



"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 28 сәуірдегі № ҚР ДСМ -36 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 30 сәуірде № 22673 болып тіркелді

ЗҚАИ-ның ескертпесі!

Осы бұйрықтың қолданысқа енгізілу тәртібін 4 т. қараңыз

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2017 жығы 17 ақпандағы № 71 қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі туралы ережесінің 16-тармағының 132-1) тармақшасына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Қоса беріліп отырған "Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуді;

2) осы бұйрық ресми жарияланғаннан кейін оны Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің интернет-ресурсында орналастыруды;

3) осы бұйрық Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелгеннен кейін он жұмыс күні ішінде осы тармақтың 1) және 2) тармақшаларында көзделген іс-шаралардың орындалуы туралы мәліметтерді Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Заң департаментіне ұсынуды қамтамасыз етсін.

3. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау жетекшілік ететін Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау вице-министріне жүктелсін.

4. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

*Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау министрі*

А. Цой

Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау министрі
2021 жылғы 28 сәуірдегі

"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары

1-тарау. Жалпы ережелер

1. Осы "Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2017 жылғы 17 ақпандағы № 71 қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі туралы ереженің (бұдан әрі – Ереже) 16-тармағының 132-1) тармақшасына сәйкес әзірленді және Қазақстан Республикасының заңнамасында өндіруге және қайта өңдеуге өзге де талаптар белгіленген тамақ өнімдерін қоспағанда, тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге (бұдан әрі – объектілер) қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды айқындайды.

2. Осы Санитариялық қағидалар:

1) объектілерді салуға жер учаскесін таңдауға, жобалауға, реконструкциялауға, қайта жабдықтауға, қайта жоспарлауға, қайта бейіндеуге, кеңейтуге, жөндеуге және пайдалануға беруге;

2) сумен жабдықтауға, су бұруға, жылумен жабдықтауға, жарықтандыруға, желдетуге және ауа баптауға;

3) объектілердің үй-жайларын, ғимараттары мен құрылыстарын, жабдықтарды күтіп-ұстауға және пайдалануға;

4) тамақ өнімдерін өндіру, өлшеп-орау, сақтау, тасымалдау, өткізу және кәдеге жарату жағдайларына;

5) өндірістік бақылауды жүзеге асыруға;

6) персоналдың еңбек жағдайларына, оларға тұрмыстық қызмет көрсетуге, медициналық қамтамасыз етуге және гигиеналық оқытуға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды қамтиды.

3. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай терминдер мен анықтамалар пайдаланылды:

1) азық-түлік (тамақ) шикізаты – жануардан, өсімдіктен, микробиологиялық, минералдық, жасанды немесе биотехнологиялық түрде алынатын өнімдер және тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) үшін пайдаланылатын ауыз су;

2) аспаздық бұйым – аспаздық дайындыққа дейін жеткізілген тамақ өнімі немесе өнім қосындысы;

3) аспаздық жартылай фабрикат (жартылай фабрикат) – дайын болуға жеткізбей (аспаздық, басқа) қайта өңдеу (өңдеу) сатысынан бір немесе бірнеше

рет аспаздық өңдеуден өткізілген тамақ өнімдері немесе тамақ өнімдерінің қосындысы;

4) аспаздық өнім – аспаздық жартылай фабрикаттардың, аспаздық бұйымдардың, тағамдардың жиынтығы;

5) бактерицидті сәулелендіргіш – үй-жайлардағы ауаны және беттерді вирустардан, бактериялардан, зәңдерден, грибоктардан, ашытқылардан, споралардан және өзге де инфекциялық микроорганизмдерден бактерицидтік әсері бар тікелей ультракүлгін сәулелермен (253,7 нанометр) зарарсыздандыруға арналған ашық немесе жабық типтегі құрылғы (мысалы, бактерицидті шам, бактерицидті рециркулятор, сәулелендіргіш-рециркулятор);

6) балалардың сүт асүйі – балалар организмінің тиісті физиологиялық қажеттіліктеріне сай келетін және тиісті жастағы баланың денсаулығына зиян келтірмейтін сәби (0-ден 3 жасқа дейінгі) жастағы балалар үшін балалар тағамына арналған сүт өнімдерін және тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) объектісі;

7) бастыру машинасы – дәндердің бетін шаңнан құрғақтай тазалауға, жеміс қабықтарын, шашақтарын және тұқымдарын ішінара бөліп алуға және дәнді алдын ала қабыршақтауға арналған қамшы түріндегі жұмыс органы бар дән тазалайтын машина;

8) бастундар – ұзын макарон бұйымдары ілінетін және кептірілетін жабдықтың қосалқы бөлігі;

9) бункер, сүрлем – ысырмамен және қоректендірушімен жабдықталған төменгі бөлігі арқылы тиелетін дәнді уақытша сақтауға арналған ыдыстар;

10) бураттар – ұнды елеуге және металл магнитті қоспаларды ұстап қалуға арналған технологиялық жабдық;

11) қаптамаланған ауыз су – Еуразиялық экономикалық одақтың (бұдан әрі – Одақ) техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келетін, сатуға арналған қаптамаға немесе түпкілікті тұтынушыға өткізілетін өнімді бастапқы қаптамалауға арналған қаптамаға құйылған ауыз су;

12) ветеринариялық ілеспе құжаттар – мемлекеттік ветеринариялық-санитариялық бақылау және қадағалау объектілеріне республикалық маңызы бар қаланың, астананың, ауданның, облыстық маңызы бар қаланың мемлекеттік ветеринариялық-санитариялық инспекторлары беретін ветеринариялық сертификат; мемлекеттік ветеринариялық дәрігерлер беретін ветеринариялық-санитариялық қорытынды; жергілікті атқарушы органдар құрған мемлекеттік ветеринариялық ұйымдардың ветеринария саласындағы маманы малға, малдан алынатын өнімге және шикізатқа, тиісті әкімшілік-аумақтық бірлік аумағындағы эпизоотиялық ахуал туралы, сондай-ақ өндірістік бақылау бөлімшесінің

аттестатталған ветеринариялық дәрігері беретін малдың, малдан алынатын өнім мен шикізаттың ветеринария саласындағы уәкілетті орган бекіткен тәртіппен ветеринариялық нормативтерге сәйкестігін айқындау жөніндегі ветеринариялық анықтама;

13) гомогенизация - май түйіршіктерін ұсақтау жолымен сүттің құрамын біркелкі қалыпқа келтіруге арналған технологиялық процесс;

14) дайындалған күні – тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) процесінің (сатысының) аяқталған күні;

15) дайындаушының техникалық құжаттамасы – сәйкестендіру белгілерін көрсете отырып, тамақ өнімдерінің атауы, тамақ өнімдерінің ингредиенттік құрамы, қолданылу саласы, физикалық-химиялық және органолептикалық көрсеткіштері, сондай-ақ тамақ өнімдерінің қауіпсіздік көрсеткіштері, таңбалауға және қаптамалауға қойылатын талаптар, жарамдылық мерзімі мен сақтау, тасымалдау және кәдеге жарату жағдайлары, технологиялық операцияларды және оларды тамақ өнімдерінің тиісті түрлеріне қолдану жүйелілігін, тамақ өнімдерінің немесе импорттық тамақ өнімдерінің өнеркәсіптік өндірісі жүзеге асырылатын өндірістік бақылау бағдарламасын қамтитын өндіріс процестерінің тізбелері мен сипаттамасы бар тамақ өнімдерін дайындау, сақтау, тасымалдау және өткізу жүзеге асырылатын дайындаушы бекіткен құжаттар (ұйым стандарттары, техникалық шарттар, технологиялық регламенттер, технологиялық нұсқаулықтар, ерекшеліктер);

16) дәнді ылғалды қабыршақтауға арналған машина – дәнді ылғалдандыруға және қабығын ішінара алу үшін қолданылатын машина;

17) дезинфекциялау кедергісі – автокөлік дөңгелектерін дезинфекциялауға арналған дезинфекциялау ерітіндісімен толтырылған, объекті аумағына кіреберіс алдындағы шұңқыр;

18) есептік нөмір – өндіру объектісінің қызмет түрі мен нөмірін қамтитын код;

19) дефростация – өнімнің қалың жерінде плюс (бұдан әрі – "+") 1 градус Цельсийден (бұдан әрі – °C) төмен емес температураға дейін тамақ өнімін жібіту;

20) тамақ өнімінің жарамдылық мерзімі – тамақ өніміне күші қолданылатын Одақтың техникалық регламенттерінде белгіленген, қойылатын қауіпсіздік талаптарына тамақ өнімі толық сәйкес келетін, сондай-ақ таңбалауда мәлімделген өзінің тұтыну қасиеттерін сақтайтын және ол аяқталғаннан кейін тамақ өнімі мақсаты бойынша пайдалану үшін жарамсыз болатын уақыт кезеңі;

21) дайындық дәрежесі жоғары жартылай фабрикат – ең аз қажетті (бір-екі) технологиялық операциялардың нәтижесінде тағам немесе аспаздық бұйым алынатын аспаздық жартылай фабрикат;

22) жоғары температурада пастерлеу – +77 °С-тан бастап +125 °С-қа дейінгі температура диапазонында, сілтілі фосфатазаны және пероксидазаны инактивациялау қоса жүретін термиялық өңдеу процесі;

23) қабық – күнбағыс дәнінің жеміс қабығы;

24) қайнатпа – әртүрлі жемістер мен жидектердің езбесін қоса отырып, пісірілген қант массасы;

25) қарқынды ылғалдау шнегі – дәнді ылғалдауға арналған транспортер түріндегі жабдық;

26) қауіпті тамақ өнімі – пайдалану кезінде адам өмірі мен денсаулығы және қоршаған орта үшін жол берілмейтін қатер туындайтын өнім;

27) қуаттылығы аз объектілер (шағын өндіріс) – өнімділігі: етті, сүтті, балықты қайта өңдеу бойынша – тәулігіне 3,0 тоннаға (бұдан әрі – т) дейін қайта өңделетін шикізат; нан және нан-тоқаш өнімдерін – тәулігіне 3,0 т-ға дейін, кремі бар кондитерлік өнімдерді – тәулігіне 0,3 т-ға дейін, кремсіз кондитерлік өнімдерді – тәулігіне 0,5 т-ға дейін; аспаздық өнімдерді – тәулігіне 0,1 т-ға дейін; макарон өнімдерін – тәулігіне 0,1 т-дан кем; алкоголь және алкогольсіз өнімдерді, оның ішінде табиғи минералды суды қоса алғанда, қаптамаланған ауыз суды тәулігіне 4000 литрге дейін (жылына жүз мың декалитр) объектілер;

28) магнитті бөгеуіштер – металл магнитті қоспаларды бөлуге арналған құрылғы;

29) магнит ұстағыш – ұсақ металл заттарды ұстауға арналған қондырғы;

30) малдан алынатын өңделмеген тамақ өнімі – өнімді малдың барлық түрінің тұтас еті (тұтас еттері), олардың бөліктері (қан мен субөнімдерді қоса алғанда), шикі сүт, шикі майсыз сүті, шикі кілегей, ара шаруашылығы өнімдері, жұмыртқа және жұмыртқа өнімдері, биологиялық су ресурстарынан ауланған, аквадақыл өнімі;

31) жұмыртқа меланжы – дәл арақатынасын сақтамай, жұмыртқа ақуыздары мен сарыларының механикалық қоспасы;

32) меласса – ашытқы өндіру кезінде пайдаланылатын қызылша-қант өндірісінің қалдығы;

33) мисцелла – шроттың еріткішпен қоспасы;

34) стандарттау жөніндегі құжат – стандарттау саласындағы қызметтің алуан түрлеріне немесе оның нәтижелеріне қатысты нормаларды, қағидаларды, сипаттамаларды, қағидаттарды белгілейтін құжат;

35) өндірістік бақылау – іс-шаралар кешені, оның ішінде адам мен тіршілік ету ортасы үшін қауіпсіздікті және (немесе) зиянсыздықты қамтамасыз етуге бағытталған, жеке кәсіпкер немесе заңды тұлға орындайтын, зертханалық

зерттеулер мен сынақтардың, өндірілетін өнім, жұмыстар мен көрсетілетін қызметтер кешені;

36) пастерлеу – микроорганизмдердің патогенді және вегетативті жасушаларын өнімдегі бастапқы құрамының кем дегенде 99,0 %-ын жоюды қамтамасыз ететін, +65°C-тан бастап +100°C дейінгі температурада термиялық өңдеу (бір рет қыздыру арқылы) процесі;

37) рециркуляция – бастапқы параметрлеріне дейін жеткізілген ауаны қайта пайдалану;

38) салқындатылған ет – мал немесе құс сойылғаннан кейін және бұлшық ет қалыңдығында 0 °C-тан + 4 °C-қа дейін температураға дейін салқындағаннан кейін тікелей алынған жас ет;

39) санитариялық өңдеу – үй-жайларды, жабдықтарды, жиһазды, құрал-саймандарды, мүкәммалды, ыдыстарды, цех ішіндегі көп айналымды қаптаманы, көп айналымды көліктік қаптаманы, санитариялық арнайы киімді және жеке қорғаныш құралдарын, тамақ өнімдерін тасымалдау үшін пайдаланылатын көлік құралдарын, контейнерлер мен сыйымдылықтарды тазалауды, жууды және дезинфекциялауды қамтамасыз ететін технологиялық тәсілдер жиынтығы;

40) санитариялық ақау – технологиялық операциялар, тасымалдау және (немесе) жинақтау, өткізу барысында бұзушылықтардың, оны тікелей мақсаты бойынша пайдаланудың мүмкін болмауына әкеп соғатын бүлінудің салдарынан туындаған органолептикалық және тұтыну қасиеттері өзгерген тамақ өнімі;

41) санитариялық арнайы киім (бұдан әрі – арнайы киім) – шикізатты, қосалқы материалдарды және дайын тамақ өнімдерін механикалық бөлшектермен, микроорганизмдермен ластанудан және өзге де ластанулардан қорғауға арналған персоналдың қорғаныш киімінің жиыны (бас киім немесе шашқа арналған тор, шалбары бар күрте немесе халат (бір рет немесе көп рет қолданылатын), өндіру (дайындау) кезінде сақалға (мұртқа) арналған тор, алжапқыш, аяқ киім; тамақ өнімдерін өндіруде пайдаланылатын жеке қорғаныш құралдары (тыныс алу ағзаларына арналған қорғаныш маскасы (бір рет немесе көп рет қолданылатын), қолғаптар (бір рет немесе көп рет қолданылатын));

42) санитариялық күн – үй-жайларды күрделі жинауды, жабдықты, мүкәммалды және үй-жайларды тазалауды, жууды және дезинфекциялауды, қажет болған кезде үй-жайларды дезинсекциялау және дератизациялау үшін арнайы бөлінген уақыт (айына кемінде бір рет);

43) сепаратор – дәндерді ірі, ұсақ және жеңіл қоспалардан тазалауға арналған дән тазалайтын машина;

44) стерильдеу – +100 °С жоғары температурада микроорганизмдерді, олардың вегетативті жасушалары мен спораларын жоюды қамтамасыз ететін герметикалық жабылған ыдыстарда сүтті термиялық өңдеу процесі;

45) тамақ өнімін кәдеге жарату – Одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келмейтін тамақ өнімін тамақ өнімі арналған және әдетте пайдаланылатын мақсаттардан өзгеше мақсаттарда пайдалану не Одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келмейтін тамақ өнімін оны кез келген пайдалану мен қолдануға жарамсыз, сондай-ақ оның адамға, жануарларға және қоршаған ортаға қолайсыз әсерін болдырмайтын күйге келтіру;

46) тамақ өнімінің қауіпсіздік көрсеткіші – адамның және жануардың денсаулығына қауіп төндіретін химиялық, радиоактивті, уытты заттардың және олардың қосындылары құрамының, микроорганизмдердің және басқа да биологиялық организмдердің жол берілетін деңгейі;

47) тамақ өнімдері – адамның тамаққа тұтынуына арналған табиғи, өңделген немесе қайта өңделген түрдегі жануарлардан, өсімдіктерден, микробиологиялық, минералдық, жасанды немесе биотехнологиялық түрде алынған өнімдер, оның ішінде мамандандырылған тамақ өнімі, ыдыстарға өлшеп-құйылған ауыз су, минералды ауыз су, алкоголь өнімі (оның ішінде сыра және сыра негізіндегі сусындар), алкогольсіз сусындар, тағамға биологиялық белсенді қоспалар (ББҚ), сағыз, ашытқылар мен микроорганизмдердің бастапқы өсірінділері, ашытқылар, тағамдық қоспалар және хош иістендіргіштер, сондай-ақ азық-түлік (тамақ) шикізаты;

48) тамақ өнімінің партиясы – бір атаудағы, бірдей қаптамаланған, бір дайындаушы бір өңірлік (мемлекетаралық) стандарт немесе ұлттық стандарт және (немесе) ұйымның стандарты және (немесе) дайындаушының өзге де құжаттары бойынша белгілі бір уақыт аралығында өндірілген (дайындаған), тамақ өнімдерінің қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттамамен сүйемелденетін тамақ өнімінің белгілі бір саны;

49) тез бұзылатын тамақ өнімі – егер Одақтың техникалық регламенттерінде тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне өзгеше белгіленбесе, адам денсаулығы үшін қауіпті деңгейлерге дейін ауру тудыратын микроорганизмдердің, бүліну микроорганизмдерінің дамуын және (немесе) уыттардың түзілуін болдырмау мақсатында оны сақтаудың және тасымалдаудың (тасудың) арнайы жасалатын температуралық режимдерін талап ететін, жарамдылық мерзімі 5 күннен аспайтын тамақ өнімі;

50) тез мұздатылған тамақ өнімі – табиғи тағам компоненттері қосылған немесе қосылмаған, қаптамаланған және сақтау кезінде және тұтынушыға дейін

барлық салқындату тізбегінде сақталатын өнім ішіндегі температураны $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -қа дейін жеткенге дейін жылдам тәсілмен мұздатылған бүтін, туралған немесе ұсақталған тамақ өнімі;

51) жылдам мұздату камерасы (жылдам мұздату жабдығы) – $-28\text{ }^{\circ}\text{C}$ және одан төмен температуралық режимдегі жабдықталған үй-жай (жабдық);

52) тегістеуші машина – дәннің (тұқымның) бетінен қауызы аршылғаннан кейін қалған қабыршақтарды (және ішінара ұрықты) біржола алып тастауға арналған, сондай-ақ жармаларды стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарда белгіленген қалыпқа және қажет етілетін сыртқы түріне дейін өңдеуге арналған машина;

53) технологиялық немесе өндірістік ақау – стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарда және (немесе) дайындаушының техникалық құжаттамасында белгіленген талаптарды қанағаттандырмайтын, ақаулардың болуына байланысты тұтынушыға беруге жол берілмейтін өнім;

54) термиялық өңдеу – өнімді термиялық өңдеу процесі (суыту, термизация, пастерлеу, стерильдеу, ультрапастерлеу, ультражоғары температурада өңдеу);

55) термизация – сүтті немесе сүт өнімдерін $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$ -тан бастап $+68\text{ }^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада кейіннен 30 секундқа (бұдан әрі – сек) дейін ұстау арқылы термиялық өңдеу процесі;

56) термограмма – шикізаттарды (өнімді) жылумен өңдеу режимінің графикалық бейнесі;

57) технологиялық жабдық – өндірістің жұмыс істеуіне қажетті тетіктер, машиналар, құрылғылар, аспаптар жиынтығы;

58) тоңазытылған жұмыртқалар – тоңазытқышта 30 тәуліктен астам уақыт сақталған жұмыртқалар;

59) тоңазытылған ет – сойғаннан кейін тікелей және бұлшық еттің қалың жерінде $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ -тан бастап $-3\text{ }^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температураға дейін тоңазытқан соң алынған жас ет;

60) төменгі температурада пастерлеу – $+76\text{ }^{\circ}\text{C}$ жоғары емес температурада сілтілі фосфатазаны инактивациялаумен сүйемелденетін термиялық өңдеу процесі;

61) ультражоғары температурада өңдеу (УЖТ, ультрапастерлеу) – сүтті және оның өңдеу өнімдерін $+125\text{ }^{\circ}\text{C}$ -тан бастап $+140\text{ }^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температура ағынында кемінде 2-5 сек ұстау арқылы микроорганизмдерді, олардың вегетативті жасушалары мен спораларын жоюды қамтамасыз ететін термиялық өңдеу;

62) үгу машинасы – жеміс қабықтарын (кебегін) дән эндоспермасынан бөлуді жүзеге асыратын ортадан сыртқа тебетін машина;

63) үлестіру пункті – балалар сүт ас үйі құрамына кіретін немесе балалар сүт ас үйінен 40 километрден (бұдан әрі – км) аспайтын арақашықтықта бөлек орналасқан, балалар сүт ас үйінде дайындалған балалар тамағын таратуға арналған объект;

64) ұйытқы – тамақ қоспасын сүт қышқылды бактериялармен немесе сүтқышқылды бактериялар мен ашытқылармен ұйыту арқылы алынған жартылай фабрикат;

65) ұнтақ – жанышқышта ұнтақталған шикізат;

66) фризерлеу – сүт қоспасын бір уақытта араластыра отырып, балмұздақ үшін салқындатудың технологиялық процесі;

67) циклон – ауаны тазалауға арналған құрылғы;

68) шартты жарамды ет – зарарсыздандырылғаннан кейін тамаққа пайдалануға жол берілген ауру жануардың тұтас еті (уылжытып пісіру, шұжық бұйымдарын әзірлеу, мұздату немесе тұздау арқылы финнозды етті залалсыздандыру);

69) шрот – майлы дақылдар тұқымдарын престоу және экстракциялаудан кейін алынатын өсімдік майларын өндіру кезіндегі жанама өнім;

70) щеткалы машина – дәннің бетін қабықтан және шаңмен ластанудан құрғақтай тазалауға арналған щетка түріндегі жұмыс органы бар дән тазалайтын машина.

4. Осы Санитариялық қағидаларда осы бөлімде арнайы айқындалмаған терминдер "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының 2020 жылғы 7 шілдедегі Кодексінде (бұдан әрі – Кодекс), Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген Кеден одағының "Тамақ өнімінің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентінде (бұдан әрі – 021/2011 КО ТР) және тамақ өніміне қолданылатын Одақтың техникалық регламенттерінде белгіленген мәндерде пайдаланылады.

2-тарау. Объектілерді салу үшін жер учаскесін таңдауға, жобалауға, реконструкциялауға, қайта жабдықтауға, қайта жоспарлауға, қайта бейіндеуге, кеңейтуге, жөндеуге және пайдалануға беруге қойылатын талаптар

5. Объектілерді салуға жер учаскесін таңдау, жобалау, реконструкциялау, қайта жабдықтау, қайта бейіндеу, қайта жоспарлау, кеңейту, жөндеу және пайдалануға беру "Қазақстан Республикасындағы сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі туралы" Қазақстан Республикасының 2001 жылғы 16 шілдедегі Заңының (бұдан әрі – Заң) 20-бабының 23-16) тармақшасына сәйкес сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің талаптарына (бұдан әрі – сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік

нормативтер) сәйкес айқындалады, Кодекстің 46-бабына, Ереженің 16-тармағының 132-1) тармақшасына сәйкес бекітілетін санитариялық-эпидемиологиялық нормалау құжаттарына (бұдан әрі – нормалау құжаттары) және осы Санитариялық қағидаларға сәйкес жүзеге асырылады.

6. Жер учаскелерінде:

1) бұрын олар мал қорымдары, уытты қалдықтарды көму орындары, қоқыс үйінділері, ассенизациялау алаңы, зираттар ретінде пайдаланылған, сондай-ақ органикалық және химиялық сипаттағы ластанған топырағы бар;

2) радиациялық қауіпсіздік нормативтері жоғары болған;

3) жер учаскесінде күйдіргі ауруы бойынша стационарлық қолайсыз пункттердің топырақтық ошақтары орналасқан;

4) санитариялық-қорғаныш аймағын, санитариялық ажырауды ұйымдастыру мүмкіндігі болмаған, ықтимал су басу аймақтарында;

5) сумен жабдықтау көздерінің бірінші санитариялық қорғау аймағында орналасқан;

6) қауіпті аймақтарда көмір және басқа шахта жыныстарының үйінділері орналасқан кезде объектілерді жобалауға және салуға жол берілмейді.

7. Ғимараттарды, құрылыстарды, объектілердің өндірістік үй-жайлары мен құрылғыларын (қуаты мен бейініне қарамастан) жобалау, реконструкциялау, қайта жабдықтау, қайта бейіндеу, қайта жоспарлау, кеңейту:

1) азық-түлік (тамақ) шикізаты мен тамақ өнімдерінің, ластанған және таза мүкәммалдың қарама-қарсы немесе айқас ағынын болдырмайтын технологиялық процестердің ағымдылығын;

2) тамақ өнімдерін өндіру процесінде пайдаланылатын ауаның ластануының алдын алуды немесе оны барынша азайтуды;

3) өндірістік үй-жайларға құстардың, жануарлардың, оның ішінде кеміргіштер мен жәндіктердің кіруінен қорғауды;

4) технологиялық жабдыққа қажетті техникалық қызмет көрсетуді және ағымдағы жөндеуді, өндірістік үй-жайларды жинауды, жууды, дезинфекциялауды, дезинсекциялауды және дератизациялауды жүзеге асыру мүмкіндіктерін;

5) технологиялық операцияларды жүзеге асыру үшін қажетті кеңістікті;

6) өндірістік үй-жайлардың беттерінде ластанудың жиналуынан, өндірілетін тамақ өніміне бөлшектердің төгілуінен, конденсаттың пайда болуынан, зеңнен қорғауды;

7) азық-түлік (тамақ) шикізатын, қаптамалау материалдарын және тамақ өнімдерін сақтауға арналған жағдайларды қамтамасыз ету мүмкіндігін ескере отырып жүзеге асырылады.

8. Осы Санитариялық қағидалардың 9-тармағында көзделген жағдайларды қоспағанда, мыналарға:

1) объектіні тұрғын ғимараттарда, тұрғын ғимараттарының ішіне салынған, жапсарлас салынған және ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларға және азаматтық мақсаттағы ғимараттарға;

2) балалар сүт ас үйін (бұдан әрі – БСА) ғимараттардың жартылай жертөле және жертөле қабаттарына;

3) объектінің өндірістік үй-жайларын ғимараттардың жертөле және цокольдық қабаттарына;

4) объекті персоналының тұруына арналған тұрғын үй ғимараттарын (үй-жайларды) (жұмыскерлердің вахталық әдіс бойынша болуына арналған үй-жайларды қоспағанда (күнтізбелік 15 күнге дейін)), объектімен байланысты емес жұмыстар мен көрсетілетін қызметтерге арналған үй-жайларды, үй жануарлары мен құстарды бордақылау пункттерін объектінің, ғимараттардың, құрылыстардың аумағында және объектінің үй-жайларына;

5) персоналға арналған киім шешетін бөлмелерді өндірістік үй-жайларға орналастыруға;

6) тұрғын үй ғимараттарында, тұрғын үй ғимараттарының жапсарлас, жанастыра және жапсарлас-жанастыра салынған үй-жайларында тамақ өнімдерін өсіруге және көбейтуге жол берілмейді.

9. Мыналарды:

1) БСА-ны жапсарлас ғимараттарда, балалардың амбулаториялық-емханалық үй-жайларында және жеке кіретін есігі бар стационарлық медициналық ұйымдарда;

2) әкімшілік және тұрғын ғимараттарының бірінші қабаттарында өндірістік қуаты тәулігіне 5 мың порцияға (қоса алғанда) дейін болатын БСА-ны;

3) тамақ өнімдерін қайта өңдеу және өндіру объектілерін 100 метрден (бұдан әрі – м) артық белгіленген санитариялық-қорғаныш аймағы бар санитариялық сыныптаманың 1-2 қауіптілік сыныбына жатқызылған объектілерді қоспағанда, Ереженің 16-тармағының 132-1) тармақшасына сәйкес бекітілген нысан бойынша санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды бар болғанда көп бейінді өндірістік ғимараттармен бір аумақта;

4) қуаттылығы аз объектілерді 100 м-ден артық белгіленген санитариялық-қорғаныш аймағы бар санитариялық сыныптаманың 1-2 қауіптілік сыныбына

жатқызылған объектілерді қоспағанда, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды бар болғанда, тұрғындарға және (немесе) негізгі ғимараттың персоналына зиянды әсер болмаған, технологиялық процестердің оқшаулау принципі сақталған жағдайда, жеке тұрған тұрғын емес ғимараттарда, тұрғын емес ғимараттарға жапсарлас, ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда, объектілердің көп бейінді өндірістік (әкімшілік, өндірістік, сауда) ғимараттарында;

5) қуаттылығы аз объектілерді адамға және адамның денсаулығы тіршілік ету ортасы факторларының зиянды әсері болмаған, нөл метр деңгейінде санитариялық-қорғаныш аймағын негіздеу жобасына санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды бар болған, нормалау құжаттарына және осы Санитариялық қағидаларға сәйкес болған жағдайда тұрғын үй ғимараттарында, тұрғын үй ғимараттарының ішіне салынған, жапсарлас салынған және жапсарлас-жанастыра салынған үй-жайларында және азаматтық мақсаттағы ғимараттарда орналастыруға жол беріледі.

Санитариялық-қорғаныш аймағының көлемін белгілеу үшін адамның тіршілік ету ортасына әсер ету көздері болып табылатын объектілер үшін санитариялық-қорғаныш аймағын негіздеу жобасын әзірлеу талап етіледі.

10. Қуаттылығы аз объектілерді қоспағанда, объектілердің аумағында көліктің кіруіне және шығуына арналған екі бөлек жол көзделеді. Жүк түсіру-тиеу алаңдарын, теміржол және автомобиль платформаларынан өтпелерді, құрылыс материалдарын, отынды, қаптаманы (ыдысты) сақтауға арналған алаңдарды, автокөлік жолдары мен жаяу жүргінші жолдарын тегіс су өткізбейтін қатты жабынмен жабады.

11. Құрамында өнімді жануарлар мен құстарды сою объектілері бар ет, құс өңдеу объектілерінің өндірістік аумағына (аумағынан) кіру (шығу) кезінде қақпада дезинфекциялау ерітіндісі бар дезинфекциялау кедергісі орнатылады, кез келген ауа райы жағдайында кіретін (шығатын) көліктерге дезинфекция жүргізу қамтамасыз етіледі. Өнімді жануарлар мен құстар сойылмайтын объектілерде көлік құралдарын дезинфекциялау көзделмейді, қажет болған жағдайда жүзеге асырылады. Дезинфекциялау кедергілерінің кюветтері жылдың қыс мезгілінде дезинфекциялау ерітінділерін қыздыруға арналған құрылғымен жабдықталады.

12. Тамақ өнімдерін қабылдау (жөнелту) үшін шикізат пен дайын өнімді тасымалдауға арналған бөлек жүк көтергіштермен жарақталған жүкті тиеу-түсіру тетіктері көзделеді. Тамақ өнімдерін тиеу-түсіру орындарына қалқалар орнатылады.

13. Объект аумағында мынадай негізгі:

1) әкімшілік үй-жайлар ғимараты, бақылау-өткізу пункті және жеңіл көліктің тұрағына арналған алаң орналасқан әкімшілік;

2) өндірістік үй-жайлардың ғимараттары, сондай-ақ өндірістік зертхана, медициналық пункт немесе фельдшерлік немесе дәрігерлік денсаулық пункті (тізімдік құрамға байланысты), санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар, асхана, қалқасы бар мамандандырылған көлікке арналған автотұрақ орналасқан өндірістік;

3) қосалқы мақсаттағы ғимараттары, қойма үй-жайлары, жөндеу-механикалық шеберханалары, резервтік құрылыс материалдарын, қаптама (ыдыс) мен отынды сақтауға арналған құрылыстары, қатты тұрмыстық қалдықтар мен өндіріс қалдықтарын жинауға арналған контейнерлер бар алаңдары және аула дәретханалары бар шаруашылық жүргізуге арналған аймақ болып бөлінеді.

Шаруашылық аймағы өндірістік аймаққа қарағанда ық жақта орналасады, жасыл желектермен (ағаштармен, бұталармен) бөлінеді.

14. Өндірістік аумақта технологиялық процесті жүзеге асырумен байланысты емес ғимараттарды (үй-жайларды) орналастыруға жол берілмейді.

15. Өндірістік аумақты жоспарлаумен объектіде өнім өндіру үшін пайдаланылатын шикізаттың объектіде шығарылатын дайын өніммен қарама-қарсы немесе айқас ағындары болдырмайды, сондай-ақ дайын өнімнің өндіріс қалдықтарымен қарама-қарсы немесе айқас ағындары болдырмайды. Қарама-қарсы және айқас ағындарын болдырмау мүмкін болмаған жағдайда объектілердің өндірістік аумағында техникалық құжаттарға (технологиялық нұсқаулықтарға) сәйкес олар уақыт бойынша бөлінген жағдайда ағындардың қиылысуына жол беріледі.

16. Шаруашылық аймағында және (немесе) объектінің аумағында арнайы бөлінген жерде тұтыну қалдықтарын (қатты тұрмыстық қалдықтарды) және өндіріс қалдықтарын жинауға арналған алаңдарда, еріген және жаңбырлы сарқынды суларды бұру үшін еңісі бар, су өткізбейтін жабыны бар кірме жолдар, жарамды күйдегі, оларды жинау және сақтау үшін ғана пайдаланылатын (арнайы жабық сыйымдылықтар, конструкциялар), жуылатын және дезинфекцияланатын, оларға жануарлардың кіруінен және қалдықтарды атмосфералық жауын-шашын мен желдің әсерінен қорғайтын, шикізат пен дайын өнімнің, қоршаған ортаның ластануын болдырмайтын бөлек жабылатын контейнерлер көзделеді.

17. Объектілер үй-жайларының жиынтығы, құрамы мен ауданы шығарылатын өнімнің түріне, типіне, мамандануына, қуатына, ассортиментіне, бейінді объектілерді технологиялық жобалау нормаларына сәйкес белгіленеді.

Объектілерде азық-түлік (тамақ) шикізаты мен тамақ өнімдерінің, ластанған және таза мүкәммалдың қарама-қарсы немесе айқас ағынын болдырмайтын тамақ өнімдерін өндіру процестерінің технологиялық операцияларының ағымдылығын қамтамасыз ету кезінде:

1) өндірістік, қойма және қосымша, қосалқы үй-жайлардың (бөлімшелердің, учаскелердің) құрамын, жиынтығын, алаңын қысқартуға немесе ұлғайтуға, объектілердің үй-жайларын (бөлімшелерін, учаскелерін) біріктіруге, бейінді объектілерді технологиялық жобалау нормаларын, нормалау құжаттары мен осы Санитариялық қағидалар сақталған және адамның тіршілік ету ортасы мен адамның денсаулығына факторлардың зиянды әсері болмаған кезде объектінің қуатына, өндірілетін өнімнің, пайдаланылатын шикізат пен тамақ өнімдерінің, технологиялық жабдықтың (оның конструкциясының) ассортименттік тізбесіне байланысты өнім өндіру процесінің технологиялық операцияларының ерекшелігін сақтауды ескере отырып, көлемдік-жоспарлау шешімдері негізделген жағдайда оларды орналастырудың тізбектілігіне;

2) осындай өнімді дайындаушының қаптамасында өнеркәсіптік дайындалған жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін объектілер үшін өндірістік үй-жайлардың құрамы мен жиынтығын қысқартуға;

3) бірдей функционалдық мақсаттағы және температуралық-ылғалдылық режимдегі үй-жайларды (өндірістік үй-жайларды, қоймаларды және өнімнің тауарлық көршілестігімен салқындатылатын камераларды) біріктіруге;

4) өндірістік үй-жайларда жеке желілер мен функционалдық аймақтарды (учаскелерді) бөлуге жол беріледі.

18. Тұрмыстық үй-жайлар санитариялық өткізгіш типі бойынша бейінді объектілерді технологиялық жобалау нормаларына, нормалау құжаттарына сәйкес орналастырылады, олардың құрамында жеке және арнайы киімге арналған киім ілетін орын, санитариялық тораптар (дәретханалар), жұмыс істейтіндердің санына қарай – себезгі бөлмесі, әйелдердің жеке гигиена бөлмесі көзделеді.

19. Персоналға арналған тұрмыстық үй-жайлар жеке және арнайы киім мен аяқ киімді сақтауға арналған бөлек шкафтармен жабдықталады.

Тұрмыстық үй-жайларды жеке ғимаратқа орналастыру кезінде өндірістік үй-жайларға жылы өтпе көзделеді.

20. Жұмыс істейтін әйелдер саны 15 және одан көп объектілерде әйелдердің жеке гигиенасына арналған бөлме және гигиеналық себезгі бар арнайы кабина көзделеді.

21. Өндірістік үй-жайлар мен ғимараттарда:

1) тамақ өнімдерін өндіру кезінде пайдаланылатын мүкәммалды және көп айналымды қаптаманы (ыдысты) сақтауға, жууға және дезинфекциялауға арналған үй-жайлар немесе учаскелер, жинау мүкәммалы мен жабдығын сақтауға, оларды жууға және дезинфекциялауға арналған үй-жайлар немесе учаскелер;

2) тамақ өнімдеріне арналған барлық өндірістік цехтардан бөлек, есіктері тікелей өндірістік үй-жайларға шықпайтын, санитариялық-тұрмыстық сарқынды сулар үшін қолданыстағы су бұрумен біріктірілген шаю құрылғысымен жабдықталған санитариялық торап (дәретхана);

3) цехтарда 500 шаршы метрге (бұдан әрі – м²) бір, бірақ үй-жайға кемінде бір кран есебінен, жинауға арналған жуу крандары. Шлангілерді сақтау үшін клапан-ұштықтармен жабдықталған кронштейндер көзделеді;

4) әрбір өндірістік үй-жайда, санитариялық торапта (дәретханада), тұрмыстық үй-жайларда араластырғыштармен, қолды жууға және зарарсыздандыруға (өндірістің технологиялық процесіне байланысты, эпидемиологиялық көрсетілімдер бойынша), қолды сүртуге және (немесе) кептіруге арналған құрылғылармен және құралдармен жарақталған, ыстық және суық ағынды су келтірілген қол жууға арналған қолжуғыштар көзделеді.

Жинау мүкәммалын сақтау, жуу және дезинфекциялау үшін тікелей өндірістік үй-жайда 021/2011 КО ТР-де көзделген талаптарға сәйкес ХАССП (қауіпті факторларды талдау жүйесі және бақылаудың сындарлы нүктелері) қағидаттарына негізделген өнімді өндіру процесінде оның қауіпсіздігін қамтамасыз ету рәсімдерін жүзеге асыра отырып, жеке аймақты бөлуге жол беріледі.

22. Объектінің персоналы үшін тамақ ішуге арналған үй-жай (орын) (буфет, асхана немесе тамақ ішуге арналған тамақтану пункті) бөлінеді.

23. Объектінің аумағы қоршалады, абаттандырылады, қатты жабынмен қамтамасыз етіледі, су бұрудың жауын-шашын (нөсер) жүйесімен жабдықталады, таза ұсталады.

24. Үй-жайлардың ішін әрлеу өндірістің пайдаланылатын технологиялық процестеріне конструктивті сәйкес келетін, қолдануға рұқсат етілген уытты емес әрлеу материалдарын пайдалана отырып, өнім өндірудің технологиялық процестерін ескере отырып орындалады. БСА өндірістік үй-жайларының, сүт өңдеу, ет өңдеу, құс, балық өңдеу, кондитерлік, жұмыртқа, алкоголь өнімдерін, тез мұздатылған жартылай фабрикаттарды, тұзды, тағамдық концентраттарды, тағамдық қышқылдарды, себезгі өнімдерін өндіру объектілерінің қабырғалары барлық биіктігіне жуу және дезинфекциялау құралдарына төзімді материалдарды пайдалана отырып орындалады. Ылғалды процестерді жүргізуге байланысты өзге

өндірістердің өндірістік цехтарының технологиялық операцияларға сәйкес жуылатын және дезинфекцияланатын, зертханалар, тұрмыстық үй-жайлардың қабырғалары кемінде 2 м биіктікке жуу және дезинфекциялау құралдарына төзімді материалдармен орындалады.

25. Ылғалды процестер бар өндірістік үй-жайлардағы технологиялық жабдықтың үстінде орналасқан төбенің (немесе төбелер болмаған кезде шатырдың ішкі беті), жер үсті конструкцияларының беттері кірдің жиналуын болдырмауды, тамақ өніміне бөгде бөлшектердің түсуін, конденсаттың, зеңнің пайда болуын және түсуін болдырмауды қамтамасыз ете отырып орындалады.

26. Технологиялық жабдықтың жұмыс істеуі кезінде конденсат пен зеңнің пайда болуын болдырмау қамтамасыз етіледі. Төбелердің, қабырғалар мен едендердің үстіңгі беттері тазартуды және (немесе) жууды, қажет болған жағдайда дезинфекциялауды қамтамасыз ететін өндіріс түрін ескере отырып, тамақ өнімдері өндірісінің әртүрлі түрлеріне тән санитариялық өңдеуге жататын, тегіс, жазық бетті қамтамасыз ететін материалдардан жасалады. Ылғалды процестерді қолданбай өндіріс үй-жайларының қабырғалары мен төбелерінің беттері оларды жууды және ылғалды дезинфекциялауды талап етпейтін өндіріс процестерінің технологиялық шешімдеріне сәйкес материалдармен орындалады.

Терезелер тұтастықты бұзбай, кірдің жиналуын азайтатын дизайнмен жасалады. Есіктер ылғалды сіңірмейтін, абсорбцияланбайтын, жуылатын материалдардан тегіс етіп көзделеді.

27. Өндірістік үй-жайлардың, себезгі бөлмелерінің едендері су өткізбейтін, сіңірмейтін және уытты емес, тайғанау мен жылтырауды болдырмайтын, ашық, оларды санитариялық өңдеуге жол беретін, тазалауға және (немесе) жууға және дезинфекциялауға жататын материалдардан, беті тегіс, жұмыс орындары мен өту жолдарынан алыс орналасқан траптарға еңісі бар, дренажды қамтамасыз ете отырып орындалады. Агрессивті ағындары бар үй-жайларда едендерді әрлеу үшін қышқылға, сілтіге және майға төзімді жабындар қолданылады. Цех ішіндегі көлікке арналған өтпе жолдардағы еден учаскелері соққыға төзімді материалдармен әрленеді. Өндірістік үй-жайлардағы ылғалды процестермен, маймен жоғары ластанумен байланысты еден учаскелері торлармен жабдықталады.

Өндірістік үй-жайларда қабырғалардың төбемен және еденмен қосылуы кірдің жиналуын барынша азайтатын конструкциямен орындалады.

3-тарау. Сумен жабдықтауға, су бұруға, жылумен жабдықтауға, жарықтандыруға, желдетуге және ауа баптауға қойылатын талаптар

28. Объектілер сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің, суық және ыстық судың үздіксіз берілуін қамтамасыз ететін

нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес келетін ыстық және суық сумен жабдықтаудың, су бұрудың орталықтандырылған жүйелерімен қамтамасыз етіледі. Сумен жабдықтау, оның ішінде сумен жабдықтаудың айналым жүйелері және объектілердегі су бұру тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процестеріне сәйкес көзделеді. Объектіге сумен жабдықтау жүйесін енгізу кезінде су сынамаларын алуға арналған құрылғы және ағын үшін трап көзделеді.

Объектілерде сарқынды суларды қауіпсіз бұруды және кәдеге жаратуды қамтамасыз ететін су бұру жүйелері көзделеді. Қоршаған ортаны сарқынды сулармен ластауға жол берілмейді.

29. Елді мекенде орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда жергілікті көздерден суды пайдалануға жол беріледі. Ыстық сумен жабдықтаудың және будың орталықтандырылған жүйесі болмаған кезде жергілікті жылу көздері, су жылытқыштар орнатылады, ыстық ағынды судың, будың болуы және пайдаланылуы қамтамасыз етіледі.

Сумен жабдықтау түріне, қуатына, орналасқан жеріне, көзіне қарамастан, объектілер жарамды күйде ұсталатын ішкі сумен жабдықтау және су бұру жүйелерімен жабдықталады. Су жинау құрылыстарының түрлері және оларды орналастыру орындары нормалау құжаттарының талаптарымен айқындалады.

30. Объектілерде өндірістік, шаруашылық-ауыз су мақсаттарында және су берудің тоқтауы кезіне суды сақтауға арналған тамақ өнімдерін өндіру процесіне сәйкес көзделген жинақтаушы резервуарлар болған жағдайда, оларды орнату зерттеу үшін су сынамаларын алуға арналған құрылғымен жабдықталған, су қауіпсіздігін қамтамасыз ететін конструкциямен жүзеге асырылады.

31. Объектілерде нормалау құжаттарында белгіленген орталықтандырылған ауыз сумен жабдықтау және орталықтандырылмаған сумен жабдықтау жүйелеріне қойылатын сапа мен қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін ауыз су пайдаланылады.

Ыстық және суық су барлық жуғаннан кейін қолдың қайта ластануын болдырмайтын конструкциямен, араластырғыштар орнатылып, жуу ванналарына және раковиналарға, персоналдың қол жууға арналған раковиналарына жүргізіледі.

32. Объектілерде ауыз суға арналмаған суды техникалық мақсаттар үшін пайдалану кезінде ауыз сумен және техникалық сумен жабдықтаудың бөлек жүйелері көзделеді. Ауыз су мен ауыз суға арналмаған судың айналым жүйесіне айыратын таңба қойылады.

33. Мыналарға:

1) жұмыс орындарының және технологиялық жабдықтың үстінен технологиялық және тұрмыстық су ағатын аспалы кәріз құбырларын орнатуға;

2) өндірістік үй-жайлар арқылы тұрмыстық ағындарды бұруға арналған бағандар өткізуге;

3) объектілердің қойма үй-жайларының, өндірістік цехтарының және салқындату камераларының үстінен санитариялық тораптарды (дәретханаларды), себезгі бөлмелерін, кір жуу бөлмесін және қолжуғышты орналастыруға;

4) тоназыту камераларының қоршау конструкцияларында, сондай-ақ осындай камералар мен тамбурлар арқылы су құбыры мен су бұру желілерін орнатуға;

5) сарқынды суды еденге ағызуға, сондай-ақ ашық науаны орнатуға;

6) өндірістік және тұрмыстық суды ашық су қоймаларына тиісінше тазартпай ағызуға, сондай-ақ сіңіретін құдықты орнатуға;

7) ашық технологиялық процестері бар технологиялық жабдықтардың үстіне шамшырақтарды орнатуға жол берілмейді.

34. Объектідегі өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық сарқынды суларды жинау жүйелері жалпы қалалық (кенттік) су бұрудың орталықтандырылған жүйесіне қосыла отырып, бөлек жабдықталады, ол болмаған кезде тазарту құрылыстарының жеке жүйесі бар су бұрудың жергілікті жүйесі көзделеді.

35. Объектіні кәрізденбеген және ішінара кәрізденген елді мекендерде орналастыру кезінде жергілікті (жергілікті) су бұру жүйесі көзделеді. Сарқынды суларды жинау үшін қақпағы бар люкпен жабдықталған су өткізбейтін сыйымдылық (шұңқыр) орнатуға жол беріледі, тазарту толуына қарай жүргізіледі, оны орналастыру сарқынды суларды қауіпсіз бұруды ескере отырып жүргізіледі.

36. Объектілердің ғимараттарынан тыс жерлерде, сыртқы су бұру желілеріне немесе жергілікті тазарту құрылыстарына түскенге дейін өндірістік сарқынды сулардың шығарылымдарында механикалық тазалауға және құрамында майы бар сарқынды суларды жергілікті тазалауға арналған құрылғылар (май аулағыштар) көзделеді.

37. Өндірістік үй-жайлар едені еңіс төгу траптарымен және шайынды суларды жинауға арналған торлармен жабдықталады. Технологиялық жабдықтар мен машиналардан пайдаланылған суды ағызуға арналған құбырлар ішкі су бұру жүйелеріне гидравликалық ысырмалар (сифондар) құрылғысымен қосылады. Жабдықтан су бұру жүйесіне сарқынды суларды ағызу жабық тәсілмен жүргізіледі.

Жағымсыз иісі жоқ және зиянды газдар мен бу шығармайтын өндірістік сарқынды суларды, егер бұл технологиялық қажеттіліктен туындаса, жалпы

гидравликалық ысырма құрылғысы бар ашық өздігінен ағатын науалар бойынша ағызуға жол беріледі.

38. Санитариялық тораптарда (дәретханаларда), себезгі бөлмелерінде және су бұру желілері мен су құбыры тіреушелерін төсеу орындарында объектінің үй-жайларының үстіндегі жабындар арқылы еденді орнату гидрооқшаулағыш жабынмен жүргізіледі.

39. Өндірістік және қойма үй-жайларындағы су бұру жүйесінің тіреушелері тек объектілердің тұрмыстық үй-жайлары арқылы ревизиялар орнатпай, қабырғалардың жанындағы қосалқы қораптарға салынады.

Өндірістік цехтар мен үй-жайларда, қойма, қосалқы және қосымша үй-жайларда, дәліздерде, техникалық қабаттарда және желілерді орналастыруға арналған арнайы үй-жайларда ішкі су бұру желілерін қоршау конструкцияларын орнатпай, сарқынды суларды қауіпсіз бұруды қамтамасыз ете отырып, қораптарсыз ашық төсеуге жол беріледі.

40. Объектінің үй-жайларында өндірістің технологиялық талаптарына, сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтерге және нормалау құжаттарына сәйкес табиғи және (немесе) жасанды жарықтандыру көзделеді.

41. Өндірістік үй-жайларда, тамақ өнімдерін сақтауға және өткізуге арналған үй-жайларда оларды тамақ өнімдеріне әйнектердің зақымдануынан және түсуінен қорғауды, жарқырауды тудырмайтын жарқылдың болмауын көздейтін шамдардың түрлері пайдаланылады. Шаң, ылғал шығарумен байланысты өндірістерде ылғал мен шаңнан қорғайтын шамдар қолданылады.

Жарамсыз, құрамында сынап бар (жарықдиодты, люминесцентті, энергия үнемдейтін) шамдарды бөлек үй-жайда немесе арнайы бөлінген орында жинау, сақтау, кейіннен оларды кәдеге жарату үшін жинақталуына қарай шығару қамтамасыз етіледі.

42. Өндірістік, қосалқы және тұрмыстық үй-жайлар табиғи және (немесе) жасанды іске қосылатын ішке сору-сыртқа тарату желдету жүйесімен жабдықталады.

43. Желдету жүйелерінің конструкциясы мен орындалуы үй-жайға ластанған ауаның кіру мүмкіндігін болдырмау және тазалауды немесе ауыстыруды қажет ететін сүзгілерге және басқа бөліктерге қолжетімділікті қамтамасыз ету арқылы жасалады.

44. Егер технологиялық процеспен жол берілген болса, өндірістік үй-жайларда табиғи желдету көзделеді.

45. Жылу, ылғал және зиянды заттарды қарқынды бөлетін көз болып табылатын жабдық барынша герметикаланады және жергілікті сорғы құрылғысы бар ішке сору-сыртқа тарату желдеткішімен, ұн шаңын бөлу көздері (үйінді шұңқырлар, қап қағушы машиналар, ұн елеуіштері, қысқа кесілген бұйымдарды төгуге арналған іріктеп алу үстелдері) аспирациялық қондырғылармен жабдықталады.

46. Өндірістік үй-жайларға арналған сырттан келетін ауаны жинау жердің деңгейінен 2 м төмен емес аймақтан жүзеге асырылады. Ашық технологиялық процестер бар цехтарда жеңіл тазарту сүзгілерінде сырттан берілетін ауаны тазалау көзделеді.

47. Аммиакты компрессорлық қондырғылардың машина және аппараттық бөлімшелеріндегі сору желдеткішінің ауа жинау құрылғыларын үй-жайдың жоғарғы және төменгі аймақтарында орнатуға жол беріледі.

48. Егер оның дөңесіне дейінгі арақашықтық кемінде 10 м болса, жергілікті сору жүйесінің шығарындыларын ғимараттың ең жоғары бөлігінің жабынынан кемінде 2 м биіктікте шығарады.

49. Желдету жүйесі шығаратын, құрамында уытты заттар бар ауа атмосфераға шығару алдында тазартылады.

50. Технологиялық жабдықтың орнын ауыстыру немесе алмастыру кезінде желдеткіш жүйелеріне реконструкциялау жүргізіледі.

51. Уытты және тітіркендіретін заттарды қолдануға байланысты технологиялық процестерді ішке сору-сыртқа тарату желдеткішімен жабдықталған бөлек үй-жайларда немесе оқшауланған арнайы учаскелерде жүргізеді.

52. Жұмыс орындарында шығатын ыстық будан және газдан қорғау үшін тыныс алу аймағы деңгейінде ауа себезгісі орнатылады. Қысқы уақытта ауа қозғалысының жылдамдығы сек 0,5-1,0 метр (бұдан әрі – м/с) болған кезде себезгілеу ауасының температурасы +18 °С шегінде, ал жазғы кезеңде ауа қозғалысының жылдамдығы секундына 1-2 м/с болған кезде +22 °С қамтамасыз етіледі. Ауаның рециркуляциясына жол берілмейді.

53. Бөтелкені үрлеу бойынша қондырғыны негізгі өндірістен оқшаулайды және жергілікті желдеткіш қондырғымен жабдықтайды.

54. Тұрмыстық үй-жайларда, санитариялық тораптарда (дәретханаларда), себезгі бөлмелерінде және зертханаларда жалпы алмасу және жергілікті желдеткіштің автономды (тәуелсіз) жүйелері, тұрмыстық үй-жайларда көбіне табиғи іске қосылатын желдеткіш орнатылады.

55. Тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін ескере отырып, технологиялық кондиционерлеу құрылғысы көзделеді.

56. Үй-жайлардағы жұмыс орындарындағы, жабдық жанындағы микроклиматтың, физикалық факторлардың (жарық, шу, діріл, электромагниттік және инфрақызыл сәулелену, инфра және ультрадыбыс, иондаушы және иондамайтын сәулелену) рұқсат етілген деңгейлері, жұмыс аймағының ауасындағы зиянды заттардың, елді мекендердің, қоршаған ортаның (топырақтың) атмосфералық ауасындағы ластаушы заттардың құрамы Ереженің 16-тармағының 132-1) тармақшасына сәйкес бекітілетін адамға және қалалық және ауылдық елді мекендердегі атмосфералық ауаға әсер ететін физикалық факторларға, радиациялық қауіпсіздікті, қоршаған ортаның (топырақтың) қауіпсіздігін қамтамасыз етуге қойылатын гигиеналық нормативтерге және нормалау құжаттарына сәйкес қамтамасыз етіледі.

57. Өндірістік және қойма үй-жайларына кіреберісте тамбурлар болмаған жағдайда, ауаны жылытатын "ауа" шымылдығы құрылғысы көзделеді.

58. Объектілер нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес келетін орталықтандырылған жылумен жабдықтау жүйесімен немесе жергілікті жылумен жабдықтаумен қамтамасыз етіледі. Жинау, қарау және жөндеу жүргізу үшін жылумен жабдықтаудың барлық түрлері кезінде жылыту аспаптарына қолжетімділік қамтамасыз етіледі.

59. Температуралық-ылғалдылық режимдері бойынша ерекшеленетін және өзара қатынасатын үй-жайлар осы параметрлердің шұғыл өзгеруіне жол бермейтін жабдықпен және (немесе) құралмен бөлінеді.

4-тарау. Объектілердің үй-жайларын, ғимараттары мен құрылыстарын, жабдықтарды күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын талаптар

60. Объектілерде барлық үй-жайларды, ғимараттар мен құрылыстарды күтіп-ұстау және пайдалану технологиялық процестердің ағымдылығын сақтай отырып, олардың функционалдық мақсатына, объектінің өндірістік қуатына, дайындалатын тамақ өнімдерінің ассортименттік тізбесіне сәйкес қамтамасыз етіледі. Объектіні пайдалану кезінде тамақ өнімдерін өндіру көлемінің ең жоғары жобалық қуатынан немесе объектінің нақты қол жеткізілген қуатынан асып кетуіне жол берілмейді.

61. Объектілерді пайдалану Кодекстің 19, 20, 24 және 46-баптарына, "Рұқсаттар және хабарламалар туралы" 2014 жылғы 16 мамырдағы Қазақстан Республикасы Заңының 17-бабына және осы Санитариялық қағидаларға сәйкес қамтамасыз етіледі.

Жұмыс істеп тұрған объектілер нормалау құжаттарына сәйкес тамақ өнімдерін өндіру объектісінің есептік нөмірін беруге жатады.

62. Тамақ өнімдерін өндіру процесінде пайдаланылатын жабдықтарды, мүкәммалды, орамды (ыдысты), көлік құралдарын, контейнерлерді және сыйымдылықтарды тазалау, жуу және дезинфекциялау, жөндеу жүргізу тәсілдерін, кезеңділігін дайындаушы өндірілетін тамақ өнімінің қайталап ластану мүмкіндігін болдырмай, оның қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін белгілейді.

63. Объектілердің барлық үй-жайлары, ғимараттары мен құрылыстары, жабдығы, жиһазы, ыдыс-аяғы, мүкәммалы және қаптамасы (ыдысы) таза, жарамды күйде ұсталады. Объектілердің ғимараттары мен құрылыстарына ағымдағы және күрделі жөндеу жүргізу өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілейтін кезеңділікпен және тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процестерінің, сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің және өндірілетін тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ете отырып, осы Санитариялық қағидалардың 2-тарауының талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

64. Зең пайда болған кезде қабырғалар, төбелер, бұрыштар тамақ өнімдерін өндіру объектілерінде қолдануға рұқсат етілген арнайы препараттармен өңделеді.

65. Үй-жайларды, жабдықтарды және мүкәммалды күрделі жинау, дезинфекциялау арқылы кемінде айына бір рет санитариялық күн жүргізіледі.

66. Тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процесінің ерекшелігіне байланысты үй-жайлардың ауасын және өндірістік үстелдердің, жабдықтар мен мүкәммалдың жұмыс беттерін залалсыздандыруды талап ететін өндірістік үй-жайларда бактерицидті сәулелегіштер (стационарлық немесе жылжымалы) көзделеді және олардың қуатын, оларға қоса берілетін дайындаушының пайдалану жөніндегі нұсқаулығын ескере отырып, мақсаты бойынша пайдаланылады.

Сәулелегіштер барынша үлкен алаңды өңдеуді қамтамасыз ететін және өндірістік үстелдердің бетіндегі кеңістікті қамтитын орындарда орнатылады. Олардың жұмыс уақытын есепке алу объектінің есепке алу құжаттамасында қағаз және (немесе) электрондық ақпарат тасығыштарда жүргізіледі.

Персоналдың жұмыс уақытында болуы оларға қоса берілген дайындаушының пайдалану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес белгіленеді. Жабық үлгідегі бактерицидті сәулелегіштерді қоспағанда, оларды дайындаушының пайдалану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес ашық үлгідегі, экрандалмаған бактерицидті сәулелегіштер қосылған кезде персоналдың үй-жайда жұмыс істеуіне жол берілмейді.

67. Жинау мүкәммалын, жуу және дезинфекциялау құралдарын сақтау үшін лас суға арналған ағызғышпен, суық және ыстық су келтірілген су бөлу кранымен,

шүберекті кептіруге арналған құрылғымен жабдықталған жеке үй-жай немесе учаске (аймақ) бөлінеді.

68. Дезинфекциялау кілемшелері өндірістік корпусқа, өндірістік үй-жайларға кіреберістерде орнатылады және әрбір ауысымда дезинфекциялау құралымен суланады.

Дайындаушы дезинфекциялау кедергілерін, кілемшелерді дезинфекциялау құралдарымен сулау уақтылығын өзіндік бақылауды жүзеге асырады.

69. Тамақ өнімдерін тасымалдау үшін пайдаланылатын мүкәммалды, көп айналымды қаптаманы (ыдысты), көлік құралдарын, контейнерлер мен сыйымдылықтарды жуу және дезинфекциялау су өткізбейтін едені, бу, ыстық және суық су келтірілген, сарқынды суларды бұруға арналған ағызғышы, желдеткіші, оқытылған персоналы бар арнайы жуу үй-жайларында (учаскелерінде, аймақтарында) жүргізіледі. Қолмен жуу кезінде жылжымалы 3 секциялы жуу ванналары көзделеді.

70. Жабдықтарды, мүкәммалды, үй-жайларды тазарту, жуу, дезинфекциялау, объектілердің үй-жайларын, тамақ өнімдерін тасымалдау үшін пайдаланылатын көлік құралдарының жүк бөлімшелерін, контейнерлерді, ыдыстарды дезинсекциялау, дератизациялау үшін қолдануға рұқсат етілген тазалау, жуу, дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау құралдары олардың қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттар, қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттар (сәйкестік туралы декларациялар, Одақтың мемлекеттік тіркеу туралы куәліктері) болған кезде пайдаланылады, дайындаушының оларды қолдану жөніндегі нұсқаулықтарына сәйкес қолданылады.

71. Жуу, дезинфекциялау құралдары дайындаушының қаптамасында, арнайы белгіленген орындарда, құрғақ, желдетілетін үй-жайларда немесе сөрелермен және (немесе) шкафпен жабдықталған учаскелерде, олардың дайындаушысы белгілеген сақтау шарттарын сақтай отырып, тамақ өнімдерінен оқшау сақталады.

72. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған үй-жайлар, оның ішінде тоңазыту камералары, тамақ өнімдерін тасымалдау үшін пайдаланылатын көлік құралдарының жүк бөлімшелері, контейнерлер мен сыйымдылықтар өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілеген жиілікпен санитариялық өңдеуден, дезинсекциядан және дератизациядан өтеді.

73. Объектілерде шикізат пен тамақ өнімдерін кеміргіштермен ластанудан және бүлінуден қорғау жөніндегі іс-шаралар жүргізіледі, олар тамақ өнімдері зиянкестерінің тіршілік әрекетінің (көбеюінің) ықтимал орындарын,

зиянкестермен ластануды болдырмайды, жәндіктердің қоныстануын ескере отырып, жүргізу жиілігін дайындаушы белгілейді.

74. Қаптама (ыдыстар), құрылыс және шаруашылық материалдары қоймаларда сақталады және қаптаманы (ыдыстар) асфальтты алаңдарда қалқаның астында жинауға және уақытша сақтауға жол беріледі.

75. Жабдықтар мен мүкәммал оларға қызмет көрсету, санитариялық өңдеу және жөндеу үшін еркін қол жеткізу мүмкіндігін ескере отырып орнатылады.

76. Тамақ өнімдерін өндіру процесінде технологиялық жабдық, мүкәммал, ыдыс, қаптама (ыдыс) пайдаланылады, жабдық пен аппаратураның тамақ өнімдерімен жанасатын барлық бөліктері тамақ өнімдерімен жанасуға рұқсат етілген материалдарға қойылатын талаптарға сәйкес келетін материалдардан дайындалады.

77. Тамақ өнімдерін өндіру, сақтау және тасымалдау үшін Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 18 қазандағы № 823 шешімімен бекітілген "Машиналар мен жабдықтардың қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінде (010/2011 КО ТР) белгіленген талаптарға сай келетін жабдық, аппаратура және ыдыстар пайдаланылады, тамақ өнімдерінің ластану қаупінің алдын алу үшін жеткілікті жиілікпен жуылады және дезинфекцияланады.

78. Тамақ өнімдерімен тікелей жанасатын жабдық пен мүкәммалдың беті тегіс, су өткізбейтін, сіңірмейтін және уытты емес, тоттану әсеріне төзімді, жуу және дезинфекциялау құралдарымен жеңіл санитариялық өңделетін материалдардан көзделеді.

79. Тамақ өнімдерімен жанасатын металл конструкциялар тамақ өнімдерімен жанасуға арналған тот баспайтын материалдардан дайындалады.

80. Тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процесінің параметрлерін бақылауды талап ететін барлық жабдық, аппараттар мен мүкәммал тиісті жарамды бақылау-өлшеу аспаптарымен қамтамасыз етіледі. Технологиялық жабдықтың жұмысын бақылауды өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы тамақ өнімін өндіру кезінде оның қауіпсіздігін қамтамасыз ету рәсімдеріне сәйкес ұйымдастырады.

81. Жарықтандыру аспаптары, арматура, терезе мен ойықтардың шыныланған беті таза ұсталады және ластануына қарай тазартылады.

82. Ашылатын барлық ойықтар (терезелер, фрамугалар, есіктер) жәндіктердің кіруінен қорғайтын алмалы-салмалы торлармен жабдықталады.

83. Желдету жүйелерін профилактикалық тексеру жылына кемінде екі рет жүргізіледі. Айына бір реттен сиретпей сүзгілерді тексеру, оларды тазарту және ауыстыру жүргізіледі.

84. Ауа өткізгіштер, торлар, желдету камералары және басқа да құрылғылар таза ұсталады, оларда механикалық бұзылу, тоттану ізі, герметикасының бұзылуы болмауы тиіс.

85. Су құбыры мен кәріздегі авариялар мен жөндеу жұмыстары, судың, будың және суықтың болмауы объектінің есепке алу құжаттамасында тіркеледі.

86. Авариялық жағдайлар жойылғаннан, жөндеу жұмыстарын жүргізгеннен кейін су құбыры мен резервуар суды кейіннен зертханалық зерттеу арқылы жуылады және дезинфекцияланады.

87. Жұмыс орындарында жылулық сәулеленумен, ұнды, қант ұнтағын және басқа да сусымалы өнімдерді елеумен байланысты барлық жұмыстар ішке сору-сыртқа тарату желдеткіші немесе жергілікті сыртқа тарату желдеткіші қосылған кезде жүргізіледі.

88. Тұрмыстық үй-жайлар күн сайын жұмыс аяқталған соң жиналады. Тұрмыстық үй-жайларды басқа мақсаттарға пайдалануға жол берілмейді.

89. Санитариялық тораптар (дәретханалар) арнайы киімге арналған ілгіштермен, араластырғыштармен жарақталған, жуғаннан кейін қолдың қайта ластануын болдырмайтын конструкциясы бар ыстық және суық су келтірілген қол жууға арналған раковиналармен, қолды жууға және зарарсыздандыруға (өндіріс технологиясына байланысты, эпидемиологиялық көрсетілімдер бойынша), қолды сүртуге және (немесе) кептіруге арналған құрылғылармен және құралдармен жабдықталады. Санитариялық торапқа (дәретханаға) кіреберісте дезинфекциялау құралымен суланатын дезинфекциялау кілемшесі көзделеді.

90. Өндірістік, қойма, қосалқы үй-жайларды, санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинау үшін әріптік және (немесе) түстік таңбалауды (кодтауды) пайдалана отырып, жеке таңбаланған жинау мүкәммалы бөлінеді. Жинау мүкәммалы таза, жинау орындарына барынша жақын арнайы бөлінген орындарда немесе учаскелерде санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинауға және дезинфекциялауға арналған жинау мүкәммалынан бөлек сақталады және мақсаты бойынша пайдаланылады.

Санитариялық тораптарға (дәретханаларға) арналған жинау мүкәммалын санитариялық тораптарда (дәретханаларда) және қосалқы үй-жайларда сақтауға арналған сөрелер болған кезде сақтауға жол беріледі. Жинау аяқталғаннан кейін барлық жинау мүкәммалы жуу құралдарын пайдалана отырып жуылады, дезинфекцияланады, кептіріледі.

Санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинау тамақ өнімдерімен байланысы жоқ және жабдықты, мүкәммалды және қаптаманы санитариялық өңдейтін техникалық персоналға бекітіледі.

91. Тұтыну және өндіріс қалдықтарын (бұдан әрі – қалдықтар) жинақтау, әкету және тасымалдау, қалдықтарды жинауға және сақтауға арналған контейнер алаңдары мен контейнерлерді (ыдыстарды) санитариялық өңдеу "Өндіріс және тұтыну қалдықтарын жинауға, пайдалануға, қолдануға, залалсыздандыруға, тасымалдауға, сақтауға және көмуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2020 жылғы 25 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-331/2020 (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 21934 болып тіркелген) бұйрығына сәйкес жүзеге асырылады.

Контейнерлерде (ыдыстарда) қалдықтардың жинақталуы олардың ыдырау және шіру мүмкіндігін болдырмай қамтамасыз етіледі. Қалдықтарды шығару арнайы көлік құралдарымен, контейнерлердің толтырылуына қарай жүзеге асырылады.

Қалдықтарды жинауға және сақтауға арналған контейнерлік алаңдар мен контейнерлер, оларды жинау үшін пайдаланылатын мүкәммал контейнерлерді босатқаннан кейін санитариялық өңдеуден өтеді: контейнерлер мен жинау мүкәммалы – жуылады және дезинфекцияланады, контейнер алаңдары – жиналады, дезинсекцияланады және дератизацияланады.

Контейнерлік алаңдарда контейнерлерді жууға жол берілмейді.

Қалдықтарды жинауға арналған контейнер алаңы және (немесе) арнайы алаңның аумағы, арнайы көлік құралына тиегеннен кейін, сондай-ақ, тиеу орнына іргелес аумақ ластанған жағдайда, қалдықтардан тазартылады.

92. Өндіріс қалдықтарын объектінің аумағында сақтау, өндірістік аумақтан шығару және жою тамақ өнімдерінің, қоршаған ортаның ластануын, адамның өмірі мен денсаулығына қатер төнуді болдырмайтын тәсілдермен жүзеге асырылады.

93. Объектілерде:

1) кәдеге жаратылуға жататын істен шыққан газ разрядты шамдар мен сынап толтырылған өлшеу аспаптарын сақтауға;

2) ішке сору-сыртқа тарату желдеткіші жүйесі сөніп тұрғанда жұмыс жүргізуге және ашық технологиялық сыйымдылықтары мен процестері бар өндірістік үй-жайларда ауа рециркуляциясына жол берілмейді.

5-тарау. Тамақ өнімдерін өндіру, өлшеп-орау, сақтау, тасымалдау, өткізу және кәдеге жарату жағдайларына қойылатын талаптар

94. Тамақ өнімдерін өндіру, өлшеп-орау (оның ішінде қаптамалау және таңбалау), сақтау, тасымалдау, өткізу және кәдеге жарату процестерін ұйымдастыруды объектінің қуатына қарамастан, нормалау құжаттары мен осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес, дайындаушы оны ластанудан және бүлінуден, оларға бөгде заттар мен заттардың түсуінен сақтайтын, технологиялық процестердің ағымдылығын сақтауды қамтамасыз ететін жағдайларда қамтамасыз етеді.

Дайындаушы стандарттау жөніндегі құжаттарға сәйкес тамақ өнімдерін өндіруді және (немесе) қолдану нәтижесінде өнімнің нақты түріне арналған дайындаушының техникалық құжаттамасы болған кезде қамтамасыз етеді, оларды қолдану нәтижесінде техникалық регламенттер мен нормалау құжаттары талаптарының сақталуы қамтамасыз етіледі.

95. Тамақ өнімдерінің жаңа түрлерін, стандарттау жөніндегі жаңа құжаттарды және техникалық құжаттаманы әзірлеу және өндіріске қою кезінде, сондай-ақ өнімге арналған стандарттау жөніндегі қолданыстағы құжаттарға және техникалық құжаттамаға өзгерістер мен толықтырулар енгізілген кезде осы Санитариялық қағидалардың 6-тарауының талаптарына сәйкес тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін оның жарамдылық мерзімдерін және сақтау шарттарын гигиеналық бағалау жүргізіледі.

96. Объектілерде өндірілетін өнімнің ассортиментін дайындаушы объектінің қуатына, түріне, типіне, мамандануына, үй-жайлар жиынтығына, тоңазытқыш және технологиялық жабдықпен жарақталуына сәйкес әзірлейді.

97. Балалар тағамы үшін өмірдің бірінші жылындағы балаларға арналған мамандандырылған тамақ өнімдерін өндіруге мамандандырылған өндірістік объектілерде немесе мамандандырылған цехтарда немесе мамандандырылған технологиялық желілерде ғана жол беріледі.

1 жастан 3 жасқа дейінгі, мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балаларды тамақтандыруға арналған тамақ өнімдерін өндіру мамандандырылған өндірістік объектілерде немесе мамандандырылған цехтарда немесе мамандандырылған технологиялық желілерде немесе жалпы мақсаттағы тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі технологиялық жабдықта ауысым басында немесе оны жуғаннан және дезинфекциялағаннан кейін жүзеге асырылуы мүмкін.

98. Объектілерде мыналарға жол берілмейді:

1) қоршалған жағдайда тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процесі кезінде жабдықты жөндеуді қоспағанда, тамақ өнімдерін өндіру процесін жүзеге асыру кезінде үй-жайларға жөндеу жұмыстарын және дезинфекциялау жүргізуге;

2) өндірістік үй-жайларда қосалқы бөлшектерді, ұсақ бөлшектерді, шегелерді сақтауға;

3) өндірістік үй-жайларда тамақ өнімдерін ластау көзін жоюды қиындататын аймақтарды ұйымдастыруға;

4) өндіріс қалдықтарын, тамақ өнімдерін өндіру кезінде пайдаланылмайтын кез келген заттар мен материалдарды, оның ішінде жуу және дезинфекциялау құралдарын өндірістік үй-жайларда және тоңазытқыштарда сақтауға;

5) жәндіктер мен кеміргіштердің, өнімде олардың болу іздерінің болуына;

6) өндірістік үй-жайларда сынаптық бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалануға, қорғаныш жиегі жоқ шыны өлшеу аспаптарын қолдануға;

7) алдын ала өңдеусіз көп айналымды, көліктік қаптаманы (ыдысты) өндірістік цехқа кіргізуге, тамақ өнімдерін қауіпсіздік талаптарына сәйкес келмейтін қаптамада (ыдыста) және көлік құралдарында босатуға және тасымалдауға;

8) дайын өнімдерді қаптауға арналған ыдысты және қаптамалау материалдарын өндірістік үй-жайлар арқылы тасымалдауға;

9) әкелінетін сумен жұмыс істеуге;

10) технологиялық процестер, жабдықтарды және үй-жайларды санитариялық өңдеу үшін сумен жылыту жүйесінің ыстық суын пайдалануға;

11) тамақ өнімін анық таңбаланбаған, пломбасы бұзылған, ластанған, бүлінген қаптамада сақтауға және өткізуге;

12) технологиялық операцияларға гигиеналық оқытудан өтпеген персоналды тартуға жол берілмейді;

13) мынадай:

санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға және техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келмейтін;

стандарттау жөніндегі құжаттарда және (немесе) дайындаушының техникалық құжаттамасында көрсетілген тамақ өнімдерінің белгілерінен ерекшеленетін сапасыздықтың (бүліну, шіру, ластану) айқын белгілері бар;

тамақ өнімінің қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттары, оның қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттары жоқ;

таңбалауда көрсетілген тұтынушыға арналған ақпарат дайындаушы ұсынғанға сәйкес келмейтін;

таңбалауында жарамдылық мерзімі жоқ немесе жарамдылық мерзімінің мерзімі өткен немесе сақтау шарттары таңбалауда және (немесе) тауарға ілеспе құжаттамада көрсетілгенге сәйкес келмейтін;

тамақ өнімдерін таңбалау бөлігінде оған қойылатын талаптарды белгілейтін таңбалауы жоқ немесе техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келмейтін;

ветеринариялық сәйкестендіру белгілері жоқ (тұтас еттерде, жарты еттерде, еттердің төрттен бір бөлгінде, жануарлардың сойылған өнімдеріндегі таңба, олар үшін заңнамада осындай сәйкестендіру көзделеді);

қадағалануы мен қауіпсіздігі заңнамаға сәйкес расталмаған тағамдық компоненттерден (ингредиенттерден) тұратын;

жалған өнім болып табылатын;

Еуразиялық экономикалық одаққа мүше мемлекеттердің бірі оған қатысты уақытша санитариялық шараларды енгізген өнім болып табылатын;

тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған қаптамада;

14) бояғыштарды, хош иістендіргіштерді, тағамдық қоспаларды дайындаушының осындай өнімге арналған қаптамасынан өзге ыдысқа салуға, құюға;

15) мамандандырылған тамақ өнімдерін өндіру кезінде тізбесі 021/2011 КО ТР-мен және күші тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне қолданылатын Одақтың техникалық регламенттерімен белгіленген азық-түлік (тамақ) шикізатының жекелеген түрлерін, тамақ компоненттерін, тамақ өнімдерін пайдалануға;

16) тамақ өнімдерін өндіруде йодталмаған тұзды пайдалануға жол берілмейді. Өндірісінде йодталмаған тұз пайдаланылатын тамақ өнімдерінің жекелеген түрлерінің тізбесі "Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік бақылау мен қадағалауға жататын, өндірісінде йодталмаған тұз пайдаланылатын тағамдық өнімнің жекелеген түрлерінің тізбесін бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 16 қарашадағы № ҚР ДСМ-197/2020 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 21663 болып тіркелген) айқындалған;

17) Қазақстан Республикасының аумағында құрамында темір бар дәрумендермен, минералдармен және басқа да заттармен байытылмаған (фортификацияланбаған) жоғары және бірінші сұрыпты бидай ұнын өткізуге (айналысқа шығаруға);

18) тамақ өнімдерін өндіруде құрамында темір бар дәрумендермен, минералдармен және басқа да заттармен байытылмаған (фортификацияланбаған) жоғары және бірінші сұрыпты бидай ұнын қолдануға (егер дайын тамақ өнімдерінің тұтынушылық қасиеттері мен сапасы нашарламаса, оның жарамдылық мерзімі қысқартылмаса);

19) егер бұл тамақ өнімдерінің ластануына әкеп соғуы мүмкін болса, тамақ өнімдерін өзге де түрдегі тамақ өнімдерімен және тағамдық емес өнімдермен бірге сақтауға;

20) төбелерде, қабырғаларда, едендерде, тоңазытқыш жабдығының есіктерінде, тамақ өнімдерінің қаптамаларында қар мен мұз өскіндерінің "қар тондарының" түзілуіне;

21) шикі тамақ өнімдерін (ет, құс, балық, көкөністер, жемістер, жұмыртқалар және өзгелер) тұтынуға дайын тамақ өнімдерімен, қаптамаланбаған дайын тамақ өнімдерімен бірге сақтауға, қауіпті тамақ өнімдерін өзге тамақ өнімдерімен бірге сақтауға, сондай-ақ оларды су құбыры және кәріз құбырларына, жылумен жабдықтау аспаптарына жақын жерде сақтауға;

22) тамақ өнімдерін тікелей еденде жинауға жол берілмейді.

99. Техникалық су компрессорларды суытуға, аумақты суаруға, санитариялық тораптағы (дәретханаларда) жуу бөшкелеріне және писсуарларға келтіруге, автомашиналардың сыртын жууға пайдаланылады.

100. Өндірісте пайдаланылатын мұз ауыз су сапасына және қауіпсіздігіне қойылатын талаптарға сәйкес келетін ауыз судан жасалады. Мұз оны ластанудан қорғайтын, оның қауіпсіздігін қамтамасыз ететін жағдайларда дайындалады, жылжытылады және сақталады.

101. Тамақ өнімдерімен немесе тамақ өнімдерімен жанасатын беттермен тікелей жанасатын бу зиянды заттарды қоспай, ауыз судан әзірленеді.

102. Барлық сусымалы қосалқы материалдар пайдалану алдында тұтыну қаптамасында пайдаланатын материалдан басқа магнит ұстағыштар арқылы өткізіледі.

103. Тамақ компоненттері (ингредиенттері) мен тамақ қоспалары оларды дайындаушының қаптамасында сақталады және тамақ өнімдерін өндіру кезінде олардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету рәсімдеріне сәйкес жеке үй-жайда (учаскеде) пайдалануға дайындалады. Оларды сақтау жеке жабық шкафтарда жүргізіледі, жеке үй-жайда (учаскеде, аймақта) пайдалануға дайындалады.

104. Шикізат пен тамақ өнімдерінің, қосалқы материалдардың әрбір партиясына олардың қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттар, қауіпсіздікті растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттар қоса беріледі.

105. Өсімдіктен алынған азық-түлік шикізатының партиясына ауыл шаруашылығы дақылдарын өңдеу кезінде пайдаланылған пестицидтер, азық-түлік қорларының зиянкестерімен күресу мақсатында сақтауға арналған үй-жай

мен ыдысты фумигациялау туралы өндірушінің (өнім берушінің) ақпараты қоса жүреді.

106. Жануарлардан алынған өңделмеген тамақ өнімдері ветеринариялық ілеспе құжаты бар болғанда, өңделмеген және қайта өңделмеген түрде тағамдық мақсаттағы тамақ өнімдерін өндіру үшін пайдаланылады.

107. Жануарлардан тікелей немесе оларды сою кезінде алынған жануарлардан алынған өңделмеген тамақ өнімдері ветеринариялық ілеспе құжаттар қоса жүреді.

108. Тамақ өнімдерін байыту (фортификациялау) Қазақстан Республикасының тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы заңнамасының талаптарына сәйкес жүргізіледі.

109. Тамақ өнімдерінің консервілерін (ет өнімдерін, құс етінен жасалған өнімдерді, сүт, жеміс-көкөніс, шырын өнімдерін) өндіру кезінде дайындаушы мынаны:

1) консервілерге арналған тұтыну қаптамасының герметикалығын ауысымда кемінде 3 рет, сондай-ақ жабдықтың бөліктерін әрбір реттеуден, жөндеуден немесе ауыстырғаннан кейін тексеруді қамтамасыз етеді;

2) тұтыну қаптамасын герметизациялау сәтінен бастап жылумен өңдеу басталғанға дейінгі уақытты стерильденген консервілер үшін 30 минуттан (бұдан әрі - мин) және пастерленген консервілер үшін 20 мин асыруға жол берілмейді;

3) консервілер өндірісінің технологиялық процесінің шикізатты дайындаудан (ет өнімдері үшін - сойылған өнімдерді сіңірінен ажырату немесе ұсақтау процесі) бастап стерильдеуге немесе пастерлеуге дейінгі ұзақтығы стерильденген консервілер үшін екі сағаттан және пастерленген консервілер үшін тұздау процесінің уақытын есепке алмағанда, бір сағаттан аспайды;

4) тұтыну қаптамасына өлшеп-орау алдындағы бланширленген шикізаттың температурасы +40 °С-тан төмен емес;

5) қаптаманы тығындау процесінде жылумен өңдеу кезінде және одан кейін өнімнің қайта ластануын (контаминациясын) болдырмау үшін жеткілікті консервілердің герметикалық дәрежесін;

6) күші тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне қолданылатын 021/2011 КО ТР және (немесе) Одақтың техникалық регламенттерінде белгіленген өнеркәсіптік стерильділік талаптарына сәйкес дайын өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін стерильдеу немесе пастерлеу режимдеріне сәйкес консервілерді термиялық өңдеуді;

7) жылумен өңдеуге (стерильдеуге немесе пастерлеуге) арналған жабдықты бақылау-өлшеу және автоматты бақылау-тіркеу аспаптарымен жарақтандыруды;

8) консервілердің нақты түріне техникалық құжаттамада дайындаушы белгілеген сақтау температурасына дейін термиялық өңдеуден кейін консервілерді салқындатуды;

9) консервілер тобын, пайдаланылатын тұтыну қаптамасының қасиеттерін және қол жеткізілген стерильдеу әсерінің шамасын ескере отырып, дайындаушының консервілердің жарамдылық мерзімін белгілеуін;

10) термостаттық сынаманың оң нәтижесін алғаннан кейін және ақаулы қаптамаларды жарамсыз деп тапқаннан кейін консервілерді айналысқа шығаруды;

11) микробиологиялық тұрақтылық пен қауіпсіздікті белгілеу үшін дайындаушы қоймасында консервілерді ұстау ұзақтығы – кемінде 11 тәулік, барлық жас топтарындағы балаларға арналған балалар тағамына арналған консервілерді өндіру кезінде кемінде 21 күн қамтамасыз етіледі;

12) консервілердің жарамдылық мерзімінен кемінде 3 айға асатын уақыт ішінде, тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне – күші тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне қолданылатын Одақтың техникалық регламенттерінде белгіленген уақыт кезеңіне өндірілген өнімнің жарамдылық мерзімінен асатын мерзім ішінде стерильдеу немесе пастерлеу параметрлерінің нәтижелерін растайтын құжаттаманы жүргізуді және сақтауды;

13) өнім өндіру (өндірістік бақылау) процесінде қауіпсіздікті қамтамасыз ету жүйесінің жұмыс істеуін;

14) өндірілетін тамақ өнімдерінің бақылануын қамтамасыз етеді.

110. Объектілердегі тамақ өнімдері оның қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттама, оның қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттар болған кезде Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы № 769 шешімімен бекітілген "Қаптамалау қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінің (005/2011 КО ТР) қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін тамақ өнімімен жанасуға арналған қаптамалау материалдарынан дайындалған қаптаманы пайдалана отырып, өлшеп-оралады.

Тамақ өнімімен жанасатын қаптама мақсаты бойынша, таза, бүтіндігі бұзылмай, пайдаланылады, стандарттау жөніндегі құжаттардың және (немесе) қаптаманың нақты түрлеріне арналған техникалық құжаттаманың талаптарына сәйкес оның ластану мүмкіндігін болдырмайтын жағдайларда тасымалданады және сақталады. Қаптама арнайы бөлінген орында сақталады, оны еденде сақтауға жол берілмейді.

Цехішілік көп айналымды, көліктік қаптама (ыдыс) және ыдыс жабдықтары таза, берік, бөтен иіссіз пайдаланылады, объектіде пайдалану алдында тамақ

өнімдерін өндіру процестерінің технологиялық операцияларына сәйкес алдын ала өңделеді, шикізаттың және дайын тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне бекітіледі, технологиялық процестің кезеңдері бойынша әріптік және (немесе) түстік таңбалауды (кодтауды) пайдалана отырып таңбаланады, мақсаты бойынша пайдаланылады.

111. Тамақ өнімін өлшеп-орау және қаптамалау кезінде дайындаушы Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 881 шешімімен бекітілген "Таңбалау бөлігіндегі тамақ өнімі" Кеден одағының техникалық регламентінде (бұдан әрі - 022/2011 КО ТР) және күші тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне қолданылатын Одақтың техникалық регламенттерінде көзделген тұтыну және көлік қаптамасын таңбалауды жүзеге асырады.

112. Дайындаушы оның қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттама, қауіпсіздікті растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттар бірге жүретін қауіпсіз тамақ өнімдерін айналысқа шығаруды қамтамасыз етеді.

113. Қойма үй-жайлары, шикізатты сақтауға және өндіріске дайындауға арналған үй-жайлар шикізатты, дайын өнімді бөлек сақтауға арналған тоңазытқыш жабдығымен жарақталады, сөрелермен, стеллаждармен, тауар қойғыштармен және оларды санитариялық өңдеуді қамтамасыз ететін материалдардан жасалған контейнерлермен, салқындатылатын камералар-конденсатты жинау және бұру жүйелерімен жабдықталады.

114. Дайын өнімді тоңазыту камерасына және (немесе) қойма үй-жайында орналастыру күні, өндіру ауысымы және партия нөмірі көрсетіле отырып, партиялармен жүзеге асырылады.

115. Қойма үй-жайлары, тоңазыту камералары ауаның массасын, температурасын, салыстырмалы ылғалдылығын және уақытын өлшеуге арналған бақылау-өлшеу аспаптарымен жарақталады, олар туралы мәліметтер тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімі ішінде сақталады. Камералардың, үй-жайлардың температурасы мен ылғалдылығы стандарттау жөніндегі құжаттарға және (немесе) дайындаушының сақтаудағы өнімге арналған техникалық құжаттамасына сәйкес ұсталады.

116. Тоңазыту камераларындағы және дайын өнімді сақтау қоймаларындағы температура мен ылғалдылық тамақ өнімінің түріне байланысты өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілеген кезеңділікпен бақыланады. Бақылау нәтижелері объектінің есепке алу құжаттамасында тіркеледі.

Тамақ өнімдерін тоңазытып өңдеуге арналған тоңазыту камералары термометрлермен және (немесе) камерадағы ауа температурасын автоматты

бақылау құралдарымен, сондай-ақ температураны жазуға арналған құралдармен жабдықталады.

117. Тоңазытқыш жабдықтар, тоңазыту камералары ластануына қарай жуылады және дезинфекцияланады.

118. Ерекше иісі бар тамақ өнімдері (дәмдеуіштер, балық, ірімшік және өзге де) бөгде иістерді сіңіретін тамақ өнімдерінен (шикі ет, сары май, жұмыртқа, шай, тұз, кант және өзге де) бөлек сақталады.

119. Тамақ өнімдерінің жекелеген түрлері үшін тамақ өнімінің нақты түрі үшін дайындаушы белгілеген сақтаудың жағдайларын сақтау қамтамасыз етіледі:

1) салқындатылған және тоңазытылған етті (тұтас етті, тұтас еттің жартысын, төрттен бір бөлігін) сақтау ілгектерге асып қойған күйінде, тұтас еттің өзара, үй-жайдың қабырғасымен және еденімен жанасуына жол бермей жүргізіледі. Блоктардағы (немесе ыдысқа салынған) етті стеллаждарда, тауар қойғыштарда және контейнерлерде сақтауға жол беріледі. Еттің жартылай фабрикаттары, субөнімдер, тоңазытылған және салқындатылған құс еті өнім дайындаушының қаптамасында сақталады, қатарластырып жинап қойған кезде ауа айналымы қамтамасыз етіледі;

2) салқындатылған балық өнім берушінің ыдысында, сақтау температурасы 0-ден минус 2 °С дейін кемінде екі тәуліктен асырмай сақталады;

3) сусымалы тамақ өнімдерін сақтау құрғақ, таза, жақсы желдетілетін, камба зиянкестерімен ластанбаған үй-жайларда жүргізіледі;

4) йерсиниоздың және псевдотуберкулездің алдын алу мақсатында көкөністер сақтау процесінде тексеріледі және іріктеледі және тазартылады;

5) азық-түлік картобын қараңғы үй-жайларда және (немесе) оны күннің тікелей немесе шашыранды сәулесінің әсерінен қорғайтын ыдысты, қаптау материалдарын пайдалана отырып сақтайды.

120. Сақтау температурасы және ылғалдылық параметрлері регламенттелген тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған мамандандырылған көлік құралдары мен көлік жабдықтары қажетті тасымалдау температурасын ұстап тұратын жабдықтармен және температуралық режим мен ылғалдылық деңгейінің тиісті параметрлерін өлшейтін бақылау құралдарымен жабдықталады.

121. Техникалық регламенттердің және нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес келмейтін, оның ішінде жарамдылық мерзімі өткен тамақ өнімдерін кәдеге жарату (жою) мүмкіндігі және кәдеге жарату (жою) туралы шешім қабылдау 021/2011 КО ТР және Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 15 ақпандағы № 140 қаулысымен бекітілген Адамның өмірі мен денсаулығына және жануарларға, қоршаған ортаға қауіп төндіретін тамақ өнімдерін кәдеге жарату

және жою ережесіне (бұдан әрі – Кәдеге жарату және жою қағидалары) сәйкес жүзеге асырылады. Технологиялық ақауды кәдеге жаратуға (қайта өңдеуге) немесе дайындаушының техникалық құжаттамасына (технологиялық нұсқаулықтарына) сәйкес оны объектінің өз мұқтажы үшін пайдалануға жол беріледі. Жарамдылық мерзімі өткеннен кейін тамақ өнімдері кәдеге жаратылады.

6-тарау. Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін және сақтау шарттарын гигиеналық бағалауға қойылатын талаптар

122. Өнімді дайындаушы немесе стандарттау жөніндегі құжаттар мен техникалық құжаттаманы әзірлеуші өнім қауіпсіздігінің санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптарына сәйкес тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері мен сақтау шарттарын белгілейді және заңнамада белгіленген тәртіппен стандарттау жөніндегі құжаттар мен техникалық құжаттамаға енгізіледі.

123. Дайындаушы немесе әзірлеуші рецептураға, өндірістің технологиялық процесіне, өнімді өңдеу түріне, қаптама және қаптамалау материалының түріне, жаңа технологиялар бойынша және (немесе) шикізат пен өнімнің жаңа түрлерінен дайындалған өнімді қаптамалау тәсіліне қарай, тамақ өнімін мақсаты бойынша пайдалану және белгіленген сақтау шарттары сақталған кезінде барлық жарамдылық мерзімі ішінде оның қасиеттері мен қауіпсіздігінің сақталуын қамтамасыз ете отырып, тамақ өнімінің жарамдылық мерзімдері мен сақтау шарттарын айқындайды.

Сәйкестік дәрежесі бірдей халықаралық және өңірлік стандарттар негізінде тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін және сақтау шарттарын айқындауға жол беріледі.

124. Тамақ өнімдеріне арналған рецептуралардың, өндіріс технологиясының, сақтау жағдайлары мен жарамдылық мерзімдерінің өзгеруіне қатысы жоқ стандарттау жөніндегі құжаттарға және (немесе) техникалық құжаттамаға өзгерістер енгізілген кезде, осы өнімнің бұрын белгіленген жарамдылық мерзімдеріне гигиеналық бағалау жүргізілмейді.

125. Егер оның жарамдылық мерзімі нормалау құжаттарында, стандарттау жөніндегі құжаттарда көзделген тамақ өнімдерінің ұқсас түрлері үшін белгіленгеннен аспайтын болса, тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері мен сақтау жағдайларына гигиеналық бағалау, стандарттау жөніндегі құжаттар және (немесе) техникалық құжаттама бойынша өндірілетін өнімнің жарамдылық мерзімдерін негіздеу бойынша санитариялық-эпидемиологиялық зертханалық зерттеулер жүргізілмеуге жол беріледі.

126. Ұлғайтылған (ұзартылған), ұзақ жарамдылық мерзімі бар тамақ өнімдерін өндіру:

1) осы Санитариялық қағидалардың және нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес келетін;

2) заңнамада белгіленген тәртіппен бекітілген өнімнің нақты түріне арналған технологиялық нұсқаулыққа сәйкес нормалау құжаттарының, стандарттау жөніндегі құжаттардың және (немесе) техникалық құжаттаманың, жетілдірілген технологиялар жөніндегі құжаттардың талаптарына жауап беретін, қауіпсіз тамақ өнімдерін өндіруді қамтамасыз ететін, тұрақты сападағы жабдықтар жиынтығы бар;

3) осы Санитариялық қағидалардың 7-тарауының талаптарына сәйкес өндірістік бақылауды қамтамасыз ететін объектілерде жүзеге асырылады.

127. Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін және сақтау жағдайларын негіздеу үшін дайындаушы немесе әзірлеуші мынадай құжаттардың болуын қамтамасыз етеді:

1) белгіленген заңнама тәртібімен әзірленген стандарттау жөніндегі құжаттар және (немесе) техникалық құжаттама немесе олардың жобалары, технологиялық нұсқаулықтар, тамақ өнімдеріне арналған рецептуралар;

2) заңнамада белгіленген тәртіппен құзыреті бойынша органдар мен ұйымдар берген, тамақ өнімдерінің сапасын куәландыратын, шикізатқа, тамақ компоненттеріне (ингредиенттеріне), тамақ қоспаларына, қаптамаға және өнім өндіруде пайдаланылатын қаптамалау материалына сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттар немесе осы құжаттардың белгіленген тәртіппен куәландырылған көшірмелері;

3) жарамдылық мерзімдерінің негіздемесі туралы ақпаратты қамтитын құжаттар (өндіріс технологиясын жетілдіру, қазіргі заманғы технологиялық жабдық, қаптама, қаптамалау материалы және өзге де құжаттар);

4) халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге объектінің сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды;

5) Кеден одағы Комиссиясының 2010 жылғы 28 мамырдағы № 299 шешімімен бекітілген (Мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын өнімнің (тауарлардың) бірыңғай санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптарға бұдан әрі - Одақтың өнімдеріне (тауар) қойылатын бірыңғай санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптар), Ұлттық аккредиттеу жүйелерінде аккредиттелген және Еуразиялық экономикалық одақтың сертификаттау жөніндегі органдары мен сынақ зертханаларының (орталықтарының) бірыңғай тізіліміне енгізілген халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік

орган ведомствосының сынақ зертханалары (орталықтары) жүргізген Одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкестігіне тамақ өнімдерінің, шикізаттың үлгілерінің болжамды жарамдылық мерзімін растау бойынша санитариялық-эпидемиологиялық зертханалық зерттеулердің (сынақтардың) нәтижелері;

б) стандарттау жөніндегі құжаттарды немесе техникалық құжаттаманы әзірлеушінің көрсетілген құжаттаманың иесі болып табылмайтын, дайындаушы шығаратын тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдеріне және сақтау жағдайларына санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізуге растауы (келісімі).

128. Тамақ өнімдерінің жаңа түрлерін (шикізаттың дәстүрлі емес түрлерінен алынған), өнімді өндіру (дайындау), қаптамалау, сақтау, тасымалдау процестерінің жаңа технологиялық операцияларын әзірлеу кезінде дайындаушы немесе әзірлеуші қауіпсіздік, тамақ құндылығы, жарамдылық мерзімдері және сақтау жағдайлары талаптарының ғылыми негіздемесін қамтамасыз етеді.

129. Консервіленген тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімі мен сақтау жағдайлары белгіленген кезде стерильдеу (пастерлеу) режимдері әзірленеді.

Консервіленген тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін негіздеу әзірленген және ғылыми негізделген стерильдеу режимдерінің, сондай-ақ болжамды жарамдылық мерзімдерін белгілеу бойынша алдын ала сынақтар нәтижелерінің негізінде жүзеге асырылады.

130. Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері мен сақтау жағдайлары өнімге гигиеналық бағалау жүргізу кезінде пайдаланылған және өнімнің осы түрлеріне арналған стандарттау жөніндегі құжаттарда және техникалық құжаттамада көрсетілген тұтыну және көлік орамасының түрлерінде өнімге қолданылады және оны өткізу процесінде ашылған орамада немесе оның тұтастығы бұзылған кезде өнімге қолданылмайды.

131. Тұтыну немесе көлік қаптамасына өлшеп-орауға жататын тамақ өнімінің жарамдылық мерзімі оны өткізу процесінде бастапқы тамақ өнімінің жарамдылық мерзімінен аспай белгіленеді және дайындаушы осындай өнімді дайындаған күннен бастап есептеледі.

132. Қоршаған ортамен және жұмыскерлердің қолымен тікелей жанасуға кедергі жасайтын арнайы қаптамалардағы тамақ өнімдері үшін жарамдылық мерзімдерін гигиеналық бағалау жүргізе отырып, көрсетілген қаптамаларды ашқаннан кейін белгілеуге жол беріледі.

133. Дайындаушының тұтыну қаптамасын ашқаннан кейін және бүтіндігі бұзылғаннан кейін оны босату, өткізу (айналысқа шығару) кезінде тамақ

өнімдерін қайта қаптамалауға немесе қайта өлшеп-орауға, дайындаушының тұтыну қаптамасын ашқаннан және бүтіндігі бұзылғаннан кейін өнімге жаңа жарамдылық мерзімдерін белгілеуге және олардың жаңа қаптамадағы ұзақтығын негіздеу бойынша жұмыс жүргізуге жол берілмейді.

134. Дайындаушы вакууммен үлдірлерге, бу-газ өткізбейтін қабықтарға және түрлендірілген атмосферада қапталған тамақ өнімдерін босату, өткізу (айналысқа шығару) кезінде қайта вакуумдауға жол берілмейді.

135. Көп компонентті тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін негіздеу кезінде пайдаланылатын тамақ компоненттерінің жарамдылық мерзімдері мен сақтау жағдайлары ескеріледі. Көп компонентті тамақ өнімін өндіру кезінде пайдаланылатын шикізат пен жартылай фабрикаттардың жарамдылық мерзімдерінің резерві түпкілікті өнімнің жарамдылық мерзіміне сәйкес қамтамасыз етіледі.

136. Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері мен сақтау жағдайларын негіздеу кезінде негізгі санитариялық-эпидемиологиялық зертханалық зерттеулерді: микробиологиялық, санитариялық-химиялық зерттеулерді, стандарттау жөніндегі құжаттарда және (немесе) дайындаушының техникалық құжаттамасында көзделген температурада сақтау процесінде өнім үлгілерінің органолептикалық қасиеттеріне зерттеулер жүргізу қамтамасыз етіледі.

137. Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін және сақтау жағдайларын негіздеу үшін санитариялық-эпидемиологиялық зертханалық зерттеулер Кодекстің 46 және 47-баптарына, "Санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізу қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 30 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-334/2020 бұйрығына (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 22007 болып тіркелген) сәйкес жүргізіледі.

138. Санитариялық-эпидемиологиялық зертханалық зерттеулер халықаралық және өңірлік (мемлекетаралық) стандарттардың тізбесіне енгізілген стандарттарда белгіленген регламенттелетін көрсеткіштерді, ал олар болмаған жағдайда – зерттеу (сынау) және өлшеу қағидалары мен әдістерін, оның ішінде Одақтың техникалық регламенттерінің талаптарын қолдану және орындау және тамақ өнімдерінің сәйкестігін гигиеналық бағалауды жүзеге асыру үшін қажетті үлгілерді іріктеу қағидаларын қамтитын ұлттық (мемлекеттік) стандарттарды зерттеу (сынау) әдістерімен жүргізіледі.

139. Осы тараудың күші бактериялық ұйытқылардың, бастапқы дақылдардың, тамаққа биологиялық активті қоспалардың, тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі

объектілер үшін ферменттік препараттардың жарамдылық мерзімдерін гигиеналық бағалауға қолданылмайды.

140. Тамақ өнімдерін зерттеу мерзімдері ұзақтығы бойынша стандарттау жөніндегі құжаттың немесе дайындаушының техникалық құжаттамасының жобасында көрсетілген болжамды жарамдылық мерзімінен резерв коэффициенті деп аталатын уақыттан асып белгіленеді, ол:

1) тез бұзылатын тамақ өнімдері үшін:

жарамдылық мерзімі 7 тәулікке дейін қоса алғанда - 1,5 есе;

жарамдылық мерзімі 30 тәулікке дейін-1,3 есе;

жарамдылық мерзімі 30 тәуліктен асқан кезде-1,2 есе;

2) тез бұзылмайтын тамақ өнімдері, консервіленген тамақ өнімдері үшін - 1,15 есе;

3) ерте жастағы балалардың балалар тамағына арналған (3 жасқа дейінгі) балалар тамағына арналған тез бұзылатын тамақ өнімдері үшін және диеталық емдік және диеталық алдын алу тағамына арналған тамақ өнімдері үшін-2 есе;

4) ерте жастағы балалардың (3 жасқа дейінгі) балалар тамағына арналған балалар тамағына арналған тез бұзылмайтын тамақ өнімдері және диеталық емдік және диеталық алдын алу тамағына арналған тамақ өнімдері үшін-1,5 есені құрайды.

141. Өндіріс процесінде +80 °C төмен температурада термикалық өңдеуге ұшыраған және (немесе) қолмен жасалатын операцияларды пайдалана отырып технологиялар бойынша өндірілген дайын, тез бұзылатын тамақ өнімдері үшін стандарттау (немесе) техникалық құжаттама бойынша құжаттарда көзделгеннен 50 %-ға (аггравирленген) асатын температурада бақылау, қатарлас зерттеулер (сынақтар) жүргізу қамтамасыз етіледі. (4±2) °C температурада сақталып салқындалатын тамақ өнімдері үшін (9±1) °C температурада зерттеулер (сынақтар) жүргізу қамтамасыз етіледі; мұздатылған тамақ өнімдері үшін - минус (18±1) °C және минус (12±1) °C құрайды.

142. Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері мен сақтау жағдайларын негіздеу үшін тез бұзылатын тамақ өнімдерінің микробиологиялық тұрақсыздығын анықтайтын және май компонентінің тотықтырғыш бүлінуінің басталуын тіркейтін сақтаудың аггравирленген (жоғары) температуралары қағидаты пайдаланылады.

Сақтаудың аггравирленген (жоғары) температуралары қағидаты тамақ өнімдерін тұтынушыға жеткізу жолында салқын тізбекте болуы мүмкін бұзушылықтардың (үзілістердің) болуын және олармен байланысты психротрофты микроорганизмдердің ықтимал белсендірілуін қамтамасыз етеді.

Бұл ретте тағамдық токсикоинфекциялар мен ішек инфекцияларының мезофильді қоздырғыштарының көбеюінен айырмашылығы патогенді және шартты-патогенді психотрофты микроағзалардың (мысалы, *Yersinia*, *Listeria* текті бактериялардың) тағамдық өнімінде ұзақ уақыт көбеюінің әсері бар.

143. Жоғары (агравирленген) температурада зерттеуге жататын тамақ өнімдері партияларының үшеуінің біреуіне сынақ жүргізу қамтамасыз етіледі.

144. Құрамында +80 °C жоғары температураны қолдана отырып дайындалған консервілейтін әсері бар тағамдық қоспалар, ультражоғары температуралы пастерлеу, өсімдік кілегейі мен майы негізінде өңделген кремсіз ұннан жасалған кондитерлік өнімдер, жоғары май өнімдері, белсенді қышқылдығы (рН) көрсеткіші 4,5 бірліктен төмен жоғары қышқылды өнімдер, еттен, құстан, балықтан жасалған салқындатылған және мұздатылған жартылай фабрикаттар, консервіленген өнімдер жоғары (агравацияланған) температурада бақылау сынақтарын қолданбай зерттеледі.

145. Тамақ өнімдерінің жекелеген түрлері (мысалы, өсімдік майлары) үшін Ұлттық аккредиттеу жүйелерінде аккредиттелген, халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының сынақ зертханаларында (орталықтарында) қатар сынақтар жүргізген кезде көрсетілген зерттеулерді жүргізуге құқығы бар аккредиттелген сынақ зертханаларында (орталықтарында) жүргізілетін зерттеулердің бекітілген экспресс-әдістерінің негізінде жарамдылық мерзімдерін белгілеуді негіздеуге жол беріледі.

146. Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін және сақтау жағдайларын негіздеу үшін санитариялық-эпидемиологиялық зертханалық зерттеулер тамақ өнімдерінің нақты түріне (тобына) зерттеулер (сынақтар) бағдарламасын қамтитын дайындаушы әзірлеген және бекіткен өндірістік бақылау бағдарламасына сәйкес жүргізіледі.

147. Зерттеулер (сынақтар) бағдарламасы мыналарды қамтиды:

1) Тамақ өнімдерінің әрбір түрі (тобы) үшін бақыланатын көрсеткіштер тізбесі: микробиологиялық (нормалау құжаттарында көзделген қауіпсіздіктің міндетті көрсеткіштері);

санитариялық-химиялық (тамақ өнімінің құрамын, оның физикалық-химиялық параметрлерін, сақтау жағдайларын ескере отырып, мерзімді бақылау үшін, қаптамалау материалдарынан химиялық қосылыстардың ықтимал жылыстауын бағалау үшін таңдап алынған);

органолептикалық көрсеткіштер;

сақтауда өнімнің сақталуын сипаттайтын тағамдық құндылық көрсеткіштері;

2) зерттелетін өнімнің сынамаларын алудың күнтізбелік жоспары мен тәртібі;

3) зерттеулер жүргізу схемасы (кезеңділігі, бақылау нүктелерінің саны);

4) барлық бақылау нүктелерінде ұзақтығы бойынша жоспарланған барлық зерттеулерді жүргізу үшін қажетті тамақ өнімдері сынамаларының саны (осы тармақтың 1) және 3) тармақшаларына сәйкес айқындалады).

148. Консервіленген тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін және сақтау жағдайларын негіздеу үшін санитариялық-эпидемиологиялық зертханалық зерттеулердің мынадай түрлерін жүргізу қамтамасыз етіледі:

1) нормалау құжаттарына, стандарттау жөніндегі құжаттарға сәйкес микробиологиялық көрсеткіштер бойынша консервіленген өнімнің осы түрін өндіру үшін пайдаланылатын шикізатты гигиеналық бағалау; кемінде үш түрлі партиядан;

2) пайдаланылатын қаптаманың қолданылатын стерилдеу режимдеріне төзімділігін анықтау;

3) стерильдеудің бекітілген режимі бойынша консервілердің тәжірибелік партияларын дайындау.

149. Бақыланатын көрсеткіштердің алдында консервіленген тамақ өнімдерін зерттеу (сынау) бағдарламасына мынадай көрсеткіштер бойынша сақтау процесінде кезеңдік бақылау зерттеулері енгізіледі және жүргізіледі:

микробиологиялық көрсеткіштер (консервілердің тиісті тобы үшін өнеркәсіптік стерильділік талаптарына сәйкестігі);

өнімнің органолептикалық көрсеткіштері;

физикалық-химиялық көрсеткіштер;

қаптаманың ішкі және сыртқы бетінің жай-күйін бағалау;

өнімдегі уытты элементтердің, N-нитрозаминдердің (нитриттер қосылған консервілер үшін) құрамы.

150. Бағдарламаны әзірлеу және зерттеулер (сынақтар) жүргізу кезінде рецептура және өндіріс технологиясы бойынша біртекті стандарттау жөніндегі бірыңғай құжаттар немесе дайындаушының техникалық құжаттамасы бойынша өндірілетін тамақ өнімдерінің түрлерін топтастыруға жол беріледі. Зерттеу барысында алынған нәтижелер өнімнің барлық тобына қолданылады.

151. Зерттеулер жүргізу үшін тамақ өнімдерінің үлгілері шикізаттың әртүрлі партиясынан дайындалған, бір ассортименттің үш түрлі дайындау күнінен (өнім партиялары) бастап сынақ бағдарламасына сәйкес объектіде іріктелген тұтыну қаптамасында қапталып (консервіленген өнім үшін - ішкі беті бірдей қаптаманың бір түрінде) ұсынылады.

152. Тамақ өнімдері үлгілерінің саны бағдарламаға сәйкес барлық бақылау нүктелерінде ұзақтығы бойынша жоспарланған зерттеу жүргізу үшін жеткілікті қамтамасыз етіледі. Әрбір нүктеге орташаланған сынамааны дайындау үшін қажетті үлгілердің саны көзделеді (ұсақ бұйымдар үшін – кемінде үш орау бірлігі, ірі бұйымдар үшін (500 г бастап) – кемінде екі орау бірлігі).

Консервіленген тамақ өнімдеріне зерттеулер жүргізу үшін зерттеулердің барлық мерзімі ішінде сынақ жүргізуді қамтамасыз ететін, болжамды жарамдылық мерзімінен 1,15 есе асатын әрбір партиядағы үлгілердің саны пайдаланылады. Үлгілерді зерттеу мерзімділігі - кемінде 5 рет (зерттеу ұзақтығы 2,5 жылға дейін).

153. Іріктелген үлгілер болжамды жарамдылық мерзімінің ұзақтығын және тамақ өнімдерінің ерекшелігін ескере отырып белгіленетін белгілі бір кезеңділікпен, бірақ 30 тәулікке дейін сынақ мерзімі кемінде 3 рет, 60 тәулікке дейін болса – 5 рет, 60 тәуліктен асса – 7 реттен кем емес зерттеледі. Сынақ мерзімі 60 тәуліктен астам уақытта 4 реттен кем емес зерттеулерді жүргізуге (өндіргеннен кейін, жарамдылық мерзімінің ортасы, болжамды мерзім, резерв коэффициентін ескере отырып мерзімі) жол беріледі. Тамақ өнімдерін микробиологиялық зерттеу схемалары болжамды жарамдылық мерзімдеріне байланысты осы Санитариялық қағидалардың 1-қосымшасында айқындалған.

154. Заңнамада белгіленген тәртіппен стандарттау жөніндегі құжаттарды немесе техникалық құжаттаманы әзірлеу және келісу кезінде жарамдылық мерзімдерін санитариялық-эпидемиологиялық бағалау жүргізілген тамақ өнімдерін өндіріске қою кезінде оларды растау үшін: дайындаушының техникалық құжаттамасында белгіленген жарамдылық мерзімі ішінде өнімді шығарудың (партиясының) бір күні кемінде 3 рет жеңілдетілген схема бойынша зерттеулер жүргізуге жол беріледі – сақтаудың басында, жарамдылық мерзімінің аяқталу сәтінде және резервтің тиісті коэффициентімен айқындалған уақыт аралығында (жарамдылық мерзімінің ортасында). Бұл ретте тамақ өнімдерін сақтау жағдайлары дайындаушының техникалық құжаттамасына сәйкес айқындалады.

155. Зерттеу процесінде тамақ өнімдерінің үлгілерін стандарттау жөніндегі құжаттарға және дайындаушының техникалық құжаттамасына және температураны аггравациялау (көтеру) принципіне сәйкес сақтаудың температуралық режимдері қамтамасыз етіледі:

- 1) төмен температурада $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ және одан төмен (мұздату);
- 2) $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ -ден $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ -ге дейін әлсіз мұздатылған;

3) (4 ± 2) °C, (9 ± 1) °C, қажет болған жағдайда $(0-2)$ °C температурада салқындату;

4) реттелетін температурада сақтау $(6 - 18)$ °C;

5) реттелмейтін температурада (қоршаған ауа) сақтау.

156. Объектіде жауапты тұлға күн сайын не объектінің есепке алу құжаттамасында тіркей отырып, тоназытқыш жабдықтың ішінде сақтауға салынған тамақ өнімдерінің үлгілерін сақтаудың температуралық режиміне (өнімнің түріне қарай – температуралық-ылғалдылық режиміне) автоматты тіркеу құралдарының көмегімен бақылауды қамтамасыз етеді.

157. Сыналатын "фондық" өнім үлгілерінің микробиологиялық, санитариялық-химиялық және органолептикалық көрсеткіштер бойынша белгіленген талаптарға сәйкессіздігі (дайындалған күнінен бастап бірінші бақылау нүктесі) анықталған жағдайда одан әрі зерттеуге жол берілмейді.

158. Зерттелетін микробиологиялық көрсеткіштер тізбесіне осы өнім тобы үшін Одақтың қолданыстағы техникалық регламенттерімен, Одақтың өнімдеріне (тауарларына) қойылатын бірыңғай санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптармен регламенттелетін қауіпсіздіктің міндетті көрсеткіштері де, егжей-тегжейлі санитариялық-микробиологиялық сипаттама алу және сақтау серпінінде өнімнің тұрақтылығын растау үшін қосымша көрсеткіштері де енгізіледі. Осы зерттеулер тізбесі нормаланатын көрсеткіштермен салыстырғанда кеңейеді.

Сақтау процесінде бақыланатын тамақ өнімдерінің негізгі топтары үшін микробиологиялық көрсеткіштер осы Санитариялық қағидалардың 2-қосымшасына сәйкес айқындалады.

159. Жарамдылық мерзімі 10 тәулік және одан астам болатын жануарлардан алынатын тамақ өнімдерінде (сүт өнімдері мен ірімшіктер, ет және құс өнімдері, балық өнімдері), сондай-ақ шикі көкөністерден жасалған көкөніс тағамдарында, ерте жастағы балаларға, жүкті және бала емізетін әйелдерге арналған тамақ өнімдерде *listeria monocytogenes* бактериялары зерттеу процесінде – өндірілгеннен кейін және болжамды жарамдылық мерзімінің соңында кемінде екі рет анықталады.

160. Дәстүрлі нормаланатындардан басқа мезофильді аэробты факультативті анаэробты микроорганизмдердің (бұдан әрі – КМАФАнМ), ішек таяқшалары тобының бактерияларының (бұдан әрі – ІТТБ), патогенді микроорганизмдердің, оның ішінде сальмонеллалардың, сульфитредуциялайтын кластридиялардың саны, ет өнімдері жарамдылық мерзімдерін негіздеу кезінде *S. aureus* болмауына,

ашытқы мен зең саңырауқұлақтарының саны, сақтау серпініндегі сүт қышқылды микроорганизмдердің саны зерттеледі.

161. Тамақ өнімдерін шартты-патогенді микроағзалардың (ІТТБ, *S. aureus*, ультраредакциялайтын клостридиялар) болмауына зерттеу кеңейтілген көлемде жүргізіледі: өнімнің кемінде екі-үш массасын - нормаланатын массада және, нормативтің шамасын бір ретке арттыратын өлшеулерде себу (мысалы, ІТТБ 0,1 г болмаған нормативінде 1,0 г және 0,1 г өнім себіледі).

162. ІТТБ, *S. aureus*, ультраредакциялайтын клостридиялар жоқ тамақ өнімдерінің түрлері үшін 1 г өнімде нормаланады, зерттеудің соңғы бақылау нүктелерінде микробтық бүлінуді анықтау үшін 1,0 г және 0,1 г себіледі.

163. Жарамдылық мерзімі ұзартылған, бу-газ өтпейтін қабықтарға және өзге қаптамаларға вакууммен қапталған тамақ өнімдеріндегі ультраредакциялайтын клостридий көрсеткішіне жоғары талаптар қойылады және дәстүрлі технология бойынша дайындалған ұқсас өнім түрлерінде нормаланатын тәртіптен жоғары көлемдерде (массаларда) айқындау жүргізіледі.

164. Микробтық бүліну көрсеткіштері динамикасында міндетті зерттеулер жүргізу, атап айтқанда:

1) ашытқылар мен зеңдер – сыналатын тамақ өнімдерінің барлық түрлерінде (еттен, балықтан, құс етінен жасалған шикі мұздатылған жартылай фабрикаттардан басқа), ашытқылар ашытқы қамырынан жасалған бұйымдарда анықталмайды;

2) *Proteus* тектес бактериялар – осы Санитариялық қағидалардың 2-қосымшаның 1-кестесінде аталған тамақ өнімдеріне (салқындатылған ет, құс, балық жартылай фабрикаттары мен аспаздық бұйымдарда, қоғамдық тамақтану өнімдерінің тағамдарында) 1,0 г және 0,1 г өнім себу кезінде қамтамасыз етіледі.

Қосымша:

1) сүт қышқылды микроорганизмдер – оттегіге қол жеткізуді шектей отырып қапталған тамақ өнімдерінде (ет пен құс етінен жасалған өнімдерде);

2) *Pseudomonas* тектес бактериялар – салқындатылған ет, құс, балық жартылай фабрикаттарында, майлылығы төмен май өнімдерінде зерттеулер жүргізу қамтамасыз етіледі.

165. Тіршілікке қабілетті технологиялық микрофлорасы бар немесе пробиотикалық микроорганизмдермен байытылған тамақ өнімдерінде (мысалы, сүт қышқылы, пропионқышқылды бактериялар, бифидобактериялар, лактобактериялар, ашытқылар) барлық зерттеу процесінде олардың санын бақылау қамтамасыз етіледі. Қажет болған кезде микрофлораның түрлік құрамы бақыланады.

Бұл ретте болжамды жарамдылық мерзімі 2 апта және одан аз болатын тамақ өнімдеріндегі сүт қышқылды және пробиотикалық микроорганизмдердің құрамын бақылау жиілігі бес күнде кемінде 1 рет; жарамдылық мерзімі неғұрлым ұзақ өнім үшін – сақтаудың алғашқы 2 аптасында бақылау – бес күнде 1 рет, бұдан әрі – әрбір үш күн сайын жүргізіледі.

166. Тамақ өнімдерінің органолептикалық көрсеткіштерін зерттеу қолданыстағы стандарттау жөніндегі құжаттардың және өнімнің нақты түріне, сипаттамалық белгілеріне, оның ішінде сыртқы түріне, түсіне, дәміне, иісіне, консистенциясына және өзге де тән белгілеріне арналған техникалық құжаттаманың талаптарына сәйкес жүргізіледі.

167. Гигиеналық бағалау үшін стандарттау жөніндегі құжатты және (немесе) техникалық құжаттаманы дайындаушының немесе әзірлеушінің ресми уәкілетті өкілі жүргізетін комиссиялық дегустациялық бағалау нәтижелері назарға алынады.

Тамақ өнімдерінің органолептикалық көрсеткіштерін зерттеу кемінде 2 рет – сақтаудың басында және болжамды жарамдылық мерзімінің соңында жүргізіледі.

168. Тамақ өнімі компонентінің май компонентінің тотықтырғыш бүліну көрсеткіштерін зерттеу (асқын тотығу саны, қышқыл саны) сынақ мерзімі ішінде кемінде 3 рет – сақтаудың басында, дайындаушы мәлімдеген жарамдылық мерзімінің соңында және

1) табиғи май компонентінің салмақтық үлесі 5 % және одан астам тамақ өнімдерінде – жарамдылық мерзімі 45 тәулік және одан астам кезінде;

2) майдың салмақтық үлесі 10 % және одан жоғары өсімдік майларын (пальма майларын қоспағанда) қолдана отырып дайындалған тамақ өнімдерінде – жарамдылық мерзімі 10 тәулік және одан астам кезінде;

3) жануарлар немесе жануарлар мен өсімдік майлары, оның ішінде майдың салмақтық үлесі 10 % және одан астам пальма майы қоспасын қолданып дайындалған тамақ өнімдерінде - жарамдылық мерзімі 30 тәулік және одан астам кезінде;

4) құрамында полиқаньқпаған май қышқылдары бар тамақ өнімдерінде, оның ішінде жаңғақтарда немесе жаңғақтарды қосатын өнімдерде - жарамдылық мерзімі 30 тәулік және одан астам уақытта сынақтардың аяқталуымен сәйкес келетін резервтік мерзімнің соңында жүргізіледі.

169. Тағамдық қоспаларды (нитриттерді және (немесе) калий және натрий нитраттарын) қолдана отырып дайындалған ет, балық және өзге де дайын тамақ өнімдеріндегі N-нитрозаминдердің құрамын, балық дайын өнімдеріндегі гистамин мен биогенді аминдердің құрамын зерттеу сынақ мерзімі ішінде –

сақтаудың басында, дайындаушы мәлімдеген жарамдылық мерзімінің соңында және сынақтардың аяқталуымен сәйкес келетін резервтік мерзімнің соңында кемінде 3 рет жүргізіледі.

170. Витаминдермен байытылған тамақ өнімдерінде, оның елеулі көзі болып табылатын өнімдерде, сондай-ақ балалар тағамына арналған тамақ өнімдерінде, витаминдердің құрамы затбелгіге шығарылатын мұздатылған тамақ өнімдерінде осы витаминдердің регламенттелетін деңгейіне сәйкес немесе олардың бастапқы құрамымен салыстырғанда (мұздатылған тамақ өнімдері үшін) олардың сақталуына бақылау жүргізу қамтамасыз етіледі.

171. Сонымен қатар, қажет болған жағдайда ас тұзы мен ылғалдың құрамы анықталады; РН, титрленетін қышқылдық (бұл көрсеткіштер өнімнің қауіпсіздігіне, тағамдық құндылығының сақталуына және органолептикалық қасиеттеріне әсер ететін жағдайларда). Тамақ өнімінің ерекшелігіне немесе оны сақтау жағдайларына байланысты басқа физика-химиялық, биохимиялық, микроқұрылымдық көрсеткіштерге (A_w суының белсенділігі, тағамдық құндылық көрсеткіштері, микотоксиндердің құрамы; енгізілген консерванттардың, қышқылдықты реттегіштердің массалық үлесі, май қышқылының құрамы мен полиқаньқапаған және қаныққан май қышқылдарының қатынасы және басқа да көрсеткіштер) зерттеулер жүргізіледі.

Қосымша зерттеулер тиісті зерттеулер (сынақтар) бағдарламасына енгізіледі.

172. Бағдарламаға сәйкес орындалған тамақ өнімдері үлгілерінің барлық санитариялық-эпидемиологиялық зертханалық зерттеулері аяқталғаннан кейін (зерттеулердің барлық мерзімі ішінде әртүрлі дайындалған күндердің үш партиясынан бастап) тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері мен сақтау жағдайларын негіздеу үшін алынған нәтижелерге гигиеналық бағалау жүргізу қамтамасыз етіледі.

173. Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері мен сақтау жағдайларын оң гигиеналық бағалау бағдарламаға сәйкес зерделенетін көрсеткіштердің барлық кешенінің теріс серпіні болмаған кезде барлық зерттелген партиялардан алынған үлгілерде анықталады, оның ішінде:

1) өнімдегі микробиологиялық көрсеткіштер:

нормаланатын микробиологиялық көрсеткіштердің сынаудың кез келген зерттелетін бақылау нүктесінде белгіленген талаптарға сәйкес келмеуі, консервіленген өнім үшін – тәжірибелік үлгілердің осы консервілер тобы үшін өнеркәсіптік стерильділік талаптарына сәйкес келмеуі;

Listeria monocytogenes бактерияларын өнімнің 25 г (50, 100 г) кез келген зерттелетін бақылау нүктесінде 10 тәулік және одан астам жарамдылық мерзімі бар жануарлардан алынатын тамақ өнімдеріне сынақ жүргізу кезінде анықтау;

бүліну қоздырғыштарының (ашытқылар мен зеңдердің) бастапқы анықталған деңгеймен салыстырғанда екі еседен астам өсуі;

оттегіге қол жеткізуді шектей отырып қапталған өнімде осы өнім үшін белгіленген КМАФАнМ деңгейінен асатын мөлшерде сүтқышқылды микроорганизмдерді анықтау;

өнімнің құрамында болатын пробиотикалық және (немесе) ашытқы микрофлорасының мөлшерін регламенттелетін немесе декларацияланатын деңгейден төмен азайту;

осы көрсеткіш бойынша нормаланатын өнім үлгілерінде *Proteus* тектес бактерияларды анықтау – нормативке сәйкес келмеген кезде немесе сынақ осы Санитариялық қағидалардың 2-қосымшасына сәйкес жүргізілетін үлгілерде сақтау процесінде 0,1 г өнім (1,0 г бала тамақтандыруға және диеталық емдік және диеталық алдын алу тағамына арналған өнімде);

0,1 г дайын өнімде бүлінудің басқа қоздырғыштарын (мысалы, *Pseudomonas* тектес бактерияларды) анықтау;

2) сақтау динамикасындағы органолептикалық көрсеткіштердің нашарлауы, консервіленген өнім үшін – қаптаманың ішкі бетіндегі ақаулардың пайда болуы;

3) физикалық-химиялық көрсеткіштердің нашарлауы (стандарттау жөніндегі құжаттар мен техникалық құжаттама талаптарына сәйкес келмеуі);

4) витаминдер құрамының регламенттелетін немесе декларацияланатын деңгейлерден төмендеуі;

5) N-нитрозаминдер, гистамин, май компонентінің тотықтырғыш бүліну өнімдері көрсеткіштерінің ұлғаю жағына қарай динамика; консервіленген өнім үшін – қаптама материалының уытты элементтерінің өнімге жоғары көші-қоны;

6) консервіленген тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімін айқындау резерв коэффициентін ескере отырып, 1,15 есе азайтылған барлық көрсеткіштердің тұрақтылығы расталған соңғы бақылау нүктесінің уақыты бойынша жүргізіледі.

174. Сыналған тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері мен сақтау жағдайларын оң гигиеналық бағалау туралы шешім қабылдау барлық зерттеу мерзімі ішінде әр түрлі дайындалған күндердің кемінде 3 партиясынан тамақ өнімдерінің зерттелген үлгілерінің сапасын, қауіпсіздігін және органолептикалық қасиеттерін сақтау туралы куәландыратын алынған деректер жиынтығында және осы Санитариялық қағидалардың 126, 127 тармақтарына сәйкес жүзеге асырылады.

175. Тамақ өнімінің зерттелген үш партиясының бірінде көрсеткіштердің сәйкессіздігі анықталған жағдайда зерттеу тоқтатылады. Технологиялық параметрлерге ревизия жүргізгеннен және сапасыз өнім өндірісінің себептерін жойғаннан кейін дайындалған бағдарламаға сәйкес тамақ өнімдерінің жаңа үлгілерін зерттеуді жалғастыруға жол беріледі.

176. Сынақ барысы бойынша кез келген бақылау нүктесінде ұсынылған тамақ өнімдерінің үлгілерін қайта зерттеудің қанағаттанғысыз нәтижелерін (стандарттау жөніндегі құжаттардың және (немесе) техникалық құжаттаманың көрсеткіштеріне сәйкес келмеу) алған кезде осы партияны одан әрі сынауға жол берілмейді.

177. Жарамдылық мерзімі ұзақ (30 тәуліктен астам) тамақ өнімдеріне зерттеулер жүргізу кезінде белгіленген схема бойынша зерттеулердің қорытынды нәтижелерін алғанға дейін осы сәтте жүргізілген сынақ мерзімінің ұзақтығына сәйкес келетін жарамдылық мерзімі неғұрлым қысқа мерзімді уақытша белгілеуге жол беріледі.

Бұл ретте дайындаудың 3 партиясынан кем емес үлгілерді зерттеу нәтижелерін бағалай отырып, жарамдылық мерзімдерін негіздеу процесі сақталады.

178. Егер стандарттау жөніндегі қолданыстағы құжаттар және (немесе) техникалық құжаттама (дәстүрлі технология) бойынша оның жарамдылық мерзімін ұлғайту (ұзарту) үшін сериялы шығарылатын тамақ өнімдері зерттеулерге ұшыраса, онда сақтау кезеңінде өнімнің нақты түріне арналған резерв коэффициентімен айқындалатын уақытқа бұрын белгіленген жарамдылық мерзімінен асатын көрсеткіштердің сәйкессіздігі анықталған кезде мұндай өнімнің жарамдылық мерзімі өзгеріссіз сақталады.

7-тарау. Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын талаптар

179. Осындай өнімнің қауіпсіздік талаптарына байланысты тамақ өнімдерін өндіру процестерін жүзеге асыру кезінде дайындаушы өндірілген тамақ өнімдерінің техникалық регламенттерге сәйкестігін растайтын қағаз және (немесе) электрондық тасығыштардағы құжаттаманы жүргізуді және сақтауды қамтамасыз ете отырып, 021/2011 КО ТР көзделген талаптарға сәйкес ХАССП (қауіпті факторларды талдау жүйесі және бақылаудың сындарлы нүктелері) қағидаттарына негізделген рәсімдерді әзірлейді, енгізеді және қолдайды.

180. Өндірілетін өнімнің қауіпсіздігі Кодекстің 51-бабының, нормалау құжаттарының және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес, ХАССП қағидаттарына негізделген дайындаушының бекітілген өндірістік бақылау бағдарламасына сәйкес жүзеге асырылатын аспаптық және (немесе) зертханалық зерттеулерді қоса алғанда, өндірістік бақылау жүргізу арқылы қамтамасыз етіледі.

181. Тамақ өнімдерін өндіру және бақылау жүргізу процесінде қауіпсіздікті қамтамасыз етуді ұйымдастыруды дайындаушы дербес (өндірістік зертхана объектісіндегі жабдықпен бірге) және (немесе) үшінші тараптың: ұлттық аккредиттеу жүйелеріндегі аттестатталған және (немесе) аккредиттелген сынақ зертханаларының (орталықтарының) және Еуразиялық экономикалық одақтың сертификаттау жөніндегі органдары мен сынақ зертханаларының (орталықтарының) бірыңғай тізіліміне енгізілген қатысуымен жүзеге асырады.

182. Өндірістік бақылау процестері мен кезеңділігін дайындаушы 021/2011 КО ТР және Кодекстің 51-бабының 8-тармағына сәйкес ХАССП қағидаттарына негізделген өндірістік бақылау бағдарламасында белгілейді. Өндірістік бақылау бағдарламасы технологиялық процеске, тамақ өнімдерінің рецептурасына өзгерістер енгізілген кезде кезең-кезеңмен қайта қаралады.

183. Объектілерде тамақ өнімдерін өндіру, өлшеп-орау, сақтау, тасымалдау және өткізу мен бақылау жүргізу процесінде зертханалық және аспаптық зерттеулер (сынақтар) жүргізіледі:

1) өнімнің түріне байланысты радиациялық, химиялық, микробиологиялық, токсикологиялық, паразитологиялық қауіпсіздік көрсеткіштеріне азық-түлік (тамақ) шикізатына, жартылай фабрикаттарға, қосалқы материалдарға, дайын тағам өніміне, судың сапасы мен қауіпсіздігіне;

2) тамақ өнімдерін өндіру процесінің технологиялық операцияларының санитариялық-эпидемиологиялық жағдайларына және өндірістік үй-жайлар, жабдық, мүкәммалды дезинфекциялау сапасына (микробиологиялық шайындыларды санитариялық-көрсеткіштік микрофлораның – ішек таяқшалары тобы бактерияларының болуына; балық өңдеу, ет өңдеу, құс өңдеу және сүт өңдеу объектілерінде, кондитерлік кремді бұйымдар, ұн жартылай фабрикаттарын шығаратын объектілерде патогенді микрофлораның болуына зерттеу);

3) өндірістің санитариялық-гигиеналық режимдерінің, жұмыс істейтін адамдардың еңбек жағдайларының (микроклимат, жарықтандыру, жұмыс аймағының ауасы, шу, діріл, электр магниттік және сәулеленудің өзге де түрлері) сақталуына зертханалық бақылау жүргізіледі.

184. Сыртқы орта объектілерінде тамақ өнімдерінің, шикізаттың, азық-түлік емес өнімдердің, өндірістік ортаның үлгілерін алу, нормалау құжаттарының, өнімге арналған стандарттау жөніндегі құжаттардың талаптарына сәйкес, зерттеулер (сынақтар) жүргізу үшін қажетті көлемде жеткілікті және көлемнен аспайтын мөлшерде жүзеге асырылады.

185. Дайындаушы өндірілетін тамақ өнімінің белгіленген жарамдылық мерзімі ішінде техникалық регламенттердің, стандарттау жөніндегі құжаттардың және

(немесе) дайындаушының нақты түрдегі өнімге арналған техникалық құжаттамасының қауіпсіздік талаптарының қадағалануын және сәйкестігін қамтамасыз етеді, мақсаты бойынша пайдалану кезінде тамақ өнімінің қауіпсіздігін қамтамасыз етеді.

186. Жаңа технологиялық жабдықта, сондай-ақ жөндеуден, реконструкциялаудан кейін жұмыс санитариялық өңдеу, дезинфекциялау сапасына және шығарылатын өнімдердің қауіпсіздігіне микробиологиялық бақылау жүргізген соң жүргізіледі.

187. Көрсеткіштердің бірі бойынша тамақ өнімдерін зертханалық зерттеудің қанағаттанғысыз нәтижелері кезінде өнімнің нақты түріне арналған стандарттау жөніндегі құжаттарға және (немесе) дайындаушының техникалық құжаттамасына сәйкес тамақ өнімдері үлгілерінің екі еселенген санын қайта зерттеу жүзеге асырылады. Қосымша зерттеулердің көлемі анықталған сәйкессіздіктер ескеріле отырып айқындалады. Тамақ өнімдерін қайта зерттеу нәтижелері түпкілікті болып табылады және барлық партияға қолданылады. Қайта зерттеу нәтижелерін алғанға дейін объектіде тамақ өнімдерінің партиясы жауапты сақтауда болады.

188. Дайындаушы (дайындаушының уәкілетті адамы) техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келмейтін тамақ өнімін, оның ішінде жарамдылық мерзімі өткен тамақ өнімін өндіруді, оның айналымы процестерін (сатыларын) дереу тоқтатады, сондай-ақ егер тамақ өнімінің қауіпті сипат алуына әкеп соққан бұзушылыққа жол берілген жағдайда, оны сауда объектілерінен алып қоюды және (немесе) кері қайтарып алуды қамтамасыз етеді, өнімді өндірістен алу "Техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келмейтін өнімді алып қою мен кері қайтарып алуды жүзеге асыру қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Инвестиция және даму министрінің міндетін атқарушының 2015 жылғы 4 желтоқсандағы № 1155 бұйрығына (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 12668 болып тіркелген) сәйкес өз бетінше жүргізіледі, тиісті сараптама жүргізіліп, содан кейін оны кәдеге жарату және жою Қағидаларға сәйкес кәдеге жаратылады немесе жойылады.

189. Объектілерде жабдықтардың, мүкәммалдың, қаптаманың, қосалқы материалдардың жұмыс беттерінен, персоналдың қолынан, арнайы киімнен алынған шайындыларда ағымдағы дезинфекциядан кейін 50 минуттан кешіктірілмей алынған, іріктелген микробиологиялық шайындылардың 5%-дан аспайтын санитариялық-көрсеткіштік микроорганизмдердің (ішек таяқшасы тобының бактериялары) болуына жол беріледі, бұл дезинфекциялау режимінің сақталуын қанағаттанарлық бағалауды көрсетеді. Қоршаған ортадан (бақылау

объектілерінен) микробиологиялық шайындыларда патогенді микроорганизмдердің болуына жол берілмейді.

8-тарау. Персоналдың еңбек жағдайларына, тұрмыстық қызмет көрсетуге, медициналық қамтамасыз етуге және гигиеналық оқытуға қойылатын талаптар

190. Объектінің персоналы өндірістің ерекшелігіне байланысты таза арнайы киіммен, сондай-ақ жеке қорғаныш құралдарымен қамтамасыз етіледі. Арнайы киімнің, персоналды жеке қорғау құралдарының жиынтықтылығы мен нысанын дайындаушы өндірілетін тамақ өнімдерінің түріне және орындалатын жұмыстарға байланысты, экономикалық қызметтің әртүрлі түрлері ұйымдарының қызметкерлеріне арнайы киім және басқа да жеке қорғау құралдарын беру нормаларына, эпидемиологиялық көрсетілімдерге және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес белгілейді.

191. Объект жұмыскерлерін санитариялық-тұрмыстық қамтамасыз ету нормалау құжаттары мен осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес қызмет түріне, мамандануына және жұмыс істейтін объектілердің санына сәйкес жүзеге асырылады.

192. Объектілерде арнайы киімді жуу және оны дезинфекциялау (қажет болған жағдайда, өндіріс ерекшелігіне байланысты) орталықтандырылып жүзеге асырылады, қуаттылығы аз объектілерде оны өндіру кезінде дайындаушының ХАССП қағидастарына негізделген тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі рәсімдерін сақтай отырып, дайындаушы айқындайды.

193. Объектінің жұмыскерлері және жұмысқа түскен кезде тамақ өнімдерін қабылдауды, өндіруді, өлшеп-орауды, сақтауды, тасымалдауды, түсіруді, босатуды, тиеуді және өткізуді жүзеге асыратын адамдар, сондай-ақ арнаулы оқу орындарының оқушылары өндірістік практикадан өтер алдында Кодекстің 86 және 96-баптарына және нормалау құжаттарына сәйкес медициналық тексеруден, гигиеналық оқытудан өтуді қамтамасыз етеді. Жұмысқа кіретін және зиянды еңбек жағдайларына, қолайсыз өндірістік факторлардың әсеріне байланысты өндірістер мен кәсіптерде жұмыс істейтін жұмысшылар мен инженерлік-техникалық қызметкерлер жұмысқа кіру кезінде алдын ала медициналық тексеруден және мерзімдік медициналық тексеруден өтуді қамтамасыз етеді.

194. Объектіде медициналық тексеруден, гигиеналық оқытудан өткені және жұмысқа жіберілгені туралы белгісі бар персоналдың жеке медициналық кітапшаларын сақтау қамтамасыз етіледі.

195. Айналасындағыларға және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қауіп төндіретін, инфекциялық аурулармен ауыратын адамдар немесе инфекциялық аурулар қоздырғыштарын тасымалдаушылар, сондай-ақ осындай ауруларға күдікті адамдар жұмысқа жіберілмейді. Өнім өндіру процесінде жұмыс істейтін

кез келген адам өзінің ықтимал сырқаттануы немесе ауру белгілері туралы тікелей басшысына шұғыл хабарлайды. Науқас адаммен немесе осындай ауру тасымалдаушылармен байланыста болған адамдар медициналық зерттеп-қараудан өткен соң жұмысқа жіберіледі.

196. Объектінің қызметкерлері және тамақ өнімдерін қабылдаумен, өндірумен, өлшеп-ораумен, сақтаумен, тасымалдаумен, түсірумен, босатумен, тиеумен, өткізумен айналысатын адамдар жеке және өндірістік гигиенаны сақтайды, қолдың тазалығын қадағалау, таза арнайы киімді және жеке қорғаныш құралдарын кию қамтамасыз етіледі.

Объектіден шыққан кезде және санитариялық торапқа (дәретханаға) бару алдында объект қызметкерлері арнайы киімді шешеді, жұмыс басталу алдында және санитариялық торапқа (дәретханаға) барғаннан кейін, сондай-ақ жұмыстағы әрбір үзілістен және ластанған заттармен жанасқаннан кейін қолдарын сабынмен жуады.

Ерекшелігіне байланысты, сондай-ақ эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңінде қолды зарарсыздандыру (өңдеу) үшін санитайзерлер (диспенсерлер) орната отырып, қолға арналған антисептикалық құралдар (тері антисептиктері) пайдаланылады.

Жұмыс басталу алдында шаш қалпақ, орамал немесе шашқа арналған тор астына жиналады, тырнақтар қысқа қырқылады және лакталмайды, ерлер персоналы сақал (мұрт) үшін оларды киген жағдайда тор киеді.

Объектінің қызметкерлеріне бөгде заттардың түсуін және тамақ өнімдерінің ластануын болдырмау үшін мыналарға:

1) өндірістік үй-жайларда ұсақ шыны және металл заттарды (технологиялық мүкәммалдан басқа) әкелуге және сақтауға;

2) арнайы киімді түйреуішпен, инемен түймелеуге және халаттың қалтасында жеке тұрмыстық заттарды, жеке дәрілік заттарды сақтауға;

3) өндірістік үй-жайларға арнайы киімсіз кіруге;

4) жеке заттар мен әшекейлерді (мысалы, зергерлік әшекейлер: сақиналар, сырғалар; сағаттар, сынатын заттар) киюге;

5) маникюрге;

6) қаптамаланбаған тамақ өнімдерінің үстінде сағыз шайнауға, түшкіруге және жөтелуге, түкіруге жол берілмейді.

Объектіде персоналға өндірістік үй-жайлардан тыс арнайы киіммен шығуға, оған жеке сырт киімін киюге, бөгде адамдардың өндірістік және қойма үй-жайларында болуына жол берілмейді.

197. Қосымша өңдеусіз тұтынуға арналған тамақ өнімдерін өндіру кезінде күн сайын, жұмыс ауысымы басталу алдында медицина қызметкері (бар болса) немесе өзге де жауапты адамдар қызметкерлер денесінің ашық беттерін тері қабаттарының тұтастығына қарап тексеруді жүзеге асырады. Терінің іріңді аурулары, кесілген жерлері, күйіктері, абразиялары бар, сондай-ақ жедел респираторлық аурулардың белгілері, инфекциялық ауруға күдікті адамдар жұмысқа жіберілмейді. Шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңінде эпидемиологиялық көрсетілімдер бойынша объект қызметкерлеріне термометрия жүргізу қамтамасыз етіледі. Объект жұмыскерлерін қарап тексеру және термометрия нәтижелері объектінің есепке алу құжаттамасында қағаз және (немесе) электрондық ақпарат тасығыштарда жүргізіледі.

198. Объектілердің қызметкерлеріне тікелей жұмыс орындарында және осы мақсаттар үшін бөлінбеген орындарда (үй-жайларда) тамақ ішуге жол берілмейді. Темекі бұйымдарын тұтыну үшін арнайы бөлінген орындарды қоспағанда, объектілерде темекі бұйымдарын тұтынуға жол берілмейді

9-тарау. Сүт өңдеу объектілеріне, балалар сүт ас үйіне қойылатын талаптар

199. Сүт және сүт өнімдерін, сүт асханаларында дайындалған өнімдерді өндіру процестерін ұйымдастыру Еуразиялық экономикалық комиссия кеңесінің 2013 жылғы 9 қазандағы № 67 шешімімен бекітілген "Сүт және сүт өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінің (бұдан әрі – 033/2013 КО ТР), 021/2011 КО ТР талаптарына және оларға қолданылатын Одақтың өзге де техникалық регламенттеріне және осы Санитариялық қағидаларға сәйкес өнім өндіруді қамтамасыз етеді.

200. Дайындаушы шикі сүтті, шикі майсыздандырылған сүтті, шикі кремді, сондай-ақ алдын ала термиялық өңдеуге, оның ішінде пастерленгендерді өңдеуді бастағанға дейін сақтауды (4 ± 2) °C температурада жеке таңбаланған ыдыстарда жүзеге асырады.

201. Қабылданған салқындатылған сүтті объектіде сақталған салқындатылған сүтпен араластыруға жол берілмейді.

202. Объектінің өндірістік зертханасы алдын ала термиялық өңдеуден өткен инфекциялық аурулар бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған сүттің немесе кілегейлердің әрбір партиясы пастерлеу тиімділігіне тексеріледі.

203. Кешенді технологиялық желі құрамына кірмейтін сүтті тазалау, қосалқы шикізатты дайындау, өнімді қайта өңдеу, қаптау бойынша қондырғыларды ластануды болдырмау мақсатында бір-бірінен оқшауланған үй-жайларға, сондай-ақ қойма үй-жайларынан жеке ғимараттарға орналастырады.

204. Сүт және сүт өнімдерін өндіруге және сақтауға арналған жабдықты өңдеу ол әрбір босағаннан кейін жүргізіледі.

205. Сүтті қабылдау алдында сүт шлангілері мен цистерналардың штуцерлерін дезинфекциялайды және ауыз сумен шаяды. Сүтті қабылдау аяқталғаннан кейін шлангілер жуылады, дезинфекцияланады, тығынмен немесе су өткізбейтін тыспен жабылады және кронштейндерге ілінеді.

206. Қабылданған сүт пен кілегей сүзгіден өткеннен кейін және + (4±2) °C температураға дейін салқындатылғаннан кейін пастерлеуге жіберіледі. +4 °C температурада салқындатылған сүт кемінде 6 сағат (бұдан әрі – сағ), +6 °C температурада салқындатылған сүт кемінде 4 сағ сақталады.

207. Шикі және пастерленген сүтті сақтау және өндіріске беру кезінде бөлек таңбаланған танкілер мен сүт құбырлары бөлінеді.

208. Сүт өнімдері (сүзбеден басқа) дайындалатын және сақталатын ыдыстар тығыз жабылатын қақпақтармен жабдықталады.

209. Сүт және сүт өнімдерінің қауіпсіздігін, өнеркәсіптік стерилділігін қамтамасыз ету және сақтау мерзімін ұзарту үшін оларды термиялық өңдеуден - термизациялаудан, пастерлеуден (төменгі температурадағы, жоғары температурадағы), стерильдеуден, ультрапастерлеуден немесе ультражоғары температурада өңдеуден өткізеді.

210. Сүтті тарту, сүтті және кілегейді қалыпқа келтіру және гомогендеу пастерлеу алдында жүргізіледі. Пастерленген сүтті тартқан жағдайда алынған кілегей, майсыз сүт және қалыпқа келтірілген қоспа қосымша пастерлеуге жатады.

211. Пастерлеу-салқындату қондырғыларын іске қосу алдында жабдықтардың дайындығын және пастерлеу температурасын автоматты түрде реттеу жүйесін тексереді.

212. Жабдықтар техникалық ақау салдарынан немесе су, бу, электр қуаты берілмегендіктен екі және одан да көп сағатқа үзіліске тоқтауға мәжбүр болған жағдайда, ыдыстардағы пастерленген сүт немесе қалыпқа келтірілген қоспалар құйып алынады және қайта термиялық өңдеуге жіберіледі. Босатылған жабдық жуылуға және дезинфекциялауға жатады.

213. Сүт құйған танкіні қолмен жууды арнайы персонал жүргізеді. Танкілерді жуатын жұмыскерлер басқа үй-жайларды, санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жууға тартылмауы тиіс. Танкіні жуу үшін жеке арнайы киім және аяқ киім пайдаланылады. Резеңке етіктерді дезинфекциялағаннан кейін танкінің жанындағы резеңке, алдын ала дезинфекцияланған кілемше үстінде киеді. Жуатын жұмыскерлердің арнайы киімі және мүкәммал бөлек таңбаланған шкафтарда сақталады.

214. Сүзгілеу материалдары әрбір пайдаланғаннан кейін жуылады және дезинфекцияланады. Сүтті автоматты есептеуіштер арқылы үздіксіз қабылдау кезінде сүзгіні жуу және дезинфекциялау бір ауысымда бір реттен жиі емес жүргізіледі.

215. Сүзбені престоу үшін пайдаланылған көп рет пайдаланылатын материал технологиялық процесс аяқталғаннан кейін жедел тазартылады, жуылады және дезинфекцияланады немесе 10-15 мин бойы қайнатылады. Материалды бөлінген орында (кептіру камерасында, шкафында немесе ауада) кептіреді. Материалды өңдеу жеке үй-жайда жүргізіледі, оларды ортақ кір жуатын орында жууға жол берілмейді.

216. Тамақ өнімдерімен жанасатын транспортерлер, конвейерлер ауысым аяқталғаннан кейін тазартылады, кальцийленген соданың немесе жуу құралының ыстық ерітінділерімен өңделеді, содан кейін ыстық сумен шайылады.

Сүтті тасымалдау үшін пайдаланылатын сүт автоцистерналары, сыйымдылықтар сүттен әрбір босатылғаннан кейін жуылады, дезинфекцияланады және пломбланады.

217. Жуудан және дезинфекциялаудан кейін 6 сағаттан артық пайдаланылмайтын жабдық жұмыс басталар алдында кейіннен жуу және дезинфекциялау сапасын микробиологиялық немесе теххимиялық бақылай отырып, қайта дезинфекциялауға жатады. Сүт өнімдеріне арналған қаптаманың (ыдыстың) тазалығының микробиологиялық көрсеткіштері осы Санитариялық қағидалардағы 3-қосымшада белгіленген.

218. Жас (0-ден 3 жасқа дейінгі) балаларға арналған сүт өнімдерін өндіретін объектілерде және цехтарда жабдықтарды жуу және дезинфекциялау, пайдаланылатын жуу және дезинфекциялау құралдарының шоғырлануын бақылау автоматты режимде жүзеге асырылады.

219. Пастерлеудің әрбір циклі ішінде термограммада:

- 1) пастерлеу жүргізетін қызметкердің тегі;
- 2) пастеризатордың типі және нөмірі;
- 3) пастерленіп жатқан сүттен дайындалатын өнімнің күні, атауы;
- 4) жұмыстың басталу және аяқталу уақыты белгіленеді.

Пастерлеу режимі өзгерген жағдайда, белгіленген режимнен ауытқу себептері тіркеледі. Термограммалар зертханада бір жыл ішінде сақталады.

220. Автоматты бақылау-тіркеу аспаптары болмаған кезде пастерлеу режимін бақылау объектінің есепке алу құжаттамасына деректерді енгізе отырып, әрбір 15-20 минут сайын температураны өлшеу арқылы жүзеге асырылады. Өндірістік зертхананың мамандары ауысымда кемінде 3-4 рет пастерлеу температурасын

және өнеркәсіптік стерилдікке зерттеу арқылы аптасына екі рет стерильдеу желісінде жылумен өңдеу тиімділігін іріктеп бақылау жүргізеді.

221. Қайта өңдеуге немесе құюға сүт пастерлеудің қолданылған режиміне байланысты фосфатазаға немесе пероксидазаға теріс нәтиже алғаннан кейін жіберіледі.

222. Пастерлегеннен кейін сүт немесе кілегей (4 ± 2) °С температураға дейін салқындатылады және құюға жіберіледі. Пастерленген сүт ыдысқа құйылғанға дейін 6 сағ асырмай сақталады. Пастерленген сүтті танкіде сақтау уақыты ұзартылған жағдайда, ыдысқа құю алдында сүт қайта пастерленуге жатады.

223. Өндірістік қажеттілік болған жағдайда, пастерленген сүтті немесе қоспаны ыдысқа құю алдында $+2$ °С-тан $+4$ °С-қа дейінгі температурада кемінде 6 сағ, ал $+6$ °С-тан $+8$ °С-қа дейінгі температурада кемінде 3 сағ сақтауға жол беріледі.

224. Сүт қышқылы өнімдерін өндіру кезінде сүт немесе кілегей пастерлеуден кейін ашу температурасына дейін салқындатылады және дереу ашытуға жіберіледі. Ашыту температурасы кезінде сүтті ұйытқы салынбаған күйінде ұстауға жол берілмейді.

225. Өндірістік қажеттілік болған жағдайда пастерленген сүтті $+4$ °С-тан $+6$ °С-қа дейінгі температурада салқындатуға және пайдаланғанға дейін 6 сағ сақтауға жол беріледі. Ұзағырақ сақтаған кезде сүт ашыту алдында қайта пастерлеуге жатады.

226. Ұлттық сусындар (қымыз, шұбат және басқа сусындар) өндірісі 021/2011 КО ТР, 033/2013 КО ТР және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес жүзеге асырылады. Қымыздың жарамдылық мерзімдері, сақтау және тасымалдау жағдайлары стандарттау жөніндегі құжаттарға және (немесе) дайындаушының техникалық құжаттамасына сәйкес қамтамасыз етіледі.

227. Қаймақ өндіруде жаңадан алынған кілегей пайдаланылады, қышқылдығы жоғары кілегейді ашытуға жол берілмейді. Қаймақтың толық жетілуі тоңазыту камераларында 0-ден $+8$ °С температурада жүргізіледі. Флягаларға және бидондарға құйылған қаймақтың жетілуі 12-48 сағ ішінде, ұсақ тұтынушы ыдыстарына құйылған қаймақтың жетілуі 6-12 сағ ішінде жүзеге асырылады.

228. Балалар тағамына арналған сүт өнімдерін өндіру үшін жоғары немесе 1-ші сұрыпты пастерленген, $+2$ °С – $+6$ °С температураға дейін салқындатылған сүт пайдаланылады, содан кейін оларды ыдысқа құюға немесе кейіннен жоғары температурада өңдеуге жібереді.

229. Сүт қышқылы өнімдерін бір құйып-тығындайтын автоматпен ыдысқа құю кезінде құюдың мынадай:

- 1) лакто-, бифидобактериялармен дайындалған өнімдер;
- 2) сүт қышқылы бактерияларының таза өсірінділерімен;
- 3) пропинді қышқылды бактериялармен;
- 4) ацидофильді таяқшалармен және айранның өңезінде реттілігі сақталады.

230. Пастерленген немесе стерилденген сүт немесе кілегейі бар сынған, толық құйылмаған бөтелкедегі және пакеттердегі өнім сүзгі материалының қабаты арқылы, сүт қышқылы сусындары екі қабатталған дәке арқылы құйылады. Сүт немесе кілегей қайта пастерлеуге немесе стерильдеуге, сүт қышқылы өнімдері өнеркәсіптік қайта өңдеуге жіберіледі.

231. Ұн және қант пайдалану алдында електен өткізіледі, мейіз тазаланады және жуылады, какао, кофе және ванилин механикалық қоспалардың болуына тексеріледі.

232. Қатты және жұмсақ ірімшік пастерленген сүттен жасалады. Жетілу мерзімінен өтпеген ірімшікті өткізуге шығаруға жол берілмейді.

233. Өткізу үшін сүт және сүт өнімдері стандарттау жөніндегі құжаттарда және (немесе) осындай өнімді дайындаушының техникалық құжаттамасында белгіленген сақтау және тасымалдау жағдайларына сәйкес (4 ± 2) °C температураға дейін салқындатылған түрде жіберіледі.

234. Балмұздақ өндіретін объектілер үй-жайларының жиынтығы осы Санитариялық қағидалардағы 4-қосымшаға сәйкес көзделеді.

Қуаттылығы аз объектілерде салқындатылмайтын қойманы олар үшін жеке учаскелер (аймақтар) бөлінетін қаптаманы, қаптамалау материалдарын сақтаумен және қаптамадан шығару бөлімшесімен біріктіруге жол беріледі. Дайындау және аппараттық бөлімшелерді біріктіруге жол беріледі.

Өндірістік химиялық және микробиологиялық зертханалардың жиынтығы мен аудандары нормалау құжаттарына сәйкес зерттеулердің көлемі мен түрлеріне байланысты айқындалады.

235. Балмұздақ өндірісінде:

- 1) сірке қышқылын, инфекциялық аурулар бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған үйректің, қаздың, сондай-ақ тауықтың жұмыртқаларын қолдануға;

- 2) сауда желісінен қайта өңдеу үшін сұйық қоспа түріндегі еріген және механикалық ластанған балмұздақты қабылдауға;

- 3) эмальданған ванналарды, мырышпен қапталған темірден және қалайыланбаған мыстан жасалған ыдыстарды пайдалануға жол берілмейді.

236. Балмұздақ өндірісінің барлық сатысында мынадай талаптарды сақтау қамтамасыз етіледі:

1) шикізаттың қаптамасын шешу және қоспаны дайындау жеке үй-жайда, технологиялық желі болған жағдайда – арнайы учаскеде (аймақта) жүргізіледі;

2) қоспаны пастерлегеннен кейін сұйық жартылай фабрикаттарды беру жабық құбыр жүйесі бойынша жүргізіледі. Жартылай фабрикаттарды жабық алюминий немесе тамақ өнімдерімен жанасуға арналған қалайыланған тот баспайтын болаттан жасалған ыдыстарда немесе полимер ыдыстарда тасымалдауға жол беріледі;

3) балмұздақ қоспасы, қант шәрбаты және басқа тамақ қоспалары ластануына қарай ауыстырылып отыратын арнайы сүзгілер немесе стерилденген дәке арқылы сүзіледі;

4) қоспаны пастерлеу +70 °C температурада 30 мин ішінде; +75 °C температурада 20 мин ішінде; +80 °C температурада 10 мин ішінде; +85 °C температурада 5 мин ішінде жүргізіледі;

5) пастерлеу сапасын бақылау бақылау-өлшеу аппаратурасы (манометриялық өздігінен жазатын термометрлер немесе металл оправалы термометрлер) көмегімен жүргізіледі. Температураның ауытқуымен толтырылған термограммалар үш ай ішінде балмұздақ цехында немесе өндірістік зертханада сақталады;

6) пастерлегеннен кейін қоспа +6 °C температураға дейін салқындатылады және 24 сағ асырмай сақталады;

7) фризерлегеннен кейін балмұздақ температурасы -3 0C жоғары емес, мұздатқаннан және сақтағаннан кейін -12 °C жоғары емес, балмұздақтың жеміс-жидекті және хош иісті түрлері үшін -14 °C жоғары емес болуы тиіс;

8) мұздатылмаған өлшенетін балмұздақтың фризерленгеннен кейінгі температурасы -5 °C жоғары емес;

9) балмұздақты дайындау және сақтау процесінде құжаттау арқылы күнделікті өндірістік зертханалық бақылау жүзеге асырылады.

237. Балмұздақ мұздатылған балмұздақта -12 °C жоғары емес, мұздатылмаған күйде -5 °C жоғары емес температураны қамтамасыз ететін жағдайларда тасымалданады.

238. Ұйытқыны және пробиотикалық өсірінділерді дайындау басқа үй-жайлардан оқшауланған және сүт қышқылы өнімдерінің өндірісіне барынша жақын үй-жайларда жүргізіледі. Бөлімшеге кіреберісте арнайы киімді ауыстыруға арналған тамбур көзделеді.

239. Өндірістік микробиологиялық зертханада зертханалық ұйытқыны дайындау және таза өсірінділермен жұмыс жасауға арналған бокс көзделеді. Ұйыту бөлімшесінде айран және ацидофиль ұйытқыларын дайындауға, ыдыстар

мен мүкәммалды жууға, дезинфекциялауға және сақтауға арналған аймақтар бөлінеді.

Ұйытқының аз көлемін дайындау кезінде ұйытқыны бір үй-жайда дайындауға жол беріледі. Айран және ацидофильді ұйытқыларды дайындау және тасымалдау үшін бөлек таңбаланған резервуарлар мен құбырлар пайдаланылады.

240. Пайдалануға дайын ұйытқы құйылған құтыны ашқаннан кейін оны одан әрі сақтауға және пайдалануға жол берілмейді.

241. Ұйытқы үй-жайлары мен тамбурдағы ауаны стерильдеу үшін барынша үлкен аланды өндеуді қамтамасыз ететін және өндірістік үстелдердің үстіндегі кеңістікті қамтитын орындарда олардың қуатын, дайындаушыны пайдалану жөніндегі нұсқаулықты қоса беріліп отырған және олардың жұмыс уақытын объектінің есепке алу құжаттамасында тіркей отырып, бактерицидті сәулелегіштер орнатылады. Бөлімшеге тек ұйытқыны дайындаумен және үй-жайларды жинаумен айналысатын қызметкерлер ғана кіре алады.

242. Ұйытқыны дайындауға және сақтауға арналған термостаттар мен тоңазытқыштарды басқа мақсаттарға пайдалануға жол берілмейді.

243. Қайта өндірілетін зертханалық ұйытқыны дайындау үшін сүтті стерильдеу ұйыту бөлімшесінде немесе микробиологиялық зертханада жүргізіледі.

244. Пастерленген сүтпен ұйытқыны дайындау кезінде сүтті пастерлеу, ашыту температурасына дейін салқындату, ашыту және ұйытқыны салқындату бір ыдыста жүргізіледі.

245. Ұйытқылар олардың қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттармен (сәйкестік туралы декларациялар, Одақтың мемлекеттік тіркелуі туралы куәлік) қоса беріледі. Жарамдылық мерзімі өткен және (немесе) қышқылдығы жоғары ұйытқыны (құрғақ зертханалық немесе өндірістік) пайдалануға жол берілмейді.

Зертханалық, ауысып отыратын және өндірістік ұйытқылардың дайындалуы мен сапасын бақылауды өндірістік зертхана жүзеге асырады.

246. Май мен ірімшікті сақтау камераларында, тұздау, кептіру және ірімшікті үлдірге орау үй-жайларындағы ауаны стерильдеу үшін олардың қуатын ескере отырып, объектінің есепке алу құжаттамасында олардың жұмыс уақытын тіркей отырып, дайындаушының пайдалану жөніндегі нұсқаулығымен қоса берілетін бактерицидті сәулелегіштер орнатылады.

247. Сүт және сүт өнімдерін өндіру жөніндегі қуаттылығы аз объектілердің жиынтығы мен ең аз аудандары осы Санитариялық қағидалардағы 5-қосымшаға сәйкес көзделеді.

248. Өндіріс процесінде келіп түсетін шикізаттың, тамақ компоненттерінің, дайын сүт өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігіне өндірістік технокимиялық және микробиологиялық бақылау жүзеге асырылады. Сүт және сүт өнімдерін өндіру объектілерінде микробиологиялық бақылауды ұйымдастыру схемасы осы Санитариялық қағидалардағы 6-қосымшаға сәйкес белгіленеді.

Объектілерде сүт өнімдері өндірістік бақылау шеңберінде микробиологиялық көрсеткіштер бойынша стандарттау жөніндегі құжаттардың және (немесе) дайындаушының техникалық құжаттамасының талаптарына сәйкестігіне зерттеледі. Стандартты емес өнім анықталған жағдайда технологиялық процестің барысы бойынша жоғарыда келтірілген схема бойынша бақылау жүргізіледі.

249. Балалар сүт асүйлері үй-жайларының және балалар сүт асүйінің тарату пункттері үй-жайларының құрамы мен ең аз аудандары осы Санитариялық қағидалардағы 7 және 8-қосымшаларға сәйкес балалар сүт асүйінің өндіретін сүт өнімдерінің ассортиментін, оларды өндіру процесінің технологиялық операцияларын ескере отырып белгіленеді.

250. БСА негізгі өндірістік үй-жайларында бактерицидті сәулелегіштер (стационарлық немесе жылжымалы) олардың қуатын, оларға қоса берілген дайындаушының пайдалану жөніндегі нұсқаулығын ескере отырып орнатылады.

251. Үлкен қуаттылықтағы БСА (5 мың порциядан астам) бөтелкелерді жуу үшін бөтелке жуатын машиналар орнатылады.

252. БСА дайындаушы белгілеген тамақ өнімдерінің ассортиментіне байланысты ерте жастағы, мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балаларға арналған балалар тағамы үшін сүт өнімдерін өндіру (дайындау) қамтамасыз етіледі.

253. Балалар тамағына арналған сүт фермерлік (шаруа) қожалықтарынан табиғи, нормаланбаған тікелей жеткізу бойынша жеткізіледі және шаруашылықтың инфекциялық аурулар бойынша салауаттылығын растайтын ветеринариялық ілеспе құжаттамасы болған кезде қабылданады. Сүт өңдеу объектілерінен майлылығы кемінде 3,2 % пастерленген және қалыпқа келтірілген сүт жеткізіледі.

254. Бейтараптандыратын (сода, аммиак) және консервациялайтын заттар бар жалған сүтті (тұздалған, сумен немесе майсыздандырылған сүтпен араластырылған), сондай-ақ химикаттар мен мұнай өнімдерінің иісі мен дәмі бар немесе басқа да бөгде дәмі мен иісі бар сүтті қабылдауға және қайта өңдеуге жол берілмейді.

255. БСА-да сүтті бірден пайдалану мүмкін болмаған жағдайда, ол салқынлатылатын камерада +4 °C аспайтын температурада сақталады.

256. БСА дайындалатын балалар тағамына арналған сүт өнімдері, балалар тағамына арналған қоспалар және өзге де тамақ өнімдері дайындаушының техникалық құжаттамасына (рецептураларға, технологиялық нұсқаулықтарға) және (немесе) стандарттау жөніндегі құжаттарға сәйкес жүргізіледі.

257. БСА келіп түсетін сүт лавсан сүзгілері немесе дәкенің бірнеше қабаты (3-4 қабат) арқылы сүзіледі. Сүзгінің ұзақтығы сүттің тазалығы мен температурасымен анықталады. Сүттің төмен температурасында сүзгілерді жиі өзгерту қажет. Сүзгіленгеннен кейін сүзгілер жуылады, қайнатылады және кептіру шкафтарында кептіріледі.

258. Сүзілген сүт оның қауіпсіздігін қамтамасыз ететін термиялық өңдеуге (стерильдеуге, пастерлеуге немесе өзге де тәсілдерге) жатады. БСА дайындалатын сүт пен қоспаларды өңдеудің температуралық режимдері өндірілетін өнім түріне байланысты.

259. БСА-да өндіру кезінде сүт пен сүт қоспаларын салқындату стерилизаторларда, пастеризаторларда, тоңазыту камераларында (шкафтарда), "мұзды су" арнайы қондырғысы болған кезде жүргізіледі.

260. БСА-да өндіру жағдайында сүт ұйытқысын дайындауға арналған үй-жай оқшауланады және автоклавпен (термостатпен), тоңазытқыш шкафпен немесе камерамен жабдықталады. Айран грибоктары, сүт ұйытқысы, БСА дайындалған тұтынуға дайын өнім зертханалық бақылауға алынады.

261. БСА-да дайындалған балалар тағамына арналған сүт өнімдеріне балалардың жас ерекшеліктерін ескере отырып, балалар тағамы үшін қолдануға рұқсат етілген дәрумендер, минералдық заттар, қант және өзге де тамақ компоненттерін енгізуге жол беріледі.

Балалар тамағына арналған сүт өнімдерін өндіру кезінде ерте жастағы балаларды тамақтандыру үшін 021/2011 КО ТР техникалық регламентінде белгіленген дәрумендер мен минералдық заттардың белгілі бір нысандарын пайдалану қамтамасыз етіледі.

262. БСА-да өндірісте тағамдық қоспалар мен өзге де тағамдық компоненттерді қаптамаланған түрде қабылдау және қолдану қамтамасыз етіледі. Балалар тамағына арналған өнімдерді дайындау үшін пайдаланылатын тағамдық қоспалар мен тағамдық компоненттер, асептикалық емес қаптамада пайдалану алдында стерильденеді. Қант қант шәрбаты, тұз – ерітінді түрінде қосылады.

263. Сүт өнімдерін өлшеп-орау үшін 005/2011 КО ТР техникалық регламентінің талаптарына сәйкес келетін қаптама, тығындау құралдары пайдаланылады. БСА-да өндірілген сүт өнімдерін қаптамалауға (шөлмектерге

және өзге де) арналған тығындау материалы стерильденеді. Мақта-дәке тампондарын тығындау материалы ретінде пайдалануға жол берілмейді.

264. Ерте жастағы, мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балаларды тамақтандыруға арналған балалар тамағына арналған сүт өнімдері 033/2013 КО ТР белгілеген көлемнен (немесе массадан) аспайтын герметикалық ұсақ даналы қаптамаға өлшеп-оралған және қаптамаланған түрінде ғана сатылады және айналымға шығарылады.

265. Сүт өнімдерін, балалар тағамдарына арналған сүт өнімдерін, оның ішінде сүт асүйлерінде өндірілген өнімдерді өткізу 021/2011 КО ТР және 033/2013 КО ТР техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес қамтамасыз етіледі.

266. Сүт өнімдерінің, балалар тағамдарына арналған сүт өнімдерінің, оның ішінде сүт асүйлерінде өндірілген әрбір қаптамасында 022/2011 КО ТР және 033/2013 КО ТР техникалық регламенттеріне сәйкес тұтынушылар үшін ақпаратты қамтитын таңбалаумен қамтамасыз етіледі.

Балалар тағамына арналған БСА өнімдерінің тұтыну қаптамасында сүт асүйінің атауы, орналасқан жері, өнімнің атауы, оның құрамы, саны (көлемі), дайындау күні мен сағаты, жарамдылық мерзімі мен сақтау жағдайлары және өнім туралы өзге де ақпарат көрсетілген таңбалау салу көзделеді.

10-тарау. Ет өңдеу объектілеріне қойылатын талаптар

267. Объект аумағында өнімді жануарларды сою жөніндегі объектілерді (сою пункттерін, сою алаңдарын) орналастыру, құрылғысы, күтіп-ұстау және пайдалану, сойылған өнімдерді өндіру процестерін ұйымдастыру 021/2011 КО ТР және оларға қолданылатын Одақтың техникалық регламенттеріне, өнімді жануарларды сою жөніндегі объектілерге қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптарға және нормалау құжаттарына сәйкес жүзеге асырылады.

268. Сарқынды суларды су бұру жүйелеріне жіберу алдында сарқынды сулар механикалық тазартылуға жатады, май ұстағыштар арқылы өткізіледі, карантиндік бөлімшеден және аумақты шайындыдан шыққан сарқынды сулар қиды ұстағыш арқылы өткізіледі және заарсыздандырылады, санитариялық блоктың сарқынды сулары су бұру жүйесіне түсу алдында залалсыздандырылады. Құрамында өнімді жануарларды сою объектілері бар объектілерде қиды зарарсыздандыру үшін жағдайлар жасалады.

269. Жабдық, мүкәммал, арнайы киім және арнайы аяқ киім таңбаланады және өндірістік ғимараттарға (үй-жайларға) бекітіледі. Көрсетілген заттарды пайдалану үшін өндірістік ғимараттардан (үй-жайлардан) залалсыздандырусыз өткізуге жол берілмейді.

270. Объектілер тамақ шикізаты үшін пайдаланылатын қаптаманың (ыдыстың) таңбасы мен түсінен ерекшеленетін әріптік және (немесе) түстік таңбалауды (кодтауды) пайдалана отырып таңбаланған тағамдық емес қалдықтар мен ветеринариялық конфискаттарды жинауға арналған қаптамамен (ыдыспен) қамтамасыз етіледі.

271. Ветеринариялық қызмет пайдалануға шектеулермен жіберілген сойылған өнімдерден шұжық және консерві өнімдерін өндіруге өндірістік үй-жайда және жеке ауысымда жол беріледі. Жұмыс аяқталғаннан кейін үй-жайларды, жабдықтарды және мүкәммалды дезинфекциялау жүргізіледі.

272. Ветеринариялық қызмет шектеулермен пайдалануға рұқсат берген сою өнімдерін зарарсыздандыру ветеринариялық қызмет шектеулермен, зарарсыздандырылған сою өнімдерімен пайдалануға рұқсат еткен сою өнімдерінің тоғыспалы ағынын болдырмай орналасқан жабдықты пайдалана отырып, оқшауланған үй-жайларда жүргізіледі.

273. Ішек қабығын дайындау жеке үй-жайда немесе ауа температурасы +12 °С-тан аспайтын шұжық өнімдерін өндіретін үй-жайларда арақабырғамен бөлінген учаскелерде жүргізіледі.

274. Ішекті өңдеуге арналған жабдықтар мен жұмыс орындары дайын өнімнің және цехтың ішек ішіндегісімен және оларды жуғаннан кейін шайынды сулармен ластануын болдырмау мақсатында технологиялық процестің барысы бойынша орналастырылады. Ішектің ішіндегісі су бұру жүйесіне қосылған люктер арқылы шығарылады. Ішекті өңдеу жөніндегі жұмыс орындарына суық және ыстық су жүргізіледі, ішекті сұрыптау (үрлеу) сығылған ауамен жүргізіледі.

275. Технологиялық процесс кезінде пайдаланылмайтын пышақтар стерилизаторда немесе арнайы бөлінген орында сақталады.

276. Ерітуді, қарауды, жууды, тазартуды және талсуды қоса алғанда, субөнімдерді дайындау жеке үй-жайларда немесе өндірістік үй-жайдың арнайы бөлінген учаскелерінде жүргізіледі.

277. Қосымша өнімдерден және қаннан ет өнімдерін өндіру жеке үй-жайда жүзеге асырылады. Бұл өнімді шұжық өнімдерін өндіретін үй-жайда және жабдықта технологиялық жабдықтар мен мүкәммалды жуу арқылы оларды өндіру кезектілігі жағдайында өндіруге жол беріледі. Шұжық өнімдерін өндіруде пайдаланылатын субөнімдерді жібіту, сұрыптау және жуу дефростация (еріту) камерасында, ол болмаған кезде жеке өндірістік үй-жайда тамақ өнімдерін дефростациялаудың қабылданған тәсілдерін қолдана отырып жүргізіледі.

278. Шартты түрде жарамды ет пен субөнімдерді шұжық, аспаздық және консерві цехтарының, жартылай фабрикаттар цехының өндірістік үй-жайларында пісіру арқылы зарарсыздандыруға жол берілмейді.

279. Шартты түрде жарамды ет және ет өнімдері ет нанын жасау үшін қолданылады. Шартты түрде жарамды шикі еттің дайын өніммен жанасуына жол берілмейді. Шартты түрде жарамды ет бөлек тоңазыту камерасында немесе ортақ камерада тор арақабырғамен қоршалған учаскеде сақталады.

280. Жануарлар шикізатынан медициналық препараттарды дайындау үшін жеке өндірістік үй-жайлар бөлінеді. Объектілердің өндірістік үй-жайларын жемшөп және техникалық өнімдер өндіретін үй-жайлармен біріктіруге жол берілмейді. Өндіріс кезінде санитариялық өткізу, экспедиция типі бойынша дербес тұрмыстық үй-жайлары бар жеке шикізат бөлімшесі бөлінеді.

281. Өндіріске келіп түсетін ет құрғақ дәретханадан, таңбаны кесуден, қажет болған жағдайда сумен жуудан өтеді. Тұтас еттерді үстелдерде шелектен шүберекпен жууға болмайды. Ветеринариялық және тауартану таңбалары мен мөртабандары, сойылған өнімдерді кейіннен алып тастамай таңбалау үшін рұқсат етілген тағамдық бояғыштармен жасалған таңбалар мен мөртабандарды қоспағанда, алып тасталады.

282. Жаңа сойылған етті қоспағанда, союға, майдалауға және (немесе) тұздауға жіберілетін сойылған өнімдер, ет шикізаты кез келген өлшеу нүктесінде +4 °C-тан аспайтын температурада ұсақталады және үйіп бекітіледі. Егер ет неғұрлым жоғары температурамен келіп түссе, ол 3 сағаттан аспайтын уақыт ішінде қайта өңдеуге жатады немесе салқындату үшін тоңазыту камерасына орналастырылады.

283. Ет пен субөнімдерді ұсақтау, тартылған етті дайындау және қабықтарды (қалыптарды) толтыру +12 °C жоғары емес ауа температурасында жүзеге асырылады.

284. Ет және құрамында еті бар шұжық өнімдері мен еттен жасалған өнімдерді өндіру кезінде етті тұздау кезінде ұстау, тұздау процесінде салқындату жүйесі жапсарлас технологиялық жабдықты қолдануды қоспағанда, ауа температурасы +4 °C жоғары емес үй-жайларда жүргізіледі. Тұздықтарды дайындау және ет емес ингредиенттерді өлшеп-орау (дайындау) объектінің жұмысын 1 ауысымнан асырмай қамтамасыз ету үшін қажетті көлемде жүргізіледі.

285. Дайын жартылай фабрикаттардың әрбір партиясы тұздау күнін көрсете отырып таңбаланады.

286. Тағамдық қоспалар оларға қоса берілген қолдану жөніндегі нұсқаулыққа және дайындаушының техникалық құжаттамасына сәйкес пайдаланылады.

Оларды қоймадан босатуды объектінің есепке алу құжаттамасында тіркей отырып, жауапты қызметкер жүзеге асырады.

287. Нитрит-тұз (тұз-нитритті) қоспаларын қолдану, өнімдегі натрий (калий) нитритінің болуы Еуразиялық экономикалық комиссия кеңесінің 2013 жылғы 9 қазандағы № 68 шешімімен бекітілген "Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентіне (бұдан әрі – 034/2013 КО ТР) сәйкес жүзеге асырылады.

288. Өлшеу мен өлшеп-орауды қоса алғанда, етке жатпайтын ингредиенттерді дайындау оларды өлшеуге арналған дозаторлар бар кешенді автоматты технологиялық желілері бар консерві өндірістерін қоспағанда, жеке үй-жайларда (учаскелерде) жүргізіледі.

289. Термиялық өңдеу үшін пайдаланылатын рамаларды өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы сәйкестендіреді.

290. Қабықтарды тартылған етпен толтыру арнайы шприцтермен жүргізіледі. Батонға тартылған етпен бірге түскен ауа батонды тесу арқылы шығарылады. Тартылған етпен толтырылған батондар цехта +15 °С – +20 °С үй-жай температурасында 2 сағаттан аспайтын уақыт сақталады.

291. Жартылай ысталған, пісіріліп-ысталған және шикідей ысталған шұжықтардың шөгу процесі +4 °С – +8 °С температурада және 80-85 % салыстырмалы ылғалдылықта қамтамасыз етіледі.

292. Шұжық бұйымдары мен еттен жасалған өнімдерді жылумен өңдеу объектінің есепке алу құжаттамасында өнімді термиялық өңдеу режимдерін тіркей отырып, температураны (оның ішінде шикілей ысталған және шикілей пісірілген бұйымдардан басқа, өнімнің орталығында) және салыстырмалы ылғалдылықты немесе тек температураны (суда термиялық өңдеу үшін) бақылауға арналған аспаптармен жаракталған арнайы жабдықта жүзеге асырылады.

293. Шұжық өнімдерін пісіру процесінің аяқталуы батон ішіндегі температураға (+70 °С – +72 °С) жеткен кезде жүзеге асырылады.

294. Пісірілген шұжық өнімдерін салқындату 7-10 минут бойы душ астында нан ішіндегі +30°С аспайтын температураға дейін салқын сумен жүргізіледі, содан кейін температурасы +8 °С – +10 °С және салыстырмалы ылғалдылығы 85-90% камераға орналастырылады. Пісірілген ысталған еттер өнім қалыңдығында + 8 °С аспайтын температураға дейін салқындатылады.

295. Қуаттылығы аз дербес цехтарда ысталған етті өндіру кезінде жылу бөлімшесінің алаңдарында салқындату жүргізуге жол беріледі.

296. Технологиялық процесс кезінде өндірістік үй-жайлар арқылы жылу бөлімшесіне отын (үгінділер, отын) беруге жол берілмейді.

297. Ет және ет өнімдерін өндіру жөніндегі қуаттылығы аз объектілердің жиынтығы мен ең аз аудандары осы Санитариялық қағидалардағы 9-қосымшаға сәйкес айқындалады.

298. Ет және құрамында еті бар жартылай фабрикаттарды өндіру кезінде мыналарға:

1) сатуға арналған ет және құрамында еті бар жартылай фабрикаттарды, оның ішінде қоғамдық тамақтану объектілерінде натрий нитритін (калий нитритін) қолдана отырып өндіруге;

2) кез келген өлшеу нүктесінде температурасы $+6\text{ }^{\circ}\text{C}$ жоғары жартылай фабрикаттарды өткізуге жол берілмейді.

Жартылай фабрикаттарды мұздатуға арналған тез мұздату жабдығын оларды өлшеп-орау және орау жүзеге асырылатын үй-жайда орнатуға жол беріледі.

299. Консервілерді өндіру кезінде дайындаушы осы Санитариялық қағидалардың 109-тармағының талаптарын сақтауды қамтамасыз етеді.

300. Пастерленген консервілерді өндіру үшін ет шикізаты сіндіру процесінен кейін $+120\text{ }^{\circ}\text{C}$ температурада 60-90 сек бойы ыстық ауамен өңделеді немесе 15-20 сек бойы газ жанарғысының жалынымен немесе өндірілетін өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін өзге тәсілмен фламбирленеді.

301. Консервілерді өндіруге арналған тұтыну қаптамасы ыстық сумен (кемінде $+80\text{ }^{\circ}\text{C}$), жіті бумен немесе өзге де рұқсат етілген тәсілмен санитариялық өңделеді.

302. Пергамент қағазға қаптамаланған пастерленген консервілерді өндіруге арналған тығындау құралдары (қақпақтар) $+100\text{ }^{\circ}\text{C}$ температурада кемінде 20 минут немесе өзге де рұқсат етілген тәсілмен алдын ала стерильденеді.

303. Қаптамаланбаған пастерленген консервілерді өндіру үшін етті жарты ет, еттің төрттен бірі және кебек түрінде жеткізуге жол берілмейді.

304. Тұтыну қаптамасының барлық түріндегі стерильденген консервілер $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ -тан $+20\text{ }^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75 %-дан аспайтын кезде; пастерленген консервілер – $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ -тан $+5\text{ }^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75 %-дан аспайтын кезде сақталады.

305. Балалар тамағына арналған ет өнімдерін өндіру кезінде барлық жас тобындағы балаларға азық-түлік (тамақ) шикізатын, тағамдық қоспаларды, кешенді тағамдық қоспаларды, тізбесі 021/2011 КО ТР және 033/2013 КО ТР техникалық регламенттерінде белгіленген тамақ өнімдерін пайдалануға жол

берілмейді. Ерте жастағы балаларға арналған ет өнімдерін тұтыну қаптамасына өлшеп-орау 034/2013 КО ТР сәйкес қамтамасыз етіледі.

306. Мектепке дейінгі (3 жастан 6 жасқа дейін) және мектеп жасындағы (6 жастан жоғары) балалардың тамақтануына арналған туралған ет (құрамында ет бар) жартылай фабрикаттарын өндірудің барлық кезеңдерінде тартылған ет температурасы +3 °С-тан жоғары болмайды.

307. Сойылған өнімдер мен ет өнімдерін өндіру процесіне қатыспайтын қызметкерлерге арналған тұрмыстық үй-жайлар сойылған өнімдер мен ет өнімдерін өндірудің технологиялық процесіне тікелей қатысатын қызметкерлерге арналған тұрмыстық үй-жайлардан бөлек көзделеді.

308. Өндірістік ғимараттарға (үй-жайларға) кіреберісте аяқ киім мен қолды өңдеуді (жууды және (немесе) дезинфекциялауды) жүргізуге арналған, көрсетілген жабдыққа соқпай, қызмет көрсетуші персонал мен келушілердің үй-жайға өтуін болдырмайтын арнайы жабдық орнатылады және оның жұмыс істеуі қамтамасыз етіледі.

309. Объектілерде өндірістік ғимараттардың (үй-жайлардың) тиісті орналасуы арқылы қамтамасыз етілетін өңделмеген ет өнімдерін (жартылай фабрикаттарды) және өңделген ет өнімдерін бөлек сақтау қамтамасыз етіледі. Егер мұндай өнім олардың жанасуын, айқас ластануын және (немесе) органолептикалық қасиеттерінің өзгеруін болдырмайтын өнеркәсіптік тәсілмен қаптамаланған жағдайда, сондай-ақ олардың температуралық-ылғалдылық сақтау режимі бірдей болған жағдайда, қайта өңделген тамақ өнімдерімен өнеркәсіптік дайындалған қайта өңделмеген ет өнімдерін (жартылай фабрикаттарды) сақтауға жол беріледі.

310. Тоңазытылған етке арналған тоңазыту камералары (тұтас ет, жарты ет, еттің төрттен бірі) тамақ өнімдерімен жанасуға арналған материалдардан жасалған, оның ілінген күйінде сақталуын қамтамасыз ететін жабдықпен жарақталады.

311. Қоймалар, тоңазыту камералары сақталатын өнімнің еденмен, қабырғалармен, төбемен және салқындату аспаптарымен жанасу мүмкіндігін болдырмайтын стеллаждармен және (немесе) тұғырықтармен құрастырылады және жабдықталады.

312. Жануарлардан алынатын өнімдерді сақтау үшін сапасы төмен белгілері бар, олардың сапалы өніммен жанасу мүмкіндігін болдырмайтын оқшауланған камералар немесе өнімдерді уақытша сақтауға арналған орындар бөлінеді және жабдықталады.

313. Ет және ет өнімдерін сақтауға арналған жеке тұрған қоймаларда тоңазыту камераларының есік ойықтары, есіктерді ашқан кезде оларды қосу тетігі бар перделермен немесе ауа перделерімен жарақталады.

314. Сойылған өнімдер мен ет өнімдерін сақтау, тасымалдау және сату процестері 034/2013 КО ТР және 021/2011 КО ТР техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес қамтамасыз етіледі.

315. Объектілерде жүк арбаларын, мүкәммалды және көп айналымды қаптаманы (ыдысты) жууға және дезинфекциялауға арналған үй-жай (орын) көзделеді.

316. Буланған немесе тоңазытылған етті тұтас ет ретінде (жарты ет, еттің төрттен бірі) тасымалдау кезінде тамақ өнімдерімен жанасуға арналған материалдардан жасалған жабдықты қолдана отырып, олардың жанасуын болдырмайтын тік ілінген күйде тасымалданады. Мұздатылған күйдегі тұтас еттерді, жарты еттерді және еттердің төрттен бір бөлігінің бетін ластауға жол бермейтін қатарлап тасымалдауға жол беріледі.

317. Сойылған өнімдер мен ет өнімдерін тасымалдауға арналған көлік құралдары мен контейнерлерді өнімді жануарларды тасымалдағаннан кейін пайдалануға жол берілмейді. Өнімді жануарларды объектіге тасымалдау мамандандырылған немесе арнайы жабдықталған көлікпен жүзеге асырылады. Сойылған өнімдер мен ет өнімдерін тасымалдауға арналған көлік құралдары мен контейнерлер белгіленген температуралық режимді сақтауға және тіркеуге мүмкіндік беретін құралдармен жабдықталады. Тасымалдау процесі аяқталғаннан кейін көлік құралдары мен контейнерлер санитариялық өңделеді (дезинфекцияланады).

318. Мыналарға:

1) желатин өндіруге арналған сүйекті қоспағанда, сойылған өнімдерді және ет өнімдерін көліктік немесе тұтыну қаптамасын пайдаланбай үйіп тасымалдауға;

2) салқындатылған және мұздатылған өнімді көлік құралына және (немесе) контейнерге тиегенге дейін салқындатылмайтын үй-жайларда сақтауға;

3) бір көлік құралында және (немесе) контейнерде әртүрлі термиялық күйдегі сойылған өнімдер мен ет өнімдерін, сойылған өнімдерді, ет өнімдерін техникалық өнімді (тері, сүйек және өзгесі) өндіруге арналған өніммен бірге тасымалдауға жол берілмейді.

319. Салқындатылған сойылған тамақ өнімдері стандарттау жөніндегі құжаттарда және (немесе) дайындаушының техникалық құжаттамасында белгіленген өнімнің нақты түріне арналған тасымалдау (сақтау) жағдайларын ескере отырып, 0 °С-тан +4 °С-қа дейін, сойылған тоңазытылған ет пен

тоңазытылған өнімдер - 1 °С-тан -3 °С-қа дейін, мұздатылғандар – 8 °С-тан аспайтын температурада тасымалданады.

320. Сақтау, тасымалдау және өткізу процесінде мұздатылған сойылған өнімдер мен ет өнімдерін ерітуге жол берілмейді.

11-тарау. Балық өңдеу объектілеріне қойылатын талаптар

321. Тағамдық балық өнімдерін өндіру, өлшеп-орау, сақтау, тасымалдау, өткізу және кәдеге жарату процестерін ұйымдастыруды, сондай-ақ тағамдық балық өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптарға сәйкестігін қамтамасыз етуді, оны таңбалауды және қаптамалауды дайындаушы Еуразиялық экономикалық комиссия кеңесінің 2016 жылғы 18 қазандағы № 162 шешімімен бекітілген "Балық және балық өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламентінің (бұдан әрі – 040/2016 ЕАЭО ТР), 021/2011 КО ТР, 022/2011 КО ТР техникалық регламенттерінің және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес жүзеге асырады.

322. Балалар тағамына арналған тағамдық балық өнімдерін өндіру кезінде барлық жас тобындағы балалар үшін тізбесі 021/2011 КО ТР және 040/2016 ЕАЭО ТР техникалық регламенттерінде белгіленген азық-түлік (тамақ) шикізатын, тағамдық қоспаларды, кешенді тағамдық қоспаларды және тамақ өнімдерін пайдалануға жол берілмейді. Ерте жастағы балаларға арналған консервіленген тағамдық балық өнімдерін тұтыну қаптамасына өлшеп-орау 040/2016 ЕАЭО ТР сәйкес қамтамасыз етіледі.

323. Қуатына және шығарылатын өнімнің ассортиментіне байланысты объектілерде тоңазыту, тұздау, консервілеу, пресервілеу, уылдырық-балық, ыстау, аспаздық, балық майы, ақуыз концентраттары, ақуыз уылдырығы, жемдік және техникалық өнім, мұз өндірісі және басқа да өндірістер көзделеді.

324. Тағамдық балық өнімдерін, медициналық және ветеринариялық препараттар өндірісі жеке есіктері мен тұрмыстық үй-жайлары бар оқшауланған үй-жайларға орналастырылады.

325. Техникалық өнім цехтарын тағамдық балық өнімдерінің өндірістік цехтарынан кемінде 100 м қашықтыққа орналастырады және соңғысынан жасыл көшеттер аймағы арқылы бөледі.

326. Тағам қалдықтарының әрбір түрі тағам қалдықтарын жинақтауға арналған таза, таңбаланған, герметикалық ыдыстарға бөлек жиналады. Қалдықтарды өндірісте сақтау ұзақтығы 4 сағ-тан аспайды.

327. Балық өңдеу объектілерінің балық қабылдайтын цехы (айлағы) су бұрумен жабдықталады, едені осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес орындалады.

328. Санитариялық аймаққа және балық қабылдайтын алаңға суық және ыстық су өткізіледі, балық аулайтын және көліктік кемелердің алаңдары мен трюмдерін дезинфекциялау үшін жағдай жасалады.

329. Үстелдерді жуу ластануына байланысты жүргізіледі. Балықты жуу үшін пайдаланылатын шлангілер ластануды болдырмайтын жағдайларда оралған күйде еденге тимей сақталады.

330. Мүшелегеннен кейін балықты ағынды сумен жуады, салқындатылған бункерлерде сақтайды немесе мұз себеді немесе дереу одан әрі технологиялық өңдеуге жібереді.

331. Ұсақ мүкәммалды санитариялық өңдеу стерилизаторларда, ірі мүкәммал мен көп айналымды қаптаманы (ыдыс) жуу машинасында немесе суық және ыстық су келтірілген жеке үй-жайларда жүргізіледі.

332. Қаптамалау және көп айналымды қаптама (ыдыс) құрғақ, таза үй-жайларда тұғырықтарда сақталады. Қаптаманың (ыдыстың) қақпақтары цехқа таза, су өтпейтін материалдарға қапталған күйінде беріледі.

333. Тұздалған өнімді өндіруде алдын ала тұздау ыдыстарын, мүкәммал мен жабдықтарды дайындау жүзеге асырылады. Әр түсірілгеннен кейін кеспектерді, ванналарды, мүкәммалды тұздық, май, май тұзы қалдықтарынан тазартады, су өткізбейтіндігін тексереді.

334. Тұздау цехының барлық мүкәммалын (арбаларды, жәшіктерді, тасымалдағыштарды) таңбалайды, күн сайын жуады және дезинфекциялайды.

335. Жерге ұңғыланып орнатылған тұздауға, жібітуге, тоназытуға арналған стационарлық кеспектер қабырғасын еденнен биік өнімнің ластануын болдырмайтын биіктікте, ал кеспектердің түбін пайдаланылған тұздықтар мен шайынды судың толық ағып кетуін қамтамасыз ету үшін құйылатын саңылауға қарай еңіс орналастырады.

336. Балықты тиегеннен кейін кеспекте қалатын тұздықты өндірісте тазартылған (сүзгіден өткізілген) соң, бұзылған иісі болмаса және қышқылдығы 2-3 бірліктен артпаған жағдайда зертхананың қорытындысы бойынша қайта пайдалануға жол беріледі.

337. Кеспектерде тұздықтарға төзімді, тазаланатын және дезинфекцияланатын материалдардан дайындалған қыспалар пайдаланылады.

338. Тоназытуға, тұздауға және жібітуге арналған ыдыстарға араластырғыш арқылы ыстық және суық су келтіру қамтамасыз етіледі. Ыдыстардың су құбырлары тиек арматурамен жабдыкталады.

339. Балық тұздау үшін тоттануға төзімді металдардан немесе тамақ өнімдерімен жанасуға арналған материалдардан дайындалған контейнерлер пайдаланылады.

340. Балықтарды айналымдағы тұздықтарда және соққылап тұздағанда тұздықты тазартуды, күшейтуді және суытуды дайындаушының технологиялық құжаттамасына сәйкес жүзеге асырады.

341. Пресервтерді өндіру үшін мынадай үй-жайлар (учаскелер, аймақтар) бөлінеді: орталықтандырылған тұздық үй-жайы, дайын өнімді сақтауға, көкөністер мен жемістерді дайындауға, өңдеуге арналған салқындету камерасы, шикізаттар қорын қысқа мерзімге сақтауға арналған салқындету үй-жайы (учаскелер, аймақтар), қосалқы материалдарды сақтауға арналған үй-жай (учаске, аймақ), қаптаманы (ыдысты) сақтауға, бос банкілерді, мүкәммалды және цехішілік көп айналымды қаптаманы (ыдысты) жууға және дезинфекциялауға арналған үй-жайлар (учаскелер, аймақтар).

342. Татымды тұздалған құйма эмальданған ыдыста немесе тот баспайтын болаттан жасалған ыдыста немесе тамақ өнімдерімен жанасуға арналған, қышқылдарға төзімді қаптама лау материалдарынан жасалған өзге де қаптамада сіркесу қышқылымен араластырылады.

343. Банкілерге жабылғаннан кейін пресервілер өндірістік үй-жайларда екі сағаттан аспай сақталады және партияның қалыптасуына байланысты 0-ден -8 °С температурада тоңазытқышқа жетілуге жіберіледі.

344. Балық консервілерін өндіру кезінде дайындаушы:

1) 040/2016 ЕАЭО ТР белгілеген өнеркәсіптік стерильділік талаптарына сәйкес дайын өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін балық консервілерін жылумен өңдеу режимін;

2) тағамдық балық өнімдерін қаптамаға өлшеп-ораудан бастап тығындауға дейін 30 минуттан артық емес уақытқа, қаптамаға өлшеп-ораудан бастап стерильдеуге дейін 60 минуттан артық емес уақытқа жол беріледі;

3) консервілерге арналған тұтыну қаптамасының герметикалығын ауысымда кемінде 3 рет, сондай-ақ жабдықтың бөліктерін әрбір реттеуден, жөндеуден немесе ауыстырғаннан кейін тексеруді;

4) қаптаманы тығындау процесінде консервілердің герметикалық дәрежесінің жылумен өңдеу кезінде және одан кейін өнімнің қайталама ластануын (контаминациясын) болдырмау үшін жеткіліктілігін;

5) балық консервілерін термиялық өңдеуден кейін дайындаушының балық консервілерінің нақты түріне арналған техникалық құжаттамасында белгіленген сақтау температурасына дейін салқындетуға;

б) микробиологиялық тұрақтылық пен қауіпсіздікті белгілеу үшін дайындаушы қоймасында балық консервілерін ұстау ұзақтығы - кемінде 11 тәулік, балалар тамағына арналған балық консервілерін өндіру кезінде барлық жас тобындағы балалар үшін кемінде 21 күнді;

7) консервілер тобын, пайдаланылатын тұтыну қаптамасының қасиеттерін және қол жеткізілген стерильдеу әсерінің шамасын ескере отырып, дайындаушының балық консервілерінің жарамдылық мерзімін белгілеуін;

8) термостаттық сынаманың оң нәтижесін алғаннан кейін және ақаулы банкілерді бракқа шығарған соң балық консервілерін айналымға шығаруды;

9) балық бауырынан табиғи балық консервілерін өндіретін кемелерде зертханалық жабдықтың және өндірістік бақылауды жүзеге асыру үшін персоналдың болуын;

10) стерильдеуге арналған жабдықты бақылау-өлшеу және автоматты бақылау-тіркеу аспаптарымен жарактандыруды;

11) консервілердің атауын, қаптамасының үлгі мөлшерін, стерильдеуге арналған жабдықтың нөмірін, пісіру нөмірін, ауысым нөмірін, стерильдеу күнін көрсете отырып, өндірілген балық консервілерінің жарамдылық мерзімінен 6 айға асатын мерзім ішінде стерильдеу процесінің параметрлерін тіркеу нәтижелерін растайтын құжаттаманы жүргізуді және сақтауды;

12) өнім өндіру (өндірістік бақылау) процесінде қауіпсіздікті қамтамасыз ету жүйесінің жұмыс істеуін;

13) өндірілетін өнімнің қадағалануын қамтамасыз етеді.

345. Консервілердің негізгі өндірісі соусты қайнату, автоклавтау, қаптаманы (ыдысты), мүкәммалды және учаскені жууға арналған – шикізат, қуыру, шарпылау және өлшеп-орау бөлімшелері орнатылған ортақ үй-жайларда орналастырылады.

346. Жабудың тиімділігін және банкілерде зақымдалудың болуы күн сайын арнайы жабдықта тексеріледі. Бірдей жағдайда жылумен өңдеуден өткен банкілерде партияның айыратын белгісі қойылады.

347. Күн сайын жұмыс аяқталғаннан кейін барлық майлар мен өзге де құймалар жүйеден құйылып алынады, жүйелер мен құйма машиналары жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып ыстық сумен жуылады, кейіннен ыстық сумен шайылады.

348. Балық консервілерін объектіде сақтау құрғақ қойма үй-жайларында жүзеге асырылады. Қақпағы көтерілген және өзге де жарамсыз балық консервілері жеке үй-жайларда немесе таңбаланған учаскеде сақталады.

349. Аспаздық балық бұйымдарын өндіру цехында шикізатты сақтауға, қаптамасын ашуға, жібітуге және бөлшектеуге, көкөністерді сақтауға және өңдеуге, қамыр дайындауға, балықты қуыруға және пісіруге, құйма тағамдарды, тартылған ет бұйымдарын, соус пен ланспигты дайындауға, қосалқы материалдарды сақтауға, өнімді қаптамалауға арналған үй-жайлар (учаскелер, аймақтар), тоңазыту камерасы бар экспедиция, қалдықтарды сақтауға арналған тоңазыту камерасы, мүкәммалды, цехішілік көп айналымды және көліктік көп айналымды қаптаманы (ыдыс) жууға арналған жуу үй-жайлары бөлінеді.

350. Балықтан жасалған шұжық өнімдерін пісіргеннен кейін батон ішіндегі температура +80 °С төмен емес, ысталған соң +45 °С – +50 °С төмен емес қаптамасыз етіледі. Қуырғаннан кейін өнім +20 °С температураға дейін салқындатылады және бірден оралады.

351. Балықтың тартылған етін дайындау кезінде +5 °С дейін салқындатылған балық пайдаланылады. Тартылған балық еті бірден оралады және мұздатылады немесе аспаздық өндіріске жіберіледі.

352. Тағамдық қоспалары бар тартылған ет 4-7 мин бойы араластырылады, тартылған еттің температурасы +10 °С аспайды.

353. Тұрақтандырғыш қоспалардың қоспасы алдын ала дайындалады және құрғақ, салқын жерде тығыз жабылған контейнерде сақталады.

354. Ыстау өндірісінде тұз ерітіндісін дайындауға арналған үй-жайлар (учаскелер, аймақтар), шикізаттың тәуліктік қорына, дайын өнімді қаптамалауға арналған салқындатылған үй-жай, дайын өнімді уақытша сақтауға арналған тоңазытқыш, көп айналымды қаптаманы (ыдысты) өңдеуге, кептіруге, сақтауға, отынды, үгінділерді және ыстау сұйықтығын сақтауға, қаптамалау және қосалқы материалдарды сақтауға арналған үй-жайлар (учаскелер, аймақтар) бөлінеді.

355. Ақ амур, тұқы, жайын және дөңмаңдайдан жасалған ысталған, қақталған және кептірілген балық өнімдері оларды мүшелегеннен кейін ғана дайындалады.

356. Ыстықтай ысталған балықтың ішіндегі температурасына ыстау процесі аяқталғаннан кейін кемінде +80 °С-қа жол беріледі.

357. Дайын өнім тез +20 °С аспайтын температураға дейін салқындатылады, қаптамаланады және тоңазытқыш камераға жіберіледі.

358. Сатылғанға дейін ыстықтай ысталған балық +2 °С – тан -2 °С-қа дейінгі температурада, түтінмен ысталған балық - 0 °С-тан -5 °С-қа дейінгі температурада сақталады.

359. Ыстық ысталған балықты мұздатуға дейін 12 сағаттан асырмай сақтауға жол беріледі.

360. Ыстық және жартылай ыстық ысталған балықты, уылдырықты тұтыну қаптамасынан алып, қайта өлшеп-орауға жол берілмейді.

361. Ысталған балықты қаптамалауға арналған жәшіктерде шеткі жақтарында тесіктер көзделеді.

362. Ысталған балық өнімдерін ұсақ орамда (тілімдер, тіліктер) шығарған кезде барлық мүкәммал таңбаланады. Тілімдерді салу үшін күрекшелер немесе шанышқылар қолданылады.

363. Табиғи жағдайда балықты қақтау ашық ілгіштерде немесе қалқаның астында жүргізіледі. Ілгіштердің астындағы алаң атмосфералық судың ағуына арналған еңісі бар тегіс қатты жабынмен орындалады, таза ұсталады. Алаңдарды өзге мақсаттарға пайдалануға жол берілмейді.

364. Балықтың төменгі қатарлары ілгіштерге ілінген кезде өнімнің ластануын болдырмайтын биіктікте орналасады.

365. Клеттер, сүмбілер, рейкалар, торлар және өзге де заттар әрбір түсірілгеннен кейін тазартылады, жуу құралының ыстық ерітіндісімен жуылады және ыстық сумен шайылады.

366. Дайын қақталған балық өнімнің ластануын болдырмайтын еденнен биіктегі үстелдерде үймелерге жиналады және брезентпен жабылады. Үймелерді түнде қалдыруға болмайды.

367. Уылдырық өндірісі (уылдырық цехы) көпбейінді объектінің құрамында немесе тиісті өндірістік, қосалқы және тұрмыстық үй-жайлары бар жеке өндіріс ретінде көзделеді. Ол қажетті жабдықтармен, аппаратурамен және мүкәммалмен жабдықталған дербес технологиялық цехтарда орналастырылады. Банкілер мен бөшкелердегі уылдырықты өндіру жеке үй-жайларда жүзеге асырылады.

368. Уылдырық өндірісінде шығатын қалдықтарды және бөгде қосындыларды жою үшін жасанды көмескі жарықпен мөлдір инспекторлық үстелдер пайдаланылады.

369. Балық уылдырығының қабын алу және уылдырықты тесу учаскесі ыстық және суық су келтірілген раковиналармен жабдықталады және қол мен мүкәммалды өңдеу үшін антисептик ерітіндісі бар құрылғымен жарақталды.

370. Балықтың уылдырығы таза ыдыстарға жиналады және 0°C температурада салқындатылған күйде өлшеп-орау цехына (учаскесіне) жеткізіледі.

371. Уылдырықты дайындау үшін тек қайнатылған суытылған тұздықтар, қыздырылған тұз қолданылады. Дайындаушы майды алтын түстес стафилококктың болмауына тексеруді қаптамасыз етеді.

372. Уылдырықты салу уақытынан бастап оны пастерлеуге дейінгі уақытты екі сағаттан асырмай жол беріледі. Уылдырық пастерлеуден кейін тоңазыту камерасына жіберіледі.

373. Бекіре тұқымдас балықтардың уылдырығы тек ұйқыға кету белгілері жоқ тірі балықтардан алынған уылдырық шикізаттарынан ғана дайындалады.

374. Ақуыз уылдырығы қабығының сілікпе түзгішін дайындауға арналған мата сүзгілер әрбір пайдаланылғаннан кейін жуылады, қайнатылады немесе стерильденеді.

375. Майларды тұндыру, еріту және сүзгіден өткізу үшін қолданылатын жабдық әрбір өндірістік цикл аяқталғаннан кейін тазартылады, жуылады және дезинфекцияланады. Шайынды су май аулағыштар арқылы шығарылады.

376. Медициналық майды және дәрумен препараттарын дайындау процесін герметикалау қамтамасыз етіледі.

377. Тірі балықты автомобиль көлік құралымен тасымалдау үшін бөгде қосындылары жоқ таза су пайдаланылады.

378. Балық өнімінің өндірісі барысында алынған қалдықтар әріптік және (немесе) түстік таңбалауды (кодтауды) пайдалана отырып, су өткізбейтін таңбаланған ыдыстарға жиналады және жиналуына қарай өндірістік үй-жайлардан шығарылады.

379. Өндіріс қалдықтары таңбаланған сыйымдылықтарда салқындату камераларында шикізаттан және дайын өнімнен бөлек сақталады. Қалдықтарды жабық ыдыстарда екі сағаттан асырмай салқындатпай сақтауға жол беріледі.

380. Балық аулайтын кемелерде өнімнің еріген судың түсуіне жол берілмейді.

381. Балық шаруашылығы өнімдерін салқындатылған таза теңіз суында салқындату үшін жабдықталған кемелердегі цистерналар барлық цистернада белгіленген температуралық режимді сақтауға және тіркеуге мүмкіндік беретін біртекті температураға қол жеткізуге арналған құрылғылармен жабдықталады.

382. Балық пен таза теңіз суы қоспасының тиелгеннен кейін 6 сағаттан соң +3 °С-тан жоғары емес және 16 сағаттан кейін 0 °С-тан жоғары емес температурасына жол беріледі. Шағын кемелерге балық ауланған сәтінен бастап 12 сағ бойы балықты сақтау температурасы 1 °С-тан бастап +4 °С-қа дейін болғанда балық аулау өнімдерін мұзсыз түсіруге жол беріледі.

383. Балық аулау өнімдерін сумен салқындатқан кезде кеме бортында балық таза салқын суда үш тәуліктен асырмай сақталады.

384. Кемеге құстардың, жәндіктердің немесе басқа да жануарлардың, зиянкестердің түсуіне жол берілмейді.

385. Мұздатқыш кеме:

1) температураны -18°C дейін жылдам төмендетуге арналған қуаттылығы жеткілікті мұздатқыш жабдықпен;

2) температураны тіркеуге арналған құрылғымен жабдықталған -18°C жоғары емес температурада сақтауға арналған трюмдерде балық шаруашылығы өнімдерін ұстау үшін қуаттылығы жеткілікті салқындатқыш жабдықпен жабдықталады. Есептеу құрылғысының температура датчигі трюмдегі ең жоғарғы температура аймағына орналастырылады.

386. Тоңазыту камералары мен мұздатқыштардың ішкі қабырғалары мен төбелері оған тағамдық балық өнімдерін тиеу алдында санитариялық өңделеді.

387. Тағамдық балық өнімдерін тоңазытқыш және мұздатқыш камераларына орналастыру 040/2016 КО ТР техникалық регламентінің талаптарына сәйкес стеллаждарда немесе тұғырықтарда қатарлап қамтамасыз етіледі. Қатарлар арасында өнімге кедергісіз қол жеткізуді қамтамасыз ететін өту жолдары көзделеді.

388. Егер балық аулайтын кемелерде балықпен бірге пайдаланылатын су беруге арналған құрылғы болса, онда ол берілетін судың ластануын болдырмайтындай етіп орнатылады.

389. Кемелерде:

1) өнімді күннің көзінен және қыздыру элементтерінен және кез келген ластау көзінен қорғайтын құрылғысы бар, тазаланатын қабылдау аймағы;

2) ағындылықты сақтай отырып, балықты қабылдау аймағынан жұмыс аймағына беруге арналған жүйе;

3) тағамдық балық өнімдерін дайындау және өңдеу үшін жеткілікті түрде ауқымды, жуылатын және дезинфекцияланатын, өнімнің кез келген ластануын болдырмайтындай етіп орнатылған жұмыс аймақтары;

4) дайын өнімді сақтауға арналған аймақ;

5) өнімді дайындау және өңдеу аймағынан алыс қаптамалау материалдарын сақтауға арналған орын;

6) балық қалдықтарын шығаруға арналған арнайы жабдық және (немесе) балық қалдықтарын сақтауға арналған камералар;

7) орналасуы сумен жабдықтау жүйесімен байланысты болдырмайтын су алу құрылғысы;

8) өндіріс процесінде жұмыс істейтін персоналдың қолын жууға арналған жабдық көзделеді.

Тағамдық балық өнімдерін мұздату жүзеге асыратын кемелер мұздату кемелері үшін талап етілетін жабдықтармен жарақталады.

390. Тағамдық балық өнімдерін сақтау, тасымалдау және өткізу процесінде мұздатылған тағамдық балық өнімдерін ерітуге жол берілмейді.

391. Тағамдық балық өнімдерін сақтау кезінде өнімді сақтау жағдайларын қамтамасыз етуді ескере отырып, дайындаушы белгілеген сақтау жағдайлар мен жарамдылық мерзімін сақтайды:

1) салқындатылған тағамдық балық өнімдері +5 °С-тан жоғары емес, бірақ тін шырынының қату температурасынан жоғары температурада сақталады;

2) мұздатылған тағамдық балық өнімдері -18 °С жоғары емес температурада сақталады;

3) мұздатыңқыраған тағамдық балық өнімдері -3 °С-тан -5 °С-қа дейінгі температурада сақталады;

4) тірі балық және тірі су омыртқасыздары жарамдылық мерзімі шектелмей, олардың тіршілік әрекетін қамтамасыз ететін жағдайларда ұсталады. Оларды ұстауға арналған ыдыстар судың сапасын өзгертпейтін материалдардан пайдаланылады.

12-тарау. Құс өңдеу объектілеріне қойылатын талаптар

392. Кіру және шығу дезинфекциялау кедергісілері құрамында құс сою объектілері көзделген объектінің аумағына негізгі кіреберіс жанында, инкубаторий орналасқан аймақта, сою және қайта өңдеу аймағында, сондай-ақ әрбір өндірістік алаңда орналастырылады.

393. Объектілердің аумағында құс сою объектілерін орналастыру, құрылғысы, күтіп-ұстау және пайдалану, құс сою өнімдерін өндіру процестерін ұйымдастыру 021/2011 КО ТР-ға, оларға қолданылатын Одақтың техникалық регламенттеріне, құс сою объектілеріне қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптарға және нормалау құжаттарына сәйкес жүзеге асырылады.

394. Жабдық, мүкәммал, арнайы киім және арнайы аяқ киім таңбаланады және өндірістік ғимараттарға (үй-жайларға) бекітіледі. Көрсетілген заттарды пайдалану үшін өндірістік ғимараттардан (үй-жайлардан) зарарсыздандырмай жылжытуға жол берілмейді.

395. Объектілер тамақ шикізаты үшін пайдаланылатын қаптаманың (ыдыстың) таңбасы мен түсінен айырмашылығы бар әріптік және (немесе) түстік таңбалауды (кодтауды) пайдалана отырып таңбаланған тағамдық емес қалдықтар мен ветеринариялық конфискаттарды жинауға арналған қаптамамен (ыдыспен) қамтамасыз етіледі.

396. Құстарды қабылдаумен, жұмыртқаларды сұрыптаумен, өңдеумен, мамық-қауырсын шикізатын бастапқы өңдеумен, көп айналымды лас қаптаманы (ыдысты) жуумен байланысты технологиялық процестер жеке үй-жайларда немесе алаңдарда (учаскелерде) жүргізіледі.

397. Құс өңдеу объектісіндегі өндірістік үй-жайлардың негізгі жиынтығы функционалдық оқшауланған учаскелер мен бөлімшелердің құрылғысын көздейтін осы Санитариялық қағидалардағы 10-қосымшаға сәйкес белгіленеді.

398. Өндірістік ғимараттарға (үй-жайларға) кіреберісте аяқ киім мен қолды өңдеуді (жууды және (немесе) дезинфекциялауды) жүргізуге арналған, көрсетілген жабдықты айналып өтіп, қызмет көрсетуші персонал мен келушілердің үй-жайға өтуін болдырмайтын арнайы жабдық орнатылады және оның жұмыс істеуі қамтамасыз етіледі.

399. Құс еті мен сою өнімдерінің әрбір партиясы ветеринариялық ілеспе құжаттармен және тауарға ілеспе құжаттамамен сүйемелденеді.

400. Құс союды жүзеге асыратын объектілер тұтас еттерді салқындатуға арналған жабдықпен қамтамасыз етіледі. Шартты түрде жарамды, тазартылмаған және жартылай тазартылған құстың тұтас еттерін суға батырып салқындатуға жол берілмейді.

401. Құстың тұтас еттерін өңдеу үшін құрамында ауыз суға арналған талаптардан асатын шоғырланудағы белсенді хлор бар ерітінділерді пайдалануға жол берілмейді.

402. Құс етінен өнім өндіру кезінде 021/2011 КО ТР қауіпсіздік талаптарына және оларға қолданылатын Одақтың техникалық регламенттеріне сәйкес келетін құсты сою өнімдері пайдаланылады.

403. Объектілердегі сәйкестендірілмеген құстың сою өнімдері кәдеге жаратылады немесе жойылады.

404. Ерітуді, қарауды, жууды, тазартуды қоса алғанда, субөнімдерді дайындау жеке үй-жайларда немесе өндірістік үй-жайдың арнайы бөлінген учаскелерінде (аймақтарында) жүргізіледі.

405. Субөнімдерден өнім өндіру жеке үй-жайда жүзеге асырылады. Бұл өнімді өндірістік үй-жайдың арнайы бөлінген учаскелерінде технологиялық жабдықтар мен мүкәммалды жууды жүргізе отырып, оларды өндіру бірізділігі болған жағдайда, құс етінен жасалған өнімдерді өндіретін үй-жайларда және жабдықтарда өндіруге жол беріледі.

406. Технологиялық процесс кезінде пайдаланылмайтын пышақтар стерилизаторда немесе арнайы бөлінген орында сақталады.

407. Кез келген өлшеу нүктесінде температурасы +4 °С жоғары емес құс сою өнімдерін ұсақтауға және (немесе) тұздауға жол беріледі.

408. Тағамдық қоспалар оларға қоса берілген қолдану жөніндегі нұсқаулыққа және оларды дайындаушының техникалық құжаттамасына сәйкес

пайдаланылады. Оларды қоймадан босатуды объектінің есепке алу құжаттамасында тіркей отырып, жауапты қызметкер жүзеге асырады.

409. Құс етінен өнім өндіру кезінде күші тамақ өнімдері мен тағамдық қоспаларға қолданылатын Одақтың техникалық регламенттеріне және оларды дайындаушысының техникалық құжаттамасына сәйкес нитриттер дайын өнімдегі құрамының жол берілетін деңгейлерін қамтамасыз ете отырып, тұз-нитрит қоспалары (ерітінділер) түрінде немесе кешенді тағамдық қоспалар түрінде ғана қолданылады.

410. Өлшеуді және өлшеп-орауды қоса алғанда, майлы емес ингредиенттерді дайындау оларды өлшеуге арналған дозаторлары бар кешенді автоматты технологиялық желілері бар консерві өндірістерін қоспағанда, жеке үй-жайларда (учаскелерде) жүргізіледі.

411. Технологиялық процесс кезінде өндірістік үй-жайлар арқылы термиялық бөлімшеге отын (үгінділер, ағаш) беруге жол берілмейді.

412. Шұжық өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді өндіру кезінде дайындаушы:

1) тұздау процесінде ішіне орнатылған салқындату жүйесі бар технологиялық жабдықты қолдануды қоспағанда, тұздау кезінде етті ауа температурасы +4 °С-тан аспайтын үй-жайларда ұстауды;

2) объекті жұмысын 1 ауысымнан асырмай қамтамасыз етуге қажетті көлемде тұздық дайындауды және етсіз ингредиенттерді өлшеп-орауды (дайындауды);

3) шұжық өнімдері мен құс етінен жасалған өнімдерді температураны (оның ішінде шикілей ысталған және шикілей қақталған бұйымдардан басқа, өнім ортасында) және салыстырмалы ылғалдылықты немесе тек температураны (суда термиялық өңдеу үшін) бақылауға арналған аспаптармен жарақталған арнайы жабдықта, объектінің есепке алу құжаттамасында өнімді термиялық өңдеу режимдерін тіркей отырып, жылумен өңдеуді қамтамасыз етеді.

413. Құс етінен жартылай фабрикаттарды өндіру кезінде дайындаушы:

1) натрий нитритін (калий нитритін) қолдана отырып, оның ішінде қоғамдық тамақтану объектілерінде өткізуге арналған жартылай фабрикаттарды өндіруге;

2) кез келген өлшеу нүктесінде температурасы +6 °С-тан жоғары жартылай фабрикаттарды сатуға шығаруға;

3) құс етінің салқындатылған жартылай фабрикаттары және термиялық өңдеуден өтпеген құс етінен жасалған тамақ өнімдерін өндіру үшін салқындатылғаннан басқа, құс етін пайдалануға жол бермейді.

Жартылай фабрикаттарды мұздатуға арналған тез мұздату жабдығын оларды өлшеп-орау және қаптамалау жүзеге асырылатын үй-жайда орнатуға жол беріледі.

414. Құс етінен жасалған консервілерді өндіру кезінде дайындаушы осы Санитариялық қағидалардың 109-тармағының талаптарын сақтауды қамтамасыз етеді.

415. Тағамдық құс ақуызын және тағамдық сорпаларды өндіру кезінде күші тамақ өніміне қолданылатын техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес өндірістің технологиялық процестерінің сақталуы қамтамасыз етіледі. Технологиялық режимдер технологиялық процесс аяқталғаннан кейін ферменттердің толық инактивациясын қамтамасыз етеді.

416. Барлық жас тобындағы балалар үшін балалар тағамы үшін құс етінен өнім өндіру кезінде тізбесі 021/2011 КО ТР және 033/2013 КО ТР техникалық регламенттерінде белгіленген азық-түлік (тамақ) шикізатын, тағамдық қоспаларды, кешенді тағамдық қоспаларды, тамақ өнімдерін пайдалануға жол берілмейді.

417. Жұмыртқа өнімдерін (меланж, ақуыз, сарыуыз, жұмыртқа ұнтағы, өзгесі) өндіру үшін құстардың инфекциялық және инвазиялық аурулар бойынша қолайлы шаруашылықтардан түскен жаңа және тоңазытқыштан алынған тауық жұмыртқалары пайдаланылады.

418. Жұмыртқа кептіру цехтарында жұмыртқа ұнтағын дайындау үшін қабығы бүлінген ластанбаған, бірақ ағу белгілері жоқ, +8 °С – +10 °С температурада жұмыртқалаған күнді қоспағанда, бір тәуліктен аспай сақталған тауық жұмыртқалары өңдеуге жіберіледі.

419. Мұздатылған және құрғақ жұмыртқа өнімдерін дайындау үшін құстың басқа түрлерінің жұмыртқаларын, әк еритіндісінде сақталған тауық жұмыртқаларын, тағамдық сапасыз (сынған, кертілген, төгілген, кептірілген, бүйірі майысқан, дағы бар) жұмыртқаларды пайдалануға жол берілмейді.

420. Жұмыртқаларды тасымалдау және сақтау процесінде қабықтың бүтіндігін бұзуға және ластауға жол берілмейді, температуралық режим сақталады, жұмыртқалар иісі шығатын заттардан және бөгде иістерден қорғалады.

421. Жұмыртқаларды суланған, формасы бұзылған және ластанған ыдыста қаптамалауға, сақтауға, сондай-ақ оларды агрегатқа беруге жол берілмейді.

422. Жұмыртқалар өндірістік үй-жайлардан толығымен бөлінген үй-жайларда (жұмыртқаларды жару, өңдеу, дайын өнімді алу және сақтау) қаптамадан шығарылады.

423. Жұмыртқалар жару учаскесіне беру алдында кейіннен сапалы және сапасыз, қабығы лас және таза ретінде сұрыптала отырып, көзбен шолып қаралады және овоскопиядан өткізіледі.

424. Жұмыртқа қабығының беттерін өңдеу қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдарымен жүргізіледі. Санитариялық өңдеуден кейін жұмыртқаларды сақтауға жол берілмейді.

425. Қабықты жарғаннан кейін жұмыртқаның ішіндегісі стерилденген таза ыдысқа жиналады және сапалылығы тексеріледі. Қолмен жарған кезде бір ыдысқа кемінде бес жұмыртқаның ішіндегісі құйылады.

426. Жұмыртқаны жарғаннан кейін алынған бүліну белгілері, қан қоспалары, бөгде денелер, өзіне тән емес түс, иіс, консистенциясы жоқ ішіндегісі пайдаланылады.

427. Жұмыртқаны жаруға арналған аспап, оның ішіндегісін жинауға арналған ыдыс және сапалы жұмыртқа массасын жинауға арналған ыдыс жұмыс істеген әрбір сағат сайын таза дезинфекцияланған ыдысқа ауыстырылады.

428. Ішіндегісінің түсі, иісі, консистенциясы мен басқа да көрсеткіштері бойынша өзгерістері бар сапасыз жұмыртқа таза аспаппен ауыстырылатын ластанған аспаппен бірге жойылады, ал жұмыс істейтін персонал қолын жуады және дезинфекциялайды. Ластанған аспап жууға және стерилдеуге жіберіледі.

429. Жұмыртқаларды жару учаскесінде мүкәммалды жууға, дезинфекциялауға және стерилдеуге арналған бөлімше (аймақ) көзделеді.

430. Жұмыртқаларды жарғаннан кейін қабығы осы мақсатта таңбаланған ыдыстарға жиналады және техникалық кәдеге жаратуға жіберіледі.

431. Сұйық жұмыртқа массасы пастерленеді. Пастерлеу процесі аяқталған соң мұздатылған жұмыртқа өнімдерін өндіруге арналған жұмыртқа массасы пастеризатордың арнайы ыдысында $+5\text{ }^{\circ}\text{C}$ – $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$ температураға дейін салқындатылады. Пастеризаторда салқындатуға арналған ыдыс болмаған жағдайда тоназыту камерасы көзделеді.

432. Пастерленген сұйық жұмыртқа массасы қаптамаға (ыдысқа) құю немесе кептіруге жіберу алдында $+5\text{ }^{\circ}\text{C}$ – $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$ температурада 24 сағ ішінде салқындатылған жағдайда, араластырғыштармен, термометрлермен және салқындату тыстарымен жабдықталған жабық ыдыстарда ұсталады.

433. Ерітілген жұмыртқа өнімдерін сақтауға және қайта мұздатуға жол берілмейді, дереу пайдалануға немесе қайта өңдеуге жатады.

434. Жұмыртқа массасын кептіру үшін ауа арнайы тазарту сүзгілері арқылы таза аймақтан алынады.

435. Объектілерде өндірістік ғимараттардың (үй-жайлардың) тиісті орналасуымен қамтамасыз етілетін қайта өңделмеген құс сою өнімдерін, құс етінен жасалған жартылай фабрикаттарды, жұмыртқаларды және құс етінен жасалған қайта өңделген өнімдерді, жұмыртқа өнімдерін бөлек сақтау қамтамасыз етіледі. Егер мұндай өнім жанасуын, айқаспалы ластануын және (немесе) органолептикалық қасиеттерінің өзгеруін болдырмайтын өнеркәсіптік тәсілмен қаптамаланған жағдайда, сондай-ақ олардың бірдей температуралық-ылғалдылық сақтау режимі болған жағдайда, құс союдың өңделмеген өнімдерін, өнеркәсіптік дайындалған құс етінен жасалған жартылай фабрикаттарды, сондай-ақ жұмыртқаларды өңделген тамақ өнімдерімен сақтауға жол беріледі.

436. Қоймалар, тоңазыту камералар сақталатын өнімнің еденмен, қабырғалармен, төбемен және салқындату аспаптарымен жанасу мүмкіндігін болдырмайтын стеллаждармен және (немесе) тұғырықтармен конструкцияланады және жабдықталады.

437. Құс етінен, жұмыртқа өнімдерінен жасалған өнімді сақтау үшін оқшауланған камералар немесе сапасыздық белгілері бар өнімнің сапалы өніммен жанасу мүмкіндігін болдырмайтын өнімді уақытша сақтауға арналған орындар бөлінеді және жабдықталады.

438. Құс сою өнімдерін, құс етінен жасалған өнімдерді және жұмыртқа өнімдерін сақтау, тасымалдау және өткізу процестері 021/2011 КО ТР техникалық регламентінің, күші оларға қолданылатын техникалық регламенттердің талаптарына және осы Санитариялық қағидаларға сәйкес қамтамасыз етіледі.

439. Сақтау, тасымалдау және өткізу процесінде мұздатылған құс сою өнімдерін, құс етінен жасалған өнімдерді және жұмыртқа өнімдерін ерітуге жол берілмейді.

440. Объектілерде жүк арбаларын, мүкәммалды және көп айналымды қаптаманы (ыдысты) жууға және дезинфекциялауға арналған үй-жай (орын) көзделеді.

13-тарау. Жеміс өңдеу объектілеріне қойылатын талаптар

441. Объектілерде өндірілетін өнімді өндіру, өлшеп-орау (оның ішінде қаптамалау, таңбалау), сақтау, тасымалдау, өткізу және кәдеге жарату процестерін ұйымдастыруды, өндірілетін жеміс-көкөніс өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптарды сақтауды дайындаушы 021/2011 КО ТР, Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 882 шешімімен бекітілген "Жемістер мен көкөністерден жасалған шырын өнімдеріне арналған техникалық регламент" Кеден одағының техникалық регламентінің (бұдан әрі - 023/2011 КО ТР), күші тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне қолданылатын

Одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына және осы Санитариялық қағидаларға сәйкес қамтамасыз етеді.

442. Барлық жас тобындағы балаларға арналған балалар тағамы үшін жемістерден және (немесе) көкөністерден жеміс-көкөніс, шырын өнімдерін өндіру кезінде тізбесі 021/2011 КО ТР және КО ТР 023/2011 техникалық регламенттерінде белгіленген азық-түлік (тамақ) шикізатын, хош иістендіргіштерді, тағамдық қоспаларды, тамақ өнімдерін пайдалануға жол берілмейді.

Байытылған жеміс-көкөніс өнімдерін өндіру кезінде Одақтың тиісті техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес қолдануға рұқсат етілген тамақ өнімдерінің компоненттерін және (немесе) биологиялық белсенді қоспаларды (заттарды) пайдалануға жол беріледі.

443. Ерте жастағы балаларға арналған жемістерден және (немесе) көкөністерден жасалған шырын өнімдерін өлшеп-орау көлемі 0,35 литрден аспайтын тұтыну қаптамасына қамтамасыз етіледі.

444. Өнімді өндіру кезінде пайдаланылатын шикізатты, компоненттерді қабылдау (кіріс бақылау), жеміс-көкөніс шикізатын қайта өңдеуге дайындаудың кейінгі процестерін жүргізу (бланширлеу, тазалау, кесу, ұнтақтау, сүрту) кезінде қайталама механикалық, химиялық, микробиологиялық ластануға жол берілмейді.

445. Жеміс-көкөніс консервілері объектілерінің негізгі өндірісі жабық, жылытылатын, арақабырғалары барынша аз үй-жайларда орналастырылады, жылыту кезеңінде жұмыс істемейтін жабдықтар бар учаскелерді арақабырғалармен бөлуге жол беріледі.

446. Негізгі технологиялық операциялардың учаскелерін шикізатты бастапқы өңдеу учаскелерінен және стерильдеу бөлімшесінен арақабырғамен немесе қабырғамен бөледі.

447. Дайын өнімдердің ақауын жою бөлімшесі, шыны ыдыстарды ашу, шыны ыдыстарды жуу, маринад сорпаларын дайындау, бұршақ және жарма дақылдарын, шырындарды айыру, жуу және дезинфекциялау ерітінділерін орталықтандырылған дайындау станциясы, тез мұздатылатын өнім объектілерінің қаптамалау бөлімшелері, жеміс-жидекті шоғырланған пастерленбеген шырындарды сақтау бөлімшелері жеке үй-жайларда (орындарда, учаскелерде) орналастырылады. Сондай-ақ жекелеген үй-жайларда тамақ өнімдерінің, хош иісті тағамдық емес өнімдердің, жуу және дезинфекциялау құралдарының қоймалары, металл консерві қаптамасын (ыдысын) штамптау бөлімшелері орналасады.

448. Шикізаттарды қайта өңдеуді жинақтаушы қайнатпа технологиялық желілерде немесе шикізатты барынша аз уақыт ұстайтын жабдықтар кешенінде өткізеді.

449. Технологиялық процесс үздіксіз, кезеңдік режимдегі жұмыс кезінде өнімнің екі операция арасындағы желіде болуы 30 мин асырылмай жүзеге асырылады.

450. Консервілерді өндіру кезінде тұздалған және ашытылған өнімдерді өндіруге арналған жабдықтар мен мүкәммалды қоспағанда, технологиялық процестің барлық кезеңдерінде шикізатты, материалдарды және жартылай фабрикаттарды сақтау үшін ағаш ыдыстарды қолдануға жол берілмейді.

451. Жұмысты 30 мин астам уақытқа тоқтатқан жағдайда көкөністерді турауға арналған машиналар, зырылдауықтар, транспортерлер шикізат қалдықтарынан тазаланады және сумен жуылады. Инспекциялық ленталар әрбір 3-4 сағ сайын ыстық су ағынымен жуылады.

452. Технологиялық процесте ауыз суға қойылатын қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін су пайдаланылады. Шикізатты жуу суық ағынды суды пайдалану арқылы жүргізіледі. Шикізатты жуу үшін, егер оны тиісті өңдеу көзделмесе, шикізаттың қосымша ластануын болдырмау үшін айналымдағы суды пайдалануға жол берілмейді.

453. Жасыл бұршақты өндіру кезінде булауыштағы су әрбір ауысымда ауыстырылады. Булауыш тәулігіне кемінде бір рет бұршақтан толығымен тазаланады, щеткамен ыстық суда жуылады (әсіресе бұрыштары, саңылаулары, қақпағы), дезинфекцияланады, суық сумен молынан шайылады.

454. Жемістер мен көкөністер консервілерін өндіру кезінде дайындаушы осы Санитариялық қағидалардың 109-тармағының талаптарын сақтауды қамтамасыз етеді.

455. Томат қойыртпағына арналған ыдыстар күн сәулесінің әсерінен қорғалады және қалқаның астына ауасы желдетілетін орында орнатылады. Қолданыстағы ыдыстар тәулігіне кемінде 1 рет кезектесіп толығымен томат қойыртпақтан босатылады, өнім қалдықтарынан тазаланады, шлангі суымен жуылады, бумен шайылады, дезинфекцияланады.

456. Өндірісте пайдаланылатын жабдықтар мен ыдыстарды өңдеу сапасын бақылау әр ауысымда жүргізіледі.

457. Шіріген және көгерген шикізат пен жартылай фабрикаттарды қолдануға жол берілмейді.

458. Көкөністерді, жемістер мен жидектерді қысқа мерзімге сақтау үшін қатты жабыны бар, ылғалды жинау мүмкіндігін қамтамасыз ететін шикізат алаңдары орнатылады. Кәріздік траптар мен науалар тазаланған соң дезинфекцияланады.

459. Көкөністер мен жемістер салынған көліктік қаптама (ыдыс) шикізат алаңына қатарлап орналастырылады. Тамыр жемісті көкөністерді алаңдарда үйіп сақтауға жол беріледі. Аскөк арнайы стеллаждарда сақталады, оны шикізат алаңының еденіне жинауға жол берілмейді.

460. Тағамдық мақсат үшін жарамсыз деп танылған консервілер оларды жойғанға дейін жеке үй-жайда жарамсыз банкілер саны мен олардың таңбалары нақты көрсетіле отырып сақталады. Банкілерді жою алдында оларды ашады, ішіндегісі металл ыдысқа салынады, өңделеді, дезинфекциялық құрал құйылады және қатты тұрмыстық қалдықтар полигонына шығарылады.

461. Томат қойыртпағы тікелей көлік құралына тиеу алдында дайындалады. Томат қойыртпағын шикізатты бастапқы өңдеу пункттерінен объектіге жеткізу уақыты 4 сағ аспайды.

462. Ұсақталған жасыл бұршақты тасымалдауды тамақ өнімдерімен жанасуға арналған таза құрғақ дезинфекцияланған көліктік қаптамада (жәшіктерде) немесе суы бар автоцистерналарда жүргізеді. Жасыл бұршақты бастырған мезеттен бастап оны өңдеуге беруге дейінгі жалпы ұзақтық 4 сағ., жеміс-жидек ашытқысы – 2 сағ аспайды.

463. Жартылай фабрикат шырынды өңдеуге дейін тасымалдау және сақтау ұзақтығы 2 сағ аспайды.

464. Көкөністерді, жемістер мен жидектерді тасымалдау көліктік қаптамада (ыдыста) жүргізіледі.

465. Кептірілген жемістер мен жүзім өндіру кезінде мынадай негізгі процестер жүзеге асырылады: шикізатты кептіруге дайындау; кептіру; өнімді қайта өңдеу (өңдеу).

466. Шикізатты кептіруге дайындаған кезде жемістің түріне қарай тексеру, жуу, сұрыптау, кесу, сульфитациялау, ортасы мен сүйегін алып тастау жүргізіледі.

467. Ашыту-тұздау өндірісінде қырыққабатты уақытша сақтау үшін табиғи желдеткіші бар, тауар қойғыштармен немесе жиналмалы қамбалармен жабдықталған жеңіл типтегі жабық қалқаларды пайдаланады.

468. Көкөністерді тұздау және ашыту конструкциясы және жұмыс беттері тамақ өнімдерімен жанасуға арналған су өткізбейтін қаптама материалдарынан пайдаланылатын жабдықтарды, ыдыстарды қолдана отырып жүзеге асырылады. Қырыққабатты ашыту және көкөністерді тұздау үшін мемлекеттік тіркеуден

өткен сүт қышқылды бактериялардың таза өсірінділерін, сүтқышқылды бактериялардың құрғақ ұйытқыларын қолдануға жол беріледі. Ашытылған қырыққабатты, тұздалған қиярлар мен томаттарды қолайлы сақтау температурасы $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ -тан бастап $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$ дейін.

14-тарау. Аспаздық өнімдерді, тез мұздатылған жартылай фабрикаттарды өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар

469. Өнеркәсіптік объектілер және тамақ өнімдерінің өндірістері болып табылатын аспаздық өнімдерді, тез мұздатылған жартылай фабрикаттарды өндіру жөніндегі объектілер (бұдан әрі – объектілер) нормалау құжаттарына және осы Санитариялық қағидалардың 2-тарауына сәйкес дербес өндіріс ретінде де, көп бейінді объектілер құрамында да орналастырылады.

Осы тараудың күші кондитерлік бұйымдар өндірісіне қолданылмайды.

470. Объектілердің өндірістік, қосалқы және тұрмыстық үй-жайларының жиынтығы осы Санитариялық қағидаларға сәйкес объектілердің қуаттылығына, жұмыс нысанының мамандануына (шикізатқа немесе жартылай фабрикаттарды пайдалана отырып жұмыс істейтіндер), өнім ассортиментіне, жұмыс істейтіндердің санына байланысты көзделеді.

471. Аспаздық өнімдер жартылай фабрикаттар, аспаздық өнімдер және әртүрлі тағамдар түрінде шығарылады, олар:

1) пайдаланылатын шикізаттың түрі (мысалы, картоптан, көкөністер мен саңырауқұлақтардан, жемістер мен жидектерден, жармадан, бұршақ және макарон өнімдерінен, жұмыртқа мен сүзбеден, балық және теңіз өнімдерінен, еттен және ет өнімдерінен, құс еті мен құстан және өзге де);

2) әр түрлі дайындық дәрежесі бар аспаздық өңдеу тәсілі (пісірілген, буланған, бұқтырылған, қуырылған, пеште пісірілген, пісірілген);

3) тұтыну сипаты (тағамдар, сорпалар, сусындар және басқалар);

4) мақсаты (диеталық, мектепте тамақтану және басқалары);

5) термиялық жағдайы (суық, ыстық, салқындатылған, мұздатылған);

6) консистенциясы (сұйық, жартылай сұйық, қою, пюре тәрізді, тұтқыр, ұнтақ) бойынша ажыратылады.

472. Объектілерде нормалау құжаттарына және осы Санитариялық қағидаларға сәйкес аспаздық өнімдер мен тез мұздатылған жартылай фабрикаттар өндірісінің мынадай негізгі технологиялық процестерінің сақталуы қамтамасыз етіледі:

1) тамақ өнімдерін (оның ішінде азық-түлік (тамақ) шикізатын (бұдан әрі - шикізат), жартылай фабрикаттарды, тамақ компоненттерін) қабылдау, оларды сақтауға дайындау (қажет болған жағдайда), сақтау;

2) шикізатты, жартылай фабрикаттарды, дайын тамақ өнімдерін алдын ала дайындау және механикалық қайта өңдеу (өңдеу);

3) тамақ өнімдерін (жартылай фабрикаттарды) жылумен және (немесе) химиялық өңдеу;

4) жартылай фабрикаттар өндірісі және (немесе) дайындығы жоғары дәрежедегі жартылай фабрикаттар, аспаздық бұйымдар, тағамдар өндірісі;

5) дайын аспаздық өнімдерді, жартылай фабрикаттарды салқындату (қарқынды салқындату) немесе тез (шоктық) мұздату;

6) қаптамаланған жартылай фабрикаттарды, аспаздық бұйымдарды, тағамдарды өлшеп-орау және қаптамалау, таңбалау;

7) дайын өнімді сақтау, тасымалдау және өткізу;

8) дайын аспаздық өнімді, тез мұздатылған жартылай фабрикаттарды тасымалдауға арналған көп айналымды көліктік қаптаманы және көлік құралдарын тасымалдау, жуу және санитариялық өңдеу;

9) өндіріс қалдықтарын сақтау және кәдеге жарату.

Шикізатпен жұмыс істейтін объектілерде өнім өндіру процестері толық технологиялық схема бойынша жүзеге асырылады. Тек жартылай фабрикаттарды пайдалана отырып жұмыс істейтін объектілерде дайын өнімді өндіру процестері қысқартылған технологиялық схема бойынша жүзеге асырылады.

473. Аспаздық өнімдер мен тез мұздатылған жартылай фабрикаттарды өндіру, өндіріс процестерінің технологиялық операцияларының бірізділігі, тамақ өнімдерін аспаздық өңдеудің уақытша және температуралық режимдері, шикізат пен тамақ компоненттерінің өзара алмасуы дайындаушының әзірленген және бекітілген техникалық құжаттамасы, тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинақтары, стандарттау жөніндегі құжаттар бойынша жүзеге асырылады.

474. Салқындатылған және мұздатылған жартылай фабрикаттарды, аспаздық жартылай фабрикаттарды, дайындығы жоғары дәрежелі жартылай фабрикаттарды және дайын аспаздық өнімдерді дайындау кезінде объектінің құрамында салқындатуға (мұздатуға) арналған тиісті тоназытқыш (тез мұздатқыш) жабдығы бар жеке үй-жай немесе технологиялық учаске көзделеді.

475. Объектілерді күтіп-ұстау және пайдалану, аспаздық өнімдер мен тез мұздатылған жартылай фабрикаттарды өндіру, өлшеп-орау (оның ішінде қаптамалау, таңбалау), сақтау, тасымалдау және өткізу, айналымға шығару осы Санитариялық қағидалардың 4, 5, 7-тарауларына сәйкес жүзеге асырылады.

476. Объектілерде өндірісте (дайындауда) пайдаланылатын шикізат пен тамақ өнімдерін сақтау стандарттау жөніндегі құжаттарда және (немесе) осындай өнімді дайындаушының техникалық құжаттамасында белгіленген сақтау жағдайлары мен жарамдылық мерзімдеріне сәйкес қамтамасыз етіледі. Салқындатылған ет

шикізаты өңдеуге дейін 0-ден -2 °С дейінгі температурада 2 тәуліктен асырмай тоңазыту камерасында сақталады. Салқындатылған ет шикізаты -18-ден -25 °С дейінгі температурада бір айдан асырмай камераларда сақталады.

477. Ірі кесекті және порциялық жартылай фабрикаттар, аспаздық бұйымдарға арналған тартылған ет пен салындылар ауысымдық қажеттілік мөлшерінде дайындалады. Жартылай фабрикаттар мен тартылған етті келесі күні пайдалану үшін дайындауға жол берілмейді. Дайындалған ірі кесекті және порциялық жартылай фабрикаттар мен тартылған ет 2 сағ аспайтын уақыт ішінде бұйымға өңделеді. Қайта өңдеуге дейін тартылған ет салқындатылған үй-жайда сақталады.

478. Пайдалану алдында жұмыртқалар үш секциялы ваннада мынадай процестерді сақтай отырып қолмен өңделеді: кальцийленген соданың 2 % ерітіндісінде 5 минут бойы жылы суда +30 °С – +35 °С температурада немесе дайындаушының қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес +30 °С – +35 °С температурада қолдануға рұқсат етілген көбіксіз жуу құралының ерітіндісімен жуу, дайындаушының қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес дезинфекциялау құралымен 5 минут бойы дезинфекцияланады, +30 °С - +35 °С температурада 5 минут бойы таза ағынды сумен шайылады. Қуаттылығы аз объектілерде жұмыртқаларды жуу және дезинфекциялау құралдарымен өңдеу процестерін біріктіре отырып, екі секциялы ваннада қол тәсілімен өңдеуді жүзеге асыруға жол беріледі.

479. Ерітілген меланжды сақтауға жол берілмейді.

480. Тек пастерленген сүт, салындыларға арналған ірімшікке пастерленген сүт пайдаланылады.

481. Етті порциялық жартылай фабрикаттарға (бұқтыратын ет, гуляш) бөлу және тартылған ет дайындау дайын өнімді дайындау цехынан оқшауланған және тиісті жабдықпен жаракталған арнайы үй-жайда жүргізіледі. Үй-жайдағы рұқсат етілген температура +12 °С жоғары болмайды.

482. Одан әрі гарнир ретінде және ет бұйымдарына қоспа ретінде дайындалған тазартылған картоп +12 °С артық емес температурада 2 сағ-тан асырмай сақталады.

483. Құймақ пен бәліштерге арналған қамыр бір ауысымға дайындалады. Қамырды сақтауға жол берілмейді.

484. Еттің порциялық кесектерін және еттің тартылған ет бұйымдарын пісіру және қуыру уақыты еттің сұрпына және бұйымның түріне байланысты белгіленеді. Толық дайын болған кезде еттің кесегіндегі немесе тартылған ет бұйымының қалың жерінде +75 °С төмен емес температураға жол беріледі.

485. Фритюрде қуыру үшін тазартылған өсімдік майы пайдаланылады. Фритюрдің бір порциясын жалпы пайдалану ұзақтығы қуыру температурасы +160 °С болғанда 12 сағ-тан аспайды. Қуырудың басынан бастап 6 сағ-тан кейін майдың сапасы бақыланады.

486. Дайындалған ет бұйымдары, гарнирлер және салындылар +50 °С температураға дейін суытылады және өлшеп-орауға беріледі. Салқындату басталған сәттен бастап мұздатуға дейінгі уақыт 2 сағ-тан аспайды.

487. Дайын өнімді қолмен өлшеп-орауды жұмыскерлер бір рет қолданылатын қолғаптарды қолдану арқылы жүргізеді.

488. Мұздату процестерімен объектіден шығарылатын тез мұздатылған жартылай фабрикалар мен аспаздық өнімдердің қалың жерінде -18 °С-тан аспайтын температура қамтамасыз етіледі.

15-тарау. Май өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар

489. Май өнімін өндірудің технологиялық процестері мынадай жүйелі операцияларды көздейді – май шикізатын сақтау (күнбағыс, соя, рапс, қоза тұқымдарын), шикізатты органикалық және бейорганикалық қоспалардан тазарту, жару, қабығынан тазарту, езінділер алу (шикізатты біліктерде уату), болжыр алу (езінділерді +105 °С дейін қыздыру арқылы бумен және сумен өңдеу), болжырды престеу арқылы май алу, тазартылмаған майды престеу немесе тұндыру әдісімен тазарту, майды сақтау, құю және өткізу, күнжараны сақтау және өткізу.

490. Майды экстракция тәсілімен алудың технологиялық процесі мынадай қосымша процестерді қамтиды – экстрагент (еріткіш) арқылы майды алу, мицелланы сүзу (еріткіштің булануы және жиналуы), күнжараны сақтау және өткізу, майды тазарту, майды сақтау және өткізу.

491. Тұқымдар ферроқоспалардың магниттік ұстағыштары арқылы өтеді. Статикалық магниттердің меншікті көтеру күші өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілеген кезеңділікпен тексеріледі. Магниттер бір ауысымда кемінде бір рет металл қоспалардан тазартылады.

492. Мицелланы рамалық ашық сүзгілі престерде сүзуге жол берілмейді.

493. Тағамдық майға арналған резервуарлар босатылғаннан кейін және сақталып жатқан майдың сұрпын ауыстырған кезде тұнбадан толығымен тазартылады, жуу құралдарымен жуылады, 20-30 мин ішінде +175 °С температурада және атмосфераның 1,5 қысымында бумен өңделеді.

494. Қотару-құю құрылғылары сұрпы мен сапасы әртүрлі майларды бөлек қабылдауды және босатуды қамтамасыз етеді.

495. Улы химикаттармен уланған тұқымдар сақталған үй-жайлар мен осы тұқымдарды өңдеуге пайдаланылған жабдықтар мұқият тазартылады және

ылғалды жиналады. Улы химикаттармен уланған тұқымдардың шөгінділері мен өндіріс қалдықтары өртеледі (өртеу тәсілімен немесе өзге де рұқсат етілген тәсілмен).

496. Улы химикаттармен уланған тұқымдардан алынған өсімдік майы техникалық мақсаттарға пайдаланылады.

497. Тікелей және салқындай сығылған майларда тамақ қоспаларының болуына жол берілмейді.

498. Өсімдік майы тұтыну қаптамасына өлшеп-оралған жабық резервуарларда +18 °С аспайтын температурада жабық үй-жайларда, стандарттау жөніндегі құжаттарда және (немесе) дайындаушының техникалық құжаттамасында белгіленген сақтау жағдайлары мен жарамдылық мерзімдерін ескере отырып сақталады.

499. Маргарин өндіруге арналған майлар тамақ өнімдерімен жанасуға арналған арнайы көліктік қаптамада (бактарда) сақталады. Бактар кемінде 30 күнде бір рет майдан толық босатылады, шлангімен буландырады, жуу құралдарын қолдана отырып жуылады, сумен шайылады және кептіріледі.

500. Эмульгаторға арналған бактар, таразыдағы майлы емес компоненттердің қорабы, дозаторлар мен оларды араластырғышқа беретін құбыр, тұз еріткіш, маргаринді ығыстырғыш салқындатқыштармен үздіксіз өндіру желісі аптасына кемінде бір рет ішіндегісінен босатылады және жуу құралдарын пайдалана отырып жуылады, содан кейін ыстық сумен шайылады.

501. Бункер мен вакуум-комплектор жуу құралдарын пайдалана отырып бөлшектелген күйінде жуылады, ыстық сумен шайылады және буланады немесе дезинфекцияланады, бөлшектелген күйінде кептіру үшін қалдырылады.

502. Пастерлеу бөлімшесінің танкіне сүтті құйғаннан кейін сүтті қабылдаумен және өндірумен байланысты жабдықтар мен барлық коммуникациялар жылы сумен, содан соң жуу құралымен ыстық сумен жуылады, ыстық сумен шайылады, буландырылады немесе дезинфекцияланады.

503. Пастерлеу қондырғыларын жуу суық судың айналымы, содан соң +70 °С температурадағы 1 % азот қышқылы ерітіндісімен және қолдануға рұқсат етілген өзге де құралдармен жуу, сумен шаю, 0,5-1 % сілті ерітіндісімен +70 °С температурада жуу әдісімен жүргізіледі. Жуудан кейін аппарат пен құбырлар ыстық сумен шайылады және кептіріледі. Аптасына кемінде 1 рет қондырғы толық бөлшектеліп жуылады.

504. Объектіге автоцистерналарды немесе сүт бар құтыларды қабылдау пломбаланып жүргізіледі.

505. Сүт өндірісте пайдалану алдында сүзіледі, пастерленеді. Сүт жабық танктерде +2 °С – +4 °С температурада оны сүт өңдеу объектісі шығарған сәттен бастап 24 сағ-тан аспайтын уақыт сақталады.

506. Құмшекер еленеді, суда немесе сүтте ерітіледі, сүзіледі және +90 °С – +95 °С температурада пастерленеді.

507. Тұз қақпағы бар ұн жәшіктерде немесе сүзгілермен жабдықталған ыдыстарда ерітілген күйінде сақталады. Өндіріске тұз ерітілген және сүзілген күйінде беріледі.

508. Дайындаушының тұтыну қаптамасына қаптамаланбаған, тамақ өнімдерін өндіруде қолдануға арналған пайдаланылатын тамақ қоспалары өндіріске жіберу алдында сүзіледі немесе еленеді, дайындаушының осындай өнімді қолдану жөніндегі қоса беріліп отырған нұсқаулықтарына сәйкес қолданылады.

509. Еденге түскен маргарин және жабдықты тазалау қалдықтары жуу алдында "санитариялық брак" деген белгісі бар арнайы металл ыдысқа жиналады. Санитариялық брақты жинауға арналған қаптама күн сайын санитариялық өңдеуден өтеді (тазартылады, жуылады және буланады).

510. Маргаринді өңдеумен және қаптаумен айналысатын жұмыскерлер таза ақ қолғаптармен қамтамасыз етіледі. Қолғаптарды ауыстыру қажеттілігіне қарай жүргізіледі.

16-тарау. Тұз өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар

511. Талаптар ас тұзын тас тұздан, тұзды көлдерден қолмен өндіретін, теңіздер мен теңіз лимандарынан бассейн тәсілімен қолмен өндіретін, табиғи және жасанды тұзсудан оны буландыру жолымен қайнататын объектілерге қолданылады.

512. Тұзға мыс сымдар сынықтарының түсуін болдырмау және металл қоспаларын шығару үшін өлшеп-орау бункерінің алдында магнитті сепараторлар орнатылады. Төбеден ас тұзын алу алдында ластанған беті алып тасталады және техникалық мақсаттарға пайдаланылады.

513. Объектінің жабдығы мен тетіктері тоқтағаннан кейін және іске қосу алдында ластанудан және тоттан тазартылады, кейіннен техникалық мақсаттар үшін ғана пайдаланылатын тұздың аз мөлшерін қысқа мерзімге өткізіп жібереді.

514. Тұз объектілерінде ас тұзын тасымалдау үшін көмір, кен, әк, бояғыш, химиялық заттар мен басқа да ластаушы материалдарды тиеуге қолданылған транспортерлерді алдын ала мұқият тазартпай немесе транспортер ленталарын ауыстырмай пайдалануға жол берілмейді.

515. Тұз қайнататын зауыттарда тұзды (тұз қалдығын) қайнатуға арналған агрегаттар бар үй-жайлар жылумен жабдықтау көздерінен қоршалады.

516. Булаушы тұз қалдықтары тұз қалдығының тасынан тазартылғаннан кейін сумен жуылады. Тұз қалдығының тасы бұлғағаннан кейін жеке қоймаға жіберіледі.

517. Ленталы транспортерлер жабысатын материалдан тазалауға арналған құралдармен жабдықталады.

518. Үгіту, ұнтақтау, өлшеп-орау, тасымалдау процестері механикаландырылады.

519. Алаңдардағы тұз сақтауға және өлшеуге қолайлы қиық конус, қиық пирамида немесе сақтау және өлшеу үшін ыңғайлы басқа түрдегі төбелерге жиналады.

520. Төбелерге арналған алаңдар ернеулі қоршаулармен және алаңнан суды ағызуға арналған айналма арналармен жабдықталады.

521. Тұз төбелеріне баратын жолдар мен траптар қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалған, аумақ пен тұз бетінен жоғары көтерілген төсемдермен орындалады.

522. Ас тұзы мен жемдік тұз йодталады. Технологиялық процеспен тұз партиясына йодтың біркелкі таралуы қамтамасыз етіледі.

523. Қайнатпа тұзды йодтау кезінде тағамдық қоспа ретінде йодты калий (калий йодиді) және йодты мақталы қышқылды калий (калий йодаты), тас тұзы үшін калий йодаты, сондай-ақ қолдануға рұқсат етілген құрамында йоды бар басқа да заттар пайдаланылады.

524. Йодталған тұз үшін йодтың әлсіз иісінің болуына жол беріледі. Тұрақтандырғыш (натрий тиосульфаты) қосылған тұзды +120 °C жоғары температурада кептіруге жол берілмейді.

17-тарау. Шай өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар

525. Роллерлі және ферментациялық бөлімшелердің барлық жабдығы мен мүкәммалы (роллерлер, сұрыптау машиналары, шиыршықталған жапырақты тиеуге арналған грейферлер, ферментациялық жәшіктер) әрбір ауысым сайын қалдықтардан механикалық тазартылады, жуылады және бұмен өңделеді. Кептіру бөлімшесінде пештердің беттері шаңнан тазаланады, жертөлелерде және конвейерлер тілімдерінде шай қалдықтарынан механикалық тазалау жүргізіледі.

526. Машиналарды сыпыру және жинау үшін арнайы бөлінген орындарда (шкафтарда) сақталатын, арнайы жинау мүкәммалы (түкті щеткалары) мен таза сүртетін материал қолданылады.

527. Байқау үстелдері, суға шомылдыру барабандары мен автотаразылар үстіндегі бункерлер пайда болатын шай шаңын тазарту үшін шаң сорғылармен жабдықталады.

528. Автотаразылар үстіндегі коронкалардың байқау саңылаулары мен автотаразылардың есіктері сынбайтын мөлдір материалмен жабылады.

529. Бастапқы өңдеу фабрикаларындағы шайдың жартылай фабrikаты мен сұрыптау бөлімшесіндегі шайдың шикізаты магнитті сепараторлар арқылы ферроқоспалардан тазартылады.

530. Шайдың ұсақ бөлшектерін таза шаймен ұсақ бөлшектерді алдын ала мұқият тазалаусыз араластыруға жол берілмейді.

531. Майланған шай мен санитариялық брак (еденге түскен шай) өңдеуге жіберілмейді.

532. Роллерлі және ферментациялық бөлімшелер ауаның температурасы мен ылғалдылығын бақылауға арналған психрометрлермен қамтамасыз етіледі. Ауаның рұқсат етілген температурасы +22 °С – +24 °С, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 95-98 %.

533. Сұрыптау цехындағы шайдың жартылай фабrikаты арнайы жабық қамбаларда сақталады. Шайдың жартылай фабrikатын ашық түрде, еденде, жұқа тақтай табақтарда немесе брезентте сақтауға және қаптамаға (жәшіктерге немесе басқаға) қапталмаған дайын шай өнімімен жұмыс жүргізуге жол берілмейді.

534. Шай жапырағын тасымалдау өнімді желдетуді қамтамасыз ететін 005/2011 КО ТР техникалық регламентінің талаптарына сәйкес келетін тамақ өнімдерімен жанасуға арналған қаптамалау материалдарынан жасалған көліктік қаптамада (желдету үшін қабырғаларында саңылаулары бар арнайы жәшіктер, мата қаптары немесе өзгелері) жүргізіледі.

18-тарау. Нан, нан-тоқаш, макарон бұйымдарын өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар

535. Шикізатты өндіріске дайындау жеке дайындау бөлімшесінде (учаскеде, аймақта) жүргізіледі.

536. Шикізатты, жартылай фабrikаттарды және қосалқы материалдарды ыдыстарға салу осындай өнім дайындаушысының қаптамасын (ыдысын) бетіндегі ластанулардан алдын ала тазарқаннан кейін жүргізіледі.

537. Дайын өнім қоймасында (экспедиция) картоп ауруымен зақымданған нан және нан-тоқаш өнімдерін қоспағанда, ішкі сауда объектілерінен қайтарылатын қайта өңдеуге жататын нан және нан-тоқаш өнімдерін қабылдауға арналған үй-жай (бөлімше) немесе таңбаланған учаске (аймақ) көзделеді.

538. Шикізат партиясында немесе дайын өнімде бөгде заттар, ұн зиянкестері анықталған жағдайда партия өндіріске және сатуға (айналысқа шығаруға) жіберілмейді, жарамсыз өнімді одан әрі пайдалану, оны кәдеге жарату туралы құжат (акт) жасалады.

539. Шикізат пен тамақ компоненттерін осындай өнімді дайындаушының көліктік қаптамасында, сондай-ақ объектінің көп айналымды көліктік қаптамасында өндірістік үй-жайларда сақтауға жол берілмейді. Өндірістік цехтарда қоюландырылған сүтті, дайын салындыларды, толтырғыштарды тәуліктік қордың асептикалық қаптамасында сақтауға жол беріледі.

540. Ұнның қаптар қаптарды қағуға арналған машина орнатылған үй-жайда сақталады. Ұн қалдығын, қаптардан қағуды әріптік және (немесе) түстік таңбалауды (кодтауды) пайдалана отырып, "санитариялық брак" деген белгісі бар арнайы қаптамаға жинайды, өндіріс қалдықтарын сақтауға арналған жеке үй-жайда (учаскеде) сақталады. Оларды өндірістік үй-жайларда сақтауға жол берілмейді.

541. Ұнды елеуге арналған жабдық магниттермен жабдықталады. Магниттерді тазалау өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілеген кезеңділікпен жүргізіледі.

542. Қайталап өңделетін барлық сусымалы шикізат пен дайын өнім пайдалану алдында магнит аулағыштар арқылы өткізіледі және елеуіш арқылы еленеді. Магниттер өнімді төгу нүктелерінде, қайта өңдеуге арналған өнімді іріктеу үстелінде, ұнды елеуге арналған қондырғыда орнатылады.

543. Ұн елеу жүйесінің құбырлары, бураттары, шнектерінің қораптары саңылаусыз пайдаланылады, бөлшектенеді, тазартылады және өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілеген кезеңділікпен және өндірістік қажеттілікке қарай ұн зиянкестеріне қарсы өңделеді.

544. Ұнды ыдыссыз қабылдаған және сақтаған кезде:

1) қабылдау құрылғылары жабық ұсталады, иілмелі қабылдау құбырлары үй-жайда ілінген күйінде жиналады; ұн тасымалдағышты қабылдау құрылғыларына қосу алдында ұн тасымалдағыштың шығаратын келте құбырының ішіндегісіне, ұн тасымалдағыштың тиеу люктарында пломбаның сақталуына тексеру жүргізіледі;

2) сүрлемдердегі және бункерлердегі ауа сүзгілері жарамды күйінде ұсталады және уақтылы тазаланады;

3) барлық соқпақтар мен люктер жабылады. Ұнды елеуге арналған жабдықтан және магнит ұстағыштан өткізбей өндіріске жіберуге жол берілмейді;

4) ұн өткізгіштерге, айырып-қосқыштарға, қуаттандырғыштарға, бункерлер мен сүрлемдерге жөндеу және тазалау жүргізгеннен кейін жабдыққа қайта тексеру жүргізіледі.

545. Ұн стандарттау жөніндегі құжаттарға және (немесе) оны дайындаушының техникалық құжаттамасына сәйкес +10 °C төмен емес температурада және 75 %

аспайтын салыстырмалы ылғалдылықта шикізаттың барлық басқа түрлерінен бөлек сақталады. Ұн ыдыссыз сақталған кезде сапалық көрсеткіштеріне сәйкес жеке ыдыстарға салынады.

546. Тұз қақпағы бар жеке ыдыстарда, сондай-ақ еріген күйінде сүзгілермен жабдықталған ыдыстарда сақталады және өндіріске тек еріген және сүзілген күйінде ғана беріледі.

547. Ашытқы йодталған престелген, құрғақ немесе ашытқы сүті түрінде пайдаланылады. Престелген ашытқылар мен ашытқы сүті 0°C-тан +4°C-қа дейінгі температурада сақталады. Престелген ашытқылардың ауысымдық немесе тәуліктік қорын сақтау өндірістік үй-жайда сақтау жағдайларын сақтай отырып, сақтауға жол беріледі.

548. Май өнімдері, жұмыртқалар, сұйық және құрғақ жұмыртқа өнімдері, сүт және сүт өнімдері осындай өнімді дайындаушы белгілеген сақтау жағдайлары мен жарамдылық мерзімдеріне сәйкес өнімнің тауарлық көршілестігін байқау арқылы сақталады.

549. Шикі және дайын тамақ өнімдерін бөлу үшін жарықтары жоқ, беті тегіс бөлу тақтайшалары пайдаланылады.

550. Бөлу тақтайшаларын, пышақтар мен шикі және дайын өнімдерге арналған басқа да мүкәммалды әріптік және (немесе) түстік таңбалау (кодтау) пайдаланыла отырып таңбаланады және тиісті цехтардың (учаскелердің) белгіленген жерлерінде бір-бірінен оқшаулап сақталады.

551. Қамыр бұлғауыш деждердің, вакуум-аппараттардың, қайнату қазандарының және басқа жабдықтардың ішкі және сыртқы беттері жұмыс аяқталған соң тазаланады және ыстық сумен жуылады, вакуум-аппараттар мен қазандар буланады. Қамыр бұлғауыш деждердің ішкі беттерінің жоғары бөліктері әрбір қамыр бұлғағаннан кейін тазаланады және өсімдік майымен майланады.

552. Салындылар мен өңделетін жартылай фабрикаттар таңбаланған жабық қаптамада (сыйымдылықтарда) +6 °C аспайтын температурада сақталады.

553. Технологиялық жабдықтарды, құбырларды санитариялық өңдеу процесі жуу машиналарында немесе қол тәсілімен жүргізіледі.

Технологиялық жабдықты, бөлшектенетін құбырларды санитариялық өңдеудің қол тәсілі кезінде мынадай процестерді сақтай отырып жүргізіледі:

1) температурасы +35 °C-тан төмен емес жылы сумен шаю;

2) 15 минут бойы +40 °C - +45 °C температурада дайындаушының оларға қоса берілетін қолдану жөніндегі нұсқаулықтарына сәйкес жуу құралдарының ерітіндісінде қылшақтар мен щеткалардың көмегімен жуу;

3) дайындаушының оларды қолдану немесе булау жөніндегі нұсқаулығына сәйкес дезинфекциялау құралының ерітіндісімен өңдеу;

4) температурасы +65 °C төмен емес ыстық сумен шаю.

Құбырлар бөлшектелген түрде арнайы ванналарда сол процесте өңделеді, содан кейін стеллаждарда немесе кептіру камераларында кептіріледі.

Қосарлы әсері бар жуу-дезинфекциялау құралдарын (бір мезгілде жуу және дезинфекциялау үшін) пайдалану кезінде санитариялық өңдеуді осы Санитариялық қағидалардың 2) және 3) тармақшаларындағы өңдеу процестерін біріктіре отырып, дайындаушының жуу-дезинфекциялау құралын қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес қол тәсілімен жүзеге асыруға жол беріледі.

Технологиялық жабдықты және жуу машиналарындағы бөлшектелетін құбырларды санитариялық өңдеу, бөлшектелмейтін құбырларды санитариялық өңдеу оларды пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарға, дайындаушының жуу-дезинфекциялау құралдарын қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес жүргізіледі.

554. Ұн өнімдерін пісіруге арналған жаңа қалыптар мен табақтар оларды қолдану алдында пештерде қыздырылады немесе оларға қоса берілген дайындаушының пайдалану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес өңделеді. Шеттері деформацияланған, майысқан, қабыршықтанған қалыптар мен табақтар пайдаланылмайды. Табақтар мен қалыптар күйіктерді жою үшін немесе оларға қоса берілген дайындаушыны пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес мерзімді түрде түзетіледі, тазартылады, күйдіріледі.

555. Цех ішілік көп айналымды қаптаманы (ыдысты) және мүкәммалды санитариялық өңдеу процесі арнайы жуу бөлімшелерінде (учаскелерде, аймақтарда), жуу машиналарында немесе қол тәсілімен жүзеге асырылады.

Цех ішілік көп айналымды қаптама (ыдыс) және мүкәммал тамақ өнімінен босатылғаннан кейін санитариялық өңдеудің қол тәсілі кезінде мынадай процестерді сақтай отырып, үш секциялы ваннада механикалық тазартуға және жууға жатады:

1) жуу құралдарының ерітіндісінде +40°C-тан +45°C-қа дейінгі су температурасында дайындаушының оларды қолдану жөніндегі нұсқаулықтарына сәйкес ыстық сумен сулау және жуу;

2) ыстық дезинфекциялау ерітіндіде (дайындаушының қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес шоғырлануда) 10 минут бойы сулау;

3) торлы табандықтарда температурасы +65°C төмен емес ыстық ағынды сумен шаю;

4) ластануды болдырмайтын стеллаждарда, сөрелерде, тұғырықтарда кептіру және сақтау.

Қосарлы әсері бар жуу-дезинфекциялау құралдарын пайдалану кезінде санитариялық өңдеуді осы Санитариялық қағидалардың осы тармағының 1) және 2) тармақшаларындағы өңдеу процестерін біріктіре отырып, дайындаушының жуу-дезинфекциялау құралын қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес екі секциялы ваннада қол тәсілімен жүзеге асыруға жол беріледі.

Жуу машиналарында цех ішілік көп айналымды қаптаманы (ыдысты) және мүкәммалды өңдеу оларды пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарға, дайындаушының жуу-дезинфекциялау құралдарын қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес жүргізіледі.

556. Көп айналымды көлік қаптамасын (айналым ыдысын) жуу цех ішіндегі көп айналымды қаптама (ыдыс) мен мүкәммалды жуудан бөлек жүргізіледі, жуу және дезинфекциялау құралдарымен жуылады, ыстық сумен шайылады және кептіріледі.

557. Жұмыртқа массасына арналған жабдық, мүкәммал мен көп айналымды қаптама (ыдыс) жұмыс аяқталған соң осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес санитариялық өңделеді.

558. Жұмыртқаны өңдеуге арналған ванналар мен жұмыртқа жаруға арналған үй-жайдың едені жұмыс аяқталған соң ыстық сумен (+50 °C төмен емес) жуылады және дезинфекцияланады.

559. Жана піскен жемістер мен жидектер пайдалану алдында іріктеліп алынады, таза ағынды ауыз сумен жуылады және кептіріледі.

560. Мейіз мен кептірілген жемістер іріктеледі, таза ағынды ауыз сумен торда немесе арнайы машинада жуылады, кептіріледі (қажет болған жағдайда) немесе дайындаушы белгілеген өндірілетін өнімнің қауіпсіздік рәсімдеріне сәйкес пайдаланылатын тағамдық компоненттер құрамына кіретіндерді қоспағанда, өзге өңдеуден өтеді.

561. Жеміс-жидек еzbесін, қойыртпағын өндірісте пайдалану алдында ұсақтау машинасы арқылы немесе ұяшықтары 1,5 миллиметрден (бұдан әрі – мм) аспайтын елек арқылы, жеміс-жидек повидлосын, джемді, салындыларды және қайнатпаны ұяшықтары 3 мм аспайтын елек арқылы өткізеді. Оларды сумен араластыруға жол берілмейді.

562. Жаңғақтар, бадам және май дақылдарының тұқымдары бөгде қоспалардан сұрыптау машиналарында тазаланады немесе қолмен іріктеледі.

563. Шәрбаттар, бал, сұйық шоколадтың жартылай фабрикаттары, ерітілген майлар, қаймағы айырылмаған сүт арнайы елек арқылы сүзіледі, сүт сүзілгеннен кейін міндетті түрде қайнатылады. Қант шәрбаттары ұяшықтары 1,5 мм аспайтын металл елек арқылы сүзіледі.

564. Инфекциялық аурулар бойынша қолайсыз шаруашылықтардың жұмыртқаларын пайдалануға жол берілмейді.

565. Суда жүзетін құстардың жұмыртқаларын тек аз мөлшердегі нан-тоқаш бұйымдарын пісіру үшін ғана пайдалануға рұқсат етіледі.

566. Суда жүзетін құстардың жұмыртқаларын сындырғаннан кейін жұмыртқа қабығы жеке жабылатын қаптамаға (ыдысқа) жиналады, кәдеге жаратылады. Қаптамалар (сыйымдылықтар) қабықтан босатылғаннан кейін тазартылады, жылы сумен жуылады және дезинфекцияланады.

567. Суда жүзетін құстардың жұмыртқаларынан жұмыртқа массасын дайындаумен айналысатын жұмысшылар процесс аяқталған соң қолдарын сабынмен жуып, кейіннен дезинфекциялық, антисептикалық құралдармен өңдейді.

568. Пайдалану алдында жұмыртқалар сұрыпталады, іріктеліп овоскоптан өткізіледі және өңдеуге арналған торлы ыдыстарға салынады.

569. Нан-тоқаш өнімдерін дайындау үшін жұмыртқаларды өңдеу процесі арнайы жуу бөлімшелерінде (учаскелерде, аймақтарда), жуу машиналарында немесе қол тәсілімен жүзеге асырылады.

Жұмыртқа мынадай процестерді сақтай отырып, үш секциялы ваннада мынадай процестерді сақтай отырып, қолмен өңделеді:

1) 5-10 минут бойы $+30^{\circ}\text{C}$ -тан $+35^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада жылы суда сулау;

2) 5-10 минут бойы дайындаушының оны қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес $+30^{\circ}\text{C}$ - $+35^{\circ}\text{C}$ температурада қолдануға рұқсат етілген көбіксіз жуу құралының ерітіндісімен өңдеу;

3) бес минут бойы $+30^{\circ}\text{C}$ - $+35^{\circ}\text{C}$ температурада таза ағынды сумен шаю.

Қуаттылығы аз объектілерде жұмыртқаларды санитариялық өңдеуді осы Санитариялық қағидалардың 1) және 2) тармақшаларындағы өңдеу процестерін біріктіре отырып, екі секциялы ваннада қол тәсілімен жүзеге асыруға жол беріледі.

Жуу ванналарындағы ерітінділерді ауыстыру ауысымда кемінде екі реттен сиретілмей және ластануына қарай жүргізіледі.

Жуу машиналарында жұмыртқаларды өңдеу оларды пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарға, дайындаушының жуу-дезинфекциялау құралдарын қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес жүргізіледі.

570. Еденге түскен тамақ өнімдері (санитариялық брак) әріптік және (немесе) түстік таңбалануы (кодтауды) бар арнайы таңбаланған көліктік қаптамаға (ыдысқа) жиналады.

571. Өңделген жұмыртқа металл пышақтармен жарылады және сыйымдылығы бес жұмыртқадан аспайтын арнайы ыдыстарға құйылады. Жұмыртқа массасын сыртқы түріне және иісіне қарай тексерген соң жұмыртқа массасы үлкен ыдысқа құйылады, торкөздерінің көлемі 3-5 мм аспайтын металл елеуіш арқылы сүзіледі. Жартылай фабрикаттарды пісіруге арналған жұмыртқа массасын сақтау мерзімі сол жағдайларда 24 сағ-тан аспайды. Жұмыртқа массасын суықсыз сақтауға жол берілмейді.

572. Жұмыртқа меланжы -6°C -тан $+5^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада сақталады, дефростацияланған меланжды сақтау мерзімі 4 сағ-тан аспайды. Меланжды қайта мұздатуға жол берілмейді.

573. Сары май және өзге де тағамдық май өнімдері қаптамадан шығарылғаннан кейін көзбен шолып бақыланады, (өсімдік майын қоспағанда) беті тазартылады (қышқылданып бұліну белгілері болған жағдайда). Көзбен шолып бақылау кезінде анықталған ластану, микробиологиялық бұліну белгілері (зеңнің болуы) және бұлінудің органолептикалық көрсеткіштері: сыртқы түрі (сарғаю немесе өзге), бөтен өзіне тән емес иістер мен дәмдер, қышқылдану (қышқыл дәмі және шіріген иісі) бар май өнімдерін өндіруге жол берілмейді. Үй-жайда тазартылғанға дейін қатты май өнімдерін сақтау ұзақтығы 4 сағ-тан аспайды.

574. Механикалық зақымдалған немесе органолептикалық және тұтынушылық қасиеттері (сыртқы түрі мен нысаны) өзгертілген, жарамдылық мерзімі өткен, бірақ жарамдылық мерзімі аяқталған кезден бастап 24 сағаттан кешіктірілмейтін, таза, құрғақ қаптамадағы (ыдыстағы) бөгде иісі жоқ нанды, нан-тоқаш және макарон өнімдерін ішкі сауда объектілерінен айналымнан қайта өңдеуге қайтаруға жол беріледі.

Дәмі мен иісі өзгерген, ластанған, бөгде қоспалары бар, ұн және басқа да зиянкестермен зақымдалған, микробиологиялық бұліну белгілері бар нанды, нан-тоқаш және макарон өнімдерін қайта өңдеуге жол берілмейді. Картоп ауруы белгілері бар нан және нан-тоқаш өнімдерін өңдеуге жол берілмейді.

575. Ішкі сауда объектілерінен қайта өңдеу үшін қайтарылатын нан және нан-тоқаш бұйымдарына мынадай белгілері бар құжаттар қоса жүреді:

- 1) бұйымның атауы;
- 2) бұйымның салмағы немесе данасының саны;
- 3) дайындалған күні;
- 4) өнімді қайтарған ішкі сауда объектісінің атауы;
- 5) қайтарылған күні;
- 6) қайтару себептері.

576. Қайта өңдеу үшін қайтарылған бұйымдар ішкі сауда объектілерінде өткізуге арналған өнімдерден бөлек сақталады.

577. Нанды, нан-тоқаш және макарон өнімдерін өткізу үшін, сондай-ақ ішкі сауда объектілерінен қайтарылатындарды тасымалдауға тек мамандандырылған көлік құралдарымен және контейнерлермен ғана жол беріледі.

578. "Тұтқыр" (картоп) ауруымен зақымдалған нан және нан-тоқаш бұйымдары тағамдық мақсаттар үшін жіберілмейді, сақтауға және қайта өңдеуге жатпайды және объектінің үй-жайларынан шығарылады, оларды сақтауға арналған сөрелер сірке қышқылының 3 % ерітіндісімен немесе тамақ өнімдерін өндіру объектілерінде қолдануға рұқсат етілген картоп ауруымен күресуге арналған өзге де арнайы құралдармен жуылады.

579. Қайта өңдеуге жатпайтын нан, нан-тоқаш және макарон өнімдері одан әрі кәдеге жарату үшін әріптік және (немесе) түстік таңбалауды (кодтауды) пайдалана отырып, арнайы таңбаланған көліктік қаптамаға (ыдысқа) жиналады.

580. Қайта өңдеуге арналған жібітілген нан мен нан-тоқаш бұйымдары сол сұрыптың немесе сұрпы төмен ұннан нан өндіру кезінде пайдаланылады. Жібітілген макарон бұйымдарын сақтау мерзімі 5-6 сағ-тан аспайды.

581. Өндірісте жібітуге жататын нан мен нан-тоқаш өнімдерінің қалдықтарын және олардың қайтарылғанын 4 тәуліктен артық сақтауға жол берілмейді.

582. Қайтарылған өнімдерден дайындалған нан-тоқаш, макарон бұйымдары 021/2011 КО ТР техникалық регламентінің талаптарына сәйкес қауіпсіз шығарылады.

Нан және нан-тоқаш бұйымдарында:

1) дайындаушы мен тұтынушы арасында дау болған жағдайда жарамдылық (сақтау) мерзімі 48 сағ артық өнімдерде – зеңнің болуы;

2) ай сайын, жылдың жылы және ауыспалы кезеңінде жарамдылық мерзімі 48 сағ артық бұйымдарда бактериялардың (*Bacillus mesentericus*) болуы анықталады.

583. Пештен алынған нандар тартпаларға салынады және вагонеткаларда немесе контейнерлерде суыту үшін экспедицияға жіберіледі.

584. Нан және нан-тоқаш бұйымдары таза, құрғақ, жақсы желдетілетін үй-жайларда нан және нан-тоқаш бұйымдарының үй-жайдың қабырғасына және еденге жанасуын болдырмайтын қашықтықта сақталады. Нан және нан-тоқаш бұйымдарын үйіп, сондай-ақ картоп ауруы белгілерімен сақтауға және өткізуге жол берілмейді.

585. Нан және нан-тоқаш бұйымдарын орналастыру, оларды сақтау және тасымалдау стандарттау жөніндегі құжаттарда және (немесе) өнімді

дайындаушының техникалық құжаттарында белгіленген орналастыру, сақтау және тасымалдау қағидаларына сәйкес жүргізіледі.

586. Нан және нан-тоқаш бұйымдары тартпаларда орнату үшін бағыттаушы бұрыштамалармен немесе сөрелермен жабдықталған мамандандырылған көлікпен тасымалданады. Нанды үйіп тасымалдауға жол берілмейді.

587. Макарон бұйымдары тұтыну қаптамасына өлшеп-оралған және көліктік қаптамаға оралған салмақтап шығарылады, затбелгі қойылады және 022/2011 КО ТР техникалық регламентінің талаптарына сәйкес таңбаланады. Салмақтық және өлшеп-оралған макарон бұйымдары жаңа көліктік қаптамаға салынады.

588. Өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілеген кезеңділікпен макарон бұйымдарын өндіру кезінде илеу астауының ішінде қамырдың қабатталуы жойылады, престейтін шнектің жұмыс беттері тазартылады. Бастундар оған өнімнің жабысуына қарай жуылады.

589. Матрицаларды жуу, тазалау және сақтау үшін престоу бөлімшесінде арнайы жабдықталған орын (бөлімше, учаске, аймақ) бөлінеді.

590. Електен шығу ауысымына кемінде бір рет бөгде түсімдердің болуына тексеріледі және жеке үй-жайға шығарылады. Магниттік сепараторларда 10 күнде 2 рет магниттің беріктігін тексеру жүргізіледі, оның рұқсат етілген деңгейі магниттің өз салмағының 1 кг-на кемінде 8 кг құрайды. Магниттерді тазалау ауысымда кемінде бір рет жүргізіледі. Електердің түсуін, магниттердің күші мен тазартылуын тексеру жиілігін азайтуға, өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілеген кезеңділікті айқындауға жол беріледі. Ұн себу жүйесін тексеру және тазалау нәтижелері объектінің есепке алу құжаттамасында тіркеледі.

591. Объектілерде картоп ауруының алдын алу бойынша профилактикалық іс-шаралар жүргізіледі.

592. Нан, нан-тоқаш, макарон бұйымдарының өндірісі кезінде адамның денсаулығына зиянды әсер етпейтін мөлшерде амин қышқылдарымен, дәрумендермен, микроэлементтермен байытылған шикізатты қолдануға жол беріледі.

19-тарау. Тағамдық концентраттар және тағамдық қышқылдар өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар

593. Тағамдық концентраттар шығаруға арналған негізгі өндірістік үй-жайларды жертөле үй-жайларында орналастыруға жол берілмейді.

594. Шикізат пен қосалқы материалдар олардың қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттама, қауіпсіздікті растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттар болған кезде өндіріске жіберіледі.

595. Шикізатты өндіріске дайындау жеке үй-жайда жүзеге асырылады.

596. Шикізатты, жартылай фабрикаттар мен қосалқы материалдарды ыдысқа салу тек мұқият тексерілгеннен кейін және қаптаманың (ыдыстың) беті ластанудан тазартылғаннан кейін ғана жүргізіледі.

597. Май мен майлардан босатылған көп айналымды көліктік қаптама (сыйымдылықтар, бөшкелер, бидондар) тез арада тазартылады, жуылады және буландырылады.

598. Томат пастасы, ақуыз пастасы және өзге де консервіленген тамақ өнімі бар қаптама (ыдыс) ашу алдында тазартылады және (немесе) жуылады, сыртқы түрі бағаланады. Қаптаманы ашқаннан кейін әрбір партияның консервілері ішіндегісінің сыртқы түрі, сондай-ақ органолептикалық көрсеткіштер: өнімнің түсі, дәмі, иісі мен консистенциясы бағаланады.

599. Қайта өңдеуге келіп түсетін барлық шикізат бөгде, механикалық қоспаларды алып тастай отырып, мұқият тексеріледі, тазартылады. Ұнтақты шикізат (мысалы, ұн, сүт ұнтағы, құрғақ кілегей, жұмыртқа ұнтағы, крахмал, тамақ қышқылдары, көкөніс ұнтақтары, дәмдеуіштер, қоспалар) електен өткізіліп, магнит ұстағыштардан өткізіледі. Астық шикізаты ферроқоспалардан тазарту үшін магниттік қоршаулар арқылы өткізіліп, қос аспирация сепараторында тазартылады. Жууға жатпайтын тамақ өнімдері (мысалы, тартылған ет, жарма) бөгде қоспалардан тазартылады және магнит ұстағыштар арқылы өткізіледі.

600. Қайта өңдеуге келіп түсетін қатты май өнімдері температура режимін сақтай отырып, +55 °C аспайтын температурада ерітіледі. Май өнімдерінің қызып кетуіне жол берілмейді.

601. Әрбір технологиялық желі шикізатты елеуге арналған жабдықтармен және металл қоспаларды аулауға арналған магнит аулағыштармен қамтамасыз етіледі.

602. Технологиялық желілер бойынша елеу шаруашылығы толығымен тиісті нөмірлердегі жарамды електермен жабдықталады. Әрбір ауысым жұмысының алдында електердің жағдайы тексеріледі.

603. Магниттерді тазалау ауысымда 1 реттен сиретпей жүргізіледі. Магниттердің түсімі зертханаға тапсырылады. Магнит ұстағыштардың жүк көтергіштігі кемінде 12 кг жол беріледі және объектінің есепке алу құжаттамасында тіркей отырып, өндірістік бақылау шеңберінде өнімді дайындаушы белгілеген кезеңділікпен тексеріледі.

604. Технологиялық жабдықтан алынған өнімнің қалдықтары әріптік ("қайтару") және (немесе) түстік таңбалауды (кодтауды) пайдалана отырып, арнайы таңбаланған қаптамаға (ыдысқа) жиналады, тазартудан және електен

өткізгеннен кейін өндірісте дайындаушының техникалық құжаттамасында белгіленген мөлшерде пайдаланылады.

605. Еденге түскен өнім, жабдыктан түскен қалдық (санитариялық брак) арнайы таңбаланған қаптамаға (ыдысқа) жиналады және өндірістік үй-жайлардан шығарылады. Санитариялық брақты тағамдық мақсатта пайдалануға жол берілмейді.

606. Жұмыс процесінде беті май қабатымен жабылатын жабдық, аппаратура және мүкәммал ыстық сумен жуылады, дезинфекцияланады.

607. Мүкәммал мен жабдықта пайда болған, сондай-ақ жуғаннан кейін қалған май және ақуыз бөлшектері +50 °С температурада кальцийленген соданың 0,5 % ерітіндісімен немесе қолдануға рұқсат етілген өзге де тазарту және жуу құралдарымен жібітіледі.

608. Өнеркәсіптік дайындалған сығындыларды тек оларды дайындаушының көліктік және тұтыну қаптамасында (тот баспайтын болаттан жасалған арнайы пломбаланған цистерналарда, таза ағаш бөшекелерде, лакталған қаңылтыр немесе шыны қаптамаларда) сақтауға және тасымалдауға жол беріледі.

609. Меласса мен сірнені тек таза металл резервуарларда, цистерналарда сақтауға, тасымалдауға жол беріледі.

610. Меласса мен сірнені төгу үшін су өткізбейтін қатты жабыны бар, объектінің шаруашылық аймағының аумағында, топырақ пен ауаны ластайтын жерлерден алыста және жел жағында орналасқан алаңдар жабдыкталады.

611. Меласса мен сірнені ағызу үшін металл, жабық науалар пайдаланылады, таза ұсталады. Қабылдағыштардағы люктер тығыз қақпақтармен жабдыкталады, ал қабылдағыштардың өздері металдан жасалады. Меласса мен сірне беретін құбырлар механикалық қоспаларды аулауға арналған торлармен жарақталады, ыстық сумен жуылады және өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілеген кезеңділікпен кейіннен сумен мұқият жуыла отырып дезинфекцияланады.

612. Тамақ қышқылдарын өндірген кезде спора бөлімшесінің құрғақ және жақсы желдетілетін үй-жайларын пайдаланады. Үй-жайға күнделікті ылғалды жинау жүргізіледі. Егістер жүргізілетін үй-жайлар, еденнің және қабырғалардың беттері оларға қоса берілетін дайындаушының пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарына сәйкес кейіннен бактерицидті сәулелегіштермен өңделе отырып дезинфекцияланады.

613. Ашыту бөлімшесінде дәліздердің және қосалқы үй-жайлардың едені мен қабырғалары күн сайын қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялау құралдарымен дезинфекцияланады. Аппаратура мен құбырлар оларға қоса берілген қолдану

жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес өндірістік бақылау шеңберінде тамақ өнімдерін дайындаушы белгілеген кезеңділікпен антисептикалық құралдардың ерітіндісімен жуылады.

614. Камераға кіру үшін стерильді арнайы киім қоры көзделеді.

615. Ашыту камерасына кіру алдында персонал қолды және енгізілетін заттарды антисептикалық құралдармен немесе спиртпен, арнайы аяқ киімді дезинфекциялау ерітіндісімен дезинфекциялайды, ауа камераға кіретін форсункадағы сумен тазартылады.

616. Терең ашыту камерасы учаскесіндегі еден, қабырғалар, жабдықтар (аппаратура, сыйымдылықтар) беттеріне, құбырларға күнделікті дезинфекциялау жүргізіледі.

617. Сүт қышқылын өндіру кезінде ашыту кеспектері әрбір ашыту алдында өңделеді.

618. Объектіге қабылдау кезінде және жуу бөлімшесінен қышқылды құю учаскесіне беру кезінде тамақ өнімдерімен жанасуға арналған қышқылдардың әсеріне төзімді қаптамалау материалдарынан дайындалған тұтыну және тасымалдау қаптамасының (шыны, полимер немесе өзге) бракеражы жүргізіледі. Сүт қышқылын құюға арналған қаптама (ыдыс) қолдану алдында жуылады.

619. Сүт қышқылы бар шыны қаптама бөгде қоспалардың жоқтығына тексеріледі.

620. Жүзім тұнбасынан алынатын қышқылды өндіру кезінде жабдықтың ішкі беті тұнбадан тазартылады және сумен жуылады, жабдықтың сыртқы беті кальцийленген соданың 4 % ерітіндісімен немесе қолдануға рұқсат етілген өзге де жуу құралдарымен сүртіледі және өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілеген кезеңділікпен сумен жуылады.

621. Зең белгілері пайда болған кезде жабдық 2-3 сағ бойы қайнаған сумен немесе қолдануға рұқсат етілген өзге де дезинфекциялық және антисептикалық құралдармен өңделеді.

622. Лимон және жүзім тұнбасынан алынатын қышқылдардың дайын кристалдары өлшеп-орауға дейін қақпақтары бар таза, жарамды бункерлерде сақталады. Сүт қышқылы тамақ өнімдерімен жанасуға арналған қышқылдардың әсеріне төзімді қаптамалау материалдарынан жасалған қаптамада (ыдыстарда) сақталады. Лимон және жүзім тұнбасынан алынатын қышқылдарды тасымалдау кезінде оларды ылғалдан сақтауға арналған шаралар қабылданады.

20-тарау. Ашытқылар, желатин өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар

623. Ашытқы өсіретін аппараттар ашытқылардың көбею процесінің негізгі параметрлерін автоматты өлшеуге арналған құралдармен, оларға су және дезинфекциялау ерітінділері берілетін жуу қалпақшаларымен жабдықталады.

624. Объектідегі қосалқы үй-жайлардың құрамында дезинфекциялау ерітіндісін дайындау станциясы көзделеді, ол жұмыс ерітіндісінің бактарынан, ерітіндіні қайтару бағынан, су және жуу қалпақшаларына ерітінді беруге арналған және автоматты режимде жұмыс істейтін қолданылған ерітіндіні қайтаруға арналған сорғылардан тұрады.

625. Өнім өткізгіштерді жуу және булау үшін су мен бу беріледі.

626. Ашытқының таза өсірінділерін өсіруге арналған цех басқа цехтардан оқшауланады, таза ұсталады.

627. Ашытқылардың таза өсірінділерін әрбір дайындау алдында өсіруге арналған жабдықты, шыны ыдысты, сүзгіні және басқа да пайдаланылатын мүкәммалды стерильдеу жүргізіледі.

628. Кептіргіштер мен басқа да жабдықтар вакуумдық қондырғылармен тазартылады.

629. Жабдықтар мен аппараттарды жөндеуден және реконструкциялаудан кейін пайдалануға қосуға жуып, дезинфекциялағаннан кейін және зертханалық бақылаудан кейін жол беріледі.

630. Желатин өндіру кезінде сүйек шикізатын бастапқы өңдеуге арналған жабдық (майдың сулы экстракциясына арналған аппараттар, жуу барабандары мен калибрлеу машиналары) одан шикізаттың әрбір партиясын түсірген соң +60 °C – +70 °C температурадағы ыстық сумен жуылады.

631. Қайнату қазандары оған салынған шикізат партиясын қайнату процесі аяқталғаннан кейін өңделеді. Пісірілген қалдықтар тазартылған соң қазандар жинау мүкәммалын пайдалана отырып, ыстық жуу ерітіндісімен өңделеді, ыстық сумен шайылады.

632. Сүзгілерді қалыптауға арналған жабдық пен мүкәммал (гидравликалық престер, науалар) әрбір ауысымнан кейін щеткамен сүзгі массалардың қалдықтарынан тазартылады және 10-15 мин ішінде ыстық сумен жуылады. Жабдық апта сайын ыстық жуу ерітіндісімен, содан кейін сумен жуылады және дезинфекцияланады. Дезинфекциядан соң 30-40 мин кейін жабдық сумен жуылады.

633. Істен шыққан сүзгілердің брикеттерін жұмсартуға қолданылатын машиналар әрбір ауысымның соңында және апта сайын сумен шаю және кейіннен дезинфекциялау арқылы, щетканың көмегімен ыстық жуу ерітінділерімен жуылады. Дезинфекция аяқталған соң 30-40 мин кейін таза сумен шайылады.

634. Желінің желатинді барабандары әрбір ауысым аяқталғаннан кейін ыстық сумен жуылады және айналатын барабанның үстіңгі қабатына 3 % сутегі тотығы

ерітіндісін екі немесе үш рет жаға отырып (шашырату) немесе қолдануға рұқсат етілген өзге де дезинфекциялау құралдарымен дезинфекцияланады.

635. Нығыздағыштың киіз төсемелерін қолдану алдында еріген парафинге 5 мин батыру жолымен ас парафинімен дымқылдайды.

636. Сілікпені салуға арналған жаңа торлар, сондай-ақ жөндеуден кейін торлар щетка қолдана отырып жуу ерітіндісімен жуылады, ыстық сумен шайылады және арнайы камерада 10-15 мин ішінде өткір бумен дезинфекцияланады немесе 15-20 мин ішінде ыстық сумен (+90 °C – +95 °C температурада) өңделеді.

637. Айналымдағы торлар әрбір желатин плиткаларынан босағаннан кейін ыстық сумен жуылады.

638. Ас желатинін өндіру кезінде вакуум-аппараттарын өңдеу апта сайын, технологиялық желатинді өндіру кезінде булау процесі аяқталған соң өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілеген кезеңділікпен жүзеге асырылады.

639. Шнектер мен жинауыштар галертадан әрбір босағаннан кейін алдымен суық, содан соң ыстық сумен 10-15 мин бойы жуылады және 3 % сутегі тотығы ерітіндісімен шашырату жолымен немесе қолдануға рұқсат етілген өзге де дезинфекциялау құралдарымен бұрку арқылы дезинфекцияланады.

640. Кептіргіш барабандар ас желатинін үнемі кептіру кезінде өндірістік бақылау аясында дайындаушы айқындаған кезеңділікпен өңделеді. Ас және техникалық желатинді бір жабдықта кептірген кезде өңдеуді ас желатинін әрбір кептіру алдында жүргізеді. Өнімді түсірген соң барабандар желатин қалдықтарынан толығымен тазартылғанға дейін жылы сумен жуылады, содан соң 25-30 мин бойы ыстық сумен өңделеді.

641. Кептіру арналары сілікпені кептіру кезінде өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілеген кезеңділікпен күкіртті ангидридпен 15 минут бойы немесе қолдануға рұқсат етілген өзге де дезинфекциялау құралдарымен өңделеді.

642. Желатинді ұсақтауға арналған балғалы ұсатқыштар әрбір ауысымның соңында желатин шаңының қалдықтарынан щеткамен механикалық тазартылады. Ұсатқыштар мен құбырлар механикалық тазарту, жуу және дезинфекциялау жүргізу арқылы өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілеген кезеңділікпен сутегі асқын тотығының 3 % ерітіндісімен қолдануға рұқсат етілген өзге де дезинфекциялау құралдарымен бөлшектеледі.

643. Сілікпенің лентасын кесуге арналған мусаттар, пышақтар стерилизаторларда әрбір 2 сағ сайын дезинфекцияланады.

644. Технологиялық жабдықты механикалық тазалауға арналған щеткалар жуу ерітіндісімен жуылады және рұқсат етілген құралдармен дезинфекцияланады.

645. Сүзгі материалы сорпаның әр партиясын ағызғаннан кейін ауыстырылады. Бұрын қолданылған дәке сүзгілері ыстық сумен жуылады және стерильденеді. Тамақ өнімдерімен жанасуға арналған өзге де сүзілетін материалдардан жасалған сүзгілерді пайдаланған кезде оларды жуу және дезинфекциялау оларды дайындаушының қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес жүргізіледі.

646. Меласса таза, пломбаланған ыдыстарда тасымалданады. Меласса мен басқа да сұйықтықтарды жерасты ыдыстарына құю жабылатын қақпағы бар қабылдау ұралары арқылы жүргізіледі.

647. Мелассадағы механикалық қоспаларды аулау үшін оның қоймаға және қоймадан өндіріске түсуі алдында металл торлар орнатылады.

648. Биіктігі 3 м астам меласса қоймасында үстіңгі люктерден басқа (бак қақпағында) қойманы тазалау, жуу және жөндеу үшін төменгі люктер жабдықталады.

649. Өндірісте пайдаланылатын мелассаны және басқа да сұйық материалдарды +25 °C температураға дейін цистерналарда жылытуға жол берілмейді.

650. Меласса қоймасында және аммиакты суды, күкірт қышқылы мен басқа да сұйық материалдарды сақтауға арналған ыдыстарда атмосфераға газдарды бөлу құрылғылары, жоғарғы деңгейді автоматты блоктау немесе құю қондырғылары көзделеді.

651. Қышқылдарды, сілтілер мен басқа да улы сұйықтықтарды сақтауға арналған ыдыстарда ескерту жазулары жазылады.

652. Концентратталған күкірт қышқылы болаттан жасалған ыдыстарда сақталады. Күкірт қышқылының сұйылтылған ерітінділерін (70 % төмен) қышқылға төзімді ыдыстарда сақтауға жол беріледі.

653. Қышқылдар мен сілтілерге арналған барлық ыдыстар мен өлшеуіштерде автоматты жұмыс істейтін авариялық қақпағы немесе қызмет көрсететін персоналдың қауіпсіздігін қамтамасыз ететін басқа да аспаптар, сондай-ақ бастапқы ыдысқа бөлу арқылы құю құбырлары бар деңгей көрсеткіштері болады.

654. Кептірілген ашытқылар +15 °C жоғары емес температурада, қапталған желатин +25 °C жоғары емес температурада және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 85 %-дан аспайтын оқшауланған құрғақ үй-жайларда сақталады. Ашытқы сүті 0 °C-тан +10 °C-қа дейінгі температурада сақталады және тасымалданады.

21-тарау. Ұн тарту, жарма және крахмал-сірне өнеркәсібі объектілеріне (оның ішінде элеваторлар мен нан қабылдау пункттеріне) қойылатын талаптар

655. Қазақстан Республикасының аумағында өткізуге арналып шығарылатын бірінші және екінші сұрыпты бидай ұны құрамында темір бар дәрумендермен,

минералдармен және басқа да заттармен міндетті байытуға (фортификациялауға) жатады.

656. Өндірістік үй-жайлардың құрамында технологиялық процестің ағымдылығын ескере отырып, дайын өнімді көліктік және (немесе) тұтыну қаптамасына қаптамалауға арналған арнайы жабдықталған үй-жайлар немесе технологиялық учаскелер (аймақтар) көзделеді. Астықты, жарманы және ұнды ыдысқа салу үшін пайдаланылған көліктік қаптама (қаптар, өзгелері) ішке сору-сыртқа тарату желдеткішімен жабдықталған жеке, жылытылатын үй-жайларда тазартылады, кептіріледі және дезинфекцияланады.

657. Ұн тарту, жарма және крахмал-сірне өнімдерін көліктік қаптамаға (қаптарға) қағуға және тұтыну қаптамасына қаптамалауға арналған үй-жайлар өзге өндірістік және қойма үй-жайларынан оқшауланады.

658. Суспензия, тұқымдарды дәрілеуге арналған үй-жайлар басқа үй-жайлардан оқшауланады. Тұқымдарды дәрілеуге арналған құралдар жеке оқшауланған үй-жайда сақталады.

659. Көліктік қаптамаға (қаптарға) қаптамаланған астықты сақтауға арналған қоймаларға көп қабатты, түсіру орындары және жүктерді тасымалдауға арналған көлік құралдары болуы тиіс.

660. Едендері тегіс механикаландырылған, оның ішінде аэронауалармен жабдықталған астық қоймаларында конвейерге шығару саңылауларының үстінде олардың ортасында жұмыс істеушілерді шұңқырға тартудан қорғайтын тік бағаналар орнатылады.

661. Механикаландырылған астық қоймаларын тік бағанасыз немесе пирамидалы торсыз пайдалануға жол берілмейді.

662. Өнімдер үймесін шығару қондырғысына ауыстыру процесі механикаландырылады. Жұмысшылардың үймеге баруына жол берілмейді. Едені тегіс қоймалардың өтетін галереялары сору желдеткішімен жабдықталады.

663. Едені еңіс астық қоймаларында жоғарғы конвейер барлық биіктігіне төбеге дейін қоршаумен жабдықталады. Есіктерді ашқан кезде төменгі конвейер жетегінің электр қозғалтқышын автоматты түрде ажырату көзделеді.

664. Сүрлемдер мен бункерлердің орналасқан жеріне қарамастан, тиеу және өрмелеу люктерінің құрылғылары бар, еденмен бір деңгейде тығыз жабылатын және құлыпқа жабылатын ұяшықтары бар сақтандыратын торлармен жабдықталған тұтас жамылғы көзделеді.

665. Барлық сүрлемдер мен бункерлер аспирациялық құрылғылармен, жекелеген қондырғының шаңын жинауға және сақтауға арналған бункермен жабдықталады.

666. Астық сақтауға арналған сүрлемдер мен бункерлер толығымен төгуді қамтамасыз ететін құрылғылармен жабдықталады.

667. Ғимараттардың жертөле қабаттары мен жерасты туннельдерінің құрылғысы оларға жерасты суының кіруін болдырмайтын болып көзделеді.

668. Жұмыс істеу барысында шаң пайда болатын барлық машиналар мен тетіктер, сондай-ақ сүрлемдер мен бункерлер жергілікті аспираторлармен жабдықталады.

669. Циклондардың шығаратын құбырлары өздері орнатылған ғимарат шатырынан 2 м жоғарыға шығарылады. Элеватордың жұмыс ғимаратының сепаратор үй-жайларында сыртқы ауаның кіруі көзделеді.

670. Жылдың суық және ауыспалы мезгілдерінде жылытылатын өндірістік үй-жайлардағы тұрақты емес жұмыс орындарында ауаның температурасы +10 °С төмендеген кезде және ауа қозғалысының жылдамдығы 0,7 м/сек артқанда жұмыс істеуге жол беріледі.

671. Объектілер металл магнитті қоспаларды шығаруға арналған арнайы қондырғылармен қамтамасыз етіледі. Магнитті қоршаулар металл магнитті қоспаларды толық ұстау есебімен орнатылады.

672. Магнитті қоршаулар сепараторлардың, құрғақ қауыздау, щеткалы, жуу машиналарының, триерлердің, қарқынды ылғалдандыру шнектерінің және дән қауызын ылғалды аршуға арналған машиналардың, көлемдік дозаторлардың, білікті станоктардың, ұсақтағыштың, соққылау, үгу, тегістеу, қауызынан аршу машиналарының, энтолейторлардың және соққылау әсерін беретін басқа да машиналардың алдында, сондай-ақ дайын өнім мен жемдік дән өнімдерін бақылайтын орындарда орнатылады.

673. Жабдықтардың аспираторлары герметикалық, машиналардың аспирациялық камералары шаң өткізбейтін болып көзделеді. Клапандар шаң түзбей және ауаны сормай, сорғыштар еркін шығарылатын құрылғымен жабдықталады.

674. Барлық аспирациялық қондырғылар технологиялық және көлік жабдығымен блокталады, жұмысқа технологиялық және көлік жабдығы қосылғанға дейін 20 сек бұрын қосылады және ол тоқтаған соң 20-30 сек кейін сөндіріледі. Жабдық жұмыс істеп тұрған кезде аспирациялық қондырғыларды сөндіруге жол берілмейді.

675. Аспирациялық желілер тексеріледі, паспорттық деректерді өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілеген кезеңділікпен салыстыра отырып, бақылау сынақтары жүргізіледі.

676. Пневматикалық көлікке арналған жоғары қысымды ауа үрлейтін машиналар мен желдеткіштер ауа үрлейтін машиналар мен желдеткіштерден кейін, ал жекелеген жағдайларда машиналарға дейін бәсеңдеткіштерді орната отырып, бөлек дыбыстан оқшауланған үй-жайларда, дірілден оқшауланған төсемдерде орнатылады.

677. Ыдыс жүктеріне арналған жылжымалы конвейерлерде бүйірлеріндегі ленталар олардың құлаууын болдырмайтын биіктікте ернеудің ұзына бойына бекітіледі, транспортерден қаптарды қабылдау үшін арнайы қабылдау үстелі орнатылады.

678. Жуу машиналары жылытылатын үй-жайларда ернеуі бар, металл немесе бетон легендерде орнатылады. Сығу бағанасы бар жуу машинасының қабымықты, саңылаусыз, жуу машинасының айналасындағы еден құрғақ болып көзделеді.

679. Қаптарды қағуға арналған машиналар мен аппараттар қапты шаңнан және камырдың қабығынан тазалау процесінде оны қолмен ұстау қажеттілігін болдырмайды. Қапты қолмен ұстайтын машиналарды пайдалануға жол берілмейді. Нан қорларының зиянкестерін жұқтырған қаптарды астық қоймасы аумағының ашық ауасында тазалауға және қағуға жол берілмейді.

680. Астықты тазалау жеке үй-жайларда шаң ұстағыштарды пайдалана отырып жүргізіледі. Осы жұмыстарды астық сақтау қоймаларында жүргізуге жол берілмейді.

681. Сүрлемдер мен бункерлерде сақталатын астықтың температурасын тексеру стационарлық немесе жылжымалы қондырғылармен жүзеге асырылады. Жұмыскерлерді астық сақтауға арналған сүрлемдер мен бункерлерге түсіру негізделген қажеттілік болғанда және арнайы жұқарбаның көмегімен жүргізіледі. Түсіру алдында сүрлем немесе бункер желдетіледі.

682. Дайын өнімдерді сақтауға арналған қойма үй-жайлары мен ыдыстар атмосфералық және жерасты суының әсерінен оқшауландырылады.

683. Қойманы немесе оның бір бөлігін әрбір босағаннан кейін механикалық тазарту, нан қорларының зиянкестерін жұқтырған жағдайда ылғалды немесе газды әдіспен дезинсекциялау жүргізіледі.

684. Зиянкестер жұқтырған қоқыс, шаң мен астық жұқтырмаған астық сақтауға арналған қоймадан бөлек орналасқан оқшауланған үй-жайда сақталады. Қалдықты, қоқысты және шанды қойма үй-жайының ішінде сақтауға жол берілмейді.

685. Бір қоймада зиянкестер (жәндіктер және кеміргіштер) жұқтырған өнім мен таза өнімді сақтауға жол берілмейді.

686. Қоймаға дайын өнімді орналастыруды және сақтауды өнімнің әрбір түріне, сұрпына және дайындалған күніне қарай жүзеге асырады.

687. Көлік құралдары күн сайын жұмыс аяқталғаннан кейін тазаланады және жуылады, ал зақымдалған астықпен жұмыс кезінде дезинфекцияланады.

688. Өндірістік үй-жайларды жинау пневматикалық немесе механикалық әдіспен жүргізіледі. Үй-жайларды жинау кезінде жанғыш сұйықтықтарды пайдалануға жол берілмейді. Жинау кезінде астық таза брезентпен жабылады.

689. Шикізатты, тамақ компоненттерін және дайын өнімді сақтау тамақ өнімдерінің нақты түріне арналған стандарттау жөніндегі құжаттарға және (немесе) Дайындаушының техникалық құжаттамасына сәйкес олардың сапасы мен қауіпсіздігінің сақталуын қамтамасыз ететін белгіленген температуралық режимдерде жүзеге асырылады.

690. Сусымалы тамақ өнімдері құрғақ, желдетілетін, зиянкестермен зақымдалмаған (жәндіктер мен кеміргіштер) қоймаларда, осындай өнімді дайындаушының стандарттау жөніндегі құжаттарын және (немесе) техникалық құжаттамасын сақтау жағдайларын сақтай отырып сақталады.

691. Қоюландырылған крахмал өнімдерін (сірне, шәрбат, жасыл сірне), сондай-ақ қоюландырылған жүгері сығындысын сақтау жағдайлары стандарттау жөніндегі құжаттарды және (немесе) осындай өнімді дайындаушының техникалық құжаттамасын сақтау жағдайларына сәйкес қамтамасыз етіледі.

22-тарау. Тағамға биологиялық белсенді қоспаларды өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар

692. Тағамға биологиялық белсенді қоспаларды (бұдан әрі – ББҚ) дайындау кезінде биологиялық белсенді қоспалардың тиімділігін қамтамасыз ететін және адамның денсаулығына зиянды әсер етпейтін биологиялық белсенді заттар, тағамдық компоненттер және олардың көзі болып табылатын өнімдер пайдаланылады.

693. ББҚ өндіру кезінде заманауи ғылыми зерттеулер деректері бойынша адамның өмірі мен денсаулығына қауіп төндіретін және қолдануға тыйым салынған, мемлекеттік тіркеуден өтпеген биологиялық белсенді заттарды, тамақ компоненттерін және өнімдерді пайдалануға жол берілмейді.

694. БАҚ өндіру кезінде 021/2011 КО ТР сәйкес адам өмірі мен денсаулығына қауіп төндіретін өсімдіктер мен оларды қайта өңдеу өнімдерін, жануарлардан алынатын объектілерді, микроорганизмдерді, грибоктар мен биологиялық белсенді заттарды пайдалануға жол берілмейді.

695. Өндіруге (дайындауға), сақтауға, тасуға (тасымалдауға) және өткізуге оны техникалық регламенттердің талаптарына сәйкестігіне мемлекеттік тіркегеннен кейін, ББҚ-ны өндіру объектісінің сәйкестігі туралы санитариялық-

эпидемиологиялық қорытынды, тамақ өнімдерін өндіру объектісінің есептік нөмірлерінің тізіліміне енгізілген өндіріс (дайындау) объектісіне (ББҚ-ны өндіру орны бойынша) есептік нөмір беру туралы растау болған және олардың жарамдылық мерзімдері мен сақтау жағдайлары белгіленген жағдайда ББҚ өндірісіне жол беріледі.

696. ББҚ өндіру, өлшеп-орау, қаптамалау, таңбалау, сақтау, тасымалдау, кәдеге жарату процестерін ұйымдастыру 021/2011 КО ТР, 005/2011 КО ТР, 022/2011 КО ТР техникалық регламенттерінің, тағамға биологиялық белсенді қоспалардың айналымы қағидаларының, нормалау құжаттарының және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес қамтамасыз етіледі.

697. БАҚ-ты сақтау, тасымалдау және оларды өткізу қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттама, олардың қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттар (Одақтың мемлекеттік тіркеу туралы куәлігі) болған кезде жүзеге асырылады.

"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
1-қосымша

Болжамды жарамдылық мерзімдеріне байланысты тамақ өнімдерін микробиологиялық зерттеу схемалары

1. Еттің жартылай фабрикаттары; құс етінен жасалған жартылай фабрикаттар

1-кесте

Болжамды жарамдылық мерзімі	Бақылау мерзімділігі – зерттеу жүргізудің бақылау нүктелері*						
	Сақтау тәуліктері						
1-2 тәулік	Өндіруден кейін (фон)	2	3				
3 тәулік	Фон	3	5				
5-7 тәулік	Фон		5	7	10		
10 тәулік	Фон		6-7		10	13	
15 тәулік	Фон			7	15	20	
30 тәулік	Фон		10	20	30	39	
45 тәулік	Фон	10	20	30	40		54

60 тәулік	Фон	15	30	45	60		72
90 тәулік	Фон	18	36	54	72	90	108

* - мұздатылған жартылай фабрикаттарды зерттеу кезеңділігі – салқындатылғанға қарағанда 2 есе сирек, бірақ сақтау процесінде кемінде 3 рет

2. Дайын ет және құс өнімдері (шұжықтар, сосискалар, сарделькалар пісірілген; жартылай ысталған, пісірілген-ысталған, шикілей ысталған шұжықтар; пісірілген сиыр етінен, қой етінен, шошқа етінен жасалған өнімдер, пісірілген-ысталған, пісірілген, әр түрлі қаптамаларда; тез мұздатылған дайын ет тағамдары, субөнімдері пайдаланылатын ет өнімдері)

2-кесте

Болжамды жарамдылық мерзімі	Бақылау мерзімділігі - зерттеу жүргізудің бақылау нүктелері						
	Сақтау тәуліктері						
1	2	3	4	5	6	7	8
1 – 2 ТӘУЛІК		2	3				
3 тәулік	Фон	3	5				
5 тәулік	Фон		5	8			
7 тәулік	Фон		7	11			
10 тәулік	Фон	6 - 7		10	13		
15 тәулік	Фон	5	10	15	20		
30 тәулік	Фон	10	20	30	39		
45 тәулік	Фон		15	30	45	54	
60 тәулік	Фон	15	30	45	60		72
90 тәулік	Фон	18	36	54	72	90	108

3. Сүт және сүт өнімдері

3-кесте

Болжамды жарамдылық мерзімі *	Бақылау мерзімділігі - зерттеу жүргізудің бақылау нүктелері**						
	Сақтау тәуліктері						
1 – 2 тәулік	Фон	2	3				
3 тәулік	Фон	3		5			
5 тәулік	Фон		5	8			

7 тәулік	Фон 5	7	11			
10 тәулік	Фон 5	10	13			
15 тәулік	Фон 5	10	15		20	
20 тәулік	Фон 8		15	20	26	
30 тәулік	Фон 10		20	30	39	
45 тәулік	Фон 15		30	45		54
60 тәулік	Фон 15	30	45	60		72
90 тәулік	Фон 18	36	54	72	90	108

* - жаңа технологияларды жасау кезінде мерзімдерді ұзарту мүмкін;
 ** - пробиотикалық микрофлораны бақылау сызбасы бойынша.

4. Балық, балық өнімдері (балық сүбесі, тартылған ет, қалыпталған балық өнімдері, бөлінбеген, бөлінген және термиялық өңделген балықтан жасалған пресервілер, ысталған, тұздалған балық өнімдері, балықтан жасалған аспаздық өнімдер, уылдырық және балық сүттері және олардан жасалған өнімдер); балық емес кәсіп объектілері және олардан жасалған өнімдер; әртүрлі балық және өнімдерді қаптама түрлеріндегі өнімдер

4-кесте

Болжамды жарамдылық мерзімі	бақылау мерзімділігі-зерттеу жүргізудің бақылау нүктелері					
	Сақтау тәуліктері					
2 тәулік	2	3				
3 тәулік	Фон 3	5				
5 тәулік	Фон 3	5	9			
7 тәулік	Фон 5	7	12			
10 тәулік	Фон	6	10	13		
15 тәулік	Фон 5	10	15	20		
30 тәулік	Фон 10	20	30	39		
45 тәулік	Фон	15	30	45	54	

60 тәулік	Фон	15	30	45	60		72
90 тәулік	Фон	18	36	54	72	90	108

5. Кондитерлік өнімдер

5-кесте

Болжамды жарамдылық мерзімі	Бақылау мерзімділігі - зерттеу жүргізудің бақылау нүктелері						
	Сақтау тәуліктері						
3 тәулік	Фон	3	5				
5 тәулік	Фон	3	5	8			
7 тәулік	Фон	5		7	11		
10 тәулік	Фон	5	7	10	13		
15 тәулік	Фон		7	15		17	20
20 тәулік	Фон	7		14		20	26
30 тәулік	Фон		10	20		30	39
45 тәулік	Фон	15		30	45		54
60 тәулік	Фон	15	30	45	60		72
60 тәулік *	Фон		30			60	69
90 тәулік	Фон	18	36	54	72	90	108
90 тәулік *	Фон	30		60		90	105
180 тәулік	Фон	36	72	108	144	180	216
180 тәулік *	Фон		60		120	180	207

*- әрленбеген ұннан жасалған кондитерлік өнімдер үшін және қантты кондитерлік өнімдер үшін.

6. Май өнімдері (сыыр майы, майонез, маргариндер, өсімдік майларынан жасалған кремдер)

6-кесте

Болжамды жарамдылық мерзімі	Бақылау мерзімділігі - зерттеу жүргізудің бақылау нүктелері						
	Сақтау тәуліктері						
1	2	3	4	5	6	7	8
5 тәулік	Фон		5	8			

7 тәулік	Фон		7	11			
10 тәулік	Фон		6	10		13	
15 тәулік	Фон		10	15		20	
20 тәулік	Фон		10		20	26	
30 тәулік	Фон		10		20	30	39
45 тәулік	Фон		12	24	32	45	54
60 тәулік	Фон	15	30	45	60	72	
90 тәулік	Фон	30	45	60	75	90	108
180 тәулік	Фон	30	60	90	130	180	216

7. Салқындатылған және мұздатылған түрдегі қоғамдық тамақтану өнімдері (жеке қаптамалардағы салаттар, вакууммен қапталған бірінші және екінші тағамдар мен тіскебасарлар және өзге тағамдар)

7-кесте

Болжамды мерзімі	жарамдылық	Бақылау мерзімділігі - зерттеу жүргізудің бақылау нүктелері					
		Сақтау тәуліктері					
1 – 2 тәулік	Фон	2	3				
3 тәулік	Фон	3	4	5			
5 тәулік	Фон	3	5	8			
7 тәулік	Фон	3	5	7	11		
10 тәулік	Фон	3	6	10	13		
15 тәулік	Фон	4	7	10	15	18	20
20 тәулік	Фон	4	8	12	16	20	26
30 тәулік	Фон	6	12	18	24	30	39

8. Балалар тағамына арналған тамақ өнімдері (сүт, қышқыл сүт және паста тәрізді, дайын ет өнімдері)

8-кесте

Болжамды мерзімі	жарамдылық	Бақылау мерзімділігі - зерттеу жүргізудің бақылау нүктелері *					
		Сақтау тәуліктері					
1 – 2 тәулік	Фон	2	4				

3 тәулік	Фон	2	3	4	5	6	
5 тәулік	Фон	2	4	6	8	10	
7 тәулік	Фон	3	5	7	10	14	
10 тәулік	Фон	5		10		15	20
15 тәулік	Фон	5	10	15	20	25	30
20 тәулік	Фон	6	12	18	24	30	40

*- сүтқышқылды және пробиотикалық микрофлоралардың сапасын бақылау

"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
2-қосымша

Сақтау процесінде бақыланатын тамақ өнімдерінің негізгі топтары үшін микробиологиялық көрсеткіштер

1-кесте

Көрсеткіштер						
Жаппай тұтынатын тамақ өнімдерінің топтары	Мезофильді аэробты және факультативті-анаэробты бактериялар (КМАФ АнМ)	Сүт қышқылды организмдер	Ішек таяқшалары тобының бактериялары (ІТТБ)	Esherichia coli	Коагулаз оң стафилококктар (S. аигеиH)	Сульфитредуциялайтын клостридиялар
1	2	3	4	5	6	7
Ет пен құс етінен жасалған жартылай фабрикаттар: салқындатылған, мұздатылған	+		+	+ ⁸ *		
Шұжық өнімдері, дайын ет өнімдері және еттен, құс етінен, субөнімдерден жасалған өнімдер	+	+ ³ *	+	+ ² *	+	+
Тез мұздатылған дайын ет және балық тағамдары	+		+		+	
Сүт және сүт өнімдері	+	+ ⁴ *	+		+	

Пробиотикалық микрофлорасы бар өнімдер		+ ⁶ *	+		+	
Балықтан жасалған өнімдер, әр түрлі уылдырық	+		+		+	+
Кондитерлік өнімдер	+		+		+	
Май өнімдері	+		+		+	
Қоғамдық тамақтану объектілерінің өнімі	+		+	+	+	+ ⁷ *

Ескертпе:

* - жарамдылық мерзімі 10 және одан да астам тәулік болатын өнімде;

2 * - еттен және тауық етінен шикілей ысталған және шикі өнімдерде;

3 * - КМАФАнМ көрсеткіші белгіленген деңгейге сәйкес келмеген жағдайларда, оттегінің қолжетімділігі шектелген қаптамаланған өнімде;

4 * - ашыған сүт өнімдерінде – нормалау құжаттарына сәйкес сүт қышқылды микрофлораның саны мен құрамы;

5 * - пастерленген сүттен дайындалған өнімде;

6 * - пробиотик-микроорганизмдердің саны және құрамы;

7 * - вакуумдық қаптамаланған өнімдер үшін;

8 * - E.coli (серотип O127: H7) энтерогеморрагиялық болмауы бақыланады.

Кестенің жалғасы

Көрсеткіштер					
Патогенді микроорганизмдер, оның ішінде соның ішінде сальмо-неллалар	L. monocytogenes бактериялары	Proteus тектес бактериялар	Ашытқы	Зең грибокты	Enterococcus тобындағы бактериялар
8	9	10	11	12	13
+	+	+		+*	
+	+	+	+	+	
+	+		+	+	+
+	+ ⁵ *	+	+	+	
+	+ ⁵ *		+	+	
+	+	+	+	+	
+		+	+	+	

+			4-	4-	
+	+	+	+	+	

Ескертпе:

- * - жарамдылық мерзімі 10 және одан да астам тәулік болатын өнімде;
 2 * - еттен және тауық етінен шикілей ысталған және шикі өнімдерде;
 3 * - КМАФАнМ көрсеткіші белгіленген деңгейге сәйкес келмеген жағдайларда, оттегінің қолжетімділігі шектелген қаптамаланған өнімде;
 4 * - ашыған сүт өнімдерінде – нормалау құжаттарына сәйкес сүт қышқылды микрофлораның саны мен құрамы;
 5 * - пастерленген сүттен дайындалған өнімде;
 6 * - пробиотик-микроорганизмдердің саны және құрамы;
 7 * - вакуумдық қаптамаланған өнімдер үшін;
 8 * - E.coli (серотип O127: H7) энтерогеоморрагиялық болмауы бақыланады.

2-кесте

Көрсеткіштер

Балалар тағамының тамақ өнімдері	КМАФАнМ	Сүтқышқылды және (немесе) пробиотикалық* микроорганизмдер	ІТТБ	Esheri coli	Коагулоз оң стафилокок тар S. аигеиH	Сульфитредукциялайтын кластридиялар	Патогенді микроорганизмдер, оның ішінде сальмонеллалар	L. monocytogenes бактериялары	B. cereus	Ашытқылар	Зең грибок тары
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Дайын ет өнімдері	+		+		+	+	+	+	+	+	+
Құрғақ сүт қоспалары	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+
Құрғақ сүт ботқалары	+	+	+				+	+	+	+	+
Сұйық және паста тәрізді сүт өнімі	+**	+	+	+	+		+	+		+	+

- * - олармен байытылған өнімде, өмірге қабілетті пробиотик-микроорганизмдердің саны мен құрамы;
 ** - сүт қышқылы өнімінде – сүт қышқылды микрофлораның мөлшері мен құрамы.

"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
 3-қосымша

Сүт өнімдеріне арналған қаптаманың (ыдыстың) тазалығының микробиологиялық көрсеткіштері

№	Зерттелетін объектілер	Бактериялардың жалпы саны см3 немесе ашыту сынамасының нәтижесі
---	------------------------	---

		Зерттелетін бет (см немесе саны)	Жақсы	Нашар
1	2	3	4	5
1	Теміржол сүт цистерналары (қақпақ, қабырға, бұрыш, түбі)	100 см ²	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болмауы	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болуы
2	Автомобиль сүт цистерналары (қақпақ, қабырға, бұрыш, түбі), қалаішілік айналымдағы сүт цистерналары (қақпақ, қабырға, бұрыш, түбі), құтылар, ағаш шелектер, құбырлар (крандар), резервуарлар (қақпақ, қабырға, бұрыш, түбі)	100 см ²	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болмауы	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болуы
3	Резервуарлар (резеңке, араластырғыш, сүңгі, жоғарғы кран, төменгі кран, үш жақты кран, шыны түтіктің ойығы)	Бүкіл беті	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болмауы	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болуы
4	Цилиндрлер, кран	Бүкіл беті	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болмауы	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болуы
5	Ауа түтігі, резеңке	Бүкіл беті	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болмауы	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болуы
6	Тұтыну қаптамасы (бөтелкелер, банкалар)	бүкіл ішкі беті 10 бөтелке	100 және одан аз	100-ден артық
7	Капсұльдер және тұтыну қаптамасына арналған тығындау құралдары (бөтелкелер, банкалар)	10 капсұль беті	100 және одан аз	100-ден артық
8	Капсұльдер және тұтыну қаптамасына арналған тығындау құралдары (банкаларға арналған қақпақтар)	Бүкіл беті	100 және одан аз	100-ден артық
9	Ұйытқыларға арналған ванналар (қақпақ, қабырға, бұрыш, түбі, араластырғыш, кран және құбырлар)	100 см ²	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болмауы	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болуы
10	Сүт өнімдеріне арналған жәшіктер (қақпақ, қабырға, түбі), сүзбе өндіруге арналған ванналар (қабырға, бұрыш, түбі, штуцер), сүзбеге арналған қаптар	100 см ²	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болмауы	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болуы
11	Сүт өнімдерін өлшеп-орауға арналған автоматтар: ОЗК (бункер, араластырғыш, дозатор, пуасон, өлшеп-оралған өнімге арналған екі ұя, қағаз, транспортер)	100 см ²	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болмауы	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болуы

12	Сүт өнімдерін өлшеп-орауға арналған автоматтар: араластырғыштар, дозатор, пуасон, өлшеп-оралған өнімге арналған ұялар, қағаз, транспортерлер, шөміш түбі, шөміш қабырғасы	100 см ²	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болмауы	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болуы
13	Митрофанов салқындатқыш пресі (қабырға, барабан, валыц)	100 см ²	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болмауы	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болуы
14	Сүзбені өздігінен баспалауға арналған ванна (қабырға, бұрыш, түбі, тор)	100 см ²	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болмауы	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болуы
15	Май және ірімшік өндірістерінің жабдықтары (ірімшік ванналары, ірімшік дайындаушылар, май дайындаушылар)	100 см ²	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болмауы	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болуы
16	Вакуум-аппарат (сүттің кіруіне арналған келте құбыр, қабырға, қақпак, катализатор түтігі, қойылтылған сүттің шығысындағы келте құбыр)	100 см ²	500 және одан аз	500-ден артық
17	Вакуумдық кристаллизатор (қабырға, араластырғыш, дайын өнімнің шығысындағы келте құбыр)	100 см ²	500 және одан аз	500-ден артық
18	Құю-орау машинасы (бак, қойылтылған сүтті мөлшерлеуге арналған өлшеуіш стақандар және басқалар)	100 см ²	250 және одан кем	250-ден артық
19	Басқа сүт құралдары мен ыдыстар	100 см ²	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болмауы	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болуы
20	Ағаш жабдық	100 см ²	Зеңнің өсуінің болмауы	Зеңнің өсуі
21	Жұмыскерлердің қолдары	Екі қолы (буыны) бүкіл беті	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болмауы	Ішек таяқшалары тобындағы бактериялардың болуы

"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
4-қосымша

Балмұздақ өндіретін объектілер үй-жайларының жиынтығы

№	Үй-жайлардың (бөлімшелердің, учаскелердің, аймақтардың) атауы
1	Шикізатты сақтауға арналған температурасы плюс 6 °С-тан аспайтын салқындатылатын камералар
2	Балмұздақ өндіру үшін пайдаланылатын тағамдық компоненттерді (ингредиенттерді) сақтауға арналған салқындатылмайтын қойма

3	Қаптаманы, қптау материалын, мүкәммалды сақтауға арналған қойма (учаскелер, аймақтар) үй-жайлары
4	Шикізатты ыдысқа салу және оны өндіруге дайындау үй-жайы (учаскесі, аймағы)
5	Дайындау бөлімшесі (учаске, аймақ)
6	Аппараттық бөлімше (учаске, аймақ)
7	Фризер-өлшеп-орау бөлімшесі (учаске, аймақ)
8	Шындау камерасы
9	Балмұздақ сақтауға арналған температурасы төмен камера
10	Құрамында қамыр илейтін үй-жай (учаске, аймақ) және вафля пісіруге және сақтауға арналған үй-жай (учаске, аймақ) бар вафля өндіру бөлімшесі. Дайын вафля стакандарын пайдаланған кезде мұндай бөлімше болмайды
11	Өндірістік ыдысты, мүкәммалды және цех ішіндегі көп айналымды қаптаманы (ыдысты) жууға арналған жуу бөлімшесі (учаскесі, аймағы)
12	Бактериологиялық бөлімшесі бар өндірістік зертхана

Ескертпе:

1. Объектілерде азық-түлік (тамақ) шикізаты мен тамақ өнімдерінің, ластанған және таза мүкәммалдың қарама-қарсы немесе айқас ағынын болдырмайтын тамақ өнімдерін өндіру процестерінің технологиялық операцияларының ағымдылығын қамтамасыз ету кезінде:

1) өндірістік, қойма және қосымша, қосалқы үй-жайлар (бөлімшелер, учаскелер) жиынтығының құрамын, алаңын қысқарту немесе ұлғайту, объектілердің үй-жайларын біріктіру, бейінді объектілерді технологиялық жобалау нормаларын ескере отырып, көлемдік-жоспарлау шешімдерін негіздеу кезінде оларды орналастыру дәйектілігі, нормалау құжаттары мен осы Санитариялық қағидалар сақталған және адамға адамның тіршілік ету ортасы мен денсаулығына факторлар зиянды әсер етпеген кезде объектінің қуатына, өндірілетін өнімнің, пайдаланылатын шикізат пен тамақ өнімдерінің, технологиялық жабдықтың (оның конструкциясының, өлшемдерінің) ассортименттік тізбесіне қарай өнім өндіру процесінің технологиялық операцияларының ерекшелігін сақтауға;

2) осындай өнімді дайындаушының қаптамасында өнеркәсіптік дайындалған жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін объектілер үшін өндірістік үй-жайлардың құрамы мен жиынтығын қысқартуға;

3) бірдей функционалдық мақсаттағы және температуралық-ылғалдылық режимдегі үй-жайларды біріктіруге (өндірістік үй-жайлар, қоймалар және өнімнің тауарлық көршілестігімен салқындалатылатын камералар);

4) өндірістік үй-жайларда жеке желілер мен функционалдық аймақтарды (учаскелерді) бөлуге жол беріледі.

"Тамақ өнімдерін өндіру
жөніндегі объектілерге

Сүт және сүт өнімдерін өндіру бойынша қуаттылығы аз объектілердің жиынтығы және ең аз аудандары

№	Үй-жайлардың (бөлімшелердің, учаскелердің, аймақтардың) атауы	Ең аз алаң
1	Сүт қабылдау бөлмесі	6 м ²
2	Өндірістік мүкәммалды, цех ішіндегі көп айналымды қаптаманы (ыдысты) жуатын орынмен (учаскемен, аймақпен) біріктірілген өндірістік цех	30 м ²
3	Көп айналымды көлік қаптамасын (ыдысын) жуу бөлмесі	6 м ²
4	Ұйыту бөлмесі (пайдалануға дайын ұйытқыларды пайдаланған кезде ұйытқы бөлмесін өндірістік цехпен біріктіруге жол беріледі)	6 м ²
5	Дайын сүт өнімдерінің қоймасы (учаскесі, аймағы)	14 м ²
6	Қолданыстағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес үй-жайлар жиынтығы мен ауданы бар өндірістік зертхана	-
7	Киім ілетін орны бар тұрмыстық үй-жайлар	6 м ²
8	Санитариялық торап (дәретхана)	3 м ²
9	Әкімшілік үй-жайлар	Жобалауға арналған тапсырмаға сәйкес

Ескертпе:

1. Объектілерде азық-түлік (тамақ) шикізаты мен тамақ өнімдерінің, ластанған және таза мүкәммалдың қарама-қарсы немесе айқас ағынын болдырмайтын тамақ өнімдерін өндіру процестерінің технологиялық операцияларының ағымдылығын қамтамасыз ету кезінде:

1) өндірістік, қойма және қосымша, қосалқы үй-жайлар (бөлімшелер, учаскелер) жиынтығының құрамын, алаңын қысқарту немесе ұлғайту, объектілердің үй-жайларын біріктіру, бейінді объектілерді технологиялық жобалау нормаларын ескере отырып, көлемдік-жоспарлау шешімдерін негіздеу кезінде оларды орналастыру дәйектілігі, нормалау құжаттары мен осы Санитариялық қағидалар сақталған және адамға адамның тіршілік ету ортасы мен денсаулығына факторлар зиянды әсер етпеген кезде объектінің қуатына, өндірілетін өнімнің, пайдаланылатын шикізат пен тамақ өнімдерінің, технологиялық жабдықтың (оның конструкциясының, өлшемдерінің) ассортименттік тізбесіне қарай өнім өндіру процесінің технологиялық операцияларының ерекшелігін сақтауға;

2) осындай өнімді дайындаушының қаптамасында өнеркәсіптік дайындалған жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін объектілер үшін өндірістік үй-жайлардың құрамы мен жиынтығын қысқартуға;

3) бірдей функционалдық мақсаттағы және температуралық-ылғалдылық режимдегі үй-жайларды біріктіруге (өндірістік үй-жайлар, қоймалар және өнімнің тауарлық көршілестігімен салқындатылатын камералар);

4) өндірістік үй-жайларда жеке желілер мен функционалдық аймақтарды (учаскелерді) бөлуге жол беріледі.

"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына б-қосымша

Сүт және сүт өнімдерін өндіру объектілерінде микробиологиялық бақылауды ұйымдастыру схемасы

Зерттелетін технологиялық процестер мен материалдар	Зерттелетін объектілер	Талдаудың атауы	Сынама алу орны	Бақылау кезеңділігі	Сұйықты
1	2	3	4	5	6
Объектіге келіп түсетін шикізат	Шикі сүт	Редуктазды сынама Ингибиторлаушы заттар	Өнім берушінің кілегейі мен сүтінің орта сынамасы	Он күнде 1 рет	
	Шикі кілегей	Редуктазды сынама	Өнім берушінің кілегейі мен сүтінің орташа сынамасы	Он күнде 1 рет	
	Стерильдеуге жіберілетін сүт пен кілегей	Мезофильді аэробтық бактериялардың споралары	Өнім берушінің кілегейі мен сүтінің орташа сынамасы	Дайын өнімнің бүлінуі пайда болған жағдайда	0,1
Пастерлеу	Пастерлеуге дейінгі сүт пен кілегей	Бактериялардың жалпы саны	Пастерлеуге дейін ыдыстан	Айына 1 рет	4,5,6
	Пастерлеуден кейінгі сүт пен кілегей	Бактериялардың жалпы саны	Салқындату секциясынан шығатын краннан	Он күнде 1 рет	1,2,3
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Салқындату секциясынан шығатын краннан	Он күнде 1 рет	10 см3
	Пастерленген сүт	Бактериялардың жалпы саны	Бөліп құю кезінде танкіден алу	Айына 1 рет	1,2,3
Ішек таяқшалары тобының бактериялары		Бөліп құю кезінде танкіден алу	Айына 1 рет	0,1,2,3	

	Тұтыну қаптамасынан алынған сүт пен кілегей (немесе флягалар)	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бөліп күйө цехындағы қаптамадан	Айына 1 рет	0,1,2,3
	Тұтыну қаптамасынан алынған сүт пен кілегей (немесе флягалар)	Бактериялардың жалпы саны	Экспедициядағы қаптамадан	5 күнде 1 реттен сиретпей	2,3
	Тұтыну қаптамасынан алынған сүт пен кілегей (немесе флягалар)	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Экспедициядағы қаптамадан	5 күнде 1 реттен сиретпей	2;3
Стерильденген сүт өндірісі	Стерильденген сүт	Өнеркәсіптік стерильділікті айқындау	Бакылау қолбасынан	Аптасына 2-3 рет	
	Қаптамаға құйылғаннан кейінгі стерильденген сүт	Бактериялардың жалпы саны, термофильді бактериялардың споралар саны	Құйылғаннан кейін қаптамадан	Ауысымда 3 рет қаптамадан	1, 2
	Стерильденген сүт (дайын өнім)	Өнеркәсіптік стерильділікті айқындау	Өлшеп-орау автоматынан кейін 1 сағаттан соң 1 пакеттен (ВТИС пен Сорди) және ауысым ішінде 2 бөтелкеден (2 сатылы тәсіл жағдайында)	Аптасына 2-3 рет	1, 2
Қышқыл сүт өнімдерін өндіруге арналған ұйытқыны бакылау	Пастерлеуден кейін ұйытуға арналған сүт	Ішек таяқшалары тобының бактерияларын айқындау	Ыдыстан алынған	10 күнде 1 рет	10 см3
		Пастерлеудің тиімділігіне сынама	Ыдыстан алынған	Ұйытқыларда н термотұрақты сүт-қышқылды таяқшалар анықталған жағдайда	
	Айран ұйытқысы, пастерленген сүттің таза өсірінділердегі ұйытқысы	Ұю уақыты, қышқылдығы, органолептикалық бағалау	Грибок және өнеркәсіптік ұйытқылары бар барлық ыдыстан	Күнделікті	
	Микроскопиялық препарат	Саңырауқұлақ және өнеркәсіптік ұйытқылары бар барлық ыдыстан	Күнделікті		

		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Саңырауқұлақ және өнеркәсіптік ұйытқылары бар барлық ыдыстан	Күнделікті	Айран ұйытқысы үшін 3 см3. Таза өсірінділердегі ұйытқы үшін 10 см3
Стерильденген сүттегі өсірінділердің ұйытқысы	таза	Ұю уақыты, микроскопиялық препарат	Партияның бидонынан іріктеп алу	1 ұзақтығы артқан жағдайда күнделікті	
Пастерлеуге дейінгі сүт		Бактериялардың жалпы саны	Теңгерімдеу бағынан	Айына кемінде 1 рет	4, 5, 6
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Теңгерімдеу бағынан	10 күнде 1 рет	10 см3 сүт
		Бактериялардың жалпы саны	Салқындату секциясынан шығатын краннан	Айына 1 реттен сиретпей (шикі сүтті зерттеумен бір мезгілде)	1,2,3
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Салқындату секциясынан шығатын краннан	10 күнде 1 рет	10 см3 сүт
Ұйытқыны қосу алдындағы сүт		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Ванналардан	Айына 1 реттен сиретпей	0; 1
Ұйытқыны қосқаннан кейінгі сүт		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Ванналардан немесе танктерден	Айына 1 реттен сиретпей	0; 1
Бөліп құю алдында ұйытылған сүт (резервуарлық тәсіл кезінде)		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Танктерден	Айына 1 реттен сиретпей	0; 1
Бөліп құйылғаннан кейін ұйытылған сүт (резервуарлық тәсіл кезінде)		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Қаптамадан	Айына 1 реттен сиретпей	0; 1
Тұтыну қаптамасына құйылғаннан кейін ұйытылған сүт (резервуарлық тәсіл кезінде)		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Құю цехында тұтыну қаптамасынан	Айына 1 реттен сиретпей	0; 1
Тұтыну қаптамасына құйылғаннан кейін		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Құю цехында тұтыну қаптамасынан	Айына 1 реттен сиретпей	0; 1

	Ұйытылған сүт (термостаттық тәсіл жағдайын да)				
	Дайын сүт өнімі	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Экспедициядағы қаптамадан (ыдыстан)	5 күнде 1 реттен сиретпей	0;1
		Микроскопиялық препарат	Экспедициядағы қаптамадан (ыдыстан)	5 күнде 1 реттен сиретпей	
Сүзбе өндірісі	Ваннадағы пастерленген сүт	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Ванналардан	Айына кемінде 2 рет	1,2,3
		Термотұрақты сүт қышқылды таяқшалардың болуы	Ванналардан іріктеп алынған	"Шамадан тыс қышқылдық" пайда болған кезде	
	Ұйытылған сүт және ұйытынды	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Ванналардан	Айына 2 реттен сиретпей	1-5
	Престеуден кейінгі сүзбе	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Партиядан	Күніне 1 реттен сиретпей	1; 2; 4; 5; 6
	Салқындатылғаннан кейінгі сүзбе (дайын өнім)	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Партиядан	Күніне 1 реттен сиретпей	1; 2; 4; 5; 6
		Микроскопиялық препарат	Партиядан		
	Ірі сүт зауыттарына немесе тоңазытқыш базаларына жөнелтілетін сүзбе	Микроскопиялық препарат	Бөшкелерден немесе қораптардан	Әр партиясы	1 - 6
	Зауыттар мен тоңазытқыш базалары қабылдайтын сүзбе	Микроскопиялық препарат	Бөшкелерден немесе қораптардан	5 күнде 1 реттен сиретпей	Бұл да сондай
	Сүзбе қоспасы (дайын өнім)	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бөшкелерден немесе қораптардан	5 күнде 1 реттен сиретпей	1 - 6
	Сүзбешелер (дайын өнім)	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бөшкелерден немесе қораптардан	5 күнде 1 реттен сиретпей	1 - 6
Қаймақ өндірісі	Пастерлеуге дейінгі кілегей	Бактериялардың жалпы саны	Ванналардан	Айына 2 реттен сиретпей	2, 2, 6
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Ванналардан	Айына 2 реттен сиретпей	2, 6

Пастерлеуден кейінгі кілегей	Бактериялардың жалпы саны	Пастеризатордан	10 күнде 1 рет	1 - 3	
	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Пастеризатордан	Айына 2 рет	10 см ³	
Ұйыту алдындағы кілегей	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Ванналардан	Айына 2 рет	0-2	
	Термотұрақты сүт қышқылды таяқшалардың болуы	Ванналардан	Өнімде "Шамадан тыс қышқылдық" пайда болған жағдайда		
Ұйытылғаннан кейінгі кілегей	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Ванналардан	Айына 2 рет	0; 1	
Салқындатылғаннан және өлшеп-оралғаннан кейінгі қаймақ (дайын өнім)	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Кеспектерден, флягалардан, құтылардан, қораптардан	3 күнде 1 реттен сиретпей	1-5	
	Микроскопиялық препарат	Кеспектерден, флягалардан, құтылардан, қораптардан	3 күнде 1 реттен сиретпей және өнімде "кебіну" пайда болған жағдайда		
Ірі сүт зауыттарына немесе тоңазытқыш базаларына жөнелтілетін қаймақ	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Флягалардан	Әр партиясы	1-5	
Зауыттар мен тоңазытқыш базалары қабылдайтын қаймақ	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Флягалардан	5 күнде 1 реттен сиретпей	1-5	
Май мен ірімшікке арналған ұйытқы өндірісі	Шикі сүт	Редуктазды сынама	Сүттің әр партиясынан	Аптасына 2-3 рет	
	Пастерлеуден кейінгі сүт	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Ұйытқы салғыштан	10 күнде 1 рет	10 см ³
	Ұйытқы (бастапқы, ауыстырып отырғызылатын және өндірістік)	Микроскоппен қарау	Әр ыдыстан	Күнделікті	Жағынды
	Өндірістік ұйытқы	Микроскоппен қарау	Әр ыдыстан	Күнделікті	Жағынды

		Ацетоин+ диацетил мен көмір қышқылының болуы	Нұсқаулыққа сәйкес	Айына реттен сиретпей	1
	Аналық және өндірістік ұйытқылар	Микрофлораның болжамды құрамын бақылау	Нұсқаулыққа сәйкес	Айына реттен сиретпей	1
Ірімшік өндірісі	Шикі сүт	Мәйек ашытқысының сынамасы	Әр өнім берушіден сүттің орташа сынамасы	10 күнде 1 рет	
		Ашуға арналған сынама	Әр өнім берушіден сүттің орташа сынамасы	10 күнде 1 рет	
		Мезофильді, анаэробты, сүтті ашытатын бактериялар спораларының жалпы саны	Әр өнім берушіден сүттің орташа сынамасы	10 күнде 1 рет	0-2
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Әр өнім берушіден сүттің орташа сынамасы	10 күнде 1 рет	2-6
	Пастеризатордан алынған сүт	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Пастеризатордан	10 күнде 1 рет	10 мл
	Пастерлеуден кейінгі (ұйытқыны алдында) сүт қосу	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Ваннадан немесе ірімшік дайындағыштан	10 күнде 1 рет	0; 1
		Мезофильді, анаэробты, сүтті ашытатын бактериялар спораларының жалпы саны	Ваннадан немесе ірімшік дайындағыштан	10 күнде 1 рет	0-2
	Престеуден кейінгі ірімшік	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бір бастан іріктеп алу	10 күнде 1 рет	2-5
		pH айқындау	Әр пісіруде		2-4
	Пісіп жетілу соңындағы ірімшік	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бір бастан іріктеп алу	Әр партияны	2-4
Мезофильді анаэробты сүтті ашытатын бактериялар спораларының жалпы саны		Бір бастан іріктеп алу	Кебу болған жағдайда		

Балқытылған ірімшік өндірісін бақылау	Мәйек ірімшігі	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Әр партиядан 1-2 бастан іріктеп алу	Айына реттен сиретпей	1 1-3	
	Басқа компоненттер	Микробиологиялық көрсеткіштерге, талаптарға сәйкес келуі	Әр партиядан іріктеп алу	Әр партия	Нормативтерге байланысты	
	Балқытылған ірімшік өнім)	Балқытылған ірімшік (дайын өнім)	Бактериялардың жалпы саны	Партиядан алынған орташа сынама	Айына реттен сиретпей	1 2-4
			Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Партиядан алынған орташа сынама	Айына реттен сиретпей	1 1-2
			Мезофильді анаэробты сүтті ашытатын бактериялар спораларының жалпы саны	Партиядан алынған орташа сынама	Әр партия	1-3
	Май өндірісі	Пастерлеуден кейінгі кілегей	Бактериялардың жалпы саны	Пастеризатордан	Айына реттен сиретпей	1 1,2,3
Ішек таяқшалары тобының бактериялары			Пастеризатордан	10 күнде 1 рет	10 см3	
Салқындатқыштан кейінгі кілегей (бұлғау әдісі)		Бактериялардың жалпы саны	Салқындатқыштан кейін	Айына реттен сиретпей	1 1-4	
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Салқындатқыштан кейін	Айына реттен сиретпей	1 0-2	
Көпіршіту алдындағы кілегей		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Әр ваннадан	Айына реттен сиретпей	1 0-2	
		Редукцияланатын бактериялардың саны	Әр ваннадан	10 күнде 1 рет	1-3	
Сепаратордан шыққан кілегей (майлылығы жоғары кілегейді түрлендіру әдісі)		Бактериялардың жалпы саны	Сепаратордан кейін	Айына реттен сиретпей	1 2-4	
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Сепаратордан кейін	Айына реттен сиретпей	1 0;1	
Қалыптандырудан кейінгі майлылығы жоғары кілегей		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Әр ваннадан	Айына реттен сиретпей	1 0; 1	
		Редукцияланатын бактериялардың саны	Әр ваннадан	10 күнде 1 рет	1,2	

Май (дайын өнім)	Бактериялардың жалпы саны (тәтті сары май үшін)	Әр партияның бір жәшігінен іріктеп алынған	Айына 2 рет	2-5	
	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Әр партияның бір жәшігінен іріктеп алынған	Айына 2 рет	1-3	
	Протеолитиялық бактериялардың саны	Әр партияның бір жәшігінен іріктеп алынған		1-3	
	Ашытқы және зеңді грибоктар саны	Әр партияның бір жәшігінен іріктеп алынған		1-3	
	Липолитиялық бактериялардың саны	Әр партияның бір жәшігінен іріктеп алынған	Жарамсыздық пайда болған жағдайда	1-3	
Май (көпіршіту әдісі)	Редукцияланатын бактериялардың саны	Әр партияның бір жәшігінен іріктеп алынған	10 күнде 1 рет	2-4	
Май (майлылығы жоғары кілегейді түрлендіру әдісі)				1-3	
Қоюландырылған сүт консервілерінің өндірісі	Пастерлеуге дейінгі қалыптандырылған сүт	Бактериялардың жалпы саны	Танктерден	Айына 1 рет	4-6
	Пастерлеуден кейінгі қалыптандырылған сүт	Бактериялардың жалпы саны	Барлық жұмыс істейтін пастерлеу қондырғыларынан	10 күнде 1 рет	1; 2
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Барлық жұмыс істейтін пастерлеу қондырғыларынан	10 күнде 1 рет	10 см3
	Аралық танктен	Бактериялардың жалпы саны	Танктен	Айына 1 рет	1; 2
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Танктен	Айына 1 рет	0-2
	Вакуум-апаратына түсу алдындағы қант шәрбаты	Бактериялардың жалпы саны	Шәрбат қайнататын қазаннан, танктен	Айына 1 рет	0; 1
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Шәрбат қайнататын қазаннан, танктен	Айына 1 рет	0; 1
	Қоюландырылған сүтке қосу алдындағы лактоза	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Ыдыстан	Айына 1 рет	0;1
Вакуум-апаратына түсу алдындағы	Бактериялардың жалпы саны	Ваннадан	Айына 1 рет	2,3	

	кофе мен какао ерітіндісі	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Ваннадан		0;1
	Вакуум-аппаратынан кейінгі қоюландырылған сүт қоспасы	Бактериялардың жалпы саны	Вакуум-аппаратынан	Айына 1 рет	1,2
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Вакуум-аппаратынан	Айына 1 рет	0;1
	Вакуум-кристаллизатордан немесе толғаннан кейін салқындатқыш ваннадан алынған қоюландырылған сүт консервілері	Бактериялардың жалпы саны	Вакуум-аппаратынан	Айына 1 рет	1,2
	Қоюландырылған сүт консервілерін қалыптандыруға арналған пастерленген су	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Вакуум-аппаратынан	Айына 1 рет	0,2,3
		Бактериялардың жалпы саны	Вакуум-аппаратынан	Айына 1 рет	0;1
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Вакуум-аппаратынан	Айына 1 рет	0;1
	Шығару алдында вакуум-кристаллизатордан немесе салқындатқыш ваннадан алынған қоюландырылған сүт консервілері	Бактериялардың жалпы саны	Вакуум-аппаратынан	Айына 1 рет	1-3
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Вакуум-кристаллизатордан немесе салқындатқыш ваннадан	Айына 1 рет	0;1
	Құю машина-сынан алынған қоюландырылған сүт консервілері	Бактериялардың жалпы саны	Бөшкеден	Айына 1 рет	1-3
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бөшкеден	Айына 1 рет	0;1
	Құю-жабу машинасынан кейінгі қоюландырылған сүт консервілері	Бактериялардың жалпы саны	Флягадан	Айына 1 рет	1-3
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Флягадан	Әр партия	0;1
Құрғақ сүт консервілерінің және табиғи сүтті алмастырушылардың (ТСА) өндірісі	Пастерлеуге дейінгі қалыптандырылған сүт	Бактериялардың жалпы саны	Танктен	Айына 1 рет	1-3
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Танктен	Айына 1 рет	0
	Пастерлеуден кейінгі	Бактериялардың жалпы саны	Барлық жұмыс істейтін	Айына 1 рет	1

қалыптандырылған сүт		пастеризаторларда н			
	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Барлық жұмыс істейтін пастеризаторларда н	10 күнде 1 рет	1	
Вакуум-апаратына жіберу алдында аралық ваннадан	Бактериялардың жалпы саны	Ваннадан немесе танктен	Айына 1 рет	1	
	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Ваннадан немесе танктен	Айына 1 рет	4-6	
Қоюландырылғаннан кейін вакуум-апаратынан	Бактериялардың жалпы саны	Вакуум-апаратынан	Айына 1 рет	0-6	
	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Вакуум-апаратынан	Айына 1 рет	1-3	
Құрғату алдында сүтті қоюландыруға арналған ваннадан	Бактериялардың жалпы саны	Ваннадан	Айына 1 рет	10 мл	
	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Ваннадан	Айына 1 рет	1-3	
Кептіру камерасынан кейін шнектің астынан алынған құрғақ сүт	Бактериялардың жалпы саны	Кептіру камерасынан	Айына 1 рет	2,3	
	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Кептіру камерасынан	Айына 1 рет	0;1	
Қаптамалағаннан кейінгі құрғақ сүт	Бактериялардың жалпы саны	Қаптамадан	Әр партия	2,3	
	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Қаптамадан	Әр партия	0;1	
Қосалқы материалдар	Пергамент, тойтарма, полистирол қабыршағы, ПВХ және өзге де қаптама материалы	Бактериялардың жалпы саны	Әр партиядан	Жылына 2-4 рет	Ауданы 100 см ²
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Әр партиядан	Жылына 2-4 рет	1,3
	Мәйек ұнтағы, пепсин және өзге де препараттар	Бактериялардың жалпы саны	Әр партиядан	Әр партия	0
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Әр партиядан	Әр партия	1
	тұз	Бактериялардың жалпы саны	Әр партиядан	Әр партия	1
	қант	Ашытқы және зен саны	Әр партиядан	Түсуіне қарай әр партиядан	1,3
	Ұн, сығындылар, жеміс-жидек	Бактериялардың жалпы саны	Қаптардан	Түсуіне қарай әр партиядан	1

	ұнтақтары, пектиндер	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Қаптардан	Түсуіне қарай әр партиядан	1,3
		Ашытқы және зең саны	Қаптардан	Түсуіне қарай әр партиядан	1
	Жеміс-жидек толтырғыштары	Ашытқы және зең саны	Бөшкелерден немесе басқа қаптамадан	Түсуіне қарай әр партиядан	1
		Сүт қышқылды бактериялар	Бөшкелерден немесе басқа қаптамадан	Түсуіне қарай әр партиядан	1
Өндірістің санитариялық- гигиеналық жағдайы	Құбырлар, ұйытқыларға арналған резервуарлар, бөтелкелер, банкалар, қант қосылған қоюландырылған сүт өндірісіне арналған желі	Бактериялардың жалпы саны	Бөшкелерден немесе басқа қаптамадан	10 күнде кемінде 1 рет	1
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бөшкелерден немесе басқа қаптамадан	10 күнде кемінде 1 рет	1
	Стерильденген сүт өндірісіне арналған желі	Бактериялардың жалпы саны	Бөшкелерден немесе басқа қаптамадан	Дайын өнім бүлінген жағдайда	1
	Қалған жабдықтар, ыдыс, мүкәммал	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бөшкелерден немесе басқа қаптамадан	10 күнде кемінде 1 рет	1
	Диеталық өнімдерге, сүзбеге, қаймаққа арналған жабдықтар	Термотұрақты сүт қышқылды таяқшалардың болуы	Жеке ыдыстардан іріктеліп алынған	Өнімде "Шамадан тыс қышқылдық" пайда болған жағдайда	1
		Ашытқының болуы	Жеке ыдыстардан іріктеліп алынған	Өнімде "кебу" пайда болған жағдайда	1
	Ауа	Колониялардың жалпы саны	Өндірістік үй- жайлардан, май- ірімшік қоймаларынан, ірімшік жертөлелерінен, қоймалардан, ашыту бөлмесінен	Айына 1 рет	
Ашытқы және зең колонияларының саны		Өндірістік үй- жайлардан, май- ірімшік қоймаларынан, ірімшік жертөлелерінен,	Айына 1 рет	1	

			қоймалардан, ашыту бөлмесінен		
Су	Бактериялардың жалпы саны	Краннан, цехтардан, көздерінен	су	Тоқсанына 1 рет (су құбыры) немесе айына 1 рет (жекеменшік су көзі)	333 мл
	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Краннан, цехтардан, көздерінен	су	Тоқсанына 1 рет (су құбыры) немесе айына 1 рет (жекеменшік су көзі)	333 мл
Жұмысшылардың қолы	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Жұмысшылардың қолынан		10 күнде 1 реттен сиретпей	1
	Йод крахмалды сынама	Жұмысшылардың қолынан		Аптасына 1 рет	1

"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 7-қосымша

Балалар сүт асүйлері үй-жайларының құрамы мен ең аз аудандары

№	Өндірістік және қойма үй-жайлары	Ауданы м ²		
		Тәулігіне дайындалған порция саны	1 мыңнан 5 мыңға дейін	5 мыңнан 12 мыңға дейін
1	2	3	4	5
1	Сүт қабылдау, сүзгілеу, уақытша сақтау үй-жайы	10	16	54
2	Сүтті пастерлеу (қайнату), бөліп құю және стерильдеу үй-жайы	10	14	18
3	Қоспаларды дайындау үй-жайы	Сүтті пастерлеу (қайнату), құю және стерильдеу үй-жайымен біріктіруге жол беріледі		18
4	Тамбур және суыту бөлмесіне салқын ауа беруге арналған калорифер бар суыту бөлмесі	6	6	18+2+10
		Жалпы ауданы 18		
		біріктіруге жол беріледі		

	Сүт қышқылды өнімдер мен сүт қышқыл қоспаларын дайындау үй-жайлары:		Жалпы ауданы 24 біріктіруге жол беріледі	2
	1) ұйыту үй-жайларына кіреберістегі шлюз			
	2) ұйыту үй-жайлары:			8
	айран үшін			10
	басқа да сүт қоспаларына арналған ұйыту бөлмесі			
	ұйыту үй-жайларына жапсарлас жуу бөлмесі	4	6	6
	3) айран цехі	Біріктіруге жол беріледі - 12		26
	4) ацидофильді сүт цехі		26	30
6	Айранға арналған термостат бөлмесі (18-22 ⁰ С)	Екі термостатпен біріктіруге жол беріледі	8	10
7	Ацидофилинге арналған термостат бөлмесі (шлюзі бар 36-38 ⁰ С)	- 8	8+2	10+2
8	Бейімделген қоспаларды дайындау бөлмесі:	12		
	1) сүттен		10	16
	2) сүт-қышқылды өнімдерден		12	18
9	Сүзбе дайындау және өлшеп-орау үй-жайы:	10		
	1) өндірістік цех		24	26
	2) сүзбеге арналған қаптарды жуу үй-жайы		8	8
10	Дайын өнімді суытуға және басқа да өндірістік қажеттіліктерге арналған мұзды суды дайындау үй-жайы	-	22	21
11	Кисель және дәруменді сусындарды дайындау үй-жайы	-	14	18
12	Жеміс-жидектерді өңдеуге арналған үй-жай	6	10	12
13	Ас үй ыдыстары мен мүкәммалды жуатын бөлме	6	22	24

14	Қаптаманы және қаптамалау материалдарын сақтауға арналған үй-жай	6	10	16
15	Зертхана	-	16	18
16	Көшеден жеке кіретін есігі және жемістерге және басқаларға арналған салқындату камерасымен тамбур бар шикізатты қабылдау үй-жайы	-	9+12	12+16
17	Бөтелкелерді жуу-стерильдеу бөлмесі:			
	1) лас аймақ	4	54	72
	2) таза аймақ	4	24	30
18	Қаптаманы (ыдысты) қабылдау және сақтау үй-жайы	10	42	54
19	Сүт құбырларын бөлшектелген күйінде жуу-стерильдеу бөлмесі	-	36	40
20	Экспедиция		12	16
21	Дайын өнімді сақтауға арналған тоңазыту камералары (шкафтар)	8	16	24
22	Тоңазыту камераларының машина бөлімшесі	2	10	12
23	Құрғақ тамақ өнімдері қоймасы	2	4	6
24	Тамбуры бар тамақ қалдықтарын салқындату камерасы	-	12	16
25	Шаруашылық мүкәммалы қоймасы	2	10	12
26	Таза киім-кешек қоймасы		6	6
27	Лас киім-кешек қоймасы	2	6	6
28	Материалдық қойма		8	10
29	Қызметтік және тұрмыстық үй-жайлар:			
	1) БСА меңгерушісінің кабинеті	-	12	12
	2) Диетолог дәрігер кабинеті	-	10	10
	3) шаруашылық бикесі бөлмесі	-	10	10
	4) Кассасы бар бухгалтерия	-	12	10+5
	5) Жабдықтарды жөндеу шеберханасы	-	-	20
	6) Экспедиторларға, жүргізушілерге, жүк тиеушілерге арналған үй-жай	-	-	18
	7) Персонал бөлмесі	6	6	10
	8) Персоналға арналған дәретхана	2	4	10
	9) Персоналдың сырт киімдерін ілетін орны бар вестибюль	-	Бір жұмысшыға 1,2 м ² + 1 ілгекке 0,07 м ²	

10) Персоналдың үй және жұмыс киімін ілетін орын	4	1 қос шкафқа 0,55	
11) Персоналға арналған душ бөлмесі	-	3	3
12) Әйелдердің жеке гигиенасы кабинасы	-	3	3
13) Дезерітінділер қоймасы	2	4	4
14) Жинау мүкәммалы қоймасы		4	4

Ескертпе:

1. Объектілерде азық-түлік (тамақ) шикізаты мен тамақ өнімдерінің, ластанған және таза мүкәммалдың қарама-қарсы немесе айқас ағынын болдырмайтын тамақ өнімдерін өндіру процестерінің технологиялық операцияларының ағымдылығын камтамасыз ету кезінде:

1) өндірістік, қойма және қосымша, қосалқы үй-жайлар (бөлімшелер, учаскелер) жиынтығының құрамын, алаңын қысқарту немесе ұлғайту, объектілердің үй-жайларын біріктіру, бейінді объектілерді технологиялық жобалау нормаларын ескере отырып, көлемдік-жоспарлау шешімдерін негіздеу кезінде оларды орналастыру дәйектілігі, нормалау құжаттары мен осы Санитариялық қағидалар сақталған және адамға адамның тіршілік ету ортасы мен денсаулығына факторлар зиянды әсер етпеген кезде объектінің қуатына, өндірілетін өнімнің, пайдаланылатын шикізат пен тамақ өнімдерінің, технологиялық жабдықтың (оның конструкциясының, өлшемдерінің) ассортименттік тізбесіне қарай өнім өндіру процесінің технологиялық операцияларының ерекшелігін сақтауға;

2) осындай өнімді дайындаушының қаптамасында өнеркәсіптік дайындалған жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін объектілер үшін өндірістік үй-жайлардың құрамы мен жиынтығын қысқартуға;

3) бірдей функционалдық мақсаттағы және температуралық-ылғалдылық режимдегі үй-жайларды біріктіруге (өндірістік үй-жайлар, қоймалар және өнімнің тауарлық көршілестігімен салқындатылатын камералар);

4) өндірістік үй-жайларда жеке желілер мен функционалдық аймақтарды (учаскелерді) бөлуге жол беріледі.

"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 8-қосымша

Балалар сүт асүйлерінің үлестіру пункттері үй-жайларының құрамымен ауданы

№	Үй-жайлар	Ауданы, м ²
---	-----------	------------------------

		Тәулігіне дайындалған порциялар саны			
		300-ден 1,5 мыңға дейін	1,5 мыңнан 12 мыңға дейін	12 мыңнан 20 мыңға дейін	20 мыңнан жоғары
1	2	3	4	5	6
1	Күту вестибюлі	6	16	24	30
2	Ыдысты қабылдау және сақтау үй-жайы	Кемінде 12	12	20	26
			14	32	44
3	Үлестіру бөлмесі		6	8	10
4	Оның ішінде тоңазыту камерасы				
5	Касса		5	5	5
6	Материалдық қойма	Кемінде 4	8	8	8
7	Дезинфекциялау ерітінділері қоймасы		4	4	4
8	Суару краны, трап және кептіргіш бар жинау мүкәммалы қоймасы	2	4	4	4
9	Персоналдың санитариялық торабы (дәретхана)	3	3	3	3
10	Персонал бөлмесі	Кемінде 4	9	9	9

Ескертпе:

1. Объектілерде азық-түлік (тамақ) шикізаты мен тамақ өнімдерінің, ластанған және таза мүкәммалдың қарама-қарсы немесе айқас ағынын болдырмайтын тамақ өнімдерін өндіру процестерінің технологиялық операцияларының ағымдылығын қамтамасыз ету кезінде:

1) өндірістік, қойма және қосымша, қосалқы үй-жайлар (бөлімшелер, учаскелер) жиынтығының құрамын, алаңын қысқарту немесе ұлғайту, объектілердің үй-жайларын біріктіру, бейінді объектілерді технологиялық жобалау нормаларын ескере отырып, көлемдік-жоспарлау шешімдерін негіздеу кезінде оларды орналастыру дәйектілігі, нормалау құжаттары мен осы Санитариялық қағидалар сақталған және адамға адамның тіршілік ету ортасы мен денсаулығына факторлар зиянды әсер етпеген кезде объектінің қуатына, өндірілетін өнімнің, пайдаланылатын шикізат пен тамақ өнімдерінің, технологиялық жабдықтың (оның конструкциясының, өлшемдерінің)

ассортименттік тізбесіне қарай өнім өндіру процесінің технологиялық операцияларының ерекшелігін сақтауға;

2) осындай өнімді дайындаушының қаптамасында өнеркәсіптік дайындалған жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін объектілер үшін өндірістік үй-жайлардың құрамы мен жиынтығын қысқартуға;

3) бірдей функционалдық мақсаттағы және температуралық-ылғалдылық режимдегі үй-жайларды біріктіруге (өндірістік үй-жайлар, қоймалар және өнімнің тауарлық көршілестігімен салқындатылатын камералар);

4) өндірістік үй-жайларда жеке желілер мен функционалдық аймақтарды (учаскелерді) бөлуге жол беріледі.

"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 9-қосымша

Ет және ет өнімдерін өндіру жөніндегі қуаттылығы аз объектілердің жиынтығы мен ең аз ауданы

№	Өндіріс атауы	Үй-жайлар (бөлімшелер, учаскелер, аймақтар) жиынтығы	Ең аз ауданы
1	2	3	4
1	Мал сою пункті, мал сою алаңы	Мал ұстауға арналған қора	20 м ²
		Қасапхана үй-жайы (алаңы) (тері жинау, субөнімдер мен ішек шикізатын өңдеу учаскелері бар)	50 м ²
		Екі тоназыту камерасысы (шикізат және конфискаттар)	20 м ²
		Шартты жарамды етті залалсыздандыруға арналған үй-жай (учаске)	10 м ²
2	Мұздатылған жартылай фабрикаттарды дайындау жөніндегі цех	Шикізатты, тағамдық компоненттерді қабылдайтын және оларды өндіруге дайындайтын үй-жай (учаске, аймақ)	12 м ²
		Тоңазытқыш жабдығы бар немесе тоңазытқыш жабдығы жоқ, тамақ өнімінің нақты түрін сақтау жағдайы бар (дербес өндіріс кезінде) ет шикізатын, өзге де шикізатты және тамақ компоненттерін сақтауға арналған қойма үй-жайлары (учаскелері, аймақтары). Ет өңдеу объектілерінің құрамындағы объектілер үшін шикізаттың нақты түрлері үшін объектінің қойма үй-жайларын пайдалануға жол беріледі.	Объектінің қуатына, шығарылатын өнімнің ассортиментіне байланысты
		Ұн себу бөлімшесі (учаскесі, аймағы) бар ұн қоймасы (учаскесі, аймағы)	6 м ²
		Пиязды, көкөністерді, жемістерді дайындау үй-жайы (учаскесі, аймағы)	6 м ²
		Өндірістік цех	30 м ²
		Жабдықтарды, мүкәммалды жуу бөлімшесі (учаскесі, аймағы)	Өндірістік цех құрамында жол беріледі
Жартылай фабрикаттарды мұздатуға арналған төмен температурадағы мұздатылған камера	Объектінің қуатына, шығарылатын өнімнің		

			ассортиментіне байланысты
		Дайын өнімді өлшеп-орауға, өлшеуге, қаптамалауға, затбелгі жапсыруға арналған үй-жай (учаске, аймақ)	12 м ²
		Уақытша сақтау учаскесі (аймағы) бар цех ішілік көп айналымды қаптаманы жуу орны (учаскесі, аймағы)	Объектінің қуатына, шығарылатын өнімнің ассортиментіне байланысты
		Төмен температурадағы тоңазыту камерасысы бар дайын өнім қоймасы	9 м ²
		Өзге де шикізат, қаптама және қаптамалау материалдары, қосалқы материалдар қоймасы (учаскесі, аймағы)	3 м ²
3	Шұжық өндірісі	Қабылдау бөлмесі (дефростация бөлімшесі (учаскесі) бар) (пайдаланылатын шикізаттың термиялық жағдайына байланысты)	12 м ²
		Дәретханаға және жануарлардың, құстың тұтас етін сүйектен ажыратуға арналған үй-жай (учаске, аймақ)	Объектінің қуатына, пайдаланылатын ет шикізатына, жабдықтың көлеміне, осы учаскеде жұмыс істейтіндердің санына байланысты алаңы бар
		Сүйектерге, конфискаттарға, өндірістің биологиялық қалдықтарына арналған тоңазытқыш жабдығы немесе тоңазыту камерасысы	Объектінің қуатына, пайдаланылатын ет шикізатын байланысты
		Ет шикізатына арналған тоңазыту камерасы	18 м ²
		Оларды дайындау учаскесі (аймағы) бар құрғақ, сусымалы шикізат, тағамдық қоспалар қоймасы	3 м ²
		Өндірістік цех	30 м ²
		Шикізатты тұздауға және етті пісуге арналған тоңазыту камерасы	10 м ²
		Алдын ала термиялық өңдеуге (пісіру, қуыру) арналған үй-жай (учаске, аймақ)	20 м ²
		Пісіру цехы (учаске, аймақ)	12 м ²
		Цех ішілік көп айналымды қаптаманың, мүкәммалды жуу орны (учаскесі, аймағы)	10 м ²
		Ыстау орны (учаскесі, аймағы)	9 м ²
		Шұжықтарды шөгуге арналған үй-жай (учаске, аймақ)	9 м ²
		Жартылай ысталған және шикідей ысталған шұжықтарға арналған кептіргіштер	9 м ² бойынша
		Шұжықтарды салқындатуға арналған үй-жай (учаске, аймақ)	20 м ²
		Қаптаманы (қабықты) және қаптамалау материалдарын, зағтаңбаларды сақтау, оларды дайындау үй-жайы (учаскесі, аймағы)	Құрғақ қаптамалау шикізаты қоймасымен біріктіруге жол беріледі
		Модификацияланған ортаны пайдалана отырып (өндірісте пайдаланған кезде) вакуумға қаптамалау үй-жайы (бөлімшесі)	Үй-жайдың көлемі жабдықтың көлеміне, жұмыс істейтіндердің санына байланысты

		Дайын өнімді заттаңбалауға, қаптамалауға арналған үй-жай (учаске, аймақ)	Шұжықтарды салқындатуға арналған үй-жайлардың құрамында (учаске, аймақ) жол беріледі
		Дайын өнімді сақтауға арналған тоңазыту камерасы және экспедиция	18 м ²
4	Ет консервісі өндірісі	Тағамдық компоненттер мен шикізатты қабылдау	12 м ²
		Қосалқы материалдарға арналған қойма (бөлімше, учаске, аймақ)	6 м ²
		Өндірістік цех	40 м ²
		Пияз, тағамдық компоненттер, ет емес ингредиенттер дайындау үй-жайы (бөлімшесі, учаскесі, аймағы)	6 м ²
		Автоклав (1 автоклавқа)	9 м ²
		Дайын өнімді қысқа уақытқа сақтау қоймасы (учаскесі)	30 м ²
		Қаптама және қаптамалау материалдарына арналған қойма (бөлімше, учаске, аймақ), заттаңба бар қаптама	20 м ²
		Дайын өнім қоймасы, экспедиция	20 м ²

Ескертпе:

1. Объектілерде азық-түлік (тамақ) шикізаты мен тамақ өнімдерінің, ластанған және таза мүкәммалдың қарама-қарсы немесе айқас ағынын болдырмайтын тамақ өнімдерін өндіру процестерінің технологиялық операцияларының ағымдылығын қамтамасыз ету кезінде:

1) өндірістік, қойма және қосымша, қосалқы үй-жайлар (бөлімшелер, учаскелер) жиынтығының құрамын, алаңын қысқарту немесе ұлғайту, объектілердің үй-жайларын біріктіру, бейінді объектілерді технологиялық жобалау нормаларын ескере отырып, көлемдік-жоспарлау шешімдерін негіздеу кезінде оларды орналастыру дәйектілігі, нормалау құжаттары мен осы Санитариялық қағидалар сақталған және адамға адамның тіршілік ету ортасы мен денсаулығына факторлар зиянды әсер етпеген кезде объектінің қуатына, өндірілетін өнімнің, пайдаланылатын шикізат пен тамақ өнімдерінің, технологиялық жабдықтың (оның конструкциясының, өлшемдерінің) ассортименттік тізбесіне қарай өнім өндіру процесінің технологиялық операцияларының ерекшелігін сақтауға;

2) осындай өнімді дайындаушының қаптамасында өнеркәсіптік дайындалған жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін объектілер үшін өндірістік үй-жайлардың құрамы мен жиынтығын қысқартуға;

3) бірдей функционалдық мақсаттағы және температуралық-ылғалдылық режимдегі үй-жайларды біріктіруге (өндірістік үй-жайлар, қоймалар және өнімнің тауарлық көршілестігімен салқындатылатын камералар);

4) өндірістік үй-жайларда жеке желілер мен функционалдық аймақтарды (учаскелерді) бөлуге жол беріледі.

"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
10-қосымша

Құс өңдеу объектісінің өндірістік үй-жайларының негізгі жиынтығы

№	Бөлімшелердің (учаскелердің, аймақтардың) атауы
1	Құсты ветеринариялық тексеру және қабылдау учаскесі (аймағы)
2	Автомашиналарға, контейнерлерге және көп айналымды көліктік қаптамаларға (ыдыстарға) арналған дезинфекциялық жуу пункті
3	Құстарды конвейердің аспаларына ілу, электр тогымен естен тандыру, сою және құстың тұтас етін қансыздандыру учаскесі (аймақ)
4	Суда жүзетін құстардың тұтас етін жылумен өңдеу, қауырсындарын алу, балауыздау және балауыз массасын регенерациялау учаскесі (аймағы)
5	Құстың тұтас еттерін аршу, жуу бөлімшесі (учаскесі, аймағы)
6	Құстың тұтас еттерін салқындату бөлімшесі (учаскесі, аймағы)
7	Сұрыптау, өлшеп-орау және қаптамалау бөлімшесі (учаскесі, аймағы); құс және құс өнімдерін салқындатуға, мұздатуға және сақтауға арналған тоңазытқыш
8	Жартылай фабрикаттарды өндіру бөлімшесі (учаскесі, аймағы)
9	Шұжық-аспаздық өнімдер мен тоң май өндіру бөлімшесі (учаскесі, аймағы)
10	Консервілер өндіру бөлімшесі (учаскесі, аймағы)
11	Құс етін механикалық сүйектен айыру бөлімшесі (учаскесі, аймағы)
12	Санитариялық камера бөлімшесі (учаскесі, аймағы) (шартты түрде жарамды құс етін қайта өңдеу учаскесі және тауар көршілестігін сақтай отырып шикізат пен өнімдерді сақтауға арналған тоңазытқышы бар)
13	Көп айналымды көліктік қаптаманы (ыдысты) санитариялық өңдеу және дезинфекциялау бөлімшесі (учаскесі, аймағы) (дайын өнім үшін)
14	Қауырсын-мамық шикізатын бастапқы өңдеу бөлімшесі (өндіріс болған жағдайда)
15	Техникалық қалдықтарды қайта өңдеу бөлімшесі (өндіріс болған жағдайда)
16	Мұздатылған және құрғақ жұмыртқа өнімдерін өндіру бөлімшесі немесе цехы (өндіріс болған жағдайда)

Ескертпе:

1. Объектілерде азық-түлік (тамақ) шикізаты мен тамақ өнімдерінің, ластанған және таза мүкәммалдың қарама-қарсы немесе айқас ағынын болдырмайтын тамақ өнімдерін өндіру процестерінің технологиялық операцияларының ағымдылығын қамтамасыз ету кезінде:

1) өндірістік, қойма және қосымша, қосалқы үй-жайлар (бөлімшелер, учаскелер) жиынтығының құрамын, алаңын қысқарту немесе ұлғайту, объектілердің үй-жайларын біріктіру, бейінді объектілерді технологиялық жобалау нормаларын ескере отырып, көлемдік-жоспарлау шешімдерін негіздеу

кезінде оларды орналастыру дәйектілігі, нормалау құжаттары мен осы Санитариялық қағидалар сақталған және адамға адамның тіршілік ету ортасы мен денсаулығына факторлар зиянды әсер етпеген кезде объектінің қуатына, өндірілетін өнімнің, пайдаланылатын шикізат пен тамақ өнімдерінің, технологиялық жабдықтың (оның конструкциясының, өлшемдерінің) ассортименттік тізбесіне қарай өнім өндіру процесінің технологиялық операцияларының ерекшелігін сақтауға;

2) осындай өнімді дайындаушының қаптамасында өнеркәсіптік дайындалған жартылай фабрикаттармен жұмыс істейтін объектілер үшін өндірістік үй-жайлардың құрамы мен жиынтығын қысқартуға;

3) бірдей функционалдық мақсаттағы және температуралық-ылғалдылық режимдегі үй-жайларды біріктіруге (өндірістік үй-жайлар, қоймалар және өнімнің тауарлық көршілестігімен салқындалатын камералар);

4) өндірістік үй-жайларда жеке желілер мен функционалдық аймақтарды (учаскелерді) бөлуге жол беріледі.