

Занятие семинарского типа № 11

Тема: «Профилактика пищевых отравлений»

МОТИВАЦИЯ

Пищевые отравления – распространенные алиментарно-зависимые заболевания микробной и немикробной природы. В случае возникновения острого заболевания, протекающего с симптомами энтерита, энтероколита, особенно в случае группового или массового поражения людей, медицинский работник должен предположить возможность развития пищевого отравления. Медицинские работники, включая фармацевтов, должны уметь проводить санитарно-противоэпидемиологические оперативные меры по ликвидации возникшей вспышки заболевания, организовывать мероприятия по их профилактике, реализовывать лекарственные средства, показанные в данных ситуациях.

ЦЕЛЬ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАНЯТИЯ:

ознакомить с современной классификацией, этиологией, патогенезом, клиникой и профилактикой пищевых отравлений; научить проводить расследование пищевых отравлений для выявления этиологического фактора и организации профилактических мероприятий.

ПЕРЕЧЕНЬ ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ПРАКТИЧЕСКОМУ ЗАНЯТИЮ

1. Гигиена: [Электронный ресурс] Учебник для вузов (под ред. Румянцева Г.И.) .- изд 2-е, перераб., доп. – М.: ГЭОТАР МЕД, 2009.- 608 с. + CD Режим доступа: <http://studentlibrary.ru/>
2. Королев А.А. Гигиена питания: учеб. Для студ. высш. учеб. заведений/ А.А. Королев.- 3 изд., перераб.- М.: Издательский центр «Академия», 2008.- 528с.
3. Учебное пособие по дисциплине «Общая гигиена» для студентов фармацевтического факультета /Н.И.Латышевская, Т.Л. Яцышена и др. – Волгоград. 2013., 216 с.

ТРЕБОВАНИЯ К СТУДЕНТУ

1. Внешний вид: халат, сменная обувь.
2. Наличие рабочей тетради для оформления протокола практической работы и планшета.

ВОПРОСЫ, РАЗБИРАЕМЫЕ ПО ТЕМЕ

ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАНЯТИЯ:

1. Пищевые отравления: понятие, классификация.
2. Пищевые отравления микробной природы: этиология, патогенез, клиника, профилактика.
3. Пищевые отравления немикробной природы: этиология, патогенез, клиника, профилактика.
4. Профилактическая тактика врача в случае возникновения пищевого отравления. Значение и роль провизора в реализации профилактических мероприятий по предотвращению эпидемиологического распространения пищевых отравлений среди населения.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ:

- ОК-1,5
ОПК-1,7
ПК-14,16, 20, 22

ПЕРЕЧЕНЬ ЗНАНИЙ И ПРАКТИЧЕСКИХ УМЕНИЙ

После освоения темы студент должен знать: Значение питания для здоровья, физического развития и работоспособности населения. Классификацию пищевых отравлений и их общие признаки. Мероприятия по профилактике токсикоинфекций и бактериотоксикозов, а также пищевых отравлений немикробной природы.

После освоения темы студент должен уметь: Выявлять причины и осуществлять профилактику алиментарно-зависимых заболеваний, включая пищевые отравления.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ ВНЕАУДИТОРНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТА ПО ТЕМЕ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАНЯТИЯ:

Изучить главу VIII учебника «Гигиена»: [Электронный ресурс] Учебник для вузов (под ред. Румянцева Г.И.) .- изд 2-е, перераб., доп. – М.: ГЭОТАР МЕД, 2009.- 608 с. + CD Режим доступа: [http:// studentlibrary.ru/](http://studentlibrary.ru/) и тему 3. 5. «Профилактика пищевых отравлений» учебного пособия по дисциплине «Общая гигиена» для студентов фармацевтического факультета /Н.И.Латышевская, Т.Л. Яцышена и др. – Волгоград. 2013., 216 с.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ:

Расписать классификацию пищевых отравлений с указанием примеров нозологических единиц, общие признаки пищевых отравлений, указать мероприятия по профилактике токсикоинфекций и бактериотоксикозов, а также пищевых отравлений немикробной природы.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ НА ЗАНЯТИИ

- 1.Заслушивание и обсуждение рефератов, подготовленных студентами по индивидуальному заданию преподавателя.
2. Решение 2 типов ситуационных профессионально ориентированных задач.

ПРОТОКОЛ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

« ____ » _____ 20__ г.

Решение ситуационной задачи № ____

1.Предварительный диагноз (в соответствии с классификацией)

2.Тактика врача: _____

3. Продукт, вызвавший пищевое отравление

4.Условия и действия лиц, которые послужили основанием для возникновения пищевого отравления:

5. Меры, которые позволят избежать повторных случаев пищевого отравления: _____

Решение ситуационной задачи № _____

1. Предварительный диагноз (в соответствии с классификацией)

2. Тактика врача: _____

3. Продукт, вызвавший пищевое отравление

4. Условия и действия лиц, которые послужили основанием для возникновения пищевого отравления:

5. Меры, которые позволят избежать повторных случаев пищевого отравления: _____

СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ

Дефиниции темы

БАКТЕРИАЛЬНЫЙ ТОКСИКОЗ – острое заболевание, возникающее при употреблении пищи, содержащей токсины, накопившийся в результате развития специфического возбудителя. При этом сам возбудитель может отсутствовать или обнаруживается в небольших количествах.

ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ – острое (редко хроническое) заболевание, возникающее в результате употребления пищи, обсемененной большим количеством микробов или содержащей токсичные вещества микробной или немикробной природы.

ПИЩЕВОЙ МИКОТОКСИКОЗ – преимущественно хроническое заболевание, возникающее в основном в результате потребления продуктов переработки зерна и зернобобовых культур, содержащих токсичные метаболиты жизнедеятельности специфических форм микроскопических грибов.

ТОКСИКОИНФЕКЦИЯ – острые, нередко массовые заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей массивное количество живых возбудителей.

Общие признаки пищевых отравлений

- короткий латентный период (как правило);
- внезапное начало;
- непродолжительное течение с явлениями общей интоксикации и расстройствами желудочно-кишечного тракта;
- одновременное заболевание значительной группы людей, употреблявших одну и ту же пищу;
- неконтагиозность;
- быстрое прекращение вспышки после устранения источника ее возникновения.

Классификация пищевых отравлений

1. Микробной этиологии

1.1. Токсикоинфекции

1.2. Токсикозы:

- бактериальные
- микотоксикозы

1.3. Смешанной этиологии (микст)

2. Немикробной этиологии

2.1. Отравление продуктами ядовитыми по своей природе

- животного происхождения
- растительного происхождения

2.2. Отравление продуктами, ставшими ядовитыми при определенных условиях

- животного происхождения
- растительного происхождения

2.3. Отравление примесями химических веществ

3. Неустановленной этиологии (алиментарная пароксизмально-токсическая миоглобинурия)

Тактика врача в случае возникновения пищевого отравления

- постановка предварительного диагноза;
- оказание медицинской помощи;
- отбор на анализ выделений от больного (кровь, испражнения, рвотные массы, промывные воды желудка);
- отбор проб подозреваемых продуктов для лабораторного исследования;
- запрет реализации подозреваемых продуктов и блюд;
- заполнение экстренного извещения о случае пищевого отравления, сообщение в Центр санэпиднадзора.

Мероприятия по профилактике токсикоинфекций

1. Мероприятия по предупреждению инфицирования пищевых продуктов.

Ветеринарно-санитарный надзор за убоем скоты, обработкой туш.

Техническое благоустройство, санитарная культура на предприятиях общественного питания (раздельные поточные линии для сырья и готовых продуктов).

Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока, соблюдение ими правил личной гигиены.

Запрещение подворного убоя скота.

2. *Мероприятия, препятствующие размножению микроорганизмов в пищевых продуктах.*

Строгое соблюдение санитарных правил первичной обработки продуктов (мытьё, очистка, измельчение) в установленные сроки. Время с момента завершения первичной (холодной) до термической (тепловой) обработки сырья и полуфабрикатов должно быть минимальным.

Выполнение санитарных требований по размораживанию замороженных продуктов и вымачивание соленых. Размораживают продукты в помещении при температуре не выше 15-20 градусов, а мелкую рыбу в проточной воде не более 2-4 часов.

Широкое использование холода на всех этапах производственного процесса и транспортировки сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

Хранение сырья, полуфабрикатов и пищи при низких температурах (не выше 4-8 градусов).

Соблюдение сроков реализации, установленных для каждого продукта и готовой пищи.

3. *Мероприятия, обеспечивающие ликвидацию обсемененности микроорганизмами пищевых продуктов.*

Термическая обработка (температура внутри мясных изделий должна быть не менее 80 градусов ; кипячение или пастеризация молока). Жарить котлеты и биточки не менее 5 минут с каждой стороны, с последующей выдержкой в течение 5-8- минут в жаровом шкафу при температуре 220-250 градусов. При приготовлении студня необходимо повторное кипячение измельченного мяса в бульоне.

Меры профилактики ботулизма при домашнем консервировании

1. Не закрывать герметично продукты, наиболее опасные в плане ботулизма (грибы). Засолку и маринование грибов проводить со свободным доступом воздуха.
2. Не консервировать лежалые, подвергшиеся порче овощи, фрукты, ягоды.
3. Хорошо вымыть продукты (от частиц почвы) перед консервацией.
4. Концентрация соли 8-10%, сахар 50-55%, рН – ниже 4,0
5. Хранить при температуре менее 14 градусов.
6. Термическая обработка перед употреблением (10-15 минут).

Меры профилактики стафилококкового токсикоза

1. *Предотвратить обсеменение стафилококками сырья, пищевых продуктов и готовой пищи:*

не допускать к работе лиц, страдающих гнойничковыми заболеваниями, острыми катаральными явлениями верхних дыхательных путей, носителей стафилококков;

соблюдать санитарный порядок на рабочих местах;

не использовать молоко от коров больных маститом.

2. *Создать условия для гибели стафилококков, а также условия, при которых стафилококки не размножаются и не продуцируют токсин:*

тепловая обработка продуктов;

хранение продуктов при температуре 2-4 градуса;

соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов.

Таблица 1

Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов в торговой сети и предприятиях общественного питания

Наименование продуктов	Срок хранения и реализации при 4-8 градусах (час)
Мясо фасованное (0,4-1,5 кг)	36
Мясной фарш натуральный, вырабатываемый:	

- мясоперерабатывающим предприятием	48
- предприятием общественного питания	6
Котлеты:	
- полуфабрикаты	12
- готовые	24
Мясо:	
- отварное	24
- жареное	48
Колбасы варены (1-2сорт)	48
Молоко (фляги, бутылки)	36
Сметана	72
Беляши с мясом	24
Бутерброды с колбасой, рыбой, ветчиной	3
Торты и пирожные:	
- со взбитым белковым кремом	72
- со сливочным кремом	36
- с заварным кремом	6
Крупяные гарниры	12
Винегрет, салаты в незаправленном виде	12