Бережіть себе та своїх близьких!

Навчально-методичний центр цивільного захисту та безпеки життєдіяльності Кіровоградської області

Пам’ятка населенню

ХАРЧОВІ ОТРУЄННЯ РИБОЮ ТА ЇХ ПРОФІЛАКТИКА

м. Кропивницький

Наша адреса:

Україна, 25009, Кіровоградська обл., місто Кропивницький, вул.Глинки, будинок 2
тел. 0522 330015
e-mail: nmc.kirovohrad@dsns.gov.ua
сайт: www.kr.dsns.gov.ua
ми у Facebook:

Риби можуть служити джерелом зараження людей і тварин різними хворобами, тому що є переносниками небезпечних бактерій і вірусів, а також проміжними господарями гельмінтів.

Розглянемо причини виникнення найбільш ймовірних захворювань.

Ботулізм – токсикоінфекційне захворювання, яке характеризується ураженням нервової системи. Ботулізмом найчастіше людина заражається влітку – при вживанні в'яленої або копченої риби. Характерною рисою ботулізму, за якою його легко відрізнити від інших інфекцій, є порушення зору – починається параліч м'язів зображення, спостерігається двоїння в очах, з'являється косоокість. Одночасно виникають спрага, сухість слизових оболонок, розлад ковтання, може змінитися тембр голосу. Усі хворі на ботулізм незалежно від клінічної форми захворювання підлягають госпіталізації. Успіх лікування залежить від ранньої діагностики, правильного лікування, у більшості випадків – введення ботулінічного антитоксину.

Юксовська хвороба. Збудник хвороби остаточно не встановлено, проте відмічено, що у всіх випадках вона виникла після вживання в їжу людиною в основному хижих видів риб (минь, щука, судак, окунь). Навіть ретельна термічна обробка (варіння, прожарювання) рибних продуктів не знищує їх токсичності. Зараження людей і тварин, зазвичай, відбувається при поїданні великої кількості токсичних рибних продуктів, особливо печінки та ікри. У хворого з’являються раптові болі у м’язах, в результаті чого він втрачає здатність рухатися. Напад триває кілька годин, а іноді добу. Хвороба може закінчитися смертю.

Опісторхоз – один з найбільш важких гельмінтозів, переданих людині з рибою. При масовому зараженні у людини спостерігаються закупорювання жовчних проток, цироз печінки. Основний спосіб боротьби – особиста профілактика, яка полягає у відмові від вживання в їжу сирої, свіжомороженої, слабосолоної риби з сімейства коропових.

Дифілоботріоз – одне з найбільш небезпечних захворювань людини. Збудник захворювання – стьожковець широкий. На людину паразит має механічний і токсичний вплив, особливо на нервову і кровоносну системи, сприяє виникненню в організмі хворого дефіциту вітаміну вітаміну В12 і фолієвої кислоти. В окремих хворих розвивається анемія, яка може викликати смерть. Для профілактики дифілоботріозу необхідно запобігати попаданню у водойми яєць гельмінта. Для цього рекомендується здійснювати обов’язкове знешкодження побутових стічних вод.

Як відбувається отруєння рибою

Бактеріальні кишкові інфекції. При недотриманні правил зберігання і обробки риба інфікується патогенними мікробами. Якщо згодом вона не пройде повноцінну термічну обробку, мікроби потраплять в травний тракт людини.

Отруєння отрутами, що містяться в рибі. Існують окремі види риб, м’ясо яких токсично. Наприклад, морські окуні, жовтохвіст, мурени і баракуди містять в своїх тканинах сігуатоксін.

Отруєння, викликані скумбрієвих видами риби (макрель, тунець, ставрида). В їх тканинах міститься велика кількість гістидину. Ця речовина в організмі людини здатне трансформуватися в заурін, що викликає розлади функцій шлунково-кишкового тракту і серцево-судинної системи, свербіж та почервоніння шкірних покривів.

Перша допомога при отруєнні

Кишкові інфекції, що виникають унаслідок попадання в організм сальмонели, стафілококу з несвіжими продуктами, – досить часте явище серед дорослих і дітей. При отруєнні рибою симптоми можуть відрізнятися інтенсивністю і характером. Однак навіть при невеликих скаргах необхідно звернутися до лікаря. Кишкові інфекції лікуються амбулаторно або стаціонарно в залежності від збудника хвороби.

Профілактика отруєння

- дотримуйтесь терміни і умови зберігання рибної продукції;
- звертайте увагу на зовнішній вигляд риби при покупці;
- не допускайте багаторазового розморожування риби;
- ретельно прожарюйте або відварюють рибну тушку;
- не зберігайте готові рибні страви в холодильнику більше 3 днів;
- не їжте сиру рибу;
- не харчуйтеся в закладах з сумнівною репутацією;
- не купуйте рибу у вуличних продавців.