

Кто виновник пищевых отравлений?

Пик пищевых отравлений приходится, конечно, на лето, но и в другое время никто из нас не застрахован от неприятных случаев. Наиболее частые причины отравлений – загрязненные или неправильно обработанные продукты. Самые «опасные» – мясо, птица и рыба, то есть белковые продукты животного происхождения. Их загрязнение различными бактериями обычно происходит, если нарушаются санитарные нормы во время транспортировки, хранения и обработки.

Обычно вредоносные микроорганизмы в той или иной степени присутствуют в сырых продуктах. Если их количество не превышает установленных норм, то тепловая обработка, выполненная с соблюдением правил, уничтожает подавляющее большинство «агрессоров». С остатками «вражеских формирований» легко справляется иммунная система.

Но если правила приготовления пищи нарушены или после приготовления продукты длительное время находились в тепле, «вражеские силы» быстро восстанавливают численный состав, и иммунная система человеческого организма самостоятельно справиться с нашествием уже не может.

К наиболее часто встречающимся «врагам» нашей спокойной жизни, нападающим с использованием пищевых продуктов, относятся сальмонеллы, стафилококки, палочки ботулизма и кишечные палочки.

Сальмонеллы обычно поражают птицу и яйца, но не гнушаются использовать для нападения также рыбу и молоко. Многообразие врагов поражает. Их дружная «семейка» – семейство Enterobacteriaceae, род Salmonella насчитывает более 2200 видов.

Если вы ленитесь тщательно мыть куриные яйца, прежде чем разбить скорлупу, а также любите гоголь-моголь из сырых яиц и плохо прожаренную глазунью, шансы вступить в сражение с непрошеными захватчиками у вас весьма высоки.

Стафилококки попадают в пищу при помощи человека, если повар чихает, кашляет или плохо моет руки. Твари очень «хитрые», быстро приспосабливаются к антибиотикам и выделяют токсин, который не распадается при обычной варке. Чего не скажешь о самих микроорганизмах.

Палочка ботулизма – потенциально смертельно опасный враг. До 40% отравившихся имеют очень мало шансов на выживание. Зато все остальные приобретают стойкий иммунитет.

Clostridium botulinum прячется в грунте и чаще всего попадает в домашние консервы, где успешно размножается без доступа воздуха и выделяет ботулинический токсин. К счастью, токсин разрушается при повторной термообработке, но многие предпочитают рисковать, делая вывод о качестве продукции по ее внешнему виду и вкусу.

Кишечная палочка – самый «безобидный враг», но и самый распространенный. Какое-то количество может постоянно жить в кишечнике человека, напоминая о себе время от времени при поступлении «подкреплений» из внешнего мира. Несмотря на то, что угрозы для жизни человека не представляет, течение болезни приятным не назовешь.

Симптомы пищевых отравлений, вызываемых любыми перечисленными микроорганизмами, на первых порах схожи: рвота, понос, боль в животе, температура, слабость. Учитывая это, не стоит долго тянуть с обращением к специалистам, помните о ботулизме.

Сразу же при появлении признаков отравления нужно оказать больному **посильную «домашнюю» помощь**

. Обильное питье – чистая кипяченая вода, промывание желудка. Нейтрализовать токсины поможет активированный уголь, три-пять граммов каждые пятнадцать минут в течение часа. Очистить кишечник можно при помощи пары ложек касторового масла. Никогда не помешают большие дозы витамина С, по одному грамму каждый час в течение трех часов. В дальнейшем не обойтись без одного-двух дней голодания.

А лучше всего постоянно **беречься от пищевых отравлений проверенными способами**. Не есть сомнительные продукты, даже когда очень хочется есть. Не экономить время на тепловой обработке пищи. Повторно кипятить, тушить или жарить все домашние консервы после вскрытия банки. Тщательно мыть руки, посуду и сырые продукты питания. Даже если планируете их сразу сварить или поджарить, а уж тем более, если

Кто виновник пищевых отравлений

Автор: admin

12.02.2012 15:23 -

они лежали в холодильнике или без него. Будьте здоровы.

Автор - **Алексей Норкин**

[Источник](#)