

КОНСУЛЬТАЦИЯ ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ
«Профилактика пищевых отравлений»

Выполнили: *Лисогорова Юлия Викторовна*
воспитатель МДОАУ № 200 г. Оренбурга
Перова Светлана Анатольевна
воспитатель первой кв. категории
МДОАУ № 200 г. Оренбурга

Оренбург, 2021

Профилактика пищевых отравлений и кишечных инфекций у детей

Чаще всего летом от пищевых отравлений страдают дети, так как даже при большом желании за ними не всегда удастся уследить родителям. Какие первые симптомы, что делать в случае отравления, какой должна быть профилактика пищевых отравлений и кишечных инфекций у детей?

Летом отравления чаще всего связаны с употреблением овощей, фруктов, особенно черешни, поскольку ее часто едят невымытой. Также отравления могут возникать при употреблении мясных изделий, яиц, молочных продуктов, не прошедших достаточной термической обработки. Или если были нарушены санитарные нормы приготовления и хранения продуктов. Это может привести к возникновению сальмонеллеза, что случается теперь не редко.

Пищевые отравления микробного происхождения делят на две группы: токсикоинфекции и бактериальные токсикозы.

- Токсикоинфекции вызваны микробами, которые размножились непосредственно на продукте.
- Бактериальные токсикозы — отравления, вызванные ядами, который микробы выделяют в продукт. К ним относят ботулизм и стафилококковые токсикозы.

К пищевым токсикоинфекциям относят отравления, которые вызваны бактериями из группы кишечной палочки, сальмонелл, палочки протей и других. Весьма благоприятной средой для развития этих микроорганизмов служат мясные или рыбные фарши, паштеты, ливерные и кровяные колбасы. Однако правильная термическая обработка продуктов может обеспечить их очистку от сальмонелл. Эти микроорганизмы устойчивы к высушиванию, потому долго могут оставаться на предметах потребления.

Сейчас в основном наблюдаются пищевые отравления при употреблении невымытых фруктов или заболевания кишечника, вызванные

условно-патогенной флорой: маленькие дети не всегда моют руки, поэтому заносят из окружающей среде различные бактерии. В летний период, особенно если жарко, происходит угнетение выделения пищеварительных соков, нарушение нормального соотношения бактерий со снижением количества нормальной флоры и увеличением условно-патогенной. Это может способствовать развитию воспалительного процесса в кишечнике.

Профилактика пищевых отравлений и кишечных инфекций у детей

Первые симптомы отравления и скорость их проявления зависят от возбудителя и причины отравления. Если отравление связано с перегрузкой желудка пищевыми продуктами (продуктами не по возрасту ребенка, с перееданием) — через 12:00, через сутки. Если это пищевые отравления стафилококком — уже через 6:00.

У больных появляется общая слабость, сонливость, боль в животе, головная боль, тошнота, повышение температуры, происходит обезвоживание организма.

Если ребенок отравился, а возможности сразу обратиться к врачу нет, в первую очередь, ребенку нужно давать пить много жидкости. Стоит уменьшить объем пищи. Давать Регидрон, чай с лимоном, негазированную минеральную воду, сорбент Белый Уголь.

Но если состояние не улучшается, появляется сонливость, вялость, тошнота или повышается температура и начинается понос, необходимо немедленно обращаться к врачу. Он посоветует, в зависимости от состояния ребенка на данный момент, что нужно делать. В каждом конкретном случае — разное лечение. Самолечением не стоит заниматься, потому что это не только приводит к осложнениям, ухудшению состояния ребенка, но и дальнейшее лечение длится гораздо дольше.

Какой должна быть профилактика пищевых отравлений и кишечных инфекций у детей?

- Фрукты и овощи с рынка нужно ошпарить кипятком.

- Не держать сырые продукты, требующие охлаждения, при комнатной температуре.
- Придерживаться санитарных норм приготовления пищи, особенно птицы, яиц, молочных продуктов.
- Необходимо тщательно мыть руки, не давать есть детям фрукты и другие продукты во время прогулок и в транспорте.
- Хранить готовую пищу, требующую охлаждения, в холодильниках.
- Не стоит есть продукты, которые хранились на воздухе более четырех часов.

Профилактика пищевых отравлений и кишечных инфекций у детей в ДОУ №200.

Педагогический и медицинский персонал ДОУ № 200 осуществляет работу по гигиеническому воспитанию детей, привлекает родителей к воспитанию гигиенических норм и правил у воспитанников, проводит постоянную работу по соблюдению личной гигиены дошкольников: систематическая стрижка ногтей, чистка ушных раковин, ежедневное мытье ног в летний период.

Перед приемом пищи, после прогулки, посещения туалета дети моют руки с мылом. Каждый ребенок имеет индивидуальные предметы личной гигиены.

Будьте здоровы!

Использованная литература:

1. Общая гигиена. Социально-гигиенический мониторинг: учеб.для вузов /П.И.Мельниченко [и др.]; под ред. П.И.Мельниченко. - М.: Практическая медицина, 2015. – С. 158-165.
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
3. СанПин 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к работе школ, детских садов, лагерей и других детских учреждений»

Интернет-источники:

4. www.newoffice.ru - Общая гигиена.
5. www.rospotrebnadzor.ru – Официальный сайт Роспотребнадзора,