

3. Bauman, H.E. The HACCP concept and microbiological hazard categories. Food Technol 1974; 28 (1): 30-4, 74.
4. Codex Committee on Food Hygiene (1993) Guidelines for the Application of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System, in Training Considerations for the Application of the HACCP System to Food Processing and Manufacturing, WHO/FNU/FOS/93.3 II, World Health Organization, Geneva. 15 (41):47-52.
5. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" [текст] / утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880.
6. Worsfold D. A guide to HACCP and function catering. J. R. Soc. Health 2001; 121(4):224-9.
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [текст].
8. СТ РК 1179-2003 " системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов HACCP. Общие требования " [текст].
9. У.А. Орынбаева, А.Т. Оңлабекова, О.Ж. Досымова / Механика және технологиялар журналы. 2021 ж. №1 /Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігін қамтамасыз етуде азық-түлік қауіпсіздігі (HACCP) жүйесінің қағидаттарын қолдану.90-97б.

РЕЗЮМЕ

Рассмотрены вопросы внедрения принципов системы управления продовольственной безопасностью на предприятиях общественного питания. Определены критические контрольные точки и критические пределы творожного продукта, корректирующие действия. В результате проведенных исследований были разработаны принципы системы HACCP.

RESUME

The issues of implementation of the principles of the food safety management system at public catering enterprises are considered. As a result of the conducted research, the principles of the HACCP system were implemented. Critical control points and critical limits of the curd product, corrective actions are determined.

ӘОЖ:637.5.04/07

Карибаева Ж.А., ТПП-41

Ғылыми жетекші: **Абылгазинова А.Т.**, а.ш.ғ.к, доцент м.а.

Жәңгір хан атындағы Батыс Қазақстан аграрлық-техникалық университеті, Орал қ.

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНДАҒЫ ХАЛАЛ САЛАСЫНДАҒЫ НОРМАТИВТІ ҚҰЖАТТАМАЛЫҚ БАЗАСЫ

Андатпа

Бұл мақалада Халал түсінігі туралы жалпы сипаттама қарастырылады. Қазақстанда қолданысқа енгізілген Халал саласындағы жаңа негізгі қалаушы стандарттардың жалпы қолданылуы сипатталған. Халал өнімдерін өндірудегі жаңа стандарттар халал өнімдерінен алынған шикізат пен ингредиенттерді ғана пайдалануға мүмкіндік береді.

Түйін сөздер: *Халал индустрия, стандарт, сәйкестік белгі, нормативті құжаттамалық база.*

Халал индустрия – елімізде кеш дамыған салалардың бірі болып табылады. 2007 жылы 5 наурызда Елбасы Нұрсұлтан Назарбаев халал индустриясын дамыту туралы мәселе көтерген болатын. Халал таңбасы бар өнімдерді шет елдерге, соның ішінде мұсылман елдеріне экспорттауды тапсырған еді. Сол кезден бастап ҚМДБ Үкіметпен бірлесіп, халал сертификатын беру туралы мәселені қолға алды. Қазіргі таңда ҚМДБ халал сертификаттарын алған мекемелер саны 400-ден асады. Бұл мекемелердің өнімдері әлемде 43 мемлекетте экспортталады [1].

Арабтың «Халал» сөзі қазақ тіліне аударғанда «рұқсат етілген», «тыйым салынбаған», «мақұлданған», «адал» деген мағынаны білдіреді. Исламда олар мұсылман үшін рұқсат етілген әрекеттер саласын белгілейді. Бұл ұғым адам өмірінің кез-келген саласына қатысты қолданылатын

әмбебап жүйе. Көбінесе бұл ұғымды дұрыс дайындалған және мұсылмандарға рұқсат еткен тағамдарға қатысты қолданылады.

Мұсылмандар үшін «Халал» термині ең алдымен ислам нормалары мен дәстүрлеріне сәйкестігін растау болып табылады. «Халал» белгісі өнімнің ислам ережелеріне сәйкес жасалғанын, мұсылмандардың (шошқа еті, қан және т.б.) жеуге тыйым салынған компоненттерден тұрмағанын және таза өнім екенін білдіреді. Қысқаша айтқанда, халал-бұл заманауи экологиялық талаптарға жауап беретін ұғым.

Тағам өнімдерінің халалдығын анықтап классификациялау өте жауапты іс болғандықтан, ислам заңдарын етік меңгерген мұсылман маман ғана бұл шараны атқара алады [2].

Қазақстан Республикасында халал өнімдерді сертификаттау рәсімін жүргізетін ұйымдар:

Қазақстан Мұсылмандары Діни Басқармасы - мемлекет қолдап отырған Қазақстан мұсылмандарының діни бірлестігі. Қазіргі ҚМДБ-ның негізі 19 ғасырдың аяғы 20 ғасырдың басында қаланды [3].



1-сурет. ҚМДБ Халал сәйкестік белгісі

Қазақстанның халал индустриясы қауымдастығы (АНПК)– «Халал өнімдерін өндіруге, дайындауға, өңдеуге, сақтауға және сатуға қойылатын талаптар» малайзиялық стандартына сәйкес халал өнімдерді ерікті сертификаттау жөніндегі орган. АХИК Малайзияның JAKIM сертификаттау ұйымында ресми аккредиттелген. АХИК құрылған уақыттан бері 600-ден астам қазақстандық және шетелдік компаниялар сертификатталды. Халал саласындағы өндірістік қызметті сертификаттау ерікті негізде жүргізіледі, яғни өндіруші кәсіпорында халал өндірістік практикасын енгізу туралы өз бетінше мәлімдейді.

АХИК сапа белгісі экспортқа бағытталған кәсіпорындарға халықаралық сауда деңгейіне шығуға және экспорттық жеткізілім тиімділігін арттыруға мүмкіндік береді [4].



2-сурет. АХИК Халал сәйкестік белгісі

Қазіргі уақытқа дейін Қазақстанда Халал өнімдеріне арналған екі мемлекеттік стандарт жұмыс істеді: ҚР СТ 1632-2007 «Халал» қонақ үйіне туристік-экскурсиялық қызмет көрсету.Жіктеу» және ҚР СТ 1353-2005 «Халал» Пісірілген шұжықтар.Жалпы техникалық шарттар». Бұл уақытқа дейін Халал өнімдерді сертификаттау рәсімін жүргізетін яғни, ҚМДБ және АХИК осы екі ұйым сертификаттау беруге құқылы болды. Бірақ нақты халал саласында заңды және құқықтық түрде реттелмеген болды.

Қазақстанда халал саласында 5 жаңа ұлттық негізгі қалаушы стандарттар 2020 жылы шілде айының 1-нен бастап қолданысқа енгізілді (Кесте 1).

1. ҚР СТ 3483-2019 «Халал өнімдері.Негізгі ережелер».
2. ҚР СТ 3453-2019 «Халал өнімдері. Ауыл шаруашылығы жануарлары мен құстарын сою жөніндегі қызметті жүзеге асыратын ұйымдар».
3. ҚР СТ 3485-2019 «Халал өнімдері. Сәйкестікті растау рәсімі».
4. ҚР СТ 3484-2019 «Халал өнімдерінің ұлттық сәйкестік белгісі. Техникалық талаптар және таңбалау тәртібі».
5. ҚР СТ 3454-2019 «Халал қоғамдық тамақтану қызметі. Жалпы талаптар».

Қабылданған Халал саласындағы стандарттарды қолданудың бір қатар қағидалары бар. Халал өнімдерді өндірген кезде ұсынылған стандарттардың талаптарын басшылыққа алып қатаң орындау тиіс. [5].



3-сурет. Халал өнімдерге берілетін сәйкестік белгісінің графикалық көрінісі.

Осы жаңа стандарттардың енгізілуімен тұтынушылар үшін сапа кепілі болып табылатын Халал өнімдерін сертификаттау тәртібі реттеледі.

Қорыта келгенде, бұрынғы уақытта халал өнімдер мен қызметтер нарығы бағаланбай келген болса,қазір халықтың діни санасының өсуіне, халал түсінігі үлкен мәнге ие болуына және халал өнімдерге сұраныстың артуына байланысты нарықта халал өнімдер пайда болды.Қазіргі әлемде халал тек діни мәселе болудан қалды, іскерлік қатынастар саласында мықтап орын алды. Халал стандарттары өмірдің барлық салаларына еніп, халал индустриясы тез қарқын алуда. Мұсылман өнімдерінің нарығы көптеген өндірушілерді қызықтырады, олар өз өнімдерінің тек діни ғана емес, сапалы, таза, ГМО мен бояғыштарсыз, сонымен қатар заманауи экологиялықталаптарға жауап беретіндігіне назар аударады. Өмір сапасының Халал стандарттары көптеген елдерде тауарлар мен қызметтерді өндіруде әлемдік сапа белгісіне айналууда. Соңғы жылдары халал бренді Қазақстан Республикасында тамақ өнеркәсібі, фармацевтика және косметология, денсаулық сақтау және қызмет көрсету салаларында белсенді қолданылып келеді.

1-кесте.Халал саласындағы жаңа стандарттардың сипаттамасы

Стандарт атауы	ҚР СТ 3483-2019 «Халал өнімдері. Негізгі ережелер»	ҚР СТ 3453-2019 «Халал өнімдері. Ауыл шаруашылығы жануарлары мен құстарын сою жөніндегі қызметті жүзеге асыратын ұйымдар	ҚР СТ 3485-2019 «Халал өнімдері. Сәйкестікті растау рәсімі »	ҚР СТ 3484-2019 «Халал өнімдерінің ұлттық сәйкестік белгісі. Техникалық талаптар және таңбалау тәртібі»	ҚР СТ 3454-2019 «Халал қоғамдық тамақтану қызметі. Жалпы талаптар »
Стандарттың сипаттамасы (қолдану саласы, жалпы талаптар)	Халал өнімдері-нің негізгі ережелерін және оларды өндіру, сақтау, тасымал-дау және таңбалау процесстерін белгілейді, және қандай өнімдердің Халал өнімдерге жататын-дығын сонымен қатар қайсыларына тыйым салынбай-тынын анықтайды.	Халал тамақ өнімдерін өндіруге арналған ауылшаруа-шылық жануарлары мен құстарын союмен айналысатын ұйымдар үшін стандарт. Сою ветеринар-лық заңнамада белгіленген талаптарға сәйкес келуі тиіс, ал сою алаңдары тек қана халал жануарлар мен халал сою үшін белгіленуі керек.	Халал өнімдерінің сәйкестігін растау процедура болып саналады, оның нәтижесі объектінің Халал өнімдеріне арналған стандарттау құжаттарында белгіленген талаптарға сәйкестігін құжаттық куәландыру болып табылады.	Стандарт Халал өнімдерін өндірудің ұлттық сәйкестік белгісінің пішініне, мөлшеріне және де техника-лық талапта-рына, сонымен қатар Халал өнімдерін таңбалау тәртібіне талаптарды белгілейді.	Халал-тамақтан-дыру саласында жұмыс істейтін барлық меншік нысандарындағы тамақтан-дыру мекемелері – мейрамха-на, бар, кафе, асхана, снэк-бар, жылдам тамақтану қызметі, фуршет, буфет, кофехана, кулинария дүкені ҚР СТ 3454-2019 стандарт-тың талаптары-на сай болуы керек.

ҚОЛДАНЫЛҒАН ӘДЕБИЕТ ТІЗІМІ

1. Қазақстандық халал өнімдер 43 мемлекетке экспортталады- Айбек Аташев, 06 қараша 2020, ҚМДБ "Халал Даму" ЖШС.
2. Халал дегеніміз не? - Наурыз Мелибаев 28 қыркүйек 2018.
3. Қазақстан Мұсылмандары Діни Басқармасы ресми сайтты. <https://www.muftyat.kz/>
4. Қазақстанның халал индустриясы қауымдастығы (АНІК) ресми сайтты <https://halal-kz.kz/>
5. Қазақстанда Халал саласындағы 5 стандарт қолданысқа енгізілді-Айсулу Кудайбергенова, Новости Госстандарта журнал, 2020 июнь, 31 б.
6. Узаков Я.М Производство мясных продуктов Халяль. - Санкт-Петербург, 2018.

РЕЗЮМЕ

В данной статье рассматривается общая характеристика понятия халяль. Описано общее применение новых основополагающих стандартов в области халяль, внедренных в Казахстане. Новые стандарты в производстве халяльной продукции позволяют использовать только сырье и ингредиенты, полученные из халяльной продукции.

RESUME

This article discusses the general characteristics of the concept of halal. The general application of the new fundamental standards in the field of halal introduced in Kazakhstan is described. New standards in the production of halal products allow the use of only raw materials and ingredients derived from halal products.

ӘӨЖ:664.93

Тілектес М.Б., ТПП-41

Ғылыми жетекші: **Абылгазинова А.Т.**, а.ш.ғ.к, доцент м.а.

Жәңгір хан атындағы Батыс Қазақстан аграрлық- техникалық университеті, Орал қ.

ЕТ КОНСЕРВІ ӨНІМДЕРІНІҢ САПАСЫН ТАЛДАУ

Андатпа

Мақалада ет консервілерінің жалпы технологиясы мен сапасы зерттелген. Өнім өндірудегі технологиялық процестер зерттелді. Өнімнің сапасы мен қауіпсіздігінің органолептикалық, физика – химиялық, микробиологиялық көрсеткіштері бойынша зерттеулер жүргізілді.

Түйін сөздер: *сыыр еті, ет консервісі, сапа көрсеткіштері, шикізат, сапалы өнім.*

Кіріспе Қазіргі таңда елімізде мал шаруашылығы саласын дамыту басты міндеттердің бірі сапалы және қауіпсіз өнім көлемін арттыру. Соның ішінде Қазақстанда ет өндірісін дамыту бүгінгі күннің басты назарында. Мемлекетіміздің индустриалды-инновациялық бағдарламасының мақсаты- бәсекеге қабілетті және экспортқа шығара алатын өнімдерді өндіру. Батыс Қазақстан облысы қазіргі таңда ет өндірісі бойынша мемлекетімізде алдыңғы қатарға кіреді.

Мақсаты: Ет консерві өнімдерін органолептикалық және қауіпсіздік көрсеткіштерін зерттеу және талдау.

Міндеті: Консерві өнімдерінің сапа қауіпсіздігін зерттеу. Ет өнімдерінің нормативтік құжаттарын талдау. Сауда да сатылатын ет консерві өнімдерінің сапа қауіпсіздігіне баға беру.

Ет және ет өнімдерін жоғары температурада өңдеп, пастерлеп немесе стерильдеп герметикалық жабылған банкаларға салып ет консервілері дайындалады. Мұндай өнімдер табиғи таза еттен немесе басқа құрамдастар қосылып дайындайды. Басқа консерві өнімдерімен ет консервілерін салыстырғанда калориясы жоғары, себебі оларды дайындағанда жеуге жарамайтын бөліктерін (шөміршек, сүйек, сіңір) алып тастайды. Ет консервілерін жасап шығару кезінде еттің барлық түрі, майлар, сорпа өнімдері бірнеше түрлі қоспалар, хош иісті заттарды пайдалана отырып жасайды.

Ет консерві өнімдерінің сапасы жоғары болуы үшін төмендегі талаптар ескерілуі тиіс: