

## Памятка для населения

### «Профилактика ботулизма»

**Ботулизм**—это острое инфекционное заболевание, возникающее под воздействием специфического нейротоксина, блокирующего передачу нервных импульсов, который вырабатывается бактерией клостридией *botulinum*. Действие токсина распространяется на все органы и системы, но в особенности, поражается нервная система. У пациентов отмечаются сухость во рту, нарушение зрения, речи, глотания, развитие острой дыхательной недостаточности, ослабление перистальтики кишечника.

По данным Роспотребнадзора в июне 2024 года массовые случаи ботулизма были зафиксированы в 11 регионах России, заражено было 417 человек, 2 случая оказались смертельными.

Споры клостридии *botulinum* широко распространены в природе. «Расцвет» заболеваемости ботулизмом относится к тому периоду, когда люди открыли для себя возможность длительно сохранять пищевые продукты с помощью специальных видов обработки, когда в достаточном количестве появились такие консерванты, как поваренная соль, уксус и прочие. Причём пищевые продукты, содержащие токсин в летальных дозах, не отличаются от доброкачественной пищи ни по цвету, ни по запаху, ни по вкусу. Оптимальными условиями для токсинообразования являются крайне низкое остаточное давление кислорода и температурный режим в пределах 28-35 градусов.

При приготовлении консервов, копчёностей необходимо поддерживать максимальную чистоту, сокращение времени разделки туш, чистке рыбы.

Наибольшую опасность представляют продукты питания домашнего консервирования в герметически закупоренной таре. В сезон сбора грибов, овощей, фруктов снизить риск заболевания ботулизмом позволят отказ от полной герметичности (возможности замены металлических крышек на полиэтиленовые), хранение консервов при низкой температуре, обязательное кипячение не менее 30 минут перед употреблением. Необходимо предостеречь от приготовления сразу больших объёмов солений, в частности, грибов, в негерметичной таре «под гнётом»-в бочках, флягах, вёдрах, так как на дне этих ёмкостей могут создаваться анаэробные условия, вследствие чего происходит токсинообразование.

Продукты питания, не подлежащие термической обработке, но которые опасны в плане образования в них токсина (солёная и копчёная рыба, сало, колбасы), до поступления к потребителю должны храниться при максимально низких температурах, не изменяющих их органолептических свойств (не выше 10 градусов).

Избегайте покупки консервов домашнего приготовления с рук, на рынках.

**БЕРЕГИТЕ СЕБЯ И БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!**