

**ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

Кафедра біохімії та гігієни

Шавель Х. Є.

ЛЕКЦІЯ № 8

**ПРОФІЛАКТИКА ВИНИКНЕННЯ
ХАРЧОВИХ ЗАХВОРЮВАНЬ
МІКРОБНОГО ТА НЕМІКРОБНОГО ПОХОДЖЕННЯ У
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСАХ**

Для студентів напрямку підготовки: 241 – «Готельно-ресторанна справа»

Поняття про інфекційні захворювання.

1. Періоди розвитку та шляхи передачі інфекції.
2. Імунітет.
3. Профілактика та державні заходи попередження інфекційних захворювань.
4. Харчові інфекції та харчові отруєння: причини виникнення та їх профілактика.
5. Гельмінтози.

Література

1. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник / О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2015. – 399 с.
2. Кравченко М.Ф. Технологічні основи харчових технологій : навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, А.В. Антоненко. – К. : КНТЕУ, 2011. – 516 с.
3. Технологія продукції в закладах готельно-ресторанного господарства: підруч. / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Ф. Доценко та ін. // За ред. С.В. Іванова. – К.: НУХТ, 2013. – 430 с.

Інфекційними захворюваннями називаються захворювання, які виникають внаслідок потрапляння в організм специфічних збудників – патогенних мікроорганізмів.

Інфекція — це потрапляння патогенних мікробів в організм, їх розмноження там з подальшим виникненням хвороби чи носійства збудників.

Епідемія — масове поширення інфекційної хвороби у певній місцевості, що охоплює великі групи людей (окремі держави, області, великі міста).

Пандемія — найвищий ступінь поширення інфекційних хвороб, що охоплює цілі країни, групи країн, континенти.

Ендемія — постійне існування та періодичне поширення деяких інфекційних хвороб у певній місцевості.

Спорадичні захворювання — це поодинокі випадки захворювання.

Особливості збудників інфекційних захворювань

- ❖ специфічність, тобто здатність викликати певне інфекційне захворювання;
- ❖ здатність жити й розмножуватися в організмі людини або тварини, хоча деякі споровики (збудники правця, сибірки) роками можуть зберігатися в ґрунті;
- ❖ здатність викликати масові захворювання при різних шляхах зараження;
- ❖ здатність до швидкого розмноження;
- ❖ значна стійкість деяких збудників до умов навколишнього середовища.

Періоди розвитку інфекційних захворювань

1. Інкубаційний (латентний, прихований) **період**, перебіг якого відбувається без видимих симптомів (ознак) захворювання.

2. Період передвісників хвороби (продромальний). Характеризується слабкістю, головним болем, інколи лихоманкою.

2. Період передвісників хвороби (продромальний). Характеризується слабкістю, головним болем, інколи лихоманкою.

4. Період одужання (смерті).

При **контактному** механізмі передачі інфекції збудники, знаходячись на шкірі, у порожнині рота, статевих органах, слизових оболонках очей, можуть проникати в схильний до захворювань організм шляхом безпосереднього контакту.

(венеричні та деякі грибкові захворювання, СНІД, деякі зоонози (ящур, туляремія)).

При **контактно-побутовому** шляху збудники спочатку затримуються на посуді, одязі, взутті, іграшках та інших предметах, а потім вже проникають в організм.

Передача збудника в основному відбувається через брудні руки людини.

Такий шлях передачі інфекції характерний для кишкових інфекцій.

Повітряно-краплинний механізм сприяє поширенню багатьох інфекційних хвороб (грип, кір, скарлатина, кашлюк, вітряна віспа, туберкульоз тощо).

Під час розмови, кашлю, чхання збудники разом з дрібними часточками слини та слизу потрапляють у повітря і утворюють, так званий бактерійний аерозоль, який швидко розноситься потоками повітря. При цьому заражені частки можуть утримуватись у повітрі 30—60 хв. Передавання інфекції можливе на відстані 2—3 м від джерела інфекції.

При **фекально-оральному** механізмі передачі інфекції збудники потрапляють з кишківника, де вони в основному знаходяться з каловими масами, а потім передаються через воду, харчові продукти, ґрунт.

Таким шляхом передаються майже всі кишкові інфекційні захворювання: дизентерія, черевний тиф, паратифи та ін.

Основне у запобіганні таких інфекцій — це чисті руки, знезараження їжі та питної води, дезинфекція ґрунту та калових мас.

При **трансмісійному** механізмі збудники інфекцій передаються комахами.

Мухи, таргани, комарі, блохи, воші можуть переносити збудників дизентерії, тифів, сибірської виразки, туляремії. На лапках і хоботках мух інколи виявляють близько 60 видів мікробів. Вони можуть виділяти патогенні мікроби також з фекаліями.

Таким чином:

комарі анофелес викликають малярію,

блохи — чуму,

воші — висипний та поворотний тиф,

Характерною особливістю трансмісійних інфекцій є чітко виражена сезонність, що пов'язано з періодами найбільшої активності переносників.

При гематогенному механізмі передачі збудники інфекцій передаються через кров (вірусний гепатит В, СНІД).

Імунітет — це здатність організму протистояти збудникам інфекційних захворювань або їх токсинам. Імунітет може бути вродженим або набутиим.

Імунітет, властивий індивідууму з народження, називають **вродженим**. Він успадковується від батьків.

Після перенесення якогось інфекційного захворювання виникає **природний набутий імунітет**.

Імунітет може виробитися штучно, якщо ввести в організм людини ослаблені чи вбиті збудники якогось захворювання. Такий імунітет називається **активним**. Він тримається роками (вакцинація).

Імунітет, набутий шляхом введення в організм імунної сироватки з крові тварин чи людини, називають **пасивним**.

Він тримається впродовж 4-6 тижнів, а потім антитіла поступово руйнуються, імунітет слабне, а для його підтримки потрібне повторне введення імунної сироватки.

Державні заходи попередження інфекційних хвороб

- 1. Карантин** – це комплекс заходів, спрямованих на виявлення хворих і підозрілих у носійстві збудника осіб, їх ізоляція та спостереження за ними.
- 2. Дезинфекція** – це заходи, спрямовані на знищення збудників інфекційних захворювань в оточуючому середовищі (повітрі, воді, екскрементах). Для цього найчастіше використовують хлорамін, хлорне вапно, карболову кислоту, ультрафіолетове опромінення тощо.
- 3. Дезинсекція** — це заходи боротьби зі шкідливими комахами і кліщами, що можуть переносити інфекцію. Серед інсектицидів широко використовують фосфорвмісні речовини (хлорофос, дихлофос тощо).
- 4. Дератизація** — це винищення епідемічно небезпечних шкідливих гризунів.

Харчові інфекції та харчові отруєння:

причини виникнення, заходи профілактики

Харчові інфекції – це захворювання, які виникають при потраплянні в готову їжу незначної кількості патогенних мікроорганізмів.

Харчові отруєння – гострі (рідко хронічні) не контагіозні захворювання, які виникають внаслідок вживання їжі, сильно забрудненої мікроорганізмами.

Харчові отруєння мікробного походження

- ✓ сальмонельози,
- ✓ стафілококові інтоксикації,
- ✓ харчові токсикоінфекції, викликані кишковою паличкою та ін.

Сальмонельози – токсикоінфекційні захворювання, які викликають сальмонели.

Їх причина - вживання яєць та яечних продуктів, заражених сальмонелами, а також м'яса та м'ясопродуктів.

Захворювання починається раптово. Підвищується температура тіла до 38-40°C, лихоманка, головний біль, блювота, біль у животі, пронос, тривалість захворювання від 1-2 до 4-5 діб.

Заходи попередження розмноження сальмонел:

- 1) дотримання санітарних правил обробки продуктів (миття, очищення, подрібнювання) у визначені терміни;
- 2) виконання санітарних вимог під час розмороження заморожених продуктів.
- 3) широке використання холоду на усіх етапах виробничого процесу, транспортування сировини, напівфабрикатів, готових виробів та зберігання при температурі 4-6°C;
- 4) дотримання термінів реалізації, визначених для кожного продукту.

Стафілококові інтоксикації виникають тоді, коли їжа зазнає зараження стафілококами.

Джерелом інфікування харчових продуктів стафілококами є люди (кухари, працівники кондитерських підприємств, доярки, домашні господарки) з гнійно-запальними процесами на шкірі рук та інших відкритих ділянках тіла або катаральними явищами наприклад, хворі на ангіну.

Спалах стафілококу найчастіше пов'язаний із вживанням молока, молочних продуктів, кондитерських виробів з кремом, м'ясних та рибних виробів, варених ковбас.

Інкубаційний період складає 2-4 години, різко виражені явища гострого гастриту, до якої іноді приєднується короткочасний пронос, підвищення температури тіла.

Щоб запобігти стафілококовим отруєнням, необхідно дотримуватися чистоти на усіх етапах руху харчових продуктів, велике значення має зберігання харчових продуктів та готових виробів в умовах низьких температур.

Особи з гноячковими захворюваннями на руках і відкритих ділянках тіла не повинні допускатися до робіт, які пов'язані із приготуванням їжі.

Джерелами кишкових паличок є люди і тварини.

Головна роль у забрудненні належить людям. Від 1 до 5% здорових людей (в основному діти) є носіями хвороботворних кишкових паличок.

Кишкові інфекції найчастіше виникають при вживанні термічно оброблених м'ясних, рибних, яєчних виробів, які не підлягають повторній тепловій обробці (холодець, заливні гарніри, овочеві страви).

Дизентерія. Захворювання становить до 75% усіх кишкових інфекцій.

На дизентерію хворіють виключно люди, особливо часто – діти та літні виснажені хворі.

Збудник виділяється з калом і може потрапити на всілякі об'єкти контактно-побутовим, водним чи харчовим шляхом, а також – через мух.

Важливе значення у розповсюдженні дизентерії мають харчові продукти, які не піддаються термічній обробці перед вживанням: молоко, салати, вінегрети, холодець, паштет, овочі, фрукти та ін.

Профілактика дизентерії забезпечується загально санітарними засобами щодо благоустрою населених місць, постачанням населення доброякісною водою, харчових продуктів, підвищенням санітарної культури.

Харчові отруєння немікробного походження

1. Отруєння продуктами, отруйними за своєю природою:
 - отруєння грибами (поганка, мухомор); умовно-їстівними грибами, що не піддалися правильній кулінарній обробці;
 - рослинами (блекота, дурман; насінням бур'янів);
2. Отруєння продуктами рослинного і тваринного походження отруйними за певних умов:

А) продуктами рослинного походження

- ядрами кісточкових плодів (персика, абрикоса, вишні), що містять амігдалин;
- пророщеною або зеленою картоплею, що містить соланін; сирю квасолею, що містять фазин;
- кофеїном;

Б) продуктами тваринного походження – печінкою, ікрою, молочком деяких видів риб у період нересту (щука, скумбрія).

3. Отруєння домішками хімічних речовин:

А) пестицидами, солями важких металів; харчовими добавками, введеними у великих кількостях;

Б) сполуками, що мігрували в харчовий продукт із обладнання, інвентарю, тари, пакувальних матеріалів та ін.

Заходи профілактики виникнення харчових отруєнь включають:

1. Дотримання санітарних правил вантаження, транспортування, зберігання їх на складах, у торгівельній мережі; боротьбу з гризунами, шкідливими комахами; постійне використання холодильних установок.
2. Дотримання санітарних правил кулінарної обробки продуктів харчування, їх терміну зберігання і реалізації готової продукції.
3. Утримання в належному санітарному стані продовольчої техніки, кухонь, посуду, інвентарю тощо.
4. Систематичний санітарний нагляд за продовольчими об'єктами, а ветеринарної служби – за тваринництвом та отриманням м'ясопродуктів.
5. Медичні огляди та обстеження на бацило-, гельмінтоносійство персоналу продовольчих об'єктів, нагляд за дотриманням ними правил особистої гігієни.

Профілактика зараження гельмінтами включає:

- 1) дотримання правил особистої гігієни (обов'язкове миття рук перед прийомом їжі, після відвідування туалетів, роботи на присадибних ділянках, спілкування з тваринами; відмови від купівлі не упакованих продуктів харчування на вулиці);
- 2) перед вживанням ретельно мити овочі та фрукти, а деякі з них краще їсти без шкірки (абрикоси, персики);
- 3) увагу звертати на споживання сухофруктів – мити та обливати окропом;

- 4) м'ясо та рибу піддавати термічній обробці не менше 30–40 хвилин за температури 100⁰ С;
- 5) не вживати сиру воду;
- 6) на кухні мають бути окремі дощечки для нарізання м'яса, риби, сирих овочів та фруктів, хлібобулочних виробів;
- 7) чистота оселі – одна з умов профілактики гельмінтозів.