

تم تحميل هذا الملف من موقع المناهج العُمانية



*للحصول على أوراق عمل لجميع الصفوف وجميع المواد اضغط هنا

<https://almanahj.com/om>

* للحصول على أوراق عمل لجميع مواد الصف الثاني عشر اضغط هنا

<https://almanahj.com/om/12>

* للحصول على جميع أوراق الصف الثاني عشر في مادة علوم وبيئة ولجميع الفصول, اضغط هنا

<https://almanahj.com/om/12environment>

* للحصول على أوراق عمل لجميع مواد الصف الثاني عشر في مادة علوم وبيئة الخاصة بـ الفصل الأول اضغط هنا

<https://almanahj.com/om/12environment1>

* لتحميل كتب جميع المواد في جميع الفصول للـ الصف الثاني عشر اضغط هنا

<https://almanahj.com/om/grade12>

* لتحميل جميع ملفات المدرس محمود عبد الحلیم مصطفى أبو هلال اضغط هنا

للتحدث إلى بوت على تلغرام: اضغط هنا

https://t.me/omcourse_bot

الدرس السابع :- مكافحة التسمم الغذائي /



⇐ سبباته :- بكثرة تناول عقوديه أو عشويه .

⇐ أعراضه :- ① القيء .

② الإسهال .

⇐ أسبابه :- ③ تخزين و تناول النامس للطعام دون غسل أيديهم بلونه صحيحه .

⇐ طرق المكافحة :- ④ ارتداء قفازات مطا طيه . ⑤ استخرا م الإمتحان المعقم لتطهير الأيدي .

⑥ تنظيف أواني الطعام .

⑦ تغيير قفوط التنظيف يوميا .

⑧ المحافظة على نظافة المستشفيات

⑨ تخزين الطعام بطريقة صحيه .

⑩ و ستكلم عن طريقته بالتفصيل :-

أولا / المحافظة على نظافة المستشفيات :-

- تكررها :- هي أماكن يذهب إليها الناس لعلاج الأمراض حيث تتمركز الكبرمة مسببات الأمراض في تلك المساحة الصغيره (علا) .

- طرق المحافظة عليها :- ① نظافة المرضى .

② تفصيد الجروح لمنع انتشار العدوى كما هو مرئيه

③ توفير ماء السرب النظيف .

④ تعقيم و تنظيف الجروح .

⑤ تعقيم أدوات الجراحه و أيدي الجراحين .

- طرق التعقيم :-

① فمادات معقمه للاستعمال الواحد (علا) للحماية بعد العمليه .

② تعقيم الأدوات والأقنعه والملابس المستخدمه في الجراحه .

③ تنظيف أيدي الجراحين قبل و بعد الجراحه .

④ استعمال قفازات وأغطية رأس و غطاء أهدية ذات الإستعمال الواحد خلال العمليه الواحده .

⑤ إستخدام المطهرات (اليود ، الكحول) على جلد المريض حول منطقه الجراحه .

⑥ تنظيف كل أسطح المستشفيات باستخدام المنظفات (اليود ، الهابويه ، الكلور ، المبيد) .

⑦ عدم زيارة المرضى ثم المستشفى للشخص المصاب

بزيكهم أو انقلونزا أو عدوى أخرى .



الطريقة	العمليات والتأثير
التجفيف	تزال الرطوبة من الأغذية المراد حفظها بحيث لا تتمكن مسببات الأمراض من التكاثر والنمو .
التعليب	يتم غلي العلب بالماء الساخن لقتل كل مسببات الأمراض، ثم تملأ بالطعام، ثم تغلق بإحكام كي تصبح خالية من الهواء .
التمليح	يزيل الرطوبة من الخلايا، ويجعل درجة الحموضة غير ملائمة لنمو البكتيريا
التبريد	يسبب خمول البكتيريا ويمنعها من النمو .
التجميد	يبطئ من معدل نمو البكتيريا .
الإضافات الكيميائية	تحد بعض المواد الصناعية مثل الإضافات الكيميائية من نمو البكتيريا .
التعليب بإفراغ الهواء	تحتاج غالبية البكتيريا إلى الهواء كي تعيش لأنها تحتاج إلى الأكسجين، وبتفريغ الهواء يتم إخراج الأكسجين الذي يساعد على نموها ، ولسوء الحظ بعض البكتيريا تنمو في غياب الأكسجين أي تتنفس لا هوائيا
الإشعاعات	تعريض الطعام للإشعاع الذي يدمر الميكروبات، ويمكن بذلك حفظ الطعام لمدة طويلة .
البسترة	لا تعيش البكتيريا في درجات حرارة أعلى من ٦٥° ، وتتضمن العملية تسخين الطعام لدرجة عالية لمدة معينة ثم تبريده بسرعة شديدة والاحتفاظ به مبردا ، حيث يتم تدمير البكتيريا الضارة بدون تغيير النكهة أو تعديل القيمة الغذائية للطعام .
تخليل الطعام	للبكتيريا مدى معين من درجة الحموضة بحيث يمكنها النمو والتكاثر، والتخليل يتضمن تشبع الطعام بالخل والتوابل. والخل هو الحمض الذي في الطعام، ويخفض تحت المستوى الذي تنمو به البكتيريا .
التسكير	إضافة السكر المركز إلى بعض المواد الغذائية تبطئ نمو البكتيريا مثل المربى .