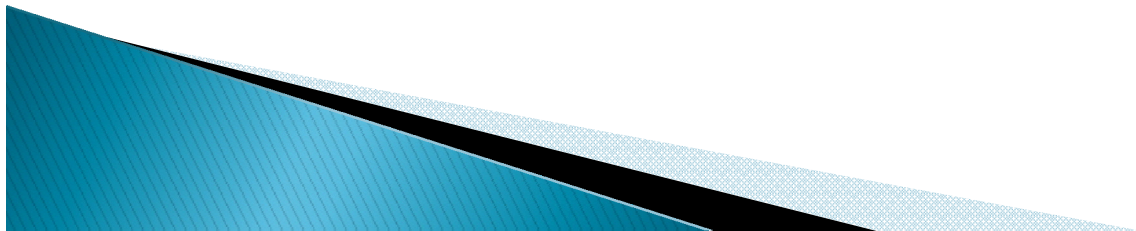


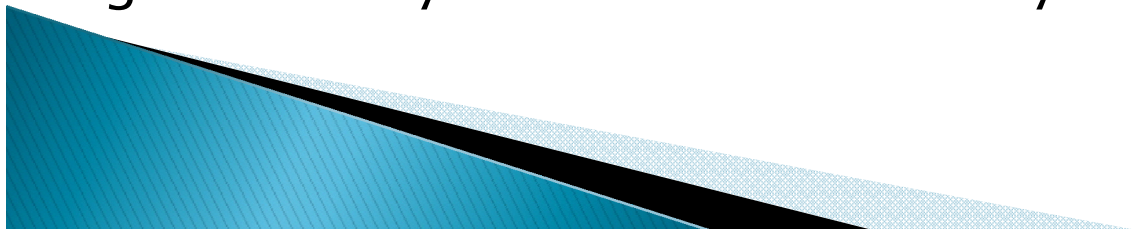
# MÜHAZİRƏ 12. MƏHSULUN DAŞINMASINA VƏ SAXLANMASINA GÖSTƏRİLƏN SANITAR GIGIYENİK TƏLƏBLƏR



- ▶ **Qida məhsullarının daşınmasının sanitar–gigiyenik tələbləri**
- ▶ Qida məhsullarının daşınması zamanı sanitar qaydalara ciddi riayət edilməsi onların keyfiyyətli saxlanmasını təmin edir. Qida məhsullarının daşınması rejiminin pozulması, ona mikrofloranın atmosfer havasının mexaniki və qaz qatışıqları deyil, ətraf mühitin digər amillərinin təsirinə məruz qalar.
- ▶ Ona görə də, qida məhsulları bu məqsəd üçün xüsusi ayrılmış nəqliyyatlarda (furqon, motosiklet, motoroller və b.) daşınır və ancaq bu təyinat üzrə istifadə vasitəsinin nömrəsi, onun avadanlığı, işçinin familiyası və adı, sanitar geyimin olması göstərilməlidir.
- ▶ Əgər məhsul üstü açıq nəqliyyatda daşınarsa, təmiz brezent (su keçirməyən parça) yelkənlə örtülür.
- ▶ Çörək–bulka məmulatları xüsusi təchiz edilmiş avtofurqonlarda daşınır. Tez xarab olan məhsulların daşınması, içərisində  $8^{\circ}\text{C}$  temperaturu olan izotermik kuzova (gövdəyə) bağlanmış nəqliyyatda həyata keçirilir. Qida məhsulları daşınması üçün istifadə olunan nəqliyyat kuzovuna alüminium və ya çinklənmiş təbəqələrdən üz vurulur. Qida məhsullarının daşınması üçün metal, plastmass və yaxud ağac taralardan istifadə olunur. Ağac taraların içərisinə sinklənmiş dəmir və yaxud alüminium təbəqədən üz çəkilir.




- ▶ Ət, balıq və subməhsulları yeşikdə daşınır. Bu halda yarımfabrikatlara qoşma sənəd də (sertifikat yaxud faktura) tərtib edilir. Burada yarımfabrikatların hər növünün hazırlanma vaxtı (adı, tarixi və saati), satılmasının son müddəti və hazırlayan müəssisəsinin adı göstərilir. Ət qiyməsi sellofan və ya perqament kağızı döşənmiş 10–kq–dan çox tutumu olmayan xüsusi tarada yerləşdirilir. Balıq və ət qiyməsi məmulatları, bir qat olmaqla qapaqlı plastmass və ağac qutulara yerləşdirilir.
- ▶ Tərəvəz yarımfabrikatları möhkəm bağlanan qapaqlı alüminium konteynerlərdə daşınır. Bu da havanın daxil olmasını azaltmaqla C vitamini itkisinin qarşısını alır. Sulfitləşmiş kartof isə polietilen kisələrdə daşınır.
- ▶ Südü, xamanı, qaymağı daşımaq üçün metal qablardan və yaxud perqamentlə möhkəm qablaşdırılmış metal qablardan (flyaqa–mehitərə) istifadə olunur. Bu məhsullardan üzün, yağın tökülməməsi üçün qablar ağızına qədər doldurulur. Yağ yeşikdə və yaxud boçkada daşınır. Daşınma vaxtı 2 saatdan çox olmamalıdır.
- ▶ Birinci xörəklər bufetdə və yeməkxanada yaxşı yuyulmuş və qaynadılmış termosə, ikinci xörəklər isə ağız möhkəm bağlanan qazanlara tökülür. Daşınılacaq xörəklər və digər qidalar göndərilməyə bir saatdan az olmayaraq hazır olmalıdır.

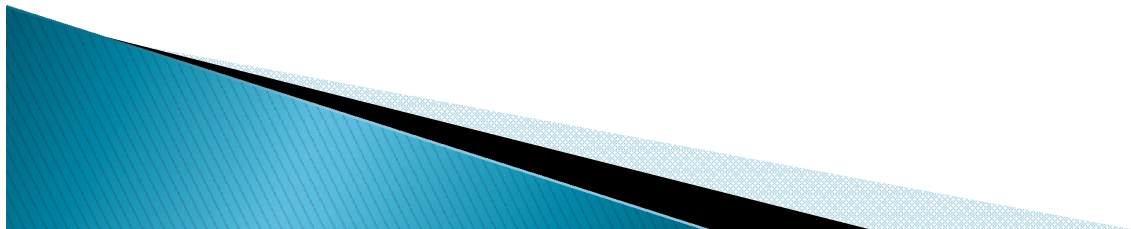


- ▶ Onların saxlanma müddəti, hazırlanma vaxtından saxlanmanın qurtarmasına qədər 3 saatdan çox olmamalıdır.
- ▶ Qida məhsullarının daşınması üçün işlədilən nəqliyyat vasitələri təmiz saxlanılmalıdır. Bunun üçün onlar hər gün təmizlənməli və qələvili isti su ilə yuyulmalıdır (1% kalsiumlu soda məhlulu və yaxud 15%-li kaustik soda məhlulu – texniki adı – NaOH). Bundan sonra kuzovlar şlanqdakı isti su ilə yaxalanır və təmiz əski ilə qurulanır. Nəqliyyat vasitələri 5 gündən az olmayaraq, xloraminin 2–3%-li məhlulu ilə dezinfeksiya edilir, sonra isə xlorun iyi tam gedənə qədər qurudulur və havası təmizlənir. Daşınma zamanı qidanı örtən örtüklər çirkləndikcə sabunlu şotka və ya qələvi məhlulu ilə yaxalanıb qurudulur.
- ▶ Məhsulların müəssisədaxili daşınması zamanı isə xüsusi arabacıqlardan istifadə olunur. Bu zaman məhsul bağlanmış halda taraya yerləşdirilir, ya da təmiz mələfə (döşəkağı) yaxud plyonka ilə bağlanır. Bu məqsəd üçün istifadə olunan taralar markalanır. Ət yarımfabrikatları üçün, təzə tərəvəz üçün və s.

- ▶ Məhsulu alan zaman, müəssisələrdə taranın təmizliyinə diqqət verilməlidir. Bu zaman arabacıqlardan tara məhsulla birbaşa stola və yaxud stellaja (qəfəsə) düşürülür. Taranı döşəməyə qoymaq olmaz, belə ki ona yapışan çirk stolu çirkləyə bilər. Taranı açmazdan əvvəl, onun tam təmizliyinə əmin olmaq lazımdır. Səthi çirkli olan tara əvvəlcə təmizlənir və yalnız bundan sonra onun qapağı çıxarılır. Boş taralar otaqdan tez yığışdırılır. Çəkilən zaman məhsulu birbaşa tərəziyə qoymaq məsləhət görülmür. Çirklənmədən qorumaq üçün onu polietilen örtükdə çəkirlər.
- ▶ İstehsalda məhsulları boşaldan, yükləyən və aparan şəxslər isə sanitariya geyimlərlə (xalat, əlcək, şapka) təmin edilməlidirlər və bu geyimlərdən yalnız iş zamanı istifadə olunmalıdır.

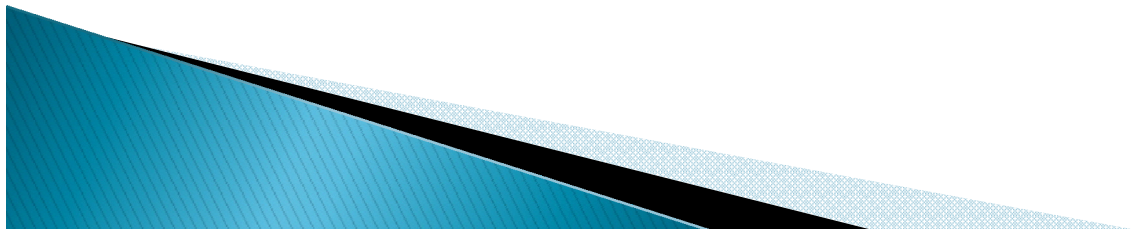
- ▶ **Qida məhsullarının qəbulu və saxlanmasına göstərilən sanitariya-gigiyenik tələblər**
  - ▶ İaşə müəssisələrində sanitariya qaydalarına uyğun olaraq aşağıdakı məhsullar üçün qəbul qadağan olunur: baytar nəzarətinin baxılmasını və qadağan qərarını sübut edən möhürsüz (damğasız) və sənədsiz ət, yolunmamış formada su quşları, çiy ördək və ya qaz yumurtaları, inkubatorlardan toyuq yumurtası, ət və balıq konservləri, anbar zərərvericiləri ilə yoluxmuş yarma və un məhsulları, satışı vaxtı keçmiş xüsusi tez xarab olan məhsullar.
  - ▶ Xüsusi tez xarab olan məhsullara, soyudulmayan mühitdə saxlanıla bilməyənlər aid edilir. Onun maksimum saxlanılma müddəti 6°C temperaturadan yüksək olmamaqla, məhsulun növündən asılı olaraq 72 saat təşkil edir. Bunlar ət, süd, tərəvəz məhsulları və qənnadı məmulatlarıdır. Saxlanma şəraiti və müddəti pozulduqda məhsulları xarab edən mikroorqanizmlər, həmçinin qida zəhərlənməsinə və kəskin bağırsağ xəstəliklərinə səbəb olan potensial-patogen mikroorqanizmlər sürətlə inkişaf edə bilər.
  - ▶ Xüsusi xarab olan məhsulların təsdiq olunmadan saxlanması müddəti, texnoloji soyutma prosesinin qurtardığı vaxtdan etibarən onların müəssisəyə hazırlanmağa gətirilməsi vaxtı, iaşə və ticarət müəssisələrində daşınması və saxlanması vaxtı da daxil olmaqla hesablanır.
- 

- ▶ Müəssisələr, hazırladığı xüsusi xarab olan məhsulların keyfiyyətini təsdiq edən sertifikat, texnoloji proseslərin qurtardığı vaxtdan məhsulun müəssisədə hazırlanma günü və saatına, saxlanma şəraitinə uyğun olan saxlanma vaxtının qurtarmasının siyahısına aid sənəd verməlidir.
- ▶ Ticarət və iaşə müəssisələrində xüsusi tez xarab olan məhsulların 2–6°C temperatur rejimində saxlanma şəraitinə riayət olunmasına icazə verilir.
- ▶ Qida məhsulları satışı və yaxud emala daxil olmazdan əvvəl, onlar iaşə müəssisələrində bir müddət saxlanılır. Tez xarab olan məhsulların saxlanma şəraiti və müddətinin mühüm gigiyenik əhəmiyyəti vardır. Bu məhsulları soyuducu kameralarda aşağı temperaturada saxlamaq lazımdır.
- ▶ Qida məhsullarını soyuducu kameralarda saxlayarkən, onları çirklənmədən qorumaq lazımdır. Çünki, bir çox mikroorqanizmlər, o cümlədən patogenlər aşağı temperaturaya xeyli davamlıdırlar və soyuducuda uzun müddət sağ qala bilirlər.
- ▶ Soyudulan otaqlar maşın şöbəsiindən təcrid olunmalıdır. Gigiyenik cəhətdən ən yaxşı soyuducu agent freon hesab olunur, çünki o, insan sağlamlığı üçün zərərsizdir və iyi olmur.



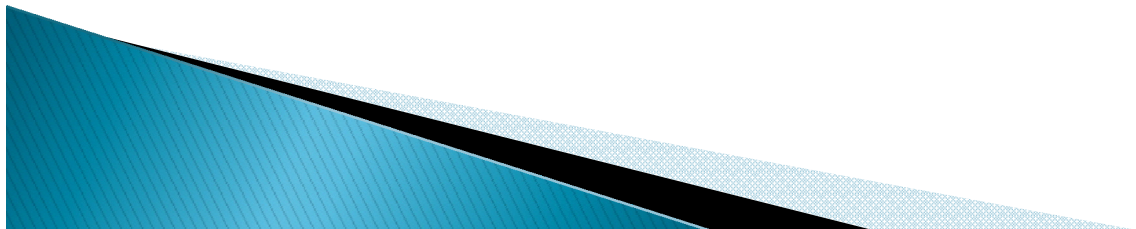


- ▶ Soyuducuların kamerasının sahəsi 5 kvadrat metrədən az olmamalıdır. Kameranın divarına şirələnmiş nazik təbəqə və yaxud sintetik təbəqədən üz çəkilməsi məsləhət görülür. Kamera məhsulu asmaq üçün qarmaqla, qəfəslə (stellajla), nazik tirələrlə (ağ olmamalı) təchiz olunmalıdır. Kamerada ət saxlamaq üçün ət tirəsi altlığı və asan qurulan stellaj qoyulmalıdır. Nizamla yığılmış məhsul sırası divardan və soyuducu batareyadan 30 sm məsafədə yerləşməlidir.
- ▶ Qida məhsullarını saxlamaq üçün olan kameralarda qoruyucu ventilyasiya avadanlığı olmalı, onlar temperatur–nəmlik rejiminə daimi nəzarət etmək üçün termometr və psixrometrlə təchiz edilməlidirlər. Nəmliyin aşağı düşməsi məhsulun qurumasına, yüksək nəmlik isə kif göbələklərinin inkişafına səbəb olur.
- ▶ Soyuducu (agentin) məftilini daimi olaraq qır örtüyündən təmizləməli, qır kameradan çıxarılmalıdır. Kameranı təmiz saxlamaq üçün o yığışdırılır. Xlorlu sabunda yuyulur və xlorlu əhəngli 2%-li məhlul ilə dezinfeksiya edilir. Kameranın divarını və tavanını dezinfeksiya etmək üçün antiseptoldan (xlorlu əhəng və kalsiumlu soda məhlulu) və natrium oksidifenoldan da istifadə olunur.

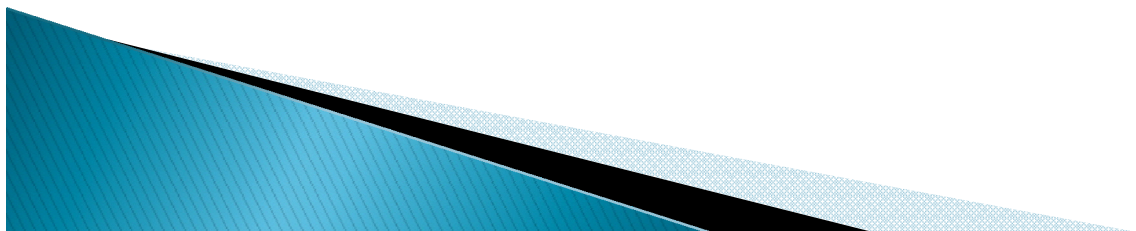




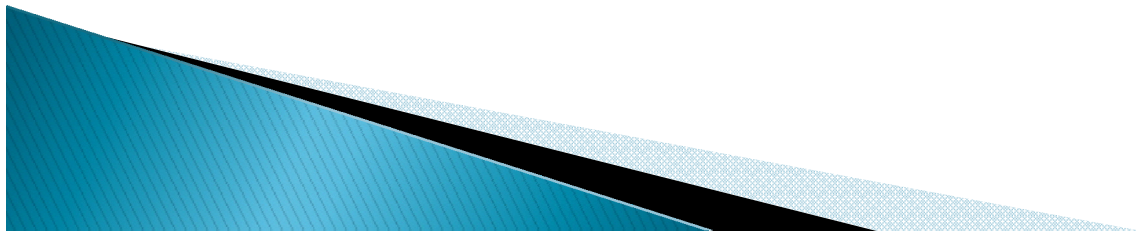
- ▶ Dezinfeksiyaedici vasitənin seçilməsi, kameranın temperaturundan asılıdır. ChuP–H üzrə hesablanmış soyuducu kameralarda havanın temperaturu (°C ilə) ətin saxlanması üçün – 0, balıq üçün – 2, ət və balıq yarımfabrikatları üçün – 0, tərəvəz yarımfabrikatları üçün – 2, süd məhsulları üçün – 2, piy, gastronomiya məhsulları üçün – 2, qənnadı məmulatları üçün – 6, meyvə, giləmeyvə və tərəvəz üçün isə – 4 olmalıdır.
- ▶ İri ticarət və iaşə müəssisələrində tez xarab olan məhsullar ayrıca soyuducu kamerada saxlanılmalıdır. Qidalanmaya birbaşa istifadə olunan məhsullar (gastronomik hazır kulinar məhsullar və s.) saxlanma zamanı çiy məhsullardan – meyvələr və tərəvəzdən təcrid olunmalıdırlar.
- ▶ Böyük olmayan ticarət və iaşə müəssisələrində, adətən bir soyuducu kamera olanda, tez xarab olan hər növ məhsullar ayrıca rəfdə (stolda, rəflərdə) saxlanılır.
- ▶ Soyudulmuş ət qarmaqdan asılıaraq 0–2°C temperaturada saxlanılır. Cəmdəklər döşəməyə və divara dəyməməlidir, həmçinin bir–birinə bitişik olmamalıdır. Göstərilən temperaturada əti 5 günə qədər saxlayırlar. Dondurulmuş ət və süd məhsulları, quşlar stellajda 2°C–dən yuxarı olmayan temperaturda saxlanılır. Dondurulmuş quşlar gətirilən tarada saxlanılır.



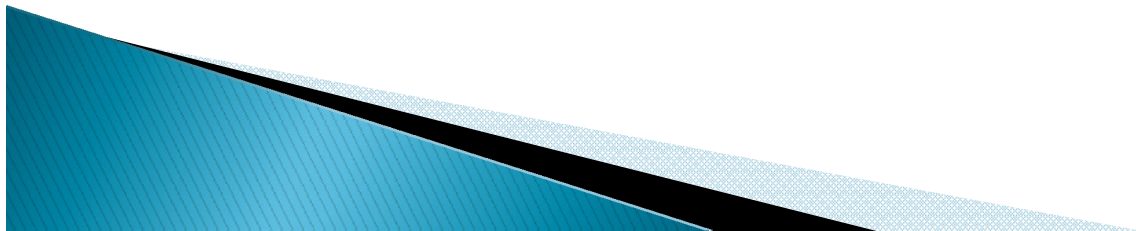
- ▶ Sūd məhsulları növlərinə görə sortlara ayrılır və yeşikdə ayrıca saxlanılır. Soyudulmuş balıqlar daxil olduğu müəssisədə tarada stellajın üzərində yerləşdirilir. Onların saxlanma müddəti 4°C–yə yaxın temperaturada 2–3 gün, daha aşağı temperaturada 7 günədəkdir. Xırda dondurulmuş balıqlar tarada, stellajlarda saxlanılır (çəlləkdə, yeşikdə, torbada, səbətdə), iriləri isə qarmaqdan asılır və yaxud stellaja yerləşdirilir. Saxlanma müddəti – 2°C temperaturada 3 gündür.
- ▶ Turşudulmuş sūd məhsulları metal çəlləklərdə və yaxud mehtərdə (flyaqa) saxlanılır. Qatıq və ayran xüsusi qablarda yerləşdirilir. Qablar hər gün yuyulur və qaynadılır. Onları gətirən kimi süzmək lazımdır, xamanı torbada qoymaq və saxlamaq olmaz!
- ▶ Kolbasanı qarmaqdan asılmış vəziyyətdə saxlamaq lazımdır.
- ▶ Kərə yağı və əridilmiş yağ, həmçinin yeyinti yağları tarada saxlanılır və kəskin iyli məhsullardan təcrid edilir.
- ▶ İri pendirlər tarasız, xırdalar isə tarada və yaxud təmiz taxta döşəmədə saxlanılır. Pendirin başı təmasda olmamalıdır. Əgər pendir saxlanma zamanı kiflənirsə və ya seliklənirsə, onda onu xörək duzunun 8% məhlulu ilə isladılmış təmiz salfetlə silmək lazımdır.



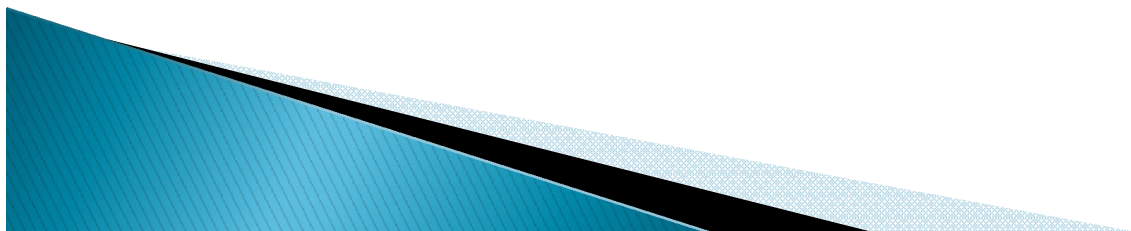
- ▶ Yumurta tarada və ya kəskin iyli məhsullardan təcrid olunmuş qutuda saxlanılır. Çiy yumurtanı və yarımfabrikatları isə hazır məhsullarla birlikdə saxlamaq qadağan edilir.
- ▶ Xüsusi tez xarab olan məhsulların saxlanma müddəti və satılması baş dövlət sanitar həkiminin müavini tərəfindən təsdiq olunmuş sanitar qaydalar ilə müəyyən olunur. Dənəvər (səpələnən) məhsullar qapaqlı iri sandıqlarda və yaxud torbada, rəfdə saxlanılır. Torbalar üst–üstə 8 dənə olmaqla yerləşdirilir. Qənd və duz saxlanma zamanı kəskin iylənən və nəm məhsullardan təcrid olunur.
- ▶ Çörək çörəkdoğrayanda, rəflərdə, pərdə ilə örtülmüş halda, yaxud şkafda saxlanılır.
- ▶ Kartof və tərəvəz 1,5 metrdən hündür olmayan quru və qaranlıq otaqlarda saxlanılır. Tərəvəz üçün anbar rəflər və iri yeşiklərlə təchiz edilir. Onlar döşəmədən 15 sm hündürlükdə yerləşdirilir.
- ▶ Bütün anbar binaları sabit temperatura rejimində olmalıdır. Temperaturun dəyişməsi məhsulların xarab olmasına səbəb olur.
- ▶ Dənli bitkiləri sanitar cəhətdən qiymətləndirərkən qida zəhərlənmələrinə səbəb olan alaq qatışıqlarının miqdarını nəzərə alırlar. Belə qatışıqlara qaramuq, sofora, vyazel və s. aiddir.



- ▶ **Yarma və dənli paxla.** Bütün növ yarmalar DÜİST–in tələblərinə cavab verməlidir. Onların özünəməxsus dadı və iyi olmalı, həm də nəmliyi 12,5–15,5%–dən çox olmamalıdır. Yarmada da dəndə olduğu kimi alağ qatışıqları olur. Onun miqdarı nizamlanır. Belə ki, yulaf, arpa və buğda yarmasında zərərli qatışıqların miqdarı 0,05%–dən çox olmamalıdır. Metal qatışıqları 1 kq yarmada 3 mq, mineral qatışıqlar – 0,05%–dən az olmamalıdır. Qaramuq qatışığı 0,4%, yalnız yulaf formasında 0,1% çox olmayaraq icazə verilir.
- ▶ Anbar zərəvericiləri və onun ifrazatı ilə yoluxmuş yarmalardan yem məqsədi ilə istiyadəyə icazə verilir.
- ▶ Paxlalılara sanitar cəhətdən qiymətləndirərkən, onlarda zəhərlənməyə səbəb ola bilən toksiki maddələrin miqdarına diqqət verilməlidir. Lobyanın toksiki maddələri (fazeolunatin və fazein) yalnız uzun müddət termiki emaldan sonra parçalanır. Ona görə də lobyadan olan ikinci xörəkləri və qarnirləri 1–2 saat müddində qaynatmaq lazımdır. Lobyaya unundan olan məmulatların ilkin emalı zamanı toksiki maddələrin parçalanması tamamilə təmin olunmadığı üçün onların əhaliyə satılması qadağandır.



- ▶ **Çörək–bulka məmulatları.** Çörək insanın qidalanmasında mühüm yer tutur və karbohidratlar, bitki zülalı, vitaminlər, mineral maddələrin əsas mənbəyindən biri hesab edilir.
- ▶ Çörəyin keyfiyyətinin əsas fiziki–kimyəvi göstəricələrinə nəmlik, turşuluq və məsaməlilik aiddir. Bu göstəricilər dəyişdikdə çörəyin keyfiyyəti dəyişir. Belə ki, çörəyin nəmliyi artdığı zaman onun qidalıq dəyəri, mənimsənilməsi və həzm olunması azalır, yüksək turşuluğu isə ağız şirəsi ifrazını artırır. Aşağı məsaməlilikdə olması və bişirilməməsi çörəyin mənimsənilməsini pisləşdirir.
- ▶ Çörəyi sanitar cəhətdən qiymətləndirərkən müxtəlif səbəblər, əsasən mikroorqanizmlər tərəfindən törədilən qüsurlar və xəstəliklər nəzərə alınır. Mikroblarla baş verən xarab olma çörəyin dağılması və saxlanması zamanı sanitar qaydalara riayət olunmaması ilə əlaqədardır. Belə ki, bu zaman mikroorqanizmlərin inkişafı üçün əlverişli şərait yaranır.

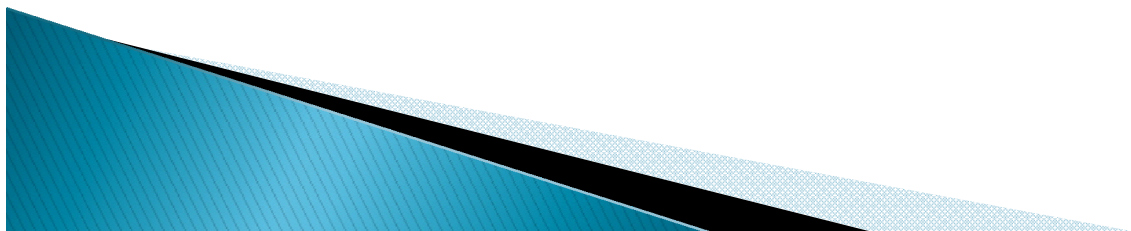


- ▶ Müxtəlif sahələrdə xalq təsərrüfatının inkişafının indiki mərhələsində mikrobiologiya elminin rolu daha da artır. Qida məhsullarının mikrobiologiyasını bilmədən isə hər bir ölkənin qarşısında duran iqtisadi və sosial inkişafı müvəffəqiyyətlə yerinə yetirmək olmaz. Belə mikrobioloji proseslərdən şərabçılıqda, çörək bişirmədə, turş–süd məhsullarının hazırlanması zamanı, konservləşdirmədə, bitki və heyvan məhsullarının saxlanması üçün geniş istifadə olunur. Həmçinin istifadə olunan üzvi turşuların, butil və etil spirtinin, vitaminlərin, amin turşularının, ferment preparatlarının və s. nümunələrindən sənaye istehsalında geniş istifadə edilir.
- ▶ Lakin bir çox mikroorqanizmlərin ziyanlı rolu da vardır. Onlar insan, heyvan və bitkilərdə xəstəlik törədiciləri mənbəyi ola bilərlər. Qida məhsullarının xarab olmasına və müxtəlif materialların parçalanmasına səbəb olmaqla, xalq təsərrüfatına böyük ziyan vura bilərlər.
- ▶ Mikroorqanizmlərin xassələrini bilməklə, qida məhsullarının daşınması və saxlanması zamanı onların inkişafının qarşısını almağa yönətilmiş müvafiq tədbirlərin vaxtında yerinə yetirilməsinə imkan yaradılır.



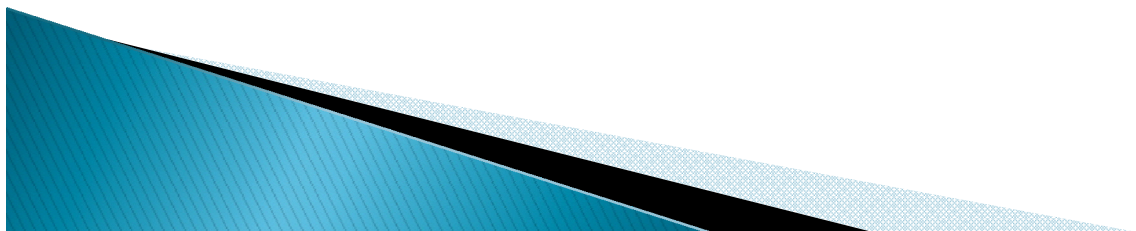


- ▶ Bir qayda olaraq, ət məhsullarının istehsalında mikroblar məhsulun xarab olmasına səbəb olur. Bundan başqa, ət mikrobla yoluxan zaman insanda infeksiya xəstəliklərin, toksiko–infeksiyanın və toksikozların mənbəyi ola bilər. Bununla belə, ət məhsullarının istehsalında elə proseslər də vardır ki, orada mikrobların iştirakı labuddür (məsələn, budun duzlanmasında, çiy qaxac kolbasanın keyfiyyətinin yüksədilməsi üçün ətə ətir əmələ gətirən mikroblardan istifadə olunmalıdır).
- ▶ Yeyinti sənayesində bir sıra mikroorqanizmlər hazır məhsulların keyfiyyətinə böyük təsir göstərirlər. Ona görə də mikroorqanizmlərdən istifadəyə yeyinti sənayesində ciddi fikir verilməlidir. Qida və onun emal məhsullarının yüksək qidalılıq keyfiyyəti bir sıra mikroorqanizmlərin inkişafı üçün əlverişli olduğundan, onların bəziləri məhsullarda xoşagəlməyən dəyişikliklərdə əmələ gətirirlər.
- ▶ **Qida məhsullarının daşınmasına və saxlanmasına dair gigiyenik tələblər**
- ▶ İaşa müəssisələri üçün ərzaq məhsulların elə daşımaq lazımdır ki, onlar yolda çirklənməsin və xarab olmasınlar. Bunun üçün ixtisaslaşdırılmış nəqliyyat vasitələri olmalıdır. Əti avtofurqonda, yaxud içərisinə sinklənmiş dəmir vurulmuş ağzı qapalı yeşikdə daşıyırlar. Çörəyi içərisinə götürülüb qoyulan tabaqlar, yeşiklər və ya rəflər qoyulmuş örtülü furqonlarda; südün, qaymağı, kəsmiyi sinklənmiş metal qablarda daşıyırlar.





- ▶ Əti, çörəyi və başqa yeyinti məhsullarını nəqliyyatdan xərəyə, səbətə, tabaqa qoyub əldə daşıyırlar. Tez xarab olan yeyinti məhsullarını yayda refrijeratorlarda daşıyırlar. Burada temperatura 7–8°C-dən yuxarı olmamalıdır. Nəqliyyat vasitələrini boşaltdıqdan sonra yaxşı–yaxşı təmizləyir və isti su ilə yuyurlar. Yeyinti məhsullarının daşınmasında iştirak edən şəxslər işə başlamazdan əvvəl əyinlərinə sanitariya paltarı geyməli və əllərini yumalıdırlar. Yarımfabrikatların yeməxanalara daşınmasına xüsusi fikir vermək lazımdır. Soyuducu kameralar olmadıqda yarımfabrikatları ancaq 2–3 saat saxlamağa icazə verilir. Buna görə də yarımfabrikatları gündə bir neçə dəfə gətirmək lazımdır.
- ▶ Anbarlarda yeyinti məhsullarından başqa digər şeylər saxlamaq qəti qadağandır. Habelə, quru və tez xarab olan ərzaqları, yaxud çiy yeyinti məhsulları ilə xazır xörəkləri bir yerdə saxlamaq olmaz. Quru məhsullar saxlanan anbarlarda rəflər və iri yeşiklər olur. Dəhlizin çirklənməməsi üçün tərəvəzi anbara bayır divardakı deşiklərdən vermək olar.



- ▶ Tez xarab olan yeyinti məhsullarını saxlamaq üçün yeməxanalarda soyuducu kameralar olmalıdır. Soyuducu kameralarda ət, balıq və süd məhsulları ayrı-ayrı saxlanmalıdır. Əti, qalaylanmış dəmir qarmaqlardan asılmış halda saxlayırlar. Kiçik yeməxanalarda isə onu buzxanalarda saxlamaq olar. Buzxana üçün buzu su hövzəsinin ancaq təmiz yerlərindən götürmək olar. Yeyinti məhsulları bu zaman buza toxunmamalıdır. İaşə müəssisələrində süd və qatığı – 12–24 saat, təzə və donmuş əti – 2–4 sutka, kəsmik və qaymağı – 2–3 sutka, bişmiş kolbasanı – 2 sutka, duzlu balığı – 5–10 sutka, hissə verilmiş ət məmulatını – 10 sutkaya qədər, balığı (–2°C temperaturda soyudulmuş halda) – 2 sutkaya qədər saxlamağa icazə verilir. Tez xarab olan məhsulları hər dəfə bişirdikcə buraxırlar.
- ▶ Anbarlar, anbarda saxlanan və mətbəxə, bufetə buraxılan ərzaq məhsullarının keyfiyyəti üçün cavabdehdirlər. Bunların keyfiyyətindən azca şübhələndikdə, bu barədə sanitar həkiminə məlumat verilməlidir.