

УДК 613.2

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ – ИСТОЧНИКИ ЗАБОЛЕВАНИЙ

*Рыхлова Г.А., студентка 1 курса ФАЗРиПП,
Шленкин А.К., студент 4 курса инженерного факультета
Научный руководитель – Шленкина Т.М., к.б.н., доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: *продукты питания, патогенные микроорганизмы, заболевания, микробы, инфекции.*

Статья посвящена изучению продуктов питания, которые могут стать источником различных болезней. Заболевания, которые могут быть вызваны продуктами питания бывают инфекционные и пищевые отравления.

Продукты питания, употребляемые человечеством ежедневно в своем рационе, могут иметь множество микробов. Некоторые из них могут привести к тому, что пища будет быстро портиться, а другие приводят к тяжелым заболеваниям [1-3]. Количество патогенных микроорганизмов способствует развитию инфекционного процесса.

Заболевания, причиной которых может быть пища, зараженная токсигенными микроорганизмами, называют пищевыми.

Пищевые заболевания существующие в настоящее время можно классифицировать по признакам и происхождению: на пищевые инфекции и пищевые отравления [3].

Что же такое пищевые инфекции? Пищевые инфекции – это заболевания, где продукты питания могут служить только передатчиками патогенных токсигенных микроорганизмов [2]. Выше названные микроорганизмы не могут размножаться, но определенное время сохраняют свою жизнеспособность и вирулентность.

К другой группе относятся пищевые отравления. Они связаны с употреблением в пищу по внешнему виду как бы доброкачественные продукты, но в то же время содержат живые клетки возбудителей или их токсины [4]. Как правило, отравления, вызванные пищей, при контакте с больным не передаются. Для данного вида отравления характерно острое и быстрое течение процесса. Чаще всего оно проявляется через несколько часов после употребления недоброкачественной и просроченной продукции, или других видов продуктов [5].

На продукты питания различные виды микроорганизмов (пищевые) могут попадать различными путями [6]. Они могут заноситься руками работника данного предприятия, который работает именно с данной продукцией (обрабатывает или отпускает тот или иной вид пищевых продуктов), а также с пылью из воздуха, загрязненной водой или льдом, который применяют для хранения, либо при контакте с зараженной тарой [7]. Некоторые продукты, такие как мясо, молоко могут быть заражены токсигенными микробами, если они получены от больного животного.

Люди, которые занимаются реализацией и хранением продовольственных товаров, должны быть владеть информацией, в каких случаях и при каких условиях происходит распространение пищевых заболеваний, что может явиться источниками их возникновения и какие мероприятия необходимо проводить, чтобы предупредить пищевые заболевания [8].

Основная масса пищевых заболеваний, которая распространена среди населения связана с фруктами, орехами, зеленью и овощами. Из вышеперечисленных овощей и фруктов, основную опасность заболевания представляет зелень. На втором месте самым интенсивным источником инфекций является молочная продукция.

Пищевые отравления можно избежать, соблюдая личной гигиены, правила и санитарные нормы приготовления пищи, режим и сроки хранения продуктов, технологию приготовления пищи.

Библиографический список:

1. Биология: Учебное пособие. Часть 1 / Е.М. Романова, Т.М. Шленкина, Л.А. Шадыева, В.Н. Любомирова, М.Э. Мухитова. - Ульяновск, 2017.
2. Биология: учебное пособие. Часть 2 / Е.М. Романова, Т.М. Шленкина, Л.А. Шадыева, В.Н. Любомирова, М.Э. Мухитова. - Ульяновск, 2017.
3. Конова, Л.Б. Патологическая физиология: учебно-методический комплекс. Часть 1 / Л.Б. Конова, Т.М. Шленкина, С.Б. Васина. - Ульяновск, 2008.
4. Экология в общественном питании: учебное пособие. Часть 1 / Е.М. Романова, Т.М. Шленкина, Л.А. Шадыева, Д.С. Игнаткин, В.Н. Любомирова, М.Э. Мухитова. - Ульяновск, 2016.
5. Конова, Л.Б. Патологическая физиология: учебно-методический комплекс. Часть 2 / Л.Б. Конова, Т.М. Шленкина, С.Б. Васина. - Ульяновск, 2008.
6. Экология в общественном питании: учебное пособие. Часть 2 / Е.М. Романова, Т.М. Шленкина, Л.А. Шадыева, Д.С. Игнаткин, В.Н. Любомирова, М.Э. Мухитова. - Ульяновск, 2016.
7. Экология: учебно-методический комплекс. Том 1 / Т.М. Шленкина, Г.Н. Гусаров, Н.А. Любин, С.Б. Васина. - Ульяновская ГСХА, 2007.

8. Экология в пищевом производстве: учебно – методический комплекс / Е.М. Романова, Т.М. Шленкина, Л.А. Шадыева, Д.С. Игнаткин, В.Н. Любомирова. - Ульяновск, 2015.

FOOD PRODUCTS-SOURCES OF DISEASES

Rykhlova G. A., Slinkin A. K.

Key words: *food, pathogenic microorganisms, diseases, germs, infections.*

Food of poor quality can be a source of pathogenic microorganisms that cause various diseases of the gastrointestinal tract. Food infection is a contagious disease, the cause of which is getting food or water. Microbes are able to live on products for a long time, and violation of storage conditions or other factors often contribute to their active reproduction.