



**"Алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру объектілеріне, алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру және сақтау шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы**

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 27 ақпандағы № 152 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2015 жылы 15 сәуірде № 10734 тіркелді.

**ЗҚАИ-ның ескертпесі!**

**Бұйрықтың күшін жою көзделген - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 23.11.2021 № ҚР ДСМ - 123 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін алпыс күнтізбелік күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

"Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Қазақстан Республикасы Кодексінің 144-бабының 6-тармағына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Қоса беріліп отырған "Алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру объектілеріне, алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру және сақтау шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің Тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитеті заңнамада белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықтың Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелуін;

2) осы бұйрық мемлекеттік тіркелгеннен кейін күнтізбелік он күн ішінде оның мерзімді баспа басылымдарында және "Әділет" ақпараттық-құқықтық жүйесінде ресми жариялауға жіберілуін;

3) осы бұйрықтың Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің ресми интернет-ресурсында орналастырылуын қамтамасыз етсін.

3. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау жетекшілік ететін Қазақстан Республикасының Ұлттық экономика вице-министріне жүктелсін.

4. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

**"КЕЛІСІЛГЕН"**

Қазақстан Республикасының

Денсаулық сақтау және

әлеуметтік даму министрі

\_\_\_\_\_ Т. Дүйсенова

2015 жылғы 11 наурыз

Қазақстан Республикасы  
Ұлттық экономика министрінің  
2015 жылғы 27 ақпандағы  
№ 152 бұйрығымен бекітілген

**"Алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру объектілеріне, алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру және сақтау шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары**

#### **1. Жалпы ережелер**

1. "Алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру объектілеріне, алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру және сақтау шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Қазақстан Республикасы Кодексінің (бұдан әрі – Кодекс) 144-бабының 6-тармағына сәйкес әзірленген, алкоголь, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндірумен байланысты кәсіпкерлік қызметпен айналысатын жеке және заңды тұлғаларға (бұдан әрі – объект) арналған және осы объектілердің қызметіне, алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру және сақтау шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды айқындайды, оларды сақтамау адамның өміріне немесе денсаулығына қауіп төндіреді, сондай-ақ аурулардың пайда болуы мен таралуын тудырады.

2. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай терминдер мен анықтамалар пайдаланылды:

1) алкоголь өнімі – Қазақстан Республикасының денсаулық сақтау саласындағы заңнамасына сәйкес дәрілік зат ретінде тіркелген, құрамында спирті бар медициналық мақсаттағы өнімдерді қоспағанда, тағамдық шикізаттан алынған этил спирті және (немесе) құрамында спирті бар тамақ өнімдерін

пайдалана отырып өндірілген этил спиртінің көлемдік үлесі 0,5 пайыздан (бұдан әрі – %) асатын тамақ өнімі;

2) автохтонды бактерия – ауыз сумен жабдықтаудың осы көзіне тән, жерасты суында үнемі болатын, табиғи жолмен жаңартылатын, оның ішінде бактериялардың ерекше физиологиялық топтарының жиынтығы;

3) асханалық шарап – құрамында қант бар заттарды қосып немесе қоспай жүзімнен алынған, жаңа піскен жүзімнің бүтін немесе ұнтақталған жидектерін немесе жүзім ашытқы шырынының толық немесе толық емес спирттік ашуы нәтижесінде дайындалған, этил спиртінің көлемдік үлесі 8,5-тен бастап 15,0 %-ға дейінгі шарап;

4) арнайы санитариялық киім (бұдан әрі – арнайы киім) – шикізатты, қосымша материалдарды және дайын өнімді механикалық бөлшектермен, микроорганизмдермен және басқа лас заттармен ластанудан қорғауға арналған персоналдың қорғаныш киімінің жиыны;

5) газдалған таза шарап – құрамында қант бар заттарды (күкірт диоксидімен шоғырландырылған немесе консервіленген ашытқы шырын, қант) қосып немесе қоспай, асханалық шарап материалын көміртегінің қос тотығымен жасанды қанықтыру жолымен алынған, этил спиртінің көлемдік үлесі 8,5-тен бастап 12,5 %-ға дейін және плюс 20 градус Цельсий (бұдан әрі – °C) температурада шөлмектегі көміртегі қос тотығының қысымы 100-ден 250 килоПаскальға дейін болатын шарап;

6) газдалған шарап – құрамында қант бар заттарды (күкірт диоксидімен шоғырландырылған немесе консервіленген ашытқы шырын, қант) қосып немесе қоспай, асханалық шарап материалын көміртегінің қос тотығымен жасанды қанықтыру жолымен алынған, этил спиртінің көлемдік үлесі 8,5-тен бастап 12,5 %-ға дейін және плюс 20 °C температурада шөлмектегі көміртегі қос тотығының қысымы кемінде 300 килоПаскаль болатын шарап;

7) "жылжымалы атыз" – арпаны өсіруге арналған арнайы жабдық;

8) кронен тығыны – тығыздайтын аралығы бар, тәж тәрізді нысандағы металл қалпақ түріндегі тығындау құралы;

9) кегтер – металл цилиндр немесе ішкі беті герметикалық жабық арнайы фитингімен жабдықталған, тамақ өнімдерімен жанасуға қолдануға рұқсат етілген басқа да материалдардан жасалған ыдыс;

10) купажерлер – сапасын жақсарту, белгілі бір типтегі және құрамдағы бұйымды алу үшін белгілі бір қатынастардағы әртүрлі тамақ өнімдерін араластыруға арналған ыдыстар;

11) полиэтилентерефталаттан алынған преформа (ПЭТФ) – тамақ және тамақтық емес өнімдерді салуға арналған шөлмектерді, банкаларды, құтыларды дайындауға арналған дайындамалар;

12) сатуратор – сұйықтықтарды көмір қышқыл газымен қанықтыруға арналған аппарат;

13) санитариялық өңдеу – жабдықтарды, мүкамалды, ыдыстарды жуу және дезинфекциялаудың сапасын қамтамасыз ететін технологиялық тәсілдердің жиынтығы;

14) санитариялық күн – үй-жайларға күрделі жинау жүргізуге, жабдықтар мен мүкамалды жууға, қажет болған кезде дезинфекциялау, дезинсекциялау, дератизациялауға арнайы бөлінген уақыт (айына кемінде бір рет);

15) сергітетін сусындар – шайды, кофе мен олардың негізіндегі сусындарды қоспағанда, адам ағзасына сергіту әсерін қамтамасыз ету үшін жеткілікті мөлшерде құрамында сергітетін, оның ішінде өсімдіктен алынатын заттар (компоненттер) бар алкогольсіз және алкогольді сусындар;

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

17) уыт – дақылдардың өсірілген дәндерінің өнімі;

18) фитинг – сұйықтық беретін түтікпен қосылған, кегтің түбіне дейін жететін, кегті жууға, толтыруға және босатуға мүмкіндік беретін құрал;

19) шайырлау – өнімге ерекше қасиеттер (иіс, дәм) беру үшін ыдыстарды арнайы заттармен өңдеу.

3. Осы Санитариялық қағидаларда осы тарауда арнайы айқындалмаған терминдер Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген Кеден одағының "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" (021/2011 КО ТР) техникалық регламентінде (бұдан әрі – 021/2011 КО ТР) белгіленген мағынада пайдаланылады.

4. Объектілерді жобалауға, салуға, реконструкциялауға, жөндеуге және пайдалануға, өндірістік бақылауға, өндіріс процестеріне, персоналды медициналық қарап тексеруге және гигиеналық оқытуға қойылатын талаптар Кодекстің 144-бабының 6-тармағына сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган бекітетін санитариялық-эпидемиологиялық нормалау құжаттарына (бұдан әрі – нормалау құжаттары) сәйкес белгіленеді.

5. Өндірістік үй-жайлардың ауасындағы зиянды заттардың рұқсат етілген шекті шоғырлануы, өндірістік үй-жайлардағы шудың, дірілдің, жарықтандыру мен микроклиматтың деңгейлері нормалау құжаттарына сәйкес келеді.

**2. Өнімдерді өндіру шарттарына қойылатын талаптар**

6. Спиртті қабылдау және спиртті беру бөлімшелерінің, спиртелген тұнбалар бөлімшелерінің, қант қоймаларының, аммиакты және көмірқышқыл компрессорлары, ұнтақтау, сульфитациялау бөлімшелерінің, шайырлау цехтарының үй-жайларында желдету, ауа баптау және ауамен жылыту жүйелері үшін ауаның кері циркуляциясын пайдалануға жол берілмейді.

7. Ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру үшін шикізат ретінде жерасты суын өндіру олардың құрылғысына сәйкес белгіленген санитариялық қорғау аймағы бар болғанда өнеркәсіптік санаттар бойынша судың бекітілген пайдалану қоры бар жерасты суының шығатын орындарында (учаскелерінде) жүзеге асырылуы тиіс.

8. Объектіде өндірістің қуаттылығына байланысты өндірістік және ауыз су мақсатына арналған су резервін сақтау үшін талдауға су сынамаларын алуға арналған крандармен, тұтқалармен, сатылармен және люктермен жабдықталған жинақтаушы резервуарлар көзделеді.

Қосымша суға арналған резервуарлар орнатылған үй-жайлар ошаулануы, пломбалануы және тазалықта ұсталуы тиіс.

9. Су қорына арналған резервуарлардың люктері құлыппен жабылады, пломбаланады, "Ауыз су" деген жазумен таңбаланады. Әр резервуарда: резервуардың нөмірі, көлемі, тазарту және дезинфекциялау күні, келесі тазарту күні туралы ақпарат жазылады.

Резервуарды өңдеу күні осы Санитариялық қағидаларға қосымшаға сәйкес арнайы журналда тіркеледі.

Резервуарларды ай сайын механикалық жолмен тазарту және дезинфекциялау жүргізіледі. Судың кері циркуляциясы әрбір 48 сағат (бұдан әрі – сағ.), құюға келіп түсетін суды сақтау үшін – 24 сағ. сайын жүргізіледі.

10. Көмірқышқыл компрессор бөлімшелерінің, ашыту және ашытуға дейінгі цехтардың сору желдеткішінің ауа сору құрылғыларын үй-жайдың төменгі бөлігінде еденнен 0,2 метр (бұдан әрі – м) биіктікке, аммиакты компрессор қондырғыларының машина және аппарат бөлімшелерінде үй-жайлардың жоғары және төменгі бөліктеріне орнатады.

11. Спирт, сыра қайнату өндірісінің дайындау цехтарының көлік жабдығын шаң-тозаңның бөлінуіне байланысты герметизациялайды немесе шаң тұтқыш және шаң сорғыш құрылғылармен жарақталған жабық тыспен қаптайды. Үйінді шұңқырлары мен бункерлерді жергілікті сору желдеткішімен жабдықтайды.

12. Кодекстің 146-бабында көзделген адамның денсаулығына зиянды әсер ететін тамақ өнімдерінің жаңа түрін және өнімдер мен заттардың жекелеген

түрлерін шығаруға олардың 021/2011 КО ТР сәйкес мемлекеттік тіркеуі бар болғанда жол беріледі.

13. Шикізатты және дайын өнімді өндірудің, өлшеп-ораудың, сақтаудың, тасымалдаудың барлық процестері оларды ластану мен бұзылудан, оларға бөгде заттар мен құралдардың түсіп кетуінен қорғау жағдайларында жүргізіледі.

14. Зиянкестермен зақымдалған шикізатты немесе жартылай фабрикаттарды оқшаулайды және қайта сұрыптайды. Сұрыпталған шикізат қайта өндеуге жіберіледі, зақымдалған шикізат жойылады.

15. Шикізатты сақтау оған белгіленген талаптарға сәйкес бөлек сақтау ерекшелігі ескеріле отырып жүргізіледі. Шикізаттың әрбір партиясы зауытқа келіп түскен кезде кіру бақылауына жатады.

16. Азық-түлік және азық-түліктік тауарларға, сондай-ақ алкоголь өнімдеріне арналған қойма үй-жайлары бөлек көзделеді. Бұл ретте, тамақ өнімдерін еденге тікелей жинауға жол берілмейді.

17. Шыны шөлмектерге шөлмек жуатын машинаның ваннасына салу алдында бракераж жүргізіледі. Мойындары зақымдалған, қылаулары, көпіршіктері немесе бөгде иісі бар шөлмектер бракқа шығарылады.

18. Шөлмектерді жуу (қолмен немесе шөлмек жуатын машиналарда) Қазақстан Республикасының және Кеден одағына қатысушы мемлекеттердің аумағында қолдануға рұқсат етілген жуу құралдарын қолдана отырып, дайындаушының технологиялық нұсқаулығына, техникалық құжаттамасына сәйкес жүргізіледі. Шөлмектер кемінде 1,5 атмосфера (бұдан әрі – атм) қысымында шайылады. Ерітінділердің шоғырлануын өндірістік зертхана әрбір ауысымда тексереді.

19. Жуылған шыны шөлмектерді жарық экраны немесе автоматты инспектор бақылайды, дұрыс жуылмағандары қайта жууға жіберіледі. Ыдысты қышқылды-сілтілі жууды оқшауланған үй-жайда, арнайы жуу ванналарында немесе машиналарында жүргізеді.

20. Шөлмектерді жуатын машиналарды тазарту және зарарсыздандыру жабдықты пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жүргізіледі. Жуу ерітіндісін кәрізге ағызғаннан кейін жуу ванналары заттаңба, шыны қалдықтарынан және басқа да қоқыстан тазартылады. Жуу ванналарының ішкі беті дезинфекцияланады және сумен шайылады. Жуылған ванналар жаңа жуу ерітіндісімен толтырылады.

21. Шөлмек жуатын машиналардың жұмыс режиміне техникалық және өндірістік зертханалық бақылау орнатылады, оның нәтижелері объектінің есепке алу құжаттамасында тіркеледі.

22. Сынған шыныны жинау үшін арнайы бункер жабдықтайды. Бункерді босатуды машина шанағына тікелей өздігінен ағызу арқылы жүргізеді.

23. Тығындау материалы цехқа жабық ыдыспен келіп түседі, ол қақпақтарды тығындау автоматының бункеріне салу алдында ғана ашылады. Зақымдалған қаптардағы тығындау материалын қабылдауға жол берілмейді. Тығындау материалын өндірушілердің ерекшеліктеріне сәйкес жағдайларда сақтайды.

24. Тығындалған шөлмектердің толтырылу деңгейін, тығынының жай-күйін және бөгде заттардың болмауын бақылайды. Тексеру күй кезінде және экспедицияда жүргізіледі.

25. Шөлмек жуатын машиналардың жұмыс режимін бақылауды әрбір 2 сағ. сайын (температурасы, сілтінің болуы) жүзеге асырады.

26. Белгілі бір кезеңде, бірақ ауысымда бір реттен сиретпей суға арналған сүзгілерді ашады, торларын тазартады және жуады. Ағызу құбырларында және машиналардың басқа бөліктерінде пайда болатын қақ механикалық немесе химиялық жолмен кетіріледі.

27. Өнімі бар шөлмектер тығындалғаннан кейін бракераж автоматтарында көзбен шолып бақыланады.

28. Тығындайтын автомат арқылы өткен және тығындалмай қалған, өнімі бар шөлмектер ішіндегісінен босатылады және қайта жууға жіберіледі.

29. Өндіріс тоқтатылған кезде (түскі үзіліс кезінде және басқа да себептер бойынша) тығындайтын автоматтың алдында өнімі бар тығындалмаған шөлмектерді қалдыруға жол берілмейді.

30. Дайын өнімдерде бөгде қоспалар анықталған жағдайда күй желісіндегі барлық партияларға қайталап бракераж жүргізіледі.

31. Жұмыс процесінде алынатын сынған шыныны толуына байланысты босатылатын, арнайы жабылатын жәшіктерге (бункерлерге) жинайды. Жұмыс аяқталған соң жәшіктерді (бункерлерді) өндірістен объект аумағындағы арнайы бөлінген орындарға шығарады.

32. Шөлмектерді қолмен жуған кезде жуу ванналарындағы су ауысымда кемінде екі рет ауыстырылады. Ауысым аяқталған соң жуу ванналары механикалық тазартылады, дезинфекцияланады және сумен шайылады.

33. Квас пен сыраны тасымалдайтын цистерналарды жуу үшін суық, ыстық су және бу келтірілген эстакада жабдықталады.

34. Автоцистерналарды толтыру алдында щеткамен шөгінділерден тазартады, ағынды сумен жуады, люгі жабық күйінде 5-6 минут (бұдан әрі – мин.) бойы булайды. Квасты өндіруге, сақтауға және тасымалдауға арналған ыдыстардың люктері қызмет көрсететін персоналдың механикалық щеткалармен оның ішкі беттерін ішінен жуу мүмкіндігін қамтамасыз етеді.

35. Бөшкелер, кегтер құю алдында суық сумен, жуу ерітіндісімен жуылады, ауамен үрленеді, содан кейін ыстық сумен шайылады және бумен өңделеді.

36. Қазіргі заманғы өнімділігі жоғары жабдықты жуу және дезинфекциялау үшін осындай жабдық жоқ, қуаттылығы аз объектілерді қоспағанда, жуудың белгіленген бағдарламасына сәйкес жұмыс істейтін, жабық типтегі орталықтандырылған жуу станциясы пайдаланылады.

37. Синтетикалық материалдан жасалған, герметикалық емес қаптамада келіп түсетін ыдыс қолдану алдында кейіннен шаю арқылы жууға жатқызылады.

38. Тығындау бұйымдары ыдысқа құйылған шарапты, сусындарды, ауыз суды құю желісіне жіберу алдында дайындаушының нұсқаулығына (техникалық құжаттамаға) сәйкес Тізілімге енгізілген дезинфекциялау құралдарымен өңделеді (қажеттілігіне қарай).

39. Мыналарға:

1) өнімді лас және пішіні бұзылған, сыну белгілері айқын тұтынушылық ыдысына құюға;

2) халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган қайта пайдалануға рұқсат еткен және Тізілімге енгізілген материалдардан дайындалған ыдысты қоспағанда, өнімді (ыдыстарға құйылған алкогольсіз өнімдерді, ауыз суды) құю және сақтауға арналған синтетикалық материалдар мен поликарбонаттан жасалған ыдысты қайта пайдалануға жол берілмейді.

40. Шөлмектерде, заттаңбаларда, тығындарда желімнің және ластанудың қалдықтарына жол берілмейді. Сондай-ақ тұтынушылық ыдыстың тығындауын зақымдауға жол берілмейді.

41. Өнімнің зертханалық зерттеулерінің қанағаттанарлықсыз нәтижелері кезінде үлгілердің (алкоголь өнімінен басқа) екі еселенген мөлшері қайта зерттеледі, өндірістегі технологиялық процестің барысына, шикізатқа, жартылай фабрикаттарға, қосымша материалдарға, су және ауаға, жұмыскерлердің арнайы киіміне, қолдарына, барлық жұмыс үй-жайларының санитариялық-гигиеналық жағдайына қосымша бақылау жүргізіледі және тиісті санитариялық-гигиеналық және эпидемияға қарсы іс-шаралар жүргізіледі.

**3. Алкоголь өнімдерін өндіру шарттарына қойылатын талаптар**

42. Алкоголь өнімдерін өндіру "Этил спирті мен алкоголь өнімінің өндірілуін және айналымын мемлекеттік реттеу туралы" 1999 жылғы 16 шілдедегі Қазақстан Республикасының Заңында, Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2010 жылғы 20 қазандағы № 1081 қаулысымен бекітілген "Алкоголь өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламентінде белгіленген талаптарға сәйкес жүзеге асырылады.



43. Алкоголь өнімдерін өндіру кезінде қолданылатын шикізат және материалдар стандарттау саласындағы нормативтік құжаттадың талаптарына сәйкес болуы тиіс.

44. Этил спирті және резервуарларға арналған сақтау қоймаларының құрылғысы және оны пайдалану мынадай талаптарға сәйкес қамтамасыз етіледі:

1) резервуарлар, құбырлар, фланецті қосылыстар, тығыздамалар герметикалық орнатылады;

2) барлық резервуарларға ауа ажырауы бар люктер орнатылады;

3) ауаны бұруға арналған ауа өткізгіштерді сақтау ыдысынан ортақ жүйеге біріктіреді және спирт тұтқышқа немесе гидравликалық қақпаққа қосады;

4) сорғылардың жұмысы және спиртті айдау кезінде қажет болған жағдайда сору және сыртқа тарату желдеткішін қосады;

5) спиртті тартып шығарғаннан кейін цистерналарды, резервуарларды, аппараттарды тазалау және ішкі жұмыстар жеке қорғаныш құралдарын пайдалана отырып және жоғарыда екінші жұмысшының сақтандыруы арқылы жүргізіледі.

45. Колер дайындайтын қазандыққа салынатын қант қантты тұтынушылық ыдысында пайдалану жағдайларын қоспағанда, еленеді және магнит тұтқыштан өткізіледі.

46. Колерді қайнату су мен бу жүргізілетін оқшауланған үй-жайда жүргізіледі. Колер қайнату қазандығының үстіне жергілікті сорғышы бар қалқа орнатылады.

47. Колерден босатылған қазандық сумен жуылады, кептіріледі және қақпақпен жабылады.

48. Қант сиропын үздіксіз дайындау кезінде сүзгілеу материалы аптасына кемінде бір рет жуылады.

49. Хош иісті спирттерді дайындағаннан және мезганы буландырғаннан кейін қалдықтар үй-жайлардан тез арада шығарылады.

50. Этил спирті сақтау Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10524 болып тіркелген Қазақстан Республикасы Қаржы министрінің 2015 жылғы 20 ақпандағы № 109 бұйрығымен бекітілген Этил спирті сақтау және өткізу (тиеу, қабылдау) қағидаларына және стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарға сәйкес жүзеге асырылады. Этил спирті сақтау мерзімі шектелмейді.

51. Этил спирті және алкоголь өнімдерін өндіруді және айналымын мемлекеттік реттеу саласындағы заңнамаға сәйкес алкоголь өнімдерін (сыра мен күші 12 %-дан аспайтын төмен градусты ликер-арақ өнімдерінен басқа) темір ыдысқа, заттаңбасы жоқ ыдысқа, пластиктен жасалған ыдысқа өнеркәсіптік құюға жол берілмейді.

**4. Шарап жасау өнімдерін өндіру шарттарына қойылатын талаптар**

52. Шарап жасау өнімдерін (оның ішінде асхана шарабын) өндірудің технологиялық процесі мынадай кезеңдерден тұрады:

- 1) жүзімді және жемістерді жинау және қайта өңдеу;
- 2) ашытқы шырынды ашыту, сақтау, купаждау және шараптың толысуын (шарап материалдарын) тұрақтандыру;
- 3) құрғақ шараптың толысуын дистилляциялау;
- 4) шарап жасау өнімдерін бабына келтіру (жүзімнің толысуын, шарап, коньяк дистилляты, брендиге арналған дистиллят);
- 5) дайын өнімді алу және құю.

53. Шарап жасау маусымына өндірістік үй-жайлар мен технологиялық жабдықты дайындау жемістердің (жидектердің) өңдеуге түсуі басталғанға дейін күнтізбелік отыз күн бұрын аяқталады.

Көрсетілген мерзімге:

- 1) технологиялық жабдықты және мүкамалды жөндеу, бояу және тексеру жүргізу;
- 2) жүзіммен, ашытқы шырынмен, шараппен жанасатын жабдықтың бөлшегіне қорғаныш, тот басуға қарсы жабын жағу (егер олар ашытқы шырынға және шарапқа шыдамайтын материалдан дайындалған болса);
- 3) шарап жасау өнімдеріне арналған ыдыстарды жөндеуді және дайындауды аяқтау (темір бетон және металл цистерналардың ішкі беттерінің өнімге төзімді қорғаныш жабыны болуы тиіс);
- 4) таразыларды, бақылау-өлшеу аспаптарын, спиртке арналған өлшеуіштерді, сондай-ақ зертханалық жабдықты тексеруді аяқтау;
- 5) өңдеу пункттеріне жемістерді (жидектерді) тасымалдауға арналған көлік құралдары мен ыдыстарды дайындауды аяқтау;
- 6) жемістерді (жидектерді) қабылдайтын және өңдейтін үй-жайларды жөндеуді аяқтау;
- 7) өндірісті барлық қажетті шикізатпен, қосымша материалдармен, реактивтермен және басқа да қажетті материалдармен қамтамасыз ету қажет.

54. Ыдыстардың ішкі және сыртқы беттерін қорғау тот басуға қарсы жабынмен жүзеге асырылады.

55. Жүзімді жинау, тасымалдау және уақытша сақтау үшін таза, құрғақ, иісі жоқ ыдыстар пайдаланылады. Күнделікті жұмыс аяқталғаннан кейін ыдыс тазартылады, сумен жуылады және ерітіндідегі массалық шоғырлануы 0,1 % күкірт диоксидінің ерітіндісімен дезинфекцияланады. Жүзімді кесу үшін пайдаланылатын аспап жуылады, кептіріледі және жеке жәшіктерде немесе шкафтарда сақталады.

56. Шаңдануды болдырмау мақсатында жол, құрылыс және агротехникалық іс-шаралар аяқталғанға дейін жүзімдіктердегі және бақтардағы жүзімді және жемістерді тасымалдауға жол берілмейді.

57. Ыдыстар (акратофорлар) люк жабық кезінде 0,5 %–1 % күкірт диоксиді ерітіндісін немесе қолдануға рұқсат етілген басқа да препараттарды пайдалана отырып, ыстық және суық сумен жуылады.

58. Технологиялық жабдықты және ыдыстарды, стационарлық құбырларды, шлангілерді, шыны өткізгіштерді, сорғыларды және басқа да мүкамалды өңдеу және жуу оларды өнімнен босатқаннан кейін бірден жүргізіледі. Технологиялық жабдықты жуылмаған күйде екі сағаттан артық қалдыруға жол берілмейді.

59. Ашытқы шырынды және шарапты құю ливерлерді, шағын сорғыларды қолдана отырып немесе сифондарға сұйықтықты алдын ала құю арқылы жүзеге асырылады.

60. Шарапты сары қанқызыл тұзбен өңдеуге қажетті өндірістік жабдығы және осы процестің жүргізілуіне сенімді бақылауды қамтамасыз етуге қабілетті қажетті зертханасы бар объектілерде ғана шарапты сары қанқызыл тұзбен өңдеу жөніндегі нұсқаулық нақты сақталған кезде жол беріледі.

61. Шарап жасау өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз ететін тасымалдау және сақтау шарттарын өндіруші белгілейді.

Шарап жасау өнімдерін желдетілетін, бөгде иісі жоқ, температурасы минус (бұдан әрі – "-") 2 °C-тан плюс (бұдан әрі – "+") +20 °C дейін болғанда күн сәулесінің тікелей әсерін болдырмайтын, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 85 %-ден жоғары емес үй-жайларда сақтау ұсынылады.

#### **5. Сыра өндіру шарттарына қойылатын талаптар**

62. Элеватор және уыт бөлімшесінің үй-жайларын желдету жүйесіне герметикалық қосылған астықты тазарту жабдығын пайдалана отырып, сору-сыртқа тарату желдеткішімен немесе аспирациялық қондырғылармен жабдықтайды.

63. Бұқтыру күбілері, ашытқы өсіруге арналған жәшіктер, барабандар, жәшік електер, елек астындағы кеңістік, астыққа арналған аударғыштар әрбір жұмыс циклінен кейін тазартылады, жуылады және дезинфекцияланады.

64. "Жылжымалы атыздарды" пайдаланған кезде алдыңғы партияның астығын ашытқы араластырғыш шөміштерде және тізбекті беріліс жүйесінде қалдыруға жол берілмейді. Шикі ашытқыға арналған шнектер, тасымалдағыштар, элеваторлар, бункерлер күнделікті тазартылады.

65. Ашытқыны әрбір түсіргеннен кейін торлар тазартылады, ал қабырғалар, терезелер және есіктер сүртіледі. Кептіру үй-жайын және оның жанында орналасқан басқа құрғақ үй-жайларды аптасына кемінде бір рет сүртеді және

тоқсанына кемінде бір рет ағартады. Терезелер мен есіктер ылғалды жиналады. Көлденең және тік кептіргіштерді, үздіксіз жұмыс істейтін кептіргіштер сияқты аптасына кемінде бір рет механикалық тәсілмен (електерді тазарту) өңдейді.

66. Кептіргіштің шатыры мен сорғыш құбырын айына кемінде бір рет тазартады және дезинфекциялайды, калорифер бөлімшесін тәулігіне бір рет өскіндерден тазалайды.

67. Қайнату цехы жабдықтарының ішкі бетін әрбір қайнатудан кейін мұқият жуады және тазартады.

68. Барлық ашытқы шырын өткізгіштерді әрбір айдаудан кейін суық сумен жуады, 15-20 мин ішінде булайды және қайта жуады. Қызуға төзімді шыны құбыр өткізгіштерді қолдану кезінде коммуникация мен арматура тығыздап қиыстырылады, оларды булаған кезде буды шығаруға жол берілмейді.

69. Ұсақтауға арналған шнектер мен жәшіктерді босатылғаннан кейін жуады, булайды және аптасына бір рет дезинфекциялайды.

70. Шикізатты (ашытқыны және құлмақты, қантты және басқа да материалдарды) қайнату үй-жайында сақтауға жол берілмейді.

71. Ашытқы шырынды ашыту сыра ашытқыларының таза өсірінділерін пайдалана отырып, ашыту цехында жүргізіледі. Ашытқы шырынды ашыту ашық немесе жабық күбі-аппараттарда (тәрелкелерде) немесе цилиндрлі конусты танктерде жүргізіледі. Цехтағы ауа температурасы үнемі + 5 °C-тан +8 °C дейінгі шекте ұсталады.

72. Жабық тоңазыту аппараттары (түтікті және пластиналы) күнделікті сумен жуылады және кейіннен жылы және суық сумен жуыла отырып, 1 % сілтінің ыстық (+60 °C) ерітіндісімен 15 мин ішінде өңделеді.

73. Ашытқы бөлімшесінің үй-жайы (жабық ыдыстарда ашытқылар сақталатын бөлімшелерден басқа) көршілес үй-жайлардан оқшауланады, сыртқы жағында күнделікті ауыстырылатын дезинфекциялау кілемшесі орнатылады.

74. Ашытқы бөлімшесі температурасы +2 °C аспайтын салқындатылған су құбыры суының келуімен қамтамасыз етіледі.

75. Алюминий және эмаль ашыту күбілерінің ішіне қорғаныш жабыны жағылмайды. Темір және алюминий ашыту күбілерінің сырты суға төзімді бояулармен боялады.

76. Ашыту күбілері босатылғаннан кейін ішкі беттері механикалық жолмен щеткамен тазартылады, сумен жуылады және кейіннен сумен мұқият шайыла отырып, 30 мин ішінде дезинфекцияланады. Бос алюминий ыдыстарда ылғал қалдықтарының қалуына жол берілмейді. Түбінде қалған суды шүберекпен құрғатуға жол берілмейді.

77. Ашыту күбілерінің алюминий беттеріндегі сыра тасы азот қышқылының 17-19 % ерітіндісімен немесе сульфамин қышқылымен (10 л суға 0,5-1,5 килограмм) немесе қолдануға рұқсат етілген басқа да препараттарды пайдалана отырып кетіріледі.

78. Ұсақ мұкамал (сыраға арналған сынамалар, шырынға арналған сынама стакандары, өлшеуіш цилиндрлер, термометрлер, қант өлшеуіштер) қолданылғанға дейін және одан кейін жуылады және шкафта сақталады.

79. Едендер мен баспалдақтарды щеткамен санитариялық өңдеу күнделікті жүргізіледі.

80. Цехтарда аппаратураны және жабдықтарды булау және дезинфекциялау уақытын тіркеу бойынша есепке алу құжаттамасы жүргізіледі.

81. Таза өсірінділер бөлімшесіндегі барлық жұмыс асептикалық жағдайларда жүргізіледі. Стерилизаторға және ашытуға арналған цилиндрлерге келіп түсетін ауа ауа сүзгілері арқылы өтеді.

82. Ашытқы өсіретін аппараттар жұмыс басталар алдында 0,5-1,0 атм. қысыммен 45 мин. ішінде бумен стерильденеді.

83. Ашытқылардың таза өсірінділері бөлімшесінің үй-жайы әрбір ауысымның соңында мұқият жиналады, су ағынымен еден ашытқы шырын қалдықтарынан тазартылады. Қабырғалар, еден мен есіктер дезинфекциялау ерітіндісімен апта сайын өңделеді.

84. Лагерь цехы құрғақ ұсталады, сору-сыртқа тарату желдеткішімен жабдықталады. Сыртқы салқындату қолданылатын лагерь үй-жайларында +3 °С-тан аспайтын температура сақталады. Іштен салқындатылатын жабдықтардың жұмысы кезінде үй-жайдағы ауа температурасы нормаланбайды. Танктер мен бөшкелердің сыртқы беттерін санитариялық өңдеу ыдыстарды жууға қойылатын технологиялық талаптарға сәйкес жүргізіледі.

85. Лагерь бөшкелері мен танктерді механикалық жолмен 6-8 атм. қысым күші бар су ағынымен 3 мин ішінде жуу кезінде ашытқылардың қалдықтары жуылады, содан кейін беті дезинфекциялау ерітіндісімен өңделеді және 30 мин. ұстағаннан кейін 3 мин ішінде қайта сумен жуылады.

86. Лагерь цехы мен құю цехының арасындағы құбыр өткізгіштер сыраны әрбір жіберу алдында және содан кейін 10 мин. ішінде сумен жуылады.

87. Сүзгіленген сыраны жинағыштар жеке оқшаулаумен және салқындатумен жабдықталады немесе салқындатылатын үй-жайға орнатылады.

88. Сыраны ағартатын сеператорлар жұмыс аяқталғаннан кейін сілті және суы бар айналдырып жуғышқа қосылады, аптасына кемінде бір рет бөлшектеледі

және кейіннен ыстық және суық сумен жуыла отырып, жуу құралдарын пайдалану арқылы жұмсақ щеткамен жуылады.

89. Сүзгі жүйесі аптасына кемінде бір рет +60 °C температурадағы жуу ерітіндісімен толтырылады, ол тұйық циклде 15 мин. ішінде айналады. Содан соң сүзгі ыстық және суық сумен жуылады және кейіннен суық сумен жуыла отырып, дезинфекциялау ерітіндісімен өңделеді.

90. Торкөзді сүзгілер айына кемінде бір рет азот қышқылының 1 % ерітіндісімен жуылады. Стерильді сүзу кезінде сүзгінің пластиналары қысым күштерінің айырмашылығы 0,5 атм болатын бұмен өңделеді.

#### **6. Алкогольсіз өнімдерді өндіру шарттарына қойылатын талаптар**

91. Алкогольсіз өнімдердің (сусындардың) өндірістік үй-жайларының құрамында суды дайындау бөлімшесін, сироп қайнату бөлімшесін, сүзгілеу учаскесі бар купаждау бөлімшесін, құю цехын көздейді.

92. Алкогольсіз өнімдер өндірісін орналастыру үшін купаждауға және құюға арналған жеке үй-жай бөлінеді. Егер алкогольсіз өнім жеке объектіде немесе цехта өндірілсе, ол үшін өндірістік және қосалқы үй-жайлар көзделеді. Алкогольсіз сусындарды дайындауға берілетін суды салқындатуға арналған бак күнделікті жуылады.

93. Су мен сироптарды алдын ала салқындатпай алкогольсіз өнімдерді дайындауға жол берілмейді. Су сатураторға түсу алдында арнайы сүзгіден өткізіледі және салқындатылады. Сүзгілер объектіні өндірістік бақылау бағдарламасына сәйкес санитариялық өңделеді.

94. Машиналар, аппараттар, араластырғыштар, шикізаттарға, жартылай фабрикаттарға және дайын өнімге арналған ыдыстар, сондай-ақ цехтың барлық мүкаммалы ауысымның басталуы алдында және жұмыс аяқталғаннан кейін мұқият жуылады, дезинфекцияланады және мүмкін болатын механикалық ақаулары жөнделеді.

95. Қант сиробын дайындау өнімді араластыру үшін механикалық араластырғыштармен немесе кері циркуляциялау сорғыларымен жабдықталған жабық аппараттарда ыстық немесе суық тәсілмен жүзеге асырылады.

96. Колерді дайындау механикалық араластырғышпен жарақталған электрмен қыздырғышы бар төңкерілетін ыдыстарда жүргізіледі. Электр жылытуы бар мыс ванналарды аз мөлшерде қолдануға жол беріледі.

97. Купажерлер қақпақпен, механикалық араластырғыштармен және өлшеуіш шынылармен жабдықталады.

98. Купажерлер, сироп өткізгіштер, сироп сақтау ыдыстары тазартылады және бөлшектенбей (CIP) жуылады және дезинфекцияланады.

99. Сироптарды қайнату үшін тот баспайтын болаттан жасалған немесе ішкі беті эмальданған қазандар ғана қолданылады.

#### **7. Квас өндіру шарттарына қойылатын талаптар**

100. Квасты купаждау және құюды жеке үй-жайларға орналастырады, бұл ретте оларды ашық алаңдарға орналастыруға жол берілмейді.

101. Квас ашытқысы концентратын алдын ала еріту және оны стерильдеу механикалық араластырғышы және булау қабаты бар жабық аппараттарда жүргізіледі. Бұды қабатқа беретін құбырға манометрі және сақтандыру клапаны бар автоматты бәсеңдету құрылғысы орнатылады.

102. Купаж ыдыстары мен квас ашытқысының жұмыс ерітінділерін дайындауға арналған аппараттар механикалық араластырғыштармен жабдықталады және қақпақтармен жабылады.

103. Квас ашытқысын ашыту манометрлермен және сақтандыру клапандарымен жарақталған және төменгі люктермен жабдықталған жабық ыдыстарда жүзеге асырылады.

104. Ашыту-купаждау ыдыстарын "Абайлаңыз! Көмірқышқыл газы" деген нақты жазумен және тиісті қауіпсіздік белгісімен таңбалайды.

105. Ашыту-купаждау бөлімшесі үй-жай мен ыдыстардағы көміртегі диоксидінің құрамын айқындауға арналған аспаппен, кемінде екі шлангілі газтұтқышпен және сақтандыру арқандары (жіптері) бар екі сақтандырғыш иықбаулы белдіктермен жарақталады.

106. Квас ашытқысы концентратын сақтауға арналған ыдыс босатылғаннан кейін және жаңа порцияларды қабылдау алдында ыстық сумен жуылады, дезинфекцияланады және бірнеше рет сумен шайылады немесе бумен өңделеді.

107. Суда концентратты ерітуге арналған араластырғышы бар күбі мен ашытқы шырынды қантпен купаждауға арналған купаждау күбісі жұмыстың әрбір циклынан кейін жуылады және бумен өңделеді, аптасына кемінде екі рет дезинфекцияланады.

108. Тығындау және тұндыру күбілері квас ашытқысын әрбір қайнатқаннан кейін қою қалдық тұнбаны толық кетіргенге дейін сумен жуылады. Күбілер аптасына кемінде бір рет дезинфекцияланады.

109. Объект тәулік бойы жұмыс істеген кезде тұнған квас ашытқысына, ашытылған ашытқы шырынын және квасты салқындатуға арналған жылу алмастырғыштар аптасына кемінде бір рет дезинфекцияланады.

110. Кезеңді (екі ауысымдық жұмыс) жұмыс кезінде жұмыс күнінің соңында ашытқы шырын өткізгіштегі және жылу алмастырғыштардағы барлық ашытқы шырын тығындалған күбіге түсіріледі. Ашытқы шырын өткізгіштер ыстық сумен жуылады және аптасына кемінде бір рет дезинфекцияланады.

111. Ашық ашыту және купаждау күбілері әрбір жұмыс циклінен кейін сумен жуылады және аптасына кемінде екі рет дезинфекцияланады.

112. Нан квасын дайындау үшін ашытқылар мен сүтқышқылды бактериялардың таза өсірінділері пайдаланылады.

#### **8. Сергітетін сусындарды өндіруге қойылатын талаптар**

113. Сергітетін сусындардың қауіпсіздік талаптары және олардың құрамында кофеиннің болуы 021/2011 КО ТР сәйкес көзделеді.

114. Сергітетін сусындар қаптамасының көлемі 500 мл аспайтын құйылған түрінде шығарылады.

#### **9. Ыдыстарға құйылған ауыз су, емдік және емдік-асхана суын өндіру шарттарына қойылатын талаптар**

115. Құйылған суда әртүрлі қоспалардың, сыртқы үлдірдің және тұнбалардың болуына жол берілмейді.

116. Күю агрегаттары құйғанға дейін және одан кейін таза сумен жуылады.

117. Су құбырынан немесе сыйымдылықтарға құйылған ауыз суды өндіруге арналған шикізат болып табылатын басқа көзден келіп түсетін су нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес келеді.

118. Аралас бейіндегі объектілерде арнайы жуылғаннан кейін алкогольсіз өнімдерді (сусындарды) және шарапты құюға арналған желілерде құйылатын суды (табиғи минералды суды қоспағанда) құюды жүргізуге жол беріледі.

119. Сүзгілерді тазарту немесе алмастыру дайындаушының технологиялық нұсқаулығына, техникалық құжаттамасына сәйкес жүзеге асырылады. Сүзгілер жұмысының тиімділігін өндірістік зертханалық бақылау айына кемінде бір рет жүргізіледі.

120. Су көзін пайдалану процесінде судың ластануы және оның белгіленген химиялық және микробиологиялық сипаттамаларға сәйкес келмеуі анықталған жағдайда өндіруші ластану жойылғанға дейін суды ыдыстарға құю процесін тез арада тоқтатады.

121. Табиғи минералды суды қоспағанда, ауыз суды тасымалдау (су жинау құрылысынан объектіге дейін, объектіде) үшін пайдаланылатын көлік ыдыстары (цистерналар, танкерлер) таңбаланады, бұл ретте оларды басқа өнім түрлерін тасымалдау үшін пайдалануға арнайы жуылғаннан кейін ғана жол беріледі.

122. Көлік ыдыстарын толтыру, сондай-ақ олардан суды құйып алу үшін стационарлық құбырлар өткізгіштер және резеңке шлангілер қолданылады.

123. Автомобиль және теміржол цистерналарын стационарлық құбырлармен икемді қосу ретінде пайдаланылатын резеңкеден немесе басқа материалдардан жасалған шлангілер олардың ластануын болдырмайтын жағдайларда, арнайы ілмектерге ілініп сақталады, шлангілердің ұштары еденге тимейді.



124. Қосатын шлангілер суды әрбір қабылдағаннан кейін ыстық сумен (температурасы кемінде +60 °С) жуылады және таңбаланған ыдыстарда дезинфекцияланады, содан соң ағынды суық сумен жуылады.

125. Ыдыстарға құйылған және тұтынушылық қаптамасына (ыдысына) қаптамаланған ауыз су +2 °С-тан +20 °С-қа дейінгі температурада, салыстырмалы ылғалдылығы 85% жоғары емес қараңғыланған қойма үй-жайларында сақталады, күн сәулесінің тікелей әсерінен қорғалады.

"Алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру объектілеріне, алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру және сақтау шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына қосымша

#### НЫСАН

#### Таза суды сақтауға арналған резервуарларды өңдеуді есепке алу журналы

Резервуар №	Резервуар көлемі	Тазарту және дезинфекциялау жүргізілген күні мен уақыты	Келесі тазарту күні	Жауапты адамның қолы
1	2	3	4	5