

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ САНИТАРИЯ-ЭПИДЕМИОЛОГИК ОСОЙИШТАЛИК
ВА ЖАМОАТ САЛОМАТЛИГИ ХИЗМАТИНИНГ
ҚАРОРИ

**БАЛИҚНИ ҚАЙТА ИШЛАШ КОРХОНАЛАРИ УЧУН САНИТАРИЯ
ҚОИДАЛАРИНИ (0037-22-СОН САНҚВАН) ТАСДИҚЛАШ ТЎҒРИСИДА**

**[Ўзбекистон Республикаси Адлия вазирлиги томонидан 2022 йил 10 декабрда ҳисобга
олинди, ҳисоб рақами 121]**

Ўзбекистон Республикасининг «Аҳолининг санитария-эпидемиологик осойишталиги тўғрисида»ги Қонуни 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. Балиқни қайта ишлаш корхоналари учун санитария қоидалари (0037-22-сон СанҚваН) иловаға мувофиқ тасдиқлансин.

2. Ўзбекистон Республикаси Бош давлат санитария врачлари томонидан 2017 йил 4 февралда тасдиқланган Балиқни қайта ишлаш корхоналари учун санитария қоидалари (0345-17-сон СанҚваН) ўз кучини йўқотган деб топилсин.

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

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

Бошлиқ

Б. ЮСУПАЛИЕВ

Тошкент ш.,
2022 йил 18 ноябрь,
32-сон

Балиқни қайта ишлаш корхоналари учун санитария қоидалари (0037-22-сон СанҚваН)

Мазкур санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативлари (бундан буён матнда санитария қоидалари деб юритилади) балиқ маҳсулотларининг юқори сифати ва хавфсизлигини таъминлаш мақсадида балиқни қайта ишлаш корхоналарининг (бундан буён матнда корхоналар деб юритилади) санитария-техник ҳолатига, ишлаб чиқаришни ташкил этишга, шунингдек ишлаб чиқаришда меҳнат шароитларига қўйиладиган санитария-эпидемиологик талабларни белгилайди.

Мазкур санитария қоидалари Жаҳон соғлиқни сақлаш ташкилоти (бундан буён матнда ЖССТ деб юритилади) ва Бирлашган Миллатлар Ташкилотининг (бундан буён матнда БМТ деб юритилади) Озиқ-овқат ва қишлоқ хўжалиги ташкилотининг (ФАО) Халқаро комиссияси томонидан қабул қилинган Кодекс Алиментариус халқаро озиқ-овқат стандартлари тўпламига (бундан буён матнда Кодекс Алиментариус деб юритилади) кирувчи «Балиқ ва балиқ маҳсулотлари» (*ЖССТ ва БМТнинг Озиқ-овқат ва қишлоқ хўжалиги ташкилоти (ФАО), Москва, 2007 йил*), «Жараён бўйича қўлланма» (*ЖССТ ва БМТнинг Озиқ-овқат ва қишлоқ хўжалиги ташкилоти (ФАО), 21-нашр, Рим, 2013 йил*) ҳамда «Балиқ ва балиқ маҳсулотлари. Норма ва қоидалар тўплами» (*ЖССТ ва БМТнинг Озиқ-овқат ва қишлоқ хўжалиги ташкилоти (ФАО), Рим, 2022 йил*) талаблари асосида ишлаб чиқилган.

1-боб. Умумий қоидалар

1. Ушбу санитария қоидаларида қуйидаги атамалар қўлланилади:

балиқ — ҳар қандай совуқ қонли сув умуртқалилари (амфибиялар ва сувда яшовчи рептилиялар бундан мустасно);

совутиш — балиқни музнинг эришига яқин (ўртача 0°C) температурада совутиш жараёни;

тозалаш — ифлослантирувчи моддаларни, озиқ-овқат қолдиқларини, чиқиндиларни, ёғ ва бошқа чиқиндиларни олиб ташлаш;

ифлослантирувчи моддалар — озиқ-овқат маҳсулотидан фойдаланиш хавфсизлигига ёки унинг яроқчилигига таҳдид солиши мумкин бўлган озиқ-овқат маҳсулотлари таркибидаги ҳар қандай биологик ёки кимёвий моддалар;

ифлосланиш — балиқ ва улардан олинган маҳсулотларнинг ифлослантирувчи моддалар билан зарарланиши;

хавф — озиқ-овқат маҳсулотида мавжуд бўлган потенциал хавф-хатарларнинг (биологик, кимёвий, физикавий ва бошқа омиллар) истеъмолчилар ҳаёти ва соғлиғига салбий таъсир кўрсатиш эҳтимоли;

хавфни баҳолаш — илмий маълумотлар ва усулларга асосланган ҳолда хавфли омилларнинг хусусиятларини аниқлаш, таъсирини баҳолаш ва хавфни тавсифлаш босқичларидан иборат бўлган жараён;

хавфни бошқариш — хавф-хатарларни ва бошқа омилларни баҳолаш натижасида уларни бартараф қилиш мақсадида огоҳлантирувчи чораларни ишлаб чиқиш ва қўллаш жараёни.

2. Балиқ маҳсулотларининг хавфсизлик мезонлари СанҚваН 0366-19-сон «**Озиқ-овқат хавфсизлиги бўйича гигиена нормативлари**»га мувофиқ бўлиши лозим.

2-боб. Кодекс Алиментариус тавсиялари асосида ишлаб чиқаришни ташкил этишга бўлган санитария-гигиена талаблари

3. Хавфни таҳлил қилиш Кодекс Алиментариус тавсияларига кўра, бир-бири билан узвий боғлиқ бўлган учта алоҳида таркибий қисмдан (хавфни баҳолаш, хавфни бошқариш ва

хавф тўғрисида маълумот бериш) иборат бўлиб, ҳар бир таркибий қисм хавфнинг умумий таҳлилининг ажралмас қисми ҳисобланади.

Хавфни камайтириш ва унинг олдини олиш бўйича тадбирлар хавфни баҳолаш орқали амалга оширилиши лозим.

4. Инсонлар саломатлиги учун хавф-хатар аниқ ва равшан бўлган, аммо илмий маълумотлар тўлиқ ёки етарли бўлмаган вазиятларда Кодекс Алиментариус тавсияси бўйича «Истеъмолчилар саломатлигининг устувор принциплари» қўлланилиши лозим.

5. Хавфни баҳолашда ишлаб чиқариш жараёнининг барча занжирларидаги сақлаш, ташиш, синама олиш, таҳлил қилиш ва назорат усуллари инсон саломатлигида ноҳуш оқибатлар келиб чиқишининг олдини олишга қаратилган бўлиши керак.

3-боб. Ишлаб чиқариш объектларига, хоналар ва ускуналарга қўйиладиган санитария-гигиена талаблари

6. Барча саноат, маъмурий ва ички бинолар вентиляция (табiiй, механик қўзғатувчи ёки аралаш) билан таъминланиши керак.

Корхоналарнинг ертўлаларида омборхоналар, музлатгичлар, тузлаш хоналари, иситиш тизими учун хоналар, аппарат, машина ва компрессор хоналарини жойлаштиришга ушбу ертўлаларда техник хавфсизлик қоидаларига риоя қилган ҳолда механик вентиляция тизими мавжуд бўлганда йўл қўйилади.

7. Балиқ маҳсулотларини ишлаб чиқариш цехлари техник маҳсулотлар ишлаб чиқарадиган цехлардан тўлиқ ажратилиши ва алоҳида кириш жойлари ва маиший хоналарга эга бўлиши керак.

8. Саноат биноларидаги поллар тозалаш ва дезинфекция қилиш учун қулай сиртга эга бўлиши лозим. Бетон пол қопламаси қатронлар, керамик плиткалар ёки пластик қатронлар билан қопланиши зарур.

9. Корхонанинг (цех) хўжалик, маҳаллий, ёмғир сувларидан ҳосил бўладиган оқовалари умумий канализация тармоғига тозаланган ҳолда чиқарилиши керак. Саноат ва маиший оқова сувларни тозаламасдан ва зарарсизлантирмасдан сув омборларига тушириш тақиқланади.

10. Хавф-хатарнинг олдини олиш мақсадида трапнинг қувурлари диаметри оқова сувларини узлуксиз оқишини таъминлаши керак (диаметри камида 100 мм). Корхонада ҳар 150 м² дан ортиқ бўлмаган майдонга битта трап ўрнатилиши ҳамда траплар панжара билан ўралган бўлиши зарур.

11. Деворлар юзаси сув ўтказмайдиган ва осон тозаланадиган бўлиши керак. Деворлар қопламаси учун керамик плиткалар, ғиштлар, ювиш бўёқлари ишлатилади.

12. Шифт бетон, пластмасса, ёғочдан ёки зангламайдиган пўлатдан бўлиши зарур. Электр симлари ёпиқ ҳолда (кўринмайдиган ва ташқи объектларга тегмайдиган ҳолда) ўрнатилган бўлиши лозим.

13. Эшиклар чидамли, силлиқ, сув ўтказмайдиган ва осон ювиладиган материалдан (бўёқ билан қопланган металл, пластмасса, зангламайдиган пўлатдан, гальванизли пўлат қатлам билан қопланган ёғочдан) тайёрланиши керак.

14. Ҳожатхона ишчи майдонлардан ташқарида, алоҳида жойлашиши керак.

15. Корхонада тозалаш ва дезинфекция қилиш ишларини осонлаштириш учун куйидагилар инобатга олинishi керак:

балиқлар, умуртқасизлар ва улардан ишлаб чиқарилган маҳсулотлар билан алоқага киришиши мумкин бўлган барча юзалар коррозияга ва сувга чидамли материаллардан тайёрланган бўлиши ва ёрқин рангли, силлиқ ва осон ювилиши;

деворлар технологик жараёни таъминлаш учун етарли баландликка эга бўлиши;

шифтлар ифлосланиш ва конденсат тўпланишини камайтириши;

дезаларга чивинга қарши тўрлар ўрнатилган бўлиши;

пол ва деворлар орасидаги уланиш жойи тозалаш учун қулай бўлиши.

16. Корхонада ёки балиқ овлаш кемасида асбоб-ускуналар, инвентарлар тоза ва техник соз ҳолатда сақланиши лозим.

17. Ҳашаротлар ва бошқа зараркундалар кўпаймаслиги учун гигиена қоидаларига риоя қилиниши, ҳашаротларнинг қорхонага киришининг олди олиниши ҳамда уларнинг уяларини йўқ қилиш чоралари кўрилиши зарур.

4-боб. Балиқ қабул қилиш ва тозалаш хонасига қўйиладиган санитария-гигиена талаблари

18. Балиқни қабул қилиш хонасида совуқ ва иссиқ сув тармоғи, шунингдек, дезинфекциялаш воситаларини тайёрлаш учун маркировкаланган идишлар бўлиши керак.

19. Балиқ қабул қилиш хонасининг поллари бетонланган бўлиши керак. Полга чиқиндиларни ташлаш тақиқланади.

20. Хавфнинг олдини олиш мақсадида балиқни ташиш жараёнида у ифлосланишдан ва механик шикастланишдан ҳимоя қилиниши керак.

21. Балиқ қабул қилиш хонасида иситгичлар шифтга ўрнатилган бўлиши зарур.

22. Хавф-хатарнинг олдини олиш мақсадида тозалаш учун тайёрланган ёки кесилган балиқ муз билан сепилган ҳолда совутилган махсус идишларда сақланиши керак. Балиқнинг механик шикастланишига йўл қўймаслик учун муз қатламининг баландлиги балиқнинг ўлчамига қараб 30 — 50 см дан 70 — 80 см гача бўлиши керак.

23. Совутиш учун муз ичимлик сувидан тайёрланиши ва махсус идишларда сақланиши керак. Қайта ишлаш учун олинган балиқ -20°C дан -70°C гача бўлган ҳароратда совутилган ҳолда сақланиши лозим.

24. Балиқни тозалаш, кесиш мосламалари хавфсиз ва инсонга зарар етказишдан ҳимояланган бўлиши зарур.

25. Қабул қилинган балиқ унда паразитларнинг мавжудлигини аниқлаш учун кўздан кечирилиши ва ташқи қўшимчалардан (қисқичбақасимонлар, личинкалар, паразитлар) тозаланиши зарур.

26. Паразитлар мавжуд бўлган ёки юқумли касалликларга чалинган балиқларга ишлов беришда қуйидаги қоидаларга риоя қилиш керак:

балиқни ёки унинг қисмларини, шунингдек чиқиндиларни сув ҳавзаларига ташламастик;

уй ҳайвонларини паразитлар билан касалланган балиқларнинг гўшти ва ичаклари билан боқмаслик;

тери паразитлари, хилодонелла, ихтиофтириус билан касалланган тирик балиқларни сувда ювишдан олдин 5 фоизли натрий хлорид эритмаси билан ювиш.

Балиққа ишлов бериб бўлингандан сўнг, цехлар, асбоб-ускуналарни тозалаш ва дезинфекция қилиш амалга оширилиши зарур. Қўллар совун билан ювилиши ва дезинфекциялаш воситаси билан дезинфекция қилиниши лозим.

27. Тозалаш охирида балиқ шилимшиқ, қон, ичак қолдиқларидан тоза оқар сувда яхшилаб ювилади ва совутилган махсус идишларда сақланади ёки муз билан қопланади. Шундан сўнг технологик кўрсатмаларга мувофиқ ёки дарҳол кейинги технологик ишлов бериш учун юборилиши керак.

28. Балиқ тutilган вақтдан бошлаб 1,5 — 2 соат ичида уни музлатишнинг имкони бўлмаса, ушбу балиқ 5 — 10 соат давомида 0°C дан -5°C ҳароратгача совутгичда сақланиши керак.

29. Балиқларни глазурлаш (балиқни -19°C ҳароратдаги тузли сувга 2-3 марта ботириб олиш) тоза сувда амалга оширилади. Бунда, сув ифлосланиши билан дарҳол алмаштирилиши лозим.

30. Музлатиш камераларида ҳаво айланишини таъминлаш мақсадида балиқ маҳсулотлари деворлардан камида 50 см масофада ҳамда камида 18 см баландликдаги пештахталарда сақланиши лозим.

31. Музлатиш камералари, йўлаклардаги полларни тозалаш заруратга кўра, лекин ҳар сменада камида бир марта амалга оширилиши керак.

Музлатиш камераларининг қор қатламларини олиб ташлаш ойига камида бир марта амалга оширилади.

5-боб. Ёрдамчи материалларга қўйиладиган санитария-гигиена талаблари

32. Тузни сақлаш омборлари ёғингарчилик, ер ости сувлари ва механик ифлосланишдан ҳимояланган бўлиши керак. Тузни сақлаш учун махсус идишлардан фойдаланиш керак.

33. Туз ва муз омбори ишчилари махсус кийим-бош, поябзал ва жиҳозлардан фойдаланишлари керак.

34. Қайта ишлаш корхоналарида ишлатиладиган зираворлар ташиш тараларида ёки пакетларда омборга етказиб берилиши керак. Бунда, зираворлар куруқ вентиляция қилинган хоналарда, ушбу зираворларнинг технологик йўриқномаларида кўрсатилган тартибда сақланиши керак.

35. Зираворларни майдалаш ва қайнатма тайёрлаш марказлаштирилган ҳолда, асосий цехлардан алоҳида, вентиляция билан жиҳозланган хоналарда амалга оширилиши керак.

36. Ёрдамчи материаллар омборларда сақланиши, омбор деворлари оқланган бўлиши, поллар ҳар сменада камида 1 марта, шифтлар эса ойига 2 марта намлантириб тозаланиши керак.

37. Ишлатишдан олдин барча кукунсимон ёрдамчи материаллар магнитдан ўтказилиши лозим.

38. Корхонага олиб келинган ўсимлик ёғининг органолептик параметрлари лабораторияда текширилиши керак. Ўсимлик ёғини очиқ идишларда ва қуёш нури остида сақлаш тақиқланади.

39. Бошқа ёрдамчи материаллар санитария-гигиена талабларига ва технологик кўрсатмаларга жавоб берувчи ҳарорат ва намликда сақланиши керак.

40. Сирка кислотаси идишлари юмшоқ мато тўшалган ёғоч қутиларида салқин ва куруқ жойда сақланиши зарур.

6-боб. Балиқ тузлаш цехларига қўйиладиган санитария-гигиена талаблари

41. Тузлаш, эритиш ва ивитиш учун қозонларнинг деворлари полдан камида 50 см баландликда бўлиши талаб этилади. Стационар идишларга алмаштирилгунга қадар брезент идишлардан фойдаланишга рухсат берилади. Хавфни бошқариш мақсадида тизимли тозалаш, ювиш ва дезинфекция қилиш мунтазам равишда амалга оширилиши зарур.

42. Тузлаш идишларининг туби оқова сув тизимига уланган бўлиши ҳамда ишлатилган шўр сув тўлик тушиб кетиши таъминланиши керак. Идишлардан чикувчи дренаж қувири сувни очиш/ўчириш крани билан жиҳозланган бўлиши керак. Тузлаш, эритиш ва ивитиш учун идишлар иссиқ ва совуқ сув билан таъминланиши керак.

43. Идишлар панжара қопқоқлари билан қопланган бўлиши керак. Бунинг учун брезентдан ва бошқа сув ўтказмайдиган матодан фойдаланиш тақиқланади.

44. Балиқни ҳаво билан қуритиш полдан камида 40 см баландликдаги пештахталарда амалга оширилиши керак. Пештахталарнинг юзаси силлиқ ҳамда дезинфекция қилиш осон бўлиши зарур. Пештахталар орасида йўлаклар бўлиши лозим. Пештахталарда юриш тақиқланади.

45. Балиқларни идишларга тузлаш ва тушириш пайтида ишчилар махсус поябзал, комбинезон, тоза кўлқоп кийишлари, шунингдек махсус белгиланган жойда сақланадиган тузлаш цехи учун усқуналардан фойдаланишлари керак.

46. Ҳар бир балиқ туширилгандан ва юклангандан сўнг жиҳозлар яхшилаб тозаланиши, ювиш воситалари қўшилган иссиқ сув билан ювилиши ҳамда дезинфекция қилиниши лозим. Бунда, жиҳозлар такроран балиқ юклагандан олдин қўшимча равишда иссиқ сув билан ювилиши керак.

47. Пашша личинкалари ёки фуксин билан зарарланган маҳсулотларни сақлаш ва қайта ишлаш, балиқ маҳсулотларининг зараркунандаларига қарши кураш бўйича кўрсатмаларга мувофиқ амалга оширилиши керак.

48. Қадокланган шўр ва тузланмаган маҳсулотлар технологик кўрсатмаларга мувофиқ омборларда ва музлатгичларда сақланиши керак.

49. Дудланган балиқ ишлаб чиқаришда асосий технологик жараёнлар (эритиш, кесиш, тузлаш ва текислаш, ивитиш, дудлаш) амалга ошириладиган хоналардан ташқари, қуйидаги алоҳида хоналар бўлиши керак:

намақоб тайёрлаш учун хоналар;

тайёр маҳсулотни қадоқлаш хоналари;

қайта ишланган идишларни ювиш, идишларни қуритиш ва сақлаш учун хоналар, идишлар омбори.

ёқилғи ва дудлаш учун ёғоч қипиғи, шунингдек дезинфекциялаш, ювиш воситалари ва дудланган суюқликларини сақлаш учун хоналар.

50. Дудловчи камералар ҳаво тортувчи вентиляция тизими билан жиҳозланган бўлиши, эшиклар ва люклар мустақкам ёпилиши керак.

51. Тайёр маҳсулотни тарқатиш ҳамда хом ашёни етказиб бериш жараёнлари бири-биридан алоҳида хоналарда амалга оширилиши керак.

7-боб. Балиқ қуритиш жараёнига қўйиладиган санитария-гигиена талаблари

52. Балиқни сунъий қуритиш хоналарининг деворлари ва шифтлари силлиқ ва осон тозаланадиган бўлиши ҳамда девор панеллари камида 1,8 метр баландликда плитка билан қопланган бўлиши керак.

53. Балиқларни табиий қуритиш бўлими бошқа ишлаб чиқариш цехларидан камида 25 метр узокликда девор билан ўралган бўлиши, чиқинди кутилари ва ҳожатхоналардан камида 50 метр масофада жойлашган бўлиши керак. Табиий қуритиш, атрофи очик шийпонларда, ердан камида 0,8 м баландликка осиб қўйилган ҳолда амалга оширилади. Осишдан аввал балиқ устидан ортиқча шўрни ичимлик суви ёрдамида ювиб ташлаш зарур.

54. Қафаслар, панжаралар ва бошқалар ҳар бир фойдаланишдан кейин алоҳида хонада яхшилаб тозаланиши, содали сувнинг 1-2 фоиз иссиқ эритмасида ювилиши ҳамда оловда куйдирилиши лозим.

55. Қуритилган балиқларни тўплаш полдан 50 см баландликдаги столларда амалга оширилиши, қуритилган балиқлар брезент билан қопланган бўлиши керак.

56. Қуритилган балиқларни сақлаш совутилган хонада технологик талабларга жавоб берадиган ҳарорат ва нисбий намликда амалга оширилиши зарур.

57. Табиий ва сунъий қуритиш бўлимларида ҳашаротларга қарши курашиш бўйича профилактика чора-тадбирлари мунтазам равишда амалга оширилиши керак.

8-боб. Консерва ишлаб чиқариш жараёнига қўйиладиган санитария-гигиена талаблари

58. Хавфни бошқариш мақсадида консерваларни ишлаб чиқариш, хом ашё ҳудуди, соус ва автоклав бўлмалари, идишларни ва ускуналарни ювиш учун иккита алоҳида ювиш бўлмалари, шунингдек балиқларни қовуриш ва қадоқлаш учун майдонлар алоҳида ажратилган ҳолда умумий хонада жойлаштирилган бўлиши лозим.

59. Консерва идишлари ва қопқоқлари қадоқлашдан олдин санитар ишловдан ўтказилиши керак.

60. Консерва ёпувчи, тўлдирувчи, кесувчи машиналар буғ, совуқ ва иссиқ сув билан таъминланиши керак. Иссиқ сув ва буғ ҳарорати доимий равишда ўлчаб борилиши лозим.

61. Консерва маҳсулотини ишлаб чиқаришга олиб келинган хом ашё ва ёрдамчи материаллар корхона лабораторияси томонидан текширилиши керак. Хом ашё, ёрдамчи материаллар, сув ва тайёр маҳсулотларнинг сифат кўрсаткичлари махсус журналларда қайд этилади.

62. Ёғга иссиқлик билан ишлов бериш маҳсулот турига қараб амалга оширилади. Лаборатория назоратидан ўтмаган ёғдан консерва ишлаб чиқариш учун фойдаланиш тақиқланади.

63. Консерваларни стерилизация қилиш технологик йўриқномаларга мувофиқ амалга оширилади. Стерилизация жараёни кўрсаткичлари стерилизацияни назорат қилиш журналларида қайд этилади.

64. Хавфни баҳолаш учун балиқ солинган консерваларни қуйидаги тартибда стерилизация қилиш керак:

консерваларнинг қопқоғини ёпишдан олдин 10 дақиқагача;

ёпилган консерваларни 30 дақиқагача.

Стерилизация қилиш мазкур бандда кўрсатилган вақтдан кам ёки ўтиб кетган ҳолларда бактериологик таҳлил ўтказиш учун автоклавлардан 50 та банка консерва намуналари олинади.

65. Иш тугагандан сўнг ҳар куни цистерналардан барча ёғ ва бошқа қуймаларни тўкиб ташлаш керак, технологик тизимлар ҳамда тўлдириш машиналари иссиқ сув ва ювиш воситалари билан ювилиши, дезинфекция қилиниши, сўнгра иссиқ сув билан чайилиши керак.

66. Идишдаги ёғ даражасини аниқлаш учун ёғ ўлчагич асбоблардан фойдаланиш керак.

67. Ёғ мавжуд бўлган цистерналар ва идишларга тоза ёғ қўшиш тақиқланади.

68. Озиқ-овқат мақсадларида ишлатиладиган ёғ ёпиқ ва муҳрланган идишларда сақланиши керак.

69. Қовурилган (фритюр) ёғларнинг сифатини назорат қилиш ишлаб чиқариш лабораторияси томонидан амалга оширилади. Ёғнинг кислоталиги умумий миқдори СанҚваН № 0366-19 «**Озиқ-овқат маҳсулотлари хавфсизлигининг гигиеник нормативлари**»да белгиланган миқдорлардан ошса, ёғни бошқасига алмаштириш керак. Ишлатилган ёғ тўлиқ тўкиб ташланиб, янгисига алмаштирилиши керак.

70. Балиқ қовуришда барча ишлатиладиган жиҳозлар термоизоляцияловчи материал билан қопланган бўлиши керак. Термоизоляцияловчи материал 45°C дан ошмайдиган юза ҳароратида бўлиши керак. Балиқ қовуриш жойлари маҳаллий сўрувчи вентиляция тизимига эга бўлиши лозим.

71. Балиқ консервалаш корхоналарида ҳафтасига камида бир марта санитария кунлари ўтказилиши керак. Бу вақтда барча асбоб-ускуналар, қувурлар, инвентарлар, идишлар ва бошқаларга санитар ишлови берилади ва дезинфекция қилинади. Бундан ташқари, ҳар бир иш сменасидан кейин асбоб-ускуналар, инвентар ва бошқаларда жорий санитар тозалаш амалга оширилади.

72. Корхоналарда консерва маҳсулотларини сақлаш ишлаб чиқарувчи томонидан тасдиқланган технологик йўриқномаларга кўра, белгиланган микроиклим шароитлари (ҳарорат, ҳаво намлиги)да қуруқ омборларда амалга оширилиши зарур. Хавф-хатарнинг олдини олиш учун омборларда микроиклим кўрсаткичлари назорат қилиниши керак. Яроқсиз консерва маҳсулотлари утилизация қилингунига қадар вақтинчалик алоҳида хонада сақланиши лозим.

9-боб. Балиқ қиймаси ва икра ишлаб чиқариш жараёнига қўйиладиган санитария-гигиена талаблари

73. Қайта ишлаш жараёнида олинган қийма дарҳол қадоқлаш ва музлатиш ёки маҳсулот ишлаб чиқаришга ўтказилиши зарур.

74. Балиқ қиймаси -30°C ҳароратда музлатилиб, унинг марказидаги ҳарорат -18°C дан юқори бўлмаслиги лозим. Ювилган балиқ қиймасини сақлаш муддати 6 ой, ювилмаган балиқ қиймасини сақлаш муддати 3 ой қилиб белгиланади.

75. Икра ишлаб чиқариш иш жойлари иссиқ ва совуқ сув билан таъминланиши керак.

76. Балиқ қорнидан икрани олишдан олдин оқар сув билан қондан тозаланиши ҳамда совутилган ҳолда кейинги технологик жараёнга ўтказилиши лозим.

77. Балиқдан икра олиш ва кейинги ҳар бир технологик жараёнлар алоҳида ишчилар томонидан амалга оширилади.

78. Хавф-хатарнинг олдини олиш мақсадида икра тайёрлаш учун фақат қайнаб совутилган сув, қиздирилган туз ва ўсимлик ёғи, сифатли моддалар ишлатилиши керак. Агар ёғ таркибида патоген стафилококklar аниқланса, мазкур ёғдан икра ишлаб чиқаришда фойдаланиш тақиқланади.

79. Икранинг дегустацияси пластик вилка ёки қошиқчалар билан ўтказилиши лозим.

80. Икрани қадоқлашдан олдин идишлар (банкалар) яхшилаб тозаланиши, ювилиши ва буғланиши ёки стерилизация қилиниши керак. Қадоқланган икра дарҳол сақлаш учун совутгичга юборилади.

81. Хавф-хатарнинг олдини олиш мақсадида икра ишлаб чиқариш бинолари, асбоб-ускуналар ва жиҳозлар ҳар куни санитария тозаловидан ўтказилиб дезинфекция қилиниши керак.

10-боб. Балиқдан бошқа тайёр озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқаришга қўйиладиган санитария-гигиена талаблари

82. Балиқ ва бошқа денгиз маҳсулотларини муздан эритиш махсус мосламаларда ёки ванналарда сувда ёки кучсиз тузли эритмада 20°C дан юқори бўлмаган ҳароратда ёки пештахталарда (ҳавода эритиш) амалга оширилади.

83. Тозаланган, бўлакланган, майдаланган ва бошқа балиқ дарҳол иссиқлик билан ишлов бериш учун корхонанинг тегишли бўлимига юборилиши керак.

84. Маҳсулотларни қовуриш, қайнатиш ва пишириш жараёнларининг ҳарорати махсус журналларда қайд этилиши керак. Бунда, балиқ бўлагининг ичидаги ҳарорат +80°C дан паст бўлмаслиги керак.

85. Хавф-хатарнинг олдини олиш учун желели таомлар тайёрлаш жараёнида қўлланилувчи шўрвани идишга қуйишдан олдин қайнатилиши ҳамда желатин қўшилгандан сўнг қайнаш даражасигача қиздирилиши керак. Бунда, янги тайёрланган шўрвадан фойдаланилиши лозим.

86. Агар бошқа таркибий қисмлар қўшилаётган бўлса, желе қайнатилган пайтдан кейин 5 дақиқа давомида иккинчи марта қайнатилиши зарур.

87. Желе қадоқлаш жараёнида қадоқлар 100°C дан паст бўлмаган ҳароратда курук иссиқлик билан стерилизация қилиниши керак.

88. Балиқ ва сабзавотларни кесишда силлиқ текисланган юзали қаттиқ ёғоч тахталардан фойдаланиш лозим.

11-боб. Тайёр балиқ маҳсулотларини қадоқлашга қўйиладиган санитария-гигиена талаблари

89. Контейнерларга жойлаштирилган ва жўнатилиши керак бўлган тайёр маҳсулотлар ишлаб чиқарувчи томонидан тасдиқланган технологик йўриқномаларда кўрсатилган ҳароратда омборларда сақланиши керак.

90. Консерва маҳсулотлари, ярим тайёр балиқ маҳсулотлари, тайёр ва дудланган маҳсулотларни алоҳида-алоҳида, технологик йўриқномаларда кўрсатилган, маҳсулотга хос шароитларда сақлаш зарур.

91. Озиқ-овқат маҳсулотларини қадоқлаш учун контейнерлар Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг «Озиқ-овқат маҳсулотларига тегиб турадиган қадоқларнинг хавфсизлиги тўғрисидаги умумий техник регламентни тасдиқлаш ҳақида» 2017 йил 7 июлдаги 476-сон қарорида белгиланган талабларга жавоб бериши ҳамда санитария тозаловидан (механик тозалаш, ювиш воситаси ва иссиқ сув билан ювиш, дезинфекциялаш, чайиш ва қуритиш) ўтган бўлиши лозим. Ифлосланган ва моғорлаган идишлардан фойдаланиш тақиқланади.

92. Контейнерларнинг санитария жиҳатидан тозаллиги ишлаб чиқариш лабораторияси томонидан ойида камида икки марта текширилиши ва натижалар махсус журналда қайд этилиши керак.

93. Балиқ маҳсулотлари махсус транспорт воситасида ташилиши, транспорт воситаси ҳар фойдаланишдан сўнг санитария тозаловидан ўтказилиши зарур.

12-боб. Корхонанинг сув ва муз таъминотида қўйиладиган санитария-гигиена талаблари

94. Корхоналарни (цеҳларини) сув билан таъминлаш марказлаштирилган маиший ва ичимлик сув таъминотида уланиш орқали таъминланиши керак. Марказлаштирилган сув

таъминоти мавжуд бўлмаган тақдирда, мустақил сув таъминоти тизими қурилган бўлиши зарур.

95. Ичимлик сув таъминоти тармоқларининг техник (ичимлик бўлмаган) сув таъминоти тармоқлари билан кесишиши тақиқланади.

96. Балиқ маҳсулотларини ишлаб чиқариш технологиясида, шунингдек инвентарларни, ускуналар ва идишларни санитария тозалашда фақат ичимлик суви сифати даражасидаги сувдан фойдаланиш лозим. Тайёр озиқ-овқат маҳсулотлари билан бевосита боғлиқ бўлмаган ишлаб чиқариш ускуналарини (совутиш жиҳозлари, вакуум насослари, барометрик конденсаторлар ва бошқалар) ювишда сув сифатини ёмонлаштирадиган моддаларни (нефт маҳсулотлари, қаттиқ моддалар ва бошқалар) ўз ичига олмаган очиқ сув хавзалари сувидан фойдаланиш мумкин.

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

Балиқни қайта ишлаш корхоналари учун санитария қоидаларига
ИЛОВА

Ишлаб чиқувчилар рўйхати:

- А.С. Худайберганов** — Санитария, гигиена ва касбий касалликлар илмий-тадқиқот институти, Овқатланиш гигиенаси лабораторияси мудир, т.ф.д., профессор;
- Э.Б. Наврузов** — Санитария, гигиена ва касбий касалликлар илмий-тадқиқот институти, Овқатланиш гигиенаси лабораторияси катта илмий ходими, т.ф.н.;
- Г.М. Исраилова** — Тиббиёт ходимларининг касбий малакасини ошириш маркази гигиена кафедраси доценти, т.ф.н., доцент;
- Б.О. Сагдуллаева** — Санитария, гигиена ва касбий касалликлар илмий-тадқиқот институти, Овқатланиш гигиенаси лабораторияси катта илмий ходими.
- А.Р. Носирова** — Санитария, гигиена ва касбий касалликлар илмий-тадқиқот институти, Овқатланиш гигиенаси лабораторияси катта илмий ходими.

Тақризчилар рўйхати:

- Т.И. Искандаров** — Санитария, гигиена ва касбий касалликлар илмий-тадқиқот институти лаборатория мудир, т.ф.д., профессор, ЎзР Фанлар академияси академиги;
- Д.А. Зарединов** — Тиббиёт ходимларининг касбий малакасини ривожлантириш маркази, Гигиена кафедраси мудир, т.ф.д., профессор;
- А.Н. Шукуров** — Ўзбекистон Республикаси Санитария-эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги хизмати Санитария-гигиена бошқармаси бошлиғи, т.ф.н.