

## ICHAK INFEKSIYALARI. DIZENTERIYA. SALMONELLYOZ. BOTULIZM, OVQAT TOKSIKOINFEKSIYASI.

*Marg'ilon Shahar Ali Abu ibn Sino nomidagi  
Jamoat salomatligi texnikumi o'qituvchisi  
Ibrohimjonova Muniraxon Abdusalim qizi*

**Annotatsiya:** *Ushbu maqolada Ichak infeksiyalari, dizenteriya, salmonellyoz, botulizm, ovqat toksikoinfektsiyasi haqida ma'lumot. Ularning kelib chiqishi, yuqish va yuqtrib olish yo'llari, davolanish haqida mavzu yoritilgan. Gigiyenik profilaktika ishlari tushuntrib o'tilgan.*

**Kalit so'zlar:** *Infeksiya, ichak, bakteriya, bemor, gigiyenik vosita, hayvon, gastroenterit, mikroorganizm, ovqat, botulizm, bezgak, dizenteriya, salmonellyoz, zaharlanish, yallig'lanish, toksikoinfektsiya.*

**Infeksion kasalliklar** — patogen mikroorganizmlar (bakteriyalar, viruslar, eng sodda jonivorlar va hokazo)ning kishi, hayvon va o'simlik organizmiga kirib ko'payib, zararli ta'sir ko'rsatishi natijasida kelib chiqadigan kasalliklar. Infeksion kasalliklardan ba'zilari (masalan, qizamiq) bemorga yaqin yurilganda yuqadi, ularga „yuqumli kasalliklar“ termini juda mos keladi. Infeksion kasalliklardan ba'zilari (masalan, bezgak) bemorga yaqin yurilganda („kontakt“ yo'li bilan) yuqmaydi, demak, ularga „yuqumli kasaaalliklar“ termini unchalik to'g'ri kelmaydi. Bemor organizmida shu kasallikni vujudga keltiruvchi maxsus mikroob borligi va kasallikning odamdan odamga yuqishi mumkinligi Infeksion kasalliklarning asosiy belgilaridir. Infeksion kasalliklarning chinakam sabablari 19-asrning 2-yarmida L. Paster, R. Kox, I. I. Mechnikov olimlarning ishlari bilan isbot qilindi. Ba'zi kasalliklar (vabo, ich terlama, paratif, dizenteriya va b. ichak infeksiyalari) hazm yo'li orqali (bemorlar najasi tushgan suv va oziq-ovqat yoki shu najas zarralari tekkan yuvuqsiz qo'l orqali) yuqadi. Bemor yo'talganda, aksa o'rganda, so'zlashganda chiqadigan mayda shilimshiq zarralari havo bilan nafas yo'llariga kirishidan kelib chiqadigan kasalliklar (tomchili infeksiyalar)ga gripp, ko'kyo'tal, parotit, difteriya, qizamiq va b. kiradi. Ba'zi kasalliklarqon so'rar hasharotlar (bit, chivin, burga, kana, iskabtopar va hokazo) orqali yuqadi (bezgak, toshmali terlama, qaytalovchi terlama, kana va chivin orqali yuqadigan ensefalitlar, iskabtopar isitmasi va hokazo). Bemorga yaqin yurganda yoki uning sochig'i, idishtovog'i va b. buyumlaridan foydalanganda yuqadigan kasalliklar (tanosil kasalliklari, kuydirgi, kal yara va b.) alohida guruhni tashkil etadi. Infeksion kasalliklar bir necha kun (gripp, qizamiq, iskabtopar isitmasi) yoki bir necha hafta (ich terlama, toshmali terlama va b.) davom etishi yoki oylab va hatto, yillab cho'zilishi mumkin (sil, moxov, zaxm). Infeksion kasalliklar kelib chiqishi organizmga kirgan patogen mikroblarning soniga, viru-lentligiga, kirgan joyiga, kishining yoshiga, infeksiyaga moyilligiga, shuningdek, mikroob atrofidagi tashqi muhit sharoitiga (noqulay sharoitda

mikrobning virulentligi kamayadi) bog'liq. Infekcion kasalliklarning paydo bo'lishi va uti-shida ijtimoiy sharoit (uy-joy, ovqatlanish tarzi, madaniy saviya, tibbiy yordam) hal qiluvchi rol o'ynaydi. Shu sharoitning o'zaro ta'siriga qarab Infekcion kasalliklarning turli (tipik — rostdana, yengil va b.) shakllari na-moyon bo'ladi. Infekcion kasalliklarning o'tishida inku-batsion davr, kasallik simptomlarining paydo bo'lish va oshib borish davri, kasallik avjiga chiqqan davr, kasallikning so'nish davri va sog'ayish davri farq qilinadi. Infekcion kasalliklarning har birida shu davrlarning o'ziga xos xususiyatlari bor. Ich terlama kabi ba'zi Infekcion kasalliklar mikrobi og'rib o'tgan organizmda saqlanib qoladi va tevarakatrodagi muhitga chiqaveradi. Ko'pgina Infekcion kasalliklardan keyin immunitet qoladi. Masalan, Infekcion kasalliklarni aniqlashda kasallikning klinik belgilari, tekshirish natijalari va epidemiologik ma'lumotlar asos qilib olinadi. Bemorlar maxsus jihozlangan infekcion kasalxonalarda davolanadi. Infekcion kasalliklarga qarshi kurashda profilaktika tadbirlari hal qiluvchi rol o'ynaydi. Infekcion kasalliklarning yanada tarqalishiga yo'l qo'ymaslik uchun shunday kasalliklar bilan og'rgan bemorlar yoki shunday kasallik bor deb gumon qilingan kishilar kasalxonada yoki uyida ajratib qo'yiladi. Toun (chuma), vabo (xolera), toshmali terlama (toshmali tif), ich terlama (qorin tifi), paratif, dizenteriya, virusli gepatit, difteriya va b. kasalliklar topilgan yoki gumon qilingan kishilarni maxsus sanitariya transportida kasalxonaga olib borib yotqizish shart. Gripp, qizamiq, ko'kyutal va b. ba'zi Infekcion kasalliklar bilan og'rgan bemorlarni alohida xonaga yotqizish, tegishlicha parvarish qilish va dezinfeksiya o'tkazib turish sharti bilan uyida ajratib qo'yish mumkin. Sanatoriylar, dam olish uylari, bolalarni sog'lomlashtirish muassasalari, bolalar bog'chalari va yaslilarda, shuningdek, kasalxonalarining terapiya, xirurgiya, pediatriya va b. (infekcion bo'limidan tashqari) bo'limlarida izolyator jihozlanadi. Ayniqsa, xavfli infeksiyalar (toun, vabo) bilan og'rgan bemorlarga yaqin yurgan kishilarni o'sha kasalliklarning inkubatsion davriga teng keluvchi muddat bilan ajratib qo'yish shart. Boshqa infekcion kasalliklarda bemorlar turli muddat bilan ajratib qo'yiladi.

**Salmonellyoz** — zooantroponoz, ya'ni ham hayvonlardan, ham odamlardan yuqadigan va ko'pincha gastroenterit simptomlari bilan, ba'zi hollarda esa tarqoq infeksiya belgilari bilan ta'riflanadigan o'tkir yuqumli ichak kasalligidir. Salmonellyozni qo'zg'atuvchi mikroblar salmonellalar avlodi va ichak bakteriyalari guruhiga mansubdir. Ko'rinishi tayoqchaga o'xshaydi. Xivchinlari bor, spora va kapsula hosil qilmaydi. Hamma ozuqa muhitlarida ko'payaveradi. Salmonellalar fakultativ anaerobdir, ular parchalanganda endotoksin ajralib chiqadi. Endotoksinning termostabil O-antigeni, termolabil H-antigeni va kapsulasiga mansub yuza joylashgan H-antigeni bor. Salmonellalar O-antigenining xiliga qarab bir necha serologik O guruhiga bo'linadi. Har bir O guruhida H antigenining ichki tuzilishiga qarab bir-biridan farq qiladigan bir necha serovarlar mavjud. Salmonellalarning 2000 ga yaqin serologik xillari ma'lum bo'lib, ulardan 700 tadan ko'prog'i odamlarda uchraydi. Salmonellalar tashqi muhitda ancha chidamlidir: suvda 120 kun, go'sht, kolbasa va

shular kabi oziqalarda 2-4 oygacha, sutda 10 kungacha, saryog'da 4 oygacha, pishloqda 1-yilgacha, tuproqda 18 oygacha tirik saqlana oladi. Ba'zi mahsulotlarda, masalan, go'shtda ular tirik saqlanibgina qolm ay, balki k o'payadi ham, bunda mahsulotlarning tashqi ko'rinishi va mazasi o'zgarmaydi. Tuzlash va dudlash ularga kam ta'sir qiladi.

**Dizenteriya** (yunoncha diz- va enteron – ichak), ichburug' – yo'g'on ichakning zararlanishi (bot-bot ich ketishi va qorinning burab og'rishi) va organizmning zaharlanishi (bo'shshish, holdan toyish, bosh og'rig'i, harorat ko'tarilishi, ko'ngil aynishi, ba'zan qayt qilish) bilan kechadigan o'tkir infeksiyon kasallik. Butun yer yuzida uchraydi. Odamlarda uchraydigan dizenteriya qo'zg'atuvchisining turiga qarab, bakterial dizenteriya bilan amyobiaz farq qilinadi. Bakterial dizenteriya mikroblari tayoqchasimon bo'lib, bir necha turi bor; bu turlarni kashf etgan olimlar nomi bilan Grigoryev-Shiga, Shmits-Shtutser, Fleksner, Zonne bakteriyalari deb ataladi. Grigoryev-Shiga bakteriyalari boshqa bakteriyalardan farq qilib, kuchli toksin chiqaradi (bu mikroblar qo'zg'atgan kasallik og'irroq o'tadi). Fleksner va Zonne bakteriyalari qo'zg'atgan hollar ko'proq kuzatiladi (ular qo'zg'atgan kasallik yengilroq o'tadi); Shmits-Shtutser bakteriyalari juda kam uchraydi. Dizenteriya bakteriyalari bemor axlati bilan tashqi muhitga chiqadi. Kasallikdan sog'aygan ba'zi kishilar ham dizenteriya bakteriyalarini uzoq vaqt chiqarib turadi. Bemorni parvarish qilayotgan kishilar, shuningdek, bakteriya tashuvchilarning yuvuqsiz qo'li va pashsha orqali dizenteriya mikroblari suv, meva, sabzavot, sut va ovqatga o'tishi mumkin. Ularda dizenteriya mikroblari bir necha kundan 2—3 oygacha saqlana oladi. Sog'lom odam dizenteriya bakteriyalari bilan ifloslangan suv, meva, sabzavot, ovqatni iste'mol qilganda kasallik yuqadi. Ozodalik qoidalariga rioya qilmaslik (hojatxona, oshxonalarining iflos bo'lishi, pashshani yo'qotmaslik, qo'lni tozalab yuvmaslik) dizenteriyaning tarqalishiga sabab bo'ladi. Dizenteriya yil bo'yi uchrab turadi, ammo issiq faslda (iyun – oktyabr) pashsha ko'payishi, suv ko'p ichilishi, meva-sabzavotni yuvmay yeyish natijasida dizenteriya bilan kasallanish ko'payadi. Dizenteriyaga hamma moyil, lekin yosh bolalar, keksalar va nim-jon kishilarda ko'proq kuzatiladi. Dizenteriya bakteriyalari yo'g'on ichakda ko'payadi va ayni vaqtda ichakni yallig'lantirib, butun organizmda moddalar almashinuviga putur yetkazadi. Ularning yo'g'on ichakda qosil qiladigan zahari (toksini) ichak shilliq pardasiga o'ziga xos ta'sir ko'rsatadi (yallig'lantiradi, yara hosil qiladi), butun organizmni zaharlaydi (intoksikatsiya).

**Botulizm** (lotincha: botulus — „kolbasa“) — odam va hayvonlar (ayrim sut emizuvchilar)da uchraydigan o'tkir yuqumli kasallik; ovqatdan bo'ladigan toksikoinfeksiyalar guruhiga kiradi. Botulizm (*Clostridium botulinum*) bakteriyalari bilan ifloslangan ovqatlar iste'mol qilinganda yuzaga keladi. Botulizm qo'zg'atuvchilari tabiatda keng tarqalgan bo'lib, chidamli (sporal) va chidamsiz (vegetativ) xillari uchraydi. Sporalari tashqi muhitda yillab saqlanishi mumkin; sporalar tuproqdan suv, meva, sabzavot, oziq-ovqat, yemxashakka o'tadi, keyin odam va hayvonlar ichagiga tushib, so'ngra najas bilan yer yuziga tarqaladi. Botulizm mikrobi faqat anaerob

(havosiz) sharoitda rivojlanadi. Shu sababdan konserva qilingan, tuzlangan, dudlangan mahsulotlar va kolbasaga tushib qolgan sporalar anaerob sharoitda o'sib, vegetativ shakl (bakteriyalar)ga aylanadi. Ular ana shu sharoitda kuchli zahar (ekzotoksin) hosil qiladi. Bu mahsulotni iste'mol qilgan odam kasal bo'ladi. Botulizmning mushaklar zaifligi odatda tengka nervlari tomonidan ta'minlanadigan mushaklarda boshlanadi - ko'z harakatlari, yuz mushaklari va masalanishni va yutib yuborish nazorat qiladigan mushaklarni nazorat qiladigan o'n ikki sinirdan iborat guruh. Shu sababli ikki marta ko'rish, ko'z palkalarining tushishi, yuz ifodasini yo'qotish va yutib yuborish muammolari yuzaga kelishi mumkin. Bu o'z-o'zidan bo'lgan mushaklarga ta'sir qilishdan tashqari, autonom mizg'un tizimida ham buzilishi mumkin[2]. Bu og'iz va qo'l quriganligi (tuxum ishlab chiqarish kamayishi tufayli), posturali hipotenziya (quruq turganda qon bosimining pasayishi, natijada bosh ko'tarish va qora tanlanish xavfi bilan) va oxir-oqibat qotib qo'yish (suyuqlik tarkibining oldinga harakatlanishi pasayishi tufayli) sifatida boshlanadi. Ba'zi zaharlar (B va E) ham pichoqlik, qovurish va gapirishda qiyinchilik keltirib chiqaradi. Keyinchalik zaiflik qo'llar (sholardan boshlanib, oltibaraklarga) va oyoqlar (qayta cho'qqisidan oyoqlargacha) tarqaladi. Og'ir botulizm nafas olish mushaklari harakatini kamaytiradi va shu sababli gaz almashinuvi bilan bog'liq muammolar yuzaga keladi. Bu dispnoe(sususlik qiyinligi) sifatida ko'rinishi mumkin, ammo og'ir bo'lganda nafas olishning muvaffaqiyatsizligiga olib kelishi mumkin, chunki nafas olmagan karbondioksid to'planadi va bu miyaga tushkunlik ta'sirini beradi. Bu nafas olish yo'nalishidagi muammolarga va davolamasa o'limga olib kelishi mumkin.

**Ovqatdan bo'ladigan toksiko-infeksiyalar va intoksikatsiyalar** — patogen mikroorganizmlar yoki ularning toksinlari tushgan oziq-ovqatlarni iste'mol qilganda yuzaga keladigan o'tkir kasalliklar guruhi. Iste'mol mahsulotlariga turli kimyoviy moddalar, qishloq xo'jaligida ishlatiladigan har xil o'g'itlar, defoliantlar tushgan ovqat, suv, ho'l meva, sabzavotlar, qo'ziqorinning ayrim zaharli turlari bilmay yeyilganda ro'y beradigan ovqatdan zaharlanish bundan mustasno. Ko'p hollarda Ovqatdan bo'ladigan toksiko-infeksiyalar va intoksikatsiyalart zararlangan go'sht, baliq, tuxum, sut mahsulotlari, sabzavotlardan tayyorlanadigan salatlarini yeganda ro'y beradi. Yetarli darajada sterillanmasdan tayyorlangan konservalar ham Ovqatdan bo'ladigan toksiko-infeksiyalar sabab bo'ladi. Oziq-ovqatlarga patogen mikroorganizmlar turli yo'llar bilan tushishi mumkin. Infeksiya bilan zararlangan mahsulotlardan ovqat tayyorlash, idishtovoqlarni yaxshilab yuvmaslik, salat tayyorlayotganda gigiyena qoidalariga rioya qilmaslik, oziq-ovqatlar yoki ularning xom ashyolarini noto'g'ri saqlash Ovqatdan bo'ladigan toksiko-infeksiyalar va intoksikatsiyalart yuzaga kelishiga imkon beradi. Infeksiyaning asosiy manbai kasal yoki patogen mikroob tashuvchi odam, hayvon va qushlar, shuningdek, infeksiyaning mexanik tashuvchilari (pashsha, suvarak, kemiruvchilar va boshqalar) hisoblanadi. Ovqatdan bo'ladigan toksiko-infeksiyalar va intoksikatsiyalart. va i.ni ko'pincha salmonella, shigella, ichak tayoqchasi, stafilokokk, proteya, klostridiya, xelikobakteriyalar va hokazo, qo'zg'atadi. Mas, sutga

hayvonlardan, asosan, sil mikobakteriyalari, salmonellalar, brutsellalar, patogen stafilokokk va streptokokklar tushadi. Sutni tashish, quyish, qayta ishlash, mahsulot tayyorlash davrida xizmatchilar orasidagi kasal yoki mikroob tashuvchilardan ham patogen bakteriyalar tushishi mumkin. Go'shtning patogen va shartli-patogen mikroblar bilan ifloslanishi hayvon va qushlarning kasallanishi hisobiga, ular so'yilganda, terisi shilinganda, go'sht mahsulotlarini tashish va saqlash jarayonlarida yuzaga kelishi mumkin. Baliq tarkibida qorin tifi salmonellalari, ichburug' shigellalari, botulizm qo'zg'atuvchilari va vabo vibrionlari uzoq vaqt saqlanib qoladi. Meva va poliz mahsulotlarida, asosan, tuproqning patogen mikroflora-si (shigella, salmonella, vabo vibri-oni, ichak tayoqchasi, botulizm qo'zg'atuvchisi, zamburug'lar va boshqalar)ni uchratish mumkin. Ko'pincha go'sht, baliq, meva va poliz mahsulotlari konservalarida botulizm qo'zg'atuvchisi saqlanib qoladi, chunki bu anaerob mikroorganizm bo'lgani uchun konserva ichida ularga optimal sharoit vujudga keladi. Tuxum tarkibida ko'pincha salmonellalar, zamburug'lar, aktinomitsetlar, stafilokokklar uchraydi. Non mahsulotlarida, asosan, patogen zamburug'lar va bakteriyalarni topish mumkin. Masalliklar va ovqatlar (mas, norin, somsa, qiyma va boshqalar) issiq joyda saqlanganda, ularda mikroblar tez ko'payadi. Mas, yangi tayyorlangan kiy-maga bir necha bakteriya tushgan bo'lsa, bir kunda ular soni bir necha mingga yetadi. Shuning uchun, qiyma va boshqa shunga o'xshash tez buziladigan masalliqlarni faqat sovuq joyda (muzlatkichlarda, qishda isitilmaydigan xonalarda) qisqa vaqt saqlash mumkin. O'ta yuqori haroratda mikroorganizmlar nobud bo'ladi, shuning uchun ovqat pishirganda qovurish yoki qaynatish muddatini kamaytirmaslik lozim. Ovqatdan bo'ladigan toksiko-infeksiyalar va intoksikatsiyalar va ularning yana bir xili konservalarda uchraydigan botulizm qo'zg'atuvchisi bo'lib, zaharlanish aksari termik ishlov berish qoidalariga to'liq amal qilmay tayyorlangan konservalar iste'mol qilinganda ro'y beradi. Bu bakteriyalar qat'iy anaeroblar bo'lgani uchun konserva ichida tez ko'payadi va o'ta zaharli 2 xil ekzotoksin (neyrotoksin va gemolizin) ishlab chiqaradi. Bu toksinlar markaziy nerv sistemasi, muskullar va yurak-tomir faoliyatiga ta'sir etadi.

#### FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Shovahobov, Shonosir, Yuqumli kasalliklar va epidemiologiya asoslari, Toshkent, 1997.
2. Shopo'latov J., Veterinariya asoslari, Toshkent, 1993.
3. Ahmedova M. D., Obioqulov A. R., Boboxojayev S. N. Yuqumli kasalliklarda hamshiralik ishi-Toshkent:Iqtisod-Moliya,2008.
4. Karimov X. R., Raximova N. M. Yuqumli kasalliklar va epidemiologiya asoslari-Toshkent:Fan va texnologiya,2019.
5. Yo'ldoshev Sh. A., Jo'raqulov A. N. Yuqumli kasalliklar propedevitkasi-Toshkent:Tibbiyot nashryoti, 2016.