ℹ️Ботулізм – 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.

ℹ️Симптоми 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.