

ОСТОРОЖНО! БОТУЛИЗМ!

16.10.2015

С каждым годом становятся все менее популярными консервированные продукты. Старшее поколение всегда заготавливало консервацию на зиму. Сейчас же в магазинах можно найти любое лакомство и в любое время года.

Но всё-таки не стоит забывать о любимых солёных помидорах, маринованных грибочках и хрустящих огурчиках, которые любят и взрослые и дети. Настоящая хозяйка всегда имеет в запасах на зиму пару баночек вкуснейшей домашней консервации. И не стоит забывать о сладком варенье, которое подарит воспоминания о солнечном лете. Но не все знают о большой опасности, которая таится в милых сердцу консервированных продуктах и грозит любому человеку, а именно ботулизм в консервации.

Что такое ботулизм

Ботулизм — инфекционное заболевание, поражающее центральную нервную систему человека, может привести к параличу и даже к смерти. Возбудителем являются микробы (анаэробы), которые могут жить без кислорода. При благоприятных условиях бактерии начинают размножаться, выделяя особо опасный токсин. Возбудители в виде спор обитают в почве, вместе с овощами и фруктами попадают в закрываемые банки. Также переносчиками являются грибы, зёрна, мясо и рыба. Бактерии ботулизма начинают активно размножаться и выделяют токсины в среде без кислорода.

Бактерии крайне устойчивы. Споры выдерживают температурную обработку до 100 градусов, даже в течение нескольких часов. Погибают при температуре 120 градусов, при кипячении около получаса.

Но такой высокой температуры тяжело добиться в домашних условиях. А эти бактерии выдерживают даже высокую концентрацию уксусной кислоты и соли.

Консервированные продукты, приготовленные на производстве, проходят специальную обработку, значит, являются более безопасными. Если дома нет желания или возможности проводить все стадии стерилизации продуктов и банок, лучше, вообще, не заниматься консервацией. Ведь это собственное здоровье!

Признаки ботулизма в консервах

Ярко выраженные и определенные признаки ботулизма в консервах отсутствуют, что и является очень опасным фактором. Бактерия никак не проявляется: не внешне, ни запахом, ни по вкусу. Точно определить наличие токсина помогут лишь лабораторные исследования.

И всё-таки, можно распознать ботулизм в банке в домашних условиях. Часто бывает, что жидкость в банке мутнеет, образуются пузырьки. Но бактерии не всегда так проявляют себя. Пожалуй единственным верным признаком ботулизма в банке является вздутая крышка. Такие продукты необходимо сразу же выкидывать!

Так как определить наличие бактерий ботулизма в консервах? **Признаки ботулизма в консервации — это вздутая банка, образование пузырьков.**

Важно, при завершении срока годности, сразу же избавляться от консервов!

Чем опасен ботулизм в консервах

Это довольно редкое и очень опасное заболевание. Споры бактерий попадают в организм и вызывают тяжёлое заболевание, которое может привести к летальному исходу. Первые признаки заболевания появляются от нескольких часов до 5–10 дней.

Признаки заболевания:

- сухость во рту;
- тошнота;
- головная боль;
- слабость;
- рвота, запоры;
- гнусавость, нарушается глотание;
- удушье зрения (словно сетка или в тумане).

Виной всему является токсин, выделяемый бактериями. Если не принять меры, у больного происходит затруднение дыхания и паралич.

Первая помощь

Ни в коем случае нельзя заниматься самолечением или лечением народными способами. При появлении первых симптомов нужно обращаться к врачу немедленно.

Как обезопасить себя от ботулизма в консервах

- необходимо качественно вымывать продукты и всю используемую при консервации посуду;
- действовать по рецепту, используя, указанное количество соли и кислот;
- проводить тщательную термообработку продуктов;
- рыбу и мясо консервировать только с помощью автоклава;
- нельзя консервировать залежавшиеся, заплесневевшие или испорченные продукты;
- хранить консервацию в тёмном месте и при низких температурах (4-15 градусов);
- не использовать в пищу консервированные продукты со вздутой крышкой;
- продукты, которые будут консервироваться обязательно прокипятить 20 минут;
- добавлять уксус, который нейтрализует токсин;
- не покупать домашнюю консервацию с рук;
- можно прокипятить консервированные продукты перед употреблением;

- лучше не заниматься консервацией грибов и мяса в домашних условиях, потому что стерилизовать их самостоятельно довольно сложно;
- обязательно кипятить банку не менее 30 мин.

Несколько фактов о ботулизме в консервах

1. Ботулизм – смертельное заболевание, но если вовремя обратиться к врачу, то существует возможность достаточно быстро избавиться от этой бактерии.
2. Это незаразное заболевание. Заразиться можно, лишь съев заражённый продукт.
3. Ботулизм – редкое заболевание. Не стоит впадать в панику и отказываться от любимой домашней консервации, но лучше быть внимательным.
4. Первоначальные симптомы заболевания сходны со многими другими болезнями, поэтому необходимы лабораторные исследования. Это значит, если человек почувствовал определённое недомогание, лучше сразу обратиться в больницу, так как заболевание достаточно серьёзное. Стоит быть всего лишь внимательнее к своему здоровью, и вы сможете наслаждаться любимыми солёными огурчиками без вреда для здоровья.

Адрес страницы: <http://cao.mos.ru/important-in-the-district/detail/2232224.html>

[Префектура ЦАО](#)