

camel, the diameter of the artery is 2.5 ± 0.02 mm, the growth rate is 1.08. The diameter of the artery of 10-year-old and older camels is 2.78 ± 0.02 mm. The diameter of the medial finger artery of the 4th finger of monthly camels is 1.55 ± 0.02 mm, and by the year of life - 1.6-1.8 mm. The growth rate of the artery in 2-3- and 4-5-year-old animals is 1.12 and 1.09. In 6-8-year-old camels, the growth rate of the diameter of the artery is reduced to 1.04. The diameter of the artery in 10-year-old camels is 2.54 ± 0.04 mm. The 3rd finger special finger artery, at 2.7cm at the level of the upper third of the pastern, is also divided into the lateral and medial finger arteries of the 3rd finger. The diameter of the 3rd medial finger artery of a month old camel is 1.62 ± 0.02 mm, by the year – 1.95 ± 1.04 mm. The growth rate of the artery to the age of 2-3 years' animals is 1.15. By the age of 4-5, the growth rate drops to 1.11 and by 6-8 years of age to 1.04. For 10-year-old camels, the artery diameter is 2.75 ± 0.02 mm. Due to age, the diameter of the artery changes significantly ($p < 0.01$) from 1.7 ± 0.04 mm in 1-month-old animals to 2.58 ± 0.03 mm in animals 4-5 years old and 2.80 ± 0.05 mm camels over 10 years old ($p > 0.05$).

ӘОЖ 637.1.034

Елеусизова А.Т., Ph.D, доцент

Ғалымжан А.Т., магистрант

РМК ШЖҚ «А.Байтұрсынов атындағы Қостанай мемлекеттік университеті», Қостанай қ., Қазақстан Республикасы

ІҚМ ХЛАМИДИОЗЫ ШАРУАШЫЛЫҚТАРДЫ САУЫҚТЫРУ КЕЗІНДЕГІ СҮТТІҢ ВЕТЕРИНАРИЯЛЫҚ – САНИТАРИЯЛЫҚ САРАПТАМАСЫ

Аннотация

Сүт және сүт өнімдері тез бұзылатын өнімдер қатарына кіреді. Себебі ол көптеген түрлі микрофлораның дамуына қолайлы орта болып табылады.

Сүтті жануарларды ұстау және азықтандыру тәртібі бұзылуы, сүтті алу, оны сақтау және тасымалдауын дұрыс қадағаламау сүт сапасына едәуір зияң тигізеді. Сүтті пайдалануға жарамсыз етіп қана қоймай, адам және жануардың денсаулығына қауіп төндіреді.

Сүт алу, тасымалдау және сату орындарында сүттің ветеринариялық-санитариялық сараптамасын ветеринариялық дәрігер жүргізу қажет. Сараптама жұмыстары дұрыс жүргізілуі сүттің физико-химиялық және органолептикалық көрсеткіштеріне байланысты. Сонымен қатар сүттің тығыздығы мен қышқылдығы зерттеледі. Сүт және сүт өнімдерінің физико-химиялық көрсеткіштеріне мал тұқымы, ұстау және азықтандыру жағдайы, ағзаның физиологиялық жағдайы мен басқа да факторлар әсер береді. Сапалы сүтті пайдалануға жіберу үшін жануардың анамнезін (денсаулық жағдайы, тұқымы, азық құрамы, сүт алу технологиясы) жасау қажет. Осы көрсеткіштердің қорытындысы бойынша ветеринарлық-санитарлық сараптама жасалынады.

Қазір шаруашылықтардың эпизоотиялық жағдайы жануарлардың түрлі патогендермен ауруына байланысты. Ауру жануарлардан жаңа және бұрын кездеспеген түрлі патогенді қоздырушылар шығады (вирустар, патогендер және шартты патогенді микроағзалар).

Шаруашылықтарды патогенді микроағзалардың пайда болуы, көп жағдайда қолайсыз жағдай әсерінен, иммунитет тапшылығынан туындайды. Соның ішінде жануарларды дұрыс ұстамау, теңгерімсіз азықтандыру мен зияң азықтарды пайдалану әсерінен патогенді микроағзалар пайда болады.

Түйін сөздер: сүт, ветеринариялық-санитариялық сараптама, сауықтыру, патогенді микроағзалар.

Хламидиоз (*Chlamydiosis*) – этиологиясы мен патогенезі бойынша бір-біріне ұқсас, бірақ клиникалық белгілері мен ауру қоздырушыларының шоғырланып көбею орындарының ерекшеліктері бойынша әр түрлі болып келетін, созылмалы түрде өтетін, әрі аз зерттелінген антропоноздық және зооноздық табиғаттылығымен сипатталатын індеттер қатарынан ерекше орын алатын жұқпалы ауру. Симптоматикасының әр түрлі болуына байланысты хламидиялық індет пневмония, трахома, сепсис, іш тастау, уақытынан бұрын туу, энтерит, менингоэнцефалит және т.б белгілерімен ерекшелінеді. Хламидиоз – несеп-жыныс жолдары арқылы жұғатын жұқпалы ауру. Ол жыныстық жолмен жұғатын аурулардың ішінде ең кең таралған түрі. Вирустар

сияқты, тек тірі жасушаның ішінде ғана тіршілік етеді. Бірақ та құрылысы бактерияларға ұқсас келеді. Микроорганизм осындай екі түрлі және жасушалардың ішінде болатындықтан, оны емдеу өте қиын [1].

Ауыл шаруашылық малдар арасында хламидиоз: жылқыда – биенің іш тастауы, құлынның бронхопневмониясы және артриті, ірі қара малда – сиырдың энзоотиялық, індеттік, вирустық неориккетсиоздық іш тастауы, энцефаломилиті, энтериті, бұзаудың хламидиялық бронхопневмониясы мен артриті, шошқада – вирустық энзоотиялық, неориккетсиоздық іш тастауы, торайдың хламидиозы, хламидиялық бронхопневмониясы белгілерімен сипатталады [2].

Қоздырушының сипаттамасы. Заманауи таксономиялық түсініктемеге сәйкес хламидиоздың қоздырушысы *Chlamydiales* қатарындағы *Chlamydiaceae* тұқымдастығына жатады, оның ішінде екі туыстық кіреді: *Chlamydia* және *Chlamydophila*. Ауылшаруашылық жануарларда індет тұғызатын түрлері *Chlamydophila* туысына жатады. Осы туысындағы этиологиялық маңызды келесі 3 түрді біріктіреді: *Chlamydophila abortus* (бұрын *Chlamydia (C.) psittaci* 1-ші серотипі), *Chlamydophila pecorum* (бұрын *C. pecorum*) және *Chlamydophila pneumonia* [3].

Ауру жыныстық жолмен, ауа тамшылары арқылы жұғады. Шыбын-шіркейлер арқылы да жұғуы мүмкін. Негізгі зақымданатын жерлері – несеп шығару өзегі, бартолий безі, жатыр түтікшелері, құрсақ. Босану кезінде жұқпасы бар өзекшелер арқылы ауру нәрестелерге жұғады. Олар сәбидің көзін, құлағын, өкпелерін зақымдайды. Мұның нәтижесінде бала шетінеп кетуі ықтимал. Аурудың жасырын кезеңі – 10-14 күн [4].

Жұмыстың **мақсаты**: ірі қара мал хламидиозымен ауырған сиырларды сауықтыру кезіндегі сүттің ветеринарлық-санитарлық сараптауы.

Міндеттері :

- сүттің органолептикалық көрсеткіштерінің зерттеу
- сүттің физико-химиялық және микробиологиялық көрсеткіштерін анықтау
- сүттегі антибиотектердің қалдық мөлшерін анықтау

Зерттеу материалдары ретінде ІҚМ хламидиозы ауруынан сауықтыру жүргізілген сиырлардың сүт сынамалары алынды. Жалпы зерттелген сынамалар саны 15.

Зерттеу барысы: Зерттеулерді ЖШС «Тимофеевка-Агро» шаруашылығында жүргізілді. Зерттеу үшін 15 ІҚМ-ды 3 топқа бөлдік: 1 топ (5 сиыр басы) – тәжірибе жүргізілген топ, 2 топ (5 сиыр басы) – бақылау тобы және 3 топ (5 сиыр басы) – сау ІҚМ тобы.

1-ші топтың сиырларға – доксицилин-200 антибиотегі қолданылды, 2-ші топ сиыр басына бұрын қолданған Нитокс антибиотегі қолданылды, 3 топты – сау жануарлар құрды.

Доксицилин-200 – бұл тетрациклин қатарынан соңғы үлгідегі антибиотик. Жануарларға «Доксицилин 200» антибиотегін бұлшықетіне 10 кг массаға 1,0 мл дозаны еңгізілді. Нұсқаулыққа сәйкес сойылған сиырдың етін, антибиотик еңгізуден, 21 күн өткеннен кейін қана қолдануға болады.

Нитокс – антибактериалды дәрі қатарына жатады. Құрамындағы окситетрациклина дигидрат, көптеген грам оң және теріс бактерияларды, сонымен қатар хламидиялар, риккетсиялар және спирохеталар жоюға әсер тигізеді.

Келесі зерттеулер «Доксицилин 200» және «Нитокс» антибиотиктермен емделген ІҚМ сүтінің ветеринариялық-санитариялық сараптамасына арналады.

Сүттің органолептикалық зерттеулердің нәтижелері 1-ші кестеде көрсетілді.

1 кесте – Сүттің органолептикалық зерттеулердің нәтижелері

Шаруашылықта тәжірибе жүргізілген мал тобы	Сүттің органолептикалық зерттеу көрсеткіштері		
	Консистенция	Иісі мен дәмі	Түсі
	7 және 21 күн өткен зерттеу көрсеткіштері		
Тәжірибе жасалған топ (n=5)	Тұнбасыз және үлпектерсіз, біртекті сұйықтық	Таза, бөтен иіс пен дәмі жоқ, жаңа сауылған сүттің дәмі	Ақ, ақшыл
Бақылау жасалған топ (n=5)	Тұнбасыз және үлпектерсіз, біртекті сұйықтық	Таза, бөтен иіс пен дәмі жоқ, жаңа сауылған сүттің дәмі	Ақ, ақшыл
Сау жануарлар тобы (n=5)	Тұнбасыз және үлпектерсіз, біртекті сұйықтық	Таза, бөтен иіс пен дәмі жоқ, жаңа сауылған сүттің дәмі	Ақ, ақшыл

1-ші кестедегі көрсеткіштерді қарап, тәжірибе жүргізілген үш топтың сиыр сүтінің органолептикалық көрсеткіштері көп айырмашылықтар көрсеткен жоқ. 21 күн аралығында, бұл көрсеткіштер өзгеріске ұшырамады.

Сүттің физико-химиялық және микробиологиялық көрсеткіштерінің нәтижелері 2 кестеде көрсетілді.

2-ші кестенің нәтижелері бойынша, сүттің физико-химиялық және микробиологиялық көрсеткіштері үлкен айырмашылық көрсеткен жоқ.

1-ші топтағы сиыр сүтінің қышқылдығы зерттеу кезінде $17,5 \pm 0,03^{\circ}\text{T}$ көрсеткіштен $16,9 \pm 0,03^{\circ}\text{T}$ -ке өзгерді. 2-ші топтағы сиыр сүтінің қышқылдығы $17,0 \pm 0,1$ -ден $16,5 \pm 0,2^{\circ}\text{T}$ -ге өзгерді. Сау жануарлар тобы сүтінің қышқылдығы $16,0 \pm 0,02$ -ден $16,4 \pm 0,1^{\circ}\text{T}$ -ге өзгерді.

Зерттелген сүт сынамаларының топ тазалағы зерттеу уақытында 1-ші топты құрды.

Тәжірибе жасалған сиыр сүтінің тығыздық көрсеткішінің нәтижесі $1031,0 \pm 0,2$ кг/м³ көрсеткіштен $1030,8 \pm 0,1$ кг/м³-ге дейін төмендеді. Бақылау жасалған топтың сиыр сүтінің тығыздық көрсеткіші $1028,0 \pm 0,1$ -ден $1029,1 \pm 0,2$ кг/м³-ге өзгерді, ал антибиотик еңгізілмеген сау жануарлар тобының тығыздығы $1030,2 \pm 0,11$ -ден $1029,0 \pm 0,1$ кг/м³-ге дейін төмендеді.

Бактериалдық ластануы бойынша 1-ші топтағы сүт сынамаларының нәтижесі $281,0 \pm 1,0$ ден $267,0 \pm 0,5$ мың/см³ -ке төмендеді, 2-ші топта $289,0 \pm 1,3$ -тен $279,0 \pm 2,0$ мың/см³ -ге дейін, ал 3-ші топта $297,0 \pm 2,1$ -ден $298,0 \pm 0,4$ мың/см³ -ке артты.

Соматикалық торшалардың санын зерттеу кезінде 1-ші топта: $390,5 \pm 3,2$ ден $380,6 \pm 1,6$ мың/см³ төмендеді, 2-ші сиыр тобында $391,0 \pm 4,0$ тен $382,9 \pm 1,8$ мың/см³ -ге дейін төмендеді, сау жануарлар тобында $500,0 \pm 0,5$ -тен $498,6 \pm 7,9$ мың/см³-ге өзгерді.

Бактериялық ластану мен соматикалық торшалардың зерттеу нәтижесі микроағзалар мен соматикалық жасушалардың азайғанын көрсетті.

Антибиотектердің ағаға берген қолайсыз әсері, оның жануартекес өнімдердегі рұқсат берілетін норма көрсеткіші анықтауға мүмкіндік берді.

Сүттегі доксицилин қалдықтарын СТ РК 1733-2007 әдістемелік нұсқаулық арқылы жасалды. Ол антибиотектердегі дегидрогеназаның белсенділігін сулы қоректік ортада баяулатуға негізделген. Тест-культура ретінде *Bacillus subtilis* қолданылды.

Зерттеуге алынған сүт сынамалары тексеру жасауға дейін мұздатқышта, $4 \pm 1^{\circ}\text{C}$ температурда сақталды. Тест-культураны Петри табақшасына 2%-ды ет-пептонды агарға себілді. Содан соң $37 \pm 1^{\circ}\text{C}$ температурада термостатқа 20 ± 3 сағатқа қойылды. Себілген агардағы микробтық шоғырлары 24 сағат өткен соң стерилденген физиологиялық сілтімен шайылды.

2 кесте – Сүттің физико-химиялық және микробиологиялық зерттеулерінің нәтижелері

Физико-химиялық және микробиологиялық көрсеткіштері	Тәжірибе жасалған топ (n=5)	Бақылау жасалған топ (n=5)	Сау жануарлар тобы (n=5)
	1 күн өткен соң		
Қышқылдығы, T ⁰	$17,5 \pm 0,03$	$17,0 \pm 0,1$	$16,0 \pm 0,02$
Топ тазалығы, кл	1	1	1
Тығыздығы, кг/м ³ , кем емес	$1031,0 \pm 0,2$	$1028,0 \pm 0,1$	$1030,2 \pm 0,11$
Бактериалдық ластануы, мың/см ³	$281,0 \pm 1,0$	$289,0 \pm 1,3$	$297,0 \pm 2,1$
Соматикалық торшалар, мың/см ³	$390,5 \pm 3,2$	$391,0 \pm 4,0$	$500,0 \pm 0,5$
7 күн өткен соң			
Қышқылдығы, °T	$17,4 \pm 0,13$	$16,5 \pm 0,11$	$16,2 \pm 0,02$
T	1	1	1
Тығыздығы, кг/м ³ , кем емес	$1031,0 \pm 0,2$	$1028,0 \pm 0,3$	$1030,3 \pm 0,1$
Бактериалдық ластануы, мың/см ³	$270,0 \pm 1,9$	$271,0 \pm 1,80$	$298,0 \pm 2,81$

Соматикалық торшалар, мың/см ³	382,6±1,5	391,0±7,9	490,6±4,5
21 күн өткен соң			
Қышқылдығы, °Т	16,9±0,03	16,5±0,2	16,4±0,1
Топ тазалығы	1	1	1
Тығыздығы, кг/м ³ , кем емес	1030,8±0,1	1029,1±0,2	1029,0±0,1
Бактериалдық ластануы, мың/см ³	267,0±0,5	279,0±2,0	298,0±0,4
Соматикалық торшалар, мың/см ³	380,6±1,6	382,9±1,8	498,6±7,9

Сүттегі антибиотектердің қалдықтарын анықтау үшін, құрамында антибиотектер бар шыны түтіктер қатар қойылды. Бақылау тобындағы соңғы сынау түтігінде антибиотик болмады. Ол тест-культурадағы дегидрогеназады белсенділігін анықтау үшін қолданды. Зерттеу нәтижесі 3-ші кестеде көрсетілді.

3 кесте - Сүттегі антибиотектердің қалдық мөлшерін көрсеткішінің нәтижелері

Зерттеу уақыты, тәулік	Бақылау стандарты, (е. д./1см ³)	Тәжірибе жасалған топ (е.д./1см ³)	Бақылау жасалған топ (е.д./1см ³)	Сау жануарлар тобы (е.д./1см)
1	0,0035	0,006±0,002	0,0075±0,002	теріс
7	0,0035	0,005±0,001	0,0072±0,001	теріс
30	0,0035	—	—	теріс

Зерттеу нәтижесі бойынша сүтке «Доксициклин-200» еңгізгеннен кейін 1 күн өткен соң 0,006±0,002 е.д./1см³ құрады. 7 күнінде 0,005±0,001 ЕД/1см³ нәтижесін берді.

Ал «Нитокс» еңгізген сиырлар тобында 1 мл сүтте 0,0075±0,002 ЕД құрады.

Доксициклиннің азықтағы нормасы, 1 мл сүтте 0,01 ед көрсеткіштен аспауы тиіс. Біздің тәжірибеде доксициклиннің сүттегі максимальды көрсеткіші 1 күні 0,006±0,002 көрсетті, бұл рұқсат етілген нормадан 1,4 есе кем.

Тәжірибенің 30 күні 1-ші және 2-ші топтың сиыр сүтінде антибиотектердің қалдық мөлшері анықталмаған.

Қорытынды. ІҚМ хламидиозы шаруашылықтардың доксициклинмен сауықтыру жануарлардың сүт өнімділігіне оң нәтиже берді. Тәжірибе жүргізілген 3 топ мал сүтінің органолептикалық көрсеткіштері, көп айырмашылықтар көрсеткен жоқ. 21 күн аралығында, бұл көрсеткіштер өзгеріске ұшырамады.

Сүттің физико-химиялық және микробиологиялық көрсеткіштері: қышқылдығы, топ тазалығы және тығыздығы үлкен айырмашылық көрсеткен жоқ. Бактериялық ластану пен соматикалық торшалардың зерттеу нәтижесі микроағзалар мен соматикалық жасушалардың азайғанын көрсетті.

Зерттеу нәтижелері бойынша, сиыр сүті органолептикалық және физико-химиялық пен микробиологиялық көрсеткіші бойынша стандартқа сәйкес. Сонымен қатар хламидиозбен ауырған сиыр сүті антибиотектермен толықтай емделіп, сүтті тамаққа қолдануға қауіпсіз деп саналды.

ӘДЕБИЕТТЕР ТІЗІМІ

1. Бессарабов Б.Ф., Вашутин А.А, Воронин Е.С. Инфекционные болезни животных, - М.:Колос. - 2010. - С. 671

2. Елеусизова А.Т., Галымжан А.Т ЖШС «Тимофеевка-агро» шаруашылығында ІҚМ хламидиозының клинко-эпизоотиялық ерекшеліктері // Заманауи ғылымның болашағы жастар көзімен: өндірістік, әлеуметтік-экономикалық және мәдени-өнегелілік даму тұрғылары: Халқыар.

студенттік және магистранттық ғылым.-практ. конф. матер. – Қостанай.- А.Байтұрсынов атындағы ҚМУ, 2018. - 389 б.

3. Mitura A., Eleusizowa A. Chlamydia in birds – occurrence, new species and zoonotic potential – a review // Bulletin of the Veterinary Institute in Pulawy. – 2014. - № 58. – P.503-506,

4. Обухов И.Л., Васильев Д.А. Хламидиоз (*Chlamydios*). - Ульяновск. - 2003. - С. 135.

РЕЗЮМЕ

Молоко и молочные продукты входят в число скоропортящихся продуктов. Потому что является благоприятной средой для развития многих различных микрофлор.

Нарушение порядка содержания и кормления молочных животных, получение, хранение и транспортировка молока существенно сказываются на качестве молока. Не только непригодное для использования молоко, но и представляет опасность для здоровья человека и животного.

Ветеринарно-санитарную экспертизу молока в местах получения, транспортировки и реализации молока проводить ветеринарный врач. Правильность проведения экспертизы зависит от физико-химических и органолептических показателей молока. Также изучаются плотность и кислотность молока. На физико-химические показатели молока и молочных продуктов влияют порода, состояние содержания и кормления животных, физиологическое состояние организма и другие факторы. Для допуска к использованию качественного молока необходимо создать анамнез животного (состояние здоровья, порода, кормовой состав, технология получения молока). По результатам данных показателей проводится ветеринарно-санитарная экспертиза.

Сейчас эпизоотическая ситуация хозяйств связана с болезнями животных различными патогенами. От больных животных появляются новые и ранее невыявленные патогенные возбудители (вирусы, патогены и условно патогенные микроорганизмы).

Появление в хозяйствах патогенных микроорганизмов во многом обусловлено неблагоприятными условиями, дефицитом иммунитета. В частности, патогенные микроорганизмы образуются из-за неправильного содержания животных, несбалансированного кормления и использования злаковых кормов.

RESUME

Milk and dairy products are among the perishable products. Because it is a favorable environment for the development of many different microflora.

Violation of the order of keeping and feeding of dairy animals, preparation, storage and transportation of milk significantly affect the quality of milk. Not only unsuitable for use milk, but also poses a danger to human and animal health.

Veterinary and sanitary examination of milk in the places of receipt, transportation and sale of milk to carry out a veterinarian. The correctness of the examination depends on the physico-chemical and organoleptic characteristics of milk. The density and acidity of milk are also studied. The physical and chemical parameters of milk and dairy products are influenced by the breed, the state of the content and feeding of animals, the physiological state of the body and other factors. For admission to the use of high-quality milk is necessary to create anamnesis of the animal (health, breed, feed composition, milk production technology). According to the results of these indicators, veterinary and sanitary examination is carried out.

Now epizootic situation farms associated with animal diseases of various pathogens. From sick animals there are new and previously undetected pathogens (viruses, pathogens and opportunistic microorganisms).

The emergence of pathogenic microorganisms in farms is largely due to adverse conditions, lack of immunity. In particular, pathogenic microorganisms are formed due to improper animal maintenance, unbalanced feeding and use of cereal feed.

ӘОЖ 637.075.842.14

Елеусизова А.Т., Ph.D, доцент

Дүйсенғали А.Б., магистрант

РМК ШЖҚ «А.Байтұрсынов атындағы Қостанай мемлекеттік университеті», Қостанай қ., Қазақстан Республикасы

МАЛ ТЕКТЕС ӨНІМДЕРДЕ *SALMONELLA* ТУЫСЫНЫҢ БАКТЕРИЯЛАРЫН АНЫҚТАУ

Аннотация

Бұл мақалада жануарлардан алынатын өнімдердегі сальмонеллаға бактериологиялық зерттеу жүргізу нәтижелері көрсетілген. Сальмонеллездер ішек індеті болып табылады. Сальмонеллездер ластанған мал тектес өнімдер арқылы адам ағзасына түсіп, әртүрлі интоксикацияларға әкелуі мүмкін. Сондықтан бұл ауру кезінде мал тектес өнімдерді ветеринариялық-санитариялық сараптау міндетті болуы тиіс. Жануардан алынған өнімдердің биологиялық қауіпсіздігін, тағамдық токсикоинфекция қоздырғыштарын анықтау үшін қолданыстағы ұлттық стандарттар бойынша классикалық зерттеу әдістері қолданылды. Зерттеу үшін сиыр еті, құс еті, шикі сиыр сүті және тағамдық тауық жұмыртқасы алынды. Жануарлардан алынатын өнімдерде санитариялық-микробиологиялық талдау жүргізу кезінде *Salmonella* туысының бактериялары табылды. Мал тектес өнімдердің 85 сынамасын кешенді зерттеу барысында сиыр етінің 20 сынамасынан 1 сынама, құс етінің 25 сынамасынан 2 сынама, құс жұмыртқасының 30 сынамасынан 3 сынама оң нәтиже берді. Шикі сиыр сүтін зерттеу теріс нәтиже берді.

Түйін сөздер: сальмонеллез, инфекция, санитарлық-бактериологиялық зерттеулер, сәйкестендіру, серотиптер.

Соңғы жылдары азық-түлік шикізаты мен азықтардың сапасы және қауіпсіздігі өткір әрі өзекті мәселеге айналды. Әлемнің көптеген елдерінде ұлттық қауіпсіздіктің азық-түлік аспектісі мемлекеттік саясат пен заң шығару қызметінің неғұрлым басым бағыттарының бірі болып табылады.

Әлемнің көптеген елдерінде өткен онжылдықтар бойы азық-түлікті, жануарлардан алынатын шикізатты және жемді контаминациялайтын микроорганизмдерден туындайтын аурулардың таралуының едәуір артуы тіркелді. Мұндай микроорганизмдердің қатарына *Salmonella spp.*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* және т. б. жатады [1].

Ішек инфекциялары әлем халықтары арасында өлім-жітім критерийі бойынша кең таралған аурулардың бірі болып табылады. Халықаралық бағалаулар бойынша бүкіл әлемде жыл сайын іш өту мен ішек қызбасы салдарынан грамтеріс ішек патогендерімен байланысты өліммен аяқталатын 3 млн. астам жұқтыру анықталады [2].

Сальмонеллездің екі мыңнан астам түрі бар, көпшілігі адам мен жануарлар үшін патогенді болып табылатын сальмонеллез тұқымының бактериялары кінәсінан туындайтын жіті ішек инфекциясы болып табылады.

Ауыз арқылы асқазан-ішек жолына өтетін сальмонеллалардың қарқынды көбеюі және ішінара жойылуы жіңішке ішектің шырышты қабатының терең қабаттарында жүреді.

Сальмонеллалардың өлуі эндотоксин – ағзаның жалпы улануын, іш өтудің пайда болуын және су-электролит балансының бұзылуын тудыратын бактериялық уытты заттардың босатылуымен қатар жүреді [3].

Сальмонеллез термиялық өңдеуге жеткілікті төзімді, спорасыз бактериялардың қатарында пайда болады. Адамдар сальмонеллезді жеткіліксіз аспаздық өңдеуден өткен немесе белгіленген режимдерді бұза отырып сақталған, оларды алу, қайта өңдеу, тасымалдау және сату процесінде сальмонеллезбен себілген азық-түліктерді пайдаланған кезде жұқтырады. Статистика бойынша