

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ САНИТАРИЯ-ЭПИДЕМИОЛОГИК ОСОЙИШТАЛИК
ВА ЖАМОАТ САЛОМАТЛИГИ ХИЗМАТИНИНГ
ҚАРОРИ

**СУТ ВА СУТ МАҲСУЛОТЛАРИНИ ИШЛАБ ЧИҚАРУВЧИ КОРХОНАЛАРИГА
ҚЎЙИЛАДИГАН САНИТАРИЯ-ГИГИЕНА ТАЛАБЛАРИНИ (0039-22-СОН
САНҚВАН) ТАСДИҚЛАШ ТЎҒРИСИДА**

**[Ўзбекистон Республикаси Адлия вазирлиги томонидан 2023 йил 11 январда ҳисобга
олинди, ҳисоб рақами 133]**

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 **Фармони**га мувофиқ, Ўзбекистон Республикаси Санитария-эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги хизмати қарор қилади:

1. Сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқарувчи корхоналарга қўйиладиган санитария-гигиена талаблари (0039-22-сон СанҚваН) **иловага** мувофиқ тасдиқлансин.

2. «Сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш санитария қоидалари ва нормалари» (0281-09-сон СанҚваН) ўз кучини йўқотган деб топилсин.

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

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

Бошлиқ Б. ЮСУПАЛИЕВ

Тошкент ш.,
2022 йил 23 ноябрь,
34-сон

Келишилди:

**Ветеринария ва чорвачиликни ривожлантириш давлат қўмитасининг раиси Б.
НОРҚОБИЛОВ**

2022 йил 16 ноябрь

Ўзбекистон Савдо-саноат палатаси раиси Д. ВАХАБОВ

2022 йил 1 ноябрь

Монополияга қарши курашиш қўмитаси раиси Ш. ШАРАХМЕТОВ

2022 йил 19 октябрь

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

2022 йил 17 октябрь

Ўзбекистон Республикаси Санитария-эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги
хизматининг 2022 йил 23 ноябрдаги 34-сон қарорига
ИЛОВА

**Сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқарувчи корхоналарга қўйиладиган санитария-
гигиена талаблари (0039-22-сон СанҚваН)**

Мазкур санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативлари (бундан буён матнда санитария қоидалари деб юритилади) сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқарувчи

корхоналарнинг фаолиятига қўйиладиган санитария-гигиена ва эпидемияга қарши талабларни белгилайди.

1-боб. Умумий қоидалар

1. Мазкур санитария қоидалари ташкилий-ҳуқуқий шакли ва мулкчилик шаклидан қатъи назар, фаолияти сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш билан боғлиқ бўлган барча корхоналарга татбиқ этилади.

2. Сут ва сут маҳсулотларининг хавфсизлик мезонлари Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2017 йил 7 июлдаги 474-сон қарори билан тасдиқланган Сут ва сут маҳсулотларининг хавфсизлиги тўғрисидаги умумий техник регламент ва СанҚваН 0366-19-сон «Озиқ-овқат хавфсизлиги бўйича гигиена нормативлари»да белгилаб берилган.

3. Ушбу санитария қоидаларида қуйидаги асосий тушунчалар қўлланилади:

сут — механик ва/ёки иссиқ ҳарорат билан ишловдан ўтган, қишлоқ хўжалиги ҳайвонларининг сут безлари нормал физиологик секрециясининг фойдаланишга тайёр маҳсулот;

сут маҳсулоти — хом (ёки қайта ишланган) сутдан ва/ёки унинг таркибий қисмларидан ва/ёки сут маҳсулотларидан сутни қайта ишлаш учун қўшимча маҳсулотларни қўшган ҳолда ёки қўшмасдан тайёрланадиган (сут сақловчи маҳсулотларни ишлаб чиқариш жараёнида олинган сутни қайта ишлаш маҳсулотлари бундан мустасно), сутни қайта ишлаш учун функционал зарур бўлган таркибий қисмларни ўз ичига олган сутга хос бўлмаган ёғ ва оксиллар қўшилмаган озиқ-овқат маҳсулоти;

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 босқичлардан иборат бўлган жараён;

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

хавфни таҳлил қилиш — мавжуд маълумотлардан фойдаланган ҳолда хавфни баҳолаш, хавфни бошқариш ва хавф тўғрисида маълумот бериш ўзаро боғлиқ учта таркибий қисмдан иборат хавф-хатарларни аниқлаш ва хавфни таҳлил қилиш жараёни;

хавф-хатар манбаи — озиқ-овқат маҳсулоти ёки унинг таркибида мавжуд бўлган инсон ҳаёти ва саломатлигига салбий таъсир кўрсатадиган биологик, кимёвий, физикавий ва бошқа омиллар.

2-боб. Ишлаб чиқаришни ташкил этиш бўйича санитария-гигиена ва эпидемияга қарши талаблар

4. Сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқарувчи корхоналарнинг санитария ҳимоя минтақаси СанҚваН 0350-17-сон «Ўзбекистон Республикаси аҳоли турар-жой атмосфера ҳавосини муҳофаза қилиш санитария қоидалари ва нормалари»га мувофиқ белгиланади.

5. Ишлаб чиқариш цехларини ертўла хоналари ва бино деворининг энг пастки қисми (цокол) қаватларида жойлаштиришга йўл қўйилмайди.

3-боб. Корхона ҳудудини лойиҳалаштиришга бўлган санитария-гигиена талаблар

6. Сут ва сут маҳсулотлари ишлаб чиқарувчи корхоналар шамол йўналишини эътиборга олган ҳолда, турар жой бинолари, даволаш-профилактика ва маданий-маиший муассасалардан кейин, зарарли моддалар ажратиб чиқарувчи ишлаб чиқариш корхоналардан олдин жойлаштирилиши лозим.

7. Корхона ҳудудидаги бинолар, қурилмалар ва мосламаларни жойлаштириш юк ташиш йўллари тўсмаган ҳолда қуйидагиларни ташиш имкониятини таъминлаши лозим:

хом ашё ва тайёр маҳсулотлар;

озик-овқат маҳсулотлари;
мол, гўнг, ишлаб чиқариш чиқиндилари.

8. Корхона худудини лойиҳалаштиришда ёғингарчилик ва оқава сувларнинг оқиб кетиши кўзда тутилиши керак. Бунда, маҳсулотларни сақлаш базасидан, санитария блоки ва ёқилги хўжалигидан чиқадиган чиқинди сув корхонанинг қолган қисмига тушмаслиги лозим.

9. Корхона худуди тоза ҳолда сақланиши керак. Унда тозалаш ишлари ҳар куни ўтказилади.

10. Қаттиқ чиқиндиларни йиғиш учун қопқоқли металл баклар ёки металл контейнерлардан фойдаланилади, улар қўйиладиган майдон бак ва контейнер эгаллаган жойдан уч карра катта бўлган асфальтланган ер бўлиши керак. Бундай майдонлар ишлаб чиқариш ва ёрдамчи хоналардан 25 метр узоқда жойлаштирилиши керак.

11. Чиқинди қутилари ва контейнерлар учдан икки қисми тўлмасдан кунига камида бир марта бўшатилади ва йиғиб олинади. Чиқинди қутиси бўшатиладиган сўнг, қутилар ювилади ва дезинфекция қилинади.

4-боб. Ишлаб чиқариш цехлари ва ёрдамчи хоналарга бўлган санитария-гигиена талаблари

12. Ишлаб чиқариш цехлари билан маиший хоналар алоҳида жойлаштирилиши керак. Хоналар кўп ёки бир қаватли ишлаб чиқариш биноларида жойлаштирилиши мумкин.

13. Ишлаб чиқариш цехларининг жойлашуви технологик жараёндаги технологик коммуникациялар (сут оқувчи тармоқ) ҳамда хом ашё ва тайёр маҳсулот тармоқларининг кетма-кетлигини таъминлаши лозим.

14. Корхона биносига кириш эшиги олдида пойафзални лойдан тозалаш учун куракча, панжара ёки металл тўр, бино ичидаги ишлаб чиқариш цехлари ва маиший хоналарда эса дезинфекцияловчи гиламчалар бўлиши керак.

15. Сутни қабул қилиб олиш ёпиқ хоналарда ёки айвончали юк тушириш платформасида амалга оширилиши лозим.

Хона ёки платформа сутни қабул қилиб олиш учун сутни ҳайдовчи мослама (кронштейн) ва шланг билан жиҳозланган бўлиши керак. Цистерна ёки флягадан сутни ҳайдовчи шланг узунлиги 80 — 100 см зангламайдиган пўлатдан тайёрланган пойнак билан тугаши лозим. Цистернадан сутни ҳайдаш учун цистернанинг чиқувчи трубасига уланган илмоқли-пойнакли шлангадан фойдаланиш зарур.

16. Сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш корхонасидаги болалар сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш бўйича цехлар асосий ишлаб чиқариш хоналаридан алоҳида жойлаштирилган бўлиши лозим.

Болалар сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш махсус корхоналардаги тайёр маҳсулотни қадоқлаш, бактерицид лампалар билан таъминланган алоҳида хоналарда амалга оширилиши керак.

17. Ем-хашак маҳсулотлари сақланадиган бўлим сут маҳсулотларини ишлаб чиқарувчи цехлардан ажратилган бўлиши керак.

Озуқавий компонентлар, материаллар, захираларни тайёрлаш ва сақлаш алоҳида хоналарда амалга оширилиши керак.

Озиқ-овқат маҳсулотларини маълум тартибда сақлаш учун тагликлар, сўрилар, контейнерлар бўлиши керак.

18. Ачитқини тайёрлайдиган бўлимлар ишлаб чиқариш хоналаридан алоҳида ва ачитқини ишлатадиган цехларга яқин бўлиши керак. Ачитқини тайёрланадиган хоналар бир-бирига ўтувчи шаклда жойлаштирилмаслиги керак. Ачитқини тайёрланадиган бўлимга кириш эшиги олдида санитар кийимни алмаштириш учун тамбур ва дезинфекцияловчи гиламча бўлиши керак. Ачитқини бўлими алоҳида хоналар жамланмасига эга бўлиши керак.

19. Ун, шакар, оқсил қўшимчалари ва бошқалардан иборат бўлган озуқавий компонентларнинг эритмаларини тайёрлаш алоҳида хоналарда амалга оширилиши керак.

20. Асосий ишлаб чиқариш цехи, ачитқини тайёрланадиган бўлим ва лабораториялар деворлари баландлиги 2,4 метрдан паст бўлмаган ҳолда сирланган плиткалар билан

қопланиши керак. Ушлаб турувчи конструкцияларнинг юқори ва пастки қисми сув-эмульсиявий ёки бошқа бўёқлар билан бўялади.

Тайёр маҳсулотлар сақланадиган иссиқ ва салқин камералар эмульсиявий ёки бошқа рухсат этилган бўёқлар билан бўялиши керак.

21. Асосий ва ёрдамчи цехларнинг шифти суюқ эмульсиявий бўёқлар билан бўялиши ёки оқланиши керак.

22. Барча ишлаб чиқариш ва ёрдамчи хоналарнинг девори, шифти заруратга қараб бўялиши ёки оқланиши керак, бунда очиқ ранглардан фойдаланиш лозим. Оқлаш билан бир вақтда ўраб турувчи конструкциялар юзаси дезинфекцияланади.

23. Ишлаб чиқариш хоналарининг поли текис юзали, кислота ва ишқорларга чидамли, сув ўтказмайдиган материаллар билан қопланган, усти ёпик идиш ва траплар (кўчма зинапоя) томонига қия ҳолатда бўлиши лозим.

24. Цех ичидаги сув таъминоти, канализация, буғ, газ қувурлари махсус рангларда бўялган бўлиши лозим.

25. Ишлаб чиқариш хоналарида чиқиндилар учун қопқоқли педалли баклар ҳамда чиқиндиларни йиғиш учун полимер материаллардан тайёрланган идишлар жойлаштирилиши керак. Чиқиндилар учун фойдаланилган бак ва идишлар ҳар куни тозаланиши, ювиш воситалари билан ювилиши ва дезинфекцияловчи воситалар билан зарарсизлантирилиши керак.

Ишлаб чиқариш хоналарида технологик жараёнда фойдаланилмайдиган инвентар, жиҳозлар ва чиқиндиларни сақлаш мумкин эмас.

26. Тозалаш инвентарларни ювувчи ва дезинфекцияловчи воситаларни сақлаш учун алоҳида хона (жой) кўзда тутилиши, улар ифлосланган сувни тўкиш учун иссиқ ва совуқ сувли раковина, курутгич ва шкафлар билан жиҳозланиши, кичик қувватли корхоналар учун эса жиҳозланган, деворга қурилган шкаф ёки токчалар бўлиши керак. Тозалаш инвентарлари маркировкаланган бўлиши керак.

27. Корхонанинг иш режасида умумий тозалаш ва барча хоналар, жиҳозлар, инвентарларни дезинфекция қилиш, шунингдек жорий таъмирлашни ўтказиш учун ойда бир мартадан кам бўлмаган санитар кунларни кўзда тутиш лозим.

28. Болалар сут маҳсулотларини ишлаб чиқарувчи цехлар, ачитқи тайёрлаш бўлимлари доимо тозаланиб, дезинфекцияланади.

29. Ишлаб чиқариш хоналари полларини тозалаш иш жараёнида ва иш сменаси тугагандан сўнг зарурат бўйича намли усул билан ўтказилиши лозим.

30. Тоғора, идишлар, раковиналар, қўл ювиш воситалари ва урналарни ифлосланиш даражасига қараб ва иш смена яқунлангандан кейин яхшилаб тозаланиши, ювилиши ва дезинфекция қилиниши керак.

31. Зинапоя панжаларлари ва пиллапоялари ифлосланиш даражасига қараб суткада бир мартадан кам бўлмаган ҳолда ювилади. Тўсиқлар ҳар сменада дезинфекцияловчи эритма билан намланган мато билан артилиши керак.

32. Ҳар бир цех ва ишлаб чиқариш корпусига кириш эшиклари олдидаги дезинфекцияловчи гиламчалар ҳар сменада дезинфекцияловчи эритма билан намланиб турилиши керак.

33. Маҳсулотни сақлаш учун ишлаб чиқариш хоналари, сақлаш камералари ва омборхоналардаги ҳаво ҳарорати ва нисбий намлик СанҚваН 0324-16 «Ишлаб чиқариш хоналари микроклимининг санитария-гигиена нормативлари»да ўрнатилган талабларга мувофиқ бўлиши лозим.

5-боб. Маиший хоналарга қўйиладиган санитария-гигиена талаблари

34. Маиший хоналар алоҳида турган биноларда, ёнма-ён турган биноларда ёки асосий ишлаб чиқариш биносининг ичида жойлаштирилади.

35. Ишлаб чиқариш цехларида ишловчилар учун мўлжалланган маиший хоналар таркибига қуйидагилар киритилади:

устки кийим, уй кийими, иш кийими, санитар (махсус) кийим ва пойафзал сақланадиган гардероб;

тоза ва кир санитар кийимлар сақланадиган бўлим;

душ, ҳожатхона, аёлларнинг шахсий гигиена хонаси;

саломатлик пункти ёки тиббий кўрик хонаси, овқатланиш пункти;

тозалаш инвентарини сақлаш ва санитар тозалаш учун хоналар.

36. Иш ва санитар кийимлар учун мўлжалланган шкаф устки кийим ва уй кийимлари учун мўлжалланган шкафлардан алоҳида хоналарда жойлаштирилиши керак.

37. Душ кийим илинадиган шкаф билан ёнма-ён жойлаштирилиши керак. Бунда душга кириш эшиги олдида алоҳида кийим илгичлар ва ўриндиқлар билан жиҳозланган хона бўлиши лозим.

38. Ишлаб чиқариш цехлари, бошқарув ва ўқув хоналари, умумий овқатланиш хоналари, саломатлик пункти бўлимларининг юқорисига ҳожатхона, душ, аёллар гигиена хонаси ва ювиниш хоналарини жойлаштириш тақиқланади.

39. Ҳожатхоналар ўзи ёпиладиган эшиклар, кириш эшиги олдида дезинфекцион гиламчалар билан таъминланган бўлиши, унитазлар сувни тушириш учун мосламага, водопровод кранлари махсус бошқарувга эга бўлиши керак.

40. Қўл ювиш учун раковиналар совун, чўтка, қўлларни дезинфекция қилиш учун қурилмалар, қўл қуриштириш мосламаси ёки бир марта қўлланиладиган сочиқлар билан таъминланган бўлиши керак.

41. Сменада 5 тоннагача сутни қайта ишловчи ва канализация ўтказилмаган жойда жойлашган корхоналар учун ҳожатхоналар ишлаб чиқариш ва омбор хоналаридан камида 30 метр узоқликда ташкил этилиши керак.

42. Маиший хоналардаги тўсиқ юзаларини пардозни қуйидагича бўлиши керак:

душдаги деворларнинг 1,8 метр баландликкача бўлган қисми — сирланган плиткалар билан қопланган;

санитар кийими ва матолар сақланувчи хона, аёлларнинг шахсий гигиена хоналари — 1,5 метр баландликкача сирланган плитка билан қопланган, ундан юқори турган панеллар ва ундан пастда турувчи конструкциялар сув эмульсиявий ёки бошқа рухсат этилган бўёқлар билан бўялган;

душ бўлимидаги шифт мойли бўёқ билан бўялган, қолган барча хоналарда эса шифт оҳак билан оқланган;

барча маиший хоналарнинг поли сопол плиткалар билан қопланган бўлиши керак.

43. Ҳар куни маиший хоналар иш якунлангандан сўнг яхшилаб тозаланиши зарур.

44. Барча панелларни (плитка билан қопланган ёки мойли бўёқ билан бўялган) ҳар куни намли мато билан артиш ва ҳар ҳафта дезинфекция қилиш керак.

45. Аёлларнинг шахсий гигиена хонаси ва санитария тармоқлари сменада икки мартадан кам бўлмаган ҳолда ювувчи ва дезинфекцияловчи воситалар билан тозаланиши керак.

Ҳожатхонага кирганда қўл билан тегиш мумкин бўлган барча жойлар дезинфекцияловчи эритма билан артилади.

Ифлосланиш даражаси бўйича унитазлар юзаси дезинфекцияловчи воситалар ёрдамида тозаланади ва яхшилаб ювиб ташланади.

Ҳожатхонага кириш олдидаги гиламча смена давомида икки мартадан кам бўлмаган ҳолда янги дезинфекцияловчи эритма билан намланиши лозим.

46. Овқатланиш пунктлари алоҳида турган биноларда ёки маиший хоналар таркибида жойлаштирилади. Улардаги ўринлар сони сменадаги ишчилар сонини ҳисобига белгиланади.

Ошхонага кириш эшиги олдида санитар кийимлар учун илгичлар, қўл ювиш учун иссиқ ва совуқ сув, совун ва қўл қуриштириш мосламаси кўзда тутилиши керак. Ишчилар сонига мос бўладиган кийим илгичли шкафлар ташкил этилади.

Ошхона (буфет) мавжуд бўлмаганда овқатланиш учун алоҳида хона бўлиши керак, хона санитар кийимлар учун илгичлар, сув қайнатиш мосламаси, қўл ювиш мосламаси, стол

ва стуллар билан жиҳозланиши керак. Бевосита цехларни ўзида овқат истеъмол қилиш мумкин эмас.

6-боб. Сув таъминоти ва канализацияга қўйиладиган санитария-гигиена талаблари

47. Корхоналар ичишга яроқли сувнинг етарли миқдори билан таъминланган бўлиши керак.

48. Ичимлик сув тизимининг кириш жойи алоҳида ёпиладиган хонада бўлиши ва зарурий техник ҳамда санитар ҳолатда сақланиши, монометрларга, сувдан намуна олиш учун жўмракларга, сув оқимини қайтишга йўл қўймайдиган тескари клапанларга, трап (кўчма зинапоя) ларга эга бўлиши керак. Корхонада ичимлик ва канализация тармоқларининг схемаси мавжуд бўлиши керак.

49. Сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқарувчи корхоналарнинг сув таъминоти тизимида сув истеъмолининг энг юқори вақтида ва фавқулодда вазиятларда корхоналарни узлуксиз сув билан, хлорлаш ёки ультрабинафша дезинфекциялаш учун доимий оқим тезлигини таъминлаш учун камида иккита тоза сув резервуари бўлиши керак. Резервуарлардаги сув алмашинуви 48 соатдан ортиқ бўлмаган муддатда амалга оширилиши керак. Ҳар бир резервуарда технологик ва маиший эҳтиёжлар учун кунлик сув талабининг ярми сақланиши керак.

50. Ичимлик сув тармоғи ва сув сақловчи резервуарларнинг дезинфекцияси санитария-эпидемиология хизматининг худудий туман (шаҳар) бўлимлари кўрсатмалари ва назорати остида олиб борилиши ва махсус журналга қайд этилиши керак.

51. Сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш, жумладан ювиш ва дезинфекцияловчи эритмаларни тайёрлаш, жиҳозлар, сутли цистерналар, трубалар тизими, флягалар, шиша идишларни ювиш ва чайиш, болалар сут маҳсулотларини совитиш, технологик бўғни тайёрлаш билан боғлиқ бўлган технологик эҳтиёжлар ва маиший мақсадлар учун қўлланиладиган сув O'z DST 950:2011 «Ичимлик суви. Гигиеник талаблар ва сифатни назорат қилиш» талабларига мос бўлиши лозим.

Сут маҳсулотларини совутиш учун технологик аппаратларда ёпиқ тизимларда ҳаракатланадиган, ҳарорати 1-2°C бўлган муздек ичимлик сувидан фойдаланилади.

Совутиш ва пастеризация қурилмаларининг сувли бўлимларидаги сувдан бойлер қурилмаларида аввалдан 80°C дан паст бўлмаган ҳароратгача қиздириш шароитидан сўнг иссиқ сув тизими учун (ошхона идишларини ювишда, жиҳозлар, резервуарлар (махсус катта идиш), флягаларни тўлдириб, ишлаб чиқариш кийимларини ювиш, полларни артиш) фойдаланилади.

52. Техник мақсадларда ишлатиладиган сув хўжалик-ичимлик сувидан алоҳида бўлиши керак. Сув таъминотининг ҳар икки тизими ҳеч қаерда ўзаро кесишмаслиги керак, трубалари бир-биридан фарқ қилувчи ранглар билан бўялиши лозим.

Сув таъминотининг ҳар икки тизимидан сув олиш нуқталари мос ҳолдаги «хўжалик-ичимлик», «техник» ёзувлари билан қайд этилиши лозим.

Сут маҳсулотлари ишлаб чиқариш корхонасида техник мақсадларда ишлатиладиган сув тармоғининг схемасига эга бўлиши лозим.

Сув таъминотининг тармоқлари фойдаланишга топширишдан олдин, шунингдек фойдаланиш жараёнида даврий равишда санитария-эпидемиология хизматининг туман (шаҳар) бўлимлари билан келишилган режа асосида дезинфекцияланиши лозим.

Ичимлик ва оқава сув қувурларини таъмирлаш ишларида авария ҳолати кузатилса маълумотларни мазкур санитария қоидаларининг 1-иловасига мувофиқ аварияни аниқлаш ва бартараф этиш ҳисобот журнаliga қайд этилади.

53. Профилактика мақсадларида техник созликни ҳар йилда текширишни кўзда тутиш лозим ва зарурат бўлганда сув таъминоти манбалари, ичимлик сув тармоғи, сув сақлаш резервуарлари ва бошқаларни таъмирдан ўтказиш керак.

54. Ичимлик сув тармоғидаги ҳар бир таъмирлаш ишларидан сўнг кейинчалик корхонага беришдан олдин лаборатория текширишларни ўтказиш билан албатта ювиш ва дезинфекциядан ўтказиш зарур. Сувни назорат синамалари бевосита якуний дезинфекциядан

сўнг олинади ва бунда намуналар эпидемиологик жиҳатдан энг хавфли деб ҳисобланган 5 нукта (кириш жойи, тоза сув сақлаш резервуари, ачитқи тайёрлаш бўлими, шиша идишларни ювиш машинаси олди ва аппарат цехи)дан олинади. Ичимлик сув тармоғи ва канализациядаги таъмирлаш ишлари ва аварияларнинг сабабларини ҳисобга олиш ва қайд этиш, шунингдек бугни мавжуд эмаслик сабабларини махсус журналга киритиш лозим, унда авариянинг юзага келган жойи, санаси, вақти ва таъмирлаш ишларини ўтказиш вақти ва ҳоказолар қайд этилиши лозим.

55. Ишлаб чиқариш хоналарида куйидагилар кўзда тутилиши керак:

пол маҳсулот ёки чиқинди сув билан ифлосланиши мумкин бўлган цехларда иссиқ ва совуқ сув берилиши билан ювиш жўмраклари (цехнинг ҳар 500 м² майдонига 1 кран ҳисобидан) ташкил этилади, бундай кранлар битта хонада камида 1 та бўлиши керак, шлангларни сақлаш учун кронштейнлар ҳам бўлиши керак;

қўл ювиш раковиналари, совун, чўтка, дезинфекцияловчи эритмалар, бир марта қўлланиладиган сочиқлар, қўл қуритиш мосламалар билан таъминланиши керак. Бунда, қўл ювиш раковиналари ҳар бир ишлаб чиқариш хонасига кириш олдида, шунингдек ҳар бир иш ўрнидан 15 метрдан кам бўлмаган масофада қўллаш учун қулай бўлган жойларда жойлаштирилади;

иш ўринлари узлуксиз ичимлик суви билан таъминланиши керак.

56. Маҳаллий тозалаш иншоотлари мавжуд бўлганда, оқава сувларини чиқариб ташлаш жараёни очик сув хавзаларини оқава сувлардан ифлосланишнинг олдини олишга қаратилган бўлиши керак.

57. Корхона ҳудуди ҳовлисидаги канализация тармоқларини ичимлик сув тармоқларидан пастда жойлаштириш мақсадга мувофиқ. Ичимлик сув ва канализация тармоқларини бир хил даражадаги чуқурликда жойлаштиришга йўл қўйилмайди.

58. Сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш корхоналаридан ҳосил бўлаётган оқава сувлар сув хавзаларига ташланишидан олдин аҳоли яшаш пунктларида мавжуд бўлган тозалаш иншоотлари ёки хусусий тозалаш қурилмаларида механик, кимёвий ва (зарурат бўлганда) тўлиқ биологик тозаланиши керак.

Ишлаб чиқариш ва майший оқава сувларни тегишли тозалашсиз очик сув хавзаларига ва кудуқ қурилмаларига ташлаш мумкин эмас.

59. Доимий иш ўринлари очик технологик жиҳозларнинг юқорисида технологик оқава сувли траплар, ариқчалар ва осилиб турувчи канализация трубалари, майший оқава сувли канализация трубаларини жойлаштириш тақиқланади.

60. Майший оқава суви трубаси озик-овқат маҳсулотини сақлаш ва қайта ишлаш учун мўлжалланган ишлаб чиқариш хоналари орқали ўтмаслиги керак.

7-боб. Ёритилганлик, иситиш тизими, вентиляция ва ҳавони кондиционерлашга қўйиладиган санитария-гигиена талаблари

61. Алоҳида санитар режимни талаб этувчи хоналарда (ачитиш цехи, пишлокни плёнкага қадоқлаш бўлими, болалар сут маҳсулотларини қадоқлаш, лаборатория бокслар ва бошқалар) ҳавони зарарсизлантириш учун бактерицид лампаларни ўрнатиш кўзда тутилиши керак. Бактерицид лампаларнинг иш режими улардан фойдаланиш бўйича йўриқнома талабларига мос бўлиши лозим.

62. Сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш корхоналарининг ишлаб чиқариш ва майший хоналари ҳавони олиб келувчи, олиб кетувчи умумалмашинаувчи механик вентиляция ёки кондиционерлаш, зарурат бўлганда маҳаллий вентиляция билан таъминланиши керак.

63. Майший хоналар, ҳожатхоналар, ачитқи тайёрлаш хоналари, лабораториялар умумалмашинаув ва маҳаллий вентиляциянинг ўзаро боғлиқ бўлмаган тизимларига эга бўлиши керак.

64. Ишлаб чиқариш хоналарига берилладиган ҳаво оқими чангдан тозаланиши лозим. Ачитқи ва очик технологик жараёнли ишлаб чиқариш хоналари, болалар сут маҳсулотлари цехи, асептик шароитда стерилланган сут қуйиш бўлимларига келувчи ҳаво оқими тозалаш филтрларида чангдан тозаланиши лозим.

65. Ҳаво олиб келувчи вентиляциянинг пастки қисми ер сатҳидан 2 метрдан паст бўлмаган баландликда жойлашиши керак.

Сўриб олувчи вентиляция орқали чиқувчи ҳаво сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш корхонасининг тоmidан 1 метр дан паст бўлмаган баландликдаги сўриб олувчи шахталар орқали чиқариб юборилиши керак.

66. Вентиляция тизимидан атмосферага чиқувчи ҳаво ва олиб келувчи вентиляциянинг ҳаво қабул қилувчи мосламалари орасидаги масофа горизонтал бўйича 10 метрдан ёки вертикал бўйича 6 метрдан кам бўлмаган ҳолда жойлаштирилиши керак.

8-боб. Атроф-муҳитнинг санитария муҳофазаси

67. Сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш корхоналаридан атмосферага тарқалаётган газ ва аэрозол чиқиндилари, сепаратор чиқиндилари оқава сувлар таркибига тушиши, шунингдек, ёғлар ва оксил чиқиндилари, қайта ишланган кимёвий реагентлар, дезинфекцияловчи ва ювиш воситалари ҳамда бошқалар ҳисобига атроф-муҳит ифлосланишининг олдини олиш чоралари кўрилиши керак.

68. Корхонада ишлаб чиқариш ва маиший оқава сувларни йиғиш ва оқизиш учун канализация бўлиши керак. Канализация тизими аҳоли турар жой пунктлари канализация тизимига уланган бўлиши ёки хусусий тозалаш иншоотлари тизимига эга бўлиши керак.

69. Корхона оқава сувларини аҳоли турар жой пунктнинг канализация тизимига оқизишдан олдин маҳаллий тозалаш қурилмаларидан ўтказилиши лозим.

70. Корхонанинг оқава сувлари эпидемиологик жиҳатдан хавфли бўлган ҳолатларда, улар сув объектларига ташланиши тақиқланади.

71. Сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш корхоналарида сутни қуритиш ва курук сут маҳсулотларини қадоклаш, эриган пишлоқни дудлашда, пишлоқни парафинлаштириш ва бошқаларда газ ҳамда буғларнинг ажралиши каби технологик жараёнлар билан боғлиқ бўлган атмосфера ҳавосини зарарли чиқиндилардан тозалаш бўйича чора-тадбирлар ишлаб чиқилиши керак.

72. Аэрозолларни ўзида сақлаган қайта тозаланган ҳаво атмосфера ҳавосига чиқарилишдан олдин филтрларда тозаланиши керак.

73. Қаттиқ чиқиндиларни қопқоқли метал идишларда ёки контейнерларда йиғилиши ҳамда алоҳида ажратилган чиқиндихоналарга олиб бориб ташланиши керак.

9-боб. Технологик ускуналар, жиҳозлар, инвентарлар, идишлар ва тараларга қўйилган санитария-гигиена талаблари

74. Сут ва сут маҳсулотларини қадоклаш учун кўзда тутилган полимер ва бошқа синтетик материаллардан тайёрланган буюмлар, плёнка, инвентар, тара (махсус идиш), идишлар, аппаратлар ва технологик жиҳозлар, озик-овқат маҳсулотлари билан алоқада бўлувчи материаллар хавфсиз бўлиши керак.

75. Ванналар, металл идишлар ва тоғоралар силлик, ички томони осон тозаланадиган, ёриқларсиз, тирқишларсиз, чиқиб турган мурватсиз бўлиши керак.

76. Технологик жиҳоз ва аппаратлар ташқи томондан зарарли кўшимчалар сақламаган, очиқ рангдаги бўёқлар билан бўялиши керак (зангламайдиган материал билан қопланган ёки тайёрланган жиҳозлардан ташқари). Идишлар ва инвентарлар таркибида кўрғошин, хром, кадмий сақлаган бўёқлар билан бўяш тақиқланади.

77. Ишчилар учун жиҳозларни ишлата олиш, ишлаб чиқариш жараёни, хом ашё сифатини назорат қилиш, хона ва жиҳозларни ювиш, тозалаш ҳамда дезинфекция қилиш имконияти таъминлаш мақсадида жиҳозлар қулай жойлаштирилиши лозим.

78. Сут, қаймоқ, сметана ва бошқа сут маҳсулотларини тайёрлаш ва сақлаш учун резервуарлар (творог ва пишлоқни қайта ишлаш резервуарлари бундан мустасно) зич ёпиладиган қопқоқлар билан таъминланган бўлиши лозим.

79. Сут маҳсулотлари тайёрланадиган аппаратлар, ванналар ва бошқа жиҳозлар сув оқимини сифонли воронка ёрдамида ажратиш орқали оқава сув тизимига уланади.

Ускуналар оқава сув тизимига тўғридан-тўғри улаш ва улардан сувни ерга тушишига йўл қўйилмайди.

80. Корхона ичи транспорти ва цех ичи таралари тайёр маҳсулот ва хом ашёнинг алоҳида турлари учун мўлжалланган бўлиши ва мос ҳолда белги қўйилган бўлиши керак.

10-боб. Ускуналар, жиҳозлар, идишлар, инвентар ва тараларга санитар ишлов беришга бўлган талаблар

81. Жиҳоз ва аппаратларни санитар тозалашни ўрнатилган даврийликда қатъий бажариш учун ҳар бир цехда ювиш ва дезинфекция қилишнинг ҳар ойлик жадвали бўлиши лозим.

82. Дезинфекциядан сўнг 6 соатдан ортиқ фойдаланмаган жиҳозлар иш бошлашдан олдин иккинчи марта дезинфекцияланади. Ювиш ва дезинфекция сифатининг микробиологик назорати бевосита иш бошлашдан олдин корхона лабораторияларида амалга оширилади.

83. Икки соат ва ундан ортиқ вақт давомида техник носозлик ёки сут беришдаги узилишлар сабабли қурилмаларни мажбурий тўхташ ҳолатлари юзага келганда пастеризацияланган сут ёки меъёрлаштирилган аралашмалар идишлардан бўшатилиши ва такрорий пастеризацияга юборилиши, қувурлар тизими ва жиҳозлар эса ювилиши ва дезинфекцияланиши керак.

84. Ювиш ва дезинфекцияловчи эритмалар концентрацияси, ҳарорати ва циркуляция вақти, ювиш даврийлиги уларнинг йўриқномасига асосан фойдаланилади.

85. Ювиш эритмалари концентрациясини автоматик назорат қилиш учун қурилмалар мавжуд бўлмаганда, у сменада тегишли лаборатория томонидан 2-3 мартадан кам бўлмаган ҳолда назорат қилиниши ва ўрнатилган меъёрга келтирилиши керак.

86. Инвентарлар, таралар ва транспорт воситаларини ювиш ва дезинфекция қилиш учун махсус ювиш жойларини ташкиллаштириш керак. Ушбу жойлар вентиляция, иссиқ ва совуқ сув, оқава сувларни чиқариб юбориш, ўткир буғ юбориш тизимига ҳамда сув ўтказмайдиган полга эга бўлиши керак.

87. Сутни қабул қилишда фильтрловчи материаллар ҳар бир топширувчидан сут қабул қилингандан сўнг ювилиши ва дезинфекция қилиниши керак.

Автоматик ҳисоблагичлар орқали сут узлуксиз равишда қабул қилинганда фильтрни ювиш ва дезинфекция қилиш сменада бир мартадан кам бўлмаган ҳолда амалга оширилиши керак. Сутни даврий равишда қабул қилишда фильтрни ювиш ва дезинфекция қилиш, сутни қабул қилишдаги ҳар бир танаффусдан сўнг амалга оширилиши лозим.

88. Озиқ-овқат маҳсулотлари билан алоқада бўлган ташиш воситалари иш сменаси тугагандан сўнг тозаланади, сунъий ювиш воситасининг иссиқ эритмаси билан қайта ишланади, сўнгра иссиқ сув билан ювилади.

89. Сут цистерналари ҳар сафар сутдан тозалангандан сўнг ювилиши ва дезинфекция қилиниши керак. Ювилгандан сўнг цистерналар пломбаланиши, бу тўғрисида йўл ҳужжатига мос белгилар қўйилиши лозим.

90. Йирик сифимдаги жиҳоз ва қувурларни ювиш тизими қуйидаги цикллардан ташкил топиши керак:

пастеризацияланмаган озиқ-овқат компонентларининг эритмалари ва хом сут учун жиҳозлар ва қувурлар;

стерилизаторлар, пастеризаторлар ва улар билан умумий схемада ишловчи жиҳозлар; стерилланган сут маҳсулотлари учун резервуарлар, сут ҳаракатланадиган қувурлар, қуйиш автоматлари;

болалар учун сут-қатик маҳсулотлари ишлаб чиқариш ҳудудидаги қуйиш машиналари, сут ҳаракатланадиган қувурлар, резервуарлар;

кефир ишлаб чиқариш ҳудудидаги идишларга қуйиш машиналари, резервуарлар, сут ҳаракатланадиган қувурлар;

творог учун жиҳозлар.

91. Беш тоннагача қувватдаги болалар сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш цехлари учун жиҳозлар ва қувурлар ювиш тизими қуйидаги цикллардан ташкил топиши керак:

озик-овқат компонентларининг стерелизацияланмаган эритмалари ва хом сут учун жиҳозлар ҳамда қувурлар тизими;

стерилизаторлар, пастеризаторлар ва улар билан умумий схемада ишловчи жиҳозлар; стерелизацияланган сут маҳсулотлари учун резервуарлар, сут ҳаракатланадиган қувурлар, қуйиш автоматлари.

Творог ишлаб чиқариш учун жиҳозлар, сут-қатик маҳсулотларини ишлаб чиқариш учун жиҳозлар, кефир, болаларнинг нордон сут маҳсулотлари ва кефирни ишлаб чиқариш участкаларини қуйиш автоматларини ювиш тартиби юқорида келтириб ўтилган кетма кетликда ўтказилиши лозим.

11-боб. Технологик жараёнга қўйиладиган санитария-гигиена талаблари

92. Сут ва сут маҳсулотларини қабул қилиш, қайта ишлаш ва сақлашнинг барча жараёнлари уларни пухта тозалик ва бузилишдан, уларга ёт модда ва предметларни тушишидан муҳофаза қилиш шароитида ўтказилиши керак. Ишлаб чиқариш санитар-гигиеник ҳолати мазкур санитария қоидаларининг **2-иловасига** мувофиқ баҳоланади.

93. Сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқарувчи корхоналари томонидан тасдиқланган технологик йўриқномага риоя этиш устидан жавобгарлик мастерлар, технологлар, ишлаб чиқариш мудирлари ва цех (участка) бошлиқлари зиммасига юклатилади.

94. Эпизоотик нохуш худудлардан, шу жумладан бруцеллёз ва сил касалликлари аниқланган хўжаликлардан қайта ишлаш учун сут қабул қилинмаслиги лозим.

95. Сутни бирламчи қайта ишлаш (филтрация, совутиш) амалга ошириладиган корхонада, хом сут сақланганда, қуйидаги қоидаларга риоя этиш зарур:

қабул қилинган совутилган сут, сақланаётган (совутилган) сут билан аралашмаслиги; кислоталиги 18°T дан юқори бўлмаган, 4°C гача совутилган сут жўнатилгунча 6 соатдан кўп бўлмаган вақт, 6°C гача совутилгани — 4 соатдан кўп бўлмаган ҳолда сақланиши лозим.

Сутни ташиш давомийлиги 10 соатгача бўлганда, сут 6°C дан юқори бўлмаган ҳароратда ортилиши керак, ташиш давомийлиги 10 соатгача бўлганда сут 4°C дан юқори бўлмаган ҳароратгача совутилиши лозим.

Корхоналарда сутни пастеризация қилиш қуйидаги ҳолатларда ўтказилади:

кислоталиги $19-20^{\circ}\text{T}$ ли сутлар қабул қилинганда;

сутни 6 соатдан кўп муддатга сақлаш зарурияти юзага келганда;

сутни ташиш муддати юқорида кўрсатилган муддатлардан ўтиб кетганда.

96. Бевосита сут қабул қилишдан олдин цистернанинг шланглари ва штуцерлари дезинфекцияланиши ва ичимлик сув билан чайиб ташланиши лозим. Сутни қабул қилиш тугагандан сўнг шланглар ювилиши, дезинфекцияланиши, қопқоқ ёки сув ўтказмайдиган гилоф билан ёпилиши ва кронштейнга осиб қўйилиши керак. Цистернанинг шланглари ва трубачаларини қайта ишлаш учун ювиш ва дезинфекцияловчи эритмалар махсус белги қўйилган идишларда сақланиши керак.

97. Қабул қилинган сут ва қаймоқлар филтрланиши ва зудлик билан совутилиши ($+4-+2^{\circ}\text{C}$ ёки тезликда пастеризацияга жўнатилиши керак. Совутилган сутни сақлаш муддати $+4^{\circ}\text{C}$ да 12 соатгача, $+6^{\circ}\text{C}$ да 6 соатгача ҳисобланади.

98. Хом ва пастеризацияланган сутни сақлаш учун резервуарларга белги қўйилган бўлиши лозим.

99. Корхоналарда тозалашнинг икки хил усули қўлланилади:

сутни филтрловчи матодан ўтказиш усули;

центрафугалаш усули.

100. Меъёрлаштиришнинг мақсади бўлиб, сутнинг ёғлилигини қатъий маълум миқдоргача келтириш (6, 3,2, 2,5 фоиз ва бошқалар) ҳисобланади ва у фақат сут ишлаб чиқаришда бевосита сутни истеъмол қилиш учун ишлаб чиқариладиган корхоналарда ўтказилади.

Ёғсизлантирилган сут (ёғлиликни пасайтириш учун) ёки қаймоқ (ёғлиликни ошириш учун) қўшиш йўли билан сутнинг ёғлилик даражаси меъёрлаштирилади.

101. Хавфни камайтириш мақсадида сутни сепарациялаш, меъёрлаштириш, сут ва қаймоқни гомогенизациялаш пастеризациядан олдин ўтказилиши керак. Ҳарорат 60 градусдан паст бўлмаган ҳолларда гомогенизацияни пастеризациядан кейин ўтказишга рухсат берилади. Пастеризацияланган сутни сепарациялаш ҳолатларида олинган қаймоқлар, ёғсизлантирилган ёки меъёрлаштирилган аралашмаларни қўшимча пастеризациялаш зарур.

102. Пастеризацияли совутиш қурилмаларини ишга туширишдан олдин аппарат билан ишловчи ходимлар (ҳар соатда ҳароратни ўлчаш ва журналда зарурий қайдни амалга оширишга масъул ходимлар) қуйидагиларни текшириши лозим:

қурилмаларда ҳароратни қўрсатувчи жиҳозларнинг созлиги;

пастеризацияланмаган сутни қайтиш клапанлари ишининг созлиги;

сутни пастеризация ҳарорати автоматик бошқарув тизимининг тўғри ишлаши.

103. Хавфни таҳлил қилиш учун аппаратнинг пастеризация ҳароратини назорат қилиш натижаси ҳар бир иш цикли давомида ходим ўзининг фамилияси, пастеризаторнинг рақами ва типи, маҳсулот номи, сут аҳолининг қайси ёш гуруҳи учун пастеризацияланаётгани, ишни бошланиши ва якунланиш вақти, технологик жараённинг кечиши (ўрнатилган тартибдаги силжишлар сабабини тушунтириш билан сутни пастеризация қилиш, ювиш, дезинфекция қилиш босқичлари) қайд қилиниши керак. Назоратнинг автоматлаштирилган тизими мавжуд бўлганида компьютер дастурлари ёрдамида ҳар бир сменадан олдин муҳандис технолог назорат журналида зарурий қайдни амалга оширади. Ҳароратнинг қайд этилган натижалари лабораторияда таҳлил қилиниши ва унда йил давомида сақланиши керак.

104. Хавф нуқталаридаги назорат қайд қилувчи қурилмалар мавжуд бўлмаганида пастеризация ҳароратининг назорати аппарат билан ишловчи ходимлар ва лаборатория (сменада ҳар 3-4 соатда) томонидан амалга оширилиши керак.

105. Ҳар бир пастеризатордаги сутни пастеризация қилиш самарадорлигининг назорати микробиологик усул билан тайёр маҳсулотнинг сифатидан қатъи назар ўн кунда бир мартадан кам бўлмаган ҳолда текширилади. Ичак таёқчалари бактериялари гуруҳини 10 см^3 сутда мавжуд бўлмаслиги ва 1 см^3 сутда бактерияларнинг умумий сони 10 000 гача бўлганда пастеризация самарали ўтган деб ҳисобланади.

Кимёвий усул (фермент синамаси) билан пастеризация самарадорлигини аниқлаш, ҳар бир резервуарда уни пастеризацияланган сут билан тўлдирилганидан сўнг ўтказилиши керак. Сутни қайта ишлаш ёки қуйишга фақат фосфатазага манфий реакция олингандан сўнг юборилиши мумкин.

106. Сутни стерилизациялаш линиясида иссиқлик усули билан қайта ишлаш самарадорлиги, саноат стериллигини аниқлаш йўли билан ҳафтада икки мартадан кам бўлмаган ҳолда назорат қилиниши керак.

107. Сут ёки қаймоқни $+4\pm 2^\circ\text{C}$ ҳароратгача пастеризация қилингандан сўнг қуйишга йўналтирилади. Пастеризацияланган сутни қуйиш учун сақлашга йўл қўйиладиган энг юқори муддат олти соатдан кўп бўлмаган вақтни ташкил этиши лозим.

Пастеризацияланган сутни қуйишгача олти соатдан ортиқ резервуарларда сақлаш учун ишлаб чиқариш зарурияти юзага келган ҳолатларда ($+6\pm 2^\circ\text{C}$) уни қуйишдан олдин такрорий пастеризацияга юборилади. Бунинг имкони бўлмаганда корхонада тайёр маҳсулотни сақлаш муддати қисқартирилади.

108. Хавф-хатарнинг олдини олиш учун қолдиқ термофил микрофлоранинг ривожланишининг олдини олиш учун сутни пастеризациялашдан сўнг зудлик билан $+4\text{--}+6^\circ\text{C}$ гача совутилиши керак. Сутни совутиш ҳарорати устидан доимий назорат учун совутиш мосламалари термометрлар билан таъминланиши керак.

Совутилган, пастеризацияланган сутни сақлаш уни ҳароратни оширадиган ва кислоталигини кўпайтирадиган шароитда ўтказилиши лозим, бунинг ишлаб чиқариш лабораторияси ҳар уч соатда амалга оширади. Пастеризацияланган сутни сут омборида сақлаш муддати журналда қайд этилиши керак.

109. Сутни қуйиш учун ишлатиладиган тара, флягаларни ювиш сифати устидан кучли назорат ташкил этилиши лозим. Сут гигиеник жиҳатдан хавфсиз бўлган идишларга қуйилади.

Сут-қатик маҳсулотлари тайёрлаш учун фақат пастеризацияланган сутдан фойдаланилади, бунда сутга қараганда пастеризациялашнинг юқори ҳарорати (80 — 85 — 90°C) ва узоқроқ ушлаб туриш муддати (мос ҳолда 30, 10 — 15, 3 — 5 мин.) қўлланилади. Ичимликларни баъзи турлари (простокваша, қатик) учун сут 3 — 5 соат 95°C да ушлаб турилади ва 12 — 20 дақиқа давомида стерилланади.

110. Ферментланган сут маҳсулотларини ишлаб чиқаришда сут пастеризациядан кейин ачитиш ҳароратигача совутилади ва дарҳол ачитиш учун юборилади. Сутни ачитмасдан туриб ачитиш ҳароратида сақлаш қатъиян ман этилади. Ишлаб чиқариш зарурияти бўлганда, пастеризация қилинган сут +4±2°C ҳароратгача совутилиши мумкин ва ишлатишдан олдин олти соатдан кўп вақт бўлмаган вақт давомида сақланиши керак. Сут узоқ сақланган ҳолларда ачитишдан олдин уни қайта пастеризация қилиш зарур.

111. Сметана ишлаб чиқариш учун фақат янги қаймоқ ишлатилади, юқори кислотали ачиган қаймоқдан фойдаланиш мумкин эмас. Сметанани резервуар усулида ёпиқ идишларда ишлаб чиқариш керак. Технологик кўрсатмаларда белгиланган қаймоқни пастеризация қилишда ҳароратга, жорий этилган кислоталилик меъёрларига, ачитиш ҳарорати ва давомийлигига қатъий риоя қилиш лозим.

112. Хавфни бошқариш учун болаларнинг сут маҳсулотларини ишлаб чиқаришда қуйидаги талаблар бажарилиши керак:

ачитилган сут маҳсулотларини ишлаб чиқаришда пастеризация қилинган сут ёки аралашмалар +2 — +6°C ҳароратгача совутилиши керак, шундан сўнг улар қуйиш учун ёки кейинги юқори ҳароратли ишлов бериш учун юборилади.

113. Хавфни бошқариш учун ишлаб чиқариш зарур бўлганда пастеризацияланган сут ёки аралашмани қуйишдан олдин +2 — +5°C ҳароратда олти соат давомида, +6 — +8°C ҳароратда кўпи билан уч соат давомида сақланиши керак.

114. Болалар сут маҳсулотларига қўшиладиган қўшимчалар, пробиотиклар Вазирлар Маҳкамасининг 2016 йил 30 апрелдаги «Ўзбекистон Республикаси санитария-эпидемиология хизмати тизимида рухсат бериш тартиб-таомилларидан ўтиш тартиби тўғрисидаги низомларни тасдиқлаш ҳақида»ги 131-сон қарорига мувофиқ рўйхатга олинishi керак.

115. Болаларнинг барча сут маҳсулотлари фақат бир марталик истеъмолга мос келадиган ҳажмларда олдиндан қадоқланган шаклда ишлаб чиқарилиши керак.

116. Маҳсулотларга зарарли моддалар тушишининг олдини олиш мақсадида корхонага етказиб берилаётган сут филтрланиши, сут тозаловчиларда тозаланиши, ун, шакар элакдан ўтказилиши, майизлар тозаланиши ва ювилиши, какао, кофе, ванилин ва бошқаларда механик аралашмалар борлиги текширилиши керак.

117. Пишлоқлар (қаттик, юмшоқ) фақат пастеризация қилинган сутдан тайёрланиши керак. Технологик кўрсатмалар ва давлат стандартларида белгиланган пишлоқларнинг етилиш шартларига қатъий риоя қилиш зарур.

118. Пишлоқ сақлаш корхоналари текис юзали полка ва жавонлар билан жиҳозланган ҳамда тозалаш ва дезинфекция қилиш имкониятига эга бўлиши керак.

Ёғ ва пишлоқ учун сақлаш хоналари оқланиши ва йилига камида икки марта дезинфекция қилиниши ва хоналар бу вақтда маҳсулотлардан бўшатилиши керак. Плёнкада тузлаш, қуритиш ва пишлоқни қадоқлаш хоналарида ҳавони стериллаш учун бактерицид лампалар ўрнатилади.

119. Таъмирлаш ишларини амалга ошириш ва маҳсулотни ишлаб чиқиш вақтида биноларни дезинфекция қилиш қатъиян ман этилади, таъмирлаш воситаларини ишлаб чиқариш залларида қолдиришга йўл қўйилмайди. Ишлаб чиқариш цикли давомида жиҳозларни фақат кўчма экранлар билан ҳимоя қилиш шарт бўлгандагина таъмирлашга рухсат этилади.

120. Идишлар ва қадоқлаш материалларини бевосита ишлаб чиқариш залларида сақлашга йўл қўйилмайди. Улар махсус белгиланган хонада сақланиши керак.

121. Тайёр маҳсулотни сақлаш учун хона ёки омбордаги ҳарорат ва намлик, лаборатория томонидан сменада 2-3 марта кузатилиб, натижалари махсус журналда қайд этиб борилиши лозим.

12-боб. Ачитқи бўлимига қўйилган санитария-гигиена талаблари

122. Микробиологик лабораторияда лаборатория ачитқисини тайёрлаш ва соф культуралар билан ишлаш учун алоҳида бўлим ёки камера бўлиши керак.

Ачитқи маҳсулотларини тайёрлаш ва сақлаш учун ишлатиладиган термостатлар ва музлатгичлар бошқа мақсадлар учун ишлатилмаслиги керак.

123. Бактериал ачитқи культураларини тайёрлаш бўлими ишлаб чиқариш биноларидан ажратилган ва ачитқи культураларидан фойдаланувчи цехларга яқин бўлган ишлаб чиқариш биносида жойлашган бўлиши керак. Ачитқи маҳсулотлари ишлаб чиқарувчи бўлим бир томонлама ёпиқ типда бўлиши керак. Ферментация бўлимига киришда санитария кийимларини ўзгартириш учун вестибюл бўлиши керак. Ачитқи культураси бўлмасига киришда дезинфекцияловчи ҳовузча ёки гиламча бўлиши керак.

124. Ачитқи бўлимида қуйидаги хоналар алоҳида ажратилиши керак:

соф культуралар учун ачитқилар тайёрлаш;

кефир ва ацидофил ачитқиларини тайёрлаш;

идиш ва жиҳозларни ювиш, дезинфекция қилиш ва сақлаш.

Кичик корхоналарда (сменада 25 тоннагача сутни қайта ишлаш) ва оз миқдорда ачитқи, соф культуралар, кефир ва ацидофил бўйича ачитқиларни бир хонада тайёрлашга рухсат берилди. Уларни тайёрлаш учун резервуарлар ва билан соф культураларда ва кефирда ацидофил культураларни озиклантириш учун қувурлар алоҳида бўлиши керак.

125. Ачитиш бўлими орқали магистрал канализация ва коммуникация (буғ, совук, вентиляция) тармоқларини ўтказишга йўл қўйилмайди.

126. Фақат ацидофил культурани (озуқа муҳити) тайёрлайдиган ва биноларни тозалайдиган ходимларга ацидофил культура бўлимига киришга рухсат берилди.

127. Пастеризация қилинган сутда ачитқини тайёрлашда уни тайёрлашнинг бутун жараёни (пастеризация, сутни ачитиш ҳароратига совутиш, ачитиш, ферментация ва ачитқи совутиш) бир идишда амалга оширилиши керак.

128. Яроқлилиқ муддати ўтган ҳар қандай ачитқи (қурук, лаборатория ёки саноат), шунингдек, юқори кислоталилик билан саноат ачитқисидан фойдаланишга рухсат берилмайди.

129. Лаборатория ачитқисини тайёрлаш, шунингдек, лабораторияда ишлаб чиқариш ачитқисини фаоллаштирилган бакконцентрат сифат назорати корхона микробиологи томонидан амалга оширилади. Кичик корхоналарда микробиолог бўлмаган тақдирда лабораторияда ачитқини тайёрлашни махсус ажратилган шахс амалга ошириши мумкин.

13-боб. Хавфни бошқариш мақсадида ишлаб чиқаришда лаборатория назоратини ташкил этиш

130. Сут ва сут маҳсулотлари ишлаб чиқариш саноатида лаборатория назоратининг вазифаси истеъмолчининг ҳаёти ва соғлиғи учун хавфсиз бўлган юқори озуқавий қийматдаги маҳсулотлар ишлаб чиқаришни таъминлашдан иборат.

131. Хавфни бошқариш мақсадида лаборатория назорати сут ва қаймоқ, ёрдамчи материаллар, культуралари, тайёр маҳсулотлар хавфсизлиги ва сифатини текшириш ҳамда технологик санитария ва эпидемияга қарши ишлаб чиқариш режимларига риоя қилишдан иборат.

132. Тайёр маҳсулотлар (сут, қаймоқ, сут-қатик ичимликлари) корхонанинг микробиологик лабораторияси томонидан ҳар беш кунда камида бир марта, қаймоқ ва творог-камида уч кунда бир марта текширилиши керак.

133. Корхона микробиологик лабораторияси томонидан ҳар бир ходим қўлининг тозаллиги ҳар ойда камида уч марта назорат қилиниши керак.

134. Корхона лабораториясида мазкур санитария қоидаларининг **3-иловасига** мувофиқ микробиологик тадқиқотлар ўтказиш учун иккита хона — бокс хонаси ва бокс олди хонасидан иборат бўлган бокслар жиҳозланиши керак. Боксга кираверишда махсус кийим (халат, қалпоқ ёки рўмол) кийиш лозим. Бокс хона бактерицид лампалар билан жиҳозланган бўлиши керак. Бактерицидли лампалар 30 — 60 дақиқа давомида ходимлар бўлмаган хонада, тозалаш охирида ёқилади.

Бокс хона бўлмаган тақдирда лабораторияда синовларни ўтказиш мумкин. Бундай ҳолда, лаборатория хонаси изоляция қилиниши ва бактерицид лампалар билан жиҳозланиши керак.

135. Иш тугагандан сўнг ҳар куни боксни иссиқ совун-ишқорли эритма билан ювиб, курук қилиб артиш керак. Ҳафтада бир марта ҳар бир препаратга мос келадиган кўрсатмаларга мувофиқ барча юзаларни дезинфекция қилиш шарт.

136. Идишларни ва озуқа воситалари махсус ажратилган хонада жойлашган автоклавларда стерилизация қилиниши керак.

Стерил идишларни герметик ёпиқ шкафларда ёки қопқоқли шкафларда сақлаш керак. Стерил идишларнинг сақланиш муддати 30 кундан ортиқ бўлиши мумкин эмас. Стерил муҳит совутгичда 4 — 6°C ҳароратда кўпи билан 14 кун сақланади.

14-боб. Сут ва сут маҳсулотларини ташишга қўйиладиган санитария-гигиена талаблари

137. Сут ва сут маҳсулотлари ташилиши махсус жиҳозланган совутгичли транспортда амалга оширилиши керак.

138. Сут ва сут маҳсулотларини ташиш учун ишлатиладиган транспорт тоза бўлиши керак, яхши ҳолатда, автомобилнинг кузовида тозалаш осон бўлган гигиеник қопламага эга бўлиши керак.

139. Хавф-хатарни олдини олиш мақсадида иссиқ фаслда совутгичли юк машиналарида сут маҳсулотларни юклаш ва етказиб бериш муддати 6 соатдан, ихтисослашган транспорт воситалари ва бортли транспорт воситаларида эса 2 соатдан ошмаслиги керак.

140. Хавфга йўл қўймаслик мақсадида Ҳайдовчи-экспедитор (юк ташувчи) тиббий кўрикдан ўтиш ва гигиена машғулотлари, иш кийимлари, шахсий гигиена қоидаларига ва сут маҳсулотларини ташиш қоидаларига қатъий риоя қилиши, шахсий тиббий китобга эга бўлиши керак.

15-боб. Ишлаб чиқариш ходимларини шахсий гигиенага қўйиладиган талаблар

141. Сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш корхонасининг ҳар бир ходими шахсий гигиена қоидаларига риоя қилиш, иш жойининг ҳолати, ўз жойида технологик ва санитария талабларига қатъий риоя қилиш учун масъулдир.

142. Ишга кираётган ва корхонада ишлаётган шахслар Ходимларни тиббий кўрикдан ўтказиш тартиби тўғрисидаги **низом** (рўйхат рақами 2387, 2012 йил 29 август) асосида дастлабки ва даврий тиббий кўрикдан ўтишлари шарт.

143. Қуйидаги касалликларга чалинган шахсларга (ёки бактериал ташувчилар) сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш корхонасида ишлашга рухсат берилмайди:

ич терлама, паратиф, салмонеллез, дизентерия;

гименолипидоз, энтеробиоз;

юқумли даврдаги захм;

мохов;

юқумли тери касалликлари: қорақўтир, трихофитоз, микроспория, қорақўтир, актиномикоз билан тананинг таъсирланган қисмларида улкерация ёки йирингли ярачалар;

ўпка сили юқумли ва деструктив шакллари;

ўпкадан ташқи фистулалар, бактериурия билан экстрапулмонер сил;

туберкулезнинг тери шакли билан касалланган;

ўтказилган тиббий кўрик натижаларига кўра рухсат берилмаган шахслар.

144. Иш бошладан олдин, ходимлар куйидаги гигиена талабларига амал қилиши керак:

шахсий кийимни тоза санитария кийимига алмаштириш, сочни рўмол ёки шапка остига бекитиш, махсус пойафзал кийиб, илиқ сув ва совун билан қўлларини ювиш ҳамда қўлни дезинфекцияловчи эритма билан зарарсизлантириш;

ҳожатхонага кирилганда, ҳожатхонага киришдан олдин шлюзда ҳимоя кийимларини ечиш.

Қўлларни ювиш ва дезинфекция қилиш куйидаги ҳолатларда бажарилади:

иш бошладан олдин;

ҳар бир танаффусдан кейин;

бир технологик операциядан иккинчисига ўтишда;

ифлосланган объектлар билан алоқадан сўнг;

ҳожатхонадан фойдалангандан кейин.

Ишлаб чиқариш чиқиндиларини махсус белгиланган идишларга ташиш талаб этилади.

Ишчи воситасини тоза сақлаш учун:

агар маҳсулот ерга тўкилса, маҳсулотни шлангдан сув билан юиб ташлаш;

куруқ маҳсулотлар полга тушганда — куруқ тозалашни амалга ошириш, зарурат бўлса ювиш воситаси билан нам тозалашни амалга ошириш шарт.

Деразалар фақат чивинга қарши тўрлар мавжуд бўлганда очилиши лозим.

Очиқ яралар, тирналган, кесилган ёки бошқа тери жароҳати бўлганда, жароҳатни пластр билан беркитиш лозим.

Иш жойида заргарлик буюмлари, соатлар ва чўнтакларда буюмлар билан юрмаслик лозим.

145. Бинодан ҳудудга чиқишда ва ишлаб чиқаришга алоқадор бўлмаган хоналарга кириб боришда (душ, ошхона, тиббиёт маркази ва бошқалар.) санитария кийими ечиб ташланиши керак.

Санитария (махсус) кийими устидан ҳар қандай устки кийим кийиш тақиқланади.

146. Чекиш фақат белгиланган жойларда рухсат этилади.

147. Қўллардаги тирноқлар калта кесилган ва бўёқ билан қопланмаган бўлиши керак.

148. Сут ва сут маҳсулотлари ишлаб чиқариш корхонасига ташриф буюрувчиларга қўйиладиган санитария талаблари:

корхона ҳудудига бегона шахслар фақат корхона ходимлари билан ташриф буюришлари мумкин;

корхона ҳудудига ташриф буюриш учун рухсатнома олишда рухсатнома бериш бюросидаги махсус журналга шахснинг ва оила аъзоларининг ошқозон-ичак инфекциялари, вирусли инфекциялар, қўлдаги очиқ яралар, сил, гепатит А касалликлари йўқлиги ҳақида қайд қилиниши керак;

ечиниш хонасида ташқи кийимларни ечиш;

санитар зонада мавжуд бўлган бир марталик кийимлар турадиган шкафлардан санитар кийимни кийиш (бир марталик кийим учун кабинетда жойлашган санитария кийимлари-бир марталик кийим халат, шапка, пойафзал, қалпоқлар);

ишлаб чиқариш биносига фақат санитария ҳудуди орқали кириб, қўллар олдиндан ювилиши ва дезинфекция қилган ҳолда кирилади.

149. Корхоналари ҳудудида ишлайдиган ходимларга қўйиладиган гигиена талаблари куйидагилардан иборат:

корхоналари ҳудудида ишлайдиган барча ходимлар ўзларининг шахсий тиббий кўрикдан ўз вақтида ўтиб ва бу ҳақида тиббий дафтарчага тўғри қайд этилиши керак;

асосий ишлаб чиқариш залларида ишлайдиган барча ходимлар махсус кийим ва хавфсизлик пойафзали кийишлари керак;

чекиш фақат белгиланган жойларда рухсат этилади;

овқатланиш хонасида, буфетда ёки қабул қилиш хоналарида овқатланиш мумкин;

хожатхонага киришдан олдин шлюзда химоя кийимларини олиб ташлаш ва хожатхонадан чиққандан сўнг қўлни ювиш ва дезинфекция қилиш;

агар ошқозон-ичак касалликлари, юқори иситма бирламчи аломатларини бўлганда, тиббиёт хонасига мурожаат қилиш.

150. Ҳар бир ходимнинг қўл тозалигини лаборатория назорати, маҳсулот ёки тоза ускуналар билан бевосита алоқада бўлган ишчилар учун, хожатхонага киргандан сўнг, иш бошлашдан олдин (олдиндан огоҳлантиришсиз) корхонанинг микробиология лабораторияси томонидан бир ойда камида 2 марта текширилади. Йод-крахмал синамаси ёрдамида қўлларнинг тозалиги ҳафтасига 1 марта кузатиб борилади. Йод-крахмал намунаси махсус тайинланган ва ўқитилган ходим (санитария пости) томонидан амалга оширилади.

16-боб. Дезинфекция, дезинсекция ва дератизация тадбирларига талаблар

151. Хавф-хатарни олдини олиш учун ускуна ва аппаратларни тозалаш, ювиш ва дезинфекция қилиш ҳар бир алоҳида қурилманинг ишлаши тугагандан сўнг амалга оширилиши керак.

Ускуналар ва инвентарларни ювиш ва дезинфекция қилишнинг умумий схемаси қуйидагича:

сут қолдиқларини ювиб ташлаш учун совуқ ёки илиқ сув (35°C дан юқори бўлмаган) билан ювиб ташланади. Ишқорли эритма ёки ювиш аралашмасининг $50 - 70^{\circ}\text{C}$ температурадаги эритмаси билан чўтка ёрдамида ювиш (амалга ошириш мумкин бўлган жойларда) зарур;

ювиш воситаси қолдиқларини тўлиқ олиб ташлангунга қадар $60 - 70^{\circ}\text{C}$ ҳароратда иссиқ сув билан ювиб ташлаш зарур.

Сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш корхонасида дезинфекция иссиқ буғ, иссиқ сув (ҳарорат $85 - 90^{\circ}\text{C}$, муддати $10 - 20$ дақиқа) билан ёки кимёвий усул орқали амалга оширилади. Сут қувурларини ювиш ва дезинфекция қилиш демонтажсиз амалга оширилади. Чайқатилгандан сўнг сут линиясига резина шимгич киритилади ва ишқор эритмаси ёки илиқ сув босими остида қувур орқали сурилади ва унинг ички юзаси ишқаланди. Охирги боскичда $10 - 15$ дақиқа давомида дезинфекцияланади. Дезинфекциялашдан кейин сут қувури 5 дақиқа давомида сув билан ювилади. Ёғоч идишлар ва ускуналар учун 10 дақиқа давомида буғлаш ёки чўктириш самарали ёрдам беради.

152. Сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш корхонасида мунтазам равишда дезинфекция, дезинсекция ва дератизация тадбирлари ўтказилади.

153. Корхоналарда самарали дератизация ва дезинсекция операциялари учун зарур шароит яратилиб, ишлатиладиган кимёвий препаратларни, ишлаб чиқарилган маҳсулотлар, кадоқлаш ва ёрдамчи материаллар, ҳамда идишлар билан тушишини олди олиниши шарт.

154. Сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш корхонасида ҳашаротларни назорат қилиш мақсадида қуйидаги профилактик тадбирларни амалга ошириш керак:

биноларни ўз вақтида ва сифатли тозалаш;

озиқ-овқат чиқиндилари ва ахлатларни зич ёпилган қопқоқли идишларда ўз вақтида йиғиш;

озиқ-овқат чиқиндилари ва ахлатларни ўз вақтида олиб ташлаш, сўнгра контейнерларни 20 фоизли дезинфекцияловчи эритма билан ювиш ва дезинсекция қилиш;

баҳор ва ёз даври учун дераза ромлари ва эшикларни тўрлар билан тўсиш.

155. Суваракларнинг пайдо бўлишини олдини олиш учун, деворлардаги барча ёриқларни ёпиш, озиқ-овқат қолдиқлари тўпланишини олдини олиш зарур ҳисобланади. Агар сувараклар аниқланса, биноларни яхшилаб тозалаш керак.

156. Хом ашё ва тайёр маҳсулотларни кемирувчилардан химоя қилиш учун қуйидаги чоралар кўрилиши керак:

ертўла полларидаги ёриқларни металл панжаралар, қопқоқлар билан зич ёпиш;

$0,25 \times 0,25$ см дан кўп бўлмаган ячейкали металл панжаралар билан шамоллатиш тешиклари ва каналларни ёпиш;

тешикларни, қаватлар ёриқларини ғишт, цемент, металл қиринди ёки қатламли темир билан ёпиш;

омбор эшикларини темир қоплама билан таъминлаш.

157. Корхоналарнинг цехларини реконструкция қилиш ва таъмирлаш жараёнида бино ва иншоотларни кемирувчи кириб келишидан ҳимоя қилиш бўйича қурилиш-техник тадбирларни тўлиқ амалга ошириш лозим.

158. Кемирувчилар пайдо бўлганда уларни йўқ қилишнинг механик усуллари (хўрақлар, тузоқлар) қўлланилади. Ҳашарот ва кемирувчиларни кимёвий йўл билан йўқ қилиш ишлари фақат мутахассислар ва дератизаторлар томонидан амалга оширилиши мумкин.

159. Сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш корхонасида кемирувчиларга қарши курашишда бактериологик усулларидан фойдаланиш мумкин эмас.

Сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқарувчи корхоналарга қўйиладиган санитария-гигиена талабларига

1-ИЛОВА

Ичимлик ва оқава сув қувурларини таъмирлаш ишларидаги аварияни аниқлаш ва бартараф этиш ҳисобот журнали

Тартиб рақами	Авария вақти ва жойи	Зарарланиш белгиси	Таъмирлаш вақти	Водопровод йўлида якуний дезинфекция ким томонидан ва қачон ўтказилган	Водопровод йўлида дезинфекциядан кейин сувнинг бактериологик таҳлил натижалари	Таъмирлашда иштирок этган жавобгар шахснинг имзоси

Сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқарувчи корхоналарга қўйиладиган санитария-гигиена талабларига

2-ИЛОВА

Ишлаб чиқариш санитар-гигиеник ҳолати назорати натижаларини баҳолаш учун тахминий кўрсаткичлар

Текширилувчи объектлар	Текширилувчи сатҳ (см ² ёки сони)	Ачитқи синама натижаси ёки см ³ даги умумий бактериялар сони	
		ижобий	салбий
Автомобилли сут учун цистерналар (қопқоқ, девор, бурчак, туби)	100 см ²	ичак таёқчалари гуруҳидаги бактериялар йўқлиги	ичак таёқчалари гуруҳидаги бактериялар борлиги
Шаҳар ичида хизмат қилувчи сут учун цистерналар (қопқоқ, девор, бурчак, туби, аралаштиргич, жўмрак)			
Флягалар, ушатлар			
Қувурлар (жўмраклар)			
Омборлар (қопқоқ, девор, бурчак, туби)	барча сатҳлар	ичак таёқчалари гуруҳидаги бактериялар йўқлиги	ичак таёқчалари гуруҳидаги бактериялар борлиги
Омборлар (резина, аралаштиргич, щуп, юқори жўмрак, пастки жўмрак, уч томонлама жўмрак, ойнали трубкани тешиги)			

Цилиндрлар, жўмрак	барча сатҳлар	ичак таёқчалари гуруҳидаги бактериялар йўқлиги	ичак таёқчалари гуруҳидаги бактериялар борлиги		
Трубка, резина	барча сатҳлар	ичак таёқчалари гуруҳидаги бактериялар йўқлиги	ичак таёқчалари гуруҳидаги бактериялар борлиги		
Шиша идишлар (бутилкалар, банкалар)	10 та шиша идишни барча сатҳи	100 ва ундан кам*	100 дан кўп*		
Шиша идишларни ёпиш учун капсулалар (тиқинлар)	10 та капсуланинг сатҳи				
Шиша идиш учун қопқоқ	барча сатҳлар	100 ва ундан кам*	100 дан кўп*		
Бижғитиш учун ванналар (қопқоқ, девор, бурчак, туби, аралаштиргич, жўмрак ва қувурлар)	100 см ²	ичак таёқчалари гуруҳидаги бактериялар йўқлиги	ичак таёқчалари гуруҳидаги бактериялар борлиги		
Сутли маҳсулотлар учун қутилар (қопқоқ, девор, туби)					
Творог ишлаб чиқариш учун ванна (девор, бурчак, туби, штуцер)					
Творог учун қопчалар					
Сутли маҳсулотларни қадоқлаш учун автоматлар (бункер, аралаштиргич, дозатор, пуансон, қадоқланган маҳсулотга иккита уя, қоғоз, транспортёр)					
Творогни қадоқлаш учун автомат (бункер, аралаштиргич, дозатор, пуансон, қадоқланган маҳсулотга иккита уя, қоғоз, транспортёр, идиш туби, идиш девори)					
Митрофанов пресс-совутгичи (барабан девори, вальцлар)					
Творогни босиш учун ванна (девор, бурчак, туби, панжара)					
Ёғ ва пишлок ишлаб чиқарувчи корхона ускуналари (пишлоқ учун ванналар, пишлок ишлаб чиқарувчи, ёғ ишлаб чиқарувчи)					
Вакуум-қурилма (сут кириш қувур тармоғи, девор, қопқоқлар, катализатор қувурлари, қуюлтирилган сут чиқиш қувур тармоғи)				500 ва ундан кам*	500* дан кўп
Вакуум-кристаллизатор (девор, аралаштиргич, тайёр маҳсулотдаги сут чиқиш қувур тармоғи)					

Тўлдирувчи-тикувчи машина (бачок, қуюлтирилган сутни дозалаш учун ўлчов стаканлари)		250 ва ундан кам*	250 дан кўп*
Бошқа сутли инвентарлар ва таралар		ичак таёқчалари гуруҳидаги бактериялар йўқлиги	ичак таёқчалари гуруҳидаги бактериялар борлиги
Ёғочли ускуналар		моғор ўсишини йўқлиги	моғор ўсишини борлиги
Ишчилар қўли	иккала қўл (бармоқлар) юзалари	ичак таёқчалари гуруҳидаги бактериялар йўқлиги	ичак таёқчалари гуруҳидаги бактериялар борлиги

Сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқарувчи корхоналарга қўйиладиган санитария-гигиена талабларига
3-ИЛОВА

Микробиологик назоратни ташкил этиш схемаси

Текшириладиган хом ашё ва технологик жараёнлар	Текширилувчи объект	Таҳлил номи	Синама қаердан олингани	Назорат даврийлиги	Э
Корхонага қабул қилинган хом ашё	хом сут	ингибирловчи моддаларни редуктазли синамаси	ҳар бир етказиб берувчи томонидан келтирилган сут ва қаймоқ ўртача синамаси	Ҳар 10 кунда 1 маротаба	
	хом қаймоқ	редуктазли синамаси			
	стерилизацияга йўналтирилган сут ёки қаймоқлар	мезофилл аэроб бактериялар спораси		тайёр маҳсулотнинг бузилиши пайдо бўлган ҳолатларда	
Пастеризацияланган сут ва қаймоқни ишлаб чиқариш	пастеризациягача бўлган сут ёки қаймоқлар	бактериялар умумий сони	мувозанатлашган бочкадан	ойда 1 маротаба	Г
		ичак таёқча бактериялар гуруҳи			
	пастеризациядан кейинги сут ёки қаймоқлар	бактериялар умумий сони	совутилган секциядан чиқиш жўмрагидан	ҳар 10 кунда 1 маротаба	
		ичак таёқча бактериялар гуруҳи			
	термограмм текшируви	барча ишлайдиган пастеризация ўрнатмалар	ҳар куни		
пастеризацияланган сут	бактериялар умумий сони	қуйиш вақтидаги танклардан	ойда 1 маротаба		

		ичак таёкча бактериялар гуруҳи			0,
	шиша идишдаги сут ва қаймоқ (ёки флягадан)		қуйиш цехидаги шиша идишдан		0,
	фляга ёки шиша идишдаги сут ва қаймоқ (тайёр маҳсулот)	бактериялар умумий сони	экспедициядаги шиша идишдан	5 кунда 1 маротабадан кам эмас	
		ичак таёкча бактериялар гуруҳи			
Стерилизацияланган сутни ишлаб чиқариш	стерилизацияланган сут (ВТИС и Сорди йўналишида)	саноат стериллигини аниқлаш	назорат колбасидан	ҳафтада 2-3 маротаба	
	шиша идишга қуйилгандан кейинги стерилизацияланган сут (2 босқичли услубда)	бактериялар умумий сонитермофил бактерияларнинг споралар сони	қуйилгандан кейин шиша идишдан	бир шиша учун сменада 3 маротаба	
	стерилизацияланган сут (тайёр маҳсулот)	саноат стериллигини аниқлаш	қадоқлаш автоматидан кейин 1 соатдан сўнг 1 қадоқдан (ВТИС и Сорди) ва 2 идишдан (2 босқичли усулда) смена давомида	ҳафтада 2-3 маротаба	
Ачитилган сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш учун ачитиш назорати	пастеризациядан кейин ачитиш учун сут	ичак таёкчаси гуруҳига кирувчи бактерияларни аниқлаш	Узоқ пастеризациялаш ваннасидан (УПВ), ачитувчилар ушатлар	10 кунда 1 маротаба	
		пастеризация самараси учун синама	УПВ дан, ачитувчилар ушатлар	ачитқида ҳароратга чидамли сут кислотаси таёкчалари аниқланган ҳолатларда	
	пастеризацияланган сутдаги тоза культурадаги ачитқи, кефирли ачитқи	ивиш вақти, нордонлиги, органолептик баҳолаш микроскопик препарат ичак таёкчаси гуруҳига кирувчи бактериялар	ишлаб чиқарилган ачитқи ва замбуруғли барча идишлардан	ҳар куни	

					ачи
	стерилизацияланган сутдаги тоза культуралардаги ачитқи	ивиш вақти микроскопик препарат	партиядан 1 та бедонни танлаб	бижғиш давомийлиги ошган ҳолатларда ҳар куни	
Кефир, простокваша, ацидофил маҳсулотлар ва бошқаларни ишлаб чиқариш	пастеризациягача бўлган сут	бактериялар умумий сони	мувозанатлашган идишдан	ойда 1 маротабадан кам эмас	10
		ичак таёқча бактериялар гуруҳи			
		бактериялар умумий сони	совутиш секцияси чиқишидаги крандан	1 ойда 1 маротабадан кам эмас (хом сут текшируви билан бир вақтда)	10
		ичак таёқча бактериялар гуруҳи			
	термограмм текшируви	барча ишлайдиган пастеризация қилувчи қурилмалардан	ҳар доим		
	ачитишга киришидан олдинги сут	ичак таёқчаси гуруҳига қирувчи бактериялар	ваннадан	ҳар ойда 1 маротабадан кам эмас	
	ачитишга киришидан кейинги сут		ванна ёки танқдан		
	қуйишдан олдинги ивителиган сут (резервуар услубда)		танқдан		
	қуйишдан кейинги ивителиган сут (резервуар услубда)		шиша идишдан		
	шиша идишга қуйилгандан кейинги ачитилган сут (термостат усулда)		қуйиш цехидаги шиша идишдан		
	тайёр маҳсулот	ичак таёқчаси гуруҳига қирувчи бактериялар	экспедициядаги шиша идишдан	5 кунда 1 маротабадан кам эмас.	
		микроскопик препарат			
Творог ишлаб чиқариш	ваннадан пастеризацияланган сут	ичак таёқчаси гуруҳига қирувчи бактериялар	ваннадан	ҳар ойда 2 маротабадан кам эмас	
		ҳароратга чидамли сут	ванналардан танлаб олиниб	маҳсулотда «ортиқча	

		кислота таёқчалар борлиги		кислоталик» кузатилган ҳолатда	
	ачитилган сут ва куйқаси	ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар	ваннадан	ҳар ойда 2 маротабадан кам эмас	
	преслангандан кейинги творог	ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар	назоратдаги партиядан	кам эмас	I
	совутилгандан кейинги творог (тайёр маҳсулот)	ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар		3 кунда 1 маротабадан кам эмас	I,
	совутгич-омборларга ва йирик корхоналарга юборилган творог	микроскопик препарат	бочка ёки тўпلامдан	ҳар бир партиядан	
	совутгич-омборларга ва йирик корхоналарга қабул қилинган творог			5 кунда 1 маротабадан кам эмас	
	пишлоқли масса (тайёр маҳсулот)	ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар		5 кунда 1 маротабадан кам эмас	
	творог (тайёр маҳсулот)				
Сметана ишлаб чиқариш	пастеризациягача бўлган қаймоқ	бактериялар умумий сони	ваннадан	ҳар ойда 2 маротабадан кам эмас	I
		ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар			I
	пастеризациядан кейинги қаймоқ	бактериялар умумий сони	пастеризатордан	10 кунда 1 маротаба	
		ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар			ҳар ойда 2 маротаба
	ачитилишдан олдинги қаймоқ	ҳароратга чидамли сут кислота таёқчалар борлиги	ваннадан	маҳсулотда «ортиқча кислоталик» кузатилган ҳолатда	
ачитилгандан кейинги қаймоқ	ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар	Ваннадан	ҳар ойда 2 маротаба		
совутилган ва қадокдан кейинги сметана		кадокдан, флягадан,	3 кунда 1 маротабадан кам эмас		

		микроскопик препарат	банкадан, тўпладан	маҳсулотда «шишиб қолиши» пайдо бўлган ҳолатларда 3 кунда 1 маротаба	
	совутгич-омборларга ва йирик корхоналарга юборилган сметана	ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар	флягадан	хар бир партиядан	
	совутгич-омборларга ва йирик корхоналарга қабул қилинган сметана			5 кунда 1 маротабадан кам эмас	
Ёғ ва пишлоқлар учун ачитқилар ишлаб чиқариш	хом сут	редуктазли синама	хар бир сут партиясидан	ҳафтада 3 маротаба	
	пастеризациядан кейинги сут	ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар	ачитқидан	10 кунда 1 маротаба	
	ачитқи (бирламчи, алмаштирилган, ишлаб чиқарилган)	микроскоп остида кўрув	хар бир идишдан	хар куни	
	ишлаб чиқарилган ачитқи	ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар			
		ацетоин + диацетил ва карбонат ангидрид борлиги	йўриқномага мувофиқ	хар ойда 1 маротабадан кам эмас	
		табiiй ва ишлаб чиқарилган ачитқилар	3.23.3 бандлар бўйича назорат		
Пишлоқ ишлаб чиқариш	хом сут	сычужли-бродиль синамаси	хар бир таъминотчи келтирган сутнинг ўртача синамаси	10 кунда бир маротаба	
		ферментация синамаси			
		мезофил анаэробли лактобактерия сақловчи бактериялар спорасининг умумий сони			
		ичак таёқчаси			
	пастеризатордан сут	гуруҳига кирувчи бактериялар	пастеризатордан	10 кунда 1 маротаба	

	пастеризатордан сут (ачитқи солишдан олдин)	мезофил анаэробли лактобактерия сақловчи бактериялар спорасининг умумий сони	пишлоқ ишлаб чиқарувчидан ёки ваннадан		
	преслангандан кейинги пишлоқ	ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар рН аниқлаш	танлаб олинган бир бўлақдан	10 кунда 1 маротаба	
	етилган пишлоқ	ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар		ҳар бир партиядан	
		мезофил анаэробли лактобактерия сақловчи бактериялар спорасининг умумий сони		шишиб қолишни борлиги	
Эритилган пишлоқни ишлаб чиқариш назорати	эритиш учун қўшимчалар				
	шўр пишлоқлар	ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар	ҳар бир партиядан 1-2 бўлақ танлаб олинади	ҳар ойда 1 маротабадан кам эмас	
	бошқа қўшимчалар	микробиолоик кўрсаткичлар талабига мувофиқлиги	ҳар бир партиядан танлаб олинади	ҳар бир партиядан	Ме (х
	суюлтирилган пишлоқ (тайёр маҳсулот)	бактериялар умумий сони	ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар мезофил анаэробли лактобактерия сақловчи бактериялар спорасининг умумий сони	партиядан ўртача синама	ҳар ойда 1 маротабадан кам эмас
		ҳар бир партиядан			
Ёғ ишлаб чиқариш	пастеризациядан кейинги қаймоқ	бактериялар умумий сони	пастеризатордан	ҳар ойда 1 маротабадан кам эмас	
		ичак таёқчаси гуруҳига		10 кунда 1 маротаба	

		кирувчи бактериялар			
	совутилгандан кейинги қаймоқ (ачитиш усули)	бактериялар умумий сони	совутилгандан кейин	ҳар ойда 1 маротабадан кам эмас	
		ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар			
	эзишдан олдинги қаймоқ	ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар	ҳар бир ваннадан	10 кунда 1 маротаба	
		редуцирланган бактериялар			
	сепаратордан ўтган қаймоқ (юқори ёғли қаймоқни ўзгартириш усули)	бактериялар умумий сони	сепаратордан кейин	ҳар ойда 1 маротабадан кам эмас	I
		ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар			
	меъёрлаштирилгандан кейинги юқори ёғ микдорли қаймоқ	ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар	ҳар бир ваннадан	ҳар ойда 1 маротабадан кам эмас	
		редуцирланган бактериялар			10 кунда 1 маротаба
	ёғ (тайёр маҳсулот)	бактериялар умумий сони (ширин қаймоқ учун) ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар	ҳар бир партиядан битта қутини танлаб олиб	ҳар ойда 2 маротаба	
		протеолитик бактериялар сони			
		моғор ва замбуруғлар сони		бўсаға пайдо бўлган ҳолатда	
		липолитик бактериялар сони			
	ёғ (босиш методи)	редуцирланган бактериялар	10 кунда 1 маротаба	I	
	ёғ (юқори ёғли қаймоқни ўзгартириш методи)				
Куюлтирилган сут консерваларни ишлаб чиқариш	пастеризациягача бўлган меъёрлаштирилган сут	бактериялар умумий сони	танкдан	ҳар ойда 1 маротаба	I
		ичак таёқчаси гуруҳига			

	кирувчи бактериялар			
пастеризациягача бўлган меъёрлаштирилган сут	бактериялар умумий сони	барча ишлайдиган пастеризацияловчи қурилмалардан	10 кунда 1 маротаба	
	ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар			
оралиқ танқдан	бактериялар умумий сони	танқдан	ҳар ойда 1 маротаба	
	ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар			
ваакум-аппаратга киришидан олдинги шакарли сироп	бактериялар умумий сони	сироп қайнатиш қозони танқдан		
	ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар			
қуюлтирилган сутга қўшишдан олдинги лактоза		идишдан		
ваакум-қурилмага киришидан олдинги какао ва кофе эритмаси	бактериялар умумий сони	ваннадан		
	ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар	ваннадан		
ваакум-қурилма дан кейин қуюлтирилган сут аралашмаси	бактериялар умумий сони	ваакум-қурилмадан	ҳар ойда 1 маротаба	
	ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар	ваакум-қурилмадан		
тўлдирилган совутувчи ваннадан ёки ваакум- кристаллизатордан қуюлтирилган сут консервалари	бактериялар умумий сони			
	ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар			
қуюлтирилган сут консерваларни меъёрлаш учун пастеризацияланган сут	бактериялар умумий сони	совутувчи ванна ёки ваакум кристаллизатордан		
	ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар			
чиқаришдан олдин совутилган ваннадан ёки ваакум- кристаллизатордан қуюлтирилган сутли консервалар	бактериялар умумий сони		ҳар ойда 1 маротаба	
	ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар			

	куювчи машиналардан куюлтирилган сутли консервалар	бактериялар умумий сони	бочкадан	хар ойда 1 маротаба	
		ичак таёкчаси гуруҳига кирувчи бактериялар			
	куювчи машиналардан кейинги куюлтирилган сутли консервалар	бактериялар умумий сони	флягадан	хар ойда 1 маротаба	
		ичак таёкчаси гуруҳига кирувчи бактериялар		хар бир партиядан	
Курук сут консерваларни ишлаб чиқариш	пастеризациягача меъёрлаштирилган сут	бактериялар умумий сони	танкдан	хар ойда 1 маротаба	
		ичак таёкчаси гуруҳига кирувчи бактериялар			
	пастеризациядан кейинги меъёрлаштирилган сут	бактериялар умумий сони	барча ишлайдиган пастеризаторлардан	10 кунда 1 маротаба	
		ичак таёкчаси гуруҳига кирувчи бактериялар			
	вакум қурилмадаги ишга туширишдан олдинги оралиқ ваннадан	бактериялар умумий сони	ванна ва танкдан	хар ойда 1 маротаба	
		ичак таёкчаси гуруҳига кирувчи бактериялар			
	куюлтирилгандан кейинги вакум-қурилмадан	бактериялар умумий сони	вакум қурилмадан		
		ичак таёкчаси гуруҳига кирувчи бактериялар			
	қуритишдан олдинги куюлтирилган сут учун ваннадан	бактериялар умумий сони	ванна ва танкдан		
ичак таёкчаси гуруҳига кирувчи бактериялар					
шнек остида қуритиш камерадан кейинги курук сут	бактериялар умумий сони	қуритиш камерадан			
	ичак таёкчаси гуруҳига кирувчи бактериялар	қуритиш камерадан			
қадоклашдан кейинги курук	бактериялар умумий сони	қадокдан	хар бир партиядан		

		ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар			
Ёрдамчи материаллар	пергамент, клепка, полистиролли пленка, пвх ва бошқа қадоқловчи материаллар	бактериялар умумий соничак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар	хар бир партиядан	йилда 2 — 4 маротаба	Ma
	озуқа қўшимчалари, кукун, пепсин препарати ва бошқа препаратлар	бактериялар умумий сони ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар			
	туз	бактериялар умумий сони		киргандаги хар бир партиядан	
	шакар	моғор ва замбуруғлар соли			
	ун, пектинлар, мевали кукунлар, экстрактлар	бактериялар умумий сони ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар	копдан	киргандаги хар бир партиядан	
		моғор ва замбуруғлар соли			
	мева-резаворли тўлдирувчи	моғор ва замбуруғлар соли	бочка ёки бошқа таралардан	киргандаги хар бир партиядан	
		сут кислотаси бактериялари			
Ишлаб чиқаришнинг санитар-гигиеник ҳолати	қувурлар, резервуар ачиткилар, бутилкалар, куюлтирилган сутни ишлаб чиқариш учун йўналишлар	бактериялар умумий сони	декадада 1 маротаба		
		ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар			
	стерилланган сут ишлаб чиқариш учун йўналишлар	бактериялар умумий сони	тайёр маҳсулот кўринишининг бузилган ҳолатларда		
инвентарлар, идишлар, қолган ускуналар	ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар	декадада 1 маротабадан кам эмас			

	сметана твороглари, диет маҳсулотлар учун ускуналар	ҳароратга чидамли сут кислота таёқчалар борлиги	алоҳида идишдан танлаб олиб	маҳсулотда «ортиқча кислоталик» кузатилган ҳолатда	
		замбуруғлар борлиги		маҳсулотда «шишиб қолиши» пайдо бўлган ҳолатларда	
	ҳаво	колониялар умумий сони	ишлаб чиқариш хоналаридан, ёғ пишлоқ сақловчи хоналаридан, пишлоқ ертўлаларидан, омборлардан, ачитқи хоналардан	ҳар ойда 1 маротаба	
		колониялар, моғор ва замбуруғлар сонини			
	сув	бактериялар умумий сони	сув манбасидан, цеҳдаги жўмракдан	чорақда 1 маротаба (водопровод) ёки ойда 1 маротаба (хусусий манба)	
		ичак таёқчаси гуруҳига кирувчи бактериялар			
	ишчилар қўли		ишчилар қўлидан	декадада 1 маротабадан кам эмас	
		йод-крахмал синамаси		ҳафтада 1 маротаба	

Изоҳ: Кесслер муҳитида газ кузатилган ҳолатда, микрофлора сонидан қатъий назар «ёмон» деб баҳолаш.

Сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқарувчи корхоналарга қўйиладиган санитария-гигиена талабларига
4-ИЛОВА

Ишлаб чиқувчи муассасалар:

Санитария, гигиена ва касб касалликлари илмий тадқиқот институти (СГКК ИТИ);
Тиббиёт ходимларининг касбий малакасини ривожлантириш маркази.

Тузувчилар рўйхати:

А.С. — СГКК ИТИ овқатланиш гигиенаси лаборатория мудирини, тиббиёт
Худайберганов ходимларининг касбий малакасини ривожлантириш маркази, Гигиена
кафедраси профессори, т.ф.д., профессор;
Г.М. — Тиббиёт ходимларининг касбий малакасини ривожлантириш маркази,
Исраилова Гигиена кафедраси доценти, т.ф.н., доцент;
Э.Б. Наврузов — СГКК ИТИ катта илмий ходими, т.ф.н.
А.Р. Носирова — СГКК ИТИ Овқатланиш гигиенаси лабораторияси катта илмий ходими;
Л.М. Башарова — СГКК ИТИ докторанти, т.ф.н.
Л.А. — СГКК ИТИ докторанти
Ибрагимова

Такризчилар рўйхати:

Д.А. — Тиббиёт ходимларининг касбий малакасини ривожлантириш маркази,
Зарединов Гигиена кафедраси мудири, т.ф.д., профессор;

Ф.И. Саломова — Тошкент тиббиёт академияси, Атроф муҳитни муҳофаза қилиш гигиенаси
кафедраси мудири, т.ф.д., доцент;

М.А. — СГКК ИТИ касб касалликлари клиникаси, диагностикаси ва даволаш
Хамрақулова лабораторияси мудири, т.ф.д., профессор.