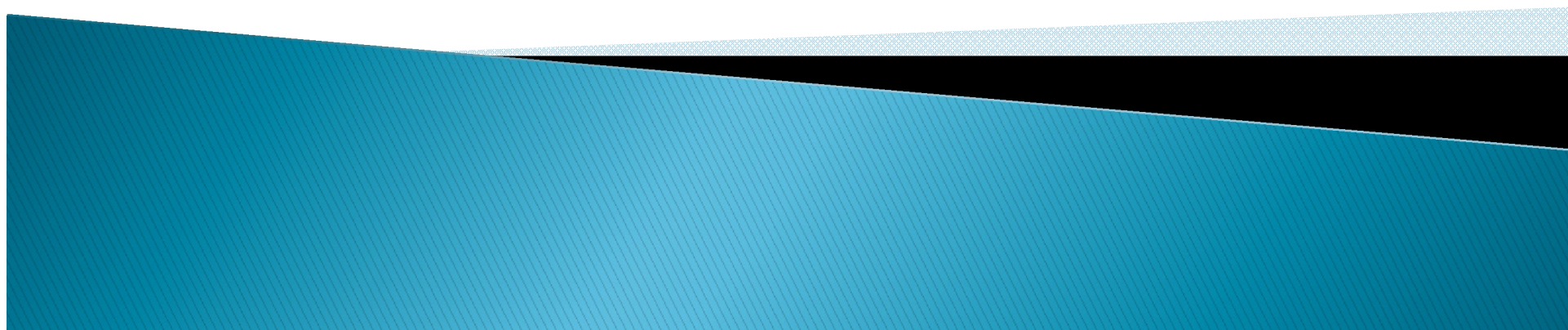


**MÜHAZİRƏ 15. İSTEHSAL
BİNALARINA, MÜŞTƏRİLƏR ÜÇÜN
BINAYA VƏ İNZİBATI MƏİŞƏT
BİNASINA GİGİYENİK TƏLƏBLƏR**



Yeni qida sənayesi müəssisələri və iaşə müəssisələrinin layihələndirilməsi və fəaliyyətdə olan müəssisələrin yenidən qurulması zamanı mühüm gigiyenik məsələlərin həll olunması təmin olunmalıdır. Qida sənayesi, ticarət və iaşə müəssisələrinin layihələndirilməsinə gigiyenik tələblər aşağıdakılardan asılı olaraq müəyyən olunur:

istehsalın mərkəzləşdirilməsi dərəcəsindən (tədarük müəssisələrində yarımfabrikatlar üçün xammalın emal edilməsindən),

istehsal dövrünün (sili) davam etməsindən (xammalla işləyən müqavilə ilə yarımfabrikatla işləyən),

müəssisənin tipindən (kompleks müəssisə, supermarket, restoran, yeməqxana, kafe, bar, qəlyanaltı, kulinariya mağazası və b.),

funksional təyinatından (hamı üçün, fəhlə və qulluqçulara xidmət edən, məktəblilər üçün, istirahət evi),

xidmətin formasından (ofisiantla, özü-özünə xidmət, avtomatlaşdırmanın tətbiqi ilə),

gücü və yer tutumundan (iri, orta və xırda),

texniki təchizat səviyyəsindən (lüks, əla, I, II, III kateqoriyalı).

Layihələndirmə üçün əsas normativ sənədlər kimi Dövlət tikintisi təşkilatları tərəfindən təsdiq edilmiş «Tikinti norma və qaydaları» (SNİP-lər) hesab olunur. İdarələrdə ticarət və iaşə müəssisələrinin layihələndirilməsi isə idarə tikinti normaları (İTN) ilə müəyyən olunur. Ayrı-ayrı qida sənayesi və iaşə müəssisələrinin tipli layihələri dövlət sanitar nəzarəti orqanı ilə razılaşdırılır. Layihələndirilən kompleksin sxem miqyasına daxil edilən baş plana (binanın yerləşməsi və qurğuları, əsas giriş, ərazinin yaşıllaşması və abadlığı, su kəmərinin, kanalizasiyanın, elektrik şəbəkəsinin keçdiyi yer) uyğun olaraq aşağıdakılar təmin edilməlidir:

- müəssisənin zərərli istehsalından ətraf mühiti qorumaq, işçilərin əmək şəraitinin lazımi sanitar-gigiyenasının təminatı, müəssisədə əlverişli makroiqlim, tikintinin sıxlıq və yaşıllaşma göstəricilərinə riayət etmək.

Torpaq yeri gigiyenik normalara uyğun seçilməli, yəni müəssisənin atmosfer şəraiti və torpağının çirklənməsi minimum həddə olmalıdır. Tikinti sahələri zibillikdən – 1 km az olmayaraq, üzvi tozlar ayıran müəssisələrdən (yun,dəri emal edən və s.) – 100m; yaşayış məhəllələrindən – 50-500m aralı olmalıdır.

Ərazini seçərkən yerin relyefi, süxur sularının yerinin hündürlüyü, sənaye və kommunal obyektlərin yaxınlığı nəzərə alınmalıdır. İri sənaye və iaşə müəssisələri üçün (kulinar yaxud tədarük fabriki) 50 m radiusa qədər sanitar-müdafiə zonası nəzərdə tutulur. Müəssisəni yerləşdirərkən küləyin istiqaməti nəzərə alınmalıdır. Sahə sənaye obyektinə doğru küləklənən istiqamətdə, santexnika və kommunal təyinatlı qurğular olan yerlərdə yerləşməlidir.

Gigiyenik nöqtəyi-nəzərinə binalararası sanitar əlaqənin kəsilməsinə riayət etmək vacibdir. Müəssisənin binası qarşıdakı binanın hündürlüyündən aşağı olmamalıdır.

Sahənin epidemioloji cəhətdən uyğunluğu (rahatlığı, əlverişliliyi, müvəffəqiyyəti) torpağın mexaniki xassəsi ilə – məsaməliyi, onun qurumasının intensivliyi, havanın dərinliyə daxil olma səviyyəsi və s. müəyyən edilir. Sahə üçün ən əlverişlisi aerob öz-özünə təmizləmə prosesidir. Ərazinin sahəsi müəssisələrin gücü ilə müəyyən edilir.

Onun gigiyenik cəhətdən rahatlığında binanın yerləşməsi, yaşıllığı, dəmir yolunun, piyadalar üçün yolun, həmçinin təsərrüfat zonasının təcridliyi və təchiz olunmasının da əhəmiyyəti vardır. Binanın kifayət qədər aerasiyası və insolyasiyası üçün torpaq sahəsinin 300-400%-dən artıq olmayaraq tikinti altına verilməsi məsləhət görülür.

Ərazinin yaşıllıqla təmin olunması mühüm gigiyenik tələb hesab edilir. Çıxış və piyada yolları asfaltlanmalıdır.

Daş tullantılarından istifadə etməklə gediş yollarının və keçidlərin örtülməsinə, xüsusən kapilyar süxurların varlığına yol vermək olmaz.

Təsərrüfat zonasının düzgün yerləşdirilməsi, abadlığı və təcrid olunmasının (izolyasiya olunmasının) da xüsusi sanitar-gigiyenik əhəmiyyəti vardır. Təsərrüfat zonasının tərkibinə bütün köməkçi binalar və qurğular daxil edilir. Onlar istehsal binasından, qida xammalının və hazır məhsulların saxlandığı yerdən 50 m məsafədə az olmayaraq, istehsal binasına görə külək əsən tərəfdə yerləşdirilir.

Həyətdəki ayaqyolu və zibil yığılan yerlər su kəmərinin yerləşməsinə nəzərə almaqla istehsal binasının qapı və pəncərəsindən 25-30 m məsafədə yerləşdirilir. Bu zonanın istifadəsində sanitar qaydalarının pozulması, müəssisənin çirklənmə mənbəyi ola bilər. Təsərrüfat zonası elə layihələndirilməlidir ki, inzibati-istehsal zonasının yaşıllıq sahələrindən təcrid olunsun, qida məhsulları olan və qida olmayan yüklərin daşınması üçün isə ayrı yol olsun. Əgər ərazidə bir yol olarsa, diametri 20m-ə qədər olan xüsusi yük boşaltma məntəqəsi nəzərdə tutulmalıdır.

Qazanxana inzibati-istehsal binasına görə külək əsən istiqamətdə yerləşdirilir.

Yaşayış binalarında müəssisənin yerləşdirilməsi zamanı sakinlər istehsaldakı zərərli maddələrdən qorunmalıdır. Bu məqsədlə yaşayış evləri binalarında yalnız böyük olmayan kafe və 50 yerdən artıq olmayan yeməqxana və ticarət müəssisələri layihələndirilir. Bu zaman yaşayış evlərinə istinin, səs-küyün, istehsaldakı iyin daxil olması qarşısını alan izolyasiya qurğularının qurulması nəzərdə tutulur. Yaşayış binalarında müəssisə layihələndirərkən, həmçinin onu maksimum dərəcədə binanın sanitar-texniki xidmətindən izolyasiya (təcrid etmək) etmək lazımdır.



- ▶ Qida məhsullarında istehsalı və emalı ilə əlaqədar müəssisələrin istehsal binasında emal ilə əlaqədar zəhərli maddələrin tətbiqinə və epidemioloji cəhətdən təhlükəli materialların (dəri, ipək, tullantı) olmasına icazə verilmir.
 - ▶ Anbar binaları üçün tələblərə xüsusi fikir verilməlidir. Çünki, anbar binasının əsas vəzifəsi saxlanma prosesi zamanı məhsulun bioloji və qidalıq dəyərini saxlamaqdır. Bu qrup binaların gigiyenik cəhətdən təhlükəli olması, xammalda mikroorqanizmlərin olması ilə əlaqədardır. Belə ki, onlar hazır məhsulların çirklənmə mənbəyi ola bilər. Hazır məhsulların təmizliyi pozulduqda bu məhsulun keyfiyyətinin aşağı düşməsinə səbəb olur. Ona görə də anbar binasını layihələndirərkən aşağıdakı gigiyenik qaydalar əsas götürülür:
 - ▶ –məhsulun saxlanması növlər üzrə bölünməlidir;
 - ▶ –məhsulun növünə uyğun olaraq anbarda nəmlik və temperatura rejiminə riayət olunmalıdır.
- 

- ▶ Anbar binasının düzgün layihələndirilməməsi məhsulun bu və ya digər orqanoleptik xassəsinin pozulmasına, qidanın potensial bakterial zəhərlənməsinə və infeksiya təhlükəsinə, onun saxlanma davamlılığının azalmasına səbəb olur.
- ▶ Anbar binası bir qayda olaraq, zirzəmidə və yaxud əsas binanın birinci mərtəbəsində yerləşdirilir. İkimərtəbəli bina üçün anbar binasının bilavasitə istehsalat sexinin altında yerləşdirilməsi daha optimal variant hesab olunur.
- ▶ Çoxmərtəbəli binalarda anbarı zirzəmidə və onun yanında yüksək temperatura və nəmlik olduqda yerləşdirmək məsləhət görülmür.
- ▶ Anbar binasının sahəsi və otaqların sayı müəssisənin gücü ilə müəyyən edilir.
- ▶ Soyuducu kameraları layihələndirərkən, onların aşağıdakı məhsullar üçün ayrıca saxlanması və müxtəlif temperatur rejimi təmin olunmalıdır. Mikroorqanizmlər inkişaf edən və onların çoxalması üçün yaxşı qida mühiti olan mənbələrə ət, balıq, süd xammalı;

- ▶ gastronomiya məhsulları və hazır kulinariya məmulatları, əlavə istilik emalı tələb etməyən birbaşa istifadə oluna bilən qidalar; torpaq çirklənməsi labüdlüyü olan tərəvəz və meyvə xammalı aiddir.
- ▶ Soyuducu kameraların daxili qurğularına əsas gigiyenik tələblər aşağıdakılar hesab edilir: giriş astanası tamamilə olmayan və xüsusi təchiz olunmuş qapılara (izolyasiya ilə), panelə üz çəkilməlidir, kamera su keçirməyən döşəməyə malik olmalıdır. İstilik kəməri, su kəməri və kanalizasiya borusunda, hava keçirən boruların yanından, ümumi ventilyasiya olan yerlərdən keçməməlidir.
- ▶ Müəssisənin soyuducusuz anbarında isə quru məhsulların və tərəvəzin ayrıca saxlanması nəzərdə tutulur. İlə müəssisələri üçün tərəvəz anbarını tərəvəz sexinin yanında yerləşdirmək məsləhət görülür. Anbar otaqları süni işıqlandırılmalıdır. Çünki günəş işığı tərəvəzin keyfiyyətli saxlanma qabiliyyətini azaldır və vitaminləri isə parçalayır. Quru məhsulların saxlanması anbarı birinci mərtəbədə, istehsalat binasına yaxın zonada layihələndirilir. Ora divardan 25 sm aralı və döşəmədən 15 sm məsafədə yerləşən rəflər ilə təchiz

- ▶ Gighiyenik cəhətdən nəqliyyat yükboşaltma yerinin layihələndirilməsinə olan müəyyən tələbə riayət olunması da əhəmiyyətlidir. Yemək zalı 500 nəfərlik yer tutan iaşə müəssisələrində hündürlüyü 1,1 m, eni 3,5 m və uzunluğu 4,5 m–dən az olmayan yükboşaltma platforması layihələndirilir. Az yerlik müəssisələr üçün isə qaldırıcı–endirici mexanizmlərlə təchiz olunmuş yükboşaltma meydançası nəzərdə tutulur. Tərəvəzi ayrıca yerə və yaxud birbaşa anbara boşaltmaq məsləhət görülür. Boşaltma meydançası təsərrüfat həyəti tərəfdə layihələndirilir və o örtüklə (talvarla) təchiz edilir.
- ▶ Böyük güclü iaşə müəssisələrində (100 sayda yerdən çox) tara və inventarı saxlamaq üçün də anbar layihələndirilir. Gighiyenik tələblərə görə onu parça materiallar alt paltarlar saxlanan otaqla (ağ tuman–köynək, xalat, süfrələr, alt paltarı saxlanılan) birləşdirmək qadağandır və burada inzibati–məişət binası olan qrup da olmalıdır. Böyük olmayan (100 yerdən çox olmayan) iaşə müəssisələrində inventar və dəyişəkli alt paltarın və s. bir anbarda saxlanması sanitariya qaydalarına görə qadağan edilmir, lakin tövsiyyə də edilmir.

™İstehsal binaları. Qida sənayesi və iaşə müəssisələrində istehsal binalarına olan əsas gigiyenik prinsiplər aşağıdakıların cəmindən ibarətdir:

- ▶ istehsalın arasıkəsilməz texnoloji proseslərinə (fasiləsizliyinə) riayət etmək;
- ▶ məhsulların mexaniki və istilik emalı bölgüsünə;
- ▶ müxtəlif dərəcədə çirklənmiş xammalın emal və saxlanma yerlərinin bir–birindən ayrı olmasına;
- ▶ qısa texnologiyanı və nəqliyyat yükaxınını maksimum təmin etmək;
- ▶ qida məhsullarının təhlükəsizliyini və qidalılıq dəyərini saxlamaq üçün sanitar rejiminə ciddi riayət etmək;
- ▶ əmək mühafizəsini, texniki təhlükəsizliyi və istehsalın sanitar mədəniyyətini təmin etmək.

İstehsal müəssisənin tərkibi və yerləşməsi müəssisənin texnoloji prosesinə və tipinə uyğun gəlməlidir.

Tərəvəz sexi. (tərəvəz emalı olan bölmələr) xammalın torpaqla çirklənmə mənbəyi olduğuna görə, gigiyenik nöqteyi-nəzərinə təhlükəlidir. Pis yuyulmuş tərəvəz bağırsağ infeksiyasının törədici kimi bağırsağ qurdu xəstəliklərinin yayılmasına səbəb ola bilər. Bundan başqa, yuyulmuş tərəvəzlə qum və daşlar kanalizasiya sisteminin tutulmasına səbəb olur. Bununla əlaqədar olaraq, istehsal sexləri layihələndirilərkən onların istehsalat sahəsindən maksimum təcridliyi nəzərdə tutulur. Müəssisələr iki mərtəbəli planlaşdırıldıqda, tərəvəz sexi birinci mərtəbədə layihələndirilir və yarımfabrikatlar üçün xüsusi qaldırıcı qurğularla təchiz edilir. Tam texnoloji dövrlü müəssisələrdə onu bir qayda olaraq anbar qrupu binalarının birbaşa yaxınlığında yerləşdirirlər. Tərəvəzin emalının mexanikləşdirilmiş xətti layihələndirilərkən xammalın və yarımfabrikatın axın hərəkətinin istiqamətində qarşıdan gələn və qabağını kəsən maneələr kənar edilməlidir.

Bu zaman torpaq qalıqları çətin təmizlənən kartof və kökümeyvəliklərin emalı üçün ayrıca mexanikləşdirilmiş axın xətti, kələm və göyərti üçün müstəqil axın xətti nəzərdə tutulur. Soğan emal edilən iş stolunun üstündə yerli sorucu qurğu nəzərdə tutulur. Sexin gücü kartof üzrə gündə 18 ton olan tədarük müəssisəsində nişasta şöbəsinin təşkil olunması məsləhət görülür. Tərəvəz sexində, çirkli axan suyun kanalizasiya şəbəkəsinə daxil olmazdan əvvəl təmizlənməsi üçün təmizləyici qurğuların lahiyələndirilməsi də gigiyenik cəhətdən əhəmiyyətlidir.

Ət sexi. Ət yarımfabrikatı istehsalı üzrə olan sexlər, adətən xammalın saxlanması üçün lazım olan kameranın yanında planlaşdırılır. Onların təşkilində böyük gigiyenik əhəmiyyəti ətin emalı zamanı texnoloji proseslərin (buzun əridilməsi, yuyulması, doğranması, ətin sümükdən ayrılması, paylıq yarımfabrikatların hazırlanması) ardıcılığına riayət olunması daşıyır. İri tədarük müəssisələrində bu proseslər xüsusi yerdə (binada), orta və xırda müəssisələrdə isə müstəqil (ayrıca) xətdə (cərgədə) həyata keçirilir.

Ət yarımfabrikatlarının tədarük sexlərində ətin emalı və yarımfabrikatın hazırlanmasına ayrıca cərgə (xətt) ayrılmalıdır. Xüsusi gigiyenik şəraiti kotletin hazırlanması texnologiyası və doğranmış yarımfabrikatlarda tələb edir. Belə ki, onlar mikroorqanizmlərin çoxalması üçün əlverişli mühit hesab edilirlər.

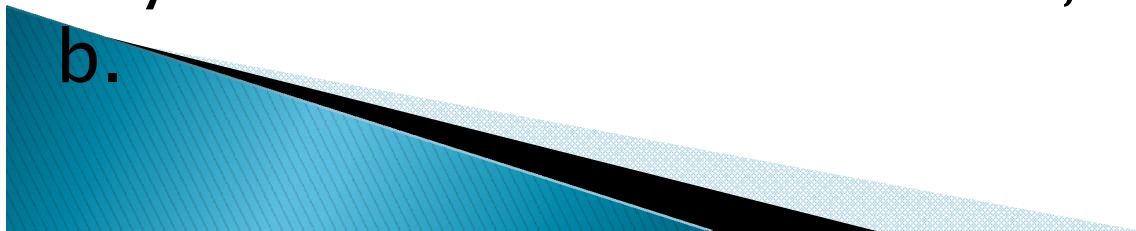
Toyuğun emalı və subməhsulları üçün istehsal yerlərinin layihələndirilməsi zamanı bu məhsulların adətən çox çirkli olduğunu, pis qansızlaşdırıldığını və onların sanitar cəhətdən təhlükəli olduğunu nəzərə almaq lazımdır. İri tədarük müəssisələrində və tam texnoloji dövrə malik güclü yeməxanalarda xüsusi toyuq təmizləmə sexləri də nəzərdə tutulur. İri və orta güclü müəssisələrdə toyuğun və subməhsulların emalı üçün ayrı cərgədə iş stolu, stellajlar, vannalar təşkil edilir.



- ▶ **Balıq sexləri.** Balığın emalı və ondan yarımfabrikatların hazırlanması ciddi sanitari tələblərini yerinə yetirməyi nəzərdə tutur. Balığın qəlsəmələri, pulcuğu, səth örtüyü mikroorqanizmlərlə zəngindir. Ətinin birləşdirici toxumalarının zəifliyi və suyun çoxluğu da güclü mikrobioloji proseslərin getməsinə imkan verir.
- ▶ Sexlərdə bir qayda olaraq iki texnoloji xətt nəzərdə tutulur: balığın emalı və yarımfabrikatların hazırlanması xətləri. Gündə 1 tondan çox balıq emal edən iri sexlərdə sıx torla tutulan balıqların və nərə balığın emalı da ayrı xəttə nəzərdə tutulur. Belə ki, onlardan yarımfabrikatların hazırlanması müxtəlif donma şəraitini və saxlanmanı tələb edir.
- ▶ Böyük gücü olmayan (400 yerə qədər) müəssisələrdə gigiyenik normalara görə ətin və balığın bir ət–balıq sexində emalına icazə verilir, lakin bu zaman onların xətdəki emalı ayrı olmalıdır.

- ▶ **Soyuq və isti sexlər.** Kütləvi qidalanma müəssisələrində bu sexlərin lahiyələndirilməsinə ciddi sanitar tələbi göstərilir, çünki burada yeməyin hazırlanmasının əsas texnoloji prosesləri başa çatır və sexlərdən xörəklər birbaşa istifadəçiyə daxil olur. Sexlərin yerləşməsi bunlar arasında həmçinin tədarük sexi, yuma şöbəsi və paylama şöbəsi ilə əlverişli əlaqəni təmin etməlidir. İsti sexin yerləşməsi qonşu otaqların temperatur–nəmlik rejimini pozmamalıdır.
- ▶ İsti və soyuq sexlər ticarət (yemək) zalları ilə birlikdə eyni səviyyədə lahiyələndirilməlidir. Əgər zallar bir neçə mərtəbədə yerləşdirilərsə, onda sex hər bir mərtəbədə, yaxud az yeri olan zaldakı mərtəbədə layihələndirilir. İsti sexin mətbəx qabları yuyulan şöbə ilə birbaşa əlaqəsi olmalıdır. İsti sexdən xammalın, yarımfabrikatların və istifadə olunan qabların axını kəsilməməlidir.

- ▶ Soyuq sex isti sexlə və xörək paylama xətti ilə yanaşı yerləşməlidir. Bununla məmulatların sex və zal arasında qısa daşınma yoluna nail olmaq mümkün olur. Sexdə lazım olan temperatur – nəmlik rejiminə riayət etmək mühüm gigiyenik prinsip hesab edilir (havanın temperaturu 16°C -ə, nisbi rütubəti 40–60%-ə). Bu məqsədlə soyuq sex digər istehsal yerlərindən arakəsmələrlə təcrid olunmalıdır.
- ▶ Yarımfabrikatlarla işləyən iaşə müəssisələrində isti və soyuq sexlərin bir binada olmasına icazə verilir. Bu zaman iş yerində lazımi temperaturu yarada bilən müasir seksiyalı texnoloji avadanlıqların olması vacibdir. Belə avadanlıqlara yerli soyuducular, soyuma səthinə malik stollar, infraqırmızı şüalar və b.



- ▶ **Qənnadı sexləri.** Qənnadı sexlərinin yerləşməsində əsas gigiyenik tələb, onların digər istehsal sexləri binasından tamamilə təcrid olunmasıdır. Belə ki, kremli məmulatlar çoxlu bağırsağ infeksiyası və qida zəhərlənmələri törədicilərinin çoxalması üçün əlverişli mühit hesab edilirlər. Sexlər adətən anbar binası otaqları və tədarük sexi tərəfdə lahiyələndirilir, lakin onların quru məhsullar olan anbarın yanında yerləşməsinə də icazə verilir. Qənnadı məmulatlarına bakteriyaların düşməsi profilaktikasında əsas vəzifə texnoloji əməliyyatların dəqiq ayrılması və ardıcılıqla həyata keçirilməsinə riayət olunmasıdır. Bu zaman xammalın gündəlik saxlanması üçün yer, xammalı hazırlamaq üçün hissə, xəmir hazırlamaq üçün yer, məmulatların bişirilməsi və düzülməsi üçün yer, qabların yuyulması, tara, inventara və s. yer ayrılır. Bir qayda olaraq yumurtanın hazırlanması üçün xüsusi yer ayrılır.



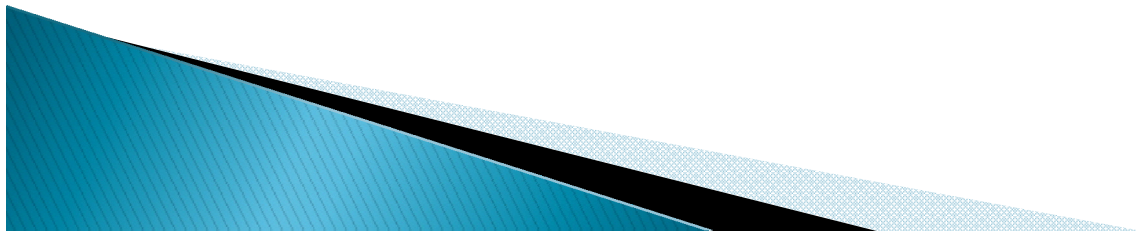
- ▶ Binanın planı çəkilən zaman məmulatın hazırlanması üçün yerə xüsusi diqqət yetirilir. Burada kremin hazırlanmasına xüsusi yer ayrılır. Yuma yeri kremli məmulatların hazırlanmasında işlənən inventarın sterilizasiyası üçün su hamamı ilə təchiz olunmalıdır. Tez xarab olan məhsulların saxlanması üçün soyuducu şkaf da qoyulur.
 - ▶ Gündə 5.000–ə qədər qənnadı məmulatları istehsal edən, çox da böyük olmayan müəssisələrdə məhsulun gündəlik ehtiyat anbarı çörək bişirilən yer ilə birləşdirilir. Hazır qənnadı məmulatları isə məmulatların hazırlanan yerində saxlanıla bilər. Daha böyük müəssisələrdə (gündə 8.000 və daha çox məmulat istehsal edən) xammal və hazır məhsullar xüsusi anbarda ayrı saxlanılır.
- 

- ▶ **Yeməxana və mətbəx qablarının yuyulması şöbələrinə göstərilən tələblər.** Çirkli yeməxana qabları və mətbəx qabları epidemioloji təhlükəsinə görə bərabər deyildir. Daha çox təhlükəli yeməxana qablarıdır, çünki ondan istifadə edən müştərilər arasında vərəm, zöhrəvi və digər infeksiyon xəstəliklərə tutulanlar ola bilər. Mətbəx qablarında yalnız hazır məhsulların qalıqları olduğu üçün, insanlar tərəfindən olan infeksiya mənbəyinə görə onlara az təhlükəlidir. Ona görə də yeməxana və mətbəx qablarının yuyulması şöbələri ayrıca layihələndirilir. Yuyucu şöbələrdə temperatur-nəmlik rejimi eyni olduğu üçün, yeməxana və mətbəx qablarının böyük olmayan müəssisələrdə (100 yerlik), onlar arasında kafel örtüklü, hündürlüyü 1,6 m arakəsmə ilə təcrid olunan bir binada yuyulmasına icazə verilir. Şüşə arakəsməyə icazə verilmir.
- ▶ Yuyucu şöbələr layihələndirilərkən onların istehsal binası və yemək zalı ilə səmərəli qarşılıqlı əlaqəsini nəzərə almaq lazımdır. Bu isə istifadə olunmuş və təmiz qabların arasıkəsilməz axının, həmçinin qida tullantılarının tullantı kamerasına maksimum qısa və təcrid olunmuş volla getməsinə imkan verir.

- ▶ İstifadə olunmuş və təmiz qabların hərəkət yolu kəsilməməlidir. Bu gigiyenik tələbləri yerinə yetirmək üçün yeməqxana qablarının yuma şöbələri elə yerləşdirilməlidir ki, onların zal və paylama xətti ilə birbaşa əlaqəsi olmaqla, binanın istehsal qrupu yeri ilə təcrid olunması təmin edilsin. Yuma şöbələrində da yuyucu maşınlar olmaqla yanaşı, maşın xarab olan halda yuma xətti vannası da (5 vanna) layihələndirilir.
- ▶ Mətbəx qablarının yuma şöbələri adətən qarışıq halda və yaxud ayrılıqda isti sexin yaxınlığında olur. Yarımfabrikat taraları üçün (qaşiq, termos, bidon) yuyucu bölmə böyük müəssisələrdə (100 yerdən artıq) planlaşdırılır. Kiçik müəssisələrdə onlar mətbəx qablarının yuma şöbəsi ilə bir yerdə ola bilər, lakin bu zaman onlar üçün ayrı yuma vannası qurulmalıdır. İki və daha yuxarı mərtəbələrdə yeməqxana qablarının yuma şöbələri yerləşdirilərkən yeyinti qalıqlarının aparılması üçün lift planlaşdırılır.

- ▶ **Tullantı kamerası.** Yeyinti qalıqlarının yığılması üçün nəzərdə tutulmuş zibil qabları (tullantı kamerası) saxlandığı yerdə təcrid olunmuş şəkildə yerləşməli, maksimum qısa yolla vaxtında aparılmalıdır.
- ▶ Tullantı kamerası birinci mərtəbədə, həyətə doğru isidilmiş dəhlizdən yolu olan soyuducu blokda yerləşdirilir. Əgər soyuducu blok zirzəmi yerində olarsa, onda kamera birinci mərtəbədə ayrıca yerləşdirilir. Bir mərtəbəli binada layihələndirilən müəssisələrdə tullantı kamerası yuma şöbəsi ilə bir yerdə, çox mərtəbəlidə isə o xüsusi qaldırıcı-liftlə yuma şöbələri ilə birləşdirilir. Tullantıların yuyucu şöbələrdən tullantı kamerasına araba ilə aparılması nöqsan hesab edilir, çünki bu halda müəssisələrdə daşınmanın sanitariya rejimi pozula bilər. Yuma şöbələrindən yeyinti tullantılarının paylama və istehsal yerlərindən keçməklə aparılması qadağandır.
- ▶ Tullantı kamerası çənlərinin yuyulması üçün isti və soyuq suyun çəkilməsi də layihələndirilməlidir.

- ▶ **Müştərilər üçün yer.** Müştərilər üçün yer qruplarına xörək paylama xətti ilə birlikdə zallar, bufet, paltar saxlanılan yerlə birlikdə vestibül və ayaqyolu otağı, xörəyin evə buraxılması üçün yer, kulinariya maqazası daxildir. Binanın yerləşməsi, daxili planlaşdırılması və təchizatı müştərilərə xidmət etmək üçün əlverişli olmalı, istifadə olunmuş və təmiz qablar, hazır məhsullar və s. maksimum dərəcədə əlaqəsiz olmalıdır. Yemək zalı bilavasitə binanın girişinin yaxınlığında və vestibüldən təcrid olunmuş halda layihələndirilməlidir. Onun, paylama xətti vasitəsilə isti və soyuq sexlərlə (öz-özünə xidmətdə), servis otağı və bufetlə bilavasitə əlaqəsi olmalıdır. Zalın yeməqxana qabları yuma şöbəsinə yaxın olması sanitar cəhətdən əhəmiyyətlidir.



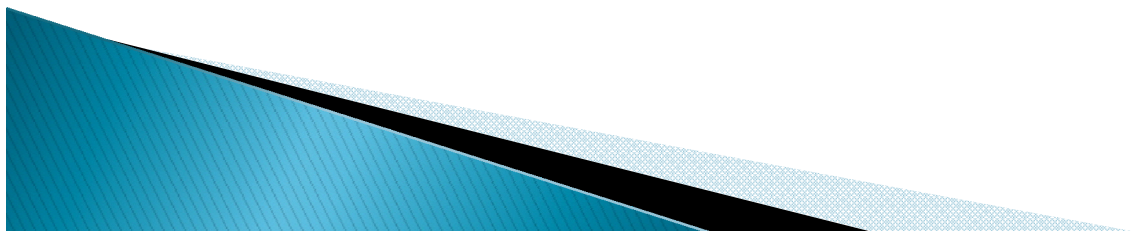
- ▶ Ticarət zalı ilə istehsal bölmələri arasında əlaqələndirici hissə paylama xəttidir. Özü–özünə xidmətdə, o xüsusi gigiyenik əhəmiyyət kəsb edir. Belə ki, bu xəttin necə yerləşməsi müştərilərin hərəkətini müəyyən edir. Onun düzgün qurulması, tipinin seçilməsi və piştaxta toplusunun sayı xörəyin qidalıq dəyərinin saxlanmasını təmin edir.
- ▶ Özü–özünə xidmət zamanı, paylama xətti mətbəx olan sahədə də yerləşə bilər və ondan arakəsmə ilə ayrılır. Paylama xətti ilə mətbəx arasında tavandan döşəməyə qədər ekran (sipər) buraxılmalıdır. Sipər mətbəxdən iyn, buxarın zala daxil olmasının qarşısını alır və hava axınının konvensiyası hesabına onları otağın yuxarisına yayır.
- ▶ Müxtəlif mərtəbələrdə layihələndirilən zallar müstəqil paylama şöbəsi (xətti) və yuma şöbəsi ilə təmin edilməlidir.

- ▶ Müxtəlif mərtəbələrdə layihələndirilən zallar müstəqil paylama şöbəsi (xətti) və yuma şöbəsi ilə təmin edilməlidir. Qoşa paylama xəttinin istifadəsi zamanı, onun soyuq və şirin xörəklər üçün soyuducu piştaxta–vitrinlə təchiz olunmasının nəzərdə tutulması da çox vacibdir.
- ▶ Müştərilərə ofisiəntla xidmət etdikdə isə paylama xətti müstəqil, ayrıca yerdə layihələndirilir və zaldan əsas divarla, dekorativ ekranla (sipərlə) yaxud hərəkətli arakəsmə ilə ayrılır.
- ▶ Özü–özünə xidmət müəssisələrində mühüm gigiyenik şərt yeməxxana qablarının yuma şöbəsi ilə zal arasında əlaqə formasının yaradılmasıdır. Belə ki, istifadə olunan qabların yığılıb toplanması müəssisənin sanitar vəziyyətini poza bilər. İri müəssisələrdə qabların yuyulmaq üçün pəncərədən verilməsi gigiyenik tələblərə cavab vermir.

- ▶ Zaldan çirkli qabların vaxtında aparılmasını təmin edən lentşəkilli nəqliyyat bölməsinin layihələndirilməsi daha münasib hesab edilir.
- ▶ Müəssisələrin sanitar qovşağında ayaqyolu otağı yerinin düzgün təşkil olunmasının da böyük əhəmiyyəti vardır. 60 yerlik zal üçün bir unitaz olmaqla, azı iki ayaqyolunun olması layihələndirilir. Əlüzyuyan ayaqyolunun girəcəyində və əlavə olaraq vestibüldə (50 yerə bir əlüzyuyan hesabı ilə) qoyulur. Qəlyanaltı müəssisələrdə əlüzyuyan birbaşa zalda nəzərdə tutulur.
- ▶ Kulinariya məqazaları bir qayda olaraq birinci mərtəbədə layihələndirilir.
- ▶ Evə xörək buraxılma üçün yer, isti və soyuq sexlə sıx əlaqədə olmaqla ayrıca (təcrid edilmiş) layihələndirilir.

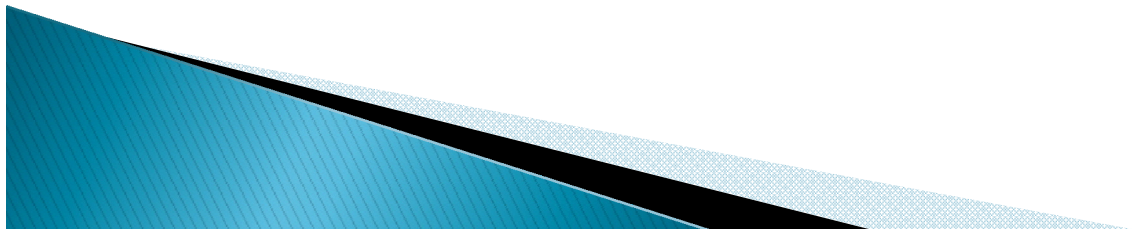
- ▶ **İnzibati-məişət binaları.** İnzibati binalar, digər binalar ilə əlverişli əlaqəsi olan yerdə yerləşdirilir. Belə ki, mühasiblik, direktorun kabineti, iri müəssisələrdə isə sanitar həkimin kabineti birinci mərtəbədə nəzərdə tutulur. Bu zaman direktorun kabineti və mühasibat şöbəsi yaxşı olardı ki, xidmət girişinə yaxın yerdə planlaşdırılsın, müştərilər istehsal yoluna yox, istehsal binasına yaxın – həkim kabinetinə düşə bilsinlər.
- ▶ Məişət otaqları (yeri) hər bir müəssisədə planlaşdırılır və vahid blok şəklində birinci mərhələdə, yaxud zirzəmi mərtəbəsində yerləşdirilir. Bu yerin layihələndirilməsi zamanı gigiyenik normanın həyata keçirilməsi, heyətin şəxsi gigiyena qaydalarını yerinə yetirməyə riayət etməsinə imkan verilməsidir.

- ▶ Heyətin üst paltarda müəssisə üzrə çox qısa yol ilə hərəkətini nəzərdə tutmaq çox vacibdir. Bunun üçün iri müəssisələrdə inzibati–məişət binaları otaqları təsərrüfat həyəti tərəfdə, ayrıca girişi olan və heyətə qulluq etmək üçün pilləkənli sahədə layihələndirilir. Məişət yerinin istehsal yerindən şlüzlərlə, koridor, damalı pilləkənlə təcrid edilməsi məcburi sanitari tələbi hesab edilir.
- ▶ Sanitar şəbəkənin layihələndirilməsi xüsusi diqqət tələb edir: ayaqyolu otağında əlüzyuyanla birlikdə axma üçün şlüz və paltar üçün xüsusi paltarasan olmalıdır.



- ▶ Tualet otağının dəhlizində heyət üçün döşəmədən 0,5m hündür–lükdə isti və soyuq su kəməri olan ayrıca su kranı nəzərdə tutulur.
 - ▶ Məişət otaqlarının sayı və ölçüsü yerin sayı ilə, təchizatı isə istehlakçıların sayı nəzərə alınmaqla müəyyən edilir. Belə ki, 100–dən çox işçisi olan müəssisələrdə xüsusi otaq və ev paltarının ayrı saxlanması yeri nəzərdə tutulur. Heyət üçün otaq 150 və daha çox oturacaq yeri olan yeməcxanalarda, 75 və daha çox yer olan restoranlarda nəzərdə tutulur. Paltarasilanın ölçüsü, duşxana şəbəkəsinin sayı (işləyənlərin 50%–i üçün), qadınlar üçün ayaqyolu kabinetinin sayı və s. ilə həmçinin sanitar normalarla müəyyən edilir.
- 

Qarşılıqlı yerləşmiş binalarda istehsalın fasiləsizliyinin arası kəsilmədən təminatı və onların bir–birilə əlaqəsi. İlaşə müəssisələri, həmçinin digər qida müəssisələrinin layihələndirilməsi zamanı vacib məsələ, istehsalın fasiləsizliyini və texnoloji proseslərin ardıcılığını təmin etməkdir. Ümumiliyi mümkün olan şərtlərdən xammal axınının görüşən və qabağını kəsən hissələri götürmək, yarımfabrikatları, hazır məhsulları və yeyinti yükü olmayanı, heyətin təcridliyini, üst geyimlərdə olanları istehsal prosesindən çıxarmaqdır. Müəssisələrdə sanitariya vəziyyətinin yaxınlığı və istehsal proseslərinin fasiləsizliyi binaların qarşılıqlı yerləşməsindən və onlar arasında əlaqədən əhəmiyyətli dərəcədə asılıdır.



Müəssisələr iki və daha çox mərtəbədə yerləşən zaman, gigiyenik cəhətdən ən əlverişlisi (məhsulun hərəkətinin qısa yolunu təmin edən) binanın şaquli əlaqəsidir. Liftin sayı və ölçüsü, şaxtanın yerləşməsi xammalın, yarımfabrikatların, hazır məmulatların və qida tullantılarının qısa müddətdə daşınmasını təmin etməlidir. Belə ki, xammal daşıyan liftin şaxtası birinci mərtəbədə anbar binası qrupunda, yuxarı mərtəbələrdə hazırlanma sexlərinə qədər və digər istehsal sexinə qədər yerləşir. Bu da anbar binası otaqlarını istehsal sexləri ilə əlverişli əlaqələndirir, sexlərinə isə xammal və yarımfabrikatların qısa yolla hərəkətini təmin edir. Qida qalıqlarının xaric olunması üçün yaxşı olardı ki lift birbaşa yeməxxana qablarının yuma hissəsində yerləşsin, onun şaxtası birinci mərtəbədə tullantı kamerasına yaxınlaşdırılsın.

Binanın tikinti materialına və daxili interyerinə gigiyenik tələblər. Qida məhsulları istehsal edən müəssisə binasının quruluşu və daxili interyeri, müəssisədə əlverişli mikroiqlimin yaranmasına və sanitar rejiminin riayət olunmasına imkan verməlidir, yəni burada asan yuyulma təminatı və dezinfeksiya təminatı olmalı, həmçinin estetik və texniki təhlükəsizlik şərtləri müvafiq tələblərə cavab verməlidir.

Tikinti materialları. Tikinti materiallarını seçərkən onların fiziki xassələrini – istilik keçirməsini, istilik tutumunu, hiqroskopikliyi və səs keçirməməsini, həmçinin nəmliyin təmizlənmə imkanını nəzərə almaq lazımdır. Qida müəssisələri üçün istifadə olunan tikinti materialları istilikkeçirmə xassəsinə malik olmalıdır. Bu isə müəssisənin fəsilər üzrə temperatura dəyişməsindən qorunmasını təmin edir və otaqları müxtəlif temperatur–nəmlik rejimindən təcrid edir. Bu cəhətdən istilik keçirmə əmsalı 0,15–0,25 olan ağac materialı daha gigiyenikdir. Kərpiç üçün isə bu qiymət 0,5–0,75, əhəngli suvaqda 0,33–0,75, betonda 0,9–1,25, dəmir betonda 1,4 təşkil edir.

Binanın daxili və xarici hissəsinin tikintisinə gedən materiallar kiçik hiqroskopikliyə malik olmalı, yəni havanın nəmliyini özünə çəkməməli və atmosfer çöküntüsünə davamlı olmalıdır. Belə ki, məsamələrin su ilə dolması divarın istilik keçirmə xassəsini pisləşdirir.

Materialların yarımkeçirici xassəyə, yəni su buxarını özündən keçirmə qabiliyyətinə malik olması da gigiyenik cəhətdən əhəmiyyətliyə. Tikinti materialının düzgün olmayan ölçüləri divarda nəmin tutulmasına və onun rütubətlənməsinə səbəb olur.

Materialların belə xassəsinin, xüsusilə, yüksək temperatur–nəmlik rejimi olan binalar üçün (isti və qənnadı sexi, yuyucu, duşxana, soyuducu kameralarda) mühüm gigiyenik əhəmiyyəti vardır.

Tikinti materialları həmçinin kiçik səskeçirmə ilə səciyyələnməlidir.

- ▶ Qeyd etmək lazımdır ki, tikinti materialının hava keçirməs müasir tikintidə təbii küləkləmə amili kimi bir qədər əhəmiyyətli rol oynamır. Belə ki, divarın düzəldilməsi (suvaq, örtüyün vurulması, xüsusilə yuyulan örtüklə, sintetik və yağlı rənglərlə rəngləməsi) praktiki olaraq onu sifıra endirir.
- ▶ Tikinti materialının ən mühüm gigiyenik xassəsi onun istilik mənimləməsidir, yəni orqanizm istiliyinin materiala toxunan zaman verilməsi intensivliyidir.
- ▶ Məlumdur ki, ağac və kərpicə toxunma hissi müxtəlifdir. Eyni temperatur şəraitində kərpic soyuq, ağac isə isti görünür. Bu xassəni döşəmə üçün material seçdikdə və divara üz çəkəndə nəzərə almaq lazımdır.
- ▶ Hazırda tikintidə müxtəlif təbii və sintetik materiallardan istifadə edilir. Ağac material gigiyenik cəhətdən daha çox əlverişli olub, ondan binanın daxilinin düzəldilməsi və qid müəssisəsinin çox da böyük olmayan tikintisində (kafe, kurort zonasında restoran) istifadə edilməsi tamamilə özünü doğruldur.

- ▶ Kərpic, beton, dəmirbeton materialları da həmçinin gigiyenik tələbatları kafi ödəyir. İstilik texniki xassəni artırmaq və səskeçirməni azaltmaq üçün yastı formalı, istiliyi və səsi izolyasiya edən (təcrid edən) materiallardan və tutqun üzvi və qeyri-üzvi materiallardan – minerallı pambıqlı, ağac-lifli, samanşəkilli-fibrolit plitələrdən, tikinti keçələrindən istifadə edilir. Sintetik tikinti materialları yüksək tikinti və iqtisadi effektinə, həmçinin gigiyenik effektlə malikdirlər. Onların çoxunun zəif istilik və səskeçirməsi olur, hamar, asan təmizlənən səthə malikdirlər. Onlar tikinti konstruksiyası elementi, döşəmə üçün örtük, istilik və səs izolyasiya materialı və s. kimi istifadə edirlər.
- ▶ Polimerləri bir tikinti materialı kimi gigiyenik cəhətdən qiymətləndirərkən nəzərə almaq lazımdır ki, onlardan bəziləri ətraf mühitə toksiki kimyəvi maddələr ayırmaq qabiliyyətinə malikdir. Bundan başqa, polimer materialları səthində xeyli statik elektrik yükləri toplanı bilər ki, bu da materiala toxunan zaman insanda xoşa gəlməyən hisslər yaradır. Ona görə də polimer materiallarından tikintidə istifadə üçün, sanitariya-gigiyenik tövsiyələrə ciddi olaraq riayət olunmalıdır.

- ▶ **Binanın içərisinin düzəldilməsi.** Binaanın içəri (interyeri) düzəldilərkən təmizləməni çətinləşdirən artıq arxitektura hissələrdən (barelyef, qabartma naxış, mürəkkəb karniz, kələ-kötür tavan) qaçmaq lazımdır. Döşəmə düz, sıx, sürüşkənsiz, asan təmizləmə bilən olmalıdır.
- ▶ Döşəmənin örtülməsinə olan gigiyenik tələblər binanın təyinatından asılı olaraq fərqlənir. Belə ki, döşəməsi çox nəmlənən və çirklənən istehsal otaqları, soyuducu anbar, ayaqyolu otağı, duşxana, vestibüllər sukeçirməyən möhkəm keramik plitələrlə örtülür. Bəzən bu məqsədlər üçün beton və yaxud nəmliyə davamlı sintetik materiallardan da istifadə edilir. Sement döşəmə yük boşaltma yerləri, həmçinin tərəvəz və quru məhsul anbarı üçün nəzərdə tutulur. Asfalt örtük bu binalara qadağan edilir. İnzibati binaları, paltarasilanı, dəyişmə anbarını və inventar otağını adətən ağac döşəmə ilə düzəldirlər, yağlı boya ilə rəngləyir və yaxud parça əsası olan linoleumla örtürlər.



- ▶ Parket döşəmə az gigiyenikdir, bundan yalnız restoran zalında istifadə edilir. Lakin zalda sintetik materialdan da istifadə məqsədəuyğundur. Aşağı mərtəbədəki döşəmə quruluşunun böyük gigiyenik əhəmiyyəti vardır. Belə ki, etibarlı döşəmənin olmadığı halda onun kifayət qədər qızdırılmaması, isitmə dövründə temperaturun şaquli istiqamətdə bərabər paylanmamasına səbəb olur. Digər binadan izolyasiya üçün döşəmənin hündürlüyünün dəyişilməsinin də əhəmiyyəti az deyildir. Belə ki, anbar və məişət binası otaqlarının eyni mərtəbədəki döşəməsində, bütün anbar binası döşəməsi məişət binasındakı kanalizasiyanın pozulmasından izolyasiya olunmaq üçün 0,5 m hündürlükdə yerləşməlidir.
- ▶ Bütün istehsalat sexlərində, yuyucu şöbələrdə, yükboşaltma yerlərində, döşəməyə meyilli istiqamətdə, su axıb getmək üçün döşəmədə xüsusi dəlik (trap) və qapaqlar qoyulur. Vannaların çıxışının yanından döşəmənin axın yerinə olan meyilliyi 0,015 m–dən az olmamalıdır.

- ▶ Müəssisənin tavanı və divarı suvanmalı və rənglənməlidir. Divarı yaxşı olar ki yağlı boya ilə rənglənsin, bu da yığışdırma aparmaq üçün əlverişlidir. Yaxşı gigiyenik effektə və divarın suya davamlılığına, onun sintetik boya ilə rənglənməsi nəticəsində nail olunur. Eyni zamanda, anbar, istehsalat və məişət binasının divarının tərtibatında vacib şərtlər panelin düzəldilməsi, örtüyün xarakteri və hündürlüyüdür ki, bu da binanın təyinatından asılıdır. Belə ki, istehsalat və anbar binasının, duşxananın, ayaqyolu otağının paneli 1,8 m hündürlüyündə olmalı və ona şirələnmiş plitə ilə üz çəkilməli, sonra isə suya davamlı sintetik materialla örtülməli, yaxud yağlı boya ilə rənglənməlidir. Soyuducu kameralarda panelin hündürlüyü 2,5 m-ə çatır. Koridor divarına üz çəkilməli yaxud o, 1,5 m hündürlüyündə rənglənməlidir. Pəncərə çərçivəsi və qapısı isə açıq fonda yağlı boya ilə rənglənməlidir