

Чоловік помер від ботулізму на Кіровоградщині. Про це повідомили в обласному центрі контролю та профілактики хвороб МОЗ.

Випадок захворювання зареєстрували у Голованівському районі. Ймовірно, він пов'язаний із вживанням риби.

Наразі фахівці проводять епідеміологічне розслідування для встановлення обставин та ймовірного джерела захворювання.

Цьогоріч це перший випадок захворювання на ботулізм.

У 2025 року в Кіровоградській області було зареєстровано 1 випадок захворювання на ботулізм через вживання риби в'яленої річкової домашнього виробництва.

Ботулізм — небезпечне харчове отруєння, яке може призвести до тяжких наслідків і смерті, його спричиняє ботулінічний токсин, який виробляє бактерія *Clostridium botulinum*.

Бактерія широко поширена в довкіллі та утворює спори — захисні структури, що допомагають їй виживати за несприятливих умов. Самі спори зазвичай не становлять небезпеки для людини, однак за певних умов бактерія може розмножуватися та виробляти ботулінічний токсин.

Які продукти можуть спричинити ботулізм?

Найбільший ризик становлять продукти, виготовлені або збережені з порушенням технології, зокрема в умовах, де відсутній кисень. Це можуть бути:

— домашні м'ясні, рибні, грибні та овочеві консерви; — в'ялене або копчене м'ясо та риба; — домашні паштети; — ковбасні вироби, виготовлені з порушенням технології.

Особливу небезпеку становлять домашні консерви, якщо під час їх приготування не дотримувалися технології термічної обробки та правил безпечного консервування.

Водночас важливо пам'ятати: за зовнішнім виглядом, запахом чи смаком продукту не завжди можна визначити наявність ботулінічного токсину. Які симптоми ботулізму?

Перші симптоми найчастіше з'являються протягом 12–36 годин після вживання зараженої їжі, однак цей період може бути довшим.

Основні прояви ботулізму:

— порушення зору, «туман» або двоїння перед очима; — сухість у роті; — утруднене ковтання; — зміна голосу або тембру; — м'язова слабкість; — труднощі з рухами та утриманням голови; — утруднене дихання.

Ботулінічний токсин блокує передачу нервових сигналів до м'язів, унаслідок чого виникає прогресуючий параліч. У тяжких випадках може настати параліч дихальних м'язів, що становить безпосередню загрозу життю.

Як запобігти ботулізму?

Щоб знизити ризик захворювання:

– не вживайте консерви, якщо банка здута, деформована або пошкоджена; – не купуйте домашні консерви, в'ялену чи копчену рибу, м'ясні продукти у невідомих продавців або в місцях стихійної торгівлі; – не вживайте домашні консерви, якщо не впевнені в дотриманні технології їх приготування; – обирайте продукцію промислового виробництва, виготовлену з дотриманням встановлених вимог безпечності; – дотримуйтеся умов зберігання швидкопсувних продуктів і зберігайте м'ясні та рибні вироби відповідно до температурного режиму, зазначеного виробником; – під час домашнього консервування суворо дотримуйтеся перевірених технологій та правил термічної обробки.

Важливо!

У разі появи симптомів, характерних для ботулізму, особливо після вживання домашніх консервів, в'яленої або копченої риби чи м'яса, необхідно негайно звернутися по медичну допомогу.

Ботулізм потребує невідкладного лікування. Чим раніше розпочати медичну допомогу, тим вищі шанси на сприятливий результат.