



*Xahiş edirəm mobil telefonlarınızı söndürəsiniz !!!*

*Fənn:*

*Ərzaq məhsullarının təhlükəsizliyi və istehsalının  
gigiyenası*

*VII mövzu*

**Kodeks Alimentarius.**

**HACCP sistemi və qida məhsullarının  
təhlükəsizliyinin idarə edilməsi**

# **Məqsəd:**

- **Respublikamızda HACCP sisteminin işlənməsi vərdişlərinin qazanılması**
- **HACCP sistemində yoxlamaların həyata keçirilməsinə dair bilik və vərdişlərin mənimsənilməsi**
- **Tipik uyğunsuzluqların müzakirəsi**

- **Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2016-cı il 16 mart tarixli 1897 nömrəli Sərəncamı ilə “Milli iqtisadiyyat və iqtisadiyyatın əsas sektorları üzrə strateji yol xəritəsinin başlıca istiqamətləri”nin təsdiqi və bundan irəli gələn məsələlər haqqında” iqtisadiyyatın mövcud vəziyyətinin dərin təhlili əsasında Strateji Yol Xəritəsinin hazırlanması üzrə müvafiq tapşırıqlar verilmişdir.**

**Buna uyğun olaraq  
Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2016-  
cı il 6 dekabr tarixli Fərmanı ilə “Azərbaycan  
Respublikasında kənd təsərrüfatı  
məhsullarının istehsalına və emalına dair  
Strateji Yol Xəritəsi” hazırlanmış və təsdiq  
edilmişdir.**

**Respublikamızda bu məqsədlərin həlli  
istiqlamətində məqsədyönlü tədbirlər həyata  
keçirilməkdədir.**

- **Azərbaycan Respublikası Konstitusiyasının 109-cu maddəsinin 32-ci bəndini rəhbər tutaraq, ölkədə qida təhlükəsizliyinə nəzarət sistemini təkmilləşdirmək, bu sahədə şəffaflığı daha da artırmaq, pərakəndəliyi və təkrarlanmaları aradan qaldırmaq;**
- **habelə**
- **Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2016-cı il 6 dekabr tarixli 1138 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş “Azərbaycan Respublikasında kənd təsərrüfatı məhsullarının istehsalına və emalına dair Strateji Yol Xəritəsi”ndə nəzərdə tutulmuş tədbirlərin həyata keçirilməsini təmin etmək məqsədi ilə**

**Azərbaycan Respublikası Prezidenti cənab İ.Əliyev**

- **Azərbaycan Respublikasında qida təhlükəsizliyi sisteminin təkmilləşdirilməsi ilə bağlı əlavə tədbirlər haqqında**
- **və**
- **Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin yaradılmasına dair Fərmanlar imzalamışdır.**

- **Bu Fərmanlardan irəli gələn məziyyətlər:**
- **Azərbaycan Resp-da əhalinin qida məhsulları ilə etibarlı təminatı dövlətin sosial-iqtisadi siyasətinin başlıca istiqamətlərindən biridir.**
- **Son illərdə qida təhlükəsizliyinin təmin edilməsi, qida məhsullarının keyfiyyətinin yüksəldilməsi və ixrac potensialının artırılması sahəsində nəzərəçarpan nailiyyətlər əldə edilmişdir.**
- **Ölkədə əhalini təhlükəsiz və keyfiyyətli qida məhsulları ilə təmin etmək, qida məhsullarının təhlükəsizliyinə nəzarət sisteminin səmərəliliyini daha da artırmaq qarşıdakı dövr üçün əsas vəzifələrdən biri kimi müəyyən edilmişdir.**

- **Nəzərdə tutulan hədəf ölkədə bu sahədə qanunvericilik bazasının təkmilləşdirilməsini, milli standartların beynəlxalq tələblərə tam uyğunlaşdırılmasını və beynəlxalq təşkilatlarla əməkdaşlığın dərinləşdirilməsinə zərururət yaratmışdır.**
- **Bu məqsədlə QTA nəzdində qida təhlükəsizliyi institutu yaradılır**
- **Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin (QTA) 2018-ci il yanvarın 1-dən etibarən fəaliyyət göstərməsi qərarlaşdırılmışdır.**

## **Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi:**

- ✓ **Azərbaycan Respublikasında qida məhsullarının təhlükəsizliyinə dair normativ tənzimləməni (sanitariya normaları və qaydalarının, habelə gigiyena normativlərinin hazırlanmasını və təsdiqini),**
- ✓ **- risklərin təhlilini,**
- ✓ **- qanunla müəyyən edilmiş qaydada gigiyenik sertifikatlaşdırma işinin aparılmasını, o cümlədən xarici ölkələrə ixrac edilən qida məhsullarına keyfiyyət sertifikatının verilməsini,**
- ✓ **- habelə qida məhsulları istehlakçılarının hüquqlarının müdafiəsi sahəsində və “tarladan süfrəyədək” prinsipi əsasında məhsulun daşdığı risk səviyyəsinə uyğun olaraq qida məhsulları istehsalının bütün mərhələlərində dövlət nəzarətinin həyata keçirilməsini təmin edəcəkdir.**



- ✓ **Kodeks Alimentarius Komissiyasında Respublikanın təmsilçiliyi ilə əlaqədar müvafiq sənəd hazırlanmışdır.**
- ✓ **Bundan sonra təmsilçilik səlahiyyəti Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinə həvalə olunmuşdur.**
- **Kodeks Alimentarius komissiyası ərzaq məhsulları standartlarına dair ÜST/ƏKT təşkilatlarının (FAO/VOZ) birgə proqramının həyata keçirilməsi ilə məşğul olur.**
- **(FAO - BMT-in Ərzaq və kənd təsərrüfatı təşkilatı)**

## Kodeks Alimentarius

- *Kodeks Alimentariusun məqsədi* - istehlakçıların sağlamlığının qorunması və yeyinti məhsullarının vicdanlı ticarəti üsullarının təminatıdır
- *Codex Alimentarius* (latınca “qida qanunvericiliyi” yaxud “qida kodeksi” deməkdir).
- Bu beynəlxalq səviyyədə qəbul olunmuş və vahid formada əks olunmuş qida standartlarını təmsil edir
- Bu həmçinin norma və qaydaları, rəhbərlik prinsipləri və s. tövsüyə olunan tədbirləri özündə birləşdirir

## *Kodeks Alimentarius*

*davamı*

- **Kodeks Alimentarius standartların yardım göstərmək və məqsədə yetmək prinsiplərinin həyata keçirilməsinə istiqamətlənmişdir .**
- **Kodeks Alimentarius-un toplusu da nəşr olunmuşdur**
- **Bunun məqsədi ərzaq məhsullarının müəyyənləşdirilməsi və onlara irəli sürülən tələblərin işlənməsinə və qəbul olunmasına, bunların razılaşdırılmasına və nəticədə beynəlxalq ticarətin sadələşdirilməsinə yardım və rəhbərlik etməkdir**

**Codex Alimentarius – Qida məhsullarının gigiyenasından bəhs edir**

# 1. HACCP sisteminin mənası

- Sistem qısaca kiril əlifbası ilə ХАССП, latın əlifbası ilə HACCP kimi ifadə olunur
- Mənası (*ingiliscə* - Hazard Analysis and Critical Control Points) –Təhlükəli amillərin və nəzarətin kritik-böhran nöqtələrinin analizi adlanır

**H  
A  
C  
C  
P**

**Hazard  
Analysis  
Critical  
Control  
Points**



**HACCP**

# 1. HACCP sisteminin meydana gəlmə tarixi

HACCP sistemi istehsal səviyyəsində yeyinti məhsullarının təhlükəsizliyinə təminat verən ən effektiv qoruyucu (preventiv) alətdir

➤ HACCP risklərin təhlili yox, təhlükələrin analizidir

➤ Təhlükəli amillər dedikdə nəzarət altında saxlanmadıqda bioloji, kimyəvi və fiziki amillərin xəstələnmələr və zədələnmələrə səbəb ola bilməsinin yüksək etimalı başa düşülür.

➤ Risk isə nəticələrin baş vermə və ağırlığının riyazi etimalıdır

## HACCP sisteminin mənası və meydana gəlmə tarixi 2

➤ HACCP sisteminin konsepsiyası 1960-cı illərdə ABŞ-da Kosmik proqramlar üzərində işlər aparılan zaman “Pillsburi” kompaniyası, ABŞ hərbi qüvvələrinin laboratoriyası və Milli aeronavtika və kosmonavtika idarəsinin birgə fəaliyyəti çərçivəsində məhsullarda mikroorqanizmlərin mövcudluğunun qarşısını almaq və onların xarab olma riskini qısaltmaq üsulu kimi işlənib hazırlanmışdır.

➤ O zaman ABŞ-ın Milli aeronavtika və kosmonavtika idarəsi (MAKİ) qarşısında yeyinti məhsullarında toksinlərin yaranmasının qarşısını almaq və nəticədə qida zəhərlənmələrinin aradan qaldırılması tapşırığı dururdu

## HACCP sisteminin mənası və meydana gəlmə tarixi 3

- Ənənəvi qaydada son məhsulun, yaxud yarımfabrikatın seçmə, hətta tam yoxlamaları-müayinələri belə məhsulların təhlükəsizliyinə zəmanət vermirdi
- Bu problemin həlli məqsədilə HACCP sistemi konsepsiyasının işlənməsi təşəbbüsü irəli sürüldü və bu konsepsiya hazırlanıb 1971-ci ildə “Pillsburi” kompaniyası tərəfindən “yeyinti məhsullarının təhlükəsizliyi”-nə həsr olunan Birinci Amerika Milli Konferensiyasına təqdim olundu

Həmin vaxtdan etibarən HACCP yeyinti sənayesində geniş tətbiq olunmağa başlandı

## HACCP sisteminin mənası və meydana gəlmə tarixi 4

- **1990-cı illərdən etibarən HACCP-in ABŞ hökuməti tərəfindən bir sıra yeyinti sənayesi müəssisələri üçün tətbiqi qəbul olunmuşdur.**
- **HACCP Kodeks Alimentarius tərəfindən tövsüyyə olunmuşdur**
- **Hazırda dünyanın bir çox ölkələri üçün bu məcburidir**
- **Artıq ölkəmizdə də bu sistem tətbiq olunmağa başlamışdır**



# Təhlükəsiz qidalanma şarjı-Həkimlə xanımın dialoqu

Həkim çox təəssüf ki,  
nahara bizə qonaq  
gəlmədiniz

Naharınızdan olmazmış,  
mən heç də təəssüflənmirəm  
və artıq sizin növbəti  
qonağınıza yardım etməyə  
tələsirəm !!!

Xələ, 99

## 2. Müasir dünyada HACCP sisteminin əhəmiyyəti və rolu

- HACCP sistemi FAO (BMT-in Ərzaq və kənd təsərrüfatı təşkilatı) və ÜST (Ümumdünya Səhiyyə Təşkilatı) kimi beynəlxalq təşkilatlar tərəfindən iştirakçı ölkələr üçün məsləhət görmüşdür
- Kodeks Alimentarius “Yeyinti məhsulları gigiyenasının baza prinsipləri” adlı sənəd işləyib qəbul etmişdir.
- HACCP sistemi də bu sənədin bir hissəsini təşkil edir
- HACCP → “əsas beynəlxalq normativ-hüquqi baza və standartlar”-dir

## Müasir dünyada HACCP sisteminin əhəmiyyəti və rolu 2

➤ İndiki şəraitdə Ümumdünya ticarət təşkilatının yaranması ilə əlaqədar olaraq HACCP sisteminin əhəmiyyəti daha da güclənmişdir

➤ Kodeks Alimentarius komissiyasının məhsulların ticarəti və tarifinin baş müqaviləsi

2 vacib razılaşmanı özündə birləşdirir:

- sanitariya və fitosanitariya razılaşması
- ticarətdə texniki baryer-maneə razılaşması

➤ Kodeksin standartları, rəhbərlikləri və digər sənədləri “Sanitariya və fitosanitariya razılaşması” (SFR) çərçivəsində istehlakçının mühafizəsinin baza sənədi kimi qəbul olunmuşdur

## Müasir dünyada HACCP sisteminin əhəmiyyəti və rolu 3

Razılaşmada göstərilir ki, ÜST-nin bütün üzvləri yeyinti məhsullarının təhlükəsizliyinin təminatından ötrü özlərinin Kodeks Alimentarius komissiyası tərəfindən təsdiq olunmuş *ərzaq məhsullarına, qida əlavələrinə, veterinariya preparatları qalıqlarına və pestisidlərə, digər çirkləndirici maddələrə, onlardan nümunə götürülməsi və müayinəsi üsullarına dair sanitariya norma və qaydalarına, tövsiyələrinə və ya fitosanitariya tədbirlərinə* əsaslanmalıdırlar

## Müasir dünyada HACCP sisteminin əhəmiyyəti və rolu 4

- ❖ Ona görə də bütün məhsul istehsalçıları Kodeks Alimentarius komissiyasının *“ərzaq məhsulları gigiyenasının ümumi prinsiplərinə”* dair beynəlxalq yekun qaydalarına müvafiq özlərinin HACCP sistemini işləyib həyata keçirməlidirlər
- ❖ HACCP sistemini nəinki ABŞ və AB ölkələrində, eləcə də bütün inkişaf etməkdə olan dövlətlərdə və bütün kontinentlərdə qəbul olunmaqdadır
- ❖ Bu təkcə ərzaq məhsullarının təhlükəsizliyinin təcrübi məsələlərinin həlli sistemi deyil, həm də beynəlxal ticarətin genişlənməsinə xidmət edir
- ❖ Ölkəmizin də DTS keçməyi qarşıya qoyduğunu nəzərə alaraq HACCP sisteminin tələblərinə əsaslanmağımız vacibdir

## **HACCP formal tələbat deyildir**

- **Sistemin düzgün həyata keçirilməsi istehsalçıya istər iqtisadi, istərsə də idarəetmə sahəsində böyük imkanlar yaradır**
- **HACCP bir çox dövlətlərdə istehsalçının qanunvericilik və normativ tələblərinə əməl etməsini təsdiq edən aktdır**
- **HACCP istehsalçının istehlakçı qarşısında bilik və cavabdehliyinin yüksək səviyyəsini təsdiq edir**

# HACCP formal tələbat deyildir

- HACCP istehsalat tərəfindən yeyinti məhsullarının təhlükəsizliyinin yüksək dərəcədə və stabil-sabit təminatına və beləliklə də bazarda rəqabət qabiliyyətinin yüksəlməsinə zəmin yaradır

- əksər ölkələrdə HACCP məcburi olduğundan bu istehsalçıya məhsulunu xarici bazara çıxarmasına (eksportuna) asan yol açır

- HACCP tətbiqi istehsal səviyyəsində son məhsulun yoxlanması-müayinəsinə dəlalət etdiyindən (keyfiyyətinə təminat), məhsulun ticarətinin genişlənməsinə imkan yaradır

## **HACCP formal tələbat deyildir**

- **HACCP sisteminin tətbiqi istehsalatda zay məhsulun (brak) azaldılmasına, iqtisadi və işçi qüvvəsi qənaətinə səbəb olur**
- **təhlükəli amillərin düzgün aparılan təhlilili (analizi) gizli təhlükələri aşkar etməyə və müvafiq-mövcud ehtiyatlarını (resurs) prosesin kritik nöqtələrinə istiqamətləndirməsinə imkan verir**
- **məhsulun geri qaytarılmasının neqativ nəticələri, qida ilə zəhərlənmələr və məhsulların təhlükəsizliyinin digər problemləri ilə əlaqədar itkinin azaldılmasına xidmət edir**



### 3. HACCP sisteminə əsas tələblərin icmalı

- HACCP sistemi yeyinti məhsullarının təhlükəsizliyi üçün qorxu kəsb edən faktorların eyniləşdirilməsi (identifikasiya), qiymətləndirilməsi və nəzarətin mərkəzləşdirilmiş yanaşma və idarəsidir
- HACCP yeyinti məhsullarının bütün istehsal prosesləri və məhsulun realizasiyası zənciri boyu təhlükəsizliyi təmin etmək üçün istifadə olunur
- Sistemin tətbiqi zamanı istehsalçı ancaq öz məhsulu və onun hazırlanma üsullarına deyil, həmçinin xammal və yardımçı materiallar təminatçısına, distrübütor və pərakəndə satış sistemlərinə də diqqət yetirməlidir

• HACCP sistemi AQROQIDA ZƏNCİRİ-ndə təhlükəli amillərin və nəzarətin böhran nöqtələrinin analizi ilə məşğul olur

• *Aqroqida zənciri* – məhsulun hazırlanma və dövriyyəsinin bütün mərhələlərinin ardıcılığıdır

• Buraya məhsulun və onun tərkib ingredientlərinin emalı, satışı, saxlanması, daşınması, idxalı, ixracı və ticarət şəbəkəsinə yerləşdirilməsi məsələləri daxildir (ilkin istehsaldan istehlakçıyadək)

- **Aqroqida zəncirinə eləcə də yeyinti məhsulları ilə təması nəzərdə tutulan materiallar, qida əlavələri, həmçinin ticarət, ictimai iadə və onlarla əlaqəli fəaliyyət göstərən xidmətlər də daxildir**
- **Aqroqida zənciri məhsul üçün xammal və yardımçı materiallar istehsalından başlayaraq məhsul istehlakçısının stolunda qurtarır**

# **Aqroqida zəncirinin iştirakçılarna aiddirlər:**

- **Bitkiçilik təsərrüfatları**
- **Pestisidlər, gübrələr və heyvandarlıq preparatları istehsalçıları**
- **Heyvan yemi istehsalçıları**
- **Qida inqredientləri və əlavələri istehsalı zənciri**
- **Xammal istehsalçıları**
- **Məhsulun daşınması və saxlanması ilə məşğul olan təşkilatlar**
- **Yeyinti məhsulları emalı müəssisələri**
- **Avadanlıqlar istehsalı müəssisələri**
- **Yeyinti məhsullarının təkrarı (ikincili) emal müəssisələri**
- **Yuyucu materiallar istehsalçıları**
- **Qablaşdırıcı materiallar istehsalçıları**
- **Topdansatış müəssisələri**
- **Tədarük (təchizat) xidməti**
- **Pərakəndə satış müəssisələri**

# **Aqroqida zənciri kompleksinin səslənmə variantları**

- **fermadan → stola**
- **tarladan (sahədən) → stola**
- **stoldan → stola**
- **fermadan → çəngələ və s.**

- **Başlıca məsələ bu zəncirin bütün iştirakçılarının son məhsulun təhlükəsizliyində məsuliyyət daşmasıdır.**
- **Çünki məhsulun təhlükə kəsb etməsində göstərilən mərhələlərin hər bir iştirakçısının rolu ola bilər**
- **Ona görə də HACCP sisteminin maksimal effektivliyi və səmərəliliyinə ancaq zəncirin bütün iştirakçıları tərəfindən HACCP sisteminin tətbiqi zamanı nail olmaq mümkündür**

■ Keçmiş SSRİ dövründən qalma ənənəvi nəzarət üsulundan fərqli olaraq HACCP sistemi ilk növbədə məhsulun keyfiyyətinə deyil, təhlükəsizliyinə nəzarət funksiyalarını bir yerə toplayır

■ HACCP sistemi son məhsulun/prosesin *təhlükəsinin inspeksiyası deyil, təhlükəni qabaqlamaq tədbirlərini* özündə cəmləşdirir.

■ Bu sistem heç də ənənəvi nəzarət üsullarını inkar etmir. Sistem ənənəvi nəzarət üsullarını yaxşı təşkil olunmuş vahid formaya dəyişir, müəssisə tərəfindən tətbiq olunan üsullardan və alətlərdən maksimal dərəcədə istifadə edir

■ HACCP sistemi 3 aparıcı xüsusiyyətə malikdir:

■ - BİRİNCİSİ → sistem təhlükəli faktorun təzahürünə reaksiya vermə vasitəsi yox, təhlükəli amilə nəzarət alətidir

■ - İKİNCİSİ → sistem təhlükəli faktorun törətdiyi riski sıfıradək azaltmır, onu minimallaşdırır

■ - ÜÇÜNCÜSÜ → sistem avtonom program deyil, daha geniş nəzarət üsulları sisteminin bir hissəsidir



## 4. Bəzi terminlər və təriflər

- Təhlükəli faktorların analizi → məhsulun təhlükəsizliyi baxımından təhlükəli amil və vəziyyət barədə məlumatların toplanması və qiymətləndirilməsi prosesi
- Yeyinti məhsulunun təhlükəsizliyi → qəbul olunmuş sanitariya tədbirlərinə (texniki qaydalara) əməl olunmaqla əldə edilmiş və təyinatına müvafiq istifadəsi insan sağlamlığı üçün təhlükə kəsb etməyən məhsul
- Təhlükəsiz qida məhsulu → sanitariya qaydalarına əməl olunmaqla istehsal və istifadə edilən, təyinatına müvafiq tətbiq ediləndə insan sağlamlığına birbaşa və dolayısı ziyanlı təsir göstərməyən məhsul

- HACCP qrupu → sistemi işləyib hazırlayan, həyata keçirən və dəstəkləyən müxtəlif ixtisas sahələrinin mütəxəssislərindən ibarət qrup
- Ərzaq məhsulları gigiyenası → bütün qida zənciri boyu məhsulun təhlükəsizliyi və istifadə üçün yararlılığını təmin edən şərait və tədbirlər
- Çirklənmə → qida məhsulunda və ya obyektə çirkləndirici maddənin mövcudluğu (düşməsi, salınması)
- Çirkləndirici maddə → məhsulun təhlükəsizliyi və yararlılığı üçün təhlükəli istənilən bioloji maddə, o cümlədən mikroorqanizmlər və onların hissələri, kimyəvi maddələr, kənar qarışıqlar və digər maddələr

- Fəaliyyətin (təsirin) korreksiyası → böhran nöqtələrinin monitorinqinin nəticələri nəzarətdən çıxmanı (kənarlaşmanı) aşkar edəndə qəbul olunan fəaliyyət
- Nəzarətin/idarəetmənin böhran nöqtəsi → təhlükəli amilin qarşısının alınması və ya aradan qaldırılmasında nəzərəçarpan əhəmiyyətli, nəzarətin tətbiq edilməsi mümkün ola bilən texnoloji proses mərhələsi
- Monitorinq → böhran həddindən kənara çıxmaların vaxtında aşkarlanması məqsədilə nəzarət olunan göstəricilərin müşahidəsi və ya ölçülmələrinin planlaşdırılmış ardıcılıqla həyata keçirilməsi

- Böhran həddi → nəzarət olunan göstəricinin mümkün olan və mümkünsüz vəziyyətini (qiymətini) müəyyən edən meyar
- Nəzarət → lazımi prosedurların həyata keçirildiyi və qəbul olunmuş meyarlara nail olma vəziyyəti
- Gərəkli (dəyərli) istehsal təcrübəsi → təhlükəsizlik və keyfiyyətililiyin təminatı üçün vacib olan məhsul, yardımçı vasitə və materiallar istehsalı təcrübəsi
- Təhlükəli faktor → nəzarət edilməzsə müəyyən şəraitdə və konsentrasiyada alimentar yolla insan sağlamlığına mənfi təsir göstərə bilən (yaxud göstərən) istənilən kimyəvi, fiziki, bioloji amillər, maddələr, materiallar və məhsullar

- Yönəltmə (müraciət) → mənsubiyyət, sahiblik hüququnun (satışı, dəyişdirilməsi, bağışlanması da daxil olmaqla) dəyişməsi ilə əlaqədar daşınma, saxlanma və hər hansı (istənilən) fəaliyyət
- Yoxlama (ümidvarlıq) → HACCP planına müvafiqliyi aydınlaşdırmaq üçün monitorinqə əlavə olaraq tətbiq edilən üsullar, əməliyyatlar, sınaqlar və s. fəaliyyətlər
- Təsdiqləmə → HACCP planının lazımi səviyyədə tətbiqi hallarında təhlükəli amillərə effektiv nəzarətin mümkün olacağını qiymətləndirməyə imkan verən elmi və texniki məlumatların toplanması və təhlili
- HACCP-ın planı → baxılan qida zənciri həlqəsində məhsulun təhlükəsizliyi üçün ciddi sayılan təhlükəli amillərə nəzarəti təmin etmək üçün HACCP-ın prinsiplərinə müvafiq hazırlanmış sənəd

- İlkin şərtlərin proqramı → bütün qida zənciri boyu insanların istehlakı üçün təhlükəsiz son məhsul istehsalından ötrü vacib olan gigiyenik şəraitin əsas (baza) şərtləri
- İşçi həddü → kənarlaşma riskinin azaldılması məqsədilə operator tərəfindən istifadə edilən, kritik həddən də sərt parametrlər
- Risk → müəyyən müddət ərzində təhlükəli faktorun mənfi təsirinin nəticələrinin meydana çıxma mümkünlüyü və ehtimal olunan miqyası → təhlükənin baş verməsi və ağırlığının ehtimal olunan riyazi kəmiyyəti
- HACCP → (təhlükəli amillərin və nəzarətin kritik nöqtələrinin analizi) → yeyinti məhsullarının təhlükəsizliyinə təsir göstərən amilləri sistemə (daimi) olaraq ümumiləşdirən, qiymətləndirən və nəzarət edən sistemdir

# **HACCP → “əsas beynəlxalq normativ-hüquqi baza və standartlar”**

**HACCP sistemi müvafiq tələblərin yerinə yetirilməsini əsas tutur:**

- **DTT-in (dünya ticarət təşkilatının) tələbləri**
  - - **sanitariya və fitosanitariya razılaşması**
- **AB-in (Avropa birliyinin) tələbləri**
  - - **“qida məhsullarının gigiyenası barədə”  
reqlament 852/2004**
- **Biznes tərəfdaş tələbləri**
  - - **(kənüllü şəxsi-qeyri tipik standartlar)**

# HACCP sistemi fəaliyyətinin aparıcı elementləri:

- HACCP sistemi məhsullar üçün təhlükəli faktorların eyniləşdirilməsi (identifikasiya), qiymətləndirilməsi, nəzarəti və idarəedilməsinə mərkəzləşmiş yanaşmadır
- HACCP məhsulun/prosesin inspeksiyasını deyil, təhlükənin qarşısının alınmasını nəzərdə tutur



## HACCP sistemi fəaliyyətinin aparıcı elementləri:

- Ənənəvi nəzarət üsulundan fərqli olaraq HACCP sistemi ilk növbədə məhsulun keyfiyyətinə deyil, təhlükəsizliyinə nəzarəti nəzərdə tutur
- Sistem ənənəvi nəzarət üsullarını yaxşı təşkil olunmuş vahid formaya dəyişir
- Müəssisə tərəfindən tətbiq olunan üsullardan maksimal dərəcədə istifadə edir

# Hazırlıq tədbirləri

- HACCP qrupunun yaradılması
- Məhsul barədə məlumat və onun realizasiya sxemi
- Məhsulun ehtimal olunan (nəzərdə tutulan) istifadə qaydaları və istehlakçıları
- Texnoloji prosesin blok-sxeminin işlənilib hazırlanması
- Blok-sxemin yoxlanılması

# HACCP sisteminin prinsipləri

sistem 7 prinsipi əsas götürür:

- I prinsip → təhlükəli faktorların təhlilinin (analiz) aparılması
- II prinsip → nəzarətin böhran nöqtələrinin (NBN) müəyyən edilməsi
- III prinsip → hər bir NBN üçün böhran həddlərinin müəyyən edilməsi
- IV prinsip → hər bir NBN üçün monitoring prosedurunun müəyyən edilməsi
- V prinsip → korrektə edici fəaliyyətin müəyyən edilməsi
- VI prinsip → yoxlama prosedurunun işlənilib hazırlanması
- VII prinsip → qeydiyyatların və sənədləşmələrin həyata keçirilmə prosedurunun işlənilib hazırlanması

**HACCP sistemi məhsulun təhlükəsizliyinə nəzarətin əsas cavabdehliyini dövlət nəzarət orqanlarının üzərindən götürərək məhsul istehsalçısının üzərinə keçirir**

## HACCP sisteminin iqtisadi üstünlükləri

- **Sisteminin əsas xeyri məhsulun təhlükəsizliyinin təminatıdır**
- **Eyni zamanda HACCP istehsalçıya bir sıra iqtisadi mənfəətlər də verir:**
  - **istehsal proseslərinə nəzarətin optimallaşdırılması**
  - **zay məhsulun həcmi azaltmaqla xərclərin azalması**
  - **məhsulun stabilliyinin yüksəlməsi**
  - **istehlakçıların etibarının artması**
  - **sifarişçilərin etibarının artması**
  - **bazarda vəziyyətinin və payının möhkəmlənməsi**
  - **eləcə də digər müsbət təsirlərin (enerji effektivliyinin, ticarət dövrüyəsinin və s.) optimallaşması**

**HACCP-ın tətbiqi həm istehsalçıya, həm də son məhsul istehlakçısına bir sıra üstünlüklər əldə etmək imkanı yaradır.**

**■ HACCP-ın tətbiqi son istehlakçının təhlükəsizliyinin yüksəldilməsi ilə əlaqədar əsas üstünlüklərdən və müvafiq olaraq istehsalçının məhsuluna yüksək etibarlılıqdan əlavə daha bir sıra dəyərlər verir.**

- Bunlara aiddir:
- *1. Məhsulun təhlükəsizliyi ilə əlaqədar problemlərə reaksiya verməyin tezləşməsi.*
- Proseslərə nəzarət və monitorinqin işlənmiş sistemi hesabına yeyinti məhsulu istehsalçısına problemin səbəblərini daha tez aşkar etmək və onları aradan qaldırmaq imkanı yaradır.
- Bundan əlavə HACCP sistemi problemin istehsalın növbəti mərhələsinə ötürülməsinə imkan vermir.

## **2. İtkinin azaldılması.**

- **HACCP şirkətlərə zay məhsul istehsalı və geri qaytarılmaların azaldılması hesabına məhsulun maya dəyərinə nəzarət etmək imkanı yaradır**
- **Bütün diqqət-qüvvə məhsulun təhlükəsizliyi nöqtəyi-nəzərindən daha kritik-böhranlı hesab olunan fəaliyyət sahəsinə cəmləşdirilir.ttt**
- **Mütəmadi monitoring problemləri ilkin mərhələlərdə aşkar etməyə və bununla da itkilərin azaldılmasına imkan yaradır.**



### **3. Bazaraya daxil olmağın yeni imkanları**

- **Bazarda məhsulun təhlükəsizliyinə tələb artır. Topdansatış alıcılarının, ticarət şəbəkələrinin çoxu artıq məhsulun təhlükəsizliyini təkcə təhlükəsizlik sertifikatı ilə deyil, həm də istehsalatın təhlükəsizlik sertifikatı ilə təsdiq edilməsini tələb edirlər**
- **HACCP-in qüvvədə olan sistemi istehsalçının öz məhsulunu bu kanalla satmasına imkan yaradır**

## ***4. Alıcıların və istehlakçıların etibarının artırılması***

**HACCP sistemi istehsalçıya məhsul istehsalının nəzarət altında olmasını təsdiq edən sənədləri və yazıları-çəkilişləri nümayiş etdirməyə imkan verir**

***Bu isə alıcıların və son istehlakçıların məhsulun özünə etibarını səviyyəsini yüksəldir***

## ***5. Müəssisə əməkdaşlarının məsuliyyətinin artırılması***

- **HACCP sistemi müəssisə əməkdaşlarının hər birinin məhsulun təhlükəsizliyinin təminatına cavabdehliyini irəli sürür**
- **HACCP-ın tətbiqi nəticəsində müəssisə əməkdaşları əhalinin təhlükəsiz məhsulla təminatında öz rollarını və cavabdehliklərini anlamağa başlayırlar**

# HACCP-in əsas partnyorları

■ HACCP sisteminin həyata keçirilməsində əsasən iştirak edirlər:

- müəssisə əməkdaşları

- məsləhətçilər

- yoxlayıcı təşkilatlar

■ Vacib tələblər sırasına sistemin irəli sürdüyü effektiv yoxlama (audit) şərtlərinin dərinədən mənimsənilməsi və yerinə yetirilməsi daxildir.

■ *Yolu → təhsil-öyrətmədir !!!*

# Tədris vəsaitləri

**FAO**

**Qidanın keyfiyyəti və təhlükəsizliyinin təminatı sistemi**

**Qida gigiyenası və HACCP sisteminə dair tədris vəsaiti**

**FAO tərəfindən işlənmiş rəhbərlik**



Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций

## СИСТЕМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩИ

Учебное руководство по пищевой  
гигиене и системе  
критических контрольных точек при  
анализе опасного фактора (HACCP)

Комиссия Кодекса Алиментарийс

Часть 1

Часть 2

Часть 3

# Tədris vəsaitləri

## Codex Alimentarius

### Ərzaq məhsulları gigiyenasının ümumi prinsipləri

(CAC/Rcp 1-1969, rev. 4  
(2003))

Совместная программа ФАО/ВОЗ  
по стандартам на пищевые продукты  
КОМИССИЯ «КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС»

КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС

ГИГИЕНА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ  
БАЗОВЫЕ ТЕКСТЫ

ТРЕТЬЕ ИЗДАНИЕ



Всемирная организация  
здравоохранения

Продовольственная  
и сельскохозяйственная  
организация ООН



# Tədris vəsaitləri

## Avropa Birliyi

### GUIDANCE DOCUMENT

**Implementation of  
procedures based on  
the HACCP principles,  
and facilitation of the  
implementation of the  
HACCP principles in  
certain food businesses**

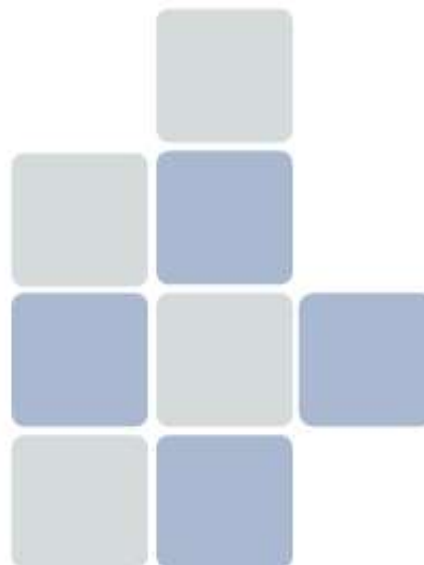
**ABBCDEEFGHFIJKCLHFIEMKKNEM  
KKNEOPKQLMFBRE**

**ARSPFTFUFSPQULBPKTESIPNLTGFV  
NKGVALGGCVFTHCNM'**



### GUIDANCE DOCUMENT

Implementation of procedures based on the HACCP principles, and facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses



# Tədris vəsaitləri

## ABŞ – GMP

KFP, Hissə -21, Bölmə -1, 110 s.

**Yeyinti məhsullarının  
istehsalı, qablaşdırılması və  
saxlanması zamanı lazım  
gələn cari istehsal təcrübəsi**

Resources by Topic  Site Search:

**LEGISLATIVE** / **EXECUTIVE** / **JUDICIAL** / **HELP** / **ABOUT**

**A-Z RESOURCE LIST** / **FIND A FEDERAL DEPOSITORY LIBRARY** / **BUY PUBLICATIONS**

[Home Page](#) > [Executive Branch](#) > [Code of Federal Regulations](#) > [Electronic Code of Federal Regulations](#)

Electronic Code of Federal Regulations  
*e-CFR*<sup>TM</sup>

**e-CFR Data is current as of March 10, 2011**

**Title 21: Food and Drugs**

[Browse Previous](#) | [Browse Next](#)

**PART 110—CURRENT GOOD MANUFACTURING PRACTICE IN MANUFACTURING, PACKING, OR HOLDING HUMAN FOOD**

**Section Contents**

[Subpart A—General Provisions](#)

[§ 110.3 Definitions.](#)  
[§ 110.5 Current good manufacturing practice.](#)  
[§ 110.10 Personnel.](#)  
[§ 110.19 Exclusions.](#)

[Subpart B—Buildings and Facilities](#)



**Müxtəlif ölkələr tərəfindən ayrı-ayrı məhsullar və məhul qrupları üçün müxtəlif sayda HACCP modelləri işlənilib hazırlanmışdır.**

**Məs:**

- - *ABŞ modeli* → ət və ət məhsulları, quş əti üçün 12 model
  - - balıq məhsullar, şirələr üçün model
  - - *Kanada modeli* → 20-dən çox tipovoy model
- çatışmazlığı:
- 1. - tövsiyə olunan formalar bizdəkilərdən kəskin fərqlənir.
  - 2. - formalar çox qısadır.

GENERIC HACCP MODEL  
FOR  
**Heat Treated Not Fully Cooked, Not  
Shelf-Stable**

Developed:  
June 26-28, 1996  
Kansas City, MO

Submitted to  
**USDA, Food Safety and Inspection Service**  
by the  
**International Meat and Poultry HACCP Alliance**

on  
September 9, 1996

Food

Home • Food • Guidance, Compliance & Regulatory Information • Guidance Documents

Share Email this Page Print this page Change Font Size

Guidance, Compliance & Regulatory Information

Guidance Documents

Seafood

Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guide

Resources for You

- Guidance for Industry: The Seafood List - FDA's Guide to Acceptable Market Names for Seafood Sold in Interstate Commerce
- Bad Bug Book: Introduction
- Seafood HACCP

**Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guidance**  
Third Edition  
June 2000

TABLE OF CONTENTS:

This guidance represents the agency's current thinking on the hazards associated with fish and fishery products and appropriate controls for these hazards. It does not create or confer any rights for or on any person and does not operate to bind FDA or the public. An alternative approach may be used if such approach satisfies the requirements of the applicable statute and regulations.

Chapter 1: Introduction

Chapter 2: Steps in Developing Your HACCP Plan

Chapter 3: Potential Species-Related & Process-Related Hazards

Chapter 4: Pathogens From the Harvest Area

Chapter 5: Parasites

Chapter 6: Natural Toxins

Updated Information: Guidance for Industry and FDA: Letter to Seafood Processors that Purchase Crabs, Amberjack, and Related Predatory Reef Reef Species Captured in the Northern Gulf of Mexico February 4, 2008

Chapter 7: Scombretoxin (Histamine) Formation

Chapter 8: Other Decomposition-Related Hazards

Canadian Food Inspection Agency  
www.inspection.gc.ca

French Home Contact Us Help Search canada.gc.ca

Food > FSEP / HACCP

About the CFIA

Overview

Accountability

Acts and Regulations

Subjects

Food

FSEP / HACCP

- Implementation Manual
- On-Farm Food Safety

Animals

Plants

Send this page by email

Proactive

Hazard Analysis Critical Control Points / Food Safety Enhancement Program

The Food Safety Enhancement Program (FSEP) is the Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) approach to encourage and support the development, implementation and maintenance of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) systems in all federally registered establishments.

- HACCP Generic Models
  - Chicken/Poultry Slaughter
  - All other models are currently unavailable. Revised versions will be posted when they are updated.
- Food Safety Enhancement Program Manual
- List of HACCP Recognized Establishments

Other HACCP Related Programs

- On-Farm Food Safety Recognition
- Quality Management Program (QMP) - Federally registered fish processing plants

- HACCP-ın model planları avtomatik surətdə real müəssisəyə şamil edilə bilməz.
- Bunlardan ancaq yardımçı material kimi istifadə oluna bilər

# HACCP sisteminin işlənilib hazırlanma ardıcılığı

*HACCP-ın prinsipləri*

*Hazırlıq mərhələləri-addımları*

*İlkin şərtlərin proqramı*

# *• İlkın şərtlərin proqramı*

- İlkın şərtlərin proqramı-işçi mühitin gıgıyenası*
- Yuma və dezinfeksiyanın proqramı*
- Tullantılara münasibət*
- Zıyanverıcılərə qarşı mübarizə proqramı*
- Personalın sağıamlıq vəziyyəti və şəxsi gıgıyenası*
- Fasiləsiz soyuq zəncirinin təminatı*
- Təhlükəsiz məhsul-etibarlı tədarükçü (mal verən)*
- Yerləşmə, infrastruktura, istehsalat binaları, avadanlıq – çarpaz çirklənmənin minimallaşdırılması*

*Təhlükəsiz məhsul*

# Gigiyenik tədbirlər və 8 əsas sanitariya şərtləri

ABŞ təcrübəsi

## İstehsala sanitariya tələbləri:

- **Personal**
  - **İstehsalat binaları və quruluşu**
  - **Avadanlıq**
  - **İstehsalatın sanitariya əməliyyatları**
- **Suyun təhlükəsizliyi**
  - **Məhsullarla təmasda olan səthlərin vəziyyəti və təmizliyi**
  - **Çarpaz çirklənmənin qarşısının alınması**
  - **Əllərin yuyulma və dezinfeksiyası yerləri, o cümlədən ayaqyolulara texniki xidmət**
  - **Keyfiyyəti pisləşdirən kənar qarışıqlardan mühafizə**
  - **Toksiki qarışıqların (smes) markalanma, saxlanma və istifadəsi**
  - **Fəhlələrin sağlamlıq vəziyyəti**
  - **Gəmiricilər və ziyanvericilərin aradan qaldırılması**

# *Codex Alimentarius* – ərzaq məhsulları gigiyenasının ümumi prinsipləri

Bu prinsipin tələblərinə daxildir:

- Tikililərə, otaqlara, avadanlıqlara nəzarət
- Əməliyyatlara nəzarət
- Texniki xidmətə nəzarət
- Sanitariyaya
- Şəxsi gigiyenaya
- Daşınmaya
- Məhsula aid informasiyaya
- İstehlakçıların məlumatlılığına
- Təhsilə

## ■ III bölmə. Ilkin istehsal

### 1. Ətraf mühitin gigiyenası

■ - ətraf mühitin potensial çirkləndirici mənbələrini nəzərə almaq

### 2. Ərzaq xammalının gigiyenik istehsalı

■ HACCP yanaşmaları

■ havadan, torpaqdan, sudan, yemdən, gübrələrdən, veterinariya preparatlarından çirklənməyə nəzarət

■ heyvanların və bitkilərin sağlamlığına (təhlükəsizliyinə) nəzarət

■ tullantılar və zərərli maddələrin idarə olunması

## ■ III bölmə. İlkın istehsal

### 3. Emal, saxlanma və daşınma

- - insanın istifadəsinə yaramayan məhsulların və inqredientlərin ayrılması-çeşidlənməsi
- - istənilən çıxdaş edilmiş materialın gigiyenik qaydada kənarlaşdırılması
- - ərzaq məhsullarını və onların inqredientlərinin ziyanvericilər tərəfindən və yaxud fiziki, kimyəvi yaxud mikrobioloji çirklənmədən qorumaq

### 4. İlkın istehsalda personalın gigiyenası, təmizlik və texniki xidmət

- - bina, taralar və c. təmizlənmə proseduru, texniki xidmət və şəxsi gigiyena

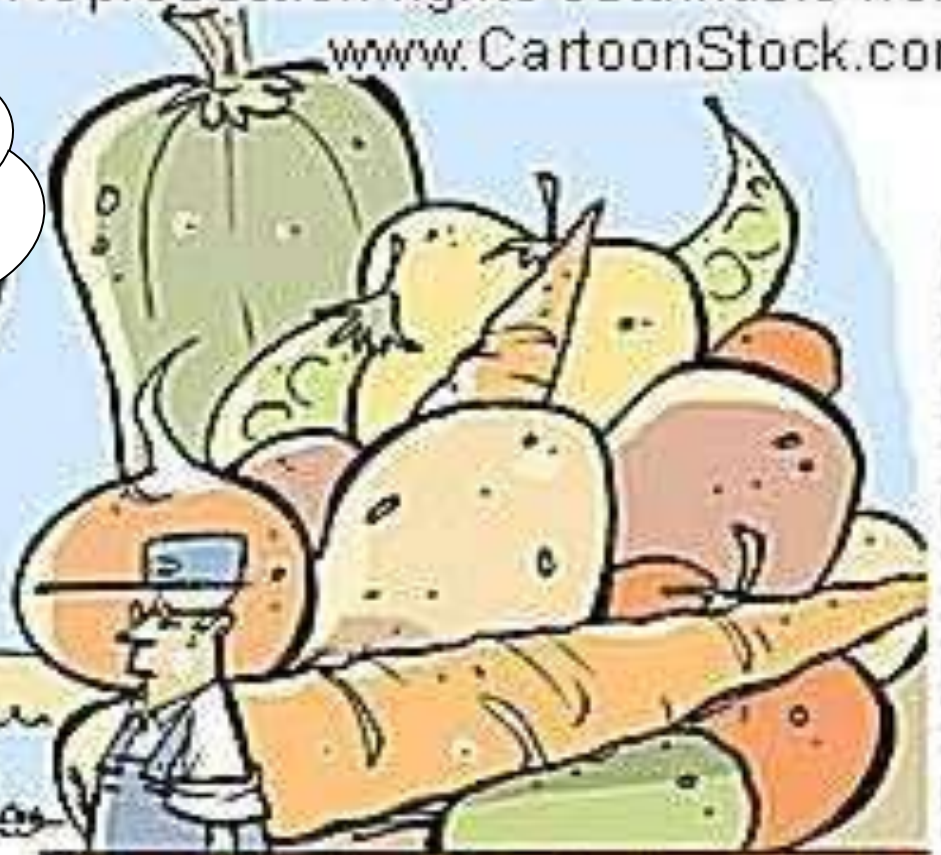


© Original Artist

Reproduction rights obtainable from

[www.CartoonStock.com](http://www.CartoonStock.com)

**Siz ki, kimyadan  
istifadə  
etmirsiniz?**



VEGETABLES

*h2x*

search ID: rhan723

## *IV bölmə. İstehsalat: proyekt və texniki vəsaitlər*

### **Proyekt: Müəssisənin yerləşdirilməsinə tələblər:**

- - **avadanlıq**
- - **bina və otaqlar**
- - **proyekt və planlaşdırma**
- - **daxili konstruksiya və armatura**
- - **yeyinti məhsullarına nəzarət və monitoring üçün avadanlıq**
- - **qeyri qida tullantıları (qidaya aid olmayan) üçün konteynerlər**

## *IV bölmə. İstehsalat: proyekt və texniki vəsaitlər*

### **Texniki vəsaitlər:**

- - su təchizatı
- - axıtma sistemləri və atmosfer sularının  
utilizasiyası
- - təmizlənmə-yuyulma
- - ayaqyolular və şəxsi gigiyena üçün  
vəsaitlər
- - temperaturaya nəzarət
- - havanın keyfiyyəti və ventilyasiya
- - işıqlanma
- - saxlanma

## *V bölmə. Əməliyyatlara nəzarət*

### •1. Ərzaq məhsullarının təhlükəli faktorlarının idarəsi

- - HACCP sisteminin köməyi ilə

### •2. Gigiyenik nəzarət sisteminin hakim aspektləri

- - temperatura və vaxta nəzarət

- - prosesin konkret mərhələlərinə (soyutma, termiki işləmə, şüalandırma, qurutma, kimyəvi vasitələrlə konservləşdirmə, vakuum və ya modifikasiya olunmuş qaz vasitələri ilə qablaşdırma) nəzarət

- - mikrobioloji və digər spesifikliklər

- - çarpaz mikrobioloji çirklənmə

- - fiziki və kimyəvi çirklənmə

## V bölmə. Əməliyyatlara nəzarət 2

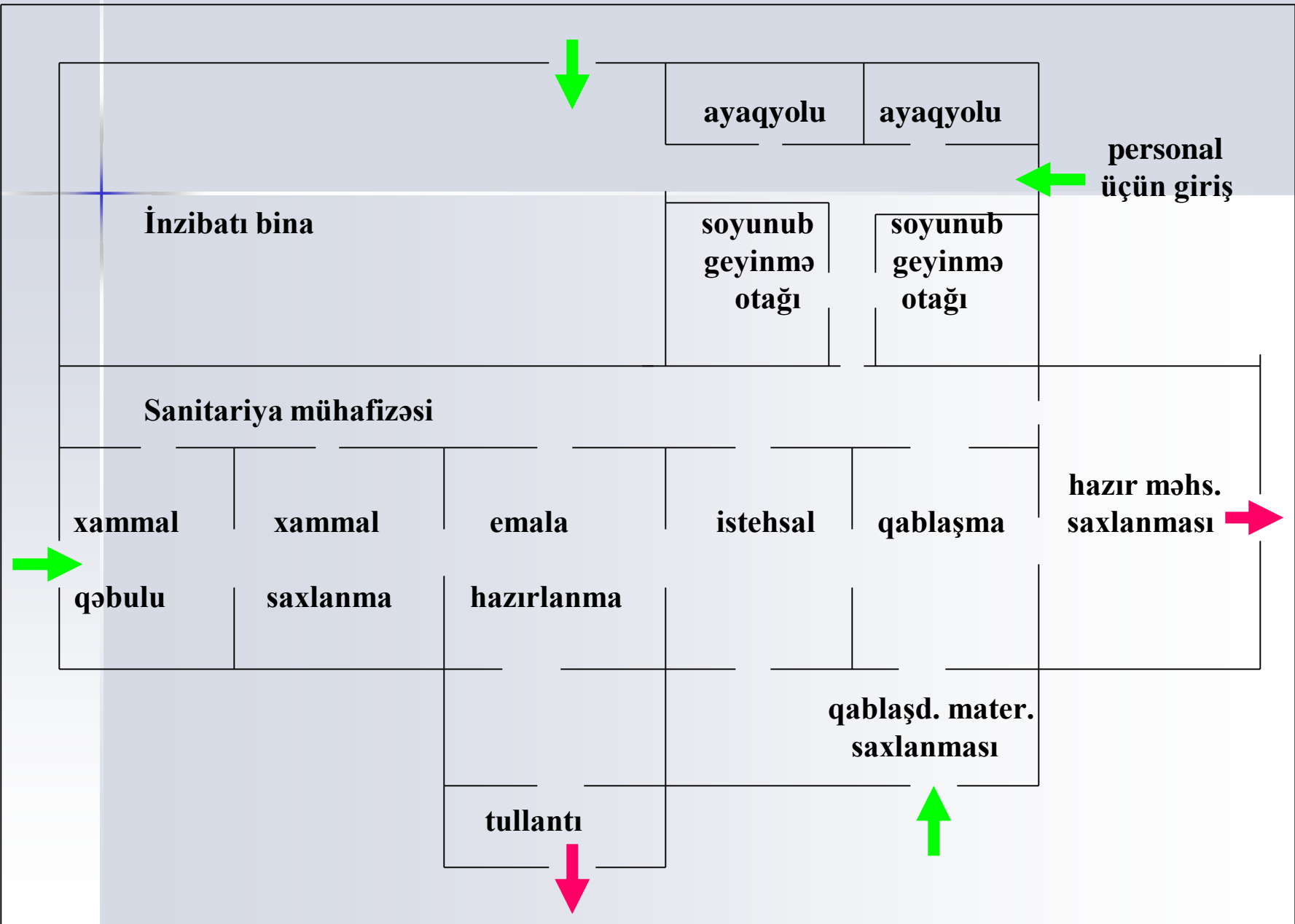
### •3. Daxil olan materiallara tələblər

- - xammal və inqredientləri mümkün hallarda emaldan qabaq çeşidləmək və yoxlamaq
- - ehtiyac olduqda laborator müayinə aparmaq
- - ancaq keyfiyyətli xammal və inqredientlərdən istifadə etmək

### •4. Qablaşdırma

- - texnoloji qablaşmalar və qablaşdırıcı materiallar məhsulların minimal çirklənmədən belə etibarlı mühafizəsini, tamlığının qorunması və müvafiq markalanma yerləşdirilməsini təmin etməlidir

# ■ Nəsə yerində deyil ?



**•5. Su**

- ərzaq məhsulları ilə təmasda olan
- su özü ingredient kimi - məhsulları çirklənmədən qorumaq üçün hər yerdə ancaq içməli sudan istifadə
- buz və buxar

**•6. İdarəetmə və nəzarət**

- lazımı idarəetmə və nəzarət müəssisənin böyüklüyü, buraxdığı məhsul və istehsalın səciyyəsiindən asılıdır. Rəhbər və nəzarətçi yeyinti məhsullarının gigiyenası və təcrübi məsələlərə dair dərin biliyə malik olmalıdırlar

• **7. Sənədlər və protokollar**

• - sənədlərin tərtibi və məhsulun istifadə müddəti ərzində saxlanması vacibdir

• **8. Geri çağırma (qaytarma) proseduraları**

• - rəhbər məhsulun geri qaytarmasının effektiv proseduralarını təmin etməlidir



## **• VI bölmə. Texniki xidmət və sanitariya**

### **• Monitorinqin effekti**

- - sanitariya nəzarət sistemi monitorinqin effektivliyini təmin etməli, imkan dairəsində işdən qabaq və ehtiyac olanda audit yoxlaması vasitələrindən istifadə etməklə mütəmadi olaraq ətraf mühitdən, məhsulla təması olan səthlərdən mikrobioloji analiz materialları götürməli və müayinə etdirməli və dəyişiklikləri vəziyyətə uyğunlaşdırmalıdır**

# VII bölmə. Şəxsi gigiyena

## 1. *Sağlamlıq vəziyyəti*



## 2. *Xəstələnmələr və travmalar*

○ - ərzaq məhsulları ilə əlaqədar olan sahə və əməliyyatlardan kənarlaşdırılma tələb edən bir sıra patologiyalar

## VII bölmə. Şəxsi gigiyena 2

### 3. Şəxsi gigiyena

- - müvafiq qoruyucu paltarlar geyinmə
- - baş örtüyündən istifadə
- - xüsusi qoruyucu ayaqqabı geymə
- - yaralar və kəsiklərin xüsusi su keşirməyən sarğı ilə bağlanması
- - məhsulun təhlükəliliyinə səbəb olan təmizliyin bütün pozulması hallarında əllərin hökmən yuyulub dezinfeksiya edilməsi

## VII bölmə. Şəxsi gigiyena 3

### *4. Şəxsi davranış*

- - məhsulun çirklənməsinə səbəb ola bilən hərəkətlərdən (fəaliyyət) çəkinmək
- - şəxsi əşyaları (bəzək-üzük, sırğa; saat və s.) üzərində gəzdirməmək

### *5. Müştəri (kənar şəxs)*

- - məhsul emalı, istehsalı sahələrinə girməsinə ehtiyac olan hallarda xüsusi geyimdən istifadə etmək və bu bölmədə yerinə yetirilməsi tələb olunan bütün tələblərə riayət etmək

## VIII bölmə. **Daşınma**

**Qablaşdırılmayan yüklərin daşınması üçün tətbiq ediləcək nəqliyyat vasitələri və konteynerlər:**

- - ərzaq məhsulunu və qablaşdırıcı materialları çirkləndirməməlidir
- - etibarlı qorunmalı, ehtiyac olanda dezinfeksiya oluna bilməlidir
- - birgə daşınmasına ehtiyac olanda ərzaq məhsulları və məhsullarla qeyri ərzaq mallarının qarışmamasını təmin etməlidir
- - məhsulları çirklənmədən, o cümlədən tozdan və buxarlanmadan etibarlı qorunmalıdır

# IX bölmə.

## **Məhsul barədə məlumatlar və istehlakçıların məlumatlandırılması**

- **1. Məhsulun identifikasiyası (eyniləşdirmə)**
- **2. Məhsul barədə məlumatlar**
- **3. Etiketləşmə**
- **4. İstehlakçıların maarifləndirilməsi**

## *X bölmə. Personalın savadlandırılması*

**1. Xəbərdar edilmə və cavabdehlik**

**2. Təhsil proqramı**

**3. İnstruktaj və nəzarət**

● - təhsil və hazırlığın effektivliyini mütəmadi olaraq qiymətləndirmək, həmçinin prosedurların effektiv həyata keçirilməsinə gündəlik nəzarət və yoxlama

**4. Təkrari hazırlıq**

# ***XI bölmə. Tövsiyələr***

- - diqqətli olun və hər şeyə fikir verin
- - sənədlərlə, sanitariya nəzarəti proqramı ilə mükəmməl tanış olun
- - problem olan yerdə asanca aradan çıxmayın
- - ən ucqar-çətin küncələrə-yerlərə belə (avadanlıqların arxasına, altına) diqqət yetirin (baxın)
- - başqa mənbələrdən də istifadə etməklə məlumatları təkrari yoxlayın



A close-up photograph of a hand holding a yellow daffodil flower. The flower is in full bloom, with six bright yellow petals and a green stem. The hand is positioned in the lower right, with fingers gently gripping the stem. The background is a soft, out-of-focus white surface, possibly a tablecloth or a piece of paper. The overall mood is gentle and appreciative.

**Diqqätinizə görə  
minnətdaram !!!**