

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

В області зареєстровано черговий випадок захворювання на ботулізм у 19-річної мешканки м. Черкаси після вживання в'ялено-копченої річкової риби (плотви) промислового виробництва.

Потерпіла разом з чоловіком придбали рибу в рибному кіоску по вул. Ю.Ілленка у м. Черкаси (біля магазину «Буревісник»).

Симптоми отруєння у жінки проявилися вже наступного дня після вживання зараженого продукту – спостерігалися розлади зору, порушення ковтання, нудота, загальна слабкість.

Після звернення до швидкої медичної допомоги 13.05.2021 року хвора госпіталізована до комунального некомерційного підприємства «Черкаська міська інфекційна лікарня» у важкому стані, де наразі перебуває на лікуванні у відділенні інтенсивної терапії.

Потерпілій введено протиботулінічний полівалентний антитоксин.

Мікробіологічною лабораторією обласного лабораторного центру проводиться дослідження крові хворої на ботулотоксин.

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!