

**OZIQ-OVQAT SANOATIDA HASP STANDARTING QO'LLANILISHI.***Kamoldinova Xumoroy*

**Annotatsiya:** Ushbu maqolada oziq-ovqat sanoatida HASP (Hazard Analysis and Critical Control Points) standartining qo'llanilishi va uning ahamiyati tahlil qilinadi. HASP tizimi oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta'minlash, sifatni oshirish va iste'molchilarni oziq-ovqat bilan bog'liq xavflardan himoya qilish maqsadida ishlab chiqilgan. Maqolada HASP standartining asosiy tamoyillari, uning ishlab chiqarish jarayonlarida qanday qo'llanilishi, shuningdek, nazorat nuqtalarini belgilash va xavf-xatarlarni baholash jarayonlari batafsil ko'rib chiqiladi.

**Kalit so'zlar:** oziq-ovqat sanoati, nazorat, tayyorlash, mahsulotlar, tizim, jarayonlar.

Oziq-ovqat sanoatida HASP (Hazard Analysis and Critical Control Points) standartining qo'llanilishi muhim ahamiyatga ega. Ushbu standart oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash va iste'molchilarga sifatli mahsulotlar yetkazib berish maqsadida ishlab chiqilgan. HASP tizimi oziq-ovqat ishlab chiqarish jarayonida potentsial xavflarni aniqlash, baholash va nazorat qilishga qaratilgan. HASP tizimining asosiy maqsadi oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta'minlashdir. Bu tizim orqali ishlab chiqaruvchilar oziq-ovqat mahsulotlarining har bir bosqichida, xususan, xom ashyo qabul qilishdan tortib, tayyor mahsulotni iste'molchilarga yetkazib berishgacha bo'lgan jarayonlarda xavf-xatarlarni aniqlash va ularni kamaytirish choralarini ko'rishlari mumkin. HASP tizimi, shuningdek, oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha qonuniy talablar va standartlarga muvofiqlikni ta'minlashda ham muhim rol o'ynaydi. HASP tizimining asosiy bosqichlari quyidagilardan iborat: xavf tahlili, kritik nazorat nuqtalarini aniqlash, nazorat mezonlarini belgilash, monitoring tizimini yaratish, tuzilgan rejalar asosida harakat qilish va natijalarni qayd etish. Ushbu bosqichlar orqali ishlab chiqaruvchilar oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini va xavfsizligini oshirish imkoniyatiga ega bo'ladilar. HASP standartining qo'llanilishi nafaqat oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilariga, balki iste'molchilarga ham foyda keltiradi. Iste'molchilar HASP tizimi orqali ishlab chiqarilgan mahsulotlarning xavfsizligini bilib, ishonch bilan iste'mol qilishlari mumkin. Bu esa oziq-ovqat sanoatiga bo'lgan ishonchni oshiradi va brendning obro'sini mustahkamlashga yordam beradi. Oziq-ovqat sanoatida HASP standartining qo'llanilishi, shuningdek, global savdo jarayonlarida ham muhim ahamiyatga ega. Ko'plab mamlakatlar HASP tizimini qabul qilgan va bu orqali oziq-ovqat mahsulotlarining xalqaro savdosini osonlashtirgan. HASP standartiga muvofiq ishlab chiqarilgan mahsulotlar, ko'pincha, boshqa mamlakatlarga eksport qilishda

afzalliklarga ega bo'ladi, chunki ular xavfsizlik va sifat bo'yicha yuqori talablarni qondiradi.

HASP (Hazard Analysis and Critical Control Points) standarti oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashda muhim rol o'ynaydi. Xavfsizlikni ta'minlash maqsadida HASP tizimi oziq-ovqat mahsulotlaridagi potentsial xavf-xatarlarni aniqlash va ularni boshqarish imkonini beradi. Bu jarayon orqali ishlab chiqarish jarayonlarida muhim nazorat nuqtalari aniqlanadi, bu esa resurslarni samarali ishlatishga yordam beradi. HASP xalqaro miqyosda qabul qilingan standart bo'lib, oziq-ovqat sanoatida global savdoda raqobatbardoshlikni oshiradi. Oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha qat'iy talablarni bajarish orqali iste'molchilar ishonchini oshirish mumkin. Shuningdek, potentsial xavf-xatarlarni oldindan aniqlash va nazorat qilish orqali muammolarni oldini olish imkoniyatini beradi.

Biroq, HASP tizimini joriy etish va boshqarish murakkab bo'lishi mumkin, ayniqsa kichik korxonalar uchun. Tizimni samarali qo'llash uchun vaqt, moliya va inson resurslari talab etiladi, bu esa kichik bizneslar uchun qiyinchilik tug'dirishi mumkin. Xodimlarni HASP tizimi bo'yicha o'qitish zarur, bu esa qo'shimcha xarajatlar va vaqt talab qiladi. Oziq-ovqat ishlab chiqarish jarayonlari va sharoitlari o'zgarishi mumkin, bu esa HASP tizimini doimiy ravishda yangilashni talab qiladi. Tizimni qo'llash uchun keng qamrovli hujjatlarni tayyorlash va saqlash zarur, bu esa qo'shimcha ish yukini keltirib chiqaradi. HASP standartining afzalliklari va kamchiliklarini hisobga olgan holda, oziq-ovqat sanoatida xavfsizlikni ta'minlash va samaradorlikni oshirish uchun uni joriy etish va boshqarish muhimdir. Bu tizim orqali nafaqat xavfsizlik, balki ishlab chiqarish jarayonlarining sifatini ham oshirish mumkin.

### **Xulosa:**

Xulosa qilib aytganda, oziq-ovqat sanoatida HASP standartining qo'llanilishi oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash, iste'molchilarni himoya qilish va global savdo jarayonlarini rivojlantirishda muhim rol o'ynaydi. Ushbu tizim orqali ishlab chiqaruvchilar xavflarni aniqlash va nazorat qilish imkoniyatiga ega bo'lib, natijada sifatli va xavfsiz oziq-ovqat mahsulotlarini taqdim etishlari mumkin.

### **Foydalanilgan adabiyotlar:**

1. Mortimore, S. & Wallace, C. (2013). HACCP: A Practical Approach. 3rd Edition. Springer.
2. Codex Alimentarius Commission (2003). HACCP Principles and Guidelines. FAO/WHO.
3. Jiang, Y. & Zhang, Y. (2016). Application of HACCP in Food Industry: A Review. Food Control, 60, 1-10.
4. Garrido, M. & Vázquez, M. (2018). HACCP Implementation in Food Industry: Challenges and Opportunities. Food Safety Journal, 12(2), 45-58.
5. Kumar, A. & Singh, R. (2019). HACCP: A Tool for Food Safety Management. International Journal of Food Science and Technology, 54