



## GO'SHT MAHSULOTLARINI ISHLAB CHIQRISHDA SANITARIYA-GIGIYENA MASALALARI

**Eshimbetov Islombek Karimboy og'li**

Berdaq nomidagi Qoraqalpoq davlat universiteti  
2-bosqich talabasi

**Eshmuratov Marat Tangatarovich**

Ilmiy maslahatchi: Berdaq nomidagi Qoraqalpoq davlat  
universiteti, «Kimyoviy texnologiya» kafedrasi assistenti  
<https://doi.org/10.5281/zenodo.14162829>

### ARTICLE INFO

Qabul qilindi: 9-noyabr 2024 yil  
Ma'qullandi: 10-noyabr 2024 yil  
Nashr qilindi: 14-noyabr 2024 yil

#### KEY WORDS

*Go'sht , maxsulot, kolbasa,  
qoida, sanitariya gigienasi.*

### ABSTRACT

*Ushbu maqolada Inson salomatligi uchun  
zarur bo'lgan go'sht va go'sht mahsulotlarini ishlab  
chiqarishda sanitariya gigiena qoidalariga amal qilish,  
inson sog'ligi uchun muhim qoidalar va amallar haqida  
so'z yuritiladi.*

### Umumiy qoidalar

1. Ushbu sanitariya qoidalarida quyidagi asosiy tushunchalar qo'llaniladi:

go'sht-suyak to'qimasi qo'shilgan yoki qo'shilmagan holda mushak, yog', biriktiruvchi to'qimalarning majmuidan tashkil topgan tana go'shti yoki tana go'shtining bir qismi ko'rinishidagi so'yish mahsuloti;

go'sht mahsulotlari-qiymalangan, qaynatilgan, yarim dudlangan, qaynatilgan-dudlangan, pishloqli va dudlangan, o'pka-jigarli va qonli kolbasalar, go'shtli nonlar, sosiskalar, sardelkalar, pashtetlar, shuningdek, cho'chqa, qoramol, qo'y, parranda va boshqa so'yiladigan hayvonlar go'shtlardan tayyorlangan boshqa mahsulotlar.

2. Go'shtni qayta ishlash korxonalarining sanitariya himoya mintaqasi SanQvaN 0350-17-son "O'zbekiston Respublikasi aholi turar-joy atmosfera havosini muhofaza qilish sanitariya qoidalar va normalari" ning 6.1.8-bandiga muvofiq belgilanadi.

3. Go'shtni qayta ishlash korxonalarining kirish va chiqish joylarida dezinfeksiyali gilamchalar to'shalishi, shuningdek nozarqaror epizootik vaziyatlarda esa dezinfeksiyalovchi eritma bilan to'ldirilgan maxsus dezinfeksiyali to'siqlar ham tashkil etilishi lozim.

**Kolbasa mahsulotlari** –Bevosita iste'mol qilishga tayyor oziq-ovqat mahsulotlari. Go'sht, yog' hamda hayvon va o'simliklardan olinadigan yordamchi mahsulotlar qo'shib tayyorlanadi. Kolbasa mahsulotlariga dudlamalar, pishirilgan (shu jumladan, sosiska va sardelkalar), qiymali, liver, hayvon qonidan tayyorlangan, yarim dudlangan, (pishirilib dudlangan, nam dudlangan) kolbasalar kiradi. Kolbasa mahsulotlari umumiy iste'mol, davoparhez va bolalar iste'moliga mo'ljallangan turlarga bo'linadi. Kolbasa mahsulotlarining ayrimlari konservalar holida ishlab chiqariladi. Kolbasa mahsulotlari tayyorlashda mol, cho'chqa, oz miqdorda qo'y, parranda va quyon go'shti ishlatiladi. Ichiga turli qo'shimchalar: sut oqsili, un, kraxmal, yormalar, ziravorlar solinadi. Ko'pgina kolbasa mahsulotlari uchun qiyma (qiymalangan go'shtga yog' va turli qo'shimchalar aralashtiriladi) tayyorlanadi, so'ngra uni qobiqqa tiqib yoki maxsus qoliplarga solib olingan yarim fabrikatlar qovuriladi,

qaynatiladi yoki dudlab, so'ng zarurat bo'lganda quritiladi va sovitiladi. <sup>1</sup>Kolbasa mahsulotlarini sovitilgan holda saqlash muddatlari: nam dudlangan kolbasalar -9 oygacha, pishirib dudlangani -4 oygacha, yarim dudlangani -15 sutkagacha, pishirilgani -2 sutkagacha, liverli -24 soatgacha.



**Ishlab chiqarish sanitariyasi** -sanitariyaning bir bo'limi; sog'lom va xavfsiz mehnat sharoitini ta'minlashga qaratilgan sanitariya sog'lomlashtirish chora-tadbirlarini ishlab chiqadi va hayotga tatbiq etadi. Kasb kasalliklarining oldini olish, shuningdek, korxonada va u joylashgan hududda sanitariyagigiyena normalariga beqamu-ko'st rioya qilish, ishchilarning ish joylarini yoritish, isitish, shamollatish (ventilyasiya) va hokazoning gigiyena talablari darajasida bo'lishini ta'minlash masalalari bilan shug'ullanadi. Bulyrdan tashqari, omillari, mas, havodagi chang, kimyoviy moddalar miqdori, shuningdek, vibratsiya kuchi, shovqin va hokazo, shuningdek, harorat, namlik va b.ning maromida bo'lishini nazorat qiladi. Korxonada kurilishi va ichga topshirilishigacha bo'lgan jarayonlarda sanitariya normalari va gigiyena kridalariga asoslangan holda ish yuritadi. Korxonada, mu-assasa, tashkilotlarning gigiyena normalariga, sanitariyagigiyena qoidalari va b.ga qanday rioya qilinayotganligi ustidan davlat sanitariya nazorati organlari, asosan, sog'liqni saqlash idoralari va vazirliklari, shuningdek, kasaba uyushmalari hamda texnika va huquq mehnat inspeksiyalari nazorat qiladi

Xulosa tariqasida shuni aytib o'tsak bo'ladiki Go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarishda sanitariya gigiyena qoidalari rioya qilish birinchi o'rinda turadi. Sababi inson butun hayoti davomida go'sht va go'sht mahsulotlarini istemol qilib yashashadi. Albatta sanitariya gigiyena qoidalari rioya qilishmasa inson salomatligi uchun xavf tug'dirishi mumkin.

#### **Foydalangan adabiyotlar**

1. Q.Majidov, R.A.Maxmudov, D.Yu. Maxmudov, N.Q.Majidova "Oziq ovqat kimyosi va biokimyosi" 253 b.
2. V. L. Kretovich "Osnovi bioximii rasteniy" Izdatel'stvo «Visshaya shkola» Moskva - 1964.
3. V.G.Sherbakov «Bioximiya rastitel'nogo sir'ya» Moskva «Kolos» 1999.
4. V.G.Sherbakov «Bioximiya i tovarovedenie maslichnogo sir'ya». -4-e izd., pererab i dop.-M., Agropromizdat, 1991,- 304 s.
5. Raxmatov N.A., Maxmudov T.M., Mirzaev S. Biokimy. Darslik -T.: Ta'lim, 2009. -528 b

6. Eshmuratov M., Sabirova D. ENSURING FOOD SAFETY IS THE NEED OF THE HOUR //Центральноазиатский журнал академических исследований. – 2023. – Т. 1. – №. 2. – С. 11-13.
7. Eshmuratov M., Sabirova D. ECOLOGY AND NUTRITION IN THE REPUBLIC OF KARAKALPAKSTAN //Journal of Agriculture & Horticulture. – 2023. – Т. 3. – №. 11. – С. 29-30.
8. Ешмуратов М., Джулдасбаева А. ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ МЯСНОЙ И МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ ПРИ АРАЛЬЕ //Евразийский журнал академических исследований. – 2022. – Т. 2. – №. 13. – С. 738-740.
9. Ешмуратов М. Т. ВЛИЯНИЕ КОНЦЕНТРАЦИИ ЩЕЛОЧИ И КОЛИЧЕСТВО ЭКСТРАГИРУЕМОГО ХЛОПКОВОГО МАСЛА В ПРОЦЕССЕ НА КАЧЕСТВО ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНОЙ НЕЙТРАЛИЗАЦИИ РАФИНИРОВАННОГО МАСЛА //Scientific progress. – 2021. – Т. 2. – №. 7. – С. 75-77.
10. Qo'chqorova Z., Eshmuratov M. OZIQ-OVQAT TARKIBIDAGI MINERAL MODDALAR //Modern Science and Research. – 2024. – Т. 3. – №. 10. – С. 436-438. ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИЕ ИННОВАЦИИ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.

INNOVATIVE  
ACADEMY