



"Балық және балық өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламентін бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2009 жылғы 19 мамырдағы N 743 Қаулысы.
Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2021 жылғы 31 наурыздағы
№ 189 қаулысымен

Ескерту. Күші жойылды - ҚР Үкіметінің 31.03.2021 № 189 қаулысымен.

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

1. Қоса беріліп отырған "Балық және балық өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті бекітілсін.
2. Осы қаулы алғаш рет ресми жарияланған күнінен бастап он екі ай өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасының
Премьер-Министрі

К. Мәсімов

Қазақстан Республикасы
Үкіметінің
2009 жылғы 19 мамырдағы
N 743 қаулысымен
бекітілген

"Балық және балық өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті

1. Қолданылу саласы

1. Осы "Балық және балық өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті (бұдан әрі - Техникалық регламент) осы Техникалық регламентке қосымшада көрсетілген Кеден одағы сыртқы экономикалық қызметінің бірыңғай тауарлар номенклатурасы бойынша кодтармен пайдаланылатын барлық өндірілетін (дайындалатын) және әкелінетін (импортталатын) балық және балық өнімдерінің түрлеріне қолданылады.

Осы Техникалық регламент балықтан алынатын тағамдық өнімдердің қауіпсіздігіне, соның ішінде аквадақылдары өнімдеріне, балық және балық өнімдерін өндіру процестеріне, орамасына, таңбалауына және айналымына талаптар белгілейді.

Ескерту. 1-тармаққа өзгеріс енгізілді - ҚР Үкіметінің 2011.04.28 N 451 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

2. Осы Техникалық регламент талаптары:

- 1) балықтарды көбейту және өсіру (жетілдіру) процестеріне;
- 2) балалар үшін арнайы тағайындалған (соның ішінде емдәмдік және емдік-профилактикалық) тағамдарға, балық және балық өнімдеріне;
- 3) балықтан әзірленген биологиялық активті және тағамдық қоспаларға;
- 4) балықтан әзірленген азықтық және техникалық өнімдерге;
- 5) балықтан, аквадақылдардан әзірленген консервілерге, пресервілерге қолданылмайды.

Ескерту. 2-тармаққа өзгерту енгізілді - ҚР Үкіметінің 2010.11.15 N 1201 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап он екі ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

3. Балық және балық өнімдерін бірдейлендіру ондағы бірдейлендіру белгілерінің бар-жоғын қарап, тексеру арқылы жүргізіледі.

Өнімдерді зерттеу және сынақтан өткізу үшін сынама алу және бірдейлендіру өнімдердің нақты атауына талаптар белгілейтін стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарды пайдалану арқылы мынадай жолмен жүргізіледі:

өнім партиясын сипаттаушы құжаттарды талдау;

өнімді зерттеу және сынақтан өткізу;

өнімді қарап (органолептикалық) тексеру;

заттаңбасында, тұтыну ыдысында, қосымша бетінде өніммен бірге ұсынылған мәтін түріндегі ақпаратты зерделеу.

4. Нәтижесінде балық және балық өнімдері адамның денсаулығы мен қоршаған ортаға теріс әсерін тигізетін қауіпті ерекшелікке ие болатын неғұрлым ықтимал қатерлерге мыналар жатады:

1) балық және балық өнімдерінің құрамында химиялық ластағыштардың болуы;

2) құрамында улы элементтер, пестицидтер, радионуклидтер, басқа да зиянды заттар мен олардың қалдықтарының болуы;

3) балық және балық өнімдерінің микробиологиялық және паразитологиялық контаминациясы;

4) құрамында пайдалануға тыйым салынған тағамдық қоспалар мен гендік инженерия өнімдерінің болуы.

5. Балық және балық өнімдерін дайындауда және өндіруде:

кәсіпорынның орны мен аумағын таңдау, балық және балық өнімдерін дайындайтын өндірістік аймақтарды (үй-жайларды) орналастыру және жабдықтау;

шикізатты өңдеуге дайындау;

персоналды, жабдықтарды және тұрмыстық үй-жайларды дайындау;
балық және балық өнімдерін өндіру, сақтау және олардың айналымы кезінде туындайтын барлық ықтимал қатерлері ескерілуі тиіс.

2. Терминдер мен анықтамалар

6. Осы Техникалық регламентте Қазақстан Республикасының "Ветеринария туралы" 2002 жылғы 10 шілдедегі, "Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттығы туралы" 2002 жылғы 4 желтоқсандағы, "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" 2007 жылғы 21 шілдедегі заңдарына сәйкес терминдер мен анықтамалар, сондай-ақ мыналар пайдаланылады:

1) аквадақыл өнімдері - бақыланатын жағдайда өсірілген немесе жетілдірілген балық және балыққа жатпайтын объектілер;

2) балық консистенциясының бұзылуы - етті сүйектен ажырату кезінде паста тәрізденіп, бұлшық ет құрылымының бұзылуы салдарынан балық консистенциясының өзгеруі;

3) жаңа ауланған балық - алыну кезінде сақталу шарты тек салқындату болған балық және балық өнімдері;

4) балық өнімі - тағамдық мақсатта қолдануға арналған табиғи немесе өңделген түрдегі балық;

5) балық шикізаты - азық өнімдерін дайындау үшін қолданылатын тірі, шикі, салқындатылған, мұздатылған балық;

6) жүзу базасы (жүзу құралы) - бортындағы балық аулау өнімдері бір немесе бірнеше орау, салқындату, мұздату, етінен сылыну, кесу операцияларынан өтетін кез келген кеме;

7) жасанды өнім - органолептикалық көрсеткіштері табиғи өнімге сәйкестендірілген балық және балыққа жатпайтын объектілерді пайдалану арқылы дайындалған өнім;

8) контаминация - тамақ өнімдеріне түскен кезде оларды қолдануға қасақана емес қауіпті және жарамсыз өтетін балық және балық өнімдерінің табиғаты биологиялық және химиялық бөгде заттармен ластануы;

9) мұздату кемесі - бортындағы балық және балық өнімдері салқындатудан өтетін барлық кемелер;

10) мұздатылған балық - мұздатуға ұшыраған, осы жерде өзіне тән сапаны сақтау үшін температурасы жеткілікті төмендетілген және кейін сату уақытын қоса алғанда, тасымалдау, сақтау және өткізу кезінде осы төмен температураларда сақталған балық;

11) мұздату - тиісті құралмен өнімнің қалыңындағы температурасы -18° С-тан аспайтындай етіп жүзеге асырылатын технологиялық процесс;

12) сүйектен етті ажырату - балық ұзынынан екі бөлікке бөлінетін, ал қабығы, басы, омыртқасы, иық және қабырға сүйектері, жүзу қанаттары, ішкі құрылысы алынатын, терісі алынатын немесе қалдырылуға болатын балықты бөлудің түрі;

13) салқындатылған балық - өнімнің бұлшық ет қалыңындағы ұлпасы температурасының -1°C -тан -5°C -қа дейін төмендеуін қамтамасыз ететін салқындату процесінен өткен балық;

14) салқын ысталған балық - алдын ала тұздалған балықтан түтінмен, түтінсіз немесе аралас әдіспен $+40^{\circ}\text{C}$ температурада ысталған және ысталған иісі мен дәмі бар өнім;

15) тірі балық - дене, жақ, желбезек қақпағының табиғи қимылы бар табиғи немесе оған жақын келетін тіршілік ортасында жүзетін балық;

16) таза су - құрамында судың биоресурстарына зиян келтіруге қабілетті мөлшерде микроорганизмдер, зиянды заттар мен уытты планктондар болмайтын теңіз немесе тұщы, соның ішінде залалсыздандырылған (тазартылған) су;

17) ыстықтай ысталған балық - толық пісірілген, алдын ала тұздалған балықтан дайындалған түтінмен, түтінсіз немесе аралас әдіспен $+80^{\circ}\text{C}$ -тан жоғары температурада өңделген және ыстың иісі мен дәмі бар өнім.

3. Балық және балық өнімдерінің базардағы айналымының шарттары

7. Балық және балық өнімдерін ішкі сауда объектерілерінде орналастыруда олардың осы Техникалық регламенттің талаптарына, ветеринариялық-санитариялық және санитариялық-гигиеналық ережелер мен нормаларға сай болуын қамтамасыз ету, сондай-ақ өнімнің қауіпсіздігін және бақылануын растайтын құжаттардың (ветеринариялық сертификат, тауарлық ілеспе жолдама құжаттама) болуын қамтамасыз ету қажет.

8. Балық және балық өнімдерін өткізу адамның денсаулығы мен өміріне арналған өнімдердің және қоршаған ортаның қауіпсіздігін қамтамасыз ететін ветеринария, денсаулық сақтау, тамақ өнімдері мен сауда қызметіндегі нормативтік құқықтық актілерге сәйкес жүргізілуі тиіс.

9. Сапасына күмән келтіретін нақты белгілері бар, консистенциясы бұзылған, олардың қауіпсіздігін, шыққан жерін және сапасын растайтын ілеспе құжаттары жоқ, жарамдылық мерзімі белгіленбеген немесе біткен, сондай-ақ балық және балық өнімдерінің қасиеті мен таңбалануы Қазақстан Республикасының тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі және техникалық реттеу саласындағы заңнамасының талаптарына сәйкес келмесе, ветеринариялық-санитариялық сараптама жасау үшін алынады.

10. Қазақстан Республикасының тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы заңнамасында белгіленген талаптарға сәйкестігін куәландыратын құжаттары жоқ балық және балық өнімдерін сатуға тыйым салынады.

11. Пайдалануға жарамсыз және адамның өмірі мен денсаулығына қауіпті балық және балық өнімдерін жою Қазақстан Республикасының тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы заңнамасында белгіленген тәртіппен жүзеге асырылады.

4. Балық және балық өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар

12. Балық және балық өнімдеріндегі микробиологиялық және паразитологиялық контаминация мен химиялық ластауыштардың, уытты элементтердің, пестицидтердің, радионуклидтердің, басқа да зиянды заттар мен олардың қалдықтарының, азық қоспалары мен гендік инженерия өнімдерінің құрамы Қазақстан Республикасының денсаулық сақтау және ветеринария саласындағы заңнамасында белгіленген деңгейден аспауы тиіс.

13. Тірі балық тағамдық өнім ретінде сатылар алдында табиғи тіршілік ортасынан алынуы тиіс не табиғи тіршілік ортасынан алынғаннан кейін тіршілік әрекеті аяқталатын мерзімнен аз уақыт ішінде сатылуы тиіс.

14. Балық аулау өніміне жататын тірі балық айналымға жіберу алдында асқазаны мен ішегінде азық болмау үшін биологиялық тазалау кезеңінен өтуі тиіс.

Жеке бөліктерінің құрамында адам денсаулығына қауіпті заттары бар балық зиянды бөліктері алынып, кейіннен жойылуы арқылы бөлшектенуі тиіс.

Айналым сатысында балық және балық өнімдерінің құрамында адам денсаулығы үшін қауіпті гельминттер мен олардың құрттары болмауы тиіс.

Балық өнімдерін дайындау үшін *Canthigasteridae*, *Diodontidae*, *Molidae*, *Tetraodontidae* тұқымдастығының балықтарын шикізат ретінде пайдалануға болмайды.

Мүздатылған балық және балық өнімдерінде терең сусыздануы салмағының 10%-ынан аспауы тиіс.

5. Балық және балық өнімдерін қайта өңдеумен айналысатын кәсіпорындардың ғимараттарына, аумақтарына қойылатын қауіпсіздік талаптары

15. Балық және балық өнімдерін қайта өңдейтін жаңадан салынатын және қайта жаңартылатын кәсіпорындарды (бұдан әрі - кәсіпорындар) орналастыру және пайдалануға беру Қазақстан Республикасының денсаулық сақтау және ветеринария саласындағы заңнамасына сәйкес жүзеге асырылады.

Кәсіпорын аумағы қоршалған, аббаттандырылған, көгалдандырылған және тазалықта ұсталуы тиіс.

16. Өндірістік үй-жайлардың орналасуы технологиялық процестердің ағымдылығын қамтамасыз етуі және шикізат пен қалдықтардың ағымының дайын өнімнің ағымымен қиылысу мүмкіндігін болдырмауы тиіс.

17. Балық және балық өнімдерін өндіру процесінде пайдаланылатын су "Халыққа арналған ауызсудың қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламентінің талаптарына сәйкес болуы тиіс.

18. Кәсіпорын үй-жайлары желдеткіш, сумен қамтамасыз ету және кәріз жүйелерімен жабдықталуы тиіс.

19. Кәріз жабдығы, дренажды арналар балық және балық өнімдерінің және қоршаған ортаның ластану қатерін болдырмайтындай жобаланып, құрастырылуы тиіс.

20. Кәсіпорындардың өндірістік цехтарын, учаскелерін, бөлімшелерін, қосалқы және қойма үй-жайларын жоспарлау кезінде өндірістік бақылау жүйесін, соның ішінде балық және балық өнімдерінің қауіпсіздігіне, сондай-ақ жинау, жуу және залалсыздандыру сапасына ветеринариялық-санитариялық бақылау жүргізу мүмкіндігі қарастырылады.

21. Кәсіпорынның қуаттылығы мен қызмет түріне қарамастан, өндіру (дайындау) процесінде:

- 1) технологиялық процестердің ағымдылығы;
- 2) лас процестердің тазаларынан оқшаулануы қамтамасыз етіледі.

Балық өнімдерін өндіру (дайындау) цехтары ауаның жағымсыз иістерін, шаңын және басқа да ластануларды жою үшін мәжбүрлі желдеткішпен жабдықталады.

22. Балықпен жанасатын барлық беттері тоттануға төзімді, су өткізбейтін материалдардан жасалуы тиіс және ашық түспен боялған, тегіс жеңіл жуылатын болуы тиіс. Қабырғалар мен арақабырғалар тегіс және технологиялық процестерді қамтамасыз ету жеткілікті биіктікте болуы тиіс.

Төбеде және ілулі арматураларда кірдің жиналуы, тамақ өнімдеріне бөгде заттардың түсуіне және ылғалдың немесе көгерудің пайда болуына жол берілмейді.

Кәсіпорынның барлық үй-жайларындағы едендері тегіс, жылтыр, су өткізбейтін материалдармен жабылады және ағынды сулардың кәрізге түсуін қамтамасыз ететіндей құрастырылуы тиіс.

Терезелердің конструкциясы кірді барынша азайтуға жеткізетіндей болуы тиіс, есіктерде тегіс өзіне жұқтырмайтын беткейлері болуы тиіс, еден мен қабырғалар арасындағы қосылған жер оңай тазалану үшін қол жетімді болуы тиіс.

23. Кәсіпорын қауіпсіздік белгілерімен жабдықталып, цех ішіндегі құбыржолдары олардың арналуы бойынша "Өндірістік объектілердегі сигналдық

түстерге, белгіленулерге және қауіпсіздік белгілеріне қойылатын талаптар" туралы техникалық регламентіне сәйкес айрықша түстерге боялады.

6. Балық аулайтын және балық өңдейтін кемелерге қойылатын талаптар

24. Балық аулайтын кемелердің құрылысы өнімдердің трюмдық, ағымдық сумен, түтінмен, отынмен, мұнай өнімдерімен, жағармай материалдарымен байланысқа түспеуін қамтамасыз ету қажет, үшкір бұрыштары мен шығыңқылары барынша аз болып, қарқынды ағымды қамтамасыз етуі тиіс.

Балық аулау өнімдері жанасатын жабдық беттері мен материалдар тоттануға төзімді материалдардан жасалып, тегіс және жуу мен (дизенфекциялауға жеңіл болуы тиіс. Бетіндегі қаптамасы берік және уытты емес болуы тиіс.

Өнімдерді 24 сағаттан астам уақыт ішінде сақтауға арналып жобаланған және жабдықталған кемелер балық аулау өнімдерін сақтау үшін трюмдармен, цистерналармен немесе контейнерлермен жабдықталуы тиіс.

Сақталынатын балық аулау өнімдерін контаминациядан сақтау үшін трюмдар машина бөлімшелерінен және экипажға арналған бөлімшелерден арақабырғалармен бөлінуі тиіс. Трюмдар мен контейнерлер өнімді қанағаттанарлық гигиеналық жағдайда сақталуын, қажет болған жағдайда еріген судың азық өнімдерімен жанаспауын қамтамасыз етуі тиіс.

Балық өнімдерін салқындатылған таза теңіз суында салқындатуға арналған кемелерде цистерналар цистернаның барлығында біртекті температураға жеткізу құралдарымен жабдықталуы тиіс. Бұндай құрылғылар балықты таза теңіз суына салғаннан кейін температурасы алты сағаттан кейін $+3^{\circ}\text{C}$ және 16 сағаттан соң 0°C аспайтын суыту дәрежесіне жетіп, температураның мониторингін және тіркелімін жасауға мүмкіндік беруі тиіс. Балық аулау өнімдерін салқындату кезінде ветеринариялық-санитариялық ережелер мен нормалар сақталуы тиіс.

25. Балық аулау өнімдерін салқындатуға арналған мұз таза немесе ауыз суынан дайындалуы тиіс. Қолданғанға дейін ол ластануына жол берілмейтін жағдайда сақталуы тиіс.

26. Балық аулау өнімдері аулағаннан кейін бір сағаттан кешіктірмей мұзбен немесе мұздатылғын сумен салқындатылуы тиіс.

27. Температуралық жағдай мүмкіндік беретін болса, кіші кемелер балықты мұзсыз түсіре алады. Мұндай балық ауланған сәтінен бастап 12 сағат ішінде түсіріліп, температурасы -1°C мен $+4^{\circ}\text{C}$ аралығында ұсталынуы тиіс.

28. Балық аулау өнімдерін сумен салқындату кезінде оны таза салқындатылған суда сақтау керек. Салқындатудың мұндай әдісі кеме бортында үш тәуліктен артық қолданылмайды.

Егер балық аулау кемелері балық аулау өнімдерімен бірге қолданылатын сумен қамту құрылғысы бар болса, ол жеткізілетін судың ластануының алдын алатын етіп орнатылуы тиіс.

29. Кемеге құстардың, жәндіктердің немесе басқа жануарлардың, паразиттер мен зиянкестердің түсуіне жол берілмеуі қажет.

7. Мұздатқыш кемелерге, мұздатқыш камераларға және мұздатқыштарға қойылатын талаптар

30. Мұздату кемелерінде:

температураны -18°C -қа дейін тез төмендететін жеткілікті қуаттылығы бар мұздатқыш жабдықтар;

балық аулау өнімдерін трюмдарда сақтағанда -18°C -тан аспайтын температураны ұстап тұратын жеткілікті қуаттылығы бар салқындату жабдықтары болуы тиіс. Сақтау трюмдары температураны тіркеу құрылғыларымен жабдыкталады. Санау құрылғысының температураны көрсетуші тетігі трюмдағы ең жоғары температурасы бар аймақта орналасуы тиіс

Тоңазытқыш камералардың және мұздатқыштардың ішкі қабырғалары мен төбелері оларға балық аулау өнімдерін тиеу алдында санитарлық өңдеуден өткізіледі.

Тоңазытқыш және мұздатқыш камераларына салған кезде балық аулау өнімдері ағаштан жасалған торларға қатарланып немесе еденнен биіктігі 8 сантиметр болатын тұғырықтарға қойылады. Қатарлар суыту қабырғалары мен аспаптарынан 30 сантиметр алыс қашықтықта орналастырылуға тиіс. Қатарлар арасында өтетін жол қалдырылады.

Егер балық аулау кемелерінде балықпен бірге пайдаланылатын су беру құрылғысы болса, онда ол жеткізілетін судың ластануын болдырмайтындай етіп орнатылуы тиіс.

8. Жүзу базасына (жүзу құралдарына) қойылатын қауіпсіздік талаптары

31. Жүзу базаларында (жүзу құралдарында), аз мөлшерде болса да мыналар болуы қажет:

тамақты күн көзі мен қыздырғыш элементтерден және кез келген контаминация көздерінен сақтайтындай етіп жобаланған балық аулау өнімдерін бортқа қабылдау үшін резервке алынған және оңай тазаланатын қабылдау аймағы.

санитариялық-гигиеналық талаптарға сай келетін балықты қабылдау аймағынан жұмыс аймағына беру жүйесі;

өнімдердің кез келген контаминациясын болдырмайтындай етіп құрылған, балық аулау өнімдерін дайындау және өңдеу үшін жеткілікті кең, оңай жиналатын және дезинфекцияланатын жұмыс аймағы;

дайын өнімдерді сақтау аймағы;

өнімдерді дайындау және өңдеу аймақтарынан бөлек буып-түю материалдарын сақтау орны;

қалдықтарды жоюға арналған арнайы жабдықтар немесе адамдардың тұтынуына жарамсыз аулау балық өнімдерінің қалдықтарын сақтауға арналған камералар, бұл ретте қалдықтар кемеді 24 сағаттан артық сақталмауы тиіс;

орналасуы сумен жабдықтау жүйесімен жанаспайтын су жинау құрылғысы;

Балық аулау өнімдерін өңдеумен шұғылданатын персоналдың қолын жууға арналған жабдық.

Балық аулау өнімдерін мұздатуды жүзеге асыратын жүзу базасында (жүзу құралдарында) мұздату кемелері үшін талап етілетін жабдықтар болуы тиіс.

9. Жабдыққа және метрологиялық қамтамасыз етуге қойылатын қауіпсіздік талаптары

32. Цехтарда жабдықтардың орналасуы қиылысу арқылы ластануды барынша азайтатындай болуы тиіс және технологиялық процестер толығымен кеңістікке немесе уақытқа бөлінуі тиіс.

Өнімді өңдейтін орындардың барлық беттері улы емес материалдардан жасалуы тиіс, тегіс, су өткізбейтін болуы, балық шырышының, қабықтарының, ішкі құрылыстарының жиналуын барынша азайту және физикалық ластану қаупін төмендету үшін жақсы жағдайда ұсталуы тиіс.

Балықты сумен өңдейтін орындарда салқын ауыз судың берілуі ретке келтірілген болуы тиіс. Мұзды сақтауға және/немесе өңдеуге арналған тиісті жабдық болуы тиіс.

33. Аспаптар және жұмыс жабдықтары, өңдеу тақталары, ыдыстар, конвейерлік белбеулер және пышақтар тамақ өнімдерімен жанастыруға рұқсат етілген, оңай тазаланатын және залалсыздандырылатын материалдардан дайындалуы тиіс. Шикізатпен және дайын өнімдермен жанасатын металл құрастырмалар тот баспайтын материалдардан жасалуы тиіс.

Кәсіпорындардағы жабдықтар осы Техникалық регламенттің талаптарына сәйкес технологиялық операциялардың орындалуын және қауіпсіз тамақ өнімдерінің дайындалуын қамтамасыз ететіндей орналастырылуы тиіс.

Балық өнімдерін өндіру кезінде пайдаланылатын жабдықтар оның қауіпсіздігін қамтамасыз ететін конструктивтік және пайдалану сипаттамаларына ие болуы тиіс.

34. Жабдықтардың құрастырмасы және жасалуы оны жууға, дезинфекциялауға және қоршаған аймақты жинауға мүмкіндік беруі тиіс. Жуу

және дезинфекциялау ластану қатерін болдырмау үшін қажетті жиілікпен жүргізілуі тиіс. Жуу және дезинфекциялау кестесін (жиілігін) кәсіпорын басшысы бекітеді.

Жабдықтар тиісті бақылау-өлшеу аспаптарымен жарактандырылуы тиіс.

35. Технологиялық процестерді өлшеу және бақылау құралдары өлшемдердің бірыңғайлығын қамтамасыз етудің мемлекеттік жүйесінде белгіленген тәртіппен кезеңдік тексерістен немесе калибрлеуден өткізіліп отырады.

Сынабы бар бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалануға тыйым салынады. Шыныдан жасалған өлшеу аспаптары металл қаптармен жабдықталуы тиіс.

36. Жаңа, сондай-ақ жөнделген және қайта жаңғыртылған технологиялық жабдықтармен жұмыс оны тек қана санитарлық өңдегеннен және міндетті микробиологиялық бақылау жүргізілгеннен кейін жүргізілуі тиіс.

37. Жерге тереңдей орналастырылған тұздауға ерітуге, сулауға арналған чандардың қабырғалары еден үстінде 50 сантиметрден кем емес биіктікте жоғары тұруы тиіс.

Чандардың түбі төгілетін тесікке еңкіш, өңделген тұздықтың толық ағуын қамтамасыз етуі тиіс.

Тұздауға қолданылатын контейнерлер тотығуға төзімді немесе полимерлі материалдардан жасалуы тиіс.

Ерітілген, жуылған, тұздалған балықтан су ағуға арналған стелаждар еденнен кемінде 40 сантиметр биіктікте орналасуы тиіс.

38. Ыстау камералары көрсеткіштері арнайы журналға енгізілетін дистанциялық өлшегіш-бақылау құралдарымен жабдықталуы тиіс.

39. Уылдырық цехы технологиялық процестің ағымдылығын қамтамасыз ететін жеке үй-жайда жобалануы тиіс. Банкарларға және бөшкелерге уылдырықты орау бөлек жүргізілуі тиіс.

10. Балық және балық өнімдерін өндіру процесіне қойылатын қауіпсіздік талаптары

40. Балық және балық өнімдерінің қауіпсіздігі оны өндіру процесінде:

1) балық және балық өнімдерін өндірудің барлық сатыларында (учаскелерінде) оларды жүзеге асырудың технологиялық процестері мен режимдерін таңдау;

2) өндірілетін тамақ өнімдерінің ластануын болдырмайтын технологиялық процестердің онтайлы дәйектілігін таңдау;

3) технологиялық жабдықтардың жұмысын бақылау;

4) балық өнімдерін өндіруге қажетті шикізат және тағамдық қоспаларды сақтау шарттарын сақтау;

5) балық және балық өнімдерін өндіру процесінде пайдаланылатын өндірістік үй-жайларды, технологиялық жабдықтарды және мүкәммалдарды балық өнімдерінің ластануын болдырмайтын жағдайда ұстау;

6) өндірістік үй-жайларды дезинфекциялаудың, дезинсекциялаудың және дератизациялаудың балық және балық тағамдарын өндіруде пайдаланылатын технологиялық жабдықтар мен мүкәммалдарды санитариялық өңдеудің және дезинфекциялаудың, тәсілін және кезеңділігін таңдау. Санитарлық өңдеу, дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау балық өнімдерінің ластану қауіпін болдырмау үшін жеткілікті кезеңділікпен жүргізілуі тиіс. Санитарлық өңдеу, дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау кезеңділігін өндіруші белгілейді;

7) осы Техникалық регламент талаптарының орындалуын растайтын құжаттаманы жүргізу және сақтау арқылы қамтамасыз етіледі.

41. Балық өнімдерін өндіру кезінде денсаулық сақтау саласының уәкілетті орган тіркеуден өткізген тағамдық қоспаларды ғана пайдалану қажет.

42. Балықты басынан ажырату және ішек-қарнынан тазарту ветеринариялық-санитарлық және санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтай отырып жүргізілуі тиіс.

Балықты бөлшектеу және турау балық етінің контаминациясын және бұзылуын болдырмайтындай етіп жүргізілуі тиіс. Жұмыс үстелінде еттің жиналуына жол берілмейді, олар дайындалғаннан кейін одан әрі өңдеуге жіберіледі.

43. Балық өнімдерін өндіруде пайдаланылатын шикізат ветеринариялық-санитарлық және санитарлық-гигиеналық ережелер мен нормаларға сәйкес келуі тиіс.

44. Кемелерде балауса балықтар (шикізат) өндіру мынадай талаптарға сәйкес келуі тиіс:

адам денсаулығына қауіпті гельминттар табылған, улы балықтар, ауланған балықтар су түбі топырағымен немесе мұнай өнімдерімен контаминацияланған жағдайда осы Техникалық регламентте белгіленген тұтынушының денсаулығына қауіпті тағам шығару мүмкіндігінің алдын алатын шаралар қабылдануы тиіс;

барлық жіберілген бұзушылықтар тіркеліп, ауланған балықтарды немесе дайын өнімдері портқа түсіру кезінде тиісті тұлғаға хабарлануы тиіс;

түсіру процесі өнеркәсіптік балық аулау өнімдерінің контаминациясын болдырмауы, күн көзінен және атмосфералық әсерлерден қорғауды және оны сақтаудың тиісті температуралық жағдайын қамтамасыз етуі тиіс.

45. Салқындатылған балықты өндіруде мынадай талаптар орындалуы тиіс:

тунец, парусник, макрель, марлин, қылыш-балық және шеміршекті балықтар ауланғаннан соң тез арада қансыздандырылуы тиіс;

бекіре балықтарының (стерлядтан басқасы) қансыздануы және ішкі құрылысы мен сфинктері алынуы тиіс;

қара балық, илиша, осман және храмуль тек ішек-қарнынан тазаланып дайындалады; ішкі құрылысы, уылдырық, шәует және қара жабыны мұқият тазаланады және жойылады, илиша мен храмуляның бастары алынуы және жойылуы тиіс;

ұзындығы 53 сантиметрден жоғары жайын балықтар ішек-қарнынан тазаланып дайындалады.

46. Мұздатылған балық және балық өнімдерін өндіру кезінде мынадай талаптар орындалуы тиіс:

мүшелеу учаскесі ауызсумен немесе таза сумен қамтамасыз етілуі тиіс;

мұздату -30°C -тан жоғары емес температурада өнімнің қабатына жеткенге дейін -18°C -тан жоғары емес температурада жүргізіледі;

мұздатуды табиғи жағдайда балық ауланған орында табиғи жағдайда -12°C -тан жоғары емес температурада мұзды, жақсы желдетілген алаңда немесе желдің өтінде жүргізуге болады.

Балық және балық өнімдерін мұздату қажетті өндірістік сатыларды аяқтағаннан кейін жүргізілуі тиіс. Шикізат өндіріске түскен сәттен бастап мұздатқышқа салынғанға дейін 4 сағат өтпеуі тиіс.

47. Тұздалған және маринадталған өнімдерді дайындау кезінде салмағы 1 киллограмнан асатын тоғанда өсірілген балық тұздау алдына бөлшектенуі тиіс.

Тазалау, тұздықты дәмдеу және салқындату бекітілген өндіріс технологиясына сәйкес жүзеге асырылғаны жөн.

48. Ақ амур, тұқы, жайын және дөңмаңдайдан жасалған ысталған, қақталған, кептірілген тағам өнімдері оларды бөлшектегеннен соң ғана дайындалады.

Ыстықтай ыстау кезіндегі балық қабатындағы температура $+80^{\circ}\text{C}$ -тан кем болмауы тиіс.

Дайын өнімді $+20^{\circ}\text{C}$ -тан жоғары емес температураға дейін тез суытып, буып-түйеді және тоңазытқыш камераға жібереді. Ыстықтай ысталған балықты $+2$ -ден -2°C -қа, салқындатып ысталған балықты 0 -тан -5°C -қа дейінгі температурада сақтайды.

Ыстық ысталған балықты мұздатылғанға дейін 12 сағаттан артық сақтауға жол бермейді.

Ыстықтай және жартылай ыстық ысталған балықтарды қайта буып-түюге тыйым салынады.

49. Балық уылдырығы таза ыдысқа жиналып, цехқа салқындатылған күйінде жеткізіледі.

Уылдырықты салғаннан бастап оны пастерлегенге дейінгі уақыт 2 сағаттан аспауы тиіс.

Бекіре балығының уылдырығы тек тіршілік белгілері бар тірі балықтардан дайындалған шикізат уылдырығынан дайындалады.

50. Балық, балық шикізатын өнеркәсіптік қайта өңдеу және балық өнімдерін өндіру Қазақстан Республикасының экологиялық заңнамасының талаптарына сәйкес жүзеге асырылуы тиіс.

51. Балық өнімдерін өндіру процесінде алынған қалдықтар су өтпейтін танбаланған ыдыстарға жиналуы және жиналу өндірістік үй-жайлардан жойылуы тиіс.

Қалдықтар шикізаттан және дайын өнімдерден бөлек салқындатылатын камераларда сақталуы тиіс. Қалдықтарды салқындатпай жабық ыдыста 2 сағаттан артық емес сақтауға болады.

Қалдықтарды сақтау және жою шарттары тамақ өнімдерінің ластануына, адамның өмірі мен денсаулығына қауіп төндіруіне, сондай-ақ қоршаған ортаның ластану мүмкіндігіне жол бермеуі тиіс.

11. Балық және балық өнімдерінің буып-түйілуіне, таңбалауына қойылатын талаптар

52. Балық және балық өнімдерін буып-түю, таңбалау "Буып-түюге, таңбалауға затбелгі жапсыруға және оларды дұрыс түсіруге қойылатын талаптар" техникалық регламентіне сәйкес жүргізіледі.

53. Балық және балық өнімдерін буып-түю олардың ластануына жол бермейтін жағдайларда жүргізілуі тиіс.

Балық өнімдерінің орамы оның қауіпсіздігін және жарамдылық мерзімі ішінде бірдейлік белгілерінің өзгермеуін қамтамасыз етуі тиіс.

54. Орама материалдары мен ыдысы:

Балық және балық өнімінің органолептикалық қасиеттерін бұзбауы;
тамақ өнімдерімен жанасуға рұқсат етілген материалдардан жасалуы;
жеткілікті түрде берік болуы;

санитарлық-гигиеналық шарттарын сақтай отырып, жеке үй-жайларда сақталуы тиіс.

55. Жеңіл тазаланатын және дезинфекцияланатын ыдыстарды қоспағанда ыдыс қайта қолданылмауы тиіс.

Мұзбен салқындатылатын өнімді сақтау үшін пайдаланылатын ыдыс еріген судың жақсы ағымын қамтамасыз етуі тиіс.

56. Тұтыну орамасына:

осы өнімді дайындау кезінде пайдаланылмаған балықтар мен басқа да ингредиенттердің суретін салуға;

жасанды жолмен әзірленген тамақ өнімдеріне балық және балық өнімдерінің суретін, атауын салуға тыйым салынады.

57. Таңбалауда мынадай ақпарат болуы тиіс:

кәсіпшілік ауданына тиесілілігі;

балықтың ұзындығы мен салмағы (ірі, орташа немесе ұсақ):

бөлшектеу түрі;

мұздатылған өнім үшін таза салмағы қабыршық немесе арнайы сақтандыру жабынының салмағы есепке алынбай көрсетіледі. Қатқан мұз немесе сақтандыру жабынының салмақтық үлесі жеке көрсетілуі тиіс;

егер осындай ақпараттың болмауы тұтынушыны жаңылыстыруға ұшыратуы мүмкін болса, ерекше жағдайы немесе өңдеу түрі;

иондаушы сәулеленуді пайдалану туралы ақпарат;

тұздылық деңгейі (аз тұздалған, әлсіз тұздалған, орташа тұздалған, қатты тұздалған);

сұрып (бар болса) немесе санаты (мұздатылған балық еті үшін);

"вакуумда оралған" немесе "газды ортада оралған" деген жазуының болуы (орамада вакуум немесе газды орта пайдалану кезінде).

12. Сақтауға және көлік құралдарына қойылатын қауіпсіздік талаптары

58. Шикізатты, дайын өнімді, орама және қосалқы материалдарды сақтау үшін кәсіпорындарда қойма үй-жайлары жабдықталады.

Тамақ шикізаты мен қосалқы материалдарды сақтау үшін сөрелер, тұғырықтар пайдаланылады. Тамақ шикізаты мен қосалқы материалдарды еденге қоюға жол берілмейді. Барлық қойма үй-жайларын таза ұстау кезең-кезеңімен дезинсекция және дератизация жасалуға қажет.

59. Арнайы сақтау шарттары бар балық және балық өнімдерін сақтауға арналған үй-жайлар мен жабдықтар, осы өнімдерді сақтау шартын бақылайтын бақылау-өлшеу аспаптарымен жабдықталуы тиіс. Температура көрсеткіштерін жазып отыратын термометр орнату ұсынылады.

60. Балық және балық өнімдерін тасымалдау санитарлық-эпидемиологиялық қызметтің аумақтық органдары берген санитарлық паспорты бар арнайы жабдықталған көлік құралдарымен жүзеге асырылады.

Көлік құралдарына мынадай талаптар қойылады:

балық және балық өнімдерімен жанасатын көлік құралының ішкі беті немесе кез келген басқа бөліктері өнімнің қауіпсіздігіне және тұтынушының денсаулығына әсер етпейтін материалдардан жасалады және тегіс, жеңіл тазаланатын және дезинфекциялануы тиіс;

көлік құралдары өнімді жәндіктерден және шаңнан тиімді қорғауды қамтамасыз ететін құралдармен жабдықталып, сұйықтықтың дренажын болдырмау үшін су өткізбейтін болуы тиіс;

бақылау-өлшеу құралдарымен жарақталуы тиіс.

61. Қажеттілігіне қарай тиеу арасында көлік құралдарына және/немесе контейнерлерге тазалау және дезинфекциялау жүргізілуі тиіс.

62. Балық және балық өнімдерін сақтау кезінде мынадай шарттарды сақтау қажет:

салқындатылған балық еріп тұрған мұз температурасына жақын температурада сақталуы тиіс;

мұздатылған балық және балық өнімдері -18°C -тан жоғары емес температурада сақталуы тиіс;

тірі балық оның тіршілігін қамтамасыз ететін жағдайда ұсталынып, сату мерзіміне шек қойылмауы тиіс. Ыдыстар судың сапасын өзгертпейтін материалдардан жасалуы тиіс.

Ескерту. 62-тармаққа өзгерту енгізілді - ҚР Үкіметінің 2010.11.15 N 1201 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап он екі ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

63. Сақтау үшін осы Техникалық регламенттің, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы басқа да нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сай келетін және қауіпсіздікпен қадағалауды қамтамасыз ететін құжаттары бар (ветеринариялық сертификат, гигиеналық қорытынды, тауарлық-ілеспе құжаттама) балық және балық өнімдері қабылданады.

64. Балық және балық өнімдерін сақтау кеміргіштердің, құстардың, жәндіктердің кіруін болдырмайтын арнайы бөлінген, осы мақсатқа жабдықталған , жабық, таза, осы өнімнің сақтау шарттарын бақылау үшін арнайы өлшеу-бақылау құралдарымен жабдықталған үй-жайларда жүзеге асырылады.

Сақтау кезінде балық және балық өнімдерін су және кәріз құбырларының, жылыту құралдарының жанында, тікелей еденде, сондай-ақ қойма үй-жайларынан тыс жерде жиып қоюға жол берілмейді.

Өнімді сақтауға арналған үй-жайларда, соның ішінде тоңазытқыш камераларда үнемі механикалық тазалау, жуу, дезинфекция, дезинсекциялық және дератизациялық шаралар жүргізілуі тиіс.

13. Сәйкестікті растау

65. Кеден одағы комиссиясының 2010 жылғы 18 маусымдағы № 319 шешімімен бекітілген бірыңғай құжаттарды бере отырып, Кеден одағы

шеңберінде сәйкестігін міндетті түрде бағалауға (растауға) жататын өнімдердің бірыңғай тізбесіне сәйкес балық өнімдері міндетті түрде сәйкестігін растауға жатқызылады.

Ескерту. 65-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Үкіметінің 2011.04.28 N 451 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

14. Қолданысқа енгізу мерзімдері мен шарттары

66. Осы Техникалық регламент алғаш рет ресми жарияланған күнінен бастап он екі ай өткен соң қолданысқа енгізіледі.

15. Өтпелі ережелер

67. Осы Техникалық регламент қолданысқа енгізілген сәттен бастап Қазақстан Республикасының аумағында қолданылатын нормативтік құқықтық актілер оларды осы Техникалық регламентке сәйкес келтіргенге дейін осы Техникалық регламенттің талаптарына қайшы келмейтін және ұлттық қауіпсіздік мүдделерін қорғау, адамның өмірі немесе денсаулығын және қоршаған ортаны қорғауды қамтамасыз ету мақсатына сәйкес келетін бөліктерінде орындауға жатады.

"Балық және балық өнімдерінің
қауіпсіздігіне қойылатын талаптар"
техникалық регламентке қосымша

Осы Техникалық регламент қолданылуы және орындалуы үшін міндетті қауіпсіздік талаптарын белгілейтін техникалық реттеу объектілерінің тізбесі

Ескерту. Қосымша жаңа редакцияда - ҚР Үкіметінің 2011.04.28 N 451 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

р/с №	Позицияның атауы	КО СЭҚ ТН коды
1	2	3
1	Тірі балық	0301
2	0304 тауар позициясының балық сүбесі мен балықтың өзге де етін қоспағанда, жас немесе тоңазытылған балық	0302
3	Мұздатылған балық, 0304 тауар позициясының балық сүбесі мен балық етін қоспағанда	0303
4	Балықтың сүбесі және балықтың өзге де еті (фаршты қоса алғанда), жас, тоңазытылған немесе мұздатылған	0304
5	Кептірілген, тұздалған немесе тұздық судағы балық; ыстық немесе суықтай ысталған балық; тамаққа пайдалануға жарамды ұсақ немесе ірі тартылған балық ұны және түйіршіктері	0305
6	Балықтан алынатын сығындылар немесе шырындар	1603 00-ден
7	Дайын балық; бекіре уылдырықтары мен оның балық уылдырықтарынан жасалған алмастырғыштары	1604
8	- ішінде дәмі бар, жылытып өңдеуге ұшыраған немесе ұшырамаған немесе басқа тәсілмен әзірленген макарон бұйымдары	1902 20-дан

© 2012. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінің «Қазақстан Республикасының Заңнама және құқықтық ақпарат институты» ШЖҚ РМК