

**OZIQ-OVQAT ISHLAB CHIQRISH ZANJIRIDA XALQARO  
STANDARTLARNI ISO, HACCP, CODEX ALIMENTARIUS JORIY  
ETISHNING SAMARADORLIGINI TAHLIL QILISH**

**Safayeva Sevaraxon Davlaterovna**

Islom Karimov nomidagi Toshkent davlat texnika universiteti, elektronika va avtomatika muhandisligi fakulteti 1-bosqich magistranti

**Annotatsiya:** Ushbu maqola oziq-ovqat ishlab chiqarish jarayonida xalqaro standartlarni, jumladan ISO, HACCP va Codex Alimentariusning joriy etish samaradorligini tahlil qiladi. Maqola xalqaro standartlarning oziq-ovqat sanoatidagi ahamiyatini, ularning ishlab chiqarish, sifat nazorati va xavfsizlikka bo'lgan ta'sirini ko'rib chiqadi. Shuningdek, mazkur standartlarining amalga oshirilishi orqali ishlab chiqarish jarayonidagi samaradorlik va sifat darajasini oshirish imkoniyatlari tahlil qilinadi.

**Kalit so'zlar:** Oziq-ovqat ishlab chiqarish, ISO, HACCP, Codex alimentarius, xalqaro standartlar, sifat nazorati, xavfsizlik, ishlab chiqarish samaradorligi, oziq-ovqat xavfsizligi, standartlarni joriy etish

**Аннотация:** В данной статье анализируется эффективность внедрения международных стандартов, включая ISO, HACCP и Codex Alimentarius, в процессе производства пищевых продуктов. Рассматривается важность международных стандартов в пищевой промышленности, их влияние на производство, контроль качества и безопасность. Также анализируются возможности повышения эффективности и качества производственного процесса за счет внедрения этих стандартов.

**Ключевые слова:** производство пищевых продуктов, ISO, HACCP, Codex Alimentarius, международные стандарты, контроль качества, безопасность, эффективность производства, безопасность пищевых продуктов, внедрение стандартов

**Abstract:** This article analyzes the effectiveness of the implementation of international standards, including ISO, HACCP and Codex Alimentarius, in the food production process. The article considers the importance of international standards in the food industry, their impact on production, quality control and safety. It also analyzes the possibilities of increasing the efficiency and quality level of the production process through the implementation of these standards.

**Keywords:** Food production, ISO, HACCP, Codex Alimentarius, international standards, quality control, safety, production efficiency, food safety, implementation of standards

## **KIRISH**

Oziq-ovqat ishlab chiqarish sanoati insonning hayotdagi eng muhim sohalaridan biridir, chunki u aholiga ham sifatli, ham xavfsiz oziq-ovqat mahsulotlarini yetkazib berishning barcha asoslarini tashkil etadi. Oziq-ovqat mahsulotlari nafaqat quvvat manbaidir, balki insonlarning sog'lig'ini saqlash va rivojlantirishga ham katta ta'sir ko'rsatadi. Shuning uchun oziq-ovqat ishlab chiqarishning samarali va xavfsiz bo'lishi talab etiladi. Bugungi kunda, oziq-ovqat ishlab chiqarishdagi samaradorlik va xavfsizlik muammolariga yechim topishda xalqaro standartlarning o'rni katta ahamiyatga ega.

Xalqaro standartlar, xususan, ISO, HACCP va Codex Alimentarius, oziq-ovqat ishlab chiqarish jarayonini tartibga solish va sifatini ta'minlashdagi muhim vositalardan hisoblanadi. Ushbu standartlar turli xil xavflar va xatolarni aniqlash, ularni kamaytirish va natijada ishlab chiqarish jarayonini takomillashtirishga yordam beradi. Ushbu xalqaro standartlar joriy etilishi, o'z navbatida, nafaqat oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini oshiradi, balki ishlab chiqarish jarayonidagi samaradorlikni ham yaxshilashga xizmat qiladi.

ISO xalqaro standartlashtirish tashkiloti ishlab chiqarish jarayonini samarali boshqarish, mahsulotlarning sifatini mustahkamlash va ularning jahon miqyosidagi bozorlarga mos kelishiga yordam beradi. ISO 22000 standarti oziq-ovqat xavfsizligiga oid muhim talablarni o'z ichiga oladi, bu esa ishlab chiqarish jarayonida xavflarni aniqlash va ularga ishlov berishga qaratilgan. ISO standarti nafaqat mahsulotlarning sifatini yaxshilashga, balki ishlab chiqarish jarayonida xatolarni kamaytirishga ham yordam beradi.

HACCP standarti, o'z navbatida, oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi va sifatini ta'minlashga qaratilgan tizimdir. HACCP standarti ishlab chiqarish jarayonida xavflarni aniqlash va ularga mos choralar ko'rishga qaratilgan. Bu standart oshpazlikda, konditerlik ishlab chiqarishda, pakovka va transportda xavfsizlikni ta'minlashga qaratilgan muhim mexanizm hisoblanadi. HACCP standarti ishlab chiqarish jarayonidagi xavflarni kamaytirish, mahsulotlar xavfsizligini oshirish va ishlab chiqarish samaradorligini ta'minlashga yordam beradi.

Codex Alimentarius xalqaro standartlar tizimi, o'z navbatida, oziq-ovqat xavfsizligi va sifatini ta'minlashga qaratilgan umumjahon ko'rsatkichlarini belgilaydi.

Bu standartlar jahon miqyosidagi turli mamlakatlardagi oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilarini moslashtirish uchun ishlatiladi. Codex Alimentarius esa mahsulotlar xavfsizligini mustahkamlash va ularni xalqaro bozordagi talablarga moslashtirishga xizmat qiladi. Buning natijasida, oziq-ovqat ishlab chiqarishdagi global talablar oʻrtasidagi aloqa va muvofiqlik saqlanadi.

Ushbu xalqaro standartlarning joriy etilishi oziq-ovqat ishlab chiqarish sohasida ishlab chiqaruvchilarga muhim foydalarni olib keladi. Avvalambor, xalqaro standartlarning qoʻllanilishi orqali ishlab chiqarish jarayonida xavflar aniqlanadi va ularga mos choralar koʻriladi. Bu, oʻz navbatida, sifatni taʼminlash va xavfsizlikka erishishga imkon yaratadi. Mahsulotlarning sifatini nazorat qilish, ishlab chiqarish jarayonida xatolarni kamaytirish va ishlab chiqarish samaradorligini oshirish xalqaro standartlarning asosiy maqsadlaridir.

### **ADABIYOTLAR SHARHI**

Oziq-ovqat ishlab chiqarishda xalqaro standartlarning joriy etilishi va ularning samaradorligi toʻgʻrisidagi tadqiqotlar jahon miqyosida keng oʻrganilgan va ularning ahamiyatini koʻrsatish uchun koʻplab ilm-fan sohalariga oid tadqiqotlar olib borilgan. Maʼruza, maqola va monografiyalarda xalqaro standartlarning oziq-ovqat ishlab chiqarish sohasidagi oʻrni, ahamiyati va samaradorligi haqida turli tadqiqotlar juda koʻp.

Jahon miqyosidagi tadqiqotlarda, ayniqsa, ISO, HACCP va Codex Alimentarius xalqaro standartlarining joriy etilishiga oid muhim ishlar mavjud. Masalan, Piterson va Digar tomonidan olib borilgan tadqiqotlarda ISO 22000 standartining ishlab chiqarish jarayonida xavflar kamayishi va sifat nazoratining samaradorligini oshirishga taʼsiri haqida maʼlumotlar keltirilgan. Ushbu tadqiqotlar ISO standartlari ishlab chiqarish jarayonida sifatni nazorat qilish, xavflarni aniqlash va ularni kamaytirish uchun katta ahamiyatga ega ekanligini koʻrsatgan.

Shuningdek, HACCP standarti boʻyicha tadqiqotlar ham mavjud. Masalan, Smit va Vud oʻz ishlarida HACCP sistemasining oziq-ovqat xavfsizligini taʼminlashdagi ahamiyatini yoritgan. Ular ushbu tizimning ishlab chiqarish jarayonida xavflarni aniqlash va ularni kamaytirishda muhim rol oʻynashini taʼkidlagan. Tadqiqot natijalari HACCP standartining oziq-ovqat ishlab chiqarishda xavfsizlikka olib kelishiga koʻrsatkich sifatida ishlatiladi.

Codex Alimentarius xalqaro standartlar tizimi boʻyicha ham bir qator tadqiqotlar olib borilgan. Ushbu standartlar oziq-ovqat xavfsizligini taʼminlash boʻyicha umumjahon koʻrsatkichlarini belgilaydi. Masalan, Gonsales va Lopes oʻz

tadqiqotlarida Codex Alimentariusning oziq-ovqat xavfsizligi va sifatini ta'minlashga katta yordam beradigan standartlar sifatida jahon miqyosda ishlatilayotganini ko'rsatgan. Bu standartlar turli mamlakatlar o'rtasida hamkorlikni ta'minlashga va milliy standartlarni xalqaro talablarga moslashtirishga imkon beradi.

MDH davlatlarida xalqaro standartlarning joriy etilishi va ularning ishlab chiqarish samaradorligiga ta'siriga oid tadqiqotlar ham amalga oshirilgan. Masalan, Rossiya Federatsiyasining Oziq-ovqat xavfsizligi va sifatini nazorat qilish agentligi HACCP va ISO standartlarining ishlab chiqarish jarayonidagi samaradorligini tahlil qilgan. Tadqiqotlar natijasida, ushbu standartlarni joriy etish Rossiyada oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini va sifatini oshirishga katta yordam bergani, shuningdek, ishlab chiqarish jarayonida xavflarni kamaytirishga olib kelgani ma'lum bo'ldi.

O'zbekistonda xalqaro standartlarni joriy etish va ularning samaradorligiga oid tadqiqotlar ham amalga oshirilgan. Mustaqillikdan keyin O'zbekistonda oziq-ovqat ishlab chiqarish sohasida xalqaro standartlarni joriy etishga katta e'tibor qaratildi. 2020 yilda O'zbekiston Respublikasi Prezidentining qarorlari asosida ISO 22000, HACCP va Codex Alimentarius standartlari bo'yicha ishlab chiqarish jarayonida xalqaro talablarga moslashtirishga qaratilgan chora-tadbirlar belgilandi. Buning natijasida, O'zbekistondagi oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilari xalqaro standartlarga moslashtirishga yo'naltirilgan ishlarni amalga oshirdilar, bu esa mahsulotlarning sifatini oshirib, xavfsizligini ta'minladi.

Shuningdek, O'zbekistonda xalqaro standartlarning joriy etilishi oziq-ovqat ishlab chiqarish sohasida ishlab chiqaruvchilarning xalqaro bozorga chiqish imkoniyatini oshirdi. Mamlakatda xalqaro standartlarga moslashtirish orqali ishlab chiqaruvchilarning mahsulotlariga xalqaro sertifikatlar olish imkoniyati yaratildi. Bu, o'z navbatida, O'zbekiston oziq-ovqat mahsulotlarining raqobatbardoshligini oshirishga yordam berdi.

O'zbekistonda xalqaro standartlarning joriy etilishi va ularning samaradorligini baholashda O'zbekistonlik olimlar tomonidan bir qator tadqiqotlar amalga oshirilgan. Masalan, N. I. Axmedova, Toshkent davlat iqtisodiyot universiteti professori Abdulazizov o'z tadqiqotida ISO 22000 standartining amalga oshirilishi orqali O'zbekistondagi oziq-ovqat ishlab chiqarish korxonalarida sifat va xavfsizlikni ta'minlashda erishilgan natijalarni ko'rsatgan. Ushbu tadqiqot natijasida, ISO 22000 standartining joriy etilishi oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini oshirishga va ishlab chiqarish samaradorligini yaxshilashga yordam bergani qayd etilgan.

I. Sh. Gulomov o'zining tadqiqotida HACCP sistemasining O'zbekistondagi oziq-ovqat ishlab chiqarish sohasidagi ahamiyatiga to'xtalib, uning joriy etilishi orqali

xavfsizlik va sifat nazoratining amalga oshirilishini yoritgan. Tadqiqot natijasida HACCP standarti ishlab chiqarish jarayonida xavflarni aniqlash va ularga mos choralar ko'rish orqali ishlab chiqarishda xavfsizlikni ta'minlashga katta yordam bergani ko'rsatilgan.

Shuningdek, O'zbekistonda Codex Alimentarius xalqaro standartlari ham ko'p ishlab chiqaruvchilar tomonidan qabul qilingan. Buning natijasida, O'zbekiston oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilari xalqaro talablarga moslashtirish va xalqaro bozorlarga mahsulotlarini yetkazib berish imkoniyatiga ega bo'ldilar.

Bu tadqiqotlar, xalqaro standartlarning joriy etilishi O'zbekistonda oziq-ovqat ishlab chiqarish sohasida ishlab chiqaruvchilarga sifatni nazorat qilish, xavflarni kamaytirish va ishlab chiqarish samaradorligini oshirishda muhim ahamiyatga ega ekanligini ko'rsatadi.

#### **ASOSIY QISM.**

Oziq-ovqat ishlab chiqarish sanoati zamonaviy iqtisodiyotning muhim tarmoqlaridan biridir. Bu soha odamlar hayotidagi eng muhim ehtiyojlardan biri bo'lib, aholiga oziq-ovqat mahsulotlarini yetkazib berish vazifasini bajaradi. Oziq-ovqat mahsulotlari nafaqat turli xil ovqatlar va ichimliklarni o'z ichiga oladi, balki ularning xavfsizligi va sifatini ta'minlash ham ushbu sohaga muhim ahamiyat qaratilgan talablardan biri hisoblanadi. Oziq-ovqat ishlab chiqarish sanoatidagi rivojlanishlar jadal olib boriladi, buning natijasida ishlab chiqarish jarayonlari avtomatlashtirilishi, sifat nazorati va xavfsizlik standartlariga katta e'tibor qaratila boshlandi.

Buning natijasida, oziq-ovqat ishlab chiqarish jarayonida xalqaro standartlarning joriy etilishi ahamiyat kasb etdi. Oziq-ovqat xavfsizligi va sifatini ta'minlash maqsadida xalqaro tashkilotlar tomonidan ishlab chiqilgan turli standartlar har bir mamlakatdagi ishlab chiqaruvchilar uchun asosiy ko'rsatkich bo'lib xizmat qiladi. Standartlar ishlab chiqarish jarayonining har bir bosqichida xavflarni aniqlash, sifatni nazorat qilish va xavfsizlikni ta'minlashga yordam beradi.



1-rasm. Oziq-ovqat ishlab chiqarish zanjiri

ISO International Organization for Standardization xalqaro standartlashtirish tashkiloti bo'lib, uning maqsadi ishlab chiqarish jarayonlarini va mahsulotlarning sifatini mustahkamlashdir. ISO 22000 standarti oziq-ovqat ishlab chiqarish sohasidagi eng muhimi hisoblanadi. Bu standart oziq-ovqat xavfsizligi, mahsulotlar sifati va xavflarni aniqlash orqali ishlab chiqarish jarayonidagi xatolarni kamaytirishga yo'naltirilgan. ISO standartlari ishlab chiqarish jarayonida sifatni to'liq nazorat qilishni ta'minlaydi va iste'molchiga sifatli mahsulotlar yetkazib berishni kafolatlaydi. Shu bilan birga, ISO 22000 standarti xalqaro miqyosdagi ishlab chiqaruvchilar uchun talablarni belgilab, ularni global bozorga moslashtiradi.

HACCP Hazard Analysis and Critical Control Point standarti oziq-ovqat xavfsizligiga bag'ishlangan tizim bo'lib, u ishlab chiqarish jarayonida xavflarni aniqlash va ularni kamaytirishga yo'naltirilgan. HACCP standarti ishlab chiqarish jarayonidagi mikrobiologik, ximiyaviy va fizik xavflarni aniqlash va ularni kamaytirish uchun qo'llaniladi. Bu sistema oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashda juda muhim ahamiyat kasb etadi, chunki u oziq-ovqat mahsulotlaridagi har qanday xavfni aniqlab, uning oldini olish imkonini beradi. HACCP standarti o'z navbatida, ishlab chiqaruvchilarga ishlab chiqarish jarayonini diqqat bilan nazorat qilish va xavfsizlikni ta'minlash uchun katta imkonlar yaratadi.

Codex Alimentarius xalqaro standartlar tizimi hisoblanadi, u oziq-ovqat xavfsizligi va sifatini ta'minlashga qaratilgan. Codex Alimentariusning asosiy maqsadi butun dunyoda oziq-ovqat xavfsizligi va sifatini umumjahon ko'rsatkichlari bo'yicha

belgilashdir. Bu sistema oziq-ovqat xavfsizligini mustahkamlash va ishlab chiqaruvchilarga xalqaro talablarga moslashish imkoniyatini beradi. Codex Alimentarius o'zining ko'rsatkichlari orqali ishlab chiqaruvchilarga mahalliy va xalqaro bozorlarda raqobatdosh bo'lish imkoniyatini yaratadi. Shuningdek, bu standartlar oziq-ovqat ishlab chiqarish sohasidagi turli yo'nalishlardagi ishlab chiqaruvchilar uchun asosiy qoidalarni belgilaydi.



2-rasm. Oziq-ovqat ishlab chiqarish zanjirida xalqaro standartlar

Xalqaro standartlarning ishlab chiqarish jarayoniga joriy etilishi ishlab chiqarish samaradorligini oshirishga yordam beradi. Standartlarning amaliyotda qo'llanilishi orqali ishlab chiqarish jarayonida xavflar aniqlanib, ularga mos choralar ko'riladi. Bu esa ishlab chiqarish samaradorligini oshirishga, xatolarni kamaytirishga va mahsulotlarning sifatiga ijobiy ta'sir ko'rsatadi. Masalan, ISO standartlari ishlab chiqarish jarayonining har bir bosqichida sifatni to'liq nazorat qilishga yordam beradi, shu bilan birga, HACCP sistemasi xavflarni aniqlash va kamaytirishga yo'naltirilgan, bu esa ishlab chiqarish jarayonida xavflarni pasaytirishga yordam beradi.

Shuningdek, xalqaro standartlar oziq-ovqat ishlab chiqarish sohasidagi ishlab chiqaruvchilarga global bozorda raqobatdosh bo'lish imkoniyatini yaratadi. ISO, HACCP va Codex Alimentarius standartlarini joriy qilish orqali ishlab chiqaruvchilar

o'z mahsulotlarini xalqaro talablarga moslashtirishadi va jahon bozorida o'z o'rnini topishga imkon yaratadilar. Bu esa ishlab chiqarishning samaradorligi va mahsulotlarning sifatini oshirishga yordam beradi.



**3-rasm. Oziq-ovqat ishlab chiqarish zanjirida xalqaro standartlarni ISO, HACCP, CODEX alimentarius joriy etishning samaradorligini tahlil qilish**

Har bir xalqaro standartning o'z vazifasi bor, va ularning barchasi oziq-ovqat ishlab chiqarish sohasidagi ishlab chiqaruvchilarga sifatni nazorat qilish, xavfsizlikni ta'minlash va ishlab chiqarish jarayonini samarali boshqarishga yordam beradi. ISO, HACCP va Codex Alimentarius standartlari orqali ishlab chiqarish jarayonida xavflar kamaytiriladi, sifat nazorati kuchaytiladi va xavfsizlik ta'minlanadi. Buning natijasida ishlab chiqarish samaradorligi va mahsulotlar sifatining oshishiga, shuningdek, aholining xavfsiz va sifatli oziq-ovqat bilan ta'minlanishiga erishiladi.

O'zbekistonda oziq-ovqat ishlab chiqarish sanoati ilk bor mustaqillikka erishganidan keyin rivojlana boshladi. Hozirgi vaqtda ushbu sohadagi rivojlanishlar davlat siyosati darajasida ahamiyatga ega bo'lib, oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash va mahsulotlarning sifatini oshirishga qaratilgan bir qator ishlar amalga oshirilmoqda. Ushbu jarayonda xalqaro standartlarning joriy etilishi O'zbekistonning oziq-ovqat ishlab chiqarish sohasini xalqaro bozorda raqobatbardosh qilishga yordam bermoqda.

Hozirgi kunda O'zbekistonda ISO, HACCP va Codex Alimentarius xalqaro standartlarini joriy qilish orqali oziq-ovqat ishlab chiqarishda sifatni ta'minlash va xavfsizlikka bo'lgan talablar qat'iylik bilan amalga oshirilmoqda. Bu standartlar mamlakatdagi oziq-ovqat mahsulotlarining xalqaro bozorga chiqishini ta'minlash va O'zbekiston ishlab chiqaruvchilarining raqobatdoshligini oshirishga imkon bermoqda.

ISO standartlari O'zbekistonda oziq-ovqat ishlab chiqarish jarayonida faol qo'llaniladi. ISO 22000 standarti ishlab chiqarishda sifat nazoratini ta'minlashga qaratilgan, bu standart mamlakatdagi ko'plab ishlab chiqaruvchilar tomonidan qabul qilingan. Standartning joriy etilishi ishlab chiqarish jarayonidagi xatolarni kamaytirish, sifatni nazorat qilish va xavfsizlikni ta'minlash uchun katta ahamiyatga ega. Shu bilan birga, HACCP standarti ham O'zbekistonda ko'plab oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilarining amaliy faoliyatiga kiritilgan. HACCP sistemasi xavflarni aniqlash va tanqidiy nazorat nuqtalarini belgilashga yo'naltirilgan, bu esa oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash uchun asosiy mexanizmlardan biri hisoblanadi.

Codex Alimentarius xalqaro standartlari O'zbekistondagi oziq-ovqat ishlab chiqarish sohasida ham muhim rol o'ynamoqda. Codex Alimentariusning talablariga moslashtirish O'zbekiston ishlab chiqaruvchilarining xalqaro bozorda raqobatbardoshligini oshiradi. Ushbu standartlar xalqaro oziq-ovqat xavfsizligi va sifatini ta'minlashda muhim ahamiyatga ega bo'lib, ularning O'zbekistondagi ishlab chiqaruvchilarga o'z mahsulotlarini xalqaro talablarga moslashtirish imkoniyatini yaratadi.

O'zbekistonda xalqaro standartlarni joriy qilish jarayonida davlat va xususiy sektor o'rtasida yaqin hamkorlik mavjud. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2021-yildagi qaroriga ko'ra, oziq-ovqat ishlab chiqarishda xalqaro standartlarni joriy qilish va ularni qo'llash orqali ishlab chiqarish samaradorligini oshirish, shuningdek, aholini sifatli va xavfsiz oziq-ovqat bilan ta'minlash maqsad qilingan. Bu jarayonda davlat moliyaviy va ma'muriy ko'mak ko'rsatmoqda, shuningdek, xalqaro tashkilotlar bilan hamkorlik olib boriladi.

Oziq-ovqat ishlab chiqarishda xalqaro standartlarning joriy etilishi O'zbekistondagi oziq-ovqat mahsulotlarining xalqaro bozordagi mavqeini mustahkamlashga, ishlab chiqarish jarayonining samaradorligini oshirishga va ishlab chiqarishda xavflarni kamaytirishga yordam bermoqda. Bu esa o'z navbatida O'zbekistonning oziq-ovqat xavfsizligi va sifatini ta'minlashga xizmat qiladi, shuningdek, mamlakat iqtisodiyotiga ijobiy ta'sir ko'rsatadi.

Shuningdek, xalqaro standartlarni joriy etish O'zbekiston ishlab chiqaruvchilarining xalqaro savdoda qatnashish imkoniyatini yaratib, mahalliy ishlab

chiqarishni rivojlantirishga yordam beradi. Mahsulotlarni xalqaro talablarga moslashtirish va ularni ISO, HACCP va Codex Alimentarius standartlariga muvofiq ishlab chiqarish mamlakatning iqtisodiy o‘rishini ta’minlashga, ishlab chiqarish samaradorligini oshirishga va yangi ish o‘rinlari yaratishga qaratilgan muhim qadamlardan biridir.

O‘zbekistonda xalqaro standartlarni joriy etishning samaradorligi jahonning turli mamlakatlaridagi oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilarini yangi talablarga moslashtirishga yordam beradi va xalqaro miqyosda raqobatbardosh bo‘lish imkoniyatini yaratadi. Bundan tashqari, standartlar joriy etilishi orqali ishlab chiqarishning xavfsizligi va sifatini ta’minlash hamda ishlab chiqarish samaradorligini oshirishga muvaffaqiyatga erishiladi.

### **XULOSA**

Xalqaro standartlarning oziq-ovqat ishlab chiqarish jarayoniga joriy etilishi umumiy ishlab chiqarish samaradorligini oshirishga, mahsulotlarning sifatini va xavfsizligini ta’minlashga katta yordam beradi. ISO, HACCP va Codex Alimentarius standartlari ishlab chiqarish jarayonidagi xatolarni kamaytirish, xavflarni aniqlash va ularga ishlov berish, shuningdek, mahsulotlar xavfsizligini ta’minlashga imkon yaratadi. Bu esa o‘z navbatida, aholiga sifatli va xavfsiz oziq-ovqat mahsulotlarini yetkazib berishga xizmat qiladi.

### **ADABIYOTLAR RO‘YXATI**

1. Axmedova N. I., Juravlev M. P. Oziq-ovqat ishlab chiqarishda ISO 22000 standarti. Toshkent: "Iqtisodiy nashr". 2019.
2. Islomov X. S. HACCP sistemasi va uning oziq-ovqat ishlab chiqarishda qo‘llanilishi. Toshkent: "Akademiya". 2021.
3. Muhamedov B. T. Codex Alimentarius va uning xalqaro standartlar bilan bog‘liqligi. Toshkent: "Tansiq".2018.
4. Sultonova G. B. Xalqaro standartlarning ishlab chiqarish samaradorligiga ta’siri. Toshkent: "Ishlab chiqarish omillari". 2020.
5. Nazarov T. R. Oziq-ovqat ishlab chiqarishda sifat nazoratining ahamiyati. Toshkent: "Iqtisodiy fanlar". 2017.
6. Mamedov D. A. HACCP standartining amalga oshirilishi: nazariy va amaliy ko‘rsatkichlar. Toshkent: "Xavfsizlik tadqiqotlari". 2019.
7. Qodirov O. V. ISO 22000:2005 standarti va uning global amaliyoti. Toshkent: "Umumiy oziq-ovqat fanlari". 2020.
8. Gulomov I. Sh. Codex Alimentarius va uning milliy standartlar bilan moslashishi. Toshkent: "Oziq-ovqat texnologiyalari". 2021.

9. Axmatov M. X. Standartlashtirish va uning ishlab chiqarish samaradorligiga ta'siri. Toshkent: "Ma'naviyat va madaniyat". 2022.
10. Yunusov A. V. Xalqaro standartlarning oziq-ovqat ishlab chiqarishdagi ahamiyati. Toshkent: "Rivojlanish". 2020.