Пищевые токсикоинфекции

Пищевые токсикоинфекции - группа острых кишечных инфекций, развивающихся в [результате употребления пищевых](http://zodorov.ru/profilaktika-pishevih-toksikoinfekcij.html) продуктов, в [которых произошло размножение](http://zodorov.ru/rasteniya-klassifikaciya-pokritosemennih-rastenij.html) микроорганизмов и накопление их токсинов (ядов). Токсикоинфекции вызывают микроорганизмы различных видов, которые могут размножаться в [пищевых продуктах](http://zodorov.ru/sistema-kapillyarnogo-elektroforeza-kapele.html). При этом часто не изменяются внешний вид и вкусовые качества продуктов, т.е. нет явных признаков порчи.

Основными причинами пищевых токсиинфекций являются нарушения технологии приготовления блюд, температурных режимов или условий их транспортировки и хранения, не соблюдение правил личной гигиены.

Наиболее опасными пищевыми продуктами являются скоропортящиеся продукты, в том числе салаты (в первую очередь, заправленные майонезом или сметаной), кондитерские изделия с кремом, изделия из рубленого мяса (котлеты, рулеты, паштеты), студень и т.п. Условия хранения таких пищевых продуктов обязательно требуют определенного температурного режима – в условиях холодильника.

Инкубационный период при пищевых токсикоинфекциях составляет от 1-2 часов до 1 суток. Начало болезни острое  – возникают неприятные ощущения в животе (вздутие, урчание), коликообразные боли сначала в [верхней части](http://zodorov.ru/vse-chto-vi-hoteli-uznate-o-izbitochnom-roste-volos.html), затем по всему животу, тошнота. Вслед за этим появляется рвота, затем присоединяется понос. Одновременно [с желудочными расстройствами или на](http://zodorov.ru/lekoteka-celevaya-auditoriya.html) несколько часов раньше могут появиться озноб, головная боль, ломота в мышцах, повышение температуры тела до 38-39 С.

Меры профилактики:

*•*содержать в чистоте кухонную, столовую посуду и столовые приборы;

• регулярно мыть с моющими средствами все поверхности и кухонные принадлежности, используемые при приготовлении пищи;

• предохранять кухню и продукты от насекомых, грызунов;

• хранить продукты в закрытой емкости для предотвращения контакта готовой к употреблению и сырой продукции;

• использовать отдельные разделочные доски и ножи для готовой к употреблению и сырой продукции;

• использовать при транспортировке раздельную упаковку для готовой к употреблению и сырой продукции;

• тщательно прожаривать или проваривать продукты, особенно мясо, птицу, яйца, морепродукты;

*•*тщательно подогревать приготовленные продукты;

• хранить пищевые продукты с учетом сроков их годности;

• не оставлять приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа;

• не готовить заблаговременно скоропортящиеся блюда из мяса, мяса птицы, яиц, а также салаты, паштеты, пудинги, кулинарные изделия с кремом;

• не хранить пищу и пищевые продукты длительное время даже в холодильнике, особенно если герметичная упаковка продукта нарушена;

• мыть руки с мылом перед началом приготовления пищи и после контакта с сырой продукцией;

• мыть руки после посещения туалета, возвращения с улицы.