

**Қ.И.СӘТБАЕВ АТЫНДАҒЫ ҚАЗАҚ ҰЛТТЫҚ
ТЕХНИКАЛЫҚ ЗЕРТТЕУ УНИВЕРСИТЕТІ
Сәулет және құрылыс институты
Тіршілік қауіпсіздігі және еңбек қорғау кафедрасы**

Тақырыбы: Ботулизм

Орындаған: Әуесхан Е.А

Тексерген: Өмірбай Р.С

2016ж

Жоспары:

- Ботулизм
- Ауру белгілері
- Емдеу принциптері

Ботулизм - (лат. *botulus*— колбаса) — жалпы организмнің улануына әкеліп соғатын инфекциялық аурудың ауыр түрі. Ботулизм ауруы-бұл тамақтан уланудың ауыр түрі, уақытында дәрігерге көрінбесе өлімге әкеліп соқтыруы мүмкін. Көбіне үй жағдайында дайындалған қолдан жапқан саңырауқұлақ, баклажан, көкөніс салат, ет , балық консервілерін пайдаланғаннан болады.



Пайда болуы

- Аурудың қоздырғышын 1896 ж. [голландия](#) ғалымы Э. ван Эрменгем ашқан. Ботулизм [Clostridium botulinum](#) таяқшасы бөліп шығаратын улы затпен ([ТОКСИН](#)) бүлінген тамақтан жұғады. Б-нің қоздырғышы адамның, жануарлардың және балықтардың ішек жолдарында болады. Топыраққа түскеннен кейін спораға айналып, онда бірнеше жыл бойы сақталады. Ботулизм адамдарға көкөністен, саңырауқұлақтан, еттен, балықтан технологиялық ереже сақталмай дайындалған әр түрлі консервіленген тағамдарды пайдаланғанда жұғады.



Ботулизм.

Вызывает расширение зрачка,
изборозденный сухой язык.



Мясные продукты несут содержать
бактерии ботулизма



Вашинны консервы несут могут
содержать бактерии ботулизма

Белгілері

Ауру белгісі 2 — 12 сағаттан кейін байқала бастайды, адамның басы ауырып, ұйқысы қашады, әлсірейді, лоқсып құсады, жүрегі тоқтап қалғандай болып, аузы құрғап, үнемі шөлдеп тұрады. Сонымен қатар көздің қарашығы ұлғайып, зат қосарланып көрінеді, адамның жұтынуы қиындап, бірте-бірте даусынан айрылады ([афония](#)). Ботулизмнің алғашқы белгісі білінісімен науқасты ауруханаға жатқызу керек. Оған жедел түрде Ботулизмге қарсы арнаулы иммунды сарысу егіледі. Мұндай сарысуды науқаспен бірге болып, уланған консервімен тамақтанған басқа адамдарға да егу қажет. Бұл аурудан сақтану үшін азық-түліктерді өңдегенде, тасымалдағанда, сақтағанда, дайындағанда, соның ішінде үйде консервілегенде санитарлық-гигиеналық ережелерді мұқият орындау қажет.

Эпидемиялық процестің көрінісі.

Ботулизм спородиялы немесе топталып ауруға шалдығу түріне көрінеді. Үй тағамдық консервілеу дәстүрге айналған елдерде кездеседі.

Ботулотоксинге адамдардың сезімталдығы жоғары. Қазақ халқы ет тағамдарын тұздап, кептіріп, ыстап сақтайды, сондықтан анаэроббиоз жағдайы көп туындамайды. Қазақстандағы қала тұрғындары арасында көкөніс, саңырауқұлақ консервілерін үйден дайындау (әсіресе орыс, корей т.б. ұлт өкілдері арасында) таралған. Осыған байланысты ауруға шалдығу споройдиялық түрде тіркеліп отырады.

Ботулизм

Образец текста

Второй уровень

Третий уровень

Четвертый уровень

Пятый уровень



Емдеу принциптері

Уланудың алғашқы уақытында асқазанды шаю, іш өткізу, абсорбенттер ішкізу. Ең басты ем ботулотоксинге қарсы поливалентті сары суды Безредко тәсілімен бұлшықетке немесе көк тамырға енгізу. Поливалентті сары су ботулотоксин түрі анықталғанша ғана қолданылады. Анықталғаннан кейі сәйкес сары су енгізіледі. Негізгі емге қосымша дезинтоксикациялық, антибактериалды, патогенетикалық, симптоматикалық емдер қолданылады.

Лабораториялық диагностикасы.

Лабораториялық зеріттеу ботулотоксинді, оның типін анықтау және *СІ. botulinum*ді табу мақсатында жүргізіледі. Бактериологиялық зеріттеу үшін күдікті тағам, аурудан нәжіс, құсық, шайынды алынады. Ботулотоксин, оның типі биологиялық сынама жасау арқылы анықталады. Сынама ақ тышқандарға жүргізіледі. Олардың әр қайсысына сынама алдында антитоксикалық сарысудың әр түрлері енгізіледі. Содан кейін аурудың зәрін немесе қанын тышқандарға жібереді. Антитоксикалық сары су типі сәйкес келген тышқан тірі қалады.



ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ



Профилактикасы.

Ботулизмнің алдын алу шаралары тағамды өңдеу, тасмалдау, сақтау барысында санитарлық, гигиеналық талаптарды қатаң сақтауға байланысты. Ерекше технологиялық, санитарлық назарда консервілеу, кәсіпорын-дарында тағамды стерильдеу, бактериологиялық бақылау, техникалық жабдықтардың дұрыс жұмыс істеуі т.б. ұсталады. Дайын өнімдерді тұтынушыларға жеткізу жүйесі- тасмалдау, сақтау ережелерін қатаң сақтауы қажет. Балық өнімдерін өндіру, кәсіпорындары балықты өңдеу тәртібін, тұздауды сақтау керек.