

БЕШИНЧИ БЎЛИМ

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ ВАЗИРЛАР МАҲКАМАСИ ҲУЗУРИДАГИ ДАВЛАТ ЗАХИРАЛАРИНИ БОШҚАРИШ ҚЎМИТАСИНING ҚАРОРИ

627 **Биринчи гуруҳга гўшт-ўсимлик консерваларини ет- казиб бериш, қабул қилиш, сақлаш ва бериб юбо- риш тартиби тўғрисидаги йўриқномани тасдиқлаш ҳақида**

*Ўзбекистон Республикаси Адлия вазирлиги томонидан 2014 йил
23 декабрда рўйхатдан ўтказилди, рўйхат рақами 2638*

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 гуруҳга гўшт-ўсимлик консерваларини етказиб бериш, қабул қилиш, сақлаш ва бериб юбориш 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 киради.

Раис

Ж. КАДИРОВ

Тошкент ш.,
2014 йил 25 ноябрь,
22-сон

Ўзбекистон Республикаси
Вазирлар Маҳкамаси ҳузуридаги Давлат
захираларини бошқариш қўмитасининг
2014 йил 25 ноябрдаги 22-сон қарорига
ИЛОВА

**Биринчи гуруҳга гўшт-ўсимлик консерваларини
етказиб бериш, қабул қилиш, сақлаш ва бериб юбориш
тартиби тўғрисидаги
ЙЎРИҚНОМА**

I боб. Умумий қоидалар

1. Мазкур Йўриқнома биринчи гуруҳга гўшт-ўсимлик консерваларини етказиб бериш, қабул қилиш, сақлаш ва бериб юбориш тартибини белгилайди.

2. Мазкур Йўриқнома талаблари Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамаси ҳузуридаги Давлат захираларини бошқариш қўмитаси (бундан буён матнда Қўмита деб юритилади) тизимидаги ташкилотлар ва биринчи гуруҳ моддий бойликларини масъул сақловчи ташкилотлар учун мажбурийдир.

3. Давлат захирасига қўйиладиган гўшт-ўсимлик консервалари (бундан буён матнда консервалар деб юритилади) норматив ҳужжатларга мувофиқ ишлаб чиқарилиши керак.

II боб. Идишга қадоқлаш, ёрлиқлаш ва ташиш

4. Консерваларни қадоқлаш консерваларни ишлаб чиқаришга асос бўлган норматив ҳужжатлар талабларига тўғри келиши зарур.

5. Консервалар норматив ҳужжатларга мувофиқ янги, мустаҳкам, тоза, қуруқ, стандарт тахта яшиқларга ёки гофрланган картон яшиқларга солинади.

6. Гофрланган картондан тайёрланган яшиқлар гардишлар билан таъминланган ва ёнлари бўйлаб металл лента билан тортилган ёки ёпишқоқ қатламли полимер лента билан икки қатор қилиб ёпиштирилган бўлиши керак. Қоғоз асосдаги ёпишқоқ лентадан фойдаланишга йўл қўйилади.

7. Тахта яшиқлар ён томонлари бўйлаб пўлат ўрам лентаси билан ўралган, боғлаб мустаҳкамланган ёки диаметри 2,0 мм бўлган юмшоқ пўлат сим билан ҳар бир мих қалпоқчаси атрофида ўралган бўлиши ҳамда узоқ вақт сақлаш учун етказиб бериладиган консерваларнинг идиши ва ўрамига қўйиладиган талабларга мос келиши керак.

8. Консервалар норматив ҳужжатга мувофиқ ёрлиқланади.

9. Консерва этикеткасида қуйидагилар кўрсатилиши зарур:

«Истеъмол қилишдан олдин иситилсин. Таркиби: гўшт, ёрма, ёғ (гўшт, ёрма ва ёғ турлари кўрсатилиши керак), туз, пиёз, қалампир»;

маҳсулотнинг озуқавийлик ва энергетик қиймати (ёғ, оксил, калорияси) ҳақидаги маълумотлар.

10. Консерваларни жойлаш учун фақат норматив ҳужжатларда кўзда тутилган яшикларгина қўлланиши лозим. Консерваларни яшикка жойлаш норматив ҳужжатлар талабларига мос келиши зарур.

11. Консерваларни ташишда уларнинг деформацияланишига йўл қўймаслик учун консерваларнинг горизонтал қаторлари орасига картон ёки қалинлиги 1,0 мм бўлган қалин қоғозли қистирмалар қўйилиши керак.

12. Консервалар пакетланган кўринишда етказиб берилганда қуйидагиларга эътибор қаратиш лозим:

тагликларнинг норматив ҳужжатлар талабларига мувофиқлиги, пакетнинг шакллантирилиши, транспорт пакетларини мустаҳкамлаш воситалари; маҳсулотни норматив ҳужжатларга мувофиқ тавсифловчи назорат белгиларининг, маркировка ёрлиқларининг борлиги.

13. Консервалар тоза, техник жиҳатдан соз вагонлар ёки бошқа ёпиқ транспорт воситаларида ташилиши зарур.

14. Консервалар ортилган вагонлар етиб келганда темир йўл транспорти ташкилотининг вакили иштирокида қуйидагилар текширилади:

вагонларнинг техник созлиги;

пломбалар борлиги, улардаги босма тамғанинг аниқлиги;

вагон эшикларида бурагичларнинг борлиги ва уларнинг ҳолати;

юк номи ва яшиклар (пакетлар)даги пломбаларнинг юк ҳужжатларига мувофиқлиги.

15. Текширув пайтида аниқланган вагонларнинг техник носозлиги, пломбаларнинг йўқлиги, босма тамғаларнинг ноаниқлиги каби камчиликлар тегишли далолатнома билан расмийлаштирилади.

16. Консерваларни қабул қилиб олишда қуйидаги камчиликлар аниқланган тақдирда темир йўл транспорти ташкилотидан тижорат далолатномасини тузиш талаб қилиниши зарур:

камомад;

идишлардаги сезиларли шикастланишлар;

ўрамнинг норматив ҳужжат талабларига номувофиқлиги;

маҳсулот номининг транспорт ҳужжатларида кўрсатилган маълумотларга номувофиқлиги;

юк ташиш қоидаларида кўзда тутилган бошқа ҳолатларда.

III боб. Консерваларни етказиб бериш

17. Ўзбекистон Республикасида ишлаб чиқарилган ёки импорт қилинган, сифат ва хавфсизлик кўрсаткичлари, ўрами ва маркировкаси норматив ҳужжатлар талабларига жавоб берадиган консервалар узоқ вақт сақлаш учун қабул қилинади.

18. Сақлашга қўйиладиган консерва партияси тури, нави ва ишлаб чиқариш вақти бўйича бир хил бўлган консервалардан ташкил топиши керак.

Консервалар бир ой ичида тайёрланган бўлиши, бир турдаги ва ўлчамдаги яшикларга солиниши лозим.

19. Ишлаб чиқарувчи (етказиб берувчи) сақлашга етказиб бериладиган консерваларнинг ҳар бир партиясига маҳсулот сифати тўғрисида ҳужжатларни ёки уларнинг тасдиқланган нусхаларини беради.

20. Маҳсулот сифатини тасдиқловчи ҳужжатлар товар-транспорт ҳужжатлари билан бирга юк олувчига юборилади.

21. Норматив ҳужжатларда кўзда тутилган сифат кўрсаткичлари ҳақидаги маълумотлари бўлмаган ҳамда норматив ҳужжатда кўрсатилган муддатга нисбатан сақлаш муддати қисқа консерваларни сақлаш учун етказиб бериш тақиқланади.

22. Юклаш-тушириш ва омбор ишларини механизациялаштириш даражасини ошириш ҳамда оғир қўл меҳнатини бартараф этиш мақсадида консерваларни етказиб бериш (қўйиш) транспорт пакетларида амалга оширилиши керак.

23. Транспорт пакетлари механизациялашган юклаш ва тушириш ишларининг имкониятларини, пакетларнинг ташиш ва сақлаш пайтидаги яхлитлиги, юкларнинг бут бўлишини ҳисобга олган ҳолда шакллантирилиши зарур.

24. Транспорт пакетлари норматив ҳужжатлар талаблари ва юк ташиш қоидаларига мувофиқ келиши лозим.

25. Транспорт пакетидаги яшиклар трафаретини ташқи томонга қаратган ҳолда тахланади. Ҳар бир транспорт пакети боғлаб мустаҳкамланган металл лента билан ўралган бўлиши ва белгиланган шаклдаги маркировка ёрлиғига эга бўлиши керак.

26. Консерваларни қабул қилиш, сақлаш ва омбордан чиқаришда уларнинг сифатини текшириш учун ишлаб чиқарувчи ташкилотлар томонидан ювганда кетмайдиган қизил бўёқ билан «Н» ҳарфи туширилган битта назорат пакети шакллантирилади.

27. Пакетнинг (кутининг) ўрами бузилмаган ва ёрлиғи бор бўлса, консерваларнинг миқдори ва сифати сақланиши, ассортиментини тўғрилиги учун маҳсулотларни сақлаш муддати давомида шартномага мувофиқ ишлаб чиқарувчи (етказиб берувчи) жавобгардир.

IV боб. Омборларга қўйиладиган талаблар

28. Омборнинг тури, технологик ускуналар, юклаш-тушириш механизмлари парки мавжудлигини ҳисобга олган ҳолда ташкилотларда консерваларнинг ҳар бир тури учун ягона технологик харита ишлаб чиқилади. Ушбу технологик харита омборларни маҳсулотни қабул қилишга тайёрлаш, қабул қилиш, сақлаш ва чиқариш бўйича ишларни ташкиллаштириш, лаборатория назоратини юритиш, юклаш-тушириш ишларини амалга ошириш, санитария-гигиена ва ёнғинга қарши тадбирларни ташкиллаштириш, техника хавфсизлигини таъминлаш тартибини белгиловчи асосий ҳужжат ҳисобланади.

29. Консерваларни сақлаш учун техник жиҳатдан соз, курук, яхши шамоллатиладиган, юклаш-тушириш ва омбор ичидаги ишларни амалга оширишда механизмлардан фойдаланиш имкониятини таъминловчи мустаҳкам полга эга омборхоналардан фойдаланиш керак.

30. Консервалар биринчи навбатда музхоналарнинг курук ертўлаларида, шунингдек ёпиқ қоронғи омборхоналарда 20° С гача ҳароратда ва 75 фоиз ҳаво намлигида сақланади.

31. Омборлар қуйидагилар билан таъминланиши керак:

зарур жиҳозлар ва ускуналар;

ҳарорат-намлик режимини назорат қилувчи асбоблар (термометрлар, гигрометрлар, психрометрлар);

зарур миқдордаги тагликлар (1200 x 1000 x 150 мм ёки 1200 x 800 x 150 мм ўлчамли), рейкалар, нарвонлар, траплар;

бирламчи ўт ўчириш воситалари;

автомат қўриқлаш-ёнғин сигнализацияси.

32. Ташкилотларда электр қурилмалардан фойдаланиш Истеъмолчиларнинг электр қурилмаларидан техник фойдаланиш қоидалари (рўйхат рақами 1383, 2004 йил 9 июль), Истеъмолчиларнинг электр қурилмаларидан фойдаланишда техника хавфсизлиги қоидалари (рўйхат рақами 1400, 2004 йил 20 август) талабларига мувофиқ бажарилади.

Электр ёритиш ускуналари ёпиқ ёки ҳимояланган тарзда (шиша қалпоқли ва темир тўрли) бўлиши талаб этилади.

33. Омборлар атрофидаги ҳудуд тўғри режалаштирилган бўлиши лозим. Юза ва оқова сувларнинг омборлардан чеккада жойлашиши, сув оқадиган қувурлар сув оқимида тўсқинлик қилувчи чўкиндилар ва қатламлардан мунтазам равишда тозаланиши керак.

34. Юкларни жойлашдан олдин омборхоналари ёки уларнинг бўш қисми консерваларни қабул қилиш ва сақлаш учун тайёрланиши, зарурат туғилганда таъмирланиши зарур. Том ва поллар соз ҳолатда бўлиши, ёриқлар ва тешиклар бекитилиши, эшиклар эса зич ёпиладиган бўлиши лозим.

35. Омборларнинг маҳсулотни қабул қилиб олишга тайёрлиги бош муҳандис, бош энергетик, лаборатория мудири, сақлаш участкасининг бошлиғи ва ёнғин хавфсизлиги учун масъул бўлган шахслар таркибидаги комиссия томонидан текширилади ва тегишли далолатнома билан расмийлаштирилади.

V боб. Консерваларни қабул қилиш

36. Консерваларни миқдор ва сифати бўйича қабул қилиш шартномага асосан қонун ҳужжатлари ва мазкур Йўриқномага мувофиқ амалга оширилади.

37. Яроқли идишлар (бутун пакетлар)даги консервалар трафарет бўйича жойлар сони ва банкалар миқдори бўйича қабул қилинади. Шикастланган идишдаги консерваларни қабул қилиш ишлари ҳар бир банкани қайта ҳисоблаш йўли билан амалга оширилади.

38. Қуйидаги ҳолатларда консервалар қабул қилинмайди:

консерва партиясида қутиларнинг 5 фоизидан ортиғи зарар кўрганлиги аниқланса;

консерва партияси намлик даражаси норматив ҳужжатларда белгиланган кўрсаткичларга зид равишда юқори бўлган тахта қутиларга тахланиб келтирилса;

гофрировка қилинган картондан тайёрланган қутилар намиққан бўлса.

Келган партияда зарар кўрган қутилар 5 фоиздан ошмаса, консервалар қабул қилиб олиниши керак, бунда ишлаб чиқарувчи (етказиб берувчи) шартномага мувофиқ консерваларни қайтадан тахлаш учун янги қутилар юбориши ва мазкур жараёнларга кетган харажатларни қоплаши керак.

39. Маҳсулот сифатини аниқлаш учун яшиқларнинг камида 3 фоизи очилади ва норматив ҳужжатларга мувофиқ намуна олинади ва маҳсулотнинг сифат кўрсаткичлари аниқланади.

40. Очилган қутиларда консерваларнинг ташқи ҳолати, уларнинг нави, турлари ва ишлаб чиқарилган санаси бўйича илова қилинган ҳужжатларга ва тамғадаги маълумотларга мослиги текширилади. Бунда шишган, тешилган ва оққан, жуда кучли қийшайган, тунукада ўткир букилишлар пайдо бўлган, чоклари эзилган, ости ва қопқоғи шишиб қолган, занглаган, лакли қопламаси зарарланган ва қалай қатламининг бутунлиги бузилган, сифатсиз санитар ишлов берилган (устида маҳсулот қолдиқлари ва кир бўлган) консервалар ажратиб олиниши лозим.

41. Етказиб берилган консерваларнинг 3 фоизи текширилган вақтда мазкур Ўйриқноманинг 40-бандида кўрсатилган нуқсонлар топилган консервалар маҳсулот умумий ҳажмининг 0,4 фоизидан кам бўлса ва намуналар лаборатория таҳлилидан ўтказилганда норматив ҳужжатлар талабларидан оғишиш топилмаса, консерваларни қабул қилиш мумкин.

Агар нуқсон топилган консервалар маҳсулот умумий ҳажмининг 0,4 фоизи ва ундан кўп бўлса ва намуналар лаборатория таҳлилидан ўтказилганда норматив кўрсаткичлардан оғишиш аниқланса, ўринларнинг яна 3 фоизи текширилади ва таҳлил қилиш учун яна бир бор намуна олинади.

Такрорий текширувда ҳам нуқсонли консервалар 0,4 фоиз ва ундан кўпни ташкил қилса ёки таҳлил натижаларига кўра маҳсулот яна норматив кўрсаткич талабларига жавоб бермаса, бундай консерва партияси яроксиз деб топилиши лозим.

42. Қабул қилиш ва яроксизга чиқариш натижалари бўйича олинган маҳсулотнинг ҳақиқий сифати тўғрисида юкни қабул қилиб олувчи ва етказиб берувчининг вакиллари иштирокида далолатнома расмийлаштирилади. Далолатномада йўқ қилиниши керак бўлган нуқсонли консервалар сони ва давлат захирасига топширишга яроқли бўлмаган, шунингдек етказиб берувчига қайтарилиши лозим бўлган маҳсулотлар миқдори кўрсатилади.

43. Шишган, ичидаги маҳсулоти сизиб оқаётган ва тешилган консервалар комиссия томонидан белгиланган тартибда йўқ қилиниши керак. Комиссия таркибига моддий жавобгар шахслар, лаборатория ва ташкилот бухгалтерияси вакиллари киради.

Йўқ қилинаётганда консервалар очилиши, хлорли оҳак ёки карбол кислотаси билан ишлов берилиши ва махсус ажратилган ерга қўмилиши лозим. Комиссия томонидан консерваларнинг йўқ қилинганлиги тўғрисида далолатнома тузилади.

44. Шартномага мувофиқ ишлаб чиқарувчи (етказиб берувчи) яроқсиз деб топиш далолатномасини олгач, яроқсиз деб топилган махсулот ўрнига худди шу миқдорда сифатли махсулот етказиб бериши лозим.

45. Яроқсиз деб топилган ва йўқ қилинган консерваларни қабул қилиш, сақлаш ва жўнатиш билан боғлиқ бўлган барча харажатлар шартномага мувофиқ ишлаб чиқарувчи (етказиб берувчи) ташкилот томонидан тўлиқ қопланади.

46. Иситиладиган омборларда сақлаш учун мўлжалланган консервалар музлатилган ёки совутилган (0° С гача) ҳолатда келганда, уларни доимий сақланадиган жойга жойлаштириш имкониятини аниқлаш учун консервалар таркибининг ҳарорати ўлчанади.

Бир вақтнинг ўзида нисбий намликни пасайтириш орқали омбор ҳавосининг шудринг нуқтаси пасайтирилади, бунинг учун омбордаги иситиш тизими ишга туширилиб, хона шамоллатилади.

47. Агар консерва устидаги ҳарорат омбор ҳавосининг шудринг нуқтасидан юқори бўлса, консервалар вақтинчалик сақлаш штабелларига тахланиб, пакетлар орасида бўшлиқ қолдирилади. Зарур ҳолларда консервалар тагидаги намлик қуриши учун қутилар афдарилиб қўйилади. Консервалар ҳарорати омбор ҳароратига тенг бўлиб, конденсат йўқлиги текширилгандан сўнг, улар доимий сақлашга тахланади.

VI боб. Консерваларни омборга жойлаш

48. Консервалар тасдиқланган юк нормалари ва улар асосида ишлаб чиқилган жойлаштириш чизмасига мувофиқ омборга жойлаштирилади. Бунда штабеллардаги ўринлар сонини тўлиқ ҳисоблаш имконияти, консерва ва идишларнинг бутунлиги, штабеллар турғунлиги, омбор майдонидан имкон қадар самарали фойдаланиш, махсулот сифатини назорат қилиш ва вагонга ортиш ишларини механизациялаштиришни таъминлаш инobatга олиниши керак.

49. Консервалар пакетланмаган ҳолда келтирилса, транспортдан тушириб олишда пакетланади. Бунда қутилар консерваларни вертикал ҳолда сақлаган ҳолда трафарети тепага қилиб тахланади.

Пакетлар 1200 х 1000 х 150 мм ёки 1200 х 800 х 150 мм ҳажмдаги тоза ва курук тагликлар устида йиғилади, пакетланган консервалар бериб юборилаётганда уларни транспортга механизациялаштирилган усулда ортиш зарурлиги инobatга олинади.

50. Консервалар штабеллари бир ёки бир нечта партиялардан шакллантирилиши мумкин. Бунда уларнинг сифати, тури ва нави ҳамда ишлаб чиқарилиш вақти бўйича бир хиллиги ҳисобга олинади.

51. Консерваларни шикастланган яшикларга жойлашга йўл қўйилмайди. Нуқсонли консервалар ёки таҳлил учун намуналар олиб қўйилганда

яшиқлар таҳлил йўли билан текширилган бир турдаги консервалар билан тўлдирилиши, шундан сўнг саранжомлик билан ёпилиши (қоқиб қўйилиши) ва штабелларнинг юқори қаторларига жойлаштирилиши керак.

52. Ҳар бир шакллантирилган штабелга белгиланган шаклда штабель ёрлиғи расмийлаштирилади, унга яшиқларни пакетга жойлаштириш ва пакетларни штабелга тахлаш схемаси илова қилинади.

Хужжатларда албатта консервалар жойланган омбор, секция ва штабель рақами кўрсатилиши зарур.

53. Консерваларнинг сақланиш сифатини назорат қилиш, хавонинг яхшироқ айланишини ва консервалар штабелларини тахлашда механизмларни қўллаш қулайлигини таъминлаш учун омбор (секция) периметри бўйлаб деворлар ёки чиқиб турган конструкциялар ёнидан кенглиги 0,5 м бўлган ўтиш жойлари қолдирилади.

Ўтиш жойларининг кенглиги ёнғин хавфсизлиги қоидаларига мувофиқ аниқ осма мосламага эга электр юклагичнинг минимал бурилиш радиусига қараб белгиланади.

54. Омбор майдонидан самарали ва оқилона фойдаланиш учун асосий штабеллар тахлангандан кейин асосий ўтиш жойи бўйлаб, камида 2 м ўтиш жойини қолдирган ҳолда кенглиги бир пакет келадиган штабелларни қўшимча тахлаш тавсия этилади.

55. Маҳсулот штабеллари ва тагликлар омборларнинг кўтариб турувчи конструкцияларига таянмаслиги керак.

Агар штабеллар ёки алоҳида тахламлар хавфли эгилишларга эга бўлса, уларни қайтадан тахлаш зарур. Бунда техника хавфсизлиги қоидаларига амал қилинишига алоҳида эътибор қаратиш зарур.

56. Юклаш-тушириш ва омбор ичи ишлари ягона технологик харита бўйича бажарилиши лозим.

57. Юклаш-тушириш ишлари, шунингдек консерваларни қайтадан тахлаш ишлари бажарилаётганда, яшиқлар урилиши, силкиниши ва ташланишига йўл қўймасдан, идишларни эҳтиёт қилиш керак.

VII боб. Консерваларни сақлаш муддати

58. Консерваларни иситилмайдиган омборларда сақлаганда, баҳорги-ёзги даврда тегишли ҳарорат-намлик режими омборларни шамоллатиш билан таъминланиши лозим.

59. Иситилмайдиган омборларда ҳарорат кескин кўтарилиб ёки тушиб кетишига йўл қўймаслик мақсадида:

кузги-қишки даврда омборларни иссиқ қилиш, эшиклар, туйнуклар ва дефлекторларни яхшилаб герметизация қилиш зарур. Эшиклар брезент пардалар билан зич ёпилиши, омборга кириш фақат бир эшик орқали бўлиши керак;

баҳорги даврда консерваларни ташқи ҳаво билан шамоллатиш лозим.

60. Қишки даврдан баҳорги-ёзги даврга ўтганда, консервалар ҳарорати ва омбордаги ҳаво ҳарорати ўртасида кескин фарққа йўл қўймаган ҳолда, консерваларнинг аста-секин исишини таъминлаш зарур.

Хароратни тенглаштириш ва ортикча намликни йўқ қилиш учун иситилмайдиган омборларни шамоллатиш эшиклар, туйнуқларни очиш ҳамда махсус шамоллатиш қурилмаларини ёкиш йўли билан амалга оширилади.

61. Консерваларни сақлашда уларга узоқ вақт давомида баланд ҳарорат (20° С дан юқори, намлик 75 фоиздан кўп эмас) таъсир қилиши тавсия этилмайди.

Ёзги пайтда консервалар сақланаётган хоналарни шамоллатиш ишлари сутканинг қоронғи пайтида амалга оширилиши керак.

62. Белгиланган сақлаш режими бузилган тақдирда консерваларнинг ташқи ҳолати танлаб текширилади ва уларда намлик конденсацияси борлиги аниқланганда, дарҳол хонани шамоллатишни кучайтириш бўйича чоралар кўрилиши зарур, зарурат туғилганда консервалар турган яшикларни шамоллатиш учун штабеллар бузилади.

63. Омбордаги ҳаво ҳарорати ва намликни ўлчовчи асбобларнинг кўрсаткичлари ҳар куни махсус кузатувлар журналида қайд этилади.

64. Консерваларни сақлаш давомида уларнинг сифатини мунтазам кузатиб бориш зарур. Консерваларнинг ташқи ҳолатини текшириш, сифатига органолептик баҳо бериш ва лаборатория таҳлиллари белгиланган муддатларда ўтказилади.

65. Консерваларнинг ташқи юзасида ўзгариш белгилари (занг, шишиб кўтарилиш) пайдо бўлган тақдирда бундай консервалар сараланади.

66. Агар сақлаш жараёнида консерваларда ишлаб чиқариш характеридаги яширин нуқсонлар аниқланса, ушбу маҳсулот яроксизга чиқарилади ва тегишли далолатнома тузилади. Бу ҳақда консерва ишлаб чиқарувчига (етказиб берувчига) ва Қўмитага маълум қилинади.

67. Қайта саралаш ишлари ёки танлама сифат текшируви пайтида олинган нуқсонли консервалар шартномага мувофиқ ишлаб чиқарувчига (етказиб берувчига) қайтарилади ёки мазкур Йўриқномада кўрсатилган тегишли тартибда йўқ қилинади. Консерва солинган яшикларни текшириш ва ишлов бериш учун очиш эҳтиётлик билан қопқоқ томонидан амалга оширилади.

68. Консерваларни сақлаш муддати ишлаб чиқарилган кундан бошлаб икки йил.

Консерваларни сақлаш муддатларини ҳисоблаш улар ишлаб чиқарилган кундан бошлаб юритилади. Сақлаш муддатлари консерваларнинг маркировкасида кўрсатилган яроқлилик муддатларига мос келиши керак.

VIII боб. Консерваларни омбордан чиқариш (юклаш ва жўнатиш)

69. Консерваларни омбордан чиқариш Қўмита томонидан берилган нарядлар бўйича, биринчи навбатда, сифатининг ҳолатига қараб, ишлаб чиқарилиш санасини ҳисобга олган ҳолда амалга оширилади.

70. Омбордан чиқариладиган консерваларга уларнинг сифатини тасдиқловчи ҳужжатлар берилади.

71. Консерваларни чиқаришни бошлашдан олдин моддий жавобгар шахслар юклаб жўнатиш учун мўлжалланган штабеллардаги жойлар сонини ҳисоблаши керак.

72. Консерваларни юклаб жўнатиш техник жиҳатдан соз транспорт воситаларида амалга оширилади.

Консерваларнинг юкланишга тайёрлиги лаборатория, сақлаш участкалари ходимлари ва техник-муҳандис ходимлари таркибидаги комиссия аъзолари томонидан белгиланади ҳамда тегишли далолатнома расмийлаштирилади.

73. Консерваларни юклаш жойлар сонини тўлиқ ҳисоблаш имкониятини инобатга олган ҳолда, пакетлаштирилган кўринишда, норматив ҳужжатларга мувофиқ амалга оширилади.

74. Етказиб берувчиларнинг маҳсулот сифатини тасдиқловчи ҳужжатлари мазкур маҳсулотнинг бутун партияси истеъмолчига чиқарилгандан кейин ташкилотда камида бир йил сақланади.

IX боб. Якуний қоида

75. Мазкур Йўриқнома Ўзбекистон Республикаси Соғлиқни сақлаш вазирлиги, Ўзбекистон Стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаш агентлиги, Озиқ-овқат саноати ташкилотлари уюшмаси, «Ўзбекистон темир йўллари» ДАТК, Ўзбекистон Автомобиль ва дарё транспорти агентлиги билан келишилган.

Соғлиқни сақлаш вазири

А. АЛИМОВ

2014 йил 24 ноябрь

*Ўзбекистон стандартлаштириш,
метрология ва сертификатлаштириш
агентлиги бош директори*

А. КУРБАНОВ

2014 йил 24 ноябрь

*Озиқ-овқат саноати ташкилотлари
уюшмасининг раиси*

А. САЛИМОВ

2014 йил 24 ноябрь

*«Ўзбекистон темир йўллари»
давлат акциядорлик темир йўл
компанияси бошқаруви раиси*

А. РАМАТОВ

2014 йил 24 ноябрь

52 (656)-сон

— 55 —

627-628-моддалар

*Ўзбекистон автомобиль ва дарё
транспорти агентлиги бошлиги*

В. ИСМОИЛОВ

2014 йил 24 ноябрь