



AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ HÜQUQİ AKTLARIN DÖVLƏT REYESTRİ

| | |
|---|--|
| Aktın növü | AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ AGENTLİYİNİN KOLLEGIYASININ QƏRARI |
| Qəbul edildiyi tarix | 03.11.2020 |
| Qeydiyyat nömrəsi | 19 |
| Adı | “Bitki və bitkiçilik məhsullarının xüsusiyyətlərindən asılı olaraq, ətraflı fitosanitar karantin baxışı və ekspertiza üçün nümunələrin götürülməsi və laboratoriyaya göndərilməsinə dair Təlimat”ın, “Baytarlıq apteklərinin təşkilinə və fəaliyyətinə dair tələblər”in, “Ət satışı müəssisələrinin fəaliyyətinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları”nın, “Heyvan və quş kəsimi məntəqələrinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları”nın, “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar”ın və “Qida məhsulları üçün mikrobioloji göstəricilərə dair sanitariya normaları və qaydaları”nın təsdiq edilməsi barədə |
| Rəsmi dərc edildiyi mənbə | |
| Qüvvəyə minmə tarixi | 18.11.2020 |
| Azərbaycan Respublikasının vahid hüquqi təsnifatı üzrə indeks kodu | 150.160.000 |
| Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi | 15202011030019 |
| Hüquqi aktın Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix | 17.11.2020 |

Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 29 aprel 2019-cu il tarixli 1143 nömrəli Sərəncamı ilə təsdiq edilmiş “Azərbaycan Respublikasında qida təhlükəsizliyinin təmin edilməsinə dair 2019–2025-ci illər üçün Dövlət Proqramı”nın “Tədbirlər Planı”nın 10.1.2-ci yarımbəndinin icrası məqsədilə, Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 13 noyabr 2017-ci il tarixli 1681 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş “Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi haqqında Əsasnamə”nin 2.0.3-cü, 3.0.2-ci və 4.0.1-ci yarımbəndlərini və 5.10 - 5.12-ci bəndlərini rəhbər tutaraq, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası

QƏRARA ALIR:

1. Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin fəaliyyət istiqamətləri üzrə aşağıdakı texniki normativ hüquqi aktlar təsdiq edilsin:

- 1.1. “Bitki və bitkiçilik məhsullarının xüsusiyyətlərindən asılı olaraq, ətraflı fitosanitar karantin baxışı və ekspertiza üçün nümunələrin götürülməsi və laboratoriyaya göndərilməsinə dair Təlimat” (Əlavə 1);
- 1.2. “Baytarlıq apteklərinin təşkilinə və fəaliyyətinə dair tələblər” (Əlavə 2);
- 1.3. “Ət satışı müəssisələrinin fəaliyyətinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları” (Əlavə 3);
- 1.4. “Heyvan və quş kəsimi məntəqələrinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları” (Əlavə 4);
- 1.5. “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar” (Əlavə 5);
- 1.6. “Qida məhsulları üçün mikrobioloji göstəricilərə dair sanitariya normaları və qaydaları” (Əlavə 6);

2. Bu Qərarın 1.2 - 1.6-cı bəndləri ilə təsdiq edilən texniki normativ hüquqi aktlar 1 aprel 2021-ci il tarixindən qüvvəyə minir.

3. Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Aparatının Hüquq, kadr və icraya nəzarət şöbəsinin müdiri vəzifəsini icra edən **Elşad Cəbrayilov** bu Qərarın “Normativ hüquqi aktlar haqqında” Azərbaycan Respublikasının Konstitusiyası Qanununun tələblərinə uyğun olaraq Azərbaycan Respublikasının Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edilməsi məqsədilə 3 (üç) gün ərzində Azərbaycan Respublikasının Ədliyyə Nazirliyinə göndərilməsini təmin etsin.

4. Kollegiyanın məsul katibi **Asif Əbdüləzimov** bu Qərarın surətinin aidliyyəti üzrə göndərilməsini təmin etsin.

5. Bu Qərarın icrasına nəzarəti öz üzərimdə saxlayıram.

Kollegiyanın sədri,

**Azərbaycan Respublikasının
Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin sədri**

Qoşqar Təhməzli

Bitki və bitkiçilik məhsullarının xüsusiyyətlərindən asılı olaraq, ətraflı fitosanitar karantin baxışı və ekspertiza üçün nümunələrin götürülməsi və laboratoriyaya göndərilməsinə dair

TƏLİMAT

Bu Təlimat "Fitosanitar nəzarəti haqqında" Azərbaycan Respublikası Qanununun, "Fitosanitar nəzarəti sahəsində bəzi normativ hüquqi aktların təsdiq edilməsi haqqında" Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 29 dekabr 2006-cı il tarixli 280 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "Azərbaycan Respublikasına gətirilmiş və respublikadan aparılması nəzərdə tutulan karantin nəzarətində olan materiallara fitosanitar karantin baxışının keçirilməsi və ekspertizanın aparılması Qaydaları"nın və 31 sayılı Fitosanitar Tədbirlərə dair Beynəlxalq Standartın tələbləri nəzərə alınaraq hazırlanmışdır.

Bu Təlimat Azərbaycan Respublikasına gətirilmiş və respublikadan aparılması nəzərdə tutulan bitki və bitkiçilik məhsullarının ətraflı fitosanitar karantin baxışı və ekspertiza üçün nümunələrin götürülməsini, nümunələrin götürülməsi üçün uyğun üsulların seçilməsini və laboratoriyaya göndərilməsini tənzimləyir.

1. Əsas anlayışlar

1.0. Bu Təlimatda istifadə edilən anlayışlar aşağıdakı mənaları ifadə edir:

1.0.1. **fitosanitar nəzarəti** - bitki mühafizəsi və karantini, pestisidlərin, bioloji preparatların və digər bitki mühafizə vasitələrinin istifadəsi sahəsində dövlət nəzarətinin həyata keçirilməsi;

1.0.2. **səlahiyyətli orqan** – fitosanitar nəzarəti sahəsində qanunvericiliyin tələblərinə əməl edilməsinə nəzarət edən mərkəzi icra hakimiyyəti orqanı – Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi;

1.0.3. **yük** - bir ölkədən digərinə daşınan və fitosanitar sertifikatla müşayiət olunan bitki, bitkiçilik məhsulları və (və ya) digər materialların (əkin və səpin materialları – toxum, ting, şitil və s.) hər hansı miqdarı (yüklər bir və ya çox mallardan və ya partiyalardan ibarət ola bilər);

1.0.4. **baxış** – bitki, bitkiçilik və digər məhsullarda zərərli orqanizmlərin mövcudluğunu aşkar etmək və ya onların fitosanitar nəzarəti haqqında qanunvericiliyin tələblərinə uyğunluğunu yoxlamaq üçün səlahiyyətli orqan tərəfindən aparılan vizual (gözlə və ya aparatlarla görülebilen) yoxlama tədbiri;

1.0.5. **partiya** – tərkibi, mənşəyi və s. eyniliyi ilə seçilən və yükün bir hissəsini təşkil edən eyni bir mal vahidlərinin məcmusu;

1.0.6. **vizual yoxlama** – adi gözlə, lupa, binokulyar və digər böyüdücü vasitələrin köməyi ilə yoxlama;

1.0.7. **karantin tətbiq edilən zərərli orqanizm** - ərazidə hələlik mövcud olmayan və yaxud mövcud olaraq məhdud dairədə yayılmış və rəsmi mübarizə obyektinə çevrilmiş, ətraf mühitə, ərazinin iqtisadiyyatına və əhəlinin sağlamlığına potensial təhlükə yaradan zərərli orqanizm;

1.0.8. **tənzimlənən zərərli orqanizm** - karantin tətbiq edilən zərərli orqanizm və ya tənzimlənən karantin tətbiq edilməyən zərərli orqanizm;

1.0.9. **yayılma yolu** - zərərli orqanizmlərin daxil olması və yayılmasına imkan verən istənilən vasitə;

1.0.10. **gizli yoluxma** – vizual baxış zamanı zərərli orqanizmlərin əlamətləri aşkar edilməsə də laborator müayinələr, analizlər və təhlillər nəticəsində zərərli orqanizmlərin aşkarlanması;

1.0.11. **sirayətlənmə** – yükün zərərli orqanizmlərin təsiri nəticəsində yoluxma halı;

1.0.12. **aşkarlama (zərərli orqanizmin)** – yükə baxış və ya yükdən götürülən nümunələrin analizi zamanı zərərli orqanizmlərin aşkarlanması;

1.0.13. **nümunə vahidi** - müəyyənləşdirilməsi zərərli orqanizmin mal üzərində paylanma eyniliyi, zərərli orqanizmlərin hərəkətlik və ya hərəkətsizlik dərəcəsi, yükün qablaşdırılması üsulu, onun ehtimal olunan istifadəsi kimi məsələlərlə əlaqədar olaraq yükdən götürülməsi nəzərdə tutulan nümunənin forma və həcmi təyin edən ölçü vahidi;

1.0.14. **nöqtəvi nümunə** - fitosanitar karantin baxışı zamanı ilkin nümunənin hazırlanması məqsədi ilə bir partiyaadan birbaşa seçilmiş və bu Təlimatın 7-10-cu hissələrinə uyğun qaydada və miqdarda götürülən məhsul;

1.0.15. **ilkin nümunə** - məhsul partiyasından götürülən nöqtəvi nümunələrin cəmi;

1.0.16. **orta nümunə** - ilkin nümunələrdən laboratoriya ekspertizası üçün ayrılmış nümunə;

1.0.17. **bağlama vahidi** - qablaşdırılmış məhsulların birləşdirilməsi nəticəsində yaradılan məmulat (taxta yeşiklər, karton qutular, kisələr və s.);

1.0.18. **substrat** - bitki və mikroorqanizmlər üçün qida mühiti.

2. Yüklərdən nümunələrin götürülməsi məqsədi

2.0. Yüklərdən nümunələrin götürülməsi baxış və/və ya ekspertizasının aparılması üçün aşağıdakı məqsədlərlə həyata keçirilir:

2.0.1. tənzimlənən zərərli orqanizmlərin aşkar edilməsi;

2.0.2. yükə tənzimlənən zərərli orqanizmlərin və ya onlarla sirayətlənmiş yük vahidlərinin sayının bu orqanizmlər üçün müəyyən edilmiş yol verilən həddinin aşılmasının təmin edilməsi;

2.0.3. fitosanitar risk səviyyəsi müəyyən edilməmiş orqanizmlərin aşkarlanması;

2.0.4. karantin tətbiq edilən zərərli orqanizmlərin ölkə ərazisinə daxil olması və/və ya yayılması haqqında əlavə məlumatların toplanılması;

2.0.5. fitosanitar tələblərə uyğunluğun yoxlanılması;

2.0.6. yükün sirayətlənmə səviyyəsinin müəyyənləşdirilməsi.

3. Partiyanın identifikasiyası

3.1. Yük bu Təlimatın tələblərinə uyğunluğunun müəyyənləşdirilməsi üçün bir neçə ayrı vizual yoxlamadan ibarət baxış həyata keçirilir. Baxış zamanı hər partiyadan ayrılıqda nümunələr götürülməlidir. Hər bir partiyadan götürülmüş nümunələr təcrid olunmalı (ayrıca tutulmalı) və etiketlenməlidir.

3.2. Bu Təlimatda başqa qayda müəyyən edilmədiyi halda, mal partiyasının eyniliyi aşağıdakı meyarlar üzrə müəyyən edilir:

- 3.2.1. mənşəyi;
- 3.2.2. istehsalçısı;
- 3.2.3. qablaşdırma yeri və vasitələri;
- 3.2.4. növü, sortu və ya yetişmə dərəcəsi;
- 3.2.5. ixracatçı;
- 3.2.6. istehsal zonası;
- 3.2.7. tənzimlənən zərərli orqanizmlər və onların xüsusiyyətləri;
- 3.2.8. istehsal yerində işlənməsi (emalı);
- 3.2.9. emal tipi.

3.3. Dövlət fitosanitar müfəttişləri (bundan sonra - müfəttiş) tərəfindən mal partiyalarının tanınması üçün bu Təlimatın 3.2-ci bəndində göstərilən meyarlar üzrə ardıcıl olaraq, o cümlədən etiketlenmə qaydalarına uyğun şəkildə qeydlər aparmalıdır.

4. Nümunə vahidi

4.1. Nümunə götürmə ilk növbədə nümunə vahidinin (məsələn, meyvə, kök, buket, çəki vahidi, paket və ya karton qutu və s.) müəyyənləşdirilməsindən ibarətdir.

4.2. Nümunə vahidinin müəyyənləşdirilməsi zərərli orqanizmin mal üzərində paylanma eyniliyi, zərərli orqanizmlərin hərəkətilik və ya hərəkətsizlik dərəcəsi, yükün qablaşdırılması üsulu, onun ehtimal olunan istifadəsi kimi məsələlərlə əlaqəlidir.

4.3. Baxış zamanı birdən çox zərərli orqanizm növü aşkar edilsə, aşkar edilən hər bir zərərli orqanizm növü üzrə biri-birindən asılı olmayan ayrıca nümunə vahidləri götürülür.

5. Nümunə götürmə üsulunun seçilməsi

5.1. Nümunə götürülməsi, səlahiyyətli orqanın müfəttişləri tərəfindən aparılan baxış və ya ekspertiza üçün nümunə vahidlərinin seçilməsi prosesidir. Yüklərə və ya partiyalara fitosanitar baxış zamanı nümunələrin götürülməsi, seçilmiş vahidi əvəz etmədən ¹¹ aparılır. Aşağıdakı nümunəgötürmə üsullarından istifadə edilir:

5.1.1. əl ilə;

5.1.2. xüsusi texniki avadanlıq və ya vasitələr ilə (mexaniki və yaxud silindrik nümunəgötürücülər, çalovlar, şuplar, sınaq şüşələri, kağız paketlər, zərflər və ya qutular və s.)

5.2. Uyğun nümunə götürmə üsulunun seçimi zərərli orqanizmin rast gəlinməsi tezliyi və onun mal və ya partiyada paylanması, həmçinin, xüsusi baxış imkanları ilə əlaqəli əməliyyat parametrləri üzrə aparılır.

5.3. Müəyyən zərərli orqanizmin aşkarlanması ehtimalını artırmaq üçün, nümunə götürmə aparıldığı hallarda, müfəttişlər tərəfindən partiyanın sırayətlənmə ehtimalı daha çox olan hissəsini və ya hissələrini müəyyən edilərək, məqsədlə nümunə götürmə üsullarından istifadə edilməlidir.

5.4. Nümunə ölçüsü - yoxlanılan və ya təhlil edilən partiyadan və ya yükədən götürülmüş vahidlərin miqdarıdır. Baxış üçün götürüləcək nümunənin miqdarı bu Təlimatın 7-11-ci hissələrində və 3 nömrəli əlavəsində verilmişdir.

5.5. Götürülən nümunələr üzrə yükün fitosanitar vəziyyətinin qiymətləndirilməsi və aparılan ekspertizanın nəticələri müvafiq məhsul partiyasına şamil edilir.

6. Nümunələrin götürülməsinə dair ümumi tələblər

6.1. Yüklərin karantin tətbiq edilən zərərli orqanizmlər, eləcə də, təhlükəli zərərvericilərlə yoluxmasının aşkarlanması üçün əvvəlcə nəqliyyat vasitələrinin içərisinə, yəni yükün daşındığı hissələrə və ümumi sahəsinə, qapılara, o cümlədən qablaşdırma və arakəsmə materiallarına və yükün səthinə baxış həyata keçirilir. Müfəttiş ilk növbədə zərərvericilərin rast gəlinməsi ehtimalı yüksək olan yerlərdən (töküntülər, ovuntular, çatlardakı toz yığınları, yarıqlar, nisbətən çox isinən yerlər və s.) nümunələr götürülməlidir.

6.2. Karantin tətbiq edilən zərərli orqanizmlər və yaxud digər təhlükəli zərərvericilər aşkarlandıqda yoxlama dayandırılır, yoluxmuş məhsullar qanunvericiliyə uyğun qaydada zərərsizləşdirilir və ya geri qaytarılır.

6.3. Fitosanitar nəzarətin keçirilməsi zamanı rast gəlinən zədələnmiş və xəstəliklərə yoluxmuş, və ya yoluxma əlamətləri olan bütün bitkiçilik məhsulları seçilərək ayrıca nümunə paketlərinə yığılır və laboratoriya eksperizası üçün ayrılan nümunəyə daxil edilir.

6.4. Gizli yoluxmaların aşkarlanması üçün orta nümunələrin ayrılması zəruridir.

6.5. Yüklərdən nümunələrin götürülməsi zamanı yük sahibinin və ya onun səlahiyyətli nümayəndəsinin iştirakı təmin edilməlidir.

6.6. İlkin nümunənin götürülmə yerində laboratoriya ekspertizası üçün ayrılmış nümunələr formalaşdırıldıqdan sonra, nümunələrin götürüldüyü məhsulun qalan hissəsi yenidən götürüldüyü partiyaya birləşdirilir.

6.7. Partiyayı təşkil edən bütün nəqliyyat vasitələri boşaldıldıqdan sonra onların daxili səthinə baxış keçirilir, töküntü və ovuntular olduğu halda onlardan nümunələr götürülərək ekspertizasının aparılması üçün göndərilir.

7. Toxumluq materiallardan nöqtəvi nümunələrin götürülməsi

7.1. Toxumluq materialdan nöqtəvi nümunələr hər bir vaqondan, konteynerdən, avtonəqliyyat vasitələrindən, anbardan və silosdan götürülür.

7.2. İdxal və ya ixrac olunan toxumlardan nöqtəvi nümunələr üç qatdan götürülür: üst qatdan (10 sm -ə qədər

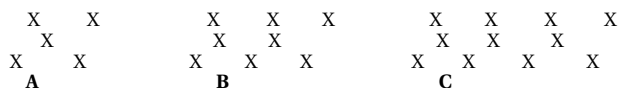
dərinlikdən), orta qatdan (qalağın ortasından) və alt qatdan (vaqonun dibindən 10-15 sm yuxarı hissədən). Hər bir nöqtəvi nümunə iri toxumlu bitkilər üçün 20-25 qramdan, xırda toxumlu bitkilər üçün isə 10 qramdan az olmamalıdır. Toxumlardan nöqtəvi nümunələr konusşəkilli və ya silindirşəkilli şupla və yaxud nümunə götürücü ilə alınır.

7.3. Açıq şəkildə (qalaq halında) daşınan toxumlardan nümunələrin götürülməsi aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

7.3.1. Avtonəqliyyat vasitələri ilə daşınan toxumlardan nöqtəvi nümunələr qalaq səthinin 5 nöqtəsindən (küncərdən və ortadan olmaqla) götürülür (sxem A);

7.3.2. Vaqonların yüklənməsi və boşaldılması zamanı nöqtəvi nümunələr xüsusi çalovla bərabər fasilələrlə konveyerdəntökülən məhsulun qarşısının bütün eni boyu kəsməklə götürülür. Bu zaman ilkin nümunənin kütləsi hər 1000 kq toxum üçün 100 qramdan az olmamalıdır;

7.3.3. Tam doldurulmamış vaqonlardan nöqtəvi nümunələr birbaşa vaqondan aşağıdakı şəkildə götürülür: həcmi 16-20 ton olan vaqonlarda zərf üsulu ilə – qalaq səthinin beş nöqtəsindən (sxem A); ikiqat yükəgötürmə qabiliyyətli (33-40 ton) vaqonlarda ikiqat zərf üsulu ilə – qalaq səthinin səkkiz nöqtəsindən (sxem B); üçqat yükəgötürmə qabiliyyətli (60 ton) vaqonlarda üçqat zərf üsulu ilə – səthin on bir nöqtəsindən (sxem C);



7.3.4. Toxumların ilkin nümunəsinin ümumi çəkisi müvafiq olaraq 2 kq, 3,5 kq, 4,5 kq-dan az olmamalıdır.

7.4. Qalaq şəkildə saxlanılan toxumlardan nümunələrin götürülməsi aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

7.4.1. Silos qurğularının doldurulması və boşaldılması zamanı nöqtəvi nümunələr xüsusi çalovla və ya nümunə götürücü ilə bərabər fasilələrlə götürülür. Bu zaman formalaşdırılan ilkin nümunələrin kütləsi hər bir ton üçün 100 qramdan az olmamalıdır;

7.4.2. Anbarlarda qalağın səthi şərti olaraq sahələri təqribən 20 m² olmaqla seksiyalara bölünür;

7.4.3. Hər seksiyadan bu Təlimatın 7.1.3-ci bəndində göstərilən (sxem A) qaydaya uyğun - beş nöqtədən nümunə götürülür.

7.5. Taralarla daşınan və ya taralarda saxlanılan toxumlardan nümunələrin götürülməsi aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

7.5.1. Kisə və yaxud paketlərdə qablaşdırılmış toxumlardan nümunələr partiyanın müxtəlif yerlərindən götürülmüş kisələrdən (torbalardan, paketlərdən) 8.3.2 bənddə ki, göstərilən miqdarda götürülür;

7.5.2. Toxum nümunələrinin götürülməsi üçün seçilmiş kisələrin miqdarı (qıçalı qarğıdalı istisna olmaqla) aşağıdakı cədvəldə göstərilmişdir:

| Partiyada olan kisələrin sayı, ədədlə | Seçmə miqdar, ədədlə |
|---------------------------------------|--|
| 10-a qədər | Bütün kisələr |
| 11-30 | Hər üçüncü kisə, 5-dən az olmamaqla |
| 31-400 | Hər beşinci kisə, 10-dan az olmamaqla |
| 401-1000 | Hər yeddinci kisə, 80-dən az olmamaqla |
| 1000-dən çox | Hər onuncu kisə, 120-dən az olmamaqla |

7.5.3. Partiyadan seçilmiş hər kisədən nöqtəvi nümunələr götürülür. Nümunələrin götürülmə yerini kisənin üst, orta və alt hissəsindən olmaqla növbələşdirirlər;

7.5.4. Açıq (sökülmüş) kisələrdən nöqtəvi nümunələr konus və ya silindirşəkilli şuplarla, tikili kisələrdən isə kisə şupları ilə dəlik açmaqla götürülür. Nümunələr müfəttiş tərəfindən götürüldükdən sonra açılmış dəlik sahibkar tərəfindən bağlanmalıdır;

7.5.5. Kağız kisələrdə açılan dəliklər nümunə götürüldükdən dərhal sonra, qalın kağızla və yaxud yapışqan lentlə (ölçüləri ən azı 70x70 mm olmalı) yapışdırılmalıdır;

7.5.6. İri və az dənəvər toxumlardan nümunələr (sökülmüş kisələrdən) əl ilə götürülür;

7.5.7. Paketlərin sayı 1000-dən çox olmayan partiyalarda paketləşdirilmiş (qablaşdırılmış) toxumlara baxış zamanı götürüləcək paketlərin miqdarı aşağıdakı kimi olmalıdır:

| Paketdə toxumun çəkisi, kq | Seçilən paketlər (%), lakin 10 ədəddən az olmamaqla |
|----------------------------|---|
| 0.1-ə qədər | 2.0 |
| 0.2-dən 0.5- qədər | 1.5 |
| 0.6-dən 1.0- qədər | 1.0 |
| 1.1-dən 3.0- qədər | 1.0 |
| 3.1-dən 10.0- qədər | 1.0 |

7.5.8. 1000-dən çox paket olan partiyalardan hər növbəti miqdarın 0,5%-i qədər əlavə nümunə götürülür. Bu halda seçimə düşən hər bir paketin içərisindəki bütün toxumlar nöqtəvi nümunələr hesab olunur.

7.6. Qıçalı qarğıdalı toxumlarından nümunələrin götürülməsi aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

7.6.1. Qıçalı qarğıdalı toxumları olan partiyalardan analiz üçün nümunələr aşağıdakı qaydada götürülür:

7.6.2. 10 kisəyə qədər olan partiyalardan – bütün kisələrdən;

7.6.3. 11-dən 100-ə qədər kisə olan partiyalardan - hər beşinci kisədən, 15-dən az olmamaq şərti ilə;

7.6.4. 100-dən çox kisə olan partiyalardan - hər onuncu kisədən, lakin 15-dən az olmamaq şərti ilə;

7.6.5. Anbarlarda qalaqlanmış qıçalı qarğıdalı toxumlarından nöqtəvi nümunələr əl ilə üç müxtəlif qatı (üst, orta, alt) əhatə etməklə beş yerdən götürülür. Hər bir yerdən seçməmək şərti ilə bir-birinin ardınca beş qıça (cəmi 75 ədəd) götürülür;

7.6.6. Kiplərdə saxlanılan qarğıdalı toxumlarından nöqtəvi nümunələr beş yerdən götürülür: mərkəzdə 3 müxtəlif qatdan, kənar hissələrdən (dört tərəfdən) bir qatdan (cəmi 7 nöqtəvi nümunə). Hər bir yerdən seçməmək şərti ilə ardıcıl olaraq 10 qıçalı qarğıdalı (cəmi 70 ədəd) götürülür;

7.6.7. Vaqonlarda olan qıçalı qarğıdalı toxumlarından nöqtəvi nümunələr yükləmə və boşaldılma zamanı bərabər fasilələrlə (aralıqlarla) götürülür. Hər nəzarət vahidindən 75 qıça götürülür;

7.6.8. Avtomobillərdə olan toxumlardan nöqtəvi nümunələr beş yerdən götürülür: avtomobilin mərkəzi və kənarlarından 2 qatdan olmaqla 2 qıça (cəmi 20 qıça) götürülür;

7.6.9. Kisələrdə olan toxumlardan nümunələr əl ilə götürülür. On kisədən ibarət olan partiyalardan hər kisədən 2 qıça olmaqla götürülür;

7.6.10. Qarğıdalı qıçalarını elə götürmək lazımdır ki, onların sayı 25-dən az olmasın. Götürülən qıçaların dəni təmizlənərək orta nümunə hazırlanır və analiz edilir.

8. Kəsilmis güllərdən nöqtəvi nümunələrin götürülməsi

8.1. Eyni cinsli tarada qablaşdırılmış kəsilmis gül partiyasından hər bir bitkidən aşağıdakı miqdarda bağlama vahidləri seçilməlidir:

| Partiyada olan bağlama vahidlərinin sayı, ədədlə. | Seçilən bağlamaların sayı, ədədlə |
|---|--|
| 10-a qədər | 2 |
| 11-50 | 5 |
| 51-100 | 7 |
| 100-dən çox | 10 və hər növbəti 100 bağlama vahidində üçün əlavə 1 bağlama |

8.2. Hər seçilmiş bağlama vahidində müxtəlif yerlərdən götürülməklə kəsilmis güllərin 20%-nə baxış keçirilir.

9. Əkin materialından nöqtəvi nümunələrin götürülməsi

9.1. Gül bitkilərinin soğanağı, soğanaqlı yumruları, kökümsov və kök yumrularından nümunələr bu Təlimatın 8-ci hissəsində göstərilən qaydalara uyğun olaraq götürülür.

9.2. Dibçək bitkilərindən nümunələrin götürülməsi aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

9.2.1. Yeşik altlıqlarda olan dibçək bitkilərinə baxış zamanı aşağıdakı miqdarda yeşik altlıqları götürülür:

| Partiyada olan yeşik altlıqların sayı, ədədlə | Seçilmiş altlıqların sayı, ədəd |
|---|--|
| 10-a qədər | 2 |
| 11-20 | 3 |
| 21-50 | 5 |
| 50 ədəddən çox | 5 və hər sonrakı 50 ədəd üçün əlavə 1 yeşik altlıq |

9.2.2. Hər yeşik altlıqdakı dibçək bitkilərinin 10%-i ekspertizaya cəlb edilir;

9.2.3. Dibçək bitkiləri altlıqsız və qablaşdırılmamış olarsa, onda nümunələr dibçək bitkilərinin hər bir növünün miqdarından asılı olaraq seçilib, götürülür.

| Partiyada olan dibçək bitkilərinin sayı, ədədlə | Seçilən dibçək bitkilərinin miqdarı, ədədlə |
|---|--|
| 50-yə qədər | hamısı |
| 51-300 | 50 və hər sonrakı 5 dibçək bitkisi üçün əlavə 1 ədəd |
| 301-1000 | 50 və hər sonrakı 20 dibçək bitkisi üçün əlavə 1 ədəd |
| 1000-dən çox | 50 və hər sonrakı 100 dibçək bitkisi üçün əlavə 1 ədəd |

9.3. Şitillərdən nümunələrin götürülməsi zamanı, yeşiyin müxtəlif hissələrindən şitillərin 5%-i qədər, lakin 50 ədəddən az olmamaq şərti ilə götürülür.

9.4. Tinglərdən nümunələrin götürülməsi zamanı, yükün müxtəlif hissələrindən və ting dəstləri mümkün olan yerlərdən götürülür:

| Partiyada olan tinglərin sayı, ədəd | Baxış üçün seçilən tinglərin miqdarı, % |
|-------------------------------------|---|
| 500-ə qədər | 10 |
| 501-dən 1000-ə qədər | 5 |
| 1001-dən 10000-ə qədər | 2 |
| 10000-dən çox | 1 |

9.5. Çiliklərdən nümunələrin götürülməsi aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

9.5.1. Tərkibində 10-a qədər bağlama vahidi olan partiyadan 1 bağlama vahidi nümunə üçün götürülür;

9.5.2. Seçilmiş hər bağlama vahidinin müxtəlif yerlərindən 10% (50 ədəddən az olmamaqla) çilik çıxarılır.

9.6. Toxumluq kartofdan nümunələrin götürülməsi aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

9.6.1. Daşınan və qalaq halında saxlanılan toxumluq kartofdan nümunələr şahmat qaydasında ikiqat zərf sxemi üzrə götürülür: 2 qatdan - qalağın üst səthindən və 30-40 sm dərinlikdən;

9.6.2. Hər nöqtəvi nümunəyə 5-10 kartof yumrusu daxil edilir. Eyni zamanda torpaq nümunələri də götürülür;

9.6.3. Analiz üçün götürülən nümunələrin miqdarı partiyanın həcmindən asılıdır;

9.6.4. Taralarda olan kartofdan müəyyən miqdar bağlama vahidləri seçilir və onların hər birindən ilkin nöqtəvi nümunə götürülür:

| Bağlama vahidlərinin miqdarı, ədədlə | Nöqtəli nümunə, % | Kartof yumruları nümunələrinin miqdarı, ədədlə | Torpaq nümunəsinin kütləsi, qram |
|--------------------------------------|-------------------|--|----------------------------------|
| 100-qədər | 20 | 60 | 600 |
| 101- dən 400-ə qədər | 5 | 90 | 900 |
| 401-dən 1200-ə qədər | 2 | 120 | 1200 |
| 1200-dən 2000-ə qədər | 1 | 150 | 1500 |

9.7. Kartof yumrularından tökülən torpaq süprüntülərindən nümunə götürülməsi aşağıdakı cədvələ və tələblərə uyğun həyata keçirilir:

| Partiyanın kütləsi, ton | Nümunənin miqdarı, ədədlə | Torpaq nümunəsinin kütləsi, qram |
|-------------------------|---------------------------|---|
| 5-ə qədər | 60 | 600 |
| 6-dən 20-yə qədər | 90 | 900 |
| 21-dən 60-a qədər | 120 | 1200 |
| 61-dən 100-ə qədər | 150 | 1500 |
| 100-dən çox | 150 | 1500 və hər növbəti 100 ton kartof üçün əlavə olaraq 30 kartof yumrusu və 300 qram torpaq götürülür |

9.7.1. Kartof partiyasından torpaq süprüntüsü üst qatdan götürülür;

9.7.2. Torpaq nümunəsi hər nəqliyyat vasitəsindən alt hissədən və yaxud boşaldıldıqdan sonra döşəmədən götürülür;

9.7.3. Tarada olan kartoflara baxış zamanı məhsuldan tökülən torpaq qalığı baxılan hər bağlamadan götürülür;

9.7.4. Torpaq çox olduqda, nümunə 500 qram miqdarda götürülür;

9.7.5. Laborator nümunələrini kiçik həcmli olması (250 qramdan az), eləcə də, torpağın olmaması və ya torpaq süprüntüsünün götürülməsi mümkün olmadığı hallarda laboratoriya nümunəsinə əlavə olaraq 200 ədəd çox çirkli kartof yumruları əlavə edilir;

9.7.6. Kartof yumrularının təmizlənməsi zamanı toplanan torpaq analiz üçün götürülən süprüntülərə əlavə edilir, kartof yumruları isə partiya qaytarılır;

9.7.7. Kartof yumrularının üzərində torpaq az miqdarda olduqda, bütün seçilmiş kartof yumruları təmiz yuyulur və toplanan su analiz edilir.

9.8. Toxum yetişdirilməsi üçün nəzərdə tutulmuş kökümeyvəliyərdən nümunə götürülməsi aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

9.8.1. Nümunələrin götürülməyi kisələrin miqdarı partiyanın həcmindən asılı olaraq müəyyən edilir:

| Partiyada olan kisələrin sayı, ədədlə | Baxılan kisələrin miqdarı, ədədlə |
|---------------------------------------|--|
| 500-ə qədər | Hər 50-ci |
| 500-dən 1000-ə qədər | Hər 100-cü |
| 10 000-dən çox | 10 və hər sonrakı 500 kisə üçün əlavə 1 kisə |

9.8.2. Hər kisədən 5 ədəd kök yumrusu götürülür. Kök yumrularının üzərindəki torpaq təmizlənərək nəqliyyat vasitəsinin döşəməsi və ya kisədən toplanmış torpağa əlavə edilir və laboratoriya analizi üçün göndərilir.

10. Ərzaq və texniki məqsədlər (emal) üçün nəzərdə tutulmuş məhsuldan nümunələrin götürülməsi

10.1. Qalaq halında daşınan və saxlanılan taxıl və taxıl məhsullarından nümunələrin götürülməsi aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

10.1.1. Vaqon və avtomobillərdə daşınan taxıl və taxıl məhsullarından və onların toxumlarından nöqtəvi nümunələrin götürülməsi bu Təlimatın 7.1-ci bəndinə uyğun olaraq, aşağıdakı cədvəldə müəyyən edilmiş qaydada götürülür:

| Partiyada olan vaqon, avtomaşınların sayı, ədədlə | Nümunə götürülən vaqon, avtomobillərin sayı, ədədlə |
|---|---|
| 5-ə qədər | Hər nəqliyyat vasitəsindən |
| 6-dən 15-ə qədər | Hər üçüncü nəqliyyat vasitəsindən |
| 15-dən çox | Hər beşinci nəqliyyat vasitəsindən |

10.1.2. Gəmidə daşınan taxıl və taxıl məhsullarından və onların toxumlarından nöqtəvi nümunələrin götürülməsi zamanı, gəminin boşaldılmasından əvvəl xüsusi texniki avadanlıq və ya vasitələr ilə (mexaniki və yaxud silindrik nümunəgötürücülər, çalovlar, şuplar, sınaq şüşələri, kağız paketlər, zərflər və ya qutular və s.) nümunələr götürülür və hər bir anbardan götürülən nümunə ayrı-ayrılıqda analiz edilir. Bunun üçün anbarlardakı məhsulun səthi şərti olaraq sahələri təqribən hər biri 100 m² olan seksiyalara bölünür. Nümunələr 5 nöqtədən kütlələri 50-100 qram miqdarında olmaqla götürülür: seksiyaların küncələrindən və mərkəzindən və bu nöqtələrdə 2 qatdan - üst səthdən 10 sm məsafədə və 1 m dərinlikdə.

10.1.3. Götürülmüş nöqtəvi nümunələr kvadrat şəklində yayılır, daha sonra bir qaba yığılır və qarışdırılır. Bu cür qarışdırma üç dəfə həyata keçirilir. Bu yolla alınan ilkin nümunə dərhal dən ələklərindən keçirilərək analiz edilir və karantin tətbiiq edilən zərərvericilərin və əlaq toxumlarının mövcud olub-olmaması aydınlaşdırılır. Boyunca sonra alınmış ilkin nümunə bir daha kvadrat şəklində düz təbəqə kimi yayılır və lövhələrin köməyi ilə diaqonal boyunca dörd üçbucağa bölünür. İki əks üçbucaqdan taxıl kənarlaşdırılır, qalan ikisindən isə bir yerə yığılır, göstərilmiş üsulla qarışdırılır və yenidən dörd üçbucağa bölünür. Bunlardan ikisi sonrakı bölməyə gedir, bu proses iki üçbucaqda orta

nümunə üçün tələb olunan miqdar alınadək davam edir.

10.1.4. Taxılın və taxıl məhsullarının orta və alt qatlarına baxış boşaldılma zamanı həyata keçirilir.

10.1.5. Nümunələr, izahat vərəqlərində və ya etiketlərində göstərilən təhlükəsizlik qaydalarına və şərtlərinə riayət edilməklə boşaltma çalovlarının və ya dən nasoslarının axımından götürülür.

10.1.6. Boşaltma zamanı yükün hər 1000 tonundan kütləsi 7 kq-dan az olmayaraq ilkin nümunə götürülür.

10.1.7. Nümunələr hərəkətdə olan materiallardan (taxıl və taxıl məhsulları) götürüldükdə nöqtəvi nümunələr xüsusi çalov və ya nümunəgötürücü vasitəsi ilə, axının sürətini nəzərə almaqla müəyyən intervallarla elə götürülməlidir ki, götürülən nümunənin ümumi kütləsi hər 5 ton məhsula 100 qramdan az olmasın.

10.1.8. Toplama bunkerlərindən, quyulardan və elevatorlardan nümunələr mexaniki və yaxud silindrik nümunəgötürücülər və çalovlar vasitəsi ilə götürülür.

10.1.9. Anbarlarda qalaq halında saxlanılan taxıl və ya taxıl məhsullarından nümunələr vaqon şupu və ya yaxud anbar şupu vasitəsi ilə götürülür. Bunun üçün qalağın səthi şərti olaraq sahəsi 20 m² olan seksiyalara bölünür. Qalağın hündürlüyü 1,5 m-ə qədər olduqda, hər seksiyada iki qatdan (üst və alt qatlardan 2 nümunə), 1,5 m-dən hündür olduqda isə 3 qatdan (üst, orta və aşağı qatlardan 3 nümunə). Bu zaman ilkin nümunənin kütləsi 2 kq-dan az olmamalıdır.

10.2. Konteynerlərlə daşınan məhsuldan nümunələrin götürülməsi aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

10.2.1. Eyni bir ölkədən konteynerdə daxil olan eyni adlı yükədən nümunələr aşağıdakı qaydada götürülür:

| Partiyada olan konteynerlərin sayı, ədədlə | Nümunə götürülməsi üçün seçilən konteynerlərin sayı |
|--|---|
| 1-2 | 1 |
| 5-ə qədər | 2 |
| 10-a qədər | 4 |
| 20-yə qədər | 5 |
| 20-dən çox | 5 və hər sonrakı 10 konteyner üçün 1 əlavə |

10.2.2. Nümunə götürülməsi üçün seçilən konteynerlərin hər birindən 5 bağlama vahidi götürülür və ekspertiza üçün göndərilir;

10.2.3. Bir və ya bir neçə konteynerə müxtəlif növ məhsullar (bitkilər) daxil olduqda hər məhsul növü ayrıca partiya hesab olunur. Bu halda, hər partiyadan ən azı 3 bağlama vahidi götürülməli və açılmalıdır.

10.3. Taralarda daşınan və ya saxlanılan məhsullardan nümunələrin götürüldüyü bağlama vahidlərinin sayı partiyadakı bağlama vahidlərinin ümumi sayına nisbətdə aşağıdakı kimi müəyyənləşdirilir:

| Partiyada olan bağlama vahidlərinin sayı, ədədlə | Nümunə götürülmüş bağlama vahidlərinin sayı, ədədlə |
|--|---|
| 10-a qədər | Hər bir bağlama vahidindən |
| 11-dən 100-ə qədər | 10 ədəd bağlama vahidindən |
| 100-dən çox | Bağlama vahidlərinin ümumi sayının kvadrat kökü |

10.4. Yarma və undan nümunə götürülməsi aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

10.4.1. Yarma və un məhsulları üzrə daşınma prosesləri bağlama vahidi kimi kisələrdən istifadə edilir.

10.4.2. Kisələrlə daşınan yarma və un məhsullarından götürüləcək nümunələrin sayı partiyadakı kisələrin ümumi sayından asılıdır. Bu asılılığın nisbəti aşağıda göstərilmişdir:

| Partiyada olan kisələrin sayı, ədədlə | Nümunə götürülən kisələrin sayı, ədədlə |
|---------------------------------------|---|
| 5-ə qədər | Bütün kisələr |
| 6-dən 100-ə qədər | 5-dən az olmayaraq |
| 101-dən 300-ə qədər | 7-dən az olmayaraq |
| 301-dən 1000-ə qədər | 10-dən az olmayaraq |
| 1000-dən çox | 10 və hər sonrakı 1000 kisə üçün əlavə 2 kisə |

10.4.3. Hər kisədən 200-300 qram un götürülür və bu 1 (bir) nöqtəvi nümunə hesab edilir.

10.4.4. Hərəkətdə olan (konveyerdə) məhsuldan nöqtəvi nümunələr nümunəgötürücü və ya çalov vasitəsi ilə bərabər intervallarla (ən azı hər 2 saatdan bir) elə hesabla götürülür ki, ilkin nümunənin kütləsi hərəkətdə olan məhsulun hər 1 tonuna 50 qramdan az olmasın. Nümunənin ümumi kütləsi 200-300 qram olmalıdır.

10.4.5. Yüklənmiş və daşıyan avtomobillərdən nümunələr şuplar vasitəsi ilə yüklənmə lyukundan iki qatdan – üst səthdən 10 sm dərinlikdən və alt qatından 15 sm məsafədə götürülür. İlkin nümunənin kütləsi ekspertiza nümunəsinin kütləsindən az olmamalıdır.

10.5. Təzə meyvə, tərəvəz və kökümeyvəliyərdən nümunə götürülməsi aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

10.5.1. Məhsullar bağlama vahidlərində olduğu zaman nümunə olaraq nəqliyyat vasitəsinin müxtəlif hissələrindən (üst, orta, alt tərəf) aşağıdakı cədvəllə uyğun sayda bağlama vahidləri götürülür:

| Partiyada olan bağlama vahidlərinin sayı, ədədlə | Götürülən bağlama vahidlərinin sayı, ədədlə |
|--|--|
| 50-ə qədər | 3 |
| 51-100 | 5 |
| 101-300 | 7 |
| 301-500 | 9 |
| 501-1000 | 10 |
| 1000-dən çox | 10 və hər sonrakı 100 bağlama vahidi üçün əlavə 1 bağlama vahidi |

10.5.2. Qalaq və dəstə halındakı məhsullardan nümunə götürülməsi zamanı tərəvəz və kökümeyvəliyə partiyasından ilkin nümunələrin formalaşdırılması üçün nəqliyyat vasitələrinin müxtəlif yerlərindən (üst, orta və alt tərəflərdən) ən azı 5 nöqtəvi nümunə götürülür. İlkin nümunənin kütləsi aşağıdakı kəmiyyət göstəricilərinə uyğun olmalıdır:

| Partiyanın kütləsi və ya partiyada olan dəstələrin ümumi sayı, ədədlə | Birgə nümunənin çəkisi və ya götürülmüş dəstələrin ümumi miqdarı |
|---|--|
| 200-ə qədər | 10 |
| 201-500 | 20 |
| 501-1000 | 30 |
| 1001-5000 | 60 |
| 5000-dən çox | 100 və hər sonrakı 1000 kq (ədəd) üçün əlavə 10 kq (ədəd) |

10.5.3. Təzə sitrus meyvələrindən nümunələrin götürülməsi aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

10.5.3.1. Eyni növlü və tipli (ölçülü) taralara qablaşdırılmış sitrus meyvələri partiyasından nəqliyyat vasitələrinin müxtəlif yerlərindən olmaqla (üst, orta və alt tərəflərdən) bağlama vahidləri götürülür:

| Partiyada olan bağlama vahidlərinin sayı, ədədlə | Seçilmiş bağlama vahidlərinin sayı, ədəd |
|--|--|
| 100-ə qədər | 3 |
| 101-500 | 5 |
| 501-1000 | 7 |
| 1000-dən çox | 7 və hər sonrakı 1000 bağlama vahidi üçün əlavə 2 bağlama vahidi |

10.5.3.2. Götürülmüş bütün bağlama vahidlərindəki meyvələr ilkin nümunə hesab edilir və laborator analiz üçün (əlavə 3-ə uyğun olaraq) yerində nümunə seçilir.

10.6. Təzə giləmeyvələrdən nümunə götürülməsi aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

10.6.1. 100-ə qədər bağlama vahidi olan partiyalardan ən azı 3 bağlama vahidi götürülür;

10.6.2. 100 bağlama vahidindən çox olan partiyalardan hər sonrakı tam və ya natamam dolu 50 bağlama vahidi üçün əlavə bir bağlama vahidi götürülür;

10.6.3. Ayrılmış bağlama vahidlərinin hər birinin müxtəlif yerlərindən 300 qrama qədər nöqtəvi nümunələr götürülür;

10.6.4. Daxili yoluxmanın müəyyənəşdirilməsi üçün ilkin nümunənin müxtəlif yerlərindən götürülmüş çəyirdəki meyvələrin ən azı 10 %-i kəsilir.

10.7. Qurudulmuş meyvə, tərəvəz və kökümeyvələrdən nümunə götürülməsi aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

10.7.1. Qurudulmuş meyvə, tərəvəz və kökümeyvələrdən nöqtəvi nümunələrin götürülməsi aşağıdakı cədvələ əsasən tənzimlənir, götürülən bağlama vahidlərinin miqdarı partiyanın həcmindən asılıdır:

| Partiyada olan bağlama vahidlərinin sayı, ədədlə | Götürülən bağlama vahidlərinin sayı, ədədlə |
|--|--|
| 25-ə qədər | 2 |
| 26-90 | 3 |
| 91-150 | 5 |
| 151-500 | 8 |
| 501-1200 | 13 |
| 1200-dən çox | 13 və hər sonrakı 100 bağlama vahidi üçün əlavə 1 bağlama vahidi |

10.7.2. Nümunə götürülən hər bağlama vahidinin üst, orta və alt qatlarından xırda meyvəli və doğranmış meyvələr üçün 100 qramdan; iri meyvə və tərəvəzlər üçün 200 qramdan; qarışıq məhsullardan 200 qramdan az olmamaqla nümunə götürülməlidir.

10.8. Bostan bitkilərindən nümunə götürülməsi aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

10.8.1. Bostan bitkiləri bağlama vahidlərində (konteynerlər, qəfəslər və s.) nəql olunduqda, onda partiyanın müxtəlif yerlərindən aşağıdakı miqdarda bağlama vahidləri seçilir:

| Partiyada olan bağlama vahidlərinin sayı, ədədlə | Seçilən bağlama vahidlərinin sayı, ədədlə |
|--|--|
| 10-ə qədər | 1 |
| 11-20 | 2 |
| 21-50 | 3 |
| 51-100 | 5 |
| 100-dən çox | 5 və hər sonrakı 50 bağlama vahidi üçün əlavə 1 bağlama vahidi |

10.8.2. Seçilən bağlama vahidlərində olan məhsula yerində tam fitosanitar karantin baxışı keçirilir.

10.8.3. Bostan bitkiləri tarasız daxil olduğu halda, ilkin nümunə qalağın müxtəlif yerlərindən götürülərək (3-dən az olmamaq şərti ilə) formalaşdırılır.

10.9. Qərzəklimeyvəliyə və ləpələrdən nümunə götürülməsi aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

10.9.1. İlk nümunənin formalaşdırılması üçün 50-yə qədər bağlama vahidindən ibarət partiyanın müxtəlif yerlərindən 5 bağlama vahidi; 50-dən çox bağlama vahidi olan partiyalardan 5 vahid və hər sonrakı 20 bağlama vahidi üçün əlavə olaraq 1 bağlama vahidi götürülür;

10.9.2. Götürülən hər bağlama vahidinin üst, orta, alt hissələrindən 500 qrama qədər məhsul ayrı-ayrı dərhal və tam olaraq analiz edilir;

10.9.3. Əgər qərzəklimeyvəli və ləpəli istehlakçı bağlama vahidlərində qablaşdırılıbsa, onda nümunələr qurudulmuş meyvə, tərəvəz, kökümeyvəliyə olduqca kimi (bu təlimatın 10.8-ci bəndi) götürülür.

10.10. Tütün xammalından nümunə götürülməsi aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

10.10.1. Tütün xammalında minimal nöqtəvi nümunə miqdarları 3 bağlama və yarpaq (dərzlər üçün), 50 yarpaq (əgər bağlanmışdırsa) və ya məhsulun 500 qramı təşkil edir.

10.10.2. Nöqtəvi nümunələrin götürülməsi məhsulun qablaşdırılmasından asılıdır: dərzlərdə hər 10 taydan 3 nöqtəvi nümunə, çəlləklərdə - hər 5 çəlləkdən 3 nöqtəvi nümunə, tarasız - hər 100 kq məhsuldan 3 nöqtəvi nümunə götürülür.

10.10.3. Kütləsi 300-400 qram olan bir ovuc gövdə (saplaq) bir nöqtəvi nümunə təşkil edir. 10 nöqtəvi nümunə (bağlamanın hər 2 yan səthinin hər birindən 5 nümunə) götürülür.

10.10.4. Kütləsi 5 tona qədər olan partiyalarda ən azı 2 bağlama, 5 tondan artıq olan partiyalarda isə ən azı 4 bağlama analiz olunur.

11. Nümunə üçün zərərvericilərin toplanması

11.1. Zərərvericilərin toplanması zamanı aşağıdakı ümumi tələblərə riayət edilməlidir:

11.1.1. Zərərvericilərin növünün dəqiq təyin edilməsi üçün hər iki cinsə aid nümunələrin olması vacibdir. Buna görə də, zərərvericilərin toplanması zamanı hər növdən mümkün qədər çox nümunə (ən azı 10 ədəd) toplanmalıdır.

11.1.2. Zərərvericilər son dərəcə ehtiyatla toplanmalı, onları zədələnmədən və tələf edilmədən yığmaq lazımdır.

11.1.3. Zərərvericiləri əl ilə götürmək olmaz. Kəpənək və milçəkləri uçarkən əl ilə tutmaq və ya ovucun içi ilə sıxmaq olmaz. Həmçinin kiçik canlı və ölü zərərvericiləri yaş barmaqlarla yığılmamalıdır.

11.1.4. Zərərvericiləri təmiz sınaq şüşələrinə yığmaq lazımdır. Bu zaman 15x60 mm ölçülü, dibi yastı entomoloji (zərərvericilərdən nümunə götürülməsi üçün istifadə olunan xüsusi sınaq şüşəsi) sınaq şüşələrindən istifadə edilir.

11.1.5. Sınaq şüşələrinin ağızını yalnız təmiz hiqroskopik pambıqdan hazırlanmış tıxacla (pambıq tıxac) bağlamaq lazımdır. Tıxac (xüsusilə də canlı zərərvericilərin olduğu sınaq şüşələri üçün) kifayət qədər sıx və mütləq bir pambıq parçasından (bölünmüş pambıq hissələrindən istifadə etmək olmaz) hazırlanmış olmalıdır. Tıxacı sınaq şüşəsindən kənara çıxmayacaq şəkildə yerləşdirmək lazımdır.

11.1.6. Eyni sınaq şüşəsinə müxtəlif yüklərdən toplanmış zərərvericiləri yerləşdirmək olmaz.

11.1.7. Bir sınaq şüşəsinə bu Təlimatın 11-ci hissəsinin 11.2-11.15-ci bəndlərində müəyyən edilmiş miqdarlardan artıq zərərverici (xüsusilə də canlı) yığmaq olmaz.

11.1.8. Canlı böcək sürfələrinin və ya tırtıllarının olduğu sınaq şüşələrinə mütləq bir qədər yem qoyulur. İri ölçülü zərərvericilərin bir-birini zədələməməsi üçün sınaq şüşəsinə yerləşə bilən büzməli kağız zolağı qoyulur.

11.1.9. Çox kiçik ölçülü və zərif zərərvericiləri iri ölçülü zərərvericilərlə bir yerdə eyni sınaq şüşəsinə yerləşdirmək olmaz.

11.2. Canlı böcəklərin toplanması aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

11.2.1. Fitosanitar karantin baxışı keçirilən yüklərdə bədəninin uzunluğu 0,5 sm-dən çox olmayan böcəkləri toplamaq üçün hərəkət edən böcəyin qarşısına ağzı açıq sınaq şüşəsi yerləşdirirlər ki, o sınaq şüşəsinin içinə düşsün və ya sürünsün. Onu talaşa, kağız parçası və ya neştər ucu ilə itələyərək, sınaq şüşəsinin içərisinə girməsinə kömək edilir.

11.2.2. Sürətlə qaçan və ya uça bilən böcəkləri toplamaq üçün, onun üzərini sınaq şüşəsi ilə qapamaq lazımdır. Böcək hərəkət edərkən, sınaq şüşəsinin dibinə çatdıqda, sınaq şüşəsinin ağızını pambıq tıxacla bağlamaq lazımdır.

11.2.3. Sürətli hərəkət edən bilən kiçik böcəkləri və digər kiçik zərərvericiləri aspiratorla toplamaq lazımdır. Aspiratorların iş prinsipinə əsasən, zərərvericilər güclü hava axını ilə çıxma bilməyəcəkləri rezervuara sorulur. Onları aspiratordan morilkaya (öldürücü kameraya) və ya sınaq şüşəsinə yerləşdirmək lazımdır.

11.3. Canlı böcək sürfələrinin toplanması aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

11.3.1. Unyeyən, dəniyeyən, dəriyeyən və s. böcəklərin sürfələrinin yığılması zamanı onların hərəkət yolunun qarşısına ağzı açıq sınaq şüşəsi yerləşdirilir. Sonra sürfəni talaşa, kağız parçası və ya neştər ucu ilə itələyərək sınaq şüşəsinin içərisinə düşməsinə və ya sınaq şüşəsinin içərisinə sürünüb girməsinə kömək edilir.

11.3.2. Canlı böcək sürfələrini aspiratorla yığmaq olmaz.

11.4. Böcək sürfələrinin sürfə qabıqlarının toplanması aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

11.4.1. Zərərvericilərin növlərinin müəyyən edilməsi üçün böcək sürfələrinin sürfə qabıqlarının aşkarlanması lazımdır. (Məsələn, müəyyən yükün kapra böcəyinə yoluxmasını yüklə aşkar edilmiş Trogoderma növünə aid böcək sürfələrinin qabıqlarına əsasən müəyyən etmək mümkündür.)

11.4.2. Aşkar edilmiş qabıqlar ehtiyatla toplanmalı, zədələnməməli və qabığın baş hissəsi itirilməməlidir.

11.5. Canlı güvəşəkili kəpənəklərin toplanması aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

11.5.1. Sakit oturan kəpənəkləri toplamaq üsulu - yükün üzərində uçan kəpənək olduqda onun uçuşunu izləmək və əlçatan yerə oturmasını gözləmək lazımdır. Oturan kəpənəkləri aspiratorla yığmaq olmaz. Ehtiyatla və cəld hərəkət edərkən kəpənəklərin üstünü kənarları düz və hamar olan geniş sınaq şüşəsi ilə qapamaq lazımdır. Bu zaman, kəpənəklərin bığları, başı və ya qanadları zədələnməməlidir. Üstü örtülmüş kəpənək hərəkətsiz oturmağa davam edərsə, sınaq şüşəsinə ehtiyatla sürüşdürməklə onu bir qədər narahat etmək lazımdır ki, hərəkət etsin. Hərəkət edən kəpənək sınaq şüşəsinin dib hissəsinə yaxınlaşan kimi, sınaq şüşəsinin ağızını öncə barmaqla, sonra isə pambıq tıxacla bağlamaq lazımdır. Kəpənəyi dərhal morilkaya yerləşdirmək lazımdır;

11.5.2. Hər kəpənək üçün ayrıca təmiz quru sınaq şüşəsi olmalıdır. İkinci canlı kəpənəyi eyni sınaq şüşəsinə (birincinin yanına) yerləşdirmək olmaz.

11.6. Ölü kəpənəklərin ayaqlarından və ya bığlarından tutmaqla toplamaq olmaz. Bu zaman ölü kəpənəklərin qanadlarının kostal (ön) kənarından nazik pinsetlə ehtiyatla tutmaq lazımdır. Bu zaman, kəpənəyin bütün bədən hissələri (xüsusən də qarın hissəsi) bütöv qalmalı və zədələnməməlidir.

11.7. Canlı tırtılların toplanması aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

11.7.1. Fitosanitar karantin baxışı zamanı taranın, divarın və ya döşəmənin üzərində olan tırtılların hərəkət etdikləri istiqamətdə qarşısına ağzı açıq sınaq şüşəsi yerləşdirirlər ki, o, sınaq şüşəsinin içərisinə sürünsün. Onun talaşa, kağız parçası və ya neştər ucu ilə itələyərək, sınaq şüşəsinin içərisinə düşməsinə kömək edilir. Canlı tırtılları heç bir

halda əl ilə (barmaq) tutmaq və ya pinset ilə götürmək olmaz.

11.7.2. Təzə meyvələrdə tapılmış tırtılları kəsilmiş meyvənin üzərində saxlamaq olmaz. Tırtılları ehtiyatla çıxarıb, zədələnmiş meyvənin kiçik hissəsi ilə birlikdə sınaq şüşəsinə yerləşdirmək lazımdır.

11.7.3. Çıxarma prosesində zədələnmiş tırtıllar az miqdarda su ilə sınaq şüşəsinə yerləşdirilir. Sınaq şüşəsinin ağız qabığından və ya rezindən olan tıxacla bağlanılır və laboratoriya ekspertizasına cəlb edilir.

11.8. Tırtılların və kəpənək puplarının tor baramalarının toplanması aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

11.8.1. Baramaları içəridəki canlı həşərat əzilmədən və ya qabığı zədələnmədən onların substratdan iti uclu yumşaq pinsetlə, bir kənarından (orta hissədəntutmaq olmaz) ehtiyatla tutaraq yığmaq lazımdır;

11.8.2. Kəpənəklərin baraması olmayan açıq puplarını ehtiyatla neştərin ucu ilə sınaq şüşəsinə toplamaq lazımdır. Kəpənək puplarını heç bir halda pinsetlə və ya əl ilə (barmaq) götürmək olmaz;

11.8.3. Kəpənəklərin pup qabıqları çox ehtiyatla - pup qabıqlarının ayrı-ayrı hissələri, xüsusilə də qarncığın son seqmentləri itirilməsin, həmçinin sonluqda yerləşən çox nazik tükcüklər, qarmaqlar və ya çıxıntılar qırılmadan toplanmalıdır. Kəpənəyin növü hissələrinin xarakteri, miqdarı və yerləşməsinə görə müəyyən edilir. Pup ilə birlikdə həmçinin pupun qarncığının sonunda yerləşən tırtıl qabığının da götürmək lazımdır;

11.8.4. Amerika ağ kəpənəyinə yoluxma ehtimalı olan təzə meyvələrə və digər bitki və bitkiçilik məhsullarına fitosanitar karantin baxışı zamanı kəpənəyin puplarını toplayarkən, yalnız tırtılların puplarını və pup qabıqlarını deyil, həmçinin pupu əhatə edən seyrək tor baramasının hamısını və ya ən azından bir hissəsini də götürmək lazımdır;

11.8.5. Kəpənəkləri nə canlı, nə də ölü vəziyyətdə tırtıllar və ya digər zərərvericilərlə eyni sınaq şüşəsinə yerləşdirmək olmaz.

11.9. Meyvə milçəklərinin canlı sürfələrinin toplanması aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

11.9.1. Kəsilmiş meyvədə tapılmış, qidalanmanı tamamlamamış meyvə milçəklərinin sürfələrini, xüsusilə kiçik olanları (uzunluğu 5 mm-dən az olan), meyvədə saxlamaq lazımdır. Aşkar edilmiş meyvə milçəklərinin sürfələri kəsilmiş meyvə ilə birlikdə nümunə paketlərində (qalın parça və ya kağız torbalar) laboratoriyaya göndərilməlidir.

11.9.2. Qidalanması başa çatmış və meyvədən çıxmağa hazır olan və ya meyvəni artıq tərk etmiş milçəklərin sürfələri tapıldıqda onları boş sınaq şüşəsinə yerləşdirərək, sınaq şüşəsinin ağızını çox sıx şəkildə pambıq tıxacla bağlamaq lazımdır. Daha sonra sınaq şüşəsinə zədələnmiş meyvə ilə birlikdə polietilen kisəyə yerləşdirərək məntəqəyə və ya laboratoriyaya canlı vəziyyətdə çatdırmaq lazımdır.

11.10. Meyvə milçəklərinin puparilərinin toplanması aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

11.10.1. Meyvələrə baxış zamanı meyvə milçəklərinin bağlı pupariləri aşkar edildikdə, onları neştərin köməyi ilə substratdan ayırmaq və sınaq şüşəsinə yerləşdirmək lazımdır. Kağıza yapışmış pupariləri kağızın həmin hissəsi ilə birlikdə, bir-birindən ayırmadan sınaq şüşəsinə yerləşdirmək lazımdır;

11.10.2. Pupariləri və onlara aid ayrı-ayrı hissələrini itirmədən toplamaq lazımdır.

11.11. Yastıcaların (koksidlərin) toplanması aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

11.11.1. Yastıcaların çoxu substrata hərəkətsiz və ya çox az hərəkətli vəziyyətdə yapışdığına görə onları substratla birlikdə toplamaq lazımdır. Bunun üçün iti neştərlə ağacın qabığının, zoğunun, meyvənin qabığının və yarpaqların ən yoluxmuş hissəsi kəsilir. Zəif yoluxma zamanı tək-tək rast gəlinən yastıcaların ən iri nümunələri seçilərək bir neçə kəsik edilir;

11.11.2. Unlu yastıcaların olduğu bitkilərin kəsilmiş hissələrini enli sınaq şüşələrinə həşəratlar şüşəyə toxunmadan yerləşdirmək və əzilmədən laboratoriya ekspertizasına cəlb etmək lazımdır. Yastıcalardan nümunə toplanarkən mümkün ən iri nümunələr götürülməlidir. Yastıcaların olduğu sınaq şüşələri pambıq tıxacla bağlanılır;

11.11.3. Üzərində çanaqlı yastıcaların, yalançı çanaqlı yastıcaların olduğu bitkilərin kəsilmiş hissələri iki pambıq qatının arasına qoyulur, kağıza bükülür və ya kağız paketlərə, zərflərə və ya qutulara yerləşdirilir;

11.11.4. Yastıcaları bitkidən bitki hissələri ilə birlikdə kəsib götürmək və yaxud yoluxmuş bitkini bütövlükdə götürmək mümkün olmadıqda, yastıcalar substratsız yığılır;

11.11.5. Unlu yastıcalar əvvəl nazik iynənin və ya neştərin ucu ilə ehtiyatla narahat edilir və bir neçə saniyədən sonra onlar xortumcuqlarını bitki toxumasından çıxardaraq, sürünməyə başlayır. Bu zaman onlar içərisinə öncədən 70%-li spirt doldurulmuş və ya bir qədər əzilmiş nazik kağız zolağı yerləşdirilmiş sınaq şüşəsinə yığılmalıdır;

11.11.6. Yalançı çanaqlı yastıcalara iynənin və ya neştərin ucu ilə ehtiyatla toxunmaqla sınaq şüşəsinə toplamaq lazımdır. Sürfələri və yumurtası olmayan cavan dişiləri 70%-li spirt olan sınaq şüşələrinə, bərk örtüklü böyük dişiləri isə boş sınaq şüşələrinə yerləşdirilir;

11.11.7. Zərərvericinin növünü dəqiq müəyyən etmək məqsədi ilə çanaqlı yastıcaları substratdan xüsusilə ehtiyatla - təyin üçün ən önəmli hissə, yəni dişinin bədəni itmədən götürmək lazımdır. Çanaq qaldırıldıqdan dərhal sonra iynənin isladılmış ucunu dişinin çanağın altındakı bədəninə ilişdirib spirtlə sınaq şüşəsinə atılır; həmin sınaq şüşəsinə mütləq çanağı da yerləşdirmək lazımdır. Ən azı 10 (on) ən iri çanaqlı yastıca yığılmalıdır;

11.11.8. Xarici görünüşü fərqlənən çanaqlı yastıcalar və yastıcalar, hətta bir bitkidən və ya eyni meyvələrdən götürüldükdə ayrı-ayrı sınaq şüşələrinə yerləşdirilməlidir.

11.12. Ağqanadlıların (aleyrodidlərin) toplanması aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

11.12.1. Ağqanadlılar çanaqlı yastıcalarla eyni qaydada olduğu kimi, substrat hissəcikləri ilə birlikdə toplanır və boş sınaq şüşələrinə yerləşdirilir.

11.12.2. Ağqanadlıların pupariləri yarpaqlarda aşkar edildikdə, yarpaqlar iki pambıq təbəqəsinin arasına qoyularaq, kağız zərfə və ya qutuya yerləşdirilir və laboratoriya ekspertizasına cəlb edilir. Ağqanadlıların növləri müstəsna olaraq puparilərin əlamətlərinə görə müəyyən edilir. Yetkin ağqanadlılar yalnız oturmuş vəziyyətdə olanları, sınaq şüşəsi ilə örtməklə toplanmalıdır.

11.13. Mənənələrin spirtə batırılmış nazik akvarel fırçasının köməyi ilə 70-80%-li spirt olan sınaq şüşələrinə toplamaq lazımdır. İlk növbədə böyük fərdlərin (qanadlı və qanadsız), eləcə də ən kiçik sürfələrin toplanmalıdır.

11.14. Tripslərin, digər kiçik zərərvericilərin və gənələrin toplanması aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

11.14.1. Tripslərin, digər kiçik zərərvericilərin və gənələrin toplanması zamanı kağız üzərinə tökülmüş zərərvericilər nazik akvarel fırçası ilə və ya isladılmış iynənin ucu ilə içərisində 70%-li spirt olan sınaq şüşəsinə toplanılır;

11.14.2. Böyük fərdlərin (qanadlı və ya qanadsız) toplanması zəruridir;

11.14.3. Analoji qaydada 70-80%-li spirtə batırılmış fırçanın köməyi ilə otyeyənlər, qarışqalar, termitlər və digər kiçik həşəratlar yığılır;

11.14.4. Gənələr spirtə batırılmış iynənin köməyi ilə yığılır. Növlərin müəyyən edilməsi üçün canlı nümunələri substratın bir hissəsi ilə yığıb boş sınaq şüşələrinə yerləşdirmək lazımdır.

11.15. İri həşəratların toplanması aşağıdakı tələblərə uyğun həyata keçirilir:

11.15.1. İri zərərvericilər ayrı-ayrılıqda sınaq şüşələrinə ehtiyatla - onları zədələmədən (xüsusilə də bıç, qanad və ayaqları) toplanılır. Zərərverici toplanmış sınaq şüşəsinə yem qoyulur və sınaq şüşəsinin ağzı kip pambıq tıxacı ilə bağlanılır;

11.15.2. Çoxayaqlıların, məryəmqurdlarının, hörümçəklərin hər bir fərdi dərhal spirtlə doldurulmuş ayrı-ayrı sınaq şüşələrinə yerləşdirilir.

12. Nümunə götürülməsi zamanı zərərvericilərin öldürülməsi

12.1. Fitosanitar karantin baxışı zamanı bəzi həşəratlar birbaşa içərisində spirt olan sınaq şüşələrinə yerləşdirilir. Tırtıllar, böcəklərin yumşaqbədənli sürfələrini və pupları yığıma zamanı müvəqqəti olaraq canlı saxlanılır, sonra isə laboratoriya şərtlərində sabitləşdirilir (fiksə edilir) və bundan sonra saxlama üçün spirtə yerləşdirilir.

12.2. Milçəklər, kəpənəklər, böcəklər yığıma zamanı dərhal morilkalara (öldürücü kameralara) yerləşdirilir.

12.3. Ən sadə morilka həcmi 50 və ya 100 ml olan kiçik enliboğaz şüşə balondan və ya daha yaxşısı diametri aspiratorun diametrinə uyğun olan enli divarlı sınaq şüşəsindən hazırlanır. Morilkaya nəmin hopdurulması və həşəratların zədələnmələrdən qorunması üçün filtr kağızından bir neçə büzməli zolaq yerləşdirilir. Öldürücü kameranın içi hər zaman quru və təmiz olmalıdır. Bu səbəbdən öldürülmüş həşəratların boşaldılmasından sonra onu pambıq və ya əski ilə silmək və filtrasiya kağızının zolaqlarını çirkləndikcə dəyişdirmək lazımdır.

12.4. Zərərvericilərin öldürülməsi üçün, müxtəlif efirlərin buxarlarından istifadə edilir. Bütün hallarda zəhərləyici maye zərərvericinin bədənini islatmamalıdır.

12.5. Kiçik kəpənəklər, milçəklər və kiçik zərqanadlılar sınaq şüşəsində tütün tüstüsü ilə öldürülür.

12.6. Öldürücü kameraya yalnız bir yükdən yığılan zərərvericilər yerləşdirilməli və bu səbəbdən bir neçə öldürücü kameranın olması vacibdir.

13. İlkin nümunənin hazırlanması

13.1. Müfəttiş partiyadan götürüldüyü hər bir nöqtəvi nümunəyə baxıb bir-biri ilə müqayisə etməlidir. Müqayisə edilən material həmcins (eyni və ya növ məhsul) olduqda bütün nöqtəvi nümunələr hamar təmiz səthə (işçi stol, müşəmbə, kağız, brezent və s.) səpilir və tərkibində karantin tətbiq edilən zərərli orqanizmlərin (zərərvericilərin, alaqlarının toxumlarının və s.) olub-olmadığı yoxlanılır.

13.2. Məhsul partiyasından götürülən həmcins nöqtəvi nümunələrin cəmi ilkin nümunəni təşkil edir.

13.3. İlkin nümunəyə baxış zamanı karantin tətbiq edilən zərərli orqanizmlər (zərərvericilər (canlı və ölü), alaqlarının toxumları və s.) və ya Təlimatda nəzərdə tutulan hallarda zədələnmiş toxum və meyvələr aşkar edildikdə, həmin nümunələr sınaq şüşələrinə və kiçik paketlərə yığılaraq bu Təlimatın 15-ci hissəsinə uyğun olaraq etikətlənir, orta nümunəyə əlavə edilir.

14. Orta nümunənin ayrılması

14.1. Baxış zamanı götürülmüş ilkin nümunələrdən Təlimatda nəzərdə tutulan hallarda və Əlavə 3-də göstərilən miqdarda orta nümunələr ayrılır.

14.2. Orta nümunələrin hazırlanması üçün ilkin nümunə hamar səthli masaya səpilir.

14.3. Kartofun, baş soğanın və meyvəköklülərin orta nümunəsinə onlardan tökülmüş torpağı əlavə etmək lazımdır.

14.4. Orta nümunənin ayrılmasından sonra ilkin nümunələrin qalıqları nöqtəvi nümunələrin götürüldüyü partiya qaytarılır.

15. Toplanmış materialların etikətlənməsi

15.1. Bitki və bitkiçilik məhsullarından götürülmüş nümunələrə bu Təlimatın 1 nömrəli Əlavəsində göstərilən nümunə etiketi yapışdırılır. Laboratoriyaya göndərilən nümunələr (sınaq şüşələrinə toplanmış nümunələr də daxil olmaqla) laborator nümunə paketlərinə toplanılır.

15.2. Etiketlərin üzərində qeydlər aydın şəkildə, ixtisarlardan başa düşüləcək qaydada yazılmalı və aidiyyəti material barəsində bütün zəruri məlumatlar (nümunənin adı, məhsulun mənsəyi, məhsulun çəkisi, nəqliyyat vasitəsinin nömrəsi, nümunənin miqdarı, nümunənin götürülmə tarixi, təqdim edən regional bölmə, müfəttişin adı, soyadı, atasının adı, vəzifəsi və imzası) əks olunmalıdır.

15.3. Sınaq şüşəsinə etiket əvəzinə qeydlər edilmiş kağız parçaları qoymaq olmaz.

15.4. Toplanmış materialı etiketsiz saxlamaq yolverilməzdir.

16. Götürülmüş nümunələrin rəsmiləşdirilməsi və laboratoriyaya göndərilməsi

16.1. Yüklərdən götürülmüş nümunələr (sınaq şüşələrinə toplanmış nümunələr də daxil olmaqla) səlahiyyətli orqanın müfəttişi tərəfindən ekspertiza keçirilənə qədər nümunələrin qorunmasına və onların gizli şəkildə dəyişdirilməsinin mümkünsüzlüyünə təminat veriləcək şəkildə möhürlənir.

16.2. Nümunə götürülmə prosesi başa çatdırıldıqdan sonra dərhal müfəttiş tərəfindən bu barədə Təlimatın 2 nömrəli Əlavəsində göstərilən akt tərtib edilir. Akt üç nüsxədən ibarət olur ki, bu nüsxələrdən biri nümunə ilə birlikdə aktla təsvir edilmiş məhsul nümunələrinin müqayisə ediləcəyi parametrlər üzrə sınağının aparılması və digər sənədləşmə işlərinin aparılması məqsədilə "Uyğunluğun qiymətləndirilməsi sahəsində akkreditasiya haqqında" Azərbaycan Respublikasının Qanununa uyğun olaraq akkreditasiyadan keçmiş aidiyyəti laboratoriyaya göndərilir. Aktın ikinci nüsxəsi isə səlahiyyətli orqanda saxlanılır. Aktın digər nüsxəsi isə nümunə götürülmüş yükün sahibində özündə saxlanılır. Götürülmüş nümunələr müfəttişin nəzarəti ilə müşayət edilir və səlahiyyətli orqanın nəqliyyat vasitələri ilə müvafiq laboratoriyalara çatdırılır.



**Azərbaycan Respublikasının
Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi**

NÜMUNƏ ETİKETİ

Nümunənin adı _____

Məhsulun mənşəyi _____ **Çəkisi** _____

Nəqliyyat vasitəsinin -si _____

Nümunənin miqdarı _____

Nümunənin götürülmə tarixi ” ____ ” “ _____ ” “ _____ ”

Təqdim edən regional bölmə _____

Müfəttişin adı, soyadı, atasının adı, vəzifəsi və imzası

Məhsul nümunələrinin götürülməsi aktının nümunəvi forması

**AZƏRBAYCAN QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ AGENTLIYI**

(yoxlayıcı orqanın adı, ünvanı)

**MƏHSUL NÜMUNƏLƏRİNİN GÖTÜRÜLMƏSİ
A K T I**“ ” 20 il
(aktın tərtib edilmə tarixi.)“ ”
(Məhsul nümunələrinin dəqiq götürülmə vaxtı (saat, dəqiqə).)

Yük sahibinin adı, soyadı, atasının adı və onun təsərrüfat obyektinin adı və yerləşdiyi ünvan:

Məhsul nümunələrini götürən müfəttişin vəzifəsi, soyadı, adı və atasının adı: _____

Məhsul nümunələrinin götürülməsində iştirak edən yük sahibinin nümayəndəsinin vəzifəsi, soyadı, adı və atasının adı: _____

| Nümunəsi götürülmüş məhsulun adı (istehsalçı, marka, model, partiya və s.) | İstehsalçı, istehsal tarixi | Götürülmüş məhsul nümunələrinin sayı, forması, miqdarı və həcmi |
|--|-----------------------------|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | |
| | | |
| | | |

Nümunələrinin saxlandığı yer (nəzarət məntəqəsi, anbar, dayanacaq, nəqliyyat vasitəsi və s.):

Yük sahibinin izahatı, iradı və ya etirazı (əgər varsa) _____

Qeyd:

Aktın surətini icra üçün qəbul etdim:

(imza)

Məhsul nümunələrini götürmüş müfəttiş:

(imza)

Məhsul nümunələrinin götürülməsində
iştirak edən yük sahibi, yaxud
səlahiyyətli nümayəndəsi:

(imza)

Əlavə 3

**Ətraflı fitosanitar karantin baxışı və ekspertiza üçün götürülən nümunələrdən
laboratoriya analizi üçün ayrılan orta nümunələrin miqdarı**

| S/N | Nümunə götürülən məhsulların adı | Ölçü vahidi | Miqdarı |
|---|--|--------------|------------|
| I Dənli bitkilər (toxum və dən) | | | |
| 1 | Qarğıdalı: dəndən qıçadan | qram ədəd | 1500 25 |
| 2 | Buğda, çovdar, arpa, yulaf, düyü (çəltik) | qram | 1000 |
| 3 | Darı, çumiza (iri dənli olan taxıl) | qram | 500 |
| 4 | Moqar, kalış, afrika darısı | qram | 250 |
| II Paxlalar (toxum və dən) | | | |
| 1 | At paxlası | qram | 2000 |
| 2 | Noxud, lobya, qoyunoxudu, mərci, lərgə, güllücə | qram | 1000 |
| III Taxıllar və paxlalar fəsiləsindən olan otlar (toxum) | | | |
| 1 | Çölləndən, acıpaxla, xaşa | qram | 1000 |
| 2 | Xəşənbül, yonca, qara yonca | qram | 250 |
| 3 | Tonqal otu, meşə lərgəsi (güllücə) | qram | 100 |
| 4 | Çoban toxmağı, daraqotu, topal, rayqras, pişikquyruğu | qram | 150 |
| 5 | Tarlaotu, qırtıç | qram | 30 |
| IV Tərəvəz-bostan bitkiləri və kökümeyvəli (toxum) | | | |
| 1 | Mətbəx, şəkər və yem çuğunduru | qram | 800 |
| 2 | Qarpız, yunanqabağı, balqabaq | qram | 500 |
| 3 | Xiyar, yemiş | qram | 250 |
| 4 | Ənginar (artışok), ispanaq, soğan-qaraçörəyi | qram | 100 |
| 5 | Toxumluq soğan | qram | 1500 |
| 6 | Toxumluq kartof | ədəd | 200 |
| 7 | Şüyüd, kərəviz, yerkökü, pomidor, kələm | qram | 30 |
| V Gül bitkiləri (toxum) | | | |
| 1 | Acıpaxla, ərikgülü, gülül, asparaqus, fiqurlu qabaq, palma | qram | 500 |
| 2 | İritoxumlular- gülümbahar, nemofilla, siklamen (Alp bənövşə), birillik georgin və s. | qram | 50 |
| 3 | Ortotoxumlular- astra, sabahgülü, ageratum, alisum, qarəfil, heliotrop (günçəyi), klarkiya və s. | qram | 15 |
| 4 | Xırdotoxumlular- petunya, beqoniya, firəngotu, | qram | 1 |
| VI Ağac və kol növləri (toxum) | | | |
| 1 | İritoxumlular- ərik, alça, palıd, sidr, gavalı və s. | qram | 1000 |
| 2 | Ortotoxumlular- alma, doqquzdən, qu. armudu və s. | qram | 100 |
| 3 | Xırdotoxumlular- qovaq, qarağat, tut, tuya və s. | qram | 20 |
| VII Yağlı və texniki bitkilər (toxum) | | | |
| 1 | Maya otu, kasnı | qram | 50 |
| 2 | Qvayulla (kauçuk ağacı), kəndir | qram | 40 |
| 3 | Çətənə, kətan, saslar | qram | 500 |
| 4 | Araxis (yerfındığı) – partlamamış, gənəgərçək | qram | 1500 |
| 5 | Günəbaxan, pambıq, qəhvə-dən, kakaopaxlası, | qram | 1000 |
| 6 | Tütün, lələ | qram | 20 |
| 7 | Bamiyə, çatı otu | qram | 200 |
| VIII Təzə meyvə və tərəvəzlər | | | |
| 1 | Ananas, nar, qreyfrut | ədəd | 10 |
| 2 | Banan, armud, limon, naringi, mandarin, şaftalı, alma və s. | ədəd | 15 |
| 3 | Çeyirdəklilər- ərik, gavalı, albalı, giləs və s. | qram | 1000 |
| 4 | Qərzəklilər: qoz, fındıq, şabalıd və s. | qram | 1500 |

| | | | |
|---------------------|--|------|------|
| 5 | Badımcın, kartof, xiyar, pomidor, soğan, sarımsaq və s. | ədəd | 50 |
| 6 | Kələm, kahi, kasnı, turp və s. | ədəd | 50 |
| IX Digərləri | | | |
| 1 | Əkin materialları | ədəd | 5 |
| 2 | Bütün növ kəsilmış güllər, bəzək (dekorativ) və digər bitkilər | ədəd | 5 |
| 3 | Dərman bitkiləri | qram | 200 |
| 4 | Çay, kofe, kakao | qram | 250 |
| 5 | Meyvə quruları | qram | 500 |
| 6 | Ədviyyatlar və digər məhsullar | qram | 1000 |
| 7 | Yemlik və digər texniki yüklər, dəri, yun, barama və digərləri | qram | 1500 |
| 8 | un | qram | 1500 |
| 9 | Məşə materialı | qram | 1000 |
| 10 | Torf və torpaq | qram | 1500 |
| 11 | Yarmalar-qarabaşaq, yulaf və s. | qram | 1000 |

Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi
Agentliyinin Kollegiyasının 3 noyabr 2020-ci il
tarixli 19 nömrəli Qərarı ilə
təsdiq edilmişdir.

Əlavə 2

Baytarlıq apteklərinin təşkilinə və fəaliyyətinə dair

TƏLƏBLƏR

1. Ümumi müddəalar

1.1. “Baytarlıq apteklərinin təşkilinə və fəaliyyətinə dair Tələblər” Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2017-ci il 13 noyabr tarixli 1681 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş “Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi haqqında Əsasnamə”nin 2.0.2-ci, 2.0.3-cü, 3.0.2-ci və 4.0.1-ci yarımbəndlərinə əsasən hazırlanmışdır.

1.2. Bu Tələblər baytarlıq aptekinin quruluşuna və avadanlıqlarla təchizatına dair əsas tələbləri müəyyənləşdirir.

2. Əsas anlayışlar

2.0. Bu Tələblərdə istifadə edilən anlayışlar aşağıdakı mənaları ifadə edir:

2.0.1. Baytarlıq apteki - heyvanlara qulluq əşyalarının və vasitələrinin, baytarlıq preparatları və vasitələrinin (baytar həkimin resepti əsasında hazırlanan baytarlıq preparatları da daxil olmaqla) reseptli və ya reseptsiz pərakəndə satışını həyata keçirən aptek təşkilatı;

2.0.2. Baytarlıq aptekinin anbarı (bundan sonra – anbar) - heyvanlara qulluq əşyalarının və vasitələrinin, baytarlıq preparatlarının və vasitələrinin qəbulu və saxlanması təmin edən, avadanlıqlarla təchiz edilmiş baytarlıq apteklərin daxilində və ya kənarında yerləşən sahə;

2.0.3. Baytarlıq preparatları - yem və yem əlavələri, heyvan xəstəliklərinin müalicəsi, profilaktikası, diaqnostikası, heyvanların süni mayalanması, onların məhsuldarlığının artırılması məqsədilə və heyvan embrionlarının transplantasiyası zamanı işlədilən bütün preparatlar, maddələr, materiallar və sairə vasitələr, heyvan və insanlar üçün ümumi olan baytarlıq təyinatlı (müşayiətedici və ya istifadə təlimatlarında baytarlıqda tətbiq ediləcəyinə dair məlumatlar olan) preparatlar, antiseptiklər, dezinfeksiya, dezinfeksiya və deratizasiya vasitələri, kimya, əczaçılıq mənşəli maddələr, vitaminlər, bioloji stimulyatorlar, yem məqsədilə işlədilən kənd təsərrüfatı və sənaye tullantıları, heyvan orqanizminə və onun saxlandığı mikromühitə təsir edən hər cür maddələr;

2.0.4. Bioloji preparat - vaksin, qan preparatları, allergenlər, somatik hüceyrələr, toxumalar, rekombinat zülallar (o cümlədən antitellər) kimi bioloji mənşəli preparatlar;

2.0.5. Fotolabil preparatlar - işıq enerjisinin təsirinə fiziki-kimyəvi xassələrini dəyişən dərman preparatları;

2.0.6. Termolabil preparatlar - temperaturun təsirinə fiziki-kimyəvi xassələrini dəyişən dərman preparatları;

2.0.7. Hıqroskopik preparatlar - Havanın rütubəti (maye) ilə təmasda olduqda fiziki-kimyəvi xassələrini dəyişən dərman preparatları.

3. Baytarlıq aptekinin quruluşuna dair tələblər

3.1. Baytarlıq apteki fərdi inşa edilmiş ayrıca binada, yaxud ayrıca girişi olan qeyri-yaşayış sahəsində təşkil olunur (zirzəmi və yarımirzəmi istisna olmaqla).

3.2. Baytarlıq aptekinin yerləşdiyi binanın fasadında aptekin adı, iş rejimi, əlaqə nömrəsi, həyata keçirilən fəaliyyət növü haqqında azərbaycan dilində məlumat lövhəsi yerləşdirilməlidir.

3.3. Baytarlıq aptekinin ümumi sahəsi 20 m²-dən az olmamalı və baytarlıq preparatlarının və vasitələrinin saxlanması və satıcı üçün şaquli şüşə ilə alıcılardan təcrid olunmuş xidmət (satış) bölmələrinə ayrılmalıdır.

3.4. Baytarlıq aptekində otaqların və avadanlıqların təmizlənməsi, yuyulması və dezinfeksiyası işlərində istifadə olunan təmizləyici ləvazimatlar, zəruri yuyucu və dezenfeksiyaedici vasitələrin, həmçinin xüsusi geyimlərin və üst geyimlərinin, ayaqqabuların ayrıca saxlanması üçün ayrıca dolab olmalıdır.

3.5. Baytarlıq aptekində və anbarda aşağıdakı avadanlıqlar və cihazlar olmalıdır:

- 3.5.1. termolabil preparatların saxlanması üçün soyuducular;
- 3.5.2. baytarlıq preparatlarının həcm və çəkisini ölçmək üçün vasitələr (tərəzi, bölgülü silindr, stəkanlar və s.);
- 3.5.3. temperatur və rütubət kimi vacib mikroiklim parametrlərini ölçmək üçün cihazlar (termometr, hiqrometr, psixrometr və s.);
- 3.5.4. sanitariya-gigiyenik rejim, əməyin mühafizəsi və təhlükəsizliyi, yanğın təhlükəsizliyi və ətraf mühitin mühafizəsini təmin edən digər ləvazimatlar.

4. Baytarlıq aptekinin su, istilik, kanalizasiya, havalandırma və işıqlandırma sistemlərinə dair tələblər

4.1. Baytarlıq apteklərinin istilik, havalandırma, işıqlandırma sistemləri ilə təchizatı Azərbaycan Respublikasının Nazirlər Kabinetinin 2014-cü il 11 mart tarixli 71 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "Tikinti obyektlərinin istilik təchizatının, təbii və süni işıqlandırılmasının, havalandırılmasının və akustikasının layihələndirilməsi Qaydaları"nın tələblərinə uyğun olmalıdır.

4.2. Baytarlıq apteki mərkəzləşdirilmiş fasiləsiz elektrik, isti və soyuq su təchizatı, istilik, kanalizasiya, təbii və mexaniki havalandırma sistemləri ilə, həmçinin yanğın təhlükəsizlik siqnalı ilə təchiz edilməlidir. Fərdi tikilidə, eləcə də kənd ərazisində yerləşən baytarlıq apteklərində qeyd olunanlar fərdi quraşdırılmalıdır.

4.3. Sanitar-texniki vasitələr (əl-üz yuyan, unitaz və s.) işlək vəziyyətdə olmalı, çat və ya digər qüsurları olmamalıdır.

4.4. Baytarlıq aptekinin otaqlarında optimal hava mübadiləsi təbii və mexaniki (sorucu və verici) havalandırma sistemləri ilə tənzimlənir. Baytarlıq aptekinin daxilində havanın temperaturu bu Tələblərin 6.13-cü bəndi nəzərə alınmaqla, 15-25°C, nisbi rütubət isə 40 - 65%, anbarın daxilində isə nisbi rütubət 50-65%, temperatur müsbət 2-15°C səviyyəsində olmalıdır. Baytarlıq apteki və anbar daxilində ilin müxtəlif fəsilələrində havanın temperatur və nəmlik rejimi nizamlanmalıdır.

4.5. Baytarlıq aptekinin müdiri aptekdə və həmçinin anbarda havanın temperatur və nisbi rütubət göstəricilərinə gündəlik nəzarət olunmasını təmin etməlidir. Hər bir soyuducu mövcud temperaturun izlənməsi üçün termometrlərlə təchiz edilməlidir.

5. Baytarlıq aptekində avadanlıqlar, mebellər və digər ləvazimatlara dair tələblər

5.1. Baytarlıq aptekində və anbarda döşəmə, tavan və divarlar hamar səthli və açıq rəngdə olmaqla, yuyucu və dezinfeksiyaedici maddələrin təsirinə davamlı olmalıdır.

5.2. Əl-üz yuyan və digər santexnika avadanlıqlarının quraşdırıldığı yerlərdə divarlar rütubətə davamlı materiallarla örtülməlidir.

5.3. Baytarlıq aptekində və anbarda asma tavanların istifadəsinə icazə verilir. Asma tavanlar asan təmizlənməyə və dezinfeksiya edilə bilən materialdan hazırlanmalıdır.

5.4. Baytarlıq preparatları və vasitələrinin, o cümlədən heyvanlara qulluq əşyalarının saxlanması və qorunmasını təmin etmək üçün baytarlıq aptekləri və anbarları avadanlıq, mebel və rəflərlə təmin olunmalıdır. Avadanlıqlar, mebellər və digər ləvazimatlar yuyucu və dezinfeksiyaedici maddələrin təsirinə davamlı materiallardan hazırlanmış gigiyenik örtüyə malik olmalıdır.

5.5. Baytarlıq aptekində və anbarda baytarlıq preparatlarının saxlanması bölməsində narkotik vasitələr, psixotrop maddələr və onların prekursorları, güclü təsiredici baytarlıq preparatlarının saxlanması üçün xüsusi ayrılmış yer, seyf və ya qıfıllı dəmir dolablar təşkil olunmalıdır.

5.6. Təmirə ehtiyacı olan avadanlıq, mebel və qurğular dərhal dəyişdirilməli və ya təmir olunmalı, yararsız hala düşənlər isə istismardan çıxarılmalıdır.

6. Baytarlıq aptekində preparatların saxlanması, realizasiyası və keyfiyyətinin təmin edilməsinə dair tələblər

6.1. Pərakəndə satış fəaliyyəti zamanı baytarlıq preparatlarının və vasitələrinin, o cümlədən heyvanlara qulluq əşyalarının qəbulu və saxlanması məqsədilə təşkil edilmiş anbarların aşağıdakı bölmələri olmalıdır:

6.2.1. qəbul bölməsi;

6.2.2. saxlanma bölməsi;

6.2.3. yükləmə bölməsi.

6.3. Anbarda rəflər, stellajlar və dolablar quraşdırıldıqda divardan 0,6-0,7 m, tavandan 0,5 m, döşəmədən 0,25 m məsafələr gözlənilməlidir. Rəflər arasındakı məsafə 0,75 m olmaqla işıqlanmaya mane olmamalıdır.

6.4. Anbarın baytarlıq preparatlarının saxlanması bölməsinə həmin baytarlıq aptekinin işçi heyətindən başqa kənar şəxslərin girişinə icazə verilmir.

6.5. Baytarlıq preparatlarının yükləmə-boşaltma işlərinin həyata keçirilməsi müddətində preparatların atmosferin zərərli təsirindən (yağıntı, günəş şüası, toz və s.) mühafizəsi təmin olunmalıdır.

6.6. Baytarlıq aptekində qeydiyyat şəhadətnaməsi olmayan, yararlılıq müddəti bitmiş və ya istifadəyə yararsız hala düşmüş (temperatur rejiminə əməl edilmədən nəql edilmiş, preparata xas olmayan rəng və tərkib dəyişikliyi olan, etiketi olmayan və ya etiketdəki yazıları oxunmayan və hermetik (kip bərkidilmiş, sıx qapadılmış, qaz və ya maye buraxmayan, hava keçirməyən və s.) qablaşdırılmayan və s.) baytarlıq preparatlarının saxlanılmasına və satılmasına yol verilmir. Baytarlıq preparatlarının tullantularının toplanması, saxlanması, emalı, zərərsizləşdirilməsi və kənarlaşdırılması mexanizmi Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 2007-ci il 28 dekabr tarixli 213 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "Tibbi tullantuların idarə olunmasına dair Tələblər"ə uyğun həyata keçirilməlidir.

6.7. Bioloji preparatların qəbulunda, buraxılmasında qablaşdırılmanın kip, onun daxilindəki maddənin həmcins olmasına və etiketlərin mövcudluğuna ciddi fikir verilməlidir. Saxlanıldığı flakonlarda çat olduqda, çalxalandıqda qarışmayan topacıqlar və nazik təbəqə (qaysaq) yarandıqda, preparata xas olmayan rəng və konsistensiya dəyişikliyi olduqda, etiket olmadıqda və ya ondakı yazı oxunmadıqda, ağızları kip bağlanmadıqda, yararlılıq müddəti bitdikdə və dondurulduqda onun qəbul edilməsinə, buraxılmasına və istifadəsinə icazə verilmir.

6.8. Baytarlıq preparat və vasitələrinin altlıqlar olmadan döşəmədə yerləşdirilməsinə yol verilmir.

6.9. İstifadə təlimatlarında xüsusi saxlanılma şəraiti tələb edən baytarlıq preparatlarının yalnız boş qablaşdırma forması vitrinə qoyula bilər.

6.10. Baytarlıq aptekində baytarlıq preparatlarının düzülməsi və yerləşdirilməsi onların toksikoloji və fiziki-kimyəvi

xüsusiyyətləri nəzərə alınmaqla aşağıdakı qaydada qruplaşdırılmalıdır:

6.10.1. narkotik vasitələr, psixotrop maddələr, onların prekursorları və güclü təsiredici preparatlar;

6.10.2. istifadə qaydasından asılı olaraq (daxilə, xaricə qəbul edilən və s.);

6.10.3. aqreqat halına uyğun olaraq (maye, toz şəklində və s.);

6.10.4. fiziki-kimyəvi xüsusiyyətlərinə uyğun olaraq;

6.10.5. yararlılıq müddətindən asılı olaraq;

6.10.6. digər baytarlıq preparatları.

6.11. Baytarlıq preparatlarının yuyucu və dezinfeksiyaedici maddələrlə və yemlərlə birgə saxlanılmasına yol verilmir. Yalnız hermetik qablaşdırılan dezinfeksiyaedici maddələr, repellentlər, attraktantlar, insekto-akarasidlər və yemlər digər baytarlıq preparatları ilə birgə saxlanıla bilər.

6.12. Fotolabil, termolabil, hiqroskopik, uçucu xassəli, qoxulu və rəngverici baytarlıq preparatlarının xüsusiyyətləri nəzərə alınmaqla saxlanılması aşağıdakı kimi aparılmalıdır:

6.12.1. fotolabil baytarlıq preparatları işıq keçirməyən materialdan hazırlanmış taralarda qaranlıq yerdə və ya dolablarda saxlanılır;

6.12.2. termolabil baytarlıq preparatları soyuducuda istifadə təlimatlarında tələb olunan müvafiq temperatur rejimində saxlanılır;

6.12.3. hiqroskopik baytarlıq preparatları nəm keçirməyən materialdan hazırlanmış taralarda və havanın nisbi rütubəti 50-65%-dən çox olmayan sərin yerdə saxlanılmalıdır;

6.12.4. uçucu xassəli baytarlıq preparatları xüsusi materialdan (şüşə, metal, alüminium folqa) hazırlanmış və hermetik bağlı olan taralarda və sərin yerdə saxlanılmalıdır;

6.12.5. qoxulu baytarlıq preparatları qoxu keçirməyən və hermetik bağlı olan taralarda, təcrid olunmuş yerdə saxlanılmalıdır;

6.12.6. rəngverici baytarlıq preparatları hermetik qablaşdırmalarda və xüsusi dolablarda saxlanılmalıdır.

6.13. Müxtəlif hazır formalı baytarlıq preparatlarının saxlanılması aşağıdakı kimi olmalıdır:

6.13.1. həblər və drajelər, məlhəmlər, maye və inyeksiya üçün preparatlar ayrı-ayrılıqda, quru, sərin və lazım gəldiyi halda işə işıqdan qorunan yerlərdə saxlanılmalıdır;

6.13.2. zərdab əvəzedicilər və detoksikasiya məhlulları müvafiq temperaturda və işıqdan qorunan yerdə saxlanılmalıdır;

6.13.3. ekstraktlar müsbət 12°C-15°C temperaturda işıqdan qorunan yerdə saxlanılmalıdır.

6.14. Aerosol şəklində olan baytarlıq preparatları müvafiq temperaturda, işıqdan qorunan yerdə saxlanılmaqla, zərbələrdən və mexaniki zədələrdən qorunmalıdır.

6.15. Baytarlıq aptekində, o cümlədən anbar otaqlarında havanın temperaturu və rütubət göstəriciləri gündə ən azı bir dəfə qeydə alınmalıdır.

6.16. Bioloji baytarlıq preparatlarını soyuducuda temperatur rejiminə nəzarət edilməklə saxlanılmalı və ya nəql edilməlidir.

7. Baytarlıq aptekinə dair sanitariya - gigiyenik tələblər

7.1. Baytarlıq aptekin təmizlənməsi yuyucu və dezinfeksiyaedici vasitələrdən istifadə olunmaqla, nəm üsulla və gündəlik həyata keçirilməlidir.

7.2. Təmizlik işləri üçün istifadə olunan vasitələr təyinatı üzrə istifadə olunmalı və ayrıca dolabda saxlanılmalıdır. Bu vasitələrin fərqləndirilməsi məqsədlə müxtəlif rəng çalarları ilə nişanlanıla bilər.

7.3. Baytarlıq apteklərinin daxilində və ətraf ərazisində gəmiricilərə və həşəratlara qarşı rübdə ən azı 1 (bir) dəfə olmaqla dezinfeksiya, dezinseksiya və deratizasiya işləri həyata keçirilməlidir.

7.4. Baytarlıq aptekin girişi ayaqqabı təmizlənməsi üçün xüsusi ayaqaltı çərçivələrlə təchiz olunmalı və təmiz saxlanılmalıdır.

Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi
Agentliyinin Kollegiyasının 3 noyabr 2020-ci il
tarixli 19 nömrəli Qərarı ilə
təsdiq edilmişdir.

Əlavə 3

Ət satışı müəssisələrinin fəaliyyətinə dair

BAYTARLIQ-SANİTARİYA NORMALARI VƏ QAYDALARI

1. Ümumi müddəalar

1.1. "Ət satışı müəssisələrinin fəaliyyətinə dair Baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları" "Baytarlıq haqqında" Azərbaycan Respublikası Qanununa və "Codex Alimentarius" Komissiyası tərəfindən hazırlanan beynəlxalq texniki normalar və qaydalara ("Ət gigiyenasının ümumi prinsipləri"- CAC/RCP 58-2005) uyğun olaraq işlənilib hazırlanmış və ət satışı müəssisələrinin fəaliyyətinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydalarını müəyyən edir.

1.2. Ət satışı müəssisəsinin fəaliyyətinə dövlət baytarlıq nəzarəti Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi tərəfindən həyata keçirilir.

2. Əsas anlayışlar

2.0. Bu Qaydalarda istifadə edilən anlayışlar aşağıdakı mənalara ifadə edir:

2.0.1. **Ət satışı müəssisəsi (bundan sonra – müəssisə)**- ət və ət məhsullarının qəbulunun, saxlanması və satışının həyata keçirildiyi və bu Qaydaların tələblərinə cavab verən tikililər və ya ticarət obyektlərində bu məqsədlə ayrılmış xüsusi yerlər;

2.0.2. **Heyvan və quş cəmdəyi**- baytarlıq-sanitariya qaydalarına uyğun kəsilərək qansızlaşdırılmış, dərisi soyulmuş və ya tükləri təmizlənmiş (quşlara münasibətdə), daxili orqanları, başı kəsilib və ətrafları diz oynaqından ayrıldıqdan sonra bütöv heyvan və quş gövdəsi;

2.0.3. **Baytarlıq-sanitariya ekspertizası**- ət və ət məhsullarının dövlət baytarlıq müfəttişləri tərəfindən yoxlanılması, müayinəsi, onlara baxışın keçirilməsi və xüsusi müayinələrin aparılması;

2.0.4. **Baytarlıq nişanlaması**- Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 2006-cı il 209 nömrəli qərarı ilə təsdiq edilmiş "Baytarlıq normalarına cavab verən məhsulların sahibinə həmin məhsulların satışına icazə verən ekspertiza aktının təqdim edilməsi və ya məhsulun (ət, heyvan və quş cəmdəklərinin, digər məhsulların) üzərində nişan qoyulması" Qaydalarına uyğun olaraq heyvan və quş cəmdəyinin və ya onun ayrı-ayrı hissələrinin baytarlıq-sanitariya ekspertizasından keçirilərək qida üçün, yaxud digər təyinatı üzrə yararlı olub-olmamasının baytarlıq mütəxəssisləri tərəfindən müxtəlif formalı (oval, düzbucaqlı və s.) baytarlıq damğası və ya ştamppla işarələnməsi;

2.0.5. **Ət və ət məhsulu**- insanların qidalanması üçün yararlı olan ət (heyvan və quş əti), o cümlədən balıq, xərçəngkimilər və digər suda yaşayan onurğasızlar (dəniz məhsulları) və sub məhsullar;

2.0.6. **Sub məhsul**- heyvan və quş kəsimi zamanı əldə edilən və qida üçün yararlı olan ət və ət məhsulları (dil, böyrəklər, beyin, ürək, qaraciyər, ağıciyər, işgənbə, kitabça, dalaq, diafraqma, ətraflar, quyuq, yelin, pətək və s.);

2.0.7. **Dezinfeksiya**- xəstəlik törədən mikroorqanizmlərin kimyəvi maddələr vasitəsilə məhv edilməsi;

2.0.8. **Tullantı**- müəssisədə ət və ət məhsullarının qəbulu, saxlanması və satışı zamanı toplanan və "İstehsalat və məişət tullantıları haqqında" Azərbaycan Respublikası Qanununa uyğun olaraq kənarlaşdırılan, kənarlaşdırma üçün nəzərdə tutulan, kənarlaşdırılmalı olan məhsullar.

3. Əhatə dairəsi

3.1. Bu Qaydalar ət və ət məhsullarının müəssisələr tərəfindən daşınması, qəbulu, saxlanması və satılması ilə bağlı fəaliyyətə şamil edilir.

3.2. Bu Qaydalar ət və ət məhsullarının realizasiyası ilə məşğul olan bütün növ müəssisələrə şamil edilir.

4. Müəssisənin quruluşuna və yerləşməsinə dair tələblər

4.1. Müəssisə fərdi inşa edilmiş ayrı tikilidə, binaların ayrıca girişi olan qeyri-yaşayış sahəsində (zirzəmi və yarımirzəmi istisna olmaqla), həmçinin ticarət obyektlərində bu Qaydaların 4.2-4.10-cu bəndlərində göstərilən tələblərə cavab verən xüsusi ayrılmış yerlərdə yerləşə bilər.

4.2. Müəssisə bir otaqdan (ticarət zalından) ibarət olduğu təqdirdə onun sahəsi şərti olaraq 3 bölməyə ayrılır: ətin doğranması və işlənməsi, ətin çeşidlənməsi və qablaşdırılması və ət satışı (vitrin) bölməsi.

4.3. Müəssisə yaşayış binasının altında yerləşdiyi halda ət və ət məhsullarının qəbul edilməsi üçün əlavə giriş qapısı olmalıdır.

4.4. Müəssisənin divarları, tavanı, döşəməsi, pəncərələri, qapıları yuyulabilən və dezinfeksiyaedici məhlulların təsirində davamlı materialdan olmalıdır.

4.5. Müəssisə daxilində örtük materiallarında qüsurlar (qırıqlar, çatlar və s.) aşkarlandıqda dərhal təmir olunmalıdır.

4.6. Müəssisənin kanalizasiya xəttindəki drenaj sistemi ətin doğranması və satış bölməsindən aralıda yerləşməli, zərərvericilərin, pis qoxu və çirkab suların kanalizasiyadan geriye doğru hərəkətini məhdudlaşdıracaq şəkildə quraşdırılmalıdır.

4.7. Müəssisənin işçi heyəti üçün nəzərdə tutulmuş sanitariya qovşağı (olduğu təqdirdə) aşağıdakılarla təchiz olunmalıdır:

4.7.1. bağlanan qapılar;

4.7.2. sanitariya qovşağı;

4.7.3. əlləri yumaq və dezinfeksiya etmək üçün vasitələr, çanaq, quruducu qurğu və ya birdəfəlik dəsmallar, asılqanlar;

4.7.4. giriş qapısının ağızında ayaqqabıların dezinfeksiya edilməsi məqsədi ilə qoyulan dezinfeksiyaedici örtük.

4.8. Müəssisənin daxilində kondisionerlər quraşdırılmalı və ilin müxtəlif fəsilələrində havanın temperatur və nəmlik rejimi nizamlanmalıdır.

4.9. Müəssisə daxilində təbii və süni işıqlandırılma təmin edilməlidir. Süni işıqlandırma cihazları insanın görmə qabiliyyətinə mənfi təsir göstərməyən qoruyucu örtüklə təmin olunmalıdır.

4.10. Müəssisədə istilik, su, kanalizasiya, təbii və mexaniki havalandırma sistemləri, həmçinin yanğın təhlükəsizlik siqnalı quraşdırılmalıdır.

5. Müəssisədə ləvazimatlara (alət və avadanlıqlara) dair tələblər

5.1. Müəssisə ət və ət məhsullarının saxlanması üçün soyuducu şkaflar, soyuducu vitrin və ya dondurucularla təchiz olunmalıdır.

5.2. Müəssisədə qida üçün yararsız hesab olunan, həmçinin müşayiətedici baytarlıq şənədlərində (ekspertiza aktı, baytarlıq arayışı və baytarlıq şəhadətnaməsi) uyğunsuzluq aşkar edilən ət və ət məhsullarının müvəqqəti saxlanması üçün üzərində iri şriftlərlə, aydın oxunan "Sanitar soyuducusu" yazısı olan ayrı (sanitar) soyuducu olmalıdır.

5.3. Soyuducularda temperatur rejimi ət və ət məhsullarının saxlanma şəraitinə uyğun olmalıdır.

5.4. Müəssisə daxilində havanın temperaturunu, nəmliyini ölçən, o cümlədən ət və ət məhsullarının çəkisini ölçən və "Ölçmələrin vəhdətinin təmin edilməsi haqqında" Azərbaycan Respublikasının Qanununa uyğun olaraq yoxlamadan keçmiş ölçmə avadanlıqları (civəsiz termometr, psixrometr, tərəzi) olmalı və müəssisə daxilində havanın temperaturu və nəmliyi barədə gün ərzində 3 dəfədən az olmayaraq qeydlər aparılmalıdır.

5.5. Soyuducu vitrinində ət və ət məhsullarının yaxşı görünməsi məqsədi ilə quraşdırılan işıqlandırma lampaları qoruyucularla təchiz olunmalıdır.

5.6. Müəssisədə istifadə olunan ləvazimatlar (avadanlıq və alətlər) hər iş gününün sonunda yuyucu məhlullarla

yuyulub təmizlənməli və qurudulmalıdır.

5.7. Heyvan və quş cəmdəyinin doqranması prosesində ağac lövhə (kötük) və ya qida məhsulları üçün istifadəyə yararlı polietilen materiallardan hazırlanmış plastik lövhələrdən istifadə edilməlidir.

5.8. Ət doqramaq üçün nəzərdə tutulan ağac lövhələr (kötüklər) sərt ağacdən hazırlanmaqla çatsız və hamar olmalı, yanları yağlı boya ilə rənglənməlidir. Onlar yerdən aralı məsafədə altlıq üzərində bərkidilməklə, hər iş gününün sonunda üstü bıçaqla təmizlənməli və duz səpilməlidir. İstifadə olunması dövriliyindən asılı olaraq kötük kəsilərək yuvarlaqlaşdırılmalıdır.

5.9. Plastik ət kəsim lövhələri asan yuyulan və sanitari tələblərə cavab verən olmalı və hər iş gününün sonunda yuyularaq dezinfeksiyaedici məhlullarla təmizlənməlidir.

5.10. Soyuducu qurğuların kondensat suyu heyvan və quş cəmdəkləri, həmçinin ət məhsulları ilə təmas etməməlidir.

6. Ət və ət məhsullarının daşınması, qəbulu, saxlanması və satışına dair tələblər

6.1. Ət və ət məhsullarının daşınması üçün xüsusi izotermik və soyuducusu olan nəqliyyat növündən (avtofrizjerator) istifadə olunmalıdır.

6.2. Nəqliyyat vasitəsi təmiz olmalı, yük bölməsində heç bir kənar qoxu olmamalı və daxili səth örtüyü asan yuyulan və dezinfeksiya edilə bilən olmalıdır.

6.3. Nəqliyyat vasitəsində ət və ət məhsulları qeyri-ərzaq məhsulları ilə birlikdə daşınmamalıdır.

6.4. Nəqliyyat vasitəsinin yük bölməsinin daxili səthi ət və ət məhsullarının daşınmasından əvvəl və sonra yuyucu vasitələrlə yuyulmalı, qurulanmalı və dezinfeksiya edilməlidir.

6.5. Müəssisədə yalnız baytarlıq-sanitariya ekspertizasından keçmiş ət və ət məhsullarının satışına icazə verilir.

6.6. Müəssisəyə daxil olan və üzərində baytarlıq nişanlanması olmayan heyvan və quş cəmdəkləri və ya müşayiətedici baytarlıq sənədlərində (ekspertiza aktı, baytarlıq arayışı və baytarlıq şəhadətnaməsi) uyğunsuzluq aşkar edilən ət və ət məhsulları satış üçün qəbul edilməməlidir.

6.7. Ət və ət məhsulları su keçirməyən, paslanmayan, asan yuyulan və dezinfeksiya ediləbilən qablarda saxlanmalı və daşınmalıdır.

6.8. Sub məhsullar digər ət və ət məhsullarından ayrı soyuducu və dondurucularda saxlanılmalıdır. Bu məhsullar yalnız qablaşdırılmış halda olduqda digər ət və ət məhsulları ilə eyni soyuducuda saxlanıla bilər.

6.9. Ət və ət məhsullarının satışı zamanı soyuducu vitrinin temperaturu $+2 \div +6^{\circ}\text{C}$, ətin soyudulması və uzun müddətli saxlanması üçün dondurucuların temperaturu isə $-2 \div 0^{\circ}\text{C}$ olmalıdır. Təzə ət $0 \div +2^{\circ}\text{C}$ -də 1 sutka; $-2 \div 0^{\circ}\text{C}$ -də 16 sutka; $-3 \div -2^{\circ}\text{C}$ -də 20 sutkaya qədər saxlanıla bilər.

6.10. Ət və ət məhsullarının satışı zamanı çiy ətin digər hazır məhsullarla birgə saxlanılmasına yol verilmir.

6.11. Müəssisədə qida təhlükəsizliyi tələblərinə cavab verməyən və yararlılıq müddəti bitmiş ət və ət məhsullarının satışına yol verilmir.

6.12. Qablaşdırılmış ət məhsulları üzərindəki etiketdə məhsulun istehsalı və son istifadə tarixi və ya yararlılıq müddəti göstərilməlidir.

6.13. Müəssisədə ət və ət məhsullarının satış üçün davamlı, təmiz, quru, qoxusuz və ətraf mühitə mənfi təsiri az olan alternativ qablaşdırma materiallarından (parça, kağız) və ya qalınlığı 15 mikrondan yuxarı olan plastik torbalardan istifadə olunmalıdır.

6.14. Satış müddətində donu açıldıqdan sonra təkrar dondurulmuş ət və ət məhsullarının satışı qadağandır.

6.15. Müəssisədə ət və ət məhsullarından başqa qeyri-ərzaq məhsullarının satışı yolverilməzdir.

7. Müəssisədə sanitariya normaları və qaydaları

7.1. Müəssisədə sanitariya normaları və qaydaları ət və ət məhsullarının təhlükəsizliyinin təmin edilməsini, həmçinin iş prosesləri müddətində işçi heyətin, avadanlıqların o cümlədən ətraf mühitin biotəhlükəsizlik tələbləri çərçivəsində mühafizəsini təmin etməlidir.

7.2. Müəssisədə mütəmadi olaraq müvafiq yuyucu vasitələrdən istifadə edilməklə təmizlik işləri həyata keçirilməlidir.

7.3. Müəssisədə normal havalandırmanın həyata keçirilməsi üçün müvafiq şərait yaradılmalıdır.

7.4. Müəssisədə quraşdırılmış havalandırma sisteminin filtr və digər hissələrinin təmizlənməsi və ya dəyişdirilməsi asan olmalı, filtrlərin texniki şərtlərinə uyğun olaraq vaxtlı-vaxtında yenilənməlidir.

7.5. Müəssisə daxilində dezinfeksiya və digər sanitariya normaları və qaydalarına əsasən görülən işlərin Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 22 may 2007-ci il tarixli 80 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "Dövlət nümunəvi baytarlıq uçot və hesabat sənədləri blanklarının Forması"na uyğun olaraq tərtib edilmiş dövlət nümunəvi baytarlıq uçotu sənədlərinə (jurnallarına) uyğun olaraq uçotu aparılır.

7.6. Müəssisədə mövcud olan və kəsim prosesində istifadə olunan bütün ləvazimatların (avadanlıq və alətlər) ən azı gündə bir dəfə dezinfeksiyası aparılmalıdır. Ət və ət məhsulları ilə təmasda olan kəsici alətlər hər iş gününün sonunda sterilizasiya aparatı ilə dezinfeksiya edilməlidir.

7.7. Müəssisədə iş prosesində əmələ gələn tullantılar ağız kəpik bağlanan, qoxu yaymayan və su keçirməyən paketlərdə tullantılar üçün ayrılmış qablara toplanmalıdır. Digər maddələrin saxlanıldığı qablardan fərqlənməsi üçün tullantı qabları işarələnməlidir.

7.8. Müəssisənin yaxınlığında tullantıların toplanması üçün qapaqlı konteynerlər və həmin konteynerlərin yerləşdirilməsi üçün sahə ayrılmalıdır. Tullantı qablarının 2/3 hissəsi dolduğu zaman tullantılar üçün ayrılmış konteynerlərə boşaldılmalı və hər iş gününün sonunda həmin qablar tullantılardan təmizlənməli və dezinfeksiya edilməlidir. Konteynerlər üçün ayrılmış sahələr müəssisədən kənarında yerləşdirilməli və təmiz saxlanılmalıdır. İş prosesində əmələ gələn və kənarlaşdırılan tullantıların zərərsizləşdirilməsi "İstehsalat və məişət tullantıları haqqında" Azərbaycan Respublikası Qanununa uyğun olaraq təmin olunmalıdır.

7.9. Müəssisədə ilkin tibbi yardım dəsti olmalıdır.

7.10. İş alətlərini - bıçaqları, qarmaqları və itiləyici çarxları paslanmayan materialdan (polad və ya duralümindən) hazırlanmış örtüklərdə (çexollarda) saxlanılmalıdır. Dəri örtüklərinin və bənzər materiallardan olan örtüklərin istifadəsi qadağandır.

7.11. Dezinfeksiya üçün vasitələr, yuyucu və təmizləyici məhsullar, habelə zərərvericilərlə mübarizədə istifadə

olunan kimyəvi vasitələr ət və ət məhsullarının saxlandığı bölmələrdən kənarında yerləşən ayrıca yerlərdə və ya dolablarda saxlanılmalıdır.

7.12. Ət və ət məhsulları fiziki (şüşə, metal, taxta qırıntıları və s.), kimyəvi (yuyucu və dezinfeksiyaedici maddələr, zərərvericilərlə mübarizədə istifadə edilən vasitələr və s.) və bioloji (mikroorqanizmlər, parazitlər və s.) çirkləndiricilərlə təmasda olmamalıdır.

7.13. Müəssisədə istifadə olunan su və digər axıntılar kanalizasiya sisteminə axıdılmazdan əvvəl filtr qurğularından keçirilməklə təmizlənməli və zərərsizləşdirilməlidir.

7.14. Müəssisədə xaricə açılan bütün pəncərələr həşəratların girişinə mane olan torlarla təchiz edilməlidir.

8. Müəssisədə işçilərin fərdi sanitariya normaları və qaydalarına dair tələblər

8.1. Müəssisədə çalışan işçilərin sanitariya geyimi (saç toru və ya örtüyü, xalat, önlük, əlcək) olmalı və bu geyimdən yalnız müəssisədə daxilində istifadə olunmalıdır.

8.2. Müəssisədə işçilər tərəfindən şəxsi sanitariya normalarına riayət edilməli, o cümlədən sanitariya geyimlər təmiz saxlanmalı və sahibkarlar tərəfindən geyimlərin yuyulması və təmizlənməsi üçün şərait yaradılmalıdır.

8.3. Müəssisədə işçilərin sanitariya geyimində və iş ayaqqabılarında ilə kənarə çıxması yolverilməzdir. Müəssisə işçilərinin tibbi müayinədən keçməsi və sağlamlığına dair sənədi olmalı və onlar azı ildə bir dəfə dövrü tibbi müayinədən keçməlidirlər.

Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi
Agentliyinin Kollegiyasının 3 noyabr 2020-ci il
tarixli 19 nömrəli Qərarı ilə
təsdiq edilmişdir.

Əlavə 4

Heyvan və quş kəsimi məntəqələrinə dair

BAYTARLIQ-SANİTARIYA NORMALARI VƏ QAYDALARI

1. Ümumi müddəalar

1.1. "Heyvan və quş kəsimi məntəqələrinə dair Baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları" səyyar, stasionar və modul tipli heyvan və quş kəsimi məntəqələrində (bundan sonra - kəsim məntəqələri) insanların keyfiyyətli və təhlükəsiz heyvan mənşəli qida məhsulları ilə təmin olunması və zoonoz xəstəliklərin qarşısının alınması məqsədilə kəsim məntəqələrinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydalarını müəyyən edir.

1.2. Bu Qaydalar "Baytarlıq haqqında" və "Yeyinti məhsulları haqqında" Azərbaycan Respublikasının qanunlarına, bu sahədə Azərbaycan Respublikasının qoşulduğu beynəlxalq müqavilələrə, o cümlədən BMT-nin Ərzaq və Kənd Təsərrüfatı Təşkilatı və Ümumdünya Səhiyyə Təşkilatının birgə orqanı olan "Codex Alimentarius" Komissiyası tərəfindən tərtib edilmiş "Ət gigiyenasının ümumi prinsipləri" nə (CAC/RCP 58-2005) uyğun olaraq hazırlanmışdır.

2. Əsas anlayışlar

2.0. Bu Qaydalarda istifadə edilən anlayışlar aşağıdakı mənaları ifadə edir:

2.0.1. **Səyyar (mobil tipli) kəsim məntəqəsi** - kənd təsərrüfatı məhsullarının satışı yarmarkalarında, Qurban bayramı yaxud digər xüsusi tədbirlər həyata keçirilən günlərdə baytarlıq-sanitariya və zoogigiyena normalarına və qaydalarına uyğun olaraq müvəqqəti heyvan və quş kəsimi üçün yerli özünüidarəetmə orqanları tərəfindən müəyyən edilmiş yerdə qurulan qurğu;

2.0.2. **Stasionar kəsim məntəqəsi** - heyvan və quş kəsiminin, heyvan mənşəli qida məhsullarının ilkin emalının həyata keçirildiyi məntəqə (bina və ya digər tikililər);

2.0.3. **Modul tipli kəsim məntəqəsi** - heyvan və ya quş kəsimi həyata keçirilən dəmir konstruksiya ilə quraşdırılan müvəqqəti tikili;

2.0.4. **Heyvan və quş cəmdəyi** - baytarlıq-sanitariya qaydalarına uyğun kəsilərək qansızlaşdırılmış, dərisi soyulmuş və ya tükləri təmizlənmiş (quşlara münasibətdə), daxili orqanları, başı kəsilib və ətrafları diz oynaqından kəsilib ayrıldıqdan sonra bütöv heyvan və quş gövdəsi;

2.0.5. **Baytarlıq-sanitariya ekspertizası** - kəsim üçün nəzərdə tutulmuş heyvan və quşların, heyvan mənşəli qida məhsullarının dövlət baytarlıq müfəttişləri tərəfindən yoxlanılması, müayinəsi, onlara baxışın keçirilməsi və xüsusi müayinələrin aparılması;

2.0.6. **Termometriya** - xüsusi termometr vasitəsilə heyvan və quşun bədən temperaturunun müvafiq qaydada ölçülməsi;

2.0.7. **Baytarlıq nişanlaması** - Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 13 sentyabr 2006-cı il tarixli 209 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "Baytarlıq normalarına cavab verən məhsulların sahibinə həmin məhsulların satışına icazə verən ekspertiza aktının təqdim edilməsi və ya məhsulun (ət, heyvan və quş cəmdəklərinin, digər məhsulların) üzərində nişan qoyulması Qaydaları"na əsasən, heyvan və quş cəmdəyinin və ya onun ayrı-ayrı hissələrinin baytarlıq-sanitariya ekspertizasından keçirilərək qida üçün, yaxud digər təyinat üzrə yararlı olub-olmamasının baytarlıq mütəxəssisləri tərəfindən müxtəlif formalı (oval, düzbucaqlı və s.) damğa və ya ştampla işarələnməsi;

2.0.8. **Baytarlıq sənədləri** - baytarlıq fəaliyyəti sahəsində "Baytarlıq haqqında" və "Lisensiyalar və icazələr haqqında" Azərbaycan Respublikasının Qanunlarına uyğun olaraq verilən icazələr;

2.0.9. **Heyvan mənşəli qida məhsulu** - insanların qidalanması üçün yararlı olan ət (heyvan və quş əti), balıq və balıq kürüsü, molyuska, xərçəngkimilər və digər suda yaşayan onurğasızlar (dəniz məhsulları) və sub məhsullar (heyvan və quş kəsimi zamanı əldə edilən və istehlak üçün yararlı olan qida məhsulları (dil, böyrəklər, beyin, ürək, qaraciyər, ağıciyər, işgənbə, kitabça, dalaq, diafraqma, ətraflar, quyruq, yelin, pətənək və s.));

2.0.10. **Tullantı** – kəsim məntəqəsində heyvan və quş kəsimindən əvvəl, yaxud sonra toplanan və “İstehsalat və məişət tullantıları haqqında” Azərbaycan Respublikası Qanununa uyğun olaraq kənarlaşdırılan, kənarlaşdırma üçün nəzərdə tutulan, kənarlaşdırılmalı olan məhsullar;

2.0.11. **Baytarlıq-sanitariya ekspertizası laboratoriyası** - diri heyvan və quşların satışı bazarlarında, kəsim məntəqələrində, heyvan mənşəli qida məhsullarının ticarəti aparılan obyektlərdə və yarmarkalarda, həmçinin həmin məhsulların saxlandığı soyuducu və ya dondurucu anbarlarda və istehlak olunduğu ictimai-iaşə obyektlərində baytarlıq-sanitariya ekspertizasını həyata keçirən stasionar, modul və ya səyyar (mobil-tipli) laboratoriya;

2.0.12. **Qida təhlükəsizliyi göstəriciləri** - sanitar-gigiyenik normalar, qalıqların və çirkəndiricilərin yolverilən maksimum miqdarı, gündəlik qəbul hədləri və digər parametrlər də daxil olmaqla, insan həyatının və sağlamlığının qorunmasını təmin edən, elmi cəhətdən əsaslandırılmış və normalaşdırılmış göstəricilər;

2.0.13. **Heyvan mənşəli əlavə məhsullar** - gön, dəri, yun, tük, qıl, lələk, sümük, buynuz, dırnaq və bu kimi qida üçün yararlı olmayan digər heyvan mənşəli xammal;

2.0.14. **Laktasiya** - məməli heyvanlarda süd vəzilərində südün əmələ gəlməsi, toplanması və onun ifrazı prosesi;

2.0.15. **Trixinelloskopiya** - ətdə trixinella sürfələrini müəyyən etmək məqsədi ilə aparılan müayinə;

2.0.16. **Zoonoz xəstəliklər** - heyvanlardan insanlara və ya insanlardan heyvanlara keçə bilən bakteriya, göbələk, virus və parazitlərin səbəb olduğu yoluxucu xəstəliklər;

2.0.17. **Dezinfeksiya** - xəstəlik törədən mikroorqanizmlərin kimyəvi maddələr vasitəsilə məhv edilməsi;

2.0.18. **İzolyator** - kəsimə qədər sağlamlığı şübhə doğuran heyvanların müvəqqəti saxlanması üçün xüsusi ayrılmış yer;

2.0.19. **Utilizasiya** - qida təhlükəsizliyi sahəsində qanunvericiliyin tələblərinə cavab verməyən heyvan mənşəli qida məhsullarının, heyvan mənşəli əlavə məhsulların, həmçinin tullantıların nəzərdə tutulmuş təyinatından başqa digər bir təyinat üçün istifadə etmək məqsədilə texnoloji emalı;

2.0.20. **Zərərsizləşdirmə** - ətraf mühitə və insanın sağlamlığına təsirini azaltmaq məqsədilə tullantıların, yararlı və təhlükəli qida məhsullarının xüsusi qurğularda emalı (o cümlədən yandırılması) və ya basdırılması;

2.0.21. **Qida təhlükəsizliyi** - qida məhsullarının qida təhlükəsizliyi göstəricilərinə riayət edilməklə ilkin istehsalı, emalı, dövriyyəsi və utilizasiyası mərhələlərində, habelə qida məhsullarının istehlakı zamanı insanların həyat və sağlamlığına zərər vurulması ilə bağlı təhlükənin olmaması;

2.0.22. **Kəsim** - insan istehlakı üçün ət istehsalı məqsədilə heyvanın kəsici alətlə kəsilərək qansızlaşdırılması.

3. Kəsim məntəqələrinin yerləşməsinə dair tələblər

3.1. Kəsim məntəqələri yaşayış sahələri, ictimai təyinatlı və ya ümumi istifadədə olan obyektlərdən və su hövzələrindən (axar su mənbələrindən) aşağıdakı ara məsafələri (sanitar-mühafizə zolaqları) gözlənilməklə, yerləşdirilir:

3.1.1. avtomobil yollarından - 30 metr;

3.1.2. fermalardan - 50 metr;

3.1.3. su hövzələrindən - 100 metr;

3.1.4. sənaye müəssisələrindən - 150 metr;

3.1.5. ictimai təyinatlı və ya ümumi istifadədə olan obyektlərdən, o cümlədən yaşayış binalarından - 300 metr.

3.2. Kəsim məntəqələrinin ərazisi ən az 1,5 m hündürlükdə hasarla hasarlanaraq, digər ərazilərdən ayrılmalıdır.

3.3. Stasionar və modul tipli kəsim məntəqələrinin (nəqliyyat vasitələri üçün giriş və çıxış nəzərdə tutulduğu halda) nəqliyyat vasitələri və piyadalar üçün keçidlərdə dezinfeksiyaedici baryerlər olmalıdır.

3.4. Kəsim məntəqələri diri heyvan və quşları gətirən və heyvan mənşəli qida məhsullarını aparın nəqliyyat vasitələrinin hərəkəti üçün ayrı-ayrı giriş və çıxış yolları olmalıdır.

4. Kəsim məntəqələrinin layihələndirilməsi və quruluşu

4.1. İri və xırda buynuzlu heyvanların kəsim məntəqələri aşağıda göstərilən bölmələrdən ibarət olmalıdır:

4.1.1. Kəsimdən qabaq saxlanma bölməsi - bu bölmədə kəsimə gətirilmiş heyvanların saxlanması ilə yanaşı, izolyator da təşkil edilir;

4.1.2. Kəsim bölməsi - bu bölmə “çirklə zona” (qanın axıdılması, dərinin soyulması) ilə “təmiz zona”nın (daxili orqanların çıxarılması, cəmdəyin parçalanması) ayrıldığı bölmədir. Burada su ilə yuyula bilən tullantıların axıdılıb təmizlənməsi üçün münasib şərait yaradılır;

4.1.3. Toplanma bölməsi - bu bölmədə təyinatından asılı olaraq sub məhsullar və heyvan mənşəli əlavə məhsullar ayrı şəkildə toplanılır;

4.1.4. Bağırsaqların təmizlənmə bölməsi - bu bölmədə kəsilən heyvanların mədə-bağırsaq traktının möhtəviyyatdan təmizlənməsi işləri həyata keçirilir;

4.1.5. Ət doğranması və qablaşdırılması bölməsi - bu bölmədə heyvan cəmdəklərinin və sub məhsullarının ayrı-ayrı hissələrə bölünməsi, doğranması və qablaşdırılması həyata keçirilir;

4.1.6. Ətin soyudulması bölməsi - bu bölmədə cəmdəklərin temperatur, hava cərəyanının sürəti və havanın nəmliyindən asılı olaraq fərqli soyudulma müddətləri ərzində soyudulması və ya dondurulması həyata keçirilir. Ətin soyudulması prosesi soyuducuda/soyuducu kamerada +4°C dərəcəyə qədər soyudulması, dondurulması prosesi isə dərin dondurucularda -18°C dərəcədə dondurulması mərhələlərindən ibarətdir. Sub məhsulların saxlanması üçün soyuducuda /soyuducu kamerada xüsusi ayrılmış yerlər təyin edilir;

4.1.7. Yükləmə bölməsi - bu bölmədə heyvan mənşəli qida məhsulları və heyvan mənşəli əlavə məhsullar nəqliyyat vasitələrinə yüklənir.

4.2. Quş kəsim məntəqələri aşağıdakı bölmələrdən ibarət olmalıdır:

4.2.1. Kəsimdən qabaq saxlanma bölməsi - bu bölmədə kəsimə gətirilmiş quşların saxlanması;

4.2.2. Qəbul bölməsi - bu bölmədə kəsim üçün gətirilmiş quşların qəbul prosesi həyata keçirilir;

4.2.3. Keyləşdirmə və qansızlaşdırma bölməsi - bu bölmədə kəsim üçün qəbul edilmiş quşların keyləşdirilməsi və kəsilərək qansızlaşdırılması həyata keçirilir. Keyləşdirmə üçün tövsiyə edilən üsul elektroşokdan istifadədir. Elektroşok avadanlıqları quşların növü və çəkisinə müvafiq olan elektrik cərəyanının gücü və gərginliyini tənzimləyən sistemlə təmin olunur. Keyləşdirmə zamanı quş ölməməli və ən qısa zaman ərzində qansızlaşdırılmalıdır;

4.2.4. Qaynar su ilə pörtlətmə və tüklərin təmizlənməsi bölməsi - bu bölmədə kəsilmiş quşlar buxar istiliyi olan

konteynerə salınaraq və ya qaynar su ilə pörtlədilir və tükləri yolunur;

4.2.5. İçalatın təmizlənməsi bölməsi – bu bölmədə tükədən təmizlənmiş quşların boyun dərisinin kəsilməsindən cəmdəyin son işlənmələrinə qədər olan ıçalatın təmizlənməsi əməliyyatları həyata keçirilir;

4.2.6. Ətin doğranması və qablaşdırılması bölməsi – bu bölmədə kəsilən quş cəmdəklərinin ayrı-ayrı hissələrə bölünməsi və qablaşdırılması həyata keçirilir;

4.2.7. Ətin soyudulması bölməsi - bu bölmədə cəmdəklərin temperatur, hava cərəyanının sürəti və havanın nəmliyindən asılı olaraq fərqli soyudulma müddətləri ərzində soyudulması və ya dondurulması həyata keçirilir. Ətin soyudulması prosesi soyuducuda/soyuducu kamerada əvvəlcə +4⁰C dərəcəyə qədər soyudulması, dondurulması prosesi isə dərin dondurucularda -18⁰C dərəcədə dondurulması mərhələlərindən ibarətdir. Sub məhsulların saxlanması üçün soyuducuda /soyuducu kamerada xüsusi ayrılmış yerlər təyin edilir;

4.2.8. Yükləmə bölməsi – bu bölmədə heyvan mənşəli qida məhsulları və heyvan mənşəli əlavə məhsullar nəqliyyat vasitələrinə yüklənir.

4.3. Kəsim məntəqələrində “Baytarlıq haqqında” Azərbaycan Respublikasının Qanununa uyğun olaraq baytarlıq istehsalat-nəzarət bölmələri təşkil olunmalıdır. Baytarlıq istehsalat-nəzarət bölmələrində dövlət baytarlıq müfəttişi tərəfindən heyvan və heyvan mənşəli qida məhsullarının normativ-texniki sənədlərə və baytarlıq normativlərinin tələblərinə uyğunluğunu yoxlanılır.

4.4. Kəsim məntəqələrinin tipindən asılı olaraq həmin məntəqələr stasionar, modul və ya səyyar (mobil tipli) baytarlıq-sanitariya ekspertizası laboratoriyası ilə təmin olunmalıdır. Bu laboratoriyalarda bu Qaydaların Əlavəsində qeyd olunan müvafiq avadanlıq və reaktivlərin olması zəruridir.

4.5. Stasionar və modul tipli kəsim məntəqələrində müvafiq tələblərə uyğun istilik, su, kanalizasiya, təbii və mexaniki havalandırma sistemləri, həmçinin yanğından mühafizə sistemləri quraşdırılmalıdır.

5. Kəsim məntəqələrinin quruluşuna və təchizatına dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları

5.1. Qəbul bölməsində döşəmələr möhkəm, su keçirməyən, asan təmizlənen, yuyulan və dezinfeksiya ediləbilən olmalıdır.

5.2. Kəsim məntəqəsində tavan, döşəmə və divarlar möhkəm, tamlığı pozulmamış, yuyulması və təmizlənməsi asan, həmçinin çirk, nəm, kif və korroziyaya davamlı materiallardan hazırlanmalıdır.

5.3. Kəsim məntəqəsində döşəmələr suya və aşınmaya qarşı davamlı, su yığılmasının qarşısını almaq məqsədilə kifayət qədər maili olmalı və sürüşmənin qarşısını alan materiallardan hazırlanmalıdır.

5.4. Kəsim məntəqəsində drenaj sistemi zərərvericilərin, pis qoxu və çirkab suların kanalizasiyadan geriyyə doğru hərəkətini məhdudlaşdıracaq şəkildə qurulmalıdır.

5.5. Kəsim məntəqəsində pəncərələr və qapılar zərərvericilərin məntəqəyə girişinin qarşısını almaq məqsədilə asan təmizlənen və dezinfeksiya ediləbilən torlarla təchiz edilməlidir.

5.6. Kəsim məntəqəsində təmiz və çirkli zonalər iş axınının gedişinə təsir göstərməyəcək şəkildə ayrılmalıdır.

5.7. Kəsim məntəqəsində havalandırma sistemi tavana və divarlarda buxar əmələ gəlməsinin və hava axınının çirkli ərazidən təmiz əraziyə doğru hərəkət etməsinin qarşısını alacaq şəkildə quraşdırılmalıdır.

5.8. Kəsim məntəqəsində quraşdırılmış havalandırma sisteminin filtr və digər hissələrinin təmizlənməsi və ya dəyişdirilməsi asan olmalı, filtrlər avadanlığın istifadə təlimatına uyğun olaraq vaxtılı-vaxtında yenilənməlidir.

5.9. Havalandırma qurğuları heyvan və quş kəsimi icra olunan, heyvan mənşəli qida məhsulları saxlanılan yerlərin birbaşa üzərində yerləşdirilməməlidir.

5.10. Kəsim məntəqəsində yuyulma işlərinin aparılması üçün daimi təzyiqli su təminatı olmalıdır.

5.11. Kəsim məntəqələrində məişət (təsərrüfat)-içməli sudan istifadə edilməlidir.

5.12. Quşların qəbul bölməsinin fəaliyyəti üçün küləkdən, yağıntılardan və günəş şüalarının bilavasitə təsirindən qorunan platformadan istifadə olunmalıdır.

5.13. Kəsim məntəqəsinin daxilində heyvan və quş kəsimindən başlayaraq ətin doğranması və saxlanması qədər bütün mərhələlərdə bölmələr üzrə aşağıdakı temperatur rejimi təmin edilməlidir:

5.13.1. soyuducularda ət və ət məhsulları +4⁰C dərəcədə, sub məhsullar +3⁰C dərəcədə, dondurulmuş ət və sub məhsullar dondurucularda -18⁰C ÷ -12⁰C dərəcədə saxlanılmalıdır;

5.13.2. Qurban bayramı və digər xüsusi tədbirlər zamanı istisna olmaqla, ətin daxili temperaturu yalnız +4⁰C və ya daha az dərəcədə olduğu zaman ətin doğranması və sümükədən ayrılması həyata keçirilməlidir;

5.13.3. Ət doğranması və qablaşdırılması bölməsində temperatur +10 ÷ +12⁰C dərəcədə çox olmamalıdır.

5.14. Soyuducu və dondurucu avadanlıqlar “Ölçmələrin vəhdətinin təmin edilməsi haqqında” Azərbaycan Respublikasının Qanununa uyğun olaraq yoxlamadan keçmiş termometrlərlə təchiz edilməli, temperatura nəzarət edilərək bu barədə temperatur cədvəllərində mütəmadi qeydlər aparılmalıdır.

5.15. Soyuducu qurğuların kondensat suyunun heyvan və quş cəmdəkləri, həmçinin ət məhsulları ilə təması yolverilməzdir.

5.16. Xaricə açılan qapılarda həşəratlara qarşı tordan əlavə, aşağı hissədə gəmiricilərin girişinə mane olan metal şəbəkə olmalıdır.

5.17. Kəsim məntəqələrinin daxilində zərərvericilərlə mübarizədə müvafiq qurğulardan istifadə olunmalıdır.

5.18. Kəsim məntəqələrində texniki avadanlıq, alət və ləvazimatlar paslanmayan, korroziyaya və dezinfeksiyaedici kimyəvi maddələrə qarşı davamlı, həmçinin qida məhsulları üçün müvafiq materialdan olmalı, döşəmədən, divarlardan və bir-birindən aralı yerləşdirilməlidir.

5.19. Dezinfeksiya üçün vasitələr, yuyucu və təmizləyici məhsullar, habelə zərərvericilərlə mübarizədə istifadə olunan kimyəvi vasitələr heyvan mənşəli qida məhsulları saxlandığı bölmələrdən kənarında yerləşən ayrıca yerlərdə və ya dolablarda saxlanılmalıdır.

5.20. İş alətlərini - bıçaqları, qarmaqları və itiləyici çarxları örtüklərdə (paslanmayan polad və ya duralümindən hazırlanmış çexollarda) saxlamaq lazımdır. Dəri örtüklərinin və bənzər materiallardan olan örtüklərin istifadəsi yolverilməzdir.

5.21. Heyvan dərisinin duzlanması üçün nəzərdə tutulan bölmələr masa, duz və duzlanmış dərilərin saxlanması üçün xüsusi qablarla təchiz olunmalıdır.

5.22. Kəsim məntəqəsinin bütün bölmələri asan təmizlənen, yuyulan və dezinfeksiya edilə bilən formada dizayn edilməlidir.

6. Kəsimin mərhələləri və kəsim və ilkin emal prosesinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları

6.1. Kəsim məntəqələrində heyvan və ya quş kəsimi aşağıdakı mərhələlərdən ibarətdir:

6.1.1. stress amilləri yaratmadan (heyvanların və ya quşların sıx yerləşdirilməsi, vurulması, döyülməsi, onlara işgəncə və ya əzab verilməsi kimi hallar olmadan) heyvanların və ya quşların hərəkətinin məhdudlaşdırılması və kəsilərək qansızlaşdırma prosesinin icra olunması;

6.1.2. cəmdəyin tam şəkildə qansızlaşdırılmasını təmin etmək (qida və texniki emal üçün qanın toplanması) və heyvanların (donuz istisna olmaqla) dərisinin soyulması, quşların qaynar su ilə pörtlədilməsi və tüklərin təmizlənməsi, eləcə də dərinin təmizlənməsi (donuzlarda) məqsədi ilə texniki tədbirlərin həyata keçirilməsi;

6.1.3. cəmdəyin qanla və ya digər kontaminantlarla çirklənməsinin qarşısının alınması məqsədi ilə texnoloji üsulların tətbiq edilməsi;

6.1.4. içalatın və mədə-bağırsağ traktının çıxarılması, cəmdəyin hissələrə bölünməsi və doğranması;

6.1.5. baytarlıq-sanitariya ekspertizasının nəticələrinə əsasən dövlət baytarlıq müfəttişi tərəfindən ekspertiza aktının verilməsi və ya cəmdək və ya onun hissələrində, həmçinin dəridə müvafiq baytarlıq nişanlaşmasının həyata keçirilməsi.

6.2. Kəsim məntəqələrinə digər rayon və şəhərlərdən nəql edilən heyvanların və ya quşların yorğunluq və stress amillərini aradan qaldırmaq üçün heyvanlara ən az 1 saat, quşlara isə ən az 30 dəqiqə vaxt ərzində dinclik verilməlidir.

6.3. Digər rayon və şəhərlərdən kəsim məntəqələrinə nəql olunmuş heyvanların və ya quşların içməli su ilə təmin olunmasına diqqət yetirilməli və kəsimə 2-3 saat qalanadək su ilə təmin edilməlidir.

6.4. Kəsim məntəqələrinə nəql olunmuş heyvanların kəsiminə 12 saat, quşların isə 8-12 saat qalmış yemləndirilməsi dayandırılmalıdır. Kəsim məntəqələrində heyvan və quş kəsimi vaxtı minimuma endirilməli və tez bir zamanda kəsim həyata keçirilməlidir. Bu müddət müvafiq olaraq 8-12 saatdan çox vaxt tələb etdiyi halda heyvanlar və ya quşlar mütləq şəkildə müəyyən miqdarda yemlə təmin olunmalıdır. Nəql zamanı zədələnmiş qısa müddət ərzində həyata keçirilməlidir.

6.5. Kəsim məntəqəsinə gətirilən heyvanların və ya quşların dəri örtüyündə kənar çirklənmələr olmamalı və ya olduğu halda təmizləndikdən sonra kəsim həyata keçirilməlidir.

6.6. Laktasiya dövründə olan heyvanlar sağaldıqdan sonra ən qısa müddətdə kəsimə göndərilməlidir.

6.7. Kəsimdən qabaq saxlanma bölməsi kəsim məntəqələrinin digər bütün bölmələrindən divarla ayrılmalıdır. Bu bölmədə saxlanılan heyvanlar kəsilən heyvanı görməməlidir.

6.8. Quşun qansızlaşdırılma prosesi tamamilə su keçirməyən divarlara və tavana malik xüsusi sahədə aparılmalıdır.

6.9. Kəsim zamanı quş cəmdəyinin çirklənməsinin qarşısını almaq məqsədi ilə mədə-bağırsağ sistemi dolu olan quşların kəsimi yolverilməzdir.

6.10. Buxar istiliyi olan konteynerə salınaraq və ya qaynar su ilə pörtlətmə əməliyyatı qansızlaşdırma əməliyyatı bitdikdən dərhal sonra, quşun növündən asılı olaraq, müəyyən temperaturda təyin edilmiş vaxt aralığında mütləq şəkildə aparılmalıdır.

6.11. Qaynar su ilə pörtlətmə və tüklərin təmizlənməsi bölməsi kəsim məntəqəsinin digər bölmələrindən divarla ayrılmış və ayrıca girişi olan hissədə aparılır.

6.12. Lələklərin döşəmənin üzərində yığılaraq qalması yolverilməzdir.

6.13. Quşların içalatının təmizlənməsi zamanı daxili orqanların zədələnməsi və cəmdəklərin çirklənməsinə yol verilməməlidir.

6.14. Soyudulma bölməsində cəmdəklər, onların çirklənməsinin qarşısının alınması məqsədi ilə bir-birilərinə toxunmayacaq şəkildə asılı vəziyyətdə soyudulmalıdır.

6.15. Heyvan mənşəli qida məhsulları fiziki (şüşə, metal, taxta qırıntıları və s.), kimyəvi (yuyucu və dezinfeksiyaedici vasitələr, zərərvericilərlə və xəstəliklərlə mübarizədə istifadə edilən vasitələr və onların qalıqları) və bioloji (mikroorqanizmlər, parazitlər və s.) çirkləndiricilərlə təmasda olmamalıdır.

6.16. Kəsim prosesindən sonra qan birbaşa olaraq kanalizasiya sistemində axıdılmamalı, paslanmayan materialdan hazırlanmış qan tankına yığılmalıdır. Yığılan qan qeyri-qida məhsulu kimi emal prosesinə göndərilməli və ya emal prosesi üçün yararsız olduğu təqdirdə zərərsizləşdirilərək kanalizasiya sistemində axıdılmalıdır.

6.17. Kəsim məntəqəsində istifadə olunan su və digər axıntılar (kəsim zamanı yarana biləcək sümük qırıntıları, ət və piy parçaları, qan və s.) kanalizasiya sistemində axıdılmazdan əvvəl filtr qurğularından keçirilməklə təmizlənməlidir.

6.18. Kəsim məntəqəsində iş prosesində əmələ gələn tullantılar ağız kipi bağlanan, qoxu yaymayan və su keçirməyən paketlərdə tullantılar üçün ayrılmış qablara toplanmalıdır. Tullantılar üçün ayrılmış qablar işarələnməlidir.

6.19. Kəsim məntəqəsinin yaxınlığında tullantıların toplanması üçün qapaqlı konteynerlər və həmin konteynerlərin yerləşdirilməsi üçün sahə (meydan) ayrılmalıdır. Tullantı qablarının 2/3 hissəsi dolduğu zaman tullantılar üçün ayrılmış konteynerlərə boşaldılmalı və hər iş gününün sonunda həmin qablar tullantılardan təmizlənməli və dezinfeksiya edilməlidir. Konteynerlər üçün ayrılmış sahələr müəssisədən kənarında yerləşdirilməli və təmiz saxlanılmalıdır. İş prosesində əmələ gələn və kənarlaşdırılan tullantıların zərərsizləşdirilməsi "İstehsalat və məişət tullantıları haqqında" Azərbaycan Respublikası Qanununa uyğun olaraq təmin olunmalıdır.

6.20. Kəsim məntəqələrinin daxilində dezinfeksiya və deratizasiya tədbirləri Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 2007-ci il 23 yanvar tarixli 11 nömrəli qərarı ilə təsdiq edilmiş "Heyvanların planlı profilaktik və ya məcburi peyvənd edilməsi, heyvan xəstəliklərinin baş verməsinin və yayılmasının qarşısının alınması, xəstəlikləri ləğv etmək üçün epizootiya mənbələrində və qeyri-sağlam məntəqələrdə, heyvandarlıq binalarında, onların ərazilərində, nəqliyyatda və digər yerlərdə dezinfeksiya, dezinseksiya və deratizasiya işlərinin aparılması Qaydası"na uyğun olaraq həyata keçirilir.

6.21. Heyvan və quş daşıyan nəqliyyat vasitələri, kəsimdə, məhsulların tədarükündə istifadə olunan texniki avadanlıq, alət və ləvazimatlar, həmçinin səthlər təmiz olmalı və çirkləndikdə və ya hər iş gününün sonunda dezinfeksiya edilməlidir.

6.22. Heyvan və quş cəmdəyinin doğranması prosesində taxta (kötük) və qida məhsulları üçün istifadəyə yararlı polietilen materiallardan hazırlanmış plastik lövhələrdən istifadə edilə bilər.

6.23. Kəsim məntəqələrində istifadə edilən alət və ləvazimatlar istifadədən sonra təmizlənməli və hər iş gününün sonunda dezinfeksiya edilməlidir.

6.24. Kəsim məntəqəsində heyvan kəsimi prosesi bitdikdən sonra və ya səyyar (mobil tipli) kəsim məntəqəsinin köçürülməsi zamanı son mexaniki təmizlik və dezinfeksiya işləri həyata keçirilməlidir.

- 6.25. Kəsim məntəqəsinə kənar şəxslərin daxil olması yolverilməzdir.
- 6.26. Kəsim məntəqəsində çalışan işçilərin sanitar geyimi (saç toru və ya örtüyü, xalat, önlük, əlcək, rezin çəkmə) olmalı və bu geyimdən yalnız kəsim məntəqəsi daxilində istifadə olunmalıdır.
- 6.27. Kiçik inventarların dezinfeksiyası temperaturu 82⁰C-dən az olmayan isti su və müvafiq dezinfeksiyaedici məhlullar vasitəsi ilə aparılır.
- 6.28. Kəsim məntəqəsi daxilində işçilərin zinət əşyalarından istifadəsi yolverilməzdir.
- 6.29. İşçilərin iş geyimində kəsim məntəqəsini tərk etməsi yolverilməzdir.
- 6.30. Kəsim məntəqəsi qurğuların, avadanlıqların, kəsim məntəqəsinin sanitar təmizlənməsi və işçilərin şəxsi gigiyenası üçün istifadə olunan məhlullarla təmin olmalıdır.
- 6.31. Cəmdək və sub məhsulların emalı xəttində hərəkəti zamanı bir-biri ilə, döşəmə və divarlarla təması yolverilməzdir.
- 6.32. Cəmdəklərin və sub məhsulların çirklənmə riskini azaltmaq məqsədi ilə, kəsilmiş heyvanların mədə-bağırsağ traktının çıxardılması və təmizlənməsi prosesi müvafiq bölmədə həyata keçirilir.
- 6.33. Donuz cəmdəklərinin dəriləri ilə birlikdə emalı onların şaquli və ya üfqi vəziyyətdə alov, isti buxar, qaynar sudan istifadə etməklə həyata keçirilir.
- 6.34. Daxili orqanların çıxarılma prosesi zamanı daxili orqanlar, mədə-bağırsağ traktı zədələnməməli, cəmdəklərin xarici və daxili səthi çirklənməməlidir.
- 6.35. Sub məhsullar ayrıca soyuducu və ya dondurucularda saxlanılmalıdır.
- 6.36. Sub məhsulların emalı müvafiq bölmədə aşağıda verilmiş müddətlər ərzində aparılmalıdır:
- 6.36.1. selikli sub məhsullar - heyvan kəsimindən 2 saatdan gec olmayaraq;
- 6.36.2. digər sub məhsullar - 5 saatdan gec olmayaraq.

7. Kəsim məntəqələrinə heyvan və quşların nəqli nəqlinə dair tələblər

- 7.1. Kəsim məntəqələrinə heyvanların və quşların nəqli zamanı Azərbaycan Respublikasının Nazirlər Kabinetinin 2009-cu il 17 sentyabr tarixli 142 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "Avtomobil nəqliyyatı ilə yüklərin daşınması Qaydaları"nda göstərilmiş tələblərə riayət olunmalıdır.
- 7.2. Nəqliyyat vasitələri heyvanların sayına uyğun ölçüdə olmalı və heyvanların stress amillərinə məruz qalmadan rahat şəkildə daşınmasını təmin etməlidir.
- 7.3. Nəqliyyat vasitələrindən heyvanların rahat şəkildə enməsinə təmin etmək üçün rampalar olmalıdır. Rampaların döşəməsi sürüşkən olmamalıdır.
- 7.4. Nəqliyyat vasitələrində heyvanların daşındığı hissələr havalandırma sistemi ilə təchiz edilməlidir.

8. Kəsimdən əvvəl və sonra dövlət baytarlıq nəzarəti tədbirləri

- 8.1. Hər bir kəsim məntəqəsində bu Qaydalara əməl olunmasına nəzarət etmək və müvafiq baytarlıq-sanitariya ekspertizasının aparılması üçün dövlət baytarlıq müfəttişi təhkim edilməlidir.
- 8.2. Kəsim məntəqələrinə gətirilmiş heyvanlar və ya quşlar baytarlıq qanunvericiliyinə uyğun olaraq müvafiq müşayiətedici baytarlıq sənədləri (ekspertiza aktı, baytarlıq arayışı və baytarlıq şəhadətnaməsi) ilə təmin olunmalıdır.
- 8.3. Kəsim məntəqələrinə gətirilmiş heyvanlar və ya quşlar kəsimdən qabaq saxlanma bölməsində qrup halında saxlanılmalı, onların sərbəst hərəkət etmələri təmin edilməli və dövlət baytarlıq müfəttişlərinin nəzarətində olmalıdır.
- 8.4. Kəsim məntəqələrinə daxil olan heyvanlar və ya quşlar dövlət baytarlıq müfəttişi tərəfindən müayinə olunmalı, müayinə zamanı xəstə və ya xəstəliyə şübhəli heyvan və ya quş olarsa, habelə heyvanların və ya quşların həqiqi baş sayı müşayiətedici baytarlıq sənədlərində (ekspertiza aktı, baytarlıq arayışı və baytarlıq şəhadətnaməsi) göstərilən baş sayına uyğun gəlmədiyi halda, belə heyvanlar və ya quşlar diaqnoz təyin olunana qədər izolyatorda saxlanılmalıdır.
- 8.5. Kəsim məntəqələrinə gətirilən heyvanlarda və quşlarda kəsimqabağı və ya kəsimdən sonra hər hansı yoluxucu xəstəlik aşkar edilərsə, həmin heyvan və quş, o cümlədən onların cəmdəyi üzrə kəsim prosesi dayandırılır və bu barədə dərhal Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinə məlumat verilir.
- 8.6. Daşınma zamanı müxtəlif səbəblərdən (mexaniki zədə, xəstəlik, xəstəliyə şübhəli hallarda və s.) ölən heyvanlardan və ya quşlardan Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 2006-cı il 4 dekabr tarixli 255 nömrəli qərarı ilə təsdiq edilmiş "Dövlət baytarlıq nəzarəti obyektlərinin baytarlıq (baytarlıq-sanitariya) ekspertizasının aparılması Qaydaları"na uyğun olaraq, nümunələr götürülərək ekspertizası aparılmalı və ekspertiza rəyində göstərilən nəticələrdən asılı olaraq, Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin nəzarəti ilə ölü heyvanlar və ya quşların zərərsizləşdirilməsi və ya utilizasiyası ilə bağlı tədbirlər həyata keçirilməlidir.
- 8.7. Kəsim məntəqələrinə gətirilən heyvanlara və ya quşlara aid baytarlıq sənədlərində onların sağlamlığına dair məlumatlar, aparılmış diaqnostik müayinələr və peyvəndləmələr, habelə antibiotiklər, hormonlar, parazit əleyhinə və digər təyinatlı baytarlıq preparatlarının son istifadəsi ilə bağlı məlumatlar öz əksini tapmalıdır.
- 8.8. Heyvanlara və ya quşlara tətbiq edilən baytarlıq preparatlarının təlimatında qeyd olunan gözləmə müddəti bitmişdirsə, belə heyvanların və ya quşların kəsimi yolverilməzdir.
- 8.9. Kəsim məntəqəsinə gətirilmiş heyvanlar və ya quşlar kəsimdən qabaq dövlət baytarlıq müfəttişi tərəfindən kliniki baxışdan keçirilməklə, termometriya olunmalıdır. Sağlamlığı şübhə doğuran heyvanlar və quşlar laboratoriya nəticələri müəyyən olunana qədər təcrid olunaraq onların kəsiminə icazə verilmir.
- 8.10. Kəsilən heyvanlardan və ya quşlardan götürülən nümunələr səyyar, modul və ya stasionar fəaliyyət göstərən baytarlıq-sanitariya ekspertizası laboratoriyasında laborator müayinələrə cəlb edilməlidir.
- 8.11. Donuz cəmdəklərində seçmə üsulu ilə trixinellokopiya müayinəsi aparılmalıdır.
- 8.12. Yoluxucu xəstəliklər aşkar olunmuş heyvan və quş cəmdəyinə Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 13 sentyabr 2006-cı il tarixli 209 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "Baytarlıq normalarına cavab verən məhsulların sahibinə həmin məhsulların satışına icazə verən ekspertiza aktının təqdim edilməsi və ya məhsulun (ətin, heyvan və quş cəmdəklərinin, digər məhsulların) üzərində nişan qoyulması Qaydaları"na əsasən baytarlıq ştamprı vurulmaqla qanunvericiliyə uyğun tədbirlər görülməlidir.
- 8.13. Baytarlıq-sanitariya ekspertizasının nəticəsinə uyğun olaraq cəmdək və ya onun hissələrinə vurulan baytarlıq nişanlanmasında qida məhsulları və insan sağlamlığı üçün zərərsiz rəngləyicilərdən istifadə edilir.
- 8.14. Kəsim məntəqələrinə daxil olmuş heyvanların və ya quşların kəsimdən əvvəl və sonra baytarlıq-sanitariya ekspertizasının nəticələri dövlət baytarlıq müfəttişi tərəfindən Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 22 may

2007-ci il tarixli 80 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "Dövlət nümunəvi baytarlıq uçot və hesabat sənədləri blanklarının Forması"na uyğun olaraq tərtib edilmiş dövlət nümunəvi baytarlıq uçotu sənədlərinə (jurnallarına) uyğun olaraq uçotu aparılır.

9. Heyvan mənşəli qida məhsullarının saxlanması və daşınmasına dair tələblər

9.1. Heyvan mənşəli qida məhsulları su keçirməyən, paslanmayan, asan yuyula və dezinfeksiya edilə bilən qablarda saxlanmalı və daşınmalıdır.

9.2. Heyvan mənşəli qida məhsullarının saxlanması "mal qonşuluğu" və "ilk daxil olan ilk çıxar" prinsipinə əsasən həyata keçirilməlidir. "Mal qonşuluğu" prinsipinə əsasən, sub məhsullar digər heyvan mənşəli qida məhsullarından ayrılıqda ayrı soyuducu və dondurucularda saxlanılmalıdır. Bu məhsullar yalnız qablaşdırılmış və bir-birindən təcrid olunmuş halda eyni soyuducuda və dondurucularda saxlanıla bilər.

9.3. Qablaşdırma həyata keçirilən otaqlarda "Ölçmələrin vəhdətinin təmin edilməsi haqqında" Azərbaycan Respublikasının Qanununa uyğun olaraq yoxlamadan keçmiş termometr olmalı, temperatur rejiminə daim nəzarət edilməli və bununla bağlı temperatur cədvəlində qeydlər aparılmalıdır.

9.4. Daşınma üçün istifadə olunan və müvafiq soyuducu sistemə malik olan nəqliyyat vasitələri (refrijerator) təmiz saxlanılmalı, dezinfeksiya edilməli, digər qida məhsullarının daşınması üçün istifadə edilməməli, əgər belə hal baş verərsə, nəqliyyat vasitələri ət və ət məhsulları daşınmazdan əvvəl yenidən təmizlənilib, dezinfeksiya edilməlidir.

Əlavə

Baytarlıq-sanitariya ekspertizası laboratoriyasında mövcud olmalı avadanlıqların və reaktivlərin siyahısı

| Avadanlıq | | Reaktivlər |
|-----------|-----------------------------------|-------------------|
| 1. | Mikroskop | Benzidin |
| 2. | pH-metr | Benzol |
| 3. | Su hamamı | Kristal yod |
| 4. | Laboratoriya tərəzisi | Kalium-yodid |
| 5. | Trixinellokop | Natrium-hidroksid |
| 6. | Spirt lampası | Bənövşəyi Gension |
| 7. | Müxtəlif ölçülü termometrlər | Fuksin |
| 8. | Elektron pipet | Metilen abısı |
| 9. | Elektron termometr | Göydaş |
| 10. | Distillə aparatı | Spirt |
| 11. | Məişət soyuducusu | Oksalat turşusu |
| 12. | Quruducu şraf | Qliserin |
| 13. | Sınaq şüşələri üçün ştativ | İmmersiya yağı |
| 14. | Müxtəlif ölçülü anatomik bıçaqlar | Safranin |
| 15. | Müxtəlif ölçülü anatomik qayçılar | Hidrogen-peroksid |
| 16. | Kondisioner | Formalin |
| 17. | Kompyuter | |
| 18. | Printer | |
| 19. | Sınaq şüşəsi | |
| 20. | Əşya şüşəsi və örtük şüşəsi | |
| 21. | Müxtəlif ölçülü pipetlər | |
| 22. | Kolba 100 ml | |
| 23. | Kolba 500 ml | |
| 24. | Kolba 1 l | |
| 25. | Menzurka 25 ml | |
| 26. | Plastik pipet | |
| 27. | Kimyəvi stəkan | |
| 28. | Laboratoriya stol və stulları | |
| 29. | Yazı masası | |
| 30. | İlk yardım dəsti | |

Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyasının 3 noyabr 2020-ci il tarixli 19 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmişdir.

Əlavə 5

Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair

QAYDALAR

1. Ümumi müddəalar

1.1. "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair Qaydalar" qida zəncirinin bütün mərhələlərində - ilkin istehsalı, tədarükü, istehsalı, emalı, qablaşdırılması, saxlanması, daşınması, dövriyyəsi (o cümlədən idxal-ixrac əməliyyatları), ictimai iaşə və xidmət sahələrində istifadəsi, utilizasiyası, məhv edilməsi əməliyyatları daxil olmaqla qida məhsullarının təhlükəsizliyinə dair gigiyena tələblərini müəyyən edir.

1.2. Bu Qaydalar "Yeyinti məhsulları haqqında" Azərbaycan Respublikasının Qanununa, Avropa Birliyinin 852/2004 (EC) sayılı "Qida məhsullarının gigiyenası" Reqlamentinə və Kodeks Alimentarius Komissiyasının CXC 1-1969 sayılı "Qida gigiyenasına dair ümumi prinsiplər" standartına əsasən hazırlanmışdır.

1.3. Bu Qaydalar aşağıdakılara tətbiq edilmir:

1.3.1. şəxsi istehlak üçün nəzərdə tutulan qida məhsullarının ilkin istehsalına;

1.3.2. qida məhsullarının şəxsi istehlak üçün məişət şəraitində hazırlanmasına və saxlanmasına, habelə Azərbaycan Respublikasının Nazirlər Kabinetinin 14 oktyabr 2013-cü il tarixli 305 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "Fiziki şəxslər tərəfindən istehsal, yaxud kommersiya məqsədləri üçün nəzərdə tutulmayan malların gömrük sərhədindən keçirilməsinin güzəştli və sadələşdirilmiş Qaydaları"nda müəyyən edilən miqdarda fiziki şəxslər tərəfindən və poçt göndərişləri vasitəsilə gətirilən qida məhsullarına.

1.4. Qida məhsulları sahəsində fəaliyyət göstərən subyektlər qida zəncirinin bütün mərhələlərinin bu Qaydalarla müəyyən edilən gigiyena tələblərinə uyğunluğunu təmin etməlidirlər.

1.5. Bu Qaydaların əsas məqsədləri aşağıdakılardır:

1.5.1. qida zəncirinin bütün mərhələlərində insanlar tərəfindən qida məhsullarının təhlükəsizliyinə və yararlılığına nail olunması üçün qida gigiyenasının vacib prinsiplərinin müəyyənləşdirilməsi;

1.5.2. gigiyena tələblərinin təmin edilməsi üçün qida zəncirinin ayrı-ayrı mərhələləri, texnoloji proseslər, yaxud qida məhsullarının təhlükəsizliyi ilə bağlı hazırlanacaq və qəbul ediləcək konkret texniki normativ hüquqi aktların tətbiqi üzrə rəhbər sənəd qismində istifadə edilməsi.

2. Əsas anlayışlar

2.0. Bu Qaydalarda istifadə edilən anlayışlar aşağıdakı mənaları ifadə edir:

2.0.1. **qida gigiyenası** - qida zəncirinin bütün mərhələlərində qida məhsulunun insan istehlakı üçün yararlılığını və təhlükəsizliyini təmin etmək üçün zəruri olan tələblər;

2.0.2. **qida məhsullarının təhlükəsizliyi** - qida məhsullarının insan həyatı və sağlamlığı üçün təhlükəli olmamasına zəmanət verən, ekoloji, sanitariya, baytarlıq və fitosanitar norma, qayda və tələblərə uyğunluğu;

2.0.3. **qida təhlükəsizliyi** - qida zəncirinin bütün mərhələlərində, habelə qida məhsullarının istehlakı (qəbulu) zamanı qida məhsullarının insanların həyat və sağlamlığına zərər vurmasını tam istisna edən vəziyyəti;

2.0.4. **uşaq qida məhsulları** - uşaq orqanizminin fizioloji xüsusiyyətlərinə uyğunlaşdırılmış xüsusi qida məhsulları;

2.0.5. **pəhriz qida məhsulları** - profilaktiki və müalicəvi məqsədlər üçün istifadə edilən xüsusi qida məhsulları;

2.0.6. **məişət (təsərrüfat)-içməli su** - yaşayış məntəqəsində yaşayan əhəlinin və sənaye müəssisələri işçilərinin məişət (təsərrüfat) və içmək məqsədləri üçün istifadə olunan su;

2.0.7. **soyuq zəncir** - qida zəncirinin bütün mərhələlərində qida məhsullarının optimal temperaturda saxlanması davamlılığını əhatə edən şərtlərin məcmusu;

2.0.8. **ərzaq xammalı** - bitki, heyvan, mikrobioloji və mineral mənşəli məhsullar, habelə qida məhsullarının istehsalında istifadə edilən sular;

2.0.9. **ilkin istehsal** - məhsulun yığılması, südün sağılması, həmçinin heyvanların kəsiminə qədər heyvan mənşəli məhsulların əldə edilməsi də daxil olmaqla ilkin istehsal məhsullarının istehsalı, becərilməsi, çeşidlənməsi, habelə çöl heyvanlarının, balıqların və dəniz məhsullarının ovlanması və yabanı bitki məhsullarının yığılması;

2.0.10. **ilkin istehsal məhsulları** - ilkin istehsaldan, o cümlədən torpaqdan və diri heyvandan alınan qida və yem məhsulları, o cümlədən balıq və balıq kürüsü, dəniz məhsulları, bal, ovlanmış çöl heyvanları və yığılmış yabanı bitki məhsulları;

2.0.11. **qida məhsulları sahəsində fəaliyyət** - qida məhsullarının ilkin istehsalı, tədarükü, istehsalı, emalı, qablaşdırılması, saxlanması, daşınması, dövriyyəsi (o cümlədən idxal-ixrac əməliyyatları), ictimai iaşə və xidmət sahələrində istifadəsi, utilizasiyası və məhv edilməsi ilə bağlı həyata keçirilən fəaliyyət;

2.0.12. **qida məhsulları sahəsində fəaliyyət göstərən subyektlər** (bundan sonra – qida subyektləri) - qida zəncirinin bütün mərhələlərində fəaliyyəti həyata keçirən təsərrüfat subyektləri, həmçinin dövlət orqanları (qurumları), bələdiyyələr;

2.0.13. **qida məhsulları sahəsində fəaliyyətin obyektı** (bundan sonra - qida obyektı) - qida məhsulları sahəsində fəaliyyətin həyata keçirildiyi məkan, sahə, bina, nəqliyyat vasitəsi və digər modul tipli (daşına bilən) obyektlər;

2.0.14. **hermetik qablaşdırma** - qida məhsulunun çirklənməsinə və ya bütövlüyünün pozulmasına səbəb olan təhlükələrin keçməsinə müəafizəni təmin edən konstruksiyaya malik olan tutum, tara, qab və s.;

2.0.15. **tez xarab olan məhsullar** - özünəməxsus təbiəti və ya emal mərhələlərindən asılı olaraq ilkin istehsal, istehsal və ya emal edildikdən sonra 30 günə qədər yararlılıq müddəti olan və yararlılıq müddəti ərzində daşınması, saxlanması və satışının həyata keçirilməsi üçün bu Qaydaların 2 nömrəli əlavəsində göstərilən tələblərə uyğun olan qida məhsulları;

2.0.16. **çirklənmə** - qida məhsullarının ilkin istehsalı, tədarükü, istehsalı, emalı, qablaşdırılması, saxlanması, daşınması, dövriyyəsi (o cümlədən idxal-ixrac əməliyyatları), ictimai iaşə və xidmət sahələrində istifadəsi zamanı, onların təhlükəsizliyinə və ya yararlığına təhlükə yarada bilən, tərkibinə məqsədli şəkildə daxil edilməyən və ətraf mühitdən keçən fiziki, kimyəvi və bioloji maddələrə məruz qalması;

2.0.17. **çarpaz çirklənmə** - mikroorqanizmlərin çirklənməyə məruz qalmış səthlərdən (qida məhsulları, avadanlıqlar və s.) digər səthlərə ötürülməsi;

2.0.18. **təmizləmə** - qızdırılma, sərt fırça ilə təmizləmə, suyu istisna edən tozsoran və ya digər üsullarla turbulent axın kimi fiziki üsulların və yuyucu vasitələrin, qələvi və ya turşuların köməyi ilə kimyəvi üsulların ayrı-ayrı və ya birlikdə tətbiqinə əsaslanan proses və ya proseslərin məcmusudur;

2.0.19. **dezinfeksiya proqramları** - qida obyektlərində parazitlərin, xəstəliklərin və zərərli mikroorqanizmlərin yaranmasının və ya yayılmasının qarşısının alınması məqsədilə qida obyektinin rəhbəri tərəfindən təmin olunan, dövrü təmizlik (kimyəvi vasitələrlə) işlərinin məcmusu;

2.0.20. **qida təhlükəsizliyi sahəsində səlahiyyətli orqan** - qida təhlükəsizliyi sahəsində dövlət nəzarətini həyata

keçirən Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi;

2.0.21. **qabaqcıl gigiyena təcrübəsi (GHPs - Good Hygiene Practices)** - istehlakçıların təhlükəsiz qida məhsulları ilə təmin olunması məqsədilə, qida məhsullarının çirklənməsinin qarşısının alınması yönəlməmiş tədbirlərin məcmusu;

2.0.22. **Təhlükənin Analizi və Kritik Nəzarət Nöqtələri (HACCP- Hazard analysis and critical control points)** - qida təhlükəsizliyinin idarə edilməsi üçün mühüm əhəmiyyət kəsb edən təhlükə amillərinin müəyyən edilməsi, qiymətləndirilməsi və onlara nəzarət olunması sistemi.

3. Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair prinsiplər

3.1. Bu Qaydalar aşağıdakı prinsiplərə uyğun olaraq, qida subyektləri üçün qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərini müəyyən edir:

3.1.1. qida zəncirinin bütün mərhələlərində qida məhsullarının təhlükəsizliyinin və yararlılığının təmin edilməsi - qida məhsullarının mikrobioloji, kimyəvi və fiziki çirklənməsinin qarşısının alınması, qida məhsullarının xarakterinə uyğun temperatur rejiminə riayət olunması;

3.1.2. ekvivalentliliyin (qida məhsullarının qüvvədə olan digər texniki normativ hüquqi aktların və beynəlxalq standartların tələblərinə cavab verməsi) təmin edilməsi - qabaqcıl gigiyena təcrübəsinə dair təlimatlar, qida gigiyenası qaydalarına və HACCP prinsiplərinə uyğunluğunun təmin edilməsi;

3.1.3. insanların həyat və sağlamlığına mümkün təhlükənin qarşısının alınması - qida təhlükəsizliyi sahəsində səlahiyyətli orqan tərəfindən müəyyən olunmuş risk qiymətləndirilməsinə əsaslanan mikrobioloji göstəricilər və temperatura nəzarət tələblərinə əməl edilməsi;

3.1.4. qida təhlükəsizliyi sahəsində istehlakçıların hüquqlarının müdafiəsi - qida məhsullarının ilkin istehsalından istehlakçıya çatdırılanadək təhlükəsizliyinin təmin olunması.

4. Qida subyektləri və obyektləri üçün gigiyena tələbləri

4.1. Qida məhsulları özünəməxsus orqanoleptik və fiziki-kimyəvi parametrlərə cavab verməli, indiki və gələcək nəsillərin sağlamlığı üçün təhlükə yaradan, kimyəvi, radioaktiv, bioloji fəal maddələrin və onların birləşmələrinin, mikroorqanizmlərin, digər bioloji orqanizmlərin yol verilən miqdarının təminatı üçün mövcud texniki-normativ hüquqi aktlarla müəyyən edilmiş tələblərə cavab verməlidir.

4.2. Qida obyektlərinin ilkin istehsal və əlaqəli fəaliyyətləri ilə bağlı gigiyena tələbləri bu Qaydaların 1 nömrəli əlavəsində göstərilmişdir.

4.3. Bu Qaydaların 4.2-ci bəndində göstərilən qida obyektlərinin ilkin istehsal və əlaqəli fəaliyyətləri ilə bağlı gigiyena tələbləri istisna olmaqla digər qida obyektləri üçün gigiyena tələbləri bu Qaydaların 2 nömrəli əlavəsində göstərilmişdir.

4.4. Qida subyektləri tərəfindən eyni zamanda qida məhsulları üçün müəyyən edilmiş mikrobioloji göstəricilərə uyğunluğun və ətraf mühit temperaturunda təhlükəsiz saxlanması mümkün olmayan qida məhsullarında "soyuq zəncir" prinsipinin qorunmasının təmin edilməsi ilə bağlı gigiyena tələblərinə əməl edilməlidir.

1 nömrəli əlavə

İLKİN İSTEHSAL VƏ ƏLAQƏLİ FƏALİYYƏTLƏRLƏ BAĞLI GİGİYENA TƏLƏBLƏRİ

1. Əhatə dairəsi

1.0. Bu Əlavə ilkin istehsala və aşağıdakı əlaqəli fəaliyyətlərə tətbiq olunur:

1.0.1. ilkin istehsal məhsullarının istehsal ərazisində daşınması, saxlanması və ilkin xüsusiyyətlərinə əhəmiyyətli dəyişiklik edilmədən emalı (ilkin formada, yarımfabrikat kimi istifadə olunaraq yeni məhsula çevrilmədən, kimyəvi tərkibi dəyişdirilmədən, konservləşdirilmədən);

1.0.2. diri heyvanların daşınması;

1.0.3. məhsulun ilkin xüsusiyyətinə əhəmiyyətli dəyişiklik etmədən ilkin istehsal məhsullarının istehsal yerindən digər qida obyektlərinə daşınması.

2. Gigiyena tələblərinə dair müddəalar

2.1. Sonradan həyata keçirilən emal prosesi nəzərə alınmaqla, qida subyektləri tərəfindən ilkin istehsal məhsulunun çirklənmədən qorunması təmin edilməlidir.

2.2. Bu Əlavənin 2.1-ci bəndində müəyyən edilmiş tələblə yanaşı, qida subyektləri ilkin istehsal və bununla əlaqəli fəaliyyətlər zamanı ilkin istehsal məhsullarının çirklənməsinə səbəb ola bilən təhlükələrə nəzarətlə bağlı aşağıdakıları etməlidir:

2.2.1. ilkin istehsal məhsullarının təhlükəsizliyini ətraf mühit amillərinin mümkün mənfi təsirlərindən qorumaq məqsədilə kənar ərazilərdə fəaliyyət göstərməli;

2.2.2. ilkin istehsalla məşğul olan qida subyektləri istehsal etdikləri ilkin istehsal məhsullarının hava, torpaq, su, yem məhsulları, baytarlıq preparatları, aqrokimyəvi maddələr və bitki mühafizəsi vasitələri ilə çirklənməsinin qarşısını almaq üçün tədbirlər həyata keçirməli;

2.2.3. yem əlavələrindən, baytarlıq preparatlarından, bitki mühafizə vasitələrindən və aqrokimyəvi maddələrdən texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğun istifadə etməli;

2.2.4. ilkin istehsalla əlaqəli olan infrastrukturunu, anbarları və digər obyektləri, ilkin istehsal məhsulu ilə təmasda olan avadanlıqları, konteynerləri, nəqliyyat vasitələrini və digər daşıyıcıları təmiz saxlamalı və dezinfeksiya etməli;

2.2.5. qida məhsulunun çirklənməsinin qarşısının alınması məqsədi ilə ilkin istehsal zamanı yaranan tullantıların kənarlaşdırılmasını və zərərli maddələrin həmin məhsullardan kənar (izolə edilməsini) və təhlükəsiz saxlanmasını təmin etməli;

2.2.6. qida vasitəsilə yoluxucu xəstəliklərin insanlara keçməsinin qarşısını almalı və belə hallar aşkarlandıqda

dərhal qida təhlükəsizliyi sahəsində səlahiyyətli orqana məlumat verilməsini təmin etməli;

2.2.7. heyvanlardan, bitkilərdən, heyvan və bitki mənşəli məhsullardan götürülən nümunələr üzərində aparılmış analizlərin nəticələrini öz fəaliyyətində nəzərə almalı;

2.2.8. insanların qidalanması üçün yararsız olan məhsulları ayırmaq üçün onların çeşidlənməsini təşkil etməli və belə məhsulların gigiyena tələblərini gözləməklə utilizasiyasını, yaxud məhv edilməsini təmin etməli;

2.2.9. bütün hallarda çirklənmənin qarşısının alınması üçün məişət (təsərrüfat)-içməli su istifadə etməli;

2.2.10. qida məhsulları ilə təmasda olan işçilərin sağlam olmasını və sağlamlıq riskləri ilə bağlı təlimlərdə iştirakını təmin etməli.

3. İlkin istehsala dair qeydlərin aparılması ilə bağlı fəaliyyət

3.1. Qida subyektləri fəaliyyət istiqamətindən və həcmindən asılı olaraq, istehsal prosesinə nəzarət məqsədilə həyata keçirdiyi tədbirlərlə əlaqədar kağız və ya elektron qaydada sənədləşmə aparmalı və tələb olunduqda qida təhlükəsizliyi sahəsində səlahiyyətli orqana təqdim etməlidir.

3.2. Heyvan yetişdirən yaxud heyvan mənşəli ərzaq xammalı istehsal edən qida subyektləri aşağıdakıların qeydlərini aparmalıdır:

3.2.1. heyvanlara verilən yemin xüsusiyyətləri və mənşəyi;

3.2.2. heyvanlara tətbiq edilən müalicə üsulları və baytarlıq preparatları, o cümlədən onların orqanizmə daxil edilmə və daxil edilmənin dayandırıldığı tarixləri;

3.2.3. heyvan mənşəli qida məhsullarının təhlükəsizliyinə təsir edə biləcək xəstəliklərin baş verməsi;

3.2.4. diaqnostika məqsədilə heyvanlardan götürülmüş nümunələrdə insan sağlamlığı üçün əhəmiyyət kəsb edən müvafiq sınaqların nəticələri;

3.2.5. heyvanlar və heyvan mənşəli qida məhsulları ilə bağlı aparılmış baytarlıq nəzarəti tədbirləri (yoxlamalar və hesabatlar).

3.3. Bitki mənşəli qida məhsulları istehsal edən yaxud yetişdirən (yığılını həyata keçirən) qida subyektləri aşağıdakıların qeydlərini aparmalıdır:

3.3.1. bitki mühafizəsi vasitələrinin tətbiqi nəticələrini;

3.3.2. bitki mənşəli məhsulların təhlükəsizliyinə təsir edə biləcək hər hansı zərərvericilərin və ya xəstəliklərin baş vermə hallarını;

3.3.3. insanların sağlamlığının və ətraf mühitin təhlükəsizliyinin təmin edilməsi məqsədilə bitki və bitkiçilik məhsullarından götürülmüş nümunələr və ya zərərvericilər üzərində aparılmış sınaqların və təhlillərin nəticələri.

2 nömrəli əlavə

QIDA OBYEKTƏRİNƏ DAİR GİGIYENA TƏLƏBLƏRİ

1. Qida obyektlərinə dair ümumi gigiyena tələbləri

1.1. Qida obyektləri təhlükəsizlik tədbirlərindən sonra da, məhsulun yararlılıq və təhlükəsizliyini şübhə altına ala biləcək aşağıda göstərilmiş ərazilərdən kənar yerlərdə yerləşdirilməlidir:

1.1.1. qida məhsullarının çirklənməsi üçün təhlükə kəsb edən çirki ətraf mühitə malik ərazilər, yüksək sənaye aktivliyinə malik ərazilər;

1.1.2. təhlükəsizlik tədbirləri görülməmiş sel sularına məruz qalmış ərazilər;

1.1.3. parazitlərlə yoluxmaya məruz qalmış ərazilər;

1.1.4. bərk və ya maye tullantıların kənarlaşdırılması mümkün olmayan ərazilər.

1.2. Qida obyektləri sanitariya-gigiyenik cəhətdən qənaətbəxş, təmiz və texniki işlək vəziyyətdə saxlanılmalıdır.

1.3. Qida obyektlərində sahələrin layihələndirilməsi, quruluşu və yerləşməsi aşağıdakı qaydada təmin edilməlidir:

1.3.1. texniki xidmətə, təmizlik və dezinfeksiya işlərinin aparılmasına imkan yaratmaq, hava vasitəsi ilə çirklənməyə yol verməmək və ya belə halların baş verməsini minimuma endirmək, həmçinin qida məhsulları sahəsində bütün fəaliyyətlərin gigiyena tələblərinə uyğun aparılmasına imkan verən iş sahəsi ilə təmin etmək;

1.3.2. əsas və yardımçı sahələrin çirklənməsini, toksiki materiallarla təmasları, kənar hissəciklərin qidaya qarışmasını, həmçinin kondensatın və səthdə kifin əmələ gəlməsini istisna etmək;

1.3.3. qabaqcıl gigiyena təcrübəsinin, o cümlədən çirklənməyə qarşı müdafiə və xüsusilə zərərvericilərlə mübarizə üçün münasib şəraiti təmin etmək;

1.3.4. qida məhsullarının müvafiq temperatur şəraitində saxlanması üçün temperatur rejiminə nəzarət etməyə imkan verən müvafiq həcmdə saxlanma və emal şəraitinə malik olmaq, "Ölçmələrin vəhdətinin təmin edilməsi haqqında" Azərbaycan Respublikasının Qanununa uyğun olaraq, yoxlamadan keçmiş ölçmə vasitələri ilə təmin edilməli, temperaturun monitorinqi və qeydiyyatının aparılmasına imkan vermək;

1.3.5. ayrıca kanalizasiya xəttinə malik sanitar qovşaq(lar)la təchiz etmək. Bu zaman sanitar qovşaqların qapıları qida məhsullarının emal olunduğu sahələrə və otaqlara birbaşa açılmamalıdır.

1.4. Əllərin yuyulması üçün sahələr müvafiq qaydada yerləşdirilmiş və əlyuma çanaqları ilə təchiz olunmalı, isti və soyuq su, yuyucu maddələr, həmçinin gigiyena tələblərinə cavab verən qurutma vasitələri ilə təmin edilməlidir. Qida məhsullarının yuyulması üçün nəzərdə tutulan çanaqlar əl yuyulan yerlərdən kənar olmalıdır.

1.5. Qida obyektlərinin istilik, havalandırma, işıqlandırma sistemləri ilə təchizatı Azərbaycan Respublikasının Nazirlər Kabinetinin 2014-cü il 11 mart tarixli 71 nömrəli qərarı ilə təsdiq edilmiş "Tikinti obyektlərinin istilik təchizatının, təbii və süni işıqlandırılmasının, havalandırılmasının və akustikasının layihələndirilməsi Qaydaları"nın tələblərinə uyğun olmalıdır.

1.6. Qida obyektlərinin istehsal və yardımçı sahələrində müvafiq qaydada yerləşdirilmiş və təbii, ümumi mübadiləli və öz-özünə (avtonom) mexaniki havalandırma sistemləri qurulmalıdır. Havanın çirki zonadan təmiz zonaya mexaniki axınına yol verilməməlidir. Havalandırma sistemlərinin filtrləri, təmizləmə və ya əvəzləmə tələb edən digər hissələri əlçatan səviyyədə yerləşdirilməlidir.

1.7. Sanitar məişət otaqlarında (istirahət, qida qəbulu və soyunub-geyinmə otaqları, sanitar qovşaqlar, duş

kabinələri və s.) profilə müvafiq təbii və ya mexaniki havalandırma sistemləri qurulmalıdır. Sanitar qovşaqlarda tullantılar saxlanan otaqlarda öz-özünə (avtonom) mexaniki havalandırma sistemləri qurulmalıdır.

1.8. Qida obyektlərinin bütün otaqları və iş yerləri təbii və süni üsullarla işıqlandırılmalıdır. Süni işıqlandırma lampaları qoruyucu örtüklərlə təchiz edilməlidir.

1.9. Kanalizasiya qurğuları çirkənmə riskinin yaranmasını istisna edəcək vəziyyətdə qurulmalıdır. Kanalizasiya xətləri tam, yaxud qismən açıq olduğu təqdirdə, tullantıların çirkli ərazidən təmiz əraziyə, xüsusilə də qida məhsullarının emalı məkanlarına tərəf və ya bu ərazilərin içərisinə axmasına imkan verməyəcək tərzdə layihələndirilməlidir.

1.10. İşçi heyət dolabları və sanitariya-məişət avadanlıqları ilə təchiz edilmiş soyunub-geyinmə otaqları ilə təmin edilməlidir.

1.11. Yuyucu maddələr və dezinfeksiyaedici vasitələr qida məhsullarının istehsal sahələrində və anbar otaqlarında saxlanmamalıdır. Onların ayrıca saxlanması üçün xüsusi yerlər və ya dolablar təşkil edilməlidir.

2. Qida obyektlərinə xüsusi gigiyena tələbləri

2.0. Qida obyektlərinin quruluşu və yerləşmə vəziyyəti qabaqcıl gigiyena təcrübəsinin tətbiqini və istehsal prosesinin ardıcılığını təmin etməklə yanaşı, əməliyyatlar zamanı çarpaz çirkənmənin baş verməsinin qarşısını almalıdır, o cümlədən:

2.0.1. Döşəmə və divar səthləri hamar və təmirli olmalı, asan təmizlənmənin və müntəzəm dezinfeksiya işlərinin aparılmasının mümkünlüyünü təmin etməlidir. Həmçinin döşəmənin və divarın səthlərində su keçirməyən, özünə su çəkməyən (qeyri-hopdurucu), yuyula bilən, yuyucu maddələrin və dezinfeksiyaedici vasitələrin təsirinə davamlı olan, qida məhsullarının hazırlanması, emalı həyata keçirilən qida obyektlərində tətbiqinə icazə verilən (müvafiq təsdiqedic sənədlə - sertifikatla müşayiət olunmalıdır) qeyri-toksik inşaat materiallarından istifadə edilməlidir. Döşəmə səthləri drenajın aparılmasına imkan verməlidir. Divarlar isə həyata keçirilən əməliyyat növünə uyğun olaraq, münasib hündürlükdə hamar səthə malik olmalıdırlar (yuyucu maddələrin və dezinfeksiyaedici vasitələrin təsirinə davamlı və müvafiq təsdiqedic sənədlə - sertifikatla müşayiət olunan inşaat materialları ilə üzənməlidir);

2.0.2. Tavan (yaxud, tavanın olmadığı yerlərdə damın daxili səthi) və tavanda olan qurğular tozun və çirkin toplanması və kondensatın azaldılması, arzuolunmaz kifin çoxalması, toz və kənar hissəciklərin iş yerlərinə düşməsinin qarşısını alan formada qurulmalıdır;

2.0.3. Pəncərə və digər açılan hissələr çirkin toplanmasının qarşısını alacaq formada qurulmalıdır. Xaricə açılan pəncərələr həşəratların daxilə keçməsinin qarşısını alan və təmizləmə zamanı asanlıqla çıxarılan qoruyucu tor örtüklə təmin olunmalıdır. Açıq pəncərələrin çirkənməyə səbəb olacağı hallarda pəncərələr qida məhsulları sahəsində fəaliyyət zamanı bağlı saxlanmalıdır;

2.0.4. Qapılar təmizlənmə və dezinfeksiya işlərinə yararlı olan hamar səthə və quruluşa malik olmalıdır;

2.0.5. Qida məhsullarının emalı sahələrində səthlər (avadanlıqların səthləri də daxil olmaqla), xüsusilə də qida ilə təmasda olan səthlər təmirli vəziyyətdə olmalı, asan təmizlənməni və dezinfeksiya işlərinin aparılmasına imkan verən tərzdə olmalıdır. Səthlərin üzənməsində hamar, yuyula bilən, korroziyaya davamlı və qeyri-toksik materiallardan istifadə edilməlidir;

2.0.6. İstifadə edilən alət və avadanlıqların təmizlənməsi, dezinfeksiyası və saxlanması üçün korroziyaya davamlı materiallardan qurulmuş, asanlıqla təmizlənmə və axar isti və soyuq su ilə təchiz olunmuş yuma sahələri təşkil edilməlidir;

2.0.7. Qida obyekti qida məhsullarının ayrıca yuyulması üçün müvafiq avadanlıqla təmin edilməlidir. Qida məhsullarının yuyulması üçün istifadə edilən yuma çanağı və ya oxşar avadanlıqlar müvafiq qaydada axar isti və soyuq içməli su ilə təmin edilməli, təmiz saxlanmalı və dezinfeksiya edilməlidir.

3. Qida obyektlərində istifadə olunan avadanlıqlara dair gigiyena tələbləri

3.1. Qida məhsulu ilə təmasda olan bütün alətlər, avadanlıqlar və ləvazimatlar:

3.1.1. təmiz saxlanılmalı və dezinfeksiya edilməli;

3.1.2. çirkənmə hallarının baş verməsinin qarşısını alan materiallardan hazırlanmalı və yararlı vəziyyətdə saxlanmalıdır;

3.1.3. təkrar istifadə edilməyən (birdəfəlik istifadə üçün nəzərdə tutulan) konteyner, qablaşdırma vasitələri və materialları istisna olmaqla, bütün alət, avadanlıq və ləvazimatlar təmizlik və dezinfeksiyaya imkan verəcək materiallardan hazırlanmalı və işlək vəziyyətdə saxlanmalıdır;

3.1.4. avadanlıqlar iş yerinin və ətraf ərazinin təmizlənməsinə şərait yaradan tərzdə yerləşdirilməlidir;

3.2. Qida obyektləri "Ölçmələrin vəhdətinin təmin edilməsi haqqında" Azərbaycan Respublikasının Qanununa uyğun olaraq yoxlamadan keçmiş ölçmə vasitələri ilə təchiz edilməlidir.

3.3. Qida obyektlərində uyğunluq sertifikatları ilə təmin edilmiş avadanlıqlardan istifadə edilməlidir.

3.4. Avadanlıqların və qabların korroziyaya uğramasının qarşısının alınması məqsədilə istifadə edilən kimyəvi vasitələr qabaqcıl gigiyena təcrübəsi əsasında tətbiq edilməlidir.

4. Qida obyektlərində istifadə olunan səyyar və ya müvəqqəti qurğulara dair gigiyena tələbləri

4.1. Səyyar və/və ya müvəqqəti qurğulara - bazarda çadırlar, köşklər, piştaxtalar, digər səyyar ticarət vasitələri, bazarlarda satılması üçün qida məhsullarının hazırlandığı məkanlar, ticarət avtomatları, nəqliyyat vasitələri və digər səyyar qurğular aiddir.

4.2. Səyyar və ya müvəqqəti qurğularda qida məhsullarının saxlanması, hazırlanması, tədarükü, emalı və satışı bu Əlavənin 4.3 - 4.11-ci bəndlərində göstərilən tələblərə əməl etməklə, Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 2014-cü il 3 aprel tarixli 94 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "Azərbaycan Respublikasında ticarət, ictimai iaşə, məişət və digər növ xidmət Qaydaları"nın tələblərinə uyğun təşkil olunmalı və həyata keçirilməlidir.

4.3. Səyyar qurğular layihələndirildikdə, qurulduqda və ya təchiz olunduqda, istismar zamanı mümkün çirkənmə risklərinin qarşısını almaq məqsədilə (xüsusilə heyvanlar və zərərvericilər tərəfindən) həmin qurğular təmiz, əlverişli sanitariya-gigiyena vəziyyətində və işlək vəziyyətdə saxlanmalıdır.

4.4. Səyyar qurğular əllərin gigiyena qaydalarına uyğun yuyulması və qurudulması üçün müvafiq avadanlıqlarla

təchiz edilməli, gigiyena tələblərinə uyğun olaraq işçi heyətin xüsusi geyimin (saç toru və ya örtüyü, xalat, önlük, əlcək) dəyişdirilməsi təmin olunmalıdır.

4.5. Qida məhsulları ilə təmasda olan səthlər saz vəziyyətdə olaraq asan təmizlənməli, yuyucu maddələr və dezinfeksiyaedici vasitələrin təsirinə davamlı olmalıdır. Səthlərin üzünməsi zamanı hamar, yuyula bilən, korroziyaya davamlı və təbiiqinə icazə verilən (müvafiq sənədlə - sertifikatla müşayiət olunmalıdır) qeyri-toksik materiallardan istifadə edilməlidir.

4.6. İstifadə edilən qablar, alətlər və avadanlıqların təmizlənməsi və dezinfeksiya işlərinin aparılması üçün şərait yaradılmalıdır.

4.7. Emal zamanı qida məhsullarının yuyulub təmizlənməsi zərurəti yarandığı hallarda ayrıca yuma sahəsi, yuma avadanlığı, alətlər, yuyucu və dezinfeksiyaedici vasitələr təmin edilməlidir.

4.8. Emal sahələri və iş yerləri yetərli miqdarda axar isti və soyuq məişət (təsərrüfat)-içməli su ilə təchiz edilməlidir.

4.9. Təhlükəli, yaxud qeyri-qida maddələrinin və tullantuların (maye və ya bərk maddə şəklində) əlverişli gigiyenik şəraitdə saxlanması və zərərsizləşdirilməsi üçün müvafiq profilaktik tədbirlər görülməlidir.

4.10. Qida məhsullarının xüsusiyyətlərinə uyğun olaraq münasib temperatur şəraitinin saxlanması və izlənməsi üçün emal sahələri müvafiq qurğular və "Ölçmələrin vəhdətinin təmin edilməsi haqqında" Azərbaycan Respublikasının Qanununa uyğun olaraq yoxlamadan keçmiş ölçmə vasitələri ilə təmin edilməlidir.

4.11. Qida məhsulları çirklənmə təhlükəsinin qarşısını maksimum alacaq formada yerləşdirilməlidir.

5. Qida obyektlərində istifadə olunan qida məhsullarınadair gigiyena tələbləri

5.1. Qida subyektləri diri heyvanlar və ya qida məhsullarının emalında istifadə olunan materiallar istisna olmaqla, son hazır məhsulu insan istehlakı üçün yararsız vəziyyətə salan, habelə parazitlər, patogen mikroorqanizmlər və ya toksinlərə çirklənmiş və ya kənar maddələrlə çirklənmə ehtimalı müəyyən edilmiş xammal (ərzaq xammalı, qablaşdırma materialları və s.), inqrediyentlər və ya məhsulları qəbul etməməlidir.

5.2. Qida obyektində bütün xammal və inqrediyentlər xarab olma və çirklənmədən mühafizə ediləcək tərzdə və şəraitdə saxlanılmalıdır.

5.3. Qida məhsulları qida zəncirinin bütün mərhələlərində, onu insan istehlakı üçün yararsız, sağlamlıq üçün zərərli və ya insan tərəfindən istehlakını qeyri-mümkün edəcək çirklənmədən mühafizə olunmalıdır.

5.4. Ev heyvanlarının, zərərvericilərin qida məhsullarının hazırlandığı, istifadə olunduğu və ya saxlandığı yerlərə girişinin qarşısını almaq üçün nəzarət tədbirləri həyata keçirilməlidir.

5.5. Xammal, inqrediyentlər, aralıq və hazır məhsullar insan sağlamlığı üçün risk yarada biləcək, eləcə də patogen mikroorqanizmlərin çoxalmasına, yaxud toksinlərin formalaşmasına şərait yaradan temperaturda saxlanmamalıdır.

5.6. Qida məhsullarının aşağı temperaturda saxlanması, servisi edilməsi (xidmət göstərilməsi) hallarında və ya heç bir termiki emal prosesi təbiiq edilmədikdə, məhsullar yekun hazırlıq mərhələsindən sonra insan sağlamlığı üçün təhlükə yaratmayacaq temperatura qədər soyudulmalıdır.

5.7. Dondurulmuş qida məhsullarının donunun açılması (defrostasiya) proseduru patogen mikroorqanizmlərin artımı və ya qidada toksinlərin əmələ gəlməsinə imkan verməyən şəraitdə həyata keçirilməlidir. Donun açılması nəticəsində yaranan maye emal sahəsindən kənarlaşdırılmalıdır.

6. Hermetik qablaşdırılmış qida məhsullarının istiliklə emalı (termiki emal) ilə bağlı gigiyena tələbləri

6.1. Emal olunmamış məhsulun emal edilməsi, yaxud emal edilmiş məhsulun növbəti emalı üçün istifadə olunan termiki emal prosesi zamanı aşağıdakılar təmin olunmalıdır:

6.1.1 emal olunan qida məhsulunun temperaturunun tənzimlənməsi;

6.1.2. emal zamanı qida məhsulunun çirklənməsinin qarşısının alınması.

6.2. Tətbiq olunan istehsal prosesləri üzrə əməliyyatlar beynəlxalq standartlara (məsələn: pasterizasiya, UHT-ultrayüksək temperatur, yaxud sterilizasiya) uyğun olmalıdır.

7. Qida məhsullarının qablaşdırılması və etiketlənməsinə dair tələblər

7.1. Məhsulların etiketlənməsi dəqiq, aydın və istehlakçılar üçün tam başa düşülən və oxunaqlı olan tərzdə həyata keçirilməlidir.

7.2. İstehlakçıların aldadılması, o cümlədən eyni xassəli oxşar qida məhsullarının xüsusi xassələrə malik olması haqqında yanlış məlumat verməklə istehlakçıların aldadılması qadağandır.

7.3. Qida məhsullarına xas olmayan təsir və ya xassələrin onlara aid edilməsi qadağandır.

7.4. Kimyəvi və bioloji preparatlarla işlənmiş qida məhsullarının taraları üzərində müvafiq xəbərdarlıq yazıları və nişanları görülməli olmalıdır.

7.5. Bükmə və qablaşdırmada istifadə olunan materiallar müvafiq qaydada uyğunluq sertifikatları ilə təmin edilməli və məhsullar üçün çirklənmə mənbəyi olmamalıdır. Bükmə və qablaşdırmada istifadə olunan materialların saxlanması şəraiti, məhsullarda çirklənmə riski yaratmamalıdır. Bükmə və qablaşdırma əməliyyatları məhsulun çirklənməsinin qarşısını alacaq formada həyata keçirilməlidir. Tənəkə və şüşə qablardan istifadə edildiyi təqdirdə, onların tamlığı və təmizliyi təmin edilməlidir.

7.6. Ölkəyə idxal edilən qida məhsullarının üzərindəki etiketlər və adlar, məhsulun tərkibi və istifadəyə yararlılıq müddəti, məhsuldan istifadə qaydaları barədə izahat vərəqələri başqa dillərdə olarsa, onların Azərbaycan dilinə tərcüməsi də təmin edilməlidir.

7.7. Qida məhsullarının bükülməsində və qablaşdırılmasında təkrar istifadə üçün nəzərdə tutulmuş materiallar asanlıqla təmizlənmə və dezinfeksiya edilə bilən xassəyə malik olmalıdır.

7.8. Uşaq və pəhriz qida məhsullarının etiketlənməsi zamanı etiketin üzərində və ya açıq, qabsız daşınan mallarda qoşma sənədlərinin mətnində aşağıdakı məlumatlar göstərilməlidir:

7.8.1. pəhriz qida məhsullarının etiketlənməsində əlavə olaraq təyinatı və istifadə qaydaları, əks göstərişlər də qeyd olunmalıdır;

7.8.2. "Körpələrin və erkən yaşlı uşaqların qidalanması haqqında" Azərbaycan Respublikası Qanununun 7.3-cü maddəsi nəzərə alınmaqla, uşaq qida məhsullarının etiketlənməsində əlavə olaraq aşağıdakı məlumatlar əks olunmalıdır:

1. üzərində əmtəə nişanının şriftindən kiçik olmayan şriftlə "UŞAQ QİDASI" yazısı;
2. altı aylıq qədər körpələr üçün nəzərdə tutulmuş pəhriz qidalarında məhsulun məqsədli təyinatı barədə dəqiq göstərişlər, onun tərkibi, xüsusiyyətləri və istifadəsi üzrə məsləhətlər;
3. istifadəsi məsləhət görülən yaş qrupları;
4. istehlak qablaşdırması açıldıqdan sonra saxlama müddəti və şəraitinə dair tələblər.

8. Qida məhsullarının daşınmasına dair tələblər

8.1. Qida məhsullarının daşınması üçün istifadə olunan nəqliyyat vasitələri və konteynerlər sanitariya-gigiyenik cəhətdən təmiz və işlək vəziyyətdə saxlanmalı, kənar iylər olmamalı, qida məhsullarının çirklənmədən müdafiəsini təmin etməli və çirkləndiyi halda təmizlənmə və dezinfeksiya tədbirləri aparılmalıdır. Qida məhsullarının daşınması üçün yalnız həmin məqsədlər üçün təchiz olunmuş xüsusi nəqliyyat vasitələri istifadə edilir. Daşınma əməliyyatları istehlakçılar üçün qida məhsullarının keyfiyyətinin və təhlükəsizliyinin qorunmasını tam təmin edən şəraitdə aparılmalıdır.

8.2. Nəqliyyat vasitələrinin və/və ya konteynerlərin yük bölmələri qida məhsullarından başqa digər məhsulların və əşyaların daşınması üçün istifadə edilməməlidir.

8.3. Qida məhsulları daşınan nəqliyyat vasitələri və ya konteynerlər digər qida məhsullarının daşınması üçün və ya müxtəlif qida məhsullarının eyni zamanda daşınması üçün istifadə olunarsa, çirklənmə riskinə yol verilməməsi üçün daşınma vasitələri yükləmələr arasındakı müddətdə tam təmizlənməlidir.

8.4. Müxtəlif qida məhsullarının eyni zamanda nəqliyyat vasitələri və ya konteynerlərlə birlikdə daşınması zamanı fərqli məhsulların bir-biri ilə təması, qida məhsulunun çirklənməsinə və orqanoleptik xüsusiyyətlərinin dəyişməsinə səbəb olan şəraitin yaranmasına qadağandır.

8.5. Nəqliyyat vasitələri və ya konteynerlərdə olan qida məhsulları çirklənmə risklərini minimuma endirəcək formada yerləşdirilməli və mühafizə olunmalıdır.

8.6. Maye, doqranmış, dənəvər və ya toz formasında olan qablaşdırılmamış açıq vəziyyətdə olan qida məhsulları bu məqsəd üçün nəzərdə tutulan qablarda, konteynerlərdə və ya tankerlərdə aparılmalıdır. Belə qabların, konteynerlərin və ya tankerlərin qida məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulmasını göstərmək məqsədilə onların üzərində aydın və pozulmayacaq formada Azərbaycan dilində "Yalnız qida məhsulları üçün" sözləri həkk olunmalıdır.

8.7. Qida məhsullarının daşınması üçün istifadə olunan qablar, konteynerlər və ya tankerlər qida məhsullarının müvafiq temperatur, rütubət və digər zəruri mikroiklim şəraitində daşınmasına, həmçinin temperatur və rütubətin izlənilməsinə imkan verməlidir. Tez xarab olan məhsullar yalnız xüsusi izolyasiya edilmiş qablarda və xüsusi temperatur şəraiti olan avadanlıqlarda daşınmalıdır.

8.8. Qida subyektlərinə məxsus binalarda, qurğularda, sahələrdə, ərazilərdə, qida məhsulları daşınan nəqliyyat vasitələrində dezinfeksiya, dezinseksiya, deratizasiya, fumiqasiya işləri aparılmalıdır.

9. Qida məhsullarının saxlanmasına dair tələblər

9.1. Qida obyektləri qida məhsullarının, onların inqrediyentlərinin, ərzaq xammalının, o cümlədən qablaşdırma materiallarının və kimyəvi maddələrin (məsələn, yuyucu vasitələr, sürtkü maddələri, yanacaq və s.) saxlanması üçün bu Qaydaların tələblərinə uyğun avadanlıqlarla təmin edilməlidir.

9.2. Qida obyektləri qida məhsullarının saxlanması üçün aşağıdakı tələblərə cavab verən formada quraşdırılmış avadanlıqlarla təchiz edilməlidir:

9.2.1. müvafiq qulluq və təmizləməyə imkan yaradan;

9.2.2. parazitlərin daxil olması və çoxalmasına yol verməyən;

9.2.3. məhsulların saxlanması zamanı effektiv müdafiəni təmin edən;

9.2.4. qida məhsulunun xarab olmasının qarşısını alan mühiti təmin edən (məsələn, temperatur və rütubətə nəzarət).

9.3. Qida məhsulları, qablaşdırma materialları və kimyəvi maddələr hər biri ayrı-ayrı avadanlıq daxilində saxlanılmalıdır. Onlardan hər hansı birinin digəri ilə eyni avadanlığın daxilində birlikdə saxlanması qadağandır.

9.4. Saxlama avadanlığının tipi məhsulun xüsusiyyətləri ilə məyyən edilir. Yuyucu vasitələrin və təhlükəli maddələrin saxlanması üçün təhlükəsiz avadanlıqların olması təmin edilməlidir.

10. İşçi heyətin sağlamlığının qorunması və şəxsi gigiyena qaydalarına dair tələblər

10.1. Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 2000-ci il 3 yanvar tarixli 1 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "İşçinin səhhətinə, sağlamlığına mənfi təsir göstərən amillər olan ağır, zərərli və təhlükəli əmək şəraitli iş yerlərində, habelə əhalinin sağlamlığının mühafizəsi məqsədilə yeyinti sənayesi, ictimai iaşə, səhiyyə, ticarət və bu qəbildən olan digər iş yerlərində əmək müqaviləsi bağlanılarkən işçilərin sağlamlığı haqqında tibbi arayış tələb olunan peşələrin (vəzifələrin) iş yerlərinin siyahısı"na əsasən qida zəncirinin (qida məhsullarının ilkin istehsalı, tədarükü, istehsalı, emalı, qablaşdırılması, saxlanması, daşınması, dövriyyəsi) müxtəlif mərhələlərində işləyən şəxslər işə qəbul olunmazdan əvvəl və işlədikləri müddət ərzində məcburi tibbi müayinədən keçməli və tibbi arayışlarla təmin olunmalıdırlar.

10.2. Qida obyektlərində çalışan hər bir şəxs gigiyena qaydalarına ciddi diqqət yetirməli, təmiz, münasib xüsusi geyimlə (saç toru və ya örtüyü, xalat, önlük, əlcək) və fərdi mühafizə vasitələri (əlcək, maska, respirator, eynək) ilə təmin edilməlidir.

10.3. Xəstəliyi qida vasitəsilə keçə bilən və ya belə xəstəlik daşıyıcısı olan, yaxud infeksiyalı yaralar, dəri infeksiyaları, irin və ya diareya, sarılıq, qusma, titrəmə kimi şikayətləri olan şəxslərin hər hansı bir formada birbaşa, yaxud dolayısıyla qida ilə təması, işləməsi və ya qida emalı ərazisinə daxil olması qadağandır.

10.4. Qida zəncirinin müvafiq mərhələlərində işləyən və çalışdıqları istehsalatın və ya gördükləri işin xüsusiyyətləri ilə əlaqədar olaraq yoluxucu və parazitər xəstəlikləri yaymaq təhlükəsi yaradan, habelə sanitariya norma və qaydalarını, gigiyena normativlərini yerinə yetirməyən şəxslər işdən kənarlaşdırılmalıdır.

10.5. Qida obyektlərində qida məhsulları ilə təmasda işləyən hər hansı bir şəxs bu Qaydaların 10.3-cü bəndində qeyd edilən simptomlar müəyyən olunarsa, həmin şəxs, bilavasitə rəhbəri və ya iş yoldaşları obyektin rəhbərliyinə dərhal məlumat verməlidir. Bu halın pozulması işçinin intizam məsuliyyətinə cəlb olunmasına səbəb olur.

10.6. Azərbaycan Respublikasının Səhiyyə Nazirliyinin Kollegiyasının 2014-cü il 15 may tarixli 24/2 sayılı "İcbari

tibbi müayinələrin keçirilməsi Qaydası”nın və “İşçinin peşə xəstəliyinə tutulmağı ehtimalı yüksək olan iş yerlərinin Siyahısı”na dair Təlimat”ın təsdiq edilməsi barədə” Qərarı ilə icbari tibbi müayinələrin keçirilməsi qaydası və Azərbaycan Respublikasının Səhiyyə Nazirliyinin Kollegiyasının 2012-ci il 13 dekabr tarixli 46 sayılı “İcbari tibbi müayinələrin təkmilləşdirilməsi barədə” Qərarı ilə icbari tibbi müayinələrin keçirilməsi tələb olunan işlərin siyahısı təsdiq edilmişdir.

11. Su təchizatı və kanalizasiya sistemlərinə dair tələblər

11.1. Qida məhsullarının çirklənməsinin qarşısının alınması məqsədilə qida obyektləri, hər zaman istifadəyə hazır yetərli miqdarda axar məişət (təsərrüfat)-içməli su təminatı və tullantı suların kənarlaşdırılması (kanalizasiya-drenaj) sistemləri ilə təchiz olunmalıdır.

11.2. Yanğına qarşı, buxar hazırlanması, soyutma və digər texniki məqsədlər üçün içməli olmayan su istifadə edildiyi hallarda, bu suyun müvafiq şəkildə müəyyən edilmiş ayrı bir sistemdə dövr etdirilməsi və içməli su sistemi ilə hər hansı əlaqəsi və ya içməli su sisteminə qarışması yolverilməzdir.

11.3. Qida məhsullarının emalı prosesində və ya qida məhsulunun komponenti kimi istifadə olunan su çirklənmə riski yaratmamalıdır. Bu su yalnız qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə və içməli suyun keyfiyyət parametrlərinə uyğunluğu və son məhsulun təhlükəsizliyinə mənfəət təsir etmədiyi halda istifadə edilir.

11.4. Qida məhsulları ilə təmasda olan buz içməli sudan hazırlanmalı, həmçinin bütöv halda olan balıqçılıq məhsullarının soyudulması zamanı məişət (təsərrüfat) və ya içməli sudan hazırlanan buzdan istifadə olunmalıdır. Buz çirklənmədən qorunacaq şəkildə istehsal və emal edilməlidir.

11.5. Qida məhsulları ilə birbaşa təmasda istifadə olunan buxarın tərkibində sağlamlıq üçün təhlükəli olan və ya qida məhsulunun çirklənməsinə səbəb ola biləcək hər hansı kənar maddələr olmamalıdır.

11.6. Hermetik qablaşdırmalarda qida məhsullarının termiki (istilik) emalı həyata keçirildikdə, termiki emaldan sonra qablaşdırmaların soyudulması üçün istifadə olunan suyun qida məhsulları üçün çirklənmə mənbəyi olmaması təmin edilməlidir.

11.7. Fəaliyyət zamanı yaranan tullantı suların kənarlaşdırılması, çirklənmə riskinin profilaktikası məqsədilə “Su təchizatı və tullantı suları haqqında” Azərbaycan Respublikasının Qanununa uyğun olaraq qida obyektlərində istehsalat və məişət tullantı sularının axıdılması üçün kanalizasiya sistemləri qurulmalıdır. Tullantı suları kanalizasiya sisteminə axıdılmazdan əvvəl müvafiq üsulla (mexaniki, bioloji) ilkin təmizlənməlidir.

12. Təmizləmə üsulları və prosedurları

12.0. Təmizləmə proseduru aşağıdakılardan ibarət olmalıdır:

12.0.1. səthlərdən böyük qırıntıların kənarlaşdırılması;

12.0.2. torpaq və bakteriya təbəqəsinin yumşaldılması üçün yuyucu vasitə məhlulunun səthə çəkilməsi və həmin səthin üzərində yuyucu vasitə məhlulunun saxlanması;

12.0.3. yumşaldılmış torpağın və yuyucu vasitələrin qalıqlarının təmizlənməsi üçün bu Əlavənin 11-ci hissəsində göstərilmiş tələblərə uyğun olan su ilə yuyulması;

12.0.4. quru təmizləmə və ya qırıntıların təmizlənməsi və yığılması üçün digər fiziki və mexaniki üsullar;

12.0.5. istehsalçının təlimatında yuyulma tələb edilməməsi elmi əsaslandırılmışdırsa, sonradan yumaqla dezinfeksiya.

13. Təmizləmə tədbirləri

13.1. Təmizləmə və dezinfeksiya tədbirləri qida obyektlərinin bütün sahələrinin müvafiq şəkildə təmiz olmasına təminat verməli və təmizləyici qurğunun təmizlənməsini də ehtiva etməlidir.

13.2. Təmizləmə və dezinfeksiya proqramları daim yararlılıq və effektivliyinə görə nəzarət altında saxlanılmalı və sənədləşdirilməlidir.

13.3. Yazılı təmizləmə və ya dezinfeksiya proqramları istifadə edilən yerlərdə, aşağıdakılar təyin edilir:

13.3.1. təmizlənmə və ya dezinfeksiya ediləcək sahələr, əşyalar və qab qacaq;

13.3.2. ayrı-ayrı tapşırıqlara görə cavabdehlik;

13.3.3. təmizlənmə və ya dezinfeksiya üsulları və tezlikləri;

13.3.4. nəzarət mexanizmləri.

14. Parazitlərlə yoluxmanın qarşısının alınması

14.1. Məhsulların minimum keyfiyyətinin və təhlükəsizliyinin, o cümlədən yararlılığının təmin edilməsi məqsədilə məhsulların saxlandığı və paylandığı yerlərdə parazitlərlə yoluxma və ya parazitlər üçün əlverişli şəraitin yaranmasının qarşısını almaq üçün beynəlxalq standartlara uyğun qabaqcıl gigiyena təcrübələri tətbiq edilməlidir.

14.2. Parazitlərin daxil ola və yayıla biləcəyi yerlərin yaranması imkanlarının azaldılması üçün tikililər yaxşı şəraitdə və təmir olunmuş vəziyyətdə saxlanılmalıdır. Parazitlərin daxil ola biləcəyi deşiklər, novlar və digər yerlər düzəldilməlidir.

14.3. Məhsullar üçün xammal parazitlərin daxil olmasını istisna edən konteynerlərdə və/və ya yerdən və divarlardan aralı məsafədə saxlanılmalıdır. Qida obyektlərinin daxili və obyektin yerləşdiyi zonalara bitişik ərazilər təmiz saxlanılmalıdır.

15. Qida tullantıları ilə bağlı tələblər

15.1. Qida tullantıları, yararsız qida məhsulları və qida məhsulları ilə əlaqədar digər (qablaşdırma ləvazimatları və s.) tullantıların saxlanması, daşınması və zərərsizləşdirilməsi Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 2005-ci il 21 aprel tarixli 74 nömrəli qərarı ilə təsdiq edilmiş “Şəhərlər və digər yaşayış məntəqələri ərazisinin sanitariya qaydalarına, gigiyena və ekoloji normativlərə uyğun olaraq təmizlənməsi, məişət tullantılarının müvəqqəti saxlanması, müntəzəm daşınması və zərərsizləşdirilməsi Qaydaları”na uyğun həyata keçirilir.

15.2. Qida obyektlərində iş prosesi zamanı əmələ gələn tullantılar (qida tullantıları) ağız kip bağlanan, qoxu

yaymayan və su keçirməyən paketlərdə tullantılar üçün ayrılmış qablara toplanmalı və kənarlaşdırılmalıdır. Digər maddələrin saxlanıldığı qablardan fərqlənməsi üçün tullantı qabları işarələnməlidir.

15.3. Qida obyektlərinin yaxınlığında tullantıların toplanması üçün və həmin konteynerlərin yerləşdirilməsi üçün sahə ayrılmalıdır. Tullantı qablarının 2/3 hissəsi dolduğu zaman tullantılar üçün ayrılmış konteynerlərə boşaldılmalı və hər iş gününün sonunda qablarda qalan tullantılar boşaldılaraq təmizlənməli və dezinfeksiya edilməlidir. Konteynerlər üçün ayrılmış sahələr qida məhsullarının emal və saxlanma yerlərindən kənarada yerləşdirilməli, təmiz saxlanılmalı və əvvəlcədən müəyyənləşdirilmiş dezinfeksiya proqramlarına uyğun qaydada dezinfeksiya edilməlidir.

15.4. Qida tullantıları gigiyena tələblərinə uyğun və ətraf mühitin mühafizəsi tələblərinə riayət olunmaq şərti ilə kənarlaşdırılmalı, onlar birbaşa və ya dolaylı yolla çirklənmə mənbəyi olmamalıdır.

16. Gigiyena tələblərinə dair qaydalara əməl edilməsi ilə bağlı təlim

16.0. Qida subyektləri aşağıdakıları təmin etməlidirlər:

16.0.1. qida məhsulları ilə təmasda olan işçilərin icra etdikləri işə uyğun olaraq gigiyenik təlimlərə cəlb etmək və onlara nəzarət etmək;

16.0.2. qida məhsulları üzrə fəaliyyətin müxtəlif sahələrində işləyən şəxslər üçün mövcud qanunvericiliyin tələblərinə və qabaqcıl təcrübəyə uyğun olaraq təlim proqramlarını təşkil etmək.

Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi
Agentliyinin Kollegiyasının 3 noyabr 2020-ci il
tarixli 19 nömrəli Qərarı ilə
təsdiq edilmişdir.

Əlavə 6

Qida məhsulları üçün mikrobioloji göstəricilərə dair

SANİTARIYA NORMALARI VƏ QAYDALARI

1. Ümumi müddəalar

1.1. “Qida məhsulları üçün mikrobioloji göstəricilərə dair sanitariya normaları və qaydaları” qida zəncirinin müxtəlif mərhələlərində qida məhsullarının mikrobioloji təhlükəsizliyinə dair əsas göstəriciləri və qida məhsulları sahəsində fəaliyyət göstərən subyektlərin bu sahədə vəzifələrini müəyyənləşdirir.

1.2. Bu Qaydalar “Yeyinti məhsulları haqqında” Azərbaycan Respublikasının Qanununa, Avropa Birliyi Komissiyasının 2073/2005 (EC) sayılı “Qida məhsullarının mikrobioloji kriteriyaları” Reqlamentinə əsasən hazırlanmışdır.

1.3. Bu Qaydalar qida məhsullarının minimum keyfiyyət və təhlükəsizliyinin təmin olunması məqsədilə onların mikrobioloji göstəricilərinə dair sanitariya norma və qaydalarını müəyyənləşdirir. Mikrobioloji göstəricilərin istifadəsi HACCP (Təhlükələrin analizi və kritik nəzarət nöqtələri) əsaslı prosedurların və digər gigiyenik nəzarət tədbirlərinin həyata keçirilməsinin ayrılmaz hissəsini təşkil edir.

1.4. Qida məhsullarında insan sağlamlığı üçün risk təşkil edən miqdarda mikroorqanizmlər və ya onların toksinləri və metabolitləri olmamalıdır.

1.5. Bu Qaydaların tələblərinə əməl edilməsinə nəzarət qida təhlükəsizliyi sahəsində səlahiyyətli orqan tərəfindən həyata keçirilir.

2. Əsas anlayışlar

2.0. Bu Qaydalarda istifadə edilən əsas anlayışlar aşağıdakı mənalara ifadə edir:

2.0.1. **mikroorqanizmlər, onların toksin və metabolitləri**- bakteriyalar, viruslar, maya və kif göbələkləri, yosunlar, parazitər ibtidailər, mikroskopik parazit helmintlər və onların toksinləri və metabolitləri;

2.0.2. **mikrobioloji göstərici**- qida məhsullarında, məhsul partiyasında və ya istehsal prosesində meyar olaraq götürülən mikroorqanizmlərin mövcud olması/olmaması, sayının və ya onların toksin və metabolitlərinin miqdarının kütlə, həcm, sahə yaxud partiya vahidinə görə müəyyənləşdirilmiş göstərici;

2.0.3. **mikrobioloji göstəricilərə uyğunluq**- nümunələrin götürülməsi, müayinələrin aparılması və tənzimləyici tədbirlərin yerinə yetirilməsi zamanı əldə edilən nəticələrin bu Qaydaların 1 və 2 nömrəli əlavələrində qeyd edilən göstəricilərə uyğun olması;

2.0.4. **nümunə** - qida məhsulları və ya məhsul partiyasından həmin məhsul və ya partiyanın xarakterik xüsusiyyətləri haqqında məlumat əldə etməyə əsas verən, müxtəlif vasitələrlə seçilmiş bir və ya bir neçə vahid və ya hissə;

2.0.5. **partiya** - eyni zaman kəsiyində, eyni şərtlər altında, eyni yerdə istehsal edilən, emal olunan, texnoloji proses nəticəsində əldə edilən identifikasiya olunmuş məhsul qrupu;

2.0.6. **qida təhlükəsizliyi göstəriciləri** - sanitar-gigiyenik normalar, qalıqların və çirkləndiricilərin yolverilən maksimum miqdarı, gündəlik qəbul hədləri və digər parametrlər də daxil olmaqla, insan həyatının və sağlamlığının qorunmasını təmin edən, elmi cəhətdən əsaslandırılmış və normalaşdırılmış göstəricilər;

2.0.7. **qida məhsulları sahəsində fəaliyyət göstərən subyektlər** (bundan sonra – qida subyektləri) - qida zəncirinin bütün mərhələlərində fəaliyyəti həyata keçirən təsərrüfat subyektləri, həmçinin dövlət orqanları (qurumları), bələdiyyələr;

2.0.8. **uşaq qida məhsulları** - uşaq orqanizminin fizioloji xüsusiyyətlərinə uyğunlaşdırılmış xüsusi qida məhsulları;

2.0.9. **pəhriz qidalari** - profilaktiki və müalicəvi məqsədlər üçün istifadə edilən xüsusi qida məhsulları;

2.0.10. **qida formulu**- altı aylığa qədər körpələrin (bir nömrəli qida formulu) və altı aylıqdan üç yaşınadək uşaqların (iki nömrəli qida formulu) qidaya tələbatını ödəmək üçün nəzərdə tutulan, ana südüni qismən əvəz edən

heyvan və ya bitki mənşəli qida qatışıqı; anlayışın özündə “qida formulu” anlayışına uşaqlara aidliyi barədə söz əlavə edilməlidir.

2.0.11. **əlavə qida** - ana südü, yaxud süni qida məhsulu və ya qida formulu altı aydan yuxarı körpələrin və ya erkən yaşlı uşaqların qidaya tələbatını tam ödəmədikdə onlara əlavə olaraq verilən sənaye üsulu ilə və ya ev şəraitində hazırlanan qida məhsulu;

2.0.12. **istehlaka hazır qidalar** - istehsalçı tərəfindən istehlaka hazır formada istehsal edilən, mikroorqanizmlərin məhv edilməsi və ya sayının məqbul səviyyəyədək azaldılması üçün bişirilmə və ya digər emal prosesləri tələb etməyən, birbaşa istehlaka hazır qidalar;

2.0.13. **prosesin gigiyenik göstəricisi** - istehsal prosesinin məqbulluğunu müəyyən edən, ticarət şəbəkələrində yerləşdirilən məhsullara tətbiq edilməyən, çirklənmənin yol verilən həddini göstərən və həmin hədlərdən yüksək nəticələr aşkar edildikdə qida təhlükəsizliyi sahəsində normativ hüquqi aktların tələblərinə müvafiq olaraq, texnoloji prosesin təhlükəsizliyini təmin etmək üçün tənzimləyici tədbirlərin həyata keçirilməsinin zəruriliyini müəyyən edən meyar;

2.0.14. **qida təhlükəsizliyi sahəsində səlahiyyətli orqan** - qida təhlükəsizliyi sahəsində dövlət nəzarətini həyata keçirən Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi;

2.0.15. **qabaqcıl gigiyena təcrübəsi (GHPs - Good Hygiene Practices)** - istehlakçıların təhlükəsiz qida məhsulları ilə təmin olunması məqsədilə, qida məhsullarının çirklənməsinin qarşısının alınması yönəlməmiş tədbirlərin məcmusu;

2.0.16. **Təhlükənin Analizi və Kritik Nəzarət Nöqtələri (HACCP- Hazard analysis and critical control points)** - qida təhlükəsizliyinin idarə edilməsi üçün mühüm əhəmiyyət kəsb edən təhlükə amillərinin müəyyən edilməsi, qiymətləndirilməsi və onlara nəzarət olunması sistemi.

3. Qida məhsullarının mikrobioloji göstəricilərə əsasən təhlükəsizliyinin təmin olunmasına dair əsas tələblər

3.1. Qida məhsullarının bu Qaydaların 1 və 2 nömrəli əlavələrində qeyd edilən mikrobioloji göstəricilərə uyğunluğunun təmin edilməsinə cavabdeh qida subyektləridir.

3.2. Qida təhlükəsizliyi sahəsində səlahiyyətli orqan tərəfindən qida məhsullarının daşınması, paylanması və saxlanması zamanı yoxlanılan meyarlar bu Qaydaların 1 nömrəli əlavəsində qeyd edilən göstəricilərə uyğun olmalıdır.

3.3. Qida subyektləri istehsal və emal proseslərinin hər bir mərhələsində məhsulların bu Qaydaların 2 nömrəli əlavəsində qeyd edilən istehsal gigiyenası göstəricilərinə uyğunluğunu təmin etməlidirlər.

3.4. Qida subyektləri “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar”da müəyyən edilmiş qabaqcıl gigiyena təcrübəsi ilə yanaşı HACCP prinsiplərinə əsaslanan prosedurların tətbiqini də dəstəkləməlidir.

3.5. Qida təhlükəsizliyi sahəsində səlahiyyətli orqan qida məhsullarının təhlükəsizliyinə şübhə olduğu hallarda bu Qaydaların 1 nömrəli əlavəsində qeyd edilməyən mikroorqanizmlər, onların toksin və metabolitlərini müəyyən etmək məqsədilə istehsal prosesinin uyğunluğunun araşdırılması və ya risk təhlili çərçivəsində nümunə götürmə dairəsinin genişləndirilməsi və laborator müayinələr aparmaq hüququna malikdir. Bu məqsədlə bu Qaydaların 3 nömrəli əlavəsində qeyd edilən göstəricilər nəzərə alınır.

3.6. Qida məhsullarının istehsal fəaliyyəti ilə məşğul olan qida subyektləri bu Qaydaların 2 nömrəli əlavəsində qeyd edilən istehsal gigiyenası göstəricilərinə uyğunluğa təmin etməlidirlər.

4. Göstəricilər üzrə sınaqlar

4.1. Qida məhsullarının istehsal fəaliyyəti ilə məşğul olan qida subyektləri bu Qaydaların 1 və 2 nömrəli əlavələrində qeyd edilən mikrobioloji göstəricilərə münasibətdə nümunələrin götürülməsini təmin etməlidirlər.

4.2. Qida təhlükəsizliyi sahəsində səlahiyyətli orqan tərəfindən istehsal proseslərinin qabaqcıl gigiyena təcrübələrinə və HACCP prinsiplərinə müvafiq aparılmasını yoxlamaq və ya təsdiqləmək üçün qida subyektlərinin, bu Qaydaların 1 və 2 nömrəli əlavələrində qeyd edilən mikrobioloji göstəricilərə uyğun müayinələrinin (analitik istinad metodunun) həyata keçirilməsini təmin etməlidir.

4.3. Mikrobioloji göstəricilərin müəyyən edilməsi məqsədi ilə qida məhsullarından bu Qaydaların 1 nömrəli əlavəsində qeyd olunan (n) sayda nümunə götürülməlidir. Yalnız satış və ictimai iaşə müəssisələrindən bir nümunə götürülüb “M” dəyərində görə qiymətləndirilir.

5. Nümunəgötürmə və müayinə metodları

5.1. Bu Qaydaların 1 və 2 nömrəli əlavələrində qeyd edilən nümunələr həmin əlavələrin analitik istinad metodu hissələrində göstərilən standartlara uyğun olaraq müayinə edilməlidir.

5.2. Göstəricilərə uyğunluğun müəyyən edilməsi məqsədilə nümunələr istehsal sahələrindən və istehsal prosesində istifadə olunan avadanlıqların üzərindən götürülməlidir.

5.3. Bu zaman nümunə götürülməsi üçün istinad metodu ISO 18593:2018 nömrəli beynəlxalq standartla uyğun olmalıdır.

5.4. İnsan sağlamlığı baxımından *Listeria monocytogenes* riski yarada biləcək istehlaka hazır qida istehsal edən qida subyektləri, istehsal sahələrindən və istehsalda istifadə olunan avadanlıqlardan *Listeria monocytogenes*ə görə nümunə götürülməsini təmin edir.

5.5. Quru uşaq qida məhsulları və altı aylığa qədər körpələr üçün nəzərdə tutulmuş pəhriz qidaları istehsal edən qida subyektləri *Enterobacter sakazakii* riskinə görə nümunəgötürmə planlarının bir hissəsi olaraq *Enterobacteriaceae* üçün istehsal sahələrindən və istehsalda istifadə olunan avadanlıqlardan nümunə götürülməsini təmin edir.

5.6. Yeni müayinə metodlarının bu Qaydaların 1 və 2 nömrəli əlavələrində qeyd edilən istinad metodlarına uyğunluğa qida təhlükəsizliyi sahəsində səlahiyyətli orqan tərəfindən yoxlanıldıqdan və EN/ISO 16140 nömrəli standart, yaxud digər beynəlxalq səviyyədə qəbul olunmuş analoji protokollara əsasən sertifikatlaşdırılmış və qeydiyyatdan keçmiş metod olduqda istifadə edilir.

6. Uyğun olmayan nəticələr

6.1. Müayinə nəticələri bu Qaydaların 1 və 2 nömrəli əlavələrində qeyd edilən göstəricilərə uyğun olmadıqda bu Qaydaların 6.2-ci, 6.3-cü və 6.4-cü bəndlərində qeyd edilən tədbirlər həyata keçirilməlidir.

6.2. Mikrobioloji çirklənmənin təkrarlanmasının qarşısını almaq və uyğun olmayan nəticələrin səbəbini müəyyən etmək məqsədilə qida subyektləri qabaqcıl gigiyena təcrübələrini tətbiqini təmin edir.

6.3. Müayinə nəticələri bu Qaydaların 1 nömrəli əlavəsində qeyd edilən qida təhlükəsizliyi göstəricilərinə uyğun olmadığı halda həmin məhsul partiyası qida subyektləri tərəfindən ticarət şəbəkələrindən yığıdırılmalı və ya geri çağırılmalı, həmin məhsulların utilizasiyası və ya məhv edilməsi təmin edilməlidir.

6.4. Pərakəndə satışa təqdim edilməmiş, topdan satış ticarət şəbəkələrində qida təhlükəsizliyi göstəricilərinə dair normalara uyğun olmayan qida məhsulları təhlükəni aradan qaldırmaq məqsədilə müvafiq emal prosesinə cəlb edilir.

6.5. Mikrobioloji göstəricilərə görə birbaşa təyinatı üçün yararsız olan, lakin insan və heyvan sağlamlığı üçün risk təşkil etməyən məhsul partiyası HACCP prinsiplərinə və qabaqcıl gigiyena normalarına əsaslanan prosedurlardan istifadə etməklə, həmçinin qida təhlükəsizliyi sahəsində səlahiyyətli orqanın qərarı ilə təyinatını dəyişməklə digər məqsədlərlə istifadə edilə bilər.

6.6. Qida məhsullarının təhlükəsizliyi sahəsində səlahiyyətli orqanın nümayəndəsi qeyri-kafi müayinə nəticələrini ciddi təhlil etməlidir. Smaq nəticələri zamanı uyğunsuzluqlar aşkar edildikdə, mikrobioloji risklərin qarşısını almaq, təhlükə yaradan vəziyyəti aradan qaldırmaq üçün qanunvericiliyə müvafiq tədbirlər görülməlidir.

7. Etiketlənməyə dair tələblər

Bu Qaydaların 1 və 2 nömrəli əlavələrində qeyd edilən bütün tələblərə cavab verən, istehlakdan öncə termiki emal tələb edən çiy ət məhsullarının (qiymə, ət məhsulları, ətdən hazırlanmış yarımfabrikatlar) etiketlənməsində istehlakdan əvvəl termiki emalın həyata keçirilməsi barədə məlumatlar yerləşdirilməlidir.

8. Keçid müddə

Bu Qaydalar qüvvəyə mindikdən sonra qida subyektləri tərəfindən qida məhsullarının bu Qaydaların 1 və 2 nömrəli əlavələrində qeyd edilən göstəricilərə uyğunluğu 3 (üç) ay müddətində təmin edilməlidir.

9. Dəyişikliklər

Elm, texnologiya və metodologiyanın inkişafı baxımından, qida məhsullarındakı patogen mikroorqanizmlər, onların yayılması və qida məhsullarının çirklənmə səviyyəsindəki dəyişikliklər, eləcə də risk qiymətləndirməsinin nəticələri haqqında məlumatlar nəzərə alınmaqla bu Qaydalara mütəmadi olaraq yenidən baxılır.

1 nömrəli əlavə

1. Qida məhsullarının təhlükəsizlik göstəriciləri

| Qida kateqoriyası | Mikroorqanizmlər / toksinləri, metabolitləri | Nümunə planı ⁽¹⁾ | | Limitlər ⁽²⁾ | | Analitik istinad metodu ⁽³⁾ |
|--|---|-----------------------------|---|-------------------------|-------------------|--|
| | | N | c | m | M | |
| 1.1. Ət və ət məhsulları | | | | | | |
| 1.1.1. Qiymə | Aerob koloniya sayı | 5 | 2 | 5×10 ⁵ | 5×10 ⁶ | İSO 4833 |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25 q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| | <i>E.coli</i> O157 | 5 | 0 | 25 q-da yol verilmir | | ISO 16654 |
| 1.1.2. Çiy qırmızı ət və hazırlanmış qırmızı ət qarışıqları | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25 q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| | <i>E.coli</i> O157 | 5 | 0 | 25 q-da yol verilmir | | ISO 16654 |
| 1.1.3. Çiy quş əti ⁽⁷⁾ və hazırlanmış quş əti qarışıqları | <i>Salmonella</i> <i>Typhimurium</i> ⁽⁸⁾ , <i>Salmonella</i> <i>Enteritidis</i> | 5 | 0 | 25 q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| 1.1.4. Mexaniki olaraq ayrılmiş qırmızı ət və mexaniki olaraq ayrılmiş quş əti (MAƏ) | Aerob koloniya sayı | 5 | 2 | 5×10 ⁵ | 5×10 ⁶ | İSO 4833 |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| | <i>E.coli</i> O157 | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | ISO 16654 |
| 1.1.5. Marinə edilmiş və qurudulmuş (basdırma və s.) | Koaqulyaz müsbət stafilkoklar | 5 | 2 | 10 ² | 10 ⁴ | EN/ISO 6888-1 və ya 2 |
| | Sulfit reduksiyaedici anaerob bakteriyalar | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | ISO 7937 |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |

| | | | | | | |
|---|--------------------------------|---|---|----------------------|-----------------|-----------------------|
| 1.1.6. Fermentasiya olunmuş ət məhsulları (sucuq və s.) | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| | <i>L.monocytogenes</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 11290-1 |
| | <i>E.coli</i> O157 | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | ISO 16654 |
| 1.1.7. Termiki emaldan keçmiş ət məhsulları (sosiska, kolbasa, qovurma, dənər, küftə, kotlet və s.) | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| | <i>L.monocytogenes</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 11290-1 |
| 1.2. Digər heyvan mənşəli məhsullar | | | | | | |
| 1.2.1. Jelatin və kollagen | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| 1.2.2. Yumurta məhsulları (pasterizə və dondurulmuş yumurta, yumurta tozu və s.) | Enterobacteriaceae | 5 | 2 | 10 ¹ | 10 ² | ISO 21528-2 |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| 1.3. Süd, süd məhsulları və süd əsaslı məhsullar | | | | | | |
| 1.3.1. Pasterizə süd | Enterobacteriaceae | 5 | 0 | 10 ¹ | | ISO 21528-1 |
| 1.3.2. Fermentasiya olunmuş (turş) süd məhsulları (kefir, qatıq, meyvəli və başqa yoqurtlar, ayran, ryajenka, kəsmik, xama və s.) | <i>E.coli</i> ⁽⁴⁾ | 5 | 0 | <3 | | ISO 16649-3 |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | |
| 1.3.3. Pasterizə qaymaq | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| | <i>L.monocytogenes</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 11290-1 |
| 1.3.4. Qaymaq | Koaqulyaz müsbət stafilocoklar | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | EN/ISO 6888-1 və ya 2 |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| | <i>L.monocytogenes</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 11290-1 |
| 1.3.5. Kərə yağı və yaxılabılən süd məhsulları | Koaqulyaz müsbət stafilocoklar | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | EN/ISO 6888-1 və ya 2 |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| 1.3.6. Quru süd məhsulları (süd, qaymaq, və pendir zərdabı tozu, və dondurma üçün toz qatışıqlar, südəsəslı tozşəkili məhsullar, ayran suyu tozu, kazein, kazeinat) | Enterobacteriaceae | 5 | 0 | 10 ¹ | | ISO 21528-2 |
| | Koaqulyaz müsbət stafilocoklar | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | EN/ISO 6888-1 və ya 2 |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| 1.3.7. Pendir (yumşaq-əridilmiş pendirlər istisna olmaqla bütün pendir növləri) | Koaqulyaz müsbət stafilocoklar | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | EN/ISO 6888-1 və ya 2 |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25 q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| | <i>L.monocytogenes</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 11290-1 |

| | | | | | | |
|--|--|------------------|---|-----------------------------|---------------------|---------------------|
| 1.3.8. Əridilmiş pendirlər və əridilmiş pendir məhsulları | Stafilokok enterotoksinləri | 5 | 0 | 25 q-da aşkar edilməməlidir | | |
| | <i>E.coli</i> ⁽⁴⁾ | 5 | 0 | <10 ¹ | | ISO 16649-1 və ya 2 |
| | <i>L.monocytogenes</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 11290-1 |
| 1.3.9. Qatılaşdırılmış süd və süd məhsulları | <i>E.coli</i> ⁽⁴⁾ | 5 | 0 | <3 | | ISO 16649-3 |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| 1.3.10. Dondurma və dondurulmuş südlü desertlər | Enterobacteriaceae | 5 | 2 | 10 ¹ | 10 ² | ISO 21528-2 |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| | <i>L.monocytogenes</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 11290-1 |
| 1.4. Dəniz məhsulları | | | | | | |
| 1.4.1. Canlı dəniz məhsulları (ikitaylı molyuskalar, başıayaqlı molyuskalar, qarınayaqlı molyuskalar, xərçəngkimilər) | <i>E.coli</i> ⁽⁴⁾ (taylar arası mayedə və ətdə) | 1 ⁽⁵⁾ | 0 | <3 | | ISO 16649-3 |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| 1.4.2. Təzə soyudulmuş balıqlar | Histamin ⁽⁶⁾ | 9 | 2 | 100 mq/kq | 200 mq/kq | HPLC |
| 1.4.3. Dondurulmuş balıqlar | Histamin ⁽⁶⁾ | 9 | 2 | 100 mq/kq | 200 mq/kq | HPLC |
| 1.4.4. Emal edilmiş dəniz məhsulları | Histamin ⁽⁶⁾ | 9 | 2 | 200 mq/kq | 400 mq/kq | HPLC |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0/25 q-ml | | EN/ISO 6579 |
| | <i>L.monocytogenes</i> | 5 | 0 | 0/25 q-ml | | EN/ISO 11290-1 |
| 1.4.5. Konservləşdirilmiş balıq məhsulları | Histamin ⁽⁶⁾ | 9 | 2 | 200 mq/kq | 400 mq/kq | HPLC |
| 1.4.6. Balıq kürüsü və kürüyəbənzər məhsullar | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25 q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| | <i>L.monocytogenes</i> | 5 | 0 | 25 q-da yol verilmir | | EN/ISO 11290-1 |
| 1.4.7. Ət suyu tabletləri, tozları, quru şorbalar, qidaya dad verən ədviyyatlar, krem şanti, sousabənzər toz və tablet formasındakı digər qida qarışıqları | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25 q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| 1.5. Un və un məmulatları | | | | | | |
| 1.5.1. Taxıl unları, soya unu və digər unlar (kartof unları daxil) | Koliform bakteriyalar | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ | ISO 4832 |
| | Kif göbələkləri | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | ISO 7698 |
| 1.5.2. Çörək-bulka məmulatları | <i>Bacillus mesentericus</i> ⁽⁴⁾ | 5 | 2 | 4.5x10 ³ | 1.1x10 ⁴ | |
| | Maya və kif göbələkləri | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | ISO 7698 |

| | | | | | | |
|---|--|---|---|---------------------|-----------------|-----------------------|
| 1.5.3. Yuxa | Koliform bakteriyalar | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | ISO 4832 |
| | Kif göbələkləri | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ | ISO 7698 |
| 1.5.4. Taxıl əsaslı məhsullar (manna yarması, bütün dən məhsulları, qarğıdalı lopası, popkorn, partlamış düyü, çips və s.), insan istehlakı üçün kəpək | Koliform bakteriyalar | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | ISO 4832 |
| | Kif göbələkləri | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ | ISO 7698 |
| 1.5.5. Makaron, əriştə və makaron məhsulları | Maya və kif göbələkləri | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | ISO 7698 |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| 1.5.6. Ət, tərəvəz və digər məhsullarla doldurulmuş makaron və pelmen formalı xəmir məmulatları (çiy, dondurulmuş) | Koaqulyaz, müsbət stafilkokklar | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ | EN/ISO 6888-1 və ya 2 |
| | Sulfit reduksiyaedici anaerob bakteriyalar | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ | ISO 7937 |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| 1.5.7. Ət, tərəvəz və digər məhsullarla doldurulmuş makaron və pelmen formalı xəmir məmulatları (sobada bişmiş) | Koaqulyaz müsbət stafilkokklar | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | EN/ISO 6888-1 və ya 2 |
| | Sulfit reduksiyaedici anaerob bakteriyalar (yalnız ətli məhsullarda) | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | ISO 7937 |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| 1.5.8. Pizza, xəmir və xəmir əsaslı məhsullar (dondurulmuş, bişməyə hazır) | Kif göbələkləri | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ | ISO 7698 |
| | Koaqulyaz müsbət stafilkokklar | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ | EN/ISO 6888-1 və ya 2 |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| | <i>L.monocytogenes</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 11290-1 |
| 1.5.9. Sadə keks, sadə biskvit, sadə krekerlər və s., qlazurlu, dolğulu və/və ya ədviyyatlı biskvitlər, kekslər, krekerlər və vafli (sadə, kremli, dolğulu, qlazurlu və s.) | Koliform bakteriyalar | 5 | 2 | 10 ¹ | 10 ² | ISO 4832 |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| 1.5.10. Piroq və yaş kekslər (kremli, şokoladlı, dolğulu, meyvəli və s.) | Koaqulyaz müsbət stafilkokklar | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | EN/ISO 6888-1 və ya 2 |
| | <i>E.coli</i> ⁽⁴⁾ | 5 | 0 | <3 | | ISO 16649-3 |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| | <i>L.monocytogenes</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 11290-1 |
| 1.5.11. Nişasta | <i>E.coli</i> ⁽⁴⁾ | 5 | 0 | <10 ¹ | | ISO 16649-1 və ya 2 |
| 1.6. Meyvə və tərəvəzlərin emal edilmiş məhsulları | | | | | | |

| | | | | | | |
|---|--------------------------------|---|---|---------------------|-----------------|-----------------------|
| 1.6.1. Yuyulmuş, doğranmış və paketlənmiş, ayrı-ayrı və ya qarışdırılmış çiy tərəvəzlər, dondurulmuş və ya qurudulmuş tərəvəzlər | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| | <i>L.monocytogenes</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 11290-1 |
| | <i>E.coli</i> O157 | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | ISO 16654 |
| 1.6.2. Qurudulmuş və ya dondurulmuş meyvələr | Maya və kif göbələkləri | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | ISO 7954 |
| 1.6.3. Mürəbbə, cem və pürelər | Kif göbələkləri | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | ISO 7954 |
| 1.7. Ədviyyatlar | | | | | | |
| 1.7.1. Ədviyyat, bitki və / və ya bunların qarışıqları (toz, məcun formasında, qarışıq və s.) | Koaqulyaz müsbət stafilkokklar | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ | EN/ISO 6888-1 və ya 2 |
| | <i>B.cereus</i> | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ | EN/ISO 7932 |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 25q-da yol verilmir | | EN/ISO 6579 |
| 1.8. Meyvə suları, alkoqolsuz içkilər və bənzərləri | | | | | | |
| 1.8.1. Birbaşa sıxılmış, pasterizə edilməmiş, soyuqda saxlanılması vacib olan, istehlaka hazır meyvə və tərəvəz suları | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0/25 q-ml | | EN/ISO 6579 |
| | <i>L.monocytogenes</i> | 5 | 0 | 0/25 q-ml | | EN/ISO 11290-1 |
| | <i>E.coli</i> O157 | 5 | 0 | 0/25 q-ml | | ISO 16654 |
| 1.9. Kofe və çay | | | | | | |
| 1.9.1. Çay (yaşıl, qara), bitki və meyvə çayları və bunların qarışıqları (paket çaylar daxil) | Maya və kifgöbələkləri | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | ISO 7954 |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0/25 q-ml | | EN/ISO 6579 |
| 1.9.2. Qovrulmuş kofe çəyirdəyi, qovrulmuş və üyüdülmüş kofe, kofe ekstraktı və içərisində dadlandırıcı kofe birləşməsi olan istehlaka hazır kofe | Koliform bakteriyalar | 5 | 2 | 10 ¹ | 10 ² | ISO 4832 |
| 1.10. Kakao və şokolad məhsulları | | | | | | |
| 1.10.1. Kakao və kakao məhsulları, şokolad və şokolad məhsulları | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0/25 q-ml | | EN/ISO 6579 |
| 1.11. Şəkərli məhsullar | | | | | | |
| 1.11.1. Halva, doşab, lokum, çərəzli lokum və ya halva, paxlava və digər şərbətli şirniyyatlar, əzmə, | Maya və kif göbələkləri | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | ISO 7954 |

| | | | | | | |
|--|-------------------------------|----|---|-----------------------------|-------------------|---------------------|
| findıq və fisdıq əzmləri, konfetlər və s. | <i>E.coli</i> | 5 | 0 | <10 ¹ | | ISO 16649-1 və ya 2 |
| 1.11.2. İstehlaka hazır şirin souslar | Maya və kif göbələkləri | 5 | 2 | 10 ¹ | 10 ² | ISO 7954 |
| 1.12. Hazır yeməklər | | | | | | |
| 1.12.1. İstehlaka hazır (bişirilmiş) hər növ ət və tərəvəz yeməkləri və s. | Stafilokok enterotoksinləri | 5 | 0 | 25 q-da aşkar edilməməlidir | | |
| | <i>B.cereus</i> | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | EN/ISO 7932 |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0/25 q-ml | | EN/ISO 6579 |
| 1.12.2. İstehlaka hazır hər növ salat, ət və süd məhsulları (kolbasa, pendir və s.) və soyuq məzələr və s. | <i>E.coli</i> | 5 | 2 | <10 ¹ | 10 ¹ | ISO 16649-1 və ya 2 |
| | Stafilokok enterotoksinləri | 5 | 0 | 25 q-da aşkar edilməməlidir | | |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0/25 q-ml | | EN/ISO 6579 |
| | <i>L.monocytogenes</i> | 5 | 0 | 0/25 q-ml | | EN/ISO 11290-1 |
| 1.12.3. İstehlaka hazır (bişirilmiş) hər növ xəmir xörəkləri | <i>E.coli</i> | 5 | 0 | <10 ¹ | | ISO 16649-1 və ya 2 |
| | Stafilokok enterotoksinləri | 5 | 0 | 25 q-da aşkar edilməməlidir | | |
| | <i>B.cereus</i> | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | EN/ISO 7932 |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0/25 q-ml | | EN/ISO 6579 |
| 1.12.4. İstehlaka hazır (bişirilmiş) hər növ şirniyyat məhsulları | Stafilokok enterotoksinləri | 5 | 0 | 25 q-da aşkar edilməməlidir | | |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0/25 q-ml | | EN/ISO 6579 |
| 1.13. Qida formulları və əlavə qidalar | | | | | | |
| 1.13.1. Qida formulu | <i>B.cereus</i> | 5 | 2 | 5x10 ¹ | 5x10 ² | EN/ISO 7932 |
| | <i>Enterobacter sakazakii</i> | 10 | 0 | 0/25 q-ml | | ISO/ DTS 22964 |
| | <i>Salmonella</i> | 10 | 0 | 0/25 q-ml | | EN/ISO 6579 |
| | <i>L.monocytogenes</i> | 10 | 0 | 0/25 q-ml | | EN/ISO 11290-1 |
| 1.13.2. Əlavə qidalar | <i>B.cereus</i> | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | EN/ISO 7932 |
| | Enterobacteriaceae | 5 | 0 | <10 ¹ | | ISO 21528-2 |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0/25 q-ml | | EN/ISO 6579 |
| | <i>L.monocytogenes</i> | 5 | 0 | 0/25 q-ml | | EN/ISO 11290-1 |
| 1.14. Digər qidalar | | | | | | |
| 1.14.1. Duz | Koliform bakteriyalar | 5 | 2 | 10 ¹ | 10 ² | ISO 4832 |
| 1.14.2. Soya südü və onların məhsulları | <i>E.coli</i> | 5 | 2 | <10 ¹ | 10 ¹ | ISO 16649-1 və ya 2 |
| | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | 0/25 q-ml | | EN/ISO 6579 |
| 1.14.3. Soya südü (toz formada) | Koliform bakteriyalar | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | ISO 4832 |

| | | | | | | | | |
|---|------------------------------------|-----------|------------------|---|--|---------------------|------|------|
| 2.1.1. İnek, qoyun, keçi və at cəmdəyi | Aerob koloniya sayı | | | 3.2×10^3 kəgv/sm ² (4) | 1.0×10^5 kəgv/sm ² (4) | ISO 4833 | (9) | (12) |
| | Enterobacteriaceae | | | 3.2×10^1 kəgv/sm ² (4) | 3.2×10^2 kəgv/sm ² (4) | ISO 21528-2 | (9) | (12) |
| 2.1.2. Donuz cəmdəyi | Aerob koloniya sayı | | | 1.0×10^4 kəgv/sm ² (4) | 1.0×10^5 kəgv/sm ² (4) | ISO 4833 | (9) | (12) |
| | Enterobacteriaceae | | | 1.0×10^2 kəgv/sm ² (4) | 1.0×10^3 kəgv/sm ² (4) | ISO 21528-2 | (9) | (12) |
| 2.1.3. İnek, qoyun, keçi və at cəmdəyi | <i>Salmonella</i> | 50 (5) | 2 ⁽⁶⁾ | Hər bir cəmdəyin yoxlanılan səthində aşkar edilməməlidir. | | ISO 6579 | (9) | (13) |
| 2.1.4. Donuz cəmdəyi | <i>Salmonella</i> | 50 (5) | 5 ⁽⁶⁾ | Hər bir cəmdəyin yoxlanılan səthində aşkar edilməməlidir. | | ISO 6579 | (9) | (14) |
| 2.1.5. Broylər və hindquşu cəmdəyi | <i>Salmonella</i> | 50 (5) | 5 ⁽⁶⁾ | Boyun dəriləri daxil olmaqla qarışdırılaraq götürülmüş 25 q nümunədə aşkar edilməməlidir. | | ISO 6579 | (10) | (14) |
| 2.1.6. Qiymə | Aerob koloniya sayı ⁽⁷⁾ | 5 | 2 | 5×10^5 kəgv/q | 5×10^6 kəgv/q | ISO 4833 | (11) | (15) |
| | <i>E.coli</i> ⁽⁸⁾ | 5 | 2 | 5×10^1 kəgv/q | 5×10^2 kəgv/q | ISO 16649-1 və ya 2 | (11) | (15) |
| 2.1.7. Mexaniki olaraq ayrılmış ət ⁽⁹⁾ | Aerob koloniya sayı ⁽⁷⁾ | 5 | 2 | 5×10^5 kəgv/q | 5×10^6 kəgv/q | ISO 4833 | (11) | (15) |
| | <i>E.coli</i> ⁽⁸⁾ | 5 | 2 | 5×10^1 kəgv/q | 5×10^2 kəgv/q | ISO 16649-1 və ya 2 | (11) | (15) |
| 2.1.8. Hazırlanmış ət qatışıqları | <i>E.coli</i> ⁽⁸⁾ | 5 | 2 | 5×10^2 kəgv/q | 5×10^3 kəgv/q | ISO 16649-1 və ya 2 | (11) | (15) |

- (1) n: nümunə sayı; c: m ilə M limiti arasındakı dəyəərə malik olmasına icazə verilən nümunə sayı
- (2) 2.1.3., 2.1.4. və 2.1.5. bəndlərindəki qidalar üçün $m=M$, kəgv – koloniya əmələ gətirən vahid
- (3) Bu normativdə verilən Standartların dərc edilmiş ən son variantları istifadə edilir.
- (4) m və M limitləri yalnız cəmdəyə zərər verən metodla götürülən nümunələrə tətbiq edilir. Bu limit gündəlik orta dəyər olub, analiz nəticələrinin orta dəyərlərinin hesablanmasından əldə edilir.
- (5) 50 ədəd nümunə bu normativdə verilən nümunəgötürmə qaydaları və tezliyinə görə ardıcıl olaraq 10 monitorinqdən əldə edilir.
- (6) *Salmonella*nın mövcudluğunu göstərən nümunə sayı – *Salmonella*nın yayılmasının qarşısını almaq üçün həyata keçirilən tədbirlər nəzərə alınaraq, c sayı yenidən gözdən keçirilməlidir. Qida subyekti *Salmonella*nın mövcudluğunu azaltmaq məqsədilə bu dəyərləndirmədən öncə daha kiçik c sayı istifadə edə bilər.
- (7) Bu meyar istehlakçı tələbi ilə hazırlanan və saxlanılmadan satılan qiymə üçün istifadə edilmir.
- (8) *E.coli* burada fekal çirklənmənin indikatoru kimi istifadə edilir.
- (9) Kəsimdən dərhal sonra, lakin soyutmadan əvvəlki cəmdəklər
- (10) Soyutmadan sonrakı cəmdəklər
- (11) İstehsal prosesinin sonunda
- (12) Kəsim gigiyenası yaxşılaşdırılmalı və istehsal yoxlamaları nəzərdən keçirilməlidir.
- (13) Kəsim gigiyenası yaxşılaşdırılmalı, istehsal yoxlamaları və heyvanların mənşəyi nəzərdən keçirilməlidir.
- (14) Kəsim gigiyenası yaxşılaşdırılmalı, istehsal yoxlamaları, heyvanların mənşəyi və fermadakı biotəhlükəsizlik tədbirləri nəzərdən keçirilməlidir.
- (15) İstehsal gigiyenası, xammalın seçimi və/və ya mənşəyi texniki normativ sənədlərin tələblərinə uyğunlaşdırılmalıdır.

Müayinə nəticələrinin dəyərləndirilməsi

Bu limitlər qarışdırılaraq hazırlanmış nümunələr və limit təyin edilmiş cəmdəklər istisna olmaqla analiz edilən hər bir nümunəyə aiddir.

Analiz nəticələri analiz edilən istehsal mərhələsinin mikrobioloji keyfiyyətini göstərir.

İnək, qoyun, keçi, at və donuz cəmdəklərində Enterobacteriaceae və aerob koloniya sayı:

- Əgər günlük orta dəyər $\leq m$ isə UYĞUN,
- Əgər günlük orta dəyər m ilə M arasında isə MƏQBUL,
- Əgər günlük orta dəyər $>M$ isə UYĞUN DEYİL.

Cəmdəklərdəki *Salmonella*:

- Əgər *Salmonella* mövcudluğu ən çox c saydakı nümunədə təyin edilərsə, UYĞUN,
- Əgər *Salmonella* mövcudluğu c saydakı nümunədən daha çox sayda nümunədə təyin edilərsə, UYĞUN DEYİL.

Hər bir monitorinqdən sonra nümunə sayını (n) müəyyənləşdirmək üçün son 10 monitorinqin nəticələri dəyərləndirilir.

Qiymə, hazırlanmış ət qatışıqları və mexaniki olaraq ayrılmış ət üçün *E.coli* və aerob koloniya sayı:

- Əgər təyin edilən dəyər $\leq m$ isə UYĞUN,
- Əgər ən çox c saydakı nümunənin dəyəri m və M arasında və qalan dəyərlər $\leq m$ isə MƏQBUL,
- Əgər bir və ya daha çox nümunədəki dəyər $>M$ və ya c saydakı nümunədən daha çox saydakı nümunənin dəyəri m və M arasındadırsa, UYĞUN DEYİL.

2.2. Süd və süd məhsulları

| Qida kateqoriyası | Mikroorqanizmlər / toksinləri, metabolitləri | Nümunə planı ⁽¹⁾ | | Limitlər ⁽²⁾ | | Analitik istinad metodu ⁽³⁾ | Meyarların tətbiq ediləcəyi mərhələ | Nəticələrin uyğun çıxmadığı hallarda görülməli tədbir |
|--|--|-----------------------------|---|-------------------------|------------------------|--|-------------------------------------|---|
| | | n | c | m | M | | | |
| 2.2.1. Pasterizə süd və digər pasterizə maye süd məhsulları | Enterobacteriaceae ⁽⁴⁾ | 5 | 0 | 10 ¹ kəgv/ml | | ISO 21528-1 | (11) | (13) |
| 2.2.2. Termiki emal edilmiş süd və ya pendir zərdabından hazırlanan pendirlər | <i>E.coli</i> ⁽⁵⁾ | 5 | 2 | 10 ² kəgv/q | 10 ³ kəgv/q | ISO 16649-1 və ya 2 | (6) | (14) |
| 2.2.3. Çiy süddən hazırlanan pendirlər | Koaqulyaz müsbət stafilokoklar | 5 | 2 | 10 ⁴ kəgv/q | 10 ⁵ kəgv/q | EN/ISO 6888-2 | (12) | (15) |
| 2.2.4. Pasterizasiyadan daha aşağı temperaturda termiki emal edilmiş süddən hazırlanan pendirlər, pasterizasiya və daha yüksək temperaturlarda termiki emal edilmiş süd və ya pendir zərdabından hazırlanan yetişdirilmiş pendirlər ⁽⁷⁾ | Koaqulyaz müsbət stafilokoklar | 5 | 2 | 10 ² kəgv/q | 10 ⁴ kəgv/q | EN/ISO 6888-1 və ya 2 | (12) | (15) |
| 2.2.5. Pasterizasiya və ya daha yüksək temperaturlarda termiki emal edilmiş süd və ya pendir zərdabından hazırlanan yetişdirilmiş yumşaq pendirlər (təzə pendirlər) ⁽⁷⁾ | Koaqulyaz müsbət stafilokoklar | 5 | 2 | 10 ¹ kəgv/q | 10 ² kəgv/q | EN/ISO 6888-1 və ya 2 | (11) | (15) |
| 2.2.6. Çiy süd və pasterizasiyadan daha aşağı temperaturlarda termiki emal edilmiş süddən hazırlanan kərə yağı və qaymaq | <i>E.coli</i> ⁽⁵⁾ | 5 | 2 | 10 ¹ kəgv/q | 10 ² kəgv/q | ISO 16649-1 və ya 2 | (11) | (14) |
| 2.2.7. Quru süd və quru pendir zərdabı | Enterobacteriaceae ⁽⁴⁾ | 5 | 0 | 10 ¹ kəgv/q | | ISO 21528-2 | (11) | (16) |
| | Koaqulyaz müsbət stafilokoklar | 5 | 2 | 10 ¹ kəgv/q | 10 ² kəgv/q | EN/ISO 6888-1 və ya 2 | (11) | (15) |
| 2.2.8. Dondurma ⁽⁸⁾ və dondurulmuş südlü şirniyyatlar | Enterobacteriaceae ⁽⁴⁾ | 5 | 2 | 10 ¹ kəgv/q | 10 ² kəgv/q | ISO 21528-2 | (11) | (14) |
| 2.2.9. Qurudulmuş 1 nömrəli qida formulu (o cümlədən altı aylığa | Enterobacteriaceae | 10 | 0 | 10 q-da olmamalıdır | | ISO 21528-1 | (11) | (19) |

| | | | | | | | | |
|---|------------------------|---|---|-----------------------------|-----------------------------|--------------------------------|------|------|
| qədər körpələr üçün pəhriz qidaları) | <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 1 | 5x10 ¹ kəgv/q | 5x10 ² kəgv/q | EN/ISO 7932 ⁽¹⁰⁾ | (11) | (17) |
| 2.2.10. Qurudulmuş 2 nömrəli qida formulu | Enterobacteriaceae | 5 | 0 | 10q-da olmamalıdır | | ISO 21528-1 | (11) | (9) |
| <p>(1) n: nümunə sayı; c: m ilə M limiti arasındakı dəyərə malik olmasına icazə verilən nümunə sayı (2) 2.2.1., 2.2.7., 2.2.9. və 2.2.10 bəndindəki qidalar üçün m=M, kəgv – koloniya əmələ gətirən vahid (3) Bu normativdə verilən Standartların dərc edilmiş ən son variantları istifadə edilir. (4) Bu meyar qida sənayesində daha sonrakı emal prosesinə cəlb edilmiş məhsullara aid edilmir. (5) <i>E.coli</i> burada gigiyena indikatoru kimi istifadə edilir. (6) Nümunə, istehsal prosesi ərzində <i>E.coli</i> sayının ən yüksək olduğu təxmin edilən mərhələdən götürülməlidir. <i>E.coli</i> sayı əsasən onun inkişafı və artımını dəstəkləməyən pendirlərdə yetişmə dövrünün əvvəlində daha yüksəkdir. <i>E.coli</i> inkişafı və artımını dəstəkləyən pendirlərdə isə onun sayının ən çox olduğu mərhələ yetişmə dövrünün sonudur. (7) Qida subyektləri tərəfindən qida təhlükəsizliyi sahəsində səlahiyyətli orqanın nümayəndəsinə göstərməsi şərt ilə stafokokk enterotoksinləri riski daşımayan pendirlərə şamil edilmir. (8) Yalnız tərkibində süd birləşmələri olan dondurmalar (9) Çirklənməni minimuma endirmək üçün istehsal gigiyenası yaxşılaşdırılmalıdır. Enterobacteriaceae və <i>E.sakazakii</i> arasındakı korrelyasiya müəssisə səviyyəsində ayrıca olaraq hazırlanmamışdırsa, bu mikroorqanizmlərin analizləri paralel olaraq aparılır. Analiz edilən hər hansı bir nümunədə Enterobacteriaceae aşkar edilərsə, həmin partiya məhsullarında <i>E.sakazakii</i> də analiz edilir. (10) 1 ml -analiz nümunəsi 140 mm ölçüdə Petri kasasına və ya 90 mm ölçüdə 3 Petri kasasına əkilir. (11) İstehsal prosesinin sonu (12) İstehsal prosesi boyunca stafilokokkların sayının ən yüksək olduğu təxmin edilən istehsal mərhələsi. (13) Xammalın keyfiyyətindən əlavə termiki emal prosesinin effektivliyi yoxlanılmalı və yenidən çirklənmənin qarşısı alınmalıdır. (14) İstehsal gigiyenası və xammalın seçimi yaxşılaşdırılmalıdır. (15) İstehsal gigiyenası və xammalın seçimi yaxşılaşdırılmalıdır. Əgər bu limit 10⁵ kəgv/q-dan çox olarsa, həmin partiya məhsullarda stafilokokk enterotoksinlər analizi də aparılmalıdır. (16) Termiki emal prosesinin effektivliyi yoxlanılmalı və yenidən çirklənmənin qarşısı alınmalıdır. (17) İstehsal gigiyenası və xammalın seçimi yaxşılaşdırılmalıdır. Yenidən çirklənmənin qarşısı alınmalıdır.</p> | | | | | | | | |
| Müayinə nəticələrinin dəyərləndirilməsi | | | | | | | | |
| <p>Bu limitlər analiz edilən hər bir nümunəyə aiddir. Analiz nəticələri analiz edilən istehsal mərhələsinin mikrobioloji keyfiyyətini göstərir. Qurudulmuş 1 nömrəli qida formulu (o cümlədən altı aylığa qədər körpələr üçün nəzərdə tutulmuş pəhriz qidaları) və qurudulmuş 2 nömrəli qida formulunda Enterobacteriaceae sayı: - Əgər müşahidə edilən bütün nəticələr bakteriyaların olmadığını göstərsə, - UYĞUN, - Əgər nümunələrdən hər hansı birində bakteriya aşkar edilərsə, - UYĞUN DEYİL. <i>E.coli</i>, Enterobacteriaceae (digər qida qruplarında) və kəhvə müsbət stafilokokk sayı: - Əgər müşahidə edilən bütün dəyərlər $\leq m$ isə UYĞUN, - Əgər ən çox c sayda nümunənin dəyəri m və M arasında və qalan dəyərlər $\leq m$ isə MƏQBUL, - Əgər bir və ya daha çox nümunədəki dəyər $>M$ və ya c saydakı nümunədən daha çox saydakı nümunənin dəyəri m və M arasındadırsa, UYĞUN DEYİL. Qurudulmuş 1 nömrəli qida formulunda (o cümlədən altı aylığa qədər körpələr üçün nəzərdə tutulmuş pəhriz qidaları) <i>B.cereus</i> sayı: - Əgər təyin edilən dəyərlər $\leq m$ isə UYĞUN, - Əgər ən çox c saydakı nümunənin dəyəri m və M arasında, qalan dəyərlər $\leq m$ isə MƏQBUL, - Əgər bir və ya daha çox nümunədəki dəyər $>M$ və ya c saydakı nümunədən daha çox saydakı nümunənin dəyəri m və M arasındadırsa, UYĞUN DEYİL.</p> | | | | | | | | |

2.3. Yumurta məhsulları

| Qida kateqoriyası | Mikroorqanizmlər / toksinləri, metabolitləri | Nümunə planı ⁽¹⁾ | | Limitlər ⁽²⁾ | | Analitik istinad metodu ⁽³⁾ | Meyarların tətbiq ediləcəyi mərhələ | Nəticələrin uyğun çıxmadığı hallarda görülməli tədbir |
|--|--|-----------------------------|---|------------------------------|------------------------------|--|-------------------------------------|---|
| | | n | c | m | M | | | |
| 2.3.1. Yumurta məhsulları | Enterobacteriaceae (4) | 5 | 2 | 10 ¹ kəgv/q-ml | 10 ² kəgv/q-ml | ISO 21528-2 | (4) | (5) |
| <p>(1) n: nümunə sayı; c: m ilə M limiti arasındakı dəyərə malik olmasına icazə verilən nümunə sayı (2) kəgv – koloniya əmələ gətirən vahid (3) Bu normativdə verilən Standartların dərc edilmiş ən son variantları istifadə edilir. (4) İstehsal prosesinin sonunda (5) Termiki emal prosesinin effektivliyi yoxlanılmalı və yenidən çirklənmənin qarşısı alınmalıdır.</p> | | | | | | | | |
| Analiz nəticələrinin dəyərləndirilməsi | | | | | | | | |
| <p>Bu limitlər analiz edilən hər bir nümunəyə aiddir. Analiz nəticələri analiz edilən istehsal mərhələsinin mikrobioloji keyfiyyətini göstərir. Yumurta məhsullarında Enterobacteriaceae sayı: - Əgər müşahidə edilən bütün dəyərlər $\leq m$ isə UYĞUN, - Əgər ən çox c saydakı nümunənin dəyəri m və M arasında, qalan dəyərlər $\leq m$ isə MƏQBUL, - Əgər bir və ya daha çox nümunədəki dəyər $>M$ və ya c saydakı nümunədən daha çox saydakı nümunənin dəyəri m və M arasındadırsa, UYĞUN DEYİL.</p> | | | | | | | | |

2.4. Dəniz məhsulları

| Qida kateqoriyası | Mikroorqanizmlər / toksinləri, metabolitləri | Nümunə planı ⁽¹⁾ | | Limitlər ⁽²⁾ | | Analitik istinad metodu ⁽³⁾ | Meyarların tətbiq ediləcəyi mərhələ | Nəticələrin uyğun çıxmadığı hallarda görülməli tədbir |
|---|--|-----------------------------|---|-------------------------|------------------------|--|-------------------------------------|---|
| | | n | c | m | M | | | |
| 2.4.1. Bişmiş qabıqlı və ya qabıqsız xərçəngkimilər və molyuskalar | <i>E.coli</i> | 5 | 2 | 1/q | 10 ¹ /q | ISO TS 16649-3 | (4) | (5) |
| | Koaqulyaz müsbət stafilokoklar | 5 | 2 | 10 ² kəgv/q | 10 ³ kəgv/q | EN/ISO 6888-1 və ya 2 | (4) | (5) |
| <p>(1) n: nümunə sayı; c: m ilə M limiti arasındakı dəyərə malik olmasına icazə verilən nümunə sayı (2) kəgv – koloniya əmələ gətirən vahid (3) Bu normativdə verilən Standartların dərc edilmiş ən son variantları istifadə edilir. (4) İstehsal prosesinin sonunda (5) İstehsal gigiyenası yaxşılaşdırılmalıdır.</p> | | | | | | | | |
| Analiz nəticələrinin dəyərləndirilməsi | | | | | | | | |
| <p>Bu limitlər analiz edilən hər bir nümunəyə aiddir. Analiz nəticələri analiz edilən istehsal mərhələsinin mikrobioloji keyfiyyətini göstərir. Bişmiş qabıqlı və ya qabıqsız xərçəngkimilər və molyuskalarda <i>E.coli</i> sayı: - Əgər müşahidə edilən bütün dəyərlər $\leq m$ isə UYĞUN, - Əgər ən çox c saydakı nümunənin dəyəri m və M arasında və qalan dəyərlər $\leq m$ isə MƏQBUL, - Əgər bir və ya daha çox nümunədəki dəyər $>M$ və ya c saydakı nümunədən daha çox saydakı nümunənin dəyəri m və M arasındadırsa, UYĞUN DEYİL. Bişmiş qabıqlı və ya qabıqsız xərçəngkimilər və molyuskalarda koaqulyaz müsbət stafilokokların sayı: - Əgər müşahidə edilən bütün dəyərlər $\leq m$ isə UYĞUN, - Əgər ən çox c saydakı nümunənin dəyəri m və M arasında, qalan dəyərlər $\leq m$ isə MƏQBUL, - Əgər bir və ya daha çox nümunədəki dəyər $>M$ və ya c saydakı nümunədən daha çox saydakı nümunənin dəyəri m və M arasındadırsa, UYĞUN DEYİL.</p> | | | | | | | | |

2.5. Meyvə-tərəvəz məhsulları

| Qida kateqoriyası | Mikroorqanizmlər / toksinləri, metabolitləri | Nümunə planı ⁽¹⁾ | | Limitlər ⁽²⁾ | | Analitik istinad metodu ⁽³⁾ | Meyarların tətbiq ediləcəyi mərhələ | Nəticələrin uyğun çıxmadığı hallarda görülməli tədbir |
|--|--|-----------------------------|---|-------------------------|------------------------|--|-------------------------------------|---|
| | | n | c | m | M | | | |
| 2.5.1. İstehlaka hazır doğranmış meyvə və tərəvəzlər | <i>E.coli</i> | 5 | 2 | 10 ² kəgv/q | 10 ³ kəgv/q | ISO 16649-1 və ya 2 | (4) | (5) |
| 2.5.2. İstehlaka hazır pasterizə edilməmiş meyvə və tərəvəz suları | <i>E.coli</i> | 5 | 2 | 10 ² kəgv/q | 10 ³ kəgv/q | ISO 16649-1 və ya 2 | (4) | (5) |
| <p>(1) n: nümunə sayı; c: m ilə M limiti arasındakı dəyərə malik olmasına icazə verilən nümunə sayı (2) kəgv – koloniya əmələ gətirən vahid (3) Bu normativdə verilən Standartların dərc edilmiş ən son variantları istifadə edilir. (4) İstehsal prosesi (5) İstehsal gigiyenası və xammalın seçimi yaxşılaşdırılmalıdır.</p> | | | | | | | | |
| Müayinə nəticələrinin dəyərləndirilməsi | | | | | | | | |
| <p>Bu limitlər analiz edilən hər bir nümunəyə aiddir. Analiz nəticələri analiz edilən istehsal mərhələsinin mikrobioloji keyfiyyətini göstərir. İstehlaka hazır doğranmış meyvə- tərəvəzlər və istehlaka hazır pasterizə edilməmiş meyvə -tərəvəz suları <i>E.coli</i> sayı: - Əgər müşahidə edilən bütün dəyərlər $\leq m$ isə UYĞUN, - Əgər ən çox c saydakı nümunənin dəyəri m və M arasında, qalan dəyərlər $\leq m$ isə MƏQBUL, - Əgər bir və ya daha çox nümunədəki dəyər $>M$ və ya c saydakı nümunədən daha çox saydakı nümunənin dəyəri m və M arasındadırsa, UYĞUN DEYİL.</p> | | | | | | | | |

Patogen mikroorqanizmlərin limitləri

| Mikroorqanizmlər | Qida | Nümunə planı ⁽¹⁾ | | Limitlər ⁽²⁾ | | Analitik istinad metodu ⁽³⁾ |
|---|-------------------------|-----------------------------|---|-------------------------|-----------------|--|
| | | N | c | m | M | |
| <i>Salmonella</i> | İstehlaka hazır | 5 | 0 | 0/25 q-ml | | EN/ISO 6579 |
| <i>L.monocytogenes</i> | İstehlaka hazır | 5 | 0 | 0/25 q-ml | | EN/ISO 11290-1 |
| Termotorelant <i>Campylobacter spp.</i> | İstehlaka hazır | 5 | 0 | 0/25 q-ml | | |
| <i>E.coli</i> O157 | İstehlaka hazır | 5 | 0 | 0/25 q-ml | | ISO 16654 |
| <i>V.cholera</i> ⁽⁴⁾ | İstehlaka hazır | 5 | 0 | 0/25 q-ml | | |
| <i>V.paraahaemolyticus</i> ⁽⁴⁾ | İstehlaka hazır | 5 | 0 | 0/25 q-ml | | |
| Koaqulyaz müsbət stafilokokklar | İstehlaka hazır olmayan | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ | EN/ISO 6888-1 və ya 2 |
| | İstehlaka hazır | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | |
| <i>B.cereus</i> | İstehlaka hazır olmayan | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ | EN/ISO 7932 |
| | İstehlaka hazır | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | |
| <i>Sulfid reduksiyaedici anaerob bakteriyalar</i> | İstehlaka hazır olmayan | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ | ISO 7937 |
| | İstehlaka hazır | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | |

(1) n: nümunə sayı; c: m ilə M limiti arasındakı dəyərə malik olmasına icazə verilən nümunə sayı
 - Əgər təyin edilən dəyər ≤ m isə UYĞUN,
 - Əgər ən çox c saydakı nümunənin dəyəri m və M arasında və qalan dəyərlər ≤ m isə MƏQBUL,
 Əgər bir və ya daha çox nümunədəki dəyər >M və ya c saydakı nümunədən daha çox saydakı nümunənin dəyəri m və M arasındadırsa, UYĞUN DEYİL.
 (2) kəgv – koloniya əmələ gətirən vahid
 (3) Bu normativdə verilən Standartların dərc edilmiş ən son variantları istifadə edilir.
 (4) Yalnız duzlu sularda yetişdirilən/ovlanan balıq məhsullarında yoxlanılır

^[1] Dövlət fitosanitar müfəttişləri nümunə götürmə tam başa çatmayana qədər bu materialı yükün üzərinə qaytarmır.