

OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINI XALQARO STANDART TALABLARI ASOSIDA ISHLAB CHIQRISHNING DOLZARBLIGI

Yodgorova Ma'mura Orifovna

Bux MTI assistenti

Baxriddinova Shaxzoda Umrzoq qizi

118-22 MSM guruh talabasi

Oziq-ovqat mahsulotlarini xalqaro standart talablari asosida ishlab chiqarish, mahsulotlar ta'minoti, xavfsizligi va sifatini ta'minlashda muhim ahamiyatga ega. Xalqaro standartlar, oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish, qayta ishlash va iste'molchiga taqdim etish markazlarida o'tkaziladigan amallarni rivojlantirish uchun muhim talablarni aniqlaydi.

Asosiy bo'lgan talablardan birinchisi, oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda qo'llanadigan xom ashyolarning sifatli va xavfsiz bo'lishidir.

Ikkinchisi, ishlab chiqarish jarayonini har bir bosqichda qo'llaniladigan standartlarga muvofiqligini ta'minlash. Bu jarayonda ishlab chiqarishda qo'llanadigan mashinalar, uskunalar, ishchilarning xavfsizligi, gigiyena sharoitlari, sanitariya talablari, ish sharoitlari, energiyadan foydalanishni muhofaza qilish ko'rsatilgan.

Uchinchisi, mahsulotlarni qayta ishlash va xaridorga taqdim etishni xalqaro standartlarga muvofiqligini ta'minlash. Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishning xalqaro standart talablariga muvofiqligi oziq-ovqat xavfsizligi, sifati, gigiyena, markalash, qadoqlash, tashish va saqlash kabi bir qator omillarni o'z ichiga oladi. Xalqaro standartlar oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonida ilg'or tajribalarni hamda mahsulotlar sifati va xavfsizligining maqbul darajasini belgilaydi. Ushbu standartlar ko'plab xalqaro tashkilotlar va institutlar tomonidan aniqlangan va nashr etilgan.

Xalqaro standartlar talablariga muvofiq oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish bir qator muhim sabablarga ko'ra katta ahamiyatga ega:

Iste'molchi xavfsizligi: Xalqaro standartlarga muvofiq ishlab chiqarilgan oziq-ovqat mahsulotlari iste'molchilarga xavfsiz va sog'lom iste'mol qilinadigan mahsulotlarni taklif qiladi. Standartlar talab qiladigan gigiyena, jarayonni nazorat qilish, zararli moddalarni nazorat qilish va etiketkalash kabi omillar oziq-ovqat xavfsizligini oshiradi va iste'molchilar salomatligini himoya qiladi.

Sifat kafolati: Xalqaro standartlarga muvofiqligi oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va izchilligini ta'minlaydi. Standartlar talab qiladigan ishlab chiqarish va qayta ishlash usullari, sifatni nazorat qilish tizimlari va kuzatuv mexanizmlari mahsulot sifatini nazorat qilish va yuqori standartlarga muvofiq ishlab chiqarishni ta'minlaydi.

Savdoni osonlashtirish: Xalqaro standartlar turli mamlakatlar o'rtasidagi savdoni osonlashtiradi. Standartlarga mos mahsulotlar boshqa mamlakatlar bozorlariga kirib, savdo to'siqlarini kamaytirishga yordam beradi. Bundan tashqari, standartlarga rioya qilish iste'molchilarning ishonchini oshiradi va eksportchilarga raqobatdosh ustunlikka ega bo'lish imkonini beradi.

Xavfsizlik va atrof-muhitga ta'sirni kamaytirish: Xalqaro standartlar oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish va qayta ishlash jarayonlarida salomatlik va atrof-muhitga

salbiy ta'sirlarni minimallashtirishga qaratilgan. Ushbu standartlar fermer xo'jaligini boshqarish, suv va energiyadan foydalanish, chiqindilarni boshqarish va ekologik barqarorlik kabi mavzular bo'yicha ko'rsatmalar beradi. Shunday qilib, tabiiy resurslarni muhofaza qilish va atrof-muhit ifloslanishini kamaytirishga qaratilgan.

Innovatsiyalar va doimiy takomillashtirish: Xalqaro standartlar innovatsiyalarni rag'batlantiradi va oziq-ovqat sanoatida doimiy yaxshilanishni qo'llab-quvvatlaydi. Standartlar talab qiladigan jarayonlar texnologik ishlanmalar va ilm-fan yutuqlariga muvofiq yangilanadi. Bu esa yanada yaxshi ishlab chiqarish usullarini kashf etish, yangi texnologiyalarni o'zlashtirish va sanoatni rivojlantirishga turtki bo'lmoqda.

Natijada xalqaro standartlar talablariga muvofiq oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarilishi iste'molchilar xavfsizligini ta'minlaydi, sifat kafolatlanadi, savdoni osonlashtiradi, sog'liq va atrof-muhitga ta'sirini kamaytiradi va sohada innovatsiyalarni rag'batlantiradi. Ushbu standartlarga rioya qilish iste'molchilar ishonchini qozonish va barqaror oziq-ovqat tizimini yaratish bilan birga oziq-ovqat korxonalari uchun raqobatbardosh ustunlikni yaratadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Kamolova, M. X., Boltayev, B. O., & Kamalova, M. X. (2022). Sifat menedjmenti tizimini sertifikatlashtirish talablari. *Science and Education*, 3(12), 315-320.
2. Xudoyberdiyevna, K. M. (2023). Management System Requirements for Certification Bodies. *Web of Synergy: International Interdisciplinary Research Journal*, 2(5), 620-624.
3. Мухамадиев, Б. Т., & Ёдгорова, М. О. (2021). Моделирование миграции компонентов из упаковочного материала в пищевой продукт. *Universum: технические науки*, (2-2 (83)), 82-85.
4. Джураев, Х. Ф., Мухаммадиев, Б. Т., & Ёдгорова, М. О. (2021). МОДЕЛИРОВАНИЕ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ. *Экономика и социум*, (2-1 (81)), 589-595.
5. Yodgorova, M. O. (2022). DETERMINATION OF BIOLOGICALLY ACTIVE SUBSTANCES BY MODERN METHODS. *The American Journal of Engineering and Technology*, 4(02), 5-8.
6. Baxtiyorovna, D. M. (2022). Food safety management. *Texas Journal of Multidisciplinary Studies*, 8, 64-67.
7. Bakhtiyarovna, D. M., Shakhidovich, S. S., Khalilovich, M. K., Mukimovna, A. Z., & Karimovna, Y. N. (2020). Investigation Of The Effect Of Plant Extracts On The Rheological Properties Of Wheat Dough. *The American Journal of Agriculture and Biomedical Engineering*, 2(09), 41-47.