
**Qida obyektlərinin təşkili (planlaşdırılması) və
təchizatına dair tələblər**

**Requirements for the organization (planning) and
supply of food facilities**

LAYIHƏ

LAZIMDİR



Bu standart Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutunun icazəsi olmadan tam və ya hissə-hissə yenidən çap oluna, çoxaldıla və yayıla bilməz

Ünvan: Elçin İsaqzadə küç., 7-ci köndələn

Telefon: +994125149308

Email: office@azstand.gov.az

MÜQƏDDİMƏ

1. Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu tərəfindən **İŞLƏNİB HAZIRLANIB**.
2. Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutunun “_____” _____202__-cü il tarixli _____saylı Qərarı ilə **TƏSDİQ EDİLİB**.
3. İlk dəfə tətbiq edilir.
4. Dövlət standartında müəyyən edilən beynəlxalq standartlar, 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 2023-cü il, dövrü yoxlama müddəti ildə bir dəfədir.

MÜNDƏRİCAT

ÖN SÖZ.....	V
BÖLMƏ 1 STANDARTIN TƏTBİQ SAHƏSİ VƏ ÜMUMİ MƏLUMAT	
1.1 STANDARTIN TƏTBİQ SAHƏSİ.....	1
1.2 NORMATİV İSTİNADLAR	1
1.3 TERMİN VƏ TƏRİFLƏR.....	1
BÖLMƏ 2 QIDA OBYEKTlərİNİN TƏŞKİLİ (PLANLAŞDIRILMASI) VƏ TƏCHİZATINA DAİR TƏLƏBLƏR	
2.1 ÜMUMİ TƏLƏBLƏR.....	2
2.2 SU TƏCHİZATI	4
2.3 KANALİZASİYA VƏ TULLANTI SULARININ UTİLİZASİYASI	4
2.4 TULLANTILAR VƏ TƏKRAR EMAL OLUNA BİLƏN MATERİALLAR	5
2.5 HAVALANDIRMA.....	5
2.6 İŞIQLANDIRMA.....	6
BÖLMƏ 3 DÖŞƏMƏLƏR, DİVARLAR VƏ TAVANLAR	
3.1 DÖŞƏMƏLƏR.....	6
3.2 DİVARLAR VƏ TAVANLAR	11
BÖLMƏ 4 CİHAZLAR, QURĞULAR VƏ AVADANLIQLAR	
4.1 TƏMİZLİK VƏ DEZİNFEKSIYA İŞLƏRİ ÜÇÜN AVADANLIQLAR	15
4.2 CİHAZLARIN, QURĞULARIN VƏ AVADANLIQLARIN LAYİHƏSİ VƏ KONSTRUKSIYASI	18
4.3 CİHAZLARIN, QURĞULARIN VƏ AVADANLIQLARIN QURAŞDIRILMASI.....	21
4.4 ƏL-ÜZ YUMA AVADANLIQLARI	24
BÖLMƏ 5 SANİTAR-GİGİYENƏ AVADANLIQLARI VƏ SAXLANMA VASİTƏLƏRİ	
5.1 SAXLANMA.....	25
5.2 SANİTAR-GİGİYENƏ AVADANLIQLARI VƏ VASİTƏLƏRİ.....	26

ÖN SÖZ

Standartın məqsədi ölkə ərazisində qida sənayesini və dövlət orqanlarını qida obyektlərinin sanitariya-gigiyena şəraitinin təmin edilməsi, təşkili (planlaşdırılması) və təchizatı üzrə vahid meyarlarla təmin etməkdir.

Standartın digər məqsədi ictimai işə müəssisələrinə məxsus tikililərin (obyektlərin) Azərbaycan Respublikasının qanunvericiliyinin tələblərinə uyğun olaraq yerləşdirilməsi, təşkili (planlaşdırılması) və təchiz olunması üçün müvafiq meyarlar hazırlamaq və bu sahədə fəaliyyət göstərən müvafiq subyektləri, o cümlədən aidiyyəti qurumları, həmin meyarlarla təmin edərək, onların qarşılıqlı əlaqə çərçivəsində belə məqsədlərə nail olmasına kömək etməkdir. Bu standart həmçinin əhəlinin sağlam ərzaq məhsulları ilə təminatına kömək edir.

Standartın müddəaları əsasən ictimai işə sənayesi, ərzaq məhsullarının pərakəndə satıcıları və kiçik istehsalçıları tərəfindən istismar olunan tikinti obyektlərinə (binalara) şamil edilir.

Yeni qida obyektləri layihələndirilərkən və ya mövcud obyektlərə dəyişiklik edilərkən layihə sənədləri həmin obyektlərin yerləşdiyi ərazidə üzrə qida təhlükəsizliyinə cavabdeh olan müvafiq dövlət orqanları ilə razılaşdırılmalıdır.

İstehlakçıların sağlam və təmiz ərzaq məhsulları ilə təmin olunması böyük əhəmiyyət kəsb edir. Qida obyektlərində hazırlanan və satılan ərzaq məhsullarının təmiz olması, eləcə də belə məhsulların hazırlanması və saxlanması üçün lazım olan bütün avadanlıqların və xidmətlərin təşkil edilməsi nəinki ictimai işə müəssisələrinin hüquqi tələblərə cavab verməsinə şərait yaradır, hətta belə tələblərin və öhdəliklərin yerinə yetirilməsinə asanlaşdırır.

Bu standarta əsasən

- (a) qida obyektlərinin asanlıqla təmizlənməsi və təmiz saxlanması,
- (b) qida obyektlərində ərzaq məhsullarının təhlükəsiz şəraitdə istehsal edilməsi üçün kifayət qədər yerin, tikilinin və uyğun avadanlıqların olması,
- (c) qida obyektlərində ərzaq məhsulları üçün nəzərdə tutulmuş müxtəlif xidmətlərlə, məsələn içməli su təchizatı, tullantı sularının axıdılması sistemləri, lazımı işıq və havalandırma imkanları ilə təmin olunması,
- (d) qida obyektlərində ərzaq məhsullarını çirklənmədən qoruyan fərdi gigiyena və avadanlıq təmizliyi standartlarının tətbiq edilməsi üçün işçi heyətinin lazımı vasitələrlə təmin olunması,
- (e) qida obyektlərinin zərərvericilərin təsir və ya yayılmasına qarşı davamlı olması təmin edilir.

İctimai işə müəssisələrinin rəhbər və işçi heyəti bu növ obyektlərin layihələndirilməsi və tikintisi ilə əlaqədar qida təhlükəsizliyi standartlarında nəzərdə tutulan öhdəlikləri bilməlidir. Yeni fəaliyyətə başlamazdan və ya mövcud tikiliyə dəyişiklik etməzdən qabaq müvafiq icra hakimiyyəti orqanları ilə məsləhətləşmələr aparılmalıdır. Sahibkarlar öz obyektlərində ərzaqla bağlı hər hansı əməliyyatın aparılması üçün lazım olan bütün avadanlıq və mexanizmləri təşkil etməlidirlər.

Qida obyektlərinin təşkili (planlaşdırılması) və təchizatına dair tələblər

AZS XXX:2022

Requirements for the organization (planning) and supply of food facilities

Tətbiq edilmə tarixi: “ _____ ” _____

BÖLMƏ 1. STANDARTIN TƏTBİQ SAHƏSİ VƏ ÜMUMİ MƏLUMAT

1.1 STANDARTIN TƏTBİQ SAHƏSİ

Bu standartda yeni qida obyektlərinin yerləşdirilməsi, təşkili (planlaşdırılması) və təchizatı ilə bağlı meyarlar təsbit olunub. Bu standart əsasən ictimai iaşə sənayesi, ərzaq məhsullarının pərakəndə satıcıları və kiçik istehsalçıları tərəfindən istismar olunan tikinti obyektlərinə (binalara) şamil edilir.

Standartda verilmiş meyarlar aşağıdakı binalara (obyektlərə) şamil edilmir:

- (a) Müvəqqəti qida obyektləri.
- (b) Səyyar qida obyektləri.

1.2 NORMATİV İSTİNADLAR

Bu standartda aşağıdakı normativ sənədlərə istinad edilmişdir:

ISO 7010:2019 Graphical symbols — Safety colours and safety signs — Registered safety signs

ISO 11064-6:2005 - Ergonomic design of control centres — Part 6: Environmental requirements for control centres

ISO/CD 15883-7 Washer-disinfectors — Part 7: Requirements and tests for washer-disinfectors employing chemical disinfection for non-invasive, non-critical thermolabile medical devices and healthcare equipment

ГОСТ 10587-93 - Смолы эпоксидно-диановые неотвержденные. Технические условия

ГОСТ 13996-2019 - Плитки керамические. Общие технические условия

ГОСТ 27180-2019 - Плитки керамические. Методы испытаний

ISO/DIS 17889-2 - Ceramic tiling systems — Sustainability for ceramic tiles and installation materials - Part 2: Specification for tile installation materials

ГОСТ 961-89 - Плитки кислотоупорные и термокислотоупорные керамические. Технические условия

ISO 26802:2010 Nuclear facilities - Criteria for the design and the operation of containment and ventilation systems for nuclear reactors

ISO 21927-10:2011 Smoke and heat control systems - Part 10: Specification for power output devices

ISO 16814:2008 Building environment design - Indoor air quality - Methods of expressing the quality of indoor air for human occupancy

1.3 TERMİN VƏ TƏRİFLƏR

1.3.1 Açıq ərzaq

Açıq ərzaq:

- (a) qablaşdırma yolu ilə qorunmayan ərzaq məhsulu yaxud;
- (b) istifadədən qabaq yuyulması, soyulması və qabıqdan çıxarılması nəzərdə tutulmayan və yemək üçün hazırlanmış yaxud doğranmış meyvə-tərəvəz məhsulları.

1.3.2 Yuyulan nəm hissələr

Qida obyektlərində divarların, döşəmənin və tavanın su, buxar və digər maye növləri ilə təmasda olduğu hissələr.

Qeyd: Binalarda (obyektlərdə) kimyəvi maddə ilə təmizlənən və su şlanqı ilə yuyulan hissələr nəm hissələr hesab edilir. Avadanlıqların və qab-qacağın yuyulmuş hissələri “nəm hissələr” hesab edilə bilər. Yemək bişirmə prosesində döşəmə və divarların maye ilə təmasda olduğu hissələr də nəm hissələrə aid edilir.

1.3.3 Yaxalamaq üçün səbətlər

Adətən məftildən və ya istiliyə davamlı plastikdən hazırlanmış və qab-qacağı təmizləmək üçün yüksək temperatur (qaynar) suya salına bilən qablar.

1.3.4 İcməli su

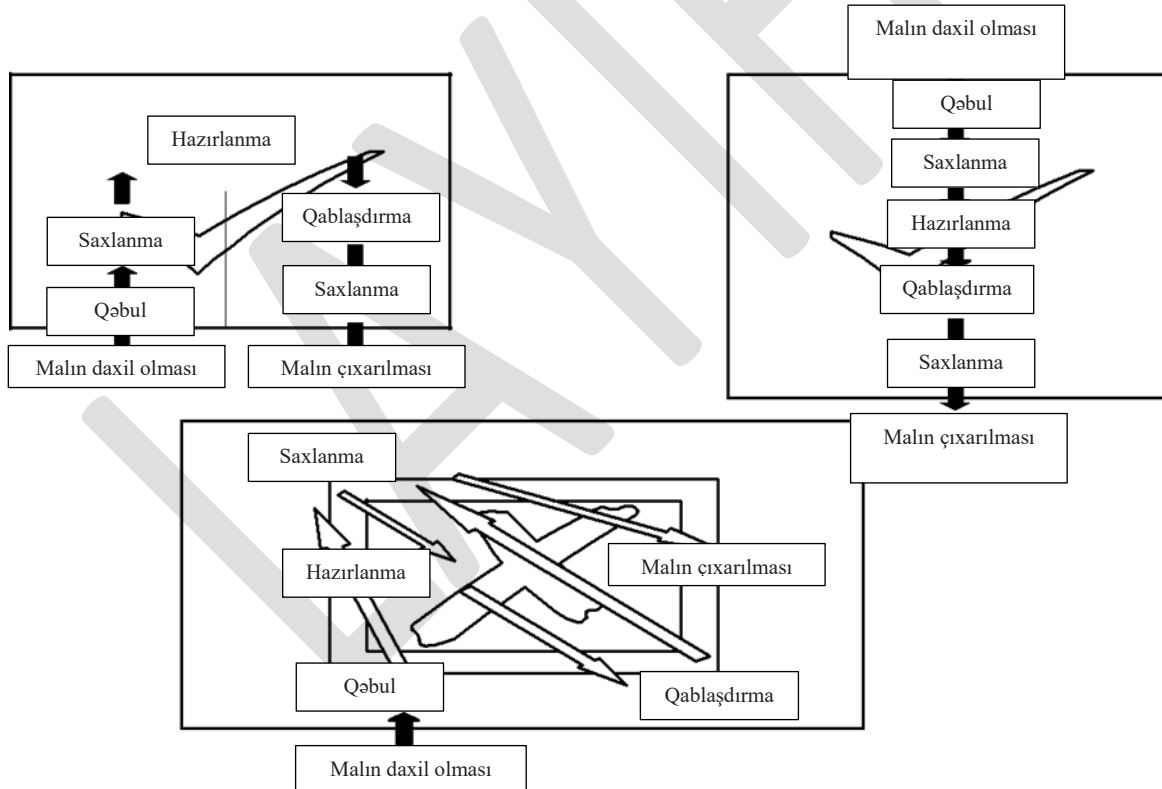
İnsanların istehlakı üçün nəzərdə tutulan su.

BÖLMƏ 2. QIDA OBYEKTLEƏRİNİN TƏŞKİLİ (PLANLAŞDIRILMASI) VƏ TƏCHİZATINA DAİR TƏLƏBLƏR

2.1 ÜMUMİ TƏLƏBLƏR

2.1.1 Məqsədəuyğunluq

Qida obyektləri elə layihələndirilməlidir ki, qəbul edilmiş ərzaq məhsullarının anbara və hazırlama/qablaşdırma/xidmət/göndərmə bölmələrinə bir istiqamətli axını (dövriyyəsi) təmin edilsin (bax: şəkil 2.1).



ŞƏKİL 2.1 ƏRZAQ MƏHSULLARININ AXININA (DÖVRIYYƏSİNƏ) DAİR MİSALLAR

2.1.2 Obyektin bölmələrə (seksiyalara) ayrılması

Ərzaq məhsullarının saxlanması və ya hazırlanması, qablaşdırılması, eləcə də ərzaq məhsullarını hazırlayan avadanlıqlar üçün nəzərdə tutulmuş bölmələr (seksiyalar) fiziki baxımdan aşağıdakı sahələrdən təcrid edilməlidir:

- kimyəvi maddələrin saxlandığı sahələr;
- işçilərin olduğu (işlədiyi, yaşadığı və ya yatdığı) sahələr;
- sanitar qovşağı və paltar dəyişmə otaqları;

- (d) təkrar emal oluna bilən materialların və tullantıların saxlandığı sahələr;
- (e) heyvanların buraxıldığı sahələr;
- (f) ərzaq məhsullarını və ya onların hazırlandığı səthi çirkləndirə bilən işlərin görüldüyü sahələr (məsələn, çirkli camaşırın qəbul edildiyi sahələr).

2.1.3 Uyğun yerin təşkil olunması

Qida obyektlərində ərzaq məhsulları ilə təmasda olan və ya müəssisədə digər fəaliyyət növləri ilə məşğul olan işçilər üçün uyğun yer təşkil olunmalıdır.

Belə yerlər aşağıdakı sahələr üçün nəzərdə tutulmalıdır:

- (a) ərzaq məhsullarının hazırlanması və xidmət;
- (b) xammalın ayrılması, hazırlanması və saxlanması, eləcə də bişmiş və hazır məhsulun hazırlandığı və saxlanıldığı sahədən ayrılması;
- (c) qab-qacağın və avadanlıqların yuyulması və təmizlənməsi.

Aşağıdakı məhsulların və materialların saxlanması üçün ayrıca yer təşkil olunmalıdır:

- (d) quru məhsullar;
- (e) soyudulmuş və dondurulmuş ərzaq məhsulları;
- (f) təzə meyvə-tərəvəz məhsulları;
- (g) qaytarılmış/geri götürülmüş ərzaq məhsulları;
- (h) qablaşdırma materialları;
- (i) yemək ləvazimatları dəsti (qab-qacaq), avadanlıqlar;
- (j) təmizləyici avadanlıqlar və kimyəvi maddələr;
- (k) işçi heyətinin şəxsi əşyaları və paltarları;
- (l) tullantılar və təkrar emal oluna bilən materiallar;
- (m) isti su (əgər sahədə saxlanılırsa, soyuq su);
- (n) qida obyektlərində (binalarda) qida biznesinin idarəçiliyi ilə əlaqədar olan digər mal-materiallar.

Sahənin ölçüsü obyektə yerinə yetiriləcək işlərin xüsusiyyətlərindən (qida ilə bağlı əməliyyatlardan) asılıdır.

Soyuducu kamera, soyuducu və dondurucunun tutumu (o cümlədən vitrin avadanlığı), eləcə də isti yemək üçün nəzərdə tutulmuş saxlanma sahəsinin və vitrinin həcmi elə olmalıdır ki, müəssisələr

(i) qida təhlükəsizliyi üzrə qüvvədə olan texniki normativ sənədinin təhlükə potensialı ərzaq məhsulları ilə bağlı tələblərinə cavab versin,

(ii) müəssisədə saxlanılan soyudulmuş, dondurulmuş və ya isti ərzaq məhsulları üçün kifayət qədər əlavə sahə (həcmi) ilə təmin edilsin.

2.1.4 Obyektlərin (binaların) təmizlənməsi və dezinfeksiya edilməsi

Obyektlər tələb olunduqda təmizləmə və dezinfeksiya işlərinin aparılması üçün əlçatımlı olmalıdır.

2.1.5 Binanın zərərvericilərdən qorunması

Qapalı obyektlərin pəncərələri zərərvericilərin daxil olmasından aşağıdakı qaydada qorunmalıdır:

- (a) pəncərələr kip olmalı, birdəfəlik bərkidilməli və bağlanmalıdır;
- (b) pəncərələrə təmizləmək üçün çıxarıla bilən torlu çərçivələr taxılmalıdır;
- (c) yerində təmizlənmə bilən birdəfəlik tor çərçivələr taxılmalıdır.

Qida obyektlərinin (binaların) girişləri/çıxışları, xidməti lyuklar və buna bənzər digər açıq hissələr zərərvericilərdən qorunmaq üçün aşağıdakılarla təmin edilməlidir:

- (a) özü örtülən, kip qapılar, jalüzlər və girişi bağlayan digər vasitələr;
- (b) özü örtülən, kip və tor çərçivəli qapılar.

Qapılar və pəncərələr (o cümlədən digər açıq hissələr) həşəratlardan aşağıdakı qaydada qoruna bilər:

(i) həşəratların obyektlərə (restoranlara və buna bənzər digər binalara) daxil olmasının qarşısını alan hava pərdələri ilə;

(ii) həşəratların qarşısını effektiv şəkildə alan plastik zolaqlı pərdələrlə;

(iii) vestibüllərdə (dəhlizlərdə) özü örtülən qapıları quraşdırmaqla;

(iv) qapıların və ya pəncərə çərçivəsinin dib hissəsini kipləşdirməklə (praktiki cəhətdən mümkün olduqda).

QEYD: Bu ticarət əməliyyatları zamanı binadakı qapıların açıq qalmasına şərait yaradır. Belə tələblər daha böyük tikililərə, məsələn alış-veriş mərkəzlərinə, hava limanına və ya ofis binasına yaxud qonşu tikililərə, eləcə də zərərvericilərin qida obyektinə daxil olmasına effektiv şəkildə mane olan daha geniş yaxud yanaşı tikililərə şamil edilmir.

Boru xətlərinin, drenaj borularının, kabellərin və kabel borularının divarlara, tavanlara və damlara nüfuz etdiyi hissələr kiplənməli, doldurulmalı və örtülməlidir ki, hər hansı zərərverici qida obyektinə daxil ola bilməsin.

Yanaşı tikililərin, məsələn soyutma kameralarının və obyektəki divarların arasındakı hissələri zərərvericilərə qarşı müvafiq maddə ilə kipləşdirmək, yoxlamaq və təmizləmək mümkün olmalıdır.

Avadanlıqların və ya tikililərin (məsələn soyutma kameralarının) yuxarı səthinin arasındakı hissələri zərərvericilərə qarşı kipləşdirmək, yoxlamaq və təmizləmək mümkün olmalıdır.

2.1.6 Həşəratlara qarşı mübarizə/nəzarət cihazlarının quraşdırılması

Həşəratlara qarşı mübarizə/nəzarət cihazları birbaşa olaraq ərzaq məhsullarının hazırlandığı sahələrin, açıq ərzaq məhsullarının, təmiz avadanlıqların və açıq qablaşdırma materiallarının üzərində quraşdırılmamalıdır.

Həşəratları elektrik cərəyanı ilə məhv edən və ya sarsıdan mübarizə/nəzarət cihazları həşəratları öz daxilində saxlamalıdır.

QEYD: Belə olduqda həşərat qalıqlarının ərzaq məhsullarına və ya məhsulun təmas səthinə düşməsi ehtimalı azalır.

2.1.7 Tozun, çirkin, tüstünün və digər çirkləndirici maddələrin çıxarılması

Obyektlər (binalar) elə layihələndirilməli və inşa edilməlidir ki, kənar çirkləndirici maddələrin, məsələn tozun, çirkin, tüstü və digər çirkləndirici maddələrin praktiki olaraq kənarlaşdırılması mümkün olsun.

2.2 SU TƏCHİZATI

2.2.1 İçməli suyun istifadəsi

Ərzaq məhsullarının hazırlanması, şəxsi gigiyena, təmizlik və dezinfeksiya işlərində içməli sudan istifadə edilməlidir.

Binadakı ərzaq məhsulları üçün heç bir təhlükə yaranmadıqda təmizlik və buna bənzər digər işlər üçün istehsalat məqsədli sudan istifadə etmək olar.

İstehsalat məqsədli su boruları qüvvədə olan texniki normativ sənədlərin tələblərinə uyğun olaraq öz təyinatına görə müəyyənləşdirilməlidir.

Ərzaq məhsulları ilə bağlı işlərin görüldüyü və istehsalat məqsədli suyun boşaldığı sahələrdəki kranlar ISO 7010:2019 tələblərinə uyğun olaraq öz təyinatına görə müəyyənləşdirilməlidir.

2.2.2 Standartlara uyğunluğun təmin edilməsi

Su təchizati, o cümlədən isti su təchizati və tullantı sularının axıdılması sistemlərinin qurulması qüvvədə olan normativ texniki sənədlərin tələblərinə uyğun olaraq həyata keçirilməlidir.

2.3 KANALİZASİYA VƏ TULLANTI SULARININ UTİLİZASİYASI

2.3.1 Yoxlama-nəzarət üçün açıq hissələr

Sanitar-drenaj sistemində yoxlama-nəzarət üçün nəzərdə tutulmuş açıq hissələr obyektəki açıq ərzaq məhsullarının istifadə edildiyi sahələrdə yerləşməməlidir.

2.3.2 Yağ tutucuları

Yağ tutucuları ərzaq məhsullarının, avadanlıqlar və qablaşdırma materiallarının istifadə edildiyi yaxud saxlandığı sahələrdə yerləşdirilməməlidir.

Yağ tutucularının boşaldılması üçün nəzərdə tutulmuş giriş hissələr açıq ərzaq məhsullarının və ya belə məhsullarla təmasda olan avadanlıqların və qablaşdırma materiallarının istifadə edildiyi və saxlanıldığı sahələrdə yerləşdirilməməlidir.

2.4 TULLANTILAR VƏ TƏKRAR EMAL OLUNA BİLƏN MATERİALLAR

2.4.1 Ümumi tələblər

Zibil qablarının, emal oluna bilən materialların saxlandığı qabların və kipləmə avadanlıqlarının binadan (obyektdən) kənarında və ya həmin məqsədlər üçün nəzərdə tutulmuş otaqlarda saxlanması üçün müvafiq tədbirlər görülməlidir.

2.4.2 Çürüyə bilən materiallarının saxlanması üçün istifadə olunan kənar sahələr

Çürüyə bilən materiallarla dolu qabların, eləcə də təkrar emal oluna bilən materialların və yağların saxlanması üçün istifadə olunan torpaq sahələri:

- (a) su təchizatı mənbəyinə qoşulmuş şlanq/kranla təchiz olunmalı;
- (b) su/nəm keçirməyən materialla döşənməli;
- (c) maili olmalı və tullantıların axıdılması sistemində axıdılmalıdır.

2.4.3 Zibil və zibil qablarının saxlanıldığı otaqlarda (o cümlədən soyutma sistemi ilə təchiz olunmuş tullantı kameralarında)

- (a) döşəmələr su/nəm keçirməməli;
- (b) divarlarla döşəmənin kəsişməsinə plintus qoyulmalı,
- (c) döşəmə maili olmalı, tullantılar isə binadakı kanalizasiya və tutucu sistemlərə birləşdirilmiş navalçalar (kanallar) vasitəsilə axıdılmalıdır.

Divarların səthi hamar olmalı və su/nəm keçirməməlidir.

QEYD: Materiallarla bağlı tələblər divar, döşəmə və tavandan bəhs edən bölmədə verilib.

Otaqlar (kameralar):

- (i) havalandırılmalı;
- (ii) zərərvericiləri buraxmamalı;
- (iii) su təchizatı mənbəyinə qoşulmuş şlanq/kranla təchiz olunmalıdır.

QEYD: İcməli və istehsalat məqsədli su mənbəyi ilə təchiz olunmuş obyektlərdə (binalarda) tullantıların saxlanıldığı sahələrin təmizlənməsi üçün istehsalat məqsədli sudan istifadə etmək olar.

2.4.4 Zibil qabları

Tullantıların və ya təkrar emal oluna bilən materialların saxlanıldığı zibil qabları, bunkerlər və digər qablar

- (a) su/nəm keçirməyən materialdan, məsələn metal və ya plastik materiallardan hazırlanmalı,
- (b) zərərvericilərin binalara girə bilmədiyi sahələrdə saxlanılmalı və ya kip qapaqla örtülməli.

Təmizləndikdən sonra qurumaq üçün qaldırılması mümkün olmayan qabların dib hissəsində vtulka (tıxac) olmalıdır.

2.4.5 Emal oluna bilən materiallar üçün qablar

Emal oluna bilən təmiz və quru materialların saxlanıldığı qablar liflə bərkidilmiş polietilen materialdan, məftil tordan və ya buna bənzər materiallardan hazırlana bilər.

Emal oluna bilən digər materialların (məsələn çürüyə bilən materialların və yağların) saxlanıldığı qablar zibil qabları üçün nəzərdə tutulmuş tələblərə cavab verməlidir.

2.5 HAVALANDIRMA

2.5.1 Ümumi tələblər

Bütün qida obyektlərində (binalarda) qüvvədə olan texniki-normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğun olaraq təbii və ya mexaniki havalandırma sistemləri quraşdırılmalıdır.

Binadakı mexaniki-sorucu havalandırma sisteminin quraşdırıldığı sahələrə digər avadanlıqlar elə yerləşdirilməlidir ki, mexaniki-sorucu və ya təbii havalandırma sisteminin faydalı iş əmsalına mənfi təsir göstərilməsin.

2.5.2 Mexaniki havalandırma və filtrləmə sistemləri

ISO 21927-10:2011 və ISO 16814:2008 tələblərinə əlavə olaraq, qabyuyan və ya digər yuyucu və dezinfeksiya avadanlıqlarının mövcud olduğu sahələrdə buxarın divarlarda və tavanlarda toplanaraq kondensasiya əmələ gətirməsinin qarşısını almaq üçün sorucu sistem quraşdırılmalıdır.

2.6 İŞIQLANDIRMA

2.6.1 Ümumi tələblər

Bütün qida obyektlərində (binalarda) qüvvədə olan texniki-normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğun olaraq təbii və ya süni işıqlandırma sistemləri quraşdırılmalıdır.

Qida obyektlərində (binalarda) təbii işıqlandırma sistemləri nəzərdə tutulduğu halda, təbii işıqlandırmanın səviyyəsi (əmsalı) süni işıqlandırma səviyyəsinə (əmsalına) bərabər olmalıdır.

Süni işıqlandırma sistemləri qüvvədə olan normativ sənədlərin tələblərinə cavab verməlidir.

Yemək üçün nəzərdə tutulmuş sahələrdə zəif (tutqun) işıqlandırmadan istifadə etmək olar, lakin təmizləmə və təftiş işləri üçün yuxarıdakı tələblərə cavab verən işıqlandırma sistemi də quraşdırılmalıdır.

Divarların və ya tavanların səthinə quraşdırılmış bütün borucuqların (kanalların) üstüaçıq səthi hamar olmalıdır.

2.6.2 İşıqlandırıcı armaturlar (fitinqlər)

Açıq ərzaq məhsullarının istifadə edildiyi və ya saxlanıldığı sahələrdə işıqlandırıcı armaturlar:

(a) elə quraşdırılmalıdır ki, boruların və ya lampaların sınıması zamanı ərzaq məhsullarının çirkənməsinin qarşısı alınsın;

(b) çirki, tozu və həşəratları özündə saxlamamalı və ya təmizləməni çətinləşdirən digər xüsusiyyətlərə malik olmamalıdır.

Ərzaq məhsullarının emalı və ya nümayişi üçün istifadə olunan avadanlıqdakı işıq armaturları işıq və ya istilik üçün nəzərdə tutulmasından asılı olmayaraq yuxarıdakı tələblərə cavab verməlidir.

BÖLMƏ 3. DÖŞƏMƏLƏR, DİVARLAR VƏ TAVANLAR

3.1 DÖŞƏMƏLƏR

3.1.1 Ümumi tələblər

Döşəmələr:

(a) sahəyə uyğun olmalı;

(b) effektiv şəkildə təmizlənmə bilməli,

(c) uducu olmamalı;

(d) suyun və zərərvericilərin toplanmasının qarşısını almaq üçün müvafiq standartlara (əlavə məlumat üçün bax: keramik lövhələrə dair ГОСТ 27180-2019 standartı) uyğun olaraq döşənməlidir.

3.1.2 Qida obyektindəki (binadakı) sahələr üçün döşəmə örtüklərinin yararlılığı

Döşəmənin səthi cədvəl 3.1-də verilmiş qaydada üzlənməlidir.

3.1.3 Ərzaq məhsullarının hazırlandığı sahələr

Ərzaq məhsullarının hazırlandığı sahələrin döşəməsi aşağıdakı materialların biri və ya qarışığı ilə üzlənməlidir:

a) Germetik daş lövhələr və ya keramik lövhələr.

(b) Paslamayan polad.

(c) Təbəqəli termoreaktiv plastik örtük.

(d) Qaynaq edilmiş tikişləri olan polivinil vərəq.

(e) Epoksid qatranı.

(f) Polad kürəciklə bərkidilmiş beton.

(g) Buna bənzər su/nəm keçirməyən materiallar.

QEYD: Yuxarıdakı üzlüklər döşəmənin effektiv şəkildə təmizlənməsinə şərait yaradır.

CƏDVƏL 3.1

QIDA OBYEKTİNDƏKİ SAHƏLƏR ÜÇÜN DÖŞƏMƏ ÜZLÜKLƏRİNİN YARARLILIĞI

Üzlüklər/təbəqələr	Yuyulmuş nəm sahələr	Ərzaq məhsullarının hazırlandığı sahə	Tərəvəz məhsullarının hazırlandığı sahə	Ərzaq paylama məntəqəsi	Anbar	Soyuducu/dondurucu sahə	Zibil qabı saxlamları	Yeməxana sahəsi	Qeydlər
Paslamayan poladdan hazırlanmış sürüşkən olmayan profil	•	•	•	•	•	•	•	•	Qaynaq edilmiş birləşmələr
Keramik lövhələr	•	•	•	•	•	•	•	•	Epoksid-sement qarışığı
Daş lövhələr	•	•	•	•	•	•	•	•	Germetik
Polad kürəciklə bərkidilmiş beton			•		•	•	•	•	Hamar və germetik təbəqə, birləşmələri yoxdur
Xalça/xalça şəkilli lövhələr								•	
Taxta döşəmə								•	Germetik
Polivinil vərəq	•	•	•	•	•	•	•	•	Termiki qaynaq edilmiş birləşmələr (buxarlı yağlı xammal emalı sahəsi üçün yararlı deyil)
Təbəqəli termoaktiv plastik örtük	•	•	•	•	•	•	•	•	Termiki qaynaq edilmiş birləşmələr (buxarlı yağlı xammal emalı sahəsi üçün yararlı deyil)
Vinil lövhələr					•			•	
Plastik örtük				•				•	Yalnız təhlükəsizlik məqsədləri üçün istifadə edilməlidir Asanlıqla təmizlənmə bilməli və təmizlənmək üçün sökülə bilən hissələrlə döşənməlidir
Sıxılmış tixac lövhələr								•	Germetik
Epoksid qatran	•	•	•	•	•	•	•	•	ГОСТ 10587-93 tələblərinə cavab verməlidir

Keramik döşəmə lövhələri (kafellər) ГОСТ 27180-2019 tələblərinə uyğun olaraq epoksid-sement qarışığı ilə döşənməlidir.

Döşəmənin drenaj sistemi bərabər formada maili (ən az 1:100) olmalıdır ki, döşəmədəki su tullantı sistemində asanlıqla axa bilsin.

Döşəmənin divarlarla kəsişdiyi hissələr və plintuslar şəkil 3.1-də irəli sürülmüş tələblərə cavab verməlidir.

3.1.4 Ərzaq məhsullarının saxlandığı sahələr

Qablaşdırılmamış ərzaq məhsullarının saxlanıldığı sahələrin, o cümlədən temperaturuna nəzarət edilən soyuducu kameraların döşəmələri ərzaq məhsullarının hazırlandığı sahələr üçün irəli sürülmüş tələblərə cavab verməlidir.

Germetik qablarda saxlanılan ərzaq məhsullarının, qablaşdırılmış quru məhsulların, tərəvəz məhsullarının və avadanlıqların saxlanması üçün istifadə olunan kameralarda döşəmələrin səthi uducu (hopdurucu) olmamalıdır.

Şlanqla yuyulan (və ya axar su ilə yuyulan) döşəmələrin divarlarla kəsişdiyi hissələr və plintuslar şəkil 3.1-də irəli sürülmüş tələblərə cavab verməlidir.

3.1.5 Kəsişən hissələrin tutulması

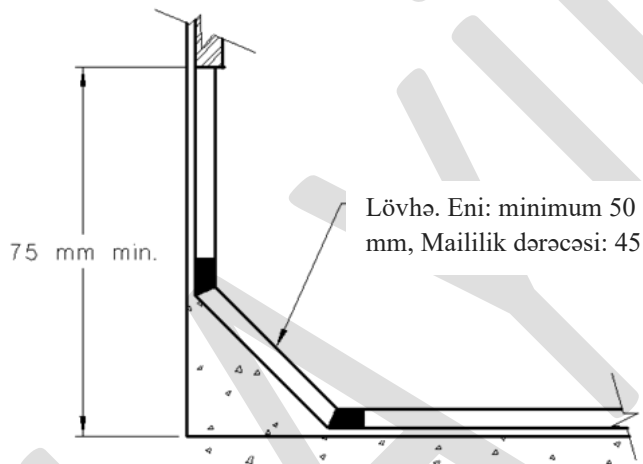
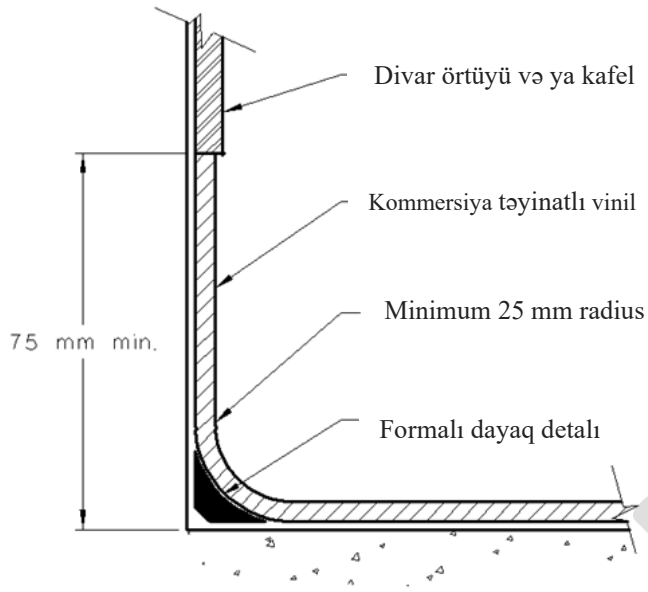
Döşəmənin divarlarla kəsişdiyi hissələr/plintuslar döşəmənin və divarın səthinə tam oturmaları və onların səthi bütövləşməlidir.

Elastik plintusların vurulmasına icazə verilmir.

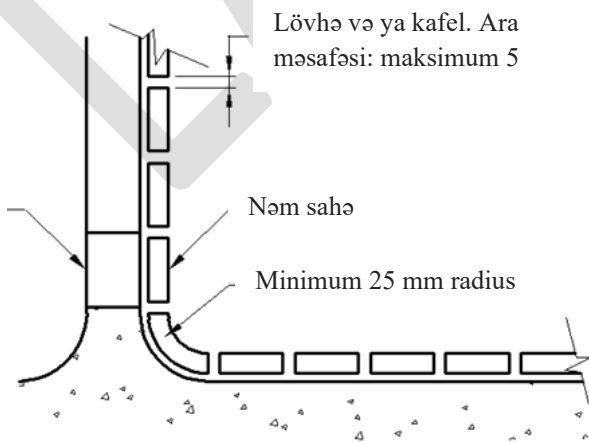
Plintuslar diaqramlarda göstərilən nümunələrə və ya eyni nəticəni verən digər metodlara uyğun olaraq vurulmalıdır (bax: şəkil 3.1, 3.2).

QEYD: Kəsişən hissələr elə tutulmalıdır ki, divarla döşəmənin arasındakı birləşmələrdə çirk, yağ və s. maddələr yığılmasın və həmin hissələrin təmizlənməsi asanlaşsın.

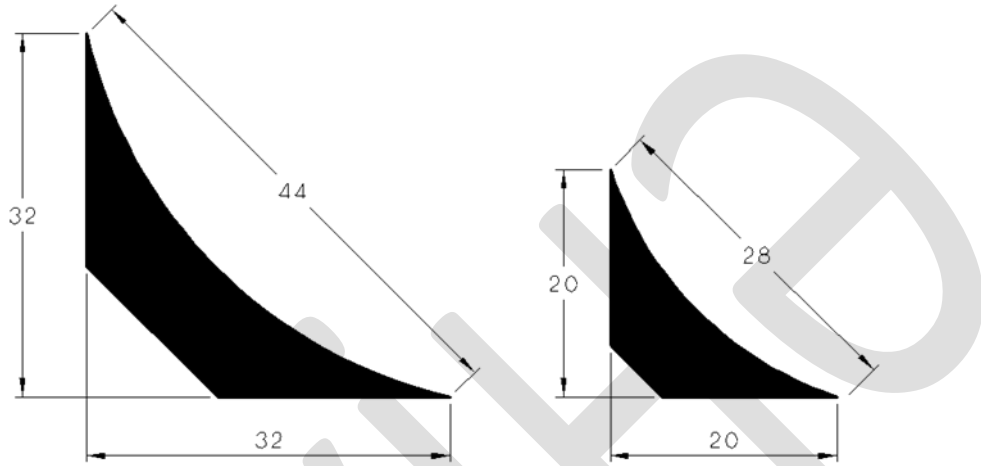
Vinil və ya buna bənzər digər örtükləri əyərək plintus forması verərkən onların möhkəm olması üçün alt hissəyə bərk doldurucu material qoymaq lazımdır.



Şaquli karkasla
bərkidilmiş divar



ŞƏKİL 3.1 KƏSİŞƏN HİSSƏLƏRİN TUTULMASI METODLARI



Ölçülər millimetrlə verilib

ŞƏKİL 3.2 VİNİL PLİNTUSU BƏRKİTMƏK ÜÇÜN İSTİFADƏ OLUNAN TİPİK DAYAQ DETALI

3.1.6 Plintuslar

Plintuslar minimal hündürlüyü 75 mm olan bərk konstruksiyadan ibarət olmalı və:

- (a) döşəmə üçün müəyyən edilmiş eyni texniki şərtlərə cavab verməlidir;
- (b) su/nəm keçirməyən təbəqədən ibarət olmalıdır;
- (c) bütün açıq kənarlar dəyirmi olmalı;
- (d) divarla döşəmənin kəsişdiyi hissələrə vurulmalıdır.

3.2 DİVARLAR VƏ TAVANLAR

3.2.1 Divar üçün ümumi tələblər

Bütün qida obyektlərinin (binaların) divarları davamlı materiallardan inşa edilməli və cədvəl 3.2-də verilmiş formada örtülməlidir.

QEYD: Yuxarıdakı tələblər zərərvericilərin və parazitlərin hər hansı boşluğa və ya araqatına girməsinə və sığınmasına mane olmaq üçün nəzərdə tutulub. Qabaqcadan forma verilmiş panellərdən ibarət olan divarlar bu bölmədəki tələblərə uyğun olaraq müvafiq materiallarla doldurulmalıdır.

CƏDVƏL 3.2
QIDA OBYEKTİNDƏKİ SAHƏLƏR ÜÇÜN DİVAR ÜZLÜKLƏRİNİN YARARLILIĞI

Üzlüklər/təbəqələr	Yuyulmuş nəm sahələr	Ərzaq məhsullarının hazırlandığı sahə	Tərəvəz məhsullarının hazırlandığı sahə	Ərzaq paylama məntəqəsi	Anbar	Soyuducu/dondurucu sahə		Yeməxana sahəsi	Qeydlər
Paslamayan polad	•	•	•	•	•	•	•	•	Qaynaq edilmiş birləşmələr Su keçirməyən şurup qapaqları
Keramik lövhələr	•	•	•	•	•	•	•	•	Epoksid-sement qarışığı
Vinil vərəq	•	•	•	•	•	•	•	•	Termiki qaynaq edilmiş birləşmələr
Boyalı suvaq					•		•	•	Hamar səth
Dekorativ kərpic lövhələr								•	
Alüminium vərəq	•	•	•	•	•	•	•	•	Qaynaq olunmuş və ya germetik birləşmələr
Polad vərəq								•	Qaynaq olunmuş və ya germetik birləşmələr
Hamarlanmış beton		•	•	•	•	•	•	•	Cilalanmış səth
Taxta panel								•	Taxta, kiplənmiş
Boyalı kərpic hörgüsü					•		•	•	Doldurulmuş hamar tikişlər və bərk səth
Beton					•		•	•	Germetik hamar səth
Qabaqcadan forma verilmiş panellər	•	•	•	•	•	•	•	•	H formalı mil birləşmələr, mastika ilə kiplənmiş. Ərzaq məhsullarının hazırlandığı/nəm sahələrdə bu birləşmələr alçaq divarlara və ya plintusa keçirilməlidir

QEYD: Üzlükləri/təbəqələri birgə istifadə etmək olar.

3.2.2 Ərzaq məhsullarının hazırlandığı sahələr üçün divar üzlükləri/təbəqələri

Ərzaq məhsullarının hazırlandığı sahələrdəki divarlar aşağıdakı materialların biri və ya qarışığı ilə üzlənməlidir:

- Parlaq lövhələr (kafellər).
- Paslamayan polad və ya alüminium vərəqlər.
- Təbəqəli termoreaktiv plastik örtük.
- Qaynaq edilmiş tikişləri olan polivinil vərəq.
- Buna bənzər su/nəm keçirməyən və divara birbaşa olaraq yapışdırılan materillər.

QEYD: Polivinil vərəq istiliyin və ya təsirin həddən artıq yüksək səviyyədə olduğu sahələr üçün yararlı deyil.

Divarların döşəmə ilə kəsişdiyi hissələr və plintuslar tutulmalıdır.

Bu standarta əsasən elastik plintusların vurulmasına icazə verilmir.

Divardakı təbəqələrin birləşdiyi hissələrdə tozun və ya yağın yığıla biləcəyi çıxıntılar olmamalıdır.

Divar səthini örtən üzlük materialları hamar olmalı, onların üzərində heç bir çıxıntı, bükülmüş hissə, bərkidici şurup, şəkil çərçivəsi, açıq birləşmələr, çat və yarıqlar olmamalıdır.

QEYD: Bu tələblər divarın səthində heç bir çirkin, tozun, yağın və digər çirkləndirici maddələrin yığılmaması və divarların daha asan təmizlənməsi üçün irəli sürülür.

3.2.3 Açıq ərzaq məhsullarının saxlanıldığı sahələr üçün divar üzlükləri/təbəqələri

Açıq ərzaq məhsullarının sahələrin, o cümlədən temperaturuna nəzarət edilən soyuducu kameraların divarları ərzaq məhsullarının hazırlandığı sahələr üçün irəli sürülmüş tələblərə cavab verməlidir.

3.2.4 Digər sahələrdə divar üzlükləri/təbəqələri

3.2.2 və 3.2.3-cü bəndlərə daxil edilməyən sahələrin, o cümlədən germetik qablarda saxlanılan ərzaq məhsullarının, qablaşdırılmış quru məhsulların, doğranmamış tərəvəz məhsullarının və avadanlıqların saxlanması üçün istifadə olunan kameraların divarları cədvəl 3.2-də göstərilən qaydada üzlənməlidir.

3.2.5 Tavan üçün ümumi tələblər

Tavanlarda dəlik, açıq birləşmə, çat və yarıqlar olmamalıdır.

QEYD: Bu tələblər ərzaq məhsullarının çirklənməsinin qarşısını almaq, eləcə də tavanı effektiv şəkildə təmizləmək və zərərvericilərdən qorumaq üçün nəzərdə tutulur.

Divarların və tavanın kəsişdiyi hissələr kiplənməli və toz keçirməməlidir.

Kipkəclər yuyula bilən və nəm/su keçirməyən materialdan hazırlanmalıdır.

QEYD: Divarların və tavanların (yemək üçün nəzərdən tutulmuş sahələrdən başqa digər sahələrdə) açıq rənglə boyanılması tövsiyə olunur. Belə olduqda onları təmizləmək və çirk ləkələrini görmək daha asan olur.

3.2.6 Ərzaq məhsullarının hazırlandığı və saxlanıldığı sahənin tavanları

Ərzaq məhsullarının hazırlandığı və saxlanıldığı sahənin tavanları nəm/su keçirməyən germetik materialla üzlənməlidir.

3.2.7 Digər sahələrin tavanları

3.2.6-cı yarımbənddə göstərilməyən sahələrin tavanları cədvəl 3.3-də verilmiş tələblərə uyğun olmalıdır.

CƏDVƏL 3.3

QIDA OBYEKTİNDƏKİ SAHƏLƏR ÜÇÜN TAVAN ÜZLÜKLƏRİNİN YARARLILIĞI

Üzlüklər/təbəqələr	Nəm sahələr	Tərəvəz məhsullarının saxlanıldığı sahələr	Ərzaq paylama məntəqəsi	Anbar	Soyutma/dondurma sahəsi	Zibil qabı saxlanılan sahə	Yeməkhana sahəsi	Qeydlər
Boyanmış suvaq								Hamar səth
Polad vərəq								
Hamarlanmış beton								Cilalanmış səth
Taxta panel								Germetik səth
Beton								Germetik hamar səth
Qabaqcadan forma verilmiş panellər								
Akustik panellər								T formalı asma profillər
Dekorativ panellər								

3.2.8 Asma panel tavanlar (falş-tavanlar)

Ərzaq məhsullarının hazırlandığı və ya açıq ərzaq məhsullarının verildiyi yaxud nümayiş etdirildiyi sahələrdə çıxarıla bilən panellərdən hazırlanmış asma tavanlardan istifadə edilməməlidir.

3.2.9 Borular, kanallar və elektrik məfilləri

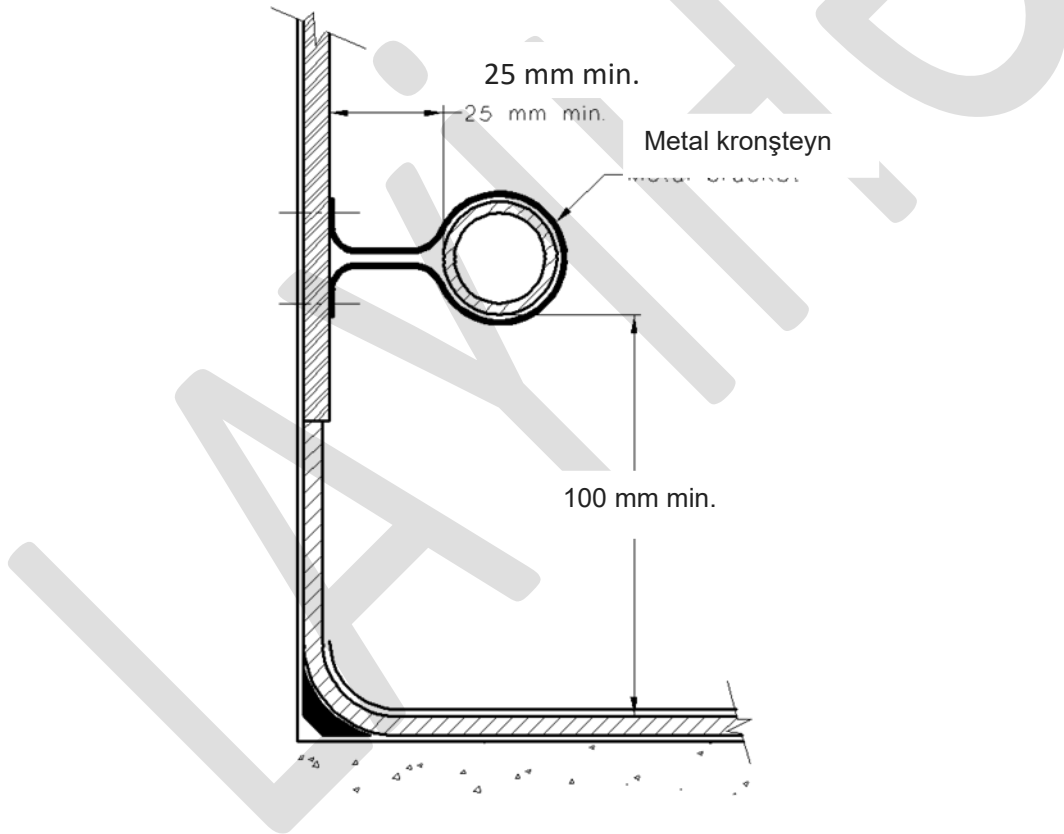
Magistral xətlə birləşən borular, kanallar və elektrik məfilləri:

(a) döşəmələrin, plintusların, divarların və tavanların altında gizlədilməlidir;

(b) kronşteynlə elə bərkidilməlidir ki, boru ilə boru ilə bitişik şaquli səth arasında ən az 25 mm, boru və ya kanal ilə üfüqi səth arasında isə 100 mm məsafə saxlanılmalıdır (bax: şəkil 3.3).

QEYD: Kronşteynlər boru, kanal və ya məfillə divar arasında məsafə saxlamaq, təmizlik işlərini asanlaşdırmaq və zərərvericilərin sığınacaq tapmasına mane olmaq üçün nəzərdə tutulub.

Konstruksiyanın bütövlüyünü qorumaq üçün ona taxılan və ya nüfuz edən bütün detallar kiplənməlidir. İkinci dərəcəli (əsas xəttə birləşdirilmiş) borular, kanallar və elektrik məfilləri plintusların və ya avadanlıqların alt hissəsindəki boşluqlara qoyulmamalıdır.



ŞƏKİL 3.3 ƏSAS XƏTLƏ BİRLƏŞƏN BORULAR VƏ KANALLAR ÜÇÜN TİPİK ARA MƏSAFƏLƏRİ

BÖLMƏ 4 CİHAZLAR, QURĞULAR VƏ AVADANLIQLAR

4.1 TƏMİZLİK VƏ DEZİNFEKSIYA İŞLƏRİ ÜÇÜN AVADANLIQLAR

4.1.1 Avadanlıqların təchizati

Obyektlər (binalar) cədvəl 4.1 və 4.2-də verilmiş təmizləmə və dezinfeksiya avadanlıqları ilə təchiz edilməlidir.

4.1.2 İsti və soyuq su təchizati

Cədvəl 4.1 və 4.2-də verilmiş avadanlıqlar davamlı isti və soyuq içməli su mənbəyinə qoşulmalıdır.

Çanaqlara axan su aşağıdakı minimum temperatur səviyyəsində olmalıdır:

(a) yumaq üçün 45°C;

(b) çanağı qaynar su ilə dezinfeksiya etdikdə 80°C.

Bütün avadanlıqlar drenaj sisteminə qoşulmalıdır.

QEYDLƏR:

1 Uyğun tələblər barədə məlumat almaq üçün müvafiq dövlət orqanlarına müraciət olunmalıdır. Belə tələblər yurisdiksiyadan asılı olaraq dəyişir.

2 Qida təhlükəsizliyi üzrə qüvvədə olan texniki-normativ hüquqi aktların tələblərinə əsasən bütün müəssisələrdə ərzaq məhsullarının çirklənməsinə səbəb olan bilən təmas səthləri, eləcə də yemək ləvazimatları dəsti dezinfeksiya edilməlidir. Lazımi avadanlığın növü isə təmizləmə və dezinfeksiya metodlarından asılı olaraq seçilir.

3 Ərzaq məhsullarının hazırlanması və ya yuyulması üçün nəzərdə tutulmuş avadanlıqlar belə məhsullarla bağlı görülən (və ya təklif olunan) işlərdən asılı olaraq seçilir.

4 Qab və stəkan yuyan maşınlar daha effektiv dezinfeksiya (təmizləmə) vasitəsi hesab edilir.

CƏDVƏL 4.1

OBJEKTŁƏRDƏKİ (BİNALARDAKI) AVADANLIQLAR ÜÇÜN MİNİMUM TƏLƏBLƏR

Obyektin növü	Minimum tələb olunan avadanlıqlar/ləvazimatlar
Qablaşdırılmış ərzaq məhsullarının, içkilərin, və doğranmamış meyvə-tərəvəzin satıldığı obyektlər (binalar)	Tək hissəli çanaq
Bütün digər obyektlər (binalar)	Qoşa hissəli çanaq yaxud Qab və stəkan yuyan maşınlar və tək hissəli çanaq (ərzaq məhsulları ilə təmasda olan bütün avadanlıqlar/ləvazimatlar belə maşınlara sığışacaq. yaxud Qoşa hissəli çanaq, qab və stəkan yuyan maşınlar (bəzi avadanlıqlar/ləvazimatlar bu çanaqda yuyulmalı/dezinfeksiya edilir) yaxud Üç hissəli çanaq (avadanlığı/ləvazimatı dezinfeksiya prosesindən əvvəl və ya sonra yaxalamaq lazım gəldikdə, məsələn yuma, yaxalama, dezinfeksiya prosedurası və ya yuma, yaxalama/dezinfeksiya, yaxalama prosedurası)

CƏDVƏL 4.2
TƏMİZLƏMƏ VƏ DEZİNFEKSIYA SAHƏLƏRİ

Təmizləmə və dezinfeksiya işləri	Minimum tələb olunan avadanlıqlar/ləvazimatlar
<p>Aşağıdakı avadanlıqların istifadə olunduğu obyektlər:</p> <ul style="list-style-type: none"> • çanaqda yuyulan, • standart iki hissəli çanağa sığışmayan, • dezinfeksiyası tələb olunmayan 	Ən böyük avadanlıqla uyğun ölçüdə olan mətbəx çanaqları
<p>Aşağıdakı avadanlıqların istifadə olunduğu obyektlər:</p> <ul style="list-style-type: none"> • çanaqda yuyulan, • standart iki hissəli çanağa sığışmayan, • dezinfeksiya edilən səthə malik olan 	Ən böyük avadanlıqla uyğun ölçüdə olan iki hissəli mətbəx çanaqları
Ərzaq məhsullarının suya batırmaqla hazırlandığı obyektlər	Ərzaq məhsullarının hazırlanması üçün xüsusi çanaqlar
Döşəmənin və s. yuyulduğu obyektlər	Çanaqlar, tullantı sistemi və ya buna bənzər digər.
Döşəmənin və ya avadanlıqların şlanqla təmizləndiyi obyektlər	Şlanq birləşmələri

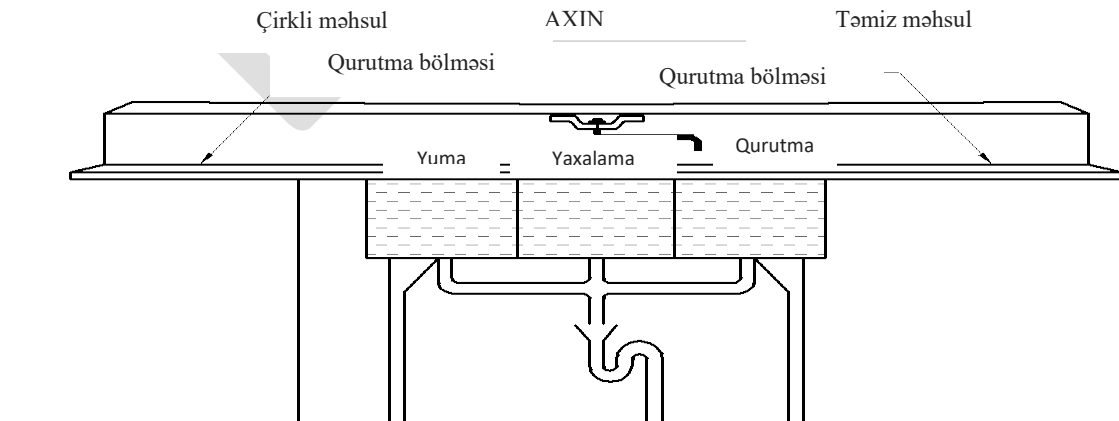
4.1.3 İki və ya üç hissəli çanaqlar, o cümlədən iki və üç hissəli mətbəx çanaqları üçün tələblər

İki və ya üç hissəli çanaqlar qaynar su ilə dezinfeksiya etmək üçün istifadə olunarsa, çanağın su ilə yaxalama hissəsində suyun temperaturunu ən az 80°C-də saxlaya bilən termoelement və yaxalamaq üçün səbətlər olmalıdır (bax: şəkil 4.1).

4.1.4 Çanağın yükləmə, drenaj və qurutma bölmələri

Bütün çanaqlarda:

- (a) yanaşı yükləmə bölməsi;
- (b) yanaşı drenaj və ya qurutma bölməsi olmalıdır.



ŞƏKİL 4.1 TİPİK ÜÇ HİSSƏLİ ÇANAQ VƏ TULLANTILAR

4.1.5 Qab və stəkan yuyan maşınlar üçün tələblər

Qab və stəkan yuyan maşınlar qızdırılmış su ilə təchiz edilməlidir.

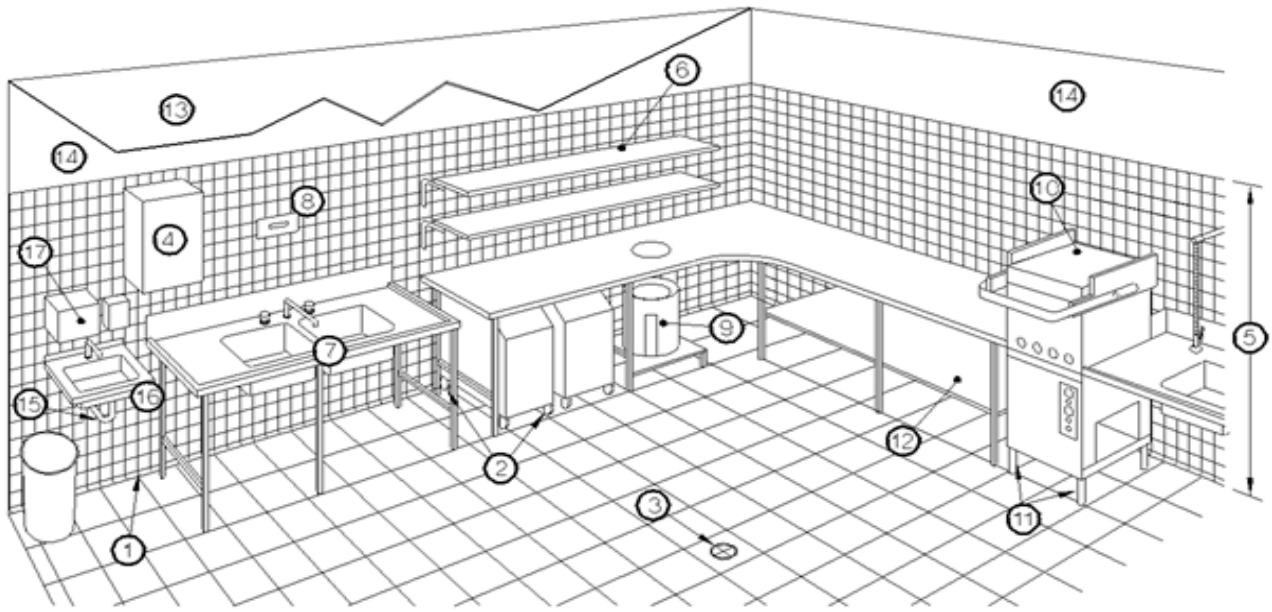
Qab və stəkan yuyan maşınlar bir fasiləsiz rejimdə yumaq və yaxalamaq imkanına malik olmalıdır.

Qab və stəkan yuyan maşınlarda dezinfeksiya üçün qaynar sudan istifadə edilərsə, həmin maşınlar yalnız dezinfeksiya rejimində işləməli və istifadə olunan su isə dezinfeksiyaya üçün təyin edilmiş temperaturda olmalıdır.

Yuma və dezinfeksiya (yaxud yalnız dezinfeksiya) üçün istifadə olunan stəkan yuyan maşınlarda fırçaların istifadəsinə icazə verilmir.

4.1.6 Qab və stəkan yuyan maşınlarda dezinfeksiya üçün suyun temperaturu

Ərzaq məhsullarının təmas səthini, yemək ləvazimatları dəstini dezinfeksiya etmək (təmizləmək) üçün istifadə olunan qab və stəkan yuyan maşınlar ehtiva etməlidir ki, dezinfeksiya-yaxalama rejimində istifadə olunan suyun temperaturu və həmin temperaturda yaxalanma müddəti (yaxud yuma, yaxalama, dezinfeksiya-yaxalama və ya qurutma rejimlərində temperaturla zamanın kombinasiyası) ləvazimatların dezinfeksiyasını təmin etmək üçün kifayət etsin.



QEYD: ISO/CD 15883-7 tələblərinə əsasən yemək ləvazimatları dəstini dezinfeksiya məqsədilə 80°C-də 2 dəqiqə, 75°C-də 10 dəqiqə, 70°C-də isə 15 dəqiqə yaxalanmalıdır.

TƏSVİR

1=Plintus

2=Saxlanc qablarının altındakı təkerciklər

3=Nəm/su keçirməyən, maili və drenajlı döşəmə

4=Divara bərkidilmiş su qızdırıcısı

5=Kafellə üzlənmiş divarlar

6=Divardan 25 mm aralı rəflər

7=Metal çərçivəli çanaq

8=Termometr

9=Zibil qabı

10=Temperatur indikaqtoru olan qabyuyanmaşın

11= Ayaqlar, 150 mm min.

12=Döşəmənin səthindən 150 mm hündürlükdə olan dayaq kronşteyni

13=Boyanmış qipskarton (alçıpan) tavan

14=Hamar sement səth

15=Divarda gizlədilmiş su drenajı boruları

16=Əl-üz yuyan, isti və soyuq suyun qarışığı

17= Sabun və salfet qabı

ŞƏKİL 4.2 TİPİK YUMA SAHƏSİ

4.1.7 Kimyəvi maddələr

Qab və stəkan yuyan maşınlarda dezinfeksiya üçün kimyəvi maddələrdən istifadə edildikdə:

- (a) həmin maşınların dizaynına əsasən kimyəvi maddələrin istifadəsi mümkün olmalıdır;
- (b) maşınları yaxalamaq lazımdır ki, onların içərisində kimyəvi maddə qalmasın.

Qab və stəkan yuyan maşınlar cihaz, qurğu və avadanlıq üçün irəli sürülmüş tələblərə uyğun olaraq quraşdırılmalıdır (bax: 4.3-cü yarım bənd).

4.1.8 Tullantı suyun utilizasiyasına dair tələblər

Obyektlər (binalar) çirkləndirici suyun və buna bənzər digər maye tullantılarının atılması üçün aşağıdakı müvafiq vasitələrlə təchiz edilməlidir:

- (a) adi və ya şlüzlü çanaq;
- (b) döşəmə tullantılarının drenajı;
- (c) əlin/üzün/qolun və ya avadanlıqların yuyulması yaxud ərzaq məhsullarının hazırlanması zamanı istifadəsi nəzərdə tutulmayan drenaj xəttinə birləşdirilmiş digər oxşar ləvazimatlar.

Bu vasitələr açıq ərzaq məhsullarının istifadə edildiyi sahədən kənar yerləşməlidir.

4.2 CİHAZLARIN, QURĞULARIN VƏ AVADANLIQLARIN LAYİHƏSİ VƏ KONSTRUKSİYASI

4.2.1 Layihə və konstruksiya tələbləri

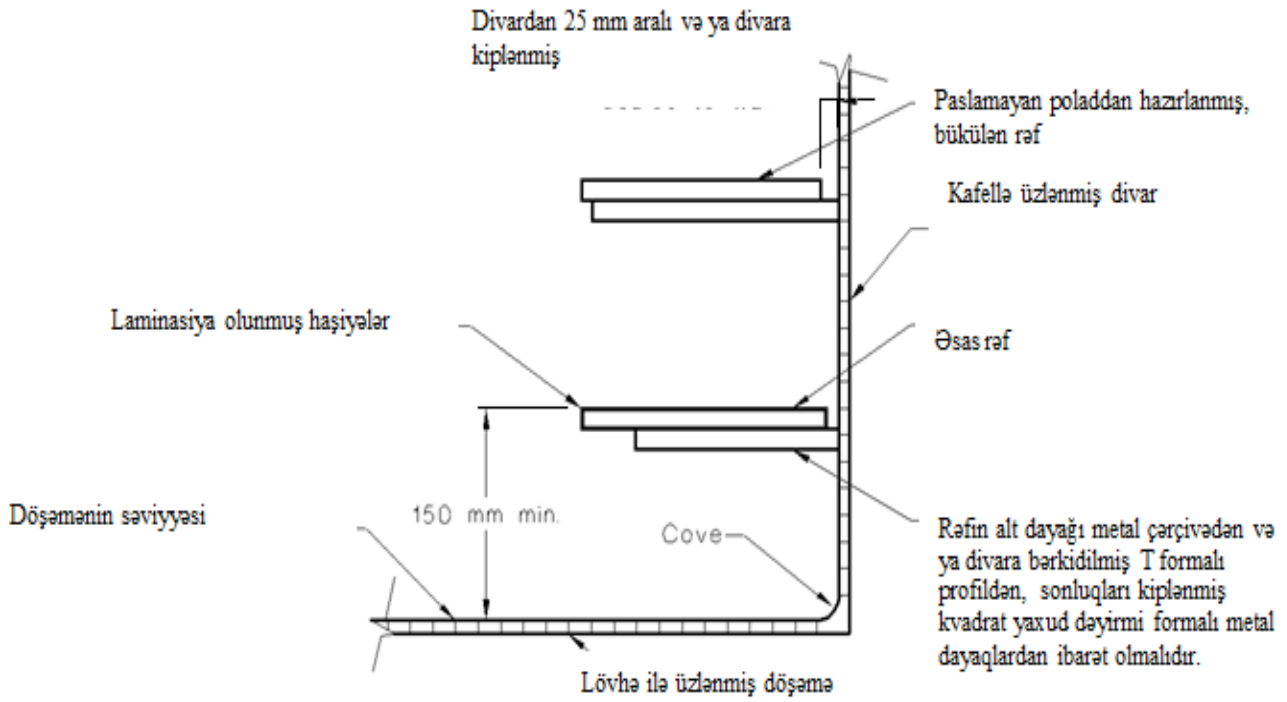
Cihazlar, qurğular və avadanlıqlar cədvəl 4.3-də verilmiş tələblərə uyğun olaraq layihələndirilməli və quraşdırılmalıdır.

Cədvəl 4.3-ə daxil edilməyən bütün cihazlar, qurğular və avadanlıqlar elə quraşdırılmalıdır ki, onları asan və effektiv şəkildə təmizləmək mümkün olsun.

CƏDVƏL 4.3

CİHAZLAR, QURĞULAR VƏ AVADANLIQLAR ÜÇÜN XÜSUSİ TƏLƏBLƏR

Cihazın, qurğunun və avadanlığın növü	Tələblər
Soyuducu vitrin — bütöv çərçivə və ya soyuducu şkaflar	Paslamayan tökmə polad üzlüklü və ya qaynaq edilmiş. Açıq və ya nahamar birləşmələr, nahamar səth, çat və yarıqlar olmamalıdır. Üst səthdə qıraq hissələr qaldırılmalı və ya dodaq formasında olmalıdır ki, hər hansı material yerə düşməsin.
Vitrinlər, barlar, piştaxtalar, pəncərəli vitrin və özünəxidmət üçün şkaflar və <i>benmarilər</i>	Bütün səthlər hamar və möhkəm olmalı, nəm/su keçirməməli, çat, yarıq və boşluq olmamalıdır. Kənar alt hissələr nəm/su keçirməməlidir. Nəm məhsullar, məsələn ət, balıq və s. üçün nəzərdə tutulmuş pəncərəli vitrinlər ГОСТ Р 56501-2015 tələblərinə uyğun olaraq quraşdırılmalı və bütün kəşişən hissələr tutulmalıdır.
Şkaflar və dolablar	Arxa hissə üçün fanerin, bərk lifli lövhənin və buna bənzər digər materialların arxa səthindən istifadə olunmalı, onların səthi hamar olmalı və yuyula bilməlidir. Əgər divara vurularsa arxa hissə üçün heç nə tələb olunmur, lakin divarın səthi hamar olmalı və yuyula bilməlidir.
Şkaf və dolabların qapıları	Yuxarı hissədən asılmış siyirməli qapılar quraşdırılmalıdır (əgər yerləşərsə). Alt hissənin istiqamətləndirici detalı və ya təkərciklər qapı yerinin hər bir sonluğundan ən az 25 mm aralı olmalıdır.



Ərzaq məhsullarının müştərilərin önündə hazırlanması üçün stollar	Müştəri ilə ərzaq məhsulunun arasında qoruyucu/fiziki baryer olmalıdır.
Ərzaq məhsullarının konveyeri	Ərzaq məhsullarını daşıyan bölmənin səthi hamar olmalı, nəm/su keçirməməli, heç bir çat, yarıq və üstüaçıq birləşmə olmamalıdır. Şaquli konveyerin valının divarları hamar materialdan hazırlanmalı, heç bir çat və ya yarıq olmamalıdır. Təmizlik işləri üçün giriş yerləri olmalıdır.

ŞƏKİL 4.3 RƏFLƏRİN TİPİK DÜZÜLÜŞÜ

4.2.2 Materiallar

Cihazlar, qurğular və avadanlıqlar metal, plastik və ya germetik taxta örtükdən yaxud cədvəl 4.4-də verilmiş digər su/nəm keçirməyən materialdan hazırlanmalıdır.

CƏDVƏL 4.4 MATERİALLAR

Materiallar	Tətbiq sahəsi	Qeydlər
İstifadə üçün uyğun bərklik dərəcəsinə malik olan paslamayan polad	Ərzaq məhsulları ilə birbaşa təmasda olan səthlər üçün istifadə olunur.	Dözümlüdür. Kimyəvi maddələrin təsirinə qarşı davamlı olur. Ərzaq məhsulları ilə təmasda olur.
Dəmir və yumşaq polad	Ərzaq məhsulları ilə birbaşa təmasda olmayan səthlər üçün istifadə olunur.	Boya ilə qismən qorunsa da, korroziyaya qarşı çox həssas olur. Avadanlıqlar üçün qalvanizasiya olunmuş (sinklənmiş) dəmirin istifadə olunması məsləhət görülmür, çünki sink maddəsi zəhərli olub meyvə turşularında, eləcə də turşu və qələvi tərkibli təmizləyici maddələrdə həll ola bilər. Sink bundan başqa yeyilir və nəticədə dəmirin səthi korroziyaya məruz qalır.
Mis və xəlitələr (bürünc, latun)	Qalayla üzlənmədikdə ərzaq məhsulları ilə təmasda olması və ümumi məqsədlər üçün istifadə edilməsi məqsədəuyğun hesab edilmir.	İstiliyi yaxşı keçirir və korroziyaya qarşı müəyyən dərəcədə davamlıdır.
Alüminium	Bişirmə avadanlıqları üçün yararlıdır, lakin aşındırıcı turşularla və ya qələvilərlə təmasda olmamalıdır.	
Plastik	İstifadə sahəsi çox genişdir.	Növləri çoxdur və çoxsaylı sahələrdə istifadə edilir.
Laminatlar	Rəflərdə və ya digər səthlərdə laminatlı lövhələrdən və ya digər uducu materiallardan istifadə etmək olmaz, əks halda belə rəflər suyun təsirindən zədələnə bilər.	Metallarla müqayisədə daha tez zədələnir.
Kiplənmiş taxta	Yalnız nəm və yağ keçirmədikdə istifadə oluna bilər. Ərzaqla təmasda olan və ya su ilə tez-tez təmizlənən sahələrdə istifadə edilməməlidir.	Taxta lövhələr və masalar bəzi xüsusi şəraitdə, məsələn çörəkbişirmədə, pendir emalında və ya sallaqxanada istifadə oluna bilər.

4.3 CİHAZLARIN, QURĞULARIN VƏ AVADANLIQLARIN QURAŞDIRILMASI

4.3.1 Quraşdırma

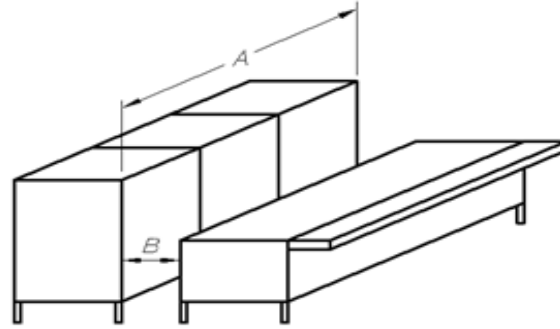
Avadanlıqlar

- (a) təmizlənmə zamanı hərəkət edə (tərpədilə) bilməlidir,
- (b) zərərvericilərə qarşı davamlı korpusu olan divarlara quraşdırılmalıdır,
- (c) divarlara və ya digər avadanlıqlara bərkidilməli və birləşmələr kiplənməlidir,
- (d) şəkil 4.4-də verilmiş ara məsafəsinə uyğun olaraq quraşdırılmalıdır,

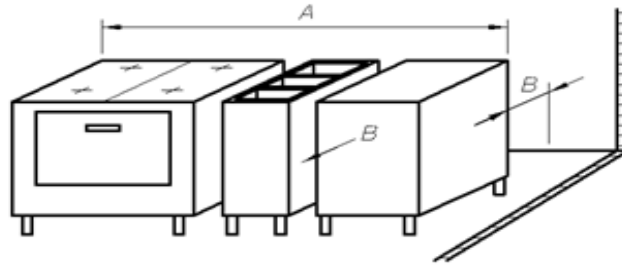
(e) plintusun üzərində asılı vəziyyətə quraşdırılmalıdır.

Avadanlıqları asanlıqla tərpətmək mümkün olmadıqda, ara məsafəsi saxlanılmalıdır ki, onun ətrafındakı və altındakı sahəni təmizləmək mümkün olsun (bax: şəkil 3.1).

QEYD: “Asanlıqla tərpədilməsi mümkün olmayan” dedikdə avadanlığın (təkərli, rolikli, ayaqlı və ya birbaşa olaraq səthə qoyulmuş) mütəmadi olaraq təmizlənməsi (məsələn, döşəmənin silinməsi və ya avadanlığın altına tökülmüş qida qalıqlarının təmizlənməsi) üçün onun ən az bir nəfərin köməyi ilə tərpədilə bilməsi nəzərdə tutulur.



a) Yanaşı avadanlıqlar



b) Aralı avadanlıqlar

Avadanlığın uzunluğu, A, mm	Divarla avadanlığın arasındakı məsafə B, mm
1200 yaxud daha az	150
1200–2400	300
2400 yaxud daha çox	450

ŞƏKİL 4.4 AVADANLIQLA DİVARLARIN ARASINDAKI MƏSAFƏ. HƏR İKİ SONLUQDA GİRİŞ HİSSƏLƏR SAXLANILIB.

4.3.2 Avadanlıq üçün dayaq

Dayaqlar cədvəl 4.5 və şəkil 4.5-də verilmiş tələblərə cavab verməlidir.

Ayaq və kronşteyn üçün istifadə edilən polad boruların başlıqları bağlanmalı və ya kiplənməlidir.

Birbaşa olaraq döşəməyə və ya plintusa bərkidilmiş avadanlıqlar

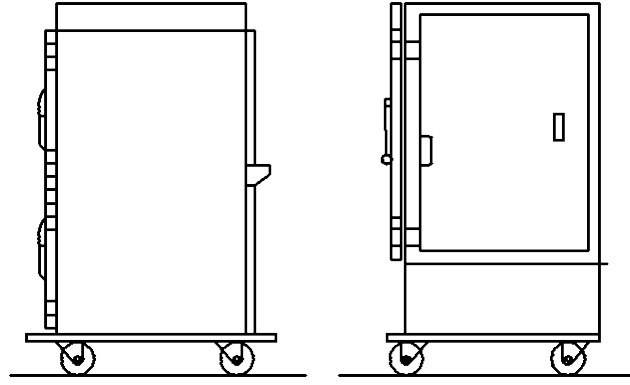
(a) alt hissəyə elə quraşdırılmalıdır ki, təmizləyici kimyəvi maddələrlə və ya su ilə təmasda olanda paslamasın.

(b) elə tərzdə quraşdırılmalıdır ki, döşəmə ilə şkafların arası tam kiplənsin və alt hissəyə çirk, su və ya yağ yayılsın.

- Dəzgahın üzərinə və ya digər işçi səthə qoyulmuş avadanlıqlar
 (i) bir nəfərin köməyi ilə tərpedilə bilməlidir (bax: şəkil 4.5);
 (ii) səthə elə kiplənməlidir ki, heç bir açıq birləşmə, boşluq, çat və yarıq yaranmasın.

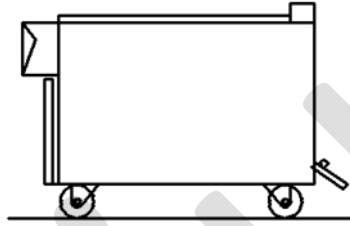
CƏDVƏL 4.5 AVADANLIQLAR ÜÇÜN DAYAQLAR

Dayaqlar	Tələblər
Təkərlər, təkərciklər və roliklər	<p>Təkərlər, təkərciklər və roliklər yüklənmiş avadanlığı tam saxlaya bilməli və onun asanlıqla hərəkət etməsinə şərait yaratmalıdır.</p> <p>Avadanlığı tərpedərək döşəmənin və ətrafdakı divarların səthini silmək üçün kifayət qədər yer saxlanılmalıdır.</p> <p>qüvvədə olan texniki-normativ hüquqi aktların tələblərinə əsasən, təkərlərin kilidlənə bilməsi və qaz xəttinə birləşmiş avadanlıqların kəmərlə bərkidilməsi tələb oluna bilər.</p>
Plintuslar	Bax: Döşəmələr.
Ayaqlar	<p>Ayaqlar metaldan və ya suyun yaxud kimyəvi maddənin aşındırmadığı (paslatmadığı) plastik materialdan hazırlanmalıdır.</p> <p>Ayaq kimi istifadə olunan polad boruların baş hissələri tutulmalı və ya kiplənməlidir ki, onların içərisinə zərərvericilər girməsin. Ayaqlar hamar olmalı, onların üzərində tozun və yağın yığıla biləcəyi yaxud təmizləməni çətinləşdirən heç bir boşluq, çat, yarıq, çıxıntı və batıq olmamalıdır.</p> <p>Ayaqlar elə hazırlanmalı və bərkidilməlidir ki, döşəmə ilə qurğunun (fitinqin) arasında ən az 150 mm-lik məsafə qalsın.</p> <p>Şaquli istiqamətdə quraşdırılmayan ikinci dərəcəli borular qurğuların (fitinqlərin) altındakı sahədə yerləşməməlidir. Borularla istənilən qonşu səthin arasındakı məsafə ən az 25 mm olmalıdır.</p>
Kronşteynlər	<p>Kronşteynlər suyun və ya təmizləyici kimyəvi maddələrin aşındırmadığı (paslatmadığı) metaldan hazırlanmalıdır.</p> <p>Polad boruların baş hissələri tutulmalı və ya kiplənməlidir ki, onların içərisinə zərərvericilər girməsin.</p> <p>Preslənmiş metal kronşteynlərin arxa hissəsində boşluq olmamalı və belə boşluqlar tam tutulmalıdır.</p> <p>Dayaq kronşteynləri elə bərkidilməlidir ki, onların səthində heç bir çat yaxud yarıq əmələ gəlməsin və döşəmə ilə fitinqin arasında ən az 150 mm-lik məsafəsi qalsın.</p> <p>Şaquli istiqamətdə quraşdırılmayan ikinci dərəcəli borular qurğuların (fitinqlərin) altındakı sahədə yerləşməməlidir. Borularla istənilən qonşu səthin arasındakı məsafə ən az 25 mm olmalıdır.</p> <p>Kronşteynlər hamar olmalı, onların üzərində tozun və yağın yığıla biləcəyi yaxud təmizləməni çətinləşdirən heç bir boşluq, çat, yarıq, çıxıntı və batıq olmamalıdır.</p>
Karkaslar	<p>Yuxarıdakı tələblər şamil edilir.</p> <p>Karkaslar bundan başqa elə layihələnməli və bərkidilməlidir ki, onları və onlara yaxın hissələri asanlıqla təmizləmək üçün uyğun giriş yerləri olsun və zərərvericilərin hər hansı hissəyə girməsinin və ya yayılmasının qarşısı alınsın.</p>



a) Qızdırıcı

b) Soyuducu



c) Elektrik mətbəx

ŞƏKİL 4.5 TƏKƏRLİ MƏTBƏX AVADANLIĞI

4.4 ƏL-ÜZ YUMA AVADANLIQLARI

4.4.1 Ümumi tələblər

Obyektlərin bütün aşağıdakı sahələrinə əlüzyuyan qoyulmalıdır.

(a) açıq ərzaq məhsullarının istifadə edildiyi sahələr (bax: 1.3.1-ci yarımbənd),

(b) yemək ləvazimatları dəstinin/avadanlıqların yuyulduğu sahələr,

(c) sanitariya qovşağı və ya sanitariya qovşağı lap yaxın olan hissələr.

QEYD: Açıq ərzaq məhsullarının istifadə edildiyi və işçilərin sahəyə daxil olduğu girişlərə (yəni işçilərin belə sahəyə qayıtması üçün istifadə olunan girişlərə) əlüzyuyanlar qoyulmalıdır (bax: şəkil 3.3).

Əlüzyuyanlar elə yerləşməli və quraşdırılmalıdır ki,

(d) gediş-gəliş üçün maneə yaranmasın,

(e) stol hündürlüyündə divara və ya dayaq çərçivəsinə (sərbəst duran) yaxud stolun səthinə quraşdırılmalıdır.

(f) əlçatan olmalı və açıq ərzaq məhsulları ilə işləyən işçilərdən (sanitariya qovşağı əlüzyuyanları istisna təşkil edir) 5 metrədən artıq aralı olmamalıdır (bax: 1.3.1-ci bənd).

4.4.2 Su təchizatı

Əlüzyuyanlar tək çıxışlı, daimi, isti və şirin su mənbəyi ilə təchiz edilməlidir.

QEYDLƏR: Bunun üçün aşağıdakı vasitələrdən istifadə etmək olar:

(a) Əlüzyuyanı birbaşa olaraq isti su ilə təmin edən su qızdırıcısı.

(b) Termostatla tənzimlənən su qızdırıcısı.

(c) İsti və soyuq suyu ötürən qarışdırıcı kran.

(d) Termostatik qarışdırıcı klapanla tənzimlənən temperatur səviyyələrində tək çıxışdan ötürülən su.

Avtomatik olaraq vaxtla ötürülən su ən az 15 saniyə axdıqdan sonra dayanmalıdır.

QEYD: Bu o demək deyildir ki, əl-üz yumanı 15 saniyə ərzində tamamlamaq olar, lakin yuma və yaxalama prosesini tamamlamaq üçün suyu bir neçə dəfə ötürmək (ən azı hər 15 saniyədən sonra) lazım gələ bilər.

4.4.3 Xüsusi layihə tələbləri

Əlüzyuayanın kranı ilə çanağı arasındakı məsafə

(a) əllərin yuyulmasına,

(b) əllərin və qolların yuyulmasına mane olmamalıdır.

Bütün əlüzyuayanlarda avtomatik (sensorlu) kranlar olmalıdır.

Əlüzyuayanlar

(i) birdəfəlik istifadə üçün nəzərdə tutulmuş salfeti və ya dəsmalı (yaxud belə kağızın və ya dəsmalın birdəfəlik istifadə üçün nəzərdə tutulmuş hissəsini) avtomatik olaraq paylayan cihazla; və ya

(ii) əlləri və qolları effektiv şəkildə qurulayan və patogen mikroorqanizmlərin əllərə və qollara keçməsinə mane olan digər vasitələrlə təmin edilməlidir.

Yalnız əlləri qurulayan hava quruducularının istifadəsinə icazə verilmir.

İstifadə edilmiş dəsmallar (salfetlər) üçün zibil qabı qoyulmalıdır.

QEYD: Birdəfəlik istifadə üçün nəzərdə tutulmuş salfet və ya dəsmalların istifadəsi məsləhət görülür. Bu vasitələri hava quruducuları ilə birlikdə işlətmək olar. Təcrübə onu göstərir ki, əllərin tam qurulanması patogen orqanizmlərin yayılmasına mane olan əsas faktordur.

BÖLMƏ 5. SANİTAR-GİGİYENƏ AVADANLIQLARI VƏ SAXLANMA VASİTƏLƏRİ

5.1 SAXLANMA

5.1.1 Paltarlar və şəxsi əşyalar

İşçi heyətinə məxsus olan paltarların və şəxsi əşyaların saxlanması üçün aşağıdakı vasitələrdən istifadə edilməlidir.

(a) paltardəyişmə otağı;

(b) paltardəyişmə otağında şkaflar və ya dolablar; və ya

(c) ərzaq məhsullarının hazırlandığı, emal edildiyi, saxlanıldığı və yemək ləvazimatları dəstinin yuyulduğu sahələrdən kənarında yerləşən, şəxsi əşya və paltarların saxlanması üçün nəzərdə tutulmuş qapalı şkaflar.

Qida obyektlərində (binalarda) gündəlik olaraq formalarını/paltarlarını və şəxsi əşyalarını dəyişməsi/saxlaması üçün müvafiq vasitələr olmalıdır.

QEYDLƏR:

1 Qüvvədə olan texniki-normativ hüquqi aktların tələblərinə əsasən, paltardəyişmə otağının ölçüsü ən az 3m² (işçilərin sayı dördədən çox olduqda hər bir şəxs üçün əlavə 0.75m²) olmalıdır.

2 Qüvvədə olan texniki-normativ hüquqi aktların tələblərinə əsasən, əgər işin xüsusiyyətlərinə görə işçinin paltar geyinib dəyişməsi tələb olunarsa, hər cins üçün paltardəyişmə otağı təşkil edilməlidir.

5.1.2 Təmizləyici kimyəvi maddələr və buna bənzər digər materiallar

Təmizləyici kimyəvi materialların, təmizləyici avadanlıqların, eləcə də zərərvericilərə qarşı mübarizə üçün istifadə olunan kimyəvi dərmanların və avadanlıqların saxlanması üçün aşağıdakı vasitələrdən istifadə edilir:

(a) həmin istifadə üçün təyin olunmuş otaqlar; və ya

(b) həmin istifadə üçün təyin olunmuş, ərzaq məhsullarının hazırlandığı, saxlanıldığı və nümayiş etdirildiyi sahələrdən aralı yerləşən və şəxsi əşyaları/paltarları çirkləndirməyən qapalı şkaflar.

5.1.3 Ofis materialları

Sənədlərin, eləcə də biznesin idarə edilməsi ilə bağlı olan digər materialların saxlanması üçün aşağıdakı vasitələrdən istifadə edilir:

(a) həmin istifadə üçün təyin olunmuş otaqlar; və ya

(b) həmin istifadə üçün təyin olunmuş qapalı şkaflar, dolablar və ya buna bənzər digər germetik saxlanma vasitələri.

5.2 SANİTAR-GİGİYENA AVADANLIQLARI VƏ VASİTƏLƏRİ

5.2.1 Ümumi məlumat

Sanitar-gigiyena avadanlıqları qüvvədə olan texniki-normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğun olaraq təchiz edilməlidir.

Qida obyektlərində sanitar qovşağı otaqları:

(a) açıq ərzaq məhsullarının istifadə edildiyi, nümayiş olunduğu və ya saxlanıldığı sahələrdən özü örtülən qapı və havalandırma sistemi vasitəsilə təcrid olunmalıdır;

(b) sanitar-gigiyena avadanlıqlarının istismarı zamanı və sanitar qovşağı otağından çıxdıqdan sonra ən az 30 saniyə ərzində havanı sorub çıxaran mexaniki sistemlə və özü örtülən qapılarla təchiz edilməlidir.

Qida obyektlərində işçilər üçün sanitar qovşağı otaqları təşkil edilməlidir. 4.4-cü yarım bəndə verilmiş tələblərə əsasən kənar şəxslər/müştərilər üçün ayrı-ayrı sanitar qovşağı otaqları, o cümlədən əl-üz yuma avadanlıqları təşkil edilməlidir.

5.2.2 Sanitar qovşağı otaqlarına girişin təmin edilməsi

Kənar şəxslər/müştərilər üçün nəzərdə tutulmuş sanitar qovşağı otaqlarına ərzaq məhsullarının istifadə edildiyi, nümayiş olunduğu və ya saxlanıldığı sahələrdən (bax: bənd 1.3.1) girmək olmaz. Belə yerlərə müştərilər üçün nəzərdə tutulmuş sahələrdən, məsələn yeməxana sahəsindən girmək olar.

İCS 67.260

Açar sözlər: Qida obyektləri, bina, açıq ərzaq məhsulları, su təchizatı, cihazlar, qurğular, tullantılar, döşəmələr, təmizlik, saxlanma

LAYIHƏ

LAYİHƏ

azstand | AZƏRBAYCAN
STANDARTLAŞDIRMA
İNSTITUTU

Rəsmi nəşr
“Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu”
publik hüquqi şəxs

AZS XXX:2022

Qida obyektlərinin təşkili (planlaşdırılması) və təchizatına dair tələblər