

# Консультация для родителей «Пищевые отравления»

В преддверии начала огородного сезона в приемной расположили консультацию для родителей на тему: «*пищевые отравления*».

## **Уважаемые родители!**

Совсем скоро начнется череда майских праздников, которые многие предпочитают проводить на природе, кто-то из вас откроет огородный сезон на своей любимой даче. Будьте внимательны и осторожны, чтобы избежать такого неприятного момента, как *пищевое отравление*.

При неправильном хранении, перевозке и обработки продуктов питания в них могут попасть болезнетворные микробы или вредные вещества. Такие продукты, даже иногда не имеющие видимых признаков порчи, могут вызвать тяжелые заболевания, которые объединяются в группу пищевых отравлений.

Пищевые отравления могут быть бактериального и не бактериального (*химического*) происхождения. Первые признаки отравления появляются довольно быстро, по прошествии нескольких часов, реже - нескольких дней. Пищевые отравления бактериального происхождения вызываются как самими болезнетворными микроорганизмами, так и вредными продуктами их жизнедеятельности - токсинами. В большинстве случаев пищевые бактериальные отравления связаны с употреблением в пищу недоброкачественных продуктов животного происхождения: мяса, рыбы, молока, консервов и т. д.

Наиболее часто встречаются **следующие виды пищевых отравлений бактериального происхождения:**

1) отравления, вызванные микробами из группы сальмонелл. Микробы этой группы чаще всего обитают в мясе и мясных продуктах, полученных от больных животных, а также поражают гусиные и утиные яйца, поэтому использование этих яиц для питания детей запрещается;

2) отравления, вызванные условно патогенными бактериями, главным образом кишечной палочкой и протеем. Заражение продуктов питания этими бактериями происходит только там, где плохо соблюдаются санитарно-гигиенические правила содержания пищеблока, правила личной гигиены, обработка и хранение продуктов питания;

3) ботулизм, вызываемый особым микроорганизмом — подвижной палочкой (бациллой, живущей в анаэробных условиях. Палочка ботулизма находится в почве, откуда попадает в воду, на свежие овощи и фрукты, в пищевые продукты, а с ними в кишечник человека, животных и рыб, где и размножается. При нарушении санитарных правил микробы ботулизма могут попасть в продукты питания и вызвать отравление. Микроб ботулизма выделяет очень сильный яд, действующий в основном на центральную

нервную систему. Этим ботулизм отличается от других отравлений. Основные признаки ботулизма: расстройство дыхания из-за паралича дыхательных мышц, понижение температуры тела до 35°C, появление сухости во рту, потеря голоса, затруднение глотания, расширение зрачков, двоение в глазах и т. д. Больные чувствуют общую слабость, иногда появляются тошнота и рвота, боли в животе. Первые признаки отравления наступают в течение первых суток после приема зараженной пищи. Помощь при ботулизме должна оказываться немедленно и проводиться энергично, иначе больные могут погибнуть;

4) стафилококковые отравления. Источником заражения продуктов питания стафилококками являются люди, болеющие ангинами, гнойничковыми заболеваниями кожи. Стафилококки хорошо развиваются в молоке и молочных продуктах, мясе, рыбе. Первые признаки отравления — общая слабость, боли в животе, тошнота, рвота. Признаки заболевания появляются через несколько часов после принятия пищи. Эти симптомы характерны и для отравлений сальмонеллами и кишечной палочкой.

#### **Пищевые отравления не бактериального происхождения:**

1) отравление солями тяжелых металлов. Отравление свинцом носит хронический характер и у детей дошкольного возраста почти не встречается. Отравления цинком встречаются несколько чаще других и возникают при хранении в оцинкованной посуде кислых продуктов и напитков, например кваса, молока, компота и т. д. Признаки отравления появляются быстро, через 20-30 мин после принятия отравленного продукта. Основные признаки - кратковременная рвота, легкое головокружение, слабость;

2) отравления ядохимикатами могут возникнуть при обработке помещений пищеблока или сельхозпродуктов (чаще овощей и фруктов) ДДТ, гексахлораном и др. Основными предупредительными мероприятиями являются строгое соблюдение правил по применению ядохимикатов, проверка и обработка продуктов питания перед употреблением;

3) отравления грибами встречаются относительно часто. Некоторые съедобные грибы, являясь ценными питательными продуктами, в результате неправильной их заготовки или неправильного хранения могут послужить причиной пищевого отравления. Тяжелые отравления наблюдаются при употреблении в пищу несъедобных грибов. Поэтому при сборе и заготовке грибов, особенно с участием самих детей, необходим строгий контроль со стороны взрослых, хорошо знающих грибы. Грибы в детском питании должны занимать второстепенное место;

4) отравления ядовитыми растениями и ягодами чаще всего наблюдаются у детей в летнее или осеннее время. Отравления возникают при неумении отличить ядовитые растения и ягоды от не ядовитых (съедобных). Чаще других встречаются отравления семенами белены, плодами крушины, корневищем веха (дикая морковь, листьями болиголова и др.

### **Профилактика и лечение пищевых отравлений.**

Основные предупредительные мероприятия сводятся к ознакомлению всех детей с ядовитыми растениями, строжайшему запрещению употребления в пищу всех не известных детям ягод, плодов, семян, корневищ и т. д. Пищевые продукты, качество которых вызывает сомнение, должны быть направлены в специальные лаборатории на анализ. Заболевших детей изолируют и оказывают им первую помощь. Первая помощь при пищевых отравлениях заключается в принятии срочных мер по освобождению пищеварительного тракта (*желудка и кишечника*) от попавших в него вредных продуктов. Нужно немедленно вызвать рвоту. Для этого больному дают выпить несколько стаканов (3-5) теплой воды или 2%-ного раствора углекислой соды. Больного надо уложить в постель, тепло укрыть, напоить горячим крепким чаем. Дальнейшее лечение назначается врачом. При необходимости больные госпитализируются. Профилактика отравления заключается в строгом и постоянном соблюдении санитарно-гигиенического режима в пищеблоке, в строгом соблюдении персоналом и детьми правил личной и общественной гигиены и хорошо поставленной в дошкольном учреждении санитарно-просветительной работе.

Соблюдайте меры предосторожности, температурный режим хранения продуктов, обращайтесь внимание на срок годности, целостность упаковки, и все будет хорошо!

**Приятных выходных!**