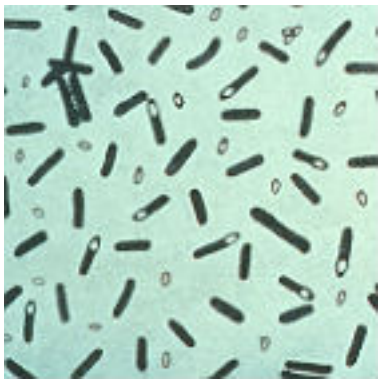
Решив полакомиться вяленой рыбкой, трое горловчан "подхватили" ботулизм

Горловский Медиа Портал
20.01.12 15:35



Как сообщает санэпидемстанция Горловки, 15-16 января в городе зарегистрирован очаг заболевания ботулизмом. Однако паниковать не стоит, ведь заболевшие сами виноваты в том, что опасная инфекция попала к ним в организм.

Виной всему стал вяленый лещ собственного приготовления, которым одна из семей города решила полакомиться в новогодние праздники. Купив еще в ноябре свежую рыбу, горожане ее засолили и отправили на балкон, где она все это время и вялилась. Однако новогодние праздники стали хорошим поводом, чтобы опробовать "блюдо".

В результате кулинарного эксперимента на больничной койке с разной степенью отравления оказались трое горловчан, исследовав кровь которых и остатки рыбы, специалисты санэпидемстанции обнаружили в них наличие ботулотоксин типа Е.

Как отмечают в СЭС, поскольку рыба была приобретена в свежем виде, к качеству самого продукта претензий быть не может, а вот технология ее приготовления вызывает сомнения.

"Горловский Медиа Портал"