|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Стафилококки* |  |  |  |

|  |
| --- |
|  |
| **Стафилококковая** интоксикация вызывается такими патогенными микроорганизмами, как стафилококки, представляющими собой грамположительные, правильной формы шаровидные клетки, располагающиеся обычно в виде гроздьев. Стафилококки широко распространены в природе.  Главным источником распространения стафилококков являются кожные покровы человека и животных и их слизистые оболочки, сообщающиеся с внешней средой. Стафилококки — факультативные анаэробы, хорошо растут на обычных средах при температуре 35...37°С.  Род стафилококков включает в себя более 20 видов, которые подразделяются на две группы: коагулазоположительные и коагулазоотрицательные стафилококки. Патогенными для человека являются коагулазоположительные стафилококки.  Стафилококки могут поражать любые ткани и органы. Это свойство стафилококков обусловлено наличием у них большого комплекса факторов патогенности. Стафилококки вызывают пищевую интоксикацию (пищевое отравление), которое связано со способностью стафилококков образовывать энтеротоксины А и D, механизм действия которых мало изучен. Известно, что они вызывают одинаковую картину отравления: тошноту, рвоту, боли в поджелудочной области, диарею, иногда головную боль, повышение температуры, мышечный спазм. Энтеротоксины возбуждают гладкую мускулатуру кишечника и повышают моторику желудочно-кишечного тракта. Отравление чаще всего связано с употреблением инфицированных стафилококком продуктов  и консервов с маслом. Инфицирование молочных продуктов может быть связано с маститами у коров или с гнойно-воспалительными заболеваниями людей, имеющих отношение к производству продуктов. Инкубационный период     2-4 ч.  Стафилококки обладают большой устойчивостью к внешним факторам: хорошо переносят высыхание, остаются жизнеспособными и вирулентными неделями и месяцами в сухой мельчайшей пыли, являясь источником пылевой инфекции. Они устойчивы к высокой температуре: выдерживают сухой жар (110 °С) в течение2 ч, нагревание до 80 °С в течение 30 мин, хорошо переносят низкие температуры.  Профилактика стафилококковой инфекции заключается в строгом соблюдении правил личной гигиены, отстранении от работы, связанной с непосредственной обработкой пищевых продуктов и их изготовлением, лиц с гнойничковыми заболеваниями, фарингитами, ангинами, другими проявлениями стафилококковой инфекции. На предприятиях пищевой промышленности и общественного питания необходимо обеспечить строгое соблюдение технологических норм при обработке пищевых продуктов, их транспортировании и хранении. |