

image not found or type unknown



Пищевые отравления выделяются в отдельную группу заболеваний. К ним относятся острые (редко хронические) заболевания, возникающие в результате употребления пищи, массивно обсемененной микроорганизмами или содержащей токсические для организма человека вещества микробной или немикробной природы.

Пищевые отравления разделяются на группы: микробные и немикробные и невыясненной этиологии:

<b>Группа отравлений</b>	<b>Подгруппа отравлений</b>	<b>Причинный фактор заболевания</b>
<b>Микробные</b>	Токсикоинфекции	Бактерии группы кишечной палочки (сапрофитная кишечная палочка, цитробактер, клебсиелла, серация и др.), бактерии рода протей, энтерококки, перфрингенс, цереус (диарейная форма), вибрион парагемолитический и др.
	Токсикозы:	Энтеротоксигенные стафилококки; ботулиновая палочка; переус (рвотная форма)
	1) бактериотоксикозы; 2) микотоксикозы	Микроскопические грибы: аспергиллы, фузарины, спорынья

## **Немикробные**

Отравления продуктами, ядовитыми по своей природе: растительного происхождения животного происхождения	Ядовитые грибы, дикорастущие растения, сорные растения злаковых культур  Икра и молоки некоторых видов рыб (маринка, усач, иглобрюх), некоторые мальки других рыб.
Отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях: растительного происхождения; животного происхождения; Отравления примесями химических веществ	Горькие ядра косточковых плодов (абрикоса, персика, вишни) и горький миндаль, содержащие амигдалин; проросший или позеленевший картофель, содержащий соланин; сырая фасоль; орешки бука, рицинии. Икра и молоки некоторых видов рыб (маринка, усач, иглобрюх), некоторые мальки других рыб. Горькие ядра косточковых плодов (абрикоса, персика, вишни) и горький миндаль, содержащие амигдалин; проросший или позеленевший картофель, содержащий соланин; сырая фасоль; орешки бука, рицинин

## **Микробные пищевые отравления.**

На долю пищевых отравлений микробной природы приходится до 95 % всех случаев пищевых отравлений. В отличие от кишечных инфекций пищевые отравления микробной природы не передаются от больного человека здоровому, имеют только пищевой путь передачи.

Микробные пищевые отравления могут протекать по типу токсикоинфекций и токсикозов (интоксикаций).

## **Немикробные пищевые отравления.**

Отравления продуктами, ядовитыми по своей природе. Среди этой группы пищевых отравлений наиболее часто наблюдаются отравления грибами. Все грибы делятся на съедобные и несъедобные, а съедобные — на безусловно и условно съедобные. Условно съедобные грибы должны подвергаться варке с удалением отвара или многократному вымачиванию (сыроежки, грузди, волнушки и др.). К группе несъедобных грибов относятся несъедобные по органолептическим свойствам (желчный гриб) и ядовитые грибы. Ядовитые грибы — бледная поганка, строчок, мухоморы, ложный опенок, свинушка тонконогая и др. Бледная поганка — самый ядовитый гриб, вызывающий смертельные исходы в 80 % случаев отравлений. Под названием «бледная поганка» объединяют зеленую, желтую и белую поганки. Их можно часто встретить в лесу с июля до глубокой осени. Бледная поганка имеет сходство с шампиньонами и некоторыми видами сыроежек. Отличительные признаки бледной поганки — клубневидное утолщение в основании ножки и наличие белого воротничка. Все части гриба ядовиты. Яды бледной поганки относятся к группам аманитинов и фаллоидинов. Они не разрушаются при нагревании и действии пищеварительных ферментов. Отравление наступает через 8-24 ч, появляются многократная рвота, сильные боли в животе, понос, желтуха. Смерть наступает через 2-3 дня в результате токсического гепатита и острой сердечно-сосудистой недостаточности. Строчки считаются условно съедобными грибами, однако в последнее время ставится вопрос об отнесении их к ядовитым грибам. Отравления наблюдаются в весеннее время после употребления блюд из свежих грибов. Чаще всего отравления связаны с употреблением строчков вместо безвредных весенних грибов сморчков. В отличие от сморчков у строчков шляпка бесформенная, частично сросшаяся с короткой ножкой. Ядовитое начало строчков — гиromитрин, которое не разрушается при варке и не переходит в отвар, оказывает токсическое действие на печень. Содержание гиromитрина может колебаться от смертельных доз до практически безвредных. При длительной воздушной сушке гиromитрин инактивируется.

По характеру воздействия гиromитрин напоминает токсины бледной поганки.

**Симптомы отравления** появляются через 6-10ч (слабость, тошнота, рвота, боли в желудке, понос), на вторые сутки — желтуха и сильные головные боли.

Смертельные исходы наблюдаются примерно в 30 % случаев. Мухоморы (красный и пантерный) имеют яркую окраску шляпки и являются причиной отравлений чаще всего при ошибочном употреблении их детьми. Токсическое действие этих грибов связано с содержанием в них мускарина, мускаридина и других веществ, действующих на вегетативную и центральную нервную систему. Симптомы отравления (слюнотечение, сужение зрачков) появляются через 30 мин, реже 1-2 ч,

могут быть галлюцинации, судороги, нарушение сердечного ритма. Отравления грибами могут быть связаны с употреблением в пищу ложных опят, свинушки тонкой, шампиньона желтокожего, энтоломы весенней и др. Профилактика отравлений грибами сводится к упорядочению сбора грибов, их переработки и продажи. Запрещается продажа смеси грибов или грибов без ножек. Грибы должны быть рассортированы по видам. Запрещается готовить икру из пластинчатых грибов. Нельзя использовать для приготовления блюд червивые, увядшие и старые грибы. В общественном питании приемке и обработке грибов следует уделять особое внимание. Отравления ядовитыми растениями могут иметь место при ошибочном употреблении их вместо съедобных. Причиной отравлений могут быть вех ядовитый, болиголов, собачья петрушка, ягоды волчьего лыка, бузины, белладонны, семена белены и другие дикорастущие и культурные растения. Примесь семян сорных растений (гелиотропа опушенноплодного, триходесмы седой, горчака ползучего, вязеля, софоры и др.) к зерну может вызывать тяжелые хронические отравления. Профилактика сорняковых токсикозов заключается в освобождении зерна от семян сорных растений. Отравления тканями рыб наблюдаются при употреблении в период нереста икры некоторых рыб семейства карповых (маринки, османа, усача обыкновенного). Ядципринидин обнаруживают в икре этих рыб, а у маринки — и в брюшине. Смерть может наступить от паралича дыхательной мускулатуры.

### **Отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях**

Отравления моллюсками (мидиями) и ракообразными наблюдаются при массивном размножении планктонных микроорганизмов (динофлагеллят), которыми питаются мидии. Сакситоксин и его аналоги, накапливающиеся при этом в мидиях и крабах, оказывают нейротоксическое действие, что может привести к летальному исходу в течение 24 ч. Отравления могут вызываться веществами, образующимися в результате бактериального разложения белка при неправильном хранении рыб из семейства скумбриевых (тунец и др.) и лососевых. Опасным считается накопление биологически активного амина — гистамина свыше 100 мг/кг рыбы. Симптомы отравления напоминают аллергическую реакцию: крапивница, покраснение лица, боли в животе, насморк, удушье. К пищевым отравлениям неуточненной этиологии ранее относили заболевания, встречающиеся среди прибрежного населения лагуны Фриш-гаф Балтийского моря, озера Юкс в Ленинградской области, озера Сартлан в Западной Сибири (гаффе-кая, юксовская, сартланская болезни). Заболевания связаны с потреблением некоторых видов рыбы (налима, щуки, окуня, судака и др.), приобретающей в отдельные периоды года ядовитые свойства. Природа токсического начала в настоящее время установлена

— это альготоксины, накапливающиеся в рыбе при бурном размножении синезеленых водорослей. Через 10-72 ч после употребления такой рыбы возникают резкие боли в мышцах, цианоз, нарушения дыхания. Возможны также отравления медом, загрязненного пылью ядовитых растений (багульника, рододендрона, дурмана, волчьего лыка, лютиковых, табака и др.).