**Подільське районне управління ГУ Держпродспоживслужби в Одеській області інформує:**

**За повідомленнями Держпродспоживслужби України за 6 місяців поточного року відмічається подальше погіршення санітарно-епідемічної ситуації щодо захворюваності на ботулізм. Так, за 6 місяців поточного року, від ботулізму постраждало 63 особи, з яких 4 померли. Також зареєстровано випадок ботулізму у сусідньому Балтському районі. Основна причина – вживання рибної продукції.**

Ботулізм – це харчова токсикоінфекція, зумовлена споживанням продуктів, в яких накопичилися ботулотоксини.

Причиною ботулізму найчастіше стають продукти домашнього консервування – м'яса, риби, рідше – овочі. 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. Також ботулізм може виникнути внаслідок споживання в'яленої чи копченої риби та будь-яких виробів з м'яса (ковбаси, шинки тощо).

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.

**Профілактика ботулізму:**

* при домашньому консервуванні необхідно дотримуватися всіх правил гігієни;
* дотримуватись чистоти сировини (ретельно відмити городину перед консервуванням, промити рибу перед засолом та звільнити від нутрощів);
* гриби складно повністю звільнити від мікрочастинок ґрунту, тому не рекомендується консервувати їх у герметично закритих банках у домашніх умовах;
* при домашньому консервуванні, особливо овочів, що містять мало природної кислоти, необхідно додавати за рецептурою оцтову, лимонну кислоти, тому що збудник ботулізму не любить кисле середовище;
* безпосередньо перед закладкою в банки продуктів добре стерилізувати банки і кришки;
* при консервуванні в домашніх умовах, особливо м’ясних і рибних продуктів, необхідно проводити тиндалізацію (протягом двох діб прогрівати при температурі 100°С 5 хвилин для переходу спор у вегетативну форму), після чого простерилізувати консерви при температурі 100°С – не менше 40 – 60 хвилин з подальшою їх герметичною упаковкою.
* найменше здуття кришки (бомбаж) – причина для категоричної відмови
* від уживання в їжу вмісту даної банки;
* **категорично виключити придбання виготовлених у домашніх умовах консервів, в’яленої, копченої, солоної риби й інших продуктів харчування в місцях несанкціонованої торгівлі у приватних осіб.**

**Симптоми** **ботулізму**

Перші симптоми захворювання найчастіше виникають через 12-24 годин після споживання зараженої їжі. Водночас симптоми так само можуть виникнути раніше (уже через 2 години) або значно пізніше (4 доби і більше). Що важче захворювання, то коротший інкубаційний період.

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;

• короткочасні ознаки ураження травної системи (нудота, блювання, послаблення випорожнень), а потім - стадія парезу кишечнику (здуття живота, закреп);

• ураження м’язів шиї та кінцівок.

У подальшому з'являється порушення зору – одна з найперших ознак ботулізму (хворого турбує «сітка або туман» перед очима, двоїння предметів, важкість читання, що пов'язано з паралічем очних м'язів). Одночасно виникають спрага, сухість слизових оболонок, розлад ковтання, може змінитися тембр голосу. Хворі скаржаться на відчуття «грудки» у горлі, біль під час ковтання, подразнення в горлі – усі ці симптоми обумовлені ураженням ковтальних м'язів.

Тому при появі перших ознак захворювання потрібно негайно звертатися до лікаря. Вчасно надана медична допомога, основою якої є введення протиботулінічної сироватки, гарантує збереження життя хворому.

Начальник Подільського РУ ГУ Держпродспоживслужби в Одеській області Овсяницький С.В.