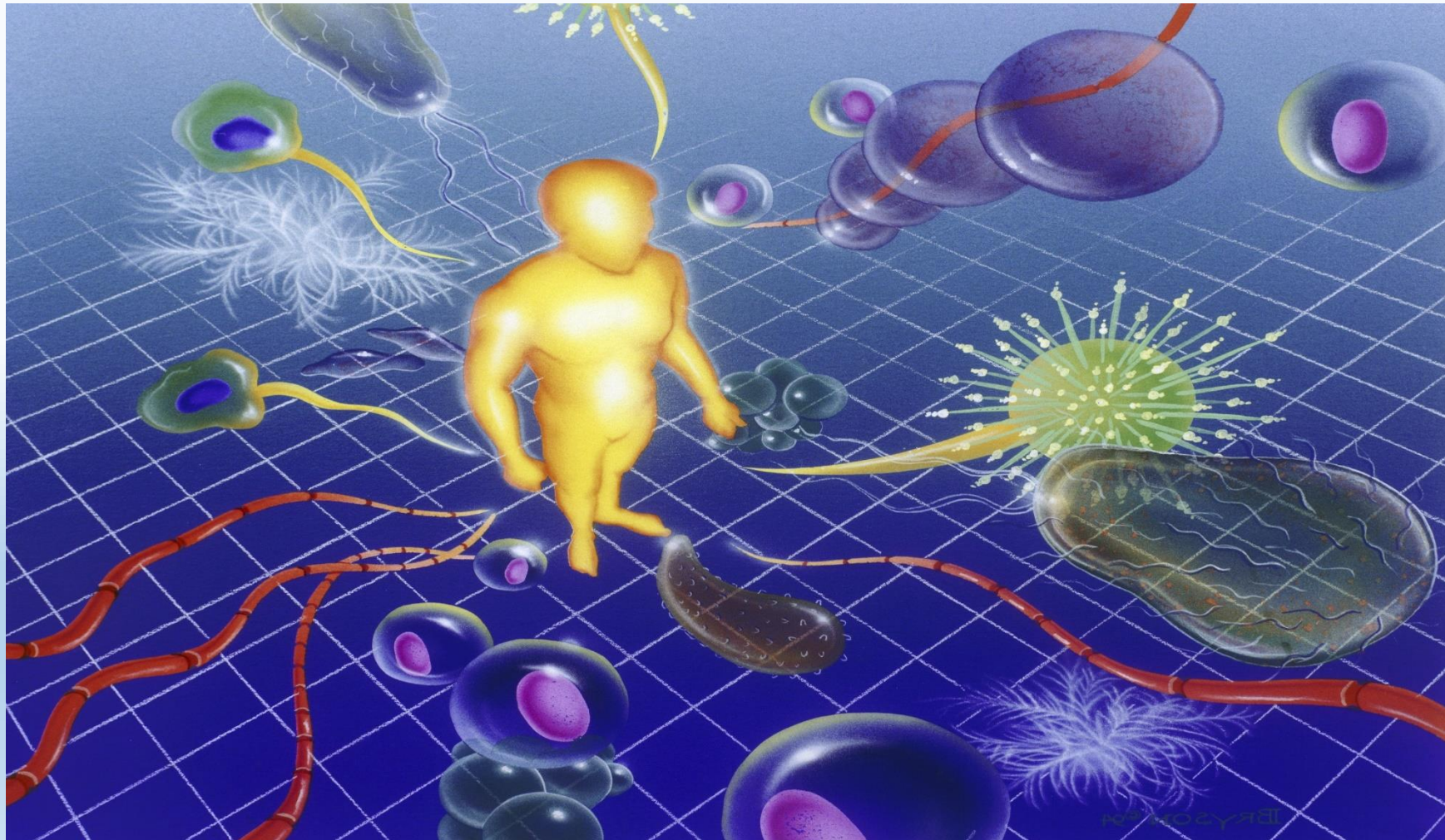


«Питание. Безопасно и полезно. Микроорганизмы и наша безопасность»

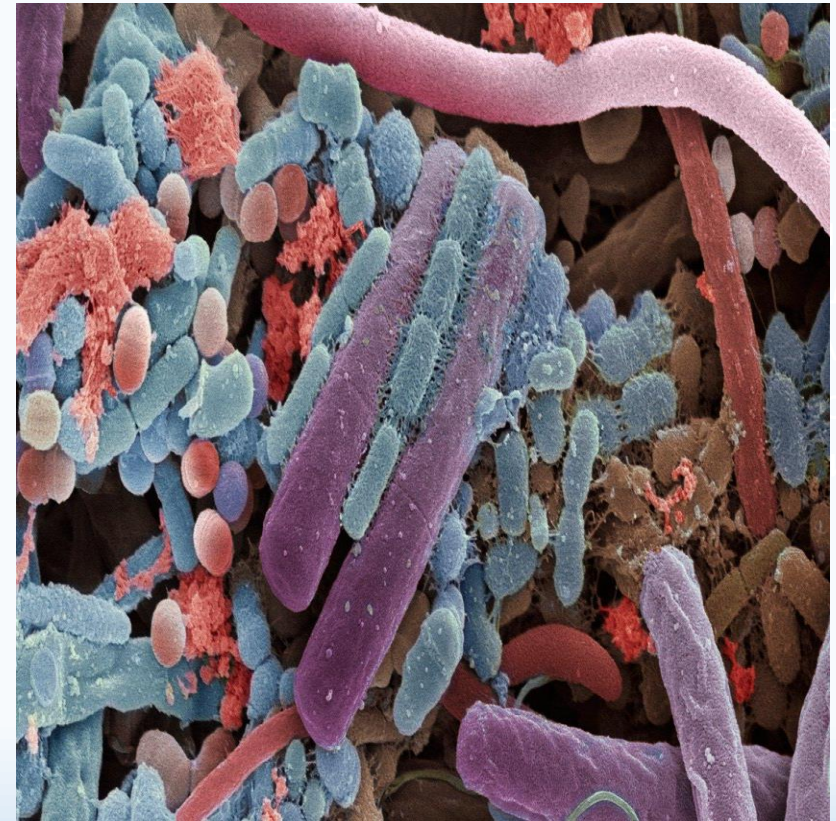


Микроорганизмы – это...

а

Микроорганизмы – собирательное название живых организмов, которые слишком малы для того, чтобы быть видимыми невооруженным глазом



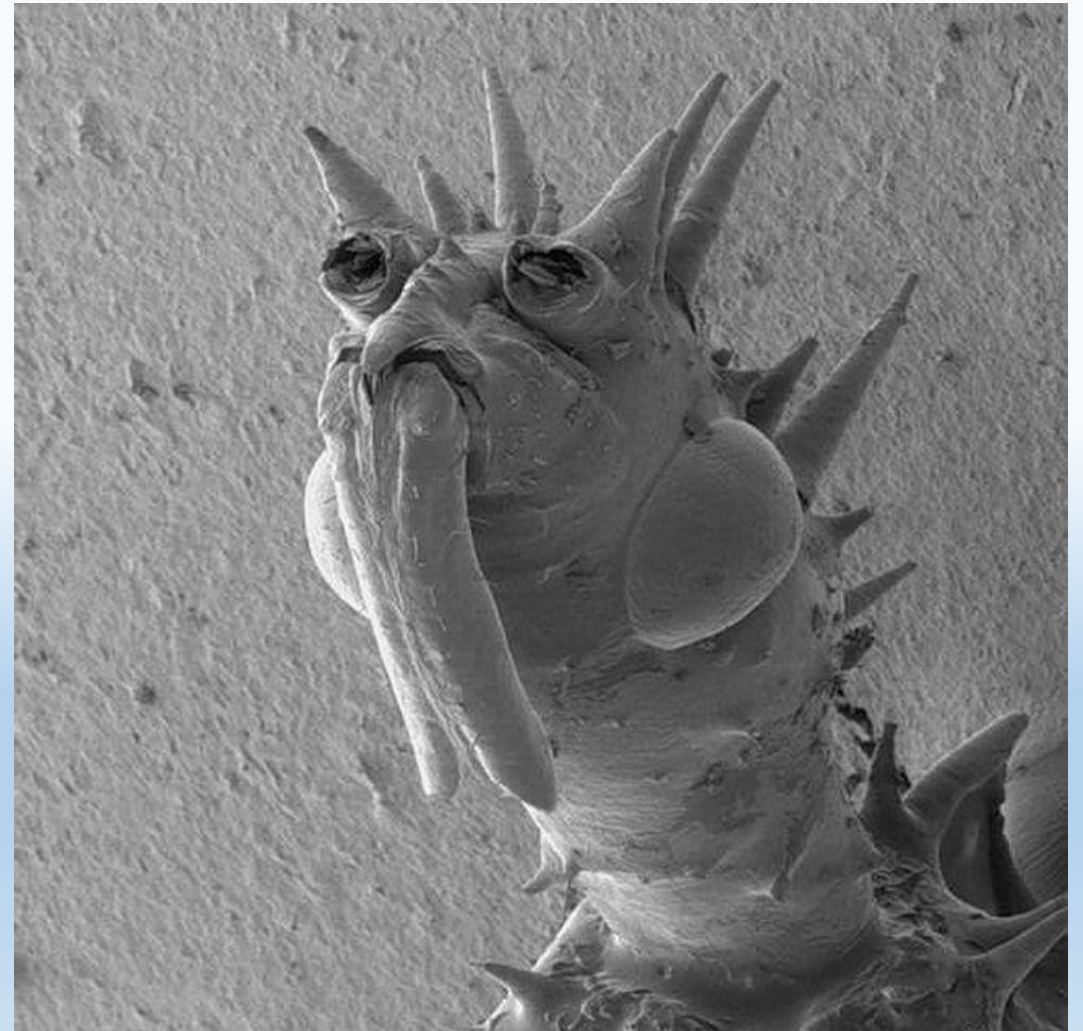
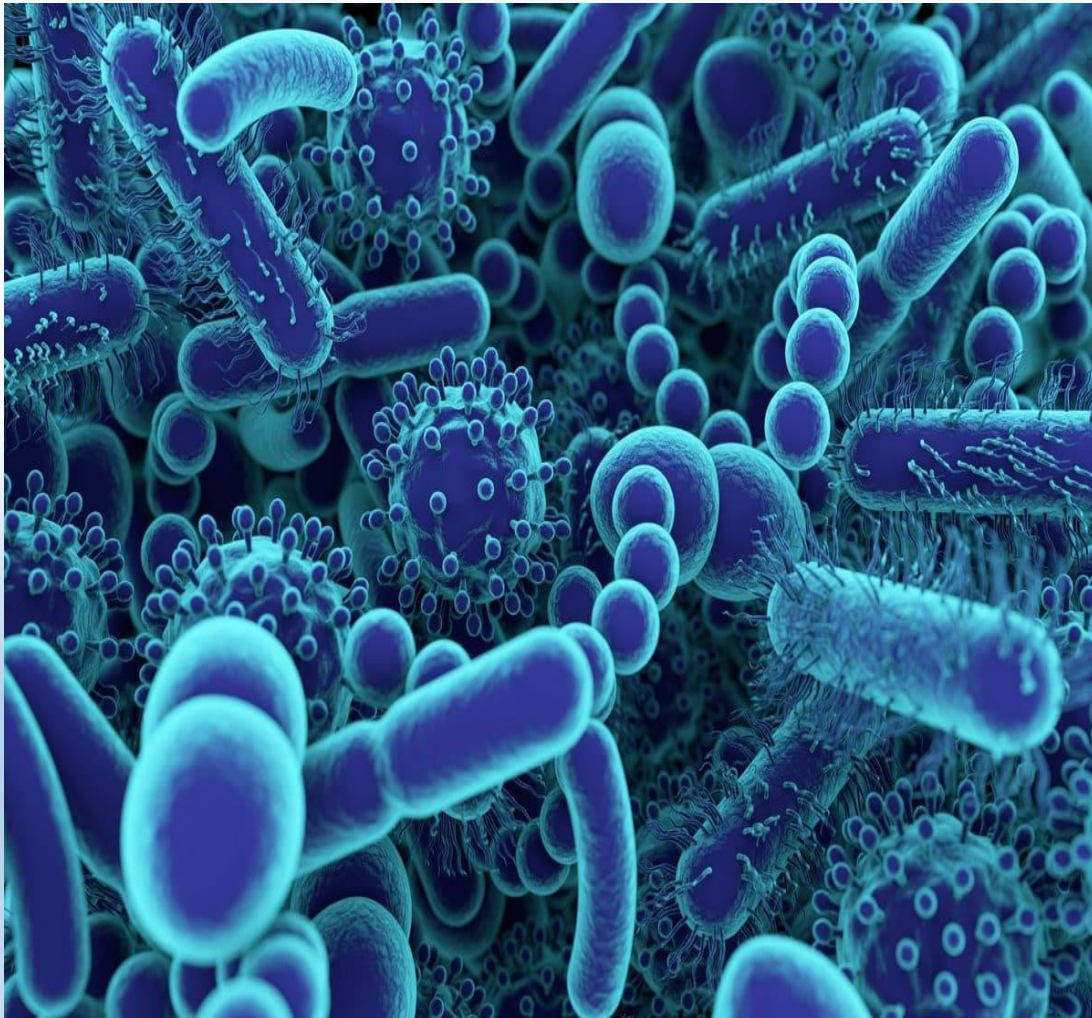


К микроорганизмам относят: бактерии, дрожжи, микроскопические грибы и водоросли.

Микроорганизмы можно рассмотреть только с помощью микроскопа.

Их изучением занимается наука микробиология.

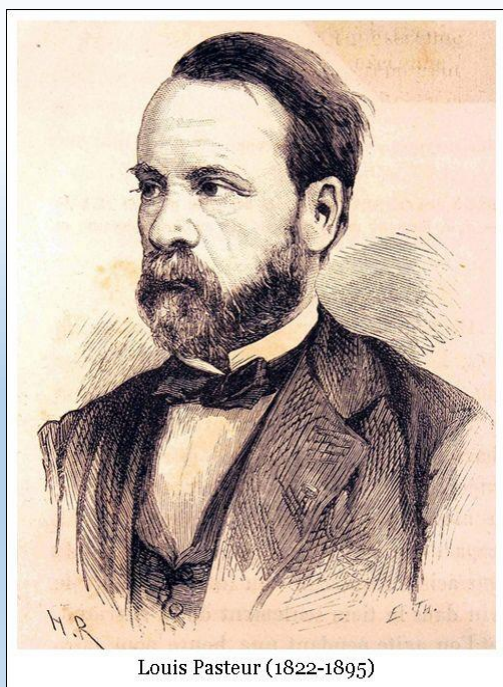
Чаще всего люди используют слова "микробы" и "бактерии". Микробы это вредные микроорганизмы, а бактерии это широкая классификация микроорганизмов, они могут быть классифицированы как хорошие бактерии и вредные бактерии.



Когда появились и где живут микроорганизмы?

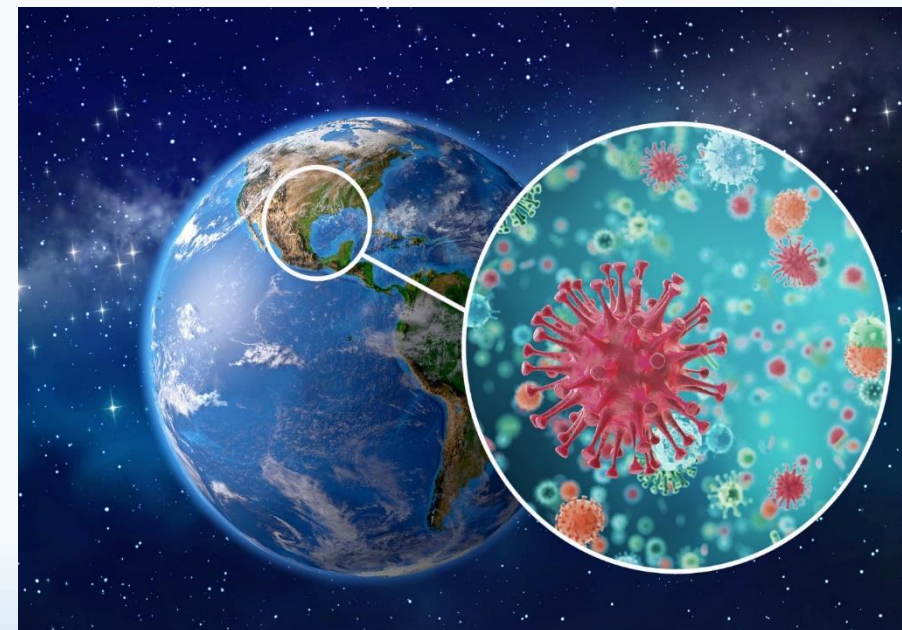
word on

Микробы и бактерии – древнейшие обитатели планеты. Они появились на Земле за много миллиардов лет до появления человека!



Louis Pasteur (1822-1895)

Впервые микроорганизмы были открыты более 250 лет назад, в XVII веке, когда появилась возможность наблюдать их при помощи оптических приборов, таких как лупа, которая увеличивала в 160 – 200 раз. Крупный вклад в науку о микробах внес известный французский ученый Луи Пастер (1822 — 1895 гг.).

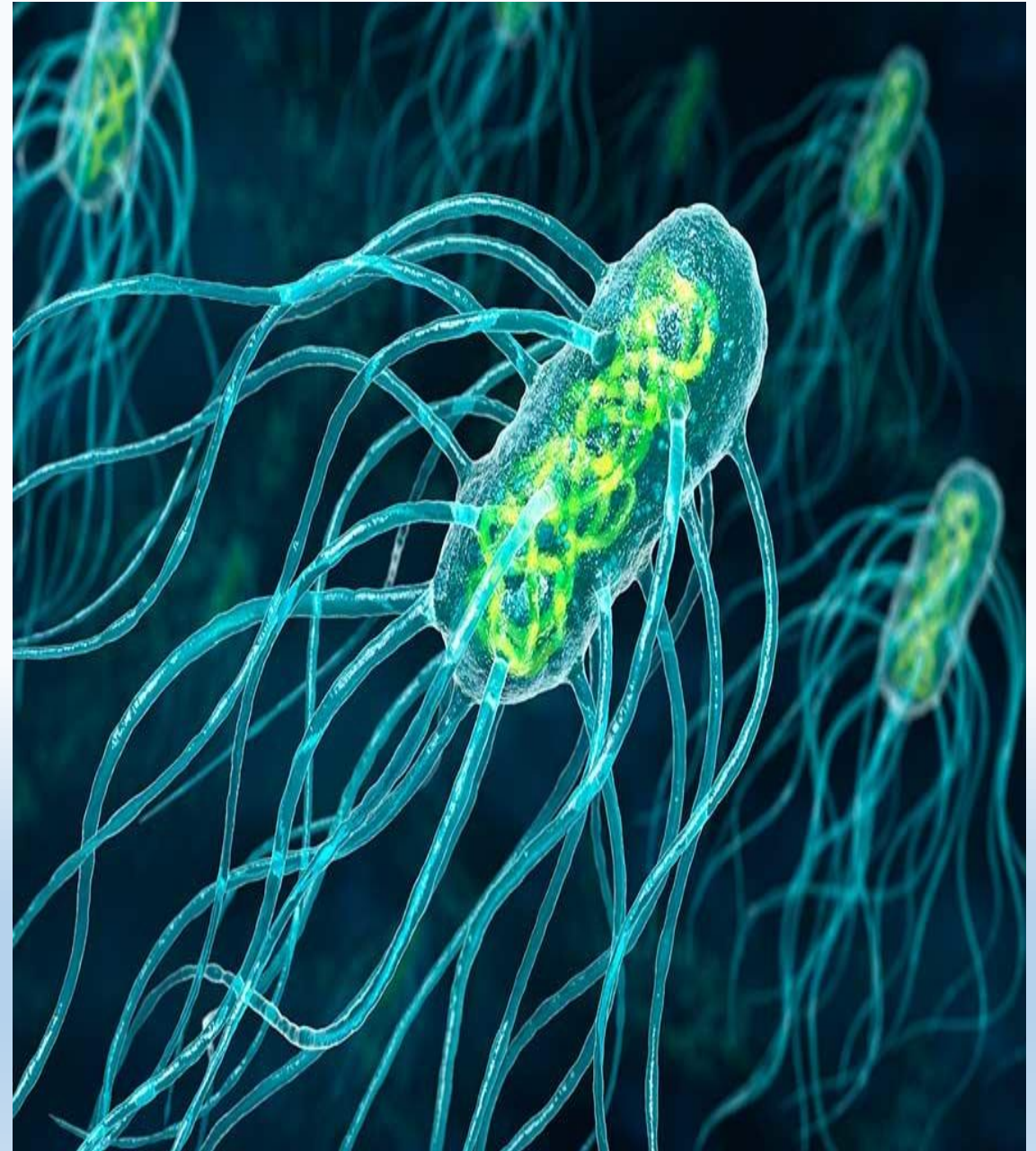


В окружающей нас среде — воздухе, почве, воде — находится множество микроорганизмов, откуда они попадают на предметы, одежду, на руки, в пищу.

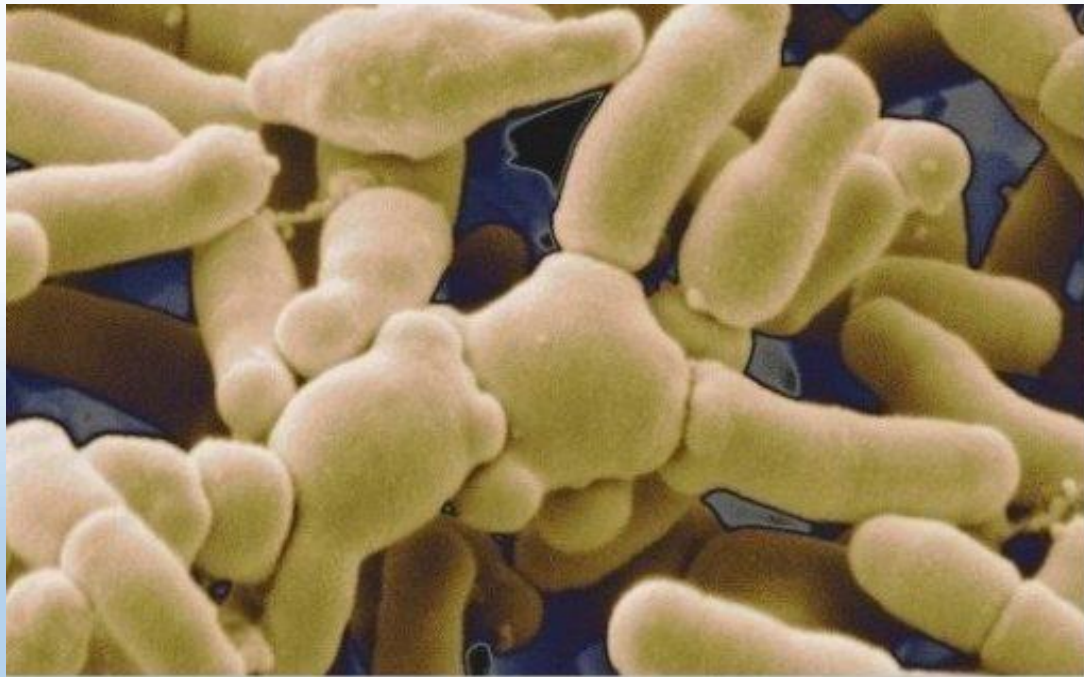


Как и всякие живые существа, микроорганизмы питаются и размножаются. Для развития микробов хорошей питательной средой являются продукты, содержащие много воды, — молоко, бульоны, мясо, рыба и т. д. Для размножения микробов, кроме питательной среды, необходима температура (37—40°).

В неблагоприятных условиях микроорганизмы быстро погибают.



Кроме вредных микроорганизмов есть и полезные – бифидобактерии, лактобактерии, бактероиды и кишечные палочки. Полезные бактерии участвуют в пищеварении, помогают вырабатывать и усваивать витамины в организме человека, защищают от аллергии, поднимают иммунитет и устойчивость к инфекциям. А ещё они защищают человека от его врагов – вредных микробов.



Bifidobacterium



Lactobacillus

Как обезопасить себя от вредных микроорганизмов

Прежде всего необходимо соблюдать правила личной гигиены:

- мыть руки перед едой, после посещения туалета или после возвращения с прогулки;
- не брать в рот посторонние предметы (ручки, карандаши, линейки, палки на улице, травинки);
- мыть перед едой фрукты (даже если они кажутся чистыми)
- не пить некипяченую воду из-под крана или из речки.

Переносчиками различных инфекций могут быть мухи, тараканы, мыши, крысы. Нужно тщательно следить, чтобы они не поселились в вашем жилище. На улице и в лесу встречаются клещи, переносящие энцефалит, а также животные, больные бешенством. Опасайтесь их укусов.

Очень много микробов обитает в общественных местах (на поручнях в транспорте, дверных ручках), а в помещениях массовые места скопления микробов - рабочие столы, телефоны, клавиатура компьютеров и прочие предметы.



Для борьбы с вредными микроорганизмами необходимо вести здоровый образ жизни и соблюдать правила личной гигиены.

**БУДЬТЕ
ЗДОРОВЫ!**

