

ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.

Бухарский инженерно-технологический институт

Факультет химических и пищевых технологий

Рахимова Азиза Рашидовна, студентка кафедры пищевых технологий

Аннотация: В данной статье мы рассматриваем важность обеспечения безопасности потребителей при производстве продуктов питания. Мы описываем ключевые факторы, которые способствуют рискам безопасности пищевых продуктов, нормативную базу, регулирующую производство продуктов питания, а также лучшие практики, используемые для снижения этих рисков и обеспечения целостности цепочки поставок продуктов питания и изучения технологий.

Ключевые слова: пищевые продукты, безопасность пищевых продуктов, потребители, качество пищевых продуктов, болезни пищевого происхождения.

Безопасность потребителей при производстве продуктов питания является серьезной проблемой, которая находит отклик во всей пищевой промышленности. От фермы до вилки производители продуктов питания, регулирующие органы и потребители несут общую ответственность за обеспечение того, чтобы пища, которую мы едим, была безопасной, питательной и свободной от вредных примесей. В эпоху сложных глобальных цепочек поставок и растущих проблем безопасности пищевых продуктов поддержание самых высоких стандартов безопасности и качества в производстве продуктов питания имеет решающее значение для защиты здоровья населения, а укрепление доверия к продовольственной системе является наиболее важным вопросом. Учитывая сложность глобальных цепочек поставок продуктов питания и потенциальные риски, связанные с болезнями пищевого происхождения, безопасность пищевых продуктов стала важным приоритетом для производителей, регулирующих органов и потребителей. В последние годы в области пищевых продуктов и технологий были достигнуты значительные успехи снижение загрязнения, порчи и других рисков, которые ставят под угрозу безопасность и качество пищевых продуктов. Строгие меры принимаются от фермы до прилавка, чтобы обеспечить целостность цепочки поставок продуктов питания и защитить потребителей от потенциального вреда. Одним из основных столпов обеспечения безопасности потребителей при производстве продуктов питания является соблюдение строгих нормативных стандартов и инструкций. Регулирующие органы, такие как Управление по контролю за продуктами и

лекарствами (FDA) в США и Европейское управление по безопасности пищевых продуктов (EFSA) в Европе, несут ответственность за профилактику заболеваний пищевого происхождения и обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов, что играет решающую роль в определении и внедрении продуктов питания правила безопасности. Помимо нормативного контроля, производители продуктов питания используют различные передовые методы и технологии для снижения рисков и поддержания высоких стандартов безопасности пищевых продуктов. HACCP – это систематический подход к выявлению, оценке и контролю угроз безопасности пищевых продуктов на протяжении всего производственного процесса. Внедряя принципы HACCP, производители продуктов питания могут заранее выявлять потенциальные опасности и принимать превентивные меры для обеспечения безопасности своей продукции. Большинство производителей продуктов питания имеют комплексную систему управления рисками безопасности пищевых продуктов, создавая и поддерживая надежные системы управления безопасностью пищевых продуктов, такие как ISO 22000. Эти системы помогают организациям выявлять, отслеживать и контролировать риски безопасности пищевых продуктов на каждом этапе производственного процесса. Системы отслеживания помогают производителям продуктов питания на протяжении всей цепочки поставок продуктов питания, от сырья до готовой продукции. Внедряя меры отслеживания, производители могут быстро выявлять и решать любые потенциальные проблемы, обеспечивая безопасность и целостность своей продукции.

Использование передовых технологий, таких как блокчейн, секвенирование ДНК и системы сенсорного мониторинга, произвело революцию в практике обеспечения безопасности пищевых продуктов. Эти технологии позволяют отслеживать, отслеживать и проверять подлинность пищевых продуктов в режиме реального времени, повышая прозрачность и подотчетность в цепочке поставок.

Резюме: Интегрируя эти лучшие практики и технологии в свою деятельность, производители продуктов питания могут поддерживать самые высокие стандарты безопасности пищевых продуктов и обеспечивать благополучие потребителей. В конечном счете, обеспечение безопасности потребителей при производстве продуктов питания — это не только юридическое и этическое обязательство, но и фундаментальное обязательство по поставке на рынок безопасных и высококачественных продуктов питания.

Использованная литература:

1. Vasiyev M .G ., O 'rinov N .F ., Xromcenkov V.M . Non-bulka va makaron mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarini jihozlari. T.: ILM -ZIYO , 2007-363b.

2. Деменков, Н. П. Нечеткое управление в технических системах: учеб. пособие. - М.: Изд-во МГТУ им. Н. Э. Баумана, 2005. - 200 с.
3. Благовещенская, М. М. Информационные технологии систем управления технологическими процессами. Учеб. для вузов / М. М. Благовещенская, Л. А. Злобин. - М.: Высш. шк., 2005. - 768 с.
4. Петрова А.М. Автоматическое управление. -М.: Инфра-М., 2018. -240 с.
5. Пегат, А. Нечеткое моделирование и управление; перевод с англ. А. Г. Подвесовский, Ю. В. Тюменцев. - 2-е изд. - М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2013. - 798 с.
6. Lafont, F. Optimized fuzzy control of a greenhouse / F. Lafont, J.-F. Balmat // Fuzzy Sets and Systems. - 2002. - Vol. 128, Issue 1. - P. 47-59.