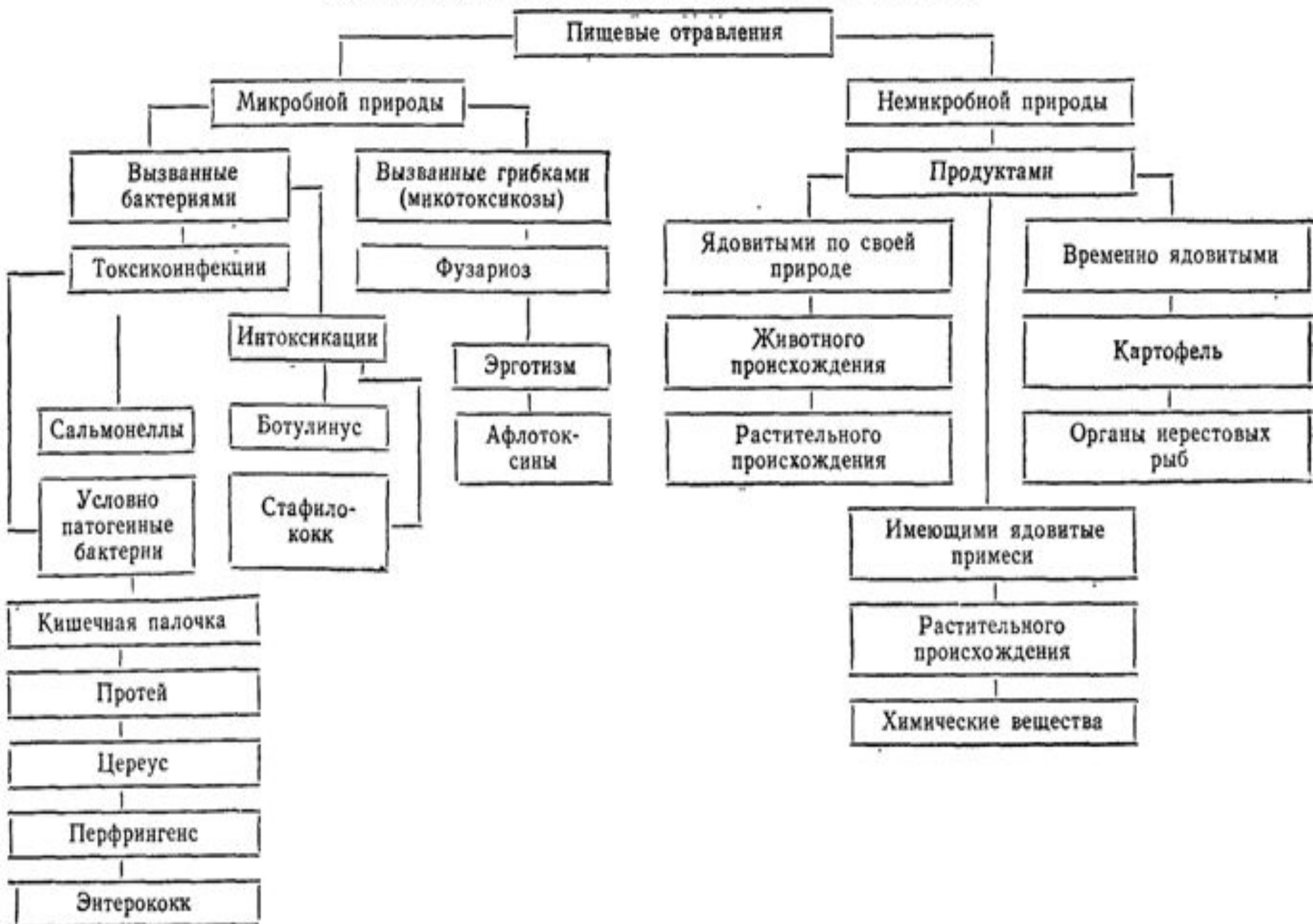




Пищевые отравления

<http://www.myshared.ru/slide/1004472/>

Классификация пищевых отравлений (по К. С. Петровскому)



Презентация на тему "Пищевые отравления" по учебной дисциплине ОП.04 "Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве«

<https://nsportal.ru/shkola/raznoe/library/2013/01/15/prezentatsiya-na-temu-pishchevye-otravleniya-po-uchebnoy>

Пищевые отравления

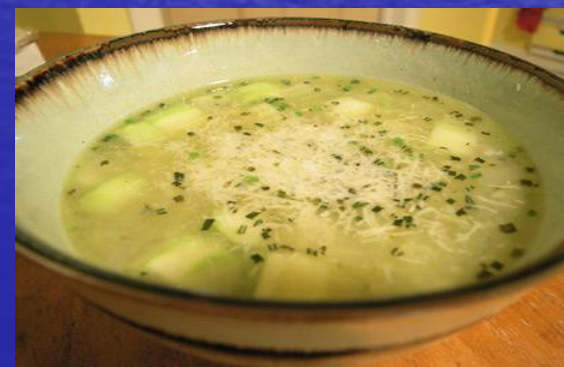
- Острые заболевания, возникающие вследствие употребления недоброкачественных или ядовитых продуктов

Видно не пошел мне впрок
Съеденный вчера сырок.
В брюхе музыка на выбор -
Джаз, попса, металл и рок.

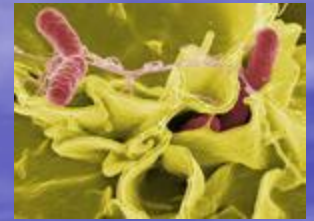


Продукты, при употреблении которых чаще всего возникают отравления

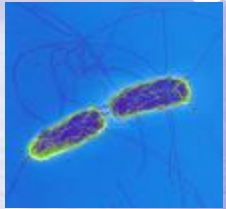
- Мясо
- Рыба
- Бульоны
- Колбасы
- Консервы



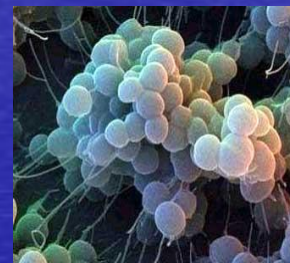
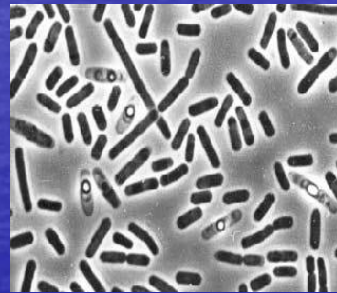
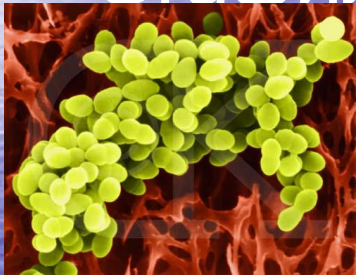
Недоброкачественными продукты могут стать в результате заражения микробами :



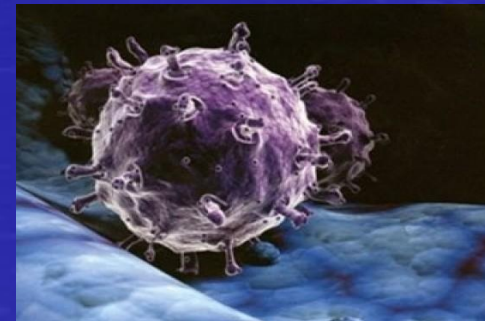
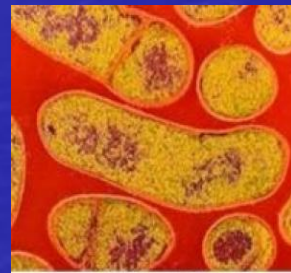
● Сальмонеллами



● Стафилококками



Палочка ботулизма



● Ядами этих микробов

Заражение продуктов связано с:

- Нарушение правил их заготовки
- Приготовления продуктов
- Транспортировки
- Хранения
- Кулинарной обработки



**ВНЕШНИЙ ВИД ЗАРАЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ
МОЖЕТ НЕ ИЗМЕНИТЬСЯ !**

Отравления происходят при употреблении ядовитых грибов

- Сатанинский гриб
- Бледная поганка
- Лисичка ложная
- Желчный гриб
- Свинушки
- Опёнок ложный
- Мухомор поганковый



Отравление могут вызвать некоторые виды рыб

- Маринка



- Усач



- Храмуля



Вызвать отравление может хлеб приготовленный из зерна ядовитых сорняков

- Спорынья
- Куколь



- Плевел





При несоблюдении правил хранения ядовитым может оказаться перезимовавший проросший и позеленевший картофель



Признаки отравления (обычно возникают через несколько часов, реже через сутки и более)

- Рвота
- Боль в животе
- Понос
- Головная боль
- Головокружение
- Боль в мышцах, общая слабость



Оказание помощи

- Промывание желудка
- Грелка на живот
- Обильное горячее питье
- При слабости – крепкий кофе или чай



Важно !



- Исходные проявления отравления (боль в животе рвота) наблюдаются и при аппендиците, язве желудка и двенадцатиперстной кишке, при которых **недопустимы** промывание желудка и грелка на живот



Профилактика



- Соблюдение гигиенических правил обработки и хранения ПИЩИ



Japan-food.ucoz.ru



Ботулизм



- Заболевание, вызванное употреблением в пищу недоброкачественных продуктов и характеризующееся поражением центральной нервной системы.



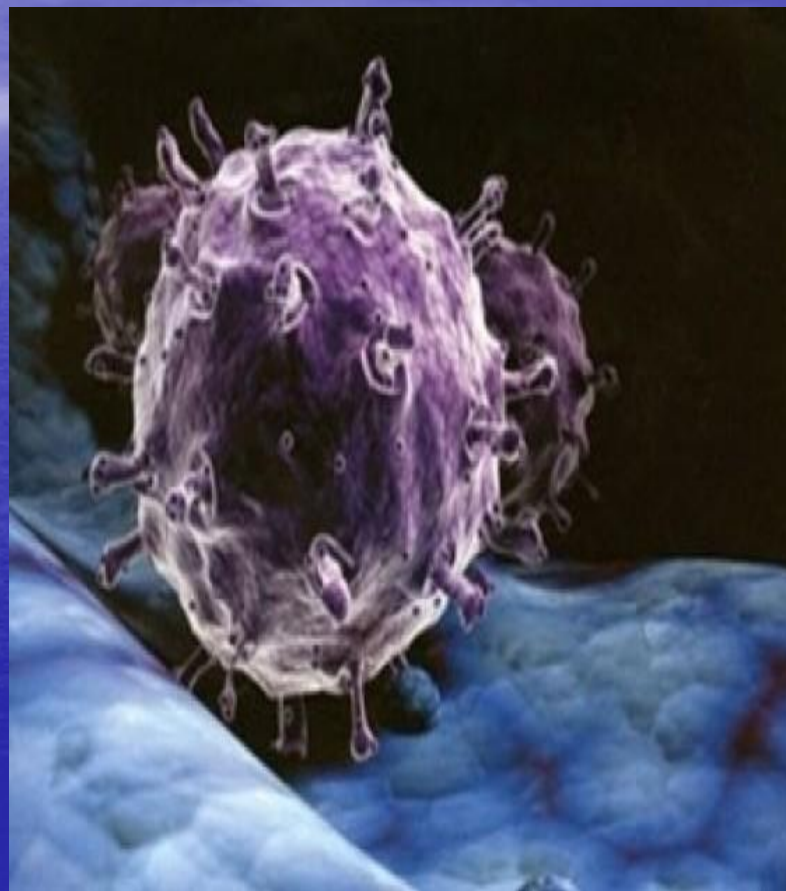
Возбудитель ботулизма

- Чрезвычайно устойчив к воздействию внешних факторов

- Микроб обитает в кишечнике животных

И с их выделениями поступает в почву, водоёмы, огороды, затем на пищевые продукты

- Микроб развивается в условиях недостатка кислорода



Причина ботулизма



- Употребление в пищу копченостей, рыбы, консервов, мяса, особенно приготовленных в домашних условиях с несоблюдением определенных гигиенических требований.



Возбудители ботулизма в пищевых продуктах, консервах вырабатывают токсин, по силе действия превосходящий даже бактериальные и химические



Инкубационный период:

- Продолжается от 2 часов до 5 дней (чаще 12 – 24 часа)



СИМПТОМЫ :

- Головная боль
- Слабость
- Боли в животе
- Тошнота
- Рвота



Могут возникнуть серьёзные расстройства зрения

- Больные видят предметы неясно
- Наблюдается двоение в глазах
- Опущение век, чаще двустороннее
- Неравномерное расширение зрачков
- Вялость реакции зрачков на свет и их полная неподвижность

Также могут возникнуть расстройство глотания, гнусавая речь, невнятная, охриплость голоса, может быть полная потеря голоса. В легких случаях больной ощущает стеснение в груди; в тяжелых – развивается одышка, нарушается ритм дыхания, наблюдаются признаки удушья.



Ботулизм – заболевание, опасное для жизни, поэтому при первых его проявлениях больной подлежит срочной госпитализации.

Основное лечебное мероприятие – раннее введение противоботулинической сыворотки



Профилактика ботулизма

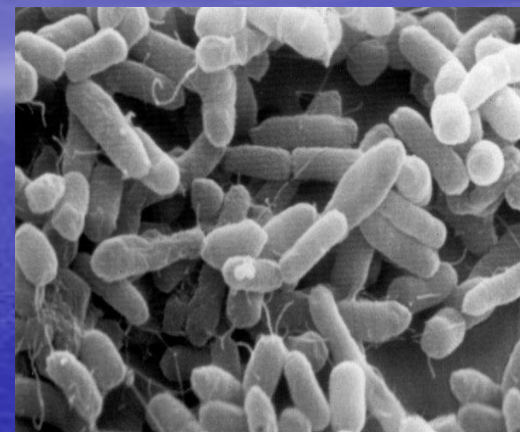
- Соблюдение санитарно – гигиенических правил при обработке, хранении и приготовлении пищевых продуктов
- Строгое соблюдение правил домашнего консервирования



Кишечные инфекции

- Заразные заболевания, при которых заражение происходит через рот, а размножение возбудителя (гл. обр. бактерии, вирусы) – в кишечнике, откуда микробы с выделениями попадают во внешнюю среду.

клостридии



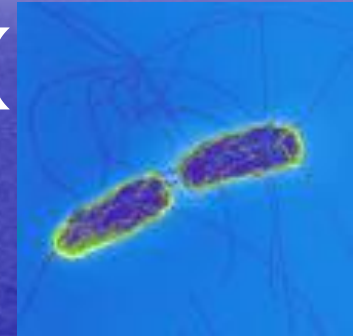
Заболевания

- Дизентерия
- Брюшной тиф
- Паратифы
- Вирусный гепатит (болезнь Боткина)
- Сальмонеллёзы



Общие сведения о кишечных инфекциях

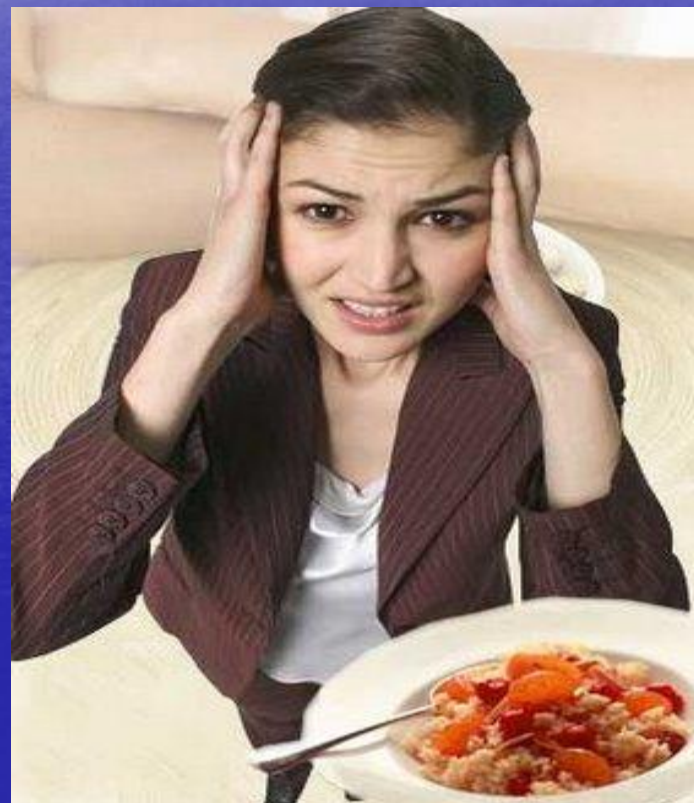
- Источник возбудителя – человек (больной или бактерионоситель) .
- При заболеваниях вызванных сальмонеллами (сальмонеллёзах) – животные (домашний скот, водоплавающие птицы)



Попадая с выделениями во внешнюю среду (в почву, воду, на овощи, предметы обстановки и обихода), микроорганизмы в зависимости от условий среды (температуры, влажности и т.д.) могут существовать от нескольких дней до нескольких месяцев.



В некоторых продуктах при соответствующей температуре они могут размножаться и накапливаться (молочные продукты, заливные блюда, фарш и т.д.)



Способы заражения

- Через грязные руки
- Загрязненные дверные ручки
- Полотенца
- Игрушки
- Посуду и другие предметы домашнего обихода



Пути распространения инфекции

- Пищевые продукты
- Немытые овощи
- Некипяченое рыночное молоко
- Плохо проваренное и прожаренное мясо
- Вода из водоёмов при употреблении её внутрь
- Мухи



Инкубационный период заболевания

- При дизентерии – от 1 до 7, чаще 2-3 дня
- Брюшной тиф – от 7 до 25, чаще 14-15 дней
- Паратифы – от 2 до 15, чаще 6 – 8 дней
- Сальмонеллёзы от 6 часов до 3 дней, чаще один день.



Литература :

- « Краткая Энциклопедия домашнего хозяйства» 1984 г
- Издательство «Советская энциклопедия»



Благодарю за урок!

