**Пищевые токсикоинфекции** - острые, редко хронические [заболевания](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5), возникающие в результате употребления  [пищи](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%89%D0%B0), массивно обсеменённой болезнетворными  [микроорганизмами](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B8%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%BC%D1%8B)  и их [токсинами](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D0%BA%D1%81%D0%B8%D0%BD%D1%8B), либо другими веществами немикробной природы.

Характерным признаком пищевых токсикоинфекций являются вспышки заболеваемости, когда за короткий промежуток времени заболевает большое количество людей. Обычно это связано с совместным употреблением инфицированного продукта. При этом заражаются абсолютно все люди, употреблявшие в пищу зараженный продукт.

Основные возбудители пищевой токсикоинфекции: бактерии группы кишечной палочки (колиформы), бактерии рода протей, палочки перфрингенс и цереус, парагемолитический вибрион и другие бактерии

**Источником инфекции при пищевых токсикоинфекциях являются больные люди и животные, а также бактерионосители.**  При стафилококковой токсикоинфекции чаще источником инфекции являются лица, страдающие гнойно-воспалительными процессами (панариций, ангина, пиодермия, фурункулез), больные стафилококковой пневмонией, а также животные, больные маститом (коровы, козы). Клостридии, протей инфицируют почву и воду через экскременты человека и животных, что создает условия для заражения продуктов питания.

**Факторами передачи** при пищевой токсикоинфекции стафилококковой природы зачастую является молоко, молочные продукты, кремы и другие кондитерские изделия. Протей и клостридии хорошо размножаются в продуктах с высоким содержанием животного белка (мясо, рыба, колбасы, молоко).



**Симптомы пищевой токсикоинфекции.**

Инкубационный период  крайне короткий - составляет не более 16 часов. Первые симптомы могут появиться уже через 2-2,5 часа, в отдельных случаях время проявления первых признаков заболевания укорачивается до 30 мин.

Для пищевых токсикоинфекций характерно повышение температуры тела до 38-39 ° С, сопровождающееся ознобом, слабостью, головной болью. Наиболее характерными проявлениями пищевой токсикоинфекции являются рвота и жидкий стул. Эти симптомы могут появляться отдельно друг от друга или одновременно. Рвота обычно сопровождается тошнотой и, как правило, приносит облегчение.

**Профилактика пищевой токсикоинфекции.**

Прежде всего профилактика заключается в соблюдении правил личной гигиены (мытье рук перед едой, после посещения туалета и общественных мест, перед приготовлением пищи). Не рекомендуется употреблять в пищу продукты с истекшим сроком годности, даже хранившиеся в холодильнике, поскольку многие токсины способны сохраняться при низких температурах. Тщательно мыть овощи и фрукты. Особенно внимательными следует быть при поездке в развивающиеся страны, где чрезвычайно распространены острые кишечные инфекции (в том числе пищевые токсикоинфекции). В таких поездках рекомендуется есть только свежеприготовленные горячие блюда, избегать сырых овощей, салатов, неочищенных фруктов, пить только кипяченую или обеззараженную воду, не употреблять напитков со льдом.

