# УД 03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

# Преподаватель:Аксёненко Ю.Н.

# электр.адрес: [aksenenkoun@mail.ru](mailto:aksenenkoun@mail.ru)

**Основная литература**:

**С.С Горохова «Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены»**

**Задание на дом:** Конспект по заданной теме в тетради. Фото выполненного задания выслать по электронной почте [aksenenkoun@mail.ru](mailto:aksenenkoun@mail.ru), или по WhatsApp

Тема:**Пищевые отравления продуктами, ядовитыми по своей природе.**

Кэтой группе пищевых немикробных отравлений относятся отравления грибами, ядовитыми растениями, сорными растениями злаковых культур с ядовитыми семенами и продуктами животного происхождения.

***Отравления грибами****.*Во всем мире насчитывается около 7 тыс. видов шляпочных грибов, но к съедобным относится примерно половина. Различают следующие виды грибов:

*Ядовитые грибы* - содержат ядовитые вещества, вызывающие отравления у человека.

*Безусловно ядовитые грибы* - не теряют своей токсичности при обработке любыми способами (бледная поганка, некоторые мухоморы, ложные опята и др.)

*Условно съедобные грибы* - ядовитые свойства у них исчезают при соответствующей обработке (варке, сушке, солении) перед употреблением в пищу. К ним относят грибы-млечники (волнушки, черные грузди и др.), выделяющие едкий сок, который разрушается при засолке. В группу условно съедобных грибов входят сморчки, строчки, сыроежка едкая, валуй и др.

*Несъедобные грибы* - не ядовиты, но имеют неприятный вкус или запах, сохраняющиеся даже после длительной обработки (желчный гриб, ложный дождевик и др.).

**Профилактика отравлений грибами заключается в знании отличительных** особенностей съедобных, ядовитых, условно съедобных и несъедобных грибов, способов обработки съедобных и условно съедобных грибов, в соблюдении санитарных правил заготовки, переработки и реализации съедобных грибов. По этим правилам заготавливать и продавать можно лишь только грибы строго определенного ассортимента. Заготовке и продаже подлежат грибы, отсортированные по отдельным видам.

Грибы, поступающие на заготовительно-перерабатывающие пункты, должны быть здоровыми, очищенными от земли и мусора (дряблые, переросшие и червивые грибы не принимаются). Грибы тщательно осматривают, сортируют и моют. Обязательным санитарным условием является переработка грибов в день их приема.

К продаже на рынке принимаются только свежие грибы, соответствующие санитарным требованиям. Категорически запрещается продавать смесь грибов, состоящую из различных видов, а также грибную икру, салаты и другие изделия из измельченных грибов. Большую опасность представляют консервированные грибы домашней заготовки в герметически укупоренной посуде, так как большинство зарегистрированных случаев заболевания ботулизмом связано с употреблением в пищу грибов, заготовленных таким способом.

Для предупреждения отравлений грибами большое значение имеют правильная технологическая их обработка и санитарное просвещение населения.

***Отравления ядовитыми растениями****.*Отравления могут быть связаны с кормами или выпасом скота на пастбищах, где растут ядовитые растения. Токсические вещества таких растений могут накапливаться в организме животного и загрязнять пищевые продукты.

Серьезную опасность для здоровья человека представляют продукты переработки зерна, загрязненные ядовитыми примесями некоторых сорных растений злаковых культур - семенами *триходесмы седой, гелиотропа опушеноплодного, плевела опьяняющего*. При употреблении хлеба, выпеченного из муки, в которую попали семена триходесмы седой, возникает тяжелое заболевание, проявляющееся симптомами энцефалита или менингоэнцефалита (поражение центральной нервной системы). Пищевое отравление, вызываемое употреблением в пищу изделий из зерна, засоренного семенами гелиотропа, характеризуется поражением нервной системы и протекает в виде токсического гепатита.

Содержание примесей ядовитых семян некоторых сорных растений в зерне и муке строго регламентируется, а примесь семян триходесмы седой не допускается.

скомброидное отравление. Это подтверждается данными об увеличении содержания гистамина в рыбе еще до того, как появляются первые признаки порчи и отсутствуют органолептические изменения.

Профилактика: соблюдение рекомендуемых режимов хранения рыбы, исключающих возможность ее бактериальной порчи и накопления токсичных веществ. Количество гистамина не должно превышать 100 мг/кг в тунце, скумбрии, лососе и сельди (в свежем, охлажденном и мороженом виде).