**Профилактика ботулизма**

**Ботулизм** - пищевой токсикоз, возникающий в результате употребления продуктов, инфицированных бациллой ботулизма и содержащих ее токсин, характеризующийся поражением нервной системы, офтальмологической патологией, а также парезом мышц, участвующих в дыхании, жевании и общей мышечной слабостью.

**Возбудитель** - клостридия ботулизма - спорообразователь, строгий анаэроб. Споры восокоустойчивы, выдерживают кипячение 5-6ч. Вегетативная форма малоучтойчива, быстро гибнет при действии кислорода. Клостридии продуцируют нейротропный эндотоксин, устойчивый к действию кислоты желудочного сока.

Резервуаром являются теплокровные травоядные животные. Больной человек не опасен.

**Факторы передачи**: пищевые продукты, загрязненные почвой; консервная продукция, особенно домашнего приготовления (мясные, грибные, овощные); колбаса, ветчина, вяленая рыба.

Ботулизм регистрируется во всех странах в виде спорадических случаев и групповых вспышек.

Сезонность заболеваемости: осень-зима.

**Профилактика:**

1. Мойка овощей, фруктов, грибов, идущих на консервацию с целью освобождения от земли.

2. Предупреждение инфицирование рыбы и мяса кишечным содержимым.

3. Стерилизация при повышенном давлении и температуре 120° на консервных предприятиях.

4. При консервировании содержание хлорида натрия не менее 10%, уксуса - 2%.

5. Консервные продукты хранят на холоде.

6. Мясо, рыбу, грибы в домашних условиях нельзя консервировать в герметически закрытых банках.

7. Если есть подозрения на присутствие токсина, то продукт может быть обезврежен варкой нарезанных кусков шириной 3-4см при 100°С в течение часа.

**Специфическая профилактика**: заболевшим вводят антитоксическую противоботулиническую сыворотку. Активная иммунизация проводится сорбированным анатоксином путем двукратной вакцинации с интервалом 35 дней, ревакцинацией через 6-9мес, в последующем - каждые 5 лет.