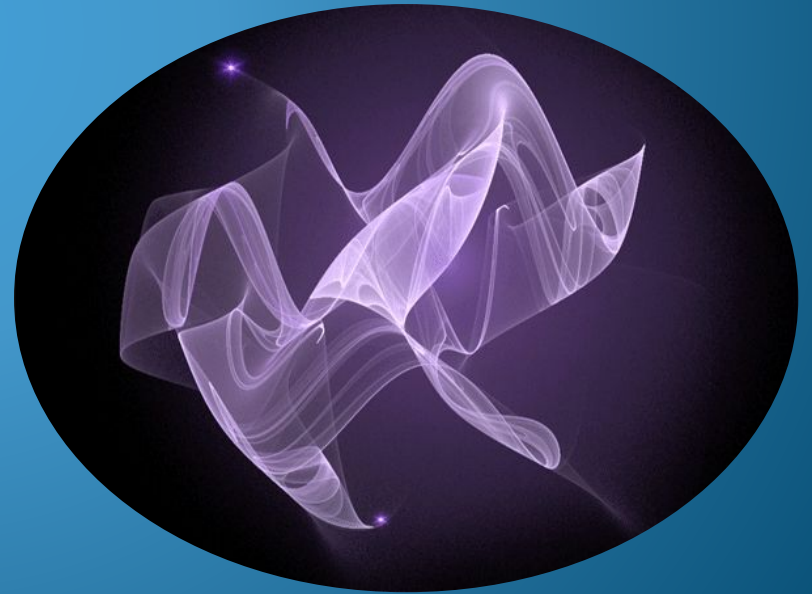


Тақырыбы: Тамақтан улану және олардың алдын алу.

Орындаған: Естаева Ақмарал

Тобы: Инф - 14 – 3

Тексерген: Сейдахметов Нұралы



Тағамнан улану

- *Тағам өнімдері әртүрлі микроорганизмдермен ластануы мүмкін. Тағам өнімдерінде микроорганизмнің ластану көзі болып қоршаған орта объектілері, науқас адамдар, бактерия тасымалдаушылар болады.*

Улану көздері



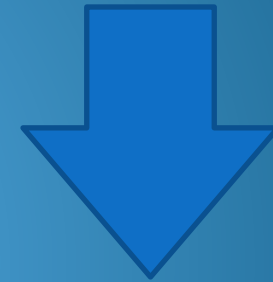
Тағамнан улану



*Жабайы
өсімдіктер*

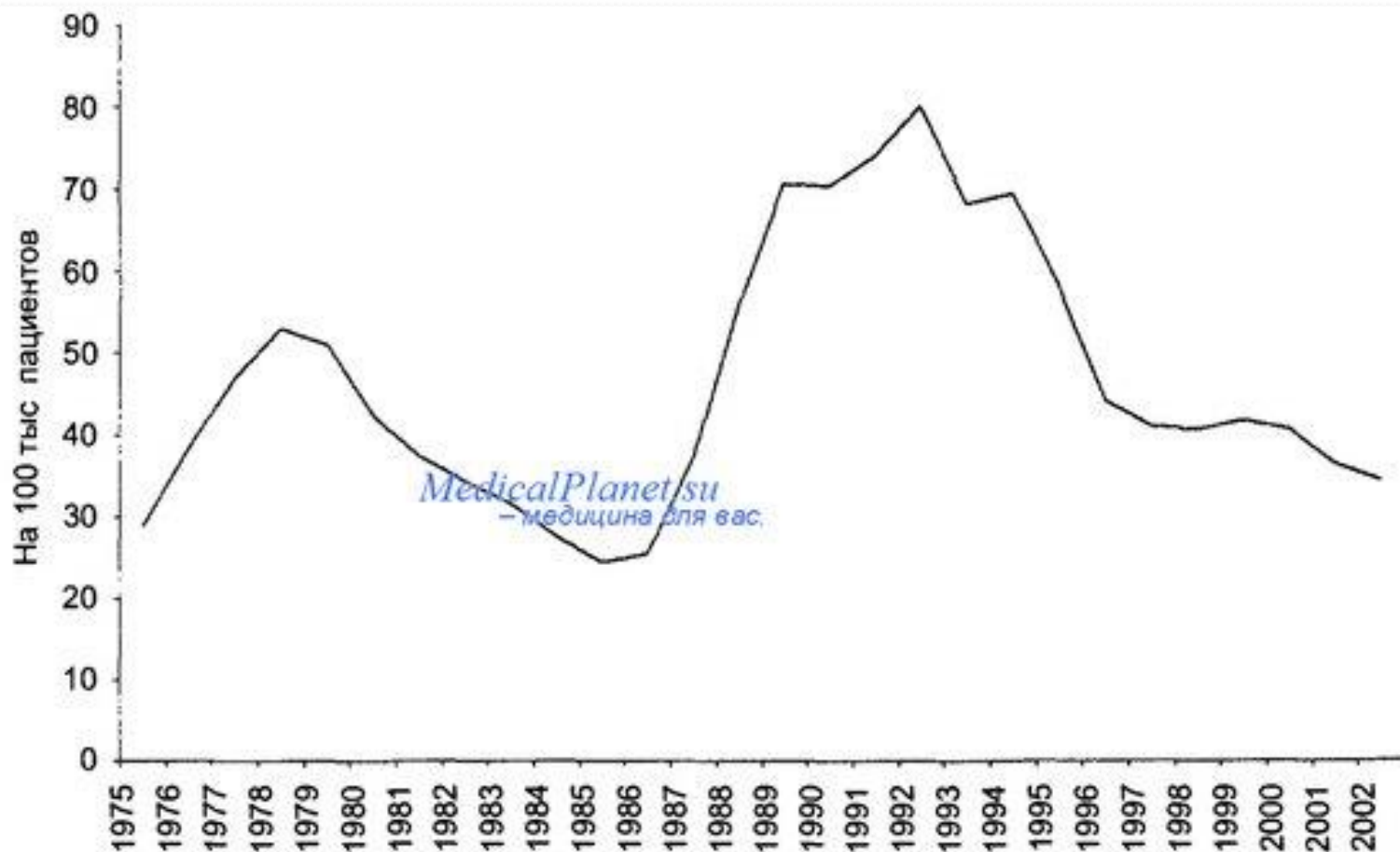


*Құрамында улы
заттар бар
азық –түліктерден
(саңырауқұлақтард
ан)*



*Тірі микробтар
Сальмонелла
ауру адам
денесіне тамақ
арқылы барады*

Тағаммен уланудың таралу көрсеткіші



Үйде дайындалатын
тағамдардың тез
бұзылуы
30%

Көкөніс жемістердің
жуылмаған түрде
қолданылуы
25%

Базардан н/е апатты
сауда жерінен
сүтті тағамдардың
сатып алуы
20%

**Тағамдық
уланудың
себеп болу
салдары**

Өңдеуден өтпеген
тағамдарды
пайдалану
20%

Балалардың
тамақтану
тәртібінің бұзылуы
16%

Жеке гигиенасын
дұрыс сақтамауы
9%

Тағамдық уланудың алдын-алу ережелері :

1. Табиғат сыйларын таза сумен жуу керек!
2. Сатып алынған көкөніс пен жемістерді су құбырларынан аққан суға жуу дұрыс емес, өйткені ішек жұқпаларының қоздырғыштары ұзақ уақыттай суда да сақталады!
3. Жемістердің, көкөністердің үстіндегі микробтарын кетіру үшін таза су құбырларында н/е қайнатылған суда жуу керек!
4. Тағамдық өнімдерді өңдеу ережелерін сақтау керек, әсіресе ет, сүт, құс өнімдерінен
5. Жеке гигиена ережелерін үйде, көпшілік жерде, демалу орындарында сақтау керек!



*Назарларың
ызға
рахмет!*