

OZIQ-OVQAT MAXSULOTLARI XAVFSIZLIGINI TA'MINLASH

Tuychiboev Mirolim Jamaldinovich

Annotatsiya: *Oziq-ovqat mahsulotlari - bu insonning hayotiy faoliyatini ta'minlash, energiya olish va tana to'qimalarini qurish uchun iste'mol qilinadigan barcha moddalar. Ular inson tanasi uchun zarur bo'lgan oziq moddalar (oqsil, yog', uglevod, vitaminlar va minerallar) manbai hisoblanadi.*

Kalit soʻzlar: *faoliyat, ta'minlash, xavfsizlik, salomatlik, oziq-ovqat, iste'mol qilish, saqlash, qayta ishlash.*

Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta'minlash - bu inson salomatligiga zarar yetkazmaslik uchun oziq-ovqat mahsulotlarining ishlab chiqarilishi, qayta ishlanishi, saqlanishi, tashilishi va sotilishining barcha bosqichlarida qat'iy qoidalarga rioya qilishni nazarda tutuvchi kompleks chora-tadbirlar majmuasidir. Bu global miqyosdagi muhim masala bo'lib, inson salomatligini himoya qilish va iqtisodiy barqarorlikni ta'minlashga qaratilgan.

Oziq-ovqat xavfsizligining asosiy tamoyillari:

- Xavfni tahlil qilish va nazorat qilish: Oziq-ovqat ishlab chiqarishning har bir bosqichida xavfni aniqlash, baholash va nazorat qilish.
- Gigiena qoidalariga rioya qilish: Oziq-ovqat ishlab chiqarish, qayta ishlash, saqlash va sotish joylarida tozalik va sanitariya talablariga rioya qilish.
- Xom ashyo va materiallarning xavfsizligini ta'minlash: Ishlatiladigan xom ashyo va materiallarning (suv, qadoqlash materiallari va h.k.) xavfsizligini nazorat qilish.
- Mahsulotni to'g'ri markirovkalash: Mahsulot tarkibi, saqlash muddati, ishlab chiqaruvchi haqida to'liq va aniq ma'lumot berish.
- Ta'minot zanjirini kuzatish: Oziq-ovqat mahsulotlarining ishlab chiqarishdan iste'molchiga yetib borguncha bo'lgan barcha bosqichlarini kuzatish.

Oziq-ovqat xavfsizligiga tahdid soluvchi omillar:

- Mikroorganizmlar: Bakteriyalar, viruslar, zamburug'lar va parazitlar oziq-ovqat zaharlanishiga olib kelishi mumkin.
- Kimyoviy moddalar: Pestitsidlar, og'ir metallar, dioksinlar va boshqa kimyoviy moddalar oziq-ovqat mahsulotlariga tushib, inson salomatligiga zarar yetkazishi mumkin.
- Allergenlar: Ba'zi oziq-ovqat mahsulotlari (yeryong'oq, sut, tuxum va h.k.) allergik reaksiyalarni keltirib chiqarishi mumkin.
- Soxtalashtirish: Arzonroq va sifatsiz mahsulotlarni qimmatroq va sifatli mahsulotlar o'rniga sotish iste'molchilarning huquqlarini buzadi va salomatligiga zarar yetkazishi mumkin.

Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash bo'yicha chora-tadbirlar:

1. Qonunchilikni takomillashtirish: Oziq-ovqat xavfsizligi sohasidagi qonunlarni ishlab chiqish va takomillashtirish, xalqaro standartlarga muvofiqlashtirish.

2. Davlat nazoratini kuchaytirish: Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish, qayta ishlash, saqlash, tashish va sotishning barcha bosqichlarida davlat nazoratini kuchaytirish.

3. Standartlashtirish va sertifikatlashtirish: Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi va sifatini ta'minlash uchun standartlar ishlab chiqish va sertifikatlashtirish tizimini joriy etish.

4. Oziq-ovqat mahsulotlarini markirovkalash talablarini kuchaytirish: Mahsulot tarkibi, saqlash muddati, ishlab chiqaruvchi haqida to'liq va aniq ma'lumot berishni ta'minlash.

5. Laboratoriya nazoratini kuchaytirish: Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizlik ko'rsatkichlarini (mikrobiologik, kimyoviy, radiologik) aniqlash uchun laboratoriya nazoratini kuchaytirish.

6. Xodimlar malakasini oshirish: Oziq-ovqat ishlab chiqarish korxonalari xodimlarining gigiena qoidalari, xavfsizlik texnikasi va oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha malakasini oshirish.

7. Iste'molchilarning xabardorligini oshirish: Oziq-ovqat xavfsizligi, mahsulotlarni tanlash, saqlash va tayyorlash qoidalari haqida ma'lumot berish orqali iste'molchilarning xabardorligini oshirish.

8. Xalqaro hamkorlik: Oziq-ovqat xavfsizligi sohasida xalqaro tashkilotlar bilan hamkorlik qilish, ilg'or tajribalarni o'rganish va joriy etish.

Iste'molchilarning roli:

Iste'molchilar ham oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashda muhim rol o'ynaydi. Ular:

- Oziq-ovqat mahsulotlarini sotib olayotgana ularning tarkibi, saqlash muddati va ishlab chiqaruvchisiga e'tibor berishlari kerak.

- Mahsulotlarni to'g'ri saqlash va tayyorlash qoidalariga rioya qilishlari kerak.

- Sifatsiz yoki muddati o'tgan mahsulotlarni sotib olmasliklari kerak.

- Oziq-ovqat mahsulotlari bilan bog'liq muammolar haqida tegishli organlarga xabar berishlari kerak.

Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash - bu davlat, biznes va iste'molchilarning birgalikdagi harakatlarini talab qiluvchi kompleks vazifadir. Bu borada erishilgan muvaffaqiyat inson salomatligini himoya qilish, iqtisodiy barqarorlikni ta'minlash va jamiyatning farovonligini oshirishga xizmat qiladi.