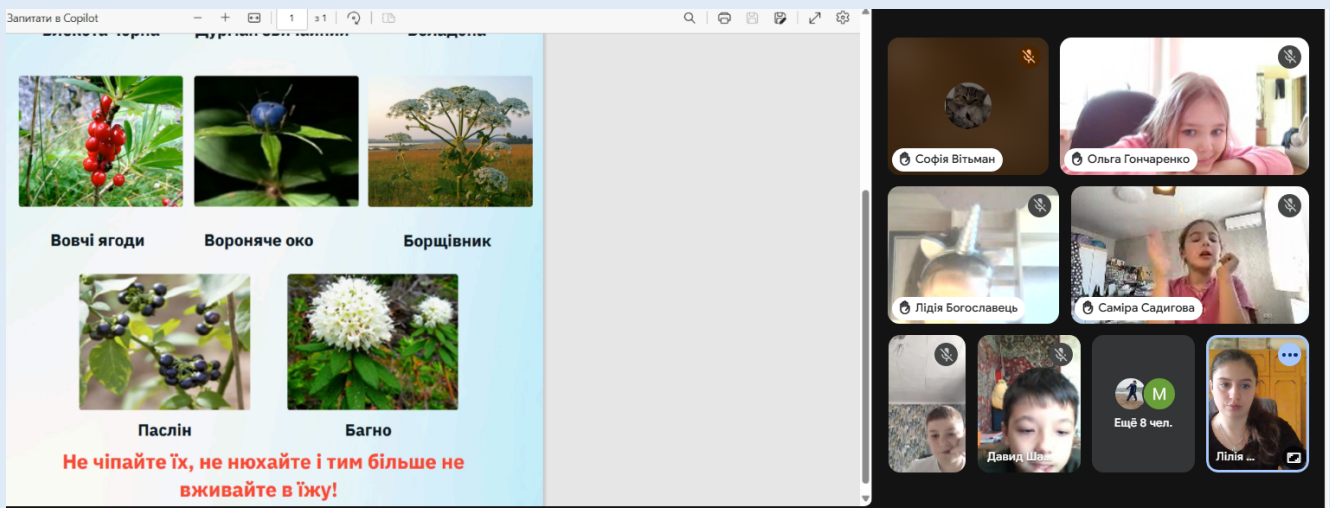
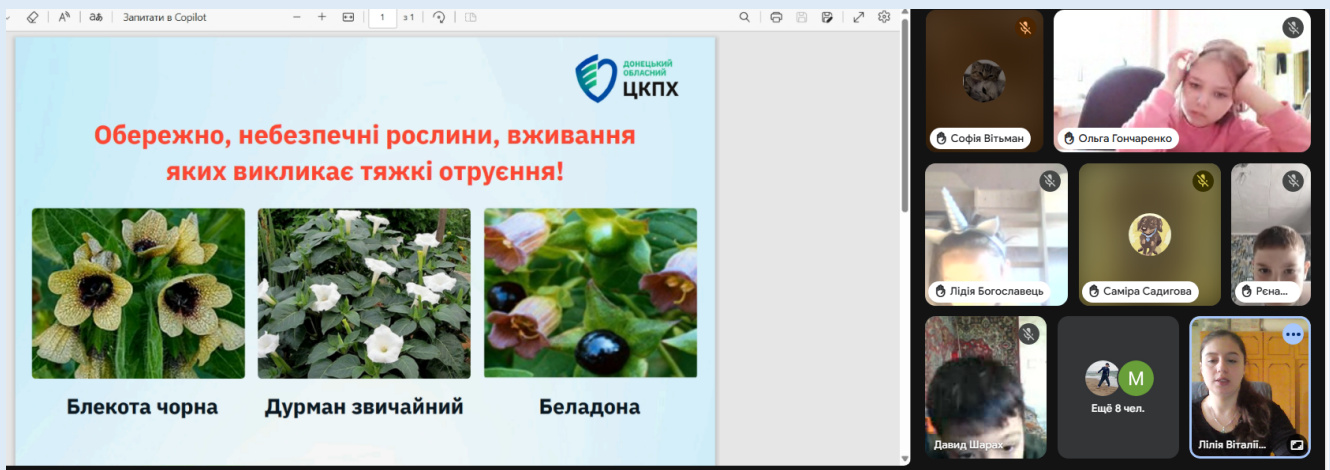


З метою формування навичок безпечної поведінки та попередження небезпечних ситуацій, у рамках Тижня знань з основ безпеки життєдіяльності учні 1–9 класів Курахівської гімназії №2 переглянули інформаційні матеріали, присвячені профілактиці отруєнь немікробної етіології.

Інформація була подана у доступній формі, відповідно до вікових особливостей школярів. Проведення таких заходів сприяє підвищенню рівня обізнаності дітей щодо правил безпеки та розвитку відповідального ставлення до власного здоров'я.



Artem Vashchenko

Sava Mostovenko

Vika Litvinenko

Ivan Ozeruk

Mariya Moroz

Kateryna Andrianova

Oleksandr Trifonov

Veronika Bilina

Danylo Lobovoy

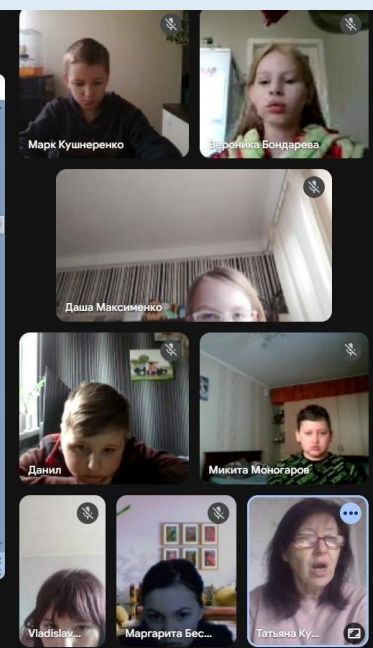
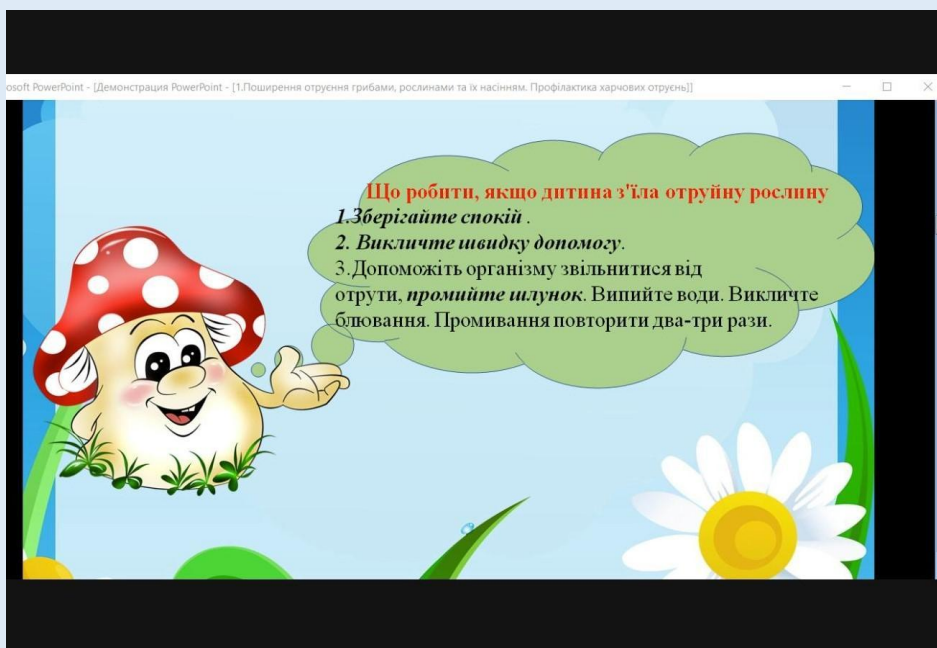
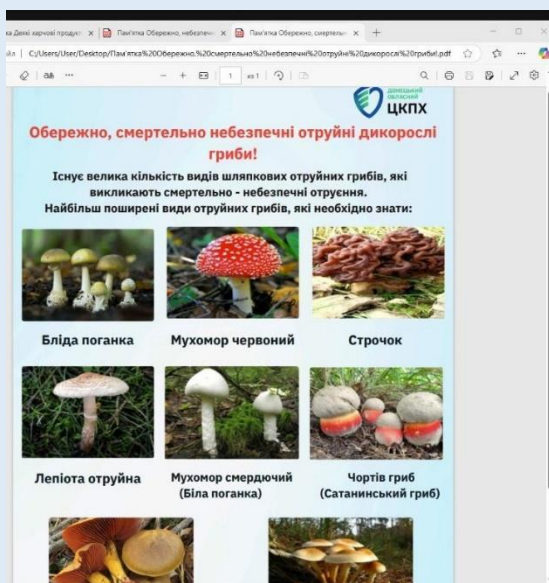
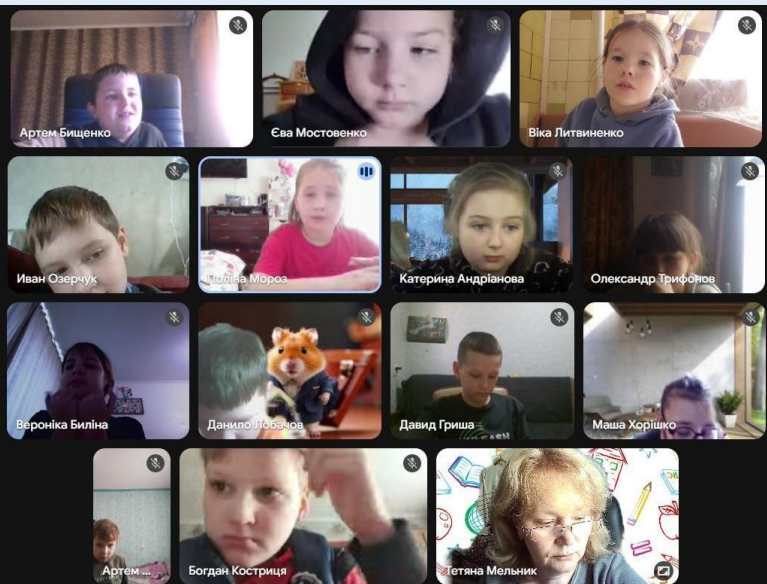
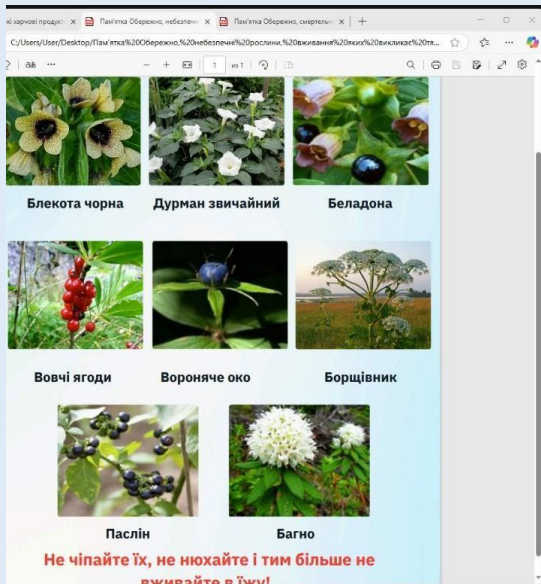
David Grysh

Masha Horishko

Artem

Bogdan Kostriya

Tetiana Melnyk



oft PowerPoint - [Демонстрація PowerPoint - [1.Поширення отруєння грибами, рослинами та їх наслідям. Профілактика харчових отруєнь]]

Марк Кушнеренко

Вікторія Бондарева

Даша Максименко

Данил

Пользователь Микита Моногаров поднял руку. Открыть очередь

... кликає тяжкі отруєння! (1).pdf

Открыть в приложении "Go..."

Обережно, небезпечні рослини, вживання яких викликає тяжкі отруєння!

Страница 1 из 1

Вероника Бон...

Данил

Марк Кушн...

Даша Максименко

Микита М...

Марк Кушнеренко, Микита Моногаров и ещё 1 человек подняли руки. Открыть очередь

C:/Users/User/Downloads/Пам'ятка%20Обережно,%20смертельно%20небезпечні%20отруйні%20дикорослі%20гриби!.pdf

если | A | Заплатити в Copilot

Лепіота отруйна

Мухомор смердючий (Біла поганка)

Чортів гриб (Сатанинський гриб)

Павутинник оранжево-червоний

Опеньок несправжній

Ні в якому разі не вживайте їх в їжу!!!

Вікторія Ніколаєва

Еміль Садигов

Богдан Бабіч

Вікторія Антікуз

Ще 5 осіб

Софія П...

Обережно, смертельно небезпечні отруйні дикорослі гриби!

Існує велика кількість видів шляпкових отруйних грибів, які викликають смертельно - небезпечні отруєння.
Найбільш поширені види отруйних грибів, які необхідно знати:



Бліда поганка



Мухомор червоний



Строчок



Лепіота отруйна



Мухомор смердючий
(Біла поганка)



Чортів гриб
(Сатанинський гриб)

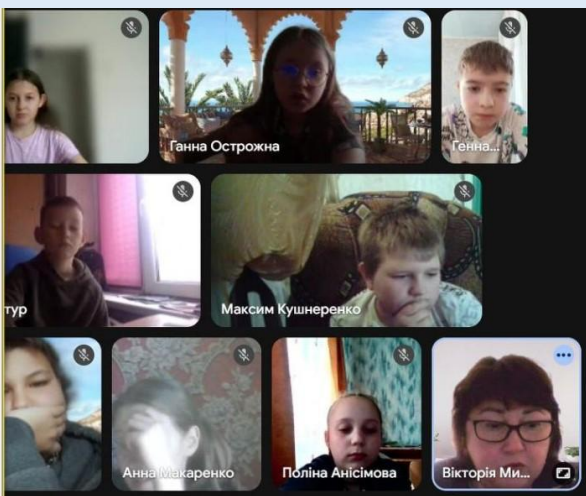
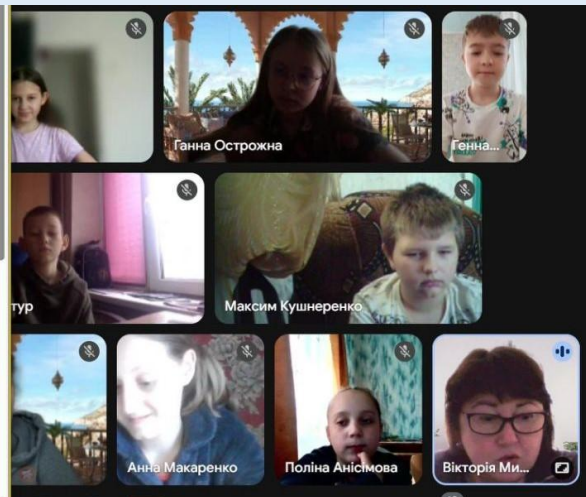


Павутинник оранжево-червоний



Опеньок несправжній

Ні в якому разі не вживайте їх в їжу!!!



Деякі харчові продукти можуть викликати тяжкі харчові отруєння немікробної природи!

Позеленіла картопля внаслідок зберігання на світлі (містить отруйний соланін)

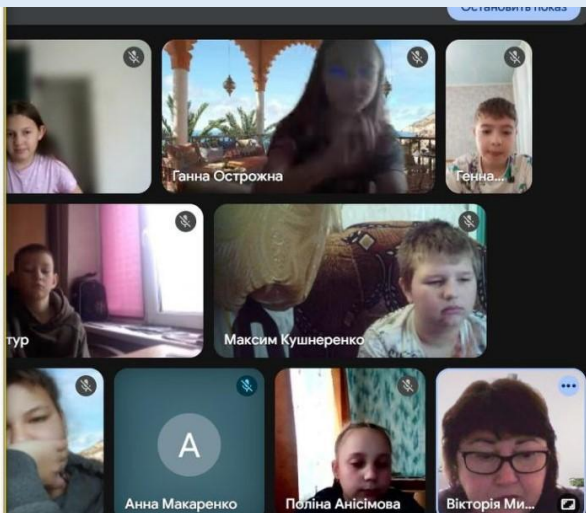


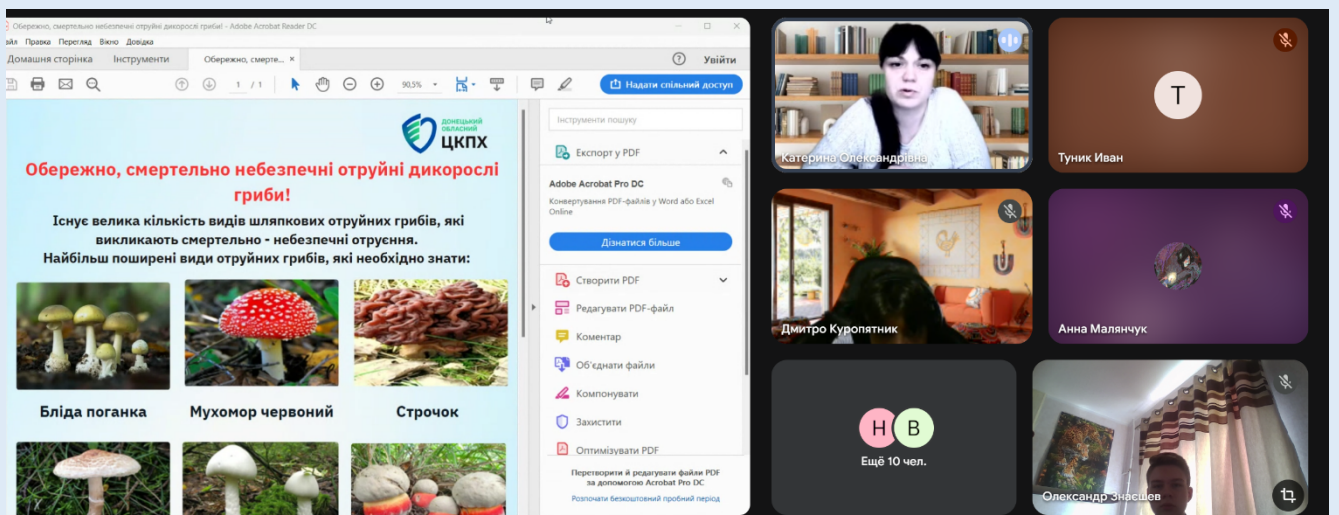
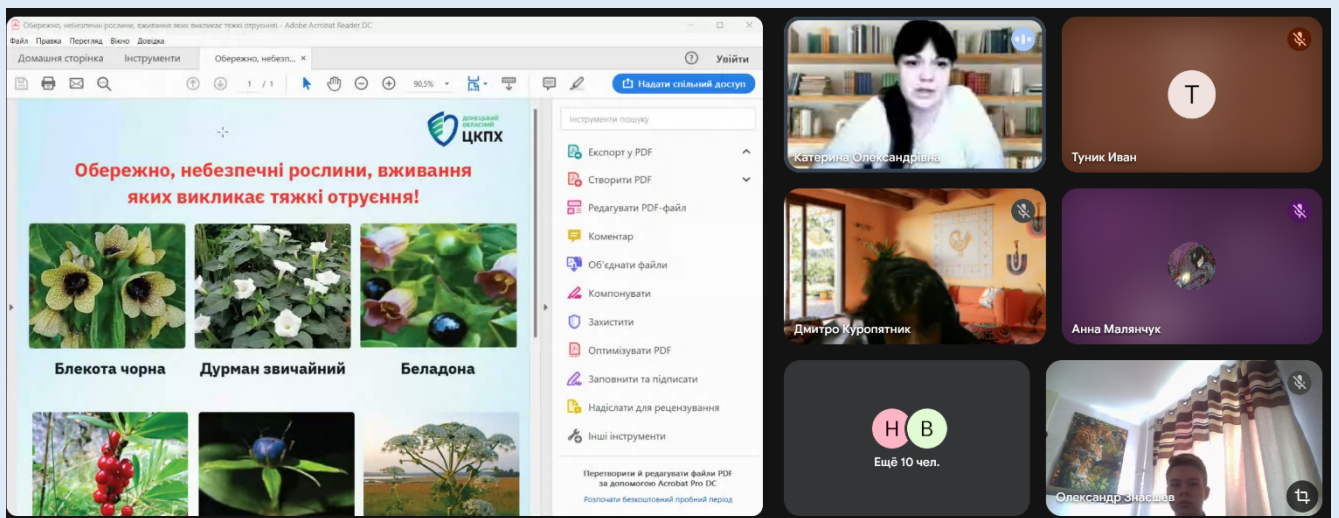
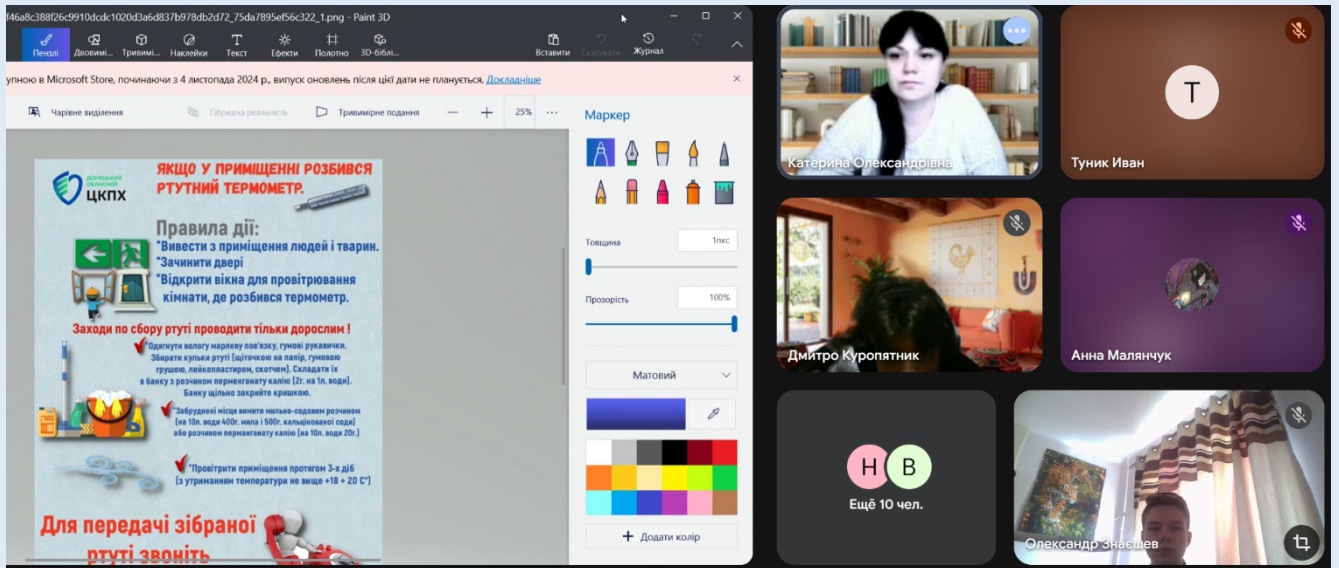
Сирі букові горіхи (містять

Сира, недоварена квасоля або квасолеве борошно (містять отруйний фазин)



Гіркі ядра кісточкових плодів (абрикосів, персиків, слив, вишень), зернятка яблук, а також





Обережно, смертельно небезпечні отруйні дикорослі гриби! - Adobe A...

ЦКПХ

Обережно, смертельно небезпечні отруйні дикорослі гриби!

Існує велика кількість видів шляпкових отруйних грибів, які викликають смертельно - небезпечні отруєння. Найбільш поширені види отруйних грибів, які необхідно знати:

		
Бліда поганка	Мухомор червоний	Строчок
		
Лепіота отруйна	Мухомор смердючий (Біла поганка)	Чортів гриб (Сатанинський гриб)
		
Павутинник оранжево-червоний	Опеньок несправжній	

Ні в якому разі не вживайте їх в їжу!!!

15% 13:30

Анжеліка

Марина

Олексій

Ви

Ще 2 учасники

Деякі харчові продукти можуть викликати тяжкі харчові отруєння немікробної природи! - Adobe A...

ЦКПХ

Деякі харчові продукти можуть викликати тяжкі харчові отруєння немікробної природи!

Позеленіла картопля внаслідок зберігання на світлі (містить отруйний соланін) 	Сира, недоварена квасоля або квасолеве борошно (містять отруйний фазин) 
Сирі букові горіхи (містять отруйний фагін) 	Гіркі ядра кісточкових плодів (абрикосів, персиків, слив, вишень), зернятка яблук, а також гіркий мигдаль містять отруйну речовину - амігдалін. 

Не вживайте їх в їжу!

14% 13:28

Анжеліка

Марина

Олексій

Ви

Ще 2 учасники

1. Поширення отруєння грибами, рослинами та їх насінням. Профілактика харчових отруєнь.

The image shows a Zoom meeting interface. On the left, a presentation slide is displayed with a light blue background and a large white daisy flower in the bottom right corner. The slide title is 'Запобігання отруєнь' (Prevention of poisoning) in red. Below the title, the text reads '1. Поширення отруєння грибами, рослинами та їх насінням. Профілактика харчових отруєнь.' (1. Spread of poisoning by fungi, plants and their seeds. Prevention of food poisoning.). On the right, there is a grid of six video thumbnails of participants. The names below the thumbnails are: Яна Нестере..., варвара, Полина, Євгенія Ба..., Богдан, and Галин... The Zoom window title bar at the top reads '1. Поширення отруєння грибами, рослинами та їх насінням. Профілактика харчових отруєнь [Захищений перегляд] - PowerPoint (Свої активи продукту)'.

Запобігання отруєнь

1. Поширення отруєння грибами, рослинами та їх насінням. Профілактика харчових отруєнь.

Харчове отруєння відбувається при попаданні в організм разом із продуктами хвороботворних бактерій, вірусів, грибків чи гельмінтів, а також токсичних речовин. Отруєння може розвиватися при вживанні практично будь-якої їжі, якщо вона:

- неправильно очищена чи приготовлена;
- довго зберігається без холодильника;
- недостатньо розігріта після раннього приготування;
- зіпсувалася, вийшов термін придатності.

Вищий ризик отруєння відзначається при вживанні таких продуктів:

- слабо просмажене м'ясо, птиця чи риба;
- сирі або недоварені яйця;
- морепродукти;
- копчені рибні страви;
- фастфуд;
- кондитерські вироби;
- непастеризоване молоко та сири;
- гриби;
- овочі та фрукти;
- неочищена вода.

The image shows a Zoom meeting interface. On the left, a presentation slide is displayed with a light blue background and a large white daisy flower in the bottom right corner. The slide contains text about food poisoning. It starts with 'Харчове отруєння відбувається при попаданні в організм разом із продуктами хвороботворних бактерій, вірусів, грибків чи гельмінтів, а також токсичних речовин. Отруєння може розвиватися при вживанні практично будь-якої їжі, якщо вона:'. This is followed by a bulleted list of factors: '- неправильно очищена чи приготовлена;', '- довго зберігається без холодильника;', '- недостатньо розігріта після раннього приготування;', '- зіпсувалася, вийшов термін придатності.' Below this, it says 'Вищий ризик отруєння відзначається при вживанні таких продуктів:' followed by another bulleted list of high-risk products: '- слабо просмажене м'ясо, птиця чи риба;', '- сирі або недоварені яйця;', '- морепродукти;', '- копчені рибні страви;', '- фастфуд;', '- кондитерські вироби;', '- непастеризоване молоко та сири;', '- гриби;', '- овочі та фрукти;', '- неочищена вода.' On the right, there is a grid of six video thumbnails of participants. The names below the thumbnails are: Яна Нестере..., варвара, Полина, Євгенія Ба..., Богдан, and Галин... The Zoom window title bar at the top reads '1. Поширення отруєння грибами, рослинами та їх насінням. Профілактика харчових отруєнь [Захищений перегляд] - PowerPoint (Свої активи продукту)'.

Харчове отруєння відбувається при попаданні в організм разом із продуктами хвороботворних бактерій, вірусів, грибків чи гельмінтів, а також токсичних речовин. Отруєння може розвиватися при вживанні практично будь-якої їжі, якщо вона:

- неправильно очищена чи приготовлена;
- довго зберігається без холодильника;
- недостатньо розігріта після раннього приготування;
- зіпсувалася, вийшов термін придатності.

Вищий ризик отруєння відзначається при вживанні таких продуктів:

- слабо просмажене м'ясо, птиця чи риба;
- сирі або недоварені яйця;
- морепродукти;
- копчені рибні страви;
- фастфуд;
- кондитерські вироби;
- непастеризоване молоко та сири;
- гриби;
- овочі та фрукти;
- неочищена вода.