



ДНІПРОПЕТРОВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ

ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ

вул. Володимира Антоновича, 70, м. Дніпро, 49006, тел. 770-87-42, факс (056) 770-68-00
e-mail: osvita@adm.dp.gov.ua, <http://www.osvita-dnepr.com>, Код ЄДРПОУ 25927519

Керівникам закладів вищої,
фахової передвищої, професійної
освіти

Департамент освіти і науки облдержадміністрації направляє до відома та використання в роботі лист відокремленого структурного підрозділу “Дніпровський районний відділ ДУ “Дніпропетровський обласний центр контролю та профілактики хвороб МОЗ України” від 10.10.2025 № 28.1-2880 щодо профілактики ботулізму та отруєнь грибами.

З метою попередження спалаху вищезазначених захворювань, а також всебічного інформування здобувачів та працівників закладу освіти щодо порушеного питання, просимо розмістити рекомендовані профілактичні матеріали, що додаються, на сайті та в соціальних мережах закладу освіти.

Додатки: на 4 арк. в електронному вигляді.

Заступник директора департаменту

Антон ДЕДУГА

Тетяна Величко
770-87-42

040081

Дніпропетровська обласна державна адміністрація
Департамент освіти і науки
Вих № 6415/0/211-25 від 16.10.2025





МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
Відокремлений структурний підрозділ «Дніпровський
районний відділ ДУ «Дніпропетровський
обласний центр контролю та профілактики хвороб
МОЗ України»

(ВСП «Дніпровський РВ
ДУ «Дніпропетровський ОЦКПХ МОЗ»)

пр.Петра Калнишевського, 26-а, м. Дніпро, 49051,

т.0930686500

e-mail: dolc.vsp.5@phc.dp.ua,

Код ЄДРПОУ 38529250

Директору департаменту
освіти і науки
Дніпропетровської обласної
державної адміністрації
Ользі ЛОЗОВІЙ

від 10.10.2025р. №28.1-2880

Щодо проведення інформаційно-
роз'яснювальної роботи по
профілактиці ботулізму та отруєнь грибами

Шановна пані Ольго!

ВСП «Дніпровський РВ ДУ «Дніпропетровський ОЦКПХ МОЗ» інформує Вас, що відповідно до вимог ст. 4. «Основні завдання та оперативні функції системи громадського здоров'я», розділу Y «Збереження здоров'я і профілактика хвороб», ст.13 п.2 пп.6 «Повноваження органів місцевого самоврядування у сфері громадського здоров'я», ст. 14 «Права та обов'язки суб'єктів господарювання у сфері громадського здоров'я», Закону України «Про систему громадського здоров'я» від 06.09.2022 р. № 2573 - обумовлена взаємодія з органами влади, яка спрямована на запобігання виникненню інфекційних та неінфекційних захворювань, формування здорового способу життя та проведення санітарно-освітньої роботи серед населення.

За поточний період 2025 року в м. Дніпро та Дніпровському районі зареєстровані випадки ботулізму та отруєння грибами. У м. Дніпро в травні поточного року зареєстровано сімейне вогнище захворювання на ботулізм 2-х осіб (1 випадок летальний). В вересні в м. Дніпро та у Дніпровському районі зареєстровано 2 випадка захворювання (1 випадок летальний). Захворювання у всіх випадках пов'язані з вживанням риби власного приготування. Перебіг хвороби у всіх випадках важкий.

Ситуація ускладнюється ще тим, що на даний час відсутня протиботулінічна сироватка для дорослого населення, яку необхідно обов'язково вводити при підозрі на захворювання ботулізмом.

Окрім того, у м. Дніпро в поточному році зареєстровано 2 випадки отруєння грибами у дітей.

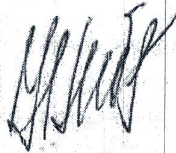


Основними причинами захворюваності на ботулізм, отруєння грибами є недостатній рівень знань про ризики: вживання продуктів харчування придбаних на стихійних ринках; грибів - про їх видову належність, недостатні навички та знання щодо збору та приготування; при приготуванні риби, м'ясопродуктів - порушення технологічних моментів, безвідповідальне ставлення людей до свого здоров'я.

З метою забезпечення інформування населення щодо профілактики ботулізму та отруєнь грибами прошу Вас сприяти у розміщенні на електронній сторінці Департаменту відповідних матеріалів, що надаються ВСП «Дніпровський РВ ДУ «Дніпропетровський ОЦКПХ МОЗ».

Додаток 1 на 2 арк.

З повагою,
Завідувач ВСП «Дніпровський РВ
ДУ «Дніпропетровський
ОЦКПХ МОЗ»



Наталія ЛЕБЕДИНСЬКА

Вик.Ірина ГУР'ЄВА
0962098657

ПРОФІЛАКТИКА БОТУЛІЗМУ

Ботулізм - це небезпечне харчове отруєння, що виникає при вживанні продуктів, які містять отруйні речовини (токсини), вироблені бактеріями ботулізму. Токсин є одним з найсильніших з усіх відомих отрут, що зустрічається у природі, який виробляється бактеріями *Clostridium botulinum* (спороутворюючі, це абсолютні анаеробні мікроорганізми, які живуть і ростуть тільки за відсутності кисню в середовищі). При цьому смак, запах і вигляд харчового продукту не змінюється. Спори присутні всюди у ґрунті, прибережних смугах, воді та можуть зберігатися багато років. Причиною ботулізму найчастіше стають продукти домашнього приготування - потенційно небезпечними є усі продукти, які були погано вимиті, неправильно/недостатньо термічно оброблені, транспортувались або зберігались неналежним чином (м'ясо-, рибопродукти, рідше - овочі).

Перші симптоми захворювання виникають через 12-24 год. після споживання зараженої їжі. Водночас симптоми можуть виникнути раніше (уже через 2 год.) або значно пізніше (4 доби і більше). Чим важче захворювання, то коротший інкубаційний період. Симптоми ботулізму найчастіше з'являються поступово, немає різких підйомів температури, тому виникає ілюзія несерйозності хвороби. У подальшому з'являється порушення зору - це «сітка або туман» перед очима, двоїння предметів, важкість читання, що пов'язано з паралічем очних м'язів. Водночас виникає спрага, сухість слизових оболонок, розлад ковтання, може змінитися тембр голосу. Хворі скаржаться на відчуття «грудки» у горлі, біль під час ковтання, подразнення в горлі.

З метою попередження випадків захворювання необхідно дотримуватись профілактичних заходів щодо виникнення ботулізму: дотримуватись основних санітарно-гігієнічних правил при обробці, зберіганні та приготуванні продуктів харчування; ретельно очищати, промивати проточною водою та просувувати овочі, особливо гриби, витримувати температурний та технологічний режим при приготуванні консервів, м'ясо-, рибопродуктів. Не купувати копчену, солону та в'ялену рибу, м'ясну продукцію на стихійних ринках, яка була виготовлена в домашніх умовах та реалізується без лабораторного контролю. Купуючи сушену та в'ялену рибу промислового виробництва, навіть в закладах торгівлі, звертайте увагу на її зовнішній вигляд, умови зберігання, наявність маркування із зазначенням дати виготовлення та терміну придатності.

За найменшої підозри на ботулізм негайно звертайтеся до лікаря. Госпіталізація є обов'язковою незалежно від тяжкості перебігу захворювання.

ГРИБИ: ПРОФІЛАКТИКА ОТРУЄНЬ ТА ПЕРША ДОПОМОГА

Страви з грибів — традиційний продукт у раціоні харчування мешканців багатьох регіонів України. На території нашої країни росте майже 2 000 видів шапинкових грибів, до 500 з них вважають їстівними. Гриби є доволі специфічним продуктом, що містить значну кількість азотистих речовин, зокрема білків, а також жирів, вуглеводів, вітаміни (В1, РР), мінеральні речовини. Вживати гриби **не рекомендовано** вагітним, жінкам, які годують грудьми, та літнім людям. Не варто годувати грибами чи стравами з них дітей до 12 років.

Як не отруїтися грибами:

Не купуйте гриби на стихійних ринках. При збиранні грибів уважно оглядайте гриби: звертайте увагу на колір капелюшка, губки, ніжки, беріть лише добре вам знайомі. За найменшого сумніву одразу викиньте гриб, не залишайте його поряд з іншими. Не беріть занадто молоді чи старі гриби — їх легко переплутати з отруйними. Не збирайте гриби поблизу трас, промислових підприємств, забруднених територій: гриби вбирають в себе широкий спектр отруйних речовин, зокрема важкі метали, а також в посушливу погоду: в цей час гриб пересихає, віддавши воду і збільшивши концентрацію токсинів. Вдома ще раз ретельно перевірте гриби: всі сумнівні треба викинути. Готуйте гриби протягом першої доби після збирання. Варіть гриби не менше трьох разів, щоразу в свіжій підсоленій воді не менше 30 хв. Зберігайте страви з грибами в холодильнику в емальованому посуді не більше доби.

Симптоми отруєння грибами:

Ознаки отруєння грибами можуть проявитися як через 30 хв. після споживання, так і протягом кількох днів: нудота, блювота, різкий біль у животі, діарея, запаморочення, підвищення температури тіла, задух, судоми, відтік крові від кінцівок (холодні руки та ноги), марення, поява галюцинацій.

За наявності будь-якого з наведених симптомів негайно викликайте лікаря!

Перша допомога у разі отруєння грибами: терміново телефонуйте до «швидкої» — загальний номер 103; промийте шлунок простою водою; дотримуйтеся постільного режиму; пийте багато рідини (вода, підсолена вода чи прохолодний чай) — це допоможе відновити водно-сольовий баланс та вивести токсини; прийміть сорбенти.

Не займайтеся самолікуванням, це небезпечно для життя!

Прошу Вас довести цю інформацію до відома керівників закладів освіти!