

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

В області зареєстровано другий в поточному році випадок захворювання на ботулізм у 19-річного мешканця с. Геронимівка Черкаського району після вживання копченої річкової риби (лящ) промислового виготовлення.

Симптоми отруєння у хворого проявилися впродовж кількох днів після вживання зараженого продукту (розлад зору, порушення ковтання, здуття живота, сухість у роті, диспепсичні явища).

Після звернення до швидкої медичної допомоги 06.06.2020 року хворий госпіталізований до комунального некомерційного підприємства «Черкаська міська інфекційна лікарня» у стані середньої важкості, де йому встановлено діагноз «Ботулізм клінічно».

Потерпілому введено 06.06.2020 року протиботулінічний полівалентний анатоксин, стан його покращився. Наразі він перебуває на лікуванні в інфекційному стаціонарі.

Кров на ботулотоксин відібрано та направлено до бактеріологічної лабораторії Черкаського обласного лабораторного центру.

Звертаємо увагу на необхідність дотримання головних вимог технології при приготуванні консервованих харчових продуктів, зокрема м'ясних та рибних консервів, в'ялених і копчених виробів з риби та м'яса, проводити термічну обробку домашніх консервів перед вживанням та своєчасно звертатися за медичною допомогою в разі появи перших симптомів захворювання.

Пам'ятайте, хворобу легше попередити, ніж лікувати!