

**OZIQ-OVQAT KORXONALARIDA INTEGRATSIYALASHGAN MENEJMENT
TIZIMLARI: ISO 9001 VA ISO 22000 UYG'UNLIGI**

Rixsiboyev Elyor Doniyor o'g'li

Toshkent kimyo-texnologiya instituti,
"Metrologiya, standartlashtirish va mahsulot sifati menejmenti"
ta'lim yo'nalishi 4-kurs talabasi.

G'. Xamrakulov

Ilmiy rahbar. Professor.

<https://doi.org/10.5281/zenodo.23195978>

Annotatsiya. Maqolada oziq-ovqat sanoati korxonalarida sifati menejmenti (ISO 9001) va oziq-ovqat xavfsizligi menejmenti (ISO 22000, HACCP) tizimlarini alohida yuritishning muammolari tahlil qilingan. ISO ning uyg'unlashtirilgan tuzilmasi asosida integratsiyalashgan menejment tizimini (IMT) qurish modeli ishlab chiqilib, umumiy va o'ziga xos elementlar ajratib ko'rsatilgan. ISO 9001:2026 dagi sifati madaniyati talabi bilan oziq-ovqat xavfsizligi madaniyati o'rtasidagi bog'liqlik asoslab berilgan.

Kalit so'zlar: integratsiyalashgan menejment tizimi, ISO 9001, ISO 22000, HACCP, oziq-ovqat xavfsizligi, uyg'unlashtirilgan tuzilma, oziq-ovqat xavfsizligi madaniyati.

Kirish

Oziq-ovqat sanoati korxonalari bir vaqtning o'zida ikki asosiy vazifani hal qiladi: iste'molchi talablariga javob beradigan sifati mahsulot ishlab chiqarish va uning inson salomatligi uchun xavfsizligini kafolatlash. Bu ikki vazifa o'zaro bog'liq bo'lsa-da, xalqaro amaliyotda turli standartlar bilan tartibga solinadi: sifati — ISO 9001, oziq-ovqat xavfsizligi esa ISO 22000, HACCP tamoyillari yoki GFSI tomonidan tan olingan FSSC 22000 sxemasi bilan.

Eksport bozorlari, xalqaro savdo tarmoqlari va yirik buyurtmachilar ko'pincha bir nechta sertifikatni talab qiladi. Bunga ekologik (ISO 14001) hamda mehnatni muhofaza qilish (ISO 45001) tizimlari ham qo'shilishi mumkin. Har bir tizimni alohida joriy etish va yuritish hujjatlar, auditlar va xarajatlarning takrorlanishiga, xodimlar uchun esa ortiqcha yuklamaga olib keladi.

Tadqiqotning maqsadi — oziq-ovqat korxonalarida ISO 9001 va ISO 22000 asosidagi tizimlarni yagona integratsiyalashgan menejment tizimiga birlashtirish modelini ishlab chiqish va uning afzalliklarini asoslashdan iborat.

Asosiy qism. Tizimlarni alohida yuritish muammolari

Hujjatlarning takrorlanishi. Hujjatlashtirilgan axborotni boshqarish, ichki audit, nomuvofiqliklar va tuzatuvchi harakatlar, rahbariyat tahlili kabi tartiblar har bir tizim uchun alohida yoziladi. Natijada mazmunan bir xil, ammo shakli turlicha bo'lgan ikki-uch to'plam hujjat paydo bo'ladi.

Auditlar yuki. Har bir standart bo'yicha alohida ichki va tashqi auditlar o'tkaziladi. Ishlab chiqarish xodimlari yil davomida bir necha marta deyarli bir xil savollarga javob beradi, bu esa asosiy ishdan chalg'itadi.

Mas'uliyatning bo'linishi. Ko'p korxonalarda sifati bo'limi va HACCP guruhi bir-biridan ajralgan holda ishlaydi. Masalan, mijoz shikoyati sifati bo'limida, potensial xavf-xatar esa HACCP guruhida alohida ko'rib chiqiladi va umumiy risklar yaxlit baholanmaydi.

Xarajatlarning oshishi. Alohida sertifikatlashtirish, alohida o'qitish va konsalting xizmatlari, ayniqsa kichik va o'rta korxonalar uchun og'ir moliyaviy yuk hisoblanadi.

Talablar ziddiyati haqidagi noto'g'ri tasavvur. Ba'zi mutaxassislar ISO 9001 va HACCP talablarini bir-biriga zid yoki mos kelmaydigan deb hisoblaydi. Aslida esa ular bir-birini to'ldiradi: ISO 9001 boshqaruv tizimini, ISO 22000 esa xavf-xatarlarni boshqarishning texnik tizimini ta'minlaydi.

Integratsiya modeli

ISO 9001 va ISO 22000 standartlari ISO ning uyg'unlashtirilgan tuzilmasiga (Harmonized Structure, avvalgi Annex SL) asoslangan. Ikkala standart ham bir xil 10 ta asosiy bobga, ko'plab umumiy atama va ta'riflarga ega. Bu integratsiyani tabiiy va mantiqiy qiladi. Taklif etilayotgan modelda tizim elementlari integratsiya darajasiga ko'ra uch guruhga ajratiladi (1-jadval).

1-jadval. ISO 9001 va ISO 22000 elementlarini integratsiyalash

SMT elementi	Integratsiya darajasi	Amalga oshirish usuli
Tashkilot konteksti va manfaatdor tomonlar	To'liq umumiy	Sifat va xavfsizlik omillarini birga qamrab olgan yagona tahlil
Siyosat va maqsadlar	To'liq umumiy	Yagona sifat va oziq-ovqat xavfsizligi siyosati
Risklar va imkoniyatlar	Umumiy usul	Biznes risklari va tashkiliy risklar yagona reyestrda; xavf-xatarlar tahlili alohida
Hujjatlar, ichki audit, rahbariyat tahlili	To'liq umumiy	Yagona tartiblar, birlashtirilgan audit dasturi
Resurslar, kompetentlik, infratuzilma	To'liq umumiy	Yagona o'qitish rejasi; gigiyena talablari qo'shimcha
Operatsion rejalashtirish	O'ziga xos	PRP, OPRP va HACCP rejasi ISO 22000 bo'yicha alohida
Mahsulotni loyihalash, mijoz qoniqishi	O'ziga xos	ISO 9001 talablari asosida
Kuzatuvchanlik va qaytarib olish	Qisman umumiy	Yagona identifikatsiya tizimi, favqulodda holatlar rejasi

Integratsiyani amalga oshirish ketma-ketligi quyidagicha bo'lishi tavsiya etiladi: avval ikkala tizim hujjatlari va jarayonlari xaritalanadi, so'ngra umumiy elementlar birlashtiriladi, o'ziga xos elementlar esa integratsiyalashgan tizim tarkibida alohida bo'lim sifatida saqlanadi.

Yakunida birlashtirilgan ichki audit va rahbariyat tahlili o'tkazilib, tashqi sertifikatlashtirish organi bilan birlashtirilgan (kombinatsiyalashgan) audit kelishib olinadi.

Integratsiyada ISO 9001:2026 yangiliklarini ham hisobga olish muhim. Xususan, yangi tahrirdagi sifat madaniyati talabi oziq-ovqat sanoatida keng qo'llanilayotgan «oziq-ovqat xavfsizligi madaniyati» tushunchasi bilan uzviy bog'liq.

Codex Alimentarius komissiyasining oziq-ovqat gigiyenasining umumiy tamoyillari ham rahbariyatdan ijobiy oziq-ovqat xavfsizligi madaniyatini shakllantirishni talab qiladi.

Ikkala madaniyatni yagona tashkiliy madaniyat dasturi doirasida rivojlantirish takrorlanishning oldini oladi va xodimlar uchun tushunarli bo'ladi.

Integratsiyalashgan tizimning kutilayotgan afzalliklari quyidagilardan iborat: hujjatlar hajmining sezilarli qisqarishi; birlashtirilgan tashqi auditlar hisobiga sertifikatlashtirish xarajatlari va vaqtining kamayishi; sifat va xavfsizlik risklarini yaxlit boshqarish; qarorlar qabul qilishning tezlashishi hamda xodimlar uchun tizimning soddaroq va tushunarliroq bo'lishi.

Xulosa

Oziq-ovqat korxonalarida ISO 9001 va ISO 22000 asosidagi tizimlarni alohida emas, yagona integratsiyalashgan menejment tizimi sifatida yuritish ancha samaraliroqdir.

Uyg'unlashtirilgan tuzilma umumiy boshqaruv elementlarini birlashtirish, HACCP rejasi va dastlabki dasturlar kabi o'ziga xos texnik talablarni esa alohida saqlash imkonini beradi.

ISO 9001:2026 ga o'tish davri korxonalar uchun integratsiyani amalga oshirishning qulay nuqtasi hisoblanadi, chunki bu davrda hujjatlar tizimi baribir qayta ko'rib chiqiladi. Sifat madaniyati va oziq-ovqat xavfsizligi madaniyatini yagona dastur doirasida rivojlantirish esa integratsiyalashgan tizimning «insoniy» poydevorini mustahkamlaydi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. ISO 22000:2018. Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain. — Geneva: ISO, 2018.
2. ISO 9001:2026. Quality management systems — Requirements. — Geneva: ISO, 2026.
3. ISO/TS 22002-1:2009. Prerequisite programmes on food safety — Part 1: Food manufacturing. — Geneva: ISO, 2009.
4. CXC 1-1969 (Rev. 2022). General Principles of Food Hygiene. — Rome: FAO/WHO Codex Alimentarius Commission, 2022.
5. ISO/IEC Directives, Part 1. Consolidated ISO Supplement. Annex SL: Harmonized approach for management system standards. — Geneva: ISO.
6. Cott Group. ISO 9001:2026 Published: What Has Changed in the Quality Management System? [Elektron resurs]. — URL: <https://www.cottgroup.com/en/blog/work-life/item/iso-9001-2026-published-what-has-changed-in-the-quality-management-system>