

БОТУЛИЗМ: ВСЕ, ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ

Потенциально смертельная инфекция, вызываемая Clostridium botulinum

СИМПТОМЫ

Болезнь развивается очень быстро - в течение 2 - 24 часов.

КАК СЕБЯ ОБЕЗОПАСИТЬ

Термически обрабатывать пищу в течение 15 - 20 минут

Консервировать с помощью автоклава (обработка под высоким давлением)

Не приобретайте с рук консервы и копчености



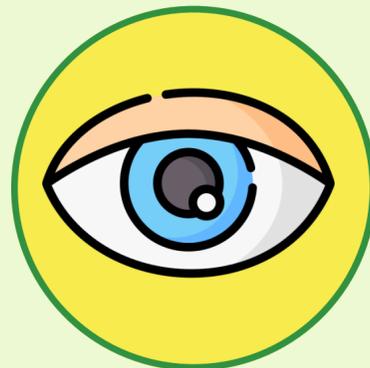
Диарея, а следом за ней - вздутие живота и запор. Рвота



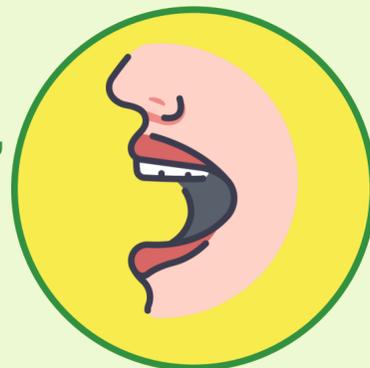
Небольшое повышение температуры тела



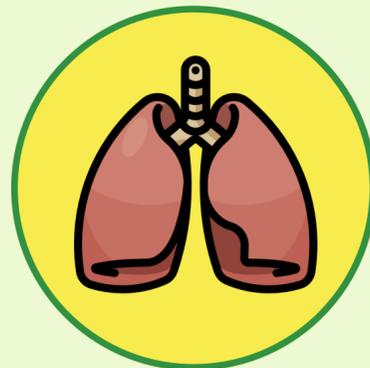
Мышечная слабость, «ватные ноги»



Нарушение остроты зрения (туман, двоение в глазах, косоглазие)

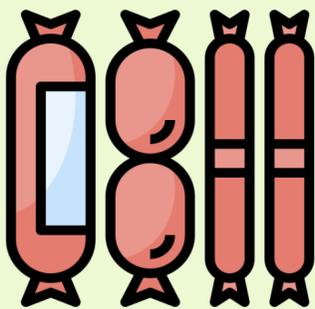


Сухость во рту, изменение голоса. Нарушение глотания



Нарушение дыхания, ощущение нехватки воздуха

ИСТОЧНИКИ ИНФЕКЦИИ



Вакуумные колбасы и копчености



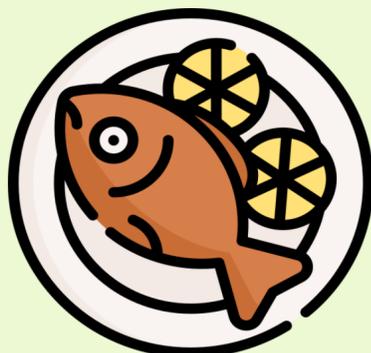
Запечённый в фольге картофель (споры возбудителя могут попасть из грунта)



Консервы (грибные, мясные, овощные, рыбные)



Раны (в кровь могут попасть через воду или землю)



Копченая или вяленая рыба