

**AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ
STANDARTLAŞDIRMA, METROLOGİYA VƏ PATENT ÜZRƏ
DÖVLƏT KOMİTƏSİNİN KOLLEGİYASI**

Q Ə R A R № 150111500016

Bakı şəhəri

“14” dekabr 2015-ci il

Dövlət standartlarının təsdiq edilməsi haqqında

Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 22 noyabr 1998-ci il tarixli 26 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş “Beynəlxalq (regional) və dövlətlərarası standartların, normaların, qaydaların və tövsiyələrin Azərbaycan Respublikası ərazisində tanınması və tətbiq edilməsi Qaydaları”nın 2, 3, 6 və 7-ci bəndlərini və Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2009-cu il 31 avqust tarixli 155 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş “Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsi haqqında” Əsasnamənin 8.12 və 8.45-cibəndlərini rəhbər tutaraq **qərara alınır**

1. Beynəlxalq, Avropa və Rusiya Federasiyasının milli standartları əsasında hazırlanmış aşağıdakı dövlət standartları təsdiq edilsin.

1.1. AZS 810-2015 (CODEX STAN 310-2013) “Nar” (1 nömrəli əlavə).

1.2. AZS 837-2015 (CODEX STAN 152-1985) “Buğda unu”(2 nömrəli əlavə).

1.3. AZS 838-2015 (CODEX STAN 33-1981) “Zeytun yağları və cecəldən sıxılmış zeytun yağları” (3 nömrəli əlavə).

1.4. AZS 839-2015 (CODEX STAN 87-1981) “Şokolad və şokolad məhsulları” (4 nömrəli əlavə).

1.5. AZS 840-2015 (CODEX STAN 279-1981) “Kərə yağı” (5 nömrəli əlavə).

1.6. AZS 841-2015 (CAC/MRL-2-2015) “Yeyinti məhsullarında baytarlıq preparatlarının qalıqlarına dair yol verilən maksimum konsentrasiyalar (YKM) və risklərin idarəedilməsi üzrə tövsiyyələr” (6 nömrəli əlavə).

1.7. AZS 842-2015 (CAC/RCP1-2015) “Qida gigiyenasının ümumi prinsipləri-tövsiyyə edilən beynəlxalq təcrübə kodeksi” (7 nömrəli əlavə).

1.8. AZS 843-2015 (ГОСТ Р 51074-2003) “Qida məhsulları. İstehlakçı üçün məlumat. Ümumi tələblər” (8 nömrəli əlavə).

1.9. AZS 856-2015 (ГОСТ Р 51204-98) “Dəmir yolunun kontakt şəbəkəsi üçün çubuqlu polimer izolyatorlar. Ümumi texniki şərtlər” (9 nömrəli əlavə).

1.10. AZS 860-2015 (ГОСТ Р 51377-99) “Məişət qızdırıcı qaz konvektorları təhlükəsizlik tələbləri və sınaq üsulları” (10 nömrəli əlavə).

2. Qanunvericilik və hüquq ekspertizası şöbəsinə (E.Cəbrayilov) tapşırılsın ki, bu Qərarın 1-ci bəndi ilə təsdiq edilmiş dövlət standartının Azərbaycan Respublikasının Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edilməsi üçün 3 gündən gec olmayaraq Azərbaycan Respublikasının Ədliyyə Nazirliyinə göndərilməsini təmin etsin.

3. Texniki tənzimləmə və standartlaşdırma şöbəsinə (N. Tağıyev) tapşırılsın ki, bu Qərarın 1-ci bəndi ilə təsdiq edilmiş dövlət standartının qeydiyyatata alınmasını təmin etsin.

4. Azərbaycan Standartlaşdırma və Sertifikatlaşdırma İnstitutuna (X.Məmmədov) tapşırılsın ki, bu Qərarın 1-ci bəndi ilə təsdiq edilmiş dövlət standartının texniki tənzimləmə və standartlaşdırma üzrə texniki normativ hüquqi aktların dövlət fonduna daxil edilməsini təmin etsin.

5. Ümumi şöbəyə (X.Həsənovaya) tapşırılsın ki, aidiyyəti struktur bölmələrini bu Qərarla tanış etsin.

6. Bu Qərarın icrasına nəzarəti öz üzərimdə saxlayıram.

**Kollegiyanın sədri,
Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma,
Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsinin
sədri**

Ramiz Həsənov

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ
DÖVLƏT STANDARTI

QIDA GİGIYENASININ ÜMUMİ PRİNSİPLƏRİ
TÖVSIYYƏ EDİLƏN BEYNƏLXALQ TƏCRÜBƏ KODEKSİ

AZS 842-2015
(CAC/RCP 1 – 2015)

MÜQƏDDİMƏ

1. “Qida məhsullarının standartlaşdırılması üzrə” Texniki Komitə (TK 07) tərəfindən hazırlanıb və təqdim edilib. Kodeks Alimentarius Milli Komitəsi tərəfindən dövlət standartı kimi qəbul edilməsi məqsədmüvafiq hesab edilmişdir.

2. Bu standart, CAC/RCP 1-1969, «Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygienic» beynəlxalq standartının autentik tərcüməsi əsasında hazırlanmışdır.

3. İlk dəfə tətbiq edilir.

4. Dövlət standartında müəyyən edilən tələblərin beynəlxalq standartlara, norma, qayda və tövsiyələrə və digər dövlətlərin müvafiq mütərəqqi milli standartlarına, elm, texnika və texnologiyanın müasir nailiyyətlərinə əsaslanmasını müəyyən etmək üçün standartın ilkin yoxlama müddəti 2020-ci il, dövrü yoxlama müddəti 5 ildir.

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ DÖVLƏT STANDARTI

Qida gigiyenasının ümumi prinsipləri –
təvsiyə edilən Beynəlxalq Təcrübə Kodeksi

AZS 842-2015
(CAC/RCP 1 – 2015)

Recommended International Code of Practice –
General Principles of Food Hygienic

1 . ÜMUMİ MÜDDİA

QIDA GİGİYENASI ÜZRƏ KODEKSİN ÜMUMİ PRİNSİPLƏRİ:

- 1.1. Məhsulun insan tərəfindən istifadəsi üçün yararlılıq və təhlükəsizliyinə nail olunmasından ötrü, *məhsul zənciri* boyu istifadə edilən qida məhsulu gigiyenasının *vacib* prinsiplərinin təyini (ilkin məhsuldan başlayaraq sonuncu istehlakadək);
- 1.2. Qida təhlükəsizliyinin gücləndirilməsi üçün əsas vasitə kimi HACCP-a əsaslanan yanaşmanın təvsiyə edilməsi;
- 1.3. Bu prinsiplərin necə həyata keçirilməsinin qeyd edilməsi;
- 1.4. Qida zəncirləri, prosesləri, məhsulların istehsal sahəsində və bu sahədə gigiyenik tələblərin gücləndirilməsi üçün lazım ola biləcək xüsusi kodlar üzrə təlimatın təmin edilməsi.

2 . TƏTBİQ SAHƏSİ, İSTİFADƏ VƏ TƏRİFLƏR

2.1. Tətbiq sahəsi

2.1.1 Məhsul zənciri

Bu standart, təhlükəsiz və istifadəyə yararlı olan qidanın istehsalı üçün zəruri şərtləri qoyaraq qida zəncirində istehsalın ilkin mərhələsindən başlayaraq son istehlakadək məhsulları müşayət edir. Bu sənəd, xüsusi

sahələrdə istifadə edilən ixtisaslaşmış kodekslər üçün bünövrə strukturunu təşkil edir.

Bu kimi xüsusi kodlar və təlimatlar bu sənədlə və Təhlükəli Faktorların Analiz Sistemi və Kritik Nöqtələrin Yoxlanılması (HACCP) sistemilə və təlimatlarla (Əlavə) birlikdə istifadə edilməlidir.

2.1.2 Hakimiyyət orqanlarının, sənayenin və istehlakçıların vəzifəsi

Hakimiyyət orqanları (bələdiyyələr) bu sənədin məzmunu ilə tanış olmalı və aşağıdakıların həyata keçirilməsi üçün, bu prinsiplərin qüvvəyə minməsinin daha yaxşı yolunun seçilməsinə imkan yaratmalıdır:

- istehlakçılara qida məhsullarının təsirindən baş verən xəstəlik və yaralara qarşı adekvat müdafiə təqdim etməli;

- siyasətçilər əhalinin və ya əhali qruplarının müdafiə dərəcəsini nəzərə almalı;

- qidanın insan tərəfindən istifadəsinin yararlılığına əminlik yaratmalı;

- beynəlxalq bazara ixrac edilən məhsullara olan etibarı qoruyub saxlamalı;

- sənaye işçiləri və istehlakçılara qidalanmanın gigiyenası qaydalarını səmərəli çatdıran sanitariya təlimi proqramlarını təmin etməli.

Sənayedə bu standartlara uyğun sanitariya təcrübəsi tətbiq edilməlidir ki:

- öz məhsullarının istifadəyə yararlılıq və təhlükəsizliyini təmin etsin;

- markalanma və digər əlverişli üsullarla, məhsulun hazırlanma və saxlanma qaydalarına riayət etməklə qida patogenlərinə yoluxmanın və onların artmasının qarşısını almaq məqsədilə istehlakçıların aydın və başa düşülən məlumatlandırılmasına zəmanət versin;

- beynəlxalq bazara çıxarılan məhsullara etibarını qoruyub saxlasın.

İstehlakçılar da öz növbələrində müvafiq təlimatlara və qidalanmanın zəruri gigiyena qaydalarına əməl etməlidirlər.

2.2. İstifadə

Bu standartın hər bir bölməsi nail olunacaq məqsədləri və bu məqsədlərin məhsulların istifadəsində təhlükəsizlik və istifadəyə yararlılığında məqsədyönlülüynü müəyyən edir.

III bölmə ilkin istehsalat və onunla əlaqədar olan prosedurları təsvir edir. Baxmayaraq ki, müxtəlif qida məhsulları üçün sanitariya qaydaları fərqlənə bilər və bu cür məhsullar üçün zəruri olduqda ixtisaslaşmış kodekslər istifadə edilməlidir, bəzi ümumi prinsiplər bu bölmədə verilmişdir. IV bölmədən X bölməyədək satış nöqtəsinə qədər bütün məhsul zənciri boyu istifadə olunan sanitariya prinsiplərini müəyyən edir.

IX bölmədə qida məhsullarının təhlükəsizlik və yararlılığında vacib rol oynayan istehlakçılar üçün məlumat təqdim edilir.

Bu sənədin bəzi xüsusi tələblərinin yerinə yetirilməsi mümkün olmayan vəziyyətlərin yaranmasına səbəb olub bilər. Hər bir halda bünövrəni təşkil edən sual aşağıdakı kimi olmalıdır: “Qidanın istifadə üçün yararlı və təhlükəsiz olması üçün nələrin edilməsi mümkündür və zəruridir?”

Mətnə “zəruri halda” və “məqsədəuyğun halda” ifadələrinin köməyi ilə bu cür sualların yarana biləcəyi hallar izah edilmişdir. Təcrübə göstərir ki, baxmayaraq ki, tələblər bir çox hallarda məqsədəuyğun və rasionaldır, məhsulların təhlükəsizlik və yararlılıq səbəbindən onların lazımsız və qeyri-rasional olması hallarına da rast gəlinir. Tələbin zəruri və rasional olub olmadığı haqda qərar verdikdə HACCP sisteminin yanaşma çərçivəsi daxilində risk qiymətləndirilməsi aparılmalıdır. Bu cür yanaşma bu sənədin tələblərinin qida məhsullarının istifadəyə yararlı olmasına və istehsalatın təhlükəsizliyinin ümumi məqsədlərinə müvafiq diqqət ayırmaqla uyğun və əsaslandırılmış olmasına imkan verir. Bu halda, sənəd, fəaliyyətin çoxşaxəliliyini və qida istehsalına cəlb edilmiş dəyişən risk dərəcələrini nəzərə alır. Əlavə rəhbərlikləri məhsulların xüsusi kodlarında əldə etmək olar.

2.3. Anlayışlar

Bu standartda aşağıdakı anlayışlardan istifadə edilir:

2.3.1. Təmizləmə - torpağın, qida qalıqlarınının, çirkin, yağın və ya başqa xoşagəlməz maddələrin kənarlaşdırılması.

2.3.2. Çirkləndirici maddə - məhsulun təhlükəsizlik və ya yararlılığını risk altına salan, məhsula xüsusi olaraq əlavə edilməyən, bioloji və ya kimyəvi maddə, yad cisimlər və digər substansiyalar.

2.3.3. Yoluxma – çirkləndirici maddənin qidaya və ya onun ətrafına daxil edilməsi və ya orada mövcud olması.

2.3.4. Dezinfeksiya - ətraf mühitdə mikroorqanizmlərin miqdarının, fiziki və/və ya kimyəvi üsullarla məhsul üçün təhlükə yaratmayan və ya yararlılığını risk altına salmayan səviyyəyədək endirilməsi.

2.3.5. Müəssisə - qida istehsal edilən hər hansı bir bina və ya ərazi. Buraya həmin rəhbərliyin cavabdeh olduğu ətraf ərazilər də daxildir.

2.3.6. Qida gigiyenası – qida zəncirinin bütün halqalarında qidanın təhlükəsizlik və yararlılığının təmin edilməsi üçün bütün şərtlər və ölçülər.

2.3.7. Təhlükə - qidada və ya qida halında olan, sağlamlıq üçün təhlükə yaratmaq potensialına malik bioloji, kimyəvi və ya fiziki agent.

2.3.8. HACCP – qida məhsullarının təhlükəsizliyi üçün əhəmiyyəti olan riskləri təyin edən, qiymətləndirən və idarə edən sistem.

2.3.9. Məhsulların manipulyatoru – qablaşdırılmış və qablaşdırılmamış məhsulları, qida avadanlığı və qabları və ya digər məhsullarla təmasda olan səthləri manipulyasiya edən və beləliklə də, qida gigiyenasına əməl etməyə cavabdeh olan hər hansı bir şəxs.

2.3.10. Məhsulların təhlükəsizliyi – məhsulun təyinatı üzrə hazırlanması və istifadəsi zamanı insan istifadəsi üçün uyğun olmasına əminlik.

2.3.11. Məhsulların yararlılığı – məhsulun təyinatı üzrə insan tərəfindən istifadəsinin uyğun olmasına əminlik.

2.3.12. İlk istehsalat – qida zəncirinin məsələn məhsul yığımı, mal-qaranın otarılması, sağma, balıq tutma daxil olan halqaları.

3 . İLKİN İSTEHSAL

Məqsədlər:

Məhsulların təyinatı üzrə yararlılıq və təhlükəsizliyinin təmin edilməsi üçün İlk istehsal prosesi uyğun olan tərzdə idarə edilməli və aşağıdakılar nəzərə alınmalıdır:

- qida təhlükəsizliyi üçün ətraf mühitin təhlükə yaratdığı ərazilərdən uzaq olması;
- qida təhlükəsizliyi üçün təhlükə yaradılmaması məqsədi ilə heyvan və bitki xəstəlikləri, parazitlər və çirkləndirici maddələr üzərində nəzarət;
- sanitariya şərtlərinə uyğun olan qida məhsullarının istehsalının təmin edilməsi üçün texnologiyaların və tədbirlərin həyata keçirilməsi.

Əsaslandırma:

Məhsulun təhlükəsizliyinə və ya onun qida zəncirinin sonrakı mərhələlərində istehlakında istifadəyə yararlılığına pis təsir edə biləcək təhlükənin yaranma ehtimalının qarşısının alınması.

3.1 Ətraf mühit gigiyenası

Mənbəyi ətraf mühit olan potensial yoluxma mənbələri də nəzərə alınmalıdır. Xüsusilə də, təhlükəli substansiyaların qida məhsullarında

qəbul edilməz miqdarda olmasına səbəb olacaq potensial təhlükəyə malik rayonlarda ilkin istehsalatın aparılmasına yol verilmir.

3.2 Qida mənbələrinin gigiyenik istehsalatı

İlkin istehsalatın məhsulların təhlükəsizlik və yararlılığına potensial təsiri daim nəzərə alınmalıdır. Bu xüsusilə, bu cür fəaliyyətin yoluxma ehtimalının yüksək olduğu hər hansı bir xüsusi nöqtəsinin təyin edilməsinə və bu ehtimalın minimallaşdırılması üçün götürülən ölçülərə aid edilir. HACCP sisteminə əsaslanan yanaşma bu cür ölçülərin götürülməsində kömək edə bilər (bax: Təhlükəli Faktorların Analiz Sistemi və Kritik Nöqtələrin Yoxlanılması (Əlavə)).

İstehsalçılar mümkün olan dərəcədə aşağıdakıların təmin edilməsi üçün tədbirlər həyata keçirməlidir:

- hava, torpaq, yem, gübrələr (təbii gübrələr daxil olmaqla), pestisidlər, baytarlıq preparatları və ya ilkin istehsalda istifadə edilən hər hansı bir digər maddələrdən çirklənməyə nəzarət;
- qida məqsədilə istifadə edilən bitki və heyvanların sağlamlıq dərəcəsinin insan sağlamlığına təhlükə törətməməsi və məhsulun yararlılığına mənfi təsir etməməsi üçün istehsalın nəzarət altında saxlanması;
- məhsul mənbələrinin ifrazat (frekal, sidik və s.) və ya digər yoluxmadan qorunması.

Tullantıların idarə edilməsi və zərərli maddələrin müvafiq saxlanmasına xüsusi diqqət ayırmaq lazımdır. Məhsulların təhlükəsizliyi üzrə xüsusi məqsədlərə çatmış məişət daxili proqramlar ilkin istehsalatın vacib hissəsinə çevirilir. Bu cür proqrama dəstək verilməlidir.

3.3 Dövriyyə, saxlanma və daşınmada gigiyena

Aşağıdakı prosedurlar yerinə yetirilməlidir:

- insan tərəfindən istifadəyə açıq-aşkar yararsız olan materialların ayrılması üçün məhsul və inqrediyentlərin sortlaşdırılması;
- sanitariya normalarına əməl edərək zədəli materialın təsviyə edilməsi;
- məhsul və inqrediyentlərin saxlanma və daşınma zamanı infeksiya xəstəlik törədicilərinə və parazitlərə yoluxmadan,

kimyəvi və fiziki çirkləndirici maddələrə, xoşagəlməz substansiyalara çirklənmədən qorunması.

Özündə temperatur, nəmlik və digər amillər üzərində nəzarəti cəmləşdirən ölçülərin götürülməsi vasitəsi ilə mümkün qədər zədələnmə və xarab olmanın qarşısının alınmasına diqqət edilməsi vacibdir.

3.4 Xammalın istehsalı zamanı təmizləmə, xidmət və şəxsi gigiyena

Aşağıdakıların təmin edilməsi üçün müvafiq avadanlıq və prosedurlardan istifadə edilməlidir:

- hər hansı bir təmizləmə və effektiv xidmət;
- müvafiq şəxsi gigiyenaya əməl edilməsi.

4 . MÜƏSSSƏ: DİZAYN VƏ AVADANLIQ (QIYMƏTLƏNDİRMƏ)

Məqsədlər:

Əməliyyatın məğzindən və onunla assosiasiya olunan riskdən asılı olaraq binalar, avadanlıq və təchizat elə yerləşdirilməli, hazırlanmalı və tikilməlidir ki, aşağıdakıları təmin edə bilsin:

- yoluxma ehtimalının sıfıra endirilməsi;
- dizayn və yerləşmə müvafiq xidmətin, təmizlənmənin və dezinfeksiyanın təmin edilməsinə və hava vasitəsi ilə yoluxmanın yayılmasının minimuma endirilməsinə imkan verilməsi;
- məqsədəuyğun yerdə temperatur, nəmlik və digər amillərin vəziyyətinə nəzarətin edilməsi;
- xəstəlik törədicilərindən effektiv müdafiənin olması.

Əsaslandırma:

Risqlər üzərində effektiv nəzarət üçün müvafiq ləvazimatların təhcizatına, müvafiq yerləşməsinə, düzgün konstruksiyasına və işlənilib hazırlanmasına diqqət yetirilməsi vacibdir.

4.1. Yerləşdirmə

4.1.1. Müəssisələr

Qida istehsalı müəssisəsinin yerləşdirilməsi haqqda qərar verdikdə potensial çirklənmə mənbələrinin mövcudluğunun, həmçinin qida məhsullarının təhlükəsizliyinin qorunması üçün götürülən ölçülərin effektivliyinin nəzərə alınması zəruridir. Müəssisələr təhlükəsizlik tədbirlərindən sonra da, məhsulun yararlılıq və təhlükəsizliyini şübhə

altına ala biləcək ərazilərdə yerləşdirilməməlidir. Xüsusilədə, müəssisələr aşağıda göstərilmiş amillərdən uzaq yerlərdə yerləşdirilməlidir:

- qida məhsullarının çirklənməsi üçün ciddi təhlükə kəsb edən çirklə ətraf mühitə malik ərazilər, yüksək sənaye aktivliyinə malik ərazilər;
- kifayət qədər təhlükəsizlik tədbirləri görülməmiş, sel sularına məruz qalmış ərazilər;
- parazitlərlə yoluxmaya məruz qalmış ərazilər;
- bərk və ya maye tullatınların kənarlaşdırılması mümkün olmayan ərazilər.

4.1.2. Avadanlıqlar elə yerlərdə yerləşdirilməlidir ki:

- müvafiq xidmət və təmizlənmə üçün yararlı olsun;
- təyinatı üzrə istifadə edilə bilsin;
- düzgün sanitariya normalarına, o cümlədən monitorinqə yardım etsin.

4.2. Bina, onun ətrafında yerləşən tikililər, torpaq ərazisi ilə birlikdə.

4.2.1. Dizayn və yerləşdirmə

Qida müəssisəsinin daxili dizaynı və yerləşdirilməsi düzgün sanitariya normalarına, həmçinin ərzağın emalı zamanı və emal prosesləri arasında çarpaz yoluxmadan qorunmaya uyğun olmalıdır.

4.2.2. Daxili konstruksiyalar və yerləşdirmə

Qida müəssisəsinin daxilində olan konstruksiyalar uzun ömürlü materialdan etibarlı şəkildə yığılmalı, istismar üçün rahat, təmizlənmə və lazım gəldikdə dezinfeksiya üçün əlverişli olmalıdır. Qidanın yararlılıq və təhlükəsizliyi üçün zəruri olduqda aşağıdakı xüsusi tələblər də yerinə yetirilməlidir:

- divarların, arakəsmələrin və döşəmələrin səthi, istifadə zamanı toksiki təsirə malik olmayan, su keçirməyən materiallardan hazırlanmalıdır;
- divarlar və arakəsmələr iş üçün lazım olan hündürlüyədək hamar olmalıdır;
- döşəmələr elə qurulmalıdır ki, müvafiq axın və təmizləmə həyata keçirilə bilsin;
- tavanlar və tavan avadanlıqları elə qurulmalı və düzəldilməlidir ki, çirk və kondensatın yığılması və hissəciklərin tökülməsi minimallaşdırılsın;

- pəncərələr təmizlənmə üçün rahat olmalı, çirk yığılması minimallaşdıran quruluşa və lazım olan yerlərdə həşəratlar əleyhinə çıxarılıb salına bilən ekrana malik olmalıdır. Lazım olan yerlərdə pəncərələr bağlanmalıdır;
- qapıların səthi hamar və absorbsiya qabiliyyətinə malik olmayan materialdan olmalıdır, təmizlənmə üçün və zəruri yerlərdə dezinfeksiya üçün əlavəli olmalıdır;
- qida ilə birbaşa təmasda olan işçi səthlər sağlam şəraitdə saxlanılmalı və uzunömürlü, asan təmizlənən materialdan hazırlanmalı, istifadə və dezinfeksiya üçün rahat olmalıdır. Hamar, absorbsiya etməyən, normal iş şəraitində qidaya, yuyucu vasitələrə və dezinfeksiyaedicilərə qarşı inert olmalıdır.

4.2.3. Müvəqqəti/mobil tikililər və ticarət avtomatları

Tikililər və strukturlara bazar piştaxtaları, yerini dəyişən ticarət nöqtələri və küçə ticarət avtomatları, qida ilə manipulyasiya etmək üçün palatka və çadırlar kimi müvəqqəti tikililər aid edilir.

Tikililər və strukturlar elə yerləşdirilməli, hazırlanmalı və quraşdırılmalıdır ki, qida məhsullarının yoluxması və parazitlərin artması baş verməsin.

Tələblərin yerinə yetirilməsi zamanı, qida gigiyenası üçün bu cür qurğularla əlaqədar hər hansı bir risk qida məhsullarının yararlılıq və təhlükəsizliyinin təmin edilməsi üçün adekvat qaydada yoxlanılmalıdır.

4.3. Avadanlıq

4.3.1. Ümumi

Qida ilə təmasda olan qab və avadanlıq (birdəfəlik istifadə üçün olan qablar istisna olmaqla) lazım gəldikdə müvafiq təmizlənmə, dezinfeksiyanın təmin edilməsi və qida yoluxmasının yol verilməməsi şəraitində saxlama nəzərə alınaraq qurulmalıdır. Avadanlıq və qab qeyri-toksiki materialdan hazırlanmalıdır. Lazım olan yerlərdə avadanlıq uzun ömürlü, daşıya bilən, xidmət, təmizləmə, dezinfeksiya, monitoring və xəstəlik törədicilərinin olub olmamasını yoxlamaq üçün sökülə bilən olmalıdır.

4.3.2. Məhsulların yoxlanılması və monitoringi üçün aparatlar

4.3.1-ci yarımbəndin ümumi tələblərinə əlavə olaraq, hazırlanma, termiki emal, soyudulma, məhsulların saxlanması və ya dondurulması üçün avadanlıq elə hazırlanmalıdır ki, məhsulların təhlükəsizliyi və yararlılığı baxımından lazım olan temperatur mümkün qədər tez əldə edilsin. Bu cür avadanlıq, həmçinin temperaturun monitorinqi və idarə edilməsinə imkan verməlidir. Zəruri olan yerlərdə bu cür avadanlıq nəmliyin, hava axının və məhsulların təhlükəsizlik və yararlılığına təsir edə biləcək hər hansı bir başqa xüsusiyyətin effektiv idarə etmə və monitorinq vasitələrinə malik olmalıdır. Bu vasitələr aşağıdakıların təmin edilməsi üçün nəzərdə tutulub:

- ziyanverici və xoşagəlməz mikroorqanizmlər və ya onların toksinləri kənarlaşdırılıb və ya təhlükəsiz həddədək azaldılıb və ya onların həyat qabiliyyəti və çoxalması nəzarət altında saxlanılır;
- məqsədəuyğun yerlərdə HACCP-a əsaslanmış planlar vasitəsi ilə müəyyən edilmiş kritik limitlərə əməl edilə bilər;
- temperatur və məhsulların yararlılığının təhlükəsizliyi üçün lazım olan digər şərtlər qısa zaman ərzində əldə edilə və saxlanıla bilər.

4.3.3. Tullantı və qeyri – qida maddələri üçün tara

Tullantılar, kənar məhsullar və qeyri qida və ya təhlükəli maddələr üçün qab xüsusən tanınan bilən, müvafiq quruluşa malik və məqsədəuyğun yerlərdə su keçirməyən materialdan hazırlanmış olmalıdır. Təhlükəli maddələrin saxlanması üçün istifadə edilən konteynerlərin üzərində qeyd olmalı və qidanın təsadüfi və ya qəsdən yoluxmasının qarşısının alınması üçün məqsədəuyğun yerlərdə bağlana bilən olmalıdır.

4.4. Təhcizat

4.4.1. Su təhcizatı

Məhsulun yararlılıq və təhlükəsizliyinin təmin edilməsi üçün içməli suyun təhcizatı, saxlanması, distribusiyası və temperaturuna nəzarət müvafiq qaydada həyata keçirilməlidir.

İcməli su qeyd edilmiş tələblərə cavab verməli və ya daha yüksək keyfiyyətə malik olmalıdır. İcməli sudan başqa digər sular (məsələn yanğınsöndürmə, buxar istehsalı, soyutma və digər məqsədlərlə istifadə olunan su) ayrı sistemə malik olmalıdır. Bu suların sistemində qeyd edilməli və içməli su sistemləri ilə qarışdırılmamalıdır.

4.4.2. Kanalizasiya və tullantıların kənarlaşdırılması

Kanalizasiya və tullantıların kənarlaşdırılması üçün müvafiq sistem və təhcizatla təmin edilməlidir. Bunlar məhsulların və içməli suyun yoluxmayacağı şəkildə hazırlanmalı və qurulmalıdır.

4.4.3. Təmizlənmə

Məhsulların, qab – qacaq və təhcizatın təmizlənməsi üçün müvafiq qaydada qeyd edilmiş müəyyən vasitələr olmalıdır. Bu vasitələr məqsədəuyğun yerlərdə müvafiq qaydada soyuq və isti su ilə təchiz edilməlidir.

4.4.4 İşçi heyətinin gigiyena vasitələri və sanitar qovşağı

İşçi heyətinin gigiyena vasitələri müvafiq şəxsi gigiyena səviyyəsinin təmin edilməsi və məhsulların yoluxmasının qarşısının alınması üçün əlverişli olmalıdır. Məqsədəuyğun yerlərdə bu cür vasitələrə daxil edilir:

- əllərin yuyulması və qurudulması üçün müvafiq vasitələr, çanaqlar və soyuq və isti su ilə təhcizat;
- müvafiq sanitariya dizaynına malik sanitar qovşaqları;
- işçi heyəti üçün müvafiq dəyişmə vasitələri.

Bu cür vasitələr müvafiq şəkildə yerləşdirilməli və qeyd edilməlidir.

4.4.5 Temperatura nəzarət

Məhsul ilə görülən işlərin məğzindən asılı olaraq müvafiq avadanlıq soyudulmuş və ya dondurulmuş məhsulların qızdırılmasına, soyudulmasına, hazırlanmasına və dondurulmasına, məhsulların temperaturunun monitorinqinə və zəruri olduqda məhsulun yararlılıq və təhlükəsizliyi üçün ətraf mühitin temperaturuna nəzarət etdilməsinə imkan verməlidir.

4.4.6 Havanın keyfiyyəti və havalandırma

Aşağıda göstərilən məqsədlərlə təbii və süni havalandırmanın müvafiq vasitələri təmin edilməlidir:

- hava infeksiyalarının minimallaşdırılması, məsələn, aerosol və kondensat damcılarından yoluxma;
- ətraf temperatura nəzarət;
- məhsulun yararlılığına təsir edə biləcək qoxulara nəzarət;
- zəruri olduqda, məhsulların təhlükəsizlik və yararlılığını təmin etmək üçün rütubətə nəzarət.

Havalandırma sistemləri elə hazırlanmalı və qurulmalıdır ki, hava axını çirkləndirici zonlardan təmiz zonalara tərəf getməsin və zəruri olduqda, bu sisteminlərin müvafiq təmizlik və qulluğu yerinə yetirilə bilsin.

4.4.7 İşıqlandırma

Sanitariya qaydalarına riayət etməklə işlərin yerinə yetirilməsi üçün müvafiq təbii və ya süni işıqlandırma təmin edilməlidir. Zəruri olan yerlərdə işıq rənglərinin müvafiq tərzdə qəbul edilməsinə təsir etməməlidir. İşıqlandırmanın intensivliyi aparılan işin məğzinə uyğun olmalıdır. İşıqlandırma elə qurulmalıdır ki, qırıldıqda qida işıqlandırma sisteminin hissəcikləri ilə çirkləndirilməsin.

4.4.8 Saxlama

Zəruri olan yerlər qidanın, inqrediyentlərin və qeyri-qida kimyəvi maddələrin (məsələn, yuyucu vasitələr, sürtgü maddələri, yanacaq) saxlanması üçün avadanlıqla təmin edilməlidir.

Məqsədəuyğun yerlərdə məhsulların saxlanması üçün avadanlıq elə qurulmalıdır ki:

- müvafiq qulluq və təmizlənməyə imkan olsun;
- parazitlərin daxil olması və çoxalmasına yol verilməsin;
- məhsulların saxlanması zamanı effektiv müdafiəsi təmin edilsin;
- zəruri olduqda, qidanın xarab olmasının qarşısını alan əhatə təmin edilsin (məsələn, temperatur və rütubətə nəzarət).

Saxlama avadanlığının tipi məhsulun xüsusiyyətləri ilə məyyən edilir. Zəruri olduqda, yuyucu vasitələrin və təhlükəli substansiyaların saxlanması üçün təhlükəsiz avadanlıqla təmin edilməlidir.

5. FƏALİYYƏT NƏZARƏT

Məqsədlər:

İnsan qida tələbatının ödənilməsi üçün təhlükəsiz və yararlı qidanın istehsalı:

- Xüsusi qida məhsullarının istehsalı və onlarla rəftar zamanı xammal, struktur, emal, distribusiyaya, istehlakçı tərəfindən istifadəsinin dizaynına qarşı tələblərin formalaşdırılması;
- effektiv nəzarət sisteminin hazırlanması, monitorinqin keçirilməsi.

Əsaslandırma:

Qida risklərinə azaltmaq məqsədilə, istehsalatın müvafiq mərhələlərində məhsulların təhlükəsizliyinin və yararlılığının təmin edilməsi üçün qabaqlayıcı tədbirlər görməklə təhlükəli məhsulun risk dərəcəsinin azaldılması.

5.1. Qida təhlükələrinə nəzarət edilməsi

Qida sənayesi operatorları qida risklərinə HACCP kimi sistemlərdən istifadə edərək nəzarət etməlidir. Onlar:

- məhsulların təhlükəsizliyinə təhlükə yarada biləcək hər hansı bir fəaliyyəti qeyd etməlidir;
- bu cür fəaliyyət zamanı effektiv nəzarət prosedurlarını həyata keçirməlidir;
- nəzarət prosedurlarının davamlı effektinin təmin edilməsi üçün onları izləməlidir;
- mütəmadi olaraq və fəaliyyət növü dəyişdikdə nəzarət prosedurlarını yoxlamalıdır.

Qida gigiyenasına nəzarət etmək üçün bu sistemlər məhsulun və prosesin diqqətlə işlənilib hazırlanması vasitəsi ilə saxlama müddəti ərzində bütün qida zənciri boyu tətbiq edilməlidir. Nəzarət prosedurlar, kalibrləmə üçün avadanlığının ştok rotasiyasının yoxlanılması və ya soyudulan vitrinə məhsulların düzgün yığılması kimi sadə ola bilər. Bəzi hallarda, mütəxəssislərin məsləhətinə əsaslanan və ya sənədləşmənin cəlb edildiyi sistem tələb olunur. Məhsulların təhlükəsizlik modeli- Təhlükəli faktorların analizi sistemi və kritik nöqtlərə nəzarət (HACCP) və onların tətbiqi üzrə göstərişlər əlavədə təsvir edilir.

5.2. Sanitar nəzarətin əsas aspektləri

5.2.1. Zaman və temperatura nəzarət

Məhsulun temperaturunun düzgün idarə edilməməsi (hazırlanma, soyudulma, emal, saxlanma vaxtı və temperaturu) qida xəstəliklərinin və məhsulların xarab olmasının ən geniş yayılmış səbəblərindən biridir. Bu cür nəzarətə hazırlanma, soyudulma, emal və saxlanma vaxtı və temperaturu aiddir. Temperaturun məhsulun yararlılıq və təhlükəsizliyi üçün vacib əhəmiyyət kəsb etdiyi yerlərdə effektiv nəzarətin təmin edilməsi üçün sistemlərin mövcud olması zəruridir.

Temperatura nəzarət sistemlərində aşağıdakılar nəzərə alınmalıdır:

- məhsulun əsas xüsusiyyətləri, məsələn, suyun aktivliyi, pH və yaxşı olardı ki, başlanğıc səviyyə və mikroorqanizm tipləri;
- məhsulların ehtimal olunan saxlama müddətləri;
- emal və qablaşdırma üsulları;
- məhsulun təyinatı, məsələn, gələcək hazırlanma/emal və ya istifadəyə hazır məhsul.

Həmçinin bu cür sistemlər vaxt və temperaturun mümkün olan dəyişmə həddlərini göstərməlidir.

Temperaturun qeyd edilməsi üçün nəzərdə tutulmuş vasitələr mütəmadi tezliklə yoxlanılmalı və dəqiqliyinə görə qeyd edilməlidir.

5.2.2. Xüsusi emal addımları

Qida sanitariyasına tövhəsi olan digər addımlara daxil edilir:

- dondurulma;
- termoemal;
- irradiasiya;
- qurudulma;
- kimyəvi qoruma;
- vakuum və ya modifikasiya edilmiş atmosfer qablaşdırması.

5.2.3. Mikrobioloji və digər xüsusiyyətlər

5.1-ci yarımbənd təsvir edilmiş idarəetmə sistemləri, məhsulun təhlükəsizlik və yararlılığı üçün effektiv üsul təqdim edir. Qida nəzarət sistemində mikrobioloji, kimyəvi və ya fiziki xüsusiyyətlər istifadə edilən yerlərdə, bu xüsusiyyətlər məntiqi elmi prinsiplərə əsaslanmalı və lazım gəldikdə monitorinq prosedurlarını, analitik üsulları və fəaliyyətin məhdudlaşdırılmasını təsdiq etməlidir.

5.2.4 Çarpaz mikrobioloji yoluxma

Emal edilməmiş məhsul patogenləri bir məhsuldan digərinə təmasda olan səthlər, bilavasitə təmas vasitəsi ilə, manipulyator vasitəsi ilə, təmasda olan səthlər və ya hava vasitəsi ilə ötürülə bilər. Çiy, emal edilməmiş məhsul istifadəyə hazır məhsuldan, effektiv aralıq təmizlənməsi və dezinfeksiyadan istifadə etməklə fiziki olaraq və ya zaman vasitəsi ilə effektiv şəkildə ayrılmalıdır. Məhsulun emal edilmə zonalarına daxil olmanın məhdudlaşdırılması və girişə nəzarət tələb oluna bilər. Risklər daha yüksək olan zonalara giriş yalnız paltarların dəyişməsindən sonra həyata keçirilə bilər. İşçi heyətindən təmiz qoruyucu paltarın, ayaqqabının geyinilməsi və girişdən öncə əllərin yuyulması tələb edilə bilər.

Səthlər, qab-qacaq, avadanlıq və ləvazimatlar və təhcizat, xüsusən ət və quş məhsullarının emalında istifadədən sonra təmizlənməli, zəruri olduqda dezinfeksiya edilməlidir.

5.2.5 Fiziki və kimyəvi yoluxma

Kənar cisimlər, avadanlığın şüşə və ya metal qırıntıları, toz, təhlükəli buxarlanmalar və xoşagəlməz kimyəvi maddələr ilə qida məhsullarının çirklənməsinin qarşısını alan sistemlər mövcud olmalıdır. İstehsal və emal prosesində, zəruri olduqda uyğun detektorlar və xəlbirlər qoyulmalıdır.

5.3 Fiziki olaraq daxil olan materiallara qoyulan tələblər

Tərkibindəki parazitlər, xoşagəlməz mikroorqanizmlər, pestisidlər, baytarlıq preparatları və ya toksik maddələrin, xarab olmuş (kənar) maddələrin miqdarını sortlara ayırma və/və ya emal vasitəsi ilə müvafiq səviyyəyədək endirilməsi mümkün olmayan çiy materiallar və ya inqrediyentlərin müəssisəyə buraxılması qadağandır. Məqsədəuyğun yerlərdə, çiy materialın xüsusiyyətləri tanınmalı və tətbiq edilməlidir.

Çiy materiallar və ya inqrediyentlər məqsədəuyğun yerlərdə nəzərdən keçirilməli və ya sortlaşdırılmalıdır. Lazım gəldikdə, istifadəyə yararlılığının müəyyən olunması üçün laboratoriya testləri tətbiq edilir. Yalnız sağlam və təhlükəsiz çiy materiallar və ya inqrediyentlər effektiv şok rotasiyasına cəlb edilməklə istifadə olunur.

5.4 Qablaşdırma

Qablaşdırma dizaynı və materialları məhsulların müvafiq müdafiəsini təmin etməli, yoluxmanı minimallaşdırmalı, zədələnmələrin qarşısını almalı və lazımı markalanmanı təmin etməlidir. Qablaşdırma materialları və ya qazlar, toksiki olmamalı və məhsulun müəyyən saxlama və istifadə şərtləri daxilində təhlükəsizlik və yararlılığa xələl gətirməməlidir. Məqsədəuyğun yerlərdə, dəfələrlə istifadə olunan tara müvafiq şəkildə uzun ömürlü, təmizlənmə və dezinfeksiya üçün yararlı olmalıdır.

5.5. Su

5.5.1. Məhsullarla təmasda

Məhsulların manipulyasiyası və emal zamanı aşağıdakı hallar istisna olmaqla yalnız içməli sudan istifadə edilə bilər:

- yanğısöndürmə və qida məhsulları ilə əlaqəli olmayan buna bənzər məqsədlərlə buxarın istehsalı zamanı;
- məhsulun bəzi emal prosesləri zamanı, məsələn, soyutma;

- qidanın təhlükəsizliyinə və yararlılığına təhlükə törətməməsi şərti ilə məhsullarla manipulyasiya zamanı (məsələn, təmiz dəniz suyundan istifadə).

Təkrar istifadə üçün dövr edən su, elə şərtlər daxilində emal edilməli və saxlanmalıdır ki, ondan istifadə zamanı qidanın yararlılıq və təhlükəsizliyinə ziyan dəyməsin. Emal prosesi effektiv şəkildə izlənməlidir. Emala məruz qalmamış dövr edən su ilə buxarlanma və ya qurudulma vasitəsi ilə məhsulların emalından sonra əmələ gələn su, məhsulların yararlılıq və təhlükəsizliyinə ziyan verməyəcəyi halda istifadə oluna bilər.

5.5.2. İnqrediyent kimi

İcməli su həmişə məhsulun yoluxmasının qarşısının alınması üçün istifadə edilməlidir.

5.5.3. Buz və buxar

Buz və buxar 4.4.1-ci yarımbənddə verilmiş tələblərə cavab verən sudan istehsal edilməlidir. Buz və buxar yoluxmadan qorunaraq istehsal edilməli, manipulyasiya edilməli və saxlanılmalıdır.

Qida ilə bir başa və ya səthi təmasda olan buxar məhsulların yararlılıq və təhlükəsizliyinə ziyan verməyəcəyi təqdirdə istifadə edilə bilər.

5.6. İdarəetmə və nəzarət

Zəruri idarəetmə və nəzarətin tipi fəaliyyətin ölçülərindən, onun mahiyyəti və məhsula cəlb edilən tiplərdən asılı olacaqdır. Menecer və supervayzerlər qida gigiyenası sahəsində kafi qədər biliklərə malik olmalı, potensial riskləri qiymətləndirmə, müvafiq önləyici və düzəldici fəaliyyətləri həyata keçirmə və effektiv monitoring və nəzarətin keçirilmə bacarığına sahib olmalıdır.

5.7. Sənədləşmə və qeydlər

Müvafiq emal, istehsal və distribusiyaya proseslərinin qeydləri aparılmalı və məhsulun saxlama müddətindən daha uzun müddət saxlanılmalıdır. Sənədləşmə məhsulların təhlükəsizliyinə nəzarət sisteminin effektivliyini və imkanlarını artırma bilər.

5.8. Məhsulun geri çağırılma qaydası

Menecerlər, qida məhsullarının təhlükəsizliyinin hər hansı bir riski ilə bağlı işlər üçün və yekun məhsulun hər hansı bir partiyasının qısa zaman ərzində tam şəkildə satışdan geri çağrılmasına icazə verilməsi üçün effektiv prosedurlar ilə təmin etməlidir. Əgər məhsul insan sağlamlığı üçün bilavasitə təhlükə hesab edilməsi səbəbi ilə geri çağırılmışdırsa, eyni şəraitdə istehsal edilmiş, səhiyyə üçün təhlükə kəsb edən məhsulların təhlükəsizlik üzrə tələblərə uyğunluğu qiymətləndirilməlidir və həmçinin də bu məhsullar üçün rəy tələb edilə bilər. Bu haqda ictimaiyyətin xəbərdarlıq edilməsi üçün tədbirlər görülməlidir.

Geri çağırılmış məhsullar məhv edilənədək, insan tərəfindən istifadədən başqa digər məqsədlərlə istifadə edilənədək, insan tərəfindən istifadəsi təhlükəsiz hesab edilənədək və ya təhlükəsizliyi təmin ediləcək tərzdə təkrar emala məruz qoyulanədək nəzarət altında saxlanılır.

6. MÜƏSSISƏ: XİDMƏT VƏ SANİTARIYA (GİGİYENA)

Məqsəd:

Aşağıdakılar üçün effektiv sistemləri qurmaq:

- müvafiq və uyğun xidmət və təmizləməni təmin etmək;
- parazitlərə nəzarət;
- tullantıların idarəedilməsi;
- xidmətlərin və sanitariya prosedurlarının effektivliyini izləmək;

Əsaslandırma:

Qidanı yoluxdura biləcək qida risklərinə, parazitlərə və digər maddələrə davamlı effektiv nəzarətə imkan yaratmaq.

6.1. Xidmət və təmizləmə

6.1.1. Ümumi

Müəssisələr və avadanlıq saz və aşağıdakılara cavab verə biləcək vəziyyətdə saxlanılmalıdır:

- bütün sanitariya prosedurlarına uyğun;
- təyinatı üzrə işləməli, xüsusən kritik nöqtələrdə (bax: 5.1 yarımənd);
- qidanın metal qırıltılarından, mal, zibil və kimyəvi maddə hissəcikləri ilə çirklənməsinin qarşısını almalıdır.

Təmizlənmə yoluxma mənbəyi ola biləcək qida qalıqları və çirki aradan qaldırılmalıdır. Zəruri olan təmizləmə üsulları və təmizləmə

materialları qida fəaliyyətindən asılı olacaqdır. Təmizləmədən sonra dezinfeksiyaya ehtiyac duyula bilər.

Təmizlik üçün kimyəvi maddələr ehtiyatla və istehsalçının təlimatları əsasında istifadə edilməlidir. Bu maddələr, məhsulların çirklənmə riskinin qarşısının alınması üçün xüsusi qeyd edilmiş qablarda, qida məhsullarından ayrı yerdə saxlanılmalıdır.

6.1.2. Təmizləmə üsulları və prosedurları

Təmizləmə, qızdırılma, sərt fırça ilə təmizləmə, suyu istisna edən tozsoran və ya digər üsullarla turbulent axın kimi fiziki üsulların və yuyucu vasitələr, qələvi və ya turşuların köməyi ilə kimyəvi üsulların ayrı-ayrı və ya birlikdə tətbiqinə əsaslanır.

Məqsədəuyğun olduqda təmizləmə proseduru aşağıdakılardan ibarət olmalıdır:

- səthlərdən böyük qırıntıların kənarlaşdırılması;
- torpaq və bakteriya təbəqəsinin yumşaldılması üçün yuyucu vasitə məhlulunun səthə çəkilməsi və bunların müəyyən müddət həmin məhlulda saxlanması;
- yumşaldılmış torpağın və yuyucu vasitələrin qalıqlarının təmizlənməsi üçün 4-cü bənddə göstərilmiş tələblərə uyğun olan su ilə yuyulması;
- quru təmizləmə və ya qırıntıların təmizlənməsi və yığılması üçün digər məqsədəuyğun üsullar;
- məqsədəuyğun yerlərdə, istehsalçının təlimatında yuyulma tələb edilməməsi elmi əsaslandırılmışdırsa, sonradan yumaqla dezinfeksiya.

6.2. Təmizləmə tədbirləri

Təmizləmə və dezinfeksiya tədbirləri (təmizləyici qurğunun təmizlənməsi buraya daxil olmaqla) müəssisənin bütün sahələri müvafiq şəkildə təmiz olmasına təminat verməli və təmizləyici qurğunun təmizlənməsi də buraya daxil olmalıdır.

Təmizləmə və dezinfeksiya proqramları daim yararlılıq və effektivliyinə görə nəzarət altında saxlanılmalı, zəruri olduqda sənədləşdirilməlidir.

Yazılı təmizləmə proqramları istifadə edilən yerlərdə, aşağıdakılar təyin edilir:

- təmizlənəcək sahələr, əşyalar və qab qacaq;
- ayrı-ayrı tapşırıqlara görə cavabdehlik;

- təmizlənmə üsulları və tezlikləri;
- nəzarət tədbirləri.

Məqsədəuyğun yerlərdə, proqramlar müvafiq mütəxəssis – məsləhətçilərlə müzakirə edildikdən sonra tərtib edilməlidir.

6.3. Parazitlərlə yoluxmanın qarşısının alınması

6.3.1. Ümumi

Parazitlər məhsulların təhlükəsizlik və yararlılığına təhlükə yaradan əsas səbəblərdəndir. Parazitlərlə yoluxma məhsulların saxlandığı və paylandığı yerlərdə baş verə bilər. Parazitlər üçün əlverişli şəraitin yaranmasının qarşısını almaq üçün düzgün gigiyenik fəaliyyət tətbiq edilməlidir. Düzgün sanitariya, daxil olan materialların yoxlanılması və düzgün nəzarət parazitlərlə yoluxma ehtimalını minimallaşdırır və bununla da pestisidlərdən istifadəni azalda bilər.

6.3.2. Nüfuz etmənin qarşısının alınması

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. Məsələn, qapı, pəncərə və ventilyatorlarda quraşdırılmış naqillərdən hazırlanmış tora malik ekranlar parazitlərin daxil olmasını məhdudlaşdırır. Mümkün olan yerlərdə, qida müəssisələrinə və zavodlara heyvanların daxil olması istisna olmalıdır.

6.3.3. Parazitlərlə yoluxma və parazitlərin yayılması

Qida və suyun mövcudluğu parazitlərin yığılması və yayılmasına səbəb olur. Məhsullar üçün xammal parazitlərin daxil olmasını istisna edən konteynerlərdə və/və ya yerdən və divarlardan aralı məsafədə saxlanılmalıdır. Daxili və qida ilə manipulyasiya edilən zonalara bitişik ərazilər təmiz saxlanılmalıdır. Məqsədəuyğun yerlərdə, zədəli qida bağlı, parazitlərin nüfuzuna icazə verməyən konteynerlərdə saxlanılmalıdır.

6.3.4. Monitoring və aşkar etmə

Müəssisələr və onlara bitişik ərazilər parazitlərin olub-olmamasına görə mütəmadi olaraq yoxlanılmalıdır.

6.3.5. Məhv etmə

Parazitlərlə yoluxma aşkar etdikdə, qida təhlükəsizliyi və yararlılığına xoşagəlməz təsirlər istisna edilməklə, təxirə salınmaz tədbirlər

görülməlidir. Kimyəvi, fiziki və ya bioloji maddələrlə emal elə aparılmalıdır ki, məhsulların təhlükəsizlik və yararlılığı şübhə altına alınmasın.

6.4. Tullantıların idarə edilməsi

Tullantıların kənarlaşdırılması və saxlanması üçün müvafiq avadanlıq təqdim edilməlidir. Məhsullar manipulyasiya edilən, saxlanılan yerlərdə, digər işçi zonalarda və onlara bitişik ərazilərdə tullantıların toplanması yol verilməzdir. Başqa çıxış yolu olmadıqda fəaliyyətin gedişinə xələl gətirmədən yuxarıda adı çəkilən yerlərdə tullantıların yığılmasına icazə verilir.

6.5. Monitorinqin effektivliyi

Sanitariya sistemlərinin effektivlik tələblərinə uyğunluğu daim yoxlanılmalı, mütədami olaraq auditin hazırlıq yoxlaması kimi üsullarla müqayisə edilməli, məqsədəuyğun yerlərdə ətraf mühitin və qida ilə təmasda olan səthlərin mikrobioloji seçməsi həyata keçirilməlidir. Sanitariya sistemləri mütəmadi olaraq yenidən baxılmalı və dəyişən şəraitin nəzərə alınması ilə uyğunlaşdırılmalıdır.

7. MÜƏSSSƏ: ŞƏXSİ GİGİYENA

Məqsədlər:

Məhsulla bir başa və ya dolayı yolla təmasda olan şəxsin onun yoluxma mənbəyi olmamasına zəmanət verməsi. Buna aşağıdakı üsulla nail olunacaq:

- müvafiq şəxsi təmizlik dərəcəsinə əməl edilməsi ilə;
- müvafiq davranış və iş ilə.

Əsaslandırma:

Müəyyən şəxsi təmizlik dərəcəsinə riayət etməyən, müəyyən xəstəliklərə və ya vəziyyətlərə və ya düzgün davranışa malik olmayan şəxslər qidanı yoluxdura və istehlakçılara xəstəlik yoluxdura bilər.

7.1. Şəxsin sağlamlıq vəziyyəti

Əgər şəxsin xəstə olduğu və ya qida vasitəsi ilə ötürülə bilən hər hansı infeksiyaya və ya xəstəliyə malik olduğu məlumdursa və bu şəxslərin qidanı yoluxdurma ehtimalı varsa, bu şəxslər qida məhsulları ilə manipulyasiya edilən heç bir əraziyə buraxılmamalıdır. Hər bir xəstələnmiş

şəxs öz xəstəliyi və ya xəstəlik əlamətləri haqqında rəhbərliyə xəbər verməlidir.

Hər hansı bir epidemioloji hal qeyd olunduqda, qida ilə təmasda olan şəxslərin tibbi müayinədən keçməsi zəruridir.

7.2. Xəstəlik və yaralar

Tibbi müayinə və/və ya qida ilə manipulyasiya üçün rəhbərliyə xəbər verilməsi hallarına aşağıdakılar daxildir:

- sarılıq;
- diareya;
- qusma;
- titrəmə;
- farinqit;
- dərinin görünən zədələnmələri (çibənlər, kəsiklər);
- qulaq, göz və burundan axıntıların gəlməsi.

7.3. Şəxsi gigiyena

Qida ilə manipulyasiya edən şəxslər yüksək şəxsi təmizlik səviyyəsinə əməl etməlidir və lazım olan yerlərdə qoruyucu paltar, baş geyimi və ayaqqabılardan istifadə etməlidir. Kəsik və yaralar əmələ gəldikdə, işçi heyyyətinə işinin davam etdirilməsinə icazə verilərsə, zədələnmələr müvafiq su keçirməyən örtüklərlə örtürülməlidir.

Məhsulların təhlükəsizliyi şəxsi gigiyenadan asılı olduğu hallarda, işçi heyyyəti hər zaman əllərini yumalıdır, məsələn:

- qida məhsulları ilə işə başlamazdan öncə;
- ayaq yolundan istifadə etdikdən dərhal sonra;
- digər məhsulların yoluxmasına səbəb ola biləcək xam məhsullarla və ya hər hansı bir digər materiallarla işlədikdən sonra; bu cür işçilərə, məqsəduyğun yerlərdə istifadəyə hazır məhsullarla manipulyasiya etməyə icazə verilməməlidir.

7.4. Şəxsi davranış

Qida məhsulları ilə manipulyasiyaya cəlb edilmiş şəxslər məhsulları çirkləndirə biləcək aşağıdakı hərəkətlər etməməlidir:

- siqaret çəkmə;
- tüpürmə;
- çeynəmə və ya yemək yemə;
- üzəri açıq qida üzərində asqırma və ya öskürmə.

Saat, sancaq və ya digər onlara oxşar şəxsi əşyalar, məhsulların təhlükəsizlik və yararlılığı üçün təhlükə törədə bilərsə, məhsullarla manipulyasiya zonalarında taxılmamalı və bu zonalara keçirilməməlidir.

7.5. Ziyarətçilər

Qida məhsullarının istehsal, emal və ya manipulyasiya zonalarının ziyarətçiləri, məqsədəuyğun yerlərdə qoruyucu paltarlar geyinməli və bu bölmədə qeyd edilmiş digər gigiyenik tələblərə əməl etməlidir.

8. DAŞINMA

Məqsədlər:

Zəruri hallarda, aşağıdakılar üçün tədbir görülməlidir:

- qida məhsullarının potensial yoluxma mənbələrindən müdafiəsi;
- qida məhsullarını istifadəyə yararsız edə biləcək zədələrdən qorunması;
- patogen və ya çürüdücü orqanizmlərin artmasına və qidada toksinlərin əmələ gəlməsinə nəzarət edən mühitin yaradılması.

Əsaslandırma:

Hətta qida zəncirinin öncəki halqalarında müvafiq sanitariya qaydalarına əməl edilmişdirsə, daşınma zamanı effektiv nəzarət tədbirləri görülməsə qida, yoluxmuş və ya istifadəyə yararlı olmayan vəziyyətdə çatdırıla bilər.

8.1. Ümumi

Daşınma zamanı qida müvafiq şəkildə qorunmalıdır. Zəruri olan nəqliyyat vasitəsinin və ya konteynerin tipi məhsulun xüsusiyyətlərindən və daşınma şərtlərindən asılıdır.

8.2 Tələblər

Zəruri olduqda səpilən yüklər üçün nəqliyyat vasitələri və konteynerlər elə hazırlanmalı və qurulmalıdır ki:

- məhsul və ya qablaşdırmanı yoluxdurmasın;
- effektiv təmizləmə bilməli və zəruri yerlərdə dezinfeksiya edilməlidir;
- daşınma zamanı müxtəlif növ qida məhsullarını bir-birindən və ya məhsulların qeyri – məhsul əşyalarından ayırmağa imkan verməlidir;
- yoluxmadan, həmçinin toz və buxarlanmadan effektiv müdafiə etməlidir;
- temperatur, rütubət, atmosfer təzyiqi və məhsulların ziyanverici və xoşagəlməz mikrob artımını və xarab olmasına və istifadə üçün yararsızlığına səbəb ola biləcək digər səbəblərə effektiv nəzarət edilməlidir;

- temperatur, rütubət və ya digər şərtlərin yoxlanılmasına imkan verməlidir.

8.3 İstifadə və xidmət

Nəqliyyat vasitələri və məhsulların daşınması üçün konteynerlər müvafiq təmizlik və sazlıq vəziyyətində olmalıdır. Müxtəlif növ ərzaq məhsulları və ya qeyri – qida məhsullarının daşınması üçün eyni nəqliyyat vasitəsi və ya konteyner istifadə edildiyi halda, hər yeni yükləmə zamanı müvafiq təmizlik və dezinfeksiya tədbirləri görülməlidir.

Məqsədəuyğun yerlərdə, xüsusən də səpilən yüklərin daşınması zamanı konteynerlər və nəqliyyat vasitələri yalnız müəyyən yüklərin daşınması üçün nəzərdə tutulmalı, hazırlanmalı və markalanmalıdır.

9. MƏHSUL HAQQINDA MƏLUMAT VƏ İSTEHLAKÇININ MƏLUMATLANDIRILMASI

Məqsədlər:

Aşağıdakı müddəalara zəmanət verməsi üçün məhsulların üzərində müvafiq məlumat olmalıdır:

- məhsulun təhlükəsiz və düzgün hazırlaması, emal etməsi, saxlaması, manipulyasiya etməsi və təqdim etməsi üçün məhsul zəncirində hər bir növbəti işçi üçün müvafiq və əlçatan məlumat;

- məhsulun tanınması üçün asan partiya və ya məhsul yığını işarəsi.

İstehlakçılar qida sanitariyası haqqında kifayət qədər biliyə malik olmalıdırlar ki,

- məhsul haqda olan məlumatın vacibliyini anlasın;

- müvafiq, məlumatlı seçim etsin;

- düzgün saxlama, hazırlama və istifadə qaydalarına riayət etməklə qida patogenlərinin böyüməsi və ya artmasının qarşısı alınsın.

Xüsusən məhsul etiketlərində, istehsalçı və ya satıcılar üçün məlumat istehlakçı üçün məlumatdan aydın şəkildə fərqlənməlidir.

Əsaslandırma:

Məhsul haqqında kafi olmayan məlumat və/və ya qida gigiyenasının ümumi prinsiplərinə müvafiq şəkildə malik olunmaması məhsul zəncirinin sonrakı mərhələlərində məhsula qarşı səhv rəftara səbəb ola bilər. Bu cür rəftar xəstəliklərə, və ya məhsul zəncirinin ilkin mərhələlərində müvafiq sanitariya qaydalarına riayət olunmasına baxmayaraq məhsulunun yararsız hala salınmasına gətirib çıxara bilər.

9.1. İstehsal Partiyasının tanınması

Partiyanın tanınması məhsulun qiymətləndirilməsi və həmçinin ştokun effektiv rotasiyası üçün vacibdir. Hər bir qida konteynerinin üzərində qalıcı markalanma edilməlidir ki, məhsulun istehsalçı və partiyası tanına bilsin. Qablaşdırılmış məhsullar üçün Ümumi Kodeks Standartından (Codex Stan 1-1985) istifadə edilməlidir.

9.2. Məhsul haqqında məlumat

Bütün məhsulların üzərində və ya onları müşayət edən sənədlərdə məhsul zəncirinin növbəti işçisinə məhsulun təhlükəsiz və düzgün istehsalı, saxlanması, manipulyasiyasının təqdim edilməsinə imkan verən məlumat olmalıdır.

9.3. Markalanma

Qablaşdırılmış məhsullar məhsul zəncirinin hər bir növbəti işçisinin məhsulun təhlükəsiz şəkildə istehsalı, saxlanması, manipulyasiyası və istifadəsi üçün aydın təlimatla markalanmalıdır. Qablaşdırılmış məhsullar açan Ümumi Kodeks Standartından (Codex Stan 1-1985) istifadə edilməlidir.

9.4. İstehlakçıların məlumatlandırılması

İstehlakçıların məlumatlandırılması proqramları qida gigiyenasının ümumi müddəalarına cavab verməlidir. Bu cür proqramlar istehlakçıların məhsul haqda hər hansı bir məlumatın vacibliyini dərk etməyə və məhsulu müşayət edən hər bir təlimata əməl edərək savadlı seçim etməyə imkan verməli, xüsusən istehlakçılar zaman/temperatur faktorlarının qarşılıqlı əlaqəsi və qida xəstəlikləri haqqda məlumata yiyələnməlidir.

10. MAARİFLƏNDİRMƏ

Məqsəd:

Məhsulun emalına cəlb edilmiş, bilavasitə və ya dolayısı ilə məhsulla təmasda olan şəxslər qida gigiyenası məsələləri üzrə yerinə yetirdikləri fəaliyyətin tələb etdiyi səviyyədə maarifləndirilməli və/və ya təlimləndirilməlidir.

Əsaslandırma:

Maarifləndirilmə hər bir qida gigiyenası sistemi üçün vacibdir.

Uyğun olmayan sanitariya təhsili və/və ya qida məhsulları ilə əlaqədar fəaliyyətə cəlb edilmiş şəxslərin qeyri – qənaətbəxş şəkildə təlimləndirilməsi və idarə

edilməsi məhsulların istifadəyə yararsızlıq və təhlükəsizliyi üçün potensial təhlükə mənbəyi hesab edilir.

10.1. Məlumatlı olma və məsuliyyətlik

Qida gigiyenası üzrə maarifləndirmə əsaslı zərurətə malikdir. İşçi heyətinin hər bir üzvü qida məhsullarının yoluxması və ya xarab olmasının qarşısının alınmasında öz rolu və məsuliyyətini dərk etməlidir. Məhsulların manipulyatorları zəruri bilik və təcrübəyə malik olmalıdır ki, qida məhsulları ilə gigiyenik rəftar etsinlər. Güclü kimyəvi təmizləyicilər ilə və ya digər potensial təhlükəyə malik kimyəvi maddələrlə işləyən şəxslər təhlükəsizlik texnikası üzrə təlimat almalıdırlar.

10.2. Maarifləndirmə proqramları

Zəruri maarifləndirmə səviyyəsinin qiymətləndirilməsi zamanı nəzərə alınan faktorlara daxildir:

- məhsulların xüsusiyyəti, xüsusən onların patogen və ya çürümə mikroorqanizmləri üçün əlverişliliyi;
- yoluxma ehtimalı nəzərə alınaraq məhsulun qablaşdırılması və məhsullarla rəftar;
- emal və ya son istifadədən öncə hazırlanmanın dərəcəsi və onun mahiyyəti;
- məhsul saxlanılanacaq şərtlər;
- istifadədən öncə nəzərdə tutulmuş saxlama müddəti.

10.3. Təlimatlar və müşahidə

Mütəmadi olaraq təlim və struktur proqramlarının effektivliyinin, həmçinin sanitariya prosedurlarının yerinə yetirilmə effektivliyinin və gündəlik müşahidələrin qiymətləndirilməsinin aparılması vacibdir.

Qida emalının menecer və supervayzerləri qida gigiyenası prinsiplərindən müvafiq istifadə qabiliyyətlərinə və biliklərinə malik olmalıdırlar ki, potensial risklərin təyin edilməsi və uyğunsuzluqların aradan qaldırılması üçün zəruri düzəldici qərarlar qəbul edə bilsinlər.

10.4. İxtisaslaşma dərəcəsinin yüksəldilməsi

Maarifləndirmə proqramları mütəmadi olaraq nəzərdən keçirilməli və zərurət olduqda təkmilləşdirilməlidir. Qida məhsullarının yararlılıq və təhlükəsizliyinin təmin edilməsi məqsədi ilə qida ilə manipulyasiya

edən şəxslər tərəfindən bütün prosedurların və zəruri tədbirlərin qavranması üçün sistemlər iştirak etməlidir.

ƏLAVƏ

TƏHLÜKƏLİ FAKTORLARIN ANALİZ SİSTEMİ VƏ KRİTİK NÖQTƏLƏRİN YOXLANILMASI (HACCP) VƏ ONUN İSTİFADƏSİ ÜÇÜN GÖSTƏRİŞ

Giriş

Bu standartın birinci hissəsi Kodeks Alimentarius Komissiyası tərəfindən qəbul edilmiş Təhlükəli Faktorların Analiz Sistemi və Kritik Nöqtələrin Yoxlanılmasının (HACCP) prinsiplərini ifadə edir. İkinci hissə, məhsulun emal edilmə şəraitindən asılı olaraq dəyişən detalları nəzərə alaraq sistemin istifadəsi üzrə ümumi rəhbərlik olaraq istifadə edilir.

Elmi əsaslandırılmış və sistemləşdirilmiş HACCP sistemi, məhsulun təhlükəsizliyi üçün xüsusi təhlükələri və onların idarə edilməsi tədbirlərini müəyyən edir. HACCP risklərin qiymətləndirilməsi və yekun məhsulun yoxlanılmasından daha çox təhlükənin qarşısının alınmasına yönəlmiş yoxlama sistemlərinin müəyyən edilməsi alətidir. Hər bir HACCP sistemi avadanlığın dizaynının yaxşılaşdırılması, emal prosesində dəyişikliklərin edilməsi və ya texnoloji təkmilləşdirilmə kimi düzəlişləri qəbul etməyə qadirdir.

HACCP məhsul zəncirinin hər hansı bir halqasında, ilkin istehsalatdan başlayaraq yekun istehlakadək tətbiq edilə bilər. HACCP məhsulların təhlükəsizliyinin yaxşılaşdırılması ilə yanaşı digər əhəmiyyətli faydalar da verə bilər. Bundan başqa HACCP sisteminin istifadəsi qanunverici hakimiyyət tərəfindən yoxlamaları asanlaşdırma və məhsulların təhlükəsizliyinə etibar artıraraq beynəlxalq ticarəti inkişaf etdirə bilər.

HACCP sisteminin uğurlu tətbiqi rəhbərlik və işçi qüvvəsinin tam cəlb edilməsini tələb edir. Bu sistem həmçinin çoxşaləli yanaşmanı da tələb edir. Bu çoxşaxəli yanaşmaya daxil olmalıdır: fərdi tədqiqata uyğun olaraq aqronomluğun, baytarlıq sağlamlığının, istehsalatın, mikrobiologiyanın, səhiyyənin, qida texnologiyasının, ətraf mühit sağlamlığının, kimyanın, mühəndisliyin ekspert qiymətləndirilməsi. HACCP sisteminin istifadəsi İSO 9000 seriyası kimi keyfiyyətin idarəedilməsi sisteminin tətbiqi ilə birlikdə mümkündür və bu sistem bu cür sistemlərin daxilində məhsulun təhlükəsizliyinin idarə edilməsində seçim sistemlərdən biridir.

Burada HACCP məhsulların təhlükəsiliyi kimi nəzərdən keçirilməsinə baxmayaraq, ondan məhsul keyfiyyətinin digər aspektlərində də istifadə etmək olar.

Təriflər

Yoxlamaq: HACCP planında müəyyən edilmiş tələblərə uyğunluğun təmin edilməsi və saxlanılması üçün bütün fəaliyyətlərin edilməsi.

Yoxlama: bütün tələblərə uyğun düzgün prodesurların yerinə yetirildiyi hal.

Yoxlama tədbirləri: məhsulların təhlükəsizliyinə olan zərərin azaldılması və ya qarşısının alınması və ya bu zərərin qənaətbəxş səviyyəyədək endirilməsi üçün edilən hər hansı bir fəaliyyət və ya fəaliyyət növləri.

Düzəldici fəaliyyət: Kritik nöqtə nəzarəti monitorinqinin nəticələri nəzarətin itirilməsinə dəlalət etdiyi zaman edilən hər hansı bir fəaliyyət.

Kritik nöqtə nəzarəti (KNN): nəzarət tətbiq edilən mərhələ. Bu mərhələ məhsul təhlükəsizliyinə ziyan vura biləcək amilin qarşısının alınması və ya azaldılması və ya bu ziyanın qənaətbəxş səviyyəyədək endirilməsi zamanı vacib hesab edilir.

Kritik hədd: qənaətbəxş olub olmama sərhədlərini müəyyən edən tələb.

Kənaraçıxma: Kritik həddə uyğun olmama qabiliyyəti.

Əməliyyatların ardıcillıq sxemi: xüsusi qida məhsulunun istehsalında istifadə edilən mərhələlər və ya əməliyyatların sistematik ardıcillığı.

HACCP: məhsulun təhlükəsizliyi üçün əhəmiyyət kəsb edən riskləri təyin edən, qiymətləndirən və idarə edən sistem.

HACCP planı: qida zəncirinin nəzərdən keçirilən seqmentində qida təhlükəsizliyi üçün əhəmiyyət kəsb edən risklərin idarə edilməsini təmin edən HACCP prinsiplərinə uyğun hazırlanmış sənəd.

Risk: qidada olan və ya qida şəklində olan, sağlamlığa qeyri qənaətbəxş təsir edə biləcək potensial təhlükəyə malik bioloji, kimyəvi və ya fiziki maddə.

Risk analizi: risk və onların yaranması səbəbləri haqqda məlumatın yığılması və qiymətləndirilməsi və məhsulların təhlükəsizliyinə ziyan vura biləcək və bununla da HACCP planına daxil edilən risklər haqqında qərarın qəbul edilməsi.

Müşahidə (monitorinq): KNN-ə nəzarət edilib edilməməsinin yoxlanılması üçün müşahidələrin və ya nəzarət parametrlərinin ölçmələrinin planlı şəkildə keçirilməsi üzrə fəaliyyət.

Mərhələ: ilkin emala məruz qalan xammaldan başlayaraq yekun istehlaka qədər nöqtə, prosedur, əməliyyat və ya məhsul zəncirində olan pillə.

Təsdiq: HACCP planının elementlərinin işləməsi haqda təsdiqin alınması.

Dəlil: HACCP planı ilə uyğunluğun təyin edilməsi üçün müşahidəyə əlavə olaraq üsullar, prosedurlar və digər qiymətləndirici fəaliyyətin tətbiqi.

HACCP sisteminin prinsipləri

Prinsip 1

Risk analizinin aparılması.

Prinsip 2

Kritik Nəzarət Nöqtələrinin (KNN) təyin edilməsi.

Prinsip 3

Kritik həddin təyin edilməsi

Prinsip 4

KNN –in yoxlanılması üçün sistemin təyin edilməsi.

Prinsip 5

KNN nəzarət altında saxlanmadığı halda yerinə yetirilməsi lazım olan düzəldici fəaliyyətin təyin edilməsi.

Prinsip 6

HACCP – ın işinin effektiv olmasını təsdiq edən təsdiq edici prosedurların təyin edilməsi.

Prinsip 7

Bu prinsiplər və onların tətbiqinə aid bütün prosedur və qeydlərin sənədləşməsinin təyin edilməsi.

HACCP sisteminin tətbiqinin normativləri

Məhsul zəncirinin hər hansı bir sektorunda HACCP sisteminin tətbiqindən öncə həmin sektor Məhsulların Gigiyenasının Ümumi Prinsipləri Kodeksi, Gigiyenik Standart Kodeksinə və qida məhsullarının təhlükəsizliyi üzrə digər müvafiq qanunvericiliklərə uyğun olaraq işləməlidir. HACCP effektiv sisteminin tətbiqi üçün rəhbərlik bu sistemin tərəfdarı olmalıdır. HACCP sisteminin hazırlanması və tətbiq edilməsi üzrə risklərin təyin edilməsi, qiymətləndirmə və sonrakı fəaliyyətlər zamanı

xammalın, inqrediyentlərin təsiri, qida emalı təcrübəsi, risklərin idarəedilməsində istehsal prosesinin rolu, məhsulun ehtimal edilən yekun istehlakı, nəzərdə tutulan istehlakçıların kateqoriyaları, məhsulun təhlükəsizliyinə aid epidemioloji göstəricilər nəzərə alınmalıdır.

HACCP sisteminin məqsədi KNN üzərində nəzarətə yönəlmişdir. Əgər idarə ediləcək risk müəyyən edilmiş, KNN isə tapılmamışdırsa, əməliyyatın yenidən hazırlanması ehtimalı nəzərə alınmalıdır.

HACCP hər bir əməliyyat üçün ayrılıqda istifadə edilməlidir. Hər hansı bir Gigiyenik Kodeks standartının verilmiş hər hansı bir misalında aşkar edilmiş KNN, həmin halın yeganə təyinediciləri olmaya və ya başqa tipli ola bilər.

Məhsulda, prosesdə və ya hər hansı bir mərhələdə təkmilləşdirmə edilmişdirsə HACCP proqramına yenidən baxılmalıdır.

Tətbiq edilmə zamanı HACCP sisteminin uyğunlaşa bilən olması vacib amildir. Bu uyğunlaşa bilmə qabiliyyəti fəaliyyətin xüsusiyyət və ölçüsünün nəzərə alınma zərurətindən irəli gəlir.

Tətbiq

HACCP sisteminin Məntiqi Tətbiq etmə Ardıcılığında (Diaqram 1) müəyyən edildiyi kimi HACCP prinsiplərinin tətbiq edilməsi aşağıdakı məsələlərdən ibarətdir.

1. HACCP KOMANDASININ YİĞİLMƏSİ

Məhsulların emalı, effektiv HACCP planının yaradılması üçün həmin məhsul sahəsində müvafiq, xüsusi biliklərin və bacarığın olmasını təmin etməlidir. Bu məqsədə optimal şəkildə nail olmaq üçün hərtərəfli komanda yığmaq lazımdır. Əgər tələb olunan biliklər mövcud deyilsə, lazım olan məsləhət başqa mənbələrdən alınmalıdır. HACCP planının fəaliyyət sahəsi təyin edilməlidir. Fəaliyyət sahəsi nəzərdə tutulan məhsul zənciri segmentini, planın aid olduğu ümumi risklər təsnifatını (məsələn, bütün risklər sinifini və ya ayrı-ayrılıqda əhatə etməsini) təsvir etməlidir.

2. MƏHSULUN TƏSVİR EDİLMƏSİ

Məhsul haqda aşağıda verildiyi şəkildə vacib məlumatı özündə cəmləşdirən bütöv təsvir tərtib edilməlidir: fiziki–kimyəvi struktur (Aw, pH və s. daxil olmaqla), mikrosadal/statik emal (termoemal, dondurulma, duzlama, hisə vermə və s), qablaşdırma, uzunömürlülük və saxlama şərtləri və distribusiya üsulları olan vacib məlumatları özündə cəmləşdirən bütöv təsvir tərtib edilməlidir.

3. EHTİMAL EDİLƏN TƏTBİQ SAHƏSİNİN TƏYİN EDİLMƏSİ

Ehtimal olunan istifadə, məhsulun son istifadəçisi və ya istehlakçısı tərəfindən gözlənilən istifadəyə əsaslanmalıdır. Xüsusi hallarda əhalinin həssas qrupu, məsələn, təşkil edilmiş qidalanma hallarında yenidən nəzərdən keçirilmə tələb oluna bilər.

4. ƏMƏLİYYATLARIN ARDICILLIĞI SXEMİNİN QURULMASI

Əməliyyatların ardıcılığı sxemi HACCP komandası tərəfindən qurulmalıdır. Sxem əməliyyatın bütün mərhələlərini əhatə etməlidir. HACCP sisteminin hər hansı bir verilmiş əməliyyata tətbiqi zamanı, məhz həmin əməliyyatdan öncə və sonra gələn mərhələlər nəzərdən keçirilməlidir.

5. ƏMƏLİYYAT SXEMİNİN YERİNDƏ TƏSDİQİ

HACCP komandası sxemdə təsvir edilən real əməliyyatlar ardıcılığının uyğunluğunu əməliyyatın hər bir mərhələsində təsdiq etməli və məqsəduyğun yerlərdə sxemdə dəyişiklik edilməlidir.

6. HƏR BİR MƏRHƏLƏ İLƏ ƏLAQƏDAR POTENSİAL RİSKLƏRİN SİYAHISININ HAZIRLANMASI, RİSKİN ANALİZ EDİLMƏSİ, TƏYİN EDİLMİŞ RİSKLƏRƏ NƏZARƏT ÜÇÜN BÜTÜN TƏDBİRLƏRİN DÜŞÜNÜLMƏSİ

(bax: Prinsip 1)

HACCP komandası zəncirin hər bir mərhələsində, istehsal, emal, distribütorluq və istehlak nöqtəsində baş verə biləcək risklərin siyahısını hazırlamalıdır.

Sonra, HACCP komandası tərəfindən, HACCP planı üçün təhlükəsiz məhsul istehsalında müvafiq səviyyəyədək azaldılması mütləq hesab edilən risklərin analizi aparılmalıdır.

Təhlükəli Faktorların Analizinin aparılması zamanı aşağıdakı yarımbəndlər nəzərə alınmalıdır:

- Risklərin mövcudluğu ehtimalı və onların sağlamlığa mənfi təsirinin gücü;
- Risklərin mövcudluğunun keyfiyyət və/və ya kəmiyyət baxımından qiymətləndirilməsi;
- Nəzərdən keçirilən mikroorqanizmlərin həyatda qalma və çoxalma qabiliyyəti;

- Qidada toksinlərin, kimyəvi və ya fiziki maddələrin yaranması və davamlılığı;
- Yuxarıda sadalanan halların yaranması üçün şərtlər.

Daha sonra HACCP komandası tərəfindən hər bir risk zamanı mümkün olan nəzarət üsullarından hansının istifadə edilməsi qərarı alınmalıdır.

Xüsusi riskin qiymətləndirilməsi üçün birdən çox nəzarət üsulu və xüsusi nəzarət üsulundan birdən çox risk üçün istifadə edilməsi mümkündür.

7. KRİTİK NƏZARƏT NÖQTƏLƏRİNİN TƏYİN EDİLMƏSİ

(bax: Prinsip 2)

Eyni risklə işləyən zaman nəzarət tətbiq edilən mövcud KNN-in sayı bir deyil, daha çox ola bilər.

HACCP sistemində KNN-in təyin edilməsində məntiqi əsaslandırma yanaşmasından həll etmə ağacından istifadə oluna bilər (məsələn, bax Diaqram 2). Əməliyyatın istehsalat, kəsmə, emal, saxlanma, distribusiyaya və ya digər prosesə aid olmasından asılı olaraq həll etmə ağacı dəyişdirilə bilər olmalıdır. Bu KNN- in təyin edilməsi zamanı rəhbərlik kimi istifadə edilməlidir. Bu cür həll etmə ağacı hər situasiya üçün tətbiq olunmaya da bilər. Digər yanaşmalar da istifadə oluna bilər. Həll etmə ağacından istifadə üçün təlimlərin keçirilməsi tövsiyə edilir.

Əgər risk, nəzarət tədbirlərinin və ya hər hansı bir digər üsulların olmadığı, təhlükəsizlik məqsədi ilə nəzarətin edilməsi zəruri olduğu mərhələdə təyin edilmişdirsə, məhsul və ya proses nəzarət tədbirinin daxil edilməsi üçün bu və ya bundan öncəki və ya sonrakı mərhələdə şəklini dəyişdirməlidir.

8. HƏR BİR KNN ÜÇÜN KRİTİK HƏDDLƏRİN TƏYİN EDİLMƏSİ

(bax: Prinsip 3)

Kritik hədlər mümkündürsə hər bir Kritik Nəzarət Nöqtəsin üçün təyin və təsdiq edilməlidir. Bəzi hallarda tək nöqtələr üçün bir deyil, daha çox kritik hədd hazırlanır. Bir çox hallarda istifadə edilən tələblərə temperatur, vaxt, rütubət dərəcəsi, pH, mövcud xlorun A_w və kənar görünüş və quruluş kimi həssaslıq parametrləri daxil edilir.

9. HƏR BİR KNN ÜÇÜN MÜŞAHİDƏ SİSTEMİNİN QURULMASI

(bax: Prinsip 4)

Müşahidə KNN-in kritik həddlərinə aid olan, planlaşdırılmış ölçmə və ya müşahidədir. Monitoring prosedurları KNN – də olan nəzarət itkisini təyin etməyə qadir olmalıdır. İdeal halda bundan sonra müşahidə vaxtı-vaxtında bu məlumatı çatdırmalıdır ki, kritik həddlərin qarşısının alınması üçün proses üzərində nəzarətə zəmanət verilməsindən ötrü düzəlişlər edilsin. Prosesin düzəlişləri monitoringin nəticələrinin KNN üzərində nəzarətin itirildiyinə dəlalət edən zaman həyata keçirilməlidir. Düzəlişlər kənaraçıxmalar yarananadək edilməlidir. Müşahidələrdən əldə edilən verilənlər düzəldici fəaliyyətin həyata keçirilməsi üçün bilik və səlahiyyətlərə malik təyin edilmiş şəxs tərəfindən qiymətləndirilməlidir. Monitoring mütəmadi olaraq keçirilmirsə, müşahidələrin sayı və tezliyi KNN nəzarətinin təmin edilməsi üçün kifayət edən qədər olmalıdır. KNN üçün müşahidə prosedurlarının əksəriyyəti cəld yerinə yetirilməlidir. Çünki bu prosedurlar xətti prosedurlara aiddir və uzun müddətli analitik testlər üçün imkan vermir. Adətən mikrobioloji sınaqlara, fiziki və kimyəvi ölçmələrə üstünlük verilir. Bu da onların daha tez yerinə yetirilməsini və məhsulun mikrobioloji nəzarətinə işarə edə bilər. KNN-in monitoringi ilə əlaqəli olan bütün qeyd və sənədlər monitoringi yerinə yetirən şəxs (şəxslər) və şirkətləri yoxlayan şirkətin məsul şəxsi tərəfindən imzalanmalıdır.

10. DÜZƏLDİCİ FƏALİYYƏTİN MÜƏYYƏN EDİLMƏSİ

(bax: Prinsip 5)

HACCP sistemində kənaraçıxmaları düzəltmək üçün hər bir KNN - ə xüsusi düzəldici fəaliyyət hazırlanır. Fəaliyyət KNN-in nəzarət altına alınmasına zəmanət verməlidir. Görülən işlərə zədələnmiş məhsulların düzgün yerləşdirilməsi də aid edilməlidir. Kənaraçıxmalar və məhsulların yerləşdirilməsi sənədləşdirilməli və qeyd edilməlidir.

11. TƏSDİQ ÜZRƏ PROSEDURLARIN TƏYİN EDİLMƏSİ

(bax: Prinsip 6)

Təsdiq edilmə üzrə prosedurların hazırlanması. Audit və təsdiq etmə üsulları, təsadüfi seçmə və analiz daxil olmaqla prosedurlar və sınaqlar HACCP sisteminin düzgün işləyib işləməməsini müəyyən edə bilər. Təsdiq etmə fəaliyyətinə aşağıdakılar daxildir:

- HACCP sistemlərinin yoxlanılması və onun qeyd edilməsi;
- Kənarçıxmaların yoxlanılması və məhsulun yerləşdirilməsi;
- KNN-in nəzarət altında saxlanıldığının təsdiqi.

Mümkün olan yerlərdə təsdiq etmə üzrə fəaliyyət HACCP planının bütün elementlərinin həqiqiliyini təsdiq edən fəaliyyəti özündə cəmləşdirməlidir.

12. SƏNƏDLƏŞMƏNİN VƏ QEYDLƏRİN APARILMASININ MÜƏYYƏN EDİLMƏSİ

(bax: Prinsip 7)

HACCP sisteminin tətbiqi üçün qeydlər sinifləndirilmiş və dəqiq istifadəsi çox vacibdir. HACCP prosedurları sənədləşdirilməlidir. Sənədləşmənin və qeydlərin aparılması fəaliyyətin məğzi və ölçüsünə uyğun olmalıdır.

Sənədləşmə nümunələri:

- Risk analizi;
- KNN –in təyin edilməsi;
- Kritik həddin təyin edilməsi.

Qeyd nümunələri:

- KNN üzərində müşahidəçi fəaliyyəti;
- HACCP sisteminin modifikasiyası.

Diagram 3 –də HACCP işçi vərəqinə misal göstərilmişdir.

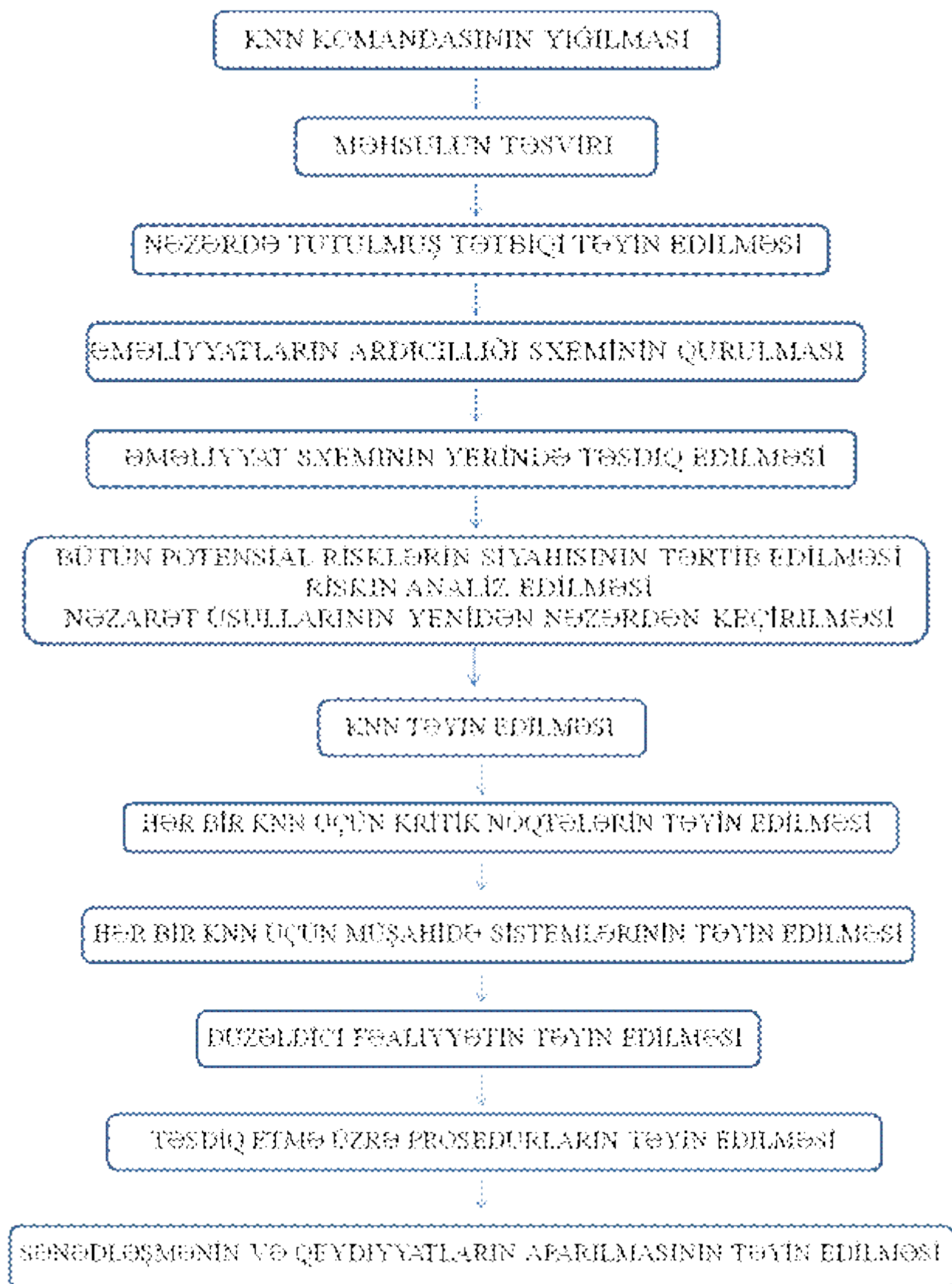
Təlim

Sənaye, hökumət və akademiya nümayəndələrinə HACCP-ın tətbiqi və prinsiplərinin öyrədilməsi, istehlakçıların məlumatlılığının artırılması HACCP sisteminin tətbiq edilməsinin effektiv elementləri hesab edilir. HACCP–a dəstək xüsusilaşmış təliminin inkişaf etdirilməsinə yardım aləti kimi, hər bir Kritik Nəzarət Nöqtəsində qoyulmuş xidməti işçi heyətinin vəzifəsini müəyyən edən işçi təlimatı və prosedurları işlənilməlidir.

Xammal istehsalçıları, sənayeçilər, ticarət qrupları, istehlakçı təşkilatlar və cavabdeh idarələrin arasında əməkdaşlıq edilməsi vacib əhəmiyyət daşıyır. Davamlı dialoqa təşviq edilməsi və dəstəklənməsi, HACCP sisteminin təcrübi həyata keçirilməsi işində anlayışlı şəraitin bərqərar edilməsi üçün sənaye və idarələrin təmsilçilərinin birlikdə təlimi imkanların təmin edilməsi zəruridir.

DİAQRAM 1

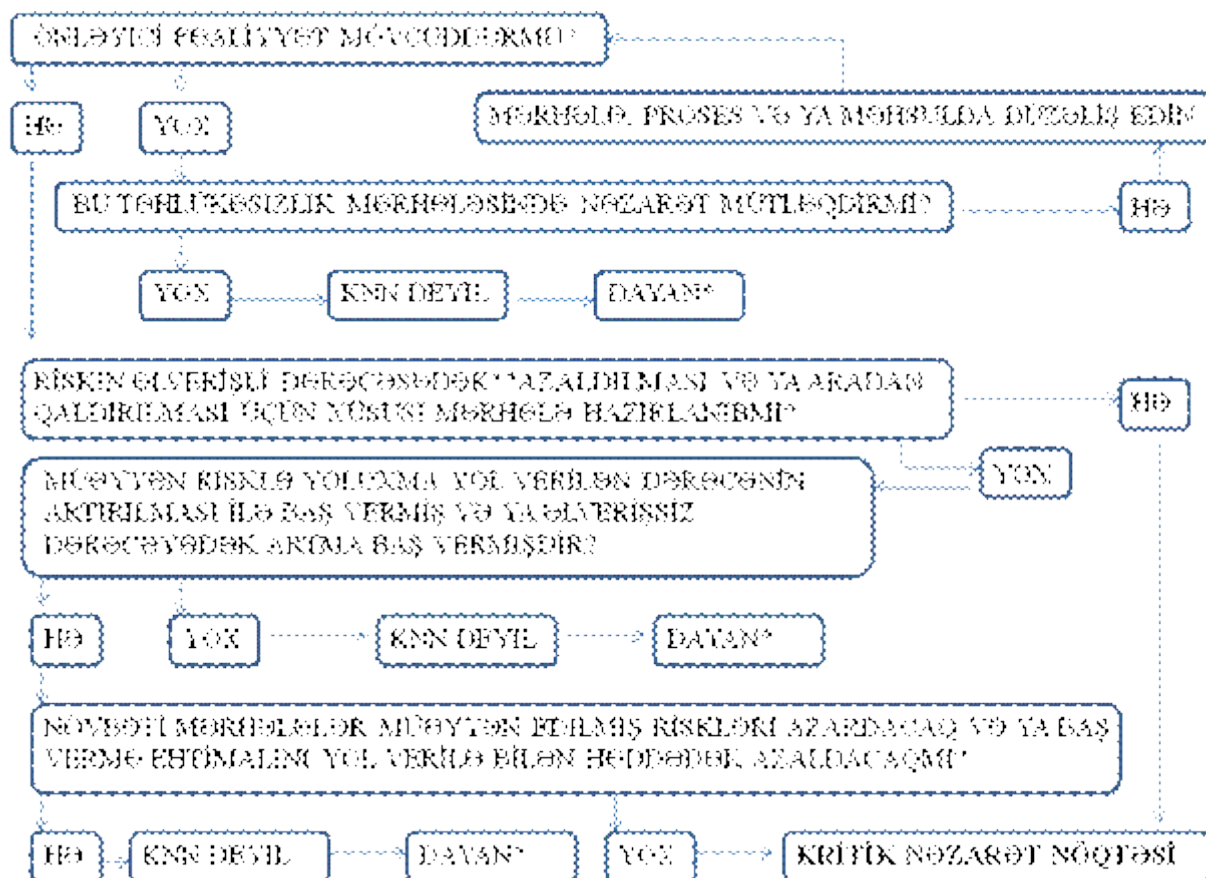
HACCP-in TƏTBİQ EDİLMƏSİNİN MƏNTİQİ ARDICILLIĞI



DİAQRAM 2

KNN-in TƏYİN EDİLMƏSİ ÜÇÜN HƏLL AĞACINA NÜMUNƏ

(suallar ardıcılıqla cavablandırılmalıdır)



DİAQRAM 3
HACCP İŞÇİ VƏRƏQİNƏ NÜMUNƏ

1. MƏHSULU TƏSVİR EDİN

2. TEXNOLOJİ PROSESİN ARDICILLIQ QRAFİKİ

3.

SİYAHİ							
Mərhələ	Risk(lər)	Nəzarət Tədbir(lər)i	KNN	Kritik Hədd(lər)	Müşahidə Prosedurları	Düzəldici fəaliyyətlər	Qeydlər

Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsinin 14 dekabr 2015-ci il tarixli 150111500016 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmişdir.