



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА
ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ
ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ В
ХАРКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ
ЗМІЇВСЬКЕ РАЙОННЕ УПРАВЛІННЯ

вул. Чкалова, 10, м. Зміїв, Зміївський район, Харківська область, 63403,
тел./факс: (05747) 3-43-63, E-mail: zmvetmed@ukr.net

№ 25.2/520

від "24" червня 2019р.

на №

від " " 20 р.

Комсомольській селищному голові
Д. ДІХТЯРУ

Про загострення епідемічної ситуації
щодо захворюваності на ботулізм

Зміївське районне управління Головного управління Держпродспоживслужби в Харківській області повідомляє про загострення епідемічної ситуації щодо захворюваності на ботулізм. Особливе занепокоєння викликає збільшення кількості захворювань, які пов'язані із вживанням рибної продукції, зокрема промислового виробництва.

Отже, Зміївське районне управління вкотре нагадує:

Ботулізм – це гостра токсикоінфекція. Збудники ботулізму широко поширені в природі та виявляються в кишечнику домашніх і диких тварин, водоплавних птахів, риб. Потрапляючи у зовнішнє середовище, спори довгий час зберігаються і накопичуються. Практично всі харчові продукти, забруднені ґрунтом або вмістом кишечника тварин, птахів, риб можуть містити спори або вегетативні форми збудників ботулізму. Присутність ботулотоксину в харчових продуктах не можна виявити візуально.

Особливо небезпечні консерви домашнього приготування, копчена, в'ялена м'ясна і рибна продукція, а також продукти, в яких є умови для розвитку збудників та токсинування.

Якщо кришка консервів хоча б трошки "здулась", треба категорично відмовитись від вживання її вмісту.

Також необхідно категорично виключити придбання виготовлених в домашніх умовах консервів, в'яленої, копченої, соленої риби й інших продуктів харчування в місцях несанкціонованої торгівлі у приватних осіб.



Також необхідно категорично виключити придбання виготовлених в домашніх умовах консервів, в'яленої, копченої, соленої риби й інших продуктів харчування в місцях несанкціонованої торгівлі у приватних осіб.

Держпродспоживслужба ще раз наголошує на тому, як важливо ставитися до свого здоров'я та не купувати в'ялену, солону та консервовану рибу, консерви або вироби з м'яса на стихійних ринках. Також купуючи сушену та в'ялену рибу промислового виробництва навіть в закладах торгівлі, звертайте увагу на її зовнішній вигляд, умови зберігання, наявність маркування із зазначенням дати виготовлення та терміну придатності.

У питаннях профілактики ботулізму основним є дотримання чистоти сировини. Тому, чим чистіше відмито городину перед консервуванням, тим менша ймовірність потрапляння до продукту збудника ботулізму.

Перші ознаки захворювання на ботулізм після вживання заражених цим збудником продуктів проявляються від кількох годин до 2-3 днів. При цьому, чим коротший період появи ознак хвороби, тим не сприятливіший прогноз для здоров'я та життя людини.

Хвороба на початку проявляється розладами з боку шлунково-кишкового тракту: болі у животі, нудота, блювання. Далі приєднуються характерні ознаки ураження центральної нервової системи – погіршення зору (двоїння в очах, "сітка" перед очима, важкість при читанні). Хворі скаржаться на спрагу, сухість слизових оболонок, змінюється тембр голосу, біль під час ковтання тощо. Крім того, хвороба супроводжується загальними симптомами: слабкість, сильний головний біль, запаморочення, безсоння, підвищення температури тіла. У складних випадках відбувається ураження дихальних м'язів: пацієнтів турбує відчуття нестачі повітря, тягар в грудній клітці, дихання стає поверхневим. Розвивається дихальна недостатність, що є причиною смерті при ботулізмі.

У випадку появи симптомів захворювання слід негайно звернутися до лікаря й ні в якому разі не займатися самолікуванням.

З метою профілактики виникнення хвороби необхідно дотримуватись наступних рекомендацій: рибу, яку тільки піймали, негайно охолоджують або заморожують, перед посолом її необхідно обережно випотропити, щоб не порушити цілісність кишкового тракту, не забруднити м'язи його вмістом; посол риби проводити тільки в охолодженому стані, за температури не більше +4°C. Необхідно дотримуватись технології приготування, так як при концентрації повареної солі більше 10% зупиняється виділення ботулотоксину; ретельно промивати та просушувати овочі, особливо гриби перед консервуванням, дотримуватись температурного режиму при виготовленні консервів; не їсти консерви з бомбажом або при підозрі на недоброякісність; в дорогу та на відпочинок необхідно брати продукти тільки довгострокового зберігання; продукти, що швидко псуються, зберігати тільки в холодильнику та обов'язково дотримуватись термінів їх реалізації; ретельно проварювати, тушкувати і просмажувати харчові продукти безпосередньо перед вживанням. Залишки їжі на наступний день перед вживанням обов'язково прокип'ятити чи протушкувати; сирі і варені продукти при

приготуванні їжі розробляти окремим інвентарем (ножі, дошки); захищати харчові продукти від випадкових забруднень, зберігати їх у закритому посуді; не купувати продукти харчування на стихійних ринках.


Слід пам'ятати, що хворобу легше попередити, ніж лікувати, за перших ознак захворювання негайно зверніться до медичних фахівців!

Враховуючи вищезазначене, з метою профілактики захворювань на ботулізм, провести інформаційно-роз'яснювальну роботу серед населення з залученням депутатського корпусу.

В разі створення комісії для перевірок об'єктів закладів громадського харчування та торгівлі з питань дотримання санітарного законодавства просимо залучати спеціалістів управління Держпродспоживслужби у Зміївському районі.

Начальник управління

Константин Осипський (057 47) 3 43 63

 О. ЩЕРБАК