

"Эх, поживешь с вами, научишься есть всякую гадость!!!"

Страшно бывает за людей. Стоит им выйти на улицу – их грабят и убивают. Дойдут до работы – получают производственные травмы. Но даже сидеть дома, оказывается, небезопасно. Уединившись в квартире, где, казалось бы, кроме стихийных бедствий, уже ничего не угрожает, люди начинают... травиться. Фантазия в этом вопросе у них, людей, самая безграничная. В ход идет все – от уксуса и содержимого аптечек до колбас, молочных изделий и фруктов.

Полный анамнез – "ел вчерашний суп домашний"

Приятно выпить рюмку синильной кислоты с чарующим привкусом миндаля – знаешь, что умрешь быстро и безболезненно. Несколько менее приятно пить концентрированную кислоту соляную (можно также какую-нибудь там серную или плавиковую) с отвратительными и запахом, и вкусом – знаешь, что будешь умирать долго и мучительно. Но совсем неприятно с аппетитом вгрызаться в сахарную арбузную мякоть и потом мало того что не умереть совсем, а долго, мучительно и унижительно сидеть на унитазе. А между тем пищевые отравления штука именно такая – неожиданная, подлая, глупая и совсем не героически выглядящая со стороны.

Люди – твари всеядные. И нет ничего в его пище, чем бы человек не умудрился отравиться. При том что большинство населения пытается питаться подешевле, принося в жертву качество, а отдельные несознательные представители человечества и вовсе предпочитают меню помоек.

Отравления пищевыми продуктами, если только туда не теща подмешала мышьяк, что уже проходит по ведомству токсикологов, вызываются условно-патогенной флорой – бактериями, которые есть у каждого человека – или на теле, или внутри, и токсинами, продуктами их жизнедеятельности. Это подразумевает простую и неприятную мысль – отравиться человек может всем, любым пищевым продуктом, при условии его (продукта) неправильного приготовления и хранения.

Банальные случаи сальмонеллеза и дизентерии оставим за скобками – очевидно ведь, что одинаково опасно пить сырые яйца или есть немытые фрукты. Эти заболевания чуть дольше развиваются, но протекают особенно тяжело. Отравления, вызываемые условно-патогенной флорой, развиваются моментально, в течение получаса. Но все это протекает очень неприятно – с высокой температурой, рвотой и поносом, понижением давления, судорогами и обезвоживанием. К счастью, от кишечных инфекций не умирают. Умирают от сопутствующих запущенных заболеваний. В основном это относится к алкоголикам.

Врачи вообще с сомнением относятся к смертности от отравлений алкогольными суррогатами. Не бывает так, чтобы метиловый спирт пили в большой компании, а отравился только один. Чаще всего это связано с тем, что любой алкоголик чем-то закусывает. Закусывают чем попало, а некоторые – и вовсе с помойки. А это – сборище протеев, энтеробактеров и еще множество представителей условно-патогенной флоры. Суррогаты алкоголя только усугубляют течение кишечных инфекций. Часто вообще невозможно сказать, отравился человек токсичными суррогатами или просто закусывал некачественной пищей.

Диагнозы в "десятке" просто поражают то своей обыденностью, то таинственностью – "Ел сырые яйца", "Ел вчерашний суп домашний", "Больной заболевание ни с чем связать не может". Все это зависит от качества приготовления продукта и длительности его хранения.

– К нам часто попадают старики, пенсионеры. Они не могут себе позволить покупать продукты каждый день. Поэтому наварят супа на неделю, а за это время в нем вызревают патогенные культуры, просто от неправильного хранения, – рассказывала заведующая отделением острых кишечных инфекций городской инфекционной больницы Ирина Котова. – Часто привозят пенсионеров, которые неделями доедают с праздничного стола после застолья у своих детей – выбрасывать продукты им очень жалко. Бывает, что на одной доске режут и мясо, и овощи, и хлеб – потом невозможно понять, чем конкретно человек отравился.

Вакуумная упаковка гарантирует сохранность... анаэробных бактерий

Не стоит, однако, все причины пищевых отравлений списывать на немытые руки и неправильную готовку тех, кто эти продукты потребляет. В этом зачастую оказываются виноваты немытые руки и неправильная готовка тех, кто все это производит и продает.

— По рынкам просто страшно ходить! Идешь по рынку, смотришь, человек что-то покупает, и невольно думаешь: "Вот еще один наш клиент", — ужасается Ирина Котова. — Большинство стоящих на лотках продуктов — это потенциальный источник отравления. Людям предлагают попробовать арбуз, надрезают его — и в совершенно стерильной полости начинает развиваться патогенная флора: она на глюкозе вызревает за милый мой, в течение двух часов. То же самое с пирожными и тортами: стоят в открытом доступе, мухи летают тучами, а в кремах, покрывающих пирожные, условно-патогенная флора чувствует себя как в раю.

— Вам, надо полагать, по роду профессиональной деятельности трудно ходить по рынкам и магазинам за продуктами?

— Да, питаться приходится выборочно, — подтвердила Ирина Владимировна, — тот же арбуз приходится с мылом мыть.

— Да чего там с мылом — я его спиртом протираю! — подключилась к разговору одна из врачей десятого отделения.

Колбасный принцип

В "десятку" в основном попадают люди, отравившиеся продуктами самого повседневного потребления — сметаной, творогом, колбасами, холодцами...

— В основном это скоропортящиеся продукты, — поделилась опытом Ирина Владимировна. — При попадании на них условно-патогенной флоры не меняются ни цвет, ни вкус. Конечно, у торговцев есть справка от СЭС, но санэпидслужба проверяет только органолептические свойства — на вид продукт свежий, без осадка или плесени, на запах и вкус совершенно качественный. А проводить анализы на содержание вредных микроорганизмов и бактерий не имеет смысла — пока высеют возбудителей, этот продукт уже либо продадут, либо он испортится, если его запретить продавать.

Но ведь совершенно неизвестно, в каких условиях эту сметану (молоко, творог) делали и как ее привезли на рынок. Частные торговцы знают правила санитарной гигиены ничуть не лучше, чем эйнштейновскую теорию относительности под редакцией Макса Борна: разлили сметану по бидонам из-под вчерашнего керосина, распахали творог в пакеты черт знает какой этиологии — и на рынок. Единственная причина, по которой нет массовых отравлений — это то, что флора хоть и патогенная, но условно. Проще говоря, она есть у каждого человека, и у каждого восприимчивость к ней сугубо индивидуальная. То есть это тот самый случай, когда обедали всем семейством, а в больницу попала только любимая теща.

Проблема в том, что это касается не только продуктов, производимых частниками. Есть в мудрой науке морфологии так называемый колбасный принцип — тем, кто любит колбасу и уважает политику, лучше не знать, как делается и то и другое. Даже промышленное производство колбас не предохраняет от отравлений этим продуктом — колбасу делают люди, а они и есть один из источников отравлений.

Причина заражения продуктов при производстве одна — нездоровье работников этого производства. Если служащий колбасного цеха выходит на работу с ангиной или, не дай бог, с какими-нибудь открытыми ранами или нарывами на руках, потребители колбасы являются потенциальными клиентами "десятки". Кстати, для развенчания еще одного мифа о стерильности приводится следующий диалог между автором и заведующей десятым отделением.

— Кто чаще всего попадает с пищевыми отравлениями к вам в больницу? Малоимущие, алкоголики и нищие?

— Вовсе нет. К нам попадают вообще все социальные группы населения. Очень часто привозят даже новых русских.

— Господи, их-то почему?! Казалось бы, питаются отборными сортами, заплесневелые объедки не доедают...

— Их привозят чаще всего из баров и ресторанов — попьют пива, поедят рыбки...

— Что, пивом некачественным травятся?

— Нет, травятся как раз рыбой.

— Она же в вакуумной упаковке!

— Да, в вакуумной, ну и что? Перед тем как закатать ее в упаковку, ее ведь кто-то готовил, обрабатывал, закатывал. А сама упаковка гарантирует сохранность того, что в ней есть, от посторонних влияний во время транспортировки — и только. Собственно вакуум — это вовсе не стерилизующая среда. Существует довольно большая группа анаэробных бактерий, которые гибнут на воздухе, зато в бескислородной среде процветают и благоденствуют — к ним, в частности, относится пресловутый ботулизм.

Кому верить?

Как говорил Мюллер в "Семнадцати мгновениях весны", "никому верить нельзя. Мне — можно". В этой ситуации всеобщего недоверия есть приятная возможность хоть что-то реабилитировать. Практически единичные случаи отравлений связаны с самыми опасными (как это пропагандируется в СМИ) продуктами — грибами и домашними консервами и соленьями. Видимо, потому, что народ у нас таежный и в этом вопросе грамотный, отравлений грибами практически не фиксируется. И видимо, потому, что хозяйки у нас самые домовитые, консервы на зиму закатывают с такими санитарно-гигиеническими предосторожностями, какие и не снились в ночных кошмарах работникам колбасной промышленности.

Отравления этими двумя продуктами случаются, но только в том случае, если их открыли, поковырялись несвежей ложкой и забыли в холодильнике на неделю. Тогда — смотри начало статьи.

Берт Корк

Автор: Артур Скальский © Babr24.com ЗДОРОВЬЕ, МИР 5073 13.10.2002, 00:00 317

URL: <https://babr24.com/?ADE=4111> Bytes: 9166 / 9094 Версия для печати

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

Автор текста: **Артур
Скальский.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)