



ПРОФИЛАКТИКА ПИЩЕВОГО БОТУЛИЗМА



Ботулизм – это очень тяжелое и опасное для жизни заболевание с высокой смертностью, характеризующееся поражением нервной системы.

С пищевыми продуктами может передаваться два вида ботулизма: **детский и пищевой**. **Детский ботулизм** встречается достаточно редко, и заражение происходит при потреблении меда.

Пищевой ботулизм – это отравление токсинами ботулина, зачастую связано с использованием неправильно или недостаточно стерилизованных домашних консервов с нарушением условий их хранения.

Консервирование в автоклаве – это единственный безопасный способ обработки малоокислотных пищевых продуктов. Автоклав – это специальная тяжелая кастрюля с плотно закрывающейся крышкой и с клапаном и манометром/датчиком давления. Все другие методы консервирования малоокислотной пищи, помимо использования автоклава, **НЕБЕЗОПАСНЫ**. Время приготовления пищи может зависеть от типа продукта, размера банки и высоты над уровнем моря (например, на высоте менее 300 метров кипячение должно длиться не менее 10 минут; на больших высотах продолжительность кипячения следует увеличивать на 1 минуту для каждых 300 метров). Необходимо выполнять инструкцию к автоклаву и хотя бы один раз в год проверять точность датчика давления.

Для правильного консервирования пищи в домашних условиях, ВСЕГДА:

- Мойте руки с мылом до и часто во время консервирования
- Используйте обеззараженную (хлорированную) или кипяченую воду для мытья рук, банок и продуктов питания
- используйте чистые и стерилизованные банки без повреждений и с самозакрывающимися крышками
- каждый раз перед использованием мойте банки в горячей воде с моющим средством, тщательно протирая ее
- погрузите чистые пустые банки в достаточное количество воды и нагрейте воду до температуры 83°C; до помещения продуктов, в банки они должны оставаться в горячей воде
- выберите свежие, неповрежденные продукты без признаков порчи или гнили, и вымойте их в безопасной/питьевой воде
- некоторые свежие продукты перед обработкой должны быть очищены (тыква, баклажан, помидоры, дыня и арбуз)
- по мере возможности, используйте метод горячего фасования (когда только что приготовленную пищу, кипятят в течение 2-5 минут и в горячем виде быстро раскладывают по заранее стерилизованным банкам)
- к некоторым продуктам, таким как помидоры и тыквы, салаты и овощное ассорти, добавляйте кислоту (лимонный сок или уксус)
- на протяжении процесса приготовления поддерживайте необходимое давление и время, нужное для охлаждения
- При консервировании пищи в домашних условиях используйте средства и факторы, препятствующие росту *Clostridium botulinum*, такие как высокие температуры, кислотность (pH) и активность воды (aW), соль и бактерии молочной кислоты.

Следуйте пяти ключам

ВОЗ для безопасности пищевых продуктов:

1. Соблюдайте чистоту
2. Отделяйте сырое от приготовленного
3. Тщательно готовьте пищу
4. Храните пищу при безопасной температуре
5. Используйте безопасную воду и сырые материалы

Если у вас есть сомнения насчет, хотя бы одного из пунктов, не употребляйте продукты в пищу без предварительной обработки (нагрев до 80°C на протяжении 15 минут или до более 85°C или кипячение на протяжении хотя бы 5 минут).

В случае отравления, следует как можно скорее обратиться к скорой помощи и, ожидая врача, промыть желудок, принять сорбенты: (Активированный уголь, Энтеросгель или Смекта).

Все малоокислотные пищевые продукты, законсервированные в соответствии с рекомендациями, можно употреблять в пищу без кипячения, если вы уверены, что:

- пища прошла обработку в автоклаве для консервирования
- показания датчика давления автоклава были точными
- при консервировании учитывались современные рекомендации в отношении времени нагревания и уровня давления с учетом размера банки, вида упаковки и типа продукта
- соблюдались рекомендации в отношении температуры охлаждения и хранения (<3°C), а также содержания соли и/или кислотности (то есть соль и уксус были добавлены в надлежащем количестве)
- для консервирования использовались чистые и стерилизованные банки с металлической крышкой и металлическим хомутом
- консервированные в домашних условиях продукты хранились не больше одного года

