

Тамақтан улану

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



Тамақтан улану

жедел

**Аяқ-астынан,
бірден
басталады**

СОЗЫЛМАЛЫ

**Азық түлікпен және
тамақпен аз мөлшерде
түрлі уытты заттардың
түсуінен 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) зараланған асты тұтынғаннан кейін туындап, организмнің әлсіз не айқын улану белгілерімен өтетін ауру.

Тамақтан уланудың жалпы сипаты:



- Олардың пайда болуының ас ішуімен 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. Ерекшелігі

- 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 сағырауқұлақмен, 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 жоғарырақ.

Токсикоинфекциялар

- Токсикоинфекциялар-микрооргнаизмдермен 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 тамақтан 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 прфилактикасы

- 1. Қауіпсіз тамақа өнімдерін таңдаңыз;
- 2. Тамақты дайындау технологиясын сақтаңыз.
- 3. Пісірілген тамақты бірден пайдалыныңыз.
- 4. азық-түліктерді 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 ұстаңыз
- 9. Таза суды пайдаланыңыз.
- 10. Тамақты жәндіктер мен кеміргіштерден аулақ сақтаңыз.