

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ ВАЗИРЛАР МАҲКАМАСИ
ХУЗУРИДАГИ ДАВЛАТ ЗАХИРАЛАРИНИ БОШҚАРИШ
ҚЎМИТАСИНING
ҚАРОРИ

394 **Биринчи гуруҳ моддий бойликларини масъул сақловчи ташкилотларда мақбул ҳарорат-намлик даражасини сақлаб туриш, лаборатория ва санитария назоратини ўтказиш тартиби тўғрисидаги йўриқномани тасдиқлаш ҳақида**

*Ўзбекистон Республикаси Адлия вазирлиги томонидан 2013 йил
22 июлда рўйхатдан ўтказилди, рўйхат рақами 2482*

Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2004 йил 9 мартдаги 113-сон қарори (Ўзбекистон Республикаси қонун ҳужжатлари тўплами, 2004 йил, 10-сон, 118-модда) билан тасдиқланган Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамаси ҳузуридаги Давлат захираларини бошқариш қўмитаси тўғрисидаги низомга мувофиқ Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамаси ҳузуридаги Давлат захираларини бошқариш қўмитаси **қарор қилади:**

1. Биринчи гуруҳ моддий бойликларини масъул сақловчи ташкилотларда мақбул ҳарорат-намлик даражасини сақлаб туриш, лаборатория ва санитария назоратини ўтказиш тартиби тўғрисидаги йўриқнома иловага мувофиқ тасдиқлансин.

2. Мазкур қарор Ўзбекистон Республикаси Адлия вазирлигида давлат рўйхатидан ўтказилиши лозим ҳамда у расмий эълон қилинган кундан эътиборан кучга кирилади.

Раис

Ж. КАДИРОВ

Тошкент ш.,
2013 йил 25 июнь,
2-сон

Ўзбекистон Республикаси
Вазирлар Маҳкамаси ҳузуридаги Давлат
захираларини бошқариш қўмитасининг
2013 йил 25 июндаги 2-сонли қарорига
ИЛОВА

**Биринчи гуруҳ моддий бойликларини масъул сақловчи
ташкилотларда мақбул ҳарорат-намлик даражасини сақлаб
туриш, лаборатория ва санитария назоратини
ўтказиш тартиби тўғрисидаги
ЙЎРИҚНОМА**

I боб. Умумий қоидалар

1. Мазкур Йўриқнома биринчи гуруҳ моддий бойликларини масъул сақловчи ташкилотларда мақбул ҳарорат-намлик даражасини сақлаб туриш, лаборатория ва санитария назоратини ўтказиш тартибини белгилайди.

Мазкур Йўриқнома талаблари Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамаси ҳузуридаги Давлат захираларини бошқариш Қўмитаси (бундан буён матнда Қўмита деб юритилади) тизимига кирувчи ташкилотлар ва Қўмита билан шартнома асосида биринчи гуруҳ моддий бойликларини масъул сақловчи ташкилотлар учун мажбурийдир.

2. Моддий бойликларни узоқ муддат сақлашда уларнинг сифатини асраш ва табиий йўқотишларни камайтириш учун ҳарорат-намлик даражасини мунтазам таъминлаш, омборхоналарда санитария талабларига риоя қилиш ва белгиланган муддатда маҳсулотлар сифатини назорат қилиб туриш лозим.

3. Моддий бойликлар келгунига қадар омборхоналар, музлатгичлар ва резервуарлар маҳсулотни қабул қилишга техник жиҳатдан тайёр туриши шарт. Уларнинг санитария талабларига мос келиши, герметиклиги, табиий ҳодисалар рўй берганда чидамлилиги, ёнғинга қарши ҳимояланганлиги, ускуна ва жиҳозлар билан таъминланганлиги комиссия томонидан текширилади ва далолатнома билан расмийлаштирилади.

4. Қабул қилиб олишда ҳар бир турдаги моддий бойлик учун белгиланган сифат кўрсаткичларини аниқлаш қоидаларига қатъий риоя қилинади. Биринчи гуруҳ моддий бойликларига узоқ муддат сақлашга яроқсиз бўлган маҳсулотларни аралаштирмаслик, шунингдек уларнинг асоссиз тарзда яроқсиз ҳолга келишига йўл қўймаслик зарур. Моддий бойликларни сақлаш бўйича ягона технологик хариталарда ва уларни жойлаштириш чизмаларида сақлаш объектларидан максимал тарзда фойдаланиш ва сақлаш жараёнини кузатиш имкониятлари назарда тутилади.

5. Сақлаш жараёнида моддий бойликлар ва улар сақланаётган идишларнинг сифати доимий равишда кузатиб борилади, органолептик баҳолаш ва лаборатория текширувлари ўтказилганда моддий бойликлар харжи белгиланган меъёрларга асосан ўтказилади.

6. Сақлаш муддати давомида шамоллатиб туриш лозим бўлган ва сақлашнишга кам мойил бўлган моддий бойликларнинг биринчи навбатда бериб юборилишини таъминлаш лозим.

7. Лаборатория мудири омборларда санитария талабларига риоя этилишига тўлиқ масъул ҳисобланади.

Ўз вақтида таҳлиллар ўтказиш ва моддий бойликлар сифатига тўғри баҳо бериш вазифаси лаборатория ходимлари зиммасига юклатилади.

Сақлаш участкаси ходимлари моддий бойликлар ва идишларнинг ташқи ҳолати сифатининг органолептик кўрсаткичларини текширишда иштирок этади.

8. Омборхоналарда технологик ускуналардан (иситиш ва совутиш жиҳозлари, шамоллатиш ва бошқалар) оқилона фойдаланиш орқали ҳарорат ва ҳаво намлиги меъёрда ушлаб турилади.

Моддий бойликларни иситилмайдиган омборхоналарда ҳарорат-намлик даражасида сақлашда умумий шамоллатиш ва омборхоналарни герметизациялаш, совуқ ўтмайдиган қилиш бўйича комплекс чоралар қўлланилади. Омборхоналарни шамоллатишда ҳаводаги намликни бир хилда сақлаш жараёни бузилмаслигини таъминлаш, ҳавонинг табиий ва иссиқлик алмашув хусусиятларини эътиборга олиш лозим.

II боб. Маҳсулотларнинг сифати устидан назорат қилиш

9. Қўмита томонидан белгиланган номенклатурадаги, норматив ҳужжатлар талабларига мос келувчи ва узоқ муддат сақлашга яроқли озиқ-овқат маҳсулотлари сақлаш учун қабул қилишга яроқли деб ҳисобланади.

Маҳсулотни қабул қилиш, сақлаш, чиқариб юборишда намуна олиш ва текшириш усуллари норматив ҳужжатлар талабларига асосан ўтказилади.

Бошқа сифат кўрсаткичлари (табиий-кимёвий, бактериологик ва шу каби) бўйича таҳлиллар маҳсулот ва идишлар ташқи кўрик ва текширув кўрсаткичлари бўйича норматив ҳужжатлар талабларига мос келмайдиган ҳолатлардагина ўтказилади.

10. Қабул қилишда маҳсулотлар ва идишларнинг сифат кўрсаткичлари норматив ҳужжатларга ва етказиб берувчи тақдим этган ҳужжатларга мос келиши текширилади.

Маҳсулотларнинг сифати ҳақида етказиб берувчилар тақдим этган ҳужжатлар лаборатория ишида маҳсулот турлари бўйича алоҳида-алоҳида сақланади.

11. Моддий бойликларни сақлашда ва бериб юборишда ташкилот лабораторияси томонидан мазкур Йўриқноманинг 1-иловасида келтирилган Маҳсулотни сақлаш ва бериб юборишда лаборатория таҳлиллари турлари ҳамда харж меъёрлари кўрсаткичлари бўйича сифатни аниқлаш ишлари амалга оширилади.

12. Ташкилотларда сақлаш шароитлари ва маҳсулотларнинг бус-бутунлиги қуйидагича назорат қилинади:

моддий-жавобгар шахслар томонидан — ҳар куни;

лаборатория ходимлари томонидан — ташкилот раҳбари тасдиқлаган текшириш жадвали бўйича;

ташкилот раҳбари ёки унинг ўринбосари, ташкилот бош муҳандиси бошчилигидаги комиссия томонидан лаборатория ва сақлаш участкаси ходимлари иштирокида — ҳар ойда.

13. Текширувлар ўтказилганда омборхоналарнинг томига, иситиш тизимларининг техник ҳолатига, маҳсулотлар ва идишларнинг намланиш аломатларига, яшик ва қопларга шикаст етмаганлигига, маҳсулотларнинг қотиб қолишига, штабелларнинг қийшайишига, белгиланган ҳарорат-намлик режими ва санитария қоидаларига риоя этилишига эътибор қаратилади.

14. Музлаткичларни текширишда комиссия таркибига ветеринар врач ва муҳандис-технолог ҳам киритилади.

Музхоналарда музлаткич экранлари, музнинг эриш даражаси, штабел бостирмаларининг бутунлиги ва ташқи ҳолати, совутиш батареяларининг ҳолати, эшикларнинг зич бекилиши текширилади.

15. Резервуарли паркларда маҳсулотларни сақлаш жараёнида резервуарларнинг герметиклиги, насос, ўлчагич бўлимларининг техник ҳолати, туби, пайвандланган жойлари, қопқоғи, иситиш тизими, қувурлари ва бошқа технологик ускуналари текширилади.

16. Текшириш натижалари, аниқланган камчиликларни бартараф этиш бўйича уларни бажариш муддати кўрсатилган таклифлар ҳамда масъул ижрочилар рўйхати омборхона (бўлимлар), музлаткичлар, резервуар паркларда юритиладиган журналга киритилади. Журнал ип ўтказиб тикилган ҳамда раҳбар имзоси ва ташкилот муҳри билан муҳрланган бўлиши керак.

17. Қанд-шакар маҳсулотлари сифати, идиши, органолептик кўрсаткичлари (таъми, ранги), сочилувчанлиги, эрувчанлиги ва намликнинг масса улуши бўйича текширилади.

Шакарнинг сифатини текшириш йилда бир марта амалга оширилади. Иситиладиган омборхоналарда сақланганда органолептик кўрсаткичлар иситиш тўхтатилгач, иситилмайдиган омборхоналарда эса органолептик кўрсаткичлар ва намликнинг масса улуши ёзги сақлашга ўтиш даврида аниқланади. Намланиш аломатлари пайдо бўладиган бўлса, шакардаги намликнинг масса улуши аниқланади ва зарурат бўлса, штабеллар қайта тахланади.

Шакар сифатини текшириш ва намуна олиш учун лаборатория ходимлари томонидан сақлаш участкаси ходимлари билан биргаликда иситилмайдиган омборхоналар (бўлмалар)да умумий штабеллар сонининг 10 фоизи доирасида ва иситиладиган омборхоналар (бўлмалар)да битта назорат штабели аниқлаб олинади.

Шакардан намуна назорат штабелларининг пастки қаторида турган 8 та қопнинг ҳар биридан махсус ускуна ёрдамида 15 — 20 граммдан олинади. Олинadиган намунанинг умумий массаси — 150 грамм.

18. Чой маҳсулотининг ва идишларнинг ташқи ҳолати, органолептик кўрсаткичлари (таъми, ҳиди, дамламаси, ёйилган баргининг рангига) бўйича текширилади, намликнинг масса улуши аниқланади.

Иситиладиган омборхоналарда сақланаётган чойнинг сифатини текшириш ташқи кўрик давомида сифати ёмонлашгани аниқланган ҳоллардагина амалга оширилади.

Иситилмайдиган омборхоналарда сақланаётган чойнинг сифатини текшириш ёзги мавсумга ўтиш даврида амалга оширилади.

Икки йил сақлашда чой сифати омборхонанинг қандай турдалигидан қатъи назар, 12 ва 18 ой ўтгандан кейин текширилади.

Лаборатория таҳлиллари учун намуна олиш қабул қилиб олишда шакллантирилган ҳар бир навга тегишли назорат пакетидан (ҳар бир қутидан бир пачка) амалга оширилади.

19. Сариеғнинг органолептик кўрсаткичлари (таъми, ҳиди, ранги, табиий ҳолати, консистенцияси) чоракда камида бир марта, сифатнинг пасайиш аломатлари аниқланган ҳолатларда эса ҳар ойда текширилади.

20. Йодланган ош тузининг органолептик кўрсаткичлари (таъми, ранги, ҳиди) ва намлигининг масса улуши текширилади. Органолептик текшириш ва намликнинг масса улушини аниқлаш ҳар олти ойда, инвентаризация ўтказиш вақтида амалга оширилади.

21. Ўсимлик ёғи намунаси ҳар бир резервуардан олинади. Бошланғич намунани тузиш учун резервуардан 5 та намуна олинади, жумладан, биттадан юқори ва пастки қатламдан ҳамда 3 та намуна ўрта қатламдан олинади. Бошланғич намунадан лаборатория текширувлари учун 500 см³ ўртача намуна ажратиб олинади.

Ҳар чоракда ҳар бир резервуардаги ўсимлик ёғининг органолептик кўрсаткичлари (таъми, ҳиди, ранги) ва табиий-кимёвий кўрсаткичлари (рангдорлиги таркиби, кислота миқдори, намликнинг масса улуши ва сочиловчан моддалари таркиби, йод миқдори, ёғсиз аралашмаларнинг масса улуши, совун, совун моддаларнинг масса улуши, софлик миқдори, эритгичларнинг мавжудлиги) текширилади. Ёғ қотиб қоладиган манфий ҳароратларда сифат текшируви амалга оширилмайди.

Юклаб юборишдан олдин ўртача намунадаги органолептик кўрсаткичлар ва табиий-кимёвий кўрсаткичлар текширилади.

22. Спиртнинг ҳар бир резервуар бўйича органолептик ва табиий-кимёвий кўрсаткичлари текширилади. Текширув резервуарга тўкиш ниҳоясига етгач ва йилда бир марта 1 июль санаси ҳолатига амалга оширилади.

Таҳлил учун намуна ҳар бир резервуардан 0,5 дм³ (500 мл) миқдорда юқори, ўрта ва пастки қатламлардан олинади.

23. Совун бўйича маҳсулот ва идишларнинг сиртки ҳолати, органолептик кўрсаткичлари (консистенцияси, ранги, ҳиди) текширилади. Текширув қишки мавсумда амалга оширилади.

Омборхонадаги совун сифатини текшириш учун бир чорак давомида келиб тушган умумий совун миқдорининг 10 фоизи миқдоридан назорат штабели белгилаб олинади.

Совунни органолептик текшириш штабелнинг пастки, ўрта ва юқори қаторлардан белгилаб олинган қутиларда амалга оширилади. Текшириш

совуннинг назорат штабелларини қисман қайта тахлаган ҳолда амалга оширилади.

24. Сутли консервалар сифатини аниқлашда банкаларнинг ташқи кўриниши, органолептик кўрсаткичлари (сутнинг консистенцияси, ранги, ҳиди, таъми) ҳар уч ойда бир марта текширилади. Штабелдаги қутиларнинг камида 0,5 фоизи ташқи кўриқдан ўтказилади.

Сақлаш давомида сутли маҳсулотларнинг кислоталигини аниқлаш қабул қилиб олишда кислоталилик 45 Т дан юқори бўлган ҳоллардагина амалга оширилади.

Органолептик текширув ва лаборатория таҳлиллари учун намуна назорат пакетидagi ҳар бир штабелдан олинади.

25. Музлатилган гўштнинг ташқи кўринишини текшириш сақлаш муддати давомида амалга оширилади.

Сақлаш ҳарорати меъёрининг бузилиши ёки қисман эриш билан боғлиқ сифат ҳолати бўйича шубҳалар пайдо бўлганда музлатилган гўштнинг норматив ҳужжатлар талабларига мос келувчи софлигини аниқлаш учун органолептик таҳлил амалга оширилади.

26. Гўшт ва балиқ консерваларининг сиртқи ҳолати ҳар олти ойда текширилади. Танлаб олинган штабелларнинг юқори ва пастки қаторларида турган яшиқларнинг камида 0,2 фоизи текширилади.

Музлатилган ва совутилган ҳолда қабул қилиб олинган консерва банкаларига алоҳида эътибор қаратилади.

Ўраб боғланган консерваларнинг сифати устидан ташқи назорат ўрамлар бўйича амалга оширилади.

Қабул қилиш ва сақлаш давомида қалай миқдорини аниқлаш қалай қатлами ёки лак қопламасининг кўчиши аломатлари топилган ҳолларда, шунингдек бериб юборишдан олдин амалга оширилади.

Сифатига органолептик баҳо беришда таъми, ҳиди, ранги, гўшт ёки балиқнинг консистенцияси, бульон ёки қуймалар сифати, банкалар ички юзасининг ҳолати текширилади.

27. Гўшт ва балиқ консервалари сифатига органолептик баҳо бериш ва лаборатория таҳлиллари учун ҳар бир штабелдан 2 та банка (1 партиёга 2 та банкадан кўп эмас) танлаб олинади. Намуна қабул қилиб олишда очилган яшиқлардан олинади.

Гўшт ва балиқ консервалари сифатига органолептик баҳо бериш қуйидаги муддатларда амалга оширилади:

гўшт консервалари сақлаш муддати 4 йил бўлганда, сақлашга 2 йил тўлганда ва шундан сўнг ҳар олти ойда;

балиқ консервалари сақлаш муддати 2 йил бўлганда, сақлашга бир йил тўлганда ва шундан сўнг ҳар олти ойда.

28. Қишги-баҳорги мавсумдан баҳор-ёз мавсумига ўтиш даври озик-овқат маҳсулотларини сақлаш учун, айниқса улар иситилмайдиган омборхоналарда сақланганда, бирмунча ноқулай ҳисобланиши сабабли маҳсулотлар сифатини назорат қилиш кучайтирилиши лозим.

29. Қабул қилиб олишда ва сақлашда сифат бўйича стандарт талабларига бир оз мос келмайдиган алоҳида маҳсулотлар партияси бўлган ҳолатлар аниқланганда лаборатория мудирини раҳбарлиги ва назоратида комиссия ташкил этган ҳолда уларни қайта ишлаш, саралаш ва зарур бўлса, алмаштириш ёки биринчи навбатда бериб юбориш амалга оширилади.

30. Гўшт ва балиқ консерваларини қабул қилиб олиш ва яроқсизга чиқариш натижалари бўйича етказиб берувчи ташкилот вакиллари иштирокида олинган маҳсулотнинг фактик (аниқ) сифати ҳақида далолатнома тузилади. Далолатномада нуқсонли консервалар миқдори, шунингдек биринчи гуруҳга қабул қилишга яроқсиз бўлган ва етказиб берувчига қайтарилиши зарур бўлган консервалар миқдори кўрсатилади.

Нуқсонли (фаол сизувчан бомбажли, перфорацияли банкалардаги) гўшт ва балиқ консервалари ишлаб чиқарувчи (етказиб берувчи) ташкилот, қабул қилувчи ташкилот лабораторияси ва бухгалтерияси ходимлари ҳам қирадиган комиссия иштирокида йўқ қилинади.

Йўқ қилиш жараёнида банкалар очилади, хлорли оҳак ёки карбол кислота билан ишланади ва ерга кўмилади.

31. Нуқсонли консерва банкаларини йўқ қилиш тўғрисида далолатнома тузилади ва унда қуйидагилар кўрсатилади:

- далолатнома тузилган сана ва жой;
- қабул қилиб олувчи ташкилот номи;
- ишлаб чиқарувчи (етказиб берувчи) ташкилот номи;
- комиссия аъзоларининг фамилияси, исми ва лавозими;
- яроқсизга чиқариш сабаблари;
- йўқ қилинган консерваларнинг номи ва миқдори;
- йўқ қилиш усули.

Нуқсонли консерва банкаларининг йўқ қилиниши ҳақидаги далолатнома яроқсизга чиқариш ҳақидаги далолатномага тикилади.

32. Бериб юборилиши керак бўлган озиқ-овқат маҳсулотлари маҳсулотнинг ва идишлар сифатини белгилаш учун ташқи кўрик ва лаборатория текширувларидан ўтказилади ҳамда улар тўлиқ бериб юборилгунга қадар лаборатория ходимларининг доимий назоратида бўлади.

33. Ташкилотнинг лаборатория ходимлари маҳсулотни қабул қилишда, сақлашда ва бериб юборишда маҳсулот сифати бўйича тўғри ва ўз вақтида таҳлиллар ўтказишга, сифат бўйича ҳужжатларни расмийлаштиришга, маҳсулотни чиқариб юбориш устидан назорат олиб боришга масъул ҳисобланади.

34. Лабораторияларда сифат бўйича ҳисобот юритиш ҳужжатларига қуйидагилар қиради:

мазкур Йўриқноманинг 2-иловасига мувофиқ Лаборатория журнали (Z-27-сонли шакл);

ветеринария гувоҳномаси.

Бундан ташқари, лабораторияда маҳсулотлар дегустацияси ва ўтказилган таҳлилларнинг бошланғич натижалари ёзиб бориладиган дафтар юритилади.

35. Лаборатория журнали (Z-27-сонли шакл) ҳар бир партия маҳсулот-

нинг келиб тушишидан тортиб, то чиқариб юборилгунча бўлган давр давомида сифат даражаси бўйича назорат олиб боришга мўлжалланган.

36. Лаборатория журнали ҳар бир омборхона (бўлинма), резервуар гуруҳлари бўйича юритилади ёки журналда ҳар бир омборхона (бўлинма), резервуар учун етарлича варақ ажратилади.

Битта омборхонада (бўлинмада) рухсат этилган гуруҳ доирасидаги турли хил маҳсулотлар сақланганда, журналда ҳар бир маҳсулот учун етарлича варақ ажратилади.

37. Турли партиядоги маҳсулотларни штабелга тахлаганда қабул қилиб олиш жараёнида Лаборатория журналига ҳар бир партиянинг сифати етказиб берувчи ҳужжатлари ва лаборатория таҳлили натижалари бўйича ёзилади.

Маҳсулот сифатининг органолептик баҳолари ва лаборатория таҳлиллари фақат назорат штабеллари бўйича киритилади.

38. Лаборатория журналига ўтказилган барча таҳлил ва текширишлар натижалари, жумладан ушбу маҳсулот сифатини белгиловчи мустақил лабораторияларда ўтказилган таҳлил маълумотлари ҳам хронологик тартибда киритилади.

39. Штабелда норматив ҳужжатлар талабларидан сифати оғишган (намликдаги масса улушининг ортиши, банкларда занг пайдо бўлиши ва бошқалар) маҳсулот аниқланганда, текшириляётган партиядо (шакар — штабел бўйича, консервалар — аниқ текширилган банклар сонига) нисбатан стандарт талабларидан сифат оғишган маҳсулот фоизи лаборатория журналида қайд этилади.

40. Танлаб олинган текшириш маълумотлари омборхонада, бўлинмаларда, секцияларда сақланаётган барча миқдордаги маҳсулотларга татбиқ этилишига йўл қўйилмайди.

41. Лаборатория журнали лаборатория ходимлари томонидан тўлдирилади. Уни тўлдиришнинг тўғрилиги лаборатория мудир томонидан мунтазам назорат қилинади.

42. Лаборатория журнали ташкилотнинг махсус бўлими томонидан рўйхатга олиниши, варақлари рақамланиши, ип ўтказиб тикилиши ва муҳри билан тасдиқланиши лозим.

III боб. Мақбул ҳарорат-намлик даражасини таъминлаш

43. Омборхоналарда маҳсулотни сақлашнинг ҳарорат-намлик даражасини таъминлаш ташкилот раҳбари ва биринчи гуруҳ моддий бойликларни сақлаш бўлимининг моддий-жавобгар ходимлари зиммасига юклатилади.

44. Ташқаридаги ҳаво ва омборхона ичидаги ҳаво ҳарорати Цельсий (°C) градусларида ўлчанади.

45. Моддий бойликларни сақлашда ҳарорат-намлик даражасини назорат қилиш учун омборхоналар ва музхоналар ҳароратни ва ҳавонинг нисбий намлигини ўлчовчи асбоблар билан таъминланади.

46. Ташқаридаги ҳавонинг ҳарорати ва нисбий ҳаво намлиги маълумотларни бошқарув пултига дистанцион етказиб берувчи автоматик метеостанция ёки метеорологик асбоблар ёрдамида ўлчанади.

47. Омборхоналарда ҳаво ҳароратини ўлчаш учун шкаласи минус 50° С дан плюс 50° С гача бўлган термометрлар ва ҳафталик термографлардан (ҳарорат ўзгаришини автоматик равишда узлуксиз ёзиб борадиган асбоблар) фойдаланиш тавсия этилади. Музлатиш хоналари ҳароратини ўлчашда шкала учун махсус ёғоч ёки металлдан иборат бўлган ҳимоя ғилофига эга спиртли термометрлардан фойдаланилади.

48. Ташқаридаги ва омборхоналар ичидаги ҳавонинг нисбий намлигини ўлчаш гигрометрлар ва психрометрлар ёрдамида амалга оширилади.

49. Ўлчаш асбобларидан фойдаланганда олдиндан тузатишларни киритиш зарур. Тузатиш деганда, ўлчаш кўрсаткичининг ҳақиқий катталигини олиш учун асбоб кўрсаткичларига киритиладиган катталик тушунилади. Метеоасбоблар кўрсаткичларининг тўғрилиги уларни намуна асбобларига солиштириб кўриш орқали аниқланади. Текшириляётган асбобнинг намунавийси билан солиштиришда бир хил катталик ҳам намунавий, ҳам текшириляётган асбобда ўлчаб кўрилади.

50. Омборхоналарда ўлчов асбоблари штабелларнинг пастки қатори билан тенг даражада, омборхоналарнинг ва бўлинмаларнинг ўртасида эшик ҳамда туйнуқлардан узокрокда кўчма тагликларга ўрнатилган бўлиши керак. Музлатиш ва сақлаш камераларида ўлчов асбоблари ер сатҳидан 1,5 метр баландликда тагликларга ўрнатилади. Ёзги мавсумда омборхоналардаги ҳаво ҳарорати штабелларнинг энг юқори қаторлари даражасида ҳам ўлчанади.

51. Лабораторияга эга бўлмаган ташкилотларда сақлашда талаб этиладиган ҳарорат-намлик меъёрларини назорат этиш бўйича барча ишлар сақлаш участкалари ходимлари томонидан амалга оширилади.

52. Ҳарорат-намлик даражасини назорат қилувчи асбобларнинг кўрсаткичлари тўғрилигини текшириш лаборатория ходимлари томонидан Метрологик хизмат кўрсатиш маркази томонидан тасдиқланган Метеорологик асбоблардан фойдаланиш ва текшириш бўйича методик кўрсатмаларга мувофиқ амалга оширилади.

53. Маҳсулотларни узок муддатли сақлашни таъминлашга шароит яратиш учун омборхоналарни шамоллатиш амалга оширилади.

Маҳсулотларнинг яхши ҳолатда сақланиши учун конденсатлар тушишига имкон қолдирилмаслик, омборхоналарда ҳавонинг энг маъқул намлиги ва ҳароратини таъминлаш лозим.

Омборхоналарда талаб этилувчи ҳарорат-намлик даражасини таъминлаш иситиш (совутиш) ва биноларни шамоллатиш ёрдамида, шунингдек ҳаво намлигини бир хилда сақлашни техник йўсинда бажариш орқали амалга оширилиши зарур.

54. Омборхоналарда шамоллатиш ҳавонинг нисбий намлигини тушириш ёки кўтариш мақсадида, шунингдек ҳаво ва маҳсулотлар ҳароратини тушириш ёки кўтариш учун амалга оширилади.

55. Гигроскопик маҳсулотларнинг намланишини олдини олиш ва конденсат тушишига йўл қўймаслик мақсадида омборхоналардаги ҳавонинг нисбий намлиги туширилади.

Ҳавонинг нисбий намлигини пасайтириш мақсадида омборхонани шамоллатиш ташқаридаги ҳавонинг мутлақ намлиги омборхона ичидаги ҳавонинг мутлақ намлигидан паст бўлганда амалга оширилиши лозим.

Конденсат тушишининг олдини олиш мақсадида шамоллатганда омборхонадаги ҳавонинг ўсиш нуқтасидан келиб чиқиш зарур.

Агар консерва банкалар устидаги ҳарорат (бу амалда идишдаги бор маҳсулотнинг умумий ҳароратига тенг) омборхонадаги ҳавонинг ўсиш нуқтасидан баланд бўладиган бўлса, унда банкалар устига конденсат тушмаслиги таъминланади.

Ташқаридаги ҳавонинг мутлақ намлиги омборхонадаги ҳавонинг нисбий намлигига тенг бўлган, ташқаридаги ҳаво ҳарорати эса омборхонадаги ҳаво ҳароратидан баланд бўлган шароитда омборхона ҳавосининг нисбий намлиги пасайиши учун омборхона шамоллатилади. Бундай шароитда, омборхонадаги ҳаво ҳароратининг кўтарилиш жараёни катта миқдордаги маҳсулотларнинг илиши билан боғлиқлиги сабабли шамоллатиш узоқ давом этиши зарур.

56. Омборхонадаги ҳавонинг қуруқланиши учун кондиционерлар, ҳаво совутгичлари ва сорбентлардан (мисол учун, силикагель, хлорли кальций ва бошқалардан) фойдаланиш мумкин.

57. Омборхоналарда ҳавонинг нисбий намлигини ошириш айрим маҳсулотларнинг (қанд-шакар, қоғоз) ўта қуруқланишининг олдини олиш мақсадида амалга оширилади.

Ҳавонинг нисбий намлигини ошириш учун шамоллатиш ташқаридаги ҳавонинг мутлақ намлиги омборхонадаги ҳавонинг мутлақ намлигидан баланд бўлган пайтда амалга оширилади.

Бинолардаги ҳаво намлигини ошириш учун сунъий иқлим ҳосил қилиш тизимларидан фойдаланилганда сув сочиш, буғ бериш ёки ҳароратни пасайтириш қўлланилади.

58. Иситилмайдиган омборхоналардаги ҳавонинг, маҳсулотларнинг ҳароратини кўтариш қишги сақлашдан баҳорги-ёзги сақлашга ўтишда маҳсулотлар ҳароратининг кўтарилиши орқада қолиб кетишининг олдини олиш, конденсат тушишининг ва штабел доирасида намликнинг нозарур қайта тақсимланиши оқибатида маҳсулотнинг кейинчалик нотекис илишига йўл қўймаслик мақсадида амалга оширилади.

Маҳсулотлар ҳароратини кўтариш учун шамоллатиш ташқаридаги ҳаво ҳарорати омборхонадаги ҳаво ҳароратидан баланд, шу билан бирга ташқаридаги ҳавонинг ўсиш ҳарорати омборхонадаги минимал ҳароратдан паст бўлган даврда амалга оширилади.

Кузги-қишқи мавсумда омборхоналарни иситиш, эшиклар, дефлекторлар, шамоллатиш туйнукларини зич бекилишини таъминлаш орқали маҳсулотларнинг ҳаддан ортиқ совушининг олдини олишга қаратилган чоралар кўрилади. Эшик олдлари брезент шторалар билан яхшилаб ёпилиши, омборхонага кириб-чиқиш битта эшик орқали амалга оширилиши керак.

59. Ёзги мавсумда омборхоналарда ҳаво ва маҳсулотларнинг ҳароратини пасайтириш айрим турдаги маҳсулотларнинг сақланишига бирмунча яхши шароит яратиш учун амалга оширилади.

Маҳсулотлар ҳароратини пасайтириш учун шамоллатиш ташқаридаги ҳаво ҳарорати омборхонадаги ҳаво ҳароратидан паст бўлган, ташқаридаги ҳавонинг мутлақ намлиги эса омборхонадаги ҳавонинг мутлақ намлигига тенг ёки ундан паст бўлган даврда, одатда куннинг тунги ва эрталабки вақтида амалга оширилади.

«Оқиб кирувчи-тортувчи» шамоллатишдан фойдаланилганда ҳаво олиш омборхонанинг юқори қисмидан, ташқарига чиқариш эса пастки қисмидан амалга оширилиши керак.

60. Омбор шамоллатилмайдиган ҳолатларга қуйидагилар киради: туман, ёмғир ва қор ёғингарчилиги пайтлари; ташқи ҳаво параметрлари 95 — 100 фоиз нисбий намликка яқин ҳоллар (омборда ҳаво намлигини ошириш мақсадида шамоллатиш ҳолларидан ташқари).

61. Омборларни шамоллатиш имконсиз ҳолатларда товар ёки идишларнинг намланиш, қуриш, совиш, ҳарорати кўтарилишини олдини олувчи чоратадбирлар кўрилиши шарт. Омбор ичида ишлар бажарилганда эшиклар ёпиқ бўлиши керак.

Товарларни тушириш ва юклашда товарлар сақланишининг оптимал шароитларини яратиш талабларига амал қилиш зарур.

62. Шамол йўналиши тез-тез ўзгариб туриши сабабли самарали шамоллатишга эришиш учун ҳар сафар омбор эшиклари очилганда ҳаво омборга айнан қайси эшиклар орқали кириши ва чиқишини назорат қилиш керак.

63. Баҳор-ёз мавсумларида иссиқ ҳаво оқими ер бўйлаб эсишини ва ерни ҳамда штабел қаторларида жойлашган маҳсулотларни иситишини инobatга олиб, омборнинг шамолга рўпара томонида ҳароратни кўтариш учун барча эшик ва туйнуклар очилиши, шамолга тескари томонида эса фақат туйнуклар очилиши тавсия этилади.

64. Намланган ёки иссиқ ҳавони чиқариб юборишда омборнинг юқори қисмида шамол ва иссиқлик босими таъсирида ишловчи дефлекторлар ёки ҳаво тортувчи туйнуклардан фойдаланилади. Бунда эшик ёки туйнуклар албатта очиб қўйилиши керак. Дефлекторлар сурма клапанлар ва сув чиқарувчи трубкали қабул қилувчи лотоклар билан жиҳозланган бўлиши керак.

65. Кўчма ва стационар шамоллатиш қурилмалардан фойдаланиш орқали табиий ҳаво алмашинишининг самарадорлигини янада ошириш мумкин.

Баҳор-ёз мавсумларида омборхона поллари ва штабелларнинг пастки қаторидаги товарлар ҳароратини кўтаришда ташқи ҳаво шамоллатиш қурилмалари ёрдамида омборга ҳайдалади ва қувурлар тизими орқали товарлар штабелига берилади, бунда ишлатилган ҳавони ташқарига чиқариш учун омбор туйнуклари очилади.

Ҳаво намлиги ва ҳароратини пасайтиришда оқим тортувчи ускуналар бир вақтда ишга туширилади, бу омборга оптимал параметрли ташқи ҳавони

киритиш ҳамда омборнинг юқори қисмидаги иссиқ ёки нам ҳавони чиқариш имконини беради.

66. Иситиладиган омборларнинг ҳарорат-намлик режими қиш мавсумда иситиш орқали бошқарилади, ёз ойларида иситиш тизими ўчирилганда бу омборлардаги меъёр уларни шамоллатиш ва совитиш орқали заруратга қараб амалга оширилади.

67. Омборларнинг куз фаслида иситилиши ҳар бир товар йўриқномасида кўрсатилган ҳароратларда бошланиши керак.

68. Куз-қиш мавсумларида маҳсулотлар сақланадиган омборлар ҳарорати мазкур Йўриқномада белгиланган чегарада тутиб турилади.

69. Баҳор мавсуми келиши билан ташқи ҳаво ҳароратининг ошиб бориши туфайли шакар ва гигроскопик маҳсулотлар намланишини ҳамда консерваланган банкалар сиртига конденсат тушишининг олдини олиш учун иситиш мавсуми тугашидан 3-4 ҳафта олдин омборхона ҳарорати аста-секин оширилиши керак.

70. Омборнинг ҳар бир бўлими ва совитгич камераларида мазкур Йўриқноманинг 3-иловасига мувофиқ Омборхонада (совутиш хонасида) ва омборхонадан ташқарида ҳаво ҳарорати ва намлигини рўйхатга олиш китоби (Z-28-сон шакл) юритилади.

71. Ҳар бир омбор (бўлим) бўйича иситишнинг бошланиши ва якунланиши Омборхонада (совутиш хонасида) ва омборхонадан ташқарида ҳаво ҳарорати ва намлигини рўйхатга олиш китобига (Z-28-сон шакл) қайд қилинади.

72. Калориферли иситиш самарадорлигини ошириш учун иссиқ ҳаво қувур тизими орқали омборнинг пастки қисмига маҳсулотлар штабелининг пастки қаторлари даражасида берилиши керак.

73. Консерваланган маҳсулотлар сақланадиган омборларда маҳсулотларни сақлашнинг талаб қилинган режими кондиционерлар ёрдамида бошқарилади.

74. Сув ва батарея билан иситиш тизимларида яшиқ, қопнинг тасодифан тушиб кетиши ва штабелларнинг қулаши сабаб юзага келадиган эҳтимолий аварияларнинг олдини олиш учун иситиш тизимлари радиаторлари стационар тўсиқ билан ёки штабеллар қурилиши пайтида вақтинчалик деворлар билан жиҳозланиши керак.

75. Иссиқлик тармоқларидаги иссиқ сув томчиларини, иситиш радиаторлардаги эҳтимолий аварияларни ўз вақтида аниқлаш ҳамда сақланаётган товарлар бузилишини олдини олиш мақсадида сақлаш участкаси ходимлари омборни кунлик назоратдан ўтказишлари керак.

76. Иссиқликни тежаш учун моддий бойликларни иситиладиган омборларда сақлашда қуйидаги тадбирлар амалга оширилади:

иситиш мавсуми бошланишидан аввал омборни пухталиқ билан герметизация қилиш, деворлар ва вентиляция тўйнуқларни иситиш, тирқишлар ва юпка деворлар билан тўсиш;

омборлардаги ҳарорат режимини сақланадиган маҳсулот турига қараб белгиланган меъёрлардан оширмаслик.

77. Совутиш хоналарида белгиланган ҳарорат меъёри совутиш ускуналари ёрдамида таъминланади.

78. Совуқликни ошириш мақсадида сақлаш хоналарида деворга ўрнатилган совутувчи батареялар қор қопламидан мунтазам тозалаб турилади.

79. Музлатилган гўшт кўп қаватли музлатгичларнинг кам иссиқлик оқими ва ҳавонинг юқори нисбий намлигини таъминловчи шароитлари мавжуд бўлган ўрта қават хоналарда сақланади.

80. Музлатилган гўштни гўштнинг қуришини олдини олиш, ҳаво намлигини ошириш ва сақлаш камераларида ҳарорат меъёрини мувозанатлаштириш учун муз экранлари ўрнатилади.

81. Экранлар девордан 600 мм масофада ўрнатилган совутувчи батареяларда ёки ердан 1800 мм пастликда совутувчи батареяларда ишловчи камера деворлари периметрлари бўйлаб ўрнатилади. Экранлар ерга ва камера шифтига маҳкам ўрнатилган бўлиши керак. Экрандаги совутувчи батареяларга ўтиш учун экранни тайёрлашда қўлланилган материалдан махсус эшик тайёрланади.

82. Экран юзасига девор тарафдан 20 мм қалинликда, камера томондан эса камида 60 мм қалинликдаги муз қатлами музлатилади. Муз қатлами экранга бир текис ҳолда бир хил қалинликда ва экранга мустақкам ҳолда музлатилади. Экрандаги барча нотекисликлар пухта текисланиши ва муз қатлами билан қопланиши керак.

83. Музлатилган гўшт штабел ва экранлар орасида ҳеч қандай ўтиш йўли қолдирмай экранга зич қилиб жойланади. Экранларга зиён бермаслик учун музлатилган гўшт экранга эҳтиёткорлик билан жойланиши керак.

84. Камералар ишга тушгач ва керакли ҳароратга эришилгач, камераларнинг ўрта қаватидаги шифтдаги совутувчи батареялар ўчирилиши керак. Камерадаги ҳароратни пасайтириш зарурати туғилганда эса шифтдаги совутувчи батареялар қайта ёқилиши керак.

85. Музлатилган гўштни камераларнинг биринчи қаватида сақлашда штабел тагига қор сепиш керак. Қор 60 — 80 мм қалинликда рейкалар орасига сепилади, бунда махсус қор ишлаб чиқарадиган мосламада чиқарилган қордан фойдаланилади. Ҳавони микробиологик захарланишдан дезинфекция қилиш далолатномаси бор бўлса, штабелларни яхши тахлаш ва кўпроқ сифимга эга бўлиш учун музлатилган гўштни олдиндан 8 — 10 см лик қор билан қопланган тоза ерга жойлашга рухсат берилади.

86. Музлатилган гўштни сақлаш камераларининг юқори қаватида сақлашда штабеллар ўраб боғлаш учун ишлатиладиган мато билан ёпилади ва мазкур матода 10 — 12 мм қалинликда қор қатлами музлатилиб қўйилади. Музлатилган гўшт штабеллари мустақкам, туйнук ва бўшлиқларсиз ёпилиши керак.

87. Музлатилган гўштни совутиш жараёнида экран ва матодаги муз қатламини назорат қилиб туриш керак, муз қатлами зарарланган ҳолатда ва унинг сублимация даражасига қараб музлатилган гўшт сифатини сақлаб қолиш учун қор қатлами ҳарорат максимал пасайтирилган қўшимча музлатиш орқали қайта тикланади. Совитгичнинг сақлаш камераларида гўшт сақ-

лашнинг табиий камайиш меъёрларига амал қилиш учун 97 фоиздан кам бўлмаган нисбий намлик таъминланиши даркор. Нисбий намлик меъёрий кўрсаткичдан (97 фоиз) пасайган ҳолларда мазкур кўрсаткични тиклаш бўйича чора-тадбирлар кўрилади, жумладан, камераларда ҳарорат максимал даражага пасайтирилади. Меъёрий нисбий намликни (97 фоиз) ўз вақтида таъминлаб туриш маҳсулотларнинг сифатли ва миқдорий сақланишини кафолатлайди.

88. Музлатиш учун ишлатиладиган сув сифати ичимлик суви талабларига мувофиқ бўлиши керак.

89. Совуткичларнинг ертўла камераларида маҳсулотни сақлашнинг керакли режими кондиционерлар ёрдамида бошқарилади.

90. Бир хил товарларни бир хил (айни шароитларга эга бўлган) иситилмайдиган омборларда сақлашда ҳаво ҳарорати ва нисбий намлиги мазкур гуруҳ омборларидан бирида назорат қилинади.

91. Ҳаво ҳарорати ва намлиги назорат қилинадиган омборлар рўйхати лаборатория мудири ва сақлаш участкаси бошлиғи тавсияси билан ташкилот раҳбари томонидан тасдиқланади.

Иситиладиган ва иситилмайдиган омборхоналарда ҳаво ҳарорати ва намлиги ҳар куни соат 9:00 да, шунингдек омборхона шамоллатилгандан сўнг ўлчанади ва рўйхатга олинади.

92. Ташкилот лабораторияси (лаборатория йўқ бўлса, махсус тайинланган ходим) томонидан Омборхонада (совутиш хонасида) ва омборхонадан ташқарида ҳаво ҳарорати ва намлигини рўйхатга олиш китобига (Z-28-сонли шакл) тегишли қайдлар ёзилади.

93. Омборхоналарни шамоллатиш ҳақида кўрсатма лаборатория ходимлари ёки махсус ажратилган ходимлар (лаборатория бўлмаган ташкилотларда) томонидан ташқаридаги ҳавонинг ҳарорати, намлиги, шабнам нуқтаси, маҳсулот ҳолати, омборхона ичидаги ҳавонинг ҳарорати ва намлиги бўйича маълумотлар асосида берилади.

94. Омборхоналарни шамоллатиш вақтида лаборатория ходимлари ёки белгиланган ходимлар ҳар икки соатда ташқаридаги ҳавонинг ҳарорати ва нисбий намлигини ўлчаб туради. Метеорологик шароитлар ёмонлашганда омборхонани шамоллатиш тўхтатилади.

95. Омборхона шамоллатилганда Омборхонада (сақлаш камерасида) ва омборхонадан ташқарида ҳаво ҳарорати ва намлигини рўйхатга олиш китобига (Z-28-сонли шакл) сақлаш участкаси бошлиғи ёки унинг ўринбосари томонидан шамоллатишнинг бошланиши ва охирида омборхонадаги ва омборхона ташқарисидаги ҳаво ҳарорати ва намлиги тўғрисидаги маълумотлари киритилади, шунингдек китобнинг 10-графасида ҳам тегишли изоҳ берилади. Китобнинг 4, 6, ва 8-графалари лабораториядан олинган маълумотларга асосан тўлдирилади.

96. Ҳавонинг ҳарорати ва нисбий намлигини аниқлаш учун автоматик тизимлар, термографлар ва гигрографлар бўлган тақдирда уларнинг кўрсаткичлари ҳам Омборхонада (совутиш хонасида) ва омборхонадан ташқарида

ҳаво ҳарорати ва намлигини рўйхатга олиш китобига (Z-28-сонли шакл) ҳар куни белгиланган вақтда ёзиб қўйилади. Термографлар ва гигрографларнинг барча ленталари маҳсулотлар сақланишининг белгиланган муддати давомида сақланади ва қўшимча тарзда истеъмолчида низоли вазиятлар келиб чиқиши мумкинлигини ҳисобга олган ҳолда маҳсулот бериб юборилгандан сўнг камида 12 ой сақланади.

97. Совитгичлар учун Омборхонада (совутиш хонасида) ва омборхонадан ташқарида ҳаво ҳарорати ва намлигини рўйхатга олиш китобининг (Z-28-сонли шакл) 10-графасида совуtuvчи батареялардан қор пўстинини ечиш, экранга муз тушириш белгилаб қўйилади ва камераларда ҳарорат кўтарилиши сабаблари тўғрисида белгилар қўйилади ва шифт батареяларининг ёқилиш ва ўчирилиш кунлари қўйилади.

98. Ташкилотда йил охирида Қўмигага жўнатиладиган, омборхоналарда ҳарорат-намлик даражасини тартибга солиш ва маҳсулотларни сақлашнинг энг мақбул шароитларини яратиш бўйича йил давомида ўтказилган тадбирлар ҳақида маълумотнома тузилади ва маҳсулотларни сақлаш шароитларини яхшилаш бўйича янги вазифалар ишлаб чиқилади.

IV боб. Санитария қоидалари

99. Ташкилот ҳудуди ўралган, транспорт ва одамларнинг ҳаракати учун махсус йўлакчалар ва ўтиш йўллари ўтказилган, шунингдек шохобча йўллар (темир йўл, автомобиль йўллари) тўлиқ равишда техник соз ва тегишли санитар ҳолатда бўлиши керак.

100. Омборхона, совитгич ва резервуарлар атрофидаги йўлаклар ва тарновлар соzланган ҳолда сақланиши ва сувнинг оқиб кетишини таъминлаши керак. Омборхона ва совитгич атрофидаги резервуар парк ҳудуди озода сақланиши, ўтлар ўриб олиниши ва дарҳол омборхона хўжалиги ҳудудидан олиб ташланиши керак.

101. Ҳудудда қурилиш материаллари, ускуналар, инвентарлар, идишларнинг сақланишига фақат тегишлича тартибда, махсус тайёрланган жойларда рухсат этилади.

102. Чикинди ва ахлат учун идишлар металлдан тайёрланган бўлиши ва жипс ёпиладиган қопқоқли, туби ёки деворларидан кемирувчилар кира олмайдиган бўлиши керак. Улар асфалтланган (бетонланган) майдончаларда омборхона ва ишлаб чиқариш биноларидан 25 м яқин бўлмаган жойларга қўйилади.

Ахлат қутилари ўз вақтида тозаланиши керак, уларнинг 2/3 қисмидан ортиқ тўлиб кетишига йўл қўйилмайди, йилнинг иссиқ фаслида тизимли тарзда, ҳафтада бир мартадан кам бўлмаган тарзда дезинфекция қилинади.

103. Йилда икки марта — баҳорда (қор эригандан сўнг) ва кузда ташкилотларнинг бутун ҳудуди кўриб чиқилади, тўлиқ тозаланади. Ҳудудга мунтазам қараб туриш натижалари далолатнома билан расмийлаштирилади. Ҳудуд мунтазам тозалаб турилиши керак, йилнинг иссиқ даврида совитгич ҳудуди, албатта, сув қўйиб тозаланиши лозим.

104. Ташкилот худудига ахлат ва чиқиндиларни кўмиш тақиқланади.

105. Ташкилот худуди идиш ва озиқ-овқат маҳсулотларида дезактивация, дегазация ва дезинфекция ўтказиш учун майдон билан жиҳозланган бўлиши керак.

106. Ишлаб чиқариш ва хўжалик эҳтиёжлари учун ташкилот норматив ҳужжатлар талабларига жавоб берадиган сув билан таъминланган бўлиши зарур.

107. Ташкилотни сув билан таъминлаш, имкон қадар маҳаллий водопровод тармоғига улаш йўли билан, у бўлмаган тақдирда артезиан қудуқлари ускуналари ёрдамида амалга оширилиши керак. Сув таъминоти манбаи сифатида очиқ сув ҳавзалари, дарё, сой, кўллардан фойдаланилган тақдирда сув насос бўлинмаларида сув тозалагич ускуналар ўрнатилади.

108. Ташкилот ичимлик суви ва сув таъминоти манбалари сифати юзасидан тизимли назорат ўрнатиши ва назорат натижалари махсус журналда белгиланиши керак.

109. Ташкилотлардаги ичимлик суви иншоотларининг санитар ҳолати хўжалик-ичимлик сувини лойиҳалаш, қуриш ва улардан фойдаланишнинг санитар қоидаларида кўзда тутилган талабларга жавоб бериши керак.

110. Озиқ-овқат маҳсулотларини сақлаш учун мўлжалланган омборхоналар техник жиҳатдан соз, курук, озода, яхши шамоллатиладиган, моғор, пўпанак билан қопланмаган ва сақлаш жараёнида маҳсулотларга ўтиши мумкин бўлган бегона хидларсиз бўлиши зарур.

111. Сақлаш жойлари ва ишлаб чиқариш биноларини тозаловчи шахслар соз ускуналар (челак, чўтка, курак, хокандоз, ёки кичикроқ брендспойт, сув қуйғич) шунингдек ювиш ва дезинфекция қилиш воситалари (совун, сув, ишқор, хлорли оҳак, сода ва бошқалар) билан таъминланиши керак.

112. Сақлаш жойларини ўраб турувчи иншоотлар (том, деворлар) бинони атмосфера ёғинлари (ёмғир, қор), шунингдек чангдан ишончли ҳимоя қилиши керак. Иншоот ёриқлари сув ўтказмайдиган воситалар (профил ёки ғалвирак резина, параизол, пенопласт ва ҳоказодан ясалган тикинлар) билан тўлдирилиши керак. Коммуникацияларнинг (сув, иссиқ сув ва бошқалар) ўтказиш жойлари махсус деворлар билан яхшилаб ўралган бўлиши керак. Бинодаги поллар сув ўтмайдиган, тешиклар ва ёриқлардан холи бўлиши керак. Омборхона биноларининг эшик ўринлари унда сақланаётган маҳсулотларни ифлосланишдан ҳимоя қилиши керак.

Эшик ўринларининг ёпилиш зичлиги махсус қисқич ва зулфинлар билан таъминланган бўлиши керак. Озиқ-овқат маҳсулотлари сақланадиган омборхоналардаги эшик ўринлари брезент пардалар ва маҳкамловчи ускуналар билан жиҳозланиши керак. Ёз вақтида очиладиган эшик ўринлари ва туйнуқлари қуш ва ҳашаротларнинг киришидан металл сеткалар билан ҳимояланиши шарт.

113. Иситиш-шамоллатиш ускуналари тўлиқ соз ҳолатда сақланиши ва ҳамиша фойдаланишга яроқли бўлиши керак.

Дефлекторлар ва бошқа шамоллатиш ускуналари ташқи муҳитдан гер-

метик зулфинлар билан ажратилиши зарур. Зулфинлар ҳаво чиқарувчи ускунанинг кириш-чиқиш жойига имкон қадар яқин ўрнатилиши керак.

114. Резервуар деворларини ички томондан юваётган ходимлар брезентдан тикилган махсус кийим ва резина этикларни кийишлари даркор. Махсус кийим ва пойафзал кириш люки олдидаги тўшалган брезентда ёки тоза фанер лист устида кийилиши керак.

Резервуарларнинг ички деворларини тозалаш ишларида кийиладиган махсус кийимлар, улар учун махсус ажратилган шкафларда сақланиши керак.

115. Баҳор ва куз фаслида маҳсулот ўтказгич ва зулфинлар жойлашган жойларга сув ўтиб кетмаслиги учун қудуқлар ва каналлардан бохабар бўлиб туриш керак. Сув кириб қоладиган бўлса, уни дарҳол йўқотиш, совуқ пайтда пайдо бўладиган музларни эса эҳтиёткорлик билан синдириб, олиб ташлаш зарур.

116. Бинони таъмирлаш, оклаш ва дезинфекция қилиш зарурий ҳолларда амалга оширилади. Таъмирлашдан олдин сақлаш жойи маҳсулот қолдиқларидан тозаланиши керак. Таъмирлашдан кейин эса омборхона бинолари қурилиш материаллари қолдиқлари ва чиқиндилардан яхшилаб тозаланиши зарур.

117. Идишли ҳамда идишсиз барча юклар омборхона ва камераларга жойлаштирилганда ёғоч таглик ва рейкаларга қўйилиши лозим.

118. Металлдан ясалган инвентарь ва ички омборхона транспортлари (осма мосламалар, электр юклагичлар ва бошқалар), коррозияга қарши қопламага (металлизациялаш, бўяш) эга бўлиши керак.

119. Ёғоч ускуналар (маҳсулот тагликлари, рейкалар, брус ва ҳоказо) эскириши билан янгисига алмаштирилади.

120. Совитгичларга ишлатиладиган металл ва ёғоч мосламалар ишлатилгандан сўнг тозаланиши, ювилиши, дезинфекцияланиши, қайтадан сувда ювилиши ва қуритилиши шарт.

121. Ишлатишга мўлжалланган қоп ва брезентлар учун махсус жой ажратилиши лозим.

122. Механизмлар ва ускуналар, шунингдек инвентарлар ёпиқ биноларда сақланиши керак.

123. Биноларда механизмлар, ускуналар, инвентарларни хид тарқатадиган материаллар, химикатлар, цемент, оҳак ёки бошқа кимёвий моддалар билан бирга сақлаш қатъиян ман этилади.

124. Механизмлар, ускуналар, инвентарлар сақланадиган бинолар доим озода сақланиши зарур.

125. Ҳар бир омборхонанинг кириш жойида пойабзални лой ҳамда чангдан тозалаш учун қирғичлар ва оёқартгич ўрнатилиши, кийимни тозалаш учун чўткалар бўлиши керак.

126. Маҳсулотларни омборхоналарга жойлаш ва уларни тахлаш норматив ҳужжат ва технологик хариталарга мувофиқ, озик-овқат маҳсулотларни ёнма-ён тахлашда рухсат этиладиган тартибни бузмаган тарзда амалга оширилади.

127. Озиқ-овқат маҳсулотларини сақлаш жараёнида даврий тарзда, лекин ойда бир мартадан кам бўлмаган ҳолда барча омборхона биноларини тўлиқ йиғиштириш амалга оширилади.

Айниқса, бурчаклар, иситиш ускуналари, радиатор ортидаги бўшлиқлар, балкалар, иситиш каналлари, тор йўлаклар ва штабеллар тагидаги бўш жойлар диққат билан тозаланиши керак.

Йилнинг иссиқ вақтида омборхона ичидаги конструкциялар кучсиз каустик сода эритмасида намланган латта билан артиб чиқилади. Поллар нам латта ўралган чўтка ёки чангютгич ёрдамида супурилади. Нам тозалашни амалга ошираётган кишилар резина қўлқопларда ишлашлари керак. Гигроскопик маҳсулотлар жойлаштирилган омборхоналарда полларни ювиш қатъиян ман этилади.

Сақлаш жойларида юклаш-тушириш ишларини ўтказишда йиғиштириш (полларни супуриш ва кирларни йўқотиш) кунига камида бир марта ўтказилади.

128. Сақлаш жойлари ва ишлаб чиқариш бинолари бегона буюмлар билан тўлдирилмаган бўлиши керак, йўлаклар ва ўтиш жойлари доимо очиқ сақланиши керак.

129. Маҳсулотлар билан бўладиган ҳар бир операциядан (қабул қилиш, бериб юбориш ва ишлов бериш) сўнг носоз қутилар, барабанлар ва маҳсулот солинган йиртиқ қоплар таъмирланиши ва штабелларга қўйиб қўйилиши керак.

130. Маҳсулот тагликлари, кистирмаларни маҳсулот алмаштирилишидан сўнг диққат билан тозалаш, ишқорли қайноқ сув билан ювиш, дезинфекция қилиш ва қуритиш керак.

131. Ифлосланишдан огоҳлантириш, шунингдек сақланаётган маҳсулотларни кўздан кечириш ва текшириш қулай бўлиши учун ҳар бир омборхонага технологик харитага мувофиқ зарурий миқдордаги инвентарь ва маҳсус кийим бириктирилиши керак.

Сақлаш жойига бириктирилган инвентарлар (белкураклар, хокандозлар ва бошқалар) маҳсус жавонларда сақланиши керак.

132. Омборхона биноларида ишга ва сақланаётган маҳсулотларга алоқаси йўқ ускуналар, материаллар, инвентарлар ва бошқа буюмларнинг сақланишига йўл қўйилмайди, шунингдек ишловчиларнинг шахсий буюмларини сақлашга ҳам рухсат этилмайди.

133. Озиқ-овқат маҳсулотлари билан бўладиган барча ишлар белгиланган меъёрлар асосида бериладиган санитария кийимларида бажарилиши зарур. Штабелларни тахлаш ва қисмларга ажратиш, маҳсулотларни кўздан кечириш ва санаш юмшоқ маҳсус пойабзалда амалга оширилади, бу пойабзал маҳсус кийимлар сарасига киритилиб, у билан бошқа жойларда юришга рухсат этилмайди.

134. Озиқ-овқат маҳсулотларини бевосита полга тахлаш, уни пол бўйлаб уриш ва судраш тақиқланади.

135. Сақлаш жараёнида маҳсулотлар яхши сифатда эмаслигига шубҳа

туфилган вазиятда улар алоҳида камерага жойлаштирилади, уларни реализация қилиш эҳтимоли ва шартлари ветеринария органлари ва санитария-эпидемиология хизмати билан биргаликда ҳал қилинади.

136. Қор пўстин билан ўралган совутувчи батареяли камераларни тозалашда қайноқ аммиак ёрдамида ёки механик йўл билан эритиш орқали тозалаш кураклар, шунингдек дағал супургилар билан супуриш ёрдамида, камералар юкдан тўлиқ тозалангандан сўнг амалга оширилади. Махсулот юкланган камераларда батареяларни қор пўстиндан тозалашга фақат механик йўл билан рухсат этилади, бунда қор пўстинни ечиш жойларида юклар тоза брезент ёки парусина билан ўралиши зарур.

137. Юк платформалари, зина панжаралари, коридорлар ва совутгичнинг бошқа жойлари сувалган ва янги оҳак билан оқланган ёки бўялган бўлиши лозим. Камера деворлари текис юзага эга бўлиши кўзда тутилади.

138. Биноларни жорий таъмирлаш зарурат туфилганда амалга оширилади. Сақлаш камераларини таъмирлаш камералар юклардан бўшатиладигандан сўнг бажарилади.

139. Мусбат ҳароратли совитгичли биноларда ёғ босган ва ифлосланган поллар ва эшиклар, зина панжараларидаги коридорлар совун-ишқор эритмасида мунтазам тарзда ювиб турилади. Супуриш ёки ювишдан сўнг полдаги нам ерларни қуриштириш керак.

140. Сақлаш камералари бош муҳандис, ветеринар врач, сақлаш участкаси бошлиғи, лаборатория мудиридан иборат комиссия томонидан санитария эпидемиология хизмати кўрсатмаси асосида дезинфекциядан ўтказилади.

141. Дезинфекция ўтказиш учун ташкилот раҳбари ёки бош муҳандис махсус бригада ажратади. Бригада буюмлар, ускуналар ва шахсий ҳимоя воситалари (кўзойнақлар, дока тутқичлар, респираторлар ёки противогоазлар ва бошқалар) билан таъминланади.

Бригадага дезинфекцияни ўтказиш тартиби ва шахсий профилактика чора-тадбирлари тўғрисида кўрсатмаларни ташкилот лабораторияси мудирини ёки ветеринар врачини беради.

142. Дезинфекция қилиниши керак бўлган камера унда мавжуд барча юклардан, қистирилган материаллардан ва бошқа буюмлардан тўла бўшатилади.

143. Дезинфекция ўтказилгандан сўнг мазкур Йўриқноманинг 4-илова-сига мувофиқ Камераларда дезинфекция ўтказилгани тўғрисида далолатнома тузилади.

144. Совутгичнинг санитария ҳолати устидан назорат ветеринар врач зиммасига юклатилади.

145. Озиқ-овқат махсулотларини кемирувчилардан ҳимоя қилиш учун қуйидаги тадбирлар ўтказилади:

деворларда, полларда, қувур ўтказмалари атрофларида ва омбордаги (камералардаги) бошқа ерлардаги тешиклар металл қириндиси ва цемент аралашмаси билан яхшилаб беркитилади;

шамоллатиш тешиклари мустаҳкам металл тўрлари (0,5 см ячейкали) билан ёпилади;

омборхона ва совитгич бинолари доим яхши санитар ҳолатда сақланади; келиб тушган юкларда кемирувчилар бор-йўқлиги яхшилаб текширилади.

146. Омборхона, сақлаш камераларидаги кемирувчиларни йўқотиш учун кимёвий воситалардан фойдаланилади. Кемирувчиларни йўқотишда кимёвий воситалардан фойдаланиш ишларини дератизатор мутахассислари ўтказди. Зарурат туғилганда омборхона ва сақлаш камераларида кемирувчиларни тутиш учун қопқонлар ўрнатилади.

147. Озиқ-овқат маҳсулотларини юклаш учун бериладиган транспорт воситалар тоза, соз ҳолатида бўлиши шарт. Маҳсулотларни юклашдан олдин ветеринар врачлари (совутгичда), лаборатория мудири (сақлашнинг бошқа участкаларида) транспортни кўздан кечирилади. Музлатилган гўшт ва мол ёғи маҳсус (совутгичли) транспортда ташилади.

148. Санитария-эпидемиология ҳолатига хавф туғдирувчи юкларни ташишда (ўғит, ахлат, кўмир, химикат ва бошқа шу каби юкларни) фойдаланиладиган транспортда озиқ-овқат ташишга йўл қўйилмайди.

149. Ташкилот ичида маҳсулотларни ташишга мўлжалланган платформалар, очиқ автомобиллар ва бошқа воситалар (асосан авария ҳолатлари билан боғлиқ вазиятларда) ташиладиган маҳсулот идиши қандай бўлишидан қатъи назар, брезент ва бошқа материаллар билан (парусина, қоп-қанор ва ҳоказо) таъминланган бўлиши керак.

150. Ташкилотнинг барча турдаги транспорт воситалари (автомобиллар, осма мосламали электр юклагичлар ва бошқалар) тоза жойда сақланиши лозим. Зарур бўлган ҳолларда транспорт воситалари тозаланиши ҳамда иссиқ сув ва кучли буғ ва икки фоизли хлор оҳак эритмасида ювилиши мумкин.

Озиқ-овқат маҳсулотларини ифлосланган транспортга юклаш, уларни ифлосланган транспортда қабул қилиш, шунингдек маҳсулотларни кир ва носоз идишларга ўраш, боғлаш ва тахлаш қатъиян ман этилади.

151. Ташкилотнинг шахсий транспорт воситаларига санитар ишлов бериш ва уларни дезинфекция қилиш учун ҳудудга маҳсус (оқова сувлар учун нишабли) майдонча (бетонланган, асфальтланган ёки тўлдирилган) қуриш зарур.

152. Ташкилотда қуйидагилар бўлиши керак:

маҳсус кийимларни алоҳида сақлаш учун эркаклар ва аёллар учун етарли жавонга эга бўлган гардероб. Ёпиқ жавонларда уларни шамоллатиш учун ускуналар (панжара, пардалар ва бошқалар) кўзда тутилган бўлиши лозим;

маиший хоналарда қўл ювиш учун раковиналар, иссиқ ва совуқ сув билан таъминланган, аралаштиргичи бўлган, совун, дезинфекцияловчи аралашма (1 сувга 100 мг фаол хлор қўшилади, 0,1 — 0,2 фоизли хлорамин эритмаси), тоза сочиқ ёки қўл учун электр қуритгич;

душхоналар (эркаклар ва аёллар учун) гардероб билан қўшилган бинога қоидага кўра, хизмат ва уй кийими гардероблари орасида жойлаштирилиши керак. Душ сеткалари ва душхоналар сони 7 кишига 1 та душ сеткаси ҳисоби бўйича аниқланади (энг кўп сменадагилар сонига нисбатан). Смена-

да 6 ёки ундан кам ходимлар ишлайдиган ташкилотларда бир душ сеткали индивидуал душ кабинасига рухсат этилади;

душхоналар кийиниш хоналари, ўриндик, илгичлар (битта душ сеткаси учун учта ўринли илгич ҳисобидан) билан таъминланган бўлиши керак. Ўриндиклар орасидаги масофа 1 метр дан кам бўлмаслиги керак;

иситилмайдиган биноларда ва очик ҳавода ишловчилар учун ходимлар исиниши учун хоналар. Улар стол, стул, курси, иссиқ сув ва қайнатилган сувни сақловчи махсус идишлар, совун ва сочиқли бет-қўл ювгичлар билан жиҳозланган бўлиши керак;

кийимларни қуритиш учун хоналар;

сув ва канализацияга уланган тиббий кўрик хонаси (тиббий пункт йўқ бўлган шароитда).

153. Майший хоналар доим тоза сақланиши керак. Майший хоналарни йиғиштириш ва шамоллатиш ҳар бир сменадан кейин амалга оширилади.

154. Озиқ-овқат маҳсулотлари билан ишлайдиган ташкилот ходимлари шахсий гигиена қоидаларига қатъий риоя қилишлари зарур, хусусан:

ишга тоза кийим ва пойабзалда келиш;

омборхона бўлмасига, совутгич хонасига киришдан олдин пойабзални лойдан, қордан, чангдан яхшилаб тозалаш ва махсус кийимини кийиш;

омборхона ва музлатиш хоналарида овқатланмаслик;

иш тугагандан сўнг иш ўрнини тоза ва саранжом тарзда топшириш;

кетишда кийимини ечиш ва уни гардеробга илиб қўйиш ёки махсус кийимларни қабул қилиш ва бериш учун масъул бўлган кишиларга топшириш;

кучли инфекцион касалликка чалинганда (ходим ва унинг оила аъзолари) раҳбариятга ёки ташкилот тиббий хонасига дарҳол хабар бериш.

155. Ҳар бир ходим ўз ишлаш жойи гардеробининг (индивидуал жавоннинг) тозалигига ва ундан тўғри фойдаланишга жавобгар.

156. Ташкилот маъмурияти қўйидагиларга мажбур:

ҳар бир ходимни санитария кийимлари, махсус кийимлар ва махсус пойабзал билан таъминлаш;

санитария кийимлари, махсус кийимлар ва махсус пойабзалнинг доимий ювилиши ва таъмирланишини таъминлаш;

ходимга санитария кийимлари, махсус кийимлар ва махсус пойабзалларни фақат иш вақтида кийиш учун бериш;

махсус кийимни қуритиш учун хоналарнинг бўлиши;

озиқ-овқат маҳсулотлари ва сув таъминоти билан ишловчи ишда банд бўлган ҳар бир ходим учун санитар минимуми бўйича машғулотлар ташкил қилиш.

157. Санитария қоидалари бажарилиши устидан жавобгарлик ташкилот раҳбарларига юклатилади. Озиқ-овқат маҳсулотлари таркиби, сув таъминоти манбалари, сақлаш жойлари ва ҳудудлари, юк кўтарувчи механизмлар ва транспорт воситалари устидан тизимли санитария назоратини ташкилотнинг лаборатория ходимлари амалга оширадilar.

Омборхона, совутгичлар, резервуар гуруҳлари ва бошқа цехларнинг

санитария ҳолати устидан жавобгарлик сақлаш участкалари ва цехлари бошлиқларига юклатилади.

Иш жойларининг санитария ҳолатига бригадирлар ва ходимлар, шахсий гигиена қоидаларига риоя қилишга эса ташкилотнинг барча ходимлари жавобгардир.

158. Совитгичнинг санитария кўриги лаборатория ходимлари томонидан, ветеренар врач, моддий жавобгар шахслар иштирокида ҳафтада бир марта, маҳсулотни қабул қилиш ва бериб юборишда эса ҳар куни ўтказилади.

V боб. Яқуний қоида

159. Мазкур Йўриқнома Ўзбекистон Республикаси Соғлиқни сақлаш вазирлиги, Ички ишлар вазирлиги, Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш агентлиги, «Ўзбекистон темир йўллари» Давлат-акциядорлик темир йўл компанияси, Ўзбекистон автомобиль ва дарё транспорти агентлиги билан келишилган.

Соғлиқни сақлаш вазири

А. АЛИМОВ

2013 йил 21 июнь

Ички ишлар вазири

Б. МАТЛЮБОВ

2013 йил 21 июнь

*Ўзбекистон стандартлаштириш,
метрология ва сертификатлаштириш
агентлиги Бош директори*

А. КУРБАНОВ

2013 йил 21 июнь

*«Ўзбекистон темир йўллари»
Давлат-акциядорлик
компанияси бошқаруви раиси*

А. РАМАТОВ

2013 йил 21 июнь

*Ўзбекистон автомобиль ва
дарё транспорти агентлиги бошлиғи*

А. АБДУВАЛИЕВ

2013 йил 21 июнь

Биринчи гуруҳ моддий бойликларини масъул сақловчи ташкилотларда мақбул ҳарорат-намлик даражасини сақлаб туриш, лаборатория ва санитария назоратини ўтказиш тартиби тўғрисидаги йўриқномага
1-ИЛОВА

Маҳсулотни сақлаш ва бериб юборишда лаборатория таҳлиллари турлари ҳамда харж МЕЪЁРЛАРИ

Маҳсулот номи	Таҳлил тури	Харжнинг граммлардаги меъёри (қайтмайдиган йўқолишлар)
1	2	3
Шакар кукуни	Сифатни (таъм, ранг) органолептик аниқлаш	25 гр
	Намнинг масса ҳиссасини аниқлаш	20 гр
Қора байха чойи	Сифатни (таъм, ширин ҳид, қайнатиб олинган барг ранги, дамлама) органолептик аниқлаш	3 гр
	Намнинг масса ҳиссасини аниқлаш	6 гр
Йодланган истеъмол тузи	Сифатни (ранг, ҳид) органолептик аниқлаш	—
	Намнинг масса ҳиссасини аниқлаш	20 гр
Мол ёғи	Сифатни (таъм, ҳид, ранг ва консистенция) органолептик аниқлаш	10 гр
Ўсимлик ёғи	Сифатни (таъм, ҳид, ранг) органолептик аниқлаш	5 гр
	Намнинг масса ҳиссасини ва учувчи моддаларни аниқлаш	10 гр
	Кислота миқдорини аниқлаш	5 гр
	Йод миқдорини аниқлаш	5 гр
	Ёғсиз қўшимчаларнинг масса ҳиссасини аниқлаш	5 гр
	Совунлаб бўлмайдиган моддаларнинг масса ҳиссасини аниқлаш	5 гр
Этил спирти	Мойдаги эритувчи ҳиссасини аниқлаш	5 гр
	Сифатни (таъм, ҳид, ранг, шаффофлик) органолептик аниқлаш	10 см ³
	Концентрацияни аниқлаш	—
	Тозалик учун намуна	10 см ³
	Оксидланиш учун намуна	50 см ³

Маҳсулот номи	Таҳлил тури	Харжнинг грамм-лардаги меъёри (қайтмайдиган йўқолишлар)
1	2	3
	Альдегидларнинг масса концентрациясини аниқлаш	5 см ³
	Сивуха мойи масса концентрациясини аниқлаш	5 см ³
	Кислота ва мураккаб эфирларнинг масса концентрациясини аниқлаш	100 см ³
	Метил спиртининг ҳажм ҳиссасини аниқлаш	0,1 см ³
	Фурфурол учун намуна	10 см ³
Қаттиқ хўжалик совуни	Сифатни (консистенция, ҳид, ранг, ташқи кўриниш) органолептик аниқлаш	—
Гўшт ва балиқ консервалари	Сифатни (консистенция, ҳид, таъм, бульон, қуйиш сифати) органолептик аниқлаш	Штабелдан 2 банка (1 партиёга 2 банкадан кўп эмас)
	Банкаларнинг ташқи ва ички ҳолатини аниқлаш	
	Кўрғошинни аниқлаш	
Сут консервалари	Сифатни (консистенция, ҳид, таъм) органолептик аниқлаш	1 банка
	Банкаларнинг ташқи ва ички ҳолатини аниқлаш	
	Кислоталилигини аниқлаш	
Музлатилган гўшт	Қайнатиш йўли билан янгиллигини аниқлаш	500 гр

Изоҳ:

1. Лаборатория таҳлилларига ишлатиладиган қайтмайдиган маҳсулот йўқолишлари лабораторияда тарозида тортиш йўли билан аниқланади ва жадвалда кўзда тутилган меъёрлар чегарасида белгиланган тартибда ҳисобдан чиқарилади (мол ёғи бўйича йўқолишлардан ташқари).

2. Мол ёғи йўқолишлари ҳисобдан чиқарилмайди, чунки ёғни ишлаб чиқаришда белгиланган стандарт тарозига ҳар бир қутига бу йўқолишларни коплаб кетувчи ортиқча ёғ қуйилади.

3. Музлатилган гўштни янгиллиги қайнатиш йўли билан, фақатгина уларнинг ташқи кўринишлари шубҳа уйғотганда, аниқланади.

4. Сақланиши керак бўлган, лаборатория таҳлиллари учун олинган намуналардан қолган маҳсулот миқдори омборхонага топширилади ва алоҳида сақланади.

Биринчи гуруҳ моддий бойликларини масъул сақловчи ташкилотларда мақбул ҳарорат-намлик даражасини сақлаб туриш, лаборатория ва санитария назоратини ўтказиш тартиби тўғрисидаги йўриқномага
2-ИЛОВА

394-модда

(Z-27-сонли шакл)

ЛАБОРАТОРИЯ ЖУРНАЛИ

Маҳсулот номи _____ нав _____ қадоқ _____
 O`z DSt, ГОСТ
 Идиш _____ бўйича _____ прејскурант бўйича _____
 Банкаси кўриниши _____ Банка рақами _____ Сақланиш муддати (кафолатли) _____
 Омборхона: _____ бўлинма: _____ штабел: _____ резервуар: _____

Таҳлил, текширув санаси	Таҳлил, текширув тарғиб рақами	Жараённинг санаси ва номи	Етказиб берувчи	Вагон ва контейнерлар рақами	Маҳсулотни ишлаб чиқариш санаси	Маҳсулотнинг сифат кўрсаткичлари								Таҳлил, текширув ўтказиш учун масъул бўлган шахснинг имзоси
						7	8	9	10	11	12	13	14	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

— 144 —

30 (582) -сон

Биринчи гуруҳ моддий бойликларини масъул сақловчи ташкилотларда мақбул ҳарорат-намлик даражасини сақлаб туриш, лаборатория ва санитария назоратини ўтказиш тартиби тўғрисидаги йўриқномага
3-ИЛОВА

30 (582)-сон

(Z-28-сонли шакл)

**Омборхонада (совутиш хонасида) ва омборхонадан ташқарида
ҳаво ҳарорати ва намлигини рўйхатга олиш
К И Т О Б И**

Кун, ой, йил	Ўлчов вақти (соат)	Ҳарорат		Ҳавонинг нисбий намлиги		Ҳавонинг абсолют намлиги		Ташқаридаги ҳавонинг шабнамга айланиш нуқтаси ҳарорати	Омборхонани шамоллатиш ҳақида изоҳ
		омборхонада (совутиш камерасида)	омборхона ташқарисида	омборхонада (совутиш камерасида)	омборхона ташқарисида	омборхонада	омборхона ташқарисида		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Биринчи гуруҳ моддий бойликларини масъул сақловчи ташкилотларда мақбул ҳарорат-намлик даражасини сақлаб туриш, лаборатория ва санитария назоратини ўтказиш тартиби тўғрисидаги йўриқномага
4-ИЛОВА

**Камераларда дезинфекция ўтказилганлиги тўғрисидаги
ДА Л О Л А Т Н О М А**

_____ кун _____ ой _____ йилда ташкилотда тузилди _____ шу ҳақдаким, _____ совитгич камераларида _____ м² майдонда дезинфекция ўтказилди, шу бирга деворлар _____ м², шифт _____ м² ни ташкил этади.

Дезинфекция ойнанинг _____ санаси, соат _____ да бошланиб 20__ й., ойнанинг _____ санаси, соат _____ да ўз якунига етди.

Дезинфекция қилувчи восита сифатида _____ дан фойдаланилди _____

(номи, концентрацияси, хлорли оҳак бўлганида эса — унинг фаоллиги)

Жами _____ литр эритма ва _____ кг курук дезинфекция моддаси ишлатилди.

Ўтказилган дезинфекциянинг самарадорлиги, камерани юклашга тайёрлаш назорати _____ лаборатория мудири _____, ветеринар врач _____ ва санитар врач _____ томонидан _____ баҳога аниқланди.

Камералар маҳсулотларни юклашга тайёр деб ҳисоблансин.

Имзолар: _____
(Ф.И.О.)

(Ф.И.О.)