

**AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ AGENTLİYİNİN  
KOLLEGIYASININ QƏRARI**

**№ 49**

**Bakı şəhəri**

**“17” oktyabr 2024-cü il**

**“Dönər emalına və dövriyyəsinə dair sanitariya norma və qaydaları”nın  
təsdiq edilməsi haqqında**

Azərbaycan Respublikasının “Normativ hüquqi aktlar haqqında” Konstitusiyaya Qanununun 20-ci maddəsinə uyğun olaraq, Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2017-ci il 13 noyabr tarixli 1681 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş “Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi haqqında Əsasnamə”nin 2.0.3-cü, 3.0.2-ci, 4.0.1-ci yarımbəndlərini və 5.10 – 5.12-ci bəndlərini rəhbər tutaraq, Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin (bundan sonra ismin müvafiq hallarında – Agentlik) Kollegiyası

**QƏRARA ALIR:**

1. “Dönər emalına və dövriyyəsinə dair sanitariya norma və qaydaları” təsdiq edilsin (əlavə olunur).
  2. Agentliyin Aparatının Hüquq, kadr və icraya nəzarət şöbəsinə tapşırılsın ki, bu Qərarın qəbul edildiyi gündən 3 (üç) gün müddətində Azərbaycan Respublikasının Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edilməsi üçün Azərbaycan Respublikasının Ədliyyə Nazirliyinə təqdim olunmasını təmin etsin.
  3. Agentliyin Kollegiyasının məsul katibi Asif Əbdüləzimov bu Qərarın surətinin aidiyyəti üzrə göndərilməsini təmin etsin.
  4. Bu Qərarın icrasına nəzarəti öz üzərimdə saxlayıram.
- Əsas:** Agentliyin Kollegiyasının 2024-cü il 17 oktyabr tarixli 40 nömrəli iclas protokolu.

**Kollegiyanın sədri,  
Azərbaycan Respublikası**

**Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin sədri Qoşqar Təhməzli**

Azərbaycan Respublikası Qida  
Təhlükəsizliyi Agentliyinin  
Kollegiyasının “17” oktyabr 2024-  
cü il tarixli 49 nömrəli Qərarı  
ilə təsdiq edilmişdir.

**Dönər emalına və dövriyyəsinə dair sanitariya norma və qaydaları**

**1. Ümumi müddəalar**

- 1.1. “Dönər emalına və dövriyyəsinə dair sanitariya norma və qaydaları” (bundan sonra - Qaydalar) dönər emalı və dövriyyəsi zamanı təhlükəsizlik və minimum keyfiyyət tələblərini müəyyən edir.
- 1.2. Dönər emalına və dövriyyəsinə bu Qaydaların tələblərinə əməl olunduğu halda yol verilir.
- 1.3. Dönərin emalını və dövriyyəsinə həyata keçirən qida zənciri obyektləri (subyektləri) “Qida təhlükəsizliyi haqqında” Azərbaycan Respublikası Qanununun (bundan sonra - Qanun) 24-cü maddəsinə uyğun olaraq Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi (bundan sonra - Agentlik) tərəfindən verilən Qida Təhlükəsizliyi Reyestrindən çıxarılsa malik olmalıdır.
- 1.4. Bu Qaydalar Kodeks Alimentarius Komissiyasının “Ət üçün gigiyena fəaliyyətləri Kodeksi” (CAC/RCP 58-2005), Avropa Parlamenti və Avropa İttifaqı Şurasının Heyvan mənşəli qida məhsulları üçün xüsusi gigiyena qaydalarına dair 2004-cü il 29 aprel tarixli (EC) № 853/2004 nömrəli Rəqlamenti əsasında hazırlanmışdır.

**2. Əsas anlayışlar**

- 2.2. Bu Qaydalarda istifadə edilən əsas anlayışlar aşağıdakı mənaları ifadə edir:
  - 2.1.1. **çiy dönər** - kəsim məntəqəsindən, yaxud ət satışı müəssisəsindən alınmış qoyun, quzu, mal (o cümlədən, dana) ətlərinin və həmin heyvanların quyruq və piyinin və ayrıca olaraq toyuq və hind toyuğu ətlərinin xüsusi dönər şislərinə və borularına düzülərək forma verilən və bişirməyə hazır olan təzə və ya sürətli (şok) dondurulmuş yarımfabrikat;
  - 2.1.2. **təzə dönər** - xüsusi dönər şişinə və ya borusuna düzülərək forma verilən və birbaşa bişirməyə hazır olan yarpaq dönər, yarpaq-qiymə dönər, qiymə dönər;

**2.1.3. bişmiş döner** - təzə və ya dondurulmuş dönerin xüsusi döner bişirmə avadanlığında bişirilən və doğranmaqla istehlakçıya satılan iaşə məhsulu;

**2.1.4. yarpaq döner** - xüsusi döner şişinə və borusuna yalnız yarpaq formasında ət və piy düzülməklə hazırlanan döner;

**2.1.5. yarpaq - qiymə (qarışıq) döner** - xüsusi döner şişinə və ya borusuna ən azı 60% yarpaq formasında ət, piy və ən çox 40% qiymə farşının təbəqələr halında ardıcıl düzülməklə hazırlanan döner;

**2.1.6. qiymə döner** - xüsusi döner şişinə və ya qiymə borusuna 3-5 sm aralıqlarla, o cümlədən, bir qat piy qoyulmaqla ət qiymə farşının təbəqələr halında düzülərək hazırlanan döner;

**2.1.7. dondurulmuş döner yarımfabrikatı** - xüsusi döner şişinə və ya borusuna düzülüb forma verildikdən sonra sürətli (şok) dondurulmuş yarpaq döner, yarpaq - qiymə (qarışıq) döner, qiymə döner;

**2.1.8. sürətli (şok) dondurma** - dönerin uzun müddətli saxlanması üçün soyuq hava axını və - 30<sup>0</sup>C ilə - 45<sup>0</sup>C arası temperatur şəraitində qısa müddət ərzində dondurulmaqla daxili temperaturunun -18<sup>0</sup>C-ə çatdırılması;

**2.1.9. qırmızı ət döneri** - döner hazırlanmasında istifadə edilən qoyun, quzu, malın (o cümlədən dana) qırmızı ətlərindən xüsusi üsullarla hazırlanan döner;

**2.1.10. qırmızı ət** - qoyun, quzu, malın (o cümlədən, dana) şaqqalanmış və tikə halında olan ətləri;

**2.1.11. quş (toyuq, hind toyuğu) döneri** - toyuq və ya hind toyuğu ətlərinin və onların dərilərinin yarpaq şəklinə gətirildikdən sonra xüsusi döner şişlərinə düzülüb forma verilməklə əldə edilən döner;

**2.1.12. yarpaq ət** - döner üçün ət parçalarının əzələ liflərinin yatımına uyğun 1-6 mm qalınlığında olmaqla, bıçaqla və ya kəsmə avadanlığında mümkün qədər böyük ölçülü lövhələr şəklində bölünməklə əldə edilən dönerlik ət;

**2.1.13. yarpaq piy** - döner hazırlanmasında istifadə edilən quyruq və piyin hazırlanacaq dönerin ölçüsünə uyğun ölçüdə kəsilməsi nəticəsində quyruğun 2-3 mm qalınlıqda bölünməsi ilə əldə edilən piy;

**2.1.14. döner şişi** - döner kütləsinə uyğun ölçüdə bişirilməsi məqsədilə ətləri düzməyə yararlı olan, şaquli dayaq aləti olmaqla yastı, düzbucaqlı, paslanmayan poladdan hazırlanan şiş;

**2.1.15. döner borusu** - döner kütləsinə uyğun ölçüdə və bişirilərkən döner şişinə qoyula bilən diametrdə, paslanmayan polad və ya alüminium folqa ilə bükülmüş borular;

**2.1.16. dadverici və ədviyyatlar** - qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə cavab verən, insan istehlakı üçün istifadəyə yararlı ağ bibər, qara bibər, zirə, xörək duzu, soğan, pomidor və ya tomat pastası, yeməli zeytun yağı, limon suyu və ya sirkə, digər təbii dadvericilər və ədviyyatlar;

**2.1.17. kəsim məntəqəsi** - texniki normativ hüquqi aktlarla müəyyənləşdirilmiş tələblərə cavab verən "stasionar kəsim məntəqəsi", "modul tipli kəsim məntəqəsi", "səyyar (mobil tipli) kəsim məntəqəsi";

**2.1.18. ət satışı müəssisəsi** - ət və ət məhsullarının qəbulunun, saxlanması və satışının həyata keçirildiyi və Agentliyin Kollegiyasının 2020-ci il 3 noyabr tarixli 19 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "Ət satışı müəssisələrinin fəaliyyətinə dair" sanitariya normaları və qaydalarının tələblərinə cavab verən tikililər və ya ticarət obyektlərində bu məqsədlə ayrılmış xüsusi yerlər;

**2.1.19. çəkilmiş ət** - ətin xırda hissələrə bölünmüş yumşaq hissəsi;

**2.1.20. ət yarımfabrikatı** - ədviyyat və digər maddələr qatılmış çiy ət;

**2.1.21. təzə ət** - saxlanması üçün soyudulma və qablaşdırmadan başqa hər hansı bir emal prosesinə məruz qalmayan və özünün təbii xüsusiyyətlərini saxlayan ət;

**2.1.22. çiy ət** - nəzarət olunan mühitdə vakuumla qablaşdırılmış, soyudulma, dondurulma və ya sürətli dondurulma üsulundan başqa heç bir saxlama üsulunun tətbiq olunmadığı təzə ət, çəkilmiş ət;

**2.1.23. kənar maddə** - dönerin emalında istifadəsinə yolverilən maddələr istisna olmaqla, digər bütün maddələr;

**2.1.24. bölmə** - daimi strukturun (bina, tikili) digər bitişik hissələrindən döşəmələr, divarlar ilə ayrılmaqla köməkçi sahədən (foye, dəhliz, pilləkənlər, lift zalı və s.) müstəqil girişi olan və ya ümumi istifadəli ərazidən (küçə, həyət və s.) birbaşa girişi olan təcrid olunmuş sahə;

**2.1.25. termiki emal** - qida məhsullarında mikroorqanizmlərin çoxalmasının aradan qaldırılması üçün istiliyin tətbiq edilməsi prosesi.

**2.2.** Bu Qaydalarda istifadə edilən digər anlayışlar Qanunda və Azərbaycan Respublikasının digər normativ hüquqi aktlarında nəzərdə tutulan mənaları ifadə edir.

### **3. Çiy dönerin emalına dair tələblər**

**3.1.** Çiy dönerin emalı Agentliyin Kollegiyasının 2020-ci il 3 noyabr tarixli 19 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair Qaydalar"ın tələblərinə əməl edilməklə həyata keçirilməlidir.

**3.2.** Çiy dönerin emalı zamanı qida subyektləri tərəfindən bu Qaydaların 3.1-ci bəndində göstərilən tələblərə əməl edilməklə yanaşı, aşağıda göstərilən tədbirlərin görülməsi təmin olunmalıdır:

**3.2.1.** çiy dönerin emalı ayrıca bölmədə, yaxud ictimai-iaşə müəssisələrinin çiy dönerin bütün texnoloji proseslərinin həyata keçirilməsi üçün lazım olan avadanlıq və inventarla (o cümlədən çiy döner saxlanma və ya satış məqsədilə hazırlandığı halda şok dondurma üçün avadanlıq) təchiz

olunmuş bölməsində həyata keçirilməlidir;

**3.2.2.** çiy dönərin emalı üçün istifadə edilən ət yalnız Agentlik tərəfindən qeydiyyatda alınmış və ya təsdiq edilmiş kəsim məntəqəsindən, yaxud ət satışı müəssisəsindən alınmış olmalı və baytarlıq-sanitariya ekspertizasından keçdiyini təsdiqləyən sənəd (ekspertiza aktı) ilə müşayiət edilməlidir;

**3.2.3.** ictimai-iaşə müəssisələrinin çiy dönərin hazırlanması bölməsinin bütün avadanlıq və inventarları "çiy ət" nişanı ilə markalanmalı və onlardan müəssisənin digər bölmələrində istifadə olunmasına yol verilməməlidir;

**3.2.4.** çiy dönərin emalı başa çatdıqdan sonra, yaxud çiy dönərin hazırlanmasında 3 saatdan artıq fasilə yarandıqda ətlə təmasda olan bütün avadanlıq (sökülməli hissələr mütləq sökülməklə) ikigözlü vannalarda aşağıdakı ardıcılıqla yuyulub təmizlənməlidir:

- ət qalıqlarından mexaniki təmizlənməli;
- fırça, soda və ya digər yuyucu maddələrdən istifadə edilməklə 40<sup>0</sup> C-dən aşağı olmayan temperaturu su ilə yuyulmalı;
- 65<sup>0</sup> C-dən aşağı olmayan temperaturu suda yaxalanmalı;
- istifadəsinə yol verilən dezinfeksiyaedici maddə ilə dezinfeksiya edilməklə təmiz su ilə yaxalanmalı;

- stellajlarda yaxud barmaqlıqlı rəflərdə saxlanmaqla qurudulmalı;
- istifadədən əvvəl mütləq təmiz suda təkrar yaxalanmalıdır;

**3.2.5.** çiy ətin sümükdən ayrılması, bölünməsi, xırdalanması, duz və ədviyyatın qarışdırılması, dönər şişlərinə və borularına düzülməsi, qablaşdırılması və etikətlənməsi bölmələri fərqli ət partiyalarının qarışdırılmasına və emal prosesinin fərqli mərhələlərində olan xammal və yarımfabrikatların təmasına imkan verməyən, bir-birindən ayrı bölmələrdə həyata keçirilməlidir;

**3.2.6.** emal olduğu müəssisədən alınaraq digər müəssisələrdə dövriyyəsinin izlənilə bilməsi məqsədilə çiy dönərin emalını həyata keçirən müəssisə tərəfindən Qanunun 27-ci maddəsinin tələbləri əsasında sənədləşmənin həyata keçirilməsi təmin olunmalıdır.

**3.2.7.** texnoloji proseslərin həyata keçirilməsində sanitariya normalarına və qaydalarına əməl edilməsinin effektiv təminatı məqsədilə Qanunun 38.6-cı maddəsində göstərilən müddətdə Təhlükənin Analizi və Kritik Nəzarət Nöqtələrinə (HACCP) əsaslanan prosedurlar tətbiq olunmalı və bu prinsiplərə əsaslanan qida təhlükəsizliyinə daxili nəzarət sistemi təşkil edilməlidir.

#### **4. Çiy dönərin təhlükəsizliyinə və minimum keyfiyyətinə dair tələblər**

**4.1.** Hazırlandığı heyvan və quş ətlərinə, habelə onların bir-biri ilə qarışdırılma vəziyyətinə görə çiy dönər aşağıdakı növlərə ayrılır:

**4.1.1.** Qırmızı ət dönəri:

- qoyun və ya quzu ətindən;
- mal (o cümlədən, dana) ətindən;
- qoyun və ya quzu, mal (o cümlədən, dana) ətlərinin qarışığından emal edilir;

**4.1.2.** quş (toyuq, hind toyuğu) dönəri:

- toyuq ətindən;
- hind toyuğu ətindən;
- toyuq - hind toyuğu ətlərinin qarışığından emal edilir.

**4.2.** Çiy dönərin tərkibində qoyun, quzu, mal (o cümlədən, dana) ətlərinin toyuq və hind toyuğu ətləri ilə qarışdırılmış şəkildə olmasına yol verilmir.

**4.3.** Bu Qaydalarda nəzərdə tutulmuş heyvanlardan başqa, digər heyvanların ətinin çiy dönər hazırlanması və çiy dönərin tərkibinə qarışdırılmaqla istifadəsinə yol verilmir.

**4.4.** Çiy dönərin tərkibində quyuq və piy istisna olmaqla, digər sub məhsullar olmamalıdır.

**4.5.** Çiy dönər emalında bitki mənşəli zülalların, nişasta və nişasta tərkibli məhsulların, soya və soya məhsullarının istifadəsinə yol verilmir. İstifadə edilən ədviyyatların hesabına dönərin tərkibindəki nişasta və bitki zülalının miqdarı ümumilikdə 1%-dən çox olmamalıdır.

**4.6.** Çiy dönər soyudulmuş və dondurulmuş vəziyyətdə olur.

**4.7.** Dondurulması nəzərdə tutulan çiy dönərin hazırlanması zamanı dondurulmuş ətin istifadəsinə yol verilmir.

**4.8.** Dondurulmuş çiy dönərin donu açıldıqdan sonra təkrar dondurulmasına yol verilmir. Çiy dönərin üst səthi hamar görünüşlü, rəngi, qoxusu və dadı hazırlandığı ət növlərinin bu Qaydaların 3.2.5-ci yarım-bəndində qeyd edilən emal mərhələlərinə uyğun olmalı, kənar qoxusu və dadı olmamalı, içərisində boşluq qalmamalı, qaralma və göyərmə, tərkibində kənar maddələr olmamalıdır.

**4.9.** Çiy dönər yarpaq dönər, yarpaq-qiymə dönər və qiymə dönər formalarında hazırlanır.

**4.10.** Çiy dönərin fiziki-kimyəvi göstəriciləri bu Qaydalara 1 nömrəli əlavədə göstərilənlərə uyğun olmalıdır.

**4.11.** Dönərin mikrobioloji göstəriciləri Agentliyin Kollegiyasının 2020-ci il 3 noyabr tarixli 19 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "Qida məhsulları üçün mikrobioloji göstəricilərə dair sanitariya normaları və qaydaları"nın tələblərinə uyğun olmalıdır.

**4.12.** Dönərdə aşkar olunan çirkləndirici maddələrin miqdarı Agentliyin Kollegiyasının 2020-ci il 18 dekabr tarixli 20 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "Qida məhsullarında çirkləndiricilərin yolverilən maksimum miqdarına dair sanitariya normaları və qaydaları"nın tələblərinə uyğun olmalıdır.

**4.13.** Dönərin tərkibində farmakoloji aktiv maddələrin qalıq miqdarlarının yolverilən maksimum miqdarı Agentliyin Kollegiyasının 2020-ci il 18 dekabr tarixli 20 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "Heyvan mənşəli qida məhsullarında baytarlıq preparatlarının təsnifatı üzrə farmakoloji

aktiv maddələrin qalıq miqdarına dair sanitariya normaları və qaydaları”nın tələblərinə uyğun olmalıdır.

**4.14.** Hər bir çiy dönər partiyasının emal prosesi (ətın sümükdən ayrılması, bölünməsi, xırdalanması, duz və ədviyyatın qarışdırılması, dönər şişlərinə və borularına düzülməsi, qablaşdırılması və etikətlənməsi) havanın temperaturu +12<sup>0</sup>C-dən yüksək olmayan şəraitdə eyni növbə ərzində həyata keçirilməli və həmin müddətdə ətin 7<sup>0</sup>C-dən (quş ətinin 4<sup>0</sup>C-dən) yüksək olmayan temperaturunun saxlanması təmin olunmalıdır.

**4.15.** Digər müəssisələrə göndərilməsi və ya dondurulmaya cəlb olunması nəzərdə tutulan çiy dönər ətə təsir etməyən və ətin xüsusiyyətini dəyişdirməyən, eləcə də çiy dönərin təsir edə bilmədiyi, qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə cavab verən qida ilə təmasda olan materialdan hazırlanmış vakuum, yaxud hava boşluğu qalmayan qablaşdırmalarda saxlanılmalıdır.

**4.16.** Çiy dönərlərin dondurulması qablaşdırmadan dərhal sonra şaquli vəziyyətdə saxlanması təmin olunmaqla sürətli (şok) dondurma tunellərində -42<sup>0</sup>C və daha aşağı temperatur şəraitində həyata keçirilməlidir.

**4.17.** Dondurulmuş çiy dönərlərin donunun açılması prosesi dönərin ən dərin orta nöqtəsində temperaturun 0<sup>0</sup>C ilə 4<sup>0</sup>C arasında olması şərtilə soyudulmuş vəziyyətə gətirilməsi, bu prosədə yaranan suyun, əsasən çiy dönərin əzələ liflərinə, toxuma hüceyrələrinə və boşluqlarına daxil olması şəraitində suyun kənara mümkün qədər çox axmaması təmin edilməlidir. Bunun üçün gigiyena qaydalarına əməl edilməklə və dönərin keyfiyyətinə mənfi təsirlərə yol verilməməklə temperaturu 18<sup>0</sup>C-dən yüksək olmayan durğun hava, təzyiqli hava axını, təzyiqli su buxarı-hava qarışığı üsullarından istifadə edilməlidir.

**4.18.** Dondurulmuş çiy dönərin saxlanması və daşınması -18<sup>0</sup>C-dən yüksək olmayan temperaturda həyata keçirilməli və yararlılıq müddəti 3 aydan çox olmamalıdır.

**4.19.** Təzə çiy dönərin hazırlandığı, habelə dondurulmuş çiy dönərin donunun açıldığı vaxtdan bişirməyə başlanmasına qədərki müddətdə saxlanması və daşınması +1<sup>0</sup>C ilə +4<sup>0</sup>C arasında olan temperaturda həyata keçirilməli və bu müddət ümumilikdə 8 saatdan çox olmamalıdır.

**4.20.** Təzə çiy dönərin və donu açılmış çiy dönərin şaquli vəziyyətdə tərpənməz saxlanması təmin olunmaqla nəqliyyat vasitələrində daşınma müddəti 4 saatı keçməməli və daşınma başa çatdırıldıqdan sonra dərhal bişirməyə başlanmalıdır.

**4.21.** Çiy dönər daşınması zamanı qanunvericiliklə nəzərdə tutulmuş baytarlıq sənədləri ilə müşayiət olunmalıdır.

**4.22.** Çiy dönərin bişirilməyə başlandığı andan etibarən yararlılıq müddəti ən çoxu 12 saatdır.

**4.23.** Çiy dönərin etikətlənməsi Qanunun 17-ci maddəsinə uyğun olaraq həyata keçirilməlidir. Etikətlənmədə həmçinin, məhsulun adı (çiy dönər), tərkibi (hazırlandığı ət çeşidlərinin %-lə miqdarları), çəkisi, istehsal tarixi (soyudulmuş dönər üçün ay, gün, saat; dondurulmuş dönər üçün il, ay, gün), yararlılıq müddəti (soyudulmuş üçün-saat; dondurulmuş üçün-ay), saxlanma və daşınma şəraiti barədə məlumatlar qeyd olunmalıdır. Dondurulmuş çiy dönərin etikətində “donu açıldıqdan sonra təkrar dondurulmasına yol verilmir” yazısı olmalıdır.

## **5. Dönərin termiki emalına və dövriyyəsinə dair tələblər**

**5.1.** Dönərin termiki emalı və dövriyyəsi bu Qaydalarla müəyyənləşdirilən tələblərə uyğun şərtlərlə emal edilən, saxlanılan və termiki emal və satış yerinə daşınma şərtlərinə əməl edilməklə çatdırılan çiy dönərdən istifadə edilməklə həyata keçirilməlidir.

**5.2.** Dönərin termiki emalı və dövriyyəsi Agentliyin Kollegiyasının 2020-ci il 3 noyabr tarixli 19 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar”a əməl edilməklə həyata keçirilməlidir.

**5.3.** Hazır çiy dönər yarımfabrikatları ilə işləyən ictimai-iaşə obyektlərində bu Qaydaların 5.2-ci bəndində göstərilənlərə əlavə olaraq aşağıdakı tələblərə əməl edilməlidir.

**5.3.1.** bişmiş dönər istehlakçıya Qanunun 23.1-ci maddəsinin tələblərinə cavab verən paketlərə və ya qablara qoyularaq satılmalıdır;

**5.3.2.** satış zamanı bişmiş dönərin temperaturu 65<sup>0</sup>C-dən aşağı olmamalıdır;

**5.3.3.** bişmiş dönərin hazırlandığı andan etibarən istehlak müddəti ən çoxu 1 saatdır;

**5.3.4.** çiy dönərin termiki emalı üçün təhlükəsizlik tədbirlərinə tam əməl edilməklə elektrik avadanlığı, təbii qaz və ya hazır ağac kömüründən istifadə edilməlidir.

**5.3.5.** bişmiş dönərə əlavə edilməsi nəzərdə tutulan mayonez, ketçup və digər souslar soyuq rejimdə (+ 4<sup>0</sup>C) saxlanılmalıdır;

**5.3.6.** bişmiş dönər istehlakçıya təqdim edilən zaman çarpaz çirklənmənin qarşısının alınması məqsədilə dönər hazırlayan və ya satışa təqdim edən işçilərin digər əşyalara (pula, ödəniş kartına, kassa aparatına, post terminala və s.) toxunmasına yol verilmir.

“Dönər emalına və dövriyyəsinə dair  
sanitariya norma və qaydaları”na

1 nömrəli əlavə

Sıra №-si	Göstərici	Norma
1.	pH	5,2-6,3
2.	Duz (NaCl), % , ən çoxu	2,0
3.	Yağ, %, ən çoxu ət dönəri quş dönəri	25,0 20,0
4.	Proteində kollagen miqdarı, %, ən çoxu	15,0
5.	Ammonyak, mq/100qr,ən çoxu	30,0
6.	Peroksid ədədi, mol O <sub>2</sub> /kq (ekstrakt edilmiş yağda və yalnız dondurulmuş çiy dönərdə), ən çoxu	1,5
7.	Nişasta və bitki zülalının ümumi miqdarı,%,ən çoxu	1,0