**Осторожно, ботулизм!**

Ботулизм относится к тяжёлым токсическим инфекционным заболеваниям. При этом тяжело поражается нервная система (в том числе спинной и продолговатый мозг). Многие люди, не зная, что такое ботулизм, игнорируют его чрезвычайную опасность для жизни человека.

**Возбудитель** — анаэробная (способная развиваться без доступа кислорода) палочка Clostridium botulinum. Она способна вырабатывать самый сильный в природе яд.

**Признаки ботулизма** могут появиться в течение 2–36 часов после попадания токсина в организм человека: двоение предметов, предметы видятся в тумане, сетка перед глазами, головная боль, отмечается неустойчивость походки. К зрительным нарушениям присоединяется расстройство голоса вплоть до его исчезновения. При дальнейшем развитии заболевания главным симптомом является расстройство дыхания.

Летальность при ботулизме в случаях несвоевременного обращения за медицинской помощью достигает 70 %.

Профилактика ботулизма основана на строгом соблюдении санитарных и технологических правил консервирования пищевых продуктов. Мясо и рыбу разрешено консервировать только в свежем виде. Овощи и фрукты перед консервированием требуется тщательно обмывать для удаления частиц почвы.

В домашних условиях заболевание ботулизмом возможно при:

* отравлении домашними консервами;
* употреблении плохо обработанных грибов, овощей;
* при использовании домашних заготовок на масляной основе (чеснок, приправы);
* рыба домашнего приготовления.

**В связи с ростом пищевых отравлений, в частности случаев ботулизма, напоминаем о необходимости соблюдения следующих правил в домашних условиях:**

* 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).

Территориальный отдел Управление Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Азове, Азовском, Зерноградском, Кагальницком районах предупреждает! Следует воздержаться от приобретения пищевой продукции «с рук». Приобретая продукты у частных лиц в несанкционированных местах, граждане подвергают себя и своих близких неоправданному риску. Торговля в таких местах, как правило, осуществляется лицами, не прошедшими медицинского освидетельствования и гигиенического обучения, зачастую с земли или с ящиков, из багажников автомобилей и т.д. Продукция не имеет необходимых документов о её происхождении, качестве и безопасности, не соблюдаются температурные условия хранения и реализации (в условиях летнего жаркого периода). Производство, доставку, реализацию данного товара, а также здоровье людей, которые торгуют «с рук», никто не контролирует. Следовательно, и ответственность за качество и безопасность такой продукции никто не несет. Продукция, реализуемая в подобных местах потенциально опасна возможностью пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (в том числе пищевыми токсикоинфекциями, ботулизмом). Крайне рискованно приобретать у случайных людей вяленую рыбу. Употребление вяленой в домашних условиях рыбы чревато тяжелыми отравлениями и возможностью заразиться ботулизмом.