

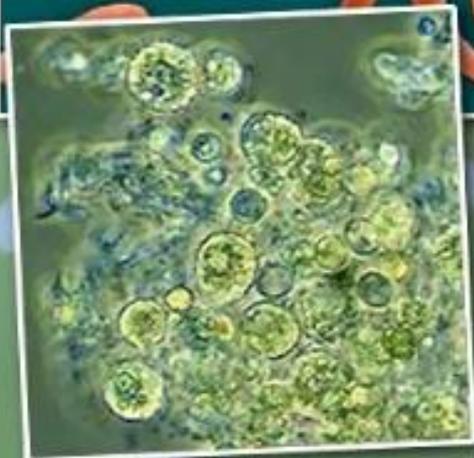
ЗАБОЛЕВАНИЯ ОРГАНОВ ПИЩЕВАРЕНИЯ



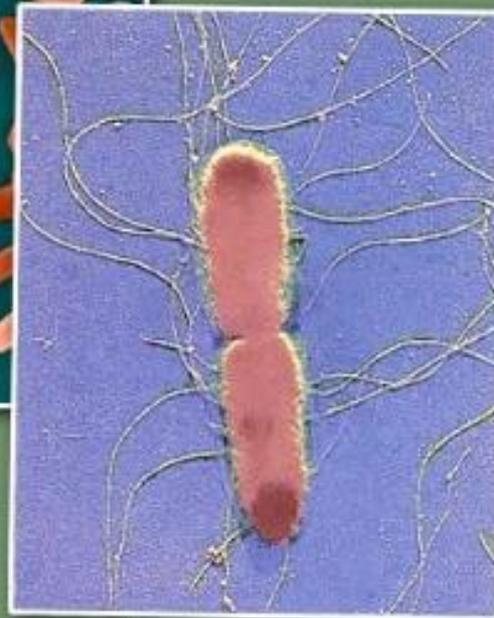
ЖЕЛУДОЧНО-КИШЕЧНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ



Холерный
вибрион



Дизентерийная
амеба



Возбудитель
брюшного тифа

Микроорганизмы, вызывающие инфекционные ✘
заболевания.

Переносчики возбудителей



**Мухи и тараканы — переносчики возбудителей
желудочно-кишечных заболеваний**

Меры предупреждения желудочно-кишечных и глистных заболеваний



Такие продукты как
мясо, рыба, хлеб
должны готовиться на
разных разделочных
досках

ПРОФИЛАКТИКА КИШЕЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

- следить за чистотой рук
- тщательно мыть овощи и фрукты
- держать еду в закрытой посуде
- уничтожать тараканов и мух
- не пить сырую воду
- не есть непрожаренные рыбу и мясо



Мойте руки



Мойте овощи и фрукты



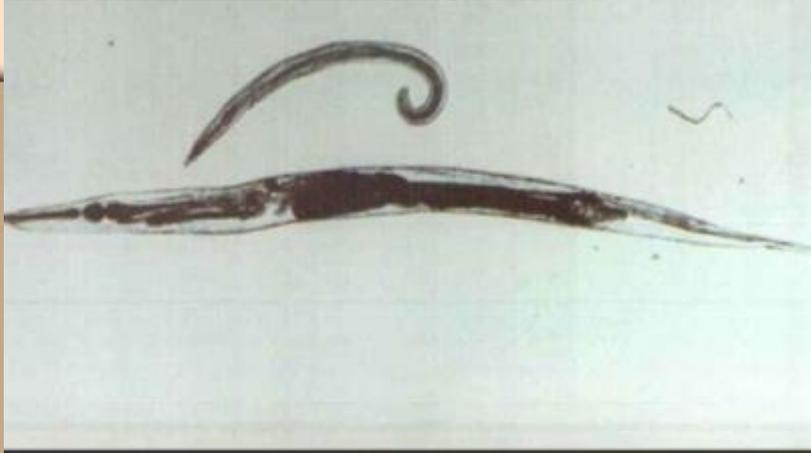
Уничтожайте насекомых - переносчиков кишечных инфекций



Употребляйте в пищу хорошо прожаренное мясо

ГЛИСТНЫЕ

аскарида



острица

бычий цепень

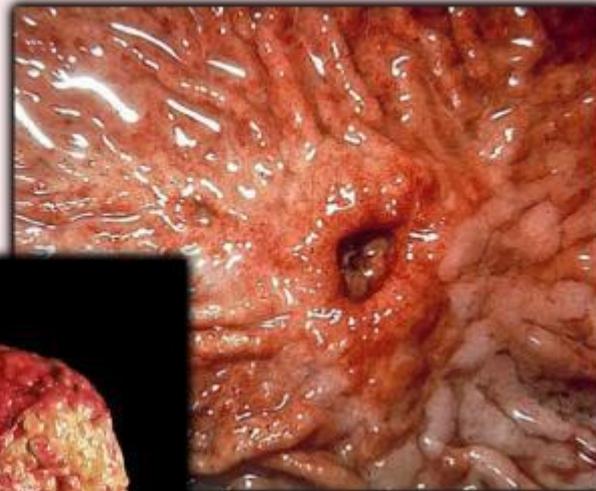


свиной цепень

ВЛИЯНИЕ АЛКОГОЛЯ НА ПИЩЕВАРЕНИЯ



гастрит

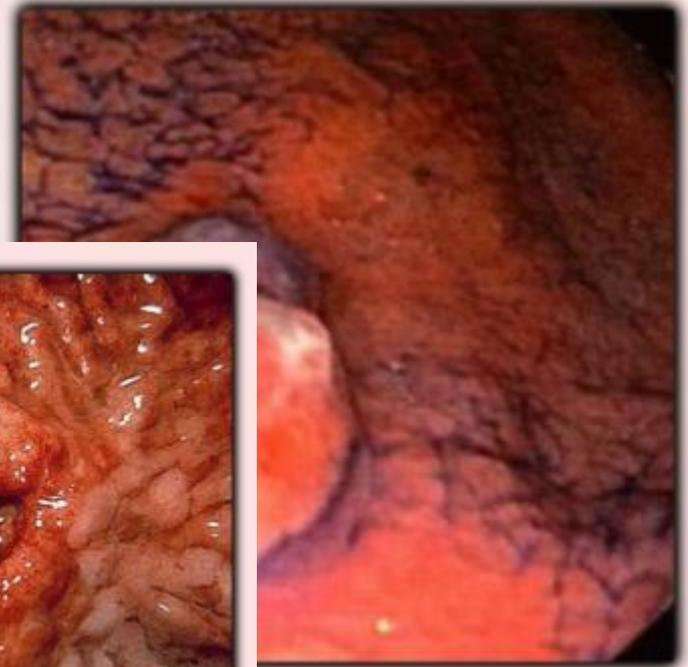


язва желудка



цирроз печени

рак желудка



Пищевые отравления

- 1) Промыть желудок;
- 2) выпить крепкого сладкого чая;
- 3) лечь в постель



Симптомы: тошнота, рвота, боли в животе, расстройство кишечника, слабость

Чтобы промыть желудок, надо маленькими глотками выпить около 2-х литров чуть теплой воды. После чего указательным и средним пальцами правой руки раздражать корень языка, пока вода с пищей не выйдет наружу. Процедуру повторять, пока не будет выходить чистая вода.

Первая помощь при отравлении

Промыть желудок.

Вызвать рвоту.

Положить грелку к ногам и рукам.

Дать обильное горячее питье.

Правила гигиены



**Важно соблюдать чистоту
и правила гигиены в жилых
помещениях**

**ДОМАШНЕЕ
ЗАДАНИЕ
Параграф № 35**

