

UDK 6.612

Кенжаева Дилрабо Кузиевна, преподаватель

Kenjayeva Dilrabo Kuziyevna, teacher

Школа №15 Ургенчский район

Узбекистан, Хорезм

**FOOD POISONING AND ITS PREVENTION AND DISPOSAL
METHODS**

Annotation: In this article food poisoning, causes and its prevention and disposal methods in the college.

Key words: food, food poisoning, following types, methods.

**ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ И СПОСОБЫ ЕГО
ПРОФИЛАКТИКИ И УТИЛИЗАЦИИ**

Аннотация: В данной статье рассматриваются пищевые отравления, причины и методы их профилактики и ликвидации в колледже.

Ключевые слова: пищевые продукты, пищевые отравления, следующие виды, методы.

Пищевое отравление-это токсическое для организма заражение микроорганизмами или другими веществами тяжелое заболевание, вызванное употреблением его в пищу. Пищевое отравление отличается от кишечной инфекции тем, что оно растягивается на несколько дней и очень трудно, даже до смерти может нанести вред.

Пищевые отравления являющиеся причиной заболевания делятся на следующие виды:

1. Микробное отравление.
2. Интоксикация, не связанная с микробами.
3. Отравление неуточненной этиологии.

Микробы отравляются живыми ядовитыми микробами - это результат поедания пищи. Они находятся в летние месяцы, микробы быстро растут в

пище, будут проходить в момент поступления. Таковы токсичность сальмонеллеза, ботулизма и стафилококк.

Сальмонеллез - это отравление сальмонеллезными микробами, попадающими в организм через пищу и проявляющими себя через 3-5 часов. Они вызывают воспаление слизистых оболочек, разрушают водно-солевой обмен, снижают активность кишечных ферментов. В то время сердце было таким же, рвота, острый живот, диарея, головная боль, лихорадка (38-39 ° C). Болезнь длится 2-5 дней. Сальмонеллез часто едят вместе с сальмонеллой, птицей, яйцами, молоком, рыбными продуктами, он возникает. Эти микробы находятся в кишечнике, когда они живы и соблюдают санитарные правила для забоя скота и курения. Когда за ним не следят, он переходит в мясо.

Ботулизм - это микробы ботулинуса (токсин) - серьезная проблема, возникающая в результате употребления в пищу опасного заболевания. Ботулинус микробный анаэробный, он при анемии будет увеличиваться. Этот микроб сам по себе жаростойкий, 15 если его нагревать при температуре 80 ° C в течение минуты, то его вид спорта при температуре 100 ° C не может умереть в течение 5 часов при такой температуре. Именно этот продукт во внутренней части организма вырабатывает очень сильное выделение яда. Он может убить 0,055 мг героина. Бактерии ботулинуса часто бывают рыбными, консервированными и темными в колбасных изделиях, в мясных консервах в домашних условиях будут находиться. Яд (токсин) в организм выделяется, через 2-6 часов выйдет наружу. В то же время их симптомы меняются, и предметы имеют двойной внешний вид, головную боль и нестабильность.

Стафилококк - это стафилококковый микроб, токсин которого обусловлен заболеванием уже через 2-4 часа после его появления. Заражение не микробами: грибные зерна, семена фруктов, некоторые виды рыб, ядовитые растения и некоторые отравления ядовитыми металлами.

Грибы могут быть отравлены в основном ранней весной. Их яд очень опасен, и смертность очень высока. Ядовитый ягненок-это белый Пун, пояса и другие включают в себя некоторые фрукты (слива, персик, горький миндаль, мел) - это ядовитые вещества, которые являются сильной кислотой человека в организме. Поэтому они не используются. При использовании с варкой или приготовлением пищи, он может отравить окисление. Так что цинковые контейнеры используются только при хранении воды и удобрений.

Отравление нитритами в основном вызывается дынями, дыни, арбуз - это большое количество азотных (нитратных) удобрений. Для предотвращения отравления количество нитратов в лабораторных условиях перед дыней и арбузом затем разрешается продавать.

Содовая интоксикация зеленоватая и зеленая при употреблении картофеля. Симптомы заболевания: рвота, диарея, головная боль. Еда испорчена, чтобы предотвратить отравление. Не используйте картофель и храните его в темном помещении. Основные причины пищевого отравления и его профилактика несоблюдение санитарно-гигиенических требований к пище загрязненная пища от различных млекопитающих или некурящих может привести к возникновению пищевых заболеваний, вызванных выделением бактерий, вирусов и грибов.

Токсичность микроорганизмов, содержащихся в готовых продуктах питания, повышает риск развития заболеваний. Люди не соблюдают санитарно-гигиенические требования в результате следующих причин:

- * болезнь, вызванная диетой пациента, инфекция головы;
- * некачественная еда;
- * несоблюдение технологических процессов и санитарно-гигиенических норм на предприятии;;
- * нарушение правил личной гигиены;

* Дезинфекция без дезинфекции посуды использование без алкогольной интоксикации-отравление пищевыми грязями может произойти.

Из инфекционных заболеваний-дизинтерии, холеры, тифа и других в кишечник попадает инфекция шейки матки, потому что эта болезнь проходит не через пищу, воду, грязные руки и посуду.

Профилактика детского отравления в колледже

Меры предосторожности заключаются в следующем:

1. Пищевые продукты и качество их продуктов питания.
2. Быстрое дезинфицирующее средство для пищевых продуктов сразу же приготовление и распространение их быстро.
3. Готовят сырье для приготовления пищи, наполовину распределяют вареные продукты, их распределение полностью соответствует гигиеническим требованиям.
4. Сырье варится после того, как продукт был приготовлен гигиена, необходимая для того, чтобы пищевые продукты соответствовали правилам.
5. Кухни и буфеты достаточно соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям.
6. Держите пищу правильно (приготовленная пища меры по предотвращению микробов, поступающих из их продуктов видя).
7. К услугам гостей ресторан студенческой кухни с холодильником.
8. Гной в коже от студенческого кашля, травмы, которые являются самыми частыми людьми в мире, независимо от того, являются ли они.
9. Санитарная культура на уровне колледжа на требуемом уровне должна быть яркой.
10. Хлорный раствор с 0,2% - ной посудой и кухонными принадлежностями или для дезинфекции раствором хлорамина нужно идти.

11. Кухни и буфеты, а также их оборудование находятся в чистоте и постоянном обслуживании.

Посуда в фарфоровой посуде в студенческой кухне нужна. Пластиковые бутылки в студенческой столовой не подходят для использования, так как такие контейнеры чистить и дезинфицировать будет очень сложно и так далее.

Подводя итог, можно сказать, что именно молодежи важно не организовывать питание детей. Потому что в этот период у ребенка быстро растут и развиваются органы и системы, которые формируются и совершенствуются в том же возрасте. В связи с этим питание ребенка в молодом возрасте правильная организация здоровья ребенка имеет решающее значение.

Литературы:

1. G.I. Shayxova, Sh.Ya. Zokirxodjayev va boshqalar. Ovqatdan zaharlanishni oldini olishning chora tadbirlari. - O'zbekiston umumiy amaliyot vrachlari axborotnomasi. – T. 2015. -B.18-21.

3. M. Mo'minova, M.A.Maksumova. Ovqat tayyorlash texnologiyasi va oziq-ovqat tovarshunosligi. – T.: «Ilm ziyo», 2012.

4. V.G. Vasilyev va boshq. Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari. – T.: «Vorish-Nashriyot», 2012.