



OZIQ-OVQAT XAVFSIZLIGI BO'YICHA XALQARO STANDARLAR (ISO, HACCP)

Axmadov Shaxruxjon Shuxrat o'g'li

O'zbekiston Respublikasi Ichki ishlar vazirligi Akademiyasi
Kriminalistik ekspertizalar kafedrasida o'qituvchisi, kapitan

E-mail: shahruhjona@gmail.com

<https://doi.org/10.5281/zenodo.18608045>

ARTICLE INFO

Qabul qilindi: 05-fevral 2026 yil
Ma'qullandi: 08-fevral 2026 yil
Nashr qilindi: 11-fevral 2026 yil

KEYWORDS

Oziq-ovqat xavfsizligi, ISO 22000, HACCP, sifat menejmenti, xalqaro standartlar, O'zbekiston tajribasi.

ABSTRACT

Ushbu maqola oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash bo'yicha xalqaro standartlar, xususan ISO 22000:2018 va HACCP tizimlarini tahlil qiladi. Maqolada ISO standartlarining menejment tizimidagi o'rni va vazifalari, HACCP tizimining ishlab chiqarish jarayonida xavflarni aniqlash va nazorat qilish mexanizmlari batafsil bayon etilgan. Shuningdek, ikki tizimning o'zaro bog'liqligi, integratsiyalashning afzalliklari va O'zbekiston amaliyoti misolida ularning joriy etilish samaradorligi muhokama qilinadi. Maqola oziq-ovqat xavfsizligini oshirish, sifat menejmentini takomillashtirish va korxonalarda xalqaro sertifikatlarni olishning ahamiyatini yoritadi. Tadqiqot natijalari shuni ko'rsatadiki, ISO va HACCP tizimlarini to'liq joriy etish mahsulot sifatini oshirish, ishlab chiqarish jarayonlarini standartlashtirish va xalqaro bozorlarda raqobatbardoshlikni ta'minlashga xizmat qiladi.

Inson salomatligi bevosita iste'mol qilinayotgan oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligiga bog'liq. So'nggi yillarda oziq-ovqat sanoatida global miqyosda yuz berayotgan raqobat, eksport-import hajmining ortishi va iste'molchi ehtiyojlarining o'zgarishi korxonalardan yuqori sifat talablarini taqozo etmoqda. Shu nuqtai nazardan, xalqaro miqyosda qabul qilingan ISO va HACCP tizimlari oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta'minlashda asosiy mexanizmlar sifatida e'tirof etilgan.

HACCP tizimi - bu mumkin bo'lgan xatarlarning oldini olishga asoslangan oziq-ovqat xavfsizligiga tizimli yondashuv. HACCP qisqartmasi inglizcha so'zlarning qisqartmasi - Hazard Analysis and critical control point (xatarlarni tahlil qilish va muhim nazorat nuqtalarini aniqlash). Rus tilidagi кўринишида эса HACCP belgilanadigan belgisi ishlab chiqilgan. HACCP - bu oziq-ovqat mahsulotlari zanjirining mutlaqo barcha bosqichlarida, ishlab chiqarish jarayonining istalgan nuqtasida, shuningdek, xavfli vaziyat yuzaga kelishi mumkin bo'lgan mahsulotni saqlash va sotishda nazoratni ta'minlaydigan oziq-ovqat xavfsizligini boshqarish tizimi.

HACCP tizimi asosan oziq-ovqat ishlab chiqaruvchi kompaniyalar tomonidan qo'llaniladi. Rivojlangan mamlakatlarda har bir ishlab chiqaruvchi o'z mahsulotlarini ishlab chiqarishning barcha texnologik xususiyatlarini hisobga olgan holda o'z HACCP tizimini ishlab chiqadi.

Rivojlangan tizim ishlab chiqarish texnologiyalari jarayonlari o'zgarishlariga rioya qilish uchun qayta ishlanishi mumkin.

2005-yil sentabr oyida HACCP uchun birinchi xalqaro standart ISO 22000:2005 "Oziq-ovqat xavfsizligini boshqarish tizimlari. Oziq-ovqat zanjiridagi har qanday tashkilotga qo'yiladigan talablar". ISO 22000 oziq-ovqat xavfsizligini boshqarish standarti sifatida maxsus ishlab chiqilgan va quyidagi talablar bloklarini o'z ichiga oladi:

1. Menejment tizimiga: bu oziq-ovqat zanjiri ishtirokchilari uchun tegishli bo'lgan ISO 9001 standartining "qisqartirilgan" talablari;

2. Xatarlarni tahlil qilish uchun: HACCP usulini to'liq bajarish; Ishlab chiqarishning asosiy dasturlari (sanitariya-gigiena vositalari, jihozlarni ta'mirlash va yuvish, zararkunandalarga qarshi kurash va boshqalar) dasturiga.

ISO standartlari:

ISO (International Organization for Standardization) — bu xalqaro standartlashtirish tashkiloti bo'lib, mahsulot va xizmatlarning sifatini nazorat qilish hamda ularni yagona talablar asosida ishlab chiqishni maqsad qiladi. Oziq-ovqat sohasida ISO 22000:2018 standarti eng muhim hujjat hisoblanadi. Ushbu standart oziq-ovqat zanjirining barcha bosqichlarida xavfsizlikni ta'minlashni maqsad qilib oladi. ISO 22000 tizimi korxonaga jarayonlarni tizimli boshqarish, xavf-xatarlarni oldindan aniqlash va ularni nazorat ostiga olish imkonini beradi.

HACCP tizimi mohiyati:

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) — bu xavflarni tahlil qilish va muhim nazorat nuqtalarini belgilash tizimi bo'lib, oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda yuzaga kelishi mumkin bo'lgan biologik, kimyoviy va fizik xavflarni aniqlash va ularni bartaraf etish mexanizmlarini o'z ichiga oladi. HACCP tizimi yetti asosiy bosqichdan iborat:

1. xavflarni aniqlash;
2. muhim nazorat nuqtalarini aniqlash;
3. chegara qiymatlarini belgilash;
4. monitoringni amalga oshirish;
5. tuzatish choralari;
6. tizimni tekshirish;

7. hujjatlashtirish bosqichlaridan iborat bo'lib, bu yondashuv mahsulot ishlab chiqarish jarayonini har tomonlama nazorat qilishni ta'minlaydi.

ISO va HACCP tizimlarining o'zaro bog'liqligi:

ISO 22000 tizimi o'zida HACCP tamoyillarini mujassamlashtirgan. Bunda HACCP tizimi amaliy nazorat mexanizmlarini, ISO esa menejment va boshqaruv yondashuvlarini belgilaydi. Shuning uchun, ushbu ikki tizimni birgalikda joriy etish korxonada maksimal xavfsizlik darajasini ta'minlaydi. Masalan, ISO 22000 standarti korxonada ichki audit, hujjatlashtirish va doimiy takomillashtirish jarayonlarini yo'lga qo'yadi, HACCP esa ishlab chiqarish bosqichida aniq xavf nuqtalarini nazorat ostiga oladi.

O'zbekiston tajribasi:

O'zbekiston Respublikasida oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash sohasida so'nggi yillarda muhim o'zgarishlar amalga oshirilmoqda. Davlat sanitariya-epidemiologiya xizmati, Standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish agentligi tomonidan ISO 22000 va HACCP tizimlarini korxonalariga joriy etish bo'yicha keng ko'lamli ishlar olib borilmoqda. Ko'plab mahalliy korxonalar ushbu tizimlarga asoslangan sifat menejmenti tizimlarini joriy etib,

xalqaro sertifikatlarga ega bo'lishdi. Bu esa eksport salohiyatini oshirish va xalqaro bozorlarda raqobatbardoshlikni mustahkamlashga xizmat qilmoqda. ISO va HACCP tizimlari bir-birini to'ldiruvchi, ammo o'ziga xos jihatlarga ega standartlardir. HACCP tizimi ko'proq ishlab chiqarish jarayonidagi amaliy xavflarni bartaraf etish bilan shug'ullansa, ISO 22000 tizimi esa menejment va strategik qarorlar qabul qilish darajasida xavfsizlikni ta'minlaydi. Shu boisdan, korxonalarda ushbu tizimlarni integratsiyalash orqali sifat menejmenti samaradorligini sezilarli darajada oshirish mumkin.

Xulosa

Xalqaro tajriba shuni ko'rsatmoqdaki, oziq-ovqat xavfsizligi tizimlarini to'liq joriy etgan korxonalar nafaqat sifatni, balki ishlab chiqarish samaradorligini ham oshirgan. ISO 22000 va HACCP tizimlarini O'zbekiston sharoitida keng joriy etish milliy iqtisodiyotning barqaror rivojlanishiga, aholining sog'lom oziqlanishini ta'minlashga hamda mamlakatning eksport salohiyatini oshirishga xizmat qiladi. Shu boisdan, har bir oziq-ovqat ishlab chiqaruvchi korxonalar xalqaro standartlar asosida ishlashni o'zining ustuvor vazifasi sifatida belgilashi lozim.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. ISO 22000:2018 Food Safety Management Systems – International Organization for Standardization.;
2. Codex Alimentarius Commission. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Principles and Guidelines.;
3. O'zbekiston Respublikasi "Oziq-ovqat xavfsizligi to'g'risida" gi Qonuni, 2020.;
4. Karimov B. "Oziq-ovqat sanoatida sifat menejmenti tizimlari", Toshkent, 2022.;
5. World Health Organization. Food Safety and Quality, 2021.

INNOVATIVE
ACADEMY