

Загрязнение Окружающей Среды Пищевыми Отходами

Ахмедова Шарофат Отабек кизи

Маргиланский отдел комитета общественного здоровья и санитарно-эпидемиологического благополучия

Аннотация: В данной статье рассматриваются вопросы охраны окружающей среды при утилизации бытовых и электронных отходов. Особое внимание уделено неформальному сектору переработки, который оказывает значительное влияние на загрязнение окружающей среды и представляет угрозу для здоровья работников. В статье предложены решения для интеграции неформального сектора в официальные системы переработки отходов, что позволит улучшить экологическую обстановку и условия труда.

Ключевые слова: утилизация отходов, окружающая среда, здоровье, переработка, электронные отходы, неметаллические фракции, безопасность труда.

Пищевые отходы - это серьёзная экологическая проблема, возникающая в результате неэффективного управления бытовыми отходами, образующимися на всех этапах производственной цепочки: от сельского хозяйства до потребления. Загрязнение пищевыми отходами окружающей среды в свою очередь приводит к распространению кишечных инфекций среди населения. Основными аспектами данной проблемы являются образование отходов и влияние их на окружающую среду. Пищевые отходы могут возникать на этапах производства, переработки, распределения и потребления. Около одной трети всей произведенной пищи в мире теряется или выбрасывается. Разлагающиеся пищевые отходы выделяют вредные вещества и газ (метан), загрязняют почву и грунтовые воды. На данном этапе инфекции и пищевые отходы возрождают другую взаимосвязанную проблему, так как неправильное обращение с пищевыми отходами может способствовать распространению патогенных микроорганизмов, например возбудителей кишечных инфекций. Пищевые отходы, содержащие остатки пищи, могут привлекать насекомых и грызунов, которые являются переносчиками кишечных инфекций. Если пищевые отходы неправильно хранятся или утилизируются, это создает благоприятные условия для размножения бактерий, таких как *Salmonella*, *E. coli* и *Listeria*. Инфекционные агенты могут попадать в свежие продукты питания через загрязненные отходы. Например, контакт с загрязненной почвой или водой, в которой были разложившиеся пищевые отходы, может привести к заражению. Для профилактики кишечных инфекций от загрязненных объектов окружающей среды нужно рационально организовать правильное обращение с отходами, то есть организовать меры, чтобы пищевые отходы утилизировались правильно и не создавали условий для размножения патогенов. Регулярная уборка мест, где накапливаются отходы, помогают снизить риск распространения инфекций. А так же повышение осведомленности населения о рисках, связанных с пищевыми отходами и кишечными инфекциями, может помочь предотвратить распространение заболеваний.

Таким образом, снижение образования отходов, включает в себя оптимизацию процессов производства и распределения пищи, а также повышение осведомленности потребителей. Пищевые отходы могут быть использованы для производства компоста, биогаза или кормов для животных.

Использованная литература:

1. Маматкулова, М. Т., & Хошимова, А. Ё. (2019). Фекал орал механизм билан юқувчи ичак инфекцияларининг эпидемиологик тахлили. *Студенческий вестник*, (17-4), 82-84.
2. Khalafli, H. N., & Abduganieva, A. E. (2024, January). VIRAL DIARRHEA IN YOUNG CHILDREN. In *Proceedings of International Conference on Educational Discoveries and Humanities* (Vol. 3, No. 2, pp. 160-163).
3. Abduganieva, A. Y. (2023). Etiological factor of acute intestinal infections in different age groups. *World Bulletin of Public Health*, 29, 38-40.