

З початку 2018 року в області зареєстровано два випадки захворювання на ботулізм у мешканців м.Сміла та с.Моринці Звенигородського району після вживання курячої домашньої тушонки та м’ясного домашнього паштету без термічної обробки.

Консерви вочевидь були приготовлені з порушенням елементарних санітарних правил та технологічних процесів, що й послужило причиною захворювання.

Ситуацію ускладнило несвоєчасне звернення хворих за медичною допомогою, які на сьогоднішній день після проведеного лікування виписані з інфекційних стаціонарів у задовільному стані.

За 2017 рік зареєстровано 8 випадків захворювання на ботулізм з загальною кількістю 9 потерпілих, 3 з яких померли. Захворювання на ботулізм реєструвались в м.Черкаси, Черкаському, Золотоніському, Чорнобаївському, Корсунь-Шевченківському, Катеринопільському районах.

Бактеріологічно діагноз підтверджено у 7 потерпілих, що складає 77,7% від загальної кількості потерпілих. Реєструвались типи «В» та «Е» збудника ботулізму.

У 33 % випадків ботулізм пов'язаний із вживанням риби в’яленої, в 57% – консервів м’ясних та рибних, що були виготовлені у домашніх умовах.

Ще раз звертаємо увагу, що для попередження захворювання слід дотримуватись технології приготування консервованих харчових продуктів, зокрема м’ясних та овочевих консервів, в’ялених і копчених виробів з риби та м’яса, проводити термічну обробку домашніх консервів перед вживанням та своєчасно звертатися за медичною допомогою.