

Жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты дайындауды (мал союды), сақтауды, қайта өңдеуді және өткізуді жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптарды бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 13 қарашадағы № 1444 Қаулысы. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2016 жылғы 30 қаңтардағы № 43 қаулысымен

Ескерту. Күші жойылды - ҚР Үкіметінің 30.01.2016 № 43 қаулысымен (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі).

«Ветеринария туралы» 2002 жылғы 10 шілдедегі Қазақстан Республикасының Заңы 5-бабының 18-2) тармақшасына сәйкес Қазақстан Республикасының Үкіметі

Қ А У Л Ы

Е Т Е Д І :

1. Қоса беріліп отырған Жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты дайындауды (мал союды), сақтауды, қайта өңдеуді және өткізуді жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптар бекітілсін.

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

Қазақстан Республикасының

Премьер-Министрі

С.Ахметов

Қазақстан

Республикасы

Үкіметінің

2012

жылғы

13

қарашадағы

№

1444

қаулысымен

бекітілген

Жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты дайындауды (мал союды), сақтауды, қайта өңдеуді және өткізуді жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптар

1. Жалпы ережелер

1. Осы жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты дайындауды (мал союды), сақтауды, қайта өңдеуді және өткізуді жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптар (бұдан әрі – талаптар) «Ветеринария туралы» 2002 жылғы 10 шілдедегі Қазақстан Республикасының Заңы 5-бабының 18-2) тармақшасына сәйкес әзірленді және Қазақстан Республикасының ветеринария, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі және техникалық реттеу саласындағы заңнамасына сәйкес жануарлардан алынатын өнім мен шикізаттың қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты дайындауды (мал союды), сақтауды, қайта өңдеуді және өткізуді жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптарды айқындайды.

2. Мал союды (малды сою алаңдарын қоспағанда), жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты қайта өңдеуді және өткізуді жүзеге асыратын өндіріс объектілерінің әкімшілігі «Ветеринария туралы» Қазақстан Республикасының Заңына сәйкес жануарлардың, жануарлардан алынатын өнім мен шикізаттың ветеринариялық нормативтерге сәйкестігін айқындайтын өндірістік бақылау бөлiмшелерiн кұрады.

3. Жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты дайындауды (мал союды), сақтауды және қайта өңдеуді жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне (бұдан әрі – өндіріс объектісі) «Жануарлар өсіруді, жануарларды, жануарлардан алынатын өнімдер мен шикізатты дайындауды (союды), сақтауды, қайта өңдеуді және өткізуді жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне, сондай-ақ ветеринариялық препараттарды, жемшөп пен жемшөп қоспаларын өндіру, сақтау және өткізу жөніндегі ұйымдарға есептік нөмірлер беру ережесін бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2009 жылғы 4 қарашадағы № 1755 қаулысына сәйкес есептік нөмірлер беріледі.

4. Союға түсетін жануарлар, сондай-ақ қайта өңдеуге, сақтауға және өткізуге түсетін жануарлардан алынатын өнімдер мен шикізат олардың қауіпсіздігін, шығу тегін және сапасын растайтын ветеринариялық ілеспе құжаттармен сүйемелденеді.

5. Өндіріс объектілерін пайдалануға бергенде, сондай-ақ технологиялық жабдықтарды немесе желілерді орнатқанда және/немесе жаңа ет (сүт, балық) өнімдерінің жаңа түрлерін шығару кезінде объектіге Қазақстан Республикасының Үкіметімен белгіленген тәртіппен ветеринариялық-санитариялық қорытынды алу қажет.

2. Өндіріс объектілеріне қойылатын ветеринариялық-санитариялық талаптар

Өндіріс объектілерінің аумағына қойылатын талаптар

6. Өндіріс объектілерінің аумағы тұтас қоршаумен қоршалады және бөгде адамдар мен қаңғыбас жануарлардың санкциясыз кіруіне жол берілмейді.

7. Кіреберіс жолдардың, көлік жүретін жолдар мен жаяу жүргіншілер жолдарының, тиеу-түсіру алаңдары мен өткелдердің су өткізбейтін, жууға және дезинфекциялауға қолайлы қатты жабыны болуға тиіс, атмосфералық, еріген және жуынды су кәрізге ағызылады.

8. Өндіріс объектілерінің аумағында ғимараттардың, құрылыстар мен қондырғылардың орналасуы:

- 1) шикізатты, дайын өнім мен қалдықтарды тасымалдау жолдарының;
- 2) ветеринариялық қараудан кейін сою алдындағы ұстауға жіберілетін сау жануарларды тасымалдау жолдарының санитариялық блокқа жіберілген ауру немесе ауру бойынша күдікті жануарларды тасу жолдарымен;
- 3) дайын азық-түлік өнімдерін тасымалдау жолдарының жануарлармен, көңмен, өндіріс қалдықтарымен қиылыспай тасымалдануын қамтамасыз етеді.

9. Өндіріс объектісінің аумағы мен үй-жайы таза ұсталады (күні бойы ластанудан тазартылады), үнемі тазартылады, дезинфекцияланады, дезинсекцияланады, ал қажет болған жағдайда дератизацияланады.

10. Өндіріс объектілерінің аумағына көлікті санитариялық өңдеуге арналған пункт, алаң немесе дезинфекциялаушы тосқауыл орналастырылады.

Объектінің аумағына кірген (одан шыққан) кезде көліктің қозғалмалы бөлігін зарарсыздандыруға арналған дезинфекциялаушы тосқауыл орнатылады. Өндіріс объектісінің персоналы кіретін (шығатын) жерлерде дезинфекциялаушы кілемшесі бар санитариялық өткізу бөлігі көзделеді.

Өндіріс объектісінде дезинфекциялаушы тосқауылдарға, кілемшелерге белгіленген тәртіппен қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялаушы құралдарды құюдың уақтылылығын өзіндік бақылау жүзеге асырылады.

11. Тұрмыстық қоқысты жинау үшін асфальтталған алаңқайға металл контейнерлер орнатылады, алаңқайдың мөлшері контейнерлер түбінің ауданынан 3 есе артық болады.

Қоқыс жинақтайтын алаңқай үш жағынан тұтастай бетондалған немесе кірпіштен қаланған биіктігі 1,5 метр қабырғамен қоршалады.

Контейнерлер өндірістік және қосалқы үй-жайлардан кемінде 25 метр қашықтықта орналастырылады.

Контейнерлерді тұрмыстық қалдықтардан тазарту олар ыдыстың 2/3-нен аспай жинақталған кезде, бірақ күніне бір реттен сиретпей жүргізіліп, контейнерлер мен олар тұрған алаңқайлар кейіннен дезинфекциялануға тиіс. Қалдықтар мен қоқысты алу қоқысты арнайы бөлінген орындарға шығаруды

жүзеге асыратын ұйымдармен жасалған шарт бойынша арнайы көлікпен жүргізілуге тиіс.

12. Құрылыстарды, үй-жайлар мен бөлмелерді қоса алғанда, өндірістік объектілерінің ғимараттары мығым салынуға, жақсы жай-күйде ұсталуға тиіс және өнімнің бұзылуына немесе антисанитариялық жағдайларға әкеп соқтырмауы үшін өнімді өңдеу, онымен жұмыс істеу және оны сақтау үшін қажетті мөлшері жеткілікті болуға тиіс.

Өндіріс объектілерінің аумағында, технологиялық үй-жайларда кеміргіштердің, жәндіктердің (оның ішінде шыбындардың, тарақандардың), синантропты құстар мен қаңғыбас, иесіз жануарлардың болуына жол берілмейді.

Мал союды жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне қойылатын ветеринариялық-санитариялық талаптар

13. Осы талаптардың 36-тармағында көрсетілген мал сою объектілерін қоспағанда, мал союды жүзеге асыратын өндіріс объектілері (бұдан әрі – мал сою объектілері) :

1) стационарлық дезинфекциялық жуу пунктімен немесе жануарларды союға әкелетін автокөлікті жууға және дезинфекциялауға арналған алаңдармен немесе автокөлікке арналған дезинфекциялаушы тосқауылмен;

2) ветеринар мамандар үшін жануарларды, жануарлардан алынатын өнімдер мен шикізатты бақылауға және ветеринариялық-санитариялық сараптауға арналған жабдықтары бар үй-жайлармен;

3) жануарларды орналастыруға арналған орындармен, жануарларды ветеринариялық тексеруге арналған қалқалармен;

4) санитариялық қасапханамен (кәдімгі өндірістік цехтардағыдай, бірақ мөлшері едәуір шағын, ет пен субөнімдерді стерильдеуге арналған бөлімшесі бар үй-жаймен) немесе ауру немесе әлсіз жануарларды оқшаулап өңдеуге арналған санитариялық камерамен (ғимарат ішінде орналасқан бөлек үй-жаймен);

5) карантинге арналған үй-жайлармен (байқау және қажет болған жағдайда диагностикалық зерттеу мақсатында жануарлар басқа жануарлармен араластырылмай (тікелей немесе жанама) оқшау ұсталатын орындарымен) және оқшаулағышпен (ауру жануарларды орналастыру үшін мал сою объектісінің аумағында оқшауланған үй-жаймен);

6) ет пен сойылған өнімдер өңделгенге дейін олардың уақытша сақтауға арналған оқшауланған тоңазытқыш камерамен;

7) сарқынды суды жинауға арналған бетондалған шұңқырмен (септикпен) және зарарсыздандыруға арналған құрылыстармен;

8) жануарларды союдың алдында ұстауға арналған ғимараттармен (

қалқалармен) (сойылатын жануарларды қабылдау, орналастыру, ветеринариялық тексеру, сұрыптау және сойылатын жануарларды тынықтыру үшін мал сою объектісінің аумағындағы оңашаланған үй-жаймен (алаңмен));

9) тұрмыстық үй-жайлармен және киімді санитариялық өңдеуге арналған дезинфекциялау камерасымен;

10) көң мен қан-жынды жинауға және уақытша сақтауға арналған алаңмен;

11) жануарлардың, жануарлардан алынатын өнімдер мен шикізаттың ветеринариялық нормативтерге сәйкестігін айқындау жөніндегі өндірістік бақылау бөлімшелермен немесе ветеринариялық-санитариялық сараптау зертханасымен жасакталады.

14. Жануарлар мен құстардың жұқпалы аурулары жоқ, міндетті сәйкестендіру рәсімінен өткен және Қазақстан Республикасының Үкіметі белгілеген тәртіппен берілген ветеринариялық құжаттары бар аумақтар мен шаруашылық жүргізуші субъектілерден әкелінген жануарлар мен құстар ғана союға қабылданады.

15. Мыналар союға жіберілмейді:

1) ветеринарияда қолдану жөніндегі нұсқаулықта көрсетілген мерзім ішінде емдік және (немесе) профилактикалық мақсатта антибиотиктер, антигельминттер және басқа препараттар, өсуін ынталандыруға арналған препараттар берілген жануарлармен құс;

2) осы препараттардың тізімінде көрсетілген күту мерзімінен бұрын жәндіктер мен кенелерге қарсы химикаттармен өңделген жануарлар мен құс;

3) ауруының диагнозы белгіленбеген, дене температурасы жоғары немесе төмен және бей-жай немесе есірген күйдегі жануарлар мен құс;

4) өсірген кезде Қазақстан Республикасында және Кеден одағына мүше мемлекеттерде рұқсат етілмеген ветеринариялық препараттар қолданылған жануарлармен құс;

5) соңғы рет балықпен, балық қалдықтарымен және балық ұнымен азықтандырғаннан кейін 10 тәулік өтпеген құс;

6) союдың алдында ветеринариялық тексеруден өтпеген жануарлар мен құс;

7) маңқа ауруына тексерілмеген жылқы, есек, қашыр және түйе.

16. Объектіге түскен жануарлар союдың алдында ветеринариялық тексерілуге және ірі қара мал, ұсақ мал, жылқы, бұғы, түйе, қашырлар мен есек кемінде 24 сағат бойы, шошқа 12 сағат бойы және бұзаулар мен құстар кемінде 6 сағат бойы сою алдындағы ұстауда болуға тиіс.

17. Жануарлар мен құстардың есірген күйдегі, еріксіз сойылған ауру жануарлар немесе өлексе анықталған топтарының сәйкессіздігінің себептері немесе диагнозы, сондай-ақ іс жүзіндегі мал басының ветеринариялық құжатта көрсетілген санына сәйкессіздігі белгіленген жағдайларда дереу (уақтылы) карантиндік бөлімшеге орналастыру.

18. Инфекциялық аурулардың белгілері анықталған жағдайда жануарлар мен құстардың бүкіл легі кейіннен осы талаптардың 19, 20 және 21-тармақтарында көрсетілген шарттар сақтала отырып, санитариялық сою үшін оқшаулағышқа жіберіледі.

19. Ауру жануарлар мен құстар сау малдар мен құстардан бөлек және/немесе ауысым соңында сойылады.

20. Санитариялық қасапхана немесе санитарлық камера болмаған жағдайда ауру жануарларды арнайы бөлінген күндері немесе сау жануарлар сойылып, цехтан барлық тушалар мен сау жануарларды союдан алынған басқа өнімдер шығарылғаннан кейін ауысым соңында малды бастапқы өңдеу цехында союға рұқсат етіледі.

21. Ауру жануарлар мен құстарды сою аяқталғаннан кейін үй-жай, пайдаланылған жабдықтар, мүкәммал, өндірістік ыдыс, цехтың көлік құралдары санитариялық өңделеді және дезинфекцияланады.

22. Карантиндік үй-жай, оқшаулағыш, санитариялық қасапхана бір ғимаратқа біріктірілуі мүмкін, бұл ретте ауру және сау жануарлар үшін оқшау өткелдер көзделеді. Азық-түлік және техникалық өнімді беру бөлек шығулар арқылы жүргізіледі.

23. Жануарлардың өлекселерін уақытша (кәдеге жаратқанға немесе жойғанға дейін) сақтау үшін оқшаулағыштың жанынан бөлек үй-жай көздеу қажет.

24. Карантиндік үй-жай мен оқшаулағыш бір блокқа орналастырылған жағдайда олардың арасында тамбур болуға тиіс, оған жұмысшылардың арнайы киіміне арналған шкаф, контактысыз қолжуғыш, қолға арналған антисептигі бар дозалағыш пен аяқ киімді дезинфекциялауға арналған дезинфекциялау кілемшесі орналастырылады.

25. Карантиндік үй-жай мен оқшаулағыштың едені, қабырғасы, оттығы мен нәжіс жинағыштары және басқа да жабдығы үй-жайлар жануарлардан босаған кезде жүргізілетін дезинфекциялауға бейім материалдардан жасалуға тиіс. Карантиндік үй-жай мен оқшаулағышта ағаштан жасалған оттықтарды, науалар мен басқа да мүкәммалды пайдалануға рұқсат етілмейді. Карантиндік үй-жай мен оқшаулағыштың аумағы күн сайын қидан тазартылып, жуылады. Карантиндік үй-жайдан, оқшаулағыштан, санитариялық қасапханадан (камерадан) және автокөлікті санитариялық өңдеу пунктінен (алаңынан) аққан сарқынды су ортақ кәрізге ағызылмас бұрын қалдықтардан (қи, қан-жын) тазартылып, зарарсыздандырылады.

26. Санитариялық қасапхананың үй-жайлары мен жабдықтарын жуу жұмыс уақыты кезінде қажеттілігіне қарай, ал дезинфекциялау жұмыс соңында жүзеге асырылады.

27. Жануарларды ұстауға арналған үй-жайлар мен ашық қораларда қатты

төсем және су келіп тұрған суаруға арналған астаулары болуға тиіс. Кейбір қораларда оттықтар мен жануарларды байлауға арналған құрылғылар болуға тиіс. Қоралардағы қалқалар, қақпалар мен тиектер жануарлар мен адамның жарақаттану мүмкіндігін болдырмайтындай етіп орнатылуға тиіс.

Жануарларды ұстауға арналған үй-жайлар мен ашық қоралар күн сайын қидан тазартылып, ол қи сақтау қоймасына шығарылады.

Жануарларды сою алдында ұстайтын үй-жайлардан түсетін қиды жинау және жиып қою үшін бетондалған учаскеде алаңқай көзделеді, ол мал сою объектісінің өндірістік қуаты ескеріле отырып, кемінде 3 тәуліктік жинақтауға есептеледі.

Карантиндік үй-жай мен оқшаулағыштан қи, төсем мен жем-шөп қалдықтарын жинау және жиып қою үшін санитариялық блоктың бетондалған учаскесінде мал сою объектісінің өндірістік қуаты ескеріле отырып, кемінде 6 тәуліктік жинақтауға есептелген алаңқай көздеген жөн.

Қи мен сығылған қан-жынды биотермиялық зарарсыздандыру үшін мал сою объектісінің аумағынан тыс жерде арнайы бөлінген алаңда бетондалған алаңқайлар көзделуге тиіс.

28. Қан-жынды жинау үшін бетондалған алаңқайға орналастырылатын, қақпағы тығыз жабылатын арнайы ыдыстар (контейнерлер) орнатылады.

29. Қалдықтарды шығаруға арналған көлік пайдаланылғаннан кейін ол мұқият жуылып, дезинфекцияланады.

30. Сойылатын жануарларды мал сою объектілеріне (қуаты көп объектілер) әкелген көлік олар түсірілгеннен және қи тазартылғаннан кейін міндетті түрде жуылуға және дезинфекциялық жуу пунктінде немесе мал базасының аумағынан шыға берісте орналасқан арнайы алаңқайда дезинфекциялануға тиіс.

31. Кәдеге жаратылуға немесе мал сою объектісінен тыс жерде жойылуға тиіс өлекселер, қи, қалған-құтқан төсеніш, жем-шөп пен қалдықтар жабулы шанағы бар автокөлікпен тасымалданады.

32. Еттің ластануын болғызбау үшін мал сою объектілері төмендегі технологиялық операциялардың кеңістікте және уақыты жағынан бөлінуін қамтамасыз етуге тиіс:

1) естен тандыру және қанын ағызу;
2) шошқаға қатысты: қайнаған сумен күйдіру, қылшықтан тазарту, қыру және үйіту;

3) ішегін ақтару (сойылған жануардың ұшасын мүшелеген кезде көкірек және іш қуыстарынан ішкі органдарды шығару) және кейіннен мүшелеу;

4) тазартылған қарын мен ішектерді өңдеу;

5) сойылғаннан кейінгі басқа жанама өнімдерді өңдеу және жуу, атап айтқанда сою кезінде жүргізілмеген болса, бастың терісін сыпыру;

6) сойылғаннан кейінгі басқа жанама өнімдерді орау;

Барлық өндірістік үй-жайларға кіреберісте толық гигиеналық өңдеу модульдері орнатылады. Дезинфекциялау кілемшелерін пайдалануға рұқсат е т і л е д і .

33. Өндірістік және қосалқы үй-жайлардың қабырғалары мен төбелері ылғал өткізбейтін материалдардан дайындалады және үнемі жуу мен дезинфекциялауға мүмкіндік беретін ашық реңге боялады.

Өндірістік және қосалқы үй-жайлардағы қабырғалардың биіктігі ет пен еттен жасалатын өнімдер өндірісінің гигиенасына қойылатын талаптарды сақтай отырып, технологиялық үрдістерді орындау үшін жеткілікті болуға тиіс.

Тамақ өнімдерін шығаратын цехтар мен санитариялық блок үй-жайларындағы бағандар мен қабырғалардың жабыны төбесіне дейін жуу мен дезинфекциялауға оңай материалдардан жасалуға тиіс.

Ілгекті жолдардың биіктігі мен орналасуы ұшалардың еденге, қабырғаларға, технологиялық жабдықтарға тиюін болғызбайтындай алшақ болуға тиіс.

Ұшалардың қанын ағызу учаскелерінде ілгекті жолдардың астынан техникалық қанды жинау үшін оңай жуылатын және дезинфекцияланатын материалдармен қапталған және қанның траптарға ағуы үшін еңістелген тұғырлықтар немесе қанның ағуы үшін астауша орналастырылады.

34. Мал сою объектісінде ұсақ мүкәммалға (пышақ, мусаттар және басқалары) арналған залалсыздандырғыштар орнатылады. Неғұрлым ірі мүкәммалды, айналым ыдыстары мен көлік құралдарын жуу және дезинфекциялау үшін жуу машиналары пайдаланылады немесе дезинфекциялаушы ерітіндімен, ыстық және суық сумен қамтамасыз етілген жуу үй-жайлары жабдықталады.

35. Жануарлардың, жануарлардан алынған өнімдер мен шикізаттың ветеринариялық нормативтерге сәйкестігін айқындау жөніндегі өндірістік бақылау бөлімшелері немесе ветеринариялық-санитариялық сараптама зертханалары үй-жаймен қамтамасыз етіліп, жануарлардың, жануарлардан алынған өнімдер мен шикізаттың ветеринариялық нормативтерге сәйкестігін айқындауға арналған аспаптармен, жабдықтармен, реактивтермен ж а р а қ т а н д ы р ы л а д ы .

Ветеринариялық-санитариялық сараптама жүргізілетін жерлерде ветеринариялық конфискаттарды жинауға арналған контейнерлер орнату жолымен оларды жинау мүмкіндігі қамтамасыз етіліп, оларға бөгде адамдардың санкциясыз қол жеткізуіне жол берілмейді, басқа жабдықтан түсі өзгеше болады және олардың мақсаты туралы жазу болады.

36. Мал сою алаңында :

1) жануарларды сою алдында ұстау және тексеріп қарау мақсатында жануарларды орналастыруға арналған ашық қора (алаңқай), сондай-ақ мал сою

объектісінің өндірістік қуатын ескере отырып, нәжіске арналған арнайы жабдықталған орын;

2) мал сою объектісінің өндірістік қуатын ескере отырып: оңай жуылатын және дезинфекцияланатын, су ағызуды жеңілдететіндей түрде бейімделген; жабынның астынан су бұратын ормен және арықтармен әрі сарқынды суды жинау және зарарсыздандыру үшін бетондалған шұңқырмен (септикпен) жабдықталған су өткізбейтін еден жабынымен; тегіс, оңай жуылатын материалдармен қапталған немесе 3 метр биіктікке дейін боялған, бұрыштары мен шығып тұрған жерлері дөңгелектелген қабырғамен;

желдетумен және жылытумен; түсті бұрмаламайтын табиғи немесе жасанды жарықтандырумен; қанын ағызуды, терісін сыпыруды, ішкі органдарды шығаруды және ұшалармен ішкі органдарды сойылғаннан кейін тексеріп қарауды жүргізуді қамтамасыз ету мақсатында ұшаны іліп қоюға арналған, ұшалардың еденге, қабырғаға, технологиялық жабдыққа тиюін болғызбайтын құралмен;

пышақтарды (кемінде екі), ілгектерді, құралдарды (фенондоскоп, термометр, плесиметр, бюкс) зарарсыздандыруға арналған залалсыздандырғышы, қолды өңдеуге арналған дезинфекциялағыш құралдары кеспек, арнайы киім бар ветеринар дәрігерге арналған орнынмен; сарқынды суды жинау және зарарсыздандыру үшін жабық шұңқырмен (септикпен);

асқазан мен ішектерді босатуға және тазартуға бейімделген орынмен; ілмекті жолдардың астынан ұшалардың қанын ағызуды учаскелерінде қан жинауға арналған тұғырлықтармен;

персоналға арналған қолжуғышпен, бір реттік қол орамалмен (қол жууға арналған дезерітінділермен);

тот баспайтын материалдардан жасалған, оңай тазартылатын және дезинфекцияланатын құралдармен және жұмыс жабдығымен, ветеринариялық конфискаттарға арналған контейнермен жасақталуға тиіс бауыздауға арналған үй-жай болуға тиіс.

Жануарларды бауыздау мен терісін сыпыру аймақтар мүшелеу және ішкі органдарды өңдеу аймағынан биіктігі кемінде 2 метр қалқалармен бөлінеді.

37. Шошқаларды сойған кезде күйдіру, қылшығын алу, тазарту және үйіту сойылған жерден кемінде 5 метр ашық кеңістікпен бөлінген немесе биіктігі кемінде 3 метр қалқамен қоршалған арнаулы орындарда орындалуға тиіс.

Етті, жануарлардан алынатын өнімдер мен шикізатты өңдеуді жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне қойылатын ветеринариялық-санитариялық талаптар

38. Етті, жануарлардан алынатын өнімдер мен шикізатты өңдеуді жүзеге асыратын өндіріс объектілерінде (бұдан әрі – ет өңдеуші объектілер), өндірістік үй-жайларда технологиялық жабдықтарды орналастырған кезде айқаспалы біріктірулерге жол берілмейді.

39. Ет өңдеуші объектілер жұмысқа жарамды күйдегі ветеринариялық-санитариялық мақсаттағы объектілерімен:

1) етті және ет өнімдерін, жануарлардан алынатын шикізатты өңдеу үшін жеткізетін автокөлікті жууға және дезинфекциялауға арналған тұрақты дезинфекциялық жуу пунктiмен немесе алаңқаймен немесе дезинфекциялаушы т о с қ а у ы л м е н ;

2) жануарларды, жануарлардан алынатын өнімдер мен шикізатты бақылау және ветеринариялық-санитариялық сараптау үшін жабдықталған ветеринар мамандарға арналған үй-жайлармен;

3) етті және сойылғаннан кейінгі өнімдерді олар өңделгенге дейін уақытша сақтауға арналған оқшауланған тоңазытқыш камерамен;

4) сарқынды суды зарарсыздандыратын құрылыспен жабдыкталады.

40. Жуу бөлімінде су өтпейтін еден, мүкәммалды, көлік құралдарын жууға және дезинфекциялау үшін жедел бу, ыстық және суық су, сарқынды суды кәрізге ағызуға арналған жол болады.

41. Өндірістік цехтардағы (үй-жайлардағы) және санитариялық блоктағы қабырғалар мен бағаналардың панельдері кемінде 2 метр биіктікте қапталады.

42. Төбелердің және ілінетін арматуралардың бетінде кірдің жиналып қалуына, бөгде бөлшектердің үгіліп түсуіне, тамақ өнімдерінде конденсаттардың түзілуіне немесе олардың көгеруіне жол берілмейді.

43. Ет өңдеу объектілерінің барлық үй-жайларының едендері тегіс, жылтыр болады, су өткізбейтін материалдан жасалады.

44. Жуу және дезинфекциялау құралдары бөлек үй-жайда сақталады.

45. Қойма үй-жайлары таза ұсталады және үнемі дезинсекцияланады және дератизацияланады.

46. Ет өңдеу объектісіндегі технологиялық процесс мыналарды қамтамасыз етеді:

1) шикі және дайын өнімдер ағынының қиылысуы мен араласуын болғызбау;

2) өңдеу үшін түсетін шикізат пен қосалқы материалдардың ветеринария және денсаулық сақтау саласындағы заңнама талаптарына сәйкестігін бақылау;

3) ілініп тұрған ет ұшаларын еденге, қабырғаға және технологиялық жабдықтарға тигізбеу;

4) қан ағызу, ұшаларды тазарту және жуу учаскелерінде бөлігінде сұйықтықтардың арнайы көлбеу астаушалар арқылы траптарға ағуы;

5) азық-түлік шикізатының (тоң май шикізаты, ішек-қарын, тағамдық қан, субөнімдер) берілуін бір-бірінен бөлектеу, оларды санитариялық өндеудің оңай болуы;

б) тағамдық емес қалдықтарды ерекше түске боялған және мақсаты туралы жазбасы (таңбасы) бар арнайы ыдысқа жинау;

7) ветеринариялық конфискаттарды (ветеринариялық-санитариялық сараптама кезінде жарамсыз деп табылған ұшалар мен органдар) бөлек жабдықталған ағызғыштарға немесе ерекше түске боялған, жылжымалы, жабылатын арнайы ыдыстарға жинау;

8) сойылатын жануарлардың аса қауіпті ауруларына күдік туындаған немесе ол анықталған жағдайда «Тоқта» деген түймешенің көмегімен конвейерді ветеринар дәрігердің жұмыс орнынан шұғыл тоқтату (технологиялық процесс толық автоматтандырылған жағдайда);

9) ұшалар, субөнімдер және сойылғаннан кейінгі басқа өнімдер санитариялық өңделгеннен, ветеринариялық-санитариялық сараптама жасалғаннан және таңбаланғаннан кейін ғана оларды тоңазытқышқа жіберу;

10) жұмыс орындарына суық және ыстық су жеткізу, ал ішекті сұрыптау (есу) үшін сығылған ауа беру.

47. Ет өңдеу объектісі ауа температурасын өнім түріне қарай 0°C-дан 30°C-ға дейін және ылғалдығын 60%-дан 95%-ға дейін реттеу мүмкіндігімен қамтамасыз ететін тоңазытқыш камераларымен және мұздатқыштармен жабдықталады.

48. Шикізат пен өнімдерді сақтауға арналған штабельдер қабырғалар мен тоңазыту аспаптарынан кемінде 30 сантиметр қашықтықта орналасады.

Штабельдердің арасынан жүретін жолдар қалдырылады.

49. Суытылған және тоңазытылған ілінген күйінде сақталады.

Шартты түрде жарамды деп танылған ет осы мақсат үшін арнайы пайдаланылатын оқшаулағыш-тоңазытқыштарда немесе тоңазытқыштың бөлек камераларында сақталады.

50. Ет өңдеу объектісі өндірістік цехтардағы сарқынды су: тоң май араласқан, тоң май араласпаған, шаруашылық-тұрмыстық және ластанбаған өндірістік су үшін ішкі кәріздің бөлек желілерімен жабдықталады.

51. Кәрізге немесе жергілікті тазарту құрылыстарына ағызылғанға дейін сарқынды су механикалық тазартудан өтеді.

Тоң май араласқан су май тұтқыштардан өткізіледі.

52. Сарқынды суды қабылдауға арналған шұңқыр бетондалуға, өндірістік ғимараттан кемінде 20 метр қашықтықта орналасуға, қақпақпен жабдықталуға және 2/3 көлемі толған кезде тазартылуға тиіс.

53. Тазарту мен дезинфекциялау ыңғайлы болуы үшін ет пен ет өнімдерін тасымалдауға арналған көлік құралдары және/немесе контейнерлер тегіс болуға және өнімдердің орнанолептикалық қасиеттері мен адамдардың денсаулығына ықпал етпейтін материалдардан жасалуға тиіс.

Көлік құралы өнімді жәндіктер мен шаңнан тиімді қорғау, сондай-ақ сұйықтықты құрғату құралдарымен жабдыкталады.

Көлік құралы жаңа сойылған етті ілуге арналған тоттанбайтын ілгектермен жаракталады, олар ұшаларды, жарты ұшаларды, ұшалардың төрттен бірін тасымалдаған кезде еттің еденге тиюін болғызбайтындай биіктікке орнатылады.

Көлік құралдарында немесе контейнерлерде тірі жануарлар немесе кез келген басқа жүк тасымалданғаннан кейін оларды ет және ет өнімдерін тасымалдау үшін пайдалануға рұқсат етілмейді.

Сүт және сүт өнімдерін қайта өңдеуді жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне қойылатын ветеринариялық-санитариялық талаптар

54. Сүт және сүт өнімдерін қайта өңдеуді жүзеге асыратын өндіріс объектілерінің (бұдан әрі – сүт өңдеу объектілері) өндірістік үй-жайларындағы технологиялық жабдықтардың орналасуы технологиялық процестердің айқаса контаминациясын, қарама-қарсы ағынды болуын және қиылысуын болғызбайды.

55. Шикі сүтті тасымалдау кезіндегі және өңдеу басталғанға дейінгі температурасы 8°C аспайды.

Қабылдау кезінде белгіленген температураға сәйкес келмейтін шикі сүт дереу қайтадан өңделеді.

56. Жұмысшылар мен қызметкерлердің арнайы аяқ киімдерін дезинфекциялау үшін цехқа (цехтан) және басқа өндірістік үй-жайларға апаратын кіреберістердің (шығаберістердің) бәрінде дезинфекциялау кілемшелері төселеді.

57. Сүт өңдеу объектілері санитариялық шарттардың орындалу кепілдігі үшін ыстық және суық сумен, кәрізбен, жасанды жарықтандырумен, желдетумен қамтамасыз етіледі.

Техникалық су құбыры ауыз су құбырынан бөлінуге тиіс. Сумен жабдықтаудың екі жүйесінің де өзара қосылыстары болуға және құбыржолдары әркілі түске боялуға тиіс.

Су беруде іркіліс болған жағдайда су берудің кепілдігін қамтамасыз ету үшін сүт өңдеу объектілерінің сумен жабдықтау жүйелерінде таза су толтырылған

резервуарлар болуға тиіс.

58. Сүт өңдеу объектілерінің өндірістік үй-жайларындағы қабырғалар, едендер мен төбелер мықты, су өткізбейтін материалдардан салынады, ұдайы жуылады және санацияланады.

59. Өндірістік үй-жайларда қоқыс жинау үшін қақпақтары бар металл немесе пластмасса сыйымдылықтар орнатылады.

60. Сарқынды су кәріз желілерінің бәрінен бөлек немесе лас заттардың өнім өңделетін, айналымда болатын немесе сақталатын жерлерге қайтарылуын болғызбайтындай басқа жолдар арқылы су ағатын жүйеге ағызылады.

61. Тұрмыстық үй-жайлар, киім ауыстыратын бөлмелер, дәретхана бөлмелері өнім өңделетін, айналымда болатын немесе сақталатын үй-жайлар мен бөлімшелерден бөлек болуға, сондай-ақ жақсы жай-күйде ұсталуға тиіс.

62. Сүт пен сүт өнімдерін өлшеп құюға арналған технологиялық жабдық, аппаратура, ыдыс, тара, мүкәммал, пленка мен полимерлік және синтетикалық материалдардан жасалған бұйымдар азық-түлік өнімдерін салуға рұқсат етілген материалдардан дайындалады.

63. Ванналардың, металл ыдыстардың, ағызғыштардың, тартпалардың, науалардың және басқаларының ішкі беті оңай тазартылуға тиіс, тазартуды қиындататын тесіктер, саңылаулар, шығып тұрған болттар немесе тойтарма шегелер болмауға тиіс. Ағаш пен нашар жуылатын және дезинфекцияланатын басқа материалдарды пайдаланудан аулақ болу керек.

64. Азық-түлік өнімдерін өңдеуге арналған үстелдердің жұмыс беттері (жабындары) тегіс, тесіксіз және саңылаусыз болуға, азық-түлік өнімдерімен жанасу үшін рұқсат етілген тот баспайтын металдан немесе полимерлік материалдардан жасалуға тиіс.

65. Технологиялық жабдық пен аппаратуралардың құрамында өнімнің органолептикалық қасиетіне ықпал ететін зиянды қоспалар болмауға тиіс.

66. Жабдықтар, аппаратура мен сүт жүретін құбырлар сүттің, жуу және дезинфекциялау ерітінділерінің толық төгілуін қамтамасыз ететіндей түрде монтаждалады. Сүтпен және сүт өнімдерімен жанасатын бөліктердің бәрі тазартуға, жууға және дезинфекциялауға қолжетімді болады. Сүт жүретін металл құбырлар алмалы-салмалы болады.

Қорғаныш қабығы жоқ шыны термометрлерді пайдалануға жол берілмейді.

67. Сүт, кілегей, қаймақ пен басқа да сүт өнімдерін дайындауға және сақтауға арналған резервуарлар (сүзбе мен ірімшік дайындау үшін пайдаланылатындарынан басқа) тығыз жабылатын қақпақтармен жабдыкталады.

68. Сүт өнімдері дайындалатын аппараттар, ванналар мен басқа жабдықтар ағыс сифоны бар воронка арқылы бөлінетін кәрізге қосылады.

Жабдықты тікелей кәрізге қосуға және суды олардан еденге төгуге жол

б е р і л м е й д і .

69. Мүкәммалды, ыдысты, көлік құралдарын жуу және дезинфекциялау үшін су өткізбейтін едені бар, бу, ыстық және суық су жеткізілген, сарқынды суды ағызуға арналған ағызғышы, желдеткіші бар арнайы жуу үй-жайлары ж а б д ы қ т а л а д ы .

70. Сүзгіш материалдарды әрбір қолданылған сайын жуып, дезинфекциялау қ а ж е т .

Жеке шаруашылық жүргізуші субъектілерден сүт қабылдаған кезде сүзгіш материалдар әрбір тапсырушыдан сүт қабылданғаннан кейін жуылып, д е з и н ф е к ц и я л а н а д ы .

Сүт автоматты есептегіштер арқылы үздіксіз қабылданған кезде олардағы сүзгіштерді жуу және дезинфекциялау бір ауысымда кемінде 1 рет жүргізіледі. Сүт кезең-кезеңмен қабылданған кезде сүзгіштерді жуу және дезинфекциялау сүт қабылдаудағы әрбір үзілістен кейін жүргізіледі.

71. Сүт цистерналары сүттен әрбір босатылған сайын жуылып, дезинфекциялануға тиіс. Жуылғаннан кейін цистерналарға пломба салынады, бұл туралы жол құжатына тиісті белгі қойылады.

72. Сүт пен сүт өнімдерін қабылдау, өңдеу, сақтау рәсімдерінің бәрі аса мұқият тазалық және оларды ластану мен бұзылудан, сондай-ақ оларға бөгде заттар мен нәрселердің түсуінен қорғау шарттарында жүргізіледі.

73. Тікелей сүт қабылдау алдында цистерналардың түтіктері мен штуцерлері дезинфекцияланып, ауыз сумен шайылады. Сүт қабылдау аяқталғаннан кейін түтіктер жуылып, дезинфекцияланады, тығындағышпен немесе су өтпейтін қаптамамен жабылады да, кронштейндерге ілініп қойылады. Цистерналардың түтіктері мен түтікшелерін өңдеуге арналған жуу және дезинфекциялау ерітінділері арнайы таңбаланған сыйымдылықтарда сақталады.

74. Шикі және пастерленген сүтті сақтау үшін жеке танктер, ал сүт беру үшін – б ө л е к с ү т қ ұ б ы р л а р ы к ө з д е л е д і .

Шикі және пастерленген сүтті сақтауға арналған танктер таңбалануға тиіс.

75. Өнім дайындау кезеңінде жөндеу жұмыстарын және дезинфекциялауды жүргізуге жол берілмейді, өндірістік цехтарда жөндеу құралдарын тастап кетуге жол берілмейді; жөндеу жабдығын жылжымалы (қорғаныш) экрандармен міндетті түрде қалқалау шартымен ғана оларды өндірістік цикл уақытында алып ө т у г е р ұ қ с а т е т і л е д і .

Әрбір цехта сынатын заттардың есебі жүргізілуге және сүт өнімдеріне бөгде заттардың түсуін болғызбау туралы нұсқаулықтан үзінді көшірме болуға тиіс.

76. Тоңазытқыш камералардағы барлық (ыдыстағы) жүктер торларға немесе тұғырлықтарға салынады, олар ұдайы жуылып, дезинфекцияланып тұрады. Өнімдерді флягаларға сақтауға рұқсат етіледі.

Балық және балық өнімдерін дайындауды және өңдеуді жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне қойылатын ветеринариялық-санитариялық талаптар

77. Балық және балық өнімдерін дайындауды және өңдеуді жүзеге асыратын өндіріс объектілерінде (бұдан әрі – балық өндіретін объектілер) технологиялық процестердің ағымдылығы және шикізат пен қалдықтар ағынының дайын өніммен араласу мүмкіндігін болғызбау қамтамасыз етіледі.

78. Балық өндіретін объектілерде мыналар болады:

- 1) конструкциясы таза және лас аймақтарға бөлінуге тиіс жұмыс цехтары;
- 2) өнімді бөлуге және өңдеуге арналған цехтар, оларда: тазартуға, дезинфекциялауға және су ағызуға ыңғайлы су өткізбейтін еден жабындары, су ағызуға арналған жабдық; тазартуға ыңғайлы, беті тегіс, берік және су өткізбейтін материалдан жасалған қабырғалары; тазартуға ыңғайлы төбелер немесе төбе қаптамасы; тазартуға ыңғайлы берік материалдан жасалған есіктер; желдетудің тиісті жүйесі және қажет болған жағдайда тарту жүйесі; табиғи немесе жасанды жақсы жарықтандыру; қолды жууға және дезинфекциялауға арналған құрылғылардың жеткілікті саны; үй-жайларды, жабдықтар мен қалған керек-жарақтарды тазартуға арналған құрылғы болады;
- 3) балық өнімдерін сақтауға арналған тоңазытқыш камералар;
- 4) жәндіктерден, құстардан, кеміргіштерден қорғауға арналған құрал-саймандар;
- 5) тазартуға және дезинфекциялауға ыңғайлы құралдар мен жұмыс жабдықтары (коррозияға төзімді материалдан жасалған бөлшектеу үстелдері, контейнерлер, конвейерлер, пышақтар мен транспортерлер);
- 6) тұтынуға жарамды балық өнімдеріне арналған су өткізбейтін, коррозияға төзімді арнайы контейнерлер, сондай-ақ контейнерлер жұмыс күнінің соңына дейін босамайтын болса, оларды сақтауға арналған үй-жайлар;
- 7) ауыз судың қажетті қорымен немесе арнайы жүйеде тазартылатын теңіз суымен қамтамасыз ету жөніндегі жабдықтар;
- 8) тасымалдау құралдарын тазартуға және дезинфекциялауға арналған қондырғылар;
- 9) егер балық өндіретін объектіде шаян тәрізділер немесе тірі балық болса,

зиянды организмдермен немесе заттармен ластанбаған сумен қамтамасыз етуге арналған тиісті жабдық;

10) қабырғасы, едені тегіс, су өткізбейтін, жуылатын қолжуғыштардың, дәретханалардың және киім ауыстыру бөлмелерінің қажетті саны; дәретханалар тікелей жұмыс цехына ашылмауға тиіс. Қолжуғыштарда тазалау құралдары мен бір рет пайдаланатын сүлгілер болуға тиіс; шүмектер қолмен басқарылмайтын болуға тиіс.

79. Едендер, қабырғалар, төбелер немесе төбе қаптамасы, балық шаруашылығы өнімдерімен жұмыс істеген кезде пайдаланылатын жабдықтар мен құралдар таза және жарамды күйде ұсталуға тиіс.

Жұмыс цехтары, құралдар мен жабдықтар тек қана балық шаруашылығы өнімдерімен жұмыс істеу үшін пайдаланылуға тиіс.

80. Балық және балық өнімдерінің микробиологиялық және паразитологиялық контаминациясына, химиялық ластағыштардың, уытты элементтердің, пестицидтердің, радионуклидтердің, басқа да зиянды заттар мен олардың қалдықтарының болуына жол берілмейді.

81. Балық өндіретін объектіде балықтың және балық өнімдерінің қауіпсіздігін, сондай-ақ жинау, жуу және дезинфекциялау сапасын ветеринариялық-санитариялық бақылау жүзеге асырылады.

82. Балық өндіретін объектілердегі жұмыс аймағы балық шаруашылығы өнімдерін дайындауға және өңдеуге арналған орын кең болуға, оңай жиналып, дезинфекциялануға, өнімнің кез келген контаминациясын болғызбайтындай түрде орналастырылуға тиіс.

83. Балық өндіретін объектіде дайын өнімді сақтауға арналған жеке аймақ ұйымдастырылады.

84. Буып-түйетін материалдар өнімді дайындау және өңдеу аймақтарынан бөлек сақталады.

Балық шаруашылығы өнімдері ауланғаннан кейін бір сағаттан кешіктірмей мұзбен немесе салқындатылған сумен тоңазытылады.

85. Балық шаруашылығының жас өнімдерін тасымалдауға арналған контейнерлер таза болуға және өнімді тиісті санитариялық-гигиеналық жағдайларға ұстауға, сондай-ақ өнімді ерітудің нәтижесінде пайда болған судың ағып кетуін қамтамасыз етуге тиіс.

Өнімдердің ластануын болғызбау үшін ерітудің нәтижесінде пайда болған суды ағызу жүйесі көзделуге тиіс. Еріту кезінде өнім температурасы шамадан тыс жоғарылатылмауға тиіс.

Балықты ыстау үшін бөлек үй-жай немесе арнайы бөлінген орын көзделеді, олар қажет болған жағдайда басқа үй-жайларда және балық өнімдері бөлшектелетін, өңделетін және сақталатын орындарда түтін мен жылудың

жинақталуын болғызбайтын желдету жүйесімен жабдықталады.

Балық пен балық өнімдерін тұздау басқа операциялар жүргізілетін цехтардан бөлек үй-жайларда жүргізіледі. Тұздау үшін пайдаланылатын контейнерлер (күбілер) ластануды болғызбайтындай түрде орналастырылуға және пайдаланудың алдында тазартылуға тиіс.

86. Балық шаруашылығы өнімдерінің адамдар тұтынуы үшін жарамсыз қалдықтарын сақтауға арналған камералардан қалдықтарды шығару үшін балық өндіретін объект оны шығаруға арналған арнайы жабдықтармен жарақталуға тиіс.

87. Балық өндіретін объект балық шаруашылығы өнімдерін өңдеумен айналысатын персоналдың қол жууына арналған құрылғылармен жабдықталады.

88. Балық шаруашылығы өнімдері кеме бортында суытылған таза суда үш тәуліктен асырмай сақталады.

89. Тоңазытқыш камераларға балық шаруашылығы өнімдерін тиеуден бұрын олардың ішкі қабырғалары мен төбелері санитариялық өңдеуден өтеді.

Тоңазытқыш пен мұздатқыш камераларындағы балық шаруашылығы өнімдерін қатар-қатар салуға арналған торлар мен тұғырлықтар еденнен кемінде 8 сантиметр биіктікте орналасады.

Қатарлар қабырғалардан, тоңазыту аспаптарынан және бір-бірінен кемінде 30 сантиметр қашықтықта орналасады.

90. Тоңазытылған балық және балық өнімдерін өндіру кезінде мынадай шарттар сақталуы қажет:

- 1) мүшелеу учаскесінде ауыз судың немесе таза судың болуы;
- 2) өнім қабатында -18°C -тан аспайтын температураға жеткенге дейін өнімді мұздату температурасының -30°C -тан жоғары болмауы;
- 3) балық аулайтын жердің басында қалған балықты ауа температурасы -12°C -тан аспаған кезде мұзды, жақсы желденетін алаңқайларда немесе жел өтінде табиғи жағдайларда мұздату;
- 4) қажетті өндірістік кезеңдер аяқталғаннан кейін балық және балық өнімдері мұздатылады;

5) шикізат өндіріске түскен сәттен бастап оны мұздатқышқа салғанға дейін балықты сақтау ұзақтығы 4 сағаттан аспайды.

91. Балық өнімдерін шығару процесінде алынған қалдықтар су өткізбейтін, таңбаланған сыйымдылықтарға жиналады және толуына байланысты өндірістік үй-жайлардан шығарылады.

Қалдықтар дайын өнім мен шикізаттан бөлек салқындатылатын камералардағы сыйымдылықтарда сақталады.

Салқындатылмайтын жабық сыйымдылықтарда қалдықтар 2 сағаттан

а с ы р м а й

с а қ т а л а д ы .

92. Балыққа кәсіпшілік ауданына тиесілілігі туралы ақпарат жазылған таңба ж а п с ы р ы л а д ы .

93. Азық-түлік шикізаты мен қосалқы материалдарды еденге жинауға рұқсат е т і л м е й д і .

94. Қойма үй-жайлары таза ұсталады және ұдайы дезинсекциялау және дератизациялау жү р г і з і л е д і .

Балық және балық өнімдерін сақтауға арналған үй-жайлар мен жабдықтар температура көрсеткіштерін жазып алатын термометрлермен жабдықталады.

95. Көлік құралдары өнімді жәндіктерден және шаңнан тиімді қорғауды қамтамасыз ететін құралдармен және су өткізбейтін бақылау-өлшеу құралдарымен ж а р а қ т а л а д ы .

96. Тоңазытылған балық еріп тұрған мұз температурасына жақын температурада с а қ т а л а д ы .

Мұздатылған балық және балық өнімдері -18°C -тан жоғары емес температурада с а қ т а л а д ы .

Консерв өндіруге арналған мұздатылған балық бөлінбеген күйінде -9°C температурада тұздықта с а қ т а л а д ы .

Тірі балық оның тіршілігін қамтамасыз ететін жағдайда ұсталып, сату мерзіміне ш е к қ о й ы л м а й д ы .

Балық және балық өнімдері судың сапасын өзгертпейтін материалдардан жасалған с ы й ы м д ы л ы қ т а р д а с а қ т а л а д ы .

97. Балық аулайтын кемеде мынадай шарттар сақталады:

1) өнімдердің трюмдық, сарқынды сумен, түтінмен, отынмен, мұнай өнімдерімен, жағармай материалдарымен байланысқа түспеуін қамтамасыз е т і л е д і ;

2) үшкір бұрыштар мен шығып тұрған жерлер барынша аз болады;

3) судың қарқынды ағуы қамтамасыз етіледі;

4) балық шаруашылығы өнімдерімен түйісетін қабаттар тегіс, берік, уытты емес болады, оңай жуылып, дезинфекцияланады және коррозияға төзімді м а т е р и а л д а р д а н ж а с а л а д ы ;

5) балық шаруашылығы өнімдерін 24 сағаттан астам сақтау жабдықталған трюмдерде, цистерналарда немесе контейнерлерде жүзеге асырылады;

6) балық шаруашылығы өнімдері трюмдерде машина бөлімшелерінен және экипажға арналған үй-жайлардан бөлек с а қ т а л а д ы ;

7) өнімдер еріген суды өнімдермен араластырмай гигиеналық жағдайларда с а қ т а л а д ы ;

8) балық шаруашылығы өнімдерін салқындатылған таза теңіз суында

тоңазыту үшін жабдықталған кемелерде бүкіл цистернада бірдей температураға қол жеткізуге арналған құрылғылардың болуы;

9) температураны мониторингілеу және тіркеу жүргізіледі.

Кемеге құстардың, жәндіктердің немесе басқа да жануарлардың, паразиттер мен зиянкестердің түсуіне жол берілмейді.

Жүзу базаларында (жүзу құралдарында) оңай жиналатын, балық шаруашылығы өнімдерін бортқа қабылдау үшін резервтелген, өнімді күннен және қыздыру элементтерінен қорғау үшін жобаланған, кез келген контаминация көзін болғызбайтын қабылдау аймақтары ұйымдастырылады.

Балықты қабылдау аймағынан жұмыс аймағына беруге арналған жүйе ұйымдастырылады.

Шағын кемелерде балықты түсіргеннен кейін балық температурасын ауланғаннан бастап 12 сағат бойы -1°C және $+4^{\circ}\text{C}$ аралығында ұстау қажет.

Қалдықтарды кемеде сақтау 24 сағаттан аспайды.

Мұздатқыш кемелер температураны -18°C -қа дейін тез төмендету үшін қуаты жеткілікті мұздатқыш жабдықтарымен жасақталады.

Кемелер сақтауға арналған трюмдерде балық шаруашылығы өнімдерін -18°C -тан аспайтын температурада ұстауға мүмкіндік беретін қуаты жеткілікті тоңазытқыш жабдықтарымен жасақталады.

Балық аулау және мұздату кемелерін сақтауға арналған трюмдер температураны тіркеуге арналған құрылғылармен жабдықталады. Есептегіш құрылғының температура датчигі трюм температурасының ең жоғары аймағында орналастырылады.

Жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты сақтауды жүзеге асыратын объектілерге қойылатын ветеринариялық-санитариялық талаптар

98. Жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты сақтауға арналған сақтау объектілерінің (бұдан әрі – сақтау объектілері) үй-жайларында жануарлардың барлық түрлерін және жануарлардың ұрықтарын, ұрықтандырылған уылдырықты, инкубациялық жұмыртқаны, сондай-ақ жануарлардан алынатын техникалық шикізатты (оның ішінде теріні, жүнді, мамықты, түбітті, қауырсынды, эндокриндік және ішек-қарын шикізатын, сүйектерді, шикізаттың басқа түрлерін), жем-шөп пен оның қоспаларын; зоология, жануарлар анатомиясы мен палентологиясы бойынша коллекциялар мен коллекциялау заттарын орналастыруға жол берілмейді.

Сақтау объектілері өндіріс қуатына байланысты қоймалық үй-жайлардың

жеткілікті санымен қамтамасыз етіледі.

99. Егер сақтау объектісі теңіз портының аумағында болса немесе сақтау объектісінде жануарлар орналастырылса, оның аумағына кіреберіс дезинфекциялау тосқауылымен жабдықталуға тиіс.

Балық шаруашылығының қапталмаған, дайындалған, мұз астында сақталатын жас өнімдерін жөнелту немесе сақтау үшін пайдаланылатын контейнерлер мұздың еруінің нәтижесінде пайда болған судың өнімдермен араласуын болғызбауды қамтамасыз етуге тиіс.

100. Кіреберіс жолдардың, жүретін жолдар мен жаяу жүргішілер жолдарының, тиеу-түсіру алаңдары мен өткелдердің жабыны қатты (асфальт, бетон), тегіс, су өткізбейтін, оңай жуылатын және дезинфекцияланатын, атмосфералық, еріген және сарқынды суларды кәрізге ағызғышы болуға тиіс.

101. Қоймада тауарларды ветеринариялық тексеруді жүргізуге арналған үй - ж а й б ө л і н е д і , о л :

1) ветеринариялық бақылауды жүргізу үшін қажетті техникалық құралдармен ;

2) тауарларды ветеринариялық (оның ішінде оларды толық түсіре отырып) тексеріп қарауды өткізу үшін қажетті тиеу-түсіру техникасымен;

3) өнімдерді жібітуге арналған стеллаждар жиынтығымен және тот баспайтын металдан жасалған үстелдермен жабдықталады.

Тауарларды ветеринариялық тексеріп қарауды өткізуге арналған үй-жайдың қабырғалары тегіс және мықты, едені су өткізбейтін болуға тиіс, онда құрғату саңылауларының саны жеткілікті болады, ауа температурасы 21⁰С-тан аспауға тиіс. Қойма жарықпен, суық және ыстық сумен, жұмысқа қажетті өзге де жағдайлармен қамтамасыз етілуге тиіс.

102. Ыдысты, мүкәммалды, көлік құралдарын жуу және дезинфекциялау үшін тоңазытқыш камералардан оқшауланған, едені су өткізбейтін, жедел бу, ыстық және суық су жеткізілген, кәрізі, жарығы және желдеткіші, сондай-ақ жуу агрегаты бар арнайы үй-жайлар жабдықталуға тиіс.

103. Өндірістік үй-жайларды, камералар мен қойманың басқа да объектілерін жинауға арналған мүкәммал дәретхана бөлмелерін жинау кезінде пайдаланылатын мүкәммалдан бөлек сақталуға тиіс.

104. Арнайы сақтау шарттары бар жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты сақтауға арналған үй-жай мен жабдықтар осы өнімді сақтау шарттарын бағалауға арналған бақылау-өлшеу аспаптарымен жабдықталуға тиіс.

105. Ет және ет өнімдерінің өндірісінде өнімдерді тоңазытып өңдеу және сақтау үшін арнайы дайындалған тоңазытқыш камералар мен мұздатқыштар пайдаланылады. Тоңазытқыш камералар мен мұздатқыштардың көлемі және

саны объектінің өндірістік қуаты және өнім түріне байланысты ауа температурасын -30°C -тан 0°C -қа дейін және ылғалдылығын 65%-дан 95%-ға дейін реттеу мүмкіндігін қамтамасыз ететін шарттар ескеріле отырып таңдалады.

Тоңазытқыш камералар мен мұздатқыштардың ішкі қабырғалары мен төбесі оларға ет пен ет өнімдерін тиеуден бұрын олардың ішкі қабырғалары мен төбелері санитариялық өңдеуден өтеді.

Жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты сатуды жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне қойылатын ветеринариялық-санитариялық талаптар

Құрылысқа жер учаскесін таңдауға, объектілерді орналастыруға, жобалауға, салуға, қайта жаңартуға, қайта жабдықтауға және пайдалануға беруге қойылатын талаптар

106. Объектілерді салуға, орналастыруға, жобалауға, салуға, қайта жаңартуға, қайта жабдықтауға және пайдалануға беруге жер учаскесін таңдау санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды болған жағдайда жүргізіледі.

1 0 7 . М ы н а д а й :

- 1) ол бұрын мал қорымы, уытты қалдықтарды көметін жер ретінде п а й д а л а н ы л ғ а н ;
- 2) радиациялық қауіпсіздік нормативтерінен асып кеткен;
- 3) жер учаскесінде түйнеме бойынша топырақтағы ошақтар, осы ауру бойынша стационарлық қолайсыз пункттер орналастырылған;
- 4) өнеркәсіптік және азаматтық мақсаттағы объектілерден санитариялық қашықтықты ұйымдастыру мүмкіндігі болмаған жағдайларда жер учаскесінде объектінің құрылысын жобалауға рұқсат етілмейді.

108. Барлық үй-жайлар шикізат пен дайын тамақ өнімдерінің, персонал мен келушілердің ағындылығы, қозғалысы ескеріле отырып орналастырылады. Жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты сатуды жүзеге асыратын объектінің аумағына кіру үшін жеке кіреберіс жабдықталады, ол жануарлардан алынатын өнім мен шикізаттың ветеринариялық-санитариялық сараптама зертханаларына және одан әрі олар сатылатын жерлерге біржақты қозғалысын қамтамасыз етеді.

Үй-жайлардың әрбір тобы жеке блоктарға біріктіріледі: тиеу бөлмелері, койма үй-жайлары, тамақ өнімдерін сатуға дайындау үй-жайлары; әкімшілік-тұрмыстық, қосалқы, сауда үй-жайлары.

Сауда аймағында жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты сату үшін (бөлек ет, балық, сүт және басқа), қоғамдық тамақтандыру, тұрмыстық қызмет

көрсету кәсіпорындары мен ветеринариялық-санитариялық сараптама зертханалары үшін бөлек алаңдар беріледі.

Қойма аймағында азық-түлік тауарларын сақтауға арналған үй-жайлар, тоңазытқыш құрылғылар орналастырылады.

Шаруашылық аймағында қоқыс жинауға арналған контейнерлер бар алаңқайлар, автокөліктерге арналған тұрақтар, дәретханалар бөлінеді.

Тиеу бөлмелерін, қойма үй-жайларын, тамақ өнімдерін сатуға дайындау үй-жайларын, сауда залдарын орналастыру олардың арасындағы технологиялық байланыс ескеріле отырып жүргізіледі.

109. Объект үй-жайларын ішкі әрлеу жуу және дезинфекциялау құралдарына төзімді уытты емес әрлеу материалдарын пайдалана отырып орындалады.

110. Базарлардың сауда залының, жуу үй-жайларының, тоңазыту камераларының, санитариялық тораптардың қабырғалары жуу және дезинфекциялау құралдарына төзімді материалдармен қапталады.

111. Едендер санитариялық өңдеуге жарамды, уытсыз, ылғалға төзімді және ылғал өткізбейтін, ойықтарсыз, беті тегіс болуы керек. Түсіру үй-жайларындағы, автомобильдерге арналған алаңқайлардағы жабын су өткізбейтін қатты материалдармен қапталады. Жуынатын бөлмелерде, дәретханаларда және себезгі бөлмелерінде суды су ағызу жүйесіне ағызу үшін траптар көзделеді.

112. Ұша, жарты ұша, ұшаның төрттен бірі ретінде алынатын ет саудасы ұйымдастырылған жағдайда объектіде алаңы кемінде 10 м² шабуға арналған үй-жай бөлініп, оған жуу раковинасы мен қосымша тоңазытқыш орнатылады.

113. Тез бұзылатын өнімдер саудасының объектілері шикі және дайын өнімдерді бөлек сақтауға арналған тоңазытқыш жабдықтарымен жарақталуға тиіс. Тез бұзылатын тамақ өнімдерінің қоры тоңазытқыш жабдықтарының сыйымдылығын ескере отырып жинау нормаларына сәйкес болуға тиіс.

114. Объект әкімшілігі (иесі):

1) ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) қағидалар мен Қазақстан Республикасының басқа да нормативтік құжаттарының талаптарына сәйкес мемлекеттік ветеринариялық-санитариялық бақылау мен қадағалаудан және зертханада ветеринариялық-санитариялық сараптамадан өткен ет, жануарлардан алынатын басқа да өнімдер саудасы үшін тиісті жағдайларды;

2) базар аумағында зертханада жарамсыз деп таныған тиісті өнімдерді зарарсыздандыруға арналған автоклав орналастырылған оқшауланған үй-жай бөлуді ;

3) зертханалық тексерулердің нәтижелері алынғанға дейін етті, ет өнімдерін уақытша сақтау үшін оқшауланған тоңазытқыш камералардың жұмыс істейтін күйді ұстауды ;

4) пайдалануға жарамсыз деп танылған етті, ет өнімдерін, оның ішінде конфискаттарды, жануарлардан алынатын басқа да өнімдерді кәдеге жаратуды жүргізуді ;

5) тазалық күндерін өткізуді, базар аумағын, сауда орындарын, басқа да қосалқы үй-жайларын, тоңазытқыштары мен мүкәммалын ұдайы жинауды және дезинфекциялауды ;

б) ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) қағидаларда, нұсқаулықтарда және Қазақстан Республикасының ветеринария саласындағы басқа да нормативтік құқықтық актілерінде көзделген профилактикалық және мәжбүрлі іс-шараларды жүргізуді қамтамасыз етеді.

Ветеринариялық-санитариялық сараптама зертханасына қойылатын талаптар

115. Жануарлардан алынатын өнімдер мен шикізатқа ветеринариялық-санитариялық сараптама жасау үшін ішкі сауда объектілерінде ветеринариялық-санитариялық сараптама зертханалары (бұдан әрі – зертхана) ұйымдастырылуға тиіс.

Ветеринариялық-санитариялық сараптама жүргізу тәртібін ветеринария саласындағы уәкілетті мемлекеттік орган айқындайды.

116. Зертханаларда объектінің қуатына қарай мынадай үй-жайлар жиыны болуға тиіс :

1) ет және ет өнімдерін, жұмыртқа мен жұмыртқа өнімдерінің (бөлек жұмыс үстелдері бар) сараптау үшін;

2) балық және балық өнімдерін сараптау үшін;

3) сүт және сүт өнімдерін, балды, өсімдік шикізатын (бөлек жұмыс үстелдері бар) сараптау үшін;

4) мүкәммалды жуу үшін;

5) конфискатты сақтау үшін тоңазытқыш жабдықтары бар, ет және ет өнімдерін залалсыздандыру үшін;

б) дезинфекциялау және жуу құралдарын, мүкәммалды сақтау үшін;

7) персоналға арналған санитариялық және тұрмыстық үй-жайлар.

Объектілерде ет ұшаларын, ет өнімдерін және басқа өнімдерді уақытша сақтау үшін оқшауланған тоңазытқыш камерасы мен ет, ет өнімдерін және конфискаттарды зарарсыздандыру үшін автоклав орналастырылуға тиіс. Автоклав болмаған жағдайда зарарсыздандыруды ашық қазандықта жүргізуге рұқсат етіледі.

117. Сойылған жануарлардың ұшаларын, ет өнімдерін, балықты, құсты сараптауға арналған жұмыс үстелдері мәрмәр түйіршіктерімен, кафельмен

немесе мырышталған темірмен қапталуға тиіс. Ет және ет өнімдеріне сараптама жүргізу үшін зертханалар ет ұшаларын, ішкі мүшелерді, басты ілуге арналған арнайы жеке құрылғылармен (қондырғылармен) (ілгіш, ілгек және басқалары) немесе үстелдермен қамтамасыз етіледі.

Сүт және сүт өнімдеріне зерттеу жүргізілетін үстелдер мырышталған темірмен немесе азықтық пластиктермен қапталуға тиіс.

Зертхана үй-жайлары жылумен, жарықпен, желдетумен, су құбырымен, ыстық және суық сумен, кәрізбен жабдыкталады.

Ішкі сауда объектілерінде жануарлардан алынатын өнімдер мен шикізатты сату қуатына қарай сүт шикізатын сараптауға арналған қарау залын зертханамен, етті зарарсыздандыруға арналған үй-жайды ет шикізатын сараптауға арналған қарау бөлмелерімен біріктіруге болады.

119. Зертхана үй-жайлары, өндірістік жабдықтар және мүкәммал таза ұсталуға тиіс. Ылғалды әдіспен тазалау және дезинфекциялау күнделікті жүргізілуге тиіс.

Айына бір рет тазалық күні өткізіліп, барлық үй-жайлар күрделі жиналып, дезинфекцияланады және қажет болған жағдайда дератизация және дезинсекция жүргізіледі.

120. Зертхана штаты жүргізілетін жұмыстың көлеміне және оған жұмсалған уақытқа (жедел және қосалқы), бір жұмыс күнінде атқарылған жүргізілетін санына байланысты қалыптастырылады.

121. Зертханалар ветеринариялық-санитариялық сараптама жүргізу үшін қажетті арнайы зертханалық жабдықтардың түрлерімен, аспаптармен, құралдармен, химиялық реактивтермен, жуу және дезинфекциялау құралдарымен, ветеринариялық таңбалармен және мөртабандармен, зертханалық ыдыстармен, арнайы киіммен, зертханалық жиһазбен, мүкәммалмен және басқа да қосалқы материалдармен қамтамасыз етіледі.

Пайдаланылатын химиялық реактивтер дайындалған уақыты мен жарамдылық мерзімі көрсетіліп таңбалануға тиіс.

122. Зертханалар ветеринариялық есеп (келіп түскен өнімдердің, сараптама нәтижелерінің, конфискаттардың, реактивтердің және басқаларының есебі) пен есептілікті жүргізеді және оларды Қазақстан Республикасының Үкіметі белгілеген тәртіппен береді. Зертханалардың есепке алу журналдары нөмірленген, тігілген және тиісті әкімшілік-аумақтық бірліктің бас мемлекеттік ветеринариялық-санитариялық инспекторының мөрімен расталған болуы қажет.

Объектілерді сумен жабдықтауға, су бөлуге, жарықтандыруға және желдетуге, сауда және басқа үй-жайлардың ауасына, микроклиматына қойылатын талаптар

123. Объектілердің іргелі ғимараттары су бөлудің, суық және ыстық сумен жабдықтаудың орталықтандырылған жүйесімен жабдыкталады.

Пайдаланылатын ауыз су Қазақстан Республикасының санитариялық қағидаларында белгіленген қауіпсіздік талаптарына сай болуға тиіс.

Орталықтандырылған сумен жабдықтау болмаған кезде жергілікті су көздерін пайдалануға рұқсат етіледі. Шаруашылық-ауыз су мұқтаждары үшін тасып әкелінген суды пайдалануға рұқсат етіледі.

Объектінің жуынатын үй-жайларында орталықтандырылған сумен жабдықтау болмаған кезде су қыздырғыштар орнатылады. Сарқынды суды жинау үшін кәріз жүйесі болмаған жағдайда қақпағы бар су өткізбейтін шұңқырлар орнатуға рұқсат етіледі. Шұңқырлар толу шамасына қарай тазаланады.

124. Жасанды жарық көздері жарықтандырудың қорғаныш арматураларына бекітіледі. Қажет болған жағдайда жұмыс орындарында қосымша жарық көздері орнатылады. Шаруашылық үй-жайларындағы шамдар мен арматуралар жабық түрде және ылғалды тазалауға қол жетімді болуға тиіс.

125. Терезелердің, терезе жақтауларының ішкі және сыртқы әйнектерінің бетін тазарту ластану шамасына қарай жүргізіледі. Жылдың ауыспалы және жылы мезгілдерінде ашық тұрған жерлердің бәрі жәндіктердің кіруінен қорғау үшін қорғаныш торлармен жабдықталады.

126. Объект үй-жайларында табиғи желдетуден басқа, сауда, қосалқы және санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар мәжбүрлі желдету жүйесімен және/немесе ауа баптағыштармен жабдықталады. Желдету ауа алмасудың қажетті мөлшерін және микроклиматтық шарттарды қамтамасыз етуге тиіс.

Аумағы 50 м² дейінгі объектіде үй-жайларды табиғи желдетуге рұқсат етіледі

Объектілердің сауда және қойма үй-жайларын желдету жүйесі бөлек орнатылады. Санитариялық тораптары мен себезгі бөлмелері бар қойма, сауда үй-жайларының желдету жүйесін біріктіруге рұқсат етілмейді.

Объектілерді, жабдықтарды пайдалануға және ұстауға қойылатын талаптар

127. Объектілердің барлық бөлмелері таза ұсталады. Жұмыс аяқталған соң жуу құралдарын пайдалана отырып, үй-жайларды, сауда жабдықтарын ылғалды жинау жуу жүргізіліп, соңынан ыстық сумен шайылады.

128. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған үй-жайларда, оның ішінде тоңазытқыш камераларда механикалық тазалау, жуу, дезинфекциялау, дезинсекциялау, дератизациялау тұрақты түрде жүргізіледі.

129. Объект үй-жайларын күрделі жинауды жүргізу жиілігін шаруашылық жүргізуші субъект әкімшілігі үй-жайлардың тазалығын қамтамасыз етуді ескере отырып белгілейді. Жабдықтарды, мүкәммалды, үй-жайларды жуу және

дезинфекциялау үшін жуу және дезинфекциялау құралдары өндірушінің қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес пайдаланылады.

130. Жуу, дезинфекциялау құралдарын сақтау құрғақ, желдетілетін, сөрелермен жабдықталған үй-жайларда өндірушінің техникалық құжаттамасына сәйкес азық-түлік тауарларынан бөлек жүзеге асырылады.

131. Контейнерлер, мүкәммалдық ыдыс (арбалар, кәрзеңкелер, торлар), салмақ өлшеу аспаптары жуу құралдарымен күнделікті жуылады және құрғатылады.

132. Объект ұйымның түріне, оның қуатына сәйкес қажетті сауда-технологиялық және тоңазытқыш жабдықтарымен жабдықталады. Сауда-технологиялық және тоңазытқыш жабдықтарын орналастырғанда оларға баратын жолдың еркін болуы қамтамасыз етіледі.

133. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған қойма үй-жайлары құрғақ, таза ұсталады, жылытылады, жақсы желдетіледі, зиянкестер зақымдамаған, атмосфералық жауын-шашыннан, оларға кеміргіштердің, құстардың және жәндіктердің кіруінен қорғалған желдету қондырғысы болады.

134. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сату үшін объектілер мұздатылатын немесе тоңазытылатын камералармен, сөрелермен, витриналармен, шкафтармен, жәшіктермен жарақталады.

135. Тоңазытқыш жабдықтардың төбесіне, қабырғасына, еденіне, есігіне, өнімдері бар орамдарға «қар тоңының» және мұздың жиналуына рұқсат етілмейді.

Тоңазытқыш жабдықтардың ластану шамасына, «қар тоңының» пайда болуына қарай, өнімдерден босатылған соң тоңазытқыштарды жаппай жүк қабылдауға дайындау кезеңінде, камераларда зең пайда болғанда және сақталған өнімдер зеңмен зақымдалғанда жуады және дезинфекциялайды.

136. Етті және балықты шабу үшін беті тегіс, сызаттарсыз, қатты жынысты ағаштан жасалған тақтайлар пайдаланылады. Жұмыс аяғында ағаш тақтайлар күнделікті пышақпен тазаланып, тұз себіледі.

137. Әрбір өнім түрін бөлу үшін бөлек тақтайшалар мен таңбаланған пышақтар пайдаланылады, олар тиісті бөлімдерде арнайы бөлінген жерлерде сақталады.

138. Объектілерде жәндіктер мен кеміргіштердің болуына жол берілмейді.

Азық-түлік базарларын пайдалануға және ұстауға қойылатын талаптар

139. Азық-түлік базарының аумағы функционалдық аймақтарға бөлінеді: сауда-саттық, қойма және әкімшілік-шаруашылық.

140. Сауда-саттық аймағында бір сауда орнына аумағы кемінде 6 м² есебінен сауда орындары беріледі, қоғамдық тамақтандыру, тұрмыстық қызмет көрсету және зертхана объектілерін орналастыру үшін орындар көзделеді.

Тамақ өнімдерін (өсімдік тектес өнімдер, ет, балық, сүт және басқалары) сату арнайы бөлінген орындарда жүргізіледі.

141. Қойма аймағында азық-түлік тауарларын сақтауға арналған үй-жайлар, тоңазытқыш қондырғылар орналастырылады.

142. Шаруашылық аймағында күзетшілерге, базар әкімшілігіне арналған орындар, автокөлік тұрақтары, қоқыс салуға арналған контейнерлері бар алаңқайлар, дәретханалар бөлінеді.

143. Кіреберістер мен шығаберістерді, кіру жолдары мен жаяу жүргінші жолдарын қамтамасыз ету көзделеді.

144. Аумақ пен сауда орындары таза ұсталады, күнделікті ылғалды жиналып, дезинфекцияланады.

Ай сайын тазалық күні өткізіліп, аймақтар мен үй-жайлар күрделі жиналады, тоңазытқыш жабдықтарға тексеру жүргізіледі, дезинфекцияланады, айғақтар болған (жәндіктер, кеміргіштер болған) кезде дезинсекциялау және дератизациялау жүргізіледі.

Сауда мүкәммалы, торлар, сөрелер, тұғырлықтар оңай жуылатын, тамақ өнімдерімен жанасуға рұқсат етілген материалдардан жасалуға тиіс.

146. Өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде дайындалған) тамақ өнімдерін сақтауға, тасымалдауға және сатуға ветеринариялық-санитариялық сараптама нәтижесі бойынша ғана рұқсат етіледі, оларды азық-түлік базарларының тек арнайы бөлінген орындарында ғана сатуға рұқсат етіледі.

147. Сойылған жануарлардың, балықтың, құстың еті және басқа да шикі өнімдер, сүт және сүт өнімдері, жануарлардан алынатын өзге де өнімдер ветеринариялық-санитариялық сараптама нәтижесі болған жағдайда базардың бөлек үй-жайларында, бөлек сөрелерде сатылады.

148. Сүт және сүт өнімдері арнайы жабдықталған үй-жайлардағы үстелдерде сатылады. Сатып алушылардың сүт және сүт өнімдерінің дәмін бір рет пайдалануға жарамды қасықтармен татып көруіне рұқсат етіледі.

149. Жануарлардан алынатын өнімдердің саудасы оны жерге тікелей тигізбеу, тауарлардың қатар тұруы қағидаттарын сақтау жолымен тамақ өнімдерімен жанасу үшін пайдалануға рұқсат берілген материалдардан жасалған ыдыстардан жүзеге асырылады.

Тамақ өнімдерін тасымалдау, сақтау, өлшеп орау және сату шарттарына қойылатын талаптар

150. Қабылдау, сақтау, тасымалдау және сату кезінде тамақ өнімдерінің әрбір партиясы олардың сапасы мен қауіпсіздігін қуәландыратын құжаттармен, сондай-ақ сақтау, тасымалдау шарттары, жарамдылық/сақтау мерзімі туралы ақпаратпен, тез бұзылатын өнімдер – өнімнің шығарылған уақыты мен күні, сақтау температурасы және соңғы сату мерзімі көрсетілген жүкқұжаттармен с ү й е м е л д е н е д і .

151. Тамақ өнімдерінің сақтау орындарына түсуі таза, құрғақ, бөтен иісі жоқ, бүтіндігі бүлінбеген ыдыспен және орамамен жүзеге асырылады.

152. Әрбір ыдыс орнының өнімнің жарамдылық, сақтау мерзімі мен түрі көрсетілген таңбалау белгісі (жапсырмасы) жарамдылық/сақтау мерзімі аяқталғанға дейін, өнім толық пайдаланылғанға дейін сақталады.

153. Объект тамақ өнімдерін сақтауға және сатуға дайындауға арналған үй-жайлармен, шикізатты, дайын өнімдерді, буып-түю материалдары мен қосалқы материалдарды бөлек сақтау үшін тоңазытқыш жабдықтармен қамтамасыз етіледі, оларды оңай жуылатын және дезинфекцияланатын материалдардан жасалған, еденнен биіктігі кемінде 15 сантиметр болатын сөрелермен, стеллаждармен, тауар астына қойылатын ыдыстармен және контейнерлермен, тоңазытқыш камералар – конденсатты жинау және ағызу жүйелерімен, ал қажет болған жағдайда – қалайыланған немесе тот баспайтын болаттан жасалған ілгектері бар ілінетін арқалықтармен жабдықталады.

154. Объектілердегі тамақ өнімдерінің барлығы сөрелерде, тұғырлықтарда, тауар астына қойылатын ыдыстарда еденнен кемінде 15 сантиметр биікте сақталады. Тамақ өнімдерін еденде сақтауға жол берілмейді.

155. Көтерме саудаға шығарылатын тамақ өнімдерін тоңазытқыш камераларда және/немесе қойма үй-жайларында орналастыру партияның дайындалған күні мен нөмірі көрсетіліп, партиялармен жүзеге асырылады.

156. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған үй-жайларда тағамдық емес материалдарды бірге сақтауға рұқсат етілмейді.

157. Өзіне тән иісі бар тамақ өнімдері (балық, ірімшік және т.б.) бөгде иістерді сіңіріп алатын тағамдардан (шикі ет, сары май, жұмыртқа және басқа) б ө л е к с а қ т а л а д ы .

Шикі өнімдерді (ет, құс, балық, жұмыртқа және басқа) тұтынуға дайын тамақ өнімдерімен, оралмаған дайын өнімдермен бірге сақтауға, қауіпті тамақ өнімдерін басқа тамақ өнімдерімен бірге сақтауға, сондай-ақ оларды су құбырлары мен кәріз құбырларына, жылыту аспаптарына жақын сақтауға, қойма үй-жайларынан тыс жерде сақтауға рұқсат етілмейді. Тамақ өнімдерін тікелей еденде жинауға рұқсат етілмейді.

158. Тамақ өнімдерінің мынадай түрлерін сақтаудың ерекше шарттарын сақтау қамтамасыз етіледі:

1) тоңазытылған және мұздатылған етті (ұшамен, жарты ұшамен, төрттен бір бөлігін) сақтау ілгектерге ілінген түрде, ұшалардың бір-біріне, үй-жайлардың қабырғалары мен еденіне тимейтіндей түрде жүргізіледі. Блоктардағы (немесе ыдысқа салынған) етті тек сөрелерде, тұғырлықтарда және контейнерлерде сақтауға рұқсат етіледі. Ет қосылған жартылай фабрикаттар, субөнімдер, мұздатылған және тоңазытылған құс жеткізушінің ыдысында сақталады, қатар-қатар салған кезде ауа алмасуы қамтамасыз етіледі;

2) тоңазытылған балық жеткізушінің ыдысында сақталады, сақтау температурасы 0° -тан -2°C -қа дейін екі тәуліктен аспайды.

Тоңазытқыш қондырғыларының бәрі тамақ өнімдерін сақтаудың температуралық режимін бақылау үшін термометрлермен жабдыкталуы мүмкін.

159. Нормативтік және техникалық құжаттаманың талаптарына сәйкес келмейді деп танылған, тұрғындардың денсаулығына қауіп төндіретін тамақ өнімдері сатудан алынады. Оны одан әрі пайдалану немесе жою мүмкіндігі туралы шешім тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы заңнамаға сәйкес қ а б ы л д а н а д ы .

160. Жануарлардан алынатын азық-түлік шикізаты ветеринариялық ілеспе құжаттары болған кезде тек ветеринариялық-санитариялық сараптама нәтижелері бойынша қабылдауға, сақтауға, тасымалдауға және өңделген және өңделмеген күйде тағамдық мақсатта тұрғындарға сатуға жіберіледі.

161. Сұйық тамақ өнімдерін (сүт, қаймақ, сүзбе, өсімдік майы және басқалары) босату кезінде өнімдерді сатып алушының ыдысынан қайтадан ортақ ыдысқа құюға жол берілмейді. Ыдыстарға құюға арналған сауда мүкәммалын сүт, қаймақ , сүзбе салынған ыдыста қалдырмайды, арнайы ыдыстарда ұстап, күнделікті жуып отырады. Мүкәммал мақсаты бойынша пайдаланылады.

162. Сүт өңдеуші объектілер жеткізетін флягалардағы сүтті сатқан кезде айналымдағы ыдыстар дайындаушы-кәсіпорында өңделеді, сатылатын жерлерде а л д ы н а л а ж у ы л а д ы .

163. Объектілерде мыналарды:

- 1) шығу тегін, сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттары жоқ тамақ ө н і м д е р і н ;
- 2) тиісті таңбасы жоқ тамақ өнімдерін;
- 3) ораманың бүтіндігі бұзылған және лас ыдыстағы, жапсырмалары (немесе қосымша қағаздары) жоқ тамақ өнімдерін;
- 4) берілген мәліметтерге сәйкес келмейтін тамақ өнімдерін;
- 5) бұрмаланған тамақ өнімдерін;
- 6) тамақ өнімдерін сақтаудың температуралық және ылғалдылық шарттарын сақтау шарттары болмаған кезде;

7) тазартылмаған құсты, салмонеллез бойынша қолайсыз шаруашылықтардан келген жұмыртқаны, қабығы лас, кемшіліктері мен жарықшағы бар жұмыртқаны, үйрек және қаз жұмыртқаларын;

8) ветеринариялық таңбасы жоқ етті, шартты түрде жарамды етті және ет өнімдерін, сондай-ақ жануарлардан алынған азық-түлік шикізаты мен өнеркәсіпте дайындалмаған, ветеринариялық-санитариялық сараптамадан өтпеген тамақ өнімдерін;

9) қауіпсіздік көрсеткіштеріне сәйкес келмейтін тамақ өнімдерін қабылдауға, сақтауға, тасымалдауға және пайдалануға рұқсат етілмейді.

164. Жас балық пен балық өнімдерін сату және сақтау үшін объект бөлек тоңазытқыштармен жабдықталады.

165. Бөлшектеп оралмаған, тұтынуға дайын өнімдерді сататын бөлімдерде (секцияларда) жұмыртқа сатуға жол берілмейді.

166. Дайын тамақ өнімдерін азық-түлік шикізатымен және шикі азық-түлік өнімдерімен бірге тасымалдауға рұқсат етілмейді.

167. Жылдың жылы мезгілінде тез бұзылатын өнімдерді тасымалдау +6°C-тан аспайтын температурада:

1) қораптары салқындатылатын арнайы көлікте 6 сағаттан асырмай;

2) салқындатылмайтын изотермиялық қораптарда 1 сағаттан асырмай жүргізіледі.

168. Етті авторефрижераторлармен тасымалдау: салқындатылған және тоңазытылған ет +6°C температурада, мұздатылған ет 0°C температурада жүргізіледі.

169. Тірі балық термооқшаулағышы бар, мұзға арналған арнайы сыйымдылығы, сондай-ақ суға ауа жіберуге арналған жабдығы бар цистерна-автомобильдермен тасымалданады.

Объект аумағына, тұтыну қалдықтарын жинауға және шығаруға қойылатын талаптар

170. Объект аумағы жайластырылады, таза ұсталады. Аумақта, объектінің шаруашылық аймағында арнайы бөлінген жерде қалдықтарды жинау үшін қақпағы бар контейнерлер орналастыру үшін су өткізбейтін жабыны бар, үш жағынан тұтас қабырғалармен қоршалған алаңқайлар көзделеді. Қоқыс және тағам қалдықтары толу шамасына қарай шығарылады. Қоқысты шығару арнайы көлікпен жүзеге асырылады.

171. Аумақ күнделікті жиналады, жылдың жылы мезгілінде су себіледі, қыс мезгілінде қар мен мұздан тазартылады.

172. Объект ғимаратына кірер жерде қоқысқа арналған сауыттар

орналастырылады, оларды тазарту толу шамасына қарай жүргізіледі.

173. Базарларда сауда қатарларының бойымен бір-бірінен 20 метрден аспайтын аралықта қоқысқа арналған сауыттар қойылады.

174. Кірме жолдар, тротуарлар және түсіру алаңдары атмосфералық жауын-шашынның және еріген судың ағып кетуі үшін еңісі бар қатты жабынмен қ а м т а м а с ы з е т і л е д і .

175. Ыдыстар мен тауар қорын сауда объектісі аумағына іргелес аумақта жинауға рұқсат етілмейді.