

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ ВАЗИРЛАР МАҲКАМАСИ
ХУЗУРИДАГИ ДАВЛАТ ЗАХИРАЛАРИНИ БОШҚАРИШ
ҚЎМИТАСИНИНГ
ҚАРОРИ

404 **Биринчи гуруҳга гўшт, сут ва балиқ консерваларини етказиб бериш, қабул қилиш, сақлаш ва бериб юбориш тартиби тўғрисидаги йўриқномани тасдиқлаш ҳақида**

*Ўзбекистон Республикаси Адлия вазирлиги томонидан 2013 йил
25 июлда рўйхатдан ўтказилди, рўйхат рақами 2489*

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, сут ва балиқ консерваларини етказиб бериш, қабул қилиш, сақлаш ва бериб юбориш тартиби тўғрисидаги йўриқнома иловага мувофиқ тасдиқлансин.

2. Мазкур қарор Ўзбекистон Республикаси Адлия вазирлигида давлат

Ўзбекистон Республикаси қонун ҳужжатлари тўплами, 2013 й.

рўйхатидан ўтказилиши лозим ҳамда у расмий эълон қилинган кундан эътиборан кучга киради.

Раис

Ж. КАДИРОВ

Тошкент ш.,
2013 йил 25 июнь,
8-сон

Ўзбекистон Республикаси
Вазирлар Маҳкамаси ҳузуридаги Давлат
захираларини бошқариш қўмитасининг
2013 йил 25 июндаги 8-сонли қарорига
ИЛОВА

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

I боб. Умумий қоидалар

1. Мазкур Йўриқнома биринчи гуруҳга гўшт, сут ва балиқ 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.

**II боб. Идишга жойлаш, тамғалаш ва транспортда
жўнатиш**

3. Консервалар қайнатиш ёки электролиз усулида оқартирилган тунука, алюминий қотишмалари ва бошқа идишдан ясалган металллардан тайёрланган банкаларга қадоқланади.

Электролиз усулида оқартирилган тунука ва алюмин қотишмаларидан тайёрланган консерваларнинг ички сатҳи лакланиши, устки сатҳи эса лакланган ёки тошбосма бўлиши лозим.

Қайнатиб оқартирилган тунукадан тайёрланган консерваларнинг ички сатҳи лакланмайди, ташқи сатҳи эса лакланган ва лакланмаган, тошбосма ва тошбосмасиз бўлиши мумкин.

Сутли консерваларни қадоқлаш учун қайнатиб оқартирилган тунукадан

тайёрланган, ички ва ташқи сатҳлари лакланмаган консервалардан фойдаланиш мумкин.

Электролиз усулида оқартирилган, бўйлама ички чоки лакланмаган консервалардаги гўштли ва сутли консервалар сақлаш учун қабул қилинмайди.

4. Консервалар гофрировка қилинган картондан тайёрланган янги, мустаҳкам, тоза, қурук, стандарт қутиларга ёки тахта қутиларга жойланиши лозим.

5. Гофрировка қилинган картондан тайёрланган қутилар гардишланган ва атрофидан металл лента билан ўралган ёки ёпишқоқ қатламли полимер лента билан икки марта ўралган бўлиши лозим. Қоғоз елимли лентадан ҳам фойдаланиш мумкин.

6. Тахта қутилар айланасига боғламбоп пўлат ленталар билан тортилиб, тугиб қўйилиши ёки диаметри 2,0 мм бўлган юмшоқ пўлат сим билан ҳар бир мих қопқоғини айлантириб ўтиб тортиб қўйилиши ва узоқ муддат сақлашга топшириладиган консерваларга мўлжалланган идиш ва боғламга қўйиладиган талабларга жавоб бериши лозим.

7. Транспортда ташишда консервалар букилмаслиги учун гўшт, сут ва балиқ солинган консерваларнинг горизонтал қатори орасига картон ёки 1,0 мм қалинликдаги қоғоздан қистирма солиниши лозим.

8. Алюминий ва бошқа қотишмалардан тайёрланган ҳар бир консерва алоҳида картон қутиларга солинади ва кейинчалик катта қутиларга тахланади.

Ташқи сатҳи бутунлай лакланган (тошбосма) консервалар сақлаш учун чиришга қарши мой суртилмасдан қабул қилинади.

Гўштли, сутли ҳамда балиқли (йилнинг II ва III чоракларида) тошбосмасиз консервалар сақлаш учун этикетка ёпиштириб қабул қилинади.

Йилнинг совуқ даврида (йилнинг I ва IV чоракларида) қабул қилинадиган тошбосмасиз гўштли консервалар зангламаслиги учун ишончли нейтрал мой суртилади.

Этикеткалар консервалар сонига тенг қилиб, ҳар бир қутига бутунлигини таъминловчи алоҳида пакетда солиниши ёки махсус елим билан ҳар бир консерваланган махсулот идишига ёпиштирилиши лозим.

9. Консервалар фақат норматив ҳужжатларда назарда тутилган қутиларга жойланади. Консервалар қутиларга норматив ҳужжатлар талабларига мувофиқ тахланиши лозим.

10. Консервалар солинган қутиларга норматив ҳужжатлар талабларига мувофиқ тамға туширилиши лозим.

11. Консервалар пакетланган ҳолда келтирилган тақдирда қўйидагиларга эътибор берилиши лозим:

тагликлар норматив ҳужжатлар талабларига мос келишига, пакет қандай шакллантирилганига, транспорт пакетларини маҳкамлаш воситаларига; норматив ҳужжатларга мувофиқ махсулотни тавсифловчи назорат белгилари, тамға ёрлиқлари борлигига.

12. Консервалар тегишли транспорт тури учун тез айнийдиган юклар-

ни ташиш қоидаларига мувофиқ тоза, техник соз вагонларда ёки бошқа ёпик транспорт воситаларида жўнатилиши лозим.

III боб. Консерваларни етказиб бериш

13. Узоқ муддат сақлаш учун Ўзбекистон Республикасида ишлаб чиқарилган ёки импорт қилинган, сифат ва хавфсизлик, жойлаш ва тамғалаш кўрсаткичлари норматив ҳужжатларнинг талабларига жавоб берадиган консервалар қабул қилинади. Қуйидаги турдаги консервалар биринчи гуруҳга сақлаш учун етказиб берилади:

а) гўштли консервалар: димланган мол гўшти, димланган қўй гўшти;
б) сутли консервалар: қуюлтирилган, стерилизацияланган консерваларга қуйилган сут;

в) балиқ консервалари:
табiiй лосось ёки осётр балиқлари консервалари;
лосось, сельд, скумбрия, ставрида, тунец балиқларига мансуб балиқлар, треска жигари, крабдан тайёрланган рагу;

ёғ қўшилган табiiй балиқ консервалари (консерваланган налим, сардинелла, сельд, скумбрия, ставрида);

ўз ёғида пиширилган балиқ консервалари: сайра, шпрот, тунец, сардина, корюшка, салака, камбала, сельд, треска, окунь, скумбрия, ставрида, мойва;
томат қайласида бўлган консервалар: лосось и осетр балиғи, сазан, судак, сом, толстолоб, скумбрия, ставрида, сардина.

14. Шартномага мувофиқ сутли консервалар катта идишларда етказиб берилиши мумкин.

Шартномага мувофиқ норматив ҳужжатларга мувофиқ чиқарилган бошқа турдаги консервалар ҳам етказиб берилиши мумкин.

15. Сақлаш учун жўнатилаётганда консервалар партиясига, тури, нави ва ишлаб чиқарилган вақти жиҳатидан бир хил консервалардан ташкил топиши, гўштли консервалар бир чорак давомида ишлаб чиқарилган бўлиши, сутли ва балиқли консервалар бир календарь ой давомида ишлаб чиқарилган ҳамда бир турдаги ва ҳажмдаги консерва ва қутиларга жойлаштирилган бўлиши лозим.

16. Сақлаш учун топширилаётган ёки етказиб берилаётган консерваларнинг ҳар бир партиясига ишлаб чиқарувчи (етказиб берувчи) томонидан мувофиқлик сертификати ва гигиена сертификати ёки уларнинг тасдиқланган нусхалари, ветеринария гувоҳномаси (гўштли ва сутли консервалар учун) берилиши лозим.

17. Маҳсулот сифатига оид ҳужжатлар (мувофиқлик сертификати, гигиеник сертификат, ветеринария гувоҳномаси) юк хати билан бирга юк олувчига жўнатилади.

18. Сақлаш учун норматив ҳужжатларда назарда тутилган сифат кўрсаткичларига эга бўлмаган ҳамда сақлаш муддати қисқа консерваларни жўнатиш ман этилади.

19. Юк ортиш ва тушириш ҳамда омбор ишларини механизациялаштириш даражасини ошириш, шунингдек оғир қўл меҳнатига чек қўйиш мақсадида консервалар транспорт пакетларида етказиб берилиши (топширилиши) лозим.

20. Транспорт пакетлари механизациялаштирилган тарзда ортиш ва тушириш имкониятлари, транспортда жўнатиш ва сақлаш пайтида бутун туриши, юкнинг бус-бутун сақланиши лозимлигини инобатга олган ҳолда тахланиши керак.

21. Транспорт пакетлари норматив ҳужжат талаблари ва юк ташиш қоидаларига қатъий мос келиши лозим.

22. Транспорт пакетидаги қутилар трафарети ташқарига қилиб тахланади. Ҳар бир транспорт пакети металл лента билан боғланиб, тугилиши ва белгиланган кўринишда ёрликка эга бўлиши лозим.

23. Консерваларни ташкилотларга ўз вақтида ва бир маромда жўнатиш устидан назорат Қўмита томонидан амалга оширилади.

24. Қабул қилиш, сақлаш ва бериб юбориш пайтида консервалар сифатини текшириш учун ишлаб чиқарувчи ташкилотлар томонидан битта партига мансуб консервалардан намуналар олиниб, иккита назорат пакетларига жойлаштирилади, ушбу пакетларга ювилиб кетмайдиган қизил бўёқ билан «Н» ҳарфи ёзиб қўйилади.

25. Пакетнинг (кутининг) ўрами бузилмаган ва ёрлиги бор бўлса, консерваларнинг миқдори ва сифати сақланиши, ассортиментни тўғрилиги учун маҳсулотларни сақлаш муддати давомида ишлаб чиқарувчи (етказиб берувчи) жавобгардир.

IV боб. Омборларга қўйиладиган талаблар

26. Ташкилотларда омборларнинг тури, технологик асбоб-ускуналарнинг борлиги, юк ортиш ва тушириш механизмлари паркини инобатга олган ҳолда барча турдаги консервалар учун ягона технологик харита ишлаб чиқилади. Технологик харита омборларни маҳсулотни қабул қилишга тайёрлаш, қабул қилиш, сақлаш ва бериб юбориш ишларини ташкил этиш, лаборатория назоратини олиб бориш, юклаш ва тушириш ишларини бажариш, санитария-гигиена ва ёнғинга қарши тадбирларни ташкил этиш, техника хавфсизлигини таъминлаш тартибини белгиловчи асосий ҳужжат ҳисобланади.

27. Консерваларни сақлаш учун техник соз, қуруқ ва яхши шамоллатиладиган, юк ортиш ва тушириш ҳамда омбор ичидаги жараёнларни бажаришда механизмлардан фойдаланиш имконияти бўлган омборхоналардан фойдаланилади. Иситиладиган омборларда эшиклар икки қават ёки иссиқ ўтказмайдиган бўлиши лозим.

28. Сутли ва балиқли консерваларни сақлаш учун биринчи навбатда музхоналарнинг қуруқ ертўлалари, омборлар ертўлалари, ишлаб чиқариш зарурати бўлганда, иссиқ ўтказмайдиган, иситилмайдиган ғиштли (темир-бетонли) омборлардан фойдаланиш мумкин.

29. Омборлар:

зарур инвентарь ва асбоб-ускуналар;

сақлаш жараёнида ҳарорат-намлик даражасини назорат қилиш асбоблари (термометрлар, гигрометрлар, термографлар, гигрографлар, психрометрлар);

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

бирламчи ёнғин ўчириш воситалари;

автоматик равишда ишлайдиган қўриқлаш-ёнғиндан хабар бериш қурилмалари билан жиҳозланган бўлиши лозим.

30. Ташкилотларда электр қурилмалардан фойдаланиш Истеъмолчиларнинг электр қурилмаларидан техник фойдаланиш қоидалари (рўйхат рақами 1383, 2004 йил 9 июль) (Ўзбекистон Республикаси қонун ҳужжатлари тўплами, 2004 й., 27-сон, 317-модда), Истеъмолчиларнинг электр қурилмаларидан фойдаланишда техника хавфсизлиги қоидалари (рўйхат рақами 1400, 2004 йил 20 август) (Ўзбекистон Республикаси қонун ҳужжатлари тўплами, 2004 й., 33-сон, 379-модда) талабларига мувофиқ бажарилади.

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

31. Омбор атрофидаги ҳудуд тўғри режалаштирилиши лозим. Ер устидаги сувлар ва ариқ сувлари омбордан четлатиб оқизилади, улар доим сув ўтишига тўсқинлик қиладиган чиқиндилардан тозаланиб турилади.

32. Юк тушишидан олдин омборхоналар ёки уларнинг бўш қисмлари консерваларни қабул қилиш ва сақлашга тайёрланиши, зарур бўлса, таъмирланиши лозим. Том ва поллар соз бўлиши, дарз кетган жойлар ва ёриқлар сувалиши, эшиклар зич ёпиладиган бўлиши лозим.

33. Омборларнинг маҳсулотни қабул қилишга тайёрлиги бош муҳандис, бош энергетик, лаборатория мудири, сақлаш бўлинмаси бошлиғи ва ёнғин хавфсизлиги учун масъул шахслардан иборат комиссия томонидан текширилади ҳамда далолатнома билан расмийлаштирилади.

V боб. Консерваларни қабул қилиш

34. Консерваларни сони ва сифати бўйича қабул қилиш шартнома асосида, қонун ҳужжатлари ва мазкур Йўриқномага мувофиқ амалга оширилади.

35. Узоқ муддат сақлаш учун тегишли норматив ҳужжат талабларига жавоб берадиган яроқли консервалар омборга қабул қилинади.

36. Консервалар ортилган вагонлар келганда темир йўл ташкилоти вакили иштирокида қуйидагилар текширилади:

вагонларнинг техник созлиги;

пломбаларнинг борлигига ва улардаги изнинг аниқлиги;

вагон эшикларида бурагичларнинг борлиги ва уларнинг ҳолати;

кутилардаги (пакетлардаги) юкнинг номи ва пломбасининг юкка илова қилинган ҳужжатларга мослиги.

37. Текшириш жараёнида вагонларнинг техник носозлиги, пломбаларнинг йўқлиги, улардаги изнинг ноаниқлиги тегишли далолатнома билан расмийлаштирилади.

38. Яроқли идишлардаги (бутун пакетлардаги) консервалар трафарет бўйича ўринлар ва консервалар сонига қараб қабул қилинади. Зарарланган идишлардаги консервалар битталаб санаб қабул қилинади.

39. Гўштли консерваларни қабул қилишда қўйидагилар аниқланган тақдирда, қабул қилувчи ташкилот темир йўл ташкилотидан тижорат далолатномаси тузишни талаб қилиши зарур:

камомад;

идишлар сезиларли даражада зарар кўрган бўлса;

консервалар шакли бузилган бўлса;

идишлар норматив ҳужжатлар талабларига мос келмаса;

маҳсулот номи транспорт ҳужжатларида (юк хати) кўрсатилган маълумотларга тўғри келмаса;

юк ташиш қоидаларида назарда тутилган бошқа ҳолларда.

40. Қўйидаги ҳолларда консервалар қабул қилинмайди:

консерва партиясида қутиларнинг 5 фоиздан 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) консерваларни қайтадан тахлаш учун янги қутилар юбориши ва мазкур жараёнларга кетган харажатларни қоплаши керак.

41. Маҳсулот сифатини аниқлаш учун партиядаги яшиқларнинг 3 фоизи очилиб, норматив ҳужжатларга асосан намуналар олинади ва маҳсулотнинг сифат кўрсаткичлари аниқланади.

42. 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, лақли қопламаси зарарланган ва қалай қатламининг бутунлиги бузилган, сифатсиз санитар ишлов берилган (устида маҳсулот қолдиқлари ва кир бўлган) консервалар ажратиб олиниши лозим.

43. Етказиб берилган консерваларнинг 3 фоизи текширилган вақтда мазкур Йўриқноманинг 42-бандида кўрсатилган нуқсонлар топилган консервалар маҳсулот умумий ҳажмининг 0,4 фоиздан 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 яроқсиз деб топилиши лозим.

44. Қабул қилиш ва яроқсизга чиқариш натижалари бўйича олинган маҳсулотнинг ҳақиқий сифати тўғрисида юкни қабул қилиб олувчи ва етказиб берувчи ташкилот 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.

45. Шишиб қолган, оқаётган ва тешик бўлган консервалар белгиланган тартибда ташкил этилган комиссия томонидан йўқ қилиниши лозим. Комиссия таркибига моддий жавобгар шахслар, ташкилот лабораторияси ва бухгалтерия вакиллари ҳам киради.

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

46. Ишлаб чиқарувчи (етказиб берувчи) ташкилот яроқсиз деб топиш далолатномасини олгач, яроқсиз деб топилган маҳсулот ўрнига худди шу миқдорда сифатли маҳсулот етказиб бериши лозим.

47. 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.

48. Иситиладиган омборда сақланиши лозим бўлган консервалар музлатилган ёки совуқ (0° С гача) ҳолда келтирилганда, доимий сақлаш учун тахлаш имкониятини ўрганиш учун уларнинг ичидаги маҳсулот ҳарорати ўлчанади.

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

49. 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 ағдарилиб қўйилади. Консервалар ҳарорати омбор ҳароратига тенг бўлиб, конденсат йўқлиги текширилгандан сўнг, улар доимий сақлашга тахланади.

VI боб. Консерваларни омборга жойлаш

50. Консервалар тасдиқланган юк нормалари ва улар асосида ишлаб чиқилган жойлаштириш чизмасига мувофиқ омборга жойлаштирилади. Бун-

да штабеллардаги ўринлар сонини тўлиқ ҳисоблаш имконияти, консерва ва идишларнинг бутунлиги, штабеллар турғунлиги, омбор майдонидан имкон қадар самарали фойдаланиш, маҳсулот сифатини назорат қилиш ва вагонга ортиш ишларини механизациялаштиришни таъминлаш инobatга олиниши керак.

51. Консервалар пакетланмаган ҳолда келтирилса, транспортдан тушириб олинаётганда пакетланади. Бунда қутилар консерваларни албатта вертикал ҳолда сақлаган ҳолда трафарети тепага қилиб тахланади.

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

52. Консерва штабеллари битта ёки бир нечта партиялардан ташкил топган бўлиши мумкин. Бунда консерваларнинг сифати, турлари ва нави бир хиллиги, тайёрланган вақти (гўштли ва балиқли консервалар учун бир чорак доирасида, сутли консервалар учун бир ой давомида) инobatга олинади, консервалар бир турдаги ва ҳажмдаги, кафолат муддати ҳам бир хил қутиларга, бир хил ҳажмдаги ва баландликдаги тагликларга солиб тахланади.

53. Консерваларни зарар кўрган қутиларга тахлашга йўл қўйилмайди. Нуқсонли консервалар ёки таҳлил учун намуналар олингандан сўнг қутилар албатта таҳлил йўли билан текширилган бошқа қутилардан олинган худди шундай консервалар билан тўлдирилиши, сўнг эҳтиётлик билан ёпилиши (михланиши) ва штабелларнинг тепа қисмига тахланиши лозим.

54. Ташкил топган ҳар бир штабелга белгиланган шаклда штабел ёрлиғи расмийлаштирилиши, унга қутиларнинг пакетда жойлашиши ва пакетларнинг штабелда жойлашиши чизмаси илова қилиниши лозим.

Ҳужжатларда мазкур консервалар тахланган омбор, бўлинма ва штабел рақами кўрсатилиши шарт.

Тасдиқланган жойлаштириш чизмасига мувофиқ консерваларни омборга жойлаштиришни енгиллаштириш мақсадида штабеллар тахланадиган жой ва улар орасидаги йўлаклар олдиндан оқ бўёқ билан белгилаб қўйилади.

55. Юклаш нормалари ва омбор турига қараб консервалар штабелларга қуйидаги тартибда тахланади:

гўштли консервалар омбор турига қараб кенглиги 8 пакет ва ундан кўп бўлган кенгайтирилган штабелларга тахланади;

сутли консервалар омбор конструкцияси ва турига қараб 3-4 пакет кенгликдаги штабелларга тахланади;

балиқли консервалар омбор конструкцияси ва турига қараб 3-4 пакет кенгликдаги штабелларга тахланади.

Штабел узунлиги марказий бўйлама йўлакдан омбор (ертўла) девори ёнидаги йўлаккача бўлган масофа билан аниқланади.

56. Консерваларни сақлаш сифатини назорат қилиш, ҳаво яхши айланишини таъминлаш ва консерва штабелларини тахлашда механизмлардан фойдаланиш қулай бўлиши учун омборларда девордан ёки туртиб чиққан

конструкциялардан омбор (секция) периметри бўйича — 0,5 м кенгликда йўлақлар қолдирилади.

Йўлақлар кенлиги муайян осма мосламали электр юк ортгичнинг минимал айланиш радиусидан келиб чиққан ҳолда, ёнғин хавфсизлиги қоидаларига мувофиқ белгиланади.

57. Омбор майдонидан самарали ва оқилона фойдаланиш учун асосий штабеллар тахлаб бўлингандан сўнг, штабелларнинг асосий йўлақлари бўйлаб 2 м дан тор бўлмаган йўлак қолдирган ҳолда бир пакет кенлигида қўшимча штабел тахлаш тавсия этилади.

Иситиладиган омборларда гўштли консерваларнинг ҳар бир штабелли орасида, балиқли консервалар учун ҳар 2-3 штабелдан сўнг ва иситиладиган омборларда сутли консервалар учун икки штабел оралатиб, 0,5 м кенгликда йўлак қолдирилади.

58. Маҳсулот штабеллари ва тагликлар омборнинг юк кўтарувчи конструкцияларига суяб қўйилмаслиги лозим.

Штабеллар ёки айрим боғлам хавфли равишда қиялаб қолган тақдирда уларни қайтадан тахлаш лозим. Бунда хавфсизлик техникаси қоидаларига алоҳида эътибор бериш лозим.

59. Юк тушириш ва ортиш ҳамда омбор ичидаги бошқа ишлар ягона технологик харита бўйича олиб борилиши керак.

60. Юк тушириш ва ортиш ишларини бажариш вақтида ҳамда консерваларни бир жойдан иккинчи жойга кўчирганда ва ўрни тўлдирилганда идишларни эҳтиёт қилиш керак, қутиларнинг зарб ейиши, урилиши ва отилишига йўл қўймаслик лозим.

VII боб. Консерваларни сақлаш муддати

61. Гўштли, сутли ва балиқли консервалар иситилмайдиган омборларда сақланганда, баҳор ва ёз мавсумида белгиланган ҳарорат-намлик даражасини таъминлаш учун омборлар шамоллатиб турилади.

62. Иситилмайдиган омборларда ҳароратнинг кескин пасайиб кетишига йўл қўймаслик мақсадида:

кузги-қишки мавсумда омборлар иситилади, эшик, туйнук ва дефлекторлар зич қилиб ёпилади. Эшикларга брезент пардалар тортилади ва омборга бир эшик очиб, иккинчисидан кириладиган қилинади;

баҳор мавсумида консервалар ташқи ҳаво билан шамоллатиб турилади.

63. Қиш мавсумидан баҳорги-ёзги мавсумга ўтилганда консерваларнинг аста-секин исишини таъминлаш, уларнинг ҳарорати омбордаги ҳаво ҳароратидан кескин фарқ қилишига йўл қўймаслик лозим.

Ҳароратни тенглаштириш ва намликни чиқариш учун иситилмайдиган омборларда эшиклар, туйнуклар очилиб, махсус шамоллатиш ускунаси ёқилади.

64. Консервалар сақланганда уларнинг узок муддат юқори ҳарорат таъсирида қолишига йўл қўйиш тавсия этилмайди (ҳарорат 20° С дан ортиқ ва намлик 75 фоиздан кўп бўлмаган).

Ёзда консервалар сақланаётган хоналар куннинг салқин пайтида шамоллатилиши лозим.

65. Белгиланган сақлаш талаблари бузилган тақдирда, консервалар ва идишларнинг ташқи ҳолати танлаб текширилади ва консерваларда нам конденсати сезилган ҳолларда зудлик билан хонани шамоллатиш кучайтирилади, зарур бўлса, консерва турган қутиларни шамоллатиш учун штабелларни бузиш, ўта зарур ҳолларда эса, консерваларга ишлов бериш лозим.

66. Омбордаги ҳаво ҳарорати ва намлигини ўлчовчи асбобларнинг кўрсаткичлари ҳар куни тегишли кузатув китобида қайд қилинади.

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

68. Консерваларнинг ташқи сатҳида ўзгариш (занг, шишиш ва ҳоказо) аломатлари пайдо бўлса, бундай штабеллар қайта тахланади, сараланади ва ишлов берилади.

69. Агар сақлаш даври давомида консерваларда ишлаб чиқаришга тааллуқли нуқсонлар аниқланса, ушбу консервалар яроксиз деб топилади ва далолатнома тузилади. Бу ҳақда консерваларни ишлаб чиқарувчи (етказиб берувчи) ташкилотга ва Қўмитага маълум қилинади.

70. Сараланганда ёки сифати танлаб текширилганда ажратиб олинган нуқсонли консервалар мазкур Йўриқномада кўрсатилган тартибда бериб юборилади ёки йўқ қилинади. Текшириш ёки ишлов беришда консерва солинган қутилар эҳтиёткорлик билан қопқоқ томонидан очилади.

71. Консерваларни сақлаш даврида (бир ойда камида бир марта) омборнинг барча хоналари тўлиқ тозаланади. Консервалар сақланадиган омборларнинг полини ювиш тавсия этилмайди.

72. Иситиладиган омборхоналарда талаб этиладиган ҳарорат-намлик даражасини сақлаш, юк ортиш ва тушириш ишлари пайтида иссиқлик йўқотилишига йўл қўймаслик мақсадида омбор эшикларига ҳаво пардалари ўрнатилиши ва ёпиб қўйилиши лозим, иситилмайдиган омборхоналарда эса ишчи эшикларга тамбур ўрнатилади.

73. Консервалар мазкур Йўриқноманинг иловасида назарда тутилган сақлаш муддатларига мувофиқ сақланади.

Консерваларни сақлаш муддати ишлаб чиқарилган кундан бошлаб ҳисобланади. Сақлаш муддати консерва тамғасида кўрсатилган яроқлилик муддатига тўғри келиши лозим.

VIII боб. Консерваларни бериб юбориш (юклаш ва жўнатиш)

74. Консерваларни юклаш ва жўнатиш Қўмита томонидан бериладиган нарядлар асосида биринчи навбатда сифат ҳолатидан келиб чиқиб, ишлаб чиқариш санасини инобатга олган ҳолда амалга оширилади.

75. Омборлардан бериб юборилаётган консерваларга уларнинг сифатини тасдиқловчи хужжатлар берилади.

76. Консервалар бериб юборилишидан олдин моддий жавобгар шахслар томонидан бериб юборилиши керак бўлган штабеллардаги ўринлар сони санаб чиқилади.

77. Консервалар, техник жиҳатдан соз бўлган транспорт воситасига юклар жўнатилади.

Консерваларнинг ортишга тайёрлиги, лаборатория ходимлари, сақлаш бўлимлари ва муҳандис-техник ходимлардан иборат комиссия аъзолари томонидан аниқланади. Бу ҳақда далолатнома расмийлаштирилади.

78. Консерва солинган қутилар пакетларга тахланиб, ишлаб чиқилган чизма (ҳар бир вагон ва қути тури учун алоҳида) асосида, вагонларнинг тўлиқ тўлиши ва транспортда ташишда консерваларнинг бус-бутунлиги таъминланиши лозимлигини инobatга олган ҳолда вагонларга ортилади, вагон эшиги қаршисида консерва жойлаштирилган пакетлар зич тахланишига алоҳида эътибор берилади. Консервалар вагонга ортилганда темир йўл юк хатига вагонни консерва ташишга тайёрлаш бўйича қилинган ишлар тўғрисида белги қўйилади.

79. Вагонларга ортиш вақтида электр юк ортгичнинг қатновлари ва юкланган ўринлари сони маҳсулотни қабул қилиш ва бериб юбориш ишчи китобига қайд қилинади. Қайд натижалари бўйича юкланган консерваларнинг умумий сони, штабелдаги ўринлар қолдиғи ҳисоблаб чиқарилади ва олинган маълумотлар штабел ёрлиғи билан солиштирилади.

80. Вагон эшикларини ёпиш ва пломбалаш юк ташиш қоидалари талабларига мувофиқ амалга оширилади. Эшик қулфи қопқовига пломба ёки пломбали-ёрлик тўғри ёпиштирилиши, пломбалардаги излар аниқ бўлиши лозим.

81. Консервалар автомобиль транспортига норматив хужжатларга мувофиқ пакетланган ҳолда ўринлари сонини санаш имконияти бўладиган қилиб ортилади.

82. Етказиб берувчи ташкилотнинг маҳсулот сифатини тасдиқловчи хужжатлари, ушбу маҳсулотнинг партияси бўйича бир йил давомида ташкилотда сақланади.

IX боб. Яқуний қоида

83. Мазкур Йўриқнома Ўзбекистон Республикаси Соғлиқни сақлаш вазирлиги, Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш агентлиги, Озиқ-овқат саноати корхоналари уюшмаси, «Ўзбекистон темир йўллари» Давлат-акциядорлик компанияси, Ўзбекистон автомобиль ва дарё транспорти агентлиги билан келишилган.

Соғлиқни сақлаш вазири

А. АЛИМОВ

2013 йил 21 июнь

*Ўзбекистон стандартлаштириш,
метрология ва сертификатлаштириш
агентлиги Бош директори*

А. КУРБАНОВ

2013 йил 21 июнь

*Озиқ-овқат саноати
корхоналари уюшмаси раиси*

А. САЛИМОВ

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 гуруҳга гўшт, сут ва балиқ консерваларини етказиб бериш, қабул қилиш, сақлаш ва бериб юбориш тартиби тўғрисидаги йўриқномага
ИЛОВА

Консерваларни сақлаш муддатлари

Т/р	Ассортимент	Туника номи, банканинг ҳимоя қобиғи	Сақлаш муддати
Гўштли консервалар			
1.	Димланган гўшт	ҚОТ II тоифа. Лакланган ва тошбосмали	4 йил
2.	Димланган гўшт, қиймали	ҚОТ I тоифа, ҚОТ II тоифа, лакланмаган ва тошбосмасиз	4 йил
3.	Димланган гўшт, қиймали	ЭОТ II тоифа, ЭОТ III тоифа, ЭОДТ III ҳимоя қопламали, банканинг ички сатҳи оқсилга чидамли эмаль билан қопланган	4 йил
4.	Димланган гўшт, қиймали	ЭОТ III тоифа, лакланган	3 йил
5.	Гўштли паштет, тўғралган гўшт желеда	Алюминий қотишмаси, лакланган	4 йил
6.	Димланган гўшт, қиймали	—	4 йил
7.	Димланган гўшт, қиймали	ЭОДТ III лакланган (III тоифа — банканинг ички сатҳи, II тоифа — банканинг ташқи сатҳи)	3 йил
8.	Димланган гўшт	ЭОТ II тоифа, лакланган	3 йил

Ўзбекистон Республикаси қонун ҳужжатлари тўплами, 2013 й.

Т/р	Ассортимент	Тунука номи, банканинг ҳимоя қобиғи	Сақлаш муддати
9.	Димланган гўшт, қиймали	Аралаш материалдан тайёрланган банка корпуси — ЭОТ II тоифа, лакланган, учлари лакланган алюминий қотишмасидан	3 йил
Сутли консервалар			
10.	Қаймоғи олинмаган қуюлтирилган шакарли сут	—	12 ой
Балиқли консервалар			
11.	Томат қайласида	тунука банкларда	1 йил
		ЭП-5147 ал эмали ва ЭП-547 лаки қоришмаси билан қопланган алюминий банкларда	1,5 йил
		ЭП-5147 ал эмали ва ЭП-547 лаки қоришмаси билан қопланган тунука банкларда	2 йил
12.	Ёғда (шпрот, сайра, тунец ва узоқ шарқ сардинасидан ташқари)	тунука банкларда	1,5 йил
		ЭП-5147 ал эмали ва ЭП-547 лаки қоришмаси билан қопланган тунука банкларда	2 йил
		ЭП-5147 ал эмали ва ЭП-547 лаки қоришмаси билан қопланган тунука банкларда	2 йил
13.	Шпрот, сайра, тунец, сардинаси	—	2 йил
14.	Сардинаси ёғда	—	1,5 йил
15.	Ёғ қўшилган табиий ва сунъий консервалар (сирли тунука банклардаги табиий лосось консерваларидан ташқари)	—	2 йил
16.	Табиий лосось	сирли тунука банкларда	2,5 йил

Изоҳ: ҚОТ — қайноқ оқартирилган тунука. ЭОТ — электролиз усули билан оқартирилган тунука.

ЭОДТ — электролиз усули билан оқартирилган дифференциал тунука.