О заболеваемости ботулизмом

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информирует, что за текущий период 2019 г. в Ростовской области зарегистрировано 5 случаев заболевания ботулизмом с числом пострадавших 5 человек. Ботулизм в зарегистрирован в гг. Ростове-на-Дону, Азове, Зернограде, Неклиновском районе.

Пострадавшие употребляли в пищу продукцию домашнего изготовления: вяленую рыбу и консервы помидоров с кабачками. Пострадавшие были госпитализированы с симптомами: тошнота, нарушение зрения, двоение в глазах, поперхивание, слабость.

Для предупреждения заболевания ботулизмом от употребления продуктов домашнего консервирования следует:

- в случае засолки рыбы, использовать доброкачественное рыбное сырье (без посторонних запахов, привкусов, признаков гниения);

- перед засолом рыбы как можно раньше необходимо вынуть внутренности, промыть середину рыбы проточной водой;

- проверять консервы перед употреблением;

- изымать "бомбажные" банки;

- прогревать до 100 "С в течение 30 мин. закатанные в домашних условиях в банки овощные консервы и грибы перед употреблением (для разрушения ботулотоксина);
-

- перед началом консервирования необходимо тщательно мыть овощи и фрукты.

Не приобретать на рынках, в местах несанкционированной торговли, в том числе вдоль автотрасс консервы, рыбу вяленую, копченую, соленую домашнего изготовления.

Если у Вас появились симптомы заболевания ботулизма, необходимо немедленно обращаться за медицинской помощью, не заниматься самолечением! При ботулизме крайне важна ранняя диагностика и своевременное введение антитоксической противоботулинической сыворотки.

Берегите собственное здоровье и здоровье своих детей!