

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI SOG'LIQNI SAQLASH VAZIRLIGI
SANITARIYA-EPIDEMIOLOGIK OSOYISHTALIK VA JAMOAT
SALOMATLIGI QO'MITASI
SANITARIYA-EPIDEMIOLOGIK OSOYISHTALIK VA JAMOAT
SALOMATLIGI SOHASIDAGI KADRLARNI QAYTA TAYYORLASH
VA ULARNING MALAKASINI OSHIRISH MARKAZI

Ro'yxatga olindi:

№ 1082
2026 yil «26» 03

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
SOG'LIQNI SAQLASH VAZIRLIGI
UZLUKSIZ TIBBIY - FARMATSEVTIK
TA'LIMNI MUVOFIQLASHTIRUVCHI
KENGASH

Bilim sohasi: sog'liqni saqlash

OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINING XAVFSIZLIGIGA
QO'YILADIGAN GIGIYENIK TALABLAR

mavzuiy malaka oshirish kursi

O'QUV DASTURI
(o'qish xajmi 144 kredit)

Toshkent – 2026

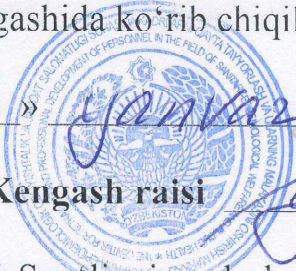
TUZUVCHILAR:

- Kurbanov B.J. Sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi qo'mitasi raisi o'rinbosari, DSc.
- Yodgorov O'.A. Sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi sohasidagi kadrlarni qayta tayyorlash va ularning malakasini oshirish markazi direktori, PhD.
- Abdullayeva D.G. Toshkent davlat tibbiyot universiteti "Bolalar, o'smirlar va ovqatlanish gigiyenasi" kafedrası dotsenti, DSc.
- Xudayberganov A.S. Tibbiyot xodimlarining kasbiy malakasini rivojlantirish markazi "Gigiyena va radiatsion xavfsizlik" kafedrası professori, t.f.d.
- Ismailov A.D. SSVning ovqatlanish gigiyenasi yo'nalishi bo'yicha bosh mutaxassisi, Sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi qo'mitasi sanitariya-gigiyena boshqarmasi bosh mutaxassisi, t.f.n.
- Nosirova A.R. Sanitariya, gigiyena va kasb kasalliklari ilmiy-tadqiqot instituti ovqatlanish gigiyenasi laboratoriyasi katta ilmiy xodimi, PhD.
- To'ychiyev J.T. Sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi qo'mitasi, Sanitariya-gigiyena boshqarmasi boshlig'i.

TAQRIZCHILAR:

- Shadmanova N.A. Sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi sohasidagi kadrlarni qayta tayyorlash va ularning malakasini oshirish markazi, dotsenti, DSc.
- Ermatov N.J. Toshkent davlat tibbiyot universiteti "Bolalar, o'smirlar va ovqatlanish gigiyenasi" kafedrası mudiri, t.f.d., professor.
- Vasilyenko A. Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi masalalari bo'yicha xalqaro ekspert.

O'quv dasturi Sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi sohasida kadrlarni qayta tayyorlash va ularning malakasini oshirish markazi Kuzatuv Kengashida ko'rib chiqilgan va tasdiqlashga tavsiya etilgan.

2026-y «23» yanvar, bayonnoma № 1

Kengash raisi O'.A.Yodgorov

O'quv dasturi Sog'liqni saqlash vazirligi huzuridagi Uzluksiz tibbiy-farmatsevtik ta'lim Portalining Muvofiqlashtiruvchi kengashida tasdiqlangan.

2026-y «23» yanvar, bayonnoma № 6

Kengash raisi X.A.Akilov

Kirish

“O‘zbekiston – 2030” strategiyasida ko‘zda tutilgan ustuvor vazifalarni izchil amalga oshirish, shu jumladan milliy iqtisodiyotning mavjud salohiyatini ro‘yobga chiqarish, uning global ishlab chiqarish va qo‘shilgan qiymat zanjiriga integratsiyasini yanada chuqurlashtirish, erkin bozor tamoyillarini amalda tatbiq etishni kengaytirish hamda O‘zbekistonning Jahon savdo tashkilotiga a‘zoliciga erishishni jadallashtirish strategiyadagi asosiy vazifalardan biri hisoblanadi.

Mamlakatimizda sog‘lom turmush tarzini takomillashtirib borish, aholining salomatligini mustahkamlash, salomatlik holatini yaxshilashga qaratilgan oziq-ovqat mahsulotlariga qo‘yilgan talablar, ratsional ovqatlanishni tashkil etish va rivojlantirish davlat siyosatiga aylangan. Bu tadbirlar aholining jismonan sog‘lom bo‘lishini, yosh avlodning me‘yorida o‘sishi va rivojlanishini ta‘minlab, kasalliklar profilaktikasiga, o‘rtacha umrning uzayishiga, fuqarolarda ish qobiliyati oshishiga ko‘maklashadi va ularning hayot sifatini oshiradi.

Belgilangan vazifalar ijrosini ta‘minlash maqsadida sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi sohasidagi mutaxassislar, talabalar va ilmiy izlanuvchilar uchun “Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligiga qo‘yiladigan gigiyenik talablar” o‘quv dasturi hozirgi kundagi xalqaro standartlarga mos tarzda tuzilgan.

Mazkur o‘quv dasturi O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining “O‘zbekiston Respublikasining Jahon savdo tashkilotiga a‘zo bo‘lish jarayonini jadallashtirishga doir qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida” 2023-yil 2-iyundagi PQ-181-son qarori, O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining “Ishlab chiqarish, eksport va tadbirkorlik faoliyatini rag‘batlantirish, savdo va sanoat siyosati samaradorligini oshirish chora-tadbirlari to‘g‘risida” 2025-yil 18-apreldagi PF-67-son Farmoni, O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining “Tibbiyot sohasida kadrlar tayyorlash tizimini tubdan takomillashtirish chora-tadbirlari to‘g‘risida” 2025-yil 22-apreldagi PQ-149-son qarori hamda O‘zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2023-yil 4-iyuldagi “Sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi sohasida kadrlarni qayta tayyorlash va ularning malakasini oshirish markazini tashkil etish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi 272-sonli qarori ijrosini ta‘minlash maqsadida ishlab chiqilgan.

Dastur doirasida berilayotgan mavzular ta‘lim sohasiga oid tegishli bilim, ko‘nikma, malaka va kompetensiyalarni rivojlantirishga yo‘naltirilgan.

O‘quv dasturi yo‘nalishining o‘ziga xos xususiyatlari hamda dolzarb masalalaridan kelib chiqqan holda, dasturda belgilangan mavzular doirasida tinglovchilarning bilim, ko‘nikma, malakasi takomillashtirilishi mumkin.

Maqsad. Sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi sohasida faoliyat yurituvchi mutaxassislar, klinik ordinatorlar, magistrlar va ilmiy izlanuvchilarning oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligiga qo‘yiladigan gigiyenik talablar bo‘yicha kasbiy kompetensiyalarini rivojlantirish, ularga sohadagi ilg‘or tajribalar hamda zamonaviy bilim va amaliy ko‘nikmalarni o‘zlashtirish va amaliyotga tatbiq etish imkoniyatlarini yaratish, shuningdek ularning ilmiy va ijodiy faolligini oshirishdan iborat.

Vazifalar:

-Sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi sohasida faoliyat yurituvchi mutaxassislar, klinik ordinatorlar, magistrlar va ilmiy izlanuvchilarning oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha kasbiy bilim, ko'nikma va kompetensiyalarini takomillashtirish hamda rivojlantirish;

-“Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligiga qo'yiladigan gigiyenik talablar” yo'nalishida o'quv jarayonini zamonaviy fan yutuqlari va amaliyot bilan integratsiyalash, ilg'or ilmiy-uslubiy yondashuvlarni amaliyotga tatbiq etish;

-Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini baholash, sanitariya-gigiyenik nazorat va laboratoriya monitoringi bo'yicha zamonaviy usullar hamda me'yoriy hujjatlar bilan ishlash ko'nikmalarini shakllantirish;

-Mutaxassislik fanlarini o'qitishda innovatsion pedagogik texnologiyalar, raqamli ta'lim vositalari va ilg'or xorijiy tajribalarni o'zlashtirish hamda amaliyotda qo'llash;

-Oziq-ovqat mahsulotlari bilan bog'liq xavf omillarini aniqlash, tahlil qilish va profilaktik chora-tadbirlarni ishlab chiqish bo'yicha amaliy ko'nikmalarni rivojlantirish;

-Tinglovchilarning ilmiy-tadqiqot, tahliliy va ijodiy faoliyatini rivojlantirish, ularning mustaqil fikrlash va kasbiy muammolarni hal etish salohiyatini oshirish.

Ta'lim oluvchilar kontingenti: Sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi sohasidagi mutaxassislar va tibbiyot yo'nalishidagi barcha soha shifokorlari, oziq-ovqat mahsulotlar xavfsizligiga aloqador bo'lgan barcha soha (veterinariya, o'simliklar karantin, qishloq ho'jaligi, oziq-ovqat mahsulotlarni yetishtiruvchilar, ishlab chiqaruvchilar, tashuvchilar va xizmat ko'rsatuvchilar (kafe,restoran)) mutaxassislar.

O'quv dasturini o'zlashtira olishi uchun zarur bo'lgan tinglovchi kompetensiyasi:

-Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi sohasidagi davlat siyosati, me'yoriy-huquqiy hujjatlar va sanitariya-gigiyena talablarini tushunish hamda amaliyotda qo'llash kompetensiyasiga ega bo'lish;

-Sog'lom ovqatlanish va sog'lom turmush tarzini targ'ib qilish bo'yicha bilim va amaliy ko'nikmalarni shakllantirish;

-Oziq-ovqat mahsulotlari xomashyosini qabul qilish, ishlab chiqarish, qayta ishlash, qadoqlash, tashish va saqlash jarayonlariga qo'yiladigan sanitariya-gigiyenik talablarni bilish va baholash ko'nikmalariga ega bo'lish;

-Texnologik jarayonlar, ishlab chiqarish uskunalari va anjomlari, suv ta'minoti, kanalizatsiya, yoritish, isitish, ventilyatsiya hamda sovutish tizimlariga qo'yiladigan sanitariya-gigiyena talablarini amaliyotda qo'llash kompetensiyasiga ega bo'lish;

-Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta'minlashga qaratilgan profilaktik chora-tadbirlarning ahamiyatini tushunish va ularni tashkil etish ko'nikmalariga ega bo'lish;

-Atrof-muhitni sanitariya muhofazasi, maishiy xonalarga qo'yiladigan gigiyenik talablar, xodimlarni tibbiy ko'rikdan o'tkazish hamda shaxsiy gigiyena

qoidalariga rioya etilishi bo'yicha nazoratni tashkil etish kompetensiyasiga ega bo'lish;

-Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish va qayta ishlash korxonalarida sanitariya-gigiyenik va epidemiologik xavf omillarini aniqlash, baholash hamda profilaktik chora-tadbirlarni ishlab chiqish ko'nikmalariga ega bo'lish.

Dasturning dolzarbligi. Sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi sohasidagi mutaxassislar "Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligiga qo'yiladigan gigiyenik talablar" o'quv dasturi bo'yicha amalga oshiriladigan o'qitish asosida barcha oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqaruvchi va qayta ishlashga qo'yiladigan sanitariya-gigiyena talablarini, qoida va tadbirlarini o'rganishlari va bilishlari zarur. Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda xavfsizlik kriteriyalari va aholi salomatligiga xavf soluvchi alimentar omillarning nazoratini olib borish muhim.

O'quv dasturining dolzarbligi qabul qilingan hujjatlar, xususan O'zbekiston Respublikasi Prezidentining PQ-181-son qarori, PF-67-son Farmoni, PQ-149-son qarori hamda O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 272-son qarori, shuningdek, aholining salomatlik darajasini yaxshilashga qaratilgan hamda sog'liqni saqlash tizimida amalga oshirilayotgan islohotlar ijrosini ta'minlashning mantiqiy davomi bo'ladi.

Dastur hajmi: 144 soat

O'qish shakli : an'anaviy ta'lim, (gibrid formatda)

Mashg'ulotlarni o'tish tartibi:

Kunduzgi o'qish ishdan ajralgan holda

o'qish kuniga 8 kredit, mashg'ulotlar o'tkaziladigan vaqt

9.00 - 15.20. tushlik 40 daqiqa.

o'qish kuniga 6 kredit, mashg'ulotlar o'tkaziladigan vaqt

9.00 - 13.50. tushlik 40 daqiqa.

O'qish tugagandan so'ng beriladigan hujjat: o'quv dasturni tamomlagan va yakuniy attestatsiya topshirgan tinglovchilar mavzuli malaka oshirish kursini o'tgani haqida Davlat na'munasidagi sertifikat taqdim etiladi.

Rejalashtirilayotgan ta'lim natijalari: Dasturni muvaffaqiyatli o'zlashtirgan tinglovchi mutaxassislik xususiyatlaridan kelib chiqib, malakaviy tavsifnoma asosida umumiy va kasbiy kompetensiyalarini takomillashtirgan holda quyidagi kasbiy mahorat va amaliy ko'nikmalarga ega bo'ladi:

Oziq-ovqat mahsulotlari xomashyosini qabul qilish, ishlab chiqarish, qayta ishlash, qadoqlash, tashish, saqlash va realizatsiya qilish jarayonlariga qo'yiladigan sanitariya-gigiyenik talablarni amaliyotda qo'llash;

Texnologik jarayonlar, ishlab chiqarish uskunalari va anjomlari, suv ta'minoti va kanalizatsiya tizimi, yoritish, isitish, ventilyatsiya hamda sovutish tizimlariga qo'yiladigan sanitariya-gigiyena talablarini baholash va nazorat qilish;

Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish korxonalarida laboratoriya nazoratini tashkil etish va monitoring olib borish ko'nikmalariga ega bo'lish;

Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta'minlashga qaratilgan profilaktik chora-tadbirlarni ishlab chiqish va amalga oshirish;

Atrof-muhitni sanitariya muhofazasi, maishiy xonalarga qo'yiladigan gigiyenik talablar, xodimlarni tibbiy ko'rikdan o'tkazish hamda shaxsiy gigiyena qoidalariga rioya etilishini nazorat qilish kompetensiyasiga ega bo'lish;

Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligini belgilovchi sanitariya-gigiyenik, mikrobiologik va epidemiologik ko'rsatkichlarni tahlil qilish va baholash ko'nikmalariga ega bo'lish.

**Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligiga qo'yiladigan gigiyenik talablar
mavzuiy malaka oshirish kursi o'quv rejasi**

№	Modul va mavzular nomi	Jami kredit	Ma'ruza	Amaliy mashg'ulotlar				Attestatsiya
				Amaliy dars (AD)	Seminar	Ko'chma mashg'ulot	Laboratoriya ishi	
1.	Modul. O'zbekiston Respublikasini rivojlantirish Konsepsiyasi. Sog'liqni saqlash tizimini rivojlantirish, me'yoriy hujjatlar.	12	8	4				
1.	Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi to'g'risidagi qonunchilik va sohada amalga oshirilayotgan islohotlar.	6	4	2				
2.	Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligining zamonaviy tushunchasi. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta'minlashning xalqaro tizimi. «Codex Alimentarius», JST talablari, SFS choralari.	4	2	2				
3.	Nutritsiologiya. Ovqatlanishning ekologik-ijtimoiy jihatlari.	2	2					
2	Modul. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligidagi xatarlarni tahlil qilish	26	8	10	8			
1.	Xavflarni aniqlash va tasniflash: Biologik xavflar. Kimyoviy xavflar. Fizik xavflar.			2	2			

2.	Xavflarning kelib chiqish sabablari: gigiyena talablariga rioya qilmaslik, noto'g'ri saqlash, texnologik jarayonlarni buzish, sifatsiz xomashyo ishlatish, atrof-muhit ifloslanishi.		2				
3.	Xatarlarni baholash: Xavf yuzaga kelish ehtimoli.				2		
4.	Kritik nazorat nuqtalarini (KNN) aniqlash.			2			
5.	Kritik nazorat nuqtalarini (KNN) aniqlash: xavflarning oldini olish yoki ularni bartaraf etish uchun nazorat zarur bo'lgan ishlab chiqarish bosqichlarini belgilash.		2	2			
6.	Xatarlarni boshqarish: xatarlarni qabul qilinadigan darajagacha kamaytirishga qaratilgan tartib-taomillarni ishlab chiqish va joriy etish.			2	2		
7.	Sifat tizimini joriy etish, xodimlarni o'qitish, monitoring va qayta aloqa.		2				
8.	«Codex Alimentarius» — HACCP talablarining manbai. HACCP — oziq-ovqat xavfsizligini boshqarish tizimi. Oziq-ovqat xavfsizligini boshqarish tizimining tuzilmasi. Har bir korxona uchun HACCP tuzilmasi.			2			
9.	HACCPga tayyorgarlikning besh bosqichi		2				
10.	HACCPning yetti tamoyili.				2		
3.	Modul. Oziq-ovqat xavfsizligi nazoratini rejalashtirish va amalga oshirish. Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda umumiy sanitariya qoidalari, normalari va gigiyenik talablar.	26	8	12	6		

1.	Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish va muomalaga chiqarishning turli bosqichlarida xavfli vaziyatlar yuzaga kelish ehtimoli hamda ularning iste'molchilar salomatligiga ta'sirining og'irligini aniqlash.			2	2			
2.	Korxonalarni kategoriyalash: xatar baholash natijalari asosida korxonalarni xavf darajalari bo'yicha (masalan, yuqori, o'rta, past) taqsimlash.				4			
3.	Nazorat choralarini ishlab chiqish va amalga oshirish.		2	2				
4.	Ma'muriy yukni kamaytirish: past xavfli korxonalar uchun tekshiruvlar va talablarni qisqartirish.			2				
5.	Xatar-yo'naltirilgan yondashuvning afzalliklari: nazorat samaradorligini oshirish, oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini yuksaltirish.			2				
6.	Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda sanitariya-gigiyena talablari, zarur gigiyenik amaliyot (GMP)ning asosiy jihatlari.			2				
7.	- Tibbiy ko'riklar. - Xomashyo va tayyor mahsulot sifatini nazorat qilish: kirish nazorati, ishlab chiqarish jarayonidagi nazorat, chiqish (yakuniy) nazorat. - Saqlash va tashish: harorat rejimi, qadoqlash, transport vositalari. - Dezinfektsiya, dezinseksiya va deratizatsiya ishlarini olib borish.			2				
8.	Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligining umumiy sanitariya qoidalari, me'yorlari va gigiyenik normativlari (SanQvaN № 0079-24).		2					
9.	Xomashyoni qabul qilish, ishlab chiqarish, qadoqlash, tashish, saqlash va realizatsiya qilish bo'yicha sanitariya-gigiyena talablari.		2					

10.	Xomashyoni qabul qilish, ishlab chiqarish, qadoqlash, tashish, saqlash va realizatsiya qilish bo'yicha sanitariya-gigiyena talablari: baliq va baliq mahsulotlarini qayta ishlash; oziq-ovqat tuzi; meva-sabzavot mahsulotlari; konservalangan mahsulotlar; ichimliklar ishlab chiqarish; bolalar oziq-ovqat mahsulotini ishlab chiqarish.		2					
4.	Modul . Oziq-ovqat mikrobiologiyasi. Oziq-ovqatlardagi va oзуqalardagi toksik-kimyoviy xavf omillari.	24	8	12	4			
1.	Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishning sanitariya va mikrobiologik jihatlar.			2				
2.	Bakteriyalar morfologiyasini o'rganish.			2				
3.	Oziq-ovqat mahsulotlarining mikrobiologik tekshiruvi.		2	2				
4.	Oziq-ovqat va oзуqalarda ayrim ifloslantiruvchi moddalarning xalqaro miqyosda belgilangan maksimal ruxsat etilgan darajalari, qadoqlash materiallaridan kimyoviy moddalarning migratsiyasi (plastifikatorlar, monomerlar).			2	2			
5.	Oziq-ovqatdagi kimyoviy xavflar manbalari: xomashyo tarkibidagi pestitsidlarning qoldiqlari.			2	2			
6.	Oziq-ovqatdagi Veterinariya dori vositalarining oziq-ovqatdagi qoldiq miqdorlari xalqaro miqyosda belgilangan maksimal ruxsat etilgan darajalari.		2	2				
7.	Kimyoviy moddalarning toksik ta'sir mexanizmlari.		2					
8.	Kimyoviy xavflarni aniqlash va tahlil qilish usullari.		2					

5.	Modul. Oziq-ovqat mahsulotlari va oziq-ovqat qo'shimchalarining tamg'alash va oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash va qadoqlashga qo'yiladigan talablar.	12	4	8				
1.	Tamg'alash bo'yicha batafsil talablar. GMO mavjudligi; Bojxona ittifoqi a'zo davlatlari bozorida mahsulot muomalasining yagona belgisi; foydalanish bo'yicha tavsiyalar; transport tara (qadoq).		2	2				
2.	Oziq-ovqat qo'shimchalariga, ularning qo'llanilishiga va markirovkasiga qo'yiladigan sanitariya qoidalari, me'yorlari va gigiyenik normativlar. Oziq-ovqatdagi oziq-ovqat qo'shimchalari, allergenlar (glyuten, yong'oqlar, sut mahsulotlari va b.).		2	2				
3.	Qadoqlash bo'yicha qonunchilik talablari.			2				
4.	Oziq-ovqat mahsulotlari qadoqlashidagi zamonaviy tendensiyalar.			2				
6.	Modul. Oziq-ovqatdan kelib chiqadigan kasalliklar. Oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha tekshiruvlar (inspeksiya).	16	2	10	4			
1.	Kasalliklar va oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi nazorati o'rtasidagi bog'liqlik.			2				
2.	Kasallik qo'zg'atuvchilari: bakteriyalar, viruslar (norovirus, A gepatiti virusi va boshqalar) hamda parazitlar.			2				
3.	Oziq-ovqat xavfsizligini "daladan dasturxongacha" barcha bosqichlarda nazorat qilish.			2				
4.	Oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha asosiy amallar: tozalash, ajratish, pishirish va sovitish. Veterinariya va fitosanitariya nazorati.			2				

5.	Oziq-ovqatni ishlab chiqarish va realizatsiyaning barcha bosqichlarida gigiyenik me'yorlarga rioya qilish. Monitoring dasturlari.			2				
6.	Oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha tekshiruvlar (inspeksiyalar). Huquqiy asoslar: - O'zbekiston Respublikasining «Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligi to'g'risida»gi Qonuni. - O'zbekiston Respublikasining «Aholining sanitariya-epidemiologik osoyishtaligi to'g'risida»gi Qonuni. - Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligiga oid Bojxona ittifoqining texnik reglamentlari. - Sanitariya qoidolari, me'yorlari va gigiyenik normativlar (SanQvaN).			2				
7.	Inspeksiya tartibi: 1. Rejalashtirish: tekshiruv obyekti, muddatlari, maqsad va vazifalarni belgilash. 2. Tayyorlov: zarur hujjatlar va korxona haqidagi ma'lumotlarni to'plash, normativ-huquqiy hujjatlar bilan tanishish. 3. Tekshiruv o'tkazish: xonalar, uskunalar, texnologik jarayonlarni ko'zdan kechirish; hujjatlarni tekshirish; namuna olish. 4. Dalolatnoma tuzish: aniqlangan buzilishlarni hujjatlashtirish, ularni bartaraf etish choralari ko'rsatilishi. 5. Nomuvofiqlik aniqlanganda harakatlar: ko'rsatma berish va/yoki faoliyatni to'xtatib turish; mahsulotni olib qo'yish; jarimalar qo'llash; ma'muriy yoki jinoiy javobgarlikka tortish.			2				
8.	Inspektorning zarur bilim va ko'nikmalari.		2					

7.	Modul. Oziq-ovqat mahsulotlari kuzatuvchanligini ta'minlash. Oziq-ovqat xavfsizligi bilan bog'liq favqulodda vaziyatlarda boshqaruv. Import va eksport qilinadigan oziq-ovqat mahsulotlariga qo'yiladigan asosiy talablar.	20	4	10	6			
1	Oziq-ovqat mahsulotlari ta'minot zanjirlarini boshqarish, ta'minot zanjirining barcha bosqichlarida oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash, oziq-ovqat mahsulotlarining logistikasi va saqlanishi, yetkazib beruvchilar va iste'molchilar bilan hamkorlik.			2	2			
2	Kommunikatsiya va xabardor qilish: oziq-ovqat xavfsizligi sohasida kommunikatsiya rejalari ishlab chiqish va amalga oshirish, jamoatchilik va manfaatdor tomonlarni xatarlar hamda ularni kamaytirish choralari haqida samarali xabardor qilish.			2	2			
3	Oziq-ovqat xavfsizligida xatarlarni boshqarish asoslari.			2	2			
4	Favqulodda vaziyatlar va ularning oziq-ovqat xavfsizligiga ta'siri: FVning turli turlarining xususiyatlari va ularning oziq-ovqat xavfsizligiga potensial ta'siri; FV sharoitida oziq-ovqat mahsulotlarining ifloslanishi oqibatlarini; FV sharoitida oziq-ovqat mahsulotlarini aniqlash va sifatini nazorat qilish usullari. Aholini FV sharoitida oziq-ovqat xavfsizligi qoidalari bo'yicha o'qitish.		2	2				

5	Oziq-ovqat mahsulotlariga qo'yiladigan umumiy talablar: xavfsizlik, sifat, markirovka, qadoqlash. ISO 22000:2019 standarti bo'yicha asosiy talablar. Oziq-ovqat xavfsizligi menejmenti tizimini shakllantirish. Deming sikli. Plan-Do-Check-Act (PDCA) — «Rejalashtir – bajar – tekshir – harakat qil», siklning har bir bosqichining mazmuni bilan tanishish.		2	2				
Attestatsiya		8						8
Jami:		144	42	64	30			8

1-Modul. O'zbekiston Respublikasini rivojlantirish Konsepsiyasi. Sog'liqni saqlash tizimini rivojlantirish, me'yoriy hujjatlar.

O'quv moduliga ajratilgan kredit:	12 kredit
O'quv moduli mazmuni:	O'zbekiston Respublikasini rivojlantirish Konsepsiyasi. Sog'liqni saqlash tizimini rivojlantirish, me'yoriy hujjatlar. O'zbekistondagi rivojlantirish strategiyasi Siyosiy ijtimoiy va iqtisodiy sohalarga oid Prezident farmonlari, SSVni qarorlarini o'rganish. O'zbekiston Respublikasi Sog'liqni Saqlash huzuridagi sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi xizmatini rivojlantirish chora-tadbirlar rejasi faoliyati, tashkiliy tuzilish prinsiplari va nazariy asoslari. O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasi huzuridagi sanitariya- epidemiologiya nazorati davlat Inspeksiyasining faoliyati, tashkiliy tuzilish prinsiplari va nazariy asoslari. Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi to'g'risidagi qonunchilik va sohada amalga oshirilayotgan islohotlar. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligining zamonaviy tushunchasi. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta'minlashning xalqaro tizimi. «Codex Alimentarius», JST talablari, SFS choralari.

O'quv moduli yakunida tinglovchi bilishi lozim:	O'zbekiston Respublikasida sanitariya- epidemiologiya xizmati tizimini tubdan takomillashtirish chora- tadbirlari, va erishilgan yutuqlari Respublikada sanitariya-epidemiologik osoyishtalikni tashkil etish prinsiplarining zamonaviy talqini- nazariy va amaliy asoslari. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligining zamonaviy tushunchasi. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta'minlashning xalqaro tizimi. «Codex Alimentarius», JST talablari, SFS choralari.
O'quv moduli yakunida tinglovchi bajara olishi lozim:	Tibbiyotga tegishli bo'lgan Prezident Qarorlari va Farmonlarini amaliyotga tadbqiq etish bo'yicha yo'l xaritalari tuzish; SSVning qarorlari va buyruqlarini joylarda bajarilishini ta'minlash; Respublikamizda nishonlanadigan bayramlarda faol ishtirok etish; Milliy qadriyatlarimizni kelajak avlodga yetkazishni ta'minlash. Aholining sanitariya-epidemiologik osoyishtaligini ta'minlash, xavf-xatarlarni barvaqt aniqlashni ta'minlash, yuqumli kasalliklar kelib chiqishi bilan bog'liq kasalliklar ustidan monitoring olib borish va nazorat qilish tizimini joriy etish. Sanitariya qoidalari, normalari va gigiyena normativlarini (SanQvaN) va Buyruqlar xalqaro standartlar va normalarga muvofiq uyg'unlashtirish va dolzarbligiga qarab ishlab chiqish va joriy etish Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta'minlashning xalqaro tizimiga uyg'unlashtirilgan hujjatlar bilan ishlash va ularni amaliyotga tadbqiq qilish.
https://www.iso.org/iso-22000-food-safety-management.html https://gov-checks.uz/uz/ https://sanepid.uz/uz/docs https://www.wto.org/english/tratop_e/sps_e/sps_e.htm https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/ https://lex.uz/docs/3411039 https://lex.uz/docs/13498	

2-Modul . Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligidagi xatarlarni tahlil qilish

O'quv moduliga ajratilgan kredit:	26 kredit
O'quv moduli mazmuni:	Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligidagi xatarlarni tahlil qilish. Xatarlarni baholash, xatarlarni boshqarish, xatarlar haqida kommunikatsiya. Xavf omillari va allergenlar. HACCP tamoyillariga asoslangan oziq-ovqat xavfsizligini boshqarish.

O‘quv moduli yakunida tinglovchi bilishi lozim:	Xavflarni aniqlash va tasniflash: Biologik xavflar: bakteriyalar (masalan, Salmonella, E. coli), viruslar, parazitlar, mog‘or. Kimyoviy xavflar: pestitsidlar, og‘ir metallar, toksinlar, allergenlar, oziq-ovqat qo‘shimchalari, yuvish vositalari qoldiqlari. Fizik xavflar: shisha, metall, suyak, plastmassa, soch. Xavflarning kelib chiqish sabablari: gigiyena talablariga rioya qilmaslik, noto‘g‘ri saqlash, texnologik jarayonlarni buzish, sifatsiz xomashyo ishlatish, atrof-muhit ifloslanishi. «Codex Alimentarius» — HACCP talablarining manbai. HACCP — oziq-ovqat xavfsizligini boshqarish tizimi. Oziq-ovqat xavfsizligini boshqarish tizimining tuzilmasi. Har bir korxona uchun HACCP tuzilmasi. Milliy tizimda oziq-ovqat xavfsizligi nazoratining roli.
O‘quv moduli yakunida tinglovchi bajara olishi lozim:	Xatarlarni baholash: Xavf yuzaga kelish ehtimoli. Oqibatlarining jiddiyligi: xavf ro‘y berganda iste’molchilar salomatligiga mumkin bo‘lgan salbiy oqibatlarining og‘irligini baholash. Kritik nazorat nuqtalarini (KNN) aniqlash: xavflarning oldini olish yoki ularni bartaraf etish uchun nazorat zarur bo‘lgan ishlab chiqarish bosqichlarini belgilash. Xatarlarni boshqarish: xatarlarni qabul qilinadigan darajagacha kamaytirishga qaratilgan tartib-taomillarni ishlab chiqish va joriy etish. Sifat tizimini joriy etish, xodimlarni o‘qitish, monitoring va qayta aloqa o‘rnatishni bilish. HACCPga tayyorgarlikning besh bosqichi: HACCP guruhini shakllantirish, mahsulotni va uning realizatsiya sxemasini tavsiflash, mahsulotni iste’mol qilishning mo‘ljallangan usuli va mo‘ljallangan iste’molchilarni aniqlash, texnologik jarayonning blok-sxemasini ishlab chiqish, blok-sxemani tekshirish (validatsiya). HACCPning yetti tamoyili: xavf omillarini tahlil qilish, kritik nazorat nuqtalarini belgilash, kritik chegaralarni aniqlash, monitoring tartiblarini o‘rnatish, tuzatish choralarni belgilash, validatsiya va verifikatsiya jarayonlarini o‘rnatish, hujjatlar yuritish tartibini belgilash.

<https://www.fao.org/3/a0822e/a0822e00.htm>
<https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/risk-assessment>
<https://www.food.gov.uk/business-guidance/hazard-analysis-and-critical-control-point-haccp>
<https://www.fda.gov/food/foodborne-pathogens/bad-bug-book>
<https://www.fao.org/3/cb9070en/cb9070en.pdf>
https://www.haccpalliance.org/sub/haccp_models.html
<https://lex.uz/docs/13498>
<https://lex.uz/docs/3201445>

3-Modul . Oziq-ovqat xavfsizligi nazoratini rejalashtirish va amalga oshirish **Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda umumiy sanitariya qoidalari, normalari va gigiyenik talablar**

O‘quv moduliga ajratilgan kredit:	26 kredit
O‘quv moduli mazmuni:	Oziq-ovqat xavfsizligi nazoratini rejalashtirish va amalga oshirishda xatar-yo‘naltirilgan yondashuvning amaliy qo‘llanilishi Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda umumiy sanitariya qoidalari, normalari va gigiyenik talablar. Zarur gigiyenik amaliyot. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligining umumiy sanitariya qoidalari, me‘yorlari va gigiyenik normativlari (SanQvaN № 0079-24). Nazorat choralarini ishlab chiqish va amalga oshirish: tekshiruvlarning chastotasi va chuqurligini oshirish, hujjatlar va jarayonlarni batafsil ko‘rib chiqish, yuqori xavfli korxonalar uchun yanada qat’iy sanksiyalar qo‘llash. Ma’muriy yukni kamaytirish: past xavfli korxonalar uchun tekshiruvlar va talablarni qisqartirish.

O'quv moduli yakunida tinglovchi bilishi lozim:	Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish va muomalaga chiqarishning turli bosqichlarida xavfli vaziyatlar yuzaga kelish ehtimoli hamda ularning iste'molchilar salomatligiga ta'sirining og'irligini aniqlash. Korxonalarni kategoriyalash: xatar baholash natijalari asosida korxonalarni xavf darajalari bo'yicha (masalan, yuqori, o'rta, past) taqsimlash. Xatar-yo'naltirilgan yondashuvning afzalliklari: nazorat samaradorligini oshirish, oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini yuksaltirish. Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda sanitariya-gigiyena talablari, zarur gigiyenik amaliyot (GMP)ning asosiy jihatlari: -Ishlab chiqarish sharoitlari: binolar, jihozlar, shamollatish, yoritish, suv ta'minoti va kanalizatsiya. -Xodimlarning shaxsiy gigiyenasi: qo'l yuvish, maxsus kiyim, xulq-atvor qoidalari. -Tibbiy ko'riklar.
O'quv moduli yakunida tinglovchi bajara olishi lozim:	- Xomashyo va tayyor mahsulot sifatini nazorat qilish: kirish nazorati, ishlab chiqarish jarayonidagi nazorat, chiqish (yakuniy) nazorat. - Saqlash va tashish: harorat rejimi, qadoqlash, transport vositalari. - Dezinfeksiya, dezinseksiya va deratizatsiya ishlarini olib borish. Xomashyoni qabul qilish, ishlab chiqarish, qadoqlash, tashish, saqlash va realizatsiya qilish bo'yicha sanitariya-gigiyena talablari: non va qandolat mahsulotlari; sut va sut mahsulotlari; go'sht va go'sht mahsulotlarini qayta ishlash; baliq va baliq mahsulotlarini qayta ishlash; oziq-ovqat tuzi; meva-sabzavot mahsulotlari; konservalangan mahsulotlar; ichimliklar ishlab chiqarish; bolalar oziq-ovqat mahsulotini ishlab chiqarishni nazorat qilishs.
https://lex.uz/uz/search/nat https://www.fao.org/food-safety/food-control-systems/ghp-toolbox/en/ https://sanepid.uz/uz/services https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/vector-control	

4- Modul . Oziq-ovqat mikrobiologiyasi. Oziq-ovqatlardagi va ozuqalardagi toksik-kimyoviy xavf omillari.

O'quv moduliga ajratilgan kredit:	24 kredit
O'quv moduli mazmuni:	Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishning sanitariya va mikrobiologik jihatlari. Mikrobiologik laboratoriyani tashkil etish va jihozlash, mikroorganizmlarni o'stirish (kultivatsiya). Oziq-ovqatlardagi va ozuqalardagi toksik-kimyoviy xavf omillari: ayrim ifloslantiruvchi moddalar; pestitsidlar va kelib chiqishi hayvonot dunyosiga mansub oziq-ovqat mahsulotlarida veterinariya dori vositalari qoldiq miqdorlarining ruxsat etilgan maksimal darajalariga doir sanitariya va gigiyena talablari
O'quv moduli yakunida tinglovchi bilishi lozim:	Bakteriyalar morfologiyasini o'rganish. Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishida qo'llaniladigan xomashyoning buzilishiga sabab bo'ladigan mikroorganizmlar, shuningdek biologik faol oziq-ovqat qo'shimchalari ishlab chiqarish texnologik jarayonlarini takomillashtirish maqsadida qo'llaniladigan mikroorganizmlar. Oziq-ovqat va ozuqalarda ayrim ifloslantiruvchi moddalarning xalqaro miqyosda belgilangan maksimal ruxsat etilgan darajalari, qadoqlash materiallaridan kimyoviy moddalarning migratsiyasi (plastifikatorlar, monomerlar); yuvish va dezinfeksiya vositalari qoldiqlari; atrof-muhitdan mahsulotga o'tadigan toksik elementlar. Oziq-ovqatdagi kimyoviy xavflar manbalari: xomashyo tarkibidagi pestitsidlarning qoldiqlari; og'ir metallar (qo'rg'oshin, kadmiy, simob va b.); mikotoksinlar (aflatoksinlar, oxratoksinlar va b.); nitratlar va nitritlar;

O‘quv moduli yakunida tinglovchi bajara olishi lozim:	Oziq-ovqatdagi Veterinariya dori vositalarining oziq-ovqatdagi qoldiq miqdorlari xalqaro miqyosda belgilangan maksimal ruxsat etilgan darajalarini amaliyotda qo‘llashni nazorat qilish. Oziq-ovqat mahsulotlarining mikrobiologik tekshiruvi. Kimyoviy moddalarning toksik ta’sir mexanizmlari: o‘tkir va surunkali toksiklik; mutagen, kanserogen va teratogen ta’sir; reproduktiv funksiyaga ta’sir; immunotoksiklik; organizmda to‘planish (bioakkumulyatsiya) ni o‘zlashtirish Kimyoviy xavflarni aniqlash va tahlil qilish usullari: xromatografik usullar (GX — gaz xromatografiyasi, YSSX — yuqori samarali suyuqlik xromatografiyasi); spektrofotometrik usullar; immunokimyoviy usullarni nazorat qilish
https://www.who.int/publications/i/item/9789240011311 https://microbenotes.com/category/food-microbiology/ https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/bacteriological-analytical-manual-bam https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/en/ https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-jecfa https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/chemical-hazards-data https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/ https://monographs.iarc.who.int/agents-classified-by-the-iarc/ https://www.shimadzu.com/an/service-support/technical-support/analysis-basics/index.html https://www.aoac.org/official-methods-of-analysis/	

5- Modul . Oziq-ovqat mahsulotlari va oziq-ovqat qo‘shimchalarining tamg‘alash va oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash va qadoqlashga qo‘yiladigan talablar.

O‘quv moduliga ajratilgan kredit:	12 kredit
O‘quv moduli mazmuni:	Oziq-ovqat mahsulotlari va oziq-ovqat qo‘shimchalarining tamg‘alashga qo‘yiladigan talablar. Oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash va qadoqlashning asosiy texnologiyalari

O‘quv moduli yakunida tinglovchi bilishi lozim:	Tamg‘alash bo‘yicha batafsil talablar: oziq-ovqat mahsulotining nomi; tarkibi; mahsulot miqdori; ishlab chiqarilgan sana va yaroqlilik muddati; saqlash sharoitlari; ishlab chiqaruvchining nomi va manzili; oziqaviy qiymati; GMO mavjudligi; Bojxona ittifoqi a‘zo davlatlari bozorida mahsulot muomalasining yagona belgisi; foydalanish bo‘yicha tavsiyalar; transport tara (qadoq). Oziq-ovqat qo‘shimchalariga, ularning qo‘llanilishiga va markirovkasiga qo‘yiladigan sanitariya qoidalari, me‘yorlari va gigiyenik normativlar. Oziq-ovqatdagi oziq-ovqat qo‘shimchalari (bo‘yoqlar, konservantlar, ta‘m kuchaytirgichlar va b.); allergenlar (glyuten, yong‘oqlar, sut mahsulotlari va b.)
O‘quv moduli yakunida tinglovchi bajara olishi lozim:	Qadoqlash bo‘yicha qonunchilik talablari sharhi, qadoqlash materiallarining turlari va xususiyatlari, birlamchi, ikkilamchi va uchlamchi qadoqlash texnologiyalari, aseptik qadoqlash, muayyan turdagi oziq-ovqat mahsulotlari uchun qadoqlash, qadoqni qayta ishlash va utilizatsiya masalalari, shuningdek ishlab chiqarishning turli bosqichlarida qadoqlash sifatini va xavfsizligini nazorat qilish usullari, jumladan materiallarning kirish nazorati, qadoqlash jarayonidagi nazorat va tayyor mahsulot nazorati. Oziq-ovqat mahsulotlari qadoqlashidagi zamonaviy tendensiyalar: datchiklar va indikatorlar bilan jihozlangan “aqlli” qadoqlash, biologik parchalanadigan qadoqlash, nanotexnologiyalarga asoslangan qadoqlash kabi innovatsion texnologiyalar sharhi o‘zlashtirish va nazorat qilish.

<https://lex.uz/docs/3411039>

<https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-jecfa>

<https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/food-allergies>

<https://www.tetrapak.com/solutions/packaging/aseptic-packaging>

<https://sustainablepackaging.org/>

<https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/food-contact-materials>

6- Modul . Oziq-ovqatdan kelib chiqadigan kasalliklar. Oziq-ovqat xavfsizligi bo‘yicha tekshiruvlar (inspeksiylar).

O‘quv moduliga ajratilgan kredit:	16 kredit
--	-----------

O'quv moduli mazmuni:	Oziq-ovqatdan kelib chiqadigan kasalliklar va ularning oziq-ovqat xavfsizligi nazorati bilan o'zaro bog'liqligi. Oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha tekshiruvlar (inspeksiylar) va namuna olish: huquqiy asoslar, tartib, nomuvofiqliklar aniqlanganda ko'riladigan choralar, inspektorning zarur ko'nikma va bilimlari. Inspeksiya o'tkazish etikasi. Huquqiy asoslar: O'zbekiston Respublikasining «Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligi to'g'risida»gi Qonuni. O'zbekiston Respublikasining «Aholining sanitariya-epidemiologik osoyishtaligi to'g'risida»gi Qonuni. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligiga oid Bojxona ittifoqining texnik reglamentlari. Sanitariya qoidalari, me'yorlari va gigiyenik normativlar (SanQvaN).
O'quv moduli yakunida tinglovchi bilishi lozim:	Kasalliklar va oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi nazorati o'rtasidagi bog'liqlik: - Oziq-ovqat mahsulotlarining turli bosqichlarda ifloslanishi: yetishtirish, hosilni yig'ib olish, hayvonlarni so'yish, qayta ishlash, tashish, saqlash va tayyorlash. - Kasallik qo'zg'atuvchilari: bakteriyalar (masalan, Salmonella, E. coli, Campylobacter), viruslar (norovirus, A gepatiti virusi va boshqalar) hamda parazitlar. - Mikroorganizmlar ajratgan toksinlar to'planib qolgan mahsulotlarni iste'mol qilish oqibatida yuzaga keladigan oziq-ovqat toksikoinfeksiyalari. Oziq-ovqat xavfsizligini "daladan dasturxongacha" barcha bosqichlarda nazorat qilish. Oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha asosiy amallar: tozalash, ajratish, pishirish va sovitish. - Veterinariya va fitosanitariya nazorati. - Oziq-ovqatni ishlab chiqarish va realizatsiyaning barcha bosqichlarida gigiyenik me'yorlarga rioya qilish. - Monitoring dasturlari.

O‘quv moduli yakunida tinglovchi bajara olishi lozim:	Inspeksiya tartibi: 1. Rejalashtirish: tekshiruv obyekti, muddatlari, maqsad va vazifalarni belgilash. 2. Tayyorlov: zarur hujjatlar va korxona haqidagi ma'lumotlarni to'plash, normativ-huquqiy hujjatlar bilan tanishish. 3. Tekshiruv o'tkazish: xonalar, uskunalar, texnologik jarayonlarni ko'zdan kechirish; hujjatlarni tekshirish; namuna olish. 4. Dalolatnoma tuzish: aniqlangan buzilishlarni hujjatlashtirish, ularni bartaraf etish choralari ko'rsatilishi. 5. Nomuvofiqlik aniqlanganda harakatlar: ko'rsatma berish va/yoki faoliyatni to'xtatib turish; mahsulotni olib qo'yish; jarimalar qo'llash; ma'muriy yoki jinoiy javobgarlikka tortish. Inspektorning zarur bilim va ko'nikmalari: - Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi bo'yicha qonunchilikni bilish. - Sanitariya me'yorlari va gigiyenik normativlar (SanPiN)ni bilish. - Oziq-ovqat mahsulotlaridan namuna olish usullarini bilish. - Oziq-ovqat mahsulotlarining laboratoriya tahlili tamoyillarini bilish. - Oziq-ovqat ishlab chiqarish va realizatsiya bilan bog'liq xatarlarni baholash ko'nikmalari. - Hujjat yuritish, dalolatnoma tuzish ko'nikmalari. - Korxona xodimlari bilan muloqot qilish, tushuntirish ishlarini olib borish ko'nikmalari. - Jamoada ishlash qobiliyati. - Murakkab vaziyatlarda qaror qabul qilish qobiliyati. - Ingliz tilini bilish — xalqaro standartlar bilan ishlashda afzallik
	https://lex.uz/docs/13498 https://lex.uz/docs/-2732581 https://docs.cntd.ru/document/902320560 https://docs.cntd.ru/document/902320561 https://sanepid.uz/uz/docs https://www.who.int/publications/i/item/9789241594639 https://openwho.org/courses/foodborne-outbreaks https://www.cdc.gov/foodsafety/outbreaks/index.html

7- Modul . Oziq-ovqat mahsulotlari kuzatuvchanligini ta'minlash. Oziq-ovqat xavfsizligi bilan bog'liq favqulodda vaziyatlarda boshqaruv. Import va eksport qilinadigan oziq-ovqat mahsulotlariga qo'yiladigan asosiy talablar.

O'quv moduliga ajratilgan kredit:	20 kredit
O'quv moduli mazmuni:	Oziq-ovqat mahsulotlari kuzatuvchanligini ta'minlash. Oziq-ovqat xavfsizligi bilan bog'liq favqulodda vaziyatlarda boshqaruv. Import va eksport qilinadigan oziq-ovqat mahsulotlariga qo'yiladigan asosiy talablar: nazoratni tashkil etish, asosiy eksport bozorlarining huquqiy talablari, oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha ixtiyoriy xalqaro standartlar (ISO, FSSC va boshq).
O'quv moduli yakunida tinglovchi bilishi lozim:	Oziq-ovqat mahsulotlari ta'minot zanjirlarini boshqarish, ta'minot zanjirining barcha bosqichlarida oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash, oziq-ovqat mahsulotlarining logistikasi va saqlanishi, yetkazib beruvchilar va iste'molchilar bilan hamkorlik. Kommunikatsiya va xabardor qilish: oziq-ovqat xavfsizligi sohasida kommunikatsiya rejalari ishlab chiqish va amalga oshirish, jamoatchilik va manfaatdor tomonlarni xatarlar hamda ularni kamaytirish choralari haqida samarali xabardor qilish. Oziq-ovqat mahsulotlariga qo'yiladigan umumiy talablar: xavfsizlik, sifat, markirovka, qadoqlash. ISO 22000:2019 standarti bo'yicha asosiy talablar. Oziq-ovqat xavfsizligi menejmenti tizimini shakllantirish. Deming sikli. Plan-Do-Check-Act (PDCA) — «Rejalashtir – bajar – tekshir – harakat qil», siklning har bir bosqichining mazmuni bilan tanishish.

O‘quv moduli yakunida tinglovchi bajara olishi lozim:	Oziq-ovqat xavfsizligida xatarlarni boshqarish asoslari: FV (favqulodda vaziyatlar)ning turli ssenariylarida oziq-ovqat xavfsizligi uchun xatarlarni aniqlash va baholash; xatarlarni tahlil qilish va boshqarish usullari (masalan, HACCP); oziq-ovqat xavfsizligi bilan bog‘liq FV bo‘yicha javob rejalari ishlab chiqish va amalga oshirish. Favqulodda vaziyatlar va ularning oziq-ovqat xavfsizligiga ta’siri: FVning turli turlarining xususiyatlari va ularning oziq-ovqat xavfsizligiga potensial ta’siri; FV sharoitida oziq-ovqat mahsulotlarining ifloslanishi oqibatlari; FV sharoitida oziq-ovqat mahsulotlarini aniqlash va sifatini nazorat qilish usullari. Aholini FV sharoitida oziq-ovqat xavfsizligi qoidalari bo‘yicha o‘qitish.
https://www.iso.org/iso-22000-food-safety-management.html https://asq.org/quality-resources/pdca-cycle https://www.gsl.org/standards/traceability https://www.fao.org/3/i1645e/i1645e00.htm https://www.who.int/groups/international-food-safety-authorities-network-infosan https://www.who.int/emergencies/risk-communication https://www.fssc.org/schemes/fssc-22000/ https://www.brcgs.com/product/global-standard-for-food-safety/v9/ https://www.wto.org/english/tratop_e/sps_e/sps_e.htm https://openwho.org/channels/food-safety https://www.coursera.org/courses%3Fquery%3Dfood%2520safety	

Attestatsiya - Sinov

Dasturni amalga oshirishni tashkiliy va pedagogik ta’minot

O‘quv bazasi: O‘zbekiston Respublikasi sog‘liqni saqlash vazirligi huzuridagi sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi qo‘mitasi va Qo‘mita strukturasidagi tashkilotlar.

Dastur bo‘yicha auditoriya mashg‘ulotlarini o‘tkazish uchun zarur jihozlar ro‘yxati: ma’ruza o‘tkazish xonasi, stol, stullar, kompyuter, proektor, doska, flebchat, marker.

Amaliy mashg‘ulotlar uchun konspektlar, sxemalar, jadvallar, ishlab chiqilgan yo‘riqnomalardagi ma’lumotlar, tavsiyanomalar, ilmiy maqolalar, o‘quv-uslubiy qo‘llanmalar, nazorat savollarining elektron ko‘rinishi, vaziyatli masalalar.

Adabiyotlar ro‘yxati

I. Me’yoriy-huquqiy hujjatlar

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2023-yil 2-iyundagi “O‘zbekiston Respublikasining Jahon savdo tashkilotiga a’zo bo‘lish jarayonini jadallashtirishga doir qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida”gi PQ-181-sonli qarori.

2. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2024-yil 3-iyundagi “Bozor islohotlarini yanada jadallashtirish va O‘zbekiston Respublikasi milliy qonunchiligini Jahon savdo tashkiloti bitimlariga muvofiqlashtirish bo‘yicha navbatdagi chora-tadbirlar to‘g‘risida”gi PQ-85-sonli farmoni.

3. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2025-yil 18-apreldagi “Ishlab chiqarish, eksport va tadbirkorlik faoliyatini rag‘batlantirish, savdo va sanoat siyosati samaradorligini oshirish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi PF-67-son farmoni.

4. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2025-yil 22-apreldagi “Tibbiyot sohasida kadrlar tayyorlash tizimini tubdan takomillashtirish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi PQ-149-son qarori.

5. O‘zbekiston Respublikasining “Aholining sanitariya-epidemiologik osoyishtaligi to‘g‘risida”gi qonuni.

6. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2019-yil 9-sentyabrdagi “O‘zbekiston Respublikasida sanitariya-epidemiologiya xizmati tizimini tubdan takomillashtirish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi PF-5814.

7. O‘zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2023-yil 4-iyuldagi “Sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi sohasida kadrlarni qayta tayyorlash va ularning malakasini oshirish markazini tashkil etish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi 272-sonli Qarori.

8. Go‘sht va go‘sht mahsulotlarini qayta ishlash korxonalariga qo‘yiladigan sanitariya-gigiyena talablari (0036-22-son SanQvaN).

9. Baliqni qayta ishlash korxonalari uchun sanitariya qoidalari (0037-22-son SanQvaN).

10. Non va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish, tashish, sotish va ularni saqlashda sanitariya-gigiyena talablari (0050-23-son SanQvaN).

11. Sut va sut mahsulotlarini ishlab chiqaruvchi korxonalarga qo‘yiladigan sanitariya-gigiyena talablari (0039-22-son SanQvaN).

12. Tuzni ishlab chiqarish, saqlash, tashish va sotishga qo‘yiladigan gigiyena talablari (0042-22-son SanQvaN).

13. To‘g‘ri ovqatlanish (0007-20-son SanQvaN).

14. Oziq-ovqat mahsuloti xavfsizligining umumiy sanitariya qoidalari, normalari va gigiyena normativlari (0079-24-son SanQvaN).

15. Oziq-ovqat mahsulotlari va ozuqalarda pestitsidlarning qoldiq miqdorlari bo‘yicha sanitariya qoidalari, normalari va gigiyena normativlari (0094-25-son SanQvaN).

16. Oziq-ovqat mahsulotlari va ozuqani ifloslantiruvchi ayrim moddalarning ruxsat etilgan maksimal darajalariga doir sanitariya qoidalari, normalari va gigiyena normativlari (0095-25-son SanQvaN).

17. Oziq-ovqat qo‘shimchalariga va ulardan foydalanishga hamda oziq-ovqat qo‘shimchalarini tamg‘alashga doir sanitariya qoidalari, normalari va gigiyena normativlari (0098-25-son SanQvaN).

II. Maxsus adabiyotlar

1. The International Finance Corporation a member of the World Bank Group “Пособие по безопасности пищевой продукции” 2020.

2. The International Finance Corporation a member of the World Bank Group «Инвестируя мудро в безопасность пищевой продукции: Как увеличить выгоды и сократить затраты» 2016.

3. ФАО, МФСР, ООН, ПРООН, ЮНИСЕФ, ВПП, ЕРБ, ВОЗ и ВМО. 2023. «Европа и Центральная Азия. Региональный обзор состояния продовольственной безопасности и питания 2022. Переориентация политики и мер стимулирования с целью повышения экономической доступности здорового питания и экологической устойчивости агропродовольственных систем». Будапешт, 2023.

4. P.N. Fayziboyev va b. “HACCP xalqaro tizimini qo‘llash orqali yangi turdagi “Zar-novvot” milliy funksional qandolat mahsulotining samaradorligini baholash”. O‘quv uslubiy ko‘rsatma. – Samarqand, 2024 y.

5. P.N. Fayziboyev “O‘zbekiston sharoitida qandolat mahsulotlarini ishlab chiqarish va ulardan foydalanishning HACCP xalqaro tizimini qo‘llash yo‘li bilan gigiyenik asoslash”. Monografiya. – Samarqand, 2024 y.

6. А.Ю. Соколов, В.И. Борковой. “Управление пищевой безопасностью” – учебное пособие. – Москва: КНОРУС, 2021. – 158 с.

7. А.А. Королев. “Гигиена питания”. Учебник. – Россия: ГЕОТАР-МЕДИА, 2024. – 576 с.

Давлат назорати стратегиялари ва тизимлари

1. 2022-2030 йилларда ЖССТнинг озиқ-овқат хавфсизлиги бўйича глобал стратегияси [EN] - <https://www.who.int/publications/i/item/9789240057685>

2. Озиқ-овқат маҳсулотларини назорат қилиш миллий тизимлари учун тамойиллар ва кўрсатмалар (CXG 82-2013) [EN] - https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B82-2013%252FCXG_082e.pdf

3. Озиқ-овқат маҳсулотларини назорат қилиш миллий тизимлари самарадорлигини мониторинг қилиш бўйича кўрсатмалар (CXG 91-2017) [EN] - https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B91-2017%252FCXG_091e.pdf

4. ФАО/ЖССТ озиқ-овқат маҳсулотларини назорат қилиш тизимини баҳолаш воситаси (FCSS Assessment Tool) - буклет [EN] - <https://www.fao.org/3/ca5334en/ca5334en.pdf>

Хавф-хатар таҳлили: асосли ҳужжатлар ва хавф-хатар алоқаси

5. Ҳукуматлар томонидан қўллаш учун озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлаш мақсадида хавфларни таҳлил қилишнинг ишчи тамойиллари (CAC/GL 62-2007) [EN] - https://www.fao.org/input/download/standards/10741/CXG_062e.pdf

6. Озиқ-овқат хавфсизлиги учун хавф-хатар таҳлили. Миллий назорат органлари учун қўлланма (FAO Food and Nutrition Paper 87) [EN] - <https://www.fao.org/4/a0822e/a0822e00.pdf>

7. Озиқ-овқат хавфсизлиги билан боғлиқ фавқулодда вазиятларда хавфларни таҳлил қилиш тамойиллари ва тартибларини қўллаш бўйича ФАО/ЖССТ қўлланмаси (2011) [EN] - <https://www.fao.org/4/ba0092e/ba0092e00.pdf>

8. Озиқ-овқат хавфсизлигига тааллуқли хавф-хатар коммуникацияси бўйича қўлланма (ФАО/ЖССТ, 2016) [EN] - <https://www.fao.org/3/i5863e/i5863e.pdf>

9. Тармоқ иштирокчилари учун ИНФОСАН қўлланмаси (ЖССТ/ФАО, 2020) [EN] - <https://www.who.int/publications/i/item/9789240000230>

Хавфни баҳолаш: токсикологик (кимёвий моддалар)

10. Озиқ-овқат маҳсулотларида кимёвий моддалар хавфини баҳолаш тамойиллари ва усуллари (ЕНС 240) [EN] - https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/44504/WHO_ENC_240_eng.pdf

11. Меъёрий даража мавжуд бўлмаганда озиқ-овқат маҳсулотларида ифлослантирувчи моддаларни аниқлашда хавфни тезкор таҳлил қилиш бўйича кўрсатмалар (CXG 92-2019) [EN] - https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/ar/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B92-2019%252FCXG_092e.pdf

Хавфни баҳолаш: микробиологик

12. Хавфни микробиологик баҳолаш бўйича тамойиллар ва кўрсатмалар (CAC/GL 30-1999) [EN] - https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/ru/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B30-1999%252FCXG_030e_2014.pdf

13. Микробиологик хавфларни бошқариш бўйича тамойиллар ва кўрсатмалар (CAC/GL 63-2007) [EN] - https://www.fao.org/input/download/standards/10741/CXG_063e.pdf

НАССР ва гигиена

14. Озиқ-овқат гигиенасининг умумий тамойиллари (шу жумладан NASSR), СХС 1-1969 (тахрир. 2020) [EN] - <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>

15. ФАО/ЖССТнинг кичик ваёки кам ривожланган корхоналарда НАССРни жорий этиш бўйича қўлланмаси (FAO FNP 86) [EN] - <https://www.fao.org/3/a0799e/a0799e00.pdf>

16. ФАОнинг гигиена ва NASSR тизими бўйича ўқув қўлланмаси (Ўқув қўлланма) [EN] - <https://www.fao.org/3/W8088E/W8088E00.htm>

Инспекция, импорт/экспорт ва сертификатлаш

17. Импорт қилинадиган озиқ-овқат маҳсулотларини назорат қилиш тизимлари учун кўрсатмалар (CXG 47-2003) [EN] - https://www.fao.org/input/download/standards/10040/CXG_047e.pdf

18. Импорт ва экспорт қилинадиган озиқ-овқат маҳсулотларини текшириш ва сертификатлаш тамойиллари (CXG 20-1995) [EN] - <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/guidelines/en/>

19. Хавфга асосланган озиқ-овқат инспекцияси бўйича FAO қўлланмаси (Risk-based food inspection manual) [EN] - <https://www.fao.org/4/i0096e/i0096e00.pdf>

20. Хавфлар асосида импорт қилинадиган маҳсулотларни назорат қилиш бўйича FAO/ЖССТ қўлланмаси (2016) [EN] - <https://www.fao.org/3/i5381e/i5381e.pdf>

Кузатиш, қайтариб олиш ва фавқулодда вазиятга жавоб бериш

21. Инспекция ва сертификатлаштириш тизимида восита сифатида кузатиб бориш/трассировка қилиш бўйича кўрсатмалар (CXG 60-2006) [EN] - <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/guidelines/en/>

22. FAO/WHO. Озиқ-овқат маҳсулотларини олиб қўйиш/қайтариб олиш миллий тизимларини ишлаб чиқиш ва такомиллаштириш бўйича қўлланма (2012) [EN] - <https://www.fao.org/4/i3006e/i3006e.pdf>

23. FAO/WHO. Озиқ-овқат хавфсизлиги бўйича фавқулодда вазиятларга жавоб бериш режаларини ишлаб чиқиш учун асос (2010) [EN] - <https://www.who.int/publications/i/item/9789241500357>

24. ИНФОСАН: иштирокчилар учун қўлланма (2020) [EN] - <https://www.who.int/publications/i/item/9789240000230>

Намуна олиш ва лаборатория назорати

25. Намуна олиш бўйича умумий кўрсатмалар (CXG 50-2004) [РУ] - https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/ru/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B50-2004%252FCXG_050r.pdf

26. Озиқ-овқат хавфсизлигини назорат қилиш чораларини тасдиқлаш бўйича қўлланма (CXG 69-2008) [EN] - https://www.fao.org/input/download/standards/11022/CXG_069e.pdf

Эпидемиялар, эпидемиологик текширувлар ва касалликлар юки

27. Озиқ-овқат касалликлари авж олиши: текширув ва назорат бўйича қўлланма (ЖССТ, 2008) [EN] - https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43771/9789241547222_eng.pdf

28. ЖССТнинг озиқ-овқат касалликлари глобал юкини баҳолаши (2015) [EN] - <https://www.who.int/publications/i/item/WHO-FOS-15.02>

29. Озиқ-овқат билан боғлиқ касалликлар юкини баҳолаш: амалий қўлланма (ЖССТ, 2021) [РУ] - <https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/352192/9789240042759-rus.pdf>

Қўшимча маълумотлар: хавфларни тартиблаш ва Total Diet Study

30. Миллий миқёсда озиқ-овқат хавфсизлиги учун хавфларни баҳолаш бўйича FAO қўлланмаси (2017) [EN] - <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/55e68d49-205e-42b0-9b30-26e82f77591b/content>

31. ОВҚАТЛАНИШ РАЦИОНИНИ ЎРГАНИШ (Total Diet Study): ЖССТ қўлланмаси (2018) [EN] - <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/276140/9789241515177-eng.pdf>

III. Internet saytlar

<http://lex.uz> Ўзбекистон Республикаси қонун ҳужжатлари маълумотлари миллий базасининг расмий веб-сайти.

<https://gov.uz/oz/sanepid/pages/sanitariya-va-gigiena-me-yorlari-hamda-qoidalari>

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/> _Pubmed ma'lumotlar bazasida sog'liqni saqlash ma'lumotlarini qidirishning universal tizimi AQSh milliy tibbiyot kutubxonasining yelektron resurs bazasi.

<https://www.fao.org>- Codex Alimentarius расмий веб-сайти.

<https://openknowledge.fao.org>- ФАО расмий веб-сайти.