

**ОЗИҚ-ОВҚАТ ХАВФСИЗЛИГИНИ ТАЪМИНЛАШДА ISO 22000 ХАЛҚАРО  
СТАНДАРТИНИНГ АҲАМИЯТИ**

**Абдурахманов Обиджон Хамидович**

ТДАУ катта ўқитувчиси.

**Туляганова Дурдона Шавкатовна**

ТДАУ IV-босқич талабаси.

**Кўпалова Аъло Отабек қизи**

ТДАУ талабаси.

<https://doi.org/10.5281/zenodo.20617358>

**Аннотация.** Мазкур мақолада озиқ-овқат маҳсулотлари хавфсизлигини таъминлашда ISO 22000 халқаро стандартининг аҳамияти, унинг асосий талаблари ва озиқ-овқат занжирининг барча босқичларида хавфларни бошқаришдаги ўрни таҳлил қилинган. Шунингдек, ISO 22000 стандартининг HACCP тизими билан уйғунлиги, маҳсулот сифати ва хавфсизлигини таъминлашдаги афзалликлари ҳамда озиқ-овқат саноати корхоналарида жорий этишнинг иқтисодий самарадорлиги ёритилган.

Тадқиқот натижалари мазкур стандартни қўллаш орқали истеъмолчилар саломатлигини муҳофаза қилиш, маҳсулот рақобатбардошлигини ошириш ва экспорт салоҳиятини кучайтириш мумкинлигини кўрсатади.

**Калим сўзлар:** ISO 22000, озиқ-овқат хавфсизлиги, HACCP, халқаро стандарт, хавфларни бошқариш, сифат менежменти, сертификатлаштириш, озиқ-овқат занжири, экспорт, логистика.

**Аннотация.** В статье рассматривается значение международного стандарта ISO 22000 в обеспечении безопасности пищевой продукции. Проанализированы основные требования стандарта, его роль в управлении рисками на всех этапах пищевой цепи, а также взаимосвязь с системой HACCP.

Особое внимание уделено преимуществам внедрения стандарта для повышения качества продукции, защиты здоровья потребителей и укрепления экспортного потенциала предприятий.

**Ключевые слова:** ISO 22000, безопасность пищевых продуктов, HACCP, международный стандарт, управление рисками, менеджмент качества, сертификация, пищевая цепь, экспорт, логистика.

**Abstract.** This article examines the importance of the ISO 22000 international standard in ensuring food safety. The study analyzes the main requirements of the standard, its role in risk management throughout the food chain, and its integration with HACCP principles.

Particular attention is paid to the benefits of implementation in improving product quality, protecting consumer health, and enhancing export potential.

**Keywords:** ISO 22000, food safety, HACCP, international standard, risk management, quality management, certification, food chain, export, logistics.

## **Кириш**

Глобаллашув жараёнлари жадал ривожланаётган бугунги кунда озиқ-овқат маҳсулотлари хавфсизлигини таъминлаш ҳар бир давлатнинг стратегик вазибаларидан бири ҳисобланади. Аҳоли сонининг ортиши, озиқ-овқат маҳсулотлари ишлаб чиқариш ҳажмининг кўпайиши ва халқаро савдо муносабатларининг кенгайиши маҳсулот хавфсизлигига бўлган талабларни янада кучайтирмоқда.

Жаҳон соғлиқни сақлаш ташкилоти маълумотларига кўра, ҳар йили миллионлаб инсонлар сифатсиз ва хавфли озиқ-овқат маҳсулотлари истеъмоли натижасида турли касалликларга чалинишади. Шу сабабли озиқ-овқат маҳсулотларини етиштириш, қайта ишлаш, сақлаш, ташиш ва сотиш жараёнларида хавфсизликни таъминлаш долзарб аҳамият касб этмоқда.

Бу борада ISO 22000 халқаро стандарти озиқ-овқат хавфсизлиги менежменти тизимининг муҳим воситаси сифатида эътироф этилади.

Сўнги йилларда мамлакатимизда озиқ-овқат саноатини модернизация қилиш ва экспортбоп маҳсулотлар ишлаб чиқаришга катта эътибор қаратилмоқда. Шу муносабат билан халқаро стандартларни жорий этиш муҳим аҳамият касб этмоқда.

## **АСОСИЙ ҚИСМ**

ISO 22000 стандартининг мазмуни ва асосий тамойиллари

ISO 22000 – озиқ-овқат хавфсизлиги менежменти тизими бўйича халқаро стандарт бўлиб, озиқ-овқат занжирининг барча иштирокчилари учун ягона талабларни белгилайди.

Ушбу стандартнинг асосий мақсади инсон саломатлиги учун хавф туғдириши мумкин бўлган омилларни аниқлаш, баҳолаш ва назорат қилиш орқали хавфсиз маҳсулот ишлаб чиқаришни таъминлашдан иборат.

Стандарт озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқариш, қайта ишлаш, қадоқлаш, сақлаш, ташиш ва сотиш жараёнларини қамраб олади. ISO 22000 тизими хавфларни бошқариш, доимий мониторинг ва ҳужжатлаштириш механизмларига асосланади.

ISO 22000 стандартининг асосий тамойиллари қуйидагилардан иборат:

- истеъмолчилар саломатлигини муҳофаза қилиш;
- хавфларни таҳлил қилиш ва баҳолаш;
- муҳим назорат нуқталарини белгилаш;
- хавфларнинг олдини олиш чораларини ишлаб чиқиш;
- самарали мониторинг тизимини ташкил этиш;
- доимий такомиллаштириш жараёнини йўлга қўйиш.

Мазкур тамойиллар маҳсулот сифати ва хавфсизлигини таъминлашда муҳим аҳамиятга эга.

ISO 22000 ва HACCP тизимининг ўзаро боғлиқлиги

ISO 22000 стандарти HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) тамойилларига асосланган. HACCP тизими маҳсулот ишлаб чиқариш жараёнида хавфларни аниқлаш ва уларни назорат қилишга қаратилган бўлса, ISO 22000 ушбу тизимни бошқарув механизми билан бойитади.

НАССР тизимининг етгита асосий тамойили мавжуд:

1. Хавфларни таҳлил қилиш;
2. Муҳим назорат нуқталарини аниқлаш;
3. Танқидий чегараларни белгилаш;
4. Мониторинг тизимини ташкил қилиш;
5. Тузатувчи чораларни белгилаш;
6. Текшириш жараёнларини амалга ошириш;
7. Ҳужжатлаштириш ва ҳисобот юритиш.

ISO 22000 мазкур тамойилларни янада такомиллаштириб, ташкилотнинг умумий бошқарув тизимига интеграция қилади.

Озиқ-овқат маҳсулотларини сақлашда ISO 22000 талаблари

Озиқ-овқат маҳсулотларини сақлаш жараёни хавфсизлик занжирининг муҳим бўғини ҳисобланади. Нотўғри сақлаш маҳсулот сифати пасайишига ва инсон саломатлиги учун хавф туғдириши мумкин.

ISO 22000 стандартига мувофиқ:

- ҳарорат режими доимий назорат қилиниши;
- намлиқ даражаси белгиланган меъёрларда сақланиши;
- зараркунанда ва кемирувчиларга қарши чоралар кўрилиши;
- омборхоналар санитария талабларига жавоб бериши;
- маҳсулотларнинг келиб чиқиши ва ҳаракатини кузатиш имконияти яратилиши

лозим.

Замонавий омборхоналарда рақамли ҳарорат датчиклари ва автоматлаштирилган мониторинг тизимларидан фойдаланиш маҳсулот хавфсизлигини таъминлашда муҳим аҳамиятга эга.

Озиқ-овқат маҳсулотларини ташишда хавфсизлик талаблари

Маҳсулотларни ташиш жараёнида ҳам хавфсизлик талабларига қатъий риоя қилиниши зарур. ISO 22000 стандарти транспорт воситалари санитария ҳолати, ҳарорат режими ва маҳсулотларнинг ташқи таъсирлардан ҳимояланишини талаб қилади.

Транспортировка жараёнида:

- маҳсус рефрижераторли транспортлардан фойдаланиш;
- маҳсулотларни турлари бўйича алоҳида жойлаштириш;
- юклаш ва тушириш ишларида гигиена қоидаларига амал қилиш;
- ҳарорат кўрсаткичларини доимий қайд этиб бориш муҳим ҳисобланади.

Бу талабларга амал қилиш маҳсулотнинг сифат хусусиятларини сақлаб қолиш имконини беради.

ISO 22000 стандартини жорий этишнинг иқтисодий самарадорлиги

ISO 22000 стандартини жорий этиш корхоналар учун маълум миқдорда харажат талаб қилса-да, узоқ муддатли истиқболда юқори иқтисодий самара беради.

Жумладан:

- маҳсулот қайтариллиш ҳолатлари камаяди;

- ишлаб чиқариш йўқотишлари қисқаради;
- халқаро бозорларга чиқиш имконияти ортади;
- экспорт ҳажми кўпаяди;
- истеъмолчилар ишончи мустаҳкамланади;
- корхонанинг нуфузи ошади.

Таҳлиллар шуни кўрсатадики, ISO 22000 сертификатига эга бўлган корхоналар маҳсулотларининг рақобатбардошлиги анча юқори бўлади.

### **ХУЛОСА**

Хулоса қилиб айтганда, ISO 22000 халқаро стандарти озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлашнинг энг самарали воситаларидан бири ҳисобланади. Стандарт озиқ-овқат занжирининг барча босқичларида хавфларни аниқлаш, баҳолаш ва бошқариш имконини беради.

Унинг жорий этилиши маҳсулот сифати ва хавфсизлигини ошириш, аҳоли саломатлигини муҳофаза қилиш ҳамда корхоналарнинг экспорт салоҳиятини кучайтиришга хизмат қилади.

Шунингдек, ISO 22000 стандартининг кенг қўлланилиши мамлакат озиқ-овқат хавфсизлиги тизимини такомиллаштириш, халқаро талабларга мос маҳсулот ишлаб чиқариш ва миллий иқтисодиёт рақобатбардошлигини оширишда муҳим аҳамият касб этади. Келгусида мазкур стандарт асосида рақамли мониторинг тизимларини жорий этиш ва хавфларни автоматлаштирилган тарзда бошқариш озиқ-овқат саноати самарадорлигини янада оширишга хизмат қилади.

### **Фойдаланилган адабиётлар**

1. ISO 22000:2018 Food Safety Management Systems – Requirements for Any Organization in the Food Chain.
2. ISO Handbook on Food Safety Management Systems. Geneva, 2023.
3. Codex Alimentarius Commission. General Principles of Food Hygiene. Rome, 2022.
4. WHO Global Strategy for Food Safety 2022–2030.
5. FAO Food Safety Risk Analysis Guide. Rome, 2023.
6. HACCP Principles and Application Guidelines. FDA, USA, 2021.
7. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O‘zbekiston strategiyasi. – Toshkent, 2021.
8. O‘zbekiston Respublikasining “Oziq-ovqat xavfsizligi to‘g‘risida”gi Qonuni.
9. O‘zbekiston Respublikasining “Texnik jihatdan tartibga solish to‘g‘risida”gi Qonuni.
10. Xasanov A. Sifat menejmenti tizimlari. – Toshkent, 2022.
11. Ismatullayev P. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi. – Toshkent, 2021.
12. Rustamov B. Oziq-ovqat logistikasida xalqaro standartlar. – Toshkent, 2023.
13. FAO Food Quality and Safety Systems Manual. Rome, 2022.
14. Food Safety Management: A Practical Guide for Industry. London, 2023.
15. European Food Safety Authority Annual Report. Brussels, 2023.