

სურსათთან დაკავშირებული ბიოლოგიური საფრთხეები

სურსათის მოხმარება ადამიანისათვის აუცილებელი, ბუნებრივი მოთხოვნილებაა. იგი ადამიანის ბიოლოგიური არსებობის საფუძველია. კვების პროდუქტებზე მოსახლეობის მოთხოვნის დაკმაყოფილება ყველა ქვეყნის, მათ შორის საქართველოს პირველი რიგის პრობლემაა, მაგრამ გათვალისწინებული უნდა იქნეს სურსათის უვნებლობა, როგორც ადამიანის ჯანმრთელობისა და სიცოცხლის დაცვის აუცილებელი პირობა. ეს თავისთავად გულისხმობს სურსათის მოხმარებით გამოწვეული რისკებისაგან ადამიანთა დაცვას. პროდუქტი, რომელიც შეიცავს დაავადების გამომწვევ მიკროორგანიზმებს (ბაქტერიები, ვირუსები, პარაზიტები, ობის სოკოები) მიეკუთვნება ბიოლოგიური საფრთხის შემცველ პროდუქტებს. ამიტომ მნიშვნელოვანია საკვები პროდუქტების შემოწმება მათ ვარგისიანობასა და ხარისხზე.

ადამიანის ორგანიზმისათვის სურსათთან დაკავშირებული ბიოლოგიური საფრთხეებია: მიკოტოქსინები, მიკრობიოლოგიური საფრთხეები და ანთროპოზოონოზური დაავადებები.

მიკოტოქსინები მიკროსკოპიული ობის სოკოებია რომლებიც ხასიათდებიან ძლიერი ტოქსიურობით და ძირითადად გვხვდება საკვების ღრმა ფენებში. მიკოტოქსინებით ხშირად ბინძურდება მცენარეული საკვები რაც დაკავშირებულია მოსავლის აღებასა, არასწორ შენახვასა და ტრანსპორტირებასთან. მიკოტოქსინებიდან განსაკუთრებით საყურადღებოა აფლატოქსინი რომელიც ბევრია არაქისში, სიმინდში, ხორბალში, კაკაოში. მნიშვნელოვანია მათი აღმოჩენა ცხოველური წარმოშობის სასურსათო პროდუქტში ხორცი, რძე, რძის პროდუქტები, კვერცხი. ცნობილია 20-მდე სახის მიკოტოქსინი რომელიც საკვებს აბინძურებს ეს კი თავის მხრივ აქვეითებს ორგანიზმის იმუნურ სისტემას, აზიანებს თირკმელებს, ღვიძლს და ცენტრალურ ნერვიულ სისტემას.

მიკროორგანიზმებით დაბინძურებული სასურსათო პროდუქტებით გამოწვეული დაავადებებიდან განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია ბაქტერიული წარმოშობის კვებითი ინტოქსიკაციები, რომელსაც ეკუთვნის სალმონელოზი, ლისტერიოზი, ბოტულიზმი, სტაფილოკოკოზი, ნაწლავის ჩხირი, პროტეუსი.

სალმონელოზით გამოწვეულ კვებით მოწამვლებს სიხშირით პირველი ადგილი უკავია. ხორცი და ხორცის პროდუქტები განსაკუთრებით ხშირად შეიძლება გახდეს ტოქსიკოინფექციის მიზეზი. ხორცის დაბინძურება შეიძლება მოხდეს როგორც ცხოველის სიცოცხლეში, ისე დაკვლის შემდეგაც. ხორცის დანაწევრებისას, ტრანსპორტირებისა და

შენახვის დროს, ასევე სხვადასხვა სახის სალათები, ძეხვები, თევზის პროდუქტები, ასევე საშიშია ბატის და იხვის კვერცხი, ამიტომ მისი გაყიდვა აკრძალულია.

ლისტერიოზი ინფექციური დაავადებაა რომელსაც იწვევს ბაქტერია *listeria monocitogenes* და ადამიანის ორგანიზმში ხვდება ბაქტერიებით დაბინძურებული საკვების მიღებისას.

ბოტულიზმი კვებითი მოწამვლის მწვავე ფორმაა, ახასიათებს მაღალი ლეტალობა მის მიერ წარმოშობილი ეგზოტოქსინის 0,035 მგრ მშრალი ტოქსინი ადამიანისთვის სასიკვდილო დოზაა იგი ხშირად არის შებოლილ და მარილიან თევზში.



სტაფილოკოკური წარმოშობის საკვებისმიერი მოწამვლები დაკავშირებულია სტაფილოკოკის შტამებთან რომლებიც პროდუქტში მოხვედრისას მრავლდებიან და იწვევენ ენტეროტოქსინის დაგროვებას. განსაკუთრებით ხშირადაა რძეში, რძის პროდუქტებში, თევზში, თევზის პროდუქტებში, ტორტებში.

ზოონოზური ინფექციებიდან ადამიანისთვის განსაკუთრებულ საფრთხეს წარმოადგენს ტუბერკულოზი, ბრუცელოზი (აუდუღარი რძე, რძის პროდუქტები), ჯილეხი, ასევე ლეპტოსპიროზი, ლისტერიოზი, ცოფი, ტულარემია, და სხვა.

ჰელმინთოზებიდან ადამიანის ჯანმრთელობისათვის მნიშვნელოვან ბიოლოგიურ რისკს წარმოადგენს პარაზიტული ჭიებით დაავადებული ხორცის გამოყენება რის შედეგადაც ვითარდება ისეთი დაავადებები როგორცაა, ტრიქინელოზი, ექინოკოკოზი, ცისტიცერკოზი და სხვა

ლალი ჭეიშვილი

ქუთაისის ზონალური დიაგნოსტიკური ლაბორატორიის

**მიკრობიოლოგიის ლაბორატორიის მთავარი სპეციალისტი,
ს.ს.ი.პ „საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს ლაბორატორია“**