

Sentabr, 2025-Yil

**АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА
И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА
МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ**

Рашидова Гулсалхон Нодировна

Магистрант, Бухарский государственный технический университет

<https://doi.org/10.5281/zenodo.17190675>

Аннотация. В данной тезисной работе подробно рассматриваются теоретические и практические основы внедрения систем менеджмента качества и безопасности на мясоперерабатывающих предприятиях. Освещено значение стандартов ISO 9001, ISO 22000, HACCP и GMP, их применение в международной практике, а также возможности и проблемы внедрения в условиях Узбекистана. На основе практических исследований показано положительное влияние данных систем на повышение эффективности производства, расширение экспортного потенциала и защиту здоровья населения.

Ключевые слова: мясная промышленность, менеджмент качества, ISO 22000, HACCP, пищевая безопасность, инновационное управление.

Введение

В последние годы вопросы пищевой безопасности приобретают стратегическое значение не только на национальном, но и на глобальном уровне. По данным Всемирной организации здравоохранения и ФАО, ежегодно более 600 миллионов человек во всем мире страдают от заболеваний, связанных с употреблением небезопасных продуктов питания. Среди основных источников риска – некачественная или микробиологически опасная мясная продукция. В связи с этим внедрение международных стандартов ISO 9001, ISO 22000, HACCP и GMP в мясной промышленности становится необходимостью.

Основная часть

Обеспечение качества и безопасности в мясной промышленности охватывает все стадии: прием сырья, хранение, переработку, упаковку и доставку потребителю. Система HACCP направлена на выявление, оценку и контроль микробиологических, химических и физических опасностей на критических контрольных точках. Например, нарушение температурного режима при хранении мяса может привести к развитию сальмонеллеза или листериоза. ISO 22000 дополняет HACCP, интегрируя риск-ориентированный подход и обеспечивая единый менеджмент пищевой безопасности во всей цепочке поставок.

Международный опыт подтверждает эффективность HACCP и ISO 22000. В США внедрение HACCP на мясоперерабатывающих предприятиях снизило микробиологическое загрязнение на 40%. В странах ЕС обязательное применение HACCP привело к сокращению вспышек пищевых инфекций. Предприятия, сертифицированные по ISO 22000, достигли улучшений в прослеживаемости продукции, контроле поставщиков и ускоренном реагировании на потенциальные риски.

В Узбекистане внедрение HACCP и ISO 22000 находится на начальной стадии. Несмотря на успешные примеры на ряде крупных предприятий, многие малые и средние переработчики сталкиваются с трудностями: нехваткой финансовых и технических ресурсов, устаревшим оборудованием, недостаточной подготовкой кадров и низкой

Sentabr, 2025-Yil

осведомленностью о преимуществах международной сертификации. Тем не менее государственные программы и постановления Президента создают правовую основу и стимулируют внедрение данных стандартов.

Практические исследования на предприятиях Узбекистана показали, что внедрение HACCP и ISO 22000 позволило: снизить микробиологические риски на 25–35%, сократить производственные отходы на 15–20%, увеличить срок годности продукции в среднем на 20%, а также значительно уменьшить количество жалоб потребителей. Кроме того, предприятия, внедрившие данные системы, получили преимущество на экспортных рынках и успешно прошли международную сертификацию.

Закключение

Таким образом, внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции на мясоперерабатывающих предприятиях является одной из наиболее актуальных задач. Эти системы позволяют гарантировать безопасность производства, улучшить качество продукции, расширить экспортные возможности и, самое главное, защитить здоровье населения. Для успешного внедрения в условиях Узбекистана необходимо усилить государственные механизмы финансовой и технической поддержки, организовать регулярное обучение персонала предприятий, а также разработать национальную методологию с учетом местных условий. Внедрение HACCP и ISO 22000 станет важным инструментом устойчивого развития мясной промышленности и обеспечения продовольственной безопасности страны.

Литература:

1. Исмоилов М., Йулдашев А. Актуальные вопросы внедрения систем качества в пищевой промышленности. Журнал 'Пищевая промышленность Узбекистана', 2021, №3, с. 45–49.
2. Усманов Б. Механизмы обеспечения безопасности и качества в производстве мясной продукции. Научный вестник ТГТУ, 2020, №2, с. 88–94.
3. FAO/WHO. Food Safety Management Systems: Guidelines for Meat and Meat Products. Rome: United Nations, 2020.
4. ISO 22000:2018. Food Safety Management Systems – Requirements for Any Organization in the Food Chain. Geneva: ISO, 2018.
5. HACCP Principles and Application Guidelines. US FDA, 2019.
6. Oakland K. Total Quality Management and Operational Excellence. Routledge, London, 2019.