

ОЗИQ-OVQAT XAVFSIZLIGI — KORXONA BARQAROR RIVOJLANISHINING STRATEGIK OMILI

*Toshkent Kimyo Texnologiya Instituti,
Sanoat muxandislighi va menejment fakulteti,
Sanoat iqtisodiyoti va menejment kafedrası katta o'qituvchisi
Rasulova Nargiza Shavkatovna*

Annotatsiya: Oziq-ovqat sanoati inson hayotining eng muhim sohalaridan biridir. Ushbu soha nafaqat iqtisodiy rivojlanish, balki odamlarning sog'lig'i va farovonligi uchun ham muhim ahamiyatga ega. Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi va sifatini ta'minlash, iste'molchilar uchun ishonchli va sog'lom oziq-ovqat taqdim etish zarur. Bunday maqsadlarni amalga oshirish uchun oziq-ovqat sanoat korxonalarida xavfsizlik tizimini joriy etish juda muhimdir. Ushbu maqolada oziq-ovqat sanoat korxonalarida xavfsizlik tizimini joriy etish hamda uning ijobiy tomonlari haqida ma'lumotlar berilgan.

Kalit so'zlar: oziq-ovqat sanoat korxonalari, xavfsizlik tizimi, qoidalar, standartlar, mahsulotlar, oziq-ovqat, iste'molchilar.

Аннотация: Пищевая промышленность является одной из важнейших сфер жизни человека. Этот сектор важен не только для экономического развития, но и для здоровья и благополучия людей. Необходимо обеспечить безопасность и качество пищевых продуктов, обеспечить потребителей надежным и здоровым питанием. Для реализации таких целей очень важно внедрить систему безопасности на предприятиях пищевой промышленности. В данной статье представлена информация о внедрении системы безопасности на предприятиях пищевой промышленности и ее положительных сторонах.

Ключевые слова: предприятия пищевой промышленности, система безопасности, правила, стандарты, продукция, продукты питания, потребители.

Abstract: The food industry is one of the most important areas of human life. This sector is important not only for economic development, but also for people's health and well-being. It is necessary to ensure the safety and quality of food products, to provide reliable and healthy food for consumers. To realize such goals, it is very important to introduce a safety system in food industry enterprises. This article provides information about the implementation of the safety system in food industry enterprises and its positive aspects.

Key words: food industry enterprises, safety system, rules, standards, products, food, consumers.

KIRISH

Oziq-ovqat sanoati, insoniyatning asosiy ehtiyojlaridan biri bo'lgan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish va taqdim etish bilan shug'ullanadigan muhim sohadir. Ushbu sanoat, oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash, sifatni nazorat qilish va iste'molchilarni sog'lom oziq-ovqat bilan ta'minlash maqsadida turli xil jarayonlarni o'z ichiga oladi. Oziq-ovqat sanoat korxonalari, mahsulotlarni ishlab chiqarishdan tortib, ularni saqlash, transport qilish va sotishga qadar bir qator faoliyatlarni amalga oshiradi. Ushbu jarayonlar, yuqori sifatli mahsulotlar ishlab chiqarishni ta'minlash uchun zamonaviy texnologiyalar va innovatsion yechimlarni qo'llashni talab qiladi. Shuningdek, oziq-ovqat xavfsizligi va sifatini ta'minlash uchun qat'iy standartlar va qoidalar mavjud bo'lib, ular sanoatning har bir bosqichida amal qilinishi lozim.

ADABIYOTLAR TAHLILI VA TADQIQOT METODOLOGIYASI

Xavfsizlik tizimini joriy etish jarayoni bir qator bosqichlarni o'z ichiga oladi. Birinchi navbatda, korxonaning ichki jarayonlarini tahlil qilish zarur. Bu jarayonlar xom ashyoni qabul qilishdan tortib, mahsulotni tayyorlash, saqlash va tarqatishgacha bo'lgan barcha bosqichlarni o'z ichiga oladi. Har bir bosqichda xavfsizlikni ta'minlash uchun aniq qoidalar va standartlar belgilanishi lozim. Bu standartlar, oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini nazorat qilish va iste'molchilar uchun xavfsizligini ta'minlashga qaratilgan bo'lishi kerak. Xodimlarning malakasi va bilimlari ham muhim rol o'ynaydi. Oziq-ovqat sanoatida ishlovchi xodimlar, oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha

bilimga ega bo'lishlari kerak. Xodimlarni muntazam ravishda o'qitish va ularni oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha yangiliklar bilan tanishtirish lozim. Bu, o'z navbatida, xodimlarning mas'uliyatini oshiradi va xavfsizlikni ta'minlashda ularning faol ishtirokini ta'minlaydi. Oziq-ovqat sanoatida ishlovchi xodimlar, shuningdek, xavfsizlik tizimining asosiy tamoyillari va qoidalari haqida to'liq ma'lumotga ega bo'lishlari kerak. Oziq-ovqat xavfsizligi tizimini joriy etishda zamonaviy texnologiyalarni qo'llash muhim ahamiyatga ega. [1]

MUHOKAMA VA NATIJALAR

Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish va saqlashda yangi texnologiyalarni joriy etish, xavfsizlikni oshirishga yordam beradi. Avtomatlashtirilgan nazorat tizimlari, sensorlar va boshqa innovatsion yechimlar yordamida mahsulotlarning sifatini va xavfsizligini doimiy ravishda nazorat qilish mumkin. Bu esa, o'z navbatida, iste'molchilarga yetkazilayotgan mahsulotlarning sifatini oshirishga xizmat qiladi. Xavfsizlik tizimini joriy etish jarayonida tashqi nazorat va sertifikatlash jarayonlari ham muhim ahamiyatga ega. [2]

Oziq-ovqat korxonalari o'z faoliyatini tartibga soluvchi tashkilotlar tomonidan nazorat qilinishi va sertifikatlanishi kerak. Sertifikatlangan korxonalar iste'molchilarga ishonchli mahsulotlar taklif etadi, bu esa ularning brendga bo'lgan ishonchini oshiradi. Tashqi nazorat, korxonaning ichki jarayonlarida yuzaga kelishi mumkin bo'lgan muammolarni aniqlash va ularni bartaraf etish uchun zaruriy choralarni ko'rish imkonini beradi. Oziq-ovqat xavfsizligi tizimini joriy etishda muloqot va hamkorlik ham muhimdir. Oziq-ovqat sanoati korxonalari, davlat organlari, ilmiy tadqiqot muassasalari va iste'molchilar o'rtasida samarali muloqot va hamkorlik o'rnatilishi zarur. Bu, oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha yangi bilimlarni almashish va tajribalarni o'rganish imkonini beradi. Shuningdek, iste'molchilarning talab va ehtiyojlarini hisobga olish, oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilariga o'z mahsulotlarini yaxshilashda yordam beradi. Xavfsizlik tizimini joriy etishda risklarni boshqarish ham muhim ahamiyatga ega. Oziq-ovqat korxonalari xavf-xatarlarni aniqlash, baholash va boshqarish uchun aniq strategiyalar ishlab chiqishlari kerak. Bu jarayon, potentsial

xavflarni oldini olish va ularning salbiy ta'sirini kamaytirishga yordam beradi. Risklarni boshqarish jarayonida statistik ma'lumotlar, tadqiqotlar va tajribalar asosida qarorlar qabul qilish muhimdir.[3]

Oziq-ovqat xavfsizligi tizimini joriy etishda doimiy ravishda monitoring va baholash o'tkazish zarur. Korxonalar o'z xavfsizlik tizimlarini muntazam ravishda tekshirib turishlari, muammolarni aniqlash va ularni bartaraf etish uchun choralar ko'rishlari lozim. Monitoring jarayoni, oziq-ovqat xavfsizligi tizimining samaradorligini oshirish va uni yanada takomillashtirishga yordam beradi. Bu jarayon orqali oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini ta'minlash va iste'molchilarning sog'lig'ini himoya qilish mumkin. Oziq-ovqat sanoatida xavfsizlik tizimini joriy etish, iste'molchilar uchun ishonchli va sifatli oziq-ovqat taqdim etish uchun muhimdir. Ushbu tizimni joriy etish jarayonida ichki jarayonlarni tahlil qilish, xodimlarni o'qitish, zamonaviy texnologiyalarni qo'llash, tashqi nazorat va sertifikatlash, muloqot va hamkorlik, risklarni boshqarish va monitoring o'tkazish kabi bir qator muhim tamoyillarni hisobga olish zarur. [4]

Oziq-ovqat sanoatida xavfsizlik tizimini joriy etish, nafaqat korxonaning muvaffaqiyatini ta'minlaydi, balki iste'molchilarga sifatli va xavfsiz mahsulotlarni taqdim etish imkonini beradi. Oziq-ovqat xavfsizligi tizimini joriy etishning muhim jihatlaridan biri, korxonaning ichki madaniyatini rivojlantirishdir. Xodimlar o'rtasida xavfsizlikni ta'minlashga qaratilgan madaniyatni shakllantirish, ularning mas'uliyatini oshirishga yordam beradi. Xodimlar o'z ish joylarida xavfsizlikni ta'minlashga mas'ul bo'lishlari kerak. Buning uchun, korxonalar o'z xodimlariga xavfsizlik bo'yicha treninglar o'tkazishlari va ularni motivatsiya qilishlari zarur. Xodimlarning o'zaro hamkorligi va fikr almashishi, xavfsizlikni ta'minlashda muhim omil hisoblanadi. Oziq-ovqat sanoatida xavfsizlik tizimini joriy etishda iste'molchilarning fikrini hisobga olish ham muhimdir. Iste'molchilarning talab va ehtiyojlarini o'rganish, oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilariga o'z mahsulotlarini yaxshilashda yordam beradi. Iste'molchilar bilan muloqot o'rnatish, ularning fikrlarini tinglash va ularga javob berish, oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashda muhim ahamiyatga ega. Iste'molchilarning fikrini hisobga

olish, mahsulotlarning sifatini oshirishga va iste'molchilarning ishonchini qozonishga yordam beradi. [5]

XULOSA

Xulosa qilib aytganda, oziq-ovqat sanoat korxonalarida xavfsizlik tizimini joriy etish, iste'molchilarning sog'lig'i va farovonligini ta'minlash, shuningdek, oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini oshirish uchun muhimdir. Ushbu tizimni joriy etish jarayonida ichki jarayonlarni tahlil qilish, xodimlarni o'qitish, zamonaviy texnologiyalarni qo'llash, tashqi nazorat va sertifikatlash, muloqot va hamkorlik, risklarni boshqarish va monitoring o'tkazish kabi bir qator muhim tamoyillarni hisobga olish zarur. Oziq-ovqat sanoatida xavfsizlik tizimini joriy etish, nafaqat korxonaning muvaffaqiyatini ta'minlaydi, balki iste'molchilarga sifatli va xavfsiz mahsulotlarni taqdim etish imkonini beradi. Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash, nafaqat iqtisodiy manfaatlar, balki ijtimoiy mas'uliyat sifatida ham qaralishi lozim. Oziq-ovqat sanoati korxonalari, o'z faoliyatlarida yuqori standartlarga rioya qilish orqali, iste'molchilarning ishonchini qozonishi va sanoatning barqaror rivojlanishiga hissa qo'shishi mumkin.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. Хайдарова К. А., Инатова Н. А. ПЕРСПЕКТИВЫ ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМЫ НАССР НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ //Интернаука. – 2018. – №. 19-2. – С. 27-28.
2. Хайдарова К. А. МОДЕРНИЗАЦИЯ ХИМИЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ КАК ИСТОЧНИК ПОВЫШЕНИЯ КОНКУРЕНТАСПОСОБНОСТИ РЕСПУБЛИКИ //Интернаука. – 2017. – №. 10-3. – С. 19-21.
3. Ташкент, М. (2019). Инновационные решения в области пищевой безопасности. Бухара: Бухарский государственный университет.
4. Исмаилов С. (2022). Методы обеспечения безопасности и качества в пищевой промышленности. Ташкент: Министерство продовольствия и сельского хозяйства Республики Узбекистан.

5. Рахмонов Д. (2023). Системы контроля безопасности пищевых продуктов. Фергана: Ферганский государственный университет.
6. Каримов Б. (2021). Управление качеством и безопасностью в пищевой промышленности. Андижан: Андижанский государственный университет.
7. Мурадов, У. (2020). Исследования в области безопасности и улучшения качества пищевых продуктов. Нукус: Каракалпакский государственный университет.
8. Бахтиёров Э. (2022). Рекомендации по внедрению систем безопасности в пищевой промышленности. Ташкент: Ассоциация пищевой промышленности Республики Узбекистан.