



В області зареєстровано п'ятий випадок захворювання на ботулізм у 55-річного мешканця Корсунь-Шевченківського району.

Хворий вживав консервовану домашню ковбасу, залиту смальцем, без термічної обробки. Консерви вочевидь були приготовлені з порушенням елементарних санітарних правил та технологічних процесів, що й послужило причиною захворювання.

Ситуацію ускладнило те, що хворий звернувся за медичною допомогою лише на 3-й день після вживання зараженого продукту. Тому тривалий час його стан залишався важким. Після введення протиботулінічної сироватки самопочуття хворого покращилося, на сьогоднішній день він продовжує лікування в терапевтичному відділенні стаціонара.

Діагноз ботулізм встановлено клінічно та підтверджено лабораторно – в крові хворого виявлено ботулотоксин типу В.

Ще раз звертаємо увагу: аби запобігти захворюванню, слід дотримуватись головних вимог технології приготування консервованих харчових продуктів, в тому числі м'ясних консервів, в'ялених і копчених виробів з риби та м'яса, проводити термічну обробку домашніх консервів перед вживанням та своєчасно звертатися за медичною допомогою.