



Северный Государственный Медицинский  
Университет

# Пищевые отравления

Презентацию выполнила  
Чирцова Юлия,  
студентка 2 курса стомат ф-та.  
Преподаватель: Дудоладова Е.Б.

Архангельск, 2012 год

# Пищевое отравление

**Пищевые отравления** – *острые*, редко хронические заболевания, возникающие в результате употребления пищи, массивно обсемененной микроорганизмами определенного вида или содержащие токсичные для организма вещества микробной или немикробной природы.



# Признаки пищевого отравления

- Внезапное острое начало с коротким инкубационным периодом.
- Каждый случай пищевого отравления связан с употреблением какого-то одного вида пищевого продукта.
- Вне зависимости от этиологии пищевые отравления не передаются от больного человеку и животному.



# Основные симптомы

- Боль в области живота
- Тошнота
- Рвота
- Диарея
- Головная боль и головокружение
- Резкая слабость
- Потеря сознания (в тяжелых случаях)



# Классификация

---

Пищевые отравления по этиологическому признаку подразделяют на три группы:

1. **Отравления микробной природы**
  - Пищевые токсикоинфекции
  - Пищевые интоксикации (ботулизм)
    - Пищевые микотоксикозы
2. **Отравления немикробной природы**
  - Отравления пестицидами
  - Отравления грибами
  - Отравления химическими веществами
3. **Отравления невыясненной этиологии**

# Предупреждения возникновения отравлений

- предупреждению загрязнения пищевых продуктов патогенными микроорганизмами
- созданию условий, ограничивающих жизнедеятельность возбудителей пищевых отравлений
- обеспечению условий, губительно действующих на возбудителя пищевых заболеваний.



---

**Практика показала, что строгое выполнение комплекса ветеринарно-санитарных и санитарно-гигиенических мероприятий на всех этапах обработки пищевых продуктов — с момента их получения до реализации — обеспечивает защиту пищевых продуктов от загрязнения патогенными**



# Микробные отравления

---

## 1. Токсикоинфекции

Причинный фактор заболевания – бактерии E.Coli, бактерии рода Proteus, Энтерококки, спороносные анаэробы, патогенные галифы



# Микробные отравления

---

## 2. Токсикозы

- Бактериотоксикозы – энтеротоксигенные стафилококки
- Микотоксикозы – грибы различных родов



# Немикробные отравления

---

1. Отравления ядовитыми по своей природе продуктами
  - *Растительное происхождение* – ядовитые грибы, дикорастущие культурные растения, сорные растения злаковых культур с ядовитыми семенами
  - *Животное происхождение* – икра и молоки некоторых рыб, некоторые железы внутренне секрции убойных животных



# Немикробные отравления

---

2. Отравления продуктами, ядовитых при определенных условиях
  - **Животного происхождения** – проросший картофель (содержит соланин), горькие ядра косточковых плодов (содержат амигдалин), орешки некоторые – бука, рецинии.
  - **Растительного происхождения** – печень, икра, молоки некоторых рыб (налим, щука), пчелиный мед при сборе нектара ядовитых растений



# Немикробные отравления

---

3. Отравления примесями химических веществ
  - Пестициды, соли тяжелых металлов, пищевые добавки в больших количествах; соединения, мигрирующие в продукт из оборудования, упаковочных материалов



# Немикробные отравления

---

4. Отравления неустановленной этиологии
  - алиментарная пароксизмально – токсическая миоглобинурия – озерная рыба некоторых районов мира в отдельные годы

# Расследование пищевых отравлений -

---

**совокупность мероприятий, направленных на выявлении этиологии заболевания и факторов, способствующих его возникновению, с целью осуществления лечения и предупреждения подобных**



---

**В расследовании могут принимать участие – санитарный врач по гигиене питания, главный врач СЭС, врачи лечебного профиля.**



# Этапы расследования

---

1. Изъятие из употребления остатков подозрительной пищи и взятие пробы для анализа в количестве 200-300 г.
2. Сбор рвотных и каловых масс заболевших, взятие крови из вены для посева на гемокультуру.
3. Направление изъятой пищи, собранных выделений на исследование в лабораторию.

# Этапы расследования

---

4. До выяснения всех обстоятельств необходимо запретить реализацию подозрительных продуктов
5. Немедленно известить о пищевом отравлении местную СЭС.

