

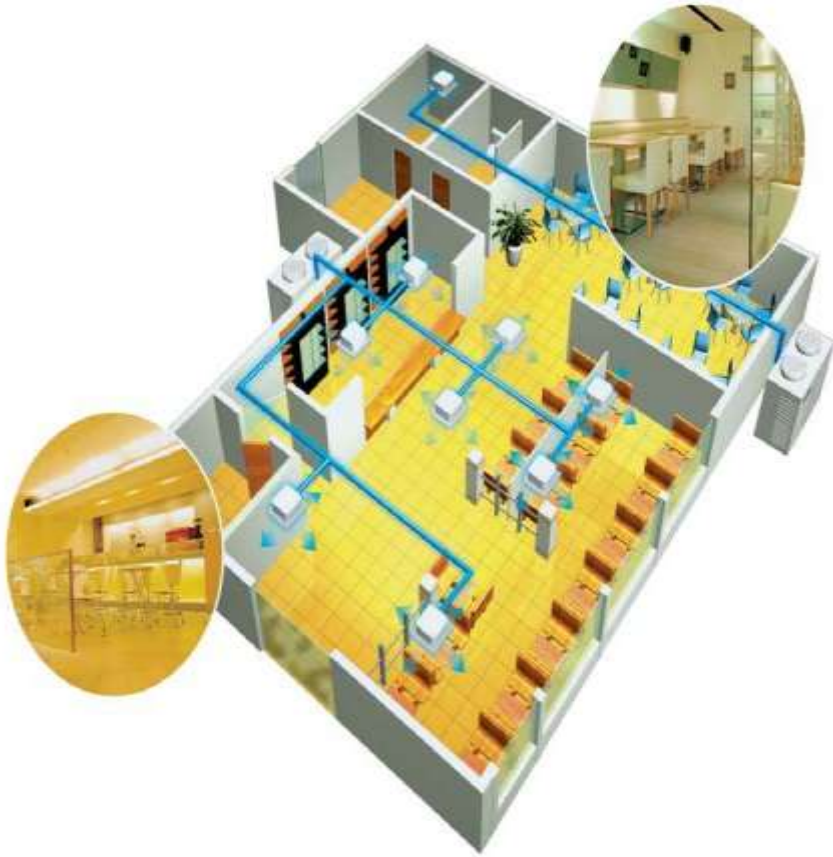


## **Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi**

**Məktəbəqədər təhsil müəssisələrində  
uşaqların qidalanmasının düzgün təşkili və  
qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ  
hüquqi aktların tələbləri**



## Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi



### **Qida blokunun layihələndirilməsi:**

Qida blokunun quruluşu və yerləşmə vəziyyəti qabaqcıl gigiyena təcrübəsinin tətbiqini və istehsal prosesinin ardıcılığını təmin etməklə yanaşı, əməliyyatlar zamanı çarpaz çirklənmənin baş verməsinin qarşısını alacaq şəkildə inşa edilməlidir.



## Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi

### Sahələrin sanitar vəziyyəti:

- 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, yuyula bilən, yuyucu maddələrin və dezinfeksiyaedici vasitələrin təsirinə davamlı olan, qida məhsullarının hazırlanması, emalı həyata keçirilən qida obyektlərində tətbiqinə icazə verilən qeyri-toksik inşaat materiallarından istifadə edilməlidir.
- Qida subyektlərinə məxsus binalarda, qurğularda, sahələrdə, ərazilərdə, qida məhsulları daşınan nəqliyyat vasitələrində **dezinfeksiya, dezinseksiya, deratizasiya** işləri aparılmalıdır.



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.



## Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi

- Döşəmə səthləri drenajın aparılmasına imkan verməlidir. 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.



# Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi



- **Soyuq zəncirin təmin olunması:**

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

- **Defrostasiya**

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.



**AQTA**

AZƏRBAYCAN  
RESPUBLİKASININ  
QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ  
AGENTLİYİ

## Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi

Soyuducu avadanlığının temperatur rejiminə nəzarət

İstehsalat yerinin adı	Soyuducu avadanlığının adı	Temperatur, ° C					
		ay/gün					
		1	2	3	6	...	30



# Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi



## Havalandırma

- Qida obyektlərinin istehsal və yardımçı sahələrində müvafiq qaydada yerləşdirilmiş təbii və ümumi mübadiləli 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.
- Sanitar məişət otaqlarında (istirahət, qida qəbulu və soyunub-geyinmə otaqları, sanitariya qovşaqları, duş kabinələri və s.) profilə müvafiq təbii və ya mexaniki havalandırma sistemləri qurulmalıdır. Sanitariya qovşaqlarda tullantılar saxlanan otaqlarda öz-özünə (avtonom) mexaniki havalandırma sistemləri qurulmalıdır.





## Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi



### İşıqlandırma:

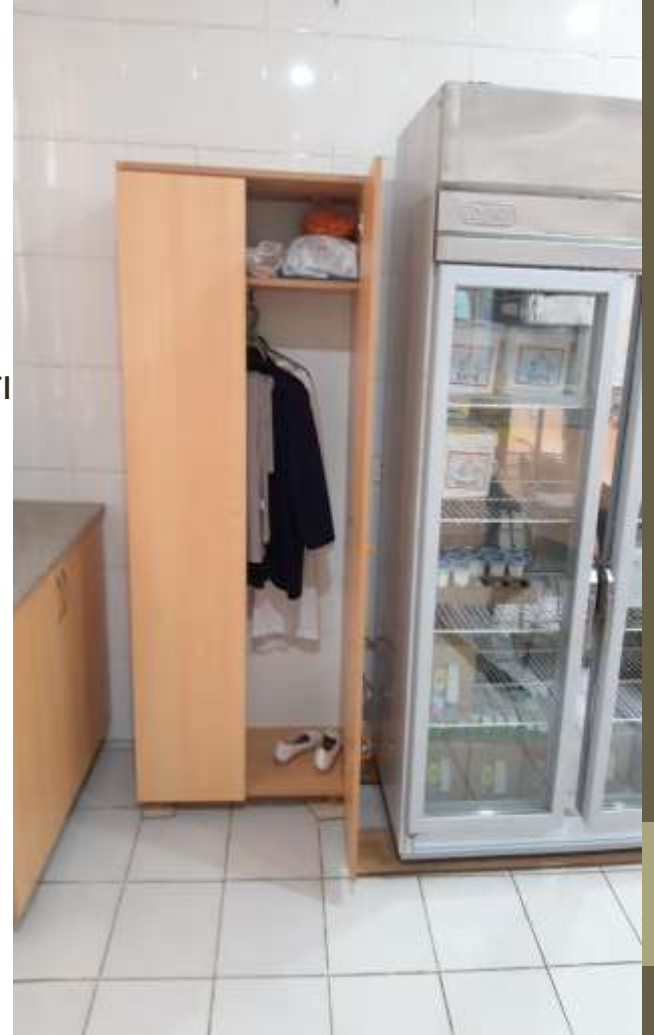
Qida obyektlərinin bütün otaqları və iş yerləri təbii və süni üsullarla işıqlandırılmalıdır. Süni işıqlandırma lampaları **qoruyucu örtüklərlə** təchiz edilməlidir.



# Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi

## Məişət - sanitar otaqlar:

İşçi heyət dolabları və sanitar-məişət avadanlıqları ilə təchiz edilmiş soyunubgeyinmə otaqları ilə təmin edilməlidir.



## Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi

### Müəssisənin su təchizatı:



- 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.



# Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi

## Xammalın qəbulu və texnoloji ardıcılıq qaydalarına uyğun olaraq emalı



- Xammalın müşayiətedici sənədlərinin təhlil edilməsi
- Qəbuldan öncə xammalın orqanoleptiki müayinəsi
- Qəbul olunan xammalın termometriyasının aparılması
- Qəbul olunmuş xammalın çeşidlənməsi
- Xammalın norma və qaydalara uyğun olaraq saxlanması təşkili



# Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi

## Ərzaq xammalı və qida məhsullarının brakeraj jurnalı

Ərzaq xammalının və qida məhsullarının daxil olma tarixi və vaxtı	Qida məhsullarının adı	Ərzaq xammalı və qida məhsullarının daxil olunmuş miqdarı (kiloqramm, litr, ədəd)	Daxil olmuş qida məhsullarının təhlükəsizliyini təsdiq edən sənəd və nömrəsi	Daxil olmuş ərzaq xammalı və qida məhsullarının orqanoleptik qiymətləndirilməsinin nəticələri	Ərzaq xammalı və qida məhsullarının son istifadə müddəti	Ərzaq xammalı və qida məhsullarının faktiki qəbul tarixi və vaxtı	Məsul şəxsin imzası	Qeyd <*>
1	2	3	4	5	6	7	8	9

**Qeyd:** <\*> Məhsulların silinmə, qaytarma və s. faktlar göstərilir

## Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi



### Ərzaq məhsullarının saxlanması zamanı mal qonşuluğu qaydaları

- Ərzaq məhsulları anbar rəflərində kimyəvi maddələr və digər qeyri-ərzaq məhsulları ilə birlikdə saxlanılmamalıdır.
- Zərərli, xüsusilə əmtəə görünüşünü itirmiş və ya istifadə müddəti bitmiş məhsullar keyfiyyətli məhsulların yanında yerləşdirilməməlidir.
- Kəskin qoxulu məhsullar hiqroskopik xassəli məhsullardan təcrid olunmalıdır.
- Qida xammalını və yarımfabrikatları hazır xörəklərin yanında saxlamaq olmaz.
- Soyudulmuş və dondurulmuş qidaları uyğun olmayan temperatur rejimində soyuducuda saxlamaq qəti qadağandır.
- Ət və ət məhsullarını, müxtəlif növ kolbasaları, pendir məmulatlarını təzə meyvə və tərəvəzin yanında yerləşdirmək olmaz.



## Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi



### **Mətbəx qablarının yuyulması rejiminə əməl olunması:**

Mətbəx və yeməxana qablarının yuyulması üçün ayrı sahənin olması və onların sanitar- texniki vəziyyəti. Yuyucu sahənin kifayət qədər yuyucu vannalar, qabyuyan maşın, isti və soyuq su ilə təminatı.

Qabların saxlanması üçün rəflərin, qabların və stellajların olması. İstifadə edilən yuyucu vasitələr. Qabların yuyulması zamanı temperatur rejiminin gözlənilməsi. Dezinfeksiyaedici və yuyucu vasitələrin konsentrasiyası.



# Yuyucu vasitələr və ləvazimatların saxlanması və istifadəsi



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



Qırmızı - Sanitar qovşağ



Göy - satış zalı



Yaşıl - istehsal sexləri



Sarı - köməkçi otaqlar







# AQTA

AZƏRBAYCAN  
RESPUBLİKASININ  
QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ  
AGENTLİYİ

Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin  
1994-cü il 9 mart tarixli 103 sayılı qərarı ilə  
təsdiq edilib.  
2 nömrəli əlavə

Uşaq bağçalarında, uşaq evlərində və məktəbəqədər uşaq sanatoriyyalarında uşaqlar  
üçün qida normaları (1 uşağa sutka ərzində qramla)

Ərzaq məhsulları (brutto, q)	Uşaqlar üçün yaşlar üzrə		
	4-6 yaş		
	müəssisələrdə qalma müddəti (saatla)		
1	10	12	24
Buğda çörəyi I növ	87	3	4
Buğda çörəyi II növ	87	87	120
Buğda unu I növ	33	33	50
Kartof unu	23	23	29
Yarmalar, makaron məmulatları, paxlalar	1	1	1
Kartof	37	37	55
Müxtəlif tərəvəzlər	155	155	180
Təzə meyvələr	200-240	200-240	250-300*
Meyvə və tərəvəz şirələri	80-100	200-250	200-250*
Qurudulmuş meyvələr	80	200	200*
Qonnadı məmulatları (peçenye və s.)	3-5	5-7	5-7*
Şəkər	10	10	10
Kərə yağı	55	55	55
Bitki yağı	22-26	23-28	25-30*
Yumurta (ədəd)	9	9	12
Süd, kefir, qatıq	0,5	0,5	0,5
Kəsmik	462	462	550
Ət, quş əti	48	60	60
Balıq	85-100	85-100	85-100*
Xama	32-41	32-41	35-45*
Pendir	8	10	15
Çay	20	20	20
Dənəvər qəhvə, qəhvə içkisi	1	1	1
Duz	2	2	2
Maya	4	6	6
	2	2	2

\*- Yalnız uşaq evləri və məktəbəqədər uşaq sanatoriyyaları üçün nəzərdə tutulmuş məhsulların miqdarı.

**QEYD:** Ərzağın dəyəri Azərbaycan Respublikası Ticarət Nazirliyi və «Azərıtifaq» tərəfindən qapalı təşkilatlar üçün müəyyən edilmiş qaydada ödənilir.



# AQTA

AZƏRBAYCAN  
RESPUBLİKASININ  
QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ  
AGENTLİYİ

Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin  
1994-cü il 9 mart tarixli 103 sayılı qərarı ilə  
təsdiq edilib  
3 nömrəli əlavə

## Körpələr evində, bağça-körpələr evində və uşaq evlərində uşaqlar üçün qida normaları (1 uşağa sutka ərzində qramla)

Ərzaq məhsulları (brutto, q)	Uşaqlar üçün yaşlar üzrə					
	1 yaşadək		1-1,5 yaş		1,6-3 yaş	
	müəssisələrdə qalma müddəti (saatla)					
I	9-10,5	12-24	9-10,5	12-24	9-10,5	2-24
Buğda çörəyi I növ	2	3	4	5	6	7
Buğda çörəyi II növ	9	10	55	60	82	90
Buğda unu I növ	-	-	17	20	25	30
Kartof unu	9	9	19	19	24	24
Kartof	1	1	1	1	1	1
Yarmalar, makaron məmulatları, paxlalar	14	20	20	30	30	45
Kartof	70	90	92	115	108	135
Müxtəlif tərəvəzlər	110-120	120-130*	126-144	140-160*	171-198	190-220*
Təzə meyvələr	70	100	69-104	100-150*	104-138	150-200*
Meyvə və tərəvəz şirələri	10	100*	69	100*	104	150*
Qurudulmuş meyvələr	-	-	3	3-5*	3-5	3-5*
Qonnadı məmulatları (peçenye və s.)	3	5	3	5	4	7
Şəkər	14	20	25	35	35	50
Kərə yağı	4-6	6-8*	11-14	15-20*	14-18	20-25*
Bitki yağı	5	6	5	6	8	9
Yumurta (ədəd)	0,25	0,5	0,25	0,5	0,25	0,5
Süd, kefir, qatıq, süd qarışıqları**	660	800	581	700	498	600
Kəsmik	24	30	32	40	40	50
Ət, quş əti	42	60	39-46	55-65*	49-56	70-80*
Balıq	-	-	12-20	15-25*	20-28	25-35*
Xama	-	-	5	5	10	10
Pendir	-	-	5	5	10	10
Çay	0,5	0,5	0,5	0,5	1	1
Dənəvər qəhvə, qəhvə içkisi	-	-	1	1	2	2
Duz	1	1	2	2	4	4
Meyvə	-	-	1	1	1	1

\*- yalnız uşaq evləri üçün nəzərdə tutulmuş məhsulların miqdarı;

\*\* - bir yaşadək uşaqlar üçün

QEYD: Ərzağın dəyəri Azərbaycan Respublikası Ticarət Nazirliyi və «Azarittifaq» tərəfindən qapalı təşkilatlar üçün müəyyən edilmiş qaydada ödənilir.

## **Təhsil müəssisələrindən təhsil və tərbiyə alanların qidalanması üzrə dövlət standartı AZS 747. Əlavə «C»**

### **Təhsil və tərbiyə alan uşaqların qidalanması zamanı istifadəsinə icazə verilməyən məhsulların siyahısı**

- Kremli şirniyyat məmulatları (piroq və tortlar).
- İstifadə müddəti bitmiş və aşağı keyfiyyətli qida məhsulu.
- Bir gün əvvəl hazırlanmış qida.
- Xarab olma əlamətləri ilə meyvə-tərəvəz məhsulları.
- Ev şəraitində hazırlanmış qatıq.
- Göbələklər və onlardan hazırlanan məhsullar (kulinariya məmulatları).
- Sirkə, xardal, qıtıqotu, istiotlu bibər və digər ( kəskin ) ədviyyatlar, xəmiri acıdan naməlum tərkibli tozlar.
- İstiotlu souslar, ketçuplar, mayonezlər, qəlyanaltı konservlər, turşuya qoyulmuş tərəvəzlər və meyvələr.
- Bitki yağları əsasında süd məhsulları və dondurma.
- Ətli blinlər, studenlər, doğramac, paşetlər, siyənək balığından farşmak, üzərində sous gəzdirilmiş ətli və balıqlı yeməklər.
- Kulinariya yağları, donuz və qoyun piyi, marqarin və digər hidrogenləşdirilmiş yağlar.
- Termiki emaldan keçməmiş ətdən, quş ətindən, balıqdan hazırlanmış yeməklər.
- Qazlaşdırılmış içkilər.
- Kənd təsərrüfatı heyvanlarının xəstəliyinə görə qeyri-sağlam təsərrüfatdan alınan, çəlləkdə saxlanılan, pasterizə edilməmiş və qaynadılmamış süd.



**Əlavə G**  
**3-6 yaşlı uşaqlar üçün**  
**tövsiyə edilən**  
**yeməklərin həcmi**

Yeməklərin adı	Çəki (qramla)	
	3-6 yaş	
Səhər yeməyi		
Sıyıq, tərəvəzdən hazırlanmış yeməklər	180-200	
Yumurtalı, kəsmikli ət və balıq xörəkləri	70-80	
Tərəvəz salata	40-50	
Çay, süd	180-200	
Nahar yeməyi		
Salat, qəlyanaltı	50-60	
Birinci (duru) yemək	180-200	
Ət, balıq və quş ətindən hazırlanmış yeməklər	70-80	
Qarnir (xuruş)	130-150	
Üçüncü yemək (içki)	180-200	
Günorta yeməyi		
Kefir (qatıq), süd	200	
Bulka, qənnadı məmulatları (peçenye, vafli)	70-90	
Kəsmikli, yarmalı, tərəvəzli yeməklər	70-100	
Təzə meyvələr	150-200	
Yeməklərin adı	Çəki (kütlə) qramla	
	3-6 yaş	
Şam yeməyi		
Tərəvəzli, kəsmikli yeməklər, sıyıq	200-250	
Süd, qatıq (kefir)	200	
Təzə meyvələr	100-120	
Gündəlik çörək:		
Buğda çörəyi	110	
Çovdar çörəyi	60	



Təhsil və tərbiyə alanların müxtəlif yaş qrupları üçün, regional və təhsil prosesinin xüsusiyyətlərini nəzərə almaqla, orta gündəlik ərzaq çeşidinə dair tələblər

### QIDA QƏBULU ÜZRƏ YEMƏKLƏRİN ÜMUMİ HƏCMİ (QRAM)

Uşaqların yaşı	Səhər yeməyi	Nahar yeməyi	Günorta yeməyi*	Axşam yeməyi
1 - 3	350 - 450	450 - 550	200 - 250	400 - 500
3 - 7	400 - 550	600 - 800	250 - 350	450 - 600

Uşaqlar üçün yaş qruplarına hesablanmış enerji və qida ehtiyaclarının fizioloji normaları

	1 – 2 yaş	2 - 3 yaş	3 - 7 yaş
Enerji (kkal)	1200	1400	1800
Zülal, qr	36	42	54
Yağlar, qr	40	47	60
Karbohidratlar, qr	174	203	261

## 3-18 yaşlı uşaq və yeniyetmələr üçün fizioloji tələbat normaları

Qida maddələrinin adları	Qida maddələrinə olan tələbat					
	3-7 yaş	7-11 yaş	11-14 yaş		14-18 yaş	
			oğlanlar	qızlar	gənc oğlanlar	qızlar
Zülal (q)	54 (o cümlədən - heyvan mənşəli 65%)	63	75	69	87	75
Yağlar (q)	60	70	83	77	97	83
Karbohidratlar (q)	261	305	363	334	421	363
Enerji dəyərliliyi (kkal)	1800	2100	2500	2300	2900	2500
Vitamin C (mq)	50	60	70	60	90	70
Vitamin B1 (mq)	0,9	1,1	1,3	1,3	1,5	1,3
tamin B2 (mq)	1,0	1,2	1,5	1,5	1,8	1,5
Vitamin B6 (mq)	1,3	1,5	1,7	1,6	2,0	1,6



## 3-6 yaşlı uşaqlar üçün tövsiyə edilən yeməklərin həcmi

Yeməklərin adı	Çəki (qramla)	
	3-6 yaş	
Səhər yeməyi		
Sıyıq, tərəvəzdən hazırlanmış yeməklər	180-200	
Yumurtalı, kəsmikli ət və balıq xörəkləri	70-80	
Tərəvəz salata	40-50	
çay, süd	180-200	
Nahar yeməyi		
Salat, qəlyanaltı	50-60	
Birinci (duru) yemək	180-200	
Ət, balıq və quş ətindən hazırlanmış yeməklər	70-80	
Qarnir	130-150	
Üçüncü yemək (içki)	180-200	
Günorta yeməyi		
Kefir (qatıq), süd	200	
Bulka, qənnadı məmulatları (peçenye, vafli)	70-90	
Kəsmikli, yarmalı, tərəvəzli yeməklər	70-100	
Təzə meyvələr	150-200	





**AQTA**  
AZƏRBAYCAN  
RESPUBLİKASININ  
QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ  
AGENTLİYİ

## Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi

**Məktəbəqədər təhsil müəssisələrində gündəlik qida rasionunun ümumi kalorilik dərəcəsinin bölüşdürülməsi**

Təhsil müəssisəsində 24 saat qalan uşaqlar üçün	Məktəbəqədər təhsil müəssisəsində gündəlik 10 saat qalan uşaqlar üçün	Məktəbəqədər təhsil müəssisəsində gündəlik 12,5 saat qalan uşaqlar üçün
Səhər yeməyi (25%) Nahar yeməyi (35%) Günorta yeməyi (15%) Şam yeməyi (25%)	Səhər yeməyi (25 %) Nahar yeməyi (35 %) Günorta yeməyi (15%)	Səhər yeməyi (25 %) Nahar yeməyi (35 %) Günorta yeməyi – (20-25)%







## Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi

### Qida məhsullarının enerji dəyəri (kalorililik)

- Karbohidratlar – 4 kkal/g – 17 kC
- Yağ – 9 kkal/g – 37 kC
- Zülal – 4 kkal/g – 17 kC

Rasionun tərkibinə daxil olan bütün qida maddələri öz aralarında müəyyən nisbətlərdə olur və uşaq orqanizminin ehtiyacları ilə balanslaşdırılmışdır. Kəmiyyət baxımından zülalların, yağların, karbohidratların nisbəti **1: 1: 4** təşkil olunmalıdır.



## Çəki nəzərə alınaraq kkal hesablanması

Mənbə Escott –Stump S.Nutrition and Diagnosis – related Care.8th ed.philadelphia,PA:  
Wolters Kluwer, 2015

Vəziyyət	Enerji ehtiyacı ( kkal/kq)
Normal	25 - 30
Piylənməsi olan , kəskin xəstəlik halı (BKİ > 30 )	11 -14 ( bugünkü çəkisi nəzərə alınaraq) yaxud 22 – 25 ( ideal çəkide olan insanlar )

## Mifflin – St.Jeor tənliyi ilə BM hesablanması

Qadın :

$$(10 * A) + ( 6,25 * B) - ( 5 * Y ) - 161$$

Kişi

$$( 10 * A) + (6,25 * B) - ( 5 * Y) + 5$$

A = hal hazırki çəki(kq) , B = boy uzunluğu (sm), Y = yaş



# Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi

## Yoxlamalar zamanı aşkarlanan əsas uyğunsuzluqlar:

Sanitariya norma və qaydaların tələblərinin pozulması

Texnoloji ardıcılığın pozulması və çarpaz çirklənmə

Mal qonşuluğu və temperatur rejimi qaydalarının pozulması

Personalın dövrü tibbi müayinədən keçməməsi

Normativ sənədlərin tələblərinə cavab verməyən məhsulların istehsalı və realizasiyası

Mənşəyi məlum olmayan, yararlılıq müddəti bitmiş məhsulların qəbulu və istifadə olunması

Məktəbəqədər təhsil müəssisəsində tərtib edilmiş menyulardakı bir nəfər üçün orta sutkalıq ərzaq normaları "Təhsil müəssisələrində, xəstəxanalarda və sosial sahənin digər ictimai müəssisələrində vətəndaşların qida normalarının tətbiq edilməsi haqqında" Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 1994-cü il 9 mart tarixli 103 sayılı qərarının 2 və 3 nömrəli əlavələrinə müvafiq olaraq tərtib edilməməsi və normalara riayət olunmaması



# Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi

- **Sanitariya norma və qaydaların tələblərinin pozulması**

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







# Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi

- **Sanitariya norma və qaydaların tələblərinin pozulması**

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 qeyri-toksik materiallardan istifadə edilməlidir.



# Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi

## Sanitariya norma və qaydaların tələblərinin pozulması





# Temperatur rejimi və mal qonşuluğu prinsipinin pozulması halları

Qida məhsullarının xüsusiyyətlərinə uyğun olaraq münasib temperatur şəraitinin saxlanılması 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. Qida məhsulları çirklənmə təhlükəsinin qarşısını maksimum alacaq formada yerləşdirilməlidir.



# Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi

- Mal qonşuluğu qaydalarının pozulması



## Normativ hüquqi sənədlərin toplusu

“Təhsil müəssisələrinin tikintisinə, maddi-texniki təchizatına dair vahid normalar, ümumi sanitariya-gigiyena tələbləri, şagird yerləri ilə təminat normativləri”nin təsdiq edilməsi haqqında AR Nazirlər Kabinetinin 2012-ci il 3 avqust tarixli 171 sayılı Qərarı

«Azərbaycan Respublikasında ticarət, ictimai iaşə, məişət və digər növ xidmət Qaydaları”nın təsdiq edilməsi haqqında 03.04.2014-cü il tarixli 94 sayılı Azərbaycan Respublikasının Nazirlər Kabinetinin Qərarı

Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin 2020-ci il 3 noyabr tarixli 19 sayılı Kollegiya Qərarı ilə təsdiq edilmiş “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar” və “Qida məhsulları üçün mikrobioloji göstəricilərə dair sanitariya normaları və qaydaları”.

«Təhsil müəssisələrində, xəstəxanalarda və sosial sahənin digər ictimai müəssisələrində vətəndaşların qida normalarının tətbiq edilməsi haqqında» 1994-cü il 9 mart tarixli 103 nömrəli Azərbaycan Respublikasının Nazirlər Kabinetinin Qərarı

“Sanitariya-epidemioloji salamatlıq” haqqında 1992-ci il 10 noyabr tarixli Azərbaycan Respublikasının Qanunu.

“Yeyinti məhsulları” haqqında 18 noyabr 1999-cu il tarixli Azərbaycan Respublikasının Qanunu

