

*Леонтьева Анна Андреевна  
студентка 2 курса  
лечебный факультет  
Северо-Осетинская государственная медицинская академия  
Россия, г. Владикавказ*

*Салбиева Милана Асланбековна  
студентка 2 курса  
лечебный факультет  
Северо-Осетинская государственная медицинская академия  
Россия, г. Владикавказ  
e-mail: sssmvall@yandex.ru*

## **ОТРАВЛЕНИЕ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ**

***Аннотация:** Пищевое отравление – острое расстройство пищеварения, вызванное попаданием в организм условно-патогенных и патогенных бактерий, а также вырабатываемых ими токсинов. Они активно размножаются, вызывают раздражение слизистой ЖКТ. В некоторых случаях токсины всасываются в общий кровоток, разносятся кровью и могут вызывать нарушения в работе других органов и систем. Пищевое отравление может быть только бактериального происхождения. Отравление происходит под действием ядов, которые уже содержатся в пище, а также тех, которые образуются в полости кишечника, в результате работы кишечной микрофлоры.*

***Ключевые слова:** патогенные бактерии, пищевые токсикоинфекции, токсины, отравления, условно-патогенные бактерии.*

*Leontieva Anna Andreevna  
2nd year student  
medical Faculty  
North Ossetian State Medical Academy  
Russia, Vladikavkaz*

*Salbieva Milana Aslanbekovna  
2nd year student  
medical Faculty  
North Ossetian State Medical Academy  
Russia, Vladikavkaz*

## **FOOD POISONING**

**Abstract:** *Food poisoning is an acute digestive disorder caused by the ingestion of opportunistic and pathogenic bacteria, as well as toxins produced by them. They actively multiply, cause irritation of the gastrointestinal mucosa. In some cases, toxins are absorbed into the general bloodstream, carried by the blood and can cause disturbances in the work of other organs and systems. Food poisoning can only be of bacterial origin. Poisoning occurs under the influence of poisons that are already contained in food, as well as those that are formed in the intestinal cavity, as a result of the intestinal microflora.*

**Key words:** pathogenic bacteria, food toxicoinfections, toxins, poisoning, opportunistic bacteria.

Пищевые отравления- преимущественно острые заболевания, возникающие в результате употребления пищи, массивно обсемененной микроорганизмами или содержащей токсические вещества микробной и немикробной природы [1-2]. По современной классификации принято делить пищевые отравления на три группы: отравления микробного происхождения, немикробного происхождения и отравления неуточненной этиологии. В свою очередь отравления, вызванные микробами, делятся на токсикоинфекции (условно-патогенные или патогенные микроорганизмы становятся причиной отравления) и токсикозы (бактериальные или микотоксины вызывают отравления). Немикробные отравления могут возникнуть в результате употребления ядовитых тканей животных (органы некоторых рыб) и растений (например, белена, дурман), либо же при употреблении тканей животных и растений ядовитых при определенных условиях (например, печень, икра и молоки некоторых видов рыб или ядра косточковых плодов, содержащие амигдалин). Также к этому виду отравлений относится отравление примесями ядовитых веществ (ими могут быть соли тяжёлых металлов, нитраты, бифенилы, пестициды, соединения, которые выделяются из упаковочных материалов и т.д.).

Особое внимание уделим токсикоинфекциям и бактериотоксикозам. Возбудители токсикоинфекций- это широко распространенные в природе микробы, которые являются частыми обитателями ЖКТ человека (кишечная палочка, энтерококки и т.д.), вызывающие отравление при благоприятных условиях, которыми являются большое содержание в продуктах микробов

определенного штамма, либо снижение резистентности организма человека. На пищевые продукты бактерии попадают из выделений человека или животных при изготовлении, транспортировке, хранении или реализации продуктов. Клиническая картина включает схваткообразные боли в эпигастрии, рвоту, жидкий стул со слизью и субфебрильную температуру. Длительность – 1-3 дня. К бактериотоксикозам относятся ботулизм и стафилококковые токсикозы. Ботулизм - это болезнь, возникающая в результате отравления токсинами бактерий ботулизма и характеризующаяся тяжелым поражением нервной системы. Возбудитель - клостридия ботулизма - широко распространен в природе с постоянным местом обитания в почве. Образует споры, чрезвычайно устойчивые к воздействию физических и химических факторов. Типичным признаком ботулизма является дисфагия с последующей афагией, нарушение остроты зрения, сухость во рту, мышечная слабость, птоз, может возникать афония. Продолжительность -4-8 дней. Смерть возникает в результате паралича центров дыхания. Стафилококковое пищевое отравление возникает по причине воздействия токсина, вырабатываемого бактериями *Staphylococcus aureus*, заразивших пищу. Источники распространения- молоко, больных маститом коров, персонал пищевых предприятий с гнойничковыми инфекциями. Инкубационный период у человека - 2-4 часа. Симптомы: рвота, понос, головокружение, общая слабость, упадок сердечной деятельности.

### **Список литературы:**

1. Кусова А.Р., Битарова И.К. Пищевые отравления и их профилактика. Владикавказ: Северо-Осетинская государственная медицинская академия, 2016. 97 с.
2. Румянцев Г.И. Гигиена. М.: ГЭОТАР Медицина, 2000. 607 с.