

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

В області зареєстровано третій в поточному році випадок захворювання на ботулізм у 31-річного мешканця с. Чапаєвка Золотоніського району після вживання в'яленої річкової риби (тарань з ікрою) домашнього приготування.

Симптоми отруєння у хворого проявилися впродовж кількох днів після вживання зараженого продукту (розлади зору, порушення діяльності ЦНС, нудота, блювота, послаблення випорожнень, м'язова слабкість).

Після звернення за медичною допомогою 15.03.2021 року хворий госпіталізований до комунального некомерційного підприємства «Черкаська міська інфекційна лікарня» у легкому стані, де йому встановлено діагноз «Ботулізм клінічно».

Потерпілому введено 15.03.2021 року протиботулінічний гептавалентний антитоксин, стан його покращився. Наразі хворий виписаний з лікувального закладу для подальшого амбулаторного лікування.

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!

