



**OZIQ-OVQATDAN ZAHARLANISH YUQUMLI KASALLIKLAR VA
OVQARDAN ZAHARLANISHLAR. SALMONELLYOZ, BOTULIZM, PROTEY,
STAFILOKOKK.**

Safarniyozova Hamida Bozorboy qizi

Urganch davlat tibbiyot instuti Davolash fakulteti Davolash

ishi yo 'nalishi 2-kurs talabasi

Ilmiy rahbari: Usmanov Ulug'bek Umarovich

Assistent Mikrobiologiya, Virusalogiya va Immunologiya kafedrası

Annonotsiya: Ushbu maqola oziq-ovqatdan zaharlanish va ularning yuqumli kasalliklari haqida umumiy malumot beradi. Maqolada oziq-ovqat orqali yuqadigan asosiy patogenlar – *Salmonella* (salmonellyoz), *Clostridium botulinum* (botulizm), *Proteus* turlari (protey) va *Staphylococcus aureus* (stafilokokk) ning etiologiyasi, klinik belgilari, inkubatsiya davri, tashxis usullari va davolash tamoyillari yoritiladi. Shuningdek, oziq-ovqat xavfsizligi, profilaktika choralari (gigiyena, saqlash va qayta ishlash qoidalari), epidemiyologik nazorat va kasalliklarni oldini olish bo'yicha tavsiyalar beriladi.

Kalit so'zlar: Oziq-ovqatdan zaharlanish, yuqumli kasalliklar, salmonellyoz, botulizm, protey (*Proteus*), stafilokokk (*Staphylococcus aureus*), oziq-ovqat xavfsizligi, profilaktika va nazorat.

Аннотация: Данная статья содержит общую информацию о пищевых отравлениях и связанных с ними инфекционных заболеваниях. В статье рассматриваются этиология, клинические признаки, инкубационный период, методы диагностики и принципы лечения основных возбудителей пищевых отравлений — сальмонеллы (сальмонеллез), *Clostridium botulinum* (ботулизм), видов *Proteus* (протейс) и *Staphylococcus aureus* (стафилококк). Также приводятся рекомендации по безопасности пищевых продуктов, профилактическим мерам (гигиена, правила хранения и обработки), эпидемиологическому контролю и профилактике заболеваний.

Ключевые слова: Пищевое отравление, инфекционные заболевания, сальмонеллез, ботулизм, протейс (протейс), стафилококк (*стафилококк aureus*), безопасность пищевых продуктов, профилактика и контроль.

Abstract: This article provides a general overview of foodborne poisoning and related infectious diseases. It discusses the main foodborne pathogens – *Salmonella* (salmonellosis), *Clostridium botulinum* (botulism), *Proteus* species (*Proteus* infection), and *Staphylococcus aureus* (staphylococcal infection). The article highlights their etiology, clinical manifestations, incubation period, diagnostic methods and principles of treatment. In addition, issues of food safety, preventive measures (hygiene, storage and processing rules), epidemiological surveillance and recommendations for disease prevention are presented.

Keywords: food poisoning, infectious diseases, salmonellosis, botulism, *Proteus* infection, *Staphylococcus aureus*, food safety, prevention and control.



Kirish

Oziq-ovqat orqali yuqadigan kasalliklar va ovqatdan zaharlanishlar zamonaviy tibbiyot va jamoat salomatligining dolzarb muammolaridan biri hisoblanadi. Bunday kasalliklar odatda patogen mikroorganizmlar yoki ularning toksinlari bilan zararlangan oziq-ovqat mahsulotlarini iste'mol qilish natijasida yuzaga keladi.

Oziq-ovqatdan zaharlanishlarning asosiy qo'zg'atuvchilari turli bakteriyalar hisoblanadi. Ular orasida salmonella bakteriyalari, Clostridium botulinum, Proteus turlari hamda Staphylococcus aureus keng tarqalgan. Ushbu mikroorganizmlar organizmga tushgach, oshqozon-ichak tizimi faoliyatining buzilishi, umumiy intoksikatsiya va ayrim hollarda og'ir asoratlarni keltirib chiqarishi mumkin.

Ovqatdan zaharlanishlar ayrim hollarda yakka holda uchrasa, ba'zan ommaviy epidemiya ko'rinishida ham kuzatiladi. Shu sababli ushbu kasalliklarning etiologiyasi, klinik belgilari, diagnostika usullari va profilaktika choralarini o'rganish katta ahamiyatga ega.

Etiologiyasi va yuqish yo'llari:

Oziq-ovqatdan zaharlanishlar ko'pincha sanitariya-gigiyena qoidalariga rioya qilinmaganda yuzaga keladi. Patogen mikroorganizmlar oziq-ovqat mahsulotlariga ularni tayyorlash, saqlash yoki tashish jarayonida tushishi mumkin.

Zaharlanish manbalari sifatida quyidagi mahsulotlar ko'p uchraydi:

- go'sht va go'sht mahsulotlari
- tuxum va parranda go'shti
- sut va sut mahsulotlari
- baliq mahsulotlari
- uy sharoitida tayyorlangan konservalar

Shuningdek, iflos qo'llar, oshxona anjomlari va mahsulotlarning yetarli darajada issiqlik bilan ishlov berilmasligi ham infeksiya tarqalishiga sabab bo'ladi.

Salmonellyoz

Salmonellyoz — Salmonella turiga mansub bakteriyalar tomonidan chaqiriladigan o'tkir ichak infeksiyasi hisoblanadi. Ushbu kasallik ko'pincha parranda go'shti, tuxum, sut mahsulotlari va yetarli darajada pishirilmagan go'sht mahsulotlarini iste'mol qilish natijasida yuzaga keladi.

Kasallikning inkubatsion davri odatda 6 soatdan 48 soatgacha davom etadi. Asosiy klinik belgilariga quyidagilar kiradi:

- tana haroratining ko'tarilishi
- umumiy holsizlik
- ko'ngil aynishi va qusish
- qorin og'rig'I
- diareya

Og'ir holatlarda organizmda suvsizlanish rivojlanishi mumkin.



TANQIDIY NAZAR, TAHLILIY TAFAKKUR VA INNOVATSION G'UYALAR



Diagnostika klinik belgilar hamda laborator tekshiruvlar, xususan najas, qon yoki qusindi massalarini bakteriologik tekshirish orqali amalga oshiriladi. Davolashda regidratatsion terapiya, parhez va zarurat bo'lganda antibakterial preparatlar qo'llaniladi.

Botulizm

Botulizm — *Clostridium botulinum* bakteriyasi tomonidan ishlab chiqariladigan kuchli toksin ta'sirida rivojlanadigan og'ir toksik infeksion kasallikdir. Kasallik ko'pincha uy sharoitida tayyorlangan konservalangan mahsulotlarni iste'mol qilish natijasida yuzaga keladi.

Inkubatsion davr bir necha soatdan bir necha kungacha davom etishi mumkin. Botulizmning asosiy belgilari quyidagilardan iborat.

- ko'rishning buzilishi
- ko'z oldida ikki ko'rish
- og'iz qurishi
- yutish qiyinlashuvi
- nafas olishning buzilishi

Kasallik nerv tizimini zararlaydi va og'ir holatlarda nafas mushaklarining falajlanishiga olib kelishi mumkin.

Diagnostika klinik belgilar hamda laborator tekshiruvlar asosida amalga oshiriladi. Davolash faqat shifoxona sharoitida olib boriladi va botulizmga qarshi zardob yuborishni o'z ichiga oladi.

Protey bakteriyalari chaqiradigan zaharlanish

Proteus turiga mansub bakteriyalar shartli patogen mikroorganizmlar hisoblanadi. Ular noto'g'ri saqlangan oziq-ovqat mahsulotlarida tez ko'payib, oziq-ovqat toksikoinfeksiyasini keltirib chiqarishi mumkin.

Ko'pincha ushbu bakteriyalar:

- go'sht mahsulotlari
- baliq go'shti
- sut mahsulotlarida rivojlanadi.

Inkubatsion davri odatda 6–24 soatni tashkil qiladi. Asosiy simptomlari:

- ko'ngil aynishi
- qusish
- diareya
- qorin og'rig'i
- umumiy holsizlik

Kasallik odatda yengil yoki o'rtacha og'irlikda kechadi. Davolash simptomatik bo'lib, suyuqlik yetishmovchiligini to'ldirish muhim ahamiyatga ega.

Stafilokokkli oziq-ovqat zaharlanishi

Stafilokokkli zaharlanish *Staphylococcus aureus* bakteriyasi ishlab chiqaradigan toksinlar ta'sirida yuzaga keladi. Infeksiya manbai ko'pincha ushbu bakteriyaning tashuvchi odamlar bo'ladi.



Inkubatsion davr juda qisqa bo'lib, 2–6 soatni tashkil qiladi. Kasallik quyidagi belgilar bilan namoyon bo'ladi:

- to'satdan ko'ngil aynishi
- kuchli qusish
- qorin og'rig'i
- diareya

Ko'pchilik holatlarda tana harorati normal bo'lib qoladi yoki biroz ko'tarilishi mumkin. Davolash asosan simptomatik xarakterga ega.

Profilaktika

Oziq-ovqatdan zaharlanishlarning oldini olishda sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilish muhim ahamiyatga ega. Profilaktika choralariga quyidagilar kiradi:

- ovqat tayyorlashdan oldin qo'llarni yaxshilab yuvish
- oziq-ovqat mahsulotlarini yetarli darajada issiqlik bilan ishlov berish
- mahsulotlarni to'g'ri haroratda saqlash
- oshxona anjomlarini toza saqlash
- mahsulotlarning yaroqlilik muddatini nazorat qilish

Ayniqsa uy sharoitida konservalash jarayonida sanitariya qoidalariga qat'iy rioya qilish botulizmning oldini olishda muhim hisoblanadi.

Xulosa: Oziq-ovqat orqali yuqadigan infeksiyalar va zaharlanishlar inson salomatligi uchun jiddiy xavf tug'diradi. Salmonella, Clostridium botulinum, Proteus va Staphylococcus aureus bakteriyalari ushbu kasalliklarning eng ko'p uchraydigan qo'zg'atuvchilari hisoblanadi. Kasalliklarni erta aniqlash, to'g'ri davolash hamda profilaktik choralarni amalga oshirish orqali ularning tarqalishini sezilarli darajada kamaytirish mumkin. Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash va sanitariya madaniyatini oshirish bu borada muhim ahamiyatga ega.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. I.M.Muhamedov , Sh.R.aliyev , J.A.Rizayev, Sh.A.Xojayeva Mikrobiologiya ,Virusalogiya , Immunalogiya - Toshkent 2019
2. Sh.R.Aliyev , I.M.Muhamedov Mikrobiologiyadan laboratoriya mashg'ulotlariga doir qo'llanma -Toshkent 2013
3. I.Muhamedov , E. Eshboyev, N.Zokirov , M.Zokirov Mikrobiologiya aimmunalogiya Virusalogiya -Toshkent "Yangi asr avlodi" 2006
4. A.Zakirxodjayev Yuqumli kasalliklar - Toshkent 2011
5. Cani, P.D. (2017). Human gut microbiome: Hopes, threats and promises. Nature Reviews Microbiology, 15(9), 1-12.
6. Sonnenburg, J.L., & Bäckhed, F. (2016). Diet–microbiota interactions as moderators of human metabolism. Nature, 535(7610), 56-64.
- 7 . <https://www.apollohospitals.com/uz/diseases-and-conditions/dysbiosis>



TANQIDIY NAZAR, TAHLILIIY TAFAKKUR VA INNOVATSION G'OYALAR



8. <https://med24.uz/uz/bolezni/disbakterioz-kishechnika-u-vzroslykh>
9. <https://inlibrary.uz/index.php/scin/article/download/64246/65257/82197>
10. B.S.Samandarova, O.Q.Sadullayev , M.A.Karimova , M.H.Qalandarova
Mikrobiologiya Virusalogiya Immunologiya fanidan Davolash ishi yo'nalishi 2-kurs
talabalari uchun O'quv-uslubiy ko'rsatma (ishlanma) Umumiy mikrobiologiya 2024-2025
o'quv yili

