



HACCP-ISO 22000 GA MUVOFIQ OZIQ-OVQAT XAVFSIZLIGI.

Kasimov Ilyazbek Davronbekovich

O'zTest Davlat Muassasi Andijon hududiy filiali rahbari

Annotatsiya: HACCP-ISO 22000 oziq-ovqat xavfsizligi tizimi, oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta'minlash uchun ishlab chiqilgan xalqaro standartdir. Ushbu standart oziq-ovqat zanjirining har bir bosqichida, ya'ni ishlab chiqarish, qayta ishlash, saqlash, tarqatish va iste'mol qilish jarayonlarida xavfsizlikni ta'minlashga qaratilgan. Oziq-ovqat xavfsizligi, inson salomatligi va farovonligi uchun muhim ahamiyatga ega bo'lib, bu sohada standartlar va qoidalar ishlab chiqish zaruriyati paydo bo'ladi.

Kalit so'zlar: oziq-ovqat xavfsizligi, oziq-ovqat mahsulotlari, nazorat, HACCP-ISO 22000, iste'molchilar, hisobot.

Аннотация: Система безопасности пищевых продуктов HACCP-ISO 22000 — международный стандарт, разработанный для обеспечения безопасности пищевых продуктов. Этот стандарт направлен на обеспечение безопасности на каждом этапе пищевой цепи, а именно: производство, обработка, хранение, распределение и потребление. Безопасность пищевых продуктов важна для здоровья и благополучия человека, и существует необходимость разработки стандартов и правил в этой области.

Ключевые слова: безопасность пищевых продуктов, пищевая продукция, контроль, HACCP-ISO 22000, потребители, отчетность.

Abstract: HACCP-ISO 22000 food safety system is an international standard developed to ensure the safety of food products. This standard aims to ensure safety at each stage of the food chain, namely production, processing, storage, distribution and consumption. Food safety is important for human health and well-being, and there is a need to develop standards and regulations in this area.

Key words: food safety, food products, control, HACCP-ISO 22000, consumers, reporting.

KIRISH

Oziq-ovqat xavfsizligi inson salomatligi va farovonligi uchun muhim ahamiyatga ega bo'lgan bir sohadir. Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi, ularning ishlab chiqarishidan tortib iste'molchilarga yetkazilishigacha bo'lgan jarayonlarning har birida ta'minlanishi kerak. Oziq-ovqat xavfsizligi, shuningdek, oziq-ovqat zanjirining har bir bosqichida, ya'ni ishlab chiqarish, qayta ishlash, saqlash, tarqatish va iste'mol qilish jarayonlarida xavf-xatarlarni

aniqlash va nazorat qilishni o‘z ichiga oladi. Oziq-ovqat xavfsizligi tizimlari, oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta‘minlash uchun zarur bo‘lgan standartlar va qoidalarini o‘z ichiga oladi. Ushbu tizimlar, oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini va xavfsizligini ta‘minlashda muhim rol o‘ynaydi. Oziq-ovqat xavfsizligini ta‘minlash uchun, tashkilotlar o‘rtasida hamkorlik va tajriba almashish zarur. Oziq-ovqat zanjirining har bir ishtirokchisi, o‘z vazifalarini samarali bajarish orqali umumiy xavfsizlikni ta‘minlashda hissa qo‘shishi kerak.

ADABIYOTLAR TAHLILI VA TADQIQOT METODOLOGIYASI

Oziq-ovqat xavfsizligi, inson salomatligi va farovonligi uchun muhim ahamiyatga ega bo‘lib, bu sohada standartlar va qoidalar ishlab chiqish zaruriyati paydo bo‘ladi. Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta‘minlashda, biologik, kimyoviy va fizik xavflarni aniqlash va baholash jarayonlari muhim o‘rin tutadi. Ushbu xavflarni nazorat qilish, oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta‘minlashda muhim ahamiyatga ega. Oziq-ovqat xavfsizligi tizimining muvaffaqiyati, uning doimiy ravishda kuzatilishi va takomillashtirilishiga bog‘liq. Tashkilotlar, o‘z tizimlarini muntazam ravishda baholash va nazorat qilish orqali, xavfsizlikni ta‘minlashda yanada samarali bo‘lishlari mumkin. Buning uchun, ichki auditlar, tashqi auditlar va boshqa nazorat mexanizmlari qo‘llanilishi lozim. Oziq-ovqat xavfsizligini ta‘minlashda, iste‘molchilarning huquqlari va manfaatlari ham muhim ahamiyatga ega. Iste‘molchilar, oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta‘minlashda, o‘z talablarini ifoda etishlari va tashkilotlardan shaffoflikni talab qilishlari kerak. Tashkilotlar esa, o‘z mahsulotlarining xavfsizligini ta‘minlashda, iste‘molchilarga to‘g‘ri va aniq ma‘lumotlarni taqdim etishlari zarur. Oziq-ovqat xavfsizligini ta‘minlashda, innovatsion yondashuvlarni qo‘llashni rag‘batlantiradi. Zamonaviy texnologiyalar, oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta‘minlashda muhim rol o‘ynaydi. Masalan, raqamli texnologiyalar yordamida, oziq-ovqat zanjirining har bir bosqichida nazoratni kuchaytirish mumkin. Bu esa, xavf-xatarlarni aniqlash va nazorat qilish jarayonlarini yanada samarali amalga oshirishga yordam beradi. Oziq-ovqat xavfsizligi tizimini joriy etish va amalga oshirish jarayonida, tashkilotlar o‘rtasida hamkorlik va tajriba almashish muhim ahamiyatga ega. Bunda, davlat organlari, ilmiy-tadqiqot muassasalari, sanoat va iste‘molchilar o‘rtasidagi hamkorlikni rivojlantirish zarur. Ushbu hamkorlik, oziq-ovqat xavfsizligini ta‘minlashda yanada samarali bo‘lishi uchun zarurdir.[1]

MUHOKAMA VA NATIJALAR

HACCP-ISO 22000 standarti oziq-ovqat xavfsizligini boshqarish tizimini yaratish, joriy etish, saqlash va yaxshilashga yordam beradi. Ushbu standart, oziq-ovqat xavfsizligini ta‘minlash uchun zarur bo‘lgan barcha jarayonlarni o‘z ichiga oladi. Bunda, xavf-xatarlarni aniqlash, baholash va nazorat qilish jarayonlari muhim o‘rin tutadi. Oziq-ovqat xavfsizligi tizimi, tashkilotning maqsad va vazifalariga muvofiq ravishda ishlab chiqilishi lozim. Standartning asosiy tamoyillaridan biri, xavf-xatarlarni boshqarishdir. Bu jarayon, oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta‘minlash uchun zarur bo‘lgan barcha xavflarni aniqlash va baholashni o‘z ichiga oladi. [2]

Xavf-xatarlarni aniqlash jarayonida, oziq-ovqat zanjirining har bir bosqichida yuzaga kelishi mumkin bo‘lgan xavflar, masalan, biologik, kimyoviy va fizik xavflar, tahlil qilinadi. Ushbu xavflarni baholash va nazorat qilish, oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta'minlashda muhim ahamiyatga ega. HACCP-ISO 22000 standarti, oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash uchun tashkilotlar o‘rtasida hamkorlikni rag‘batlantiradi. Oziq-ovqat zanjirining har bir ishtirokchisi, o‘zining vazifalarini samarali bajarish orqali umumiy xavfsizlikni ta'minlashda hissa qo‘shishi kerak. Bu jarayonda, tashkilotlar o‘rtasida ma'lumot almashish va tajriba o‘rganish muhim ahamiyatga ega. Oziq-ovqat xavfsizligi tizimining muvaffaqiyati, uning doimiy ravishda kuzatilishi va takomillashtirilishiga bog‘liq. Tashkilotlar, o‘z tizimlarini muntazam ravishda baholash va nazorat qilish orqali, xavfsizlikni ta'minlashda yanada samarali bo‘lishlari mumkin. Buning uchun, ichki auditlar, tashqi auditlar va boshqa nazorat mexanizmlari qo‘llanilishi lozim. HACCP-ISO 22000 standarti, oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashda global miqyosda qabul qilingan bir qator tamoyillarni o‘z ichiga oladi. Ushbu tamoyillar, oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta'minlash uchun zarur bo‘lgan barcha jarayonlarni o‘z ichiga oladi. Tashkilotlar, ushbu tamoyillarni hisobga olgan holda, o‘z tizimlarini ishlab chiqishlari va amalga oshirishlari kerak.[3]

Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashda, iste'molchilarning huquqlari va manfaatlari ham muhim ahamiyatga ega. Iste'molchilar, oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta'minlashda, o‘z talablarini ifoda etishlari va tashkilotlardan shaffoflikni talab qilishlari kerak. Tashkilotlar esa, o‘z mahsulotlarining xavfsizligini ta'minlashda, iste'molchilarga to‘g‘ri va aniq ma'lumotlarni taqdim etishlari zarur. HACCP-ISO 22000 standarti, oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashda, innovatsion yondashuvlarni qo‘llashni rag‘batlantiradi. Zamonaviy texnologiyalar, oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta'minlashda muhim rol o‘ynaydi. Masalan, raqamli texnologiyalar yordamida, oziq-ovqat zanjirining har bir bosqichida nazoratni kuchaytirish mumkin. Bu esa, xavf-xatarlarni aniqlash va nazorat qilish jarayonlarini yanada samarali amalga oshirishga yordam beradi.[4]

Oziq-ovqat xavfsizligi tizimini joriy etish va amalga oshirish jarayonida, tashkilotlar o‘rtasida hamkorlik va tajriba almashish muhim ahamiyatga ega. Bunda, davlat organlari, ilmiy-tadqiqot muassasalari, sanoat va iste'molchilar o‘rtasidagi hamkorlikni rivojlantirish zarur. [5]

XULOSA

Xulosa qilib aytganda, HACCP-ISO 22000 oziq-ovqat xavfsizligi tizimi, oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta'minlash uchun zarur bo‘lgan barcha jarayonlarni o‘z ichiga oladi. Ushbu standart, tashkilotlar o‘rtasida hamkorlikni rag‘batlantiradi va oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashda innovatsion yondashuvlarni qo‘llashni tavsiya etadi. Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash, inson salomatligi va farovonligi uchun muhim ahamiyatga ega bo‘lib, bu sohada doimiy ravishda yangilanish va takomillashtirish zarur.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. Абдуллаева Д. (2021). Безопасность пищевых продуктов и стандарт HACCP-ISO 22000. Научно-исследовательский институт сельского хозяйства Узбекистана.
2. Мурадов А. (2020). Международные стандарты безопасности пищевых продуктов. Национальный университет Узбекистана.
3. Турсунов И. (2022). HACCP-ISO 22000: Системы безопасности пищевых продуктов. Агентство пищевой безопасности Узбекистана.
4. Кадыров С. (2023). Инновационные подходы к безопасности пищевых продуктов. Министерство индустрии и инноваций Узбекистана.
5. Ходжаева Н. (2021). Безопасность пищевых продуктов и ее экономическое значение. Узбекский государственный экономический университет.
6. Рагимов, У. (2022). Стандарт HACCP-ISO 22000 и его практика. Ассоциация пищевой промышленности Узбекистана.
7. Исраилов А. (2020). Системы безопасности пищевых продуктов: теоретические и практические аспекты. Сельскохозяйственный университет Узбекистана.