

Задача № 3

1. Произошло массовое пищевое отравление (пострадало 52 человека) среди учащихся технического колледжа в результате употребления вареной колбасы, изготовленной местной колбасной фабрикой. У большинства заболевших основными симптомами были головная боль, боли в животе, общая слабость, рвота, водянистый понос, температура 37,5 – 39,2 °С, продолжительность заболеваний 3-4 дня.

При обследовании установлено, что вареная колбаса хранилась после изготовления 2 дня при комнатной температуре. В другом торговом заведении эта же колбаса была реализована в день получения и заболеваний не вызвала.

При проведении бактериологических лабораторных исследований остатков колбасы, рвотных и фекальных масс была обнаружена *Escherichia coli*, титр которой был в десятки раз ниже допустимых пределов.

2. Трое студентов медицинского университета в период эпидемии гриппа были госпитализированы в инфекционное отделение с диагнозом токсическая форма гриппа.

На второй день болезни, в связи с появлением неврологических симптомов и соответствующими эпидемиологическими критериями, диагноз был изменен на менингококковую инфекцию. На третий день болезни в связи с появлением поноса у одного из пострадавших, а также отсутствием положительной клинической динамики диагноз был изменен на брюшной тиф. На четвертый день болезни опытным врачом был поставлен диагноз Ботулизм? И это стало основанием для проведения экстренных лечебных мероприятий в виде введения поливалентной, а впоследствии моновалентной противоботулинической сыворотки. Полное выздоровление наступило через 5 дней.

В процессе расследования данного случая при осмотре холодильника в котором находились продукты пострадавших были найдены остатки вареной колбаса, жареного картофеля, кислой капусты и консервированного зеленого горошка.

3. В госпиталь поступило 5 пациентов с общими симптомами. Все больные жаловались на острые резкие абдоминальные боли, понос, общую слабость. Некоторые отмечали головную боль, рвоту. Двое пациентов теряли сознание и у них были судороги. Температура тела у пациентов была на уровне 36,5 – 37,1 °С. В процессе расследования было установлено, что все пострадавшие питались в заводской столовой и общим блюдом для всех был творог с сахаром и сметаной. Санитарное обследование столовой не установило каких-либо нарушений технологического режима приготовления, хранения и раздачи готовой пищи. Все сотрудники имели санитарный паспорт и регулярно проходили ежедневный медицинский контроль. Однако, в процессе дополнительных бесед с персоналом было установлено, что в один из предшествующих отравлению дней работница кухни по семейным обстоятельствам на несколько часов покинула рабочее место, а ее подменила уборщица у которой, как вспомнила одна из поваров, была забинтована левая кисть.

При проведении бактериологических лабораторных исследований в остатках творога был обнаружен *Staphylococcus haemolyticus*.

4. Случай пищевого отравления произошел в августе в семье из 5 человек (муж 42года, жена 30 лет, девочка 7 лет, мальчик 9 лет и бабушка 65 лет), которые съели за обедом грибы, жареные в сметане. Грибы были куплены у неизвестной женщины, принесшей их на дом. Это были смесь грибов, среди которых обнаруживались белые похожие на шампиньоны. Грибы съели с большим аппетитом и весь день все члены семьи чувствовали себя хорошо. Около 2 часов ночи заболели дети, а потом взрослые. Отравление началось рвотой, болями в животе и поносом. Рвота и понос были частыми, сильно истощали и ослабляли больных. Рвотные массы и испражнения содержали непереваренные части грибов. У заболевших возникла сильная жажда, утолить которую было трудно, так как сразу же наступала рвота и вода удалялась. У детей и бабушки отмечались судороги икроножных мышц. Утром все больные были госпитализированы. К вечеру дети очень ослабели, рвота и понос прекратились, наступила сонливость. У взрослых рвота и понос продолжались и на следующий день.
5. В одном из районных центров проведен динамический анализ заболеваемости населения. Было статистически достоверно установлен рост злокачественных новообразований печени, заболеваний нервной системы и пороков развития новорожденных детей. На врачебной конференции одним из специалистов было сделано предположение, что причиной такого роста является заражение продуктов питания грибком из рода *Aspergillus flavus*. В выступлении другого специалиста отмечалось, что администрация местного хлебозавода неоднократно штрафовалась за грубейшие нарушения условий хранения зерна и муки, дело было передано в прокуратуру, однако хлебозавод продолжал выпуск хлеба и хлебобулочных изделий.

По каждой из ситуаций составьте заключение, ответив на следующие вопросы с соответствующим обоснованием:

- 1. К какой группе классификации пищевых отравлений относится данный случай.**
- 2. Определите причину отравления.**
- 3. Объясните почему «виновный» продукт приобрел токсические свойства.**
- 4. Предложите приоритетные мероприятия по профилактике аналогичных отравлений.**