

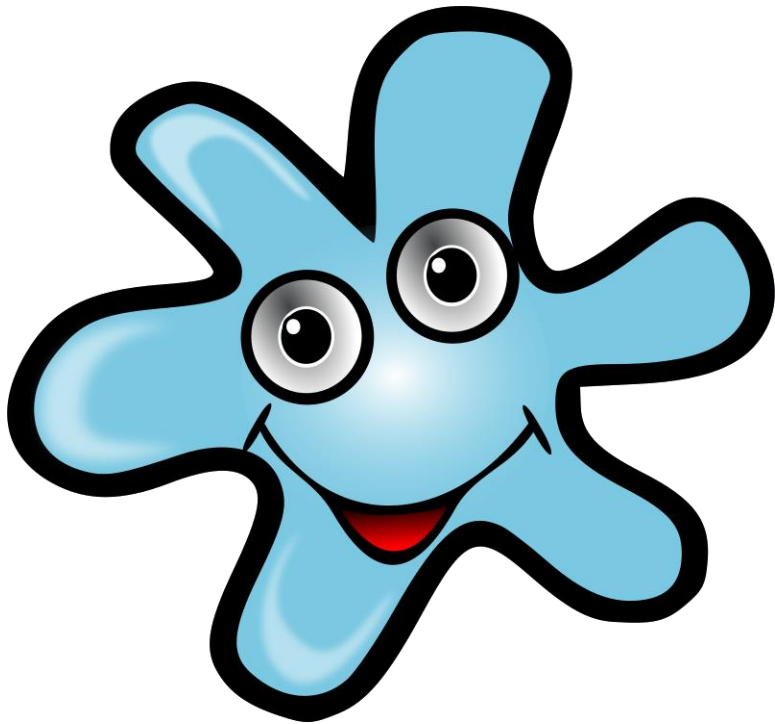
«Жарчові отруєння»



Харчові отруєння

Мікробного
характеру

Не мікробного
характеру

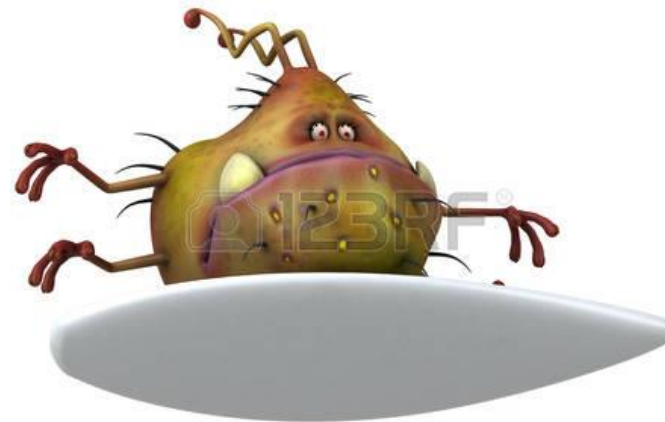


«Харчові отруєння мікробного характеру»





Епіграф до заняття: «Свою хворобу шукайте на дні тарілки»



План:

- 1. Харчові отруєння та їх види.
- 2. Сальмонельоз, ботулізм, стафілококова інфекція, кишкова паличка.
- 3. Загальні заходи профілактики харчових отруєнь.





Патогенні мікроорганізми – це ті, які здатні викликати захворювання у людей, тварин або рослин. До них належать бактерії, віруси, гриби, паразити.

Умовнопатогенні мікроорганізми зазвичай не викликають хвороб у здорових людей, але можуть стати небезпечними при ослабленому імунітеті або за сприятливих умов. (наприклад, порушення мікрофлори). Приклад: кишкова паличка, стафілокок.

Токсини — це отруйні речовини, що виробляються деякими мікроорганізмами. Вони можуть пошкоджувати клітини та тканини організму, викликаючи хвороби або інтоксикації.



Харчові токсикоінфекції – гострі інфекційні захворювання, які виникають внаслідок вживання в їжу продуктів, що містять патогенні або умовно-патогенні мікроби.

Збудником є – сальмонели, кишкова та протейна паличка.

Харчові інтоксикації – виникають з введенням в організм людини з їжею токсинів, що утворились у харчових продуктах внаслідок життєдіяльності деяких мікробів.

Збудниками є – стафілококові токсини та ботулотоксини.



Сальмонельоз



Інфекційне захворювання
спричинене бактеріями
роду сальмонел.



Бактерія розмножується при кімнатній температурі, найбільш сприятливою є $+37^{\circ}\text{C}$.

Гине при 60°C — протягом години, понад 100°C гине миттєво.

Бактерії можуть зберігати життєздатність у воді до 3 місяців, у кормах тварин — до 1,5 року, у м'ясі та яйцях — до 7 міс., у заморожених продуктах до температури -20°C , висушених фекаліях — до 2 років.

Солоні розчини затримують розвиток.



Особливо уразливими є м'ясо, молоко, яйця, риба та продуктів їх переробки, овочі та фрукти, паштети, м'ясні та рибні фарші, ліверні та кров'яні ковбаси, кондитерські вироби з заварним та білковим кремом.



Клінічні симптоми захворювання:

Симптоми виникають через 3-5 годин після вживання їжі, з'являється нудота, блювота, біль в животі, пронос, головний біль, запаморочення, підвищення температури тіла до 38-39°C. Тривалість захворювання від 3 до 7 днів. Після одужування спостерігається бактеріоносійство, смертність – 1 %.



Профілактичні заходи:

- Дотримуватись маркування розробних дошок;
- Перевіряти наявність тавра;
- Курячі яйця обов'язково мити;
- Молоко обов'язково кип'ятити;
- Ретельно мити свіжі овочі і фрукти, зелень перед споживанням.
- Піддавати продукти тривалій тепловій обробці
- Холодні страви оберігати від забруднення руками;
- Заправлені салати та вінегрети зберігати не більше однієї години
- Зберігати окремо сирі продукти і готові страви
- Дотримуватись правил особистої гігієни
- Своєчасне проходження медичних оглядів;



БОТУЛІЗМ



Важке отруєння, спричинене
токсином бактерії ботулінус.



Бактерія є дуже стійкою до впливу зовнішнього середовища: може розвиватись без доступу повітря, не гине при заморожуванні, консервуванні. Потрапляючи на харчові продукти розмножується і виділяє токсини, які скупчуються в одному місті продукту, тому отруїтися можуть не всі люди, які споживали продукт. Холодостійкий, чутливий до кислотності середовища, підвищений вміст солі зупиняє розвиток. Витримує температуру до 120°C.

Тому найбільш уразливими до зараження бактерією є консерви, зокрема, домашні: мариновані гриби та овочі, м'ясні та рибні консерви, а, також, шинка, солена та в'ялена риба. Ботулотоксин не змінює органолептичні властивості продуктів.

Ознаками зараження можуть бути: здуття банки із консервами, слабкий запах прогірклого жиру, дуже рідко — розм'якшення та зміна кольору продуктів.



Клінічні симптоми:

Паралізує серцево судинну та нервові системи, викликає пониження температури тіла, параліч мовлення. Лікування здійснюється за допомогою спеціальних сивороток, інакше настає смерть.

Профілактичні заходи:

- Слід ретельно мити продукти;
- Дотримуватись термічної обробки продуктів;
- Не допускатися до реалізації бомбажні консерви;
- Варені і смажену рибу зберігати у морозильних камерах не більше 48 годин;
- Дотримання маркування розробних дошок;
- Ретельне миття столового і кухонного посуду;
- Перевірка наявності тавра на м'ясі;
- Термічна обробка продуктів особливо м'ясо;
- Всю готову їжу потрібно зберігати при температурі 2-6° С;
- Гарячі страви – при температурі не менше 65° С.

«ВИЛУЧ ЗАЙВЕ СЛОВО»



Кишкова зубна паличка



Кишкова паличка



Кишкова паличка є постійним жителем кишечника за умови нормальної його мікрофлори, має округлу форму та не здатна утворювати спори. **Найкраще розвивається при температурі 37°C.**

При нагріванні до 60°C гине.

При послабленні захисних функцій організму може потрапляти в інші органи викликаючи при цьому запальні процеси. Потрапляючи на харчові продукти не змінюючи при цьому зовнішнього виду та смаку, ці мікроби викликають отруєння.

Найкращим середовищем для мікроорганізмів є:

м'ясні та рибні продукти, особливо фарші, гарніри, салати.




На харчові продукти потрапляють:

через контакт із хворими людьми при порушенні санітарно-гігієнічних норм під час надходження на підприємство

Клінічні симптоми:

Симптоми виникають через 3-5 годин після вживання їжі, з'являється нудота, блювота, біль в животі, пронос, головний біль, запаморочення, підвищення температури тіла до 38-39° С. Тривалість захворювання від 3 до 7 днів.

Профілактичні заходи:

- Дотримання санітарно-гігієнічних норм;
 - Дотримання норм обробки і приготування продуктів харчування;
 - Здійснення термічної обробки їжі;
 - Дотримання температурного режимі зберігання.
 - Проходження медичного огляду.
- 



Складіть слово із
запропонованих букв

К А Т С І О Ф Л К О



Стафілокок



Бактерія, що викликає ангіну, запалення, гнійникові захворювання шкіри.



Постійно присутня на шкірі, у носовій та ротовій порожнинах людини, у повітрі.

При потраплянні на харчові продукти, бактерія швидко розвивається та виділяє велику кількість токсину.

Найбільш сприятливою для розвитку бактерії є температура від $+30$ до $+37^{\circ}\text{C}$, проте і при $+15-20^{\circ}\text{C}$ вона зберігає свою життєздатність. Стійкий до висушування та заморожування.

Бактерія гине при нагріванні протягом 30 хвилин до $+80^{\circ}\text{C}$. Проте, щоб нейтралізувати отруту — потрібне нагрівання до $+100^{\circ}\text{C}$ протягом 1,5-2 годин.

Також, розвиток бактерії зупиняється у кислому середовищі, але отрута зберігається.



Джерелом забруднення харчових продуктів стафілококом найчастіше можуть бути хворі люди на ангіну, катар верхніх дихальних шляхів, гнійничкові захворювання шкіри. Корови та кози хворі на мастит.

Уразливими до отрути стафілококу є різні продукти: рибні, м'ясні, овочеві, молочні, кондитерські вироби. Бактерія не змінює їх органолептичні властивості.





Загальні заходи профілактики харчових отруєнь:

- Дотримання особистої гігієни та чистоти кухонного інвентарю та устаткування.
- Правильне зберігання продуктів при оптимальних умовах для кожного виду продукту.
- Ретельна термічна обробка їжі.
- Контроль термінів придатності продуктів.
- Використання чистої питної води.
- Уникнення перехресного забруднення (окремі дошки для сирих і готових продуктів).
- Регулярні медогляди персоналу та недопуск хворих до роботи.
- Санітарно-освітня робота та інформування про безпечне приготування їжі.



ЧИ ПОТРІБНО МИТИ М'ЯСО?





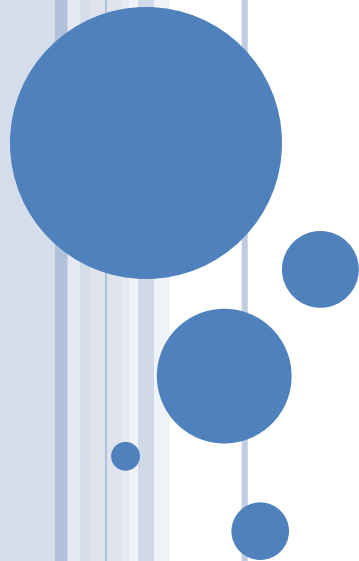
РЕФЛЕКСІЯ



Я ДІЗНАВСЯ...

МЕНЕ ЗДИВУВАЛО...

**Я ВИКОРИСТАЮ У
ПРАКТИЦІ...**



ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ

Опрацювати теоретичний матеріал розміщений на платформі Moodle

Підготуватись до семінарського заняття

Підготуйте матеріал про реальні випадки харчових отруєнь

