Раздел 3. Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика Тема 1. **О**бщая характеристика пищевых заболеваний питания



Основная литература

- 1. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / И.В. Степанова. СПб : Троицкий мост, 2010. 223 с.
- 2. Рубина Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. М.: ФОРУМ, 2010. 240 с.
- 3. Королев А. А. Гигиена питания: учебник для студ. вузов / А. А. Королев. 3-е изд.,перераб. М. : Академия, 2008. 528 с.
- 4. Мудрецова-Висс, К. А. Микробиология, санитария и гигиена: учебник для студ. вузов / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина. 4-е изд.,испр. и доп. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. 400 с.
- 5. Гигиена и экология человека: учебник для студ. СПО /авт.: Н. А. Матвеева, М. В. Ашина, М. П. Грачева и др.; под ред. Н. А. Матвеевой. М.: КНОРУС, 2011. 328 с.



Общая характеристика пищевых заболеваний

Лекция

- 1.Роль питания в возникновении заболеваний.
- 2. Общая характеристика и классификация пищевых заболеваний.
- 3. Пищевые токсикоинфекции и интоксикации.
- 4. Пищевые микотоксикозы.
- 5. Меры профилактики пищевых отравлений микробного характера.
- 6. Пищевые отравления не бактериального происхождения.
- 7. Меры профилактики пищевых отравлений немикробного характера.
- 8. Общая характеристика гельминтозов, причины возникновения и меры профилактики.



Структура заболеваемости населения





Алиментарно-зависимые заболевания - болезни микробной и немикробной природы, связанные с приемом пищи

1 путь: пищевое сырье – пища - человек

2 путь: человек – пища - человек

3 путь: производственная среда – пища - человек

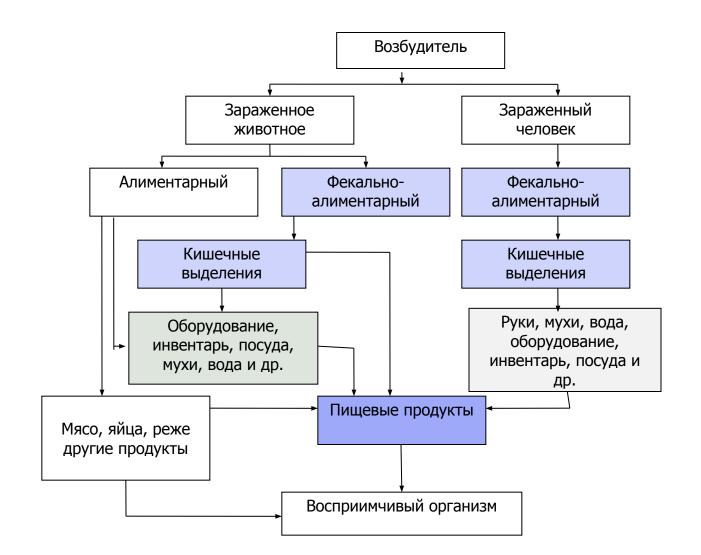


Алиментарные заболевания

- Заболевания, причиной которых является потребление инфицированных патогенными микроорганизмами пищевых продуктов Свойства патогенных микроорганизмов
- Патогенные микроорганизмы выделяют токсины;
- Патогенные микроорганизмы строго специфичны, степень патогенности (вирулентность) различная;



Пути возникновения пищевых инфекций и отравлений





Три условия возникновения инфекционных заболеваний

- Источник инфекции (больной человек, больное животное, бактерионоситель);
- Пути распространения: пища, вода, воздух, почва, трансмиссивный способ;
- Восприимчивость человека, обусловленная иммунитетом, резистентностью организма, социальными причинами, патогенностью бактерий.



Характеристика алиментарно-зависимых заболеваний

Пищевые инфекции

- Распространяются не только через пищу, но также через воду, воздух, почву, воздушно-капельным, контактным, трансмиссивным путем;
- Большинство возбудителей в пищевых продуктах не размножается, но длительное время сохраняют жизнеспособность и вирулентность;
- Заражающая доля микробов может быть не велика
- Инкубационный период довольно продолжительный: от нескольких дней до нескольких недель;
- Симптомы заболеваний однотипные.



Классификация алиментарных инфекций

АНТРОПОНОЗЫ передаются от человека к человеку:

- Холера
- Брюшной тиф
- Дизентерия
- Гепатит

ЗООАНТРОПОНОЗЫ передаются от животного к человеку:

- Бруцеллез
- Туберкулез
- Сибирская язва
- Ящур
- Клещевой энцефалит

Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний

- Проведение государственных мероприятий, направленных на устранение причин, способствующих появлению и распространению инфекционных заболеваний (улучшение качества жизни населения, продуктов питания, закрытие границ и др.);
- Проведение мероприятий медицинского характера (вакцинации, карантин,)
- Повышение уровня санитарной культуры населения;
- Соблюдение санитарно-гигиенического режима производства на предприятиях сферы гостеприимства;
- Соблюдение правил личной гигиены.



Пищевые отравления

- Острые заболевания, возникающие в результате употребления пищи, массивно обсемененной микроорганизмами определенных видов или содержащей токсичные вещества микробной и не микробной природы;
- В зависимости от того что послужило причиной заболевания, различают пищевые отравления:
- 1. МИКРОБНЫЕ (Бактериальные)
- 2. НЕМИКРОБНЫЕ (Не бактериальные)
- 3. отравления с неустановленной причиной.



Пищевые отравления

МИКРОБНЫЕ (Бактериальные)

НЕМИКРОБНЫЕ (Не бактериальные)

отравления с неустановленной причиной



Рейтинг отравлений

(по убыванию риска)

- Мясо, мясопродукты
- Рыба, рыбопродукты
- Куринные яйца
- Салаты
- Молоко и молочные подукты
- Пирожные с кремом
- Грибы
- Морепродукты
- Консервированные овощи
- Картофель



Характеристика пищевых отравлений

Пищевая	Пищевая
токсикоинфекции	Интоксикация
	(токсикозы)
Вызывается живыми м/о и	Вызывается
выделяемыми ими	попаданием в организм
токсинами:	токсинов и единичными
□ Протей	M/o:
□ БГКП	□ Ботулинум
□ Сальмонеллы	🛘 Зол. Стафилококки
□ Листерии	Микотоксикозы
□ Стрептококки	
	BIYOC

Отравления микробной природы



Микотоксикозы

отравления, причиной которых являются плесневые грибы

- Афлатоксикозы (мясо, овощи, орехи, фрукты)
- Фузариотоксикозы (зерновые)
- -отравления «пьяным хлебом» (анемия, психические растройства)
- -уровская болезнь (деформация скелета)
- -алиментарно-токсическая алейкия (болезнь кроветворных органов)
- Эрготизм (зерно, зараженное спорыньей)



Пищевые микотоксикозы

- зерновые и бобовые культуры, содержат токсичные вещества микроскопических грибов рода Fusarium.
- арахис, соя, кукуруза, рис содержат афлатоксины грибов Aspergillus, приводит к афлатоксикозу.



Профилактика микотоксикозов

- Соблюдение правил агротехники и хранения зерна;
- Соблюдение правил хранения пищевых продуктов;
- Предупреждение плесневения продуктов растительного происхождения;
- Лабораторный контроль пищевых продуктов.



Профилактика пищевых отравлений

1.Предотвращение попадания патогенных микроорганизмов в пищу

- Проведение санитарно-гигиенической экспертизы в процессе переработки сырья
- Соблюдение поточности технологического производства;
- Соблюдение необходимого температурного режима обработки продуктов (споры ботулиновой палочки погибают при 120°C в теч. 15 мин., сальмонеллы при 80°C за 1 мин.)
- Выполнение гигиенических требований к содержанию инвентаря, оборудования, посуды;
- Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- Расширение реализации вакуумированных продуктов;



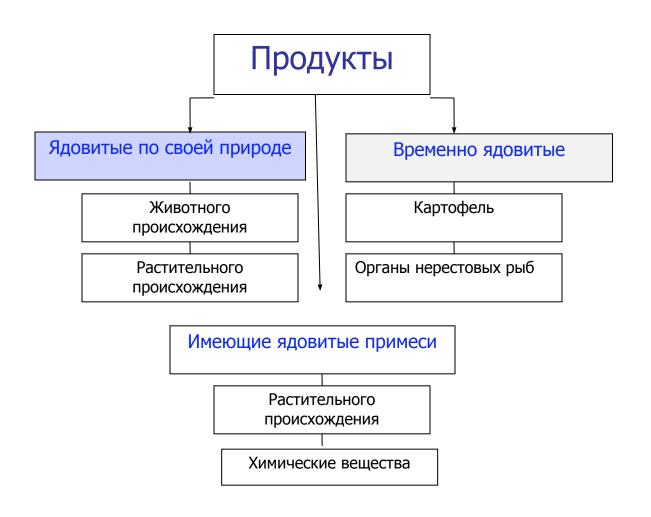
Профилактика пищевых отравлений (продолжение)

- 2.Оздоровление источников инфекции
- Работа ветеринарных служб по выявлению больных животных;
- Периодическое медицинское обследование персонала, наличие медицинских книжек (выявление лиц с гнойничковыми заболеваниями, OP3);
- 3. Повышение уровня санитарно-гигиенической грамотности населения
- 4.Личная гигиена сотрудников
- 5.Соблюдение условий и сроки хранения продуктов. (СанПиН 2.4.4.1204-03 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»).

Раздел 3. Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика Тема 1. Пищевые отравления немикробного характера



Отравление не микробной природы





Источники немикробных отравлений

1.Отравления ядовитыми растениями и тканями животных

- растениями, ядовитыми по своей природе
- тканями животных, ядовитыми по своей природе

Дикорастущие растения (белена, дурман, болиголов, бузина и др.);

Ядовитые грибы (бледная поганка, мухомор, и др.); условно съедобный грибы, не подвергнутые правильной кулинарной обработке (груздь, волнушка, сморчки и др.).

Органы некоторых рыб (усач, иглобрюх и др.).

2. Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми при определенных условиях

- Растительными продуктами.
- Продуктами животного происхождения.

Ядра косточковых (персика, абрикосов, вишни, миндаля), содержащие амигдалин;

Проросший (зеленый) картофель, содержащий соланин;

Бобы сырой фасоли, содержащие фазин.

Рыба, содержащая биогенные амины;

Печень, икра и молока некоторых видов рыб в период нереста (налим, щука, скумбрия и др.);

з.Отравления примесям химических веществ (контаминанты) Нитраты, пестициды; соли тяжелых металлов и др; Пищевые добавки, введенные в количествах, превышающих допустимые;

Соединения, мигрирующие в пищевой продукт из оборудования, инвентаря, тары, упаковочных материалов;



Отравления химическими веществами

- Нитриты
- Нитраты
- Тяжелые металлы (ртуть, мышьяк, свинец, олово, кадмий, хром)
- Акриламид
- ПАУ (бензапирен)
- Пестициды



Профилактика немикробных отравлений (грибы)

- Наиболее тяжелые и смертельные грибные отравления связаны с употреблением грибов индивидуального сбора, поэтому в профилактике отравлений значительное место занимает санитарно-просветительная работа;
- Предупреждение отравлений, связанных с организованной заготовкой или продажей грибов на рынке, обеспечивается соблюдением следующих правил:
 - а) рациональное лимитирование и отбор видов грибов, разрешенных и допущенных к заготовке и продаже, б) запрещение заготовки и продажи грибов в виде смеси различных видов.



Профилактика немикробных отравлений (косточковые плоды)

- Амигдалин под действием ферментов, находящихся в кишечнике человека, расщепляется на глюкозу и синильную кислоту (яд). В наиболее тяжелых случаях смерть наступает от паралича дыхания.
- Профилактические меры:
 - -запрещение продажи абрикосовых и персиковых косточек в открытой торговой сети.
 - -Абрикосовые и персиковые косточки должны направляться в маслодельную промышленность для получения абрикосового и персикового масла.



Раздел 3. Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика Тема 3. Характеристика гельминтозов



Инвазионные заболевания (Гельминтозы)

- поражение организма человека гельминтами (глистами):
- Медицине известно более 150 видов гельминтов, зарегистрированных у человека (в тканях, кишечнике).



Виды гельминтозов, наиболее распространенные на территории РФ

- Токсокароз
- Эхинококкоз
- Трихинеллез
- Шистосомоз
- Аскаридоз
- Бычий цепень
- Энтеробиоз (острицы)



Способы заражения гельминтозами

Заражение происходит оральным путем, через кожу, контактным путем:

- Оральным путем можно заразится:
 - употребляя в пищу плохо промытые овощи и фрукты, т. к. развитие личиночных форм происходит в почве;
 - употребляя в пищу инвазированное (зараженное) мясо млекопитающих, рыб, ракообразных;
- Термическая обработка мясных продуктов часто бывает недостаточной для полного уничтожения гельминтов;
- Через кожу могут проникать личинки гельминтов, находящиеся в воде;
- При контактном способе заражения яйца и личинки передаются через грязные руки.



Трихинеллез – биогельминтоз, вызываемый паразитированием трихинелл, личинки которых мигрируют в мышцы и там инкапсулируются, вызывая лихорадку и выраженные аллергические проявления

• Паразитарное заболевание человека и животных, которое возникает при употреблении в пищу сырого и недостаточно термически обработанного мяса домашней свиньи, диких животных (кабана, медведя, нутрии и т.д.), содержащего живых инкапсулированных личинок трихинелл.



Меры профилактики трихинеллеза

- проведение обязательной санитарно-ветеринарной экспертизы мяса свиней и диких животных, а также мясной продукции в процессе ее производства и реализации;
- приобретение мяса и мясных продуктов в специально отведенных для продажи местах, а не на стихийных рынках;
- - наличие документа о проведенной ветеринарносанитарной экспертизе, наличие на мясе клейма;
- - употребление в пищу только хорошо проваренных и прожаренных продуктов.



Роль иммунитета

- Иммунитет человека, постоянно проживающего в каком-либо регионе, успешно противится заражению гельминтами, распространенными в данном регионе.
- При переезде в другой регион, с иными климатическими условиями, иммунитет человека часто становится бессилен в борьбе с новыми формами гельминтозов.
- Туристам, выезжающим в страны и регионы с непривычным климатом, следует уделить внимание профилактике гельминтозов. К группе риска относятся люди, посещающие страны тропического и субтропического поясов.



Профилактика гельминтозов

- Работа ветеринарных служб по выявлению больных животных;
- Проведение санитарно-гигиенической экспертизы в процессе переработки сырья;
- Соблюдение необходимого температурного режима обработки продуктов;
- Употребление в пищу только хорошо промытые овощи и фрукты.
- Соблюдение правил личной гигиены



Контрольные вопросы для самостоятельной оценки качества освоения учебной дисциплины

- Алиментарные заболевания-
- Пищевые инфекции: причины возникновения и источники.
- Пути передачи инфекционных заболеваний.
- Профилактика инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания.
- Основные причины микробного загрязнения пищевой продукции.
- Пищевые микотоксикозы. Меры профилактики пищевых отравлений грибами.
- Пищевые отравления не бактериального происхождения.
- Отравления ядовитыми продуктами животного и растительного происхождения.
- Меры профилактики пищевых отравлений немикробного характера.
- Общая характеристика гельминтозов, причины возникновения и меры профилактики.

Интернет-ресурсы

- 1. http://www.rospotrebnadzor.ru Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
- 2. http://25.rospotrebnadzor.ru/ Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Приморскому краю;
- 3.http://www.fsvps.ru Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору.
- 4. http://www.gost.ru Федеральное агентство по техническому регулированию
- http://www.russiatourism.ru Федеральное агентство по туризму Российской Федерации. Официальный сайт, содержит нормативно-правовые акты и статистические материалы по туризму в РФ;



Использование материалов презентации

Использование данной презентации, может осуществляться только при условии соблюдения требований законов РФ об авторском праве и интеллектуальной собственности, а также с учетом требований настоящего Заявления.

Презентация является собственностью авторов. Разрешается распечатывать копию любой части презентации для личного некоммерческого использования, однако не допускается распечатывать какую-либо часть презентации с любой иной целью или по каким-либо причинам вносить изменения в любую часть презентации. Использование любой части презентации в другом произведении, как в печатной, электронной, так и иной форме, а также использование любой части презентации в другой презентации посредством ссылки или иным образом допускается только после получения письменного согласия авторов.

