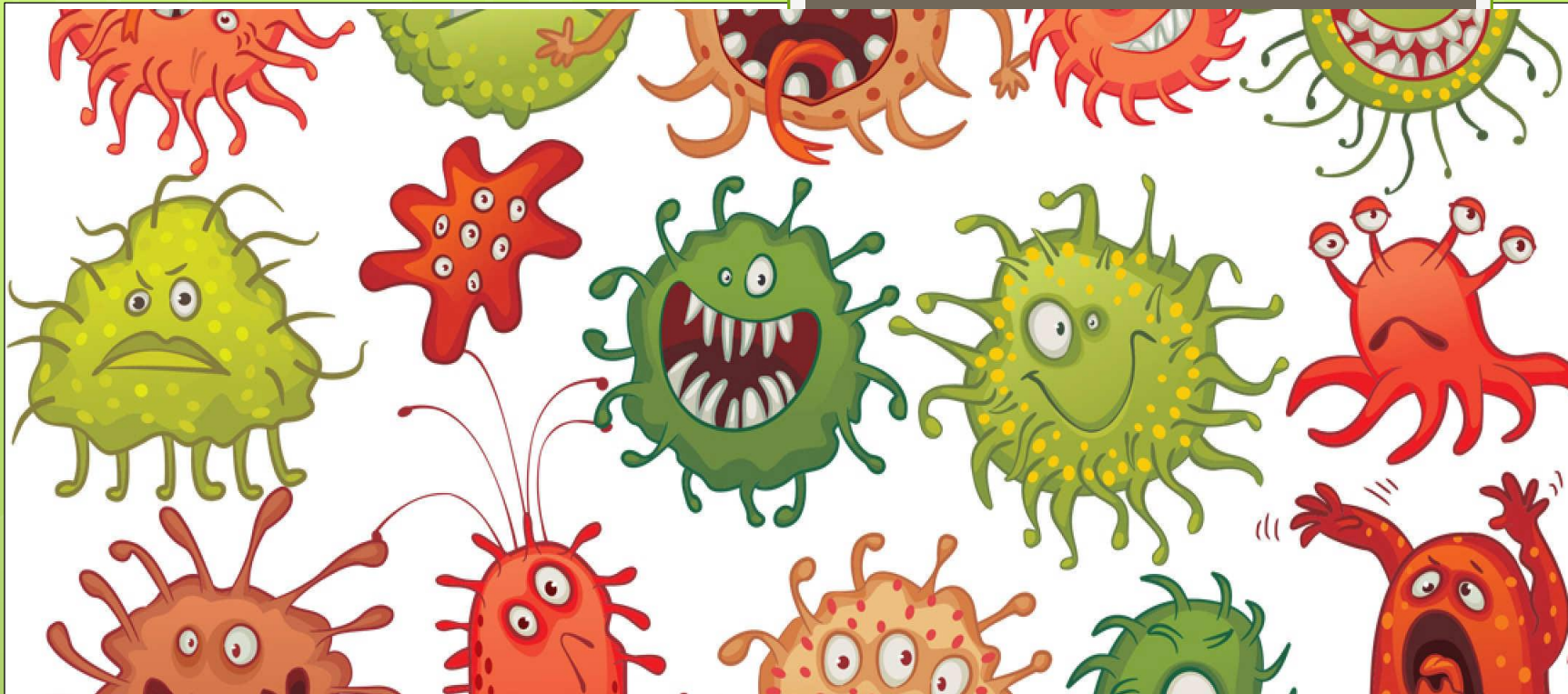




Станция “Микробная”



ФБУЗ
«ЦЕНТР ГИГИЕНИЧЕСКОГО
ОБРАЗОВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»
РОСПОТРЕБНАДЗОРА

Кто такие микробы?



Многоклеточный
паразит

• Вирус

Бактерия

Простейшие

1мм=1000мкм, 1мкм=1000нм

В одной точке уместается 250 000 бактерий

Сапрофиты

Относительно безвредные для человека микроорганизмы. Попадая в организм они редко вызывают заболевания. Однако в ряде случаев могут быть этиологическими агентами болезней человека.



Условно-патогенные микробы

Попадая во внутреннюю среду человека, они до поры до времени не вызывают серьёзных изменений. Но если организм ослаблен, эти микробы быстро превращаются в опасные для здоровья



Болезнетворные (патогенные) микроорганизмы

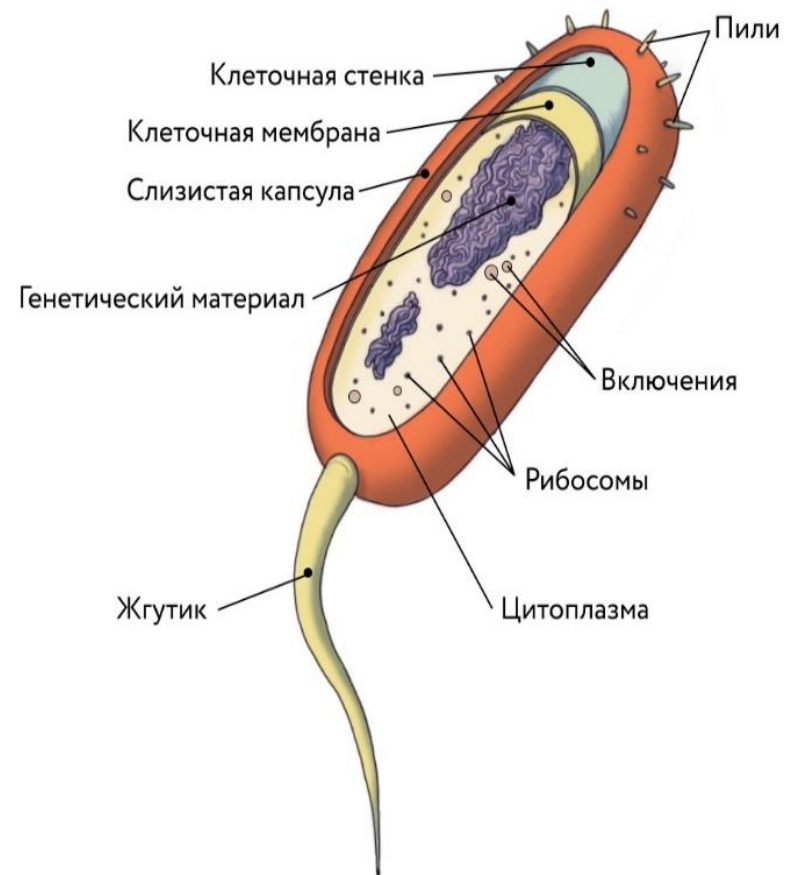
Попадая в организм человека и преодолевая его защитные барьеры, болезнетворные микробы вызывают развитие инфекционных заболеваний



Бактерии - это крошечные одноклеточные организмы, которые получают питательные вещества из окружающей среды.

Примеры пищевых заболеваний, вызываемые бактериями:

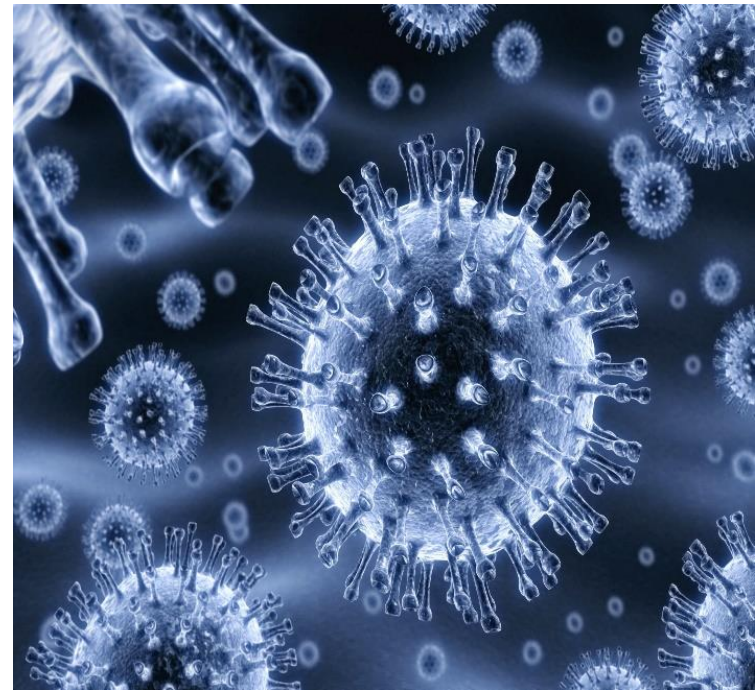
- Дизентерия
- Холера
- Сальмонеллез
- Ботулизм



Вирусы – это инфекционные агенты, не существующие самостоятельно.

Вирусы, вызывающие
“кишечные инфекции”:

- ротавирусы
- кишечные аденовирусы
- астровирусы
- норовирусы



Гельминты – общее название червей-паразитов, обитающих в организме человека, других животных или растений.

Более 270 видов гельминтов имеют медицинское значение. Относятся они к трем классам:

- Круглые черви (nematoda)
- Ленточные черви (cestoda)
- Сосальщикообразные (trematoda)



Цепень



Аскариды



Анкилостома



Нематоды



Защита от инфекции



Болезнь легче предотвратить, чем лечить!

Общие меры профилактики

- Режим дня
- Питание
- Закаливание
- Личная гигиена



СПЕЦИАЛЬНЫЕ меры профилактики

- Особые приемы личной гигиены
(5 ключей пищевой безопасности)
- Прививки
- Антисептики

5 принципов пищевой безопасности

1 Соблюдение чистоты:
гигиена рук и поддержание
чистоты на кухне

2 Разделение сырых и готовых
к употреблению продуктов
питания при их хранении,
приготовлении и транспортировке

3 Тщательная тепловая
обработка блюд

4 Правильное хранение
продуктов

5 Приобретение и использование
безопасных продуктов, воды
и сырья

КОГДА МЫТЬ РУКИ



До/после и во время
приготовления еды



После ухода за
животным



После смены
подгузника ребенку



До/после еды



После туалета



До/после ухода за
больным



После сморкания,
кашля или чихания



До/после обработки
ран



Сразу после
возвращения домой



После прикосновения
к мусору

Как правильно мыть руки

