
Ət gigiyenasının ümumi prinsipləri

General principles of meat hygiene



Bu standart "Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu" PHŞ-nin icazəsi olmadan tam və ya hissə-hissə yenidən çap oluna, çoxaldıla və yayıla bilməz

Elçin İsaqzadə küç., 7-ci köndələn

Telefon: +994125149603

Email: office@azstand.gov.az

MÜQƏDDİMƏ

1 Azərbaycan Standartlar İnstitutu tərəfindən işlənib hazırlanıb. «Yeyinti və kənd təsərrüfatı məhsullarının standartlaşdırılması» üzrə Texniki Komitədə (TK-02) müzakirə edilib (20 may 2011-ci il tarixli 19 sayılı protokol) və təqdim edilib.

2 Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsinin 15.02.2011-ci il tarixli 019 sayılı əmri ilə təsdiq edilib və qüvvəyə minib

3 Bu standart CAC/GL 52-2003 “General principles of meat hygiene” Kodeks Alimentarius sənədinin autentik tərcüməsi əsasında hazırlanmışdır. Standartın struktur elementləri AZS 1.5-96 tələblərinə uyğun olaraq tərtib edilmişdir.

4 İlk dəfə tətbiq edilir.

5 Dövlət standartında müəyyən edilən tələblərin beynəlxalq standartlara, norma, qayda və tövsiyələrə və digər dövlətlərin müvafiq mütərəqqi milli standartlarına, elm, texnika və texnologiyanın müasir nailiyyətlərinə əsaslanmasını müəyyən etmək üçün standartın dövrü yoxlama müddəti 1 ildir.

MÜNDƏRİCAT

1 Tətbiq sahəsi.....	1
2 Ət gigiyenasının ümumi prinsipləri.....	1

Tətbiq edilmə tarixi: “ ___ ” _____ 2011-ci il

1 Tətbiq sahəsi

Bu standart ət gigiyenasının ümumi prinsiplərini müəyyən edir.

2 Ət gigiyenasının ümumi prinsipləri

1 Ət insan qidasında istifadə üçün təhlükəsiz və yararlı olmalıdır və bütün maraqlı tərəflər - dövlət orqanları, sənaye işçiləri və istehlakçılar bu nəticənin¹ əldə edilməsində iştirak etməlidirlər.

2 Səlahiyyətli orqan ət gigiyenasına dair tələblərin müəyyənləşdirilməsi və qüvvəyə minməsi üçün leqal səlahiyyətə malik olmalıdır və bu tələblərin yerinə yetirilməsi üçün yekun cavabdehlik daşmalıdır. Müəyyən olunmuş tələblərə uyğun olaraq istifadə üçün yararlı və təhlükəsiz olan ətin istehsalını izləmək müəssisənin ət tədarükü ilə məşğul olan operatorun vəzifəsinə daxildir. Səlahiyyətli orqanlara lazım olan istənilən informasiyanın və köməkliyin edilməsi müvafiq tərəflərin öhdəsinə buraxılır.

3 Ətin gigiyenasının təmin edilməsi üzrə proqram ilk növbədə əhalinin sağlamlığının qorunmasına istiqamətlənməlidir və ətin istifadəsi ilə insan sağlamlığına risklərlə əlaqədar elmi əsaslandırılmış qiymətləndirməyə söykənməlidir, həmçinin onlarda tədqiqat, monitoring və digər fəaliyyət nəticəsində aşkarlanan qida məhsullarının təhlükəsizliyinə təsir göstərə bilən bütün faktorlar nəzərə alınmalıdır.

4 Mümkün və münasib yerlərdə ətin sanitar-gigiyenik emalı proqramının² tərtib edilmə və yerinə yetirilmə prosesinə yeyinti məhsulları üçün risklərin analizini daxil etmək lazımdır.

5 Səlahiyyətli orqanlar sağlamlığın qorunması üçün mühüm olan təhlükəli faktorların nəzarət səviyyəsini obyektiv əks etdirmək üçün riskin qiymətləndirilməsini nəzərə almaqla qida məhsullarının təhlükəsizlik məqsədlərini (QMT) mümkün qədər qısa və dürüst ifadə etməlidirlər.

6 Ətin gigiyenasına olan tələblər bütün qida zənciri boyunca yüksək dərəcədə təhlükəli faktorlara nəzarətə dair zəmanət kimi sayılmalıdırlar. Ətin gigiyenasına dair tələblərin təhlükəli faktorlarını və onların ət mənbəyi sayılan heyvan populyasiyalarında yayılmasının bütün spektrini əhatə etməsi üçün ilkin istehsalçılardan əldə edilmiş informasiyanı nəzərə almaq lazımdır.

7 Müəssisə operatoru HACCP prinsiplərini qoruyub saxlamalıdır. Bu prinsiplər həmçinin bütün qida zənciri boyunca sanitar-gigiyenik ölçülərin planlaşdırılması və yerinə yetirilməsi zamanı maksimum geniş tətbiq edilməlidir.

8 Lazım olduqda səlahiyyətli orqan baytar inspektorunun xüsusi rolunu da daxil etməklə ətin gigiyenasının təmin edilməsi ilə məşğul olan personalın rolunu təyin etməlidir.

9 Ətin gigiyenasının təmin edilməsi ilə səlahiyyətli orqan tərəfindən müəyyənləşdirilmiş hazırlığa, biliyə, təcrübəyə və bacarığa malik personal məşğul olmalıdır.

10 Səlahiyyətli orqan əmin olmalıdır ki, müəssisə operatoru keyfiyyətsiz məhsulun mövcudluğunu izləməyə imkan verən və onun qida zəncirindən çıxardılma sisteminə malikdir. Lazım olduqda istehlakçılarla və digər maraqlı tərəflərlə əlaqəni ətraflı fikirləşmək və həyata keçirmək lazımdır.

11 Lazım olduqda insan və heyvan populyasiyalarının monitoring və epidemioloji nəzarət nəticələrini analiz etmək lazımdır, ona görə ki, nəticədə əgər bu lazım gələrsə, ətin gigiyenasına olan tələblərə yenidən baxılsın və (və ya) dəyişdirilsin.

12 Səlahiyyətli orqanlar lazım olarsa, alternativ sanitar-gigiyenik tədbirlərin eyni əhəmiyyətə malik olmasını qəbul etməlidirlər və ətin təhlükəsizliyi və yararlılığı baxımından tələb edilən nəticəyə nail olmağa imkan verən belə tədbirləri təbliğ etməli və onunla ticarətin lazımı təcrübəsini yüngülləşdirməlidirlər.

¹ Ətin gigiyenasına dair xüsusi tələblər bioloji, kimyəvi və fiziki təhlükəli faktorlara, insanın istifadəsi üçün yararlı olan patofizioloji və digər xarakteristikalara aid edilməlidir.

² Ərzaq gigiyenasına dair Codex Komitəsi, Mikrobioloji Riskin İdarəedilməsinə dair Göstərişlər və Prinsiplər layihəsi (CX/ FH 03/7 və ALINORM 03/13A paraqraf 78-98); Codex Komitənin Ümumi Prinsipləri, Risk Analizlərinə dair təklif edilmiş layihə işinin Prinsipləri, CX/GP 02/3; Ərzaq Təhlükəsizliyi Standartlarının İnkişafında Mikrobioloji Risk Qiymətləndirilməsinə daxil olan Göstəriş və Prinsiplərə dair Birləşmiş FAO/WHO məsləhətlərinin hesabatı, əlaqəli mətnlər və göstərişlər, Kiel, Almaniya, 18-22 mart 2002

ICS 67.020

Əsas sözlər: zəruri qida maddəsi, qida ekvivalentliyi, qida məhsulunun əvəzedicisi, bərpa, xüsusi təyinatlı qida məhsulları, qida maddəsinin sıxlığı, zəruri qida maddələrinin əlavə edilməsinin əsas prinsipləri



Rəsmi nəşr
“Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu”
Publik hüquqi şəxs

AZS 442-2011
Ət gigiyenasının ümumi prinsipləri