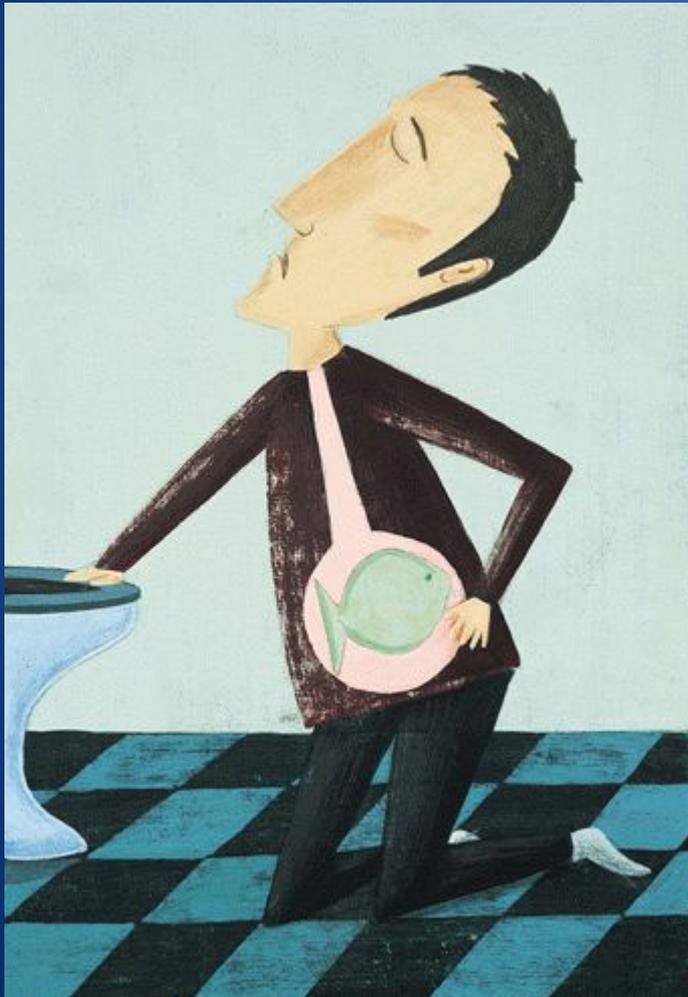


# Пищевые отравления недостаточно изученной

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.

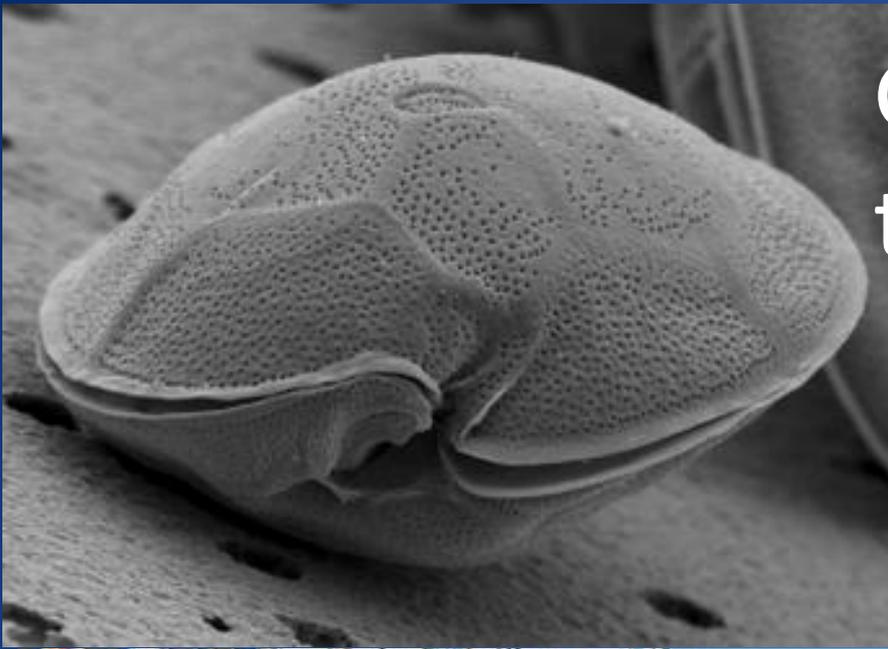
# Жабрей- Пикульник обыкновенный



# 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



Боре́ц,  
или Аконі́т  
Т



Чемериц  
а Лобелія



# 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

