**Профилактика ботулизма**

Ботулизм - это заболевание, возникающее при употреблении в пищу продуктов, содержащих токсин бактерий Clostridium botulinum.  Споры ботулизма широко распространены в природе и в окружающей среде в виде.  Они длительное время сохраняются во внешней среде, устойчивы к замораживанию и высушиванию. Заболевание продолжает оставаться смертельно опасным. Основной его источник пища, хотя выделяются и другие.

В среднем инкубационный период может продолжаться от нескольких часов, до одного дня. Срок от отравления до возникновения первых признаков ботулизма может доходить до 2-3 дней.

Проявления заболевания чаще всего имеют внезапный характер и напоминают симптомы пищевого отравления. Токсины с зараженными продуктами всасываются в кишечнике и попадают в кровь, моментально распространяясь по всему организму. При этом страдают жизненно важные органы.

Лучшей профилактикой ботулизма является употребление консервированной продукции только промышленного производства. В домашних условиях следует соблюдать следующие правила:

- не стоит покупать консервацию домашнего приготовления с рук, на рынках;

- овощи, фрукты, ягоды и грибы должны быть хорошо обработаны;

- нельзя консервировать испорченные овощи, фрукты, ягоды и грибы;

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

- лучший метод хранения грибов -сушка;

- перед вскрытием банки с консервами нужно ее осмотреть на предмет вздутия дна и крышки банки (бомбаж).

Основными профилактическими мерами против заражения является создание условий, препятствующих росту и размножению спор бактерий и предотвращение попадания возбудителя в пищу. Поддержание чистоты в местах, где готовят пищевые продукты, представляющие собой благоприятное место для развития возбудителя заболевания.

и. о. заведующего отдела экспертиз,

связанных с питанием населения

Серовского Филиала ФБУЗ «ЦГиЭ»

Белова Н.В.