

image not found or type unknown



Пищевые отравления – это острые (реже хронические) неконтагиозные (незаразные) заболевания, возникающие в результате употребления пищи, обсемененной микроорганизмами или содержащей токсичные вещества микробной или немикробной природы. По этиологическому (причинному) принципу пищевые отравления делятся на три группы:

- микробные;
- немикробные;
- неустановленной этиологии.

Пищевые отравления микробного происхождения по патогенетическому принципу делятся на три группы:

- токсикоинфекции;
- токсикозы (бактериальные и микотоксикозы);
- отравления смешанной этиологии.

Пищевые отравления немикробного происхождения включают три группы заболеваний:

- отравления ядовитыми растениями и тканями животных;
- отравление растениями и тканями животных, ядовитыми при определенных условиях;
- отравления химическими веществами.

Токсикоинфекции

Источником токсикоинфекции является человек или животные.

Фактором передачи является пищевой продукт, который играет большую роль в возникновении заболевания, так как представляет собой субстрат (среду) для размножения микроорганизмов.

Инкубационный период продолжается несколько часов.

Клиническое течение заболевания определяется видом и типом микроорганизма.

Наиболее общими симптомами токсикоинфекций служат явления гастроэнтерита и повышение температуры.

Основные принципы профилактики токсикоинфекций сводятся к:

- предупреждению заражения пищи потенциально-патогенными микробами;
- предупреждению размножения микробов в пищевых продуктах;
- уничтожению микробов при тепловой обработке продуктов.

К пищевым токсикозам приводят условия, которые способствуют накоплению экзотоксина в пищевом продукте. Наличие в последнем возбудителя в этом случае роли не играет.

а) стафилококковый токсикоз

Возбудителем является *Staphylococcus aureus*. Источником инфицирования пищевых продуктов являются человек и животные. При гнойничковых процессах, особенно локализующихся на пальцах и кистях рук, а также при острых и хронических заболеваниях носоглотки – ринитах, ангинах. Патогенные стафилококки обитают в полости рта, особенно при наличии кариозных зубов. Источником инфекции могут являться больные маститом животные (коровы, овцы, козы).

Более 50% вспышек пищевых отравлений стафилококковой природы связаны с употреблением молочных продуктов.

Мясные продукты как причина токсикозов занимают второе место. Особенно благоприятной средой развития стафилококков являются мясной фарш, рубленое, а также отварное мясо.

Хорошей средой для размножения стафилококков является заварной крем и мороженое.

б) ботулизм

Ботулизм – тяжелое пищевое отравление. Возбудитель ботулизма спорообразующий анаэроб – *Clostridium botulinum*. *Cl. botulinum* вырабатывает

экзотоксин, являющийся одним из наиболее сильных органических ядов.

Экзотоксин обладает высокой устойчивостью к физическим и химическим факторам: разрушается при кипячении только через 20 минут, сохраняется в средах с высоким содержанием сахара и соли.

Источником инфекции являются травоядные животные, в кишечнике которых обитает возбудитель и выделяется во внешнюю среду.

Заражение ботулизмом связывают с такими продуктами как колбасы, рыбные консервы, овощные консервы домашнего приготовления. Инкубационный период – 3-5 дней.

Клинические проявления характеризуются тошнотой, рвотой, болями в животе, слабостью, головной болью.

Микотоксикозы

Пищевые микотоксикозы развиваются в результате употребления в пищу продуктов из зерна и бобовых культур, содержащих токсические вещества некоторых видов микроскопических грибов.

Клинические проявления микотоксикозов весьма разнообразны и зависят от свойств грибов и концентрации токсина.

К наиболее известным относится эрготизм, вызываемый употреблением в пищу зерновых культур, пораженных грибом *Claviceps purpurea*. Действующим началом при развитии токсикоза являются алкалоиды спорыньи.

Пищевые отравления немикробного происхождения.

а) Немикробные отравления продуктами, ядовитыми по своей природе или становящихся ядовитыми при определенных условиях.

Возникают при употреблении в пищу незнакомых животных (как правило, морских рыб) или растений.

Отравления ядами животного происхождения возможны при употреблении мяса ядовитых акул, некоторых видов рыбы (тунец, ставрида, макрель).

От растительных ядов чаще страдают дети, которых привлекает яркий цвет ягод. Возможны отравления травами при самолечении.

Причиной отравления грибами обычно становится употребление ядовитых грибов вместо съедобных. Более 90% отравлений со смертельным исходом приходится на долю бледной поганки.

Отравления грибами сопровождаются желудочно-кишечным, печеночным, почечным и мозговым синдромами.

Профилактика должна строиться на активной санитарно-просветительной работе среди взрослого населения, а также в организованных детских коллективах.

б) отравления химическими веществами

Из загрязненных в результате хозяйственной деятельности человека объектов окружающей среды в организм человека поступают чужеродные химические вещества (ксенобиотики).

Среди ксенобиотиков, для человека опасны пестициды, тяжелые металлы, хлорированные углеводороды, нитраты и нитриты.

Пестициды (ядохимикаты) представляют основную группу ксенобиотиков, поступающих в организм с пищевыми продуктами. Пищевые отравления, связанные с использованием в сельском хозяйстве пестицидов, обусловлены их высокой токсичностью, устойчивостью во внешней среде, способностью накапливаться в тканях и органах организма человека.

Профилактика хронических отравлений базируется на строгом соблюдении агротехнических приемов использования пестицидов и контроле их остаточных количеств в пищевых продуктах.