АЗЫҚ-АЎҚАТ ЗАТЛАРДАН ЗӘҲЕРЛЕНИЎДИҢ АЛДЫН АЛЫЎ!

У.Каримов

Хожели районы АЖБ баслығы орынбасары подполковник.

https://doi.org/10.5281/zenodo.19329395

Ботулизм кеселлиги аўқаттан зәҳәрлениўдиң ең аўыр түри есапланып, кеселликти қозғатыўшы микроблар коп ўақытлары палыз өнимлери, гөш ҳәм балық өнимлеринен жарамсыз ҳәм таярлаў технологиясына жуўап бермейтин, айрым жағдайларда үй шәраятында таярланған помидор, қыяр, патиссон маринаты, баклажан икрасына кусаған консерва өнимлерин пайдаланыў нәтийжесинде жүзеге келеди.

Ботулизм микробы консерваланған азық-аўқат өнимлеринде кислородсыз (ҳаўасыз) шәраятда тез көбейеди.

Ботулизм микроби менен зиянланған өнимди адам ҳаттеки аўзына салып, жутпасада кеселлик келиб чығыўы мүмкин. жеген адам Консерваларды пайдаланғаннан соң 2 саат, айрым ўақытларда 3-4 күн өткеннен кейин зәҳәрлениў белгилери гүзетиледи.

Бул кеселликтиң ең жаман тәрепи, шыпакерге жолықпаса, бул жағдай өлимге алып келеди.

Ботулизм латынша “Ботулус” – колбаса сөзинен алынған болып, колбаса өнимлери, айрым консерваларды адам жеўи нәтийжесинде келиб чығады. Ботулизм захари биологик активлиги себепли баска микроб хам токсинлардан ең кушлиси есапланады, оның 3 микрограммы адамды өлтиреди.

Азық-аўкат өнимлерине ботулизм қозғатыўшылары түрли жоллар менен өтеди, мәселен ғошке - ҳайўан сойылған ўақытта, балықларға усланып атырғанда тырналған, жарахатланган тери капламаларынан яки ишеклеринен тусиўи мүмкин.

Палыз өнимлери, миййелерге ботулизм қозғатыўшы споралары тийкарынан топырақтан өтеди.

Ботулизм қозғатыўшылары сыртқы орталыққа жүда шыдамлы болып, 100 0С да 6 саат, 120 0 С да 10 минутқа шекем тири болады.