|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Руководитель:**Главный государственный санитарный врач по Свердловской области» в г. Каменске-Уральском, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах | **(подписано)***подпись* | Фефилов Сергей Анатольевич*расшифровка подписи* |
|  |  |  |
| **Исполнитель:**специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской областив г. Каменске-Уральском и Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах Перегримова С.И. | Перегримова Светлана Ивановна |  |
|  |  |  |

 13.08.2024г

**Домашние консервы – основная причина ботулизма**

При приготовлении домашней консервации необходимо помнить, что именно домашние заготовки чаще всего бывают причиной смертельно-опасного заболевания – ботулизма Возбудители ботулизма живут только при отсутствии доступа кислорода. Именно поэтому ботулизмом часто заболевают после употребления герметически закрытых консервов, солений и копчений домашнего производства, где в толщу продукта не проникает воздух, и создаются благоприятные условия для сохранения возбудителя болезни. При этом внешний вид, вкус и запах продуктов не изменяется, иногда, и совсем не обязательно, может отмечаться вздутие консервных банок.

Споры ботулизма широко распространены в природе: их постоянно находят в воде, особенно в придонных слоях, почве, откуда они и попадают в продукты, подвергающиеся консервированию и переработке.

 Местом постоянного обитания возбудителей является почва, из которой они попадают на свежие фрукты, овощи, грибы, в воду, а затем в кишечник рыб и т.д. Непременным условием для развития этих микробов является отсутствие кислорода, что может происходить в герметически закупоренных банках, в толще плохо прокопченных окороков, вяленой рыбы. Характерной особенностью возбудителя  является то, что они вырабатывают яд (токсин), который вызывает отравление. Токсин хорошо сохраняется в продуктах с большим количеством жира, поэтому причиной ботулизма могут быть продукты, консервированные в масле. Накопление токсина в пищевом продукте носит гнёздный характер, поэтому часть употребивших такой продукт может заболеть, а часть нет.

Чаще всего случаи ботулизма связаны с употреблением продуктов домашнего консервирования, что  является хорошей питательной средой для размножения палочки ботулизма. К ним в первую очередь относятся кабачковая и баклажанная икра, консервированные свекла и морковь, мясные, рыбные, грибные консервы. Он устойчив к воздействию внешней среды. Очень редко встречаются заболевания от продуктов промышленного изготовления, так режим стерилизации консервов  обеспечивает гибель не только вегетативных форм, но и спор ботулизма.  Особенно часто возникают заболевания от употребления грибов, закрытых в герметичные банки.

Признаки заболевания проявляются через 2 - 36 часов. Его продолжительность зависит от количества попавшего в организм токсина. Первыми признаками заболевания являются «глазные симптомы»:  двоение в глазах,  ослабление ясности зрения (предметы видятся туманно, сетка перед глазами). Часто больные жалуются на головную боль, появляется неустойчивость походки, в некоторых случаях известны обморочные состояния.

В дальнейшем к зрительным нарушениям присоединяются расстройства голоса вплоть до афонии. При развитии заболевания все перечисленные симптомы усиливаются. Глазные симптомы все перечисленные симптомы усиливаются. Глазные симптомы дополняются нарушением функции двигательных мышц глаза: наступает паралич движения век. Реакция на свет вяла, аккомодация понижена, отмечается непроизвольные движения глазных яблок, зрачки различны по величине.  Страдает подвижность мускулатуры лица, мимика ограничена вплоть до её отсутствия – амимия. Иногда вследствие напряжения жевательных мышц затруднено открывание рта. Возникает паралич мягкого нёба, в результате чего нарушается акт глотания. Во время приёма пищи частицы её попадают в гортань, возникает мучительный кашель. Речь становится невнятной. Температура тела сохраняется на нормальном уровне.

В заключительном периоде заболевания центральным симптомом является расстройство дыхания. Смертность наступает от паралича дыхательного центра.

         Основные меры предупреждения  ботулизма:

- не рекомендуется в домашних условиях консервировать грибы, мясо, рыбу, зелень;

- при консервации овощей, не содержащих естественной кислоты, необходимо добавлять уксусную или лимонную кислоту в соответствии с рецептурой;

- для консервирования необходимо отбирать только свежие, без каких-либо признаков порчи фрукты и овощи;

- необходимо тщательно мыть овощи и фрукты, особенно те, которые соприкасались с землёй.

- строго соблюдать правила стерилизации банок, крышек и режима тепловой обработки продуктов в домашних условиях;

- хранить консервы при низких температурах, ни в коем случае не употреблять в пищу консервы из бомбажных банок, вздутых, помутневших или иным образом изменённых.

- рекомендуется тщательное прогревание или кипячение в течение 10-15 минут содержимого домашних консервов перед употреблением (если это позволяет сделать вид продукт). Содержимое открытой консервной банки, пролежавшие более 36 часов, перед едой надо вновь прокипятить;

- не покупайте на рынках с рук изготовленные в домашних условиях консервированные грибы или овощи с закатанными крышками.