

image not found or type unknown



Пищевые отравления подразделяются на три группы - микробные, немикробные, неустановленной этиологии.

1.МИКРОБНЫЕ

Микробные пищевые отравления по патогенетическому признаку делятся на токсикоинфекции, токсикозы и смешанной этиологии.

- Токсикоинфекции.

Токсикоинфекции - острые заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей массивные количества живых клеток специфического возбудителя и их эндотоксинов, выделенных в результате гибели микроорганизмов.

Токсикоинфекции могут вызывать *Proteus mirabilis*, *Proteus vulgaris*, *E. coli*; *Bac. cereus*, *Cl. perfringens*, *Str. faecalis*, *Klebsiella pneumoniae* и другие бактерии.

Bac. cereus открыт в 1888 году. Крупная, Гр+, спороносная, подвижная палочка. Обладает гемотоксином, лецитиназой, разжижает желатин. Термоустойчива - выдерживает кипячение в течение 10 минут. На средах для кишечной группы не растет. Высевают на солевую полимиксиновую среду. Распространена повсеместно. Крахмалистые пищевые продукты могут служить причиной пищевой токсикоинфекции. Течение благоприятное, летальные случаи редки.

Наиболее распространенные и тяжелые по клиническому течению пищевые токсикоинфекции выделены в самостоятельные нозологические единицы - шигеллезы и сальмонеллезы.

- Токсикозы.

Токсикозы (интоксикации) - острые или хронические (микотоксикозы) заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей токсины, накопившейся в ней в результате развития специфического возбудителя. При этом жизнеспособные клетки самого возбудителя в пище могут отсутствовать или обнаруживаться в небольших количествах.

Токсикозы подразделяются на две группы:

1. бактериальные (*S. aureus*, *Cl. botulinum*)
2. микотоксикозы (*Aspergillus*, *Fusarium*, *Penicillium* и др.).

Микробные отравления смешанной этиологии - сочетание токсикоинфекции и токсикоза (например, *Bac. cereus* + *S. aureus*).

2. НЕМИКРОБНЫЕ

а) Отравления ядовитыми растениями и тканями животных.

- растения, ядовитые по своей природе - ядовитые грибы (бледная поганка, мухомор, сатанинский гриб и др.); условно-съедобные грибы, не прошедшие правильную кулинарную обработку (груздь, волнушка, валуй, сморчковые грибы и др.); растения (белена, дурман, красавка, вех ядовитый, аконит, бузина и др.); семена сорняков злаковых культур (сафора, триходесма, гелиотроп и др.)
- ткани животных, ядовитые по своей природе - органы некоторых рыб (маринка усач, севанская хромуля, иглобрюх и др.).

б) Отравления продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми при определенных условиях.

- продукты растительного происхождения - ядра косточковых плодов (персика, абрикоса, вишни, миндаля) содержат амигдалин; проросший (зеленый) картофель содержит соланин; бобы сырой фасоли содержат фазин.
- продукты животного происхождения - печень, икра и молоки некоторых рыб в период нереста (налим, щука, скумбрия, тунец); пчелиный мед при сборе нектара с ядовитых растений.

в) Отравления примесями химических веществ - пестицидами, солями тяжелых металлов, мышьяком, пищевыми добавками, введенными в количествах, превышающих допустимые, др. химическими примесями.

3. НЕУСТАНОВЛЕННОЙ ЭТИОЛОГИИ - алиментарная пароксизмально-токсическая миоглобинурия (гаффская, юксовская, сартланская болезнь) - возникает при употреблении в пищу озерной рыбы некоторых районов мира в отдельные годы.

ЛЕЧЕНИЕ. Симптоматическое. Реже используются антибиотики.