

"Алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2011 жылғы 1 желтоқсандағы № 1432 Қаулысы. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2015 жылғы 8 қыркүйектегі № 754 қаулысымен

Ескерту. Күші жойылды - ҚР Үкіметінің 08.09.2015 № 754 қаулысымен (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі).

Р Қ А О - н ы ң е с к е р т п е с і .

ҚР мемлекеттік басқару деңгейлері арасындағы өкілеттіктердің аражігін ажырату мәселелері бойынша 2014 жылғы 29 қыркүйектегі № 239-V ҚРЗ Заңына сәйкес ҚР Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 27 ақпандағы № 152 бұйрығын қараңыз.

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Кодексінің 6-бабының 2) тармақшасына сәйкес Қазақстан Республикасының Үкіметі **ҚАУЛЫ ЕТЕДІ:**

1. Қоса беріліп отырған «Алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары бекітілсін

2. Осы қаулы алғашқы ресми жарияланғанынан кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Қ а з а қ с т а н Р е с п у б л и к а с ы н ы ң
Премьер-Министрі К. Мәсімов
Қ а з а қ с т а н Р е с п у б л и к а с ы
Ү к і м е т і н і ң
2 0 1 1 ж ы л ғ ы 1 ж е л т о қ с а н д а ғ ы
№ 1 4 3 2 қ а у л ы с ы м е н
бекітілген

«Алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары 1.

Жалпы ережелер

1. Осы «Алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» (бұдан әрі - Санитариялық қағидалар) алкоголь, алкогольсіз өнімдерді және ыдысқа құйылған ауыз суды өндірумен байланысты кәсіпкерлік қызметпен айналысатын жеке және заңды тұлғаларға (бұдан әрі - объект) арналған, осы объектілердің қызметіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді, бұл талаптарды сақтамау адамның өмірі мен денсаулығына қауіп төндіреді, сондай-ақ аурулардың пайда болуы мен таралуын тудырады.

Алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді, ыдыстарға құйылған ауыз суды (бұдан әрі - өнім) өндіру осы Санитариялық қағидаларға, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласында қолданыстағы техникалық регламенттерге және басқа да нормативтік құқықтық актілерге сәйкес жүзеге асырылады.

2. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай терминдер мен анықтамалар п а й д а л а н ы л д ы :

1) алкоголь өнімі - Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес дәрілік зат ретінде тіркелген, құрамында спирті бар медициналық мақсатқа пайдаланылатын өнімдерді қоспағанда, тағамдық шикізаттан алынған этил спиртін және (немесе) құрамында спирті бар өнімдерді пайдалана отырып өндірілген этил спиртінің көлемдік үлесі бір жарым пайыздан (бұдан әрі - %) а с а т ы н т а м а қ ө н і м і ;

2) автохтонды бактериялар - ауызсумен жабдықтауға арналған осы ауыз суы көзіне тән, жерасты суларында үнемі болатын, табиғи жолмен жаңғыратын, оның ішінде арнайы физиологиялық бактериялар тобының жиынтығы;

3) ас шарабы - құрамында қант бар жүзім тектес заттарды қосып немесе қоспай бүтін немесе бөлінген жаңа үзілген жүзімді немесе балғын жүзім ашытқысын толығымен немесе жартылай спирттік ашыту нәтижесінде дайындалған, құрамындағы этил спиртінің көлемдік үлесі 8,5 бастап, 15,0 пайызға дейінгі мөлшерді құрайтын шарап;

4) газдалған таза шарап - құрамында қант бар заттарды (күкірт диоксидімен концентратталған немесе консервацияланған ашытқы, қант) қосып немесе қоспай, ас шарап материалын көміртегінің қос тотығымен қолдан қанықтыру жолымен алынған, плюс 20 градус Цельсий температурада шөлмектегі көміртегі қос тотығының қысымы 100 бастап, 250 килоПаскаль дейін жететін, құрамындағы этил спиртінің көлемдік үлесі 8,5 бастап, 12,5 пайызға дейінгі мөлшерді құрайтын ш а р а п ;

5) газдалған шарап - құрамында қант бар заттарды (күкірт диоксидімен концентратталған немесе консервацияланған ашытқы, қант) қосып немесе қоспай, ас шарап материалын көміртегінің қос тотығымен қолдан қанықтыру жолымен алынған, плюс 20 градус Цельсий температурада шөлмектегі көміртегі қос тотығының қысымы кемінде 300 килоПаскаль болатын, құрамындағы этил спиртінің көлемдік үлесі 8,5 бастап, 12,5 пайызға дейінгі мөлшерді құрайтын ш а р а п ;

6) жарма - ұсатылған арпа дәні;

7) «жылжымалы қатар» - арпа дәнін өсіруге арналған арнайы құрал-жабдық;

8) кронен тығыны - металл қалпақ түріндегі тығыздауға арналған төсемі бар кронды формадағы тығындау қақпағы;

9) кегтер - ішкі беті герметикалық жабық арнайы фитингімен жабылған, тамақ өнімдерімен байланыста пайдалануға рұқсат етілген металл немесе басқа да материалдардан жасалған цилиндр тәрізді сыйымдылықтар;

10) купажерлер - белгілі бір түрдегі және құрамдағы өнімді алу және өнімнің сапасын жақсарту үшін әр түрлі тағам өнімдерін белгілі бір қатынаста араластыруға арналған сыйымдылық;

11) полиэтилентерефталаттан алынған преформа (ПЭТФ) - азықтық және азықтық емес өнімдерді құю үшін қажетті шөлмектерді, банкаларды, флакондарды дайындауға арналған дайындаушы зат;

12) сатуратор - сұйықты көмір қышқыл газымен қанықтыруға арналған а п п а р а т ;

13) санитариялық арнайы киім (бұдан әрі - арнайы киім) - шикізаттарды, қосымша материалдарды және дайын өнімді механикалық бөлшектермен, микроорганизмдермен және басқа лас заттармен ластанудан сақтауға арналған персоналдың қорғаныш киімдер жиыны;

14) санитариялық өңдеу - жабдықтарды, мүкамалдарды, ыдыстарды жуу және дезинфекциялауды қамтамасыз ететін технологиялық әдістер жиынтығы;

15) санитариялық күн - үй-жайларды толық тазартуға және жабдықтар мен мүкамалдарды жууға, қажет болған кезде дезинфекциялық, дезинсекциялық, дератизациялық шараларды жүргізуге арналған арнайы бөлінген уақыт (айына к е м і н д е б і р р е т) ;

16) сергітетін сусындар - сергітетін, оның ішінде құрамында жеңіл сіңірілетін көмірсулар, минералдық заттар, дәрумендер мен дәрумен тектес заттар, субстраттар мен энергетикалық зат алмасу стимуляторларын енгізуге жол берілетін адам организміне сергіту әсерін беруге жеткілікті мөлшердегі өсімдіктен алынатын заттар бар энергетикалық сусындар;

17) трансмиссия - қозғалтқыштың айналуын жұмыс машиналарына (ұсатқыштарға) беретін құрылым немесе жүйе;

- 18) технологиялық жабдық - өндірістің жұмыс істеуіне қажетті тетіктер, машиналар, құрылғылар, құралдардың жиынтығы;
- 19) енген дән жармасы - дақылдардың дәнін өсіру арқылы алатын өнім;
- 20) фитинг - сұйық келетін трубамен жалғасқан, кегтің түбіне дейін жететін, оны жууға, толтыруға және кеганы босатуға мүмкіндік беретін құрылғы;
- 21) шайырлау - өнімдерге ерекше қасиет беру (иіс, дәм) үшін сыйымдылықтарды арнайы заттармен өңдеу.

3. Осы Санитариялық қағидаларда осы бөлімде арнайы анықтама берілмеген терминдер Кеден одағы мен Еуразиялық экономикалық қоғамдастықтың санитариялық шаралар жөніндегі заңнамаларында белгіленген, сондай-ақ Қазақстан Республикасының денсаулық сақтау және техникалық реттеу саласындағы заңнамаларында белгіленген мәндерде қолданылады.

2. Өнімдерді өндіруге қойылатын талаптар

4. Үй-жайдың көлемдік-жоспарлау және конструкторлық шешімдері объектінің қуаттылығы мен қызмет түріне қарамастан мыналарды қарастырады:

- 1) технологиялық процестердің ағындылығын қамтамасыз етуді;
- 2) шикізат пен дайын өнімнің, ластанған және таза мүкамалдардың, ыдыстардың қарсы немесе қиысқан ағымдарын болдырмайтын лас процестердің таза процестерден оқшаулануды;
- 3) технологиялық процестерді механикаландыруды және автоматтандыруды, цехтардың арасындағы ыңғайлы байланысты;
- 4) өнімнің ластануының алдын алу үшін өндірістік үй-жайлардың ауасының ластануының алдын алуды немесе оның ластануын барынша азайтуды.

5. Үй-жайлардың ішін әрлеу өндірістің пайдаланылатын технологиясына конструктивті сәйкес келетін уытты емес әрлеу материалдарынан орындалады.

6. Объектінің аумағында мынадай негізгі аймақтар бөлінеді:

- 1) әкімшілік аймағы, оған әкімшілік үй-жайлар ғимараты, бақылау-өткізу пункті және жеңіл көліктің тұрағына арналған алаң орналастырылады;
- 2) өндірістік, оған негізгі өндірістік ғимараттар, сондай-ақ өндірістік зертхана, медициналық пункт немесе денсаулық сақтау пункті, санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар, асхана, қалқасы бар мамандандырылған көлікке көліктерге арналған автотұрақ орналастырылады;
- 3) қосымша мақсаттағы ғимараттары, қойма үй-жайлары, жөндеу-механикалық шеберханалары, резервтегі құрылыс материалдарын, ыдыстар мен отынды сақтау үй-жайларын, қоқыс жинауға арналған контейнерлер орналасқан алаңдар мен аула дәретханаларын қамтитын шаруашылық аймақ.

7. Объектінің аумағында қуаттылығы төмен объектілерді қоспағанда, көлік үшін бөлек кіру және шығу жолдары көзделеді. Жүк тиеу-түсіру алаңдарын, темір жол және автомобиль платформаларынан өту жолдарын, құрылыс материалдарын, отынды, ыдыстарды сақтауға арналған алаңдарды, автокөлік жолдары мен жаяу жүргінші жолдарын біркелкі су өтпейтін жабынмен ж а б д ы қ т а й д ы .

8. Тамақ өнімін қабылдау (жөнелту) үшін шикізат пен дайын өнімді тасымалдау үшін бөлек жүк көтергіштермен жарақтандыра отырып, жүкті тиеу-түсіру тетіктері көзделеді. Тамақ өнімін тиеу-түсіру орындарына қ а л қ а н ш а л а р о р н а т ы л а д ы .

9. Объектілердің өндірістік үй-жайлары мен ғимараттарында мыналар к ө з д е л е д і :

1) тамақ өнімдерін өндіру кезінде пайдаланылатын мұкаммал мен айналыстағы ыдыстарды сақтауға, жууға және дезинфекциялауға арналған үй-жайлар және жинау мұкаммалы мен жабдықты сақтауға, оларды жуу мен дезинфекциялауға арналған үй-жайлар;

2) тамақ өнімдерінің барлық өндірістік цехтарынан бөлек үй-жайда орналасқан дәретхана, оның есігі санитариялық-тұрмыстық сарқынды суларға арналған жұмыс істеп тұрған кәріздеу желісімен қосылған шайғышпен жабдықталған өндірістік үй-жайларға тікелей шығарылмайды;

3) цехтарда 500 шаршы метрге (бұдан әрі - м²) бір кран, бірақ бір үй-жайға кемінде бір кран есебімен жинауға арналған шаю крандары; шлангларды сақтау үшін ұштық-клапандармен жабдықталған кронштейндер көзделеді;

4) әрбір өндірістік үй-жайда, дәретханада, тұрмыстық үй-жайларда ораластырғышпен, қолды жуу үшін заттармен және қолды сүрту үшін бір рет қолданылатын материалдармен немесе қолды кептіруге арналған жабдықпен (кемінде бір) жабдықталған, жұмыс орнынан 15 метрден (бұдан әрі - м) аспайтын қашықтықта және кіреберісте орналасқан, ыстық және салқын ағынды сулардың келуімен жабдықталған қол жууға арналған қолжуғыштар.

10. Мыналарға жол берілмейді:

1) ғимараттардың, құрылыстардың аумағында және объектінің үй-жайларында объекті персоналының тұруы үшін тұрғын ғимараттарды немесе тұрғын үй-жайларды, объектімен байланысы жоқ жұмыстар мен қызметтерді ұсынуға арналған үй-жайларды, үй жануарлары мен құстарын қоректендіру жөніндегі пунктті орналастыруға;

2) ғимараттың жертөлелерінде және цокольды қабаттарында өндірістік қуаты жылына жүз мың декалитрден аспайтын сыра, алкогольсыз сусындар өндіру жөніндегі үй-жайлардан басқа, объектінің өндірістік үй-жайларын орналастыруға

;

3) өндірістік үй-жайларда персоналға арналған киім ауыстыратын орындарды орналастыруға ;

4) технологиялық және тұрмыстық ағын сулары бар аспалы кәріздеу құбырларын жұмыс орындарының және технологиялық жабдықтың үстіне орнатуға ;

5) тұрмыстық ағын суларды өндірістік үй-жайлар арқылы бұру үшін құбыр бағанасын жүргізуге ;

6) өндірістік цехтар мен асханалардың үстіне дәретханаларды, себезгілерді, кір жуу орындарын және жуынатын бөлмелерді орналастыруға;

7) су құбырын және кәріздеуді салқындату камераларының қоршау конструкцияларында, сондай-ақ осындай камералар мен тамбурлар арқылы жүргізуге ;

8) сумен жылыту жүйесінің ыстық суын технологиялық процестер, жабдықтар мен үй-жайларды санитариялық өңдеу үшін пайдалануға;

9) ашық технологиялық сыйымдылықтар мен процестер орын алатын өндірістік үй-жайларда тарату-сору желдеткіш жүйесі ажыратылған кезде және ауа рециркуляциясы кезінде жұмыс жүргізуге;

10) ашық технологиялық процестері бар технологиялық жабдықтың үстіне шамшырақтарды қоюға ;

11) жабдық қоршалған кезде оны жөндеу жүргізуді қоспағанда, өнімді әзірлеу кезеңінде үй-жайлардың жөндеу жұмыстарын және оларды дезинфекциялауды жүргізуге ;

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

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

14) спиртті қабылдайтын және спиртті босататын бөлімшелердің, спирттелген тұнбалар бөлімшелерінің, қант қоймаларының, аммиакты және көмірқышқыл компрессорлары, арпа мен өнген дән жармасын ұсақтау бөлімшелерінің, сульфитация бөлімшелерінің, шайырлау цехтарының үй-жайларында желдеткіш, ауа баптау және ауа жылыту жүйелері үшін ауаны рециркуляциялауды пайдалануға ;

15) кәдеге жаратылуы тиіс, істен шыққан газ разрядты, энергияны үнемдейтін шамдар мен ішіне сынап құйылған өлшеу құралдарын сақтауға;

16) кәсіби даярлығы (біліктілігі, мамандығы) жоқ, гигиеналық оқытудан өтпеген персоналды технологиялық операцияларға тартуға.

11. Мыналарға жол беріледі:

1) мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органдарының келісімі бойынша жеке тұрған ғимараттарға, тұрғын емес ғимараттарға жапсарлас, ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларға, тамақ өндірістерінің көп салалы өндірістік ғимараттарына объектілерді (әкімшілік, өндірістік, сауда) негізгі ғимарат персоналына зиянды әсері болмаған, технологиялық процестерді оқшаулау қағидаты сақталған жағдайда орналастыруға;

2) техникалық суды компрессорларды салқындату, аумаққа су себу, дәретханалардағы шаю бактарына және писсуарларға, автомашиналардың сыртын жууға беру үшін пайдалануға.

12. Табиғи минералды және бұлақ сулары олардың құрылғысына сәйкес ауыз сумен жабдықтаудың жерасты көздерінің белгіленген санитариялық қорғаныш аймақтары болған кезде өнеркәсіптік санаттары бойынша судың бекітілген пайдалану қоры бар жерасты шығу көздерінен ғана алынады.

13. Табиғи минералды суларды пайдалану оларға курортологияның ғылыми орталықтарынан бальнеологиялық қорытындысын алғаннан кейін жол беріледі.

14. Ыстық сумен жабдықтаудың және будың орталықтанған жүйесі болмаған кезде өзінің жылу көздері, су жылытқыштары көзделеді. Өнімдермен немесе өнімдермен жанасатын беттермен тікелей жанасатын бу зиянды заттар қоспасынсыз ауыз судан алынады.

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

16. Су қорына арналған резервуарлардың люктері құлыппен жабылады, пломбланады, «Ауыз су» деген жазумен таңбаланады. Суды рециркуляциялау әрбір 48 сағат (бұдан әрі - сағ.) сайын жүргізіледі, құюға келіп түсетін суды сақтау үшін - 24 сағ. Резервуарларды ай сайын механикалық жолмен тазарту және дезинфекциялау жүргізіледі.

17. Объектіде техникалық мақсаттар үшін жарамсыз ауыз суды пайдаланған кезде ауыз судың және ішуге жарамсыз судың айналым, жүйелеріне ажырату т а ң б а с ы ж а з ы л а д ы .

18. Су құбырындағы және суды бұрудағы апаттар мен жөндеу жұмыстары, судың, будың және салқынның болмауы осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес нысан бойынша су құбырындағы және кәріздеудегі апаттарды анықтау және оларды жоюды және жөндеу жұмыстарын есепке алу журналында т і р к е л е д і .

19. Апатты жағдайларды жойғаннан, су құбыры мен резервуарын жөндеу жұмыстарын жүргізгеннен соң кейіннен суды зертханалық зерттей отырып, жуылады және дезинфекцияланады.

20. Объектіде жалпы қалалық (кенттік) су бұруға қосылған бөлек шаруашылық-тұрмыстық және өндірістік кәріздеу құрылғысы жүргізіледі, ол болмаған кезде кәріздеудің жеке жүйесі орнатылады.

21. Өндірістік үй-жайлар ағын суларды жинауға арналған диаметрі 10 сантиметр (бұдан әрі - см) болатын траптармен және торлармен жабдықталады. Технологиялық жабдықтың және машиналардың пайдаланылған ағын суларына арналған құбырлар сифонды құрылғыларымен кәріздеу жүйесіне қосылады.

22. Табиғи жарықтандыруы жоқ немесе биологиялық әсері бойынша табиғи жарықтандыруы жеткіліксіз (табиғи жарықтандыру коэффициенті кемінде 0,5%), орналасуына өндірістік жобалаудың технологиялық талаптарына сәйкес жол берілетін (жұмысшылар тұрақты болатын үй-жайлар) өндірістік үй-жайлар арнайы негізделуі болған кезде мыналармен жабдықталады:

1) жасанды жарықтандырумен;
2) эритемалы сәулелендіру құрылғысымен;
3) табиғи жарықтандырылған жұмыс орындарынан 100 м аспайтын қашықтықта орналасқан жұмысшылардың қысқа уақыт демалуына арналған бөлмелермен;

4) тұрақты жұмыс істейтін ықтиярсыз желдеткішпен.

23. Жарықтандыру көздері арнайы жарықтандыру арматурасымен жаракталады, ылғал мен шаң-тозаң бөлінетін үй-жайларда - ылғалдан, шаң-тозаңнан қорғауыштармен. Жұмыс орындарына шағылысуды тудырмайтын қосымша жарық көздері орнатылады.

24. Аппараттар мен сыйымдылықтардың ішкі беттерін қарау үшін тасымалданатын, қорғаныш торларға бекітілген, кернеулігі он екі Вольттен аспайтын шамдарды пайдалануға жол беріледі.

25. Жылы және ауыспалы жыл мезгілдерінде ашылатын барлық саңылауларды жәндіктер кірмейтін алмалы-салмалы қорғаныш торкөздерімен жабдықтайды.

26. Жарықтандыру құралдары, арматура, терезелер мен саңылаулардың әйнектелген беттері таза ұсталады және ластануына байланысты тазартылады.

27. Этил спиртіні ғана сақтауға арналған ашық типтегі алаңдарын қоспағанда, өндірістік және қосымша ғимараттарда және үй-жайларда табиғи және жасанды жолмен іске қосылатын тарату-сору желдеткіш, апатты желдету және/немесе ауабаптағыш көзделеді.

28. Тұрмыстық үй-жайларда, санитариялық тораптарда, себезгі бөлмелерінде және зертханаларда дербес (тәуелсіз) жалпы айналым және жергілікті желдеткіш жүйелері орнатылады, тұрмыстық үй-жайларда - көбінесе табиғи іске қосылатын желдеткіш жүйелері.

29. Желдеткіш және ауабаптағыш жүйелері ауаның ластанған аймақтан таза

аймаққа өту мүмкіндігін болдырмай, тазартуды немесе алмастыруды талап ететін сүзгілері мен басқа да бөліктерінің қолжетімді болуын қамтамасыз ете отырып, ж а б д ы қ т а л а д ы .

30. Ауа сору жұмыс аймағының, шикізат пен дайын өнімнің зиянды заттармен ластануына жол бермейтін орындардан жүзеге асырылады.

31. Өндірістік үй-жайлар үшін сырттан келетін ауаны жинау жердің деңгейінен 2 м кем емес аймақтан жүзеге асырылады. Ашық технологиялық процестер жүретін цехтарда берілетін сыртқы ауаны мұқият тазалайтын сүзгілермен тазарту көзделеді.

32. Көмірқышқылды компрессор бөлімшелерінің, ашыту және ашытуға дейінгі цехтардың сору желдеткішінің ауа сору құрылғылары үй-жайдың төменгі бөлігінде еденнен 0,2 м биіктікке, аммиакты компрессор қондырғыларының машина және аппарат бөлімшелерінде үй-жайлардың жоғары және төменгі бөліктеріне орнатылады.

33. Уытты және тітіркендіретін заттарды қолданумен байланысты технологиялық процестер жеке үй-жайларда немесе тарту-сору желдеткішімен жабдықталған арнайы оқшауландырылған учаскелерде жүргізіледі.

34. Жергілікті сору жүйелерінің шығарындылары ғимараттың неғұрлым биік бөлігінің шатырының үстінен, егер оның шығыңқы жиегіне дейінгі қашықтық кемінде 10 м болса, 2 м биіктікте шығарылады.

35. Өндірістік үй-жайларда, егер оған технологиялық процесте жол берілген жағдайларда, табиғи желдету көзделеді. Жылуды, ылғалды және зиянды заттарды қарқынды бөлу көзі болып табылатын жабдық жергілікті сору құрылғысы бар тарату-сору желдеткішімен жабдықталады.

36. Спирт, сыра қайнату өндірісінің дайындаушы цехтарының көлік жабдығы шаң-тозаңның бөлінуіне байланысты герметизацияланады немесе шаң тұтқыш және шаң сорғыш құрылғылармен жарақталған жабық тыспен қаптайды. Үйінді шұңқырлары мен бункерлерді жергілікті сору желдеткішімен жабдықтайды.

37. Желдету жүйелерінен шығарылатын уытты заттары бар ауа атмосфераға шығарылар алдында тазартылуы тиіс.

38. Технологиялық жабдықтың орнын ауыстыру немесе оларды алмастыру кезінде желдету жүйелерін реконструкциялау жүргізіледі.

39. Шөлмектерді үрлейтін қондырғылар жергілікті желдету құрылғыларымен ж а б д ы қ т а л а д ы .

40. Егер, бұл өндіріс технологиясымен көзделген болса, ауа баптау құрылғысы көзделеді.

41. Шарапты сақтауға және ұстауға арналған өндірістік үй-жайлардан басқа өндірістік және қойма үй-жайларына кіреберістерде тамбурлар болмаған кезде ауаны жылытуы бар «ауа» шымылдығының құрылғысы көзделеді.

42. Технологиялық жабдықтың желдеткіш каналдары, ауа өткізгіштері бір реттен жиі емес тазартылады.

43. Ауа өткізгіштер, торлар, желдету камералары мен басқа да құрылғылар таза, механикалық зақымдануларсыз, тот басу іздері болмай, герметикалығы бұзылмай ұсталады.

44. Объект орталықтандырылған жылу жүйесімен жабдықталады, ол болмаған кезде жергілікті жылу жүйесіне жол беріледі. Бұл ретте, жылытудың барлық түрлерінде жинау, қарау және жөндеу үшін жылыту құралдарының қолжетімдігі қамтамасыз етіледі.

45. Өндірістік үй-жайлардың ауасындағы зиянды заттардың рұқсат етілген шекті шоғырлануы, өндірістік үй-жайлардың шу, діріл деңгейі және жарықтануы мен климаты «Елді мекендердегі атмосфералық ауаға, топыраққа, елді мекендердің аумақтарын күтіп-ұстауға, адамға әсер ететін физикалық факторлардың көздерімен жұмыс істеу жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» санитариялық қағидаларға сәйкес болуы тиіс.

46. Жаңа өнім түрлерін шығаруға, өндірілетін өнімнің жекелеген ингредиенттерін алмастыруға санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды болған кезде жол беріледі.

47. Шикізатты және өнімді өндіруге, сақтауға, тасымалдауға арналған жабдық, аппаратура мен сыйымдылық машиналар мен жабдықтардың қауіпсіздігіне қойылатын талаптарға сәйкес болуы тиіс.

48. Өніммен тікелей жанасатын жабдықтар мен мүкамалдардың беттері тегіс, су өткізбейтін, сіңірмейтін және уытты емес материалдардан жасалған, тот басу әсеріне төзімді, жуу және дезинфекциялау құралдарымен санитариялық өңдеуге жеңіл болып көзделеді.

49. Шикізатпен және дайын өніммен жанасатын, пайдаланылатын металл конструкциялар тот баспайтын материалдардан жасалады.

50. Тарелкалар мен күбілерді жуу үшін су берілетін резеңке шлангілер арнайы ілгіштерде ілінген күйінде сақталады. Шлангілердің ұштарын еденде қалдыруға жол берілмейді. Тарелкалар мен күбілердің беттері ағызатын трапқа қарай еңіс болып орналастырылады.

51. Тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процесінің параметрлерін бақылауды қажет ететін барлық жабдық, аппараттар мен мүкамал тиісті бақылау-өлшеу құралдарымен қамтамасыз етіледі. Технологиялық жабдықтың жұмысын бақылауды тамақ өнімінің қадағалануына «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 21 шілдедегі Заңының талаптарына сәйкес шаруашылық субъектілері ұйымдастырады.

52. Цех ішіндегі көлік (айналым) ыдысы мен ыдыс жабдығы таза, құрғақ,

берік, бөгде иіссіз күйінде пайдаланады. Айналымдағы ыдыс пайдалану алдында міндетті түрде өңдеуге жатқызылады.

Бұл ретте, алдын ала өңдеуден өтпеген көлік (айналым) ыдысын өндірістік цехқа жіберуге және өндірістік үй-жайлар арқылы қаптама ыдысын тасымалдауға жол берілмейді.

53. 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.

54. Шикізаттардың, тамақ ингредиенттерінің, қосымша материалдар мен дайын өнімдердің әрбір топтамасы олардың сапасын, қауіпсіздігін растайтын құжаттармен және олардың қадағаланылуын қамтамасыз ететін құжаттармен қоса жүреді.

55. Өсімдіктен алынған азық-түлік шикізатының топтамасы ауыл шаруашылығы дақылдарын өңдеу кезінде пайдаланылған пестицидтер, азық-түлік қорларының зиянкестеріне қарсы күрес мақсатында үй-жайлар мен сақтауға қойылатын ыдыстарды фумигациялау туралы ақпаратымен қоса жүреді.

56. Тамақ ингредиенттері мен тағамдық қоспалар дайындаушы зауыттың қаптамасында сақталады, пайдалануға жеке үй-жайда дайындалады.

Бұл ретте, тағамдық қоспаларды, хош иістендіргіштерді, технологиялық Қосымша заттарды басқа ыдысқа салуға, құюға жол берілмейді. Оларды сақтау өздеріне тән емес иістер мен дәмдерді сіңіруін болдырмай, сақтау шарттары мен температурасы сақтала отырып, жеке жабық шкафтарда жүргізіледі.

57. Барлық сусымалы қосымша материалдар пайдалану алдында магнит тұтқыштар арқылы өткізіледі.

58. Зиянкестермен зақымдалған шикізатты немесе жартылай фабрикатты оқшаулайды және қайта сұрыптайды. Сұрыпталған шикізат қайта өңдеуге жіберіледі, зақымдалған шикізат жойылады.

59. Шикізаттарды сақтау оған белгіленген талаптарға сәйкес бөлек сақтау ерекшелігі ескеріле отырып жүргізіледі. Шикізаттың әрбір топтамасы зауытқа келіп түскен кезде кіреберісте бақылануы тиіс.

60. Тамақ шикізатын және дайын өнімді сақтауға арналған қоймаларда шикізат пен дайын, қапталмаған өнімді, тағамдық емес материалдарды, дәндердің, қанттың қалдықтары мен сметаларын бірге сақтауға, сондай-ақ оларды су және кәріздеу құбырларына, жылыту аспаптарына жақын маңда, қойма үй-жайынан тыс сақтауға, қауіпті тамақ өнімдерін өнімді өндіруге қатысы жоқ басқа тамақ өнімдерімен және шикізатпен бірге сақтауға жол берілмейді.

61. Азық-түлік пен азық-түліктік емес өнімдерге, сондай-ақ алкоголь өнімдерге арналған қойма үй-жайлары бөлек көзделеді. Бұл ретте, тамақ өнімдерін еденге тікелей жинауға жол берілмейді.

62. Қойма үй-жайлары, салқындату камералары температураны, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы мен уақытты өлшеуге арналған бақылау-өлшеу құралдарымен жарақталады, олар туралы мәліметтер шығарылған өнімнің жарамдылық/сақталу мерзімі бойы сақталады. Камералардың, үй-жайлардың температурасы мен ылғалдылығы сақталатын өнімнің нормативтік құжаттамасының талаптарына сәйкес ұсталады.

63. Дайын өнім мен шикізатты өндіру үшін оларды сақтауға арналған қоймалар құрғақ, таза, жылытылатын, жақсы желдетілетін, желдеткіш жабдығы бар, зиянкестермен ластанбаған, атмосфералық жауын-шашындардан, кеміргіштердің, құстар мен жәндіктердің оларға енуінен қорғалған күйінде ұсталады, еденнен кемінде 25 см және қабырғалардан кемінде 50 см биіктікте орнатылатын, қатарлары мен өтпе жолдар арасындағы ажырау кемінде бір метр болатын сөрелермен жабдықталады.

64. Өнген дән жармасы мен арпаны сақтау қойма тарату-сору желдеткіші, аспирация жүйелерімен, термометрлермен және психрометрлермен жабдықталған қоймаларда жүргізіледі. Құлмақ құрғақ, қараңғы және салқындатылатын үй-жайда сақталады. Өнген дән жармасын тоңазытқышта сақтауға жол беріледі. Құлмақ өнімдерінің түрі мен сапасына қарамастан оларды 0-ден +2⁰С дейінгі температурада сақтау жүргізіледі. Құлмақты және арпаның жаңа түсімін қабылдау алдында қоймалар жөнделеді және дезинфекцияланады.

65. Өндірістік және қосымша үй-жайлар жиналуы, жуылуы және дезинфекциялануы тиіс. Үй-жайларды санитариялық өңдеу, дезинсекциялау және дератизациялау, жабдықтарды, мүкамалдарды, ыдыстарды, көлік құралдарын санитариялық өңдеу үшін дайын өнімнің екінші рет ластануын болдырмайтын және олардың қауіпсіздігін қамтамасыз ететін тәсілдер мен кезеңділік пайдаланылады.

66. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған үй-жайлар, оның ішінде салқындату камералары, көлік құралдарының жүк бөлімшелері мен тасымалдауға арналған контейнерлер шаруашылық субъектісі белгілеген мерзімде және үй-жайлардың тазалығын қамтамасыз ететін тұрақты санитариялық өңдеуге, дезинсекциялауға және дератизациялауға жатқызылады. Сусымалы тамақ өнімдерін (шикізаттар, жартылай фабрикаттар) сақталатын қоймаларда қамба зиянкестеріне қарсы газбен өңдеу жүргізіледі. Қойма үй-жайларын (төбесі, қабырғалары, едені) жинау аптасына бір реттен жиі емес жүргізіледі.

67. Өнімді сақтау оның қауіпсіздігі мен сапасы көрсеткіштерін сақтауды қамтамасыз ететін температуралық-ылғалды режим кезінде жүзеге асырылады.

68. Өндірістік, қойма, қосымша үй-жайларды, дәретханаларды жинау үшін таңбаланған жеке мүкамал бөлінеді, ол бөлінген орындарда (қуаттылығы аз

объектілер үшін - жеке шкафтарда) немесе дәретханамен шектес жинау мүқаммалын сақтауға, тазартуға және кептіруге арналған үй-жайларда сақталады .

69. Жуу мүқаммалын, жуу және дезинфекциялау құралдарын сақтауға арналған үй-жай лас суды ағызумен, ыстық және салқын сулар келетін раковинамен, шүберектерді кептіруге арналған құрылғымен жабдықталады.

Дәретханаларды жууға арналған мүқаммалдың сигналды бояуы болады, әрбір жинаудан кейін дезинфекциялау ерітіндісімен өңделеді, кептіріледі және бөлек сақталады. Оны басқа мақсаттар үшін пайдалануға жол берілмейді. Дәретханаларды жинау тамақ өнімдерімен және ыдыстарды өңдеумен жанаспайтын техникалық персоналға жүктеледі.

70. Жуу, дезинфекциялау құралдары дайындаушының техникалық құжаттамасына сәйкес стеллаждармен жабдықталған, құрғақ, желдетілетін үй - ж а й л а р д а с а қ т а л а д ы .

71. Мүқаммалды, ыдыстар мен көлік құралдарын жуу және дезинфекциялау бу, ыстық және салқын су келіп тұратын, сарқынды суларды бұруға арналған ағызғышы, желдеткіші бар бөлінген үй-жайда, оқытылған персонал жүргізеді. Қолмен жуу үшін 3 секциялы жуу ванналары көзделеді.

72. Шыны шөлмектерді шөлмек жуатын машинаның ваннасына салар алдында жарамдылықтарына іріктелуі тиіс. Мойындары, қабаттары зақымданған, көпіршіктері немесе бөгде иістері бар шөлмектер жарамсыз деп саналады.

73. Бөтелкелерді (қолымен немесе бөтелке жуатын машиналарда) жуу дайындаушының техникалық құжаттамасының технологиялық нұсқаулығына сәйкес қолдануға рұқсат етілген жуу құралдарын қолдана отырып, жүргізіледі. Шөлмектер кемінде 1,5 атмосфералық (бұдан әрі - атм) қысымда шайылады.Ерітінділердің шоғырлануы әрбір ауысымда өндірістік зертханада т е к с е р і л е д і .

74. Жуылған шыны шөлмектер жарық экран арқылы бақылаудан өткізілуге жатқызылады және дұрыс жуылмағандары қайта жууға жіберіледі.

75. Шөлмектерді жуатын машиналарды тазарту және зарарсыздандыру аптасына екі реттен жиі емес жүргізіледі. Жуғыш ерітіндіні кәріздеуге жіберілгеннен кейін жуу ванналары заттаңбаның, шынының қалдықтарынан және басқа да қоқыстардан тазартылады. Жуу ванналарының ішкі беті дезинфекцияланады және сумен шайылады. Жуылған ванналар жаңа жуу ерітіндісімен т о л т ы р ы л а д ы .

76. Шөлмек жуатын машиналардың жұмыс режиміне техникалық және өндірістік зертханалық бақылау орнатылады, оның нәтижелері объектінің есепке алу құ ж а т т а м а с ы н д а т і р к е л е д і .

77. Сынған шыныны жинау үшін арнайы бункер жабдықталады. Бункерді

босату машина кузовына тікелей өздігінен аударылу арқылы жүргізіледі.

78. Тығындау материалы цехқа жабық ыдыспен келіп түседі, ол қақпақтарды тығындау автоматының бункеріне салар алдында ғана ашылады. Зақымданған қақпақтардағы тығындау материалын қабылдап алуға жол берілмейді. Тығындау материалы өндірушілердің ерекшеліктеріне сәйкес жағдайларда сақталады.

79. Тығындалған шөлмектердің толтырылу деңгейін, тығынының жай-күйін және оларда бөгде заттардың болмауын бақылайды. Тексеру құю кезінде және экспедицияда жүргізіледі.

80. Жаңа шөлмектерді шыны шаңының болуына тексереді және химиялық төзімділік пен термиялық беріктікке сынайды.

81. Ыдысты қышқылдық-сілтілік жуу оқшауланған үй-жайда, арнайы жуу ванналарында немесе машиналарында жүргізіледі.

82. Шөлмек жуатын машиналар іске қосылар алдында сілтілік ерітінділермен толтырылады, шприцтеу және шөлмектердің сыртын жуу үшін құрылғылардың жай-күйі тексеріледі және шприцтер шөлмек аузына қатысты орта тұсына келтіріледі.

83. Шөлмек жуатын машиналардың жұмыс режимін (температурасы, сілтінің құрамы) бақылау әрбір 2 сағат сайын жүзеге асырылады. Күнделікті жұмыстан кейін шөлмек жуатын машинаның су ваннасы судан босатылады және жуылады.

84. Мерзімдік, бірақ ауысымда бір реттен жиі емес суға арналған сүзгілері ашылады, торлары тазартылады және жуылады. Ағызу құбырларында және машиналардың басқа бөліктерінде пайда болған қақ, механикалық немесе химиялық жолмен тазартылады.

85. Жуылған ыдыс жарық экрандарында бақыланады.

86. Өнім құйылған шөлмектің аузы тығындалғаннан кейін жарамдылығын анықтау машиналарында көзбен бақылануы тиіс.

87. Тығындайтын автомат арқылы өткен және тығындалмай қалған өнім құйылған шөлмек ішіндегісінен босатылады және қайта жууға жіберіледі.

88. Өндіріс тоқтатылған кезде (түскі үзіліс кезінде және басқа да себептер бойынша) тығындайтын автоматтың алдында өнім құйылған тығындалмаған шөлмектерді қалдыруға жол берілмейді.

89. Дайын өнімде бөгде қоспалар анықталған жағдайда құю желісіндегі барлық өнім топтамалары жарамдылыққа қайта тексерілуге жатқызылады.

90. Жұмыс процесі барысында сынған ыдыстар толуына байланысты босатылатын, арнайы жабылатын жәшіктерге (бункерлерге) жиналады, жұмыс соңында жәшіктер (бункерлер) объект аумағындағы арнайы бөлінген орындарға өндірістен шығарып тасталады.

91. Шөлмектерді қолымен жуған кезде жуу ванналарындағы су ауысымда екі реттен жиі емес ауыстырылады. Ауысым аяқталған соң жуу ванналары

механикалық тазартуға жатқызылады және сумен шайылады.

92. Квас пен сыраны тасымалдауға арналған цистерналарды жуу үшін салқын, ыстық су және бу келтірілген эстакада жабдықталады.

93. Автоцистерналарды толтырмас бұрын щеткамен шөгінділерден тазартады, ағын сумен жуады, люгі жабық күйінде 5-6 минут (бұдан әрі - мин) бойы буда ұстайды. Квасты өндіруге, сақтауға және тасымалдауға арналған сыйымдылықтардың люктері қызмет көрсетуші персоналдың оның ішкі беттерін іш жағынан механикалық щеткалармен жуу мүмкіндігін қамтамасыз етеді.

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

95. Қазіргі заманғы өндірісі жоғары жабдықты жуу және дезинфекциялау үшін осы жабдығы жоқ, қуаты аз объектілерді қоспағанда, бағдарламамен белгіленген жууға сәйкес жұмыс істейтін, жабық типтегі орталықтанған жуу станциясы пайдаланылады.

96. Синтетикалық материалдан жасалған, герметикалық емес қаптамада келіп түсетін ыдыстар қолданар алдында кейіннен шаю арқылы жууға жатқызылады.

97. Тығындау құралдары объектіге зақымданбаған ыдыспен келіп түседі, олар пайдаланар алдында тікелей ашылады.

98. Полиэтилен тығындарды шарап құю торабына жіберер алдында +70 Цельсий градустан (бұдан әрі -⁰С) жоғары емес температура кезінде жылы сумен жуылады және 100 текше сантиметрге (бұдан әрі - см³) 0,5 г. массалық шоғырлану бар күкірт диоксиді ерітіндісімен стерилизацияланады, ал қабықты тығындар - дайындаушының нұсқауларына сәйкес өңделеді.

99. Өнімді лас және пішіні бұзылған, сыну белгілері айқын, тұтыну ыдысына құюға жол берілмейді.

100. Шөлмектерде, заттаңбаларда, тығындарда желімнің және ластанудың қалдықтарына жол берілмейді.

101. Объектілерде мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау барысында және шығарылатын тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне, оны өндіру, тасымалдау, сақтау және өткізу кезінде өндірістік бақылау кезінде технологиялық жабдықтан, мүкәмалдан, қосымша материалдардан алынған шайындыларда ағымдық дезинфекциялаудан кейін 60 мин кешіктірілмей алынған микробиологиялық шайындылардың 2% артпайтын санитариялық-көрсеткіштік микроорганизмдердің (ішек таяқшасы тобының бактерияларының) болуына жол беріледі, ол дезинфекциялау режимінің қанағаттанарлық бағалау туралы куәландырады. Сыртқы орта объектілерінен алынған шайындыларда патогенді микрофлораның болуына жол берілмейді.

102. Өнімнің зертханалық зерттеулерінің қанағаттанғысыз нәтижелері кезінде

үлгілердің (ликер-арақ өнімдерінен, арақтардан басқа) екі еселенген саны қайта зерттеледі, өндірістегі технологиялық процестің барысына, шикізаттарға, жартылай фабрикаттарға, қосымша материалдарға, суға және ауаға, жұмыскерлердің арнайы киіміне, қолдарына, үй-жайлардың барлық жұмысшыларының санитариялық-гигиеналық жағдайына қосымша бақылау жүргізіледі, тиісті санитариялық-гигиеналық және эпидемияға қарсы іс-шаралар жүргізіледі.

103. Шаруашылық субъектілері персоналды саны кемінде үш жиын болатын арнайы киіммен қамтамасыз етеді. Өндірістің ерекшелігіне байланысты арнайы киім жиынының құрамына резеңке етік, қолғап, сондай-ақ жеке қорғаныш құралдары кіруі мүмкін.

104. Арнайы киіммен өндірістік үй-жайлардан тыс шығуға, оның сыртынан сыртқы киімді киюге жол берілмейді.

105. Арнайы киімді жуу және дезинфекциялау орталықтанып жүргізіледі, бұл ретте үйде жууға жол берілмейді.

106. Объектіде тамақ өнімдерін өндірумен, тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен айналысатын жұмыскерлер жұмысқа түсер кезде, сондай-ақ арнайы оқыту мекемелерінің оқушылары өндірістік тәжірибеден өту алдында міндетті алдын ала медициналық тексеруден өтеді. Зиянды еңбек жағдайларымен, қолайсыз өндірістік факторлардың әсер етуімен байланысты өндірістер мен кәсіптерге жұмысқа түсетін және солармен айналысатын жұмысшылар мен инженерлік-техникалық жұмыскерлер жұмысқа түсер алдында және мерзімдік медициналық тексерулерден өтеді.

107. Айналасындағыларға және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қауіп төндіретін инфекциялық аурулардың қоздырғыштарымен ауыратын адамдар, науқастар немесе тасымалдаушылар, сондай-ақ осы ауруларға күдікті адамдар жұмысқа жіберілмейді. Өнім өндіру процесімен айналысатын кез келген адам өзінің ауыруының мүмкіндігі немесе белгілері туралы тікелей бастығына тез арада хабарлайды. Осындай аурулармен ауыратын науқастармен немесе тасымалдаушылармен байланыста болған адамдар медициналық тексеру жүргізуден кейін жұмысқа жіберіледі.

108. Тамақ өнімін тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен айналысатын адамдар жеке бас гигиенасы мен өндірістік гигиенаны сақтайды. Жұмыс басталар алдында шаштарын қалпақтың немесе орамалының астына жинайды, зергерлік бұйымдарын, сағаттарын және басқа да сынатын заттарын шешеді, тырнақтарын қиып алып тастайды. Шикізаттар мен дайын өнімге бөгде заттардың түсіп кетуін болдырмау үшін өндірістік үй-жайларға ұсақ шыны және металл заттарды (технологиялық мұкаммалдан басқа) алып кіруге және сақтауға, тырнақты лакпен бояуға, арнайы киімді түйреуішпен, инемен түйреп жабуға және арнайы киімнің

қалтасына жеке қолданыстағы заттарды салып жүруге жол берілмейді.

109. Күнделікті, жұмыс ауысымы басталар алдында медицина қызметкері немесе басқа жауапты адам объекті персоналының денелерінің ашық жерлерінің сау болуын тексеру жүргізеді. Терісінде іріңді жаралары бар, сондай-ақ инфекциялық аурулармен ауыруына күдікті адамдар жұмысқа жіберілмейді. Тексеру нәтижелері осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшаға сәйкес нысан бойынша арнайы журналға жазылады.

110. Тұрмыстық үй-жайлар санитариялық өткізгіш типі бойынша орналастырылады, олардың құрамы сыртқы, жеке және арнайы киімдерге және аяқ киімдерге арналған бөлек киім ілетін орынды, таза киімдерді сақтауға арналған киім қоятын орынды, лас арнайы киімді қабылдауға арналған үй-жайды, себезгі бөлмесін және қол жууға арналған раковиналарды, киімдер мен аяқ киімдерді кептіретін орынды, кір жуатын бөлмені қамтиды.

111. Тұрмыстық үй-жайлар күнделікті жұмыс күнінің соңында жиналуы тиіс. Тұрмыстық үй-жайларды басқа мақсаттар үшін пайдалануға жол берілмейді.

112. Қойманың жанында қуаттылығы аз объектілерді қоспағанда, киімді сақтауға арналған шкафтармен, колжуғышпен жабдықталған қызмет көрсететін персоналға арналған жылытылатын үй-жай көзделеді. Қойманың жұмыскерлері объекті үшін, оның ішінде жылыну орны үшін ортақ санитариялық-тұрмыстық үй - ж а й л а р д ы п а й д а л а н а д ы .

113. Объектінің персоналы үшін асхана (ауысымда саны 30 адамнан астам жұмысшы болғанда, көп ауысымдағы жұмыскерлер саны есебінен отыру орындары бар) немесе буфет көзделеді. Асхана (буфет) (ауысымда саны 30 адамнан астам жұмысшысы бар) болмаған кезде тамақ ішуге арналған үй-жай б ө л і н е д і .

114. Санитариялық тораптар өздігінен жабылатын есіктермен, арнайы киімге арналған киім ілгіштермен, жуғыш құралдармен және бір рет қолданылатын сүлгілермен және электрлі сүлгілермен жарақталған, ыстық және салқын су келтірілген қол жууға арналған раковиналармен жабдықталады. Санитариялық торапқа кіреберісте дезинфекциялау ерітіндісіне малынған дезинфекциялау кілемшесі көзделеді.

3. Алкоголь өнімдерін өндіру жағдайларына қойылатын талаптар

115. Алкоголь өнімдерін өндіру «Этил спирті мен алкоголь өнімінің өндірілуін және айналымын мемлекеттік реттеу туралы» Қазақстан Республикасының 1999 жылғы 16 шілдедегі № 429-1 Заңында, Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2010 жылғы 20 қазандағы қаулысымен бекітілген «

Алкоголь өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламентінде белгіленген талаптарға сәйкес жүзеге асырылады.

116. Алкоголь өнімдерін өндіру кезінде қолданылатын шикізаттар мен материалдар стандарттау саласындағы нормативтік құжаттар талаптарына сәйкес болуы тиіс.

117. Этил спирті және резервуарлар үшін сақтау қоймаларының құрылғысы және оны пайдалану мына талаптарға сәйкес қамтамасыз етіледі:

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

2) барлық резервуарларға ауа өткізгіштері бар люктер орнатылады;

3) ауаны бұруға арналған ауа өткізгіштер ортақ жүйеге біріктіріледі және спирт тұтқышқа немесе гидравликалық қақпаққа қосылады;

4) сорғылардың жұмысы және спиртті айдау кезінде тарату желдеткіші автоматты түрде іске қосылады;

5) спиртті сорып алғаннан кейін цистерналарды, резервуарларды, аппараттарды тазалау және оның ішкі жұмыстары жеке қорғаныш құралдарын пайдалана отырып және жоғарыда екінші жұмысшының көмегімен сақтандырылу арқылы жүргізіледі.

118. Колер дайындайтын қазандыққа салынатын қант қантты тұтыну ыдысында пайдалану жағдайларын қоспағанда еленеді және магнитті тұтқыштан өткізіледі.

119. Колерді қайнату су мен бу жүргізілетін оқшау үй-жайда жүргізіледі. Колер қайнату қазандығының үстіне жергілікті сору қондырғысы бар қалқа орналастырылады.

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

121. Қант сиропын үздіксіз дайындау кезінде сүзгілеу материалы аптасына бір реттен жиі емес жуылады.

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

123. Этил спиртінің сақтау Қазақстан Республикасы Үкіметімен айқындалатын Этил спиртінің сақтау және өткізу (тиеу, қабылдау) қағидаларына және стандартизация жөніндегі нормативтік құжаттарға сәйкес жүзеге асырылады. Этил спиртінің сақтау мерзімі шектелмейді.

3.1 Шарап өндіру жағдайларына қойылатын талаптар

124. Шарап (оның ішінде асхана шарабын) өндірудің технологиялық процесі мынадай кезеңдерді қамтиды:

- 1) жүзімді және жемістерді жинау және өңдеу;
- 2) ашытқыны ашыту, сақтау, купаждау және шарапты және жеміс шараптарының (шарап материалдары) толысуын тұрақтандыру;
- 3) құрғақ шарапты толысуын дистилляциялау;
- 4) коньяк дистилляты, брендиге арналған дистиллят арқылы шарапты бабына к е л т і р у ;
- 5) дайын өнімді алу және құю.

125. Жүзім шаруашылығы саласы бойынша өндірістік үй-жайларға мыналар ж а т а д ы :

- 1) шикізатты қайта өңдеу үй-жайы, ашыту бөлімшесі, шарапты өңдеу және құю, шикізатты, қосымша материалдарды және дайын өнімді сақтау үй-жайлары;
- 2) құрғақ шарапты (айдау) дистилляция, дистилляттарды ұстау үй-жайлары;
- 3) шампан, көбікті және газдалған (оның ішінде газдалған маржан шарап) ш а р а п т а р д ы ө н д і р у ү й - ж а й л а р ы .

126. Шарап жасау маусымына өндірістік үй-жайлар мен технологиялық жабдықты дайындау жемістер (жидектер) өңдеуге түсуі басталғанға дейін отыз күнтізбелік күн бұрын аяқталады. К ө р с е т і л г е н м е р з і м г е :

- 1) технологиялық жабдықты және мүкамалды жөндеу, бояу және тексеру ж ү р г і з у ;
- 2) жүзіммен, ашытқымен, шараппен жанасатын жабдықтың бөлшегіне қорғаныш, тот басуға қарсы жабын жағу (егер олар ашытқыға және шарапқа тұрақсыз материалдан жасалған болса);
- 3) шарап шаруашылығы өнімі үшін сыйымдылықтар дайындау және оларды жөндеу жұмыстарын аяқтау (темір-бетон және металл цистерналардың ішкі бетінің өнімге төзімді қорғаныш жабыны болуы тиіс);
- 4) таразылар мен бақылау-өлшеу құралдарын, спиртке арналған өлшеу құралдарын, сондай ақ зертханалық жабдықты тексерістен өткізуді аяқтау;
- 5) өңдеу пункттеріне жемістерді (жидектерді) тасымалдауға арналған көлік құралдары мен ыдыстарды дайындауды аяқтау;
- 6) жемістерді (жидектерді) қабылдатын және өңдейтін үй-жайларды жөндеу ж ұ м ы с т а р ы н а я қ т а у ;
- 7) өндірісті барлық қажетті шикізатпен, қосымша материалдармен, реактивтермен және басқа да қажетті материалдармен қамтамасыз ету қажет.

127. Сыйымдылықтың ішкі және сыртқы беттерін қорғау тот басуға қарсы жабынмен жүзеге асырылады.

128. 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 құрал-сайман жуылады, кептіріледі және жеке жәшіктерде немесе шкафтарда сақталады.

129. Шаң басуды болдырмау мақсатында жол, құрылыс және агротехникалық іс-шаралар аяқталғанға дейін жүзімді мен жемістерді жүзімдіктер мен бақшаларда тасымалдауға жол берілмейді.

130. Микробиальды таза шараптан босатылған сыйымдылықтар люк жабық кезде 0,5 %-1 % күкірт диоксидінің ерітіндісін немесе қолдануға рұқсат етілген басқа да препараттарды пайдалана отырып, ыстық және салқын сумен жуылуы тиіс.

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

132. Ашытқыны және шарапты құю ливерлерді, шағын сорғыларды қолдана отырып немесе сифондарға сұйықтықты алдын ала құю арқылы жүзеге асырылады.

133. Шарапты сары қанқызыл тұзбен өңдеуге тек қажетті өндірістік жабдығы және осы процестің жүргізілуіне сенімді бақылау жасауды қамтамасыз ете алатын қажетті өндірістік жабдығы және зертханасы бар объектілерде шарапты сары қанқызыл тұзбен өңдеу нұсқаулығын дәлме-дәл сақтаған кезде ғана жол беріледі.

134. Техникалық құжаттарға сәйкес жартылай тәтті және жартылай құрғақ шарап өнімін минус (бұдан әрі «-») 2⁰С тан +8⁰С дейін, басқа типтегі шараптарды +8⁰С тан +16⁰С дейінгі температурада сақтауға жол беріледі.

135. Шарабы бар шөлмектерді тығындарының кеуіп кетуін болдырмау және герметикалық қаптаманың бұзылмауы үшін көлденең күйінде сақтайды.

136. Шараптарды сақтау температуралық-ылғалды режимі тұрақты, жасанды салқындатылмайтын, жылытылатын қараңғы қойма үй-жайларында жүзеге асырылады.

Б ұ л р е т т е :

1) өнімнің бояғыш және басқа да құнды заттарының бұзылуын болдырмау мақсатында боялған шарап өніміне күн сәулесінің тікелей түсуіне;

2) құрғақ шараптар -6⁰С, күшті шараптар -8⁰С-ден -10⁰С дейінгі температурада мұздайтын шараптардың қатуына жол берілмейді. Сақтау кезіндегі ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 85% аспайды, полиэтилен немесе металл қақпақтармен герметикалық жабылған шөлмектер үшін салыстырмалы ылғалдылықтың төменгі шегі маңызды емес.

3.2 Сыра өндіру жағдайларына қойылатын талаптар

137. Өндірістік үй-жайларының құрамында:

- 1) элеватор және өнген дән жармасы бөлімшесі;
- 2) өнген дән жармасын кептіретін және ұнтақтайтын бөлімше;
- 3) ашытқы қайнататын бөлімше, ашытқыны салқындататын бөлімше;
- 4) ашыту бөлімшесі;
- 5) ашытқылардың таза өсірінділері бөлімшесі;
- 6) лагерь цехы;
- 7) сүзу бөлімшесі;
- 8) құю бөлімшесі;

9) шикізаты және қосымша материалдарды, дайын өнімді сақтауға арналған бөлімше бөлінеді.

138. Астықты өңдеу және өнген дән жармасын дайындау желдету жүйесіне герметикалық қосылған астықты тазарту жабдығын пайдалана отырып, тарату-сору желдеткішімен немесе аспирациялық қондырғылармен жабдықталған элеватор және өнген дән жармасы орнының үй-жайында жүргізіледі.

139. Бұқтыру күбілері, өнген дән жармасын өсіруге арналған жәшіктер, барабандар, жәшіктің електері, елек астындағы орындар, астыққа арналған аударғыштар әрбір жұмыс циклінен кейін тазартылады, жуылады және дезинфекцияланады.

140. «Жылжымалы жүйекшелерді» пайдаланған кезде алдыңғы топтаманың астығын өнген дән жармасын араластырылатын шөміштерде және тізбекті беріліс жүйелерінде қалдыруға жол берілмейді. Шикі өнген дән жармасына арналған иірліктер, тасымалдауыштар, элеваторлар, бункерлер күнделікті тазартылады.

141. Өнген дән жармасын әрбір түсіргеннен кейін торлар тазартылады, ал қабырғалар, терезелер және есіктер сүртіледі. Кептіретін үй-жай және оның жанында орналасқан құрғақ үй-жай аптасына бір реттен жиі емес сүртіледі және тоқсанына бір реттен жиі емес әктеледі. Терезелер мен есіктер ылғал шүберекпен сүртіледі. Келденең және тігінен орналасқан кептіргіштер, үздіксіз кептіретін кептіргіштер тәрізді аптасына бір реттен жиі емес механикалық жолмен (електерді тазарту) өңделеді.

142. Кептіргіштің шатыры мен сорғыш құбырын айына бір реттен жиі емес тазартады және дезинфекциялайды, калорифер бөлімшесі тәулігіне бір реттен жиі емес өскіндерден тазартылады.

143. Ұсату бөлімшесіндегі диірмен үй-жайының төбесі мен қабырғалары тоқсанына кемінде бір рет әктеле отырып, аптасына бір реттен жиі емес

г а з а р т ы л а д ы .

144. Қайнату цехы жабдықтарының ішкі беті әрбір қайнатудан кейін мұқият жуылады және т а з а р т ы л а д ы .

145. Сыра ашытқыларының барлық құбырларын әрбір сыра айдағаннан кейін салқын сумен жуылады, 15-20 мин бойы буландырады және қайта жуады. Жылу сақтайтын шыныдан жасалған құбырларды қолдану кезінде коммуникациялар мен арматура тығыздалады, оларды булаған кезде бу сыртқа шығаруға жол б е р і л м е й д і .

146. Ұсатуға арналған иірліктер мен жәшіктерді босатылғаннан кейін жуады, буландырады, аптасына бір рет дезинфекциялайды.

147. Шикізаттарды (өнген дән жармасын және құлмақты, қантты және басқа да материалдарды) қайнату үй-жайында сақтауға жол берілмейді.

148. Ашыту цехында сыра ашытқыларының таза өсірінділерін пайдалана отырып, сыра ашытқысын ашыту жүргізіледі. Сыра ашытқысын ашыту ашық немесе жабық күбі-аппараттарында (тарелкелерде) немесе цилиндрлі конус тәрізді танктерде жүргізіледі. Цехтағы ауа температурасы плюс (бұдан әрі - +) 5 градус $^{\circ}\text{C}$ $+8^{\circ}\text{C}$ шегінде тұрақты ұсталады.

149. Жабық тоңазытқыш аппараттар (түтікті және жалпақ түрдегі) күнделікті сумен жуылады және кейіннен жылы және салқын сумен жуыла отырып, бір пайыздық сілтінің ыстық ($+60^{\circ}\text{C}$) ерітіндісімен 15 мин бойы өңделеді.

150. Өнген дән жармасы мен құлмақтың ұнтақтары жуылғаннан кейін цехтардан арнайы бөлінген жинағыштарға шығарылады.

151. Ашытқы бөлімшесінің үй-жайы (жабық сыйымдылықтарда ашытқылар сақталатын бөлімшелерден басқа) көршілес үй-жайлардан оқшауланады, оның сыртына күнделікті ауыстырылатын дезинфекциялау кілемше орнатылады.

152. Ашытқы бөлімшесі үй-жайының температурасы $+2^{\circ}$ - $+4^{\circ}\text{C}$ шегінде т ұ р а қ т ы ұ с т а л а д ы .

153. Ашытқы бөлімшесі температурасы $+2^{\circ}\text{C}$ аспайтын салқындатылған су құбыры суының келуімен қамтамасыз етіледі.

154. Стерилизатор мен ашытуға арналған цилиндрлерге жіберілетін ауа оның стерильдігін қамтамасыз ете отырып, ауа сүзгілері арқылы етеді.

155. Металлдан жасалған ашыту күбілерін, лагерь танктерін сыра шайырымен немесе канифолды лакпен бояу және ағаш сыйымдылықтарды парафиндеу жылына бір реттен жиі емес жүргізіледі. Жабыны ішінара зақымдалған жағдайда, оны қалпына келтіру жүргізіледі.

156. Шайырлаудың орнына металлдан жасалған беттеріне лак, эмаль және қолдануға рұқсат етілген басқа да материалдар жағуға бояуға жол беріледі.

157. Алюминийден және эмальдан жасалған ашыту күбілерінің ішкі беттері

қорғаныш жабыны жағылмайды. Темір және алюминийден жасалған ашыту күбілерінің сырты суға төзімді бояулармен боялады.

158. Ашыту күбілері босатылғаннан кейін олардың ішкі беттері механикалық жолмен щеткамен тазартылады, сумен жуылады және кейіннен сумен мұқият шайыла отырып 30 мин бойы дезинфекцияланады. Алюминийден жасалған бос сыйымдылықтарда ылғалды қалдықтардың қалуына жол берілмейді. Оның түбінде қалған суларды шүберекпен құрғатуға жол берілмейді.

159. Жуылатын бастиектер болған кезде, ашыту сыйымдылықтарын ашытқылардан және деки қалдықтарынан алдын ала тазарту 6-8 атм. қысымдағы сумен 30 мин бойы жүргізіледі. Содан кейін бетіне қысыммен 20 минутқа дезинфекциялау ерітіндісі шашылады. Ерітінді қысым күші бар сумен 3 мин бойы шайылады. Лагерь цехының сыйымдылықтары осыған ұқсас тәртіппен өңделеді.

160. Алюминийден жасалған ашыту күбілерінің беттеріндегі сыра тастары азот қышқылының 17-19% ертіндісімен немесе сульфамин қышқылымен (10 л. суға 0,5-1,5 килограмм) немесе қолдануға рұқсат етілген басқа да препараттарды пайдалана отырып шығарылады.

161. Ашытқыға арналған ағаш ванналарға тағамдық парафин, лак немесе шайыр жағылады. Ванналарды толтыру алдында олар дезинфекциялау құралдарымен зарарсыздандырылады.

162. Ұсақ мұкамал (сыраға арналған сынамалар, ашытқыға арналған сынама стакандары, өлшеуіш цилиндрлер, термометрлер, қант елшеуіштер) қолданылғанға дейін және одан кейін жуылады және шкафта сақталады.

163. Салқындату аппараты мен ашыту күбісінің арасындағы ашытқы құбыры салқын сумен жуылады және буландырылады.

164. Ашыту күбілерін лагерь бөлімшесімен байланыстыратын сыра құбыры әрбір ашыған сыраны құйып болғаннан кейін салқын сумен жуылады және кейіннен салқын сумен жуыла отырып, буландырылады.

165. Ашыту және лагерь бөлімшелеріндегі барлық резеңке шлангілер жұмыс басталғанға дейін және аяқталғаннан кейін сумен жуылады және кейіннен сумен жуыла отырып, аптасына бір реттен жиі емес зарарсыздандырылады. Жұмыс аяқталғаннан кейін шлангілер тіреуіштерде сақталады, жұмыс арасындағы үзілістерде шлангілердің ұштары тұғырықтарға немесе ұстағыштарға ілінеді.

166. Ашыту және лагерь бөлімшелерінің коммуникацияларын дезинфекциялау тұйық жүйеде мәжбүрлеу тәсілімен жүргізіледі.

167. Едендер мен баспалдақтарды санитариялық өңдеу күнделікті жүргізіледі.

168. Цехтарда аппаратураны және жабдықтары булау және дезинфекциялау уақытын тіркеу бойынша есепке алу құжаттамасы жүргізіледі.

169. Таза өсірінділер бөлімшесіндегі барлық жұмыстар асептикалық

жағдайларда жүргізіледі. Стерилизаторға және ашытуға арналған цилиндрлерге келіп түсетін ауа арнайы ауа сүзгіштері арқылы өтеді.

170. Ашытқы есіретін аппараттар жұмыс басталар алдында 0,5-1,0 атм. қысыммен 45 мин. бойы бумен стерильденеді.

171. Ашытқы өсіретін аппараттардың барлық сыйымдылықтары айына бір реттен жиі емес қысымдағы су ағысы арқылы (немесе таза есірінділерді алмастыру кезінде) тұнбадан босатылады, қабырғалары механикалық жолмен тазартылады және жуу құралдары пайдаланыла отырып сумен шайылады.

172. Ашытқылардың таза есірінділері бөлімшесінің үй-жайы әрбір ауысымның соңында мұқият жиналады, су ағысымен еденнен сыра ашытқысының қалдықтары тазартылады. Қабырғалар, едені мен есіктер дезинфекциялайтын ерітіндісімен күнделікті өңделеді.

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

174. Лагерь танктері босатылуына байланысты щеткамен таза сумен жуылады, дезинфекцияланады және судың ағынымен шайылады.

175. Лагерь бөшкелері мен танктерді механикалық жолмен жуу кезінде 6-8 атм. қысым күші бар су ағысымен 3 мин бойы ашытқылардың қалдықтары жуылады, содан кейін оның бетін дезинфекциялау ерітіндісімен өңдейді және 30 мин ұстағаннан кейін 3 мин бойы қайта сумен шаяды.

176. Лагерь цехы мен құю цехының арасындағы құбырлары сыраны құяр алдында және құйғаннан кейін 10 мин бойы сумен шайылады.

177. Сыраны сүзу бөлімшесіне жіберуге арналған құбырлар аптасына бір рет сумен жуылады және 10 мин бойы буландырылады.

178. Сүзуден өткен сыраны жинағыштар жеке дара оқшаулағышпен және салқындатқышпен жабдықталады немесе салқындатылатын үй-жайға орнатылады.

179. Сүзу аппараттарының металлдан, эбониттен жасалған жақтаулары аппаратты іске қосар алдында сумен щеткаланып жуылады, аптасына бір реттен жиі емес дезинфекцияланады.

180. Сыраны мөлдірлейтін сеператорды жұмыс аяқталғаннан кейін сілті және су қосылған айналдырып жуу жүйесіне қосады, оларды аптасына бір реттен жиі емес бөлшектейді және кейіннен ыстық және салқын сумен жуыла отырып, жуу құралдарын пайдалану арқылы жұмсақ щеткамен жуады.

181. Диатомитті немесе кизельгурлы сүзгілерді пайдаланған кезде күнделікті, сүзу және сүзгі элементтерінен тұнбаны алып тастау аяқталғаннан кейін, сүзгі салқын сумен, содан кейін температурасы +85°C-ден +90°C-қа дейін болатын ыстық сумен 15-20 мин бойы жуылады. Ыстық суды салқын сумен алмастырады, жұмыстың келесі цикліне дейін қалдырады.

182. Сүзгі жүйесі аптасына бір реттен жиі емес +60°C температурадағы жуу ерітіндісімен толтырылады, ол тұйық циклде 15 мин. бойы айналысқа түседі. Одан соң сүзгі ыстық және салқын сумен жуылады және кейіннен салқын сумен жуыла отырып, дезинфекциялау ерітіндісімен өңделеді.

183. Торкөзді сүзгілер айына бір реттен жиі емес азот қышқылының 1% ертіндісімен жуылады. Стерильді сүзу кезінде сүзгінің пластиналары қысым күштерінің айырмашылықтары 0,5 атм болатын бумен өңделеді.

4. Алкогольсіз өнімдерді өндіру жағдайларына қойылатын талаптар

184. Алкогольсіз өнімдердің (сусындардың) өндірістік үй-жайларының құрамында суды дайындау бөлімшесі, сироп қайнату бөлімшесі, сүзгіден өткізу учаскесі бар купаждау бөлімшесі, құю цехы көзделеді.

185. 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 қосымша үй-жайлар көзделеді.

Алкогольсіз сусындарды дайындауға берілетін суды салқындатуға арналған ба к кү н д е л і к т і жу у ы л а д ы .

186. Су мен сироптарды алдын ала салқындатпай алкогольсіз өнімдерді дайындауға жол берілмейді. Су сатураторға берілер алдында сүзгіден өткізіледі және салқындатылады. Сүзгілер объектінің өндірістік бақылау бағдарламасына сәйкес санитариялық өңдеуге жатқызылады.

187. Машиналар, аппараттар, араластырғыштар, шикізаттарға, жартылай фабрикаттарға және дайын өнімге арналған сыйымдылықтар, сондай-ақ цехтың барлық мүкаммалы ауысым басталар алдында және жұмыс аяқталғаннан кейін мұқият жуылады, дезинфекцияланады және орын алуы мүмкін механикалық а қ а у л а р ы ж ө н д е л е д і .

188. Қант сиробын дайындау механикалық араластырғыштармен жабдықталған жабық аппараттарда ыстық және салқын тәсілмен жүзеге а с ы р ы л а д ы .

189. Колерді дайындау механикалық араластырғыштармен жабдықталған электрмен қыздырылатын төңкерілетін ыдыстарда жүргізіледі.

190. Купажерлар қақпақпен, механикалық араластырғыштармен және

өлшеуіш шынылармен жабдыкталады.

191. Купажерлар, сироп өткізгіштер, сироп сақтайтын сыйымдылықтар тазартылуы және бөлшектенбей (CIP) жуылуы және дезинфекциялануы тиіс.

192. Сироптарды қайнату үшін ішкі беті қалайыланбаған (айнадай жылтыр) қазандарды қолдануға жол беріледі.

4.1 Квас өндірісі жағдайына қойылатын талаптар

193. Квас цехының құрамында мынадай негізгі үй-жайлар жиыны бөлінеді:

1) шикізат цехы (қанықпа бөлімшесі, қант қоймасы, квас ашытқысы қанықпасын сақтау бөлімшесі);

2) квас цехы (қант қоймасы, сироп қайнататын бөлімше, ашыту-купаждау бөлімшесі, таза ашытқы өсірінділері бөлімшесі (қолданылған жағдайда), нан қвасын цистерналарға құю бөлімшесі);

3) жуу-құю цехы (шөлмектерге, басқа да ыдыстарға құйған жағдайда);

4) ыдыс-аяқ қоймасы (жылытылмайтын) немесе қалқа (экспедиция).

Квасты купаждау және құю жеке үй-жайларға орналастырылады, бұл ретте оларды ашық алаңдарға орналастыруға жол берілмейді.

194. Квас ашытқысы қанықпасын алдын ала көбейту және оны стерильдеу механикалық араластырғышы және булау қабаты бар жабық аппараттарда жүргізіледі. Буды қабатқа беретін құбырға манометрі және сақтандыру клапаны бар автоматты бәсеңдету құрылғысы орнатылады.

195. Купаж сыйымдылықтары мен квас ашытқысының жұмыс ертінділерін дайындауға арналған аппараттар механикалық араластырғышпен жабдыкталады және қақпақтармен жабылады.

196. Квас ашытқысын ашыту манометрмен және сақтандыру клапандарымен жарақталған және төменгі люктермен жабдықталған жабық ыдыстарда жүзеге асырылады.

197. Ашыту-купаждау сыйымдылықтары «Абайлаңыз! Көмірқышқыл газы» деген нақты жазуымен және қауіпсіздіктің тиісті белгісімен таңбаланады.

198. Ашыту-купаждау бөлімшесі үй-жай мен сыйымдылықтардағы көміртек диоксидінің құрамын анықтауға арналған аспаппен, кемінде екі шлангі газтұтқышпен және сақтандыру арқандары (жіптері) бар екі сақтандырғыш иықбаулы белдіктерімен жарақталады.

199. Квас ашытқысы қанықпасын сақтауға арналған сыйымдылық босатылғаннан кейін және жаңа порцияларды қабылдар алдында ыстық сумен жуылады, дезинфекцияланады, бірнеше рет сумен шайылады немесе бумен өңделеді.

200. Суда қанықпаны ерітуге арналған араластырғышы бар күбі мен

ашытқыны қантпен купаждауға арналған купаждау күбісі жұмыстың әрбір циклынан кейін жуылады және бумен өңделеді, аптасына екі реттен жиі емес дезинфекцияланады.

201. Тығындау және тұндыру күбілері квас ашытқысын әрбір қайнатқаннан кейін қалдық қою тұнбалар шығарылғанға дейін сумен шайылады. Күбілер аптасына кемінде бір рет дезинфекцияланады.

202. Объект тәулік бойы жұмыс істеген кезде тұнған квас ашытқысына, ашытылған ашытқыны және квасты салқындатуға арналған жылуалмастырғыштар аптасына бір реттен жиі емес дезинфекцияланады.

203. Кезенді (екі ауысымдық жұмыс) жұмыс кезінде жұмыс күнінің соңында ашытқы өткізгіштегі және жылу алмастырғыштағы барлық ашытқы тығындалған күбіге түсіріледі. Ашытқы өткізгіш ыстық сумен жуылады және аптасына бір реттен жиі емес дезинфекцияланады.

204. Ашық ашыту және купаждау күбілері әрбір жұмыс циклінен кейін сумен жуылады және аптасына екі реттен жиі емес дезинфекцияланады.

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

5. Сергітетін сусындар өндірісіне қойылатын талаптар

206. Сергітетін заттар (компоненттер) ретінде кофеинді және құрамында ол болатын өсімдіктерді (өсімдік сығындыларын), шайды, кофены, гуаранды, матені және басқаларын, сондай-ақ сергітетін әсер беретін емдік шөптер мен олардың сығындыларын (женьшень, левзия, алқызыл семізот, элеутрококк және т.б.) пайдалануға жол беріледі. Сергітетін алкогольсіз сусындар құрамына екеуден аспайтын сергіту компонентін, алкогольі аз сусындар құрамында - біреуден аспайтын сергіту компонентін енгізуге жол беріледі.

207. Сергітетін сусындарды өндіру кезінде минералдық заттарды, дәрумендер мен дәрумен тәріздес заттарды, субстраттар мен энергетикалық алмасу стимуляторларын пайдалануға жол беріледі.

208. Сергітетін сусындардың тәуліктік дозаларындағы (бір тұтынушылық қаптама) сергітетін компоненттердің (кофеиннен басқа) және басқа да биологиялық белсенді заттардың мөлшері сусын құрамындағы тұтынудың жоғарғы шекті деңгейінен аспайтын дәрумендерді, дәрумен тәрізді заттарды, минералдық заттарды, субстраттар мен энергетикалық алмасу стимуляторларын қоспағанда, тұтынудың жоғарғы шекті деңгейінен 50% аспауына жол беріледі.

209. Сергітетін сусындар қаптамасының көлемі кемінде 180 миллилитр (бұдан әрі - мл) және 500 мл аспайтын өлшеп құйылған түрінде шығарылады.

6. Ыдыстарға құйылған ауыз су өндірісі жағдайларына қойылатын талаптар

210. Ыдысқа құйылған ауыз суды өндіру Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 9 маусымдағы № 551 қаулысымен бекітілген «Ыдысқа құйылған ауыз судың қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенті талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

211. Ыдысқа құйылған судың бетінде әртүрлі қоспалардың, үлдірдің және тұнбалардың болуына жол берілмейді.

212. Қю агрегаттары суды ыдыстарға құйғанға дейін және құйғаннан кейін т а з а с у м е н ж у ы л а д ы

213. Ыдысқа құйылған ауыз суының сапасы мен зиянсыздығы осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшада белгіленген талаптарға және қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша - өнімнің нақты түріне арналған нормативтік құжаттаманың талаптарына сәйкес келеді.

214. Ыдыстарға құйылатын ауыз судың макро және микроэлементтік құрамының физиологиялық толыққандылығының нормативтері осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшада белгіленген талаптарға сәйкес келеді.

215. Ыдыстарға құйылатын ауыз судың микробиологиялық, вирусологиялық және паразитологиялық көрсеткіштері осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшада белгіленген талаптарға сәйкес келеді.

216. Аралас бейіндегі объектілерде алкогольсіз өнімдерді (сусындарды) және шарапты құюға арналған желілерде өлшеп құйылатын суларды құюға жол б е р і л м е й д і .

217. Сүзгілерді тазарту немесе алмастыру дайындаушының техникалық құжаттамасының технологиялық нұсқаулығына сәйкес жүзеге асырылады. Сүзгілердің жұмысының тиімділігін өндірістік зертханалық бақылау айына бір р е т т е н ж и і е м е с жү р г і з і л е д і .

218. Егер жерасты суларының көздерін пайдалану процесінде табиғи минералды және бұлақ суларының ластанғаны және олардың белгіленген химиялық, микробиологиялық қасиеттерге сәйкес келмейтіні анықталған жағдайда, өндіруші ластану жойылғанша дейін суды алу операцияларын, сондай-ақ оны ыдыстарға құю процесін тез арада тоқтатады.

219. Минералды табиғи немесе ауыз суды тасымалдау (су алынатын орыннан объектіге дейін, объектіде) үшін пайдаланылатын көлік сыйымдылықтары (цистерналар, танкерлер) таңбаланады, бұл ретте оларды басқа өнім түрлерін тасымалдау үшін пайдалануға жол берілмейді.

220. Көлік сыйымдылықтарын толтыру, сондай-ақ олардан суды құйып алу үшін тек стационарлық құбырлар пайдаланылады.

221. Резинадан немесе басқа материалдардан жасалған шлангілерді автомобиль және темір жол цистерналарын стационарлық құбырлармен икемдей қосу үшін пайдаланады. Шлангілер олардың ластануын болдырмайтын жағдайларда, арнайы ілмектерге ілінген күйінде, ұштары еденге тигізілмей сақталады. Шлангілер пистолеттермен жабдықталады.

222. Байланыстырғыш шлангілер суды әрбір қабылдағаннан кейін ыстық сумен (температурасы кемінде +60°C) жуылады және таңбаланған ыдыстарда дезинфекцияланады, содан кейін ағынды салқын сумен жуылады.

223. Құбырлар мен коллекторлардың техникалық жай-күйін тексеру тоқсанына бір реттен жиі емес жүргізіледі.

224. Ыдысқа құйылған және тұтыну қаптамасымен (ыдыспен) қапталған ауыз су температурасы +2°C-тан +20°C-қа дейінгі, салыстырмалы ылғалдылығы 85% жоғары емес қараңғы қоймаларда сақталады, күн сәулесінің тікелей әсерінен қорғалады.

«Алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 1-қосымша

Су құбырындағы және кәріздегі аварияларды анықтау, жою және оларды жөндеу жұмыстарын есепке алу журналы

Р/с №	Авария орны, күні және уақыты	Закымдалу сипаты	Жөндеу жүргізілген күні және уақыты	Су құбыры жүйесінде дезинфекциялауды кім, қалай және қашан жүргізді	Су құбыры жүйесінде дезинфекциялау жүргізілгеннен кейінгі су талдауларының нәтижелері	Учаскеге жауапты және жөндеу жүргізген адамның қолы
1	2	3	4	5	6	7

«Алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 2-қосымша

Ыдыстарға құйылған ауыз судың сапасы мен зиянсыздығының көрсеткіштері

p/c №	Көрсеткіштер	Өлшем бірлігі	Сапа нормативтері, аспайды		Зияндылық көрсеткіштері	Қауіптілік сыныбы
			құйылған су үшін	балалар тағамы үшін		
1	2	3	4	5	6	7
Органолептикалық көрсеткіштері:						
1	Иісі +20°C кезінде	балл	0	0	орг. ¹⁾	-
2	60°C дейін қыздырғанда	балл	0	0	орг.	-
3	Дәмі	балл	0	0	орг.	-
4	Түсі	градус	5	5	орг.	-
5	Лайлығы	ЕМФ	1,0	0,5	орг.	-
6	Сутегі көрсеткіші (pH), шегінде	бірлігі	6,5-8,5	6,0-8,0	орг.	-
Тұздық құрамының көрсеткіштері*:						
7	Хлоридтер (CL-)	г/л	250	150	с/м.	4
8	Сульфаттар (SO ₄ ²⁻)	г/л	250	150	с/м.	4
9	Фосфаттар (PO ₄ ³⁻)	Мг/л	3,5	3,5	с/м.	4
Химиялық құрамының қауіпсіздік өлшемдері						
Тұздық және газдық құрамның көрсеткіштері:						
10	Силикаттар (Si- бойынша)	мг/л	10	10	с.-у.	2
11	Нитраттар (NO ₃ ⁻)-бойынша)	мг/л	20	5	орг.	3
12	Цианидтер (CN- бойынша)	мг/л	0,035	0,035	с.-у. ²⁾	2
13	Күкірсутек (H ₂ S)	мг/л	0,003	0,003	орг. иіс.	4
Уытты металдар:						
14	Алюминий (Al)	мг/л	0,2	0,1	с.-у.	2
15	Барий (Ba, жиынтығы)	мг/л	0,7	0,1	с.-у.	2
16	Бериллий (Be, жиынтығы)	мг/л	0,0002	0,0001	с.-у.	2
17	Темір (Fe, жиынтығы)	мг/л	0,3	0,3	орг.	3
18	Кадмий (Cd, жиынтығы)	мг/л	0,001	0,001	с.-у.	2
19	Кобальт (Co, жиынтығы)	мг/л	0,1	0,1	с.-у.	2
20	Литий (Li, жиынтығы)	мг/л	0,03	0,03	с.-у.	2
21	Марганец (Mn, жиынтығы)	мг/л	0,05	0,05	орг.	3
22	Мыс (Cu, жиынтығы)	мг/л	1,0	1,0	орг.	3
23	Молибден (Mo, жиынтығы)	мг/л	0,07	0,07	с.-у.	2
24	Натрий (Na, жиынтығы)	мг/л	200	20	с.-у.	2
25	Никель (Ni, жиынтығы)	мг/л	0,02	0,02	с.-у.	3
26	Сынап (Hg, жиынтығы)	мг/л	0,0005	0,0002	с.-у.	1

27	Селен (Se, жиынтығы)	мг/л	0,01	0,01	с.-у.	2
28	Күміс (Ag, жиынтығы)	мг/л	0,025	0,0025**	с.-у.	3
29	Қорғасын (Pb, жиынтығы)	мг/л	0,01	0,005	с.-у.	2
30	Стронций (Sr ²⁺)	мг/л	7,0	7,0	с.-у.	2
31	Сурьма (Sb, жиынтығы)	мг/л	0,005	0,005	с.-у.	2
32	Хром (Cr ⁶⁺)	мг/л	0,05	0,03	с.-у.	3
33	Мырыш (Zn ²⁺)	мг/л	5,0	3,0	орг.	3
Уытты металл емес элементтер:						
34	Бор (B, жиынтығы)	мг/л	0,5	0,3	с.-у.	2
35	Мышыяқ (As, жиынтығы)	мг/л	0,01	0,006	с.-у.	2
36	Озон***	мг/л	0,1	0,1	с.-у.	3
Галогендер:						
37	Бромид-ион	мг/л	0,2	0,01	с.-у.	2
38	Қалдық байланыс хлоры	мг/л	0,1	0,1	с.-у.	3
39	Қалдық бос хлор	мг/л	0,05	0,05	с.-у.	3
Органикалық ластану көрсеткіштері:						
40	Перманганаты тотығу	MnO ² /л	3,0	2,0	-	-
41	Аммиак және аммоний-ион (N ₂ - бойынша)	Мг/л	0,1	0,05	-	-
42	Нитриттер (NO ₂ бойынша)	Мг/л	0,5	0,005	орг.	2
43	Органикалық көмірсу	Мг/л	10	5	-	-
44	Жеңіл белсенді заттар (ЖБЗ), анионбелсенділер	Мг/л	0,05	0,05	орг.	-
45	Мұнай өнімдері (жиынтығы)	Мг/л	0,05	0,01	орг.	-
46	Ұшпа фенол (жиынтық)	Мг/л	0,0005	0,0005	орг. иіс.	4
47	Хлороформ ⁴⁾					
48	Бромформ ⁴⁾ (бромирленгенде)	мг/л	0,02	0,001	с.-у.	2
49	Дибромхлорметан ⁴⁾	мг/л	0,01	0,001	с.-у.	2
50	Бромдихлорметан ⁴⁾	мг/л	0,01	0,001	с.-у.	2
51	Төрт хлорлы көмірсу ⁴⁾	мг/л	0,002	0,001	с.-у.	2
52	Формальдегид	мг/л	0,025	0,025	с.-у.	2
53	Бенз(а)пирен	мг/л	0,000005	0,000001	с.-у.	2
54	Ди(2-этилгексил) фталат	мг/л	0,006	0,0001	с.-у.	2
55	Гексахлорбензол	мг/л	0,0002	0,0002	с.-у.	2
56	Линдан (гамма-изомер ГХЦГ)	мг/л	0,0005	0,0002	с.-у.	1

57	2,4-Д	мг/л	0,001	0,001	с.-у.	2
58	Гептахлор	мг/л	0,00005	0,00005	с.-у.	2
59	ДДТ (изомерлер жиынтығы)	мг/л	0,0005	0,0005	с.-у.	2
60	Атразин	мг/л	0,0002	0,0002	с.-у.	2
61	Симазин	мг/л	0,0002	0,0002	с.-у.	4
Уыттылықтың кешенді көрсеткіштері ³⁾						
62	Σ NO ₂ және IO ₃ бойынша	бірлік	≤1	≤1	-	-
63	Σ тригалометадар бойынша	бірлік	≤1	≤1	-	-
Радиациялық қауіпсіздік көрсеткіштері ⁶⁾ :						
64	Альфа белсенділігінің меншік жиынтығы	Бк/л	0,1	0,1	-	-
65	Бета белсенділігінің меншік жиынтығы	Бк/л	1,0	1,0	-	-

* - судың органолептикалық қасиетіне әсері бойынша нормаланған тұздық қ ұ р а м ы н ы ң к ө р с е т к і ш і ;

** - балалар тағамын дайындау үшін ыдысқа құйылған суға консервант ретінде күмісті пайдалануға жол берілмейді;

*** - қалдық озонның құрамын бақылау кемінде 12 мин байланыс уақытын қамтамасыз ету кезінде араластыру камерасынан жүргізіледі.

1. Келтірілген қысқартулар:

- 1) орг. - органолептикалық көрсеткіш;
- 2) с.-у. - санитариялық-уыттылық көрсеткіш;

3) Мына формула бойынша есептеледі:

$$\Sigma = \frac{C_1}{РЕШШ_1} + \frac{C_2}{РЕШШ_2} + \dots + \frac{C_B}{РЕШШ_B}, \quad \text{мұндағы:}$$

C - мг (мкг)/л-дағы өлшеп құйылған судағы нақты заттың құрамы;
РЕШШ - осы заттың мг (мкг)/л-дағы санатын есепке ала отырып, өлшеп құйылған судағы оның рұқсат етілген шекті шоғырлануы;
ұ с ы н ы л а т ы н ш а м а с ы $\Sigma \leq 1$.

4) Талдау шығу көзі орталықтанған сумен жабдықтау жүйелерінен алынған ауыз су болып табылатын өлшеп құйылған суға ғана орындалады.

5) Газдалған су үшін 6,5 (4,5-ке дейін) бірлікке жол беріледі.

6) Өлшеп құйылған су бір жыл қолданылған кезде пайда болатын тиімділік дозасы 0,1 мЗв аспауы тиіс.

«Алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 3-қосымша

Ыдысқа құйылған судың макро- және микроэлементтер құрамының физиологиялық толықтығының нормативтері

р/с №	Көрсеткіштер	Өлшем бірлігі	Ауыз судың Физиологиялық толықтығының нормативтері	Өлшеп құйылған су сапасының нормативтері, аспайды	
				өлшеп құйылған су үшін	балалар тағамы үшін
1	2	3	4	5	6
1	Ж а л п ы минерализациялау (құрғақ қалдық)	мг/л	100-1000	50-1000	200-500
2	Кермектік	мг-экв/л	1,5-7	7-ден аспайды	1,5-7,0
3	Сілті	мг-экв/л	0,5-6,5	6,5-нан аспайды	0,5-6,5
4	Кальций (Ca)	мг/л	25-130*	130-дан аспайды	25-80
5	Магний (Mg)	мг/л	5-65*	65-тен аспайды	5-50
6	Калий (K)	мг/л	-	20-дан аспайды	2-20
7	Бикарбонаты (HCO ₃)	мг/л	30-400	400-ден аспайды	30-400
8	Фторид-ион (F)	мг/л	0,5-1,5	1,5-тен аспайды	0,6-1,2****
9	Йодид-ион (J)	мг/л	0,01-0,125	0,125-тен аспайды **	0,04-0,06

Е с к е р т п е :

* Есептеу: кальцийдің барынша рұқсат етілген құрамын есептеген кезде кермектіктің барынша рұқсат етілген 7 мг-экв/л қарай және магнийдің ең аз қажет деңгейін есепке ала отырып және керісінше.

** Суды РЕШШ деңгейде йодтауға қоршаған ортаның барлық объектілерінен организмге жиынтық келіп түсетін йодид - ионының рұқсат етілген тәуліктік дозасы (РТД) сақталған кезде йодталған тұздың есебінен йод тапшылығының алдын алу болмаған кезде жол беріледі.

*** 40-60 мкг/л деңгейінде суды йодтауға профилактиканың өзге де шараларын пайдаланған кезде йод тапшылығының жаппай алдын алу тәсілі ретінде рұқсат етіледі.

**** Балалар тағамына (жасанды жолмен тамақтандырғанда) арналған өлшеп құйылған судағы фторид-ионының құрамы 0,6-0,7 шегінде болады.

«Алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 4-қосымша

Ыдысқа құйылған ауыз судың микробиологиялық, вирусологиялық және паразитологиялық көрсеткіштері

р/с №	Көрсеткіштер	Өлшем бірлігі	Өлшеп құйылған су сапасының нормативтері	
			өлшеп құйылған су үшін	балаларға арналған тағам үшін
1	2	3	4	5
Бактериологиялық көрсеткіштер:				
1	37°С температурадағы ЖБС	КОЕ/мл	20 аспайды	20 көп емес
2	22°С температурадағы ЖБС	КОЕ/мл	100 аспайды	100 көп емес
3	Жалпы колиформдық бактериялар	КОЕ/100 мл	300 мл жоқ	300 мл жоқ
4	Термотолерантты колиформды бактериялар	КОЕ/100 мл	300 мл жоқ	300 мл жоқ
5	Глюкозо он колиформды бактериялар	КОЕ/100 мл	300 мл жоқ	300 мл жоқ
6	Сульфит түзетін клостридийлердің споралары	КОЕ/100 мл	20 мл жоқ	20 мл жоқ
7	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>		1000 мл жоқ	1000 мл жоқ
8	Патогендер 2 және 3 топтарындағы микроорганизмдер	КОЕ/100 мл	жоқ	жоқ
Вирусологиялық көрсеткіштер:				
9	Колифагтар	БОЕ/100 мл	1000 мл жоқ	1000 мл жоқ
Паразитарлық көрсеткіштер:				
10	Криптоспоридийлердің ооцисттері	Саны/50 л	Жоқ	Жоқ
11	Лямблийлердің цисттері	Саны /50 л	Жоқ	Жоқ
12	Гельминт жұмыртқалары	Саны /50 л	Жоқ	Жоқ

«Алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық

талаптар»

санитариялық

қағидаларына

5-қосымша

Цех жұмысшыларының медициналық тексерістен өту нәтижелерін тіркеу журналы

Цех (бригада) _____

Бастық (бригадир) _____

(тегі, аты-жөні)

р/с №	Тегі, аты, әкесінің аты	Цех, лауазымы	Ай/күндер						
			1	2	3	4	7	...	30
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1			дені сау	еңбек демалысында	наукас	демалыс	жұмыстан шеттетілді	...	дені сау
2									

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