

**Qida zəhərlənmələrinin qeydiyyatı, uçotu, təhqiqatı
qaydaları və profilaktikası**

Qida zəhərlənmələri və onların profilaktikası

Qida zəhərlənmələrinin təsnifatı

I. Mikrob mənşəli

II. Qeyri-mikrob mənşəli

III. Qeyri-müəyyən etiologiyalı

I. Mikrob mənşəli qida zəhərlənmələrinin təsnifatı

I.1. Toksikoinfeksiyalar

I.2. Intoksikasiyalar (toksikozlar)

I.2.1. Bakterial

I.2.2. Mikotoksikozlar

I.3. Qarışıq etiologiyalı (mikctlər)

I. Mikrob mənşəli qida zəhərlənmələri

I.1. Toksikoinfeksiyalar

Tötədiciləri:
salmonellalar,
bağırsağ çöpləri,
proteylər,
enterokokklar,
streptokokklar

Xüsusiyyətləri:
bakteriemiya,
endotoksinlər

Formaları:
qastroenterit,
yatalağabənzər
qripəbənzər

Profilaktikası

I. Mikrob mənşəli qida zəhərlənmələri

2.1. Bakterial toksikozlar

**ağ və qızılı
stafilokokklar**

Cl.Botulinum

**xüsusiyyətləri,
profilaktikasi**

2.2. Mikotoksikozlar

Fuzariotoksikozlar

Fusarium

**göbələklərinin toksini “sərxoş
Çörəkdən zəhərlənmə”,
alimantar-toksik aleykiya**

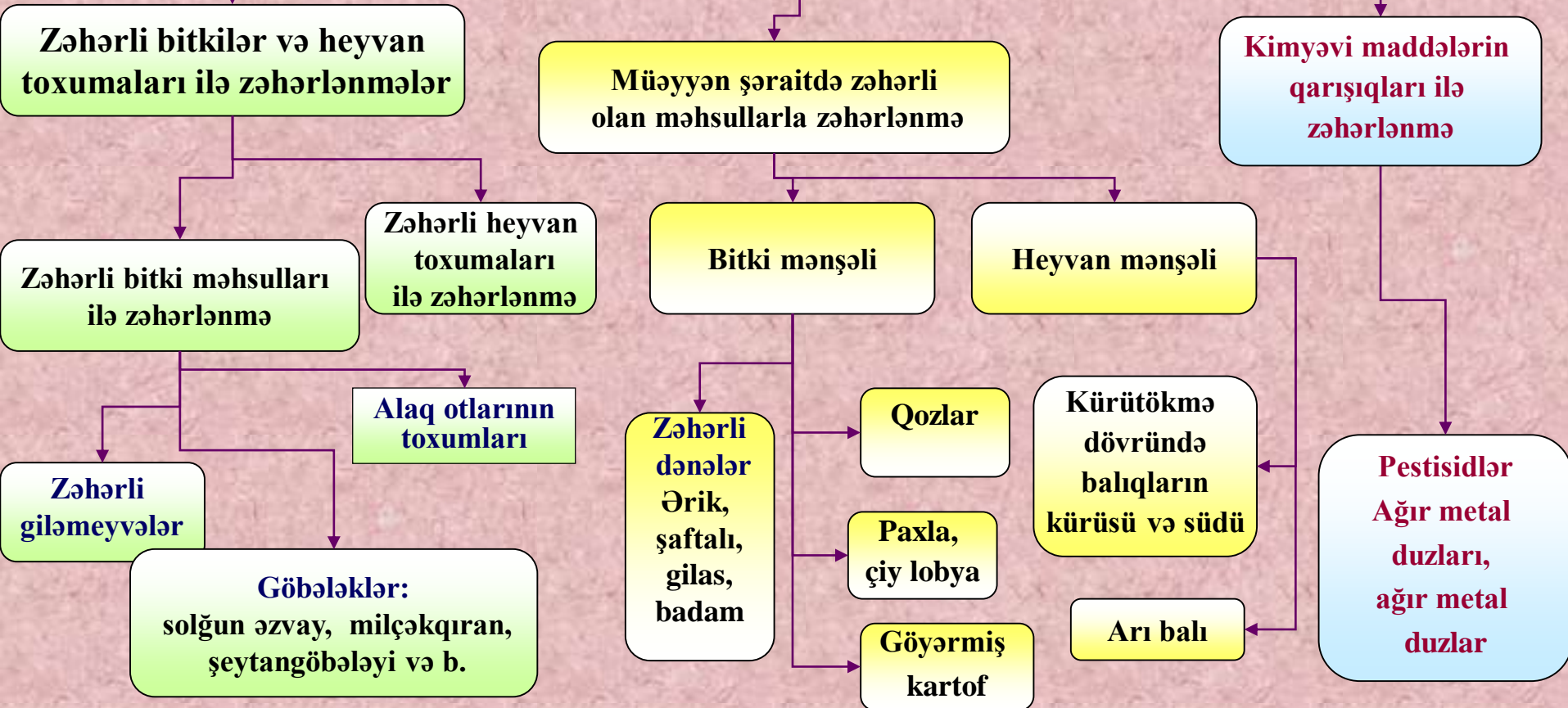
Aspergillotoksikozlar

**(Aspergillus, penicillium
göbələklərinin toksinləri – aflatoksinlər)
Hepatotoksik və hepatokanserogen,
Neyrintoksikasiya törədən toksinlər**

Erqotizm

**Çovdar mahmızı (Claviceps Purpurea)
qıcolmalar, qan dövranı pozğunluqları**

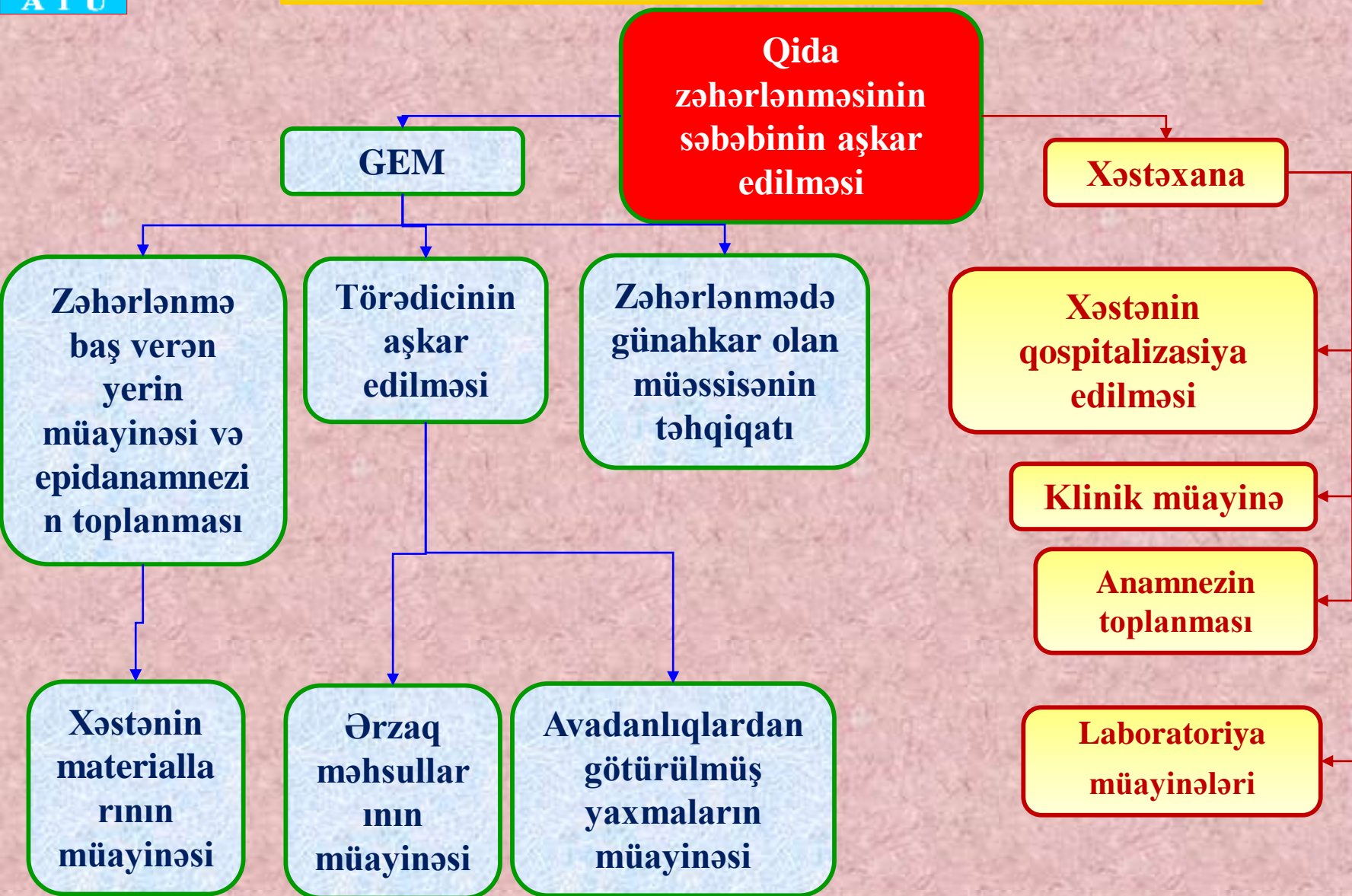
II. Qeyri-mikrob mənşəli qida zəhərlənmələri



3. Qeyri-müəyyən etiologiyalı

Alimentar paroksizmal toksik mioqlobinuriya (Qaff xəstəliyi),
Kaşin-Bek xəstəliyi,
qarpızdan və arı balından zəhərlənmələr

Qida zəhərlənmələrinin təhqiqatının sxemi



**Yoluxucu xəstəliklər və qida zəhərlənmələri zamanı
təcili bildiriş vərəqəsi**

1. Diaqnozu _____
2. Zərər çəkənin SAA _____
3. Cinsi _____
4. Yaşı _____
5. Ünvanı _____
6. İş yeri və ünvanı _____
7. Xəstələnmə tarixi _____
8. Xəstə yrləşdirilən xəstəxana, ünvanı _____
9. Zəhərlənmə nədən baş vermişdir _____
10. İlkin əksepidemik tədbirlər _____
11. GEM-ə xəbər verilmə tarixi, saati, xəbər verən və qəbul edən _____
12. Məlumatın göndərilmə vaxtı, saati _____
13. Məlumatı göndərənin SAA, imzası _____
14. GEM-də məlumatın qəbul edilmə tarixi, saati, qeydiyyat jurnalında № -si, qəbuledənin imzası _____ - _____

Qida zəhərlənməsi zamanı zərərçəkmişlərdən sorğu sxemi

1. S. A. A _____
2. Yaşı _____
3. İş yeri _____
4. Zəhərlənmiş şəxs 2 sutka ərzində harada və nə ilə qidalanmışdır _____
5. Ailə üzvləri arasında xəstələnənlər varmı _____
onlar harada və nə ilə qidalanmışlar _____
6. Xəstələnmənin başladığı vaxt və tarix _____
7. Xəstəliyin klinik simptomları: temperaturun qalxması, direya, titrətmə, qıcolma, sianoz, baş ağrısı, aşağı ətraflarda ağrı, qarında ağrı, ürək bulanma, qusma və s. _____
8. Hansı yeməyə və məhsula şübhə var _____
9. Şübhəli qidanın qəbul edildiyi yer və vaxt _____
10. Şübhəli qidanın qəbul edildiyi vaxtdan, xəstəliyin başladığı vaxta qədər olan inkubasiya dövrünün müddəti _____

Qida zəhərlənmələrinin təhqiqat aktının tərtibi

Aktın əsas bəndləri	Bəndlərin məlumatları
1. Aktı tərtib edən işçinin pasport məlumatları və tərtib edilən vaxt	
2. Xəstələrin sayı, xəstəliyin gedişi və ilkin diaqnoz. Xəstələrdən götürülmüş material	
3. Qida və yeyinti məhsulunun qəbul edildiyi yer	
4. Şübhəli məhsulun sanitariya xüsusiyyəti	
5. Şübhəli qida müəssisəsinin sanitariya vəziyyəti	
6. Laborator müayinə üçün göndərilmiş məhsullar və onların kimyəvi, bakterioloji, seroloji müayinələri	
7. Hansı qida məhsulunun zəhərlənməyə səbəb olması, yaranma şəraiti və s.	
8. Dövlət nəzarət orqanları tərəfindən aparılan tədbirlər	

Diqqətinizə görə təşəkkür edirəm!