

Пищевая токсикоинфекция

Пищевая токсикоинфекция – кратковременное острое заболевание, которое вызвано условно патогенными бактериями, что способны продуцировать вне организма человека экзотоксины, характеризуется данное заболевание поражением верхних отделов ЖКТ и нарушенным водно-солевым обменом.

Причины пищевой токсикоинфекции

Причинами пищевой токсикоинфекции являются зараженные продукты питания или их плохая кулинарная обработка перед употреблением. Источником является зараженный человек. В некоторых случаях переносчиками заболевания являются домашние животные. В эпидемиологическом плане опасными являются и люди с явным проявлением болезни, и носители инфекции. Бактерии попадают на продукты от носителя или от больного человека фекально-контактным путем. Это значит, что в основном бактерии выделяются вместе с каловыми массами. Если после посещения туалета человек не соблюдает правила гигиены и не моет с мылом руки, то вероятность заразить продукты очень велика.

Клиника заболевания

Клинические проявления пищевой токсикоинфекции зависят во многом от вида, а так же от дозы экзотоксина и других токсических веществ микробного происхождения, которые содержатся в продуктах питания. Инкубационный период длится от тридцати минут до двадцати четырех часов. В основном – два-четыре часа. Заболевание начинается остро. Начинает проявляться тошнота, рвота. В некоторых случаях рвота бывает однократной, но в основном она повторяется, при этом неукротимая, изнуряющая, мучительная. Параллельно с рвотой проявляется диарея. Стул водянистый, жидкий, происходит от одного до пятнадцати раз в сутки. Температура тела повышается максимально до 38-39 градусов. Ее проявление начинается уже через несколько часов от начала болезни, через девятнадцать-двадцать четыре часов она снижается до нормы.

У больных можно отметить бледность кожи, похолодание конечностей. На языке заметен бело-серый налет. При пальпации живот мягкий, в области эпигастрии болезненный (реже вокруг пупка). Артериальное давление снижается, тоны сердца глухие. В редких случаях возникают обмороки. Возможно возникновение судорог нижних конечностей, понижение тургора кожи. Селезенка и печень не увеличиваются. В гемограмме нейтрофилез, лейкоцитоз, повышенное СОЭ. Заболевание продолжается в основном от одного до трех дней. Осложнениями пищевой токсикоинфекции является острая сердечная недостаточность и дегидратационный шок. Это связано с нарушенным электролитным обменом.

Лечение пищевой токсикоинфекции

После подтверждения диагноза пищевой токсикоинфекции проводят многократное и тщательное промывание желудка до момента получения чистых промывных вод. Осуществляют промывание 2-4 процентным раствором гидрокарбоната натрия, 0,1 процентным раствором перманганата калия. При диарее назначается активированный уголь либо другие адсорбенты – карбонат кальция, полифепан. Во время заболевания важным является прием витаминных комплексов и соблюдение диеты. Рекомендуется принимать в пищу супы на слабом рыбном или обезжиренном мясном бульоне, в который добавлены слизистые отвары, паровые рыбные или мясные котлеты, протертое или вареное мясо, сухари из высших сортов хлеба. Так же рекомендуется прием каш, сваренных на воде, кисели, творожное суфле. Из напитков разрешено принимать чай, какао на воде, черный кофе, отвар черемухи, шиповника, черники. Исключается применение молочных блюд, овощей, соусов, пряностей.

Профилактика пищевой токсикоинфекции

В осенне-летний период нужно очень тщательно придерживаться общей гигиены ребенка, а так же следить за чистотой его рук и за режимом питания. Важно с самого раннего возраста приучать ребенка быть чистоплотным.