

Їжа, що може вбити.

Нагадаємо, **ботулізм** — тяжке харчове отруєння, зумовлене **споживанням продуктів, що містять ботулотоксини**. Це, як правило, продукти домашнього консервування м'яса, риби, рідше — овочів. Потенційно небезпечними є усі консервовані продукти, які були погано вимиті, неправильно/недостатньо термічно оброблені, транспортувались або зберігались неналежним чином. Навіть консерви, у яких все гаразд з терміном придатності, виглядом і смаком, можуть бути зараженими: ботулізм не можна визначити за кольором або смаком, мікроорганізм, який спричиняє хворобу, не псує продукти. Але, можна, наприклад, звернути увагу на стан тари продукції — ні в якому разі не можна споживати продукти з банки, яка має вздуту кришку.

Симптоми ботулізму:

- порушення близького зору — ви не можете читати текст, але добре бачите предмети;
- сильно виражена сухість у роті;
- важко говорити (голос стає тихим, гугнявим або пропадає);
- підвищена стомлюваність, м'язова слабкість;
- запаморочення;
- короточасні ознаки ураження травної системи (нудота, блювання, послаблення випорожнень), а потім — стадія парезу кишківника (здуття живота, закреп);
- ураження м'язів шиї та кінцівок.

Симптоми ботулізму найчастіше з'являються поступово, тому людина може несерйозно поставитися до перших проявів хвороби. Хоча за **найменшої підозри на ботулізм потрібно негайно звернутися до лікаря!** Незалежно від тяжкості перебігу захворювання, госпіталізація обов'язкова.

Щоб вберегтися від ботулізму уникайте споживання:

- в'яленої, копченої, солоної та консервованої риби;
- м'ясних та грибних консервів;
- консервів домашнього виробництва;
- якщо не впевнені, що продукти зберігали та/або транспортували належним чином;
- якщо сумніваєтесь у якості продуктів.

Будьте уважні до свого раціону та пам'ятайте, **життя дорожче тимчасової гастрономічної насолоди.**

ВСП «Кам'янський РВ» ДУ «Дніпропетровський ОЦКПХ МОЗ»

УВАГА !

Останнім часом на території
Дніпропетровської області почали реєструватися
випадки

ОТРУЄННЯ ДИКОРОСЛИМИ ГРИБАМИ

в Дніпропетровській області зареєстровано
7 випадків з 10 потерпілими, із них 5 дітей,
в місті Кам'янське 2 випадки з 4 потерпілими,
із них 1 дитина

З УРАХУВАННЯМ ЦЬОГО:

- надійний захист від отруєння грибами - відмова від збирання грибів, яких ви не знаєте;
- не збирайте гриби у лісосмугах, при дорогах, біля промислових підприємств;
- не купуйте гриби "з рук" на ринках;
- відмовтесь від годування дітей грибами;
- дотримуйтесь технології приготування грибів;
- при отруєнні після вживання грибів терміново звертайтеся за медичною допомогою.

БЕРЕЖІТЬ СВОЄ ЖИТТЯ !

Міністерство охорони здоров'я України

ВСП «Кам'янський районний відділ ДУ «Дніпропетровський обласний
центр контролю та профілактики хвороб МОЗ України»