

8

клас

Презентація
на тему

Симптоми харчового
отруєння.

Отруйні рослини і гриби.
Профілактика харчових
отруєнь.



**Запитання для
обговорення**
«Їжа – друг, їжа ворог»



Харчові отруєння — **хвороби**, що виникають при вживанні їжі, яка містить шкідливі мікроорганізми або отруйні речовини.

ВИДИ ХАРЧОВИХ ОТРУЄНЬ

**Мікробного
походження**

- Токсиноінфекції
- Ботулізм

**Немікробного
походження**

- Отруйні сполуки грибів
чи рослин

**З невстановленими
причинами**

Типові симптоми харчового отруєння:

Нудота.

Коліки, спазми у животі.

Діарея.

Блювання.

Підвищення слиновиділення.

Підвищення температури тіла.

Зневоднення.

Падіння артеріального тиску





Отруєння рослинами

Гострі отруєння рослинами є розповсюдженим видом хімічних хвороб. Серед сотень тисяч видів рослин, які ростуть на Землі, більше 700 можуть викликати гострі отруєння. В Україні їх налічують понад 400.

Розрізняють отруйні рослини, які викликають ураження нервової системи: блекота, беладонна, крушина, молочай, дурман, індійські коноплі, снодійний мак, тютюн, чистотіл та інші. Є рослини, які вражають шлунково-кишковий тракт: вовче лико, турецькі коноплі, крушина, паслін, також молочай. Конвалія, наперстянка, чемериця погано діють на серце. Геліотроп, рожевий гірчак і хрестовик порушують функцію печінки. А шкіру вражають борщівник і кропива.



Отруйні рослини України: чемериця біла (1), вовча ягода (2), блекота чорна (3), аконіт (4)



Симптоми отруєння грибами

Як правило, в отруйних грибах міститься комплексна отрута, що складається нерідко з 10-12 хімічних сполук. В Україні росте близько 80-ти видів потенційно небезпечних для здоров'я людей грибів, з них отруєння мухоморами (червоним, білим смердючим, пантерним, пурпуровим), строчками та неправильно кулінарно приготовленими зморшками становлять реальну небезпеку для життя.

Найнебезпечнішим та вкрай часто смертельним є отруєння блідою поганкою, одне плодове тіло якої містить таку кількість комплексної отрути, яка може





Бліда поганка



Ентолома сіра
отруйна



Павутинник коричневий



Сморж



Дошовник



Жовчний гриб



Мухомор паптерній



Мухомор черволий



Мухомор нуриуровий



Печерця несправжня



Чортів гриб



Опеньки несправжні,
цеглово-червоні



Опеньки несправжні
сірчато-жовті

Отруєння мухоморами (червоний, білий смердючий)



Містять переважно мускарин та мускариндин: початок через 30'-2 год. Виникають нудота, блювання, біль у животі, підвищення пото- і слиновиділення, слезотеча, задишка. Характерний симптом — звуження зіниць. Подальший розвиток отруєння призводить до приєднання проносу, загальної слабкості, зниження АТ, порушення серцевого ритму. При тяжкому отруєнні спостерігають збудження, судомні напади, колапс і кома. Для отруєння притаманний яскраво виразний галюциноз. Можлива смерть

Ознаки отруєння мухоморами (пантерний, пурпуровий)



Містять переважно скополамін та гіосціамін: розвиваються через 1-2 години після вживання грибів, проявляються нудотою, блюванням, проносом, сухістю в роті, підвищенням температури, мідріазом, тахікардією (по типу отруєння **атропіном**). Тяжке отруєння характеризується виникненням психомоторного збудження, ейфорії, галюцинацій, м'язових фібриляцій і сіпань. Можлива смерть.

Ознаки отруєння строчками чи зморшками



Розвиваються через 6-10 годин після вживання в їжу, виникає слабкість, біль у надчеревній ділянці, нудота, блювання з домішкою жовчі, зрідка пронос. При тяжкому перебігу на другий день з'являються ознаки жовтяниці, спостерігається збільшення печінки та селезінки, сильний головний біль, втрата свідомості, заціпеніння, судоми. Руйнуються еритроцити, відбувається гемоліз, при якому гемоглобін виходить з еритроцитів. У результаті цього кров стає прозоро-червоною («лакова кров»), іноді чорна сеча. Можлива смерть.



Ознаки отруєння блідою поганкою



Через 6-24 години від вживання грибів з'являються сильне блювання, пронос. Унаслідок цього організм зневоднюється, з'являється нестерпна спрага, синіють губи, нігті, холонуть руки і ноги, виникають судоми, згущується кров, **артеріальний тиск** відчутно знижується. Особливістю ураження комплексною отрутою **блідої поганки** швидко настає нирково-печінкова недостатність. Стан потерпілого різко погіршується. Внаслідок тяжкого ураження печінки та нирок врешті-решт настає смерть отруєного.

Як відрізнити їстівний гриб від отруйного?



*Білий гриб
Біла ніжка і міцний капелюшок,
з білою або кремовою кромкою
знизу*



*Опеньок
Світло-кремовий або
світло-коричневий, іноді верхівка
капелюшку сірувата. Капелюшок і
ніжку з'єднує кільце з плівки*



*Жовчний гриб
Стає рожевим на зламі, верхня
частина ніжки покрита
темною сіткою*



*Опеньок несправжній
Пластинки і кільце під
капелюшком жовті або
червоно-коричневі, кільце з плівки
відсутнє*



*Лисичка
Колір капелюшка від
блідорозового до коричневого,
вона має хвилястий край*



*Печериці
Світло-бежевий, білий або
кремовий гриб з круглим
капелюшком, пластинки під
капелюшком темно-коричневі*



*Лисичка несправжня
Колір капелюшка червоний або
червоно-оранжевий, капелюшок
має рівний край*



*Бліда поганка
Капелюшок у гриба
зеленувато-жовтий з темною
плямою в центрі. М'якоть і
ніжка білого кольору.*

ПЕРША ДОПОМОГА ПРИ ОТРУЄННІ ГРИБАМИ

Найголовніше - терміново телефонуйте «103».

Якщо є можливість, промийте шлунок простою водою чи прийміть сорбенти (найменша ефективна доза активованого вугілля - 0,5 г/кг маси тіла).

До приїзду невідкладної допомоги дотримуйтесь постільного режиму і пийте багато рідини - води, підсоленої води або прохолодного чаю. Це допоможе відновити водно-сольовий баланс та вивести токсини.

Категорично заборонено вживати алкоголь, будь-яку їжу чи молочні та кисломолочні продукти – це може прискорити всмоктування токсинів.



**САМОЛІКУВАННЯ
МОЖЕ БУТИ
НЕБЕЗПЕЧНИМ ДЛЯ
ЗДОРОВ'Я !!!**

Перша допомога при отруєнні їжею та рослинами



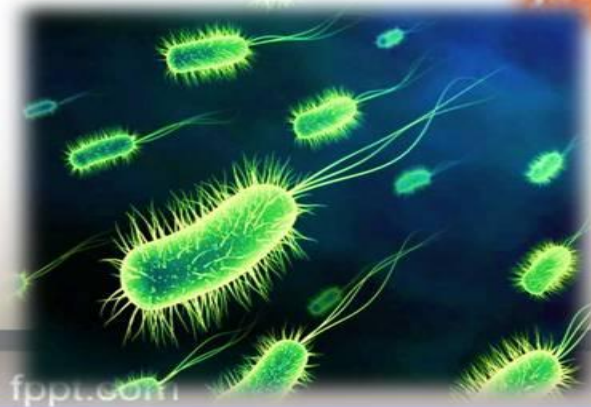
• Харчові отруєння

➤ Такі отруєння спричиняють несвіжі молочні, м'ясні, рибні продукти, немиті овочі та фрукти, фастфуди.



➤ **Симптоми:** нудота, блювання, біль у животі, підвищення температури, пронос; при ускладненнях появляються судоми, ядуха, різке зневоднення, посиніння шкіри.

➤ **Перша допомога:** спочатку потрібно промити шлунок **марганцовкою** або викликати блювоту, прийняти **активоване вугілля**, трохи поголодувати. У разі ускладнень викликати лікаря.



ПРОФІЛАКТИКА ХАРЧОВИХ

ОТРУЄНЬ

- НЕ вживати продуктів і напоїв при найменшій підозрі щодо їх якості та з простроченими термінами споживання.
- НЕ вживати незнайомі та підозрілі гриби, ягоди, трави та інші рослини.
- Приготовлені страви бажано вживати відразу, а у випадку їх повторного споживання вони мають піддаватись вторинній термічній обробці.
- Зберігати виготовлені страви без холоду не більше 2 годин.
- НЕ брати у дорогу продукти, що швидко псуються (ковбасні, молочні, кулінарні, кондитерські вироби або інші продукти, які потребують охолодженого зберігання).
- НЕ виготовляти багатокомпонентні страви, що не вимагають термічної обробки (паштети, м'ясні салати тощо) у непристосованих умовах.
- При споживанні овочів, фруктів та ягід їх необхідно ретельно помити питною водою.
- НЕ використовувати для пиття, приготування їжі та миття посуду воду з річок, озер, колодязів, підземних джерел тощо.
- Для пиття і приготування їжі використовувати воду тільки з централізованих джерел водопостачання або питну бутельовану.
- При неорганізованому відпочинку (туристичні мандрівки, екстремальний туризм тощо) для миття посуду і рук вода має бути профільтрована і прокип'ячена. Для пиття та приготування їжі необхідно мати з собою запас питної води.
- Перед приготуванням їжі та перед її вживанням необхідно завжди мити руки з милом.
- Обов'язково мити руки після відвідування туалетів.

БЛІЦ- ОПИТУВАННЯ

1. Які є види харчових отруєнь?
2. Назвіть головні ознаки отруєнь?
3. Назвіть назви отруйних грибів. Чому вони небезпечні?
4. Які заходи надання першої допомоги при отруєннях ви знаєте?
5. Які отруйні рослини поширенні в нас на Україні?
6. Як вберегти себе від харчових отруєнь?



БЕРЕЖІТЬ

САМОГО СЕБЕ !!!

