

МЕДИЦИНА, ПЕДАГОГИКА И ТЕХНОЛОГИЯ: ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

Researchbib Impact factor: 13.14/2024

SJIF 2024 = 5.444

Том 3, Выпуск 10, Ноябрь

ЭПИДЕМИОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ В РАЙОНАХ СУРХАНДАРЬИНСКОЙ ОБЛАСТИ

Бобомуродова Азиза Умид кызы

Студентка 24-15 группы лечебного дела

Термезский университет экономики и сервиса, медицинский факультет

E-mail: bobomurodovaaziza185@gmail.com

Буриев Мухаммадали

Термезский университет экономики и сервиса, медицинский факультет
Кафедра медико-профилактических наук, преподаватель микробиологии

borievmuhammad14@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0008-4483-9082>

Ахмедов Улугбек Холбек оглы

Термезский университет экономики и сервиса, медицинский факультет,
кафедра клинических наук, преподаватель

e-mail: axmedovulugbek1113@gmail.com

Аннотация. В статье анализируется заболеваемость пищевыми токсикоинфекциями (ПТИ) в Сурхандарьинской области в эпидемиологическом разрезе по районам. В ходе исследования определены число случаев ПТИ, распределение больных по возрасту и полу, сезонные изменения и основные возбудители. Результаты показывают распространенность ПТИ в зависимости от региональных особенностей и социально-экономических факторов. Выявленные высокие и низкие показатели по районам, а также сезонные изменения заболеваемости позволяют эффективно планировать профилактические и противоэпидемические мероприятия. Статья имеет практическое значение для разработки рекомендаций для региональной системы здравоохранения, повышения санитарно-гигиенической культуры населения и профилактики пищевых токсикоинфекции.

Ключевые слова: Пищевые токсикоинфекции, Эпидемиология, Сурхандарьинская область, Районы, Распространенность заболеваний, Профилактические и противоэпидемические мероприятия

МЕДИЦИНА, ПЕДАГОГИКА И ТЕХНОЛОГИЯ: ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

Researchbib Impact factor: 13.14/2024

SJIF 2024 = 5.444

Том 3, Выпуск 10, Ноябрь

EPIDEMIOLOGY OF FOOD TOXICO-INFECTIONS IN THE DISTRICT OF SURKHONDARYO REGION

Annotation. This article analyzes the incidence of food toxico-infections (FTI) in Surkhandarya region by district from an epidemiological point of view. During the study, the number of FTI cases, the distribution of patients by age and gender, seasonal changes, and the main pathogens were determined. The results show the spread of FTI in relation to regional characteristics and socio-economic factors. The high and low indicators identified in the districts, as well as the seasonal changes in diseases, allow for effective planning of preventive and control measures. The article is of practical importance in developing recommendations aimed at improving the regional health system, improving the sanitary and hygienic culture of the population, and preventing foodborne infections.

Keywords: Foodborne infections, Epidemiology, Surkhandarya region, Districts, Disease spread, Prevention and control measures

ЭПИДЕМИОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ В РАЙОНАХ СУРХАНДАРЬИНСКОЙ ОБЛАСТИ

Аннотация. В данной статье представлен эпидемиологический анализ заболеваемости пищевыми токсикоинфекциями (ПТИ) в Сурхандарьинской области по районам. В ходе исследования были определены число случаев ПТИ, распределение больных по возрасту и полу, сезонные изменения, а также основные возбудители. Результаты показывают распространение ИППП в зависимости от региональных особенностей и социально-экономических факторов. Выявленные высокие и низкие показатели в районах, а также сезонная динамика заболеваемости позволяют эффективно планировать профилактические и противоэпидемические мероприятия. Статья имеет практическое значение для разработки рекомендаций, направленных на совершенствование региональной системы здравоохранения, повышение санитарно-гигиенической культуры населения и профилактику пищевых инфекций.

МЕДИЦИНА, ПЕДАГОГИКА И ТЕХНОЛОГИЯ: ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

Researchbib Impact factor: 13.14/2024

SJIF 2024 = 5.444

Том 3, Выпуск 10, Ноябрь

Ключевые слова: Пищевые инфекции, Эпидемиология, Сурхандарьинская область, Районы, Распространение заболеваний, Профилактические и противоэпидемические мероприятия

Актуальность темы

В последние годы проблема пищевых инфекций (ПИ), представляющая угрозу здоровью населения, остаётся одной из наиболее острых в Республике Узбекистан, в том числе в Сурхандарьинской области. Жаркий климат, ненадлежащие условия хранения продуктов питания, несоблюдение санитарно-гигиенических правил и загрязнение водных источников являются основными факторами, способствующими распространению этих заболеваний.

Сурхандарьинская область – регион с жарким и влажным климатом, что создаёт благоприятные условия для размножения бактерий и вирусов. Особенно летом температура воздуха поднимается до 35–40°C, хранение продуктов питания без холодильной камеры и нарушение гигиенических требований при транспортировке приводят к росту числа пищевых инфекций.

Кроме того, в некоторых районах области – Термезском, Денауском, Кумкурганском и Шерабадском – высокая плотность населения, слабый контроль в заведениях общественного питания и на рынках способствуют расширению источников заражения. В сельской местности низкое качество питьевой воды и использование нецентрализованных водопроводных сетей способствуют росту заболеваемости вирусными токсикоинфекциями (особенно норовирусной и ротавирусной).

В то же время, недостаточная культура гигиены среди населения и нарушение технологической дисциплины в процессе обработки пищевых продуктов также являются важными факторами, способствующими росту заболеваемости.

С учетом этих факторов изучение эпидемиологической ситуации по пищевым токсикоинфекциям, анализ их особенностей в разрезе районов и совершенствование профилактических мероприятий в настоящее время являются крайне актуальной задачей для системы здравоохранения.

МЕДИЦИНА, ПЕДАГОГИКА И ТЕХНОЛОГИЯ: ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

Researchbib Impact factor: 13.14/2024

SJIF 2024 = 5.444

Том 3, Выпуск 10, Ноябрь

Цели и задачи

Цель: Определить распространенность пищевых инфекций в районах Сурхандарьинской области, их основных бактериальных и вирусных возбудителей и разработать практические рекомендации по профилактике заболеваний.

Задачи:

1. Статистический анализ случаев пищевых инфекций по районам.
2. Определить этиологическую структуру заболеваний – долю таких возбудителей, как сальмонелла, кишечная палочка, золотистый стафилококк, норовирус.
3. Оценить сезонные и региональные различия.
4. Изучить влияние гигиены населения и условий хранения продуктов питания.
5. Разработать профилактические рекомендации по снижению случаев пищевых инфекций.

Пищевые инфекции (ПИИ) – это инфекционные заболевания, передающиеся через пищу, возбудителями которых являются бактерии (сальмонелла, золотистый стафилококк, кишечная палочка), вирусы (норовирус, ротавирус), паразиты и их токсины. Эти заболевания оказывают негативное влияние не только на здоровье человека, но и на социально-экономическую жизнь. В результате ПИИ у пациентов возникают такие симптомы, как запор, рвота, лихорадка, обезвоживание, а в тяжелых случаях могут наступить осложнения и даже смерть.

Сурхандарьинская область – регион с развитым сельским хозяйством, животноводством и пищевой промышленностью, и среди ее населения наблюдаются случаи ПИИ, связанные с употреблением пищевых продуктов. Особенно подвержены риску дети, пожилые люди и люди с ослабленным иммунитетом. Также на распространение заболеваний существенное влияние оказывают такие факторы, как плотность населения, условия хранения продуктов питания, социально-экономическое положение и уровень санитарии и гигиены в различных районах области.

Изучение заболеваемости пищевыми инфекциями на районном уровне позволяет эффективно планировать эпидемиологический контроль и профилактические мероприятия. Это, в свою очередь, способствует

МЕДИЦИНА, ПЕДАГОГИКА И ТЕХНОЛОГИЯ: ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

Researchbib Impact factor: 13.14/2024

SJIF 2024 = 5.444

Том 3, Выпуск 10, Ноябрь

обеспечению безопасности пищевых продуктов, повышению санитарно-гигиенической культуры населения, выявлению сезонных и региональных особенностей заболеваний и разработке профилактических мер. При этом важно выявить распространение заболеваний и зоны повышенного риска в различных районах Сурхандарьинской области, усилить профилактический контроль пищевых инфекций на районном уровне и определить эффективные меры реагирования. Поэтому в данной статье подробно проанализирована эпидемиологическая ситуация с пищевыми инфекциями на районном уровне Сурхандарьинской области, выявлены региональные различия и основные факторы риска.

Пищевые инфекции в Сурхандарьинской области в последние годы представляют серьёзную эпидемиологическую проблему, представляя серьёзную угрозу для здоровья населения. Пищевые инфекции в основном вызываются бактериальными, вирусными или токсинными возбудителями, передающимися через пищевые продукты. Эти заболевания часто проявляются гастроэнтеритом, поражением желудочно-кишечного тракта, а в некоторых случаях, в тяжёлых случаях, нарушением функции внутренних органов.

Согласно эпидемиологическим наблюдениям, проводимым в регионах области, темпы распространения пищевых инфекций значительно различаются в разных регионах. Например, число случаев, выявляемых в Термезском, Денауском и Шорчинском районах, выше, чем в других регионах, что объясняется высокой плотностью населения и большим количеством продовольственных торговых точек в этих регионах. С другой стороны, число случаев в Байсунском и Кумкурганском районах относительно низкое, что связано с сохранением традиционных методов приготовления и хранения пищи в этих регионах.

Результаты эпидемиологического анализа показывают, что пищевые инфекции чаще всего возникают под воздействием следующих факторов:

1. Нарушение правил гигиены
2. Низкое качество продуктов
3. Неправильное приготовление пищи
4. Низкая информированность населения

Результаты эпидемиологического мониторинга в регионе показывают, что подъем заболеваемости чаще всего приходится на летние месяцы. В этот период

МЕДИЦИНА, ПЕДАГОГИКА И ТЕХНОЛОГИЯ: ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

Researchbib Impact factor: 13.14/2024

SJIF 2024 = 5.444

Том 3, Выпуск 10, Ноябрь

высокие температуры и неправильное хранение продуктов питания способствуют более быстрому распространению заболевания. Также эпидемии, связанные с пищевыми инфекциями, часто регистрируются в школах, столовых и торговых сетях, что свидетельствует о недостаточности профилактических мероприятий.

Общая характеристика эпидемиологической ситуации

Пищевые токсикоинфекции (ПТИ) – это комплекс острых инфекционных заболеваний, возникающих под воздействием микроорганизмов и их токсинов, размножающихся в пищевых продуктах. Основными этиологическими факторами этих заболеваний являются сальмонеллы, золотистый стафилококк, кишечная палочка, клостридии перфрингенс и другие энтеротоксинпродуцирующие бактерии.

Климатические условия Сурхандарьинской области жаркие, с температурой воздуха в летние месяцы, достигающей +38...+42°C. Такие условия способствуют быстрому размножению микроорганизмов в пищевых продуктах. Особенно в летние и раннеосенние месяцы, в связи с недостаточным охлаждением, резко возрастает распространение пищевых токсикоинфекций.

В 2020–2024 годах среднее число случаев ОТИ в Сурхандарьинской области составило 12–15 случаев на 100 тыс. населения. Высокие показатели на региональном уровне наблюдались в городе Термез, Денауском, Шорчинском, Жаркурганском и Кумкурганском районах. В этих районах в качестве факторов, повышающих риск заражения, отмечены высокая плотность населения, большое количество предприятий общественного питания, высокие транспортно-логистические потоки.

Результаты анализа по регионам показывают, что:

на город Термез приходится 28% от общего числа случаев, в основном связанных с массовыми мероприятиями (свадьбы, церемонии);

Денавский район занимает второе место с долей 18%, с высоким числом отравлений, связанных с рыночной торговлей и готовой пищевой продукцией;

В Шорчинском, Жаркурганском и Кумкурганском районах основными источниками заражения стали консервы домашнего приготовления, колбасы, салаты и продукты из птицы.

МЕДИЦИНА, ПЕДАГОГИКА И ТЕХНОЛОГИЯ: ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

Researchbib Impact factor: 13.14/2024

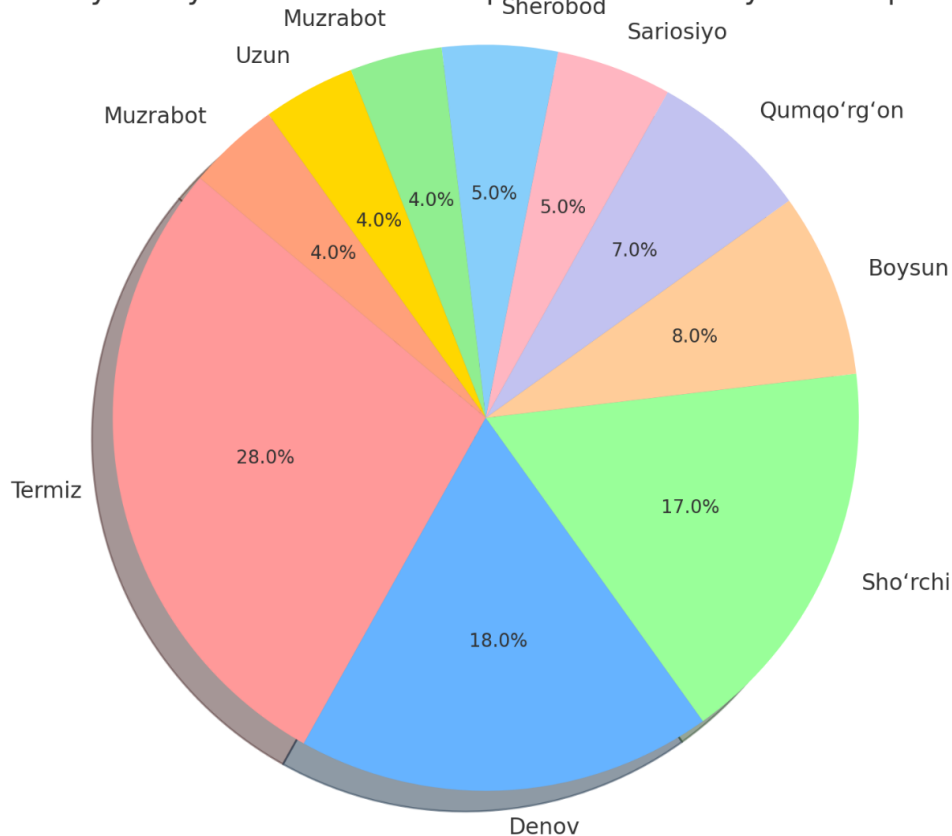
SJIF 2024 = 5.444

Том 3, Выпуск 10, Ноябрь

Более 60% случаев были зарегистрированы как индивидуальные или семейные, а 10–12% – как групповые отравления (часто во время торжественных мероприятий). Эпидемиологический анализ показывает, что высокая заболеваемость пищевыми инфекциями в регионе обусловлена низкой санитарно-гигиенической культурой, несоблюдением правил хранения пищевых продуктов и недостаточным лабораторным контролем.

В частности, в 2023 году в городах Денау и Термез зарегистрировано 6 случаев отравления *Salmonella enteritidis*, по поводу которых за медицинской помощью обратились 47 граждан. В основном эти случаи были связаны с употреблением салатов, приготовленных на свадьбах, и блюд из птицы. Анализ эпидемиологической ситуации показывает, что пищевые отравления в Сурхандарьинской области носят сезонный характер: высокие показатели наблюдаются с мая по сентябрь, а снижение приходится на зимние месяцы.

Surxondaryo viloyati tumanlarida ovqat toksiko-infeksiyalari tarqalishi (%)



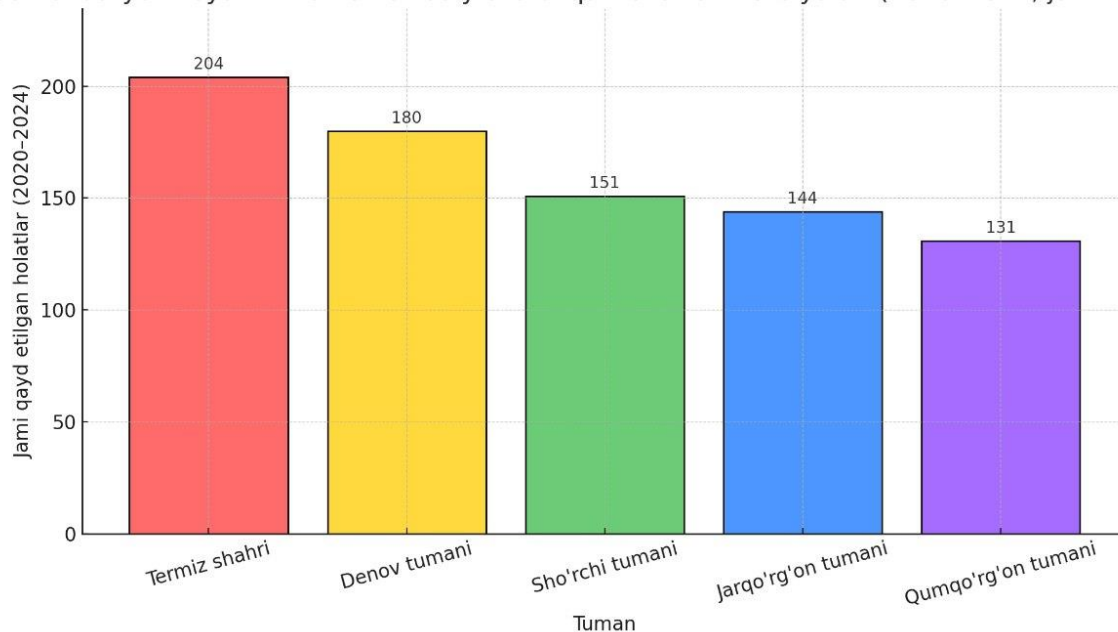
МЕДИЦИНА, ПЕДАГОГИКА И ТЕХНОЛОГИЯ: ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

Researchbib Impact factor: 13.14/2024

SJIF 2024 = 5.444

Том 3, Выпуск 10, Ноябрь

Surxondaryo viloyati — Tumanlar bo'yicha ovqat toksiko infeksiyalari (2020–2024, jami holatlar)



В таблице ниже представлены основные факторы риска, влияющие на распространение пищевых инфекций в Сурхандарьинской области в процентном соотношении. Как видно из таблицы, наиболее значимыми факторами являются неудовлетворительные санитарно-гигиенические условия (20%) и климатические условия (18%). Также немаловажную роль в распространении инфекции играют продукты домашнего приготовления (15%), гигиеническая культура населения (12%) и качество питьевой воды (10%). Слабость системы контроля (8%), коллективные мероприятия (10%), гигиена торговли и транспорта (7%) рассматриваются как дополнительные факторы, повышающие риск заболевания.

№	Xavf omili	Ulushi (%)
1	Issiq iqlim va geografik sharoit	18%
2	Sanitariya-gigiyenik holatning pastligi	20%
3	Uy sharoitida tayyorlanadigan konservalar va mahsulotlar	15%

МЕДИЦИНА, ПЕДАГОГИКА И ТЕХНОЛОГИЯ: ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

Researchbib Impact factor: 13.14/2024

SJIF 2024 = 5.444

Том 3, Выпуск 10, Ноябрь

4	Ichimlik suvi sifati va tarmoqlarning eskiligi	10%
5	Aholining gigiyena madaniyati pastligi	12%
6	Laborator nazorat tizimining sustligi	8%
7	Jamoaviy tadbirlarda tayyorlanadigan ovqatlar	10%
8	Transport- logistika va savdo nuqtalarining gigiyena holati	7%

На представленной ниже диаграмме подробно представлены этиологические факторы пищевых инфекций в районах Сурхандарьинской области. Показано процентное содержание патогенных бактерий и вирусов по каждому району. Анализ диаграммы поясняется следующим образом:

1. Термезский район

Как видно из диаграммы, наибольшая доля пищевых инфекций в Термезском районе — до 40% — связана с воздействием бактерий рода *Salmonella*. Этот возбудитель передается преимущественно через мясные и яичные продукты, хранящиеся длительное время в условиях теплого климата. В 25% случаев был обнаружен золотистый стафилококк, в 20% — норовирус, в 15% — ротавирус. В связи с большим количеством предприятий общественного питания и высокой плотностью населения в данном районе преобладают бактериальные инфекции.

2. Деновский район

В Деновском районе случаи токсикоинфекций, связанных с кишечной палочкой (*E. coli*), составляют 30%, а сальмонеллы лидируют – 35%. Случаи

МЕДИЦИНА, ПЕДАГОГИКА И ТЕХНОЛОГИЯ: ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

Researchbib Impact factor: 13.14/2024

SJIF 2024 = 5.444

Том 3, Выпуск 10, Ноябрь

вирусной этиологии, а именно норовируса (20%) и аденовируса (15%), регистрировались преимущественно в летний период, через загрязненную воду или неохлажденные продукты питания. Слабый санитарный контроль на рынках Денова и свадебных мероприятиях является одним из факторов, способствующих распространению инфекции.

3. Шерабадский район

В Шерабадском районе наиболее распространенными возбудителями являются кишечная палочка (*E. coli*) (35%) и *Clostridium perfringens* (30%). Эти бактерии обычно обнаруживаются в мясе, колбасных изделиях и продуктах домашнего приготовления, хранящихся в ненадлежащих условиях. Вирусные инфекции – ротавирус (20%) и норовирус (15%) – чаще встречаются, в основном, среди детей.

Кумкурганский район

В Кумкурганском районе наблюдается высокая заболеваемость бактериальными токсикоинфекциями: сальмонеллами — 45%, кишечной палочкой — 25%. Вирусные инфекции (ротавирус — 20%, аденовирус — 10%) относительно низкие. Эти показатели объясняются несоблюдением санитарно-гигиенических требований в животноводстве и мясопереработке района. Недостаточное использование систем охлаждения, особенно в летние месяцы, способствует росту бактерий.

5. Сариосийский район

Бактериальные и вирусные факторы распространены в Сариосийском районе практически одинаково: золотистый стафилококк и клостридии перфрингенс — по 30%, норовирус — 25%, ротавирус — 15%. Для района характерны преимущественно токсикоинфекции смешанной этиологии, а длительное хранение пищевых продуктов, употребление их без разогрева и несоблюдение качества питьевой воды способствуют росту заболеваемости. Подводя итог диаграмме, можно сказать, что во всех районах Сурхандарьинской области бактериальные токсикоинфекции преобладают над вирусными. Наиболее распространенными бактериальными возбудителями являются сальмонеллы и кишечная палочка, а вирусными – норовирус и ротавирус.

Сезонность инфекции резко возрастает с июня по сентябрь. В этот период, в связи с высокими температурами, в пищевых продуктах происходит интенсивное размножение микроорганизмов. Поэтому необходимо строго

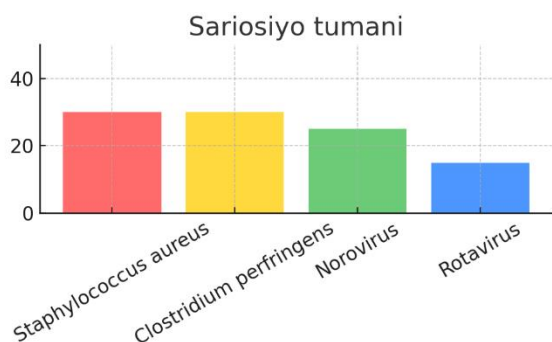
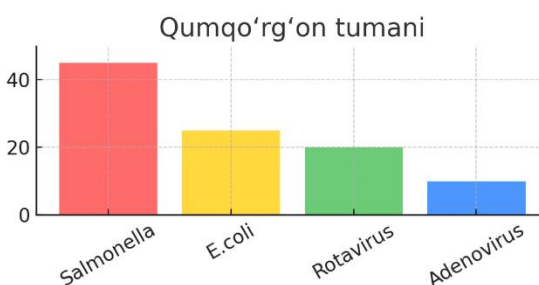
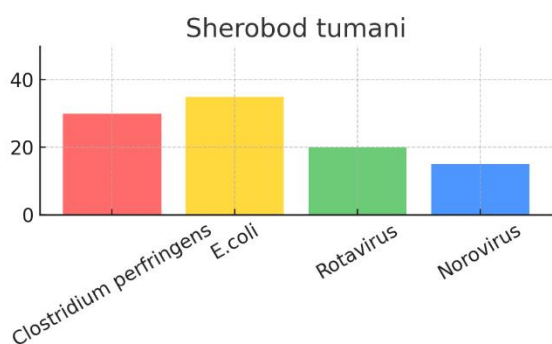
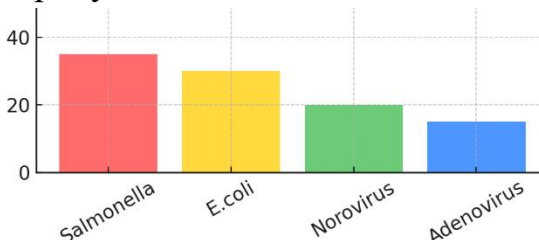
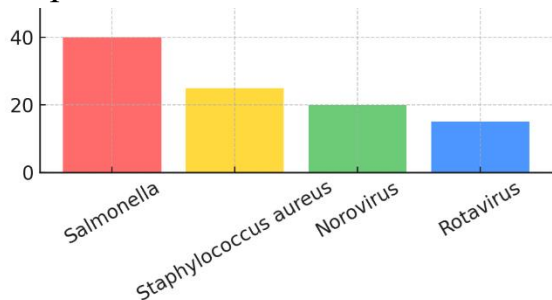
МЕДИЦИНА, ПЕДАГОГИКА И ТЕХНОЛОГИЯ: ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

Researchbib Impact factor: 13.14/2024

SJIF 2024 = 5.444

Том 3, Выпуск 10, Ноябрь

соблюдать санитарно-гигиенические правила при хранении, приготовлении и употреблении продуктов питания.



Заключение

Проведенный анализ показывает, что эпидемиология пищевых инфекций в Сурхандарьинской области во многом определяется бактериальным фактором. В частности, ведущими этиологическими агентами выделяются такие бактерии, как сальмонелла, кишечная палочка, золотистый стафилококк и *Clostridium perfringens*. Среди вирусных форм у детей и лиц с иммунодефицитом широко распространены норовирус и ротавирус.

Большинство случаев заболевания зарегистрировано в Термезском, Денауском, Кумкурганском и Шерабадском районах, где основными факторами риска являются плотность населения, торговля продуктами питания, количество предприятий общественного питания и недостаточный санитарный контроль.

МЕДИЦИНА, ПЕДАГОГИКА И ТЕХНОЛОГИЯ: ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

Researchbib Impact factor: 13.14/2024

SJIF 2024 = 5.444

Том 3, Выпуск 10, Ноябрь

Важную роль играет также фактор сезонности: в летние месяцы (июнь-сентябрь) из-за высоких температур бактерии быстро размножаются, а риск заражения увеличивается при ненадлежащей работе систем охлаждения и хранения. В сельской местности низкое качество питьевой воды увеличивает риск возникновения вирусных пищевых инфекций.

Рекомендуемые меры

1. Усиление санитарно-эпидемиологического контроля

Регулярно проводить лабораторные исследования на предприятиях общественного питания, рынках и предприятиях пищевой промышленности районов.

2. Улучшение условий хранения продуктов питания

В жаркое время года следует запретить хранение мяса, молока, салатов и хлебобулочных изделий без холодильника.

3. Контроль за состоянием здоровья персонала

Сотрудники, работающие с продуктами питания, должны проходить медицинский осмотр и строго соблюдать правила личной гигиены.

4. Повышение культуры гигиены среди населения

Необходимо усилить просветительскую работу по гигиене на телевидении, в школах и поликлиниках, особенно среди детей и женщин.

5. Улучшение качества питьевой воды

В сельской местности важно проводить лабораторный контроль источников водоснабжения, обеспечивать их дезинфицирующими средствами и модернизировать водопроводные сети.

6. Разработка планов сезонной профилактики

Ежегодно районным санитарно-эпидемиологическим центрам следует разрабатывать специальные планы контроля в весенне-летний период.

Общее заключение

Таким образом, распространение этих заболеваний в Сурхандарьинской области можно значительно снизить путем реализации комплексных мер по профилактике пищевых инфекций, повышения санитарной культуры и строгого соблюдения технологий хранения продуктов питания.

Здоровое питание – основа здорового общества, поэтому профилактическая работа в этой области должна находиться под постоянным контролем.

МЕДИЦИНА, ПЕДАГОГИКА И ТЕХНОЛОГИЯ: ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

Researchbib Impact factor: 13.14/2024

SJIF 2024 = 5.444

Том 3, Выпуск 10, Ноябрь

Список литературы

1. Министерство здравоохранения Республики Узбекистан. Отчеты эпидемиологического надзора за 2020–2024 годы. Ташкент, 2025, с. 12–25.
2. Джалилов Б., Тошпулатов С. Пищевые инфекции и меры их профилактики. Ташкент: Медицинское издательство, 2021, с. 45–60.
3. Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ). Пищевые инфекции: Информационный бюллетень. Женева, 2022, с. 1–8.
4. Кулов А.А., Назаров Ш.Б. Эпидемиология пищевых токсикоинфекций. Ташкент, 2020, с. 30–55.
5. Сурхандарьинская областная санитарно-эпидемиологическая служба. Ежегодный статистический справочник за 2020–2024 годы. Термез, 2025, с. 5–20.
6. Софиев А., Каримов Д. Микробиологические опасности в пищевых продуктах и профилактические меры. Журнал общественного здравоохранения, 2022; 15(2): 45–52, с. 46–50.
7. Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций (ФАО). Руководство по безопасности пищевых продуктов в развивающихся странах. Рим, 2021, с. 10–30.
8. Маматов С. Эпидемиология и профилактика пищевых токсикоинфекций. Ташкент: Тиббиёт наширёти, 2019, с. 70–90.
9. Каримова Н., Усмонов Р. Эпидемиологический контроль и безопасность пищевых продуктов. Ташкент, 2020, с. 25–40.