

НЕБЕЗПЕЧНИЙ БОТУЛІЗМ!



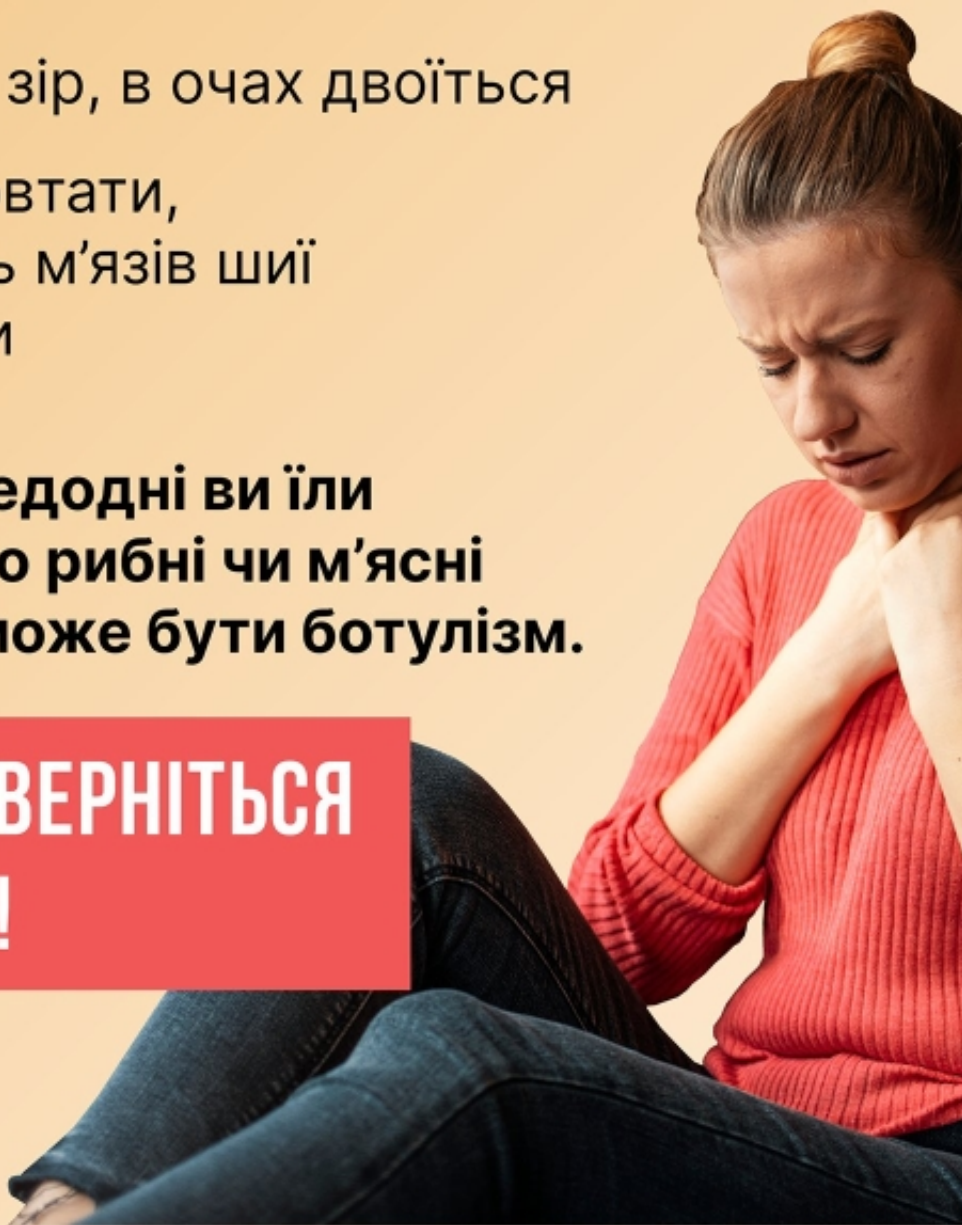
М
О
З
У

Перші ознаки:

- нечіткий зір, в очах двоїться
- важко ковтати, слабкість м'язів шиї й щелепи

Якщо напередодні ви їли консерви або рибні чи м'ясні вироби, це може бути ботулізм.

**НЕГАЙНО ЗВЕРНІТЬСЯ
ДО ЛІКАРЯ!**



Спека створює ідеальні умови для поширення збудників, які викликають кишкові інфекції. Одну з найбільших загроз може становити ботулізм. Ботулізм виникає через токсин, який вражає нерви організму, утруднює дихання та може призвести до паралічу м'язів і навіть смерті.

Причиною ботулізму найчастіше стають продукти домашнього консервування – м'ясо, риба, рідше – овочі. Потенційно небезпечними є всі консервовані продукти, які були погано вимиті, неправильно/недостатньо термічно оброблені, транспортувались або зберігались неналежним чином.

Навіть консерви, у яких все гаразд з терміном придатності і виглядом, можуть бути зараженими: ботулізм не можна визначити за кольором або смаком, адже мікроорганізм, який спричиняє хворобу, не псує продукти.

Також, ботулізм може виникнути, якщо з'їсти в'ялену чи копчену рибу та будь-які вироби з м'яса (ковбаса, шинка тощо). Найчастіше причиною ботулізму стають в'ялені або копчені продукти домашнього приготування, проте реєструються і випадки хвороби після вживання продуктів вироблених у промислових умовах. Це трапляється у випадку недотримання відповідних вимог під час заготівлі, переробки чи зберігання продукту.

При харчовому ботулізмі симптоми зазвичай починаються через 18-36 годин після вживання зараженої їжі. Без лікування ботулізм з часом викликає параліч та може призвести до смерті.

Дивіться симптоми хвороби на ілюстрації та не вживайте консерви, м'ясні та рибні продукти, в якості яких ви сумніваєтеся.

За інформацією МОЗ.