

Qapımız da, süfrəmiz də açıqdır

İctimai iaşə sektoru COP29-a SOVQAT-la hazırlaşır

Azərbaycan dünyada həm də yüksəviyyəli kulinariyası, növbənöv yeməkləri, qida mədəniyyəti ilə tanınır. Çünki xalqımız qədimdən zəngin mətbəxə, dadlı təamlar hazırlamaq bacarığına malik olub, qəfil qonaq üçün təknəsində çörək, ruzi saxlayıb, dost, doğma, həmdəm öz yerində, hətta qərrib yolçudan da səxavətini əsirgəməyib. Qapısını xoş niyyətlə döyənlərin qarşısına duz-çörəklə çıxıb, evinə dəvət edib, süfrə açıb.

Belə qonaqpərvərlik zaman-zaman hər yana səs salıb, kulinariyamız getdikcə genişlənərək böyük bir şəbəkə - ictimai iaşə sənayesi kimi formalaşmış. Aşpazlarımız işlərini daha da təkmilləşdirərək milli yeməklərdən əlavə, Şərqi, Avropa və dünya mətbəxini əxz ediblər.

Nəzərə alsaq ki, Azərbaycan daim qonaq-qaralıdır, ölkəmizdə tez-tez beynəlxalq tədbirlər keçirilir, ictimai iaşənin əhəmiyyəti daha aydın nəzərə çarpar. İndi ölkəmiz BMT-nin İqlim Dəyişmələri üzrə Çərçivə Konvensiyasının Tərəflər Konfransının 29-cu sessiyasına (COP29) evsahibliyi etməyə hazırlaşır. Hazırlıq mütəbər tədbirə təşrif buyuracaq 80 mindən çox qonağa yüksək səviyyədə xidmət etmək üçün iaşə sektorunda da görülür.

Bu işdə Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin (AQTA)

üzərinə daha çox iş düşür. O üzəndən agentlik ilk növbədə COP29 zamanı ictimai iaşə obyektlərində sanitar-gigiyenik normalara dair təlimat hazırlayıb. Sənəd metodiki tövsiyə xarakteri daşıyır. Təvsiyələrdə ictimai iaşə obyektlərində qida məhsulları, işçi heyəti, təmizlik və dezinfeksiya işləri, qida tullantılarına dair qanunvericiliyin tələbləri öz əksini tapıb. AQTA-nın COP29-la əlaqədar təsdiqlədiyi tədbirlər planına əsasən hazırlanan təlimat artıq COP29 zamanı fəaliyyət göstərəcək bütün ictimai iaşə müəssisələrinə paylanılıb.

Bundan başqa, restoranlar şəbəkəsinin əməkdaşları üçün təlimlər də keçirilib. Belə təlimlərdən biri Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun təşəbbüsü ilə reallaşan SOVQAT (Sahibkarlıq Obyektlərinə Vahid Qida Anlayışının Tətbiqi) layihəsi çərçivəsində "Peşəkarlarla görüş", "Qida sahəsində gigiyena tələbləri" və digər mövzularda keçirilən tədbirlərdir. Tədbirlərdə qida təhlükəsizliyi sahəsində çalışan sahibkarlıq subyektlərinin fəaliyyətlərini qanunvericiliyin tələblərinə uyğun qurmalarının, eləcə də qabaqcıl beynəlxalq idarəetmə sistemlərinin tətbiqinin əhəmiyyətindən və vacibliyindən danışılıb. Həmçinin qida zənciri boyunca fəaliyyət göstərən müxtəlif sahibkarlar "Qida təhlükəsizliyi haqqında" qanun və bu qanundan irəli gələn tələblər haqqında ətraflı məlumatlandırılıb, onlara müəssisələrdə qida məhsullarının qəbulu, emalı, saxlanması, daşınması zamanı gigiyena qaydalarının tətbiqi, eləcə də təhlükəli amillər,



vəsində "Peşəkarlarla görüş", "Qida sahəsində gigiyena tələbləri" və digər mövzularda keçirilən tədbirlərdir. Tədbirlərdə qida təhlükəsizliyi sahəsində çalışan sahibkarlıq subyektlərinin fəaliyyətlərini qanunvericiliyin tələblərinə uyğun qurmalarının, eləcə də qabaqcıl beynəlxalq idarəetmə sistemlərinin tətbiqinin əhəmiyyətindən və vacibliyindən danışılıb. Həmçinin qida zənciri boyunca fəaliyyət göstərən müxtəlif sahibkarlar "Qida təhlükəsizliyi haqqında" qanun və bu qanundan irəli gələn tələblər haqqında ətraflı məlumatlandırılıb, onlara müəssisələrdə qida məhsullarının qəbulu, emalı, saxlanması, daşınması zamanı gigiyena qaydalarının tətbiqi, eləcə də təhlükəli amillər,

çirklənmə növləri və digər məsələlər barədə məlumat verilib. Restoranlar şəbəkəsində çalışan işçilərə - aşpazlara, ofisiantlara xidmətin keyfiyyətinin yüksəldilməsi, müştərilərlə mədəni davranış və s. məsələlər barədə tövsiyələr də verilib. Ümumiyyətlə, SOVQAT-ın məqsədi qida zəncirinin bütün mərhələlərində fəaliyyət göstərən personalın yeni qida təhlükəsizliyi sistemində inteqrasiyasını təmin etməkdən ibarətdir. Layihə indiyədək mərhələli şəkildə "Açıq Qapı", "Təcrübə mübadiləsi", "Sahibkarların beynəlxalq vebinarlara cəlb edilməsi" və "Peşəkarlarla görüş" istiqamətləri üzrə həyata keçirilib.

*Qurban MƏMMƏDOV,
"Azərbaycan"*

azerbaijan-news.az