



"Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 4 тамыздағы № ҚР ДСМ -73 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 4 тамызда № 23856 болып тіркелді

ЗҚАИ-ның ескертпесі!

Осы бұйрықтың қолданысқа енгізілу тәртібін 5 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 өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары бекітілсін.

2. Мыналардың:

1) "Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 31 мамырдағы № 358 бұйрығы (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 15689 болып тіркелген);

2) "Санитариялық-эпидемияға қарсы және санитариялық-профилактикалық іс-шараларды ұйымдастыру мен жүргізудің кейбір мәселелері туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 5 шілдедегі № ҚР ДСМ-78/2020 бұйрығымен бекітілген Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі мен Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің өзгерістер мен толықтырулар енгізілетін кейбір бұйрықтарының тізбесінің 7-тармағы (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 20935 болып тіркелген) күші жойылды деп танылсын.

3. 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 бұйрықты 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.

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

5. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік алпыс күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

*Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау министрі*

А. Цой

"КЕЛІСІЛДІ"

Қазақстан Республикасының
Индустрия және инфрақұрылымдық
даму министрлігі

"КЕЛІСІЛДІ"

Қазақстан Республикасының
Сауда және интеграция министрлігі

"КЕЛІСІЛДІ"

Қазақстан Республикасының
Ұлттық экономика министрлігі

Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау министрі
2021 жылғы 4 тамыздағы
№ ҚР ДСМ -73 бұйрығымен
бекітілген

"Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары

1-тарау. Жалпы ережелер

1. Осы "Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2017 жығы 17 ақпандағы № 71 қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі туралы ереженің (бұдан әрі – Ереже) 16-тармағының 132-1) тармақшасына, "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 21 шілдедегі Заңына сәйкес әзірленді және тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне

(бұдан әрі – объектілер) қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды айқындайды.

2. Санитариялық қағидалар:

1) объектіні салу үшін жер учаскесін таңдауға, жобалауға, жаңасын салуға, қолданыстағы объектілерді реконструкциялауға, қайта жабдықтауға, қайта жоспарлауға және кеңейтуге, объектілерді жөндеуге және пайдалануға беруге;

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

3) объектілердің үй-жайларын, ғимараттарын, құрылыстарын және жабдықтарын күтіп-ұстауға және пайдалануға;

4) азық-түлік (тағамдық) шикізатын қабылдауға, сақтауға, тасымалдауға, қайта өңдеуге (өңдеуге), тамақ өнімдерін өлшеп-орауға және өткізуге;

5) тұтыну қалдықтарын жинауға және сақтауға;

6) өндірістік бақылауды жүзеге асыруға, еңбек жағдайларына және тұрмыстық қызмет көрсетуге, персоналды гигиеналық оқыту мен медициналық қамтамасыз етуге, сондай-ақ объектілерде шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантин енгізу кезеңінде санитариялық-эпидемияға қарсы іс-шараларды ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды қамтиды.

3. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай терминдер мен анықтамалар пайдаланылады:

1) азық-түлік базары – аумаққа шаруашылық қызмет көрсету, басқару және қорғау функциялары орталықтандырған, сауда қызметіне арналған оқшауланған мүліктік кешен болып табылатын, тұрақты негізде жұмыс істейтін және өз аумағының шекаралары шегінде автокөлік құралдарының тұруына арналған алаңмен қамтамасыз етілген тамақ өнімдерін өткізу жөніндегі сауда базары;

2) азық-түлік қоймасы – тамақ өнімдерін сақтауға арналған стационарлық құрылыс;

3) дайындаушының техникалық құжаттамасы – тамақ өнімдерін, материалдар мен бұйымдарды дайындау, сақтау, тасу (тасымалдау) және өткізу негізделіп жүзеге асырылатын, дайындаушы бекіткен (ұйым стандарттары, технологиялық регламенттер, технологиялық нұсқаулықтар, рецептуралар, өзгешеліктер, технологиялық карталар, техникалық-технологиялық карталар және басқалары), сәйкестендіру белгілері, оның ингредиенттік құрамы, қолданылу саласы, физикалық-химиялық және органолептикалық көрсеткіштері, сондай-ақ тамақ өнімдерінің қауіпсіздік көрсеткіштері, таңбалауға және қаптауға қойылатын талаптар, жарамдылық мерзімдері мен сақтау жағдайлары, тасымалдау және кәдеге жарату, технологиялық операцияларды және оларды тамақ өнімдерінің

тиісті түрлеріне қолдану жүйелілігін қамтитын өндірістік процестердің тізбелері мен сипаттамалары, тамақ өнімдерін немесе импорттық тамақ өнімдерін өндіру негізделіп жүзеге асырылатын өндірістік бақылау бағдарламасы көрсетілген тамақ өнімдерінің атауы бар құжаттар;

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

5) заманауи форматтағы сауда объектілері – бір мыңнан бастап және одан астам атаулы (бірлік) тауарлардың мамандандырылған немесе аралас ассортименті бар, қызмет көрсетудің дәстүрлі әдісімен қатар өзіне-өзі қызмет көрсету әдісі бойынша жұмыс істейтін, сондай-ақ қосымша сауда қызметтерін көрсету, төлем карточкаларын пайдалана отырып, төлемдерді жүзеге асыруға арналған жабдықтардың (құрылғылар) болуы арқылы, еңбектің жоғары өнімділігі және сауда алаңының шаршы метрінен сауда жасау, аумағының шекарасы шегінде автокөлік құралдарын қоюға арналған алаңның болуын көздейтін, кемінде 500 шаршы метр сауда алаңы бар стационарлық сауда объектілері;

6) өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде дайындалған) тамақ өнімдері – азаматтар үй жағдайларында және (немесе) жеке қосалқы шаруашылықтарында немесе бау, бақша өсірумен, мал шаруашылығымен және өзге де қызмет түрлерімен айналысатын азаматтар алған тамақ өнімі;

7) санитариялық күн – үй-жайларды күрделі жинау, жабдықты, мүкәммалды және үй-жайларды тазалау, жуу және дезинфекциялау, қажет болғанда үй-жайларды дезинсекциялау және дератизациялау үшін арнайы бөлінген уақыт (айына кемінде бір рет);

8) санитариялық арнайы киім (бұдан әрі – арнайы киім) – шикізатты, қосалқы материалдарды және дайын тамақ өнімдерін механикалық бөлшектермен, микроорганизмдермен және өзге де ластанулардан қорғауға арналған персоналдың қорғаныш киімінің жиынтығы (бас киім немесе шашқа арналған тор, шалбары бар күрте немесе халат (бір рет қолданылатын немесе көп рет қолданылатын), тамақ өнімдерін өндіру (дайындау), өлшеп-орау, қаптамау кезінде сақалға (мұртқа) арналған тор; алжапқыш, аяқ киім, жеке қорғаныш құралдары (тыныс алу органдарына арналған қорғаныш маскасы (бір рет қолданылатын немесе көп рет қолданылатын) (бұдан әрі – маска), қолғап (бір рет қолданылатын немесе көп рет қолданылатын));

9) санитариялық ақау – технологиялық операциялар, тасу және (немесе) жинау, өткізу барысында бұзылу, оны тікелей мақсаты бойынша пайдалану мүмкіндігін болдырмайтын бүліну салдарынан пайда болған органолептикалық және

тұтынушылық қасиеттері өзгерген тамақ өнімі; еденге түскен немесе өзге де жолмен ластанған тамақ өнімі;

10) сауда мүкәммалы – сатып алушыларға қызмет көрсету процесінде әртүрлі операциялар үшін: қаптаманы (ыдысты) ашу, сапасын тексеру, сатуға дайындау, тамақ өнімдерін өлшеп-орау және сату, сатып алушылардың өз-өзіне қызмет көрсету (контейнерлер, себеттер, арбалар) үшін қолданылатын сауда қызметін жүзеге асыруға арналған заттар, жарнамалық-көрме мүкәммалы және мақсатына, пайдалану орнына байланысты өзге де заттар;

11) сауда жабдығы – сауда объектілерінің тауарларды қоюға, көрсетуге және сақтауға, сатып алушыларға қызмет көрсетуге және тамақ өнімдерін сату кезінде сатып алушылармен ақшалай есеп айырысуды жүргізуге арналған сауда объектілерінің жабдығы: көрме жабдығы (витрина, тоңазытқыш жабдығы, сөре, стеллаж және өзгелері), тамақ өнімдерін автоматты түрде дайындау (әзірлеу) және өткізуге арналған автоматтар (аппараттар), сауданы автоматтандыруға арналған жабдық;

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

13) сауда желісі – сауда базарларын қоспағанда, ортақ басқарудағы және бірыңғай коммерциялық белгімен және дараланудың өзге де құралдарымен пайдаланылатын екі және одан да көп сауда объектілерінің жиынтығы;

14) сауда-ойын-сауық орталығы – көптеген ішкі сауда субъектілерінен тұратын, тауарларды, қоғамдық тамақтану және ойын-сауық қызметтерін (фуд-корт, сұлулық салондары, ойын-сауық, кинотеатрлар) қоса алғанда, жиырма бес мың және одан астам атаулы (бірлік) аралас ассортименті бар, сауда желілеріне кіретін немесе кірмейтін, өз аумағы шекарасы шегінде автокөлік құралдарын қоюға арналған алаңы бар сауда объектісі;

15) тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімі – тамақ өнімі Еуразиялық экономикалық одақтың (бұдан әрі – Одақ) тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне арналған техникалық регламенттеріне қойылатын қауіпсіздік талаптарына толығымен сәйкес келетін, сондай-ақ таңбалауында мәлімделген өзінің тұтынушылық қасиеттерін сақтайтын және мерзімі өткеннен кейін тамақ өнімі мақсаты бойынша пайдалануға жарамсыз болып табылатын уақыт мерзімі;

16) тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілері – субъектілер тамақ өнімдерінің сауда қызметін жүзеге асыру үшін пайдаланатын сауда объектісі (оның ішінде азық-түлік базары, азық-түлік қоймасы, тоңазытқыш);

17) тамақ өнімі – адамның тағамға тұтынуына арналған табиғи, өңделген немесе қайта өңделген түрдегі жануардан, өсімдіктен, микробиологиялық, минералдық, жасанды немесе биотехнологиялық жолдармен алынған өнімдер, оның ішінде мамандандырылған тамақ өнімі, сыйымдылықтарға өлшеп-құйылған ауыз су, минералды ауыз су, алкоголь өнімі (оның ішінде сыра және сыра негізіндегі сусындар), алкогольсіз сусындар, тағамға биологиялық активті қоспалар, сағыз, ұйытқылар мен микроорганизмдердің бастапқы өсірінділері, ашытқылар, тағамдық қоспалар және хош иістендіргіштер, сондай-ақ азық-түлік (тамақ) шикізаты;

18) тамақ өнімдерінің партиясы – атауы бір, бірдей қапталған, белгілі бір уақыт аралығында бір өңірлік (мемлекетаралық) стандарт немесе ұлттық стандарт және (немесе) ұйымның стандарты, және (немесе) дайындаушының өзге де құжаттары бойынша бір дайындаушы өндірген (дайындаған), тамақ өнімдерінің қадағалануын қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттамасы бірге жүретін тамақ өнімінің белгілі бір саны;

19) тамақ өнімдерінің ассортименті – белгілердің қандай да біреуі немесе жиынтығы бойынша біріктірілген тамақ өнімдерінің жиыны;

20) тамақ өнімдерін сату алдында дайындау – сандық және сапалық қабылдау, қаптамасын ашу, түрлері және сұрыптары бойынша сұрыптау, қаптамасын, таңбалануын тексеру, тамақ өнімі қаптамасын шаңнан және кірден тазалау, оған тауарлық түр беру;

21) тауар көршілестігі – шикі және дайын тамақ өнімдерінің ластануының және оның сапасы мен қауіпсіздігіне әсер ететін бөгде иістердің енуінің алдын алатын бірге сақтауды, тасуды (тасымалдауды), өлшеп-орауды (өлшеу, қаптау, таңбалау), өткізуді болдырмайтын жағдайлар;

22) тез бұзылатын тамақ өнімдері – егер Одақтың техникалық регламенттерінде тамақ өнімдерінің жеке түрлеріне өзгеше белгіленбесе, жарамдылық мерзімі 5 тәуліктен аспайтын, адам денсаулығы үшін қауіпті деңгейлерге дейін онда ауру тудыратын микроорганизмдердің, бүлдіру микроорганизмдерінің дамуының және (немесе) уыттар түзілуінің алдын алу мақсатында сақтауға және тасымалдауға (көлікпен тасымалдаудың) арнайы құрылатын температуралық режимді қажет ететін тамақ өнімдері;

23) тоңазытқыш (мұзкомбинат, үлестіру орны, тоңазыту камерасы) – тез бұзылатын тамақ өнімдерін тоңазытып өңдеуге, мұздатылған және салқындатылған тамақ өнімдерінің қорын сақтауға арналған қойма типіндегі арнайы үй-жай (объекті);

24) тоңазытқыш жабдығы – салқындалатын немесе мұздатылған тамақ өнімдерін сақтауға, көрсетуге және өткізуге арналған жабдық;

25) уақытша ұсақ бөлшек сауда объектілері – арнайы белгіленген орында орналасқан, бөлшек сауданы жүзеге асыратын стационарлық емес сауда объектілері (дүңгіршек, шатыр, павильон, шығарылатын сөре, автомат, автодүкен);

26) ірі сауда объектісі – сауда алаңы кемінде екі мың шаршы метрсауда объектісі;

27) фуд-корт – қоғамдық ғимараттар мен құрылыстардағы (сауда объектілеріндегі (сауда-ойын-сауық орталықтарындағы, сауда орталықтары мен өзге де сауда объектілеріндегі), қонақ үйлердегі, вокзалдардағы, әуежайлардағы, білім беру объектілеріндегі, спорт кешендеріндегі, өзге де ғимараттар мен құрылыстардағы), жылдам қызмет көрсетудің ішкі саудасының көптеген субъектілерінен (қоғамдық тамақтану объектілерінен, сауда автоматтарынан) тұратын, сауда желілеріне кіретін және кірмейтін; дайындығы жоғары дәрежелі жартылай фабрикаттардан (тағамдар, аспаздық бұйымдар, тез күрделі емес дайындалған сусындар) (бұдан әрі – өнім) дайындалатын және сатылатын жылдам дайындалатын қоғамдық тамақтану өнімдерінің әр түрлі ассортиментімен қатар, бір рет қолданылатын ыдыста немесе тұтыну қаптамасында ғана, дәстүрлі қызмет көрсету әдісімен үйлесімде өзіне-өзі қызмет көрсету әдісі бойынша жұмыс істейтін және тұтынушыларға қызмет көрсетуге ең аз уақыт шығындарын қамтамасыз ететін, өнімді тұтынудың ортақ орындары бар, әртүрлі аймақтарды қалқалармен немесе өзгелермен жасауға болатын, ортақ залды (аланды) көздейтін, сондай-ақ төлем карточкаларын пайдалана отырып төлемдерді жүзеге асыруға арналған жабдық (құрылғы) бар заманауи форматтағы жылдам қызмет көрсететін қоғамдық тамақтану объектісі.

Осы Санитариялық қағидаларда осы тарауда арнайы анықталмаған 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 "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінде (бұдан әрі – 021/2011 КО ТР) және тамақ өніміне қолданылатын техникалық регламенттерде, "Сауда қызметін реттеу туралы" Қазақстан Республикасының 2004 жылғы 12 сәуірдегі Заңында (бұдан әрі – Заң), "Ішкі сауда қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің міндетін атқарушының 2015 жылғы 27 наурыздағы № 264

бұйрығында (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 11148 болып тіркелген) белгіленген мағыналарда пайдаланылады.

2-тарау. Объектіні салу үшін жер учаскесін таңдауға, жобалауға, жаңасын салуға, қолданыстағы объектілерді реконструкциялауға, қайта жабдықтауға, қайта жоспарлауға және кеңейтуге, объектілерді жөндеуге және пайдалануға беруге қойылатын талаптар

4. Объектіні салу үшін жер учаскесін таңдау, жобалау, жаңа салу, қолданыстағы объектілерді реконструкциялау, қайта жабдықтау, қайта бейіндеу, қайта жоспарлау және кеңейту, жөндеу және пайдалануға беру "Қазақстан Республикасындағы сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі туралы" Қазақстан Республикасының 2001 жылғы 16 шілдедегі Заңының 20-бабының 23-16) тармақшасына сәйкес сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің талаптарына сәйкес айқындалады (бұдан әрі – сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтер), Кодекстің 46-бабына, Ереженің 16-тармағының 132-1) тармақшасына сәйкес бекітілетін санитариялық қағидаларға, гигиеналық нормативтерге (бұдан әрі – нормалау құжаттары) және осы Санитариялық қағидаларға сәйкес жүзеге асырылады.

5. Құрылыс салуға жер учаскесін таңдау кезінде:

1) объектілерді мал қорымы, уытты қалдықтарды көму, үйінді орындары, ассенизация алаңы, зират ретінде пайдаланылған, сондай-ақ топырағы органикалық және химиялық сипатта ластанған;

2) радиациялық қауіпсіздіктің гигиеналық нормативтерінен асқан кезде;

3) күйдіргі бойынша стационарлыққолайсыз пункттердің топырақ ошақтары болып табылатын;

4) өнеркәсіптік және азаматтық мақсаттағы объектілерден санитариялық ажырауды ұйымдастыру мүмкіндігі болмаған кезде жер учаскелерінде орналастыруға жол берілмейді.

6. Жобалау, реконструкциялау, қайта жабдықтау, қайта бейіндеу және реконструкциялау кезінде объектілер жеке тұрған ғимаратта да, тұрғын үйлер мен өзге де мақсаттағы ғимараттарға жапсарлас, ішіне салынған, ішіне-жапсарлас салынған ғимараттарда да орналастырылады.

Сауданы ұйымдастыруға зиянды әсер және адамның денсаулығымен өмір сүру ортасы факторларының адамға зиянды әсері болмаған жағдайда объектілерді Ереженің 16-тармағының 132-1) тармақшасына сәйкес бекітілетін "Адамның өмір сүру ортасы мен денсаулығына әсер ету объектілері болып табылатын объектілердің санитариялық-қорғаныш аймағын белгілеу бойынша санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына сәйкес

жұмыскерлерге қызмет көрсету үшін өнеркәсіптік және өзге де объектілердің аумағында орналастыруға жол беріледі.

7. Тамақ өнімдерінің көтерме, көтерме-бөлшек саудасының стационарлық сауда объектілерін (көтерме азық-түлік базарлары, көкөніс және жеміс-жидек қоймалары, тамақ өнімдері қоймалары) орналастыру Ереженің 16-тармағының 132-1) тармақшасына сәйкес бекітілетін "Адамның өмір сүру ортасы мен денсаулығына әсер ету объектілері болып табылатын объектілердің санитариялық-қорғаныш аймағын белгілеу бойынша санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

8. Объектілер үй-жайларының жиынтығы, құрамы мен ауданы сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің талаптарына, нормалау құжаттары мен осы Санитариялық қағидаларға сәйкес объектілердің түрлерін, типтерін, санатын, мамандануын, қуатын, тамақ өнімдерінің асортиментін, жұмыс істейтіндердің санын, сауда қызметін көрсетудің қалыптастырылатын жүйесін ескере отырып көзделеді.

Объектілерді қазіргі заманғы форматтағы сауда объектілерінде (сауда-ойын-сауық орталықтарында, сауда орталықтарында және өзге де сауда объектілерінде) орналастырған кезде сауда емес үй-жайлардың бір бөлігін (тиеу және түсіру үй-жайлары (тиеу), шаруашылық аулаларын) біріктіруге жол беріледі.

Қазіргі заманғы форматтағы сауда объектілерінде (сауда-ойын-сауық орталықтарында, сауда орталықтарында және өзге де сауда объектілерінде) қойма, әкімшілік-тұрмыстық және қосалқы (техникалық) үй-жайлардың бірыңғай тобы болуға жол беріледі.

Өндірістік үй-жайлар тобын сауда объектісінің құрамына кіретін объектінің әрбір түрі мен типінде дербес көздеуге жол беріледі.

Сауда ауданы 50 және одан аз шаршы метр (бұдан әрі – м²) тамақ өнімдерінің сауда объектісінің үй-жайларының жиынтығы осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес көзделеді.

9. Тамақ өнімдерін сақтау көзделмейтін тұрғын ғимараттарында орналасқан объектілерді жобалау, реконструкциялау, қайта жабдықтау, қайта бейіндеу, қайта жоспарлау және кеңейту кезінде объектінің тамақ өнімдері асортиментінің барлық көлемі құрамында тамақ өнімдеріне (тауарларына) арналған қойма үй-жайлары жоқ сауда залындағы сауда ауданында орналастырылады, арнайы тиеу үй-жайларын көздемеуге жол беріледі, бұл ретте адамның өмір сүру ортасы мен денсаулығы факторларының адамға зиянды әсері болмаған және тұрғын ғимараттарының үй-жайларында және тұрғын үй құрылысы аумағында шудың

жол берілетін деңгейлері сақталған жағдайда объектілердің дербес кіреберістерінен немесе объектілердің "тиеу терезелерінен" тамақ өнімдерін (тауарларды) тиеу мен қабылдауды жүргізу қамтамасыз етіледі.

Тұрғын ғимараттарында орналасқан объектілерді орналастыру, жобалау кезінде:

1) дербес кіретін жерді орнату;

2) дірілді генерациялайтын жабдығы, сондай-ақ электр және магнит өрістерінің көздері бар технологиялық шулы аймақтарды тұрғын ғимараттан тыс орналастыру;

3) тұрғын үй-жайлардың көлденең және тігінен жапсарлас электр және магнит өрістерінің әсерінен дыбыс оқшаулау, діріл-дыбыс оқшаулау және экрандау жөніндегі іс-шараларды әзірлеу;

4) бөлек инженерлік жүйелерді орнату;

5) тұрғын ғимараттардың тұрғын үй-жайларында және тұрғын үй құрылысы аумағында рұқсат етілген деңгейден асатын шу мен діріл тудырмайтын технологиялық, инженерлік және өзге де жабдықты қолдану;

6) адамның денсаулығы мен өмір сүру ортасы факторларының адамға зиянды әсерінің болмауын қамтамасыз ету көзделеді.

Объектілерді реконструкциялау, қайта жабдықтау, қайта бейіндеу, қайта жоспарлау және кеңейту кезінде тұрғын ғимараттарда орналасқан жапсарлас, жапсарлас-жанастыра және жапсарлас салынған объектілердің жоспарлау шешімдері объектілердің түріне, санатына, мамандануына және қуатына, олардың технологиясына сәйкес сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтермен және осы Санитариялық қағидалармен айқындалады.

Тұрғын ғимараттарда орналасқан объектілерде машина бөлімшелерін, тоңазытқыш камераларын, жүк көтергіштерді тікелей тұрғын үй-жайлардың астында жабдықтауға, сондай-ақ тамақ өнімдерінің көтерме саудасына жол берілмейді.

10. Объектілерде сауда мүкәммалын, жабдықтарды жууға арналған жуу үй-жайлары немесе учаскелер жабдықталады. Сауда мүкәммалын кептіру үшін стеллаждар жабдықталады.

11. Қосалқы, әкімшілік-шаруашылық және персоналға арналған тұрмыстық үй-жайлар объектінің түрін, санатын, мамандануын және жұмыс істейтіндердің санын ескере отырып, тамақ өнімдерін сақтауға және өткізуге арналған үй-жайлардан бөлек орналастырылады.

12. Объектілерді жобалау, реконструкциялау, қайта жабдықтау, қайта бейіндеу, қайта жоспарлау және кеңейту кезінде барлық үй-жайлар және (немесе) бөлімшелер, учаскелер, аймақтар азық-түлік (тамақ) шикізаты мен тамақ өнімдерінің, персонал мен келушілердің қарама-қарсы немесе тоғыспалы ағындарын болдырмайтын тамақ өнімдері операцияларының ағынын ескере отырып орналастырылады. Үй-жайлардың (бөлімшелердің) әрбір тобы жеке блокқа біріктіріледі: тамақ өнімдерін тиеу, қойма, сату алдындағы дайындау, әкімшілік-тұрмыстық, қосалқы, сауда.

Заманауи форматтағы сауда объектілеріндегі (сауда-ойын-сауық орталықтарындағы, сауда орталықтарындағы және өзге де сауда объектілеріндегі) фуд-корттар санитариялық тораптарға (дәретханаларға) тікелей жақын орналасады, сондай-ақ келушілердің (сатып алушылардың) жеке гигиенасын сақтау үшін: фуд-кортқа келушілерге қызмет көрсететін ішкі сауда объектілеріне тікелей жақын жерде қолды жуу және кептіру, қолды антисептикалық құралдармен өңдеу (эпидемиологиялық көрсетілімдер бойынша, шектеу іс-шараларын енгізу кезеңіне) үшін жағдайлар жасалады.

13. Тамақ өнімдерінің түріне, типіне, жіктемесіне және ассортиментіне байланысты объектілерде тамақ өнімдерін өткізуге сату алдында дайындау үшін, оның ішінде: етті шабу, гастрономиялық және сүт-май өнімдерін, балықты, жемістер мен көкөністерді, бакалея–кондитерлік өнімдерді дайындау үшін тиеу үй-жайлары (платформалары) мен өткізу орындарына барынша жақын жабдықталған үй-жайлар (бөлімшелер, учаскелер) бөлінеді. Тамақ өнімдерін өткізуге сату алдында дайындауға арналған үй-жайларды: гастрономиялық және сүт-май өнімдерін, бакалея–кондитерлік өнімдерді (ассортиментте болған жағдайда) дайындаумен біріктіруге жол беріледі. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сату алдында дайындауға арналған өлшеп-орау (бөлімшелерде, учаскелерде) орындарында тоңазытқыш жабдығы мен раковиналар көзделеді.

14. Тұтас ет, тұтас еттің жартысы және төрттен бір бөлігі түрінде алынатын етті сатуды ұйымдастырған жағдайда, объектіде жуу раковинасы орнатылған ет шабатын үй-жай көзделеді. Ет шабатын орынды тікелей тұрғын үй-жайлардың астына орналастыруға жол берілмейді.

15. Объектілерді жобалау, реконструкциялау, қайта жабдықтау, қайта бейіндеу, қайта жоспарлау, кеңейту және жөндеу кезінде үй-жайларды ішкі әрлеу жуу және дезинфекциялау құралдарына төзімді уытты емес әрлеу материалдарын пайдалана отырып қамтамасыз етіледі. Үй-жайлардың ішін әрлеу мынадай конструкциямен орындалады: беті тегіс, ашық түсті қабырға жабындары; едендер – су өткізбейтін, тайғанауға және жылтырауға жол бермейтін, жуылатын және

дезинфекцияланатын, беті тегіс, ашық, жинауға ыңғайлы материалдардан жасалған; терезелер – бүтіндігібұзылмай, кірдің жиналуын барынша азайтатын конструкция; есіктер – тегіс, ылғалды сіңірмейтін, абсорбирленбейтін материалдардан жасалған, жуылатын.

3-тарау. Объектілерді сумен жабдықтауға, суды бұруға, жылумен жабдықтауға, жарықтандыруға, желдетуге және ауа баптауға қойылатын талаптар

16. Стационарлық объектілер нормалау құжаттарына және сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтеріне сәйкес орталықтандырылған салқын және ыстық сумен жабдықтау, су бұру жүйелерімен жабдықталады. Көліктік қаптамадағы тез бұзылмайтын тамақ өнімдерін көтерме сақтау және көтерме өткізу объектілеріндегі қойма үй-жайларында олардың болмауына жол беріледі.

Объектілердің су бұру жүйесі сарқынды суды қауіпсіз бұрумен қамтамасыз етіледі.

17. Объектілерде нормалау құжаттарында белгіленген ауыз суға қойылатын қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін су пайдаланылады.

18. Елді мекенде орталықтандырылған сумен жабдықтау көзделмеген жағдайда жергілікті көздерден алынатын су пайдаланылады.

Шаруашылық-ауыз су қажеттіліктері үшін нормалау құжаттарына сәйкес жеткізілуі судың қайта ластануын болдырмайтын таңбаланған тығыз жабылатын сыйымдылықтарда, жабдықталған изотермиялық цистерналарда, осы мақсаттарға арналған арнайы көлік құралымен жүзеге асырылатын, әкелінетін суды пайдалануға жол беріледі.

19. Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау болмаған кезде объектінің жуу үй-жайларында (бөлімшелерінде) су жылытқыштар орнатылады.

20. Ауылдарда және ішінара су бұру жүйелерімен жабдықталған елді мекендерде сарқынды суларды жинауға арналған су бұруды орнату кезінде қақпағы бар су өткізбейтін қазылған сыйымдылықтар орнатуға жол беріледі. Сыйымдылықтар толуына қарай тазартылады.

21. Ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда орналасқан, құрамында қоғамдық тамақтану объектілері бар, тамақ өнімдерін сату алдында дайындаумен айналысатын объектілер үшін өндірістік сарқынды судың дербес су бұруы орнатылады.

22. Тұрғын ғимаратының ішіне салынған объектіде өндірістік үй-жайларда, сауда залдарында, қойма үй-жайларында ревизиялары бар су бұру құбырларын өткізуге жол берілмейді.

23. Жеке тұрған аулалық дәретханалар объектінің шаруашылық аймағына орналастырылады, таза ұсталады және дезинфекцияланады. Кәрізделген елді

мекендерде дәретханалар орталықтандырылған сумен жабдықтауға және су бұруға қосылады.

Келушілерге арналған қоғамдық санитариялық тораптар (дәретханалар) объектілерде сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің талаптарына және нормалау құжаттарына сәйкес объектінің түрі мен санатын ескере отырып көзделеді. Қоғамдық санитариялық тораптардың (дәретханалардың) үй-жайларына кіру тамақ өнімдерін босатуға және өткізуге арналған сауда сөрелерімен жапсарлас орналаспайды. Қоғамдық санитариялық тораптарды (дәретханаларды) қабат бойынша орналастыруға жол беріледі.

24. Объектілерді табиғи және жасанды жарықтандыру жасанды және табиғи жарықтандыруға қойылатын нормалау құжаттарының, сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің талаптарына сәйкес белгіленеді.

Персоналдың жұмыс орнындағы жарықтандыру деңгейлері нормалау құжаттарына сәйкес көзделеді.

Тамақ өнімдерін сақтауға, дайындауға, өлшеп-орауға және өткізуге арналған үй-жайларда оларды зақымданудан және тамақ өніміне әйнектің түсуінен қорғауды көздейтін шамшырақ типтері пайдаланылады.

25. Объектілерде желдету жүйесін жабдықтауға қойылатын мынадай санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды сақтау қамтамасыз етіледі:

1) желдету жүйелері бөлек жабдықталады:

тұрғын ғимаратқа және өзге де мақсаттағы ғимаратқа ішіне-жапсарлас салынған, олардың ішіне немесе оларға жапсарлас салынған объектілердің ішке сору – сыртқа тарту желдеткіші – осы ғимараттардың желдету жүйесінен бөлек жабдықталады, шуды оқшаулау іс-шараларын орнату қамтамасыз етіледі;

жеміс-көкөніс өнімдерін сақтауға арналған салқындату камераларының жасанды іске қосылатын ішке сору желдеткішін – объектінің өзге де желдету жүйелерінен;

қойма және сауда үй-жайларының желдету жүйесі;

қойма, сауда үй-жайлары және санитариялық тораптар (дәретханалар), себезгінің желдету жүйесі;

тамақ өнімдерінің және тағамдық емес өнімдердің (азық-түліктік емес тауарлар) қойма үй-жайларының желдету жүйелері бөлек жабдықталады;

2) сауда алаңы 400 м² дейінгі бөлшек сауда объектісінде үй-жайларды табиғи желдетуге, оның қойма үй-жайларында дербес арналары бар табиғи желдету жүйесіне жол беріледі;

3) ылғал, жылу, шаңды көп бөлетін көздер болып табылатын жабдық және жуу ванналары жергілікті сыртқа тарту жүйелерімен жабдықталады;

4) сыртқа тарту желдеткішінің шахталары төбенің шатырлы үстінен немесе жазық төбенің бетінен кемінде 1 метр биіктікке шығып тұрады.

26. Бөлшек сауда объектілерінің үй-жайларындағы ауаның есепті температурасы мен ауа алмасу жиілігі осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшаға сәйкес белгіленеді.

27. Объектілердің үй-жайларында нормалау құжаттары мен сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтер талаптарына сәйкес келетін жылумен жабдықтау, желдету және (немесе) ауаны баптау жүйелері көзделеді.

Үй-жайлардағы жұмыс орындарындағы микроклиматтың, физикалық факторлардың рұқсат етілетін деңгейлері, жұмыс аймағының ауасындағы зиянды заттардың құрамы нормалау құжаттарына, "Еуразиялық экономикалық одақта санитариялық шараларды қолдану туралы" Кеден одағы комиссиясының 2010 жылғы 28 мамырдағы № 299 шешімімен бекітілген Мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын өнімдерге (тауарларға) қойылатын бірыңғай санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптардың II тарауының 17-бөліміне сәйкес қамтамасыз етіледі.

28. Объектіні нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес келетін орталықтандырылған жылумен жабдықтау жүйесімен жабдықталады, ол болмаған жағдайда жергілікті жылумен жабдықтау (қазандық, пештер, электр жылытқыштар, өзге де жабдықтар) жабдықталады. Қатты отынмен жанатын жылыту пештері тұрғын ғимараттарында және биіктігі екі қабаттан аспайтын өзге де мақсаттағы (цоколдық қабатты есепке алмай) ғимараттарда орнатылады.

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

29. Объектілерді пайдалану Кодекстің 19, 20, 24 және 46-баптарына, "Рұқсаттар және хабарламалар туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 17-бабына сәйкес осы Санитариялық қағидаларды сақтаған жағдайда жүзеге асырылады.

30. Объекті объектінің түріне, типіне, мамандануына, тамақ өнімдерінің ассортиментіне және қуатына сәйкес сауда және тоңазытқыш жабдығымен жарақталады.

31. Тамақ өнімдерімен жанасатын сауда жабдығы, мүкәммал, ыдыс-аяқ тамақ өнімдерімен жанасуға арналған материалдардың қауіпсіздігіне қойылатын талаптарға сәйкес келетін материалдардан пайдаланылады.

32. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған қойма үй-жайлары тамақ өнімдерінің әрбір түріне қойылатын сақтау жағдайларын (температуралық-ылғалдылық, Жарық режимдері, тауарлық көршілестікті қоса алғанда) және жинау шарттары сақтала отырып күтіп-ұсталады.

Объектіде кеміргіштердің, жәндіктердің, құстар мен жануарлардың үй-жайларға кіруін болдырмау бойынша, тамақ өнімдері зиянкестерінің тіршілік әрекетінің (көбеюінің) ықтимал орындарын, оның зиянкестермен ластануын болдырмайтын шаралар көзделеді.

33. Қойма үй-жайлары, сауда залдары, көкөністер мен жемістерді және өзге де тамақ өнімдерін сақтауға арналған қоймалар көзге түсетін жерде, есіктер мен буландырғыштардан алыс орнатылған ауаның температурасын, салыстырмалы ылғалдылығын (тамақ өнімдерін сақтау жағдайларына сәйкес) өлшеуге арналған бақылау-өлшеу аспаптарымен жарақталады. Сауда тоңазытқыш жабдығы, тоңазыту камералары температураны бақылауға арналған аспаптармен қамтамасыз етіледі. Тоңазытқыш жабдығының жұмысын бақылау үшін сынап термометрлерін пайдалануға жол берілмейді.

34. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін өткізу үшін объектілер тамақ өнімдерінің әрбір түрін сақтаудың температуралық режимін қамтамасыз ететін салқындату немесе тоңазыту камераларымен, сауда тоңазытқыш жабдығымен (сөрелермен, витриналармен, шкафтармен және өзге де жабдықпен) жабдықталады.

35. Тоңазытқыш жабдығының төбелерінде, қабырғаларында, еденінде, есіктерінде, тамақ өнімдері бар қаптамада қар мен мұздың (мұздақтардың) пайда болуына жол берілмейді.

36. Тоңазытқыш жабдығы ластануына, қар мен мұздың (мұздақтардың) пайда болуына қарай, тамақ өнімдерінен босатылғаннан кейін, тоңазытқышты жаппай жүк түсіруге дайындау кезінде, зең анықталған кезде және сақталатын тамақ өнімдері зеңмен зақымдалған кезде жуылады және дезинфекцияланады.

37. Ет пен балықты шабуға беті тегіс, жарықшағы жоқ (ағаштың қатты тұқымынан) дінгектер пайдаланылады. Жұмыс аяқталған соң ағаш дінгектер тазартылады, тұз себіледі.

38. Тамақ өнімдерінің әрбір түрі үшін сатып алушыларға қызмет көрсету процесінде әртүрлі операциялар үшін: әріптік және (немесе) түстік таңбалауды (кодтауды) пайдалана отырып таңбаланған тамақ өнімдерін өлшеп орау және босату үшін (жекелеген таңбаланған бөлшектеу тақтайлары, пышақтар және өзге де мүкәммал) белгілі мақсаты бойынша бір сауда мүкәммалы бөлінеді және пайдаланылады.

39. Объектінің барлық үй-жайлары, жарықтандыру аспаптары, терезелер мен ойықтардың әйнектелген беттері таза, жарамды күйде ұсталады.

Тамақ өнімдерінің ластануын болдырмайтын жағдайды қамтамасыз ету үшін үй-жайларды ағымды, күрделі жинау, санитариялық күн, жуу, үй-жайларды дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау, объектіде пайдаланылатын сауда жабдықтарын және мүкәммалды тазалау, жуу және дезинфекциялау тәсілдерін, жүргізу мерзімділігін сауда қызметінің субъектісі анықтайды.

40. Жабдықтарды, мүкәммалды, үй-жайларды тазалау, жуу, дезинфекциялау, объектілер үй-жайларын, көлік құралдарының жүк бөлімшелерін, тамақ өнімдерін тасымалдауға пайдаланылатын, контейнерлерді, сыйымдылықтарды дезинсекциялау, дератизациялау үшін олардың қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттар, олардың қауіпсіздігін растайтын сәйкестігін бағалау (растау) туралы құжаттар (сәйкетік туралы декларация, Одақтың мемлекеттік тіркеу туралы куәлігі) болған жағдайда, нормалау құжаттарына сәйкес қолдануға рұқсат етілген тазалау, жуу, дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау құралдары пайдаланылады.

Құралдар дайындаушының қаптамасында (ыдысында), дайындаушы белгілеген сақтау шарттарын сақтай отырып, арнайы белгіленген орындарда тамақ өнімдерінен оқшау сақталады және дайындаушының қолдану жөніндегі нұсқаулықтарына сәйкес пайдаланылады.

41. Сауда, қойма және өзге де үй-жайларды жинауға арналған таңбаланған жинау мүкәммалы дәретханаларды жинауға арналған мүкәммалдан бөлек, арнайы белгіленген орындарда сақталады, жинау аяқталғаннан кейін дезинфекцияланады. Санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жинауға және дезинфекциялауға арналған мүкәммал таңбаланады, әрбір жинаудан кейін дезинфекциялау ерітіндісінде өңделеді, өзге үй-жайлардың жинау мүкәммалынан бөлек арнайы белгіленген жерде сақталады. Үй-жайлар мен санитариялық тораптарға (дәретханаларға) арналған әртүрлі мақсаттағы жинау мүкәммалы әріптік және (немесе) түстік таңбалауды (кодтауды) пайдалана отырып таңбаланады.

42. Объектілердегі дезинсекциялау және дератизациялау бойынша іс-шаралар нормалау құжаттарына сәйкес сауда қызметінің субъектісі белгілеген жиілікпен жүргізіледі.

1-параграф. Ұсақ бөлшек сауда объектілеріне қойылатын талаптар

43. Ұсақ бөлшек сауда объектілерін орналастыру осы Санитариялық қағидалардың талаптарын сақтай отырып жүзеге асырылады.

44. Ұсақ бөлшек сауда объектілерінде тамақ өнімдерінің бір күндік қорын уақытша сақтауға арналған орын анықталады. Объектінің іргелес аумағында қаптаманы (ыдысты) сақтауға жол берілмейді.

45. Ұсақ бөлшек сауда объектісінде тамақ өнімдерін:

- 1) қапталған, өлшеп-оралған тамақ өнімдерін;
- 2) тоңазатқыш жабдығы болған жағдайда тез бұзылатын тамақ өнімдерін;
- 3) ыстық дайын аспаздық бұйымдарды изотермиялық немесе жылытылатын сыйымдылықтан өткізу жүргізіледі.

46. Жеміс-көкөніс өнімдерін, бақша дақылдарын объектілерден тыс сауда жабдықтарын, мүкәммалды, тамақ өнімдерімен жанасатын қаптаманы пайдалана отырып өткізуге жол беріледі.

47. Ұсақ бөлшек сауданың стационарлық емес объектілерінде сусындарды құйып сату тамақ өнімдерімен жанасуға арналған бір рет қолданылатын ыдысты пайдаланған жағдайда, оның қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттама, оның қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттар (Одақтың сәйкестік туралы декларациясы) (бұдан әрі – бір рет қолданылатын ыдыс) болған кезде жүргізіледі.

48. Ұсақ бөлшек саудасы үшін тамақ өнімдерін автоматты түрде дайындауға (әзірлеуге) және өткізуге арналған автоматтарды (бұдан әрі – автомат) пайдалануға жол беріледі:

1) қосымша қайта өңдеуді (өңдеуді) талап етпейтін, дайындаушының зауыттық қаптамасындағы қолдануға дайын әртүрлі тағамдық компоненттер және (немесе) олардың қоспалары пайдаланылатын ыстық сусындар, бірінші және екінші ыстық тағамдар, жұмсақ балмұздақ және тамақ өнімдері;

2) оларды дайындау үшін құрылғылармен (сатураторлар, араластырғыштар, тоңазытқыш жабдығы, қыздыру элементтері) жаракталған автоматты беру құрылғысында тікелей компоненттерден даярланатын, тез дайындалатын (жартылай фабрикаттар) тамақ өнімдері (ыстық сусындар, газдалған су, бірінші және екінші ыстық тағамдар, жұмсақ балмұздақ, қант мақтасы, поп-корн, чипсілер);

3) данамен қапталған, өлшеп-оралған, тұтынуға дайын тамақ өнімдері (оның ішінде салқындатылған сусындар, тез бұзылатын және мұздатылған тамақ өнімдері).

49. Автоматтар үшін тез дайындалатын жартылай фабрикаттарды өндіру (дайындау) нормалау құжаттарына сәйкес келетін қоғамдық тамақтану объектілерінде, тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) объектілерінде жүзеге асырылады.

Тез дайындалатын жартылай фабрикаттарды сақтау және автоматтарға тасымалдау тамақ өнімдерін тасу (тасымалдау) және (немесе) сақтау жағдайлары нормалау құжаттарына сәйкес жүзеге асырылады.

50. Автомат арқылы тамақ өнімдерін сақтау, дайындау және өткізу осындай өнімді дайындаушының техникалық құжаттамасына (технологиялық нұсқаулық, рецептура) сәйкес, жуу және дезинфекциялау автомат дайындаушысы белгілеген пайдалану, жуу және дезинфекциялау қағидалары бойынша нұсқаулыққа сәйкес жүзеге асырылады.

51. Тамақ өнімдерін дайындау (әзірлеу) және өткізу үшін Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 18 қазандағы № 823 шешімімен бекітілген "Машиналар мен жабдықтардың қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінің (бұдан әрі – 010/2011 КО ТР) қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін, олардың қауіпсіздігін растайтын, сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттары бар (сертификаттары, Одақтың сәйкестік туралы декларациясы), тазаланатын, жуылатын және дезинфекцияланатын, конструктивтік және пайдалану сипаттамалары 021/2011 КО ТР қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін тамақ өнімдерін өндіруді (дайындауды) қамтамасыз ететін автоматтар пайдаланылады. Автоматтарда тиісті бақылау аспаптары, бір рет қолданылатын ыдыс пайдаланылады.

52. Автоматтарда жұмсақ балмұздақты дайындау кезінде дайындаушының техникалық құжаттамасына (технологиялық нұсқаулық, рецептура) сәйкес:

1) құрғақ қоспалардан немесе концентраттардан дайындалған, қалпына келтірілген қоспаларды пайдаланады, қалпына келтірілген қоспаны дайындау үшін жаңа қайнатылған ауыз су пайдаланылады;

2) шикі, пастерленбеген сүтті, шикі жұмыртқаны пайдалануға жол берілмейді;

3) қалпына келтірілген қоспаны дайындау өткізілуіне қарай жүргізіледі;

4) тек оларды дайындаған орындарда ғана өткізуге жол беріледі.

53. Автоматтар үшін пайдалануға дайын тағамдық компоненттерді сақтау осындай тамақ өнімдерін дайындаушы белгілеген сақтау жағдайларына сәйкес жүзеге асырылады.

54. Ұсақ бөлшек сауда объектісінің жылжымалы, тасымалданатын сауда жабдығы жұмыс күні аяқталған соң негізгі объектіде (тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) объектісі, қоғамдық тамақтану объектісі, сауда объектісі) жуылады және дезинфекцияланады.

55. Объекті тамақ өнімдерін қабылдау, сақтау және өткізу жағдайлары, жұмыскерлердің жеке гигиенаны сақтауы үшін жағдайлар қамтамасыз етілген жағдайда орналастырылады және техникалық жарақталады.

Ұсақ бөлшек сауда объектісінің сатушысы:

1) объектіні, іргелес аумақты таза ұстайды;

2) тамақ өнімінің қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы тауарға таңбалау, ілеспе құжаттар болған кезде оны қабылдау және өткізуді жүзеге асырады;

3) тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін, сақтау және өткізу жағдайларын сақтауды қамтамасыз етеді;

4) тамақ өнімдерінің босату талаптарын сақтайды, босату кезінде сауда мүкәммалын пайдаланады;

5) тамақ өнімдерін ластанудан қорғайды;

6) таза арнайы киімді киеді;

7) жеке гигиена қағидаларын сақтайды;

8) өзімен бірге "Жеке медициналық кітапшаларды беру, есепке алу және жүргізу қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 16 қарашадағы № ҚР ДСМ-196/2020 бұйрығына (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 21652 болып тіркелген) сәйкес нысан бойынша жеке медициналық кітапшасының болуын қамтамасыз етеді.

2-параграф. Азық-түлік базарларын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын талаптар

56. Азық-түлік базарының аумағы мынадай функционалдық аймақтарға бөлінеді: сауда, қойма және әкімшілік-шаруашылық, көлік құралдарының тұрағы. Базарды пайдалану кезінде аумақты функционалдық аймақтауды сақтау қамтамасыз етіледі. Көліктің кіруі мен шығуы, кірме жолдар мен жаяу жүргіншілер жол айырымдары көзделеді. Азық-түлік базарының аумағы, ғимараттары, құрылыстары және сауда орындары таза, жарамды күйде ұсталады.

57. Қойма аймағында тамақ өнімдерін сақтауға арналған үй-жайлар, тоңазытқыш жабдығы орналастырылады.

58. Әкімшілік-шаруашылық аймақта күзет орындары, базар әкімшілері, автокөлікке арналған тұрақтар, тұтыну қалдықтарын жинауға арналған контейнерлері бар алаңдар, санитариялық тораптар (дәретханалар) бөлінеді.

59. Азық-түлік базарының аумағында орталықтандырылған сумен жабдықталған және су бұрылған, 50 сауда орнына біреуден кем емес санитариялық аспаптар саны бар персонал мен келушілерге арналған санитариялық тораптар (дәретханалар) жабдықталады.

Орталықтандырылған сумен жабдықтау және су бұру жүйелері жоқ елді мекендерде аулалық дәретхана және (немесе) биодәретхана орнатуға жол беріледі.

60. Базар аумағында қоғамдық тамақтану және сауда объектілерін орнату және олардың жабдығы нормалау құжаттарының талаптарына және осы Санитариялық қағидаларға сәйкес жүргізіледі.

61. Азық-түлік базарында арнайы белгіленген орындар бар болғанда көлік құралдарынан жеміс-көкөніс тамақ өнімдерінің көтерме саудасына жол беріледі.

62. Сауда аймағында бір сауда орнына ауданы кемінде 6 м² есебінен сауда орындары бөлінеді, қоғамдық тамақтану, тұрмыстық қызмет көрсету объектілерін және зертхананы орналастыру үшін орындар көзделеді.

63. Персонал мен келушілер үшін азық-түлік базарының аумағында қолды, сауда жабдығын, мүкәммалды, жемістер мен көкөністерді жууға арналған құрылғылар орнатылады.

64. Жануардан алынатын өңделмеген тамақ өнімдерін қабылдау, сақтау, тасымалдау және өткізу ветеринариялық-санитариялық сараптама нәтижелері бар болғанда жүргізіледі.

65. Тамақ өнімдерін (ет, балық, сүт, жеміс-көкөніс өнімдерін, бақша дақылдарын) өткізу арнайы белгіленген сауда орындарында, олардың қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттары (Одақтың сәйкестік туралы сертификаттары, декларациясы) бар тамақ өнімдерімен жанасатын сауда жабдығын, мүкәммалын, қаптаманы пайдалана отырып, тамақ өнімінің әр түріне қойылатын тауар көршілестігі қағидаттарын, сақтау және өткізу жағдайларын сақтай отырып, жүзеге асырылады. Жеміс-көкөніс өнімдерін және бақша дақылдарын өткізу олардың тікелей жермен жанасуына жол бермейтін тәсілдермен жүзеге асырылады.

66. Азық-түлік базарында:

1) тірі күйінде үй жануарларын, малды және құсты;

2) өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде дайындалған) герметикалық қапталған консервіленген тамақ өнімдерін;

3) өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде дайындалған) кондитерлік өнімдерді, аспаздық (ет және балық, көкөніс, ұн) бұйымдарды;

4) өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде дайындалған) жас және қайта өңделген саңырауқұлақтарды өткізуге жол берілмейді.

5-тарау. Азық-түлік (тағамдық) шикізатын қабылдауға, сақтауға, тасымалдауға, қайта өңдеуге (өңдеуге), тамақ өнімдерін өлшеп-орауға және өткізуге қойылатын талаптар

67. Тамақ өнімдерін қабылдау тұрғын ғимараттарға жапсарлас, жанастыра-жапсарлас салынған объектілерде терезелері жоқ және (немесе) жерасты туннельдерінен және (немесе) автомагистральдар жағынан арнайы тиеу үй-жайлары болған кезде жүзеге асырылады.

Құрамында жобалау, көлемдік-жоспарлау шешімдерге, орналастыру және жобалау кезінде белгіленген объектінің типіне, қуаты мен технологиясына сәйкес тамақ өнімдерін сақтауға арналған арнайы тиеу үй-жайлары мен қойма үй-жайлары көзделмеген тұрғын ғимараттарда орналасқан объектілерде тамақ өнімдерін қабылдауға адамның денсаулығы мен өмір сүру ортасы факторларының адамға зиянды әсері болмаған кезде объектінің дербес кіретін (шығатын) жерлерін немесе "тиеу терезелерін" пайдалана отырып жол беріледі.

Тұрғынғимараттарда орналасқан объектілерде сауда қызметінің субъектілері, сауда субъектісіне (объектісіне) тамақ өнімдерін берушілер Кодекстің 113-бабында белгіленген тыныштық режимінің сақталуын қамтамасыз етеді.

Тұрғын ғимараттарда орналасқан объектілерде тұрғын ғимараттардың үй-жайларында және олардан тыс жерлерде шұғыл қажеттілікке байланысты емес жоғары шумен сүйемелденетін сауда қызметі Кодекстің 113-бабына сәйкес тұрғын ғимараттардың үй-жайларында және тұрғын үй құрылысы аумағында шудың жол берілетін деңгейлерін сақтай отырып, күндізгі уақытта жүзеге асырылады.

Адам денсаулығына шудың теріс әсері және оның тыныс-тіршілігінің қолайсыз жағдайлары (көп пәтерлі тұрғын ғимараттардың үй жанындағы жер учаскелерінде көлік құралдарын, шу генерациялайтын құралдарды, жабдықтар мен мүкәммалды пайдаланбай, дауыстап сөйлемей) болмаған және тұрғын ғимараттарының үй-жайларында және тұрғын үй құрылысы аумағында шудың жол берілетін деңгейін сақтаған жағдайда нан мен нан-тоқаш өнімдерін әкелу мен қабылдауды қоспағанда, тұрғын ғимараттарында орналасқан объектілерге сағат 22-ден бастап таңертеңгі 9-ға дейін жоғары шумен сүйемелденетін тамақ өнімдерін әкелу және қабылдау жүргізілмейді.

68. Тамақ өнімдері қабылдау, сақтау, тасымалдау және өткізу кезінде оның қадағалануын қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттарымен, қауіпсіздігін растайтын, сәйкестігін бағалау (растау) туралы құжаттармен, сондай-ақ 021/2011 КО ТР талаптарына сәйкес сақтау, тасымалдау жағдайлары және сақтау мерзімі туралы ақпаратпен қоса жүреді.

Тез бұзылатын тамақ өнімдері үшін тауардың ілеспе құжаттарында өнімнің дайындалған уақыты мен күні, сақтау температурасы және жарамдылық мерзімі көрсетіледі.

69. Қабылданатын тез бұзылатын тамақ өнімдерінің саны объектідегі (өнімдердің осы түрін сақтауға арналған) тоңазытқыш жабдығының көлемімен айқындалады.

70. Объекті тамақ өнімдерін сақтау және өткізуге дайындау үшін қойма үй-жайларымен, шикізатты, дайын тамақ өнімдерін бөлек сақтау үшін тоңазытқыш жабдығымен, оларды тазалауды, жууды және дезинфекциялауды қамтамасыз ететін материалдардан дайындалған сөрелермен, стеллаждармен, тауар қойғыштармен және контейнерлермен жабдықталған қаптамаларды және қосалқы материалдарды сақтауға арналған үй-жайлармен қамтамасыз етіледі. Тамақ өнімдері оларда партиялармен орналастырылады, стеллаждарда, табандықтарда, тауар қойғыштарда сақталады, оны еденде сақтауға жол берілмейді.

71. Тамақ өнімдерін сақтау, тасымалдау және өткізу кезінде нормалау құжаттарына, стандарттау жөніндегі құжаттарға және (немесе) дайындаушының техникалық құжаттамасына сәйкес өнімнің дайындаушысы белгілеген сақтау, тасымалдау жағдайлары және жарамдылық мерзімдері сақталады, тасымалдаудың белгіленген жағдайлары болмаған жағдайда – осындай өнімнің дайындаушысы белгілеген тамақ өнімдерін сақтау жағдайларына сәйкес сақталады.

72. Тамақ өнімдерін сақтау орындарына түсіру таза, құрғақ, бөгде иісі жоқ және бүтіндігі бұзылмаған тұтынушы және тасымалдау қаптамаларында жүзеге асырылады.

73. Объектілерде тамақ өнімдерін сақтау, тасымалдау, өлшеп-орау, қаптамалау және өткізу шикі тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттарды тұтынуға дайын тамақ өнімдерінен бөлек тасымалдауды, сақтауды, өлшеп-орауды қамтамасыз ете отырып, тауар көршілестігін сақтау арқылы оның ластануын болдырмайтын жағдайларда жүзеге асырылады.

74. Өзіндік иісі бар тамақ өнімдерін бөгде иісті қабылдайтын, сіңіретін тамақ өнімдерінен бөлек сақталады, тасымалданады.

Тамақ өнімдерін тағамдық емес өнімдермен (азық-түліктік емес тауарлармен) бірлесіп өткізуге осындай өнімді дайындаушының қаптамасында, осындай өнімді дайындаушының сақтау шарттары мен тауар көршілестігі сақталған кезде ғана жол беріледі.

75. Тамақ өнімдерін тасымалдау үшін жүк бөлімшелері бар көлік құралдары және (немесе) контейнерлер, ішкі беті тазаланатын, жуылатын және дезинфекцияланатын, тамақ өнімдерін ластанудан, жануарлардың енуінен, оның ішінде кеміргіштер мен жәндіктердің енуінен қорғауды қамтамасыз ететін, жуылатын және уытты емес материалдардан орындалған сыйымдылықтар пайдаланылады.

76. Сақтау температуралары регламенттелген тамақ өнімдерін тасымалдау үшін тамақ өнімдерін тасымалдау және (немесе) сақтау жағдайларын ұстау мүмкіндігін қамтамасыз ететін, тасымалдаудың қажетті температураларын ұстайтын жабдықпен және температуралық режимдердің тиісті параметрлерін өлшеудің бақылау құралдарымен жарақталған көлік құралдарын және (немесе) контейнерлерді пайдаланады.

77. Қапталмаған сұйық және сусымалы тамақ өнімдерін тасымалдау тек оларды тасуға арналған пломбаланып таңбаланған сыйымдылықтарда, цистерналарда ғана жүзеге асырылады.

78. Қабылдау, тасымалдау және түсіру кезінде тамақ өнімін атмосфералық жауын-шашыннан, ылғалдан қорғайды.

79. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін тасымалдау тасымалдаудың температуралық режимін қамтамасыз ететін, салқындатылатын, изотермиялық шанағы бар көлік құралдарында, рефрижераторларда жүргізіледі.

80. Әртүрлі тамақ өнімдерін не тамақ өнімдері мен тағамдық емес жүктерді бір уақытта тасымалдау үшін көлік құралдарын және (немесе) контейнерлерді пайдалану кезінде олардың жанасуын, тамақ өнімдерінің ластануын және органолептикалық қасиеттерінің өзгеруін болдырмайтын жағдайлар қамтамасыз етіледі.

81. Тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған көлік құралдарының жүк бөлімшелері, контейнерлер мен сыйымдылықтар таза ұсталады, тамақ өнімдерінің ластануын болдырмайтын жағдайды қамтамасыз ету үшін объекті белгілеген мерзімділікпен тазаланады, жуылады.

Тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған көлік құралдары мен контейнерлердің жүк бөлімшелерінің ішкі беттерін жуу үшін нормалау құжаттары талаптарына сәйкес келетін су пайдаланылады.

82. Тамақ өнімдерінің мынадай түрлерін сақтаудың ерекше жағдайларын сақтау қамтамасыз етіледі:

1) салқындатылған және мұздатылған етті (тұтас ет, тұтас еттің жартысы, төрттен бір бөлігі) сақтау ілгектерге ілінген күйінде, тұтас еттің өзара, үй-жайдың қабырғасымен және еденімен жанасуына жол берілмей жүргізіледі. Блоктардағы (немесе қаптамаға салынған) ет стеллаждарда, тауар қойғыштарда және контейнерлерде сақталады. Еттің жартылай фабрикаттары, субөнімдері, мұздатылған және салқындатылған құс еті дайындаушының қаптамасында сақталады;

2) салқындатылған балық дайындаушының қаптамасында сақталады, сақтау температурасы 0°C -тан минус 2°C -қа дейін екі тәуліктен артық емес;

3) тамақ өнімдерінің сусымалы түрлерін сақтау ауаның салыстырмалы ылғалдылығын 75 пайыздан (бұдан әрі – %) асырмай, қамба зиянкестерімен ластанбаған, құрғақ, таза, желдетілетін үй-жайларда, стеллаждарда жүргізіледі;

4) иерсиниоздың және жалған туберкулездің алдын алу мақсатында жеміс-көкөніс өнімі сақтау процесінде іріктеледі және тазартылады;

5) көтерме саудаға арналған картоп қараңғы үй-жайларда және (немесе) оны тікелей немесе шашыраңқы күн сәулесі әсерінен қорғайтын қаптамаларды пайдалана отырып сақталады.

1-параграф. Тамақ өнімдерін өлшеп-орауға және өткізуге қойылатын талаптар

83. Тамақ өнімдері Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы № 769 шешімімен бекітілген "Қаптаманың қауіпсіздігі туралы" Кеден одағы техникалық регламентінің (005/2011 КО ТР) қауіпсіздік талаптарына сәйкес тамақ өнімдерімен жанасуға арналған қаптамаларды пайдалана отырып, олардың қадағалануын қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттары, оның қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттар бар болғанда өлшеп-оралады.

Берік, таза, құрғақ, бөтен иісі жоқ және бүтіндігі бұзылмаған қаптаманы пайдаланады, арнайы белгіленген орында сақталады, еденде сақтауға жол берілмейді.

84. Тұтынушы болмағанда бөлшек сауда объектілері тамақ өнімдерін өлшеп-орау кезінде тұтынушышылық қаптамасында немесе оған жапсырылған заттаңбада тамақ өнімінің атауын, дайындау мерзімін, жарамдылық мерзімі мен сақтау жағдайларын көрсетеді.

85. Бөлшек және көтерме сауда объектілерінде өткізу процесінде қаптамаларын ашқанға дейін және ашқаннан (оның бүтіндігі бұзылғаннан) кейін осындай өнімнің дайындаушысының таңбалауында жарамдылық мерзімі туралы ақпарат көрсетілмеген жағдайда, объектілерге өткізу үшін түсетін ет және басқа да тез бұзылатын тамақ өнімдерінің санын және (немесе) қаптамасының түрін өзгерте отырып, тұтынушы қаптамасына өлшеп-орауға жол берілмейді.

Өткізу процесінде саны және (немесе) қаптамасының түрі өзгертіле отырып қапталған ет және өзге де тез бұзылатын тамақ өнімдерінің таңбалануында объектілерде осындай өнім тұтынушының қатысуымен қапталатын кездегі жағдайларды қоспағанда, оны қаптамалау күні мен жарамдылық мерзімі туралы ақпарат қосымша көрсетіледі.

86. Көліктік қаптамаға тікелей орналастырылған тамақ өнімдеріне, сондай-ақ өлшеп-орауды бөлшек сауда объектілері тұтынушының қатысуымен жүзеге асыратын тамақ өнімдерін қатысты мәліметтер тұтынушыға осы тамақ өнімін негізді таңдау мүмкіндігін қамтамасыз ететін кез келген тәсілмен жеткізіледі.

87. Өнімнің жарамдылық мерзімі, сақтау жағдайлары мен түрі көрсетілген тамақ өнімінің қаптамасындағы таңбалау затбелгісі (заттаңбасы) жарамдылық мерзімдері аяқталғанға дейін, оны толық өткізгенге дейін сақталады.

88. Сатып алушыларға тұтынушы қаптамасына өлшеп-оралмаған, қапталмаған тамақ өнімдерін босату кезінде сатушы сауда мүкәммалын, бір рет қолданылатын қолғаптарды пайдаланады.

89. Тұтынушы қаптамасына қапталмаған, ашылған тұтынушы қаптамасынан алынған тамақ өнімдерін немесе егер ол туралы ақпараттың бір бөлігі қаптамаға қоса берілетін жапсырма-қағазда орналастырылған болса, тамақ өнімдерін өткізу тұтынушыға осы өнім туралы ақпаратты жеткізе отырып, осы өнімнің дайындаушысы белгілеген жарамдылық мерзімі ішінде және сақтау жағдайларын сақтай отырып, жүзеге асырылады.

90. Мыналарға:

1) тұтынушы қаптамасына қапталмаған тамақ өнімдерін орауыш қағазсыз және тамақ өнімдерімен жанасуға арналған қаптамалау материалдарынсыз тікелей таразыда өлшеуге;

2) кондитерлік өнімдерді қаптамасыз өткізуге;

3) үй-жайлардың қабырғаларымен тығыз, олардың үй-жайлардың қабырғаларымен және (немесе) едендерімен жанасуы, сөрелер-стеллаждарсыз, науаларсыз, тұғырықтарсыз, бұрын пайдаланылған картон көліктік қаптаманы, тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған, жууға және дезинфекциялауға жатпайтын материалдардан жасалған көп айналымды көліктік қаптаманы, өзге өнім үшін пайдаланылатын көліктік қаптаманы пайдалана отырып, сондай-ақ өнімді дайындаушының стандарттау жөніндегі құжаттарында және (немесе) техникалық құжаттамасында белгіленген төсеуге қойылатын талаптарды сақтамай нан және нан-тоқаш өнімдерін сақтауға және (немесе) тасымалдауға;

4) қосалқы жұмысшылардың және сатып алушылардың нанды кесуіне;

5) өсімдіктен алынған азық-түліктік (тағамдық) шикізатты өндіру кезінде пестицидтердің қолданылғаны (немесе оның жоқтығы) туралы ақпараттар жоқ болғанда, оларды қабылдауға, сақтауға, тасымалдауға және өткізуге жол берілмейді;

б) мыналарды:

пастерленбеген сүттен дайындалған сүзбені, сүтті коктейлдерді;

тұтынуға дайын өлшеп-оралмаған тамақ өнімдерін өткізетін бөлімдерде (секцияларда) жұмыртқаны өткізуге жол берілмейді;

7) сатып алушыларға санитариялық ақауға жатқызылған тамақ өнімдерін босатуға жол берілмейді. Мұндай өнім кейіннен кәдеге жарату үшін әріптік және

(немесе) түстік таңбалауды (кодтауды) пайдалана отырып, арнайы таңбаланған қаптамаға (ыдысқа) жиналады.

91. Нан және нан-тоқаш өнімдерін сақтау және өткізу процесінде картоп ауруының белгісі анықталған жағдайда сақтауға арналған сөрелер жуу құралымен жылы сумен жуылады және сірке қышқылының 3 %-дық ерітіндісімен сүртіледі. Картоп ауруының алдын алу мақсатында аптасына 1 реттен сиретпей нан сақтауға арналған сөрелер жуу құралдарымен жылы сумен жуылады, сірке қышқылының 1 %-дық ерітіндісімен сүртіледі және содан кейін кептіріледі.

92. Объектілерде:

1) санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға, 021/2011 КО ТР және (немесе) тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласында қолданылатын тамақ өнімінің жекелеген түрлеріне арналған техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келмейтін;

2) стандарттау жөніндегі құжаттарда және (немесе) осындай тамақ өнімін дайындаушының техникалық құжаттамасында көрсетілген белгілерден өзгеше айқын сапасыздық белгілері бар;

3) қадағалануын қамтамасыз ететін мәліметтерді қамтитын тауардың ілеспе құжаттары, оның қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттары жоқ;

4) таңбалауында көрсетілген дайындаушы ұсынған ақпаратқа сәйкес келмейтін;

5) белгіленген жарамдылық мерзімдері жоқ немесе жарамдылық мерзімі өткен;

6) тамақ өнімдері қауіпсіздігі саласындағы нормативтік құқықтық актілерде көзделген мәліметтерді қамтитын таңбалауы жоқ;

7) тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған қаптамадағы;

8) таңбалауында сақтау жағдайлары жоқ немесе сақтау жағдайлары таңбалауында және (немесе) тауардың ілеспе құжаттарында көрсетілгенге, оны сақтаудың температуралық-ылғалдылық режиміне сәйкес келмейтін;

9) жылумен және (немесе) өзге де өңдеуден өткен, өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде дайындалған) тамақ өнімі болып табылатын;

10) Еуразиялық экономикалық одаққа мүше мемлекеттердің бірі оған қатысты уақытша санитариялық шараларды енгізген өнім болып табылатын тамақ өнімдерін қабылдауға, сақтауға, тасымалдауға және өткізуге жол берілмейді.

93. Объектілерде тамақ өнімдерін вакууммен қаптамалауды осындай өнімнің дайындаушысы белгілеген сақтау, тасымалдау жағдайларын және жарамдылық мерзімдерін сақтай отырып, таңбалауында тиісті ақпаратты ("вакууммен қапталған") көрсете отырып жүзеге асыруға жол беріледі.

94. Техникалық регламенттерге, стандарттау жөніндегі құжаттарға және (немесе) дайындаушының техникалық құжаттамасына сәйкес келмейтін, халықтың денсаулығына қауіп төндіретін тамақ өнімі өткізуге жіберілмейді. Объектілерден өнімді алып қою және (немесе) кері қайтарып алу туралы шешім қабылдау, осындай өнімді кәдеге жарату және жою мүмкіндігі 021/2011 КО ТР, Қазақстан Республикасы Инвестиция және даму министрінің міндетін атқарушының 2015 жылғы 4 желтоқсандағы № 1155 бұйрығымен бекітілген Техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келмейтін өнімді алып қою мен кері қайтарып алуды жүзеге асыру қағидаларына (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 12668 болып тіркелген) 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 сәйкес жүзеге асырылады.

6-тарау. Тұтыну қалдықтарын жинауға және сақтауға қойылатын талаптар

95. Объектінің аумағы абаттандырылады, таза ұсталады, стационарлық объектілерде – суды бұрудың жаңбыр (нөсер) жүйесінің жұмыс істеуі қамтамасыз етіледі.

96. Объектілердің ғимаратына кіретін жерде, базарлардағы сауда қатарларының сызығы бойында қоқысқа арналған урналар орнатылады, оларды тазарту толуына байланысты жүргізіледі.

97. Объектінің шаруашылық аймағында және (немесе) арнайы белгіленген орында тұтыну қалдықтарын (қатты тұрмыстық қалдықтар мен тамақ қалдықтарын) жинауға арналған, кірме жолдары бар, еріген және жаңбырлы сарқынды суларды бұруға арналған еңісі бар су өткізбейтін жабыны бар, тұтыну қалдықтарын жинауға арналған бөлек контейнерлер орнатылған алаңша немесе оларды жинау мен сақтау үшін ғана пайдаланылатын, жарамды күйдегі, оларды тазартуды және (немесе) жууды және оларға жануарлардың енуінен қорғауды, қоршаған ортаның ластануын болдырмайтын атмосфералық жауын-шашын мен желдің әсерінен қалдықтарды қорғауды қамтамасыз ететін жабылатын ыдыстар, конструкциялар орнатылады.

Контейнерлерде тұтыну қалдықтарының жинақталуы олардың ыдырау және ыдырау мүмкіндігін болдырмай қамтамасыз етіледі. Тұтыну қалдықтарын шығару олардың толуына қарай жүзеге асырылады. Тамақ қалдықтарын малға азық ретінде пайдалануға жол беріледі. Контейнер алаңының аумағы арнайы көлік құралына тиелгеннен кейін, сондай-ақ ластанған жағдайда, тиеу орнына іргелес аумақ қалдықтардан тазартылады.

Тұтыну қалдықтарын жинақтау, шығару және тасымалдау, қалдықтарды жинауға және сақтауға арналған контейнер алаңдары мен контейнерлерді (ыдыстарды) санитариялық өңдеу Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2020 жылғы 25 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-331/2020 бұйрығымен бекітілген "Өндіріс және тұтыну қалдықтарын жинауға, пайдалануға, қолдануға, залалсыздандыруға, тасымалдауға, сақтауға және көмуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларға (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 21934 болып тіркелген) сәйкес 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 – жуу және дезинфекциялау, контейнер алаңдары – жинау.

Контейнерлік алаңдарда контейнерлерді жууға жол берілмейді.

7-тарау. Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға, еңбек жағдайларына және тұрмыстық қызмет көрсетуге, медициналық қамтамасыз етуге және персоналды гигиеналық оқытуға, сондай-ақ шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңінде санитариялық-эпидемияға қарсы іс-шараларды ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын талаптар

98. Объектіде нормалау құжаттарына, сондай-ақ Санитариялық қағидалардың осы тарауының талаптарына сәйкес өндірістік бақылау ұйымдастырылады және жүргізіледі.

99. Объектілерде тамақ өнімдерін қабылдау, сақтау, тасымалдау, өлшеп-орау және өткізу, азық-түлік (тамақ) шикізатын қайта өңдеу (өңдеу) және бақылау жүргізу процесінде:

1) сапасы мен қауіпсіздігіне; тамақ өнімдерінің – өнім түріне байланысты радиациялық, химиялық, микробиологиялық, токсикологиялық, паразитологиялық қауіпсіздік көрсеткіштеріне; қаптаманың – токсикологиялық қауіпсіздік көрсеткіштеріне, таңбалануының сәйкестендіру белгісіне сәйкестігіне; судың (жергілікті су көздерін пайдаланған кезде) – микробиологиялық көрсеткіштерге;

2) өлшеп-орау, тамақ өнімдерін автоматты дайындау (әзірлеу) кезінде пайдаланылатын сауда жабдығының, мүкәммалдың санитариялық-эпидемиологиялық жағдайына, оларды дезинфекциялау сапасына – санитариялық-көрсеткіштік микроорганизмдердің: ішек таяқшалары тобы бактерияларының болуына микробиологиялық шайындыларды зерттеу;

3) тамақ өнімдерін қабылдау, сақтау, тасымалдау, шикізатты қайта өңдеу (өңдеу), өлшеп-орау және өткізудің санитариялық-гигиеналық режимдерінің, жұмысшылардың еңбек жағдайының сақталуына: микроклимат, жарықтандыру,

жұмыс істеп тұрған жабдықтан шығатын шу және діріл, оның ішінде желдеткіш шуы мен дірілі (тұрғын ғимараттарында және өзге де мақсаттағы ғимараттарда орналастырылған объектілер үшін), электромагниттік және сәулеленудің өзге де түрлері, жұмыс аймағының ауасындағы зиянды заттар құрамына (өнеркәсіптік типтегі тоңазытқыш жабдығын пайдаланатын тамақ өнімдерін көтерме сақтау объектілері үшін) зертханалық және аспаптық зерттеулер (сынақтар) жүргізіледі.

100. Тамақ өнімдерінен, қоршаған орта объектілерінен үлгілер алу Кодекстің 43-бабының, нормалау құжаттарының, стандарттау жөніндегі құжаттардың, дайындаушының өнімдерге арналған техникалық құжаттамасының талаптарына сәйкес зерттеу (сынақтар) жүргізу үшін жеткілікті мөлшерде және қажетті көлемнен асырмай жүзеге асырылады.

101. Тамақ өнімдерінің зертханалық зерттеулерінің нәтижелері көрсеткіштердің біреуі бойынша нормалау құжаттарының, стандарттау жөніндегі құжаттардың және (немесе) дайындаушының өнімге арналған техникалық құжаттарының (егер оларда осы көзделсе) талаптарына қанағаттанарлықсыз болған жағдайда өнімнің түріне байланысты үлгілер алынған партиядан үлгілердің екі еселенген мөлшері қайталап зерттеледі. Қайталап сынау нәтижелері түпкілікті болып табылады және барлық партияға қолданылады.

Қайталанған зерттеу нәтижелерін алғанға дейін тамақ өнімдерінің партиясы жауапты сақтауда болады.

102. Объектілерде өлшеп-орау, (ыдысты) қаптамалау кезінде пайдаланылатын сауда жабдығы мен мүкәммалдың жұмыс беттерінен алынған шайындыларда ағымдағы дезинфекциялаудан кейін 50 минуттан кешіктірмей алынған микробиологиялық шайындылардың 5%-нан аспайтынында санитариялық-көрсеткіштік микроорганизмдердің (ішек таяқшалары тобы бактерияларының) болуына жол беріледі, бұл дезинфекциялау режимін сақтаудың қанағаттанарлық бағаланғанын растайды.

103. Объекті жұмыскерлерін санитариялық-тұрмыстық қамтамасыз ету сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің, осы Санитариялық қағидалардың және нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес жұмыс істейтін объектінің түріне, типіне, санатына, мамандануына және санына сәйкес жүзеге асырылады.

Сауда ауданы 1000 м²-ден және сауда орындары 50-ден бастап стационарлық объектіде мынадай тұрмыстық үй-жайларды орналастырылады: жеке және арнайы киімдер бөлек сақталатын гардероб, арнайы киімдерді жууға және кептіруге арналған үй-жай, ыстық және суық су жеткізумен жабдықталған, араластырғыштармен, қолды жууға және кептіруге арналған құрылғылармен

және құралдармен, қолды өңдеуге арналған антисептикалық құрал бар санитайзерлермен (диспенсерлермен) (эпидемиологиялық көрсетілімдер бойынша, шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңінде) жарақтандырылған қол жууға арналған раковина бар санитариялық тораптар (дәретханалар). Уақытша ұсақ бөлшек сауда объектілерінде гардеробтың орнына жеке заттарды сақтауға арналған орынды бөлуге жол беріледі.

Сауда ауданы 1000 м² және одан кем объектілерде жұмыскерлердің жеке гигиенаны сақтауы үшін тұрмыстық үй-жайлардың құрамында: гардероб, ыстық және суық су жеткізумен жабдықталған, араластырғыштармен, қолды жууға және кептіруге арналған құрылғылармен және құралдармен, қолды өңдеуге арналған антисептикалық құрал бар санитайзерлермен (диспенсерлермен) (эпидемиологиялық көрсетілімдер бойынша, шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңінде) жарақтандырылған қол жууға арналған раковина бар санитариялық тораптар (дәретханалар) көзделеді. Сауда ауданы 50 м² және одан кем объектілер үшін санитариялық тораптар (дәретханалар) мен персонал бөлмесі осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес орналастырылады.

104. Көтерме азық-түлік қоймалары жанында қызмет көрсететін персонал үшін жылытылатын үй-жай көзделеді.

105. Объектінің персоналы таза арнайы киіммен қамтамасыз етіледі. Персоналдың арнайы киімінің жиынтығы мен нысанын сауда қызметінің субъектісі орындалатын жұмыс түріне байланысты және осы Санитариялық қағидаларға сәйкес белгілейді.

106. Ауданы 1000 м²-ден және сауда орындары 50 - ден бастап объектіде арнайы киімді жуу және дезинфекциялау орталықтандырылып жүргізіледі, қалған объектілерде кәсіпкерлік субъектісі айқындайды.

107. Объекті жұмыскерлері, тамақ өнімдерін қабылдаумен, тасымалдаумен, түсірумен, сақтаумен, өлшеп-ораумен, өткізумен айналысатын адамдар, сондай-ақ арнайы оқу орындарының оқушылары өндірістік практикадан өту алдында "Міндетті медициналық қарап-тексерулерге жататын адамдардың нысаналы топтарын, сондай-ақ оларды жүргізу тәртібі мен мерзімділігін, зертханалық және функционалдық зерттеулердің көлемін, медициналық қарсы көрсетілімдерді, зиянды және (немесе) қауіпті өндірістік факторлардың, жұмысқа орналасқан кезде орындау кезінде міндетті алдын ала медициналық қарап-тексерулер және мерзімдік міндетті медициналық қарап-тексерулер жүргізілетін кәсіптер мен жұмыстардың тізбесін және "Алдын ала міндетті медициналық қарап-тексерулерден өткізу" мемлекеттік қызметін көрсету қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының

2020 жылғы 15 қазандағы № ҚР ДСМ-131/2020 бұйрығына (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізімінде № 21443 болып тіркелген) сәйкес медициналық тексеріп-қараудан өтуді қамтамасыз етеді. Медициналық тексеріп-қараудан, гигиеналық оқытудан өткендігі туралы белгісі және жұмысқа рұқсаты бар жеке медициналық кітапша жұмыс орнында сақталады.

108. Объектінің жұмыскерлері, тамақ өнімдерін қабылдаумен, тасымалдаумен, түсірумен, сақтаумен, өлшеп-ораумен, өткізумен айналысатын адамдар жеке өндірістік гигиенаны, қол жуу рәсімдерін сақтайды, қолдың, арнайы киім мен аяқ киімнің тазалығын қадағалауды қамтамасыз етеді. Объектіден шыққан кезде және санитариялық торапқа (дәретханаға) бару алдында арнайы киім шешіледі, жұмыс басталу алдында және санитариялық торапқа (дәретханаға) барғаннан кейін, сондай-ақ жұмыстағы әрбір үзілістен және ластанған заттармен жанасқаннан кейін қол сабынмен жуылады.

Объектіде тамақ өнімдерін өлшеп-орауды және қаптамалауды жүзеге асыру кезінде жұмыс басталу алдында шаш бас киімнің астына жиналады, тырнақтар қысқа қырқылады және лакпен жабылмайды, ерлер персоналы сақал (мұрт) болған жағдайда оған арналған тор киеді.

Тамақ өнімдерін өлшеп-ораумен және қаптамалаумен айналысатын объектінің жұмыскерлеріне сату алдында дайындау үй-жайларында, аспаздық өнімдерді өткізу бөлімдерінің сауда орындарында бөгде заттардың түсуін және тамақ өнімдерінің ластануын болдырмау үшін:

1) ұсақ шыны және металл заттарды (технологиялық мүкәммалдан басқа) әкелуге және сақтауға;

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

3) жеке заттар мен әшекейлер тағуға (мысалы, зергерлік әшекейлер: сақиналар, сырғалар; сағаттар, сынатын заттар), маникюрге;

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

Жұмыскерлерге өндірістік (бар болса) және сауда үй-жайларына арнайы киімсіз кіруге, оған сыртқы жеке киімін киюге, өндірістік (бар болса) және қойма үй-жайларында бөгде адамдардың болуына жол берілмейді.

109. Тікелей жұмыс орындарында тамақ ішуге және темекі шегуге жол берілмейді.

110. Сауда және тоңазытқыш жабдығын жөндеу жұмыстарымен айналысатын персонал арнайы киіммен қамтамасыз етіледі, құрал-саймандары тамақ

өнімдеріне бөгде заттардың түсуін болдырмау үшін тұтқалары бар арнайы жабық жәшіктерде тасымалданады.

111. Инфекциялық аурулардың әкеліну және таралу қаупі төнген жағдайда шектеу іс-шараларын енгізу кезеңінде санитариялық-эпидемияға қарсы іс-шараларды ұйымдастыру және жүргізу жүзеге асырылады және осы Санитариялық қағидаларға 3 және 4-қосымшаларға сәйкес шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңінде тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек саудасы объектілеріне, оның ішінде қазіргі заманғы форматтағы сауда объектілеріне, сауда объектілеріндегі фуд-корттарға қойылатын талаптардың сақталуы қамтамасыз етіледі.

"Тамақ өнімдерінің
көтерме және бөлшек сауда
объектілеріне қойылатын
санитариялық-
эпидемиологиялық
талаптар" санитариялық
қағидаларына
1-қосымша

Сауда ауданы 50 және одан азм² болатын тамақ өнімдерін сату объектісі үй-жайларының жиыны

1) сауда залы (сауда үй-жайы);

2) өткізілетін тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптарды сақтай отырып, тамақ өнімдерін өткізуге дайындау, өлшеп-орау бойынша бөлімшесі (учаскесі), раковинасы бар жуу орны бар қабылдауға және сақтауға арналған үй-жай (бөлімше, учаске) (немесе сақталмайтын – тамақ өнімдерін сақтау көзделмейтін объектілер үшін және объектінің тамақ өнімдері ассортиментінің барлық көлемі оның сауда залында (үй-жайында) орналастырылады);

3) тұрмыстық үй-жай (гардеробы (жеке және арнайы киімді сақтауға арналған учаскесі немесе шкафы), тамақ ішуге арналған учаскесі бар персонал бөлмесі);

4) персоналға арналған санитариялық торап (жуыну раковинасы бар дәретхана, дәретханаға арналған жинау мүкәммалын сақтау учаскесі) (кәрізденбеген және ішінара кәрізденген елді мекендерде қол жуғышпен және аула дәретханасымен жабдықтауға жол беріледі).

Ескертпе:

1. Тұрмыстық үй-жайды тамақ өнімдерін сақтауға, қабылдауға және өткізуге дайындауға арналған үй-жаймен (қойма үй-жайымен) біріктіруге жол беріледі.

2. Қазіргі заманғы форматтағы сауда объектілерінің (сауда-ойын-сауық орталықтары, сауда орталықтары және өзге де сауда объектілерінің) құрамында орналасқан, сауда ауданы 50 және одан аз м² болатын объектілер үй-жайларының

жиынтығы сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтерге және осы Санитариялық қағидаларға сәйкес көзделеді.

"Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек саудаобъектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
2-қосымша

Бөлшек сауда объектілерінің үй-жайларындағы ауаның есепті температурасы және ауа алмасу жиілігі

№	Үй-жайлар	Жылдың салқын мезгілі үшін ауаның рұқсат етілетін температурасы, °С	Ауа алмасу жиілігі немесе үй-жайдан шығарылатын ауаның мөлшері	
			ішке сору	сыртқа тарту
1	2	3	4	5
1.	Ауданы 400 м ² және одан аз сауда объектілерінің тамақ өнімдерін өткізетін сауда залдары***	+16	-	1
2.	Ауданы 400 м ² артық сауда объектілерінің тамақ өнімдерін өткізетін сауда залдары***	+16	есептеу бойынша	
3.	Шабу орны	+ 10	3	3
4.	Жүк түсіру үй-жайлары	+ 10	есептеу бойынша	
5.	Тамақ өнімдерін сатуға дайындауға арналған үй-жайлар (бөлек үй-жайда орналасқан жағдайда), жинақтау, қабылдау үй-жайлары	+ 16	2	1
6.	Қоймалар (салқындатылмайтын):			
	нан, кондитерлік өнімдер;	+ 16	-	0,5
	2) гастрономия, балық, сүт, жемістер, көкөністер, тұздалған өнімдер, шараптар, сусындар;	+ 8	-	2
	3) аяқ киім, парфюмерия, тұрмыстық химия тауарлары, химикаттар;**	+ 16	-	2
	4) өзге де тауарлар**	+ 16	-	0,5
7.	Жаңа тамақ өнімін көрсететін үй-жайлар (жеке үй-жайда орналасқан кезде)	+ 16	2	2
8.	Үтіктеу орны	+ 16	есептеу бойынша	
9.	Қоқысқа арналған камералар (жылытылмайтын)	-	-	1
10.	Қағаз қалдықтарын механикалық сығуға арналған үй-жайлар	+ 16	-	1,5

11.	Қаптау материалдары мен мүкәммалды сақтауға арналған үй-жай	+ 16	-	1
12.	Айырбасталатын қордың контейнерлерін сақтау	-	-	1
13.	Ыдысты сақтау	+ 8	-	1
14.	Жуу мүкәммалын, жуу құралдарын сақтау	+ 16	-	1,5
15.	Киім –кешек бөлмесі	+ 18	-	0,5
16.	Салқындатылатын камералар*:			
	1) ет, жартылай фабрикаттар, гастрономия, балық;	- 2	-	-
	2) жемістер, көкөністер, кондитерлік өнімдер, сусындар;	+ 4	4	4
			(мерзімдік)	
	3) балмұздақ, тұшпара;	- 15	-	-
	4) тамақ қалдықтары	+ 2	-	10
17.	Ауамен салқындатылатын салқындату камераларының машина бөлімшелері	+ 5	есептеу бойынша	
18.	Сумен салқындатылатын салқындату камераларының машина бөлімшелері	+ 5	2	3
19.	Кеңсе үй-жайлары, персонал бөлмесі, бас касса, күзет үй-жайы, АБЖ-ның тірек пункті	+ 18	-	1
20.	Гардероб, қосалқы бөлме, персонал үшін тамақтану объектілері, персоналға арналған бөлме	+ 16	-	1
21.	Сатып алушыларға арналған қоғамдық дәретханалар және персоналға арналған дәретханалар	+ 16	-	1 унитазға 50 м ³ /сағ
22.	Себезгі бөлмелері	+ 25	-	5
23.	Профилактория бөлмесі (дүкен жерасты қабаттарда орналасқан кезде)	+ 20	-	бір адамға 60 м ³ /сағ
24.	Тапсырыстарды қабылдау және беруге арналған үй-жайлар	+ 16	-	1

Ескертпе:

* Салқындату камералары үшін есепті температура жылдың барлық кезеңіне қабылданған;

** Химиялық, синтетикалық немесе өзге де иісті заттары бар қоймаларда, сондай-ақ тауарларды сатуға дайындайтын үй-жайларды қойма алаңына орналастырған кезде және тұрақты жұмыс орындары болған кезде ішке сорылатын ауаны беру көзделеді (тұрақты жұмыс істейтіндер үшін – 1 жұмыс орнына 60 м³/сағ. есебінен);

*** Қосымша қызмет көрсететін үй-жайларды сауда залында орналастырған кезде ауаның есепті температурасы мен ауа алмасу жиілігі сауда залдары үшін көрсетілгеннен төмен қабылданбайды.

Кафетерий, шырын барлары, тамақтану объектілері, аспаздық цехтар үшін, оның ішінде олардың қосалқы үй-жайлары үшін – есепті ауа температурасы мен ауа алмасу жиілігі нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес қабылданады.

Қоғамдық тамақтану объектілері үшін ауаның есепті температурасы мен ауа алмасу жиілігі нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес қабылданады.

1. Бөлшек сауда объектілерінің үй-жайларын жерасты қабаттарда орналастырған кезде сауда залдарында бір адамға кемінде 30 м³/сағ., ал қызметтік-тұрмыстық үй-жайларда – бір адамға кемінде 60 м³/сағ. ауа алмасуы бар механикалық ішке сору-сыртқа тарту желдеткіші жүйелері көзделеді.

2. № 1, 2, 5, 7, 14-16, 20-22 және 24 үй-жайларда жобалауға арналған тапсырма бойынша ауа алмасу жиілігін кестеде көрсетілгеннен жоғары қабылдауға жол беріледі.

3. Сауда залдарында плюс 10 °С ауа температурасында кезекші жылыту қамтамасыз етіледі.

"Тамақ өнімдерінің көтерме
және бөлшек сауда
объектілеріне
қойылатын санитариялық-
эпидемиологиялық
талаптар" санитариялық
қағидаларына
3-қосымша

Шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңінде тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне, оның ішінде қазіргі заманғы форматтағы сауда объектілеріне қойылатын талаптар

1. Объектілердің, оның ішінде қызметі шектелмеген объектілерді қоса алғанда, қазіргі заманғы форматтағы сауда объектілерінің (көтерме-тарату орталықтары, сауда-ойын-сауық орталықтары, сауда орталықтары, гипермаркет, дискаунт-орталықтар, супермаркеттер), сауда үйлерінің, азық-түлік базарларының қызметін қайта бастау infokazakhstan.kz порталда тіркеумен Қазақстан Республикасының Бас мемлекеттік санитариялық дәрігерінің қаулысына сәйкес жүзеге асырылады. Сауда қызметінің субъектісі тиісті келісімге қол қоя отырып, объектінің, сатушылардың жұмыс шарттарына қойылатын талаптармен infokazakhstan.kz сайтта танысады.

2. Сауда қызметінің субъектілері объектілерде қалыптасқан эпидемиологиялық жағдайға байланысты карантиндік шараларды қатаңдату туралы шешім

қабылдауға құқылы Бас мемлекеттік санитариялық дәрігерлердің қаулыларымен белгіленген жұмыс режимін қамтамасыз етеді.

3. Сауда объектісіне кіреберісте (ресепшн, күзет пункті) дене температурасын бақылауды сауда объектісінің жұмыскері барлық қолжетімді кіреберістерде жүзеге асырады: сауда ауданы 100 м²-ден асатын 1, 2, 3 және 4-санаттағы сауда объектілеріне – байланыссыз тәсілмен, сауда ауданы 100 және одан аз м² болатын 5-санаттағы сауда объектілеріне-байланыссыз немесе байланыс тәсілімен.

4. Объектіге маскасыз кіруге, сондай-ақ сауда объектісінің аумағында (үй-жайларында) маскасыз болуға жол берілмейді.

5. Объекті әкімшілігі және жауапты адамдар келушілердің, жұмыскерлердің міндетті маска тағуын, сондай-ақ әлеуметтік қашықтықтың сақталуын қадағалауды (бақылауды) қамтамасыз етеді.

6. Ағындарды бағыттау және әлеуметтік қашықтықты сақтау, іргелес аймақтарда және кезектер пайда болатын өзге де жерлерде (санитариялық тораптар (дәретханалар), гардероб және басқалар), сондай-ақ әрбір павильон және сауда орны алдында адамдар көп жиналатын орындарға жол бермеу үшін қоршаулар мен тосқауыл таспалардан еден таңбаларын, сондай-ақ ирек сызықтарды салу қамтамасыз етіледі.

7. Сауда қызметінің субъектісі, сауда объектілерінің сауда залдарында, сауда аймақтарында (павильондарда) тамақ өнімдерін сатушылар әлеуметтік қашықтықты сақтаған кезде (бір отбасы мүшелерін қоспағанда, 1 адамға сауда алаңының 4 м² есебінен) Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер қаулыларының талаптарына сәйкес объектінің келушілермен толтырылуын қамтамасыз етеді.

Қазақстан Республикасының Бас мемлекеттік санитариялық дәрігерінің келісімі бойынша тиісті аумақтың Бас мемлекеттік санитариялық дәрігерінің шешіміне сәйкес сырқаттанушылықтың тұрақты төмендеуі және жағдайдың тұрақтануы кезінде объектінің жалпы сыйымдылықтан келушілермен толтырылуы ұлғаяды.

8. Сауда қызметінің субъектісі сатушылар арасында кемінде 2 метр әлеуметтік қашықтық сақталған кезде толтырылуын қамтамасыз етеді.

9. Сауда қызметінің субъектісі әрбір стационарлық және стационарлық емес сауда объектісіне, оның ішінде павильонға кіру кезінде қолжетімді жерде келушілердің рұқсат етілген саны туралы визуалды ақпаратты орналастырады.

10. Санитариялық шараларды сақтау қажеттілігі туралы радиотрансляция (сауда алаңы кемінде 2000 м² ірі сауда объектілерінде – дауыс зорайтқыш арқылы хабарлау) 30 минутта кемінде 1 рет жүзеге асырылады.

11. Сауда объектісінің меншік иесі (иеленушісі):

1) санитариялық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуына жауапты адамды айқындауды (температураны өлшеу, персоналға нұсқама беру, жеке қорғаныш құралдарын уақтылы ауыстыру, дезинфекциялау, жуу және антисептикалық құралдардың қажетті қорын қадағалау, нұсқама жүргізуді есепке алуды жүргізу, маскаларды, респираторларды, сулықтарды кәдеге жарату, жабдықтар мен мүкәммалды өңдеу, үй-жайларды жинау);

2) кіреберісте, сауда залдарының холлдарында, әрбір 50-100 м сайын дәліздерде, лифтілерге, санитариялық тораптарға (дәретханаларға), сондай-ақ әрбір павильонда тері антисептигі бар санитайзерлерді (диспенсерлерді) орнатуды;

3) павильондарға (сауда аймақтарына) кіреберістерде дезинфекциялау құралымен суландыру әдісімен суланған дезинфекциялау кілемшелерінің болуын;

4) жұмыскерлер арасында жеке және өндірістік гигиена қағидаларын сақтау және олардың мүлтіксіз сақталуын бақылау қажеттілігі, бактерицидті сәулелегіштерді (ашық немесе жабық түрдегі) пайдалану кезіндегі қауіпсіздік шаралары туралы нұсқама жүргізуді;

5) санитариялық тораптарды (дәретханаларды) жеке гигиена құралдарымен (сұйық сабын, антисептиктер, дәретхана қағазы) жарақтандыруды;

6) қолды антисептиктермен өңдей отырып, халыққа маска киіп қызмет көрсетуді;

7) әрбір 2 сағат сайын желдету режимін сақтауды қамтамасыз ете отырып, сауда объектілерінің ішінде профилактикалық тексеру (сүзгілерді ауыстыруды, ауа өткізгіштерді дезинфекциялауды қоса алғанда) жүргізе отырып, желдету жүйелері мен ауаны баптау жүйелерінің үздіксіз жұмыс істеуін;

8) техникалық персоналдың (тазалаушының) жеке қорғаныш құралдарын (қолғап, маска) пайдалана отырып, арнайы киімде дезинфекция жүргізуін;

9) пайдаланғаннан кейін әртүрлі мақсаттағы жинау мүкәммалын арнайы бөлінген орындарда сақтауды;

10) өндірістік және тұрмыстық үй-жайларды вирулицидті әсері бар құралдармен дезинфекциялай отырып, есік тұтқаларын, ажыратқыштарды, тұтқаларды, таяныштарды, жанасатын беттерді (жабдықтарды, мүкәммалды, үстелдерді, орындықтарды), ортақ пайдаланылатын орындарды (гардеробтарды, тамақ ішетін, демалатын бөлмелерді, санитариялық тораптарды (дәретханаларды)) міндетті түрде дезинфекциялай отырып, күніне кемінде 2 рет ылғалды жинау жүргізуді;

11) үй-жайларды жинауға арналған дезинфекциялау және жуу құралдарының, персоналдың қолын өңдеуге арналған антисептикалық құралдардың, жеке қорғаныш құралдарының (маскалар, қолғаптар) азаймайтын (кемінде бес күндік) қорын;

12) дезинфекциялау құралдарымен жұмыс істеуге денсаулық жағдайы бойынша қарсы көрсетілімдері жоқ кәмелетке толған адамдарды жіберуді;

13) дезинфекциялау құралдарын тамақ өнімдерінен оқшау, дайындаушы белгілеген сақтау шарттарын сақтай отырып, арнайы бөлінген орында тығыз жабылған дайындаушының қаптамаларында сақтауды және дайындаушының оларды қолдану жөніндегі нұсқаулықтарына сәйкес пайдалануды қамтамасыз етеді. Дезинфекциялау іс-шараларын жүргізу кезінде дайындаушының оларды қолдану жөніндегі нұсқаулықтарында әрбір нақты дезинфекциялау құралы үшін жазылған сақтық шаралары мен кездейсоқ улану кезіндегі алғашқы көмек көрсету жөніндегі шараларды сақтау қамтамасыз етіледі.

12. Қазіргі заманғы форматтағы сауда объектілерінде (көтерме-тарату орталықтары, сауда-ойын-сауық орталықтары, сауда орталықтары, гипермаркеттер, дискаунт-орталықтар, супермаркеттер), сауда үйлерінде:

1) ойын-сауық мәдени-бұқаралық, ұжымдық іс-шараларды ұйымдастыруға және өткізуге жол берілмейді;

2) жалпы міндеттермен және өндірістік процестермен байланысты емес жекелеген учаскелердің, бөлімдердің, ауысымдардың ұжымдары арасындағы байланыстарды шектеу қамтамасыз етіледі. Жұмыс ағындарын бөлу және ұжымды бөлу персоналды жеке кабинеттерге орналастыру, жұмысты бірнеше ауысымда ұйымдастыру, әлеуметтік қашықтық қағидаттарын сақтау арқылы жүзеге асырылады.

Жіті респираторлық вирустық инфекциялар (дене температурасының жоғарылауы) белгілері бар жұмыскерлер анықталған жағдайда науқастар медициналық мекемені бір мезгілде хабардар ете отырып, дереу оқшауландырылады.

"Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
3-қосымша

Шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңінде сауда объектілеріндегі фуд-корттарға қойылатын талаптар

1. Қазіргі заманғы форматтағы сауда объектілеріндегі фуд-корттардың қызметі, оларды күтіп-ұстау және пайдалану қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық талаптарды және осы Санитариялық қағидалардың, оның ішінде осы Санитариялық қағидалардың 3-қосымшасының талаптарын сақтаған кезде қамтамасыз етіледі.

2. Фуд-корттарының толтырылуы әлеуметтік қашықтықты сақтай отырып, Бас мемлекеттік санитариялық дәрігер қаулыларының талаптарына сәйкес қамтамасыз етіледі.

3. Фуд-корт аумағында адамдардың жиналуы ықтимал ойын-сауық мәдени-бұқаралық, салтанатты, отбасылық, еске алу, ұжымдық іс-шараларды, конференцияларды, семинарларды және өзге де іс-шараларды өткізуге жол берілмейді.

4. Келушілер, жұмыскерлер арасында еденге белгі қою, шектеу және тосқауыл таспаларын қою, сондай-ақ үстелдерді, орындықтарды көрші үстелдердің шеткі орындары арасында кемінде 2 метр әлеуметтік қашықтықты сақтай отырып орналастыру және бір үстелге 4 адамнан асырмай отырғызу арқылы әлеуметтік қашықтық қамтамасыз етіледі.

5. Тамақ ішу жағдайларын, сондай-ақ 5 жасқа дейінгі балаларды қоспағанда, фуд-корт аумағына маскасыз кіруге және болуға жол берілмейді.

6. Фуд-корттың және фуд-корт аумағында орналасқан ішкі сауда объектілері жұмыскерлерінің күні бойы, сондай-ақ тыныс алу ауруларының белгілері (құрғақ жөтел, жоғары температура, тыныс алудың қиындауы, еңтігу және өзге де симптомдар) болған кезде келушілердің байланыссыз термометриясын жүргізу қамтамасыз етіледі.

Жұмыскерлерде жіті респираторлық вирустық инфекциялардың және тұмаудың симптомдары, сондай-ақ коронавирустық инфекцияны жоққа шығармайтын симптомдар анықталған кезде оларды оқшаулауды қамтамасыз ету және жұмыстан шеттетуге керек.

7. Күн сайын объектінің есепке алу құжаттамасында қағаз және (немесе) электрондық ақпарат тасығыштарда жұмыскерлердің термометрия нәтижелерін есепке алу жүргізіледі.

8. Жұмыскерлер арасында жеке, өндірістік гигиенаны сақтау және олардың сақталуын бақылау қажеттілігі туралы нұсқама жүргізу қамтамасыз етіледі.

9. Нұсқама жүргізуге, қорғаныш құралдарын уақтылы ауыстыруға, дезинфекциялау, жуу және антисептикалық құралдардың азаймайтын (кемінде бес күндік) қорын жабдықтауға және қадағалауға, нұсқама өткізуді есепке алуды жүргізуге, қорғаныш құралдарын ауыстыруды есепке алуға және дезинфекциялау

құралдарының қорларын толықтыруға жауапты адамды айқындау қамтамасыз етіледі.

10. Жұмыскерлер мен келушілердің қолдарын өңдеуге арналған тері антисептиктері бар санитайзерлер (диспенсерлер) орнатылады.

11. Сауда объектісінің фуд-корттың орналасқан қоғамдық тамақтану және тамақ өнімдерін сату қызметтерін көрсететін, фуд-кортқа келушілерге қызмет көрсететін тамақ өнімдерінің ішкі сауда субъектілері (объектілері) тез дайындалатын қоғамдық тамақтанудың дайын өнімін тамақ тұтынуға ыңғайлы тамақ өнімдерімен жанасуға арналған бір рет қолданылатын ыдыста, оның қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттамасы, тамақ өнімдерінің сәйкестігін бағалау (растау) туралы құжаттар, оның қауіпсіздігін растайтын құжаттар (Одақтың сәйкестік туралы декларациялары) болған кезде босатуды және өткізуді қамтамасыз етеді.

12. Тамақтану үстелдерінің, подностардың жұмыс беттерін әрбір келушіден кейін дезинфекциялау ерітіндісімен сұрту, сулау жолымен өңдеу қамтамасыз етіледі.

13. Фуд-корттың сауда аймағын, демалыс аймақтарын және тамақтану залын күн сайын ылғалды жинау міндетті түрде мынадай еселікпен дезинфекциялау арқылы қамтамасыз етіледі: едендер, сауда сөрелері – күніне 2 рет таңертең және кешке; есік тұтқалары, тамақ өнімдері автоматтарының, кассалық аппараттардың, банк терминалының жұмыс (жанасу) беттері-сағат сайын.

14. Жинау мүкәммалы жинау жүргізілгеннен кейін дезинфекцияланады және арнайы бөлінген орындарда сақталады.

15. Дезинфекция жүргізу үшін олардың қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттар, олардың қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттар (Одақтың мемлекеттік тіркеу туралы куәлігі) болған кезде, оларды қолдану жөніндегі дайындаушының нұсқаулықтарында вирустық инфекциялар кезінде сақтау шарттары мен объектілерді зарарсыздандыру режимдері көрсетілген қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялау құралдары қолданылады.

16. Үй-жайларды жинауға арналған дезинфекциялау және жуу құралдарының, персоналдың қолын өңдеуге арналған антисептикалық құралдардың, жеке қорғаныш құралдарының (маскалар, қолғаптар) азаймайтын қорының болуы қамтамасыз етіледі.

17. Персоналдың жұмысы маскалар болған кезде жүзеге асырылады.

18. Одан әрі кәдеге жарату үшін әріптік және (немесе) түстік таңбалауды (кодтауды) пайдалана отырып, пайдаланылған маскалар мен қолғаптарды арнайы таңбаланған контейнерлерге орталықтандырылған жинау қамтамасыз етіледі.

19. Сатушы мен сатып алушы ақшаны ұстаған кезде қолдары мен тамақ өнімдерінің ластануын азайту үшін, келушілердің тамақ өнімдеріне ақы төлеу кезінде байланыссыз аударымдар мен төлемдерді жүзеге асыруы үшін жағдайлар жасалады.

20. Тез дайындалатын қоғамдық тамақтану өнімдерін халыққа жеткізу қызметтерін көрсету кезінде онлайн-сатып алу, тапсырыс беру және жеткізу кезінде жеткізу шарттарына қойылатын санитариялық қағидалар талаптарының сақталуы қамтамасыз етіледі, бұл ретте сатып алушылармен байланысты барынша азайту бойынша шаралар қабылданады.