



OZIQ -OVQAT XAVFSIZLIGI

Kamoliddinov Ozodbek

*Qarshi davlat texnika universiteti Sanoat texnologiyasi fakulteti,
Oziq-ovqat texnologiyasi yo'nalishi talabasi*

Annotatsiya: Ushbu maqolada oziq-ovqat xavfsizligi masalasi ilmiy yondashuv asosida tahlil qilinadi. Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishdan tortib iste'molgacha bo'lgan zanjirda yuzaga keladigan xavflar, ularning inson salomatligiga ta'siri, shuningdek, bu xavflarni kamaytirish bo'yicha chora-tadbirlar keng yoritilgan. Maqolada global miqyosda oziq-ovqat xavfsizligining dolzarbligi, O'zbekistonda olib borilayotgan islohotlar va xalqaro tajriba asosida tavsiyalar berilgan. Mazkur ilmiy maqola oziq-ovqat sohasida faoliyat yurituvchi mutaxassislar, siyosatchilar hamda tadqiqotchilar uchun foydali bo'lishi mumkin.

Kalit so'zlar: oziq-ovqat xavfsizligi, biologik xavf, kimyoviy ifloslanish, monitoring, qishloq xo'jaligi, xalqaro hamkorlik, standartlar, salomatlik.

Kirish

Oziq-ovqat xavfsizligi – bu inson salomatligini saqlash va sog'lom turmush tarzini ta'minlashning muhim omili hisoblanadi. Bu tushuncha oziq-ovqat mahsulotlarining ishlab chiqarishdan tortib iste'mol qilinishi jarayonlarida mahsulotning zararli moddalardan holi, gigiyenik va xavfsiz bo'lishini anglatadi. Jahon sog'liqni saqlash tashkiloti (JSST) va BMTning oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi tashkiloti (FAO) ma'lumotlariga ko'ra, dunyoda oziq-ovqat xavfsizligiga tahdid soluvchi omillar tobora ortib bormoqda. Shu sababli, bu sohani chuqur o'rganish va ilmiy asoslangan chora-tadbirlar ishlab chiqish dolzarb masala sanaladi.

1. Oziq-ovqat xavfsizligining ilmiy asoslari



Oziq-ovqat xavfsizligi uch asosiy mezon asosida baholanadi:

- **Biologik xavflar** – Salmonella, Listeria, Escherichia coli kabi mikroorganizmlar mahsulot orqali tarqalib, og‘ir kasalliklarni keltirib chiqarishi mumkin.
- **Kimyoviy xavflar** – pestitsidlar, mikotoksinlar, og‘ir metallar, oziq-ovqat qo‘shimchalari inson salomatligiga jiddiy zarar yetkazishi mumkin.
- **Fizik xavflar** – oziq-ovqatga tasodifan aralashgan begona jismlar (shisha bo‘laklari, metall parchalar va boshqalar).

Oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlash uchun ilmiy yondashuv talab etiladi. Buning uchun HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) tizimi, ISO 22000 va boshqa xalqaro standartlar ishlab chiqilgan bo‘lib, ular xavflarni aniqlash va nazorat qilishda muhim rol o‘ynaydi.

2. Global miqyosda oziq-ovqat xavfsizligining dolzarbligi

Dunyo bo‘yicha oziq-ovqat xavfsizligi masalasi ekologik muammolar, iqlim o‘zgarishi, demografik o‘sish va resurslar tanqisligi bilan bog‘liq holda kuchayib bormoqda. BMT ma’lumotlariga ko‘ra, 2023-yilga kelib har o‘n kishidan biri to‘yib ovqatlanmayapti. Aholining ortib borishi natijasida 2050-yilga kelib 2 milliarddan ortiq inson oziq-ovqat tanqisligiga duch kelishi mumkin. Shuningdek, oziq-ovqat bilan bog‘liq kasalliklar har yili millionlab insonlarning hayotiga tahdid solmoqda. Bu esa oziq-ovqat xavfsizligini nafaqat sog‘liqni saqlash, balki milliy xavfsizlik va iqtisodiy barqarorlik masalasiga aylantirmoqda.

3. O‘zbekistonda oziq-ovqat xavfsizligi bo‘yicha olib borilayotgan islohotlar

O‘zbekiston Respublikasida oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlash bo‘yicha bir qancha tizimli islohotlar amalga oshirilmoqda. Jumladan:



- Qishloq xo‘jaligini modernizatsiya qilish va ilg‘or texnologiyalarni joriy etish;
- Sertifikatlash va laboratoriya tarmoqlarini rivojlantirish;
- Mahsulotlarni izchil monitoring qilish va xavfsizlik standartlariga muvofiqligini baholash.

Bundan tashqari, 2021-yilda O‘zbekiston Oziq-ovqat xavfsizligi bo‘yicha Milliy strategiyani qabul qildi. Unda oziq-ovqat sohasida barqaror rivojlanish, resurslardan samarali foydalanish, ekologik muvozanatni saqlashga alohida e‘tibor qaratilgan.

4. Oziq-ovqat xavfsizligiga tahdid soluvchi omillar va ularni bartaraf etish yo‘llari:

Tahdidlar:

- **Tabiiy ofatlar** – qurg‘oqchilik, suv toshqinlari, iqlim o‘zgarishi mahsulotlar sifatiga salbiy ta’sir qiladi.
- **Texnogen omillar** – noto‘g‘ri saqlash, transport jarayonidagi nosozliklar.
- **Inson omili** – sanitariya-gigiyena qoidalariga rioya qilinmasligi, xodimlarning yetarli bilimga ega emasligi.

Choralar:

- Zamonaviy monitoring tizimlarini joriy etish;
- Oziq-ovqat sanoati xodimlarini doimiy ravishda o‘qitish;
- Qonun va me‘yoriy-huquqiy hujjatlarni takomillashtirish;
- Mahalliy va xalqaro tashkilotlar bilan hamkorlikni kuchaytirish.



Xulosa

Oziq-ovqat xavfsizligi – bu faqat bir tarmoq yoki tizimning mas'uliyati emas, balki jamiyat, davlat va xalqaro hamjamiyatning hamkorligini talab qiluvchi masala. Sifatli va xavfsiz oziq-ovqat mahsulotlari sogʻlom millat, barqaror iqtisodiyot va xavfsiz kelajak kafolatidir. Oʻzbekiston bu borada muhim qadamlar qoʻyayotgan boʻlsa-da, mavjud muammolarni bartaraf etish, ilmiy asoslangan yechimlar ishlab chiqish va jamoatchilikni xabardor qilish dolzarb boʻlib qolmoqda.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. **Jahon sogʻliqni saqlash tashkiloti (WHO).**
Food Safety. Rasmiy veb-sayt: <https://www.who.int>
2. **BMTning Oziq-ovqat va qishloq xoʻjaligi tashkiloti (FAO).**
The State of Food Security and Nutrition in the World.
<https://www.fao.org>
3. **Oʻzbekiston Respublikasi Prezidentining qarori**
“Oziq-ovqat xavfsizligini taʼminlash boʻyicha 2021–2030 yillarga moʻljallangan Milliy strategiyani tasdiqlash toʻgʻrisida” – 2021-yil
4. **Oʻzbekiston Respublikasi Sogʻliqni saqlash vazirligi**
Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi boʻyicha normativ-huquqiy hujjatlar.
<https://minzdrav.uz>
5. **Codex Alimentarius Commission.**
International Food Standards – General Principles of Food Hygiene.
<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>
6. Р.Ю. Панков, В.П. Протасов, Е.Ю. Гладкова.
Безопасность пищевых продуктов: учебное пособие. – Москва: КолосС, 2020.
7. **ISO 22000:2018 – Food safety management systems**
International Organization for Standardization.
8. Саидов А.И., Турсунов Б.Т.
Oziq-ovqat xavfsizligi: Nazariya va amaliyot. – Toshkent: Oʻzbekiston Milliy universiteti nashriyoti, 2022.