Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления.

**Пищевые отравления**– это острые (реже хронические) неконтагиозные (незаразные) заболевания, возникающие в результате употребления пищи, обсемененной микроорганизмами или содержащей токсичные вещества микробной или немикробной природы.

Пищевые отравления представляют собой группу заболеваний разных по этиологии (причинному фактору) и клинической картине.

В единую группу их объединяет ряд общих признаков. К общим признакам пищевых отравлений относят:

* острое, внезапное начало заболевания;
* одновременность начала заболевания у группы лиц;
* связь заболеваний с потреблением какого либо пищевого продукта;
* территориальная ограниченность заболеваний местом потребления или местом приобретения пищевого продукта;
* прекращение возникновения новых случаев заболеваний после уничтожения или изъятия виновного продукта;
* отсутствием передачи причинного фактора пищевого отравления от больного человека к здоровому. Этот признак отличает пищевые отравления от инфекционных заболеваний.

2. Классификация пищевых отравлений

По этиологическому (причинному) принципу пищевые отравления делятся на три группы:

**1-?**

**2-?**

**3-?**

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

**1-?**

**2-?**

**3-?**

Пищевые отравления **немикробного**происхождения включают три группы заболеваний:

**1-?**

**2-?**

**3-?**

К пищевым отравлениям **неустановленной этиологии**относится гаффская (юкстовская) болезнь, которая возникает при употреблении в пищу озерной рыбы в отдельных районах мира в отдельные годы. Предполагается, что токсическое вещество содержится в жире рыб и не инактивируется (не обезвреживается) при тепловой обработке.

3. Токсикоинфекции

Этиологическими факторами являются потенциально-патогенные микроорганизмы.

Это целая группа микроорганизмов, включающая несколько видов: Echerichiecoli,Proteus,ClostridiumPerfringens,Bacilluscereus,Klebsiella,Aeromonasи др.

**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.

**Диагностика**осуществляется по клиническим симптомам и подтверждается лабораторными исследованиями. Лабораторному исследованию подвергают испражнения, рвотные массы, промывные воды, кровь, мочу, остатки пищевых продуктов.

Для ретроспективной диагностики пищевых токсикоинфекций используют результаты серологических реакций.

Основные принципы **профилактики**токсикоинфекций сводятся к:

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

Основным мероприятием, направленным на **источник**потенциально-патогенных микроорганизмов следует считать контроль за соблюдением работниками пищевых предприятий правил личной и производственной гигиены. Важную роль играет автоматизация и механизация процессов изготовления продуктов питания, ветеринарный надзор на бойнях и мясокомбинатах.

Для прерывания путей заражения пищевых продуктов установлены санитарные требования к факторам передачи возбудителей пищевых отравлений:

1. Доставка пищевых продуктов специальным транспортом.
2. Маркировка оборудования и использование его строго по назначению.
3. Соблюдение поточности производства.
4. Контроль за санитарным состоянием производственных помещений.

+Предупреждение размножения микробов достигается соблюдением технологии обработки пищевых продуктов, использованием холода на всех этапах технологического процесса, соблюдением температурного режима варки, пастеризации, стерилизации продуктов, соблюдением сроков реализации готовой продукции.