



На Золотоніщині жінка захворіла на боту

поївши в'яленої риби

У Черкаській області цього місяця зареєстровано третій випадок захворювання на ботулізм. Про це інформує Державна установа «Черкаський обласний центр контролю та профілактики хвороб Міністерства охорони здоров'я України».

Захворіла 54-річна жителька села Вереміївка Золотоніського району після вживання риби в'яленої тарані з ікрою, виготовленої в домашніх умовах.

Симптоми отруєння у хворої з'явилися вже за кілька годин: багаторазова блювота, загальна слабкість, порушення зору (двоїння в очах), сухість у роті, запаморочення, відчуття важкості за грудиною, утруднення ковтання.

Екстреною медичною допомогою 19 квітня її шпиталізували до Золотоніської багатoproфільної лікарні у важкому стані. Згодом, через погіршення стану, 20 квітня пацієнтку перевели до Черкаської міської інфекційної лікарні з діагнозом «Ботулізм». Того ж дня їй ввели протиботулінічний гептавалентний антитоксин.

Наразі жінка перебуває у лікарні у важкому стані у реанімації.

Ботулізм – це важке харчове отруєння, зумовлене споживання продуктів харчування, що містять ботулотоксин. Збудник *Clostridium botulinum*, небезпечний тим, що потрапляючи до харчового продукту, не змінює його колір, смак, запах.

Перші симптоми ботулізму можуть виникати вже в першу добу після вживання підозрілого продукту. Це порушення зору, двоїння перед очима, важкість читання, першіння в горлі, сухість в роті, в'ялість, ураження м'язів кінцівок та шиї, кишкові прояви – спочатку послаблення випорожнень, а потім (у зв'язку з парезом кишківника) – закреп.

Фахівці Черкаського обласного ЦКП рекомендують:

- Не вживайте їжу з ємностей, які можуть нести ризик ботулізму (роздуті бляшанки; банки зі здутими кришками; банки, з яких щось витікає; банки, з яких відчувається дивний або неприємний запах).
- Не вживайте консервовані в домашніх умовах продукти, які зберігаються понад рік, або термін зберігання яких сплив.
- Уникайте споживання в'яленої, копченої, солоної та консервованої риби.
- Не купуйте консерви та інші продукти домашнього виготовлення з рук на вулицях та

стихійних ринках.

- Не вживайте продукти, якщо сумніваєтесь у їхній якості або не впевнені, що їх виготовляли, зберігали та/або транспортували належним чином.

- Перед споживанням м'ясних та рибних консервів домашнього приготування піддавайте їх термічній обробці, адже токсин ботулізму за температури 80°C руйнується через 5-25 хвилин (залежить від продукту), а за температури 100°C – у перші хвилини.

УВАГА! За найменшої підозри на ботулізм негайно зверніться до лікаря!

При виникненні будь-яких симптомів ботулізму не зволікайте, не займайтеся самолікуванням, а терміново зверніться до найближчої лікувальної установи по допомогу медичних працівників.

Лікування ботулізму здійснюється лише протиботулінічною сироваткою, яка є єдиним ефективним засобом специфічного лікування, шанси вилікуватися без якої дуже низькі.

Чим раніше відбудеться звернення до лікувально-профілактичного закладу, тим раніше буде поставлено діагноз та проведено специфічне лікування.

Пам'ятайте, хворобі легше запобігти, ніж її лікувати!