

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ САНИТАРИЯ-ЭПИДЕМИОЛОГИК ОСОЙИШТАЛИК  
ВА ЖАМОАТ САЛОМАТЛИГИ ХИЗМАТИНИНГ  
ҚАРОРИ

**УМУМИЙ ОВҚАТЛАНИШ КОРХОНАЛАРИГА ҚЎЙИЛАДИГАН САНИТАРИЯ-ГИГИЕНА ТАЛАБЛАРИНИ (0027-22-СОН САНҚВАН) ТАСДИҚЛАШ ТЎҒРИСИДА**

**[Ўзбекистон Республикаси Адлия вазирлиги томонидан 2022 йил 20 августда ҳисобга олинди, ҳисоб рақами 104]**

Ўзбекистон Республикасининг «Аҳолининг санитария-эпидемиологик осойишталиги тўғрисида»ги, «Озиқ-овқат маҳсулотининг сифати ва хавфсизлиги тўғрисида»ги қонунлари ва Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2020 йил 25 июлдаги ПФ-6035-сон «Коронавирус пандемиясини юмшатиш, аҳолининг санитария-эпидемиологик осойишталиги ва саломатлигини сақлаш тизимини тубдан такомиллаштириш чора-тадбирлари тўғрисида»ги Фармониға мувофиқ, Ўзбекистон Республикаси Санитария-эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги хизмати қарор қилади:

1. Умумий овқатланиш корхоналарига қўйиладиган санитария-гигиена талаблари (0027-22-сон СанҚваН) иловаға мувофиқ тасдиқлансин.

2. Умумий овқатланиш корхоналарига қўйиладиган санитария-гигиена талаблари (0310-14-сон СанҚваН, 2014 йил 9 март) ўз кучини йўқотган деб топилсин.

3. Мазкур қарор Ўзбекистон Республикаси Президенти ҳузуридаги Тадбиркорлик субъектларининг ҳуқуқлари ва қонуний манфаатларини ҳимоя қилиш бўйича вакил, Ўзбекистон Савдо-саноат палатаси ва Монополияға қарши курашиш қўмитаси билан келишилган.

4. Ушбу қарор расмий эълон қилинган кундан эътиборан кучға киради.

**Бошлиқ**

**Б. ЮСУПАЛИЕВ**

Тошкент ш.,  
2022 йил 14 июль,  
14-сон

Келишилди:

**Ўзбекистон Савдо-саноат палатаси Раиси Д. ВАХАБОВ**

2022 йил 6 июль

**Монополияға қарши курашиш қўмитаси раиси Ш. ШАРАХМЕТОВ**

2022 йил 7 июль

**Тадбиркорлик субъектларининг ҳуқуқлари ва қонуний манфаатларини ҳимоя қилиш бўйича вакил Д. КАСИМОВ**

2022 йил 7 июль

Ўзбекистон Республикаси Санитария-эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги хизматининг 2022 йил 14 июлдаги 14-сон қарорига  
ИЛОВА

**Умумий овқатланиш корхоналарига қўйиладиган санитария-гигиена талаблари (0027-22-сон СанҚваН)**

Мазкур санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативлари (бундан буён матнда санитария қоидалари деб юритилади) умумий овқатланиш корхоналарида юқумли ва юқумли бўлмаган касалликлар профилактикаси ва овқатдан заҳарланишларнинг олдини олишға қаратилган санитария-гигиена талабларини белгилайди.

**1-боб. Умумий қоидалар**

1. Мазкур санитария қоидалари барча умумий овқатланиш корхоналарига (ресторанлар, кафелар, кафетерийлар, ошхоналар, чойхоналар, барлар, тез овқатланиш пунктлари, кейтеринг хизмати ва бошқалар) нисбатан татбиқ этилади.

2. Ушбу санитария қоидалари мактабгача таълим ташкилотлари, умумий ўрта ва ўрта махсус таълим, олий таълим муассасалари, шифохоналар, санаторийлар ва бошқа ижтимоий объектларга тегишли ошхоналарга нисбатан татбиқ этилмайди.

3. Умумий овқатланиш корхоналари (бундан буён матнда корхона деб юритилади) Ушбу санитария қоидаларида кўрсатилган гигиена талабларига мувофиқ фаолият олиб боришлари лозим.

4. Корхоналарда қуйидагиларга йўл қўйилмайди:

ишлаб чиқариш, ёрдамчи хоналари (цехлар), мижозлар учун хоналар ва санитария-маиший хоналарда одамларнинг яшашига;

ишлаб чиқариш, ёрдамчи хоналарда ҳамда омборхоналарда ҳайвон ва қушлар боқилишига.

5. Ушбу санитария қоидалари умумий овқатланиш фаолиятини амалга оширувчи, шунингдек оммавий тадбирлар, маданий-кўнгилочар, спорт ва бошқа кўпчилик йиғиладиган тадбирларда овқатланишни ташкил қилувчи юридик ва жисмоний шахслар томонидан бажарилиши шарт.

6. Ушбу санитария қоидаларига риоя қилиниши устидан давлат санитария-эпидемиологик назорати Ўзбекистон Республикаси Санитария-эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги хизмати ва унинг ҳудудий бўлинмалари томонидан Ўзбекистон Республикасининг «Аҳолининг санитария-эпидемиологик осойишталиги тўғрисида»ги **Қонунига** мувофиқ амалга оширилади.

### **2-боб. Корхоналарнинг жойлашиши ва ҳудудига қўйиладиган талаблар**

7. Корхоналарнинг жойлашуви одамларнинг яшаш, дам олиш, даволаниш ва меҳнат шароитларига салбий таъсир кўрсатмаслиги лозим.

Корхоналар турар-жой биноларида жойлаштирилганда уларнинг турар-жой хоналаридан алоҳида кириш (чиқиш) эшиги бўлиши керак.

8. Корхонага тегишли ҳудуд тоза, ободонлаштирилган ва санитария талабларига риоя қилган ҳолда сақланиши лозим.

9. Чиқинди йиғиш майдончаси ва чиқиндилар учун контейнерлар соз ҳолатда бўлиши керак. Чиқиндиларни алоҳида (турига қараб) йиғиш учун қопқоқли, тегишли белгилар билан тамғаланган алоҳида контейнерлардан ёки бошқа усти ёпиқ конструкциялардан фойдаланиш лозим.

10. Чиқиндилар учун контейнерлар тўлиқ тўлгунга қадар бўшатилиши, ювувчи ва дезинфекцияловчи воситалар билан ишлов берилиши ҳамда тоза ҳолда сақланиши лозим.

11. Корхоналарда чиқинди йиғиш майдончаси турар-жой бинолари, ўйин ва дам олиш майдончаларидан камида 20 м узоқда жойлаштирилиши лозим.

Шунингдек, чиқинди йиғиш майдончасини бундай масофада жойлаштириш имкони бўлмаганда, чиқиндилар корхоналарнинг совитиш тизими, ювиш ва дезинфекциялаш имкони бўлган алоҳида хонасида сақланишига йўл қўйилади.

12. Корхоналар ҳудудини тозалаш учун ишлатилган жиҳозларни (инвентар) сақлаш учун алоҳида хона ёки махсус жой ажратилиши керак.

### **3-боб. Корхонанинг сув таъминоти ва оқова сувига қўйиладиган талаблар**

13. Корхоналарни ичимлик суви билан таъминлаш марказлаштирилган сув таъминоти тизимига уланиш йўли билан амалга оширилади. Марказлаштирилган сув таъминоти тизими мавжуд бўлмаган тақдирда, ички сув таъминоти тизими артезиан қудуғидан, бошқа қудуқлардан ёки каптажлардан фойдаланган ҳолда ташкил этилиши мумкин.

14. Корхоналар биноларидан ташқарида тадбирлар ўтказилаётганда, шунингдек дала шароитида маҳсулот истеъмол қилинганда етарли совуқ ва/ёки иссиқ сув бўлмаган тақдирда,

бир марталик идишлардан фойдаланган ҳолда хизмат кўрсатиш фаолиятини олиб боришлари мумкин. Бунда, ташиб келтириладиган сувдан фойдаланилиши мумкин.

15. Корхоналарда ишлаб чиқариш ва озиқ-овқат хом ашёси учун ишлатиладиган сув куйидаги талабларга жавоб бериши керак:

доимий равишда етарли миқдорда таъминланиши;

ичимлик сувига қўйиладиган гигиена талабларга мувофиқ бўлиши лозим.

16. Ишлаб чиқаришда фойдаланиладиган муз тоза ичимлик сувидан тайёрланиши керак.

17. Барча ишлаб чиқариш ва санитария-маиший хоналар қўл ювиш учун иссиқ ва совуқ сув тизими мавжуд бўлган раковиналар, совун ва қўлларни дезинфекция қилиш учун восита, бир марталик қоғоз салфетка ёки қўл куритгич билан жиҳозланиши керак.

18. Корхоналарнинг сув чиқариш (канализация) тизими жиҳозлари соз ҳолатда бўлиши ва тоза сақланиши керак. Сув чиқариш (канализация) тизимлари носоз ҳолатда бўлса, улар тузатилмагунга қадар маҳсулотларни ишлаб чиқариш, сотиш ва истеъмол қилишни ташкил этишга йўл қўйилмайди.

19. Турар-жой ва жамоат хоналарининг юқори қаватларидан тушаётган маиший чиқинди сувларнинг тиргаклари корхоналарнинг ишлаб чиқариш, ёрдамчи хоналари, омборхоналаридан ташқарида технологик каналлар орқали ўтказилиши керак.

20. Корхона ходимлари ва мижозлар учун ҳожатхоналар алоҳида хоналарда жойлашиши керак.

21. Полларни ювиш учун сув ишлаб чиқариш мақсадларида фойдаланилаётган раковиналардан алоҳида бўлган жўмрак орқали олинishi керак.

22. Марказлаштирилган оқова тизими мавжуд бўлмаган ҳудудларда сув ўтказмайдиган чуқурли (ўрالي) ёки биоҳожатхона ўрнатилиши керак. Ҳожатхона ювиш ва дезинфекциялаш имкони бўлган қопламалар билан қопланиши, соз ҳолатда сақланиши ва ўраси тўлиқ тўлгунга қадар бўшатиб турилиши лозим.

#### **4-боб. Ёритиш, микроқлим ва меҳнат шароитларига қўйиладиган талаблар**

23. Ишлаб чиқариш муҳити ва меҳнат жараёни омилларининг даражалари ва параметрлари (микроқлим, иш зонаси ҳавосидаги зарарли моддалар, шовқин даражаси, тебраниш, инфратовуш, ультратовуш, электромагнит нурланиш ва бошқалар) амалдаги техник жиҳатдан тартибга солиш соҳасидаги норматив ҳужжатларга мувофиқ бўлиши керак.

24. Корхонанинг хоналарини ёритиш табиий ва сунъий ёритишга қўйиладиган гигиена нормативларига мос бўлиши керак.

25. Корхоналарнинг ишлаб чиқариш хоналари ҳарорат-намлик режимини ўлчаш воситалари билан жиҳозланган бўлиши лозим. Симобли термометрлар ва симоб билан тўлдирилган қурилмалардан фойдаланишга рухсат берилмайди.

26. Корхоналарнинг ишлаб чиқариш, ёрдамчи хоналари, санитария-маиший хоналари ва мижозларнинг овқатланиш хоналарига ишлаб чиқариш хусусиятига мувофиқ, микроқлим параметрларини таъминловчи табиий ёки механик вентиляция тизимлари ўрнатилиши керак.

27. Турар-жой, жамоат, маъмурий, ишлаб чиқариш биноларида жойлашган корхоналарнинг оқиб келувчи ва тортиб олувчи вентиляция тизими ушбу биноларнинг вентиляция тизимидан алоҳида ажратилган бўлиши керак.

28. Вентиляция тизимининг узлуксиз ишлаши ва самарадорлиги таъминланиши керак.

29. Чекиш рухсат этилган корхоналарда чекиш учун махсус хоналар жиҳозланиши ёки чекувчилар ва чекмайдиганлар учун алоҳида жойлар ажратилиши керак. Тамаки тутунини технологик зонага ўтишига йўл қўйилмайди.

30. Чекувчилар учун махсус хоналар ёки чекувчилар ҳамда чекмайдиганлар учун алоҳида жойлари бўлган корхоналар ҳавони қайта айланишсиз (рециркуляциясиз) ташқарига самарали чиқариб ташлайдиган алоҳида ҳаво оқимини тортувчи вентиляция тизими билан жиҳозланган бўлиши керак. Бунда, чекмайдиганлар учун мўлжалланган жойларга тоза ҳаво етказиб берилиши, чекувчилар учун мўлжалланган жойлардан эса зарарланган ҳавонинг тортиб чиқарилиши назарда тутилиши керак.

## **5-боб. Корхоналарнинг ишлаб чиқариш, ёрдамчи хоналари (цехлар), мижозлар учун хоналар ва санитария-маиший хоналарнинг таркиби ва фойдаланилишига қўйиладиган талаблар**

31. Корхоналарнинг ишлаб чиқариш, ёрдамчи хоналари, жумладан омборхона, мижозлар учун хоналар, маиший хоналар ушбу санитария қоидалари талабларига мос бўлиши керак.

32. Кундалик тозалаш ишлари ҳар куни ёки заруратга қараб ювувчи ва дезинфекцияловчи воситаларидан фойдаланган ҳолда амалга оширилиши керак.

33. Корхоналарда ҳар ойда камида бир марта мукамал тозалаш ва дезинфекция ишлари амалга оширилиши ҳамда бу бўйича тегишли ёзувлар қайд этиб борилиши лозим.

34. Корхоналарнинг ишлаб чиқариш ва ёрдамчи хоналари, ишлаб чиқариш қуввати ҳамда лойиҳаси унинг хизмат кўрсатиш тури ва шаклларига ҳамда ишлаб чиқаришнинг технологик жараёнини ташкил этилишига мос келиши керак.

35. Корхонанинг технологик ҳудудларини ўзаро жойлашуви технологик жараёнларнинг кетма-кетлигини, маҳсулотлар хавфсизлигини ва маҳсулотларнинг иккиламчи ифлосланишини олдини олишини таъминлаши лозим.

36. Корхоналарнинг барча ишлаб чиқариш, ёрдамчи хоналари, санитария-маиший хоналари уларнинг қайси мақсадда ишлатилишини кўрсатувчи белгилар билан таъминланиши ва Ушбу мақсадларда тўғри фойдаланилиши керак.

37. Технологик жараёнлар корхонанинг махсус ажратилган ҳудудларида амалга оширилиши керак.

38. Корхоналарда ярим тайёр маҳсулотлардан хомашё сифатида фойдаланилганда технологик жараёнларни битта хонада алоҳида ажратилган иш столларида, технологик жараёнларнинг кетма-кетлигига риоя қилган ҳолда амалга оширилишига рухсат этилади.

39. Корхоналарнинг ишлаб чиқариш хоналари ва омборхоналарида технологик жараёнларга боғлиқ бўлмаган бошқа жиҳозлар бўлишига йўл қўйилмайди.

40. Ишлаб чиқариш хоналари деворлари намли тозалаш ва дезинфекцияга бардош берадиган қопламали плиткалар ёки бошқа материаллар билан қопланган бўлиши керак.

Пол сиртлари сув ўтказмайдиган, ювиладиган ва токсик бўлмаган, сирғалиб кетишни олдини олувчи, ювиш ва дезинфекцияга чидамли материаллар билан қопланиши лозим. Пол сиртларида чуқурлик ва нотекикликларга, шунингдек намлик тўпланишига йўл қўйилмайди, йиғилган сувларни енгил оқиб кетиши учун эса қияликлар бўлиши керак.

Хоналарнинг шифт ва деворларига ишлов берилган материалларни тўкилишига, шунингдек шифт ва деворларнинг моғорланишига йўл қўйилмайди.

41. Корхоналарнинг ишлаб чиқариш, ёрдамчи, санитария-маиший хоналарида ва овқатланиш залларида таъмирлаш ишлари заруратга қараб амалга оширилиши керак.

42. Корхонанинг ишлаб чиқариш хоналари ва омборхоналарида таъмирлаш ишларини иш фаолиятини вақтинчалик тўхтатмасдан олиб боришга йўл қўйилмайди.

43. Ишлаб чиқариш хоналарида қурилиш материаллари, таъмирлаш ва эҳтиёт қисмларини сақлашга рухсат этилмайди.

44. Корхоналарда тозалаш ва дезинфекция қилиш учун ишлатиладиган инвентарлар овқатланиш зали, ишлаб чиқариш хоналари ва ҳожатхоналар учун алоҳида бўлиши ҳамда фойдаланишига қараб ранг ёки ҳарф билан белгиланиши (тамғаланиши) керак.

45. Ҳожатхоналарни тозалаш инвентарлари бошқа инвентарлардан алоҳида сақланиши керак.

46. Тозалаш ишлари ўтказилгандан кейин барча тозалаш инвентарлар ювувчи ва дезинфекцияловчи воситалар билан ювилиб, қуритилиб, махсус ажратилган жойда тоза ҳолда сақланиши лозим.

47. Корхоналарда тозалаш инвентарлари ва озиқ-овқат чиқиндилари учун идишларни ювиш учун иссиқ ва совуқ сув билан таъминланган, оқова сув тизимига эга жой ёки хона ажратилиши керак.

48. Дезинфекцияловчи, ювувчи ва тозаловчи воситаларини озик-овқат маҳсулотлари билан бирга сақланишига йўл қўйилмайди.

49. Корхоналарда ҳосил бўладиган озик-овқат чиқиндиларни йиғиш учун оғзи ёпиладиган ичига полимер қоп жойлаштирилган, йиғиладиган озик-овқат турига қараб алоҳида белгиланган идишлар ўрнатилиши керак.

50. Дераза ва деразалар орасидаги бўшлиқлар ҳамда қўшимча чиқоклар тоза бўлиши лозим. Ҳашаротлардан ҳимоя қилиш учун ишлаб чиқариш хоналари ва омборхоналарда деразалар тўр билан жиҳозланган бўлиши ва заруратга қараб тозаланиши керак.

51. Корхоналарнинг ишлаб чиқариш цехлари устида ҳожатхоналар жойлаштиришга йўл қўйилмайди.

52. Ҳожатхоналар маиший хоналарнинг таркибида бўлиши, уларнинг эшиклари ишлаб чиқариш хоналарига чиқмаслиги керак, ҳожатхона даҳлизидида махсус кийимлар учун илгичлар, қўл ювиш учун раковиналар бўлиши керак.

53. Даҳлизга чиқишдан олдин махсус кийимни ечиш зарурлиги тўғрисида огоҳлантирувчи белги ўрнатилиши лозим.

### **6-боб. Корхоналарда фойдаланиладиган жиҳозларга қўйиладиган талаблар**

54. Корхоналарда фойдаланиладиган жиҳозлар, инвентарлар, идиш-товоқлар ва бошқа идишлар одамларнинг ҳаёти ва соғлиғи учун хавфсиз бўлган материаллардан тайёрланиши лозим.

55. Санитария ишловини бериш учун ускуналар, инвентарлар, идишлар, идиш-товоқлар сиртлари силлиқ, ёриқларсиз, нуқсонларсиз, тирқишларсиз бўлиши керак.

Синган, сирлари кўчган, ёрилган идиш-товоқлар, чойнак-пиёла ва бошқа идишларнинг (инвентарлар) ишлатилишига йўл қўйилмайди.

56. Корхоналардан ташқарида умумий овқатланиш ташкил этилганда ошхона идиш-товоқлари сони таомларнинг порциялари сонига мувофиқ бўлиши керак.

57. Асбоб-ускуналар технологик жараённинг кетма-кетлигига риоя этган ҳолда жойлаштирилади ва улар соз ҳолатда бўлиши лозим.

58. Хом ва пишган озик-овқат маҳсулотларига ишлов беришда технологик жараёнларнинг кетма-кетлигига риоя қилиш керак.

59. Ишлаб чиқариш хоналаридаги иш столлари ишлатиш мақсадига қараб алоҳида белгиланиши ва фойдаланилиши лозим.

60. Озик-овқат маҳсулотларига ишлов бериш учун ишлатиладиган жиҳозлар ҳар бир ишлаб чиқариш хонаси ёки жойига бириктирилган бўлиши ва фойдаланишига қараб сабзавотлар, хом маҳсулотлар, ярим пишган маҳсулотлар, пишган маҳсулотлар учун алоҳида бўлиши ва ранг ёки ҳарф билан белгиланиши (тамғаланиши) керак.

61. Ошхонанинг идиш-товоқлари ва бошқа анжомлари идиш ювадиган машиналарда ювилганда, унинг фойдаланиш йўриқномасига риоя қилиниши лозим.

62. Идишларни ва жиҳозларни қўлда ювишда озик-овқат қолдиқларидан механик тозалаш, уларни ванналарда ювувчи воситаларидан фойдаланган ҳолда ювиш, чайиш ва қуритиш имконияти таъминлаши керак.

63. Идишларни қўлда ювиш учун икки бўлимли ванналардан фойдаланилади.

Идишларни қўлда ювиш қуйидаги тартибда амалга оширилади:

озик-овқат қолдиқларини механик равишда тозалаш;

ваннанинг биринчи бўлимида камида +40° ҳароратдаги иссиқ сув билан ёғли идишларни ёғсизлантирувчи ва дезинфекцияловчи воситаларини (фойдаланиш йўриқномасига асосан) қўллаган ҳолда қўшиб ювиш;

ваннанинг иккинчи бўлимида идишларни камида +65° ҳароратдаги иссиқ сув билан чайиш;

ювилган идишларни панжарали жавонларда қуритиш.

Ошхона жиҳозларини ювиш учун алоҳида ванна ўрнатилиши шарт.

64. Корхоналарда (қаҳвахона, кафетерия ва бошқаларда) ходимларнинг қўлларини ювиш учун алоҳида раковина ўрнатилган тақдирда, битта бўлимли ювиш ваннасига рухсат берилади.

65. Идиш-товоқ ва жиҳозларни механизациялашган ҳолда ювиш учун идиш ювиш машиналари билан жиҳозланган корхоналарда ювиш ванналари ўрнатилмаслиги мумкин.

66. Корхоналардаги тоза идиш-товоқлар ва инвентарлар полдан камида 0,2 м баландликдаги токчаларда сақланиши керак. Ошхона жиҳозларини патнисларда сочилган ҳолда сақлашга рухсат этилмайди.

67. Мижозлар учун фойдаланилган патнислар ҳар бир мижоздан сўнг тоза салфеткалар билан артилади. Иш куни охирида патнислар ювувчи ва дезинфекцияловчи воситаларини қўшган ҳолда иссиқ сув билан ювилиши, илиқ оқиб турган сув билан чайилиши ва қуритилиши керак.

68. Тоза патнислар ишлатилган патнислардан алоҳида белгиланган жойларда сақланиши керак.

69. Овқатланиш столлари ҳар бир мижоздан сўнг тозаланиши лозим.

70. Корхоналарда қайта ишлатиладиган идишларни ювиш ванналари ёки идиш ювиш машиналари, қуритиш ва тоза идишларни сақлаш учун токчалар (стеллаж) билан жиҳозланган махсус ажратилган хоналарда (жойларда) амалга оширилиши керак.

#### **7-боб. Корхоналарда озиқ-овқат хом ашёси ва маҳсулотларини ташиш, қабул қилиш ҳамда сақлашга қўйиладиган талаблар**

71. Корхоналарга олиб кириладиган барча озиқ-овқат маҳсулотлари сифат талабларига жавоб бериши ҳамда корхоналар томонидан истеъмол учун ҳар доим хавфсиз маҳсулот муомалага чиқарилиши керак.

72. Маҳсулотларни ташиш ишлаб чиқарувчи томонидан белгиланган қоидаларга, улар бўлмаганда эса ишлаб чиқарувчи томонидан белгиланган маҳсулотларни сақлаш шартларига риоя қилган ҳолда амалга оширилиши керак.

Тез бузилувчи маҳсулотларни ташишда махсус транспорт воситалари ва жиҳозлардан фойдаланилади.

73. Турли хил озиқ-овқат маҳсулотлари ва бошқа товарларни бир вақтнинг ўзида ташишда, уларнинг бир-бирига тегиши ва ифлосланишини олдини олиш учун транспорт воситаларида тегишли шарт-шароитлар бўлиши керак.

74. Транспорт воситалари ва контейнерларнинг юк бўлимларининг ички юзаси уларни тозалаш ҳамда ювиш имконияти мавжуд, токсик бўлмаган материаллардан тайёрланиши ва тоза сақланиши лозим.

75. Маҳсулотларни иккиламчи ифлосланишининг олдини олиш мақсадида уларни сақлаш қоидаларига риоя қилиниши керак, қадоқланмаган хом ва тайёр маҳсулотларни бирга сақланишига (товар қўшничилиги) йўл қўйилмайди.

76. Оммавий тадбирларни ўтказиш даврида, овқатланишни ташкил этишда иштирок этувчи умумий овқатланиш корхоналари тайёрланган таомларнинг сифати ва хавфсизлиги устидан қўшимча назоратни таъминлаши лозим. Бунда, тайёрланган таомларни назорат қилиш учун суткалик намуналар олиб борилиши лозим.

Тайёр овқатдан суткалик намуна стерил ёки қайнатилган қошиқлар билан маҳкам ёпиладиган шиша ёки металл қопқоқли стерил ёки қайнатилган шиша идишларга олинади. Порцияли таомлар тўлиқ ҳажмда олинади, салатлар, биринчи ва учинчи таомлар, гарнирлар камида 100 граммдан олиними керак.

Олинган суткалик намуналар камида 48 соат давомида махсус совутгичда ёки совутгичнинг махсус жойида +2 дан +6 °гача ҳароратда сақланади.

77. Тайёр озиқ-овқат маҳсулотлари озиқ-овқат хом ашёси ва ярим тайёр маҳсулотларнинг устида жойлаштирилиши керак.

78. Озиқ-овқат маҳсулотларини уларни сақлашга мўлжалланмаган хоналарда сақлаш мумкин эмас.

79. Корхоналарда қуйидаги озиқ-овқат хом ашёси ва маҳсулотларини қабул қилишга рухсат этилмайди:

муздан эритилган ва қайта музлатилган озиқ-овқат маҳсулотлари;

яроқлилик муддати ўтган ва сифатсизлик белгилари бўлган озиқ-овқат маҳсулотлари;

хавфсизлиги кафолатланмаган уйда тайёрланган озиқ-овқат маҳсулотлари;

ветеринария-санитария экспертизаси хулосалари бўлмаган барча турдаги қишлоқ хўжалиги ҳайвонларининг гўшти ва суб-маҳсулотлари;

тозаланмаган ва ички аъзолари олинмаган парранда гўшти;

ветеринария-санитария экспертизаси хулосалари бўлмаган тухум маҳсулотлари;

истеъмол қилиниши мумкин бўлмаган ёки истеъмол қилиниши мумкин, лекин хўжаликларда етиштирилмаган қуртлаган, сўлиган кўзқоринлар (хўжаликларда етиштирилган, саноат усулида тузланган, маринадланган ёки консерваланган кўзқоринлар бундан мустасно).

80. Озиқ-овқат маҳсулотлари корхонада ишлаб чиқарувчининг қадоқларида сақланиши, зарур ҳолларда, ёрлиғини маҳсулот ишлатиб бўлингунга қадар сақлаган ҳолда, бошқа тоза идишга ўтказилиши мумкин.

81. Озиқ-овқат қўшимчалари ушбу санитария қоидаларига, шунингдек озиқ-овқат қўшимчаларининг хавфсизлигига доир гигиеник талабларга мувофиқ қўлланилиши керак.

82. Озиқ-овқат қўшимчаларини ифлосланиши ва бузилиш хавфининг олдини олиш мақсадида ишлаб чиқарувчининг идишида сақланиши керак, уларни сақлаш учун бошқа идишларга солишга рухсат этилмайди.

83. Бузилиш белгилари мавжуд, сифати бўйича шубҳали, яроқлилик муддати ўтган муомаладан чиқарилган озиқ-овқат маҳсулотларини сифатли маҳсулотлар билан биргаликда сақлашга йўл қўйилмайди.

84. Совутгичлар ҳароратни назорат қилиш мосламаси билан жиҳозланган бўлиши керак. Совутгичда ўрнатилган термометр бўлса, қўшимча ҳароратни назорат қилиш мосламаси талаб қилинмайди.

85. Тайёр маҳсулотларни тарқатиш зонасидан ташқарида сақлашда маҳсулот солинган идишларда инвентарларни (қошиқлар, кураклар, чўмич ва бошқа инвентарлар) қолдиришга йўл қўйилмайди.

86. Озиқ-овқат маҳсулотлари полдан камида 0,15 м баландликда сақланиши лозим.

87. Микроклимга махсус талаблар қўйиладиган омборхоналарнинг ҳарорати ва намлигини назорат қилиш воситалари (психрометр) билан жиҳозланади.

88. Технологик жараёнларнинг барча босқичлари корхона томонидан ишлаб чиқилган ва тасдиқланган технологик йўриқномаларга мувофиқ ҳамда ушбу санитария қоидалари талабларига риоя қилган ҳолда амалга оширилиши керак.

89. Қандолат ва нон маҳсулотларини, пазандачилик маҳсулотларини, шу жумладан ярим тайёр маҳсулотларни, уларни кейинчалик савдо тармоғи орқали сотиш ушбу санитария қоидалари талабларига, шунингдек ишлаб чиқариш ва ишлаб чиқарилган маҳсулотларнинг муайян турлари бўйича санитария қоидалари талабларига риоя қилган ҳолда амалга оширилиши лозим.

90. Корхона масъул ходимлари уларга етказиб берилган озиқ-овқат маҳсулотларининг тури ва миқдори ҳамда етказиб бериш саналарини кузатиб (қайд этиб) боришлари керак.

91. Пазандачилик маҳсулотлари талабга ва сотилишига қараб тайёрланиши керак. Янги тайёрланган озиқ-овқат маҳсулотларни олдинги кундан қолган маҳсулотлар билан аралаштиришга йўл қўйилмайди.

92. Пазандачилик термик ишлов берилмайдиган таомларни тайёрлаш, безатиш, порцияларга бўлиш ва тарқатиш корхона ходимлари томонидан бир марталик қўлқоплардан фойдаланган ҳолда амалга оширилади.

93. Корхоналарда гўшт учун мўлжалланган столда парранда гўштига ишлов беришда алоҳида кесувчи жиҳоздан фойдаланилади, парранда гўштига ишлов бериш тугагандан сўнг стол юзасини дезинфекция қилинишига рухсат берилади.

94. Маҳсулотларни қизиган ёғда қовуришда махсус жиҳозлардан фойдаланиш керак. Шу билан бирга, қовурилган ёғларнинг ишлаб чиқариш сифатини назорат қилиш лозим.

95. Фритюрда озиқ-овқат маҳсулотларини плус 160°C ҳароратда қовуришда ёғнинг бир порциясини узлуксиз ишлатишнинг умумий давомийлиги 12 соатдан ошмаслиги керак.

96. Қовуриш бошланганидан 6 соат ўтгач, ёғнинг сифати назорат қилинади. Ўзгарган органолептик кўрсаткичли (таъм, ранг, ҳид) белгилар аниқланса, ёғдан фойдаланишга йўл қўйилмайди.

97. Таом тайёрлашда ювилган ва дезинфекцияланган тухумлардан фойдаланиш керак.

98. Тухумларга (қайнатилган тухумдан ташқари) қуйидаги кетма-кетликда ишлов берилади:

илик 1-2 фоизли ичимлик ёки содали сув эритмасида;

дезинфекцияловчи восита эритмасида, унинг фойдаланиш бўйича йўриқномасига мувофиқ.

99. Қайнатилган тухумни тайёрлашда унга фақат биринчи идишда ишлов берилади, шундан сўнг сув билан ювилади.

100. Ишлаб чиқариш цехларида ишлов берилмаган тухумларни филейка ва бошқа идишларда сақлашга йўл қўйилмайди.

101. Қовурилган тухумни тайёрлаш учун парҳез тухумидан фойдаланиш керак (сақлаш муддати ишлаб чиқарилган кундан бошлаб етти кундан ортиқ бўлмаслиги керак).

102. Корхонада шок музлатиш технологиясидан фойдаланган ҳолда иккинчи таомларни, гарнирларни, пазандачилик маҳсулотларини ва ярим тайёр маҳсулотларни музлатишга рухсат берилади.

103. Музлатилган маҳсулотлардан фойдаланадиган корхоналар муздан эритиш (тушириш) учун цех ва (ёки) жиҳозларга (инвентарларга) эга бўлиши керак.

104. Тайёр шўрвалар ва иссиқ таомлар тайёрланган пайтдан эътиборан 3 соатдан кўп бўлмаган муддатда мармит ёки иссиқ плитада туриши мумкин. Газаклар, сут, нордон сут маҳсулотлари ва ичимликлар совуткичли витринага қўйилиши ва белгиланган яроқлилик муддати давомида сотилиши лозим.

105. Корхонада тайёр овқатларни тарқатиш ва истеъмол қилишни ташкил қилиш учун тоза, куруқ идишлар ва овқатланиш анжомлари (шу жумладан бир марталик идишлар)дан фойдаланилиши лозим. Бир марта ишлатиладиган идишлар ва овқатланиш анжомларидан кайта фойдаланишга йўл қўйилмайди.

106. Корхонада қуйидагиларга рухсат берилмайди:

технологик жараён талабларига риоя қилишни таъминлаш имконияти мавжуд бўлмаганда маҳсулот тайёрлаш;

яроқлилик муддати ўтган, сифатсиз ёки сифати бўйича шубҳали, бузилиш белгилари бўлган маҳсулотлардан фойдаланиш;

герметик идишларда сабзавотли, гўштли, балиқли, кўзиколинли консервалар тайёрлаш;

курутилган ва дудланган балиқ тайёрлаш;

курутилган кўзиколинлар тайёрлаш.

Полга тушган ёки бошқа сабабларга кўра ифлосланган маҳсулотларни махсус, герметик белгили идишда тўпланиши керак.

107. Дам олиш масканлари ва кўчаларда мангал, кўра, панжара, қозонларда овқат тайёрлашга корхонада ярим тайёр маҳсулотлар тайёрланиб, қуйидаги талаблар бажарилган тақдирда рухсат этилади:

сув таъминоти ва оқова тармоқларига уланган хона, шунингдек ярим тайёр маҳсулотларни сақлаш учун совуткич ускуналари мавжуд бўлса (агар хизмат кўрсатиш бир маротабалик ёки мавсумий бўлганда, унда ташиб келтириладиган ичимлик сувидан фойдаланишга рухсат берилади);

жиҳозлар ва идишларни ювиш учун шароит мавжуд бўлса;



озик-овқат маҳсулотларини пишириш учун электр жиҳоз ёки газ таъминоти, улар бўлмаганда ёғоч ёки тайёр кўмир мавжуд бўлса;

металл сихлар, озиқ-овқат маҳсулотларини тарқатиш учун бир марта ишлатиладиган идишлар ва ошхона анжомлар мавжуд бўлса;

озик-овқат маҳсулотлари бевосита сотишдан олдин пиширилган бўлса;

ходимларнинг шахсий гигиена қоидаларига риоя қилишлари учун шароитлар мавжуд бўлса.

108. Корхонадан ташқарида умумий овқатланишни ташкил этиш бўйича хизмат кўрсатувчи корхоналар озиқ-овқатлар ва ичимликлар қадоқланган идишларни очиш, озиқ-овқатларни қисмларга (порцияларга) ажратиш, пазандачилик маҳсулотларини тарқатиш учун тайёрлаш ишларини бевосита тадбир ўтказиладиган жойга яқин бўлган алоҳида махсус ажратилган хонада ёки жойда амалга оширилади.

109. Овқатланиш дала шароитида ташкил этилганда таомларни истеъмол қилиш ва шахсий гигиена қоидаларига риоя этиш учун (қўл ювиш учун ичимлик суви, совун, бир мартаба ишлатиладиган сочиқлар ва ҳоказолар) шароит яратилиши керак.

110. Етказиб бериш хизматлари билан шуғулланадиган корхоналар тайёр овқатларни контейнерлар, бокслар, термоконтейнерлар ва шунга ўхшаш бошқа идишларда маҳсулотларнинг сақлаш ва транспортировка қилиш шароитларига риоя қилган ҳолда етказиб бериши керак.

111. Санитария қоидалари талабларига жавоб бермайдиган муомаладан чиқарилган маҳсулотлар ҳисобга олинishi ва қайта ишланиши ёки йўқ қилингунига қадар алоҳида сақланиши керак.

### **8-боб. Корхона ходимларининг шахсий гигиенасига қўйиладиган талаблар**

112. Корхона ходимлари Ходимларни тиббий кўриқдан ўтказиш тартиби тўғрисидаги **низо**м (рўйхат рақами 2387, 2012 йил 29 август) асосида тиббий кўриқдан ўтишлари лозим.

113. Корхона маъмурияти ходимлар танасининг очиқ юзаларида йирингли яралар бор-йўқлигини текширишлари ва бирор-бир касаллик аломатлари аниқланганда, ушбу ходимларни тиббий хулоса олгунга қадар ишга қўймаслиги лозим.

114. Агар иш давомида корхона ходимларида ошқозон-ичак касалликлари, иситма кўтарилиши ва бошқа касаллик белгилари пайдо бўлса, улар бу ҳақда дарҳол корхона маъмуриятига хабар беришлари ва тиббий ёрдам олиш учун тиббий муассасага мурожаат қилишлари шарт.

115. Корхона маъмурияти корхона ходимларининг меҳнат фаолиятини бошлашларидан олдин ва иш вақтида шахсий гигиена талабларига риоя этилиши устидан назоратни таъминлайди.

116. Ишлаб чиқариш жараёнида бевосита иштирок этувчи ходимлар иш бошлашдан олдин қуйидагиларни амалга оширишлари шарт:

заргарлик буюмларини, соатларни ечиш;

сочларни рўмол ёки қалпоқ остига йиғиш;

тоза санитария кийимларини кийиш;

қўлларни илиқ сувда совун билан ювиш ва дезинфекцияловчи воситалар билан ишлов бериш, тирноқлар олинган ва лак сурилмаган бўлиши керак.

117. Қўллар қуйидаги ҳолатларда ҳам ювилади:

ишдаги ҳар бир танаффусдан кейин;

биринчи иш жараёнидан иккинчи иш жараёнига ўтишда;

ифлосланган нарсаларга қўл текканда;

ҳожатхонага борганда икки марта (ҳожатхонага боргандан сўнг ва иш жойида бевосита иш бошлашдан аввал).

118. Корхонанинг ишлаб чиқариш хоналарига санитария кийимсиз киришга йўл қўйилмайди.

119. Ишлаб чиқариш жараёнида бевосита иштирок этувчи корхонанинг ҳар бир ходими махсус кийим ва санитария воситалари (халат, куртка, қалпоқ, қўлқоп, сочиқ) билан

таъминланиши керак. Санитария кийимлари ҳар сменада ва ифлосланиши билан алмаштирилади.

120. Хизмат кўрсатувчи ходимлар тоза махсус кийимда ёки санитария кийимда ишлаши керак.

121. Санитария кийимлари устидан устки шахсий кийимларни кийишга, санитария кийимларини шахсий устки кийимлар, буюмлар билан бирга сақлашга йўл қўйилмайди.

122. Мазкур санитария қоидаларини ишлаб чиқувчилар рўйхати [иловада](#) келтирилган.

Умумий овқатланиш корхоналарига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига  
ИЛОВА

Ишлаб чиқувчилар рўйхати:

Ўзбекистон Республикаси Санитария-эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги хизмати (Санитария-эпидемиология хизмати).