**Пищевые отравления** - это острые (редко хронические) неконтагиозные заболевания, возникающие в результате употребления пищи, массивно обсемененной определенными видами микроорганизмов или содержащей токсичные для организма вещества микробной или немикробной природы.

**К пищевым отравлениям не относятся:**

- последствия преднамеренного введения в пищу какого-либо яда с целью самоубийства или алкогольного опьянения

- ошибочное использование в пищу какого-либо ядовитого вещества

- пищевые аллергии

- поступление в организм избыточного количества витаминов, лекарств

Пищевые токсические отравления происходят в результате употребления пищи или воды, в составе которых содержатся химические, растительные или животные яды:

* последствия употребления несъедобных грибов, либо грибов, собранных вдоль трасс, около химических производств и скопившие в себе вредные соединения
* последствия употребления ядовитыч растений (паслен, волчья ягода, белена)
* последствия употребления химических веществ (токсины, соли тяжелых металлов, консерванты, красители).

Пищевые токсикоинфекции возникают в результате употребления подпорченной пищи или пищи, обсемененной вредными микроорганизмами.

К ним относятся:

* сальмонеллез, листериоз, ботулизм, протей, клостридиоз,
* условно-патогенная флора (стафилококк, кишечная палочка),
* вирусы (ротавирус, энтеровирус).

Самыми опасными продуктами в плане развития пищевых токсических отравлений являются:

* молочные продукты
* яйца, особенно сырые
* мясные блюда
* рыбные блюда, особенно с сырой рыбой
* кондитерские изделия с кремом
* домашние консервы и соления, маринады
* скоропортящиеся продукты, требующие хранения в холоде
* продукты с нарушением целостности упаковки и сроков хранения
* кулинарные изделия при нарушении санитарных правил при их приготовлении
* корнеплоды и зелень