**Ботулизм**

Ботулизм - пищевое отравление, возникающее при употреблении в пищу продуктов, содержащих яд (токсин) ботулинических микробов. Микробы ботулизма широко распространены в окружающей среде и в природе в виде спор. Споры ботулизма высоко устойчивы к различным физическим и химическим воздействиям. Единственным способом уничтожения спор возбудителя ботулизма в консервированных продуктах является автоклавирование в промышленных условиях.

         Основную роль в передаче ботулизма имеют мясо и мясные продукты - колбасы, тушенки, окорока домашнего приготовления, грибы консервированные, рыба и рыбные продукты, приготовленные в домашних условиях. При этом внешний вид продукта не изменяется.

Начинается заболевание остро, с появления неспецефической симптоматики: недомогания, общей слабости, головной боли, сухости во рту. Через несколько часов появляются расстройство зрения- двоение в  глазах. В дальнейшем наблюдается расстройство речи.

        При появлении первых симптомов заболевания необходимо срочно обратиться в лечебное учреждение, поскольку существует только один способ лечения ботулизма - введение противоботулинической сыворотки. Но лучше избежать заболевания, а для этого необходимо соблюдать определенные  меры профилактики.

            Следует избегать, по возможности, консервации продуктов в домашних условиях в банках с герметичными крышками. Лучше использовать открытые методы заготовки продуктов впрок: сушку для грибов и фруктов, соление и мочение - для овощей и грибов. В ходе консервирования продуктов в бытовых условиях нужно грибы и овощи тщательно промывать, внимательно сортировать, выбирать известные грибы, без признаков порчи. Необходимо строго рассчитывать дозировку соли (10%), уксуса (2%) и соблюдать время тепловой обработки (пастеризовать не менее 30-40 минут). Консервированные продукты хранить при температуре не  выше +8гр С.

             При консервировании мясных продуктов нельзя использовать части

туши, загрязненные частицами земли, навоза, содержимым кишечника в процессе разделки. С целью профилактики заболевания рекомендуется перед употреблением подвергать консервированные мясные, грибные  продукты дополнительной термообработке - прогревание в кипящей воде в течение 15 мин непосредственно перед едой.

             Во избежание отравления рыбой необходимо после улова ее быстро выпотрошить, промыть проточной водой и хранить после посола, вяления, копчения на холоде.

                Не рекомендуется покупать консервированные приготовленные в

домашних условиях продукты на рынке. Следует помнить, что вздутые крышки консервов - свидетельство негодности продукта.

Врач-гигиенист ГУ «ГородокскийрайЦГЭ» Автухов В.А.