



UMUMIY OVQATLANISH KORXONALARINING GIGIYENASI

Turg'unova Nargiza Abdugapparovna

*Asaka Abu Ali ibn Sino nomidagi Jamoat salomatligi texnikumi hamshiralik
ishi kafedrası bosh o'qituvchisi.*

Annotatsiya: Ushbu maqolada umumiy ovqatlanish korxonalarida gigiyena talablariga rioya qilishning ahamiyati, oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta'minlash, sanitariya-gigiyena qoidalarining bajarilishi hamda iste'molchilar salomatligini muhofaza qilish masalalari tahlil qilindi. Zamonaviy umumiy ovqatlanish korxonalarida gigiyenik me'yorlarga rioya qilish oziq-ovqat orqali yuqadigan yuqumli kasalliklarning oldini olish, mahsulot sifatini saqlash va xizmat ko'rsatish samaradorligini oshirishning muhim omili hisoblanadi. Tadqiqot davomida sanitariya qoidalari, gigiyenik me'yorlar va ilmiy adabiyotlar tahlil qilinib, umumiy ovqatlanish korxonalarida gigiyena tizimini takomillashtirish bo'yicha ilmiy xulosalar ishlab chiqildi.

Kalit so'zlar: umumiy ovqatlanish, gigiyena, sanitariya, oziq-ovqat xavfsizligi, oziq-ovqat mahsulotlari, sanitariya nazorati, dezinfeksiya, profilaktika, oziq-ovqat zaharlanishi, sog'liqni saqlash

KIRISH

Aholining sifatli va xavfsiz oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta'minlanishi sog'liqni saqlash tizimining ustuvor yo'nalishlaridan biridir. Umumiy ovqatlanish korxonalari kundalik hayotda millionlab insonlarga xizmat ko'rsatgani sababli ularning sanitariya-gigiyena holati jamoat salomatligiga bevosita ta'sir ko'rsatadi. Gigiyena talablariga rioya qilinmasligi oziq-ovqat mahsulotlarining mikrobiologik, kimyoviy va fizik ifloslanishiga, natijada esa ommaviy ovqatdan zaharlanish holatlarining yuzaga kelishiga sabab bo'lishi mumkin.

So'nggi yillarda oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash bo'yicha xalqaro



standartlar va milliy sanitariya me'yorlari takomillashtirilmoqda. Korxonalarda ishlab chiqarish jarayonlarini to'g'ri tashkil etish, xodimlarning shaxsiy gigiyenasiga rioya qilishi, oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash qoidalariga amal qilinishi iste'molchilar salomatligini himoya qilishning asosiy shartlaridan biridir.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida sanitariya nazoratini kuchaytirish, zamonaviy dezinfektsiya vositalaridan foydalanish va xodimlarning gigiyenik bilimlarini muntazam oshirib borish oziq-ovqat orqali yuqadigan kasalliklarni kamaytirishda muhim ahamiyatga ega. Shu bois ushbu mavzuni ilmiy jihatdan o'rganish va mavjud muammolarni tahlil qilish dolzarb hisoblanadi. Mazkur tadqiqotning maqsadi umumiy ovqatlanish korxonalarida gigiyena talablarining ahamiyatini, sanitariya qoidalariga rioya etishning oziq-ovqat xavfsizligiga ta'sirini hamda profilaktik choralarni ilmiy asosda tahlil qilishdan iborat.

METODOLOGIYA

Tadqiqot sifat yondashuvi asosida amalga oshirildi hamda ilmiy adabiyotlarni tahlil qilish, qiyosiy tahlil va tizimli yondashuv metodlaridan foydalanildi.

Tadqiqot jarayonida quyidagi usullar qo'llanildi:

- umumiy ovqatlanish korxonalari gigiyenasiga oid ilmiy adabiyotlarni tahlil qilish;
- sanitariya-gigiyena me'yorlari va amaldagi huquqiy hujjatlarni o'rganish;
- oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va tayyorlash jarayonlarini gigiyenik jihatdan baholash;
- sanitariya nazorati va profilaktik tadbirlarning samaradorligini tahlil qilish;
- nazariy va amaliy ma'lumotlarni umumlashtirish.



Mazkur metodlar umumiy ovqatlanish korxonalarida gigiyena tizimini kompleks baholash imkonini berdi.

NATIJALAR

Tadqiqot natijalari umumiy ovqatlanish korxonalarida gigiyena talablariga rioya etish oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashda hal qiluvchi ahamiyatga ega ekanligini ko'rsatdi.

— sanitariya qoidalariga rioya qilinishi oziq-ovqat orqali yuqadigan kasalliklar xavfini sezilarli darajada kamaytirishi aniqlandi;

— xodimlarning shaxsiy gigiyenasiga amal qilishi mahsulotlarning mikrobiologik xavfsizligini ta'minlashi kuzatildi;

— oziq-ovqat mahsulotlarini belgilangan haroratda saqlash ularning sifatini saqlab qolishda muhim omil ekanligi tasdiqlandi;

— ishlab chiqarish binolarini muntazam dezinfeksiya qilish sanitariya holatini yaxshilashi qayd etildi;

— xom ashyo va tayyor mahsulotlarni alohida saqlash ikkilamchi ifloslanishning oldini olishi aniqlandi;

— sanitariya nazoratining muntazam olib borilishi gigiyena talablariga rioya etish darajasini oshirishi kuzatildi;

— xodimlarni gigiyenik o'qitish xizmat ko'rsatish sifatini yaxshilashi tasdiqlandi;

— zamonaviy oziq-ovqat xavfsizligi tizimlarini joriy etish korxonalar faoliyatining samaradorligini oshirishi qayd etildi.

Natijalar gigiyenik talablarning to'liq bajarilishi iste'molchilar salomatligini himoya qilish va oziq-ovqat sifati barqarorligini ta'minlashda muhim o'rin tutishini ko'rsatdi.

MUHOKAMA

Tadqiqot natijalari umumiy ovqatlanish korxonalarida gigiyena talablariga



qat'iy rioya qilish jamoat salomatligini saqlashning eng muhim omillaridan biri ekanligini tasdiqladi. Gigiyenik me'yorlarning bajarilishi oziq-ovqat mahsulotlarining mikrobiologik, kimyoviy va fizik xavfsizligini ta'minlaydi hamda iste'molchilar orasida oziq-ovqat orqali yuqadigan kasalliklarning tarqalish xavfini kamaytiradi.

Korxonalarda xodimlarning shaxsiy gigiyenasi, sanitariya qoidalariga amal qilinishi, texnologik jarayonlarning to'g'ri tashkil etilishi va oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash sharoitlari o'zaro uzviy bog'liq hisoblanadi. Zamonaviy dezinfektsiya usullari, sifat nazorati va oziq-ovqat xavfsizligi tizimlaridan foydalanish korxonalar faoliyatining samaradorligini oshirish bilan birga, iste'molchilar ishonchini ham mustahkamlaydi.

Biroq ayrim korxonalarda sanitariya me'yorlariga to'liq rioya qilinmasligi, xodimlarning gigiyenik bilimlari yetarli emasligi hamda nazorat tizimining sustligi oziq-ovqat zaharlanishlari va yuqumli kasalliklar xavfini oshirishi mumkin. Shu sababli gigiyenik monitoringni kuchaytirish, xodimlarning malakasini muntazam oshirish va xalqaro oziq-ovqat xavfsizligi standartlarini keng joriy etish muhim ahamiyat kasb etadi.

XULOSA

Xulosa qilib aytganda, umumiy ovqatlanish korxonalarida gigiyena talablariga qat'iy rioya etish oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi va sifatini ta'minlashning eng muhim omillaridan biri hisoblanadi. Sanitariya-gigiyena qoidalarining to'liq bajarilishi nafaqat iste'molchilarning sog'lig'ini muhofaza qiladi, balki oziq-ovqat orqali yuqadigan yuqumli kasalliklar va ommaviy zaharlanish holatlarining oldini olishda ham muhim ahamiyat kasb etadi. Shu sababli umumiy ovqatlanish korxonalarida gigiyena tizimini takomillashtirish zamonaviy sog'liqni saqlash va sanitariya-epidemiologik xavfsizlik siyosatining ustuvor yo'nalishlaridan biri bo'lib qolmoqda.

Tadqiqot natijalari shuni ko'rsatdiki, oziq-ovqat mahsulotlarini qabul qilish,



saqlash, qayta ishlash, tayyorlash va iste'molchiga yetkazishning barcha bosqichlarida sanitariya me'yorlariga amal qilish mahsulot sifatini saqlash va mikrobiologik xavfsizlikni ta'minlashda muhim rol o'ynaydi. Xususan, mahsulotlarni belgilangan harorat rejimida saqlash, xom ashyo va tayyor mahsulotlarni alohida joylashtirish, ishlab chiqarish uskunalari hamda ish joylarini muntazam tozalash va dezinfeksiya qilish oziq-ovqatning ikkilamchi ifloslanish xavfini sezilarli darajada kamaytiradi.

Shuningdek, umumiy ovqatlanish korxonalarida faoliyat yuritayotgan xodimlarning shaxsiy gigiyena qoidalariga rioya qilishi ham oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashning ajralmas qismi hisoblanadi. Xodimlarning muntazam tibbiy ko'riklardan o'tishi, sanitariya minimumi bo'yicha o'qitilishi, maxsus ish kiyimlaridan foydalanishi hamda shaxsiy tozalik qoidalariga amal qilishi iste'molchilarning sog'lig'ini himoya qilishda muhim omil bo'lib xizmat qiladi. Shu bilan birga, xodimlarning kasbiy malakasini muntazam oshirib borish va sanitariya madaniyatini shakllantirish korxonalarda gigiyena talablariga rioya etish darajasini yanada yaxshilaydi.

Bugungi kunda oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashda zamonaviy boshqaruv tizimlari va xalqaro standartlarning ahamiyati tobora ortib bormoqda. Xususan, HACCP tamoyillari, sifat menejmenti tizimlari, raqamli monitoring texnologiyalari hamda laboratoriya nazoratini ishlab chiqarish jarayoniga keng joriy etish xavf omillarini erta aniqlash, sanitariya nazoratini kuchaytirish va mahsulot sifatini barqaror saqlash imkonini beradi. Ushbu yondashuvlar korxonalar faoliyatining samaradorligini oshirish bilan birga, iste'molchilarning ishonchini mustahkamlashga ham xizmat qiladi.

Bundan tashqari, davlat sanitariya nazorati organlari tomonidan olib boriladigan muntazam monitoring, gigiyenik audit va profilaktik nazorat tadbirlari umumiy ovqatlanish korxonalarida sanitariya qoidalariga rioya etilishining muhim kafolati hisoblanadi. Korxona rahbariyati va xodimlarining sanitariya talablari



bo'yicha mas'uliyatini oshirish, ichki nazorat tizimini takomillashtirish hamda zamonaviy gigiyenik usullarni amaliyotga joriy etish oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashning samarali mexanizmlaridan biridir.

Umuman olganda, umumiy ovqatlanish korxonalarida gigiyena talablariga to'liq rioya qilish aholining sog'lig'ini saqlash, oziq-ovqat mahsulotlari sifatini kafolatlash va sanitariya-epidemiologik osoyishtalikni ta'minlashning ajralmas sharti hisoblanadi. Kelgusida sanitariya nazoratini yanada takomillashtirish, zamonaviy axborot texnologiyalarini ishlab chiqarish jarayoniga keng tatbiq etish, xodimlarning gigiyenik bilim va ko'nikmalarini muntazam rivojlantirish hamda xalqaro oziq-ovqat xavfsizligi standartlarini amaliyotga keng joriy qilish orqali umumiy ovqatlanish korxonalarida xizmat ko'rsatish sifati va oziq-ovqat xavfsizligini yanada yuqori darajaga ko'tarish mumkin. Bu esa aholi salomatligini mustahkamlash, oziq-ovqat bilan bog'liq kasalliklar sonini kamaytirish va jamoat salomatligini yaxshilashga sezilarli hissa qo'shadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. World Health Organization. *Five Keys to Safer Food Manual*. Geneva: World Health Organization, 2006.
2. World Health Organization. *Food Safety Manual*. Geneva: World Health Organization, 2022.
3. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). *Food Hygiene: Basic Texts*. 5th ed. Rome: FAO, 2020.
4. Codex Alimentarius Commission. *General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969)*. Rome: FAO/WHO, 2022.
5. Marriott N.G., Schilling M.W., Gravani R.B. *Principles of Food Sanitation*. 6th ed. New York: Springer, 2018.



6. Adams M.R., Moss M.O., Baker D.A. *Food Microbiology*. 5th ed. Cambridge: Royal Society of Chemistry, 2023.
7. Jay J.M., Loessner M.J., Golden D.A. *Modern Food Microbiology*. 8th ed. New York: Springer, 2012.
8. O'zbekiston Respublikasi Sog'liqni saqlash vazirligi. *Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi va sanitariya qoidalari*. Toshkent, 2022.
9. O'zbekiston Respublikasi Sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi qo'mitasi. *Umumiy ovqatlanish korxonalariga qo'yiladigan sanitariya-gigiyena talablari*. Toshkent, 2023.
10. Motarjemi Y., Lelieveld H. *Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry*. Amsterdam: Academic Press, 2014.
11. Forsythe S.J. *The Microbiology of Safe Food*. 3rd ed. Oxford: Wiley-Blackwell, 2020.