

## БОТУЛИЗМ – актуально!



**Ботулизм** - это болезнь, возникающая в результате отравления токсинами бактерий ботулизма и характеризующаяся тяжелым поражением нервной системы (преимущественно продолговатого и спинного мозга).

Возбудитель - клостридия ботулизма - широко распространен в природе с постоянным местом обитания в почве. Резервуар возбудителя - это травоядные животные (коровы, лошади, козы), реже рыбы, раковые.

Пути передачи – пищевой и раневой. Человек не является источником инфекции.

Заболевание регистрируется в виде единичных и групповых вспышек. Факторы передачи – консервы домашнего приготовления (в первую очередь грибные), мясные продукты, приготовленные в домашних условиях – соленья, домашние колбасы, копчености.

Продукты инфицированные не отличаются от неинфицированных.

### КЛИНИКА

Инкубационный период от нескольких часов до 10-12 дней.

В клинической картине преобладают три основных синдрома:

**Паралитический** – нарушения со стороны зрения («туман», «сетка», двоение, **опущение верхнего века - птоз**, зрачки расширены и разной величины, косоглазие), нарушение глотания (сухость слизистых оболочек рта, глотки; парез мускулатуры глотки, отсутствие рвотного рефлекса, жидкая пища выливается через нос); нарушение фонации (осиплость голоса, слабость и беззвучность голоса, афония); синдром мышечной слабости (пациент не может удержать голову в вертикальном состоянии и поддерживает руками); синдром дыхательных расстройств (одышка, затруднены вдох и выдох, нарушение ритма дыхания, асфиксия); синдром гемодинамических расстройств (бледность и цианоз, гипотония, тахикардия); нарушения со стороны желудочно-кишечного тракта (метеоризм, запоры)

**Гастроинтестинальный** – боли в подложечной области, вздутие живота; тошнота, рвота, жажда, затем может присоединиться паралитический синдром)

**Интоксикационный** – высокой температуры не бывает, температура несколько повышена или нормальная

## **ЛЕЧЕНИЕ**

При подозрении на ботулизм всем пациентам показана экстренная госпитализация в инфекционный стационар, инфекционное отделение многопрофильной медицинской организации.

Промывание желудка

Сифонная клизма

Антитоксическая противоботулиническая сыворотка

Антибактериальная терапия

После выписки диспансерное наблюдение в зависимости от остаточных симптомов

## **ПРОФИЛАКТИКА**

Мясо и рыбу разрешено консервировать только в свежем виде.

Овощи и фрукты перед консервированием тщательно обмывать для удаления частиц почвы.

Недопустимо также консервирование перезревших фруктов.

Самый важный момент – это соблюдение условий хранения продуктов!!! Не более 10 градусов.

**Будьте здоровы! Следите за тем, что едите!**  
**Д.И.Лебедева**

**Доктор**