

BOTULIZM OZIQ OVQAT KONSERVA MAHSULOTLARIDAN ZAHARLANISH

Tursunboyev Ziyovaddin Abduraximovich

*Pop Abu Ali ibn Sino nomidagi Jamoat salomatligi
texnikumi mutaxassislik fan o'qtuvchisi*

Annotatsiya: bu maqola oziq-ovqat va konserva mahsulotlaridan zaharlanishi mumkin bo'ladigan holatlarini oldini olishni uning oqibatlarini insonlar salomatligida jiddiy o'zgarishlar keltirib chiqarishini hato o'limga sabab bo'lishi mumkinligiga va shu bilan birga uy sharoitida yordam ko'rsatish, konserva mahsulotlarni tayorlashda termik ishlov berish va yaxshilab tozalash gigiyena qoidalarga amal qilishga undaydi.

Kalit so'zlar: Botulizm, anaerob, xivchinlar, ekzotoksin, spora diplopiya falajlanish, ptoz, mimika mikrob, bakteriya.

Botulizm kasalligi botulizm tayoqchalari orqali yuqadigan og'ir yuqumli kasallik bo'lib, oshqozon-ichak, markaziy nerv sistemasi, xususan orqa miya va uzunchoq miyaning zararlanishi bilan xarakterlanadi. Qo'zg'atuvchisi anaerob mikrob u tayoqchasimon shakilda bo'lib 0,6-0,9 mikrometer xivchinlari bor harakatchan A, B, C, D, E, O turlari mavjud. Botulizm bakteriyasi kuchli zahar ekzotoksin hosil qiladi, odam uchun o'limga sabab bo'ladigan miqdor 0,3 mikrogramni tashkil qiladi. Botulizm qo'zg'atuvchisi uy va yovvoyi hayvonlarni najas, sidik orqali barcha qishloq xo'jalik hamda oziq-ovqat sanoati mahsulotlari go'sht, baliq, sabzavotli konservalar ifloslanishi mumkin. Botulizm bilan kasallanish holatlarining ko'pi uyda konservalangan mahsulotlar-qo'ziqorinlar, sabzavotlar, baliqlar va boshqalarni iste'mol qilish bilan bogliq. Yashirin davri 2-soatdan 18-soatgacha bemorda oshqozonda og'riq, ko'ngil aynish, qayd qilish, ich ketishi, keyinchalik oshqozon-ichak yollarida falajlanish va ich qotishi kuzatiladi. Nevrologik belgilar bosh og'rig'i, bosh aylanishi, ko'z oldi tuman, xiralashishi, narsalarni ikkita ko'rish diplopiya, qovoqlar osilib qolish ptoz, qorachiqlar kengayadi g'illaylik kuzatiladi yutish va gapirish erta buziladi. Mimika, chaynov, bo'yin, qo'l muskullari falajlanishi, tomir urishining tezlashishi, gipotoniya nafas juda qiyinchilik bilan olinadi yurak faoliyati buziladi falajlanishi tufayli olim kuzatiladi. Bunday hollarda zudlik bilan oshqozonni 2-4% li natri gidrokarbonot eritmasi bilan yuviladi va tezlik bilan shifoxonaga yotqiziladi. Yuqorida ko'rsatilgan mahsulotlar dastlab yaxshilab tozalanmasa hamda termik ishlov berish qoidalari buzilsa spora hosil bo'ladi va ekzotoksinlar yani zahar ishlab chiqaradi. Zararlangan konservali bankalar odatda shishib ko'tariladi va bunday konservalar iste'mol uchun yaroqsiz hisoblanadi.

Xulosa.

Go'shtli baliqli va sabzavotli konservali mahsulotlardan zaharlanishlar xalqimiz orasida uchrab turibti va aholi salomatligida jiddiy muammolarni keltirib chiqarmoqda. Konserva mahsulotlarni tayorlashda termik ishlov berish tozalashda gigiyenik qoydalarga amal qilish transportirovka qilish saqlashda sanitar nazoratda bo'lish konservalarni iste'mol qilishdan oldin tekshirish „bombajli“bankalarni yo'q qilish qilishni xavf tug'diradigan mahsulotlarni iste'moldan chetlashtirish profilaktika kabi malumotga ega bo'lamiz.

Foydalangan adabiyotlar;

1. Yuqumli kasalliklar epidemiologiya va parazitologiya E. L. Musaboyev, A. Q. Bayjanov .
2. O'zbekiston milliy entsiklopediyasi ilmiy nashriyoti

Internet saytlari.

www. Bilim. uz;

www. Ziyonet.uz;