

ORGANIK TOZA MAHSULOTLAR YETISHTIRISH VA ISHLAB CHIQRISHDA XALQARO ISO 45001 STANDARTIDAN FOYDALANISH.

Mamatqulov Shahzod Jumanazar o'g'li

Jizzax politexnika instituti assistenti

Annotasiya: mazkur maqola mamlakatimizda xalqaro standartlar asosida muvofiqlikni baholash faoliyatida toza organik mahsulotlar yetishtirish haqida ifodalaydi. Bu tartibni bajarish uchun ISO 45001 yegulik mahsulotlarini hayotga xafsizligini taminlash standart ifodalangan.

Аннотация: в данной статье описано выращивание чистой органической продукции в нашей стране в соответствии с международными стандартами. Стандарт безопасности пищевых продуктов ISO 45001 предназначен для выполнения этой процедуры.

Annotation: this article describes the cultivation of pure organic products in our country in accordance with international standards. The ISO 45001 food safety standard is defined to fulfill this procedure.

Kalit so'zlar: organik, oziq-ovqat, fermer, kimyoviy moddalar, ingredientlar, halqaro standartlashtirish tashkloti (ISO), iste'mol, ozuqaviy moddalar.

Ключевые слова: органические продукты, продукты питания, фермер, химикаты, ингредиенты, международная организация по стандартизации (ISO), потребление, питательные вещества.

Keywords: organic products, food, farmer, chemicals, ingredients, international Organization for Standardization (ISO), consumption, nutrients.

Ko'pgina iste'molchilar "organik" so'zini "sog'lomroq" oziq-ovqat bilan tenglashtiradi. Biroq, hozirda organik oziq-ovqatlarni iste'mol qilish va umumiy salomatlikni yaxshilash o'rtasida hech qanday bog'liqlik yo'q. Organik oziq-ovqatlar sintetik pestitsidlarga ta'sir qilishni kamaytirishi mumkin. Va ular toza dehqonchilik usullaridan foydalangan holda etishtiriladi.

"Organik" atamasi AQSh Qishloq xo'jaligi Departamenti (USDA) tomonidan belgilanadi va nazorat qilinadi. U USDA tekshiruvi va sertifikatlash talablariga asoslanadi. Bular organik yorliqni olib yurish uchun fermerlar, kompaniyalar va oziq-ovqat mahsulotlariga javob berishi kerak bo'lgan talablardir. Ularga quyidagilar kiradi:

Organik mahsulotlar kimyoviy yoki pestitsidlardan foydalanmasdan yetishtirilishi kerak. Fermerlar hasharotlar va begona o'tlarga qarshi kurashish uchun tabiiy vositalardan foydalanishlari kerak. Faqat kompost kabi tabiiy o'g'itlarga ruxsat beriladi. O'rim-yig'imdan keyin fermerlar oziq-ovqat mahsulotlarini konservantlar bilan davolasholmaydi. Bunga mum ham kiradi.

Organik oziq-ovqatlar olimlar tomonidan o'zgartirilmagan.

Organik dehqonchilik amaliyotlari erni uzoq vaqt davomida foydali bo'lishiga ishonch hosil qilish uchun uni himoya qilishi kerak.

Organik go'sht va hayvonot mahsulotlari tabiiy muhitda o'stiriladigan chorva mollaridan olinishi kerak. Fermerlar ularga organik ozuqa, toza uy-joy va ochiq havoga kirishlari kerak. Fermerlar o'sish gormonlari yoki antibiotiklardan foydalana olmaydi. Bu mahsulotlar noorganik chorva mollariga beriladi.

Organik dehqonchilikning ikkita asosiy maqsadi bor. Birinchisi, atrof-muhitga salbiy ta'sirni kamaytirishdir. Ikkinchisi - barqarorlikni oshirish.

Sizning dietangizni o'zgartirish: ozuqaviy moddalarga boy ovqatlarni tanlash
Yaxshilangan farovonlik yo'li.

Ba'zi odamlar organik mahsulotlarni sog'lom, yashilroq variant deb bilishadi. Esingizda bo'lsin, hech qanday oziq-ovqat turi yoki modasi sog'ligingiz uchun sehrli o'q emas. Organik oziq-ovqatlar siz va oilangiz uchun to'g'ri yoki yo'qligini o'ylab ko'rishingiz kerak.

USDA organik yorlig'i tabiiy dehqonchilik va qayta ishlashni ifodalaydi. Bu ozuqaviy tarkib yoki qiymatni kafolatlamaydi. Har doim qadoqdagi oziqlanish yorliqlarini tekshiring. Oziq-ovqat bilan ishlashda xavfsiz tartib-qoidalarga rioya qilishni davom eting [1]. Mahsulotingizni sovun bilan yuving. Xom go'shtni pishirishdan oldin uni boshqa ovqatlardan ajratib turing.

Organik va noorganik mahsulotlar haqida ma'lumotni bilish yaxshi. Bu sizga

ma'lumotli va sog'lom qarorlar qabul qilishingizga yordam beradi.

Organik oziq-ovqatlar turli xil ozuqaviy qiymatlarga ega. Ba'zilar noorganiklarga qaraganda ko'proq to'yimli, lekin har doim ham emas. Boshqalar bir xil qiymatga ega. Misol uchun, organik meva va sabzavotlar ko'proq minerallarga ega bo'lishi mumkin. Bu organik mahsulotlar yetishtirilishi bilan bog'liq. Biroq, ba'zi noorganik oziq-ovqatlar organik oziq-ovqatlarga qaraganda boyitilgan va to'yimli bo'lishi mumkin.

Sun'iy ingredientlar. Bu organik va noorganik oziq-ovqat o'rtasidagi asosiy farq. Oziq-ovqatlarda o'sish gormonlari, sintetik ingredientlar va pestitsidlar keng tarqalgan. Ular sog'liqqa uzoq muddatli ta'sir ko'rsatishi mumkin, ammo shifokorlar hali aniq aytish uchun etarli ma'lumotga ega emaslar. Ba'zi odamlar organik oziq-ovqatlarni iste'mol qilish kelajakdagi sog'liq muammolari xavfini kamaytirishi mumkin deb hisoblashadi. Biroq, hozirda buning ilmiy isboti yo'q.

Organik oziq-ovqatlarda konservantlar mavjud emas. Mahalliy paxtakorlar ularni ishlab chiqaradilar, shuning uchun ular odatda yangi bo'ladi. Ularda kimyoviy moddalar va sun'iy lazzatlar ham yo'q. Organik yorliq yaxshiroq lazzat yoki yangilikni kafolatlamaydi. Ammo siz ularning ta'mini yaxshiroq ko'rishingiz mumkin.

Organik dehqonchilik atrof-muhit uchun foydali bo'lishi kerak. Bu ifloslanishni kamaytiradi, suv va resurslarni tejaydi va tuproq eroziyasini kamaytiradi. Organik fermerlar pestitsidlardan foydalanmaydi. Ular chorva mollarini yanada insoniy yashash sharoitlari bilan ta'minlaydi. Organik mahsulotlar ko'pincha mahalliy do'konlarda sotiladi. Bu butun mamlakat bo'ylab yuk tashishning ifloslanishini kamaytiradi.

Organik mahsulotlar noorganik oziq-ovqatlar kabi uzoq davom etmaydi. Buning sababi shundaki, ular tarkibida konservantlar mavjud emas. Organik oziq-ovqatlar, ayniqsa mahsulotlar, tezroq yomonlashishi mumkin.

Organik oziq-ovqatlar noorganik oziq-ovqatlarga qaraganda qimmatroq. Bu organik dehqonchilikning yuqori narxi va cheklangan ta'minot bilan bog'liq. Ko'proq odamlar organik mahsulotlardan foydalansa, narxlar pasayishi mumkin.

Organik mahsulotlarni olish uchun ISO 45001 standarti mavjud bo'lib, yuqori boshqaruvga qaratilgan ISO 45001 korxonaga o'z xodimlari va ish joyiga tashrif buyurgan har bir kishi uchun sog'lom va xavfsiz mehnat muhitini ta'minlashga yordam

berishdan iborat. Ushbu maqsadga shikastlanish, kasallik va ekstremal holatlarda hatto o'limga olib kelishi mumkin bo'lgan omillarni nazorat qilish orqali erishish mumkin. Natijada, ISO 45001 ishchilarning jismoniy va/yoki ruhiy farovonligiga zararli yoki xavf tug'diradigan har qanday omillarni yumshatish bilan bog'liq.

Afsuski, har kuni minglab ishchilar ish joyidagi noqulay sharoitlarning oldini olish mumkin bo'lgan holatlar tufayli hayotlarini yo'qotadilar. Haqiqatan ham, ISO va Xalqaro Mehnat Tashkiloti yoki XMT ma'lumotlariga ko'ra, butun dunyo bo'ylab ishlab chiqarishdagi baxtsiz hodisalar tufayli 2,7 milliondan ortiq o'lim sodir bo'ladi. Bundan tashqari, har yili 374 million o'limga olib kelmaydigan jarohatlar mavjud bo'lib, bu 4 yoki undan ko'p kunlik ishdan ketishga olib keladi.

Agrosanoat majmuasining qishloq xo'jaligi mahsulotlarini sotish samaradorligi asosan tovar-pul munosabatlari asosida ularni taqsimlashning maqbul tuzilishini tanlash bilan belgilanadi. Shu munosabat bilan ushbu mahsulotni sotishning mavjud tuzilishini tahlil qilish zarur ko'rinadi [2].

Sog'liqni saqlash va xavfsizlik bo'yicha ko'plab mutaxassislar, jumladan ISO qo'mitasida ishlagan mutaxassislarning fikriga ko'ra, ISO 45001 muhim yutuqdir. Xalqaro miqyosda birinchi marta barcha o'lchamdagi korxonalar endi yagona tizimga kirishlari mumkin, bu ularga yaxshi va mustahkamroq mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik choralari ishlab chiqish uchun aniq yo'lni taklif qiladi.

ISO 45001 OHSAS 18001 tomonidan ko'p ma'lumotga ega - oddiy qayta ko'rib chiqish yoki qisqacha yangilanish emas. Muvofiqlikni saqlab qolish va ISO 45001 sertifikatiga erishish uchun barcha turdagi va o'lchamdagi tashkilotlar nima qilishlari kerakligini ko'rish uchun o'qing.

Asosiy tarkibiy qismlardan biri bu dasturiy-uslubiy, axborot va didaktik ta'minot orqali professional muammolarni hal qilishning integral vositasi bo'lib xizmat qiladigan elektron ta'lim texnologiyalari [3]. Matematik modelga bo'lgan ehtiyoj, xususan, avtomatik tartibga solish nazariyasida keng qo'llaniladigan strukturaviy sxemalarda barcha elementlarning xususiyatlarini bilish kerakligi bilan bog'liq [4].

Ijtimoiy-iqtisodiy sohada amalga oshirilayotgan islohotlarning muvaffaqiyati yuqori ma'lumotli va malakali mutaxassislarga bog'liq. Oliy ta'lim tizimidagi

fundamental islohotlarning yakuniy maqsadi ta'lim sifatini oshirish, iqtisodiy rivojlanishning strategik vazifalarini amalga oshirishga qodir malakali kadrlar tayyorlashdir [5].

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:

1. Isroilov F. M., Rakhmonov F. A. ugli Ungarov DY HIGH RESPONSIBILITY (SENSITIVITY) AND ACCURACY OF TEMPERATURE SENSORS FACTORS OF ACHIEVEMENT AND RELIABLE OPERATION //International Academic Research Journal Impact Factor. – 2023. – Т. 7. – С. 163-169.
2. Raxmonov F. A. Advantages of Introducing Quality Management System in Textile Companies of the Republic //Texas Journal of Multidisciplinary Studies. – 2022. – Т. 11. – С. 95-97.
3. Мухаммадиев Б. С. Внедрение информационных технологий при обучении студентов в российских технических вузах //World scientific research journal. – 2022. – Т. 2. – №. 1. – С. 88-93.
4. Мухаммадиев Б. С. МАТЕМАТИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ НАКЛАДНЫХ ТРАНСФОРМАТОРНЫХ ПРЕОБРАЗОВАТЕЛЕЙ МЕХАНИЧЕСКИХ НАПРЯЖЕНИЙ //Актуальные вопросы современной науки и образования. – 2021. – С. 93-101.
5. Мухаммадиев Б. С. СОВРЕМЕННЫЕ ИННОВАЦИОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ //SUSTAINABILITY OF EDUCATION, SOCIO-ECONOMIC SCIENCE THEORY. – 2023. – Т. 2. – №. 13. – С. 167-173.