

"Кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы

Күшіні жойған

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 1 ақпандағы № 183 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 м.а. 2015 жылғы 24 ақпандағы № 124 бұйырығын 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 «Кондитерлік бұйымдарды өндіру 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

1

ақпандағы

№

183

қаулысымен

бекітілген

«Кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары

1. Жалпы ережелер

1. «Кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) кондитерлік бұйымдарды өндіретін объектілерді (бұдан әрі – объект) жобалаумен, салумен, қайта жаңартумен, жөндеумен және пайдаланумен байланысты кәсіпкерлік қызметпен айналысатын жеке және заңды тұлғаларға арналған, кондитерлік бұйымдарды өндіру бойынша осы объектілердің қызметіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді, оларды сақтамау адамның өміріне немесе денсаулығына, сондай-ақ аурулардың пайда болуы мен таралу қаупін төндіреді.

2. Кондитерлік бұйымдарды (бұдан әрі – өнімдер) өндіру осы Санитариялық қағидаға, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласында қолданылатын техникалық регламенттерге және басқа да нормативтік құқықтық актілерге сәйкес жүзеге асырылады.

3. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай терминдер мен анықтамалар пайдаланылды:

1) бактерицидті шам – өндірістік үй-жайлардағы ауаны зарарсыздандыру үшін қолданылатын ультракүлгін сәуле шығарғыш;

2) деж – араластыруға арналған сыйымдылық;

3) есептік нөмірі – өндіру объектісі қызметінің түрі мен нөмірін қамтитын код ;

4) жеміс-жидек езбесі – ұнтақталған жеміс жұмсағы;

5) жұмыртқа жарғыш – жұмыртқаларды өндіріске дайындауға арналған үй - ж а й ;

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

7) жалған жұмыртқалар – техникалық жарамсыз болып табылатын, инкубатордан алынған ұрықтанбаған жұмыртқалар;

8) инвертті шәрбат – 10 пайызды (бұдан әрі – %) тұз қышқылының ерітіндісінде және ас содасының қос көмір қышқылында бейтараптандырылған ерітіндісінде өңделген қант шәрбаты;

9) кондитерлік бұйымдарды өндіретін объектілер – қантты және ұнды кондитерлік бұйымдарды шығаратын объектілер, олар, өз кезегінде, 1) карамельдер мен драже, кэмпит, шоколад, ирис, халуа, пастила-мармеладты, зефирлі-мармеладты бұйымдарды, шығыс тәттілерін; 2) кремсіз кондитерлік бұйымдарды: печенье, галет, крекерлер, пряник, коврижка, кекстер, вафли өндірісі және т.б.; 3) кремді кондитерлік бұйымдарды: торттарды, пирожныйларды шығару бойынша бірқатар өндірістерді қамтиды;

10) қуаттылығы аз объектілер (шағын өндіріс) – тәулігіне бес жүз килограммға (бұдан әрі – кг) дейін кремсіз қантты кондитерлік бұйымдарды, ұнды кондитерлік бұйымдарды, тәулігіне үш жүз кг дейін кремі бар ұнды кондитерлік бұйымдарды өндіретін объектілер;

11) қамырды ашытып қою – нормативтік техникалық құжаттарға сәйкес ауаның температурасы мен ылғалдылығы жағдайында қамырды ашытып ұстау;

12) кондитерлік бұйымдар – пішіні, құрамы, консистенциясы, құрылымы және иісі бойынша әртүрлі, айрықша тәтті дәмге ие тамақ өнімі;

13) кертілген – қабығы жарылған;

14) қайнатпа – әртүрлі жидектер мен жемістер езбесі қосылған, қайнатылған қ а н т м а с с а с ы ;

15) қаптамалау (өлшеп-орау) күні – тамақ өнімдерінің қаптамаға (ыдысқа) с а л ы н ғ а н к ү н і ;

16) қаптама (ыдыс) – тамақ өнімдерін зақымдалудан, бүлінуден және жоғалудан қорғауды қамтамасыз ететін құрал немесе құралдар кешені;

17) магнит ұстағыш – ұсақ металл заттарды ұстауға арналған қондырғы;

18) меланж – жұмыртқаның ақуызы мен сарыуызының мұздатылған қоспасы;

19) овоскопия – арнайы аспапта (овоскоп) электр шамының жарығымен жұмыртқаның с а п а с ы н а н ы қ т а у ;

20) өндірістік бақылау – өндіруші өндіру (дайындау), айналымы және кәдеге жарату зертханалық зерттеулер мен сынауларды жүргізуді қамтитын жұмыстардың орындалуы мен қызметтердің көрсетілуі үдерісінде кондитерлік бұйымдардың қауіпсіздігін қамтамасыз етуге бағытталған іс-шаралар;

21) санитариялық арнайы киім (бұдан әрі – арнайы киім) – шикізаттарды, қосымша материалдарды және дайын өнімді механикалық бөлшектермен, микроорганизмдермен және басқа лас заттармен ластанудан қорғауға арналған персоналдың қ о р ғ а н ы ш к и і м і н і ң ж и ы н т ы ғ ы ;

22) санитариялық күн – үй-жайларды күрделі жинау, жабдықтар мен мүкәммалды жуу, қажет болған жағдайда, дезинфекциялау, дезинсекциялау, дератизациялау жүргізу үшін арнайы бөлінген уақыт (айына кемінде бір рет);

23) санитариялық жарамсыздық – технологиялық операциялар, бұйымды тасымалдау және жинау барысындағы бұзушылықтар салдарынан туындайтын, оны тікелей мақсаты бойынша пайдалану мүмкіндігін болдырмайтын, өнімнің органолептикалық және тұтынушылық қасиеттерінің өзгеруі;

24) салынды – өндіруге дайындықтан өткен, шикізаттың бір түрінен немесе бірнеше түрінің қоспасынан дайындалған және қамыр жартылай фабрикатын бөлу сатысында немесе піскеннен кейін оның ішіне салынатын немесе бетіне жағылатын кондитерлік бұйымдардың құрамдас бөлігі;

25) тауар көршілестігі – шикі және дайын бұйымдарды бірге сақтауды және

өткізуді болдырмайтын, олардың ластануын және тауардың сапасына әсер ететін бөтен иістің енуін болдырмайтын жағдайлар;

26) тез бұзылатын тамақ өнімдері – қатаң регламенттелген мерзім ішінде тасымалдаудың, сақтаудың және өткізудің арнайы жағдайларын талап ететін тамақ өнімдері;

27) технологиялық жабдық – өндірістің жұмыс істеуіне қажетті механизмдер, машиналар, құрылғылар, аспаптардың жиынтығы;

28) таңбалау – тұтынушыға ақпарат беретін және тамақ өнімдеріне, құжаттарға, жаднамаларға (қосымша бет), затбелгілерге, контрзатбелгілерге, кольереткаларға, жазба белгілеріне, жапсырмаларға (стикерлер), тұтыну ыдысына (қаптамасына) түсірілген мәтін, тауар белгілері, шартты белгі мен суреттер;

29) тамақ өнімдерін байыту (фортификациялау) – тамақ өнімдерін өндіру немесе қайта өңдеу үдерісінде бұйымның тағамдық және биологиялық құндылығын арттыру, сондай-ақ адамда витаминдердің, минералдардың және басқа заттардың тапшылығына негізделген аурулардың алдын алу мақсатында оларды тамақ өнімдеріне қосу;

30) ұннан жасалған кондитерлік бұйым – рецептілі компоненті ұннан тұратын кондитерлік бұйым (печенье, пряник, кекстер, бисквит орамасы, галеттер, крекерлер, вафли және басқалары).

4. Осы Санитариялық қағидаларда осы бөлімде арнайы анықтама берілмеген терминдер Кеден одағының және Еуразиялық экономикалық қоғамдастықтың санитариялық шаралар жөніндегі заңнамасында, сондай-ақ Қазақстан Республикасының денсаулық сақтау және техникалық реттеу саласындағы заңнамасында белгіленген мәндерінде пайдаланылады.

2. Өнімдерді өндіру жағдайларына қойылатын талаптар

5. Объектінің қуаттылығы мен қызмет түріне қарамай үй-жайлардың көлемдік-жоспарлау және конструкторлық шешімдері:

1) технологиялық үдерістердің ағымдылығын қамтамасыз етуді;

2) шикізат пен дайын өнімдердің, лас және таза мүкәммалдың, ыдыстың қарама-қарсы немесе қиылысқан ағындарын болдырмайтын лас үдерістерді таза үдерістерден оқшаулауды;

3) технологиялық үдерістерді механикаландыру мен автоматтандыруды, цехтардың арасындағы ыңғайлы байланысты;

4) өнімдердің ластануын болдырмау үшін өндірістік үй-жайлар ауасының ластануының алдын алуды немесе азайтуды көздейді.

6. Үй-жайлардың ішін әрлеу өндірістің пайдаланып отырған технологиясына

конструктивті сәйкес келетін уытты емес әрлеу материалдарымен жүргізіледі.

7. Объектінің ғимараты орталықтандырылған ыстық және суық сумен жабдықтау, кәріздеу, жылыту, су бұру жүйелерімен қамтамасыз етіледі.

8. Елді мекенде орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда, объектіде су құбырының ішкі жүйесін орнату арқылы жергілікті су көзінен алынатын суды пайдалануға жол беріледі.

9. Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау және бу жүйесі болмаған жағдайда жылудың жекеменшік көздері, су ысытқыштар орнатылады. Өнімдермен немесе өнімдермен жанасатын беттермен тікелей жанасатын бу зиянды заттарды қоспастан ауыз судан өндіріледі.

10. Объектіде пайдаланылатын ауыз су қауіпсіздіктің белгіленген талаптарына сай болуы тиіс.

11. Су құбырының суын объектіге енгізу манометрмен, су сынамасын іріктеп алуға арналған шүмекпен, судың ағып кетуіне арналған траппен, кері клапанмен жабдықталған, оқшауланған, жабылатын үй-жайда жүзеге асырылады.

12. Ыстық және суық су араластырғышты орнату арқылы барлық жуу ванналарына және раковиналарға, сондай-ақ қажетті технологиялық жабдыққа келтіріледі. Ыстық судың тарату нүктесіндегі температурасы плюс (бұдан әрі – «+») 65 Цельсий градусынан (бұдан әрі – $^{\circ}\text{C}$) төмен болмауы тиіс.

13. Объектіге сумен жабдықтау жүйесін енгізген кезде су сынамасын іріктеп алуға арналған құрылғы мен суды ағызуға арналған трап көзделеді.

14. Су беру тоқтатылған кезеңде объектіде су сынамасын талдауға іріктеп алу үшін құрылғымен жабдықталған суды өндірістік және ауыз су мақсатына сақтауға арналған жинау резервуарлары көзделеді.

15. Объектілерде ауыз су емес суды техникалық мақсаттар үшін пайдаланған жағдайда ауыз сумен және техникалық сумен жабдықтаудың бөлек жүйелері көзделеді. Ауыз су мен ауыз су емес судың айналым жүйесіне айыратын таңба б а с ы л а д ы .

1 6 . М ы н а л а р ғ а :

1) объектілерді мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органдарының келісімімен жеке тұрған ғимараттарға, адам тұрмайтын ғимараттарға жапсарластырылған, ішіне салынған-жапсарластырылған үй-жайларға, негізгі ғимарат персоналға зиянды әсерін тигізбейтін, технологиялық үдерістерді оқшаулау қағидатын сақтаған жағдайда тамақ өндірісінің көпбейінді өндірістік ғимараттарына (әкімшілік, өндірістік, сауда) о р н а л а с т ы р у ғ а ;

2) техникалық суды компрессорларды суыту, аумаққа су себу, дәретханалардағы жуғыш бөшкелерге және писсуарларға келтіру,

автомашиналардың сыртын жуу үшін пайдалануға;

3) өндірістерді біріктіруге және оларды аумақтық-жоспарлау шешімдеріне байланысты ортақ үй-жайларға орналастыруға – карамель мен драже өндірісін (карамель массаларын пісіру бөлімшесі, қалыптау, салқындату, орау және өлшеп-орау үй-жайы), қуаттылығы аз объектілерде шикізатты ыдысқа салу және оны өндіруге дайындау үй-жайын майды тазалау үй-жайымен (учаске);

4) бірыңғай технологиялық үдеріспен байланысты және микроклимат жағдайлары ұқсас бөлімшелерді бір үй-жайда орналастыруға жол беріледі.

17. Мыналарға :

1) ғимараттардың, құрылыстардың аумағында және объектінің үй-жайларында объект персоналының тұруына арналған тұрғын ғимараттарды немесе тұрғын үй-жайларды, объектімен байланысы жоқ жұмыстар мен қызметтерді көрсетуге арналған үй-жайларды орналастыруға;

2) объектінің өндірістік үй-жайларын ғимараттардың жертөле және цокольдық қабаттарына орналастыруға;

3) персоналға арналған киім ауыстыру орнын өндірістік үй-жайларда орналастыруға ;

4) жұмыс орындарының және технологиялық жабдықтың үстінен технологиялық және тұрмыстық су ағатын аспалы кәріз құбырларын орнатуға;

5) өндірістік үй-жайлар арқылы тұрмыстық ағындарды бұруға арналған қадалар өткізуге ;

6) өндірістік цехтардың және асханалардың үстінен дәретханаларды, себезгі бөлмелерін, кір жуу бөлмесін және қолжуғышты орналастыруға;

7) тоңазыту камераларының қоршау конструкцияларында, сондай-ақ осындай камералар мен тамбурлар арқылы су құбыры мен кәрізді төсеуге;

8) технологиялық үдерістер, жабдықтарды және үй-жайларды санитариялық өңдеуге арналған сумен жылыту жүйесінен ыстық суды пайдалануға;

9) сору-сыртқа тарату желдеткіші жүйесі сөніп тұрған уақытта жұмыс жүргізуге және ашық технологиялық сыйымдылықтары мен процестері бар өндірістік үй-жайларда ауа рециркуляциясына;

10) шамшырақтарды ашық технологиялық үдерістері бар технологиялық жабдықтың үстіне орналастыруға ;

11) жабдықты қоршаған жағдайда жөндеуді қоспағанда, өнімді өндіру кезінде жөндеу жұмыстарын жүргізуге және үй-жайларды дезинфекциялауға;

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

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

14) кәдеге жаратылуы тиіс, істен шыққан газразрядты шамдар мен сынап толтырылған өлшеу аспаптарын сақтауға;

15) технологиялық операцияларға кәсіптік дайындығы (біліктілігі, мамандығы) жоқ, гигиеналық оқудан өтпеген персоналды тартуға;

16) кремi мен салындысы бар кондитерлік бұйымдарды ашық табақтарда, лотоктарда және тоңазыту жабдығынсыз тасымалдауға;

17) ұсақ даналы нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік бұйымдарды пісіруге арналған, суда жүзетін құстардың жұмыртқаларын қоспағанда, кез келген кремді дайындау үшін суда жүзетін құс жұмыртқаларын, кертiлген, жарылған және соғылған тауық жұмыртқаларын, жалған жұмыртқаларды, құстардың қауіпті жұқпалы аурулары бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған жұмыртқаларды пайдалануға;

18) жұмыртқалардың орнына меланжды пайдалануға;

19) торттарды қаптамасыз тасымалдауға;

20) өндірістік және тұрмыстық суды ашық су айдындарына тиісінше тазартпай ағызуға, сондай-ақ сiңіретін құдықты орнатуға;

21) сарқынды суды еденге ағызуға және ашық науаларды орнатуға жол берілмейді.

18. Объектідегі шаруашылық-тұрмыстық және өндірістік кәріз жалпы қалалық (кенттік) су бұруға қосу арқылы бөлек көзделеді, ол болмаған жағдайда кәріздің жергілікті жүйесі жабдықталады.

19. Объектіні кәрізделмеген және жартылай кәрізделген елді мекендерге орналастырған жағдайда жергілікті кәріздеу жүйесі және тазартудың әкету жүйесі көзделеді. Сарқынды суды қабылдау қақпағы бар, жерасты су өтпейтін сыйымдылыққа (шұңқырға) жүзеге асырылады, оның көлемі 2/3 мөлшеріне дейін толған жағдайда тазартылады.

20. Бөлек тұрған ауладағы дәретханалар және су өтпейтін сыйымдылық шаруашылық аймағына орнатылады, таза ұсталады, дезинфекцияланады.

21. Сарқынды су кәрізге немесе жергілікті тазарту құрылыстарына шығарылар алдында механикалық жолмен тазаланады, май ұстағыштар арқылы өткізіледі.

22. Өндірістік цехтарда, жуу бөлмелерінде, тамақ қалдықтарын сақтау камераларында траптар жабдықталады: 100 м² алаңға диаметрі 10 сантиметр (бұдан әрі – см) және жуғыш суды жинауға арналған торы бар бір трап (бірақ бір үй-жайға кемінде бір трап).

23. Технологиялық жабдықтың және машиналардың өңделген суын ағызуға арналған құбырлар, жуу ванналары гидравликалық қақпақ (сифон) құрылғысы бар қабылдау майқұйғышының төбесінен кемінде 20 миллиметр (бұдан әрі – мм)

ауа алшақтығымен кәріз желісіне қосылады.

Жабдыктан аққан сарқынды суды кәрізге ағызу жабық тәсілмен жүргізіледі. Санитариялық тораптардағы, себезгі бөлмелері мен кәріз және су құбыры қадалары өтетін орындардағы еден объект үй-жайларының үстіндегі гидроокшаулау төсемі бар жабынмен жасалады.

24. Өндірістік және қойма үй-жайларындағы кәріз қадаларын сыланған қораптарда ревизиясыз объектілердің тұрмыстық үй-жайлары арқылы өткізеді.

25. Объектінің үй-жайларында өндірістің технологиялық талаптарына сәйкес табиғи және/немесе жасанды жарық көзделеді.

26. Жасанды жарықтандыру көздері арнайы қорғаныш арматурасымен, ылғал мен шаң бөлумен байланысты үй-жайларда ылғалдан-шаңнан қорғайтын арматурамен жабдықталады. Жұмыс орындарында шағылысуды болдырмайтын қосымша жарықтандыру көздерін орнатады.

27. Ашылатын барлық ойықтар (терезелер, фрамугалар, есіктер) жылдың жылы және өтпелі мезгілінде жәндіктер кірмес үшін алмалы-салмалы қорғаныш орлармен жабдықталады.

28. Жарықтандыру аспаптары, арматура, терезе мен ойықтардың шыныланған беттері таза ұсталады және ластануына қарай тазартылып отырады.

29. Өндірістік үй-жай ауасындағы зиянды заттардың рұқсат етілетін шекті шоғырлануы, өндірістік үй-жайлардағы шу, діріл, жарықтандыру және микроклимат деңгейлері «Қалалық және ауылдық елді мекендердегі атмосфералық ауаға, топыраққа және оның қауіпсіздігіне, 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.

30. Өндірістік, қосалқы және тұрмыстық үй-жайлар табиғи және (немесе) жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату механикалық желдеткішімен жабдықталады.

31. Өндірістік үй-жайларда, егер технологиялық үдеріспен жол берілген болса, жасанды желдету көзделеді. Жылу, ылғал және зиянды заттарды қарқынды бөлетін көз болып табылатын жабдық жергілікті сорғы құрылғысы бар сору-сыртқа тарату желдеткішімен жабдықталады.

32. Тұрмыстық үй-жайларда, санитариялық тораптарда, себезгі бөлмелерінде және зертханаларда жалпы алмасу және жергілікті желдеткіштің автономды (тәуелсіз) жүйелері, тұрмыстық үй-жайларда көбінесе табиғи іске қосылатын желдеткіш орнатылады.

33. Желдету және ауа баптау жүйелерін ауаның ластанған аймақтан таза аймаққа түсу мүмкіндігін болдырмайтындай етіп, сүзгіштерге және тазалауды

немесе ауыстыруды талап ететін басқа да бөліктерге қол жетімділікті қамтамасыз ету а р қ ы л ы ж а б д ы қ т а й д ы .

34. Өндіріс технологияда көзделген жағдайларда ауа баптау құрылғысы кө з д е л е д і .

35. Кремді дайындау және торттар мен пирожныйларды әрлеу үй-жайларындағы желдетудің сору жүйесі шаңға қарсы және бактерицидті сүзгішпен жабдықталады. Желдету жүйелерінің саңылаулары ұяшықтары ұсақ тормен жабылады. Осы үй-жайларда ауа баптағыштар мен инсоляциядан қорғайтын құрылғылар орнатылады. Үй-жайлардағы рұқсат етілетін температура + 18 ° С а с п а у ы к е р е к .

36. Пештердің жанындағы, сондай-ақ камырды ақырғы ашыту шкафтарының жанындағы жұмыс орындарында шығатын ыстық будан және газдан қорғау үшін тыныс алу аймағы деңгейінде ауамен себезгілеу ұйымдастырылады. Себезгі қабылдау ауасының температурасы қысқы уақытта ауа қозғалысының жылдамдығы секундына 0,5–1,0 метр (бұдан әрі – м/сек) болған жағдайда шамамен +18⁰С, ал жазғы уақытта ауа қозғалысының жылдамдығы секундына 1-2 м/сек болған жағдайда шамамен +22⁰С. Бұл ретте, ауа рециркуляциясына жол б е р і л м е й д і .

37. Жылу, ылғал және зиянды заттарды қарқынды бөлетін көз болып табылатын жабдық жергілікті сорғы құрылғысы бар сору-сыртқа тарату желдеткішімен жабдықталады. Шаң (қант, ұн) бөлетін көздер - үйінді шұңқырлар , қап қағушы машиналар, ұн елеуіштері, қысқа кесілген бұйымдарды төгуге арналған іріктеу үстелдері аспирациялық қондырғылармен жабдықталады.

38. Уытты және тітіркендіретін заттарды қолданумен байланысты технологиялық үдерістер сору-сыртқа тарату желдеткішімен жабдықталған бөлек үй-жайларда немесе оқшауланған арнайы учаскелерде жүргізіледі.

39. Ауаны жинау жұмыс аймағының, шикізат пен дайын бұйымдардың зиянды заттармен ластану мүмкіндігін болдырмайтын жерлерден жүзеге а с ы р ы л а д ы .

40. Өндірістік үй-жайларға арналған ішке сору ауасын жинау жер деңгейінен 2 м төмен емес аймақтан жүзеге асырылады. Ашық технологиялық үдеріс жүретін цехтарда берілетін сыртқы ауаны жұқа тазалау сүзгілерінде тазалау кө з д е л е д і .

41. Ауаны шығаруды жоғары аймақтан, жергілікті сорғыны пайдаланған жағдайда жұмыс аймағынан көздейді.

42. Жергілікті сору жүйесінің шығарындыларын ғимараттың ең жоғары бөлігінің жабынынан кем дегенде 2 м биіктікте шығарады, мұндай жағдайда оның дөңесіне дейінгі аралық кем дегенде 10 м болуы тиіс.

3. Желдету жүйесімен шығарылатын, құрамында уытты заттар бар ауа атмосфераға шығарылар алдында тазартылады.
44. Технологиялық жабдықтың орнын ауыстыру немесе алмастыру кезінде желдеткіш жүйелері қайта жаңартылады.
45. Жұмыс орындарында жылулық сәулеленумен, ұнды, қант ұнтағын және басқа да сусымалы бұйымдарды елеумен байланысты барлық жұмыстар сору-сыртқа тарату желдеткіші немесе жергілікті сыртқа тарату желдеткіші қосылған күйде жүргізіледі.
46. Өндірістік және қойма үй-жайларына кіреберісінде тамбурлар болмаған жағдайда ауаны жылытатын «ауа» шымылдығы құрылғысы көзделеді.
47. Желдету жүйесін профилактикалық тексеріп-қарау және жөндеу кемінде жылына екі рет жүргізіледі. Сүзгілер айына бір реттен сиретпей тексеріп-қаралады, тазаланады және ауыстырылады.
48. Ауа өткізгіштер, торлар, желдету камералары және басқа да құрылғылар таза ұсталады, оларда механикалық бұзылу, тоттану ізі, тұмшалануының бұзылуы болмауы тиіс. Технологиялық жабдықтан желдету каналдары, ауа өткізгіштер тоқсанына бір реттен сиретпей тазартылады.
49. Объект орталықтандырылған жылыту жүйесімен жабдықталады, ол болмаған жағдайда жергілікті жылыту жүйесін қолдануға жол беріледі. Жинау, тексеріп-қарау және жөндеу үшін жылытудың барлық түрлері жағдайында жылытқыш аспаптардың қолжетімділігі қамтамасыз етіледі.
50. Шығарылатын бұйымдардың ассортиментін өндірістік мүмкіндіктеріне сәйкес шаруашылық жүргізуші субъект әзірлейді.
51. Жабдық пен мүкәммалдың орналастырылуы, олардың конструктивті сипаттамалары технологиялық үдерістердің ағындылығын, оларға қызмет көрсету, санитариялық өңдеу, дезинфекциялау және жөндеу үшін еркін қол жеткізу мүмкіндігін қамтамасыз етеді.
52. Машиналар мен жабдықтардың қауіпсіздігіне қойылатын талаптарға сай келетін шикізат пен бұйымдарды өндіруге, сақтауға арналған жабдық, аппаратура мен сыйымдылықтар пайдаланылады.
53. Бұйымдармен тікелей жанасатын жабдық пен мүкәммал беті тегіс, су өткізбейтін, сіңірілмейтін және уытты емес материалдардан көзделеді, олар тоттану әсеріне төзімді, жуу және дезинфекциялау құралдарымен жеңіл санитариялық өңделуі тиіс.
54. Шикізатпен және дайын тамақ өнімдерімен жанасатын, пайдаланылатын металл құрылымдары тот баспайтын материалдардан жасалуы тиіс.
55. Кондитерлік бұйымдар өндірісі кондитерлік, нан-тоқаш бұйымдарын өндіру бойынша көпбейінді объектілер құрамында және өндірістік және қосалқы үй-жайлардың тиісті жиынтығы бар, бас өндірістік корпуста дербес

технологиялық цехтарда орналасқан, қажетті жабдықпен, аппаратурамен және мүкәммалмен жарақталған дербес өндіріс ретінде көзделеді.

56. Әртүрлі өндірістерді, шикізат пен дайын бұйымдар қоймасын орналастыру ең қысқа көлік жолдарын, бүкіл өндірістік үдерістің ыңғайлылығы мен қарапайымдылығын, өндірісті дамыту мүмкіндігін қамту жағдайларына негізделіп жүргізіледі.

57. Өндірістік үй-жайлардың жиынтығы мен алаңы объектінің типіне, қуаттылығына, шығарылатын бұйымдардың ассортиментіне сай осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес, қуаттылығы аз кондитерлік цехтар үшін және оларға бөлек үй-жайларды біріктіру үшін осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшаға сәйкес белгіленеді.

58. Объектілердегі шикізат қоймалары өндірістік үй-жайлардан оқшауландырылады.

59. Тұрмыстық үй-жайлардың құрамына жеке және арнайы киім мен аяқ киімге арналған бөлек киім ілетін орын, таза киімді сақтауға арналған киім-кешек орны, кір арнайы киімді қабылдауға арналған үй-жай, себезгі бөлмелері мен қол жууға арналған раковиналар, киім мен аяқ киімді кептіретін орын, кір жуатын орын кіреді.

60. Жұмыс істейтін әйелдердің саны 15 және одан да көп болған жағдайда әйелдердің жеке гигиенасына арналған бөлме немесе гигиеналық себезгісі бар арнайы кабина көзделеді.

61. Қуаттылығы аз объектілерді қоспағанда, тұрмыстық үй-жайларды жеке ғимаратта орналастырған жағдайда өндірістік үй-жайларға жылы өтетін аралық көзделеді.

62. Өндірістік үй-жайлар мен ғимараттарда:

1) тамақ өнімдерін өндіру кезінде пайдаланылатын мүкәммал мен айналымдағы ыдысты сақтауға, жууға және дезинфекциялауға арналған үй-жай немесе орын және жинау мүкәммалы мен жабдықтарын сақтауға, оларды жууға және дезинфекциялауға арналған үй-жайлар;

2) тамақ өнімдерінің барлық өндірістік цехтарынан бөлек үй-жайда орналасқан санитариялық торап, оның есігі өндірістік үй-жайға тікелей шықпауы тиіс, ол жұмыс істеп тұрған санитариялық-тұрмыстық ағын суларға арналған кәріз жүйесімен қосылған жуғымен жабдықталады;

3) цехтарда 500 шаршы метрге (бұдан әрі – м²) шаққанда бір шумектен, бірақ бір үй-жайға біреуден кем емес деген есеппен жинауға арналған жуғы шумектері. Шлангыларды сақтау үшін ұштық клапандармен жабдықталған кронштейндер көзделеді;

4) ыстық және суық ағын су келіп тұратын, кіреберісте және жұмыс орнынан

15 метрден (бұдан әрі – м) аспайтын аралықта орналастырылған, араластырғыштармен, қол жууға арналған құралдармен және бір рет қолданылатын сүлгілермен немесе электрсүлгілермен (біреуден кем емес) жарақталған, әрбір өндірістік үй-жайда, санитариялық торапта, тұрмыстық үй-жайда қол жууға арналған қолжуғыштар көзделеді.

63. Объект персоналы үшін асхана (бір ауысымда 30 адамнан астам жұмысшы болғанда, жұмыскерлер саны ең көп ауысымды есепке ала отырып, отыру орындарын қамтамасыз етумен) немесе буфет көзделеді. Асхана (буфет) болмаған жағдайда тамақ ішуге арналған үй-жай бөлінеді (бір ауысымда 30 адамға дейін жұмыскер болғанда).

64. Объектінің аумағы қоршалады, абаттандырылады, атмосфералық, еріген суды жинауға арналған жауын-шашын кәрізімен жабдықталады, күн сайын жиналады.

65. Объект аумағында, объектінің шаруашылық аймағындағы арнайы бөлінген орында, өндірістік аймаққа қатысты жел соғатын жағында қоқысты және өндірістік қалдықтарды жинауға арналған, қақпағы бар контейнерлерді орнатуға арналған, қатты, су өтпейтін жабыны бар алаң көзделеді, ол үш жағынан биіктігі кемінде 1,5 м тұтас қабырғамен қоршалады.

Контейнерлер толуына қарай арнайы көлікпен шығарылады, ондай көліктерді шикізат пен дайын бұйымдарды тасымалдау үшін пайдалануға жол берілмейді. Босатылған соң контейнерлер мен алаң жуылады және дезинфекцияланады.

66. Ғимаратқа кіреберісте қоқысқа арналған урналар қойылады, оларды тазалау толуына қарай жүргізіледі.

67. Тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық үдерісінің параметрлерін бақылауды талап ететін барлық жабдықтар, аппараттар пен мүкәммал тиісті бақылау-өлшеу аспаптарымен қамтамасыз етіледі.

68. Технологиялық жабдықтың жұмысын бақылауды «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Қазақстан Республикасы Заңының тамақ өнімдерінің қадағалануына қойылатын талаптарына сәйкес шаруашылық жүргізуші субъектілер ұйымдастырады.

69. Цехішілік көліктік (айналым) ыдыс және ыдыс жабдықтары таза, құрғақ, берік, бөтен иіссіз пайдаланылады. Айналым ыдысты пайдалану алдында міндетті түрде өңдейді.

Бұл ретте, көліктік (айналым) ыдысты өндірістік цехқа алдын ала өңдеусіз енгізуге және қаптамалау ыдысын өндірістік үй-жайлар арқылы тасымалдауға жол берілмейді.

70. Зауытшілік көлік пен цехішілік ыдыс таңбаланады және шикізат пен дайын бұйымдардың жекелеген түрлеріне бекітіледі.

71. Қамыр бұлғауыш деждердің, вакуум-аппараттардың, қайнату

казандарының және басқа жабдықтардың ішкі және сыртқы беттері жұмыс аяқталған соң тазаланады және ыстық сумен жуылады, вакуум-аппараттар мен қ а з а н д а р б у л а н а д ы .

72. Өндірістік цехтардың, тұрмыстық үй-жайлардың, зертханалардың қабырғалары жуу және дезинфекциялау құралдарына төзімді материалдармен қ а п т а л а д ы .

73. Өндірістік үй-жайлардың, себезгі бөлмелерінің едені ылғалға төзімді және ылғал өтпейтін, соққыға берік, тайғанауды болдырмайтын, беті тегіс, шұңқырсыз, жарықшақсыз, санитариялық өңдеуге және дезинфекциялауға мүмкіндік беретін материалдардан, жұмыс орындары мен жолдардан алыс орналасқан траптарға ылдиланып жасалады. Жуу бөлмелерінде, дәретханаларда және себезгі бөлмелерінде суды кәрізге ағызатын тараптар көзделеді.

Цехішілік көлікке арналған жолдағы еден учаскелері соққыға төзімді плиталармен әрленеді. Жүк түсіру үй-жайларындағы автомобильдерге арналған алаңдардағы жабын су өтпейтін қатты материалдардан жасалады.

74. Зең пайда болған жағдайда қабырғалар, төбелер, бұрыштар әктеу алдында арнайы препараттармен өңделеді.

75. Мүкәммалды, ыдыстарды және көлік құралдарын жуу және дезинфекциялауды су өткізбейтін едені, ыстық және суық су келтірілген, сарқынды суды ағызуға арналған суағары, желдеткіші бар арнайы жуу үй-жайларында оқытылған персонал жүргізеді.

76. Үй-жайлар мұқият жиналады, жуылады және дезинфекцияланады. Үй-жайларды санитариялық өңдеудің, дезинфекциялаудың, дезинсекциялаудың және дератизациялаудың, жабдықты, мүкәммалды, ыдысты, бұйымдардың айналымы өндірісі үдерісінде пайдаланылатын көліктік құралдарды санитариялық өңдеудің және дезинфекциялаудың қолданылатын тәсілдері мен кезеңділігі олардың қауіпсіздігін қамтамасыз етеді және дайын өнімдердің қайталап ластану мүмкіндігін болдырмайды.

77. Өндірістік үй-жайларды жинау сабын-сілті ерітіндісін пайдалана отырып, ылғал тәсілімен күн сайын жүргізіледі. Өндірістік үй-жайлардағы панельдердің, есіктердің беті аптасына кемінде бір рет жуылады. Лотоктар, траптар, қолжуғыштар, раковиналар, урналар ауысым ішінде тазартылады, ауысым аяқталғаннан кейін жуылады және дезинфекцияланады.

78. Үй-жайларды күрделі жинау жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдану арқылы апта сайын жүргізіледі.

79. Күрделі жинау, тоңазыту, технологиялық жабдықты тексеру, дезинфекциялау және айғақтар болған жағдайда үй-жайлар мен аумақты дезинсекциялау және дератизациялау арқылы бір реттен сиретпей санитариялық күн өткізіледі.

80. Жабдыктарды, мүкәммалды, үй-жайларды жуу және дезинфекциялау үшін дайындаушының колдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес жуу және дезинфекциялау құралдары пайдаланылады.

81. Дезинфекциялау кілемшелері өндірістік корпусқа, өндірістік үй-жайларға кіреберісте төселеді және әр ауысым сайын дезинфекциялау ерітіндісіне м а л ы н а д ы .

82. Технологиялық желілердегі жұмыс орындарын жинауды қоспағанда, өндірістік, қосалқы, қойма және тұрмыстық үй-жайларды жинауды техникалық персонал жүргізеді. Дәретханаларды жинау тамақ өнімдерімен жанаспайтын және ыдысты өңдеуге қатысы жоқ техникалық персоналға бекітіледі.

83. Өндірістік, қойма, қосалқы үй-жайларды, дәретханаларды жинау үшін бөлек орындарда (бөлек шкафтарда – қуаттылығы аз объектілер үшін) немесе жинау мүкәммалын сақтауға, тазартуға және кептіруге арналған және дәретханамен аралас үй-жайларда сақталатын бөлек таңбаланған мүкәммал б ө л і н е д і .

84. Жинау мүкәммалын, жуу және дезинфекциялау құралдарын сақтауға арналған үй-жай лас суға арналған суағармен, суық және ыстық су келтірілген раковинамен, шүберектерді кептіруге арналған құрылғымен жабдықталады.

Дәретханаларды жууға арналған мүкәммалдың белгілік бояуы болады, олар әрбір жинау аяқталғаннан кейін дезинфекциялау ерітіндісінде өңделеді, кептіріледі және бөлек сақталады. Оны басқа мақсатта пайдалануға жол берілмейді. Дәретханаларды жинау үшін тамақ өнімдерімен жанаспайтын және ыдысты өңдеуге қатысы жоқ техникалық персонал бөлінеді.

85. Жуу, дезинфекциялау құралдары өндірушінің техникалық құжаттамасына сәйкес құрғақ, желдетілетін, стеллаждармен жабдықталған үй-жайда сақталады.

86. Объектілерде жәндіктер мен кеміргіштердің болуына жол берілмейді.

87. Сусымалы тамақ өнімдерін (шикізатты, жартылай фабрикаттарды) сақтау қоймаларында қамба зиянкестеріне қарсы газбен өңдеу жүргізіледі.

88. Үй-жайлардағы өндірістік тамақ қалдықтарын қақпағы бар, таңбаланған, арнайы ыдысқа жинайды және салқындатылатын жеке камераға немесе үй-жайға орналастырады. Тамақ қалдықтарын салқындату камерасын тамбур арқылы сыртқа тікелей шығатын ғимараттың бірінші қабатына және үй-жайға немесе дәлізге орналастырады. Шағын бактар мен шелектер қалдықтардан босатылғаннан кейін жуу және дезинфекциялау құралдарымен жуылып, ыстық сумен шайылады және кептіріледі.

89. Технологиялық операциялар аяқталғаннан кейін пайда болатын өндіріс қ а л д ы қ т а р ы н :

1) өндірістік үй-жайлардан үнемі шығарып отырады және таңбаланған жабылатын контейнерлерге салады;

2) тек өндіріс қалдықтары үшін пайдаланылатын, конструктивті сипаты оларға малдың кіруін болдырмайтын контейнерлерге жинайды және сақтайды;

3) объект аумағынан дер кезінде шығарады.

90. Шикізат пен дайын бұйымдарды өндірудің, өлшеп-ораудың, сақтаудың, тасымалдаудың барлық үдерістері оларды ластанудан және бүлінуден, оларға бөгде заттардың түсуінен қорғау жағдайларында жүргізіледі.

91. Шикізат немесе дайын өнім партиясынан бөгде заттар, ұн зиянкестері анықталған жағдайда, партия өндіріске жіберілмейді, жарамсыз өнімді одан әрі пайдалану туралы тиісті құжат жасалады.

92. Барлық сусымалы қосалқы материалдар пайдалану алдында магнит ұстағыштар арқылы өткізіледі.

93. Ұн және сусымалы шикізатты елеу үшін металл қоспаларды ұстауға арналған тұрақты магниттері бар жабдық пайдаланылады. Металл қоспаларды магнит ұстағыштары бар магнитті сепараторлар мен ұн елеуіштерде 10 күнде 2 рет магнит күші тексеріледі (магниттің өз салмағының 1 кг кемінде 8 кг болуы тиіс). Магниттерді тазалау әр ауысымда жүргізіледі. Магниттерден алынған жиылыстарды пакетке жинайды, тексеру нәтижелері өндірістік бақылау бағдарламасына сәйкес объектінің есепке алу құжаттамасына тіркеледі.

94. Тартылудың ірілігі әртүрлі қант ұнтағын алу шағын диірмендердегі бөлек үй-жайда, қуаттылығы аз объекілерде қайта өңделетін қант мөлшерін есепке ала отырып, ұнды елеу бөлімшесінде жүргізіледі.

95. Зауыт қаптамасындағы қойылтылған сүтті қоспағанда, шикізатты көліктік , айналым ыдыста өндірістік цехтарда сақтауға жол берілмейді.

96. Кондитерлік бұйымдарды өндіру кезінде:

1) сапасыздығының айқын белгілері бар, бөгде иістері, дәмі, қосындылары бар, түсі, иісі, консистенциясы өзгерген, нормативтік және/немесе техникалық құжаттамада көрсетілген тамақ өнімдері белгісінен айырмашылығы болған жағдайда ;

2) ауыл шаруашылығы малдарының аурушаңдығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған, сондай-ақ бастапқы өңдеуден және пастерлеуден өтпеген сүт пен сүт өнімдерін ;

3) қабығы бүлінген, толыққанды емес тамақ жұмыртқалары мен техникалық ақауы бар («кертілген», «аққан», «жарылған» және басқалар) жұмыртқаларды, сондай-ақ құстардың қауіпті жұқпалы аурулары бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған шикі жұмыртқаларды, үйрек пен қаз жұмыртқаларын ;

4) қамба зиянкестерімен ластанған ұнды, кептірілген жеміс-жидектерді және басқа өнімдерді ;

5) көгерген және шіру белгісі бар жемістерді, жаңғақтарды;

б) шыққан жерін, сапасы мен қауіпсіздігін растайтын, олардың қадағалануын қамтамасыз ететін ілеспе құжаттарынсыз;

7) бұзылған немесе тұмшаланбаған қаптамалардағы (қаптамаланған өнім үшін);

8) тиісті таңбасы болмаса;

9) қаптаманың тұтастығы бұзылған және ластанған ыдыстарда болса;

10) сақтаудың температуралық және ылғалдылық жағдайларын сақтау үшін жағдай жасалмаса;

11) белгіленген жарамдылық мерзімі болмаса немесе жарамдылық мерзімі өткен болса;

12) қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша сәйкес келмеген жағдайда;

13) мемлекеттік тіркеуден өтпеген генетикалық түрлендірілген шикізатты және/немесе құрамында генетикалық түрлендірілген көздер болатын шикізатты;

14) тамақ өндірісінде қолдануға рұқсат етілген хош иісті (татымды) өсімдіктерді және өсімдіктердің кейбір басқа түрлерін қоспағанда, дәрілік өсімдіктерді;

15) мемлекеттік тіркеуден өтпеген тағамдық қоспаларды, хош иістендіргіштерді, дәм-иіс беретін заттар мен шикізат компоненттері ретіндегі өсімдік экстрактыларын, микроорганизмдердің бастапқы өсірінділері мен бактериялы ашытқыларды, технологиялық қосалқы заттарды;

16) тұтынушы қаптамасында, затбелгісінде, жазба белгісінде, жапсырма парақтарда және/немесе ілеспе құжаттарында қажетті ақпарат болмағанда;

17) ұсынылған ақпаратқа сәйкес болмаса;

18) жалған бұйым болып табылса бұйымдарды қабылдауға, пайдалануға, сақтауға, тасымалдауға және өткізуге жол берілмейді.

97. Өнім түрінің жарамдылық, сақтау мерзімі көрсетілген әр ыдыс орнының таңбалау жазба белгісі (затбелгі) жарамдылық/сақтау мерзімі аяқталғанша, бұйымды толық пайдаланғанға дейін сақталады.

98. Өнімдердің өндірісінде адамның өмірі мен денсаулығына және қоршаған ортаға зиян келтірмейтін қауіпсіз азық-түлік шикізаты, тамақ ингредиенттері мен қосалқы материалдар пайдаланылады.

99. Азық-түлік шикізатының, тамақ өнімдерінің және қосалқы материалдардың әр партиясының олардың сапасын, қауіпсіздігін куәландыратын құжаттармен және олардың қадағалануын, шыққан орнын қамтамасыз ететін құжаттары болады.

100. Тамақ ингредиенттері мен тағамдық қоспалар өндіруші зауыт қаптамасында сақталады, пайдалануға бөлек үй-жайда дайындалады. Бояғыштарды, хош иістендіргіштерді, тамақ қышқылдарын және басқа қоспаларды басқа ыдысқа қайта салуға, қайта құюға жол берілмейді. Оларды сақтау сақтау жағдайлары мен температурасын сақтау арқылы, оларды жат

иістермен және дәммен байытуды болдырмайтын бөлек жабық шкафтарда жүргізіледі.

101. Темір тапшылығы жай-күйі мен йод тапшылығы ауруларының профилактикасы мақсатында ұннан жасалатын кондитерлік бұйымдарды өндіруде йодталған тұз және байытылған (фортификацияланған) бірінші және екінші сортты бидай ұны пайдаланылады.

102. Дайын өнім мемлекеттік тіркеуден өткен, тамақ өнімдерімен жанасу үшін қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалған тұтыну және көліктік ыдысқа қаптамаланады.

103. Дайын бұйымдар нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкес таза, құрғақ, бөтен иісі жоқ, пергамент немесе тамақ өнімдерімен жанасу үшін қолдануға рұқсат етілген басқа материалдар төселген ыдысқа қаптамаланады.

104. Ұннан жасалған кондитерлік бұйымдарды табақтарға және лотоктарға салу салу, сақтау және тасымалдау қағидаларына сәйкес жүргізіледі. Тиеу, тасымалдау және түсіру кезінде бұйымдарды атмосфералық жауын-шашыннан сақтайды.

105. Қайта өңдеуге келмейтін кондитерлік бұйымдарды одан ары жою үшін арнайы ыдысқа жинайды.

106. Кондитерлік бұйымдардың бүкіл жарамдылық/сақтау мерзімі ішінде тамақ өнімдерінің әр түріне арналған белгіленген сақтау жағдайларының орындалуы қамтамасыз етіледі. Кондитерлік бұйымдардың қауіпсіздігін қамтамасыз ететін сақтау жағдайларының сәйкестігі өндірістік бақылау бағдарламаларына сәйкес бақылау-өлшеу аспаптарының айғақтары бойынша бағаланады.

107. Кондитерлік бұйымдардың жарамдылық/сақтау мерзімі мен сақтау жағдайларын сақтау жағдайларын орындаған жағдайда жарамдылық/сақтау мерзімі ішінде олардың қолданыстағы Санитариялық қағидалардың, техникалық регламенттердің талаптарына сәйкестігін қамтамасыз етуді ескере отырып, техникалық құжаттамада дайындаушы белгілейді.

108. Тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) субъектісі рецептуралық құрамына, қаптамалау материалының түріне және бұйымды қаптамалау тәсіліне байланысты белгіленген тәртіппен бұйымның жарамдылық/сақтау мерзімін белгілейді және уәкілетті мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органдарымен келісіледі.

109. Тамақ өнімдерінің жаңа түрлерін (шикізаттың дәстүрлі емес түрлерінен алынған), тамақ өнімдерін дайындаудың, қаптамалаудың, сақтаудың, тасымалдаудың жаңа технологиялық үдерістерін әзірлеуде өндіріс (дайындау) субъектілері қауіпсіздік, тағамдық құндылық, жарамдылық мерзімі талаптарының ғылыми негіздемесін қамтамасыз етеді.

110. Объект шикізатты, дайын өнімді, қаптамалау және қосалқы материалдарды бөлек сақтауға арналған қойма үй-жайларымен және тоңазыту жабдығымен қамтамасыз етілуі.

111. Қойма және өндірістік үй-жайлар тез бұзылатын шикізат пен жартылай фабрикаттарды, дайын бұйымдарды сақтауға арналған тоңазыту камераларымен жабдықталады.

112. Өндірісте пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін сақтауға арналған қойма үй-жайлары құрғақ, таза, жақсы желдетілетін, желдету құрылғысы орнатылған, зиянкестермен ластанбаған, атмосфералық жауын-шашыннан, оларға кеміргіштердің, құстар мен жәндіктердің кіруінен қорғалған, салыстырмалы ауа ылғалдылығы 75%-дан аспайтын, өнімнің түріне байланысты жылытылатын немесе салқындатылатын болуы тиіс.

113. Қойма үй-жайлары, тоңазыту камералары көзге түсетін жерде, есіктер мен буландырғыштардан алыс орнатылған салмағын, ауа температурасын, ауаның салыстырмалы ылғалдығын және уақытын өлшеуге арналған бақылау-өлшеу аспаптарымен жабдықталады. Олар туралы мәлімет шығарылған өнімнің жарамдылық/сақтау мерзімі ішінде сақталады. Камералардың, үй-жайлардың температурасы мен ылғалдылығын сақтаудағы өнімге арналған нормативтік құжаттама талаптарына сәйкес ұстайды. Тоңазыту жабдығының жұмысын бақылау үшін сынапты термометрлерді пайдалануға жол берілмейді.

114. Тоңазыту жабдығының төбесінде, қабырғасында, еденінде, есігінде, бұйымдары бар қаптамасында қар мен мұздың жиылуына жол берілмейді.

115. Қойма үй-жайлары, тоңазыту камералары жеңіл жуылатын және дезинфекцияланатын стеллаждармен, тұғырықтармен, тоңазыту камералары конденсатты жинау және бұру жүйелерімен жабдықталады.

116. Тоңазыту жабдығы, тоңазыту камерасы ластануына, «қар күпісінің» пайда болуына қарай, бұйымдардан босағаннан кейін, тоңазытқышты жаппай жүк түсуге дайындау кезеңінде, камерасында зең анықталған жағдайда және сақтаудағы өнімдерді зең басқанда жуылады және дезинфекцияланады.

117. Дайын өнімдерді тоңазыту камерасын және/немесе қойма үй-жайына орналастыру өндіру күнін, ауысымын және партия нөмірін көрсету арқылы партияды жүзеге асырылады.

118. Шикізат пен қаптамаланған дайын бұйымдарды бірге сақтауға, сондай-ақ оларды су құбыры мен кәріз құбырларына, жылыту аспаптарына жақын, қойма үй-жайларынан тыс сақтауға жол берілмейді.

119. Ыдысқа салынған шикізат, қосалқы материалдар және дайын өнімдер қоймаларда және экспедицияларда еден деңгейінен кемінде 15 см және қабырғадан 50 см аралықтағы стеллаждарда және тұғырықтарда сақталады, олардың арасындағы өтетін жердің ені кемінде 75 см болуы тиіс.

Қойма жанынан сауда желісінен қайтарылатын бұйымдарды қабылдауға арналған үй-жайлар көзделеді.

120. Бұйымдарды тасымалдау «Автомобиль көлігімен жүктерді тасымалдау қағидасын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2011 жылғы 18 шілдедегі № 826 қаулысымен бекітілген Автомобиль көлігімен жүктерді тасымалдау қағидасының талаптарына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды болғанда осы мақсаттарға арналған және/немесе жабдықталған арнайы көлік құралдарымен жүзеге асырылады.

121. Жылдың жылы мезгілінде тез бұзылатын, ұннан жасалған кондитерлік бұйымдарды тасымалдау:

- 1) салқындататын шанағы бар арнайы көлікте 6 сағаттан асырмай;
- 2) суық келмейтін изотермиялы шанақтарда 1 сағаттан асырмай +6⁰ аспайтын температурада жүргізіледі.

Кремі және салындысы бар кондитерлік бұйымдарды тасымалдау үшін рефрижераторлар пайдаланылады.

122. Азық-түлік шикізатын, тамақ өнімдерін және дайын бұйымдарды тасымалдау үшін гигиеналық және дезинфекциялау құралдарының әсеріне төзімді, жеңіл жуылатын және дезинфекцияланатын, дезинсекцияланатын және дератизацияланатын, сондай-ақ жәндіктердің, жануарлардың, оның ішінде кеміргіштердің кіруіне жол бермейтін, таза, дұрыс жағдайдағы жүк үй-жайлары бар көлік құралдары мен көлік жабдығы (контейнерлер) пайдаланылады.

123. Кремі бар ұннан жасалған кондитерлік бұйымдар қақпағы бар контейнерлерде тасымалданады.

124. Кондитерлік бұйымдар мен өндірісте пайдаланылатын, тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау, тасымалдау және өткізу бұйымның қауіпсіздік және сапа көрсеткіштерінің сақталуын қамтамасыз ететін температуралық-ылғалдылық режимде жүзеге асырылады.

125. Дайын өнімді өткізу кезінде тікелей объектілерде тамақ өнімінің саудасы объектілеріне қойылатын жағдайлар жасалады.

126. Кондитерлік бұйымдарды қаптамасыз өткізген кезде кесуге, өлшеуге арналған арнайы жабдық, сондай-ақ сауда мүкәммалы (тақталар, қысқаш, қалақ және басқалары) пайдаланылады. Қаптамаланбаған өнімдерді тікелей таразыда қаптама материалынсыз өлшеуге жол берілмейді.

127. Азық-түлік шикізатын, тамақ өнімдерін және дайындалатын (шығарылатын) бұйымды сақтау, тасымалдау және өткізу жағдайлары, мерзімдері осы Санитариялық қағидаларға, өнімнің нақты түріне арналған нормативтік және /немесе техникалық құжаттамаға сәйкес сақталады.

128. Өндірістің жағдайлары бөлігінде осы Санитариялық қағидалардың

талаптары тамақтану объектілерінің құрамына кіретін қуаты аз кондитерлік ұн (кремі бар кондитерлік бұйымдарды тәулігіне 300 кг асырмай, кремсіз бұйымдарды 500 кг асырмай шығаратын) цехына қолданылады.

129. Шикізатты өндіріске дайындауды жеке дайындық бөлімінде жүргізеді.

130. Шикізатты, жартылай фабрикаттар мен қосалқы материалдарды ыдысқа салу ыдысты бетіндегі ластаудан алдын ала тазалағаннан кейін жүргізіледі.

131. Шикізат тәуліктік қор қоймасында қаптамасы ашылады, цех ішіндегі таңбаланған ыдысқа қайта салынады.

132. Кремі бар кондитерлік бұйымдарды сақтау үшін температурасы $+5^{\circ}\text{C}$ дейін кемінде екі тоңазыту камерасы көзделеді.

133. Ұнның қаптары ұнды қағуға арналған машина орнатылған үй-жайда сақталады. Ұнның қалдығы, қаптардың қағындысы «санитариялық ақау» деген белгісі бар арнайы ыдысқа салынады және жеке үй-жайда сақталады.

134. Ұн, барлық сусымалы шикізат және екінші қайта өңделген дайын өнім пайдалану алдында магнит ұстағыштардан өткізіледі және елекпен еленеді.

Магниттер :

- 1) өнім төгілетін жерде;
- 2) екінші қайта өңдеуге өнімді бөлу үстелдерінде;
- 3) циклон-ұстағыштардан жиналған ұнды елеуге арналған қондырғыда орнатылады.

135. Ұн шикізаттың барлық түрінен бөлек, $+10^{\circ}\text{C}$ төмен емес температурада және 75%-дан аспайтын салыстырмалы ылғалдылықта сақталады. Ыдыссыз сақтаған кезде ұн жекелеген сыйымдылықтарға төгіледі.

136. Тұз жеке, сондай-ақ еріген күйінде сүзгілермен жабдықталған сыйымдылықтарда сақталады және өндіріске еріген және сүзілген күйінде беріледі.

137. Престелген ашытқы және ашытқы сүті $+4^{\circ}\text{C}$ аспайтын температурада сақталады. Престелген ашытқының ауысымдық немесе тәуліктік қорын цехта сақтауға жол беріледі.

138. Майлар, жұмыртқалар, сүт және сүт өнімдері тоңазытқыш камераларында $+4^{\circ}\text{C}$ аспайтын температурада сақталады.

139. Бұйымдарды өндіру үшін дайындалған әрлеуге арналған салындылар мен жартылай фабрикаттар $+6^{\circ}\text{C}$ аспайтын температурада таңбаланған, жабық ыдыста немесе жинағыштарда сақталады.

140. Жұмыртқалар мен жұмыртқа өнімдерін сақтау үшін жеке тоңазытқыш камерасы көзделеді.

141. Цех ішіндегі жабдық, сыйымдылықтар, мүкәммал, ыдыс-аяқ, кремі бар кондитерлік бұйымдарды өндіру кезінде пайдаланылатын цех ішіндегі ыдыстар

технологиялық үдерістің кезеңдері бойынша қосымша таңбаланады және қатаң түрде мақсатына қарай пайдаланылады.

142. Кремі бар бұйымдарды әрлеуге арналған үй-жайлар тегіс, гигиеналық жабыны бар салқындату үстелдерімен жабдықталады. Күн сайын жұмыс аяқталған соң үстелдер жуу құралының 0,5 % ерітіндісімен өңделеді, дезинфекцияланады және $+60^{\circ}\text{C}$ температурада ыстық сумен жуылады.

143. Ерекше санитариялық режимді қажет ететін үй-жайлар: жұмыртқа массасын дайындау, дайын бұйымды әрлеу бөлімшелері, цех ішіндегі мүкәммалды жуу, цех мүкәммалын өңдеу бөлімшелері, жұмыртқа жаруға арналған үй-жай ауысым соңында жинау аяқталған соң барынша көлемді ауданды өңдеуді қамтамасыз ететін және өндірістік үстелдердің үстіндегі кеңістікті қамтитын орындарда орнатылған бактерицидті шамдармен (стационарлық немесе жылжымалы) өңделеді.

144. Экрандалмаған жылжымалы бактерицидті шамдар үй-жайдың 1 текше метріне (бұдан әрі – м^3) 2,0-2,5 Ватт (бұдан әрі – Вт) қуаты есебінен орнатылады. Экрандалған бактерицидті шамдар үй-жайдың 1 м^3 1,0 Вт қуаты есебінен сәуле үй-жайдағы адамдарға бағытталмаған жағдайда еденнен 1,8-2,0 м биіктікте орнатылады.

Бактерицидті шамдардың жұмыс режимі дайындаушы-кәсіпорынның қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес орнатылады.

Шамдар жұмысын есепке алу осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаға сәйкес нысан бойынша арнайы журналда тіркеледі.

145. Бактерицидті шам қосылып тұрған кезде үй-жайда персоналдың жұмыс істеуіне жол берілмейді. Үй-жайға персоналдың кіруіне бактерицидті қондырғы ажыратылғаннан кейін 30 минуттан соң және үй-жайды желдеткеннен кейін жол беріледі.

146. Технологиялық жабдықты, сүтке арналған аппаратураны, сиропқа арналған пісіру қазандарын, сиропты сақтауға арналған бактарды, өлшеуге арналған шағын бактарды, кондитерлік өндірістердің құбырларын санитариялық өңдеу осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаға сәйкес жүргізіледі.

147. Қамыр илейтін кеспектің ішкі бетінің жоғарғы бөлігі әр қамыр илеген сайын тазаланады және өсімдік майымен майланады.

148. Кремі бар кондитерлік ұн бұйымдарын өндіретін өндірістік цехтардың (учаскелердің) жабдығы, мүкәммалы және ыдысы ауысымына бір реттен сиретпей, жібітуге арналған сироп құйылатын және бисквит үгіндісіне арналған сыйымдылықтар ауысымына 2 реттен сиретпей өңделеді.

149. Ұн бұйымдарын пісіруге арналған жаңа қалыптар мен табалар қолдану алдында пештің ішінде қыздырылады. Жиіектері майысқан, мыжылған,

кабыршықтанған қалыптар мен табалар пайдаланылмайды. Қалыптар мен табалар күйесін алу үшін мезгіл-мезгіл түзетіледі, тазаланады және күйдіріледі.

150. Креммен жұмыс істеуге арналған ұштықтарды және ұсақ мүкәммалды, цех ішіндегі ыдыстарды және ірі мүкәммалды жуу орындары, айналым ыдыстың жуу орны ыстық және суық су келтірілген үш секциялы ваннамен жабдықталады. Жұмыртқаларды өңдеуге арналған үй-жай төрт секциялы жуу ванналарымен ж а б д ы қ т а л а д ы .

151. Цех ішіндегі ыдыстар мен мүкәммал арнайы жуу бөлімшелерінде өңделеді, өнімдермен босаған соң механикалық тазаланады және осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшаға сәйкес жуу машиналарында немесе қолмен жуу тәсілімен жуылады.

152. Айналым ыдысын жуу цех ішіндегі ыдыс пен мүкәммалды жуудан бөлек жеке үй-жайда жүргізіледі, жуу және дезинфекциялау құралдарымен жуылады, ыстық сумен шайылады және кептіріледі.

153. Жұмыртқа массасына арналған жабдық, мүкәммал және ыдыс жұмыс аяқталғаннан кейін осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес санитариялық өңделеді, ал ұсақ мүкәммал жуудан кейін 30 минут бойы қ а й н а т ы л а д ы .

Жұмыртқа өңдеуге арналған ванналар мен жұмыртқа жаруға арналған үй-жайдағы еден жұмыс аяқталған соң ыстық сумен (+50⁰С төмен емес) жуылады және дезинфекцияланады.

154. Торттар мен пирожныйларды әрлеуге арналған ұштықтарды, ұсақ мүкәммалды өңдеу осы Санитариялық қағидаларға 6-қосымшаға сәйкес жү р г і з і л е д і .

155. Ауысым аяқталған соң крем былғайтын машина кремнен босатылады және өңдеудің әр сатысы үшін 10-15 минут бойы ерітінділермен (басында жуу, сосын дезинфекциялау құралдарымен) жүйелі түрде толтырған соң жұмыс қалпында өңделеді, содан соң ыстық сумен жуылады. Кондитерлік өнімдерді өндіруде пайдаланылатын басқа жабдық оны пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес санитариялық өңдеуге жатқызылады.

156. Жаңа піскен жемістер мен жидектер пайдалану алдында жуылады және кептіріледі. Жуылуы қиын жидектерді (құлпынай, таңқурай, бүлдірген, қожақат, тұт) әрлеу заты ретінде пайдалануға жол берілмейді. Бұл жидектер крем толтырғыштар ретінде термиялық өңделгеннен кейін немесе қантта глазу р л е н г е н і н п а й д а л а н ы л а д ы .

157. Диеталық тамақтану үшін кондитерлік бұйымдарды дайындау кезінде алкогольді, өрік сүйегінің өзегін, майонезді, аспаздық және кондитерлік майларды пайдалануға жол берілмейді.

158. Мейіз, цукаттар және құрғақ жемістер іріктеледі, сосын ағынды су астында торда немесе арнайы машинада жуылады және термиялық өңделетін бұйымдарда пайдаланылады.

159. Жеміс-жидек езбесі, қойыртпақ өндірісте пайдалану алдында ысып езу машинасы арқылы немесе 1,5 мм артық емес ұяшықтары бар елек арқылы, жеміс-жидек повидлосы, джем, салынды және қайнатпа – ұяшықтары 3 мм артық емес елек арқылы өткізіледі. Бұл ретте оларды сумен араластыруға жол берілмейді.

160. Жаңғақтар, миндаль және майлы дақылдардың тұқымдары ұрыптау машиналарында бөтен қоспалардан тазаланады немесе қолмен іріктеледі.

161. Сироптар, бал, сұйық шоколадты жартылай фабрикаттар, ерітілген майлар, қаймағы алынбаған сүт арнайы елек арқылы сүзіледі, сүзілген соң сүт қайнатылады. Қант сироптары ұяшықтары 1,5 мм аспайтын металл елек арқылы сүзіледі.

162. Суда жүзетін құстың жұмыртқа массасын дайындаумен айналысатын жұмыскерлер үдеріс аяқталған соң сабынды және дезинфектантты пайдалана отырып қолдарын жуады.

163. Қораптарды ашу, жұмыртқаларды өңдеу және жұмыртқа массасын алу ағымдылықты сақтаған кезде жүргізіледі.

164. Крем дайындау үшін тауықтың диеталық жұмыртқасы (жұмыртқалаған күнді есептемегенде жарамдылық мерзімі 7 күннен аспайтын), олардың шығуын, сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар бар болғанда, таңбасы және таза, қабығы бүлінбегенде пайдаланылады. Пайдалану алдында жұмыртқа сұрыпталады, іріктеп овоскоптан өткізіледі және өңдеу үшін торлы сыйымдылықтарға салынады. Жұмыртқаларды +6°C аспайтын температурада сақтауға жол беріледі.

165. Жұмыртқа осы Санитариялық қағидаларға 7-қосымшаға сәйкес өңделеді. Жуу ванналарындағы ерітінділерді ауыстыру ауысымына екі реттен сиретпей жүргізіледі.

166. Еденге құлаған бұйымдар (санитариялық ақау) «санитариялық ақау» деген белгісі бар арнайы ыдысқа жиналады.

167. Өңделген жұмыртқаны металл пышақпен ұрып жарады және сыйымдылығы бес жұмыртқадан аспайтын арнайы тостағандарға құйылады. Жұмыртқа массасының иісі мен сыртқы түрі тексерілгеннен кейін оны үлкен сыйымдылыққа құяды, ұяшықтары көлемі 3-5 мм артық емес металл елек арқылы сүзіледі. Крем дайындауға арналған жұмыртқа массасын тікелей крем дайындау алдында дайындайды. Оны +6°C жоғары емес температурада бір сағаттан асырмай сақтауға жол беріледі. Жартылай фабрикаттарды пісіруге

арналған жұмыртқа массасын сақтау мерзімі осыған ұқсас жағдайларда 24 сағаттан артық емес. Бұл ретте жұмыртқа массасын салқынсыз сақтауға жол берілмейді.

168. Жұмыртқа меланжы ұсақ түйіршік кондитерлік бұйымдарға арналған камырды дайындау кезінде пайдаланылады. Жұмыртқа меланжы -6° -тан $+5^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада сақталады, дефростирленген меланж 4 сағаттан асырмай сақталады. Меланжды қайта мұздатуға жол берілмейді.

169. Сары май қаптамасын ашқаннан кейін тексеріледі және беті қорғалады. Кремі бар кондитерлік бұйымдарды өндіру үшін микробиологиялық бүлінген белгілері бар (көгерген және басқа), ластанған майды пайдалануға жол берілмейді. Үй-жайда тазартуға дейінгі майды сақтау ұзақтығы 4 сағаттан аспайды.

170. Кремдер үшін ылғалдың массалық үлесі 20 %-дан аспайтын сары май пайдаланылады.

171. Торттар мен пирожныйларды әрлеу үшін су фазасында қанттың құрамы 60 %-дан төмен емес кремдер пайдаланылады. Кремнің су фазасындағы қанттың құрамын есептеу осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаға сәйкес жүзеге асырылады.

172. Сироптар қажеттілігіне қарай дайындалады. Сиропты сақтауға $+6^{\circ}\text{C}$ -тан жоғары емес температура кезінде жол беріледі. Сіңіруге арналған сироп және үстіне себуге арналған үгінділер ауысымда екі реттен сиретпей ауыстырылады. Үгінділердің және сироптың қалдықтары жоғары температуралық өңдеу кезінде жартылай фабрикаттарды пісіру үшін пайдаланылады.

173. Крем үзіліссіз жұмыс қажеттілігінің 3 сағатынан аспайтын мөлшерінде дайындалады және осы кезеңде пайдаланылады. Жұмыс үшін 30 минуттан аспайтын мөлшердегі крем алынады, кремнің қалған мөлшері $+4^{\circ}\text{C}$ -тан аспайтын температурада тоңазытқышта сақталады. Кремнің қалдықтарын басқа ауысымда торттар мен пирожныйларды әрлеу үшін тапсыруға жол берілмейді. 3 сағат ішінде пайдаланылмаған кремнің қалдықтары дайындаушының техникалық құжаттамасының технологиялық нұсқаулықтарына сәйкес жоғары температурада өңдейтін жартылай фабрикаттар мен ұн бұйымдарын пісіруге арналған камырды дайындау үшін сол ауысымда пайдаланылады.

174. Қайнатылған, қаймақтарды былғаудан алынған, ірімшіктен жасалған, белокпен араластырылған шикі және қайнатылған кремдер сақталмауы тиіс және дайындалғаннан кейін тез арада пайдаланылады. Кремдердің қалған түрлері оларды пайдаланғанға дейін, бірақ массалық өнім үшін 1,5 сағаттан асырмай және тапсырыс өнімі үшін 2 сағаттан асырмай $+4 - +2^{\circ}\text{C}$ аспайтын температурада өндірісте сақталады.

175. Кремді бір ыдыстан екіншісіне салу немесе оны ауыстыру арнайы мүкәммалмен жүргізіледі. Бұл ретте кремді қолмен ауыстырып салуға жол берілмейді. Жұмыс орындарына крем қақпағы бар таза ыдыста тасымалданады. Бұйымды әрлеу үдерісінде кремді бар ыдыстың қақпағын жаппауға жол беріледі.

176. Кремдерді басқа объектілерде пайдалану үшін оларды тасымалдауға жол берілмейді.

177. Бұйымдарды креммен әрлеу үшін бір рет қолданылатын өрнек салынатын кондитерлік қапшықтар пайдаланылады.

178. Кремді бар кондитерлік бұйымдарды өндіру кезінде әрбір ауысым жұмысқа таза стерилді өрнек салу қапшықтарымен, оларға арналған ұштықтармен және ұсақ мүкәммалмен кіріседі.

Қапшықтарды, ұштықтарды және ұсақ мүкәммалды беру және тапсыру әрбір ауысымда есеппен жүргізіледі. Өрнек салу қапшықтарын ауыстыру ауысымда екі реттен сиретпей жүргізіледі.

179. Өрнек салу қапшықтарын, ұштықтарды және креммен жұмыс істеуге арналған ұсақ мүкәммалды өңдеу және сақтау үшін қолданылатын жабдық басқа мақсат үшін пайдаланылмайды.

180. Кондитерлік бұйымдарды әрлеу үшін саптары бар кондитерлік қапшықтар, кондитерлік шприцтер, қалақтар, пышақтар және басқа да керек-жарақтар пайдаланылады. Кремді бар өрнек салу қапшықтары ауысымда жұмыс үзілісі уақытында таза ыдыста салқын жерде сақталады.

181. Сироптарды, кремдердің жартылай фабрикаттарын, жібітуге арналған сироптарды дайындау дайындаушының техникалық құжаттамасына сәйкес жүргізіледі.

182. Кремді бар кондитерлік бұйымдар дайындалғаннан кейін салқындату үшін тоңазыту камерасына жіберіледі. $+16 - +18^{\circ}\text{C}$ -тан аспайтын температурада тоңазыту камераларына салғанға дейін дайын крем бұйымдарын өндірісте сақтау ұзақтығы 1 сағаттан аспайды, оларды тоңазыту камераларында тез арада салқындату 0°C -тан жоғары емес температурада жүргізіледі. Бұйымның іші температурасының $+6^{\circ}\text{C}$ -қа жетуі технологиялық үдерістің аяқталуы болып саналады.

183. Кремді бар кондитерлік бұйымдар $+6^{\circ}\text{C}$ -тан аспайтын температурада тоңазыту камераларында сақталады. Креммен әрленбеген торттар мен пирожныйлар, майлы, пралин, жеміс қосылған әрлеу жартылай фабрикаттары бар торттар мен пирожныйлар $+18^{\circ}\text{C}$ аспайтын температурада және 70-75% ауаның салыстырмалы ылғалдылығында сақталады.

184. $+6^{\circ}\text{C}$ аспайтын температурада сақталатын торттардың, пирожныйлардың және рулеттердің технологиялық үдеріс аяқталған сәттен бастап жарамдылық

мерзімі тез бұзылатын бұйымдардың белгіленген жарамдылық мерзімдеріне сәйкес жүзеге асырылады. Кремді кондитерлік бұйымдарды жарамдылық, сақтау және өткізу мерзімі технологиялық үдерістің аяқталған сәтінен бастап саналады және бұйымның объектіде болу, сауда және қоғамдық тамақтану объектілерінде тасымалдану және сақталу уақытын қамтиды.

185. Қайта өңдеуге механикалық бүлінген немесе сыртқы түрі және пішіні өзгерген, өткізу мерзімі аяқталған кондитерлік бұйымдарды, бірақ өткізу мерзімі аяқталғаннан бастап 24 сағаттан кешіктірмей, таза, құрғақ, бөтен иісі жоқ ыдыста сауда желісінен кері қайтаруға жол беріледі.

Кремі бар, жарамдылық мерзімі аяқталған кондитерлік бұйымдар ұсақ даналы пісірілетін кондитерлік бұйымдарды шығару үшін пайдаланылады.

186. Дәмі мен иісі өзгерген, ластанған, бөтен заттар қосылған, ұнның және басқа да зиянкестерімен ластанған, микробиологиялық бүліну белгілері бар, сондай-ақ ұн бұйымдарының үгінділері бар кондитерлік бұйымдарды қайта өңдеуге қайтаруға жол берілмейді.

187. Қайта өңдеу үшін сауда объектілері кері қайтаратын кондитерлік бұйымдармен мынадай белгілері бар құжаттар қоса жүреді:

- 1) бұйымның атауы;
- 2) бұйым данасының салмағы немесе саны;
- 3) шығарылған күні;
- 4) қайтарылатын өнімнің, сауда объектісінің атауы;
- 5) кері қайтару күні;
- 3) кері қайтару себебі.

188. Сауда желісінен кері қайтарылатын кондитерлік бұйымдар өндірістік зертхананың, ол болмағанда – кез келген аккредиттелген (аттестатталған) зертхананың қорытындысынан кейін қайта өңдеуге жіберіледі.

189. «Созылмалы» (картоп) ауруын жұқтырған кондитерлік бұйымдар тамақ мақсаты үшін пайдалануға жол берілмейді және қайта өңдеуге жатпайды.

190. Қауіпті өнімді кәдеге жаратуды және жоюды тамақ өнімінің қауіпсіздігі саласындағы заңнамада белгіленген тәртіппен дайындаушы жүзеге асырады.

191. Шығарылатын тамақ өнімінің өндірісі мен сақталуы кезіндегі оның қауіпсіздігін мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау барысында және өндірістік бақылауда объектілерде технологиялық жабдықтан, мүкәммалдан, қосымша материалдардан алынған шайындыларда ағымдық дезинфекциядан кейін 60 минуттан кешіктірмей алынған микробиологиялық шайындылардың 2%-нан асырмай санитариялық-көрсеткіш микроорганизмдердің (ішек таяқшалары тобының бактериялары) болуына жол беріледі, бұл дезинфекциялау режимін қанағаттанарлық бағалау туралы куәландырады. Сыртқы орта объектілерінен алынған шайындыларда патогенді

микрофлораның болуына жол берілмейді.

192. Бұйымды зертханалық зерттеудің қанағаттанғысыз нәтижелері кезінде санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органдары мен ұйымдары үлгілердің екі еселенген санын қайта зерттейді, технологиялық үдерістің барысы бойынша өндірісті, шикізатты, жартылай фабрикаттарды, қосымша материалдарды, суды және ауаны, арнайы киімді, қызметкерлердің қолын, барлық жұмыс үй-жайларының санитариялық-гигиеналық жағдайын қосымша бақылауды жүргізеді және тиісті санитариялық-гигиеналық және эпидемияға қарсы іс-шаралар жүргізіледі.

193. Шаруашылық субъектілері персоналды кемінде үш жиын санымен санитариялық киіммен қамтамасыз етеді. Өндірістің ерекшелігіне байланысты – санитариялық киімнің жиынына резеңке етік, қолғап, сондай-ақ жеке қорғаныш құралдары енгізілуі мүмкін.

194. Арнайы киіммен өндірістік үй-жайлардан тыс шығуға, оның үстінен жеке сырт киім киюге жол берілмейді.

195. Арнайы киімді жуу және дезинфекциялау бір орталықтан жүргізіледі, бұл ретте үйде жууға жол берілмейді.

196. Объектіде тамақ өнімі өндірісімен, тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен айналысатын жұмыскерлер жұмысқа түсер кезде, сондай-ақ арнаулы оқу орындарының оқушылары өндірістік практикадан өту алдында міндетті алдын ала медициналық тексеруден өтеді. Жұмысқа түсетін және зиянды еңбек жағдайларымен, қолайсыз өндірістік факторлардың әсерімен байланысты өндірістерде және кәсіптерде жұмыс істейтін жұмысшылар және инженерлік-техникалық жұмыскерлер жұмысқа түсер кезде және алдын ала және мерзімдік медициналық тексеруден өтеді.

197. Шаруашылық субъектілері объектіде персоналдың жеке медициналық кітапшаларын сақтауды қамтамасыз етеді.

198. Айналасындағыларға және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қауіп төндіретін инфекциялық аурулардың қоздырғыштарымен ауыратын адамдар немесе тасымалдаушылар, сондай-ақ осы ауруларға күдікті адамдар жұмысқа жіберілмейді. Өнім өндіру үдерісімен айналысатын кез келген адам өзінің сырқаттану мүмкіндігі немесе белгілері туралы тікелей басшыға тез арада хабарлайды. Осындай аурулармен ауыратын науқастармен немесе тасымалдаушылармен байланыста болған адамдар медициналық тексеруден өткен соң жұмысқа жіберіледі.

199. Тамақ өнімдерін тасымалдаумен, тиеумен және түсірумен айналысатын адамдар жеке және өндірістік гигиенаны сақтайды. Жұмыс басталу алдында шаш қалпақтың немесе орамалдың астына жиналады, зергерлік әшекейлер, сағат және басқа да сынатын заттар шешіледі, тырнақ қысқа кесіледі. Шикізатқа және дайын

өнімге бөтен заттардың түсуін болдырмау үшін өндірістік үй-жайларға ұсақ шыны және металл заттарды (технологиялық мүкәммалдан басқа) кіргізуге және сақтауға, тырнақты лакпен бояуға, арнайы киімді түйреуішпен, инемен қыстыруға және арнайы санитариялық киімнің қалтасында өзі пайдаланатын заттарды сақтауға жол берілмейді.

200. Күн сайын жұмыс ауысымы басталу алдында медициналық қызметкер немесе басқа жауапты адам объект персоналы денесіндегі ашық жерлерін тері жабынының бүтіндігін тексереді. Терінің іріңді аурулары бар адамдар, сондай-ақ инфекциялық ауруға күдікті адамдар жұмысқа жіберілмейді. Тексеру нәтижелері осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаға сәйкес нысан бойынша арнайы журналға енгізіледі.

201. Тұрмыстық үй-жайлар санитариялық өткізгіш типі бойынша орнатылады, олардың құрамына сыртқы, жеке және арнайы киімге және аяқ киімге арналған бөлек гардеробтар, таза киімді сақтауға арналған киім-кешек бөлмесі, лас арнайы киімді қабылдауға арналған үй-жай, себезгі және қол жууға арналған раковина, киім мен аяқ киімге арналған кептіргіш, кір жуу орны кіреді.

202. Тұрмыстық үй-жайлар күн сайын жұмыс аяқталған соң жиналады. Тұрмыстық үй-жайларды басқа мақсаттарға пайдалануға жол берілмейді.

203. Қуаттылығы аз объектілерді қоспағанда, қоймада киім сақтауға арналған шкафтармен, қол жуғышпен жабдықталған қызмет көрсететін персоналға арналған жылытылатын үй-жай көзделеді. Қойма жұмыскерлері объект үшін жалпы санитариялық-тұрмыстық үй-жайларды, оның ішінде жылытатын бөлмені пайдаланады.

204. Объект персоналы үшін асхана (жұмысшылар саны ауысымына 30 адамнан артық болғанда, отыратын орын саны көп ауысымдағы жұмысшылардың саны есебінен) немесе буфет көзделеді. Асхана (буфет) болмаған жағдайда тамақ ішуге арналған үй-жай бөлінеді (жұмысшылар саны ауысымына 30 адамға дейін болғанда).

205. Санитариялық тораптар өздігінен жабылатын есіктермен, арнайы киімге арналған ілгіштермен, ыстық және суық су келтірілген, қол жууға арналған құралдармен және бір рет қолданылатын орамалдармен немесе электрлі орамалмен жарақталған қол жууға арналған раковиналармен жабдыкталады. Санитариялық торапқа кіретін жерде дезинфекциялық құралға батырылған дезинфекциялаушы кілемше көзделеді.

«Кондитерлік объектілеріне бұйымдарды өндіру санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» қойылатын санитариялық қағидаларына 1-қосымша

Кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілерінің өндірістік үй-жайларының құрамы

Р/с №	Өндіріс	Үй-жайлар атауы
Қантты кондитерлік бұйымдар өндірісі		
1	Карамель өндірісі	Шәрбат, карамель массаларын пісіру, салынды, орамасы мен қаптамасы бар карамельдерді қалыптау және салқындату бөлімшесі Карамельдің кері қайтарылған қалдықтарынан инвертті шәрбат дайындау бөлімшесі
2	Драже өндірісі	Пісіру, драже корпустарын дайындау, драждеу, көтерілу, өлшеп-орау және қаптамалау бөлімшесі
3	Кэмпит өндірісі	Пісіру, қалыптау, құймалау, орау және қаптамалау бөлімшесі Крахмалды кептіру бөлімшесі
4	Шоколад өндірісі	Шоколад пен шоколад массасын қалыптау бөлімшесі Салындыны дайындау бөлімшесі Какао ұнтағын үгу және өлшеп-орау бөлімшесі Орау-қаптамалау бөлімшесі
5	Пастила-мармеладты бұйымдар өндірісі	Пісіру, қалыптау, кептіру және қаптамалау бөлімшесі
Ұннан жасалған кондитерлік бұйымдар өндірісі		
6	Кремсіз кондитерлік бұйымдар (печенье, галеттер, крекерлер, вафли, пряник және басқалары)	1. Рецептуралық бөлімше 2. Ұнтақты қайта өңдеу бөлімшесі 3. Инвертті шәрбат дайындау бөлімшесі 4. Ашыту камерасы 5. Қамыр илеу бөлімшесі 6. Қалыптау бөлімшесі 7. Пісіру бөлімшесі 8. Орау және қаптамалау бөлімшесі
7	Кремді кондитерлік бұйымдар (торттар мен пирожныйлар)	1. Тез бұзылатын шикізатты сақтауға арналған тоңазыту камералар жабдығы бар шикізатты тәуліктік сақтау бөлімшесі 2. Майды тазалау бөлімшесі 3. Массаларды ұнтақтау бөлімшесі 4. Жартылай фабрикаттарды дайындау бөлімшесі 5. Шәрбат пісіру бөлімшесі 6. Кесу бөлімшесі 7. Жартылай фабрикаттарды сақтауға арналған бөлімше 8. Кремді дайындау бөлімшесі 9. Торттар мен пирожныйларды әрлеу бөлімшесі 10. Сығымдап құю қаптарын, ұштықтарды және ұсақ мүкәммалды өндеуге арналған үй-жай 11. Ұсақ мүкәммалды стерилизациялауға арналған үй-жай

Жоғарыда санамаланған барлық өндірістерге арналған ортақ өндірістік үй-жайлар

7	Жоғарыда санамаланған барлық өндірістерге арналған ортақ үй-жайлар	1. Жұмыртқалар мен меланжды дайындау (қаптамасын шешу және сақтау) бөлімшесі
		2. Жұмыртқаларды жуу және дезинфекциялау үй-жайы
		3. Жұмыртқа массасын алуға арналған бөлімше (жұмыртқа жарғыш)
		4. Шикізатты ыдысынан алуға және оны өндіріске дайындауға арналған бөлімше
		5. Қойылтылған сүтті ыдысынан құйып алуға және сақтауға арналған үй-жай
		6. Бөшкелерді жуу бөлімшесі
		7. Сүртіп тазарту бөлімшесі
		8. Електен өткізу бөлімшесі
		9. Қапты қағу бөлімшесі
		10 Құмшекерді үгу бөлімшесі

Кондитерлік бұйымдар өндірісінің қойма үй-жайларының құрамы

Р/с №	Үй-жай атауы
1	Майды, сүтті, сірнені қабылдау және сақтау бөлімшесі
2	Шикізат қоймасы
3	Жеміс-жидек шикізаты қоймасы
4	Эссенция, спирттер, шарап, коньяк қоймасы
5	Ұн қоймасы
6	Қант қоймасы
7	Дайын өнім қоймасы
8	Экспедиция
9	Жанар-жағар май материалдарының қоймасы
10	Материалды қойма
11	Қосалқы бөлшектер қоймасы
12	Қаптамалау, ыдыс материалдарының қоймасы
13	Цехтық қоймалар
14	Тоңазыту камерасы

Кондитерлік бұйымдар өндірісінің қосалқы үй-жайларының құрамы

Р/с №	Үй-жай атауы
1	Мүкәммалды жууға арналған үй-жайлар
2	Қағаздарды, затбелгілерді, картонды бұйымдарды (ойып жазатындарды) сақтауға арналған қоймалар
3	Бағалы шикізатқа арналған қойма
4	Жинау мүкәммалын сақтауға арналған үй-жай
5	Өндірістік жарамсыз бұйымдарды қайта өңдеуге арналған үй-жай (карамель және ұн өндірісі үшін)

6	Айналымдағы ыдыстарды (лотоктарды, бөшкелерді, флягаларды, контейнерлерді) жууға арналған үй-жай
7	Өндірістік зертхана
8	Лотоктарды кептіруге арналған үй-жайлар (кәмпит және пастила-мармелад өндірісі үшін)
9	Кезекші слесарьлар үй-жайы
10	Жуу, дезинфекциялау құралдарын сақтауға және дезинфекциялау ерітінділерін дайындауға арналған үй-жай (ұн өндірісі үшін)

Е с к е р т п е .

1. Алаңы есеппен айқындалатын, ал олардың болуы жобалауға арналған тапсырмада айтылатын қосалқы үй-жайлар құрамында мынадай үй-жайлар көзделеді :

- 1) айналымдағы судың сорғы станциясы;
- 2) су өлшеу торабы;
- 3) ауа-компрессорлық станция;
- 4) желдету камерасы;
- 5) жылу пункті;
- 6) трансформаторлық кіші станция;
- 7) тоңазыту–компрессорлық станциясы (тоңазыту қондырғысының машиналық бөлімшесі);
- 8) қуат беру бөлімшесі;
- 9) электрплита бөлімшесі;
- 10) өндірістік мүкәмал қоймасы.

2. Өндірістік, қойма және қосалқы үй-жайлардың жиынтығы объектінің типін , қуаттылығын ескере отырып, жобалауға арналған тапсырмада айқындалады.

«Кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына
2-қосымша

Қуаттылығы аз кондитерлік цехтардың өндірістік үй-жайларының жиынтығы

Р/с №	Бөлек үй-жайлар	Тәулігіне бұйым өндіретін		
		300 кг дейін	100 кг аз	кремсіз (500 кг дейін)
1	2	3	4	5
1*	Шикізатты бір тәулік сақтауға арналған тоңазыту жабдығы бар қойма	+	+(1+2)	+(1+2)

2	Майды тазалау учаскесі бар, шикізатты ыдысынан алу және оны өндіріске дайындау	+	-	-
3	Тоңазыту қондырғысы бар, шикізатты сақтауға және қаптамасынан алуға арналған үш үй-жайдан тұратын жұмыртқа жарғыш	+	+	+
4	Ұн елейтін және құмшекерді үтетін бөлімшесі (учаскесі) бар қамырды дайындау	+	+	+
5	Өрлейтін жартылай фабрикаттарды (шәрбатты, помадаларды, желені, қайнатпаны пісіру) дайындау	+	-	-
6*	Қамырды бөлеу және пісіру	+	+ (5 + 6)	+ (5 + 6)
7	Бисквитті көтерту және кесу (суыту)	+	+	+
8*	Тоңазыту қондырғысы бар кремді дайындау	+	+ (8 + 9)	-
9	Тоңазыту қондырғысы бар кондитерлік бұйымдарды әрлеу	+	+	+
10	Қаптамалау материалдарын сақтау	+	+	-
11**	Кондитерлік қаптарды, ұштықтарды және ұсақ мүкәммалды жуу және стерилизациялау	+	+ (11 + 12)	- (11 + 12)
12	Цехшілік ыдыстар мен ірі мүкәммалды жуу және кептіру	+	+	+
13	Айналымдағы ыдыстарды жуу және кептіру	+	+	+
14	Тоңазыту камерасы бар дайын бұйымдарды экспедициялау	+	+	+

Е с к е р т п е :

* 4 (қуаттылығы 100 кг дейін кремді объектілер үшін) және 5- (кремсіз өнімдер шығаратын объектілер үшін) бағандарда біріктіруге жол берілетін үй - ж а й л а р к ө р с е т і л г е н .

** 11 және 12-тармақтар бойынша үй-жайларды біріктіруге арнайы жабдықты пайдаланған жағдайда жол беріледі.

«Кондитерлік объектілеріне эпидемиологиялық санитариялық 3-қосымша бұйымдарды қойылатын өндіру санитариялық талаптар» қағидаларына

Бактерицидті шамдардың жұмысын тіркеу журналы

Шамдарды орнату күні, жылы	Паспорты бойынша шамдардың сағатпен жұмыс мерзімі	Өндірістің жұмыс күні	Шамды қосу уақыты	Шамды өшіру уақыты	Жұмыс жасаған уақыты	Шамдарды ауыстыру күні, жылы
1	2	3	4	5	6	7

«Кондитерлік объектілеріне эпидемиологиялық бұйымдарды қойылатын өндіру санитариялық талаптар»

Кондитерлік өндірістің технологиялық жабдығын, сүтке арналған аппаратурасын, шәрбатқа арналған пісіру қазанын, шәрбатты сақтауға арналған бактарды, мөлшерлі шағын бактарды, құбырларды санитариялық өңдеу тәртібі

Кондитерлік өндірістің технологиялық жабдығын, сүтке арналған аппаратурасын, шәрбатқа арналған пісіру қазанын, шәрбатты сақтауға арналған бактарды, мөлшерлі шағын бактарды, құбырларды санитариялық өңдеу мынадай үдерістерді қамтиды:

- 1) 35°C төмен емес температурадағы жылы сумен шаю;
- 2) $40\text{--}45^{\circ}\text{C}$ температурада жуу заттары ерітіндісінде, оларға қоса берілген дайындаушының нұсқаулығына сәйкес, ысқыштың және щетканың көмегімен 15 минут бойы жуу;
- 3) дезинфекциялау құралының ерітіндісін қолдану жөніндегі дайындаушының нұсқаулығына сәйкес дезинфекциялау құралының ерітіндісімен немесе булау арқылы өңдеу;
- 4) 65°C төмен емес температурадағы ыстық сумен шаю.

Құбырларды бөлшектелген күйінде арнайы ванналарда осы тәртіппен өңдейді, соңынан стеллаждарда немесе кептіру камераларында кептіреді.

«Кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 5-қосымша

Кондитерлік өндірістің цехішілік ыдысы мен мүкәммалын өңдеу тәртібі

Цехішілік ыдыс пен мүкәммалды өнімдерден босағаннан кейін механикалық тазалайды және үш секциялы ваннада мынадай тәртіппен жуады:

- 1) бірінші секцияда – плюс 40°C -тан плюс 45°C дейінгі су температурасында ыстық суға салу және жуу құралдарына қоса берілген дайындаушының нұсқаулығына сәйкес жуу құралдарының ерітіндісінде ыстық сумен жуу;
- 2) екінші секцияда – ыстық дезинфекциялау ерітіндісіне 10 минут бойы салып қою (дайындаушының қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес шоғырландыра);

3) үшінші секцияда – торлы табандықтарда 65°C төмен емес температурадағы ыстық ағынды сумен шаю;

4) еденнен кемінде 0,5 м биіктікте тұрған стеллаждарда, сөрелерде, тұғырларда кептіру және сақтау.

«Кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 6-қосымша

Кондитерлік өндірістің торттары мен пирожныйларын әрлеуге арналған ұштықтар мен ұсақ мүкәммалды өңдеу тәртібі

Торттар мен пирожныйларды әрлеуге арналған ұштықтар, ұсақ мүкәммал мынадай тәртіппен өңделеді:

1) кремі толық жуылғанға дейін 65°C төмен емес температурадағы суға бір сағат бойы салып қою;

2) $40-45^{\circ}\text{C}$ температурада жуу құралында ыдыс жуғыш машинамен немесе қолмен жуу;

3) 65°C төмен емес температурада ыстық сумен шаю;

4) кептіру шкафтарында кептіру;

5) автоклавтарда немесе 120°C температурада құрғату шкафтарында стерилизациялау немесе 30 минут бойы қайнату.

«Кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 7-қосымша

Кондитерлік бұйымдарды дайындауға арналған жұмыртқаларды өңдеу тәртібі

Жұмыртқаларды төрт секциялы ваннада мынадай тәртіппен өңдейді:

1) бірінші секцияда - плюс 40°C -тен – плюс 50°C -ге дейінгі температурадағы жылы суға 5-10 минут бойы салып қою;

2) екінші секцияда – қолдануға рұқсат етілген жуу құралын қолдану жөніндегі дайындаушының нұсқаулығына сәйкес $40-50^{\circ}\text{C}$ температурадағы ерітіндімен 5-10 минут бойы өңдеу;

3) үшінші секцияда – дезинфекциялау құралының еретіндісімен 5 минут бойы дезинфекциялау, шоғырлануы мен өңдеу уақыты дайындаушының қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес;

4) төртінші секцияда – плюс 50⁰С төмен емес температурада 5 минут бойы ағынды сумен шаю.

«Кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 8-қосымша

Кремнің су фазасындағы қанттың болуын есептеу

1. Кремнің су фазасы – бұл рецептура бойынша кремнің құрамына кіретін өнімдердегі су.

Су фазасында қанттың болуы мен кремнің ылғалдылығы кері байланыста болады: кремнің ылғалдылығы неғұрлым жоғары болса, су фазасындағы қанттың шоғырлануы соғұрлым төмен болады.

2. Кремде су фазасындағы қантқа есептеу жүргізу үшін алдын ала ішіндегі табиғи қантты мына формула бойынша анықтайды:

$$C = \frac{(100 - B) \times A}{100},$$

мұнда С – табиғи қанттың болуы, %;

А - зертханалық деректер бойынша құрғақ заттардағы қанттың болуы, %;

В - зертханалық деректер бойынша кремнің ылғалдылығы, %.

Кремнің су фазасына қантты есептеу мына формула бойынша жүргізіледі:

$$K = \frac{C \times 100}{B - C},$$

мұнда К - су фазасындағы қанттың шоғырлануы, %;

В - зертханалық деректер бойынша кремнің ылғалдылығы, %;

С – табиғи қанттың болуы, %;

3. Есептеу үлгісі зертханалық талдау деректері бойынша құрғақ заттағы 51,6% (А) қант бар болғанда кремнің ылғалдылығы 25% (В) алынды;

1) ылғалдылығы 25% крем ішіндегі қанттың болуын анықтау:

100 г құрғақ затта 51,6% қант болады. Ылғалдылығы 25% кремде құрғақ заттар 75% (100-25) құрайды. Табиғи қант мынаны құрайды:

$$C = \frac{(100 - B) \times A}{100} = \frac{(100 - 25) \times 51,6}{100} = 38,7,$$

Ылғалдылығы 25% кремдегі табиғи қант 38,7 % құрайды.

2) Су фазасындағы қантты есептеу:

100 г кремде 25% су және 38,7% қант болады. Кремнің су фазасына қанттың шоғырлануы мынаны құрайды:

$$K_B = \frac{C \times 100}{B + C} = \frac{38,7 \times 100}{25 + 38,7} = 60,75\%$$

«Кондитерлік объектілеріне эпидемиологиялық санитариялық 9-қосымша бұйымдарды қойылатын санитариялық талаптар» қағидаларына өндіру

Цех жұмыскерлерін медициналық тексеріп-қарау нәтижелерінің журналы

Цех (бригада) _____

Бастығы (бригадир) _____

(тегі, аты, әкесінің аты)

р/с №	Тегі, аты, әкесінің аты	Цех, лауазымы	Айы/күндері							30
			1	2	3	4	7	...		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1			денісау	демалыс	науқас	демалыс күндері	жұмыстан шеттетілген	...	денісау	
2										