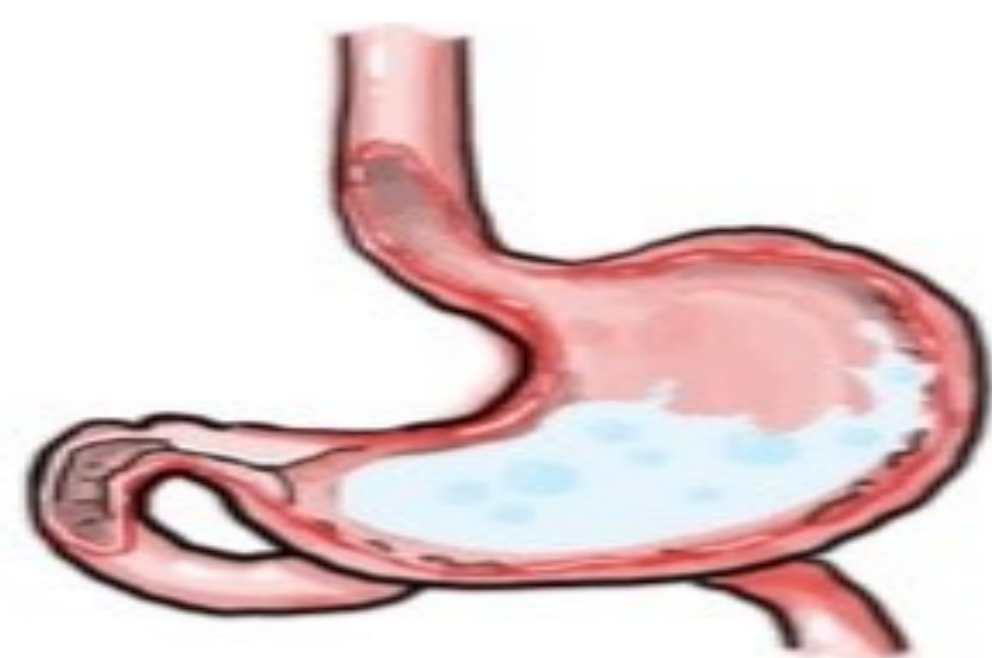


TROVANJE HRANOM

KADA? →

1 do 36 sati nakon konzumiranja kontaminiranog sadržaja



Food!



SIMPTOMI

abdominalni bolovi
povraćanje
proljevanje
povišena tjelesna temperatura

Uzročnici

- toksini koji se prilikom neprimjerene pripreme i pohrane namirnica nađu u hrani (šigele, salmonelle, stafilokoki, *E. coli*)
- virusi, protoza i crijevni nametnici (oblici - *Nematodes* i trakavice - *Cestodes*)
- kemikalije (insekticidi i herbicidi)
- metali (su olovo, živa i kadmij)
- otrovne biljke (velebilje i gljive)
- drugi kontaminanti (mikrotoksini, ostaci lijekova ...)

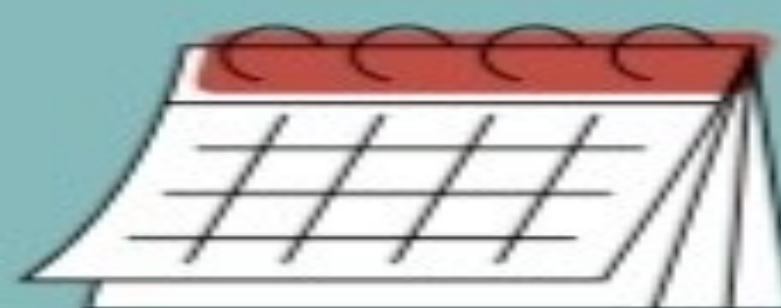


Zaštita

1. Higijena i čistoća
2. Termička obrada hrane
3. Pravilno skladištenje namirnica

Trajanje

1 - 7 dana



Kolera

Salmonela

- nametnici parazitiraju u tijelu ptica i sisavaca
- ulaze kroz usta zaraženom hranom
- naseljavaju u crijevu
- uzrokuju upale i infekcije



Liječenje

1. Konzumiranje neiritabilne hrane (dvopek, riža i sl.)
2. Nadoknada tekućine i elektrolita (npr. rehidromiks)
3. Obnova crijevne mikroflore (PROBIOTICI)

Botulizam

Luka Pugar, Matej Futivić, 8.r., Štefica Škrlec prof.,
Osnovna škola Zlatar Bistrica, Krapinsko-zagorska županija.

