

## **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 əhalinin 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 keçməsindən mühafizəni 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, qablaşdırması, 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 alınmasıa yönəlmiş 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.

## İLKİN İSTEHSAL VƏ ƏLAQƏLİ FƏALİYYƏTLƏRLƏ BAĞLI GİGİYENƏ 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 qarşısını almaq 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 almaq 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 yararlı 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 yemənin 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 (yığılmasını 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.

## QIDA OBYEKTlərİNƏ DAİR GİGİYENƏ 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 çirkli 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 qovşaqla 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 çirkli 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 çirklənmə 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 sanitar-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 çirklənmənin 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 üzlənməlidir);

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 çirklənməyə 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 üzünməsində 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 təmizlənen və axar isti və soyuq su ilə təchiz olunmuş yuma sahələri təşkil edilməlidir;

2.0.7. Qida obyektində 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. çirklənmə 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 edilməklə, 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 çirklənmə 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 tətbiqinə 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 tullantıların (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 məhsullarına dair 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 toksinlərlə 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, servis edilməsi (xidmət göstərilməsi) hallarında və ya heç bir termiki emal prosesi tətbiq 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 etikətlənməsinə dair tələblər**

7.1. Məhsulların etikətlənməsi 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 etikətlər 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 təmizlənən və dezinfeksiya edilə bilən xassəyə malik olmalıdır.

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

7.8.1. pəhriz qida məhsullarının etikətlənməsində 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 etikətlənməsində əlavə olaraq aşağıdakı məlumatlar əks olunmalıdır:

1. üzərində əmtəə nişanının şriftindən kiçik olmayan şriftlə "UŞAQ QİDASI" yazısı;
2. altı aylığa 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 daşıma 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, doğranmış, 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, dezinfeksiya, deratizasiya, fumiqasiya işləri aparılmalıdır.

## **9. Qida məhsullarının saxlanması 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 təhciz 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 obyektində qida məhsulları ilə təmasda işləyən hər hansı bir şəxsə 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 mənfi 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 Ölavənin 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. təmizlənəcək 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 dəşiklər, 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 saxlanmalıdır.

## **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 kənarında 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.