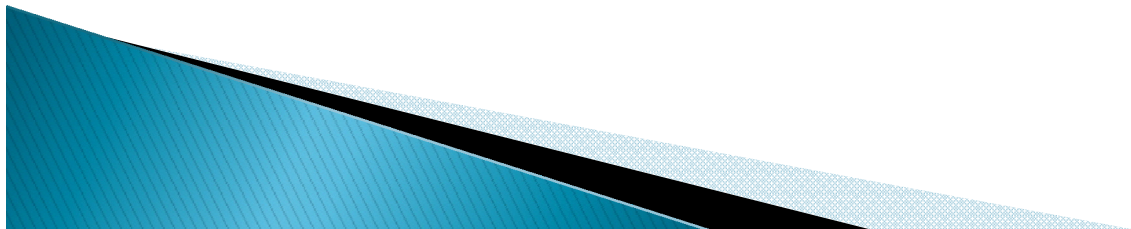


**MÜHAZİRƏ 13. QIDA SƏNAYESİ MÜƏSSİSƏLƏRİ
VƏ KÜTLƏVİ QIDALANMA MƏHSULLARI
İSTEHSALINI VƏ SATIŞINI HƏYATA KEÇİRƏN
MÜƏSSİSƏLƏRİN SAXLANMASINA
GÖSTƏRİLƏN GIGİYENİK TƏLƏBLƏR**



- ▶ Müəssisələrnin sanitar vəziyyətinin düzgün saxlanması onlar üçün Səhiyyə Nazirliyi tərəfindən təsdiq olunmuş sanitar qaydaları tələbatına cavab verməlidir.
- ▶ Əvvəldə qeyd olunduğu kimi, iaşə müəssisələrinin layihə–planlaşdırma qərarları əmək şəraitinin sanitar–gigiyenik əsasının yaradılması və həmçinin epidemioloji təhlükəli hissənin aradan qaldırılması ilə qida xəstəliklərinin profilaktikasını nəzərdə tutur.
- ▶ Bununla əlaqədar yüksək keyfiyyətli məhsulların hazırlanması şəraiti sanitar rejiminə ciddi riayət etməyi nəzərdə tutur. Daha doğrusu, bütün iaşə müəssisələrinin binaları, avadanlıqları, inventarı və ərazisi tamamilə təmiz saxlanılmalı və bütün istehsal prosesləri sanitar qaydalarına ciddi uyğun olmaqla həyata keçirilməlidir.
- ▶ İaşə müəssisələrində qida tullantıları yığıla bilər ki, bu da bir sıra infeksiya və qurd xəstəliklərinin yayılması üçün epidemioloji təhlükə yaradır.

- ▶ İaşə müəssisələri düzgün saxlanmadıqda, bu qida tullantıları ilə xörəklərə, həmçinin avadanlığa, inventara, qab-qacaqlara, taralara mikrofloranın düşməsi üçün mənbə ola bilər. Bundan başqa tullantılar milçəyin, gəmiricilərin çoxalması üçün əlverişli mühit olub, bağırsağ infeksiyalarının (qanlı ishal, qarın yatalağı, vəba), infeksiyon və invazion (tulyaremiya, çuma, trixinelloz) xəstəliklərin törədicilərinin keçiricisi ola bilər.
- ▶ Şəxsi gigiyenada sanitariya qaydalara riayət etmədikdə iaşə işçiləri də çirklənmə mənbəyi ola bilər.
- ▶ Bununla əlaqədar olaraq, iaşə müəssisələrinin saxlanmasına olan sanitariya tələblərin yerinə yetirilməsinin labüdlüyü də meydana çıxır. Bunlara ərazinin və binanın vaxtında və düzgün təmizlənməsi, qida tullantılarının və adi tullantıların (zibilin) yığılması və aparılması, avadanlığın, inventarın, qab-qacaqların yuyulması və zərərsizləşdirilməsi, həmçinin işçilərin şəxsi gigiyenaya ciddi riayət etmələri aiddir.

- ▶ İaşə müəssisələrində mexaniki təmizləmə və yuyulma, həmçinin fiziki və kimyəvi vasitələrin köməyi ilə zərərsizləşdirmə də aparılır. Nəm (suyun iştirakı ilə) təmizləmə mikrofloranın çoxalması üçün əlverişli şəraiti zəiflədir. Lakin mexaniki təmizləmə ilə qida məhsullarını yoluxmalardan tam zərərləşdirmək mümkün olmur.
- ▶ Qida məhsullarını xarab edən infeksiyaların törədicilərinə və digər törədicilərə daha effektiv təsir etmək üçün mexaniki təmizləmə ilə yanaşı, fiziki və kimyəvi üsullarla dezinfeksiya da aparılır.
- ▶ **Dezinfeksiya üsulları və onların gigiyenik səciyyəsi**
- ▶ İnsanı əhatə edən mühitdəki patogen mikroorqanizmlərin məhv edilməsinə dezinfeksiya deyilir. İaşə müəssisələrində dezinfeksiya bir qayda olaraq profilaktik məqsədlər üçün aparılır.

- ▶ Profilaktik dezinfeksiyanın böyük epidemioloji əhəmiyyəti xüsusilə o vaxt olur ki, infeksiya mənbəyi vaxtında aşkar olunsun. Bu infeksiya amilinin yayılması mümkünlüyünün qabağını almağa və onu xarici mühitdə vaxtında məhv etməyə imkan verir. Bu növ dezinfeksiya müəssisələrdə dövrü olaraq, adətən ayda bir dəfə və ya epidemioloji göstəricilərə görə aparılır. Qida məhsullarının patogen və şərti-patogen mikroblarla yoluxmasının qarşısını almaq üçün qab-qacaqlar, inventarlar, avadanlıq və binalar təmiz və çirkli istehsal proseslərinə ciddi bölünməli, qida məhsullarının texnoloji emal üsulları dəqiq yerinə yetirilməli, məhsulların saxlanması qaydalarına riayət edilməli, daima yuma, təmizləmə, həmçinin inventarların, qab-qacaqların, avadanlıqların dezinfeksiyası həyata keçirilməlidir.

- ▶ **Dezinfeksiyanın üsulları və vasitələri.** İki əsas zərərləşdirmə üsulu mövcuddur: fiziki və kimyəvi.
- ▶ Fiziki dezinfeksiya üsulunda zərərləşdirmək üçün yüksək temperatura (buxar, qaynar su, qaynar hava), ultrabənövşəyi şüalarla şüalandırma və b. tətbiq edilir. Mexaniki dezinfeksiya üsulu da fiziki üsula daxil edilir.
- ▶ Qaynar su ilə zərərləşdirmə ən effektiv və sadə vasitələrdən biridir. Mikroorqanizmlərin əksəriyyətinin vegetativ formaları bu zaman mikrob hüceyrəsi zülalının denaturasiyası nəticəsində 1–2 dəqiqə müddətində tələf olur. Bu üsul iaşə müəssisələrində qab–qacaqları, inventarı, avadanlıqları zərərsizləşdirmək üçün çox geniş tətbiq edilir. Su buxarı dezinfeksiya olunan cismin içərisinə keçməklə və bakterisid qabiliyyətinə görə ən yüksək təsirə malik dezinfeksiyaedici vasitədir.
- ▶ Quru isti hava ilə isə maşınların bütün metal hissələri, yeməcxana alətləri, şüşə qablar dezinfeksiya edilir. Quru isti hava, rütubətli isti havaya (su buxarına) nisbətən mikrofloraya zəif təsir göstərir.
- ▶ Binanın havasını və müxtəlif səthləri zərərsizləşdirmək üçün isə ultrabənövşəyi şüalar və civəli–kvars lampalar geniş tətbiq olunur. Dezinfeksiya aparılan zaman binada insan olmamalıdır.

- ▶ Fiziki üsullarla zərərsizləşdirmənin effektini artırmaq üçün, o çox zaman kimyəvi dezinfeksiya üsulu ilə birlikdə aparılır.
- ▶ Kimyəvi dezinfeksiya üsulu xarici mühitdə mikroorqanizmlərin məhvinə səbəb olan, müxtəlif kimyəvi maddələrin tətbiqini nəzərdə tutur. Yuyuculuq xassəsinə malik olan vasitələr bu cəhətdən xüsusi maraq doğurur. Belə vasitələrin tətbiqi iaşə müəssisələrində qab-qacaqların zərərsizləşdirməsini xeyli yüngülləşdirir.
- ▶ Kimyəvi dezinfeksiya üsullarının tətbiqinin effektivliyi müxtəlif amillərdən asılıdır: mikroorqanizmlərin xassələrindən, mühitin temperaturası və xarakterindən, preparatın təsir müddətindən və s.
- ▶ Kimyəvi dezinfeksiya apararkən aşağıdakı şərtlərə riayət etmək lazımdır: dezinfeksiyaedici vasitələr yalnız maye formada tətbiq edilir; onlar kimyəvi vasitənin mikrobla təmasını təmin etməlidir; dezinfeksiyaedici vasitə müəyyən temperaturada, müəyyən qatılıqda və vaxtda tətbiq edilməlidir.
- ▶ Bununla belə, iaşə müəssisələrində dezinfeksiya üçün zəhərli və pis iyli preparatları tətbiq etmək olmaz. Ona görə də bu məqsədlə çox zaman xlorlu preparatlar – xlorlu əhəng, xloramin, monoxloramin və s. istifadə olunur.

- ▶ Xlorlu əhəng – kəskin xlor iyi verən quru ağ toz kimi maddədir.
- ▶ O işıqda, havada və xüsusən də rütubətlikdə saxlandıqda fəal xloru itirərək tez parçalanır. Təzə xlorlu əhəngdə 28%-dən 38%-ə qədər fəal xlor olur. Fəal xloru 15%-dən az olan preparat dezinfeksiya aparmaq üçün yaramır.
- ▶ Xlorlu əhəng hiqroskopikdir, düzgün saxlanmadıqda fəal xloru itirməklə tez parçalanır. Preparatın parçalanmasına günəş işığı, istilik, nəmlik kömək edir. Ona görə də xlorlu əhəngi qaranlıq, quru və sərin yerdə saxlamaq vacibdir.
- ▶ Xlorlu əhəngin dezinfeksiya təsiri obyektin xarakterindən, onun səthində üzvi maddələrin miqdarından, mühitin pH-dan asılıdır. Xlorlu əhəng bakterisid xassəsinə görə ən yaxşı dezinfeksiyaedici vasitələrdən biri hesab olunur. O, bakteriyaların yalnız vegetativ formalarını deyil, həm də spor formalarını da məhv edir.

- ▶ Adətən dezinfeksiya üçün durulaşdırılmış (ən çox 10%-li) əhəng məhlulu istifadə olunur. Bunun üçün 1 kq xlorlu əhəngə bir qədər su əlavə edilir və ağac kürəklə ondan sıyıq formalı vəziyyət əmələ gələnə kimi qarışdırılır. Sonra isə su ilə qarışdırmaqla onun həcmi 10 litrə çatdırılır və qaranlıq sərini yerdə bir gün saxlanılır. Bu məhlulu 2 gündən 5 günə qədər saxlamaq olar. İstifadədən əvvəl 10%-li məhluldan işçi məhlul hazırlanır. Xlorlu əhəngin 0,2-dən 3-5%-ə qədər qatılıqdakı işçi məhlulu tətbiq edilir. Bu məhlulun köməkliyi ilə əski, şotka, yeməxana qab-qacaqları, inventarlar, avadanlıqlar, bina (döşəmə, divar, qapı), nəqliyyat vasitələri zərərsizləşdirilir. Xlorlu əhəngin durulaşdırılmış məhlulundan boyalanmamış əşyaları, həmçinin havalanması çətin olan binaları zərərsizləşdirməkdə tətbiq olunması məsləhət görülür.
- ▶ Xloramin zəif xlor iyli ağ və ya sarı rəngli toz olmaqla, tərkibində 26-27% sərbəst xlor vardır. Saxlanmaya çox davamlıdır. Xloramin məhlulunu 15 günə qədər saxlamaq olar. O qab-qacağı, inventarı, avadanlığı və işçilərin əllərini dezinfeksiyada istifadə etmək üçün əlverişlidir.

- ▶ **Ərazinin saxlanması göstərilən sanitariya tələbləri.**
- ▶ Müəssisələrin təmiz saxlanılmasında ərazinin vaxtında və düzgün təmizlənməsinin, qida tullantılarının yığılması və aparılmasının, zibil qablarının təmizlənməsi və dezinfeksiyasının böyük əhəmiyyəti vardır. Antisanitar vəziyyət, ərazinin lazımsız şeylərlə doldurulması və zibilin yığılması müəssisə binasının çirklənməsinə səbəb olur ki, bu da milçəyin çoxalması, gəmiricilərin yuvalaması üçün əlverişli şərait yaradır.
- ▶ Ərazinin təmizlənməsi hər gün aparılmalıdır. Yayda onu gündə iki dəfə sulamaq üçün ərazidə suvarma kranı qurulmalıdır. Qışda ərazi gündə qar və buzdan təmizlənməlidir.
- ▶ Zibili yığmaq üçün müəssisənin ərazisində möhkəm örtüklü (beton, kərpic) meydançada zibil yığılan qablar qoyulmalıdır (betonlaşmış, metal). Meydançanın ölçüsü zibil yığılan qabın ölçüsünün hər tərəfindən 1,5 m çox (artıq) hündürlükdə olmalıdır. İstehsalat binası ilə zibil yığılan yer arasındakı məsafə 25 m-dən az olmamalıdır.
- ▶ Zibil mütəmadi olaraq aparılmalı, zibil qabları isə hər gün xlorlanmalıdır.
- ▶ Zibili aparmaq üçün nəqliyyat yalnız təyinatı üzrə istifadə olunmalıdır. İaşa müəssisələri binasının girişində ayaqqabını təmizləmək üçün qurğu ilə təchiz olunmuş yer olmalıdır.



- ▶ **Binanın saxlanmasına göstərilən sanitar tələblər.** İaşə müəssisələrində bütün binaların təmiz saxlanması sanitar rejiminə riayət etməyi tələb edir. Bunun üçün binanın zibilinin yığıq qrafikinə ciddi riayət olunmalıdır. Lazımi təmizliyi saxlamaq üçün bina hər gün nəm üsulla təmizlənməlidir. Binanın əsas təmizlənməsi hər gün işdən sonra aparılır. Döşəmələr gün ərzində çirkləndikcə təmizlənməlidir. Onlar əvvəlcə nəm üsulla süpürülür, sonra isə isti su ilə və quru olana qədər silinirlər. Yağlı döşəməni yumaq üçün sanitar nəzarəti orqanları tərəfindən icazə verilən yuyucu maddələrdən istifadə olunur.
- ▶ Divarlar, karniz, tavanlar tozsoranla və yaxud azca nəmləndirilmiş əski ilə təmizlənilir.
- ▶ Panellər (otaq divarının aşağı haşiyəsi) hər gün yaş əski ilə silinir. Şirələnmiş pilətelərin paneli hər gün yuyucu vasitələrin tətbiqi ilə yuyulur, yağlı boyalarla örtülmüşü isə isti su ilə möhkəm yuyulur.

- ▶ Pəncərələrin çərçivəsi, pəncərə altlığı nəmli əski ilə silinir. Şüşələr isə tozdan və hisdən yuyucu vasitələrlə həftədə bir dəfə təmizlənir. Xarici qapılar 10 gündən az olmayaraq, çirkləndikcə yuyulur. Bütün daxili divarlar hər gün yuyucu maddə olan su ilə yuyulur. Xüsusilə qapıların çox çirklənən aşağı hissəsi və tutacaqları diqqətlə yuyulur.
- ▶ Anbar binalarının təmizlənməsi hər gün aparılmalıdır. Həftədə iki dəfə rəflər, iri sandıqlar, stellajlar (bir şeyi dik halda saxlamaq üçün qurğu) isti su ilə yuyulur. Salonda stolların təmizlənməsi hər gün aparılır. Müəssisələrdə nahar stollarını təmizləmək üçün markası olan dəst ağ süfrələr (əlsilən, xörək dəsmalı, salfet), həmçinin tör-töküntünü süpürmək üçün şotkalar olmalıdır. Stolları təmizləmək üçün işlədilən inventarlar hər həftə yuyucu maddə məhlulunda yuyulmalı və qurudulub xüsusi şkaflarda saxlanılmalıdır. Təmizləmə inventarlarının başqa məqsədlə istifadəsi qəti qadağandır.

- ▶ İstehsalat və anbar binaları xüsusi heyət və yaxud köməkçi fəhlələr, sanitariya qovşağı isə bu məqsədlər üçün ayrılmış xadimələr tərəfindən təmizlənir.
- ▶ Cari gündəlik təmizləmədən başqa, bütün iaşə müəssisələrində ayda bir dəfə sanitar günü müəyyən edilir ki, bu zaman əsaslı təmizləmə aparılır, sonra isə bütün bina və avadanlıqlar dezinfeksiya olunur. Binanı dezinfeksiya etmək üçün (döşəmə, divar, qapılar və b.) xlorlu əhəngin 1%-li məhlulu və ya xloraminin 1%-li məhlulu tətbiq edilir. Əlüzyuyanlar, tas və traplar təmizlənməli, yuyulmalı və dezinfeksiya olunmalıdır.
- ▶ Hər gün işin axırında təmizləmə üçün olan inventarlar diqqətlə təmizlənməli, qaynar su ilə yuyulmalı və xlorlu əhəngin 2%-li məhlulu ilə dezinfeksiya edilməlidir. Bütün inventarlar markalanmalıdır və təyinatı üzrə istifadə olunmalıdır. Onlar xüsusi şkaflarda saxlanılır. Ayaqyolu otağını təmizləyən inventarları ayrı saxlamaq lazımdır.
- ▶ Müəssisə binasının sanitar–texniki saxlanması da böyük əhəmiyyəti vardır. Bütün binalar ildə bir dəfədən az olmayaraq müntəzəm olaraq təmir olunmalıdır.

- ▶ Qab-qacaqların, avadanlıqların və inventarın yuyulmasına və zərərsizləşdirilməsinə göstərilən sanitari tələbləri
- ▶ İaşə müəssisələrində qab-qacaqları müxtəlif markalı yuyucu maşınlarla, həmçinin əl ilə yuyurlar. Mexanikləşdirilmiş yuma üçün fasiləsiz və dövrü hərəkətli universal yuyucu maşınlardan istifadə olunur (MMU-250, MMU-500, MPU-350, MPU-700, MPU-1000, MMU-2000 və digər köhnə konstruksiyalar).
- ▶ Fasiləsiz işləyən maşınlarda (məsələn, MMU-200) vanna qablarının texnoloji emalı üçün onlar dörd zonaya bölünürlər. Birincidə qida qalıqlarının iti axan su ilə təmizlənməsi aparılır, ikincidə 45°C temperaturadan aşağı olmayan yuyucu vasitələrlə resirkulyasiyalı yuma aparılır. Üçüncü zonada 58°C temperaturada qızdırılmış resirkulyasiyalı su ilə birinci yaxalanma aparılır. Dördüncü zonada qabların temperaturu 94–96°C olan axar su ilə yaxalanması həyata keçirilir.

- ▶ Belə emaldan sonra qab–qacaqlar qurutmaq üçün boş olan sahəyə düşürülür. Digər yuyucu maşınlar da analoji prinsiplər üzrə işləyirlər.
- ▶ Maşına iki nəfər – biri doldurmağa, digəri boşaltmağa xidmət edir. Demək lazımdır ki, yaxşı keyfiyyətli yuma üçün bir neçə şərtə riayət etdikdə nail olmaq olur. Əvvəlcə, qab–qacaq yuyan maşınlara yaxşı qulluq edilməli, onların vaxtında təmiri aparılmalıdır və s. Digər əhəmiyyətli şərt isə yuyucu vasitələrin düzgün seçilməsi və maşının gündəlik diqqətlə yuyulması hesab olunur.
- ▶ Qab–qacaqlar o vaxt təmiz yuyulmuş hesab edilirlər ki, onlarda çirklilik görünməsin, bakterioloji tədqiqat zamanı səthlərində bağırsağ çöpləri tapılmasın, bütün səthində isə bakteriyaların ümumi miqdarı 1000–dən çox olmasın.

- ▶ Qab–qacaq yuyan maşınların olmasından asılı olmayaraq sanitar qaydalara görə müəssisələrdə yeməkhana və şüşə qab–qacaqların əl ilə yuyulması üçün beş gözlü yuma vannalar nəzərdə tutulur. Sanitar qaydalarına görə iaşə müəssisələrində qab–qacaqları əl ilə yuduqda, onlar yeməkhana qab–qacaqları üçün yuyucu üçgözlü vanna ilə təchiz olunmalıdır. Üçüncü gözdə tor və qab–qacaqları yaxalamaq üçün elastiki şlanqa taxılmış duş olmalıdır.
- ▶ Şüşə qab–qacaqları yumaq üçün isə iki gözlü vanna kifayət edir.
- ▶ Mətbəx qab–qacaqlarını yumaq üçün iki gözlü vannalar qurulmalıdır. Sanitar qaydalara görə bufetdəki az çeşidli qabları yumaq üçün ikigözlü vannaların qurulmasına icazə verilir. 50–dən çox yeri olan iaşə müəssisələrində mətbəx və yeməkhana qab–qacaqlarının yuyulması xüsusi ayrılmış binalarda ayrı–ayrı aparılmalıdır.

- ▶ Mətbəx və yeməkhana qab–qacaqlarının yuyucu qurğuları isti su ilə kifayət qədər təmin olunmalıdır (qaynar su təchizatı şəbəkəsindən, o olmadıqda, fasiləsiz işləyən qızdırıcıdan).
- ▶ Yeməkhana və çayxana qab–qacaqlarının, yeməkhana alətlərinin yuyulması da analoji qaydada aparılmalıdır.
- ▶ **Mətbəx qablarının və qab–qacağın yuyulması və dezinfeksiyası**
- ▶ Xörəyi yedikdə qab–qacağa müştərilərin əllərinlə və ağızından müxtəlif mikroorqanizmlər düşə bilər. Qab–qacağı pambıqla silib bakterioloji analizdən keçirdikdə onlarda stafilokokklar, hemolitik sarılıq, bağırsaq çöpləri, bəzən də vərəm bakteriyaları tapırlar.

- ▶ Qab-qacağı əllə yumaq üçün üç bölməli vannalardan istifadə edirlər (40x45x40 sm). Əvvəlcə boşqabların dibində qalan xörəyi silib təmizləyirlər. Sonra birinci iki bölməni 45–50°C-ə qədər qızdırılmış su ilə doldururlar. Qabları yağdan və başqa üzvi maddələrdən daha yaxşı təmizləmək üçün isə birinci şöbəyə yağ yuyub aparan maddələr – susuz soda (1%), kül və s. tökürlər. Qabları birinci bölmədə liflə yuduqdan sonra ikinci bölməyə yığırlar, burada yuma prosesini başa çatdırırlar. İkinci bölmədə dezinfeksiya üçün suyun hər litrinə 10%-li xlorlu əhəng məhlulundan 10 ml tökürlər. Sonra boşqabları məftildən hörülmüş zənbilə qoyur və üçüncü şöbədə qaynar suyun altında yuyur, yaxud üzərinə qaynar su gəzdirirlər. 2–3 dəqiqədən sonra isə boşqablarla birlikdə səbəti çıxarırlar. Təmizlənmiş və dezinfeksiya edilmiş boşqabları böyrü üstə tərəcələrə yığırlar, isti qablar tez quruduğu üçün isə onları dəsmalla qurulamaq lazım gəlmir. Stəkan və nəlbəkiləri ayrı-ayrı vannalarda iki dəfə yuyurlar.

- ▶ İri iaşə müəssisələrində (xüsusən, özünəxidmət müəssisələrində) qabları tez yumaq və dezinfeksiya etmək üçün xüsusi qabyuyan maşınlar vardır. Bunlar da qabları hərəkət edən konveyerlərə əvvəlcə yuyulmaq, sonra isə dezinfeksiya olunmaq üçün su şırnağı altında verirlər.
- ▶ Müştərilərə xidmət otaqlarına – vestibül, qarderob, ayaqyolu və əlüzyuyanlar aiddir. Əlüzyuyulan yerdə «elektrik əlüzyuyubqurudanı» qoyulmalıdır ki, o əlləri quru isti hava ilə qurudur. Müştərilərə xidmət göstərmək üçün əsas otaq nahar salonudur, o rahat, təmiz, geniş (hər adama 1,25 m²), işıqlı olmalı və havası yaxşı dəyişilməlidir. Burada stollar bir–birindən azı 1,5 m, özünəxidmət yeməxanalarında isə 2 m–ə qədər aralı olmalıdır. Açıq rəngli plastik kütlə çəkilməmiş stollar gigiyenik cəhətdən çox əlverişlidir.

Nahar zallarında və ya ayrıca otaqda bufet də olur. Özünəxidmət yeməxxanalarında bufeti salona girilən yerdə yerləşdirmək lazımdır. Bufetdə tozdan və milçəkdən qorumaq üçün yeyinti məhsullarının üzərini örtmək lazımdır. Tez xarab olan yeyinti məhsullarını soyuducu vitrinlərdə və soyuducu şkaflarda saxlayırlar. Bufetə boşqabları və cihazları ümumi qabyuyulan yerdən gətirirlər. Stəkanlar və fincanlar tez-tez çirkləndiyi üçün, adətən onları bufetdə yuyurlar. Bunların bayır tərəfi müştərilərin ağızına dəyib daha çox çirklənir deyə stəkanların həm bayır tərəfini, həm də içərisini yaxşı-yaxşı yumaq lazımdır. Stəkan və fincanları fəvvarə vuran su ilə yuyurlar.

Ticarət və kütləvi qidalanma müəssisələrinə göstərilən sanitar tələblərdə əsas məqsəd qida məhsullarına mikrobların düşməməsini, qida zəhərlənmələrinin baş verməməsini, həmçinin qida məhsullarına sağlamlıq üçün ziyanlı olan üzvi və qeyri-üzvi maddələrin düşməsini minimuma endirməkdən ibarətdir.

- ▶ **Ticarət işçilərinin şəxsi gigiyenası**
- ▶ Ərzaq məhsullarının ticarət işçiləri tərəfindən patogen mikroflora ilə yoluxmasını aradan qaldırmaq üçün müəyyən norma və qaydaları gözləmək lazımdır.
- ▶ Ticarət müəssisələrinə daxil olan bütün şəxslər isə bakteriya daşıyıcıları olduğundan, quru, bərk daşımaları barədə tibbi müayinədən keçməlidirlər. İşə götürülmə müalicə idarələrindən verilən arayışı təqdim etməklə qəbul olunur. Müayinə ticarət müəssisəsi rəhbərliyinin göndərişi ilə aparılır. Sonralar məhsulların saxlanması və satılması ilə əlaqədar rübdə bir dəfə onlar tibbi baxışdan keçirilir. İldə bir dəfə onlarda vərəmin yoxlanılması aparılmalıdır.
- ▶ Müəssisələrdə rəhbərlik hər işçiyə tibbi kitabça açır, oraya tibbi müayinənin nəticələri yazılır və keçirilən xəstəliklər qeyd olunur. Kitabçada işçinin hökmən məcburi peyvənd, sanitar minimumu verməsi barədə qeydiyyat aparılır.
- ▶ Ərzaqla təmasda olan işçilər, əllərinin sanitar vəziyyətinə nəzər yetirməli, onları çirkləndikcə yumalı, irinli xəstəliklərin baş verməsinə yol verilməməlidir.

- ▶ Hər bir ticarət müəssisəsində tibbi aptek qutusu olmalıdır. Bütün işçilər müəssisə tərəfindən verilən sanitar paltarlardan istifadə etməlidirlər. Onlar tez yuyulan, ağ paltardan hazırlanır. Onlardan yalnız iş zamanı istifadə etmək olar. Sanitar paltarlarında küçəyə çıxmaq, tualetə getmək olmaz. Onlar çirkləndikcə, lakin iki gündən gec olmayaraq dəyişilməlidir.
- ▶ Təhlükəli mikrofloranın mənbəyi kimi istifadə olunan üst paltarlar da ola bilər. Saçlar iş zamanı örtüyün, beretin (papaq) altına yığılmalıdır. Üst paltarları təmiz, səliqəli olmalıdır.
- ▶ Bütövlükdə ərzaq malları satışının sanitar tələbləri Azərbaycanın Dövlət Nəzarəti Nizamnaməsi və ərzaq malları üçün sanitar qaydaları ilə idarə olunur (SanPinlər).
- ▶ Bu qaydalara görə mağaza (satış) işçilərinə iş yerində qida qəbulu və siqaret çəkmək qadağan olunur. Siqaret çəkmək əzələ yorğunluğunu artırır, əməyin effektivliyini isə aşağı salır.

- ▶ **Dezinseksiya.** Cürbəcür həşəratların tələf edilməsi üçün aparılan mübarizə tədbirlərinə *dezinseksiya* deyilir. Yoluxan xəstəliklərin xarici mühitdə yayılmasında, xəstəliyin bir insandan və heyvandan başqasına keçməsində və bəzi parazit xəstəliklərin əmələ gəlməsində buğumayaqlılar böyük rol oynayırlar. Milçəklərin və ağcaqanadların xəstəlik yaymaları çoxdan aşkar edilmişdir. Dezinseksiya tədbirləri 2 qrupa bölünür: 1) profilaktiki, 2) məhvəddici dezinseksiya tədbirlərinə. Profilaktiki tədbirlər yaşə müəssisələri binalarının həşəratlardan mühafizə edilməsindən ibarətdir. Bunun üçün qapı və pəncərələrə tənzip vurulması və s. həyata keçirilir.
- ▶ Əsas tədbirlər həşəratları məhv etməkdən ibarətdir. Bu tədbirlər **mexaniki, fiziki, kimyəvi, fiziki–kimyəvi və bioloji** üsullarla aparılır.
- ▶ **Fiziki dezinseksiya**əddici vasitələr sırasına isə od, qızdırılmış isti hava, isti su və su buxarı aiddir. Bunlardan başqa yapışqan kağız, milçəkqovan, tələ qurğuşu, milçəktutan, dezinseksiya üçün qaz, maye və toz halında kimyəvi maddələrdən də istifadə olunur. Qaz halında olan maddələrdən sianid, formaldehid, xlorpikrin və karbon qazlarını qeyd etmək olar.

- ▶ Hazırda kimyəvi üsullardan geniş istifadə edilir. Bu məqsədlə 2%-li natrium salisilat məhlulu, 2% formalin məhlulu, piretrum və s. tətbiq edilir.
- ▶ Taranlara – mətbəx böcəklərinə qarşı zəhərli cəlbedicilər (aldadıcılar), aerosollar istifadə olunur.
- ▶ **Deratizasiya** – siçan və siçovulların tələf edilməsindən ibarətdir. Bunun bir–iki üsulları vardır: 1) profilaktiki və 2) məhvedici. Profilaktiki tədbirlərə siçovul və siçanların qidalanmasına və su içməsinə yol verməmək, onların çoxalmasına mane olmaq və s. aiddir. Məhvedici tədbirlərə mexaniki (tələ ilə tutmaq), kimyəvi – qaz halında olan kimyəvi maddələrdən (sian, xlorpikrin, kükürd qazı, xlor və b.) istifadə aiddir. Aldadıcı yemlər ilə qarışdırıb vermək də bunlardandır. Bunun üçün arsen (mərgüümüş), fosfor kimi maddələrdən istifadə olunur. Aldadıcı yemlər kimi un, kolbasa, ət və s.–dən istifadə olunur.