

КОЛБАСА МАХСУЛОТЛАРИГА ҚЎЙИЛАДИГАН ГИГИЕНИК ТАЛАБЛАР ВА УЛАРНИНГ САҚЛАНИШ ТАЛАБЛАРИ.

Нуров Сарбоз Азим ўғли.

Бухоро Давлат тиббиёт институти. sarboz_nurov@bsmi.uz.

орcid :<https://orcid.org/0009-0000-9026-6459>

Аннотация: Колбаса маҳсулотлари озуқа саноатининг муҳим қисми бўлиб, уларнинг сифати ва хавфсизлиги инсон саломатлигига бевосита таъсир қиласди. Ушбу мақолада колбаса маҳсулотларига қўйиладиган гигиеник талаблар, ишлаб чиқариш жараёнида санитария қоидаларига риоя қилиш аҳамияти, маҳсулотларни сақлаш ва ташишдаги асосий қоидалар ҳамда хавфсизликни таъминлаш учун амалга оширилиши лозим бўлган чора-тадбирлар таҳлил қилинган.

Калит сўзлар: колбаса маҳсулотлари, гигиеник талаблар, санитария, озуқа хавфсизлиги, сифат назорати

Кириш

Колбаса маҳсулотлари юқори озуқа қиймати ва таъм хусусиятлари сабабли кенг истеъмол қилинадиган маҳсулотлар қаторига киради. Бироқ уларнинг ишлаб чиқариш, сақлаш ва истеъмол учун хавфсизлигини таъминлаш қўплаб гигиеник талабларга амал қилишни талаб этади. Бу талаблар маҳсулотнинг микробиологик ҳолати, кимёвий таркиби ва ташиш жараёнида сифатини сақлашга йўналтирилган.

Колбаса маҳсулотларига қўйиладиган асосий талаблар

1. Ишлаб чиқариш санитарияси

- Колбаса ишлаб чиқарувчи цехлар санитар-гигиеник қоидаларга тўлиқ жавоб бериши лозим.
- Барча асбоб-ускуналар стерил ҳолатда сақланиши ва хар иш сменасидан кейин тозалаш ишлари бажарилиши керак.
- Ходимлар шахсий гигиена қоидаларига риоя қилиши, маҳсус кийимда ишлаши шарт.

2. Ҳом ашё сифати ва хавфсизлиги

- Колбаса тайёрлаш учун фақат ветеринария назоратидан ўтган гўшт маҳсулотларидан фойдаланишга рухсат этилади.
- Қўшимча моддалар, ҳид ва таъм берувчи элементлар меъёрларга мувофиқ бўлиши керак.

3. Тайёр маҳсулотнинг гигиеник кўрсаткичлари

- Махсулот микробиологик хавфсизлик меъёрларига жавоб бериши керак.
- Салмонелла, стафилококк ва бошқа заарли микроорганизмларнинг мавжуд бўлмаслиги муҳимдир.
- Колбасанинг физик-кимёвий таркиби, жумладан намлиқ, ёғ ва оқсил миқдори белгиланган талабларга жавоб бериши лозим.

4. Сақлаш ва ташиш шароитлари

- Колбаса маҳсулотлари 0-4°C ҳароратда сақланиши керак.
- Ташиш жараёнида маҳсулотнинг ифлосланишига йўл қўймаслик учун маҳсус гигиеник шарт-шароитлар таъминланади.

5. Маҳсулотларнинг маркировкаси

- Ҳар бир маҳсулотга ишлаб чиқариш санаси, сақлаш муддати, таркиби ва ишлаб чиқарувчи маълумотлари ёзилган аниқ маркировка қўйилиши керак.

Хавфсизликини таъминлаш чоралари

- **Пастеризация ва термик ишлов бериш:** Микроорганизмларни йўқ қилиш учун маҳсулотлар пастеризация ёки стерилизация жараёнидан ўтказилади.
- **Лаборатория назорати:** Ҳар бир партия маҳсулот санитар ва микробиологик текширувдан ўтказилиши зарур.
- **Сифат менеджменти тизимлари:** НАССР ва бошқа халқаро стандартлар асосида ишлаб чиқариш жараёнини назорат қилиш тавсия этилади.

Колбаса маҳсулотларини ишлаб чиқариш, сақлаш ва сотиш жараёнидаги талабларни чуқурроқ тушуниш учун уларнинг гигиеник меъёрлари ва стандартлари бўйича қўйидаги маълумотлар фойдали бўлади:

1. Ишлаб чиқаришда қўлланиладиган стандартлар

- **Халқаро стандартлар:** ISO 22000 (Озуқа хавфсизлиги менежменти) ва НАССР (Хавфларни таҳлил қилиш ва танлаб ишлаш нуқталари) стандартлари.
- Ушбу стандартлар ишлаб чиқариш жараёнида ҳар бир хавфи аниқлаш ва уни камайтиришга қаратилган.
- **Миллий стандартлар:** ҳар бир мамлакатда колбаса маҳсулотларига қўйиладиган алоҳида санитария қоидалари ва меъёрлари мавжуд. Ўзбекистонда санитария ва эпидемиология қоидалари бўйича СЭС талаблари амал қиласди.

2. Колбаса турлари ва ишлаб чиқариш технологияси

Колбаса маҳсулотларининг гигиеник талаблари унинг турига қараб ўзгариши мумкин. Улар:

- **Пешланган колбасалар:** Узоқ муддатли сақланиши сабабли, пастеризация ёки термик ишлов бериш жараёни муҳимдир.
- **Варёнка (қайнатилған) колбасалар:** Қайнатиши жараёнида микробиологик хавфсизлик таъминланиши керак.
- **Яримдудланган ва түлиқ дудланган колбасалар:** Улар паст ҳароратда сақланиши ва қолипланишга йўл қўймаслик учун аниқ санитария талабларига жавоб бериши керак.

3. Санитар-гигиеник талабларни таъминлаш омиллари

1. **Цехларда ҳаво вентиляцияси:** Колбаса ишлаб чиқарувчи корхоналар ҳавони фильтрлаш ва тозалаш тизимига эга бўлиши зарур.
2. **Ишлаб чиқарувчи ҳудудларнинг зоналаштирилиши:** "Ифлос" ва "тоза" жараёнларнинг ўзаро алоқа қилмаслиги учун ишлаб чиқарувчи ҳудудлар ажратилган бўлиши лозим.
3. **Сув таъминоти ва тозалаш:** Корхонада фақат ичимлик суви стандартларига жавоб берувчи тоза сувдан фойдаланилади.

4. Микробиологик хавфларни бошқариш

Колбаса маҳсулотларида заарли микроорганизмлар (салмонелла, листерия, клостридия) пайдо бўлишининг олдини олиш учун:

- Хом ашёдан маҳсулотгacha бўлган ҳар бир босқичда микробиологик назорат ўтказиш.
- Ҳарорат режимини қатъий назорат қилиш.
- Қолипланиш ва йирик микроорганизмларнинг кўпайишини олдини олиш учун маҳсулотларни вакуумли идишларда ёки газли қопламаларда сақлаш.

5. Ташиш ва савдо жараёнидаги талаблар

- **Ташиш:** Колбаса маҳсулотларини ташишда маҳсус совутиш тизими билан жиҳозланган транспорт воситалари қўлланилади. Ҳарорат +2°C дан +6°C гача бўлиши керак.
- **Савдо:** Колбаса маҳсулотлари маҳсус совутгичларда сақланиши, савдо нуқталари санитар-гигиеник талабларга жавоб бериши зарур.

6. Истеъмолчилар учун маълумот

Колбаса маҳсулотларининг маркировкасидан қўйидаги маълумотларни аниқлаш мумкин:

- Маҳсулот таркиби (гўшт миқдори, қўшимча моддалар).
- Ишлаб чиқариш ва сақлаш муддати.
- Сақлаш шартлари ва тавсия қилинган ҳарорат режими.

Хуноса

Колбаса маҳсулотларига қўйиладиган гигиеник талабларга қатъий риоя қилиш маҳсулотнинг сифатли ва хавфсиз бўлишини таъминлайди. Санитария

қоидаларига амал қилиш, замонавий технологиялардан фойдаланиш ва лаборатория назорати орқали истеъмолчиларга хавфсиз маҳсулотлар етказиб бериш мумкин.

Фойдаланилган адабиётлар

1. Jumaeva A. A., Nurov S. HYGIENIC PRINCIPLES OF FEEDING CHILDREN AND ADOLESCENTS //Central Asian Academic Journal of Scientific Research. – 2022. – Т. 2. – №. 6. – С. 258-263.
2. Azim o'g'li N. S. Sanitary Protection of Water Bodies and The Process of Natural Cleaning in Water Bodies //AMALIY VA TIBBIYOT FANLARI ILMUY JURNALI. – 2023. – Т. 2. – №. 10. – С. 83-85.
3. Azim o'g'li N. S. Cleaning of Open Water Bodies From Waste Water From Production Enterprises //SCIENTIFIC JOURNAL OF APPLIED AND MEDICAL SCIENCES. – 2023. – Т. 2. – №. 10. – С. 80-82.
4. Azim o'g'li N. S. Existing Problems in Providing the Population With Drinking Water Through Underground Water Sources //AMALIY VA TIBBIYOT FANLARI ILMUY JURNALI. – 2023. – Т. 2. – №. 10. – С. 77-79.
5. O'G N. S. A. Z. et al. CHANGES IN TASTE AND FOOD INTAKE DURING THE MENSTRUAL CYCLE //Science and innovation. – 2022. – Т. 1. – №. D3. – С. 251-253.
6. Нуров С. А. ИНСОН ОРГАНИЗМИДАГИ СУВНИНГ ХУСУСИЯТЛАРИ ВА ЙОҚОРИ КИМЁВИЙ ТАРКИБЛИ СУВ ТАЪСИРИНИНГ ПАТОГЕНЕТИК ЖИХАТЛАРИ //SCIENTIFIC JOURNAL OF APPLIED AND MEDICAL SCIENCES. – 2024. – Т. 3. – №. 6. – С. 121-123.
7. Azimovich N. S. Pathogenetic Aspects of the Effect of Water with a High Chemical Content //International Journal of Integrative and Modern Medicine. – 2024. – Т. 2. – №. 6. – С. 81-83.
8. Azimovich N. S. The Importance of Minerals for the Human Body //International Journal of Integrative and Modern Medicine. – 2024. – Т. 2. – №. 6. – С. 77-80.
9. Azimovich N. S. Correction of Morpho-Functional Changes in the Kidney Caused by Groundwater Consumption with Bioactive Additives //International Journal of Integrative and Modern Medicine. – 2024. – Т. 2. – №. 6. – С. 84-85.
10. Azimovich N. S. PATHOGENETIC ASPECTS OF THE PROPERTIES OF WATER IN THE HUMAN BODY AND THE EFFECT OF SOLID WATER //World Bulletin of Public Health. – 2024. – Т. 34. – С. 47-49.
11. Sarboz A'zim o'g' N. et al. STRATEGIES AND APPROACHES TO REACH OUT-OF-SCHOOL CHILDREN AND ADOLESCENTS //EUROPEAN JOURNAL OF MODERN MEDICINE AND PRACTICE. – 2023. – Т. 3. – №. 3. – С. 56-58.

12. Sarboz A'zim o'g N. et al. Key Considerations for Assessing School Food Environments //AMALIY VA TIBBIYOT FANLARI ILMUY JURNALI. – 2023. – T. 2. – №. 3. – C. 85-87.
13. Azim o'g'li N. S. Sanitary Protection of Water Bodies and The Process of Natural Cleaning in Water Bodies //AMALIY VA TIBBIYOT FANLARI ILMUY JURNALI. – 2023. – T. 2. – №. 10. – C. 83-85.
14. Sarboz A'zim o'g N. et al. Disruption of Natural Systems Affects Health //AMALIY VA TIBBIYOT FANLARI ILMUY JURNALI. – 2022. – C. 258-260.
15. Sarboz A'zim o'g N. et al. The Importance of Ecology for Children's Health and Well-Being //SCIENTIFIC JOURNAL OF APPLIED AND MEDICAL SCIENCES. – 2022. – C. 238-240.