

Памятка

Осторожно! Ботулизм!

Ботулизм – одно из самых тяжелых пищевых отравлений с довольно высокой летальностью (5-10%). Чаще всего заболевание связано с употреблением продуктов домашнего консервирования (грибные, мясные консервы; рыба соленая, вяленая; икра кабачковая).

В пищевые продукты споры ботулизма могут проникать разными путями: мясо может обсеменяться в процессе убоя и разделки туши животного, обсеменение рыбы может происходить через наружные покровы при их ранении в процессе ловли или через кишечник. Продукты растительного происхождения (грибы, овощи) обсеменяются спорами, в основном через почву. Токсин ботулизма невероятно опасен, по силе воздействия на организм он несомненный лидер среди большинства химических и биологических ядов. Опасность этих токсинов заключается ещё и в том, что обнаружить их "на вкус и цвет" невозможно. Ни маринад, ни рассол не изменят своего вкуса или прозрачности. Ботулинические токсины не разрушаются ферментами пищеварительного тракта. Кипячение и стерилизация в домашних условиях не способны уничтожить споры возбудителя ботулизма.

Меры профилактики ботулизма:

- Недопустимо консервировать лежалые, подвергшиеся порче овощи, фрукты, ягоды.
- Необходимо тщательно промыть овощи и плоды перед консервированием, если их поверхность загрязнена землей, пользоваться при мытье щеткой.
- Овощи, которые трудно безупречно отмыть от остатков почвы и не содержащие в своем составе естественной кислоты (огурцы, зеленый горошек), консервировать можно только с добавлением по рецептурам кислоты, так как возбудитель ботулизма неустойчив к кислой среде.
- Грибы, с которых трудно с полной гарантией удалить все мельчайшие остатки почвы и спор, следует заготавливать в домашних условиях только путем маринования, соления с добавлением в достаточном количестве кислоты, соли по рецептурам в бочках или ведрах со свободным доступом воздуха.
- Перед закладкой продуктов необходимо хорошо простерилизовать банки и крышки.
- Все консервируемые в домашних условиях продукты рекомендуется хранить при температуре не выше +10°C, а грибы - при температуре не выше +6°C.
- Домашние консервы (грибные, мясные) перед употреблением необходимо прокипятить в течение 15- 20 мин. для разрушения токсина.
- Малейшее вздутие крышки – причина для категорического отказа от употребления в пищу содержания данной банки.
- Категорически запрещается приобретать консервированные продукты домашнего изготовления, рыбу вяленую, копченую, соленую у частных лиц, в местах несанкционированной торговли.

Будьте осторожны! Ботулизм – смертельно опасное заболевание!

Берегите своё здоровье и здоровье близких Вам людей.