Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Конзаводская средняя общеобразовательная школа №2

В рамках «О введении с 01.09.2017года в образовательную программу уроков по изучению основ здорового питания». 13.02.2019 года в 5-10 классах на внеурочном занятии «Здоровое питание», было проведено занятие на тему «Пищевые отравления».

«Они (бегемотики) схватились за животики: у них, у бегемотиков, животики болят».

К. Чуковский «Айболит»

Цели:

Образовательные

-познакомить учащихся с понятием: пищевое отравление, причиной признаками, оказанием первой медицинской помощи; использовать приобретенные знания для соблюдения мер профилактики пищевых отравлений.

Коррекционные

-продолжать развивать связную речь, внимание в процессе актуализации знаний;

-уметь устанавливать причинно-следственные связи, мыслительные операции.

Воспитательные

-воспитывать культуру питания, определение срока годности продуктов;

-формировать навыки личной гигиены, санитарно- гигиенические правила при хранении продуктов.

 «Наши пищевые вещества должны быть лечебным средством,

а наши лечебные средства должны быть пищевыми веществами»

Гиппократ

(знаменитый древнегреческий целитель и врач. Вошел в историю как «отец медицины»)

Рассмотрим иллюстрацию «Пищеварительной системы человека» и выполним задания к этой теме. Назвать и показать органы составляющие пищеварительную систему.(с таблицей работают обучающиеся 8-10 классов).

Вопросы:

1.Самый крупный орган пищеварительной системы. (печень)

2.Виды зубов(резцы, клыки, коренные)

3.Питательные вещества, необходимые для жизнедеятельности (жиры,б елки, углеводы)

4.Длина тонкого кишечника (6м)

5.Что вырабатывает печень? (желчь)

6.В каком отделе пищеварительной системы происходит всасывание питательных веществ (тонкий кишечник)

7.Сколько слюны вырабатывается в сутки(1-1,5 л)

8.Как называется заболевание зубов? (кариес)

9.Сколько пищи вмещается в желудок? (до 3л)

10.В каком отделе п.с. накапливаются не переваренные остатки пищи? (в толст. кишечнике)

11.Что называют пищеварением?

12.Какой орган располагается между ротовой полостью и желудком?(пищевод)

Пищевые отравления или пищевые интоксикации- острые, редко хронические заболевания, возникающие в результате употребления пищи, массивно обсеменённой болезнетворными микроорганизмами и их токсинами, либо другими веществами немикробной природы. Заражение патогенными микроорганизмами (пищевая инфекция) наблюдается чаще, чем отравление естественными или химическими токсинами (пищевая интоксикация).

Заражение продуктов связано с:

1.Нарушение правил их заготовки

2.Приготовление продуктов

3.Транспортировка

4.Хранение

5.Кулинарной обработки

Внешний вид зараженных продуктов может не измениться!

Признаки отравления (обычно возникают через несколько часов, реже через сутки и более)

1.Рвота

2.Головная боль

3.Головокружение

4.Боль в мышцах, общая слабость

Возбудитель ботулизма чрезмерно устойчив к воздействию внешних факторов. Микроб обитает в кишечнике животных и с их выделениями поступает в почвы, водоёмы, огороды, затем на пищевые продукты. Микроб развивается в условиях недостатка кислорода.

Соблюдение санитарно-гигиенических правил при обработке, хранении и приготовлении пищевых продуктов:

1.Строгое соблюдение правил домашнего консервирования.

Инкубационный период:

1.Продолжается от 2 часов до 5 дней (чаще 12-24 часа)

Инкубационный период заболевания:

При дизентерии – от 1 до 7,чаще 2-3 дня

Брюшной тиф- от 7 до 25, чаще 14-15 дней

Паратифы - от 2 до 15, чаще 6-8 дней

Сальмонеллёзы от 6 часов до 3 дней, чаще один день

Недоброкачественными продукты могут стать в результате заражения:

Микробами

Стафилококками

Сальмонеллами

Ядами этих микробов – палочка ботулизма

При несоблюдении правил хранения ядовитым может оказаться перезимовавший, проросший и позеленевший картофель.

Ботулизм-заболевание вызванное употреблением в пищу недоброкачественных продуктов характеризующиеся поражением центральной нервной системы. Ботулизм – заболевание, опасное для жизни, поэтому при первых его проявлениях больной подлежит срочной госпитализации.

Основное лечебное мероприятие – раннее введение противоботулинической сыворотки. Пути распространения инфекции:

1.Пищевые продукты

2.Немытые овощи

3.Некипяченое рыночное молоко

4.Плохо проваренное и прожаренное мясо

5.Вода из водоёмов при употреблении ее внутрь

6.Мухи

Пищевые отравления

Профилактика

Соблюдение гигиенических правил обработки и хранения пищи. Возбудители ботулизма в пищевых продуктах, консервах вырабатывают токсин, по силе действия превосходящий другие бактериальные и химические яды.

Общие сведения о кишечных инфекциях.

 Источник возбудителя – человек (больной или бактерио носитель).

При заболеваниях вызванных сальмонеллами (сальмонеллёзах) – животные

(домашний скот, водоплавающие птицы)

Продукты, при употреблении которых чаще всего возникают отравления

Мясо

Рыба

Бульоны

Колбасы

Консервы

Вызвать отравление может хлеб, приготовленный из зерна ядовитых сорняков

Спорынья

Куколь

Плевел

Также могут возникнуть расстройство глотания, гнусавая речь, невнятная, охриплость голоса, может быть полная потеря голоса. В легких случаях больной ощущает стеснение в груди; в тяжелых – развивается отдышка, нарушается ритм дыхания, наблюдаются признаки удушья.

Способы заражения

Через грязные руки

Загрязненные дверные ручки

Полотенца

Игрушки

Посуду и другие предметы домашнего обихода

Пищевые отравления

Острые заболевания, возникающие вследствие употребления недоброкачественных или ядовитых продуктов.

Важно!

Исходные проявления отравления (боль в животе, рвота) наблюдаются и при аппендиците, язве желудка и двенадцатиперстной кишке, при которых недопустимы промывание желудка и грелка на живот.

Могут возникнуть серьёзные расстройства зрения.

Больные видят предметы неясно.

Наблюдается двоение в глазах.

Опущение век, чаще двустороннее.

Неравномерное расширение зрачков.

Вялость реакции зрачков на свет и их полная неподвижность.

Заболевания

Дизентерия

Брюшной тиф

Паратифы

Вирусный гепатит (болезнь Боткина)

Сальмонеллёзы

Отравления могут вызвать некоторые виды рыб

Маринка

Усач

Храмуля

Причины ботулизма

Употребление в пищу копченостей, рыбы, консервов, мяса, особенно приготовленных в домашних условиях с несоблюдением определенных гигиенических требований. В некоторых продуктах при соответствующей температуре они могут размножаться и накапливается (молочные продукты, заливные блюда, фарш и т.д.)

Отравления происходят при употреблении ядовитых грибов

Сатанинский гриб

Бледная поганка

Лисичка ложная

Желчный гриб

Свинушки

Опёнок ложный

Мухомор Поганковый

Обильное горячее питье

При слабости – крепкий кофе или чай

Симптомы:

Головная боль

Слабость

Боль в животе

Тошнота

Рвота

Кишечные инфекции

Заразные заболевания, при которых заражение происходит через рот, а размножение возбудителя (гл. обр. бактерии, вирусы) – в кишечнике, откуда микробы с выделениями попадают во внешнюю среду.

 Запомни!

Всегда проверяй срок годности продуктов.

Собирать и использовать можно только известные грибы.

Никогда не пробуйте и не используйте в пищу не знакомые вам растения.