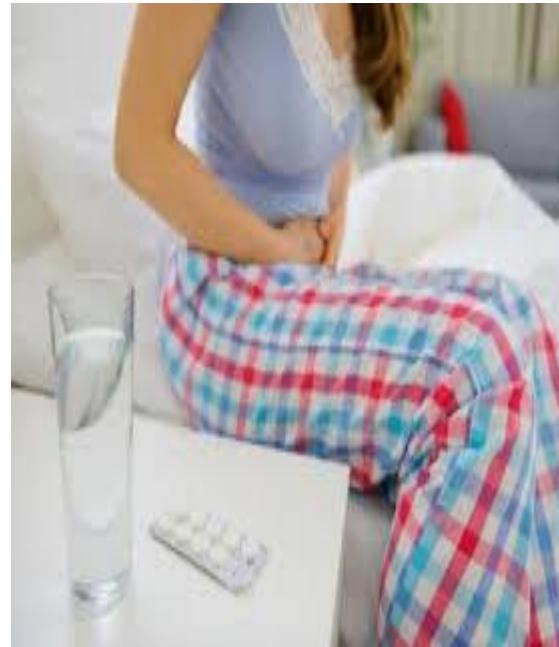


# Тамақтан улану

- Тамақтан улану-ауру адамнан сау адамға жүқпайтын, кейбір микроорганизмдердің белгілі бір түрімен жаппай тұқымданған, табиғаты микробты немесе микробсыз, органикалық не органикалық емес уытты заттардың тамаққа тұсуінен туындайтын жедел (кейде созылмалы) ауру.



# Тамактан улану

жедел

созылмалы

Аяқ-астынан,  
бірден  
басталады

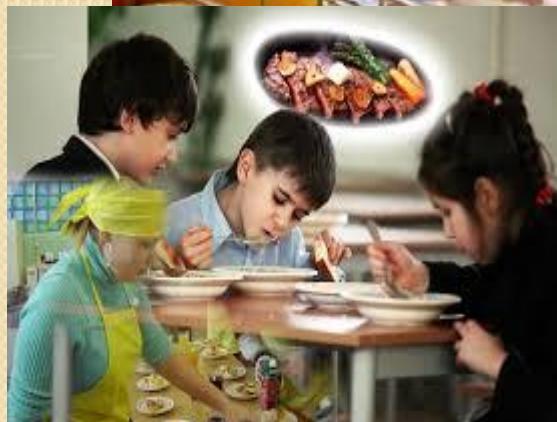
Азық түлікпен және  
тамақпен аз мөлшерде  
түрлі уытты заттардың  
тұсуінен болады.

# Тамақтан улану 2 топқа бөлінеді:микробты және микробсыз.

- **Микробты улануға** токсикоинфекция, токсикоздар, этиологиясы аралас(микс) жатса, ал **микробсызға** табиғатынан улы және белгілі жағдайда улылық қасиетке ие болған өнімдермен болатын улану жатады.

- Табиғаты микробты және микробсыз тамақтан уланулар санитариялық-гигиеналық және санитарлық эпидемияға қарсы норма мен ережелер қадағаланбауының нәтижесінде туындауы мүмкін.
- Табиғаты бактериалды тамақтан улану-белгілі микроорганизмдердің тірі қоздырғыштары немесе олардың тіршілік өнімдерімен (токсиндері) зарапланған асты тұтынғаннан кейін туындалап, организмнің әлсіз не айқын улану белгілерімен өтетін ауру.

# *Тамақтан уланудың жалпы сипаты:*



- Олардың пайда болуының ас ішүімен тікелей байланысы;
- Белгілі таралу жолының болмауы;
- Ас-қорыту жолының гастроэнтериті;
- Әлсіз организм улануымен өтеді.

# **Тамақтан улану (К.С.Петровский ұсынысы бойынша)**

**Микробты** : Токсикоинфекция, Токсикоз,

- Микотоксикоз

**Микробсыз** : өсімдік текті азықтар,  
жануар текті азықтар ,улы химиялық  
заттар

**Этиологиясы белгісіз:** Кашин-Бек ,  
Уров ауруы.

# Микробты т.у. Ерекшілігі

- Маусымдылығы айқын.
- Жасырын кезеңі ұзағырақ.
- Дене қызуы көтеріледі.
- Ағымы тек қана жедел болады.
- Бір аспен және 2-ші аспен байланысты.
- Жаппай улану айқынырақ.
- Летальдылығы төмен.



# Микробсыз т.у. ерекшелігі

- Маусымдылығы жоқ (улы сағырауқұлакмен, өсімдермен және т.б. Уланудан басқасы).
- Жасырын кезеңі қысқа (2 сағатқа дейін).
- Дене қызуы көтерілмейді.
- Ағымы жедел және созылмалы болуы ықтимал.
- Жиі 1-ші және 2-ші аспен байланысты.
- Жаппай уланудан айқындылығы аздау.
- Летальдылығы жоғарырак.

# Токсикоинфекциялар

- Токсикоинфекциялар-микроорганизмдермен көп дәрежеде тұқымданған(1 мл немесе 1г азықта 10,6-10,7)тағам мен азықтардың тұтынудан туындайтын жаппай кездесетін ауру.
- Токсикоинфекцияны тудыратын шартты патогенді микроорганизмдер:
- Ішек таяқшалары-E.coli;
- Протей таяқшасы;
- Cl.perfringens;
- Bac.cereus;
- Энтерококктар;
- Патогенді галофилдер.

# Микробсыз тамақтан улану

- Микробсыз тамақтан улану-микробы улануға қарағанда жалпы уланудың 5-10%-н құрайды. Уланудың бұл тобына өсімдік текті азықтармен, жануар текті азықтармен, улы химиялық заттардың тағам құрамына түсуінен туындайтын аурулар жатады.

# Микробсыз тамактан улану түрлері.

- Улы өсімдік текті өнімдермен улану;
- (Саңырауқұлақтармен улану)
- Дәнді дақылдың арам шөптерінің улы тұқымдарымен улану (арамшөптік токсикоздар);
- Белгілі жағдайда улылық қасиетке ие болған жануар текті азық-түліктермен улану.

# Тамақтан улану профилактикасының негізгі ұстанымдар

- 1. инфекция көзін оңашалау;
- 2. Тамақтан улануды шақыратын қоздырғыштардың азық-түліктерде тұқымдану жолдарын үзу;
- 3. Эпидемиологиялық жағынан қауіптілік туғызатын азықтарды заласыздандыру;
- Микроорганизмдердің көбеюі мен токсин түзудің алдын-алу.

# Тамақтан уланудың профилактикасы

- 1.Қауіпсіз тамақа өнімдерін таңдаңыз;
- 2.Тамақты дайындау технологиясын сақтаңыз.
- 3.Пісірілген тамақты бірден пайдалыныңыз.
- 4.азық-тұліктерді мұқият сақтаңыз.
- 5.Алдын-ала дайындалған тамақты мұқият қыздыру керек.
- 6.Шикі және піскен тамақ өнімдерін қатар сақтамаңыз.
- 7.Қолыңызды жиі жуып тұрыңыз.
- 8. Ас үйді таза ұстаныз
- 9.Таза суды пайдаланыңыз.
- 10.Тамақты жәндіктер мен кеміргіштерден аулак сақтаңыз.