

На здоровье!



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

7-2022

Электронная рассылка



Пищевые отравления (пищевые токсикоинфекции, пищевые токсикозы) Профилактика



В этом выпуске:

1. Пищевые отравлениястр.2
2. Пищевые токсикоинфекции (микробного происхождения) стр.2
3. Ботулизмстр.2
4. Стафилококковая токсикоинфекция стр.4
5. Пищевые отравления немикробного характера (пищевые токсикозы) стр.5
6. Отравления ядовитыми грибами, ядовитыми растениямистр.5

Пищевые отравления – это заболевания, возникающие после употребления пищи, содержащей различные **ядовитые продукты (токсины)**.

Классификация пищевых отравлений строится на определении типа токсина:

- *токсины микробного происхождения* (пищевые токсикоинфекции), это продукты жизнедеятельности различных патогенных микроорганизмов;
- *токсины немикробного происхождения* (пищевые токсикозы); сюда относятся разнообразные растительные или животные яды (ядовитые грибы, ягоды).

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

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

К пищевым токсикоинфекциям относится ботулизм и стафилококковая токсикоинфекция.

Ботулизм - пищевая токсикоинфекция, вызываемая токсином (ядом) палочки ботулинуса. Споры палочки ботулинуса широко распространены в природе, довольно долго сохраняются в почве, устойчивы к высушиванию, замораживанию, действию ультрафиолетовых лучей. Споры палочки ботулинуса обитают в кишечнике различных рыб, животных (диких и домашних), водоплавающих птиц и в почве. Спора, попадая в человеческий организм, заболевания не вызывает. Для того, чтобы из споры развилась вегетативная форма, продуцирующая токсин (яд), требуются анаэробные условия (отсутствие воздуха). Без доступа воздуха палочка ботулинуса начинает развиваться и продуцировать ботулотоксин. Ботулинический яд – самый сильный яд в природе. Ботулотоксин накапливается гнездно (в определенной части консервы, либо вяленой рыбы). Поэтому не все люди, употребившие консервы или вяленую рыбу, заболеют.

Чаще всего источником заболевания являются приготовленные в домашних условиях консервированные грибы, мясные консервы, вяленая или сушеная рыба домашнего приготовления.

Консервированные продукты (вяленая или сушеная рыба) 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.

Заболевание начинается остро. В начальном периоде может наблюдаться тошнота, рвота, острые боли в животе. Потом появляется недомогание, мышечная слабость, головокружение, сухость во рту.

В течение первых двух суток заболевания появляется нарушение зрения: пелена или сетка перед глазами, двоение в глазах, глотание и дыхание затруднено. В тяжелых случаях нарушается дыхание. Заболевание протекает тяжело. При отсутствии своевременного лечения наступает смерть.

При появлении первых симптомов заболевания необходимо срочно обратиться в лечебное учреждение, поскольку существует только один способ лечения ботулизма – специфическая серотерапия, т.е. введение противоботулинической сыворотки. И чем раньше она будет введена, тем оптимистичнее прогноз течения болезни.

В Светлогорском районе ежегодно регистрируются случаи заболевания ботулизмом и причиной заболеваний является употребление в пищу вяленой рыбы (лещ, плотва), приготовленной в домашних условиях.

В 2022 году зарегистрировано уже 2 случая ботулизма, и оба случая связаны с употреблением соленой и вяленой рыбы домашнего приготовления.

В кишечнике живой рыбы палочка ботулинуса обнаруживается редко, а в уснувшей – часто. В уснувшей рыбе быстро идет образование ботулотоксина. И, если он образовался до просаливания, то уже не уничтожается под влиянием даже высоких концентраций соли, а вот если токсин образоваться не успел, то при концентрации соли 8-9% это становится невозможным.



Поэтому рыбакам следует взять на заметку простые правила: рыбу после улова нужно быстро выпотрошить, промыть водой и хранить в условиях холода; солить в охлажденном состоянии, большими порциями соли, соблюдать технологию соления, не сокращать время посола и осуществлять его при температуре не выше 5°С. Икру лучше не употреблять.

Для того же, чтобы избежать заболевания, необходимо соблюдать все меры профилактики:

- не рекомендуется консервировать в домашних условиях грибы, мясо, рыбу;
- овощи и фрукты необходимо тщательно мыть (особенно, если их поверхность была загрязнена землей);
- строго соблюдать правила стерилизации банок, крышек и режим тепловой обработки;
- хранить домашние консервы при низких температурах, бомбажные (вздутые) консервы необходимо уничтожать;
- не рекомендуется покупать герметично закупоренные консервы и рыбу вяленую, соленую и копченую домашнего приготовления на рынках и в местах несанкционированной торговли.

Стафилококковые токсикоинфекции занимают одно из первых мест по частоте возникновения. Чаще всего стафилококк попадает в пищевые продукты от работников, занятых приготовлением пищи, на руках у которых имеются гнойнички, нагноившиеся порезы или ожоги, а также от больных ангинами, острыми или хроническими заболеваниями носоглотки.

Попадая на пищевые продукты вместе с капельками гноя, слизи, слюны, стафилококк быстро размножается при обычной комнатной температуре и в значительном количестве вырабатывает яд (токсин), способный длительное время сохраняться 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 протекает тяжело, но недолго, в течение 2-3 суток человек выздоравливает.

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, условий и сроков хранения скоропортящейся продукции.

Пищевые отравления немикробного происхождения (пищевые токсикозы).

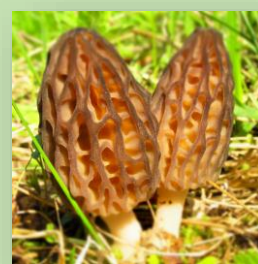
Отравления токсинами растительного происхождения (фитотоксинами), которые содержатся в отдельных видах грибов и растений.

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

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

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.

Из смертельно ядовитых грибов в наших лесах растут бледная поганка, мухомор.



Бледная поганка имеет внешнее сходство с **зеленой сыроежкой**. 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.

Мухомор – это гриб, яд которого поражает нервную систему и вызывают ряд психических расстройств. При отравлении ядом мухомора возникает тошнота, потеря сознания, галлюцинации и т. п. Употребление галлюциногенных грибов приводит к нарушениям психики человека и, как правило, заканчивается на больничной койке.

Отравления условно съедобными грибами (строчками). Этот гриб содержит яд (гельвелловую кислоту). Гельвелловая кислота разрушает эритроциты, при этом нарушается работа почек и печени. Строчки можно употреблять в пищу только после отваривания и удаления отвара, либо после длительного высушивания.

Даже при употреблении в пищу большого количества съедобных грибов, у людей, страдающих заболеваниями желудка, печени, поджелудочной железы, могут возникнуть обострения этих заболеваний. Употреблять блюда из грибов нужно крайне осторожно и в небольших количествах, детям до 7 лет употреблять грибы в пищу не рекомендуется.

Чтобы избежать отравлений грибами, существуют правила, которые забывать нельзя:

-не собирать неизвестные грибы, если вы сомневаетесь в каком-либо грибе, не рискуйте, выбрасывайте;

-нельзя собирать грибы вдоль дорог и автомагистралей;

-не следует собирать старые, переросшие, червивые;

-необходимо соблюдать технологию приготовления грибов: собранные грибы тщательно промыть в воде, а затем отварить с солью и слить отвар и только после этого можно грибы использовать для приготовления блюд.

Грибы продукт скоропортящийся и хранить их нужно в холодильнике. Грибы, которые продаются на рынках, проходят радиологический контроль в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.

Не рекомендуется покупать грибы у случайных лиц и в местах несанкционированной торговли, высока вероятность того, что грибы не прошли ветеринарно-санитарную экспертизу и содержание радиоактивного цезия в них может быть выше допустимых величин.

Пищевые отравления токсинами некоторых видов 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. 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.



Войтешонок Н.И., врач по медицинской профилактике

Издатель: Отдел общественного здоровья государственного учреждения
«Светлогорский зональный центр гигиены и эпидемиологии»

Ответственный за выпуск: Войтешонок Наталья Ивановна
врач по медицинской профилактике