

FAYDALI TÖVSIYƏLƏR

Tez xarab olan ət, toyuq, balıq kimi qidaları alış-verişin sonunda alın. Əgər tez zamanda istifadə etməyəcəksinizsə, ən çox 2 saat, isti havada isə, 1saat ərzində soyuducuya yerləşdirin.

Mənşəyi bilinməyən süd əvəzinə, pasteurizə olunmuş və uzunömürlü südlərə üstünlük verin.

Paxlalı və taxıl məhsulları alarkən nəmli, böcəkli, kiflənmiş olmadığına diqqət yetirin.

YEMƏK HAZIRLAYARKƏN QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİNƏ RIAYƏT EDİLMƏLİDİR.

- ✓ Yemək hazırlamamışdan əvvəl əllərinizi sabunla yuyun.
- ✓ Qida məhsullarını istifadədən əvvəl təmiz yuyun.
- ✓ Qida məhsullarını doğrayarkən fərqli lövhə və bıçaqlardan istifadə edin.
- ✓ Yeməyi müvafiq temperaturda bişirin. İsti yeməkləri 60° və yuxarı temperaturda istifadəyə verin.
- ✓ Soyuq qəlyanaltıları 5° və aşağı temperaturda saxlayın.
- ✓ Artıq qalan yeməkləri otaq temperaturunda soyutduqdan sonra soyuducuya qoyun.



▼ Bakı, AZ1122, H. Zərdabi küç., 96
☎ 431 12 72 ☎ 430 52 85
🌐 www.isim.az ✉ office@isim.az

Buklet "Azərbaycan Respublikasında qida təhlükəsizliyinin təmin edilməsinə dair 2019-2025-ci illər üçün Dövlət Proqramı"nın həyata keçirilməsi üzrə Azərbaycan Respublikası Səhiyyə Nazirliyinin Tədbirlər Planına əsasən, Səhiyyə Nazirliyi İctimai Səhiyyə və İslahatlar Mərkəzi tərəfindən hazırlanaraq çap edilmişdir.

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ



Qidalanmanın və sağlam həyat tərzinin əsasında qida təhlükəsizliyi dayanır. **Qida təhlükəsizliyi** – qidalarda ola biləcək fiziki, kimyəvi, bioloji və ya hər hansı bir zərərin qarşısını almaq üçün görülən tədbirlərdir.

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİNDƏ 5 VACİB MƏQAMA RIAYƏT ETMƏK LAZIMDIR:

1

Qidaları insanlar, heyvanlar və parazitlərin səbəb olduğu çirklənmədən qorumaq;

2

Bişirilmiş qidalarda çirklənmənin qarşısını almaq üçün çiy və bişmiş qidaları ayrı qablaşdırmaq;

3

Patogenləri (xəstəliyə səbəb ola biləcək mikroorqanizmləri) yox etmək üçün qidaları uyğun temperatur və müddətdə bişirmək;

4

Qidaları uyğun temperaturda saxlamaq;

5

Xam maddələri və suyu çirklənmədən qorumaq.

SATIŞDA NƏYƏ DİQQƏT EDİLMƏLİDİR?

- ✓ Satışa verilən məhsullar Qanunvericiliyə uyğun şəkildə etikətlənməlidir.
- ✓ Satış şərtləri minimum texniki və gigiyenik xüsusiyyətləri təmin etməlidir.
- ✓ Qida təhlükəsizliyi tələblərinə cavab verən məhsullar satışa təqdim edilməli və məhsulların saxlanma, qablaşdırma və daşınma qaydalarına riayət olunmalıdır.
- ✓ Soyuqda saxlanılması lazım olan məhsullara xüsusi diqqət yetirilməli, dondurucu dolabların və soyuducuların vaxtaşırı nəzarəti təmin olunmalıdır (termometr nəzarəti, soyutma panellerinin təmizlənməsi və s.).



MƏHSUL ALARKƏN NECƏ SEÇİM ETMƏK LAZIMDIR?

- ✓ Sağlam, zədələnməmiş məhsul seçilib alınmalıdır.
- ✓ Açıqda satılan məhsulları almaqdan imtina olunmalıdır.
- ✓ Qablaşdırılmış məhsul alarkən onun vəziyyətinə, təmliyinə diqqət edilməlidir.
- ✓ Etiket məlumatlarını oxumaq vacibdir.



ETİKET MƏLUMATLARINDA HANSI BİLGİLƏR YER ALIR?

- ✓ Məhsulun adı;
- ✓ Məhsulun növü və tərkibi;
- ✓ Miqdarı (çəkisi/həcmi);
- ✓ Qida dəyərliliyi;
- ✓ İstifadə sahəsi və qaydaları;
- ✓ İstehsal tarixi və yararlılıq müddəti;
- ✓ Saxlanma şəraiti;
- ✓ İstehsalçının adı və ünvanı.