

ПРОФІЛАКТИКА БОТУЛІЗМУ

Масовий мор риби почався на Дніпропетровщині внаслідок терористичного знищення росіянами Каховської ГЕС. Десятки тисяч риб залишилися на обмілілих водоймах.

Нагадуємо: мертву рибу або ту, що вмирає, не можна збирати для подальшого зберігання, готувати чи споживати. Жоден спосіб приготування не зробить її безпечною для вас: таку рибу не можна вживати, у т.ч. сушити, в'ялити, смажити чи варити. Ця риба може містити збудники інфекційних хвороб, паразитів чи небезпечні хімічні речовини!

✕ Крім того, уникайте купівлі риби в місцях стихійної торгівлі.

Одну з найбільших загроз може становити ботулізм – гостре інфекційне захворювання. Воно виникає в результаті вживання продуктів, отруєних токсинами, що виробляються бактеріями-збудниками хвороби. Цей токсин є одним із найсильніших від усіх відомих біологічних отрут.

Збудник ботулізму стійкий до впливу зовнішніх факторів. Ігнорування хвороби або неправильне та несвоєчасне лікування може призвести до паралічу і навіть смерті.

Будьте дуже пильними. Якщо ви помітили перші ознаки харчового отруєння, не займайтеся самолікуванням, а терміново зверніться по медичну допомогу до лікарів.

Симптоми ботулізму включають:

- виражену втому, слабкість, запаморочення, нудоту, головний біль

- початкові симптоми зазвичай супроводжуються зниженням чіткості зору (неможливо читати дрібний текст), «пеленою» перед очима, сухістю у роті та горлі, а також утрудненням під час ковтання та мовлення

- блювання, запор і здуття живота

- параліч дихальних м'язів

- Підвищення температури (гарячка) і втрата свідомості не характерні для ботулізму. Негайно зверніться по медичну допомогу, якщо у вас є будь-який із симптомів.

Медична система України готова до можливих випадків ботулізму. Протиботулінічна сироватка є у достатній кількості.

**ВСП «Криворізький РВ ДУ «Дніпропетровський ОЦКПХ
МОЗ»**