


Алиментарные заболевания.

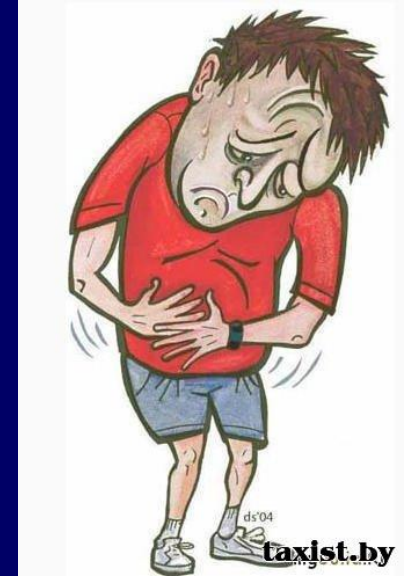
Пищевые отравления и их профилактика.



- 1. Заболевания, обусловленные недостаточным питанием. (СРС)**
- 2. Пищевые отравления, их классификация, характеристика, профилактика.**
- 3. Гигиенические требования к планированию, оборудованию и организации работы пищеблоков.**


Пищевые отравления

острые, редко хронические заболевания, возникающие в результате употребления пищи, массивно обсемененной микроорганизмами определенного вида или содержащей токсичные для организма вещества микробной или немикробной природы.

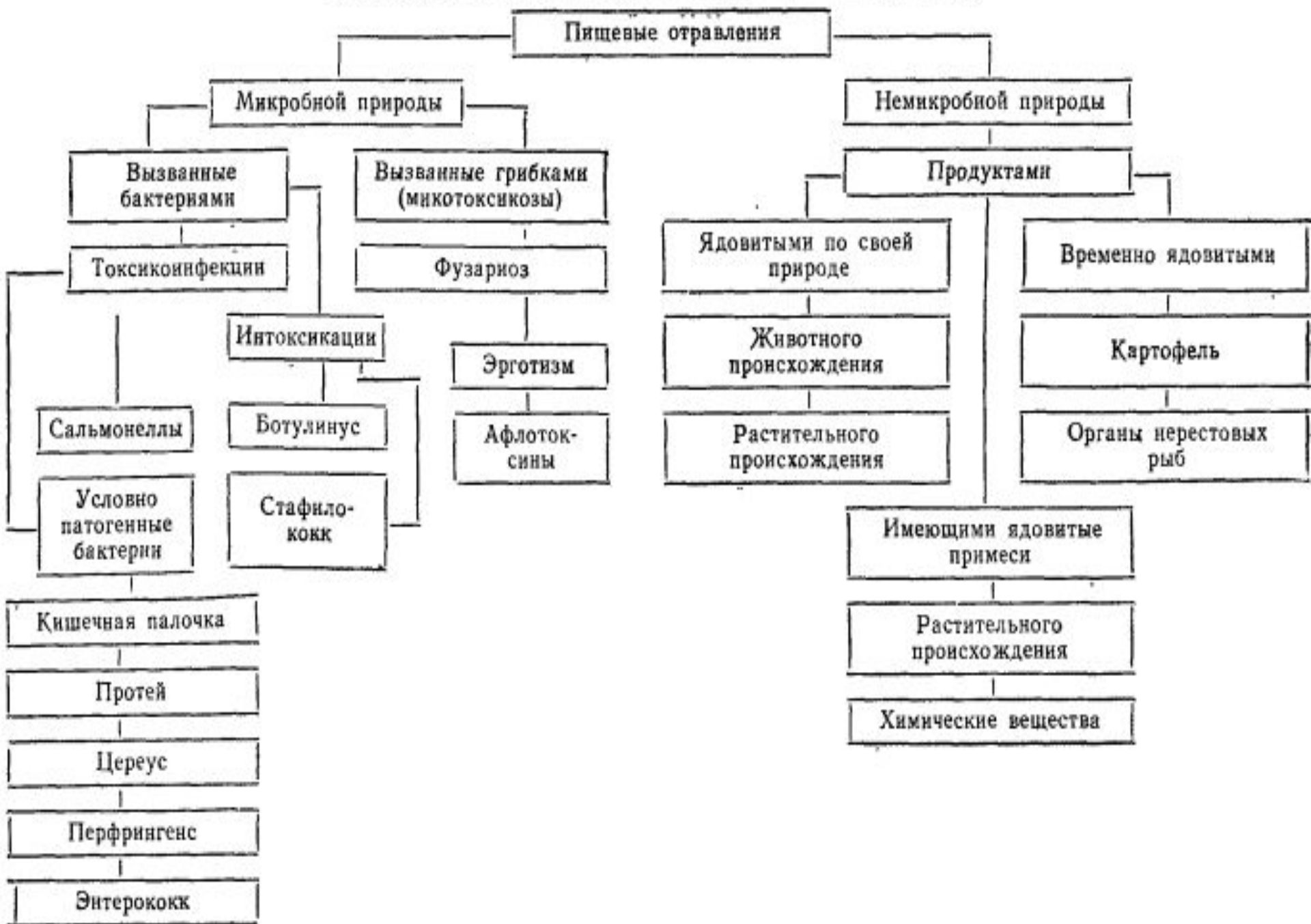




Особенность пищевых отравлений:

- внезапное начало среди полного здоровья;
 - — наличие связи с приемом пищи;
 - — массовость;
 - — отсутствие контагиозности (заразности).
- 

Классификация пищевых отравлений (по К. С. Петровскому)



1. Пищевые отравления бактериального происхождения.

пищевые интоксикации (ПИ)

- острое начало в течение первых 3 часов после приема пищи в виде тошноты и рвоты;
- температура не повышается, а может даже снизиться;
- понос отсутствует или может появиться в дальнейшем.

пищевые токсикоинфекции (ПТИ)

- начинается спустя 10-20 час.
- понос,
- боли в эпигастральной области,
- повышенная температура,
- общая слабость.
- Если микроорганизм успел выработать в продукте токсин, то начало возникает по типу пищевой интоксикации, но продолжается уже по типу инфекции.



Стафилококковый токсикоз

- торты с кремом, творог, сметана, мясные и овощные блюда
- нарушения технологии приготовления продукта,
- длительный срок реализации без охлаждения





Ботулизм

- возбудитель размножается в анаэробных условиях
- Профилактика ботулизма - тщательное мытье сырья, уменьшение размеров кусков мяса при варке, достаточная термическая обработка продукта
- соблюдение технологии приготовления

Пищевые отравления грибкового происхождения.

МИКОТОКСИКОЗЫ

- *Эрготизм*
- *Фузариотоксикоз*
- *Афлотоксикоз*



2. Пищевые отравления немикробной этиологии.

- Отравления продуктами животного происхождения
- Отравления растительными продуктами
- Отравления химическими веществами
- Отравления нитратами



Расследование пищевых отравлений

- **В первый этап** расследования включается медработник учреждения, в котором произошло пищевое отравление принимающие на себя первичную волну острых массовых заболеваний.
- Задача - оказание первой медицинской помощи пострадавшим при отравлении и сообщение о случившемся своим руководителям в учреждении и в территориальную поликлинику.



Санитарно- противоэпидемические мероприятия

- 1) изъять из употребления остатки подозрительной пищи;
- 2) отобрать образцы ее по 200-300 г в чистую посуду для анализа;
- 3) собрать рвотные массы, промывные воды желудка и кал заболевших по 100-200 мл для бактериологического анализа;
- 4) взять в стерильные пробирки по 10 мл крови из локтевой вены заболевших для посева на гемокультуру;
- 5) направить все отобранные пробы на исследование в бактериологическую лабораторию Роспотребнадзора или центральной районной больницы (в сельской местности), или положить в холодильник до прибытия санитарного врача.

На втором этапе

для уточнения причин пищевых отравлений и выявления полного круга пострадавших для оказания им своевременной медпомощи подключаются врач-инфекционист и специалисты Роспотребнадзора и ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемии»





Задачи второго этапа

- **1) опрос каждого больного по схеме,**
- **2) тщательный анализ клинических проявлений у каждого больного с учетом первичных симптомов**
- **3) отбор и направление подозрительных пищевых продуктов и материалов от больных в лабораторию**
- **4) выявление возможных путей загрязнения пищи**

Третий этап

- осуществляется для пресечения распространения настоящих заболеваний и планирования мероприятий по предупреждению подобных отравлений в будущем.



Принимаются соответствующие санкции

- **1) утверждается порядок реализации/уничтожения подозрительных продуктов;**
- **2) немедленный перевод на другую работу, не связанную с приготовлением пищи, подозрительных лиц, участвовавших в приготовлении подозрительного блюда;**
- **3) предписывается ряд санитарных правил по дальнейшей работе пищеблока**
- **4) при выявлении грубых нарушений в технологии приготовления пищи – наложение административного наказания или передача материалов на виновных лиц в прокуратуру.**



Профилактика пищевых отравлений

- Мероприятия по обезвреживанию источника инфекции
- Ветеринарные мероприятия
- Профилактические мероприятия на путях передачи
- устранение моментов, способствующих возникновению заболеваний
- Личная гигиена персонала

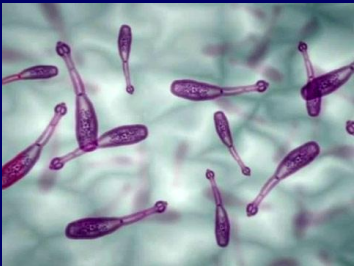
Гельминтозы, передаваемые через пищу

С мясом

- Тениидоз



- Трихинеллез

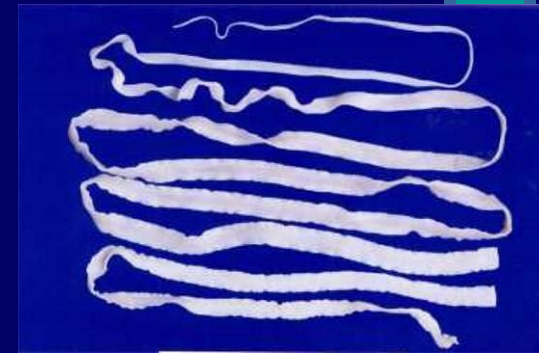


- ЭХИНОКОККОЗ



С рыбой

- Дифиллоботриоз




- описторхоз



Организация работы пищеблоков в ЛПУ



- При **централизованной системе** существует центральный пищеблок в больнице.
- При **децентрализованной системе** на центральном пищеблоке или фабрике-кухне производятся полуфабрикаты, а в отделениях оборудованы кухни-догоотовочные, в которых из полуфабрикатов относительно быстро изготавливают готовые блюда.



Организация работы – диетсестра (врач-диетолог), зав. производством, бухгалтер-калькулятор.

- **Ежедневный контроль** - диетсестра (врач-диетолог) и дежурный врач приемного отделения.
- **Бракераж** приготовленных блюд по органолептическим показателям: запах, цвет, вкус, температура и соответствие обозначенному в меню-раскладке блюду.

Санитарно-гигиенические принципы работы пищеблока ЛПУ

- принцип поточности
- принцип раздельности



Пищеблок должен состоять из:

- производственные помещения (мясорыбный цех, холодный цех, овощной цех, кухня, раздаточная, хлеборезка, моечная для кухонной посуды),
- складских помещений для хранения сухих и сыпучих продуктов, овощей,
- холодильных камер для скоропортящихся продуктов;
- административного помещения
- комнаты для обслуживающего персонала

В буфетных отделений

больниц должно быть

предусмотрено два

раздельных помещения:

- для подогрева и раздачи
пищи (не менее 9 м²)

- моечная посуды (не менее 6
м²).



Проведение сменных проб, отбор суточных проб



- Каждое блюдо один раз в сутки отбирается из общего котла и закладывается в специальный холодильник.
- Сохранение сменных (суточных) проб практикуется для возможного лабораторного их исследования в случае возникновения пищевого отравления, когда уже вся пища

Режим мытья столовой посуды и столовых приборов, кухонной посуды

- В **первой ванне** производится первичная мойка в воде при температуре 45-48оС с добавлением питьевой соды или любого моющего средства, разрешенного Санитарными правилами.
- Во **второй ванне** посуда замачивается в 1% раствора хлорной извести на 10 мин., при этом происходит ее обеззараживание.
- В **третьей ванне** посуда ополаскивается при температуре 80оС, что позволяет подсушивать ее на решетках.



Гигиенические основы лечебно- профилактического питания

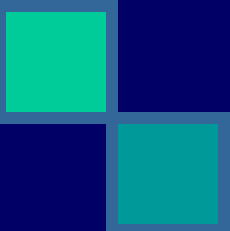
Применение ЛПП направлено на:

- блокировку всасывания поступающих ядовитых веществ в желудочно-кишечный тракт;
- задержку поступления их в кровь;
- ограничение накопления в организме;
- ускоренное обезвреживание и выведение из организма.

- **Перечень производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение ЛПП, утвержден Постановлением Минтруда России от 31 марта 2003г. №14.**
- **Перечень вредных производственных факторов, при воздействии которых в профилактических целях требуется употребления молока или других равноценных продуктов, утвержден соответствующим приказом Минздрава РФ от 28.03.03 г № 126.**
- **Нормы выдачи молока и равноценных ему пищевых продуктов утверждены постановлением Правительства РФ от 29 ноября 2002 г. № 849 «О порядке утверждения норм и условий бесплатной выдачи работникам, занятым на работах с вредными условиями труда, молока или других равноценных пищевых продуктов, а также лечебно-профилактического питания».**



Продукты рационов ЛПП

- 
- молоко выдается работающим с дезинфекционными средствами;
 - кисломолочные продукты и джемы – работающим со свинцом;
 - витамины - работникам горячих цехов
- 