

BOJXONA NAZORATIDA EKSPORT VA IMPORT QILINADIGAN OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI XAVFSIZLIGIGA QO'YILADIGAN NORMATIV HUJJATLAR TAHLILI

Jo'raboyev Ruslanbek Rustamovich

Toshkent davlat Agrar universiteti

Annotatsiya Mazkur ilmiy maqolada O'zbekiston Respublikasida eksport va import qilinadigan oziq-ovqat mahsulotlari bojxona nazorati jarayonida qo'llaniladigan normativ-huquqiy hujjatlar, nazoratning tashkiliy-huquqiy asoslari, xalqaro standartlar, laboratoriya tahlillari va risklarni boshqarish tizimi keng yoritilgan. Ishda mavjud amaliy muammolar tahlil qilinib, ularni bartaraf etish bo'yicha takliflar ilgari surilgan. Ushbu tadqiqot oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash hamda xalqaro savdo tizimida O'zbekistonning raqobatbardoshligini oshirishga qaratilgan.

Kalit so'zlar: oziq-ovqat xavfsizligi, bojxona nazorati, sertifikatlash, fitosanitariya, veterinariya, texnik reglament, milliy standartlar, Codex Alimentarius.

Kirish

So'nggi yillarda O'zbekiston Respublikasi tashqi savdo hajmining ortishi oziq-ovqat mahsulotlarining eksport va import jarayonlarini sezilarli darajada kengaytirmoqda. Shu munosabat bilan oziq-ovqat xavfsizligi va sifatini ta'minlash bo'yicha davlat nazorati, xususan bojxona nazorati tizimi modernizatsiyalash bosqichiga kirgan. Bojxona organlarining ushbu yo'nalishdagi faoliyati aholining salomatligini muhofaza qilish, sog'lom ovqatlanish standartlarini ta'minlash, hamda ichki bozorni sifatsiz, xavfli mahsulotlardan himoya qilishda muhim o'rin tutadi.

Mamlakatimizda oziq-ovqat xavfsizligi sohasida xalqaro talablar bilan uyg'unlashtirilgan milliy qonunchilik yaratilgan bo'lib, u Jahon savdo tashkiloti (WTO), FAO, WHO, Codex Alimentarius va boshqa xalqaro tashkilotlar talablari asosida rivojlantirilmoqda.

Bojxona nazoratining vazifalari va funksiyalari

Bojxona organlarining oziq-ovqat xavfsizligiga oid asosiy vazifalari quyidagilardan iborat:

- Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini kafolatlash;
- Tovarlarini bojxona chegarasidan o'tkazishda sanitariya, veterinariya va fitosanitariya talablariga rioya etish;
- Ichki bozorni sog'liq uchun xavfli mahsulotlardan himoya qilish;
- Mahalliy ishlab chiqaruvchilarni qo'llab-quvvatlash va raqobat muhitini tartibga solish;
- Oziq-ovqat mahsulotlari sifatini monitoring qilish;
- Xalqaro standartlarga mos bo'lgan savdo tizimini qo'llab-quvvatlash.

Mazkur jarayonda bojxona xizmati boshqa nazorat organlari (Sanitariya-epidemiologiya xizmati, Veterinariya qo'mitasi, Fitosanitariya inspeksiyasi) bilan uzviy hamkorlikda faoliyat yuritadi.

Milliy normativ-huquqiy hujjatlar asoslari

Oziq-ovqat xavfsizligini tartibga soluvchi asosiy huquqiy hujjatlar:

1. “Oziq-ovqat xavfsizligi to‘g‘risida”gi Qonun (2023)
2. “Bojxona to‘g‘risida”gi Qonun
3. “O‘simliklar karantini to‘g‘risida”gi Qonun
4. “Veterinariya to‘g‘risida”gi Qonun
5. O‘zbekiston Respublikasining texnik reglamentlari (TR O‘zR)
6. O‘zDSt milliy standartlari

Ushbu hujjatlar asosida import qilinayotgan oziq-ovqat mahsulotlari majburiy sertifikatlash, sanitariya-gigiyena standartlari, mikrobiologik ko‘rsatkichlar, og‘ir metallar, pestitsidlar, GMO darajasi bo‘yicha tekshiruvdan o‘tkaziladi.

Xalqaro normativ baza

Dunyo miqyosida oziq-ovqat xavfsizligini tartibga soluvchi asosiy tashkilot va hujjatlar:

- Codex Alimentarius (FAO/WHO)
- WTO SPS va TBT kelishuvlari
- ISO 22000 standarti
- IPPC – O‘simliklarni himoya qilish xalqaro konvensiyasi

Codex Alimentarius oziq-ovqat xavfsizligi bo‘yicha eng asosiy global standart bo‘lib, mikrobiologik ko‘rsatkichlar, pestitsidlar darajasi, toksinlar, og‘ir metallar normasi, oziq-ovqat qo‘shimchalari va boshqa talablarni belgilaydi.

Bojxona laboratoriya nazorati

O‘zbekiston bojxona laboratoriyalarida quyidagi tahlillar amalga oshiriladi:

- Fizik-kimyoviy tahlillar (pH, kislotalik, yog‘, oqsil miqdori)
- Mikrobiologik tekshiruv (E.coli, Salmonella, Listeria)
- Toksikologik tahlil (mikotoksinlar, aflatoksin, dioksinlar)
- Og‘ir metallar tahlili (Pb, Hg, Cd, As)
- Pestitsid qoldiqlari
- GMO aniqlash

Laboratoriya tekshiruvlari riskga asoslangan tizim bo‘yicha o‘tkaziladi: tez buziluvchan mahsulotlar (go‘sht, baliq, sut) eng yuqori nazorat ostida bo‘ladi.

Risklarni boshqarish va modernizatsiya

Risklarni boshqarish tizimi import mahsulotlari xavf darajasiga qarab monitoring qilishni nazarda tutadi:

- “Yashil yo‘lak” – xavfi past mahsulotlar;
- “Sariq yo‘lak” – hujjatlarni qo‘shimcha tahlil qilish;
- “Qizil yo‘lak” – chuqurlashgan laboratoriya tekshiruvi.

So‘nggi yillarda raqamli bojxona tizimlari, elektron sertifikatlash, blokcheyn texnologiyasi asosida qayd qilish tizimlari keng joriy etilmoqda.

Muammolar va takliflar

Asosiy muammolar:

- Ba'zi hududlarda ilmiy laboratoriya jihozlarining yetishmasligi;
- Mutaxassislar malakasini oshirish zarurati;
- Soxta sertifikatlar bilan bog'liq xavflar;
- Axborot tizimlarining yetarli darajada integratsiya qilinmaganligi.

Takliflar:

- Zamonaviy laboratoriyalarni tashkil etish;
- Xalqaro treninglar va malaka oshirish dasturlarini kengaytirish;
- Bojxona jarayonlarini to'liq raqamlashtirish;
- Sertifikatlarni blokcheyn asosida verifikatsiya qilish.

Xulosa

Mazkur tadqiqot natijalariga ko'ra, O'zbekiston Respublikasi bojxona tizimida oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta'minlash bo'yicha keng qamrovli normativ huquqiy baza va nazorat tizimi shakllangan. Kelgusida nazorat mexanizmlarini raqamlashtirish, laboratoriya infratuzilmasini modernizatsiya qilish va xalqaro standartlarga qo'shimcha moslashtirish mamlakat oziq-ovqat bozoridagi xavfsizlik va raqobatbardoshlikni ta'minlashga xizmat qiladi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. O'zbekiston Respublikasi "Oziq-ovqat xavfsizligi to'g'risida"gi Qonuni (2023)
2. WTO SPS Agreement (2020)
3. Codex Alimentarius Standards, FAO/WHO (2022)
4. O'zbekiston texnik reglamentlari va O'zDSt standartlari (2023)
5. IPPC International Standards for Phytosanitary Measures (2021)
6. FAO Food Safety Guidelines (2021)