

Şahin Əsədulla oğlu HƏBULLAYEV

t.e.n., dosent,

Sabir Zakir oğlu HÜSEYNOV

Azərbaycan Kooperasiya Universiteti, magistr

Ekoloji təmiz qida məhsullarının standartlar əsasında tədqiqi

Xülasə

Qida məhsulları istehsalında sağlam qidalanma konsepsiyasına müvafiq olaraq, ölkəmizdə son illər yüksək keyfiyyətli qida məhsulları istehsalına xüsusi diqqət verilməklə, istehsal olunan məhsulların keyfiyyəti bütün ölkələrdə olduğu kimi dövlət standartlaşma sistemində daxil edilən standartlara uyğun nizamlanmalıdır. Bu standartlar qanun daxilində xammal, materiallara, yarımfabrikatlara və hazır məhsullara göstərilən vahid texniki tələbləri müəyyənləşdirir.

Açar sözlər: *ekoloji təmiz qida məhsulları, qida məhsulları istehsalı, ekoloji problem, şərabçılıq məhsulları, ekoloji sertifikatlaşdırılma, Standartlaşdırma üzrə normativ sənədlər*

Giriş

Hal-hazırda ekoloji problemin həllində qida məhsullarının keyfiyyəti çox mühüm rol oynayır. Məhsullarda toksiki qida qatqıları insan orqanizmində sağlamlığa təhlükə törədirdi. Təbii ki, bu problem dünya miqyasında ənənəvi qida məhsulları ilə yanaşı, yeni qida məhsulları üçün elmi-tədqiqat işlərinin aparılmasını tələb edirdi.

Azərbaycanın qida sənayesinin müəssisələrində istehsal olunan məhsulların keyfiyyətinin idarə edilməsi və təhlükəsizliyinin qorunması və ekoloji təmiz məhsulların istehsalı olduqca aktual əhəmiyyət kəsb etməklə bu məhsulların XASSP (NASSR) normalarının tələblərinə cavab verməsi olduqca vacibdir.

Azərbaycan müstəqillik əldə edəndən sonra ekoloji məsələlərə xüsusi diqqət yetirməyə başladı. Prezidentin 18 fevral 2003-cü il tarixli sərəncamı ilə "Azərbaycan Respublikasında ekoloji cəhətdən davamlı sosial iqtisadi inkişafa dair" Milli Proqram təsdiq edildi. Həmin proqramla ölkəmizin kənd təsərrüfatında sürətli yüksəlişə nail olmaq üçün əlverişli model kimi ekoloji kənd təsərrüfatı sistemi nəzərdə tutuldu.

Aparılan müqayisəli araşdırmalara görə, ekoloji təmiz qida məhsulları istehsalı imkanları baxımından Avstraliya, Argentina kimi ölkələr daha böyük potensiala malikdir. Ekoloji təmiz qida məhsulları istehsal edən təsərrüfatların sayı Asiya, Afrika və Latin Amerikasına ölkələrində daha böyük sürətlə artır. Avropa ölkələrində ekoloji təmiz qida məhsullarının istehsalına və istehlakına daha çox fikir verirlər. Bütövlükdə dünya üzrə bu məhsulların istehlakı 2006-cı ildə 30 mlrd. ABŞ dolları təşkil edib. Həmin ildə ekoloji təmiz qida məhsullarının istehlakının 70 faizi Şimali Amerikanın və Avropa ölkələrinin payına düşüb.

Yerli mütəxəssislərimizin bildirdiyinə görə, sözügedən ölkələrdə ekoloji təmiz qida məhsullarına tələb böyükdür və bu meyil gələcəkdə də saxlanılacaq. Ona görə də indiki şəraitdə ölkəmizin qida sənayesində fəaliyyət göstərən müəssisələrin ekoloji təmiz qida məhsulları istehsalına üstünlük vermələri və həmin məhsullarla beynəlxalq bazarlara çıxmaları onların istehsal-satış fəaliyyətlərini əhəmiyyətli dərəcədə genişləndirməyə gətirib çıxara bilər: "Bunun üçün, əlbəttə, Azərbaycanın qida sənayesində fəaliyyət göstərən müəssisələr marketinq konsepsiyasının təbii əsasında istehsal-satış fəaliyyətinin həyata keçirilməsinə diqqət yetirməli və marketinqin təbii vasitəsilə beynəlxalq bazarlara çıxış sahəsində təcrübə qazanmalıdır.

Qidalanmada ən əsas amil qida məhsulları istehsalında sağlam qidalanma konsepsiyasına müvafiq olaraq ölkəmizdə son illər yüksək keyfiyyətli qida məhsulları istehsalına xüsusi diqqət verilməklə istehsal olunan məhsulların keyfiyyəti bütün ölkələrdə olduğu kimi dövlət standartlaşma sistemində daxil edilən standartlara uyğun nizamlanır. Bu standartlar qanun daxilində xammal, materiallara, yarımfabrikatlara və hazır məhsullara göstərilən vahid texniki tələbləri müəyyənləşdirir.

Müasir dövrdə istehsal edilən qida məhsullarının ekoloji təhlükəsizliyi də mühüm əhəmiyyət kəsb edir. Müasir dünya okeanı çoxsaylı axarla mövcud olmaqla müxtəlif yüksək toksiki kimyəvi maddələr və neft məhsulları ilə zəngin olub, fitoplanktonları məhv etməklə planetimizdə oksigenin miqdarının azalmasına gətirib çıxarır. Bu isə öz növbəsində flora və faunanın, meşələrin, çayların, yaşıl örtüyün çirklənməsinə və ekoloji vəziyyətin pisləşməsinə səbəb olur [4.259-263].

Atmosferin sənaye tullantıları ilə çirklənməsi turşulu yağışların yağmasına, kənd təsərrüfatı kulturalarının məhsuldarlığının aşağı düşməsinə səbəb olmaqla ərzaq xammalının mineral gübrələrin istifadə edilməsi hesabına yüksək toksiki suda həll olan metal üzvi birləşmələri, o cümlədən ağır metallar bütövlükdə bir çox hallarda bitkilərin məhv olmasına gətirib çıxarır.

Kənd təsərrüfatı istehsalında hər yerdə uzun müddət ərzində pestisidlərin və mineral gübrələrin, xüsusilə tərkibində azotlu maddələrin olması litosferanı, hidrosfera və atmosferi, ərzaq xammalını və qida məhsullarını isə ksenobiotiklərlə, superekototoksikantlarla çirkləndirir. Su kəmərinə su qida məhsullarının böyük bir hissəsinin başlıca inqridiyenti olduğu üçün yad cins məhsulların kimyəvi maddələrlə zənginləşməsinə gətirib çıxarır.

Çirklənmiş qida məhsullarının istifadə edilməsi nəticəsində insan orqanizminin bioloji immunitet müdafiəsi zəifləməklə insanın sağlamlığına mənfəət təsir göstərir. İnsan qidalanmasında məhsulların təhlükəsizliyi ekoloji amillərlə çox bağlıdır.

Hal-hazırda ekoloji problemin həllində qida məhsullarının keyfiyyəti çox mühüm rol oynayır. Məhsullarda toksiki qida qatqıları insan orqanizmində sağlamlığa təhlükə törədirdi. Təbii ki, bu problem dünya miqyasında ənənəvi qida məhsulları ilə yanaşı, yeni qida məhsulları üçün elmi-tədqiqat işlərinin aparılmasını tələb edirdi.

Ətraf mühitin keyfiyyəti barədə obyektiv mülahizə sürmək üçün onun təyini texniki ölçmələr, ekspert qiymətləndirilmə və nəzəri hesablatlar aparılmaqla alınmış nəticələr etalon və normativlərlə müqayisə olunur.

Məlumdur ki, ətraf mühitin keyfiyyətinin normalaşdırılması təkcə müvafiq normativlərin tətbiqi nəzərdə tutmur və eyni zamanda onların həyata keçirilməsini də nəzərdə tutur. Ətraf mühitin monitorinqi mövcud normativlərə müvafiq olaraq mühitin fiziki, kimyəvi və bioloji parametrlərinə nəzarət etməklə insanların və digər canlı orqanizmlərin sağlamlığına təhlükə yarıda və zərər yarıda biləcək şərait barədə xəbərdarlıq etməklə onun qarşısını alır. Monitorinq ayrı-ayrı obyektlər, proseslər və ətraf mühitin təzahürləri üzrə aparılır. Ətraf mühitin monitorinqinin aparılmasına ehtiyac artmaqda davam edir, belə ki, hər il dünyada 30 minə qədər yeni kimyəvi maddələr istehsal olunur. Aydın ki, hər bir mövcud kimyəvi maddə və yenidən hazırlanmış kimyəvi maddələrə monitorinq aparmaq praktiki olaraq qeyri-mümkündür, bu baxımdan da nəzarət ancaq zərərli maddələrin miqdarının azalması üzrə həyata keçirilir (Avropa Komissiyasının məlumatına görə AŞ – 10%-ə qədər), bu göstərici kifayət qədər ətraf mühitin vəziyyətini əks etdirməklə real şəkildə sənayenin inteqral neqativ təsirini aşağı salmış olur.

İnsanın həyat fəaliyyətinin mühüm tərəfi qidalanma olub, həyat və sağlamlıq prosesini təmin edir. Qidalanma insan orqanizminin əsas fizioloji tələbatlarının ödənilməsi, onun formalaşmasını, funksiyasını və ətraf mühitin əlverişsiz təsirinə davamlılığını təmin edir. Kifayət qədər kəmiyyət nisbətində, keyfiyyət nisbətində tam qiymətli və ekoloji – gigiyenik təhlükəsiz nisbətə qidalanma səmərəli və ya balanslaşdırılmış kimi xarakterizə olunur.

Mövcud və praktiki cəhətdən həyat fəaliyyəti zamanı ekoloji əlverişsiz şəraitdə qida xammalı və məhsullarının yad cins, müxtəlif maddələrlə çirklənməsi insan orqanizmi üçün böyük təhlükə yaradır. İnsan orqanizmini qida ilə birlikdə ola biləcək toksiki maddələrdən qorumaq üçün qida maddələrinin tərkibində bioloji təbiətli çirkləndiricilər və digər kimyəvi maddələrin miqdarını

göstərən kompleks normativlər hazırlanmaqla təkmilləşdirilməkdədir. Bu normativlər həm də çirkəndirici maddələrin miqdarını reqlament halında göstərməklə insanların sağlamlığını qorumağa və gələcək nəslin sağlamlığının keşiyində dura biləcək elmi əsaslandırılmış normativləri yaratmağa imkan yaradacaqdır.

Ərzaq xammalının və qida məhsullarının keyfiyyətinə və təhlükəsizliyinə nəzarət çox vacib bir problem olmaqla insanın səmərəli qidalanması üçün ətraf mühitin əlverişsiz amillərinin insan orqanizminin immun sistemində təsirinə öyrənilməsi olduqca vacibdir.

Respublikamızda ərzaq məhsullarının ekoloji təhlükəsizliyini təmin etmək məqsədi ilə və xüsusən müxtəlif şərab və şərabcılıq məhsullarının ekoloji qiymətləndirilməsi yönündə onların tərkibi öyrənilməklə ekoloji sertifikatlaşdırılma sistemində müvafiq olaraq yeni XASSP sistemi elementlərinə əsaslanan normativlərə uyğunlaşdırılmışdır [2].

Azərbaycanın qida sənayesinin müəssisələrində istehsal olunan məhsulların keyfiyyətinin idarə edilməsi və təhlükəsizliyinin qorunması və ekoloji təmiz məhsulların istehsalı olduqca aktual əhəmiyyət kəsb etməklə bu məhsulların XASSP (NASSR) normalarının tələblərinə cavab verməsi olduqca vacibdir.

Bu cəhəti nəzərə alaraq işimizin əsas məqsədi “AzGRANATA” Məhdud Məsuliyyətli Cəmiyyətin istehsal etdiyi şərab məhsullarının kimyəvi tərkibinin öyrənilməsi və XASSP sistemi elementlərinin tərtibi aspektləri olub, malların ekoloji təhlükəsizliyinin bir sıra göstəricilərinin öyrənilməsi olmuşdur.

Yuxarıda göstərilənləri nəzərə alaraq aşağıdakı əsas müddəaların öyrənilməsi qarşıya məqsəd qoyulmuşdur:

- ekoloji təmiz qida məhsulları və onların qida zəhərlənmələri ilə qarşılıqlı əlaqəsi;
- yeyinti qatqıları və onların qida məhsulları istehsalında istifadəsinin elmi- nəzəri əsasları;
- qida məhsullarının ekoloji sertifikatlaşdırılması;
- “AzGRANATA” MMC-də XASSP sisteminin elementlərinin tərtibi;
- şərab məhsullarında keyfiyyət göstəricilərinin ekoloji qiymətləndirilməsi.

Tədqiqatlar nəticəsində bizim tərəfimizdən ilk dəfə şərab məhsullarında ekoloji monitorinq aparılmışdır. Keyfiyyətdən asılı olaraq şərab məhsullarının istehsalı zamanı onların sanitar-mikrobioloji göstəriciləri nəzərdən keçirilmişdir. İlk dəfə onların keyfiyyət göstəriciləri üzrə kompleks tədqiqatlar aparılmışdır.

Qida məhsullarında ekoloji sertifikatlaşdırılma. Ekoloji sferada cəmiyyət və dövlətin əsas iş istiqaməti təbiət obyektlərinin çirklənməsinin qarşısının alınmasına və ekoloji təhlükəsizliyin təmin edilməsinə yönəldilmişdir. Bu zaman əsas vəzifələrdən biri də çirklənmiş təbiət obyektləri tərəfindən çirklənmə təhlükəsini neytrallaşdırmaq olmuşdur.

Ekoloji sferada milli təhlükəsizliyin təmininin əsas vəzifəsi – texnogen təhlükəsiz və ekoloji təmiz dünyada əhalinin həyat şəraitinin yaradılması sayılır. Müasir beynəlxalq bazarı sertifikatlaşdırma kimi alətsiz təsəvvür etmək qeyri-mümkündür (fransızca sertifikat sözü orta əsrdə latınca *certifico* – təsdiqləyirəm). Məhsulun, iş və xidmətin sertifikatlaşdırılması ətraf təbiət mühitində məhsulun təhlükəsizliyinin və insanın sağlamlığının qorunmasına istiqamətləndirilmişdir.

Sertifikatlaşdırma üzrə məhsulların, iş və xidmətlərin müvafiq normativ sənədlərin tələbatlarına uyğunluğunu təsdiqləyən bir aktdır. Standartlaşdırma üzrə normativ sənədlər – beynəlxalq, dövlət və regional standartlar kimi qaydaları, normaları özündə əks etdirir. Bundan başqa, sahə, müəssisə standartları da mövcuddur. Sertifikatlaşdırma mütləq (icbari) və könüllü də ola bilər. Mütləq sertifikatlaşdırma malın, xidmətin standartın tələbatlarına uyğunluğunu təsdiqləyir. Mütləq sertifikatlaşdırılmaya məruz edilən malların, işlərin və xidmətlərin siyahısı dövlətin qanunverici aktları ilə təyin olunur. Könüllü sertifikatlaşdırma isə sifarişçi və sertifikatlaşdırma üzrə orqanların müqavilə şərtləri əsasında hüquqi və fiziki şəxslərin təşəbbüsü əsasında aparılır. Mütləq sertifikatlaşdırma zamanı istifadə edilən normativ baza özünə dövlətin qanunlarını daxil edərək, o cümlədən qəbul olunmuş dövlətlərarası və beynəlxalq standartlara, sanitar norma və qaydalara da

uyğunlaşdırılmalıdır. Könüllü sertifikatlaşdırılmaya mütləq sertifikatlaşdırılmada siyahıya daxil olmayan məhsullar, işlər və xidmətlər də daxil edilə bilər. [4.457-462].

Ərzaq xammalı və qida məhsullarının keyfiyyətinin və təhlükəsizliyinin idarə edilməsində standartlaşdırılma sahəsində aşağıdakı beynəlxalq və regionalarası təşkilatlar sayıla bilər: - Standartlaşdırma üzrə beynəlxalq Təşkilat; - Beynəlxalq elektrotexnika Komissiyası; - Beynəlxalq ölçü və çəkirlər Təşkilatı; - Beynəlxalq qanunverici metrologiya Təşkilatı; - Mərkəzi və Şərqi Avropa ölkələrinin regional beynəlxalq Təşkilatı; - Sertifikatlaşdırma üzrə beynəlxalq Təşkilat; - Sınaq laboratoriyalarının akkreditasiyası üzrə beynəlxalq təşkilatlar; - Sınaq və sertifikatlaşdırma üzrə Avropa Təşkilatı; - Avropa Şurasının Komissiyası; - Avropanın sərbəst ticarət Assosiasiyası; - Avropanın standartlaşdırma üzrə Komitəsi; - Avropanın keyfiyyət üzrə nəzarət Təşkilatı; - BMT Avropa iqtisadi Komissiyası. Məhsulun sertifikatlaşdırılmasının qanun və qaydaları müxtəlif ölkələrdə mövcud olan hüquqi, maliyyə, ticarət və digər şərtlərdən asılı olaraq fərqlənməklə bir qayda olaraq beynəlxalq və regional sertifikatlaşdırma sistemlərinə uyğun olur. Sertifikatlaşdırmanı müəyyən olunmuş qaydada bu cür işləri apara bilən akkreditləşdirilmiş orqanlar və sınaq laboratoriyaları aparmaq hüququna malikdirlər.

Sertifikat verilmiş məhsulda sistem tərəfindən qəbul olunmuş marka nişanı vurulur.

Hal-hazırda bir çox məhsul növləri üçün ekoloji sertifikat və ya nişanı onların dünya bazarında rəqabət qabiliyyətini təyin edən əsas amil sayılır. Qərbi Avropa ölkələrində ekoloji sertifikatlaşdırma ümumi qəbul olunmuş sertifikatlaşdırmanı tamamlamaqla, praktiki olaraq hər zaman mütləq xarakter daşıyır. Məsələn, Fransada kənd təsərrüfatında ekoloji sertifikatlaşdırılma qanunverici qaydada hələ 1960-cı ildə təsdiq olunmuşdur. Onun əsasında məhsulun növləri üzrə “Qırmızı qeydiyyat” adı altında ekoloji nişanlar (ekonişanlar) qəbul olunmuşdur. Almaniyada ekoloji sertifikatlaşdırılma üzrə işlər 1974-cü ildə müəyyən edilməklə bir neçə ildən sonra “Mavi mələk” və “Yaşıl nöqtə” ekonişanlar təsdiq edilməklə sonradan ümumavropa ekonişanları kimi qəbul olunmuşdur. Avropada geniş yayılmış ekonişan “Yaşıl nöqtə” ətraf mühitin tullantıların çirklənməsinin qarşısını almaq üçün tədbirlər sistemində istifadə olunur.

Qida sənayesində istehsal olunan məhsulların keyfiyyəti bütün ölkələrdə olduğu kimi, bizim ölkəmizdə də dövlət standartlaşdırma sistemində daxil edilən standartlara uyğun olaraq nizamlanır. Bu standartlar qanun daxilində xammal, materiallara, yarımfabrikatlara və hazır məhsullara göstərilən vahid texniki tələbləri müəyyənləşdirirlər. Standartlar eyni zamanda elm və texnikanın son nailiyyətlərini özündə cəmləşdirməklə, qida sənayesi və iaşə müəssisələrində qabaqcıl təcrübənin və müttərəqqi texnologiyaların geniş yayılması üçün geniş imkanlar yaradır. Respublikamızda standartlaşdırma ümumi bir milli sistemdən ibarət olub, Azərbaycan Respublikası Dövlət Standartlaşdırma sistemi standartları kompleksi şəklində fəaliyyət dairəsinə malikdir [4.434-438].

Hazırda kütləvi qidalanma məhsulları istehsalında normativ texniki sənədlər kimi beynəlxalq standartlardan, regional standartlardan, dövlətlərarası standartlardan, milli standartlardan və müəssisə standartlarından geniş istifadə olunur. Qida məhsullarına olan standartlar təkcə istehsal mərhələsində deyil, eyni zamanda onların istehlakı mərhələsində də əsas tələblərə əməl olunmasını tələb edir. Ona görə xidmət (qulluq) standartları da mövcuddur. Azərbaycan Respublikasında Dövlət Standartlaşdırma sistemi standartları kompleksi özündə aşağıdakıları birləşdirir: - AZS 1.0-96 “Azərbaycan Respublikasının dövlət standartlaşdırma sistemi. Əsas müddəalar”; - AZS 1.2-96 “Azərbaycan Respublikasının dövlət standartlaşdırma sistemi. Dövlət standartlarının işlənilib hazırlanması qaydaları”; - AZS 1.3-96 “Azərbaycan Respublikasının dövlət standartlaşdırma sistemi. Texniki şərtlərin işlənməsi, razılaşdırılması, təsdiqi və qeydiyyatı qaydaları”; - AZS 1.4-96 “Azərbaycan Respublikasının dövlət standartlaşdırma sistemi. Müəssisə standartları. Ümumi müddəalar”; - AZS 1.5-96 “Azərbaycan Respublikasının dövlət standartlaşdırma sistemi. Standartların tərtibinə, şərhinə, rəsmiləşdirilməsinə və məzmununa olan ümumi tələblər”; - AZS 1.6-96 “Azərbaycan Respublikasının dövlət standartlaşdırma sistemi. Sahə standartlarının işlənilib hazırlanması, razılaşdırılması, təsdiq edilməsi və qeydiyyatı qaydaları”.

Kütləvi qidalanma məhsullarına standartlar hazırlandıqda görülən işlər 16 aprel 1996-cı ildə qəbul olunmuş və 8 aprel 1996-cı ildə respublika prezidentinin fərmanı ilə təsdiq olunmuş (qüvvəyə minmiş) "Standartlaşdırma haqqında" Qanunun tələblərinə müvafiq olaraq həyata keçirilir. Qida məhsulları üçün, başqa sözlə, xörək və məmulatlar, unlu, qənnadı məmulatları, içkilər və s. bu kimi işə məhsulları hazırlanması üçün istifadə edilən xammal və yarımfabrikatlar üçün normativ sənədlər əsasən Azərbaycan Respublikasının dövlət standartları (AZS), Texniki Şərtlər (TŞAZ), Sahə standartları (SSAZ), Dövlətlərarası standartlar (QOST) və Müəssisə standartlarının (MS) kateqoriyalarına aid edilən sənədlərdən, reseptlər məcmuələrindən və texnoloji xəritələrdən ibarətdir. QOST-lar MDB ölkələrində qüvvədə olan standartlara aiddir. Onlar xalq təsərrüfatının bütün sahələrində və müəssisələrində, təşkilatlarında və idarələrində, o cümlədən işə sistemində tətbiq edilən məcburi sənədlərdir. Sahə standartları başqa sahələrdə olduğu kimi işə sistemi müəssisə və təşkilatlarında tətbiq edilmək üçün məcburi sənədlərdir. TŞAZ AZS 1.3-96 standartının tələblərinə uyğun olaraq konkret məhsula aid olan tələbləri müəyyənləşdirir. MS isə ayrı-ayrı müəssisələrin özündə qüvvədə olan sənəddir.

XASSP sistemi istehlakçının müdafiəsi məqsədi ilə dünyada inkişaf etmiş dövlətlər tərəfindən geniş surətdə istifadə olunur. Bu sistem qida məhsullarının təhlükəsizliyi ilə bağlı mövcud yarana biləcək problemlər riskinin (təhlükənin) azaldılmasına yönəlmişdir. XASSP sisteminin tətbiqi müəssisəyə bir sıra daxili mənfəət verir: - qida məhsullarının təhlükəsizliyinin təminatının birmənalı məsuliyyətinin təyini; - səhv buraxılmadan böhranlı proseslərin aşkar olunması və müəssisənin əsas resurslarının və cəhdlərinin bu istiqamətə mərkəzləşdirilməsi; - ümumi istehsal həcmində keyfiyyətsiz (zay) malın payının aşağı salınması hesabına xeyli dərəcədə qənaətlilik; - bu sistem müəssisədə fəaliyyət göstərən halda xarici investorlar həvəslə kapital qoyuluşuna gədirlər; -sistem firma markasını müəssisədə müdafiə etməklə özündə əminliyi artırır; - bu sistemə riayət etmək orada audit aparmağa yol verir; - məsuliyyət sığortalıması zamanı bir çox sığorta kompaniyaları tərəfindən qəbul olunub sayılır və məhkəmə iddialarında dəyərli arqument ola bilər; - məhsulun stabil keyfiyyətinin təmin edilməsi hesabına şikayət iddialarının (reklamasiyaların) azalması; - keyfiyyətli və təhlükəsiz məhsul istehlakçısı kimi etibarlılığını yaratmaqdır.

XASSP sisteminin mahiyyəti texnoloji proseslərdə "böhranlı nöqtələrin" aşkarlanması və nəzarəti olmaqla, hansı parametrlərin istehsal olunan məhsulun təhlükəsizliyinə təsirinin araşdırılmasıdır.

Bizim məqsədimiz müəssisədə şərab istehsalında XASSP sistemini yaymaqdır. Bu sistemin müəssisədə tətbiq edilməsi üçün ilk növbədə işçi qrup müəssisə tərəfindən yaradılmaqla bu zaman iş istehsalatda çalışan texnoloqlar, sex rəisləri və operatorlar, laboratoriya əməkdaşları cəlb olunmalıdır.

İşçi qrupun tərkibində XASSP sisteminin effektiv tətbiq edilməsi məqsədi ilə bir nəfər koordinator və texniki katib fəaliyyət göstərməlidir. XASSP sisteminin əsas iş prinsiplərindən biri də istehsalda nəzərə alınan təhlükəli amillərin seçilməsidir. Bu zaman böhranlı sınaq nöqtələrinin aşkar olunması üçün mütləq ümumi qəbul olunmuş standartlara və müəssisənin texniki şərtlərinə sۆykənmək olduqca vacibdir.

Təəssüflər olsun ki, Azərbaycanda XASSP sistemi və ISO 22000 hələ qəbul olunmayıbdır və bu sistemlərin tətbiqi ilə əsasən Türkiyə və Rusiya dövlətləri və onların ölkəmizdə olan şöbələri məşğul olur. XASSP sisteminin müəssisədə işlənilməsi üçün aşağıdakı mövcud məlumatları istifadə edirik: - standart "Kəsmik texniki şərt" AZS 089-2003; - XASSP sistemi əsasında qida məhsullarının keyfiyyətinin idarə olunması DÜİST P 51705.1-2001. Riskləri qiymətləndirmək üçün biz hər potensial amil üçün onun xarakterizəsini ifadə edən cədvəllər tərtib etmişik.

Nəticə

Ərzaq xammalı və qida məhsullarının bioloji və kimyəvi təbiətli maddələrlə çirklənməsi problemi və profilaktikası araşdırılmaqla, tədqiqat obyektini kimi müxtəlif şərab məhsullarının fiziki-kimyəvi, orqanoleptik və texnoloji xüsusiyyətləri standartlar əsasında öyrənilmişdir.

ƏDƏBİYYAT

1. 2018–2025-ci illərdə Azərbaycan Respublikasında şərabçılığın inkişafına dair Dövlət Proqramı.
2. Azərbaycan Respublikasının Dövlət Standartlaşdırma sistemi. Bakı, Azərbaycan standart, 2016.
3. H.Fətəliyev, E.Heydərov. Süfrə şərablarının müasir texnologiyası. Dərs vəsaiti. Bakı – 2017, 336 səh.
4. A.M.Qafarov. Metrologiya, standartlaşdırma, sertifikatlaşdırma. Bakı – 2012,525 səh.

*Шахин Асадулла оглы Габуллаев
к.т.н., доцент,*

*Сабир Закир оглы Гусейнов
магистр, Азербайджанский Университет Кооперации*

Исследование экологически чистых пищевых продуктов на основе стандартов

Резюме

Согласно концепции здорового питания в производстве продуктов питания, в последние годы на производство высококачественных продуктов питания в нашей стране, качество продукции регулируется так же, как и во всех странах в соответствии со стандартами, включенными в государственную систему стандартизации. Эти стандарты определяют унифицированные технические требования к сырью, материалам, полуфабрикатам и готовой продукции в рамках закона.

Ключевые слова: экологически чистые продукты питания, производство продуктов питания, экологические проблемы, продукция виноделия, экологическая сертификация, нормативные документы по стандартизации

*Shahin Asadulla Habullayev
Associate Professor,*

*Sabir Zakir oqlu Huseynov
master, Azerbaijan Cooperation University*

Research of ecologically clean food products on the basis of standards

Summary

According to the concept of healthy, nutrition in food production, in recent years, the production of high-quality food products in our country, product quality is regulated in the same way as in all countries in accordance with the standards included in the state standardization system. These standards define unified technical requirements for raw materials, materials, semi-finished products and finished products within the framework of the law.

Key words: organic food, food production, environmental issues, winemaking products, environmental certification, standardization documents.