



ISSN (E): 2181-4570 ResearchBib Impact Factor: 6,4 / 2023

Harbiy qismlarda oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash usullari
NIYOZOV SODIQ RAXIMOVICH
O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QUROLLI KUCHLARI AKADEMIYASI
MODDIY TA'MINOTI KAFEDRASI KATTA O'QITUVCHISI

Annotatsiya

Harbiy qismlarda oziq-ovqat xavfsizligi muhim ahamiyatga ega. Bu harbiy xizmatchilarimiz va xotin-qizlarimizning farovonligi va salomatligini, bo'linmaning har tomonlama tezkor shayligini ta'minlaydi. Ushbu maqola harbiy sharoitlarda oziq-ovqat xavfsizligining ahamiyatini ta'kidlash va oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash, saqlash va tayyorlashda yuqori standartlarni qanday saqlash haqida kerakli ma'lumotlarni taqdim etishga qaratilgan. Oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha tegishli protokollarga rioya qilish orqali harbiy qismlar oziq-ovqat bilan bog'liq kasalliklarning oldini olishlari va o'z xodimlarining salomatligi va samaradorligini saqlab qolishlari mumkin.

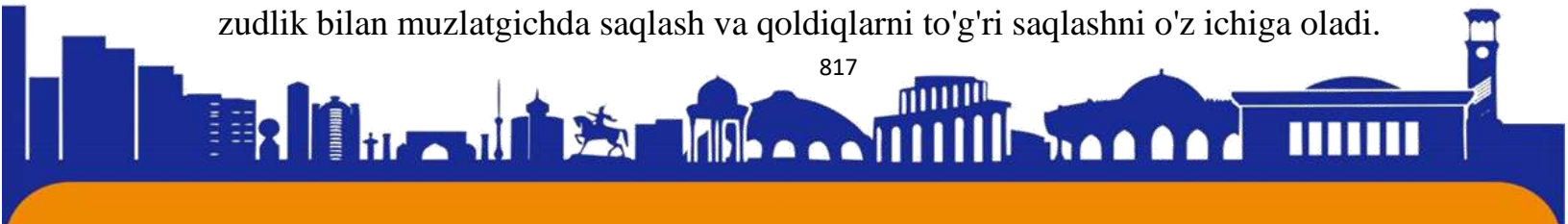
Kalit so'zlar: Shaxsiy gigiena, mikroorganizm, bakteriyalar, viruslar, parazitlar, HACCP, ingredient, USDA, FDA.

Oziq-ovqat xavfsizligining asosiy tamoyillari oziq-ovqat mahsulotlarini oziq-ovqat orqali yuqadigan kasalliklar xavfini minimallashtiradigan tarzda tayyorlash, saqlash va xizmat ko'rsatishni ta'minlash uchun muhim asosdir. Bu tamoyillarga quyidagilar kiradi:

Shaxsiy gigiena: To'g'ri shaxsiy gigiena amaliyotlari, masalan, qo'l yuvish va toza kiyim kiyish, zararli bakteriyalar yoki ifloslantiruvchi moddalarni oziq-ovqatga o'tkazishning oldini olish uchun juda muhimdir.

O'zaro kontaminatsiyaning oldini olish: oziq-ovqat bilan kiruvchi bakteriyalar o'zaro kontaminatsiya orqali bir oziq-ovqatdan boshqasiga o'tishi mumkin. O'zaro kontaminatsiyaning oldini olish xom va pishirilgan ovqatlarni alohida saqlash, turli xil oziq-ovqat turlari uchun alohida kesish taxtalaridan foydalanish, idishlar va sirtlarni to'g'ri tozalash va tozalashni o'z ichiga oladi.

Oziq-ovqat mahsulotlarini xavfsiz saqlash: Oziq-ovqat mahsulotlarini to'g'ri saqlash oziq-ovqat sifatini saqlashga yordam beradi va bakteriyalarning ko'payishini oldini oladi. Bu oziq-ovqatlarni tegishli haroratlarda saqlash, tez buziladigan narsalarni zudlik bilan muzlatgichda saqlash va qoldiqlarni to'g'ri saqlashni o'z ichiga oladi.





Pishirish va isitish harorati: Oziq-ovqatlarni tegishli ichki haroratiga qadar pishirish zararli bakteriyalarni o'ldirish uchun juda muhimdir. Oziq-ovqat termometridan foydalanish ovqatlar tavsiya etilgan xavfsiz ichki haroratgacha pishirilishini ta'minlashi mumkin va qoldiqlarni yaxshilab qayta isitish ham muhimdir.

Oziq-ovqat xavfsizligi qoidalari va ko'rsatmalariga rioya qilish:

Oziq-ovqat xavfsizligi qoidalari va ko'rsatmalariga rioya qilish oziq-ovqat xavfsizligining yuqori standartlarini saqlab qolish uchun juda muhimdir. Ushbu qoidalar ko'pincha oziq-ovqat va farmatsevtika idorasi (FDA), Amerika Qo'shma Shtatlari Qishloq xo'jaligi departamenti (USDA) yoki boshqa mamlakatlardagi shunga o'xshash organlar kabi davlat idoralari tomonidan o'rnatiladi.

Oziq-ovqat xavfsizligi qoidalari oziq-ovqat mahsulotlarini to'g'ri ishlatish, saqlash, qadoqlash va tashish kabi turli jihatlarni qamrab oladi. Ushbu qoidalar oziq-ovqat korxonalarining oziq-ovqat yuqadigan kasalliklar xavfini kamaytiradigan va iste'molchilar salomatligini himoya qiladigan tarzda ishlashini ta'minlashga qaratilgan.

Oziq-ovqat korxonalarini oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha tegishli amaliyotlarni joriy etish, xodimlarni oziq-ovqat mahsulotlarini to'g'ri qayta ishlash va saqlash bo'yicha o'qitish, muntazam tekshiruvlar o'tkazish va tegishli hisob yuritish amaliyotlarini olib borish orqali ushbu qoidalarga rioya qilishlari kerak.

Harbiy qismlarda oziq-ovqat xavfsizligi xodimlarining roli:

Harbiy qismlarda oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha xodimlar oziq-ovqat tayyorlanishi va qo'shinlarga xavfsiz yetkazib berilishini ta'minlashda muhim rol o'ynaydi. Ularning majburiyatlariga quyidagilar kiradi:

Ta'lim: Oziq-ovqat xavfsizligi xodimlari harbiy oshpazlar va oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlovchilarga oziq-ovqat mahsulotlarini to'g'ri ishlatish amaliyoti, shaxsiy gigiena va oziq-ovqat xavfsizligi protokollariga rioya qilish muhimligi bo'yicha trening va ta'lim beradi.

Tekshiruv va monitoring: Bu xodimlar oziq-ovqat xavfsizligi qoidalari rioya etilishini ta'minlash uchun oziq-ovqat tayyorlash joylari, saqlash joylari va xizmat ko'rsatish joylarini muntazam ravishda tekshiradi va nazorat qiladi. Ular oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash amaliyoti, asbob-uskunalar tozaligi va umumiy gigiena standartlarini tekshiradilar.

Xavfni tahlil qilish va uni baholash: Oziq-ovqat xavfsizligi xodimlari oziq-ovqat ishlab chiqarishdagi potentsial xavflarni aniqlash va ularni oldini olish yoki nazorat





qilish strategiyalarini ishlab chiqish uchun xavf tahlili va xavflarni baholashni amalga oshiradilar. Ular tegishli nazorat choralari amalga oshirish uchun boshqa xodimlar bilan hamkorlik qiladilar.

Oziq-ovqat yuqadigan kasalliklarga javob: oziq-ovqat bilan bog'liq kasalliklarning tarqalishiga shubha qilingan yoki tasdiqlangan taqdirda, oziq-ovqat xavfsizligi xodimlari hodisani tekshiradi, ifloslanish manbasini aniqlaydi va keyingi holatlarning oldini olish uchun zarur choralarni ko'radi. Ular to'g'ri davolash va profilaktika choralari bo'yicha ko'rsatmalar berish uchun tibbiyot xodimlari bilan hamkorlik qiladilar.

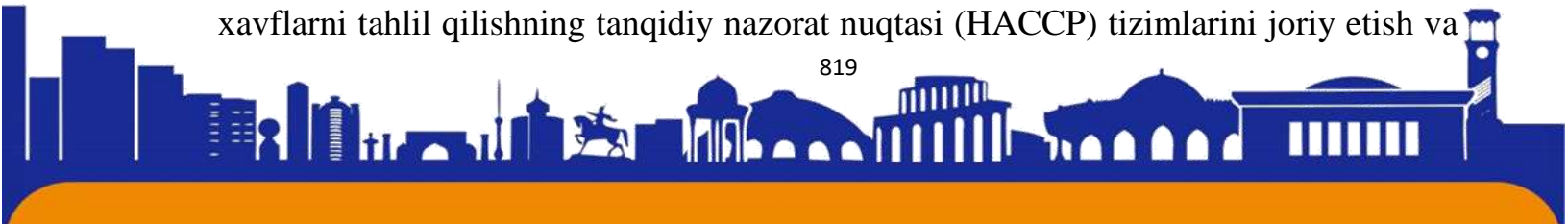
Harbiy qismlardagi oziq-ovqat xavfsizligi xodimlari ushbu muhim rollarni bajarish orqali xavfsiz va foydali oziq-ovqat iste'molini ta'minlash orqali harbiy xizmatchilarning salomatligi va farovonligini himoya qilishga yordam beradi.

Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash aholi salomatligini muhofaza qilish va oziq-ovqat yuqadigan kasalliklar tarqalishining oldini olish uchun ham juda muhimdir. Ushbu maqsadga erishish uchun bir qator muammolarni hal qilish kerak:

Joylashtirish va dala sharoitlari: Asosiy qiyinchilik - oziq-ovqat mahsulotlarini tashish, saqlash va qayta ishlash kabi turli xil joylashtirish va dala sharoitlarida oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash. Turli xil muhit va sharoitlar oziq-ovqat xavfsizligini buzishi mumkin bo'lgan ifloslanish yoki noto'g'ri ta'sir qilish xavfini oshirishi mumkin. Oziq-ovqat ta'minoti zanjirining har bir bosqichi uchun tegishli protokollar va ko'rsatmalarni amalga oshirish juda muhimdir.

Cheklangan resurslar va infratuzilma: Ko'pgina mintaqalar, ayniqsa rivojlanayotgan mamlakatlarda, oziq-ovqat xavfsizligi chora-tadbirlarini qo'llab-quvvatlash uchun cheklangan resurslar va yetarli darajada infratuzilma mavjud emas. Bunga moliya, texnologiya, omborxonalar va toza suvdan foydalanishning yetishmasligi kiradi. Ushbu cheklovlar ko'pincha yomon sanitariya amaliyotiga olib keladi, bu esa oziq-ovqat ta'minoti xavfsizligini ta'minlashni qiyinlashtiradi.

Oziq-ovqat orqali yuqadigan kasalliklar bilan bog'liq potentsial xavflar: Oziq-ovqat orqali yuqadigan kasalliklar iste'molchilarning sog'lig'iga jiddiy xavf tug'dirishi mumkin. Ushbu kasalliklarga patogen mikroorganizmlar, masalan, bakteriyalar, viruslar va parazitlar sabab bo'ladi, ular oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish, qayta ishlash va tarqatishning turli bosqichlarida ifloslantirishi mumkin. Muammo xavflarni tahlil qilishning tanqidiy nazorat nuqtasi (HACCP) tizimlarini joriy etish va





ISSN (E): 2181-4570 ResearchBib Impact Factor: 6,4 / 2023

oziq-ovqat xavfsizligi standartlarini monitoring qilish kabi samarali oldini olish va nazorat qilish choralari orqali ushbu xavflarni aniqlash va minimallashtirishdan iborat.

Oziq-ovqatlarni tegishli haroratlarda saqlash: go'sht, sut mahsulotlari va tayyor ovqatlar kabi tez buziladigan oziq-ovqatlarni 40°F (4°C) yoki undan past haroratda, muzlatilgan ovqatlarni esa 0°F (-18°C) haroratda saqlash zarur.

Oziq-ovqatlarni tegishli haroratlarda pishirish zarur: Oziq-ovqatlar har qanday zararli bakteriyalarni o'ldirish uchun tegishli ichki haroratlarda pishganligiga ishonch hosil qilish uchun oziq-ovqat termometridan foydalanish kerak. Muayyan tavsiyalar uchun davlat xavfsizlik ko'rsatmalariga rioya qilish zarur.

Ovqat pishirish vaqtida o'zaro ifloslanishdan saqlanish: bakteriyalar tarqalishini oldini olish uchun xom va pishirilgan ovqatlar uchun alohida kesish taxtalari va idishlardan foydalanish kerak.

Oziq-ovqatlarni to'g'ri qizdirish: Saqlash vaqtida paydo bo'lgan bakteriyalarni o'ldirish uchun qoldiqlarni minimal ichki harorat 165°F (74°C)gacha qizdirish zarur.

Kuzatuv tizimlarini yaratish:

Ta'minot zanjiri bo'ylab mahsulotlar, ingredientlar va materiallarning harakatini kuzatish uchun kuzatuv tizimini joriy etish.

Yetkazib beruvchilarning o'z mahsulotlarini kelib chiqishi, tashish va tashish haqida batafsil ma'lumot berishini ta'minlash.

Partiya/lot raqamlari, amal qilish muddati va mahsulotning belgilangan manzillari kabi tegishli ma'lumotlarni kuzatish va qayd etish jarayonlarini o'rnatish.

Kuzatuvni yaxshilash va zarur bo'lsa, samarali qayta chaqirish jarayonlarini yoqish uchun shtrix-kodni skanerlash yoki radiochastota identifikatsiyasi (RFID) kabi texnologik yechimlardan foydalanish mumkin.

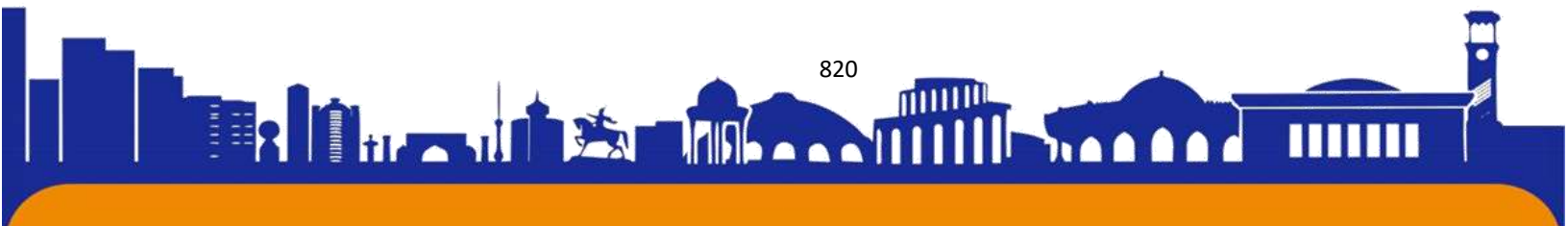
Muntazam audit va tekshirishlar:

- Oziq-ovqat xavfsizligi standartlari va qoidalariga rioya etilishini ta'minlash uchun muntazam ravishda ichki audit va tekshirishlarni o'tkazish.

- Tashkilotning oziq-ovqat xavfsizligi amaliyotini ob'ektiv baholash uchun vaqti-vaqti bilan uchinchi tomon auditorlari yoki maslahatchilarni jalb qilishni ko'rib chiqish.

- Audit natijalaridan yaxshilanishi kerak bo'lgan sohalarni aniqlash va aniqlangan kamchiliklar yoki nomuvofiqliklarni bartaraf etish uchun zarur choralarni ko'rish zarur.

Xulosa va takliflar:





ISSN (E): 2181-4570 ResearchBib Impact Factor: 6,4 / 2023

Harbiy qismlarda oziq-ovqat xavfsizligi muhimligini tushunish juda muhimdir. Oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha chora-tadbirlar xodimlarning sog'lig'i va tayyorgarligi uchun jiddiy oqibatlarga olib kelishi mumkin bo'lgan oziq-ovqat yuqadigan kasalliklarga olib kelishi mumkin. Harbiy qismlar oziq-ovqat xavfsizligini birinchi o'ringa qo'yish orqali bunday kasalliklarning oldini olishi, kuchli va qobiliyatli kuchni saqlab qolishi mumkin. Biroq, oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha chora-tadbirlarni amalga oshirishning o'zi yetarli emas. Ushbu chora-tadbirlar samarali va dolzarbligini ta'minlash uchun doimiy takomillashtirish va xushyorlik zarur. Oziq-ovqat xavfsizligi amaliyotida bo'shliqlar yoki takomillashtirish bo'yicha joylarni aniqlash uchun muntazam va doimiy treninglar o'tkazilishi kerak. Shunday qilib, harbiy qismlar oziq-ovqat xavfsizligining yuqori standartlarini ta'minlashi va shaxsiy tarkibning salomatligi va farovonligini himoya qilishi mumkin.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI

1. Figueroa A. N. Europe and Central Asia: Problems and Perspectives. Dublin, 2009
2. Figueroa A. N. Europe and Central Asia: Problems and Perspectives. Dublin, 2009
3. R.Shodiyev "Jahon iqtisodiyoti".Toshkent.2005
4. <http://www.worldbank.org>
5. www.fao.net

