

Ictimai səhiyyə fakültəsi
Qidalanma və tibbi ekologiya kafedrası

VI kurs

Fənn: Qidalanma sahəsində DSN

III mövzu

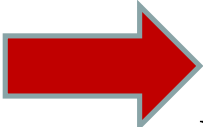
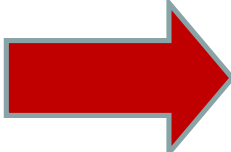
***Cari sanitariya nəzarəti,
Sanitariya maarifi işi S***

ia

Dosent Əhmədov İ.R. iya–maarifi

Cari sanitariya nəzarəti

bütün fəaliyyət göstərən dövlət və kooperativ qidalanma müəssisələrinə şamil edilir.

- **Planlı**
- **Plandankənar**
- ❖  **Plandankənar QTA sədrinin, yuxarı səhiyyə orqanlarının, müxtəlif Dövlət qurumlarının, hiquq mühafizə orqanlarının göstərişi, həmçinin şikayət, müraciət və s. əsasən,**
- ❖  **Epidemioloji göstəriş olduqda.**

QTA-nin həkim və köməkçilərinin işinin təşkili plan əsasında həyata keçirilir.



**Perspektiv (illik) plan
1 il müddətinə nəzərdə
tutulur.**

**Cari plan
– kvartal və aylıq**

**Kompleks plan
- sanitarya sağlamlaşdırıcı
və EƏ tədbirlərin birgə aparılması.**

Cari sanitariya nəzarətinin həyata keçirilmə qaydası

- Fəaliyyətdə olan qidalanma obyektləri üzərində Dövlət sanitariya nəzarəti "Sahibkarlıq sahəsində aparılan yoxlamaların tənzimlənməsi və sahibkarların maraqlarının müdafiəsi haqqında" Azərbaycan Respublikası Prezidentinin sərəncamının tələbləri əsasında həyata keçirilir.
- Belə ki, yoxlamalar:
 - ❖ - plan əsasında riskləri qiymətləndirmə sistemlərinə əsasən və ya
 - ❖ - qanunla müəyyən edilmiş hallara uyğun olaraq daxil olan müraciətlər əsasında həyata keçirilir.

İllik plan və hesabat aşağıdakı bölmələri özündə birləşdirir:

- **Ümumi (giriş) hissəsi**
- **Təşkilati tədbirlər**
- **Xəbərdaredici sanitariya nəzarəti**
- **Cari sanitariya nəzarəti**
- **Laborator nəzarət**
- **Sanitariya maarifi işi**
- **Sanitar fəallarla iş**
- **Elmi praktik iş.**

Qida oyektləri yerinə yetirdikləri funksiyadan asılı olaraq 3 qrupa bölünürlər:

Yeyinti sənayesi müəssisələri

İctimai iaşə müəssisələri

Ticarət – anbar şəbəkəsi

İctimai qidalanma
müəssisələri



İctimai qidalanma müəssisələrinin tipləri

- **Xammal əsasında işləyən**

- **Yarımfabrikat hazırlayan**

- **Yarımfabrikat əsasında işləyən**

İctimai qidalanma müəssisələrinin strukturu

məsidir

Ambar bölməsi

İstehsalat bölməsi

Ticarət bölməsi

İnzibati - məişət bölməsi


Texniki və yardımçı otaqlar qrupu

İctimai qidalanma müəssisələrinin strukturu

- Ticarət bölməsi:** müştərilərə xidmət üçün nəzərdə tutulur. Buraya dəhliz (foye), müştərilər üçün paltarasilan, ayaqyolu və əlüzyuyulanlar, ticarət salonu-xörək paylama yeri ilə, bufet, yarımfabrikat satılan otaq, evə hazır xörək buraxılan otaq və s.
- İstehsalat otaqları bölməsi:** bunlar texnoloji proseslərin lazımi səviyyəsinin təminatına xidmət edir.
- Sexli və seksiz ola bilər.**
- Anbar otaqları bölməsi:** müxtəlif tərkib və xüsusiyyətlərə malik xammal, yarımfabrikat və hazır məhsulların müəyyən temperatur və rütubət rejimində saxlanması üçün nəzərdə tutulur.

- ❑ İnzibati- məişət otaqları bölməsi: işçilər üçün paltarasilan, duşxana, ayaqyolu və əlüzyuyulan, qadın gigiyena otağı, dincəlmə otağı, tibb məntəqəsi, personalın qida qəbulu otağı, idarə və b.
- ❑ Texniki və yardımçı otaqlar: buraya ventilyasiya kamerası, şit, qazanxana, kömürxana və s. aiddir.

Nəzarət texnoloji ardıcılığa müvafiq aparılmalıdır:

 yoxlamaları xammalın qəbulundan başlamalı , istehsalat, ticarət, texniki və inzibati-məişət bölmələri ilə başa çatdırmaq.

Müayinənin laborator-instrumental üsullar tətbiqi ilə həyata keçirilməsi məsləhətdir.

Ticarət şəbəkəsinin strukturu

bölməsidir

Ambar bölməsi

Ticarət bölməsi

İnzibati - məişət bölməsi

Texniki və yardımçı otaqlar qrupu

Qida obyektləri anbarlarının tərkibi

1. Tez xarab olan məhsullar üçün anbar otaqları

2. Quru-qablaşdırılmış məhsullar üçün anbar otaqları

3. Yardımcı anbar otaqları

(bərk və yumşaq inventar, alət-avadanlıqlar, taralar, qablar, yır-yığış materialları və s. üçün)

Cari sanitariya nəzarəti zamanı aydınladılmalıdır:

- 1. Fəaliyyətdə olan obyektlərin quruluşunun və tərkibinin San.Gig və EƏ NvəQ (СанПиН) uyğunluğu;**
- 2. Yeyinti məhsullarının istehsalı, istifadəyə buraxılması, daşınması, saxlanması və əhaliyə çatdırılması proseslərində sanitariya norma və qaydalarına riayət olunması;**
- 3. Yeyinti məhsulları ilə təmasda olan avadanlığın, inventarın, taranın, qabların, qablaşdırıcı materialların qüvvədə olan norma və qaydalara uyğun olması;**
- 4. Yeyinti məhsulları istehsalı zamanı qida əlavələrinin istifadəsinə irəli sürülən gigiyenik tələblərə riayət edilməsi;**

davamı

- 5. Kənd təsərrüfatı məhsullarının pestisidlərlə işlənməsinin nəzərdə tutulmuş müddət və şərtlərinin yerinə yetirilməsi;**
- 6. Yeyinti məhsullarında pestisidlərin qalıq miqdarının icazə verilən normativlərə uyğunluğunun aydınlaşdırılması;**
- 7. Qida zəhərlənmələri, kəskin infeksion bağırsaq xəstəlikləri və alimentar mənşəli xəstəliklərin qarşısının alınmasına yönəldilmiş tədbirlərin həyata keçirilməsi;**
- 8. Əhalinin qidalanmasının səmərələşdirməsinə yönəldilən tədbirlərin həyata keçirilməsi.**

davamı

• **9. Hazır xörəklərin və kütləvi istehlak olunan yeyinti məhsullarının təyin olunmuş qaydada vitaminləşdirilməsinə riayət olunması: (il boyu C vit. ilə vitaminləşdirmə)**

• 1 yaşa qədər – 30 mq/ sut.

• 1-6 yaş - 40 mq/sut.

• 6-12 yaş - 50 mq/sut.

• 12-17 yaş - 70 mq/sut.

• böyüklər üçün – 80 mq/sut.

• hamilə qadınlar – 100 mq/sut.

• döş əmizdirən analar – 120 mq/sut.

• **10. Əhali arasında qidalanma sahəsində gigiyenik biliklərin təbliğatı üzrə tədbirlərin keçirilməsi və qida obyektləri işçilərinin gigiyenik savadlanmasının həyata keçirilməsi;**

• **11. Yeyinti sənayes müəssisələri, ictimai iaşə və ticarət şəbəkəsi işçilərinin**

• **tibbi müayinədən keçmə qaydalarına riayət olunması.**

Obliqat qrupun tibbi müayinədən keçmə qaydaları

Qida obyektlərinə işə qəbul olunanda hər bir şəxs müvafiq mütəxəssislərin baxışından keçməli: PERSONAL:

- terapevtin,
- infeksiionistin,
- stomotoloqun,
- okulistin,
- dermatoveneroloqun ELƏCƏ də
- bakterioloji (bağırsağ infeksiyası törədiciləri və helmentozlara görə), həmçinin rentgenoloji müayinədən keçdikdən sonra işə qəbul olunurlar.

Sonralar işə dövrü olaraq :

- ✓ Terapevt tərəfindən → kvartalda 1 dəfə
- ✓ Dəri-zöhrəvi həkimi tərəfindən → kvartalda 1 dəfə, uşaq xəstəxanalarında ayda 1 dəfə
- ✓ Flüoroqrafiya → ildə 1 dəfə, uşaq xəstəxanalarında 6 ayda 1 dəfə
- ✓ Bakterioloji müayinə → epidemioloji göstəriş üzrə
- ✓ Vasserman reaksiyası → dermatoveneroloqun göstərişi ilə

Tibbi müayinələrin keçirilməsinin qanunvericilik sənədləri

- “İcbari tibbi müayinələrin keçirilməsi Qaydası”
və “İşçinin peşə xəstəliyinə tutulma ehtimalı yüksək olan iş yerlərinin Siyahısı”na dair Təlimatın təsdiq edilməsi barədə Az. Respublikası **SN Kollegiyasının**

I. 24/2 sayılı 15 may 2014-cü il tarixli Qərarı ilə təsdiq olunmuş “İcbari tibbi müayinələrin keçirilməsi Qaydası”na əsaslanmaqla həyata keçirilir.

II. İşçilərin ilkin və dövrü tibbi müayinədən keçirilməsi tələb olunan işlərin siyahısı Az. Respublikası SN Kollegiyasının 13 dekabr 2012-ci il tarixli 46 nömrəli Qərarı ilə təsdiq olunmuşdur.

Icbari tibbi müayinə

14	Mülkiyyət formasından asılı olmayaraq bütün ictimai iaşə və ticarət müəssisələrinin, bütün idarələrin, o cümlədən dəmiryolu, avtonəqliyyatın bufet və qida bloklarında işləyənlər (o cümlədən su nəqliyyatının bələdçiləri)	İlkin	Terapevt, Dermato-veneroloq	Flüoroqrafiya, RW, QN müayinəsi, Bağırsaq infeksiyalarının bakteriya gəzdiriciliyinə görə müayinə, qarın yatalağına görə seroloji müayinə, helmintə görə müayinə
		Dövri	Terapevt, Dermato-veneroloq İldə 2 dəfə	Flüoroqrafiya, RW, QN müayinə, -ildə 1 dəfə bağırsaq infeksiyalarına, qarın yatalağı və helmintə görə müayinə epidemioloji göstərişə əsasən

Icbari tibbi müayinə

15	Kremli qənnadı məmulatları müəssisələri, uşaq süd mətbəxlərinin işçiləri	İlkin	Terapevt, Dermatoveneroloq, Stomatoloq, Lor	Flüoroqrafiya, RW, QN müayinəsi, stafilokokk infeksiyasına, Bağırsaq infeksiyalarının bakteriya gəzdiriciliyinə görə müayinə, qarın yatalağına görə seroloji müayinə və helmintoza görə müayinə
		Dövri	Terapevt, Dermatoveneroloq, Stomatoloq, Lor	Flüoroqrafiya, RW, QN müayinəsi, Stafilokokk infeksiyasına müayinə - ildə 1 dəfə Bağırsaq infeksiyalarına, qarın yatalağı və helmintoza görə müayinə

Tibbi aks göstərişlər

(bənd 13)

Sənayenin qida sahələri müəssisələrinin, süd fermalarının, süd mətbəxlərinin paylayıcı məntəqələrinin, ərzaq məhsullarının baza və ambarlarının, qida məhsulları və xammalları, onların istehsalı, saxlanması və satılması prosesləri işçiləri.

O cümlədən: avadanlıqların sanitariya işlənməsi və təmiri, yeyinti məhsullarının qablaşdırma materiallarının istehsalı, eləcə də bütün nəqliyyat növlərində ərzaq məhsullarının daşınması ilə əlaqədar işlər (avtomobil, çay dəniz, dəmiryolu, avianəqliyyat)

- qarın yatalağı, paratiflər, salmonellyoz, dizenteriya;**
- himenolepidoz, enterobioz;**
- sifilis yoluxucu dövrdə;**
- cüzam;**
- yoluxucu dəri xəstəlikləri: *qoturluq, trixofitiya, mikrosporiya, favus, bədənin açıq sahələrində xoralaşma və sviş verən aktinomikoz;***
- ağ ciyər vərəminin yoluxucu və destruktiv formaları, svişi olan ağ ciyərlərdən kənar vərəm, bakteriuriya, uzun və əllərin vərəm qurdeşənəyi;**
- qonoreya (bütün formaları);**
- dərinin *irinli xəstəlikləri* ;**
- xroniki dakriosistit.**

Tibbi əks göstərişlər (bənd 14)

Mülkiyyət formasından asılı olmayaraq bütün ictimai iaşə və ticarət müəssisələrinin, bütün idarələrin, o cümlədən dəmiryolu, avtonəqliyyatın bufet və qida bloklarında işlər (o cümlədən su nəqliyyatının bələdçiləri)

Xəstələnmə və basılğazdrmə;
- qarın yatalağı, paratiflər, salmonellyoz, dizenteriya;
- himenolepidoz, enterobioz;
- sifilis yoluxucu dövrdə;
- cüzam;
- yoluxucu dəri xəstəlikləri: qoturluq, trixofitiya, mikrosporiya, favus, bədənin açıq sahələrində xoralaşma və svişverən aktinomikoz;
- ağ ciyər vərəminin yoluxucu və destruktiv formaları, svişi olan ağ ciyərdən kənar vərəm, bakteriuriya, uzun və əllərin vərəm qurdeşənəyi;
- qonoreya (bütün formaları);
- dərinin irinli xəstəlikləri .

Tibbi əks göstərişlər (bənd 15)

**Kremli qənnadı
məmulatları
müəssisələrinin,
uşaq süd
mətbəxlərinin
işçiləri**

Xəstələnmə və basılğəzdrmə;

- qarın yatalağı, paratiflər, salmonellyoz, dizenteriya;

- himenoepidoz, enterobioz;

- sifilis yoluxucu dövrdə;

- cüzam;

- yoluxucu dəri xəstəlikləri: *qoturluq, trixofitiya, mikrosporiya, favus, bədənin açıq sahələrində xoralaşma və svişverən aktinomikoz;*

- ağ ciyər vərəminin yoluxucu və destruktiv formaları, svişi olan ağ ciyərlərdən kənar vərəm, bakteriuriya, uzun və əllərin vərəm qurdeşənəyi;

- qonoreya (bütün formaları);

- dərinin *irinli xəstəlikləri*.

məhdudiyyətlər

- Qarın yatalağı, paratiflər, dizenteriya törədicilərinin daşıyıcıları, xroniki basilgəzdirənlər məhsulların daşınma, saxlanma, emalı və realizasiyası ilə əlaqədar olmayan işə keçirilirlər
- Qida obyektı işçisinin ailəsində, yaşadığı evdə qarın yatalağı, paratiflər, dizenteriya, difteriya, skarlatina ilə xəstə aşkar edilərsə, onlar işdən kənarlaşdırılmalı, müvafiq tibbi tədbirlər həyata keçiriləndən və müayinələrdən sonra tibbi müəssisənin müvafiq arayışı təqdim edildikdən sonra işə buraxıla bilərlər
- Qurd invaziyası aşkar olunanlar işdən kənarlaşdırılmadan məcburi dehelmintizasiya edilməlidirlər,
- Bütün işçilər qəbul olunmuş formada şəxsi tibbi kitabça ilə təmin olunmalıdırlar. Burada müvafiq müayinələrin nəticələri qeyd olunur. Tibbi kitabça müəssisədə saxlanmalı, ancaq ehtiyac olanda (müayinəyə göndəriləndə) işçiyə verilə bilər.

Təşkilati-metodik iş

- 1. Yaşayış məntəqəsi, inzibati rayonlar, ayrı – ayrı müəssisələr üzrə sanitar sağlamlaşdırıcı tədbirlərin kompleks planının tərtibi üçün materialların hazırlanması.
- 2. Qidalanma gigiyenası şöbəsi üçün illik, kvartal, aylıq iş planının tərtibi.
- 3. Təşkilati – metodik iclasların, seminarların və s. hazırlanması və aparılması.
- 4. Həkim köməkçilərinin işinə rəhbərlik.
- 5. Yeyinti məhsullarını istehsal edən və realizə edən şəxslər arasında gigiyenik biliklərin artırılmasına dair tədbirlərin həyata keçirilməsi.
- 6. İctimai sanitar inspektor fəallarının hazırlanması.
- 7. Daxil olan məktublara baxılması üzrə işin aparılması.

Sanitariya- maarifi işi

Qidalanma gigiyenası sahəsində biliklərin təbliği 2 istiqamətdə aparılır:

- **1. Düzgün qidqlanma vərdişlərinin aşılınması**
(qidalanmada zərərli adətləri və səhvləri aradan qaldırmaq)
- **2. Qida zəhərlənmələri və qeyri infeksiyon alimentar xəstəliklərin profilaktikası**



Sanitaiya–maarifi işinin formaları.

Fərdi

Qrup halında

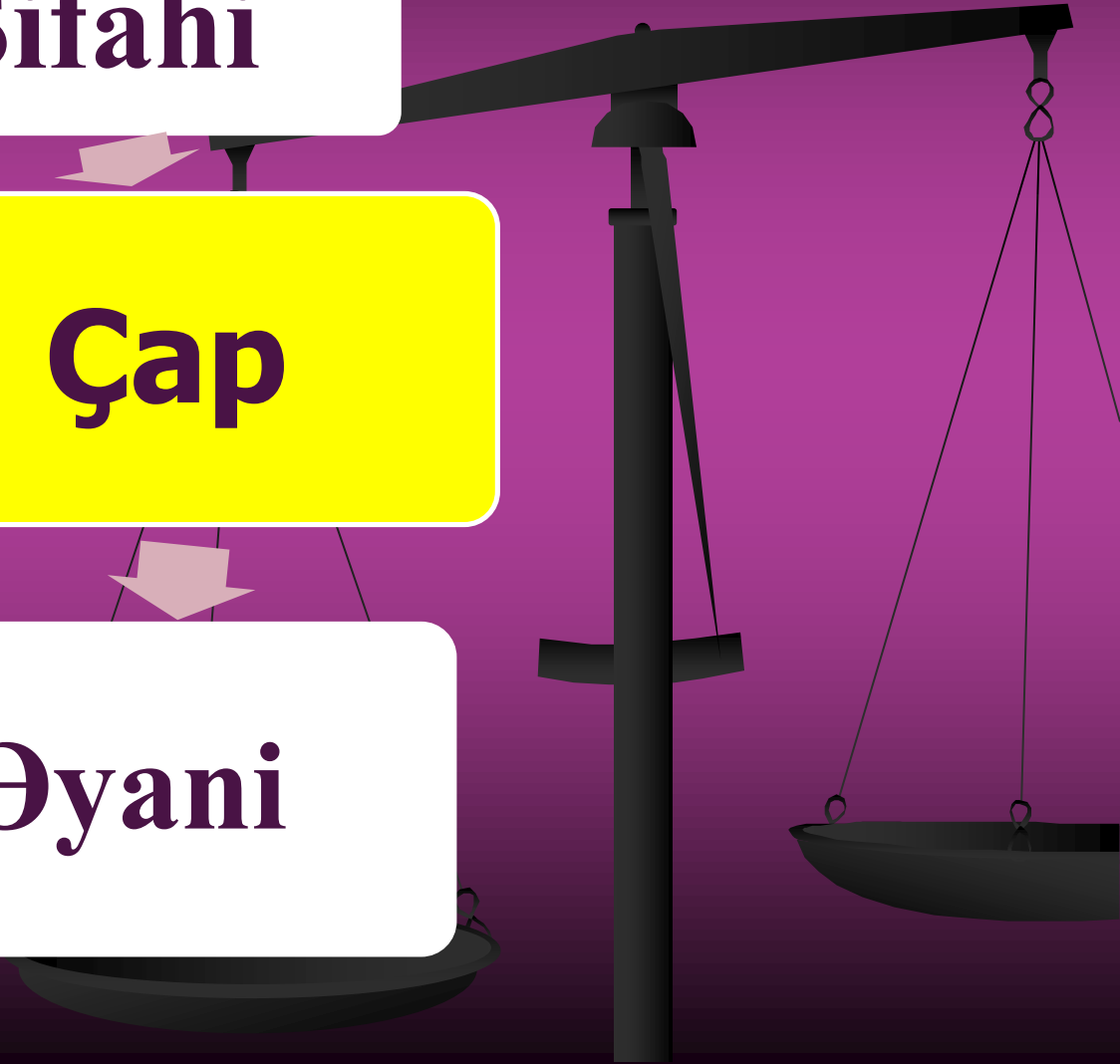
Kütləvi

Sanitariya t bliĝatının metodları.

Ŗifahi

Çap

Əyani



Metodların şərhı

Şifahi metod –mühazirə, müsahibə, müsamirə, sual-cavab gecəsi, məsləhətləşmələr, radio-televiziya verlişləri, səs yazısı.

Çap metodu - kitablar, kitabçalar, məqalələr, yaddaş kitabçaları, vərəqələr, sanitariya bülleteni, sual-cavab lövhəsi və s.

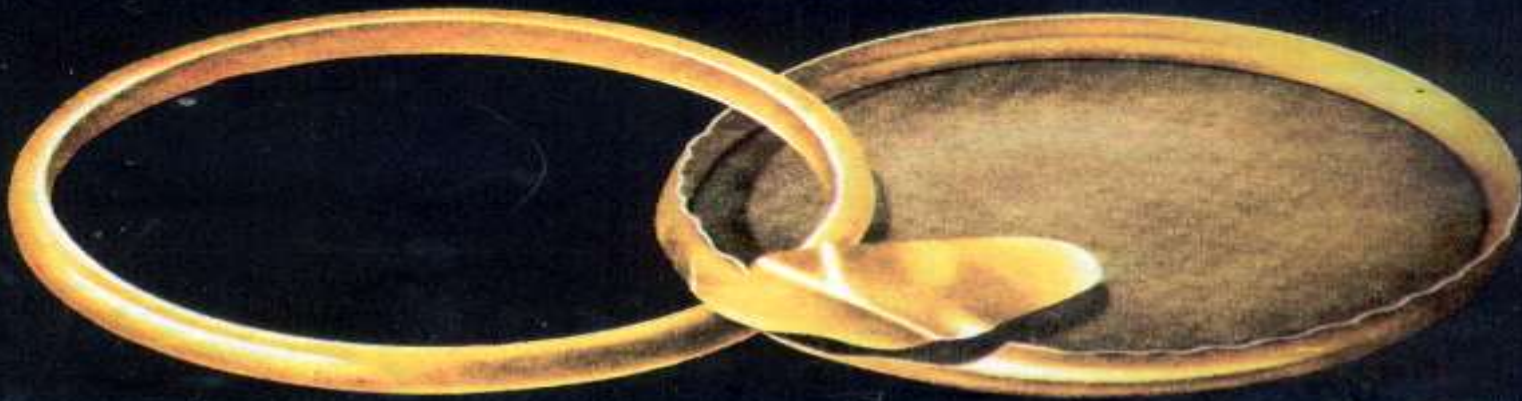
Əyani metod - təsviri (plakat, diapozitiv, diafilimlər)
əyani əşya (model, maket, mulyaj, təbii preparatlar, məişətdə işlənən əşyalar)

Kombinə edilmiş - (kinofilmlər, kliplər, sərgilər, səhnələşdirilmiş tamaşalar)

Əyani (təsviri) formaya nümunə



Spirтли içkilər gənclər üçün
təhlükəlidir...



*Orqanizmi möhkəmləndirmə qaydalarına dair
sanitariya təbliğatının əyani formasına aid nümunə*



***Qidalanma bölməsində həyata keçirilən
laborator nəzarət formaları.***

**Sanitar -gigiyenik
Mikrobioloji
Sadə instrumental**

**Ehtiyac olan hallarda toksikoloji
və radioloji müayinələr də həyata
keçirilir**

Mikrobioloji nəzarətə - xammalın, yarımfabrikantların,

hazır məhsulların, yuyuntu mayesinin, qida obyektləri işçilərinin basılmağa, helmintozlara və s. görə müayinəsi aid edilir.

San-gig laborator nəzarət - QTA-in nəzdində QTİ-nun san- gig.

şöbədə aparılan fiziki-kimyəvi müayinələr nəzərdə tutulur.

Sadə instrumental metodlarla nəzarət - yeyinti məhsullarının

istehsalı, saxlanma və daşınması, realizasiyası, nəzarət altında olan obyektlərdə hazır məhsullara dair SGNvəQ, EƏ tədbirlərin yerinə yetirilməsi prinsiplərinə əməl edilməsinin yoxlanılması məqsədilə istifadə olunur

.

QTA-in fəaliyyətinin yekunu illik hesabat formasında əksini tapır.

Bunun üçün

Azərbaycan Respublikası Dövlət Statistika

Komitəsinin 04.12.2000-ci il tarixi 72/5 sayılı

qərarı ilə təsdiq edilmiş müvafiq forması

(şəhər və rayonların sanitariya vəziyyəti haqqında illik hesabat forması)

AR Səhiyyə Nazirliyinin Dövlət Statistik hesabat forması

AR-nın sanitariya qanunvericiliyini pozmağa görə, SNvəQ, GN-a əməl edilməməsi, EƏ tədbirlərin görülməməsi nəticəsində əhalinin mənafeyinə toxunan hər bir hərəkət sanitariya sahəsində hüquq pozuntusu sayılır. BUNLARA aiddr:

1. Qida məhsullarının kimyəvi, fiziki, bioloji və s. şəkildə çirkləndirilməsi.

2. Əhalinin sağlamlığının qorunmasına yönəldilmiş San. GNvəQ əməl etmədən Normativ texniki sənədlərin hazırlanması, SNvəQ-a zidd olan sənədlərdən istifadə edilməsi.

3. Gigiyenik ekspertizası və dövlət nəzarəti olmadan yeni növ xammala, materiala, onların istehsal texnologiyasına, ərzaq xammalına, qida məhsullarına dair NTS layihələrinin hazırlanması.

4. SN və Q əməl etmədən dövlət sanitariya nəzarətini həyata keçirən orqan və idarələr ilə razılaşmadan qida obyektlərinin layihələşdirilməsi, yenidən qurulması, təkminləşdirilməsi, yeni texnika ilə təchiz olunması.

5. Dövlət sanitariya nəzarətini həyata keçirən orqan və idarələrin icazəsi olmadan obyektlərin qəbul edilməsi və istismara verilməsi.

6. Ərzaq xammalının və qida məhsullarının keyfiyyətinə irəli sürülən tələblərə əməl edilməməsi, onların tərkibində müəyyən edilmiş normadan artıq radionukleidlər, insanların sağlamlığı üçün zəhərli-təhlükəli olan bioloji, kimyəvi maddələr və birləşmələrin olması.

7. Ərzaq xammalının və qida məhsullarının istehsalı, saxlanması, daşınması və satışı zamanı SNvəQ , GN pozulması.

8. Yolxucu parazitər xəstəliklərin yayılmasının qarşısını almaq, onları ləğv etmək üçün tədbirlərin görülməməsi.

9. Tibbi müayinədən keçmədən, yaxud səhhətinə görə yararlı şəxslərin işə buraxılması.

10. İşçilərin tibbi müayinədən keçməməsi və ya müayinədən keçmə müddətinin pozulması.

11. Dövlət sanitariya nəzarətini həyata keçirən orqan və idarələrin verdiyi göstəriş və rəylərin yerinə yetirilməməsi.

12. Obyektdə SG və epidemioloji şəraiti müəyyənləşdirmək üçün lazım olan materialları verməkdən imtina etmək.

13. Dövlət sanitariya nəzarətini həyata keçirən orqan və idarələrin bağladığı obyektlərdə, istehsal xətlərində və sahələrində plombun qırılması və ya orada işə icazəsiz başlanması.

14. Qəzalar, sanitariya epidemioloji şərait və əhəlinin sağlamlıq vəziyyəti haqqında məlumatın qəsdən gizlədilməsi və ya təhrif edilməsi.

Sanitariya qanunvericiliyini pozmağa görə məsuliyyət formaları

İnzibati

Cinayət

Mülki - hüquq

Əhalinin sağlamlığına, dövlətin iqtisadiyyatına dəyən ziyandan asılı olaraq cəza tədbirlərinin formaları:

- ➤ **Göstəriş vermək,**
- ➤ **İctimai töhmət,**
- ➤ **Cinayət məsuliyyətinə cəlb edilmə məsələsinin qaldırılması,**
- ➤ **Cəriməyə cəlb etmək,**

■ *Cərimələr Azərbaycan Respublikasının inzibati xətalər məəcəlləsi (Bakı-2000)-nə müvafiq tətbiq olunurdu.*

■ *bu zaman cərimənin məbləği Minimum əmək haqqı məbləğinə (MƏHM) görə qəbul olunurdu*

■ *Minimum əmək haqqı məbləğinin mütəmadi olaraq dəyişilməsi-artırılması nəticəsində cərimələrin təyini zamanı müəyyən uyğunsuzluqlar və narazılıqlar meydana çıxırdı.*

■ *Bütün bunların aradan qaldırılması üçün*

«Azərbaycan Respublikasının Cinayət Məcəlləsinə və İnzibati Xətalər Məcəlləsinə dəyişikliklər edilməsi haqqında»

Azərbaycan Respublikasının 2008-ci il 16 may tarixli 607-III QD nömrəli Qanunu qəbul olunmuş və bu qanun 04 iyun 2008-ci il tarixdən qüvvəyə minmişdir.

■ *Bu qanuna əsasən İnzibati Xətalər Məcəlləsinin müvafiq maddələrinə görə cərimələrin məbləği aşağıda göstərilən kimi nəzərdə tutulmuşdur:*

Cərimə

- ✓ *“pis keyfiyyətli“, «qeyri standart məsul buraxmaq»;*
- ✓ *«alıcıları və sifarişçiləri aldatmaq - xörəklərə məhsulu az qatmaq»;*
- ✓ *«baytarlıq qaydalarını pozmaq»;*
- ✓ *«bitkilərin xəstəlikləri və ziyanvericilərinə qarşı mübarizə qaydalarını pozmaq»;*
- ✓ *«vəzifəsindən və xidməti hüququndan sui istifadə etmək»;*
- ✓ *«məsuliyyətsizlik»*

müddəalarına müvafiq böyük məbləğlərdə cərimə tətbiq edilə bilər

Cərimə (Maddə 65)

- **Azərbaycan Respublikasının inzibati xətalar məəcəlləsi.**
- **Bakı-2000**
- **Maddə 65**
- **Sanitariya-gigiyena və epidemiya əleyhinə rejimlərin pozulması**
- **Müəssisələrdə, idarələrdə və təşkilatlarda sanitariya-gigiyena və epidemiya əleyhinə rejimin pozulmasına görə-**
- **Minimum əmək haqqı məbləğinin (MƏHM) 20 mislindən 50 mislinədək miqdarda cərimə edilir**
- **«Azərbaycan Respublikasının Cinayət Məcəlləsinə və İnzibati Xətlər Məcəlləsinə dəyişikliklər edilməsi haqqında» Azərbaycan Respublikasının 2008-ci il 16 may tarixli 607-III QD nömrəli Qanununa müvafiq olaraq Yeni cərimə məbləğləri**
- **Maddə 65 üzrə:**
- **Müəssisələrdə, idarələrdə və təşkilatlarda sanitariya-gigiyena və epidemiya əleyhinə rejimin pozulmasına görə-**
- **100 manatdan 200 manatadək.**
- **Maddə 65. 1. üzrə:**
- **Körpələrin və erkən yaşlı uşaqların qidalanması haqqında qanunvericiliyin pozulmasına görə-**
- **- fiziki şəxslər 50 manatdan 100 manatadək;**
- **- vəzifəli şəxslər 100 manatdan 200 manatadək;**
- **- hüquqi şəxslər 500 manatdan 1000 manatadək.**

Maddə 68.

Əhalinin qidalanmasının təşkilinə, yeyinti məhsullarının istehsalına, saxlanmasına, daşınmasına və satışına dair sanitariya normalarının və qaydalarının, gigiyena normativlərinin pozulması

68. 1. Xüsusi təşkil olunmuş yerlərdə (yeməxanalarda, kafelərdə, barlarda və s.) əhalinin qidalanmasının təşkilinə, yeməklərin və içkilərin hazırlanmasına, onların saxlanmasına və əhaliyə satılmasına dair sanitariya normaları və qaydalarının, gigiyena normativlərinin pozulmasına görə

68.2. Yeyinti məhsullarının istehsalı, saxlanması, daşınması və satışı zamanı sanitariya normaları və qaydalarının, gigiyena normativlərinin pozulmasına görə

- **Yeni cərimə (2008-ci il 16 may)**
- **68. 1-ci maddə üzrə:**
 - - fiziki şəxslər 50 manatdan 100 manatadək;
 - - vəzifəli şəxslər 100 manatdan 200 manatadək;
 - - hüquqi şəxslər 200 manatdan 400 manatadək.
- **68.2-ci maddə üzrə:**
 - - fiziki şəxslər 50 manatdan 100 manatadək;
 - - vəzifəli şəxslər 100 manatdan 200 manatadək;
 - - hüquqi şəxslər 200 manatdan 400 manatadək.

Yeni cərimə məbləği (davamı)

- **Maddə 66 üzrə:**
- **Qanunverijiliklə müəyyən edilmiş sanitariya normalarının və qaydalarının, gigiyena normativlərinin nəqliyyatda pozulmasına görə - 30 manatdan 50 manatadək.**
- **Maddə 67 üzrə:**
- **Sanitariya-Epidemioloji sağlamlığı təmin etməyə yönəldilmiş normalara və qaydalara, normativlərə əməl etmədən, Azərbaycan Respublikasının müvafiq İcra hakimiyyəti orqanları ilə razılaşdırılmadan yaşayış məntəqələrinin və ya mülkiyyət formasından asılı olmayaraq müəssisələrin, onların buraxılış komplekslərinin, binaların, qurğuların layihələşdirilməsinə, tikilməsinə, yenidən qurulmasına, təkmilləşdirilməsinə, yeni texnika ilə təchiz olunmasına görə -**
- **- fiziki şəxslər 40 manatdan 70 manatadək;**
- **- vəzifəli şəxslər 100 manatdan 200 manatadək;**
- **- hüquqi şəxslər 300 manatdan 600 manatadək.**

Yeni cərimə məbləği (davamı)

- **103. 1-ci maddə üzrə:**
- **İçməli su mənbələrinin, su təmizləyici qurğuların, su kəmərlərinin sanitariya mühafizəsi zonalarının tələblərinin pozulmasına görə-**
- **- fiziki şəxslər 100 manatdan 200 manatadək;**
- **- vəzifəli şəxslər 200 manatdan 300 manatadək;**
- **- hüquqi şəxslər 300 manatdan 500 manatadək.**

- **103. 2-ci maddə üzrə:**
- **İçməli suyun keyfiyyətinin sanitariya tələblərinə və dövlət standartına uyğun gəlməməsinə görə**
- **- 300 manatdan 500 manatadək cərimə edilir.**

Tez və çox tez xarab olan yeyinti məhsullarının saxlanılma şəraiti və müddəti (4 ± 2)⁰C.
[SQvəN 2.3.2.1324-03 (СанПиН)].

№	Məhsulun adı	Yararlılıq müddəti saat/gün
Ət və ət məhsulları. Quş əti, yumurta və bunların emal məhsulları		
Sümüksüz ət yarımfabrikatları:		
1	<p><u>İri parçalı ət yarımfabrikatları:</u> -qablaşdırılmış ət, porsion yarımfabrikatlar (bifşteks, langet, antrikot, romşteks, şnitse, əzmə kotlet və s.) urvasız; - porsion yarımfabrikatlar (romşteks, qoyun və donuz əti kotletləri. şnitse) urvalı</p>	<p>48 saat</p> <p>36 saat</p>
2	<p><u>Kiçik parçalı ət yarımfabrikatları:</u> -bifstroqon, azu, qulyaş, portlətmə üçün mal əti. Kabablıq ət, jarko, ət assortisi (ədviiyatsız və şirəsiz); - sirkəli, şirə ilə (sousla)</p>	<p>36 saat</p> <p>24 saat</p>
3	<p><u>Döyülmüş ət yarımfabrikatları:</u> -formalaşdırılmış, o cümlədən urvalı, içliklənmiş (dolma, yunan qabağı) -kombinə olunmuş (ət-kartof kotleti, ət-kələm kotleti, soya zülalı əlavə olunmuş)</p>	<p>24 saat</p> <p>24 saat</p>

Göstərilən qaydada 105 adda məhsulun yararlılıq müddətini СанПиН-dən götürə bilərsiniz

**Диггятинизя
эюра
миннятдарам !**