

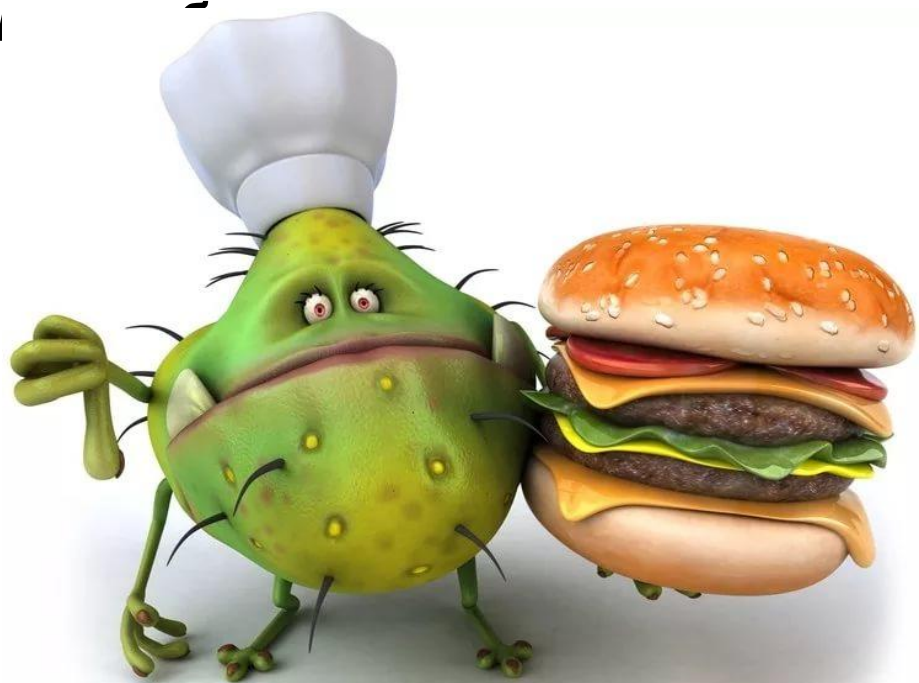
# *Пищевые отравления*



# *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***