

OVQATDAN ZAXARLANISHLAR VA ULARNI OLDINI OLISH

Yuldasheva Xushnoza

*Marg'ilon Abu Ali ibn Sino nomidagi
Jamoat salomatligi tibbiyot texnikumi
o'qituvchisi*

Annotatsiya: *Ushbu maqolada insonning ovqatdan zaharlanish va ularni oldini olish profilaktikasi taxlil qilingan.*

Kalit so'zlar: *Oksonlar, gumral, plegma, ekstrakt, salmonella, organ.*

Ba'zi bakteriyalar oziq-ovqat mahsulotlariga kirishi va ovqat hazm qilish tizimiga o'tishi va ko'payishi va kasalliklarga olib kelishi mumkin. Bu erda ikkita umumiy misol muhokama qilinadi. Salmonella infeksiyalari har yili Amerika Qo'shma Shtatlarda taxminan 1,4 million odamda uchraydi. Ko'pchilik diareya, isitma va qorin bo'shlig'ida kramplardan bir-uch kun o'tgach azoblanadi. Kasallik odatda to'rt dan etti kungacha davom etadi va infeksiyalanganlarning aksariyati davolanmasdan tuzalib ketadi. Qo'zg'atuvchisi Salmonella organizmi tovuqlar, itlar va kemiruvchilarning ichaklarida mavjud. U atrof-muhit sharoitida ham yashashi mumkin va boshqa ko'plab organizmlar qila olmaydigan sharoitlarda omon qolishi mumkin. Bu uning oziq-ovqat va ichimlik suvi orqali yuqishini hisobga oladi. Umumiy ovqatlarga tovuq, cho'chqa go'shti va mol go'shti kiradi, tuxum va parranda go'shti infeksiyaning asosiy manbai hisoblanadi. Aslida, AQSh supermarketlarida sotiladigan tovuqlarning taxminan 12 foizi ushbu organizmni o'z ichiga oladi. Tuxumlarga kelsak, salmonellalarning yuqishi, birinchi navbatda, qobiqlarning tashqi qismidagi infeksiyaga bog'liq edi. Bugungi kunda bu organizmlar ko'pincha tovuq tuxumdonlarida infeksiyalar tufayli tuxum ichida mavjud. Ko'p miqdorda ishlov berishni talab qiladigan barcha proteinli ovqatlar kontaminatsiyaga uchraydi. Go'shtli piroglar, qaymoq bilan to'ldirilgan non mahsulotlari va noto'g'ri pishirilgan kolbasa kabi past kislotali ovqatlar ham yuqumli kasalliklarning keng tarqalgan manbalari hisoblanadi.

Batsilla dizenteriyasini keltirib chiqaradigan shigella dysenteriae, oziq-ovqat yuqadigan kasalliklarning yana bir keng tarqalgan manbai hisoblanadi. Barcha holatlarning uchdan ikki qismi va o'limning aksariyati 10 yoshgacha bo'lgan bolalarga to'g'ri keladi. 6 oygacha bo'lgan chaqaloqlarda kasallik odatiy holdir. Uy xo'jaliklarida ikkilamchi hujum darajasi 40 foizga yetishi mumkin. Aslida, bu har yili Qo'shma Shtatlardagi taxminan 15 000 laboratoriya tomonidan tasdiqlangan Shigella infeksiyalarining to'rt dan uch qismini tashkil qiladi. Ikkala holatda ham organizmlar inson natijasida mavjud bo'lib, shaxsiy aloqa muqarrar bo'lgan olomon sharoitlarda yuqishi mumkin. Oziq-ovqat bilan shug'ullanuvchilar infeksiyani osonlikcha tarqatishi mumkin. Chivinlar organizmlarni sovutilmagan oziq-ovqatga ham o'tkazishi mumkin, u erda ular ko'payishi mumkin.

To'g'ridan-to'g'ri organizmlar tomonidan qo'zg'atiladigan bakterial infeksiyalardan farqli o'laroq, ba'zi oziq-ovqat kasalliklari bakteriyalar tomonidan ishlab chiqarilgan, o'z-o'zidan zararli bo'lmagan toksinlar tufayli yuzaga keladi. Toksinlar xuddi shu tarzda viruslar

va zamburug'lar tomonidan ishlab chiqarilishi mumkin. Toksinlar oziq-ovqatga noto'g'ri ishlov berish orqali kiritilishi mumkin yoki ular tabiiy ravishda mavjud bo'lishi mumkin. Har qanday holatda ham birga keladigan toksinlarni iste'mol qilish kasalliklarga va ba'zi hollarda o'limga olib kelishi mumkin. Noto'g'ri ishlov berish natijasida paydo bo'lgan toksinlar. Noto'g'ri ishlov berish natijasida oziq-ovqatga kiritilgan eng keng tarqalgan toksinlar bakteriyalar tomonidan ishlab chiqariladi.

Bu erda eng keng tarqalgan uchta organizm haqida gapiriladi.

Qulay sharoitlarda *Staphylococcus aureus* bir yoki bir necha enterotoksin ishlab chiqarishi mumkin, ular ichkariga kirsam, to'satdan (bir-olti soat ichida) og'ir ko'ngil aynish, kramplar, qusish va boshni egishga olib kelishi mumkin, bu ko'pincha diareya va ba'zida subnormal harorat va qon bosimining pasayishi bilan birga keladi. Bu organizm infeksiyalangan kesiklar, qaynashlar, yaralar, postnazal tomchilar yoki yo'talish yoki hapsirma paytida chiqarilgan spreylar orqali oziq-ovqatga osongina yuqishi mumkin. U havo, suv, sut va kanalizatsiyada ham mavjud bo'lib, aholining to'rtidan bir qismi tashuvchilardir. Go'sht (ayniqsa, jambon), go'sht mahsulotlari, parranda go'shti, parrandachilik mahsulotlari va parrandachilik, shuningdek qandolatchilik uchun ishlatiladigan qaymoqlar keng tarqalgan manbalardir.

Kamdan-kam uchraydigan va vaqti-vaqti bilan bo'lsa-da, oziq-ovqat botulizmi Qo'shma Shtatlarda kasallik va o'limning doimiy sababidir. Bu bir necha yuzlab mahalliy aholi kasal bo'lib qolgan Alyaskada o'nlab yillar davomida keng tarqalgan muammo bo'lib kelgan. Bu holatda manba plastik yoki shisha idishlarda achitiladigan qunduz go'shti edi. Qo'shma Shtatlardagi kontinental zaharlanishlarning aksariyati uyda noto'g'ri konservalangan sabzavot va mevalarni iste'mol qilish natijasida yuzaga keladi. Toksinlar juda kuchli; bir necha nanogramm (10⁻⁹ gramm) kasallikka olib kelishi mumkin. Toksinlar uzoq vaqt davomida mavjud bo'lishi mumkin bo'lsa-da, ularni qaynatish orqali yo'q qilish mumkin. Ammo sporalarning inaktivatsiyasi yuqori haroratni talab qiladi.

Boshqa toksin ishlab chiqaruvchi *Escherichia coli* ko'pchilik issiq qonli hayvonlarning pastki ichaklarida mavjud bo'lib, odamlarning yo'g'on ichaklarida eng ko'p tarqalgan kislorodga chidamli bakteriya hisoblanadi. Qoramoldan olingan oziq-ovqatlar, xususan, maydalangan mol go'shti, sporadisinfektsiya va yuqumli kasalliklarning keng tarqalgan manbalari hisoblanadi. Infektsion belgilari qonli va qonsiz diareya, qusish va qorin bo'shlig'ini o'z ichiga oladi, ular qabul qilinganidan keyin bir kundan sakkiz kungacha boshlanadi. 2002 yilda Kolorado va boshqa oltita shtatda bir vaqtning o'zida epidemiyalar sodir bo'ldi.

Ovqatdan zaharlanish-ko'p hollarda o'tkir va ayrim hollarda surunkali ko'rinishda bo'lib, sanitariya nuqtai-nazardan sifatsiz bo'lgan ovqat mahsulotlarini istemol qilish natijasida kelib chiqadi. Bunda ovqat mahsulotlari tarkibida ayrim turdagi mikroorganizmlar ekanligi ular ishlab chiqargan toksinlar ekanligi boshqa tabiatga ega bo'lgan kimyoviy moddalar bo'lishi mumkin. Ovqatdan zaharlanish ko'pincha jamoa shaklida ovqatlanishda kuzatiladi, ammo yakka tartibda kuzatladigan holatlar ham uchray turadi. Ovqatdan zaharlanishlarni tasniflash asosida ularning etiologik va patogenetik prinsipi etadi. Quyida ovqatdan zaharlanish turlari va ularni oldini tadbirlari qisqacha tarzda keltirilgan.

Toksikoinfeksiyalar - ularni keltirib chiqaruvchi maxsulotlar qatoriga go'sht va go'sht mahsulotlari, polufabrikatlar, parranda mahsulotlari, sut va sut mahsulotlari sababchi bo'ladi. Kasalliklarni oldini olish tadbirlariga chorvachilikda veterinariya nazorati, mollarni so'yishdan tortib toki tayer mahsulot holiga keltirishdagi hamma bosqichlarda qat'iyani sanitariya nazoratini o'rnatish, mahsulotlarni saqlash, tashish, ovqat tayerlash, tayer ovqatlarni tarqatish jarayonida etarlicha termik ishlovlardan o'tkazish.

Intoksikatsiyalar - bu guruhdagi toksikozlarning eng tipik vaqili botulizm hisoblanib, ular konservalangan mahsulotlar, surlangan va dudlangan baliq va go'sht maxsulotlarini botulizm qo'zg'atuvchisi bilan ifloslanishi orqali kelib chiqadi. Kasallikni oldini olish uchun mahsulotlarni konservalashdan oldin to'g'ri ishlovdan o'tkazish, kislotali muxit yoki sho'r muxitni yaratish, iste'moldan puxta termik ishlovdan o'tkazish xisoblanadi. Ikkinchi o'rinda stafilokokkli toksikozlar bo'lib, ularni kelib chiqishida ifloslangan sut va sut mahsulotlari, qandolatchilik maxsulotlari, yog'li baliq konservalari ko'pincha sababchi bo'ladi. Kasallikni oldini olish uchun o'zini sog'lom deb hisoblovchi ammo mikroob tashuvchilik rolini o'tovchi shaxslarni aniqlash va ularni sog'lomlashtirish, mahsulotlarni istemol qilishdan oldin puxta termik ishlovdan o'tkazish, maxsulotlarni saqlash va realizatsiya qilish muddatlariga rioya qilish xisoblanadi.

Mikotoksikozlar - yong'oq, don mahsulotlari, dukkakli don mahsulotlari, sut mahsulotlari va tuxum orqali tarqalishi mumkin. Kasallikni oldini olish uchun agrotexnik tadbirlar, mahsulotlarni saqlash qoidalariga rioya qilish kerak.

Tabiati bo'yicha zaharli bo'lgan mahsulotlar orqali zaharlanishlar:

Zaharli qo'ziqorinlar-oq poganka, strochok, muxomor, oq salla, sargayuvchi shampinonlar keltirib chiqaradi. Kasallikni kelib chiqmasligini oldini olish maqsadida qo'ziqorinlarni terish qoidalarini bilish va unga qat'iyani rioya qilish, saralash, sotish va sotib olishda iste'mol uchun yaroqsiz bo'lganlarini farqlashni aholiga o'rgatish lozim.

Zaharli o'simliklar orqali zaharlanishlar - geliotrop, trixodesma, bangidevona, mingdevona, belladon kabilar. Oldini olish choralariga agrotexnik tadbirlar, aholini sanitar bilimdonligini oshirish asosiy hisoblanadi.

V. Xayvonlar va baliqlarning zaharli organlari - marinka balig'ining ikrasi, usach balig'ining tuxumlari, bo'ylrak usti bezi, oshqozon osti bezi kabilar. Tadbirlar qatoriga aholini sanitar bilimdonligini oshirish tadbirlarini kiritish lozim.

2. Ayrim sharoitlarda zaharlilik xususiyatlarini nomoyon qiluvchi maxsulotlar orqali zaharlanishlarni kelib chiqishiga pishib etilmagan nuxatlar, noto'g'ri saqlanish natijasida aynib klogan danak magizlari, kartoshkalarining o'sib ketishi kabilar (kartoshka salonini). Kimyoviy zaharli moddalar orqali zaharlanishlar ko'pincha ovqat maxsulotlari tarkibida bo'ladigan zaharli tabiatga ega bo'lgan moddalar sababchi bo'ladi. Zaharli kimyoviy moddalar mahsulotlarga qishloq xo'jaligi ekinlarini pestitsidlar bilan ishlovdan o'tkazish jarayonida, ovqatlarga qo'shiladigan qo'shimchalarning nazoratsiz qo'llanishidan ularning ko'p miqdorlarda qo'shish orqali yoki tayer ovqat maxsulotlarini saqlash va tashish qoidalariga rioya qilinmagan hollarda kelib chiqishi mumkin.

Bu guruhga Gaff kasalligi, Urov kasalligi va alimentar toksik aleykich kasalliklarini kiritish mumkin. Ovqatdan zaharlanish holatlari aniqlanishi bilan vrach bemorga birinchi tibbiy yordam ko'rsatishi shart, keyin ovqatdan zaharlanish sabablarini va vaziyatni baholaydi, ovqatdan zaharlanishni keltirib chiqarishga shubxali bo'lgan maxsulotlarni istemoldan chetlashtiradi, tuman DSENM xodimlariga shoshilinch xabar junatadi shoshilinch xabarda aholi yashash punktining nomi, manzili, zaharlanish qayd qilingan sana, vaqti, shubxali bo'lgan mahsulot nomi, kasallikka chalinganlar soni ko'rsatiladi. Bundan tashqari vrach 14 eshgacha bo'lgan bolalar, kasalxonaga etkizilganlar soni, kasallikning og'ir-engilligi, ulganlar haqidagi ma'lumotlarni ezilib vrach uz ismi sharifi va imzosini qo'yadi. Undan so'ng vrach DSENM laboratoriyasiga shubxali ovqatlardan namuna, zaharlanganlarning qusuqlaridan namuna, oshqozon yuvilgan bo'lsa yuvindidan namuna hamda bemorlarning qoni va najaslaridan namunalar olib laboratoriyaga jo'natadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. K. SH. Baltaeva, SH. T. Iskandarova, N. S. Tadjibaeva, M. I. Xasanova. Sanoat gigienasi va sanitariyasi. Farmatsevtika va tibbiyot oliy o'quv yurtlari talabalari uchun darslik. - T., 2010 y.
2. Bolshakov A. M. Umumiy gigienadan laboratoriya mashg'ulotlari uchun o'quv qo'llanma. M. Meditsina, 2003.
3. SH.T. Iskandarova, K.SH.Baltaeva, M.I.Xasanova, D. SH. Ziyaviddinova Umumiy gigienadan amaliy mashg'ulotlar. O'quv qo'llanma □ T., 2011 y.