

Открыть зимой приготовленные своими руками деликатесы: баночку варенья или маринованных огурчиков, грибов - особое удовольствие.

У каждой хозяйки дома хранятся закупоренные банки овощей, фруктов, ягод, грибов собственного приготовления. Но при несоблюдении правил приготовления консервированных продуктов в банке может таиться смертельная опасность – ботулизм.

Ботулизм - это пищевое отравление, возникающее при употреблении в пищу продуктов, содержащих яд (токсин) бактерий *Clostridium botulinum*. Микробы ботулизма широко распространены в природе и в окружающей среде в виде формы - спор. Споры длительное время сохраняются во внешней среде, устойчивы к замораживанию и высушиванию. Попадая на фрукты и овощи, пищевые продукты, корм для скота или в кишечник организма, (например, рыб), споры прорастают в вегетативную форму при отсутствии кислорода, и образуют токсин. Разрушается токсин при температуре 80 градусов за 30 минут, 100 градусов - за 10 минут.

Заболевание развивается в течении нескольких часов до 5 суток.

Больной человек не опасен для окружающих. Иммуитет после перенесённого заболевания не формируется, возможно повторное заражение.

Начало заболевания, как правило, острое. Пациенты предъявляют жалобы на боль в животе, тошноту, рвоту, нарушение стула, затем развивается метеоризм, запоры, чувство распирания в животе. На фоне этих нарушений на первый план выходит неврологическая симптоматика, пациенты жалуются на сухость во рту, слабость в мышцах, нарушение зрения (невозможность рассмотреть предметы находящиеся вблизи).

Пациенты с ботулизмом часто жалуются на головные боли, недомогание. Всё это, вместе с повышением температуры тела до 39—40 °С является проявлением общеинтоксикационного синдрома.

Лучшей профилактикой ботулизма является употребление консервов только промышленного приготовления. В домашних условиях следует соблюдать следующие правила:

- не покупать консервы домашнего приготовления с рук, на стихийных рынках;
- овощи, фрукты, ягоды и грибы должны быть хорошо отмыты от частиц земли;
- недопустимо консервировать давно снятые, испорченные овощи, фрукты, ягоды и грибы;
- рыбу после улова нужно быстро выпотрошить, промыть проточной водой и хранить в условиях холода;
- засолку грибов не следует производить в герметически закрытых банках; лучший метод хранения грибов – соление и сушка;
- перед употреблением в пищу консервированных продуктов их лучше прокипятить в течение 20-25 минут (за это время разлагается токсин ботулизма);
- перед вскрытием банки с консервами нужно осматривать - при развитии в них возбудителя ботулизма отмечается вздутие дна и крышки банок (бомбаж).

При этом следует помнить, что ботулинистический микроб и токсин часто не изменяют внешний вид, запах и вкус продукта, поэтому имеющиеся домашние консервы за 6-12 часов до еды необходимо прокипятить в течение 15-20 минут, быстро охладить и реализовать в течение 36 часов. Кипячение, проваривание, прожаривание пищевых продуктов и любых консервов перед тем, как подавать на стол – основная мера

профилактики ботулизма, других кишечных заболеваний и пищевых отравлений.

Будьте осторожны! Ботулизм – это опасно!