

Ռ.Գ. Ղարիբյան

ՄՆՆԴԱՅԻՆ ԹՈՒՆԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ԿԱՆԽԱՐԳԵԼՈՒՄԸ ՀԱՆՐԱԿՐԹԱԿԱՆ ԴՊՐՈՑՆԵՐՈՒՄ, ՈՐՊԵՍ ԴՊՐՈՑԱԿԱՆԻ ԿԵՆՍԱԲԱՆԱԿԱՆ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹԱՆ ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ ԿԱՐԵՎՈՐԱԳՈՒՅՆ ԲԱՂԿԱՑՈՒՑԻՉ

Կենսաբանական անվտանգության ապահովումը Հայաստանի Հանրապետության ազգային անվտանգության առաջնահերթություններից է, որը խարսխվում է մարդու կյանքի և առողջության պաշտպանության վրա, նպատակաուղղված է քաղաքացու, հասարակության և պետության բնականոն գործունեության ապահովմանը:

Մենդային թունավորումը բազմապարճառային թունավորում է, ունի բազմազան ախտանիշներ և կարող է բերել ամենածանր հետևանքների:

Մենդային թունավորումների կանխարգելումը հանրակրթական դպրոցներում հանդիսանում է կենսաբանական անվտանգության մշակույթի բաղկացուցիչ և կարևորագույն գործընթաց:

Առանցքային բառեր. սենդային թունավորում, կանխարգելում, հանրակրթական դպրոց, կենսաբանական անվտանգության մշակույթ:

Մենդային թունավորումներն այնպիսի հիվանդություններ են, որոնք առաջանում են բակտերիային, սնկային թույներ պարունակող կամ քիմիական թունավոր խառնուրդներով աղտոտված սննդամթերքների օգտագործումից: Կերակուրների ոչ ճիշտ մշակման և պատրաստման դեպքում մանրէները չեն ոչնչանում: Մանրէների քանակությամբ պայմանավորված, այսինքն, աղտոտվածության աստիճանով, կարող է զարգանալ սենդային թունավորումը: Հանրաճանաչ մթերքների մեծ մասը ոչ պատշաճ մշակման դեպքում կարող է հրահրել թունավորումներ, օրինակ՝ թռչնի կամ կենդանիների հում միսը, հում ձուն, թունավոր և անհայտ սնկերը, հում կաթը, մրգերի կամ բանջարեղենի մեջ պարունակվող պեստիցիդները և, նույնիսկ, չեռացրած ջուրը:

Մենդային թունավորումներն անվանվում են սենդային ինֆեկցիաներ, երբ թունավորման երևույթների զարգացմանը մասնակցում են օրգանիզմ ներթափանցած կենդանի մանրէներ, և տոքսիկոզներ, երբ թունավորումը պայմանավորված է սննդամթերքի մեջ մանրէի արտադրած թույներով (օրինակ՝ բոտուլիզմ, ստաֆիլակոկային թունավորումներ և այլն) [1]:

Մենդային թունավորման դեպքերը հաճախակի գրանցվում են նաև հանրակրթական դպրոցներում: Սա արդիական հիմնախնդիր է հանդիսանում երեխաների առողջության պահպանման տեսանկյունից, հատկապես ներկայիս աշխարհաքաղաքական իրավիճակում, կապված՝ միգրացիոն մեծ հոսքերի հետ: Մենդի մեջ պարունակվող ախտածին օրգանիզմներն այսօր լայնորեն տարածվում են սննդամթերքի միջկապակցված գլոբալ շղթայի շնորհիվ, որը պայմանավորում է սենդային ծագման հիվանդությունների տեղը և տարածվածության աստիճանը: Ուրբանիզացման բարձր մակարդակն ավելացնում է նմանատիպ հիվանդությունների ռիսկը, քանի որ քաղաքաբնակ երեխաներն առավել հաճախ են ստիպված լինում տանից (այդ թվում և դպրոցում) դուրս սնունդ ուտել, որը կարող է պահպանված և պատրաստված չլինել սննդամթերքի անվտանգության կանոններին համապատասխան:

Հանրակրթական դպրոցներում սննդային թունավորումների կանխարգելման հարցերը բնական են, ավելի պատասխանատու են և պահանջում են բոլոր օղակների մասնակցությունը՝ առողջապահության մարմիններ, դպրոցի ղեկավարություն և ուսուցիչներ, ծնողներ, ինչպես նաև բարձր դասարանցիներ: Աշակերտներին սննդամթերքի անվտանգության կանոնների տեղեկացումը կարող է մեծ քայլ լինել այսօր և ապագայում սննդամթերքի անվտանգության պահպանման ուղղությամբ: Նման դասընթացների ներմուծումը դպրոցական ծրագիր կարող է մեծապես նպաստել աշակերտների և նրանց ընտանիքների առողջության պահպանմանն ու անվտանգության մշակույթի ձևավորմանը:

Սննդային թունավորումներին բնորոշ են հետևյալ երևույթները՝ հիվանդության սուր կտրուկ սկիզբը, սննդային թունավորումների մեծ մասի սուր, կարճատև ընթացքը, հիվանդությունների կապը միևնույն սննդամթերքի կամ կերակրատեսակների ընդունման հետ, սննդամթերքի ձեռք բերման կամ ընդունման վայրի տարածքային սահմանափակումը, ոչ հպավարանցիկությունը, սննդային թունավորման պատճառ հանդիսացող մթերքը օգտագործումից հանելուց հետո նոր դեպքերի առաջացման դադարելը, սննդային թունավորման բռնկման դեպքում հիվանդության միաժամանակյա սկիզբը մի խումբ անձանց մոտ:

Լաբորատոր եղանակով հաստատվում է սննդամթերքում, ինչպես նաև տուժածներից, կամ սնունդն օգտագործած, կասկածելի սննդամթերքի հետ պատրաստման կամ արտադրման փուլում շփված անձանցից կենսասնուշում միևնույն հարուցչի կամ թույնի առկայությունը:

Ըստ թունավորման վտանգավորության աստիճանի հանրակրթական դպրոցներում օգտագործվող սննդամթերքները դասակարգվում են հետևյալ կերպ (ըստ նվազման)՝

- կաթ և կաթնամթերք,
- միս և մսամթերք,
- ձուկ և ձկնամթերք,
- ձու,
- մրգեր, բանջարեղեն, դրանց պահածոները,
- հաց և հացամթերք:

Հանրակրթական դպրոցներում սննդային թունավորումների կանխարգելման գործընթացում բացի հանրային առողջապահության մարմիններից, անհրաժեշտ է ներգրավել դպրոցի ղեկավարությանը, ուսուցիչներին և ծնողներին, ինչպես նաև բարձր դասարանցիներին:

Սննդային թունավորումների դեմ պայքարի և կանխարգելման ապահովման գործառույթային կազմակերպման օրենսդրական հիմքը կազմում են «Հայաստանի Հանրապետության բնակչության սանիտարական-համաճարակային անվտանգության ապահովման մասին», «Հանրային առողջության ապահովման մասին», «Սննդի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքները, ՀՀ առողջապահության նախարարի համապատասխան հրամանները:

Հանրակրթական դպրոցում արձանագրված սննդային թունավորման դեպքի մասին շտապ հաղորդում ստանալուն պես հիգիենիկ հակահամաճարակային հսկողության կենտրոնի մասնագետները.

- 1) կապ են հաստատում դպրոցի բուժաշխատողի հետ՝ պարզելու տուժած երեխաների իրական թիվը, դեպքի ծագման վայրը, ժամանակը, պատճառները, հիվանդության կլինիկական ախտանշանները, լաբորատոր հետազոտության նպատակով նմուշառված նյութերի

տեսակը և քանակը, ինչպես նաև բժշկական օգնություն ցուցաբերած կազմակերպությունում ծանոթանում են գրանցամատյանում և հիվանդության պատմության մեջ առկա դեպքի հետ առնչվող գրանցումներին,

- 2) բուժող բժշկի հետ քննարկում են հիվանդության կլինիկական պատկերը, ընթացքը և հնարավոր ելքը՝ օգտագործելով նաև առաջին բժշկական օգնություն ցուցաբերող կազմակերպությունների կողմից տրամադրված տեղեկատվական նյութերը:

Սննդային թունավորման դեպքի արձանագրման ժամանակ օջախում համաճարակաբանական հետազոտությունն իրականացնում է տվյալ օջախի տեղակայման վայրի հիգիենիկ հակահամաճարակային հսկողության կենտրոնի մասնագետը:

Հանրակրթական դպրոցներում սննդային թունավորումների կանխարգելման գործընթացում դպրոցական ճաշարանին ներկայացվող պահանջներն ունեն առաջնային դեր:

Աշակերտների սնունդը կազմակերպվում է հումքով կամ կիսաֆաբրիկատներով գործող ճաշարաններում, ինչպես նաև համապատասխան պայմաններ ունեցող բուֆետներում:

Հանրակրթական դպրոցներում հումքով և կիսաֆաբրիկատներով աշխատող ճաշարանը պետք է ունենա հիմնական և օժանդակ հետևյալ սենյակները՝ տաք և սառը ճաշատեսակների պատրաստման, խոհանոցի և ճաշարանի սպասքի վրացման, տարաների վրացման սենյակ, չոր սննդամթերքի պահպանման, շուտ փչացող մթերքի ու մսամթերքի սառցապահարաններ, ճաշարանի աշխատողների ճաշելու, հանգստի և հանդերձանքի սենյակ, սննդամթերքի նախնական մշակման աշխատամաս, խոհանոցի և ճաշարանի սպասքի վրացման բաժին, կիսաֆաբրիկատների սառցապահարան, սննդային մնացորդների սառցապահարան:

Բուֆետի սենյակները պետք է ապահովված լինեն ճաշատեսակների տաքացման սալիկներով, սառցապահարաններով, ճաշերը տաք պահպանելու սալիկով, պետք է ունենան ճաշերի բաժանման աշխատամաս, սպասքի վրացման բաժին, տարաների վրացման սենյակ և օժանդակ սենյակներ՝ բուֆետում աշխատող անձնակազմի համար: Դպրոցական բուֆետներին ու ճաշարաններին կից պարտադիր պետք է նախատեսել ճաշասրահներ՝ բոլոր աշակերտներին ճաշասրահում տեղավորելու համար, իսկ գիշերօթիկ դպրոցներում՝ բոլոր աշակերտներին երկու հերթով սպասարկելու համար:

Տարրական դասարանների աշակերտների սննդի ընդունումը կազմակերպվում է ուսուցչի վերահսկմամբ: Ուտելուց առաջ աշակերտները պարտադիր ձեռքերը լվանում են օճառով և չորացնում սրբիչներով կամ էլեկտրաչորացուցիչներով:

Դպրոցական ճաշարանների, բուֆետների բոլոր աշխատողները պարտավոր են անցնել պարտադիր և պարբերական բժշկական կանխարգելիչ ստուգումներ:

Ճաշարանում և բուֆետում խստիվ արգելվում է ճաշել աշխատանքի տեղում (այդ նպատակի համար հատկացվում է առաձին տարածք կամ սենյակ): Յուրաքանչյուր օր աշխատանքը սկսելուց առաջ դպրոցի բուժաշխատողը զննում է բոլոր աշխատակիցների մաշկային ծածկույթները՝ թարախային հիվանդություններ հայտնաբերելու նպատակով: Մաշկի թարախային հիվանդություններով, թարախակալված կտրվածքներով, ինչպես նաև վերին շնչուղիների կատարով հիվանդ անձինք ժամանակավորապես մեկուսացվում են աշխատանքից, իսկ հետազոտության տվյալները գրանցվում են սանիտարական գրքույկում և համապատասխան մատյա-

նում: Սննդի բլրկում անհրաժեշտ է ունենալ դեղարկղ (դեղատուփ)՝ առաջին բժշկական օգնության դեղերով:

Գպրոցի տնօրենը, բուժանձնակազմը, ծնողները, ցանկալի է նաև բարձր դասարանցիները, պարտավոր են մշտապես հոգատար լինել դպրոցականների սննդի հարցերի հանդեպ և սահմանել ամենօրյա հսկողություն դպրոցական ճաշարանի (բուֆետի) աշխատանքների նկատմամբ:

Հանրակրթական դպրոցներում սննդային թունավորումը կանխող միջոցառումները հիմնվում են սննդամթերքի անվտանգության պահպանման սկզբունքների վրա: Գոյություն ունեն հետևյալ հիմնական սկզբունքները՝ մաքրության պահպանում, հում և եփած սննդամթերքի անջատ պահում, կերակրի լավ եփում, սննդի պատրաստումից առաջ և հետո ձեռքերն օճառով լավ լվացում, սննդամթերքի պահպանում պատշաճ ջերմաստիճանում, անվտանգ ջրի և հումքի օգտագործում, կենդանական ծագում ունեցող սննդի համապատասխան ջերմային մշակում, գնելուց առաջ մսի պահպանման ժամկետի ստուգում, կերակրատեսակը պատրաստելիս հում մսի, հավի կամ ձվի մասնիկների այլ սննդամթերքի վրա ընկնելու բացառում, հում միս, ծովամթերք, թռչնամիս մշակելուց հետո ձեռքերի, կտրատելու տախտակի և դանակների լվացում տաք ջրում՝ հակամիկրոբային միջոցներով:

Խոշոր փաթեթավորմամբ թթվասերը և կաթնաշոռը պահվում է կափարիչով փակ տարաներում: Չի թույլատրվում թթվասերի և կաթնաշոռի տարաների մեջ թողնել գդալներ և թիակներ, դրանք պահվում են հատուկ ամանների մեջ և օգտագործելուց հետո լվացվում: Փոխադրական և սպառողական յուրաքանչյուր տարայի վրա փակցված պիտակները պահվում են մինչև մթերքի լրիվ օգտագործումը/հրացումը: Սերուցքային և այլ տեսակի կարագը պահվում է արտադրողի տարայում/վաճառարկղերում կամ մագաղաթաթղթի մեջ փաթեթավորված կտորներով, հալած յուղը՝ թիթեղամաններում (կաթնամաններում): Կարագը, հալած յուղը և սննդային այլ ճարպերը չի թույլատրվում պահել սուր հոտ ունեցող մթերքի հետ համատեղ:

Գլուխներով /խոշոր կտորներով պանիրը կարող է պահվել առանց տարայի՝ մաքուր դարակաշարերի վրա: Պանիրն իրար վրա դարսված պահելու դեպքում, դրանց միջև պետք է տեղադրել մագաղաթաթուղթ: Փոքր կտորներով պանիրը պահվում է կափարիչով փակ, մաքուր, չոր տարայի մեջ՝ դարակաշարերի վրա:

Ձուն տուփերով պահվում է ապրանքատակերի վրա՝ չոր, հով շենքերում, այլ մթերքից առանձին, ձվի փոշին՝ չոր շենքերում 20° C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանում, իսկ ձվի զանգվածը (մեղանժը)՝ սառցախցիկում մինուս 6° C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանում:

Ձավարեղենը և այլուրը պահվում են պարկերով՝ ապրանքատակերի վրա իրար վրա դարսված: Երկար ժամանակ պահելու դեպքում, այլուրի խոնավացումը կանխելու նպատակով, պարկերը ստորին շարքերից տեղափոխվում են վերին շարքերը և հակառակը: Այլուրի և ձավարեղենի ոչ մեծ քանակները կարող են պահվել փակ կափարիչով տարողություններում:

Տարողությունները պետք է պատրաստված լինեն սննդամթերքի հետ շփման համար նախատեսված նյութերից և պարբերաբար լվացվեն կալցիումական սոդայի 1%-անոց լուծույթով և լավ չորացվեն:

Թեյը և սուրճը պահվում են չոր և օդափոխվող շենքերում:

Հացը և հացաբուլկեղենը պահվում են տեփուրներում (դարակաշարերի) դարակների վրա կամ պահարաններում: Տարեկանի և ցորենի հացը պահվում է առանձին: Հացի պահարանի դռները պետք է ունենան օդափոխիչ անցքեր: Պահարանները մաքրվում են հացի փշուրներից հատուկ խոզանակներով և շաբաթը մեկ անգամ մանրակրկիտ մշակվում քացախաթթվի 1%-անոց լուծույթով հացի կարտոֆիլային հիվանդության կանխարգելման նպատակով:

Կարտոֆիլը և արմատապտուղները պահվում են չոր և մութ շենքում, կաղամբը՝ առանձին դարակաշարերի վրա, թթու և աղ դրած բանջարեղենը՝ տակառներում 100° C ոչ բարձր ջերմաստիճանում: Պտուղները և կանաչեղենը պահվում են արկղերով հով տեղում: Սառեցված բանջարեղենը և պտուղները պահվում են սառցախցիկում: Չորացրած կանաչեղենը, պտուղները և սունկը պահվում են չոր, մաքուր, օդափոխվող շենքերում:

Չի թույլատրվում իրացնել սպառման ժամկետն անցած սննդամթերք:

Հանրակրթական դպրոցի ճաշարանի աշխատող անձնակազմը պետք է պահպանի անձնական հիգիենայի կանոնները:

Սննդային գործոնով պայմանավորված զանգվածային վարակիչ հիվանդությունների ու սննդային թունավորումների առաջացման և տարածման կանխարգելման նպատակով, ուսումնական հաստատություններում չեն օգտագործվում ստորև նշված սննդամթերքը և չեն պատրաստվում նշված ճաշատեսակներն ու խոհարարական կերակրատեսակները [2, 3]՝

- 1) առանց որակն ու անվտանգությունը հավաստող փաստաթղթերի պարենահումք և սննդամթերք, պիտանիության ժամկետն անց և վատորակության հատկանիշներով (հոտի, համի, գույնի փոփոխմամբ) սննդամթերք,
- 2) բոլոր տեսակի գյուղատնտեսական կենդանիների միս, ձուկ, թռչուն ու ենթամթերք՝ առանց խարանի (դրոշմի) և բժիշկ-անասնաբույժի կողմից տրված վկայականի,
- 3) թռչուն՝ չմաքրած փորոտիքով,
- 4) ձու՝ անլվա կճեպով, ինչպես նաև սալմոնելլոզի տեսակետից անբարենպաստ տնտեսություններից, ջրլող թռչունների (բադի, սագի և այլն) միս, ձու,
- 5) պահածոներ՝ տարայի հերմետիկության խախտումով, ժանգոտված կամ դեֆորմացված տարայով, առանց պիտակի և այլն,
- 6) ամբարային վնասատուներով վարակված ձավարեղեն, այլուր, չրեր և այլ մթերքներ,
- 7) բորբոսի և փչացման հատկանիշներով բանջարեղեն ու միրգ, կանաչած կարտոֆիլ,
- 8) տնային պայմաններում և հաստատության խոհանոցում պատրաստված պահածոներ,
- 9) նախորդ օրվա պատրաստած կերակրատեսակներ կամ օգտագործած կերակրատեսակների մնացորդներ,
- 10) կրեմային հրուշակեղեն՝ տորթեր, հրուշակներ և այլն,
- 11) դոնդողածածկ ճաշատեսակներ (մսի և ձկան), խաշ, տնային պայմաններում և հաստատության խոհանոցում պատրաստված մսատրորվածքներ (պաշտետներ),
- 12) մսի կտորների եզրերից, ստոծանուց, գլխի փափկամսից պատրաստած ռուլետներ և այլն,
- 13) ֆլյագայով կաթ՝ առանց ջերմային մշակման (եռացման),
- 14) տնային պայմաններում և հաստատության խոհանոցում պատրաստված կաթնաթթվային մթերք, թթված կաթ, այդ թվում նաև կաթնաշոռի պատրաստման համար, կաթնաշոռ՝

չպաստերիզացված կաթից, տնային պայմաններում և հաստատության խոհանոցում պատրաստված կաթնաշոռ,

- 15) դպրոցի խոհանոցում պատրաստված սառը (առանց ջերմային մշակման) ըմպելիքներ, օշարակ, կվաս և այլն,
- 16) մակարոն աղացած մսով (ֆարշով)՝ «նավատորմային» և մակարոն կտրատած ձվով՝ առանց կրկնակի ջերմային մշակման,
- 17) աչքով-ձվածեղ, թերխաշ և հում ձու,
- 18) սունկ և դրանից պատրաստված կերակրատեսակներ, սնկի արգանակ,
- 19) տարբեր սննդային խտանյութեր, այդ թվում՝ արգանակներ և դրանց հիմքի վրա պատրաստված կերակրատեսակներ,
- 20) հում ապխտած մսից պատրաստված ուտեստներ (բաստուրմա, սուջուխ և նմանատիպ այլ արտադրանք), երշիկեղեն,
- 21) պաղպաղակ, ժելե,
- 22) առանց մրգային միջուկի կարամել:

Մսնդային թունավորումների կանխարգելման նպատակով ուսումնական հաստատություններում չի թույլատրվում օգտագործել հետևյալ սննդատեսակները՝

- տապակած կերակրատեսակներ, այդ թվում ֆրիտյուրի մեջ (ճարպով, յուղով)՝ կարկանդակներ, փքաբլիթներ, կարտոֆիլ, մսով կամ կաթնաշոռով պատրաստված բարակաբլիթներ (բլինչիկներ), չիպս և այլն,
- մարգարին, խոհարարական և տրանսճարպեր, սպրեդ,
- քացախ, մանանեխ, ծովաբողկ գյուղական (սովորական), կծու պղպեղ (կարմիր, սև) և այլ կծու համեմունքներ,
- սուրճ, ինչպես նաև կոֆեին պարունակող ըմպելիքներ, էներգետիկ ըմպելիքներ, ալկոհոլային խմիչքներ, այլ խթանիչներ, գազավորված ըմպելիքներ,
- օրգանիզմի տոնուսը բարձրացնող և հյուսվածքների աճի վրա ազդող կենսաբանական ակտիվ հավելումներ (ԿԱՀ), նաև դրանց օգտագործմամբ արտադրանք և հյութեր,
- պիստակ, գետնանուշ և այլն,
- մաստակ,
- շաքարների և աղի բարձր պարունակությամբ սննդամթերք:
Այսպիսով՝

1. սննդային թունավորումների կանխարգելումը հանրակրթական դպրոցներում, դպրոցականի կենսաբանական անվտանգության մշակույթի կարևորագույն բաղկացուցիչ է:
2. Մսնդի մեջ պարունակվող ախտածին օրգանիզմներն այսօր լայնորեն տարածվում են սննդամթերքի միջկապակցված գլոբալ շղթայի շնորհիվ, որը պայմանավորում է սննդային ծագման հիվանդությունների տեղը և տարածվածության աստիճանը:
3. Մսնդային թունավորումն առաջանում է զանգվածային քանակությամբ ախտածին և/կամ պայմանական ախտածին մանրէներով և/կամ դրանց թույլներով, կամ մարդու օրգանիզմում ախտաբանական պատասխան առաջացնող ոչ մանրէային ծագման թունավոր նյութերով վարակված սննդամթերք օգտագործելիս:

4. Դպրոցներում սննդային թունավորումները համարվում են նաև առողջապահության համակարգի կողմից չդիտարկվող ինֆեկցիաներ, քանի որ դրանց դեմ պայքարի և կանխարգելման միջոցառումները միայն այդ համակարգի ուժերով գրեթե անհնար է իրականացնել: Անհրաժեշտ են դպրոցի տնօրինության, ուսուցիչների, ծնողների, ինչպես նաև բարձր դասարանի աշակերտների համատեղ ջանքերը:
5. Աշակերտներին սննդամթերքի անվտանգության կանոնների տեղեկացումը կարող է մեծ քայլ լինել այսօր և ապագայում սննդամթերքի անվտանգության պահպանման ուղղությամբ: Նման դասընթացների ներմուծումը դպրոցական ծրագիր կարող է մեծապես նպաստել աշակերտների և նրանց ընտանիքների առողջության պահպանմանը:

Գրականություն

1. **Չասպարյան Ա.Զ.**, Սննդային թունավորումները հանրակրթական դպրոցներում և դրանց կանխարգելումը, Մերոդական մշակումներ, ՃԿՊԱ, Եր., 2014. - 25 էջ:
2. **Бакулов И.А.**, Смирнов А.М, Васильев Д.А., Токсикоинфекции, пищевые инфекции и токсикозы микробного происхождения. М. МСХиП РФ 1995. - 97 с.
3. **Reducing the carriage** of foodborne pathogens in livestock and poultry. 85 (6). Jun 2016. pp. 960–73. PMID 16776463.

Р.Г. Гарибян

ПРОФИЛАКТИКА ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ШКОЛАХ КАК ВАЖНЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ КУЛЬТУРЫ БИОЛОГИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ШКОЛЬНИКОВ

Обеспечение биологической безопасности является одним из приоритетов национальной безопасности Республики Армения, который основан на защите жизни и здоровья человека и направлен на обеспечение нормального функционирования граждан, общества и государства. Пищевое отравление — острое неинфекционное заболевание, обусловленное употреблением в пищу пищевых продуктов, контаминированных массовым количеством патогенных и/или условно-патогенных бактерий, и/или их токсинов, либо немикробными токсическими веществами, вызывающими патологическую реакцию в организме человека. Таким образом, пищевое отравление – это отравление множественного происхождения, имеющее разнообразную симптоматику и способное привести к самым тяжелым последствиям. Профилактика пищевых отравлений в государственных школах является неотъемлемым и важным процессом биологической профилактики пищевых отравлений в государственных общеобразовательных школах, неотъемлемым и важным процессом культуры биобезопасности.

Ключевые слова: *пищевые отравления, профилактика, государственные школы, культура биологической безопасности.*

R.G. Gharibyan

**PREVENTION OF FOOD POISONING IN PUBLIC EDUCATION SCHOOLS AS AN
IMPORTANT COMPONENT OF THE CULTURE OF BIOLOGICAL SAFETY OF
SCHOOLCHILD**

Ensuring biological safety is one of the national security priorities of the Republic of Armenia, which is based on the protection of human life and health, and is aimed at ensuring the normal functioning of citizens, society and the state. Food poisoning is a multi-cause poisoning. It has various symptoms and can lead to the most serious consequences. Prevention of food poisoning in public schools is an integral and important process of biosafety culture.

Key words: food poisoning, prevention, public schools, biological safety culture.

Ղարիբյան Ռուզաննա Գուրգենի – մանկ. գիտ. թեկնածու, դոցենտ (ՀՀ ՆԳՆ ՃԿՊԱ)

Ներկայացման ամսաթիվը՝ 11.09.2023

Գրախոսման ամսաթիվը՝ 20.09.2023