

## MAMLAKAT OZIQ-OVQAT KORXONALARIDA MAHSULOT SIFATINI TA'MINLASHDA XAVFSIZLIK TIZIMINING O'RNI

**B. Kattakishiyev**

**Jizzax politexnika institute dotsenti,**

**M. Bikbolatov**

**Jizzax politexnika instituti, Kibersport fakulteti**

**532-22 BH va A guruhi talabasi**

**Annotatsiya:** Oziq-ovqat xavfsizligi butun dunyo mamlakatlari oldida turgan eng dolzarb vazifalardan biridir. BMT ham bugun oziq-ovqat mahsulotlarini yetishtirish va ularni taqsimlash bo'yicha yondashuvni mutlaqo o'zgartirish vaqti kelganini ta'kidlayapti. Zero, bunday holatda inson manfaatlari yo'lida ham qishloq xo'jaligi rivojlanadi, ham atrof muhitni muhofaza qilish bo'yicha chora-tadbirlar ijrosi ta'minlanadi.

**Kalit so'zlar:** Oziq-ovqat sanoati korxonalarini, xavfsizlik tizimi, ISO 22000 xalqaro standarti, mahsulot sifati, oziq-ovqat xavfsizligi.

Har bir haridor mahsulot sotib olar ekan, birinchi galda uning o'z hayoti uchun xavfsiz ekanligiga e'tibor beradi. Ishlab chiqarilgan sanasini tekshirib, xafsala qilsa, tarkibini o'qib ko'radi.

Anglaganingizdek, mahsulot sotuvining samarali yo'lga qo'yilishida sifat va xavfsizlik ko'rsatkichlarining ahamiyati katta. Ayniqsa, eksportyorlar uchun bu juda muhim masalalardan biri. Bu borada ularga XTNTN tizimi yordamga keladi.

XTNTN tizimi inglizcha HASSP - Hazard Analysis and Critical Control Points so'zlaridan olingan bo'lib, "xatarlarni tahlil qilish va muhim nazorat nuqtalari", degan ma'noni anglatadi. Bu AQSH milliy aerokosmik agentligi (NASA)ga asoslangan Pilsburi kompaniyasi tomonidan qat'iy ishonch ostida ishlab chiqilgan xavfsizlik tizimi bo'lib, ilk bor amerikalik kosmonavtlar uchun oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash maqsadida qo'llanilgan. 1980 yilga kelib esa AQSH Fanlar akademiyasi oziq-ovqat sanoatida sifat menejmenti tizimlarini rivojlantirish uchun ishlatishni taklif qilgan paytda ishlab chiqilgan.

XTNTN maxsus dastur bo'lib, har bir korxonaga individual o'rnatiladi. Unga ishlab chiqarish ob'ektidagi xodimlar, jihozlar va mahsulotlar haqidagi ma'lumotlar joylanadi. Aytish kerakki, bu tizimdan foydalanish ixtiyoriy. Korxonalar ISO 22000 xalqaro (ozuq-ovqat mahsulotlari xavfsizlik tizimi) standartini joriy qilib, sertifikatlashtirishi yoki mazkur tizimini yaratib, Sog'liqni saqlash vazirligi

huzuridagi Sanitariya–epidemiologik osoyishtalik agentligi tomonidan ushbu dastur o'rnatilgani to'g'risida xulosa olishi mumkin. Har yili bu ma'lumotlar yangilanib, yangidan sertifikat olinishi lozim. Mazkur tizimning vazifasi, mahsulot ishlab chiqarish va iste'molchiga yetkazib berishning barcha jarayonlarida xatarli nazorat nuqtalariga e'tibor qaratish va oziq-ovqat mahsulotlari iste'moli bilan bog'liq barcha mavjud tavakkalchilik turlari hamda maqsadli nazorat yo'nalish choralarini qo'llash natijasida yo'qotishlarning oldini olish yoki ularni aqlan qo'llash darajasigacha kamaytirishdir.

Bugungi kunda ko'pchilik sanoat korxonalarida ishlab chiqarilayotgan mahsulotlar xavfsizligi va sifatini xalqaro talab darajasiga ko'tarish, raqobatbardoshligini oshirish hamda sifatni boshqarish uchun ISO 9001 va ISO 22 000 xalqaro standartlari joriy qilina boshlandi.

Agar mazkur tizim respublikadagi barcha oziq-ovqat sanoat korxonalarida joriy qilinsa, ishlab chiqarilayotgan mahsulotlarning xavfsizligi ta'minlanib, sifat jihatidan ham raqobatbardoshligi ortadi. Oziq-ovqat ishlab chiqarish va iste'molchiga yetkazish jarayonlari zanjirida ortiqcha yo'qotishlar kamayadi, samaradorlik oshadi, mehnat resurslarini oziq-ovqatdan kasallanishi hamda ish vaqtini yo'qotishiga barham beradi. Natijada esa davlat manfaat ko'radi. Tizimning ishlab chiqarish jarayonlarini mikrobiologik, biologik, jismoniy, kimyoviy va boshqa ifloslanish xavfidan himoya qilish vazifasi ham bor. Bu orqali oziq-ovqat ishlab chiqaruvchi sub'ektlar o'z mahsulotlarini bozorga chiqarish davrida ularning iste'mol bo'yicha xavfsizligi va savdo belgisi (brendi) himoyasini ta'minlaydi.

Bilasiz, korxonalarda asosiy ishni eng so'nggi modeldagi asbob-uskunalar bajarsada, inson qo'l mehnati ham zarur bo'ladi. Aytaylik, ish jarayonida yaroqsiz masalliq larni saralash, tayyor mahsulotni qadoqlash, uni maxsus idishlarga joylashtirish kabi bosqichlarda ishchilar faol qatnashadi. Ana shu jarayonda mazkur tizimning ahamiyati ortadi. Korxonada markaziy dasturiga o'rnatilgan xavfsizlik tizimi sanitariya-epidemiologik me'yorlariga rioya qilinishini ham nazorat qiladi.

Bundan tashqari, ISO 22 000 “Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizlik menejment talablari” xalqaro standarti asosida XTNTN printsipida tuzilgan menejment tizimi korxonalariga nafaqat Evropa Ittifoqi talablariga mos, balki EI va EOII oziq-ovqat bozorida kuchli raqobatga chidash qobiliyatiga ega mahsulotlar ishlab chiqarish imkoniyatini ham beradi.

XTNTN tizimini qadr-qimmatini oziq-ovqat ishlab chiqarishni barcha bosqichida davriy nazorat yordamida xatolarni oldini olish va oldindan ko'ra bilish bilan o'lchanadi, dedik. Qolaversa, bu iste'molchilar uchun muhim masala hisoblangan

xavfsiz oziq-ovqat mahsulotlarini iste'mol qilishini kafolatlashda ham muhim ahamiyatga ega.

Bundan tashqari, XTNTNni qo'llash me'yoriy va qonunchilik talablarini bajarishni ta'minlaydigan a'lo darajadagi argumentdir. XTNTN barcha oziq-ovqat tizimida, qishloq xo'jalikning birinchi ishlab chiqarishi (o'simlikshunoslik va chorvachilik) dan boshlab va toki ulgurji-chakana savdo bilan yakunlanib, oziq-ovqat mahsulotlari chaqiradigan kasalliklar to'g'risida eng afzal effektiv va optimal ogohlantirish tizimi hisoblanadi.

Har bir sohada bo'lgani kabi, bu tizimning ham o'ziga xos ishlash printsiplari bor. Xususan, xavfni (xavfli faktorlar) ziyraklik bilan tahlil qilish, nazorat kritik nuqtalarini (KNN) aniqlash, har bir nazorat nuqtalarini kritik chegaralarini o'rnatish, kritik nazorat nuqtalarini monitoring protsedurasini o'rnatish (qanday?, kim?, qachon?), korriktirovkalash harakatini ishlab chiqish, hisobot va hujjat yuritish protsedurasini hamda XTNTN tizimining hujjatlar to'plamini tekshirish protsedurasini o'rnatish kabilar tizimning bexato va benuqson ishlashini ta'minlaydi.

XTNTNni joriy qilishdan keladigan foyda beshta asosiy faktorlarni bajarilishiga qarab aniqlanadi. Jumladan, musaffolikni oshirish, yaroqsiz mahsulotning miqdori hamda sarmoya sarfini kamaytirish, aylanma va bozor ulushini ko'tarish hamda samaradorlikni oshirishdagi ko'rsatkichlarda tizimning foydasi yaqqol ko'zga tashlanadi.

Tan olish kerakki, butun dunyoda hukm surayotgan pandemiya odamzotni gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilgan holda yashashni o'rgatmoqda. Bunday vaziyatda mazkur tizimning ahamiyati yanada ortdi. Pandemiya davomida va undan keyingi davrda ham har qanday mahsulot jiddiy tekshiruv va xavfsizlik standartlari asosida iste'molchiga yetib borishi talab etilmoqda. Shundan kelib chiqib, har bir korxonada mazkur xavfsizlik tizimini o'zi ishlab chiqib, faoliyatiga joriy qilsa, iste'molchilarning mahsulot sifatiga bo'lgan ishonchini qozonadi. Qolaversa, jahon bozorida ham o'z o'rnini mustahkamlab oladi.

**Foydalanilgan adabiyotlar:**

1. Feruz Rahimov Iqtisodiy tadqiqotlar va islohotlar markazi, <https://review.uz/oz/post/har-bir-oila-tadbirkor-dasturi-effekti>
2. Baytanov O'.M. Oziq-ovqat sanoati korxonalarida mahsulot sifatini boshqarish tizimi. Экономика и социум [www.iupr.ru](http://www.iupr.ru) № 11(102)-2022.
3. Baytanov O'.M. O'zbekiston iqtisodiyotini rivojlantirishda raqamli iqtisodiyotning ahamiyati. Экономика и социум [www.iupr.ru](http://www.iupr.ru) № 10(101)-1 2022. 36-38-bet.
4. Baytanov O'.M. Mamlakat eksport salohiyatini soliq imtiyozlari vositasida rag'batlantirish. Analytical Journal of Education and Development. Volume: 03 Issue: 03 / Mar-2023 ISSN: 2181 – 2624 [www.sciencebox.uz](http://www.sciencebox.uz) 103-106-bet.