

Date: 5th June-2026

НАССР ТИЗИМИ АСОСИДА АВИАЙЎЛОВЧИЛАР УЧУН ОЗИҚ-ОВҚАТ
МАҲСУЛОТЛАРИНИ ТАЙЁРЛАШ, САҚЛАШ ВА ТАШИШ
ЖАРАЁНЛАРИНИНГ ХАВФСИЗЛИГИНИ ТАЪМИНЛАШ

Бабакулова Ш.Х.

Ўзбекистон Республикаси Президенти Администрацияси ҳузуридаги Тиббиёт
бош бошқармаси Санитария-эпидемиология назорати бошқармаси

Калит сўзлар: НАССР, озиқ-овқат хавфсизлиги, критик назорат нуқталари,
авиайўловчилар овқати, санитария, тайёрлаш, сақлаш, ташиш, хавф таҳлили.

Ишнинг мақсади:

Авиайўловчиларга мўлжалланган озиқ-овқат маҳсулотларининг хавфсизлигини таъминлаш мақсадида НАССР тизимини жорий этиш имкониятларини ўрганиш, тайёрлаш, сақлаш ва ташиш босқичларидаги хавфларни аниқлаш ва уларни бартараф этиш бўйича таклифлар ишлаб чиқиш.

Текширув материаллари ва усуллари: Материаллар: авиакомпаниялар (кейтеринг) томонидан тайёрланадиган озиқ-овқат маҳсулотлари, ишлаб чиқариш цехлари, совуқхона ускуналари, ташиш учун махсус контейнерлар. Усуллар: НАССР таҳлили, хавф таҳлили ва критик назорат нуқталарини аниқлаш, лаборатория таҳлиллари, визуал кузатувлар, иш жараёнини мониторинг қилиш, халқаро санитария меъёрлари билан солиштириш.

Натижалар: Озиқ-овқат хавфсизлигига таъсир этувчи асосий биологик, кимёвий ва физик хавфлар аниқланди. НАССРнинг жорий этилиши орқали ушбу хавфларни камайтириш имкониятлари яратилди. Тайёрлаш ва сақлаш жараёнларида ҳарорат, гигиена ва узлуксиз назорат муҳим эканлиги тасдиқланди. Ташиш жараёнида маҳсулотлар учун махсус изотермал контейнерлардан фойдаланиш хавфни сезиларли даражада камайтириши аниқланди.

Хулоса: НАССР тизимини авиайўловчиларга мўлжалланган озиқ-овқат маҳсулотларини тайёрлаш, сақлаш ва ташиш жараёнларига босқичма-босқич жорий этиш озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлашда муҳим омилдир. Бу тизим орқали хавфларни олдиндан аниқлаш ва бартараф этиш имконияти юзага келади. Шунингдек, йўловчилар саломатлигини ҳимоя қилиш, авиакомпания имиджини ошириш ва халқаро стандартларга мос фаолият юритишга эришилади.

Фойдаланилган адабиётлар:

1. Codex Alimentarius Commission. General Principles of Food Hygiene: CXC 1-1969 (Latest revision). FAO/WHO, Rome.
2. ISO 22000:2018 – Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain.

Date: 5th June-2026

3. Ўзбекистон Республикаси Соғлиқни Сақлаш Вазирлиги. Озиқ-овқат маҳсулотлари гигиенаси бўйича санитария қоидалари. (ЎзР ССВ норматив ҳужжатлари тўплами).
4. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for Its Application. – FAO/WHO, 2003.
5. Ж. Турсунов, Ш. Исломов. Овқатланиш гигиенаси ва озиқ-овқат хавфсизлиги. Тошкент, 2019.
6. Л.А. Ширшов. Система HACCP в пищевой промышленности. Москва: КолосС, 2020.
7. Ҳ.Х. Курбонов. Озиқ-овқат маҳсулотларини сақлаш ва ташиш технологияси. Тошкент, 2021.
8. International Air Transport Association (IATA). Guidelines for In-Flight Catering Safety and Hygiene, 2020.
9. World Health Organization (WHO). Five Keys to Safer Food Manual. Geneva, 2006.
10. Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2021 йил 4 февралдаги 66-сон қарори – Озиқ-овқат маҳсулотлари хавфсизлиги бўйича техник регламентлар тўғрисида.

