

## OZIQ-OVQAT XAVFSIZLIGINI TA'MINLASHDA XALQARO HACCP TAMOYILINING AFZALLIKLARI

**Abduraxmanov O.X.**

TDAU Katta o'qituvchisi

[Obidjon\\_8108@mail.ru](mailto:Obidjon_8108@mail.ru)

**Asilova F. M.**

Toshkent davlat agrar universiteti, assistent

[feruzaasilova6@gmail.com](mailto:feruzaasilova6@gmail.com)

**Nasirova Nilufarxon Kabildjanovna**

k.f.n.PhD

[mukhamedovanilufarkhon@gmail.com](mailto:mukhamedovanilufarkhon@gmail.com)

**Mullaboyeva Marjona Baxrom qizi**

<https://doi.org/10.5281/zenodo.10669924>

***Annotatsiya.** Mazkur maqolada oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashda xalqaro tamoyillarning afzalliklari haqida so'z boradi. Maqola davomida asosli fikr va mulohazalar keltirib o'tilgan.*

***Kalit so'zlar:** Oziq -ovqat zanjiri, xavfsizlik, HACCP tizimi, Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari.*

## ADVANTAGES OF THE INTERNATIONAL HACCP PRINCIPLE IN ENSURING FOOD SAFETY

***Abstract.** This article talks about the advantages of international principles in ensuring food safety. During the article, reasonable opinions and considerations are mentioned.*

***Key words:** Food chain, safety, HACCP system, Hazard analysis and critical control points.*

## ПРЕИМУЩЕСТВА МЕЖДУНАРОДНОГО ПРИНЦИПА ХАССП В ОБЕСПЕЧЕНИИ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

***Аннотация.** В данной статье говорится о преимуществах международных принципов в обеспечении безопасности пищевых продуктов. В ходе статьи приводятся обоснованные мнения и соображения.*

***Ключевые слова:** Пищевая цепочка, безопасность, система HACCP, анализ рисков и критические контрольные точки.*

Oziq -ovqat zanjiri - bu oziq -ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish, qayta ishlash, tarqatish, saqlash va tayyorlash kabi tarkibiy qismlarining birlamchi ishlab chiqarishidan tortib iste'molgacha bo'lgan ketma -ket bosqichlaridir. Ko'pincha, oziq -ovqat zanjirini ifodalash uchun fermadan toki stolga yoki fermer xo'jaligidan iste'molchining stoliga kabi iboralar ishlatiladi. Oziq -ovqat zanjiri turli bosqichlarni o'z ichiga oladi va oziq -ovqat xavfsizligini ta'minlash uchun bajariladigan amaliyot va protseduralardan iborat. Shunday qilib, Jahon sog'liqni saqlash tashkiloti (JSST) oziq -ovqat xavfsizligini umumiy mas'uliyat sifatida belgilaydi.

Huquqiy me'yoriy hujjatlarda oziq -ovqat xavfsizligi, bu oziq -ovqat mahsulotlarida yuzaga keladigan fizik, kimyoviy va biologik zararlarni bartaraf etish bo'yicha ko'rilgan chora -tadbirlar majmuidir.

Oziq -ovqat xavfsizligi uchun xavf omillarini quyidagicha ajratish mumkin:



- Nazorat qilinmagan oziq -ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish;
- Atrof muhitning ifloslanishi;
- Oziq -ovqat mahsulotlarining ommaviy ishlab chiqarilishi oshadi;
- Turli xil iste'mol qilish odatlari;
- Ta'lim darajasi va daromad darajasi past;
- Tartibning yo'qligi va nazoratning yo'qligi;
- Oziq -ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda yangi texnologiyalardan foydalanish;
- Oziq -ovqat mahsulotlarining yaroqlilik muddatini ko'paytirish;
- Aholining tez o'sishi;

Bundan tashqari, mikrobiologik xavflar, biotoksinlar, kimyoviy ifloslanish, mikotoksinlar va oziq -ovqat qo'shimchalari ko'pincha ruxsat etilgan miqdordan oshib ketadi va inson salomatligiga zarar etkazadi.

HACCP tizimi - bu mumkin bo'lgan xatarlarning oldini olishga asoslangan oziqovqat xavfsizligiga tizimli yondashuv. HACCP qisqartmasi inglizcha so'zlarning qisqartmasi – Hazard Analysis and critical control point (xatarlarni tahlil qilish va muhim nazorat nuqtalarini aniqlash). Rus tilidagi versiyada HACCP belgilanadigan belgisi ishlab chiqilgan. HACCP - bu oziq-ovqat mahsulotlari zanjirining mutlaqo barcha bosqichlarida, ishlab chiqarish jarayonining istalgan nuqtasida, shuningdek, xavfli vaziyat yuzaga kelishi mumkin bo'lgan mahsulotni saqlash va sotishda nazoratni ta'minlaydigan oziqovqat xavfsizligini boshqarish tizimi. HACCP tizimi asosan oziq-ovqat ishlab chiqaruvchi kompaniyalar tomonidan qo'llaniladi. Rivojlangan mamlakatlarda har bir ishlab chiqaruvchi o'z mahsulotlarini ishlab chiqarishning barcha texnologik xususiyatlarini hisobga olgan holda HACCP tizimini ishlab chiqadi. Oziq-ovqat sanoati sohasida xatarlarni tahlil qilish sifatida tavsiflangan HACCP «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» deb ataladi.

XTKNNning maqsadi inson salomatligiga salbiy ta'sir etuvchi elementlarni bartaraf etish choralarini ko'rishdan iborat. Sinov jarayonida oziq-ovqat zanjirining barcha bosqichlari hisobga olinadi. Ushbu bosqichlar tayyorlash, tayyorgarlik, ishlab chiqarish, tashish, saqlash, qadoqlash va jo'natish sifatida sanab o'tish mumkin. Gigiena sharoitlariga rioya qilish har bir bosqichda zarur.

HACCP Xatarlarni tahlil qilishdan tashqari, tanqidiy fikrlar aniqlangan va amal qilingan. Iste'molchilarning tavakkalchiligi oziq-ovqat mahsulotlarining mikrobiologik, kimyoviy yoki fizik ta'sirlanishiga ta'sir qilishdan kelib chiqadi. Qisqasi, XTKNN oziq-ovqatga yo'naltirilgan sifat kafolati tizimi sifatida qaralishi mumkin.

**Ushbu tadqiqotlar natijasida XTKNN quyidagi foyda keltiradi:**

- Oziq-ovqat ishlab chiqarish va talablarni olib va to'g'ri ishlashi uchun imkon beradi;
- Oziq-ovqat xavfsizligi uchun samarali usul;
- Kimyoviy, fizik va mikrobiologik xatarlarni bartaraf etish orqali xavfsiz oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishni ta'minlaydi;
- Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashning samarali usuli;
- Oziq-ovqat xavfsizligi muammolarini hal qilish uchun pul va vaqtni sarflashni oldini oladi;
- xavfli mahsulotlarni ishlab chiqarish xavfini kamaytiradi, chunki bu jarayonlarning muhim bosqichlarini baholashga imkon beradi;
- mijozlar ishonchini va qoniqishni ta'minlash;
- Bozor ulushini oshiradi;
- KNNni aniqlash orqali moslashuvchanlikni va tajribani oshirish; xarajatlarni kamaytirish va foyda stavkalarini oshirish
- nazoratsiz ishlab chiqarish natijasida hosil bo'lgan mahsulotni yo'qotish;
- Muammoni aniqlash va hal qilishda tizimli yondashuv;
- Birinchi navbatda potentsial xavflar aniqlangan va yo'q qilingan;
- Hujjatlar bilan jarayon nazoratini tasdiqlaydi;
- Sifat kafolati tizimiga osongina moslashish va FAO / VOZ ma'qullashni olish
- amaldagi qoidalarga muvofiq ishlaydi;

Hulosa o'rnida aytadigan bo'lsak, HACCP oziq-ovqat xavfsizligi standarti xalqaro miqyosda oziq-ovqat xavfini boshqarishning eng yaxshi usuli sifatida tan olingan. Ushbu sertifikatga ega bo'lgan korxonalar o'z mijozlarini xavfsiz va sifatli oziq-ovqat bilan ta'minlashga sodiqligini namoyish etadilar. Bu chakana savdo kompaniyalari, xaridorlar va iste'molchilarni oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsiz ishlab chiqarilishini ta'minlash uchun zarur bo'lgan boshqaruv tizimlari biznesda mavjudligiga ishoniradi. Ushbu hujjat tufayli mijozlar biznes oziq-ovqat xavfsizligi bilan jiddiy shug'ullanishini bilishadi. Korxonalar oziq-ovqat xavfsizligi xavfini butun ta'minot zanjiri bo'ylab samarali boshqaradi. Mahsulotning izchilligi oshadi va biznes uchun javobgarlik xavfi kamayadi. Ayni paytda, biznes obro'si va raqobatbardoshligi ortib bormoqda.

Muxtasar qilib aytganda, HACCP standarti oziq-ovqat mahsulotlariga kimyoviy, fizik va biologik vositalarning kiruvchi va xavfli kirishini aniqlash uchun sistematik usulni taklif etadi. HACCP tizimi, muammolarni yuzaga kelgandan keyin aniqlashdan ko'ra, uning oldini olishga e'tibor beradi.

## REFERENCES

1. Шаймардонович, Ж. Ҳ. (2020). Сиғим электродли дон ва дон маҳсулотларини намлигини ўлчаш ўзгарткичининг умумий ўлчаш хатолигини ҳисоблаш усули. *Science and Education*, 1(6), 74-79.
2. Mihoilovich, E. K., & Xabibulloogli, E. A. (2021). Selection of methods of acceptance inspection in production. *Academicia: An International Multidisciplinary Research Journal*, 11(10), 1350-1355.
3. Abdumalikova, Z. I. (2021). Manifestation of Sources of Uncertainty in Measurements. *Central asian journal of theoretical & Applied sciences*, 2(12), 301- 305.
4. Yusupjon, M., & Jamoldinovich, A. E. Photoelectric methods for automatic linear density control cotton tapes. // *International Journal For Innovative Engineering and Management Research*. Vol. 09, Issue 12, Pages: 82-87 DOI: 10.48047/IJEMR/V09/I12/15
5. Ёулдашев, Х. Т., Эргашев, К. М., Алихонов, Э. Ж., Иброхимов, Ж. М., & Рустамов, У. С. (2021). Исследование процессов токового усиления в системе полупроводник-газоразрядный промежуток. *Oriental renaissance: Innovative, educational, natural and social sciences*, 1(10), 114-123.