



Державна установа «Черкаський обласний лабораторний центр Міністерства охорони здоров'я України інформує, щов області ускладнилась ситуація щодо захворюваності на ботулізм: за останній місяць зареєстровано 3 випадки захворювань з чотирма потерпілими, троє з яких померли.

Хворі вживали в'ялену річкову рибу (лящ, тарань) власного виготовлення, вочевидь з порушенням елементарних санітарних правил та технологічних процесів, що й призвело до трагічних наслідків. Це були мешканці с.Червона Слобода Черкаського району та с.Нова Дмитрівка Золотоніського району. Ще один потерпілий, мешканець с.Мельники Чорнобаївського району, вживав м'ясну домашню тушонку без термічної обробки, пізно звернувся за медичною допомогою і також помер.

Аби запобігти захворюванню, слід дотримуватись головних вимог технології приготування консервованих харчових продуктів, в'ялених і копчених виробів з риби та м'яса, проводити термічну обробку домашніх консервів перед вживанням та своєчасно звертатися за медичною допомогою.