

Джанболатова

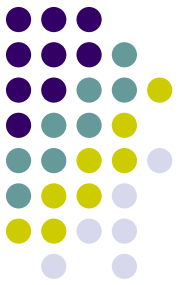
Диана
45группа



Определение

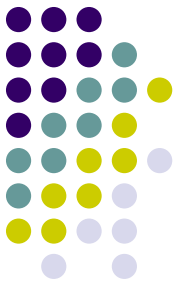


- П И Щ Е В Ы Е Т О К С И К О И Н Ф Е К Ц И И (П Т И) и и н т о к с и к а ц и и — это острые заболевания, возникающие в результате употребления пищи, зараженной определенными видами микроорганизмов или содержащей продукты их жизнедеятельности - токсины. Возбудители пищевых токсикоинфекций широко распространены в природе и нередко присутствуют в кишечнике животных и человека (так называемые условно патогенные бактерии - кишечная, паракишечная палочки), не причиняя вреда (например, дизентерийные палочки, стафилококк и другие). Но при определенных условиях (ослабление организма или какое-либо заболевание) возбудители пищевых токсикоинфекций могут проявить свои болезнетворные свойства.



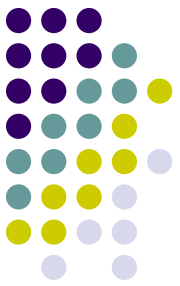
- **И с т о ч н и к а м и** возбудителей инфекции являются люди и животные, больные или бактерионосители, выделяющие возбудителя с фекалиями, загрязняющими почву, предметы окружающей среды, пищу, воду открытых водоемов.

Возбудители передаются только через пищевые продукты, чаще через мясо, молоко, студень, фарш, паштет, котлеты, рыбу, винегрет, салат, загрязненные в процессе приготовления, транспортировки, хранения и реализации. Возможно загрязнение мяса при забое и обработке туш больных животных. Заболевание всегда связано с употреблением в пищу загрязненных продуктов, не прошедших термической обработки, либо готовой пищи, загрязненной после ее приготовления, хранившейся вне холодильника и не подвергавшейся повторной термической обработке.



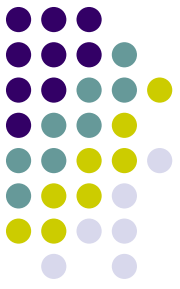
- Хранение пищевых продуктов и готовой пищи в теплых помещениях является одной из главных причин, способствующих, массивному размножению возбудителей и последующему возникновению пищевых токсикоинфекций. Нередки случаи, когда пища, съеденная без всякого вреда непосредственно после приготовления, вызывает вспышку пищевых токсикоинфекций при потреблении после нескольких часов ее хранения в теплом помещении. Особую опасность при этом представляют изделия из фарша, паштеты, студни, заливные блюда, кровяные колбасы и другое, в которых размножение микроорганизмов происходит быстро во всей массе блюда. Поэтому в отношении этих изделий и других скоропортящихся продуктов допускается только кратковременное хранение в условиях охлаждения (в холодильных шкафах, зимой в неотопливаемых кладовых и другие). Под влиянием тепловой обработки возбудители пищевых токсикоинфекций погибают, однако при кратковременной обработке (например, жарение котлет, отваривание пельменей и другое) микроорганизмы, находящиеся в толще продукта, могут остаться жизнеспособными. В связи с этим необходимо проводить достаточно интенсивную тепловую обработку.

Симптомы пищевой токсикоинфекции



Токсины, как полученные с пищей, так и образовавшиеся в организме, вызывают воспалительный процесс в слизистой оболочке желудка, тонкой и толстой кишки (гастроэнтероколит). Вследствие воспалительного процесса в слизистой оболочке кишечника усиливается его моторная функция, нарушается всасывающая и переваривающая способности, может возникнуть дисбактериоз – резкое нарушение количественного соотношения и состава микрофлоры кишечника.

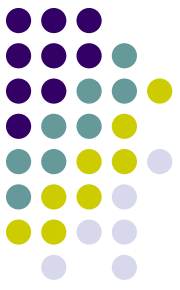
Эти нарушения проявляются обычно через 2-5 часов после употребления зараженного продукта и характеризуются:



- **Болями в животе**
- **Тошнотой**
- **Множественной рвотой**
- **Диареей: стул до 10-15 раз в сутки, сначала жидкими каловыми массами, а потом водянистым, обильным отделяемым**
- **Повышением температуры тела до 37,5-39 °С**
- **Общей слабостью**
- **Ознобом**

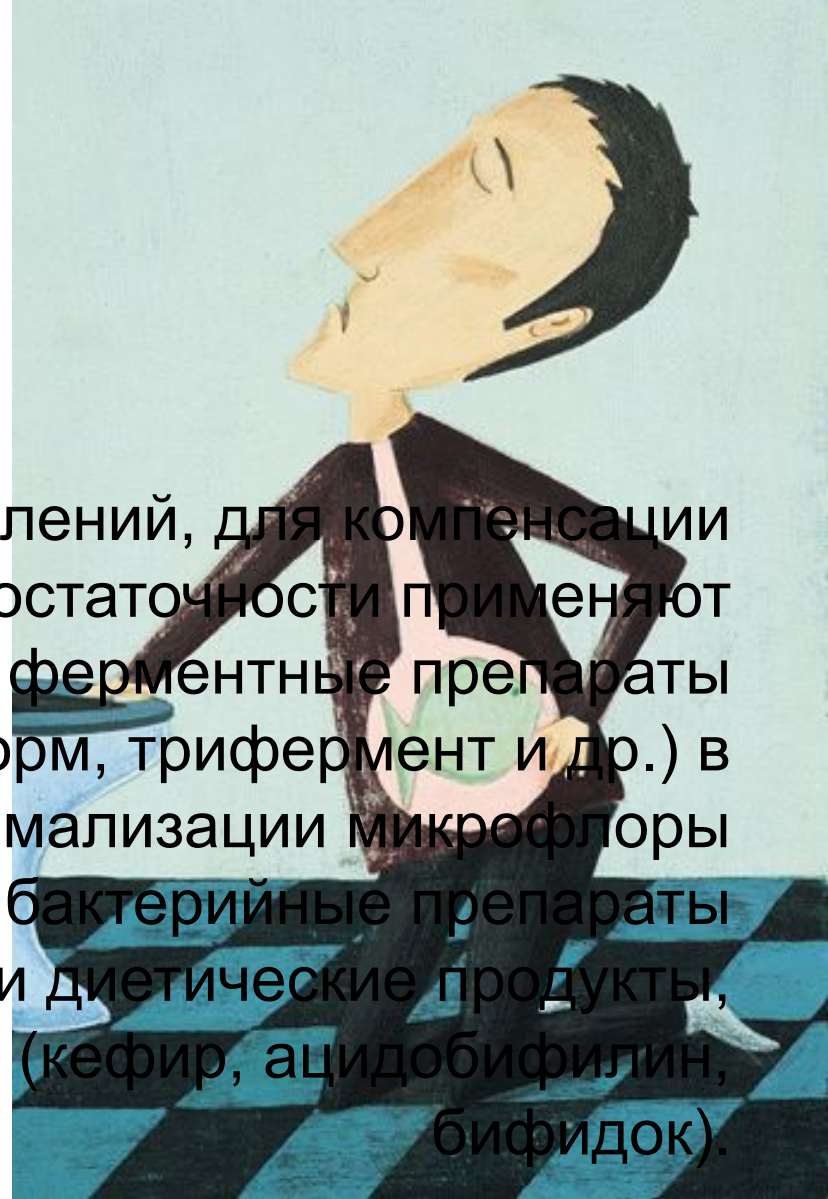
Обычно к концу первых суток от начала заболевания человек начинает отмечать улучшение самочувствия.

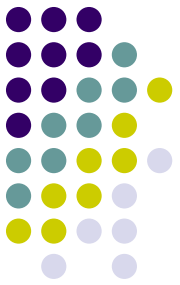
Лечение токсикоинфекций



- В первые часы заболевания наиболее эффективным и неотложным мероприятием является промывание желудка через зонд; при продолжающихся тошноте и рвоте эту процедуру проводят и в более поздние сроки. Желудок промывают 2% раствором гидрокарбоната натрия или водой. Процедуру продолжают до отхождения чистой воды. Дальнейшее лечение зависит от степени обезвоживания организма. Больным, находящимся в тяжелом состоянии, с выраженными признаками обезвоживания показано внутривенное введение солевых растворов. Важное значение имеет лечебное питание. Из рациона необходимо исключить блюда, оказывающие раздражающее действие на желудочно-кишечный тракт и усиливающие бродильные процессы. Показаны слизистые супы, неконцентрированные бульоны, блюда из молотого или протертого мяса, отварная нежирная рыба, паровые котлеты, омлет, картофельное пюре, творог, кисели, сливочное масло, подсушенный хлеб, сухое печенье, чай.

После стихания острых явлений, для компенсации пищеварительной недостаточности применяют ферменты и ферментные препараты (панкреатин, фестал, панзинорм, трифермент и др.) в течение 7 -14 дней. Для нормализации микрофлоры кишечника назначают бактериальные препараты (бифидумбактерин) или диетические продукты, содержащие бифидобактерии (кефир, ацидобифин, бифидок).

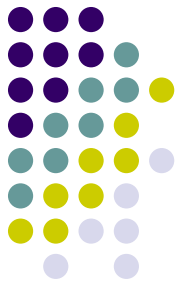




Осложнения

- **Осложнения** отмечаются редко, чаще у детей и лиц пожилого возраста с тяжелыми сопутствующими заболеваниями. При этом возможно развитие инфекционно-токсического шока, тромбоза сосудов, острой сердечно - сосудистой недостаточности, сепсис и др.





Профилактика микробных пищевых отравлений



соблюдение условий хранения скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов и сроков их реализации, а также сроков реализации готовой пищи



✓ соблюдение санитарных требований к правилам личной гигиены персонала объектов общественного питания



Спасибо за внимание!

