



ФБУЗ
«ЦЕНТР ГИГИЕНИЧЕСКОГО
ОБРАЗОВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»
РОСПОТРЕБНАДЗОРА

МИФЫ о ботулизме

ВсемСанПросвет

МИФЫ о ботулизме



миф

Ботулизм – это просто "сильное отравление"

правда

Ботулизм – тяжелое заболевание, поражающее центральную нервную систему, которое при несвоевременном обращении за медицинской помощью заканчивается летальным исходом



МИФЫ о ботулизме

миф

Возбудитель ботулизма передается
только через пищевые продукты

правда

Крайне редко, но возможны другие пути
заражения:

- при попадании возбудителя в рану, обычно при контакте с почвой (раневой ботулизм)
- при попадании спор бактерии в кишечник ребенка (ботулизм новорожденных)

МИФЫ о ботулизме



миф

Источником инфекции являются только консервированные овощи и грибы домашнего приготовления

правда

Источником инфекции также могут стать мясные продукты домашнего копчения (колбаса, ветчина), соленая (вяленая) рыба, продукты в вакуумной упаковке, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических правил

МИФЫ о ботулизме



миф

Вакуумная упаковка предотвращает рост и развитие опасных микроорганизмов

правда

Использование вакуумной упаковки создает анаэробные условия, которые являются благоприятной средой для роста и развития анаэробных микроорганизмов и, в случае возбудителя ботулизма, для накопления ботулинического токсина



МИФЫ о ботулизме

миф

О наличии возбудителя ботулизма и накоплении токсина может свидетельствовать измененный вкус, запах или внешний вид продукта

правда

Ботулотоксин "невидимый": без запаха, без вкуса, без цвета.
"Бомбаж" (вздутие) консервных банок обычно связан с наличием сопутствующей бактериальной флоры



МИФЫ о ботулизме

миф

Добавление соли, уксуса и специй при консервировании полностью защищают продукт от размножения возбудителя ботулизма и накопления токсина

правда

Ботулинический токсин устойчив в кислой среде, выдерживает высокие концентрации поваренной соли (до 18%) и не разрушается в продуктах, содержащих различные специи



МИФЫ о ботулизме

миф

Заболевания можно избежать, если подвергать сырье тепловой обработке перед консервированием

правда

Температура воздействия на продукт в домашних условиях не позволяет добиться стопроцентной гибели спор



Присоединяйтесь!



Телеграм



ВКонтакте



Одноклассники

@ВсемСанПросвет