея, запор и вздутие живота.

Обычно, чем короче [инкубационный период](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BD%D0%BA%D1%83%D0%B1%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BE%D0%B4), тем более тяжёлое течение болезни.

**Профилактика:**

1. *Экстренная профилактика:*

Введение заболевшему противоботулинической сыворотки (типов A, B, E).

*2. Меры личной профилактики*:

Продукты, зараженные Clostridium botulinum и его токсином, по вкусу, цвету и запаху неотличимы от качественной пищи.

В связи с этим профилактика пищевого ботулизма основана на надлежащей практике приготовления пищевых продуктов, в частности во время тепловой обработки/стерилизации, и гигиене.

Для предотвращения заболевания необходимо:

- употреблять в пищу только консервы, приготовленные промышленным способом;

- ни в коем случае не употреблять в пищу консервы с вздутой крышкой;

- перед употреблением тщательно отмывать от частиц грунта овощи, фрукты и грибы;

- не использовать для домашнего консервирования растительные продукты со следами порчи;

- пойманную или купленную рыбу быстро избавить от внутренностей и хорошо вымыть, после чего хранить в холоде;

- не консервировать, а солить грибы и овощи;

- перед использованием в пищу проварить консервированные продукты домашнего приготовления в течение 30 минут, чтобы разрушить ботулотоксин.