

OVQATDAN ZAXARLANISHDAN EHTIYOT BO'LING

*Yo'ldasheva Nigora O'ktamjon qizi
Toshmatova Shahhnoza Abdusattor qizi
Sodiqova Nigora Xusanboy qizi
Rishton Abu Ali ibn Sino nomidagi
Jamoat salomatligi texnikumi*

Annotatsiya: Ovqatdan zaharlanish - mikroblar bilan zararlangan oziq-ovqat mahsulotlari iste'mol qilinganda vujudga keladigan kasallik. Aksariyat birdan ko'pchilik kasallanadi, lekin bemorlardan sog'lom odamga yuqmaydi. Ko'pincha stafilokokklar, enterokokklar, ayrim ichak tayoqchalari, protey, sitrobakter, iyersiniya, klostridiya va boshqa mikroblar sabab bo'lishi mumkin.

Kalit so'zlar: salmonella, bakteriyalar, diareya, degidratsiya, infeksiya, epedimiologiya, antibiotic, immunitet,

Quyidagi 2 holat Ovqatdan zaharlanish uchun umumiy hisoblanadi: 1) mikroblar tushib ko'paygan ovqat mahsulotlarini iste'mol qilish oqibati; 2) bemor organizmiga mikroblarning o'zi va uning toksini ta'siri. Ovqatdan zaharlanish yoz oylarida ko'p uchraydi. Kattalarga nisbatan bolalar, ayniqsa, 3 oylikdan 2 yoshgacha bo'lgan bolalar ko'proq kasallanadi. Odam ko'proq urinib qolgan go'sht va uning mahsulotlari, sut mahsulotlari (ayniqsa, tort va pirojnoye), baliq, tovuq go'shtini iste'mol qilganda zaharlanishi mumkin. Stafilokokklar sabab bo'lgan hollarda infeksiya manbai odam hisoblanadi. Angina yoki turli yiringli kasalliklar: sachratqi, chipqon, hasmol va boshqa yiringli yaralar bo'lgan kishilardan mikroblar tayyor mahsulotga o'tib, tez ko'payadi. Uni bilmay iste'mol qilgan kishi darhol zaharlanadi. Kasallikning yashirin davri 2—3 so'atdan 3 kungacha. Kasallik to'satdan ko'ngil aynishi va qusish bilan boshlanadi, ich ketadi, qorinda tutash og'riq bo'ladi. Qisqa vaqt ichida bemor organizmi suvsizlanadi, u holsizlanib qoladi. Yurak-tomir sistemasi faoliyati buziladi. Ayniqsa, klostridiyalar sababli ro'y beradigan zaharlanish og'ir kechadi. Kasallikni ta'lim qo'yish uchun bemorning qusuq massasi, me'dani chayilgan suvi sterilizatsiya bankaga yig'ilib lab.ga yuboriladi. Zaharlanishga sababchi deb gumon qilingan ovqat mahsulotlari ham lab.da tekshiriladi. Najasdan Myuller muhiti va tuzli eritmaga ekma olinadi. Tekshirishga olingan turli ekmalardan bir xil mikroblar topilishi, o'sha kasallik sababchisi ekanidan dalolat beradi. Kasallikning 5—6-kunidan boshlab bemor qoni zardobi bilan ajratib olingan mikroblar kulturasi aralashtirilib agglutinatsiya reaksiyasi qo'yiladi. Reaksiyaning 1:40 nisbatda va undan yuqori suyultirishda ijobiy natija berishi ushbu mikroblar kasallik sababchisi ekanidan darak beradi. Ovqatdan bo'ladigan toksikoinfeksiyalar va intoksikatsiyalarni Ovqatdan zaharlanishdan farq

qila bilish kerak. Davo kasallikning dastlabki alomatlari paydo bo'lganida tez yordam sifatida me'dani 2% li soda yoki nimrang kaliy permanganat erit-masi bilan chayish, ichakni tozalashdan iborat. Regidron, bektit preparati eritmasini ichirib turish kasallik og'irlashishining oldini oladi. Og'ir-roq hollarda disol, atsesol, trisol kabi suklujklar tomir orqali tomchilab quyiladi. Zarurat bo'lganida yurak-tomir sistemasi faoliyatini yaxshilaydigan dorilar yuboriladi. Oziq-ovqat tayyorlash korxonalarini xizmatchilari ish jarayonida shaxsiy gi-giyenaga qat'iy rioya qilishlari, emizikli onalar go'dakni emizishdan ol-din qo'li va ko'kragini sovunlab yuvi-shi kerak. Yoz kunlari go'daklar uchun ovqat faqat bir marta iste'mol qilishga yetarli qilib tayyorlanishi lozim. Ovqatga ishlatiladigan idishlar avval yuvilib, so'ngra qaynatilishi, ustiga toza doka yopib qo'yilishi lozim. Ro'zg'orda ishlatiladigan tez buziladigan mahsulotlar sovutkichda saqlanishi shart. Oshpazlar sanepidstansiya xodimlari tomonidan belgilangan muddatlarda tibbiy ko'rik va laboratoriya tekshiruvidan o'tib turishlari kerak.

Aksariyat birdan ko'pchilik kasallanadi, lekin bemorlardan sog'lom odamga yuqmaydi. Ko'pincha stafilokokklar, enterokokklar, ayrim ichak tayoqchalari, protey, sitrobakter, iyersiniya, klostridiya va boshqa mikroblar sabab bo'lishi mumkin. Quyidagi 2 holat Ovqatdan zaharlanish uchun umumiy hisoblanadi: 1) mikroblar tushib ko'paygan ovqat mahsulotlarini iste'mol qilish oqibati; 2) bemor organizmiga mikroblarning o'zi va uning toksini ta'siri. Ovqatdan zaharlanish yoz oylarida ko'p uchraydi. Kattalarga nisbatan bolalar, ayniqsa, 3 oylikdan 2 yoshgacha bo'lgan bolalar ko'proq kasallanadi. Odam ko'proq urinib qolgan go'sht va uning mahsulotlari, sut mahsulotlari (ayniqsa, tort va pirojnoye), baliq, tovuq go'shtini iste'mol qilganda zaharlanishi mumkin. Stafilokokklar sabab bo'lgan hollarda infeksiya manbai odam hisoblanadi. Angina yoki turli yiringli kasalliklar: sachratqi, chipqon, hasmol va boshqa yiringli yaralar bo'lgan kishilardan mikroblar tayyor mahsulotga o'tib, tez ko'payadi. Uni bilmay iste'mol qilgan kishi darhol zaharlanadi. Kasallikning yashirin davri 2—3 so-atdan 3 kungacha. Kasallik to'satdan ko'ngil aynishi va qusish bilan boshlanadi, ich ketadi, qorinda tutash og'riq bo'ladi. Qisqa vaqt ichida bemor organizmi suvsizlanadi, u holsizlanib qoladi. Yurak-tomir sistemasi faoliyati buziladi. Ayniqsa, klostridiyalar sababli ro'y beradigan zaharlanish og'ir kechadi. Kasallikni qo'yish uchun bemorning qusuq massasi, me'dani chayilgan suvi sterillangan bankaga yig'ilib lab.ga yuboriladi. Zaharlanishga sababchi deb gumon qilingan ovqat mahsulotlari ham lab.da tekshiriladi. Najasdan Myuller muhiti va tuzli eritmaga ekma olinadi. Tekshirishga olingan turli ekmalardan bir xil mikroblar topilishi, o'sha kasallik sababchisi ekanidan dalolat beradi. Kasallikning 5—6-kunidan boshlab bemor qoni zardobi bilan ajratib olingan mikroblar kulturasi aralastirilib agglyusinatsiya reaksiyasi qo'yiladi. Reaksiyaning 1:40 nisbatda va undan yuqori suyultirishda ijobiy natija berishi ushbu mikroblar kasallik sababchisi ekanidan darak beradi. Ovqatdan bo'ladigan toksikoinfeksiyalar va intoksikatsiyalarni Ovqatdan zaharlanishdan farq

qila bilish kerak. Davo kasallikning dastlabki alomatlari paydo bo'lganida tez yordam sifatida me'dani 2% li soda yoki nimrang kaliy permanganat erit-masi bilan chayish, ichakni tozalashdan iborat. Regidron, bektit preparati eritmasini ichirib turish kasallik og'irlashishining oldini oladi. Og'ir-roq hollarda disol, atsesol, trisol kabi suklujklar tomir orqali tomchilab quyiladi. Zarurat bo'lganida yurak-tomir sistemasi faoliyatini yaxshilaydigan dorilar yuboriladi. Oziq-ovqat tayyorlash korxonalarini xizmatchilari ish jarayonida shaxsiy gi-giyenaga qat'iy rioya qilishlari, emizikli onalar go'dakni emizishdan ol-din qo'li va ko'kragini sovunlab yuvi-shi kerak. Yoz kunlari go'daklar uchun ovqat faqat bir marta iste'mol qilishga yetarli qilib tayyorlanishi lozim. Ovqatga ishlatiladigan idishlar avval yuvilib, so'ngra qaynatilishi, ustiga toza doka yopib qo'yilishi lozim. Ro'zg'orda ishlatiladigan tez buziladigan mahsulotlar sovutkichda saqlanishi shart. Oshpazlar sanepidstansiya xodimlari tomonidan belgilangan muddatlarda tibbiy ko'rik va laboratoriya tekshiruvidan o'tib turishlari kerak

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. <https://mymedic.uz/kasalliklar/infektsion/>
2. <https://uz.wikipedia.org/wiki/>
3. <http://filtrum.uz/ru/poleznye-materialy/>