

Для коментарів чи іншого зворотного зв'язку заповніть форму:  
[форма зворотного зв'язку щодо цієї версії настанови](#)

Версія цього документу для друку: <http://guidelines.moz.gov.ua/documents/2918?id=ebm00169&format=pdf>

Настанови на засадах доказової медицини.  
Створені DUODECIM Medical Publications, Ltd.

# Настанова 00169. Харчові отруєння

Автор: Editors

Редактор оригінального тексту: Jukka Pekka Jousimaa

Дата останнього оновлення: 2018-02-21

## Основні положення

- Лікування пацієнтів є симптоматичним, якщо не виявлена причина, за винятком симптомів ботулізму. Розгляньте потребу у терапії ще раз, коли причина харчового отруєння встановлена.
- Мета: зупинити епідемію та виявити причину.
  - Зразки калу (бактеріальна культура або ДНК-тест на мікроорганізми в калі) повинні бути забрані у відповідних випадках від людини з наявними або відсутніми симптомами у зв'язку з відповідним випадком. У випадку великої епідемії зразки калу повинні бути перевірені на наявність *Salmonella*, *Shigella*, *Campylobacter*, *Yersinia*, *Clostridium perfringens*, *Staphylococcus aureus* та *Bacillus cereus* так само, як на наявність вірусних агентів. Можна також перевіряти на вірусні інфекції за допомогою ДНК-тесту, наприклад, норовірус-тест.
  - За підозри на водну епідемію чи ураженням великої кількості людей необхідно робити скринінг зразків калу. Цільова група та кількість відібраних осіб повинні бути встановлені лабораторією або органами охорони навколишнього середовища.
  - Зразок їжі, яка підозрюється, має бути забраний.

## Визначення

- Харчове отруєння спричиняється бактеріями, бактеріальними токсинами або вірусами. Симптоми проявляються раптово після вживання зараженої їжі, загалом протягом 24 годин після вживання їжі. У випадках *сальмонельозу* або *кампілобактеріозу* інкубаційний період може бути довшим.

## Етіологія та симптоми

- Найпоширенішими причинами харчового отруєння є:
  - бактерії: *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* і *Campylobacter*
  - віруси: норовірус (каліцівірус) є найчастішими причинами харчових та водних епідемій, ротавірус, аденовірус, астровірус
  - інші агенти і невідомі випадки (досі найчастіші причини).
- Кількість інфекцій, викликаних ентерогеморагічною кишковою паличкою (ЕНЕС-інфекція), може бути частково поясненою зростанням кількості тестів, які базуються на тесті виявлення нуклеїнових кислот. Спалахи ЕНЕС-інфекцій також впливають на кількість випадків.
- Харчове отруєння, що виникло за кордоном, часто спричиняється різними видами *сальмонел*.
  - Існує географічне різноманіття причинних збудників, що спричиняють харчового отруєння.
- Симптоми найбільш поширених харчових отруєнь, спричинених бактеріями, дивіться таблицю [табл. |Т1].

## Ботулізм

- Дуже рідкісне проте потенційно летальне отруєння, спричинене ґрунтовою бактерією *Clostridium botulinum*
- Можливі джерела ботулізму внаслідок харчового отруєння включають: вживання домашніх консервованих м'ясних і рибних продуктів, овочів, м'яса і м'ясних продуктів, риби та рибних продуктів, а також пастеризованого морквяного соку.

- Симптоми, які включають втому, запаморочення та сухість у роті починаються протягом 12–36 годин після проковтування токсину. В цей самий час або протягом 3 днів розвиваються неврологічні симптоми: порушення зору, важкість при ковтанні і швидко прогресуюча м'язова слабкість.
- Бруд (пил) і мед визначені, як можлива причина ботулізму в немовлят. Збудник продукує токсин в шлунково-кишковий тракт.
- Симптоми ураження шлунково-кишкового тракту відсутні.
- Диференційна діагностика включає синдром Гійєна-Барре (полірадикуліт) [настанова L00796 | Синдром Гієна-Барре (пол...)], поліомієліт [настанова L00777 | Поліомієліт та постполіо...], енцефаліт [настанова L00774 | Енцефаліт] і хворобу Ерба-Гольдфлама (myasthenia gravis) [настанова 00795 | Міастенія та міастенічни...].
- Хоча хвороба є рідкісною, дуже важливо її знати та виявити, оскільки вчасне лікування (антитоксин, додаткова оксигенація) може врятувати життя пацієнта.

Таблиця Т1. Симптоми харчових отруєнь, що викликані бактеріями

	<i>Золотистий стафілокок (Staphylococcus aureus)</i>	<i>Clostridium perfringens</i>	<i>Bacillus cereus</i>	<i>Salmonella</i>
Початок	Гострий	Гострий	Гострий	Зазвичай гострий
Інкубаційний період	3–4 (1–6) год.	10–12 (— 20) год.	8–16 год.	6–72 год.
Блювання	Майже завжди	Рідко	Рідко	Часто
Діарея	Важка	Важка	Важка	Звичайна
Біль в животі	Помірний	Сильний	Сильний	Помірний
Гарячка	Не регулярна	Не поширена	Не поширена	Поширена
Відчуття хвороби	Сильне, гостре	Помірне	Помірне	Загальне
Біль в суглобах	Немає	Немає	Немає	Може з'являтися
Тривалість симптомів	5–12 год.	6–24 год.	6–24 год.	Декілька днів

## Анамнез

- Точний час початку симптомів.
- Симптоми: діарея, блювання, гарячка, хворобливе відчуття, біль.
- Анамнез: перебування за кордоном протягом останніх тижнів.

- Харчування протягом останніх 24 годин:
  - які продукти були в їжі; хто готував?
  - Місце харчування?
  - Хто ще і скільки людей споживали цю їжу?
  - Скільки людей захворіло?
  - Які продукти підозрює пацієнт?
- Чи відноситься пацієнт до групи ризику з поширення сальмонели?
  - Фахівці харчової галузі
  - Медичні сестри
  - Школярі
  - Діти, які відвідують дошкільні заклади
- Важкість харчового отруєння із врахуванням віку пацієнта (новонароджені та похилого віку є вразливими) і хронічних захворювань пацієнта.

## Лікування

- Достатня кількість рідини, щонайменше  $\frac{1}{3}$  відповідної оральної регідратації [настанова 00175 | Діареї, викликані мікроб...]
- Відпочинок; якщо необхідно — лікарняний листок на 1–2 дні;
- Симптоматичне лікування стійкої діареї в додаток до регідратаційної терапії;
- Якщо підозрюється *сальмонельоз* або *кампілобактеріоз*, потрібно обдумати антибіотикотерапію для новонароджених, старших і хронічно хворих пацієнтів. Шигельоз завжди лікується протимікробними препаратами. Деталі щодо лікування див. [настанова 00175 | Діареї, викликані мікроб...].
- Якщо підозрюється інфекція, викликана ентерогеморагічною кишковою паличкою, антибактеріальна терапія не рекомендована через ризик розвитку гемолітико-уремічного синдрому.
- Гігієна: після дефекації і завжди, перед тим, як торкатися продуктів харчування, потрібно мити руки теплою водою з милом. Руки повинні сушитись одноразовими паперовими салфетками, які використовуються стільки часу, скільки триває діарея або наявний можливий причинний агент. Виділення норовірусу продовжується приблизно один місяць.
- Пацієнт повинен уникати приготування їжі для інших людей.

- Ті, чия робота веде до специфічних ризиків у передачі інфекції, можуть повернутися до роботи після двох безсимптомних днів; лише сальмонела, шигела та ентерогеморагічна кишкова паличка має бути виявлена в аналізі посіву калу. Носії цих бактерій не повинні повертатися до роботи, поки результати аналізів не будуть негативними.
- Не призначати антибактеріальне лікування до результатів аналізів калу.

## Виявлення причини епідемії

- Локальні інструкції щодо того, як епідемія має розслідуватися, можуть бути доступні через відповідні органи влади. Дізнайтесь про це.
- Якщо захворіла велика група людей або є підозра на виникнення епідемії, слід негайно зв'язатися (і в позаробочий час) з керівником місцевої служби надання первинної допомоги або особою, відповідальною за інфекційні захворювання. Відповідальний медичний працівник оцінює ситуацію та несе відповідальність за відповідне повідомлення до органів влади для подальших досліджень та для запобігання поширенню епідемії. Практично інспектор громадського здоров'я зазвичай бере зразки їжі або води, і зразки пацієнта беруться в клініці первинної медичної допомоги.
- Якщо є підозра на джерело інфекції у публічному закладі харчування, закладі "їжа з собою" або продуктовому магазині, відповідальний медичний працівник повинен зв'язатися з цим місцем.
- Анамнез пацієнтів часто може дати розгадку щодо відповідної бактерії або продуктів харчування. Інфекції передаються через продукти харчування, які містять тваринний білок і подаються холодними:
  - погано розігріте або заморожене м'ясо чи риба
  - холодне різане м'ясо, курятина
  - устриці
  - паростки квасолі, салати, соуси, заморожені ягоди
  - яйця та майонез
  - молочні продукти, кондитерські вироби
  - доставлена їжа, м'ясні продукти й сир

- Ці продукти та сирі інгредієнти для їжі необхідно взяти на зразки для бактеріологічного та/або вірусологічного дослідження.
- Додатково до продуктів харчування слід перевірити виробників їжі та кухонний інвентар.
  - Руки: рани, шкірний висип; ознаки інфекцій
  - Можливі симптоми: працівники кухні з симптомами повинні бути відлучені від роботи, якщо можливе розповсюдження інфекції.
  - Інструменти: ножі, дошки для нарізання, рушники, харчові машини тощо.
- Зразки калу повинні бути взяті у, як мінімум, декількох осіб, хто страждає від діареї.

## Повідомлення для влади

- Повідомлення для влади повинні бути зроблені за підозри або підтвердження епідемії, пов'язаної з їжею, відповідно до місцевих нормативних актів. Випадки певних харчових отруєнь (наприклад, ентерогеморагічна кишкова паличка, шигела, тиф, паратиф і ботулізм) повинні бути повідомлені, навіть якщо трапляються лише як окремі випадки.

## Настанови

- [Настанова 00796](#). Синдром Гієна-Барре (полірадикулоневрит).
- [Настанова 00777](#). Поліомієліт та постполіомієлітний синдром.
- [Настанова 00774](#). Енцефаліт.
- [Настанова 00795](#). Міастенія та міастенічний синдром.
- [Настанова 00175](#). Діареї, викликані мікробами.

Авторські права на оригінальні тексти належать Duodecim Medical Publications, Ltd.

Авторські права на додані коментарі експертів належать МОЗ України.

Published by arrangement with Duodecim Medical Publications Ltd., an imprint of Duodecim Medical Publications Ltd., Kaivokatu 10A, 00100 Helsinki, Finland.

---

Ідентифікатор: ebm00169    Ключ сортування: 003.008    Тип: EBM Guidelines

---

Дата оновлення англomовного оригіналу: 2018-02-21

---

Автор(и): Editors    Автор(и) попередніх версій статті: Tapio PitkänenLena Sjöberg-TuominenAune Niittymäki  
Редактор(и): Jukka Pekka Jousimaa    Лінгвіст(и)-консультант(и) англomовної версії: Kristian Lampe  
Видавець: Duodecim Medical Publications Ltd    Власник авторських прав: Duodecim Medical Publications Ltd

---

Навігаційні категорії

---

EBM Guidelines   Internal medicine   Infectious diseases   Environmental health service   Gastroenterology

---

Ключові слова індексу

mesh: Clostridium botulinum   mesh: Hygiene   mesh: Food Poisoning   mesh: Botulism   mesh: Travel   mesh: Norovirus  
mesh: Disease Outbreaks   mesh: Clostridium perfringens   mesh: Food   mesh: Campylobacter   mesh: Salmonella  
mesh: Diarrhea   mesh: Vomiting   mesh: Bacillus cereus   mesh: water-borne epidemic   mesh: stool culture  
mesh: Staphylococcus aureus   mesh: stool specimen   mesh: Communicable Diseases   icpc-2: A86   icpc-2: D70  
speciality: Environmental health service   speciality: Gastroenterology   speciality: Infectious diseases  
speciality: Internal medicine