

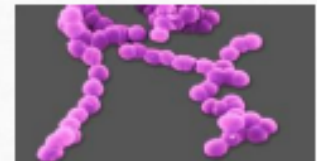
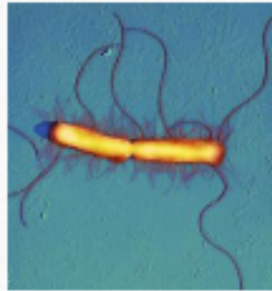
Тема: Класифікація харчових отруєнь.

Вивчення нового матеріалу

1. Мікробні харчові отруєння

1.1. Бактеріальні харчові токсикоінфекції - збудниками є умовно-патогенні мікроорганізми:

- Ентеропатогенні серотипи E. coli,
- Proteus vulgaris,
- Proteus mirabilis,
- Bacillus cereus,
- Clostridium perfringens типу A,
- Streptococcus fecalis,
- Vibrio parahaemolyticus ,
- Hafnia,
- Klebsiella
- Edwardsiella,
- Citrobacter,
- Pseudomonas,
- Aeromonas.



1.2. Бактеріальні харчові інтоксикації:

1.2.1. Спричинені токсинами, які виробляють ентеротоксигенні штами *Staphylococcus* (стафілококовий токсикоз).

1.2.2. Спричинені токсинами, які виробляють *Clostridium botulinum* (ботулізм).

1.3. Інфекції з перебігом хвороби, притаманним харчовим отруєнням:

Salmonella (крім *S.Typhi*), *Shigella sonnei*, *Escherichia coli* (EPEC, ETEC), *Iersinia enterocolitica*, *Listeria monocitogenes*.

1.4. Грибкові харчові отруєння (мікотоксикози) спричинені мікотоксинами грибів із роду: *Aspergillus*, *Fusarium*, *Penicillium*, *Alternaria*, *Claviceps purpurea* тощо.

1.5. Скомбротоксикози: отруєння токсичними амінами (гістаміном, тираміном, путресцином, кадаверином тощо), які утворюються і накопичуються в харчових продуктах до рівня патогенної дози внаслідок розвитку таких протеолітичних мікроорганізмів, як *Proteus*, *Providencia*, *Pseudomonas*, *Clostridium* тощо.

2. Немікробні харчові отруєння:

2.1. Отруєння домішками хімічних речовин (металів, пестицидів, добрив, стимуляторів росту тварин, токсичними речовинами, що мігрують в харчові продукти з технологічного обладнання, посуду, тари, пакування тощо).

2.2. Отруєння отруйними речовинами тваринного походження (залози внутрішньої секреції тварин, отруйні види риб, молюсків тощо).

2.3. Отруєння отруйними речовинами рослинного походження (отруйними грибами, рослинами, плодами, ягодами, зернами отруйних бур'янів, фітотоксинами харчових продуктів).



3. Харчові отруєння змішаної природи (міксти)

3.1. Міксти мікробної природи: певні асоціації збудників харчових отруєнь мікробної природи та їх токсинів.

4. Харчові отруєння невідомої етіології:

4.1. Аліментарна пароксизмально-токсична міоглобінурія: токсична субстанція озерної риби невизначеної природи

Уровська хвороба
(Кашинна - Бека хвороба,
деформуючий
ендемичний
остеоартроз)



Гафська хвороба

Юковська хвороба

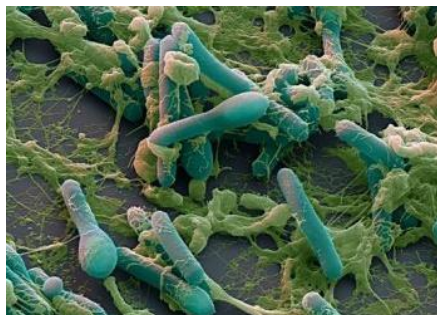
Сартаандська хвороба

Домашнє завдання:

1 завдання «Перевертні»

Потрібно розмістити склади у вірній послідовності

Ток – бо – ло – син – ту



2. завдання «Плутанина»

Відгадайте слово із запропонованих букв

К А Т С І О Ф Л І



Профілактичні заходи:

- Слід ретельно мити продукти;
- Дотримуватись термічної обробки продуктів;
- Не допускатися до реалізації бомбажні консерви;
- Варені і смажену рибу зберігати у морозильних камерах не більше 48 годин;
- Дотримання маркування розробних дошок;
- Ретельне миття столового і кухонного посуду;
- Перевірка наявності тавра на м'ясі;
- Термічна обробка продуктів особливо м'ясо;
- Всю готову їжу потрібно зберігати при температурі 2-6° С;
- Гарячі страви – при температурі не менше 65° С.

3. Напишіть правильні 2 слова та профілактичні заходи в зошит, зробіть фото на надішліть їх на електронну пошту до 20.11.2021:

Anmay1414@gmail.com