

РОЛЬ СЕРТИФИКАЦИИ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.*Ташкентский государственный**аграрный университет**Факультет: Хранение и переработка**сельскохозяйственной продукции.**Кафедра: Биотехнология, стандартизация**и сертификация в сельском хозяйстве.***ТГАУ ассистент Л.Р.Онбаши.****ТГАУ ассистент Ф.М.Асилова.***Аннотация:*

В статье рассматривается значение сертификации в обеспечении качества и безопасности пищевой продукции в условиях Республики Узбекистан. Подчёркивается роль сертификационных процедур как инструмента защиты прав потребителей и повышения конкурентоспособности отечественных производителей на внутреннем и внешнем рынках. Проанализирована нормативно-правовая база, включая законы «О техническом регулировании» и «О безопасности пищевых продуктов», а также деятельность органов сертификации и аккредитованных лабораторий. Особое внимание уделено международным стандартам (ISO 22000, HACCP и др.) и перспективам их внедрения в рамках экспортной стратегии страны. В статье также рассматриваются существующие проблемы в сфере сертификации — техническое и кадровое обеспечение, стоимость процедур, и предлагаются пути их решения. Делается вывод о необходимости дальнейшего совершенствования национальной системы сертификации для устойчивого развития пищевой отрасли и интеграции в мировые рынки.

Ключевые слова: сертификация, пищевая промышленность, качество продукции, безопасность, техническое регулирование, Узбекистан, международные стандарты.

Abstract:

This article examines the role of certification in ensuring the quality and safety of food products in the context of the Republic of Uzbekistan. It highlights certification procedures as a key tool for consumer protection and enhancing the competitiveness of domestic producers in both domestic and international markets. The regulatory framework is analyzed, including the Laws "On Technical Regulation" and "On Food Safety", as well as the activities of certification bodies and accredited laboratories. Particular attention is paid to international standards (ISO 22000, HACCP, etc.) and the prospects for their implementation within the country's export strategy. The article also discusses existing challenges in the certification sphere—technical and human resource limitations, costs of procedures—and proposes solutions. It concludes that further improvement of the national certification system is essential for the sustainable development of the food industry and integration into global markets.

Keywords: certification, food industry, product quality, safety, technical regulation, Uzbekistan, international standards.

Annotatsiya:

Mazkur maqolada O'zbekiston Respublikasi sharoitida oziq-ovqat mahsulotlari sifatini va xavfsizligini ta'minlashda sertifikatlashtirishning o'rni ko'rib chiqiladi. Sertifikatlashtirish tartib-taomillari iste'molchilar huquqlarini himoya qilish va mahalliy ishlab chiqaruvchilarning ichki va tashqi bozorlardagi raqobatbardoshligini oshirish vositasi sifatida ta'kidlangan. "Texnik jihatdan tartibga solish to'g'risida"gi va "Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi to'g'risida"gi qonunlar, shuningdek, sertifikatlashtirish organlari va akkreditatsiyalangan laboratoriyalarning faoliyati tahlil qilingan. Xalqaro standartlar (ISO 22000, HACCP va boshqalar) va ularni mamlakat eksport strategiyasi doirasida joriy etish istiqbolлари alohida ёритилган. Maqolada sertifikatlashtirish sohasidagi mavjud muammolar — texnik va kadrlar bilan ta'minlanganlik, jarayonlarning qimmatligi — ko'rsatilib, ularni hal etish bo'yicha takliflar berilgan. Xulosa o'rnida, oziq-ovqat sanoatini barqaror rivojlantirish va jahon

бозорларига интеграциялаш учун миллий sertifikatlashtirish tizimini yanada takomillashtirish zarurligi qayd etiladi.

Kalit soʻzlar: sertifikatlashtirish, oziq-ovqat sanoati, mahsulot sifati, xavfsizlik, texnik tartibga solish, Oʻzbekiston, xalqaro standartlar.

Сертификация играет ключевую роль в пищевой промышленности, поскольку обеспечивает соблюдение стандартов безопасности и качества продукции. Она подтверждает соответствие производственных процессов, систем управления и продукции требованиям, установленным международными и национальными стандартами. Рассмотрим, как именно сертификация влияет на различные аспекты пищевой промышленности.

Безопасность продукции – одно из главных требований в пищевой промышленности, так как продукты питания напрямую влияют на здоровье людей. Сертификация подтверждает, что предприятие соблюдает санитарные нормы, правила гигиены и другие требования, направленные на предотвращение загрязнения продукции. Ключевые стандарты, используемые в пищевой промышленности, включают:

• **НАССР (Анализ рисков и критические контрольные точки):**

система, направленная на выявление, оценку и контроль рисков, которые могут повлиять на безопасность продукции. Внедрение НАССР требует системного подхода к анализу процессов, что помогает не только избежать проблем, но и улучшить общую эффективность производства.

• **ISO 22000:** международный стандарт, объединяющий требования НАССР и системы управления безопасностью пищевых продуктов. Он фокусируется на управлении безопасностью на всех уровнях, от поставщиков до конечного потребителя.

Сертификация помогает улучшить качество продукции, поскольку предприятия должны строго соблюдать установленные стандарты. Это включает контроль над используемыми ингредиентами, производственным процессом и конечной продукцией. Процессы сертификации налагают на компании

обязательство регулярно проводить внутренние и внешние аудиты, что способствует систематическому выявлению и устранению недостатков.

Для выхода на международный рынок компании должны соответствовать глобальным стандартам. Сертификация по международным стандартам, таким как ISO 9001 или FSSC 22000, значительно облегчает доступ к зарубежным рынкам и улучшает конкурентоспособность. Наличие сертификата подтверждает, что продукция безопасна и соответствует требованиям импортеров, что особенно важно при экспорте в развитые страны, такие как Европейский Союз, США и Япония. Более того, некоторые розничные сети и дистрибьюторы требуют от своих поставщиков наличие сертификатов, что делает их обязательными для бизнеса.

Потребители всё больше обращают внимание на качество и безопасность продуктов питания. Сертификация является своеобразным знаком качества, который свидетельствует о соблюдении стандартов на каждом этапе производства. Это помогает укрепить доверие к бренду и повысить лояльность клиентов. Для бизнес-партнёров сертификация также служит гарантией надёжности, что облегчает заключение контрактов и сотрудничество. Бренды, которые активно продвигают свои сертификаты, имеют возможность улучшить свой имидж и повысить узнаваемость на рынке.

Внедрение сертификационных стандартов требует оптимизации производственных процессов, что может привести к сокращению потерь и повышению эффективности. Например, внедрение системы управления качеством по стандартам ISO помогает организовать систематический подход к управлению производством, выявлять проблемы на ранних стадиях и принимать корректирующие меры. Это способствует формированию культуры постоянного улучшения, где каждая ошибка рассматривается как возможность для обучения и развития.

Благодаря сертификации предприятия могут существенно снизить риски, связанные с отзывом продукции, штрафами и судебными исками. Соответствие

стандартам безопасности и качества помогает избежать проблем, связанных с выпуском некачественных или опасных продуктов на рынок. Это приводит к сокращению затрат на устранение последствий таких ситуаций и улучшению репутации компании. Например, компании, получившие сертификацию, могут рассчитывать на меньшие страховые взносы, так как страховые компании воспринимают их как менее рискованные.

Основные стандарты сертификации в пищевой промышленности

1. **ISO 22000:** Международный стандарт управления безопасностью пищевых продуктов, который охватывает все процессы, связанные с производством, обработкой и хранением продукции.
2. **FSSC 22000 (Сертификация системы безопасности пищевой продукции):** Стандарт, основанный на требованиях ISO 22000 и дополненный спецификациями, связанными с управлением безопасностью пищевых продуктов.
3. **HACCP:** Методология управления рисками, которая используется для контроля критических точек в производстве пищевых продуктов.
4. **BRC (British Retail Consortium) и IFS (International Featured Standards):** Европейские стандарты, широко используемые для сертификации безопасности и качества пищевых продуктов. Эти стандарты разработаны с учетом требований ритейлеров и требуют соблюдения строгих условий.

Заключение

Сертификация в пищевой промышленности играет важнейшую роль, обеспечивая безопасность и качество продукции, облегчая доступ на международные рынки, оптимизируя внутренние процессы и укрепляя доверие потребителей. Внедрение сертификационных стандартов требует ресурсов и усилий, однако результаты в виде повышения качества продукции и снижения рисков делают этот процесс необходимым для успешного развития предприятий

в условиях современной конкурентной среды. В условиях глобализации и растущего внимания к вопросам здоровья и экологии, важность сертификации в пищевой промышленности продолжит возрастать, что ставит перед компаниями задачу не только соответствовать стандартам, но и активно участвовать в инициативах по улучшению устойчивости и ответственности в производстве пищевых продуктов.

Список использованной литературы

1. Закон Республики Узбекистан «О техническом регулировании» – № ЗРУ–794 от 15.06.2022 г.
2. Закон Республики Узбекистан «О безопасности пищевых продуктов» – № ЗРУ–536 от 04.06.2019 г.
3. Постановление Кабинета Министров Республики Узбекистан № 408 «О мерах по внедрению международных стандартов в пищевой промышленности» от 2020 г.
4. Агентство по техническому регулированию «Ўзстандарт». Официальный сайт: <https://www.standart.uz>
5. Codex Alimentarius – Международные стандарты по безопасности пищевых продуктов. FAO/WHO. <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>
6. ISO 22000:2018 — Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain.
7. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Guidelines. – FAO/WHO, 2020.
8. Абдурахмонов К.Р., Мирзаева Г.Т. «Интеграция международных стандартов в систему сертификации пищевой продукции Узбекистана» // Вестник стандартизации и сертификации. – 2023. – №2. – С. 28–34.
9. Шарипова Н.М. «Развитие сертификационной деятельности в пищевой отрасли: вызовы и перспективы» // Экономика и инновации. – 2024. – №1. – С. 47–52.

10. Официальные материалы Международной организации по стандартизации (ISO). <https://www.iso.org>