**БОТУЛИЗМ - ЭТО ОПАСНО!**

**Самым опасным из микробов, вызывающих пищевые отравления, является палочка ботулизма, которая широко распространена в природе.**

**Ботулизм - тяжёлое токсикоинфекционное пищевое отравление, нередко приводящее к летальному исходу. Заболевание известно давно и ежегодно регистрируется и по сей день.**

**Споры возбудителя ботулизма находятся в почве, в воде морей и пресноводных водоемов, в кишечнике животных и рыб, что неизбежно приводит к загрязнению ими различных видов сырья для приготовления консервов, а также рыбы, мяса и т.д.**

**Возбудители ботулизма - строгие анаэробы, то есть развиваются без доступа воздуха. Поэтому обычно они размножаются и вырабатывают яд (токсин) в глубине больших кусков рыбы, ветчины, колбасы, либо в герметически закрытых консервах. При этом продукты по внешнему виду и запаху кажутся вполне доброкачественными. Кроме того, нередко в пищевых продуктах плотной консистенции, таких, например, как рыба, имеет место гнездное накопление токсина. Этим объясняется, что заболевание иногда возникает только у одного - двух человек из группы сотрапезников, употреблявших один и тот же продукт.**

**Накопление ботулинического токсина в рыбе может происходить как до засола при хранении её без замораживания, так и в первые дни после засола, пока концентрация соли в тоще мышц ещё недостаточна для задержки образования токсина. При низкой температуре хранения и высокой концентрации соли токсин ботулизма после засола рыбы образоваться не может.**

**Причиной ботулизма могут быть и консервированные овощи домашнего изготовления. Особенно опасны домашние консервы из грибов, поскольку грибы практически невозможно полностью отмыть от остатков почвы и песка.**

**Кипячение и стерилизация в домашних условиях не способны уничтожить споры возбудителя ботулизма. Необходимой для этого температуры (+ 120° С) можно достичь только в условиях промышленного производства.**

**Консервирование овощей в домашних условиях осуществляется практически в каждой семье, поэтому заготовленные овощные и мясные консервы следует перед вскрытием тщательно осматривать, чтобы выявить вздутые банки (бомбаж или хлопуши). Содержимое банки по внешнему виду, запаху, цвету должно быть характерным для каждого вида продукта и удовлетворять традиционно сложившимся вкусам и привычкам населения.**

**В желудочно-кишечном тракте человека яд, выделяемый возбудителем ботулизма, не разрушается, а в некоторых случаях даже активизируется. Первые симптомы заболевания могут появиться через несколько часов после употребления недоброкачественных продуктов, но иногда их появление может затягиваться до 3-7 дней.**

**Больные отмечают мышечную слабость, тошноту, боли в животе. При дальнейшем развитии заболевания появляются нарушения зрения (≪сетка≫ перед глазами, расширение зрачков, опущение верхнего века), затрудненность при глотании, дыхании, речи, изменение голоса, шаткость походки. Смерть наступает в результате остановки дыхания.**

**Если у Вас появились симптомы заболевания ботулизма, необходимо немедленно сделать промывание желудка и срочно обратиться за медицинской помощью, чтобы избежать печальных последствий.**

**Так, за истекший период 2016 года 7 человек обратились за медицинской помощью с вышеуказанными жалобами и им был поставлен диагноз ≪ботулизм≫. Они употребляли в пищу вяленую рыбу, изготовленную самостоятельно с нарушениями технологии или приобретенную у случайных лиц и консервированные грибы, изготовленные в домашних условиях.**

**Анализ имеющихся материалов показывает, что причиной высокой летальности явились особенности течения заболевания, несвоевременное обращение за медицинской помощью, которые во многих случаях не позволили своевременно поставить диагноз ≪ботулизм≫, провести соответствующее лечение и профилактические мероприятия.**

**Чтобы избежать заболевания ботулизмом, следует придерживаться следующих правил:**

**Перед консервированием фрукты, ягоды, овощи, зелень и особенно грибы необходимо отсортировать от поврежденных и подгнивших и тщательно промыть в большом количестве воды до полного удаления остатков почвы.**

**Мясо, рыбу, а также грибы и зелень, стелющуюся по земле, например, портулак, молодой укроп, заготавливать впрок методом консервирования с герметической укупоркой нельзя. Зелень и грибы следует мариновать, поскольку кислота, которую полагается по рецептуре добавлять в маринад, препятствует прорастанию спор и образованию токсина.**

**По этой же причине во все герметически консервируемые продукты, обладающие низкой кислотностью (абрикосы, груши, инжир, персики, зеленый горошек, огурцы), добавляйте лимонную кислоту.**

**Если вы решили солить или вялить рыбу, не забывайте: годится только рыба свежего улова и неповрежденная. Обязательно охладите ее в холодильнике, лишь затем приступайте к обработке.**

**Особенно аккуратно потрошите рыбу, чтобы микробы из кишечника не попали в толщу мышц. Тузлук (то есть солевой рассол) должен содержать около 10-11 % поваренной соли для того, чтобы рыба хорошо просолилась, он должен полностью покрывать поверхность, для чего сверху кладут гнет.**

**Все домашние консервы, соленую и вяленую рыбу надо держать на холоде.**

**Содержимое герметически укупоренной банки непосредственно перед употреблением рекомендуется прокипятить.**

**Ни в коем случае нельзя приобретать консервированную продукцию, копченую и вяленую рыбу домашнего изготовления у случайных лиц, а также в местах несанкционированной торговли. Зачастую именно такая продукция вызывает смертельные отравления.**

**Берегите свое здоровье и здоровье детей!**

**ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области"**