



ОТРАВЛЕНИЕ РЫБОЙ

ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ РЫБОЙ

РЫБА ОТНОСИТСЯ К ОСНОВНЫМ ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ И ЗАНИМАЕТ В ПИТАНИИ НАСЕЛЕНИЯ ЗЕМНОГО ШАРА ВСЕ БОЛЬШИЙ УДЕЛЬНЫЙ ВЕС. ЭТОМУ СПОСОБСТВУЕТ И ТО ОБСТОЯТЕЛЬСТВО, ЧТО МЯСО РЫБ ПО СВОЕМУ ХИМИЧЕСКОМУ СОСТАВУ И УСВОЯЕМОСТИ СТОИТ БЛИЗКО К МЯСУ ТЕПЛОКРОВНЫХ ЖИВОТНЫХ, А В НЕКОТОРЫХ ОТНОШЕНИЯХ ПРЕВОСХОДИТ ЕГО.

РЫБА



БЕЛКИ РЫБЫ ИМЕЮТ ХОРОШО СБАЛАНСИРОВАННОЕ СООТНОШЕНИЕ ВСЕХ НЕЗАМЕНИМЫХ АМИНОКИСЛОТ, ОБЛАДАЮТ ЛИПОТРОПНЫМИ СВОЙСТВАМИ БЛАГОДАРЯ ВЫСОКОМУ СОДЕРЖАНИЮ МЕТИОНИНА И СПОСОБСТВУЮТ ПРОЦЕССАМ РОСТА РЕБЕНКА БЛАГОДАРЯ ЗНАЧИТЕЛЬНОМУ КОЛИЧЕСТВУ ЛИЗИНА И АРГИНА. ОПРЕДЕЛЕННЫМИ ПРЕИМУЩЕСТВАМИ ОТЛИЧАЕТСЯ И РЫБИЙ ЖИР, В СОСТАВЕ КОТОРОГО МОЖЕТ НАХОДИТЬСЯ ДО 40% ПОЛИНЕНАСЫЩЕННОЙ АРАХИДИНОВОЙ ЖИРНОЙ КИСЛОТЫ.

РЫБА

ПРИ САНИТАРНОЙ
ОЦЕНКЕ РЫБЫ СЛЕДУЕТ
ИМЕТЬ В ВИДУ
ВОЗМОЖНОСТЬ
ЧРЕЗВЫЧАЙНО БЫСТРОГО
РАЗМНОЖЕНИЯ В НЕЙ
БАКТЕРИАЛЬНОЙ ФЛОРЫ,
ПРИЧЕМ БЕЗУСЛОВНЫМ
ПРИЗНАКОМ ЕЕ
НЕПРИГОДНОСТИ
СЛУЖИТ НАЛИЧИЕ
ГНИЛОСТНЫХ
ПРОЦЕССОВ В
МЫШЕЧНОЙ ТКАНИ.



РЫБА МОЖЕТ БЫТЬ ПРИЧИНОЙ ВОЗНИКНОВЕНИЯ НЕКОТОРЫХ ГЕЛЬМИНТОЗОВ, В ОСОБЕННОСТИ ДИФИЛЛОБОТРИОЗА И ОПИСТОРХОЗА. ПЕРВЫЙ ВЫЗЫВАЕТСЯ РАЗВИТИЕМ В КИШЕЧНИКЕ ЧЕЛОВЕКА ПЛОСКОГО ГЛИСТА (*DIPHYLLOBOTRIUM LATUM*), ДОСТИГАЮЩЕГО ДЛИНЫ 10 М И БОЛЕЕ. ЭТА ПОЛОВОЗРЕЛАЯ ФОРМА ГЕЛЬМИНТА ШИРОКОГО ЛЕНТЕЦА НЕРЕДКО ОБУСЛОВЛИВАЕТ ВОЗНИКНОВЕНИЕ ТЯЖЕЛОЙ АНЕМИИ.



СИМПТОМЫ ОТРАВЛЕНИЯ



боли и колики
в животе



повышение
температуры



тошнота,
рвота



частый жидкий
стул



пересыхание рта
и горла

ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ



Вызвать врача



Очистить желудок



В некоторых случаях
сделать клизму



попить щелочную
воду без газ

ОСЛОЖНЕНИЯ

— ОБЕЗВОЖИВАНИЕ (СУХОСТЬ ГУБ И ЯЗЫКА, КОЖУ МОЖНО СОБРАТЬ В СКЛАДКИ, КОТОРЫЕ ЗАТЕМ МЕДЛЕННО РАСПРАВЛЯЮТСЯ, ВПАЛЫЕ ГЛАЗА, ЖАЖДА, УЧАЩЁННОЕ ДЫХАНИЕ И СЛАБОЕ МОЧЕИСПУСКАНИЕ),
— ПАРАЛИЧ РЕСПИРАТОРНЫХ ПУТЕЙ ПРИ БОТУЛИЗМЕ,
— В РЕДКИХ СЛУЧАЯХ ВСЛЕДСТВИЕ БОТУЛИЗМА ВОЗМОЖЕН СМЕРТЕЛЬНЫЙ ИСХОД.



ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ

- тщательно мойте руки с мылом, перед тем как готовить пищу и сразу после того, как подержали в руках сырое мясо или птицу,
- тщательно мойте овощи и фрукты,
- мойте доски и приборы для резки сырого мяса перед тем, как использовать их для других продуктов,
- полностью оттаивайте замороженную птицу перед готовкой. Если это возможно, оттаивайте её в холодильнике, холод предотвратит размножение бактерий,
- хорошо прожаривайте мясные и рыбные продукты,
- не кладите мясо и птицу в одну тарелку с рыбой и храните их отдельно до приготовления,
- накрывайте еду, чтобы защитить её от тараканов, мух и крыс,
- будьте осторожны, питаясь в салат-барах, буфетах и кафе,
- недоеденную пищу храните в холодильнике, а продукты для пикников в переносных холодильных камерах,
- храните отдельно сырую и готовую пищу.

Бактерии быстро размножаются при температуре от 4,4 до 60 градусов Цельсия. Недопустимо хранение пищи в этом температурном интервале, придерживайтесь следующих правил:

- храните пищу в холодильнике,
 - готовьте и подогревайте пищу при температуре не ниже 60 градусов Цельсия.
-

«Одно и то же блюдо никогда не бывает одно и то же».

— *Ален Лобро*
