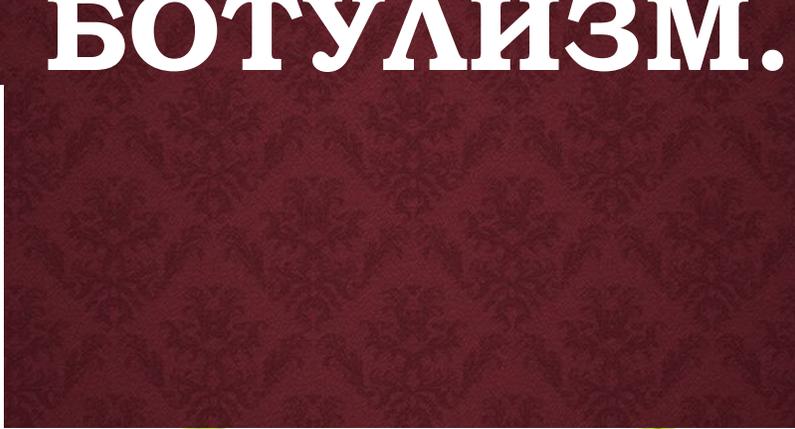


**АЛМАТИНСКИЙ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ**

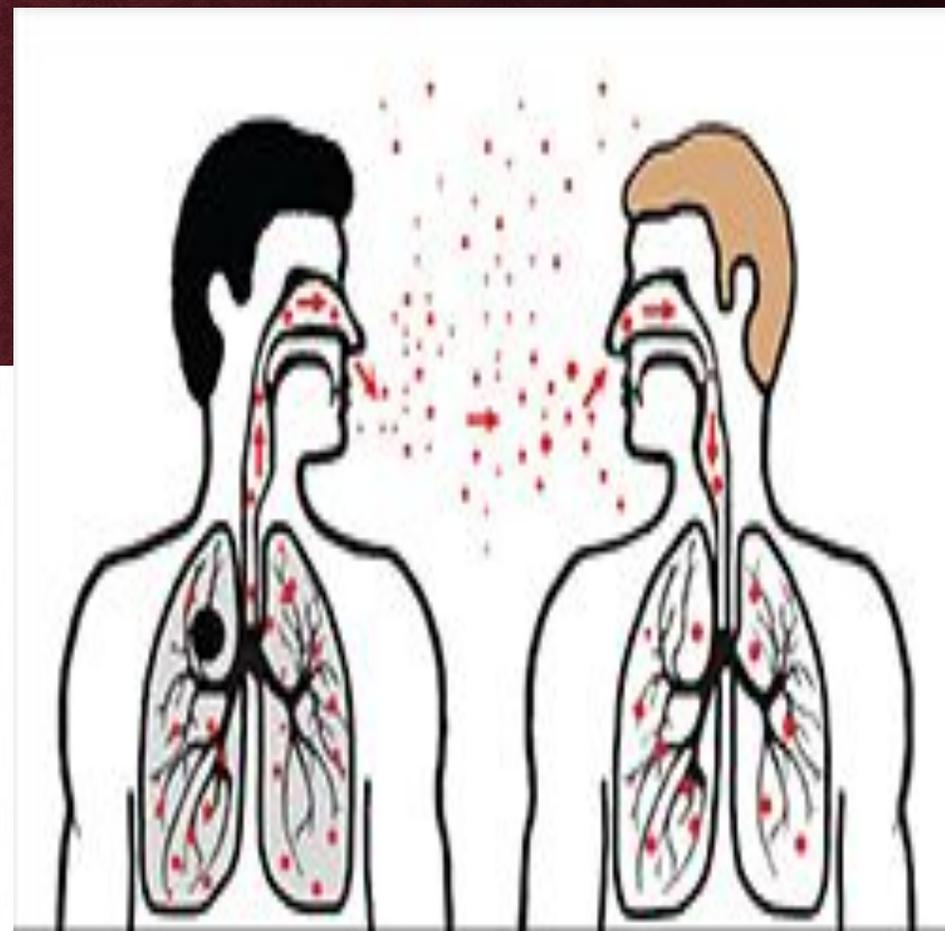
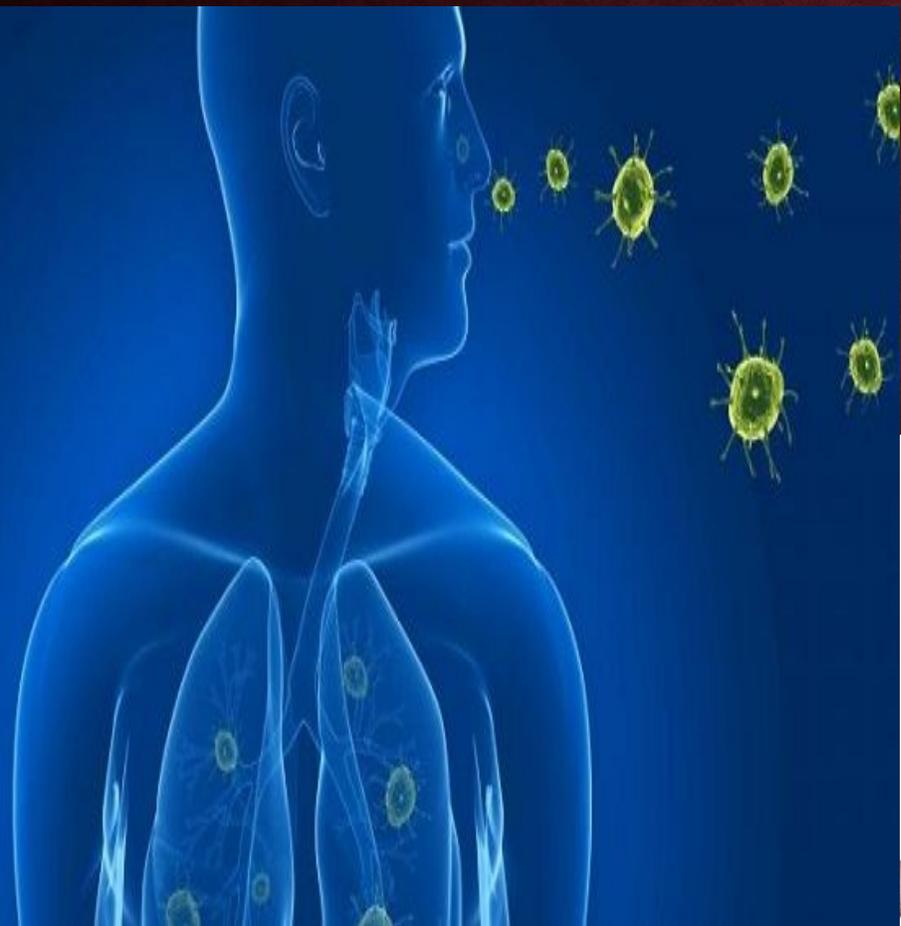
**ВЫПОЛНИЛА: КУНТАЙ Д.  
ГРУППА: БТ-16-12**

# ПИЩЕВЫЕ ИНФЕКЦИИ И ОТРАВЛЕНИЯ. БОТУЛИЗМ.

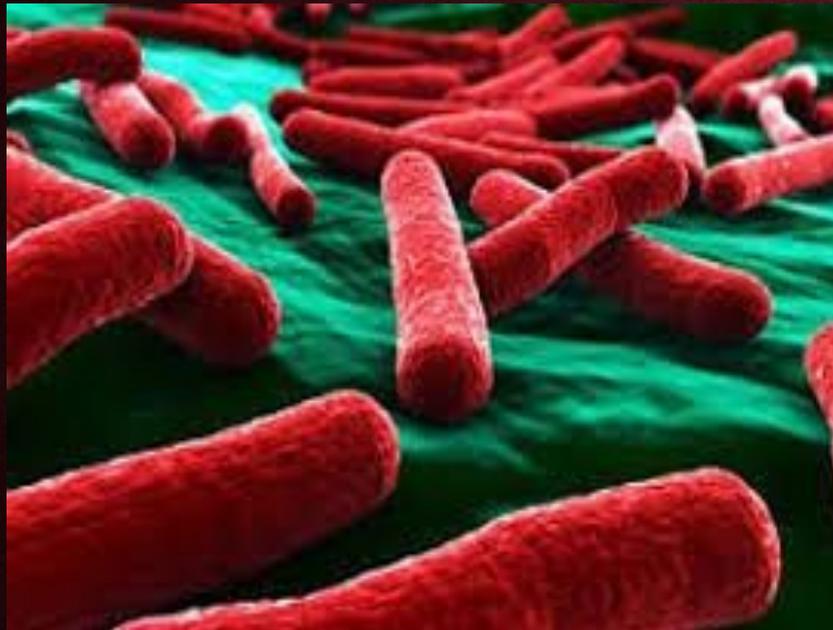




# ПУТИ ПРОНИКНОВЕНИЯ МИКРОБОВ



# ВИДЫ ИНФЕКЦИЙ



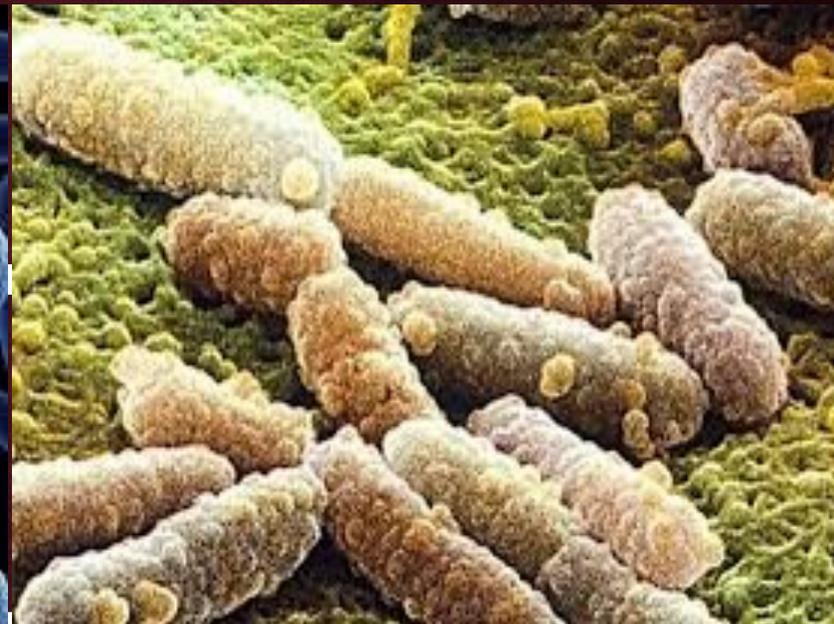
## Брюшной тиф

острая циклически протекающая кишечная антропонозная инфекция, вызываемая бактериями *Salmonella typhi*



## Дизентерия

инфекционное заболевание, характеризующееся синдромом общей инфекционной интоксикации и синдромом поражения желудочно-кишечного тракта, преимущественно дистального отдела толстой кишки



## Паратиф

группа кишечных инфекций, вызываемых микроорганизмами рода сальмонелла.

# Желудочно-кишечные инфекции

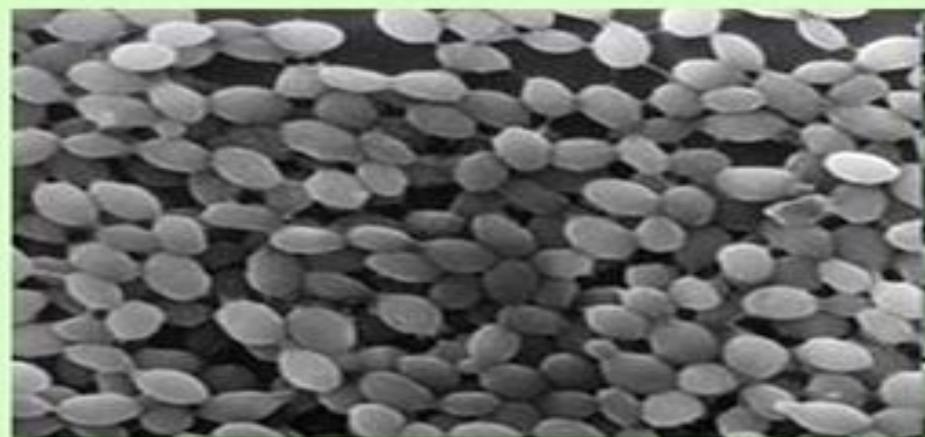
Пищевое отравление может вызываться различными микроорганизмами, чаще всего это сальмонеллы, палочки ботулизма, холерный вибрион, дизентерийная палочка.



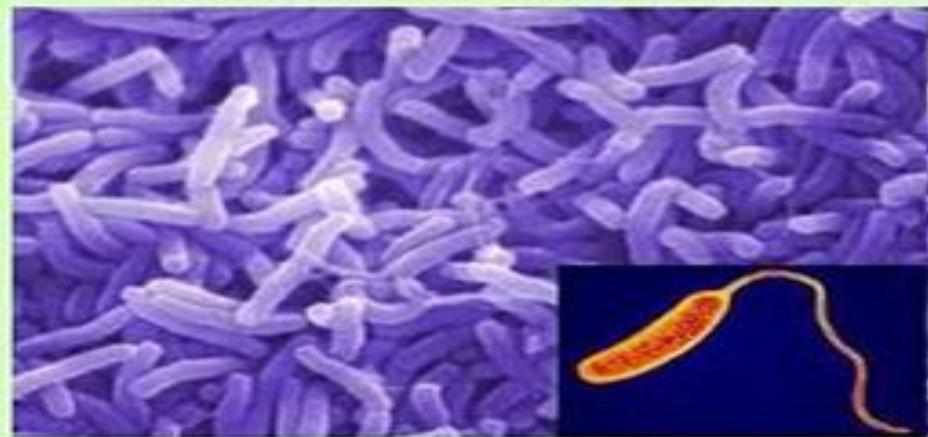
сальмонелла



палочки ботулизма



дизентерийная палочка



холерный вибрион

# РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ



**МОГУТ ПЕРЕДАВАТЬСЯ –  
БАЦИЛЛОНОСИТЕЛЯМИ.**



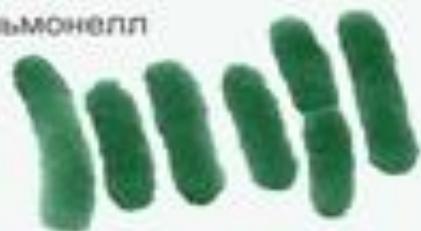
# ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ



# Отравления

## Бактериальные

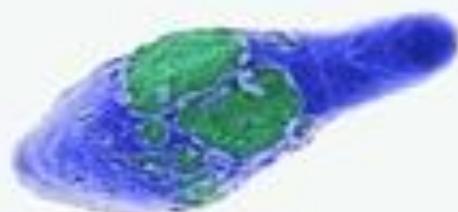
Микробы группы сальмонелл



Условнопатогенные бактерии



Ботулизм



Стафилококковые отравления



## Небактериальные

Соли тяжелых металлов



Ядохимикаты



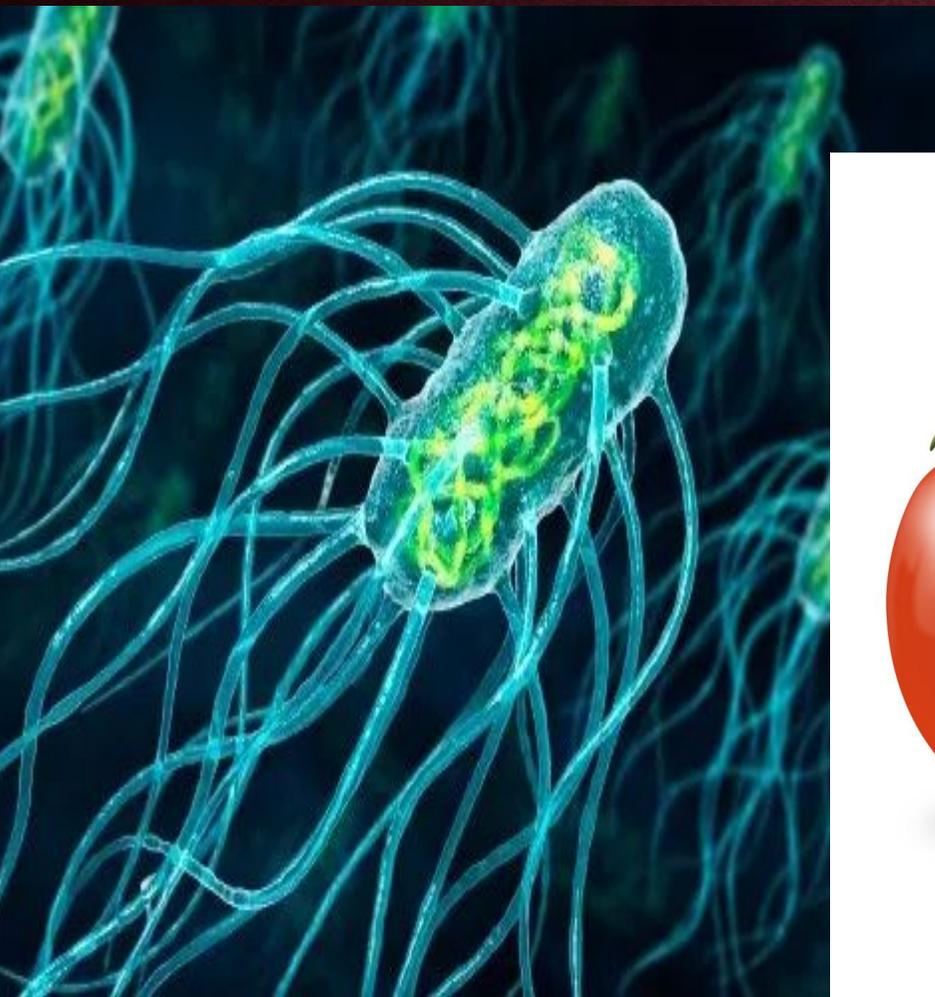
Ядовитые грибы

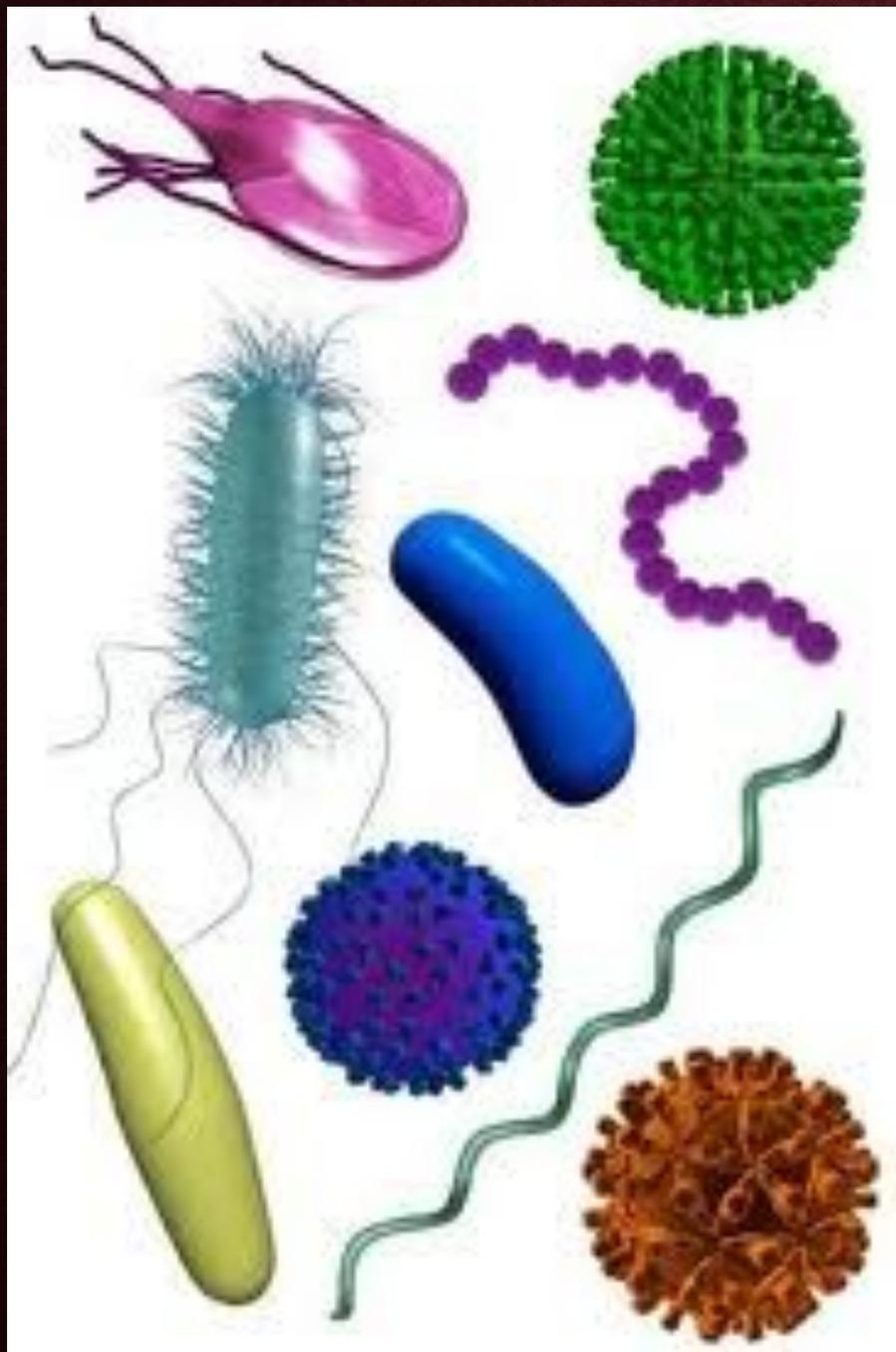


Ядовитые растения



# ПИЩЕВЫЕ ТОКСИНОИНФЕКЦИИ





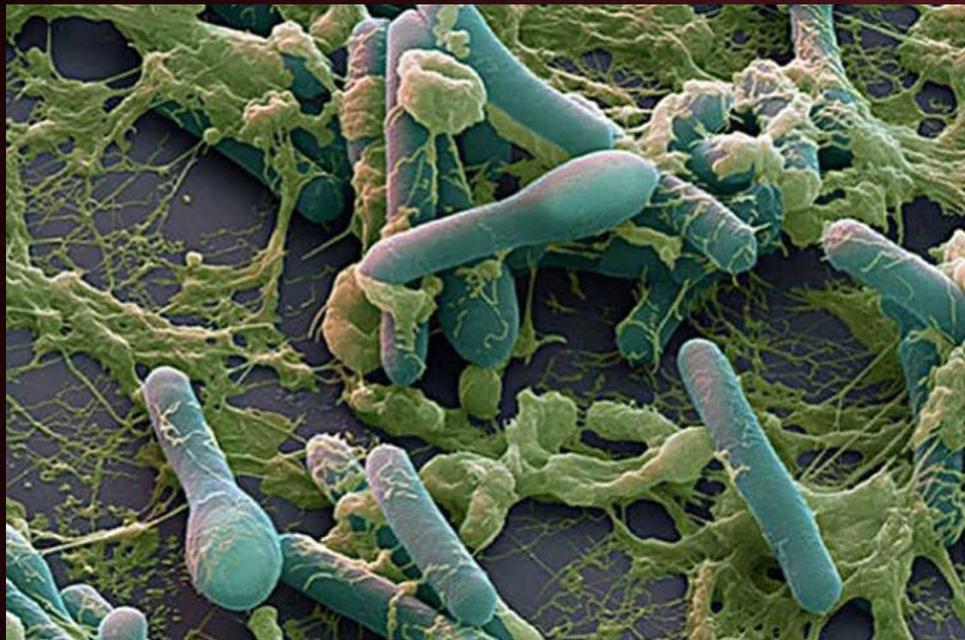
- Пищевые токсикоинфекции - острые инфекционные заболевания, вызываемые условно-патогенными бактериями, продуцирующими экзотоксины. При попадании микроорганизмов в пищевые продукты в них накапливаются токсины, которые могут вызывать отравления человека.

10 самых токсичных продуктов  
(загрязняют организм)



10 самых антитоксичных продуктов  
(очищают организм от токсинов)





- Ботулизм- тяжёлое токсикоинфекционное заболевание.
- Развивается в результате попадания в организм пищевых продуктов, воды или аэрозолей, содержащих ботулотоксин, продуцируемый спорообразующей палочкой *Clostridium botulinum*. Ботулотоксин поражает мотонейроны передних рогов спинного мозга, вследствие чего нарушается иннервация мышц, развивается прогрессирующая острая дыхательная недостаточность.
- Входными воротами являются слизистые оболочки дыхательных путей, желудочно-кишечного тракта, повреждённая кожа и лёгкие.
- От человека к человеку инфекция не передаётся. Несмотря на то, что ботулизм регистрируется гораздо реже, чем другие кишечные инфекции и отравления, он продолжает оставаться актуальным и опасным для



# ПРОДУКТЫ ВЫЗЫВАЮЩИЕ БОТУЛИЗМ

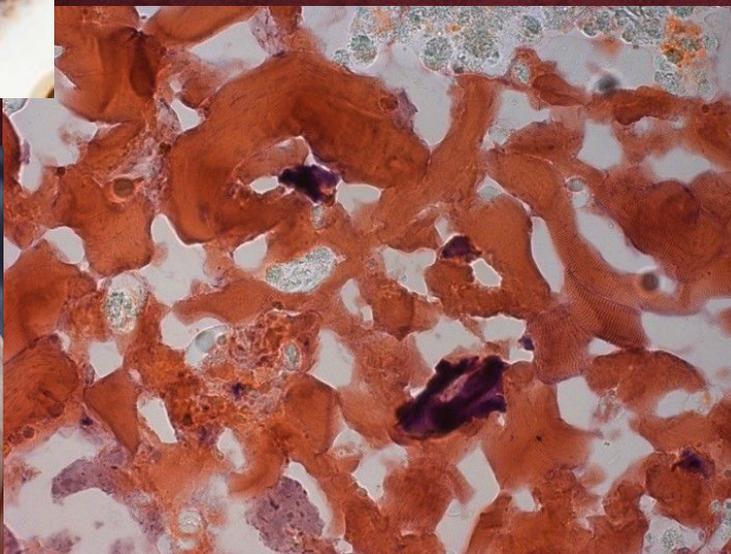




**ТЕПЛОВАЯ  
ОБРАБОТКА:  
ВАРКА  
ЖАРЕНЬЕ  
ПРИПУСКАНИЕ  
ЗАПЕКАНИЕ  
ТУШЕНИЕ**



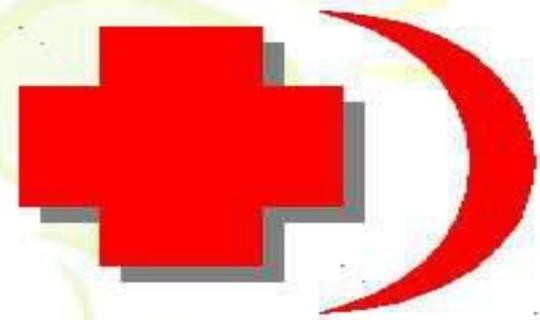
# ПРОДУКТЫ КОТОРЫЕ БЫСТРО РАЗМНОЖАЮТСЯ МИКРОБАМИ



# Симптомы пищевого отравления

- **Симптомы пищевого отравления сходны с симптомами пищевой токсикоинфекции. Основные признаки, свидетельствующие об отравлении, таковы:**
  - • **тошнота, рвота**
  - • **боль в животе**
  - • **диарея (стул до 10-15 раз в сутки)**
  - • **повышенная (37,5-39°C) температура тела**
  - • **тахикардия (учащенное сердцебиение)**
  - • **пониженное артериальное давление**
  - • **обморок**
  - • **судороги мышц.**





# Первая помощь при пищевом отравлении.



# ОТРАВЛЕНИЕ ГРИБАМИ: СИМПТОМЫ И ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ



## ПРИЗНАКИ ОТРАВЛЕНИЯ:

Появляются через 1,5-2 часа после употребления грибов в пищу



Тошнота



Рвота



Слабый пульс



Повышенная температура тела



Воспаления желудка и тонкого кишечника (острый гастроэнтерит)



Сильные боли в животе с диареей до 10-15 раз в сутки



Руки и ноги холодеют

# ОТРАВЛЕНИЕ ГРИБАМИ: СИМПТОМЫ И ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ



При отравлении мухоморами (красными, пантерными, вонючими) сатанинским грибом, ложными опятами возможно:



Бред



Состояние,  
граничащее с  
помешательством



Галлюцинации

ПРИ ОТРАВЛЕНИИ ГРИБАМИ НУЖНО:

Срочно вызывать врача

Соблюдать постельный режим

Пить как можно больше жидкости (холодная вода, холодный чай)

Выпить активированный уголь



# Профилактика пищевых инфекций



## Поддерживайте чистоту

- Мойте руки перед приготовлением пищи
- Мойте руки после посещения туалета
- Тщательно мойте кухонные приборы и принадлежности, используемые для приготовления пищи



## Тщательно прожаривайте и проваривайте продукты

- Доводите такие блюда, как супы и жаркое, до кипения, чтобы быть уверенными, что они достигли **70° С (используйте термометр)**
- При готовке мяса или птицы их соки должны быть прозрачными, а не розовыми



## Используйте безопасную воду и безопасные сырые продукты

- Используйте безопасную воду (кипятите или покупайте в магазине)
- Выбирайте продукты, подвергнутые обработке (например, пастеризованное молоко)
- Тщательно мойте фрукты и овощи



## Отделяйте сырое от приготовленного

- Отделяйте сырое мясо, птицу и морские продукты от других пищевых продуктов
- Для обработки сырых продуктов пользуйтесь отдельными кухонными приборами и принадлежностями



## Храните продукты при безопасной температуре

- Не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре **более чем на 2 часа**
- Держите приготовленные блюда горячими (**выше 60° С**) вплоть до сервировки
- Не размораживайте продукты при комнатной температуре



Некоторые кишечные инфекции (например, дизентерия) могут распространяться при легкой форме болезни, когда больной не придает значения расстройству кишечника. Поэтому при малейших признаках желудочно-кишечного расстройства следует немедленно обратиться к врачу.

Человек, переболевший кишечным заболеванием, не всегда безопасен для окружающих. Из организма этого человека могут месяцами, а иногда и годами выделяться микробы брюшного тифа, дизентерии, паратифа



Спасибо за внимание!

