



Державна установа «Черкаський обласний лабораторний центр Міністерства охорони здоров'я України інформує:

В області зареєстровано восьмий випадок захворювання на ботулізм у 39-річного мешканця м.Кам'янка Черкаської області.

Хворий вживав консервоване домашнє сало з проріззю, виготовлене власноруч влітку поточного року, без термічної обробки. Продукт вочевидь був приготовлений з порушенням елементарних санітарних правил та технологічних процесів, що й послужило причиною захворювання.

Ситуацію ускладнило те, що хворий звернувся за медичною допомогою до Кам'янської центральної районної лікарні лише на 4-й день після вживання зараженого продукту. Для уточнення діагнозу хворого було направлено до Черкаської обласної лікарні, після встановлення діагнозу «ботулізм» 14.11.2018 року він госпіталізований до Черкаської міської інфекційної лікарні.

Після введення ботулінічного антитоксину самопочуття хворого покращилося, на сьогоднішній день він продовжує лікування в дорослому інфекційному відділенні стаціонару.

Діагноз ботулізм встановлено клінічно та підтверджено лабораторно – в крові хворого виявлено ботулотоксин типу В.

Ще раз звертаємо увагу: аби запобігти захворюванню, слід дотримуватись головних вимог технології приготування консервованих харчових продуктів, в тому числі м'ясних консервів, в'ялених і копчених виробів з риби та м'яса, проводити термічну обробку домашніх консервів перед вживанням та своєчасно звертатися за медичною допомогою.