

Qo'ziqorindan zaharlanishdan ehtiyot bo'ling!



Qo'ziqorindan zaharlanishdan ehtiyot bo'ling!

Yurtimizda kunlar isib, ko'plab yomg'ir yog'ishi oqibatida dalalar, yaylovlar, tog' bag'irlari, ariq bo'ylari, keng yo'llar yoqalarida zamburug'larning o'sib rivojlanishi kuzatiladi. Zamburug'larning tabiatda 100 mingdan ortiq turi ma'lum bo'lib, ular hayvonot va o'simliklar dunyosining oralig'ida bo'lgan alohida guruh hisoblanadi.

O'zbekiston zaminida zamburug'larning 200 ga yaqin turlari o'sishi aniqlangan, shundan 20 yaqin turlari iste'mol uchun yaroqli hisoblanadi. Xalqimiz azaldan zamburug'larni iste'mol qilib kelgan hamda ularni zaharli va zaharsizlarini ajrata olgan. Iste'mol qilinadigan zamburug'larni qo'ziqorin deb atashgan.

Beqiyos diyorumizda bahor hamda kuz oylarida qo'ziqorinlar o'sa boshlashi, qo'ziqorin iste'mol qilishni yoqtiradiganlar uchun qulay fursat hisoblanadi. Ko'cha-ko'ylar, katta avtomagistral ko'chalarida noma'lum shaxslar tomonidan qo'ziqorinlarni sotish holatlari kuzatiladi.

Iste'mol qilish mumkin bo'lgan va zaharli qo'ziqorinlarni bir-biridan ajratish juda murakkab. Ko'p hollarda ular bir-biriga o'xshab ketadi. Iste'molga yaroqli qo'ziqorinlarga - oq qo'ziqorin, qizil qo'ziqorin, shampinyon va opyonok kiradi. Zaharli qo'ziqorinlarga - qizil muxamor, kulrang muxamor, satanin, sariq soxta qo'ziqorin va boshqalar kiradi. Tuzlangan yoki marinovka qilingan qo'ziqorinlarni ruxlangan idishlarda saqlaganda ham zaharlanish ro'y berishi mumkin.

Smorchok va strochok qo'ziqorinlaridan noto'g'ri taom tayyorlanganda ham zaharlanishga sabab bo'lishi mumkin. Tarkibida zaharli gelyelat kislotasi bo'lib, u suvda yaxshi eriydi, shuning uchun smorchok va strochok qo'ziqorinlarni iste'mol qilishdan oldin qaynatib, suvini to'kib tashlash kerak.

Avtomagistral yo'l yoqalari, zaharli og'ular hamda kimyoviy moddalar saqlanadigan omborxonalarining tevarak-atroflarida o'sadigan qo'ziqorinlardan ham zaharlanish mumkin. Chunki mashinalardan chiqadigan is-gazlar va zaharli moddalarni qo'ziqorinlar tarkibiga singdirib olishi mumkin, bunday holatlarda iste'molga yaroqli bo'lgan qo'ziqorinlardan ham zaharlanib qolish mumkin.

Odatda qo'ziqorinni iste'mol qilganda bir yoki bir necha shaxslar zaharlanadi. Qo'ziqorindan zaharlangan vaqtda kasallik belgilari iste'mol qilingan qo'ziqorinning turiga qarab, turlicha namoyon

bo'ladi. Masalan qizil muxamor tarkibida muskaridin va muskarin alkaoidalari mavjud. Qizil muxamordan zaharlanganda kasallik belgilar 1-2 soat o'tgach namoyon bo'ladi. Asab tizimi faoliyatida o'zgarishlar, so'lak oqishi, ko'p terlash, ko'zdan yosh oqishi kuzatiladi, tomir urishi sekinlashadi va sustlashadi, alahsirash, titrash kuzatiladi, bemorlarda ayniqsa, ko'z qorachig'ining kengayishi yoki ularning torayishining ta'siri natijasida kuzatiladi. Bemorlarga tez tibbiy yordam ko'rsatilsa, odatda 1-2 kundan keyin sog'ayib ketadi. O'z vaqtida davo choralari ko'rilmagan vaqtlarda bemorning ahvoli og'irlashib, o'lim bilan yakun topishi ham mumkin.

Bunday noxush holatlarni kuzatilmasligi uchun har bir shaxs zaharli va zaharsiz qo'ziqorinlarni ajrata olishi lozim. Bozorlar va savdo do'konlaridan qo'ziqorin xarid qilmoqchi bo'lsangiz, gigiyenik va muvofiqlik sertifikatlari hamda veterinariya-sanitariya laboratoriya mutaxassislarini tomonidan beriladigan ma'lumotnomani talab qilish mumkin.

Avtomagistral yo'l yoqalari, zaharli og'ular hamda kimyoviy moddalar saqlanadigan omborxonalarining tevarak-atroflari, ko'cha-kuylarda aholi tomonidan sotilayotgan qo'ziqorinlarni xarid qilmaslik lozim.

Qo'ziqorinlarni turg'un savdo shoxobchalari, belgilangan joylardan xarid qiling. Xarid davomida tegishli sifatini kafolatlovchi hujjatlari borligiga e'tibor qarating. Aks holda o'z salomatligingizning har bir yaprog'iga o'zingiz igna sanchigan bo'lasiz, hattoki o'z umringizga zavol qilishingiz mumkin.

Manuchehr Ahroriy - Sanitariya-epidemiologik

osoyishtalik va jamoat salomatligi xizmati

So'x tuman bo'limi boshlig'i

2022-03-04 19:01:14