Ботулізм: прості правила, які допоможуть вберегтись від хвороби

Держпродспоживслужба нагадує, що влітку збільшується ризик харчових отруєнь і, зокрема, захворювання на ботулізм, яке є вкрай небезпечним і навіть смертельним, якщо вчасно не почати необхідне лікування.

Нагадуємо, що для профілактики ботулізму необхідно суворо дотримуватися основних санітарно-гігієнічних правил при обробці, зберіганні та приготуванні продуктів харчування і сировини, а саме:

* для консервування використовувати тільки свіжі доброякісні без ознак псування продукти;
* сировину, особливо гриби, перед консервуванням необхідно ретельно промивати чистою проточною водою для видалення залишків грунту;
* швидко і ретельно видаляти кишки при після забійному розчленуванні туші, чистити рибу негайно після вилову, обов’язково видаляти з неї кишки, для консервування використовувати лише свіжі, доброякісні продукти;
* суворо дотримуватись правил стерилізації банок, кришок та режимів теплової обробки продуктів в домашніх умовах;
* домашні консерви потрібно зберігати в холодильнику, в прохолодному місці і бажано не більше року;
* не їсти консерви при найменшій підозрі на її недоброякісність, не використовувати продукцію з здутих (бомбажних) банок;
* бажано вживати консерви тільки промислового виготовлення, так як технологія та рецептура їх приготування розроблена з урахуванням профілактики ботулізму та з проведенням відповідного лабораторного контролю;
* не купувати копчену, солону та в’ялену рибу на стихійних ринках, яка була виготовлена в домашніх умовах та без лабораторного контролю;
* купуючи сушену та в’ялену рибу промислового виробництва, навіть в закладах торгівлі, звертайте увагу на її зовнішній вигляд, умови зберігання, наявність маркування із зазначенням дати виготовлення та терміну придатності;
* при консервуванні м’ясних та рибних продуктів в домашніх умовах необхідно простерилізувати консерви при температурі 115-120°С – не менше 40-60 хв з подальшою їх герметичною упаковкою.

Зазначаємо, що збудник ботулізму Clostridium botulinum розмножується в середовищі, в якому немає кисню, не змінює продукти і його не можливо визначити за кольором або смаком. При цьому токсин не дуже стійкий до нагрівання - повністю руйнується при кип’ятінні тривалістю 10-15 хвилин.

Лікування ботулізму можливе тільки в медзакладі і найбільш ефективне при ранньому встановлені діагнозу, тому при будь-яких симптомах харчового отруєння наполегливо рекомендуємо одразу ж звернутися до сімейного лікаря!

