

*Ictimai səhiyyə fakültəsi*  
*Qidalanma və tibbi ekologiya kafedrası*

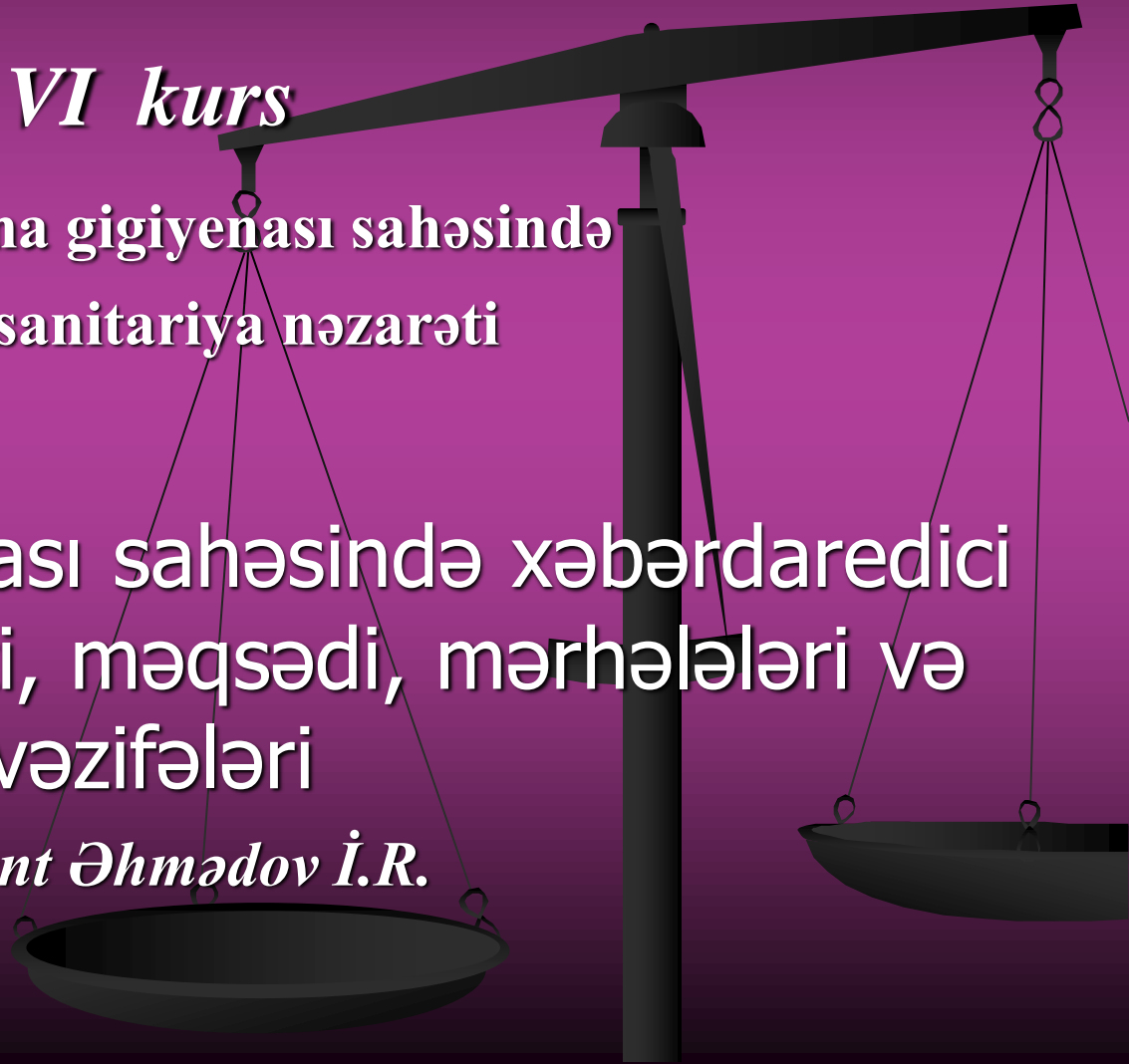
*VI kurs*

**Fənn:** Qidalanma gigiyenası sahəsində  
Dövlət sanitariya nəzarəti

*II mövzu*

Qidalanma gigiyenası sahəsində xəbərdaredici  
sanitariya nəzarəti, məqsədi, mərhələləri və  
vəzifələri

*Dosent Əhmədov İ.R.*





- *Qidalanma gigiyenası sahəsində sanitariya nəzarətini Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi həyata keçirir*

Qida həkiminin işinin peşəkar–deontoloji prinsipləri:

- a) ümumi – sənətə məhəbbət, ideya inamlığı, fəal mövqe, yüksək əxlaqi xüsusiyyət, ictimai-siyasi iş bacarığı, ümumi mədəni səviyyə, təbliğat bacarığı, fiziki və psixi hazırlıq.
- b) xüsusi - gigiyenik təfəkkür, bilik əldə etmək və biliyini daima artırmaq və təkmilləşdirmək bacarığı, meydana çıxan həyati məsələlərin həllində praktiki vərdişlər, elmi analizlərin və ümumi nəticələrin çıxarılması vərdişləri, sanitariya həkiminin əxlaq və rəftar normaları, sanitariya qanunvericiliyi və təşkilati hüquqi əsaslar haqqında biliklər .



**Xəbərdaredici sanitariya nəzarətinə aid**  
**rəsmi sənədlər və materiallar**

**1. Hüquq xarakterli materiallar:**

**bunlar xidmət orqanlarının hüquq və vəzifələrini, işlərinin məzmununu müəyyən edir.**

**2. Normativ xarakterli materiallar:**

**Inşaat SNvəQ, məhsul standartları, yeni texnologiya, qablaşdırıcı materiallar, pestisidlər və s. dair norma və qaydalar.....**

**məs. (245 nömrəli inşaat normaları və qaydaları) bunlara qida obyektlərinin layihələşdirilməsi, tikilməsi və yenidən bərpa edilməsi qaydalarına və normalarına aid sənədlər,**

**bu obyektlərin quruluşuna və avadanlıqla təchizatına dair sanitariya qaydaları və təlimatlar aiddir.**

**AQTA-da qida obyektlərinin layihələşdirilməsi, tikilməsi və yenidən bərpa edilməsi qaydalarına və normalarına müvafiq *həyata keçirilən xəbərdaredici sanitariya nəzarətinə daxildir***

- Ərazidə tikilən və yenidən qurulan obyektlər üzərində nəzarəti həyata keçirmək
- Bölməyə daxil olan fərdi layihələrə rəy vermək
- Yeni istifadəyə veriləcək qida müəssisələrinin gigiyenik tələblərə müvafiqliyini aydınlaşdırmaq məqsədilə geniş laborator müayinələr təşkil etmək

## Qida obyektlərinə şamil edilən xəbərdaredici nəzarət:

- ❖ Layihələşdirilmə və inşaat üzərində nəzarətin təşkili;
  - Yeyinti sənayesi müəssisələrinin layihələşdirilməsi üzərində nəzarət (məs. süd kombinatı, ət kombinatı, çörək zavodu və s.),
  - - İctimai-iaşə müəssisələrinin layihələşdirilməsi üzərində nəzarət (yeməxanalar, restoranlar, şadlıq evləri, kafe, bar, çay evləri fabrik-mətbəxlər və s.),
  - - Ticarət müəssisələrinin layihələşdirilməsi üzərində nəzarət (marketlər, ərzaq malları mağazaları, məhsul-amburları, ərzaq-bazaları, bazarlar və s.)
- ❖ Yeni buraxılan yeyinti məhsulunun keyfiyyət göstəriciləri, onun resepturası və istehsal texnologiyasına,
- ❖ Məhsullar üçün Dövlət standartları hazırlanmasında iştirak,
- ❖ Yeyinti məhsulları istehsalında məhsullara əlavə edilən qida əlavələrinin miqdarının müəyyən edilməsi,
- ❖ Məhsul və qida ilə təmasda olan müxtəlif qablar və qablaşdırma materialları (metal, ağac.şüşə, sintetik, polimer, plastik kütlə və s.) buraxmasına nəzarət.

*Xəbərdarlıqedicici sanitariya nəzarəti əsasən  
aşağıdakı hallarda həyata keçirilməlidir*

- Yeyinti sənayesi inkişafının perspektiv planlaşdırılması zamanə;
- Qida obyektləri layihəsi normaları işləndikdə;
- Yeyinti sənayesi, ictimai qidalanma və ticarət şəbəkəsi tikintisi üçün torpaq sahəsi ayrıldıqda;
- Qida obyektlərinin tikintisi və yenidən qurulmasının texnoloji layihələninir və işçi cizgilərinin (çertyojlarının) razılaşdırılmasında;

**Xəbərdarlıqedicici san-nəzarəti həyata keçirilir: *davamı***

- **Mövcud binada yeni qida müəssisəsi və ya onun ayrı-ayrı hissələrini yenidən qurmaqla binanı qida obyektinə uyğunlaşdırdıqda;**
- **İşləyən müəssisələrin iş istiqaməti, yəni texnologiyası dəyişdirildikdə;**
- **Buraxılan məhsulların və məmulatın çesidləri dəyişdirildikdə, xammalın yeni növündən istifadə olunduqda və ya buraxılan məmulatın resepti dəyişdirildikdə sanitriya norma və qaydalarına əməl olunmasına nəzarət etmək;**

*davamı*

- Yeni tikilmiş, uyğunlaşdırılmış və əsaslı sürətdə yenidən qurulmuş müəssisələrin istifadəyə verilməsində;
- Yeni texnoloji xətlərin, aqreqatların, maşın və avadanlığın quraşdırılması və istifadəyə buraxılması zamanı;
- Yeyinti məhsulları, tara və qablaşdırıcı materiallara aid standartlar və texnoloji şərtlərin işlənib hazırlanması zamanı;
- Yeni növ yeyinti məhsullarının, qabların, taranın avadanlığın, qablaşdırıcı materialın istehsal texnologiyasına dair materialların işlənməsində;
- Yeni növ pestisidlər, yuyucu materiallar və s. resepturasına, istehsal texnologiyasına dair materialları araşdırıb razılaşdırılması zamanı.



## **Yeni məhsullar və məmulatların GNvəQ müvafiqliyinə dair sanitariya nəzarəti zamanı**

- a) Buraxılan məhsul və məmulatın tərkib və keyfiyyətinin müvafiq standartların və ya müvəqqəti texniki şərtlərin tələblərinə nə dərəcədə uyğun olduğu təyin edilir.**
- b) Yeni növ materiallardan (metal ərintilərindən sintetik materiallardan, polimerlərdən və s.) istifadə etmək barədə müxtəlif müəssisələr tərəfindən irəli sürülən təkliflərə və sifarişlərə baxılır və ətraflı öyrənilir.**

**Xəbərdaredici sanitariya nəzarəti həyata keçirilərkən  
təmin olunmalıdır:**

- 1. Əhalinin qidalanması üçün istehsal olunan yeyinti məhsulları və qidaların sanitar-gigiyenik göstəricilərinə görə yüksək keyfiyyətli olması**
- 2. Qida obyektlərində işləyənlər üçün münasib sanitar-gigiyenik şərait yaradılması**
- 3. Qida müəssisələrindən və onları əhatə edən obyektlərdən zərərli təsir edici amilin meydana çıxmasına yol verilməməsi.**

***Tikinti və yenidənqurma sahəsində  
xəbərdarlıqedicici nəzarətin etaplari***

- ***Layihələrin ekspertizası***
- **Tikinti üçün torpaq sahəsinin razılaşdırılması**
- **Tikinti işlərinin gedişinə mütəmadi nəzarət**
- ***İnşa edilmiş qida obyektinin istismarına razılıq***

## ***Əraziyə tələblər*** *(nəzərə alınmalıdır) :*

- **Mühafizə zonasının ölçüsü,**
- **Ərazinin sahəsi,**
- **Ərazinin relyefi,**
- **Hidrogeoloji və geoloji göstəriciləri,**
- **Torpağın strukturu,**

- **Tikinti üçün nəzərdə tutulan sahədən əvvəllər**

- - zibilxana,
- - qəbristanlıq,
- - heyvanlar basdırılan yer

kimi istifadə edilibsə burada qidalanma müəssisəsi yerləşdirilməsi qadağandır (istifadəsindən azı 20 il keçənədək).

- **Ərazi:**

- - Hamar relyefə malik olmalı,
- - Sahə subasar olmamalıdır,

- **Yeraltı suların səviyyəsi:**

- - fundament əsasında → 0,5 m,
- - döşəmədən → 1m-dən az olmamaqla götürülür.

- *Torpaq süxuru torflu, bataqlıq, çirkləndirilmiş olmamalıdır (ən əlverişli iri danəli, yaxşı havalanan torpaqdır).*

- *Külək gülü nəzərə alınmalı,*

- *Yolu əlverişli olmalıdır,*

- *Ərazi razılaşdırılarkən su təchizatı və kanalizasiya məsələləri nəzərə alınmalıdır.*

- *Ərazinin əlverişli ölçü forması 1 : 2; 1 : 1,5; və 1 : 1 nisbəti **hesab edilir.***

**Müəssisənin atmosfərə buraxdığı zərərli maddələrin xüsusiyyətindən və bu maddələrin təmizlənməsinə dair görülən tədbirlərdən asılı olaraq, ayrı-ayrı müəssisələr üçün SMZ 245 № li San. Normaları ilə müəyyən edilir.**

**I qrup  
1.000 metr**

**II qrup  
500 metr**

**III qrup  
300 metr**

**IV qrup  
100 metr**

**V qrup  
50 metr**

davami

- **Sanitariya mühafizə zonası (SMZ) hüdudları:**
- **Zibilxanadan → azı 1 km.**
- **Üzvi külə malik müəssisə və ambarlardan → azı 100 m.**
- **Yaşayış kvartalından:**
- **- yeyinti sənayesi obyektləri → 50-500 m. məsafədə,**
- **- ictimai iaşə və ticarət obyektləri → kvartal daxilində.**
- **Ancaq iri ictimai iaşə və ticarət obyektləri üçün 50 metr enində sanitariya mühafizə qurşağı nəzərdə tutulur.**

# Layihələşdirmə



## Qida obyektləri layihələrinin tipləri:

**Nümunəvi layihələr**



**Fərdi layihələr**



**Təkrari istifadə edilən fərdi layihələr**

## Layihənin ekspertizası üçün Sanitariya

### qanunvericiliyində nəzərdə tutulan sənədlər:

- - layihəyə baxıb rəy verməyə dair müraciət məktubu,
- - baxılacaq layihə, izahedici səhifə və qrafik hissələri,
- - yerli İcra hakimiyyəti orqanı tərəfindən tikinti üçün sahə ayrılması haqda qərarı,
- - ərazinin kommunal təsərrüfat idarəsi tərəfindən obyektin su təchizatı və kanalizasiya şəbəkəsinə qoşulmasına razılıq ...,
- - müvafiq təsərrüfat qurumu tərəfindən isti su, qaz, elektrik enerjisi ilə təminatla dair razılıq,
- -obyektin və sanitar- texniki qurğuların tikintisi və istifadəyə verilməsinin təqvim planı .

## Layihənin ekspertizasını həyata keçirən həkim bacarmalıdır:

- Qidalanma gigiyenası sahəsində xəbərdarlıqedicı sanitariya nəzarətini həyata keçirən sanitariya xidmətinin hüquq və vəzifələrini şərh etməyi,
- Qüvvədə olan təlimatlar və normativ sənədlərinə istinad etməyi,
- *Yeyinti sənayesi, ictimai qidalanma və ticarət obyektlərində xəbərdarlıqedicı sanitariya nəzarətinin məqsəd və vəzifələrini aydınlaşdırmağı,*
- Situasiya tapşırığına istinad etməklə tikintinin müvafiqliyini qiymətləndirməyi,
- layihələşdirmə zamanı qida obyektinin tikinti meydançasına irəli sürülən (baş plan əsasında) sanitariya-gigiyenik norma və qaydalarının gözlənilməsinə riayət olunmasını aydınlaşdırmağı,
- *Layihələşdirmə zamanı layihənin mühəndis-tikinti, texnoloji və tikinti-texniki hissələrinin sanitariya-gigiyenik norma və qaydalarının yerinə yetirilməsini qiymətləndirməyi,*
- Tikinti və ya yenidənqurma layihəsinə əsaslandırılmış (dəlil-sübutlu) rəy tərtib etməyi.

## **Layihənin tərkib hissələri:**

- 1. Layihənin izahedici hissəsi**
- 2. Layihənin qrafik hissəsi və ya çertiyojları**

### **Qrafik hissəyə aşağıdakı planlar aiddir:**

- 1. İnşaat sahəsinin baş planı**
- 2. Müəssisənin mərtəbələr üzrə inşaat və texnoloji planları**
- 3. Binanın və ya onun ayrı-ayrı hissələrinin kəsik planları**
- 4. Binanın fasad planı**
- 5. Sanitar-texniki qurğuların planı**

## *Davamı*

• **Layihənin ekspertizasına şərhədici (izahədici) səhifənin diqqətlə öyrənilməsi ilə başlanır.**

**Burada aşağıdakı məsələlər barədə ətraflı məlumatlar əksini tapmalıdır:**

- - sahənin abadlaşdırılması,
- - yeraltı suların səviyyəsi,
- - ərazinin relyefi,
- - ərazidə başqa bina və tikililərin mövcudluğu,
- - binanın tərkibi və otaqların təyinatı,
- - özülün hidroizolyasiyası,
- - binanın gəmirici keçirməzliyi,
- - binanın daxili işləmələri,
- - layihələşdirilən texnoloji proses,
- - layihələşdirilən avadanlıqlar,
- - istehsal gücü,
- - məhsulun assortimenti,
- - hər növbədə çalışacaq personalın sayı,
- - su təchizatı, kanalizasiyası,
- - isti və soyuq su sərfi hesabı,
- - qızdırıcı sistemi, ventilyasiyası, işıqlandırılması (elektrik).

*davamı*

- **Situasiya planına baxarkən layihələşdirilən qida obyektı ilə yaşayış kvartalı arasında sanitariya mühafizə zonasının mövcudluğu və ölçüsü, həmçinin qida, sənaye müəssisələri və sanitar-texniki qurğularla arası qeyd edilir.**
- **Baş planda sahədə tikililərin sıxlığı, ərazinin yaşıllaşdırılma səviyyəsi, piyada keçidlərin və nəqliyyat, dəmir yollarının mövcudluğu və düzgün yerləşdirilməsinə diqqət yetirilir.**
- **Baş planın təhlili zamanı həmçinin ərazidə bina və qurğuların təyinatına müvafiq qarşılıqlı yerləşdirilməsi, onlar arasında sanitariya-mühafizə zonasının-aranın kafiliyi, layihələşdirilən binaya müxtəlif kommunikasiya xətlərinin çəkilmə mümkünlüyü (su xətti, kanalizasiya və s.) araşdırılır.**

davamı

**Müəsisə binasının planı və kəşik qrafiklərinə baxarkən aşağıdakı məsələlər öyrənilməlidir:**

- - istehsalatın texnoloji ardıcılığının gözlənməsi (sahəyə və vaxta görə),
- işçilərin hərəkəti və s.,
- - mövcud otaqların otaqlar qrupu dəstinə tamamilə müvafiq gəlib-gəlməməsi,
- onların orientasiyası, sahəsi və kubaturasının qəbul olunmuş normalara uyğunluğu,
- - istehsalat, anbar və məişət otaqlarının vertikal baxımdan düzgün yerləşdirilməsi aydınlaşdırılır.

**Sanitar-texniki avadanlıqların layihə və sxemlərinə baxarkən:**

- - *onların düzgün yerləşdirilməsi,*
- - *isti və soyuq su götürülən nöqtələrin kifayətliyi və düzgün yerləşdirilməsi,*
- - *çirkab suların axıdılması üçün trapezlərin mövcudluğu,*
- - *ventilyasiya qurğuları,*
- - *çılçıraqlar və s. haqda məlumatlar.*

# *Layihəyə verilən rəyin variantları*

*müsbət*

**şərti**

*mənfi*







**Diqqətinizə görə  
minnətdaram!**