

Самостійна робота № 2

Розділ 2. Основи епідеміології. Санітарна мікробіологія..

Тема: Мухи і гризуни – носії мікробів. Захворювання, які передаються людині від тварин. – 2 год.

Мета: вивчити наскільки мухи і гризуни являються носіями мікробів і ознайомити студентів з захворюваннями, які передаються людині від тварин..

Вид контролю: усне опитування.

Міжпредметні зв'язки: технічна мікробіологія, біохімія вина, технологія виноробства, ТХК виробництва.

Використана література:

1. Й.С. Білоруська, Основи мікробіології, санітарії та гігієни, - К – «Техніка», 2003. стор. 90 - 91
2. А.Ю. Жвирблянская, О.А. Бакушинская, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М. – Легкая и пищевая промышленность. – 1983. стор. 80
3. Т.И. Полуторнова, А.В. Шведова, Производственная санитария и санитарно-технические устройства предприятий пищевой промышленности, - М – « Пищевая промышленность» 1979. стор. 24 – 27

Питання для контролю:

1. Які джерела інфекції на виробництві?
2. Хто такі бактеріоносії?
3. Які захворювання передаються виключно від хворих тварин?
4. Яким чином мухи забруднюють харчові продукти?
5. Яким чином гризуни забруднюють харчові продукти?
6. Що вивчає наука епідеміологія?

Методичні вказівки:

При самостійному вивченні матеріалу студентам слід чітко знати, що джерелом інфекції є живий організм, в якому збудник знаходить найбільш сприятливі умови для своєї життєдіяльності і розмноження і звідки ві потрапляє в навколишнє середовище.

При вивченні матеріалу слід знати, що в умовах харчових виробництв велику роль як переносіями інфекцій мухи і гризуни. Мухи є типовими механічними переносіями мікробів. Біологічні особливості мух посилюють їх роль у цьому відношенні. Лапки мух, хоботок і задня частина брюшка покриті волосками, що сприяє переносу мікробів і яєць глистів.

Роль мух як переносіїв заразних інфекцій очевидна і підтверджується наростанням кишкових інфекційних захворювань в жаркі місяці року, коли складаються найбільш сприятливі умови для розвитку мух.

Ніколи не забувати, що особливу шкоду на харчових виробництвах гризуни (миші, криси). Вони можуть забруднювати харчові продукти збудниками харчових інфекцій, а також мікробами туляремії, інфекційної жовтухи та інших захворювань. Прориваючи підземні ходи між вигрібними ямами знаходять для себе джерела харчування, гризуни забруднюють своє тіло нечистотами і відбросами. Приходячи в подальшому в доторкання з харчовими продуктами в місцях їх виробництва і зберігання, гризуни можуть забруднювати їх хвороботворними мікробами.