

## 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, 1 saat ərzində soyuducuya yerləşdirin.

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

Paxlalı və taxıl məhsulları alarkən nəmli, bəcəkli, kiflənməmiş 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 RİAYƏT 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 saxlanması 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, tamlığına 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.

