

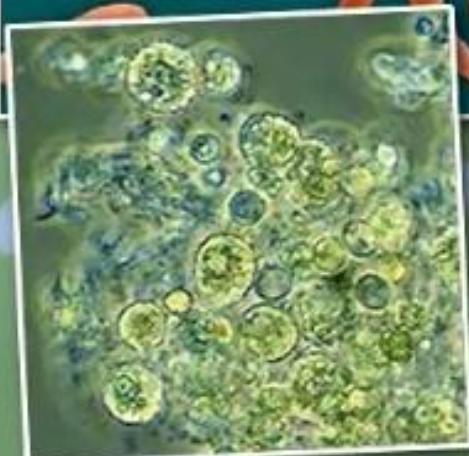
# **ЗАБОЛЕВАНИЯ ОРГАНОВ ПИЩЕВАРЕНИЯ**



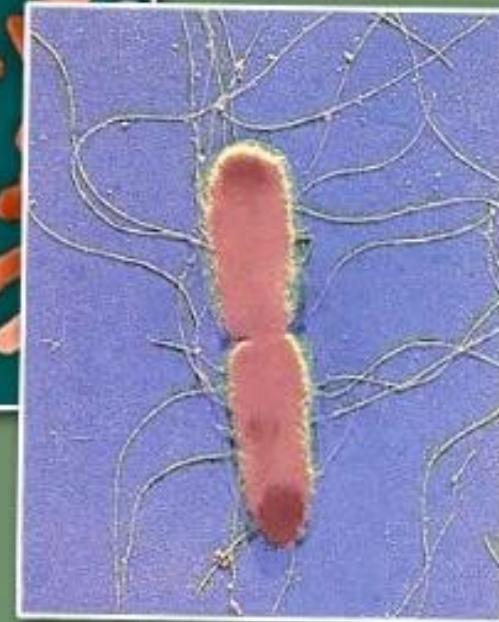
# ЖЕЛУДОЧНО-КИШЕЧНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ



Холерный  
вибрион



Дизентерийная  
амеба



Возбудитель  
брюшного тифа

Микроорганизмы, вызывающие инфекционные  
заболевания.

## Переносчики возбудителей



Мухи и тараканы — переносчики возбудителей  
желудочно-кишечных заболеваний

# Меры предупреждения желудочно-кишечных и глистных заболеваний



Такие продукты как мясо, рыба, хлеб должны готовиться на разных разделочных досках

# ПРОФИЛАКТИКА КИШЕЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

- следить за чистотой рук
- тщательно мыть овощи и фрукты
- держать еду в закрытой посуде
- уничтожать тараканов и мух
- не пить сырую воду
- не есть непрожаренные рыбу и мясо



Мойте овощи и фрукты



Мойте руки



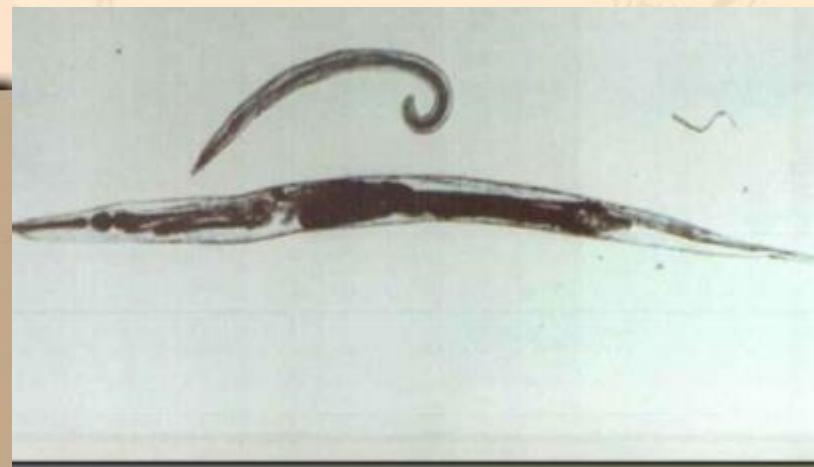
Уничтожайте насекомых - переносчиков кишечных инфекций



Употребляйте в пищу хорошо прожаренное мясо

# ГЛИСТНЫЕ

аскарида



острица



свиной цепень

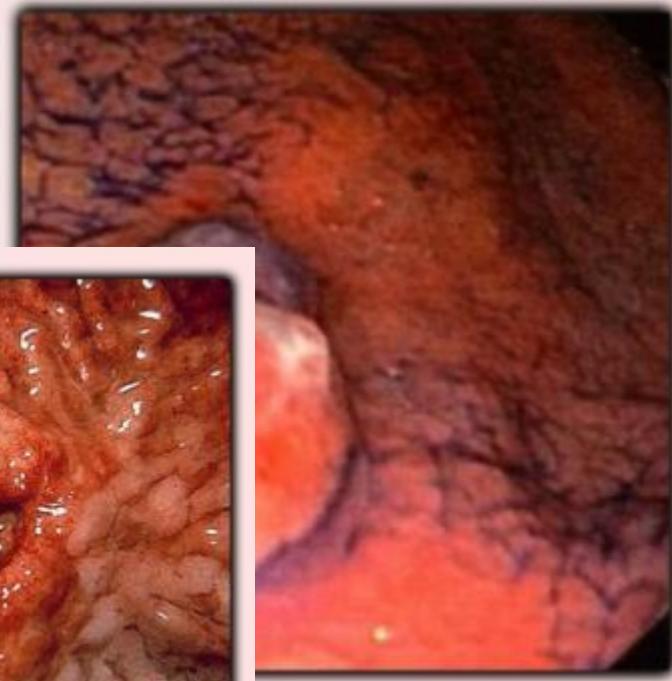


бычий цепень

# ВЛИЯНИЕ АЛКОГОЛЯ НА ПИЩЕВАРЕНИЯ

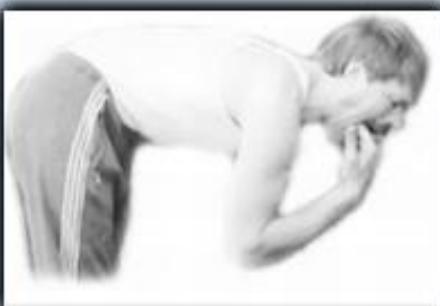


рак желудка



# Пищевые отравления

- 1) Промыть желудок;
- 2) выпить крепкого сладкого чая;
- 3) лечь в постель



**Симптомы:** тошнота, рвота, боли в животе, расстройство кишечника, слабость

Чтобы промыть желудок, надо маленькими глотками выпить около 2-х литров чуть теплой воды. После чего указательным и средним пальцами правой руки раздражать корень языка, пока вода с пищей не выйдет наружу. Процедуру повторять, пока не будет выходить чистая вода.

## Первая помощь при отравлении

Промыть желудок.

Вызвать рвоту.

Положить грелку к ногам и рукам.

Дать обильное горячее питье.

## Правила гигиены



**Важно соблюдать чистоту  
и правила гигиены в жилых  
помещениях**

# **ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ**

## **Параграф № 35**

