



COP29

tədbiri zamanı ictimai iaşə
obyektlərində sanitar-gigiyenik
normalara dair təlimat



DAHA ÇOX
MƏLUMAT
ÜÇÜN

Azərbaycan Respublikası Qida
Təhlükəsizliyi Agentliyi

Heydər Əliyev pr. 185B,
AZ1029
(012) 377 00 77
afsa.gov.az | info@afsa.gov.az

Azərbaycan Qida
Təhlükəsizliyi İnstitutu

Süleyman Sani Axundov
küçəsi 73C Bakı, AZ 1124
(+994 12) 377 00 20/21
afsi.gov.az | info@afsi.gov.az



AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ QIDA
TƏHLÜKƏSİZLİYİ AGENTLİYİ

Mündəricat

Tələblər

Giriş	2
Ümumi	3
Təmizlik və dezinfeksiya işləri	7
İşçi heyəti	9
Qida məhsulları	13
Qida tullantıları	17



Giriş

Bu təlimat, BMT-nin İqlim Dəyişmələri üzrə Çərçivə Konvensiyasının Tərəflər Konfransının 2024-cü ildə Azərbaycanda keçiriləcək COP29 tədbiri zamanı ictimai iaşə obyektlərində qida təhlükəsizliyinin təmin edilməsi məqsədilə hazırlanmışdır və metodiki tövsiyə xarakteri daşıyır.

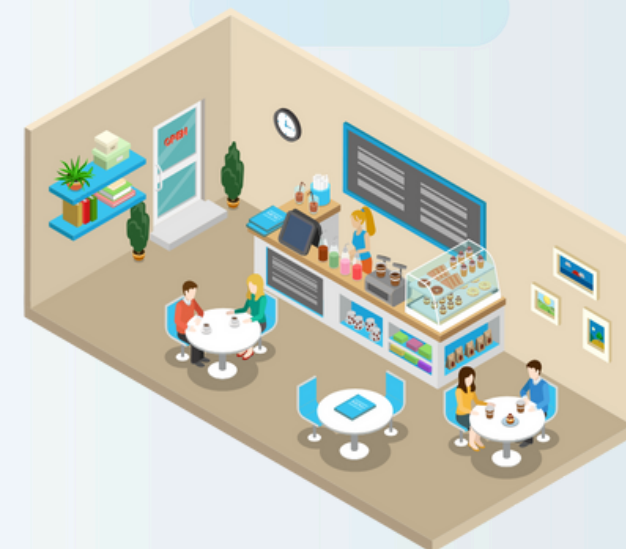
Bu Təlimatın məqsədləri üçün aşağıdakı əsas anlayışlardan istifadə edilir:

- istehsal - ilkin istehsal məhsulunun təmizlənməsi, kəsilməsi, doğranması, parçalanması, dilimlənməsi, cilalanması, üyüdülməsi, dərisinin soyulması, tükünün yolunması;
- emal - ilkin istehsal məhsullarının və istehsal nəticəsində əldə edilmiş məhsulların isidilməsi, qurudulması, bişirilməsi, hissə verilməsi, marinad edilməsi, ekstraksiyası, sıxlaşdırılması.



ÜMUMİ TƏLƏBLƏR

- İctimai iaşə obyektləri sanitar-gigiyenik cəhətdən qənaətbəxş, təmiz və texniki işlək vəziyyətdə saxlanılmalıdır.
- Döşəmə, tavan və divar səthləri hamar və təmirli olmalı, asan təmizlənmənin və müntəzəm dezinfeksiya işlərinin aparılmasının mümkünlüyü təmin edilməlidir. Həmçinin döşəmə, tavan və divar səthlərində su keçirməyən, özünə su çəkməyən (qeyri-hopdurucu), yuyula bilən, yuyucu maddələrin və dezinfeksiyaedici vasitələrin təsirinə davamlı olan, qeyri-toksik materiallardan istifadə edilməlidir.
- Səthlər çirklənmə, kənar hissəciklərin qidaya qarışması, həmçinin kondensatın və kifin əmələ gəlməsinə yol açmayacaq şəkildə olmalıdır. Qida ilə təmasda olan səthlər təmirli vəziyyətdə olmalı, asan təmizlənməli və səthlərdə dezinfeksiya işlərinin aparılmasına imkan verəcək materiallardan istifadə edilməlidir.



- İctimai iaşə obyektləri müvafiq qaydada yerləşdirilmiş havalandırma sistemlərinə malik olmalıdır. Havanın çirkli zonadan təmiz zonaya axınına yol verilməməlidir. Havalandırma sistemlərinin texniki baxışı vaxtında həyata keçirilməlidir.
- Qida məhsullarının istehsal, emal olunduğu və ya saxlandığı yerlərdə süni işıqlandırma lampaları qoruyucu örtüklərlə təchiz edilməlidir.
- Xaricə açılan pəncərələr həşəratların daxilə keçməsinin qarşısını alan və təmizləmə zamanı asanlıqla çıxarılan qoruyucu tor örtüklə təmin olunmalıdır.
- Qida məhsullarının istehsal, emal olunduğu və ya saxlandığı yerlərə ev heyvanları və zərərvericilərin girişinin qarşısını almaq üçün nəzarət tədbirləri (o cümlədən qanunvericiliyə uyğun dezinfeksiya və deratizasiya tədbirləri) həyata keçirilməlidir. Həmçinin, bu sahələrdə bitkilər yetişdirilməməlidir.
- Qida məhsullarının çirklənməsinin qarşısının alınması məqsədilə ictimai iaşə obyektləri hər zaman istifadəyə hazır yetərli miqdarda axar məişət (təsərrüfat)-içməli su təminatı və tullantı suların kənarlaşdırılması (kanalizasiya-drenaj) sistemləri ilə təchiz olunmalıdır.

- Sanitar məişət otaqları (sanitar qovşaq, soyunub-geyinmə otağı və s.) gigiyenik qaydalara uyğun, işlək və təmiz vəziyyətdə saxlanmalıdır.
- Əllərin yuyulması üçün sahələr müvafiq qaydada yerləşdirilmiş, əlyuma çanaqları ilə təchiz olunmalı, yuyucu maddələr və dezinfeksiyaedici vasitələr, həmçinin gigiyena tələblərinə cavab verən qurutma vasitələri ilə təmin edilməlidir. Qida məhsullarının yuyulması üçün nəzərdə tutulan çanaqlar əl yuyulan yerlərdən kənarında olmalıdır.
- Qida məhsulu ilə təmasda olan bütün alətlər, avadanlıqlar və ləvazimatlar təmiz saxlanılmalı və dezinfeksiya edilməli, çirklənmə hallarının baş verməsinin qarşısını alan materiallardan hazırlanaraq yararlı vəziyyətdə saxlanmalı, təmizlik və dezinfeksiyaya imkan verəcək materiallardan hazırlanmalı və işlək vəziyyətdə saxlanmalıdır.



TƏMİZLİK VƏ DEZİNFEKSIYA İŞLƏRİNƏ DAİR TƏLƏBLƏR



- Yuyucu maddələr və dezinfeksiyaedici vasitələr qida məhsullarının istehsal və emal olunduğu yerlərdə saxlanmamalıdır. Onların ayrıca saxlanması üçün xüsusi yerlər və ya dolablar təşkil edilməlidir.
- Yuyucu maddələr və dezinfeksiyaedici vasitələr təhlükəli vəziyyətə səbəb olmaması üçün boş qida məhsulu qablarına qoyulmamalı, asanlıqla oxuna biləcək qaydada işarələnmiş xüsusi qablarda saxlanmalıdır.
- Təmizlik və dezinfeksiya işlərinin aparılması üzrə məsul şəxs təyin edilməlidir.
- Məsul şəxs təmizlik və dezinfeksiya işlərinin dövriliyini təmin etməli, tətbiqinə icazə verilən dezinfeksiyaedici maddələrdən düzgün istifadə qaydaları, həmçinin dezinfeksiyanın aparılması qaydalarına riayət etməlidir.





İŞÇİ HEYƏTİNƏ DAİR TƏLƏBLƏR

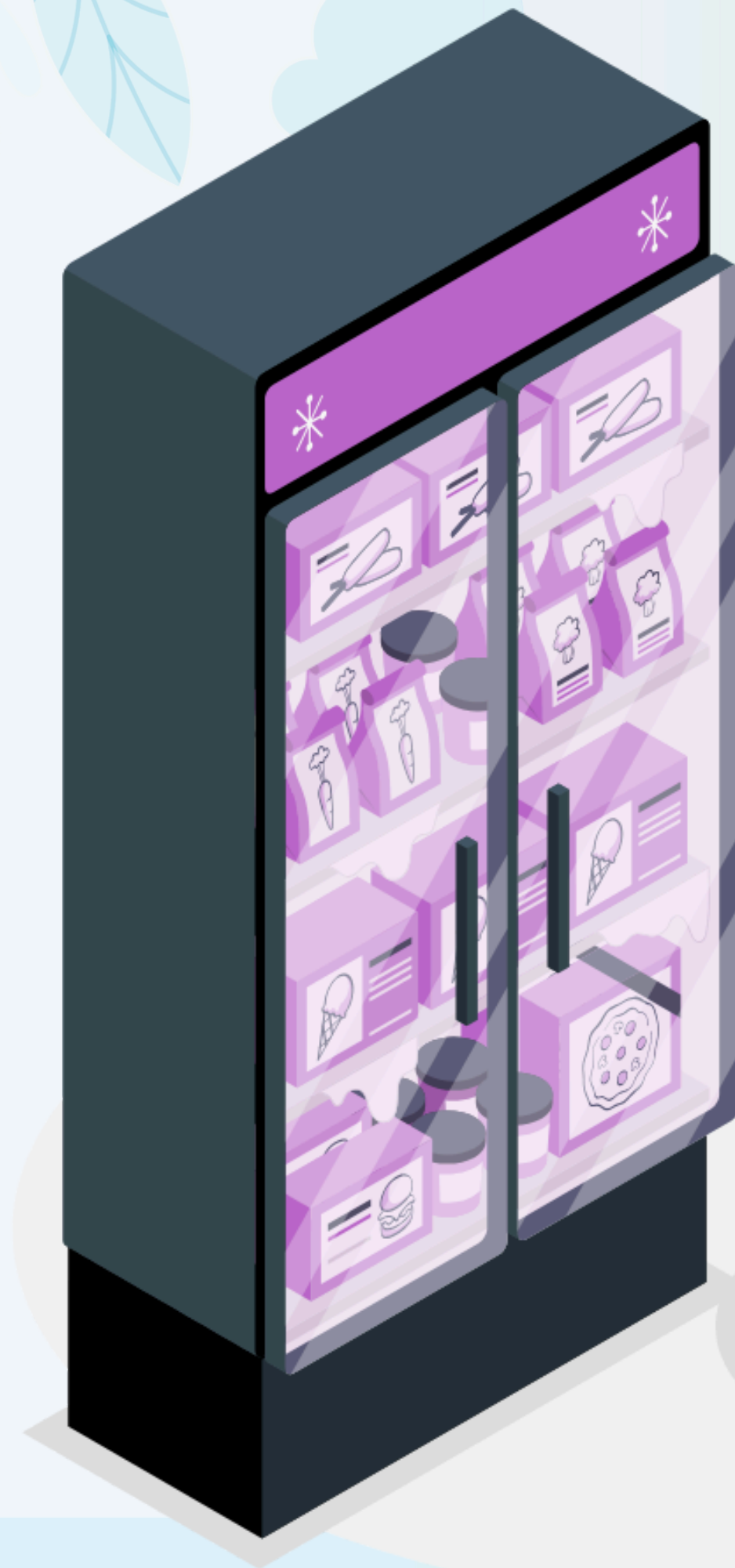
- Qida məhsulları ilə təmasda olan işçilər icra etdikləri işə uyğun olaraq gigiyenik təlimlərə cəlb edilməlidir.
- İctimai iaşə obyektlərində çalışan hər bir şəxs gigiyena qaydalarına riayət etməli, təmiz, münasib xüsusi iş geyimi və digər mühafizə vasitələri (əlcək, maska, saç toru və ya örtüyü, xalat, önlük) ilə təmin edilməlidir. Çirklənmənin qarşısının alınması məqsədilə həmin geyim və vasitələr müvafiq qaydada istifadə edilməlidir.
- Qida məhsullarının istehsal, emal olunduğu və saxlandığı yerlərdə qidalanma həyata keçirilməməli, tütün və tütün məmulatlarından (siqaretlər və s.) istifadə edilməməlidir.
- Qida məhsullarının istehsal, emal olunduğu və saxlandığı yerlərdə şəxsi əşyalar və geyimlər saxlanılmamalı, aksesuarlardan istifadə edilməməlidir.



- 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 təmasının, o cümlədən qida istehsalı və emalı sahəsinə daxil olmasının qarşısı alınmalıdır.
- İşçi heyətinin qanunvericiliyə uyğun dövrü olaraq və şübhəli hallarda tibbi müayinədən keçməsi təmin edilməlidir.



- Qida məhsullarının daşınması qida məhsullarının keyfiyyətinin və təhlükəsizliyinin qorunmasını tam təmin edən şəraitdə aparılmalıdır. Tez xarab olan məhsullar (istehsal və ya emal edildikdən sonra 30 günə qədər yararlılıq müddəti olan) yalnız xüsusi qablarda və temperatur şəraiti olan avadanlıqlarda saxlanmalı və daşınmalıdır.
- Qida məhsulları hazırlanarkən düzgün bişirmə temperaturuna riayət edilməlidir.
- Qida məhsullarının yararlılıq müddətinə nəzarət edilməli və saxlanma yerlərində “İlk girən - ilk çıxar (FIFO)” prinsipinə uyğun hərəkət edilməlidir.
- Dondurulmuş qida məhsullarının donunun açılması (defrostasiya) proseduru patogen mikroorqanizmlərin artımı və ya qidada toksinlərin əmələ gəlməsinə imkan verməyən şəraitdə həyata keçirilməlidir. Donu açılan qida məhsulları təkrar dondurularaq istifadə edilməməlidir.





QIDA

TULLANTILARINA DAİR TƏLƏBLƏR

- İctimai iaşə obyektlərində iş prosesi zamanı əmələ gələn tullantılar (qida tullantıları) ağzı kip bağlanan, qoxu yaymayan və su keçirməyən paketlərdə tullantılar üçün ayrılmış qablara toplanmalı və kənarlaşdırılmalıdır.
- 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.
- Qida tullantıları gigiyena və ətraf mühitin mühafizəsi tələblərinə riayət olunmaq şərti kənarlaşdırılmalı, birbaşa və ya dolay yolla çirklənmə mənbəyi olmasının qarşısı alınmalıdır.
- Çirklənmənin qarşısının alınması üçün qida məhsullarının daşınması və tullantıların kənarlaşdırılması eyni zamanda həyata keçirilməməlidir.