

"Азық-түлік сауда объектілерінің құрылымына, оларды ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық ережелері мен нормаларын бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2004 жылғы 30 қаңтардағы N 100 бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2004 жылғы 12 наурызда тіркелді. Тіркеу N 2733. 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 7-бабының 10) тармақшасына сәйкес Б ұ й ы р а м ы н :

1. Қоса беріліп отырған "Азық-түлік сауда объектілерінің құрылымына, оларды ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық ережелері мен нормалары бекітілсін.

2. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау Денсаулық сақтау бірінші вице-министрі, Қазақстан Республикасының Бас мемлекеттік санитарлық дәрігері А.А.Белоногқа жүктелсін.

3. Осы бұйрық Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуден өткен күнінен бастап қолданысқа енгізіледі.

Министр

" К е л і с і л г е н "

*Қазақстан Республикасының
Индустрия және сауда*

министрі

2004 жылғы 10 ақпан

Б е к і т і л г е н

*Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрінің
2004 жылы 30 қаңтардағы
N 100 бұйрығымен*

"Азық-түлік сауда объектілерінің құрылымына,

оларды ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық ережелері мен нормаларын бекіту туралы"

"Азық-түлік сауда объектілерінің құрылымына, оларды ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық ережелері және нормалары

1. Жалпы ережелер

1. "Азық-түлік сауда объектілерінің құрылымына, оларды ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық ережелері және нормалары (бұдан әрі - санитарлық ережелер) іс-әрекеті тамақ өнімдерін, азық түлік шикізаттарын, тамақ өнімдерімен және тамақ шикізаттарымен түйісетін бұйымдар мен заттарды айналымға жіберумен байланысты жеке және меншік нысанынан тәуелсіз заңды тұлғаларға арналады.

2. Осы санитарлық ережелер талаптарының орындалуын ұйымдардың бірінші басшылары және жеке тұлғалар қамтамасыз етеді.

3. Осы санитарлық ережелерді дайындау барысында мынадай терминдер мен анықтамалар қолданылады:

1) бомбаж - банка ішінде микроорганизмдердің көбеюінің салдарынан газ түзілуінен пайда болатын консервті банка бетінің дүңкиюі;

2) дүкен - сауда-саттық, әкімшілік-тұрмыстық үй-жайлары бар, сатуға тауарларды қабылдау, сақтау, дайындау үшін үй-жайлары бар стационарлы негізгі құрылыс немесе оның бір бөлігі;

3) көтерме сауда - бөлшек сауда кәсіпкерлік субъектілеріне арнайы сауда объектілері арқылы азық-түлік өнімдерін сату;

4) азық-түліктік шикізат - тамақ өнімдерін өндіру үшін пайдаланылатын малдардан, өсімдіктерден алынатын сондай-ақ микробиологиялық, минералдық негіздегі өнімдер объектісі және тамақ өнімдерін дайындауға арналатын су;

5) бөлшектік сауда - кәсіпкердің сатып алушыға кәсіпкерлік қызметке байланысты емес, әдетте жеке өзіне, отбасында, үйінде немесе өзге де пайдалануға арналған тауарларды сатуы;

6) тез бүлінетін тағам өнімдері - тез бүлінетін ерекше сақтау жағдайын талап ететін тағам өнімдері;

7) санитарлық брак - тағамдық мақсатқа қолдануға жарамсыз деп табылған ө н і м д е р ;

8) санитарлық күн - үй-жайға (кем дегенде айына бір рет) күрделі жинап-тазалау, жуып-шаю жұмыстарын, қажет болғанда зарарсыздандыру, дезинсекция және дератизация жүргізу үшін арнайы бөлінген уақыт;

9) санитарлық киім - шикізатты, қосалқы материалдар мен дайын өнімді механикалық бөлшектерден, микроорганизмдерден және басқа да ластанулардан қорғау үшін қызметшілерге арналған қорғаныш киім жиынтығы;

10) сауда объектісі - сауда-саттықты жүзеге асыру үшін сауда субъектілерімен пайдаланатын мүліктік кешен. Сауда объектілері: сату автоматы , шығарылатын сауда сөресі, автолавка, сауда шатыры, дүңгіршек, дүкен, сауда ү й і ;

11) тауарлардың көршілестігі - шикі және дайын тамақ өнімдерін бірге сақтауды және сатуды болдырмайтын, олардың ластануын және бөтен иістің енуін, тамақтың сапасына әсер етуін жібермейтін жағдай.

2. Сату аумағына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

4. Азық-түлікпен сауда объектілер құрылысына арналған жер қолданыстағы құрылыс нормалары мен ережелерінің талаптарына (бұдан әрі - ҚНЖЕ) сәйкес болуы тиіс. Жапсырылған және жеке тұрған азық-түлікпен сауда объектілерді орналастыруға және құрылыс, қайта жасау және пайдалануға беру жобалық құжаттарын бекітуге санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды болған жағдайда жол беріледі.

5. Кіре беріс жолдары, тротуарлар, жүк тиейтін және жүк түсіретін алаңдарда асфальт немесе тас төселінген болуы қажет. Тас төселінбеген аумақтың учаскелері көгалдандырылуы тиіс. Шаруашылыққа арнаған аулада ыдыстарға арналған орын, қоқыс салғыш және халықтан ыдыс қабылдайтын жай қарастырылуы тиіс.

6. Ұйымның қарамағындағы аумақ азық-түлік сауда объектісімен тазалауды ұйымдастыруы тиіс. Жылдың жылы мезгілінде жинар алдында (кемінде күніне екі рет) аумаққа су шашып аулада тазалау, жинау жұмыстары күнде жүргізілуі тиіс. Қысқы мезгілде аумақтың көлік жүретін жерлері, жаяу адамдар жүретін жолдар жүйелі түрде қар мен мұздан тазартылып, тайғақ кезде құм себіледі.

7. Жекпе көліктерді пайдаланғанда қоймалар мен сауда жайларынан кемінде 50 метр қашықтықта алыстатылған арнайы жекеленген учаскі бөлінуі тиіс. Азық-түлік сауда объектісіне іргелес аумағында тауарлардың ыдыстары мен қ о р ы н ж и н а у ғ а т ы й ы м с а л ы н а д ы .

8. Қоқсықты салуға арналған контейнерлер, қақпақты қоқсық салғыштар әр қоқсықсалғыштың түбінен, бір метрге дейін жететін асфальтталған немесе бетондалған алаңдарға орнатылуға тиіс: Қоқыссалғыш алаңы азық-түлік сауда объектісінен және тұрғын үйлер терезелерінен кемінде 25 метр қашықтықта орналасуы тиіс. Тұрғын кварталдардың аумағында азық-түлік сауда объектісінің қоқыс жинайтын алаңдары квартал ішіндегі қоқыс жинайтын алаңдарымен бірлестіруге жергілікті атқарушы органдарының келісімі және санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды негізінде жол беріледі.

9. Жиналған қоқыстар олардың 3/2 көлемі қоқыс-қалдықпен толғанда тазаланып, жұмыстың аяғында 1% кальцилендірілген соданың ыстық ерітіндісімен (қосу 45-қосу 50 ° C) немесе Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген басқа да жуғыш заттармен жуылуы тиіс.

3. Сумен қамтамасыз ету және канализация жүйесіне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптары

10. Шаруашылыққа және ішуге пайдаланылатын ауыз су көзін таңдау қолданыстағы стандарт талаптарына сәйкес жүргізіледі.

Азық-түлік сауда объектілердің ыстық, салқын сумен жабдықталуы және канализация жүйесі қолданыстағы ҚНЖЕ талаптарына сай болуы қажет.

11. Технологиялық қажеттілікке, шаруашылық-тұрмыстық пайдаланатын және ауыз су қолданыстағы стандарт талаптарына сай болуы тиіс.

12. Орталықтандырылған сумен қамтамасыз ету және канализация жүйелері болмаған кезде, ішкі су құбыры және канализациямен жабдықталмай жаңа азық-түлік сауда объекті құрылысын салуға рұқсат етілмейді.

13. Ауылдық жерлерде орталықтандырылған сумен қамтамасыз ету және канализация жүйелері болмағандықтан, санитарлық-эпидемиологиялық қызметінің мемлекеттік органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы негізінде ағынды суларды құятын шұңқыр және шайындыдан тазаланылатын құдықпен жабдықталады.

14. Жұмыс істеп жатқан азық-түлік сауда объектісіне мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды негізінде шаруашылыққа арналған және ауыз су мұқтаждығын өтеу үшін тасымалданатын суды пайдалануға жол беріледі. Ауыз су Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан дайындалған арнаулы таңбаланған ыдыстармен азық-түлік өнімдерін тасу үшін белгіленген арнаулы көлікпен әкелінуі тиіс. V053720

15. Суды сақтайтын сыйымдылықтың түрін таңдау техникалық-экономикалық есептемесі және санитарлық-эпидемиологиялық

қызметінің мемлекеттік органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды негізінде анықталады. Су тапшылығы байқалатын аймақтарда қосалқы ауыз су үшін сыйымдылық қондырғысы қойылатын үй-жай жеке орналасып, таза жағдайда ұсталуы тиіс.

16. Су сақталатын және тасымалданатын сыйымдылықтар күн сайын тазаланып, мұқият жуылып-шайылып және зарарсыздандырылып отыруы қажет.

17. Зарарсыздандыру Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген зарарсыздандырғыш заттармен, оларға қоса берілетін нұсқаулықтарға сәйкес жүргізіледі.

18. Техникалық және ауыз су құбырлары жекеленіп, өзгеше түспен сырланып, өзара қосылмауы қажет.

19. Азық-түлік сауда объектілерінде сауда мүкәммалын және ыдыстарды жууға арналған жуу үй-жайлары немесе учаскесі, сауда мүкәммалын және ыдыстарды кептіру және сақтау үшін стеллаждар көзделеді.

Ескерту. 19-тармақ жаңа редакцияда - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2010.06.28 N 471 Бұйрығымен.

20. Флягке құйылған сүтті (сүтті бидондардан құю) сататын азық-түлік сауда объектілерінде флягтар мен бидондарды жууға арналған, зарарсыздандырғыш заттарға төзімді қаптамасы бар стеллаждармен жабдықталған үй-жай қарастырылуы тиіс.

21. Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда, азық-түлік сауда объектіде ағып тұрған ыстық сумен толық көлемде қамтамасыз ететін электроқайнатқыштар, суқыздырғыштарды қарастыру қажет.

22. Азық-түлік сауда объектінің тағамдық өнімдерді қабылдауға, сақтауға, азық-түліктерді сатуға дайындайтын және басқа да қосалқы үй-жайларында тұрмыстық ағын су құбырларын орнатуға болмайды.

23. Дәретхана тамбурларында үй-жайды тазалап жинауға қажет ыстық және салқын су кранын еденнен 0,5 метр биіктікте орналасуын қарастырылуы тиіс.

4. Желдеткішке, жылытуға және жарықтандыруға қойылатын талаптар

24. Азық-түлік сауда объектілердің үй-жайларында жылу жүйесінің жабдықтары, ауаны желдету және ауаны тоңазыту қолданыстағы ҚНЖЕ талаптарына сай болып, өндірістік, сауда және қойма үй-жайларда, микроклиматтық жағдайды дұрыс қалыптастырып, ауасының тазалығын, шу деңгейін, құралдардың тербелуі деңгейі, жылу жүйесі, желдету және ауаны тоңазыту қолданыстағы санитарлық ережелер талаптарымен белгіленген мөлшерден жоғары болмауын қарастыруы қажет.

25. Ғимаратта орналасқан азық-түлік сауда объектінің желдету жүйесі осы ғимараттың желдету жүйесінен жеке болуы қажет. Азық-түліктік және азық-түліктік емес тауарлардың қойма және өндірістік жайларына арналған желдеткіш жүйелері бөлек болуы тиіс. Ауа сорғыш желдеткіш түтігінің биіктігі шатырдың қыр арқасынан немесе тегіс төбенің бетінен бір метрден кем болмауы тиіс. Ауданы 50 шаршы метрге (бұдан әрі - м²) дейін дүкендердің үй-жайларында есік, әйнек және өзге құрылыс конструкция ерекшеліктері арқылы табиғи түрде желдету жүзеге асырылады.

Ескерту. 25-тармаққа өзгерту енгізілді жаңа редакцияда - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2010.06.28 N 471 Бұйрығымен.

26. Көкөністерді, жеміс-жидектерді, көктерді сақтауға арналған салқындатқыш камералар азық-түлік сауда объектінің басқа да желдетпе жүйелерінен бөлек механикаландырылған ауа тартатын желдеткіштермен жабдықталуы тиіс.

27. Азық-түлік дүкендерінің сауда алаңы 3500 квадраттық метрден (бұдан әрі - м²) және одан да үлкен болғанда сыртқы ауаның температурасы жылдың жылы мезгілі үшін (А параметрлі) 25 °С және одан жоғары болғанда ауаны тоңазыту қарастырылуы тиіс. IV климаттық ауданда ауаны тоңазыту сауда алаңының көлемі 1000м² және одан да үлкен дүкендер үшін қарастырылады.

28. Механикалық жолмен ауа тартылатын желдеткіш жүйелерінде сырттан берілетін ауаны тазарту және оны қыста жылыту шаралары қарастырылуы қажет. Ағынды желдеткіштер үшін ауаны қабылдау шаң-тозаңдардың ең аз мөлшерде болатын аймақта, жер бетінен екі метрден жоғары деңгейде жүзеге асырылуы тиіс.

29. Көлемі 150 м² және одан да үлкен сауда алаңы бар дүкендердің сатып алушылардың кіріп-шығуына арналған кіреберістері жылдың суық мезгіліндегі (Б параметріндегі есеп бойынша) температура 25 °С және одан да төмен болғанда ауа пердесімен немесе жылытылған ауа пердесімен жабдықталуы тиіс.

30. Ұнтақ, төгілмелі азық-түліктерді өлшеп, орау жайларындағы азық-түлік өнімдерін полимерлі пленканы қыздыру арқылы орау орындарында механикалық жуу жайларында жергілікті сормалы желдеткіш құралдары қарастырылуы қажет.

31. Азық-түлік сауда объектілерде табиғи және жасанды жарықтандыру көздерін қолдану қолданыстағы ҚНЖЕ талаптарына сай болуы тиіс.

32. Азық-түлікті сақтау қоймаларында Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген төмен температуралы үй-жайларда электрлі шырақтарды қолдануға болады. Шырақтарды зақымданудан және сына қалған жағдайда азық-түліктерге оның шынысының түсуінен сақтайтын қорғау плафондары мен металды тор болуы тиіс.

Электрожарықтандырғыштың арматурасының ластануына байланысты, кемінде айына бір рет сүртіліп тұруға тиіс. Терезенің және фонардың ішкі әйнектері, кәсектері аптасына бір рет жуылып, сүртілуі тиіс, ал сыртқы жағы жылына кемінде екі рет, жылдың жылы мезгілінде ластануына байланысты тазартылуға тиіс.

33. Шу және дірілді шығаратын құрал-жабдықтар, шу және дірілдің деңгейі үй-жайларда қолданыстағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес болуы тиіс.

34. Жарық түсетін ойықтарды іш және сырт жағынан ыдыстармен, азық-түліктермен көлеңкелеуге болмайды, сонымен қатар терезе әйнектерін фанермен, картонмен алмастыруға, сырлауға болмайды. Терезелердің сынық әйнектері жедел алмастырылу тиіс, терезелерге құранды әйнектер салуға болмайды. Терезе әйнектері, витриналар, тоңазытқыш витринасының әйнектерінің беті тегіс болып, жинау, тазалау жұмыстарын жүргізуге ыңғайлы болуы тиіс.

35. Өндірістік жайлар, сауда залдары қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарына сай жылумен қамтамасыз етілуге тиіс. Барлық жайлардағы жылыту аспаптары тазалау, тексеру, жөндеу жұмыстарын жүргізу үшін ыңғайлы орналасуы тиіс.

5. Ұйымдарды жобалауға, құрылымына және оны пайдалану барысында қойылатын санитарлық талаптар

36. Азық-түлік сауда объектілер жайларының көлемдік-жобалау барысында тұжырымды шешімдер арқылы азық-түлік сауда объектісі өнім салынған ыдыстарды, жабдықтарды қолдану, өзіне өзі қызмет ету, тиеу-түсіру жұмысын кешенді түрде механикаландырып, өндірістік процестерді автоматтандыруы қажет.

37. Тұрғын үй ғимараттарында (бірінші, екінші және астыңғы қабаттарда):

1) шыны ыдыстарды қабылдау пункттерін және сауда алаңының мөлшері $1 \ 0 \ 0 \ 0$ м² ;

2) балық және көкөніс сатуға арналған орналастыруға тыйым салынады.

Тұрғын үйлерге немесе басқа мағынада пайдаланатын ғимараттарға жапсарлас салынған азық-түлік сауда объектілері тұрғындардың дем алуына, жұмыс істеуіне кедергі келтірмеуі тиіс.

38. Тұрғын үй ғимараттарында орналасқан, азық-түлік объектілері тұрғын үй-жайлардың астында машиналар бөлімшесін, тоңазытқыш камераларын, жүк көтергіштерді орналастыруға болмайды.

39. Азық-түлік сауда объектілерінің үй-жайларындағы жолдарды пайдаланғанда шикі өнім мен дайын азықтардың, персонал мен келушілердің бір-біріне кездесуі мейлінше азайтылуы тиіс. Жайлардың әрбір тобы жеке блоктарға: тиейтін, қойма жайлары, азықтарды сатуға дайындайтын жайлар, әкімшілік-тұрмыстық, саудалық болып біріктірілуі тиіс. Жайлардың жеке топтары өзара мынадай технологиялық байланыста болулары қажет: жүк тиейтін, қойма жайлары, азықтарды сатуға дайындайтын жай, сауда залы.

40. Тұрғын үйлер жапсарлас салынған және жалғастырылып салынған азық-түлік сауда объектілері, жүк тиейтін платформалары қолданыстағы ҚНЖЕ талаптарына сай тағам өнімдерін қорғайтын күнқағарлармен жабдықталуы қажет.

41. Көкөніс пен нандарды қабылдау үшін бөлек есіктер мен қоймаға тікелей ашылатын люктер қарастырылуы тиіс.

42. Тауарларды тиеу:

- 1) тұрғын үйдің терезесі жоқ жағынан;
- 2) жер астындағы туннелден;

3) арнаулы тиейтін жайлары бар болғанда магистрал жағынан жүзеге асырылуы тиіс.

Пәтерлердің терезелері және кіріп-шығатын есіктері орналасқан жақтан тауарларды тиеуге тыйым салынады. Тұрғын үйлерге жапсарлас соғылған, ауданы сатушының бір-үш жұмыс орнынан артық емес дүкендерде тиеуді алдыңғы есіктен, бірақ жұмыс басталғанға дейін, не үзіліс кезінде жүзеге асыруға жол беріледі.

43. Азық-түлік дүкендерінде азықтарды сатуға дайындау үшін арнайы жабдықталған жеке жайлар: ет шабатын, гастрonomдық және сүт-тоң май, балық, көкөніс, өнімдерін сатуға дайындайтын арнайы орындар болуы тиіс. Азықтарды сақтауға және сатуға дайындайтын жайлар тиейтін және тарататын орындарға барынша жақын, өзін көрінген басып өтпейтіндей болуы тиіс.

44. Ауданы 50 м^2 дейін (бір-үш сатушының жұмыс орны бар) дүкендерде келесі аудандағы дүкендердің:

1) сауда залы - 15 м^2 ;

2) тауарларды сатуға дайындау учаскесі бар қоймасы - 8 м^2 ;

3) персонал бөлмесі (меңгерушінің) - 6 м^2 ;

4) санитарлық торабы - $1,5 \text{ м}^2$ болуы тиіс (канализацияланбаған немесе бөлігінде канализацияланған жерлерде есік алдында орнатылуы мүмкін).

Тұрғын үй-жайды қоймамен біріктіруге жол беріледі, сонымен бірге қойманың ауданы 10 м^2 кем болмауы тиіс. Етті сатуды ұйымдастыру кезінде

дүкенде ет шабатын үй-жайдың ауданы 10 м² кем емес, онда раковина және қосымша тоңазытқыш орналастырылуы тиіс.

45. Тұтынушылар өзіне-өзі қызмет ету арқылы жұмыс атқаратын азық-түлік сауда объектілерде арнайы азық топтарына арналған орайтын орындар қарастырылуы тиіс және тез бұзылатын азық-түліктерді орайтын орындар азықтарды сақтауға арналған тоңазытқыш қондырғылармен жабдықталуы тиіс. Өлшеп орайтын орындарға бөлінген үй-жайлар жуып, тазалау жұмыстарын жүргізу үшін екі ұялы ванналармен жабдықталуы тиіс.

46. Азық-түлік сауда объектілерінде тапсырыс қабылдайтын бөлімдерде жайлардың мынандай түрлері болуы тиіс: тапсырысты қабылдайтын, оны жіберетін жай, жинақтайтын, өлшеп орайтын, тез бұзылатын азықтарды сақтауға арналған тоңазытқыштармен жабдықталған орын, қол жууға арналған раковинасы мен қол жуғыш болуы тиіс.

47. **Ескерту. 47-тармақ алынып тасталды - ҚР Денсаулық сақтау министрлігінің 2008.05.23 N 302 Бұйрығымен .**

48. Азық-түлік сауда объектілерде шыны ыдыстарды елден қабылдайтын және оларды сақтайтын жеке жайлар қарастырылуы тиіс.

49. Барлық әкімшілік-шаруашылық және персоналдарға арналған тұрмыстық жайлар азық-түліктерді сақтайтын жайлардан бөлек болуы тиіс.

50. Азық-түліктерді сақтайтын, сатуға дайындайтын жайларды, тоңазытатын камераларды, себезгі, дәретхана, жуу орындарының астында орналастыруға болмайды.

51. Тоңазытқыш камераларды қазандықтардың, себезгі бөлмесінің басқа да жоғарғы температуралы, ылғалды жайлардың қасына орналастыруға болмайды.

52. Су құбырларын, канализация, жылу, желдеткіштер ауа жүретін жүйесін тоңазытқыш камералар арқылы өтетіндей етіп жасауға болмайды.

53. Азық-түлік сауда объектілерге азықты түнде тасығанда азық-түліктерге арналған арнаулы жабдықталған, оларды қабылдау-жіберу шарттарын қамтамасыз ететін жеке жайлар болуы тиіс. Тез бұзылатын тамақ өнімдері үшін салқындалатын камералар қарастырылуы қажет. Тұрғын үй ғимараттарына қосыла салынған азық-түлік сауда объектілерде тамақ өнімдерін түнде тасуға рұқсат етілмейді.

54. Азық-түлік сауда объектілер жайларының ішкі қабырғаларын қаптауға және бояуға Қазақстан Республикасында рұқсат етілген материалдарды п а й д а л а н у ғ а ж о л б е р і л е д і .

Тез бұзылатын азық-түліктерді сататын бөлімдердің қабырғасы 2 метр биіктікке дейін глазуранған тақтайшалармен қапталады. Тоңазытқыш камералар қойылған бөлмелердің қабырғалары төбесіне дейін плиткалармен қапталуға тиіс.

Шыны тақтайшалармен дәретханалар мен себезгі бөлмелерінің қабырғаларын қаптауға рұқсат етіледі.

55. Азық-түлік сауда объектілердің едендері ылғалға шыдамды, дымқыл өткізбейтін материалдардан жасалынып, беті тегіс, ойшықсыз, су ағатын жерге қарай еңіс болуы қажет. Асфальтті төсенділер автомобиль тұратын алаңдарға ғана жүк тиейтін орындарға төселеді.

56. Азық-түлік сауда объектілер қолданыстағы ҚНЖЕ талаптарына сәйкес тұрмыстық жайлары болуы тиіс.

57. Азық-түлікпен сауда жасайтын нысандарда, жұмыс істейтін әйелдердің саны 100 және одан да көп болғанда, әйелдердің жеке басы тазалығын сақтауға арналған үй-жайлар қарастырылуы керек.

58. Киім ілетін, себезгі бөлмелері, себезгі алар алдында жуыну бөлмесі, дәретхана, әйелдер гигиенасын сақтайтын жайлардың қабырғалары мен бөлмелерді бөлетін аралық жуғыш құралдарын қолдану арқылы ыстық сумен жууға рұқсат етілген, еденнен 2 метр биіктікке дейін, материалмен қапталуы тиіс. Аталған жайлардың қабырғалары мен бөлме аралықтары 2 метр биіктікке дейін және бөлмелердің төбесі суға шыдамды материалдармен жабылуы тиіс.

59. Тұрмыстық үй-жайлар санитарлық киімдер мен аяқ-киімдерді сақтау үшін шкафтармен жабдықталуы керек. Арнайы, санитарлық және үй киімдерін бірге сақтауға болмайды.

60. Дәретхана тамбурлары санитарлық киімдерді ілуге арналған ілгіштермен, ыстық және салқын су келетін жүйе арқылы қол жууға арналған раковиналармен, электрлі сүлгілермен, бір рет пайдаланатын сүлгілермен, айналармен жабдықталуы тиіс. Раковиналардың жанында сабын болуы тиіс.

61. Азық-түлік сауда объектінің барлық бөлмелері әрқашан таза күйде сақталуы тиіс. Жұмыс соңынан сату құралдарын таразыларды, витриналарды жуғыш заттардың 0,5% ерітіндісімен сүртіліп, артынан сумен жуылады.

62. Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген жуғыш және зарарсыздандырғыш заттарды қолдану арқылы аптасына бір рет күрделі жинап-тазалау жұмысы жүргізілуі керек.

63. Азық-түлік сауда объектілерінде айына бір рет санитарлық (тазалық) күн тағайындалып, бұл күні жинау, тазалау жұмыстарын жүргізіп, үй-жайдың ішіне, құрал-жабдықтарға, жұмыс бабында қолданатын керек-жарақтарды, ыдыстарды зарарсыздандырады. Тазалық күнін азық-түлік сауда объект бекіткен кестеге сай жүргізеді. Ұйымның әкімшілігі тазалық күнінің жүргізетіндігі туралы тұтынушыларды алдын ала хабарлап отыруы тиіс.

64. Азық-түлік сауда объектінің ішінде шыбын-шіркейлер мен кеміргіштердің болуына жол берілмейді. Азық-түлік сауда объектісінің әкімшілігі жыл бойы өз

аумағында, бөлмелерінде шыбын-шіркейлер мен кеміргіштерді болдырмауға бағытталған шараларды үнемі жүргізіп отыруы тиіс.

65. Сауда жасайтын және қойма үй-жайларында шыбын-шіркейлер мен кеміргіштерді жоюға арналған шаралар жүргізілуі керек.

66. Азық-түлік сауда объектілерінің қойма және сауда үй-жайларында дезинсекция және дератизация шаралар жүргізіліп отыруы тиіс. Дезинсекция және дератизацияны лицензиясы бар ұйымдар жүргізеді. Осы жұмыстардың жиілігі қолданыстағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарын және кеміргіштердің үйлесуін ескере отырып белгіленеді.

67. Құрал-жабдықтарды, керек-жарақтарды, ыдыстарды зарарсыздандыру үшін, үй-жайларға дератизация мен дезинсекция шараларын жүргізу үшін Қазақстан республикасында қолдануға рұқсат етілген дәрмектерді қолдану керек.

68. Жуғыш және зарарсыздандырғыш дәрмектер сөрелермен жабдықталған ауасы ауысып отырылатын құрғақ үй-жайда сақталуы керек. Зарарсыздандырғыш ерітінділерді қолданар кезде ғана дайындалуы тиіс.

69. Контейнерлер, керек-жарақ ыдыстар (арбалар, себеттер, торлар), сондай-ақ, таразылардың шәшкелері мен платформалары, гірлер күн сайын жуғыш заттармен жуылып, кептіріліп отыруы керек.

70. Қолданыста бар заттарды, ыдыс-аяқтарды қаптағыш қораптарды жуу үшін Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген заттарды қолдана отырып шөтке немесе жөкемен жуады, мүмкіндік бар болған жағдайда 10-15 минут қайнатып, онан соң арнайы бөлінген орында сақтауы тиіс.

71. Тұрмыстық жағдайларға бөлінген үй-жайды әр ауысу сайын жуғыш және зарарсыздандырғыш заттарды пайдалана отырып жинап, тазалау тиіс.

72. Дәретхананы жинайтын құралдар-жабдықтар арнаулы бөлінген орында сақталып, оның таңбасы және сигналды бояуы болуы тиіс.

73. Бөгде адамдардың азық-түліктерді қабылдайтын, сақтайтын, сатуға дайындайтын орындарға кіруіне болмайды.

74. Азық-түлік сауда объектілерде ағымдағы жөндеу жұмыстары (ақтау, бөлмелерді, құрал-жабдықтарды сырлау) қажет болған кезде және бір жылда бір реттен кем болмай жүргізілуі тиіс.

6. Жабдықтарға, құрал саймандарға, ыдыстарға қойылатын санитарлық талаптар

75. Азық-түлік сауда объектілердің түріне, оның қуатына қарай және азық-түлікпен сауда жасайтын типтік объектілерде қолданыстағы жабдықтау нормаларына сәйкес қажетті сауда-технологиясына сай құралдар мен тоңазытқыштармен жабдықталуы тиіс. Сауда-технологиясына сай құралдарды

тоңазытқыштарды орналастырғанда оларға жөндеу жұмыстарын жүргізе алатындай ыңғайлы жол болуы тиіс.

76. Сауда жасауға керекті жабдықтар, саймандар, ыдыстар және орап сақтауға арналған қораптар Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген адамның денсаулығы үшін қауіпсіз материалдардан дайындалуы тиіс.

77. Ет пен балықты бөлуге арналған тақтайшаның, ет шабатын қалыптардың беті тегіс, жарықшағы болмай және ағаштың қатты түрінен жасалуы тиіс. Ет шабуға арналған қалып арнаулы тұғырға орнатылып, сыртқы жағынан майлы бояумен сырланады, күнделікті жұмыс соңында пышақпен тазартылып, тұз себіледі. Қалыптың беті тегіс болуы үшін керекті жағдайда араланып, беті жонылып отырылады. Етті сөреге ілетін ілмектер тоттанбайтайтын болаттан немесе тоттанбайтын металмен сырттан жалатылуы тиіс.

78. Азық-түліктердің әр түрі үшін оларды бөлшектейтін тақтай мен анық таңбаланған пышақтар болуы қажет және олар арнайы бөлінген орындарда, бөлімдерде сақталуы тиіс.

79. Азық-түлік сауда объектілердегі барлық тоңазытқыш қондырғылар азық-түліктердің сақталу температурасының қалыбын бақылауға арналған термометрлермен жабдықталуы тиіс.

80. Көкөніс пен жемістерді сақтауға арналған, азық-түлікпен сауда жасайтын нысандардағы қоймаларда тағам өнімдерінің сақталуының температуралық режимін бақылау күн сайын жүргізіліп отыруы керек. Салқындатқыш камералар мен қоймаларда термометрлерді есік және буланатын жерлерден алыс орнату керек.

81. Тез бұзылатын азық-түлік өнімдерін сататын бөлім салқындатқыш немесе мұздатқыш камераларымен, сөрелермен, витриналармен, шкафпен жабдықталуы тиіс.

82. Орайтын қағаздар, қалталар және басқа да буып-түйетін материалдар арнайы бөлінген орындарда: стеллаждарда, сөрелерде, шкафтарда, сақталуға тиіс. Оралған материалдарды тікелей едендерге қойып, сақтауға болмайды. Орамадан қағазды қиып алар алдында ластанған шеттері қиып тасталуы тиіс. Азық-түліктерді тарататын азық-түлік сауда объектілердің барлығында да орайтын, буып-түйетін қағаздардың, қалталардың қосымша қорлары болуы тиіс.

83. Сауда жұмыстарын жүргізуге арналған керек-жарақтар, сүт құятын флягалар және резеңкеден жасалған тығындар механикалық жолмен тазартылғаннан кейін, жуғыш заттарды қолдану арқылы шөткемен жуылып, ыстық сумен шайылып, арнайы сөрелерде немесе торларда кептірілуі тиіс.

84. Өңдеуден (тазартудан) өткен флягалар, сөрелерде қақпағы ашық күйінде төңкерілген беті кептіріледі. Керек-жарақтарды жууға арналған ванналарды

жуғыш заттар мен зарарсыздандырғыш дәрмектерді қолдана отырып, ыстық сумен жуу керек.

85. Сауда, қойма және өзге үй-жайдың бөлек тазалау керек-жарақтары белгіленіп, арнайы жабық шкаф немесе қабырға тесіктерінде жеке сақталуы тиіс.

86. Сүт, кофе, какао, квас, сыра, шарап сататын автоматтар, ондағы сыйымдылықтар, дозаторлар, сүзгілер, су құбырлары мен стақан жуғыштар жуғыш заттармен жуылып, соңынан ыстық сумен шайылып отыруы тиіс.

7. Азық-түліктерді сақтауға, қабылдауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

87. Дайындаушы-ұйымның сатылып жатқан тағам өнімдері мен өндірістік шикізаттардың сапасын, адам денсаулығына деген қауіпсіздігін растайтын Қазақстан Республикасының заңнамасымен белгіленген тәртіпте құжат жасалынып, онда міндетті түрде сақтау температурасы және сатудың соңғы мерзімі көрсетіледі. Тағам өнімдері салынған ыдыстағы затбелгілері тағам сатылып біткенінше сақталуы керек.

88. Азық-түлік сауда объектілерге түскен азықтардың сапасы тауартанушылармен, қоймашылармен, материалдарға жауапты адаммен, немесе азық-түлік сауда объектінің меңгерушілері мен директорлары арқылы тексеріледі . Қабылдау кезінде алдымен бірге келген құжаттарды тексеріп, орағыш қапшықтардың сапасын, азық сапасының азықпен бірге келген құжатпен, таңбалануымен және қапшық сыртында жазылған мәліметтермен сәйкестігі тексеріледі .

Аса тез бұзылатын тағамдардың ілеспе құжаттарында өнімнің жасалуы мерзімі мен уақыты, сақтау температурасы, сатылудың аяққы мерзімі көрсетілуі тиіс.

89. Тез бұзылатын азық-түліктерді (азық-түлік тек осы түрін сақтауға арналған) қабылдау мөлшері азық-түлік сауда объектілердегі бар мұздатқыш құралдарының көлеміне қарай анықталады.

90. Тамақ өнімдерінің сыртқы орағышы, қапшығы берік, таза, құрғақ, бөгде иіссіз және бүтін болуы тиіс.

91. Тағам өнімдерін сақтау қолданыстағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес өнімнің әрбір түріне арналған температуралық, ылғалдылық параметрлерін сақтай отырып жүзеге асыру тиіс.

92. Тағамдық өнімдерді сақтағанда тауар көршілестігі мен жинастыру нормасы қатаң сақталуы тиіс. Арнайы иісі бар тағам өнімдері (майшабақтар, дәмдеуіш) иіс сіңіретін өнімдерден бөлек сақталуы тиіс.

93. Азық-түліктерді су құбырлары мен канализация трубаларына, жылыту аспаптарына жақын, қоймалық жайдан тыс жерде, сонымен бірге ыдысқа салынбаған азықтық заттарды еден үстінде сақтауға болмайды және тамақ өнімдерін сатуға арналған үй-жайларды басқа мақсаттарда пайдалануға тыйым салынады.

94. Қойма жайларындағы, мұздатқыш камералардағы, қосалқы жайлардағы барлық азық-түліктер тауар қоятын сөрелерде, түптіліктерде және ас қоятын жерде, еденнен 25 см биіктікте сақталуы тиіс.

95. Сатуға жіберілетін ет және одан жасалған өнімдер тексерілгенін ветеринарлық таңба мен құжат арқылы куәландырылған және ветеринарлық қадағалаушының қорытындысы болғанда ғана қабылдаудан өтеді. Жарамдылығы шартты етті қабылдауға тыйым салынады.

96. Жартылай дайындалған ет өнімдері, ішек-қарындар, қатырылған және суытылған құс еті дайындаушы жағының ыдысында сақталынады.

97. Суытылған ет (ұша және жартылай ұша) ілмекке ілінген күйде, немесе сөрелерде немесе тауар қоятын орын үстінде сақталуы керек. Етті еденге қойып, сақтауға болмайды.

98. Азық-түлік сауда объектілерде құстарды, жабайы құстардың ішек-қарны тазаланбаса және жабайы құстардың жүнденуімен, жұмыртқалардың әрбір партиясына құс шаруашылығының жұқпалы ауру туралы тұрақтылығын растайтын мал дәрігерлік куәлік болмаған жағдайда қабылданбайды. Үйрек, қаз жұмыртқаларында жарық және меланж болғанда қабылданбауы тиіс және пайдалануға дайын өнімдерді сататын бөлімде сатуға жол берілмейді.

99. Сүт өнімдерін лас шыны ыдыстарда, қаптауы бұзылғанда қабылдауға болмайды.

100. Азық-түлік сауда объектілерде тоңазытылған балықтар жабдықтаушыдан келген ыдыста, сақталу температурасы міндетті түрде қосу 2°C болғанда 48 сағат бойы сақталады. Тірі балықтар аквариумде таза суда жылдың жылы мезгілдерінде 24 сағат бойы, ал суық кезінде қосу 10°C -та 48 сағаттан көп сақталмауы тиіс.

101. Базаларда және қоймаларда салқындатылған, ыстық ысталған балықтарды, балықтан жасалған кулинарлық бұйымдарды және жартылай дайын өнімдерді қабылдауға және сақтауға жол берілмейді; аталған өнім тікелей сатылуы үшін дүкендерге түсуі тиіс.

102. Нан және нан өнімдерді көп мөлшерде, үй-жайдың қабырғасына тиетіндей тығыз етіп, ыдысымен еденге қоюға және еденнен биіктігі 35 сантиметрден төмен жерде, стеллажсыз сақтауға болмайды.

103. Сақтау барысында немесе сату кезінде нан және нан өнімдерінде картоп ауруының белгілері байқалса, бұл тағамдарды сату залынан, сақтау жайларынан тездетіп алып тастауы тиіс. Нанды сақтауға арналған сөрелерді жылы сабынды сумен жуып, 3%-ды сіркесу қышқылы ерітіндісімен сұрту тиіс.

104. Пирожныйларды тасымалдау және оларды сату үшін қабылдағанда қақпағы бар темір ыдысқа салынып келуін қадағалауы тиіс. Торттар бір-бірлеп қапталынуы тиіс. Кремді заттарды сөреден тұтынушылардың өздері алмауы тиіс.

105. Белгіленген мерзімде сатылмаған кремді кондитер тағамдарын сатылу мерзімінің аяқталу сәтінен 24 сағаттан кешіктірілмей, қайтарылуы тиіс. Сауда желілерінен қайтадан өңделуге механикалық ақаулары немесе сыртқы формасы мен түрі өзгерген, сақтау мерзімі аяқталған және өзге кемшіліктері бар тағамдар жатады.

106. Консервілерді сатуға жіберер алдында қойма меңгерушісі немесе тауар танушы міндетті түрде оларға байқау жүргізеді. Жарамсыз ас консервілерінің партиясына акті жасалып жарамсыз деп танылған банкілер саны көрсетілуі тиіс. Жарамсыз деп табылған консервілер жеке үй-жайда сақталып, айырықша есепке алынады. Жарамсыз банкілердің сақталуына және олардың әрі қарай жұмсалуды туралы мәселені азық-түлік сауда объект басшысы шешеді.

107. Консервінің бір партиясында екі пайызында ақау анықталса (бомбаж) күмпью, азық-түлік сауда объектісінің әкімшілігі бұл партияны таратуды тоқтатуға міндетті, бұл туралы зауыт-дайындаушыға және консервілердің әрі қарай таратылуын шешу үшін тиісті аймақтағы санитарлық-эпидемиологиялық қызметінің мемлекеттік органы хабардар етілуі тиіс. Күмпиген банкілерді жою белгіленген тәртіп бойынша жүргізіледі.

108. Сусымалы ұнтақ азықтарды сақтау құрғақ, таза жақсы желдетілген амбар зиянкестерінен бос, ауаның ылғалдығы кемінде 75% болатын жайларда жүргізіледі. Сусымалы ұнтақ азықтар қапқа, бірінің үстіне бірі салынып стеллаждарды құрап қабырғадан 50 см қашықтықта, ал стеллаждардың арасы кемінде 75 см болуы тиіс.

109. Жемістер мен көкөністер табиғи жарық түспейтін арнайы желдеткіші бар , қосу 8 ° С - қосу 10 ° С температурада, ылғалдылығы 65% артық емес стационарлық қоймаларда сақталады. Жемістер мен көкөністерді сақтайтын қойма сорып-шығаратын мәжбүрлі желдеткішпен жабдықталуы тиіс.

110. Тоназытылған жемістер мен көкөністерді алу 18 ° С температурада және ауаның салыстырмалы дымқылдығы 90-95%-да 9-12 ай, ал алу 12 ° С температурада 3-5 күн сақтайды. Сақталу барысында олар бүлінгендерінен тазаланып отырылуы тиіс.

111. Азық-түлік сауда объектілерде құрғақ балалар сүт өнімін, қажетті жағдайлар болмаған кезде оларды қабылдауға, сақтауға және сатуға жол берілмейді. Құрғақ балалар сүт өнімін таңбалауында көрсетілген температурада және ауаның 75% ылғалдылықта сақтайды. Құрғақ балалар сүт өнімінің сатылуы өнімнің әрбір түрі үшін белгіленген мерзімде жүзеге асырылуы тиіс.

Ескерту. 111-тармаққа өзгерту енгізілді - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің 2008.05.23 N 302 Бұйрығымен .

112. Алкогольсыз сусындар ауаның 75% ылғалдылықта құрғақ, желдетілетін және қараңғылатылған үй-жайларда сақталуы тиіс. Алкогольсыз сусындар сату мерзімі мен сақтаудың температуралық режимі қолданыстағы стандарттардың талаптарына сәйкес болуы тиіс.

113. Сату мерзімі өтіп кеткен алкогольсыз сусындар және әлсіз алкогольды сусындарды, және де этикеткасы жоқ, бутылкасында дефектілері бар сусындарды сатуға және қабылдауға болмайды.

8. Азық-түлік өнімдерін сатуға жіберерде қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

114. Сатылуға тек сапалы азық-түліктер ғана жіберіледі. Азық түліктерді өлшеп орайтын жайларға немесе сату залдарына жіберер алдында міндетті түрде олардың орауларының сапасын және соғылған белгісінің барлығы тексерілуге тиіс. Азық-түліктердің сапасында болған өзгерістерді тапқан кезде міндетті түрде олардың сатылуын тоқтатып және азық-түліктердің әрі қарай таратылу мүмкіншілігін шешу үшін тез арада бұл туралы әкімшілікке хабарлауы тиіс.

Сатып алушыларға сапасы жарамсыз азық-түліктерді өткізгені үшін азық-түлік сауда объектісінің сатушысы мен басшысы жауапты.

115. Азық-түліктерді сатуға дайындау осы мақсатқа арналған азықтарды алдын-ала өлшеп, орайтын, ластанған жерін тазалайтын, ыдыстарынан босатып алатын, ірімшік пен шұжықтарды, бөтелкелерді, банкілерді сүртіп тазалайтын арнаулы жайларда орындалады.

Ауданы 50 м² дейін, бір-үш сатушының жұмыс орны бар дүкендерде жұмыс басталғанға дейін сауда залында азық-түлік өнімдерін сатуға дайындауға жол береді.

116. Шикі өнімдер (ет, құс, балық, теңіз өнімдері, жұмыртқа, көкөніс) мен олардан өндірілетін жартылай фабрикаттарды сатуға дайындау азықтарды тарататын жерден бөлек арнаулы бөлімдерде жүргізілуге тиіс.

Шикі және дайын азықтарды өлшеу, орау жұмыстары бөлек орындарда жүргізілуге тиіс.

117. Сатып алушыларға өлшеп, оралмаған азық-түліктерді сату кезінде сатушы қалақша, күрекше, қасық, түйреуіш, құралдарды пайдалану тиіс. Сатушылар белгімен таңбаланған тақтайшалар мен және пышақтармен қамтамасыз етілуге тиіс.

118. Азық-түліктерді орау қағазынсыз, және басқа да орайтын материалдарсыз таразыға өзін өлшеуге болмайды.

119. Үйге қызмет жасауды ұйымдастырғанда азықты тапсырыс берушіге азық-түлікті жеткізгенде өнім таза болып, сапасы бұзылмай жеткізілуі тиіс.

120. Еденге түсіп кеткен немесе басқа да жолдармен (санитарлық ақау) ластанған азықтарды сатып алушыларға өткізуге болмайды. Санитарлық ақауы бар азықтарды, артынан жойып жіберу үшін арнайы белгімен таңбаланған арнаулы ыдыста жинауы тиіс.

121. Нан және нан өнімдерін өзіне-өзі қызмет жасайтын дүкендерде нанның жұмсақтығын, жаңа піскендігін білуге арналған шанышқы, істіктер, сауда жабдықтары дүкеннің бір пагонды метріне кемінде екі данадан болуы тиіс. Нан өнімдерін орау үшін азық-түлік сауда объектілерде қағаз, полиэтилен қалталарын қолдануы тиіс. Қосалқы жұмысшыларға және сатып алушыларды нанды кесуге тыйым салынады.

122. Торттарды кесу және бөліп сату тек керекті құрал-саймандарды дұрыс сақтауға тазалап отыруға жағдай жасалғанда рұқсат етіледі.

123. Сүтті флягтан құйып сататын бөлімдерде сүтті қайнату қажеттілігін ескертетін жазулар болуы қажет. Пастерленбеген сүтті және одан жасалған сүт өнімдерін қабылдауға, сақтауға, сатуға тыйым салынады.

124. Сұйық сүт тағамдарын (сүт, қаймақ) өткізгенде сатып алушының ыдысын ашық тұрған бидон, фляг, бөшке үстінде ұстауға, сонымен бірге сатып алушының ыдысынан қайтадан жалпы ыдысқа құюға болмайды.

Сату саймандарын (қасық, қалақ) сүт, ірімшік, қаймақ қалдықтарын ыдыста қалдыруға болмайды: оларды күнде жуып, арнаулы ыдыста сақтау қажет.

125. Еріген және қайтадан қатырылған балмұздақтарды сатуға болмайды.

Орталықтандырылған сумен және канализациямен жабдықталмаған азық-түлік сауда объектілерде жұмсақ балмұздақ сатуға тыйым салынады.

126. Сусын және құйылған шөлмектерді, ішінде шырыны бар шыны баллондарды ашар алдында, олардың сыртын дымқыл таза шүберекпен сүрту керек. Шыны ыдыстарды тұтынушыға берердің алдында үстел үстінде ашу керек. Шырын құйылған банкілер сатар алдында басқалай заттардың барлығына және дүмпиюге тексеріледі.

127. Құрамында алкогольі жоқ сусындармен және шырындармен сауда жасағанда, бір рет ғана қолданатын стақандарды пайдалану керек. Көп қолданатын стақандарды жұмыс бабында пайдаланғанда, оларды жуу

сусындарды сататын жерде жүргізілуі керек. Жұмыс соңында стақандарды міндетті түрде жуғыш заттар қосылған сумен жуып, ағынды ыстық сумен шаю керек.

128. Сусындар құюға арналған таза ыдыстар науаға төңкеріліп сақталады. Сусындар құятын стақандарды шелекке, легенге салып жууға тыйым салынады.

129. Көкөніс-жеміс өнімдерін сату жабдықтандырылған көкөніс-жеміс сататын арнайы дүкендерде, бөлімдерде, секцияларда жүргізіледі. Өңделген көкөніс өнімдері (қышқыл, тұздалған, маринадталған) жаңадан піскен көкөніс өнімдерінен бөлек, арнайы керек-жарақтармен жабдықталған (қасық, шанышқы, істік) бөлімде сатылады. Көкөніс және жеміс сататын бөлімде шырындарды құйып сатуға рұқсат етілмейді.

130. Жуатын, ағартатын жуғыш заттардың ұнтақтарын, пасталарды сату тек жекеленген ірі өндіріс дүкендерінде басқа азықтармен араластырмай сатылатын сату залында, сонымен қатар қойма жайында бөлек ұстай алатын эмбебап дүкендерге рұқсат етіледі.

Ауданы 50 м² дейін дүкендерде тұрмыстық химия заттарын, дүкеннің сауда залында арнайы бүкіл биіктігі бойынша оқшауланған үй-жай болған кезде, жеке гигиена заттарын, оларды азық-түлік өнімдерімен бірге сақтамай, сатуға жол беріледі. Аталған үй-жай сол ғимараттың сыртқы қабырғасына, желдеткішті орнату мүмкіндігі болуы үшін шығуы тиіс.

9. Сату автоматы, шығарылатын сауда сөресі, автолавка, сауда шатыры, дүңгіршекке қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

131. Сауда сөресі, автолавка, сауда шатыры, дүңгіршекті (бұдан әрі - бөлшектеп сату жүйесіндегі объектілер) орналастырылуына және сататын өнімдерінің ассортиментіне белгіленген тәртіппен санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды беріледі. Тез бұзылатын тағам өнімдерін бөлшектеп сату жүйесіндегі объектілерде оларды сақтауға арналған тоңазытқыштар болмаған жағдайда сатуға болмайды.

132. Бөлшектеп сату жүйесіндегі объектілердің орындарында босаған ыдыстарды, өнімнің бір күндік қорын сақтайтын жай болуы керек. Босаған ыдыстар мен өнімдер салынған ыдыстарды бөлшектеп сату жүйесіндегі объектілердің жанында сақтауға болмайды. Өнім берген ұйымның айналымдағы ыдыстарын бөлшектеп сату жүйесіндегі объектілер өнім түсірілісімен қайта қайтарылуы керек.

133. Бөлшектеп сату жүйесіндегі объектілердің әрбір тұрақты орнында қол жуғыш, сабын, сүлгі болуы тиіс. Қоқыстарды және қалдықтарды жинап салуға

арналған қақпақты педальді шелек болуы тиіс. Сатушының артық заттарын қоюға арналған шкаф немесе арнаулы орын болуы тиіс. Жылдың суық мезгілінде сатушының жұмыс орнындағы температура қосу 18°C төмен болмауы тиіс.

134. Ыстық дайын тағамдар (бәліш, самса, котлет) изотермиялық немесе қыздыратын сыйымдылықтардан, арбашықтардан сатуға болады. Мұздатылған тағамдар (балмұздақ, мұздатылған азық түліктер, жемістер, жидектер) изотермиялық немесе тоңазытқыш сыйымдылықтардан, арбашықтардан сатылады. Бөлек оралмаған азық-түліктер сатып алушыға қағаз салфеткаға немесе қалтаға салып сатуы тиіс.

135. Сусындарды сататын автоматтар стақан жуғыштармен қамтамасыз етілуі тиіс, ал ол стақандардың іші-сыртының жуылуын қамтамасыз етуі тиіс.

136. Дайын тағам өнімдерін себеттен не астаушалардан сатқанда оларды тікелей жерге қоюға болмайды, бұл үшін жиналып жазылатын қондырғыштар болуы тиіс.

137. Бөлшектеп сату жүйесіндегі объектілердің сатушысы:

1) сауда сөресін, автолавкасын, сауда шатырын, дүңгіршекті және айналасындағы аумақты тазалықта ұстайды;

2) сатуға қабылданған азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылап отырады, сапалы екендігіне күмәнданған кезінде, олардың сатылуын тоқтата тұрады және базаға, дүкенге тиісті акт жасаумен қайтарады;

3) азық-түлік өнімдерінің сату мерзімдерін және жіберу талаптарын қатаң сақтайды, жіберу кезінде қысқышпен, сәуекпен, қалақпен қолданады;

4) өнімдерді ластаудан сақтайды;

5) таза арнайы киім (халат, қолғап, бас киім) киеді;

6) жеке гигиена ережесін қатаң сақтайды, жұмыста әрбір үзілістен кейін және қажет болғанда қолын жуады.

138. Бөлшектеп сату жүйесіндегі объектілердің сатушысы өзінде жеке медициналық кітапша, санитарлық журнал және тұтынушы үшін сапа қауіпсіздікті растайтын ұйым-өндірушінің құжаты болуы және санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдарының өкілдеріне көрсетуі тиіс.

10. Тағам өнімдерін тасығанда қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

139. Тағам өнімдерін тасымалдауға арнайы автокөлік қолданылады. Тағам өнімдерімен бірге тағамдық өнімдерге жатпайтын тауарларды тасымалдауға болмайды. Тағам өнімдерінің арнайы түрін (сүт, шұжық, кремді кондитер

өнімдерін, нан, ет, балық жартылай дайындалған тағамдық өнімдерді) тасымалдауға арнайы көлік бөлініп, ол тасымалдайтын өнімді көрсететін белгімен таңбаланады.

140. Тағам өнімдерін таситын көлікте тамақ тасуға құқық беретін санитарлық паспорты болуы тиіс. Тағам өнімдерін таситын көліктің іші жуып, тазалауды оңайлататын және зарарсыздандыру жұмыстарын жүргізуге қолайлы материалдармен қапталуы тиіс.

141. Жүргізуші-экспедитордың медициналық тексерістен өткенін растайтын жеке медициналық кітапшасы болуы тиіс. Ол арнайы жұмыс киімін киіп, тағамдық өнімдерді тасымалдау ережесі мен жеке басының тазалығын сақтауы тиіс.

142. Тасымалдау жұмысын атқару кезінде (температура, ылғалдылық деңгейі) өнімді тасымалдауға қойылатын қолданыстағы нормативтік құқықтық актілердің талаптары сақталуы тиіс.

143. Нан және басқа да нан өнімдері астаушаларда қолданыстағы нормативтік құқықтық актілерінің талаптарына сай тасылуы тиіс, нанды бірінің үстіне бірін қойып тасуға болмайды. Кондитерлік бұйымдарды ашық ыдыстарда, астаушаларда тасуға болмайды.

144. Ет авторефрежераторлар арқылы тасылады: қатырылып, салқындатылған етті тасығанда температура қосу 6°C -ден, ал мұздатылған етті тасығанда температура 0°C -ден аспауы керек.

145. Тірі балықтарды суы бар (арнайы мұз салынған сыйымдылығы (100 кг) және ауа жіберетін қондырғысы бар) температурасы өзгермейтін автоцистерналар арқылы тасиды. Цистернадағы судың қыстағы температурасы қосу 1°C -ден алу 1°C -ге дейін, күз бен көктемде қосу 4° -тен қосу 6°C -ға, ал жазда қосу 10° -нан қосу 14°C -ге дейін болуы тиіс.

146. Егер тез бұзылатын өнімдерді айналмалы жолмен тасығанда, түсіру кезінде басқасын былғамауы үшін олардың жолдағы түсіру реттілігіне қарап тиеуі тиіс.

147. Көлікті тазалау үшін су құбырына және канализацияға қосылған арнайы жуу орындарында немесе алаңдарда жуып, шаю жұмыстарын жуғыш және зарарсыздандырғыш заттарды қоса отырып жүргізеді. Тағам өнімдері тасылатын көлік кузовының ішкі беті кем дегенде он күнде бір рет зарарсыздандырылып отырылуы тиіс.

11. Азық-түлік сауда объектілерде жұмыс атқаратындардың еңбек ету жағдайына және жеке

басының тазалығын сақтауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

148. Азық-түлік сауда объектілеріндегі микроклиматтың зиянды заттардың, шудың деңгейі, жарықтануы қолданыстағы ҚНЖЕ және санитарлық ережелер талаптарына сай болуы тиіс.

149. Азық-түлік сауда объектілердің қызметкерлері және азық-түліктік шикізаттар мен тағамдық өнімдерді тасымалдаумен шұғылданатын тұлғалар жұмысқа түсер алдында және жұмыс істеу барысында халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы уәкілетті органымен бекітілген мерзімде және тәртіп бойынша кезеңді медициналық тексерістерден өтіп, гигиеналық оқытудан өтуі керек.

150. Азық-түлік сауда объектілердің әрбір қызметкері өзімен бірге жеке басының медициналық кітапшасы болып, онда барлық медициналық тексерістен және тазалық сақтау дайындығынан өткендігі туралы мәлімет болуы тиіс.

151. Азық-түлік сауда объектілерінің барлық қызметкерлері өз қолдарының тазалығын мұқият сақтап, арнайы таза киім киіп, азық-түлік сауда объектісінен шығар кезде, дәретханаға барар кезде ол киімдерді шешіп, тағаммен жұмыс атқарар алдында және дәретханадан және басқадай қол ластанатын жұмыстан соң қолын сабындап жуып отыруы тиіс.

152. Азық-түлік сауда объектілерінде жұмыс атқаратындар өздерінің таза киімдерін түйреуішпен түйреп болмаса, инемен ілдіріп қоюға болмайды. Өзінің жеке басына тиісті заттарды жұмыс істеуге арнайы берілген киімнің қалтасында ұстауға болмайды.

153. Азық-түлік сауда объектілердің барлығында алғашқы көмек көрсетуге арналған дәрілердің жиынтығы бар дәрігерлік қобдиша болуы тиіс.

154. Азық-түлік сауда объектілерде санитарлық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органдарының санитарлық-эпидемиологиялық тексерістерінің қорытындысын жазатын журнал болуы тиіс.