

QƏBƏLƏ RAYON İCRA HAKİMİYYƏTİ BAŞÇISININ 2016-cı İLİN NOYABR AYINDA YERLƏRDƏ KEÇİRƏCƏYİ QƏBUL-GÖRÜŞLƏRİN QRAFİKİ

Tədbirin keçiriləcəyi yaşayış məntəqəsinin adı (şəhər, qəsəbə, kənd)	Tarix	Görüşün keçiriləcəyi yer və vaxtı
Yemişanlı kəndi	01.11.2016	Kənd məktəbi, saat 15 ⁰⁰
Zalam kəndi	08.11.2016	Kənd məktəbi, saat 15 ⁰⁰
Zarağan kəndi	15.11.2016	Kənd məktəbi, saat 15 ⁰⁰
Mıxlıqovaq kəndi	22.11.2016	Kənd məktəbi, saat 15 ⁰⁰
Savalan kəndi	29.11.2016	Kənd məktəbi, saat 15 ⁰⁰

Qəbula dəvət olunurlar: təhsil, səhiyyə, mədəniyyət və turizm şöbələrini, hüquq-mühafizə orqanlarının, əhəlinin sosial müdafiəsi, məşğulluq, gigiyena və epidemiologiya mərkəzlərini, dövlət sosial müdafiə fondunun, poçtamın, telekommunikasiya qovşağını, elektrik şəbəkəsinin, yol istismar, baytarlıq, qaz istismar, suvarma sistemləri, meşələrin bərpası və mühafizəsi idarələrinin rəhbərləri.

Ölkə üzrə iqtisadi sektorda orta aylıq əməkhaqqı 6,6 faiz artıb

2016-cı ilin yanvar-iyul aylarında ölkə iqtisadiyyatında müzdlə çalışan işçilərin orta aylıq nominal əməkhaqqı ötən ilin müvafiq dövrü ilə müqayisədə 6,6 faiz artaraq 489,3 manata çatıb. Orta əməkhaqqı neft sektorunda 2712,1 manat, qeyri-neft sektorunda 435,5 manat, dövlət müəssisələrində 369,7, manat, özəl bölmədə 660,5 manat olmuşdur. Mədəncixarma sənayesində, maliyyə və sığorta fəaliyyəti, peşə, elm və texniki fəaliyyət, tikinti, eləcə də informasiya və rabitə sahələrində isə orta aylıq nominal əməkhaqqı ölkə göstəricisindən yüksəkdir.

Əhəlinin gəlirləri ilin 8 ayında ötən ilin müvafiq dövrü ilə müqayisədə nominal ifadədə 8,6 faiz artaraq 28 milyard 972,4 milyon manata çatıb. Hər nəfərə düşən gəlir orta hesabla 3011,7 manat təşkil edərək ötən ilə görə 7,4 faiz yüksək olmuşdur.

Əmək pensiyalarına gəldikdə isə 2006-cı ilin 1 yanvarında orta aylıq pensiyaların məbləği 29,8 manat təşkil edirdisə ötən ilin 1 aprel tarixinə 174,4 manat olmuşdur.

Qəbələ ənənəvi kənd təsərrüfatı rayonudur. Taxılçılıq onun iqtisadiyyatında əsas yer tutur. Düzdür, dövlət müstəqilliyimizin ilk illərində bu sahədə xeyli geriləmə vardı. Lakin ölkə başçısı İlham Əliyevin qayğısı və diqqəti sayəsində son illər aqrar sektorun ön mühüm qolu olan taxılçılığın inkişafında mühüm addımlar atıldı. Rayonumuzun «sarı kəhraba» ustaları ötən 12 ildə taxılçılığın inkişafında qazandığı nailiyyətlər də bunu demyə əsas verir. Hazırda Qəbələ 70 min tondan çox taxıl istehsalı edən rayonlar sırasındadır.

Cari ildə rayon üzrə 22510 hektar taxıl sahəsindən 71 min tondan artıq məhsul toplanmışdır. Bu göstərici rayonun taxılçıları üçün son hədd deyil. Fermerlər, torpaq sahibkarları taxıl istehsalını ilbəil artırmaq üçün dövlət tərəfindən yaradılmış əlverişli şərait və imkanlardan səmərəli istifadə edirlər. Belə ki, verilən subsidiya, güzəştli qiymətlərlə satılan gübrə, yanacaq, texnika kəndlilərin əkinə marağını birə-ikiqat artırmışdır. Bu qayğı və diqqətdən razı qalan əkinçilərimiz yenə tarlalara ayaq açıb, gələn ilin bol məhsulunun etibarlı əsasını qoymaq üçün gecəli-gündüzlü çalışırlar. Taxıl əkinini üçün fermerlər və torpaq sahibkarları payızlıq dənli bitkilərin əkininə yüksək hazırlıqla başlamış və toxum

Taxılçıların payız qayğıları

səpinini optimal müddətdə başa çatdırmaq üçün işin sürətini gündən-günə artırır, Səpinə başlanan qısa müddət ərzində



əkinçilər 1000 hektara yaxın sahəyə yüksək məhsuldar arpa toxumu səpmişlər. 14 min hektar sahədə şum çıxarılmışdır. Taxıl əkinində «Gilan» MMC-nin, «Həsərət» toxumçuluq təsərrüfatlarının, Bayramkoxalı, Kürd, Qaradeyn, Zalam, Əmirvan, Yenikənd kəndlilərinin və Nic qəsəbəsinin əkinçiləri irəlində gedirlər. Həmin təsərrüfatlar gələn il daha çox yüksək keyfiyyətli toxum və əmtəlik taxıl götürmək üçün aqrotexniki qaydalara üstünlük verirlər. Onlar bitkilərin normal inkişafı üçün mineral gübrələrin tətbiqi, ziyanvericilərdən qorunması işlərini də nəzərdə tutublar.

Şumun çıxarılmasında, səpinin aparılmasında daim taxılçıların yanında olan, onların üz-ləşdiyi hər hansı çətinlikləri

aradan qaldırmağa hazır olan «Aqrolizinq» ASC-nin rayondakı filialı kənd əməkçilərindən köməyini əsirgəmir. Filial taxılçıları mineral gübrələrlə, texnika ilə müntəzəm təmin edir. Hazırda filialın və fiziki şəxslərin əkin kampaniyasında xeyli sayda müxtəlif növ texnikası işləyir. Bu da işin sürətini və ahəngdarlığını artırır.

Bütövlükdə rayonumuzun taxılçıları gələn ilin məhsulu üçün 22500 hektar sahədə payızlıq dənli bitkilərinin əkinini nəzərdə tutmuşlar. Bunun üçün kifayət qədər yüksək keyfiyyətli toxum sortları əldə edilib, əkinçilər üçün hər cür şərait və imkan yaradılıb.

Ə Ramin QƏRİBOV,
RİH-nin sosial-iqtisadi inkişafın təhlili və proqnozlaşdırılması şöbəsi müdirinin müavini.

Qida məhsullarının təhlükəsizliyi insan sağlamlığının əsas şərtlərindən biridir

Ümumdünya Səhiyyə Təşkilatının məlumatına görə hər gün minlərlə insan qida mənşəli xəstəliklərdən dünyasını dəyişir. Xüsusən son illər sağlamlıq üçün fəsadlar yarada biləcək təhlükəli maddələrin qidanın tərkibində qalmaq, sonradan yaranmaq və ya qidanın tərkibinə daxil olmaq ehtimalı daha da çoxalıb. Ərzaq xammalının istehsalı və saxlanması, daşınması, emalı və qablaşdırılması, eləcə də hazır məhsulun anbarlarda və ticarət şəbəkələrində saxlanması və daşınması mərhələlərinin hər birində belə ehtimallar var. Odur ki, məhsulun bioloji, kimyəvi və fiziki təhlükəli faktorlardan azad olmasına ciddi ehtiyac duyulur.

Təcrübə göstərir ki, ən çox təhlükəyə meyilli məhsullar konservləşdirilmiş balıq, rəngli qənd və digər şirnilər, cipsi, dondurulmuş qidalar, salatlar, şokoladlar, turşulu içkilər və s.dir. Bu qidalar sağlamlıq üçün daha təhlükəlidir. Belə məhsulların hazırlanma qaydalarının pozulması, bu zaman tərkibinə müxtəlif kimyəvi maddələrin qatılması ağır xəstəliklərə yol açır. Nəticədə zərərli maddələr əlavə, mədə-bağırsağ pozğunluğu, damar sertləşməsi, xərçəng, hepatit və mənşəyi məlum olmayan digər xəstəliklər ortaya çıxır. Süni rəngləndirici kimi qida əlavələri bəzən astma, dəridə səpkilər, hiperaktivlik və miqrenə səbəb ola bilər. Ağır xəstəlik olan xərçəngin sürətlə artmasında, infarktın təkcə yaşlılarda deyil, gənclərdə də tez-tez müşahidə olunmasında ekoloji və digər problemlərlə yanaşı, təhlükəli qida məhsullarının da «payı» kifayət qədərdir. Yeri gəlmişkən qeyd edək ki, qida məhsulları ətraf mühətdən bütün zərərli maddələri udmaq və böyük miqdarda özündə akumulasiya etmək xüsusiyyətinə malikdir.

Qida təhlükəsizliyinin pozulması zamanı ən çox müşahidə olunan xəstəlik zərərli maddələrdir. Zərərli maddələrin baş vermesinin əsas səbəbi qida emalı, saxlanması daşınması və satışında müvafiq qaydaların və normativlərin pozulması, məhsulun bakteriyalarla çirklənməsidir. Eyni zamanda, qidanın ilkin emalından istifadəsinə qədər sanitariya norma və qaydalarının, gigiyena normativlərinin pozulması, məhsulların saxlanması şəraitinə və müddətinə əməl edilməsi də əsas səbəblərdəndir.

Xatırladaq ki, xüsusən isti aylarda qidaların saxlanması problemlər çoxalır. Ümumilikdə dünya təcrübəsində qidaların qorunması 5 dərəcədən aşağı və 65 dərəcədən yuxarı temperaturda

tənzimlənir. Qida ya 5 dərəcədən aşağı soyuq mühətdə, ya da 65 dərəcədən yuxarı-qaynatma temperaturunda saxlanılmalıdır. Belə temperturlarda qidada problem olmayacaq. Çünki 65 dərəcədən yuxarı temperaturda mikrob inkişaf edə bilmir. Ən yaxşısı isə qidanın soyuq tempe-



raturda saxlanmasıdır. Bu zaman bakteriyalar inkişaf etmir. Qida ya bakteriyaların, ya da istiliyin təsiri nəticəsində məhsulun tərkibində olan kimyəvi, mineral maddələr və vitaminlərlə reaksiyaya girərək təhlükəyə çevrilir. Bu prosesin baş vermesində nəmliyin də rolu böyükdür. Nəmlik yuxarı olduqda maye mühit yaranır və o qidanın tərkibinə keçdikdən sonra bakteriyaların inkişafını sürətləndirir. Digər tərəfdən, qida tələb olunan

əşəyi temperaturda və uzun müddət saxlanırsa, bu zaman onun tərkibində kimyəvi fermentativ reaksiyalar güclənir. Günəş altında bu, daha ciddi şəkildə olur. Ona görə də zərərli halları daha çox tez xarab olan məhsullarda -ət, balıq məhsulları, kremli qənd, dondurmalar və s. özünü göstərir. Ona görə də həmin məhsullar daha ciddi rejimdə saxlanılmalıdır. Əgər bunlar dondurulmuş məhsullar deyilsə, +1 dərəcədən +6 dərəcəyə qədər olan temperatur kifayət edir. Bu zaman mikroorqanizmlərin inkişafı minimuma enir və heç bir təhlükə yaranmır. Lakin unutmaq lazımdır ki, belə şəraitdə də təhlükəsizlik müəyyən müddətə qədər qoruna bilər, yəni vaxt önəmli rol oynayır. Əgər bir məhsulu eyni temperaturda iki sutka saxlanması nəzərdə tutulubsa, 3-cü sutka təhlükəli ola bilər.

Ölkə Prezidenti cənab İlham Əliyevin 2015-ci ilin 9 ayının yekunlarına həsr olunmuş iclasında sahibkarlara dəstək məqsədilə bütün növ yoxlamaların dayandırılması haqqında məlum sərəncam

mında bəzi işbazların mənşəyi məlum olmayan qida məhsullarının satışa çıxarılması da bu sahədə bəzi problemlər yaradıb.

Bir məsələni də qeyd etmək lazımdır ki, hər kəs mağazadan məhsul alanda onun harada hazırlandığı, istehsal tarixi və s. məsələlərə diqqət etməlidir. Həmçinin məhsulun üzərindəki məlumatlardakı onun hansı temperaturda saxlanması, eləcə də satıldığı yerə fikir verilməlidir. Küçədə günün altında, harada gəldi saxlanılan məhsullar sözsüz ki, orqanizmə zərər verəcək. Məsələn, günün altında plastik qablarda adi su və ya yağ satılır. Əlbəttə, belə məhsulların zərərli riski daha böyükdür. Çünki yüksək temperaturda yerdə oksidləşən yağ tərkibi dəyişəcək və zərərli məhsula çevriləcək, Yaxud küçədə toz-torpağın içində, gigiyenik qaydalara əməl olunmayan yerdə satılan əti necə almaq olar?

İstər evdə, istərsə də iaşə müəssisələrində əksər qida məhsullarında zərərli riski mövcuddur. Sadəcə hansı məhsulun tez, hansınsa tərkibinin gec dəyişmə məsələsi var. Aydın məsələdir ki, müştəri bu sahə üzrə mütəxəssis deyil, məhsulları yaxşı tanımır, əksəriyyəti onların hazırlanma texnologiyasından xəbərsizdir. Amma bütün hallarda sadaladığımız qaydalara əməl etməlidir.

Ə Bəxtiyar MƏMMƏDOV,
Qəbələ Rayon GEM-nin direktoru.