

Консультация для родителей

«Пищевые отравления в летний период»

Пищевое отравление летом – распространенное явление не только среди детей, но и среди взрослых. При этом у детей, к сожалению, пищевое отравление встречается чаще. Семейный отпуск на море, отдых ребенка в детском лагере или выходные на даче – во всех вариантах вы можете столкнуться с пищевым отравлением.



Отравления у детей протекают тяжелее, чем у взрослых. И это происходит из-за нескольких физиологических причин:

- все системы органов у детей незрелые;
- очень низкая устойчивость организма к яду;
- у детей яд быстрее проникает в организм;
- быстро происходит обезвоживание организма.

Все пищевые отравления можно разделить на две группы: неинфекционные и инфекционные. В первую войдут те, что вызваны токсичными веществами, ядами, содержащимися, скажем, в лекарствах или несъедобных грибах. Во вторую — спровоцированные вирусами, инфекциями и простейшими.



Факторы, способствующие отравлению:

- Употребление в пищу немытых овощей и фруктов.
- Нарушение сроков и условий хранения продуктов питания.
- Недостаточная по времени термическая обработка продуктов.
- Несоблюдение работниками пищевых производств личной гигиены и правил приготовления пищевых продуктов.

В летний период высокая температура воздуха способствует порче продуктов и, как следствие, распространению микробов, которые вызывают отравления. Наиболее опасными в этом плане продуктами являются: многокомпонентные салаты, в особенности заправленные майонезом; кондитерские изделия, в которых присутствует крем; мясо и колбасные изделия; рыба и морепродукты; молоко и молочные продукты.

Надо четко помнить, чего нельзя делать взрослым при отравлении :

-Нельзя давать ребенку лекарства без назначения врача.

-Нельзя заниматься самолечением.

-Если ребенок жалуется на боли в животе - нельзя давать обезболивающие препараты. Снятие обезболивания затруднит постановку диагноза.

-Нельзя охлаждать или греть больное место без назначения врача.

-Нельзя без консультации врача давать ребенку антидоты.



Отравления можно избежать, если вы будете соблюдать меры предосторожности:

- 1. Тщательно обрабатывайте фрукты и овощи кипятком;**
- 2. Храните еду в холодильнике;**
- 3. Соблюдайте сроками годности продуктов;**
- 4. Употребляйте, готовьте и храните пищу в соответствии с санитарными нормами;**
- 5. Не давайте детям до 5 лет грибы;**
- 6. Не покупать фрукты, ягоды, грибы в сомнительных местах;**
- 7. Нужно употреблять пищу только в проверенных местах;**
- 8. При голоде покупайте продукты герметично запечатанные;**
- 9. Покупайте игры и игрушки от известных производителей, тогда будет больше гарантии, что они не окажутся токсичными;**
- 10. Не оставляйте детей без присмотра;**
- 11. Изучите с детьми виды ядовитых и опасных растений, ягод, грибов;**
- 12. Научите детей, что нельзя есть что попало.**

