

ҚАНДОЛАТ МАҲСУЛОТЛАРИДАН БАКТЕРИАЛ ЗАҲАРЛАНИШНИ ОЛДИНИ ОЛИШНИ НАССР ХАЛҚАРО ТИЗИМИНИ ҚўЛЛАШ ЙўЛИ БИЛАН АСОСЛАШ

Файзибоев П.

Тошкент тиббий академияси.

✓ Резюме,

Озиқ-овқат, шу жумладан қандолат маҳсулотларини ишлаб чиқариш саноати агросаноат комплексининг энг муҳим йўналишларидан бўлиб, уларнинг сифати ва ҳавфсизлигини таъминлаш тизимини такомиллаштириш, давлат сиёсатининг устувор йўналишларидан бири ҳисобланади.

Аҳолининг санитария-эпидемиологик фаровонлигини таъминлашда, қандолат маҳсулотларининг инсон саломатлигида тутган ўрнини, маҳсулотларнинг ишлаб чиқаришнинг ўзига хослиги, ушбу масала бўйича илмий тадқиқотларнинг етишмаслигини ҳисобга олган ҳолда муаллифлар томонидан, Ўзбекистон шароитида қандолат маҳсулотларини ишлаб чиқариш ва сотишда улардан бактериал заҳарланишнинг олдини олиш мақсадида хавф туғдирадиган назорат нуқталарни гигиеник баҳолаш учун НАССР халқаро тизимининг талабларини инобатга олган ҳолда қўллашни амалга ошириш амалий ишларини таҳлили ўтказилган.

Муаллифлар томонидан қўйилган вазифаларни бажариш учун гигиеник, токсикологик, кимёвий, биокимёвий, статистик тадқиқот усуллари қўлланилган ва сўровнома ўтказилган.

Ўзбекистон шароитида қандолат маҳсулотларини ишлаб чиқариш ва сотишда назорат нуқталарни гигиеник баҳолаш ва илмий асослашда биринчи бор НАССР халқаро тизимининг талабларини инобатга олган ҳолда қўллашни амалга ошириш масалари таҳлил қилинган.

Қандолат саноати соҳасида назорат нуқталарида хавфларни таҳлил қилиш, баҳолаш мезонларини ишлаб чиқишни амалга ошириш ва мониторингини таъминлаш масалари илмий таҳлилий тадқиқот ҳудосини ташкил қилган.

Калит сўзлар: Қандолат маҳсулотлари, Озиқ-овқат, Истемол қилиш, НАССР халқаро тизими, нозик назорат нуқтаси, бактериал заҳарланиш.

ОБОСНОВАНИЕ ПРИМЕНЕНИЕ МЕЖДУНАРОДНОЙ СИСТЕМЫ НАССР ДЛЯ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ БАКТЕРИАЛЬНОГО ЗАРАЖЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Файзибаев П.Н.

Ташкентский медицинский академия.

✓ Резюме,

Кондитерская промышленность является важнейшей отраслью агропромышленного комплекса. Улучшение их качества и безопасности является одним из приоритетов государственной политики.

Учитывая, что по вопросам о роли кондитерских изделий в обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и сохранение здоровье людей, а также особенности производства сырья научные исследование почти не проводились и были мало изучены. В связи с этим нами планируется научная работа с целью предупреждения бактериального заражения кондитерских изделий во время их производства и реализации для гигиенической оценки контрольных критических точек внедрение и применение требование международной системы НАССР в условиях Узбекистана.

Для решения поставленных задач будут использованы гигиенические, токсикологические, химические, биохимические, статистические методы исследований и анкетирование.

Впервые в условиях Узбекистана будет проведена гигиеническая оценка контрольных критических точек в производстве и реализации кондитерских изделий. Научное обоснование критериев оценки и анализа рисков контрольных критических точек с учетом требование международной системы НАССР.

Разработка и внедрение системы анализа рисков и критериев оценки риска в контрольных критических точках на кондитерской промышленности и обеспечения их мониторинга.

Ключевые слова: Кондитерские изделия, пищевые продукты, реализация, употребление, критические точки, бактериальное заражение, требование международной системы НАССР.

JUSTIFICATION OF THE USE OF THE INTERNATIONAL SYSTEM OF HACCP FOR THE PREVENTION OF BACTERIAL CONTAMINATION OF CONFECTIONERY

P.N.Fayziboev,

Tashkent Medical Academy.

✓ Resume,

The confectionery industry is the most important branch of the agro-industrial complex. Improving their quality and safety is one of the priorities of state policy.

Considering that the issues of the role of confectionery in ensuring the sanitary and epidemiological well-being of the population and the preservation of human health, as well as the peculiarities of the production of raw materials, almost no scientific research was conducted and little was studied. In this regard, we are planning a scientific work to prevent bacterial contamination of confectionery products during their production and sale for the hygienic assessment of control critical points of the introduction and application of the requirement of the international system of HACCP in the conditions of Uzbekistan.

To solve the problems posed, hygienic, toxicological, chemical, biochemical, statistical research methods and questionnaires will be used.

For the first time, a hygienic assessment of critical points in the production and sale of confectionery products in the conditions of Uzbekistan and a scientific substantiation of the criteria for assessing and analyzing risks at the control critical points will be carried out, taking into account the requirements of the international system of HACCP.

Development and implementation of a risk analysis system and risk assessment criteria at control critical points in the confectionery industry and ensuring their monitoring.

Key words: Confectionery, food products, sale, consumption, critical points, bacterial contamination, requirement of the international system of HACCP.

Актуальность

Озиқ-овқат, шу жумладан қандолат маҳсулотларини ишлаб чиқариш саноати агросаноат комплексининг энг муҳим йўналишларидан бўлиб, уларнинг сифати ва ҳавфсизлигини таъминлаш тизимини такомиллаштириш, давлат сиёсатининг устувор йўналишларидан бири ҳисобланади.

Қандолат маҳсулотларини ишлаб чиқариш ва уларни етиштириш жараёнида фойдаланиладиган хом ашёларнинг ифлосланиши, улардан бактериал заҳарланиш дунёдаги барча давлатларда жуда катта иқтисодий оқибатларга олиб келади ва одамлар саломатлигига салбий таъсир кўрсатади. Қандолат маҳсулотларининг 3000 дан ортиқ турлари бўлиб, бу аҳолининг қандолат маҳсулотларига бўлган талабларини тўла тўқис қондириш имконини беради. ЖССТ (ВОЗ) берган маълумотлари шундан гувоҳлик берадики, ривожланаётган мамлакатларда озиқ-овқат тури ҳисобланган қандолат маҳсулотларини ишлаб чиқариш ва уларни етиштириш жараёнида, хавфли бўлган озиқ-овқат маҳсулотларини истеъмол қилиш натижасида бактериал заҳарланиш ва ифлосланган озиқ-овқат маҳсулотларидан фойдаланиш аҳоли саломатлигидаги энг муҳим муаммолардан биридир.

Мақсад

Аҳолининг санитария-эпидемиологик хавфсизлигини таъминлашда, қандолат маҳсулотларининг инсон саломатлигида тутган ўрнини, маҳсулотларнинг ишлаб чиқаришнинг ўзига хослиги, ушбу масала бўйича илмий тадқиқотларнинг етишмаслигини ҳисобга олган ҳолда, Ўзбекистон шароитида қандолат маҳсулотларини ишлаб чиқариш ва сотишда улардан бактериал заҳарланишнинг олдини олиш мақсадида хавф тугдирадиган назорат нуқталарни гигиеник баҳолаш учун НАССР халқаро тизимининг талабларини иноватга олган ҳолда қўллашни амалга оширилишни динамик таҳлил қилиш.

НАССР (Hazards Analyzis and Critikal Control Point - нозик назорат нуқталарида таҳлика омилларига баҳо бериш) системаси натижалари таҳлили.

Материал ва усуллар

Тадқиқот материаллари бўлиб, Фарғона водийси, Хоразм вилояти, Қорақалпоғистон Республикаси, Тошкент шаҳри ва Тошкент вилояти ҳудудларида ишлаб чиқарилган қандолат маҳсулотлари, қандолат тайёрлаш корхоналарида хом ашё ва тайёр маҳсулотларнинг лабораторияда олинган физик-кимёвий ва микробиологик текширув натижалари ва баённомалари, статистика маълумотлар, ўтказилган сўровномалар натижалари ҳисобланади.

Қўйилган вазифаларни бажариш учун гигиеник, токсикологик, кимёвий, биокимёвий, статистик

тадқиқот усуллари қўлланилди ва сўровнома ўтказилди.

Натижа ва таҳлиллار

Ҳар бир маҳсулот тури ўз хусусиятига эга бўлиб, улар хом ашёни қайта ишлаш жараёнида, унинг кимёвий таркиби ва тузилишининг ўзгариши натижасида юзага келади. Иссиқ иқлим шароитида яшовчи аҳоли орасида бундай маҳсулотлардан фойдаланиш кўпчилик ҳолатларда овқатдан заҳарланишга олиб келади. Тез бузулувчи қандолат маҳсулотларидан бактериал заҳарланиш эпидемиология ва овқатланиш гигиенаси соҳасидаги энг муҳим муаммолардан ҳисобланади. Шунга боғлиқ ҳолда, Кодекс Алиметариус Комиссиясининг қандолат маҳсулотларининг хавфсизлигини кафолатлашга қаратилган асосий тавсияларидан бири Ўзбекистон шароитида қандолат маҳсулотларини ишлаб чиқиш ва етиштиришда халқаро НАССР тизimini қўллаш ҳисобланади.

1980 йил Бутунжаҳон соғлиқни сақлаш ташкилоти НАССР тизимини барча озиқ - овқат маҳсулотлари учун жорий этиш заруриятини белгилаб берди ва 1990 йил Европа қитъаси учун қўлланма ишлаб чиқилиб, 1993 йил расмий ҳужжат сифатида қабул қилинди.

Халқаро НАССР тизими технологик жараёнларнинг хусусиятлари, фойдаланиладиган жиҳозлар, ҳом ашёнинг сифати, маҳсулотнинг таркиби ва шу давлатдаги шароитларнинг ўзига хос хусусиятларини ҳисобга олиш билан нозик нуқталарни аниқлаш ва уни таҳлил қилиш орқали, ўз-ўзини назорат қилиш таъминлаш учун мўлжалланган. Ушбу тизимда энг асосий база сифатида маҳсулотларнинг сифати ва хавфсизлиги тўғрисидаги қонун ва меъёрларга амал қилган ҳолда хом ашёларни тўғри танлаш, тайёрлаш жараёнидан тўғри фойдаланиш, сақлаш, ташиш хусусиятларини аниқлаш каби жараёнлар кўрсатилган.

Аҳолининг хавфсиз овқатланишини таъминлашда Ўзбекистон Республикасининг "Озиқ-овқат маҳсулотлари сифати ва хавфсизлиги тўғрисида" қонунга мувофиқ иш олиб борилади. Бу қонун 1997 йилда қабул қилинган бўлиб, савдо соҳасидаги глобаллашув, қишлоқ хўжалиги ва саноат технологияларини ривожлантириш, ички талабларнинг ортиши бу ўзбек халқини ва хорижий истемолчиларни экологик тоза маҳсулотлар билан таъминлайди, шу билан бирга озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлашда янги стратегик ёндашувларни талаб қилади. Шу билан бир қаторда, НАССР тизимини қўллаш "Фермадан истеъмолчининг дастурхонигача" принципига оид озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқиш технологиясини янада такомиллаштириш, ҳар бир соҳа учун нозик назорат нуқталарни аниқлаш кераклигини талаб қилади. Маҳсулотни етиштириш ва истеъмолчигача етказиб бериш жараёнида нозик назорат нуқталарини ўрнатиш ва агар мумкин бўлса, уларнинг зарурий мезонлари чегарасини тасдиқлаш керак.

Яна шуни ҳам такдлаш жоизки, НАССР тизими ўз таркибига техникавий меъёрлар ва қоидалар, бошқариш принциплари ва бошқа тавсияларни ҳам кирилади. Codex Alimentarius Комиссиянинг фикрига қўра, техникавий меъёрлар ва қоидалар озиқ-овқат маҳсулотларини назорат қилиш ва тўғри қўллашга доир меъёрий талаблар ҳар бир давлатнинг келажаги учун жуда ҳам фойдалидир.

Барча мавжуд бўлган кондитер маҳсулотларининг гигиеник-хавфсизлик кўрсаткичлари халқаро Codex Alimentarius стандартларида тавсиялар сифатида, маҳсулотлар стандартларида ва техник шартларида (TSh) белгиланган барча сифат ва хавфсизлик талаблари қабул қилинган. Бу талабларни қўллаш Ўзбекистон Республикаси Президенти Қарорлари ва Қонунлари томонидан белгилаб берилган.

Ҳукуматимиз томонидан озиқ-овқат соҳасини қўллаб-қувватлашга доир қатор ҳуқуқий-меъёрий ҳужжатларнинг қабул қилинганлиги сабаб, қандолат маҳсулотлари ишлаб чиқариш 147,9 фоизга ўсиши таъминланди.

Ўзбекистон Республикасида жойлашган йирик ва кичик корхоналардан сўровномалар ўтказиш, тайёр ва хом ашё маҳсулотлари лаборатория текширувларини НАССР тизимини қўллаш орқали ўрганиб борилади.

Урф одатлар бўйича қандолат маҳсулотларини истеъмолга бўлган талабларини ўрганиш мақсадида Тошкент шаҳри, Тошкент, Хоразм, Фарғона вилоятлари ва Қорақалпоғистон Республикаси аҳолисининг катталар ўртасида овқатланиш ҳолатларини ўрганиш, иш жараёнида танқидий фикрлар, технологик жараённинг хусусиятларини, ишлатиладиган асбоб-ускуналарни, хом-ашёларнинг сифати ва ҳудудларнинг иқлим шароитларини ҳисобга олган ҳолда таҳлил қилинади.

Озиқ-овқат хом ашёларини ишлаб чиқишдан тортиб, токи истеъмолчининг дастурхонигача бўлган босқичлар муҳим аҳамиятга эга бўлиб, ҳар бир нозик назорат нуқтаси учун НАССР тизимида издан чиқиши мумкин бўлган ҳолатлар ва уларни изга солишга доир аниқ ҳаракат алгоритми ишлаб чиқилиши лозим. Истемол қилиш мақсадида фойдаланиладиган озиқ-овқат маҳсулотларини тўғри тайёрлаш ва ундан тўғри фойдаланиш, истеъмолчи саломатлигига зарар етказмаслигининг гарови ҳисобланади.

Бу ишлар нозик назорат нуқталарни назорат қилиш имкониятини беради.

1. Ишлаб чиқаришни яратиш ва жорий этиш бўйича илмий тадқиқот ишларини кенгайтириш, озиқ-овқат маҳсулотларининг янгидан-янги турларини яратиш, касалликлар ва зараркунандаларга қарши курашишнинг самарали усулларини ишлаб чиқишга эътибор қаратиш керак.

2. Қандолат маҳсулотларининг инсон саломатлигига кўрсатадиган салбий таъсири сабабларини ўрганишда, келиб чиқадиган касалликларнинг олдини олиш мақсадида ишлаб чиқаришнинг барча жараёнлари ишлаб чиқарувчи томонидан доимий назоратда бўлиши шарт.

3. Ўзбекистон шароитида қандолат маҳсулотларини ишлаб чиқариш ва сотишда назорат нуқталарни гигиеник баҳолашда НАССР халқаро тизимининг талабларини инобатга олган ҳолда амалга ошириш.

4. Истемол қилиш мақсадида фойдаланиладиган озиқ-овқат маҳсулотларини тўғри тайёрлаш ва ундан тўғри фойдаланиш мақсадида, вақти-вақтида гигиена қоидаларига риоя қилишни назорат қилиб бориш.

5. Қандолат саноати соҳасида назорат нуқталарида хавфларни таҳлил қилиш, баҳолаш мезонларини ишлаб чиқишни амалга ошириш ва мониторингини таъминлаш.

АДАБИЁТЛАР РЎЙХАТИ:

1. Васильева, И.В., Мясникова Е. Н., Безряднова А.С. Технология продукции общественного питания /Учебник и практикум для академического бакалавриата.- М.: Издательство Юрайт, 2016. - С.414.
2. Комиссия Codex Alimentarius /Руководство по процедуре. Десятнадцатое издание. ВОЗ/ФАО. -Рим. 2010. -С. 213.
3. Асташева Н.П., Перепелятников Г.П., Хрипова А.П. Подготовка специалистов в сфере производства безопасной пищевой продукции с использованием принципов НАССР //Вестник ЖНАЕУ. - 2014. - Т.1, №2(42). - С. 207-213.
4. Савенкова Т.В."Развитие пищевой и перерабатывающей промышленности России: кадры и наука". - /М.: МГУПП, 2017. - С. 240.
5. ГОСТ 26929-94. Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов.
6. СанПиН Р Уз за № 0283-10 "Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции" от 05.02.2010 г. - Т.: 2010. - С.175.
7. Махмудова Д.И. и др. К плану действий по здоровому питанию в Узбекистане в период до 2010 г. /Махмудова Д.И., Шарипова Н.В., Муталова З.Д., Худойбергенов А.С., Шайхова Г.И. / Утвержденные Минздравом РУз06.05.2006 г. - Т.: 2005, -С.15.

Поступила 05.03. 2019