


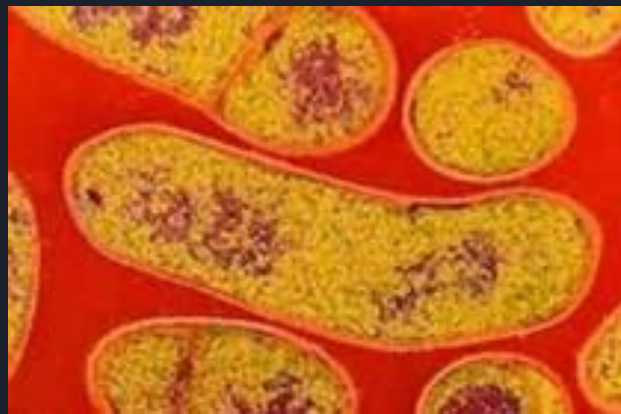



Ботулизм

Овчаренко Константин 8 "Б"




Ботулизм — острое инфекционное заболевание, которое поражает нервную систему организма, нарушая нервно-мышечную передачу. Клинически характеризуется синдромом общей инфекционной интоксикации, синдромом поражения желудочно-кишечного тракта (гастрит, энтерит), неврологическими синдромами. При отсутствии адекватного лечения может привести к смерти (летальность до 10%). Развивается в результате попадания в организм пищевых продуктов, воды или аэрозолей, содержащих ботулотоксин.






Название болезни происходит от лат. *botulus* - колбаса. Первые сообщения о ботулизме как об отравлении людей кровяной колбасой были сделаны в 1817 г. врачом J. Kerner, который подробно описал эпидемиологию и клинику болезни во время ее вспышки, когда заболели 122 и умерли 84 человека.



Первые проявления — симптомы кишечного расстройства (гастроэнтерит) и интоксикация: возникают диффузные головные боли, слабость, адинамия, иногда возникает умеренное повышение температуры тела, боли в животе (преимущественно в проекции желудка), тошнотворное состояние, повторная рвота.



При малейшем подозрении на ботулизм, поскольку состояние в любой момент может стать жизнеопасным, необходима срочная госпитализация пациента в отделение интенсивной терапии, оснащенное аппаратами искусственной вентиляции легких (ИВЛ) и другим реанимационным оборудованием. Промывание желудка путем зондирования является первоочередной мерой. Патогенетической терапией служит применение (иногда повторное) специальной поливалентной сыворотки и, для предотвращения возможной дальнейшей жизнедеятельности возбудителя, – антибиотики. Дальнейшее лечение (дезинтоксикация, купирование неврологических расстройств и т.д.) проводят симптоматически. При грамотном и своевременном оказании помощи прогноз умеренно-оптимистический, летальность в указанных условиях не превышает 10%.



Профилактика ботулизма

Рекомендуется покупать маринованные продукты, а не делать их самим, ведь при консервировании продуктов на заводе учитываются гораздо больше факторов риска, овощи, фрукты, мясо и рыба проходят более тщательную обработку, соответственно, попасть в такую консервацию бактериям гораздо сложнее. Ну и, конечно же, тщательная очистка как продуктов питания, так и банок. Также профилактика ботулизма заключается в том, чтобы тщательно проверять продукты перед их употреблением в пищу. Это касается как консервации, так и зельцев, колбасы, рыбы и т.д. Любые сомнительные виды пищи лучше выбрасывать, ведь ваше собственное здоровье гораздо дороже!