

ISO 22000 КАК ИНСТРУМЕНТ ПОВЫШЕНИЯ ДОВЕРИЯ НА ПИЩЕВОМ РЫНКЕ

Сияева Севара
специалист 2 категории ГУ «UzTest» Чирчикский филиал

Аннотация:

В условиях глобализации и роста требований к качеству и безопасности пищевой продукции возрастает значимость международных стандартов управления. ISO 22000 предоставляет предприятиям пищевой отрасли универсальный подход к управлению безопасностью продукции, снижению рисков и повышению доверия со стороны потребителей и партнеров. В статье рассматривается структура стандарта ISO 22000, его роль в обеспечении устойчивости цепочек поставок, а также практика применения в Узбекистане, где принят национальный стандарт O‘zDSt ISO 22000:2020. Проанализированы экономические и экспортные выгоды внедрения стандарта.

Ключевые слова:

ISO 22000, безопасность пищевой продукции, HACCP, O‘zDSt ISO 22000:2020, пищевая цепочка, экспорт, сертификация, управление рисками, доверие потребителей.

Введение

В современном мире, где международная торговля пищевой продукцией расширяется, а требования к её безопасности ужесточаются, предприятия сталкиваются с необходимостью не только контролировать производственные процессы, но и доказывать соответствие установленным нормам. Международный стандарт ISO 22000 стал основой для создания систем менеджмента безопасности пищевой продукции, охватывающей все этапы – от фермы до потребителя.

Структура и принципы ISO 22000

ISO 22000:2018 объединяет принципы HACCP (анализ рисков и критические контрольные точки) и элементы системы менеджмента качества (например, ISO 9001), формируя интегрированную структуру управления. Он распространяется на всю цепочку поставок: от производителей кормов и первичной переработки до логистических и розничных компаний.

Основные компоненты стандарта:

- Системный подход к управлению (PDCA — Plan, Do, Check, Act);
- Внутренние и внешние коммуникации;
- Контроль производственной среды;
- Анализ и управление рисками;
- Поддержание прослеживаемости и готовности к реагированию в кризисных ситуациях.

ISO 22000 как фактор доверия и конкурентоспособности

Наличие сертифицированной системы управления безопасностью продукции по ISO 22000 значительно повышает доверие потребителей и партнёров. Для торговых сетей, особенно международных, наличие такого сертификата у поставщика становится необходимым условием сотрудничества.

Кроме того, ISO 22000 способствует:

- Снижению затрат за счёт предотвращения инцидентов с небезопасной продукцией;
- Упрощению выхода на международные рынки;
- Повышению эффективности производственных процессов;
- Повышению прозрачности и документированности управления рисками.

Стандарт ISO 22000 в Узбекистане

В Узбекистане стандарт внедрён на национальном уровне под обозначением O'zDSt ISO 22000:2020. Его применение активно поощряется в

сферах экспорта, особенно в производстве плодоовощной продукции, переработке мяса, молочной продукции и кондитерских изделий.

Агентство по техническому регулированию Республики Узбекистан и Центр аккредитации активно развивают инфраструктуру сертификации. Согласно данным Министерства инвестиций, промышленности и торговли, предприятия, прошедшие сертификацию по ISO 22000, получают приоритет при участии в международных тендерах и выставках, а также доступ к субсидиям на экспортную деятельность.

В рамках инициативы «Halal Cluster» и программы устойчивого сельского хозяйства в Узбекистане стандарты ISO 22000 и Halal (O'zDSt 3423:2020) используются как взаимодополняющие инструменты повышения доверия к продукции на зарубежных рынках, включая страны Персидского залива, Индонезию и Малайзию.

Интеграция с другими системами управления

ISO 22000 совместим с другими стандартами, такими как ISO 9001 (качество), ISO 14001 (экология) и ISO 45001 (охрана труда), что облегчает создание единой интегрированной системы менеджмента. Это особенно важно для крупных предприятий пищевой промышленности, стремящихся к устойчивому развитию.

Многие предприятия интегрируют также требования GFSI (Global Food Safety Initiative), а также Global G.A.P. и Halal. Такая интеграция позволяет:

- Снизить административную нагрузку;
- Улучшить эффективность аудитов;
- Повысить международную репутацию бренда.

Перспективы развития и выводы

Рост экспорта, развитие агропромышленного комплекса и расширение международного сотрудничества делают внедрение ISO 22000 необходимым элементом для повышения конкурентоспособности Узбекистана на глобальном рынке.

Для эффективного продвижения стандарта необходимы:

- Обучение персонала и менеджеров среднего звена;
- Поддержка со стороны государства через налоговые льготы и субсидии;
- Развитие аккредитованной инфраструктуры и повышение доступности сертификации.

Таким образом, ISO 22000 становится не просто техническим стандартом, а стратегическим инструментом, способствующим росту доверия, устойчивости и экономическому успеху пищевых предприятий.

Список использованной литературы

1. ISO 22000:2018 Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain.
2. O‘zDSt ISO 22000:2020 — Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям пищевой цепи.
3. Государственный комитет Узбекистана по техническому регулированию (techreg.uz)
4. Министерство инвестиций, промышленности и торговли Республики Узбекистан. [miit.uz]
5. Codex Alimentarius – General Principles of Food Hygiene.
6. FAO/WHO Food Control System Assessment Tool, 2023.
7. GFSI Benchmarking Requirements Version 2020.
8. Международные торговые отчёты по агроэкспорту Узбекистана (2023–2024).