

ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ МИКРОБНОЙ ЭТИОЛОГИИ.

Студенты 17 группы, 1 бригады:

Макина Екатерина, Гусейнова Зарема, Пронуздина Мария, Кузнецова Татьяна, Бабахин Владимир, Гармаш Михаил, Мустафаев Роман, Стельмахович Валерия, Гаврилова Яна

Пищевые отравления



Пищевыми отравлениями называют острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы.

Отравление условно-патогенными микробами



Возникают от попадания в организм человека большого количества кишечной палочки или микроба – протей. Инкубационный период от 4 до 24 часов после употребления зараженной пищи.

Симптомы: резкая боль в животе, тошнота, рвота, общая слабость, повышение температуры.

Ботулизм



Отравление пищей, содержащей сильно действующий яд (токсин) микроба – ботулинуса. Отравление возникает в течение суток после приема зараженной пищи. Основными признаками заболевания являются: двоение в глазах, ослабление ясности зрения, головная боль, неустойчивая походка.

Стафилококковое отравление



Представляет собой острое заболевание, возникающее в результате употребления пищи, содержащей токсин стафилококка. Заболевание возникает спустя 2—4 ч после приема зараженной ядом пищи.

Профилактические меры

- тщательно мойте руки с мылом, перед тем как готовить пищу и сразу после того, как подержали в руках сырое мясо или птицу,
- тщательно мойте овощи и фрукты,
- мойте доски и приборы для резки сырого мяса перед тем, как использовать их для других продуктов,
- полностью оттаивайте замороженную птицу перед готовкой. Если это возможно, оттаивайте её в холодильнике, холод предотвратит размножение бактерий,
- хорошо прожаривайте мясные и рыбные продукты,

- не кладите мясо и птицу в одну тарелку с рыбой и храните их отдельно до приготовления,
- накрывайте еду, чтобы защитить её от тараканов, мух и крыс,
- будьте осторожны, питаясь в салат-барах, буфетах и кафе,
- недоеденную пищу храните в холодильнике, а продукты для пикников в переносных холодильных камерах,
- храните отдельно сырую и готовую пищу.

Бактерии быстро размножаются при температуре от 4,4 до 60 градусов Цельсия. Недопустимо хранение пищи в этом температурном интервале, придерживайтесь следующих правил:

- храните пищу в холодильнике,
- готовьте и подогревайте пищу при температуре не ниже 60 градусов Цельсия