**О мерах профилактики ботулизма при заготовке грибов на хранение**

Осенний сезон доставит истинное удовольствие ценителям грибной охоты. Во многих регионах грибы называют «третьим хлебом» (после самого хлеба и картофеля), настолько эти дары леса любимы и популярны, осенью – жареные и вареные, зимой – консервированные и сушено-вареные. Но, при употреблении грибов консервированных в домашних условиях, возникает серьезная опасность «заполучить» смертельную токсико -инфекцию — ботулизм.

**Ботулизм** - это пищевое  отравление, возникающее  при употреблении  в пищу продуктов, содержащих яд (токсин) бактерий Clostridium botulinum.   Эта палочка обитает в почве и распространена повсюду, она способна образовывать споры, которые чрезвычайно устойчивы к неблагоприятным факторам внешней среды — высокой температуре (до + 120° C), отсутствию влаги, воздействию ультрафиолета и дезинфицирующих средств. В бескислородных условиях и при температуре выше +10 °C бактерия активно размножается, ее побочным продуктом жизнедеятельности является ботулотоксин, который оказывает парализующее действие на нервную систему и мышцы животных и человека. Для возбудителя ботулизма характерно гнёздное расположение, т.е. в одной банке консервов могут быть заражённые и незаражённые места, поэтому не все, употребляющие одну пищу, могут заразиться. При неблагоприятных условиях образуются споры, которые более устойчивы к различным воздействиям: при кипячении погибают только через пять часов. Иногда возможно формирование "дремлющих" спор, прорастающих через шесть месяцев. Они образуются при недостаточном прогревании. [[](https://probolezny.ru/botulizm/#1)Уксус, специи, соль и т.д., ботулизм не убивают. Токсин ботулизма отличается высочайшей токсичностью, считаясь самым сильным биологическим ядом, многократно превосходя зарин. Для смертельного отравления достаточно микроскопической дозы ботулотоксина.

Источник инфекции и основной накопительный фактор — различные дикие и одомашненные животные, представители пернатых и рыбы, а также трупы. При попадании в землю бактерии длительно сохраняются в виде спор, загрязняя воду, фрукты и многое другое. От человека к человеку болезнь не передаётся. Иммунитет к заболеванию не развивается.

 Болезнь развивается очень быстро, в зависимости от дозы токсина попавшего в организм. Первые признаки болезни могут появиться уже через 2-3 часа после заражения (иногда инкубационный (скрытый) период может быть от 2 часов до 10 дней, но чаще всего 12-24 часа). Первоначальные признаки заболевания - общая слабость, головная боль, головокружение, плохое самочувствие, бессонница, температура или нормальная, или слегка повышенная. Затем начинаются резкие схваткообразные боли в животе, тошнота, рвота, жидкий стул. Эти явления через сутки сменяются сухостью во рту, запорами и вздутием живота. Позже (через 1-2 дня) появляются расстройства зрения: больные жалуются на «туман», «сетку», «мушки» перед глазами, предметы видны неотчетливо (нередко отмечается их двоение). Почти всегда расширены зрачки, возможно опущение век. При прогрессировании болезни нарушается глотание, появляется охриплость голоса, затем голос может совсем пропадать. В тяжелых случаях наступает расстройство дыхания и гибель больного от удушья или от остановки сердца.

Не обращайтесь к домашним средствам, немедленно вызовите врача или «скорую помощь».

Ботулизм является одной из самых опасных пищевых токсикоинфекций и его профилактика среди пищевых отравлений занимает первое место.

Грибы домашней консервации часто становятся причинами вспышек ботулизма. Грибы растут непосредственно на земле. И если дары леса собраны в зараженном месте, палочки с почвой непременно будут доставлены домой.

 **Если же вы консервируете грибы, соблюдайте ряд несложных правил:**

* необходимо тщательно очищать гриб от земли, листьев, грязи;
* хорошо промывайте продукты под проточной водой, желательно промыть их несколько раз;
* перед маринованием дважды отварите грибы, причем первую воду обязательно слейте;
* ёмкость и крышка должны быть термически обработаны (лучше прокипятить емкость или обработать паром). Банки закупоривать лучше пластмассовыми (капроновыми) крышками, так как жестяные крышки могут окисляться и дополнительно влиять на качество хранения;
* в маринад добавляйте нужное количество кислот (уксус или лимонная кислота) и соли. Кислая среда поможет избежать развития инфекции;
* всю консервацию надо хранить в погребе или подвале, необходимо темное и холодное место;
* температура воздуха при хранении должна быть не более +3 градуса;
* лучше всего лакомства сушить, варить или жарить. Возникновение пищевого отравления чаще всего происходит именно в закрутках на зиму, особенно в рецептах, предполагающих ассорти продуктов, когда их разнообразие и большое количество увеличивает риск, что в банку попадет плохо промытый или непроваренный гриб ;
* если есть возможность обработать грибы в автоклаве, сделайте это. Такой способ очень хорошо обезопасит ваши домашние заготовки;
* перед тем как подать грибы к столу, не поленитесь их заранее прокипятить в течение получаса. А можно использовать их не как самостоятельную закуску, а как полуфабрикат – поджарить или запечь с добавлением каких-то других продуктов.

**Помните:**

* нельзя покупать на рынке и у случайных лиц продукты домашнего консервирования в герметически закрытых банках. Зачастую продукты для продажи готовят, обрабатывают и хранят без соблюдения правил гигиены и температурного режима;
* нельзя употреблять в пищу консервы из вздувшихся банок.

**Соблюдайте эти простые правила и будьте здоровы.**

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора

 по Чувашской Республике- Чувашии в Батыревском районе