

GO'SHTNI QAYTA ISHLASH KORXONALARIDA DEZINFEKSIYA TADBIRLARINING AHAMIYATI VA ULARNI SAMARALI TASHKIL ETISH CHORALARI

Otakishiyeva Laylo Ibroxim qizi

*Samarqand davlat veterinariya medisinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar
universiteti Toshkent filiali III-kurstalabasi, Toshkent shahri, O'zbekiston*

Kasimova O X

*Samarqand davlat veterinariya medisinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar
universiteti Toshkent filiali, Toshkent shahri, O'zbekiston*

Annotatsiya: Mazkur maqolada go'shtni qayta ishlash korxonalari va so'yish joylarida sanitariya holatini ta'minlashda dezinfeksiya tadbirlarining o'rni va ahamiyati yoritilgan. Maqolada har xil sexlardagi (so'yish, qonni qayta ishlash, kolbasa, yog' va teri sexlari) dezinfeksiya ishlari, ularda qo'llaniladigan fizik va kimyoviy vositalar, mikrobiologik nazorat va nazorat usullari bayon etilgan. Zamonaviy veterinariya-sanitariya amaliyotida dezinfeksiyaning dolzarbligi asoslab berilgan.

Kalit so'zlar: Dezinfeksiya, go'shtni qayta ishlash, sexlar, xlor preparatlari, mog'or, junxo'r, sanitariya.

Аннотация: В статье раскрывается значение дезинфекционных мероприятий в обеспечении санитарного состояния мясоперерабатывающих предприятий и скотобоен. Рассматриваются особенности обработки в различных цехах (убой, переработка крови, колбасный, жировой и кожевенный), используемые физические и химические средства, а также методы микробиологического контроля. Обоснована актуальность дезинфекции в современной ветеринарно-санитарной практике.

Ключевые слова: Дезинфекция, мясопереработка, цеха, хлорные препараты, плесень, кожеед, санитария.

Annotation: This article highlights the role and importance of disinfection measures in ensuring sanitation conditions at meat processing enterprises and slaughterhouses. The article describes disinfection work in various workshops (slaughter, blood processing, sausage, fat, and hide workshops), the physical and chemical agents used in them, microbiological control, and control methods. The relevance of disinfection in modern veterinary-sanitary practice is substantiated.

Keywords: Disinfection, meat processing, workshops, chlorine preparations, mold, wool-eating pests, sanitation.

KIRISH

Go'sht mahsulotlarini xavfsizligi va sifati nafaqat iste'molchi salomatligi, balki umumiy oziq-ovqat xavfsizligi tizimi uchun ham dolzarb masaladir. Go'shtni qayta ishlash jarayonida mikroorganizmlar, mog'or zamburug'lari, hasharotlar, kemiruvchilar kabi biologik xavf manbalarini bartaraf etish uchun samarali dezinfeksiya tadbirlarini o'tkazish talab etiladi. Ushbu maqolada turli sexlardagi dezinfeksiya qoidalari, vositalar,

texnologiyalar va ularning samaradorligi tahlil qilinadi. Sifatli va xavfsiz go'sht mahsulotlari yetkazib berish uchun har bir texnologik bosqichda sanitariya-gigiyena normalariga rioya qilish zarur.

Asosiy qism

1. Dezinfektsiyaning vazifalari va shakllari

Dezinfektsiya – bu mikroorganizmlar, viruslar, zamburug'lar va boshqa patogenlarni yo'q qilishga qaratilgan choralar yig'indisidir.

Qayta ishlash korxonalarida dezinfektsiya profilaktik va majburiy tarzda amalga oshiriladi. Har kuni, har hafta yoki sanitariya qoidalariga ko'ra rejalashtirilgan ravishda o'tkaziladi.

2. Sexlar bo'yicha dezinfektsiya ishlari

- So'yish sexi: har ish kunidan so'ng tozalanib, maxsus eritmalar bilan dezinfektsiya qilinadi.

- Qonni qayta ishlash sexi: sovuq va issiq suvda yuvilib, o'yuvchi natriy va xlorli eritmalar bilan ishlov beriladi.

- Kolbasa sexi: mahsulotlardan tozalanib, yuvish vositalari va xlorli eritmalar bilan ishlanadi.

- Ichak, teri va yog' sexlari: har kuni soda, o'yuvchi natriy eritmaları bilan tozalanadi, haftasiga bir marta faol xlor vositalari bilan dezinfektsiya qilinadi.

3. Parranda go'shti korxonalarida dezinfektsiya

Parrandalarni qabul qilish, go'sht tayyorlash va saqlashda ventilyatsiya, qaynoq suv bilan yuvish, pat va par tozalash muhim. Har oyning oxirida chuqur dezinfektsiya o'tkaziladi.

4. Sovutkich va zamburug'larga qarshi kurash

Sovutgichlar yiliga ikki marta, zarur holatda esa zudlik bilan dezinfeksiyalanadi. Triklorizatsiyanurovaya kislota, oksidifenolyat natriy va gipoxlorit natriy eritmaları ishlatiladi. UV lampalar (BUV-30, BUV-60) yaxshi natija beradi.

5. Junxo'r qo'ng'iziga qarshi choralar

Teri va go'sht omborlarida xlorofos yoki teng kuchli vositalar bilan changlatish usuli qo'llaniladi. 14–15 kun o'tgach takroriy ishlov beriladi.

6. Mikrobiologik nazorat

Yuvma va tampon namunalar laboratoriyada tahlil qilinadi. Bu usul dezinfektsiya samaradorligini baholashga yordam beradi.

Xulosa

Go'shtni qayta ishlash korxonalarida dezinfektsiya tadbirlarini samarali tashkil etish go'sht mahsulotlari sifatini ta'minlash, inson salomatligini himoya qilish va eksport salohiyatini oshirishga xizmat qiladi.

Har bir texnologik bosqichda sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilish, zamonaviy vositalardan foydalanish, xodimlarni muntazam o'qitish, mikrobiologik nazoratni kuchaytirish veterinariya-sanitariya talablariga javob beruvchi tizimni yaratadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. O'zbekiston Respublikasi Qishloq va suv xo'jaligi vazirligi va Sog'liqni saqlash vazirligining 2006-yil 13-iyuldagi 6/1 va 5-sonli qarori.
2. To'xtayev M.M. Veterinariya-sanitariya ekspertizasi. – Toshkent, 2020.
3. FAO. Meat Hygiene Guidelines. – Rome, 2022.
4. WHO. Food Safety and Sanitation in Slaughterhouses. – Geneva, 2021.