

UDK:641:614.31

OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARIDA TOKSIK ELEMENTLARNING NAZORATINI TASHKIL QILISHNING KONSEPTUAL ASOSLARI

Latviya Hayot fanlari va texnologiyalari universiteti,

Mustaqil tadqiqotchi., Pernapasov Jakhongir Bakhtiyor o'g'li

jahongirpernapasov5@gmail.com

Annotatsiya: Mazkur maqolada oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizlik ko'rsatkichlarini tavsiflovchi omillardan biri bo'lgan toksik elementlarning inson hayotiga tug'dirishi mumkin bo'lgan xavflari haqida ma'lumotlar berilgan. Shuningdek, mualliflar oziq-ovqat mahsulotlari tarkibida toksik elementlarni kamaytirish haqida ham o'z mulohozalarini bildirganlar.

Kalit so'zlar: Oziq-ovqat xavfsizligi, toksik elementlar, gigienik normativlar, radiatsiya xavfsizligi.

Kirish. Bugungi kunda tez sur'atlar bilan o'sib borayotgan sayyoramiz aholisining yuqori sifatli, xavfsiz oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta'minlash global muammolardan biri bo'lib qolmoqda. BMT ning Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi tashkiloti (FAO) ma'lumotiga ko'ra bugungi kunda er shari aholisining 800 millionga yaqini to'yib ovqat yemaydi, 2 mlrd kishining esa oziq-ovqat ratsionida kerakli darajadagi oziq-ovqat moddalari etishmaydi (2).

Bizning mamlakatimizda ham oziq-ovqat muammosini hal etish jiddiy muammo sifatida qaralib, tegishli ishlar amalga oshirilmoqda, hatto bu muammoga xalqaro hamjamiyatning ham e'tibori qaratilmoqda. Fikrimizning dalili sifatida O'zbekiston Respublikasi Prezidenti Sh.Mirziyoevning taklifiga binoan 2023 yilning 13-14 oktyabr kunlari Samarqand shahrida "Oziq-ovqat xavfsizligi: global va milliy muammolar" mavzusidagi V xalqaro miqyosdagi ilmiy-amaliy anjumanining o'tkazilganligini keltirishimiz mumkin.

Mazkur anjumanda AQSh, Rossiya, Germaniya, Qirg'iziston, Tojikiston kabi xorijiy davlatlardan 30 ga yaqin soha vakillari respublikamizning 240 dan ortiq mutaxassis va olimlari o'zlarining oziq-ovqat xavfsizligi sohasidagi ma'ruzalari bilan ishtirok etdilar.

Biz oziq-ovqat xavfsizligiga oziq-ovqat mahsulotlarining tarkibida bo'ladigan og'ir metallarning inson hayotiga xavf tug'dirishi mumkinligi nuqtai nazaridan yondashdik. Ma'lumki, biz iste'mol qilayotgan oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizlik ko'rsatkichlari bo'yicha tegishli talablarga javob berishi kerak. Oziq-ovqat xavfsizligining muhim ko'rsatkichlaridan biri ularning tarkibiga bo'ladigan toksik elementlarning miqdori hisoblanadi. Ana shu toksik elementlarning o'rnatilgan m'yorlaridan ortiq bo'lishi inson sog'ligi va hayotiga xavf tug'dirishi mumkin. Shu sababli bu ko'rsatkichlar qat'iy nazorat qilinishi kerak.

O‘zbekiston Respublikasida oziq ovqat mahsulotlarida toksik elementlarning miqdorini nazorat qilish O‘zbekiston Respublikasi sanitariya qoidalari me‘yorlari va gigienik normativlari (oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligining gigienik normalari, Sog‘liqni saqlash vazirligi 25.05.2019 yildagi № 0366-19) asosida amalga oshiriladi. Ushbu sanitariya talablari va gigienik normativlari O‘zbekiston Respublikasining “Aholi sanitariya-epidemiologik farovonligi to‘g‘risida”, “Oziq-ovqat mahsuloti sifati va xavfsizligi to‘g‘risida”, “Radiatsiya xavfsizligi to‘g‘risida”, “Iste‘molchilarning xuquqlarini ximoya qilish to‘g‘risida”, “Texnik tartibga solish to‘g‘risidagi” qonunlari, Codex Alimentarius standartlari asosida ishlab chiqilgan hamda odam uchun mo‘ljallangan oziq-ovqat xavfsizligiga qo‘yiladigan gigienik normativlar, shuningdek, oziq-ovqat mahsulotlarning tayyorlanishi, chetdan keltirilishi va muomaladagi bo‘lgan tovarlarga talablarni belgilaydi.

Mazkur me‘yoriy hujjatga binoan zaxarli elementlar tarkibining yo‘l qo‘yiladigan darajasi gigienik talablari oziq-ovqat homashyosi va oziq-ovqat mahsulotlarining barcha turlariga tadbiiq etiladi.

O‘zbekiston Respublikasi Sog‘liqni saqlash vazirligi 25.05.2019 yildagi № 0366-19 ga binoan O‘zbekiston Respublikasi oziq-ovqat mahsulotlariga qo‘rg‘oshin, margumush, kadmiy, simob, rux va misning yo‘l qo‘yilishi mumkin bo‘lgan darajasi quyidagi jadval ma‘lumotlarida keltirildi.

Har xil guruh oziq-ovqat xomashyolarida va mahsulotlariga zaharli elementlarning yo‘l qo‘yilishi mumkin bo‘lgan miqdori

№	Oziq ovqat mahsulotlari guruhi	Zaharli elementlarning yo‘l qo‘yilishiga mumkin bo‘lgan miqdori, (mg/kg), ko‘p emas					
		Pb	As	Cd	Hg	Zn	Cu
1	Go‘sh (barcha turi)	0,5	0,1	0,05	0,03	70	5
2	Kolbasa mahsulotlari	0,5	0,1	0,05	0,03	-	5
3	Tuxum va suyuq tuxum mahsulotlari (melanj, oqsil, sarig‘i)	0,3	0,1	0,01	0,02	-	0
4	Xom sut, xom yog‘siz sut, xom qaymoq	0,1	0,05	0,03	0,005	5	1
5	Ichimlik suti, achitilgan sut mahsulotlari	0,1	0,05	0,03	0,005	5	1
6	Pishloqlar, pishloq mahsulotlari	0,5	0,3	0,2	0,03	50	4
7	Baliq va baliq mahsulotlari	1,0	1,5	0,2	0,03-0,6	-	-
8	Oziq ovqat donlari (boshliqli donlar)	0,1	0,2	0,1	0,3	-	-
9	Yorma, un, non va makaron mahsulotlari	0,5	0,2	0,1	0,3	-	-
10	Shakar va qandolatchilik mahsulotlari	0,5	1	0,05	0,01	-	-

11	Choy (qora, ko'k)	10	1	1	0.1	-	100
12	Meva- sabzavotlar va qo'ziqorin	0,05-0.3	0,2-0,5	0,03-0,1	0,02-0,05	10	5
13	O'simlik moylari (barcha turlari)	0,1-0,2	0,1	0.05	0.03	-	0,4
14	Ichimliklar	0,1	0	0,01	0,005	5	1

Bu jadval ma'lumotlarni tahlil qilish shundan dalolat berdiki, har xil turdagi oziq-ovqat mahsulotlari zaharli elementlarning yo'l qo'yilishi mumkin bo'lgan me'yorlari bir-biridan ma'lum darajada farq qiladi. Respublikamizda ishlab chiqarilayotgan oziq-ovqat mahsulotlarining toksik elementlar bilan zaharlanishining oldini olish va ko'rsatkichlarini nazorat qilish juda muhim masala hisoblanadi, lekin bu borada echimini kutilayotgan muammolar ham kam emas. Masalan, mamlakatimizda oziq-ovqat xavfsizligini nazorat qilish va muvofiqlashtirish tizimi etarli darajada rivojlanmagan, amaldagi qonunchilik oziq-ovqat xavfsizligi xalqaro tashkilot talablariga javob bermaydi. Talablar turli hujjatlarda aks etgan va xavf-xatarlarni samarali boshqarish qobiliyatiga ega emas.

Shuni alohida qayd etish lozimki, amaldagi sanitriya qoidalari, me'yorlari va gigienik me'zonlari O'zbekiston Respublikasi Sog'liqni saqlash vazirligi 25.05.2019 yildagi № 0366-19-son va texnik reglamentlar o'rtasida kelishmovchiliklar mavjud, ularning aksariyati Codex Alimentarius ko'rsatmalari va standartlariga javob bermaydi.

Hozirgi kunda oziq-ovqat korxonalari faoliyatini nazorat qilishda cheklovlar va to'siqlar mavjud. Oziq-ovqat korxonalarini inspeksion nazorat qilish orqali xatarlarni baholashga o'tish, xavf darajasi yuqori bo'lgan oziq-ovqat mahsulotlari importini doimiy nazorat qilish maqsadga muvofiq hisoblanadi.

Xulosa. Umuman olganda, oziq-ovqat mahsulotlarida toksik elementlarni nazorat qilish kompleks, ko'p bosqichli jarayon bo'lib, u sog'liqni saqlash, ekologiya, texnologiya va iqtisodiyot sohalarining integratsiyalashuvini talab etadi. Kelajakda innovatsion texnologiyalar va ilmiy tadqiqotlar asosida toksik elementlarning oziq-ovqat zanjiriga kirib kelishining oldini olishga yo'naltirilgan samarali tizimlar ishlab chiqilishi lozim. Shuningdek, oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash bo'yicha davlat organlari, ilmiy institutlar va ishlab chiqaruvchilar o'rtasida samarali hamkorlikni yo'lga qo'yish muhim ahamiyatga ega. Shu tariqa, oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligini oshirish orqali jamiyatning umumiy sog'lom hayot kechirishiga erishish mumkin.

Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibida bo'ladigan zaxarli moddalarni doimiy nazorat qilib turish inson sog'lig'i kafolatlarining muhim tarkibiy qismi hisoblanadi.

Adabiyotlar:

1. O'zbekiston Respublikasi Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligining gigienik normativlari, Sog'liqni saqlash vazirligi №0366-19.

2. Oziq-ovqat xavfsizligi: global va milliy muammolar mavzusidagi V-xalqaro miqyosdagi ilmiy-amaliy anjuman ilmiy ishlari to‘plami, 2013 yil, 13-14-mart, Samarqand