

**ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ САНИТАРИЯ-ЭПИДЕМИОЛОГИК
ОСОЙИШТАЛИК ВА ЖАМОАТ САЛОМАТЛИГИ ҚЎМИТАСИНING
ҚАРОРИ**

**НОН ВА ҚАНДОЛАТ МАҲСУЛОТЛАРИ ИШЛАБ ЧИҚАРИШ, ТАШИШ, СОТИШ
ВА УЛАРНИ САҚЛАШДА САНИТАРИЯ-ГИГИЕНА ТАЛАБЛАРИНИ (0050-23-СОН
САНҚВАН) ТАСДИҚЛАШ ТЎҒРИСИДА**

**[Ўзбекистон Республикаси Адлия вазирлиги томонидан 2023 йил 25 июлда ҳисобга
олинди, ҳисоб рақами 187]**

Ўзбекистон Республикаси «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 қўмитаси қарор қилади:

1. Нон ва қандолат маҳсулотлари ишлаб чиқариш, ташиш, сотиш ва уларни сақлашда санитария-гигиена талаблари (0050-23-сон СанҚваН) иловаға мувофиқ тасдиқлансин.

2. Нон, нон ва қандолат маҳсулотларини ишлаб чиқариш, сақлаш ва ташиш учун гигиеник талаблар (0257-08-сон СанҚваН) ўз кучини йўқотган деб топилсин.

3. Мазкур қарор Ўзбекистон Республикаси Президенти ҳузуридаги Тадбиркорлик субъектларининг ҳуқуқлари ва қонуний манфаатларини ҳимоя қилиш бўйича вакил, Қишлоқ хўжалиги вазирлиги, Рақобатни ривожлантириш ва истеъмолчилар ҳуқуқларини ҳимоя қилиш қўмитаси ва Ўзбекистон Савдо саноат палатаси билан келишилган.

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

Бошлиқ Б. ЮСУПАЛИЕВ

Тошкент ш.,
2023 йил 23 июнь,
14-сон
Келишилди:

Ўзбекистон Савдо-саноат палатаси раиси Д. ВАХАБОВ

2023 йил 15 май

**Ўзбекистон Республикаси Президенти ҳузуридаги Тадбиркорлик субъектларининг
ҳуқуқлари ва қонуний манфаатларини ҳимоя қилиш бўйича вакили Д. КАСИМОВ**

2023 йил 27 май

Ўзбекистон Республикаси Қишлоқ хўжалиги вазири А. ВОИТОВ

2023 йил 22 июнь

Ўзбекистон Республикаси Санитария-эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги
қўмитасининг 2023 йил 23 июндаги 14-сон қарорига
ИЛОВА

**Нон ва қандолат маҳсулотлари ишлаб чиқариш, ташиш, сотиш ва уларни сақлашда
санитария-гигиена талаблари (0050-23-сон СанҚваН)**

Мазкур санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативлари (бундан буён матнда санитария қоидалари деб юритилади) юқори сифатли ва хавфсиз нон ва қандолат маҳсулотларини ишлаб чиқаришни таъминлашға, уларни ташиш, сотиш ва сақлашға, шунингдек нон ва қандолат маҳсулотларини ишлаб чиқарадиган барча корхоналар ва

сеҳларнинг (бундан буён матнда корхоналар деб юритилади) ҳудудига қўйиладиган санитария-гигиена талаблари, шунингдек меҳнат шароитларига оид ҳамда эпидемияга қарши талабларни белгилайди.

Мазкур санитария қоидалари Кодекс Алиментариус Комиссиясининг «Жараён бўйича қўлланма» (25-нашр, 2017 йил) ва «Озиқ-овқат маҳсулотлари гигиенаси. Асос матнлар» (3-нашр, 2003 йил) асосида ишлаб чиқилган.

1-боб. Умумий қоидалар

1. Ушбу санитария қоидаларида қуйидаги атамалар ва тушунчалар қўлланилади:

нон — маълум шаклга эга, ундан тайёрланувчи, намлик миқдори 19 фоиздан ортик бўлмаган маҳсулот;

нон-булочка маҳсулоти — қолипли ёки печ листларида, тунука товада ва бошқаларда пиширилган нон-булочка маҳсулоти учун асосий хом ашёдан ёки нон-булочка хом ашёси ва қўшимча хом ашёдан ишлаб чиқарилган маҳсулот;

қандолат маҳсулотлари — асосий хом ашё турларини – шакар ва (ёки) ун, ва (ёки) ёғлар ва (ёки) какао маҳсулотлари, озиқ-овқат қўшимчалари ва ароматизаторлар қўшилган ёки қўшилмаган ҳолда технологик қайта ишлаш натижасида олинган, фойдаланишга тайёр, олдиндан белгиланган шаклга эга бўлган кўп компонентли 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;

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

нон-булочка хом ашёси — нон маҳсулотининг зарур таркибий қисми бўлган хом ашё бўлиб, унга дон маҳсулотлари, ун, хамиртуруш, ош тузи ва сув қиради.

2-боб. Корхоналар ҳудудига бўлган талаблар

2. Қурилаётган ёки лойиҳалаштирилаётган корхоналар СанҚваН 0350-17-сон «Ўзбекистон Республикаси аҳоли пунктларида атмосфера ҳавосини муҳофаза қилишнинг санитария норма ва қоидалари» талабларига қўра турар жойлардан камида 50 метр оралик масофада (санитария ҳимоя минтақасининг В синфи) жойлаштирилиши керак.

3. Корхоналар ҳудуди девор билан ўралган бўлиши, иккита алоҳида кириш жойи бўлиши лозим.

4. Корхоналар ишлаб чиқариш ва хўжалик ҳудудларига бўлиниши керак.

5. Ишлаб чиқариш ҳудудининг майдонида асосий ишлаб чиқариш биноси, хом ашё ва тайёр маҳсулотлар учун омборлар ҳамда маиший хоналар жойлаштирилиши лозим.

6. Хўжалик ҳудудининг майдонида таъмирлаш цехлари, тара ва ёкилғи омбори, қозонхона, гараж, чиқиндиҳоналар ва бошқалар жойлаштирилади.

7. Корхона ҳудудидаги барча ўтиш жойлари ва йўлаклар чанг тарқалишининг олдини олиш учун қаттиқ қопламали (асфалтланган ва бошқалар) бўлиши керак.

8. Корхона ҳудудида ер ости сувлари тўпланган жойлар бўлмаслиги зарур. Бинолар ва бошқа иншоотлардан ёғингарчилик сувлари оқиб кетиши учун ариқларга йўналтирилган қияликлар бўлиши лозим.

9. Корхона ҳудуди ишлаб чиқариш майдонидан хўжалик ҳудудига ўтиши, ичимлик сув таъминоти билан таъминланган бўлиши ва ҳар куни иш бошланишидан олдин тозаланиши лозим. Қишда ўтиш жойлари ва йўлаклари қор ва муздан тозаланиши керак.

10. Чиқиндини йиғиш учун зарур ҳажмга эга бўлган маҳкам ёпилувчи қопқоқли қутилар (металл идишлар) бўлиши, улар сув ўтказмайдиган майдонда ўрнатилиши керак.

Чиқинди кутиларини тозалаш ҳар икки кунда камида бир марта амалга оширилиши, дезинфекция воситалари билан дезинфекцияланиши лозим.

11. Чиқинди кутилари барча йўналишлар бўйича кутилар асосидан бир метр катта бўлган асфалтланган майдонда, хом ашё ва тайёр маҳсулотлар учун ишлаб чиқариш ва сақлаш омборларидан 25 метрдан кам бўлмаган масофада жойлаштирилади.

12. Чиқинди кутиларидан чиқиндиларни олиб чиқиш махсус транспорт воситасида амалга оширилиши лозим ҳамда ушбу транспорт воситасидан хом ашё ва тайёр маҳсулотни ташиш учун фойдаланиш тақиқланади.

13. Чиқинди йиғиш марказлаштирилган усулда амалга оширилса, корхона ҳудудига чиқинди кутилар тоза ва дезинфекцияланган ҳолда келтирилиши лозим.

14. Корхоналар сув таъминоти, канализация ва иситиш тизимларига уланган ҳожатхоналарга эга бўлиши керак. Марказий канализация тизимига уланмаган ҳовли ҳожатхонаси (бетонланган ва бетонланмаган ўралар) ишлаб чиқариш биноларидан камида 25 метр масофада жойлашган бўлиши лозим. Маҳаллий канализация тизимига уланган ва санитария-гигиена талабларига жавоб берадиган ҳожатхоналарни ишлаб чиқариш биноларида жойлаштириш мумкин.

15. Ишлаб чиқариш ва корхона ҳудуди кемирувчилар, сувараклар, ит, мушуклар ва бошқа жонзодлар киришидан ҳимояланган бўлиши керак.

3-боб. Сув таъминоти ва канализацияга қўйиладиган талаблар

16. Корхоналар марказлаштирилган сув таъминоти тармоғига улаш йўли билан ёки артезиан кудуқлари орқали ички сув таъминоти тизимини ўрнатиш орқали сув билан таъминланиши керак. Марказлаштирилган сув таъминоти тармоғи ва артезиан кудуқлар орқали ичимлик суви билан таъминланиши мумкин бўлмаган ҳудудларда корхона ишлаб чиқарувчи томонидан ичимлик суви билан таъминланиши зарур.

17. Технологик, ичимлик ва маиший эҳтиёжлар учун ишлатиладиган, сув омборлари ва ишлаб чиқариш сеҳларига етказиб берилаётган сувнинг сифати ҳамда тизимли назорат тартиби O'zDSt 950 «Ичимлик суви. Гигиеник талаблар ва сифатини назорат қилиш» талабларига жавоб бериши керак.

18. Артезиан кудуқлар ва захира сув омборларининг санитария ҳимоя минтақалари (махсус режимдаги ҳимояланувчи ҳудуд) ишлаб чиқариш бинолари ва иншоотларидан камида 25 метр бўлиши керак. Уларнинг санитария-техник ҳолати ва сув сифати устидан тизимли назорат ўрнатилиши лозим.

19. Корхонада ичимликка яроқсиз (техник) сувдан техник эҳтиёжлар учун фойдаланилганда (компрессорларни совутиш, ҳудудни суғориш, ҳожатхоналардаги сувни ювиш учун ҳовузларда, ҳожатхоналарда фойдаланиш ва бошқалар) ичимлик ва саноат сув таъминоти учун алоҳида тизимлар бўлиши керак. Ичимлик ва техник сув таъминоти тизимлари бир-бири билан уланган бўлмаслиги керак.

20. Захира сув учун сув омборлари изоляцияланган, муҳрланган ва тоза бўлиши керак. Сув омборларининг тозаланган, дезинфекция қилинган вақти ва муҳрланганлиги махсус ёрликда қайд этилади. Ичимлик суви учун ҳар бир идиш қопқоқ билан ёпилган бўлиши, ундаги сув ҳар куни алмаштирилиши лозим.

21. Сув идишларини тозалаш ва дезинфекция қилиш дезинфекцияловчи восита эритмаси (бундан буён матнда дезинфекцияловчи эритма деб юритилади) билан ҳар чоракда камида бир марта амалга оширилади.

22. Ишлаб чиқариш биноларида:

технология жараёнлари совуқ ва иссиқ ичимлик суви билан таъминланган бўлиши, сув олиш жойларида жўмрақлар ўрнатилиши;

ҳар 50 нафар ишчилар учун камида битта совуқ ва иссиқ сувли раковина билан жиҳозланган қўл ювиш жойлари бўлиши;

совуқ ва иссиқ сувли раковина билан жиҳозланган қўл ювиш жойлари совун (дезинфекцияловчи эритма), бир марталик сочиқ ёки электр сочиқ билан таъминланиши лозим.

Қўл ювиш жойлари ҳар бир ишлаб чиқариш сеҳининг кириш жойида, шунингдек улардан фойдаланиш учун қулай, иш жойидан 15 метрдан ортиқ бўлмаган масофада жойлашган бўлиши керак.

Ичимлик сувидан фойдаланиш учун ичимлик суви қурилмалари ўрнатилиши ёки иш жойидан 75 метрдан ортиқ бўлмаган масофада махсус идишларда қайнатилган сув жойлаштирилиши керак. Ичимлик сувининг ҳарорати 8°C дан 20°C атрофида бўлиши лозим.

23. Саноат ва маиший оқава сувларни тегишли ишлов бермасдан (тиндириш, филтрлаш ва зарарсизлантириш) очиқ сув ҳавзаларига оқизиш тақиқланади.

4-боб. Ёритишга қўйиладиган талаблар

24. Ишлаб чиқариш хоналарининг ёритилганлиги ҚМҚ 2.01.05-19 «Табиий ва сунъий ёритиш» талабларига жавоб бериши керак.

25. Кремли қандолат маҳсулотларини ишлаб чиқариш бактерицид (бактерияларни ўлдирадиган) лампалар билан таъминланган алоҳида хоналарда амалга оширилиши керак.

26. Деразалар, чироқлар ва бошқа шишали юзалар мунтазам равишда чангдан тозаланиши керак.

27. Ёритгичларни тўғридан-тўғри очиқ (очилувчи) технологик идишлар, қайнатиш мосламалари, кремни аралаштириш машиналари, маҳсулотларини крем билан қоплаш столлар устида ўрнатиш тақиқланади.

5-боб. Иссиқлик таъминоти ва вентиляцияга қўйиладиган талаблар

28. Намлик ва иссиқлик манбалари (қайнатиш, хамиртуруш, парлаш қозонлари ва бошқалар) маҳаллий сўриб олувчи вентиляция ва дудбўронлар билан жиҳозланган бўлиши лозим.

29. Чанг чиқариш манбалари (хамир аралаштиргичлар, қоп ургичлар ва бошқалар) ҳавони сўриб олувчи қурилмалар (чангютгичлар ва бошқалар) билан жиҳозланган бўлиши керак.

30. Ишлаб чиқариш бинолари ҳавосидаги чанг миқдори ГОСТ 12.1.005-88 «Иш майдони ҳавоси. Умумий санитария-гигиена талаблари»да белгиланган меъёрлардан ошмаслиги лозим.

31. Печлар ва иссиқлик ажратувчи жиҳозлар яқинидаги иш жойларида иссиқ буғлар ва газлардан ҳимоя қилиш учун нафас олиш зонаси баландлигида маҳаллий вентиляция бўлиши керак. Қишда вентиляция тизимидан чиқувчи ҳавонинг ҳарорати $18\pm 1^\circ\text{C}$ гача, ҳавонинг ҳаракатланиш тезлиги 0,5-1,0 м/с гача, ёзда эса ҳавонинг ҳарорати $22\pm 1^\circ\text{C}$ гача, ҳавонинг ҳаракатланиш тезлиги 1-2 м/с бўлиши керак. Хоналар ичидаги ҳавони қайта хона ичига юборишга йўл қўйилмайди.

6-боб. Ишлаб чиқариш ва ёрдамчи хоналарга қўйиладиган талаблар

32. Корхонанинг ишлаб чиқариш хоналари ва сеҳлари технологик жараёнлар оқимини, хом ашё ва тайёр маҳсулотларнинг қарши ва кесишган оқимларининг олдини олган ҳолда жойлаштирилиши керак.

33. Омборлар курук, тоза, иситилган, вентиляция тизими билан таъминланган (ҳарорат 8°C дан паст бўлмаган, нисбий намлик 70 — 75 фоиз), хом ашёни тушириш ва тайёр маҳсулотларни юклаш учун махсус хоналар билан жиҳозланган ва ёғингарчиликдан ҳимоя қилиш учун автомобилларни тўлиқ қоплайдиган чодирлар билан жиҳозланган бўлиши керак.

34. Омборларни тайёр маҳсулотлар ва хом ашёга зарар етказмаган ҳолда зараркундаларга қарши газсимон моддалар билан тозалаш мумкин. Омбордаги пол ёриқларсиз зич, сементланган, деворлари силлиқ бўлиши керак. Омборда тез бузиладиган хом ашё ва ярим тайёр маҳсулотларни сақлаш учун музлатгич камералари бўлиши керак.

35. Омборларда тара ва қадоқлар хўжалик молларидан алоҳида, уларнинг ифлосланишига йўл қўймайдиган шароитда сақланиши керак. Озиқ-овқат омборларида ноозиқ-овқат материаллари ва ҳидли маиший буюмларини (совун, кир ювиш кукуни ва бошқалар) сақлаш тақиқланади.

36. Кремли қандолат маҳсулотларини ишлаб чиқарувчи корхоналар (қувватидан қатъи назар) қуйидагилар учун алоҳида хоналар ажратилган бўлиши керак:

тез айнийдиган хом ашёни сақлаш учун музлатгичлар билан жиҳозланган кунлик хом ашёни сақлаш хонаси;

хом ашёни қадоқлаш ва уларни ишлаб чиқаришга тайёрлаш хонаси;

тухумни сақлаш ва очиш (совутиш билан), тухумни ювиш ва дезинфекция қилиш (1-2 фоизли калцийланган соданинг илиқ эритмаси билан), тухум массасини олиш учун алоҳида ажратилган хона ёки жой;

ёғ тозалаш хонаси;

кремни тайёрлаш (совутиш ускуналари билан) хонаси;

сироп пишириш хонаси;

бисквит ва ярим тайёр маҳсулот пишириш хонаси;

бисквитни сақлаш ва кесиш хонаси;

идишларни ювиш хонаси;

кесмалар ва картон қадоқлар, қоғозларни сақлаш хонаси;

совутиш ускуналари бўлган крем маҳсулотларини сақлаш хоналари.

37. Корхоналар хоналарининг деворлари ва поллари ювиш ва зарарсизлантириш ишларини олиб боришга чидамли қоплама материаллар билан қопланган бўлиши керак.

38. Поллар ҳар сменада намли тозаланиши, ювилиши ва қуритилиши керак. Кремли қандолат маҳсулотлар ишлаб чиқарадиган корхоналарнинг поллари, дастлабки тозалаш ва ювишдан сўнг дезинфекцияловчи эритмалар билан ювилиши керак. Сменадан ва тозалашдан сўнг хонада бактерицид (бактерияларни ўлдирадиган) лампалар ёқилиши зарур. Зарурат бўлса поллар қирувчи чўткалар билан тозаланади. Ёғ тўкилган ва силлиқ поллар (иш шароитларига қараб) кунга бир неча марта совунли ёки ишқорий эритма билан илиқ сувда ювилади.

39. Дераза ромларининг ички шишали юзаси заруратга кўра, лекин ҳафтасига камида 1 марта ювилади. Зинапояларнинг тутқичларини ҳар куни (ҳар смена) иссиқ совунли сув билан ювиш ва дезинфекция қилиш керак.

7-боб. Маиший хоналар учун талаблар

40. Корхоналарда технологик лойиҳалаш нормаларига мувофиқ маиший хоналар бўлиши керак.

41. Кийиниш хоналарида устки, уй, иш кийимлари ва поябзалларни алоҳида сақлашни таъминлаш лозим. Корхона ходимлари «Озиқ-овқат маҳсулотлари ишлаб чиқариш ходимлари учун махсус кийим, махсус поябзал ва якка тартибда ҳимояланишнинг бошқа воситаларини бепул беришнинг намунавий нормалари» (рўйхат рақами 2211, 2011 йил 25 март) талабларига кўра махсус кийим билан таъминланиши керак. Ҳар бир ходим поябзал қопламалари (бахилалар) билан таъминланиши зарур. Махсус кийим ҳар куни иш вақти тугагандан сўнг хўжалик совуни билан ювилиши, қуритилиши ва иш бошланишидан аввал дазмолланиши керак.

42. Ҳожатхона эшикларида «Махсус кийимларини ечинг» эслатмаси бўлиши керак.

43. Ҳожатхонага киришдан олдин дезинфекцияловчи гиламча (хлор сақловчи эритмалар ва бошқа кимёвий воситалар билан намланган), қўл ювиш жойларида раковиналар, совун, электр-сочик, қўл учун дезинфекцияловчи эритма, кийим илгич бўлиши керак.

44. Ишчи ходимлар сонидан келиб чиққан ҳолда санитар-гигиеник шароитларига эга бўлган дам олиш ва овқатланиш хоналари бўлиши лозим.

45. Ички биноларда кунлик тозалаш ишлари ювувчи ва зарарсизлантирувчи воситалардан тўғри фойдаланган ҳолда амалга оширилиши зарур.

46. Ҳожатхоналарни тозалаш ва дезинфекция қилиш учун алоҳида анжомлар (челаклар, хокандозлар, латталар, чўткалар ва бошқалар) ажратилиши керак.

8-боб. Асбоб-ускуналар, анжомлар, таралар ва уларни тозалашга қўйиладиган талаблар

47. Маҳсулотлар билан алоқада бўлувчи асбоб-ускуналар ва аппаратларнинг барча қисмлари инсон саломатлиги учун хавфсиз бўлган материаллардан тайёрланиши керак.

48. Ускуналар ва анжомларнинг юзаси силлик, тозалаш, ювиш ва дезинфекция қилиш учун қулай бўлиши лозим.

49. Ювиш хоналарида иссиқ ва совуқ сув таъминоти бўлган, канализацияга уланган уч бўлмали ювиш ванначалари бўлиши керак.

50. Хамир аралаштиргичлар, қолиплар, вакуум машиналари, қайнатиш қозонлари, конфетлар, ширинликлар ва пастилаларни кесиш ва шакар-қиём билан қоплаш машиналари, майдалаш ва карамел машиналари ва бошқаларнинг ички ва ташқи юзалари иш тугагандан сўнг яхшилаб тозаланиши ва иссиқ сув билан ювилиши керак.

51. Силосга унни етказиб берадиган ҳар бир қатор унни элакдан ўтказиш ва металлarnи тутиш учун магнит тутқичи билан жиҳозланган бўлиши керак.

Унни элакдан ўтказиш тизими герметик бўлиши, қувурлар, кутилар, силосларда тешиқлар бўлмаслиги керак. Унни элакдан ўтказиш тизими 10 кунда камида бир марта ечилиши, тозаланиши, ишга яроқлилиги текширилиши ва зарарқундаларга қарши ишлов берилиши керак.

52. Элакларда ҳар бир сменада камида бир марта бегона нарсаларининг мавжуд эмаслиги текширилади ва алоҳида хонага олиб ташланади. Унни элакдан ўтказиш тизимини текшириш ва тозалаш натижалари махсус журналда қайд этилади.

53. Сут учун ускуналар ва аппаратлар (идишлар, қувурлар, насослар ва бошқалар), сироп учун пишириш қозонлари, сиропни сақлаш учун идишлар, ўлчов бакчалари, қувурларни ҳар куни иш якунида ювиш ва дезинфекция қилиш керак.

Ювиш ва дезинфекциялаш схемаси қуйидаги жараёнларни ўз ичига олади:

иссиқ (35°C дан паст бўлмаган) сув билан ювиш;

кўрсатмаларга мувофиқ дезинфекцияловчи эритмалардан фойдаланган ҳолда чўткалар билан ювиш;

иссиқ (65°C дан паст бўлмаган ҳароратда) сув билан чайиш.

Қувурларни махсус ванналарда қисмларга ажратилган ҳолда ювиш, қуритиш камераларида ёки стеллажларда қуритиш керак.

54. Кремли нон ва қандолат маҳсулотлари ишлаб чиқарадиган асбоб-ускуналар, анжомлар ва ишлаб чиқариш сеҳлари (бўлимлари) идишларига ишлов бериш даврийлиги қуйидагича:

тухум массаси учун идишлар, тухум учун жавонлар, сут ва шакар сиропи ва бошқалар учун қозонлар, сироп билан ишлов бериш учун қувури, крем тайёрлаш машинаси, торт ва пирожнийларни безатиш учун столлар, металл аравачалар, ярим тайёр маҳсулотлар ва тайёр маҳсулотлар учун аравалари – ҳар сменада камида бир марта;

челақлар, идишлар, тухум массасини сақлаш ва ташиш учун тоғоралар, сут ва сут-шакар сиропи ва бошқа сиропларни сақлаш учун идишлар, иш жойида кремни олиб ўтиш ва сақлаш учун идишлар, ёғ тозалаш столи, пичоқлар, мойни кесиш машинаси, цех ичида контейнерлар (лоток, листлар, пишириш листлари ва бошқалар), тортларни олиб ўтиш учун металл лотоклар, листлар ва қопқоқлар – маҳсулот чиқарилгандан сўнг;

бисквитни намлаш учун сироп (тоғора) ва бисквит парчалари учун қўлланиладиган идишлар – смена давомида камида икки марта.

55. Ишлов беришдан сўнг, асбоб-ускуналар ва сеҳлараро таралар қуритилади. Уларни полдан камида 0,5 — 0,7 метр баландликдаги стеллажларда, стендларда махсус хонада сақлаш керак.

56. Тухум массасини ишлаб чиқариш учун ишлатиладиган ускуналар, идишлар, анжомлар, иш охирида, ҳар қандай руҳсат этилган ювиш эритмаси ва дезинфекция воситалари билан яхшилаб ювилиши ва дезинфекция қилиниши, ундан кейин 65°C дан паст бўлмаган ҳароратдаги сувда ювилиши лозим. Ювишдан кейин кичик жиҳозлар 30 дақиқа давомида қайнатилиши керак.

9-боб. Хом ашё, ярим тайёр ва тайёр маҳсулотлар ишлаб чиқариш ва ташишга қўйиладиган талаблар

57. Нон ва қандолат маҳсулотлари ишлаб чиқаришда озиқ-овқат қўшимчаларидан фойдаланиш СанҚваН 0296-11-сон «Озиқ-овқат қўшимчаларига гигиеник талаблар»га мувофиқ амалга оширилади.

58. Ишлаб чиқариш учун хом ашёларни тайёрлаш алоҳида хонада амалга оширилиши лозим. Хом ашё, ярим тайёр маҳсулотлар ва ёрдамчи материалларни қайта ишлаш тарани тозалогандан кейин амалга оширилиши керак.

59. Тарани очгандан сўнг, хом ашё солинади ёки цех ичидаги ёрликли идишга ўтказилади. Ишлаб чиқариш биноларида турли мақсадларда фойдаланилувчи идишларда хом ашёни сақлаш қатъиян тақиқланади.

Қуюлтирилган сутни завод қадокларида сақлашга рухсат берилади.

60. Ишлаб чиқариш ҳудуди бўйича хом ашё ва ярим тайёр маҳсулотлар ёрликланган ёпиқ идишларда ташилиши керак.

61. Нон, унли ва кремли қандолат маҳсулотлари учун тайёрланган безакнинг ярим тайёр маҳсулотлари ва қўшимчалари 6°C дан ошмайдиган ҳароратда, ёрликланган ёпиқ идишларда ёки тараларда сақланиши зарур.

62. Нон учун лотоклар тоза бўлиши ва уларни тўлдиришдан аввал текширилиши, санитария тозаловидан ўтказилиши керак.

63. Транспорт воситалари, таралар ва лотоклар ҳар куни иш бошлашдан аввал ва иш вақти тугагандан сўнг текширилиши, санитария тозаловидан ўтказилиши, 2 фоизли уксус эритмаси билан зарарсизлантирилиши ва тоза сақланиши керак.

64. Цехлараро транспорт (айланма) таралар тоза, қуруқ, мустаҳкам, бегона ҳидсиз бўлиши керак. Ишлатишдан олдин қайта ишланадиган таралар корхонага етказиб беришдан олдин қайта ишланганлигидан қатъи назар, корхонада мажбурий тозаланиши лозим.

65. Таралардаги хом ашё, ёрдамчи материаллар ва тайёр маҳсулотлар омборларда ва экспедиция хоналарида пол сатҳидан камида 15 см ва деворлардан 70 см масофада, улар орасидан камида 75 см ўтиш жойлари бўлган пештахталарда сақланиши керак.

66. Ишлатишдан олдин барча тўкилиши мумкин бўлган хом ашё магнит туткичлардан ўтиши, техник ҳужжатларга мувофиқ элақдан ўтказилиши, қиём қуйиш учун ишлатиладиган крахмал вақти-вақти билан қуритилиши керак.

67. Ун барча хом ашёлардан алоҳида сақланиши керак. Тарадаги ун пол сатҳидан 15 см ва деворлардан 50 см масофада пештахталарда сақланади. Пештахталар орасидаги масофа камида 75 см бўлиши керак.

68. Унни тарасиз (қопсиз) қабул қилиш ва сақлашда қуйидаги шартларга риоя қилиш керак:

ун юк машиналари бўлмаганда қабул қилиш мосламалари доимий равишда ёпиқ, қабул қилувчи эгилувчан мосламалар хонага киритилган ва осилган бўлиши керак;

ун юк машинасини қабул қилувчи қурилмаларга улашдан олдин масъул шахс ун юк машинаси трубагининг ички таркибини, шунингдек ун юк машиналарнинг юклаш люкларидаги муҳрларнинг хавфсизлигини синчковлик билан текширилиши лозим.

69. Хавфни камайтириш мақсадида янги узилган мевалар, резаворлар, майиз ва қуритилган мевалар ишлатишдан олдин яхшилаб ювилади ва қуритилади.

70. Хавф-хатарни олдини олиш мақсадида ҳар қандай сузувчи қушларнинг тухумлари, тухум қобиғида турли шаклдаги нозик ёпиқ ёриқлари бўлган товук тухумлари, синган ва оқаётган тухумлардан фойдаланиш қатъиян ман этилади.

71. Кремли (торт, пишириқлар, рулет ва бошқалар) қандолат маҳсулотлар ишлаб чиқаришда ҳар бир смена тоза стерилизация қилинган (қайнатилгандан кейин) крем қопчалари, улар учун учликлар ва бошқа жиҳозлар билан иш бошлаши керак.

72. Кремлар ишлаб чиқариш амалдаги рецептлар ва технологик кўрсатмаларга қатъий риоя қилган ҳолда амалга оширилиши керак.

73. Торт, пишириклар ва рулетларни ноозик-овқат материаллари, шунингдек аниқ хидга эга бўлган маҳсулотлар билан бирга сақлашга йўл қўйилмайди.

74. Совутгичлар термометр билан таъминланиши керак. Ҳароратни маълум даражада ушлаб туриш учун термостатни ишлатиш тавсия этилади.

75. Торт ва рулетларни очиқ листларда ёки лаганда цех ташқарисига олиб чиқиш тақиқланади.

76. Қопқоқнинг ташқи томонида (торт ёки рулет учун қутилари, қадокларда) маҳсулотнинг ишлаб чиқарилган санаси, сақлаш режими ва яроқлилиқ муддати кўрсатилиши лозим.

77. Печдан чиқарилган нон дарҳол махсус лотокларга жойлаштирилиши ва экспедиция хонасига юборилиши керак. Нон ва қандолат маҳсулотларини бирга сақлаш тақиқланади.

78. Нонда «ёпишқоқ» (картошка) касаллиги аниқланганда ундан озиқ-овқат мақсадлари учун фойдаланишга рухсат берилмайди, уларни қайта ишлаш мумкин эмас ва дарҳол нон корхонасидан олиб ташланиши (утилизация қилиниши) лозим.

79. Кремли маҳсулотлар ишлаб чиқарилгандан кейин ва сотишдан олдин +4°C ҳароратгача совутилиши керак.

80. Нон ва қандолат маҳсулотларини сотиш озиқ-овқат дўконлари ва йирик дўконларнинг нон маҳсулотларини сотиш бўлимларида амалга оширилади. Кремли қандолат маҳсулотлари махсус совутгичлар билан жиҳозланган дўконларда сотилади. Нон ва қандолат маҳсулотларини деҳқон бозорларида сотиш СанҚваН 0035-22-сон «Деҳқон бозорларига қўйиладиган санитария-гигиена талаблари», дўконларда сотиш СанҚваН 0066-96-сон «Озиқ-овқат савдо корхоналарига санитария нормалари» талабларига кўра амалга оширилади.

81. Нон ва қандолат маҳсулотларини олиб-сотиш билан шуғулланувчи шахслар ёки корхоналар (дистрибьюторлар) маҳсулотни фақат маҳсулотнинг йўриқномасида кўрсатилган сақлаш шароитларини таъминлаш имкони бўлганда 24 соатдан кўп бўлмаган вақт давомида сақлашлари мумкин. Дистрибьюторлар транспорт туридан қатъи назар нон ва нон маҳсулотлари, қандолат маҳсулотларини ташиш жараёнида уларнинг сифати ҳамда хусусиятларини йўқотмаслигини, қадокнинг бутунлигини ва техник йўриқномаларда келтирилган талабларга риоя қилинишини таъминлашлари зарур.

82. Юклаш ва тушириш вақтида нон ва қандолат маҳсулотлари атмосфера ёғинларининг таъсиридан химояланган бўлиши керак.

83. Нон ва қандолат маҳсулотлари печдан чиққандан кейин қуйидаги муддатгача савдо корхоналарига етказилиши керак:

36 соатгача — жавдар, жавдар-буғдой ва кепакли ундан тайёрланган нон, шунингдек буғдой ва жавдар унининг аралашмаси;

24 соатгача — буғдой-жавдар ва буғдой кепакли ундан нон, навли буғдойдан 200 г дан ортиқ оғирликдаги нон ва қандолат маҳсулотлари;

16 соатгача — оғирлиги 200 г ва ундан кам бўлган донали маҳсулотлар (шу жумладан булочкалар).

Ушбу муддатлардан кейин нон ва қандолат маҳсулотларини сотиш тақиқланади ва улар савдо растасидан олиб ташланиши керак.

84. Ҳиди ва таъми ўзгарган, ифлосланган, таркибида бегона қўшимчалар бўлган, зараркундалар билан касалланган, қолипдан зарарланган нон ва қандолат маҳсулотларни қайта ишлаш учун қайтариш тақиқланади.

85. Яроқлилиқ муддати ўтган нон ва қандолат маҳсулотлари махсус идишларда йиғилиб, ветеринария назорати рухсати билан чорва моллари ёки қушлар учун емга юборилиши ёки йўқ қилиниши керак.

86. Нон ва қандолат маҳсулотларини ташиш учун транспорт воситаларининг кузовида гигиеник тозалаш осон бўлган қоплама билан қопланиши, маҳсулотни сақлаш шароити таъминланиши керак. Кремли қандолат маҳсулотларини ташилиши махсус жиҳозланган совутгичли транспортда амалга оширилиши керак. Нон ва қандолат маҳсулотларини ташиш

учун транспорт воситаларидан маҳсулот сифатига ва хавфсизлигига таъсир қилувчи маҳсулотларни ташиш таъқиқланади.

87. Транспорт эгаси нон ва қандолат маҳсулотларини ташиш учун мўлжалланган транспортнинг санитария ҳолати, шунингдек транспорт ҳайдовчисининг тиббий кўрикдан ва санитария саводхонлигидан ўтганлиги, шахсий гигиена қоидаларига риоя қилиши, махсус кийим билан таъминланганлиги учун жавобгардир.

88. Нон ва қандолат маҳсулотларини транспортга юклаш, транспортда ташиш ҳамда транспортдан тушириш вақтида санитария қоидаларига риоя қилиниши лозим.

10-боб. Лаборатория назоратини ташкил этиш

89. Лаборатория назорати ҳам ашё ҳамда тайёр маҳсулотнинг сифати ва хавфсизлигини текшириш мақсадида корхонанинг ишлаб чиқариш лабораториясида ташкил этилади.

Корхонада лаборатория бўлмаган ҳолатларда ҳам ашё ҳамда тайёр маҳсулотнинг лаборатория назорати аккредитация қилинган лабораториялар билан тузилган шартнома асосида амалга оширилади.

90. Корхоналарда ишлаб чиқаришнинг санитария ҳолати ва қандолат маҳсулотлари сифатини микробиологик назорат қилиш жадвали ишлаб чиқилиши ва унга қатъий риоя қилиниши лозим.

91. Асбоб-ускуналарга санитар ишлов бериш сифати иш бошланишидан олдин кунига камида 1 марта лабораторияда текширилади.

11-боб. Кемирувчилар ва ҳашаротларга қарши курашиш чора-тадбирлари тўғрисида

92. Корхона хоналарида кемирувчилар ва ҳашаротлар (чивинлар, сувараклар, омбор зараркунандалари) бўлмаслиги керак.

93. Иссиқ мавсумда очиладиган дераза ва дарчалар ҳашаротларнинг кириб келишидан тўрлар билан химояланган бўлиши керак.

94. Кемирувчилар пайдо бўлишининг олдини олиш учун пол, шифтлар, деворлар, техник туйнуқлар атрофидаги бўшлиқлар семент, ғишт ёки темир билан маҳкамланган бўлиши лозим. Вентиляция тешиклари ва каналлари металл тўрлар билан ёпилиши керак. Кемирувчилар пайдо бўлганда, уларни йўқ қилишнинг механик усуллари (қопқон, тузоқлар) қўлланилади.

95. Кемирувчиларни (дератизация) ва ҳашаротларни (дезинсекция) йўқ қилиш учун кимёвий воситалардан фойдаланиш фақат профилактик дезинфекция корхоналари томонидан амалга оширилади.

96. Хавф-хатарни олдини олиш мақсадида дератизация ва дезинсекцияни ишлаб чиқариш вақтида амалга ошириш таъқиқланади.

12-боб. Мехнат шароити ва шахсий гигиенага қўйиладиган талаблар

97. Корхоналарининг микроклимлари СанҚваН 0324-16-сон «Саноат бинолари микроклимининг санитария меъёрлари» талабларига ҳамда жиҳозлар, машиналар ва ускуналарнинг тебраниш даражаси СанҚваН 0326-16-сон «Ишчи жойларда умумий ва локал тебранишларни санитария нормалари» талабларига мувофиқ бўлиши лозим.

98. Қиздирилмайдиган ёки сунъий совутилган хона тепасида жойлашган саноат биноларининг поллари изоляция қилиниши керак.

99. Ишчи ходимларни ишга киришдан олдин дастлабки ва кейинчалик даврий тиббий кўрикдан ўтказиш Ходимларни тиббий кўрикдан ўтказиш тартиби тўғрисидаги низомга (рўйхат рақами 2387, 2012 йил 29 август) мувофиқ амалга оширилади.

100. Янги келган ходимлар шахсий гигиена қоидалари билан танишиб чиққанидан ва тайёр маҳсулотга бегона нарсаларнинг киришини олдини олиш бўйича тушунтириш ишларидан сўнг иш бошлашлари керак.

101. Хавфнинг олдини олиш мақсадида ишчи ходимлар шахсий гигиенага риоя қилишлари лозим, хусусан:

очик яралар, тирналган, кесилган ёки бошқа тери жароҳати бўлганда, жароҳатни пластир билан беркитиш;

иш жойида заргарлик буюмлари, соатлар ва чўнтакларда буюмлар билан юрмаслик;
иш жойида махсус ҳимоя кийимлари, бош кийим, поябзал ва бахилалар кийиш.

102. Ишлаб чиқариш жараёнларида иштирок етувчи ишчи ходимлар иш бошланишидан аввал тана ҳарорати ўлчаниши лозим. Тана ҳарорати юқори бўлган, шамоллаш, ўткир респиратор касалликлар аломатлари бўлган, бурун, оғиз бўшлиғи, томоқда, йирингли касалликлари бўлган, қўлларида ва тананинг очик юзаларида яралари бўлган ходимларни ишлаб чиқариш жараёнларига жалб қилиш тақиқланади.

103. Ишлаб чиқариш жараёнлари билан боғлиқ хоналарда қуйидагилар тақиқланади:
чекиш;

тупуриш;

овқатланиш;

очик маҳсулотлар устида аксириш ёки йўталиш.

104. Мазкур санитария қоидаларини ишлаб чиқувчилар рўйхати иловада келтирилган.

Нон ва қандолат маҳсулотлари ишлаб чиқариш, ташиш, сотиш ва уларни сақлашда санитария-гигиена талабларига
ИЛОВА

Ишлаб чиқувчилар рўйхати:

Тузувчилар:

- А.С. — Санитария, гигиена ва касб касалликлари илмий-тадқиқот институти,
Худайберганов овқатланиш гигиенаси лаборатория мудир, т.ф.д., профессор;
А.Р. Носирова — Санитария, гигиена ва касб касалликлари илмий-тадқиқот институти,
овқатланиш гигиенаси лаборатория катта илмий ходими;
Г.М. — Тиббиёт ходимларининг касбий малакасини ривожлантириш маркази,
Исраилова гигиена кафедраси доценти, т.ф.н.;
М.Х. — Тошкент Давлат стоматология институти, мустақил изланувчиси;
Махмудова
П.Н. — Самарқанд Давлат тиббиёт университети мустақил изланувчиси, т.ф.н.,
Фийзибаев дотсанти;
Э.Б. Наврузов — Санитария, гигиена ва касб касалликлари илмий-тадқиқот институти,
овқатланиш гигиенаси лаборатория катта илмий ходими, PhD.
А.Д. Исмаилов — Ўзбекистон Республикаси Санитария-эпидемиологик осойишталик ва
жамоат саломатлиги хизмати, Санитария-гигиена бошқармаси бош
мутахассиси, т.ф.н.
Б.О. — Санитария, гигиена ва касб касалликлари илмий-тадқиқот институти,
Сагдуллаева катта илмий ходими;
Ф.Ф. Мирзаева — Санитария, гигиена ва касб касалликлари илмий-тадқиқот институти
докторанти;

Тақризчилар:

- Д.А. — Тиббиёт ходимларининг касбий малакасини ривожлантириш маркази,
Зарединов гигиена кафедраси мудир, т.ф.д., профессор;
М.А. — Санитария, гигиена ва касб касалликлари илмий-тадқиқот институти,
Хамракулова даволаш иши директор ўринбосари, т.ф.д., профессор;
Ф.И. Саломова — Тошкент тиббиёт академияси, атроф-муҳит гигиенаси кафедраси
мудир, т.ф.д., доценти;