**Ботулізм не відступає!**



Городнянське районне управління Головного управління Держпродспоживслужби в Чернігівській області повідомляє, що в 05.11.2019 року Чернігові знову зареєстровано випадок захворювання на ботулізм: 53 - річна мешканка м. Чернігова потрапила до лікарні після вживання риби в'яленої непатраної власного виготовлення. Нагадуємо, що на сьогодні це вже 9 зареєстрований випадок захворювання на ботулізм в Чернігівській області.

**Ботулізм** – це харчове отруєння, зумовлене споживанням продуктів, в яких накопичилися ботулотоксини.

Перші симптоми захворювання найчастіше виникають через 7-24 години після споживання зараженої їжі. Серед них: порушення близького зору, двоїння в очах, сильно виражена сухість у роті, підвищена стомлюваність, м’язова слабкість, запаморочення, короткочасні ознаки ураження травної системи (нудота, блювання, послаблення випорожнень), а потім - стадія парезу кишечнику (здуття живота, закреп), ураження м’язів шиї та кінцівок.

У питаннях профілактики ботулізму основним є дотримання чистоти сировини. Тому, чим чистіше відмито городину перед консервуванням, чим ретельніше промита риба перед засолом - тим менше ймовірність потрапляння до продукту збудника ботулізму.

Рибу перед засолом у домашніх умовах необхідно звільнити від нутрощів, ретельно промити зовнішню й внутрішню поверхні. Гриби необхідно повністю звільнити від мікрочастинок ґрунту, тому не рекомендується консервувати їх у герметично закритих банках у домашніх умовах. При домашньому консервуванні, особливо овочів, що містять мало природної кислоти, необхідно додавати за рецептурою оцтову або лимонну кислоти, збудник ботулізму не любить кисле середовище.

Важливо добре стерилізувати банки й кришки безпосередньо перед закладкою в них продуктів. При консервуванні в домашніх умовах, особливо м'ясних і рибних продуктів, необхідно проводити стерилізацію, після чого простерилізувати консерви при температурі 100°С - не менше 40-60 хвилин з подальшою їх герметичною упаковкою.

Найменше здуття кришки — причина для категоричної відмови від споживання вмісту даної банки.

Також необхідно категорично виключити придбання виготовлених у домашніх умовах консервів, в’яленої/копченої/солоної риби, грибів й інших продуктів харчування в місцях несанкціонованої торгівлі у приватних осіб.

**З метою попередження харчових отруєнь необхідно дотримуватись наступних рекомендацій:**

* не брати в дорогу та на відпочинок продукти, що швидко псуються;
* швидкопсуючі продукти зберігати тільки в холодильнику та обов’язково дотримуватись термінів їх реалізації;
* ретельно проварювати/тушкувати/просмажувати харчові продукти, особливо консервовані, безпосередньо перед вживанням. Залишки їжі на наступний день перед вживанням обов’язково прокип’ятити чи протушкувати;
* сирі і варені продукти при приготуванні їжі обробляти окремим розроблювальним інвентарем (ножі, дошки);
* захищати харчові продукти і продовольчу сировину від випадкових забруднень, зберігати їх у закритому посуді;
* не купувати продукти харчування на стихійних ринках з рук у приватних осіб.

У випадку виявлення перших ознак харчового отруєння (слабкість, підвищення температури тіла, нудота, біль в животі, блювання, пронос тощо) не займайтесь самолікуванням, а терміново зверніться до найближчої лікувальної установи за допомогою медпрацівників.

**Пам’ятайте:**хворобу легше попередити, ніж лікувати!