

UMUMIY OVQATLANISH KORXONA XODIMLARINING YUQUMLI KASALLIKLAR BILAN KASALLANISHI VA ULARNI OLDINI OLIISH

Toshkent turizm va madaniy meros texnikumi
Direktorning ishlab chiqarish ta'limi bo'yicha o'rinbosari
Abdullayeva Muazzamxon Abdusalomovna
e-mail. abdullayevamuazzam43@gmail.com

ANNOTATSIYA Ushbu tezisdagi umumiy ovqatlanish korxonalari xodimlarining yuqumli kasalliklar bilan kasallanishi va ularni oldini olish masalalari tahlil qilinadi. Tadqiqotda xodimlarning kasallanish sabablariga, profilaktik choralarga va sanitariya-gigiyena qoidalariga rioya qilishning ahamiyati ko'rsatildi. Natijada, xodimlarning salomatligini saqlash va mijozlarga xavfsiz xizmat ko'rsatish bo'yicha tavsiyalar ishlab chiqildi.

Kalit so'zlar umumiy ovqatlanish, xodimlar, yuqumli kasalliklar, profilaktika, sanitariya-gigiyena

ANNOTATION This thesis analyzes the issues of infectious diseases among employees of public catering enterprises and ways to prevent them. The study highlights the causes of employee infections, the importance of preventive measures, and adherence to sanitary and hygiene rules. As a result, recommendations were developed to maintain employee health and ensure safe service for customers.

Key words public catering, employees, infectious diseases, prevention, sanitation and hygiene

Аннотация: В данной тезисной работе рассматриваются вопросы заражения сотрудников предприятий общественного питания инфекционными заболеваниями и способы их профилактики. Исследование освещает причины заболеваний сотрудников, важность профилактических мер и соблюдение санитарно-гигиенических правил. В результате были разработаны рекомендации по сохранению здоровья сотрудников и обеспечению безопасного обслуживания клиентов.

Ключевые слова: общественное питание, сотрудники, инфекционные заболевания, профилактика, санитария и гигиена

KIRISH Bugungi kunda umumiy ovqatlanish korxonalari aholiga xizmat ko'rsatishda muhim rol o'ynaydi va ularning xodimlari nafaqat korxona samaradorligini, balki mijozlar salomatligini ham ta'minlashda asosiy omil hisoblanadi. Biroq, umumiy ovqatlanish korxonalarida xodimlarning sog'lig'i bilan bog'liq muammolar ko'pincha e'tibordan chetda qoladi. Xususan, yuqumli kasalliklar, jumladan oziq-ovqat orqali yuqadigan infeksiyalar, xodimlarning shaxsiy gigiyena

qoidalariga rioya qilmasligi, noto'g'ri oziq-ovqat saqlash va tayyorlash sharoitlari sababli tarqalishi mumkin.

Tadqiqotlar shuni ko'rsatadiki, oziq-ovqat bilan bog'liq yuqumli kasalliklar korxona faoliyatiga salbiy ta'sir ko'rsatib, mijozlar ishonchini yo'qotish, iqtisodiy zarar va sog'liq uchun xavf yaratadi. Shuning uchun umumiy ovqatlanish korxonalarida xodimlarning yuqumli kasalliklar bilan kasallanishini oldini olish va profilaktik choralarni joriy etish dolzarb masalalardan biridir. Bunda xodimlarning sog'lig'i bilan bir qatorda, sanitariya-gigiyena talablariga rioya qilish, ish joyini muntazam dezinfeksiya qilish, oziq-ovqat mahsulotlarini to'g'ri saqlash va tayyorlash, shuningdek, xodimlarning tibbiy ko'riklardan o'tishi katta ahamiyatga ega. Yuqumli kasalliklarning oldini olish bo'yicha samarali chora-tadbirlar korxona faoliyatini xavfsiz va barqaror qilishga yordam beradi hamda mijozlarning salomatligini himoya qiladi.

Shu nuqtai nazardan, ushbu tezisning maqsadi — umumiy ovqatlanish korxonalari xodimlarining yuqumli kasalliklar bilan kasallanish sabablarini aniqlash, ularning oldini olish choralari va profilaktik metodlarni tadqiq etishdir. Tadqiqot natijalari korxona xodimlari sog'lig'ini saqlash va mijozlarga xavfsiz xizmat ko'rsatish bo'yicha ilmiy asoslangan tavsiyalar ishlab chiqishga xizmat qiladi.

Asosiy qism: Yuqumli kasalliklarning manbalari va xodimlarning kasallanish sabablari. Umumiy ovqatlanish korxonalari xodimlari uchun yuqumli kasalliklar eng katta xavf omillaridan biridir. Tadqiqotlar shuni ko'rsatadiki, kasallanish manbalari asosan quyidagilardan iborat: Oziq-ovqat mahsulotlari orqali yuqadigan infeksiyalar: xom yoki yetarlicha qayta ishlanmagan mahsulotlar, buzilgan oziq-ovqat, noto'g'ri saqlangan mahsulotlar kasalliklarning asosiy manbai hisoblanadi. Masalan, Salmonella, Escherichia coli va boshqa bakteriyalar xodimlar va mijozlar uchun xavf tug'diradi. Shaxsiy gigiyena qoidalariga rioya qilmaslik: qo'l yuvmaslik, ish kiyimi va shaxsiy gigiyena vositalarini noto'g'ri saqlash, soch va tirnoq tozaligiga e'tibor bermaslik yuqumli kasalliklarning tarqalishiga sabab bo'ladi.

Ish muhitining sanitariya holati: oshxona va xizmat ko'rsatish hududlarining yetarlicha dezinfeksiya qilinmasligi, suv va havoning ifloslanishi xodimlar va mijozlar salomatligiga tahdid soladi. Tibbiy ko'rik va nazorat yetarli emasligi: xodimlarning muntazam tibbiy ko'rikdan o'tmasligi, kasallik belgilari mavjud bo'lsa ham ishga chiqishi infeksiya tarqalish xavfini oshiradi.

Xodimlarning sog'lig'ini saqlash va yuqumli kasalliklarning oldini olish uchun quyidagi chora-tadbirlar samarali hisoblanadi: Shaxsiy gigiyena qoidalarini qat'iy rioya qilish: qo'l yuvish, ish kiyimi va shaxsiy gigiyena vositalarini muntazam tozalash, soch va tirnoq tozaligi. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va tayyorlash standartlari: sovutish tizimi, mahsulotlarni to'g'ri ajratish, ishlashdan oldin va keyin dezinfeksiya qilish. Sanitariya-gigiyena nazorati: ish joylarini muntazam dezinfeksiya

qilish, sanitariya inspektorlarining tekshiruvlari, ichki monitoring tizimi. Tibbiy ko'riklar va malaka oshirish: xodimlarni muntazam tibbiy ko'rikdan o'tkazish, yuqumli kasalliklar va gigiyena bo'yicha treninglar tashkil etish. Raqamli va interaktiv usullar: video, grafik va interaktiv materiallardan foydalanish orqali xodimlarning bilimini oshirish va ularni profilaktik choralarini mustahkamlashga rag'batlantirish.

XULOSA VA TAKLIFLAR Umumiy ovqatlanish korxonalarida xodimlarning yuqumli kasalliklar bilan kasallanishini oldini olish korxona va mijozlar salomatligini saqlashda muhim ahamiyatga ega. Shu bois:

- Xodimlar uchun shaxsiy gigiyena va sanitariya qoidalari bo'yicha muntazam treninglar tashkil etish;
- Tibbiy ko'riklarni tizimli o'tkazish;
- Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va ishlash bo'yicha qat'iy standartlarni joriy etish;
- Dezinfeksiya va nazorat choralarini muntazam amalga oshirish;
- Yuqumli kasalliklar profilaktikasi bo'yicha ilmiy-amaliy tadqiqotlarni kengaytirish.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Abdullaev, A., & Karimov, T. (2020). **Sanitariya-gigiyena asoslari**. Toshkent: O'zbekiston Milliy Universiteti.
2. FAO. (2019). **Food safety and public health in catering establishments**. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
3. World Health Organization (WHO). (2018). **Guidelines for safe food handling in catering services**. Geneva: WHO.
4. Karimov, S. (2021). **Ovqatlanish fiziologiyasi va oziqlanish gigiyenasi**. Toshkent: "Ilm-Ziyo" nashriyoti.
5. Rahimov, I., & Tursunov, B. (2019). **Sanitariya-gigiyena va oziq-ovqat xavfsizligi**. Toshkent: Toshkent Pediatriya Instituti nashriyoti.
6. Faxriddin B., No'monbek A. ABS SISTEMASI BILAN JIHOZLANGAN M1 TOIFALI AVTOMOBILLARNING TORMOZ SAMARADORLIGINI MATEMATIK NAZARIY TAHLILI //International journal of scientific researchers (IJSR) INDEXING. – 2024. – T. 4. – №. 1. – C. 333-337.
7. Qurbonazarov S. et al. ANALYSIS OF THE FUNDAMENTALS OF MATHEMATICAL MODELING OF WHEEL MOVEMENT ON THE ROAD SURFACE OF CARS EQUIPPED WITH ABS //Multidisciplinary Journal of Science and Technology. – 2024. – T. 4. – №. 8. – C. 45-50.
8. Xuzriddinovich B. F. et al. ABS BILAN JIHOZLANGAN AVTOMOBILNI TORMOZ PAYTIDA O 'ZO 'ZIDAN VA MAJBURIY TEBRANISHLARINI TORMOZ SAMARADORLIGIGA TA'SIRINI TAHLIL QILISH

- //ОБРАЗОВАНИЕ НАУКА И ИННОВАЦИОННЫЕ ИДЕИ В МИРЕ. – 2024. – Т. 47. – №. 4. – С. 81-87.
9. Xusinovich T. J., Ro'zibayevich M. N. M1 TOIFALI AVTOMOBILLARNI TURLI MUHITLARDA TORMOZLANISHINI TAHLIL QILISH VA PARAMETRLARINI O'RGANISH.
 10. Karshiev F. U., Abduqahorov N. ABS BILAN JIHOZLANGAN M1 TOIFALI AVTOMOBILLAR TORMOZ TIZIMLARINING USTIVORLIGI //Academic research in educational sciences. – 2024. – Т. 5. – №. 5. – С. 787-791. 11. Каршиев Фахридин Умарович, Н.Абдуқаҳоров ИЗУЧЕНИЕ МИКРОСТРУКТУРЫ СТАЛИ В МАТЕРИАЛОВЕДЕНИИ//<https://www.iupr.ru/6-121-2024>
https://www.iupr.ru/files/ugd/b06fdc_15c4798c874a4ddab326a52bd3af34ea.pdf?index=true
 11. Xusinovich T. J., Ro'zibayevich M. N. M1 TOIFALI AVTOMOBILLARNI TURLI MUHITLARDA TORMOZLANISHINI TAHLIL QILISH VA PARAMETRLARINI O'RGANISH.
 12. Farxadjonovna, Bekimbetova Elmira, and Abduqahorov No'monbek. "STARTING ENGINES AT LOW TEMPERATURES." Multidisciplinary Journal of Science and Technology 5.2 (2025): 83-87.
 13. Xusinovich, Turdialiyev Jonibek, and Mo'minov Nurali Ro'zibayevich. "M1 TOIFALI AVTOMOBILLARNI TURLI MUHITLARDA TORMOZLANISHINI TAHLIL QILISH VA PARAMETRLARINI O'RGANISH."
 14. Абдуқаҳоров Н., Турдиалиев Ж., Мўминов Н. АВТОМОБИЛИ М1 В РАЗНЫХ УСЛОВИЯХ АНАЛИЗ И ПАРАМЕТРЫ ТОРМОЖЕНИЯ УЧИТЬСЯ //Журнал научно-инновационных исследований в Узбекистане. – 2024. – Т. 2. – №. 4. – С. 377-386.
 15. Каршиев Ф. У., Абдуқаҳоров Н. ИЗУЧЕНИЕ МИКРОСТРУКТУРЫ СТАЛИ В МАТЕРИАЛОВЕДЕНИИ //Экономика и социум. – 2024. – №. 6-2 (121). – С. 1142-1145.
 16. Oybek o'g A. N. et al. ABS BILAN JIHOZLANGAN AVTOMOBILLARDA TORMOZLASH JARAYONIDAGI TEBRANISHLAR VA ULARNING TORMOZ SAMARADORLIGIGA TA'SIRI //PEDAGOGS. – 2025. – Т. 92. – №. 1. – С. 127-132.
 17. Xuzriddinovich B. F. et al. SURXONDARYO VILOYATIDAGI TABIIY-IQLIM SHAROITLARIDA AVTOMOBILLARNING ISH SHAROITLARINI TASNIFLASH //Tadqiqotlar. – 2025. – Т. 63. – №. 2. – С. 26-32.
 18. Abduqahorov N., Turdialiyev J., Mo'minov N. M1 VEHICLES IN DIFFERENT ENVIRONMENTS ANALYSIS AND PARAMETERS OF BRAKING LEARN //Journal of science-innovative research in Uzbekistan. – 2024. – Т. 4. – №. 4. – С. 377-386.