



BOTULIZM KASALLIGI VA UNING PROFILAKTIKASI



Ikromova Ozoda Ilhom qizi

Zarafshon Abu Ali ibn Sino nomidagi

jamoat salomatligi texnikumi

Maxsus fan o'qituvchisi

Annotatsiya: bu maqola botulizm kasalligi va uning kelib chiqish sabablari, kasallikning inson tanasida kechishi va uning asoratlari va bu kasallikning profilaktikasi haqida ma'lumotlar beradi. Maqola botulizm bakteriyalari va ularning toksinlari natijasida yuzaga keladigan xavfli asoratlarni xalq orasida oldini olish, bartaraf qilish hamda aholi orasida tibbiy savodxonlikni oshirishga imkoniyatlar yaratadi

Kalit so'zlar: Clostridium botulinum, ptoz, anizokoriya, diplopiya, disfagiya, dizartriya, spora, ekskrement, botulotoksin, dispeptik, oftalmoplegik

Botulizm qo'zg' atuvchisi – Clostridium botulinum hisoblanadi. U tayoqchasimon shaklda bo'lib 0,6-0,9 mkm kattalikka ega. Xivchinlari mavjudligi tufayli harakatchan, qat'iy anaerob (faqat kislorod bo'lmagan muhitda o'sadi). Uning 7 ta serologik turlari farq qilinadi – A,B,C,D,E,F va G. Odam uchun A,B va E turlari ayniqsa xavfli hisoblanadi.

Botulizmda uy hayvonlari va yovvoyi hayvonlar hamda baliqlar infeksiya manbai hisoblanadi. Hayvonlar ichagidan kasallik qo'zg' atuvchisi ekskrementlar (najas, siydik) orqali tuproq va suvga tushadi, u yrda sporalarga aylanib, uzoq vaqt saqlanadi. Botulizm kasalligining vegetativ shakllari sporalari bilan barcha qishloq xo'jaligi hamda ozoq-ovqat sanoati mahsulotlari: kolbasa, dudlangan go'sht, go'shtli va baliqli hamda sabzavotli konservalar ifloslanishi mumkin. Odatda qo'zg'



atuvchining o'zi odamda kasallik chaqirmaydi. Zaharlanish vujudga kelishi uchun oziq ovqat mahsulotlarida qo‘zg ‘atuvchi ko‘payishi va botulotoksin hosil qilishi kerak. Konserva bankalari ichida anaerob sharoit bo‘lganligi sababli 11egetati sporalari tezda 11egetative shaklga aylanib, ko‘paya boshlaydi va ekzotoksin chiqaradi. Konserva bankasida 11egetati tokсini bo‘lsa, odatda banka qopqog‘I ko‘pchib, ko‘tarilib qoladi.

Kasallikning yashirin davri 6—24 soat, kamdan-kam hollarda 6—10 kun gacha cho‘zilishi mumkin. Organizmga qancha ko‘p toksin kirsa kasallikning yashirin davri shunqa qisqa bo‘ladi va kasallik og‘ir kechadi. Botulizm ko‘pincha o’tkir boshlanadi va bir necha asosiy belgilar infektion—toksik, dispeptik, oftalmoplegik, bulbar, miostenik belgilar bilan kechadi.

I variant. Dispeptik buzilishlar: bunda ko‘ngil aynish, quşish, epigastral sohada tortishuvchi og‘riqlar, meteorizm, og‘iz qurishi, kuchli chanqash, kasallik boshida yumshaygan najas, keyinchalik ichak tutilishi bilan almashinadi. Kasallikning erta belgilardan biri bu yutinishning buzilishidir(disfogiya). Bunda bemor xalqumda katta “kesak” borligiga va yutinish harakatida og‘riqqa shikoyat qiladi.

II variant. Ko‘rishning buzilishi: bunda bemorlarko‘z oldi xiralashuviga shikoyat qiladi. Keyinchalik narsalar ikkita bo‘lib ko‘rinadi(diplopiya). Qovoqlari osilib qolib ular ko‘tarilmaydi(ptoz). Ko‘z qorachiqlari kengayadi: ko‘pincha bir ko‘zning qorachig‘I ikkinchisiniidan kattaroq(anizokoriya)sodir bo‘ladi

III variant. Nafas buzilishlari: bunda havo etishmaslik hissi, ko‘krak qafasida og‘irlik hissi, ko‘krak qafasida og‘rik, tovush tembrining o‘zgarishi kuzatiladi. Nafas buzilishlari ko‘pincha yutinish buzilishlari va umumiy zaharlanish simptomlari bilan kechadi, harorat normal yoki subfebril darajada bo‘ladi va bemorda tezda mionevrologik belgilar rivojlanadi.

Profilaktikasi. Ko‘pgina davlatlarda, jumladan bizning mamlakatda ham aksariyat hollarda kasallik uy sharoitida tayyorlangan maxsulotlar (konserva va dudlangan) iste’molidan so‘ng yuzaga keladi. Bunga yo‘l qo‘ymaslik uchun oziq-ovqat

mahsulotlarini qo‘zg‘atuvchi sporalari bilan ifloslanishdan saqlash, qo‘zg‘atuvchi sporasi, 12egetative shaklini o‘ldiruvchi va zaharini parchalovchi termik ishlov berish, tayyor mahsulotda spora tushishiga yo‘l qo‘ymaslik kerak. Kolbasa, konserva tayyorlash, masalliqlari tuzlash, quritish jarayonida sanitariya-gigiena qoidalariga etibor berish kerak. Qopqog‘I ko‘pchigan konservalarni istemol qilmaslik va ularni yo‘qotish lozim. Konserva eb kasallangan va kasallanmagan kishilarga proflaktika maqsadida 1500- 2000 XB dan botulizmga qarehi zardob yuboriladi. Ular 10-12 kun vrach nazoratida bo‘lishlari shart. Botulotoksin bilan aloqador laboratoriya xizmatidagi xodimlar botulizmga qarshi emlanadilar.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. “Yuqumli kasalliklarda hamshiralik ishi” M.D. Axmedova, A.R. Obloqulov, S.N. Boboxomayev-2008
2. Yuqumli kasalliklar epidemiologiya va parazitologiya E.I Musaboyev, A.Q.Bayjanov-2017

Internet saytlari

1. WWW.Google.uz
2. WWW.Arxiv .uz
3. Ziyo.net.uz