

О случаях регистрации ботулизма и отравления грибами

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информирует, что на территории Ростовской области за истекший период 2022 года зарегистрировано 2 случая пищевых отравлений дикорастущими грибами, заболело 2 человека и 5 случаев ботулизма с числом пострадавших 5 человек, из них - 1 с летальным исходом.

За аналогичный период 2021г. зарегистрировано 5 случаев отравления грибами с числом пострадавших – 5 человек и 1 случай ботулизма с числом пострадавших 1 человек.

Причиной отравления заболевших ботулизмом послужило употребление в пищу вяленой рыбы домашнего приготовления.

Лучшей профилактикой ботулизма является употребление консервов и рыбной продукции (вяленой рыбы) только промышленного приготовления.

В домашних условиях следует соблюдать следующие правила:

- не покупать рыбную продукцию и консервы домашнего приготовления с рук, на стихийных рынках;
- овощи, фрукты, ягоды и грибы должны быть хорошо отмыты от частиц земли;
- недопустимо консервировать давно снятые, испорченные овощи, фрукты, ягоды и грибы;

- рыбу после улова нужно быстро выпотрошить, промыть проточной водой и хранить в условиях холода;
- засолку грибов не следует производить в герметически закрытых банках; лучший метод хранения грибов – соление и сушка;
- перед употреблением в пищу консервированных продуктов их лучше прокипятить в течение 20-25 минут (за это время разлагается токсин ботулизма);
- перед вскрытием банки с консервами нужно осматривать - при развитии в них возбудителя ботулизма отмечается вздутие дна и крышки банок (бомбаж).

Будьте осторожны! **Ботулизм** – смертельно опасное заболевание!