

**Алиментарные заболевания,
связанные с употреблением
мяса, мясопродуктов, рыбы и
рыбных продуктов, молока и
молочных продуктов, овощей
и фруктов, их профилактика**

Заболелвания, передающиеся через молоко

1. Инфекционные заболелвания

1.1. кишечные инфекции (сальмонеллез, брюшной тиф, паратифы, дизентерия, холера);

1.2. вирусные инфекции (гепатит, полиомиелит);

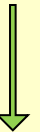
1.3. зоонозные инфекции (туберкулез, бруцеллез, сибирская язва, ящур).

2. Пищевые отравления.



Профилактика заболеваний

- Контроль за здоровьем животных;
- Соблюдение санитарно-гигиенических правил при заборе молока;
- Охлаждение свежеполученного молока до $+6^{\circ}\text{C}$;
- Соблюдение правил транспортировки;



- Обработка молока на молокозаводах (пастеризация, стерилизация и др.);
- Соблюдение условий хранения и сроков реализации в торговой сети;
- Центральные рынки – контроль качества, соблюдение правил торговли и сроков реализации;
- Соблюдение условий хранения и сроков реализации в домашних условиях;
- Контроль за здоровьем лиц, соприкасающихся с молоком на всем пути продвижения продукта к потребителю.



Заболевания, передающиеся через мясо

1. Инфекционные

1.1. кишечные инфекции (сальмонеллез, брюшной тиф, паратифы, дизентерия);

1.2. зоонозные инфекции (туберкулез, бруцеллез, сибирская язва, ящур).

2. Пищевые отравления.

3. Гельминтозы (трихинеллез, тениаринхоз, тениоз, эхинококкоз).



Трихинеллез



Возбудитель:

трихинелла (*Trichinella spiralis*).

Оценка мяса на наличие трихинелл:

24 среза мяса с различных частей туши размещают в компрессориуме; исследуют при малом увеличении микроскопа. При обнаружении одной трихинеллы – мясо уничтожается.



Тениаринхоз и тениоз

Возбудители:

бычий цепень (*Taeniarrhynchus saginatus*) и свиной цепень (*Tenia solium*).

Оценка мяса на наличие финн:

При обнаружении на поверхности мяса площадью 40 см² до трёх финн (включительно), продукт считается условно-годным. Если больше трёх финн уничтожают.



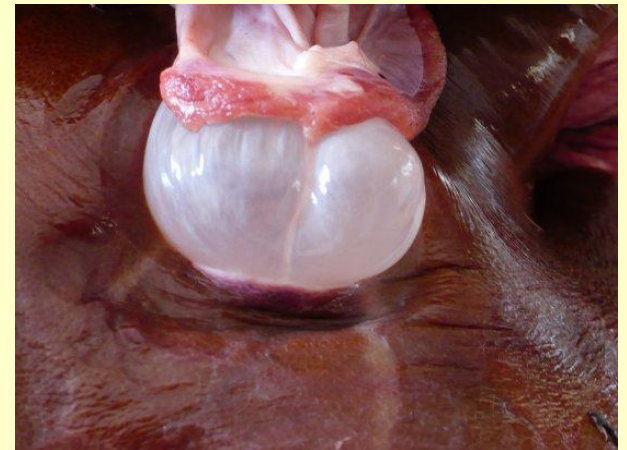
Эхинококкоз

Возбудитель:

личиночная стадия эхинококка (*Echinococcus granulosus*).

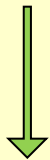
Оценка мяса на наличие эхинококковых пузырей:

При обнаружении эхинококковых «пузырьков» в печени, легких – мясо уничтожается.



Профилактика заболеваний

- Контроль за здоровьем животных;
- Соблюдение санитарных правил при забое животных;
- Хорошее обескровливание животных;
- Осторожное удаление внутренних органов;



- Созревание мяса;
- Соблюдение правил транспортировки;
- Контроль за качеством мяса;
- Магазины – соблюдение условий хранения и сроков реализации;
- Контроль за здоровьем персонала.



Созревание мяса

– это сложный физико-химический процесс, в результате которого:

1. мышечные волокна разрыхляются;
2. накапливаются экстрактивные вещества;
3. щелочная среда мяса переходит в кислую (не способствует размножению микроорганизмов);
4. на поверхности мяса появляется корочка высыхания.

Заболевания, передающиеся через рыбу

1. Инфекционные

кишечные инфекции (сальмонеллез, брюшной тиф, паратифы, дизентерия, холера).

2. Пищевые отравления.

3. Гельминтозы (дифиллоботриоз, описторхоз).

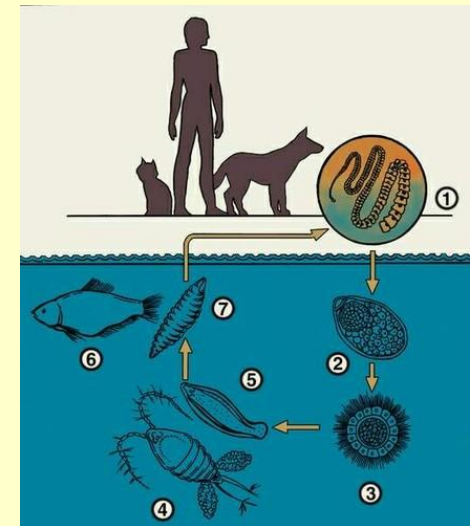
Дифиллоботриоз

Возбудитель:

лентец широкий
(*Diphyllobothrium latum*).



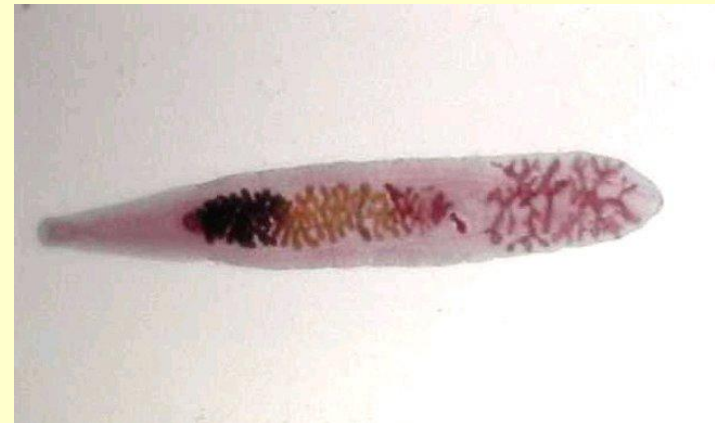
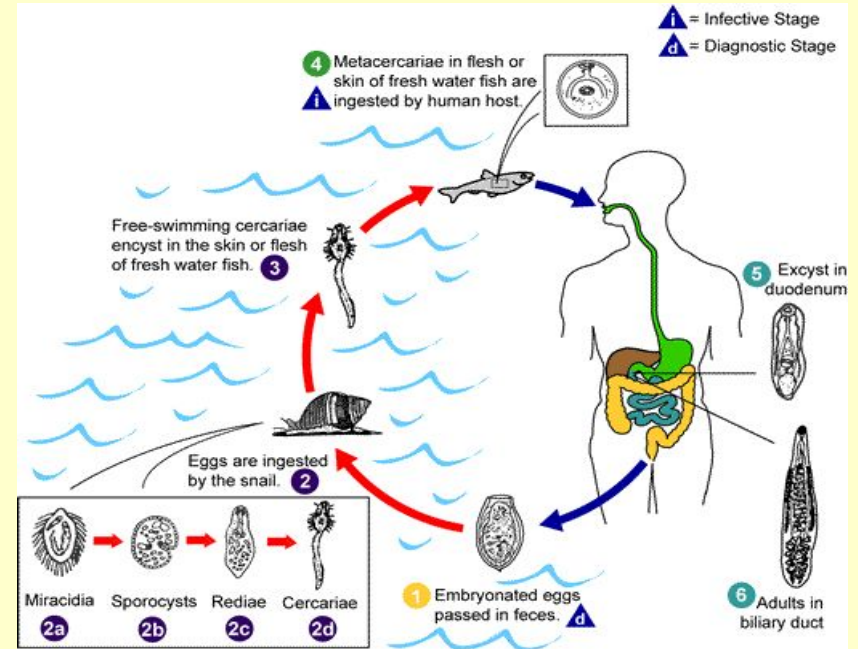
Оценка рыбы на наличие личинок широкого лентеца:
осмотр рыбы невооружённым глазом или под малым увеличением микроскопа.



Описторхоз

Возбудитель: кошачья двуустка (*Opisthorchis felineus*).

Оценка рыбы на наличие личинок кошачьей двуустки:
осмотр рыбы невооруженным глазом или под малым увеличением микроскопа.



Спасибо за
внимание!!!