OZIQ-OVQAT ORQALI YUQADIGAN INFEKSIYALARNING EPIDEMIOLOGIYASI VA PROFILAKTIKASI

Maxmudova Lola Baxromovna
Samarqand davlat tibbiyot universteti “
Epidemiologiya” kafedrasi dotsenti
Elmurodov Akbar Ravshan o‘g‘li
Samarqand davlat tibbiyot universiteti,
“Epidemiologiya” kafedrasi 1-bosqich ordenatori
Namozov Sardor Namozovich
Samarqand davlat tibbiyot universiteti,
“Epidemiologiya” kafedrasi 1-bosqich ordenatori

Annotatsiya: Ushbu maqolada oziq-ovqat orqali yuqadigan infeksiyalarning epidemiologik xususiyatlari, asosiy yuqish omillari va kasalliklarning oldini olishga qaratilgan sanitariya-gigiyenik chora-tadbirlar yoritilgan. Oziq-ovqat mahsulotlarini xavfsiz saqlash, tayyorlash va iste’mol qilish, shuningdek, oziq-ovqat korxonalarida sanitariya nazoratini kuchaytirishning ahamiyati bayon etilgan.

Kalit so‘zlar: oziq-ovqat infeksiyalari, epidemiologiya, salmonellyoz, ichak infeksiyalari, sanitariya nazorati, profilaktika, oziq-ovqat xavfsizligi.

ЭПИДЕМИОЛОГИЯ И ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИЙ, ПЕРЕДАЮЩИХСЯ ЧЕРЕЗ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Махмудова Лола Бахроновна
Доцент кафедры «Эпидемиология»
Самаркандского государственного
медицинского университета
Элмуродов Акбар Равшан угли
Ординатор 1-го года обучения кафедры

«Эпидемиология» Самаркандского государственного
медицинского университета
Намозов Сардор Намозович
Ординатор 1-го года обучения кафедры
«Эпидемиология» Самаркандского государственного
медицинского университета

Аннотация: В статье рассматриваются эпидемиологические особенности инфекций, передающихся через пищевые продукты, основные факторы передачи и санитарно-гигиенические меры профилактики. Особое внимание уделено безопасному хранению и приготовлению пищи, личной гигиене работников и санитарному контролю.

Ключевые слова: пищевые инфекции, эпидемиология, сальмонеллёз, кишечные инфекции, санитарный контроль, профилактика, безопасность пищевых продуктов.

EPIDEMIOLOGY AND PREVENTION OF FOODBORNE INFECTIONS

Lola Bakhronovna Makhmudova
Associate Professor, Department of Epidemiology,
Samarkand State Medical University
Akbar Ravshan ugli Elmurodov
First-Year Resident, Department of Epidemiology,
Samarkand State Medical University
Sardor Namozovich Namozov
First-Year Resident, Department of Epidemiology,
Samarkand State Medical University

Abstract: This article describes the epidemiological characteristics of foodborne infections, their main routes of transmission, and key sanitary and hygienic prevention

measures. It highlights the importance of safe food handling, adequate cooking and storage, personal hygiene, and effective sanitary control in food production and catering facilities.

Keywords: foodborne infections, epidemiology, salmonellosis, intestinal infections, sanitary control, prevention, food safety.

Oziq-ovqat xavfsizligi aholi salomatligini muhofaza qilishning muhim yo‘nalishlaridan biridir. Iste’mol uchun mo‘ljallangan mahsulotlar kasallik qo‘zg‘atuvchi mikroorganizmlar yoki ularning toksinlari bilan ifloslanganda oziq-ovqat orqali yuqadigan kasalliklar kelib chiqishi mumkin. Bunday holatlar alohida bemorlarda uchrashi yoki umumiy ovqat iste’mol qilgan bir nechta kishini qamrab oluvchi epidemiologik o‘choqni yuzaga keltirishi mumkin. Oziq-ovqat bilan bog‘liq kasalliklar ko‘pincha mahsulotni noto‘g‘ri saqlash, yetarlicha issiqlik bilan ishlov bermaslik, xom va tayyor mahsulotlarni bir joyda saqlash, iflos suvdan foydalanish hamda oziq-ovqat bilan ishlovchi shaxslarning shaxsiy gigiyenaga rioya qilmasligi bilan bog‘liq. Shu sababli kasalliklarning epidemiologiyasini o‘rganish va uzluksiz profilaktika choralarini tashkil etish dolzarb hisoblanadi.

Oziq-ovqat orqali yuqadigan infeksiyalarning tarqalish mexanizmlarini tavsiflash hamda ularning oldini olishda sanitariya-gigiyenik tadbirlarning ahamiyatini yoritish. Oziq-ovqat orqali yuqadigan infeksiyalarning manbai odamlar, ayrim hollarda hayvonlar va ifloslangan tashqi muhit bo‘lishi mumkin. Qo‘zg‘atuvchilar mahsulotga ishlab chiqarish, tashish, saqlash, tayyorlash yoki tarqatish bosqichlarida tushadi. Epidemiologik jarayonning yuzaga kelishida infeksiya manbai, yuqish omili va kasallikka moyil aholi o‘rtasidagi bog‘liqlik muhim o‘rin tutadi. Oziq-ovqat bilan bog‘liq kasalliklarni bakteriyalar, viruslar va ayrim parazitlar keltirib chiqarishi mumkin. Amaliyotda salmonellyoz, kampilobakterioz, patogen ichak tayoqchasi bilan bog‘liq infeksiyalar hamda norovirusli gastroenterit kabi kasalliklar muhim ahamiyatga

ega. Ayrim oziq-ovqat zaharlanishlari mikroorganizmlar ishlab chiqargan toksinlar ta’sirida ham rivojlanadi.

Shaxsiy gigiyena muhim profilaktik chora hisoblanadi. Oziq-ovqat tayyorlashdan oldin, xom mahsulotga tegilgandan keyin, hojatxonadan so‘ng va chiqindilar bilan ishlagach qo‘llarni sovun bilan yaxshilab yuvish kerak. Oziq-ovqat bilan ishlovchi xodimlar kasallik belgilari mavjud bo‘lsa, rahbariga xabar berishi va belgilangan tibbiy-sanitariya talablariga amal qilishi lozim.

Sanitariya-epidemiologiya xizmati tomonidan oziq-ovqat ishlab chiqarish va umumiy ovqatlanish obyektlarida xavfga asoslangan nazorat, xodimlarni o‘qitish, mahsulotlar va suv sifatini tekshirish hamda kasallik holatlari haqida o‘z vaqtida xabar berish tizimi muhim ahamiyatga ega. Gumon qilingan guruhli kasallanishda epidemiologik tekshiruv o‘tkazilib, ehtimoliy mahsulot va yuqish omillari aniqlanishi kerak.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. O‘zbekiston Respublikasining “Aholining sanitariya-epidemiologik osoyishtaligi to‘g‘risida”gi Qonuni: 2015-yil 26-avgust, O‘RQ-393-son. – URL: https://lex.uz/uz/acts/-2732587.

2. O‘zbekiston Respublikasining “Oziq-ovqat mahsulotining sifati va xavfsizligi to‘g‘risida”gi Qonuni: 1997-yil 30-avgust, 483-I-son. – URL: https://lex.uz/uz/docs/-20326.

3. Mirtazayev O.M., Zuyeva L.P., Matnazarova G.S. Epidemiologiya. – Toshkent: Renessans press, 2020. – 602 b.

4. Fayziyev Y.M., Fayziyev X.A. Epidemiologiya va tibbiy parazitologiya. – Toshkent: Iim Ziyo, 2007. – 376 b.

5. Shayxova G.I. Ovqatlanish gigiyenasi. – Toshkent: Tafakkur-Bo‘stoni, 2012. – 430 b.

6. Zunnunova D.E. Gigiyena va sanitariya. – Toshkent: Tamadun, 2022. – 176 b.

7. Rasulov U.I., Ibragimov F.B., Ilyosov Z.I. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi nazorati fanidan o‘quv qo‘llanma. – Toshkent: Fan ziyosi, 2023. – 168 b.

8. Raximova D.J., Tuxtarov B.E., Yuldashev B.A., Gapparova G.N., Saidova F.S., Muxammadieva Z.F. Ovqatlanish gigiyenasi. – Samarqand: ARTEX NASHR, 2026. – 520 b.

9. World Health Organization. Food safety [Elektron manba]. – 2026. – URL: https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety.

10. World Health Organization. Estimating the burden of foodborne diseases: A practical handbook for countries. – Geneva: WHO, 2021. – 72 p. – ISBN: 978-92-4-001226-4.

11. O‘zbekiston Respublikasi Sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi qo‘mitasi. Oziq-ovqat mahsulotlarining yaroqlilik muddati, ularni saqlash va tashishga qo‘yiladigan gigiyenik talablar. – 0054-23-son SanQvaN, 2023. – URL: https://sanepid.uz/uploads/topics/16965862893970.pdf