

# НАУКОВІ ТРЕНДИ ПОСТІНДУСТРІАЛЬНОГО СУСПІЛЬСТВА

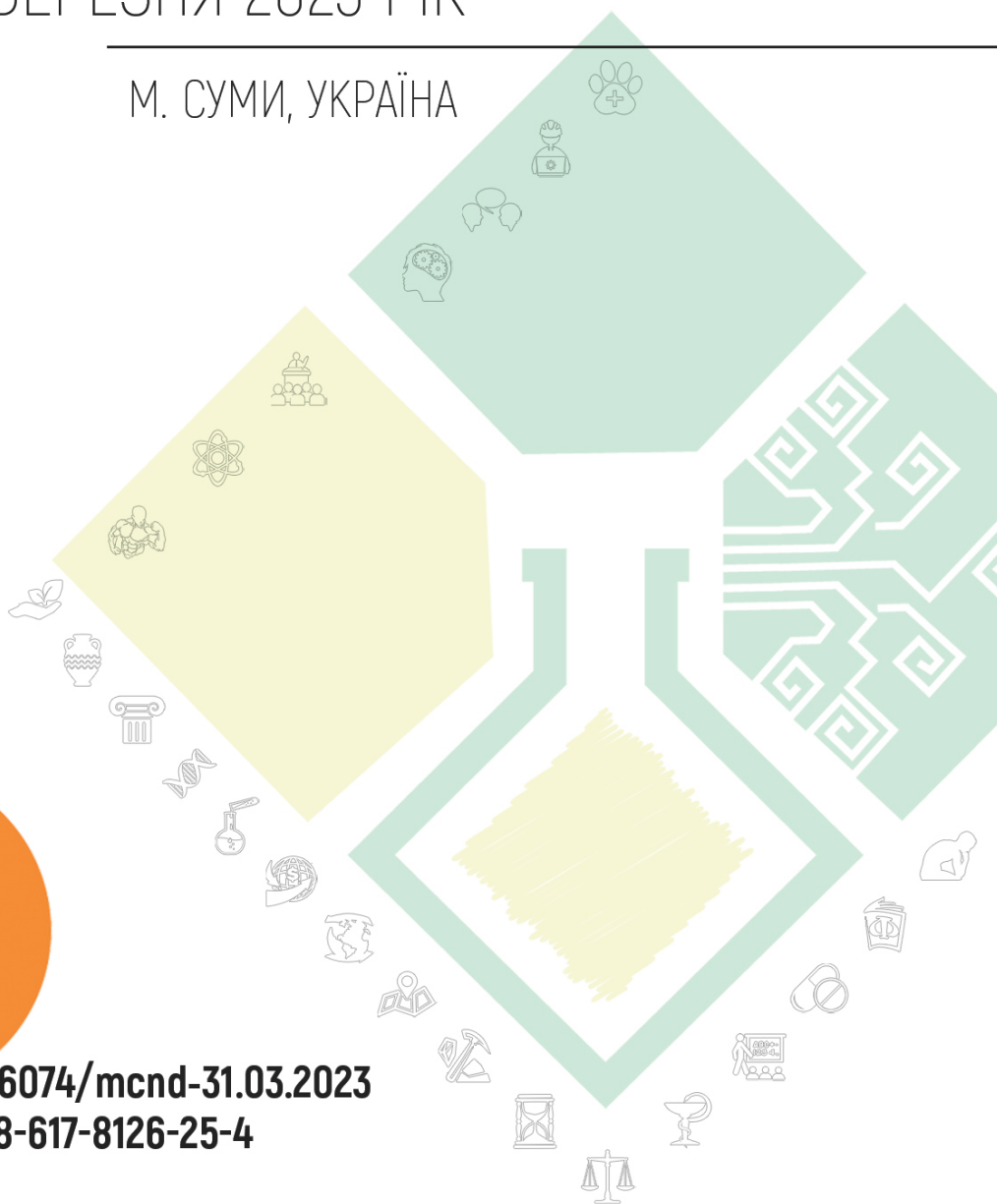
I 31 БЕРЕЗНЯ 2023 РІК

М. СУМИ, УКРАЇНА

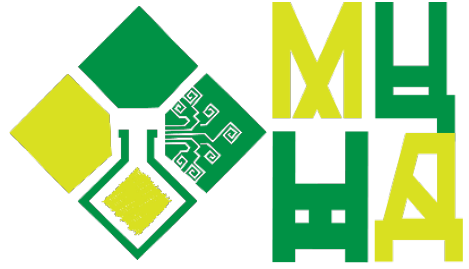


**OPEN  
ACCESS**

DOI 10.36074/mcnd-31.03.2023  
ISBN 978-617-8126-25-4



МАТЕРІАЛИ  
IV МІЖНАРОДНОЇ  
НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ



Міжнародний Центр Наукових Досліджень

# НАУКОВІ ТРЕНДИ ПОСТІНДУСТРІАЛЬНОГО СУСПІЛЬСТВА

| 31 БЕРЕЗНЯ 2023 РІК  
м. Суми, Україна

Вінниця, Україна  
«Європейська наукова платформа»  
2023

# ПРОФІЛАКТИКА ХАРЧОВИХ ОТРУЄНЬ СЕРЕД СТУДЕНТІВ ХНМУ В УМОВАХ ВІЙСЬКОВОГО ЧАСУ

**Мокрякова Марина Іванівна**

асистент кафедри гігієни та екології №1  
*Харківський національний медичний університет, Україна*

**Юрова Анна Андріївна**

здобувач вищої освіти 3-го медичного факультету  
*Харківський національний медичний університет, Україна*

Актуальність. Ботулізм – досить рідкісне і дуже небезпечне захворювання, збудником якого є бактерія *Clostridium botulinum*. За даними центру громадського здоров'я МОЗ України, станом на 2021 рік на території нашої держави було зареєстровано 98 випадків захворювання на ботулізм, 10 з яких стали смертельними. З початку повномасштабного вторгнення станом на липень 2022 року було зареєстровано 46 хворих на ботулізм, 5 з яких померло, за даними Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, саме в червні ситуація щодо захворюваності на дану хворобу значно загострилася. Відомо, що найпоширенішою причиною ботулізму є саме консервовані продукти. Ми досліджували саме цей фактор ризику виникнення даного захворювання оскільки з початком війни люди значно частіше почали вживати в їжу консерви, які отримують від благодійних фондів, волонтерів, з гуманітарною допомогою тощо. Можливість даного захворювання під час війни дійсно може загостритися, тож дослідження даної теми заслуговує уваги в теперішніх умовах нашого життя, а студентам медичного особливо важливо знати про всі ризики виникнення таких захворювань та про методи їх профілактики.

Мета дослідження. З'ясувати рівень обізнаності студентів щодо можливих харчових отруєнь та їх профілактики.

Використані матеріали та методи. Під час роботи над даною темою було використано декілька методів дослідження: теоретичний, а саме аналіз наукової літератури та офіційних даних щодо виникнення харчових отруєнь в Україні за останні 2 роки, порівняння та узагальнення, емпіричний: онлайн-анкетування студентів нашого ВНЗ, математичний і статичний, тобто аналіз отриманих даних, результати якого наведені нижче.

Результати дослідження та їх обговорення. У ході дослідження було опитано студентів ХНМУ різної статі та віку, 60,5% з яких становили здобувачі освіти саме 2 курсу. 75% відповіли, що отримували консервовані продукти від благодійних фондів, волонтерів, разом з гуманітарною допомогою. 25% – жодного разу не отримували консервовані продукти. 13,2% респондентів часто вживають подібні продукти в їжу, 53,9% – іноді, 26,3 – майже не вживають і 6,6% не вживають взагалі. На питання, чи перевіряють вони термін придатності консерви 82,9% опитаних відповіли так, 14,5% – ніколи, а 2,6% зізналися що не перевіряють ніколи. Спостерігали серед даної продукції бомбаж хоч один раз 56,6%, а 43,4% такого не зустрічали. 94,7% опитаних не вживали консерви з пошкодженим пакуванням, 5,3% споживали таку їжу. На питання чи були випадки отруєння після вживання консервованих продуктів 76,3% відповіли ні, 23,7% – так, у знайомих чи рідних, 0% – так, особисто в мене. 96,1% стверджують, що знають про таке захворювання як

ботулізм. 88,2% знають і дотримуються основних методів профілактики (такі як перевірка герметичності пакування та терміну придатності консервованих продуктів, правильна обробка і зберігання харчових продуктів тощо) цього захворювання, 7,9% зазначили, що їм важко відповісти і 3,9% не знають про них. Оскільки до методів профілактики також можна віднести вакцинацію, було задано питання стосовно обізнаності про існування даної процедури щодо ботулізму і ми отримали такі дані: 42,1% знають про вакцинацію від ботулізму, 17,1% обрали варіант «важко відповісти» і 40,8% зазначили, що не знають цього.

Висновки. Результати показали, що більшість опитаних студентів усвідомлюють ризики виникнення харчових отруєнь і дотримуються основних методів профілактики: перевіряють герметичність упаковки та термін придатності продуктів, правильно зберігають їх, не вживають їжу з дивним запахом, пошкодженим пакуванням тощо. Тож необхідно дотримуватися основних правил і пам'ятати про ризики виникнення харчових отруєнь, щоб зберегти своє здоров'я.