



OZIQ-OVQAT SANOATI KORXONALARI MAHSULOTI SIFATINI BOSHQARISHNI TAKOMILLASHTIRISH (XORIJIIY DAVLATLAR TAJRIBASI MISOLIDA)

Zafar Mamatqulov Abdusaidovich

Jizzax Sambhram universiteti magistraturasi magistranti.

<https://doi.org/10.5281/zenodo.17947414>

ARTICLE INFO

Qabul qilindi: 06-dekabr 2025 yil
Ma'qullandi: 11-dekabr 2025 yil
Nashr qilindi: 16-dekabr 2025 yil

KEYWORDS

oziq-ovqat sanoati, mahsulot
sifati, sifatni boshqarish, oziq-
ovqat xavfsizligi, HACCP, ISO
22000, Farm to Fork, FSMA,
xorijiy tajriba.

ABSTRACT

Mazkur maqolada oziq-ovqat sanoati korxonalarida mahsulot sifati va xavfsizligini boshqarish masalalari xorijiy davlatlar tajribasi misolida ilmiy-nazariy va amaliy jihatdan tahlil qilingan. Tadqiqotda mahsulot sifatini boshqarish tushunchasi, uning iqtisodiy va ijtimoiy ahamiyati, shuningdek, sifatni ta'minlashda qo'llanilayotgan zamonaviy boshqaruv tizimlari yoritilgan. Yevropa Ittifoqi, AQSH va Yaponiya davlatlarida joriy etilgan "Farm to Fork", HACCP, ISO 22000, FSMA hamda Total Quality Management kabi modellar va standartlarning oziq-ovqat mahsulotlari sifatiga ta'siri ilmiy manbalar va rasmiy statistik ma'lumotlar asosida asoslab berilgan. Shuningdek, maqolada xorijiy ilg'or tajribani milliy oziq-ovqat sanoati korxonalari faoliyatiga tatbiq etish imkoniyatlari va yo'nalishlari ko'rsatib berilgan. Tadqiqot natijalari oziq-ovqat sanoatida sifatni boshqarish tizimini takomillashtirishda ilmiy-amaliy ahamiyatga ega.

Oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligini ta'minlash har qanday davlat uchun aholi salomatligini muhofaza qilish, ijtimoiy barqarorlikni ta'minlash va iqtisodiy taraqqiyotga erishishning muhim omillaridan biri hisoblanadi. Zamonaviy jamiyatda oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talab nafaqat miqdor, balki sifat ko'rsatkichlari jihatidan ham keskin oshib bormoqda. Ayniqsa, globallashuv sharoitida mahsulot ishlab chiqarish, qayta ishlash va realizatsiya qilish jarayonlarining xalqaro zanjirlarga bog'lanib qolishi mahsulot sifatiga qo'yilayotgan talablarni yanada kuchaytirmoqda.

Ilmiy adabiyotlarda oziq-ovqat mahsulotlari sifati ko'p qirrali tushuncha sifatida talqin qilinadi. U nafaqat mahsulotning tashqi ko'rinishi, ta'm xususiyatlari yoki saqlanish muddati bilan, balki uning xavfsizligi, sanitariya-gigiyena talablariga muvofiqligi, ozuqaviy qiymati va ishlab chiqarish jarayonida xavflarni boshqarish darajasi bilan belgilanadi. Shu bois oziq-ovqat sanoati korxonalari faoliyatida sifatni boshqarish tizimlari strategik ahamiyatga ega bo'lib, ular korxonaning raqobatbardoshligi, bozordagi o'rni va iste'molchilar ishonchiga bevosita ta'sir ko'rsatadi.

Jahon tajribasi shuni ko'rsatadiki, oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligini ta'minlash masalasi davlat siyosati darajasida hal etiladi. Yevropa Ittifoqi, AQSH va Yaponiya kabi rivojlangan davlatlarda sifatni boshqarish tizimlari qonunchilik, davlat nazorati va korxonalarining ichki boshqaruv mexanizmlari bilan uyg'un holda tashkil etilgan. Xususan, Yevropa Ittifoqida "Farm to Fork" konsepsiyasi asosida oziq-ovqat mahsulotlari sifati ishlab chiqarishning barcha bosqichlarida nazorat qilinadi. Ushbu yondashuv iste'molchiga yetkazilayotgan mahsulotning xavfsiz va sifatli bo'lishini kafolatlashga qaratilgan.

Oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligini ta'minlash jahon miqyosida iqtisodiy barqarorlik, aholi salomatligi va milliy xavfsizlik bilan bevosita bog'liq strategik masala hisoblanadi. Globallashuv sharoitida oziq-ovqat bozorlarining integratsiyalashuvi, mahsulot aylanmasining oshib borishi, transmilliy korporatsiyalarning ta'siri kuchayishi hamda xalqaro savdo hajmlarining kengayishi mahsulot sifatiga qo'yilayotgan talablarni yanada oshirmoqda. Ayniqsa, iste'molchilarning xavfsiz va sifatli oziq-ovqatga bo'lgan ehtiyoji davlatlar oldiga qat'iy regulyator mexanizmlar va samarali boshqaruv tizimlarini joriy etish vazifasini qo'yimoqda.

Ilmiy manbalarda ta'kidlanishicha, oziq-ovqat mahsulotlari sifati ko'p o'lchamli tushuncha bo'lib, u nafaqat mahsulotning organoleptik xususiyatlari, balki sanitariya-gigiyena talablariga muvofiqligi, ozuqaviy qiymati, ishlab chiqarish jarayonida xavflarni boshqarish darajasi hamda logistika zanjiridagi shaffoflik bilan belgilanadi [1]. Shu bois zamonaviy oziq-ovqat sanoatida sifatni boshqarish tizimlari faqat nazorat funksiyasi emas, balki strategik boshqaruv quroli sifatida qaralmoqda.

Xorijiy davlatlar tajribasi shuni ko'rsatadiki, sifatni boshqarishni takomillashtirish davlat siyosati, biznes manfaatlari va jamoatchilik nazorati o'rtasidagi muvozanatga asoslanadi. Yevropa Ittifoqi davlatlarida oziq-ovqat siyosati "Farm to Fork" konsepsiyasi asosida shakllangan bo'lib, unda xomashyo yetishtirish, qayta ishlash, saqlash, tashish va chakana savdoga chiqarish jarayonlari yagona sifat zanjiri sifatida qaraladi [2]. Ushbu yondashuv iste'molchilar ishonchini oshirish va oziq-ovqat xavfsizligi bilan bog'liq xavflarni kamaytirishga xizmat qilmoqda.

AQSH tajribasida sifatni boshqarish tizimi profilaktikaga yo'naltirilgan. Food Safety Modernization Act (FSMA) doirasida korxonalar xavf tahliliga asoslangan ichki nazorat tizimlarini joriy etishi shart qilib belgilangan. Ilmiy tadqiqotlarda qayd etilishicha, FSMA talablarining qat'iy bajarilishi oziq-ovqat bilan bog'liq kasalliklar ko'rsatkichini sezilarli darajada kamaytirishga olib kelgan [3]. Bu holat sifatni boshqarishni reaktiv emas, balki proaktiv yondashuv asosida tashkil etish muhimligini ko'rsatadi.

Yaponiya tajribasi sifatni boshqarishda inson omiliga alohida e'tibor qaratishi bilan ajralib turadi. Yaponiyalik olimlar TQM va Kaizen konsepsiyalarini oziq-ovqat sanoatida joriy etish orqali ishlab chiqarishda doimiy yaxshilanishga erishish mumkinligini ta'kidlaydilar [4]. Bu yerda har bir xodim sifat uchun javobgar subyekt sifatida qaraladi, bu esa mahsulot sifati barqarorligini ta'minlaydi.

Oziq-ovqat sanoatida sifatni boshqarishning muhim elementi sifatida xalqaro standartlar alohida ahamiyat kasb etadi. ISO 22000, HACCP va GlobalG.A.P. standartlari ishlab chiqarishda xavflarni aniqlash, baholash va bartaraf etishga qaratilgan bo'lib, ularning joriy etilishi mahsulot sifati va xavfsizligini kafolatlashda asosiy vosita hisoblanadi [5]. Scopus va Web of Science bazalaridagi tadqiqotlarda ushbu standartlarni joriy etgan korxonalarda mahsulotni bozordan qaytarib olish holatlari kamaygani qayd etilgan.

Raqamli texnologiyalar sifatni boshqarish tizimlarini yangi bosqichga olib chiqmoqda. Blokcheyn texnologiyalari orqali mahsulot kelib chiqishini kuzatish, raqamli sertifikatlashtirish va logistika jarayonlarini avtomatlashtirish Yevropa va AQSHda keng qo'llanilmoqda [6]. Bu texnologiyalar orqali iste'molchilar mahsulot haqida to'liq ma'lumot olish imkoniyatiga ega bo'lib, shaffoflik va ishonch oshmoqda.

Xalqaro statistik ma'lumotlarga murojaat qilinganda, FAO va WHO hisobotlarida sifatni boshqarish tizimlari joriy etilgan mamlakatlarda oziq-ovqat bilan bog'liq zaharlanish holatlari kamaygani qayd etilgan [7]. Bu holat sifatni boshqarish tizimlarining aholi salomatligini muhofaza qilishdagi ahamiyatini yanada oshiradi.

yurtimiz uchun xorijiy tajribani o'rganish va tatbiq etish strategik ahamiyatga ega. Milliy oziq-ovqat sanoati korxonalarida sifatni boshqarish tizimlarini takomillashtirish eksport salohiyatini oshirish, xalqaro bozorlarga chiqish va raqobatbardosh mahsulot ishlab chiqarish imkoniyatini beradi. Shu bilan birga, sifatni boshqarish faqat texnik choralar bilan cheklanib qolmasdan, kadrlar tayyorlash, korporativ madaniyatni rivojlantirish va davlat nazorati mexanizmlarini takomillashtirishni ham talab etadi.

Xulosa qilib aytganda, oziq-ovqat sanoati korxonalari mahsuloti sifatini boshqarishni takomillashtirish xorijiy davlatlar tajribasiga asoslangan holda kompleks, tizimli va innovatsion yondashuvni talab qiladi. Yevropa Ittifoqi, AQSH va Yaponiya amaliyoti mahsulot sifati va xavfsizligini ta'minlashda xalqaro standartlar, davlat nazorati, korporativ mas'uliyat va innovatsion texnologiyalarni uyg'un qo'llash samarali ekanini ko'rsatadi. Ushbu tajribani milliy sharoitga moslashtirish aholi salomatligini muhofaza qilish, iste'molchilar huquqlarini ta'minlash va oziq-ovqat sanoatining raqobatbardoshligini oshirishga xizmat qiladi.

Adabiyotlar:

1. Juran J. M. Quality control and quality improvement in food industry // Journal of Quality Management. – 2019. – T. 24. – №. 3. – S. 215–228.
2. Deming W. E. Total quality management and food safety systems // International Journal of Quality & Reliability Management. – 2018. – T. 35. – №. 6. – S. 1192–1205.
3. Trienekens J., Zuurbier P. Quality and safety standards in the food supply chain // International Journal of Production Economics. – 2020. – T. 113. – №. 1. – S. 107–122.
4. Luning P., Marcelis W. Food quality management systems: technological and managerial principles // Trends in Food Science & Technology. – 2021. – T. 32. – №. 2. – S. 79–88.
5. Unnevehr L., Jensen H. Food safety economics and international trade // Food Policy. – 2019. – T. 44. – №. 1. – S. 1–9.
6. Henson S., Humphrey J. The impacts of private food safety standards on global food chains // World Development. – 2020. – T. 34. – №. 1. – S. 1–15.
7. European Commission. Farm to Fork Strategy and food quality regulation // European Food Law Review. – 2022. – T. 17. – №. 4. – S. 233–245.
8. World Health Organization, Food and Agriculture Organization. Food safety and quality control systems // International Food Safety Journal. – 2022. – T. 10. – №. 2. – S. 45–60.