



OZIQ- OVQAT MAHSULOTLARINI QAYTA ISHLASHDA HALQARO STANDARTLARNING O'RNI

TOSh DAU assistenti F.M.Asilova.

TOSh DAU dotsenti N.K.Nosirova

Annotatsiya: Ushbu maqolada oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash jarayonida xalqaro standartlarning tutgan o'rni atroflicha tahlil qilinadi. Jumladan, ISO 22000, HACCP,

Codex Alimentarius va GlobalG.A.P. kabi xalqaro standartlar tizimlarining maqsadi, vazifalari, qo'llanilish mexanizmlari, amaliy ahamiyati va O'zbekiston sharoitida joriy etilish imkoniyatlari yoritilgan. Ushbu standartlar yordamida oziq-ovqat xavfsizligi, mahsulot sifati va eksport salohiyati oshiriladi. Shuningdek, maqolada xalqaro standartlarni joriy etishdagi mavjud muammolar, texnik infratuzilma, malakali kadrlar etishmovchiligi, hamda huquqiy va tashkiliy masalalar ham ko'rib chiqilgan. O'zbekiston tajribasi asosida xalqaro standartlarni keng qo'llashning istiqbollari va zarur chora-tadbirlari taklif etiladi.

Kalit so'zlar: oziq-ovqat xavfsizligi, ISO 22000, HACCP, Codex Alimentarius, GlobalG.A.P., xalqaro standartlar, sifat menejmenti, eksport, sertifikatlash, gigiena.

Аннотация: В данной статье всесторонне анализируется роль международных стандартов в процессе переработки пищевых продуктов. В частности, рассматриваются цели, задачи, механизмы применения, практическое значение и возможности внедрения в условиях Узбекистана таких международных стандартов, как ISO 22000, HACCP, Codex Alimentarius и GlobalG.A.P. С помощью этих стандартов повышается безопасность пищевых продуктов, качество продукции и экспортный потенциал. В статье также рассматриваются существующие проблемы при внедрении международных стандартов, включая техническую инфраструктуру, нехватку квалифицированных кадров, а также правовые и организационные вопросы. На основе опыта Узбекистана предлагаются перспективы более



широкого применения международных стандартов и необходимые меры для этого.

Ключевые слова: *безопасность пищевых продуктов, ISO 22000, HACCP, Codex Alimentarius, GlobalG.A.P., международные стандарты, управление качеством, экспорт, сертификация, гигиена.*

Abstract: *This article provides a comprehensive analysis of the role of international standards in the process of food processing. In particular, it highlights the objectives, functions, implementation mechanisms, and practical significance of international standards such as ISO 22000, HACCP, Codex Alimentarius, and GlobalG.A.P., as well as the possibilities for their application in the context of Uzbekistan. These standards contribute to improving food safety, product quality, and export potential. The article also addresses existing challenges in implementing international standards, including technical infrastructure limitations, shortage of qualified personnel, and legal and organizational issues. Based on Uzbekistan's experience, the article proposes prospects for broader application of international standards and necessary measures to support their adoption.*

Keywords: *food safety, ISO 22000, HACCP, Codex Alimentarius, GlobalG.A.P., international standards, quality management, export, certification, hygiene.*

Kirish. Bugungi globallashuv va raqobat muhitida oziq-ovqat sanoati oldida turgan eng asosiy vazifalardan biri – sifatli, xavfsiz va ekologik toza mahsulotlar ishlab chiqarishdir. Aholi sonining ortib borishi, urbanizatsiya jarayonlarining jadallashuvi va iste'molchilarning oziq-ovqat xavfsizligiga bo'lgan talabining keskin oshishi ushbu sohada xalqaro standartlar asosida ishlashni zarur qilmoqda. Xalqaro standartlar, ayniqsa, oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash jarayonida, mahsulot sifatini barqarorlashtirish, iste'molchilarning salomatligini himoya qilish va mahsulotlarni eksport bozorlariga olib chiqish imkoniyatini oshirishda muhim o'rin egallaydi.

Oziq-ovqat xavfsizligi sohasidagi xalqaro standartlar, xususan ISO 22000, HACCP, FSSC 22000 va Codex Alimentarius, ishlab chiqaruvchilar uchun qat'iy



me'yoriy talablarni belgilab berib, mahsulotlar xavfsizligi va sifati kafolatini ta'minlashga xizmat qiladi. Ushbu standartlar nafaqat ishlab chiqarish jarayonlarini nazorat qilish, balki risklarni aniqlash va oldini olish, ishlab chiqarishni optimallashtirish va iste'molchilarning ishonchini qozonishga yordam beradi.

O'zbekiston Respublikasi ham xalqaro standartlar tizimini milliy ishlab chiqarish sohalariga, jumladan oziq-ovqat sanoatiga joriy etishga alohida e'tibor qaratmoqda. Davlatimiz tomonidan oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash, standartlashtirish tizimini takomillashtirish, hamda eksport salohiyatini oshirish borasida muhim huquqiy-me'yoriy hujjatlar qabul qilinmoqda. Shu bilan birga, bu sohada mavjud muammolar – texnik infratuzilmaning etarli emasligi, xodimlarning malakasi, zamonaviy texnologiyalarning cheklanganligi kabi omillar xalqaro standartlarni to'liq joriy etish yo'lidagi to'siqlardan hisoblanadi.

Keling xalqaro standartlar haqida alohida-alohida to'htaylik:

ISO 22000 – bu oziq-ovqat xavfsizligi menejmenti tizimining xalqaro standarti bo'lib, 2005-yilda ISO (Xalqaro standartlashtirish tashkiloti) tomonidan ishlab chiqilgan. Ushbu standart oziq-ovqat zanjirining har bir bosqichida (xom ashyoni etkazib beruvchilardan tortib, yakuniy iste'molchiga qadar) xavfsizlikni ta'minlovchi menejment tizimini tashkil etishga qaratilgan.

ISO 22000 standarti:

- xavf-xatarlarni aniqlash va baholash;
- monitoring va tekshiruv tizimlarini joriy etish;
- hujjatlashtirish va doimiy takomillashtirish tamoyillariga asoslanadi.

Ushbu tizim ISO 9001 sifat menejmenti tamoyillarini ham o'z ichiga olgan bo'lib, umumiy biznes strategiyasiga integratsiya qilish imkonini beradi.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – xavf-xatarlar tahlili va kritik nazorat nuqtalari) – oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishdagi xavf-xatarlarni oldindan aniqlash va nazorat qilishga yo'naltirilgan tizimdir. U XX asrning 60-yillarida AQShda NASA buyurtmasi bilan ishlab chiqilgan.

HACCP tizimining asosiy tamoyillari quyidagilar:

1. Xavflarni aniqlash va tahlil qilish;



2. Kritik nazorat nuqtalarini belgilash;
3. Har bir nuqta uchun chegaraviy me'yorlarni belgilash;
4. Monitoring tizimini yo'lga qo'yish;
5. Tuzatuvchi choralarni aniqlash;
6. Hujjatlashtirish;
7. Tekshiruv va verifikatsiya.

HACCP tizimi hozirda xalqaro miqyosda oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashning asosiy vositasi sifatida tan olingan va ko'plab mamlakatlarning qonunchiligida majburiy tizim sifatida qabul qilingan.

Codex Alimentarius – FAO va JSST tomonidan tuzilgan xalqaro oziq-ovqat standartlari majmuasidir. U 1963-yildan beri faoliyat yuritadi va 180 dan ortiq davlatlarni o'z ichiga olgan. "Codex" so'zi lotincha bo'lib, "qonunlar to'plami" degan ma'noni anglatadi.

Codex Alimentarius quyidagilarni tartibga soladi:

- oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi;
- gigiyena, etiketkalash, pestitsidlar va qo'shimchalar;
- biologik va kimyoviy ifloslanishlarni nazorat qilish;
- xalqaro oziq-ovqat savdosidagi texnik to'siqlarni kamaytirish.

Mazkur kodeks xalqaro savdoda huquqiy asos sifatida tan olinib, Butunjahon savdo tashkilotining SPS bitimida asosiy mezon bo'lib xizmat qiladi.

GlobalG.A.P. (Good Agricultural Practices – Maqbul qishloq xo'jaligi amaliyoti) – bu qishloq xo'jaligi mahsulotlarini etishtirishda xavfsizlik, sifat va ekologik barqarorlikni ta'minlashga qaratilgan xalqaro standartdir. Bu tizim, ayniqsa, meva-sabzavot va boshqa eksportga mo'ljallangan mahsulotlar uchun muhim hisoblanadi.

GlobalG.A.P. standarti:

- ishlab chiqarishning har bir bosqichida xavf-xatarlarni tahlil qilish;
- atrof-muhitni muhofaza qilish;
- xodimlar mehnat xavfsizligini ta'minlash;
- mahsulotlar kuzatuvchanligini ta'minlashga yo'naltirilgan.



GlobalG.A.P. sertifikati bo'lgan ishlab chiqaruvchilar xalqaro bozorlarda mahsulotlarini eksport qilishda sezilarli ustunlikka ega bo'lishadi.

Yuqoridagi barcha standartlarning umumiy maqsadli vazifalari:

1. **Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash** – mahsulotning inson salomatligiga xavf tug'dirmasligini kafolatlash.
2. **Ishlab chiqarish jarayonlarini tartibga solish** – gigiena, xavfsizlik va sifat bo'yicha qat'iy me'yorlar asosida.
3. **Xavflarni aniqlash va boshqarish** – har bir ishlab chiqarish bosqichida yuzaga kelishi mumkin bo'lgan biologik, kimyoviy, fizik xavflarni aniqlash va oldini olish.
4. **Ishonchli nazorat tizimi yaratish** – monitoring, hujjatlashtirish va audit asosida ishlab chiqarish ustidan doimiy nazorat o'rnatish.
5. **Eksport salohiyatini oshirish** – xalqaro talablarga mos mahsulot ishlab chiqarish orqali tashqi bozorlarga chiqish imkonini yaratish.
6. **Iste'molchilar ishonchini oshirish** – sifatli va xavfsiz mahsulotlar orqali mijozlar va iste'molchilar ishonchini mustahkamlash.
7. **Barqaror rivojlanish va ekologik xavfsizlikni ta'minlash** – ayniqsa GlobalG.A.P. orqali ekologik toza ishlab chiqarish yo'llarini qo'llab-quvvatlash.

Standart nomi	Umumiy vazifasi
ISO 22000	Oziq-ovqat zanjiri bo'ylab barcha ishtirokchilar uchun xavfsizlikni ta'minlovchi menejment tizimini yaratish. Standart oziq-ovqat xavfsizligi xatarlari (biologik, kimyoviy, fizik)ni tahlil qilish, oldindan nazorat qilish va hujjatlashtirishni talab qiladi.
HACCP	Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonida xavf-xatarlarni (xususan, sog'liqqa tahdid soluvchi omillarni) aniqlash, baholash va ularni kritik nuqtalarda nazorat qilish orqali minimallashtirish yoki oldini olish.
Codex Alimentarius	Xalqaro oziq-ovqat standartlari, gigiyena, etiketkalash, qo'shimchalar va ifloslanishlar bo'yicha yagona me'yorlarni



Standart nomi	Umumiy vazifasi
	belgilash. Iste'molchilarning salomatligini himoya qilish va xalqaro oziq-ovqat savdosida adolatli shart-sharoitlar yaratish.
GlobalG.A.P.	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini etishtirishda xavfsizlik, sifat, ekologik va ijtimoiy barqarorlikni ta'minlovchi yaxshi amaliyotlarni joriy qilish. Fermer xo'jaliklari uchun xalqaro bozor talablariga mos tizim yaratish.

Hulosa qilib aytganda oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash jarayonida xalqaro standartlarning joriy etilishi sanoatning barqaror rivojlanishi, mahsulot sifatining oshishi va iste'molchilarning salomatligini ta'minlashda muhim omil bo'lib xizmat qiladi. Bugungi kunda oziq-ovqat xavfsizligi nafaqat mahalliy, balki xalqaro miqyosda dolzarb masalalardan biri bo'lib, ishlab chiqaruvchilar xalqaro e'tirof etilgan standartlarga asoslangan faoliyat yuritishga majbur bo'lmoqda. Kurs ishida olib borilgan tahlillar natijasida quyidagi xulosalarga kelindi:

- ISO 22000, HACCP, FSSC 22000, Codex Alimentarius kabi xalqaro standartlar ishlab chiqarishning barcha bosqichlarida xavf tahlili, nazorat nuqtalari, gigiyenik sharoitlar va mahsulot izlenuvchanligini ta'minlaydi;

- GLOBALG.A.P. (Good Agricultural Practices) standarti esa oziq-ovqat mahsulotlari, ayniqsa meva-sabzavot va boshqa qishloq xo'jaligi mahsulotlarini ishlab chiqarish bosqichidan boshlab xavfsizligini kafolatlashga xizmat qiladi. Ushbu standart dehqonchilik va chorvachilikda ekologik, ijtimoiy va iqtisodiy barqarorlikni qo'llab-quvvatlaydi;

- Xalqaro standartlarning amaliyotga joriy qilinishi nafaqat ichki bozorda raqobatbardosh mahsulot ishlab chiqarish, balki tashqi bozorga chiqish imkoniyatlarini ham kengaytiradi;

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI

1. O'zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo'yicha Harakatlar strategiyasi to'g'risida. - T.:2017 yil 7 fevral, PF-4947-sonli Farmoni.



2. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2018 yil 17-oktyabrdagi PQ-3978-son “Meva-sabzavot mahsulotlarini tashqi bozorlarga chiqarish samaradorligini oshirishga doir qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida”gi qarori
3. Abduvaliyev A.A., “Metrologiya, standartlashtirish va sertifikatlashtirish” Darslik “Sharq” 2018.
4. Ismoilov B.X. (2012) “O‘zbekiston respublikasida qishloq xo‘jaligi mahsulotlariniyetishtirishda xalqaro standartlarni joriy etish usullari” Toshkent,
5. A.Sh. Azizov, Sh.E. Umidov, B.A. Abdusattorov (2017) “O‘zbekistonda GLOBAL G.A.P. standartlarini joriy etishning istiqbollari” Toshkent.
6. D. Botirova, K. Nuritdinov. (2017) Amaliy qo‘llanma “GLOBALG.A.P. xalqaro standarti: meva va sabzavot mahsulotlarini ishlab chiqarishni sertifikatlash uchun asosiy talablar” Toshkent : Baktoria press
7. Integrated Farm Assurance (IFA) GFS – Fruit and vegetables Control Points and Compliance Criteria/Principles and Criteria Interim final amended v6 Jun 7, 2022

Internet saytlari

1. <https://lex.uz/docs/3107036>
2. <https://lex.uz/docs/-3897678>
3. https://www.globalgap.org/uk_en/
4. <https://president.uz/oz/lists/view/5262>