

відзначались між юнаками коледжу і школи ($p < 0,05$), коледжу і ліцею ($p < 0,05$), коледжу і училища ($p < 0,01$) та коледжу і університету ($p < 0,01$), водночас, статевозначущі розбіжності були властиві для юнаків і дівчат університету ($p < 0,05$) та для юнаків і дівчат ліцею ($p < 0,05$).

Цікаво, що найбільш вираженими слід було вважати дані за показниками величин раціонального каналу емпатії, які надають оцінку особливостей спрямованості уваги, сприйняття і мислення учнів та студентів на особистісні характеристики іншої особи, за емоційним каналом емпатії, які окреслюють можливість учнів та студентів досягати стан емоційної гармонії з оточенням, осягати внутрішній стан оточуючих і передбачувати їх поведінкові реакції, а також за інтуїтивним каналом емпатії, що відповідає за можливість особи передбачувати поведінкові реакції друзів, колег, викладачів і батьків, приймати вірні рішення в умовах існування певного дефіциту інформації та сприймати наявні оціночні стереотипи.

СТАН ЗАХВОРЮВАНOSTІ НА ХАРЧОВИЙ БОТУЛІЗМ В УКРАЇНІ

Соколовська О.О., Мохорт Г.А.

Національний медичний університет імені О.О. Богомольця

Вступ. Харчовий ботулізм людини є небезпечним, але відносно рідкісним захворюванням, викликаним токсином бактерії *Clostridium botulinum*. Розмноження бактерій та накопичення токсину є можливим в анаеробних умовах, які створюються в консервованих харчових продуктах при недотриманні технології виробництва консервів. Спори *C. botulinum* можуть бути нейтралізовані стерилізацією продукту при температурі 120° С, яку витримують на харчових виробництвах, але важко досягається при домашньому виробництві консервів. Летальна доза ботулотоксину при вживанні в їжу становить 1000 ng/kg, що робить його однією з найбільш потужних природних отрут. Для розвитку захворювання критичним є потрапляння до організму токсину, а не бактерії як такої. В даній роботі розглядаються лише випадки харчового ботулізму, не зачіпаючи інші форми ботулізму людини (раньовий ботулізм, ботулізм немовлят, інгаляційний ботулізм та ботулізм як ускладнення після ін'єкцій ботоксу).

Матеріали і методи. Для роботи були використані дані інфекційної захворюваності населення України ДУ «Центр громадського здоров'я МОЗ України» за 2017–2020 рр.

Результати. У структурі харчових продуктів як чинників передачі ботулізму частка випадків ботулізму, викликаного м'ясними продуктами, яка почала знижуватися у 2000-х, лишається на рівні 33,15 % в порівнянні з 48,02% у 1955-1985рр. Відповідно, збільшується частка випадків ботулізму, спричиненого рибними продуктами, але не їх абсолютна кількість. Ботулізм, викликаний грибною консервацією має великі коливання, 4-5 випадків на рік у 2017-2018, 10 випадків у 2019, лише 2 випадки у 2020 і 15 випадків у 2021. Кількість випадків ботулізму, пов'язаного з овочевою консервацією знизився з 7-8 у 2018-2019 до по 1 випадку у 2020-2021. Відсоток випадків ботулізму з

установленим типом токсину знизився з 50,8 % у 1955-1985 та 43,41 у 2017-2019 до 18,37 % у 2021, що не дозволяє достовірно оцінити розподіл типів патогенів серед досліджених випадків, серед яких наразі переважає тип Е, пов'язаний з рибними продуктами.

Сумнозвісний спалах ботулізму в 1933 році в місті Дніпропетровську, де захворіло 230 осіб, з яких 94 особи померло (летальність – 41%) через консервовану кабачкову ікру, виготовленою на підприємстві харчової промисловості в місті Одеса, призвів до посилення контролю щодо обробки фабричної консервації на багато десятиріч. Протягом 1955-2016 років майже 100% випадків ботулізму в Україні були обумовлені продуктами харчування, виготовленими в домашніх умовах. Але за період 2017-2018 років частка продуктів харчування з торгівельних мереж, які стали причиною ботулізму, різко виросла до 32,56% (84 випадки), а Case-Fatality Rate ботулізму від харчових продуктів, які придбані споживачами в торгівельних мережах в 2017-2018 роках, становила 8,06% або 5 померлих. У 2019 відсоток ботулізму через куплені фабричні продукти становив 10,15%, у 2020 13,85%, але знизився до 9,18% у 2021.

Висновки. В Україні зберігається тенденція до зниження загального числа випадків ботулізму, зокрема, викликаних м'ясними продуктами, та збільшенні частки ботулізму через рибні продукти. Продовжують реєструватися випадки ботулізму через виготовлені фабрично продукти.

Воєнний стан 2022–2023 років, ймовірно, призводить до збільшення споживання консервованої продукції як цивільним населенням, що знаходиться в евакуації, так і особовим складом ВСУ. Причому консервація може надходити як фабрична, зібрана волонтерами, так, можливо, й домашнього виробництва, що не виключає ризику ускладнення епідемічної ситуації щодо ботулізму.

ПОШКОДЖЕННЯ ЛІСОВИХ МАСИВІВ ЯК ФАКТОР НЕГАТИВНОГО ВПЛИВУ НА ЖИТТЄДІЯЛЬНІСТЬ ЛЮДИНИ

Сибірна Р.І., Сибірний А.В.

Львівський державний університет внутрішніх справ,

Національний університет «Львівська політехніка»;

Львівський національний медичний університет імені Данила Галицького

Лісові масиви України являють собою могутній природний чинник, що визначається захисними, охоронними, рекреаційними, сировинними та іншими корисними функціями, впливає на клімат, ґрунти, умови формування поверхневого стоку та, в цілому, на життєдіяльність людського суспільства. Ліси вкривають 15,6 % території нашої держави, що свідчить про її лісодефіцитність, а особливості використання лісу сьогодні стало підсумком господарської діяльності багатьох поколінь.

Як відомо, раціональне використання лісосировинних ресурсів базується на встановленні оптимального розміру головного користування на основі їх стиглості, якісної структури та напрямку ведення господарства. Разом з тим, надмірна експлуатація лісосічного фонду неминуче призводить до його