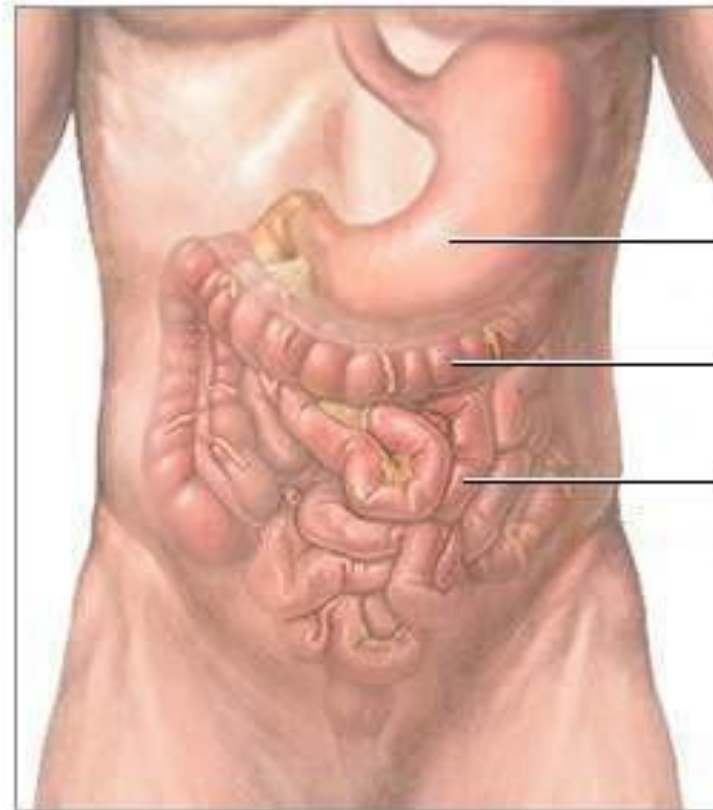


**Тема:**  
**«Пищевые отравления»**



# Пищевое отравление

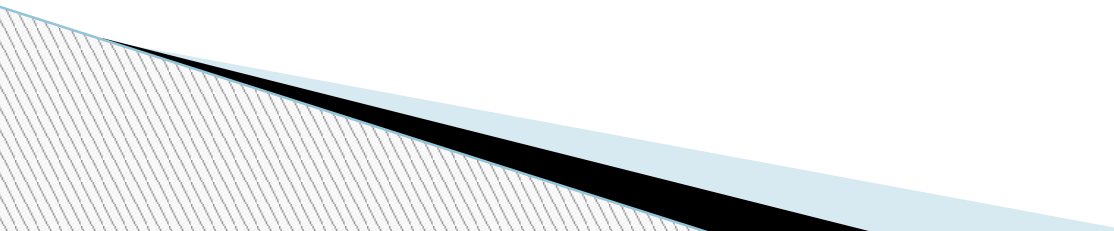
острое  
заболевание,  
возникающее от  
употребления  
пищи,  
*содержащей*  
*ядовитые для*  
*организма*  
*вещества*  
микробной и  
немикробной  
природы.



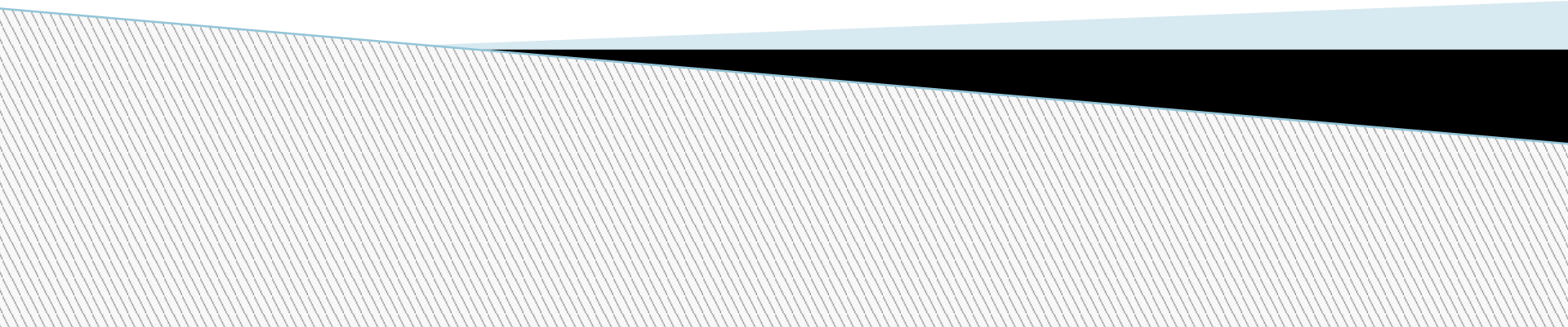
Желудок

Толстая кишка

Тонкая кишка

- Пищевые отравления
  - Микробного происхождения
  - Немикробного происхождения
- 

# Микробные пищевые отравления



# Микробные пищевые отравления

могут быть:

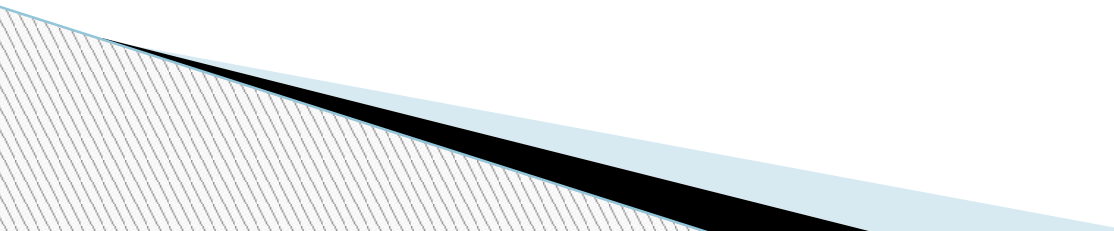
- ▣ *бактериальной*
- ▣ *грибковой природы.*

Живые микроорганизмы попадают в пищу, активно размножаются и образуют токсины, в результате накопления которых пища становится опасной для употребления.

Пищевые отравления (интоксикации) развиваются также и в отсутствие живых микробов под влиянием их токсинов.

- Пищевые отравления не передаются от одного человека другому, т. е. они не являются заразными. Эти отравления возникают сразу после принятия пищи и протекают быстро.

# Первые признаки

- появление тошноты,
  - рвоты,
  - болей в области желудка и кишечника. После этого повышается температура, происходит ослабление сердечной деятельности
- 

- В отличие от кишечных инфекций пищевые отравления длятся несколько дней, но в отдельных случаях они принимают очень тяжелый характер и могут закончиться смертельным исходом



**Staphylococcus aureus** – это стафилококк, обладающий способностью свёртывать плазму или, другими словами, который является коагулазо-положительным. Более 80% штаммов золотистого стафилококка продуцируют бета-лактамазы.



## Меры предупреждения



# Пищевые отравления

микробного  
происхождении

## Бактериальные

(90% всех отравлений)

**Токсикоинфекции-**  
вызванные живыми  
бактериями, которые  
попали в организм с  
пищей

Отравление условно-  
патогенными микробами  
особенность -  
(образование яда  
происходит в организме  
человека, куда микробы  
попадают с пищей):  
Сальмонеллез  
Кишечной палочкой;  
протеем

**Токсикозы-**  
вызванные ядами,  
накопившиеся в  
пище в процессе  
жизнедеятельности  
бактерий

1. Ботулизм
2. Стафилококковое отравление

## Микотоксикозы –

отравления, возникающие  
в результате попадания в  
организм человека пищи,  
пораженной ядами  
микроскопических грибов

1. Эрготизм – вызв.  
спорыньей (колосья ржи и  
пшеницы в виде рожков  
темно-фиолетового цвета
2. Фузариотоксикоз – зерно  
пораженное грибами и  
выделяющими токсические  
вещ-ва (ангина, псих  
расстройст)
3. Афлотоксикоз - при  
употреблении арахиса и  
заплесн. продуктов ячменя,  
ржи риса)

## Микробного происхождения:

- 1. *токсикоинфекции* - вызванные живыми бактериями, которые попали в организм с пищей (Сальмонеллез, кишечной палочкой; протеем)
- 2. *токсикозы* - вызванные ядами, накопившиеся в пище в процессе жизнедеятельности бактерий (Ботулизм, стафилококковое отравление)
- 3 *микотоксикозы* - отравления, возникающие в результате попадания в организм человека пищи, пораженной ядами микроскопических грибов (род Фузариум)

## Немикробного происхождения

- 1. **Отравления продуктами, ядовитыми по своей природе** – грибами, ядра косточковых плодов, сырой фасолью, некоторыми видами рыб.
- 2. **Продуктами, временно ядовитыми** – картофелем, рыбой в период нереста
- 3. **Продуктами, имеющими ядовитые примеси** – цинком, свинцом медью, мышьяком, пестицидами, запрещенными пищевыми добавками, нитратами

## Виды сальмонеллы



# ботулизм





# Стафилококк ЗОЛОТИСТЫЙ



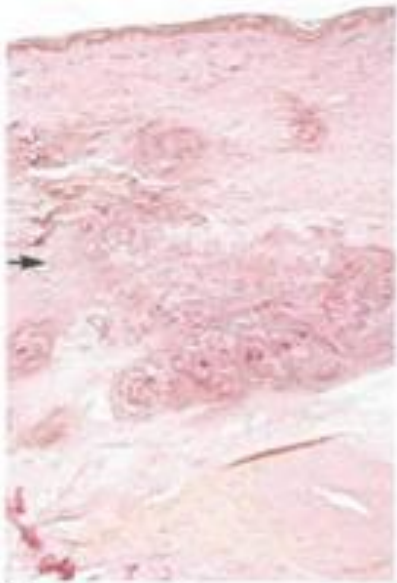
стафилококк



инфицирование







43



44



**проявление**





Пищевые отравления

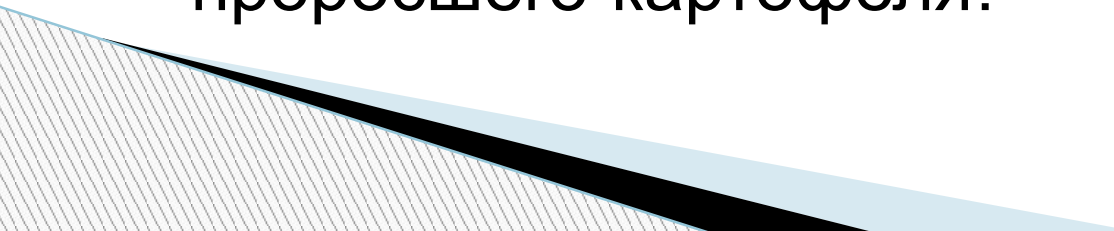
Немикробного происхождения

**Отравления продуктами, ядовитыми по своей природе – грибами, ядра косточковых плодов, сырой фасолью, некоторыми видами рыб.**

**Продуктами, временно ядовитыми – картофелем, рыбой в период нереста**

**Продуктами, имеющими ядовитые примеси – цинком, свинцом медью, мышьяком, пестицидами, запрещ. пищевыми добавками, нитратами**

# Контрольные вопросы

- Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?
  - В каких случаях кишечная палочка вызывает пищевые отравления?
  - Что такое ботулизм и чем он опасен?
  - Каковы меры предупреждения ботулизма?
  - Как предупредить стафилококковое отравление?
  - Каковы санитарные правила обработки проросшего картофеля?
- 

# Домашнее задание

- Ответить на вопросы по теме: «Глистные заболевания»
    1. Каковы причины и источники заражения человека глистами?
    2. Назовите глисты, в развитии которых человек является «основным хозяином»
    3. Какова причина заражения человека бычьим цепнем?
    4. Каковы основные меры предупреждения глистных заболеваний?
    5. Чем опасны трихинеллы и как уберечься от них?
- 