

**MAVZU: JINOYATLARNI TERGOV QILISHDA OZIQ-OVQAT
EKSPERTIZASINING ROLI**

*O'zbekiston Respublikasi Ichki ishlar vazirligi Akademiyasi
Kriminalistik ekspertizalar kafedrasida o'qituvchisi, mayor*

XUDAYBERDIYEV SHAROFJON ABDUAZIZOVICH

O'zbekiston Respublikasi Ichki ishlar vazirligi Akademiyasi

Kunduzgi ta'lim 2-o'quv kursi kursanti, safdor

HAMROYEV HUSNIDDIN ZAYNITDIN O'G'LI

ANNOTATSIYA: Ushbu maqolada jinoyatlarni tergov qilishda oziq-ovqat mahsulotlari ekspertizasining rolini o'rganish hamda ushbu tizimni yanada takomillashtirishni muhokama qilishga bag'ishlangan. Jinoyatlarni tergov qilishda oziq-ovqat mahsulotlari ekspertizasi mavjud mexanizmini yanada optimallashtirish bo'yicha qisqacha ma'lumotlar berilgan.

Kalit so'zi: oziq-ovqat mahsulotlari, oziq-ovqat ekspertizasi, oziq-ovqat xavfsizligi, yaroqlik muddati, kimyoviy, mikrobiologik, fizikaviy tahlil

АННОТАЦИЯ: Данная статья посвящена изучению роли пищевой экспертизы в расследовании преступлений и обсуждению дальнейшего совершенствования этой системы. Даны краткие сведения о дальнейшей оптимизации существующего механизма пищевой экспертизы при расследовании преступлений.

Ключевые слова: пищевая продукция, пищевая экспертиза, безопасность пищевых продуктов, срок годности, химический, микробиологический физический анализ.

ANNOTATION: This article is devoted to the study of the role of food expertise in the investigation of crimes and the discussion of issues of further improvement of the system. A summary of further optimization of the current mechanism of food forensics in criminal investigation is provided.

Keywords: food products, food expertise, food safety, shelf life, chemical, microbiological, physical analysis.

KIRISH

Oziq-ovqat ekspertizasi — bu mahsulotning tarkibi, sifatini, xavfsizligini va uning normativ hujjatlarga muvofiqligini aniqlash uchun o'tkaziladigan tahlil jarayonidir. Bu jarayon nafaqat sog'liqni saqlash, balki jinoyatlarni tergov qilishda ham katta ahamiyatga ega. Oziq-ovqat ekspertizasi jinoyatlarni aniqlash va dalillarga asoslangan tergovlar olib borishda qimmatli vosita bo'lib xizmat qiladi. Ayniqsa, intoksikatsiya, soxta mahsulotlar, zaharlanish holatlari, shuningdek, oziq-ovqat

mahsulotlarini noto‘g‘ri saqlash yoki ishlab chiqarish bilan bog‘liq jinoyatlar uchun bu tahlillar juda muhimdir.

Oziq-ovqat ekspertizasining eng keng qo‘llaniladigan sohasi — zaharlanish va intoksikatsiya holatlari. Odamlar, odatda, xavfli yoki taqiqlangan kimyoviy moddalar mavjud bo‘lgan oziq-ovqat mahsulotlarini iste‘mol qilish orqali zaharlanadilar. Bunday holatlarda, ekspertiza yordamida mahsulot tarkibidagi zaharli moddalar, toksik kimyoviy elementlar yoki bakteriyalar mavjudligi aniqlanadi. Oziq-ovqat mahsulotlarida, masalan, pestitsidlar, o‘simliklar va hayvonlardan kelib chiqadigan zararli moddalar yoki to‘qima bo‘lgan elementlar bo‘lishi mumkin. Bunday tahlillar jinoiy ishlarni tergov qilishda muhim rol o‘ynaydi, chunki ular odamlarning zaharlanishi sababini aniqlashga yordam beradi. Jinoyatlarni tergov qilishda oziq-ovqat ekspertizasining roli katta. Jinoyatlarni tergov qilishda oziq-ovqat ekspertisasi nafaqat sog‘liq uchun xavfli mahsulotlarni aniqlashda, balki jinoyatga aloqador bo‘lgan mahsulotlarni topishda ham muhim ahamiyatga ega.

Oziq-ovqat mahsulotlari orqali narkotik moddalar yoki boshqa noqonuniy moddalarning savdosi amalga oshirilishi mumkin. Oziq-ovqat ekspertisasi mahsulotdagi izlarni va kimyoviy elementlarni tahlil qilib, noqonuniy faoliyatga aloqador bo‘lgan mahsulotlarni aniqlashda yordam beradi. Shuningdek, ishlab chiqarish yoki saqlash jarayonidagi buzilishlar, masalan, sog‘liqni saqlashga qarshi jinoyatlar, ekspertiza yordamida fosh qilinishi mumkin.

Oziq-ovqat ekspertisasi bu jinoyatni aniqlashda va tergov qilishda ishlatiladigan ilmiy metodlardan biridir. Uning roli asosan quyidagi jihatlarni o‘z ichiga oladi

1. Zararli moddalarni aniqlash

2. Sodir bo‘lgan jinoyatlar haqida dalillarni taqdim etish

3. Oziq ovqat identifikatsiyasi

Zaharli moddalarni aniqlash: Oziq-ovqat ekspertisasi, ozuqa yoki ichimliklar tarkibida mavjud bo‘lgan zararli moddalarni, masalan, zaharlarni, toksinlarni yoki narkotik moddalarni aniqlashda yordam beradi. Bu jinoyatlarni tergov qilishda odamlarning o‘limi yoki salomatligiga zarar yetkazilishi mumkin bo‘lgan jinoyatlarni aniqlashda muhimdir.

Sodir bo‘lgan jinoyatlar haqida dalillarni taqdim etish: Oziq-ovqat tahlillari yordamida, masalan, qotillik, o‘g‘rilik yoki boshqa jinoyatlar yuzasidan tasdiqlovchi dalillar olish mumkin. Agar jinoyat ozuqa yoki ichimliklarni tarkibida bo‘lsa, ekspertiza ularni tekshirib, jinoyatga aloqadorlikni aniqlaydi.

Oziq-ovqatning identifikatsiyasi: Ba‘zan jinoyatlarning tergovida, odamlar tomonidan iste‘mol qilingan oziq-ovqat va ichimliklar identifikatsiyasi kerak bo‘ladi. Bu oziq-ovqat ekspertisasi orqali, olingan mahsulotning nima ekanligini aniqlash va ularni jinoyat bilan bog‘lash mumkin.

Oziq-ovqat ekspertizasi jarayonida quyidagi bir necha tahlillar orqali amalga oshiriladi:

1. Sog'liqni saqlash va xavfsizlikka oid tahlillar
2. Tarkibni va sifatni tekshirish
3. Zaharlanish holatlarini tekshirish

Oziq-ovqat mahsulotlarida zaharli moddalarning mavjudligini aniqlash, masalan, pestitsidlar, og'ir metallar, bakteriyalar yoki boshqa zararli moddalar. Bu ozuqalar iste'mol qilganda sog'liqqa zarar yetkazishi mumkin. Oziq-ovqat mahsulotlarining ishlab chiqarilishida sanitariya va gigiyena qoidalariga rioya qilinishini tekshirish. Oziq-ovqatlar va ichimliklarda mikroorganizmlar (masalan, bakteriyalar, viruslar) mavjudligini aniqlash. Oziq-ovqat mahsulotlarining ozuqaviy tarkibini tekshirish, masalan, oqsillar, yog'lar, uglevodlar, vitaminlar va minerallar miqdori. Oziq-ovqat mahsulotining sifatini, strukturasi, hidi va ta'mini tekshirish muhim ahamiyatga ega.

XULOSA

Jinoyatlarni tergov qilishda oziq-ovqat ekspertizasi, asosan, sog'liqni saqlashga qarshi jinoyatlar, zaharlanishlar, soxta mahsulotlar, zararli kimyoviy moddalar va oziq-ovqat xavfsizligi bilan bog'liq bo'lgan holatlarni aniqlashda muhim vosita hisoblanadi. Oziq-ovqat ekspertizasi orqali jinoiy faoliyatlar va jinoyatchilarni aniqlash, shuningdek, jismoniy zarar va intoksikatsiya holatlariga sabab bo'lgan omillarni o'rganish mumkin. Bu tahlillar jinoyatlarni tergov qilish jarayonida kuchli dalil bo'lib, sudda ham ahamiyatli rol o'ynaydi. Shuningdek, oziq-ovqat ekspertizasi orqali iste'molchilarning huquqlarini himoya qilish, soxta mahsulotlarning oldini olish va jinoyatlarni fosh qilish imkoniyatlari oshadi. Lekin oziq-ovqat ekspertizasini o'tkazishda bir nechta kamchiliklar vujudga kelmoqda ya'ni ekspertizani o'tkazadigan mutaxassislarining yetishmasligi va malakasining yetrali emasligi.

Ekspertizani o'tkazishda texnikalarning yo'qligi bo'lsa ham eski texnikalar yordamida o'tkazilayotganligi. Bu kabi kamchiliklarni oldini olish uchun biyosensonlar va biomonitoring kabi yangi texnologiyalarni joriy qilish va xodimlarning malakasini oshirish. Chet davlat tajribalaridan foydalanish va xodimlarni chet el davlati xodimlari bilan tajribalar almashish juda muhim sanaladi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "Ichki ishlar organlarining ekspert-kriminalistika faoliyatini zamonaviy ilm-fan yutuqlarini keng joriy etgan holda yanada takomillashtirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi qarori 08.02.2022
2. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "O'zbekiston Respublikasida sud-ekspertlik tizimini takomillashtirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi 2021 yil 5 iyuldagi PF-6256-sonli Farmoni
3. "Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligi to'g'risida"gi qonun

4. Saparbayeva N.K., Bobojonova R.K., Xakimova B.B., Radjapov M.F. Oziq-ovqat mahsulotlarining sifat ekspertizasi» FANIDAN LABORATORIYA MASHG'ULOTLARI (USLUBIY KO'RSATMA)
5. . Normaxmatov R. Oziq-ovqat mahsulotlari ekspertizasi asoslari. Toshkent, "Tafakkur", 2013.

