

Пищевые инфекционные заболевания

Виды пищевых заболеваний

- 1.) Энтерит Кампилобактер
- 2.) Холера
- 3.) Кишечная палочка
- 4.) Сигуатера
- 5.) Листериоз
- 6.) Стафилококк
- 7.) Сальмонелла
- 8.) Шигеллез



Энтерит Кампилобактер

- **Симптомы:** были бы похоже на симптомы гриппа (лихорадка, боли), если бы при этом вам не приходилось посещать туалет каждые 15 минут.

Возбудитель инфекции: Неправильно обработанное на бойне мясо или мясо, не прошедшее достаточную тепловую обработку, загрязненные овощи, молоко или вода. Продукты жизнедеятельности домашних животных также могут стать причиной инфекции.

Холера

- **Возбудитель инфекции:** Загрязненная вода, сырые или плохо приготовленные морепродукты, которые как раз и были добыты или приготовлены в этой самой воде.

Чего не следует делать: избегайте сомнительных водоемов, а также не следует слишком увлекаться поеданием устриц, раков и креветок.

Кишечная палочка

- **Возбудитель инфекции:** кишечная палочка, или как ее кратко называют E, имеет один невероятно мощный штамм: O157: H7, хотя другие связанные штаммы могут также вызывать инфекции. Эта бактерия встречается в промышленно обрабатываемом говяжьем фарше или овощах, которые были плохо помыты или брались грязными руками.

Чего не следует делать: Не стоит соблазняться бургером сомнительного происхождения или плескаться в бассейне из сырого молока на вечеринке – и то, и другое как нельзя способствуют тому, чтобы подхватить эту кишечную палочку. Опасны и такие невинные, на первый взгляд вещи, как салат с проростками злаков.

Сигуатера

- **Возбудитель инфекции:** сигуатера распространяется только на рыб тропического происхождения. Ее невозможно обнаружить в процессе обработки морепродуктов и ее нельзя убить, заморозив или сварив. Советуем не употреблять такую рыбу в пищу, чтобы сократить риск до минимума. Как? Внимательно читайте медицинские новости о том месте на экзотическом побережье, куда собираетесь отправиться в отпуск.
- **Чего не следует делать:** забейте на поедание «таинственных тропических рыб» вместе с вашими друзьями на экзотических островах. Чтобы свести к минимуму риск заражения этой серьезной бактерией, сначала узнайте, что за зверя вам предлагают, а еще лучше, откуда его взяли. Наибольшую опасность представляют большие тропические рыбы, которые водятся на мелководье.

Листериоз

- **Возбудитель инфекции:** сырые или неправильно пастеризованные молочные продукты, овощи, выращенные на загрязненных почвах (да, он может жить в почве), сыровяленое или копченое мясо (можно определить по скользкой или слизистой пленке), консервированные и сырые морепродукты, свежие фрукты.

Чего не следует делать: есть овощи прямо с грядки, не помыв и пить молоко сразу же после того, как подоили корову. Конечно, нет ничего плохого в том, чтобы провести пару неделек в деревне и побыть немного фермером, но при условии, что в земле нет листерий.

Стафилококк

- **Возбудитель инфекции:** бактерии выделяют свои токсины в удобный инкубатор, которым является пища комнатной температуры. Пища, как раз та, которая и присутствует на пикнике и к черту портит репутацию сего мероприятия. А самым худшим является то, что при повторном разогреве зараженной пищи, стафилококк не убивается.

Чего не следует делать: вероятно, разогревать в микроволновой печи остатки картофельного салата, полагая, что его еще вполне можно съесть.

Сальмонелла

- **Возбудитель инфекции:** Хотя яйца, обработанные части курицы и другое сырое мясо особенно хороши для распространения этих бактерий, домашние животные из семейства рептилий и грызунов также являются разносчиками. Мойте все, с чем соприкасалось животное, не важно, живое или мертвое, а также не позволяйте животным находиться на кухне, особенно тогда, когда вы готовите пищу.
- **Чего не следует делать:** пытаться приготовить куриную грудку по-японски в стиле сашими или позволять разгуливать любимой черепашке по разделочной доске. Особенно перед тем, как вы начнете резать на куски упомянутую курицу для сашими.

Шигеллез

- **Возбудитель инфекции:** вам это точно «понравится» – отходы жизнедеятельности человека. В то время, как множество болезней пищевого происхождения могут возникать, попадая в пищу или воду, множество случаев дизентерии могут быть непосредственно связаны с ... Ну, вы знаете. Бактерия может также быть устойчива к антибиотикам, поэтому обязательно нужно следить, чтобы система канализации была сделана должным образом.
- **Симптомы:** те же, что и при сальмонеллезе, но больше крови.
- **Чего не следует делать:** не мыть руки после посещения туалета.

Спасибо за внимания