



## ОЗИҚ-ОВҚАТМАҲСУЛОТЛАРИДАН БАКТЕРИАЛ ЗАҲАРЛАНИШНИ ОЛДИНИ ОЛИШДА НАССР ХАЛҚАРО ТИЗИМИНИ ТУТГАН ЎРНИ

**Файзибоев Пирмамат Нормаматович**

Самарқанд давлат тиббиёт университети  
Гигиена кафедраси мудири т.ф.д. доцент

**Махманазаров Гофир Ахназарович**

Гигиена кафедраси ассистенти

**Соатов Мирмухсин Махматмурот ўғли**

Гигиена кафедраси ассистенти

**Аннотация:** Загрязнение продуктов питания является причиной значительных экономических последствий и оказывает влияние на здоровье людей во всех странах мира. Как свидетельствуют данные ВОЗ, 2006 г в развивающихся странах, детская диарея, анемия становится наиболее важной проблемой здоровья, связанной с загрязненными продуктами питания. Международная Конференция по Питанию заявила, что сотни миллионов людей страдают от инфекционных заболеваний, вызванных загрязненными продуктами питания.

**Abstract:** Food contamination causes significant economic consequences and affects the health of people in all countries of the world. According to WHO data, 2006 in developing countries, childhood diarrhea and anemia is becoming the most important health problem associated with contaminated food. The International Conference on Nutrition stated that hundreds of millions of people suffer from infectious diseases caused by contaminated food.

**Мавзунинг долзарблиги:** Ўзбекистон шароитида озиқ-овқат, шу жумладан қандолат маҳсулотларини ишлаб чиқариш саноати агросаноат комплексининг энг муҳим йўналишларидан бўлиб, гигиеник нуқтаи-назардан уларнинг сифати ва ҳавфсизлигини таъминлаш тизимини такомиллаштириш, давлат сиёсатининг устувор йўналишларидан бири саналанади.

Озиқ-овқат маҳсулотларининг ифлосланиши дунёдаги барча давлатларда жуда катта иқтисодий оқибатларга олиб келади ва одамлар саломатлигига салбий таъсир кўрсатади.

Маълумки, озиқ-овқат маҳсулотлари инсон ҳаёти учун энг муҳим экологик омил бўлиб, у нафақат инсон организмни энергия манбаи бўлиб балким нормал ўсиши ва ривожланиши учун ҳам хизмат қилади, озиқ-овқат таркибидаги оқсиллар, ёғлар, карбонсувлар, витаминлар минерал моддалар одамларни ақлий ва жисмоний иш қобилиятини мустаҳкамлаш, саломатлигини, шу жумладан узоқ умр кўришини ҳам таъминлайди. Шунинг



учун ҳам овқатланиш экологиясининг вазифаларидан бири инсонлар истеъмол қиладиган овқат таркибида организм учун зарур бўлган оқсиллар, ёғлар, карбонсувлар, витаминлар минерал моддаларнинг етарли ва экологик тоза бўлишини таъминлашга қаратилган долзарб масалалардан бири саналади.

**Мақсад:** Ер юзида истиқомат қилувчи аҳолининг санитария-эпидемиологик фаровонлигини таъминлашда, озиқ-овқат, қандолат маҳсулотларининг инсон саломатлигида тутган ўрнини мустаҳкамлашда, маҳсулотларнинг ишлаб чиқаришнинг ўзига хослиги, ушбу масала бўйича илмий тадқиқотларнинг етишмаслигини ҳисобга олган ҳолда, Ўзбекистон шароитида НАССР халқаро тизимининг талабларини инобатга олган ҳолда сифатли ва озуқавий хусусиятга эга бўлган озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқаришдан иборат бўлиши керак.

**Тадқиқот натижалари:** Тадқиқот ўтказиш жараёнида, озиқ-овқат, қандолат маҳсулотлари тайёрлаш корхоналарида ҳам ашё ва тайёр маҳсулотларнинг лабораторияда олинган физик-кимёвий ва микробиологик текширув натижалари ва баённомалари, статистика маълумотлар ҳамда ўтказилган сўровномалардан фойдаланилди. Аҳолининг хавфсиз овқатланишини таъминлашда Ўзбекистон Республикасининг "Озиқ-овқат маҳсулотлари сифати ва хавфсизлиги тўғрисида" қонунга мувофиқ иш олиб борилади. Бу қонун 1997 йилда қабул қилинган бўлиб, савдо соҳасидаги глобаллашув, қишлоқ хўжалиги ва саноат технологияларини ривожлантириш, ички талабларнинг ортиши бу ўзбек халқини ва хорижий истемолчиларни экологик тоза маҳсулотлар билан таъминлайди, шу билан бирга озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлашда янги стратегик ёндашувларни талаб қилади. 1980 йил Бутунжаҳон соғлиқни сақлаш ташкилоти НАССР тизимини барча озиқ - овқат маҳсулотлари учун жорий этиш заруриятини белгилаб берди ва 1990 йил Европа қитъаси учун қўлланма ишлаб чиқилиб, 1993 йил расмий ҳужжат сифатида қабул қилинди. Ўзбекистон Республикасида жойлашган озиқ-овқат ва қандолат маҳсулотларини ишлаб чиқарувчи йирик ва кичик корхоналардан сўровномалар ўтказиш, тайёр ва ҳам ашё маҳсулотлари лаборатория текширувларини НАССР тизимини қўллаш орқали ўрганиб борилади.

Озиқ-овқат ҳам ашёларини ишлаб чиқишдан тортиб, токи истеъмолчининг дастурхонигача бўлган босқичлар муҳим аҳамиятга эга бўлиб, ҳар бир нозик назорат нуқтаси учун НАССР тизимида издан чиқиши





мумкин бўлган ҳолатлар ва уларни изга солишга доир аниқ ҳаракат алгоритми ишлаб чиқилди, нутрициология соҳасидаги янги билимларни, стоматология йўналишида оғиз бўшлиғини салбий омиллардан ҳимоя қилиш борасида талаб даражасига жавоб берадиган озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқаришга имконият яратилди.

**Тадқиқот натижалари муҳокамаси:** Озиқ-овқат, қандолат маҳсулотлари тайёрлаш борасида HACCP тизимини қўллаш яхши натижа беради, аммо бу борада янги меъёрий ҳужжатлар ишлаб чиқиб санитария-эпидемиология назорати марказларида; Ўзбекистон Республикасининг барча Соғлиқни Сақлаш тизимларида тадбиқ этилса мақсадга мувофиқ бўлади.

**ХУЛОСА:** Ишлаб чиқаришни яратиш ва жорий этиш бўйича илмий тадқиқот ишларини кенгайтириш, озиқ-овқат маҳсулотларининг янгидан-янги турларини яратиш, касалликлар ва зараркунандаларга қарши курашишнинг самарали усулларини ишлаб чиқишга эътибор қаратиш керак.

Озиқ-овқат, қандолат маҳсулотларининг инсон саломатлигига кўрсатадиган бактериялар, салбий таъсири сабабларини ўрганишда, келиб чиқадиган касалликларнинг олдини олиш мақсадида ишлаб чиқаришнинг барча жараёнлари ишлаб чиқарувчи томонидан доимий назоратда бўлиши шарт.

### Адабиётлар:

1. Normamatovich F. P., Jurakulova R. D. The importance of the international hasp sistem in the production of quality and safe confectionery products // ACADEMICIA: An International Multidisciplinary Research Journal. – 2021. – Т. 11. - №. 10. – С. 1184-1186.
2. П.Н Файзибоев. JUSTIFICATION OF THE USE OF THE INTERNATIONAL SYSTEM OF HACCP FOR THE PREVENTION OF BACTERIAL CONTAMINATION OF CONFECTIONERY // Новый день в медицине. –2019. –№. 2. –С. 310-312.
3. Fayziboev Pirmamat Normamatovich1, Tukhtarov Bahrom Eshnazarovich 2 The biological diversity of the diet of children with dental caries MGA EUROPEAN JOURNAL OF MOLECULAR CLINICAL MEDICINE, p.3772-3785
4. Normamatovich F.P. et al. RATIONALE FOR THE APPLICATION OF THE HACCP SYSTEM IN THE PRODUCTION OF FUNCTIONAL FOOD PRODUCTS //European Journal of Molecular & Clinical Medicine. – 2021. – Т.3. – С.1535-1539.



5. Normamatovich F. P. The value of confectionery products in human nutrition // Web of Scientist: International Scientific Research Journal. – 2022.- Т.3. - №. 4. – С.703-707.
6. Tukhtarov B. E. Abdumuminova R. ENVIRONMENTALLY FRIENDLY PRODUCT IS A PLEDGE OF OUR HEALTH! NBRSGGNFPN EUROPEAN JOURNAL OF MOLECULAR CLINICAL MEDICINE 2020 (07), 1329-1333
7. Normamatovich F. P., Sagatbaevich K.A., Chorshanbievich K.N. A PLACE IN THE NUTRITION OF THE POPULATION OF UZBEKISTAN FROM NATIONAL CONFECTIONERY, “NAVAT” // World Bulletin of Public Health. - 2022. – Т. 10. – С. 79-80.
8. Fayziboev, P.N. Justification of the use of the international system of HACCP for the prevention of bacterial contamination of confectionery / P.N. Fayziboev//New Day in Medicine. - 2019. – No. (26). – END GPRXUM.
9. Нейматова Н. Ў., Файзибоев П. Н. Парентерал вирусли гепатитлар В, Сва ОИВ-инфекциясининг эпидемиологик хусусиятлари //Замонавий инфектология: юкумлиичак, вирусли ва паразитар касалликларни даволашга замонавий ёндашув, Тошкент. –2016. –Т. 157.4
- 10.Файзибоев П. Н. ОЦЕНКА БИОЛОГИЧЕСКОГО РАЗНООБРАЗИЯ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ //Экономика и социум. –2021. –No. 10 (89). –С. 1131-1146.
- 11.О распространенности заболеваемости туберкулезом в Республике Каракалпакстан / А.Ю.Мустанов, М.Ф. Абдукахарова, П. Н. Файзибоев [и др.] // Инфекция и иммунитет. – 2017. - № 5. – С. 841- EDN XVJTBVJ.
- 12.Файзибаев П. Н., Сатаров А. А. Гигиеническая оценка плодоовощной продукции выращенных в условиях маловодья //Врач-аспирант. –2009. –Т. 37. –No. 10. –С. 893-897.
- 13.Особенности эпидемиологии и профилактики бруцеллеза в Республике Узбекистан / М.Ф. Абдукахарова, П. Н. Файзибоев, Н. С. Саидкасимова [и др.] // Инфекция и иммунитет. – 2017. - № 5. – С. 391- EDN XVJTBVJ.