**Профилактика ботулизма**

Ботулизм – тяжелое пищевое отравление, поражающее центральную нервную систему, которое может закончиться смертельным исходом.

**За период с 24 апреля по 11 мая 2022 года в Гомельской области зарегистрировано 6 случаев заболевания с предварительным диагнозом «Ботулизмом?» тяжелая форма, пострадало 6 человек. Все случаи заболеваний связаны с употреблением непотрошеной вяленой, соленой рыбы домашнего приготовления (плотва, тарань и другая речная рыба).** Заболевание зарегистрировано в Светлогорском, Речицком и Житковичском районах и г.Гомеле. Пострадали взрослые люди. Зарегистрирован 1 смертельный случай с предварительным клиническим диагнозом – ботулизм.

Возникает ботулизм при употреблении в пищу продуктов, содержащих токсины ботулиновой палочки. Споры этого микроорганизма содержатся в почве и могут с землей загрязнить пищевые продукты. Споры благоприятно прорастают при хранении продуктов при комнатной температуре и недостаточной термической обработке продуктов. А в отсутствии кислорода в продуктах, в том числе консервах происходит накопление ботулинического токсина, выделяемого микроорганизмом.

Отравление ботулизмом через рыбу происходит только при употреблении соленой вяленой рыбой домашнего приготовления. Это объясняется тем, что в отварной или жареной рыбе при термической обработке токсин разрушается. Соленые рыбопродукты употребляются без тепловой обработки. В кишечнике живой рыбы палочка ботулизма обнаруживается редко, а в свежеумершей (уснувшей) - часто. В уснувшей рыбе быстро идет образование токсина, который не уничтожается под влиянием даже высоких концентраций соли.

Ботулинический токсин накапливается в пищевом продукте «гнёздно», т.е зонами, не изменяет вкус, запах и цвет продуктов. В консервах возможно развитие бомбажа (вздутие банок), поэтому часть употребивших такой продукт людей может заболеть, а часть – нет.

Ботулотоксин не разлагается при солении, замораживании, мариновании. Кипячение разрушает токсин через 15-30 мин. Для полного обезвреживания зараженных ботулиническим токсином кусков мяса или рыбы необходима варка не менее одного часа.

Ранние симптомы ботулизма - ухудшение зрения («сетка», «туман», двоение в глазах, опущение век), сухость во рту, изменение речи, головная боль и слабость в мышцах. В начальном периоде может наблюдаться тошнота, рвота, иногда боли в животе. Голос становится слабым, речь невнятная, глотание и дыхание затруднены. Смерть наступает от остановки дыхания.

При первых симптомах необходимо обращаться за медицинской помощью и не заниматься самолечением.

 С цель сохранения здоровья рекомендуем рыбу после улова быстро выпотрошить, промыть проточной водой и хранить в условиях холода. Солить необходимо большими порциями соли, соблюдать технологию соления, не сокращать время посола и осуществлять его при температуре не выше 50С. Икру лучше не употреблять.

При приготовлении домашней консервации советуем придерживаться следующих правил:

- недопустимо консервировать давно снятые, с признаками порчи и гнили овощи, фрукты, ягоды и грибы; перед консервированием их необходимо хорошо отмыть от частиц земли;

- грибы необходимо хорошо промывать от земли;

- засолку грибов не следует производить в герметически закрытых банках, добавлять в рассол растительное масло, т.к. это создает безкислородную среду;

- следует строго соблюдать правила стерилизации банок, крышек и режим тепловой обработки продуктов в домашних условиях;

- нельзя нарушать общепринятую технологию приготовления: уменьшать количество соли, уксуса, сокращать время тепловой обработки.

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

 Категорически запрещается покупать на рынках, в местах несанкционированной торговли изготовленные в домашних условиях вяленую соленую рыбу, вяленое мясо, консервированные грибы или овощи в банках с закатанными крышками.

Придерживаясь этих рекомендаций можно избежать заболевания ботулизмом и сохранить здоровье себе и своим близким!