**Возбудители пищевых токсикоинфекций и интоксикаций**

***Пищевые токсикоинфекции*** – острые болезни, которые возникают в результате употребления пищи, инфицированной микробами, Характеризуются симптомами гастроэнтерита и нарушением водно-солевого обмена. В том случае, если для развития болезни достаточно попадания в организм с пищей лишь токсинов микробов, говорят о пищевых интоксикациях.

***Этиология.*** Возбудителями острых пищевых токсикоинфекций являются условно-патогенные бактерии, чаще ***Clostridium perfringens, Bacillus cereus, Klebsiella*** ***pneumonia,*** различные представители родов ***Proteus, Vibrio*** и др. К возбудителям пищевых интоксикаций относятся Clostridium botulinum, стафилококки и некоторые грибы.

Болезнь, вызываемая ***C. botulinum,*** по патогенезу и клинике отличается от интоксикаций, вызванных другими микробами, и описывается отдельно.

***Характеристика возбудителей.*** По морфологическим, тинкториальным, культуральным, биохимическим и антигенным свойствам все перечисленные выше бактерии являются типичными представителями соответствующих родов.

Патогенность возбудителей пищевых токсикоинфекций связана с эндо- и экзотоксинами, обладающими энтеротропным и нейротропным действием, а также с наличием капсулы, пилей у некоторых бактерий, с выработкой ферментов агрессии.

Возбудители пищевых токсикоинфекций обладают достаточно высокой устойчивостью к действию различных факторов окружающей среды и могут довольно длительно сохраняться в пищевых продуктах. Для их уничтожения обычно требуется длительная термическая обработка. Очень высокой резистентностью характеризуются спорообразующие бактерии – представители родов ***Bacillus*** и ***Clostridium.***

***Эпидемиология.*** Острые пищевые токсикоинфекции распространены повсеместно; заболеваемость увеличивается в теплое время года. Источником болезни могут быть животные и люди, выделяющие возбудителей с испражнениями.

Механизм заражения – фекально-оральный, путь передачи – алиментарный. К развитию пищевой токсикоинфекции или интоксикации может привести употребление самых различных продуктов. В мясе могут содержаться, например, протеи и клостридии. Молочные продукты (сметана, мороженое, крем) являются наиболее благоприятной питательной средой для стафилококков, но в этих же продуктах могут находиться и другие микробы. Нередко продукты, инфицированные микробами, внешне не отличаются от доброкачественных.

***Патогенез.*** Особенностью пищевых токсикоинфекций является то, что их возбудители продуцируют токсины не только в организме человека, но и находясь в пищевых продуктах. Короткий инкубационный период пищевых токсикоинфекций объясняется тем, что пища, вызвавшая заболевание, кроме бактерий, уже содержит значительное количество токсина. Бактерии и их токсины попадают в организм человека через рот.

В результате действия освобождающегося при гибели бактерий эндотоксина повышается температура тела, появляются головная боль, слабость, недомогание, диарея, могут возникнуть нарушения деятельности сердечно-сосудистой, нервной систем и др. Экзотоксины приводят к более выраженному поражению ЖКТ и нарушению водно-солевого обмена.

***Клиника.*** Болезнь начинается остро, с кратковременного повышения температуры тела, озноба, слабости. Затем появляются тошнота, рвота, боли в животе, понос. Как правило, болезнь продолжается 1 – 3 дня и заканчивается выздоровлением. Но возможны и молниеносные токсические формы, приводящие к летальному исходу.

***Микробиологическая диагностика.*** Материалом для исследования являются рвотные массы, промывные воды желудка, кал, остатки пищи. Для диагностики используют бактериологический метод.

***Профилактика*** при острых пищевых токсикоинфекциях заключается в соблюдении санитарно-гигиенических норм при приготовлении пищи и хранении продуктов.