



Управление образования  
администрации муниципального образования  
городского округа «Сыктывкар»  
(УО АМО ГО «Сыктывкар»)

«Сыктывкар» кар кытшын  
муниципальной юкбилён администрацияса  
йöзöс велöдöмён вескöдланён

Южная ул., д. 15, г. Сыктывкар,  
Республика Коми, 167004  
Тел./факс: (8212) 24-37-52  
E-mail: E-mail: [uo@sykt.rkomi.ru](mailto:uo@sykt.rkomi.ru)  
<http://sykt-uo.ru>

13.09.2024 № 7309

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Руководителям муниципальных  
общеобразовательных  
организаций

Уважаемые руководители!

Управление образования администрации МО ГО «Сыктывкар» направляет Памятку о профилактике ботулизма, подготовленную Управлением Роспотребнадзора по Республике Коми, для дальнейшего размещения на официальных сайтах общеобразовательных организаций.

Приложение: копия «Памятка» на 1 л. в 1 экз.

Заместитель начальника  
управления образования  
администрации МО ГО «Сыктывкар»

Н.Е.Котелина

## Памятка

### Осторожно! Ботулизм!

**Ботулизм** – одно из самых тяжелых пищевых отравлений с довольно высокой летальностью (5-10%). Чаще всего заболевание связано с употреблением продуктов домашнего консервирования (грибные, мясные консервы; рыба соленая, вяленая; икра кабачковая).

В пищевые продукты споры ботулизма могут проникать разными путями: мясо может обсеменяться в процессе уоя и разделки туши животного, обсеменение рыбы может происходить через наружные покровы при их ранении в процессе ловли или через кишечник. Продукты растительного происхождения (грибы, овощи) обсеменяются спорами, в основном через почву. Токсин ботулизма невероятно опасен, по силе воздействия на организм он несомненный лидер среди большинства химических и биологических ядов. Опасность этих токсинов заключается ещё и в том, что обнаружить их "на вкус и цвет" невозможно. Ни маринад, ни рассол не изменят своего вкуса или прозрачности. Ботулинические токсины не разрушаются ферментами пищеварительного тракта. Кипячение и стерилизация в домашних условиях не способны уничтожить споры возбудителя ботулизма.

#### Меры профилактики ботулизма:

- Недопустимо консервировать лежалые, подвергшиеся порче овощи, фрукты, ягоды.
- Необходимо тщательно промыть овощи и плоды перед консервированием, если их поверхность загрязнена землей, пользоваться при мытье щеткой.
- Овощи, которые трудно безупречно отмыть от остатков почвы и не содержащие в своем составе естественной кислоты (огурцы, зеленый горошек), консервировать можно только с добавлением по рецептурам кислоты, так как возбудитель ботулизма неустойчив к кислой среде.
- Грибы, с которых трудно с полной гарантией удалить все мельчайшие остатки почвы и спор, следует заготавливать в домашних условиях только путем маринования, соления с добавлением в достаточном количестве кислоты, соли по рецептурам в бочках или ведрах со свободным доступом воздуха.
- Перед закладкой продуктов необходимо хорошо простерилизовать банки и крышки.
- Все консервируемые в домашних условиях продукты рекомендуется хранить при температуре не выше +10°C, а грибы - при температуре не выше +6°C.
- Домашние консервы (грибные, мясные) перед употреблением необходимо прокипятить в течение 15- 20 мин. для разрушения токсина.
- Малейшее вздутие крышки – причина для категорического отказа от употребления в пищу содержания данной банки.
- Категорически запрещается приобретать консервированные продукты домашнего изготовления, рыбу вяленую, копченую, соленую у частных лиц, в местах несанкционированной торговли.

Будьте осторожны! Ботулизм – смертельно опасное заболевание!

Берегите своё здоровье и здоровье близких Вам людей.

*Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Коми*