

"Нан, нан-тоқаш, макарон мен кондитер өнімдерін өндіретін ұйымдарға қойылатын санитарлық-гигиеналық және індетті болдырмау талаптары" санитарлық ережелері және нормаларын бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылғы 31 қаңтардағы N 94 бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2003 жылғы 11 наурызда тіркелді. Тіркеу N 2195. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2010 жылғы 3 тамыздағы № 588 Бұйрығымен

Ескерту. Күші жойылды - ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2010.08.03 № 588 (алғаш ресми жарияланған күнінен кейін он күнтізбелік күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) Бұйрығымен.

К Е Л І С І Л Г Е Н

Қазақстан Республикасының
Индустрия және сауда
министрлігінің Құрылыс істері
жөніндегі комитеттің Төрағасы
2003 жылғы

"Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 7 бабына сүйене отырып төмендегі көрсетілген тармақтарды орындауды, **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Қосымша берілген 2003 жылғы 31 қаңтардағы N 4.01.064.03 "Нан, нан-тоқаш, макарон мен кондитер өнімдерін өндіретін ұйымдарға қойылатын санитарлық-гигиеналық және індетті болдырмау талаптары" санитарлық ережелері және нормалары бекітілсін.

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

Министр

Б Е К І Т І Л Г Е Н

Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау Министрінің
2003 жылғы 31 қаңтардағы
N 94 Бұйрығымен

"Нан, нан-тоқаш, макарон мен кондитер өнімдерін өндіретін ұйымдарға қойылатын санитарлық-гигиеналық және індетті болдырмау талаптары" Санитарлық ережелері мен нормалары

1. Жалпы ережелер

1. "Нан, нан-тоқаш, макарон мен кондитер өнімдерін өндіретін ұйымдарға қойылатын санитарлық-гигиеналық және індетті болдырмау талаптары" (бұдан әрі - санитарлық ережелер) туралы санитарлық ережелер және нормалар нан, нан-тоқаш, макарон, кондитер (креммен, кремсіз) өнімдерін өндіретін барлық жеке тұлғаларға және меншік нысанынан тәуелсіз заңды тұлғаларға таралады.

2. Осы санитарлық ережелерді орындау жауапкершілігі нан, нан-тоқаш, макарон және кондитер өнімдерін өндірумен, сатумен айналысатын ұйымдардың б а с ш ы л а р ы н а жү к т е л е д і .

3. Осы санитарлық ережелерде мынандай терминдер мен анықтамалар қ о л д а н ы л а д ы :

1) бактерицидті шам - өнеркәсіп үй-жайларындағы ауаны зарарсыздандыру үшін қолданылатын ультракүлгін сәуле көзі;

2) бураттар - ұнды елеуге және оның құрамындағы металл заттарын ұстауға арналған техникалық қондырғылар;

3) бастундар - ұзын макарондық өнімдерді іліп қойып, кептіруге арналған к ө м е к ш і қ о н д ы р ғ ы л а р ;

4) жеке медициналық кітапша - міндетті медициналық қараулардың нәтижелері енгізілетін, халықтың декреттелген тобының өкіліне берілетін жеке қ ұ ж а т ;

5) миражды жұмыртқалар - техникалық тұрғыдан жарамсыз деп табылған, инкубатордан алынған ұрықтанбаған жұмыртқалар;

6) ұннан жасалатын кондитер өнімдері - ұннан, қанттан, жұмыртқадан және әртүрлі толтырмалармен өндірілетін тағам өнімдері;

7) жарылған - жарылған қауыз;

8) шағын қуатты ұйым (наубайхана мен цех) - тәулігіне үш тоннаға дейін нан және нан-тоқаш өнімдерін; тәулігіне бір тоннаға дейін макарон және макарон өнімдерін; тәулігіне 500 килограмға дейін кремсіз жасалған кондитер өнімдерін; тәулігіне 300 килограмға дейін креммен жасалған кондитер өнімдерін өндіретін ұ й ы м ;

9) қайнату - әртүрлі жеміс-жидектердің еzbесі қосылып, қайнатылған қант м а с с а с ы ;

10) камыр дайындамасын толықсыту - техникалық жағдайларға сәйкес

температура мен ауа ылғалдылығында қамыр дайындамасын ұстау;

11) рециркуляция (қайта айналу) - алғашқы параметрлерге дейін жеткізілген ауаны қайтадан қолдану;

12) санитарлық жарамсыз өнім - технологиялық операциялар, тасымалдау және қоймада сақтау жұмыстары барысында пайда болған бұзушылық салдарынан өнімдер сапасының түйсіктік және тұтыну қасиеттерінің өзгеруінен тікелей қолданылуына жарамсыздығы;

13) қанықтыратын қондырғы - су мен газды араластыруға және салқындатуға арналған жабық сыйымдылық;

14) силос - қапталмаған бос ұнды салып, сақтауға арналған темір ыдыс;

15) технологиялық құрал-жабдықтар - өндірістің жұмыс атқаруына қажетті механизмдер, машиналар, қондырғылар және аспаптар жиынтығы;

16) жұмыртқа жарғыш - жұмыртқаларды өндіріске қолдану үшін дайындауға арналған үй-жайлар;

17) жарылған жұмыртқа - қауызы және қабықшасы жарылып, сұйығы ағып кеткен жұмыртқа.

2. Аумаққа қойылатын талаптар

4. Ұйымдарды орналастыруды, салуды және қайта жаңғыртуды жоспарлауға Қазақстан Республикасының санитарлық-эпидемиологиялық қызметінің мемлекеттік органдарымен санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды беріледі.

5. Құрылысы жүріп жатқан немесе құрылыс жобаланған наубайхана, макарон және кондитер өнімдерін шығаратын өндірістер тұрғын үй ғимараттарынан 50 метр қашықтықта орналасуы тиіс.

6. Наубайхана және макарон мен кондитер өнімдерін шығаратын ұйымдарды тұрғын үйлерде орналастыруға тыйым салынады.

7. Ұйымның аумағы қоршалып, оның кіретін бөлек екі жолы болуы керек. Учаскеде салынған құрылыстың тығыздығы 35%-дан аспауы тиіс.

8. Аумақтың құрылыс пен жолдан бос жерлері, сондай-ақ, учаскенің периметрі бойынша көгалдандыру керек. Гүлдеген кезде мақталар, талшықтар шашатын, мамықты тұқым беру арқылы жабдықтарды және тағам өнімдерін ластайтын ағаштар мен бұталарды отырғызуға рұқсат етілмейді.

9. Ұйымның аумағында оның жұмысына қатысы жоқ тұрғын үй-жайлар, объектілер, үй жануарлары мен құстарын өсіретін пункттерді орналастыруға тыйым салынады.

10. Ұйымның аумағы өндірістік және шаруашылық болып екіге бөлінуі керек. Өндірістік зонада мыналар орналасады: өндірістік бас корпус, шикізаттар және дайын өнімдерді сақтауға арналған қоймалық үй-жайлар, тұрмыстық үй-жайлар,

сауықтыру пункты. Шаруашылық зонада - жөндеу шеберханасы, ыдыс және отын қоймалары, қазандықтар, гараж, қоқыстарды жинайтын контейнерлер орналасқан алаң, ауладағы дәретхана болуы керек. Аумақ қолданыстағы құрылыс нормалары мен ережелері талаптарына сәйкес жарықтануы тиіс.

11. Шаруашылық зона өндірістік зонаға жел соғатын жағынан 25 метр ара қашықтықта орналасып, ені кем дегенде үш метр болатын жасыл екпе ағаштармен (ағаштар мен бұталар) бөлініп тұруы тиіс. Аумақтағы көлік және жаяу адамдар жүріп өтетін жолдарға асфальт немесе тас төселуі тиіс.

12. Атмосфералық жиналған суды ғимараттардан және басқа да имараттардан ағызатын сужинағышқа бағытталып орналасқан еңісі болуы керек. Сужинағыш пен ағын сулар жүйелі түрде тазартылып, уақытында жөндеуден өткізіліп отыруы тиіс.

13. Ұйымның аумағына күн сайын алдын-ала су сеуіп, тазартылып отыруы керек. Қыс мезгілінде жүріп өту жолдарын қар мен мұздан тазартып, ал көктайғақ болған жағдайда ол жерлерге құм себілуі тиіс.

14. Ыдыстар, құрылыс және шаруашылық жұмысының материалдары қоймада сақталуы керек. Ыдыстарды бастырманың астында асфальт төселген алаңда уақытша жинап, сақтауға рұқсат етіледі.

15. Қоқыстарды жинау үшін темірден жасалған контейнерлерді қолданып, олар көлемі бачоктардың түбінен үш есе артық болатын, өндірістік және қосымша үй-жайлардан 25 метрдей қашықтықта, асфальт төселген алаңда орналастырылуы тиіс.

16. Қалдықтар мен қоқыстарды контейнердің үштен-екі бөлігі толған кезде, күніне бір рет төгіп отыру қажет. Босатылғаннан кейін контейнерлер жуылып, зарарсыздандырылады.

17. Қоқыстарды шығару арнайы көлікпен жүзеге асырылады, оларды шикізаттар мен дайын өнімдерді тасу үшін қолдануға тыйым салынады. Егер қоқыстарды жинау орталықтандырылған болса, онда ұйымдарға зарарсыздандырылған қоқыссалғыштар әкелуі тиіс.

18. Аумақтағы санитарлық тораптар өндірістік үй-жайлардан 25 метр қашықтықта орналасып, су, канализация, жылыту жүйелеріне қосылуы тиіс.

3. Сумен қамтамасыз ету және канализация жүйелеріне қойылатын талаптар

19. Орталықтандырылған шаруашылық және ауыз сумен қамтамасыз ету көздерін таңдау қолданыстағы стандарт талаптарына сәйкес жүргізілуі тиіс.

Ұйымдардың сумен қамтамасыз ету қолданыстағы құрылыс нормалары мен ережелер талаптарына сәйкес жүргізілуі тиіс.

20. Технологиялық, шаруашылық-тұрмыстық қажеттілікке, ауыз суға пайдаланылатын су, қолданыстағы стандарт талаптарына жауап беруі тиіс.

21. Техникалық суды компрессорларды салқындатуға, ауланы суғаруға, дәретханадағы ағызатын бачоктар және писсуарларға қолдануға болады. Ауыз су және техникалық сумен қамтамасыз ету жүйелері бөлек болып, оларды жеткізетін құбырлар әртүрлі түске боялуы тиіс.

22. Шаруашылыққа - ауыз суға қолданылатын және өртке қарсы қажетті су көлемін сақтау үшін кем дегенде екі су жинайтын резервуарлар болуы керек. Резервуарлардағы суды әрбір 48 сағат сайын ауыстырып отыру керек. Резервуарлардың тапсырмалары (скоба), баспалдақтары, люктері болуы тиіс. Үй-жайлар және резервуарлар оқшау орналасып, тазалықта ұсталынып, қақпасына пломбы салынуы тиіс.

23. Су жиналатын резервуарларды кем дегенде 3 айда бір рет, апатты жағдайларда, жөндеу жұмыстары жүргізілгеннен кейін тазалап зарарсыздандырады және ол туралы арнайы журналда тіркелуі керек.

24. Резервуарларға және өндірістік цехтарға берілетін судың сапасына қолданыстағы стандарт талаптарына сәйкес ведомстволық бақылау жүргізілуі тиіс.

25. Өндірістік үй-жайларда болуы тиіс: суық және ыстық су жүргізіліп, цехтар бойынша 500 шаршы метрге бір араластырғыш орнатылуы, бірақ әр үй-жайларға кем дегенде бір ағызатын кран; цехтарда араластырғышы бар сабын, бір рет қолданылатын орамал немесе электрлі орамалмен жабдықталған қол жуатын раковина. Раковиналар әр өндірістік цехқа кіре берісте, сондай-ақ оларды пайдалануға ыңғайлы орындарда, жұмыс орнынан кем дегенде 15 метр қашықтықта орнатылуы тиіс.

26. Ауыз суға қолдану мақсатында, жұмыс орынынан кем дегенде 75 метр қашықтықта су ішуге арналған фонтандар немесе сатураторлы қондырғылар орнатады. Ауыз судың температурасы 8-14 ° С аралығында болуы тиіс.

27. Технологиялық процестерге қолдануға, жабдықтар мен үй-жайларды санитарлық тазалап жууға жылыту жүйелерінен алынған ыстық суды қолдануға тиіс.

28. Ұйымның канализация жүйелерінің құрылымы қолданыстағы құрылыстық нормалар және ережелер талаптарына жауап беруі тиіс.

29. Ұйымдар өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық пайдаланудан жиналған суларын ағызу үшін жалпы қалалық канализацияға қосу керек немесе олардың жеке канализациясы мен тазартатын құрылғысы болуы керек. Өндірісте және шаруашылық-тұрмыста пайдаланудан кейін жиналған сулардың ішкі канализациялық жүйелерінің аулалық желіге шығатын жолы бөлек болып, өз

жарықтандырушы құралдар жаңа жағдайларға бейімделіп, қайта жабдықталуы тиіс.

40. Ұнды сақтауға және дайындауға арналған үй-жайларда шаңның бұрқ етіп көтерілуін болдырмау үшін мыналар қарастырылуы тиіс:

көрінбейтін электр өткізгіш, электр қосқыштары мен ажыратқыштарын үй-жайлардың сыртында орналастыру, қорғаныс торы бар тығыз жабылатын жарықтандырғыш шамды пайдалану.

5. Жылыту және желдету жүйелеріне қойылатын талаптар

41. Өндірістік, қосымша және санитарлық-тұрмыстық үй-жайлар қолданыстағы құрылыстық нормалар мен ережелердің талаптарына сай сорып шығаратын механикалық қондырғылармен қосылған желдеткіштермен жабдықталуы тиіс. Жылыту құралдары шаңнан оңай тазартылатындай болуы тиіс.

42. Шәрбат қайнататын қазандардың, бұткізгіштердің, ыстық су құбырлары мен басқа да конвекциялық және сәулелі жылу көздерінің бетіндегі температура қосу 45°C аспайтындай болу үшін жылу өткізбейтін қабаты болуы тиіс.

43. Ылғал мен жылу бөлетін көздер (қайнататын, ашытатын, буландыратын қазандар және тағы басқалар) жергілікті сорып шығаратын шатырларымен жабдықтау қажет.

44. Шаң бөлу көздері (камыр илейтін, қаптарды сілкітін және басқа да машиналар) шаңтұтқыш құралдармен (шаңсорғыштармен) жабдықталуы тиіс. Өндірістік үй-жайдың ішіндегі ауада болатын уытты емес шаңдардың (ұнның, қанттың) көлемі бір текше метр (бұдан әрі - м^3) 6 миллиграмнан аспауы тиіс.

45. Пештердің, сондай-ақ ақырғы қою шкафтарының жанындағы жұмыс орындарына шығып жатқан булар мен газдардан қорғану үшін тыныс алу деңгейінде ауа себезгісін жабдықтау қажет. Қыс айларында себезгіленетін ауа қозғалысының жылдамдығы секундына 0,5-1,0 метр (бұдан әрі - м/сек) болғанда температурасы 18°C , ал жаз айларында себезгіленетін ауаның қозғалыс жылдамдығы секундына 1-2 метр болғанда температурасы 22°C шамасында болуы тиіс. Ауаны алмастырмауға рұқсат етілмейді.

46. Ұн шаңын тудыратын көздер (ұн төгілетін шұңқырлар, қаптарды сілкейтін машиналар, ұн елегіштер, қысқа кесілген өнімдерге себуге арналған сұрыптайтын үстелдер) шаңтұтқыштармен жабдықталуы тиіс.

47. Нан-тоқаш, макарон және кондитер өнімдерін экспедицияның ашық есіктері арқылы көлікке тиейтін орындарда, жылдың суық мезгілдерінде сыртқы

ауаның экспедиция үй-жайына кіруіне бөгет бола алатын, жылуды ұстайтын перделер немесе басқа да құралдар құрылуы тиіс.

48. Үй-жайдың микроклиматы, шудың деңгейі қолданыстағы стандарт талаптарына сай болуы тиіс.

49. Станоктардың, машиналардың, аппараттардың дірілді азайтатын құрылғылары болуы керек, ал дірілдің деңгейі қолданыстағы стандарт талаптарымен белгіленген деңгейден аспауы тиіс.

6. Өндірістік және қосымша үй-жайларға қойылатын талаптар

50. Ұйымның өндірістік үй-жайлары мен цехтары технологиялық үдерістердің желісін қамтамасыз ете алатындай және шикі өнімдер мен дайын өнімдердің ағыны кездесуін болдырмайтындай орналасуы тиіс. Үй-жайлардың жиынтығы ұйымның бейімделген бағытына байланысты технологиялық жобалау нормаларына жауап беруі тиіс. P080496

51. Қойманың үй-жайлары құрғақ, таза, жылытылатын, жақсы желдетілуі тиіс (температурасы қосу 8°C -ден, ауаның салыстырмалы ылғалдығы 70-75%-дан төмен емес), шикізаттарды түсіретін және дайын өнімдерді тиейтін арнайы платформалармен жабдықталып және жауын-шашыннан қорғайтын бастырмамен қамтамасыз етілуі тиіс. Шикізатты және дайын өнімдерді тасымалдайтын жүк көтергіштер бөлек болуы тиіс. Қойма үй-жайларындағы еденнің тесіктері жоқ, цементпен сыланған, қабырғалар тегіс болуы тиіс. Қойма үй-жайларында тез бұзылатын шикізаттарды және жартылай дайындалған өнімдерді сақтауға арналған тоңазытқыш камералар болуы тиіс.

52. Тағам өнімдеріне арналған қоймаларда тағамға жатпайтын материалдар мен иіс шығаратын шаруашылық тауарларды (сабындар, жуғыш ұнтақтар) сақтауға тыйым салынады.

53. Өндірістік үй-жайларға кіре берісте зарарсыздандырғыш ерітінділерге матырылған кілемшелер төселуі тиіс.

54. Кремі бар кондитерлік өнімдерді шығаратын ұйымдарда (қуатына қарамай) мыналарға оңаша үй-жайлар жабдықталуы тиіс:

1) шикізаттарды бір тәулік сақтайтын тоңазытқыш камерасы бар;
2) шикізаттарды ыдысқа салу және оларды өндіріске дайындауға арналған;
3) жұмыртқа массасын алу үшін үш бөлмеден тұратын үй-жай: тоңазытқышы бар, жұмыртқаны қораптан шығару және сақтауға арналған, жұмыртқаларды жуу мен зарарсыздандыруға арналған, жұмыртқа массасын жасауға арналған;

4) майды тазарту мен дайындауға арналған;

5) крем жасау мен кремді өнімдерді әрлеуге (тоңазытатын жабдығы бар)

а р н а л ғ а н ;

- б) шәрбат пісіруге арналған;
- 7) бисквиттер мен жартылай дайындыған өнімдерді пісіруге арналған;
- 8) бисквитті біраз тұрғызып және кесуге арналған;
- 9) сығатын қапшықтарды, ұштықтар мен басқа құралдарды тазарту және стерилизациядан өткізуге арналған;
- 10) цехтың ішіндегі ыдыстар мен ірі құрал жабдықтарды тазартуға арналған;
- 11) айналымдағы ыдыстарды жууға арналған;
- 12) қиындылар мен картон ыдыстарды, қағаздарды сақтауға арналған;
- 13) тоңазытқышы бар, кремді өнімдердің экспедициясына арналған.

55. Кремді өнімдерді әрлеуге арналған үй-жайлар бактерияны жоятын шаммен және салқындататын үстелдермен жабдықталуы тиіс. Бактерияны жоятын шамдардың жұмыс істеу тәртібіне қойылатын шарттар осы санитарлық ережелерге 1 -қосымшаға сәйкес бекітіледі.

56. Кремі бар кондитерлік өнімдерді шығаратын қуаты тәулігіне 300 килограмнан (бұдан әрі - килограмм) асатын ұйымдар үшін технологиялық және бактериологиялық зертхана қарастырылуы тиіс.

57. Өндірістік үй-жайлардың қабырғалары кем дегенде 1,7 метр биіктікке дейін глазуурленген тақтайшалар немесе ашық түсті бояумен сырлануы тиіс.

58. Өндірістік және көмекші үй-жайлардың панелден жоғарғы қабырғалары және төбелері желімді немесе сулыэмульсиялы бояулармен әктеліп немесе сырлануы тиіс. Төбе мен қабырғаларды әктеу мен сырлауды қажеттілігіне қарай бірақ жылына кем дегенде екі рет жүргізу қажет. Сылағы түскен жерлер тез арада сыланып, одан кейін боялып немесе әктелуі тиіс.

59. Сылағы түскен жерлерді сылауға, әктеуге, сынған әйнектерді ауыстыруға байланысты шағын көлемді жұмыстарды атқаруды өндірістік үдерісті толық тоқтатпай, сол жерді қоршап және өнімге бөтен заттардың түсіп кетпейтіндей етіп қорғалған жағдайда жүзеге асыруға болады.

60. Барлық өндірістік үй-жайлардағы едендер су өткізбейтін, тайғанақ емес, тесіктері және ұрылған жерлері жоқ, тазалау мен жууға ыңғайлы, траптарға қарай еңіс орналасуы тиіс. Цехтың ішінде көлік жүретін учаскелердегі едендерге соққыға төзімді тақталар төселуі тиіс.

61. Едендер, қабырғалар және төбелерді әрлеуге Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызметінің мемлекеттік органдарымен тыйым салынбаған материалдар қолданылуы тиіс.

62. Өндірістік, қосымша, қоймалық және тұрмыстық үй-жайларды тазарту арнайы жұмысшымен жүргізіліп, ал жұмыс орындарын жұмысшылардың өздері тазартулары керек, бұл екі жұмысты қосып атқаруға тыйым салынады.

63. Өндірістік, қосымша, қоймалық үй-жайлар, дәретханаларды тазартуға

арналған, белгі қойылған керек-жарақтар, ыстық және суық су жүргізілген, оларды кептіретін регистрі бар жеке бөлмелерде сақталуы тиіс.

64. Тазарту жұмыстары аяқталғаннан кейін, ауысымның соңында барлық тазалауға қажетті керек-жарақтар жуғыш заттар қосылған сумен жуылып, зарарсыздандырылып, кептіріліп таза күйінде сақталуы тиіс.

65. Есіктердің тұтқалары, панельдер, баспалдақтардың ұстайтын жерлері, өндірістік және көмекші үй-жайлардың едендері күніне бір рет ыстық сабынды сумен жуылуы тиіс. Кремі бар кондитерлік өнімдер шығаратын ұйымдардың өндірістік үй-жайларының едендері бірінші жуғыш заттармен жуылып, одан кейін зарарсыздандыратын ерітіндімен тазалануы тиіс. Ауысымның соңында жуып, зарарсыздандырғаннан кейін, үй-жайларды бактерияны жоятын шаммен т а з а р т у қ а ж е т .

66. Жылыту құралдары мен олардың артындағы кеңістік, электр жабдықтары, торлы және басқа да қорғайтын қоршаулар, желдету камералары ластануына қарай, бірақ аптасына бір реттен кем емес тазартылып отыруы тиіс.

7. Тұрмыстық үй-жайларға қойылатын талаптар

67. Ұйымдардың тұрмыстық үй-жайлары нан, нан-тоқаш, макарон және кондитерлік өнімдер шығаратын ұйымдардың технологиялық жобалау нормаларына сай болуы керек. Өндірістік цехтардың қызметкерлеріне арналған тұрмыстық үй-жайлар санитарлық өткізгіштер түрлері бойынша жабдықталуы т и і с .

68. Киім ілетін орындарда сырт киім, үй және жұмыс киімі мен аяқ киімдердің бөлек сақталуын қамтамасыз ету қажет.

69. Таза және лас арнайы киімдер бөлек үй-жайларда орналасып, оларды қабылдап және беретін терезелері болуы тиіс.

70. Дәретханалардың кабиналары өзі жабылатын есікпен, ал бачоктары су ағызатын басқышпен жабдықталуы тиіс. Арнайы киіммен дәретханаға кіруге т ы й ы м с а л ы н а д ы .

71. Дәретханалардың дәлізінде раковиналар, дәретханалық қағаз, сабын, электр орамалы, арнайы киімге арналған ілгіш және дәретханаға кіре берісте зарарсыздандырғыш ерітіндіге матырылған кілемше болуы тиіс.

72. Жуынатын себезгі бөлмесі киім ілетін бөлменің жанында орналасып, оның киім ілгіш және орындықтармен жабдықталған кіре берістегі бөлмесі болуы тиіс. Жуынатын себезгі орындардың саны қолданыстағы құрылыс нормалары мен ережелері талаптарына сай анықталуы тиіс.

73. Тұрмыстық үй-жайлардың құрамында немесе оңаша ғимараттарда қоғамдық тамақтандыру орындары немесе тамақтануға арналған бөлме болуы

тиіс. Отыратын орындардың саны ауысымдағы жұмыс істеушілердің ең көп саны бойынша есептеледі. Оған кіре берісте арнайы жұмыс киімдеріне арналған ілгіштер, ыстық және суық су қосылған қол жуғыштар, сабын, электр орамалы, қарарстырылуы тиіс. Өндірістік үй-жайларда тамақ ішуге және темекі шегуге т ы й ы м с а л ы н а д ы .

74. Тұрмыстық үй-жайларды ауысымда кем дегенде екі рет ыстық сумен, жуғыш және зарарсыздандырғыш зарарды қолдану арқылы тазалау жүргізілуі т и і с .

75. Санитарлық тораптарды тазалау және зарарсыздандыру үшін арнайы белгі салынған керек-жарақтар (шелектер, қалақтар, шүберектер, шөткелер) бөлінуі тиіс. Санитарлық тораптарды тазартуға арналған керек-жарақтар, басқа үй-жайларды тазартуға арналған керек-жарақтарынан бөлек сақталуы тиіс. Оларды басқа үй-жайларды тазартуға қолдануға тыйым салынады.

8. Шағын қуатты ұйымдарға қойылатын талаптар

76. Шағын қуатты ұйымдарды, мүмкіндігінше көп өндірген жағдайда (нан және нан-тоқаш өнімдерін - тәулігіне бір тоннадан асырмай; макарон және макарон өнімдері тәулігіне бір тоннаға дейін; кремі жоқ кондитерлік өнімдері - тәулігіне 500 килограмға дейін) оңаша тұрған ғимараттарда орналастыруға р ұ қ с а т е т і л е д і .

77. Оларды санитарлық-эпидемиологиялық қызметі мемлекеттік органдарының келісімімен негізгі ғимараттағы персоналдар мен тұрғындарға зиянды әсері болмаған жағдайда, тұрғын үйлерге жатпайтын ғимараттарға қосымша салынған, (әкімшілік, өндірістік, сауда) жапсарлас салынған үй-жайларға орналастыруға рұқсат етіледі.

78. Шағын қуатты ұйымдарды оңаша тұрған ғимараттарда орналастырған жағдайда санитарлық-қорғаныс аймақтарының жобасы бойынша санитарлық-эпидемиологиялық қызметі мемлекеттік органдарымен санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды беріледі.

79. Тұрғын үйлерге жатпайтын ғимараттарға жапсарлас, қосымша-жапсарлас салынған жайларға және басқа ғимараттарға орналастырылған, өндіріс барысында зиянды әсер (діріл, шу, шаң, газдар, иістер) туғызатын көздері бар шағын қуатты ұйымдарды, мүмкіндігінше негізгі өндірістік, қызметтік ғимараттардан, тұрғын үй-жайлардан алыстату қажет. Сонымен бірге зиянды факторлардың әсерін жою немесе рұқсат етілген деңгейге дейін төмендету ш а р а л а р ы н қ а б ы л д а у к е р е к .

80. Шағын қуатты ұйымдарда шығаратын өнімдердің бағытына, қуаттылығына және өнім түрлеріне сай үй-жайлар жиынтығы болуы

қ а р а с т ы р ы л у ы

т и і с .

81. Дайын өнімдерді тікелей сол ұйымдарда сату барысында, оларда сауда ұйымдарына қойылатын жағдайлар құрастырылуы тиіс.

9. Технологиялық жабдықтарға, құрал-саймандарға және ыдыстарға қойылатын талаптар

82. Технологиялық жабдықтар мен құралдар технологиялық үдерістің желісін камтамасыз ететін және оларды еркін алып қолдануға болатындай о р н а л а с т ы р ы л у ы т и і с .

83. Тағамдармен жанасатын жабдықтардың және құралдардың барлық бөліктері азық-түліктік машина жасау мен тамақ өнеркәсібінде қолдану үшін Қазақстан Республикасының санитарлық-эпидемиологиялық қызметінің мемлекеттік органдарымен рұқсат етілген материалдардан жасалуы тиіс.

84. Жабдықтардың, құралдар мен керек-жарақтардың беттері тегіс, тазалауға, жууға және зарарсыздандыруға ыңғайлы болуы тиіс.

85. Жуғыш және зарарсыздандырғыш ерітінділерді дайындау орталықтандырылған түрде жүргізілуі тиіс. Жуғыш және зарарсыздандырғыш заттар арнайы бөлінген үй-жайларда немесе шкафтарда сақталуы тиіс. Ұйымдарда - Қазақстан Республикасының санитарлық-эпидемиологиялық қызметінің мемлекеттік органдарымен рұқсат етілген жуғыш және зарарсыздандырғыш заттар қолданылуы тиіс.

86. Цехтың ішіндегі ыдыстары мен керек-жарақтарын жуатын бөлме ыстық және суық суды араластырғышы бар үш секциялы ваннамен жабдықтылып және канализацияға ауа арқылы жалғануы тиіс.

87. Қамыр илегіштердің, вакуумды аппараттардың, пісіретін қазандардың ішкі және сыртқы беттері, вафлилерді кесуге, олардың арасына жағуға арналған машиналарды жұмыс аяқталғаннан кейін мұқият тазартып, ыстық сумен жуу қажет. Вакуумды аппараттар мен қазандарды булау керек. Қамыр илегіштердің жоғарғы бөлігіндегі ішкі беттері әрбір қамыр илеуден кейін тазаланып және өсімдік майымен жағылуы тиіс.

88. Ұннан жасалатын өнімдерді пісіруге арналған жаңа темір қалыптар мен табалар қолдану алдында пештерде қыздырылуы тиіс. Жиегі тегіс емес, темірі ұшқан, майысқан қалыптар мен табақшаларды пайдалануға тыйым салынады. Нан мен кондитерлік өнімдердің қалыптары мезгіл-мезгіл (керек кезде) жөндеуден өткізіліп (темірдің ұшқан немесе майысқан жерін түзету) және пешке қыздыру арқылы күйіктен тазартылып отыруы тиіс.

89. Айналмалы пышақтар, тақтайлар, үстелдердің беттері, тасымалдаушы резеңке ленталар, арбалар, этажеркалар мен таразылар күнделікті және

ластануына қарай тазаланып, сода қосылған ыстық сумен жуылып, содан кейін қ ұ р ғ а т ы л у ы т и і с .

90. Силостарға ұнды әкелетін әрбір желі үнелегішпен және темір қоспалары үшін магнитұстағыштармен жабдықталуы керек. Ұн елейтін жүйе тығыз жабылып тұруы қажет: құбырлар, иірліктер бураттар, шнек қораптары, силостардың тесіктері болмай, олар он күнде бір рет бөлектеніп алынып, тазартылып, сонымен қатар ұнның зиянкестеріне қарсы зарарсыздандыру шаралары жүргізіліп тұруы тиіс.

91. Макарон өнімдерін шығару барысында күнделікті илейтін астаудың ішінде жиналған қамыр қалдықтарын алып тастап, нығыздаушы шнектің жұмысшы беттерін тазалау қажет. Бастундар өнім жабысқан сайын жуылуы тиіс.

92. Матрицаларды жуу, тазалау және сақтау үшін нығыздаушы бөлімшеде арнайы жабдықталған орын бөлінуі тиіс.

93. Електен түскендерді бөтен заттардың араласпауына ауысымда бір рет тексеріп, оңаша үй-жайларға шығарады. Магнитті сепараторларда он күн сайын екі рет магнит күші тексеріледі, ол магниттің салмағының бір килограммына 8 килограмнан кем болмауы керек. Магниттерді тазарту ауысымда кем дегенде бір рет слесарь және ауысымдық лаборантпен жүргізіледі. Магниттерден түскен заттарды пакетке салып зертханаға тапсырады. Және ұн елегіштер жүйесін тазарту және тексеру қорытындылары арнайы журналда жазылады.

94. Ұнды қаптаусыз сақтауға арналған силостардың беті тегіс. Ұнның жиналған жерлерін бұзуға арналған құрылғылар және қарайтын люктер еденнен 1,5 метр биіктікте орналасуы тиіс.

95. Сүтке арналған жабдықтар мен құралдар (цистерналар, жинағыштар, құбырлар, сорғыштар), шәрбат қайнататын қазандар, шәрбаттарды сақтайтын бактар, өлшегіш бактар, құбырлар күнделікті жұмыс аяқталғаннан кейін жуылып, зарарсыздандырылуы тиіс. Жуу мен зарарсыздандыру келесі үдерістерден тұрады :

1) жылы сумен шаю (35° C төмен емес);

2) қолданылуы туралы нұсқауға сәйкес рұқсат етілген кез-келген жуғыш және зарарсыздандырғыш заттарды пайдалана отыртып, шөткемен және қылдүрпімен жуу ;

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

4) құбырлар бөлектеніп алынып арнайы ванналарда жуылады және сөрелерде немесе құрғату камераларында кептіріледі.

96. Ұннан жасалатын крем қосылған кондитерлік өнімдер шығаратын өндірістік цехтардың (учаскелердің) жабдықтары, керек-жарақтары мен ыдыстары ауысымына кем дегенде бір рет, бисквиттің қоқымына арналған (

табандықтар) және шәрбат құйылған сыйымдылықтар ауысымына кем дегенде екі рет тазартылып отыруы қажет.

97. Крем жасайтын машинаға кремнен босатқаннан кейін бірінен соң бірін жуғыш және зарарсыздандырғыш ерітінділерді құйып, машинаның жұмыс істеп тұрған қалпында әрбір кезеңіне қарай 10-15 минут бойы тазарту жүргізіледі.

98. Керек-жарақтар, цех ішіндегі ыдыстар арнайы жуатын бөлімшелерде тазартылуы керек. Қолмен жуғанда оларды жуу әрбір ауысымның соңында, механикалық жолмен тазалағаннан кейін жуу машиналарында немесе үш секциялық ванналарда жүргізіледі. Бірінші секцияда қосу 40° - қосу 45° C температурадағы суда езу мен жуу жүргізіледі. Жуғыш заттар ерітіндісінің қанықпасы оған берілетін нұсқауға сай анықталады. Екінші секцияда зарарсыздандыру, ал үшіншіде температурасы 60° C-ден төмен болмайтын ыстық ағынды сумен шайылады.

99. Зарарсыздандырылғаннан кейін керек-жарақтар мен цехтың ішіндегі ыдыстар арнайы үй-жайларда еденнен 0,5-0,7 метрден кем болмайтын биіктікте орналасқан стеллаждарда, сөрелерде табандықтарда кептіріліп, сақталуы тиіс.

100. Айналымдағы ыдыстар цехтың ішіндегі ыдыстар және керек-жарақтардан бөлек жуылуы тиіс.

101. Жұмыртқа массасын дайындауда пайдаланылатын жабдықтар, жұмыртқаны тазартуға арналған ванналар, ыдыстар мен керек-жарақтар жұмыс аяқталғаннан кейін жуылып және зарарсыздандырылып, соңынан температурасы 65° C-ден төмен болмайтын ыстық сумен шайылуы тиіс. Кішігірім керек-жарақтар жуылғаннан кейін 30 минут бойы қайнатылуы тиіс.

102. Торттар мен пирожныйларды әрлегенде пайдаланылатын сығатын қаптар, ұштықтар және басқа ұсақ керек-жарақтар мынадай тәртіпте тазаланады:

1) температурасы қосу 65° C-ден төмен болмайтын ыстық суда крем толығымен жуылғанға дейін езу;

2) жуғыш ерітіндіні қолданып машинамен немесе қолмен қосу 45° - қосу 50° C температурада жуу;

3) сумен шаю және кептіретін шкафтарда құрғату;

4) автоклавта қосу 120° C температурада 20-30 минут бойы стерилизациядан өткізу (бикстарда, қақпағы бар кастрюлдерде немесе пергаментке, пергаментке ұқсас заттарға орап). Автоклав болмаған жағдайда, жуылған қаптарды 30 минут бойы қайнатады, содан кейін кептіретін шкафтарда құрғатып, таза беті жабық ыдыстарда сақтайды.

103. Сығатын қаптарды, ұштықтар мен керек-жарақтарды тазартуға және сақтауға арналған жабдықтарды басқа өндірістік мақсатта пайдалануға рұқсат етілмейді.

104. Кремді кондитерлік өнімдерді шығару барысында қолданылатын керек-жарақтарға, ыдыстарға, цехтың ішіндегі ыдыстарға технологиялық үдерістің кезеңдерінде пайдалануына сәйкес қатаң белгі қойылуы тиіс.

105. Аппараттар, жабдықтар мен керек-жарақтарды жөндеуден өткізу барысында, бөтен заттардың өнімдерге түсу мүмкіндігін болдырмайтын шаралар жүргізілуі тиіс. Аппараттар мен жабдықтарды жөндеуден өткізгеннен кейін (қайта жөндегеннен) жуып, зарарсыздандырып және ауысымның бастығы (бригадир) оларды қарағаннан кейін іске қосуға рұқсат етіледі.

106. Слесарлар және басқа да жөндеу жұмыстарымен айналысатын бригадалардың керек-жарақтары тасымалы құрал-саймандарға арналған жәшікке салынып, арнайы қоймада сақталуы керек. Жөндеуге қажетті бөлшектерді, шегелерді өндірістік үй-жайлардың жұмысшы орындарында сақтауға тыйым салынады.

10. Шикізатқа, технологиялық үдеріске және дайын өнімдерді сатуға қойылатын талаптар

107. Барлық келіп түсетін шикізаттар, қосымша, орауға қажетті материалдар мен шығарылатын өнімдердің қолданыстағы стандарт талаптарына сай келетіні туралы және олардың сапасын куәландыратын құжаттары болуы тиіс (сертификаты , гигиеналық қорытынды). Өнімді шығарушы тауардың сапасы мен қауіпсіздігіне кепілдеме беруі тиіс.

108. Нан, макарон және кондитерлік дайын өнімдердің қауіпсіздігін бақылау өнім өндірушімен осы санитарлық ережелердің және өзге қолданыстағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

109. Шикізаттар, көмекші материалдар өндіріске пайдалануға белгіленген тәртіпте санитарлық ережелер мен гигиеналық нормативтерге сәйкестігі туралы санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды берілгеннен кейін жол беріледі.

110. Шикізаттарды өндіріске қолдануға дайындау арнайы дайындау бөлімшесінде жүргізілуі тиіс.

111. Дайын өнімдер экспедиция және қойма үй-жайларында вагонеткаларда, контейнерлерде немесе қатарларда жиналып, олардың арасынан жүретін және өтетін жолдарды қалдырып, сақталуы тиіс. Шикізаттарды, жартылай дайын және дайын өнімдерді сақтау әдістері мен жағдайлары оларға бөтен заттардың түсу мүмкіндігін болдыртпауы керек. Қоймаларда тағамдық емес тауарлар мен заттарды (желім, ыдыстар, әртүрлі химикаттарды) сақтауға тыйым салынады.

112. Шикізаттар немесе дайын өнімдердің партиясынан бөтен заттар, ұн зиянкестері табылған жағдайда партияны өндіріске жіберуге рұқсат етілмейді, жарамсыз өнімдерді әрі қарай пайдаланылуы туралы тиісті құжат жасалуы қажет.

113. Шикізаттарды, жартылай дайындалған өнімдермен көмекші материалдарды ыдыстарға (қорапқа) салудан бұрын, ыдыстарды сыртқы ластануынан тазартқаннан кейін жүргізілуі тиіс.

114. Ыдыс ашылғаннан кейін ішіндегі шикізат цехтың ішінде қолданылатын белгісі бар ыдысқа салынады. Өндірістік үй-жайлардың ішінде шикізатты айналымдағы ыдыстарға салып сақтауға тыйым салынады. Өндірістік цехтарда қойылтылған сүтті зауыттың қаптамасында сақтауға рұқсат етіледі.

115. Ұннан босаған қаптар қаптарды сілкуге арналған машина орнатылған үй-жайларда сақталуы керек. Қаптардан түскен ұнның сыпырындысы, "санитарлық жарамсыз" деген жазуы бар арнайы ыдыста жиналып, бөлек үй - ж а й д а с а қ т а л у ы т и і с .

116. Нан-тоқаш, ұн, кондитерлік және кремді өнімдерді шығару үшін дайындалған әрлейтін салма және жартылай дайын қоспалар белгі қойылған жабық ыдыста немесе жинағыштарда қосу 6°C -ден аспайтын температурада с а қ т а л у ы т и і с .

117. Цехтың ішіндегі көліктік (айналымдағы) ыдыстар мен ыдыс жабдықтары таза, құрғақ, төзімді, бөтен иісі болмауы керек. Айналымдағы ыдыстар ұйымда қолданылар алдында, алып келгенге дейін тазартылғанына қарамастан, міндетті түр де т а з а р т ы л у ы қ а ж е т .

Өндірістік цехке алдын ала тазартылмаған көліктік (айналымдағы) ыдыстарды кіргізуге, санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға жауап бермейтін ыдыстарда және көліктерде кондитерлік өнімдерді тиеуге және т а с ы м а л д а у ғ а р ұ қ с а т е т і л м е й д і .

118. Ыдысқа салынған шикізаттар, көмекші материалдар мен дайын өнімдер қоймалар мен экспедицияларда еденнен кем дегенде 15 сантиметр биіктікте және қабырғадан 70 см қашықтықта орналасқан сөрелерде және тауар қойғыштарда қатарлап жиналып, олардың арасында ені кем дегенде 75 см болатын өтетін жолдар қалдырып, сақталуы тиіс.

119. Барлық төгілетін шикізаттар мен екінші өңдеуден түскен дайын өнімдер қолданылар алдында магнитұстағыштар арқылы өткізіліп және елек арқылы еленуі керек. Магниттер мына жерлерде орнатылуы тиіс:

- 1) өнімдер төгетін орындарда;
- 2) өнімдерді екінші рет қайта өңдеу үшін іріктеуге арналған үстелдерде;
- 3) циклон-ұстағыштардан жиналғаннан ұнды елеуге арналған құрылғыда.

120. Ұнды барлық шикізат түрлерінен бөлек сақтау керек. Бос күйінде сақталатын ұн сапалық көрсеткіштері бойынша жеке ыдыстарға салынып, с а қ т а л у ы к е р е к .

121. Бункерлер (темір ыдыс) және конустар жылына кем дегенде бір рет толық тазартылуы тиіс. Бункерлердің (темір ыдыс) және конустардың жоғарғы бөлігі айына бір рет тазартылуы керек.

122. Ұнды бос (қапталмаған) күйінде қабылдау және сақтау барысында төменде көрсетілген жағдайлар сақталуы тиіс:

1) қабылдаушы құрылғылар тұрақты жабық тұруы, ұнды қабылдауға арналған иілетін жеңдер алынып және үй-жайдың ішінде ілініп қойылуы керек; ұнтасығышты қабылдаушы құрылғыға қосар алдында бергіш трубканың ішіне, ұн тиелген люктің қақпағындағы пломбаның сақталуына тексеру жүргізілуі қ а ж е т ;

2) темір ыдыстағы және бункердегі ауа сүзгіштер реттелген жұмыс жағдайында болып, күніне кем дегенде бір рет тазартылып отыруы тиіс;

3) барлық люктері мен қуыстары жабылуы керек. Ұнды електен және магнитұстағыштар орнатылған жабдықтардан өткізбес бұрын өндіріске жіберуге т ы й ы м с а л ы н а д ы ;

4) ұнөткізгішті, қосып-ажырататын тетікті, тоқ көзін, бункерлер мен темір ыдыстарды жөндеуден өткізіп, тазартқаннан кейін қосымша қайтадан тексеру қ а ж е т .

123. Ұнның сыпырындысын, ылғалданған кесектерін, иленген лас қамыр және оның ұнтақтарын өндіріске қолдануға тыйым салынады. Жоғарыда көрсетілген ұнның жарамсыз қалдықтары арнайы белгісі бар ыдысқа жиналып және өндірістік үй-жайдан шығарылуы тиіс.

124. Ұн сақтайтын қоймадағы температура қосу 10°C төмен және ылғалдығы 75% жоғары болмауы тиіс.

125. Тұз жеке қоймаларда немесе қақпағы бар жәшіктерде, сол сияқты ерітілген күйде сүзгіші бар ыдыстарда сақталуы және өндіріске тек ерітілген және сүзілген күйінде берілуі тиіс.

126. Ұйымға ашытқы пресс арқылы нығыздалған, кептірілген немесе ашытқы сүті түрінде келіп түседі. Нығыздалған ашытқы және ашытқы сүті қосу 0° -ден қосу 4°C температурада сақталуы тиіс. Цехтарда ауысымдық немесе тәуліктік қолданылатын ашытқы қорын сақтауға рұқсат етіледі.

127. Майлар, жұмыртқалар, сүт және сүт өнімдері қолданылып жүрген санитарлық ережелер және нормаларға сәйкес тоңазытқыш камераларда 0° -тан қосу 4°C дейінгі температурада сақталуы тиіс.

128. Жұмыртқа меланжы, қолданыстағы стандарт талаптарына сәйкес болған жағдайда, аз көлемде пісіріліп, сатылатын кондитерлік және нан-тоқаш өнімдерін дайындау барысында қамырға қосылады. Жұмыртқа меланждың алу 6° -тан қосу

5 ° С дейінгі температурада сақталады, ерітілген меланждың сақтау мерзімі 4 сағаттан аспауы тиіс. Меланжды қайталап мұздатуға тыйым салынады.

129. Бояғыштар, хош иіс беретін қышқылдар және басқада тағамдық қоспалар заводтық орамда сақталуы керек. Сақтауға қойылатын бояғыштарды, иіс беретін қышқылдар және басқада тағамдық қоспаларды басқа ыдысқа ауыстырып құю немесе салуға рұқсат етілмейді. Бояулар және хош иіс беретін ерітінділер ұйымның зертхана қызметкерлерімен дайындалып, өндіріске аты мен қанықпасы көрсетілген арнайы ыдысқа құйылып беріледі.

130. Сары май орамынан ашылғаннан кейін тексеріліп және сырт жағынан тазартылады. Майдың сыртқы беті ластанған және микробиологиялық бұзылуы болған жағдайда креммен дайындалатын кондитер өндірісіне қолдануға рұқсат етілмейді. Май кескіш бөлмеде тазартуға дейін майды сақтау мерзімі 4 сағаттан аспауы тиіс.

131. Жаңа піскен жемістер мен жидектерді қолдану алдында жуып кептіреді. Жууы қиындау жидектерді (құлпынай, таңқұрай, бүлдірген, қожақат, тұт) әрлеу үшін әшекей ретінде қолдануға тыйым салынады. Бұл жидектер термикалық өңдеуден өткеннен кейін ғана кремдерге толықтырушы ретінде қолданылуы мүмкін.

132. Мейіз, цукаттар және кептірілген жемістер іріктеп алынып, арнайы торда немесе машинамен ағынды судың астында жуылады және термикалық өңдеуден өтетін кондитерлік бұйымдарға қолданылады.

133. Жеміс-жидектердің қоймалжың бөлігі, езбесі, өндіріске қолданар алдында үккіш машинадан немесе ұясы 1,5 миллиметр кең емес електен, жеміс-жидек повидлосы, джем, салма және пісіретіндерді ұясы 3 миллиметр кең емес електен өткізу керек. Оларды сумен араластыруға тыйым салынады.

134. Шәрбаттар, бал, жартылай дайындалған сұйық шоколад өнімдері, ерітілген майлар, қаймағы алынбаған сүт арнайы елек арқылы сүзіліп, сүт сүзілгеннен кейін қайнатылуы тиіс. Қанттан жасалған шәрбат темірден жасалған, ұясы 1,5 миллиметрден (әрі қарай - мм) артық емес елек арқылы сүзілуі керек.

135. Жаңғақ, бадам және май шығаратын дақылдардың ұрығын басқа қоспалардан іріктеуші машинаның көмегімен немесе қолмен тазартады.

136. Кондитерлік бұйымдарды дайындауға ескірмеген, таза, қабығы бұзылмаған, овоскоптан және сұрыптаудан өткен тауық жұмыртқасы қолданылуы керек. Жұмыртқа салынған қораптарды ашу, оларды тазарту және жұмыртқа массасын алу үзіліссіз үдеріс желісін сақтай отырып жүргізілуі тиіс.

137. Кез-келген кремді дайындауда суда жүзетін құстардың жұмыртқасын, жарық, жарылып ағып кеткен, миражды жұмыртқаларды, туберкулез және сальмонеллез ауруларының қаупі бар шаруашылықтардың жұмыртқасын және

жұмыртқаның орнына меланжды қолдануға тыйым салынады. Суда жүзетін құстардың жұмыртқасын шағын көлемде пісіріп, сататын нан-тоқаштарды және ұннан жасалатын кондитерлік бұйымдарды дайындау барысында қолдануға р ұ қ с а т е т і л е д і .

138. Суда жүзетін құстардың жұмыртқаларының қабығын бөлек ыдысқа жинап және өртеп жіберу керек, содан кейін ыдыстардың іші тазартылып, жылысумен жуылып және зарарсыздандырылуы тиіс.

139. Суда жүзетін құстардың жұмыртқаларының массасын дайындаумен айналысатын жұмыскерлер, жұмыстың аяғында қолдарын сабындап жуып және з а р а р с ы з д а н д ы р у ы т и і с .

140. Жұмыртқа массасын дайындау алдында овоскоп арқылы тексерілген жұмыртқалар төрт секциялы ваннада төмендегідей тәртіпте тазартудан өткізіледі :

1) бірінші секцияда - температурасы қосу 45° - қосу 45° C суда 5-10 минут уақыт аралығында суға салып қояды;

2) екінші секцияда - қолданыстағы нұсқауға сәйкес жуғыш ерітінділермен ж у ы л а д ы ;

3) үшінші секцияда - зарарсыздандырушы ерітіндімен тазартады;

4) төртінші секцияда - температурасы қосу 50° C ағынды сумен шаяды.

Жуатын ваннадағы ерітінді ауысым барысында кем дегенде екі рет а у ы с т ы р ы л у ы т и і с .

141. Тазартылған жұмыртқаны темір пышақпен жарып, сыйымдылығы бес жұмыртқадан аспайтын арнайы ыдысқа құяды. Ыдыстағы жұмыртқа массасының иісін, түрін тексергеннен кейін басқа көлемі жағынан үлкен өндірістік ыдысқа қ ұ й ы л а д ы .

Қолданылар алдында жұмыртқа массасы қалайы темір електен немесе тотықпайтын болаттан жасалған ұясы 3-5 миллиметр болатын елек арқылы с ү з і л у і т и і с .

142. Жұмыртқа массасын қосу 6° C дейінгі температурада бір сағаттан артық сақтауға болмайды, жартылай дайын өнімдерге қосып пісіретін жұмыртқа массасын сақтау мерзімі 24 сағаттан аспауы керек. Жұмыртқа массасын салқындатусыз сақтауға тыйым салынады.

143. Жұмыртқа массасын дайындаумен айналысатын жұмыскерлерге жұмыртқаны сорттау және тазартумен айналысуға рұқсат етілмейді.

144. Еденге құлап кеткен өнімдер (жарамсыз өнім) арнайы "санитарлық жарамсыз" деген белгісі бар ыдысқа салынуы тиіс.

145. Жоғарғы температурада технологиялық операциялар жүргізілетін барлық аппараттар бақылаушы-өлшегіш құралдармен қамтамасыз етілуі керек,

олар белгіленген тәртіп бойынша тексеріліп отырады.

146. Кремді дайындау үшін массасының ылғалдығы 20% аспайтын сарымай қолданылуы керек. Мезофильді аэробты және қосымша анаэробты микроорганизмдердің саны грамына 100000 бірліктен аспауы тиіс, сол сияқты өнімнің құрамында ішек таяқшалары (колиформды) үшін 0,01 грамм, патогенді микроорганизмдер үшін, оның ішінде сальмонеллдер үшін 25,0 грамм, коагулазаның барлығын анықтап көрсететін стафилококктер үшін 1,0 грамм аспауы тиіс.

147. Торттар және пироженноеларды әшекейлеу үшін қанттың сұйық үлесі 60% болатын кремдер қолданылуы керек. Кремнің сулы фазасындағы қанттың үлесі осы санитарлық ережелерге 2 қосымшаға сәйкес анықталады.

148. Крем бір ауысымда өндірілетін өнімге қажетті көлемде ғана дайындалады. Кремнің қалдығын келесі ауысымда торттарды әшекейлеу үшін қолдануға тыйым салынады. Барлық кремдер сол ауысымда дайындалып, жоғарғы температурада пісірілетін жартылай дайын өнімдер мен ұннан жасалатын өнімдерге қолданылуы мүмкін.

149. Кілегейден, пісіріліп жасалған, ірімшіктен, шикі ақуыздан шайқап, пісіріп жасалған кремдер сақтауға келмейді, оларды дайындағаннан кейін бірден қолдану керек. Кремдердің өндірісіне, белгіленген тәртіпте санитарлық ережелер мен гигиеналық нормативтерге сәйкестігі туралы санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды берілгеннен кейін жол беріледі.

150. Жұмыс орнындағы кремді сығып шығаратын, крем толтырылған қапшықтар түскі демалыс кезінде таза ыдысқа салынып, суық жерде сақталуы керек. Кремді жұмыс орындарына жеткізу үшін тотықпайтын болаттан немесе алюминийден жасалған, қақпағы бар және "крем" деген белгі салынған таза ыдыс қолданылуы тиіс. Жұмыс орнында крем салынған ыдыстардың қақпағы жабылмады.

151. Кремді бір ыдыстан екінші ыдысқа ауыстыру арнайы құралмен жасалуы тиіс. Тікелей қолмен ауыстырып салуға рұқсат етілмейді.

152. Салқындатылған шәрбатты сіңіру үшін сақтау уақыты қосу 20° - қосу 26° C температурада 5 сағаттан, ал қосу 6° C температурада 12 сағаттан аспауы тиіс. Шәрбат пен себуге арналған ұнтақ ауысымда кем дегенде екі рет ауыстырылуы керек. Ұнтақ пен шәрбаттың қалдығы жартылай дайын өнімдерді пісіру кезінде қолданылуы тиіс.

153. Крем қосылған өнімдер дайындалғаннан кейін тоңазытатын камерада салқындатылуы тиіс. Дайын өнімдерді өндірісте сақтау уақыты салқындатуға дейін 2 сағаттан аспауы тиіс.

154. Тәулігіне 300 килограмнан артық крем қосылған өнімдер дайындайтын

ұйымдардың өндірістік зертханасы болуы тиіс, шағын өндіріспен айналысатын ұйымдар аккредитациядан өткен зертханалармен өндірістік бақылауды жүргізу туралы келісім-шарт жасаса алады.

155. Пештен алынған нан астауларға салынып, вагонеткамен немесе контейнерлермен салқындау үшін экспедицияға жіберіледі. Нанды үйілген күйінде сақтауға тыйым салынады.

156. Нан, нан-тоқаштар, макарондар және кондитерлік өнімдер, санитарлық паспорты бар арнайы көліктермен тасымалдануы тиіс. Астауға нан, нан-тоқаштар, макарондар және кондитерлік өнімдерді салу, сақтау және тасымалдау туралы ережелерге сәйкес жүргізілуі тиіс. Макарон өнімдері сұранысқа қарай тұтынушы орамға салынып және өлшенетін түрде шығарылады. Орамдағы және өлшенетін макарондар жаңа картон қораптарға салынады.

157. "Картофель" ауруына шалдыққан астықты тағамдық мақсатқа қолдануға және қайта өңдеуге рұқсат етілмейді, оны тездетіп наубайханалық ұйымдардан алып кету керек. "Картофель" ауруын таралуын ескерту мақсатында профилактикалық шаралар жүргізу қажет.

158. Крем қосылған кондитерлік өнімдер қосу 6°C аспайтын температурада сақталуы тиіс, креммен әшекейленбеген майлы және пралинді жартылай дайын өнімдермен әшекейленген вафлиден жасалған торттар және пироженноелар, тауарлардың көршілес орналасу ережесі сақталған жағдайда қосу 18°C температурада және ауаның салыстырмалы ылғалдығы 70-75% болатын, өлшейтін термометрі бар тоңазытқыштарда сақталуы тиіс.

159. Дайын өнімдер бөтен исі жоқ, таза, құрғақ қорапқа салынады. Өнімдерді қорапқа салар алдында олардың ішіне пергамент немесе пергаментке ұқсас қағаз төселінеді, астаулардың қақпағы жабылады; қақпағы жоқ қаңылтыр таба мен астаулар қақпағы бар темір контейнерлерге салынуы тиіс. Крем қосылған кондитерлік өнімдерді беті ашық қаңылтыр табаларда және астауларда тасымалдауға рұқсат етілмейді.

160. Торттар бұрын қолданылмаған картон қораптарға немесе осы мақсатқа мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарымен тыйым салынбаған осы мақсатта қолданылатын буып-түйетін материалдар, ішіне пергамент немесе пергаментке ұқсас қағаздардан жасалған салфеткалар төселген ыдыстарға салынып, қақпағы жабылады. Қорапқа салынбаған торттарды тасымалдауға және сатуға тыйым салынады. Крем қосылған кондитерлік өнімдерді сату тоңазытатын жабдықтары болған жағдайда жүзеге асырылады.

161. Тұтынатын қораптарына белгі салу нормативті және техникалық құжаттарға қойылатын талаптарға сәйкес жасалады.

162. Сауда жүйелерінен қайтып келген нан, нан-тоқаш және макарон өнімдері

, дайындаған ұйымдардың өзінде өңделуі тиіс. Өңдеуге ластанбаған және микробиологиялық бұзылу белгісі болмаған өнімдер қабылданады. Қайта өңдеуге арналған, суланған нан және нан өнімдері сол сорттағы немесе одан да төмен сортты ұннан нан дайындау кезінде қолданылады. Суланған макарон өнімдерінің сақталу мерзімі 5-6 сағаттан аспауы тиіс.

163. Өндірісте қалдықтарды және сулауға жататын қайтарылған нан өнімдерін 4 тәуліктен артық сақтауға болмайды.

164. Сауда желісінен механикалық зақымдалған немесе сыртқы түрі мен пішіні өзгерген, сату мерзімі өткен кондитер өнімдері қайта өңдеуге қабылданады, бірақ олар сату мерзімінің бітуіне 24 сағат қалғанда қайтарылуы керек. Сақталу мерзімі өткен креммен жасалған кондитер өнімдері тек көміп пісіретін кондитер өнімдерін дайындауда қолданылуы мүмкін.

165. Дәмі мен иісі өзгерген, ластанған, құрамында бөтен қоспалары бар, ұнның және басқа да зиянкестерімен жұқтырылған, көгерген кондитер өнімдерін, сондай-ақ, ұн өнімдерінің қоқымдарын қайта өңдеуге жіберуге тыйым салынады.

166. Сауда ұйымдары қайта өңдеуге жататын кондитерлік өнімдерді таза, құрғақ және бөтен иісі жоқ ыдыстарда қайтаруы тиіс.

167. Сауда желісінен қайта өңдеуге жіберілетін кондитерлік өнімдердің төмендегідей мазмұнды ілеспе құжаттары болуы тиіс:

- 1) өнімнің атауы;
- 2) өнімнің саны немесе салмағы;
- 3) шығарылған датасы;
- 4) өнімді қайтарған сауда ұйымының атауы;
- 5) қайтарылған датасы;
- 6) қайтару себептері.

168. Сауда желісінен қайтарылатын кондитерлік өнімдерді, тағам өнімдерін тасуға арналған және санитарлық паспорты бар көлік арқылы тасымалдауға болады.

169. Қайта өңдеуге жіберілетін кондитерлік өнімдер сауда желісінде сатуға арналған өнімдерден бөлек сақталуы керек. Ұйымдар кондитерлік өнімдерді бір күнде өңдей алатын мөлшерден артық қабылдамауы тиіс.

170. Сауда желісінен қайта жіберілетін кондитерлік өнімдер оларды қайта өңдеуге көрсетілген өндірістік зертхананың қорытындысынан кейін ғана қайта өңдеуі керек. Өндірістік зертхана болмаған жағдайда қорытындыны басқа тіркелген зертхана бере алады.

171. Қайта өңдеуге жарамайтын кондитерлік өнімдер арнайы ыдыста жиналуы жойылуға жатады.

172. Қайта өңдеуден өткен өнімдерден шығарылған кондитерлік өнімдер

санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес болуы тиіс.

173. Шикізаттардың, көмекші материалдардың, дайын өнімдердің және нан, нан-тоқаш, макарон және кондитерлік өнімдердің сапасына және шығаруда технологиялық және санитарлық-гигиеналық тәртіптердің сақталуына зертханалық бақылауды ұйымның зертханасы жүргізуі тиіс, ол болмаған жағдайда бұл тексерулердің түрлерін орындауға құқығы бар тіркелген зертхана жүргізеді.

174. Жартылай дайын және дайын өнімдерді шығарудың технологиялық үдерісінің барлық операциялары туралы тиісті нұсқаулар мен рецептер жұмысшы орындарда ілінуі қажет.

175. Дайын өнімдерді сақтау жағдайы және сату мерзімі қолданыстағы санитарлық ережелер және нормалардың талаптарына сай болуы тиіс.

11. Персоналдың жеке басының тазалығын сақтау ережелеріне қойылатын талаптар

176. Нан, нан-тоқаш, макарон және кондитерлік өнімдерді шығаратын, сақтайтын және тасымалдайтын ұйымдардың қызметкерлері жұмысқа кірер алдында, сонымен бірге арнайы оқу орындарының оқушылары өндірістік практикадан өтердің алдында, одан кейін кезеңмен міндетті түрде медициналық тексеруден және халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы уәкілетті органымен белгіленген тәртіпте гигиеналық оқытудан өтуі тиіс.

177. Әрбір қызметкерде оның барлық медициналық тексеруден өткен қорытындысы және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгі қойылған жеке медициналық кітапшасы болуы керек.

178. Ұйымның барлық қызметкерлері арнайы киімде жұмыс істеп, қолдарының тазалығын қадағалап, ұйымнан шыққанда және дәретханаға барғанда арнайы киімдерін шешіп, сондай-ақ, жұмысқа кірісер алдында, дәретханаға кіріп-шыққаннан кейін, сол сияқты әр үзілістен кейін және лас заттармен жанасқан сайын қолдарын жуып отыруы тиіс. Тағам, аспаздық және кондитер өнімдерін дайындаған кезде шаштарын орамал немесе қалпақтың астына жинап, зергерлік әшекей бұйымдарын, сағат және басқа да сынатын заттарын шешіп, тырнақтарын қысқа етіп алуы керек, олардың бетін лакпен бояуға болмайды.

179. Ұйымның қызметкерлеріне арнайы жұмыс киімдерін түйреуішпен, инемен қадауға және олардың қалтасында жеке заттарын сақтауға рұқсат етілмейді.

180. Жұмыс басталардың алдында күн сайын персоналдарды тексеру керек.

Іріңді аурумен ауыратын, бір жерін кесіп, күйдіріп алған, жұқпалы аурумен ауруы мүмкін деген күдік тудыратын адамдар жұмысқа жіберілмейді. Тексеру қорытындысы осы санитарлық ережелерге 3 -қосымшаға сәйкес белгіленген үлгідегі журналға жазылады.

181. Әрбір ұйымда бірінші медициналық көмек көрсету үшін дәрі-дәрмектер жиынтығы салынған дәрі қобдишасы болуы тиіс.

182. Слесарьлар, электромонтерлар және басқа да жұмысшылар өндірістік және қоймалық үй-жайларда жөндеу жұмыстарымен айналысу барысында арнайы таза киіммен жүруі тиіс.

183. Ұйымдармен қолданыстағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкес шыбындар, таракандар және кеміргіштермен күресу шаралар жүргізілуі тиіс.

184. Шикізаттар мен дайын өнімдерді кеміргіштердің ластауынан және бұзуынан сақтау үшін мыналар:

1) үй-жайдың есіктері мен табалдырығы (40-50 сантиметр биіктікте) темір табақша немесе темір тормен қапталуы;

2) жертөле қабатының терезелерін және желдету жүйелерінің тесіктерін қорғау үшін темір торлармен жабу;

3) қабырғалардағы, едендердегі, су құбырлары мен радиаторлардың маңында орналасқан тесіктерді металл жаңқасы қосылған цементпен бітеу;

4) цехтарды уақытында тағам қалдықтарынан тазартып, жұмыстың аяғында шикізаттар мен дайын өнімдердің бетін жауып қою жүзеге асырылуы қажет.

185. Зарарсыздандыру, дезинсекция және дератизациядан өткізу жұмыстарын , осы шараларды жүргізуге құқық беретін лицензиясы бар ұйымдар жүргізуі тиіс.

186. Қоймаларда қамба зиянкестеріне қарсы жүргізілетін газбен тазарту жұмыстары қолданыстағы нормативке сай жүргізілуі тиіс.

12. Ұйымдардағы әкімшіліктің міндеттері

187. Ұйымдардың әкімшілігі осы санитарлық нормалардың талаптарына сәйкес :

1) сапалы өнімдер өндіру үшін кепілдік беретін жағдайлар жасайды;

2) белгіленген мерзімде қызметкерлердің медициналық тексеруден өтуін, сондай-ақ санитарлық минимум бағдарламасы бойынша оларды оқыту және емтихан тапсыруын қамтамасыз етеді;

3) санитарлық-гигиеналық талаптарға сай келмейтін өнімдердің өндірілгені туралы белгі түскенде, ондай өнімдердің шығуына себеп болған бұзушылықтарды жоюға шара қолданады;

4) қолданыстағы заңнамаға сәйкес ұйымның әрбір қызметкерін арнайы киім

комплектісімен қамтамасыз етеді, оларды уақытында жуғызуды, қажет болған жағдайда зарарсыздандырып, таза қалпында беруді ұйымдастырады;

5) аумақты, үй-жайларды жуып тазарту үшін арнайы жұмысшы бөліп, жабдықтарды сапалы санитарлық тазартудан өткізуге жағдай жасайды;

6) санитарлық күннің өткізілуін қамтамасыз етеді;

7) осы санитарлық ережелер және нормалардың талаптарын орындалуын бақылауды қамтамасыз етеді.

"Нан, нан-тоқаш, макарон және кондитер өнімдерін өндіретін ұйымдарға қойылатын санитарлық-гигиеналық және індетті болдырмау талаптары" туралы санитарлық ережелер және нормаларға
1-қосымша

Бактерияны жоятын шамдардың жұмыс істеу тәртібі

Шамдар	Қуаты, Вт	Кернеуі, В	Шамдардың бактерияны жою барысында нәтиже беру үшін қажетті үй - жайдың температурасы, С °
БУВ-30	30	220	10-25
БУВ-60-11	60	220	5-25

"Нан, нан-тоқаш, макарон және кондитер өнімдерін өндіретін ұйымдарға қойылатын санитарлық-гигиеналық және індетті болдырмау талаптары" туралы санитарлық ережелер және нормаларға
2-қосымша

Кремнің сулы фазасында болатын қанттың құрамын есептеу

1. Кремнің сулы фазасы дегеніміз - рецепт бойынша кремнің құрамына кіретін өнімдердің суы. Сулы фазадағы қанттың құрамы мен кремнің ылғалдылығы бір-біріне кері әсер береді: кремнің ылғалдылығы жоғары болған сайын, сулы фазадағы қанттың қанықпасы төмен болады.

2. Сулы фазада кремнің құрамындағы қантты есептеу үшін, алдын-ала

қанттың құрамын табиғи түрінде мына формула бойынша анықтайды:

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

C - табиғи түрдегі қанттың құрамы, %;

A - зертханалық мәліметтер бойынша құрғақ заттағы қанттың құрамы, %;

B - зертханалық мәліметтер бойынша кремнің ылғалдылығы, %;

Кремнің сулы фазасында болатын қанттың құрамын есептеу мына формула арқылы жүргізіледі:

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

K - сулы фазадағы қанттың қанықпасы, %;

B - зертханалық мәліметтер бойынша кремнің ылғалдылығы, %;

C - табиғи түрдегі қанттың құрамы, %.

3. Есептеу: зертханалық талдау мәліметі бойынша алынған кремнің ылғалдылығы 25% болып, ондағы құрғақ затқа келетін қанттың құрамы 51,6%;

1) ылғалдылығы 25% болатын кремдегі табиғи түрдегі қанттың құрамын анықтау;

100 грамм құрғақ затта 51,6%-ды қант бар. Ылғалдылығы 25% болатын кремнің 75% құрғақ зат құрайды (100-25). Табиғи түрдегі қанттың:

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

Ылғалдылығы 25% кремнің құрамында 38,7% табиғи түрдегі қант болады.

2) сулы фазадағы қанттың есебі:

100 грамм кремнің құрамында 25% су және 38,7%-ды қант болады. Кремнің сулы фазасында болатын қанттың қанықпасы мынаны құрайды:

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

"Нан, нан-тоқаш, макарон және кондитер өнімдерін өндіретін ұйымдарға қойылатын санитарлық-гигиеналық және індетті болдырмау талаптары" туралы санитарлық ережелер және нормаларға 3-қосымша

Цех қызметкерлеріне жүргізілген медициналық тексеру қорытындысын тіркейтін журнал

Цех (бригада) _____

Бастық (бригадир) _____
(а т ы - ж ө н і , т е г і)

		А й / к ү н д е р									
А т ы - ж ө н і , т е г і	Ц е х лау а. з ы м	1	2	3	4	7	30			
			дені кезекті	ауру демалыс	жұмыстан	дені	дені			
		сау	демалыс	күні	босатылады	сау					