**Ботулизм и меры его**

**профилактики**

С наступление сезона дикоросов и активной поры домашних заготовок специалисты Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия в Северобайкальском районе» обращают внимание населения **на меры профилактики ботулизма.**

Заболеваемость ботулизмом в основном связана с употреблением пищевых продуктов домашнего консервирования (грибы, консервированные овощи, вяленая рыба). Широкое применение герметизации домашних консервов при неудовлетворительном соблюдении технологии изготовления, либо гигиенических условий, при недостаточной термической обработке их в домашних условиях нередко приводит к возникновению заболеваний. Особенно часто возникают заболевания от употребления грибов, в которые попали частицы почвы, закрытых в герметические банки.



***Ботулизм*** - это острое пищевое отравление инфекционной природы, характеризующееся интоксикацией организма с преимущественным поражением ЦНС в результате употребления пищевых продуктов, содержащих токсины Clostridium botulinum. Микробы ботулизма широко распространены в природе и в окружающей среде в виде формы - спор. Попадая на фрукты и овощи, в пищевые продукты, корм для скота или в кишечник животных, cпоры прорастают в вегетативную форму (при отсутствии кислорода) и образуют токсин, который является сильнейшим бактериальным ядом, который  по силе действия превосходит все другие бактериальные токсины и химические яды. Он устойчив к воздействию внешней среды и разрушается лишь при кипячении в течение 10 - 15 минут.

Чтобы защитить себя и своих близких от этого тяжелого заболевания следует строго соблюдать основные меры профилактики.

** ПАМЯТКА**

- Запрещается покупать у частных лиц на рынках изготовленные в домашних условиях консервированные грибы или овощи в банках с закатанными крышками. Не следует также приобретать в несанкционированных местах торговли кустарно изготовленную вяленую, соленую и сушеную рыбу, соленые и копченые мясные деликатесы.

- Строго соблюдать технологические режимы изготовления консервов, а именно:

* для консервирования надо использовать только свежие фрукты и овощи. Увядшие, подмороженные, поврежденные болезнями и вредителями, имеющие механические повреждения плоды и овощи для консервирования не пригодны;
* перед консервированием обеспечить правильную первичную обработку сырья (тщательное мытье овощей и плодов; если их поверхность загрязнена землей, пользоваться при мытье щеткой);
* проводить тщательную обработку банок, в которые будут закладываться обработанные овощи, плоды и другие виды сырья;
* перед этапом стерилизации применять кратковременную обработку продуктов горячей водой или паром (бланширование), которая способствует как уменьшению количества микроорганизмов, так и дезактивации тканевых ферментов, разрушающих витамины;
* соблюдать правила стерилизации банок, крышек и режим тепловой обработки продуктов в домашних условиях. Губительное действие на споры ботулинического микроба оказывает стерилизация при температуре 120". Грибы и овощи в домашних условиях рекомендуют солить или мариновать с добавлением достаточного количества соли и кислот при обязательной термической обработке;
* соблюдать правила личной гигиены на всех этапах консервирования.

- По возможности вообще отказаться от консервирования в домашних условиях.

- Хранить домашние консервы при низких температурах, обязательно отбраковывать и уничтожать бомбажные (вздутые) банки.

- Так как к ботулиническому токсину особенно чувствительны дети, то им нельзя давать консервированные в домашних условиях продукты, не подвергнув их предварительной термической обработке.

***Клинические проявления ботулизма.*** Заболевание начинается, как правило, внезапно, обычно через 2-6 часов после употребления зараженного продукта. У больного появляется головная боль, головокружение, слабость, бессонница, боль в животе, тошнота, рвота, чувство «замирания сердца», сухость во рту, жажда. Может наступить расстройство дыхания - больные жалуются на нехватку воздуха, делают неожиданные паузы во время разговора, появляется чувство стеснения или сжатия в груди. Температура тела остается нормальной или несколько повышена.

При появлении первых признаков заболевания, установления связи их с употреблением консервированных продуктов больной должен срочно обратиться за медицинской помощью.С***амолечение недопустимо!***