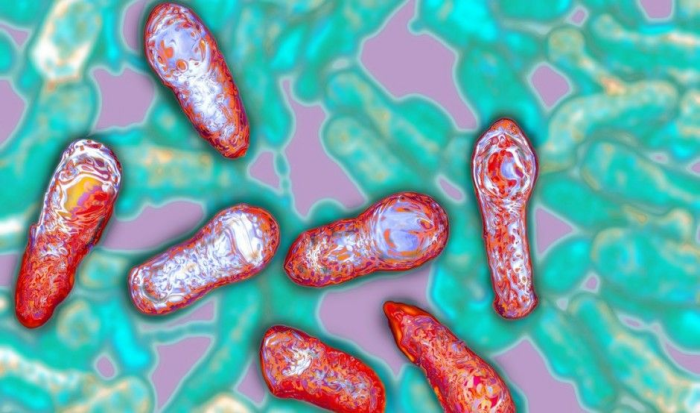
**О регистрации ботулизма в Гомельской области**

**и его профилактике**

Возникает ***ботулизм*** при употреблении в пищу продуктов, содержащих токсины ботулиновой палочки. Споры этого микроорганизма содержатся ***в почве*** и могут загрязнить вместе с землей пищевые продукты. Споры благоприятно ***прорастают при хранении продуктов при комнатной температуре и недостаточной термической обработке продуктов.*** А в отсутствии кислорода в продуктах 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 уснувшей - часто. В уснувшей рыбе быстро идет образование токсина. ***Если в рыбе до просаливания образовался токсин, то он не уничтожается под влиянием даже высоких концентраций соли.***

Если концентрация соли достигает ***8-9%***, образование токсина в рыбе становится невозможным, при условии, что он там не образовался до посола.

Ботулинический токсин накапливается в пищевом продукте гнёздно, 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 возможно зараженных ботулиническим токсином кусков мяса или рыбы необходима ***варка не менее 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 целью профилактики заболевания следует соблюдать следующее:**

- рыбу после улова нужно быстро выпотрошить, промыть проточной водой и хранить в условиях холода;

- посол рыбы осуществлять в охлажденном состоянии (при температуре 50С);

- не покупать на рынках (с рук) изготовленные в домашних условиях вяленую, соленую и копченую рыбу, вяленое мясо, консервированные грибы или овощи в банках с закатанными крышками.

- овощи, фрукты, ягоды и грибы должны быть хорошо отмыты от частиц земли;

- недопустимо консервировать давно снятые, подпорченные овощи, фрукты, ягоды и грибы;

- стерилизовать банки, крышки и соблюдать режим тепловой обработки продуктов в домашних условиях;

- хранить домашние консервы при низких температурах, обязательно отбраковывать и уничтожать банки с вздутыми крышками;

- засолку, в отличии от маринования, грибов не следует производить в герметически закрытых банках, нельзя также плотно утрамбовывать в емкости засоленные грибы и добавлять сверху в эту емкость растительное масло, так как все это создает безкислородную среду и способствует накоплению ботулинического токсина.

****