



OZIQ-OVQAT ISHLAB CHIQRISHDA, SANITARIYA- GIGIYENANING AHAMIYATI.

Tajibayeva Sevara

Qoraqalpoq davlat universiteti Kimyo- texnologiya fakulteti

Oziq-ovqat mutaxassisligi 3 kurs talabasi

<https://doi.org/10.5281/zenodo.14230205>

ARTICLE INFO

Received: 19 th November 2024

Accepted: 20th November 2024

Published: 27th November 2024

KEYWORDS

Standartlashtirish, sifat
monitoringi, texnologik
parametrlar, sterilizatsiya,
sertifikatlashtirish, toksik
moddalar, laboratoriya,
sanitariya nazorati.

ABSTRACT

Ushbu maqolada, oziq-ovqat ishlab chiqarish sanoatida sanitariya-gigiyena ahamiyati va roli, *Oziq-ovqatdan kelib chiqadigan kasalliklarning asosiy sabablari va zaharlanish, Korxonlarda laboratoriyaning vazifalari haqida ma'lumotlar beradi.*

Xavfsiz oziq-ovqat so'zining birinchi shartlaridan biri oziq-ovqat mahsulotlarini gigiyena va sanitariya qoidalariga mos keladigan muhitda ishlab chiqarishdir. Iste'molchilar umuman oziq-ovqat mahsulotlarini sotib olayotganda, ular ko'proq tashqi ko'rinishi, ta'mi, oziq-ovqat joyining atmosferasi va oziq-ovqat narxlari bilan shug'ullanishadi, ammo ular kamdan-kam hollarda oziq-ovqat xavfsizligi haqida o'ylashadi. Oziq-ovqat mahsulotlari odatda xavfsiz deb taxmin qilinadi. Biroq, bu har doim ham shunday emas. Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishni nazorat qilish oziq-ovqat bilan yuqadigan kasalliklarning oldini olish yoki hech bo'lmaganda ularni kamaytirishda muhim ahamiyatga ega. Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishdagi har bir qadam ifloslanish paydo bo'lishi mumkin.

So'nggi yillarda O'zbekiston respublikasida oziq-ovqat sanoatini rivojlantirish, sohaga investitsiya mablag'larini jalb qilish va eksport faoliyatini qo'llab-quvvatlash bo'yicha amalga oshirilgan chora-tadbirlar o'z natijasini ko'rsatmoqda. Respublika sanoatida oziq-ovqat sanoati ulushi 14 foizdan 16,6 foizga oshdi. O'zbekiston Respublikasining "Mahsulotlar va xizmatlarni sertifikatlashtirish to'g'risida"gi va "Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligi to'g'risida"gi qonunlariga hamda O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2017-yil 7-dekabrda 126-sonli qaroriga muvofiq O'zbekiston Respublikasi Sog'liqni saqlash vazirligi O'zbekiston davlat standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish agentligi joriy etildi va oziq-ovqat xavfsizligini saqlash to'g'risida qarorlar ishlab chiqdi.

Oziq-ovqat mahsulotlaridan kelib chiqadigan kasalliklarning asosiy sabablari quyidagilardir: shaxsiy gigiyena qoidalariga rioya qilmaslik, tez buziladigan ovqatlarni sovutmaslik, kasal bo'lgan ishchilar, ifloslangan ovqatlarni yaxshi pishirmaslik, oziq-ovqat mahsulotlarini xavfli manbalardan olish, oshxona anjomlari va jihozlarini tozalash va sterilizatsiya qilmaslik, toksik moddalar bilan ifloslanishiga olib keladigan oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash amaliyoti.

Oziq-ovqat korxonalari va mahsulotlar sifatini nazorat qiluvchi tashkilotlarda laboratoriya juda muhim ro'l o'ynaydi, chunki u nazorat qiluvchi organ bo'lib, uning asosiy vazifasi-standart yuqori sifatli mahsulot ishlab chiqarishni ta'minlash. Laboratoriyaning vazifalari quydagilardan iborat. - korxonaga kiradigan xom ashyo, yarim tayyor mahsulotlar va yordamchi materillarning, shuningdek omborlarda saqlanadigan materillarning, shuningdek omborlarda saqlanadigan materilalarning sifati monitoringi (kirish nazorati); - tayyor mahsulotni yaroqsizligini oldini olish, texnologik parametrlarga muvofiqligini tekshirish uchun ishlab chiqarish jarayonining oraliq bosqichlarida tahlil qilish (oraliq nazorat); - tayyor mahsulot sifatini nazorat qilish va ko'rsatkichlarga, standartlashtirilgan standartlarga muvofiqlikni o'rnatish.

JSST ma'lumotlariga ko'ra, dunyoda har yili xavfli oziq-ovqat mahsulotlarini iste'mol qilish natijasida 600 millionga yaqin inson jabrlanadi. 420 ming kishi mikroorganizmlar yoki kimyoviy moddalar bilan ifloslangan oziq-ovqatlarni iste'mol qilish natijasida vafot etadi. Achinarlisi, ularning 125 ming nafarini 5 yoshgacha bo'lgan bolalar tashkil etadi.

Yaroqlilik muddati o'tgan, sifatsizligi belgi berib turgan, taqqoslash va ishlab chiqaruvchisini aniqlash mumkin bo'lmagan, shuningdek sanitariya-gigiyena ekspertizasi, laboratoriya tekshiruvlari va veterinariya, veterinariya-sanitariya ekspertizasi va sertifikatlashtirish sinovlari natijalariga ko'ra davlat sanitariya nazorati va davlat veterinariya xizmati organlari tomonidan ovqatga ishlatish uchun yaroqsiz deb topilgan oziq-ovqat mahsuloti ishlab chiqarilish va realizatsiya qilinishdan olib tashlanadi, u belgilangan maqsadda ishlatilmasligi hamda qayta ishlanishi yoki yo'q qilib tashlanishi kerak.

Oziq-ovqat mahsulotlarini qadoqlash oziq-ovqat uchun maxsus ishlab chiqilgan qadoqlash tizimi bo'lib, oziq-ovqat sanoati bilan bog'liq jarayonlar orasida eng muhim jihatlardan birini ifodalaydi, chunki u kimyoviy, biologik va fizik o'zgarishlardan himoya qiladi. Oziq-ovqat mahsulotlarini qadoqlashning asosiy maqsadi iste'molchilar, sanoatning ehtiyojlari uzoq roq sifat ko'rsatgichlarini saqlab qoladiga mahsulotlar bilan qondirish. Shuningdek oziq-ovqat mahsulotlarini oqilona narxda himoya qilish va yetkazib berishning amaliy vositalarini ta'minlashdir. Bundan tashqari, barqarorlik, atrof-muhitga ta'sirni kamaytirish va saqlash muddatini uzaytirish kabi joriy tendensiyalar asta-sekin qadoqlash tizimini loyihalashning eng muhim jihatlariga aylandi. Xavfsizlik — qadoqlash jo'natilish xavfini kamaytirishda muhim rol o'ynashi mumkin. Paketlar buzg'unchilikni oldini olish uchun yaxshilangan o'zgartirishga chidamlilik bilan tayyorlanishi kerak va shuningdek, buzishni ko'rsatishga yordam beradigan o'zgartirishni aniqlaydigan xususiyatlarga ega bo'lishi mumkin. Paketlarni o'g'irlash xavfini kamaytirishga yordam berish uchun unga boshqa xususiyatlar qo'shilishi mumkin; ba'zi paketli konstruksiyalar o'g'irlashga nisbatan ko'proq chidamli, ba'zilarida esa o'g'irlashni ko'rsatadigan muhrlar mavjud. Paketlar va uning mazmuni soxta emasligini ko'rsatish uchun autentifikatsiya muhrlarini o'z ichiga olishi mumkin. Paketlar, shuningdek, bo'yoq paketlari, RFID yorliqlari yoki elektron mahsulot nazorati yorliqlari kabi o'g'irlikka qarshi qurilmalarni o'z ichiga olishi mumkin, ular qurilmalar tomonidan faollashtirilishi yoki aniqlanishi mumkin va o'chirish uchun maxsus vositalarni talab qiladi. Shu tarzda qadoqlashdan foydalanish chakana yo'qotishlarni oldini olish vositasi bo'lib xizmat qiladi.

Qulaylik — paketlar tarqatish, ishlov berish, yig'ish, ko'rsatish, sotish, ochish, qayta yopish, foydalanish va qayta foydalanishda qulaylik qo'shadigan xususiyatlarga ega bo'lishi mumkin.

Xulosa, *Xulosa shuki Oziq-ovqat xavfsizligi doim birinchi o'rinda bo'lishi zarur. Zero, sanitariya-gigiyena qoidalariga amal qilmaslik oqibatida boshqa insonlar jabr chekmasin. Shu bois oziq-ovqat ishlab chiqarish sanoatida sanitariya-gigiyena ahamiyati juda kattadir. Oziq-ovqat xavfsizligi ishlab chiqarishdan tortib, yig'ib olish, qayta ishlash, saqlash, tarqatish,*

tayyorlash hamda iste'mol qilishgacha bo'lgan barcha bosqichlarda muhim rol o'ynaydi. Ishlab chiqarish zanjirining barcha bosqichida oziq-ovqat mahsulotlarining ifloslanishi yoki zararlanishi xavfi mavjud bo'lib, ularning xavfsizligi uchun har bir ishtirokchi – tadbirkor javobgar.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati

1. O'zbekiston Respublikasining "Oziq-ovqat mahsulotining sifati va xavfsizligi to'g'risida"gi Qonuni 30.08.1997 yildagi 483-I-son.
2. Kurbanbaeva G., & Dauletiyarova M. (2024). Qoraqalpog'iston respublikasida biostimulyatorlarni boshqali don ekinlarga qo'llash va hosildorligini oshirish. Евразийский журнал академических исследований, 4(4), 146–151. извлечено от <https://inacademy.uz/index.php/ejar/article/view/30147>, DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10990737>.
3. Kurbanbayeva, G. (2023). Innovative ways of increasing grain productivity in the agriculture. Journal of Agriculture & Horticulture, 3(9), 21–24. Retrieved from <https://internationalbulletins.com/intjour/index.php/jah/article/view/1332>.
4. Kurbanbaeva Gulshad, & Askarova Khurshida. (2024). Grain and grain structure. American Journal of Applied Science and Technology, 4(03), 29-33.
5. Kurbanbaeva Gulshad Sarsenbaevna, & Masharipova Bahor Ixtiyor qizi. (2023). ADDITIVES ADDED TO BAKERY PRODUCTS. Intent Research Scientific Journal, 2(5), 162–166. Retrieved from <https://intentresearch.org/index.php/irsj/article/view/113>
6. Kurbanbaeva Gulshad, & Askarova Khurshida. (2023). GRAIN RAW MATERIALS AND THEIR CLASSIFICATION. Intent Research Scientific Journal, 2(5), 61–64. Retrieved from <https://intentresearch.org/index.php/irsj/article/view/97>