** І ще раз про ботулізм!**

**Ботулізм – це гостре інфекційне захворювання, яке виникає в результаті вживання продуктів, які містять отруйні речовини (токсини), що виробляються бактеріями ботулізму.**

Збудник захворювання – **Clostridium botulinum**. Вінпостійно існує в грунті і утворює надзвичайно стійкі до хімічних і фізичних факторів спори.Тому так важливо, особливо в період консервувань, пам’ятати, що таке ботулізм та як вбегтися від цієї недуги. Адже, заражений продукт за запахом, кольором, смаком не відрізняється від нормального. Та все ж є деякі правила щодо профілактики, які допоможуть вберегти себе від ботулізму. **Вам потрібно:**

1. Ретельно мити руки і продукти, видаляти частки грунту з усіх продуктів. Якщо неможливо промити під проточною чистою водою, то спочатку очистити поверхню щіткою, а потім обробити кип'яченою водою;
2. Добре перебирати овочі і фрукти перед консервацією, викидати перезрілі або зіпсовані;
3. Максимально дотримуватися технології консервування, особливо тривалості стерилізації ( враховувати фактори, що перешкоджають росту та розвитку бактерій ботулізму – висока температура, підвищена кислотність, солі і бактерії молочної кислоти – використовувати рекомендовані рецептурою концентрації солі, оцту, цукру);
4. Заготовлювати м’ясо і рибу в домашніх умовах тільки за допомогою автоклава;
5. Якщо кришка банки здулася, нещільно закрита, або ввігнута – консерви треба негайно викинути;
6. Ковбасу, шинку, солону і копчену рибу, сало *–* всі продукти, які не піддаються термічній обробці, зберігати тільки в холодильнику.
7. Ніколи не купувати «з рук» на ринках і вулицях консервовані продукти, виготовлені в домашніх умовах, у тому числі солені, в’ялені, копчені.

**Дотримуючись цих простих порад ви легко зможете уберегти себе та своїх рідних від небезпеки!**

Лікар загальної гігієни Соломія Красноженюк­­­­­­­­­­­­­