Ботулізм – це харчове отруєння, що може призвести до тяжких наслідків. Влітку, коли температура повітря підвищується, слід бути уважними до умов зберігання та приготування їжі. За 4 місяці 2023 року в Україні 25 людей постраждали від ботулізму, зокрема троє дітей, серед дорослих 1 випадок виявився летальним.

Потенційно небезпечними є всі консервовані продукти, які були погано вимиті, неправильно/недостатньо термічно оброблені, транспортувались або зберігалися неналежним чином.

Навіть консерви, у яких усе гаразд із терміном придатності, виглядом і смаком, можуть бути зараженими, оскільки мікроорганізм, який спричиняє хворобу, не псує продукти.

Симптоми ботулізму

порушення близького зору – ви не можете читати текст, але добре бачите предмети

сильна 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 кишківника (здуття живота, закреп)

ураження м’язів шиї та кінцівок

Симптоми ботулізму найчастіше з'являються поступово, без різких підйомів температури, тому виникає ілюзія несерйозності хвороби. Тому за найменшої підозри на ботулізм негайно зверніться до лікаря та будьте уважні до свого раціону – життя дорожче тимчасової гастрономічної насолоди.