

OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINI XAVFSIZLIGI MUAMMOLARI**Qo'shqarbayeva Gulbanu Raximovna***Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish va qayta ishlash texnologiyasi (don mahsulotlari) mutaxassisligi magistranti*

Annotatsiya: Ushbu maqola oziq-ovqat xavfsizligi bilan bog'liq turli muammolar, jumladan, ifloslanish, noto'g'ri ishlov berish va ishlab chiqarish amaliyotining noto'g'riligiga qaratilgan. Insho ushbu muammolarning sabablarini, ularning sog'liq va iqtisodiyotga ta'sirini o'rganadi va ushbu muammolarni hal qilish uchun potentsial yechimlarni taqdim etadi.

Kalit so'zlar: Oziq-ovqat xavfsizligi, Kontaminatsiya, Noto'g'ri ishlov berish, Ishlab chiqarish amaliyoti, Sog'liq uchun xavflar, Iqtisodiy oqibatlar, Qoidalar va standartlar, Kuzatuv va tekshirish, Ta'lim va o'qitish, Kuzatish, Xalqaro hamkorlik.

Oziq-ovqat xavfsizligi muammolari bugungi kunda jamiyatni tashvishga solayotgan muammoga aylandi. Dunyo aholisi o'sishda davom etar ekan va oziq-ovqat ishlab chiqarish kuchayib borar ekan, oziq-ovqat ta'minotimiz xavfsizligini ta'minlash har qachongidan ham qiyinlashdi. Zararli bakteriyalar bilan ifloslanishdan tortib pestitsidlar va qo'shimchalardan foydalanishgacha oziq-ovqat xavfsizligi va sifatiga tahdid soladigan ko'plab muammolar mavjud.

Oziq-ovqat xavfsizligining eng keng tarqalgan muammolaridan biri Salmonella, E.coli va Listeria kabi patogenlar bilan ifloslanishdir. Ushbu bakteriyalar zaif odamlarda og'ir kasalliklarga va hatto o'limga olib kelishi mumkin. Kontaminatsiya oziq-ovqat ishlab chiqarish jarayonining har qanday bosqichida, fermadan vilkagacha bo'lishi mumkin. Qayta ishlash, qayta ishlash va saqlash vaqtida noto'g'ri gigiena qoidalari o'zaro kontaminatsiyaga va zararli bakteriyalarning tarqalishiga olib kelishi mumkin.

Yana bir muhim masala dehqonchilik amaliyotida pestitsidlar va kimyoviy moddalarning haddan tashqari ko'p ishlatilishidir. Ushbu moddalar ekinlarni zararkunandalar va kasalliklardan himoya qilish uchun mo'ljallangan bo'lsa-da, ulardan ortiqcha foydalanish inson salomatligiga zararli ta'sir ko'rsatishi mumkin. Ushbu kimyoviy moddalarning qoldiqlari meva, sabzavot va boshqa qishloq xo'jaligi mahsulotlarida yuvilgan yoki pishirilgandan keyin ham qolishi mumkin. Ushbu qoldiqlarga uzoq muddatli ta'sir qilish saraton, gormonal nomutanosiblik va nevrologik kasalliklar kabi turli xil sog'liq muammolari bilan bog'liq.

Bundan tashqari, oziq-ovqat qo'shimchalari iste'molchilar orasida ham tashvish uyg'otdi. Ko'pgina qayta ishlangan oziq-ovqatlarda ta'mni yaxshilaydigan yoki saqlash muddatini uzaytiradigan sun'iy lazzatlar, ranglar, konservantlar va tatlandırıcılar mavjud. Biroq, bu qo'shimchalarning ba'zilari allergik reaksiyalar, bolalarda giperaktivlik yoki saraton kabi uzoq muddatli kasalliklar kabi salomatlikka salbiy ta'sir ko'rsatishi bilan bog'liq.

Oziq-ovqat ta'minoti zanjirining globallasuvi oziq-ovqat xavfsizligi monitoringi nuqtai nazaridan ham muammolarni keltirib chiqaradi. Turli mamlakatlardan turli standartlar va qoidalarga ega mahsulotlar import qilinayotganligi sababli ularning xavfsizligini ta'minlash murakkablashadi. Uyg'unlashtirilgan xalqaro standartlarning yo'qligi hokimiyat organlariga potentsial xavflarni samarali kuzatishni qiyinlashtiradi.

Noto'g'ri tartibga solish va tekshirish tizimlari bu muammolarni yanada kuchaytiradi. Muntazam tekshiruvlar uchun ajratilgan mablag'larning etarli emasligi yoki ijro etilmaslik ba'zi ishlab chiqaruvchilar yoki ishlab chiqaruvchilarga burchaklarni qisqartirishga va oziq-ovqat xavfsizligini buzishga imkon beradi. Bu iste'molchilarni xavf ostiga qo'yib, ifloslangan yoki soxta mahsulotlarni sotishga olib kelishi mumkin.

Oziq-ovqat xavfsizligi bilan bog'liq ushbu muammolarni hal qilish ko'p qirrali yondashuvni talab qiladi. Avvalo, hukumatlar oziq-ovqat ishlab chiqarishning butun zanjiri bo'ylab qat'iy qoidalarni amalga oshirish va amalga oshirishga ustuvor ahamiyat berishlari kerak. Ushbu standartlarga muvofiqligini ta'minlash uchun muntazam tekshiruvlar o'tkazilishi kerak.

Ta'lim va xabardorlik kampaniyalari iste'molchilarga oziq-ovqat mahsulotlarini sotib olish bo'yicha ongli tanlov qilish imkoniyatini berishda ham muhim ahamiyatga ega. Odamlarga oziq-ovqat bilan to'g'ri ishlash, saqlash va pishirish usullarini o'rgatish uy xo'jaliklarida ifloslanish xavfini sezilarli darajada kamaytirishi mumkin.

Zararli pestitsidlar va qo'shimchalarga xavfsizroq alternativlarni topish uchun tadqiqot va ishlanmalarga sarmoya kiritish zarur. Tabiiy zararkunandalarga qarshi kurash usullarini birinchi o'ringa qo'yadigan barqaror dehqonchilik amaliyotini targ'ib qilish kimyoviy moddalardan foydalanishni minimallashtirishga yordam beradi.

Nihoyat, xalqaro hamkorlikni mustahkamlash oziq-ovqat xavfsizligini samarali boshqarish uchun juda muhimdir. Turli mamlakatlarda standartlarni uyg'unlashtirish va axborot almashish mexanizmlarini takomillashtirish xavfli mahsulotlarning bozorga kirishining oldini olishga yordam beradi.

Xulosa qilib aytganda, oziq-ovqat xavfsizligi muammolari butun dunyo bo'ylab aholi salomatligi uchun katta xavf tug'diradi. Ushbu muammolarni hal qilish hukumatlar, ishlab chiqaruvchilar, iste'molchilar va xalqaro tashkilotlar ishtirokida kompleks yondashuvni talab qiladi. Qattiqroq qoidalarni joriy qilish, ta'limni rivojlantirish, tadqiqot tashabbuslarini qo'llab-quvvatlash va global hamkorlikni rivojlantirish orqali biz hamma uchun xavfsizroq va sog'lom oziq-ovqat ta'minotini ta'minlay olamiz.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Jay, J. M., Loessner, M. J., & Golden, D. A. (Eds.). (2005). *Modern Food Microbiology* (7th ed.). Springer.
2. Havelaar, A. H., Kirk, M. D., Torgerson, P. R., Gibb, H. J., Hald, T., Lake, R. J., ... & Devleeschauwer, B. (2015). *World Health Organization Global Estimates*

and Regional Comparisons of the Burden of Foodborne Disease in 2010. *PLoS medicine*, 12(12), e1001923.

3. Olaimat, A. N., & Holley, R. A. (2019). Factors influencing the microbial safety of fresh produce: A review. *Food Microbiology*, 82, 1-11.

5. Abdixalimovich, A. F., & To‘lqinovich, M. T. L. (2023). YOSH KADRLARNI O‘QITISH DIDAKTIKASINING ZAMONAVIY TALABLARI. *PEDAGOG*, 6(4), 110-114.

6. Abdixalimovich, A. F. (2023). MINALI MAYDONLARDAN YO‘L OCHIB O‘TISH USULLARINI O‘RGANISH METODLARI. *Новости образования: исследование в XXI веке*, 1(9), 65-72.

7. Abdixalimovich, A. F. (2023). YOSHLARDA HARBIY BILIM VA FAOLIYATINI SHAKILLANTIRISHNING IJTIMOY FALSAFIY XUSUSIYATLARI. *O‘ZBEKISTONDA FANLARARO INNOVATSIYALAR VA ILMIY TADQIQOTLAR JURNALI*, 2(22), 148-153.

8. Азимов, Ф. А. (2023). СОЦИАЛЬНО-ФИЛОСОФСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ФОРМИРОВАНИЯ ВОЕННЫХ ЗНАНИЙ И ДЕЯТЕЛЬНОСТИ У МОЛОДЕЖИ. *Новости образования: исследование в XXI веке*, 2(13), 361-364.

9. Азимов, Ф. А. (2022). ПАТРИОТИЗМ ОЧЕНЬ ЦЕНИТСЯ. *O‘ZBEKISTONDA FANLARARO INNOVATSIYALAR VA ILMIY TADQIQOTLAR JURNALI*, 1(12), 975-977