

## **Осторожно: банки закрываются**

Чем могут быть опасны домашние заготовки

Консервированные продукты являются обязательной составляющей новогоднего стола у многих наших соотечественников. Но доставая очередную баночку огурчиков или помидор из погреба, необходимо вести тщательный контроль качества домашних заготовок. Какую опасность могут таить домашние консервы, рассказывает врач-диетолог Центра общественного здоровья и медицинской профилактики Свердловской области Ирина Бородина.

### **Токсины в консервах**

**- Ирина Эдуардовна, какая опасность подстерегает нас в банках с домашними заготовками?**

Опасности могут быть разные – это и обострение заболеваний желудочно-кишечного тракта, и аллергические реакции на тот или иной продукт из заготовки, но самое грозное последствие употребления домашних заготовок — ботулизм.

**- Что такое ботулизм?**

Ботулизм – тяжелое заболевание, которое поражает центральную нервную систему. Возбудитель *Clostridium botulinum* и токсичный продукт ее жизнедеятельности, который является сильнейшим ядом

**- По внешнему виду можно определить, что продукт поражён ботулизмом?**

На свежих овощах и фруктах очень сложно внешне определить наличие поражения. Но консервы могут иметь некоторые признаки поражения: это посторонний запах (часто прогорклого жира), вздутие банок, образование подтеков из-под крышки, осадок на дне банки или помутнение содержимого.

Надо помнить, что продукты домашнего консервирования в герметичных банках опасно покупать на рынке и у случайных продавцов.

### **Банку – на исследование**

**- Как проявляются симптомы ботулизма?**

К основным симптомам ботулизма относят: сухость во рту, тошноту, изменение голоса, хрипоту, боль при глотании, двоение в глазах, ухудшение зрения (туман, мушки перед глазами), опущение верхнего века, расширение зрачков, косоглазие, птоз, отсутствие мимики, бледность кожи, шаткость походки, нарушения координации, симметричный парез и паралич

конечностей и дыхательной мускулатуры (чувство сдавливания грудной клетки), вздутие и боли в животе, понос 3-5 раз в день и т.д.

При появлении у человека хотя бы одного – двух из перечисленных признаков ботулизма необходимо срочно обращаться к врачу. Все больные с подозрением на ботулизм подлежат срочной госпитализации. Единственным способом нейтрализацией ботулотоксина является введение противоботулинической сыворотки.

Если после употребления домашних консервов или копченостей – почувствовали себя плохо, нужно немедленно обратиться к врачу и обязательно сообщить, что в пищу употреблялись консервы. Банку с остатками консервов выбрасывать нельзя — ее нужно отправить на лабораторное исследование, которое поможет быстрее выявить причину отравления.

**- Какие правила хранения и приготовления надо выполнять, чтобы не отравиться домашними заготовками?**

-Даже если тщательно смыть с продуктов все видимые загрязнения, мельчайшие споры бактерий все равно могут остаться. В промышленных условиях безопасность консервов достигается стерилизацией — кратковременным нагреванием до 120-140 градусов Цельсия. Но в домашних условиях этого добиться нереально, ведь даже при кипячении температура не поднимется выше 100 градусов. По возможности вообще отказаться от консервирования в домашних условиях.

Если уж этот пункт невыполним, то необходимо обеспечить чистоту сырья от частиц земли и пыли, хорошую уборку в помещении, где происходит консервирование, так как вероятность заражения повышает плохая обработка сырья.

Опасность заготовок из разного вида сырья неодинакова. Чем кислее был продукт, подвергнутый консервации, тем меньше риск развития в нем спор клостридий ботулизма. Поэтому часто при консервировании добавляется уксус. Что касается домашних ягодных и фруктовых десертов, то риск заболеть ботулизмом, отведав это лакомство, практически ничтожен. И дело не только в кислоте, но и в высоком осмотическом давлении, создаваемом в банке с вареньем.

Чем теплее в помещении, тем активнее размножаются микробы под закрытой крышкой. Поэтому держать готовые консервы при комнатной температуре опасно. Нужно обеспечить непрерывное содержание банок в холоде.

**Врезка:** Единственным способом нейтрализацией ботулотоксина является введение противоботулинической сыворотки