**Пищевые токсикоинфекции**

****

**Пищевые токсикоинфекции (ПТИ)** - 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. ***Количество токсина, попавшего в организм человека с продуктами питания, определяет тяжесть заболевания.***

Среди пищевых продуктов наибольшую опасность представляют: кондитерские изделия (пирожные, торты, муссы, кремы), молочные продукты, фруктовые и овощные салаты (особенно заправленные майонезом или сметаной), изделия из рубленого мяса (котлеты, рулеты, паштеты), мясные студни.

Инкубационный период при ПТИ 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:***

**• соблюдать правила личной гигиены: необходимо тщательно мыть руки с мылом перед приготовлением и употреблением пищи, после посещения туалета, после прихода с улицы;**

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

**• 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.**