Ботулизм — борбордук нерв системасын зыянга учуратуучу эң оор тамак токсикозу. Ооруну ботулизм таякчасы Clostridium botulinum, деген козгойт. Анан вегетативдүү түрү жогорку температурага туруксуз келип, 15 минутанын ичинде 80 о С температурада өлөт. Бирок споралары кайнатууга, төмөнкү температурага, консерваалоонун кээ бир турлөрүнө абдан туруктуу болот. Ботулизмдин токсинддери абдан күчтүү келип, өзүнүн биологиялык активдүүлүгү боюнча баардык микробдордун токсиндеринен басымдуулук кылат. Анын адамды өлтүрө алуучу (летальная) дозасы 0,035 мгды түзөт.
Токсин бардык тамак аштарга бөлүнүп чыга алат, кислородсуз шартта, коптө сакталган консерва азыктары өтө коркунучтуу. Ал 50-80 о С ге ысытууда салыштырмалуу бат бузулат. Cl. Botulinum топуракта, малдын кыгында, жаныбрлардын жана
балыктардын ичегилеринде, жашылча-жемиштерде көп кездешет. Үй шартында даярдалган жашылча жемиштер консервалар, эт жана балыктан даярдалган колбасалар жана башкалар ботулизм оорусун пайда болушунда негизги ролду ойношот. Көрсөтүлөн азыктар үй шартында тийиштүү иштелип даярдалбагандыктан ботулизимдин пайда болуусунда 90%ды түзөт. Ботулин бактериясы бар концервацияланган азыктардын өңү, жыты, даамы аркылуу айырмалоого мүмкүн эмес.
2022-жылдын 8 ай аралыгында республика боюнча тамак-аштан ууланган 91 учур катталып, 415 адам жабыркаган. Мунун 24 учурунда ботулизм кезигип, 33 адамдан ботулизмдин белгилери далилденген. Бардык учурларда ууланууу үй шартында кышкыга камдалган азыктардын бузулушунан улам келип чыккан.

Оору башталганда кыска мөөнөткө гастроэнтерит көрүнүшү байкалат (гастроэнтериттин симптомдору болуп ичтин оорушу, жүрөк айлануу, кусуу, кээде дене табынын көтөрүлүшү кирет). Кийинчерээк көздүң булчуңдарынын шал болушу (паралич), көздүн кареги чоңоюп кетүүсү (офтальмоплегия), көзгө буюмдардын кош болуп (экиленип) көрүнүсү көздүн жарыкка болгон сезимдүүлүгүнүн жоголушу, көз алдында торчолорду (сетка перед глазами) көрүнүшү, андан соң таңдайдын, тилдин кулкундун эттеринин шал болусуна байланыштуу, оорусунун сүйлөгөн сөзү түшүнүксүз булдурап, чайноо, жутуусу бузулат. Денесинин температурасы нормалдуу бойдон калат. Ботулизимдин оору козгочулар организимге түшкөндөн оору башталганга
чейин (инкубациялык) мезгили 2 сааттан 8-10 күнгө чейин, көбүнчө 12-36 саатка барабар.
Ботулизимдин алдын алуучу иштер бул даярдоодо, ташууда, сактоодо жана бышырууда санитария-гигиеналык эрежелерди, жашылчаларды, жер-жемиштерди үй шартында консерввациялоодо технологиялык талапты сактоо керек. Мүмкүнчүлүк болсо үй шартында консерваларды дардаш керек, үй шартында концервацияланган азыктарды базардан, көчөдөн сатып албаш керек. Азыктарды сатып алууда чыккан
датасын, колдонуу мөөнөтүн, жасалган шарттарына көңүл буруу зарыл; Ошондой эле, жогоруда айтылган кайсы бир белгилердин түрлөрү кездешсе же бар болсо тезинен дарыгерге кайрылыңыздар. Муну менен сиздер ооруну алдын алып жана өзүңөрдүн ден соолугуңузду сактап каласыздар.