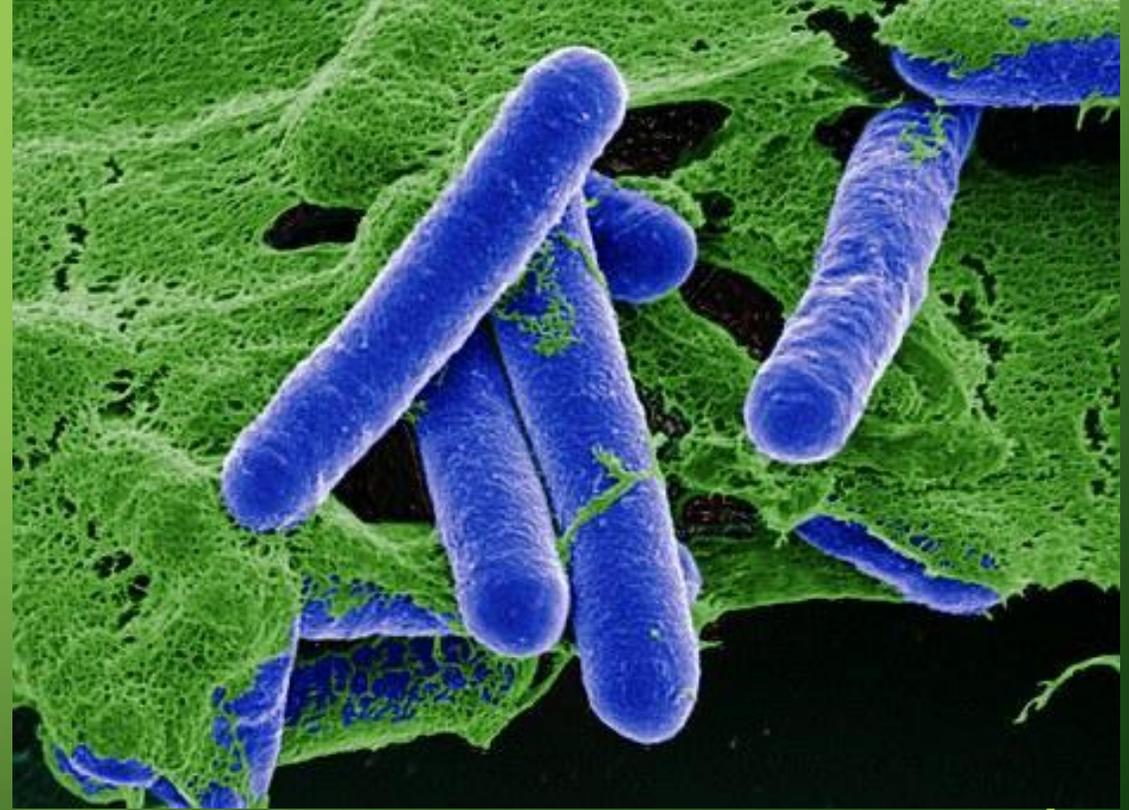


# БОТУЛИЗМ

ТИХИЙ УБИЙЦА



# CLOSTRIDIUM BOTULINUM



# Пищевой ботулизм (при употреблении продуктов с накопившимся ботулиническим токсином)



Раневой ботулизм(при  
загрязнении раны землей с  
попавшими Clostridium  
botulinum)

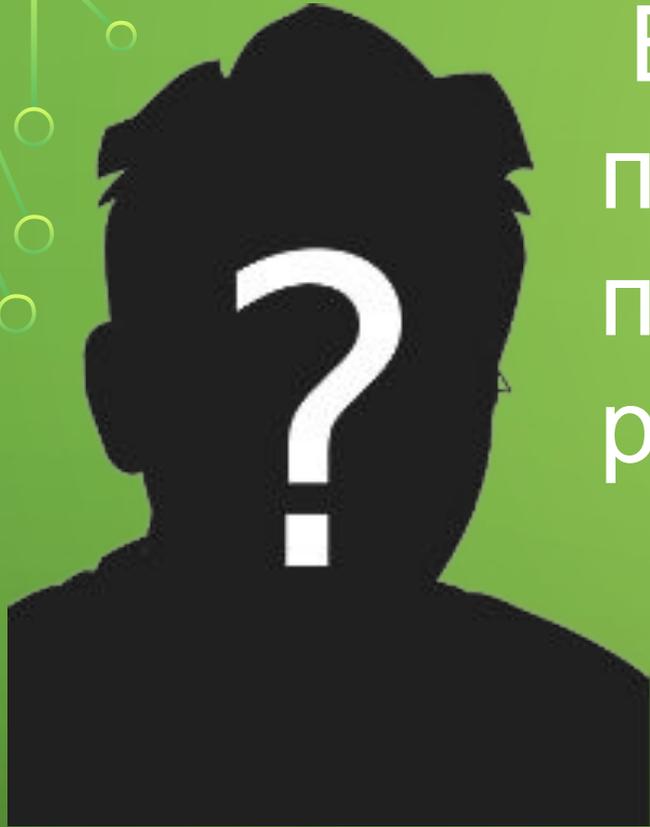


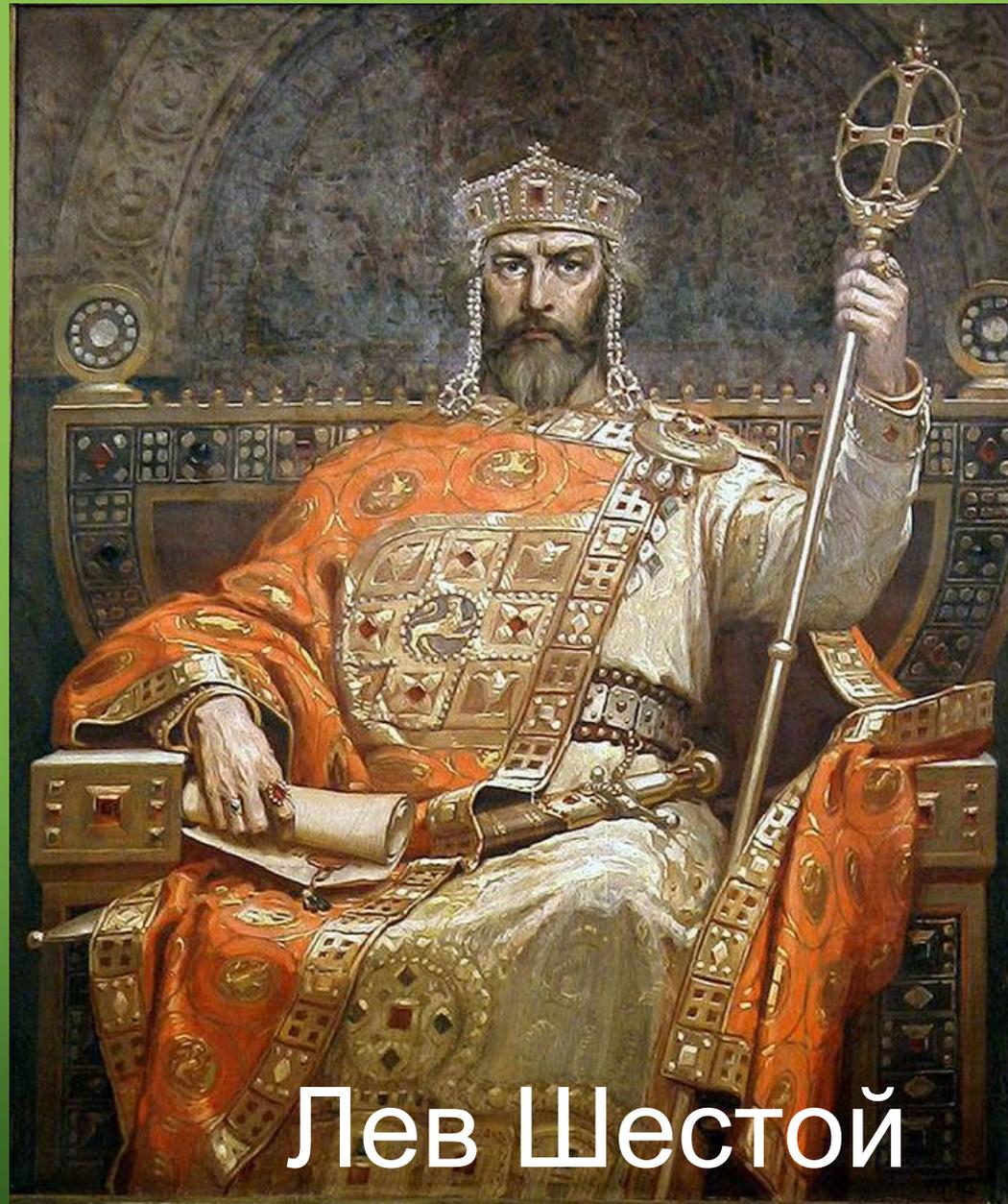


Детский ботулизм  
(при инфицировании  
новорожденных и детей до  
полугода спорами *Clostridium  
botulinum*)



Ботулизм неустановленной природы (когда отсутствует связь с пищевыми продуктами или ранениями).

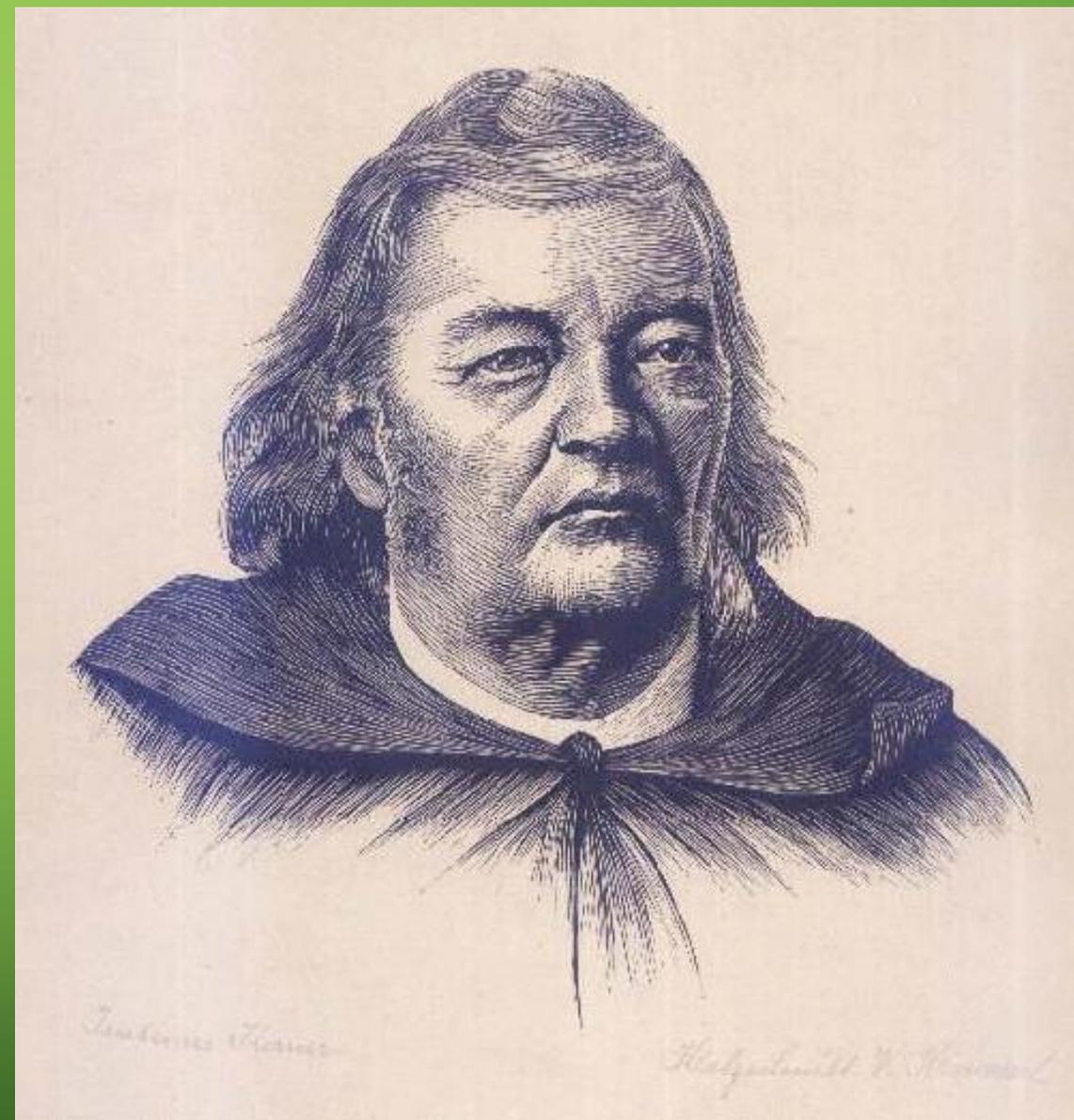




Лев Шестой

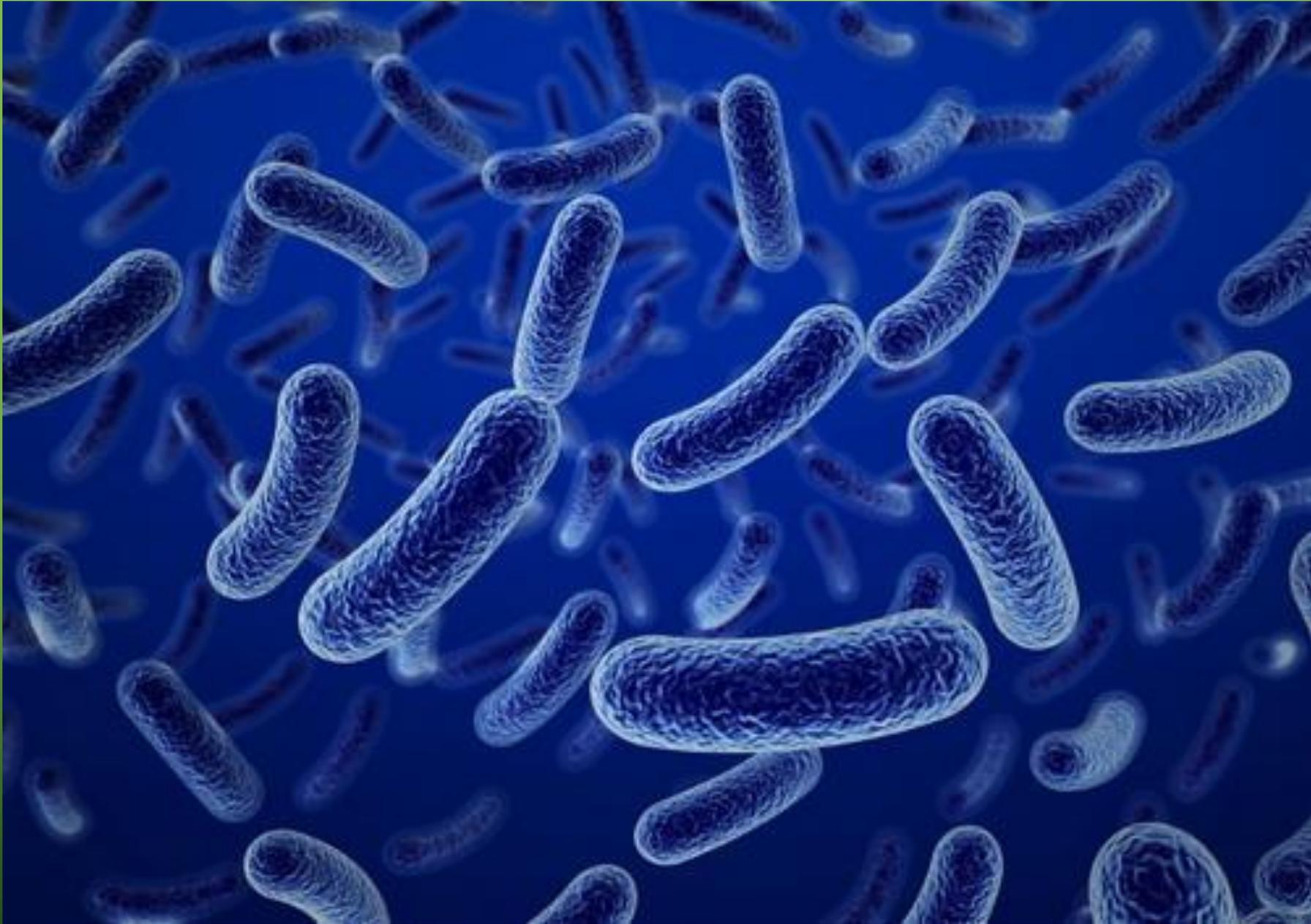


Вюртемберг



Ю. Кернер







Больной вял, малоподвижен. Лицо маскообразное, бледное. Двустороннее опущение верхних век, зрачки расширены, косоглазие и др. нарушения зрительного аппарата. Больной с трудом высовывает язык. Нарушена речь. Слизистая рта и глотки сухая, ярко-красного цвета. Живот умеренно вздут. Дыхание поверхностное.



Итак, если вы:

- возьмете нормальный продукт (целые овощи-фрукты, мясо и рыбу не изгвазданные в земле и т. п.)
- хорошенько промоете продукт (тщательно промоете)
- правильно приготовите (достаточно проварите — от получаса кипячения, добавьте соли/уксуса/сахара — в зависимости от того, что готовим)
- стерильно закатаете (не засовывая свои пальцы в подготовленный продукт)
- будете правильно хранить (в холодильнике или в погребе)
- не будете кушать консервы, если крышку «надуло»  
то вам почти со 100% вероятностью не грозит встретиться с ботулизмом.(отравление в гостях то никто не отменял) Ну а для самых тревожных — автоклав и нитрит натрия или вообще не заниматься домашним консервированием (так оно вернее будет)



Болезнь встречается в наши дни достаточно редко, фиксируется около 1000 случаев в год во всем мире.

