

العلوم والبيئة

الفصل الأول

الأمراض

اعداد :- محمد بن علي بن راشد الإسماعيلي

معلم مادة العلوم والبيئة

مدرسة :- مالك بن فهم ( ١١ - ١٢ )

# مكافحة التسمم الغذائي

afidri.com

اعداد :- محمد بن علي بن راشد الإسماعيلي

معلم مادة العلوم والبيئة ، مدرسة :- مالك بن فهم ( ١١١ - ١٢ )

## مكافحة التسمم الغذائي

- نسمع بين الفينة والأخرى عن حالات تسمم غذائي في مناطق مختلفة من العالم ، يا ترى ما أسباب هذا التسمم ؟
- سبب التسمم الغذائي بكتيريا عنقودية أو عسوية تعمل على إفساد الطعام وتسميمه .
- من حالات التسمم الغذائي أكل اللحم والدواجن والبيض غير المطبوخ بشكل صحيح .
- من أعراض التسمم الغذائي حالة اضطراب في المعدة والأمعاء مصحوبة بحالات الإسهال ، وحمى ، والتقيؤ ، وصداع شديد ، و تصلب في الرقبة ، و آلام في المفاصل ، ودوخة رأس ( الدوار ) .

## مكافحة التسمم الغذائي

- يتم مكافحة التسمم الغذائي بطرق الآتي :-
  ١. ارتداء قفازات مطاوية عند تحضير الطعام .
  ٢. تنظيف الأواني ومكان أعداد الطعام .
  ٣. تغيير فوط التنظيف يوميًا .
  ٤. استخدام إسفنجة معقمة لتنظيف الأطباق .
  ٥. تخزين الطعام بطريقة صحية .

## طرق حفظ الطعام

العمليات والتأثير	الطريقة
تزال الرطوبة من الأغذية المراد حفظها بحيث لا تتمكن مسببات الأمراض من النمو والتكاثر .	التجفيف
يتم غلي العلب بالماء الساخن لقتل كل مسببات الأمراض ، ثم تملأ بالطعام ، ثم تغلق بإحكام كي تصبح خالية من الهواء .	التعليب
يزيل الرطوبة من الخلايا ، ويجعل درجة الحموضة غير ملائمة لنمو البكتيريا .	التمليح
يسبب خمول البكتيريا ويمنعها من النمو .	التبريد

## طرق حفظ الطعام

العمليات والتأثير	الطريقة
يبطئ من معدل نمو البكتيريا .	التجميد
تحد بعض المواد الصناعية مثل الإضافات الكيميائية من نمو البكتيريا .	الإضافات الكيميائية
تحتاج غالبية البكتيريا إلى الهواء كي تعيش لأنها تحتاج إلى الأكسجين ، وبتفريغ الهواء يتم إخراج الأكسجين الذي يساعد على نموها ، ولسوء الحظ بعض البكتيريا تنمو في غياب الأكسجين أي تتنفس لا هوائيا .	التعليب بإفراغ الهواء
تعريض الطعام للإشعاع الذي يدمر الميكروبات ، ويمكن بذلك حفظ الطعام لمدة طويلة .	الإشعاعات

## طرق حفظ الطعام

الطريقة	العمليات والتأثير
البسترة	لا تعيش البكتيريا في درجات حرارة أعلى من (65 °C) ، وتتضمن العملية تسخين الطعام لدرجة عالية لمدة معينة ثم تبريده بسرعة شديدة والاحتفاظ به مبردًا ، حيث يتم تدمير البكتيريا الضارة بدون تغيير النكهة أو تعديل القيمة الغذائية للطعام .
تخليل الطعام	للبيكتيريا مدى معين من درجة الحموضة بحيث يمكنها النمو والتكاثر ، وتتضمن تشبع الطعام بالخل والتوابل ، والخل هو الحمض الذي في الطعام ، ويخفض تحت المستوى الذي تنمو به البكتيريا .
التسكير	إضافة السكر المركز إلى بعض المواد الغذائية تبطئ نمو البكتيريا مثل المربى .

## المحافظة على نظافة المستشفيات

- للمستشفيات أهمية فيما يتعلق بالأمراض ، فهي الأماكن التي يذهب إليها الناس لعلاج الأمراض ، ونتيجة لذلك فهناك الكثير من مسببات الأمراض تتمركز في مساحة صغيرة .
- المحافظة على نظافة المستشفيات تتضمن التالي :-
  ١. الاهتمام بنظافة المرضى .
  ٢. توفير ماء الشرب النظيف .
  ٣. تضييد الجروح لمنع انتشار العدوى من مريض لآخر .
  ٤. الاهتمام بتنظيف وتعقيم أدوات الجراحة وأيدي الجراحين .
  ٥. تعقيم وتنظيف الجروح .



## المحافظة على نظافة المستشفيات

• طرق التعقيم تتضمن التالي :-

١. ضمادات معقمة للاستعمال الواحد للحماية بعد العملية .

٢. تعقيم الأدوات والأقنعة والملابس المستخدمة في الجراحة .

٣. تنظيف أيدي الجراحين قبل وبعد الجراحة .

٤. يستخدم كل طاقم الجراحة قفازات وأغطية وأس وغطاء أحذية ذات استعمال واحد خلال العملية الجراحية .

٥. استخدام المطهرات مثل ( اليود ، الكحول ) على جلد المريض حول المنطقة التي تم شقها .

٦. تنظيف كل الأسطح بالمستشفى باستخدام المنظفات الكيماوية مثل ( الكلور ، الصابون ضد البكتيريا ، والمبيض ) .

٧. عدم تشجيع زيارة المرضى في المستشفى للشخص مصاب بزكام ، أو انفلونزا ، أو عدوى أخرى .