Профилактика ботулизма.

Ботулизм – тяжёлое пищевое отравление, поражающее центральную нервную систему, которое может закончиться смертельным исходом.

При приготовлении домашней консервации необходимо придерживаться следующих правил:

недопустимо консервировать давно снятые, с признаками порчи и гнили овощи, фрукты, ягоды и грибы; перед консервированием их необходимо хорошо отмыть от частиц земли;

грибы необходимо хорошо промывать от земли;

засолку грибов не следует производить в герметически закрытых банках, добавлять в рассол растительное масло, т.к. это создает безкислородную среду;

следует строго соблюдать правила стерилизации банок, крышек и режим тепловой обработки продуктов в домашних условиях;

нельзя нарушать общепринятую технологию приготовления – уменьшать количество соли, уксуса, сокращать время тепловой обработки.

Хранить домашние консервы необходимо при низких температурах, обязательно отбраковывать и уничтожать бомбажные (вздутые) банки.

Категорически запрещается покупать на рынках, в местах несанкционированной торговли, изготовленные в домашних условиях вяленую солёную рыбу, вяленое мясо, консервированные грибы или овощи в банках с закатанными крышками.

Придерживаясь этих рекомендаций можно избежать заболевания ботулизмом и сохранить здоровье себе и своим близким!