

УДК 613.21

https://doi.org/10.33619/2414-2948/127/47

ОЦЕНКА УРОВНЯ ОСВЕДОМЛЕННОСТИ ДОМОХОЗЯЕК Г. БИШКЕК О ПРИНЦИПАХ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ВОЗ

©*Джорбаева А. А.*, SPIN-код: 2163-0101, ResearcherID: E-1925-2017,
канд. мед. наук, Кыргызская государственная медицинская академия
им. И. К. Ахунбаева, г. Бишкек, Кыргызстан

©*Султашев А. Ж.*, SPIN-код: 4415-4251, канд. мед. наук, Кыргызская государственная
медицинская академия им. И. К. Ахунбаева, г. Бишкек, Кыргызстан

©*Байбосова Ч. К.*, SPIN-код: 4891-8203, ResearcherID: G-7446-2017, Кыргызская
государственная медицинская академия им. И. К. Ахунбаева, г. Бишкек, Кыргызстан

ASSESSMENT OF THE LEVEL OF AWARENESS OF HOUSEWIVES IN BISHKEK ABOUT WHO FOOD SAFETY PRINCIPLES

©*Dzhorbaeva A.*, SPIN code: 2163-0101, ResearcherID: E-1925-2017, Ph.D.,
Kyrgyz State Medical Academy named after I. Akhunbaev, Bishkek, Kyrgyzstan

©*Sultashev A.*, SPIN code: 4415-4251, Ph.D., Kyrgyz State Medical Academy
named after I. Akhunbaev, Bishkek, Kyrgyzstan

©*Baibosova Ch.*, SPIN code: 4891-8203, ResearcherID: G-7446-2017, Kyrgyz State
Medical Academy named after I. Akhunbaev, Bishkek, Kyrgyzstan

Аннотация. Исследование, проведенное в Кыргызстане, оценивает уровень осведомленности и практики гигиены при приготовлении пищи среди домохозяек. Результаты показывают, что большинство домохозяек следуют базовым гигиеническим практикам, однако есть области, где можно улучшить соблюдение этих правил. Среди участников, большинство (73,7%) всегда моет руки перед приготовлением пищи, а 91,8% всех участников всегда моет руки после использования туалета. Однако, только 41,4% участников всегда дезинфицируют все поверхности и кухонные принадлежности, используемые для приготовления пищи. Также стоит отметить, что только 41,6% участников всегда используют отдельные кухонные приборы и принадлежности для обработки сырых продуктов. [1] Это может указывать на то, что некоторые участники не имеют доступа к этим предметам или не считают их необходимыми для гигиены при приготовлении пищи.

Abstract. A study conducted in Kyrgyzstan assesses the level of awareness and hygiene practices among housewives in food preparation. The results indicate that the majority of housewives adhere to basic hygiene practices; however, there are areas where compliance with these rules can be improved. Among the participants, the majority (73.7%) always wash their hands before cooking, and 91.8% always wash their hands after using the toilet. However, only 41.4% of participants always disinfect all surfaces and kitchen utensils used for food preparation. It is also worth noting that only 41.6% of participants always use separate kitchen tools and utensils for handling raw products. This may suggest that some participants do not have access to these items or do not consider them necessary for food preparation hygiene.

Ключевые слова: здоровое питание, пищевая безопасность, обработка сырых продуктов.

Keywords: healthy eating, food safety, raw food handling.

Гигиена при приготовлении пищи является критически важной областью общественного здоровья, особенно в условиях развивающихся стран, таких как Кыргызстан. Исследования в этой области показывают, что несоблюдение базовых гигиенических норм может привести к распространению болезней, вызванных пищевыми паразитами и бактериями. К сожалению, несмотря на значительный объем исследований в этой области, осознание и соблюдение гигиенических норм при приготовлении пищи остаются проблематичными. Это может быть связано с различными факторами, включая отсутствие доступа к чистой воде и санитарным устройствам, недостаток знаний о важности гигиены, а также культурные и традиционные обычаи [1-3].

Этот опрос был проведен в Кыргызстане, где эти проблемы являются особенно актуальными. В последнее время в стране наблюдается рост числа случаев заболеваний, связанных с пищевыми паразитами и бактериями, что указывает на необходимость усиления мер по улучшению гигиены при приготовлении пищи [1].

В этом контексте представляется важным изучить уровень осведомленности и практики гигиены при приготовлении пищи среди домохозяек в Кыргызстане. Исследование может помочь разработать эффективные стратегии и программы по обучению и просвещению, направленные на улучшение гигиенических норм и, в конечном итоге, на улучшение общественного здоровья. Целью данного исследования является определение уровня осведомленности и практики гигиены при приготовлении пищи среди домохозяек в городе Бишкек (Кыргызская Республика) [5, 9].

Повышение безопасности пищевых продуктов в странах с низким и средним уровнем дохода является неотложной задачей.

Материалы и методы исследования

Методы исследования включали в себя проведение анкетирования, в котором участники отвечали на серию вопросов, связанных с гигиеническими практиками при приготовлении пищи. Вопросы были разработаны на основе пяти ключей безопасного питания, представленных Всемирной организацией здравоохранения (ВОЗ): соблюдайте чистоту; отделяйте сырое от готового; проводите тщательную тепловую обработку; храните продукты при безопасной температуре; используйте безопасную воду и безопасное пищевое сырье. Основными материалами для исследования были домашние хозяйки в Кыргызстане, занимающиеся покупкой продуктов питания и приготовлением пищи. Всего в опросе участвовало 353 домохозяйки. Выборка была сформирована с помощью пропорционального метода, основанного на числе домохозяек в каждом выбранном районе [8-11].

Участники исследования были случайным образом выбраны из каждого домохозяйства. Все участники исследования были информированы о целях и процедуре исследования, а затем получили письменное согласие на участие в исследовании. Конфиденциальность данных была обеспечена на протяжении всего процесса исследования, и все данные были обработаны с использованием компьютерного пароля. Полученные данные затем анализировались для определения уровня осведомленности и практики гигиены при приготовлении пищи среди домохозяек в Кыргызстане.

Результаты и обсуждение

Вопросы были связаны с гигиеническими практиками при приготовлении пищи, включая мытье рук, дезинфекцию кухонных принадлежностей, хранение продуктов, обработка сырых продуктов, использование термометра, хранение приготовленной пищи, охлаждение

продуктов, выбор свежих и неиспорченных продуктов, использование чистой воды и выбор продуктов с истекшим сроком годности [5].

Результаты показали, что большинство участников (73,7%) всегда моют руки перед приготовлением пищи, а 91,8% всех участников всегда моют руки после использования туалета. Однако, только 41,4% участников всегда дезинфицируют все поверхности и кухонные принадлежности, используемые для приготовления пищи [4].

Среди участников, которые регулярно используют отдельные кухонные приборы и принадлежности, такие как ножи и разделочные доски, для обработки сырых продуктов, 41,6% всегда делают это. Большинство участников (60,9%) всегда хранит продукты в закрытой посуде, чтобы предотвратить контакт между сырыми и готовыми продуктами [6].

Результаты опроса показывают, что многие домохозяйки придерживаются гигиенических правил при приготовлении пищи [7].

Однако, есть области, где можно улучшить соблюдение этих правил. Например, большинство участников (91,8%) всегда моют руки после использования туалета, но только 41,4% всегда дезинфицируют все поверхности и кухонные принадлежности, используемые для приготовления пищи. Это может говорить о том, что некоторые участники могут не полностью понимать важность этого шага или не знают, как его выполнить правильно. Также стоит отметить, что только 41,6% участников всегда используют отдельные кухонные приборы и принадлежности для обработки сырых продуктов. Это может указывать на то, что некоторые участники не имеют доступа к этим предметам или не считают их необходимыми для гигиены при приготовлении пищи. Наконец, хотя большинство участников (60,9%) всегда хранит продукты в закрытой посуде, чтобы предотвратить контакт между сырыми и готовыми продуктами, это может быть сложно для некоторых участников, особенно тех, кто приобретает продукты в больших количествах или не имеет подходящих контейнеров для хранения [6].

В целом, эти результаты подчеркивают важность образовательных программ по гигиене при приготовлении пищи, которые могут помочь участникам лучше понять и следовать этим важным правилам.

Выводы

Исследование показало, что большинство домохозяек в Кыргызстане следуют базовым гигиеническим практикам при приготовлении пищи, однако есть области, где можно улучшить соблюдение этих правил.

В частности, большинство участников (73,7%) всегда моют руки перед приготовлением пищи, а 91,8% всех участников всегда моют руки после использования туалета. Однако, только 41,4% участников всегда дезинфицируют все поверхности и кухонные принадлежности, используемые для приготовления пищи. Это может говорить о том, что некоторые участники могут не полностью понимать важность этого шага или не знают, как его выполнить правильно.

Также стоит отметить, что только 41,6% участников всегда используют отдельные кухонные приборы и принадлежности для обработки сырых продуктов. Это может указывать на то, что некоторые участники не имеют доступа к этим предметам или не считают их необходимыми для гигиены при приготовлении пищи.

Наконец, хотя большинство участников (60,9%) всегда хранит продукты в закрытой посуде, чтобы предотвратить контакт между сырыми и готовыми продуктами, это может быть сложно для некоторых участников, особенно тех, кто приобретает продукты в больших количествах или не имеет подходящих контейнеров для хранения.

Необходимо: Проведение образовательных программ по гигиене при приготовлении пищи, которые могут помочь участникам лучше понять и следовать этим важным правилам.

Развитие и внедрение программ по обучению и просвещению, которые могут помочь увеличить осведомленность о важности гигиены при приготовлении пищи.

Разработка и внедрение программ по обучению использованию и хранению кухонных принадлежностей для обработки сырых продуктов.

Создание и внедрение программ по обучению правильному хранению продуктов питания для предотвращения контакта между сырыми и готовыми продуктами.

Список литературы:

1. Ayad A. A., Abdulsalam N. M., Khateeb N. A., Hijazi M. A., Williams L. L. Saudi Arabia household awareness and knowledge of food safety // *Foods*. 2022. V. 11. №7. P. 935. <https://doi.org/10.3390/foods11070935>

2. Šopík T., Lazárková Z., Salek R. N., Talár J., Purevdorj K., Buňková L., Buňka F. Changes in the quality attributes of selected long-life food at four different temperatures over prolonged storage // *Foods*. 2022. V. 11. №14. P. 2004. <https://doi.org/10.3390/foods11142004>

3. Richards J. K., Beavers A. S. What implications does a baseline of self-efficacy of food safety in adolescent populations have for future food safety education interventions? // *Food Protection Trends*. 2014. V. 34. №1.

4. Schafer R. B., Schafer E., Bultena G. L., Hoiberg E. O. Food safety: an application of the health belief model // *Journal of Nutrition Education*. 1993. V. 25. №1. P. 17-24. [https://doi.org/10.1016/S0022-3182\(12\)80183-X](https://doi.org/10.1016/S0022-3182(12)80183-X)

5. Whatnall M. C. et al. Are psychological distress and resilience associated with dietary intake among Australian university students? // *International journal of environmental research and public health*. 2019. V. 16. №21. P. 4099. <https://doi.org/10.3390/ijerph16214099>

6. Adane M., Teka B., Gismu Y., Halefom G., Ademe M. Food hygiene and safety measures among food handlers in street food shops and food establishments of Dessie town, Ethiopia: a community-based cross-sectional study // *PloS one*. 2018. V. 13. №5. P. e0196919. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0196919>

7. Baraki G. T. The practice of fiscal federalism in Ethiopia. 2015.

8. Isara A. R., Osagie J. O., Omodamwen N., Omorodion I. S. Food hygiene and safety practices of mobile food vendors in Benin City, Nigeria // *Sudan Medical Monitor*. 2017. V. 12. №2. P. 51. http://dx.doi.org/10.4103/summ.summ_36_17

9. Lalit I., Brkti G., Dejen Y. Magnitude of hygienic practices and its associated factors of food handlers working in selected food and drinking establishments in Mekelle town, northern Ethiopia // *International Food Research Journal*. 2015. V. 22. №6.

10. Kontsevaya A. V., Myrzamatova A. O., Karamnova N. S., Altymysheva A. T., Polupanov A. G., Balanova Y. A., Khalmatov A. N. Comparative analysis of the frequency of unbalanced dieting among the rural inhabitants of the Samara Region (Russia) and Chui Region (Kyrgyz Republic) // *Profilakticheskaya Meditsina*. 2017. V. 20. P. 83-90. <https://doi.org/10.17116/profmed201720683-90>

11. Uraimova A. A. Organization of School Meals in the Kyrgyz Republic // *European Journal of Natural History*. 2020. №3. P. 8-11.

References:

1. Ayad, A. A., Abdulsalam, N. M., Khateeb, N. A., Hijazi, M. A., & Williams, L. L. (2022). Saudi Arabia household awareness and knowledge of food safety. *Foods*, 11(7), 935. <https://doi.org/10.3390/foods11070935>

2. Šopík, T., Lazárková, Z., Salek, R. N., Talár, J., Purevdorj, K., Buňková, L., ... & Buňka, F. (2022). Changes in the quality attributes of selected long-life food at four different temperatures over prolonged storage. *Foods*, 11(14), 2004. <https://doi.org/10.3390/foods11142004>
3. Richards, J. K., & Beavers, A. S. (2014). What implications does a baseline of self-efficacy of food safety in adolescent populations have for future food safety education interventions?. *Food Protection Trends*, 34(1).
4. Schafer, R. B., Schafer, E., Bultena, G. L., & Hoiberg, E. O. (1993). Food safety: an application of the health belief model. *Journal of Nutrition Education*, 25(1), 17-24. [https://doi.org/10.1016/S0022-3182\(12\)80183-X](https://doi.org/10.1016/S0022-3182(12)80183-X)
5. Whatnall, M. C., Patterson, A. J., Siew, Y. Y., Kay-Lambkin, F., & Hutchesson, M. J. (2019). Are psychological distress and resilience associated with dietary intake among Australian university students?. *International journal of environmental research and public health*, 16(21), 4099. <https://doi.org/10.3390/ijerph16214099>
6. Adane, M., Teka, B., Gismu, Y., Halefom, G., & Ademe, M. (2018). Food hygiene and safety measures among food handlers in street food shops and food establishments of Dessie town, Ethiopia: a community-based cross-sectional study. *PloS one*, 13(5), e0196919. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0196919>
7. Baraki, G. T. (2015). The practice of fiscal federalism in Ethiopia.
8. Isara, A. R., Osagie, J. O., Omodamwen, N., & Omorodion, I. S. (2017). Food hygiene and safety practices of mobile food vendors in Benin City, Nigeria. *Sudan Medical Monitor*, 12(2), 51. http://dx.doi.org/10.4103/summ.summ_36_17
9. Lalit, I., Brkti, G., & Dejen, Y. (2015). Magnitude of hygienic practices and its associated factors of food handlers working in selected food and drinking establishments in Mekelle town, northern Ethiopia. *International Food Research Journal*, 22(6).
10. Kontsevaya, A. V., Myrzamatova, A. O., Karamnova, N. S., Altymsheva, A. T., Polupanov, A. G., Balanova, Y. A., ... & Khalmatov, A. N. (2017). Comparative analysis of the frequency of unbalanced dieting among the rural inhabitants of the Samara Region (Russia) and Chui Region (Kyrgyz Republic). *Profilakticheskaya Meditsina*, 20, 83-90. <https://doi.org/10.17116/profmed201720683-90>
11. Uraimova, A. A. (2020). Organization of School Meals in the Kyrgyz Republic. *European Journal of Natural History*, (3), 8-11.

Поступила в редакцию
07.04.2026 г.

Принята к публикации
17.04.2026 г.

Ссылка для цитирования:

Джорбаева А. А., Султашев А. Ж., Байбосова Ч. К. Оценка уровня осведомленности домохозяйек г. Бишкек о принципах безопасности пищевых продуктов ВОЗ // Бюллетень науки и практики. 2026. Т. 12. №6. С. 408-412. <https://doi.org/10.33619/2414-2948/127/47>

Cite as (APA):

Dzhorbaeva, A., Sultashev, A., & Baibosova, Ch. (2026). Assessment of the Level of Awareness of Housewives in Bishkek about WHO Food Safety Principles. *Bulletin of Science and Practice*, 12(6), 408-412. (in Russian). <https://doi.org/10.33619/2414-2948/127/47>