

ХАРЧОВІ ТОКСИКОІНФЕКЦІЇ ТА ТОКСИКОЗИ МІКРОБНОГО ПОХОДЖЕННЯ

План:

1. Вступ
2. Класифікація

- Харчові отруєння — гострі (рідше хронічні) неконтагіозні хвороби, що виникають внаслідок споживання продуктів харчування, масивно заражених різними видами мікроорганізмів або тих, що містять токсичні для організму речовини мікробної або немікробної природи.
- Відповідно до етіологічних ознак, харчові отруєння поділяють на 3 групи: мікробного походження, немікробного походження та невстановленої етіології.
- Для працівників, зайнятих у виробництві м'яса та м'ясних продуктів, найбільше значення мають знання про харчові отруєння мікробного походження.
- Харчові отруєння невстановленої етіології виникають внаслідок споживання озерної риби деяких районів світу в окремі роки.
 - Серед харчових отруєнь немікробного походження предметом вивчення є захворювання людей після споживання продуктів харчування з наявністю в них пестицидів, солей важких металів, харчових добавок та інших хімічних домішок у кількостях, що перевищують допустимі рівні.

Необхідно пам'ятати, що до харчових отруєнь не відносяться: захворювання людей у результаті потрапляння в організм надлишкової кількості харчових речовин (гіпервітаміноз та ін.), отруєння, що виникли внаслідок навмисного введення в їжу отрути з метою самогубства або вбивства, алкогольного сп'яніння або помилкового використання у побуті будь-якої отруйної речовини замість харчової, а також харчові алергії.

Класифікація

Мікробні харчові отруєння за патогенетичним ознакам класифікуються на токсикоінфекції, токсикози та змішаної етіології.

Для цих хвороб властиві явища інтоксикації та шлунково-кишкові розлади. Харчові отруєння мікробного походження відрізняються від інших кишкових інфекцій раптовістю виникнення, коротким інкубаційним періодом (від моменту споживання їжі до появи перших клінічних симптомів хвороби), одночасним захворюванням групи людей та короткочасовим перебігом хвороби (2—7 днів).

Харчові токсикоінфекції — гострі захворювання, що виникають внаслідок споживання продуктів харчування, які містять масивну кількість живих клітин специфічного збудника та їх токсинів.

Вміст цих мікроорганізмів у їжі визначає ступінь важкості хвороби. Вважається, що у здорової середнього віку людини клінічні ознаки харчової токсикоінфекції виникають у тих випадках, коли в організм надходить 105—107 живих мікробних клітин.

Механізм виникнення харчової токсикоінфекції такий: шлунковий сік не викликає загибелі збудників, у кишечнику вони проникають у слизову оболонку, розмножуються з наступною їх деструкцією. В результаті загибелі мікроорганізмів виділяються ендотоксини (комплекс ліпополісахаридів з білками стінок клітин бактерій), що характеризуються пірогенністю (здатність підвищувати 286 температуру тіла) та токсичністю, що підвищує проникність судин з відхиленням від норми кровообігу, нервової системи, водно-сольового обміну.

Прийнято вважати, що харчові токсикоінфекції викликаються такими мікроорганізмами: роду *Salmonella* (хоча на сьогодні сальмонельозу схильні надавати самостійне нозологічне значення), *Proteus*, ентеропатогенні варіанти *Escherichia coli*, *B. cereus*, *C. perfringens*, *S. faecalis*, представники родів *Citrobacter*, *Klebsiella*, *Jersinia*, *Pseudomonas*, *Campylobacter* та ін.

Харчові токсикози — гострі або хронічні (мікотоксикози) хвороби, що виникають внаслідок споживання їжі з наявністю токсину, що накопичився у ній у результаті життєдіяльності специфічного збудника.

Серед харчових токсикозів мікробного походження розрізняють ураження людини, викликані токсинами стафілококів, клостридіум ботулінум (ботулізм) та мікроскопічних грибів