

# 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