



• Харчові отруєння

## **. Харчовими отруєннями**

*називаються гострі захворювання органів травлення, що виникають при вживанні їжі, масивно обсіяної мікроорганізмами або токсичними для організму речовинами бактеріальної або небактеріальної природи*

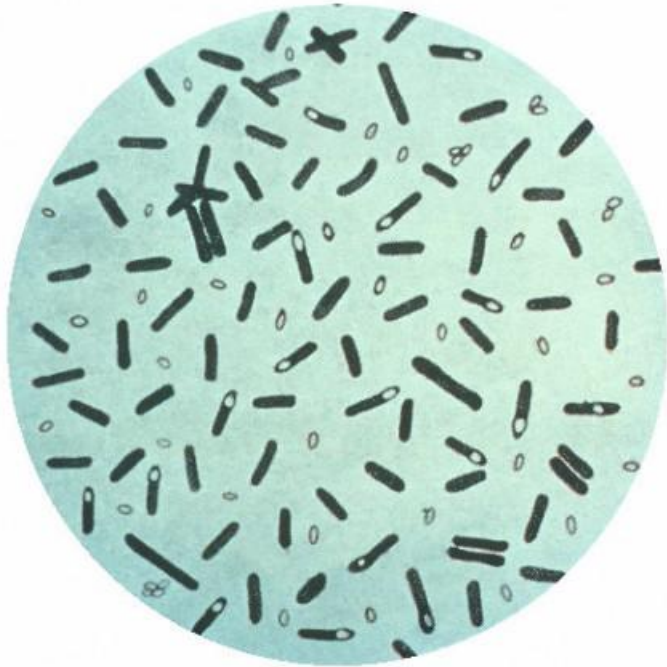


*На відміну від кишкових інфекцій харчові отруєння не є заразними, тобто не передаються від хворої людини до здорової; занедужує лише той, хто вживав недоброякісну їжу*



## . Ботулізм

- **Ботулізм** — гострий токсикоз з групи бактеріальних отруєнь, який характеризується важким ураженням нервової системи зі слабкістю скелетних і гладких м'язів, порушенням зору, ковтання, моторики кишок. Спричиняється анаеробним мікробом *Cl. botulinum*, який утворює спори і дуже сильний екзотоксин.



# СИМПТОМИ БОТУЛІЗМУ

*Часто першими проявами ботулізму є скарги на порушення зору: зниження його гостроти, “туман” або “сітка” перед очима, двоїння предметів; сухість в роті.*

*Поряд з очними симптомами з'являються ознаки ураження нервової системи— порушення*





□ *Збудник ботулізму - суворий анаероб, виробляє нейротоксин при розмноженні в герметично закритих банках в м'ясних, рибних, овочевих консервах, у товщині шматка риби, шинки, ковбаси..*



*□ Паличка  
ботулінуса  
широко  
розповсюджена  
в  
навколишньому  
середовищі.  
Спори збудника  
містяться в  
грунті, мулі,  
□ кишечнику риби  
та тварин.*

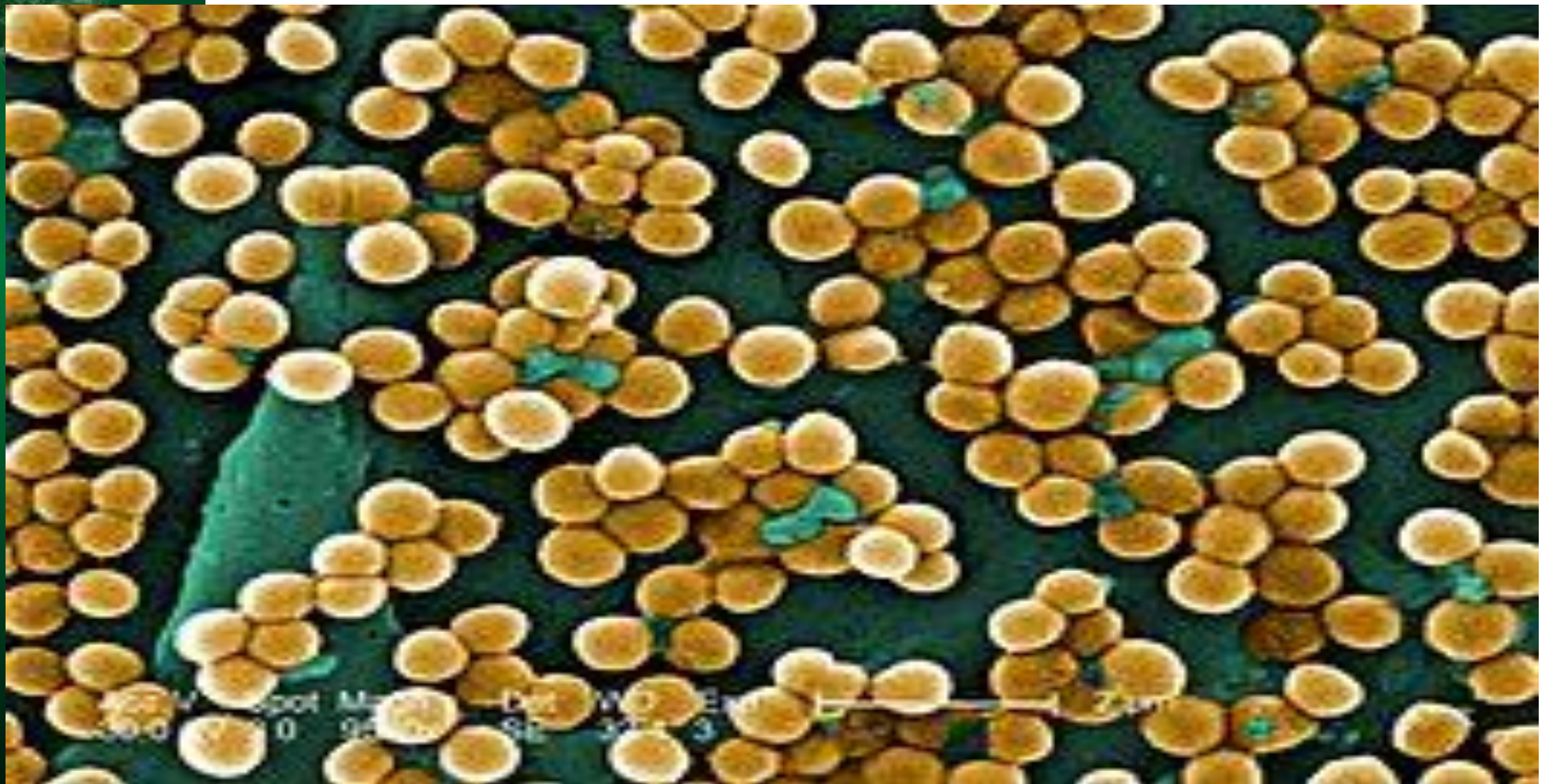


- Суворий контроль при стерилізації і зберіганні продуктів на харчових підприємствах, консервних заводах, у продуктових магазинах, особливо при домашній консервації.
- Необхідно пам'ятати, що консерви з банок із вздутими кришками (бомбажем) не можна вживати в їжу.
- Приготовлені в домашніх умовах м'ясні, рибні, грибні і овочеві заготовки і продукти повинні бути виготовлені з дотриманням всіх правил стерилізації.
- Не можна споживати ковбасу та шинку з ознаками недоброякісності та гриби, що не були достатньо добре очищені від забруднення землею.

При групових захворюваннях ботулізмом усім особам, що вживали підозрілий продукт, з профілактичною метою вводять в/м 2500-5000 мл сироватки. За ними встановлюється медичне спостереження до 2-х тижнів.



## . Стафілококовий токсикоз



# Збудник отруєння

*Золотистий стафілокок добре зберігається в навколишньому середовищі. Температурні межі розмноження їх від +6 до +45С, але гине при нагріванні вище 80С. Мікроб стійкий проти високої концентрації*





## Масові дитячі отруєння за 2012 рік



# Джерело стафілококу

□ *Стафілокок у горлі - часта причина ангіни, що може стати причиною утворення дрібних виразок на слизовій оболонці.*

□ *Джерелом стафілококу можуть бути також запальні процеси на шкірі, зокрема рук.*





# Причини харчового отруєння стафілококом

При попаданні та  
розмноженні в харчових  
продуктах за  
сприятливих умов  
(поживному середовищі,  
оптимальній  
температурі та  
достатній вологості)  
стафілокок накопичує  
токсини, що  
викликають отруєння.





# ПРОФІЛАКТИКА

До загальних заходів відносяться дотримання санітарно-гігієнічних вимог до утримання ПРГ, а саме:

- умов зберігання продуктів харчування,
- технології приготування та реалізації готової їжі,
- особистої гігієни працівників.

