

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ AGENTLİYİ

Ərzaq məhsullarının ticarəti ilə məşğul olan müəssisələrdə (topdan və pərakəndə satış obyektləri, bazar, yarmarka və s.) koronavirusun (COVID-19) profilaktikasına

dair

METODİKİ GÖSTƏRİŞLƏR



AQTA

AZƏRBAYCAN
RESPUBLİKASININ
QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ
AGENTLİYİ

Bakı – 2020

MÜNDƏRİCAT

İSTEHLAKÇILAR ÜÇÜN İNFOQRAF	3
ÜMUMİ GÖSTƏRİŞLƏR.....	4
YARMARKALAR	6
TƏMİZLİK VƏ DEZİNFEKSIYA İŞLƏRİ	6
İŞÇİ HEYƏTİNİN ŞƏXSİ GİGİYENASI	8
İŞÇİ HEYƏTİNİN MÜAYİNƏSİ	10
XATIRLATMA	10

İSTEHLAKÇILAR ÜÇÜN İFOQRAF



ƏRZAQ MƏHSULLARININ SATIŞI

ÇATDIRILMA XİDMƏTİ

Evlərə ərzaq çatdırılması xidmətlərindən istifadə edin.



MƏHSULLARIN TƏMİZLİYİ

Su keçirməyən materiallarla (plastik, şüşə, metal və s.) qablaşdırılmış məhsulları açmazdan və ya mətbəxinizdə yerləşdirməzdən əvvəl sabunlu su ilə yuyub durulayın.



SIXLIĞIN NƏZƏRƏ ALINMASI

Alış-veriş üçün satış obyektlərində sıxlığın nisbətən az olduğu saatlara üstünlük verin.



KASSA NÖVBƏSİ

Kassa qarşısında növbəyə durarkən, digər vətəndaşlardan 2 metrlik məsafədə dayanın.

ƏLLƏRİN TƏMİZLİYİ

Aldığınız məhsulları mətbəxinizdə yerləşdirdikdən sonra əllərinizi, mətbəx mebelinizi və toxunduğunuz digər səthləri yuyaraq təmizləyin.



ÖDƏNİŞ

Əskinaz və ya metal pullarla mümkün qədər az təmas etmək məqsədilə alış-veriş zamanı nağd ödəniş əvəzinə online və ya kredit/debit kartlarından istifadə etməyə üstünlük verin. Özünüzlə dezinfeksiyaedici məhlul gəzdirin, ödəniş etməzdən əvvəl və sonra əllərinizi dezinfeksiya edin.

MEYVƏ VƏ TƏRƏVƏZLƏR

Meyvə və tərəvəzlərin ılıq və ya isti axar təmiz su ilə yuyulduqdan sonra durulanması canlı virusların qarşısını alır (sərt qabıqlıları fırça və ya əl ilə, göyərtiləri duzlu-sirkəli məhlulda 10-15 dəqiqə saxlayaraq). Eyni zamanda, axan su altında heyata keçirilən durulama əməliyyatı pestisid qalıqlarını da uzaqlaşdırmağa kömək edir.



ÜMUMİ GÖSTƏRİSLƏR

Aşağıdakıları təmin edin:

- İstehlakçıları məlumatlandırmaq məqsədilə tərtib edilmiş bu metodiki göstərişlərin 3-cü səhifəsində yer alan infoqrafın çoxaldılaraq müəssisənin giriş-çıkış qapılarında, soyuducuların qapılarında, rəflərdə, piştaxtalarda və rahat görünən digər yerlərdə asılmasını, həmçinin ödəniş həyata keçirilən zaman hər bir vətəndaşa təqdim olunmasını;
- Ərzaq satışı ilə məşğul olan müəssisələrdə insanların ən sıx toplaşdığı yerlərin kassaların qarşısı olduğunu nəzərə alaraq, koronavirus xəstəliyi ilə bağlı vəziyyət normallaşana qədər müəssisənin fəaliyyətdə olduğu saatlarda mövcud olan hər bir kassanın fəaliyyət göstərməsini, həmçinin kassaların qarşısında növbədə duran insanların bir-birlərindən 2 metrlik məsafədə dayanmalarını;



- Ərzaq məhsullarının satışı ilə məşğul olan müəssisələrdə çalışan işçilərin gün ərzində bir çox insanla yaxın təmasda olduğunu nəzərə alaraq, birdəfəlik istifadə edilən maska, əlcək, həmçinin dezinfeksiya məhlulundan istifadə etmələrini;
- Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 2014-cü il 3 aprel tarixli 94 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "Azərbaycan Respublikasında ticarət, ictimai işə, məişət və digər növ xidmət Qaydaları"nda göstərilən ərzaq mallarının, çörək-bulka məmulatlarının, qənnadı məmulatlarının, meyvə-tərəvəz məhsullarının satış xüsusiyyətləri ilə bağlı tələblərə riayət olunmasını;
- Açıq şəkildə satılan çörək-bulka, unlu-qənnadı məmulatları, quru meyvələr və istehlakdan öncə heçbir termiki emal və yaxud təmizləmə prosesinə məruz qalmayan digər qablaşdırılmamış qida məhsullarının xüsusi vitrin arxasında saxlanaraq istehlakçılardan təcrid edilməsini və bu məhsulların yalnız xüsusi gigiyenik vasitələrlə (əlcək, maska, başlıq və s.) təmin edilmiş işçi heyət üzvləri tərəfindən istehlakçılara təqdim edilməsini;
- Müəssisədə sanitariya qovşaqlar, soyunub-geyinmə otaqları, mexaniki və təbii havalandırma, işıqlandırma, su-kanalizasiya sistemləri, təmizlik və dezinfeksiya üçün istifadə olunan vasitələrin mühafizəsi, işçi heyətin şəxsi gigiyenası ilə bağlı ümumi qaydalara əməl olunmasını;
- Satış zallarında və otaqlarında mütəmadi hava mübadiləsini;
- Soyuducuların temperatur rejiminə mütəmadi olaraq nəzarəti və soyuq zəncirin davamlılığını;
- Həşərat və gəmiricilərə qarşı mübarizə tədbirlərinin (dezinfeksiya və deratizasiya) gücləndirilməsini;
- Təmizlik və dezinfeksiya işlərinin bu metodiki göstərişlərdə qeyd edilənlərə uyğun olaraq həyata keçirilməsinin təşkilini;
- Ərzaq məhsullarının ticarəti ilə məşğul olan müəssisələrdə (topdan və pərakəndə satış obyekt, bazar, yarmarka və s.) dezinfeksiya işlərinin həmin fəaliyyət növünə uyğun lisenziyalaşdırılmış və bu sahədə ixtisaslaşmış xidmət müəssisələri tərəfindən həyata keçirilməsini;
- İşçi heyətin mütəmadi olaraq maarifləndirilməsini, həmçinin infeksiyanın yayılmasının qarşısının alınması ilə bağlı ən son məlumatlara sahib olmasını;
- Fiziki, kimyəvi və mikrobioloji çirklənmənin qarşısını almaq məqsədilə tədbirlərin görülməsini;

- Tullantıların vaxtında kənarlaşdırılmasını, həmçinin tullantı qablarının təmiz saxlanılmasını;
- İşçi heyətinin sağlamlığından əmin olunması, heyət arasında xəstə işçilərin evdə qalması ilə bağlı maarifləndirmənin həyata keçirilməsini;
- Ərzaq məhsullarının satışının həyata keçirildiyi müəssisələrin daxili qaydalarına və bununla bağlı qanunvericiliyin bütün tələblərinə riayət edilməsini;
- Müəssisədə daxili rabitə qovşağı vasitəsilə müntəzəm olaraq istehlakçıların koronavirus infeksiyasının profilaktikası üzrə metodiki göstərişlər barədə məlumatlandırılmasını.

YARMARKALAR

- Yarmarkalarda minimum keyfiyyəti və təhlükəsizliyi qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə cavab verən, mənşəyi və keyfiyyəti barədə sənədləri olan və qeydiyyatda alınmış subyektlər (illik dövryyəsi müvafiq icra hakimiyyəti orqanı tərəfindən müəyyən edilən ailə-kəndli təsərrüfatları istisna olmaqla) tərəfindən istehsal edilmiş kənd təsərrüfatı məhsulları satışa çıxarıla bilər.
- Yarmarkanın təşkilatçısı yarmarkanın keçiriləcəyi ərazinin baytarlıq, fitosanitar, sanitar-epidemioloji və ekoloji tələblərə dair qaydalar və normalara uyğun olmasını təmin etməlidir.
- Yarmarkanın təşkilatçısı yarmarkanın keçiriləcəyi ərazinin, piştaxtaların, daşıma vasitələrinin müntəzəm olaraq təmizlənməsi, yığışdırılması, yuyulması və dezinfeksiyası ilə əlaqədar xidmətləri təşkil etməlidir.
- Yarmarkanın keçiriləcəyi ərazi satıcıların satış yerlərinin qurulmasından qısa müddət öncə və yarmarka ilə bağlı fəaliyyətlər sona çatdıqdan sonra dezinfeksiya edilməlidir.

TƏMİZLİK VƏ DEZİNFEKSIYA İŞLƏRİ

- Ərzaq məhsullarının satışının həyata keçirildiyi bütün müəssisələrdə həyata keçirilən təmizlik-dezinfeksiya işləri məhsulların xüsusiyyətləri, təmizlik-dezinfeksiya qaydaları nəzərə alınmaqla və müxtəlif təmizlik vasitələrindən istifadə etməklə aparılır. Koronavirus infeksiyasının yayılmasının qarşısının alınması məqsədilə iş saatlarında təmizlik-dezinfeksiya işləri mütəmadi olaraq (gündə 3 dəfə əsasən işlək sahələrdə:

giriş-çıxış, kassa və s.) yerinə yetirilməli, qeyri-iş saatlarında isə tam dezinfeksiya tədbirləri həyata keçirilməlidir.

Təmizlik-dezinfeksiya işləri həyata keçirilərkən aşağıdakı ardıcılığa riayət edilməlidir:

- Mexaniki təmizlik: quru çirkələr və tullantılar səthlərdən və məkandan uzaqlaşdırılır;
- Təmizləmə: isti su və lazımi hallarda yuyucu vasitələrdən istifadə etməklə həyata keçirilir;
- Durulama: istifadə edilmiş yuyucu vasitə qalıqlarının səthdən tamamilə uzaqlaşdırılması məqsədilə isti sudan istifadə edilir;
- Dezinfeksiya: istifadəsinə icazə verilən dezinfeksiyaedici maddələr istifadə təlimatına uyğun olaraq tətbiq edilir;
- Dezinfeksiyadan sonra durulama: bu mərhələdə içmək üçün yararlı sudan istifadə edilir.

İstifadə edilən dezinfeksiyaedici vasitələr:

- Asan əldə olunması səbəbilə xlor və etanol (spirt) tərkibli dezinfeksiyaedicilərdən, həmçinin istifadə təlimatına uyğun olaraq digər dezinfeksiyaedici maddələrdən istifadə edilə bilər.
- Etanolun (spirt) 65-70%-li məhlulundan, xlorun isə suya əlavə edilməklə durulaşdırılmış məhlulundan istifadə edilməlidir.
- **QEYD:** qida ilə təmasda olan səthlərin dezinfeksiyasından sonra su ilə durulanması mütləqdir.

Dezinfeksiyaedici maddələrdən istifadə zamanı diqqət yetirilməli məqamlar:

- Toksik təsiri az olan maddələr seçilməlidir;
- İstifadə təlimatında qeyd edilmiş yararlılıq müddəti və istifadə qaydası mütləq nəzərə alınmalıdır;
- Lazım olan konsentrasiyadan (qatılıq) artıq istifadə edilməməlidir;
- Digər şəxslərin yalnız istifadəsinin qarşısını almaq məqsədilə dezinfeksiyaedici məhlul hazırlandıqdan sonra qablaşdırma üzərində tərkibi və hazırlanma tarixi barədə qeyd yazılmalıdır;
- Dezinfeksiya işlərinin aparılması tezliyi planlaşdırılmalıdır;
- Dezinfeksiya işlərini həyata keçirən işçi heyəti xüsusi qoruyucu vasitələrlə (əlcək, maska və s.) mütləq təmin edilməlidir;

- Dezinfeksiya işlərinin həyata keçirildiyi sahə bu işlər başa çatdıqdan sonra havalandırılmalıdır;
- Dezinfeksiyaedici maddələrin istifadə təlimatında qeyd edilən səth üzərində tövsiyə olunan qalma müddətinə ciddi riayət edilməlidir.

Ərzaq məhsullarının satışının həyata keçirildiyi müəssisələrdə (topdan və pərakəndə satış obyekt, bazar, yarmarka və s.) dezinfeksiya edilməsi vacib olan sahələr:

- Giriş-çıxışlardakı ayaqaltlıqlar (xlor tərkibli məhlul və ya digər);
- Müəssisənin qapı və qapı tutacaqları (spirt tərkibli məhlul və ya digər);
- İstehlakçıların şəxsi əşyalarının saxlanması üçün nəzərdə tutulan dolablar və onların tutacaqları (spirt tərkibli məhlul və ya digər);
- Məhsulların saxlandığı rəflər, stellajlar, daşındığı araba və səbətlər (spirt tərkibli məhlul və ya digər);
- Çoxmərtəbəli müəssisələrdəki eskalatorlar və onların tutacaqları, liftlər (spirt tərkibli məhlul və ya digər);
- Döşəmələr (xlor tərkibli məhlul və ya digər);
- Soyuducuların tutacaqları (spirt tərkibli məhlul və ya digər);
- Soyunub-geyinmə otaqları (xlor tərkibli məhlul və ya digər);
- Sanitar qovşaqlar (xlor tərkibli məhlul və ya digər);
- Anbarlar (xlor tərkibli məhlul və ya digər);
- Tullantıların yığıldığı sahələr (xlor tərkibli məhlul və ya digər);
- Tullantı qabları (spirt tərkibli məhlul və ya digər);
- Ödəniş terminalları (spirt tərkibli məhlul və ya digər);
- Kassada yerləşən konveyerlər (spirt tərkibli məhlul və ya digər).

İŞÇİ HEYƏTİNİN ŞƏXSİ GİGIYENASI

- İşçi heyət dəyişəkli təmiz iş geyimi ilə, həmçinin gün ərzində bir çox insanla təmasda olmaları nəzərə alınaraq, maska, əlcək, dezinfeksiyaedici məhlul və lazımı hallarda digər gigiyenik vasitələrlə təmin olunmalıdır.
- Şəxsi gigiyena qaydalarına riayət edilməli, işə başlamazdan, qida məhsulları ilə təmasdan öncə, çiy qida məhsulunun emalı, qablaşdırılması və satışa hazırlanmasından, tullantılarla təmasdan, təmizlik işlərindən, sanitar qovşaqdan

istifadədən, asqırma və öskürmədən, pulla təmasdan, siqaret çəkdikdən sonra işçilərin əllərini təmiz yumasına və ya dezinfeksiyasına nəzarət edilməlidir.

- Qida məhsulları ilə təmas edərkən saçları qapalı saxlayan baş örtükləri və əlcəklərdən istifadə edilməlidir.
- Əlcəklər çirkləndikdə və tamlığı pozulduqda, həmçinin iş növbələri arasında dəyişdirilməlidir.
- İşçi heyətin əllərində istənilən kəsik, açıq, qapalı yaralar mütləq su keçirməyən sarğı ilə örtülməli, bununla bağlı tibb müəssisəsinə dərhal müraciət olunmalıdır.

Əllərin gigiyenasına dair tövsiyələr:

- Əllərinizi dözüləbilən qədər isti axar su ilə isladın və sabunu əllərinizə sürün;
- Əllərinizi sabunla birlikdə ovuşdurun. Barmaqların və dırnaqların arasını yaxşı sabunlayın;
- Sabunlu əllərinizi ən azı 20 saniyə ovuşdurun;
- Əllərinizi axar suyun altında mükəmməl durulayın;
- Əllərinizi təmiz salfetlərlə və ya hava ilə qurudun;
- Sabun və ya su istifadəsi mümkün olmadıqda, etanol (spirt) tərkibli dezinfeksiyaedici məhlullardan istifadə edin.

Tibbi maskalardan ümumi istifadə qaydaları:

- Maskalar ağız və burun nahiyəsini səliqəli örtməklə, üz və maska arasındakı boşluqları minimuma endirmək şərti ilə taxılmalıdır;
- İstifadə zamanı maskanın ağızla təmasda olan hissəsinə toxunmaq olmaz;
- Maska çıxarılan zaman müvafiq texnikaya əməl edilməlidir (maskanın ön hissəsinə toxunmaq olmaz, arxa hissəsindəki ipləri vasitəsilə çıxarılmalıdır);
- Maskanı çıxardıqdan sonra əllər spirtlə təmizlənməli, yaxud sabun və su ilə təmiz yuyulmalıdır;
- Maska çirkləndikdə və ya nəmləndikdə dəyişdirilməsi vacibdir;
- Birdəfəlik maskalardan təkrar istifadə edilməməlidir;
- Respirator axıntının qarşısını almaq üçün yoluxmuş şəxs mütəmadi olaraq maskalardan istifadə etməlidir;
- Tibbi maskalara qarşı həssaslığı olan şəxslər tənəffüs gigiyenasına xüsusi diqqət etməlidirlər; öskürmə və asqırma zamanı ağız və burun nahiyəsi birdəfəlik istifadə üçün nəzərdə tutulmuş kağız salfetlərlə silinməlidir. İstifadədən sonra material mütləq

xüsusi qapalı tullantı qutularına atılmalıdır. Tənəffüs ifrazatı ilə təmasdan dərhal sonra əllər təmizlənməlidir;

- Birdəfəlik maskaların istifadəsindən sonra onların zərərsizləşdirilməsi və kənarlaşdırılması vacibdir.

İŞÇİ HEYƏTİNİN MÜAYİNƏSİ

Sağlamlıq vəziyyətinə şübhə olan işçiləri evdə qalmağa təşviq edin:

- Kəskin respirator xəstəlik əlamətləri olan işçilərin tam sağalanadək evdə qalmaları tövsiyə olunur.
- Kəskin respirator xəstəlik əlamətləri hiss edən işçilərdən xəstəliyini təsdiqləyən xəstəlik vərəqəsi tələb etməyin.
- Xəstə ailə üzvünə qulluq etmək üçün işçilərə evdə qalmağa imkan verən çevik vasitələr formalaşdırın. Bununla adi vaxtlarda olduğundan daha çox işçinin evdə qala bilməsini nəzərə alın.

Sağlamlıq vəziyyətinə şübhə olan işçiləri digərlərindən ayırın:

- İşə gəldikdə və ya gün ərzində kəskin respirator xəstəlik əlamətləri (öskürmə, nəfəs darlığı və s.) göstərən işçilərin digərləri ilə təması kəsilməli, onlar dərhal evə göndərməli və təcili tibbi yardım üçün tibb müəssisəsinə müraciət etməlidir.

XATIRLATMA

- “Yeyinti məhsulları haqqında” Azərbaycan Respublikası Qanununun 7-ci maddəsinə əsasən, qida məhsulları sahəsində fəaliyyət göstərən subyektlər (yarmarkalarda illik dövriyyəsi müvafiq icra hakimiyyəti orqanı tərəfindən müəyyən edilən ailə-kəndli təsərrüfatları istisna olmaqla) qida təhlükəsizliyi qeydiyyatından keçməlidirlər.
- Ərzaq məhsullarının satışı ilə məşğul olan müəssisələrə tədarük edilən məhsullar yerli istehsal olduğu halda, qida təhlükəsizliyi qeydiyyatına alınmış və dövlət reyestrindən çıxarış təqdim etmiş təsərrüfat subyektlərinin xidmətlərindən istifadə edilməli, idxal edilmiş məhsullar olduğu halda isə qida təhlükəsizliyi sertifikatı ilə müşayiət olunmalıdır.
- Baytarlıq (baytarlıq-sanitariya) ekspertizasından keçməyən, üzərində ekspertizadan keçməsinə təsdiq edən möhür və ekspertiza arayışı olmayan heyvan mənşəli

məhsulların (məsələn, iri və xırdabuynuzlu heyvanların, quşların ətini və s.) satışına yol verilmir.

- Əhalinin sağlamlığının mühafizəsi məqsədi ilə ərzaq məhsullarının satışı ilə məşğul olan müəssisələrdə çalışan işçilər qanunvericiliyə uyğun olaraq ilkin və dövri icbari tibbi müayinədən keçmələri haqqında rəsmi sənədə malik olmalıdır.