

**АЛМАТИНСКИЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ**

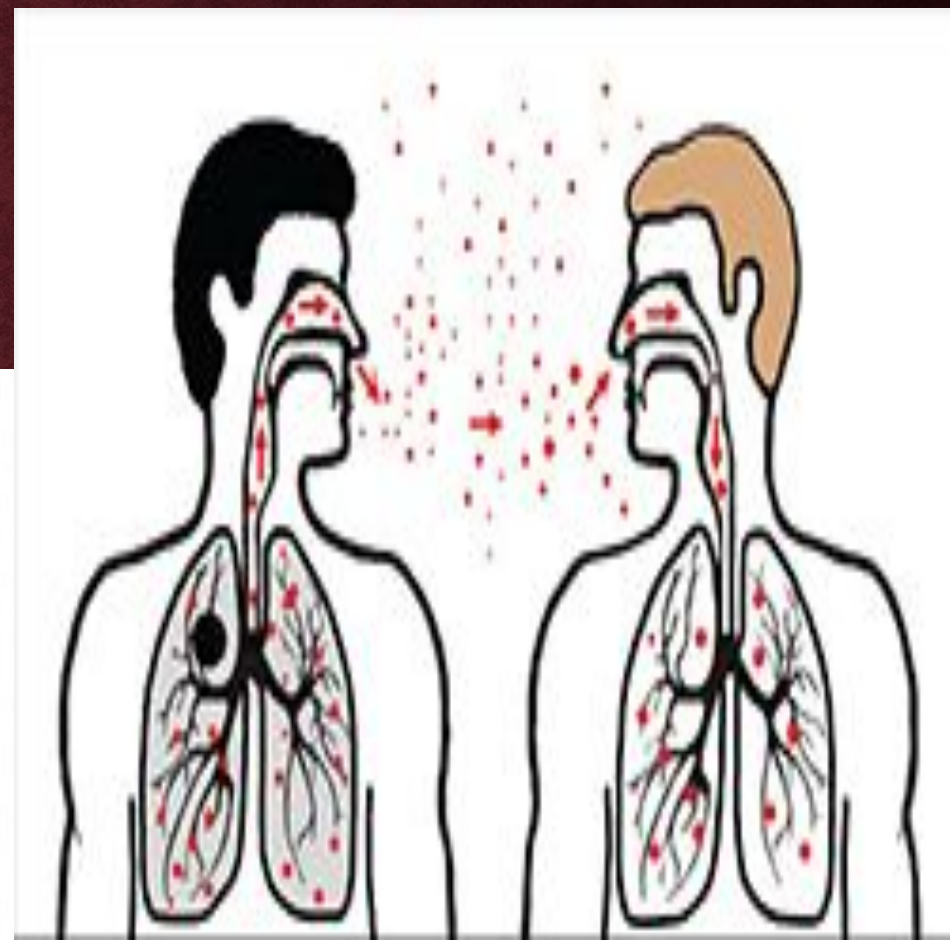
**ВЫПОЛНИЛА: КУНТАЙ Д.
ГРУППА: БТ-16-12**

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

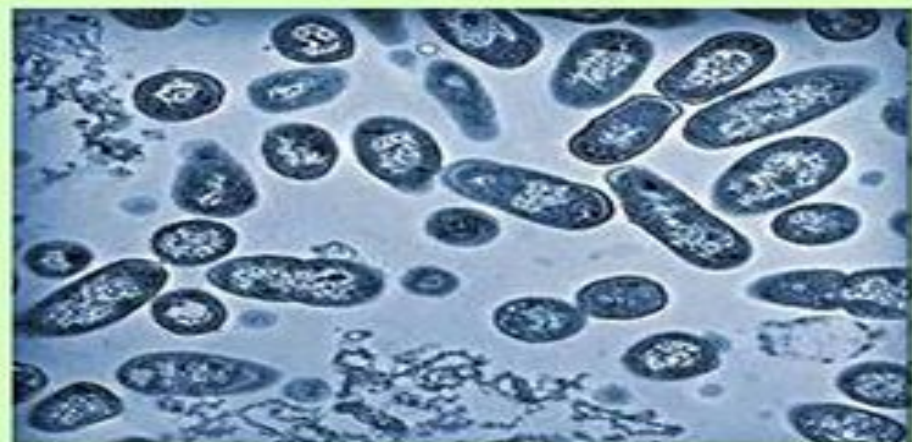


Паратиф

группа кишечных инфекций, вызываемых микроорганизмами рода сальмонелла.

Желудочно-кишечные инфекции

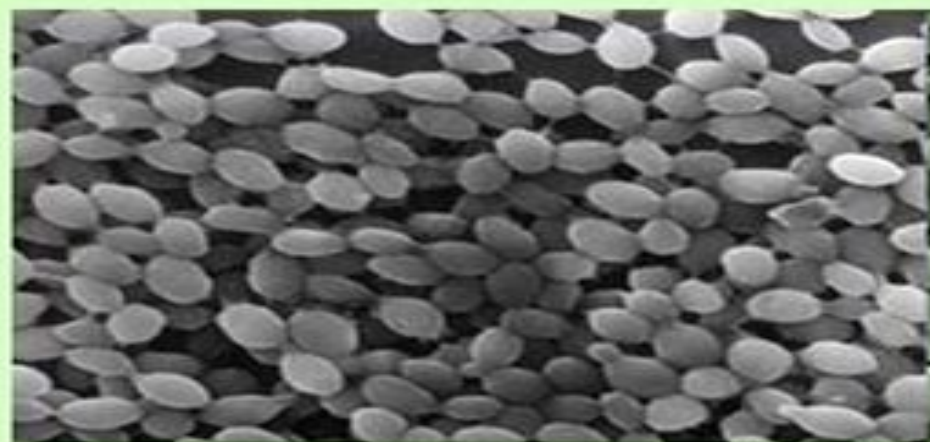
Пищевое отравление может вызываться различными микроорганизмами, чаще всего это сальмонеллы, палочки ботулизма, холерный вибрион, дизентерийная палочка.



сальмонелла



палочки ботулизма



дизентерийная палочка



холерный вибрион

РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ



**МОГУТ ПЕРЕДАВАТЬСЯ –
БАЦИЛЛОНОСИТЕЛЯМИ.**



ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ



Отравления

Бактериальные

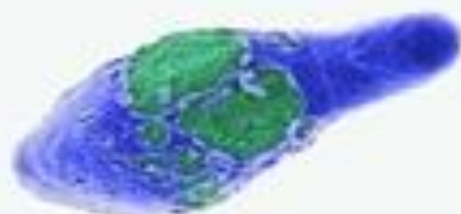
Микробы группы сальмонелл



Условнопатогенные бактерии



Ботулизм



Стафилококковые отравления



Небактериальные

Соли тяжелых металлов



Ядохимикаты



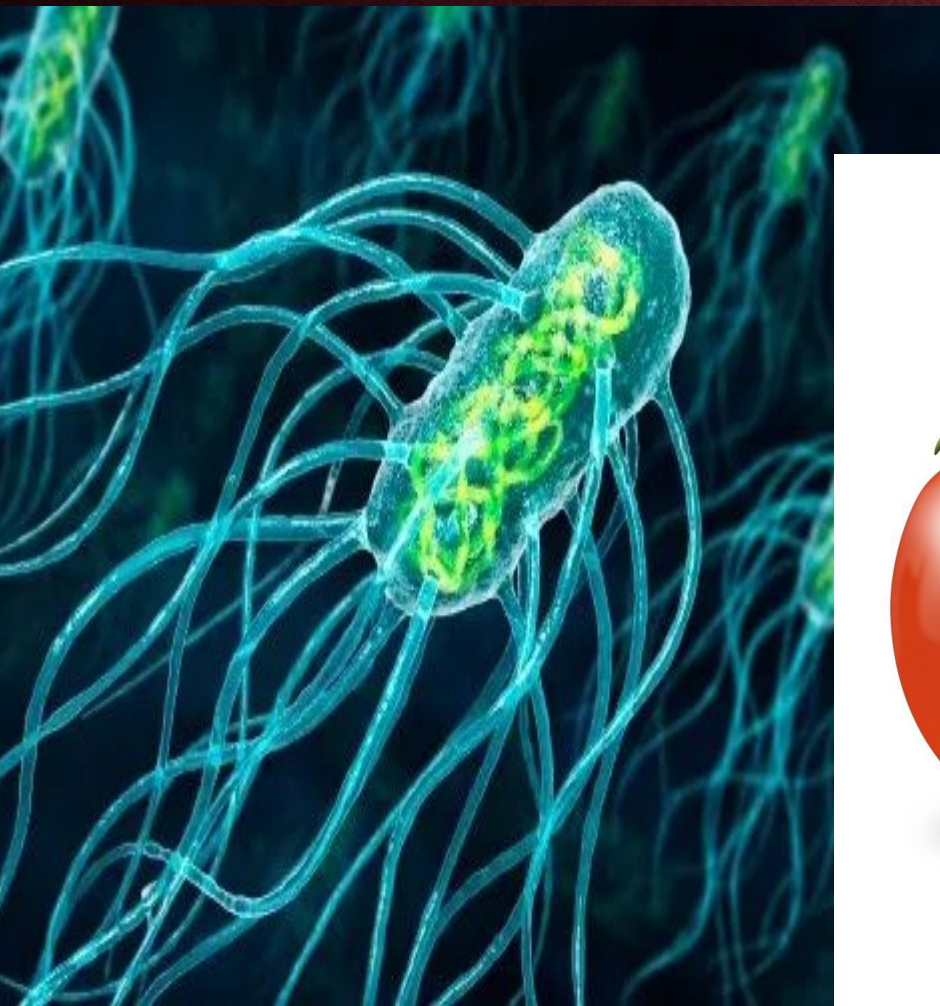
Ядовитые грибы

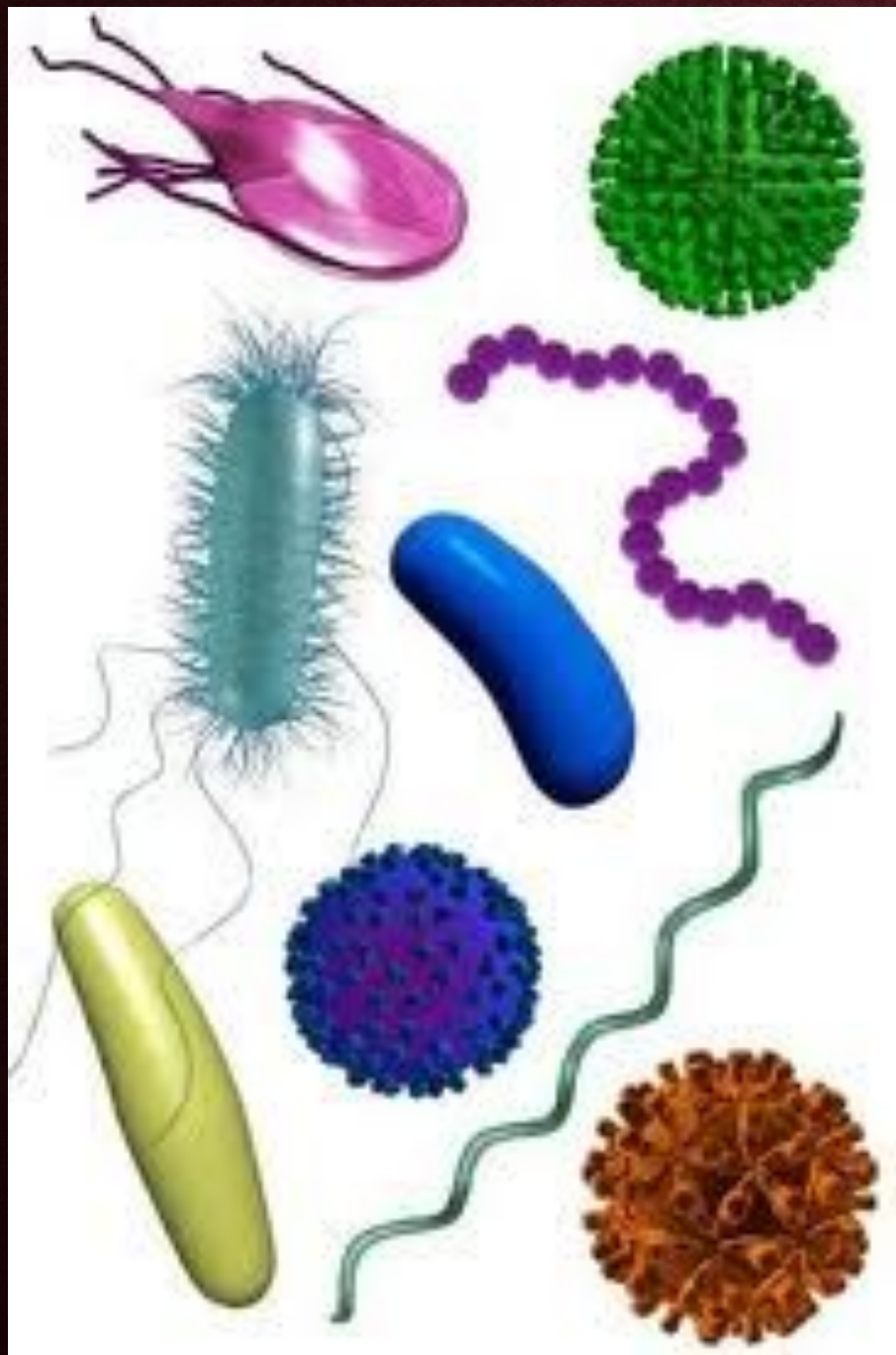


Ядовитые растения



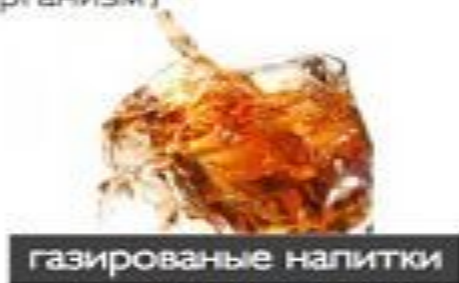
ПИЩЕВЫЕ ТОКСИНОИНФЕКЦИИ





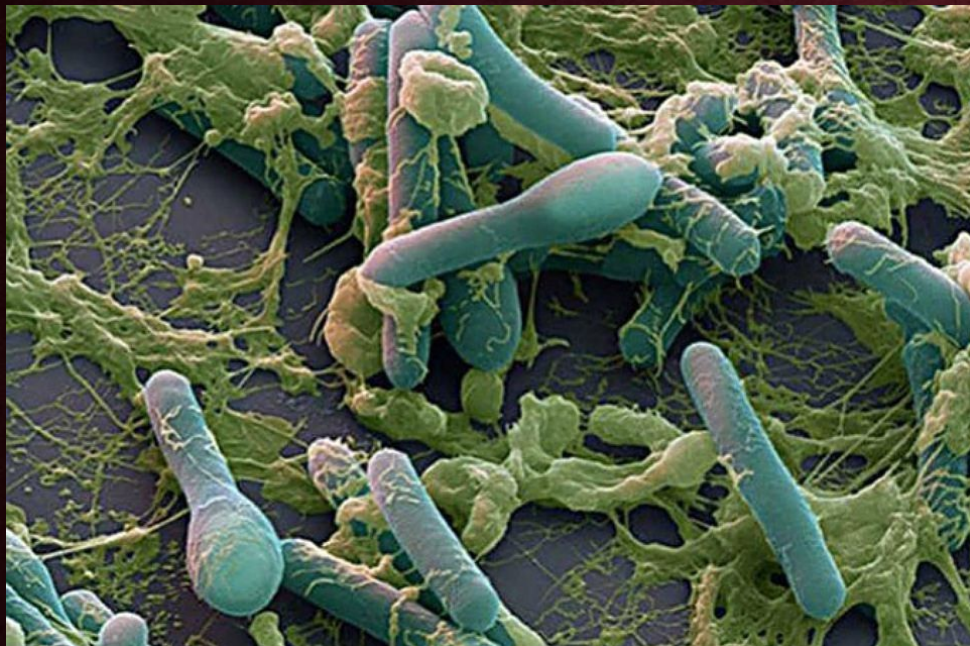
- Пищевые токсикоинфекции - острые инфекционные заболевания, вызываемые условно-патогенными бактериями, продуцирующими экзотоксины. При попадании микроорганизмов в пищевые продукты в них накапливаются токсины, которые могут вызывать отравления человека.

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

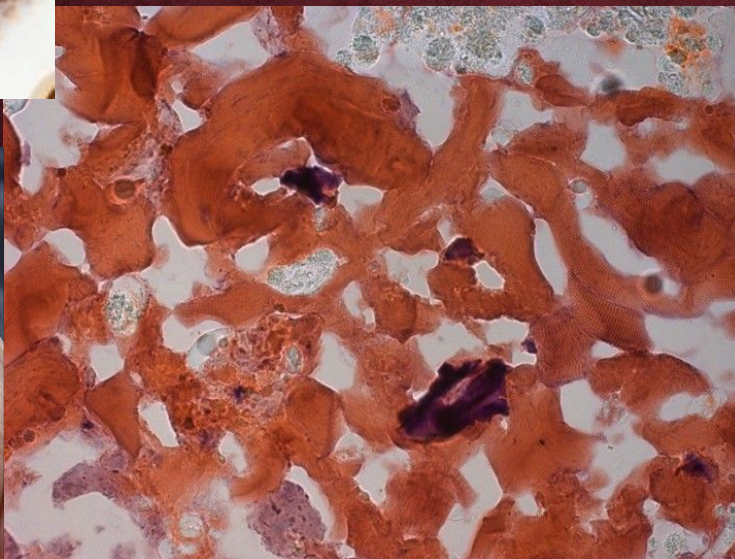




**ТЕПЛОВАЯ
ОБРАБОТКА:
ВАРКА
ЖАРЕНЬЕ
ПРИПУСКАНИЕ
ЗАПЕКАНИЕ
ТУШЕНИЕ**



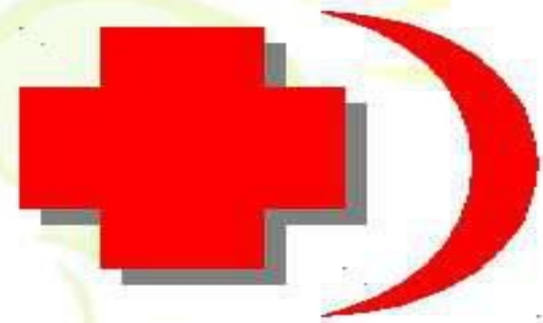
ПРОДУКТЫ КОТОРЫЕ БЫСТРО РАЗМНОЖАЮТСЯ МИКРОБАМИ



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!

