

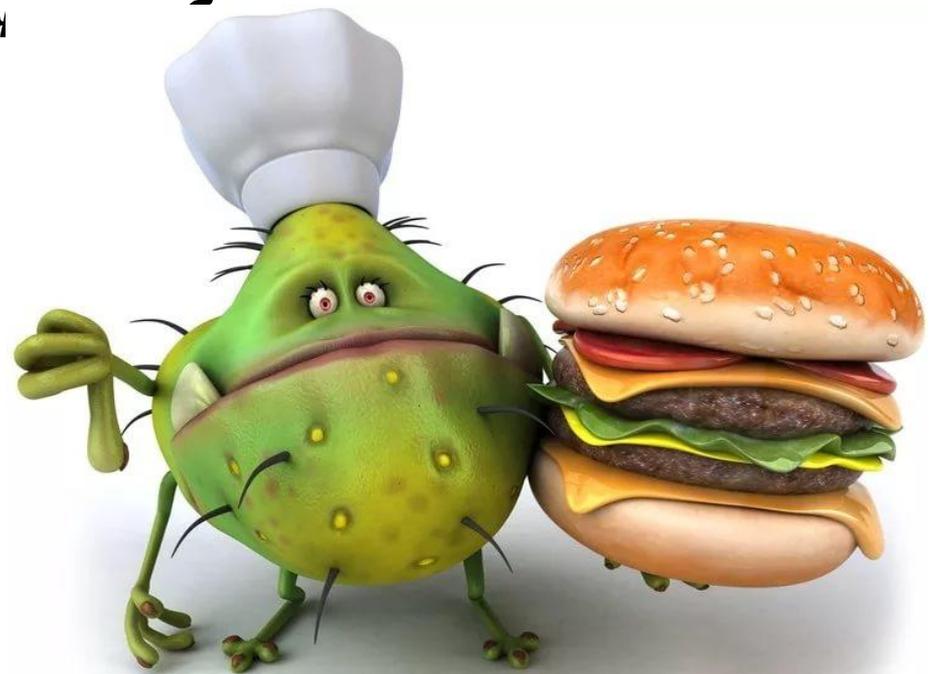
Пищевые отравления



Разновидности пищевых отравлений

- **Отравление пищевое мясом**

В принципе, любой мясной продукт может стать источником отравления. наибольшую опасность представляет куриное мясо, так как на коже у кур в огромном количестве



- **Пищевые отравление грибами**

Отравление грибами – самое опасное для человеческого организма. При этом виде отравления в значительной степени поражаются печень и почки, а также центральная нервная система. При подозрении на отравление грибами человека необходимо как можно быстрее доставить в

Г



- **Пищевое отравление рыбой**

Отравление рыбой занимает второе место по тяжести, после отравления грибами. Рыба в процессе разложения выделяет высокотоксические вещества, которые крайне негативно влияют на центральную нервную систему и организм человека в целом.



- **Прочие виды отравления пищевыми продуктами**

Гораздо реже, но все же порой вместе с испорченными и некачественными продуктами в организм человека попадают такие патогенные микроорганизмы, как возбудители дизентерии, сальмонеллеза и даже брюшного тифа



Основные признаки интоксикации проявляются в период
от нескольких часов до суток

Первые признаки отравления

Расстройства зрения:
туман, потемнение
в глазах

Головная боль

Тошнота
и рвота



Это надо знать!

1 медицинская помощь при отравлении ядовитыми растениями:

- промыть желудок, дать выпить 1-2 стакана соленой воды;
- вызвать рвоту для очищения желудка;
- повторить процедуру 5-6 раз;
- дать активированный уголь.

Все симптомы пищевого отравления

- **нарушение зрения (диплопия или полная потеря);**
- **снижение тонуса мышц;**
- **повышение слюноотделения;**
- **поражение головного мозга (галлюцинации, бред, кома);**
- **поражение периферической нервной системы (парезы);**



Лечение

1) промывания желудка соевым или слабым раствором марганцовки. Проводить это нужно до тех пор, пока вода не станет чистой, без примесей продуктов питания;

2) приёма активированного угля или других абсорбирующих медикаментов;

3) употребление прохладной очищенной воды или тёплого слабого раствора, чтобы предотвратить



Профилактика

- **перед едой не забывать мыть руки, овощи и фрукты;**
- **придерживаться правил обработки и хранения продуктов. Всегда, при помощи своих рецепторов, проверять их свежесть;**
- **употреблять только очищенную воду;**
- **не есть блюда, состоящие из продуктов неизвестного происхождения;**
- **своевременно убирать еду в холодильник; при первом проявлении симптомов пищевого отравления обращаться за помощью.**



Спасибо за внимание!



Работу выполнили : Сизова Екатерина и Шпенева Елизавета 8 «б» класс ; шк №4