



# **Тема: «Пищевые отравления»**

# Классификация пищевых отравлений

## 1. Отравления микробной природы

*1.1 Токсикоинфекции*

*1.2 Токсикозы*

*1.2.1 Бактериальные*

*1.2.2 Микотоксикозы*

*1.3 Смешанной этиологии (микст)*

## 2. Отравления немикробной природы

*2.1 Отравления ядовитыми растениями и тканями животных*

*2.2 Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми при определенных условиях*

*2.3 Отравления примесями химических веществ*

## 3. Отравления неустановленной этиологии

# Источники пищевых отравлений:

1. Человек, готовящий пищу, не соблюдающий правил личной гигиены.
2. Продукты, не прошедшие термическую обработку.
3. Загрязненная бактериями вода.
4. Домашние животные, насекомые, птицы и грызуны.
5. Необработанные, немытые овощи, фрукты, зелень.
6. Отсутствие должной обработки кухонного инвентаря.
7. Неграмотное приготовление консервированной продукции и

# **Пищевые отравления немикробной природы вызываются:**

- **продуктами ядовитыми сами по себе (животного и растительного происхождения),**
- **временно ядовитыми продуктами (зеленый картофель, некоторые морепродукты),**
- **продуктами, имеющими ядовитые примеси (пестициды,**

# Пищевые отравления микробной этиологии

1. Отравления микробной природы
  - 1.1 Токсикоинфекции
  - 1.2 Токсикозы
    - 1.2.1 Бактериальные
    - 1.2.2 Микотоксикозы
  - 1.3 Смешанной этиологии (микст)

# 1. Микробные отравления

**Пищевые отравления** – это отравления которые могут быть вызваны микробами различного типа.

**1.1 Токсикоинфекции** — острые заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей массивные количества живых клеток (10<sup>5</sup>-10<sup>6</sup> на 1 гр.) специфического возбудителя и их токсинов, выделенных при размножении и гибели микроорганизмов.



# Особенности ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ:

## Эпидемиологические

1. внезапность
2. массовость
3. приблизительно одновременное заболевание большинства лиц, употреблявших данную пищу
4. прекращение новых заболеваний после изъятия недоброкачественной пищи.

## Клинические:

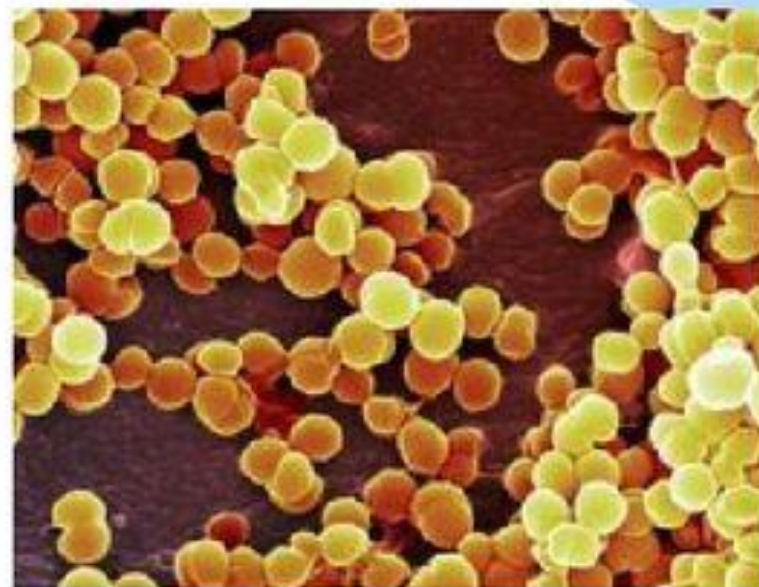
5. короткий инкубационный период
6. острое начало
7. непродолжительное течение
8. малая контагиозность



**1.2 Токсикозы** — острые или хронические заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей токсин, накопившийся в ней в результате развития специфического возбудителя; при этом жизнеспособные клетки самого возбудителя в пище могут отсутствовать или обнаруживаться в небольших количествах.



**1.2.1 Бактериальные токсикозы** — это отравления, вызванные ядом, которые микробы выделили в продукте. К ним принадлежат ботулизм и стафилококковые токсикозы.



# Ботулизм

**Ботулизм** - это болезнь, возникающая в результате отравления токсинами бактерий ботулизма и характеризующаяся тяжелым поражением нервной системы. **Резервуаром** возбудителей ботулизма в природе являются теплокровные, реже холоднокровные, животные, в кишечнике которых находятся клостридии, выделяющиеся с испражнениями во внешнюю среду. Сам возбудитель не вызывает заболевание человека, опасен только токсин. Для возникновения отравления необходимо размножение возбудителя с накоплением ботулотоксина в среде с маленьким количеством кислорода (ветчина, колбасы, консервы, соленая рыба), а также в консервированных овощах, фруктах, грибах.

# Микотоксикозы

1.2.2 Микотоксикозы— группа заболеваний человека и животных, вызываемых определёнными видами грибков, которые в процессе жизнедеятельности образуют токсические вещества — микотоксины. Токсинообразующие грибки широко распространены в природе.



**\* К микотоксикозам  
относятся:**

- \* — эрготизм;
- \* — фузариотоксикозы;
- \* — афлотоксикозы;

- \* **Эрготизм вызывается употреблением в пищу зерновых (рожь, пшеница), пораженных склероциями гриба *Claviceps purpurea*. Склероции гриба *Claviceps purpurea* – это спорынья. Действующим токсическим началом при отравлении являются алкалоиды спорыньи, концентрация которых практически не снижается при выпечке хлеба из зараженной муки. Эрготизм протекает в судорожной и гангренозной формах. В настоящее время случаи возникновения эрготизма встречаются крайне редко.**
- \* **К фузариотоксикозам относят отравления при использовании в пищу зерновых, пораженных грибами рода *Fusarium*. К фузариотоксикозам относятся отравления «пьяным хлебом» и алиментарно-токсическая алейкия. Микотоксины содержатся во всех слоях зерна, не растворяются в воде, устойчивы к высокой температуре, не разрушаются при хранении. Выпечка, проварка такого зерна, муки не разрушает яд в пище.**
- \* **Афлотоксикоз – микотоксикозы, вызываемые афлотоксинами, которые продуцируют грибы рода *Aspergillus flavus*. Афлотоксины являются одним из наиболее сильных гепатотропных ядов, обладающим способностью вызывать канцерогенный эффект. Афлотоксины поражают злаки, орехи (арахис), кукурузу при неправильном условии хранения. Афлотоксикоз протекает в острой и хронической форме с преобладанием в клинике диспепсического синдрома, синдрома поражения печени, геморрагическими проявлениями.**

# **Пищевые отравления немикробной этиологии**

## **2.1 Отравления ядовитыми растениями и тканями животных**

### ***2.1.1 Растениями, ядовитыми по своей природе***

### ***2.2.2 Тканями животных, ядовитыми по своей природе***

# *\*Клиническая картина*

*\*Клиническая картина отравления грибами разнообразна, выделяют несколько синдромов:*

*\*— желудочно-кишечный синдром;*

*\*— печеночный синдром (чаще при отравлении бледной поганкой);*

*\*— почечный синдром;*

*\*— психоневрологический синдром.*





**Спасибо за  
внимание**



306 группа

Выполнили: Амоев Оджалан

Сеитов Али