

ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ



Выполнил:
Воробьёв Аркадий
студент курса 13 П

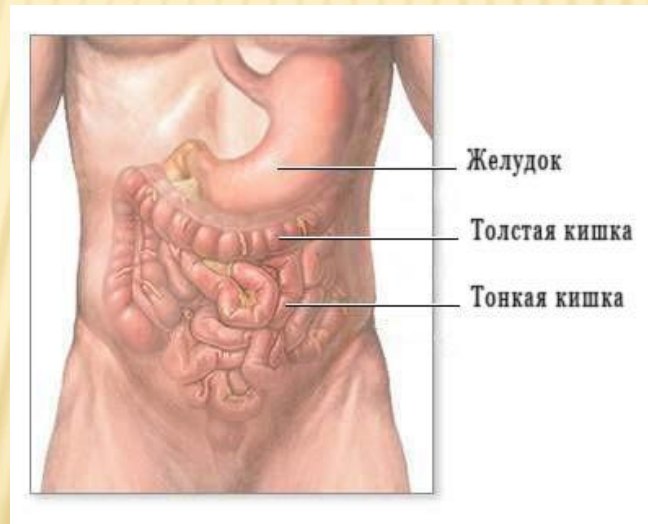
ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ

Пищевыми отравлениями называют такие заболевания человека, которые передаются преимущественно через пищу. Основной причиной их возникновения являются употребление в пищу продуктов, обладающих вредным действием или в результате развития в них вредных микроорганизмов, или вследствие содержания там различных токсических веществ. В большинстве случаев эти заболевания характеризуются коротким инкубационным периодом и бурным течением с явным преобладанием симптомов острого отравления.



ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ

- ❖ Пищевые отравления - острые (редко хронические) неконтагиозные заболевания, возникающие при употреблении пищи, массивно обсемененной определенными видами микроорганизмов или содержащей токсичные для организма вещества микробной или немикробной природы.



ГРУППЫ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

- В группу пищевых отравлений не входят заболевания, возникающие в результате поступления в организм избыточных количеств пищевых веществ, вызванные преднамеренным введением в пищу какого-либо яда или с целью самоубийства или убийства: возникающие вследствие алкогольного опьянения; отравления, являющиеся следствием ошибочного использования в быту какого-либо ядовитого вещества вместо пищевого, а также заболевания, развивающиеся вследствие пищевой аллергии.

ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ

- ❖ Пищевые отравления чаще всего возникают внезапно, нередко захватывая значительный контингент лиц, и, как правило, довольно быстро затухают. Вместе с тем сосредоточиваться в микрорайоне обслуживания определённого пищевого предприятия. Внезапность возникновения данных заболеваний, одновременность их, резкая и тревожная симптоматика роднят пищевые отравления с несчастными случаями и непредвиденными катастрофами. Отсюда вытекают некоторые особенности медицинских мероприятий, которые заключаются в мобилизации врачебной помощи для обслуживания очень большого количества пострадавших, в необходимости быстрой диагностики причины вспышки и принятия срочных мер для её ликвидации.

КЛАССИФИКАЦИИ ОТРАВЛЕНИЙ

- ❖ Для систематизации пищевых отравлений был разработан ряд классификаций, из которых наиболее основанной и полной является классификация предложенная К.С Петровским, согласно которой все рассматриваемые патологические состояния разделяются на три основные группы, а именно:
- ❖ **1) пищевые отравления микробной природы.** В свою очередь первые включают в себя токсификации, токсикозы и отравления смешанной этиологии.
- ❖ **2) немикробной природы.** Включает в себя острые хронические немикробные отравления.
- ❖ **3) неустановленной этиологии.**

ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ НЕМИКРОБНОЙ ЭТИОЛОГИИ

- ❖ Пищевые отравления немикробной этиологии – отравления вызванные пищевыми продуктами растительного и животного происхождения содержащего ядовитые вещества немикробные отравления ядовитыми растениями.
- ❖ Среди этой группы пищевых отравлений наиболее часто наблюдается отравления грибами.



ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ НЕМИКРОБНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ



Рис. 1 Пищевые отравления небактериальной этиологии

ОТРАВЛЕНИЕ ГРИБАМИ

- ❖ Для всех отравлений грибами характерна сезонность и небольшое количество пострадавших. Наиболее часто отравления вызывают такие грибы, как строчки, бледная поганка, ложный кирпично-красный опёнок, мухомор пантерный.



ОТРАВЛЕНИЯ ЯДОВИТЫМИ РАСТЕНИЯМИ

- Отравления ядовитыми растениями могут произойти при ошибочном употреблении их вместо съедобных. Причиной отравления могут быть вех ядовитый, болиголов, собачья петрушка, ягоды волчьего лыка, бузины, белладоны, семена белены и другие, дикорастущие и культурные растения.



ПРИМЕСИ СЕМЯН СОРНЫХ РАСТЕНИЙ

- ◆ **Примесь семян сорных растений** (гелиотропа опущенноплодного, триходесмы седой, плевела опьяняющего и др.) к зерну может вызвать тяжёлые хронические отравления. Профилактика сорняковых токсикозов заключается в освобождении зерна от семян сорных растений.

ОТРАВЛЕНИЕ НЕКОТОРЫМИ СЪЕДОБНЫМИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ, ЧАСТИЧНО ПРИОБРЕТШИМИ ЯДОВИТЫЕ СВОЙСТВА

- ❖ К этой группе относятся пищевые отравления, вызванные соланином картофеля, бобами фасоли, горькими ядрами косточковых плодов и буковыми орехами.

ОТРАВЛЕНИЕ ЯДОВИТЫМИ ВНУТРЕННИМИ ОРГАНАМИ И ТКАНЯМИ РЫБ И ЖИВОТНЫХ

- ❖ Икра и молоки некоторых рыб во время нереста приобретают ядовитые свойства. Известны случаи отравления рыбой маринкой, которая водится в водоёмах Средней Азии (озёрах Болхаш и Иссык – Куль, реке Амур – Дарье, Аральском море и др.). Во время нереста ядовитые икра и молоки усача, иглобрюха, когака, сванской храмули, налима, щуки, окуня и скумбрии, а так же печень линя. После удаления внутренних органов эту рыбу можно использовать в пищевых целях. У миноги ядовитое вещество находится, в слизи, которая вырабатывается кожными железами; очищенная от слизи рыба вполне съедобна.
- ❖ Известны случаи отравления мидиями, которые приобретают ядовитые свойства в летнее время в результате питания простейшими микроорганизмами. С целью профилактики отравления лов мидий прекращают в ночное время при проявлении красной окраски моря или мисценции.

ОТРАВЛЕНИЕ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

- Ядовитыми свойствами обладают так же некоторые железы внутренней секреции (надпочечники и щитовидная железа) крупного рогатого скота. Употребление этих желез в пищу может вызвать тяжёлые расстройства желудочно - кишечного тракта.

ОТРАВЛЕНИЯ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ, ИМЕЮЩИЕ ЯДОВИТЫЕ ПРИМЕСИ

- ❖ Они могут быть связаны с повышенным содержанием в продуктах пищевых добавок и примесей, перешедших в продукты из оборудования, инвентаря, тары, упаковочных материалов, а также примесей, попавших в продукты из окружающей среды.

ПРИМЕСИ, МИГРИРУЮЩИЕ ИЗ МАТЕРИАЛА ПОСУДЫ, ОБОРУДОВАНИЯ, ТАРЫ И ДР.

- ❖ При использовании посуды, оборудования, инвентаря не по назначению или изготовлении из материалов, не соответствующих гигиеническим требованиям, возможен переход в пищу солей тяжёлых металлов и других химических веществ.



МИКРОБНЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ

- ❖ Пищевые отравления – это отравления которые могут быть вызваны микробами различного типа.

ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ МИКРОБНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

- ❖ Пищевые отравления микробного происхождения разделяются на две группы: токсикоинфекции и бактериальные токсикозы.
- ❖ Токсикоинфекции — это отравление, вызываемое микробами, которые размножились на продукте.
- ❖ Бактериальные токсикозы — это отравления, вызванные ядом, который микробы выделили в продукте. К ним принадлежат ботулизм и стафилококковые токсикозы.

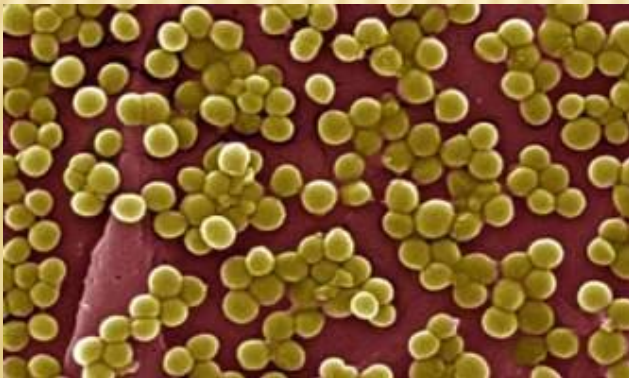
САЛЬМОНЕЛЛЫ

- ❖ **Сальмонеллы** (названные в честь американского ветеринарного врача Сальмона) бывают частыми виновниками пищевых отравлений. Эти микробы обитают в кишечнике многих животных и обычно не вызывают у них заболевания. Но если животные ослаблены, микробы из кишечника проникают в кровь, и мясо таких животных становится источником отравления. Особое внимание в эпидемиологии сальмонеллеза уделяют мясу вынужденно забитых животных. Мясо вынужденного убоя, к которому прибегают при заболевании животных, не должно поступать в торговую сеть. Вот почему следует покупать мясо только клейменое, проверенное санитарной инспекцией. Очень опасно покупать мясо и мясные продукты с рук, у случайных людей.



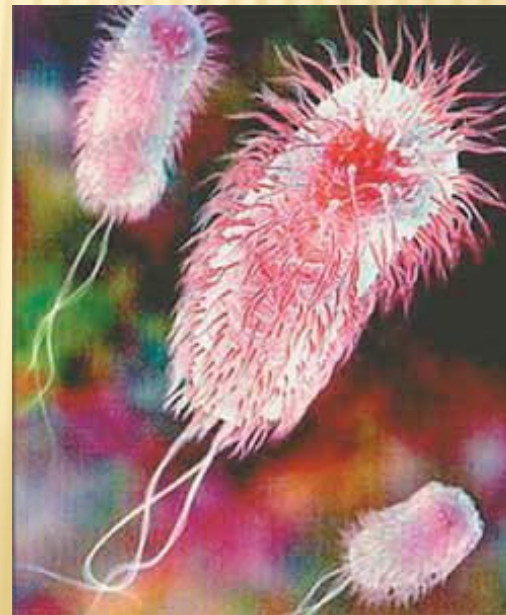
МИКРОБНЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ (СТАФИЛОКОККИ)

- ❖ Источником инфекции могут быть больные маститом животные: коровы, козы, овцы. Молоко от коров, больных маститом, запрещено использовать в пищу: оно собирается в отдельную посуду и после кипячения скармливается телятам и пороссятам.
- ❖ Стафилококки особенно быстро размножаются летом (и вообще в тепле) в молоке, сливках, твороге, сырковой массе, креме, сыре, мясном фарше.



КИШЕЧНАЯ ПАЛОЧКА

- ❖ Причиной пищевых отравлений может стать и микроб под названием "**кишечная палочка**". Чаще причиной заболевания становятся готовые мясные, рыбные, овощные, кулинарные изделия, обсемененные кишечной палочкой, используемые в пищу без термической обработки.



ПРОФИЛАКТИКА МИКРОБНЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

- ❖ Профилактика пищевых отравлений микробной природы сводится к предупреждению заражения пищевых продуктов микробами - возбудителями пищевых отравлений, предупреждению размножения в пище микроорганизмов и уничтожению попавших микробов методом тепловой обработки. С этой целью осуществляется санитарный надзор, ветеринарно-санитарный надзор за санитарными условиями убоя животных, ловли и обработки крупных рыб, производство колбасных изделий, консервов, получение и переработки молока, а также контроль за изготовлением кондитерских изделий, обработкой, хранением и реализацией готовых блюд в столовых, пищевых блоках детских учреждений, буфетах и других предприятиях общественного питания.

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!
БЕРЕГИТЕ СЕБЯ!**

