Алиментарные заболевания, связанные с употреблением мяса, мясопродуктов, рыбы и рыбных продуктов, молока и молочных продуктов, овощей и фруктов, их профилактика

Заболевания, передающиеся через молоко

1. Инфекционные заболевания

1.1. кишечные инфекции (сальмонеллез, брюшной тиф, паратифы, дизентерия, холера);

1.2. вирусные инфекции (гепатит, полиомиелит);

1.3. зоонозные инфекции (туберкулез, бруцеллез, сибирская язва, ящур).

2. Пищевые отравления.

Профилактика заболеваний

- Контроль за здоровьем животных;
- Соблюдение санитарно-гигиенических правил при заборе молока;
- Охлаждение свежеполученного молока до +6°С;
- Соблюдение правил транспортировки;

- Обработка молока на молокозаводах (пастеризация, стерилизация и др.);
- Соблюдение условий хранения и сроков реализации в торговой сети;
- Центральные рынки – контроль качества, соблюдение правил торговли и сроков реализации;
- Соблюдение условий хранения и сроков реализации в домашних условиях;
- Контроль за здоровьем лиц, соприкасающихся с молоком на всем пути продвижения продукта к потребителю.

Заболевания, передающиеся через мясо

1. Инфекционные

1.1. кишечные инфекции (сальмонеллез, брюшной тиф, паратифы, дизентерия);

1.2. зоонозные инфекции (туберкулез, бруцеллез, сибирская язва, ящур).

2. Пищевые отравления.

3. Гельминтозы (трихинеллез, тениаринхоз, тениоз, эхинококкоз).

Трихинеллез

Возбудитель:

трихинелла (Trichinella spiralis).

Оценка мяса на наличие трихинелл:

24 среза мяса с различных частей туши размещают в компрессориуме; исследуют при малом увеличении микроскопа. При обнаружении одной трихинеллы – мясо уничтожается.

Тениаринхоз и тениоз

Возбудители:

бычий цепень (Taeniarhynchus saginatus) и свиной цепень (Tenia solium).

Оценка мяса на наличие финн:

При обнаружении на поверхности мяса площадью 40 см^2 до трёх финн (включительно), продукт считается условно-годным. Если больше трёх финн уничтожают.

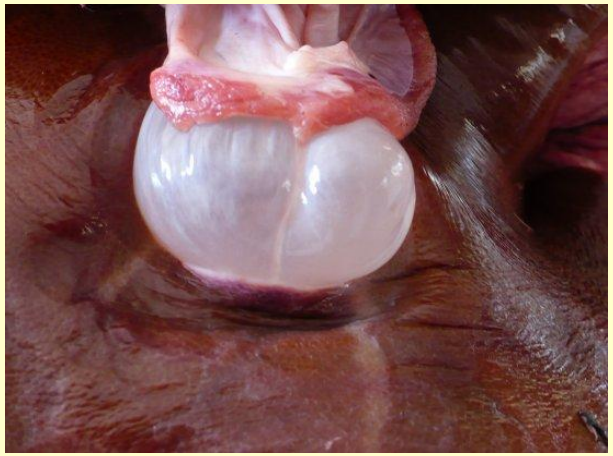
Эхинококкоз

Возбудитель:

личиночная стадия эхинококка (Echinococcus granulosus).

Оценка мяса на наличие эхинококковых пузырей:

При обнаружении эхинококковых «пузырьков» в печени, легких – мясо уничтожается.



Профилактика заболеваний

- Контроль за здоровьем животных;
- Соблюдение санитарных правил при забое животных;
- Хорошее обескровливание животных;
- Осторожное удаление внутренних органов;

- Созревание мяса;
- Соблюдение правил транспортировки;
- Контроль за качеством мяса;
- Магазины – соблюдение условий хранения и сроков реализации;
- Контроль за здоровьем персонала.

Созревание мяса

– это сложный физико-химический процесс, в результате которого:

1. мышечные волокна разрыхляются;
2. накапливаются экстрактивные вещества;
3. щелочная среда мяса переходит в кислую (не способствует размножению микроор – ганизмов);
4. на поверхности мяса появляется корочка высыхания.

Заболевания, передающиеся через рыбу

1. **Инфекционные**

   кишечные инфекции (сальмонеллез, брюшной тиф, паратифы, дизентерия, холера).

2. **Пищевые отравления.**

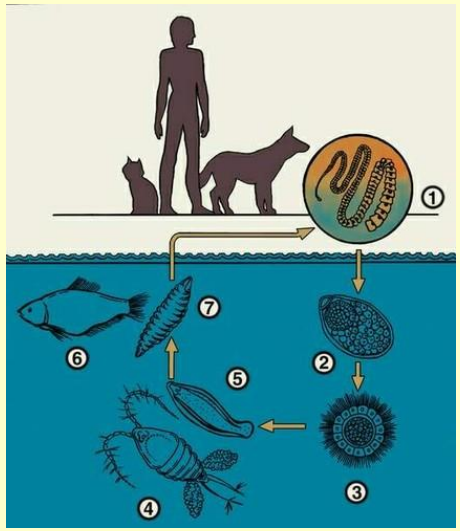
3. **Гельминтозы** (дифиллоботриоз, описторхоз).

Дифиллоботриоз

Возбудитель:

лентец широкий (Diphyllobothrium latum).

Оценка рыбы на наличие личинок широкого лентеца: осмотр рыбы невооружённым глазом или под малым увеличением микроскопа.

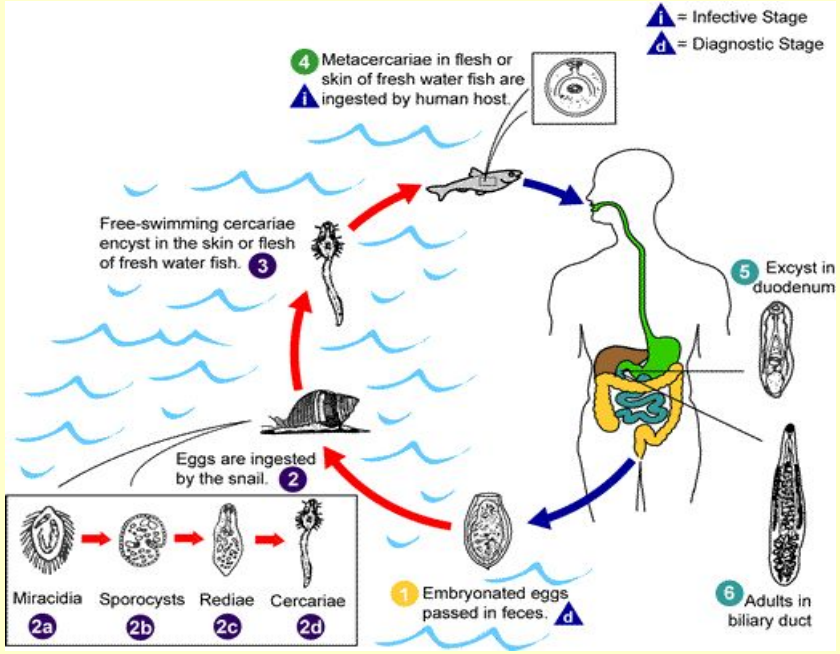


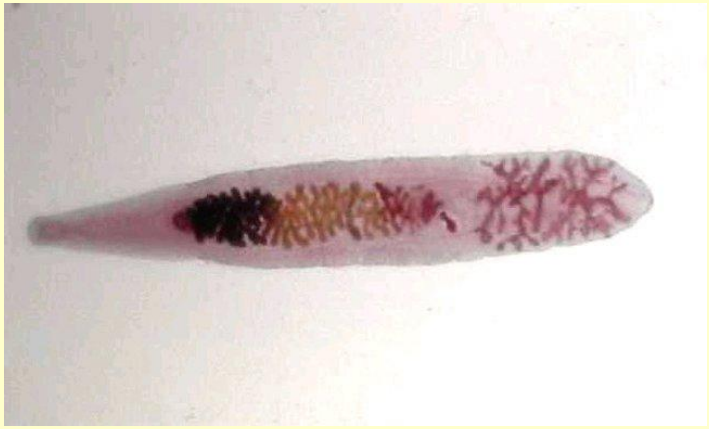
Описторхоз

Возбудитель: кошачья двуустка (Opisthorchis felineus).

Оценка рыбы на наличие личинок кошачьей двуустки:

осмотр рыбы невооруженным глазом или под малым увеличением микроскопа.





Спасибо за внимание!!!