

Консультация для родителей «Пищевые отравления»

При неправильном хранении, перевозке и обработке продуктов питания в них могут попасть болезнетворные микробы или вредные вещества. Такие продукты, даже иногда не имеющие видимых признаков порчи, могут вызвать тяжелые заболевания, которые объединяются в группу пищевых отравлений.

Пищевые отравления могут быть бактериального и не бактериального (химического) происхождения.

Первые признаки отравления появляются довольно быстро, по прошествии нескольких часов, реже - нескольких дней.

Пищевые отравления бактериального происхождения вызываются как самими болезнетворными микроорганизмами, так и вредными продуктами их жизнедеятельности - токсинами.

В большинстве случаев пищевые бактериальные отравления связаны с употреблением в пищу недоброкачественных продуктов животного происхождения: мяса, рыбы, молока, консервов и т. д.

Такие ягоды, как клубника, малина и земляника необходимо мыть особенно тщательно. Немытая или плохо промытая зелень "со своего огорода" может привести к развитию у ребенка иерсиниоза, известного также под названием "псевдотуберкулеза" или "мышинной лихорадки". Даже обычные для ребенка продукты питания в жаркое время года быстро портятся, а срок их хранения сокращается.

Недопустимо поить ребенка сырой водой, даже родниковой или после очистки через фильтр.

Как избежать пищевого отравления:

- Мойте руки до и после того как дотронулись до пищи.
- Горячую пищу следует разогревать и подавать в горячем виде. Готовьте мясо и молочные продукты при температуре не ниже 70 градусов.
- Скоропортящиеся продукты можно держать не в холодильнике - при комнатной температуре (около 20 градусов) - не более 2-х часов. Если в жару вы отправились на пикник, то время хранения продуктов снижается до 1 часа.
- После соприкосновения с сырым мясом посуду необходимо вымыть самым тщательным образом, а разделочную доску лучше отдраить жесткой губкой.
- Во время приготовления и разогрева пищи в микроволновой печи периодически помешивайте ее или пробуйте, взяв продукт из разных мест, т.к. температура в СВЧ распределяется недостаточно равномерно.
- Перегретый автомобиль превращается в настоящий инкубатор микробов. Продукты можно держать в машине не дольше, чем время таяния мороженого.

ПРОФИЛАКТИКА И ЛЕЧЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ.

Основные предупредительные мероприятия сводятся к ознакомлению всех детей с ядовитыми растениями, строжайшему запрещению употребления в пищу всех неизвестных детям ягод, плодов, семян, корневищ и т. д. Пищевые продукты, качество которых вызывает сомнение, должны быть направлены в специальные лаборатории на анализ. Заболевших детей изолируют и оказывают им первую помощь. Первая помощь при пищевых отравлениях заключается в принятии срочных мер по освобождению пищеварительного тракта (желудка и кишечника) от попавших в него вредных продуктов. Нужно немедленно вызвать рвоту. Для этого больному дают выпить несколько стаканов (3-5) теплой воды или 2%-ного раствора углекислой соды. Больного надо уложить в постель, тепло укрыть, напоить горячим крепким чаем. Дальнейшее лечение назначается врачом. При необходимости больные госпитализируются. Профилактика отравления заключается в строгом и постоянном соблюдении санитарно-гигиенического режима в пищеблоке, в строгом соблюдении персоналом и детьми правил личной и общественной гигиены и хорошо поставленной в дошкольном учреждении санитарно-просветительной работе.

