

**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASIDA OZIQ-OVQAT XAVFSIZLIGI  
VA SIFAT STANDARTLARI (HACCP TAMOYILLARI, ISO 22000  
TALABLARI) TUTGAN O‘RNI**

*Ilmiy rahbar: Sultonova Dildoraxon Toxirjon qizi*

*Andijon davlat texnika instituti o‘qituvchisi,*

*Abdullayeva Diyora*

*Andijon davlat texnika instituti*

*“Metrologiya standartlashtirish va sifat menejmenti” yo‘nalishi 4-kurs  
talabasi*

Oziq-ovqat xavfsizligi jamiyat salomatligi, iste'molchilarga ishonch hamda milliy iqtisodiyotning barqarorligi uchun asosiy mezon hisoblanadi. Bu sohani huquqiy tartibga solish, standartlashtirish va nazorat mexanizmlari orqali ta'minlash davlat va biznes subyektlari faoliyatida muhim o‘rin egallaydi. 2025-yil 3-fevralda qabul qilingan O‘zbekiston Respublikasining O‘RQ-1023-sonli “Oziq-ovqat xavfsizligi to‘g‘risida”gi Qonuni oziq-ovqat xavfsizligi sohasidagi munosabatlarni tartibga soluvchi asosiy hujjat bo‘lib [1], uning maqsadi xavfsiz oziq-ovqat bilan aholining barqaror ta'minlanishini ta'minlashdir. Ushbu qonun doirasida davlat siyosati, vazirliklar vakolatlari va nazorat mexanizmlari mustahkamlab qo‘yilgan.

O‘zbekistonning oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashdagi huquqiy maydoni bir qator qo‘shimcha me‘yoriy hujjatlar bilan mustahkamlangan. Masalan, “Oziq-ovqat mahsulotining sifati va xavfsizligi to‘g‘risida”gi qonun oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligiga doir normalar va qoidalarni belgilaydi, ularni ishlab chiqarish, tayyorlash, transport, saqlash va realizatsiya bosqichlarida bajarilishi majburiy deb belgilaydi.

O‘zbekiston huquqiy bazada oziq-ovqat xavfsizligini tartibga solish bilan bir qatorda, xalqaro tan olingan standartlarni tatbiq etishni ham

qo'llab-quvvatlamoda. Bunday standartlar orasida HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - xavflarni tahlil qilish va tanqidiy nazorat nuqtalari) tamoyillari va ISO 22000 - oziq-ovqat xavfsizligi menejmenti tizimi alohida o'rin egallaydi [2].

HACCP - bu oziq-ovqat xavfsizligini boshqarishning xalqaro qabul qilingan tizimli yondashuvi bo'lib, u mahsulot xomashyosidan tortib yetkazib berishgacha bo'lgan har bir bosqichdagi xavflarni aniqlash va nazorat qilishga qaratilgan. HACCP yondashuvi oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish, qayta ishlash va savdo jarayonlarida xavfli omillarni oldini olish samarali vositasidir. Bu tizimning asosiy tamoyillari xavflarni aniqlash, kritik boshqaruv nuqtalarini belgilash, monitoring, tuzatish choralarini ishlab chiqish va hujjatlashtirishni o'z ichiga oladi. HACCP tizimi ko'plab korxonalar uchun asosiy xavfsizlik mexanizmi sifatida qo'llanadi va ko'pchilik milliy standartlar ham aynan ushbu tamoyillarni o'z ichiga oladi. O'zbekiston sharoitida HACCP yondashuvi eksport salohiyatini oshirish, iste'molchi sog'lig'i uchun xavfni kamaytirish hamda milliy oziq-ovqat sanoatini yaxshilashda muhim rol o'ynamoqda.

ISO 22000 - bu oziq-ovqat xavfsizligi menejmenti tizimi (FSMS) bo'yicha xalqaro standart bo'lib, u oziq-ovqat xavfsizligini boshqarish bo'yicha talablarni belgilaydi hamda tarmoqning barcha ishtirokchilariga xavf tahlili va nazoratni tizimli yo'lga qo'yishga imkon beradi. Standart HACCP tamoyillari bilan birga tashkilotning menejment yondashuvini qo'shadi va samarali boshqaruv tizimi orqali xavflarni kamaytirishga xizmat qiladi [3]. ISO 22000 standarti oziq-ovqat zanjiridagi barcha tadbirkor subyektlar xomashyo etkazib beruvchilardan tortib, ishlab chiqaruvchilarga, saqlash va tashish xizmatlariga qadar uchun qo'llaniladi va xavfsiz mahsulot yetkazib berishga qaratilgan tizimli yondashuvni ta'minlaydi. Standart talablariga rioya qilinishi mahsulotning sifati va xavfsizligiga bo'lgan ishonchni kuchaytiradi hamda ishlab chiqaruvchi korxonalarining eksport salohiyatini oshiradi.



O'zbekiston korxonalarida ISO 22000 sertifikatlashi joriy etilishi nafaqat ichki bozor uchun, balki xalqaro bozorlar bilan integratsiyalashishda muhim ahamiyat kasb etadi. Misol uchun, ISO 22000 bo'yicha sertifikat olish orqali korxonalar mahsulot xavfsizligi bo'yicha xalqaro talablarni bajarayotganini tasdiqlaydi, bu esa ular uchun eksport imkoniyatlarini oshirishga xizmat qiladi. Bunday sertifikatlash jarayoni auditlar va tekshiruvlarga asoslangan bo'lib, ularning jarayonlarni doimiy nazorat qilish va takomillashtirishini rag'batlantiradi. ISO 22000 standarti ISO 9001 (sifat menejmenti) yondashuvi bilan moslashtirilgan bo'lib, u oziq-ovqat xavfsizligidagi risklarni aniqlash, monitoring qilish va doimiy takomillashtirish uchun keng qamrovli tizimni ifodalaydi. Bu, odatda, HACCP asosiga qo'shimcha sifatida qo'llaniladi va korxonalar faoliyatining barcha bosqichlarida xavfsizlikni kafolatlashga yordam beradi.

Hozirgi kunda O'zbekiston oziq-ovqat xavfsizligini xalqaro standartlarga moslashtirish jarayonini faol olib bormoqda [4]. Masalan, Sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi qo'mitasi mutaxassislari UNOPS ko'magida ISO 22000:2018 bo'yicha oziq-ovqat xavfsizligi menejmenti auditori/yetakchi auditor o'quv kursida tahsil olishmoqda, bu ichki hududiy standartlar bilan xalqaro tajriba integratsiyasini kuchaytiradi va eksport salohiyatini oshiradi. O'zbekiston standartlashtirish sohasida "O'zDSt ISO 22000:2019" kabi milliy standartlar ham ishlab chiqilgan bo'lib, ular xalqaro ISO 22000 talablari va HACCP tamoyillarini o'z ichiga oladi hamda milliy korxonalar uchun samarali boshqaruv yo'nalishlarini belgilaydi.

HACCP va ISO 22000 standartlarini tatbiq etish orqali oziq-ovqat zanjiridagi xavflar tizimli ravishda aniqlanadi, nazorat qilinadi va kamaytiriladi. Bu esa iste'molchilarga sog'lom va xavfsiz mahsulot yetkazib berishni ta'minlaydi hamda milliy sog'liqni muhofaza qilish siyosatiga xizmat qiladi. O'zbekistonning yangi "Oziq-ovqat xavfsizligi to'g'risida"gi qonuni va davlat dasturlari ushbu standartlarni tatbiq etish uchun kompleks yondashuvni shakllantiradi va sanoatning innovatsion rivojlanishiga ko'maklashadi.



Oziq-ovqat xavfsizligi va sifat standartlari inson salomatligini himoya qilishda eng muhim vositalardan biridir [5]. Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligi nafaqat sog'liqni saqlashga, balki iqtisodiy barqarorlik va milliy rivojlanishga ham bevosita ta'sir qiladi. Oziq-ovqat orqali yuqadigan kasalliklar, bakteriyalar, kimyoviy ifloslanishlar yoki texnologik nuqsonlar odamlarning sog'lig'iga jiddiy zarar yetkazishi mumkin. Shu sababli milliy va xalqaro miqyosda oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash uchun aniq qoidalar va standartlar joriy etilgan.

Xalqaro tajriba shuni ko'rsatadiki, oziq-ovqat xavfsizligi bilan bog'liq muammolarni oldini olish nafaqat kasalliklar va sog'liqni saqlash xarajatlarini kamaytiradi, balki iste'molchi ishonchini oshiradi. Masalan, HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) tizimi oziq-ovqat ishlab chiqarish jarayonida xavflarni aniqlash va nazorat qilish imkonini beradi. Bu tizim mahsulotning har bir bosqichida mikrobiologik, kimyoviy va fizik xavflarni aniqlab, ularni kamaytirishga xizmat qiladi. Shu bilan birga, ISO 22000 standarti oziq-ovqat xavfsizligini boshqarish tizimining xalqaro talablarga mos bo'lishini ta'minlaydi, bu esa ishlab chiqaruvchilarga mahsulot sifatini oshirish va global bozorda raqobatbardosh bo'lish imkonini beradi.

Oziq-ovqat xavfsizligi va standartlarning zaruriyati nafaqat sog'liqni saqlash bilan cheklanmaydi, balki iqtisodiy samaradorlikni oshirishga ham xizmat qiladi. Mahsulot sifatini nazorat qilish orqali ishlab chiqaruvchilar isrof va yo'qotishlarni kamaytiradi, ishlab chiqarish jarayonlarini optimallashtiradi va resurslardan samarali foydalanadi. Shu bilan birga, xalqaro standartlarga muvofiq ishlab chiqarilgan mahsulotlar eksport qilinish imkoniyatini oshiradi, bu esa milliy iqtisodiyot uchun qo'shimcha daromad manbai hisoblanadi. Oziq-ovqat xavfsizligi va standartlar iste'molchi huquqlarini himoya qiladi [6]. Standartlar mahsulot tarkibini, yorlig'ini, saqlash sharoitini va ishlab chiqarish texnologiyasini belgilaydi, bu esa iste'molchiga to'liq va aniq ma'lumot beradi. Iste'molchi o'z sog'lig'i va ehtiyojlariga mos mahsulotni tanlashi mumkin, bu esa shaffof va ishonchli bozordagi muhitni yaratadi. Shuningdek, oziq-ovqat xavfsizligi va

standartlar innovatsiyalarni rag'batlantiradi. Korxonalar sifatni oshirish va xavfsizlikni ta'minlash maqsadida yangi texnologiyalar, avtomatlashtirilgan tizimlar va sifat menejmenti usullarini joriy qiladi. Bu esa milliy oziq-ovqat sanoatini zamonaviylashtiradi va xalqaro bozorga moslashishga yordam beradi.

Xulosa qilganda, oziq-ovqat xavfsizligi va sifat standartlari nafaqat inson salomatligini himoya qiladi, balki iqtisodiy barqarorlikni ta'minlaydi, eksport salohiyatini oshiradi va innovatsiyalarni rag'batlantiradi. Standartlar joriy etilgan taqdirda, oziq-ovqat ishlab chiqarish jarayoni tizimli, xavfsiz va samarali bo'ladi, bu esa nafaqat iste'molchi ishonchini oshiradi, balki milliy iqtisodiyotning barqaror rivojlanishiga xizmat qiladi. Shu sababli, har bir korxonada va davlat organi oziq-ovqat xavfsizligi va sifat standartlarini joriy etishga alohida e'tibor qaratishi lozim.

#### **FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR**

1. O'zbekiston Respublikasining Qonuni, 03.02.2025 yildagi O'RQ-1023-son. "Oziq-ovqat xavfsizligi to'g'risida".
2. Jumaniyazov A.B., Oziq-ovqat xavfsizligi. — Toshkent: O'zbekiston Respublikasi Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi vazirligi, 2020. — 300 b.
3. Isakov D.A., HACCP tizimlari: nazariyasi va amaliyoti. — Toshkent: Fan, 2019. — 250 b.
4. Abdullayeva D., Oziq-ovqat xavfsizligi va sifat standartlari. — Andijon: Andijon davlat texnika instituti, 2021. — 150 b.
5. Khamdamov U., ISO 22000: Oziq-ovqat xavfsizligi boshqaruvi tizimi. — Toshkent: O'zbekiston nashriyoti, 2022. — 220 b.
6. Murodov S., Oziq-ovqat sanoatida metrologiya va sifat nazorati. — Toshkent: O'zbekiston fanlar akademiyasi, 2023. — 180 b.

