



В області зареєстровано другий із початку року випадок захворювання на ботулізм у 16-річного жителя міста Черкаси. Хворий вживав консервований печінковий паштет домашнього приготування, який вочевидь був виготовлений із порушенням елементарних правил гігієни та технологічних процесів приготування, що й слугувало причиною захворювання.

Симптоми отруєння у хворого з'явилися після вживання небезпечного продукту, який мав характерний «бомбажний» вигляд (металева кришка на банці з печінковим паштетом була здута). Характерною особливістю є те, що зовнішній вигляд, смак та запах продуктів при цьому не змінюється і харчовий продукт здається якісним на вигляд.

На початку захворювання у хлопчика виникла нудота, блювота, потім приєдналась м'язова слабкість (ноги ватяні, відчуття «клубка» у горлі), запаморочення, двоїння в очах,

птоз. Після звернення 22 квітня 2023 року до КНП «Черкаська міська інфекційна лікарня» та встановлення діагнозу хворого госпіталізовано до відділення інтенсивної терапії цієї лікарні, де наразі він проходить лікування.

Черкаський обласний центр контролю та профілактики хвороб МОЗ України звертає вашу увагу на необхідність дотримання головних вимог технології приготування консервованих харчових продуктів, зокрема м'ясних консервів, в'ялених і копчених виробів із риби та м'яса, проводити термічну обробку домашніх консервів перед вживанням, а в разі необхідності своєчасно звертатися за медичною допомогою.

Слід пам'ятати, що тільки своєчасне звернення до медичної установи може зберегти життя. Будьте уважні та бережіть себе, своє здоров'я і здоров'я своїх близьких!