

Оңтүстік Қазақстан Мемлекеттік Фармацевтика Академиясы
Гигиена -2 кафедрасы

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Тақырыбы: Қазақстанда тамақтан уланудың өріс алуы. Базарды, сүт және сүтқышқылды өнімдерін шығаратын кәсіпорындарды тексеру әдістемесі.

Қабылдаған: Жұмаханова А.Ж.
Орындаған: Баратова Ф.Ж.
Тобы: 402-Б ҚДС



Жоспар

I. Кіріспе

II. Негізгі бөлім

A. Тағамдық уланудың жіктелуі

B. Тағамдық токсикоинфекция

C. Тағамдық бактериалды токсикоздар


III. Қорытынды

IV. Пайдаланылған әдебиеттер



Кіріспе

Тағамдық улану - ауру тудырғыш микроағзалар немесе олардың токсиндері бар немесе ағзаға улы әсері бар табиғаты микробты емес тағамдарды пайдаланғанда дамидын ауру.



□ Ішек инфекцияларынан айырмашылығы тағамдық улану жұқпалы емес, ауру адамнан сау адамға берілмейді.


Бұл ауруға тән қасиет бір мезгілде көптеген адамдарды қамтиды, ал кейде жеке жағдайлар да кездеседі. Ауру кенет басталып, қысқа уақыт жүреді. Улану көбіне тек бір ғана тағамды жегеннен болуы мүмкін. Құрамында зиянды заттары бар (пестицид, қорғасын) тағамды ұзақ уақыт пайдаланғаннан уланудың созылмалы түрі дамиды.

Уланудың клиникалық көрінісіне асқазан ішек трактысының бұзылуы жатады. Бірақ кейбір жағдайларда бұл симптомдар (ботулизмде, қорғасынның қосылыстары-мен улануда) болмауы да мүмкін. Тағамдық улануға балалар, егде жастағы адамдар мен асқазан-ішек трактысында аурулары бар адамдар аса сезімтал. Оларда улану ауыр түрде өтеді. Этиологиялық белгілеріне орай тағамдық улануды 3 топқа бөледі.



- Токсикоинфекциялар шартты патогенді микроорганизмдер мен шақырылған ішек таяқшалары:
- Протеус
- Клостридиперфоригенс
- Бактерияцериоуз
- Энтерококктар
- Патогенді галофилдер





XIX ғасырдың соңы мен XX ғасырдың басынан бастап тағамдық уланудың пайда болуындағы микроағзалардың ролі анықталған.



1888 жылы Тертнерге тағамдық уланудан қайтыс болған адам ағзасы мен ауырған соң амалсыз сойылған малдың етінен бірдей қоздырғыш табылып, ол Тертнер таяқшасы деген атқа ие болды. Қазіргі кезде микроб текті тағамдық уланудың бұл тобының үлесі 85-95% құрайды.

Шығу тегі
бактериалды тағамдық
уланулар
*токсикоинфекция және
токсикоз*
(интоксикация) түрінде
өтеді.







- **Тағамдық токсикоинфекция** - қысқа мерзімді айқын интоксикациямен сипатталатын жедел ауру. Токсикоинфекция патогенезін айқындайтын факторларға тағам құрамындағы ауру қоздырғыштары-ның ағзаға түсуі жатады. Ағзадан тыс тағамдық токсикоинфекция тағамдық азық-түліктерде жылуға тұрақты токсикалық заттар түзеді.

- 
- 
- Залалданған азық-түліктерді жылытқанда токсикоинфекция қоздырғыштарының жалпы бұзылуы байқалып, нәтижесінде токсикалық заттар (эндотоксин) бөлініп, тағамға түседі. Тағамдық токсикоздар тағамда өсіп-өнген кейбір микроағзалардың (экзотоксиндердің) токсиндерінің ағзаға әсер етуімен байланысты.




Азық түліктердің микроағзалармен және олардың токсиндерімен залалдануы әртүрлі жолдар арқылы жүреді. Мысалы, азық-түліктер өндірістегі санитарлық және технологиялық бұзылыстар, тасымалдау, сақтау, сату нәтижесінде залалдануы мүмкін. Жануарлар өнімдері (ет, балық, жұмыртқа) жануарлардың өмір сүруі барысында да залалдануы (жұқпалы аурумен ауырғанда немесе жануарлар бактерио-тасымалдаушы болса) мүмкін.



Алайда микробтармен залалданған азық-түлікті пайдаланған кезде тағамдық улану әркез туындай бермейді. Микроағзалар немесе олардың токсиндерінің мөлшері өте көп болған жағдайда ғана азық-түлік аурудың көзі болады. Тағамдық уланудың жаз мезгілінде өте көп тіркелуі де осының айғағы, себебі ол кезде микроағзалардың өсіп-өнуіне қолайлы жағдай туады.


Тағамға байланысты туындайтын аурулардың шығу және таралу заңдылықтарын ескере отырып, тағам өнеркәсібі өндірісінде олардың алдын алу шараларын негізгі үш бағытта жүргізу қажет:

- тағамдық азық-түліктердің патогенді микроағзалармен залалдануының алдын алу;
- тағамдық улануды тудыратын қоздырғыштардың өмір сүруін шектейтін жағдай тудыру;
- тағамдық улануды тудыратын қоздырғыштардың жойылуына алып келетін жағдай тудыру.


- 
- Тәжірибе көрсеткендей, кешенді ветеринарлық-санитарлық және санитарлық-гигиеналық іс шараларды тағамдық азық-түліктерді өңдеудің барлық кезеңдерінде қатаң сақтау-оларды қабылдап алу мен сатуға дейін – азық-түліктің патогенді микроағзалармен залалдануынан қорғауды қамтамасыз етеді, ал азық-түлікті сақтауда салқынды кең қолдану және жылумен өңдеу азық-түліктегі микроағзалардың дамуын тежейтін немесе оларды өлімге әкелетін жағдай тудырады.

□ Тағамдық токсикоинфекцияның таралуы мен жануарлардан алынған өнімді ет, жұмыртқа, сүт, ірімшік, балық және т.б. пайдалану арасында байланыс бары анықталған. Әсіресе токсикоинфекция мен шошқа және бұзау еттерінің, суда жүзетін құстардың жұмыртқалары мен сорпа өнімдерінің арасындағы байланыс ерекше



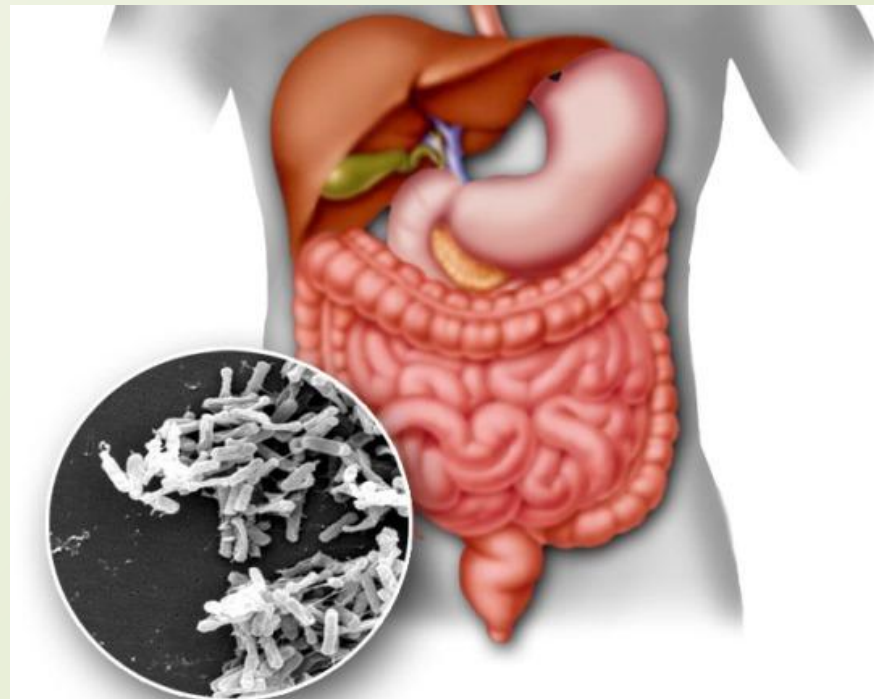


Тағамдық бактериалды токсикоздар құрамында бактерия токсиндері бар, азық-түліктерді пайдаланғанда дамиды. Бұл топтардағы ауруларға стафилококкты токсикоздар, ботулизм және микотоксикоздар жатады.



Стафилококкты интоксикациялар
Staphylococcus туыстығынан шыққан
патогенді стафилококктар терінің, тері
асты май бездерінің, мұрын жұтқыншақтың
қабыну үдерістерін (баспа, ринит, жоғарғы
тыныс жолдарының қатары және т.б.)
тудырады.

Стафилококктар – спорасыз, факультативті анаэробтар. Олар 25-37°C температурада жақсы көбейеді. Бірақ олар 20-22°C температурада да көбейіп, 10°C температурада көбеюі баяулайды, ал 4-6°C-та – тоқтайды. Стафилококктар қоршаған орта факторларының әсеріне төзімді. 70°C температураға 1 сағаттан аса төзімді, ал 80°C-та 20-30 минуттан соң өледі; дәл осындай температурада ылғалды ортада 1-3 минуттан соң өледі. Штаммның кейбір түрлері 100°C температурада жарты сағатқа дейін шыдайды.





Қорытынды

□ Тағамдық улану - ауру тудырғыш микроағзалар немесе олардың токсиндері бар немесе ағзаға улы әсері бар табиғаты микробты емес тағамдарды пайдаланғанда дамидын ауру.



Пайдаланылған әдебиет

1. Тель З.Т. «Нутрициология» Алматы: Эверо , 2012ж, 588бет.
2. Сералиева М.Ш., Илакбаева У.С. «Тағам гигиенасы» Шымкент, 2009ж, 298 бет.
3. Шарманов Т.Ш. «Ас ішудің әліппесі» Алматы, Қайнар 1992ж
4. Терехин С.П. «Қазіргі таңда нутрициологияның өзекті сұрақтары кесте және схема түрінде», Алматы: Эверо, 2012 ж., 334бет.
5. google.kz Интернет желісі