



ОСЛОЖНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ (ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ), ИХ ВИДЫ В СОВРЕМЕННЫЙ ПЕРИОД.

Rahmatullayeva Shahlo Sherzod qizi

Toshkent tibbiyot akademiyasi Termiz filiali talabasi
rahmatullayevashahlo9@gmail.com

Sobirov Og'abek G'ulomovich
drogabek1@gmail.com

Toshkent Tibbiyot akademiyasi talabasi
Bobomirzayev Alibek G'anisherovich
bobomirzayevali@gmail.com

Toshkent tibbiyot akademiyasi talabasi
Ortiqova Nargiza Sodiq qizi
ortiqovanargiza91@gmail.com

Toshkent tibbiyot akademiyasi Termiz filiali talabasi
Alimova Feruza Shokirovna
feruzaalimova038@gmail.com

Toshkent tibbiyot akademiyasi Termiz filiali talabasi
<https://doi.org/10.5281/zenodo.8374751>

Аннотация: Сегодня растет число заболеваний, связанных с пищевым отравлением. В организме человека стало обычным явлением появление различных патогенов. Каково состояние больных после этого отравления и каковы его осложнения? Как долго пациент будет выздоравливать? Сколько стоит ремонт? Эта статья даст нам ответы на все вопросы, которые вас беспокоят.

Ключевые слова: Осложнения, Обезвоживание, Гемолитико-уремический синдром.

Введение. Пищевое отравление вызвано употреблением в пищу продуктов, зараженных токсинами или патогенами (например, бактериями). Распространенными симптомами являются боль в животе, диарея и рвота. Пищевое отравление обычно проходит само по себе в течение нескольких дней. Но в более тяжелых случаях больных следует лечить в стационаре.

Симптомы пищевого отравления (в том числе пищевого) могут незначительно различаться в зависимости от причины. Классические персонажи, которые появляются почти всегда:

- тошнота
- Рвота
- диарея
- Спазмы желудка

При пищевом отравлении симптомы обычно ощущаются через несколько минут или часов после употребления испорченной или отравленной пищи. В редких случаях — например, при заражении бактериями *Campylobacter* — этот инкубационный период может составлять несколько дней.

Симптомы пищевого отравления часто выражены слабо и проходят самостоятельно через несколько дней. Но иногда наблюдается тяжелое отравление с очень явными симптомами, такими как сильная рвота, очень кровавый понос или более десяти поносов в день. Тогда вам обязательно нужно пойти к врачу!

Возбудители: существует множество других патогенов, которые могут вызывать загрязнение пищевых продуктов. Некоторые примеры и типичные симптомы инфекции включают:

Escherichia coli: Бактерии *E. coli* обнаруживаются в основном в сыром скоте и сыром молоке. Он также может передаваться от человека к человеку. Инфекция *E. coli* вызывает диарею, которая сначала бывает водянистой, а затем кровавой.

Стафилококки: эти бактерии могут попасть с рук в пищу при неправильном обращении на кухне, вызывая пищевое отравление (нагревание пищи не убивает микробы). Симптомами являются низкая температура и плохое кровообращение.

Иерсиния: Бактерия Иерсиния обычно передается при контакте с инфицированными животными или при употреблении зараженного корма для животных. Общими симптомами заболевания являются головная боль, озноб и лихорадка.

Кампилобактер: Бактерия Кампилобактер встречается в основном в недоваренной птице и сырых яичных продуктах. Его можно убить приготовлением пищи. Симптомы пищевого отравления *Campylobacter* включают высокую температуру, головную боль, усталость и водянистый понос.

Шигеллы: Эти микробы распространены в теплых местах с плохой гигиеной, где мусор или сточные воды загрязняют пищу или питьевую воду. Пищевое отравление, вызванное шигеллами, вызывает боли в животе, болезненные испражнения и диарею.

Осложнения. В некоторых случаях пищевое отравление может привести к обезвоживанию организма, гемолитико-уремическому синдрому или другим осложнениям. Однако серьезные осложнения встречаются редко. В большинстве случаев пищевое отравление кратковременно, и большинство людей выздоравливают без развития осложнений.

В большинстве случаев люди с пищевым отравлением выздоравливают самостоятельно, без медицинской помощи. Вылечить пищевое отравление можно, восполнив потерянную жидкость и электролиты, чтобы предотвратить обезвоживание. В некоторых случаях лекарства, отпускаемые без рецепта, могут помочь облегчить симптомы.

Обезвоживание. Обезвоживание является наиболее частым осложнением пищевого отравления. Когда пищевое отравление вызывает рвоту или диарею, организм теряет жидкость и электролиты. Если вы не восполните эти жидкости и электролиты, вы можете стать обезвоженными. Если вы обезвожены, вашему организму не хватает жидкости и электролитов для правильного функционирования. Обезвоживание особенно опасно для детей, взрослых и людей с ослабленным иммунитетом.

Если у вас произошло обезвоживание, немедленно обратитесь за медицинской помощью, чтобы предотвратить серьезные проблемы со здоровьем. Без лечения обезвоживание может привести к таким проблемам, как повреждение органов, кома или даже смерть.

Гемолитико-уремический синдром: Гемолитико-уремический синдром (ГУС) — это заболевание почек, которое возникает, когда эритроциты разрушаются и блокируют систему фильтрации почек. Если ваши почки перестают работать, у вас острое повреждение почек – внезапная и временная потеря функции почек. Наиболее

распространенной причиной гемолитико-уремического синдрома является инфекция штаммом бактерий *Escherichia coli* (*E. coli*), называемым *E. coli*, но другие бактерии и вирусы также могут вызывать это состояние. (ГУС) чаще всего встречается у детей в возрасте до 5 лет.

Лечение пациентов с пищевым отравлением: В большинстве случаев люди с пищевым отравлением выздоравливают самостоятельно, без медицинской помощи. Вылечить пищевое отравление можно, восполнив потерянную жидкость и электролиты, чтобы предотвратить обезвоживание. В некоторых случаях лекарства, отпускаемые без рецепта, могут помочь облегчить симптомы. При пищевом отравлении у вас может возникнуть рвота после еды или на короткое время потерять аппетит. Когда аппетит вернется, вы сможете вернуться к обычному питанию, даже если диарея не исчезнет. Найдите советы о том, что есть при пищевом отравлении. Если у вашего ребенка появились симптомы пищевого отравления, такие как рвота или диарея, не стесняйтесь обратиться к врачу за советом. Не используйте безрецептурные лекарства для лечения диареи, если у вас кровавый понос или жар — признак бактериальной или паразитарной инфекции. Обратитесь к врачу для лечения. Вы можете предотвратить пищевое отравление, если правильно храните, готовите, чистите и обращаетесь с пищевыми продуктами. Например,

- ✓ храните сырое мясо, птицу, морепродукты и яйца отдельно от других продуктов
- ✓ хранить в холодильнике или замораживать скоропортящиеся продукты; немедленно мыть руки с мылом до и после еды; мыть фрукты и овощи перед едой, нарезкой или приготовлением.
- ✓ готовьте пищу достаточно долго и при высоких температурах, чтобы убить вредные микробы, мойте посуду и поверхности после каждого использования.
- ✓ Не ешьте пищу, которая простояла более 2 часов или испортилась более 1 часа при температуре выше 90 градусов.



**Резюме:**

Профилактика пищевых отравлений сегодня является одной из самых актуальных проблем, поэтому всегда обращайте внимание на цвет, запах и вкус пищи, чтобы их предотвратить. Неприятный тухлый запах, кисловатый привкус, горечь языка должны насторожить. Изменение ее консистенции, образование слизи на ее поверхности также могут служить признаком ухудшения качества продукта. Заплесневелые, испорченные фрукты и овощи, вздутые банки и упаковки из-под молока и молочных продуктов следует без сожаления выбрасывать. Банка, «закрытая» железной крышкой, должна открыться со своеобразным звуком, что свидетельствует о том, что она герметично закрыта. Если звука нет, консервы есть нельзя. При покупке необходимо проверить период производства и срок годности товара, а также целостность упаковки. Также необходимо регулярно осматривать холодильник.

Использованная литература:

1. США Управление по контролю за продуктами и лекарствами. Пищевые заболевания: что нужно знать. <https://www.fda.gov/food/resourcesforyou/consumers/ucm103263.htm> Внешняя ссылка. Обновлено 5 сентября 2018 г. По состоянию на 4 апреля 2019 г.
2. Скаллан Э., Гриффин П.М., Ангуло Ф.Дж., Токс Р.В., Хоекстра Р.М. Болезни пищевого происхождения, приобретенные в США – неуточненные возбудители. Новые инфекционные заболевания. 2011;17(1):16–22.
3. Фахури Ф., Зубер Дж., Фремо-Бакки В., Лойрат К. Гемолитико-уремический синдром. Ланцет. 2017;390(10095):681–696.
4. Онг К.Л., Апостал М., Комсток Н. и др. Стратегии надзора за гемолитико-уремическим синдромом у детей: сеть активного надзора за болезнями пищевого происхождения

(FoodNet), 2000–2007 гг. Клинические инфекционные болезни. 2012;54 Приложение 5:S424–S431.

