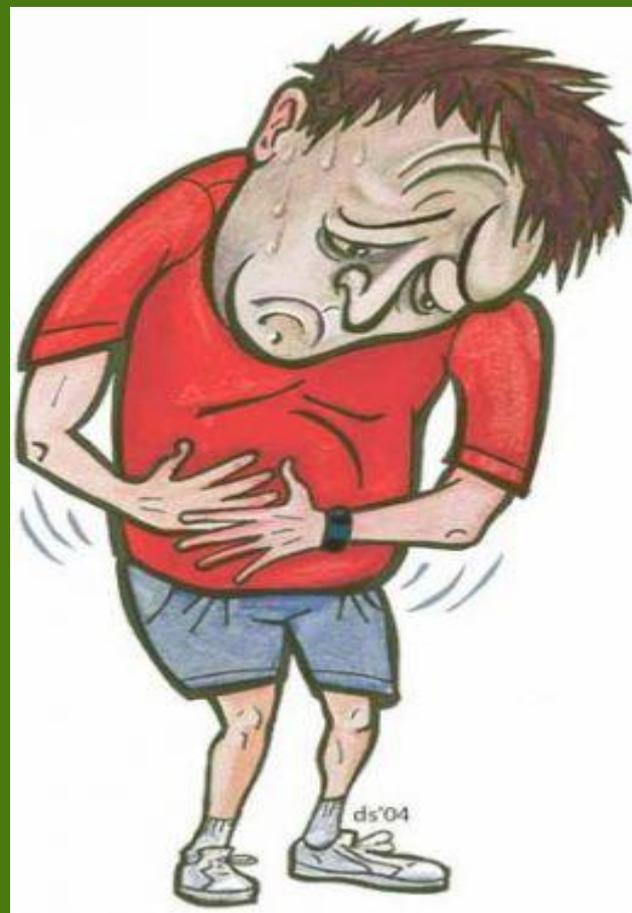




***ПИЩЕВЫЕ
БАКТЕРИАЛЬНЫЕ
ТОКСИКОЗЫ И ИХ
ПРОФИЛАКТИКА***

Пищевые токсикозы — заболевания, вызываемые энтерально действующими экзотоксинами, которые накапливаются в продуктах в результате обильного размножения микробов.



Бактериотоксикозы



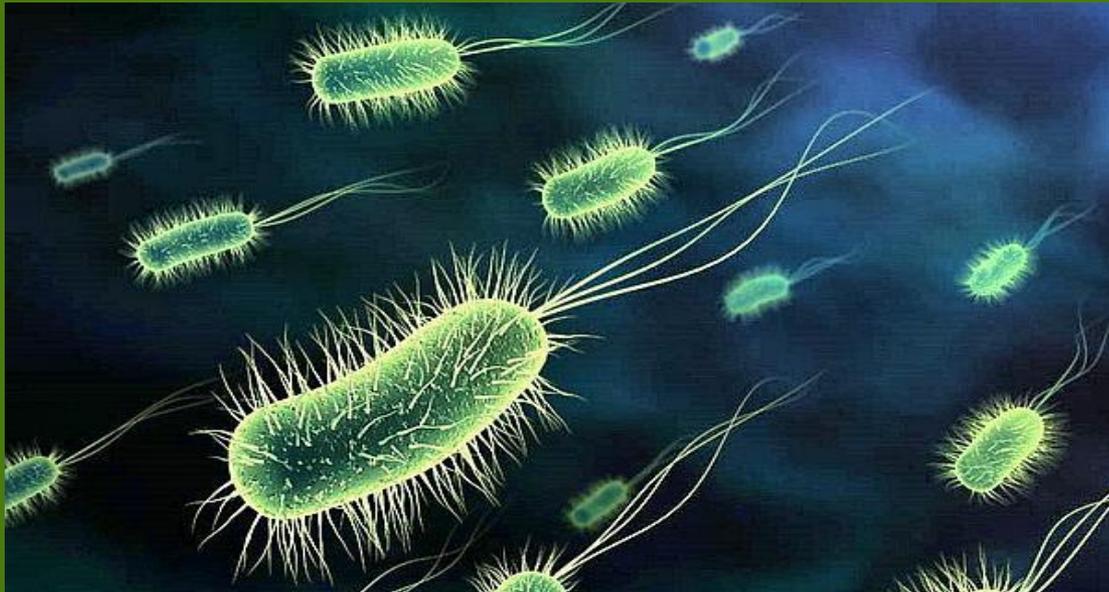
**Стафилококковый
ТОКСИКОЗ**



Ботулизм

Стафилококковый ТОКСИКОЗ

Возникновение заболевания обусловлено энтеротоксинами золотистого стафилококка (*S.aureus*).



Продукты, вызывающие стафилококковую интоксикацию

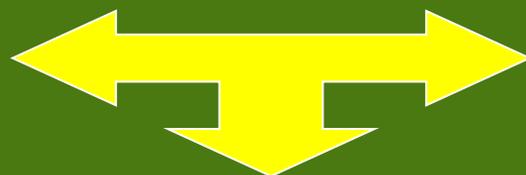


**Молоко и
молочные
продукты**

Продукты



Мясной фарш



**Кондитерские
изделия с кремом**



Условия

- ❑ Низкая температура – жизнеспособность возбудителя сохраняется, токсин не продуцируется
- ❑ Комнатная температура- размножение стафилококка и продуцирование токсина
- ❑ Термическая обработка - стафилококк погибает через 30 мин, токсин разрушается через 5-6 часов (неэффективна)



Клиника

- ❑ Инкубационный период 2-4 часа
- ❑ Тошнота
- ❑ Рвота
- ❑ Боли в верхней части живота
- ❑ Понос у 50% больных
- ❑ Температура тела = 37,5- 37,7 С, субфебрильная
- ❑ Продолжительность заболевания 1-3 дня



Лечение

симптоматическое



Диагностика

- Бактериологическое исследование
- Биопроба на крупных лабораторных ЖИВОТНЫХ

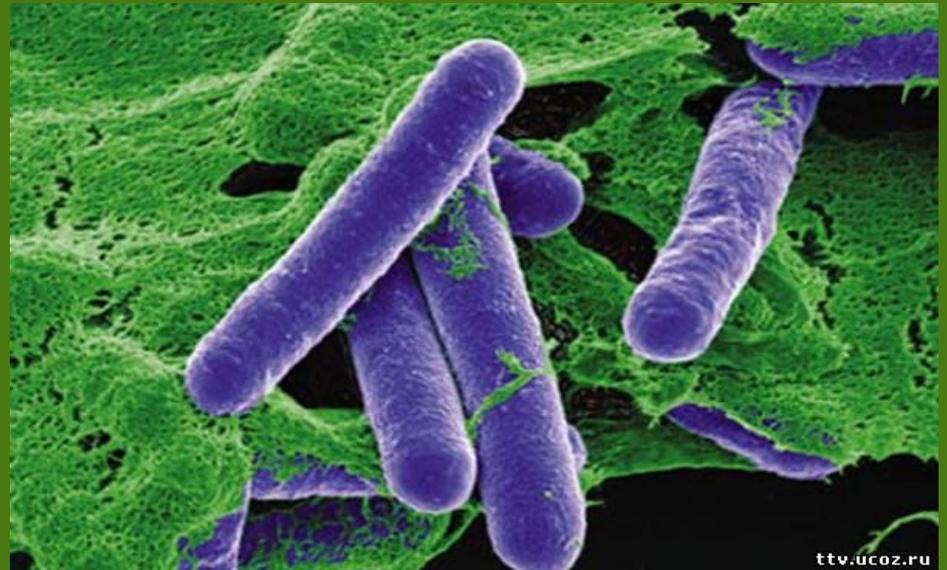
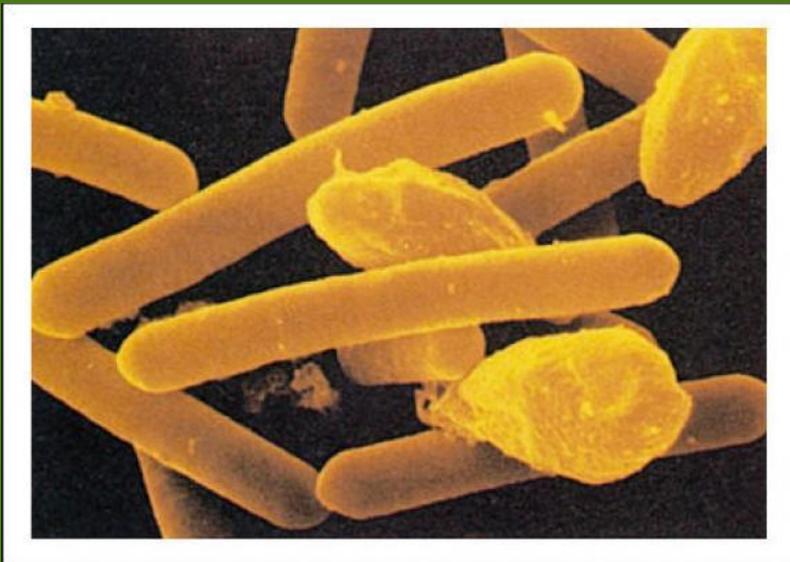


Профилактика

- Мероприятия по предупреждению попадания микробов в продукты (не допускать персонал к работе, болеющий гнойничковыми заболеваниями и заболеваниями верхних дыхательных путей)
- Мероприятия по предупреждению размножения микробов в продуктах (хранение при низких температурах)

Ботулизм

Возникновение заболевания обусловлено ботулиническим токсином, вырабатываемым *Clostridium botulinum* (типы А, В, Е, F).



Продукты, вызывающие ботулизм



колбасы

Продукты

красная рыба,
копченая и
соленая рыба

сырокопченые
окорока

домашние
консервы

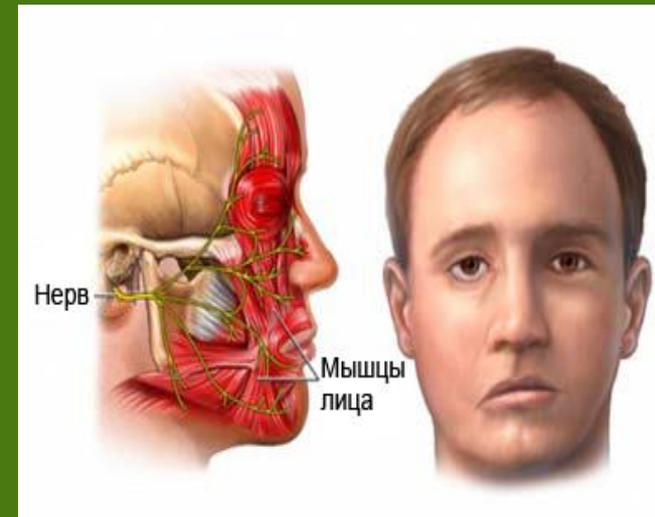


УСЛОВИЯ

- ❑ Низкая температура – жизнеспособность возбудителя сохраняется, токсин не продуцируется.
- ❑ Комнатная температура – прорастание спор и продуцирование токсина, Появлению токсина способствуют анаэробные условия.
- ❑ Термическая обработка
 - Споры – не погибают
 - Вегетативные формы – погибают при температуре 80 градусов в течение 15 мин.
 - Ботулотоксин – разрушается при кипячении через 15-30 мин.

Клиника

- ❑ Инкубационный период 12-72 часа
- ❑ Туман и сетка перед глазами
- ❑ Опущение век (птоз)
- ❑ Расширение зрачка (мидриаз)
- ❑ Двоение в глазах (диплопия)
- ❑ Нарушение аккомодации
- ❑ Нарушение акта глотания (дисфагия)
- ❑ Нарушение речи (дизартрия)



- 
- ❑ Осиплость голоса вплоть до афонии
 - ❑ Паралич лицевого нерва
 - ❑ Температура тела в норме
 - ❑ Частый пульс
 - ❑ Тошнота и рвота у 50% больных
 - ❑ Слабость дыхательной мускулатуры, острая дыхательная недостаточность
 - ❑ Боли в икроножных мышцах
 - ❑ Летальный исход

Лечение

Специфическое (использование противоботулинической антитоксической сыворотки и введение поливалентного анатоксина для выработки активного иммунитета)



Диагностика

- ❑ Биопроба на мелких лабораторных животных
 - ❑ Бактериологическое исследование
 - ❑ Серологическое исследование
- Иммуноферментный анализ(ИФА)



Профилактика

- ❑ Правильный выбор продуктов
- ❑ Тщательная обработка под проточной водой
- ❑ Использование при консервировании проверенных рецептов
(рН рассола в пределах 4,4-4,5; концентрация NaCl не менее 11%; концентрация сахара не менее 55%)
- ❑ Стерилизация консервов



- ❑ Правильное хранение консервированных продуктов (в погребах, в холодильнике)
- ❑ Правильный отлов рыбы, разделка, посол
- ❑ Правильная транспортировка, хранение и реализация консервированных продуктов
- ❑ Обязательное уничтожение бомбажных (вздутых) банок
- ❑ Санитарно-просветительская работа среди населения по технологии приготовления консервов.



Забор материала для лабораторной диагностики

- Пища 200-300г
- Материалы от больного:
 - рвотные массы, промывные воды желудка, моча, испражнения (100 мл),
 - кровь из локтевой вены (10 мл)

