



CONSUMER

WASHINGTON STATE UNIVERSITY EXTENSION

food safety

Безопасность при домашнем консервировании: Как защититься от ботулизма

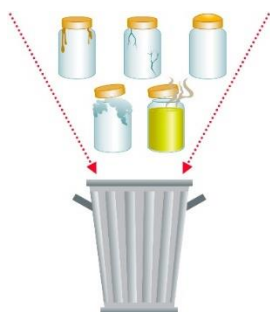
Токсин ботулизма вырабатывается бактериями *Clostridium botulinum*. Бактерия и токсин часто обнаруживаются в консервах приготовленных в домашних условиях с нарушением правил обработки, в домашней еде, не хранившем в холодильнике и традиционно приготовленных соленых и ферментированных морепродуктах. Даже небольшое количество токсина может вызвать тяжелую болезнь и закончится смертельным исходом.



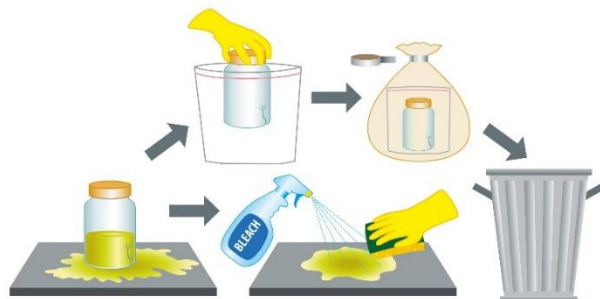
Для того, чтобы уберечься от ботулизма нельзя консервировать горячую еду в герметически закрытых банках. Пища должна готовиться по проверенным на безопасности рецептам. Необходимой для уничтожения бактерий и токсин температуры нагрева можно достичь

с использованием скороварки (варка под давлением).

Сразу выбрасывайте любые треснувшие банки и еду с подозрением на заражение. Обязательно наденьте перчатки перед обработкой зараженных сосудов.



Поместите еду или банку в закрытый пакет и оберните с другим полиэтиленовым пакетом, заклейте ее скотчем и выбросите в мусорный контейнер (не для разделения мусора). Не выбрасывайте зараженный продукт в раковину, унитаз или в компост. Всегда вытрите разлившуюся жидкость с потенциальным заражением с раствором хлора.



Если вы испытываете любой из симптомов ботулизма от нескольких до 10 дней после употребления консервов домашнего приготовления, немедленно обратитесь к врачу.