

OVQATDAN ZAHARLANISH TOKSIKOINFEKSIYALAR VA O`TKIR SALMANELLYOZLI GASTROENTRIT QO`ZG`ATUVCHILARI

Axmadova Madinabonu Alisher qizi

*Alfraganus Universiteti Tibbiyot fakulteti davolash ishi 3- kurs talabasi Email
madinaahmadiva41@gmail.com*

Cho`liyeva Dildora Erkinjon qizi

*Alfraganus Universiteti Tibbiyot fakulteti davolash ishi 3- kurs talabasi Email
dildora0314chuliyeva@gmail.com*

Ovqatdan zaharlanish asosan ikki xil bo`ladi iste`mol mahsulotlariga turli kimyoviy moddalar, qishloq xo`jaligida ishlatiladigan har xil o`g`itlar defoliantlar, deksikantlar tushgan ovqat, suv, ho`l mevalar sabzavotlar va qo`ziqorinning ayrim zaharli turlari bilmay yeyilganda ro`y beradi. Bunday kasalliklar yoqmaydigan noinfeksion zaharlanish deyiladi. 2) oziq ovqat mahsulotlariga patogen mahsulotlariga patogen mikroblar yoki ularning toksinlari tushganda yuzaga keladi. Bunday hollarda odatda zaharlanish bir tomondan ovqat bilan organizmga kirgan mikroorganizmlar ikkinchi tomondan esa patogen bakteriyalarning zahari ya`ni toksinalari hisobiga vujudga keladi. Bemorda yuqumli kasallikdagi kabi zaharlaish intoksikatsiya belgilari paydo bo`ladi. Bunday kasalliklar ovqatdan zaharlanish yoki ovqat toksienfiksiyasi deb ataladi. Ovqatdan zaharlanishning asosiy sababi turi qolgan yoki eskirgan shu jumladan, turli shartli – patogen bakteriyalar bilan ifloslangan ovqatlarni iste`mol qilishdir. Ovqatdan zaharlanishning qo`zg`atuvchilari juda ko`p. Ularning eng muhimlari turli salmanellelar tillarang stafillakoklar, steptakoklar spora hosil qiladigan anaeroblar, ichak tayoqchasi P vulgaris botulizm qo`zg`atuvchisi deb ataladi. Bu kasalliklarning marfalogiyasi umuman salmanellozlarning morfologik belgilari enteriobakterio oilasiga mansub barcha boshqa bakteriyalarga o`xshash. Birgina qushlarda uchraydigan S pullorum S pallilorum bohsqalardan harakatsizligi hamda xivchinlarining yo`qligi farq qiladi.

O`sishi optimal harorat 35-37 C hisoblanadi. Oziq mahsulotlari kattaligi 2-4mm bo`lgan yaltiroq havorangsimon S- koloniyalar hosil qiladi. Bazan koloniyalarning kattaligi 1mm atrofida bo`lishi mumkin. Ular Endo va ploskeriv muhitlarida yaxshi o`sadi. Muhit Ph 4,1 -9,0 bo`lishi kerak. Bazan salmanellzlar xira va quruq, qirralari notesik R- koloniyalar ham hosil qiladi. Biokimyoviy xususiyati. Samonellalarining fermentativ xususiyati ularni ajratib olishda asosiy omil hisoblanadi. Ular glukoza va mannitni kislota hamda gaz hosil qilib parchalaydi, jelatinani eitmaydi vodorod sulfid va indol hosil qilmaydi. Salmanellalar adonit laktoza saharoza va salitsinni fermetlamaydi. Mochevinani esa parchamaydi. Antigen tuzulishi salmonellalar antigen tuzulishiga ko`ra o`ta murakkab va bir necha xil anteginlarga ega. Jumladan O- antegin termostabil qaynatganda 2-2,5 soat avtokavlaganda 100 C da tez parchalaydi. HCI ta`siriga chidamsiz ammo formalinga chidamli hisoblanadi. Toksin hosil qilishi Endotoksin ayrim shtamlari esa enterotoksin yoki sitotoksin hosil qiladi ularning kasallik patogeniziga ahamiyati katta. Chidamliligi bu guruhga kiritilgan salmallelar qorin tifi va paratid salmallellarga nisbatan birmuncha chidamli, shuning uchun

ular vaqt saqlanib qolish xususiyatiga ega Aynqsa muzlatilganda ancha vaqtgacha hayotiyiligini saqlab qoladi uy haroratida 2-3 oy ochiq suv havzalarida va ichimlik suvlarida 10kundan 10kungacha tuproqda loydan 9oygacha tuxumda 12oygacha go`shtda 13oygacha sabzavot sirka kistalatasining ta`siriga chidamli salmanellalar endoksini pishmagan go`sht sabzavot va ho`l mevalarda 2 haftadan 2,5 oygacha yashashi mumnik. NaCl va sirka kislataining ta`siriga chidamli salmanellalar endoksini pishmagan go`sht kaboblardan saqlanadi.

Kasalligining odamlardagi patogenizi kasallik aksariyati hollarda odamlarga salmonellyozlar bilan og`rigan hayvon yoki parrandani go`shti tuxumi kabi mahsulotlarini yaxshi termik ishlov bermasdan iste`mol qilganda yuqib qoladi. Kasallikning yuzaga kelishi va rivojlanishi me`da ichak sestimasiga ovqat bilan tushgan salmanellalar miqdori turi va organizmning reaktivligiga bog`liq. Ovqatdan zaharlanish turli hil kasalliklarga olib keladi ) Ovqatdan zaharlanish — ta`rif va asosiy qo`zg`atuvchilar Ovqatdan zaharlanish — zaharli yoki kontaminatsiyalangan oziq-ovqat yoki suv iste`molidan so`ng paydo bo`ladigan infeksiyali yoki toksik holatlarni umumiy nomi. Bunda kasallikni bakteriyalar (masalan, Salmonella, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Campylobacter, EHEC), viruslar (masalan, norovirus), hamda toksinlar keltirib chiqarishi mumkin. Ushbu agentlar har xil inkuStaphylococcus aureus (preformed toksin): 1–6 soat — kuchli qayt qilish, qayt qilish markaziy simptom. Bacillus cereus (emetik turi): 1–6 soat; (ishqoriy enterotoksik turi): 8–16 soat. Salmonella (non-typhoidal): odatda 6–72 soat (ko`pincha 12–36 soat) — isitma, diareya, qorindagi og`riq, ba`zan qusish; odatda 2–7 kun davom etadi. (Above jadvalda ko`rsatilgan vaqtlar umumiy qoidalar — aniq agentga qarab O`tkir salmonellozli gastroenterit (non-typhoidal Salmonella) — nima va qanday yuqadiAgens: Ko`pincha Salmonella enterica ning non-typhoidal serovarlaridan (masalan, Enteritidis, Typhimurium) kelib chiqadi. Yuqish yo`li: Kontaminatsiyalangan tovuq/oshqo`zi go`shti, xom yoki yetarlicha pishirilmagan tuxum, xom sut yoki pasterizasiyadan o`tmagan mahsulotlar, iflos qo`l yoki infeksiyalangan hayvonlar (masalan, sochqalar, tovuq, sudralib yuruvchilar) bilan kontakt. Shuningdek, oziq-ovqatni noto`g`ri saqlash va kesish-chopish paytida silang`an kesmalar orqali ham tarqaladi. farq bo`ladi.) batsiya davri va simptom profiliga ega. Klinika: isitma, ko`p marta shilliq yoki suyuq najas, qorinda tortish/kramp, ba`zan qusish; ko`pchilik 3–7 kunda tuzaladi. Og`ir hollarda bakteriemiya (qonga o`tish), sepsis yoki metastatik infeksiyalar (meningit, osteomiyelit) kuzatilishi mumkin — ayniqsa immunosupressiyalangan bemorlarda va yosh bolal) Tashxis (diagnostika)Stol (najis) madaniyati — an`anaviy va zarur test: madaniyat orqali patogen aniqlanadi va antibiotiklarga sezuvchanlik (susceptibility) aniqlanadi — epidemiologik kuzatuv va manbani aniqlash uchun muhim. Molekulyar testlar (PCR, multiplex ichak paneli) — tezroq natija beradi; lekin isolat va rezistentlik tekshiruv uchun madaniyat zarur. Qon madaniyati — agar yuqori isitma, umumiy charchoq yoki invaziv kasallik belgisi bo`lsa; qon orqali tarqalgan Asosiy prinsip: ko`pchilik hollarda — simptomatik va suyuqlik bilan davolash (supportive care). Qattiq suvsizlanishni oldini olish birinchi ustuvorlikdir.

Uy sharoitida:Ko`proq ichimlik (oral rehydratatsiya eritmalari ORS) ichish; kichik bolalarda va kuchli qusishdagi bemorlarda IV suyuqlik kerak bo`lishi mumkin.

Antiemetiklar va og‘riq qoldiruvchilar shifokor nazorati ostida. Oddiy holatlarda loperamid kabi antidiarreal vositalardan ehtiyotkorlik bilan foydalanish kerak — agar isitma va quyqalar (blood) bo‘lsa yoki bemor juda zaif bo‘lsa, bunday vositalar tavsiya qilinadi. Davolash muddati (og‘ir invaziv infektsiyalar): odatda 7–14 kun va klinik vaziyatga qarab belgilanadi; bakteriemiya yoki fokusal infektsiya bo‘lsa uzaytiriladi. maydi. hollarda zarur.

FOYDALANGAN ADABIYOTLAR :

Mikrobiologiya Immunologiya Virusalogiya I Muhammedov E Eshboyev