

ПРОФИЛАКТИКА БОТУЛИЗМА

БОТУЛИЗМ - ЭТО БОЛЕЗНЬ, ВОЗНИКАЮЩАЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОТРАВЛЕНИЯ ТОКСИНАМИ БАКТЕРИЙ БОТУЛИЗМА И ХАРАКТЕРИЗУЮЩАЯСЯ ТЯЖЕЛЫМ ПОРАЖЕНИЕМ НЕРВНОЙ СИСТЕМЫ.

Вяленая и соленая рыба



Колбасные изделия



Домашняя консервация и заготовки



Заводские консервы



ИСТОЧНИКИ

Clostridium botulinum

Ботулотоксин

ВОЗБУДИТЕЛЬ



ПРОФИЛАКТИКА

- соблюдение правил санитарного режима и тепловой обработки в процессе приготовления пищи;
- соблюдение условий и сроков хранения и реализации готовой продукции (рыбы, колбасных изделий);
- обеспечение хранения баночных консервов в холодильном шкафу и проверка наличия бомбажа.

В УСЛОВИЯХ ДОМАШНЕГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ НЕОБХОДИМО:

- засолку и маринование грибов производить в емкостях со свободным доступом воздуха;
- овощи и плоды должны быть свежими и хорошо отмыты от грязи;
- соблюдать санитарные и технологические требования при изготовлении сырокопченых окороков, домашних колбас и рыбы, правила их хранения и сроки реализации;
- соблюдать режим стерилизации тары, предназначенной для консервации.