

ПИЩЕВЫЕ ТОКСИКОИНФЕКЦИИ

Презентацию подготовила:

студентка ТМК 341 группы

Специальности «фармация»

Лунина Н.С

Преподаватель: Маркова М.А.

Пищевая токсикоинфекция – это острое желудочно-кишечное заболевание, которое возникает после употребления продуктов питания, содержащих токсины микроорганизмов. Заражение же самими бактериями при данной патологии может не происходить.



Основные возбудители пищевой токсикоинфекции

Основные бактерии, токсины которых способны вызывать пищевые токсикоинфекции:

Staphylococcus aureus – золотистый стафилококк - способен вырабатывать токсин, поражающий кишечник. Золотистый стафилококк широко распространен в окружающей среде и отлично сохраняется и размножается в пищевых продуктах, которые являются для него питательной средой. Если блюда после приготовления оставляют при комнатной температуре (особенно салаты с майонезом, кремовые торты и т.д.), то в них создаются как нельзя более благоприятные условия для размножения стафилококков и выработки токсина.

Bacillus cereus – заболевание обычно связано с употреблением блюд из риса (сырой рис часто бывает обсеменен *Bacillus cereus*). Возбудитель размножается в блюдах, оставленных после приготовления при комнатной температуре. Токсин *Bacillus cereus* термостабилен, и повторное кипячение блюда его не разрушает.

Clostridium perfringens . Эта пищевая токсикоинфекция бывает связана с употреблением блюд из недостаточно проваренного мяса, птицы и бобовых. Заболевание обычно продолжается не более суток и проходит без лечения.

СИМПТОМЫ ПИЩЕВЫХ ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ

Первые симптомы пищевой токсикоинфекции возникают уже через несколько часов после употребления зараженной пищи (редко инкубационный период увеличивается до суток). **У больного появляется:**

Гипертермия (повышение температуры тела).

Тошнота, [рвота](#), которая приносит облегчение.

[Понос](#) (может быть до 10-15 раз в сутки со схваткообразными болями).

Выраженная слабость и головная боль.

Помимо этого, при обильной рвоте и диарее развиваются признаки обезвоживания:

Жажда.

Осиплость голоса.

Сухость кожи.

Снижение артериального давления.

Редкие мочеиспускания (при этом моча очень концентрированная).

У маленьких детей западание темечка.

Судороги.



ЛЕЧЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ

Основные цели лечения пищевой токсикоинфекции – скорейшее выведение токсинов из организма и восстановление потери жидкости и солей. **Для этого проводятся следующие мероприятия:**

Промывание желудка кипяченой водой комнатной температуры или слабым содовым раствором.

Назначаются сорбенты – Сорбекс, Смекта, [Энтеросгель](#) и прочие.

Применяются средства для регидратации – Регидрон, Гастролит, Орсоль и другие.

Раствор для регидратации можно приготовить самостоятельно из 1 литра кипяченной теплой воды, 3 г обыкновенной каменной соли и 18 г сахарного песка.

Антибиотики и кишечные антисептики при отравлении микробными токсинами, как правило, не применяются.

Также важно помнить, что средства, останавливающие диарею (например, Лоперамид – «Иммодиум»), при пищевых токсикоинфекциях категорически противопоказаны. Токсические вещества постепенно выводятся из организма с калом, поэтому задержка дефекации может спровоцировать еще большую интоксикацию организма.

В тяжелых случаях больных пищевой токсикоинфекцией госпитализируют, и уже в медицинском учреждении им проводится парентеральная регидратация и дезинтоксикация, а также осуществляется другое симптоматическое лечение в зависимости от клинической картины.

ДИЕТА

Соблюдение диеты при пищевых токсикоинфекциях имеет не меньшее значение, чем медикаментозное лечение. С помощью правильного питания можно обеспечить наилучшие условия для восстановления слизистой оболочки желудочно-кишечного тракта и нормализации процессов пищеварения.

В первые дни болезни пища должна быть максимально щадящей как механически, так химически и термически. То есть готовые блюда следует делать максимально однородными, не острыми, не кислыми, средней температуры (теплыми). Что касается состава рациона, то в нем должна преобладать белковая пища, жиры же и углеводы – в минимальном количестве. Таким образом, лучшие блюда для больных пищевой токсикоинфекцией – это нежирные супы с протертым мясом и крупами, обезжиренный творог, слизистые каши, отварная рыба нежирных сортов в измельченном виде, паровые омлеты.

ПРОФИЛАКТИКА ПИЩЕВЫХ ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ



Мойте руки



Мойте овощи и фрукты



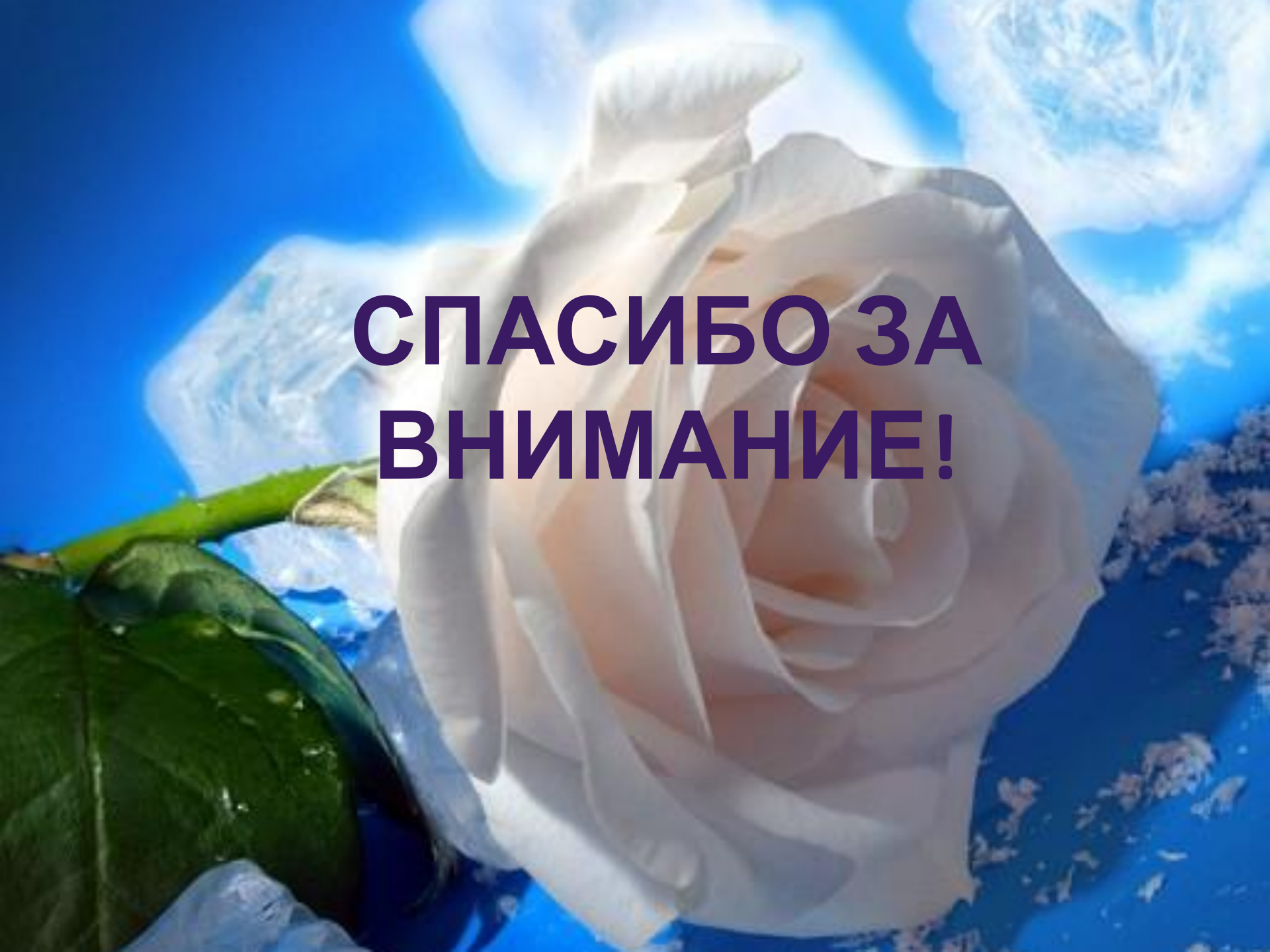
Употребляйте в пищу хорошо
прожаренное мясо



Уничтожайте насекомых -
переносчиков кишечных инфекций

Профилактика пищевой токсикоинфекции

Профилактика заключается в соблюдении правил личной гигиены: нельзя забывать о «золотом» правиле – мыть руки перед едой. Не рекомендуется употреблять в пищу продукты с истекшим сроком годности, даже хранившиеся в холодильнике, поскольку многие токсины способны сохраняться при низких температурах. Тщательно мыть овощи и фрукты. Особенно внимательными следует быть при поездке в развивающиеся страны, где чрезвычайно распространены острые кишечные инфекции (в том числе пищевые токсикоинфекции). В таких поездках рекомендуется есть только свежеприготовленные горячие блюда, избегать сырых овощей, салатов, неочищенных фруктов, пить только кипяченую или обеззараженную воду, не употреблять напитков со льдом.



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**