

ISO VA GMP ASOSIDA ISHLAB CHIQARILGAN OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINING SIFAT KO'RSATKICHLARINI BOSHQARISH

Fayzullayeva Husnora

Qarshi davlat texnika universiteti Shahrisabz shahar Oziq – ovqat muhandisligi fakulteti, 4 – bosqich talabasi

Annotatsiya: Maqolada oziq-ovqat mahsulotlari sifatini ta'minlash va barqaror boshqarishda ISO xalqaro standartlari hamda GMP (Good Manufacturing Practice) talablarining amaliy ahamiyati yoritilgan. Ishlab chiqarish jarayonlarida sifat ko'rsatkichlarini shakllantirish, ularni nazorat qilish va barqaror saqlash mexanizmlari ilmiy jihatdan tahlil qilingan. Tadqiqot davomida ISO va GMP asosida tashkil etilgan ishlab chiqarish tizimlari mahsulotning fizik-kimyoviy, mikrobiologik va organoleptik ko'rsatkichlariga bevosita ta'sir ko'rsatishi asoslab berilgan.

Kalit so'zlar: oziq-ovqat sifati, ISO, GMP, sifat ko'rsatkichlari, ishlab chiqarish nazorati.

Kirish: Oziq-ovqat mahsulotlari sifati masalasi zamonaviy jamiyatda nafaqat texnologik, balki ijtimoiy ahamiyatga ega bo'lgan muhim yo'nalishlardan biri hisoblanadi. Iste'molchilarning sog'lig'i, aholi turmush darajasi va oziq-ovqat xavfsizligi bevosita ishlab chiqarilayotgan mahsulotlar sifatiga bog'liq. Shu sababli oziq-ovqat sanoatida sifat ko'rsatkichlarini tasodifiy nazorat qilish emas, balki tizimli ravishda boshqarish zarurati yuzaga kelmoqda.

Bugungi kunda dunyo amaliyotida ushbu muammoni hal etishda ISO standartlari va GMP talablariga asoslangan yondashuvlar keng qo'llanilmoqda. Mazkur tizimlar ishlab chiqarish jarayonining barcha bosqichlarida sifatni shakllantirish va uni barqaror saqlashga xizmat qiladi.

Oziq-ovqat mahsulotlari sifat ko'rsatkichlarining mohiyati

Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati — bu mahsulotning iste'molchi ehtiyojlariga mos kelishini belgilovchi kompleks ko'rsatkichlar majmuasidir. Sifat faqat mahsulotning tashqi ko'rinishi yoki ta'mi bilan cheklanib qolmaydi, balki uning tarkibi, xavfsizligi va saqlanish barqarorligini ham o'z ichiga oladi.

Amaliyotda sifat ko'rsatkichlari organoleptik, fizik-kimyoviy va mikrobiologik mezonlar orqali baholanadi. Ushbu ko'rsatkichlarning me'yoriy talablarga mosligi ishlab chiqarish jarayonining to'g'ri tashkil etilganligidan dalolat beradi. Aynan shu nuqtada sifatni boshqarish tizimlarining ahamiyati yaqqol namoyon bo'ladi.

ISO standartlari doirasida sifat ko'rsatkichlarini boshqarish

ISO standartlari oziq-ovqat sanoatida sifatni boshqarishga tizimli yondashuvni joriy etadi. ISO 9001 va ISO 22000 standartlari asosida ishlab chiqarish jarayonlari hujjatlashtiriladi, nazorat nuqtalari belgilanadi hamda sifat ko'rsatkichlari doimiy monitoring ostida bo'ladi.

ISO tizimi mahsulot sifatini yakuniy nazorat orqali emas, balki jarayon davomida shakllantirishni nazarda tutadi. Xom ashyo qabul qilishdan tortib, tayyor mahsulotni realizatsiya qilishgacha bo'lgan barcha bosqichlar rejalashtirilgan va nazorat qilinadigan jarayon sifatida qaraladi. Natijada sifat ko'rsatkichlarining barqarorligi ta'minlanadi.

GMP talablarining mahsulot sifatiga ta'siri

GMP talablari ishlab chiqarishning sanitariya-gigiyenik jihatlarini qamrab olgan holda mahsulot sifatining asosiy poydevorini yaratadi. Ishlab chiqarish binolari, texnologik uskunalar, xodimlar faoliyati va xom ashyo bilan ishlash jarayonlari GMP talablari asosida tartibga solinadi.

GMP tizimi orqali ishlab chiqarish jarayonida ifloslanish, mikroorganizmlar bilan zararanish va texnologik xatoliklar ehtimoli keskin kamayadi. Bu holat mahsulotning mikrobiologik va fizik-kimyoviy sifat ko'rsatkichlariga bevosita ijobiy ta'sir ko'rsatadi.

ISO va GMP asosida sifat ko'rsatkichlarini kompleks boshqarish

ISO va GMP tizimlarini alohida-alohida emas, balki yagona kompleks mexanizm sifatida qo'llash eng samarali natijalarni beradi. GMP ishlab chiqarish muhitining gigiyenik barqarorligini ta'minlasa, ISO tizimi ushbu jarayonlarni boshqarish, nazorat qilish va tahlil qilish imkonini yaratadi.

Bunday integratsiyalashgan yondashuv mahsulot sifatining tasodifiy o'zgarishini kamaytirib, ishlab chiqarishda barqarorlikni ta'minlaydi. Natijada korxonada sifat madaniyati shakllanadi va mahsulotlar bozor talablariga to'liq javob bera boshlaydi.

Amaliy va iqtisodiy jihatlar

ISO va GMP talablariga asoslangan sifatni boshqarish tizimlari ishlab chiqarish samaradorligini oshirish bilan birga iqtisodiy foyda ham keltiradi. Nosoz mahsulotlar ulushining kamayishi, qayta ishlash xarajatlarining qisqarishi va iste'molchi ishonchining ortishi korxona raqobatbardoshligini kuchaytiradi.

Xalqaro bozorlarga chiqishda esa ISO va GMP tizimlari muhim ustunlik sifatida namoyon bo'ladi, chunki aksariyat davlatlarda ushbu talablarga moslik asosiy shart hisoblanadi.

Xulosa:

Olib borilgan tahlillar shuni ko'rsatadiki, ISO va GMP asosida ishlab chiqarilgan oziq-ovqat mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlarini boshqarish zamonaviy oziq-ovqat sanoati uchun muhim strategik yo'nalish hisoblanadi. Ushbu tizimlar mahsulot sifatini barqaror saqlash, xavfsizlikni ta'minlash va iste'molchi manfaatlarini himoya qilishga xizmat qiladi. ISO va GMP talablariga asoslangan boshqaruv yondashuvi uzoq muddatli barqaror rivojlanishning muhim omili sifatida namoyon bo'ladi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. ISO 22000:2018. Food safety management systems.
2. ISO 9001:2015. Quality management systems.
3. WHO. Good Manufacturing Practices (GMP).
4. Codex Alimentarius Commission. General Principles of Food Hygiene.
5. Wallace C.A. Food Safety Management. Springer.