

Пищевые отравления недостаточно изученной

ЭТИОЛОГИИ



Актуальность пищевых отравлений неясной этиологии

- Заболевания неустановленной, неясной этиологии в современной клинической практике – явление редкое. Однако, до сих пор встречаются пищевые отравления неустановленной этиологии, которые могли бы быть более тщательно изучены, если бы не постоянные сезонные массовые заражения уже известными возбудителями.

Основные изученные

отравления

К пищевым болезням с неясной причиной относятся:

- Болезнь Кашина-Бека (уровская болезнь)
- Гаффская болезнь, юксовско-сартланская болезнь или пароксизмально-токсическая миоглобинурия (АТПМ).
- Сигуатера
- Болезнь Хованского
- Другие отравления

Болезнь Кашина-Бека

- Болезнь имеет четкую территориальную локализацию – Приамурье и зона Забайкалья. Единичные случаи были диагностированы в Китае, в средней полосе России. Заболевание впервые описал Кашин еще в конце XIX- го века, его данные нашли подтверждение десятки лет спустя, когда в долине маленькой реки Уров доктор Бек лечил целое поселение, страдающие от дегенеративных изменений в костной системе. Чаще всего уровской болезнью страдают дети и подростки в возрасте от 5-6 до 16 лет. Очевидно, в период интенсивного формирования костной системы и перестройки организма из-за недостатка кальция в продуктах питания у детей деформируется позвоночник, происходит задержка роста костей бедра и голени, укорочение конечностей. Также одной из причин заболевания, по версии современных микробиологов, может быть дисбаланс содержания микроэлементов в местных водных источниках (повышенное содержание стронция (стронциевый рахит) и низкий уровень кальция, переизбыток серебра, магния и

Стреницевы й рахит



Гаффская болезнь

- Впервые это заболевание было отмечено в 1924 г. среди рыбаков залива Фришес Гафф Балтийского моря и получило название гаффской болезни. Болезнь также четко локализована по территориальной эпидемиологической картине и встречается чаще всего в прибрежных зонах озер Западной Сибири, Урала, в некоторых водных районах Санкт-Петербурга, Балтийских странах и в Украине.
- Отравление вызывается употреблением в пищу рыбы (щука, окунь, судак, налим). Токсическое вещество концентрируется в жире рыб, является термостабильным и не разрушается при нагревании в течение часа при 120° С. Все исследователи полагают, что ядовитость рыбы связана с условиями и характером питания. Рыба в свою очередь становится токсичной из-за заражения воды токсинами сине-зеленых и бурых водорослей.
- Возможно, что приобретение тканями рыб токсических свойств связано также с поеданием рыбой попадающих в воду семян и соцветий ядовитого растения пикульника (жар - бей), произрастающего по берегам водоемов.

Гаффская болезнь

- Заболевание проявляется внезапно наступающими приступами острых мышечных болей настолько сильных, что больной полностью теряет подвижность. Продолжительность приступа 2—4 сут. Число приступов может достигать 6—7. При этом мышца теряет до 70 % миоглобина, 70 % креатинина, 66 % калия, 75 % фосфора и др. Поступление этих веществ в общий кровоток вызывает тяжелый ацидоз. Миоглобин легко переходит через почечный фильтр, обуславливая миоглобинурию. В моче миоглобин обнаруживают только в течение первых 30 ч после выхода из мышечной ткани. Моча приобретает коричнево-бурый цвет, в тяжелых случаях даже черный цвет вследствие нарушения функции почек. Заболевание протекает при нормальной температуре. Смерть во время приступа может наступить от остановки дыхания, так как поражаются мышцы диафрагмы и межреберные или от острой почечной недостаточности.
- В основе болезни лежит поражение скелетных мышц, в которых развивается восковидная дегенерация, связанная с распадом субстанции, в частности миоглобина, вторично почек.
- Диагностика АТПМ особенно затруднена в первые часы заболевания. Нередко ее принимают за острый миозит простудного характера, межпозвоночный остеохондроз, инфаркт миокарда, острое заболевание почек, почечнокаменную болезнь и т.п.

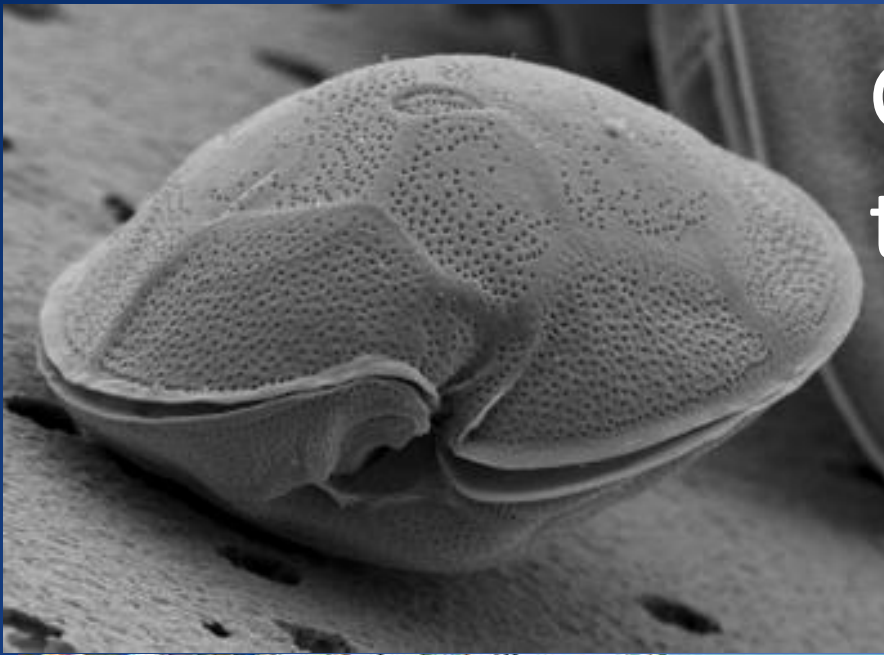
Жабрей- Пикульник обыкновенный



Сигуатера

- Возникает при употреблении в пищу некоторых видов рифовых рыб, в тканях которых содержится особый биологический яд — сигуатоксин, который очень термостоек. Отравление, которое встречается у народов, живущих на побережье Индийского, Тихого океана, в странах Центральной Америки. Токсин продуцируют около 300 рифовых рыб, употребляемых в пищу. Люди могут отравиться также осьминогом, марлином, тунцом, макрелью. По одной из версий, рыба накапливают токсин (ихтиосаркотоксин) из-за того, что питаются ядовитыми мелкими динофлагеллятами типа *Gambierdiscus toxicus*. Сигуатера протекает крайне тяжело, вызывая зуд, похожий на аллергический, затем формируется стойкое онемение языка, губ. Возможны рвота и диарея, светочувствительность, сыпь, но опасность представляет паралич дыхательной системы из-за блокировки передачи сигналов по синапсам. Смертность составляет 7-10% от общего количества заболеваний, выздоравливают пострадавшие трудно и долго.

Gambierdiscus toxicus



Болезнь Хованского

- В период осеннего перелёта перепелов из районов Западной Сибири и Заволжских степей в сторону Турции и Ирана отмечаются случаи отравления людей перепелиным мясом на Кавказском побережье Черного моря. Сто лет спустя — в 1947 г. внимание врачей Пятигорска и Ессентуков привлекли многочисленные случаи **отравления мясом перепелок**. Там эти случаи повторяются регулярно, каждый год. Осенью у перепелов, как местных, так и пролётных, жирное, вкусное и нежное мясо. Причиной отравления людей перепелиным мясом считается кумуляция в нём ядовитых веществ после поедания птицей семян пикульника (жабрея). Это растение обильно произрастает как на Кавказе, так и в Сибири и на Урале, откуда прилетают перепела. Алкалоиды, содержащиеся в жирном масле семян жабрея, парализуют окончания двигательных нервов поперечно-полосатой мускулатуры. Яд жабрея стоек к высокой температуре. Термическая обработка мяса перепёлок его не разрушает. Единичные случаи отравления мясом перепела объясняются тем, что птицы, содержащие в своём теле ядовитое начало, встречаются редко. Также поедают они и семена цикуты (веха ядовитого). Причём мясо пропитывается таким количеством яда, что даже малое его количество вызывает отравление. Установлено, что перепела могут без вреда для себя употреблять плоды болиголова, а мясо их может вызвать у человека все симптомы отравления конином, которого в плодах болиголова содержится около 0,2-1,0%. Конин по своему действию на организм сходен с никотином, но оказывает более сильное парализующее действие на центральную нервную систему и на нервно-мышечные синапсы. Кроме конина, в плодах болиголова содержится ещё ряд алкалоидов и очень ядовитый

- Клиника отравления: мясом перепела, питавшегося семенами болиголова, цикуты выражается в появлении у человека тошноты, рвоты, поноса, боли в животе, слюнотечения, головокружения, расширения зрачков, парестезий и бледности кожи и понижения осязания. Расстраивается акт глотания, замедляется и ослабляется пульс, понижается температура тела, возможны обмороки. Кроме того, возникают невралгические боли, развивается общий паралич (большей частью восходящий). Появление судорог зависит от наступающей асфиксии, в тяжёлых случаях смерть наступает от удушья, паралича дыхания.
- Другие родственные перепелки: Лобеля, Матрица



Боре́ц,
или Аконі́т
Т



Чемериц
а Лобеля



Другие отравления

- В Чёрном море водятся съедобные моллюски мидии, которые обычно безвредны для человека, но в загрязнённой воде могут приобретать ядовитость. Образующийся в них яд метилотоксин вызывает поражение, несколько напоминающее действие яда кураре. Профилактика этого отравления сводится к запрещению самостоятельного лова мидий в районах, где морские воды загрязнены городскими и промышленными отходами. Если пойманных мидий перенести в чистую воду, то они с течением времени теряют свои токсические свойства. Специфического лечения в данном случае нет и противоядия неизвестны. Надо как можно быстрее очистить желудочно-кишечный тракт, вызвать рвоту, давая пострадавшему побольше солёной воды, яичный белок. Полезно обильное питьё содового раствора, так как яд в щелочной среде быстро разлагается. Надо следить за дыханием, поскольку может потребоваться искусственное его возбуждение. При подобных отравлениях часто необходима госпитализация для врачебного наблюдения.

Моллюски мидии и рапаны



Другие отравления

- Пчёлы. Они при определённых условиях откладывают так называемый «пьяный мёд», употребление в пищу которого вызывает опьянение, рвоту, а иногда и потерю сознания. Причина ядовитости такого мёда точно не установлена, предполагают, что здесь играет роль сбор пчёлами мёда с цветков некоторых растений семейства вересковых (**рододендрон, багульник и др.**), нектар которых содержит андромедотоксин. Описаны отравления людей мёдом, который пчёлы собирали с поля, где росла **белладонна**. Мёд в этих случаях имеет тёмный цвет (красно-коричневый), густую консистенцию, мутный и горчит. Мёд, в состав которого входят алкалоиды белладонны, вызывает у пострадавших расширение зрачков, покраснение лица и кожных покровов, ощущение сухости во рту и зеве. Человек становится возбуждённым, его мысли сменяют одна другую. Речь ускоренная, наблюдается беспричинная весёлость, смех и кривляние. Возникают галлюцинации – больной слышит какие-то звуки, пение; путает цвета – чёрные предметы превращаются в яркие, ослепительные. Возможны вспышки агрессивности. В дальнейшем отравленный постепенно успокаивается и засыпает. Выздоровление от отравления «пьяным мёдом» наступает спустя 48 часов. При приёме мёда с большой дозой яда может наступить смерть от поражения дыхательного центра



Белладонна обыкновенная



Другие отравления



Болотный вереск



Багульник

- Мёд с болотного вереска имеет желтоватый цвет, несколько горчит и быстро кристаллизуется. Отравление этим мёдом выражается в появлении холодного пота, бледности, тошноты и головной боли. Употребление 100-200 г такого мёда вызывает потерю сознания и бред. Мёд, полученный с цветков болотного вереска, ядовит только для человека и совершенно безвреден для пчёл. Доказано, что мёд с цветов азалии, аконита, андромеды также содержит ядовитое вещество.



Пьянящий мед

