

Юго-Западный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области напоминает, что, во избежание заболевания ботулизмом при консервации урожая, необходимо строго соблюдать рецептуру заготовок на зиму.

**Ботулизм** — острое токсико-инфекционное заболевание, связанное с употреблением в пищу продуктов, содержащих токсин *Clostridium botulinum*, и самих возбудителей.

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. Недопустимо также консервирование перезревших фруктов. В домашних условиях продукты растительного происхождения (особенно грибы) можно заготавливать впрок только путем маринования или соления с добавлением достаточного количества кислоты и соли и обязательно в открытой для доступа воздуха таре. Рыбу можно хранить только после того, как она будет выпотрошена. В случае если банка с консервами вздута, ни в коем случае не ешьте ее содержимое.

Помните, что опасно приобретать консервированную продукцию домашнего приготовления, особенно в местах не установленной торговли, с рук.

При первых же симптомах необходимо промыть желудок и сразу же обратиться к врачу