

"Нанның және нан-тоқаш, кондитерлік өнімдердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламентін бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 26 мамырдағы N 496 Қаулысы. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2017 жылғы 30 қаңтардағы № 29 қаулысымен.

Ескерту. Күші жойылды – ҚР Үкіметінің 30.01.2017 № 29 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) қаулысымен.

"Техникалық реттеу туралы" Қазақстан Республикасының 2004 жылғы 9 қарашадағы Заңын іске асыру мақсатында Қазақстан Республикасының Үкіметі **ҚАУЛЫ ЕТЕДІ:**

1. Қоса беріліп отырған "Нанның және нан-тоқаш, кондитерлік өнімдердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті бекітілсін.

2. Осы қаулы алғаш ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасының

Премьер-Министрі

К. Мәсімов

Қазақстан Республикасы
Үкіметінің
2008 жылғы 26 мамырдағы
N 496 қаулысымен
бекітілген

Нанның және нан-тоқаш, кондитерлік өнімдердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптардың техникалық регламенті

1. Қолданылу аясы

1. Осы "Нанның және нан-тоқаш, кондитерлік өнімдердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті (бұдан әрі - Техникалық регламент) "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Кодексіне, Қазақстан Республикасының "Техникалық реттеу туралы" 2004 жылғы 9 қарашада және "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" 2007 жылғы 21 шілдедегі заңдарын іске асыру мақсатында әзірленген.

Ескерту. 1-тармаққа өзгерту енгізілді - ҚР Үкіметінің 2011.01.21 № 25 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

2. Осы техникалық регламент қолданылатын барлық өнімдер және олардың Кеден одағының Сыртқы экономикалық қызметінің бірыңғай тауарлық номенклатурасының (бұдан әрі - КО СЭҚ ТН) жіктемесі бойынша олардың коды осы Техникалық регламентке 1-қосымшада көрсетілген.

Ескерту. 2-тармаққа өзгерту енгізілді - ҚР Үкіметінің 2011.01.21 № 25 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

3. Осы Техникалық регламенттің талаптары:

1) арнайы сипаттамаларды қоспағанда, балалар, диеталық және емдік-алдын алу тағамы өнімдеріне, сондай-ақ құрамында генетикалық түрлендірілген көздер бар азық-түліктер мен шикізатқа;

2) үйде өндіру, үйде пайдалануға арналған өңдеу және (немесе) сақтау процесінде алынған нан, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерге қолданылмайды.

4. Нанды, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерді сәйкестендіру КО СЭҚ ТН кодтарын визуальді қарау, тұтыну орамында және ілеспе құжаттамада ұсынылған ақпарат негізінде жүргізіледі.

Нан, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдер өткізілетін атаулар олардың түрін дәл көрсетуге және ең аз дегенде мыналарды қамтуға тиіс:

1) сыртқы түрінің сипаттамасы;

2) сәйкестендіру көрсеткіштерінің тізбесі (нақты өнім түріне берілген техникалық және (немесе) нормативтік құжаттамада көрсетіледі);

3) шығару тәсілі.

Ескерту. 4-тармаққа өзгерту енгізілді - ҚР Үкіметінің 2011.01.21 № 25 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

5. Өнімдерді сәйкестендіру үшін ақпараттар жеткіліксіз болған кезде органолептикалық бағалау мен өнімнің нақты түрлеріне нормативтік және (немесе) техникалық құжаттарда көзделген физикалық-химиялық көрсеткіштер бойынша сынақ жүргізеді.

6. Өндіріс процестеріне қойылатын талаптар Қазақстан Республикасының аумағында өндірістік қызметті жүзеге асыратын объектілерге ғана қолданылады.

2. Терминдер мен анықтамалар

7. Осы техникалық регламентте тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы заңнамада белгіленген ұғымдар, сондай-ақ мынадай терминдер мен анықтамалар пайдаланылады:

нан-тоқаш өнімдері - нан пісіруге арналған негізгі шикізаттан немесе нан пісіруге арналған негізгі және қосымша шикізаттан жасалатын тамақ өнімдері. Бұл өнімдер нанды, тоқашты, тоқаш өнімдерін, ылғалдылығы төмен нан-тоқаш өнімдерін қамтиды.

нан - қалыптағы бидай наны үшін кемінде екі жүз грамм, бидай наны үшін үш жүз грамм және қара бидай наны үшін үш жүз грамм салмағы бар нан-тоқаш өнімдері;

нан-тоқаш өнімдері - нан-тоқаш қалыптарында пісірілетін нан-тоқаш өнімдері ;

жалпақ нан-тоқаш өнімдері - нан пісіретін қалыптарда, пісіру камерасының жалпақ табасында немесе аспа табада пісірілетін нан-тоқаш өнімдері.

майға иленген нан-тоқаш өнімдері - рецептура бойынша құрамына он төрт пайыз немесе одан астам қант және (немесе) май қосып пісірілетін нан-тоқаш өнімдері;

ылғалдығы төмен нан-тоқаш өнімдері - ылғалдығы кемінде он тоғыз пайыз нан-тоқаш өнімдері: дөңгелек тоқаш өнімдері, кептірілген нандар, кесіліп қуырылған нандар, қытырлақ нан, таяқша тәрізді тоқаштар және т.б.;

ұлттық нан-тоқаш өнімдері - әдеттегі нан-тоқаш өнімдерден рецептурасы жекелеген ұлттық дәстүрлерге тән шикізат түрлерін пайдаланумен және (немесе) өзіне тән пішіні және (немесе) пісіру тәсілімен ерекшеленетін нан-тоқаш өнімдері (лаваш, тандыр шелпегі және басқалар);

жартылай дайын нан-тоқаш өнімдері - нан пісіруге арналған негізгі шикізаттан немесе дайын бұйымдарды өткізуге және өңдеуге арналған қосымша нан пісіруге арналған шикізаттан дайындалған, оның ішінде мұздатылған жартылай фабрикаттар;

кондитерлік өнім - тәтті дәмі басым, нысаны, құрамы, консистенциясы, құрылымы мен хош иісі бойынша әртүрлі тамақ өнімі;

ұннан жасалған кондитерлік өнім - рецептуралық компоненті ұн болып табылатын кондитерлік өнім (печенье, прәніктер, кекстер, бисквитті рулеттер, галеттер, крекерлер, вафли және басқалары);

ұннан жасалған аспаздық өнім - көптеген жағдайда қоспасымен берілген қалыпта қамырдан жасалатын аспаздық өнім, оның ішінде пирожкилер, бауырсақтар, кулебяктар, беляштар, пончик, пицца және басқа да осыған ұқсас өнімдер;

қоспа - өндіруге дайындықтан өткен шикізаттың бір түрінен немесе бірнеше қоспасынан дайындалған және қамырдың ішіне немесе үстіне бөлгенде не болмаса піскеннен кейін жағылатын нан-тоқаш өнімдерінің құрамдас бөлігі;

тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы мониторинг - заңнамада белгіленген тәртіппен жүзеге асырылатын тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін, халықтың денсаулығы мен тіршілік ету жағдайын қадағалаудың, оларды талдаудың, бағалау мен болжаудың, сондай-ақ тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мен тағамдық құндылығының арасындағы себеп-салдарлық байланыстарды айқындаудың мемлекеттік жүйесі;

нан-тоқаш, ұннан жасалатын аспаздық және кондитерлік өнімдерді өндіру (дайындау) процесі - шикізатты өндіруге дайындау, жартылай фабрикаттарды дайындау, ашытқы өнімдері үшін бөлшектеу, ашытып қою, өнімнің түріне байланысты пісіру, салқындату, әрлеу, орау, өлшеп орау және (немесе) таңбалау;

тез бұзылатын тамақ өнімдері - қатаң реттелетін мерзімде арнайы тасымалдау , сақтау және өткізу жағдайларын қажет ететін тамақ өнімдері;

сақтау шарттары - алдын ала белгіленген арнайы сақтау тәртібі (қоршаған орта ауасының ылғалдылығы, белгілі бір жарық түсіру режимі, қоршаған орта ауасының температурасы);

бураттар - ұнды елеуге және металл магнитті қоспаларды тұтуға арналған технологиялық жабдық;

қуаттылығы шамалы ұйым (наубайханалар мен цехтар) - өнімділігі тәулігіне үш тоннаға дейін нан және нан-тоқаш өнімдерін; тәулігіне бес жүз килограмға дейін - кремсіз кондитерлік өнімдерді, тәулігіне үш жүз килограмға дейін - кремді кондитерлік өнімдерді өндіретін объектілер;

санитарлық жарамсыздық - технологиялық операциялардың, тасымалдау мен оны тікелей мақсаты бойынша пайдалану мүмкін болмайтын жағдайға әкелетін жинақтау барысындағы бұзылыстардың салдарынан пайда болған өнімнің органолептикалық және тұтыну қасиеттерінің өзгеруі;

жұмыртқаның жарылуы (соғылуы) - ішіндегісінің ағып, қабығы және қабық қауызы тұтастығының бұзылуы;

нан-тоқаш өнімдеріне арналған негізгі шикізат - нан-тоқаш өнімдерінің қажетті құрамдас бөлігі болып табылатын шикізат: ұн, астық өнімдері, нан пісіруге арналған ашытқы немесе химиялық қосытқыштар, тұз және су;

астық өнімдері - бидай кебектерін қоса алғанда, нан-тоқаш өнімдеріне арналған негізгі өнімдер, бидайдың ұсақталған жармасы, бидай (азық-түліктік астық) және т.б.

нан-тоқаш өнімдеріне арналған қосымша шикізат - тағамдық құндылықты арттыру, нан-тоқаш өнімдерінің ерекше органолептикалық және физикалық-химиялық қасиеттерін қамтамасыз ету үшін рецептура бойынша қолданылатын шикізат;

сату мерзімі - нақты атауы бар өнімдер үшін нормативтік немесе техникалық құжаттармен (технологиялық нұсқаулықтармен) белгіленген нан-тоқаш өнімдерін пештен алған сәттен бастап оны сатуға дейінгі уақыт аралығы;

барынша ұстау мерзімі - нан-тоқаш өнімдерін пештен алған сәттен бастап сатуға беруге дейін оны ұстау уақытының аралығы.

3. Үй-жайларға және инженерлік жабдықтарға қойылатын талаптар

8. Нанды, нан-тоқаш, ұннан жасалатын аспаздық және кондитерлік өнімдерді өндіру жөніндегі объектіні орналастыру, салу және қайта жаңарту санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды болғанда жүзеге асырылады.

9. Объектінің үй-жайлары және оған жапсарлас аумақ азық-түліктердің санитарлық-бактериологиялық ластануы жағдайын болдырмау мақсатында белгіленген санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормаларды сақтай отырып пайдаланылуға тиіс.

10. Объектінің өндірістік үй-жайлары мен цехтары технологиялық процестердің ағымдылығын қамтамасыз ететіндей және шикізат пен дайын өнімнің қарсы және қайшы ағымдарын болдырмайтындай етіп орналасуға тиіс. Үй-жайлардың жинағы бейінді ұйымдарды технологиялық жобалау нормаларына жауап беруге тиіс.

11. Шырақтарды ашық технологиялық сыйымдылықтардың, пісіру қазандарының, крем жағатын машиналардың, крем бұйымдарын әрлеуге арналған үстелдердің тура үстіне орналастыруға тыйым салынады.

12. Жарық көздері арнайы жарық түсіру арматураларына: люминесценттік - типіне қарай, қызу шамдар жабық плафондарға орналастырылуы тиіс.

13. Аппараттар мен ыдыстардың ішкі жақтарын қарау үшін көрнеулігі он екі вольттан аспайтын, жалғанатын қорғаныш торшаларға орналастырылған шамдарды пайдалануға жол беріледі.

14. Желдету және кондиционерлеу жүйесі ауаның ластанған аймақтан таза аймаққа түспейтіндей құрылымдануы тиіс. Желдету жүйелерінің құрылымы мен орындалуы тазалауды немесе ауыстыруды қажет ететін сүзгілері мен басқа да бөліктерінің тез қолжетімділігін қамтамасыз етуге тиіс.

Жұмыс аймағы ауасындағы зиянды заттардың құрамы объектінің осы санаттары үшін бекітілген шекті жол берілген шоғырланудан (ШЖШ) аспауға тиіс.

15. Нанды, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерді өндіруде пайдаланылатын су ауызсуға арналған техникалық регламентке және санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормаларға сәйкес келуі және оны объектінің өндірістік зертханасы бактериологиялық бақылауға тиіс. Өнімді өндіруге арналған суды дайындау үшін мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдары рұқсат еткен химиялық реагенттер пайдаланылады.

Құрамында хлор бар реагенттерді пайдалану кезінде жалпы хлордың қалдық мөлшерін анықтау мақсатында судың сапасын тексеру жүргізіледі.

16. Ауызсу мен ішуге болмайтын сумен жабдықтау жүйелерінің арасында тоғысатын қосылыстар болмауға тиіс. Ішуге болмайтын су өнімді өңдеудің, орау мен сақтаудың технологиялық учаскелерінде пайдаланылмауы тиіс.

17. Өнімдермен немесе өнімдермен жанасатын заттармен тікелей араласатын бу зиянды заттарсыз ауызсудан бөлініп шығарылуы тиіс. Қазандық агрегаттарында пайдаланылатын химиялық реагенттердің санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдары берген рұқсаты болуға тиіс.

18. Кәріз жабдықтары өнімнің ластану қатерін болдырмайтындай жобалануға және құрылымдануға тиіс. Егер дренажды арналар толық немесе ішінара ашық болса, олар қалдықтардың ластанған аймақтан таза аймаққа түсуінен қорғауды қамтамасыз ететіндей құрылымдануға тиіс.

19. Едендер мен қабырғалардың үстіңгі беті су өтпейтін, сіңбейтін, жуылатын және уытты емес материалдардан жасалуға, саңылауларсыз және ұрылмаған, тазалау мен жуу үшін ыңғайлы, трапқа еңіс болуы тиіс. Цех ішіндегі көлікке арналған жолдардағы еден учаскелері ұруға төзімді тақтайшалармен қапталуға тиіс.

20. Едендерді, қабырғалар мен төбелерді әрлеу үшін мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдары рұқсат еткен материалдар қолданылуы тиіс.

21. Өндірістің қалдықтарын сақтау және жою жағдайы өндіруге арналған азық-түліктерді, шикізатты және қоршаған ортаны ластау мүмкіндігін болдырмауы тиіс.

22. Шикізатты және дайын азық-түлікті ластаудан және кеміргіштердің бүлдіруінен қорғау үшін мыналар:

1) үй-жайлардың табалдырықтары мен есіктеріне жалпақ темір немесе металл торша (биіктігі қырық-елу сантиметр) қағу;

2) жертөле қабаттарындағы терезелер мен желдеткіш арналарының тесіктерін қорғаныш торшалармен жабу;

3) қабырғалардағы, едендердегі құбырлар мен радиаторлардың жанындағы саңылауларды металл ұнтақтары бар цементпен бітеу;

4) цехтарды тағамдық қалдықтар мен қоқыстардан уақтылы тазарту, жұмыс аяқталғаннан кейін шикізат пен дайын өнімді мұқият жабу қажет.

23. Қойма үй-жайлары құрғақ, таза, жылытылатын желдеткіші бар (температурасы сегіз градус Цельсийдан төмен емес, салыстырмалы ауа ылғалдылығы жетпіс-жетпіс бес пайыз), шикізатты түсіруге және дайын өнімді тиеуге арналған арнайы платформалармен жабдықталған және атмосфералық жауын-шашыннан қорғайтын жаппалармен қамтамасыз етілуге тиіс. Шикізат пен дайын өнімді тасымалдау үшін бөлек жүк көтергіштер көзделуі тиіс. Қойма үй-жайларындағы еден тығыз, саңылаусыз, цементтелген, қабырғалары тегіс

болуы тиіс. Қойма үй-жайларында тез бұзылатын шикізат пен жартылай фабрикаттарды сақтауға арналған тоңазытқыш камералар болуы тиіс.

24. Тамақ өнімдеріне арналған қоймаларда тағамдық емес тауарларды (сабын, кір жуу ұнтағын) сақтауға тыйым салынады.

25. Қуаттылығы тәулігіне үш жүз килограммнан астам кремi бар кондитерлік өнімдердi өндiретiн объектiлер үшiн технологиялық және бактериологиялық зертханалар көзделуі тиіс.

26. Ұн шаңын бөлетін көздер (үйме шұңқырлар, қап толтыратын машиналар, ұн елегіштер, қысқа кесілетін өнімдерді себуге арналған сұрыптау үстелдері) аспирациялық қондырғылармен жабдықталуға тиіс.

27. Ұйымдарда қолданыстағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкес шыбындарға, тарақандар мен кеміргіштерге қарсы күрес жөніндегі іс-шаралар жүргізілуі тиіс.

4. Жабдыққа, мүкәммалға және ыдысқа қойылатын талаптар

28. Технологиялық жабдық пен аппаратура машиналар мен жабдықтардың қауіпсіздігі саласындағы Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес келуі, технологиялық процестің ағымдылығын және оларға еркін қол жеткізуді қамтамасыз ететіндей орналасуға тиіс.

29. Азық-түлікпен жанасатын жабдықтардың және аппаратураның барлық бөліктері мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдары тамақ өнеркәсібінде қолдану үшін рұқсат еткен материалдардан дайындалуға тиіс.

30. Ұнды силосқа беріп тұратын әрбір сызық ұн елегішпен және металл қоспаларды магнитті тұтқышпен жабдықталуы тиіс. Ұн елейтін жүйе тығыз тұмшаланған болуы тиіс: құбырлар, бураттар, шанақтардың қораптары, силостар саңылаусыз, он күнде бір реттен сирек болмауға, бөлшектеліп, тазартылып және сонымен қатар ұн зиянкестеріне қарсы өңдеуден өтуге тиіс.

31. Ұнды ыдыссыз сақтауға арналған силостар үстіңгі беті тегіс, конустары кемінде жетпіс сантиметр, ұнды таратуға арналған құрылғылары мен бақылау люктары еден деңгейінен бір жарым метр биіктікте болуға тиіс.

32. Сүтке арналған жабдық пен аппаратура (цистерналар, жинақтаушылар, құбырлар, сорғылар), сиропқа арналған қайнату қазандықтары, сиропты сақтауға арналған бактар, өлшеу бөшкелері, құбырлар күнделікті жұмыс аяқталғаннан кейін жуылуға және дезинфекциялануға тиіс.

33. Тұнба қаптарын, ұштары мен ұсақ мүкәммалды өңдеу мен сақтауға арналған жабдықты басқа өндірістік мақсаттар үшін пайдалануға рұқсат етілмейді.

5. Нанды және нан-тоқаш, кондитерлік өнімдерді Қазақстан Республикасының нарығында орналастыру шарттары

34. Нан және нан-тоқаш, кондитерлік өнімдер осы Техникалық регламенттің мынадай талаптарына сәйкес келген жағдайда олар нарыққа орналастырылуы мүмкін:

1) сәйкестігін растау нысаны мен ерекшеліктеріне қарай, сәйкестік сертификатының, сәйкестік белгісінің, сәйкестігі туралы декларацияның немесе санитарлық-эпидемиологиялық қорытындының болуы;

2) таңбалауда және (немесе) ілеспе құжаттарда өнім туралы қажетті ақпараттың болуы.

6. Нанның және нан-тоқаш, кондитерлік өнімдердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар

35. Нанның және нан-тоқаш, кондитерлік өнімдері:

1) қауіпсіздігі техникалық реттеу және халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы заңнамаға сәйкес расталған шикізаттан және қосалқы материалдардан жасалуға;

2) органолептикалық көрсеткіштер бойынша нанның, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдердің нақты түрлеріне арналған нормативтік-құқықтық және (немесе) техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес болуға;

3) белгіленген тәртіппен әзірленген және бекітілген нақты атауы бойынша өнімдерге арналған рецептуралардың, технологиялық нұсқаулықтардың немесе нормативтік құжаттардың негізінде қатталып немесе қатталмай жасалуға;

4) құрамында халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы уәкілетті орган қолдану үшін рұқсат еткен тағамдық қоспалар, хош иісті заттар болуға;

5) сақтау, тасымалдау және өткізу кезінде олардың қауіпсіздігін қамтамасыз ететін тәсілмен өлшеп салынуға және оралуға;

6) экологиялық тазалығы бойынша экологиялық таза өнімге арналған стандарттар нормаларына сәйкес келуі тиіс.

36. Нанда, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерде ықтимал қауіпті химиялық және биологиялық заттардың болуы және микробиологиялық ластану көрсеткіші халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы заңнамаға сәйкес рұқсат етілген деңгейлерден аспауға тиіс.

37. Құрамы аралас өнімдерде қауіпсіздік көрсеткіштерін анықтау мен бағалау өнімнің құрамына енетін ингредиенттердің үлес салмағы ескеріле отырып жүргізілуі тиіс.

Кептірілген, концентрацияланған немесе бөлінген компоненттер қауіпсіздігінің көрсеткіштерін дайындаушы шикізатта және дайын өнімде кептірілген заттардың құрамы ескеріле отырып, дайын өнімге шаққанда қайта есептеумен шығаруға тиіс.

38. Нанда, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерде бөтен минералдық қоспа түйіршігінің, ауру және көгеру белгілерінің қосындысы болмауға тиіс.

39. Қолданылатын шикізат, компоненттер мен тағамдық қоспалар қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша тиісті нормативтік-құқықтық актілер мен нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес келуі тиіс.

40. Нанды, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерді өндіру кезінде генетикалық түрленген шикізатты және (немесе) генетикалық түрленген көздерден тұратын шикізатты қолдануға жол берілмейді.

41. Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы уәкілетті орган қолдану үшін рұқсат еткен нан пісіруде әдетте пайдаланылатын хош иісті (татымды) өсімдіктер мен өсімдіктердің кейбір түрлерін қоспағанда, дәрілік өсімдіктерді пайдалануға жол берілмейді.

42. Өндіруші/дайындаушы халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы уәкілетті орган белгілеген тәртіппен және кезеңділікпен нан, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдері қауіпсіздігінің көрсеткішін бақылауы, оның ішінде:

1) өндіруші/дайындаушы мен тұтынушы арасындағы даулы жағдайда жарамдылық/сақтау мерзімі қырық сегіз сағаттан астам болған өнімдерде құрамында өңездің болуын;

2) жылдың жылы кезеңінде ай сайын жарамдылық/сақтау мерзімі қырық сегіз сағаттан астам болған өнімдерде *Bacillus mesentericus* бактерияларының болуын анықтауы тиіс.

43. Сынама алу және сынау әдістері осы өнім түріне арналған қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес жүргізіледі.

44. Қазақстан Республикасының аумағына алғаш әкелінетін, жаңа шикізат түрлерін, тағамдық қоспаларды, өніммен жанасатын орау материалдарын пайдалана отырып жасалған нан, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдер міндетті санитарлық-эпидемиологиялық сараптауға жатады.

45. Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органы жүргізген сараптама нәтижелері бойынша берілген гигиеналық қорытындыны өнімді сертификаттау сынақтарын жүргізу кезінде сәйкестігін растау жөніндегі орган ескеруге тиіс.

46. Егер нан, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдер белгіленген қауіпсіздік талаптарына сәйкес келмесе, олар сатылуға жатпайды.

7. Байытылған нанның, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар

47. Нанды, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерді өндіру кезінде адамдардың денсаулығына зиянды әсер етпейтін мөлшерде амин қышқылдарымен, витаминдермен, микроэлементтермен байытылған шикізатты қолдануға жол беріледі.

48. Байыту өнімдердің тұтынушылық қасиеттерін нашарлатпауға, олардың құрамында бар басқа тағамдық заттардың құрамы мен сіңімділігін азайтпауға және (немесе) олардың қауіпсіздігіне әсер етпеуге тиіс.

49. Нанға, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерге қосылатын витаминдер мен минералдық заттардың мөлшері өнімнің сақталу мерзімі ішінде байытылған өнімде сақталуға тиіс.

50. Қосылған витаминдер мен микроэлементтер көрсетіле отырып, байыту туралы ақпарат халықтың жекелеген топтары үшін қолдану жөніндегі ұсынымдар мен ескертпе жазулар бар өнімнің таңбасында көрсетілуге тиіс.

8. Шикізатты өндіру және дайындау процесіне қойылатын талаптар

51. Барлық келіп түсетін шикізаттар, қосалқы және ыдыстарды орау материалдары тамақ өнімдеріне, оларды орауға арналған техникалық регламенттердің және олармен үйлестірілген стандарттардың талаптарына жауап беруі және олардың қауіпсіздігін куәландыратын тиісті құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы) болуы тиіс. Шикізатты, қосалқы және ыдыстарды орау материалдарды беруші олардың сапасы мен қауіпсіздігіне кепілдік беруге тиіс.

52. Шикізаттың, қосалқы және ыдыстарды орау материалдарының, нан пісіру және кондитерлік өндірістің дайын өнімдерінің қауіпсіздігін бақылауды өндіруші осы Техникалық регламенттің, өнімдік нақты атауға арналған нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес жүзеге асырады.

53. Шикізатты өндіруге дайындау жекелеген дайындау бөлімшесінде жүргізілуі тиіс.

54. Шикізаттың немесе дайын өнімнің партиясында бөтен заттар, ұндағы зиянкестер табылған жағдайда партия өндіруге жіберілмейді, жарамсыз өнімді одан әрі пайдалану туралы тиісті құжат жасалады.

55. Шикізатты, жартылай фабрикаттар мен қосалқы материалдарды ыдыстардың сыртындағы ластан алдын ала тазалағаннан кейін жүргізіледі.

56. Цех ішіндегі көліктік (ішкі) ыдыс пен ыдыс жабдықтары таза, құрғақ, мықты, бөтен иісі болмауы тиіс. Ішкі ыдыс пайдаланылар алдында ұйымға жеткізгенге дейін, ол өңделгеніне қарамастан, ұйымда міндетті түрде өңделуге тиіс.

Көліктік (ішкі) ыдысты алдын ала өңдеусіз өндірістік цехқа кіргізуге, санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға жауап бермейтін ыдыста және көлікте кондитерлік өнімдерді жіберуге және тасымалдауға тыйым салынады.

57. Қайта өңделетін барлық сусымалы шикізат пен дайын өнімдер пайдаланылар алдында магнит қабылдағыш арқылы өткізілуі және елеуіш арқылы еленуі тиіс.

58. Ұнды барлық шикізат түрлерінен бөлек сақтаған жөн. Ыдыссыз сақтаған кезде ұн оның сапалық көрсеткіштеріне сәйкес жекелеген ыдыстарға салынады.

59. Ұнның сыпырындысын, қатқан жерін, ластанған қамырды және ұнтақты өндіру үшін пайдалануға тыйым салынады. Көрсетілген санитарлық жарамсыз заттар арнайы таңбаланған ыдысқа жиналып, өндірістік үй-жайлардан шығарылуы тиіс.

60. Бояғыштар, хош иістендіргіштер, қышқылдар мен басқа да тамақ өнімдері техникалық регламенттердің және олармен үйлестірілген стандарттардың талаптарына сәйкес келуі және зауыт орамында сақталуы тиіс. Бояғыштарды, хош иістендіргіштерді, қышқылдар мен басқа да тамақ өнімдерін сақтау үшін басқа ыдысқа қайта себуге және қайта құюға жол берілмейді. Бояғыштар мен хош иістендіргіштердің ерітінділерін объекті зертханасының қызметкерлері дайындайды және олар атауы мен концентрациясы көрсетіле отырып, өндірісте ыдыстарда беріледі.

61. Жаңа піскен жемістер мен жидектер пайдаланылар алдында жуылып, кептіріледі. Тиімді жуу қиын жидектерді (құлпынай, таңқурай, қой бұлдірген, қара бұлдірген, тұтағаш) әрлендіретін зат ретінде пайдалануға жол берілмейді. Бұл жидектер крем толықтырғыштар ретінде термиялық өңделгеннен кейін пайдаланылуы мүмкін.

62. Мейіз, цукаттар мен кептірілген жемістер тазартылады, содан соң торшаларда немесе арнайы машинада ағынды сумен жуылады және термиялық өңделетін өнімдерде пайдаланылады.

63. Жеміс-жидек пюресі, пульпа өндірісте пайдаланылар алдында тазалайтын машина арқылы немесе ұяшықтары бір жарым миллиметрден аспайтын елеуіш арқылы, жеміс-жидек балы, джем, қоспасы мен қайнатпасы - ұяшықтары үш миллиметрден аспайтын елеуіш арқылы өткізілуі тиіс. Оларды сумен араластыруға тыйым салынады.

64. Сироптар, бал, сұйық шоколадты жартылай фабрикаттар, ерітілген тоңмайлар, қаймағы алынбаған сүт арнайы сүзгіш арқылы сүзілуі, сүзілгеннен

кейін қайнатылуға тиіс. Қантты сироптар ұяшықтары бір жарым миллиметрден аспайтын ұяшықтары бар металл елеуіш арқылы сүзіледі.

65. Жаңғақтар, бадам және майлы дақылдардың тұқымдары бөтен қоспалардан сұрыптау машинасында немесе қолмен тазартылады.

66. Кондитерлік өнімдер үшін жаңа таза, қабығы зақымдалмаған, овоскопирленген және сұрыпталған тауық жұмыртқасы пайдаланылуы тиіс. Жұмыртқалар бар жәшіктерді ашу, оларды өңдеу және жұмыртқа қосылған массаны алу ағымдылықты сақтаумен жүргізіледі.

67. Кез келген кремді дайындау үшін суда жүзетін құстардың, тесілген тауық жұмыртқасын, жарылған және ұрылған, жалған жұмыртқаларды туберкулез, салмонеллез бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған жұмыртқаларды, жұмыртқалардың орнына меланждарды пайдалануға тыйым салынады. Суда жүзетін құстардың жұмыртқаларын тек шағын нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді пісіру үшін ғана пайдалануға рұқсат етіледі.

68. Жұмыртқа массасын дайындар алдында овоскопирленген жұмыртқалар төрт секциялы ваннада өңделеді және санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалар талаптарына сәйкес пайдаланылады.

69. Технологиялық операциялары жоғары температурада өтетін барлық аппараттар өлшем бірлігін қамтамасыз етудің мемлекеттік жүйесінде белгіленген тәртіппен тексеруге жататын бақылау-өлшеу аспаптарымен қамтамасыз етілуі тиіс.

70. Кремдер үшін ылғалының үлес салмағы жиырма пайыздан аспайтын сарымай пайдаланылуы тиіс. Мезофильді аэробты және факультативті анаэробты микроорганизмдердің мөлшері бір грамда колона түзейтін бір жүз мың бірліктерден аспауға тиіс, мыналарға жол берілмейді: ішек таяқшасына (колиформды) - нөл бүтін жүзден бір грамда, патогенді микроорганизмдер, оның ішінде сальмонеллалар - жиырма бес грамда, коагулаз оңды стафилококктар - өнімнің бір грамында.

71. Торттар мен бәліштерді әрлеу үшін алпыс пайыздан төмен емес су фазасындағы қант құрамы бар кремдер пайдаланылуға тиіс.

Кремді өндіруге және пайдалануға белгіленген тәртіппен берілген санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен гигиеналық нормативтерге сәйкестігі туралы санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды болған кезде жол беріледі.

72. Пештен алынған нан лоттарға салынып, вагонеткаларда немесе контейнерлерде салқындату үшін экспедицияға жіберілуі тиіс. Нанды үйіп сақтауға тыйым салынады.

73. "Созылмалы" (картопты) аурумен зақымдалған нанды тағамдық мақсатта пайдалануға жол берілмейді, олар сатылуға және қайта өңделуге жатпайды және

нан пісіру ұйымынан дереу әкетілуі тиіс. Картоп ауруының таралуын болдырмау үшін алдын алу іс-шаралары жүргізілуі қажет.

74. Сауда орындарынан қайтарылған нан және нан-тоқаш өнімдері объектіде қайта өңделуі мүмкін. Қайта өңдеуге ластанбаған және микробиологиялық бұзылған белгілері жоқ өнімдер қабылданады. Қайта өңдеуге арналған, суланған нан мен нан-тоқаш өнімдері сол сортты немесе одан төмен сортты ұннан жасалатын нанды өңдеу кезінде пайдаланылуы мүмкін.

75. Сулауға жататын нан өнімдерінің қалдықтары мен қайтарылғандарын өндірісте төрт тәуліктен астам сақтауға рұқсат етілмейді.

76. Сауда желілерінен механикалық зақымдалған немесе сырт пішіні мен нысаны өзгерген, өткізу мерзімі аяқталған сәттен бастап өткізу мерзімі өткен, алайда жиырма төрт сағаттан кешіктірілмеген кондитерлік өнімдерді қайта өңдеуге жол берілмейді. Жарамдылық мерзімі өтіп кеткен кремі бар кондитерлік өнімдерді пісірілген кондитерлік өнімдерді өңдеу үшін ғана пайдалануға болады.

77. Дәмі мен иісі өзгерген, ластанған, бөтен қоспалар бар, ұнда болатын және басқа да зиянкестер қамтылған, көгерген кондитерлік өнімдерді, сондай-ақ ұннан жасалған өнімдердің ұнтақтарын қайта өңдеуге қайтаруға тыйым салынады.

Кондитерлік өнімдерді қайта өңдеу үшін сауда ұйымдары тек таза, құрғақ, бөтен иісі жоқ ыдыста ғана қайтаруына рұқсат етіледі.

78. Сауда желілерінен қайтарылатын кондитерлік өнімдерді тек тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған және санитарлық паспорты бар көлікте ғана тасымалдауға рұқсат етіледі.

79. Қайта өңдеу үшін қайтарылатын кондитерлік өнімдер сауда желілерінде сатуға арналған өнімдерден бөлек сақталуға тиіс.

80. Сауда орындарынан қайтарылатын кондитерлік өнімдер тек оларды қайта өңдеу туралы өндірістік зертхана қорытындысы жасалғаннан кейін ғана тікелей қайта өңдеуге келіп түсуі мүмкін. Өндірістік зертхана болмағанда қорытындыны мемлекеттік техникалық реттеу жүйесінде белгіленген тәртіппен аккредиттелген кез келген зертхана беруі мүмкін.

81. Қайта өңдеуге жатпайтын кондитерлік өнімдер арнайы ыдысқа жиналуы және жойылуға жатуы тиіс.

82. Қайтарылған өнімдерден жасалған кондитерлік өнімдер осы Техникалық регламенттің талаптарына сәйкес келуі тиіс.

83. Шикізаттың, қосалқы материалдардың, дайын өнімдердің сапасын және нанды, нан-тоқаш, ұннан жасалған аспаздық және кондитерлік өнімдерді өндірудің технологиялық және санитарлық-гигиеналық режимдерінің сақталуын зертханалық бақылауды аккредиттелген объектінің зертханасы, ал ол болмағанда - осы зерттеу түрлерін орындауға құқылы аккредиттелген өзге зертхана жүргізуге тиіс.

9. Сақтау және тасымалдау кезінде нанның, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар

84. Дайын өнім арнайы үй-жайлар мен вагонеткалардағы қоймаларда, контейнерлерде немесе штабельдерде олардың арасында өтетін жолды сақтай отырып сақталуға тиіс. Шикізатты, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдерді сақтау тәсілдері мен шарттары оларға зиянды және ластаушы заттар мен бөтен нәрселердің еніп кетуіне жол бермеуге тиіс. Қоймаларда тағамдық емес тауарлар мен заттарды (желімді, ыдыстарды, әртүрлі химикаттарды) сақтауға тыйым салынады.

85. Нанды, нан-тоқаш, ұннан жасалған аспаздық және кондитерлік өнімдерді және оларды өндіруге арналған шикізатты сақтауға арналған үй-жайлар:

1) таза, құрғақ, жақсы желдетілген, зиянкестермен залалданбаған, салыстырмалы ауа ылғалдылығы жетпіс бес пайыздан аспайтын атмосфералық жауын-шашыннан қорғалған;

2) оларға кеміргіштердің, құстар мен жәндіктердің енуінен қорғалған;

3) салмағын, температурасын, ауасының салыстырмалы ылғалдылығы, уақытын өлшеуге арналған бақылау-өлшеу аспаптарымен жарақтандырылған болуға тиіс. Мониторингтің деректерін шығарылған өнімнің жарамдылық/сақтау мерзімі ішінде сақтау қажет.

Шикізат пен оралмаған дайын өнімдерді бірге сақтауға, сондай-ақ оларды су құбырлары мен кәріз құбырларына, жылу аспаптарына жақын жерлерде, қойма үй-жайларынан тыс сақтауға жол берілмейді.

86. Кондитерлік өнімдер тоңазытқыштарда мынадай:

1) кремі болғанда - алты градус Цельсийдан аспайтын;

2) креммен әрленбеген, вафельді торттар мен тоңмайлы әрі пралинді жартылай фабрикаттармен әрленген бәліштерді - он сегіз градус Цельсийдан аспайтын температурада сақталуы тиіс. Сақтау ауаның салыстырмалы ылғалдылығы жетпіс-жетпіс бес пайыз, тауарлық көршілестік ережесін сақтау арқылы жүзеге асырылуы тиіс. Тоңазытқыштар белгіленген тәртіппен тексерілетін термометрлермен жарақтандырылуы тиіс.

87. Қоймаларда қолданыстағы санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық нормативтерге сәйкес амбарлардағы зиянкестерге қарсы газды өңдеу жүргізілуі тиіс.

88. Дайын нанды және нан-тоқаш, кондитерлік өнімдерді сақтау мерзімдерін технологиялық нұсқаулықта немесе рецептурада өндіруші/дайындаушы белгілейді және осы Техникалық регламентке 2-қосымшаға сәйкес келуі тиіс.

Тұтынушылық ыдысқа оралған бидай ұнынан жасалған қоспасыз өнімдерді сақтау мерзімін оның рецептуралық құрамына, оралған материалдың түрі мен орау тәсіліне байланысты нақты атауын өнім үшін белгіленген тәртіппен өндіруші/дайындаушы белгілейді және келіседі.

Бидай ұнынан жасалған қоспасы бар өнімдерді (тұтынушылық ыдысқа оралған және оралмаған) сақтау мерзімін оның рецептуралық құрамына, оралған материалдың түрі мен орау тәсіліне байланысты нақты атауын белгіленген тәртіппен өндіруші/дайындаушы белгілейді және келіседі.

89. Нан, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдер санитарлық паспорты бар, санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес келетін, дайын өнімнің тағамдық құндылығының, физикалық-химиялық және микробиологиялық сипаттамаларының сақталуын, сондай-ақ шаңнан, зиянкестерден және басқа да бұзылуы немесе жұқтырылуы ықтимал факторлардан қорғалуын қамтамасыз ететін көлік құралдарында ғана тасымалдануға тиіс.

90. Өнімдерді табақшалар мен лоттарға салу сақтау мен тасымалдау ережелеріне сәйкес жүргізілуі тиіс.

Кремі және қоспасы бар нан, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерді тасымалдау үшін арнайы көлік құралдары: салқындатылған кузовтар, рефрижераторлар пайдаланылуға тиіс.

Мыналарға:

1) кремі мен қоспасы бар кондитерлік өнімдерді ашық табақшаларда, лоттарда және тоңазытқыш жабдықтарсыз тасымалдауға;

2) оралмаған торттарды тасымалдауға жол берілмейді.

91. Тез бұзылатын өнімдер жылдың жылы мезгілінде алты градус Цельсийдан аспайтын температурада алты сағаттан аспайтын уақытта салқындатылған кузовтары бар арнайы көлікте тасымалдау жүргізіледі.

92. Нанды, нан-тоқаш, ұннан жасалған аспаздық және кондитерлік өнімдерді тағамдық емес өнімдермен немесе ерекше иісі бар тауарлармен бірге тасымалдауға жол берілмейді.

93. Нанды, нан-тоқаш, ұннан жасалған аспаздық және кондитерлік өнімдерді тиеген, тасымалдаған және түсірген уақытта атмосфералық жауын-шашыннан сақтау қажет.

94. Тасымалданатын өнімдер олардың шығарылуын, қауіпсіздігін, сақтау шарттары мен жарамдылық/сақтау мерзімін растайтын құжаттармен ілесе жүруі тиіс.

95. Тасымалдау уақытында нан, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдермен айналысатын адамдар арнайы киіммен қамтамасыз етілуі, сондай-ақ олардың заңнамада белгіленген тәртіппен медициналық тексерудің өткізілгенін растайтын құжаттары болуға тиіс.

10. Нанды, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерді таңбалауға қойылатын талаптар

96. Тұтыну ыдысына салынып оралған нан, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдер міндетті түрде заттегі жапсырылған және таңбалануы тиіс. Оралмаған өнім туралы мәлімет тұтынушыға сауда залындағы ақпараттық парақпен ұсынылады.

97. Дайын өнімдерді таңбалау тұтынушыны мыналарға:

1) тамақ өнімдерінің сипаттамасына, олардың табиғатына, сәйкестігіне, қасиеттеріне, құрамына, мөлшеріне, жарамдылық/сақтау мерзіміне, шығарылуына, дайындау немесе өндіру тәсіліне;

2) оған тән емес мақсаттарға немесе қасиеттерге;

3) іс жүзінде бұл сипаттама осыған ұқсас өнімдердің барлығына тән болғанымен, ерекше сипаттамаларының болуына;

4) өнімге тән емес емдік немесе алдын алу қасиеттерінің болуына қатысты жаңылыстырмауы тиіс.

98. Нанды, нан-тоқаш, ұннан жасалған аспаздық және кондитерлік өнімдерді таңбалау кезінде көрсетілетін міндетті ақпарат "Орауға, таңбалауға, заттегі жапсыруға және оларды дұрыс жасауға қойылатын талаптар" Техникалық регламентімен белгіленеді. Заттегі жапсырудың түрі мен нысанын өндіруші/дайындаушы анықтайды.

99. Дайын нан, нан-тоқаш, ұннан жасалған аспаздық және кондитерлік өнімдер ыдысқа салынып оралады. Ыдыс ретінде табақшалар және лоттар пайдаланылады. Өнімді ыдысқа салу алдында пергамент немесе пергамент асты төселеді, салған соң қақпағы жабылады; қақпағы жоқ табақшалар мен лоттар қақпағы бар металл контейнерлерге салынуы тиіс.

100. Торттар бұрын пайдаланылмаған картон қораптарына немесе пергаменттен немесе пергамент асты сулық төселген басқа орамға салынуы және беті жабылуы тиіс.

Дайын өнімде жеке немесе топтық орамы болуға тиіс.

101. Орау үшін нан, нан-тоқаш, ұннан жасалған аспаздық және кондитерлік өнімдерге рұқсат етілген материалдар пайдаланылуы тиіс.

102. Орам мықты, таза, құрғақ, басқа иістің қосылысы жоқ болуы тиіс.

103. Өнімнің нақты түрін орау шарттарын, түрін және тәсілін өндіруші/дайындаушы анықтайды және қолдануға ұсыным жасайды. Басқа заңды тұлға өнімді өлшеп ораған жағдайда өндіруші/дайындаушының ұсынымын ескеруі тиіс. Егер белгіленген жарамдылық/сақтау мерзімінің ішінде оралған өнім қауіпсіздігінің қажетті деңгейі қамтамасыз етілсе, ораудың басқа да, оның ішінде

өнімді сатуға арналған шарттарда көрсетілген түрлері мен тәсілдерін қолдануға жол беріледі.

104. Нан, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерге арналған орау "Орауға, таңбалауға, заттегі жапсыруға және оларды дұрыс жасауға қойылатын талаптар" Техникалық регламенті талаптарына, өнім мен ораудың нақты түріне арналған нормативтік және техникалық құжаттамаға сәйкес болуы тиіс.

11. Сату кезіндегі нанның, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар

105. Егер нан, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдер:

1) осы Техникалық регламенттің және олармен үйлестірілген стандарттардың талаптарына сәйкес келмесе;

2) осы Техникалық регламентке сәйкестігі туралы ақпараттан тұратын құжаттары болмағанда немесе дайындаушы ұсынған ақпарат өнімнің қауіпсіздігіне қатысты тұтынушыны жаңылыстырған жағдайда;

3) белгіленген жарамдылық/сақтау мерзімі болмағанда немесе жарамдылық/сақтау мерзімі өтіп кеткенде;

4) техникалық регламентте көзделген мәліметтерден тұратын таңбасы (оралған өнімдерге арналған) болмағанда, олар сатылуға жатпайды.

Мұндай нан, нан-тоқаш, ұннан жасалған аспаздық және кондитерлік өнімдер Техникалық регламенттің 12-бөлімінде белгіленген тәртіппен кәдеге жаратылады.

106. Нанды, нан-тоқаш, ұннан жасалған аспаздық және кондитерлік өнімдерді сату кезінде өндіруші/дайындаушы белгілеген сақтау шарттары сақталуға тиіс. Көрсетілген шарттар болмағанда өнімдерді сатуға жол берілмейді.

107. Нан, нан-тоқаш, ұннан жасалған аспаздық және кондитерлік өнімдер тұтынушылық орамында және онсыз сатылады.

108. Мыналарды:

1) тұтынушылық орамының тұтастығы бұзылған өнімдерді;

2) тоңазытқыш жабдықтар болмаған кезде кремі бар кондитерлік өнімдерді сатуға жол берілмейді.

109. Орамы жоқ нанды, нан-тоқаш, ұннан жасалған аспаздық және кондитерлік өнімдерді сату кезінде өлшеп кесетін арнайы жабдық, сондай-ақ таңбаланған сауда мүкәммалы (тақтайшалар, қысқыштар, қалақшалар және басқалар) пайдаланылуы тиіс. Таразыда орайтын материалдарсыз тікелей оралмаған өнімдерді өлшеуге жол берілмейді.

110. Нанды, нан-тоқаш, ұннан жасалған аспаздық және кондитерлік өнімдерді сатуға міндетті медициналық тексеруден өткен, оларда аурулардың белгілері болмаған адамдар жіберіледі.

Өнімді сатуды жүзеге асырушы адамда арнайы киім болуға тиіс.

12. Нан, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерді кәдеге жарату және жою кезінде олардың қауіпсіздігіне қойылатын талаптар

111. Нан, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдер, сондай-ақ оларды өндіру үшін сапасыз және қауіпті деп танылған шикізат мынадай себептер бойынша жойылуға жатады:

- 1) өнімнің қауіпсіздігіне қойылатын талаптарды белгілейтін осы және басқа да өзара байланысты техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келмеуі;
- 2) сапасыздықтың айқын белгісінің болуы;
- 3) олардың шығарылуын, қауіпсіздігі мен сапасын растайтын құжаттарының болмауы;
- 4) сақтау және (немесе) жарамдылық/сақтау мерзімінің белгіленбеуі немесе өтіп кетуі.

112. Нанды, нан-тоқаш, ұннан жасалған аспаздық және кондитерлік өнімдерді және оларды өндіру үшін сапасыз әрі қауіпті деп танылған шикізатты жоюды мыналар:

- 1) заңнамада белгіленген тәртіппен өндіруші/дайындаушы немесе сатушы;
- 2) мемлекеттік қадағалау және бақылау органдарының ұйғарымы бойынша жүзеге асырады.

113. Мемлекеттік қадағалау және бақылау органдары ұйғарымдар берген кезде нан, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдер айналымнан алынуға, шарттары өнімдерге рұқсат етілмеген қол жеткізу мүмкіндігін болдырмайтын уақытша сақтауға жіберілуге және заңнамада белгіленген тәртіппен оларды өзге мақсатта пайдалану мүмкіндігін белгілеу немесе жою мақсатында санитарлық-эпидемиологиялық сараптамаға тартылуға тиіс.

Техникалық регламенттің талаптарына сәйкес келмейтін өнім жарамсыздығы дұрысталатын және дұрысталмайтын разрядына жатуы мүмкін, ол технологиялық нормаларға сәйкес (кептірілген нанды, гренкилерді және т.б. дайындау үшін өнеркәсіптік қайта өңдеуге) жіберіледі.

114. Егер санитарлық-эпидемиологиялық сараптама нәтижелері жағдайында зерттелген өнімнің адам өмірі мен денсаулығына және қоршаған ортаға қауіптілігін растаса, ұйым оларды заңнамада белгіленген тәртіппен жояды.

13. Сәйкестік презумпциясы

115. Үйлестірілген стандарттардың талаптарына сәйкес дайындалған нан, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдер осы Техникалық регламенттің талаптарына сәйкес деп есептеледі.

116. Нан, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдер егер олардың талаптары көрсетілген үйлестірілген стандарттардың талаптарынан төмен болмаса, ал олар болмаған жағдайда, халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы уәкілетті органмен келісілген нормалардан төмен болмаса, өзге нормативтік құжаттар шартымен дайындалуы мүмкін.

14. Сәйкестікті растау

117. Нанның, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдердің сәйкестігін растау Қазақстан Республикасының техникалық реттеу саласындағы заңнамасында белгіленген тәртіппен осы Техникалық регламентке 3-қосымшаға сәйкес жүзеге асырылады.

15. Үйлестірілген стандарттар тізбесі

Ескерту. 15-бөлім алынып тасталды - ҚР Үкіметінің 2011.01.21 № 25 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

16. Техникалық регламентті қолданысқа енгізу мерзімі және шарты

120. Осы Техникалық регламент алғаш ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі.

121. Осы Техникалық регламент қолданысқа енгізілгенге дейін берілген сәйкестікті растау саласындағы құжаттар олардың қолданылу мерзімі аяқталғанға дейін жарамды деп есептелінеді.

"Нанның және нан-тоқаш,
кондитерлік
өнімдердің қауіпсіздігіне
қойылатын талаптар"
техникалық регламентіне
1-қосымша

"Нанның және нан-тоқаш, кондитерлік өнімдердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламентінің талаптары қолданылатын нан және нан-тоқаш, кондитерлік өнімдердің тізбесі

Ескерту. 1-қосымша жаңа редакцияда - ҚР Үкіметінің 2011.01.21 № 25 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

КО СЭЖ ТН	Өнімнің атауы
1	2
1901 20 000	1905 тауар позициясындағы нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді дайындауға арналған аралас қоспалар мен қамыр
1901 90	- өзгелері;
1904	Дақылдар дәндерін немесе дақылдар өнімдерін желпу немесе қуыру жолымен алынған дайын тамақ өнімдері (мысалы жүгерінің үлпегі); дән түрінде немесе үлпек түрінде немесе өзге тәсілмен өңделген дәндер (майда немесе ірі тартылған ұнды қоспағанда), алдын ала жылумен өңделген немесе өзге де тәсілмен дайындалған, басқа жерде аталмаған дақылдар (жүгері астығынан басқа):
1904 10	- дақылдар дәндерін немесе дақылдар өнімдерін желпу немесе қуыру жолымен алынған дайын тамақ өнімдері
1904 10 900 0	- - өзгелері
1904 20	- қуырылмаған дақылдар үлпегінен дайын тамақ өнімдері немесе қуырылмаған және қуырылған дақылдар үлпегінің немесе дақылдарды желпу жолымен алынған қоспасынан:
1904 20 100 0	- - дақылдар дәндерінің қуырылмаған үлпектері негізіндегі мюсли (Musli) тұрпатты өнімдер
1905	Нан, ұннан жасалған кондитерлік өнімдер, пирожныйлар, печенье және құрамына какао қосылған немесе қосылмаған басқа да нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдер; вафельді пластиналар, фармацевтикалық мақсатта пайдалануға жарамды бос капсулалар, жапсыруға қажетті вафельді қабықтар, күріш қағазы және ұқсас өнімдер:
1905 10 000 0	- қытырлақ нан
1905 20	- зімбір печеньесі және оған ұқсас өнімдер:
1905 20 100 0	- - құрамындағы сахарозаның массасы кемінде 30 % болатын (сахароза ретінде көрінетін инвертті қантты қосқанда)
1905 20 300 0	- құрамындағы сахарозаның массасы 30 % немесе одан артық, бірақ 50 % артық емес болатын (сахароза ретінде көрінетін инвертті қантты қосқанда)
1905 20 900 0	- құрамындағы сахарозаның массасы 50 % немесе одан артық болатын (сахароза ретінде көрінетін инвертті қантты қосқанда)

1905 40	- кептірілген нан, кесіліп қуырылған нандар және оған ұқсас қуырылған өнімдер
1905 40 100 0	-- кептірілген нан
1905 40 900 0	-- өзгелері
1905 90	- өзгелері:
1905 90 100 0	-- маца
1905 90 200 0	-- вафельді пластиналар, фармацевтикалық мақсатта пайдалануға жарамды бос капсулалар, жапсыруға арналған вафельді қабықтар, күріш қағазы және оған ұқсас өнімдер:
1905 90 300 0	--- құрамында бал, жұмыртқа, ірімшік немесе жеміс-жидек (жемістер) түріндегі қоспалары жоқ және құрамында құрғақ күйіндегі қанттың массасы 5 % артпайтын және майдың массасы 5 % артпайтын нан-тоқаш өнімдері
1905 90 450 0	--- құрғақ печенье
1905 90 550 0	--- ащы немесе тұзды сығындалған немесе созылған өнімдер
1905 90 600 0	--- өзгелері: тәттілендіргіш қоспалары бар
1905 90 900 0	--- өзгелері

"Нанның және нан-тоқаш,
кондитерлік өнімдердің
қауіпсіздігіне
қойылатын талаптар"
техникалық регламентіне
2-қосымша

Дайын нан және нан-тоқаш, кондитерлік өнімдерді сақтау мерзімдері

Өнімнің атауы	Жарамдылық (с а т у) мерзімі	Сақтау температурасы, °С
1	2	3
Тез бұзылатын өнімдер		
Нан:		
еленген және аралас қоспасынан жасалған қара бидай ұнынан және оның бидай ұнымен	24 сағ.	
аршылған бидайдан ұнымен ұннан немесе оның қоспасынан қара бидай жасалған	36 сағ.	
салмағы 0,3 кг және одан астам ұнынан (диабеттік) қара бидай диеталық	16 сағ.	
бидай ұнынан	24 сағ.	
дорожный наны	48 сағ.	
карель наны	24 сағ.	
любительский наны	36 сағ.	
дарницкий наны	36 сағ.	
астаналық наны	36 сағ.	
ресейлік наны	36 сағ.	
деликатес наны	24 сағ.	
ленинградский наны	24 сағ.	
сүт қосылған нан	24 сағ.	
гражданский наны	24 сағ.	
полесский наны	24 сағ.	
белорусский наны	24 сағ.	
бидай ұнынан жасалған ұлттық нан	24 сағ.	
оралған май қойылған нан	72 сағ.	
Шелпек:		
қара бидай ұлттық	16 сағ.	
Тоқаш өнімдер:	24 сағ.	
салмағы 0,2 кг дейін	16 сағ.	
салмағы 0,2 кг және одан астам	24 сағ.	
Май қосылған тоқаштар:		
салмағы 0,2 кг дейін	16 сағ.	
салмағы 0,2 кг және одан астам	24 сағ.	

шағын берілетін:	бірнеше дана		
салмағы 0,2 кг дейін		16 сағ.	
салмағы 0,2 кг және одан астам		24 сағ.	
оралған шағын бірнеше дана берілетін		48 сағ.	
Ұлттық:			
салмағы 0,2 кг дейін		16 сағ.	
салмағы 0,2 кг және одан астам		24 сағ.	
Диеталық:			
салмағы 0,2 кг дейін бидай ұнынан жасалған		16 сағ.	
салмағы 0,4 кг және одан астам бидай ұнынан жасалған		24 сағ.	
салмағы 0,3 кг қара бидай ұнынан жасалған (диабеттік)		16 сағ.	
салмағы 0,5 кг және одан астам қара бидай ұнынан жасалған		36 сағ.	
диеталық сорбитті		16 сағ.	
диеталық "Қазақстандық" бидай ұнынан жасалған:			
салмағы 0,2 кг дейін		16 сағ.	
салмағы 0,2 кг-дан 0,5 кг -ға дейін		24 сағ.	
Қаттама нан-тоқаш өнімдер:		16 сағ.	
Калориялығы астам		16 сағ.	
Любительские		16 сағ.	
Шайға арналған шағын батон нан:			
салмағы 0,15 кг		16 сағ.	
салмағы 0,3 кг		24 сағ.	
Кепкен дөңгелек тоқаштар:			
бубликтер		36 сағ.	+ 25 астам емес
баранкалар		(96 сағ.) *** 25 тәул.	+ 25 астам емес
полиэтиленді пленкадан жасалған пакетке салынған		15 тәул.	
"Қазақстандық" бидай ұнынан жасалған:			
бубликтер		16 сағ. 72 сағ.	+ 25 астам емес
баранкалар		25 тәул.	+ 25 астам емес
Полиэтиленді целлофанды салынған немесе пакеттерге		15 тәул.	
Таяқша тәрізді нан:		15 тәул.	+ 25 астам емес
Полиэтиленді жасалған пакетке пленкадан салынған таяқша тәрізді нан		30 тәул.	
Торттар мен бәліштер:			

қайнатпа көпіршіктелген жасалған кремi бар	кремi кілегейден бар,	6 сағ.	0-ден + 2-ге дейін
ірімшік кремi бар		24 сағ.	+ 2-ден + 6-ға дейін
сарымай қосылған кремi бар		36 сағ.	+ 2-ден + 6-ға дейін
креммен белокты-көпіршіктелген немесе кремi бар	әрленбеген, жеміспен әрленген	<u>72 сағ</u>	+ 2-ден + 6-ға дейін
жемісті тоқаш дайындалатын тоқаштар	джемi және бар автоматтарда үгілме үгілме	<u>7 тәул.</u>	+ 2-ден + 6-ға дейін
кешенді-механикалық желілерде дайындалатындар		10 тәул.	+ 2-ден + 6-ға дейін
зефирлі, вафельді тоңмайлы өнімдер қосылған	шоколадты-вафельді, пралинді және жартылай дайын	30 тәул	+ 2-ден + 6-ға дейін
Бисквитті рулеттер:			
сарымай қосылған кремi бар		36 тәул.	+ 2-ден + 6-ға дейін
ірімшік		24 сағ.	+ 2-ден + 6-ға дейін
жеміс қоспасы бар		5 тәул (7 тәул.)	+ 6-дан + 18-ге дейін
Вафли:		15 тәул. 3 айға дейін (қоспа түріне байла- нысты)	+ 15-тен + 21-ге дейін
Галеттер:			
диеталық, құрамына тоңмай көп қосылған		3 апта (1,5 ай) **	+ 15-тен + 21-ге дейін
диеталық, аз қосылған	құрамына тоңмай	1,5 ай (3 ай) **	+ 15-тен + 21-ге дейін
Крекер (кепкен печенье)			
сары өнімдер үшін	майдан жасалған	1,5 ай	+ 16-дан + 22-ге дейін

өсімдік өнімдер үшін	майынан	жасалған	1 ай	+ 16-дан + 22-ге дейін
Кекстер:				
ашытқымен жасалған			2 тәул.	+ 15-тен + 21-ге дейін
химиялық жасалған	қопсытқыштармен		7 тәул. (12 тәул.) ****	+ 15-тен + 21-ге дейін
Кондитерлік өнімдер:				
сыр қосылған және әйнекеленбеген)			20 тәул.	+ 13-тен + 23-ке дейін
- қайнатпа (әйнекеленбеген)	сыр қосылған жалбыз	және типті	Жазғы уақытта 10 тәул. бастап қысқы уақытта 15 тәул. дейін	+ 13-тен + 23-ке дейін
қайнатпа әйнекеленбеген)	(әйнекеленген	және	Жазғы уақытта 20 тәул. бастап қысқы уақытта 30 тәул. дейін	+ 13-тен + 23-ке дейін
Печенье:				
тоңмайдың 10%-ға дейін	салмақтық	үлесі	45 тәул.	+ 13-тен + 23-ке дейін
тоңмайдың 10 %-дан 20 %-ға дейін	салмақтық	үлесі	30 тәул.	+ 13-тен + 23-ке дейін
тоңмайдың 20 %	салмақтық	үлесі	15 тәул.	+ 13-тен + 23-ке дейін
Ұннан жасалған шығыстың тәтті тағамдары:				
тоңмайдың 10 %-ға дейін	салмақтық	үлесі	45 тәул.	+ 15-тен + 21-ке дейін
тоңмайдың 10 %-дан 20%-ға дейін	салмақтық	үлесі	30 тәул.	+ 15-тен + 21-ке дейін
тоңмайдың 20%	салмақтық	үлесі	15 тәул.	+ 15-тен + 21-ке дейін
корицасы бар бисквит			5 тәул.	+ 15-тен + 21-ке дейін

ашытқымен қамырдан жасалған	ашытылған	48 сағ.	+ 15-тен + 21-ке дейін
Ұзақ өнім	уақыт сақталатын		
Дөңгелек тоқаштар:			
- кептірілген		45 тәул.	+ 25 астам емес
Сабан тәрізді нан:			
- тәтті және тұзды		3 ай	+ 25 астам емес
- киевская және ванильді		1 ай	+ 25 астам емес
Таяқша тәрізді нан		30 тәул.	+ 25 астам емес
полиэтиленнен жасалған пакетке салынған		15 тәул.	
Кептірілген нан өнімдері:			
кепкен нан өнімдері, оның ішінде:			
қатырма қорапқа оралған немесе орамға өлшеніп салынған бидай ұнынан жасалған кепкен нан		60 тәул.	+(20 - 22)
полиэтиленді пакетке салынған кепкен нан		30 тәул.	
қатырма немесе салынған жасалған тоқаштар	қорапқа орамға бидай	оралған өлшеніп ұнынан	15-тен 60 тәул. дейін****
-	полиэтиленді	пакетке	30 тәул.
армейские кепкен наны:			
қара бидайдан сортты қоспадан жасалған	және	әртүрлі	24 ай
бидай ұнынан жасалған			+ 8-ден + 25-ке дейін
қара бидайдан және әртүрлі сортты қоспадан жасалған			+ 8-ден +25-ке дейін
бидай ұнынан жасалған			+ 8 астам емес
тұмшаланған орамдағы			+ 8 астам емес
панирленген кепкен нан		4 айдан 6 айға дейін. (орам түріне байланысты)	+ 30 астам емес
" Жаз " кепкен өнімдер	сусынына жартылай	арналған дайын	12 ай
Қытырлақ нан			+ 30 астам емес
		1,5 айдан 4 айға дейін	

Галеттер:				
қарапайым			6 ай (2 жыл) ****	+ 15-тен +21-ге дейін
жақсартылған			3 ай (6 ай)****	+ 15-тен +21-ге дейін
Крекер (кепкен печенье)				
тоңмайдың	салмақтық	үлесі	3 ай	+ 16-дан +22-ге дейін
14,3%-ға дейін				
маргарин	немесе	кулинарлық		
тоңмай	қосылған	өнімдер	2 ай	+ 16-дан +22-ге дейін
үшін				
Печенье:				
қант қосылған			3 ай	+ 13-тен +23-ке дейін
созылмалы			3 ай	+ 13-тен +23-ке дейін
Ұзақ уақыт сақталатын нан:				
қарапайым қара бидай және қара бидай-бидай ұнынан жасалған қарапайым, спиртпен консервіленген			4 айдан 6 айға дейін (орам түріне байланысты)	+ 30 астам емес
- қарапайым қара бидайдан жасалған, сатылы зарарсыздандыруды қолдана отырып консервіленген			6 ай	+ 30 астам емес
спиртпен тілінген батондар	консервіленген		4 ай	+ 30 астам емес
қара бидай және қара бидай-бидай ұнынан жасалған аз уақыт сақталатын, спиртпен консервіленген			2 аптадан 6 аптаға дейін (орам түріне байланысты)	+ 30 астам емес
спиртпен ұзақ уақыт консервіленген тілінген батондар	консервіленген	сақталатын	4 ай	+ 30 астам емес
Ескертпе				
* оралмаған өнімдер үшін				
** қатырма қорапқа оралған немесе орамға өлшеніп салынған				
*** полиэтиленді пакетке салынған				
**** тұмшаланған орамдағы				

"Нанның және нан-тоқаш, кондитерлік өнімдердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар"

Нанның және нан-тоқаштың, кондитерлік өнімдердің сәйкестікті растау

1. Қазақстан Республикасының аумағында нанның, нан-тоқаш, кондитерлік өнімдердің сәйкестігін растау ерікті немесе міндетті сипатта болуы мүмкін. Сәйкестікті ерікті растау Қазақстан Республикасында міндетті сертификаттауға жататын өнімдердің тізбесіне енбейтін өнімдер үшін өтініш берушінің бастамасы бойынша жүзеге асырылады.

Сәйкестікті міндетті растау мынадай нысандарда жүзеге асырылады:

1) міндетті сертификаттауды жүргізу;

2) өнімді жеткізушінің (дайындаушының, сатушының) (бұдан әрі - өтініш иесі) сәйкестік туралы декларацияны қабылдауы.

2. Сәйкестікті міндетті растау кезінде өнімнің техникалық регламенттердің, нақты стандарттар мен оның адамдар өмірі мен денсаулығы, олардың мүліктерін қорғау мен қоршаған орта үшін қауіпсіздігін қамтамасыз ететін басқа да нормативтік құжаттардың міндетті талаптарына сәйкестігі расталады.

3. Ерікті сертификаттау кезінде стандарттың немесе өтініш иесінің таңдауы бойынша өзге де нормативтік құжаттың талаптарына, сондай-ақ өтініш иесінің арнайы талаптарына өнімнің сәйкестігі расталады.

4. Экспортталатын өнімнің сәйкестігін растау келісім-шартта айтылған өнім беруші (өтініш иесі) мен тапсырыс беруші арасындағы келісілген нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкестігіне жүргізіледі.

5. Импортталатын өнімді сертификаттау өнімді сертификаттық сынау жолымен немесе сәйкестік туралы өтінімді қарау жолымен немесе сәйкестік туралы декларация негізінде жүргізіледі.

6. Өнімді сертификаттау жұмыстарын жүргізудің дәйектілігі мынадай тәртіппен жүзеге асырылады:

1) өтінімді (сәйкестік туралы өтінім) сертификаттау жөніндегі органға беру және оны қарау;

2) өтінімді (сәйкестік туралы өтінім) қарау нәтижелері туралы шешім қабылдау, оның ішінде сертификаттау схемасын таңдау;

3) өтініш иесі мен сертификаттау бойынша орган арасындағы өнімді сертификаттау жөніндегі жұмыстарды жүргізуге арналған шартты ресімдеу;

4) өтінім берілген өнімнің үлгілерін іріктеуді, сәйкестендіруді және оларды сынақ зертханасына (орталыққа) беруді жүргізу;

5) өтінім берілген өнімнің үлгілеріне сертификаттық сынақтар және таңдалған сертификаттау схемасында көзделген басқа да жұмыстарды жүргізу;

6) сынақ нәтижелерін талдау немесе сәйкестік туралы өтініммен алынған құжаттарды қарау;

7) сәйкестік сертификатын беру мүмкіндігі туралы шешім қабылдау;

8) Қазақстан Республикасының мемлекеттік тізілімінде сертификатты тіркеу және оны сәйкестік белгісімен өнімді таңбалау құқығымен өтініш иесіне беру (егер бұл сертификаттау схемасында көзделген болса).

7. Өтініш беруші өнімнің сәйкестігін сәйкестік туралы декларацияның белгіленген талаптарымен сәйкестігін растай алады. Өнімнің сәйкестігін декларациямен растау Сәйкестік туралы декларацияны қабылдау және тіркеу ережесіне сәйкес жүзеге асырылады.

8. Сәйкестік туралы декларация декларацияланатын өнімнің жоспарланған шығару мерзіміне, сапасы мен саны сынақ хаттамаларымен және есеп-фактуралармен расталатын қажетті шикізаттың болуына немесе өнім партиясын сату мерзіміне байланысты өтініш беруші белгілеген мерзімге, бірақ 1,5 жылдан аспайтын мерзімге қабылданады.

9. Сәйкестік туралы декларация аккредиттеу саласына декларацияланатын өнім енетін кез келген сертификаттау жөніндегі органда тіркелуге жатады.

"Нанның және нан-тоқаш,
кондитерлік
өнімдердің қауіпсіздігіне
қойылатын талаптар"
техникалық регламентіне
4-қосымша

Үйлестірілген стандарттар тізбесі

Ескерту. 4-қосымша алынып тасталды - ҚР Үкіметінің 2011.01.21 № 25 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.