**Меры профилактики ботулизма.**

Ногинский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Московской области напоминает, что ботулизм - это острое пищевое отравление инфекционной природы в результате употребления пищевых продуктов, содержащих токсины Clostridium botulinum.

Им часто заболевают после употребления герметически закрытых консервов, солений и копчений домашнего производства, куда не проникает воздух, и создаются благоприятные условия для сохранения возбудителя болезни. При этом внешний вид, вкус и запах продуктов не изменяется.

Меры профилактики ботулизма:

Не покупать консервы на рынке и у случайных лиц.

Не консервировать продукты с признаками порчи и гнили.

Не нарушать общепринятую технологию приготовления: уменьшать количество соли, уксуса, сокращать время тепловой обработки.

Не употреблять в пищу консервы из вздувшихся банок.

Роспотребнадзор напоминает, что консервы нужно:

— Хранить только в холодильнике или в погребе.

— Перед употреблением в пищу подвергать термообработке в течение 15-20 минут. Это разрушит токсин, если он образовался в консервах.

 Если после употребления домашних консервов или копченой продукции вы почувствовали себя плохо, немедленно обратитесь к врачу и обязательно сообщите, что вы употребляли в пищу консервы.

Соблюдайте эти простые правила и будьте здоровы!