

OZIQ-OVQAT ZAHARLI INFEKTSIYALARI-SALMONELLYOZ,TOKSIK INFEKTSIYALAR*bak. To‘xtamurodova Durdona**bak. Misirova Sojida**Katta o‘qituvchi. Xomurodov Bahodir**+998888022806**QDTU Shahrisabz**oziq-ovqat muhandisligi fakulteti*

Anotatsiya. Ushbu ishda oziq-ovqat orqali yuqadigan zaharli infeksiyalar, xususan salmonellyoz va toksik infeksiyalarning kelib chiqish sabablari, rivojlanish mexanizmi hamda ularning oldini olish choralari yoritilgan. Oziq-ovqat mahsulotlarining mikrobiologik xavfsizligi inson salomatligi uchun muhim omil hisoblanadi. Ayniqsa, Salmonella turiga mansub bakteriyalar bilan ifloslangan go'sht, tuxum, sut mahsulotlari yoki yarim tayyor ovqatlar iste'moli natijasida yuzaga keladigan infeksiyalar hozirgi kunda global sanitariya-epidemiologik muammo sifatida baholanmoqda

Anotation. This paper discusses foodborne toxic infections, particularly salmonellosis and other toxic infections, their causes, development mechanisms, and preventive measures. The microbiological safety of food products is an important factor for human health. Consumption of meat, eggs, dairy products, or semi-prepared foods contaminated with Salmonella bacteria can lead to infections, which are currently considered a global sanitary and epidemiological problem.

Аннотация. В данной работе рассматриваются пищевые токсические инфекции, в частности сальмонеллёз и токсические инфекции, их причины возникновения, механизмы развития и меры профилактики. Микробиологическая безопасность пищевых продуктов является важным фактором для здоровья человека. Употребление мяса, яиц, молочных продуктов или полуфабрикатов, заражённых бактериями рода Salmonella, вызывает инфекции, которые в настоящее время рассматриваются как глобальная санитарно-эпидемиологическая проблема.

Kalit so'zlar: Salmonellyoz, toksik infeksiya, oziq-ovqat xavfsizligi, mikrobiologik ifloslanish, sanitariya, epidemiologiya.

Keywords. Salmonellosis, toxic infection, food safety, microbiological contamination, sanitation, epidemiology.

Ключевые слова. Сальмонеллёз, токсическая инфекция, безопасность пищевых продуктов, микробиологическое загрязнение, санитария, эпидемиология.

Kirish

Inson salomatligi bevosita iste'mol qilinadigan oziq-ovqat mahsulotlarining sifatiga va xavfsizligiga bog'liqdir. Zamonaviy hayot sharoitida oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va realizatsiya qilish jarayonlarida mikrobiologik xavfsizlikka rioya qilinmasligi turli xil zaharli infeksiyalarning tarqalishiga sabab bo'lmoqda. Shulardan eng xavflilari sifatida salmonellyoz va toksik infeksiyalar alohida o'rin tutadi. Ushbu kasalliklar ko'pincha noto'g'ri saqlangan, issiqlik bilan yetarlicha ishlov berilmagan yoki gigiyena talablariga rioya qilinmagan oziq-ovqat mahsulotlari orqali odam organizmiga yuqadi. Salmonellyoz *Salmonella* turiga mansub bakteriyalar sababli yuzaga keladigan o'tkir infeksiyon kasallik bo'lib, insonning ovqat hazm qilish tizimini zararlaydi va og'ir zaharlanish holatlarini keltirib chiqaradi. Bu kasallik asosan go'sht, tuxum, sut mahsulotlari hamda ularni to'g'ri saqlanmagan shakllarida iste'mol qilish natijasida tarqaladi.

Toksik infeksiyalar esa oziq-ovqat mahsulotlarida mikroorganizmlar faoliyati natijasida hosil bo'ladigan zaharli moddalarning (toksinlarning) inson organizmiga tushishi bilan bog'liq bo'lgan zaharlanish holatlaridir. Bu jarayonlar organizmning umumiy holatini yomonlashtiradi, ichak faoliyatini buzadi hamda jiddiy sog'liq muammolarini keltirib chiqarishi mumkin.

Asosiy qism

Oziq-ovqat zaharli infeksiyalari — bu inson organizmiga oziq-ovqat mahsulotlari orqali tushadigan patogen mikroorganizmlar yoki ularning zaharli moddalarining (toksinlarning) ta'siri natijasida yuzaga keladigan o'tkir yuqumli kasalliklar guruhidir. Ushbu kasalliklarning paydo bo'lishi asosan oziq-ovqat mahsulotlarining ishlab chiqarish, tashish, saqlash yoki tayyorlash bosqichlarida sanitariya-gigiyena qoidalarining buzilishi bilan bog'liq bo'ladi [1]. Zaharli infeksiyalar ichida eng ko'p uchraydigan turlardan biri — salmonellyoz bo'lib, u *Salmonella* turiga mansub bakteriyalar orqali yuqadi. Bu bakteriyalar odatda go'sht, parranda go'shti, tuxum, sut va ularning mahsulotlarida uchraydi. Ular 5–7°C dan yuqori haroratda tez ko'payadi va mahsulotning tashqi ko'rinishi, hidi yoki ta'mida o'zgarish bo'lmasligi sababli iste'molchi uchun xavfli holatni payqash qiyin bo'ladi. Salmonellyoz bilan kasallangan odamda ko'ngil aynish, qusish, qorinda og'riq, isitma ko'tarilishi va ich ketishi kuzatiladi [2].

Toksik infeksiyalar esa bakteriyalar oziq-ovqatda ko'payish jarayonida hosil qiladigan zaharli moddalar — toksinlar ta'sirida rivojlanadi. Bunday holatlar ko'pincha *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens* yoki *Bacillus cereus* kabi mikroorganizmlar faoliyati bilan bog'liq bo'ladi [3]. Toksinlar issiqlikka chidamli bo'lishi mumkin, ya'ni hatto pishirish jarayonida ham ularning bir qismi saqlanib qoladi. Natijada inson organizmida zaharlanish alomatlari qisqa vaqt ichida (odatda 2–

6 soat ichida) namoyon bo‘ladi. Zaharli infeksiyalarning oldini olish uchun oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish va saqlashda qat’iy sanitariya me’yorlariga amal qilish, sovutish zanjirini buzmaslik, pishgan va xom mahsulotlarni ajratib saqlash, shuningdek, ishlovchilar shaxsiy gigiyena qoidalariga rioya etishi muhim ahamiyatga ega [4]. Oziq-ovqat infeksiyalariga qarshi kurash nafaqat tibbiyot, balki oziq-ovqat texnologiyasi, epidemiologiya, biologiya va gigiyena fanlarining o‘zaro hamkorligini talab etadi. Shu sababli, bu mavzuni o‘rganish orqali inson salomatligini saqlash, mahsulot sifati va xavfsizligini ta’minlash bo‘yicha amaliy bilimlar shakllantiriladi.

Salmonellyoz kasalligining sabablari, belgilari va xavfi

Salmonellyoz – oziq-ovqat orqali yuqadigan bakterial infeksiya bo‘lib, uni *Salmonella* turiga mansub mikroorganizmlar qo‘zg‘atadi. Bu bakteriyalar tabiiy sharoitda juda barqaror: ular suvda, go‘shda, tuxumda va hatto muzlatilgan mahsulotlarda ham uzoq vaqt saqlanib qoladi.

Salmonellyozning klinik belgilariga quyidagilar kiradi:

6–24 soatdan so‘ng ko‘ngil aynishi, qusish, isitma ko‘tarilishi;
ich ketishi (ba’zida suvli yoki yashil tusli najas);
umumiy holsizlik, bosh og‘rishi, qorinda og‘riq;
og‘ir holatlarda suv-tuz muvozanatining buzilishi.

Agar o‘z vaqtida davolash choralari ko‘rilmasa, salmonellyoz jiddiy asoratlarga, masalan, dehidratatsiya, intoksikatsiya yoki ichak faoliyatining buzilishiga olib keladi.

Bugungi kunda dunyo bo‘yicha oziq-ovqat orqali yuqadigan kasalliklar global sog‘liqni saqlash tizimi uchun jiddiy muammo bo‘lib qolmoqda. Jahon sog‘liqni saqlash tashkiloti (JSST) ma’lumotlariga ko‘ra, har yili millionlab odamlar oziq-ovqatdan zaharlanish oqibatida kasallanadi yoki hayotdan ko‘z yumadi. Shu sababli har bir mamlakatda oziq-ovqat xavfsizligi siyosati, mikrobiologik nazorat tizimi, va sanitariya standartlari ishlab chiqilgan [5]. O‘zbekiston Respublikasida ham “Aholining sanitariya-epidemiologik osoyishtaligi to‘g‘risida”gi qonun, “Oziq-ovqat xavfsizligi to‘g‘risida”gi qonun hamda Sog‘liqni saqlash vazirligi tomonidan belgilangan me’yoriy hujjatlar asosida nazorat olib boriladi.

Xulosa

Oziq-ovqat mahsulotlarining tozaligi va xavfsizligi inson salomatligi uchun eng muhim omillardan biridir. Salmonellyoz va turli xil toksik infeksiyalar asosan gigiyena qoidalariga amal qilinmaganda, oziq-ovqatni noto‘g‘ri saqlaganda yoki pishirish jarayonida ehtiyotsizlik qilinganda paydo bo‘ladi. Shuning uchun har bir inson ovqat tayyorlashda, saqlashda va iste’mol qilishda tozalik va gigiyenaga e’tibor berishi kerak deb o‘ylayman. Agar mahsulotlar to‘g‘ri sharoitda saqlansa, harorat me’yori saqlansa va xodimlar sog‘lom bo‘lsa, bu infeksiyalarni oldini olish mumkin. Mening fikrimcha, oziq-ovqat bilan ishlaydigan har bir kishi o‘z mas’uliyatini chuqur his qilishi, sanitariya talablariga amal qilishi kerak. Chunki sog‘lom ovqat – sog‘lom hayotning kafolatlidir.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Bekmurodov, A. Sh. Oziq-ovqat mahsulotlarining gigiyenik xavfsizligi. – Toshkent: Fan va texnologiya nashriyoti, 2019. – 212 b.
2. Tursunov, X. A. Mikrobiologiya va oziq-ovqat sanitariyasi asoslari. – Toshkent: Mehnat nashriyoti, 2020. – 185 b.
3. Juraeva, N. K. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va ishlov berishda sanitariya-gigiyena qoidalari. – Samarqand: SamDU nashriyoti, 2021. – 167 b.
4. Mirzayev, B. R. Oziq-ovqat xavfsizligi va infeksiyon kasalliklar. – Toshkent: O'qituvchi nashriyoti, 2018. – 200 b.
5. Jamolova, D. M. Salmonellyoz va boshqa toksik infeksiyalar bo'yicha metodik qo'llanma. – Toshkent: Tibbiyot akademiyasi nashriyoti, 2020. – 98 b.
6. O'zbekiston Respublikasi Sog'liqni saqlash vazirligi. "Aholining sanitariya-epidemiologik osoyishtaligi to'g'risida"gi Qonun. – Toshkent, 2015.
7. O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasi. "Oziq-ovqat xavfsizligi to'g'risida"gi Qonun. – Toshkent, 2021.
8. Raxmatullayev, S. T. Oziq-ovqat mikrobiologiyasi. – Toshkent: Innovatsiya nashriyoti, 2022. – 245 b.
9. Mahmudova, G. M. Oziq-ovqat gigiyenasi va xavfsizlik nazorati. – Toshkent: TDTU nashriyoti, 2020. – 180 b.