

# Пищевая токсикоинфекция



Пищевая токсикоинфекция развивается после употребления в пищу продуктов, инфицированных патогенными и условно-патогенными микроорганизмами.

Диагноз «пищевая токсикоинфекция» - понятие собирательное. Заподозрить такой диагноз можно во всех случаях, когда заболевание началось остро и связано с употреблением пищевых продуктов сомнительного качества.

## Этиология

Пищевая токсикоинфекция чаще всего вызывается сальмонеллами и условно-патогенными возбудителями.

## Эпидемиология

**Источником** ПТИ являются больные, страдающие гнойными инфекциями (панарициями, фурункулезом, парадонтозом, стафилококковыми ангинами, пневмония и др.)

**Механизм передачи** фекально-оральный.

**Пути передачи:** пищевой, водный, контактный.

**Клиническая картина.** **Инкубационный период** колеблется от 2-4 до 24-48 часов. После кратковременного дискомфорта (неприятные ощущения: вздутие и урчание в животе, тошнота, головная боль, иногда потемнение в глазах, общая слабость, чувство разбитости) в течение первого часа возникают рвота (обычно многократная), периодические боли в животе. Одновременно или несколько позднее появляется вначале жидкий каловый, а затем водянистый, обильный, зловонный стул до 10-15 раз в сутки, иногда без счета, чаще без патологических примесей, реже с примесью слизи и крови. Одновременно возникают симптомы интоксикации: озноб, сопровождающийся повышением температуры тела, сердечно-сосудистые нарушения (тахикардия, гипотония), бледность кожных покровов; обморочные состояния.

Тяжесть состояния больных обусловлена интоксикацией и степенью обезвоживания, связанного с потерей жидкости и солей с испражнениями и рвотой.

**Профилактика.** Основными мерами предупреждения болезни являются: строгое соблюдение санитарных норм и правил при заготовке, транспортировке и хранении пищевых продуктов, следование санитарным и технологическим правилам приготовления и использования готовой

пищи, соблюдение личной гигиены персоналом пищевых предприятий. В частности, все скоропортящиеся продукты должны храниться в холодильной камере. Разделку мяса и рыбы (сырого продукта или полуфабриката) необходимо проводить на различных столах (досках) разными ножами: хранение и перевозку готовой пищи нужно осуществлять в чистой посуде, ошпаренной кипятком; пищу следует раздавать непосредственно после термической обработки. При раздаче пищи через несколько часов после ее приготовления необходимо подвергнуть ее термической обработке.



