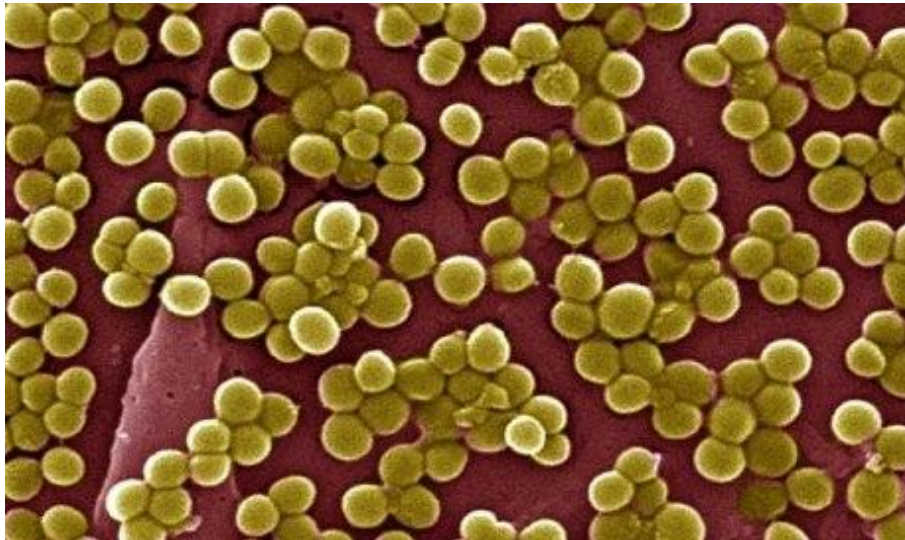
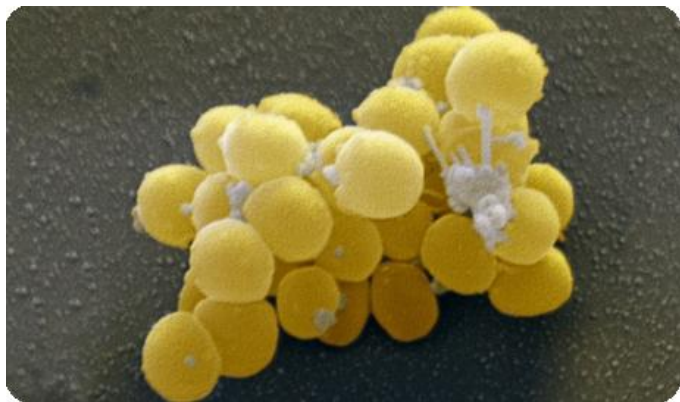


СТАФИЛОКОККОВЫЙ ТОКСИКОЗ



Стафилококк

- Стафилококк — род бактерий семейства Micrococaceae.
- Для представителей рода характерно расположение микробных клеток «виноградными гроздьями» в чистой культуре.
Стафилококки — факультативные анаэробы, при этом они не образуют спор или капсул. Некоторые стафилококки синтезируют характерные пигменты.
- Они присутствуют у большинства людей и являются частью нормальной микрофлоры кожных покровов, слизистых оболочек и нижнего отдела кишечника.



Стафилококковый ТОКСИКОЗ

- распространенное пищевое отравление. Стафилококки очень распространены во внешней среде. Токсигенные штаммы стафилококка, в основном золотистого (*Staphylococcus aureus*), способны при попадании в пищевой продукт активно размножаться и вырабатывать энтеротоксин.
- Относится к пищевым интоксикациям



Способы обсеменения стафилококками пищевых продуктов

- Возможности попадания энтерооксигенных стафилококков в пищевые продукты чрезвычайно разнообразны
- значительную роль придают аэрогенному обсеменению стафилококками пищевых продуктов людьми, больными стафилококковым ринитом и назофарингитом, а также при наличии у работников пищевых предприятий на руках гноящихся ран, ссадин, панариция и др



Условия

- рН среды 6,9-7,2
- наличие углеводов, белков
- повышение температуры до 25-30 С
- При температуре ниже 20 С и рН 6,5 образование энтеротоксина замедляется, а при температуре ниже 10 С и рН 6,0 прекращается
- более интенсивно образуется в полуанаэробных условиях развития стафилококков



Вино	4	кислотная
Пиано	4,5	
Кислотный дождь	<5,0	
Кофе	5	
Чай, или здоровая кожа	5,5	
Соловая	6	
Молоко	6,5	
Чистая вода	7	нейтральная
	6,5 - 7,4	кислотно-щелочная
Кровь	7,35 - 7,44	
Морская вода	8	
	8,3	
Мыло для рук	9 - 10	щелочная
	11,5	
Отбеливатель	12,5	

Продукты, вызывающие стафилококковую интоксикацию



Молоко и
молочные
продукты

Продукты



Мясной фарш



Кондитерские
изделия с кремом



Клиника

- Короткий инкубационный период – 1-6 ч
- Короткое течение – 20-25 ч
- Тошнота, слабость, рвота
- Субфебрильная температура
- Жидкий стул
- Головная боль
- В тяжелых случаях возможны гиповолемия и артериальная гипотония .



Диагностика Стафилококкового пищевого отравления:

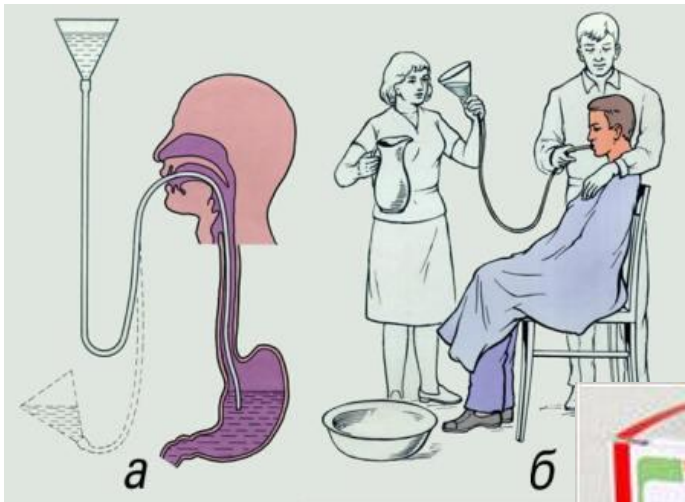
Диагностические тесты.

Выделение одного и того же фаготипа *S. aureus* у пораженных лиц, переносчиков возбудителя и лиц, приготавливающих пищу и ответственных за ее загрязнение при вспышках, подтверждает диагноз.



Лечение

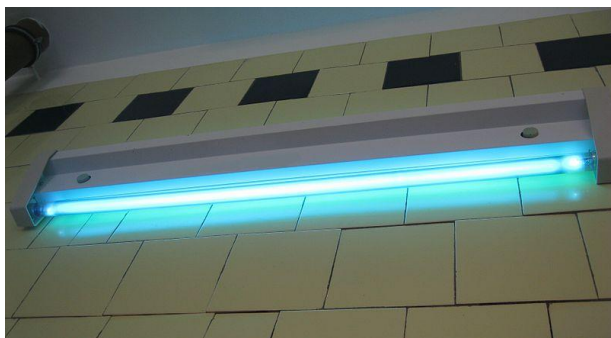
- Лечение стафилококкового пищевого отравления
симптоматическое



профилактика

- Профилактика стафилококкового токсикоза заключается в следующем:
- выявление лиц с воспалительными заболеваниями кожи и верхних дыхательных путей при ежедневном осмотре персонала холодных, кондитерских и горячих цехов перед началом работы и отстранение их от работы с готовой пищей;
- создание условий, препятствующих образованию энтеротоксина в пищевых продуктах за счет хранения их при температуре ниже 4° С и сокращения сроков реализации;
- строгое соблюдение рецептуры кремов и изготовление их с содержанием сахара более 60 % на водную фазу;
- использование в кондитерских и холодных цехах бактерицидных ламп;
- стерилизация инвентаря, используемого для работы с кремом.

профилактика



ПРЕЗЕНТАЦИЯ ОКОНЧЕНА



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ