

Пищевые отравления . Профилактика



Автор: ученик 8ого «А» класса
МБОУ «СОШ №3 г. Шебекино»
Тарасов Сергей

ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ -

- это собирательный термин , под которым подразумевают клинику острого расстройства пищеварения (тошнота , рвота , диарея) , иногда в сочетании с другими симптомами , возникающего в результате употребления недоброкачественных продуктов питания или жидкостей.



КЛАССИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

- ▣ *инфекционные* (вызваны микробами, вирусами или простейшими, либо продуктами их жизнедеятельности), эти виды отравлений правильнее называть пищевыми токсикоинфекциями (ПТИ).
- ▣ *неинфекционные или токсические* отравления (из-за попадания с пищей в организм химических токсинов, тяжелых металлов, ядов, употребления трав, растений или несъедобных грибов).

ПРИЧИНЫ ПО

- Пищевые токсические отравления происходят в результате употребления пищи или воды , в составе которой содержатся химические , растительные или животные яды
- Пищевые токсикоинфекции возникают в результате употребления подпорченной пищи или пищи , обсемененной вредными микробами.
- Самыми опасными продуктами в плане развития пищевых токсических отравлений являются : молочные продукты , яйца , особенно сырые , мясные блюда , корнеплоды и зелень , рыбные блюда , особенно с сырой рыбой , кондитерские изделия с кремом , домашние консервы и соленья , маринады , скоропортящиеся продукты , требующие хранения в холоде , продукты с нарушением целостности упаковки и сроков хранения .



ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОПАСНОСТИ ПРОДУКТА

- Потенциально опасными являются блюда, которые некоторое время хранились после приготовления , хотя вызвать отравления могут и свежеприготовленные продукты.
- Есть несколько особых признаков :
 - 1) у продукта истек или скоро истекает срок годности,
 - 2) его упаковка нарушена или имеет дефекты (вмятины , потертости , нечеткость краски),
 - 3) продукт имеет нехарактерный запах,
 - 4) вкус и цвет продукта изменен,
 - 5) консистенция неоднородная , слоистая,
 - 6) при размешивании появляются пузырьки газа,
 - 7) есть осадок на дне , если продукт жидкий , нарушается прозрачность и т.д.

СИМПТОМЫ ПО

- Особенности клинических проявлений зависят от многих условий – вида микроба или токсина , количества принятой пищи, состояния организма и прочих условий. Однако выделяется ряд типичных признаков отравлений:
 - 1) Температура , от невысокой в 37-37.5 до 39-40 градусов,
 - 2) потеря аппетита , недомогание,
 - 3) расстройство стула и боли в животе схваткообразного характера,
 - 4) вздутие живота,
 - 5) тошнота и рвота,
 - 6) холодный пот , снижение давления.

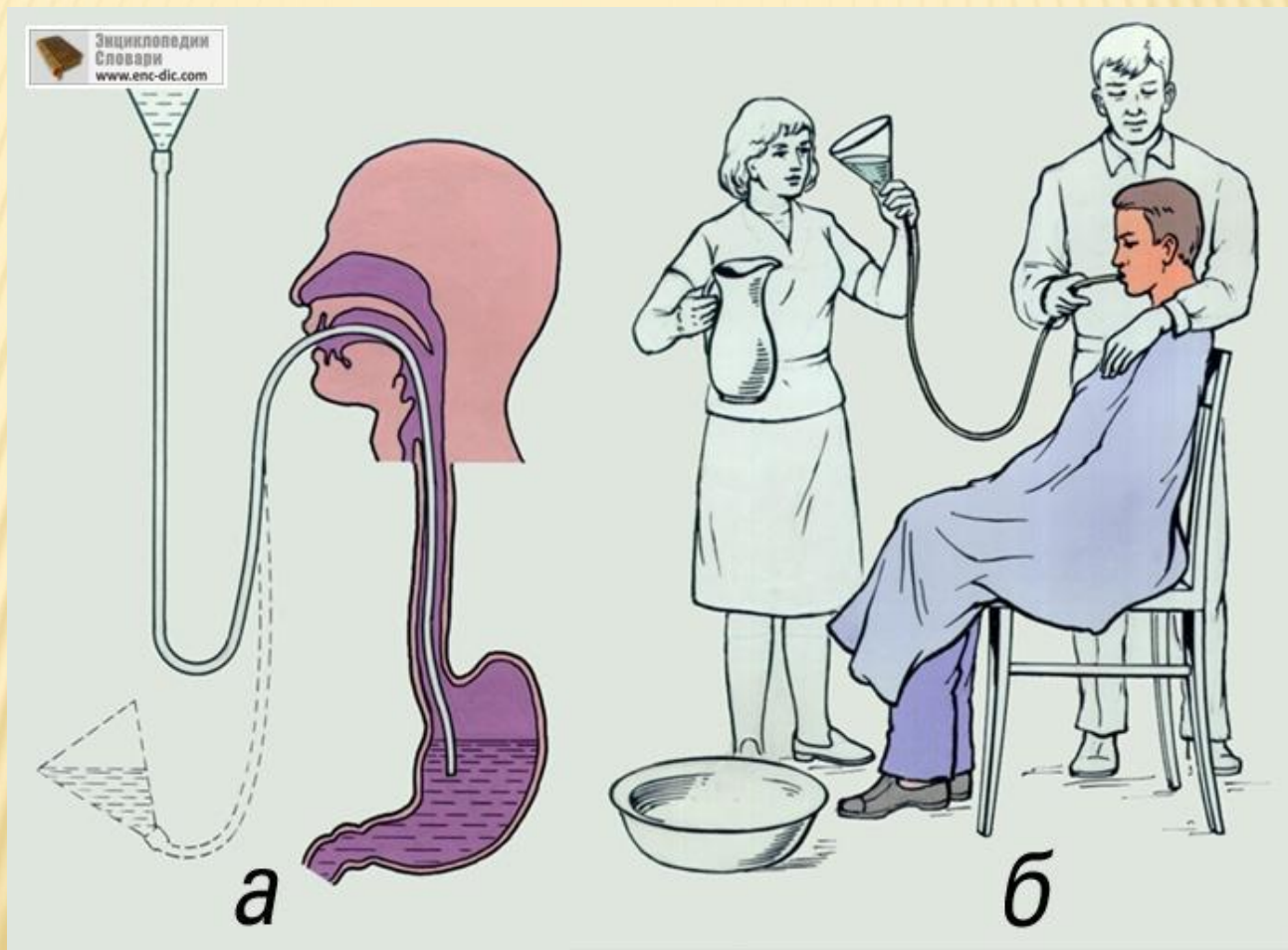
ДИАГНОСТИКА

- Основа диагностики ПО – это типичная клиническая картина , поражение сразу нескольких человек и указание на употребление одних и тех же продуктов.
- Для выявления конкретного возбудителя проводят посевы:
 - 1) крови,
 - 2) испражнений,
 - 3) рвотных масс,
 - 4) пищевых продуктов, которые ели зараженные.
- При подозрении на вирусную природу инфекции проводят экспресс-анализ на выявление вируса в крови.
- При подозрении на токсическое поражение проводится исследование крови на токсины и проведение экспертизы проб продуктов , которые употреблялись заболевшими.

ЛЕЧЕНИЕ ПО

- Данные действия применимы как ко взрослому , так и к ребенку:
- 1) промывание желудка растворами соды или слабо-розовой марганцовки до тех пор , пока вода не станет чистой , без примеси пищи,
- 2) затем необходим прием энтеросорбентов (смекта, энтеросгель, активированный уголь), запивать их необходимо достаточным количеством жидкости,
- 3) если на прием большого объема жидкости возникает рвота , сорбенты растворяют в воде и принимают по глоточку каждые 5-10 минут,
- 4) принимают прохладную жидкость с целью предотвращения обезвоживания (оралит , регидрон , если их нет , то сладкий чай с лимоном чередуя его с солевым раствором),
- 5) создают покой для организма , временно отказываются от приема пищи. (Диета номер 0)

ПРОМЫВАНИЕ ЖЕЛУДКА



ПРОФИЛАКТИКА

- Чтобы предотвратить или свести к минимуму риск ПО необходимо соблюдать элементарные правила:
- готовить пищу только в условиях кухонь , регулярно проводить уборку в зоне приготовления и приема пищи,
- строго соблюдать правила кулинарной обработки продуктов , технологии приготовления ,
- использовать только доброкачественные продукты , проверять сроки годности,
- по возможности не хранить скоропортящиеся продукты , либо хранить их в условиях холодильника не более 6-12 часов,
- с осторожностью относиться к продуктам с сырыми компонентами , особенно в общепите ,

-
- с осторожностью относиться к продуктам с сырыми компонентами , особенно в общепите,
 - всегда визуально и на запах проверять качество продуктов,
 - не употреблять консервов домашнего приготовления , купленных на рынках,
 - тщательно мыть руки и посуду,
 - бороться с мухами и другими насекомыми в доме , и особенно на кухне,
 - не употреблять в пищу незнакомых продуктов или блюд , особенно в общественных заведениях,
 - всегда кипятить или фильтровать воду.

