



Ботулізм - гостра токсикоінфекція, яка виникає внаслідок вживання неправильно приготованої їжі.

Характерними ознаками ботулізму є: розлади зору, що є причиною дії токсину на м'язи, що приводять в дію око (туман, сітка, в більш важких випадках – двоїння), може бути опущення повіків (одного або двох, часткове або повне). Водночас виникає гальмування рухомості м'якого піднебіння, зниження або зникнення ковтального рефлексу, що пов'язано з враженням відповідних нервів. Це викликає неможливість ковтати їжу, рідка їжа може попадати в ніс. Такі хворі часто скаржаться на "комки" в горлі. Голос приймає інший відтінок (як при застуді), навіть до зникнення голосу. Характерна сухість слизової оболонки ротової порожнини.

Найважчим проявом захворювання є синдром дихального розладу: дихальна недостатність, збільшення частоти дихання та пульсу, нестача повітря.

Захворювання ботулізмом в усіх випадках зв'язане з недоброякісною їжею. Але важливо при цьому знати, що свіже приготована їжа не може стати причиною. Це, як правило, продукти, що довго зберігались, в них встигли розмножитись палички ботулізму та накопитись токсин: риба солена, в'ялена, копчена, консерви м'ясні, рибні, овочеві,

стегна свинячі копчені, ковбаси. Особливо не дає гарантій на доброякість таких продуктів домашнє їх приготування. Домашні умови приготування не гарантують безпечність, в порівнянні з промисловими.

А тому не рекомендується:

-купувати продукти, що вказані вище на ринках, тим більше стихійних;

-консервувати рибні, м'ясні продукти, гриби, при консервуванні овочів та фруктів суворо дотримуватись рецептур, що рекомендують у довідниках;

-не вживати домашні консерви з терміном зберігання 1 рік та більше;

-завжди дотримуватись термінів зберігання при вживанні продуктів промислового виготовлення.

А якщо вже трапилась біда, то запорука швидкого видужання – якомога раніше звернутись за медичною допомогою.

Управління Держпродспоживслужби в Новоукраїнському районі