

## UMUMIY OVQATLANISH VA OZIQ-OVQAT KORXONALARIDA MAHSULOTLARNI SIFAT NAZORATLARINI TASHKIL QILISH

**Nurmatova Nodira Nazirovna**

*Farg'ona shahridagi Oziq-ovqat texnologiyasi va muhandisligixalqaro instituti Qo`qon oziq-ovqat sanoati va xizmat ko`rsatish texnikumi texnikumining islab chiqarish ta`limi ustasi*

**Annotatsiya:** *mazkur maqolada mamlakatimizda umumiy ovqatlanish va oziq-ovqat korxonalarida mahsulotlarni sifat nazoratlarini tashkil qilish bo'yicha olib borilayotgan davlat siyosati yoritilgan*

**Kalit so`zlar:** umumiy ovqatlanish, oziq-ovqat, korxonam, mahsulot, sifat, nazorat

Har bir mamlakat oziq-ovqat xavfsizligini tartibga solish, umumiy ovqatlanish va oziq – ovqat korxonlaridagi mahsulotlarining sifat nazoratlari bo'yicha o'z tartiblari, qonunlari hamda amaliyotini belgilaydi. Bu qoidalar boshqa davlat va mintaqalar talablaridan farq qilishi mumkin. Demak, mahsulotlarni tashqi bozorga olib chiqish oziq-ovqat xavfsizligi va iste'molchilar huquqlarini himoya qilish qonunlariga qat'iy rioya qilishni talab etadi.

Umumiy ovqatlanish - xalq xo'jaligining ilmiy gigiyenik talablar asosida taomlar tayyorlab sotadigan va iste'molchilarga xizmat ko'rsatadigan sohasi. Umumiy ovqatlanish sohasiga yarim tayyor oziq-ovqat mahsulotlari tayyorlaydigan oshxonalar, restoranlar, choyxonalar, qahvaxonalar, bufetlar, yemakxonalar, gazakxonalar va korxonalar kiradi.

Umumiy ovqatlanish va oziq-ovqat korxonalarini rivojlantirishning asosiy yo'nalishi ovqatlanish o'rinlari sonini ko'paytirish, yuqori sifatli tayyor mahsulotlar va muzlatilgan taomlar ishlab chiqarishdir. Umumiy ovqatlanishni xom ashyo mahsulotlari bilan ta'minlashni yaxshi yo'lga qo'yish, taomlar sifati va xizmat ko'rsatish madaniyatini yaxshilash, pazandalik industriyasini rivojlantirish, qo'l mehnatini kamaytirish, mehnat unumdorligini oshirish va hokazodan iborat.

Umumiy ovqatlanish va oziq-ovqat korxonalarida oziq - ovqat mahsulotining sifati iste'molchi uchun mahsulot qiymatiga ta'sir qiluvchi boshqa barcha xususiyatlarni o'z ichiga oladi. Bunga buzilish, ifloslanish, rangsizlanish, yoqimsiz hid kabi salbiy xususiyatlar va oziq - ovqatning kelib chiqishi, rangi, xushbo'yligi, tuzilishi va ishlov berish usuli kabi ijobiy xususiyatlar kiradi.

Umumiy ovqatlanish va oziq-ovqat korxonalarida oziq -ovqat mahsulotining sifati davlat siyosatiga ta'sir qiladi va oldindan belgilangan milliy maqsadlarga erishish uchun eng mos bo'lgan oziq - ovqat mahsulotlarini nazorat qilish tizimining tabiati va mazmuniga ta'sir qiladi.

Oziq - ovqat yoki oziq - ovqat mahsulotlari milliy va xalqaro standartlar va qonun hujjatlari bilan belgilanadi. Qoidalar, siyosat yoki standartlar bilan belgilangan sifat, xolis

va mustaqil harakat qiladigan rasmiy organlar va vakolatli organlar tomonidan nazorat qilinadi.

Umumiy ovqatlanish va oziq-ovqat korxonalarida mahsulotlarni sifat nazoratlarini tashkil qilishda quyidagilar nazarda tutiladi:

- oziq - ovqatlar har xil joylarda va muhitda ishlab chiqarilgan bo'lsa - da, oziq - ovqat sifatini nazorat qilishning umumiy standartlari juda o'xshash. Buning bir sababi - oziq - ovqat biznesi bajarishi kerak bo'lgan eng keng tarqalgan talablardan biri bo'lgan xavfni tahlil qilish va nazorat qilish punktlari (HACCP) kabi global standartlar. Bugungi kunda korxonalar xavfsizlik va sifat jarayonlarini yaxshilash uchun katta bosim ostida.

- oziq - ovqat sifatining mezonlarini fizik, kimyoviy va biologik deb baholash. Jismoniy mezon - bu mahsulotning o'lchamlari, hajmi, mustahkamligi va tuzilishi. Kimyoviy mezonlar - mahsulotning oqsil, uglevod va yog 'qiymatlari. Biologik mezon - bu mahsulotning mikrob va fermentativ xususiyatlari.

- oziq - ovqat mahsulotining sifatini idrok etish nuqtai nazaridan aniqlaydigan xususiyatlarni ko'rib chiqsak, sifat mezonlari mahsulotning vizualligi va uning tarkibidagi mikotoksin, pestitsid va gerbitsid qoldiqlari hisoblanadi.

- O'zbekistonda umumiy ovqatlanish korxonalarida uchun yangi sanitariya-gigiyena talablari o'rnatilmoqda. Bu Sanitariya-epidemiologiya xizmati tomonidan ishlab chiqilgan yangi tahrirdagi "Umumiy ovqatlanish korxonalariga qo'yiladigan sanitariya-gigiyena talablari" da belgilangan va u Adliya vazirligi tomonidan hisobga olingan. Ushbu yangi talablar bilan tadbirkorlik sub'ektlarining faoliyatiga to'sqinlik qiluvchi ayrim talablar:

- umumiy ovqatlanish korxonalarida suv ta'minoti bo'lmaganda korxonalar faoliyatini to'xtatishi kerakligi;

- ovqat tayyorlashda ko'mir va o'tin kabi yog'ilg'ildan foydalanish taqiqlanishi kabilar bekor qilingan. Yangi tahrirdagi hujjat bilan quyidagi sanitariya-gigiyena talablari belgilangan:

- umumiy ovqatlanish korxonalarida ichimlik suvi bilan ta'minlash markazlashtirilgan suv ta'minoti tizimiga ulanish yo'li bilan amalga oshirilishi;

- markazlashtirilgan suv ta'minoti tizimi mavjud bo'lmagan taqdirda, ichki suv ta'minoti tizimi artezian qudug'idan, boshqa quduqlardan yoki kaptajlardan foydalangan holda tashkil etilishi mumkinligi;

- chiqindi yig'ish maydonchasini belgilangan masofada joylashtirish imkoni bo'lmaganda, chiqindilar korxonalarining sovitish tizimi, yuvish va dezinfeksiyalash imkoni bo'lgan alohida xonasida saqlanishiga yo'l qo'yilishi kabi. Shuningdek, umumiy ovqatlanish korxonalarida quyidagilarni amalga oshirishga ruxsat etilmasligi belgilangan:

- texnologik jarayon talablariga rioya qilishni ta'minlash imkoniyati mavjud bo'lmaganda mahsulot tayyorlash;

- yaroqlilik muddati o'tgan, sifatsiz yoki sifati bo'yicha shubhali, buzilish belgilari bo'lgan mahsulotlardan foydalanish;

- germetik idishlarda sabzavotli, go'shtli, baliqli, qo'ziqorinli konservalar tayyorlash;

• quritilgan va dudlangan baliq tayyorlash va quritilgan qo'ziqorinlar tayyorlash. Shu bilan birga, ishlab chiqarish jarayonida bevosita ishtirok etuvchi xodimlar tomonidan ish boshlashdan oldin quyidagilar amalga oshirilishi shart:

- zargarlik buyumlari, soatlar yechilishi;
- sochlarni ro'mol yoki qalpoq ostiga yig'ilishi;
- toza sanitariya kiyimlari kiyilishi;
- qo'llar iliq suvda sovun bilan yuvilishi va dezinfeksiyalovchi vositalar bilan ishlov berilishi, tirnoqlar olingan va lak surilmagan bo'lishi kerak

**Xulosa** qilib aytganda, umumiy ovqatlanish va oziq-ovqat korxonalarida mahsulotlarni sifat nazoratlarini tashkil qilish aholini xavfsiz va sifatli oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta'minlash darajasini yaxshilash maqsadida hayvonlar va iste'molchilar orasida yuqumli kasalliklar qo'zg'atuvchilarining tarqalish xavfi keskin kamaytirilishiga sabab bo'ladi.

#### **FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI:**

1. Bozorov N., Shaposhnikov F., Umumiy ovqatlanish sistemasini boshqarish nitakomillashtirish, T., 1986
2. Erbo'tayev I., Umumiy ovqatlanish va xizmat madaniyati, T., 2000
3. Ahrorov U., Vakil M. M., Taom tayyorlash texnologiyasi, T., 2004.

