О случаях регистрации ботулизма

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информирует, что на территории Ростовской области за истекший период 2022 года 4 случая ботулизма (в г. Азове, г. Ростове-на-Дону и в Орловском районе) с числом пострадавших 4 человека, из них 1 с летальным исходом.

За аналогичный период 2021г. зарегистрировано 2 случая ботулизма с числом пострадавших 2 человека.

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!

Не занимайтесь самолечением!!!

Ботулизм – смертельно опасное заболевание!