

Тема: Харчові отруєння мікробного походження.

Вивчення нового матеріалу

Харчові отруєння - гострі захворювання, що виникають під час вживання їжі, яка містить отруйні для організму речовини мікробної чи немікробної природи. На відміну від харчових інфекцій харчові отруєння тривають кілька днів, але інколи можуть набувати тяжкої форми і закінчуватися летально.

Харчові отруєння не передаються від однієї людини до іншої. Цим вони відрізняються від харчових інфекцій. Особливо чутливі до харчових отруєнь діти, люди похилого віку й особи з хворобами шлунково-кишкового каналу.

Харчові отруєння завдають великих збитків здоров'ю населення України, основну їх масу становлять побутові харчові отруєння і передусім ботулізм.

Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ) розробила такий перелік харчових продуктів за ступенем забруднення мікроорганізмами і частотою випадків харчових отруєнь.

Категорія 1 - харчові продукти або їхні компоненти, які найчастіше є прямим джерелом харчових отруєнь.

Категорія 2 - харчові продукти або їхні компоненти, які є джерелом харчових отруєнь людини під час порушення технології виробництва, зберігання і транспортування.

Категорія 3 - харчові продукти або їхні компоненти, які можуть бути причиною харчових отруєнь за недотримання санітарних вимог під час переробки.

Категорія 4 - харчові продукти або їхні компоненти, які зрідка є причиною харчових отруєнь.

Категорія 5 - харчові продукти або їхні компоненти, що підлягають термічному обробленню, яке гарантує їхню безпеку.

Категорія 6 - харчові добавки, що забруднюють основний продукт.

З урахуванням наведеної класифікації мікробіологічний контроль продовольчої сировини і харчових продуктів обов'язковий.

Більшість отруєнь мають схожі симптоми: болі в ділянці живота, нудота, блювання, підвищення температури, пронос, втрата координації рухів.

Харчові отруєння мікробного походження можна поділити на три групи:

1. Бактеріальні токсикоінфекції (колібактеріальні токсикоінфекції та хвороби спричинені такими мікроорганізмами, як протей, цереус, клостридії, ентерококи і параземолітичні вібріони).

2. Бактеріальні інтоксикації (ботулізм, стафілококове отруєння).

3. Мікотоксикози (ерготизм, фузаріотоксикози, афлатоксикоз).

Патогенні мікроби виробляють токсини двох видів: екзотоксини й ендотоксини.

Екзотоксини легко переходять із мікробної клітини в довкілля. Вони вражають певні органи і тканини, мають специфічну дію.

Ендотоксини не виділяються з мікробної клітини під час її життєдіяльності, а вивільняються тільки після її загибелі. Ендотоксини не характеризуються специфічністю дії в організмі викликають загальні ознаки отруєння.

З настанням літньої пори відпусток з'являється загроза виникнення харчових отруєнь мікробного походження, тому що підвищення температури повітря до 20°C і вище сприяє не тільки збереженню мікроорганізмів, що потрапили на харчовий продукт, а й швидкому їх розмноженню і накопиченню. Харчові отруєння виникають внаслідок вживання тих харчових продуктів, в яких виникло масивне розмноження мікроорганізмів або їх токсинів. Часто зустрічаються харчові отруєння переважно тяжкого перебігу, викликані токсинами. Всі випадки захворювань пов'язані зі споживанням продуктів харчування, виготовлених у домашніх умовах: консервовані м'ясопродукти, гриби, риба сушена, в'ялена та копчена.

Ботулізм – це небезпечне харчове отруєння. Воно виникає при вживанні продуктів, що містять ботулотоксин, який є одним з найсильніших серед відомих токсинів, що блокує нервову функцію і призводить до дихального і скелетно-м'язового паралічу. Смертність в Україні від ботулізму сягає 20%.

Найчастіше ботулотоксин виділяють з в'яленої риби, м'ясних консервованих продуктів – паштети, тушонки, консервованих грибів та овочевих салатів домашнього виготовлення.

За даними наукових досліджень, окремі типи збудника можуть розмножуватись при температурі від +5 до +55°C, тобто це можливе навіть у побутовому холодильнику.

Клінічна картина захворювання залежить, у першу чергу, не від типу збудника, а від кількості токсину, що потрапив в організм, і вчасного введення антитоксичної сироватки, тому у будь-якому випадку підозри на ботулізм необхідно негайно звертатися за медичною допомогою.

Перебіг захворювання поступовий. Особливістю захворювання є різноманітність клінічних проявів, проте є три найтипівіші варіанти його розвитку: диспепсичний синдром, розлад зору (диплопія, сітка перед очима, мерехтіння), порушення дихання.

Під час виготовлення продукції необхідно ретельно очищувати сировину від забруднень, які можуть містити спори клостридій, в т.ч. від плісняви, яка поглинає кисень та створює більш сприятливі умови для розмноження бактерій. Ретельно стерилізуйте посуд, спеції та саму продукцію. Ні в якому випадку не купуйте консервні продукти домашнього виготовлення та не вживайте їх без попередньої достатньої термообробки. Краще надавати перевагу продуктам промислового виробництва.

З метою попередження харчових отруєнь варто:

- не брати в дорогу та на відпочинок продуктів, що швидко псуються;
- швидкопсуючі продукти зберігати лише у холодильнику та обов'язково дотримуватися термінів їх реалізації;
- ретельно проварювати, тушкувати і просмажувати харчові продукти, особливо консервовані, безпосередньо перед вживанням;
- залишки їжі на наступний день перед вживанням обов'язково прокип'ятити чи протушувати;
- сири і варені продукти при приготуванні їжі обробляти окремим розробним інвентарем;
- захищати харчові продукти і продовольчу сировину від випадкових забруднень, зберігати їх в закритому посуді;
- не купувати продукти харчування на стихійних ринках з рук у приватних осіб.

У випадку виявлення перших ознак харчового отруєння (слабкість, підвищення температури тіла, нудота, біль в животі, блювання, пронос тощо) **не займайтесь самолікуванням !!!!**, а терміново зверніться за допомогою до медпрацівників.



Домашнє завдання:

1. Опрацювати конспект;
2. Підготувати короткі повідомлення про 5 форм ботулізму):
 - харчовий ботулізм;
 - раневий ботулізм;
 - дитячий ботулізм;
 - респіраторний ботулізм;
 - ботулізм неспецифічної форми.