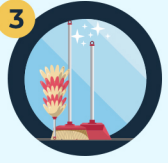


İCTİMAİ-İAŞƏ OBYEKTlərİNDƏ QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİNİ TƏMİN ETMƏK ÜÇÜN AŞAĞIDAKILARA ƏMƏL OLUNMALIDIR:



QIDA BLOKUNDA ÇALIŞAN

işçilər 6 aydan bir tibbi müayinədən keçməli, xəstəliyi qida vasitəsilə keçə bilən, xəstəlik daşıyıcısı olan şəxslərin qida ilə təmasının qarşısı alınmalı;



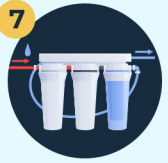
DÖŞƏMƏ VƏ SƏTHLƏR

daim təmiz saxlanılmalı;



YEMƏK HAZIRLAMAZDAN ÖNCƏ,

balıq, heyvan və quş əti kimi çiy qidalarla təmasdan, sanitariya qovşağından çıxdıqdan, öskürdükdən və ya asqırıqdan sonra əllər yuyulmalı və dezinfeksiya edilməli;



YEMƏKLƏRƏ ƏLAVƏ EDİLƏN

içməli su filtdən keçirilmiş və ya qaynadılmış olmalı;



QIDA MƏHSULLARININ

saxlanılma rejiminə riayət edilməli;



ÇİY İSTEHLAK EDİLƏN

(məs: limon, pomidor, meyvələr və s.) və çiy istehlak edilməyən (məs: ət, soğan, kartof və s.) qidalar üçün fərqli doğrama lövhələrindən və bıçaqlardan istifadə edin;

TƏHLÜKƏSİZ VƏ KEYFİYYƏTLİ

xammaldan istifadə edilməli;



TƏMİZ, XÜSUSİ İŞ GEYİMİ

və digər mühafizə vasitələrindən (əlcək, saç örtüyü, xalat, önlük) istifadə olunmalı;



BALIQ, HEYVAN VƏ QUŞ ƏTİ

bişirilən zaman temperatur məhsulun ən dərin orta nöqtəsində azı 70°C-yə çatdırılmalı;



ÇİY İSTEHLAK EDİLƏN

qidalarla çiy istehlak edilməyən qidalarla təmasına yol verilməməli



MÜƏSSİSƏDƏ DEZİNFEKSIYA

dezinfeksiya və deratizasiya tədbirləri həyata keçirilməlidir.

