

«Астана медицина университеті» АҚ  
Эпидемиология және жұқпалы аурулар кафедрасы

## СӨЖ

**Тақырыбы:** Ішек иерсиниозы кезіндегі шаралардың стандарттары және алгоритмдері

**Орындаған:** Қазыхан Ұ.Ғ.  
**Топ:** 504 ҚДС  
**Қабылдаған:** Ильясов Б.Б.

Астана 2016 ж.



# Жоспар

I.Кіріспе

II.Негізгі бөлім

1.Ішек иерсиниозы оқиғасы пайда болуының эпизоотологиялық және эпидемиологиялық алғышарттары,эпидемиялық процесінің сипаттамасы

2. Ішек иерсиниозы ошағын эпидемиологиялық және қарсы шараларды ұйымдастыру алгоритмі

3.Эпидемиологиялық қадағалау алгоритмі

4.Алдын алу шараларының алгоритмі

III.Қорытынды.

IV.Пайдаланылған әдебиеттер



# Кіріспе

Иерсиниоз – нәжіс-ауыз механизмімен берілетін, табиғи – антропургиялық, бактериалды, зоонозды инфекциялық ауру, интоксикация, қызба, бөртпе, асқазан-ішек, сүйек – буын жүйелерін зақымдаумен сипатталады, созылмалы түрде өтеді.

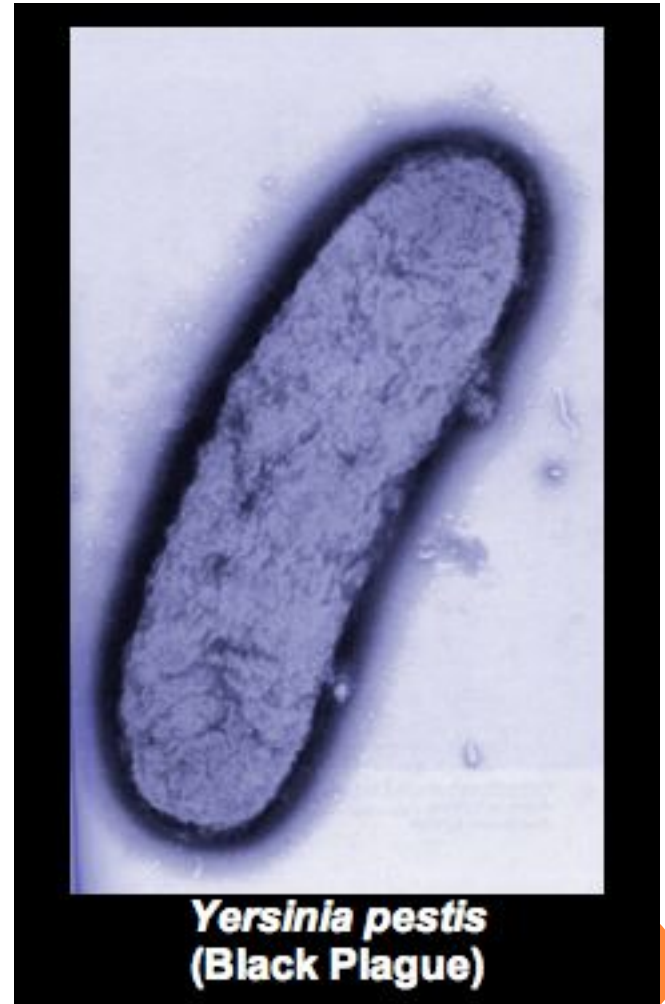
Иерсиниоздар тобына 2 бөлек нозологиялық түріндегі аурулар кіреді:

1. Ішек иерсиниозы
2. Жалғантуберкулез



# *Ішек иерсиниозы*

Қоздырғышы ***Yersinia enterocolitica*** – грам теріс, жылжымалы, аэробты таяқша. О және Н- антигендері бойынша 50 серовары және 5 биовары анықталған. Сыртқы ортаны химиялық және физикалық факторларының әсеріне төзімді, жемістер мен тағамдарда ұзақ сақталады, төменгі температурада көбеюі де мүмкін. *Y. pestis* – оба аурының қоздырғышы.



***Yersinia pestis***  
**(Black Plague)**

# 1.ИНФЕКЦИЯ КӨЗІ ЖӘНЕ РЕЗЕРВУАРЫ

- Инфекция көзі: шошқа, ірі қара малдар, қойлар, ешкілер.
- Қосымша: синантропты кеміргіштер, иттер, мысықтар, құстар.
- Сирек: науқастанған адам және бактерия - тасымалдаушы .( маңызы аз )



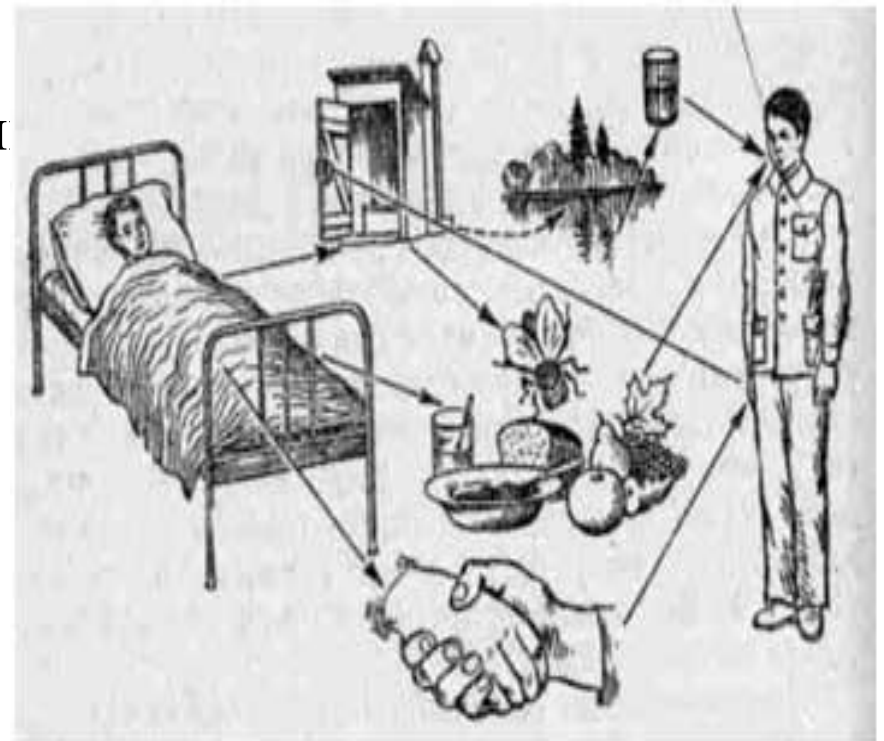
# 1. БЕРІЛУ ЖОЛДАРЫ



- ✓ Беріліс механизмі – нәжіс ауыз механизмі.
- ✓ Негізгі таралу жолы - тағам арқылы
- ✓ Су арқылы
- ✓ Жанұялық және ауруханаішілік бұрқетпелерде тұрмыстық жанасу берілу жолы кездеседі.

# 1. БЕРІЛУ ФАКТОРЛАРЫ.

- Дұрыс термиялық өңделмеген көкөніс тағамдары, сүт және ет тағамдары
- Кейде жануарлар бөліністерімен ластанған аш су қоймалары



# Қауіп – қатер факторлары

- Жас адамдар(15-40жастағы), соның ішінде қоғамдық тамақтану орындарында тамақтанатын адамдар
- Жануар өнімдерін өңдейтін кәсіпорындарда және көкөніс сақтау қоймаларында жұмыс істейтін адамдар

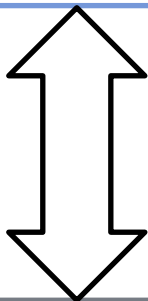


- **ИНКУБАЦИЯЛЫҚ КЕЗЕҢІ**  
1-14 КҮН, ОРТАША 5-6 КҮН

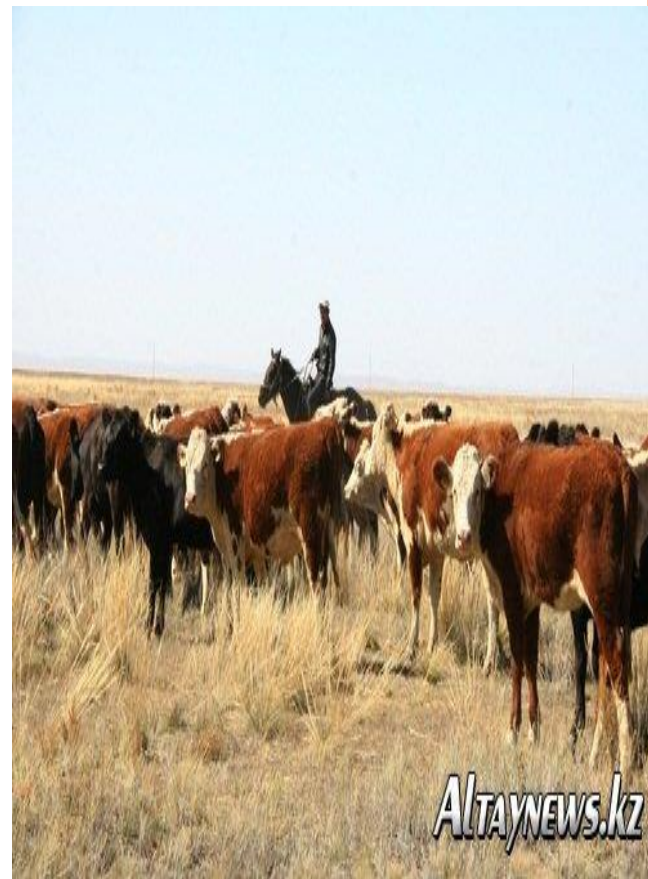




# ЭПИДЕМИОЛОГИЯЛЫҚ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ



- ❖ Сырқаттанушылық жеке түріндегі немесе топтасқан түрде кездеседі.
- ❖ Көбіне мал қожалықтары, ет комбинаттары, дүкен, қойма қызметкерлері ауырады.
- ❖ Барлық жерде бірдей таралған, бірақ экономикасы дамыған елдерде жиі кездеседі.
- ❖ Көбіне қала халқы жиі ауырады, себебі көпшілік тамақтандыру мекемелері жиі қолдануында
- ❖ Жыл бойы ауру тіркеледі, көбіне қазан-қараша айларында
- ❖ Жіті жедел түрдегі ауру 3 айға дейін созылады



# ІШЕК ИЕРСИНИОЗЫ ОШАҒЫН ЭПИДЕМИОЛОГИЯЛЫҚ ЖӘНЕ ҚАРСЫ ШАРАЛАРДЫ ҰЙЫМДАСТЫРУ АЛГОРИТМІ

МАҚСАТЫ

Эпидемия ошағының ауру шығу салдарын анықтау: инфекция қоздырғышының көзін, залалдану жолдары мен факторларын, сырқаттану жағдайларын, шыққан ошақты жоюға және эпидемияға қарсы алдын алу шараларына оңтайлы шешімдерін ұйымдастыру.



## Атқарылатын жұмыс тәртібі



Шұғыл хабарлама алынғаннан кейін ошаққа эпидемиологиялық тексеру жүргізу. Егер науқастану себебі тағам болса, онда ошақты тексеру эпидемиологпен қатар тамақтану гигиенасы бөлімінің мамандарымен бірге атқарылады.

- Қоздырғыштың берілу факторы болу тамақтарды жою.
- Қатынаста болғандарды 7-10 күн медициналық бақылау (күнделікті термометрия, тексеру, бактериологиялық тексеру)
- Науқас адам тағам өндірісінде жұмыс істейтін болса бактериологиялық тексеру нәтижесі 3 рет теріс болғанда жұмысқа жіберіледі.
- Дайын тағамдарды тексеру және қызметкерлердің медициналық кітапшаларын тексеру қажет.
- ❖ Ағымдық дезинфекция жүргізіледі.
  - Дератизация – тек кеміргіштер болғанда атқарылады.
  - Санитарлық өңдеу жүргізу.

## ДИАГНОСТИКАСЫ:

- Иммунологиялық(серологиялық)-қан сарысуы . АР,ГАТЕР
- Бактериологиялық әдіс – нәжіс, зәр,қақырық,өтті зерттеу



# ІШЕК ИЕРСИНИОЗЫНА ЭПИДЕМИОЛОГИЯЛЫҚ ҚАДАҒАЛАУ АЛГОРИТМІ

- **Мақсаты:** Көкөністерді сақтау, қоғамдық тамақтану объектілерінің ,көкөністерді уақытша сақтау қоймаларының және тағамдарды дайындау технологиясы орындалуын қамтамасыз ету, жеткілікті ақпараттармен қамтамасыз ету.
- **Негізгі қызметтер, міндеттер :**
- Тамақтану , жемістер мен көкөністерді сақтау ережелерін тұрақты бағалап отыру.
- Микробиологиялық зерттеу (сынама алу )
- Әртүрлі жас топтарының сырқаттанушылығын салыстыру: мектеп жасындағы, балалар мекемесіндегі және балалар үйінде тәрбиеленетін балалар.
- Сырқаттанушылықтың күзгі маусымдылығын талдау
- Тамақ өнімдерін есепке алу, ай сайынғы микробпен зарарланғандығының динамикасы туралы мәліметтер.



## АЛДЫН АЛУ ШАРАЛАРЫ АЛГОРИТМІ

- **Мақсаты:** тағам өнімдерінің, оларды өндіру, орталықтандырылған сақтау және сатудың барлық кезеңдерінде ішек иерсиниозымен ластануының алдын алу.
- **Атқарылатын шаралар:**
  - ❖ Спецификалық алдын алу жоқ
  - ❖ Термиялық өңделмеген тағам өнімдерін пайдалануды шектеу
  - ❖ Жануарларды күтуде ветеринарлық – санитарлық және зоогигиеналық ережелерді қатаң сақтау.
  - ❖ Жеке бас гигиенасын сақтау



## Қорытынды

Қорытындылай келе ауырып сауыққан адамдардың барлығын ауруханадан шыққаннан кейін жүйелі түрде бақылау жүргізеді. Науқастанып сауыққан адамдарды диспансеризациялау эпидемияға қарсы шаралардың бір бөлігі болып табылады, яғни созылмалы түріне ауыспауын және асқынуын болдырмау үшін учаскелік педиатордың бақылауына алынады. Ауру барысы қолайлы болса бақылау 21 күн жүргізіледі. Ал декреттелген категорияға жататын адамдар ауруханадан шыққаннан кейін ең болмағанда 3 айдан кем емес мерзімге диспансерлік бақылауға алынады.



## Пайдаланылған әдебиеттер тізімі:

1. adilet.kz «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасының Кодексі
2. Эпидемиология оқулық // Ирсимбетова Н.А; Абуова Г.Н; Тулепова З.Т
3. adilet.kz «Осы халықтың инфекциялық және паразиттік, кәсіптік аурулары мен улану жағдайларын тексеру қағидалары» Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 23 маусымдағы № 440 бұйрығы
4. adilet.kz «Инфекциялық, паразиттік, кәсіптік аурулар мен уланулар жағдайларын тіркеу, есепке алуды жүргізу қағидалары» Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 24 маусымдағы № 451 бұйрығы халық
5. Инфекционные болезни и эпидемиология: учебник / Покровский В. И., Пак С. Г., Брико Н. И., Данилкин Б. К. - 3-е изд., испр. и доп. - М. : ГЭОТАР - Медиа, 2013. - 1008 с.
6. Жұқпалы аурулардың стандартты анықтамалары және іс шаралар алгоритмдері ; С.Ә.Әміреев  
1 том

