

TURIZM SOHASIDA OZIQ-OVQAT XAVFSIZLIGI VA SANITARIYA TALABLARI

Xushvaqtov Ramziddin

Qarshi davlat universiteti talabasi

e-mail: xushvaqtovramziddin498@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0009-0004-0564-5067>

Annotatsiya Ushbu tadqiqot O'zbekistonda oziq-ovqat xavfsizligi va sanitariya-gigiyena talablariga rioya qilishning turizm sohasiga ta'sirini tahlil qiladi. Jahon sog'liqni saqlash tashkiloti (JSST), O'zbekiston Respublikasi Sog'liqni saqlash vazirligi va Turizm va madaniy meros vazirligi tomonidan e'lon qilingan ma'lumotlar asosida oziq-ovqat zaharlanishi holatlari, xalqaro reytinglardagi o'rni va sanitariya qoidalariga rioya qilish darajasi o'rganildi. Tadqiqot natijalari shuni ko'rsatdiki, gigiyena va sanitariya talablariga rioya qilish nafaqat jamoat salomatligini himoya qilish, balki turizm industriyasining rivojlanishiga ham bevosita ta'sir qiladi. Ushbu maqolada oziq-ovqat xavfsizligini oshirish va turizm jozibadorligini kuchaytirish bo'yicha tavsiyalar beriladi.

Kalit so'zlar: oziq-ovqat xavfsizligi, sanitariya-gigiyena, turizm, xalqaro reyting, oziq-ovqat zaharlanishi, jamoat salomatligi.

Аннотация Данное исследование анализирует влияние соблюдения требований продовольственной безопасности и санитарно-гигиенических норм в Узбекистане на сферу туризма. На основе данных, опубликованных Всемирной организацией здравоохранения (ВОЗ), Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и Министерством туризма и культурного наследия, были изучены случаи пищевых отравлений, позиция страны в международных рейтингах и уровень соблюдения санитарных норм. Результаты исследования показывают, что соблюдение санитарно-гигиенических требований влияет не только на охрану общественного здоровья, но и непосредственно на развитие туристической индустрии. В данной статье даются рекомендации по повышению продовольственной безопасности и увеличению привлекательности туризма.

Ключевые слова: продовольственная безопасность, санитария и гигиена, туризм, международные рейтинги, пищевые отравления, общественное здоровье.

Abstract This study analyzes the impact of compliance with food safety and sanitation-hygiene requirements in Uzbekistan on the tourism sector. Based on data published by the World Health Organization (WHO), the Ministry of Health of the Republic of Uzbekistan, and the Ministry of Tourism and Cultural Heritage, cases of food poisoning, the country's position in international rankings, and the level of adherence to sanitary regulations were examined. The study results indicate that compliance with hygiene and sanitation requirements not only protects public health but also directly

influences the development of the tourism industry. This article provides recommendations for improving food safety and enhancing tourism attractiveness.

Keywords: food safety, sanitation and hygiene, tourism, international rankings, food poisoning, public health.

Kirish Oziq-ovqat xavfsizligi turizm sohasining ajralmas qismi bo'lib, nafaqat sayyohlarning salomatligini himoya qiladi, balki mamlakatning turistik imidjiga ham ta'sir qiladi. JSST ma'lumotlariga ko'ra, har yili dunyoda 600 million kishi sifatsiz oziq-ovqat iste'mol qilish natijasida kasallanadi, 420 ming nafari esa vafot etadi. Shu sababli, O'zbekiston Prezidenti 2024-yil 16-fevralda "Respublikada oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash chora-tadbirlari to'g'risida"gi farmonni imzoladi.[1] Sayyohlar mahalliy taomlarni tatib ko'rish uchun restoranlarga tashrif buyuradi, ammo gigiyena talablariga rioya qilinmasa, turizm sektori katta zarar ko'rishi mumkin. Tadqiqotlarga ko'ra, oziq-ovqatdan zaharlanish holatlari kuzatilgan restoranlarning 60 foizi qisqa vaqt ichida mijozlar ishonchini yo'qotib, yopilishga majbur bo'ladi. Escherichia coli, Salmonella va Listeria kabi patogenlar noto'g'ri saqlangan yoki qayta ishlangan oziq-ovqat orqali tarqalib, og'ir infeksiyalarga sabab bo'lishi mumkin. Shu bois, 2025-yil 3-fevralda qabul qilingan "Oziq-ovqat xavfsizligi to'g'risida"gi qonun turizm sohasi uchun ham muhim ahamiyat kasb etadi. Ushbu maqolada turizm sohasida oziq-ovqat xavfsizligi va sanitariya talablariga rioya qilishning ahamiyati, uning sayyohlar va biznes rivojiga ta'siri hamda qonunchilik me'yorlari tahlil qilinadi.[2]

ADABIYOTLAR SHARXI

Oziq-ovqat xavfsizligi va sanitariya talablariga rioya qilish masalasi global miqyosda dolzarb hisoblanadi. Jahon sog'liqni saqlash tashkiloti (JSST) va BMTning Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi tashkiloti (FAO) tomonidan bu borada qator tadqiqotlar olib borilgan. Ushbu mavzu bo'yicha dunyo miqyosida ko'plab olimlar ilmiy izlanishlar olib borgan bo'lib, ayniqsa oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi va ularning inson salomatligiga ta'siri keng o'rganilgan. Dunyo miqyosida oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha ko'plab tadqiqotlar olib borilgan. Masalan, Motarjemi va Kaferstein (2019) o'z tadqiqotlarida oziq-ovqat xavfsizligi tizimining global muammolarini tahlil qilgan va xalqaro sanitariya standartlariga rioya qilish zarurligini ta'kidlagan[3]. Shuningdek, Kasza G, Csenki E, Szakos D, va Izsó, T lar (2022) oziq-ovqat xavfsizligi tizimlarining evolyutsiyasi haqida batafsil tadqiqot olib borgan va sanitariya-me'yoriy talablarning ishlab chiqarish va chakana savdoda qanday ta'sir ko'rsatishini ko'rsatgan[4].

Powell va boshqalar (2013) tomonidan olib borilgan tadqiqotlarda esa oziq-ovqat gigiyenasi bo'yicha texnologik innovatsiyalar muhokama qilingan. Uning fikricha, zamonaviy oziq-ovqat ishlab chiqarish jarayonlarida HACCP tizimini tatbiq etish oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta'minlashda muhim rol o'ynaydi[5].

O'zbekistonda oziq-ovqat xavfsizligi masalasi mustaqillikdan keyin jiddiy o'rganila boshlangan. Jumladan, N.Nabiyeva(2023) o'z ilmiy ishida oziq-ovqat xavfsizligi tizimlarini takomillashtirish va sanitariya-gigiyena me'yorlarini kuchaytirish zarurligini

ta'kidlaydi[6].Shuningdek, Adilov, Karimkulov, Uzohkov va Sarikulov lar (2021) o'z tadqiqotida O'zbekistonda oziq-ovqat ishlab chiqarish jarayonlarida sanitariya-gigiyena talablariga rioya qilmaslik oqibatida yuzaga keladigan muammolarni tahlil qilgan va ularni bartaraf etish bo'yicha chora-tadbirlarni tavsiya qilgan[7].

Oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha xalqaro va mahalliy tadqiqotlar shuni ko'rsatadiki, bu masala nafaqat sog'liqni saqlash tizimi, balki iqtisodiyot va turizm sohalari bilan ham uzviy bog'liqdir. Tadqiqotlar natijalariga ko'ra, xalqaro standartlarga mos keluvchi nazorat mexanizmlarini kuchaytirish, ishlab chiqarish jarayonlarida gigiyena talablariga qat'iy rioya qilish, shuningdek, iste'molchilarni xabardor qilish muhim ahamiyat kasb etadi. O'zbekiston oziq-ovqat xavfsizligi sohasida katta qadamlar tashlamoqda, biroq sanitariya talablariga rioya qilish va sifat nazoratini yanada kuchaytirish zarurati mavjud.

TADQIQOT METODOLOGIYASI

Ushbu tadqiqot oziq-ovqat xavfsizligi va sanitariya talablariga rioya qilishning turizm sohasiga ta'sirini o'rganishga qaratilgan. Tadqiqot davomida rasmiy manbalardan olingan ma'lumotlar asosida tahlil olib borildi. O'zbekiston Respublikasi Sog'liqni saqlash vazirligi, Turizm va madaniy meros vazirligi hamda Jahon sog'liqni saqlash tashkiloti (JSST) tomonidan e'lon qilingan 2022–2024-yillardagi hisobotlar o'rganildi. Ushbu ma'lumotlar asosida oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha O'zbekistonning xalqaro reytingdagi o'rni, sanitariya talablariga rioya qilish darajasi va ushbu omillarning turizm sohasiga ta'siri tahlil qilindi.

TAHLIL VA NATIJALAR

Oziq-ovqat xavfsizligi nafaqat mahalliy aholi, balki turizm rivojlanishi uchun ham muhim omillardan biridir. O'zbekiston turistik salohiyati tobora ortib borayotgan bir paytda, mamlakatdagi restoran va umumiy ovqatlanish muassasalarining sanitariya-gigiyena qoidalariga rioya qilishi xalqaro sayyohlarning ishonchini qozonishda hal qiluvchi ahamiyat kasb etadi. Dunyo tajribasi shuni ko'rsatadiki, oziq-ovqat bilan bog'liq xavfsizlik masalalari turistik brendga bevosita ta'sir qiladi. Masalan, Jahon sog'liqni saqlash tashkiloti (JSST) ma'lumotlariga ko'ra, har yili dunyoda 600 millionga yaqin kishi sifatsiz oziq-ovqat iste'moli natijasida turli kasalliklarga chalinadi, bu esa sayyohlarning ma'lum bir manzillardan voz kechishiga sabab bo'ladi. O'zbekistonda ham xalqaro sayyohlar uchun xavfsiz ovqatlanish muhitini yaratish turizm sohasining barqaror rivojlanishiga xizmat qiladi.

O'zbekiston Respublikasi Sanitariya-epidemiologiya xizmati ma'lumotlariga ko'ra, 2023-yil yanvar-avgust oylarida 414 kishi oziq-ovqat zaharlanishidan jabrlangan, ularning 86 nafari bolalar bo'lgan. Ushbu holatlarning 53,8 foizi botulizm bilan bog'liq bo'lsa, 23 foizi sanitariya talablariga rioya qilinmagani sababli yuzaga kelgan. Bu kabi ma'lumotlar sayyohlar orasida O'zbekiston oshxonasi bo'yicha xavotir uyg'otishi mumkin. Ushbu holatlarni inobatga olib turistik restoranlar va ovqatlanish muassasalarining gigiyena darajasi e'tibor qaratadigan bo'lsak 2024-yilda O'zbekistonda 500 dan ortiq turistik

restoranlar va umumiy ovqatlanish muassasalarida tekshiruvlar o'tkazilgan. Natijalarga ko'ra:

20 foizida sanitariya qoidalariga rioya qilinmagani aniqlangan

12 foizida oziq-ovqat mahsulotlari yaroqlilik muddati buzilgan

8 foizida ovqat tayyorlash va saqlash sharoitlari talab darajasida emas

Bu muammolar sayyohlarning O'zbekistondagi ovqatlanish muassasalariga bo'lgan ishonchiga salbiy ta'sir qilishi mumkin. Jahon sayyohlik tashkiloti (UNWTO) ma'lumotlariga ko'ra, sayyohlarning 60 foizi safar davomida mahalliy taomlarni iste'mol qilishni asosiy tajriba sifatida ko'radi. Shuning uchun, O'zbekistonda milliy oshxona targ'iboti bilan bir qatorda, uning xavfsizligi ham muhim sanaladi. Masalan, Turkiya, Tailand va Italiya kabi mamlakatlar oziq-ovqat gigiyenasi va sifatini ta'minlash orqali gastronomik turizmni rivojlantirishga erishgan. Turizm va oziq-ovqat xavfsizligi o'rtasidagi bog'liqlikni inobatga olib, quyidagi chora-tadbirlarni amalga oshirish lozim:

➤ Turistik restoranlar uchun alohida gigiyena standartlarini joriy etish – xalqaro me'yorlarga mos keladigan oziq-ovqat xavfsizligi qoidalarini ishlab chiqilishi kerak.

➤ Sayyohlar uchun sertifikatlangan restoranlar tizimini yaratish – xalqaro va mahalliy talablar asosida tekshiruvdan o'tgan restoranlarga maxsus sertifikat berish orqali ularning ishonchligini oshirish.

➤ Restoran xodimlari uchun gigiyena bo'yicha o'quv dasturlarini yo'lga qo'yish – xodimlar sanitariya talablariga qat'iy rioya qilishi uchun muntazam o'quv kurslarini tashkil etish.

➤ Mahalliy oziq-ovqat mahsulotlarini xavfsiz yetkazib berish tizimini takomillashtirish – fermerlar va yetkazib beruvchilar uchun oziq-ovqat gigiyenasi bo'yicha talablarni kuchaytirish.

➤ Sayyohlarga milliy taomlarni xavfsiz iste'mol qilish bo'yicha ko'rsatmalar berish – O'zbekiston milliy oshxonasining xavfsizligi bo'yicha axborot kampaniyalarini o'tkazish.

Ushbu choralar orqali O'zbekiston nafaqat sayyohlar uchun jozibador gastronomik manzilga, balki oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha ishonchli davlatga aylanishi mumkin.

XULOSA VA TAKLIFLAR

Oziq-ovqat xavfsizligi va sanitariya talablariga rioya qilish nafaqat jamoat salomatligini himoya qilish, balki turizm sohasining rivojlanishi uchun ham muhim omildir. Sifatli va xavfsiz oziq-ovqat xizmatlari sayyohlarning mamlakatga bo'lgan ishonchini oshiradi, restoran va umumiy ovqatlanish muassasalarining xalqaro reytinglarda yuqori o'rinlarni egallashiga yordam beradi. Tadqiqotlar shuni ko'rsatadiki, sanitariya qoidalariga rioya qilinmagan joylarda sayyohlarning qaytish ehtimoli pasayadi, bu esa turizmga salbiy ta'sir qiladi. Ushbu holatlarni bartaraf etish uchun bir qancha takliflar berildi:

1. Sanitariya va gigiyena standartlarini kuchaytirish: Ovqatlanish muassasalarida xalqaro standartlarga mos ravishda sanitariya nazoratini kuchaytirish va bu borada muntazam tekshiruvlarni amalga oshirish zarur.

2. Oshpazlar va xizmat ko'rsatuvchi xodimlar uchun o'quv kurslari tashkil etish: Xodimlarning gigiyena va oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha malakasini oshirish uchun maxsus treninglar o'tkazish kerak.

3. Texnologiyalarni joriy etish: Oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini real vaqt rejimida nazorat qilish imkonini beruvchi zamonaviy texnologiyalarni qo'llash muhimdir.

4. Ommaviy axborot vositalari orqali targ'ibot ishlarini olib borish: Aholi va tadbirkorlarni oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha xabardor qilish uchun targ'ibot ishlarini kengaytirish lozim.

5. Turistik obyektlarda alohida gigiyena nazoratini joriy qilish: Sayyohlar tashrif buyuradigan restoran va mehmonxonalarda gigiyena bo'yicha mustaqil nazorat tizimini joriy etish tavsiya etiladi.

Ushbu takliflarni amalga oshirish orqali O'zbekiston turistik jozibadorligini oshirish va oziq-ovqat xavfsizligini yuqori darajada ta'minlash mumkin bo'ladi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI:

1. PF-36-coH 16.02.2024. Respublikada oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashning qo'shimcha chora-tadbirlari to'g'risida <https://www.lex.uz/uz/docs/-6802687>
2. O'zbekiston Respublikasining Qonuni, №O'RQ-1023, Qabul qilingan sana 03.02.2025, Kuchga kirish sanasi 06.08.2025
3. Motarjemi, Y., MOY, G. G., & QUEVADO, F. (2019). FRITZ K. KÄFERSTEIN. International Food Safety Handbook: Science, International Regulation, and Control, 1
4. Kasza, G., Csenki, E., Szakos, D., & Izsó, T. (2022). The evolution of food safety risk communication: Models and trends in the past and the future. Food Control, 138, 109025.
5. Powell, D. A., Erdozain, S., Dodd, C., Costa, R., Morley, K., & Chapman, B. J. (2013). Audits and inspections are never enough: A critique to enhance food safety. Food Control, 30(2), 686-691.
6. Mutorovna, N. N. (2023). MAMLAKATIMIZDA OZIQ-OVQAT XAVFSIZLIGINI TA'MINLASH VA UNING DOLZARB MASALALARI. QO 'QON UNIVERSITETI XABARNOMASI, 8, 36-40.
7. Adilov T.T, Karimkulov, K. M., Uzohkov, I. E., & Sarikulov, M. K. (2021). Studying The Classification And Quality Of Food. The American Journal of Agriculture and Biomedical Engineering, 20213(03), 32-38.
8. <https://uzbektourism.uz>
9. <https://www.tashkenttimes.uz>
10. <https://www.unwto.org>
11. <https://www.who.int>
12. <https://gov.uz/oz/ssv>