

ОЗИQ-OVQAT MAHSULOTLARINING XAVFSIZLIGINI STANDARTLARI

*Rahimov Lazizbek Aliyevich
Savriyev Durbek Aloydin o'g'li
Yusufova Ismigul Qosimaliyevna
Samarqand davlat tibbiyot universiteti
Farmatsiya fakulteti talabalari
Ilmiy rahbar: Baykulov A.K.*

Annotatsiya. Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta'minlash uchun bir qator milliy va xalqaro standartlar mavjud. Ushbu standartlar oziq-ovqat mahsulotlarining tarkibi, saqlash, transportirovka qilish va iste'mol qilish jarayonlarida xavfsizligini ta'minlashga qaratilgan. Bular oziq-ovqatning sifatini nazorat qilish, iste'molchilarning salomatligini himoya qilish va ekologik xavfsizlikni ta'minlashga yordam beradi.

Kalit so'zlar: xalqaro standartlar, mahalliy standartlar, sifatli oziq-ovqat, oziq-ovqat xavfsizligi, sog'lom ovqatlanish

Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta'minlash uchun sertifikatlash va standartlar muhim ahamiyatga ega. Eng keng tarqalgan xalqaro va mahalliy standartlar haqida ma'lumotlar berilgan:

ISO (Xalqaro Standartlar Tashkiloti) ISO standarti, jumladan, ISO 22000 oziq-ovqat xavfsizligi boshqaruv tizimi, oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta'minlash uchun ishlab chiqilgan. Ushbu standart oziq-ovqat zanjirining barcha bosqichlarini qamrab oladi va havfli guruhlarini baholash va nazorat qilishga qaratilgan. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) - bu oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash uchun tizimli yondashuv. Bu metodologiya, oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish jarayonida potentsial xavfli nuqtalarni aniqlash va ularni nazorat qilishga yordam beradi. HACCP sertifikati, oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilariga va iste'molchilarga xavfsiz mahsulotlar taklif qilishni ta'minlaydi.

GMP (Good Manufacturing Practices) - bu sifatli oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish uchun asosiy amaliyotlar va tartib-qoidalar. Ushbu standartlar, oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilarning gigiena va ishlab chiqarish jarayonlarini muqobillshtirishga yordam beradi.

BRC (British Retail Consortium) standarti, oziq-ovqat va iste'mol tovarlari bo'yicha yuqori sifat va xavfsizlik talablarini belgilaydi.

IFS (International Featured Standards) oziq-ovqat mahsulotlari va boshqa iste'mol tovarlari uchun xavfsizlik va sifatni ta'minlashga qaratilgan standartlar to'plamidir.

FSSC 22000 standart ISO 22000 va boshqa me'yoriy hujjatlarni o'z ichiga oladi va oziq-ovqat xavfsizligi boshqaruv tizimlari uchun qabul qilingan talablarni belgilaydi. Bu, oziq-ovqat zanjirining barcha qatlamlarida xavfsizlikni ta'minlashga yordam beradi.

Mahalliy standartlarga O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2024-yil 16-fevraldagi PF-36-son Farmoni O'zbekiston Respublikasining oziq-ovqat xavfsizligi va sog'lom oziqlanishni ta'minlashning 2030-yilgacha mo'ljallangan Strategiyasida

Oziq-ovqat xavfsizligi va sog'lom ovqatlanishni ta'minlashning strategik maqsadi - mamlakat aholisini yetarli hajmda xavfsiz, sifatli va arzon qishloq xo'jaligi mahsulotlari hamda hozirgi va istiqboldagi iste'mol ehtiyojlari va ratsion me'yorlari darajasida oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta'minlash, shuningdek, aholi o'rtasida sog'lom ovqatlanishni targ'ib qilishdan;

Sog'lom oziq-ovqat muhitida to'yimli va xavfsiz oziq-ovqat mahsulotlarini iste'mol qilish va tananing o'zlashtira olishini rag'batlantirish. Quyidagilar ushbu maqsadga erishish uchun eng muhim vazifalari;

Oziq-ovqat xavfsizligi va sog'lom ovqatlanishni ta'minlashdagi barcha jarayonlarda barqarorlikka erishish va boshqa bir qator vazifalar quyilgan.

Xavfsiz oziq-ovqat muammosi sog'liqni saqlash va oziq-ovqat bilan bog'liq kasalliklarning oldini olish bilan bog'liq ko'plab jihatlarni o'z ichiga oladi. Mana bir nechta asosiy fikrlar:

1. Patogenlar: Oziq-ovqat mahsulotlarini noto'g'ri saqlash va sh bakteriyalar (masalan, Salmonella, E. coli), viruslar yoki parazitlar bilan ifloslanishiga olib kelishi mumkin. Bu oziq-ovqat zaharlanishi va boshqa kasalliklarga olib kelishi mumkin.

2. Toksik moddalar: Ba'zi mahsulotlarda pestitsidlar, og'ir metallar yoki nitratlar kabi kimyoviy moddalar bo'lishi mumkin. Bunday moddalarni uzoq muddat iste'mol qilish jiddiy sog'liq muammolariga olib kelishi mumkin.

3. Allergenlar: Ko'pgina oziq-ovqatlar allergik reaksiyaga olib kelishi mumkin. Potentsial allergenlardan xabardor bo'lish va ularni iste'mol qilishda ehtiyot bo'lish muhim.

4. Oziqlanish etishmovchiligi: Oziqlanishda nafaqat zararli moddalarning mavjudligi, balki vitamin va minerallarning etishmasligi ham sog'liq muammolariga olib kelishi mumkin. Bu, ayniqsa, bolalar va qariyalar kabi zaif guruhlar uchun to'g'ri keladi.

5. Oziq-ovqat xavfsizligi: ishlab chiqarish, tashish va sotish darajasida sifat va sanitariya me'yorlarining saqlanishini ta'minlash muhim.

6. Iste'molchiga ma'lumot berish: Odamlarning oziq-ovqat mahsulotlarini xavfsiz tayyorlash va saqlash usullari hamda oqilona oziq-ovqat tanlash bo'yicha xabardorligini oshirish muhim ahamiyatga ega.

Oziq-ovqat xavfsizligiga g'amxo'rlik qilish ishlab chiqaruvchiga ham, iste'molchiga ham tegishli bo'lgan kompleks yondashuvdir.

Sertifikatlash va standartlarga rioya qilish, oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta'minlashda muhim rol o'ynaydi. Bu, nafaqat ishlab chiqaruvchilarga, balki iste'molchilarga ham ishonch hosil qilishga yordam beradi, shuningdek, oziq-ovqat sanoatini yanada rivojlantiradi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Otajonov S. et al. Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta'minlash //Ta'lim innovatsiyasi va integratsiyasi. – 2024. – T. 18. – №. 6. – С. 23-25.
2. Крамер Е.В., Скрыбина О.В. Обеспечение безопасности и качества пищевой продукции //Поколение будущего: взгляд молодых ученых-2020. – 2020. – С. 180-183.
3. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining Farmoni, 16.02.2024 yildagi PF-36-son Respublikada oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashning qo'shimcha chora-tadbirlari to'g'risida
4. Байкулов А. К. и др. ТОКСИКОДИНАМИКА И ТОКСИКОКИНЕТИКА КОФЕИНА, СТРИХНИНА И РТУТИ //Yangi O'zbekiston taraqqiyotida tadqiqotlarni o'rni va rivojlanish omillari. – 2024. – T. 12. – №. 1. – С. 92-100.
5. Байкулов А. К. и др. ВАЛИДАЦИЯ ПЕРЕГОНКИ ЛЕТУЧИХ ЯДОВ ВОДЯНЫМ ПАРОМ //Modern education and development. – 2024. – T. 13. – №. 2. – С. 117-123.
6. Байкулов А. К. и др. ҚАНДЛИ ДИАБЕТА ҚАРШИ ДОРИ ВОСИТАЛАРИНИ ТОКСИКЛИГИ //Yangi O'zbekiston taraqqiyotida tadqiqotlarni o'rni va rivojlanish omillari. – 2024. – T. 12. – №. 1. – С. 87-91.
7. Bayqulov A. K., Halimova S. A., Eshburieva N. R. Dynamics of the influence of lactate dehydrogenase during experimental myocardial infarction //World of Scientific news in Science. – 2024. – T. 2. – №. 3. – С. 232-238.
8. Umid o'g'li S. M., Kenjayevich B. A. NITROBENZOL TOKSIKOLOGIK AHAMIYATI, TAHLIL USULLARI //Modern education and development. – 2024. – T. 13. – №. 2. – С. 77-82.
9. Kenjayevich B. A. et al. ETIL SPIRTINING KIMYO-TOKSIKOLOGIK TAHLILI //Modern education and development. – 2024. – T. 13. – №. 2. – С. 110-116.
10. Javlonovich I. I., Kenjayevich B. A. KIMYO-TOKSIKOLOGIK TAHLILDA YUQORI SAMARALI SUYUQ XROMATOGRAFIYA USULI //Modern education and development. – 2024. – T. 13. – №. 2. – С. 92-99.

11. Kenjayevich B. A. et al. ANILIN TOKSIKOLOGIK AHAMIYATI, TAHLIL YO'LLARI //Modern education and development. – 2024. – T. 13. – №. 2. – C. 53-59.
12. Kenjayevich B. A. et al. YALLIG'LANISHGA QARSHI NOSTEROID DORI VOSITALARI TOKSIKOLOGIK AHAMIYATI //Ta'limning zamonaviy transformatsiyasi. – 2024. – T. 12. – №. 2. – C. 38-43.
13. Kenjayevich B. A. et al. TIOKSIKOLOGIK KIMYODA ATOM-ABSORBSION SPEKTROSKOPIYA USULLARI //Yangi O'zbekiston taraqqiyotida tadqiqotlarni o'rni va rivojlanish omillari. – 2024. – T. 12. – №. 1. – C. 101-106.
14. Maxmudjon o'g'li U. M., Kenjayevich B. A. ALYUMINIY BIRIKMALARINING TOKSIKOLOGIK AHAMIYATI //Modern education and development. – 2024. – T. 13. – №. 2. – C. 69-76.
15. Anvar o'g'li X. S., Kenjayevich B. A. ZAMONAVIY IMMUNOKIMYOVIY TAHLIL USULLARI //Modern education and development. – 2024. – T. 13. – №. 2. – C. 60-68.
16. Kenjayevich B. A. et al. EKSPERIMENTAL GIPERHOMOSISTEINEMIYANI OKSIDLOVCHI STRESS HOLATIDA KELITIRIB CHIQUARISH //TADQIQOTLAR. UZ. – 2024. – T. 40. – №. 1. – C. 25-30.
17. Alisher o'g'li A. S., Kenjayevich B. A. MISHYAK VA UNING TOKSIKOLOGIK AHAMIYATI //Modern education and development. – 2024. – T. 13. – №. 2. – C. 83-91.
18. Salimjon o'g'li X. A., Kenjayevich B. A. ZAHARLI MODDALAR TOKSIKOKINETIKASI //Modern education and development. – 2024. – T. 13. – №. 2. – C. 100-109.
19. Muzaffar o'g'li A. M., Kenjayevich B. A. DORIVOR O'SIMLIKLAR BILAN ZAHARLANISH HOLATLARI //Ta'limning zamonaviy transformatsiyasi. – 2024. – T. 12. – №. 2. – C. 58-61.
20. Farxod o'g' D. U. et al. ANTIARITMIK DORI VOSITALARINING TOKSIKOLOGIK AHAMIYATI VA TAHLILI //Ta'limning zamonaviy transformatsiyasi. – 2024. – T. 12. – №. 2. – C. 54-57.
21. Rustamovna I. S., Kenjayevich B. A. ANILINNING TOKSIKOLOGIK AHAMIYATI VA TAHLILI //Ta'limning zamonaviy transformatsiyasi. – 2024. – T. 12. – №. 2. – C. 49-53.