

Ефремов Александр Юрьевич

канд. пед. наук, доцент

Прошина Диана Александровна

студентка

Центральный филиал

ФГБОУ ВО «Российский государственный

университет правосудия»

г. Воронеж, Воронежская область

ПСИХОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

Аннотация: как отмечают авторы данной статьи, пища является одной из основ в жизни как источник энергии для жизнедеятельности человека. Психологические (физиологические) механизмы питания требуют знаний технологических особенностей изготовления пищевых продуктов, их хранения и использования. Неготовность или незнание необходимых правил могут стать источником болезней и отравления.

Ключевые слова: пищевые отравления, профилактика отравления.

С развитием химии, в промышленности, сельском хозяйстве, медицине и в быту человеком стали широко использоваться продукты химического производства, которые при определенных условиях могут иметь негативные последствия. Ядовитые химикаты, содержащиеся в продуктах питания, часто становятся причиной пищевого отравления [4, с. 76].

В настоящее время, наиболее часто пищевым отравлениям подвержена молодежь, особенно в летнее время. Именно летом, как правило, во время жары, молодежь любит отдыхать на речке, забывая соблюдать простые правила гигиены и меры предосторожности при купании, что становится причиной различных видов отравлений.

Актуальность проблемы исследования наиболее распространённых пищевых отравлений обусловила постановку трех естественнонаучных задач: составление тезауруса ключевых понятий предмета исследования; определение физиологических особенностей негативного воздействия пищевых отравлений на организм человека и проведение диагностического эксперимента по выявлению причин и последствий пищевых отравлений молодёжи.

Решение первой задачи показало, что «наиболее распространённые пищевые отравления» возникают в результате химико-биологических процессов в результате внешних воздействий потребляемых токсинов. Отравление возникает при употреблении в пищу продуктов, заражённых патогенными микробами, содержащими химические токсины, ядовитых растений и животных и избытка синтетических химических веществ [4, с. 74].

Предупреждение (профилактика) пищевых отравлений представляет собой психологическую подготовку по предупреждению пищевых отравлений, как фактора риска [1].

Ключевым термином исследования является «пищевое отравление» – опасное заболевание, которое может нести в себе физиологическую и психологическую травму в виде различных расстройств и фобий. Последствия пищевых отравлений могут оставаться в организме человека всю оставшуюся жизнь [2].

Решение второй задачи показало, что любое пищевое отравление можно отнести к одной из двух групп – микробное и немикробное. Первая группа, это отравления, которые вызваны посторонними бактериями при попадании в организм человека. Вторая группа, это отравления, которые вызваны попаданием токсических веществ с пищей. Помимо этого, ко второй группе можно отнести также отравления ядовитыми растениями и животными и отравления химическими веществами различных категорий [6, с. 64]. Пищевые добавки – один из ярких примеров химических веществ. Производители активно используют различные добавки в пищевой промышленности, в целях улучшения вкуса продукта, его длительному сохранению или созданию привлекательного вида. По-

этому, приобретая современные продукты питания, необходимо уточнять содержание в них пищевых добавок. И конечно, современный человек должен знать название (обозначение) тех пищевых добавок, которые запрещены к использованию, т.к. содержат токсины или вещества, разрушающие организм [3].

Причины пищевых отравлений разнообразны и, в частности, возникают по халатности человека. Самой простой является несоблюдение правил гигиены и мер предосторожности, а самой частой, употребление продуктов, содержащих в себе вредные химические вещества.

После наступления отравления нужно сразу обращаться за медицинской помощью, в противном случае, последствия, которые вызывают отравления, наносят большой ущерб организму и остаются в нём на всю жизнь. Например, сальмонеллы – это причина артритов; при ботулизме происходит поражение нервной системы, ослабление зрения, глотания, даже может наступить паралич мышц. Если такому больному вовремя не назначить правильное лечение, то дело доходит и до летального исхода. Во время рвоты и диареи организм теряет много жидкости, поэтому очень важно её постоянно пополнять (лучший способ – это пить большое количество минеральной негазированной воды) [5, с. 504].

Для решения третьей задачи (проведение диагностики по выявлению причин и последствий пищевых отравлений молодёжи) необходимо представлять те последствия перенесенных пищевых отравлений, проявляемых наиболее часто [6, с. 14]: дисбактериоз кишечника; хронические воспалительные заболевания кишечника; хронические гастриты; язвенная болезнь желудка; почечная недостаточность; пищевая аллергия; гипертоническая болезнь; артриты; ожирение; сахарный диабет; повышенная нервная возбудимость; иммунодефицитные состояния.

Целью диагностического эксперимента будет выявление причин пищевого отравления и показание, какие могут быть последствия отравления на организм человека. Для проведения диагностики планируется изучение типичных случаев отравлений с различными психологическими или правовыми последствиями.

Таким образом, к пищевым отравлениям не нужно относиться как к легкому заболеванию, лечение всегда должно проводиться по назначению и под контролем врача, так как в дальнейшем после пищевого отравления могут возникать весьма серьезные и неприятные последствия для организма человека, которые дают о себе знать всю последующую жизнь. Они могут стать причиной различных патологий, а в некоторых случаях даже приводят к летальному исходу.

Список литературы

1. Академик: Словари и энциклопедии на Академике / Медицинская энциклопедия. Профилактика [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://dic.academic.ru/dic.nsf/enc_medicine/25245/Профилактика (дата обращения: 19.02.2016).
2. Большая медицинская энциклопедия / Гл. ред. Б.В. Петровский. – М.: Советская энциклопедия, 1982. – 528 с.
3. Ефремов А.Ю. Использование пищевых добавок в продуктах питания / А.Ю. Ефремов, А.К. Шагаева // Научные исследования: от теории к практике. – 2015. – Т. 2. – №2 (3). – С. 432–433.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст]: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2002. – 184 с.
5. Сумин С.А. Неотложные состояния [Текст]: Учеб. пособие / С.А. Сумин. – М.: МИА, 2013. – 772 с.
6. Ющук Н.Д. Инфекционные болезни [Текст]: Учеб. / Н.Д. Ющук, Ю.Я. Венгеров. – М.: Медицина, 2003. – 544 с.