

# Ботулизм

- Ботулизм — это смертельно опасное инфекционное заболевание.
- Постоянное место пребывания возбудителя ботулизма — почва, где они могут сохраняться долгие годы. Из почвы микроб попадает на пищевые продукты. Без доступа воздуха (в консервированных или плотных, таких как балык, продуктах) возбудитель ботулизма начинают вырабатывать ботулотоксин — сильнейший из известных ядов. Он в 375 000 раз сильнее яда гремучей змеи.
- В 95 % случаев причиной ботулизма являются консервированные грибы домашнего приготовления, так как они не проходят термической обработки. В одной и той же банке ботулотоксин накапливается гнёздами — зараженные участки рассеяны по всему содержимому банки. Поэтому не все люди, употреблявшие консервированные продукты из одной и той же банки, заболевают.

