

OVQATDAN ZAHARLANISHNING XAVFLI TURI — BOTULIZM VA UNING OLDINI OLISH CHORALARI.

mayor

Elyorjon Shodmonov

*Farg‘ona viloyati Favqulodda
vaziyatlar boshqarmasi bo‘lim boshlig‘i*

mayor

O‘tkirjon Yuldashev

Farg‘ona viloyati Quva tumani Favqulodda vaziyatlar bo‘limi katta inspektori

Annotatsiya: *Ushbu ilmiy maqolada botulizm va ovqatdan zaharlanish kasalliklarining kelib chiqish sabablari, asosiy belgilari hamda ularning oldini olish choralari yoritishga bag‘ishlangan. Mavzuda mazkur kasalliklarning inson salomatligiga xavfi, ayniqsa botulizmning og‘ir kechishi va hayot uchun tahdid solishi haqida ma‘lumot beriladi. Shuningdek, oziq-ovqat mahsulotlarini to‘g‘ri saqlash, tayyorlash va iste‘mol qilish qoidalari, shaxsiy gigiyena rioya etish, uy sharoitida konservalar tayyorlashda xavfsizlik choralari amal qilish kabi profilaktik tadbirlar keng yoritiladi. Mazkur material aholi o‘rtasida tibbiy madaniyatni oshirish va kasalliklarning oldini olishga qaratilgan.*

Kalit so‘zlar: *Botulizm, botulizm tayoqchalari, patogenez, botulinum toksinlari, anaerob, antigen, dezintoksikasiya.*

Аннотация. *Данная тема посвящена освещению причин возникновения ботулизма и пищевых отравлений, их основных симптомов, а также мер профилактики. В материале представлена информация об опасности этих заболеваний для здоровья человека, особенно о тяжёлом течении ботулизма и его угрозе для жизни. Также подробно рассматриваются правила правильного хранения, приготовления и употребления пищевых продуктов, соблюдение личной гигиены, а также меры безопасности при приготовлении домашних консервов. Данный материал направлен на повышение медицинской культуры населения и профилактику заболеваний.*

Ключевые слова: *ботулизм, ботулинические палочки, патогенез, ботулинические токсины, анаэроб, антиген, дезинтоксикация.*

Abstract. *This topic is devoted to explaining the causes of botulism and food poisoning, their main symptoms, and preventive measures. The material provides information about the dangers these diseases pose to human health, especially the severe course of botulism and its life-threatening nature. It also thoroughly covers the proper storage, preparation, and consumption of food products, the importance of personal hygiene, and safety measures when preparing home-canned foods. This material is aimed at increasing public health awareness and preventing diseases.*

Keywords: *botulism, botulinum bacilli, pathogenesis, botulinum toxins, anaerobe, antigen, detoxification.*

Botulizm nima?

Botulizm - ayrim hollarda o‘lim bilan tugaydigan, og‘ir turdagi ovqatdan zaharlanish bo‘lib, uy sharoitida tayyorlangan **pomidor, bodring, baqlajon ikresi, sifatsiz go‘sh-t-baliq konservalari, kolbasa va sut mahsulotlari, qo‘ziqorin, muzqaymoq va sifati buzilgan oziq-ovqatlarni** iste‘mol qilish natijasida yuzaga keladi.



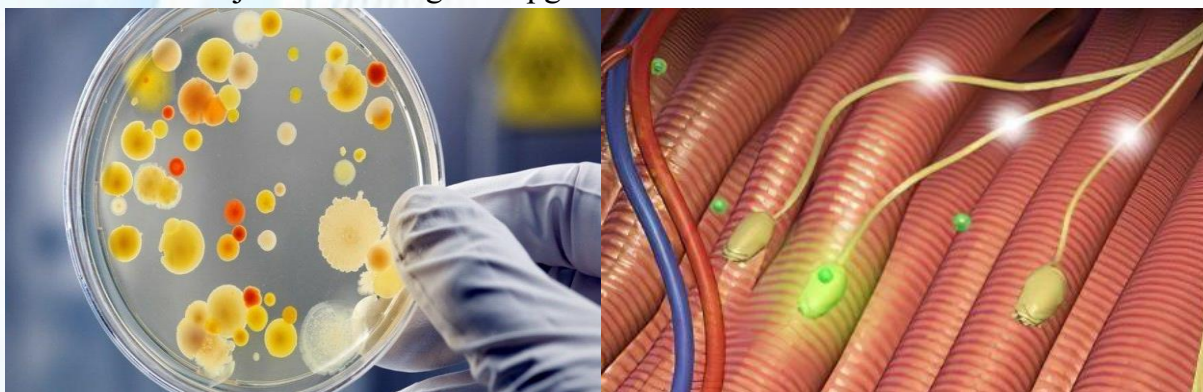
Botulizm bilan kasallanish, ayniqsa, uy sharoitida tayyorlangan mahsulotlarini tozalamasdan, etarlicha termik ishlov bermasdan, idishlarni sterillamasdan yopish va ularni iste’mol qilish oqibatida paydo bo‘ladi.

Botulizm mikrobi oziq-ovqat mahsulotlari bilan yuqib qolgan zaharlari shu ovqatlar bilan birga organizmga tushadi, hazm yo‘lida zaharlar tezgina so‘rilib, qon oqimiga o‘tadi, butun organizmga tarqaladi.

Botulizm - bu maxsus bakteriya - *Clostridium botulinum* chiqaradigan kuchli zahar (toksin) ta’sirida kelib chiqadi.

Botulizm - ovqatdan zaharlanishning eng og‘ir va xavfli turlaridan biri hisoblanadi va dunyoning barcha mamlakatlarida uchraydi.

Botulizm kasalligining kelib chiqish tarixi: 1896-yilda Golland olimi Van Yermingin tomonidan botulizm bilan kasallanib xalok bo‘lgan bemorlarni ichagi va talog‘idan hamda ular iste’mol qilgan oziq-ovqat mahsulotlari qoldig‘idan kasallik qo‘zg‘otuvchisini ajratib oladi va kasallikni sababi ular ajratgan toksin ekanligini isbotlab beradi. Shundan so‘ng kasallik qo‘zg‘atuvchisini “*Vatsillus – botulinus*” deb nomlagan. Keyinchalik rus olimi Konsansiv tomonidan mazkur tajriba o‘z tasdig‘ini topgan.



Botulizmning oddiy ovqatdan zaharlanishdan farqi:

Oddiy ovqatdan zaharlanishda asosan qorin og‘rig‘i, ich ketishi va qusish kuzatiladi. Botulizm esa asab tizimi zararlanadi va bu uni juda xavfli qiladi.

Zaharlanish belgilari:

- holsizlanish, ko‘ngli aynishi, qayd qilish, og‘iz qurishi,
- ko‘rishning xiralashishi,
- buyumlarni ikkita bo‘lib ko‘rinishi,
- ko‘z qovog‘ining osilishi, ovoz bo‘g‘ilishiga olib keladi.



Klinikasi: Kasallik yashirin davri bir necha soatdan 2-5 kungacha (ayrim hollarda 7 kungacha) davom etadi. Yashirin davri qancha qisqa bo‘lsa, kasallik shuncha og‘ir o‘tadi. Kasallik tarqalishida yashirin davri eng qisqa yoki ancha uzoq bo‘lishi odamlar bir vaqtda o‘sha vaqtda iste‘mol qilganda kuzatiladi, bu ovqatda kasallik qo‘zg‘atuvchisi va toksin bir xil taqsimlanmaganligi va bemorning shaxsiy sezuvchanligi bilan izohlanadi.

Botulizmga chalinmaslik uchun har bir inson quyidagilarga amal qilishi kerak:

1. Uy sharoitida pomidor, bodring, patisson marinadi, baqlajon ikralari kabi **konserva mahsulotlarini tayyorlamaslik;**
2. Belgilanmagan joylar, ko‘cha-kuylarda sotilayotgan konserva mahsulotlarini **xarid qilmaslik;**
3. Savdo do‘konlaridan konserva mahsulotlarini xarid qilish jarayonida mahsulot yorlig‘i va unda keltirib o‘tilgan ishlab chiqaruvchi korxonasi nomi, ishlab chiqarilgan sanasi, yaroqlilik muddatiga alohida **e‘tibor berish;**
4. Har qanday konserva mahsulotlarini ochishdan oldin uni chayqamasdan yaxshilab ko‘zdan kechirish, qopqog‘i ko‘tarilmaganligiga, suyuqligining tiniqligiga va mahsulotning ezilmaganligiga **e‘tiborli bo‘lish lozim.**

Xavfsizlik qoidalari

1. Konserva mahsulotlarini uy sharoitida tayyorlamaslik;
2. Sifatsiz oziq-ovqatni iste‘mol qilmaslik, savdo rastalaridan oziq-ovqat mahsulotlarini xarid qilganda ishlab chiqarilgan sanasi va yaroqlilik muddatiga e‘tibor berish;
3. **Ovqatdan ommaviy zaharlanish yuzaga kelganda tez tibbiy yordamga murojaat qilish.**



Ovqatdan zaharlanish — sabablari, belgilari va oldini olish choralari !

Ovqatdan zaharlanish nima?

Ovqatdan zaharlanish - keng tarqalgan kasalliklardan biri bo‘lib, bu sifati buzilgan yoki mikroba tushgan oziq-ovqat mahsulotlarini iste‘mol qilish natijasida yuzaga keladi.

Bu holat har qanday yoshdagi insonlarda uchrashi mumkin va ayrim holatlarda jiddiy asoratlarga sabab bo‘ladi.

Asosiy belgilari: ko‘ngil aynishi, qusish, ich ketishi, qorin og‘rig‘i, harorat ko‘tarilishi.



Kasallik sabablari:

Oziq - ovqatdan zaharlanish quyidagi omillar tufayli kelib chiqadi:

- muddati o‘tgan mahsulotlarni iste‘mol qilish;
- oziq-ovqatni noto‘g‘ri saqlash;
- gigiena qoidalariga rioya qilmaslik;
- yaxshi pishirilmagan go‘sht, tuxum yoki baliq mahsulotlari;
- iflos suvdan foydalanish.

Bakteriyalar, viruslar va ayrim zaharli moddalar kasallik rivojlanishiga sabab bo‘ladi.



Asosiy belgilari:

Ovqatdan zaharlanish belgilari odatda mahsulot iste'mol qilinganidan keyin bir necha soat ichida namoyon bo'ladi:

- ko'ngil aynishi va qusish;
- ich ketishi;
- qorin og'rig'i;
- harorat ko'tarilishi;
- umumiy holsizlik.

Ko'p holatlarda kasallik 1–3 kun davom etadi. Ammo bolalar va keksalarda og'ir kechishi mumkin.

Birinci yordam ko'rsatish tartibti:

- Ko'proq suyuqlik (qaynatilgan suv, rehidratatsiya eritmalari) ichish;
- Yengil hazm bo'ladigan taomlar iste'mol qilish;
- Shifokor maslahatisiz dorilar qabul qilmaslik;
- Agar holat og'irlashsa, darhol tibbiy yordamga murojaat qilish.

Oldini olish choralari:

- Oziq-ovqatni to'g'ri saqlash;
- Qo'lni ovqatdan oldin va keyin yuvish;
- Mahsulotlarni yaxshilab pishirish;
- Muddati o'tgan mahsulotlarni iste'mol qilmaslik;

- Toza va qaynatilgan suv ichish.

Asosiy farq	
Botulizm	Ovqatdan zaharlanish
Kam uchraydi, lekin juda xavfli	Ko‘p uchraydi
Asab tizimiga ta’sir qiladi	Asosan hazm tizimiga ta’sir qiladi
Tez tibbiy yordam talab qiladi	Ko‘p holatda engil kechadi

Davosi: Davo muolajalari Sog‘liqni saqlash vazirligi tomonidan tasdiqlangan diagnostika davolash tartiblari asosida olib boriladi. Shifoxonaga yotqizilgan bemor oshqozoni zudlik bilan 2-5 % li natriy gidrokorbanat eritmasi bilan yuviladi. 5% li gidrokorbanat eritmasi bilan klizma qilinadi.

Qondagi erkin aylanayotgan botulin toksinini neytrallashtirish maqsadida botulinga qarshi zardob qo‘llaniladi. Uni kasallikning birinchi kunlarida yuborish foydali bo‘lib, toksinning eng yuqori miqdori qonda kasallikning 2-3 kunda kuzatiladi. Lekin kasallikning toksiko infeksiyon tabiatini hisobga olib va bemor qoniga toksin davomli tushishi mumkinligi sababli zardobli davolash kasallikning eng kechki paytlarida ham foyda berishi mumkin. Zardob yuborish tartibi ilova qilinadi.

Botulizm bilan og‘rigan bemorlarga umumiy kompleks davo, dezintoksikasiya o‘tkaziladi: tuzli eritmalar, glyukoza, qon o‘rnini bosuvchi suyuqliklar, oshqozon ichak yo‘llarida sporalardan qo‘zg‘atuvchi rivojlanishini to‘xtatish uchun levomisitini 1 gr dan kuniga 3 mahal, tetratsiklin qatori dorilari 8-10 kun davomida buyuriladi.

Qon-tomir faoliyati buzilganda 10% li kofein eritmasi, kamfora, kordiamin, efedrin qo‘llaniladi.

Xulosa

Botulizm va ovqatdan zaharlanish kasalligini oldini olish mumkin bo‘lgan kasallikdir. Eng muhim chora esa – oziq - ovqat mahsulotlarini tayyorlash va saqlash qoidalariga qat’iy rioya qilishdir.

Kasallikni davolashdan ko‘ra uning oldini olish ancha samarali va oson. Buning uchun sanitariya - gigiena qoidalari bo‘yicha bilim va madaniyatni oshirish, oziq-ovqat xavfsizligiga jiddiy e’tibor qaratish orqali ushbu xavfli kasallikning tarqalishini sezilarli darajada kamaytirish mumkin.

Zero, sog‘lom ovqatlanish va gigiena qoidalariga amal qilish orqali o‘zimiz va yaqinlarimizni ushbu noxush holatdan asrashimiz mumkin.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR :

1. O‘zbekiston Respublikasi Sog‘liqni saqlash vazirining 27.12.2005-yildagi «Ayrim yuqumli kasalliklarni aniqlash va hisobga olish tizimida standart ta’riflarni amalga kiritish to‘g‘risida»gi 631-sonli buyrug‘i.

2. Руководство по кишечным инфекциям. Под руководством акад. И.К.Мусабаев.

3. Руководство по инфекционным болезням. Под ред. проф. Ю.В.Лобзина. Санкт-Петербург 2003-г.

4. Учебное пособие по особо опасным инфекциям (СДС) Тошкент 2006 г.