

6 декабря
урок № 13

Пищевые инфекционные заболевания

Тема урока: Пищевые инфекционные заболевания.

План урока

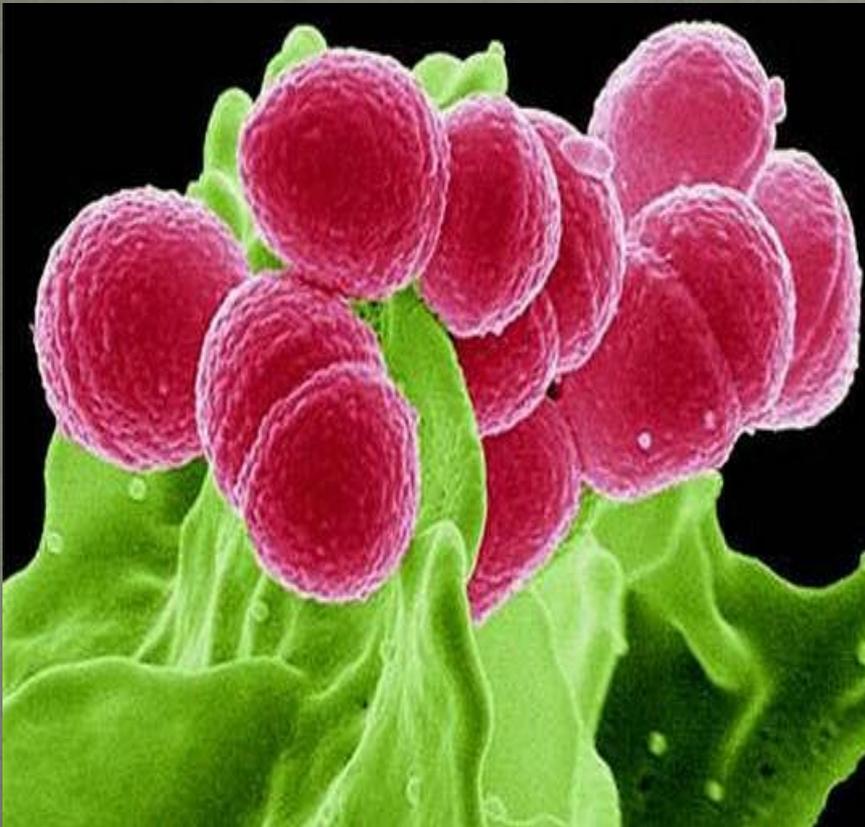
- Понятие об инфекционных заболеваниях.
- Иммунитет и его виды.
- Характеристика отдельных острых кишечных инфекций:
 - дизентерия,
 - брюшной тиф.

Инфекционные болезни

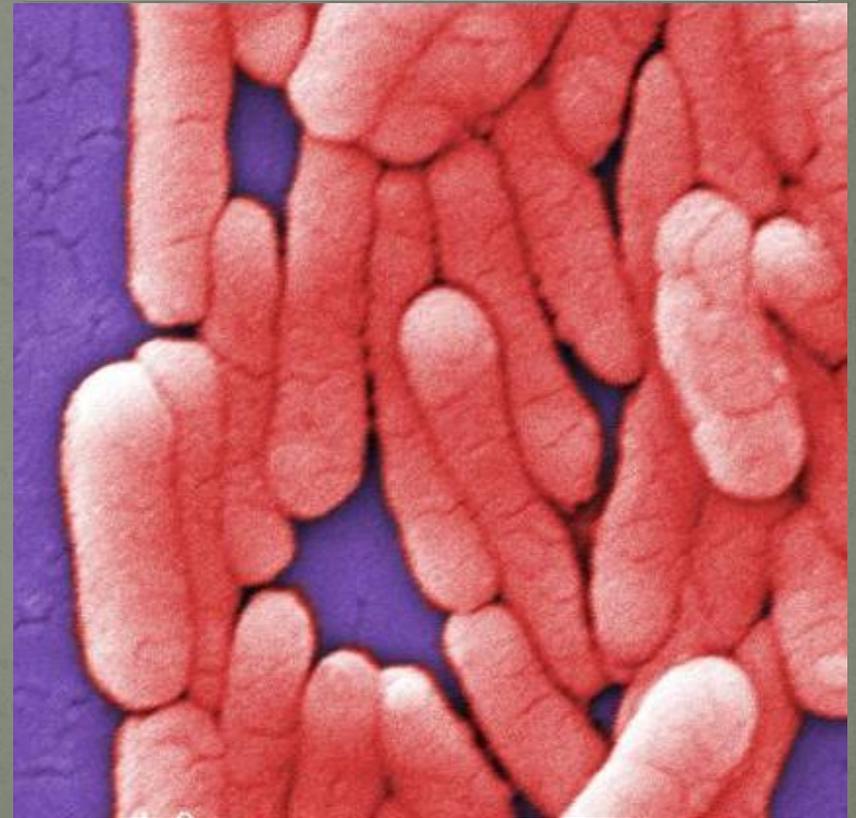
- Это группа болезней, вызываемых патогенными микроорганизмами, характеризующихся:
- Заразностью;
- Наличием инкубационного периода – период времени от момента попадания микробов в организм до появления болезни;
- Реакциями инфицированного организма на возбудитель;
- Циклическим течением;
- Формированием постинфекционного иммунитета.

Микроорганизмы, вызывающие заболевания человека, называются болезнетворными, или патогенными.

Стрептококки



Сальмонелла



Пути передачи патогенных микроорганизмов:

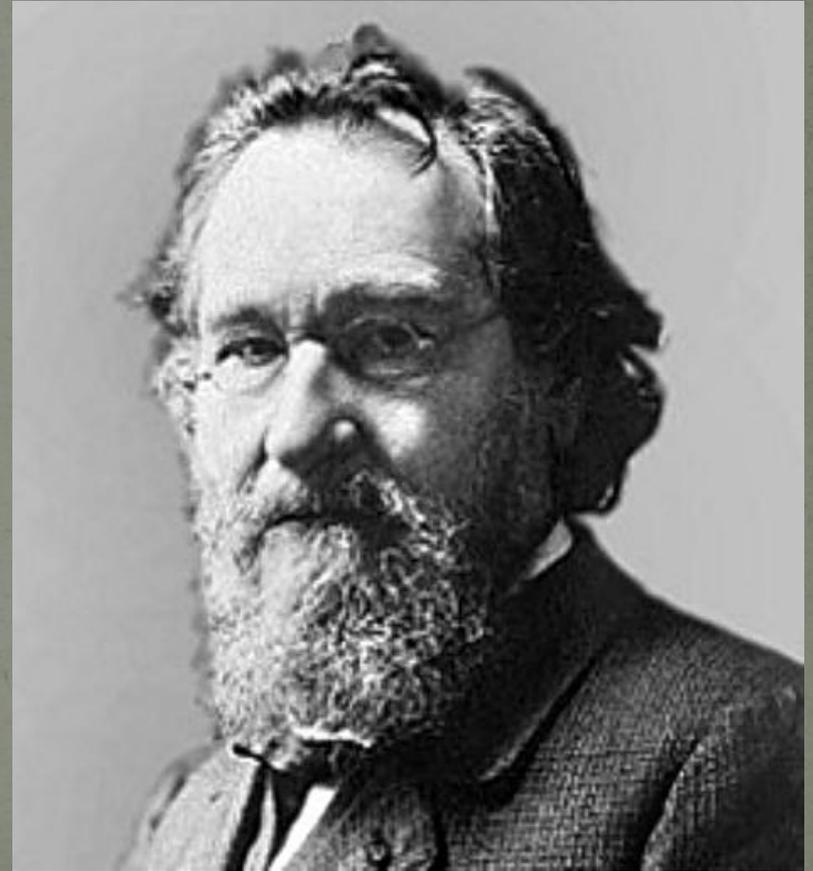
- Почва
- Воздух
- Вода
- Пища
- Насекомые
- Грызуны

Бактерионоситель

- Это человек , организме которого есть болезнетворные микроорганизмы, сам он остается практически здоровым, но является источником инфекции.

Иммунитет - невосприимчивость к
заболеваниям

Илья Ильич
Мечников



ИММУНИТЕТ

```
graph TD; A[ИММУНИТЕТ] --> B[ЕСТЕСТВЕННЫЙ]; A --> C[ИСКУССТВЕННЫЙ]; B --> D[ВРОЖДЕННЫЙ]; B --> E[ПРИОБРЕТЕННЫЙ]; C --> F[АКТИВНЫМ]; C --> G[ПАССИВНЫМ];
```

ЕСТЕСТВЕННЫЙ

ИСКУССТВЕННЫЙ

ВРОЖДЕННЫЙ

ПРИОБРЕТЕННЫЙ

АКТИВНЫМ

ПАССИВНЫМ

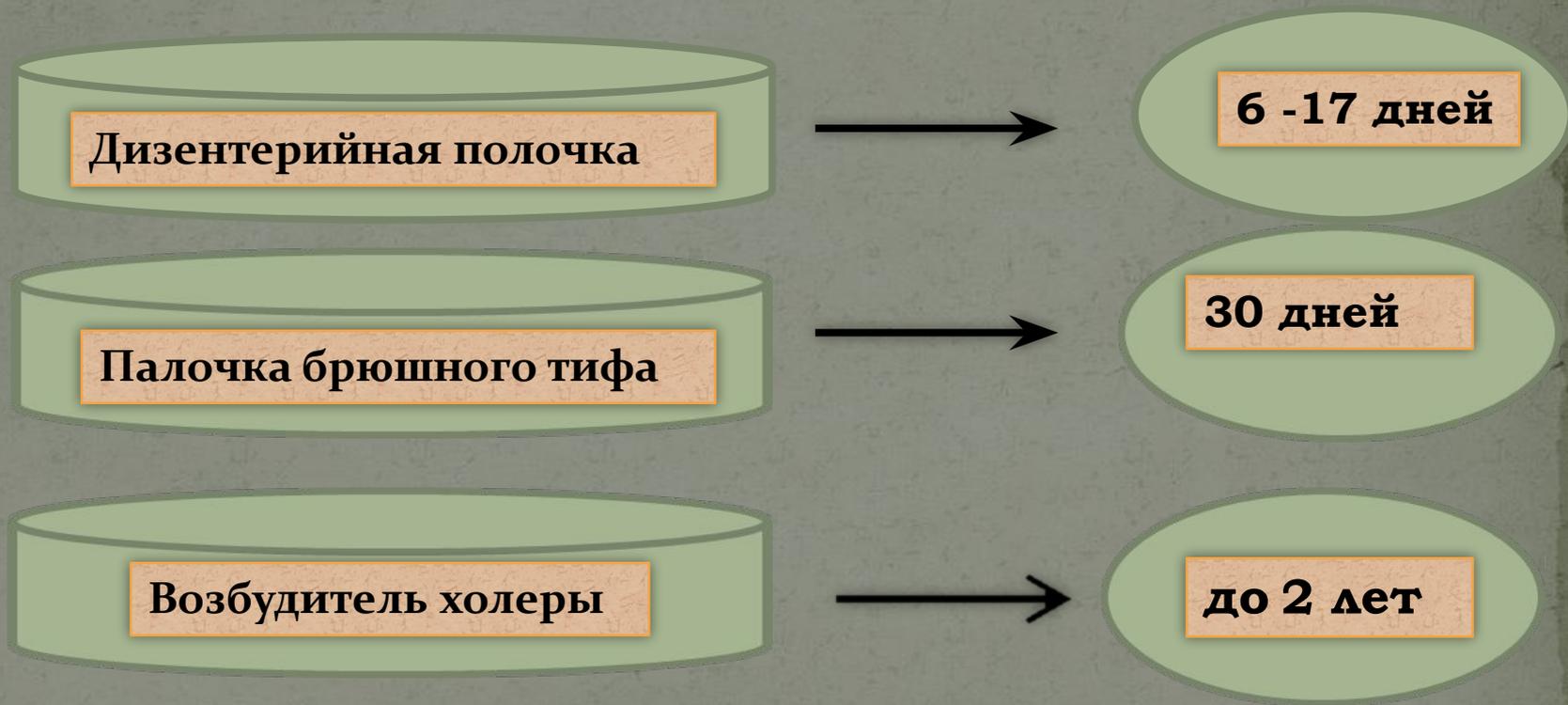
Пищевыми инфекционными заболеваниями называют:

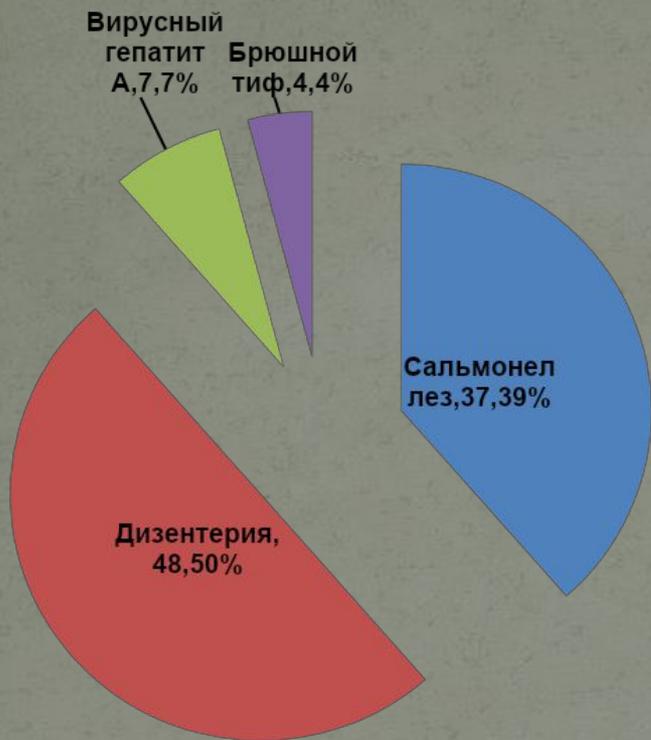
- Заболевания возникающие у человека от микробов, попавших в организм с пищей или водой, называют пищевыми инфекционными.
- К пищевым инфекционным заболеваниям относят острые кишечные инфекции.

Острые кишечные инфекции – это заразные заболевания, поражающие у человека кишечник и протекающие в острой форме.



Жизнеспособность возбудителей во внешней среде





- Сальмонеллез
- Дизентерия
- Вирусный гепатит А
- Брюшной тиф

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека сообщает, что в 2011 году число зарегистрированных вспышек инфекционных болезней превысило среднемноголетние цифры практически в 2 раза. Более половины (67%) таких групповых заболеваний связаны с употреблением некачественной пищи.

Дизентерия

(«болезнь грязных рук»)

Характеристика возбудителя	Симптомы	Пути передачи	Меры предупреждения
<p>Дизентерийная палочка – неподвижная палочка, аэроб, не образуют спор. Оптимальная температура развития 37 °С. Погибает при t 60° С, в течении 10-15 мин, переносят охлаждение. ИП 2-5 дней</p> <p>Возможно бактерионоستيельство</p>	<p>Слабость, повышенная температура, боли в области кишечника, жидкий стул с кровью и слизью.</p>	<p>Овощи, фрукты, вода, молочные продукты, готовая пища.</p>	

Брюшной тиф

Характеристика возбудителя	Симптомы	Пути передачи	Меры предупреждения
<p>Палочка брюшного тифа – подвижные, не образующие спор, условные анаэробы. Оптимальная температура развития 37 °С. Устойчивы к холоду, высушиванию. Погибают при t 60°С, через 15-20 мин. ИП – 7-23 дня.</p>	<p>Расстройство кишечника, слабость, сыпь, t тела 40 С, бред, головная боль, бессонница.</p>	<p>Вода, пищевые продукты, молочные продукты, студни, заливные блюда, колбасные изделия.</p>	

1. Пути передачи пищевых инфекций:

с грязных рук;

с гноящихся порезов, язв и ожогов;

с грязного оборудования и рабочих поверхностей;

с потоком воздуха;

с водой;

переносятся насекомыми, птицами или грызунами;

переносятся домашними животными;

очень легко переносятся с не убранных вовремя пищевых отходов;

перекрестное заражение-попадание бактерий на свежую пищу с уже испорченной (прямо или через посредника).

Актуализация знаний

- Иммунитет-
- Бактерионосительство –
- Острые кишечные инфекции –
- Пути передачи инфекционных заболеваний –
- «Болезнь грязных рук» -
- Инкубационный период –
- Патогенные микроорганизмы –
- Маркировка разделочных досок –
- Какие блюда подвергают вторичной тепловой обработке -

Меры предупреждения ОКИ

- Обследование на бактерионосительство не реже 1 раза в год.
- Соблюдение правил личной гигиены.
- Строгое соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе соблюдение маркировки.
- Уничтожение мух, тараканов и грызунов.
- Кипячение воды.
- Тщательное мытье овощей, фруктов, ягод.
- Соблюдение санитарных норм и правил при приготовлении блюд.
- Проведение вторичной тепловой обработки скоропортящихся мясных блюд (студня, заливных, фаршей для блинчиков, паштетов, отварного мяса и птицы после нарезки) в процессе их приготовления.
- Молоко необходимо кипятить; простоквашу-самоквас использовать в тесто, а непастеризованный творог — для приготовления блюд, подвергаемых тепловой обработке.
- Предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками в процессе их приготовления, хранить эти блюда в заправленном виде не более 1 ч.
- Строго соблюдать условия и сроки хранения приготовленных блюд.

Из предложенных суждений выберите правильные

1. Обследование работников п.о.п. на бактерионосительство не реже 2 раз в год.
2. Возбудители дизентерии активно размножаются на воздухе.
3. Овощи и фрукты перед употреблением необходимо вымыть водой из любых источников.
4. Возбудители дизентерии, брюшного тифа при тепловой обработке не погибают.
5. Непастеризованный творог можно использовать для приготовления блюд, подвергаемых тепловой обработке.
6. Хранить салаты, винегреты и другие холодные блюда в заправленном виде 24 часа.
7. Для предупреждения отравлений и пищевых инфекций надо соблюдать правила личной гигиены.
8. Хранить всю готовую пищу не более установленных сроков при t 2-4 С, или в горячем виде при температуре не ниже 65 С;
9. Нельзя проводить вторичную тепловую обработку студней, заливных в процессе их приготовления.

Домашнее задание

- Учебник З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» стр.99-104.
- Заполнить таблицу заболеваниями: паратифы, холера.
- Меры предупреждения ОКИ.

Правильные ответы:

ВАРИАНТ 1		ВАРИАНТ 2	
1	а	1	г
2	а	2	в
3	в	3	б
4	а	4	б
5	г	5	г