



## Маринованные грибочки могут стать причиной ботулизма

Грибной сезон практически завершился, но на столах тюменцев грибы наверняка останутся надолго, ведь многие законсервировали трофеи «тихой охоты». Однако далеко не все знают, что консервированные заготовки из грибов могут спровоцировать заболевание ботулизмом.

Как распознать «вредную» банку грибов, избежать неверной заготовки впредь и куда обратиться в случае подозрения на заболевание? На эти вопросы подробно ответит [МЕДИНФО 72](#).

Ботулизм – заболевание тяжелое и коварное. Это редкая и опасная для жизни форма пищевого отравления, при котором содержащийся в определенных видах пищи бактериальный токсин поражает нервную систему и вызывает паралич. Этот токсин вырабатывают бактерии вида *Clostridium botulinum*, которые быстро размножаются в консервированной или неправильно приготовленной пище.

Болезнь обладает инкубационным периодом, порой от 2 до 5 дней, так что человек не всегда может соотнести симптомы именно с употреблением маринованных грибочков. А первые симптомы легко списать на обычное пищевое отравление: тошнота, рвота, боли в животе, жидкий стул – причем длятся они недолго, что притупляет настороженность больного. Но затем (а иногда и параллельно) наступает мышечная слабость, нарушение зрения, итог – неврологические нарушения.

Поэтому в случае обнаружения первых из описанных симптомов, даже если в итоге ботулизма у вас не окажется, обратитесь к специалистам. В Тюмени помощь окажут в областной инфекционной больнице (ул. Комсомольская, 54а; телефон 8 (3452) 508-258), приём в которой ведется круглосуточно.

К счастью, распознать опасную банку с консервированными грибами довольно легко. Если содержимое помутнело – выбрасывайте продукты, не задумываясь. Вздутие крышки – также верный признак распространения бактерий. Помните, что оптимальная температура распространения болезни – около 35 градусов по Цельсию, и при комнатной температуре хранения запасов опасность заражения возрастает в разы. Поэтому хранить консервы нужно при низкой (3-6°C) температуре и не более 12 месяцев.

Чтобы снизить вероятность заражения ботулизмом от маринованных грибов практически до нуля, стоит соблюдать определенные правила еще на этапе сбора. Срезая грибы, старайтесь не загрязнять их, особенно почвой. Принеся «улов» домой, вымачивайте грибы в холодной посоленной воде, а затем тщательно промойте их проточной струей. Грибы варите 2-3 раза,

меняя воду на чистую.

В заготовки добавляйте 10% раствор соли и 2% раствор уксусной кислоты, это предупредит выделение токсинов. Тщательно стерилизуйте используемые банки. Укупоривать банки следует плотными полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой. К сожалению, популярные металлические крышки являются благоприятным фактором для распространения клостридий ботулизма.

Соблюдайте описанные выше правила, расскажите это другим, будьте здоровы и – приятной и безопасной вам трапезы!

По материалам сайта областного Роспотребнадзора.