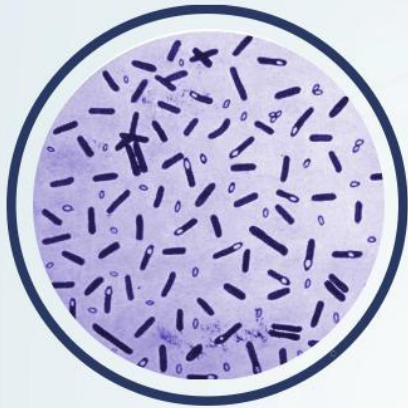


БОТУЛІЗМ

ЛАНЦЮГ ПРОБЛЕМИ



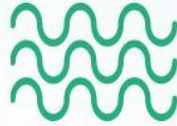
Збудник

Clostridium botulinum - бактерія, що виробляє ботулінічний токсин.

Резервуар інфекції



Ґрунт



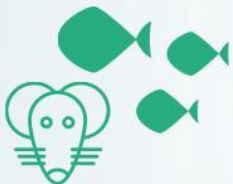
Пісок, мул
озер, річок

Джерело збудника



Фекалії і кишківник
синантропних тварин

Шляхи передачі:



Загіблі
тварини



Навколишнє
середовище



Харчові
продукти

Анаеробні
умови



Людина

ФАКТОРИ ЩО СПРИЯЮТЬ РОЗПОВСЮДЖЕННЮ ЗАХВОРЮВАННЯ

Недотримання
технології виробництва
харчових продуктів з
боку виробників

Неналежний внутрішній
контроль безпеки
продукції з боку
виробників

Стихійна торгівля

Недостатня
інформованість
споживачів та
виробників

АКТУАЛЬНІСТЬ



53

випадків
захворювання на
ботулізм у 2017
році



35

випадків
пов'язано із
живанням
рибної продукції



НА 11%

збільшилася
кількість спалахів
у порівнянні з 2016
роком

ШЛЯХИ ВИРІШЕННЯ

1

Налагодження ефективної міжвідомчої співпраці



Інформування Держпродспоживслужби закладами охорони здоров'я про виникнення інфекційних захворювань та харчових отруень



Боротьба зі стихійною торгівлею

2

Підвищення дієвості державного нагляду (контролю) щодо операторів ринку харчових продуктів



Аналіз санітарно-епідемічної ситуації в регіонах



Проведення позапланових заходів державного нагляду (контролю)



Проведення моніторингових досліджень зразків харчових продуктів



Застосування до порушників адекватних заходів адміністративного впливу

3

Інформаційна кампанія



Проведення санітарно-роз'яснювальної роботи серед населення



Проведення нарад, зустрічей, брифінгів з операторами ринку, асоціаціями