

OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINING XAVFSIZLIGINI TA'MINLASH*Mamadaliyeva Husnida Odiljon qizi**FarDU ta'lim va tarbiya nazaryasi Texnologik ta'lim**Ilmiy rahbar Salim Otajonov*

Annotatsiya: Ushbu maqolada biz oziq-ovqat xavfsizligining ahamiyatini, oziq-ovqat mahsulotlarini himoya qilish bo'yicha turli xil choralarni va jarayonda turli manfaatdor tomonlarning rolini o'rganamiz.

Kalit so'zlar: oziq-ovqat, kimyo moddalar, bakteriyalar, toksinlar, kimyoviy moddalar.

Oziq-ovqat xavfsizligi iste'molchilar, tartibga soluvchilar va oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilari uchun muhim ahamiyatga ega. Biz iste'mol qiladigan oziq-ovqat xavfsizligi va zararli ifloslantiruvchi moddalardan xoli bo'lishini ta'minlash aholi salomatligi va farovonligini himoya qilish uchun juda muhimdir. Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi juda muhim, chunki ifloslangan yoki noto'g'ri ishlov berilgan oziq-ovqat mahsulotlarini iste'mol qilish bir qator sog'liq muammolariga, jumladan, oziq-ovqat bilan bog'liq kasalliklar, allergik reaksiyalar va hatto uzoq muddatli sog'liq uchun oqibatlariga olib kelishi mumkin. Bakteriyalar, viruslar, zamburug'lar, parazitlar, kimyoviy moddalar va toksinlar kabi ifloslantiruvchi moddalar oziq-ovqatda mavjud bo'lsa, inson salomatligi uchun xavf tug'dirishi mumkin. Shu sababli, oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilari uchun ifloslanishning oldini olish va mahsulot sifatini ta'minlash uchun qat'iy xavfsizlik choralari qo'llash juda muhimdir. Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashning asosiy jihatlaridan biri bu yaxshi ishlab chiqarish amaliyotlari (GMP) va xavflarni tahlil qilish va tanqidiy nazorat nuqtalari (HACCP) tizimlariga rioya qilishdir. GMP ko'rsatmalari ifloslanishning oldini olish va gigiena standartlarini saqlash uchun oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlashga qo'yiladigan asosiy talablarni belgilaydi. Boshqa tomondan, HACCP oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonida yuzaga kelishi mumkin bo'lgan xavflarni aniqlash va nazorat qilishning tizimli yondashuvidir. Ushbu tizimlarni amalga oshirish orqali oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilari ifloslanish xavfini minimallashtirishi va o'z mahsulotlari xavfsizligini ta'minlashi mumkin. GMP va HACCP bilan bir qatorda tartibga soluvchi organlar oziq-ovqat mahsulotlarini himoya qilish va oziq-ovqat xavfsizligi standartlarini amalga oshirishda hal qiluvchi rol o'ynaydi. Qo'shma Shtatlardagi Oziq-ovqat va farmatsevtika idorasi (FDA) va Yevropada oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha Yevropa organi (EFSA) kabi davlat idoralari qoidalarni belgilash, tekshiruvlar o'tkazish va oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha ko'rsatmalarga rioya etilishini nazorat qilish uchun javobgardir. Ushbu idoralar

iste'molchilarni himoya qilish va oziq-ovqat ta'minoti zanjirining yaxlitligini ta'minlash uchun oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish, etiketlash va tarqatish bo'yicha qat'iy standartlarni o'rnatish va amalga oshirish ustida ish olib boradi. Bundan tashqari, iste'molchilar oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta'minlashda ham muhim rol o'ynaydi. Odamlar sotib olgan va iste'mol qiladigan oziq-ovqatlar haqida xabardor va hushyor bo'lish orqali sog'lomroq tanlov qilishlari va zararli ifloslantiruvchi moddalarga ta'sir qilish xavfini kamaytirishlari mumkin. Oziq-ovqat yorliqlarini o'qish, to'g'ri saqlash va qayta ishlash amaliyotiga rioya qilish va oziq-ovqat mahsulotlari bilan bog'liq shubhali muammolar haqida xabar berish iste'molchilar oziq-ovqat xavfsizligiga hissa qo'shishi mumkin. Davlatning oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash siyosati qachon samara beradi? Qachonki, mahsulot ishlab chiqarish va import qilish darajalari oqilona uyg'unlashtirilsa, bu borada aholi uchun kafolatlangan imkoniyatlar yaratilsa, xalqaro pragmatik hamkorlik aloqalarni rivojlantirilsa, davriy ravishda yangilanib turadigan oziq-ovqat zaxirasini yaratishga ham qaratilgan bo'lsa. Shunday ekan, oziq-ovqat xavfsizligini masalasi barcha davlatlar qatori O'zbekistonning ham mustaqilligi, ijtimoiy-iktisodiy va siyosiy barqarorligini ta'minlash garovi hisoblanadi. Yurtimizda bu muammo hamon o'z dolzarbligini yo'qotmagan. Zero, ayni paytda oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talab oshyapti, aholi coning o'sishi asnosida jon boshiga iste'mol ko'paymoqda. Binobarin, so'nggi uch yilda mamlakatimizda oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash, qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini va eksport salohiyatini oshirishga bo'lgan yondashuv mutlaqo o'zgardi, davlat siyosatining ustuvor yo'nalishiga aylantirildi. Ma'lumki, O'zbekistonda qishloq xo'jaligi iqtisodiyotning yetakchi tarmog'i sanaladi. Unda 3,6 million kishi, ya'ni iqtisodiyotda band bo'lganlarning 27 foizi ishlaydi. YAIMda tarmoq ulushi 32 foizga teng bo'lsa, sohada foydalaniladigan yer maydonlari respublika hududining 45 foizini egallaydi. Hozirgi vaqtda 180 dan ortiq turdagi qishloq xo'jaligi va oziq-ovqat mahsulotlari 80 dan ortiq mamlakatga eksport qilinayotgani diqqatga sazovor albatta. Yana bir e'tiborli jihati, qishloq xo'jaligida ishlab chiqarishning klaster usuli yo'lga qo'yilib, u keng quloch yozyapti. Ular bilan qishloq xo'jaligi yer maydonlarining 62 foizi paxta-to'qimachilikda, 8 foizi chorvachilikda va 7,5 foizi meva-sabzavotchilikda qamrab olingani buning tasdig'idir. Shular qatorida sohani yanada rivojlantirish, fermerlar daromadini oshirish, oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash hamda tabiiy resurslardan barqaror foydalanish borasida foydalanilmayotgan bir qator imkoniyatlar mavjud. Davlat rahbarining 2018-yil 16-yanvardagi "Mamlakatning oziq-ovqat xavfsizligini yanada ta'minlash chora-tadbirlari to'g'risida"gi Farmoni va ayni paytda ishlab chiqilayotgan O'zbekiston qishloq xo'jaligini rivojlantirishning 2020—2030-yillarga mo'ljallangan strategiyasi shu nuqtai-nazardan dolzarbdir.

XULOSA:

Xulosa qilib aytadigan bo'lsak, oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta'minlash oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilari, nazorat qiluvchi idoralar va iste'molchilarning sog'lig'ini saqlash uchun birgalikda ishlaydigan umumiy mas'uliyatdir. GMP va HACCP tizimlarini joriy qilish, oziq-ovqat xavfsizligi qoidalariga rioya qilish va oziq-ovqat xavfsizligi amaliyotlaridan xabardor bo'lish orqali manfaatdor tomonlar oziq-ovqat yuqadigan kasalliklar xavfini kamaytirishi va barcha uchun xavfsizroq va sog'lom oziq-ovqat ta'minotini rag'batlantirishi mumkin. Oziq-ovqat ta'minoti zanjiri yaxlitligini ta'minlash va iste'molchilar o'zlari iste'mol qiladigan mahsulotlarga ishonishlarini ta'minlashda hamkorlikdagi sa'y-harakatlar va oziq-ovqat xavfsizligiga sodiqlik muhim ahamiyatga ega.

Foydalanilgan adabiyotlar:

- 1.Samiyev. F “Oziq-ovqat xavfsizligi,sifati”. 2012-yil
- 2 F.F.Abdullayev “Kimyoviy texnologiya va oziq-ovqat sanoati” 2016-yil
- 3.I.Ermakova.I.V “Modifikatsion organizm 2010-yil
- 4.Vasiyev M,Vasiyeva G “non, makaron, va qandolat mahsulotlari” 2002-yil