

Проверка знаний



Strings

Pusheen.com

Проверка знаний

ВАРИАНТ 1

1. Токсикозы — это ...

2. Назовите примеры ядовитых растений?

3. 2. Афлотоксикозы — это...

ВАРИАНТ 2

1. Токсикоинфекции — это...

2. Назовите примеры ядовитых грибов?

3. Эрготизм — это ...

ЛЕКЦИЯ 12

Тема: «Идентификация пищевых отравлений и их профилактика».

Термины

Пищевые инфекции - заразные заболевания, которые возникают вследствие употребления в пищу продуктов, загрязненных микробами различных инфекционных болезней.

Пищевые отравления — заболевания, которые возникают после употребления пищи, содержащей вредные для организма вещества. Эти заболевания не передаются от больного человека к здоровому.

Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Перед обработкой пищевых продуктов повар должен проверить их качество и в случае сомнения в доброкачественности того или иного продукта поставить об этом в известность заведующего производством или старшего повара; последние должны задержать поступление продукта на производство до решения вопроса об его доброкачественности, что делается совместно с представителями санитарного надзора.

Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Поступающие на производство продукты должны сначала подвергаться предварительной обработке — тщательно очищаться от загрязнений и несъедобных частей, промываться и т. д. и только после этого обрабатываться.

Тщательная предварительная обработка имеет большое гигиеническое значение, так как приводит к значительному снижению обсеменения продуктов микробами.

Отравление продуктами растительного или животного происхождения

Отравления продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе

Ядовитые грибы (бледная поганка, мухомор, сатанинский гриб и др.)

Условно-съедобные грибы, не подвергнутые правильной кулинарной обработке (сморчки, валуи, волнушки, грузди и др.)

Дикорастущие и культурные растения (дурман, белена, вех ядовитый, болиголов, красавка, аконит, бузина и др.)

Сорные растения злаковых культур с ядовитыми семенами (триходесма, гелиотроп, софора и др.)

Икра и молоки некоторых видов рыб (маринка, севанский омуль, усач, иглобрюх)

Некоторые железы внутренней секреции убойных животных (надпочечники, поджелудочная железа)

Отравление химическими примесями

Отравления примесями химических веществ

Поступающие из оборудования, упаковочных матер. (медь, цинк, свинец, мышьяк)

Ртутноорганические и мышьяксодержащие, поступающие в семенное зерно в процессе его обработки - протравливания (гранозан, меркуран и др.)

Пищевые добавки, введенные в чрезмерных количествах (нитраты, красители, консерванты, антиоксиданты, ароматизаторы, эмульгаторы и др.)

Пестициды (остаточные количества которых присутствуют в продуктах сверх установленных норм)

Отравления ядовитыми растениями

Название	Клинические проявления	Части ядовитых растений, ошибочно принимаемые за съедобные
Белена черная	Симптомы отравления наступают через 15 - 60. Спутанность сознания, возбуждение, галлюцинации	Корень принимается за петрушку, турнепс. Молодые его листья принимают за щавель, лебеду.
Вех ядовитый	Начинается через 1-2 ч. Рвота, синюшность слизистых, общее тяжелое состояние, ступор, расширение зрачков и потеря сознания	Корнивицу принимают за свеклу, турнепс, “дикую морковь”, т. к. имеет сладковатый вкус и запах сушеных яблок
Болиголов пятнистый	Судороги, нарушение чувствительности, смерть от асфиксии, параличи мелких групп мышц	Листья и корни принимают за петрушку



Белладонна (красавка)	Быстрое начало (через 30-60), появляется возбуждение, бред, спутанное сознание, падение сердечной деятельности, расширение зрачков, расстройство зрения	Крупные ягоды, схожие с вишней, обладающие сладковатым вкусом
Клещевина	Быстрое начало, через несколько часов, иногда через 18-24 ч. Гастроэнтерит с коликой, болями в животе	Семена клещевины принимают за орешки
Хлопчатник	Тяжелые поражения желудочно-кишечного тракта, почек, кровавые поносы и гематурия	В семенах содержится госсипол (обладающие токсическими свойствами). Поэтому хлопковое масло употреблять после рафинации
Собачья петрушка	Симптомы отравления (далее не изучено)	Кокарыш, вместо петрушки (у кокарыша неприятный запах)

Пищевые отравления ядовитыми грибами

Название грибов	Сезон	Ядовитое начало	Клинические проявления
Строчки	Ранней весной	Гельвелловая к-та (гемолитическим, гепатотропным действием)	Инкубационный период 8-10 ч. Боли в животе, резь, неукротимая рвота. На второй день желтуха. Смертность 25% при сердечной слабости, в коматозном состоянии
Бледная поганка (белая, зеленоватая, оливково-зеленая)	июль-сентябрь	аманитогемолизин (инактивируется при 70°) аманитотоксин (сильнейший яд) гепатотоксический (нейротоксический)	Инкубационный период 9-11 ч. Расстройство желудочно-кишечного тракта, частый понос, неукротимая рвота, обезвоживание организма, увеличение печени, желтуха, коматозное состояние. Летальность более 50%

Пищевые отравления ядовитыми грибами

Мухомор (красный, пантерный, порфиновый)	июль-октябрь	алкалоиды - мускарин (нейротоксин)	Инкубационный период 1-6 ч. Слюнотечение, потоотделение, рвота, понос, сужение зрачков, бред, судороги, галлюцинации. Летальные исходы редки.
Ложный опенок (серо-желтый, красный)	апрель-октябрь	не выяснено	Общее недомогание, тошнота, рвота



Профилактические мероприятия при ботулизме

Защита от попадания возбудителя на сырье

контроль качества воды при консервировании; контроль качества мойки сырья и вспомогательных материалов; сортировка сырья (нельзя использовать с трещинами и дефектами); необходимо правильно подвергнуть очистке рыбу (в начале убирается кишечник, промывают, затем снимают чешую); для засолки используют живую, выпотрошенную немедленно после улова рыбу; недопущение загрязнения туш в процессе их разделки содержимым кишечника или частицами земли и навоза.

Правильная тепловая обработка

соблюдение установленных режимов стерилизации банок, крышек, сырья и работы закаточных машин.

Предупреждение прорастания спор

хранение при низкой температуре; копчение окороков в горячем виде; кислотность консервов не выше $\text{pH}=4,4$; мариновать и солить лучше в открытых емкостях без герметичного укупоривания.

Домашнее задание

Сдача проектов.