



AKTUAR MOLIYA VA BUXGALTERIYA HISOBI ILMIY JURNALI

Vol. 4 Issue 09 | pp. 506-512 | ISSN: 2181-1865

Available online <https://finance.tsue.uz/index.php/afa>

OZIQ-OVQAT KORXONALARIDA SIFAT MENEJMENTINI NAZORAT QILISH SAMARADORLIGINI OSHIRISH



O'.M.Baytanov

Jizzax politexnika instituti

“Iqtisodiyot va menejment” kafedrası v.b. dotsenti, PhD

Annotatsiya. Maqolada oziq-ovqat korxonalarida mahsulot sifatini nazorat qilish usullari, nazorat qilish jarayonida qo'llaniladigan tekshiruv usullari nazariy jihatdan o'rganilgan. ISO 22000 seriyali xalqaro standartlar tizimi asosida shakllantirilgan oziq-ovqat sanoati korxonasida mahsulot sifatini boshqarish tizimining samaradorligi yoritilgan.

Kalit so'zlar. Oziq-ovqat korxonasi, mahsulot sifati, nazorat qilish usullari, tekshiruv usullari, ISO 22000 seriyali standart.

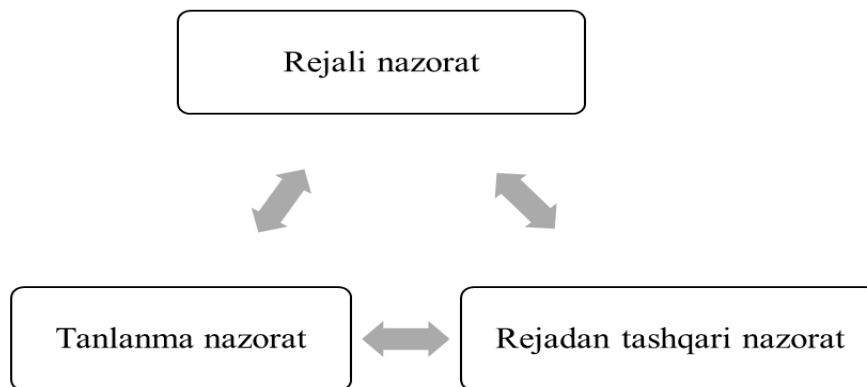
Mamlakatimizda iqtisodiy munosabatlar tizimini liberallashtirishga ustuvorlik qaratilishi milliy iqtisodiyotning turli tarmoqlari, jumladan, oziq-ovqat sanoati tarmoqlarida mahsulot sifatini boshqarish, uni nazorat qilish, ishlab chiqarilayotgan mahsulotlarni xalqaro standartlarga moslashtirish bo'yicha chora-tadbirlarni amalga oshirish zaruriyatini kuchaytiradi. Shu o'rinda ta'kidlash joizki, jahon iqtisodiyotidagi keskin o'zgarishlar ham oziq-ovqat sanoati korxonalarida mahsulot sifatini boshqarish jarayonlarini takomillashtirishni taqozo etadi. Jumladan:

-milliy va xalqaro darajada raqobat kurashining chuqurlashuvi oziq-ovqat sanoati korxonalarini tomonidan ishlab chiqarilayotgan mahsulotlarning iste'mol xususiyati bo'yicha inson salomatligiga xavf tug'dirmasligi bilan birgalikda, uning sifatini oshirishni talab etadi;

-biznes munosabatlarining globallashtirish mahalliy oziq-ovqat sanoati korxonalarida ishlab chiqarish jarayonlarini bosqichma-bosqich xalqaro standartlar asosida mahsulot sifatini boshqarish amaliyotiga o'tishi orqali milliy oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashi bo'yicha imkoniyatlarini kengaytiradi. Bunda arzon narxlardagi sifatli bo'lgan mahsulotlarni ishlab chiqarish lozim bo'ladi;

-mamlakatimizning Jahon savdo tashkilotiga kirishga bo'lgan intilishi oziq-ovqat sanoati korxonalarini tomonidan mahsulot ishlab chiqarish jarayonlariga xavfsizligi hamda uning sifat ko'rsatkichlari bo'yicha “HACCP”, “FSCC 22 000” va “ISO 22 000” seriyali standartlarga muvofiqligini ta'minlashi zaruriyatini oshiradi.

Taraqqiy etgan mamlakatlar amaliyoti tahliliga ko'ra, oziq-ovqat sanoati korxonalarida mahsulot sifatini boshqarish jarayoniga “HACCP”, “FSCC 22 000”, hamda “ISO 22 000” seriyali xalqaro standartlar tizimini joriy etish boshqa turdagi standartlarga nisbatan kam xarajat talab qilishi bilan birgalikda, mahsulot xavfsizligi va uning sifat ko'rsatkichlarining barqarorligini ta'minlash imkonini beradi.



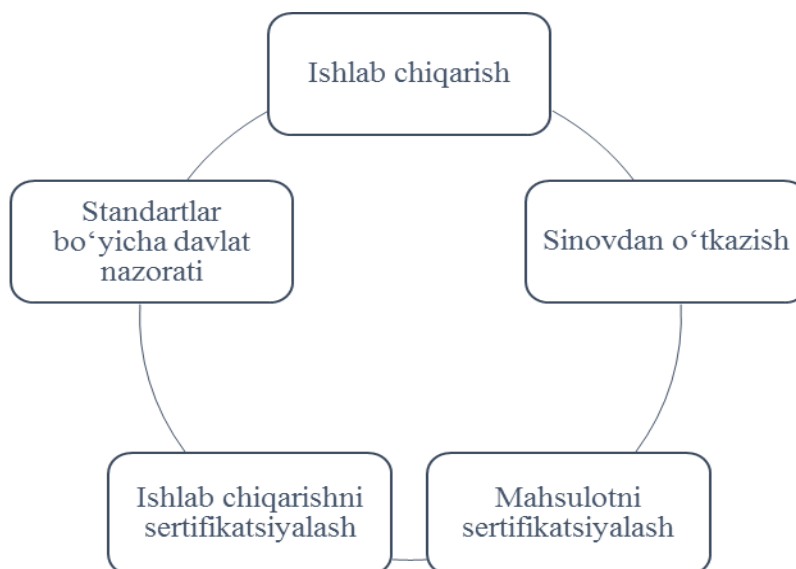
1-rasm. Oziq-ovqat mahsuloti sifatini nazorat qilishning muddatiga ko'ra usullari [1]

Tahlillarga ko'ra, korxonada mahsulot sifatini nazorat qilishning muddatiga ko'ra rejali, rejadan tashqari va tanlanma usullari (1-rasmga qarang) mavjud bo'lib, ular quyidagi tartibda izohlanadi:

-rejali nazorat – korxonadan tomonidan tuzilgan yillik, kvartallik rejalarga muvofiq mahsulot ishlab chiqarish jarayonlarida sifat nazoratini o'tkazishni nazarda tutadi;

-rejadan tashqari nazorat – bunda korxonadan boshqaruvchilari, iste'molchilar, davlat mutasaddi tashkilotlari yoki korxonaning boshqa hamkorlari tashabbusi bilan korxonada mahsulot ishlab chiqarish, jumladan, mahsulot sifatini va uning xavfsizligi bilan bog'liq jarayonlarni tekshirish, nazorat qilish bo'yicha amalga oshirilgan chora-tadbirlarni anglatadi;

-tanlanma nazorat – bu turdagi sifat nazorati odatda ishlab chiqarilgan mahsulotlarning ma'lum bir turdagi standartlarga mosligini tekshirish asosida uni sertifikatsiyalash jarayonlarida keng qo'llaniladi. Bunda ishlab chiqarilgan barcha mahsulot tarkibidan ixtiyoriy mahsulotlar tanlab olinib, ularning xavfsizligi va sifat ko'rsatkichlari bo'yicha tegishli standartga mos kelish yoki kelmasligi bo'yicha xulosalar beriladi.



2-rasm. Oziq-ovqat sanoati korxonalarida mahsulot sifatini nazorat qilishning maxsus usullari [2]

Oziq-ovqat sanoati korxonasida mahsulot sifatini boshqarishning samarali tizimini shakllantirish orqali nafaqat mahsulotning sifat va iste'mol xususiyati bo'yicha xavfsizlik ko'rsatkichlari, balki, ishlab chiqarish jarayonining turli bosqichlarida vujudga kelishi mumkin bo'lgan muammoli vaziyatlarni, hamda ularni oldini olish bilan bog'liq vazifalarni o'z vaqtida hal etishga erishiladi.

Shu bilan birgalikda, iqtisodiy adabiyotda oziq-ovqat sanoati korxonalarida mahsulot sifatini nazorat qilishning 2-rasmda keltirilgan maxsus usullari o'zaro farqlanadi.

-ishlab chiqarish – bunda mahsulotni ishlab chiqarish jarayonida uning sifatiga salbiy ta'sir ko'rsatuvchi omillarning soni va ularning ta'sir doiralarini o'rganish, ularni oldini olish talab etiladi;

-sinovdan o'tkazish – bunda ishlab chiqarilgan mahsulotni iste'mol qilish, saqlash shart-sharoitlari bo'yicha sifat ko'rsatkichlariga mos kelishi tekshiriladi;

-mahsulotni sertifikatsiyalash – oziq-ovqat sanoati korxonalaridan ishlab chiqarilayotgan mahsulotlarni milliy yoki xalqaro standartlarga mosligini tekshirish va uni uni sertifikatsiyalash bo'yicha tegishli tashkilotlar nazoratidan o'tish nazarda tutiladi;

-ishlab chiqarishni sertifikatsiyalash – bunda mahsulot ishlab chiqarish shart sharoitlari, uning texnik va texnologik jarayonlari tegishli talablarga mos kelish holati tekshiriladi;

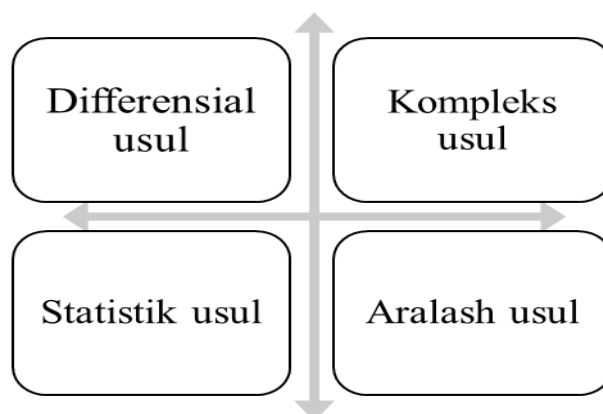
-standartlar bo'yicha davlat nazorati – bunda davlatning oziq-ovqat mahsulotlari sifatini nazorat qilish va ularni sertifikatsiyalash bo'yicha tegishli vakolatlarga ega bo'lgan tashkilotlari tomonidan korxonadan ishlab chiqarilayotgan mahsulotlarning sifati tekshiruvdan o'tkazish jarayonlari tushuniladi.

Shu bilan birgalikda, oziq-ovqat sanoati korxonalarida mahsulot sifatini

boshqarish tizimini tashkil etishda unga quyidagi funksiyalar birlashtiriladi [3]:

-korxonadan ishlab chiqarilayotgan har bir mahsulot turi bo'yicha alohida xalqaro va milliy darajadagi standartlarga mos keluvchi sifat ko'rsatkichlarini ishlab chiqish;

-korxonadan ishlab chiqarilgan mahsulot sifatiga uni ishlab chiqarish zanjirining barcha bosqichlarida salbiy ta'sir ko'rsatishi mumkin bo'lgan omillarni aniqlash, ularni oldini olish va ta'sir doiralarini kamaytirish bo'yicha tegishli chora-tadbirlarni ishlab chiqish.



3-rasm. Oziq-ovqat sanoati korxonalarida mahsulot sifatini boshqarish qilishni nazorat qilish jarayonida foydalaniladigan tekshiruv usullari [4]:

Iqtisodiy adabiyotda oziq-ovqat sanoati korxonalarida mahsulot sifatini nazorat qilishda tekshiruvni o'tkazish muhim ahamiyat kasb etadi. Tahlillarga ko'ra, taraqqiy etgan mamlakatlarda 3-rasmda keltirilgan tekshiruv usullaridan oziq-ovqat sanoati korxonalarida mahsulot sifatini nazorat qilish jarayonida keng foydalaniladi va ular quyidagi tartibda izohlanadi:

-differensial usul – bunda mahsulot sifatini yagona ko'rsatkich orqali baholash nazarda tutiladi;

-kompleks usul – ayrim iqtisodiy tadqiqotlarda integral ko'rsatkichlar usuli sifatida ham nomlanib, mahsulot sifatini tavsiflovchi bir nechta ko'rsatkichlardan foydalangan holda umumiy xulosalarni chiqarishni anglatadi. Sifatni baholash jarayonida ikki va undan ortiq ko'rsatkichlar tizimidan foydalanilganligi sababli, bu turdagi mahsulot sifatini baholash amaliyoti murakkab hisoblanadi;

-statistik usul – bunda matematik-statistik usullardan foydalanish asosida mahsulot sifatini baholash amaliyoti tushuniladi;

-aralash usul – mahsulot sifatini baholashda bir vaqtning o'zida ikki yoki undan ortiq usullardan aralash holda foydalanishni nazarda turadi.

Keyingi yillarda mamlakatimizda Jahon savdo tashkilotiga qo'shilish bo'yicha islohotlarni amalga oshirilishiga ustuvorlik qaratilishini inobatga olgan holda oziq-ovqat sanoati korxonalarida mahsulot sifatini boshqarish jarayonlariga "HACCP" va "ISO 22 000" seriyali xalqaro standartlar tizimini joriy etish lozim deb hisoblaymiz.

Oziq-ovqat sanoati korxonalarida mahsulot sifatini boshqarishning "HACCP" standartlar tizimi quyidagi tamoyillarga asoslanadi [5]:

-mahsulot ishlab chiqarish jarayonida uning sifatiga salbiy ta'sir ko'rsatishi mumkin bo'lgan xavfli omillarni aniqlash;

-riskli vaziyatlarni bartaraf etish va riskni minimallashtirish maqsadida ishlab chiqarish zanjirining turli bosqichlarida mahsulot sifati nazorati bo'yicha nuqtalarni belgilash;

-oziq-ovqat sanoati korxonalarida mahsulot ishlab chiqarish zanjirining turli bosqichlarida o'rnatilgan sifati nazorati nuqtalarida "HACCP" standartlari tizimi doirasida mahsulot sifatini tavsiflovchi ko'rsatkichlar parametrlari va ularning minimal hamda maksimal chegaralarini belgilash;

-ishlab chiqarish jarayonining mahsuloti sifati nazorati nuqtalarida monitoring tizimini ishlab chiqish orqali ishlab chiqarish jarayonining barcha bosqichlarida mahsulot sifati bo'yicha nazoratni o'rnatish;

-korxonada mahsulot sifatini nazorat qilish bo'yicha muntazam amalga oshiriladigan tekshiruv o'tkazish tartib-qoidalarini ishlab chiqish;

-korxonada mahsulot sifatini nazorat qilish bo'yicha tegishli ma'lumotlar bazasini shakllantirish va ularni rasmiylashtirish usullarini ishlab chiqish.

Shu bilan birgalikda, "HACCP" standartlari tizimi asosida oziq-ovqat sanoati korxonalarida mahsulot sifatini nazorat qilishda xavfli omillarni aniqlashda quyidagilarga e'tibor qaratish talab etiladi:

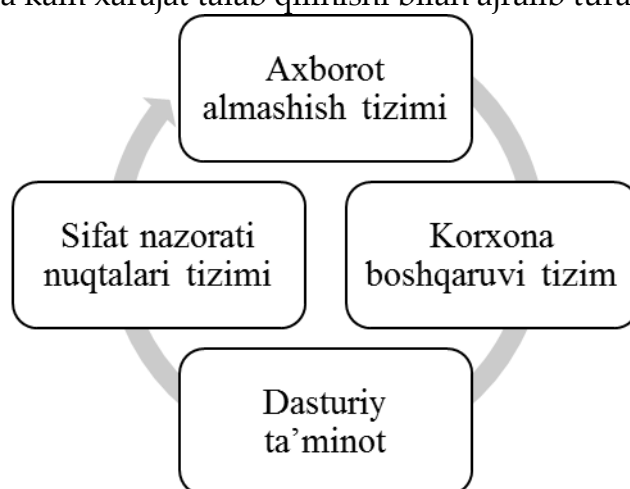
-oziq-ovqat mahsuloti sifatiga salbiy ta'sir ko'rsatuvchi barcha turdagi xavfli omillarni, jumladan, kimyoviy, biologik (mikrobiologik) va fizik xavf-xatarlarni aniqlash hamda ularning ta'sir doiralarini baholash;

-oziq-ovqat mahsulotlari, jumladan ularni ishlab chiqarish shart-sharoitlari, texnologik xususiyatlari bo'yicha sanitariya-gigiyena talablarini mahsulot sifatini nazorat qilishda birlamchi omillar sifatida inobatga olinishi;

-“oziq-ovqat mahsuloti va uni ishlab chiqarish jarayonlarida inson hayoti, jumladan, atrof-muhit, xodimlar salomatligi uchun xavf tug'dirishi mumkin bo'lgan holatlarni hal etishga ustuvorlik qaratish;

-oziq-ovqat sanoati korxonalarida sifat boshqaruvi amaliyotini takomillashtirish, uni amalga oshirish bo'yicha amalga oshirilayotgan har qanday chora-tadbirlar va ularning natijalarini rasmiylashtirilishi”.

Yuqorida keltirilgan oziq-ovqat sanoati korxonalarida mahsulot sifatini boshqarishning xalqaro “HACCP” standartlari tizimi soddaligi va amaliyotga joriy etish kam xarajat talab qilishi bilan boshqa standartlarga nisbatan ajralib turadi. Shu bilan birgalikda, ISO 22 000 seriyali xalqaro standartlar tizimi oziq-ovqat sanoati korxonalarida mahsulotlari xavfsizligi va uning sifat ko'rsatkichlari bo'yicha korxonada boshqaruvi tizimiga qo'yiladigan talablarni o'z ichiga oladi. “HACCP” standartlari tizimi singari ISO 22 000 seriyali xalqaro standartlar tizimi ham korxonada mahsulot boshqaruvi amaliyotiga joriy etilishida kam xarajat talab qilinishi bilan ajralib turadi.



4-rasm. ISO 22000 seriyali xalqaro standartlar tizimi asosida shakllantirilgan oziq-ovqat sanoati korxonasida mahsulot sifatini boshqarish tizimining tarkibiy komponentlari [6]:

Oziq-ovqat sanoati korxonasida ISO 22000 seriyali xalqaro standartlar tizimi asosida tashkil etilgan mahsulot sifatini boshqarish tizimi tarkibi axborot almashish, boshqaruv, dasturiy ta'minot va sifat nazorati nuqtalari subtizimlardan tashkil topishi talab etiladi (4-rasmga qarang).

Bunda axborot almashinish tizimi korxonada boshqaruvining turli bo'g'inlari o'rtasida mahsulot ishlab chiqarish jarayonlari qanday borayotganligi to'g'risidagi ma'lumotlarni o'zaro uzatish uchun xizmat qiladi. Ushbu tizim mahsulot ishlab chiqarish jarayonida turli muammolar, jumladan, mahsulot sifatiga salbiy ta'sir ko'rsatuvchi vaziyatlar vujudga kelgan taqdirda holat bo'yicha ma'lumotlarni o'zidan avvalgi va keyingi ishlab chiqarish bo'g'inlariga yetkazishi talab etiladi. Bu orqali ishlab chiqarilgan mahsulot hajmida iste'molga yaroqsiz (brak) mahsulotlar ulushini kamayishiga erishiladi.

Korxonada boshqaruv tizimi bu korxonada amal qilayotgan boshqaruv amaliyotini anglatadi. Bunda korxonaning turli tarkibiy bo'limlari o'rtasida o'zaro aloqalar o'rnatilgan bo'lishi lozim hisoblanadi.

Dasturiy ta'minot mahsulot ishlab chiqarish jarayonlari texnik-texnologik jihatdan qurollanish holati bilan bog'liq hisoblanadi. Bunda ishlab chiqarish jarayonlariga raqamli texnologiyalarni joriy etish ham nazarda tutiladi. Tahlillarga ko'ra, taraqqiy etgan mamlakatlar amaliyotida oziq-ovqat sanoati korxonalarida birgina EMS (Energy Management system) raqamli texnologiyaga asoslangan raqamli texnologiyadan foydalanish hisobiga ishlab chiqarish xarajatlari 15-20 foizga kamaytirishga erishiladi.

Sifat nazorati nuqtalari tizimi bu mahsulot ishlab chiqarish zanjirining turli bo'g'inlarida mahsulot sifatini nazorat qilish bo'yicha nuqtalar o'rnatishni talab etadi. Ushbu amaliyot "HACCP" standartlari tizimida ham mavjud bo'lib, dastlab bu turdagi nuqtalarni o'rnatish ISO 22000 standartlari tizimida ishlab chiqilgan hisoblanadi.

Umuman olganda, "HACCP" standartlari ISO 22000 standartlari tizimining tarkibiy komponenti hisoblanib, oziq-ovqat sanoati korxonalarida xalqaro bozorlarda birinchi marta o'z mahsulotlari bilan qatnashish jarayonida amaliyotda qo'llashga nisbatan oson bo'lishi maqsadida ISO 22000 standartlaridan bazaviy talablarni ajratib olish asosida shakllantirilgan. Shu sababli, oziq-ovqat sanoati korxonalarida mahsulot sifatini boshqarish jarayonlarini ISO 22000 standartlariga moslashtirishda dastlab "HACCP" standartlari asosidagi mahsulot sifatini boshqarish amaliyoti ishlab chiqiladi.

Fikrimizcha, keyingi yillarda mamlakatimizda mavjud infratuzilmani tahlil qilish asosida oziq-ovqat xavfsizligi hamda sifatini nazorat qilish tizimini tarkibiy o'zgartirish va modernizatsiya qilish talab etiladi. Bunda quyidagi chora-tadbirlarni amalga oshirish talab etiladi:

-xalqaro darajada tan olingan metodologiyalar va ilg'or tajribalar asosida oziq-ovqat xavfsizligini baholash tizimini joriy qilish natijalarini doimiy monitoringini olib borish;

-aholining oziq-ovqat xavfsizligini baholash hamda qishloq joylarni rivojlantirish bo'yicha davlat dasturlari va tadbirlarini ishlab chiqish maqsadida iste'mol va daromadlarni o'rganish bo'yicha ijtimoiy so'rov o'tkazish;

-sog'lom iste'mol madaniyatini targ'ib qilish bo'yicha uzoq muddatli dasturlarni ishlab chiqish;

-chorvachilikda mahsuldorlikni oshirish, baliq va parranda go'shti, shuningdek, sut ishlab chiqarishni barqaror intensivlashtirishga qaratilgan tadqiqot ishlarini olib borish va h.k.

Shu bilan birgalikda, mamlakatimizda amal qilayotgan milliy darajadagi oziq-ovqat mahsulotlari sifatiga qo'yiladigan standartlar tizimini xalqaro darajadagi "HACCP" standartlari tizimi bilan integratsiya qilish zarur bo'ladi. Bu orqali mahalliy ishlab chiqaruvchilarni ISO 22000 seriyali mahsulot sifati bo'yicha xalqaro standartlar tizimining bazaviy ko'rsatkichlariga moslashtirishga erishiladi. Pirovard natijada mahalliy oziq-ovqat sanoati korxonalarining tashqi bozorlarga chiqish imkoniyatlari kengayishi bilan birgalikda, ular tomonidan ishlab chiqarilayotgan mahsulotlarning global raqobatbardoshligi ko'rsatkichi yaxshilanishiga erishiladi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:

1.Контроль качества продуктов питания: система и методы. [Электронный

ресурс]. URL: <https://www.iksystems.ru/info/articles/menedzhment-kachestva/kontrol-kachestva-produktov-pitaniya-sistema-i-metody/> ma'lumotlari asosida tuzilgan

2. Шоалимов А. Саноат корхоналари хўжалик фаолияти таҳлили: ўқув қўлланма. Т.: "ФАН", 2008. – 296 б

3. Юсупова Д., Қодиров С. Сертификациялаш, стандартлаш ва сифатни таъминлаш: ўқув қўлланма. Т.: "ТТЕСИ", 2006. – 130 б.

4. Turli manba ma'lumotlari asosida muallif ishlanmasi

5. Что такое ХАССП [Электронный ресурс]. URL: <https://garantx.ru/haccp/что-такое-haccp/>

6. Стандарты ISO 22000 [Электронный ресурс]. URL: <https://www.iso.org/ru/search.html?q=ISO+22000> ma'lumotlari asosida tuzilgan

Copyright: © 2024 by the authors. This work is licensed under a Creative Commons Attribution-4.0 International License (CC - BY 4.0)

