

Ministry of Education and Science of Ukraine

**National University
of Food Technologies**

83
**International scientific
conference of young scientist
and students**

**"Youth scientific
achievements to the 21st
century nutrition
problem solution"**

April 5-6, 2017

Part 2

Kyiv, NUFT 2017

Зміст

12. Обладнання харчових, біотехнологічних та фармацевтичних виробництв.....	8
12.1. Обладнання харчових, фармацевтичних та біотехнологічних виробництв.....	9
12.2. Технологічне обладнання та комп'ютерні технології проектування.....	67
13. Машини та технології пакування.....	101
14. Машинобудування та інженерна графіка.....	127
14.1. Якість, надійність та довговічність обладнання харчових підприємств.....	128
14.2. Інженерної графіка.....	136
15. Процеси та апарати харчових виробництв.....	154
16. Енерго- і ресурсощадні технології.....	183
17. Енергетичне обладнання, системи тепло-електропостачання промислових підприємств.....	207
17.1. Промислова теплоенергетика.....	208
17.2. Електропостачання промислових підприємств.....	226
17.3. Електротехніка.....	240
18. Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології.....	252
18.1. Інноваційні рішення для інтегрованих автоматизованих систем управління.....	253
18.2. Автоматизоване управління технологічними процесами.....	264
18.3. Інформаційні технології.....	278
19. Безпека життєдіяльності.....	312
20. Фізико-математичні і хімічні основи технологічних процесів.....	335
20.1. Фізика.....	336
20.2. Вища математика.....	353
20.3. Загальна і неорганічна хімія.....	374
20.4. Синтез та дослідження органічних речовин.....	387
20.5. Фізична і колоїдна хімія і хімічна технологія.....	404
20.6. Аналітична хімія.....	439

15. Небезпеки на кухні: як уникнути харчових отруєнь?

Дарина Ткач, Віра Заєць

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Усі знають, що треба мити руки перед їжею, але небезпеки можуть підстерігати там, де ви й не очікуєте. Мало хто знає, що нервова збудливість, дратівливість, гастрит, виразка, проблеми з кишківником, захворювання печінки, алергія, артрити, підвищена вага, діабет - це далеко не весь список небажаних наслідків співмешканців в організмі.

Матеріали і методи: Головною метою визначення небезпеки на кухні – це проаналізувати види, причини, симптоми, методи та поради, як уникнути харчове отруєння. Методи визначення харчового отруєння:

- проаналізувати симптоми харчового отруєння;
- проаналізувати причини харчового отруєння;
- визначити способи уникнення або запобігання харчового отруєння

Результати та обговорення. Харчове отруєння - захворювання, яке виникає при вживанні в їжу інфікованих (недоброякісних, неправильно приготованих або неправильно що зберігалися) продуктів, як правило, тваринного походження (м'яса, риби, ковбасних виробів, м'ясних і рибних консервів, майонезу, молока та виробів з нього - крему, морозива і т.д.). Харчові отруєння поділяються на три групи:

- мікробного походження (токсикоінфекції);
- немікробного (отруєння продуктами з вмістом отруйних хімічних сполук, наприклад, грибами);
- з невстановленими причинами.

Симптоми харчового отруєння: загальне нездужання; бурчання в животі; нудота; блювота; частий рідкий стілець - у вигляді рисового відвару, з домішками слизу, іноді з прожилками крові; болі, різі в животі. Методи, які допоможуть уникнути або запобігти харчове отруєння:

- Дотримуватись чистоти у жилому приміщенні, оскільки деякі види бактерій чудово уживаються із побутовим пилом.
- При покупці продуктів харчування потрібно звертати увагу на умови їх зберігання, терміни реалізації, зовнішній вигляд.
- Не купувати продукти на стихійних ринках, у місцях, непридатних для торгівлі, не обладнаних холодильними установками, тощо.

Висновок. Отже, щоб уникнути харчових отруєнь в закладах ресторанного господарства потрібно дотримуватись певних правил. Профілактика — це основний захід, що допоможе убезпечити себе та своїх близьких від харчової токсикоінфекції. Харчове отруєння — це на 90% неухважність, недотримання санітарії самою людиною.

Література

1. Т.В. Шленская, Є.В. Журавко. Санітарія та гігієна харчування, 2004
2. <http://harchi.info/articles/harchovi-otruyennya>