

⚠️ TOXINFECȚIILE ALIMENTARE ⚠️

Reguli de bază privind prevenirea toxinfecțiilor alimentare

fie păstrate pe suprafețe ce asigură o temperatură mai mare de 60 grade C până la servire;

- asigurați o prelucrare riguroasă în special carni de vită, de porc, de pasăre, de pește și ouălor. Atenție deosebită pentru ouale de rață care nu trebuie folosite decât după o fierbere foarte intensă;
- nu decongeლაți produsele congelate sub jet de apă caldă și nici la temperatura în alimentată copiilor, bătrânilor și a persoanelor al căror sistem imunitar este afectat;
- temperatura pe care trebuie să o atinga întreaga cantitate de aliment în timpul prelucrării termice (gătirii) nu poate fi mai mică de 70 grade C; nu se recomandă prepararea carni în „sânge”;
- reîncălzirea alimentelor trebuie să se facă, de asemenea, riguros, atingându-se temperatura de 70 grade C.

1. Păstrați curățenia! trebuie să fie riguroasă

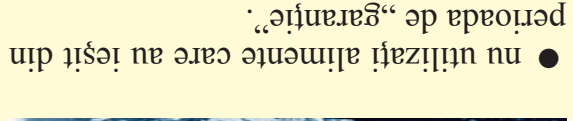
2. Separați materiile prime pentru prepararea alimentelor de mâncărurile deja preparate, în special carnea crudă de vită, porc, pasăre și pește precum și ouăle, de:

- mâncărurile preparate
- alte tipuri de alimente care se consumă fără preparare termică prealabilă (mezeluri, brânzeturi, legume și fructe etc);
- folosiți ustensile și echipamente separate (în special cuțite și blaturi de lemn) atunci când prelucrați materii prime (carne crudă) și alimente deja preparate sau care se consumă fără prelucrare termică;
- pentru păstrarea alimentelor folosiți vase care să nu permită contactul între alimentele nepreparate (carne crudă, ouă) și cele preparate sau care se consumă fără preparare termică.

3. Păstrați alimentele la temperaturi corecte, sigure

- nu lăsați niciodată alimentele, după preparare, la temperatura camerei pentru mult de două ore;
- răciți imediat după preparare toate alimentele găsite, perisabile (care se pot altera), de preferat, la o temperatură de sub 5 grade C;
- alimentele ce urmează a fi servite într-un interval de cel mult două ore de la momentul în care s-a terminat pregătirea (de obicei în sistem colectiv) trebuie să

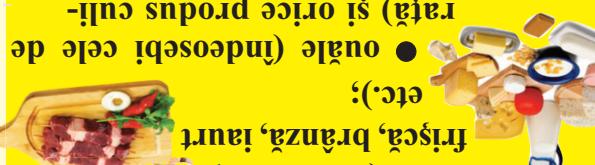
- nu utilizați alimente care au ieșit din perioada de „garanție”;



Boala este provocată de consumul alimentelor contaminate cu bacterii sau

toxinele acestora. acute care apar în izbucniri epidemice, afectând familii sau colectivități întregi, în urma ingerării de alimente contaminate cu bacterii și toxinele acestora.

- carnea și peștele;
- laptele și produsele lactate (smântână, frișcă, brânză, iaurt etc.);
- ouăle (îndosebi cele de rață) și orice produs culinar preparat cu ouă contaminate (prăjituri, înghețată, cremă, maioneză etc.).



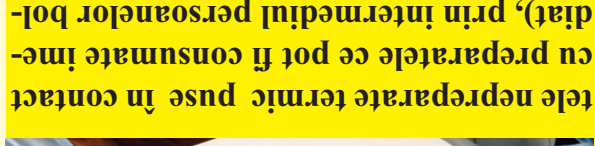
Alimentele pot fi infectate direct:

- de la animalul bolnav;
- în timpul preparării alimentelor prin intermediul ustensilelor folosite, prin manipulare necorespunzătoare (alimente necorespunzătoare.

tele nepreparate termic puse în contact cu preparatele ce pot fi consumate imediat), prin intermediul persoanelor bolnave care prepară alimentele;

● de către vectori (rozătoare, insecte etc.);

● în timpul transportului, în condiții necorespunzătoare.



Toxinfecțiile alimentare sunt boli acute care apar în izbucniri epidemice, afectând familii sau colectivități întregi, în urma ingerării de alimente contaminate cu bacterii și toxinele acestora.



genii cauzali, frecvent: salmonela, stafilococul escherichia coli.

Manifesterile clinice în toxinfecțiile alimentare depind de:

- cantitatea de toxine preformată în alimentul ingerat;
- cantitatea de germeni vii ingerăți cu alimentul consumat.

Manifesterile clinice:

- debut la 4 - 48 ore cu febră 39 - 40 grade Celsius, dureri de cap, amețeli, stare de oboseală, somolență;
- tulburări digestive: dureri abdominale colicative, diaree explozivă apoasă, vărsături alimentare;
- deshidratare accentuată: hipotensiune, tahicardie, oboseală, slăbire musculară, progresivă, mase musculare hipotone, față palidă, ochi infundați în orbite, gură uscată.

