

image not found or type unknown



К пищевым отравлениям относят заболевания различной природы, возникающие при употреблении пищи, содержащей болезнетворные микроорганизмы или их токсины либо другие ядовитые для организма вещества немикробной природы.

В отличие от кишечных инфекций пищевые отравления не контагиозные, не передаются от больного человека к здоровому.

Эти заболевания могут возникать в виде массовых вспышек, охватывая значительное число людей, а также групповых и отдельных случаев. Для пищевых отравлений характерны внезапное начало, короткое течение. Возникновение отравлений нередко связано с потреблением какого-то одного пищевого продукта, содержащего вредное начало. В случаях длительного потребления пищевых продуктов, содержащих вредные вещества (пестициды, свинец), пищевые отравления могут протекать и по типу хронических заболеваний.

Клинические проявления отравлений чаще носят характер расстройств желудочно-кишечного тракта. Однако в ряде случаев эти симптомы отсутствуют (при ботулизме, отравлении соединениями свинца и др.). Наиболее чувствительны к пищевым отравлениям дети, лица пожилого возраста и больные желудочно-кишечными заболеваниями. У них отравление нередко протекает в более тяжелой форме.

Согласно новой классификации, утвержденной Министерством здравоохранения РФ (составленной группой специалистов по гигиене питания — И. А. Карплюк, И. Б. Куваева, К. С. Петровский, Ю. И. Пивоваров), пищевые отравления по этиологическому признаку подразделяют на три группы:

1. **Отравления микробной природы;**
2. **Отравления немикробной природы;**
3. **Отравления невыясненной этиологии.**
4. **Причиной пищевых микробных отравлений** служат микроорганизмы (бактерии, микроскопические плесневые грибки). Пищевые отравления бактериальной природы представлены токсикоинфекциями и токсикозами. Пищевые отравления, вызванные токсинами, продуцируемыми микроскопическими грибами, представляют микотоксикозы. На долю пищевых

токсикоинфекций приходится 1/3 всех острых кишечных инфекций. Пищевые токсикоинфекции представляют собой обширную группу острых бактериальных кишечных инфекций, вызываемых как патогенными, так и условно патогенными бактериями.

В желудочно-кишечном тракте заболевшего человека сальмонеллы и другие возбудители пищевых токсикоинфекций остаются живыми в течение 7-15 дней, вызывая симптомы, характерные для инфекционных заболеваний с выраженными токсическими проявлениями. Термическая обработка обсемененных сальмонеллами продуктов ведет к гибели микроорганизмов и предотвращает пищевое отравление.

Основные признаки пищевых токсикоинфекций:

- массовость поражения: одновременное заболевание групп людей, употреблявших одну и ту же пищу;
- территориальная ограниченность заболевания;
- четкая связь с употреблением определенных пищевых продуктов;
- внезапность возникновения (вспышка) заболевания при инкубационном периоде от 6 до 24 часов;
- быстрое прекращение вспышки заболевания после изъятия эпидемически опасного пищевого продукта.

1. **К пищевым отравлениям немикробной природы** относятся отравления растительными продуктами (грибы, ядовитые растения, семена злаковых культур), отравления токсических химических веществ.

Пищевые отравления немикробного происхождения наблюдаются реже (5—10% от общего количества отравлений).

Отравления грибами. Пищевые отравления грибами носят обычно характер индивидуальных или семейных вспышек. Отравления грибами характеризуются сезонностью: наблюдаются преимущественно ранней весной и в конце лета.

Отравления ядовитыми растениями. Наиболее распространенными ядовитыми растениями являются вех ядовитый, белена, белладонна, болиголов пятнистый. Отравления ядовитыми растениями встречаются главным образом среди детей.

С целью профилактики отравления грибами и ядовитыми растениями необходима широкая разъяснительная работа среди населения в весенне-летний и осенний периоды. Особенно важна эта работа среди детей в школах и других детских

учреждениях.

Отравления примесями некоторых металлов: соли некоторых тяжелых металлов (свинец, мышьяк, цинк, медь) обладают токсическими свойствами. Они могут попадать в пищевые продукты с технологического оборудования, тары, посуды, а также при ошибочном введении вместо других веществ. Из отравлений металлами наиболее часты отравления свинцом. Чаще возникают хронические отравления, обусловленные способностью свинца накапливаться в организме. Поступая в небольших количествах, он откладывается в костях, способных задерживать его надолго и в больших количествах. Пока свинец в костях, он безвреден. Однако при некоторых состояниях (утомление, алкоголизм, голодание, употребление кислот, инфекционные заболевания) свинцовые соли становятся растворимыми, переходят в кровь и оказывают токсическое действие. Отравление свинцом сопровождается анемией, систематическими запорами и резкими болями в животе, параличи, судороги.

Отравления мышьяком. Смертельной дозой мышьяка является 0,15 г. Меньшие дозы вызывают хроническое отравление. Отравления мышьяком чаще всего связаны с употреблением сельскохозяйственных продуктов, обработанных ядохимикатами, содержащими мышьяк. Клиническая картина отравления характеризуется бурной рвотой, обильным водянистым поносом. Испражнения при отравлении мышьяком имеют вид рисового отвара. В результате сильного поноса и неукротимой рвоты наступает обезвоживание организма, что проявляется клинически анурией, судорогами, цианозом. Отравление мышьяком часто заканчивается смертью.

Отравления нитритами. Нитриты являются солями азотистой кислоты. Они добавляются к некоторым продуктам (мясо, колбасы) с целью улучшения их товарного вида и вкуса. Кроме того, нитриты могут накапливаться в овощах при внесении в почву азотных удобрений. Взаимодействуя с гемоглобином крови при поступлении в организм человека, они образуют метгемоглобин, в результате чего нарушается функция дыхания: кровь теряет способность служить переносчиком кислорода.

Профилактика. Для профилактики отравлений следует строго учитывать и соблюдать правила хранения и отпуска нитритов на предприятиях, где они применяются. Необходимы также строгий контроль за технологическим процессом изготовления колбас .

1. **Этиологическая картина ряда заболеваний**, несомненно, связанных с потреблением определенных видов пищи и обоснованно относимых к пищевым отравлениям, недостаточно выяснена. К числу таких алиментарных заболеваний с неустановленной этиологией относится *алиментарная пароксизмально-токсическая миоглобинурия (гаффская болезнь)*.

Алиментарная пароксизмально-токсическая миоглобинурия встречается только среди прибрежного населения определенных водоемов, поэтому это отравление связывают с потреблением рыбы. Установлена несомненная связь гаффской болезни с употреблением щуки, судака, окуня и др. видов рыб, которые по неизвестным причинам периодически приобретают токсические свойства.

Заболевание проявляется внезапно наступающими приступами острых мышечных болей, настолько сильных, что больной полностью теряет подвижность. Продолжительность приступа 2-4 суток. Приступы могут повторяться у одних и тех же лиц до 3-7 раз через неопределенные сроки. Во время приступа нарушается функция почек, возникает миоглобинурия, отмечается изменение окраски мочи в бурый и коричневый цвет. Летальность при некоторых вспышках гаффской болезни достигала 2%.

Смерть во время приступа наступает от асфиксии вследствие поражения мышц диафрагмы и межреберных мышц. Заболевание протекает при нормальной температуре и отсутствии каких-либо воспалительных явлений. В основе заболевания лежат дистрофические и некротические процессы в мышцах, а также нарушение функций почек и поражение центральной нервной системы.

Химический состав и структура ядовитого начала не установлена, однако известны его липотропные свойства (содержится в жире рыб), не разрушается при нагревании в автоклаве при температуре 120⁰С в течение часа и устойчив в процессе хранения (ядовитые свойства исчезают по истечении шестимесячного хранения рыбы). Приобретение ядовитых свойств неядовитыми рыбами связывается с изменением свойств и характера фитопланктона.

Расследование пищевых отравлений – совокупность мероприятий, направленных на выявление этиологии заболевания и факторов, способствующих его возникновению с целью осуществления лечения и предупреждения подобных заболеваний.

Целью расследования пищевых отравлений является выяснение причин и обстоятельств их возникновения, разработка и проведение в жизнь рациональных и целесообразных мер по ликвидации и профилактике заболеваний аналогичного

характера.

В расследовании пищевого отравления принимают участие специалисты Управления Роспотребнадзора и врачи лечебного профиля (участковый врач, врачи-специалисты амбулаторно-поликлинических организаций и врачи других МО).