

## BOTULIZM QO‘ZG‘ATUVCHISINING RIVOJLANISHI VA TARQALISHI.

**Xolbekov Baxtiyor Baymanovich**

Toshkent Davlat Tibbiyot Universiteti Termiz Filiali. Tibbiy biologiya va  
gistologiya kafedrasida assistenti

**Axmedova Saodat Tashboltayevna**

Toshkent Davlat Tibbiyot Universiteti Termiz Filiali. Mikrobiologiya, jamoat  
salomatligi, gigiyena va menejment kafedrasida katta o‘qituvchisi

**Mavzuning dolzarbligi:** Botulizm — og‘ir kechuvchi oziq-ovqat infeksiyasi bo‘lib, uni *Clostridium botulinum* bakteriyasi qo‘zg‘atadi. Bu mikroorganizmlar ishlab chiqargan botulotoksin inson asab tizimini falajlaydigan eng kuchli tabiiy zaharlardan biridir. Kasallik asosan uy sharoitida tayyorlangan konserva mahsulotlari, dudlangan baliq yoki kolbasa iste‘moli orqali tarqaladi. O‘zbekiston va boshqa mamlakatlarda botulizm holatlarining qayd etilishi, aholi orasida gigiyenik savodxonlikning yetarli emasligi ushbu mavzuning dolzarbligini yanada oshiradi.

**Tadqiqot maqsadi:** Tadqiqotning maqsadi — *Clostridium botulinum* bakteriyasining rivojlanish sharoitlari, toksin hosil qilish xususiyatlari va atrof-muhitda tarqalish mexanizmlarini o‘rganish hamda kasallikning oldini olish choralarini asoslab berishdan iborat.

**Material va usullar:** Tadqiqot davomida mikrobiologik tahlil usullari, oziq-ovqat namunalaridan bakterial ekish, sporalarni aniqlash, anaerob sharoitda o‘stirish va toksin hosil bo‘lishini kuzatish metodlari qo‘llanildi. Shuningdek, epidemiologik ma’lumotlar va adabiyot manbalari tahlil qilindi.

**Natijalar va muhokama:** *Clostridium botulinum* — gram-musbat, sporal, anaerob tayoqcha shaklidagi bakteriya bo‘lib, tabiiy muhitda, ayniqsa tuproq, suv va o‘simlik qoldiqlarida keng tarqalgan. Uning sporalariga yuqori harorat va dezinfeksiyalovchi moddalar ta’sir qilishi qiyin.

Anaerob sharoitda bakteriya faol o‘sadi va botulotoksin ishlab chiqaradi. Ushbu toksin 1 mg miqdorda millionlab odamni zaharlashi mumkin. Bakteriya konserva

mahsulotlarida, ayniqsa, havosiz (anaerob) sharoitda tez ko‘payadi. Shuning uchun botulizm ko‘proq konserva, go‘sht, baliq, sabzavot mahsulotlarida uchraydi.

Profilaktika uchun sterilizatsiya jarayonini to‘g‘ri bajarish, konservalarni hermetik yopish va saqlash sharoitlariga rioya qilish muhim ahamiyatga ega.

**Xulosa:** Clostridium botulinum bakteriyasining rivojlanishi va tarqalishi asosan gigiyenik me‘yorlarga amal qilinmagan holatlarda kuzatiladi. Tadqiqot natijalari shuni ko‘rsatadiki, botulizm kasalligining tarqalishida asosiy omil — sanitariya-gigiyena qoidalariga rioya qilinmasligi, konserva mahsulotlarini tayyorlashda sterilizatsiya me‘yorlariga amal qilinmasligi hamda aholining gigiyenik bilim darajasining pastligidir. Shuningdek, noto‘g‘ri saqlangan oziq-ovqat mahsulotlarida bakteriyaning ko‘payishi va toksin hosil bo‘lish xavfi ortadi.

Profilaktik chora sifatida, oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlashda to‘liq issiqlik ishlovi berish, konservalarni germetik yopishdan avval sterilizatsiya qilish, past-kislotali mahsulotlarda bosim ostida (avtoklavda) qaynatish, saqlash harorati va gigiyenik talablarga qat‘iy rioya qilish zarur. Aholi o‘rtasida botulizm haqida ma‘rifiy ishlarni kengaytirish ham kasallikning oldini olishda muhim ahamiyatga ega.

Umuman olganda, Clostridium botulinum bakteriyasining rivojlanish mexanizmini chuqur o‘rganish, uni erta aniqlash usullarini takomillashtirish hamda oziq-ovqat xavfsizligini ta‘minlash choralari — botulizmga qarshi kurashning eng samarali yo‘llaridir.