



## MAVZU: BOTULIZM VA OVQAT TOKSIKOINFEKSIYALARI KASALLIGI VA UNING PROFILAKTIKASI

*G'allaorol Abu Ali Ibn Sino nomidagi jamoat salomatligi texnikumi  
O'qituvchilari Mamatqulova Muhabbat va Ataqulova Dilbar*

### **Annotatsiya**

Ushbu maqolada botulizm va ovqat toksikoinfeksiyalari kasalliklari, ularning kelib chiqish sabablari, rivojlanish mexanizmi, klinik belgilari hamda profilaktika choralariga oid ma'lumotlar keltirilgan. Shuningdek, oziq-ovqat mahsulotlarini noto'g'ri saqlash, gigiyena qoidalariga rioya qilmaslik va sifatsiz mahsulotlarni iste'mol qilish natijasida kelib chiqadigan kasalliklarning oldini olish usullari yoritilgan. Aholi salomatligini saqlashda oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash va sanitariya-gigiyena qoidalariga amal qilish muhim ahamiyatga ega ekanligi ko'rsatib berilgan.

**Kalit so'zlar:** botulizm, ovqat toksikoinfeksiyalari, oziq-ovqat zaharlanishi, bakteriyalar, toksinlar, gigiyena, profilaktika, oziq-ovqat xavfsizligi.

### **Annotation**

This article discusses botulism and food toxicoinfections, their causes, mechanisms of development, clinical symptoms, and preventive measures. It also highlights the role of improper food storage, poor hygiene, and consumption of contaminated food products in the occurrence of these diseases. Special attention is given to preventive strategies aimed at ensuring food safety and maintaining sanitary and hygienic standards to protect public health.

**Keywords:** botulism, food toxicoinfections, food poisoning, bacteria, toxins, hygiene, prevention, food safety.



Botulizm va ovqat toksikoinfeksiyalari kasalligi va uning profilaktikasi

Oziq-ovqat mahsulotlari inson organizmi uchun energiya va zarur oziq moddalarning asosiy manbai hisoblanadi. Biroq ayrim holatlarda oziq-ovqat mahsulotlarining sifatsiz bo'lishi yoki ularni noto'g'ri saqlash natijasida turli xil kasalliklar kelib chiqishi mumkin. Shunday kasalliklardan eng xavflilari botulizm va ovqat toksikoinfeksiyalari hisoblanadi. Ushbu kasalliklar oziq-ovqat orqali yuqib, inson salomatligiga jiddiy zarar yetkazishi mumkin.

Botulizm — og'ir yuqumli kasallik bo'lib, u asosan **Clostridium botulinum** bakteriyasi ishlab chiqaradigan kuchli zaharli toksin ta'sirida rivojlanadi. Bu bakteriyalar anaerob sharoitda, ya'ni kislorodsiz muhitda yaxshi rivojlanadi. Shu sababli botulizm ko'pincha uy sharoitida tayyorlangan konserva mahsulotlari, dudlangan yoki tuzlangan go'sht va baliq mahsulotlari orqali yuqadi. Bakteriya ishlab chiqargan botulotoksin inson organizmiga tushganda asab tizimiga ta'sir qiladi va og'ir asoratlarni keltirib chiqaradi.

Botulizm kasalligining yashirin davri odatda bir necha soatdan bir necha kungacha davom etadi. Kasallikning dastlabki belgilari ko'pincha umumiy holsizlik, bosh og'rig'i, bosh aylanishi, ko'ngil aynishi va qayt qilish bilan boshlanadi. Keyinchalik ko'rishning xiralashishi, ikki ko'rish, nutq va yutish qiyinlashishi, og'iz qurishi kabi alomatlar paydo bo'lishi mumkin. Og'ir holatlarda nafas olish mushaklari falajlanib, hayot uchun xavf tug'diradi. Shu sababli botulizm shoshilinch tibbiy yordam talab qiladigan kasallik hisoblanadi.

Ovqat toksikoinfeksiyalari esa oziq-ovqat mahsulotlarida ko'paygan turli mikroorganizmlar va ularning toksinlari ta'sirida yuzaga keladigan kasalliklar guruhidir. Bu kasalliklar odatda **stafilokokklar, salmonellalar, proteylar, ichak tayoqchasi** kabi mikroorganizmlar sababli rivojlanadi. Ushbu bakteriyalar oziq-ovqat mahsulotlariga iflos qo'llar, noto'g'ri saqlash sharoitlari yoki gigiyena qoidalariga amal qilmaslik natijasida tushadi.



Ovqat toksikoinfeksiyalarining asosiy belgilari odatda qisqa vaqt ichida paydo bo'ladi. Kasallik ko'pincha qorin og'rig'i, ko'ngil aynishi, qayt qilish, diareya, tana haroratining ko'tarilishi va umumiy holsizlik bilan namoyon bo'ladi. Ayrim holatlarda organizm suvsizlanishi va umumiy intoksikatsiya kuzatilishi mumkin. Ayniqsa bolalar, keksa yoshdagilar va immuniteti past insonlar uchun bu kasalliklar xavfli hisoblanadi.

Botulizm va ovqat toksikoinfeksiyalarining oldini olishda profilaktika tadbirlari juda muhim ahamiyatga ega. Profilaktikaning asosiy yo'nalishlari oziq-ovqat mahsulotlarini to'g'ri saqlash, ularni gigiyenik talablarga muvofiq tayyorlash hamda iste'mol qilishdan iborat. Oziq-ovqat mahsulotlari sifatini nazorat qilish, ularni toza sharoitda saqlash va yetarli darajada issiqlik bilan ishlov berish zarur.

Uy sharoitida konserva tayyorlashda ham alohida ehtiyot choralariga rioya qilish kerak. Konserva tayyorlash jarayonida mahsulotlarni yaxshi yuvish, bankalarni sterilizatsiya qilish va tayyor mahsulotni to'g'ri saqlash muhim hisoblanadi. Shuningdek, shishgan yoki buzilgan konserva mahsulotlarini iste'mol qilish qat'iyan man etiladi, chunki bunday mahsulotlarda botulizm bakteriyasi rivojlanishi mumkin.

Ovqat toksikoinfeksiyalarining oldini olish uchun shaxsiy gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilish zarur. Ovqat tayyorlashdan oldin qo'llarni yaxshilab yuvish, xom va tayyor mahsulotlarni alohida saqlash, tez buziladigan mahsulotlarni sovutkichda saqlash ham muhim profilaktik choralar hisoblanadi. Bundan tashqari, oziq-ovqat mahsulotlarini sotib olishda ularning sifati va yaroqlilik muddatiga e'tibor berish lozim.

Jamoat ovqatlanish korxonalarini, maktablar, bolalar bog'chalari va boshqa muassasalarda sanitariya-gigiyena qoidalariga amal qilish ovqat toksikoinfeksiyalari tarqalishining oldini olishda katta ahamiyatga ega. Bu muassasalarda oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash, tayyorlash va tarqatish jarayonlari doimiy nazorat ostida bo'lishi kerak.



Xulosa qilib aytganda, botulizm va ovqat toksikoinfeksiyalari inson salomatligi uchun jiddiy xavf tug‘diradigan kasalliklar hisoblanadi. Ushbu kasalliklarning oldini olishda oziq-ovqat xavfsizligini ta‘minlash, sanitariya-gigiyena qoidalariga amal qilish hamda aholi o‘rtasida sanitariya-ma‘rifiy ishlarni olib borish muhim ahamiyat kasb etadi. Profilaktik tadbirlarni to‘g‘ri tashkil etish orqali ushbu kasalliklar tarqalishining oldini olish mumkin.

### Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati

1. Qodirov O.Q. **Gigiyena va sanitariya asoslari.** – Toshkent: Tibbiyot nashriyoti, 2019.
2. Mamatkulov B.M. **Ovqat gigiyenasi.** – Toshkent, 2020.
3. Inoyatov S.I. **Aholi salomatligi va profilaktika asoslari.** – Toshkent, 2018.
4. World Health Organization. **Foodborne Diseases and Food Safety.** – Geneva, 2022.
5. Jay J.M. **Modern Food Microbiology.** – Springer, 2016.