

Ботулотоксин — один из самых сильных ядов, известных человечеству.

По данным Роспотребнадзора, в среднем каждый год от ботулизма страдает около 200 человек. Это заболевание настолько опасно, что может привести к смерти.

При попадании ботулотоксина в организм с пищей развивается заболевание — пищевой ботулизм.

Какие продукты можно отнести к "рискованным"?

- консервы домашнего приготовления из грибов, овощей, фруктов, мяса и птицы, в том числе паштеты;
- рыбу соленую, копченую и вяленую (особенно опасен толстолобик и другие рыбы, обитающие в придонных слоях воды);
- свиное сало;
- консервы заводского производства при наличии признаков «бомбажной банки» (вздутие доньшка);
- мед;

Какие симптомы ботулизма?

- неспецифические - общая слабость, головная боль и головокружение
- двоение предметов, нечеткое видение или «туман перед глазами», опущение верхнего века
- нарушение функции глотания (сначала твердой, а затем и жидкой пищи), чувство першения, расстройство речи,
- тошнота, рвота, боли в животе, диарея,
- снижение слюноотделения, сухость во рту и жажда.

При появлении подобных симптомов срочно обратитесь за медицинской помощью!

Как себя защитить?

1. Консервируйте, маринуйте и солите продукты в соответствии с общепринятой технологией приготовления, внося достаточное количество соли и уксусной кислоты.
2. Не используйте для консервирования продукты с признаками порчи.
3. Консервы храните в холодильнике или прохладном погребе.
4. Не покупайте рыбу, консервы и домашнюю колбасу в несанкционированных местах торговли.
5. Не употребляйте в пищу консервы из вздувшихся банок.