***Пищевые инфекции: виды, профилактика, лечение, симптомы.***

Кишечный тракт – природное место существования многих видов бактерий и большинство из них при обычных условиях неопасны.

Однако много жителей кишечника – опасные патогенные организмы, к ним относятся возбудители брюшного тифа, паратифа, дизентерии, холеры и сальмонеллёзов.

**Различают две группы продуктовых заболеваний микробного происхождения**:

* пищевые инфекции;
* пищевые отравления (интоксикации).

Термин «пищевая инфекция» объединяет группу кишечных патологий, протекающих в острой форме, возбудителями которых являются патогенные микроорганизмы. **Пищевые инфекции** – это инфекции (дизентерия и холера), которые возникают при активном разложении и создании токсинов возбудителями в организме. Это заразные заболевания передаются от одного человека к другому через пищевые продукты, воду, реже иными путями. Вместе с пищей в организм вносятся возбудители желудочно-кишечных заболеваний. Пища служит для них лишь переносчиком, доставляет их в те органы человека (например, в желудочно-кишечный тракт), где они способны активно размножаться и вырабатывать токсины.

Возбудители пищевых отравлений отличаются от пищевых инфекций способностью жить и размножаться на продуктах. При этом пищевые продукты становятся отравленными вследствие накопления в них токсинов. Особенностями пищевых отравлений является быстрое проявление признаков заболевания. Через 2 – 24 часа после усвоения пищи может возникнуть рвота, понос, а в отдельных случаях и более тяжёлые симптомы.

**Пищевая токсикоинфекция** - это группа заболеваний, которая занимает промежуточную позицию между пищевыми инфекциями и пищевыми отравлениями. Проходят они подобно отравлениям, как острые желудочно-кишечные заболевания, но они заразны. Объясняется это способностью возбудителей размножаться как в продуктах питания, так и в организме человека.

Вызываются токсикоинфекции разными бактериями, но чаще всего сальмонеллами. Пищевые токсикоинфекции, которые вызываются сальмонеллами, называются сальмонеллёзами. Среди пищевых бактериальных отравлений они занимают первое место.

**Общие признаки заражения**

* Головокружение.
* Рвота.
* Повышение артериального давления.
* Спазмы в области живота.
* Газообразование в кишечнике.
* Частый жидкий стул.
* Общая слабость организма.

У больного может встречаться различные комбинации этих симптомов. Диарея может наступить гораздо позже, все зависит от внешних факторов и концентрации болезнетворных микроорганизмов в продуктах.

**Виды инфекций:**

* Ротавирусы группы А.
* Энтеровирусы.
* Реовирусы.
* Аденовирусы.

Все группы устанавливаются путем лабораторных исследований. Принципы лечения практически не отличаются, но для каждой инфекции подбирается индивидуальная терапия. Важным шагом на пути излечения является определение источника недуга и его полное исключение. У всех приведенных типов отмечается особая живучесть внутри водянистых скоплений. Некоторые виды даже выдерживают термическую и химическую обработку.

Пищевые кишечные инфекции имеют общие пути передачи здоровому человеку:

* Нарушение сроков изготовления и хранения пищевой продукции.
* Несоблюдение санитарно-гигиенических правил, часто это происходит у маленьких детей.
* Отсутствие контроля состояния организма после посещения массовых мероприятий, перед поступлением в школу, садик.

Единственным путем отравления человека является оральное проникновение микробов. Только через рот происходит попадание микроорганизмов в кишечник. Они развиваются внутри тонкого отдела, постоянно спускаясь далее. В фекалиях больного человека содержится более миллиона патогенных микробов. Поэтому в период обострения инфекции рекомендуется основное внимание уделять санитарно-гигиеническим процедурам.

**Профилактика**

Необходимо тщательно выбирать продукты питания. В теплое время года особенно внимательно обращают внимание на изменение цвета свежего мяса на темные тона.

Просроченную пищу не рекомендуется использовать даже в качестве ингредиентов для жарки. Вареное мясо наиболее безопасно при употреблении, но оно не может храниться долго. Пораженные продукты уничтожаются методом дезинфекции, простая утилизация в почву приведет к вспышке отравлений в районе. Вирусы не только устойчивы к химическим методам стерилизации мяса, но и сохраняются во время жарки. По статистике заболеваний, пик заражений и отравлений пищей приходится на летний период. Жаркая погода способствует размножению патогенных микроорганизмов.

Необходимо придерживаться простых правил личной гигиены:

* Обязательное тщательное мытье рук перед приготовлением и приемом пищи;
* Воду для питья употреблять только кипяченную или бутилированную;
* Овощи и фрукты употреблять только после мытья их чистой проточной водой, ошпаривания кипятка;
* Все пищевые продукты хранить в чистой герметичной посуде;
* Скоропортящиеся продукты хранить в холодильнике в пределах допустимых сроков хранения;
* Купаться в открытых водоемах в летний период можно только в специально отведенных местах.

**Медикаментозные виды борьбы.**

Лечение назначается незамедлительно при первых признаках интоксикации. Аптечные средства призваны снизить концентрацию болезнетворных микроорганизмов в кишечнике. Больным сразу назначается обильное теплое питье и препараты: активированный уголь, Смекту, Полисорб, Энтеросгель. Они впитывают в себя бактерии и вирусы, выходя из организма естественным путем. При легкой степени отравления рекомендуется вызвать рвотный рефлекс для удаления ещё не переварившейся пищи. Для поддержания электролитного баланса используют современные препараты: Гастролит, Регидрон. Назначение мощных антибиотиков должно осуществляться только после полного обследования организма лабораторными методами в клинике. Существуют симптомы при пищевой инфекции, после появления которых медлить с госпитализацией нельзя. К таким относят кровь в кале, приступообразный кашель, температура тела выше 39 градусов, потеря сознания и бредовые состояния.