

"Азық-түлік базарларының құрылымына, ұсталуына және оларды пайдалану барысында қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар" санитарлық ережелері мен нормаларын бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық Бас дәрігерінің 2002 жылғы 4 қыркүйектегі N 38 бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінің 2002 жылғы 18 қазанда тіркелді. Тіркеу N 2017. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2010 жылғы 30 шілдедегі N 578 бұйрығымен.

Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2010.07.30 N 578 (ресми жарияланған күнінен кейін он күнтізбелік күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

"Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 11 бабына сүйене отырып төмендегі көрсетілген тармақтарды орындауды, БҰЙЫРАМЫН: Қараңыз Z020361

1. Қосымша берілген 2002 жылғы 4 қыркүйектегі N 4.01.063.02 "Азық-түлік базарларының құрылымына, ұсталуына және оларды пайдалану барысында қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар" санитарлық ережелері мен нормалары бекітілсін.

2. Осы бұйрық Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуге қойылып, алғашқы ресми түрде баспадан шыққан күннен он күн өткеннен кейін қолданысқа енгізіледі.

Бас дәрігер

К е л і с і л г е н

Қ а з а қ с т а н

и н д у с т р и я

ж ә н е

Р е с п у б л и к а с ы н ы ң

с а у д а

М и н и с т р і

2002 жылғы 13 қыркүйек

К е л і с і л г е н

Қ а з а қ с т а н

М е м л е к е т т і к

м а л

Р е с п у б л и к а с ы н ы ң

д ә р і г е р л і к

Б а с и н с п е к т о р ы

2002 жылғы 16 қыркүйек

Б е к і т і л г е н

Қ а з а қ с т а н

Р е с п у б л и к а с ы н ы ң

2002 жылғы 4 қыркүйек

Санитарлық ережелер мен нормалар

"Азық-түлік базарларының құрылымына, ұсталуына және оларды пайдалану барысында қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар"

1. Жалпы ережелер

1. Нағыз санитарлық ережелер мен нормалар (әрі қарай - санитарлық ережелер) азық-түлік базарларының аумағына, құрылымына, үй-жайларының жабдықтарына, азық-түлікті тасымалдауға, қабылдауға, сақтауға және сауда-саттықты іс жүзіне асыруға қойылатын талаптарды, сонымен қоса осы ереженің талаптарын орындайтын лауазымды адамдардың міндеттерін анықтап, меншіктік қалпына қарамастан, Қазақстан Республикасындағы барлық шаруашылық субъектілер үшін нағыз санитарлық ережелердегі талаптар міндетті түрде орындалуға тиіс.

2. Осы ережелер мен нормалар қазір жұмыс атқарып жатқан, сондай-ақ құрылысы салынып, өзгертіліп немесе жұмыс істеп жатқан базарларға таратылады.

3. Нағыз санитарлық ережелерде келесі терминдер мен анықтамалар қолданылады:

1) азық-түлік базары - жергілікті атқарушы органдармен орны анықталып, тұрақты немесе уақытша әрекет ететін және Қазақстан Республикасындағы қолданылатын нормативтік құқықтық актілердің талаптарын орындау арқылы азық-түлік заттарының саудалануын іс жүзіне асыруға арналған мүліктік заттар кешені;

2) азық-түлік заттары - жеке және заңды тұлғаларға сауданы іс жүзіне асыруға арналған, азық-түлік шикізаттары мен тамақ өнімдері;

3) азық-түлік шикізаттары - өсімдіктік, жануарларлық, микробиологиялық, минералдық, жасанды жаратылыстардағы өнімдерді дайындап шығаруға қолданылатын шикізат және сулар;

4) тамақ өнімдері - табиғи және өңделген түрдегі адамның тамаққа қолданатын өнімдері;

5) базар әкімшілігі - базар иесімен, базардың іс-әрекетіне тікелей жетекшілік

ету үшін құрылған басқарушы құрал;

6) тамақ өнімдерінің көршілестік тәртібі - дайын және шикі тамақ өнімдерін бірге сату, сақтау кездерінде бір-бірімен түйісуін жібермеу;

7) піспеген өнім - технологиялық өңдеуден өтпеген өнім;

8) дайын өнім - технологиялық өңдеуден өткен өнім;

9) сатушы - базардың қызметін пайдаланып өзінің сауда-саттық іс әрекеттерін іс жүзіне асырушы, Қазақстан Республикасының заңнамаларына сәйкес жеке-дара салық салу субъектісі болып келетін, заңды немесе жеке тұлға;

10) сауданы іс жүзіне асыру - сату айырбастық біржолата қайтарусыз беру, және залогқа қойылған заттарды залог ұстаушыға өткізу мақсатында қызметтерді ұсыну және заттарды тиіп аттандыру жұмыстарын орындау;

11) пайдалануға жарамды мерзім - белгілі мерзімнің өтіп, тамақ өнімдерінің арнайы мақсатта пайдалануға жарамсыз деп есептелетін уақыттың туындауы;

12) етті стерилизациялау - етті физикалық және химиялық әсер ету жолдарымен микроорганизмдерден зарарсыздандыру тәсілдері;

13) конфискат - малдәрігерлік-санитарлық сараптамамен жарамсыз деп табылған органдар мен ет бөліктері;

14) сауда орны - сауда жүргізу сөрелермен құралдармен саудаланатын заттардың түрлерін ескеріп, сауда саттық іс-әрекетті жүзеге асыруға арналған, көлемінің ең кемдігі заңнамаларда көрсетілген көлемнен кем болмайтын сатушының жұмыс істейтін аумағы.

2. Азық-түлік базарларына қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар

4. Азық-түлік базарларын жобалау, салу, құрылысын қайта өзгертіп жөндеу Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарымен белгіленген тәртіппен келісілген жобалар бойынша және осы санитарлық ережелерде қаралған талаптарды сақтай отырып, қолданыстағы құрылыс нормалары және ережелері (әрі қарай - ҚНЖЕ) талаптары негізінде жүргізіледі.

5. Базарда сауда-саттық жасау Қазақстан Республикасының және басқа да мемлекеттердің жеке және заңды тұлғалары арнайы жабдықталған сауда қатарлары мен жеке орындарда іске асырылады.

6. Базар аумағын арнайы мамандандырылған сату орындарына, зоналарға бөлуді қолданылып жүрген заңнамаларға сәйкес базар әкімшілігі анықтайды.

7. Базар аумағында келесі функционалдық аумақтар болуы қажет: сауда жасайтын, қойма және шаруашылық.

1) сауда жасайтын аумақ сауда жасау үшін келесі алаңдарға бөлінеді:

ауылшаруашылық өнімдеріне, азық-түлік тауарларына (жекеше етке, балыққа

с ү т к е) ;

азық-түлікке жатпайтын тауарларға; қоғамдық тамақтандыру және тұрмыстық қызмет көрсететін және лабораториялық қызмет атқаратын ұйымдарға арналған;

2) қойма аумағында азық-түлік заттарын сақтайтын бөлмелер мен тоңазытқыш қондырғылар орналасады;

3) шаруашылық аумағында қоқыс салатын контейнерлерге, автокөліктерді қоюға арналған аулалар, дәретханалар орналасады.

8. Базардың құрылысы салынатын учаскелерді таңдау Қазақстан Республикасы заңнамасымен белгіленген тәртіпте жүзеге асырылады. Құрылыс және құрылысын өзгерту қолданысқа енгізу жобалық құжаттамалар аумақтық мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдары мен мекемелерімен Қазақстан Республикасы "Қазақстан Республикасы халықтарының санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы туралы" Заңына сәйкес келісіледі. К090193

9 . Б а з а р л а р д ы :

1) құрылыс орындарына (тұрғын үйлерге, ауруханаларға, мектеп жасына дейінгі мекемелер мен мектептерге) 50 метрден жақын орналастыруға тыйым салынады ;

2) демалыс орындарында, парктердің, скверлердің және басқа да құнды-тарихи-мәдениеттік мағынасы бар құрылыс объектілеріне тиісті жерлерде орналастыруға тыйым салынады.

10. Базар тікелей даңғылдар мен негізгі көшелердегі көлік жүретін сызықтан шықпауға тиіс, ол негізгі қалалық жолдар желісінен және көшелерден кем дегенде 30 метр қашықтықта орналасуы керек.

11. Базардың жер учаскесі қоқыс төгілген жерден кем дегенде 1,5 километр, өнеркәсіптік мекемелерден және қоймалардан, сол сияқты базарды ластайтын және жұқпалы аурулар таратуы мүмкін химиялық, биологиялық және радиоактивтік объектілерден кем дегенде 500 метр қашықтықта орналасуға тиіс.

12. Жер учаскесінің көлемі қолданыстағы ҚНЖЕ-де қаралған талаптарға сәйкес болуы тиіс.

13. Базардың кіретін және шығатын ыңғайлы көлік жолдары және жаяу адамдарға арналған жолы болуға тиіс.

14. Базардың аумағы, оның ішінде кіретін жолдары, жаяу жолдары және жүк түсіретін алаңдардың үсті қатты болып, асфальттануы керек.

15. Азық-түлік базарында автомашинадан топтап сатуды ұйымдастыру үшін көліктің кіріп-шығуына оңтайлы жолдары бар арнайы алаң бөлу керек. Сату

жұмыстары жүріп жатқан кезде автокөліктердің бұл аумақта жүруіне тыйым салынады.

16. Қоқыстарды жинайтын контейнерлер қою үшін асфальтталған немесе бетондалған алаң бөлініп, сауда жасайтын соңғы қатардан және қоймалар аумағынан кем дегенде 25 метр қашықтықта орналасуы керек. Сыйымдылығы 10 текше метр қоқыс жинайтын контейнерлердің керектігін анықтағанда 200 квадрат метр базар аумағына кем дегенде бір қоқыс жинайтын контейнерді орналастыру қажет. Сауда жасайтын қатардың әрбір 20 метрден соң, базар аумағының әрбір 50 квадрат метр есебіне, сыйымдылығы 10-20 кубтік дециметр қоқыс жинағыштарды қою керек.

17. Базар аумағы тазалықта ұсталуы керек. Күн сайын жұмыс аяғында базар алаңында негізі тазалау жұмыстарын жүргізіп, жұмыс барысында тазалықты сақтау керек. Қыс мезгілінде базар аумағы және оған кіреберістегі жол, үнемі қардан, мұздан тазартылып отырылуы керек. <*>

ЕСКЕРТУ. 17-тармақ өзгерді - ҚР Денсаулық сақтау министрлігінің 2003 жылғы 20 маусымдағы N 464 бұйрығымен.

18. Жеке және қызмет бабындағы көліктерге арналған автотұрақтар қолданыстағы ҚНЖЕ-ң талаптарына сай болуы керек.

19. Азық-түлік базарларында сатып алушы мен сатушыларға арналған су және канализация жүйесімен инженерлік тұрғыдан дұрыс қосылған дәретханалар болуы керек, олар әрбір 50 сату орнына бір дәретхана есебімен алынуы қажет.

Канализация жүйесіне қосылуға техникалық мүмкіншілігі жоқ базарларда аула сыртында дәрет қалдықтары сорылып алынатын, су кірмейтін шұңқыры бар дәретханаларды, архитектура және қала құрылысын салу органдарымен, қала құрылысын салу құжаттарында бекітілген тәртіп бойынша аумақтық мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарымен келісіп салуға жол беріледі, олар тамақ өнімдерімен сауда жасайтын қатардан 25 метр ара қашықтықта орналасуы керек. Тұрмыстық-шаруашылық ағынды қалдық суларды әкету шұңқырдың 3/2 бөлігі толғанда жүргізіледі. Дәретханаға баратын жол қатты затпен жабылып, жүру ыңғайлы болуы керек, сондай-ақ оған баратын бағытты анық көрсететін сілтемелер болуы қажет.

20. Базар аумағында персоналдар мен базарға келушілерге арналған, қол жуу, сауда керек-жарақтарын, жемістер мен көкөністерді жуу үшін құрылғы болуы қажет, олар 50 сауда орнына бір кран деген есеппен орналастырылады.

21. Дәретханалар мен қол жуғыштар дұрыс жұмыс істеп, таза болуы қажет және күн сайын зарарсыздандырылып тұруы керек. Санитарлық жүйелерде жұмыс атқаратын персоналдардың базарда басқа да жұмыстармен айналысуына тыйым салынады.

22. Базар аумағында үй жануарлары мен малдарды, құстарды тірідей сатуға болмайды.

3. Сумен жабдықтауға, канализацияға, жылуға, тазартып-сору және жарықтандыру жүйесіне қойылатын санитарлық талаптар

23. Базарларды сумен жабдықтау және канализация жүйесіне қосу қолданыстағы ҚНЖЕ-ң талаптарына сәйкес іске асырылады.

24. Базарда сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда, жергілікті сумен жабдықтау көздері арқылы жабдықталуы тиіс, ол болмаған жағдайда су арнайы автокөлікпен әкелінуі тиіс. Азық-түлікпен сауда жасайтын базарларда су үнемі және жеткілікті мөлшерде болуы қажет.

25. Шаруашылық-ауыз су үшін қолданылатын судың сапасы қолданыстағы стандарт талаптарына сай болуы тиіс.

26. Базарлардағы стационарлық объектілер қолданыстағы ҚНЖЕ талаптарына сәйкес, қалалық жылу жүйелеріне қосылуы қажет және желдету мен жылу беру жүйелерімен жабдықталуы тиіс.

Жергілікті мекендерде ортақтандырылған жылу жүйелерінің болмаған кездерінде стационарлық объектілерді жылытатын орындар, ошақтар болуы керек.

27. Базардың барлық ұйымдары мен үй-жайлары қолданыстағы ҚНЖЕ талаптарына сәйкес жарықтандырылуы қажет.

4. Базар аумағындағы үй-жайлардың құрылымына және оны пайдалану барысында оларға қойылатын санитарлық талаптар

28. Тез бұзылатын тағам өнімдерімен сауда жасайтын объектілер(оның ішінде аз мөлшерде сатылатындар) шикі және дайын өнімдерді бөлек сақтау үшін тоңазытқыштармен жабдықталуға тиіс. Тез бұзылатын тағам өнімдерінің қоры тоңазытқыштардың сыйымдылығына және санына сай мөлшерде сақталуға тиіс.

29. Стационарлық объектілердің сауда залдарындағы, санитарлық тораптың қабырғалары, жуу орындары еденнен 1,8 метр биіктікке дейін глазуурленген тақтайшалармен қапталады, болмаса бұзылмайтын синтетикалық бояулар жағылады немесе басқа да қаптағыш материалдармен жабылады. Едендері тазалауға, жууға оңай, су сіңбейтін, тегіс, саңлаусыз, ой-шұңқырсыз болуы керек. Канализациялық жүйе сауда жасайтын қатарлар мен жолдардан алыс жерлерде орналастырылуға тиіс. Канализация жүйесі және олардан шығатын құбырлар еденнің барлық тұсында жуындының ағысына кедергі келтірмейтіндей болуы

керек. Жүйе саласындағы еңкіштік 0,03% кем болмауы керек. Жүйе тормен және гидравликалық жапқышпен жабдықталуы керек.

Ғимараттың ішін әрлеуге қажетті қолданылатын барлық құрылыс және әрлеу материалдарына, олардың мақсаты үшін Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарының келісімі болуы керек.

30. Кәсіпорынның барлық үй-жайлары тазалықта ұсталынуы керек, күн сайын ылғалды әдіспен мұқият тазалау жұмыстары жасалып, қол жуатын раковина, унитаздар жуылып, зарарсыздандырылуы қажет.

31. Базар айына бір рет үй-жайды жалпы тазарту, зарарсыздандыру және қажет болған жағдайда дератизациялау шаралар жүргізу үшін тазалық күніне жабылуы керек.

32. Базардың үй-жайларын олардың қолданылатын мақсатына қарамастан тұрғын үй немесе қонақ үй ретінде қолдануға қатаң тыйым салынады. Азық-түлікті қабылдауға, сақтауға және сатуға, дайындауға арналған үй-жайларға бөгде адамдар әкімшіліктің рұқсатымен және міндетті түрде арнайы санитарлық киіммен ғана жіберіледі.

5. Жабдықтар мен керек-жарақтарға қойылатын санитарлық талаптар

33. Жабдықтардың орналасуы үй-жайды тазарту мен жууға ыңғайлы болуы керек.

34. Сауда керек-жарақтары таттанбайтын, тез жуылатын, Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдары мен мекемелерімен қолдануға тыйым салынбаған материалдардан дайындалуы тиіс.

35. Өнімді сақтауға арналған торлардың, өрелердің, түптерінің беті тегіс болып, оңай жуылып және зарарсыздандырылуы қажет, олардың еденнен биіктігі 15 сантиметрден кем болмауы керек.

36. Сауда алаңдары мен қоймаларда қоқыс-қалдықтарды жинайтын арнайы қақпағы аяқпен басып ашылатын бактар немесе қақпағы бар шелектер болуы тиіс, олардың 3/2 көлемі қоқыс-қалдықпен толғанда тазаланып, жұмыстың аяғында 1% кальцилендірілген соданың ыстық ерітіндісімен (45-50°C) немесе Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық эпидемиологиялық қызмет органдарымен рұқсат етілген басқа да жуғыш заттармен жуылуы тиіс.

37. Сауда және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын, әкімшілік-тұрмыстық үй-жайларын және қойма жайларының топтарында тазалық жұмыстарын жүргізуге арналған керек-жарақтар бөлек қойылып, белгі

салынуы керек. Керек-жарақтар жеке-жеке арнайы жабық шкафтарда немесе арнайы орындарда сақталуы керек.

38. Әжетхананы тазалауға арналған керек-жарақ белгі беретін ашық түске сырлануы және арнайы бөлінген орында сақталуы тиіс.

6. Азық-түлік өнімдерін сақтау және сату жағдайларына қойылатын санитарлық талаптар

39. Азық-түлік өнімдерін сақтау және сату әр өнімнің түріне арналған қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес жүзеге асырылуы керек.

40. Сауда кәсіпорындары мұздататын жабдықтармен қамтамасыз етілмеген жағдайда тез бұзылатын тағам өнімдерін қабылдауға, сақтауға және сатуға, сақтау мерзімі өтіп кеткен тағам өнімдерін сатуға тыйым салынады.

41. Сатуға сәйкестілік сертификаты немесе тағам өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын, Қазақстан Республикасының "Сертификация туралы" Заңына сәйкес басқа да құжаттары бар тағам өнімдері жіберіледі. Қараңыз Z040603

42. Ерекше иісі бар азық-түліктерді (майшабақ, дәмдеуіш) иісті тез қабылдайтын азық-түлік түрлерінен бөлек сақтау керек.

43. Ыдысы мен қаптамасы мықты, таза, құрғақ және олар жағымсыз иісі болмай, Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық эпидемиологиялық қызмет органдары мен мекемелерімен тыйым салынбаған тағам өнімдерін қаптауға керекті материалдардан жасалуы тиіс.

44. Базарда сатуға жіберілген ет және еттен жасалған өнімдер арнайы үстелдерде немесе сәкілерде орналастырылып, темір ілгектерге ілінеді.

45. Сүт және сүт өнімдері арнайы жабдықталған үй-жайларда, үстелдерде сатылады. Сүт және сүт өнімдерінің сапасын білу үшін дәмін көруге сатып алушыларға жеке қасықтар беріледі.

46. Ет және басқа да еттен жасалған шикізаттар, сүт және сүт өнімдері, балық, жұмыртқа, құс еті, бал Қазақстан Республикасының "Ветеринария туралы" Заңына сәйкес, міндетті мал дәрігерлік-санитарлық сараптамадан өткізілуі қажет.

47. Жарма және сусымалы азық-түліктер таза қапшықтарға немесе басқа ыдыстарға салынып тұғырықтар мен сөрелерге орналастырылуы керек.

48. Егін шаруашылығы өнімдерін сату үшін олардың құрамында пестицидтер мен нитраттар қалдығының көлемін тексергеннен кейін рұқсат етіледі.

49. Базарда төмендегілерді сатуға тыйым салынады: үй жағдайында дайындалған, тұмшаланып қапталған консервілік өнімдерді (көкөністер, ет, балық және басқалары); үй жағдайында дайындалған еттен және балықтан, көкөністен, ұннан жасалған өнімдер; кондитерлік, кулинарлық бұйымдар,

жартылай фабрикаттар мен сусындарды; үй жағдайында дайындалған жаңадан терілген және өңделген саңырауқұлақтарды; дәрі-дәрмекті шөптер және дәрі-дәрмектерді.

7. Азық-түлік шикізаттарын және тамақ өнімдерін тасымалдауға қойылатын санитарлық талаптар

50. Азық-түлік шикізаттары мен тағам өнімдерін тасымалдау кезінде, шикі және дайын өнімдерді жеткізу жағдайын ескере отырып, өнімнің әрбір түрі үшін санитарлық ережелер мен нормалар сақталуы қажет.

51. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін тасымалдау үшін, (изотермиялық кузовтары, салқындатылатын кузовтары, рефрижераторлары) бар арнайы белгіленген көлік құралдарын мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарымен және мекемелерімен келісу арқылы пайдалану керек.

52. Тез бұзылатын азық-түліктер жылы мезгілде арнайы көліктермен қосу 60 С жоғары емес температурада салқындатқыш кузовы бар көліктермен алты сағаттан ұзақ емес, немесе салқындатқышы жоқ температураны бір қалыпты ұстап тұратын изотермиялық автокөліктермен бір сағаттан ұзақ емес уақыт аралығында тасымалдануға тиіс.

53. Тірі балықтарды сыртқа жылу шығармайтын жүйесі бар, төменгі температураны сақтау үшін мұз салатын сыйымдылықтары және суды ауамен қанықтыратын жабдықтары бар цистерналы арнайы автокөліктер тасымалдайды. Судың температурасы қыста қосу 2 С, жазда қосу 14 С болуы керек.

54. Азық-түлік шикізаттары мен тағам өнімдерін тасымалдайтын көліктерді басқа мақсаттарға қолдануға тыйым салынады.

55. Тасымалдаушы көлік-жүргізушісінің арнайы таза жұмыс киімі, жеке медициналық кітапшасы болып, ол гигиеналық тасымалдау ережелерін сақтауға міндетті.

56. Азық түлікті және тамақ өнімдерін тасымалдайтын арнайы көлікті күн сайын санитарлық тазалықта ұстап, декада сайын (он күнде бір рет) зарарсыздандырып тұру керек.

57. Тағам өнімдерін тасымалдау ережелерін сақтау мен көліктің жағдайына жауапкершілік оның иесіне жүктеледі.

58. Тағам өнімдерін тасымалдауға, сақтауға және сатуға қатысатын барлық адамдар, жұмысқа кірісер алдында және болашақта медициналық тексеруден өтіп, белгіленген тәртіп бойынша гигиеналық сауаттылыққа үйретілуі қажет және жұмыс орнында белгіленген үлгідегі жеке медициналық кітапшасы болуы керек.

8. Малдәрігерлік-санитарлық сараптама жүргізетін лабораторияларға қойылатын талаптар

59. Базарлардағы азық-түліктерге және мал өнімдері шикізаттарына малдәрігерлік-санитарлық сараптама жүргізу үшін малдәрігерлік-санитарлық сараптама жүргізумен айналысатын лаборатория құрылуы тиіс. Базарларда малдәрігерлік-санитарлық сараптама жүргізілуі тәртібі ветеринария саласындағы өкілетті мемлекеттік органмен анықталады. Лабораторияның жұмыс тәртібі және ережесі Қазақстан Республикасының "Сертификаттау туралы" Заңына және малдәрігерлік саласындағы өкілетті органның тиісті нормативті актілерімен белгіленеді.

60. Малдәрігерлік-санитарлық сараптама жүргізетін лабораторияда төмендегідей үй-жайлардың жиынтығы болуы керек:

- 1) ет шикізаттарына, жұмыртқа және балыққа;
- 2) сүт және сүт өнімдеріне, балға, өсімдік шикізаттарына сараптама жүргізу үшін ;
- 3) қолданатын құралдарды жуатын орын;
- 4) еріксіз алынған етті стерилизациялау және сақтау үшін мұздатқышпен жабдықталған бөлме ;
- 5) зарарсыздандыратын және жуатын заттарды, құралдарды сақтайтын бөлме;
- 6) персоналға арналған санитарлық-тұрмыстық үй-жайлар.

61. Сойылған малдың ұшасына, ет өнімдеріне, құс етіне сараптама жасауға қажетті жұмысшы үстелдің беті мрамор үгіндісімен, кафельмен немесе мырышталған темірмен қапталуға тиіс. Сүт және сүт өнімдерімен өсімдік өнімдерін тексеретін үстел мырышталған темірмен немесе азық-түлікке арналған пластиктермен қапталуы керек.

62. Күніне елуге дейін сараптама жүргізетін лабораторияларға, сүт өнімдері мен өсімдік шикізаттарына сараптама жүргізу үшін қарайтын зал мен лабораторияны, етті стерилизациялау мен ет шикізаттарына сараптама жүргізу үшін қарайтын залды біріктіріп қолдануға рұқсат етіледі.

63. Лабораторияның үй-жайлары, өндірістік жабдықтары мен құралдары таза ұсталынып, ылғалды тазарту жұмыстары және зарарсыздандыру күнде жүргізілуге тиіс. Айына бір рет санитарлық күн өткізіліп, барлық үй-жайларға толық тазарту, зарарсыздандыру жүргізіліп және қажет болған жағдайда дератизация және дезинсекция жүргізіледі.

9. Азық-түлік базар әкімшілігіне қойылатын талаптар

64. Осы санитарлық ережелердің талаптарына сай азық-түлік базарының ө к і м ш і л і г і :

1) Қазақстан Республикасы заңнамасымен белгіленген тәртіпте базарда сауда жасайтындарды сауда орындарымен, сауда құралдарымен, санитарлық киімдермен қ а м т а м а с ы з етеді;

2) өнімді сақтау үшін қоймалармен және мұздатқыш камералармен қ а м т а м а с ы з етеді;

3) сауда жасауға қолайлы жағдайлар тудыратын және сауда мәдениетін көтеретін базарларды көркейту мен қалпына келтіру шараларын өткізеді;

4) базардың, базарға тиісті аумақтардың санитарлық жағдайын қалпына к е л т і р е д і ;

5) саудагерлердің базарларда сауда жасаудың ережелерін, санитарлық және малдәрігерлік-санитарлық қадағалауды, өрт қауіпсіздігін, жеке тауарлармен сауда жасау ережелерін сақтауға бақылау орнатуды қамтамасыз етеді;

6) сауда қызметкерлері үшін жинау құралдарының, жуатын және зарарсыздандыратын құралдардың, сабынның болуын қамтамасыз етеді;

7) зарарсыздандыратын, дезинсекциялық және дератизациялық шараларды ж ү й е л і түрде жүргізіледі.

Ескерту. 64-тармаққа өзгерту енгізілді - Қазақстан Республикасының Мемлекеттік санитарлық бас дәрігерінің 2003.09.24 N 61 бұйрығымен.

10. Сауда жасайтын сатушыларға, азық-түлік базар аумағында кәсіпкершілікпен айналысатын ұйым басшыларына қойылатын талаптар

65. Осы санитарлық ережелердің талаптарына сай кәсіпкершілікпен айналысатын ұйым басшылары, сатушылар:

1) Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңдар жинағына сәйкес сапалы тамақ өнімдерін сатуды қамтамасыз етеді және сапасыз өнімдермен сауда ж а с а ғ а н ы ү ш і н ж а у а п б е р е д і ;

2) кәсіпорынды, сату орнын осы санитарлық ережелердің талаптарына сай т а з а ұ с т а у л а р ы к е р е к ;

3) өнімдердің, тауар көршілестігінің шартын, сақтау мерзімін және сату ережесін қ а т а ң с а қ т а у л а р ы к е р е к ;

4) өнімдерді ластанудан қорғаулары тиіс;

5) тауарды тек қана өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын ілеспе құжаттамасы болған жағдайда ғана сата алады;

- 6) жеке бастың гигиенасын сақтап, таза санитарлық киіммен жұмыс істеуге, уақтылы медициналық тексеруден өтуге тиіс;
- 7) өнімнің дұрыс тасымалдануына қойылатын талаптарды орындауы керек.

11. Базар әкімшілігі мен сауда жасаушылардың, базар аумағында кәсіпкершілікпен айналысатын лауазымды қызметкерлердің жауапкершілігі

66. Базарда санитарлық ереженің орындалуына базар директоры, сатушылар, кәсіпорын басшылары заңнамаларда бекітілген тәртіпке сай жауап береді.

67. Өндірістік шикізаттар мен тамақ өнімдерінің тасымалдануына және сатылуына жауапты, базардың барлық қызметкерлері мен лауазымды тұлғалары осы санитарлық ережелермен танысып, оның талаптарын орындаулары қажет.