

ÉTELFERTŐZÉS ÉTELMÉRGEZÉS ÉLELMISZER ROMLÁS

Ételfertőzés: fertőzött állatok, esetleg embertől megfertőzött élelmiszerek okozzák.

Emerről emberre is terjed ! Okozzák vírusok /hepatitis, száj- és körömfájás, influenza baktériumok / vérhas, hastífusz, gümőkór, kolera /

/ okozhatja vírussal kisebb, még örökítő anyaga sincs, a PRION. -kerge marhakór

Ez egy fehérje molekula, amely megváltoztatja az emberi fehérje szerkezetét, az

immunrendszer sem ismeri fel. Eredménye a szivacsos agyvelőgyulladás /

Csak állatorvos által ellenőrzött hús kerülhet feldolgozásra!

Ételmérgezés - méreganyag az élelmiszerben. Érzékszervileg nem érzékelhető.

Baktériumok által termelt mérgek / toxinok./

Penészgombák mikotoxinjai

Mérges gombák toxinjai

Mérgező növények /csírázó burgonya -szolanin, csonthéjasok magja – amigdalín/

Állati mérgek / nem élő rákok, kagylók mérgei /

Növényvédő szerek / permetezés / - meg kell várni a lebomlásukat -, rovarölő szerek

Technológia / égett zsírok, olajok, helytelen mosogatás /

Környezeti mérgek / ólom /levegő/, higany /tengervizek/, arzén /talajvíz/

Egyedi /1-5 fő/, csoportos /5-30 fő/, tömeges / 30 fölötti megbetegedés

Néhány fajlagos / azonosítható tünetekkel járó / baktérium okozta ételmérgezés

Botulizmus. A legsúlyosabb, 12-36 óra lappangás, hányás, hasmenés, kettős látás bénulás és halál lehet a vége. Nagyon ellenálló, a földben jelen lévő baktérium toxinja okozza / földesáru /

Sztafilokokkusz. Hányás, hasmenés. Húsokban, tejben elszaporodott baktériumok toxinjai okozzák.

Szalmonella Gyomor- és bélhurut. Fertőzött tojás vagy hús toxinjaitól. Főzéstől, sütéstől elpusztul.

Élelmiszer romlás. Érzékszervileg tapasztalható elváltozásokkal jár. Szín , íz- és szag-, állományváltozás / nyúlós, zavaros/

Biológiai - rothadás, penészesedés, rágcsáló, rovar, féreg által okozott elváltozásokkal

Fizikai - ütődés, fagyás, fénysugár / zsírok avasodása /, páratartalom / liszt, fűszerek /

Kémiai – oxidáció, szöveti enzimek túlzott tevékenysége / fülledés /

Megelőzés : Szakosított raktározás, áruk útja / nyersanyag nem keresztezheti a késztermékek útját / hűtési hőmérsékletek betartása, technológiai előírások betartása , személyi higiénia, takarítás,

RAKTÁROZÁS

A szakosított raktározásnak, tárolásnak meghatározó szerepe van.

Szakosított raktározás. Az élelmiszerek egymást nem szennyezhetik.

Szakosított hűtőtárolás. A nyersanyagok eltarthatósága, hűtés igénye különböző, valamint a fentiek miatt is bizonyos nyersanyagokat elkülönített hűtőben tárolunk.