



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

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 17 қаңтардағы № 88 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).

БАСПАСӨЗ РЕЛИЗИ

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 19 наурыздағы № 230 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 «Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары бекітілсін.

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

Премьер Министрі Қазақстан Республикасының
К. Мәсімов
Қазақстан Республикасы
Үкіметінің
2012 жылғы 17 қаңтардағы
№ 88 қаулысымен
бекітілген

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

1. Жалпы ережелер

1. Осы «Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары (бұдан әрі - Санитариялық қағидалар) «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Кодексін, «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 21 шілдедегі Заңын іске асыру мақсатында әзірленген және тамақ өнімінің көтерме және бөлшек сауда объектілерінің (бұдан әрі - объектілер) қызметіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді, оларды сақтамау адамның өміріне немесе денсаулығына, сондай-ақ аурулардың пайда болу және таралу қаупін төндіреді.

2. Осы Санитариялық қағидалар Қазақстан Республикасының заңнамасымен оған қатысты айналысқа өзге де талаптар белгіленген тамақ өнімдерінің айналысына қолданылмайды.

3. Санитариялық қағидалар:

1) объектілердің құрылысына жер учаскесін таңдауға, оларды салуға, қайта жаңартуға, қайта жабдықтауға, жөндеуге және пайдалануға беруге;

2) объектілерді сумен жабдықтауға, суды бұруға, жарықтандыруға және желдетуге, сауда және басқа үй-жайлардың ауасына, микроклиматына;

3) объектілерді, жабдықтарды күтіп-ұстауға және пайдалануға;

4) тамақ өнімдерін тасымалдау, сақтау, өлшеп-орау және өткізу жағдайларына;

5) объектілердің аумағын күтіп-ұстауға, тұтыну қалдықтарын жинауға, залалсыздандыруға және тасымалдауға;

6) тұрмыстық қызмет көрсету жағдайларына, персоналды медициналық тексеріп-қарау және гигиеналық оқытуға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды қамтиды.

4. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай анықтамалар пайдаланылады:

1) азық-түлік (тамақ) шикізаты - тамақ өнімдерін өндіру кезінде одан әрі қайта өңдеуге арналған жануардан, өсімдіктен, микробиологиялық, минералдық, жасанды немесе биотехнологиялық жолдармен алынатын шикізат және ауыз су;

2) азық-түлік базары - аумақта шаруашылық қызмет көрсету, басқару және күзет функциялары орталықтандырылған, тұрақты негізде жұмыс істейтін, іргелес аумақтан оқшауланған, сауда қызметіне арналған және өз аумағының шекарасы шегінде автокелік құралдарының тұрағы үшін алаңмен қамтамасыз етілген, азық-түлік тауарларын өткізу жөніндегі оқшауланған мүлік кешені;

3) азық-түлік қоймасы - тамақ өнімдерін (азық-түлік шикізаты, тамақ өнімдері - ет, сүт, кондитерлік, көкөністер, жемістер, сусындар және басқалары)

сақтауға арналған стационарлық құрылыс;

4) автодүкен - сауда жабдығымен жарақталған мамандандырылған автокөлік қ ұ р а л ы ;

5) бөлшек сауда - тұтынушыларға олардың жеке пайдалануы үшін тауарларды сату жөніндегі кәсіпкерлік қызмет;

6) бомбаж - микроорганизмдердің көбеюіне байланысты немесе технологиялық бұзушылықтардың салдарынан газдардың пайда болуы нәтижесінде консерві банкілерінің қампауы;

7) ветеринариялық құжаттар — Қазақстан Республикасының Үкіметі бекіткен тәртіппен мемлекеттік ветеринариялық-санитариялық бақылау және қадағалау объектілеріне республикалық маңызы бар қаланың, астананың бас мемлекеттік ветеринариялық-санитариялық инспекторы және оның орынбасары, ауданның (облыстық маңызы бар қаланың) мемлекеттік ветеринариялық-санитариялық инспекторы беретін ветеринариялық-санитариялық қорытынды, ветеринариялық сертификат; жануарға, тиісті әкімшілік-аумақтық бірлік аумағындағы эпизоотиялық жағдай туралы аудандық маңызы бар қаланың, кенттің, ауылдың (селоның), ауылдық (селолық) округтің ветеринария саласындағы қызметті жүзеге асыратын жергілікті атқарушы органы бөлімшесінің ветеринариялық дәрігері беретін ветеринариялық анықтама;

8) гипермаркет - сауда алаңы бес мың шаршы метрді (бұдан әрі — м²), көбінесе күнделікті сұранысқа ие азық-түлік және азық-түлік емес тауарлардың әмбебап ассортименті бар өзіне-өзі қызмет көрсету дүкені;

9) дүкен - сауда, қосалқы, әкімшілік-тұрмыстық үй-жайлармен, сондай-ақ тауарларды қабылдауға, сақтауға және сатуға дайындауға арналған үй-жайлармен қамтамасыз етілген стационарлық күрделі құрылыс немесе оның б і р б ө л і г і ;

10) дүңгіршек - алаңында тауар қоры сақталатын, кемінде екі сатушының жұмыс орнына есептелген, арнайы бөлінген жер учаскесіне орнатылған, сауда залы мен тауарларды сақтауға арналған үй-жайлары жоқ, сауда жабдығымен жарақталған күрделі емес тасымалды құрылыс;

11) дайындалған күні - тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) үдерісінің (с а т ы с ы н ы ң) а я қ т а л ғ а н күні;

12) дефростация - тамақ ретінде тұтыну немесе олардан жаңа өнімдерді шығару алдында тамақ өнімдерін еріту (жібіту) үдерісі;

13) жылжымалы сөре — арнайы бөлінген орынға орналастырылатын, жеңіл құрылатын тасымалды немесе жылжымалы сауда орны;

14) жарамдылық мерзімі - тамақ өнімдерін өндіру (дайындау), айналысы үдерістерінің (сатыларының) шарттары сақталған кезде сол уақыт өткенге дейін

мақсаты бойынша пайдалану үшін қауіпсіз деп саналатын және ол аяқталысымен тамақ өнімдері мақсаты бойынша пайдалану үшін жарамсыз уақыт кезеңі;

15) көтерме сауда - кейіннен сатуға немесе жеке, отбасылық, үй ішінде және осындай өзге де пайдаланумен байланысты емес өзге де мақсаттарға арналған тауарларды өткізу жөніндегі кәсіпкерлік қызмет;

16) минимаркет - сауда залының ауданы елу м² аспайтын азық-түлік тауарларының санаулы немесе шектеулі ассортименті бар дүкен;

17) нормативтік құжаттар - тамақ өнімдерінің, олармен жанасатын материалдар мен бұйымдардың қауіпсіздігіне, олардың қауіпсіздігін бақылауға, оларды дайындау, сақтау, тасымалдау, өткізу және пайдалану, сапасыз, қауіпті тамақ азық-түліктерінің, материалдар мен бұйымдардың кәдеге жаратылу немесе жойылу шарттарына қойылатын талаптарды белгілейтін стандарттар, санитариялық, ветеринариялық-санитариялық және фитосанитариялық қағидалар мен басқа да нормативтік құқықтық актілер;

18) өткізу - сату, айырбастау, өтеусіз беру, сондай-ақ кепіл ұстаушыға кепілге салынған тауарларды беру мақсатында тауарларды түсіру, жұмыстарды орындау және қызметтерді ұсыну;

19) өнеркәсіптік емес жағдайда дайындалатын тамақ өнімдері - азаматтар үй жағдайларында және/немесе жеке қосымша шаруашылықтарында алған немесе бау-бақша, жануарларды өсіру шаруашылығымен айналысатын азаматтар алған және тек ауыл шаруашылығы базарларында өткізуге ғана арналған жануардан және өсімдіктен алынған өнімдер;

20) дайындаушының техникалық құжаттары - тамақ өнімдерін дайындау, сақтау, тасымалдау және өткізу сәйкестендіріліп жүзеге асырылатын дайындаушы бекіткен құжаттар (ұйым стандарттары, техникалық шарттар, технологиялық регламенттер, технологиялық нұсқаулықтар, спецификациялар), онда сәйкестендіру белгілері көрсетіле отырып, тамақ өнімдерінің атаулары, тамақ өнімдерінің ингредиенттік құрамы, қолданылу саласы, физикалық-химиялық және органолептикалық көрсеткіштері, сондай-ақ тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі көрсеткіштері, таңбасына және қаптамасына қойылатын талаптар, жарамдылық мерзімі мен сақтау, тасымалдау және кәдеге асыру шарттары, технологиялық операцияларды және оларды тамақ өнімдерінің тиісті түрлеріне қолдану жүйелілігін, тамақ өнімдерінің немесе импорттық тамақ өнімдерінің өнеркәсіптік өндірісі жүзеге асырылатын өндірістік бақылау бағдарламасын қамтитын өндіріс процестерінің тізімі мен сипаттамасы көрсетіледі;

21) сауда қызметі - жеке және заңды тұлғалардың тауарларды сатып алу-сатуды жүзеге асыруға бағытталған кәсіпкерлік қызметі;

22) сауда қызметінің субъектісі - Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен азық-түлік тауарларын сату бойынша сауда қызметін жүзеге асыратын жеке немесе заңды тұлға;

23) сауда үйі, сауда орталығы - біртұтас басқарылатын сауда объектілерінің және қоғамдық тамақтану объектілерінің жиынтығы орналасқан, сауда қызметіне арналған және сауда, әкімшілік-тұрмыстық және қойма үй-жайларымен және өз аумағы шекарасының шегінде автокөлік құралдарын қоюға арналған алаңмен қамтамасыз етілген күрделі стационарлық құрылыс;

24) супермаркет (универсам) - күнделікті сұранысқа ие азық-түлік тауарларының әмбебап ассортименті және азық-түлік емес тауарлардың шектеулі ассортименті бар өзіне-өзі қызмет көрсету дүкені;

25) сауда павильоны — арнайы бөлінген жер учаскесіне орнатылған бір немесе бірнеше жұмыс орындарын есептелген сауда залы мен тауар қорын сақтауға арналған үй-жайлары бар, сауда жабдығымен жарақталған күрделі емес ж ы л ж ы м а л ы к ұ р ы л ы с ;

26) сауда автоматы - зауыт қаптамасындағы тауарларды даналап сатуға арналған автоматтандырылған құрылғы;

27) сауда орны - сауда қызметін жүзеге асыруға арналған, өткізілетін тауарлардың ассортиментін ескере отырып, сөремен және сауда мүкәммалымен жабдықталған, сатушының жұмыс аймағы;

28) сақтау мерзімі - тамақ өнімінің белгіленген сақтау шарттарын сақтаған кезде таңбалауда және өнімнің техникалық құжаттамасында көрсетілген тұтынушылық қасиеттерін сақтау кезеңі;

29) санитариялық күн - үй-жайларды күрделі жинау жүргізуге, жабдықтар мен мүкәммалды жууға, қажет болған кезде дезинфекциялау, дезинсекциялау, дератизациялау үшін арнайы бөлінген уақыт (айына кемінде бір рет);

30) санитариялық арнайы киім (бұдан әрі - арнайы киім) - шикізаттарды, қосымша материалдарды және дайын өнімді механикалық бөлшектермен, микроорганизмдермен және басқа да лас заттармен ластанудан қорғауға арналған персоналдың қорғаныш киімінің жиынтығы;

31) тамақ өнімінің көтерме және бөлшек сауда объектісі - сауда қызметін жүзеге асыру үшін субъектілер пайдаланатын мүліктік кешен (сауда үйі, сауда орталығы, дүкен, гипермаркет, супермаркет (универсам), минимаркет, азық-түлік базары, азық-түлік қоймасы, тоңазытқыш;

32) тоңазытқыш (тоңазыту комбинаты, тарату, тоңазыту камерасы) - тез бұзылатын өнімдерді тоңазытып өңдеуге, мұздатылған және салқындалатын өнімдерді сақтауға арналған қойма үлгісіндегі кәсіпорын;

33) тамақ өнімдері - адамның тағамға тұтынуына арналған табиғи, өңделген немесе қайта өңделген түрдегі жануардан, өсімдіктен, микробиологиялық,

минералдық немесе биотехнологиялық жолдармен алынған өнімдер, оның ішінде арнайы тамақ өнімдері (балалар тамағы, диеталық емдік және профилактикалық тамақ, спортшылардың, жүкті әйелдердің тамақтануына арналған өнімдер), сергітетін сусындар, өсімдік, жануар және микробты текті гендік-инженерлік-түрлендірілген (трансгенді) организмдерден алынған шикізаттардан өндірілетін тамақ өнімдері, органикалық өнімдер, ыдысқа құйылған ауыз су, алкогольдік (оның ішінде сыра) және алкогольсіз сусындар, тағамға биологиялық белсенді қоспалар, сағыздар, ашытқылар мен микроорганизмдердің бастапқы өсірінділері, ашытқылар, тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер, қосалқы технологиялық заттар, сондай-ақ азық-түлік (тамақ) шикізаттары мен тамақ ингредиенттері;

34) тез бұзылатын тамақ өнімдері - қатаң регламенттелген мерзім ішінде тасымалдаудың, сақтаудың және өткізудің арнайы талаптарын қажет ететін т а м а қ ө н і м д е р і ;

35) тамақ өнімдерінің, материалдар мен бұйымдардың сапасы мен қауіпсіздігі куәлігі - тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатының әрбір партиясына қоса жүретін және оның сапасы мен қауіпсіздігінің нормативтік, техникалық құжаттардың талаптарына сәйкестігін куәландыратын, олардың қадағалануын қамтамасыз ететін өндірушінің/дайындаушының құжаты, ол партия нөмірі мен көлемін, сәйкестікті бағалау құжаттары, жарамдылық мерзімдері мен оларды сақтау шарттары туралы мәліметтерді қамтиды;

36) тамақ өнімдерінің партиясы - қауіпсіздігін куәландыратын бір ілеспе құжаты бар, ұқсас жағдайларда өндірілген (дайындалған) және/немесе қаптамаланған біртекті тамақ өнімдерінің жиынтығы;

37) тауар көршілестігі - шикі және дайын өнімдерді бірге сақтауды және өткізуді болдырмайтын, олардың ластануын және тауардың сапасына әсер ететін бөтен иістің енуін болдырмайтын жағдайлар;

38) ұсақ-бөлшек уақытша сауда объектілері - арнайы бөлінген жер учаскесіне орнатылған бөлшек сауданы жүзеге асыратын құрылғы, құрылыс, жылжымалы сауда орындары (сауда павильоны, дүңгіршек, шатыр, жылжымалы сөре, сауда автоматы, автодүкен, автолавка);

39) шатыр - алаңына бір сауда күніне арналған тауар қоры орналастырылған, бір немесе бірнеше сатушының жұмыс орнына есептелген, сауда залы мен тауарларды сақтауға арналған үй-жайлары жоқ, құрастырмалы-жиналмалы конструкциядан жасалған, сауда жабдығымен жарақталған және арнайы бөлінген орынға орналастырылатын, жеңіл құрылатын құрылыс.

2. Объектілердің құрылысына жер учаскесін таңдауға, оларды жобалауға, салуға, қайта жаңартуға, қайта жабдықтауға, жөндеуге және пайдалануға беруге қойылатын талаптар

5. Объектілердің құрылысына, орналастыруға жер учаскесін таңдау, құрылысын жобалау, қайта жаңарту, қайта жабдықтау және пайдалануға беру санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды болған кезде жүргізіледі.

6. Жер учаскелерінде:

1) бұрын мал өлекселерін, уытты қалдықтарды көму орындары ретінде пайдаланылған кезде;

2) радиациялық қауіпсіздік нормативтерінен асқан кезде;

3) жер учаскесінде күйдіргі ауруы бойынша стационарлық қолайсыз пункттердің топырақтық ошақтары орналастырылған кезде;

4) өнеркәсіптік және азаматтық мақсаттағы объектілерден санитариялық ажырауды ұйымдастыру мүмкіндігі болмаған кезде объектілердің құрылысын жобалауға жол берілмейді.

7. Объектілерді жеке тұрған ғимаратқа да, тұрғын үйлерге және өзге де мақсаттағы ғимараттарға жапсарлас, ішіне салынған, ішіне-жапсарлас салынған ғимараттарға да орналастырады, сондай-ақ оларды объектіге зиянды әсері болмаған жағдайы кезінде сол ұйымдардың жұмыскерлеріне қызмет көрсету үшін өнеркәсіптік және өзге де объектілердің аумағына орналастыруға жол беріледі.

8. Тамақ өнімдерін көтерме өткізу объектілерін адамның өмір сүру ортасы мен денсаулығына қолайсыз әсері болмайтындай етіп орналастырады.

9. Азық-түлік базарлары, көтерме саудада өткізу объектілері, гипермаркеттер, супермаркеттер, көкенис сақтау қоймалары мен жеміс сақтау қоймалары үшін селитебті аумақтан кемінде 50 метр (бұдан әрі - м) санитариялық ажырау қамтамасыз етіледі.

10. Азық-түлік базарының жер учаскесі қатты тұрмыстық қалдықтар полигонынан, мал өлекселерін көметін орындардан кемінде 1,5 километр (бұдан әрі — км) және өнеркәсіп объектілері мен қоймалардан, сондай-ақ халық денсаулығына әсер ететін зиянды химиялық, биологиялық және радиоактивті заттармен базардың ластану көзі болып табылатын объектілерден кемінде 500 м қашықтықта орналастырылады.

11. Азық-түлік базарларын демалыс аймақтарында, саябақ, гүл бағы және басқа да құнды тарихи-мәдени қала құрылысы ғимараттарының аумақтарында орналастыруға жол берілмейді.

12. Бөлек тұрған объектілердің жанында жобалауға арналған тапсырысы

бойынша қоғамдық тамақтану объектілерін, объектінің тиісті бөлімінде (немесе бөлімдерінде), сондай-ақ жылдам қызмет көрсететін тамақтану объектілерінде дайын тамақ өнімдерін өткізетін аспаздық цех орналастыруға жол беріледі.

13. Объектіде қоғамдық тамақтану объектілерін, аспаздық цехты, сондай-ақ тамақ өнімдерін өткізумен байланысты емес өзге объектілерді орналастыруды жобалау кезінде аталған объектілер үшін тиісті санитариялық қағидалардың талаптары мен технологиялық жобалау нормасы сақталады. Объектідегі кафетерийлердің ауданы осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес к о з д е л е д і .

14. Объектілердің үй-жайларының көлемдік-жоспарлау және конструктивтік шешімдері жабдықтарды қолдануды, өзіне-өзі қызмет көрсетуді, тиеу-түсіру жұмыстарын кешенді механикаландыруды, өндірістік үдерістерді автоматтандыруды қамтамасыз етеді.

15. Барлық үй-жайлар шикізат пен дайын тамақ өнімдерінің, персоналдың және келушілердің ағындылығын, қозғалысын есепке ала отырып орналастырылады. Үй-жайлардың әр тобы жеке блокқа біріктіріледі: тиеу, қойма үй-жайлары, тамақ өнімдерін сатуға дайындайтын, әкімшілік-тұрмыстық, қосымша, сауда үй-жайлары. Тиеу, қойма үй-жайларын, өнімдерді сатуға дайындайтын үй-жайларды, сауда залдарын орналастыру олардың арасындағы технологиялық байланысты есепке ала отырып жүргізіледі.

16. Өткізілетін тамақ өнімдерінің асортименті объектінің қуатына, типіне, үй-жайлар жиынтығына, тоңазыту және технологиялық жабдықпен жарақталуына сәйкес көзделеді.

17. Объект үй-жайларының ішін әрлеу жуу және дезинфекциялау құралдарына төзімді, уытты емес әрлеу материалдарын пайдалана отырып о р ы н д а л а д ы .

18. Базардың сауда залының, өлшеп-орау, жуу үй-жайларының, салқындату камераларының, санитариялық тораптардың қабырғалары жуу және дезинфекциялау құралдарына төзімді материалдармен қапталады.

19. Едендерді беті тегіс, ойықсыз, ылғалға төзімді және ылғал өткізбейтін, уытты емес, санитариялық өңделетіндей етіп жасайды. Автомобильдерге арналған алаңдарда тиеу үй-жайларының жабыны су өткізбейтін қатты материалдардан жасалады. Жуу бөлмелерінде, дәретханалар мен себезгілерде суды су бұру жүйесіне ағызатын траптар көзделеді.

20. Объектілерде өткізуге тамақ өнімдерін сауда алдында дайындау үшін оқшауланған және арнайы жабдықталған үй-жайлар, оның ішінде: тиеу үй-жайларына (платформаларға) және өткізу орындарына барынша жақын орналасқан ет шабуға, гастрономиялық және сүт-май өнімдерін, балықты, жеміс пен көкөністі, бакалеялы-кондитерлік өнімдерді дайындауға арналған үй-жайлар

бөлінеді. Тез бұзылатын тамақ өнімдеріне арналған өлшеп-орау үй-жайлары тоңазытқыш қондырғыларымен және раковиналармен жабдықталады.

21. Жалпы ауданы 50 м² дейінгі объектілер үшін үй-жайлардың жиынтығы мен ауданы осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшаға сәйкес көзделеді.

22. Тамақ өнімдерін түнде әкелу үшін оларды қабылдау мен сақтауға арналған оқшауланған үй-жайлар, тез бұзылатын тамақ өнімдері үшін салқындату камералары жабдықталады. Тұрғын үй ғимараттарында орналасқан объектілерге тамақ өнімдерін түнде әкелуге жол берілмейді.

23. Тамақ өнімдерін сақтауға және өткізуге дайындауға арналған үй-жайларды, тоңазыту камераларын себезгі бөлмелерінің, дәретхана мен жуыну бөлмелерінің астына орналастыруға жол берілмейді.

24. Тұтас ет, тұтас еттің жартысы және төрттен бір бөлігі түрінде алынатын етті сатуды ұйымдастырған жағдайда, объектіде ауданы кемінде 10 м² ет шабатын үй-жай бөлінеді, онда жуу раковинасы мен қосымша тоңазытқыш орнатылады. Ет шабатын үй-жайды тікелей тұрғын қабаттардың астына орналастыруға тыйым салынады.

25. Тұрғын үй ғимараттарында орналасқан объектілерде тікелей тұрғын үй-жайлардың астында машина бөлімшелерін, тоңазыту камераларын, жүк көтергіштерді жабдықтауға жол берілмейді.

26. Өзіне-өзі қызмет көрсету үлгісі бойынша жұмыс істейтін объектілерде тамақ өнімдерінің әр тобына арналған жеке өлшеп-орау үй-жайлары көзделеді. Тез бұзылатын тамақ өнімдеріне арналған өлшеп-орау үй-жайлары тоңазыту қондырғыларымен жабдықталады. Барлық өлшеп-орау үй-жайларының желдеткіші, жарықтандырылуы және жуу раковиналары болуы тиіс.

27. Объектілердегі тапсырыс бөлімдері (үстелдері) мынадай үй-жайлармен жабдықталады: тапсырыстарды қабылдауға және беруге арналған үй-жай, жинақтау үй-жайы, өлшеп-орау үй-жайы, тез бұзылатын өнімдерді сақтауға арналған тоңазыту қондырғылары және қол жууға арналған қолжуғыш раковинасы бар экспедиция.

28. Объектіде сауда мүкәммалын, жабдықты жууға арналған жуу үй-жайлары немесе учаскелер жабдықталады, оларды құрғату үшін стеллаждар жабдықталады. Жуу раковиналарының саны объектінің типімен және қуатымен айқындалады.

29. Қосымша, әкімшілік-шаруашылық және персоналға арналған тұрмыстық үй-жайлар тамақ өнімдерін сақтауға және өткізуге арналған үй-жайлардан бөлек орналастырылады.

30. Ұсақ-бөлшек уақытша сауда объектілері, оның ішінде демалыс аймақтарында, мереке күндері, көпшіліктің серуендеуі, жәрменке кезінде

қоғамдық дәретханалармен немесе биодәретханалармен жабдықталған орындарға орналастырылады.

3. Объектілерді сумен жабдықтауға, су бұруға, жарықтандыруға және желдетуге, сауда және басқа да үй-жайлардың ауасына, микроклиматына қойылатын талаптар

31. Объектілердің ғимараты орталықтандырылған салқын және ыстық су жүйесімен, суды бұрумен жабдықталады.

32. Пайдаланылатын ауыз су санитариялық қағидаларда белгіленген қауіпсіздік талаптарына сәйкес болуы тиіс.

33. Елді мекенде орталықтандырылған сумен жабдықтау болмаған кезде жергілікті көздерден алынатын суды пайдалануға жол беріледі. Шаруашылық-ауыз су қажеттілігі үшін таңбаланған сыйымдылықтарда, мамандандырылған автокөлік құралымен жүзеге асырылатын суды пайдалануға ж о л б е р і л е д і .

34. Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау болмаған кезде объектінің жуу үй-жайларында су ысытқыштар орнатылады.

35. Ауылдық және ішінара кәрізделген елді мекенде сарқынды суды жинау үшін қақпағы бар су өткізбейтін қазылған шұңқыр құрылғысына жол беріледі. Шұңқыр толуына байланысты тазартылады.

36. Ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда орналасқан, құрамында қоғамдық тамақтану объектілері бар тамақ өнімдерін сату алдында дайындаумен айналысатын объектілер үшін дербес өндірістік кәріз орнатылады.

37. Тұрғын үй ғимаратына ішіне салынған объектіде өндірістік үй-жайларда, сауда залдарында, қойма үй-жайларында ревизияларымен кәріз құбырларын ө т к і з у г е ж о л б е р і л м е й д і .

38. Тамақ өнімдерін сатуға қабылдайтын, сақтайтын, дайындайтын үй-жайларда және объектілердің қосымша үй-жайларында тұрмыстық сарқынды судың құбырларын жүргізуге жол берілмейді.

39. Тұрғын үй ғимараттарына немесе өзге де мақсаттағы ғимараттардың ішіне ішіне-жапсарлас салынған, жапсарлас немесе ішіне салынған объектілердің суды бұру жүйесі осы ғимараттардың суды бұру жүйелерінен бөлек көзделеді.

40. Сауда алаңы 1000 м асатын объект келушілерге арналған санитариялық тораппен жабдықталады. Персонал мен келушілерге арналған дәретханалар б ө л е к к ө з д е л е д і .

41. Объектілердің жанынан үй-жайларды жинау кезінде су алуға арналған, ыстық және салқын су келтірілген кранмен жабдықталған үй-жай (орын) бөлінеді

42. Есік алдындағы жеке тұрған дәретханалар объектінің шаруашылық аймағына орналастырылады, жылытылады, таза ұсталады және дезинфекцияланады. Кәрізделген елді мекендерде орталықтандырылған сумен жабдықтауға және суды бұруға қосылады.

43. Жасанды жарықтандыру көздері жарық беретін қорғаныш арматурасының ішіне салынады. Қажет болған кезде жұмыс орындарында қосымша жарықтандыру көздері орнатылады.

44. Істен шыққан газразрядты, энергия үнемдейтін шамдар және сынап толтырылған өлшеу аспаптары кәдеге жаратылады. Оларды жинау және уақытша сақтау үшін жеке үй-жай бөлінеді, кейіннен оларды қайта өңдеу (демеркуризациялау) пункттеріне береді. Пайдаланылған шамдар мен аспаптар осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаға сәйкес нысан бойынша есепке алынуы және тіркелуі тиіс.

45. Терезелердің әйнектелген сыртқы және ішкі беттерін, терезе жақтауларын тазарту ластануына байланысты жүргізіледі. Жылдың жазғы және ауыспалы мезгілінде ашылатын барлық ойықтарды жәндіктер кірмейтін қорғаныш торлармен жабдықтайды.

46. Объектінің үй-жайларында табиғи желдетуден басқа, сауда, қосымша және санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар ықтиярсыз желдеткіш жүйесімен және /немесе ауа баптағыштармен жабдықтайды.

47. Ауданы 50 м^2 дейінгі объектіде үй-жайларды табиғи желдетуге жол беріледі.

48. Объектілердің ішке сору-сыртқа шығару желдеткішін тұрғын үй ғимаратының желдеткіш жүйесімен біріктіруге тыйым салынады. Тұрғын үй ғимараттарының ішіне салынған объектілерді ішке сору-сыртқа шығару желдеткішімен жабдықтаған кезде шуды оқшаулау іс-шаралары жүргізіледі.

49. Объектілердің қойма және сауда үй-жайларының желдеткіш жүйелері бөлек орналастырылады. Қойма, сауда үй-жайларының желдеткіш жүйелерін санитариялық тораптармен және себезгі бөлмелерімен біріктіруге жол берілмейді.

50. Механикалық тарату желдеткіші жүйелерінде берілетін сыртқы ауаны тазарту және оны қысқы уақытта жылыту көзделеді. Тарату желдеткіші үшін ауа алу жерден кемінде екі метр биіктікте неғұрлым аз ластанатын аймақтарда жүзеге асырылады.

Білгалды, жылуды, шаңды көп шығаратын көздер болып табылатын жабдықтар мен жуу ванналары барынша көп ластану аймағында молынан соратын жергілікті сору жүйелерімен жабдықталады.

51. Сору желдеткішінің шахталары биіктігі кемінде 1 м-ге шатырдың

түйіскен жерінен немесе тегіс жабынның үстінен шығып тұрады.

52. Объектінің үй-жайларындағы рұқсат етілетін температура мен ауа алмасу жиілігі осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаға сәйкес белгіленеді.

53. Көкөністерді, жемістерді, жидектер мен аскөктерді сақтауға арналған салқындату камералары объектінің басқа желдеткіш жүйелерімен байланысты емес жасанды іске қосылатын тарату желдеткішімен жабдықталады.

54. Желдеткіш каналдары, технологиялық жабдықтан тарайтын ауаөткізгіштер тоқсан сайын бір реттен сиретпей тазартылады.

55. Үй-жайлардың ауасында зиянды заттардың рұқсат етілетін шекті шоғырлануының, жарықтанудың, шу мен дiрiлдiң рұқсат етілген деңгейінің артуына жол берілмейді. Жарықтанудың, микроклиматтың, желдету және ауа баптаудың деңгейлері «Қалалық және ауылдық елді мекендердегі атмосфералық ауаға, топыраққа, қалалық және ауылдық елді мекендердің аумақтарын күтіп-ұстауға, адамға әсер ететін физикалық факторлардың көздерімен жұмыс істеу жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына сәйкес болуы тиіс.

56. Объект орталықтандырылған жылумен жабдықтау жүйесімен жабдықталады, болмаған кезде жергілікті жылыту жүйесіне (қазандық, пештер, электржылытқыштар) жол беріледі. Жылумен жабдықтаудың барлық түрлері кезінде жылытқыш аспаптардың жинау, қарау және жөндеу үшін қол жетімділігін қамтамасыз етеді.

57. Тұрғын үй ғимаратының ішіне салынған немесе ішіне-жапсарлас салынған объектінің жылумен жабдықтау жүйесін ғимараттың тұрғын бөлігінің жылыту жүйесімен қосуға жол берілмейді.

4. Объектілерді күтіп-ұстауға және пайдалануға, жабдыққа қойылатын талаптар

58. Объектінің барлық үй-жайлары таза ұсталады. Жұмыс аяқталған соң жуу құралдарын қолдана отырып және кейіннен ыстық сумен шаю арқылы үй-жайларды, сауда жабдығын ылғалды жинау жүргізіледі.

59. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған үй-жайларда, оның ішінде тоназыту камераларында механикалық тазалау, жуу, дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау іс-шаралары тұрақты жүргізіледі.

60. Объектінің үй-жайларын күрделі жинау жүргізу жиілігін үй-жайлардың тазалығын қамтамасыз етуді есепке ала отырып, шаруашылық жүргізуші субъект белгілейді. Жабдықты, мүкәмалды, үй-жайларды жуу және дезинфекциялау үшін мемлекеттік тіркеуден өткен, өндірушінің қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес жуу және дезинфекциялау құралдары пайдаланылады.

61. Жуу, дезинфекциялау құралдарын өндірушінің техникалық құжаттамасына сәйкес құрғақ, желдетілетін, стеллаждармен жабдықталған үй - ж а й д а с а қ т а й д ы .

62. Сауда мүкәммалы, сүт флягалары, резеңке төсем механикалық жолмен тазаланғаннан кейін жуу құралдарын қолдана отырып, щеткамен жуылуы, ыстық ағынды сумен шайылуы, арнайы сөрелерде немесе торларда кептірілуі тиіс.

63. Флягаларды өңдегеннен кейін түбін жоғары қаратып, қақпағын ашып стеллаждарда кептіреді. Мүкәммалды жууға арналған ванналар жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып ыстық ағынды сумен жуылады.

64. Контейнерлер, мүкәммал ыдыс (арбалар, себеттер, торқапшықтар), таразылап өлшеу аспаптары жуу құралдарын қолдана отырып күн сайын ж у ы л а д ы ж ә н е к е п т і р і л е д і .

65. Сауда, қойма және басқа да үй-жайлардың таңбаланған жинау мүкәммалы кір суға арналған суағармен, салқын және ыстық су келіп тұратын раковиналармен, шүберекті кептіруге арналған құрылғымен жабдықталған жеке үй-жайда немесе арнайы бөлінген жабық орындарда бөлек сақталады. Дәретханаларға арналған жинау мүкәммалы басқа да үй-жайлардың жинау мүкәммалынан бөлек сақталады.

66. Объект ұйымдастыру типіне, оның қуатына сәйкес қажетті сауда-технологиялық және тоңазыту жабдығымен жарақталады. Сауда-технологиялық және тоңазыту жабдығын орналастыру оған еркін қолжетімділікті қамтамасыз етеді.

67. Сауда жабдығы, мүкәммал, ыдыс, ыдыс-аяқ мемлекеттік тіркеу туралы бірыңғай тізілімге енгізілген материалдардан жасалады.

68. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған қойма үй-жайлары құрғақ, таза, жылытылатын, жақсы желдетілетін, желдеткіш құрылғысы бар, зиянкестерді жұқтырмаған, атмосфералық жауын-шашыннан, кеміргіштердің, құстар мен жәндіктердің кіруінен қорғалған болуы тиіс.

69. Қойма үй-жайлары, сауда залдары, тоңазыту камералары, көкөністер мен жемістерді және басқа да тамақ өнімдерін сақтауға арналған қоймалар көзге түсетін жерде, есіктер мен буландырғыштардан алыс орнатылған ауа температурасын, салыстырмалы ылғалдығын өлшеуге арналған бақылау-өлшеу аспаптарымен жабдықталады. Тоңазыту сауда жабдығы температураны бақылауға арналған аспаптармен қамтамасыз етіледі.

70. Күн сайын бақылау нәтижелері объектінің есепке алу құжаттамасына тіркеледі. Тоңазыту жабдығының жұмысын бақылау үшін сынап термометрлерін п а й д а л а н у ға ж о л б е р і л м е й д і .

71. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін өткізу үшін объектілер салқындату немесе тоңазыту камераларымен, сөрелермен, витриналармен, шкафтармен, ағаш

жәшіктермен

жабдықталады.

72. Тоңазыту жабдығының төбесінде, қабырғасында, еденінде, есігінде, өнімдері бар қаптамасында «қар күпісі» мен мұздың пайда болуына жол берілмейді.

73. Тоңазыту жабдығын ластануына, «қар күпісінің» пайда болуына қарай, олар өнімдерден босағаннан кейін, тоңазытқышты жаппай жүк түсуге дайындау кезеңінде, камерасында зең анықталған кезде және сақталатын өнімдерді зең басқанда жуады және дезинфекциялайды.

74. Ет пен балықты шабуға арналған астау үшін беті тегіс, жарықшағы жоқ ағаштың қатты түрі пайдаланылады. Күн сайын жұмыс аяқталған соң ағаш астаулар пышақпен тазартылады, тұз себіледі.

75. Өнімдердің әр түрі үшін арнайы бөлінген орындарда тиісті бөлімдерде сақталатын, таңбаланған бөлек бөлшектеу тақтайшалары мен пышақтар болады және пайдаланылады.

76. Объектілерде жәндіктер мен кеміргіштердің болуына жол берілмейді. Дезинсекциялау және дератизациялау жөніндегі іс-шараларды қызметтің осы түрімен айналысуға лицензиясы бар ұйымдар жүргізеді, олардың жиілігін объектілерге кеміргіштердің, жәндіктердің орналасуын есепке ала отырып, сондай-ақ эпидемиологиялық айғақтар бойынша шаруашылық жүргізуші субъектілер белгілейді.

5. Ұсақ-бөлшек сауда объектілеріне қойылатын талаптар

77. Ұсақ-бөлшек сауда объектілерін (объектілердің аумағында орналасқан ұсақ-бөлшек сауда объектілерін қоспағанда) орналастыруға санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды болған кезде жергілікті атқарушы органдар белгілеген орындарда жол беріледі.

78. Изотермиялық жылжымалы сыйымдылықтардан (цистерналардан) салқындатылған сусындарды, квасты су құбырына және кәрізге қосылған кезде және бір рет қолданылатын стақандарды пайдалана отырып сатуға жол беріледі.

79. Ұсақ-бөлшек сауда объектілерінде ыдыс пен өнімдердің күндізгі қорын сақтауға арналған орын бөлінеді.

80. Ұсақ-бөлшек сауда объектілерінде жұмыс аяқталғаннан кейін айналым ыдысты күн сайын тамақ өнімін дайындаған немесе қойған объектіге шығарады. Ыдысты объектінің іргелес аумағында сақтауға жол берілмейді.

81. Ұсақ-бөлшек сауда объектісінде бір жұмыс орнына тек өнеркәсіптік қаптамадағы тамақ өнімдерін өткізуге жол беріледі.

82. Нанды, пісірілген кондитерлік (кремсіз) және нан-тоқаш өнімдерін сату қаптамаланған күйінде жүзеге асырылады.

83. Көкөністерді, жемістерді және бақша дақылдарын өткізуге жергілікті атқарушы органдар белгіленген орындарда жол беріледі.

84. Ұсақ-бөлшек желіде жұмыртқаны сату 20°C жоғары емес және 0°C төмен емес температура кезінде жүзеге асырылады.

85. Сауда автоматтары бір рет қолданылатын ыдыспен қамтамасыз етіледі.

86. Жұмсақ балмұздақты оны өндіру орындарында ғана өткізуге жол беріледі.

87. Ұсақ-бөлшек сауданың жылжымалы құралдарының жабдықтары жұмыс күні аяқталысымен негізгі объектіде (тамақ өнімдерін өндіретін объект, сауда объектісі) санитариялық өңдеуден өтеді. Жылжымалы және тасымалданатын сауда жабдығы мен тамақ өнімдерін сатушылардың үйінде сақтауға жол берілмейді.

88. Ұсақ-бөлшек сауда объектілерінде қолжуғыш, қоқыс пен қалдықтарды жинауға арналған қақпағы бар сыйымдылық орнатылады, сатушының жеке заттарын сақтауға арналған орын белгіленеді.

Ұсақ-бөлшек сауда объектісінің сатушысы:

- 1) объектіні, іргелес аумақты таза ұстайды;
- 2) тамақ өнімдерін олардың қайдан алынғанын, сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттарымен қабылдауды және өткізуді жүзеге асырады;
- 3) өткізілетін тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімінің сақталуын қандағалайды;
- 4) тамақ өнімдерін өткізу мерзімі мен сату талаптарын сақтайды, сату кезінде қысқашты, қалақты, қалақшаны пайдаланады;
- 5) өнімдерді ластанудан қорғайды;
- 6) таза арнайы киім (халат, қолғаптар, қалпақ) киеді;
- 7) жеке гигиена қағидаларын сақтайды, қолын жұмыс кезіндегі әрбір үзілістен соң және қажеттілікке қарай жуады;
- 8) өзімен бірге жеке медициналық кітапшасы болды.

89. Осы бөлімнің 79 және 88-тармақтарының талаптары жергілікті атқарушы органдар белгілеген орындарда орналасқан ұсақ сауда объектілері үшін міндетті болып табылады.

6. Азық-түлік базарларын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын талаптар

90. Тамақ өнімдерін ірі партиямен автомашинадан сату кезінде азық-түлік базарының аумағында көлік ыңғайлы кіретін-шығатын жолмен жабдықталған жеке алаң бөлінеді. Автокөліктің сауда уақытында сауда аймағы арқылы жүруіне жол берілмейді.

91. Азық-түлік базарының аумағы функционалдық аймақтарға бөлінеді: сауда

қойма және әкімшілік-шаруашылық.

92. Сауда аймағында бір сауда орнына ауданы кемінде 6 м² есебімен сауда орындары бөлінеді, қоғамдық тамақтану, тұрмыстық қызмет көрсету объектілерін және зертхананы орналастыру үшін орындар көзделеді. Тамақ өнімдерін (өсімдіктен алынған, ет, балық, сүт және басқалары) өткізу арнайы бөлінген орындарда жүргізіледі.

93. Қойма аймағында азық-түлік тауарларын, тоңазыту құрылғыларын сақтауға арналған үй-жайлар орналасады.

94. Шаруашылық аймағында қоқыс жинауға арналған контейнерлері, автокөлікке арналған тұрақтары, дәретханалары бар алаңдар көзделеді.

95. Көліктің ыңғайлы кіруі мен шығуының, кірме жолдар мен жаяу жүргіншілердің жол айырымдарының қамтамасыз етілуі көзделеді.

96. Азық-түлік базарының аумағында су құбырының және суды бұрудың инженерлік желілеріне қосылған, 50 сауда орнына саны кемінде бір санитариялық аспаптан келетін персонал мен келушілерге арналған дәретханалар ж а б д ы қ т а л а д ы .

97. Келушілер мен персонал үшін азық-түлік базарының аумағында қолды, сауда мүкәммалын, жемістер мен көкөністерді жууға арналған құрылғылар о р н а т ы л а д ы .

98. Аумақ және сауда орындары таза ұсталады, дезинфекциялай отырып ылғалды жинау күн сайын жүргізіледі.

99. Апта сайын күрделі жинаумен, тоңазыту жабдығын тексерумен, үй-жай мен аумақты дезинфекциялау, айғақтар болған кезде (кеміргіштер мен жәндіктердің болуы) дезинсекциялау және дератизациялау арқылы санитариялық к ү н жү р г і з і л е д і .

100. Азық-түлік базарының үй-жайын қолданылу мақсатына қарамастан баспана немесе түнейтін орын ретінде пайдалануға жол берілмейді. Бөгде адамдардың тамақ өнімдерін қабылдауға, сақтауға және сату үшін дайындауға арналған үй-жайларға кіруіне әкімшіліктің рұқсатымен және арнайы киімді міндетті түрде пайдаланған кезде жол беріледі.

101. Сауда мүкәммалы, торлар, стеллаждар, тұғырлар тамақ өнімдерімен жанасу үшін рұқсат етілген тот баспайтын, жеңіл жуылатын материалдардан жасалады. Торлар, стеллаждар еден деңгейінен кемінде 15 см биіктікте о р н а т ы л а д ы .

102. Өнеркәсіптік емес (үй) дайындаудан шыққан тамақ өнімдерін сақтауға, тасымалдауға және өткізуге ветеринариялық-санитариялық сараптама нәтижелері бойынша ғана жол беріледі, оларды тек ауыл шаруашылық азық-түлік базарларында өткізуге ғана жол беріледі.

103. Азық-түлік базарында:

- 1) тірі үй жануарларын, малды және құсты;
- 2) өнеркәсіптік емес (үй) дайындаудан шыққан тұмшаланып қаптамаланған, консервіленген өнімдерді;
- 3) өнеркәсіптік емес (үй) дайындаудан шыққан кондитерлік, аспаздық (ет және балық, көкөніс, ұн) өнімдерді;
- 4) өнеркәсіптік емес дайындаудан шыққан жас және қайта өңделген саңырауқұлақтарды өткізуге жол берілмейді.

104. Сойылған малдың, балықтың, құстың еті мен басқа да шикі өнімдері, сүт пен сүт өнімдері және малдан алынатын өзге де өнімдер ветеринариялық-санитариялық сараптама нәтижелері болған кезде базардың бөлек үй-жайларында, бөлек сөрелерде өткізіледі.

105. Сатып алушылардың сүт пен сүт өнімдерінің дәмін татып көруіне бір рет қолданылатын қасықпен жол беріледі.

106. Базар аумағында қоғамдық тамақтану және сауда объектілерін құру және жабдықтау мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органдарының келісімі бойынша жүргізіледі.

107. Ауыл шаруашылық өнімі саудасы өнімдерді жерге тікелей тиюден сақтайтын, тауарлық көршілестік қағидаттарын сақтау жолымен, тамақ өнімдерімен жанасу үшін қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалған ыдыспен жүзеге асырылады.

7. Тамақ өнімдерін тасымалдау, сақтау, өлшеп-орау және өткізу жағдайларына қойылатын талаптар

108. Тауарларды тиеу арнайы тиеу үй-жайы болған кезде тұрғын үй ғимаратының терезесі жоқ бүйірінен және/немесе жерасты туннельдерінен, және/немесе магистраль жағынан көзделеді. Тауарларды тұрғын үй ауласы жағынан тиеуге жол берілмейді.

109. Объектінің жүк түсіру платформалары тамақ өнімдерін атмосфералық жауын-шашыннан қорғайтын қалқамен жабдықталады, сондай-ақ платформаны жуу үшін су жеткізіледі.

110. Тамақ өнімдерінің әр партиясы қабылдау, сақтау, тасымалдау және өткізу кезінде олардың сапасын, қауіпсіздігін куәландыратын құжаттармен және олардың қадағалауын қамтамасыз ететін құжаттармен, сондай-ақ тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау, тасымалдау және жарамдылық мерзімі/сақтау мерзімі шарттары туралы ақпаратпен - өнімдерді өндіру уақытын және күнін, сақтау температурасын және өткізудің соңғы мерзімін көрсете отырып жүк құжатымен қоса жүреді.

111. Қабылданатын, тез бұзылатын тамақ өнімдерінің саны объектідегі тоңазыту жабдығының (өнімдердің осы түрін сақтауға арналған) көлемімен а й қ ы н д а л а д ы .

112. Тамақ өнімдерінің сақтау орындарына түсуі таза, құрғақ, бөтен иісі жоқ және бүтіндігі бұзылмаған ыдыс пен қаптамада жүзеге асырылады. Тамақ өнімдерін өнім берушінің ыдысынан неғұрлым кіші ыдысқа қайта салуға жол б е р і л м е й д і .

113. Өнімнің жарамдылық, сақтау мерзімі мен түрі көрсетілген әр ыдыс орнының таңбалаушы жазба белгісі (затбелгі) жарамдылық/сақтау мерзімі аяқталғанға дейін, өнімді толық пайдаланғанға дейін сақталады.

114. Объект тамақ өнімдерін сақтау және өткізуге дайындау үшін қойма үй-жайларымен, шикізатты, дайын өнімді, қаптамалайтын және қосымша материалдарды бөлек сақтау үшін тоңазыту жабдығымен қамтамасыз етіледі, олар жеңіл жуылатын және дезинфекцияланатын материалдардан жасалған және биіктігі еденнен кемінде 15 см сөрелермен, стеллаждармен, тұғырықтармен және контейнерлермен, салқындату камералары конденсатты жинау және аластату жүйесімен, ал қажет болған кезде, қалайыланған ілмегі бар немесе тот баспайтын құрыштан жасалған аспалы арқалықтармен жабдықталады.

115. Объектілердегі барлық тамақ өнімдері стеллаждарда, тұғырықтарда, табандықтарда сақталады, бұл ретте, еденнен кемінде қашықтық 15 см болады. Тамақ өнімдерін еденде сақтауға жол берілмейді.

116. Тамақ өнімдерін тоңазыту камерасына және/немесе қойма үй-жайына орналастыру партияның шығарылу күні мен нөмірі көрсетіле отырып партиядан ж ү з е г е а с ы р ы л а д ы .

117. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған үй-жайда тағамдық емес материалдарды бірге сақтауға жол берілмейді.

118. Тамақ өнімін өнім түрі бойынша қабылданған сыныптамаға сәйкес сақтайды: құрғақ (ұн, қант, жарма, макарон өнімдері және басқалары), нан, ет, балық, құс, жұмыртқа, сүт-май, гастрономиялық, көкөністер мен жемістер.

119. Өзіне тән иісі бар тамақ өнімдерін (дәмдеуіштер, балық, ірімшік және басқалары) бөтен иісті сіңіріп алатын өнімдерден (шикі ет, сары май, жұмыртқа, шай, тұз, қант және басқалары) бөлек сақтайды.

120. Шикі өнімдерді (ет, құс, балық, көкөніс, жемістер, жұмыртқа және басқалары) тұтынуға дайын тамақ өнімдерімен, қаптамаланбаған дайын өнімдермен бірге сақтауға, қауіпті тамақ өнімдерін басқа тамақ өнімдерімен сақтауға, сондай-ақ оларды су құбыры мен кәріз құбырларына, жылыту құралдарына жақын, қойма үй-жайларынан тыс сақтауға жол берілмейді. Тамақ өнімдерін тікелей еденге жинауға жол берілмейді.

121. Тамақ өнімдерінің мына түрлерін сақтаудың ерекше шарттары

қ а м т а м а с ы з

е т і л е д і :

1) салқындатылған және тоңазытылған ет (тұтас ет, тұтас еттің жартысы, төрттен бір бөлігі) ілгектерге ілінген күйінде, тұтас еттің өзара, үй-жайдың қабырғасымен және еденімен жанасуына жол бермейтіндей сақталады. Блоктардағы (немесе ыдысқа салынған) етті стеллаждарда, тұғырықтарда және контейнерлерде сақтауға жол беріледі. Еттің жартылай фабрикастары, субөнімдер, тоңазытылған және салқындатылған құс еті өнім берушінің ыдысында сақталады, қатарластырып жинаған кезде ауа айналысы қамтамасыз е т і л е д і ;

2) салқындатылған балық өнім берушінің ыдысында, сақтау температурасы 0-ден минус 2⁰С дейін болған кезде екі тәуліктен асырмай сақталады;

3) сусымалы өнімдерді сақтау құрғақ, таза, жақсы желдетілетін, қамба зиянкестерімен ластанбаған, салыстырмалы ауа ылғалдылығы 75% аспайтын үй-жайда, қатарлардың арасы кемінде 75 см аралықпен, қабырғадан 50 см аралықтағы стеллаждарда қаптарға салынып қатарластырып жатқызылған күйі ж ү р г і з і л е д і ;

4) иерсиниоздың және псевдотуберкулездің алдын алу мақсатында көкөністер сақтау үдерісінде кезең-кезеңмен тексеріледі және қайта өңделуі және т а з а р т ы л у ы т и і с ;

5) азық-түлік картобы қараңғы үй-жайларда және/немесе оны тіке немесе шашыранды күннің сәулесінен қорғайтын ыдысты, қаптамалау материалдарын п а й д а л а н а о т ы р ы п с а қ т а л а д ы .

122. Бастапқы қаптамаланған және бастапқы өлшеп-оралған өнімді өндірушінің өндірісінен тыс қайта таңбалауға, қайта қаптамалауға және қайта ө л ш е п - о р а у ғ а ж о л б е р і л м е й д і .

123. Нормативтік және техникалық құжаттама талаптарына сәйкес емес деп танылған, халық денсаулығына қауіп төндіретін тамақ өнімдері өткізуден алып тасталады. Оны одан әрі пайдалану немесе жою мүмкіндігі туралы шешім тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы заңнамаға сәйкес қабылданады.

124. Тамақ өнімі өлшеп-оралады және тамақ өнімдерімен жанасу үшін қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалған ыдысқа қаптамаланады. Ыдыс қаптамалайтын материал берік, таза, құрғақ, бөтен иіссіз және бүтіндігі бұзылмай пайдаланылады, арнайы бөлінген орында сақталады, оларды еденде с а қ т а у ғ а ж о л б е р і л м е й д і .

125. Тамақ өнімдерін өткізу алдында тұтыну ыдысының беттері сүртіледі және алдын ала тазаланады және өлшеп-оралады.

126. Бос шынылар қорабын ашу үстел үстінде тұтынушыға жіберер алдында жүргізіледі. Консервіленген және банкі өнімдері бомбаждын және бөгде

қосылыстардың болуына алдын ала мұқият тексеріледі.

127. Ашылған тұтыну қаптамасынан алынған өнімдерді өткізу бір жұмыс күні ішінде, бірақ сақтау шарттарын (температура, ылғалдылық) сақтаған кезде қаптамасын ашқан сәттен бастап 12 сағаттан аспайтын уақытта жүзеге асырылады.

128. Балалардың құрғақ қоспаларын өндірушінің талаптарына сәйкес ауаның температурасы мен салыстырмалы ылғалдылығы кезінде сақтайды және өткізеді.

129. Алкогольсіз сусындар 0°C төмен емес және плюс 12°C жоғары емес температура кезінде салыстырмалы ылғалдылығы 75% аспайтын құрғақ желдетілетін және қараңғыланған үй-жайларда сақталады, сақтау мерзімі кемінде 30 тәулік сусындар 0°C төмен емес және плюс 18°C жоғары емес температурада сақталады.

130. Алкогольсіз сусындар мен шырындарды құйып сату кезінде бір рет қолданылатын ыдыс пайдаланылады.

131. Шикі және тұтынуға дайын тамақ өнімдерін өлшеу және қаптамалау бөлек жүргізіледі.

132. Сатып алушыларға өлшеп-оралмаған тамақ өнімдерін сату кезінде сатушы қысқашты, қалақты, қалақшаны пайдаланады.

133. Мыналарға:

1) тамақ өнімдерін орауыш қағазынсыз және басқа да қаптамалау материалдарынсыз тікелей таразыда өлшеуге;

2) тамақ өнімдерін сатуға дайындауға үй-жайларды және дәретханаларды жинаумен айналысатын техникалық персоналды тартуға;

3) даналап сататын ұсақкремді өнімдерді қаптамасыз өткізуге;

4) нан және нан-тоқаш өнімдерін үйіп, үй-жайлардың қабырғаларына тығыз, тауар асты төсемінсіз, сондай-ақ еденнен 35 см аз аралықта орналасқан стеллаждарда сақтауға;

5) қосалқы жұмысшылар мен сатып алушылардың нанды кесуіне;

6) нан және нан-тоқаш өнімдерін «үйіп», сондай-ақ басқа өнімдер үшін пайдаланылатын ыдыста тасымалдауға;

7) өндіру кезінде пестицидтердің және/немесе ветеринариялық препараттардың қолданылғаны (немесе осындайдың жоқтығы) туралы ақпараты жоқ өсімдіктен және жануардан алынған азық-түлік шикізатын қабылдауға, тасымалдауға, сақтауға және өткізуге;

8) тамақ өнімдерін өткізетін ұйымдардың мұздатылған тамақ өнімдерін жібітуіне (дефростациялауға);

9) сатып алушыларға еденге құлаған немесе өзге де жолмен ластанған, сондай-ақ өзге де себептер бойынша санитариялық жарамсыз деп танылған тамақ

өнімдерін сатуға жол берілмейді. Бұл өнімдерді кейіннен жою үшін арнайы таңбаланған сыйымдылыққа жинайды.

134. Үйде қызмет көрсетуді ұйымдастыру кезінде тамақ өнімдерін тапсырыс берушіге жеткізуді өнімдердің ластануын және олардың бүлінуін болдырмайтын жағдайларда жүзеге асырады.

135. Белгіленген мерзімде өткізілмеген кремді-кондитерлік өнімдер өткізу мерзімі аяқталған сәттен бастап 24 сағаттан кешіктірмей кері қайтарылуы тиіс. Кремді өнімдерді тасымалдауды температураның плюс 6⁰С артық жоғарылауын болдырмайтын жағдайларда салқындатылатын көлікпен жүргізеді.

136. Бәлішті тасымалдау мен қабылдауды қақпағы бар контейнерлерде жүзеге асырады, торттар жеке-жеке қаптамаланады.

137. Нан-тоқаш өнімдерін сатуды мамандандырылған және фирмалық нан-тоқаш және кондитерлік объектілерде және объектілердің бөлімдерінде жүргізеді.

138. Нан-тоқаш өнімдерінің әр партиясына пісірілген уақытын көрсете отырып, тауарлы-көлік жүкқұжаты қоса жүреді.

139. Нан және нан-тоқаш өнімдерін таза, құрғақ, жақсы желдетілетін үй-жайларда сақтайды.

140. Сақтау және өткізу үдерісінде нан мен нан-тоқаш өнімдерінің картоп ауруымен ауыру белгілері анықталған жағдайларда, осындай өнімдерді саудадан дереу алып тастайды. Сақтауға арналған сөрелерді жуу құралын қолдана отырып жылы сумен жуады және сірке қышқылының 3%-дық ерітіндісімен сүртеді. Картоп ауруының алдын алу мақсатында аптасына 1 реттен сиретпей нанды сақтауға арналған сөрелерді жуу құралдарын қолдана отырып жылы сумен жуады, сірке қышқылының 1%-дық ерітіндісімен сүртеді және содан кейін кептіреді.

141. Нан және нан-тоқаш өнімдерін іріктеу және жаңа пісірілгендігін анықтау үшін объектілерде (бөлімдерде) арнайы шанышқы, қысқаш қолданылады. Нан-тоқаш өнімдерін қаптамалау үшін қағаз немесе полиэтилен пакеттер қолданылады.

142. Өсімдіктен алынған азық-түлік шикізатының партиясына ауыл шаруашылық дақылдарын өңдеу кезінде пайдаланылған пестицидтер, азық-түлік қорларының зиянкестерімен күресу мақсатында сақтауға арналған үй-жайлар мен ыдыс фумигациясы турапы ақпарат қоса жүреді.

143. Жануардан алынған азық-түлік шикізатын өңделмеген және қайта өңделмеген күйінде тек ветеринариялық-санитариялық сараптама нәтижелері бойынша ғана, ветеринариялық ілеспе құжаттары болған кезде қабылдау, сақтау, тасымалдау және халыққа тамақ мақсатында өткізу үшін жол беріледі.

144. Сұйық тамақ өнімдерін (сүт, қаймақ, сүзбе, өсімдік майы мен басқалары) сату кезінде өнімдерді сатып алушының ыдысынан ортақ ыдысқа қайта құюға жол берілмейді. Құйып алуға арналған сауда мүкәммалын сүті, қаймағы, сүзбесі бар ыдыста қалдырмайды, арнайы ыдыста ұстайды, күн сайын жуады. Мүкәммал мақсатына сай пайдаланылады.

145. Сүт өңдейтін объектілер жеткізілетін фляга сүтін өткізу кезінде айналым ыдысы өндіруші кәсіпорында өңделеді, өткізу орындарында алдын ала жуылады.

146. Объектілерде:

1) қайдан алынғанын, сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттарынсыз;
2) тиісті таңбасы жоқ;
3) қаптамасының бүтіндігі бұзылған және ластанған ыдыста, затбелгісіз (немесе жапсырма қағазсыз);

4) ұсынылған ақпаратқа сәйкес болмаған кезде;

5) жалған өнім болса;

б) сақтаудың температуралық және ылғалдылық жағдайларын сақтау үшін жағдай болмаған кезде;

7) ішек-қарыннан тазартылмаған құсты, сальмонеллез бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған жұмыртқаларды, қабығы лас, жарамсыз және кертілген жұмыртқаларды, үйрек пен қаз жұмыртқаларын;

8) ветеринариялық таңбасы жоқ етті, ветеринариялық-санитариялық сараптамадан өтпеген шартты түрде жарамды етті және ет өнімдерін, сондай-ақ жануардан алынған азық-түлік шикізатын және өнеркәсіптік емес дайындаудан шыққан тамақ өнімдерін;

9) пастерленбеген сүттен дайындалған сүзбені, кышқылдығы жоғары сүт пен кілегейді;

10) ақауы бар консервілерді - бомбаж, шартылдаған, аққан, тесілген және тесілген сызаты бар, пішіні өзгерген, микробиологиялық бүліну белгісі бар (көгерген, ашыған, шырышты) және басқаларын;

11) шіріген, бүлінген, қабығының бүтіндігі бұзылған көкөністер мен жемістерді, көктеген, өскін картопты, жартысы қалған және тілінген бақша дақылдарын;

12) дефростацияланған және екінші рет мұздатылған тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын;

13) торттарды кесуге және оны бөліп сатуға;

14) жылу және/немесе өзге де өңдеуге түскен өнеркәсіптік емес (үй) дайындаудан шыққан тамақ өнімдерін (кептірілген ет, ет фаршы, котлеттер, іркілдек, шұжық өнімдері (қанды, өкпе-бауыр, қуырылған және басқалары), балық, көкөніс, ұн, кондитерлік өнімдер, ысталған азық түрлері, зельц, ет жартылай фабрикаттары және басқа да аспаздық өнімдер, жартылай фабрикаттар

, сондай-ақ жануардан алынған басқа да өнімдер), квасты, шырынды, қайта өңделген саңырауқұлақты, сондай-ақ өнеркәсіпте дайындалмаған консервілерді;

15) азық-түлік базарларынан тыс өнеркәсіптік емес дайындаудан шыққан тамақ өнімдерін;

16) белгіленген жарамдылық/сақтау мерзімі болмаған кезде немесе жарамдылық мерзімі аяқталған;

17) сапасыздығының айқын белгілері, техникалық құжаттамада көрсетілген тамақ өнімі белгісінен айырмасы бар;

18) қауіпсіздік бойынша сәйкес болмаған кезде;

19) сатып алушының лас ыдысында және басылған макулатураны;

20) мемлекеттік тіркелуі тиіс өнімнің Мемлекеттік тіркеу туралы куәлігінің (көшірмесі) жоқ тамақ өнімдерін қабылдауға, сақтауға, тасымалдауға және өткізуге жол берілмейді.

147. Тамақ өнімдерін азық-түлік емес тауарлармен бірге өткізуге тек өнеркәсіптік қаптамада ғана жол беріледі. Азық-түлік емес тауарларды (тұрмыстық химия, жеңіл өнеркәсіп заттары) өткізу үшін сауда залдарында сауда аймақтары (бөлімдер, орындар) бөлінеді. Азық-түлік емес тауарларды өлшеп-орауға тыйым салынады. Сауда залдарынан және біртекті тауарлар тобын орналастыру қағидаты бойынша азық-түлік және азық-түлік емес тауарларға арналған бөлек қойма үй-жайлары көзделеді.

148. Жаңа ауланған балық пен балық өнімдерін сақтау және өткізу үшін объект бөлек тоңазытқыштармен қамтамасыз етіледі.

149. Тамақ өнімдерін сауда объектілерінен (көрсетілген объектілер жүзеге асыратын жылжымалы сауданы қоспағанда) тыс өткізуге жол берілмейді.

150. Объектілерде тамақ өнімдерін вакуумда қаптамалау жүргізуге жол берілмейді.

151. Тұтынуға дайын өлшеп-оралмаған өнімдерді өткізетін бөлімшелерде (секцияларда) жұмыртқаларды өткізуге жол берілмейді.

152. Тамақ өнімдерін тасымалдау үшін арнайы көлік пайдаланылады. Сақтау температурасы мен ылғалдылық параметрлері регламенттелген тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған мамандандырылған көлік құралдары мен көлік жабдығы тасымалдаудың қажетті температурасын ұстап тұратын жабдықпен және температуралық режимнің тиісті параметрлері мен ылғалдылық деңгейін өлшеудің бақылау құралдарымен жарақталады. Тамақ өнімдерін азық-түлік емес тауарлармен бірге тасымалдауға жол берілмейді.

153. Тасымалдаушы тасымалдау үдерісінде тамақ өнімдерін тасымалдау талаптарын сақтауды қамтамасыз етеді.

154. Дайын тамақ өнімдерін азық-түлік шикізатымен және шикі тамақ өнімдерімен бірге тасымалдауға жол берілмейді.

155. Сұйық және сусымалы, қаптамаланбаған тамақ өнімдерін тасымалдау таңбасы бар, тек сұйық және сусымалы тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған пломбаланған сыйымдылықтарда, цистерналарда жүзеге асырылады.

156. Өнімді тиеу, тасымалдау және түсіру кезінде оны атмосфералық жауын-шашыннан, ылғалдан қорғайды.

157. Тамақ өнімдерін сақтау, тасымалдау және өткізуді өнімнің қауіпсіздігі мен сапасы көрсеткіштерінің сақталуын қамтамасыз ететін температуралық-ылғалдылық және жарық беретін режимдер кезінде жүзеге асырады.

158. Тамақ өнімдерін сақтау, тасымалдау және өткізу шарттарын, мерзімін өндірушінің өнімнің нақты түріне арналған нормативтік және/немесе техникалық құжаттамасына сәйкес сақтайды.

159. Жылдың жылы мезгілінде тез бұзылатын өнімдерді тасымалдау плюс 6°C аспайтын температура кезінде:

- 1) салқындататын шанағы бар арнайы көлікте 6 сағаттан асырмай;
- 2) суық келмейтін изотермиялы шанақтарда 1 сағаттан асырмай жүргізіледі.

160. Тасымалдау авторефрижераторларда: суыған және салқындатылған етті - плюс 6°C температура кезінде, тоңазытылған етті - 0°C температура кезінде жүргізіледі.

161. Тірі балықты мұзға арналған арнайы сыйымдылығы, сондай-ақ суды ауамен қанықтыруға арналған жабдығы бар жылу оқшаулағыш автомобильдерде-цистерналарда тасымалдайды.

162. Көлікті санитариялық өңдеуді су құбырына және кәріздеуге, ыстық сумен жабдықтау жүйесіне қосылған жуу блоктарында немесе алаңдарында жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып жүргізеді. Шанақтың ішкі бетін дезинфекциялау он күнде бір реттен сиретпей жүргізіледі.

163. Өнімді, ыдысты, өнеркәсіптік қаптаманы кәдеге жарату және жою тамақ өнімінің қауіпсіздігі саласындағы заңнамада белгіленген тәртіппен жүзеге асырылады.

8. Объектілердің аумағына, тұтыну қалдықтарын жинауға және шығаруға қойылатын талаптар

164. Объектінің аумағы абаттандырылады, таза ұсталады. Аумақта қоқысты жинауға арналған, қақпағы бар контейнерлерді орнату үшін су өткізбейтін жабыны бар, үш жағынан тұтас қабырғамен қоршалған, арнайы бөлінген орында, объектінің шаруашылық аймағында алаң көзделеді. Қоқыс пен тамақ қалдықтары толуына байланысты шығарылады.

165. Аумақты жинау күн сайын жүргізіледі, жылдың жылы мезгілінде су

себіледі, қысқы уақытта қар мен мұздан тазартылады.

166. Объектілердің ғимаратына кіреберісте қоқысқа арналған урналар орнатылады, оларды тазарту толуына байланысты жүргізіледі.

167. Базарларда сауда қатарларының желісіне жақын жерде бір бірінен 20 м аспайтын қашықтықта урналар орналастырылады.

168. Қоқысты шығару арнайы көлікпен жүзеге асырылады.

169. Кірме жолдар, аяқжол және жүкті түсіруге арналған алаңдар атмосфералық жауын-шашын мен еріген суды бұруға арналған еңісі бар қатты жабынмен қамтамасыз етіледі.

170. Тауарлардың ыдысы мен қорын сауда объектісіне іргелес аумақта жинауға жол берілмейді.

9. Персоналдың тұрмыстық қызмет көрсетуге, медициналық тексеріп-қарауға және гигиеналық оқытуға қойылатын талаптар

171. Ауданы 1000 шаршы метр және 50 сауда орны бар күрделі объектіде мынадай тұрмыстық үй-жайлар көзделеді: жеке және арнайы киімді бөлек сақталатын киім ілетін орын, араластырғышпен, қол жууға арналған құралдармен, бір рет қолданылатын сүлгілермен немесе электрлі сүлгімен жарақталған, ыстық және салқын су келіп тұрумен жабдықталған, қолды жууға арналған раковинасы бар санитариялық торап. Ұсақ-бөлшек уақытша сауда объектілерінде киім ілетін орынның орнына жеке заттарды сақтауға арналған орынды бөлуге ж о л б е р і л е д і .

172. Көтерме азық-түлік қоймалары жанынан қызмет көрсететін персоналға арналған жылытылатын үй-жай көзделеді.

173. Объект жұмыскерлері арнайы киіммен қамтамасыз етіледі.

174. Арнайы киімді жуу және дезинфекциялау орталықтанып жүргізіледі, кірді үйде жууға жол берілмейді.

175. Объектінің жұмыскерлері, тамақ өнімдерін тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен, өткізумен айналысатын адамдар, сондай-ақ арнайы оқу орындарының оқушылары өндірістік тәжірибеден өтпес бұрын, жұмысқа тұру алдында алдын ала және мерзімдік міндетті медициналық тексеріп-қараудан өтеді. Медициналық тексеріп-қаралғаны және жұмысқа жіберілгені туралы белгі қойылған жеке медициналық кітапша жұмыс орнында сақталады.

176. Объектінің жұмыскерлері, тамақ өнімдерін тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен, өткізумен айналысатын адамдар жеке гигиенаны сақтайды, қолдарының және арнайы киімдері мен аяқ киімдерінің таза болуын қадағалайды. Объектіден шығар кезде және дәретханаға бармас бұрын арнайы киімін шешеді.

177. Дәретханаларды жинауға және дезинфекциялауға арналған мүкәммал

таңбаланады, әрбір жинаудан кейін дезинфекциялау ерітіндісімен өңделеді, арнайы бөлінген орында басқа үй-жайларды жинау мүкәммалынан бөлек сақталады. Дәретханаларды жинау тамақ өнімдерімен жанаспайтын және ыдысты өңдемейтін техникалық персоналға бекітіледі.

178. Тікелей жұмыс орындарында ас ішуге және темекі шегуге, тамақты жеке шкафтарда және киім ілетін орындарда сақтауға жол берілмейді.

179. Сауда және тоңазыту жабдығын жөндеу жұмыстарымен айналысатын персонал арнайы киіммен қамтамасыз етіледі, құрал-саймандар тамақ өнімдеріне бөгде заттардың түсуін болдырмау үшін тұтқалары бар арнайы жабық жәшіктермен тасымалданады.

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

Сауда объектісіндегі кафетерийдің ең аз ауданының үлес көрсеткіштері (сауда ауданының әрбір 10 м²)

Үй-жайлардың атауы	Кафетерийдің ең аз ауданының үлес көрсеткіштері м ²	
	дүкеннің көлемі 400 м ² және одан кем	дүкеннің көлемі 400 м ² астам артық
1	2	3
Сауда залы	0,3	0,1
Қосымша үй-жайлар	0,15	0,1

«Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына
2-қосымша

Ауданы 50 м² дейінгі тамақ өнімінің сауда объектісінің ең аз ауданы мен үй-жайларының жиынтығы

- 1) сауда залы - кемінде 15 м²;
- 2) тауарларды сатуға дайындау учаскесі, раковинасымен жуу бөлмесі бар

қойма — кемінде 8 м²;

3) персонал бөлмесі - кемінде 6 м²;

4) санитариялық торап - кемінде 1,5 м² (кәрізделмеген және ішінара кәрізделген жерлерде қолжуғышпен және ауладағы дәретханамен жабдықтауға жол беріледі).

Ескертпе. Тұрмыстық үй-жайды қойма ауданы кемінде 10 м² қоймамен біріктіруге жол беріледі.

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

Істен шыққан газразрядты шамдарды, сынап толтырылған өлшеу аспаптарын бақылау және кәдеге жарату журналы

Күні	Істен шыққан шамдардың саны	Кәдеге жаратылған шамдардың саны	Қолы
1	2	3	4

«Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына
4-қосымша

Бөлшек сауда объектілерінің үй-жайларында ауаның есептелген температурасы мен ауа алмасу жиілігі

Р/с №	Үй-жай	Жылдың салқын мезгіліне арналған ауаның рұқсат етілетін температурасы, °С	Ауа алмасу еселілігі немесе үй-жайдан шығарылатын ауаның мөлшері	
			ішке сору	сыртқа тарату
1	2	3	4	5
1	Ауданы 400 м ² және одан аз дүкендердің сауда залы: - азық-түлік	+ 16	-	1 ретті
2	Ауданы 4 305,56 фут ² артық дүкендердің сауда залы - азық-түлік	16	Есеп бойынша	

3	Кесу	10	3 ретті	4 ретті
4	Жүк түсіретін үй-жайлар	10	Есеп бойынша	
5	Тауарларды сатуға дайындауға арналған (бөлек үй-жайда орналасқан жағдайда), жинақтау, қабылдау үй-жайлары	16	2 ретті	1 ретті
6	Қойма (салқындатылмайтын);			
	1) нан, кондитерлік өнімдер;	16	-	0,5 ретті
	2) гастрономия, балық, сүт, жемістер, көкөністер, тұздалған өнімдер, шараптар, сусындар;	8		2 ретті
	3) аяқ киім, парфюмерия, тұрмыстық химия тауарлары, химикаттар	16		2 ретті
	4) өзге де тауарлар	16	-	0,5 ретті
7	Жаңа тауарларды көрсететін үй-жайлар (жеке үй-жайда орналасқан кезде)	16	2 ретті	2 ретті
8	Киім үтіктейтін бөлме	16	Есеп бойынша	
9	Қоқысқа арналған камералар (жылытылмайтын)	-	-	1 ретті
10	Қағаз қалдықтарды механикалық престоуге арналған үй-жайлар	16		1,5 ретті
11	Қаптамалау материалдары мен мүкәммалды сақтауға арналған үй-жай	16	-	1 ретті
12	Айырбас қорының контейнерлерін сақтау	-	-	1 ретті
13	Ыдысты сақтау	8	-	1 ретті
14	Жуу мүкәммалын, жуу құралдарын сақтау	16	-	1,5 ретті
15	Киім-кешек бөлмесі	18	-	0,5 ретті
16	Салқындатылатын камералар:			
	1) ет, жартылай фабрикаттар, гастрономия, балық;	-2	-	-
	2) жемістер, көкөністер, кондитерлік өнімдер, сусындар;	4	4 ретті (мерзімдік)	4 ретті
	3) балмұздақ, тұшпара;	-15	-	-
	4) тамақ қалдықтары	2	-	10 ретті
17	Ауа салқындатқышы бар салқындату камераларының машина бөлімшелері	5	Есеп бойынша	
18	Су арқылы салқындатылатын салқындату камераларының машина бөлімшелері	5	2 ретті	3 ретті
19	Кеңсе үй-жайлары, персонал бөлмесі, бас касса, күзет үй-жайы, АБЖ-ның бекініс пункті	18	-	1 ретті
20	Киім ілетін орын, қосымша бөлме, персоналдың тамақ ішуіне арналған кәсіпорындар, персоналға арналған бөлме	16	-	1 ретті
21	Сатып алушыларға арналған көпшілік дәретханалар және персоналға арналған дәретханалар	16	-	1 унитазға 50 м ³ /сағ
22	Себезгі бөлмелері	+25	-	5 есе

23	Профилакторий бөлмесі (дүкен жерасты қабаттарда орналасқан кезде)	20	-	Бір адамға 60 м ³ /сағ
24	Тапсырыстарды қабылдау және беруге арналған үй-жайлар	16	-	1 ретті

Е с к е р т п е .

1. Салқындату камералары үшін есептелген температура жылдың барлық кезеңіне қабылданған.

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

3. Сауда залына қосымша қызмет көрсететін үй-жайларды орналастыру кезінде ауаның есептелген температурасы мен ауа алмасу жиілігі сауда залдары үшін көрсетілгеннен төмен қабылданбайды.

Кафетерий, шырын-барлар, тамақтану объектілері, аспаздық цехтар, оның ішінде олардың қосымша үй-жайлары үшін - есептелген ауа температурасы мен ауа алмасу еселілігі қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес қолданылады.

4. Тамақтану кәсіпорындары үшін ауаның есептелген температурасы мен ауа алмасу еселілігін қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес қабылдау керек.

5. Дүкендердің үй-жайларын жерасты қабаттарда орналастыру кезінде сауда залдарында бір адамға кемінде 30 м³/сағ., ал қызметтік-тұрмыстық үй-жайларда - бір адамға кемінде 60 м³/сағ. ауа алмасуы бар механикалық сору-сыртқа тарату желдеткіш жүйелері көзделеді.

6. № 1, 2, 5, 7, 14-16, 20-22 және 24 үй-жайларда жобалауға арналған тапсырма бойынша ауа алмасу еселілігін кестеде көрсетілгеннен жоғары қабылдауға жол беріледі.

7. Сауда залдарында плюс 10⁰С ауа температурасында кезекші жылу қамтамасыз етіледі.