На здоровье!

Информационный выпуск
Государственное учреждение «Светлогорский зональный центр гигиены и эпидемиологии»

№ 5-2021
Электронная рассылка

Пищевые отравления

В этом выпуске:

1. Микробные пищевые отравления (токсикоинфекции) стр.2
2. Стафилококковые токсикоинфекции стр.2
3. Ботулизм стр.3
4. Пищевые отравления немикробного характера (пищевые токсикозы) стр.4
5. Отравления грибами стр.4
6. Отравления некоторыми видами растений стр.6
7. Отравления зоотоксинами стр.6

Пищевые отравления – это заболевания, возникающие в результате попадания в организм человека, вместе с пищей большого количества ядовитых продуктов – токсинов. Подразделяются они на две основные группы: **пищевые токсикоинфекции и пищевые токсикозы.**

В зависимости от источника происхождения все токсины подразделяют на три группы:

микробные токсины, вырабатываются некоторыми видами микроорганизмов и являются причиной отравлений и заболеваний;

фитотоксины - токсины растительного происхождения, продуцируются отдельными видами растений и грибов;

зоотоксины - токсины животного происхождения, продуцируются некоторыми видами животных, входят в состав яда этих животных.

Пищевые отравления характеризуются обычно острым, внезапным началом, часто носят массовый характер, связанный с употреблением одного продукта или блюда многими людьми, не имеют периода инкубации, период скрытого действия зависит только от дозы и путей попадания в организм, не передаются от заболевшего человека здоровому.

Микробные пищевые отравления (пищевые токсикоинфекции) наблюдаются значительно чаще, чем немикробные. На их долю приходится 90-95% всех случаев пищевых отравлений.

К пищевым токсикоинфекциям относятся отравления, вызываемые токсинами некоторых видов стафилококков и палочки ботулинуса.

Стафилококковые токсикоинфекции занимают одно из первых мест по частоте возникновения. Чаще всего стафилококки попадают в пищевые

продукты от работников, занятых приготовлением пищи, на руках у которых имеются гнойнички, нагноившиеся порезы или ожоги, а так же от больных ангинами, острыми или хроническими заболеваниями носоглотки.

Попадая на пищевые продукты вместе с капельками гноя, слизи, слюны, стафилококки быстро размножаются при обычной комнатной температуре и в значительном количестве вырабатывают яд (токсин), способный длительное время сохранятся в продукте.

Под влиянием тепловой обработки (кипячение, прожаривание) возбудители пищевых токсикоинфекций погибают. При недостаточной тепловой обработке микробы, находящиеся в толще продукта (котлеты, пельмени и др.) могут остаться жизнеспособными.

Чаще всего стафилококковые отравления возникают при употреблении молока и молочных продуктов, кондитерских изделий с кремом (пирожные, торты), мороженого,

ливерной колбасы, паштетов, винегретов, салатов, изделий из рубленого мяса.

Признаки стафилококковых отравлений развиваются вскоре после приема зараженной пищи и сопровождаются тошнотой, рвотой, болями в животе. Может быть жидкий стул и повышение температуры. Заболевание длится в течение 1-2 суток.

Виновниками заражения продуктов чаще всего являются люди, готовящие и реализующие пищу.

Профилактика стафилококковых отравлений заключается в недопущении к работе с пищевыми продуктами лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи и болеющих ангинами, в строгом соблюдении правил тепловой обработки, сроков хранения и реализации продуктов и готовой пищи.

Ботулизм - пищевая токсикоинфекция: тяжёлое заболевание, характеризующееся поражением нервной системы, протекающее с преобладанием паралитического синдрома.

Возбудителями данной токсикоинфекции является C. Botulinum. Клостридии могут находиться в двух формах: вегетативной и споровой, вегетативная форма – анаэроб (живет и размножается без доступа воздуха).

Споры палочки ботулизма широко распространены в природе, довольно долго сохраняются в почве, устойчивы к высушиванию, замораживанию, действию ультрафиолетовых лучей. Споры обитают в кишечнике различных рыб, животных (диких и домашних), водоплавающих птиц. Спора, попадая в человеческий организм, заболевания не вызывает.

При анаэробных условиях, т.е. при отсутствии воздуха, спора прорастает и бактерия ботулинуса начинает развиваться и вырабатывать яд (токсин). Оптимальные условия для продукции токсина: анаэробная среда, щелочная pH и низкое содержание соли и сахара.

Ботулинический яд- самый сильный яд в природе. Токсин накапливается гнездно (в определенной части консервы или вяленой рыбы). Поэтому не все люди, употребившие консерву или вяленую рыбу, заболеют.

Заболевание начинается, как правило, через несколько часов после употребления зараженного продукта. Первые признаки заболевания ботулизмом похожи на интоксикацию. Среди основных симптомов: острые боли в животе, диарея, рвота, сухость во рту; головокружение, слабость. Через некоторое время появляются расстройства зрения (двоение предметов, сетка перед глазами и др.).

Позднее могут присоединиться расстройства глотания и речи. В тяжелых случаях нарушается дыхание. При отсутствии своевременного лечения с применением противоботулинистических сывороток может наступить смертельный исход.

Чаще всего причиной ботулизма являются приготовленные в домашних условиях консервированные грибы, овощи и мясные консервы, прошедшие плохую термическую обработку, а также вяленая или сушеная рыба.

Консервированные продукты по внешнему виду, по вкусу и по запаху ничем не отличаются от доброкачественных продуктов. **Консервы промышленного производства проходят автоклавирование** (воздействие высокой температуры и высокого давления) и споры при таких условиях погибают.

Профилактика ботулизма заключается в тщательной обработке пищевых продуктов для приготовления консервов и достаточной термической обработке.

Пищевые отравления немикробного происхождения (пищевые токсикозы).

Отравления токсинами растительного происхождения (фитотоксинами), которые продуцируются отдельными видами растений и грибов.

Чаще всего регистрируются отравления токсинами, которые содержатся в ядовитых грибах.

В нашей стране встречается около 2 тысяч шляпочных грибов. Из этого числа 300 видов съедобные, используется в пищу - не более 60. Республика Беларусь относится к странам, где сбор и употребление дикорастущих грибов является нормальным традиционным явлением.

В то же время в некоторых странах Европы это считается нонсенсом. Так в Англии едят почти только одни шампиньоны. В других странах в пищу используются искусственно выращенные грибы – вешенки, шампиньоны, гриб шиитаке.

Популярность сбора и употребления грибов, а также попытки использования заведомо несъедобных грибов в качестве галлюциногенных средств, привели в последние годы к увеличению пищевых отравлений грибами.

В зависимости от токсического действия грибы можно разделить на 3 группы.

Высокотоксичные грибы: бледная поганка, мухомор поганковидный, строчки (гигантский, весенний), паутинник плюшевый.

Один из самых ядовитых грибов - ***бледная поганка*** имеет внешнее сходство с ***зеленой сыроежкой***. Отличить бледную поганку можно по мешковидному утолщению у основания ножки, часто глубоко уходящему в

землю, и тонкому бахромчатому кольцу в виде манжетки в верхней трети ножки. В бледной поганке содержится сильный яд аманитотоксин, который не разрушается при любом способе кулинарной обработки, а также не разрушается под воздействием пищеварительных соков. Тяжелые отравления, в том числе с летальными исходами, связаны с развитием печеночной, либо почечной недостаточности.

Отравления условно съедобными грибами (сморчками и строчками). Эти грибы содержат яд (гельвелловую кислоту). Гельвелловая кислота разрушает эритроциты, при этом нарушается работа почек и печени. Употреблять в пищу эти грибы можно только после вымачивания, отваривания и удаления отвара, либо после длительного высушивания.

Грибы, яды которых поражают нервную систему и вызывают ряд психических расстройств: лепиоты, мухоморы, говорушки, волокницы. При

отравлении ядами этих грибов возникает тошнота, потеря сознания, чрезмерное потоотделение, галлюцинации и т. п. Употребление галлюциногенных грибов приводит к нарушениям психики человека и, как правило, заканчивается на больничной койке.

Грибы, яды которых поражают желудочно-кишечный тракт. Наиболее обширная группа: ложные опята, ложные лисички, свинушки, паутинники, млечники и др. Свинушка, ранее считавшаяся условно-съедобным грибом, содержит яд – мускарин, который накапливается в опасных для здоровья концентрациях и не разрушается при любом способе обработки.

Пищевые отравления некоторыми видами растений.

Пищевые отравления могут быть вызваны употреблением в пищу позеленевших или сильно проросших клубней картофеля. При длительном хранении на свету в картофеле увеличивается количество ядовитого вещества – солонина. При этом поверхность клубней зеленеет (за счет образования хлорофилла). Позеленевший картофель не пригоден для питания.

Пищевое отравление может быть вызвано употреблением в пищу недоваренной фасоли, так как фасоль содержит ядовитое вещество – фазин, который разрушается только при длительной тепловой обработке.

Отравления токсинами (цианогенными гликозидами), которые содержатся в семенах сливы, черемухи, горького миндаля. Цианогенные гликозиды – это вещества, содержащие синильную кислоту.

Отравления зоотоксинами.

Есть активные и пассивные зоотоксины. **Активные зоотоксины** вводятся в организм жертвы с помощью специального аппарата (жала, зубов, игл и т. д.).

Пассивные зоотоксины оказывают действие при употреблении в пищу животного – продуцента. Высокотоксичные соединения обнаружены в тканях некоторых насекомых, моллюсков, рыб и земноводных. Так, например, отравления рыбой фугу, отравление икрой пресноводной рыбы маринка и др.

Войтешонок Н.И. врач-валеолог

Издатель: Отдел общественного здоровья
государственное учреждение
«Светлогорский зональный центр гигиены и эпидемиологии»

Ответственный за выпуск: Войтешонок Наталья Ивановна
врач-валеолог