

Г.Ш. Тұрсынқұлова
ДСБ ШЖҚ «№4 Қалалық клиникалық ауруханасы»

СТАФИЛАКОКК ЖҰҚПАСЫ

Стафилакокк – патогенді жұкпалардың бірі. Патогенді стафилакокктар әр түрлі аурулар туғызады. Атап айтсақ: дерматит, аппендицит, энтероколит, конъюнктивит, абцесс(бітеу жара), пневмония және т.б. Адамдарда кездесетін аллергия ауруында емделуге мүмкіндік бермейтін стафилакоккты жұқпа тез дамиды. Стафилакокк қоздырғышы ет тағамдарында, сүт тағамдарында және балық өнімдерінде жылдам түзіледі.

Түйінді сөздер: Стафилакокк жұкпасы, патоген, ет тағамдары, сүт тағамдары

Зертханада анықтау:

Зертханада стафилакокктың зерттеу материалдары – зәр, қан, қақырық, нәжіс... Алынған материалдарды бактериологиялық зерттеу әдістерін жүргізеді. Стафилакокктың морфологиясын микроскопия арқылы анықтайды. Морфологиясы: жүзім шоғыры тәріздес немесе екеуден орналасқан, шар тәріздес, жасушалары ретсіз, кейбір кезде капсула түзеді.

Стафилакоккты анықтау үшін адамдардан өңеш және танауынан алынған материалдарды дайындайды. Алынған материалдарды қоректік ортада 37С температурада термостатта өсіреді. Өскен ортадан таза микроб дақылдарын бөліп алып, стафилакокктың дақылдық, биохимиялық белсенділігін, вируленттілігін, сәкестілігін анықтайды. Стафилакокктар бөлме температурасында және жарық көздері бар ортада алтын, ақ лимон-сары түстес пигмент түзіп өседі. Таза бөлініп алынған дақылдарды протеолитикалық және сахаралитикалық ферменттерге өңдейді. Стафилакокктардың жас дақылдары индол түзбейді. Гидролазалық ферменттерді өңдейді. Қанттарды қышқылға дейін ферменттейді. Плазмакоагулаза, лецитиназа және гиалуронидазалық мүмкіндіктерін, вируленттілігін, пигменттерінің сипаттамасын анықтайды. Тағамнан улану, аурухана ішіндегі стафилакоккты аурулардың жұқпа көздерін табу үшін фаготиптеу жұмыстары жүргізіледі. Бөліп алынған дақылдарды антибиотиктердің сезімталдылығына анықтайды. Қоздырғышты таба алмаған жағдайда септикопиемия ауруларында қан сары суын антитоксинге зерттейді.

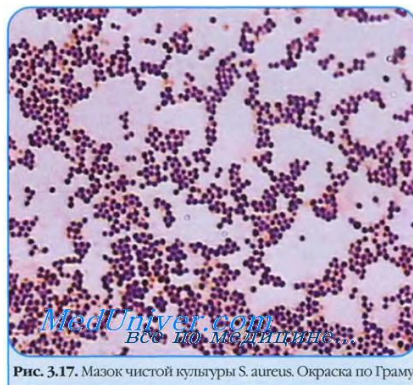


Рис. 3.17. Мазок чистой культуры S. aureus. Окраска по Граму

Аурудың алдын алу:

- 1) Санитарлық –гигиеналық талаптарды қатаң сақтау;
- 2) Аурухана ішіндегі жүйелі түрде зарарсыздандыру жұмысын жүргізу, қызметкерлерді мезгілінде стафилакокк тасмалдаушылыққа бактериологиялық зерттеу жасау;
- 3) жалпы жағдайда турмыс, жұмыс жағдайларын жақсарту, дәрумендерді уақытылы қабылдау, жарақаттануды болдырмау.

ӘДЕБИЕТТЕР ТІЗІМІ

- 1 А.С. Лабинская Частная медицинская микробиология и этиологическая диагностика инфекций. – М.: 2010. – 106 с.
- 2 В.И. Покровского Медицинская микробиология. – М.: 2002. – 219 с.
- 3 Поляк М.С., Сухаревич В.И., Сухаревич М.Э. Питательные среды для медицинской и санитарной микробиологии. – СПб.: Элби-СПб, 2008. – 116 с.
- 4 Министерство Здравоохранения СССР Приказ 22 апреля 1985г. №535, об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клиничко- диагностических лабораториях лечебно-профилактических учреждений.
- 5 Приказ и.о. Министра национальной экономика Республики Казахстан от 15 апреля 2015 года №338.

Г.Ш. Тұрсынқұлова
ГКБ №4

ИНФЕКЦИЯ СТАФИЛАКОКК

Резюме : В статье обсуждается значение определения стафилакокка. Стафилакокки распространены в окружении человека и на его теле еще в большей степени. Поэтому определение вирулентности выделенной культуры в применении к стафилакокку имеет очень большое значение. Долго полагали, что различие между патогенными и непатогенными стафилакокками отражается в пигменте культуры. В настоящее время бактериологи имеют в своем распоряжении несколько тестов, которые позволяют ориентироваться в отношении патогенности культуры стафилакокков по их биохимической и биологической активности, а не по наличию пигмента.

Первые сутки: материал для исследования посев производят высев петлей на элективные среды. Термостатирование чашек дном вверх при 37°C 18-24 часов.

Вторые сутки: Оценка лецитоветилазной активности на селективной среде: Микроскопия

-каталазный тест

-постановка тестов видовой идентификации

Третьи сутки: Окончательный учет результатов:

- Определение родовой и видовой принадлежности на основании изучения биохимической идентификации изучаемой культуры;

-Указание обнаруженного количества Стафилакокк по сравнению с допустимым уровнем НД.

Ключевые слова: инфекция Стафилакокк, патоген, мясные продукты, молочные продукты

G.Sh. Tursynkulova
ССН №4

STAPHYLOCOCC INFECTION

Resume: The article discusses the importance of determining staphylococcus aureus. Staphylococci are common in the environment of a person and on his body even more. Therefore, the determination of the virulence of the isolated culture as applied to staphylococcus is very important. It has long been believed that the difference between pathogenic and non-pathogenic staphylococci is reflected in the culture pigment. At present, bacteriologists have at their disposal several doughs, which allow us to orient ourselves against the pathogenicity of the staphylococcus culture by their biochemical and biological activity, and not by the presence of the pigment.

The first day: the material for the investigation of the crop is produced by sowing loops on elective media. Thermostatting of the cups is bottom-up at 37°C for 18-24 hours.

Second day: Evaluation of lecithotylase activity on a selective medium: Microscopy catalase test

-Position of type identification tests

Third day: Final accounting of the results:

- Definition of generic and species belonging on the basis of studying the biochemical identification of the studied culture;

-The indication of the detected amount of Staphylococcus in comparison with the permissible level of ND.

Keywords: infection Staphylococcus, pathogen, meat products dairy products