
BOTULIZM - OVQATDAN ZAHARLANISHNING ENG OG'IR TURI

Yoz va kuz oylarida har bir xonadonda meva va sabzavotlardan tuzlama va konservalar tayyorlanadi. Qishda esa bu mahsulotlar dasturxonimiz ko'rkiga aylanadi hamda oilamiz bilan sevib tanovul qilamiz. Lekin ushbu mahsulotlarni iste'mol qilish jarayonida ovqatdan zaharlanish holatlari kelib chiqish ehtimoli mavjudligi hammaga ham ma'lum emas. Shunday kasalliklar bo'ladiki, kasallikning kechish belgilari unchalik e'tiborni tortmasada, lekin ularning oqibati hatto o'limga olib keladi. Bunga misol tariqasida Botulizm kasalligini keltirish mumkin. Zero, bu kasallik onda-sonda bo'lsa ham tumanimiz aholisi o'rtasida ham uchrab turibdi.

Botulizm kasalligi botulizm tayoqchalari qulay muhitga tushib qolganda o'zidan kuchli zahar ishlab chiqarishi natijasida ifloslangan oziq-ovqat mahsulotlarini (konservalangan meva va sabzavotlar, dudlangan baliq va kolbasa kabilar) iste'mol qilish natijasida kelib chiqadigan kasallik hisoblanadi. Oddiy sharoitda botulizm mikroblari spora holatida bo'lib, ular mutlaqo xavfsiz hisoblanadi. Tashqi muhitdan olingan tuproq namunalari mikroskop orqali ko'rilganda minglab spora holidagi botulizm mikroblarini kuzatish mumkin. Havosiz muhitga tushgan mikroob (konserva bankasi, dudlangan baliq po'sti orasi) darhol spora holatidan vegetativ holatga o'tadi hamda o'zidan kuchli zahar (endotoksin) ishlab chiqara boshlaydi. Natijada konservalangan mahsulot bankasi qopqog'i shishadi (bombaj), qopqoqning ichki qismi zanglab qoladi. Lekin aksariyat hollarda ifloslangan mahsulotni oddiy ko'z bilan farqlashning imkoni yo'q.

Kasallik ifloslangan mahsulotni iste'mol qilgandan 2-4 soat, ba'zan 10-12 soat o'tganda ayrim hollarda 1-2 sutka o'tgandan so'ng boshlanishi mumkin. Bu, birinchi navbatda organizmning immun holatiga, so'ng iste'mol qilingan mahsulot miqdoriga bog'liqdir. Kasallikning asosiy belgilari bemorning ko'ngli ayniydi, qusadi, oshqozonda og'irlik sezadi, holsizlanadi, yutish qiyinlashadi, ko'z hiralashib, narsalar qo'shaloq ko'rina boshlaydi. Tibbiyotda bu holat "diplopiya" deb ataladi. Bemorga vaqtida zarur muolajalar qilinmasa, ya'ni kasallik turiga qarab mahsus zardob yuborilmasa, yurak va nafas olish jarayonida yuzaga keladigan yetishmovchiliklar oqibatida bemor nobud bo'lishi mumkin.

Kasallikning oldini olish uchun nima qilish kerak?

- eng avvalo uy sharoitida pomidor, baqlajon konservasi, ikrasi kabilarni tayyorlamaslik;
- bozorlar, ko'cha-kuylarda mahsulot yorligi yo'q, uy sharoitida tayyorlangan konserva mahsulotlarini sotib olmaslik;
- do'konlardan konserva mahsulotlarini sotib olish jarayonida mahsulot yorlig'i, ishlab chiqargan korxonasi nomi, sana va yaroqlilik muddatiga e'tibor berish;
- sifatsizligiga gumon qilingan har qanday konserva mahsulotini iste'mol qilmaslik.

Har kim o'z oilasining sog'ligi uchun avvalo o'zi mas'ul ekanini unutmasligi lozim!

Sanobar KARIMOVA,

