

Осторожно! Ботулизм!

В Республике Бурятия вопросы профилактики заболеваемости ботулизмом, связанным с употреблением в пищу байкальского омуля, приготовленного в домашних условиях, остаются актуальными. Основную опасность представляет рыба кустарного производства, в которой из-за несоблюдения правил технологии производства может накапливаться ботулотоксин, опасный для жизни человека. В 1 грамме очищенного ботулотоксина содержится миллион летальных доз для человека.

Ботулизм - смертельно опасное заболевание. Ботулотоксин - обладает способностью быстрого проникновения и поражения центральной нервной системы человека. В зависимости от дозы токсина первые симптомы заболевания могут появиться уже через 30 минут или 1 часа после употребления зараженного омуля. Пострадавшие жалуются на сухость во рту, головокружение и резкую слабость. Состояние осложняется нарушением зрения, появляются «мушки» перед глазами, двоение, снижается острота зрения, появляется осиплость голоса и чувство «комка» в горле, нарушается функция дыхания. Для спасения человека необходимо оказание быстрой специализированной медицинской помощи в виде введения противоботулинической сыворотки и дезинтоксикационной терапии. При отсутствии специфического лечения – наступает летальный исход заболевания в 100% случаев.

В целях недопущения возникновения случаев ботулизма запрещается приобретать рыбную продукцию «с рук», вдоль автодорог, на берегу озера в местах отдыха, в неустановленных местах.

Доброкачественную рыбную продукцию, изготовленную на рыбоперерабатывающих предприятиях можно приобрести только в специализированных рыбных магазинах и рыбных отделах предприятий торговли.

Управление Роспотребнадзора по Республике Бурятия в Северобайкальском районе настоятельно рекомендует не приобретать рыбу кустарного производства, без документов, удостоверяющих качество и безопасность товара.