

*Kasallikning oldini olish chora-tadbirlari quyidagilardan iborat:*

- konservalashda mahsulotlarning sarxilini tanlash;
- ularni yaxshilab toza suvda yuvish, banka va qopqoqlarni zararsizlantirishni to'liq amalga oshirish;
- meva, sabzovot va qo'ziqorinlardan tayyorlangan mahsulotlarga tuz, shakar. Achchiq va xushbuy ziravorlar bilan birga sirka kislotasini me'yorida solishni esdan chiqarmaslik zarur, sababi botulizm qo'zg'atuvchisi kislota ishqorli sharoitda o'z faoliyatini yuzaga chiqara olmay nobud bo'ladi;



- tayyor konserva mahsulotlarini harorati 8 daraja bo'lgan salqin joylarda saqlash;
  - qopqog'i ko'tarilgan bankalardagi mahsulotlarni iste'mol qilmaslik, hatto ta'mini totib ko'rmaslik kerak;
  - bozorlarda sanitariya ko'rigidan o'tmagan mahsulotlarni sotib olmag;
  - uy sharoitida yarim tayyor mahsulotlarni sanitariya ko'rigidan o'tmasdan sotib olmag;
- Tibbiyot xodimlari tomonidan aholi orasida shu kasallikning oldini olish maqsadida, sanitariya-targ'ibot ishlarini jonlantirish lozim.
- YUqoridagi maslahatlarga rioya qilsangiz o'z sog'lig'ingizni asragan bo'lasiz!



**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI FAVQULODDA VAZIYATLAR VAZIRLIGI**

**SAMARQAND VILOYATI FAVQULODDA VAZIYATLAR BOSHQARMASI**



**OZIK-OVKAT MAXSULOTLARI-DAN ZAXARLANISHDAN EXTIYOT BULING!!!**

**AHOLIGA ESLATMA**



**Samarkand shahri- 2021 yil**

## OVQATDAN ZAXARLANISHDAN EHTIYOT BO'LING!

Botulizm kasalligi oziq-ovqat mahsulotlaridan zaxarlanishning eng dahshatli turi hisoblanadi. Botulizm qo'zg'atuvchisi tashqi muhit ta'sirlari va dezinfeksiya vositalarida o'ta chidamli bo'lib, 120 daraja issiqlikda 20-30 minut qaynatilganda to'liq nobud bo'ladi. Botulizm qo'zg'atuvchilari oziq-ovqat mahsulotlariga turli yo'llar bilan tushadi, ya'ni mollarni so'ygan vaqtida, baliq va tovuqlarni tozalaganda, sabzovot, mevalarni konservalash va marinovkalashda, mahsulotlarni to'g'ri tanlamaslik, toza yuvmaslik va oddiy sanitariya-gigiyena qoidalariga rioya qilmaslik oqibatida tuproq orqali tushib qoladi.



Mikrob havosiz muhitga tushgandan keyingina o'z faoliyatini boshlaydi, o'zidan o'ta kuchli zaxar toksin ajratadi. Kasallik zararlangan ovqat iste'mol qilgandan keyin 2-3 soat, ba'zi hollarda 1-2 kun o'tgach boshlanadi.

Bemorda oshqozon sohasida og'riq, qattiq bosh og'rig'i, bezovtalik, qusish, og'iz bo'shlig'i va tomog'i qurishidan shikoyat qiladi



Keyinchalik kasallikka xos belgilar ko'z oldi xiralashishi, buyumlarning ko'zga ikkita bo'lib ko'rinishi, qovoqlarning tushishi yuzaga keladi. Zaxarning asab tizimiga ta'siri natijasida bemor mo'ljalni yo'qotib chayqalib yurishi mumkin. SHuningdek, yutinish, gapirish qiyinlashadi, ovoz bog'lamlari va xalqum mushaklari falajlanishi natijasida bemor xirillab gapiradi, nafas olish tobora qiyinlashadi.

Diafragma falajlanishi natijasida og'ir nafas yetishmovchiligi sodir bo'lib, bu bemorning o'limiga sabab bo'ladi. Oila a'zolaringizdan birortasida yuqoridagi alomatlar kuzatilsa zudlik bilan shifokorga murojaat qiling. SHuningdek, bunday bemorlar o'zlari bilan birga zaxarli mahsulot iste'mol qilganlar to'g'risida to'liq ma'lumot berishlari shart. Ushbu kasallikni davolashda botulizm zardobidan boshqa xech qanaqa dori-darmon foyda bermaydi.



Zaxarlanish holati asosan uy sharoitida tayyorlangan sifatsiz marinad va konserva mahsulotlari iste'mol qilish natijasida ro'y berganligi sababli oilaviy marosimlarda, tug'ilgan kunlarda, yubiley bayramlarida, guruhli 3-5 hatto, 30-40 kishi orasida bo'lishi kuzatilgan.