

**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**

Mazkur tezis oziq-ovqat ishlab chiqarish zanjirida xalqaro standartlar — ISO (asosan ISO 9001 va ISO 22000), HACCP hamda CODEX Alimentarius talablarini joriy etishning amaldagi samaradorligini kompleks tahlil qilishga bag'ishlangan. Tadqiqotda ushbu standartlarning oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash, sifatni barqarorlashtirish, ishlab chiqarish jarayonlarida xavflarni boshqarish, eksport salohiyatini kengaytirish hamda iste'molchilar ishonchini mustahkamlashdagi real ahamiyati ilmiy yondashuv asosida ochib beriladi. Xalqaro normalarni milliy ishlab chiqarish sharoitlariga moslashtirishda yuzaga keladigan institutsional, texnologik va boshqaruv muammolari tahlil etilib, ularni bartaraf etishning amaliy mexanizmlari asoslantiriladi.

**Kalit so'zlar:** oziq-ovqat xavfsizligi, ISO 22000, ISO 9001, HACCP tizimi, Codex Alimentarius, sifat menejmenti, ishlab chiqarish zanjiri, risklarni boshqarish, standartlashtirish.

**Abstract**

This thesis is devoted to a comprehensive analysis of the practical effectiveness of the implementation of international standards - ISO (mainly ISO 9001 and ISO 22000), HACCP and CODEX Alimentarius requirements in the food production chain. The study reveals the real importance of these standards in ensuring food safety, stabilizing quality, managing risks in production processes, expanding export potential and strengthening consumer confidence on the basis of a scientific approach. The institutional, technological and management problems that arise in adapting international standards to national production conditions are analyzed and practical mechanisms for their elimination are substantiated.

**Keywords:** food safety, ISO 22000, ISO 9001, HACCP system, Codex Alimentarius, quality management, production chain, risk management, standardization.

**Kirish.** Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish sohasi har qanday davlatda aholining sogʻligʻi, demografik barqarorlik va ijtimoiy farovonlik bilan bevosita bogʻliq boʻlgan strategik tarmoq hisoblanadi. Globallashuv sharoitida mazkur sohada ichki talabni qondirish bilan bir qatorda, mahsulotlarning xalqaro bozorlarga chiqishi, ularning xavfsizligi va sifati toʻgʻrisidagi ishonch masalasi dolzarb muammoga aylanmoqda. Aynan shu jarayonda ISO, HACCP va Codex Alimentarius kabi xalqaro standartlarning joriy etilishi mahsulot sifatini faqat yakuniy natija sifatida emas, balki uzluksiz boshqaruv jarayoni sifatida talqin etishga imkon beradi.

Mazkur standartlar oziq-ovqat ishlab chiqarish zanjirining barcha bosqichlarini — xomashyo yetishtirish, qayta ishlash, saqlash, tashish va realizatsiyani yagona xavfsizlik va sifat mezonlari asosida muvofiqlashtirishga xizmat qiladi. Shu boisdan, xalqaro standartlarni joriy etish masalasi texnik talablar majmui bilan cheklanmay, balki ishlab chiqaruvchi subyektlarning boshqaruv tafakkuri va bozor talablariga moslashish qobiliyatini ifodalovchi mezon sifatida namoyon boʻladi.

**Asosiy qism.** ISO standartlari, xususan ISO 9001 va ISO 22000 tizimlari oziq-ovqat ishlab chiqaruvchi korxonalarda jarayonlarni tizimli tashkil etish va hujjatlashtirish orqali sifatni barqaror ravishda taʼminlashga yoʻnaltirilgan. Ushbu tizimlar rahbariyat masʼuliyati, ichki audit, monitoring va doimiy takomillashtirish mexanizmlarini joriy etish orqali tasodifiy xatoliklar va inson omiliga bogʻliqlikni sezilarli darajada kamaytiradi. Natijada mahsulot sifati barqarorlashadi, ishlab chiqarishdagi yoʻqotishlar qisqaradi va resurslardan foydalanish samaradorligi ortadi.

HACCP tizimi esa oziq-ovqat xavfsizligini taʼminlashda preventiv yondashuvni asosiy tamoyil sifatida ilgari suradi. Uning mohiyati shundaki, xavfning oqibatlari bilan kurashishdan koʻra, ularning kelib chiqish manbalarini aniqlash va kritik nazorat nuqtalarida oldindan boshqarish ustuvor hisoblanadi. Bunday yondashuv oziq-ovqatdan zaharlanish holatlarining kamayishiga, sanitariya talablari buzilishining oldini olishga hamda isteʼmolchilarning mahsulotga boʻlgan ishonchini mustahkamlashga xizmat qiladi.

Codex Alimentarius standartlari oziq-ovqat xavfsizligi boʻyicha xalqaro kelishilgan ilmiy mezonlarni belgilab, savdo jarayonida davlatlar oʻrtasidagi texnik toʻsiqlarni kamaytiradi. Codex talablari milliy texnik reglamentlar bilan uygʻunlashtirilgan taqdirda, eksport qilinadigan mahsulotlarning xalqaro bozorlarda tan olinishi va raqobatbardoshligi ortadi. Bu jihat ayniqsa rivojlanayotgan mamlakatlar uchun strategik ahamiyat kasb etadi.

Xalqaro standartlarning ishlab chiqarish zanjiriga taʼsiri quyidagi jadvalda umumlashtirilgan:

<b>Standart</b>	<b>Asosiy vazifasi</b>	<b>Ishlab chiqarish zanjiridagi ta'siri</b>	<b>Natija</b>
ISO 9001	Sifat menejmenti	Jarayonlarni nazorat qilish	Barqaror sifat
ISO 22000	Oziq-ovqat xavfsizligi	Tizimli xavfsizlik boshqaruvi	Talablarga muvofiqlik
HACCP	Xavflarni oldindan aniqlash	Kritik nuqtalarni nazorat qilish	Xavfning kamayishi
Codex Alimentarius	Xalqaro me'yorlashtirish	Savdoda uyg'unlik	Eksportni kengaytirish

Shu bilan birga, tahlil shuni ko'rsatadiki, standartlarning samaradorligi ularni joriy etish sifati bilan bevosita bog'liq. Formal sertifikatlash, kadrlar malakasining yetarli emasligi va moliyaviy resurslarning cheklanganligi kutilgan natijalarga erishishni qiyinlashtiradi.

**Xulosa.** Oziq-ovqat ishlab chiqarish zanjirida ISO, HACCP va Codex Alimentarius standartlarini joriy etish qisqa muddatli xarajat sifatida emas, balki uzoq muddatli strategik sarmoya sifatida baholanishi zarur. Ushbu standartlar ishlab chiqarish jarayonlarining shaffofligi, xavfsizligi va iqtisodiy samaradorligini oshirish bilan bir qatorda, milliy mahsulotlarning xalqaro bozordagi ishonchligini mustahkamlaydi. Ularning real samaradorligi esa ilmiy asoslangan yondashuv, boshqaruv madaniyatining rivojlanishi va institutsional qo'llab-quvvatlash darajasi bilan belgilanadi.

#### **FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI**

1. ISO 9001:2015. Sifat menejmenti tizimlari. Talablar. – Jeneva: Xalqaro standartlashtirish tashkiloti (ISO), 2015. – 23 b.
2. ISO 22000:2018. Oziq-ovqat xavfsizligi menejmenti tizimlari. Oziq-ovqat zanjiridagi tashkilotlar uchun talablar. – Jeneva: ISO, 2018. – 36 b.
3. Codex Alimentarius Commission. Procedural Manual. 27-nashr. – Rim: FAO/WHO, 2019. – 254 b.
4. Mortimore S., Wallace C. HACCP: A Practical Approach. 3-nashr. – New York: Springer, 2013. – 458 p.
5. FAO. Food safety risk analysis: A guide for national food safety authorities. – Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2006. – 107 p.