

HIGIJENA ODELJENJE 15

Obrazovno-vaspitni ishod: Učenici treba da shvate načine trovanja hranom

Tip časa: Obrada

Datum: 25.05.2020

Purić Branislav

Hrana može biti izvor oboljenja kada se u njoj nalaze patogeni mikroorganizmi ili njihovi toksini kao i neke otrovne supstance biljnog i životinjskog porijekla.

Trovanja hranom nastaju obično naglo, a najčešće se ispoljavaju u obliku želudačno-crevnih poremećaja. Nisu isključeni ni smrtni ishodi, naročito kod dece i starijih osoba, kao i ljudi koji već boluju od nekog drugog oboljenja. Prema broju oboljelih, trovanja hranom približavaju se hidričnim epidemijama.

Uzroci trovanja mnogobrojni i raznovrsni. Najčešće su posledice grubog kršenja higijensko-sanitarnih pravila pri spremanju, čuvanju, transportu ili prodaji životnih namirnica i nesprovođenja sanitarno-veterinarskih mera u vezi sa sirovinama (meso, mlijeko, mlječni proizvodi i dr.).

Sumarno gledano uzročnici trovanja hranom su biološki agensi i njihovi otrovi (mikroorganizmi, paraziti, gljivice i dr.), hemijski agensi koji u hranu dospjevaju greškom (metali i organska jedinjenja) ili su dodati namjerno (aditivi, konzervansi, pesticidi, hormoni, antibiotici) i radioaktivne supstance

Bakteriološka trovanja hranom su oboljenja nastala zbog korišćenja hrane ili napitaka koji su kontaminirani bakterijama ili sadrže njihove otrove.

Za ova oboljenja je karakteristično da brzo počinju, da su najčešće praćena želudačno-crevnim poremećajima (mogu i nervnim) i da kratko traju.

Mogu se javiti kod pojedinaca, ali i u vidu eksplozivnih epidemija kada oboleva veći broj ljudi. Izazivači trovanja mogu biti razne bakterije i njihovi otrovi. Najčešća trovanja su:

- trovanja hranom izazvana bakterijama iz grupe salmonela,
- trovanja hranom izazvana bakterijama iz grupe stafilokoka,
- trovanja hranom izazvana bakteriološkim otrovom botulizam i
- trovanja hranom izazvana raznim uslovno patogenim bakterijama.

Mnoge biljke sadrže organska jedinjenja (alkaloide) koja mogu izazvati trovanje različitog stepena, u zavisnosti od unete količine.

U ovu grupu spadaju trovanja ražanom glavnicom (ergotizam), kukuruznom gari (ustilaginizam), grahoricom (latirizam), bobom (fabizam). U svim ovim slučajevima trovanje izazivaju toksične materije iz parazitarnih gljivica koje rastu kao korov.

Vrlo jake otrove proizvode i mnoge plesni. Među njima često je prisutan aflatoksin, koji osim trovanja izaziva i druge poremećaje.

Otrovne gljive.

Hemijska sredstva mogu dospjeti u hranu za vreme tehnološkog procesa proizvodnje i prerade namirnica. Hemijska jedinjenja se koriste kao dodaci koji poboljšavaju izgled, boju, miris i ukus proizvoda ili sprečavaju kvarenja hrane. Jednim imenom ove materije se nazivaju aditivi. Ove hemijske supstance mogu da izazovu trovanje samo ako se unesu u većim količinama od onih koje su dozvoljene.

Hemijske supstance

mogu dospjeti u hranu iz ambalaže i sudova u kojima se namirnice duže čuvaju (olovo, bakar, cink).

Radiaktivne supstance kao uzročnici trovanja hranom-cezijum 90, stroncijum 137, jod 131, plutonijum 239

Obrazovno-vaspiti ishod: Učenici treba da razumiju prevencije trovanja hranom

Tip časa: Obrada

Datum 26.05.2020

Purić Branislav

Prevencija trovanja hranom se ostvaruje određenim higijenskim mjerama:

- Pranje ruku i površina u svojoj okolini
- Pranje voća i povrća prije konzumiranja
- Odvojite meso, voće i povrće nakon pranja da ne bi došlo do ukrštene kontaminacije
- Spremajte hranu na odgovarajućoj temperaturi, kuvajte je na minimum 75 stepeni celzijusovih (toplota ubija patogene mikroorganizme i njihove toksine; većinu)
- Hranu čuvajte u frižideru
- Ne podgrijevati hranu više od jednom