

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю**

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю в городах Славгороде, Яровое, Бурлинском, Хабарском и Немецком национальном районе**

658829, Алтайский край, г. Славгород, ул. К. Маркса, дом 281

Тел.: (38568) 5-14-23, 5-33-31

Е -mail: [to-slavg@22.rospotrebnadzor.ru](mailto:to-slavg@22.rospotrebnadzor.ru)

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.

**ПОМНИТЕ:**

1. Нельзя покупать на рынке и у случайных лиц продукты домашнего консервирования в герметически закрытых банках. Зачастую продукты для продажи готовят, обрабатывают и хранят без соблюдения правил гигиены и температурного режима.
2. Нельзя покупать у случайных лиц продукты домашнего копчения: крупные окорока, рыбу - особенно опасен толстолобик и другие рыбы, обитающие в придонных слоях воды. Из кишечника рыбы, при ее неправильной обработке, споры легко проникают в толщу мышц.
3. Нельзя в домашних условиях готовить консервы в герметически закрытых банках из грибов, мяса, рыбы, моркови, свеклы, портулака и укропа. Эти продукты трудно отмыть от мелких частичек почвы и спор возбудителей ботулизма.
4. Нельзя консервировать продукты с признаками порчи и гнили.
5. Нельзя нарушать общепринятую технологию приготовления: уменьшать количество соли, уксуса, сокращать время тепловой обработки.
6. Нельзя употреблять в пищу консервы из вздувшихся банок.

**ВАЖНО!**

1. Храните домашние консервы только в холодильнике или в погребе.
2. Перед употреблением в пищу консервы, приготовленные из опасных продуктов, подвергайте достаточной, в течение 15-20 минут, температурной обработке. Кипячение разрушит токсин, если он образовался в консервах. К ботулиническому токсину особенно чувствительны дети. Им можно давать консервы домашнего приготовления только после предварительной тепловой обработки.

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. Банку с остатками консервов, оставшуюся рыбу или окорок не выбрасывайте – их необходимо отправить на лабораторное исследование. Это поможет быстрее выявить источник, поставить диагноз и начать правильное лечение.

Согласно требованиям п. 8.11. [СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»](https://docs.cntd.ru/document/573140192#6580IP) - Не допускаются для реализации населению: негерметичные, деформированные, консервы и банки с признаками бомбажа и микробиологической порчи.

Соблюдайте эти простые правила и будьте здоровы!

Начальник Территориального отдела

Управления Роспотребнадзора по Алтайскому

краю в городах Славгород, Яровое, Бурлинском,

Хабарском и Немецком национальном районе \_\_\_\_\_\_\_\_ М.Д. Сейтен

(подпись)