

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ AGENTLİYİ

**Ərzaq məhsullarının ticarəti ilə məşğul olan müəssisələrdə (topdan və pərakəndə satış obyektləri, bazar, yarmarka və s.) koronavirusun (COVID-19) profilaktikasına dair
METODİKİ GÖSTƏRİSLƏR**



AQTA

AZƏRBAYCAN
RESPUBLİKASININ
QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ
AGENTLİYİ

Bakı – 2020

MÜNDƏRİCAT

GİRİŞ	2
ÜMUMİ GÖSTƏRİŞLƏR.....	2
YARMARKALAR.....	3
TƏMİZLİK VƏ DEZİNFEKSIYA İŞLƏRİ	4
İŞÇİ HEYƏTİNİN ŞƏXSİ GİGİYENASI	5
İŞÇİ HEYƏTİNİN MÜAYİNƏSİ.....	7
XATIRLATMA.....	7

GİRİŞ

Metodiki göstərişlər ərzaq məhsullarının ticarəti ilə məşğul olan müəssisələrdə çalışan şəxslərin və əhalinin sağlamlığının qorunması məqsədilə hazırda koronavirus (COVID-19) infeksiyasına qarşı aparılan elmi araşdırma faktlarına əsaslanaraq tərtib olunub.

Mövcud məlumatlara əsasən, COVID-19 insanlar arasında birbaşa hava-damcı yolu ilə və ya dolayı yolla kontaminasiya olunmuş səthlərə təmasdan sonra əllərlə ağız boşluğuna, gözlərə, buruna və s. toxunduqda ötürülür.

Bir çox hallarda xəstəliyə yoluxmuş insanlarda yüngül simptomlar müşahidə edilir, lakin yaşlı və digər xəstəliyi olan, üstəlik bu infeksiyaya yoluxmuş insanlarda kəskin ağırlaşmalar müşahidə olunur.

Xəstəliyin profilaktik tədbirlərinə sosial məsafənin saxlanması, gözlərə, ağız boşluğuna, buruna toxunulmaması və əl gigiyenası aid edilir. İctimai yerlərdə ortaq istifadə edilən səthlərin mütəmadi təmizlənməsi və dezinfeksiya edilməsi xəstəliyə yoluxma riskini azaldır.

ÜMUMİ GÖSTƏRİŞLƏR

Aşağıdakıları təmin edin:

- İstehlakçıları məlumatlandırmaq məqsədilə tərtib edilmiş bu metodiki göstərişlərin 3- cü səhifəsində yer alan infoqrafın çoxaldılaraq müəssisənin giriş-çıxış qapılarında, soyuducuların qapılarında, rəflərdə, piştaxtalarda və rahat görünən digər yerlərdə asılmasını, həmçinin ödəniş həyata keçirilən zaman hər bir istehlakçıya təqdim olunmasını;
- Ərzaq satışı ilə məşğul olan müəssisələrdə insanların ən sıx toplaşdığı yerlərin kassaların qarşısı olduğunu nəzərə alaraq, koronavirus xəstəliyi ilə bağlı vəziyyət normallaşana qədər müəssisənin fəaliyyətdə olduğu saatlarda mövcud olan hər bir kassanın fəaliyyət göstərməsini, həmçinin kassaların qarşısında növbədə duran insanların bir-birlərindən 2 metrlik məsafədə dayanmalarını;
- Ərzaq məhsullarının satışı ilə məşğul olan müəssisələrdə çalışan işçilərin gün ərzində bir çox insanla yaxın təmasda olduğunu nəzərə alaraq, birdəfəlik istifadə edilən maska, əlcək (fərqli ərzaq məhsulu ilə təmas və hər hansı səbəbdən çirkləndikdə dəyişilməlidir), həmçinin dezinfeksiya məhlulundan istifadə etmələrini;
- Açıq şəkildə satılan çörək-bulka, unlu-qənnadı məmulatları, quru meyvələr və istehlakdan öncə heç bir termiki emal və yaxud təmizləmə prosesinə məruz qalmayan digər qablaşdırılmamış qida məhsullarının xüsusi vitrin arxasında saxlanaraq

istehlakçılardan təcrid edilməsini və bu məhsulların yalnız xüsusi gigiyenik vasitələrlə (əlcək, maska, başlıq və s.) təmin edilmiş işçi heyətin üzvləri tərəfindən istehlakçılara təqdim edilməsini;

- Müəssisədə sanitar qovşaqlar, soyunub-geyinmə otaqları, mexaniki və təbii havalandırma, işıqlandırma, su-kanalizasiya sistemləri, təmizlik və dezinfeksiya üçün istifadə olunan vasitələrin mühafizəsi, işçi heyətin şəxsi gigiyenası ilə bağlı ümumi qaydalara əməl olunmasını;
- Zalların və otaqların mütəmadi havalandırılmasını;
- Soyuducuların temperatur rejiminə mütəmadi olaraq nəzarəti və soyuq zəncirin davamlılığını;
- Həşərat və gəmiricilərə qarşı mübarizə tədbirlərinin (dezinseksiya və deratizasiya) gücləndirilməsini;
- Təmizlik və dezinfeksiya işlərinin bu metodiki göstərişlərdə qeyd edilənlərə uyğun olaraq həyata keçirilməsinin təşkilini;
- Dezinfeksiyaedici məhlullardan istifadə etmək üçün müəssisənin müvafiq ləvazimatlarla təmin olunmasını;
- Dövri olaraq, ayda 1 dəfə peşəkar dezinfeksiya xidmətlərindən istifadə edilməsini;
- İşçi heyətin mütəmadi olaraq maarifləndirilməsini, həmçinin infeksiyanın yayılmasının qarşısının alınması ilə bağlı ən son məlumatlara sahib olmasını;
- Fiziki, kimyəvi və mikrobioloji çirklənmənin qarşısını almaq məqsədilə tədbirlərin görülməsini;
- Tullantıların vaxtında kənarlaşdırılmasını, həmçinin tullantı qablarının təmiz saxlanılmasını;
- İşçi heyətinin sağlamlığından əmin olunması, heyət arasında xəstə işçilərin evdə qalması ilə bağlı maarifləndirmənin həyata keçirilməsini;
- Ərzaq məhsullarının satışının həyata keçirildiyi müəssisələrin daxili qaydalarına və bununla bağlı qanunvericiliyin bütün tələblərinə riayət edilməsini;
- Müəssisədə daxili rabitə qovşağı vasitəsilə müntəzəm olaraq istehlakçıların koronavirus infeksiyasının profilaktikası üzrə metodiki göstərişlər barədə məlumatlandırılmasını;
- Simptomlu şəxslərin müəssisəyə girişi məhdudlaşdırılmalıdır.

YARMARKALAR

- Yarmarkalarda minimum keyfiyyəti və təhlükəsizliyi qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə cavab verən, mənşəyi və keyfiyyəti barədə sənədləri

olan və qeydiyyatata alınmış subyektlər (illik dövriyyəsi müvafiq icra hakimiyyəti orqanı tərəfindən müəyyən edilən ailə-kəndli təsərrüfatları istisna olmaqla) tərəfindən istehsal edilmiş kənd təsərrüfatı məhsulları satışa çıxarıla bilər;

- Yarmarkanın təşkilatçısı yarmarkanın keçiriləcəyi ərazinin baytarlıq, fitosanitar, sanitar-epidemioloji və ekoloji tələblərə dair qaydalar və normalara uyğun olmasını təmin etməlidir;
- Yarmarkanın təşkilatçısı yarmarkanın keçiriləcəyi ərazinin, piştaxtaların, daşıma vasitələrinin müntəzəm olaraq təmizlənməsi, yığışdırılması, yuyulması və dezinfeksiyası ilə əlaqədar xidmətləri təşkil etməlidir;
- Yarmarkanın keçiriləcəyi ərazi satıcıların satış yerlərinin qurulmasından qısa müddət öncə və yarmarka ilə bağlı fəaliyyətlər sona çatdıqdan sonra dezinfeksiya edilməlidir.

TƏMİZLİK VƏ DEZİNFEKSIYA İŞLƏRİ

Təmizlik-dezinfeksiya işləri məhsulların və sahələrin xüsusiyyətləri, təmizlik-dezinfeksiya qaydaları nəzərə alınmaqla və müxtəlif təmizlik vasitələrindən istifadə etməklə həyata keçirilir. İş saati ərzində mütəmadi olaraq işlək sahələrdə, iş saatlarından sonra isə bütün sahələrdə təmizlik-dezinfeksiya işləri məsul şəxsin nəzarəti altında həyata keçirilməlidir. Bundan əlavə, dövrü olaraq ayda 1 dəfə əsas və köməkçi sahələri əhatə edən dezinfeksiya tədbirləri bu sahədə müvafiq lisenziyası olan peşəkar qurumların xidmətlərindən istifadə etməklə həyata keçirilməlidir.

Təmizlik-dezinfeksiya işləri həyata keçirilərkən aşağıdakı ardıcılığa riayət edilməlidir:

- Mexaniki təmizlik: quru çirkərlər və tullantılar səthlərdən və məkandan uzaqlaşdırılır;
- Təmizləmə: isti su və lazımi hallarda yuyucu vasitələrdən istifadə etməklə həyata keçirilir;
- Durulama: istifadə edilmiş yuyucu vasitə qalıqlarının səthdən tamamilə uzaqlaşdırılması məqsədilə isti sudan istifadə edilir;
- Dezinfeksiya: istifadəsinə icazə verilən dezinfeksiyaedici maddələr istifadə təlimatına uyğun olaraq tətbiq edilir;
- Dezinfeksiyadan sonra durulama: bu mərhələdə içmək üçün yararlı sudan istifadə edilir.

Dezinfeksiyaedici maddələrdən istifadə zamanı diqqət yetirilməli məqamlar:

- İstifadə təlimatında qeyd edilmiş yararlılıq müddəti və istifadə qaydası mütləq nəzərə alınmalıdır;

- Lazım olan konsentrasiyadan (qatılıq) artıq istifadə edilməməlidir;
- Digər şəxslərin yanlış istifadəsinin qarşısını almaq məqsədilə dezinfeksiyaedici məhlul hazırlandıqdan sonra qablaşdırma üzərində tərkibi və hazırlanma tarixi barədə qeyd yazılmalıdır;
- Dezinfeksiya işlərinin aparılması tezliyi planlaşdırılmalıdır;
- Dezinfeksiya işlərini həyata keçirən işçi heyəti xüsusi qoruyucu vasitələrlə (əlcək, maska və s.) mütləq təmin edilməlidir;
- Dezinfeksiya işlərinin həyata keçirildiyi sahə bu işlər başa çatdıqdan sonra havalandırılmalıdır;
- Dezinfeksiyaedici maddələrin istifadə təlimatında qeyd edilən səth üzərində tövsiyə olunan qalma müddətinə ciddi riayət edilməlidir.

QEYD: qida ilə təmasda olan səthlərin dezinfeksiyadan sonra su ilə durulanması mütləqdir.

Dezinfeksiya edilməsi vacib olan sahələr və tövsiyə edilən dezinfeksiya maddələri:

- Giriş-çıxışlardakı ayaqaltlıqlar (xlor tərkibli məhlul və ya digər);
- Müəssisənin qapı və qapı tutacaqları (spirt tərkibli məhlul və ya digər);
- İstehlakçıların şəxsi əşyalarının saxlanması üçün nəzərdə tutulan dolablar və onların tutacaqları (spirt tərkibli məhlul və ya digər);
- Məhsulların saxlandığı rəflər, stellajlar, daşındığı araba və səbətlər (spirt tərkibli məhlul və ya digər);
- Çoxmərtəbəli müəssisələrdəki eskalatorlar və onların tutacaqları, liftlər (spirt tərkibli məhlul və ya digər);
- Döşəmələr (xlor tərkibli məhlul və ya digər);
- Soyuducuların tutacaqları (spirt tərkibli məhlul və ya digər);
- Soyunub-geyinmə otaqları (xlor tərkibli məhlul və ya digər);
- Sanitar qovşaqlar (xlor tərkibli məhlul və ya digər);
- Anbarlar (istifadəsinə icazə verilmiş müvafiq təmizlik vasitələri);
- Tullantıların yığıldığı sahələr (xlor tərkibli məhlul və ya digər);
- Tullantı qabları (spirt tərkibli məhlul və ya digər);
- Ödəniş terminalları (spirt tərkibli məhlul və ya digər);
- Kassada yerləşən konveyerlər (spirt tərkibli məhlul və ya digər).

İŞÇİ HEYƏTİNİN ŞƏXSİ GİGIYENASI

- İşçi heyət dəyişkənli təmiz iş geyimi ilə, həmçinin gün ərzində bir çox insanla təmasda

olmaları nəzərə alınaraq, maska, əlcək, dezinfeksiyaedici məhlul və lazımi hallarda digər gigiyenik vasitələrlə təmin olunmalıdır;

- Şəxsi gigiyena qaydalarına riayət edilməli, işə başlamazdan, qida məhsulları ilə təmasdan öncə, çiy qida məhsulunun emalı, qablaşdırılması və satışı hazırlanmasından, tullantılarla təmasdan, təmizlik işlərindən, sanitar qovşaqdan istifadədən, asqırma və öskürmədən, pulla təmasdan, siqaret çəkdikdən sonra işçilərin əllərini təmiz yumasına və ya dezinfeksiyasına nəzarət edilməlidir;
- Qida məhsulları ilə təmas edərkən saçları qapalı saxlayan baş örtükləri və əlcəklərdən istifadə edilməlidir;
- Əlcəklər çirkləndikdə və tamlığı pozulduqda, həmçinin iş növbələri arasında dəyişdirilməlidir;
- İşçi heyətin əllərində istənilən kəsik, açıq, qapalı yaralar mütləq su keçirməyən sarğı ilə örtülməli, bununla bağlı tibb müəssisəsinə dərhal müraciət olunmalıdır.

Əllərin gigiyenasına dair tövsiyələr:

- Əllərinizi axar su ilə isladın və sabunu əllərinizə sürtün;
- Əllərinizi sabunla birlikdə ovuşdurun, barmaqların və dırnaqların arasını yaxşı sabunlayın;
- Sabunlu əllərinizi ən azı 20 saniyə ovuşdurun;
- Əllərinizi axar suyun altında durulayın;
- Əllərinizi təmiz salfetlərlə qurudun;
- Sabun və ya su istifadəsi mümkün olmadıqda, etanol (spirt) tərkibli dezinfeksiyaedici məhlullardan istifadə edin.

Tibbi maskalardan ümumi istifadə qaydaları:

- Maskalar ağız və burun nahiyəsini səliqəli örtməklə, üz və maska arasındakı boşluqları minimuma endirmək şərti ilə taxılmalıdır;
- İstifadə zamanı maskanın ağızla təmasda olan hissəsinə toxunmaq olmaz;
- Maska çıxarılan zaman müvafiq qaydaya əməl edilməlidir, yəni maskanın ön hissəsinə toxunmaq olmaz, arxa hissəsindəki ipləri vasitəsilə çıxarılmalıdır;
- Maskanı çıxardıqdan sonra əllər spirtlə təmizlənməli, yaxud sabun və su ilə təmiz yuyulmalıdır;
- Maska çirkləndikdə və ya nəmləndikdə dəyişdirilməsi vacibdir;
- Birdəfəlik maskalardan təkrar istifadə edilməsi qəti qadağandır;

- Birdəfəlik maskalar istifadədən sonra tibbi tullantı kimi ləğv edilməlidir.

İŞÇİ HEYƏTİNİN MÜAYİNƏSİ

- İş zamanı özündə COVID-19-a spesifik olan əlamətləri (qızdırma, quru öskürək, nəfəs darlığı, ishal və s.) hiss edən işçi dərhal işini dayandırmalı, tibbi maska ilə təmin olunaraq qapalı otaqda izolyasiya edilməlidir. Həmin şəxsə tibbi xidmətin göstərilməsi üçün 103 TTTY müraciət edilməlidir;
- İşə gəlməzdən əvvəl özündə COVID-19-a spesifik olan əlamət(ləri) hiss edən işçi (qızdırma, quru öskürək, nəfəs darlığı, ishal və s.) rəhbərinə xəbər verərək evdə izolyasiya olunmalıdır və tibbi xidmətin təmin olunması məqsədi ilə 103 TTTY müraciət etməlidir;
- Xəstəlik əlaməti olan işçinin iş yeri dezinfeksiya edilməlidir;
- Həmin işçidə laborator üsul ilə COVID-19 təsdiqləndiyi halda, onunla sıx təmasda olan əməkdaşlardan test götürülməli və cavabları aşkarlanana qədər onlar evdə izolyasiya olunmalıdır.

XATIRLATMA

- “Yeyinti məhsulları haqqında” Azərbaycan Respublikası Qanununun 7-ci maddəsinə əsasən, qida məhsulları sahəsində fəaliyyət göstərən subyektlər (yarmarkalarda illik dövriyyəsi müvafiq icra hakimiyyəti orqanı tərəfindən müəyyən edilən ailə-kəndli təsərrüfatları istisna olmaqla) qida təhlükəsizliyi qeydiyyatından keçməlidirlər;
- Ərzaq məhsullarının satışı ilə məşğul olan müəssisələrə tədarük edilən məhsullar yerli istehsal olduğu halda, qida təhlükəsizliyi qeydiyyatına alınmış və dövlət reyestrindən çıxarış təqdim etmiş təsərrüfat subyektlərinin xidmətlərindən istifadə edilməli, idxal edilmiş məhsullar olduğu halda isə qida təhlükəsizliyi sertifikatı ilə müşayiət olunmalıdır; Baytarlıq (baytarlıq-sanitariya) ekspertizasından keçməyən, üzərində ekspertizadan keçməsinə təsdiq edən möhür və ekspertiza arayışı olmayan heyvan mənşəli məhsulların (məsələn, iribuynuzlu və xırdabuynuzlu heyvanların, quşların əti və s.) satışına yol verilmir;
- Əhalinin sağlamlığının mühafizəsi məqsədi ilə ərzaq məhsullarının satışı ilə məşğul olan müəssisələrdə çalışan işçilər qanunvericiliyə uyğun olaraq, ilkin və dövr icbari tibbi müayinədən keçmələri haqqında rəsmi sənədə malik olmalıdır

