

image not found or type unknown



Как часто мы беспокоимся о своем здоровье? Сколько раз в день задумываемся над тем, что мы едим? Из чего состоят продукты, которые покупаем? Какие полезные или вредные компоненты он содержит? Где и как он был выращен? И самый важный вопрос: как это повлияет на мое здоровье?

К сожалению, каждый в своей жизни сталкивался с таким явлением, как пищевое отравление. Такие острые заболевания непременно связаны с употреблением пищи, зараженной определенными видами микроорганизмов и их токсинами, или содержащей ядовитые для организма вещества немикробного происхождения.

Как же отграничить пищевые отравления от других видов заболевания?

Итак, в первую очередь необходимо выделить признаки, которыми характеризуется пищевое отравление. К ним относятся, как правило, короткий латентный период, внезапное начало, непродолжительное течение с явлениями общей интоксикации и расстройствами желудочно-кишечного тракта, одновременное заболевание значительной группы людей, употребляющих одну и ту же пищу, неконтагиозность, быстрое прекращение вспышки после устранения источника ее возникновения. Если же в течение долгого времени вместе с едой поступают в организм человека небольшое количество ядовитых веществ, то это может привести к более тяжким последствиям, а именно отравление может принимать подострое или хроническое продолжение.

Для того, чтобы подробнее разобраться в данном вопросе обозначим классификацию пищевых отравлений.

В основном пищевые отравления подразделяются на две основные группы: микробного и немикробного происхождения.

Рассмотрим первую группу. Передача возбудителей пищевых отравлений микробного происхождения может быть разделена на три взаимосвязанных и последовательных этапа:

1. заражение продуктов микроорганизмами, которые могут охватывать все без исключения продукты питания и возможно на любой стадии их продвижения от места получения до потребителя;

2. пребывание возбудителей в продукте, связанное с проникновением возбудителя в пищевые продукты;
3. поражение людей при употреблении инфицированного продукта.

Надежная профилактика токсикоинфекций и бактериотоксикозов достигается комплексом мероприятий, обеспечивающих защиту продовольствия и готовой пищи от инфицирования, предупреждение размножения возбудителей микроорганизмов, попавших в продукты и готовые блюда, уничтожение возбудителей и их токсинов в процессе кулинарной обработки пищи.

Наиболее интенсивное накопление возбудителей в пище будет происходить при температуре, близкой к 37-50°C. Высокая температура прекращает рост микробов, а низкая его только замедляет. Это важно учитывать в связи с тем, что продукты питания гораздо чаще находятся при температурах, поддерживаемых в жилых помещениях (20-50 С), где накопление большинства патогенных микробов идет достаточно интенсивно.

В обычных условиях пищевые продукты имеют более или менее обильную банальную микрофлору. Естественно, что патогенные микроорганизмы, попадающие в продукты питания, встречаются со многими сапрофитными видами нормальной микрофлоры данного вида продукта, которая оказывает на них угнетающее действие.

Поэтому в продуктах, подвергшихся термической обработке, изменяющей нормальную микрофлору или вообще уничтожающей ее, такое антагонистическое действие отсутствует или сильно снижено. Чем менее обильна естественная микрофлора продукта, тем продолжительнее и интенсивнее размножение патогенных микроорганизмов и тем массивнее их конечная концентрация.

Большинство патогенных и условно патогенных микроорганизмов быстро погибает при температуре выше 60 С. Однако споры и некоторые токсины, например, ботулотоксин, резистентны к такой температуре. Кроме того, при оценке роли термической обработки следует учитывать, что температура на поверхности продукта твердой консистенции обычно выше, чем в глубине его.

А мой взгляд, это может объяснить сохранение жизнедеятельности некоторых микроорганизмов после того, как продукт был нагрет до температуры, которая, казалось бы, достаточна для их уничтожения.

Отравления микробного происхождения подразделяют на следующие категории:

1. пищевые токсикоинфекции, которые вызываются специфическими и неспецифическими возбудителями;
2. токсикозы;
3. миксты (отравления смешанной этиологии).

Токсикоинфекции непосредственно связаны с пероральным поступлением большого количества живых возбудителей, размножившихся в пищевых продуктах или готовых блюдах, что позволяет рассматривать их как особую группу инфекционных заболеваний. При токсикоинфекциях происходит отравление эндотоксинами разрушающихся микробов, попавших в желудочно-кишечный тракт. Продукты питания являются как бы проводниками, возбудителей к человеку. основное внимание при профилактике токсикоинфекций следует уделять созданию условий, препятствующих размножению и накоплению микробов-возбудителей в пищевых продуктах и освобождению последних от микрофлоры путем термической обработки.

В этой связи наиболее актуальными являются мероприятия по соблюдению должного санитарного режима на пищевых предприятиях: хранение сырья, полуфабрикатов и особенно готовых блюд в условиях, не благоприятных для накопления микроорганизмов, тщательная термическая обработка пищи перед ее реализацией.

В подгруппе токсикозов различают следующие виды:

1. бактериотоксикозы, характерной чертой которых является необязательность присутствия в пище самого микроорганизма, продуцента токсина. отравление пищевой интоксикация. Основным источником заражения пищевых продуктов является персонал пищевых предприятий, имеющий гнойничковые поражения, больные ангиной, стоматитами, ринитами;
2. микотоксикозы, вызываемые грибами. Они чаще возникают при употреблении в пищу зараженных продуктов переработки зерна (мука, крупы, хлеб).

Отравления немикробного происхождения возникают при употреблении продуктов растительного или животного происхождения, ядовитых по своей природе, продуктов, ставших ядовитыми при определенных условиях, а также продуктов с примесями химических веществ (соли тяжелых металлов, пестициды, избыточные количества различных пищевых добавок и др.)

Таким образом, можно сделать вывод о том, что классификация пищевых отравлений довольно разнообразна. Каждая категория имеет ряд своих

характерных черт и особенностей, а также основных источников возникновения. Пищевые отравления подразделяются на две основные группы, к которым относят происхождение отравлений микробного и немикробного происхождения. Первая группа отличается зараженностью продуктов микроорганизмами, которые могут охватывать все без исключения продукты питания и возможно на любой стадии их продвижения от места получения до потребителя. Вторая группа возникает при употреблении продуктов растительного или животного происхождения, ядовитых по своей природе. Для того, чтобы избежать пищевых отравлений необходимо соблюдать ряд правил. К таковым можно отнести и выбор безопасных продуктов, и тщательную готовку еды, в том числе и ее хранение, соблюдение правил гигиены и ряд других правил, которые известны нам с раннего возраста.