

**Пищевые отравления, их
классификация.**

**Роль врача лечебного профиля
в расследовании и
профилактике пищевых
отравлений**

Пищевые отравления – это острые, реже хронические заболевания, возникающие в результате употреблении пищи, массивно обсемененной определенными видами микроорганизмов или содержащие токсичные для организма вещества микробной или немикробной природы.

Классификация пищевых отравлений

I. Отравление микробной природы

1. Токсикоинфекции

2. Токсикозы (интоксикации)

а) Бактериотоксикозы

(стафилококковая интоксикация, ботулизм)

б) Микотоксикозы

(афлатоксикоз, эрготизм, фузариотоксикозы)

3. Смешанной природы



II. Отравление немикробной природы

1. Отравление продуктами растительного и животного происхождения ядовитыми по своей природе

- грибы
- растения
- ткани животных



2. Отравление продуктами растительного и животного происхождения, приобретшие ядовитые свойства при определенных условиях

- сырая фасоль
- ядра косточковых плодов
- картофель
- мед
- икра и молоки рыб в период нереста



3. Отравление химическими веществами

- солями тяжелых металлов
- пестицидами
- минеральными удобрениями
- пищевыми добавками



III. Отравление неустановленной этиологии

1. Уровская болезнь (болезнь Кашина-Бека, стронциевый рахит)
2. Гаффская болезнь (алиментарная пароксизмально-токсическая миоглобинурия)

Роль врача лечебного профиля в расследовании и профилактике пищевых отравлений

1. Оказание первой медицинской помощи в случае возникновения пищевого отравления;
2. Сбор анамнеза;
3. Постановка предварительного диагноза;



4. Взятие материала для лабораторных исследований;
5. При необходимости госпитализация и лечение больного;
6. Оформление и направление в Роспотребнадзор экстренного извещения о случае пищевого отравления.

Спасибо за внимание!