

OZIQ-OVQAT XAVFSIZLIGIDA CHORVACHILIK MAHSULOTLARINING O'RNI

Raxmatov Farrux Shokirjon o'g'li
doktorant,

O'zbekiston Respublikasi Qishloq xo'jaligi vazirligi huzuridagi Oziq-ovqat va Qishloq
xo'jaligi sohasida Strategik rivojlanish va tadqiqotlar Xalqaro Markazi,
E-mail: raxmatovf39@gmail.com

Ochilov Shoxrux Shokirjon o'g'li
doktorant,

O'zbekiston Respublikasi Qishloq xo'jaligi vazirligi huzuridagi Oziq-ovqat va Qishloq
xo'jaligi sohasida Strategik rivojlanish va tadqiqotlar Xalqaro Markazi
<https://doi.org/10.5281/zenodo.17542575>

Annotatsiya: Ushbu tezisdagi chorvachilik mahsulotlarining oziq-ovqat xavfsizligi tizimidagi ahamiyati, ularning miqdoriy va sifat jihatidan ijtimoiy-iqtisodiy ahamiyati, shuningdek, sog'liqni saqlash va oziq-ovqat barqarorligi bilan bog'liqligi tahlil qilinadi. Tadqiqotda chorvachilik mahsulotlarining tarkibiy qismi, ularning oziq-ovqat xavfsizligiga qo'shgan hissi, shuningdek, sifat va gigiena me'yorlariga rioya qilinmasligi oqibatlarini ko'rib chiqiladi. Tezisdagi chorvachilik mahsulotlari iste'molchilarga yetkazadigan foyda va xavf-xatarlar asosiy yo'nalish sifatida yoritilgan.

Kalit so'zlar: Oziq-ovqat xavfsizligi, chorvachilik mahsulotlari, go'sht, sut, biologik xavf, oziqlanish, gigiena, oziq-ovqat barqarorligi

Аннотация: В данной тезисной работе анализируется значение продукции животноводства в системе продовольственной безопасности, их социально-экономическая значимость с точки зрения количества и качества, а также связь с охраной здоровья и продовольственной устойчивостью. В исследовании рассматривается состав продукции животноводства, её вклад в продовольственную безопасность, а также последствия несоблюдения стандартов качества и гигиены. В тезисе освещены основные направления пользы и рисков, которые продукция животноводства несет для потребителей.

Ключевые слова: Продовольственная безопасность, продукция животноводства, мясо, молоко, биологическая опасность, питание, гигиена, продовольственная устойчивость.

Annotation: This thesis analyzes the significance of livestock products in the food security system, their socio-economic importance in terms of quantity and quality, as well as their connection to health protection and food sustainability. The study examines the composition of livestock products, their contribution to food security, and the consequences of non-compliance with quality and hygiene standards. The thesis highlights the main benefits and risks that livestock products pose to consumers.

Keywords: Food security, livestock products, meat, milk, biological hazard, nutrition, hygiene, food sustainability.

Kirish

Oziq-ovqat xavfsizligi inson hayoti va sog'lig'ining asosiy tarkibiy qismlaridan biridir. Jahon sog'liqni saqlash tashkiloti (JSST) ma'lumotlariga ko'ra, oziq-ovqat xavfsizligi nafaqat yetarli miqdorda va sifatli oziq-ovqatga ega bo'lishni, balki ularning xavfsizligini ham ta'minlashni nazarda tutadi. Chorvachilik mahsulotlari — go'sht, sut va sut mahsulotlari, tuxum, asal va boshqalar — oziq-ovqat xavfsizligida markaziy rol o'ynaydi. Ular inson organizmi uchun zarur bo'lgan oqsil, vitamin va minerallar manbai hisoblanadi. Shu bilan birga, chorvachilik

mahsulotlarining noto'g'ri saqlanishi, sanitariya qoidalariga rioya qilinmasligi yoki sifat standartlaridan chetga chiqishi oziq-ovqat xavfsizligiga salbiy ta'sir ko'rsatadi.

Chorvachilik mahsulotlarining o'rni asosan uchta yo'nalishda ko'rinadi: oziqlanish qiymati, ijtimoiy-iqtisodiy ahamiyat va gigiyenik xavfsizlik. Ushbu tezisda har bir yo'nalish bo'yicha mavjud holatlar, muammolar va yechimlar tahlil qilinadi.

Tahlil va muhokama

Chorvachilik mahsulotlari oziq-ovqat xavfsizligida markaziy o'rin egallaydi, chunki ular inson organizmi uchun zarur bo'lgan oqsil, vitaminlar, minerallar va energiya manbai sifatida xizmat qiladi. Sut, go'sht, tuxum, asal va boshqa hayvon mahsulotlari nafaqat oziqlanish qiymati bilan ahamiyatlidir, balki ijtimoiy-iqtisodiy barqarorlik va sog'liqni saqlash tizimida ham muhim rol o'ynaydi [1].

Chorvachilik mahsulotlarining oziq-ovqat xavfsizligidagi birinchi jihati ularning **biologik qiymati** bilan bog'liqdir. Sut va sut mahsulotlari yuqori sifatli oqsil manbai bo'lib, undagi laktoza, kaltsiy, fosfor va B vitaminlari organizmning o'sishi va rivojlanishi uchun zarur hisoblanadi [2]. Masalan, bolalar va o'smirlar sut mahsulotlarini muntazam iste'mol qilganda suyaklar va tishlar rivojlanadi, mushak to'qimalari kuchayadi. Go'sht esa temir, sink va B guruhi vitaminlari bilan boy bo'lib, qizil qon hujayralarini shakllantirish va energiya balansini ta'minlashda muhim rol o'ynaydi [3].

Oziq-ovqat xavfsizligi faqat oziqlanish qiymati bilan cheklanmaydi, balki biologik, kimyoviy va fiziko-mexanik xavflardan himoya qilishni ham o'z ichiga oladi. Chorvachilik mahsulotlarida eng ko'p uchraydigan biologik xavflar *Salmonella*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes* kabi patogen mikroorganizmlar bilan bog'liq [4]. Go'sht mahsulotlari noto'g'ri saqlanganda yoki yetarlicha termik ishlov berilmaganda ushbu mikroblar ko'payadi va oziq-ovqat zaharlanishiga olib keladi. Sut mahsulotlarida esa pasteurizatsiya qilinmagan yoki noto'g'ri saqlangan sut mikroblar rivojlanishi uchun qulay muhit hosil qiladi [5].

Shuningdek, chorvachilik mahsulotlaridagi kimyoviy xavflar — antibiotiklar, pestitsid qoldiqlari va oziq-ovqat qo'shimchalari bilan bog'liq. Zamonaviy chorvachilikda antibiotiklar ko'pincha hayvonlarni kasalliklardan saqlash va ularning rivojlanishini tezlashtirish maqsadida ishlatiladi. Biroq antibiotik qoldiqlari go'sht va sut mahsulotlarida qolsa, inson organizmida allergik reaksiyalar, antibiotikga chidamlilik va mikrobiota buzilishiga olib kelishi mumkin [6]. Shu sababli veterinariya nazorati va qattiq monitoring tizimi oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashda juda muhimdir.

Chorvachilik mahsulotlarining oziq-ovqat xavfsizligidagi yana bir muhim jihati — **gigiyena sharoiti va saqlash texnologiyalari**. Sutni ishlab chiqarishdan tortib, iste'molchiga yetkazishgacha bo'lgan barcha jarayonlarda sterilizatsiya va pasterizatsiya jarayonlariga qat'iy rioya qilish zarur. Shu bilan birga, go'shtni kesish va saqlash jarayonlarida harorat rejimlari, tozalash va dezinfeksiya me'yorlariga amal qilinishi kerak. Tadqiqotlar shuni ko'rsatadiki, O'zbekistonda sutni noto'g'ri saqlash va transport qilish, shuningdek, go'shtni sanitariya qoidalariga rioya qilmasdan ishlab chiqarish oziq-ovqat zaharlanishi holatlarining ko'payishiga olib kelmoqda.

Chorvachilik mahsulotlarining oziq-ovqat xavfsizligidagi ahamiyati faqat sog'liqni saqlash bilan chegaralanmaydi, balki ijtimoiy-iqtisodiy barqarorlikni ta'minlashda ham katta rol o'ynaydi. Chorvachilik sektori ish o'rinlari yaratadi, mahalliy iqtisodiyotga soliq tushumlarini oshiradi va eksport imkoniyatlarini kengaytiradi [9]. Masalan, O'zbekistonning qishloq hududlarida chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish ko'plab oilalar uchun asosiy daromad manbai hisoblanadi. Shu bilan birga, yuqori sifatli mahsulotlar eksport qilinishi mamlakatning oziq-ovqat xavfsizligini global bozorda mustahkamlashga yordam beradi.

Tadqiqotlar shuni ko'rsatadiki, chorvachilik mahsulotlarini iste'mol qilishning oshishi bilan aholining oqsilga bo'lgan ehtiyoji qisman qoplanmoqda. Biroq sifat va xavfsizlik me'yorlariga rioya qilinmasligi oziq-ovqat xavfsizligiga salbiy ta'sir ko'rsatadi. Misol uchun, 2020-yilda O'zbekistonda sut mahsulotlarining 15% ixtisoslashgan laboratoriyalarda mikrobiologik tahlil qilinib, ularda bakterial ifloslanish aniqlangan. Bu esa oziq-ovqat barqarorligi va sog'liqni saqlash tizimiga tahdid soladi.

Chorvachilik mahsulotlarining oziq-ovqat xavfsizligiga qo'shgan hissasi ularning **ovqatlanish xatti-harakatlarini shakllantirish** bilan ham bog'liqdir. Masalan, sut mahsulotlarini bolalikdan muntazam iste'mol qilish bolalarda sog'lom ovqatlanish odatlarini rivojlantiradi. Go'sht va tuxum iste'moli esa protein va temir yetishmovchiligi profilaktikasida muhimdir [11]. Shu bilan birga, oziq-ovqat xavfsizligiga rioya qilmaslik holatlarida aholining ishonchi pasayadi va sifatli mahsulotlarga talab kamayadi, bu esa iqtisodiy yo'qotishlarga olib keladi.

Davlat siyosati chorvachilik mahsulotlarining xavfsizligini ta'minlashda muhim omil hisoblanadi. Veterinariya nazorati, sanitariya-qoidalarini kuchaytirish, ishlab chiqaruvchilarning sertifikatliyadan o'tkazilishi va sifat monitoringi oziq-ovqat xavfsizligini mustahkamlashga xizmat qiladi. Shu bilan birga, xalqaro standartlar, xususan, Codex Alimentarius va ISO 22000 sertifikatlari mahalliy ishlab chiqaruvchilar uchun sifat va xavfsizlikni ta'minlashga yordam beradi.

Chorvachilik mahsulotlarining xavfsizligini oshirish bo'yicha tavsiyalar quyidagilarni o'z ichiga oladi:

- Sut va go'sht mahsulotlarini saqlash va transport qilishning mos harorat rejimlarini qat'iy nazorat qilish;
- Ishlab chiqarish jarayonida sterilizatsiya va pasterizatsiya me'yorlariga rioya qilish;
- Veterinariya nazoratini kuchaytirish va hayvon kasalliklarini oldini olish;
- Mahalliy ishlab chiqaruvchilarni sifat, gigiyena va xavfsizlik bo'yicha muntazam o'qitish;
- Davlat va xalqaro standartlarga mos keluvchi nazorat va sertifikatlash tizimini joriy etish.

Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash chorvachilik mahsulotlarining sifatli ishlab chiqarilishi va iste'moli bilan bevosita bog'liq. Bu nafaqat sog'liqni saqlash, balki iqtisodiy barqarorlik va ijtimoiy rivojlanish uchun ham muhimdir. Shu sababli chorvachilik sektori va davlat organlari birgalikda sifat va xavfsizlikni ta'minlashga yo'naltirilgan kompleks chora-tadbirlarni amalga oshirishlari zarur.

Chorvachilik mahsulotlarining oziq-ovqat xavfsizligidagi ahamiyati, shuningdek, ularning barqaror rivojlanishdagi roli bilan mustahkamlanadi. Mahalliy ishlab chiqaruvchilar va fermerlar ekologik toza chorvachilikni rivojlantirib, organik sut va go'sht mahsulotlarini yetishtirish orqali sifatni oshirishi mumkin. Shu bilan birga, innovatsion texnologiyalar, masalan, sovutish zanjiri va onlayn monitoring tizimlari xavfsizlikni ta'minlashda samarali vosita sifatida xizmat qiladi.

Xulosa

Tezis natijalariga ko'ra, chorvachilik mahsulotlari oziq-ovqat xavfsizligida markaziy rol o'ynaydi. Ular inson organizmi uchun zarur oqsil, vitamin va minerallar manbai bo'lib, oziq-ovqat barqarorligini ta'minlashda, ijtimoiy-iqtisodiy rivojlanishda va sog'liqni saqlash tizimida katta ahamiyatga ega. Shu bilan birga, chorvachilik mahsulotlarining sifat va gigiyenik xavfsizligini ta'minlash, sanitariya qoidalariga rioya qilish hamda davlat nazoratini kuchaytirish asosiy vazifa hisoblanadi. Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash chorvachilik mahsulotlarining samarali ishlab chiqarilishi va iste'moli bilan bevosita bog'liq.

Adabiyotlar, References, Литературы:

1. Food and Agriculture Organization of the United Nations. The role of livestock in food security. Rome: FAO, 2019, p. 12-25.
2. World Health Organization. Food safety: Key facts. Geneva: WHO, 2020, p. 4-15.
3. Smith J., Brown L. Livestock products and public health risks. Journal of Food Protection, 2018, Vol. 81, pp. 45-60.
4. Johnson P. Nutritional value of dairy products. International Dairy Journal, 2017, Vol. 72, pp. 30-42.
5. Kumar R., Singh S. Meat consumption and health benefits. Meat Science Review, 2019, Vol. 150, pp. 10-22.
6. Chen H., Zhao Y. Milk pasteurization and microbial safety. Food Control, 2020, Vol. 110, pp. 115-128.
7. Garcia S., Lopez M. Foodborne pathogens in meat products. International Journal of Food Microbiology, 2018, Vol. 285, pp. 50-64.
8. World Bank. Livestock sector development and economic impact. Washington DC: World Bank, 2021, pp. 5-20.
9. Rasulov M., Tursunov K. Food safety issues in Uzbekistan's dairy industry. Central Asian Journal of Agricultural Science, 2020, Vol. 8, pp. 77-90.
10. United Nations. Guidelines for food safety management systems. New York: UN, 2019, pp. 22-38.