

"Жолаушы поезының вагон-ресторанына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық ережелері мен нормаларын бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2004 жылғы 24 маусымдағы N 496 бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2004 жылғы 3 тамызда тіркелді. Тіркеу N 2987. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2010 жылғы 28 шілдедегі № 550 Бұйрығымен.

Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2010.07.28 № 550 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 "Жолаушы поезының вагон-ресторанына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық ережелері мен нормалары бекітілсін.

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

3. Осы бұйрық ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі.

Министр

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының
Көлік және коммуникациялар
министрі

2004 жылғы 6 шілде

"Жолаушы поезының вагон-ресторанына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық ережелері мен нормаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2004 жылғы 24 маусымдағы

N 496 бұйрығымен бекітілген

"Жолаушы поезының вагон-ресторанына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар"
санитарлық-эпидемиологиялық ережелері мен нормалары 1. Жалпы ережелер

1. "Жолаушы поезының вагон-ресторанына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық ережелері мен нормалары (бұдан әрі - санитарлық ережелер) құрылысы жүріп, қайта жаңартылып жатқан және жұмыс істеп тұрған вагон-ресторандарға таралады.

2. Осы санитарлық ережелер меншік нысанынан тәуелсіз тағамдық өнімдерді тасымалдаумен, өндірумен және оларды дайындап темір жол поездарындағы вагон-ресторанына, буфет-барларына тамақпен қамтамасыз ететін жеке және заңды тұлғаларға арналған.

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

1) вагон-ресторан - жолаушылар поезды жол жүргенде тағамдық өнімдерді дайындап жасайтын және оны сатумен айналысатын қоғамдық тамақтандыру п у н к т і ;

2) буфет-бар - жолаушылар таситын поезд вагонының ішінде тиісті құрал-жабдықтармен жабдықталған сусын, шырын, су және зауыт қаптамасындағы тез бұзылмайтын өнімдерді сататын бөлік;

3) жол аралығы - теміржол араларындағы учаске;

4) рейстік нормалар - жолаушылар поезының бір сапарына берілетін тағамдық азық-түліктің нормасы, бөлшектеуге арналған құралдар, ыдыстар;

5) жабдықтау пункті - вагон-ресторанды сапарға дайындап, оны керекті заттармен жабдықтайтын теміржол торабының арнайы орны;

б) жабдықтау - вагон-ресторанды сапарға дайындап, оны керекті заттармен жабдықтау.

4. Алыс және мемлекетаралық сапардағы поезд жолаушыларына тамақ өнімдерін дайындау, сақтау және сату жолаушы поезының вагон-ресторанында осы санитарлық ереженің талаптарына сәйкес жүзеге асырылады. Вагондағы жолаушыларға дайын тамақты сервисті арбаларда жеткізуге рұқсат беріледі.

2. Вагон-ресторанды жабдықтау пунктіне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

5. Вагон-ресторанды жабдықтау - жабдықтау пунктінде жүзеге асырылуы керек. Жабдықтау пунктінде мынадай жұмыстар жүргізіледі:

1) вагон-ресторанға Қазақстан Республикасында қолдауға рұқсат етілген жуғыш және зарарсыздандырғыш заттарды қолдана отырып, күрделі тазалау жұмыстары (бұдан әрі - рұқсат берілген зарарсыздандырғыш зат);

2) вагон-ресторанды ауыз сумен жабдықтау;

3) ағымдағы жөндеу жұмыстары мен техникалық тұрғыдан қызмет көрсету;

4) зарарсыздандыру, дезинсекция және дератизация;

5) қатты және жұмсақ керек-жарақ құралдарды және ыдыстарды тиеу;

6) азық-түлік шикізаттарын, тағамдық азық-түліктерді, сусындарды тиеу.

6. Жабдықтау пункттері орталықтандырылған сумен қамтамасыз ету, канализация және суағарлар жүйесіне қосылуы керек; онда: ауыз суды құятын қондырғы, аккумуляторларды зарядтайтын құрылғылар, канализация жүйесі, қоқыс жинағыштар, жерасты өткелдері, жүріп өту жолдары, түсіру және тиеу жұмыстарын механикаландыратын құралдар қарастырылуы керек.

3. Вагон-ресторанды сумен қамтамасыз етуге және канализациясына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

7. Вагон-ресторанды сумен қамтамасыз ету және канализация жүйесін орнату қолданыстағы нормалар мен ережелерге сай жүзеге асырылады.

8. Вагон-ресторанды жол жүру сапарына толық жететін су қорымен қамтамасыз етілуі керек. Вагон-ресторанның сыйымдылығына құйылатын су қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес келуге тиіс. Ауыз су мен жабдықтау арнайы сумен жабдықтайтын колонкалардан ғана жүзеге асырылуы керек.

9. Вагон-ресторанда су сақтайтын сыйымдылықтар экипировка пункттерінде кем дегенде 10 күнде бір рет жуылып, шайылып және зарарсыздандырылып отыруы керек. Сыйымдылықтарды және суды зарарсыздандыру үшін нұсқауға сай Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген зарарсыздандырғыш заттар қолданылуы тиіс.

10. Сумен жабдықтау жүйесін жуу және залалсыздандыру графиг және вагон-ресторанның техникалық жағдайы туралы журналдағы жазуға сәйкес мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауды жүзеге асырушы қызметтік тұлғалардың актілері бойынша жүзеге асырылады.

Сумен қамтамасыз ету жүйесін жуу және залалсыздандыру жөніндегі белгі вагон-ресторанның техникалық жағдайы туралы жазылатын журналға енгізіледі.

11. Вагон-ресторанды ыстық сумен қамтамасыз ету үшін жеке су жылытқыш орнатылады (берілетін судың температурасы 80 °С-тан төмен болмауы тиіс).

12. Ыстық және суық су қосып араластырғыш арқылы барлық асханалық және ас-үйлік ыдыстарды, құрал-саймандарды жууға, шикізаттар мен азық-түліктерді технологиялық өңдеуден өткізуге арналған ванналарға жүргізілуі керек. Ыстық судың температурасы 50-65 °С-тан төмен болмауы тиіс.

13. Вагон-ресторанның қызметкерлері үшін себезгі кабиналары, ыстық және салқын су келетін раковина жабдығы, себезгі торлы шлангі қарастырылуы керек.

14. Өндірістік тағам қалдықтары мен қоқыстарды ішінде полиэтиленді қапшығы бар қақпағы тығыз жабылатын арнайы қоқысжинағышқа салып, жинайды. Қалдықтары және қоқыстары бар қапшықтардың толуына байланысты вокзалдардың (стансалардың) қоқысжинағыштарына тасталынады. Күн сайын жұмыс күнінің соңына қарай барлық қоқысжинағыштар жуғыш және зарарсыздандырғыш заттарды қосып, жуылады. Қоқыс жинағыштар жоқ болған жағдайда поездың қозғалатын уақытында және стансаларда қоқыстар мен тағам қалдықтарын тастауға болмайды.

15. Ыстық және суық су болмағанда, сумен қамтамасыз ету және канализация жүйесі бұзылған жағдайда вагон-ресторанның жұмыс жасауына тыйым салынады.

16. Вокзал перрондарында, аялдайтын пункттерінде және санитарлық аймақта шеңберінде жуғыш ванналардан ағынды суды ағызуға тыйым салынады.

4. Вагон-ресторанның үй-жайларын салуға және ұстауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

17. Вагон-ресторанда төмендегідей бөлме жайлар болуы тиіс: ас үй, түскі ас залы, өнім сақтайтын қойма және себезгі бөлмесі (жуынатын бөлме). Ас үй бөлмелері өндірістік учаскелерге бөлінеді: ас үй ыдыстарын жуатын ас үй, асхана ыдыстарын жуатын бөлме, қызмет көрсететін орын, буфет бөлімі және сақтау қоймасы; өнімдерді сақтауға арналған сақтайтын қойма, түскі ас ішетін зал, қызметкерлер (себезгі қондырғысы бар) және келушілерге арналған дәретханалық үй-жайлар.

18. Вагон-ресторанның өндірістік және тұрмыстық үй-жайларын басқа мақсаттар үшін пайдалануға рұқсат берілмейді.

19. Асханалық ыдыстарды жуатын орын тікелей байланыста болатын ас үймен жапсарлас үй-жайда орналасуы керек. Қызмет көрсететін орын ас үйдің түскі ас ішетін залмен қолайлы байланысын қамтамасыз етуге тиіс. Өнімдерді сақтауға арналған үй-жай вагон-ресторанға өнімдерді тиеуге қолайлы және оларды тазалауға және зарарсыздандыруға қиындық тудырмайтын учаскелерінде орналастырылады.

20. Түскі ас ішетін зал қаптамасы жуғыш және зарарсыздандырғыш еріткіштермен ылғалдатын тазалағанға тұрақты материалдардан жасалған үстелдермен жабдықталған. Периметрі бойынша үстелдер биіктігі 5 миллиметрден кем емес ернеумен жиектелуі тиіс. Үстелдің тере жақ бетінде бөтелкелерді ұстап тұратын ойықтардың болуы тиіс.

21. Вагон-ресторанның түскі ас ішетін залындағы үстелдер арасынан өтетін жердің ені даяшының қызмет көрсететін арбашығымен өте алуын қамтамасыз етуі тиіс.

22. Түскі ас ішетін залда қаптама материалы жуғыш және зарарсыздандырғыш заттармен ылғалдатып тазартуға мүмкіндік беретін, жартылай жұмсақ арқа қоятын және отыратын орны бар үстелдер орнатылады.

23. Үй-жайға ағымдағы тазалау ластануына қарай Қазақстан Республикасында жуғыш және зарарсыздандырғыш заттарды пайдалану жөніндегі нұсқауға сай 24 сағат бойы кемінде екі рет жүргізіледі. Жуғыш және зарарсыздандырғыш заттар арнайы қарастырылған орында дайындаушы немесе таңба қойылған ыдыста, қақпағы бар көлеңкелетілген ыдыста сақталады. Сапар кезінде вагон-ресторан тазалықты сақтауы тиіс.

24. Тазалауға қолданылатын керек-жарақтарға таңба қойылып, әрбір өндірістік учаскеге және үй-жайларға бекітіліп, арнайы бөлінген орындарда бөлек сақталуы керек.

25. Өндірістік үй-жайларға (учаскелерге) бөгде адамдардың кіруіне рұқсат етілмейді.

26. Егер тағам өнімдерін сақтауға, қолдануға және сатуға мүмкіндік беретін жағдайға санитарлық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы берілсе, жолаушылар поезының вагонын буфет-бармен жабдықтауға рұқсат етіледі.

27. Отыратын орындарды қоса алғанда, буфет-бардың үй-жайының ауданы 15 шаршы метрден кем болмауы тиіс.

28. Буфет-барда келесі жабдықтар болуы тиіс:

- 1) витриналары, шкафтары, сөрелері бар тірегі;
- 2) тоңазытқыш жабдығы (шкафтар, прилавка, витриналар);
- 3) приборлары бар бір рет пайдаланылатын ыдыстар - тез бұзылмайтын өнімдерді жіберу үшін;
- 4) 8 отыру орнынан кем емес, келушілерге арналған фиксерлі столдар және жартылай жұмсақ арқалы орындықтар;
- 5) қақпағы және полиэтиленді қапшығы бар тағам қалдықтарына арналған қоқыс жинағыш;
- 6) тазалауға қолданылатын керек-жарақтар.

5. Жарықтандыруға және желдетуге қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

29. Желдету, жылу беру жүйесін орнату және пайдалану және ауаны баптау қолданыстағы құрылыс нормалары мен ережелеріне сай келуі керек. Вагон-ресторан механикалық кіретін-шығатын ауаны желдеткішпен және ауа баптағышпен жабдықталуы тиіс. Вагон-ресторанды желдету жүйесі жөнелтілген пункттен тағайындалған пунктке дейін үздіксіз жұмыс істеуі, ауаның біркелкі бөлінуін және өндірістік үй-жайлардан шығатын иістің түскі ас ішетін залға келмеуін қамтамасыз ету керек.

30. Ас үйден және асханалық ыдыстарды жуатын орыннан жылудың және ылғалдың артығын жою үшін ауаның сырттан келуін қарастыру керек, вагонға берілетін ауа фильтрлер көмегімен тазалануға тиіс.

31. Ас үйде қатты отынмен жұмыс жасайтын плитаны пайдалануға болмайды.

32. Желдеткіш камералар ауаны сорудың алдын алу үшін қазандық тұратын бөлімнен және ас үйден мұқият оңашалау керек. Жылытқыш құралдардың қорғағыш футляры болуы тиіс.

33. Ауаны ластау (газ, шаң, иістер), жылуды сәулелендіру көздері бар үй-жайлар жергілікті шығатын ауаны желдеткішпен жабдықталуы тиіс.

34. Вагон-ресторан салонынан берілетін ауа температурасы қыздырғанда 18° С-тен төмен және 26° С-тен, салқындатқанда 16° С-тен төмен болмауы тиіс.

35. Вагонға жылу беру жүйесі вагон - ресторанда қосу 22° С/қосу алу 2° С ауа температурасын ұстауы тиіс.

36. Жасанды жолмен жарықтандыру үшін қорғайтын арматурасы бар люминесценттік лампалар пайдаланылады.

37. Жасанды жолмен жарықтандыру нормаланған жарықтандыруды қамтамасыз етуге, ол көзді қарықтырмайтындай және күрт көлеңке бермейтіндей болуға тиіс.

38. Вагон-ресторанының бөлме жайындағы пайдалану мерзімі біткен люминесценттік лампаларды сақтауға болмайды. Сақтау экипировка пунктінің жеке бөлме жайында жүзеге асырылуы тиіс.

6. Өндірістік жабдықтар, құрал-саймандар, ыдыстар және қораптарға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

39. Ас үйде өндірістік жабдықтар, өнімдерді өңдеуге арналған механизмдерді қызметкерлер еркін түрде ала алатындай етіп орналастырылады.

40. Пайдаланылатын өндірістік жабдық, керек-жарақтар, асүйлік және асханалық ыдыстар, өндірістік үстелдердің жабындылары Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалуы тиіс.

41. Ас үйде плита периметрі бойынша ернеушемен және шығып тұрған шатыры бар ауа желеуімен жабдықталуы тиіс. Вагон-ресторанның ас үйінде келесідей өндірістік жабдықтар болуы тиіс:

- 1) духовый шкафы бар плита;
- 2) СВЧ пеші немесе конвекциялық пеш (топтастырылған термопарасы бар);
- 3) тоңазытқыш жабдықтар (шкафтар, витриналар, прилавкалар, камералар);
- 4) шикі және дайын өнімдерге арналған өндірістік үстелдер;
- 5) қызмет көрсетуге арналған үстел (ас үй мен қызмет көрсететін орын арасындағы қабырғада);
- 6) ас қатықтарға, ыдыстарды және ас үйдегі керек жарақтарды сақтауға арналған шкафтар, кептіргіш;
- 7) қақпағы және полиэтиленді қапшығы бар тағам қалдықтарына арналған қоқысжинағыш.

42. Көбірек мұздатуды қажет ететін дайын өнімді пайдаланғанда төмен температуралық мұздатқыш жабдықтар қарастырылады.

43. Ас үйде көкөністерді қысқа мерзімге сақтауға және өңдеуге арналған арнайы жабдықталған орын болуы тиіс.

44. Шикі және пісірілген өнімдерді дайындауға арналған өндірістік үстелдер шеті дөңгелектелген жібі жоқ жабындылардан дайындалады.

45. Жуғыш үй-жайда төмендегілер орнатылуы тиіс:

- 1) пайдаланған асхана ыдыстарын қабылдауға арналған үстел;
- 2) ыдыстарды қолмен жуу үшін үш секциялық ванналар, ағып тұрған тесіктерді жабуға арналған себезгілік саптамалары және тығындары бар араластырғыш арқылы ваннаға ыстық және суық суды беріп, шыны ыдыстарға және асхана құралдарына арналған екі секциялық ванналар;
- 3) таза ыдыстарды кептіруге және сақтауға арналған орын;
- 4) тағам қалдықтарына арналған қоқысжинағыш.

46. Су ағатын құбырлар қатып қалмас үшін ысытқышпен жабдықталады.

47. Қызмет көрсететін орында дайын тағамдарды қабылдауға арналған үстел, таза ыдыстар мен стақандарды сақтауға арналған шкаф, нан кескіш қызмет көрсетуде қолданылатын басқа да жабдық болуы тиіс.

48. Өнімдерді сақтауға арналған бөлме жайларда көкөністерді, картопты, жеміс-жидектерді сақтайтын, құрғақ өнімдерді сақтайтын жеке орын бөлінеді, шикі және дайын өнімдерді сақтауға арналған тоңазытқыш жабдық орнатылады.

49. Вагон-ресторан шикі етті тартуға арналған еттартқыш немесе ауыстыратын құралы бар әмбебап турағыш механизммен қамтамасыз етілуі тиіс. Пісірілген өнімдерді ұнтақтау үшін еттурағышты пайдалануға болмайды.

50. Ет, балық, көкөніс және басқа тағамдарды турау үшін арнайы пышақтар және қатты жынысты ағаштан жасалған (қайың, қарағай, клен) тегіс, бүдірсіз бөлшектегіш тақтайлар немесе Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат берілген басқа да материалдар пайдаланылады. Арнайы пышақтар мен бөлшектегіш тақтайшалардың жоғарғы бүйірінде төмендегідей таңбалары болуы тиіс: "ШЕ" (шикі ет), "ШБ" (шикі балық), "ПБ" (піскен балық), "ПЕ" (піскен ет), ЕГ (ет гастрономия), БГ (балық гастрономиясы) "Н" (нан), "С" (сельд).

51. Бөлшектегіш тақтайшалар мен арнайы пышақтарды сақтау шикі және дайын өнімдер үшін бөлек жүзеге асырылады. Тақтайшалар арнайы белгіленген жердегі ұяшықтарда, қырынан қойылып сақталуы тиіс, бір бірінің үстіне қоюға рұқсат етілмейді.

52. Дайын тамақты дайындау және сақтау үшін тат баспайтын болаттан жасалған ыдыс пайдаланылуы тиіс. Алюминийден және дюралюминийден жасалған ыдыстар тамақты дайындау және қысқа мерзімге (бір сағаттан көп емес) сақтау үшін ғана пайдаланылады.

53. Жарығы бар, шеті сынған, эмалі зақымдалған, пішіні өзгерген ыдыстарды қолдануға болмайды.

54. Асханалық, шайлық ыдыстар және асханалық құралдар қышкәрленнен, кәрленнен, шыныдан, ал асхана құралдары тот баспайтын болаттан болуға тиіс. Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген полимерлі материалдан жасалған ыдыстарды қолдануға болады.

55. Асханалық ыдыстарды жуу төмендегідей реттілікте жүргізілуге тиіс:

- 1) механикалық жолмен тамақтың қалдықтарынан тазалау;
- 2) ваннаның бірінші секциясында жуғыш заттарды қосып, температурасы 40° С-тен төмен болмайтын суда жуу;
- 3) ваннаның екінші секциясында бірінші секцияға қарағанда екі есе аз көлемде жуғыш заттар қосып, температурасы 40° С-тен кем болмайтын суда жуу ;
- 4) ваннаның үшінші секциясында ыдыстарды температурасы 65° С кем болмайтын ыстық ағын сумен шаю;
- 5) ыдыстарды торланған сөрелерде, сөрелерде кептіру.

56. Шыны ыдыстарды және асханалық құралдарды екі секциялы ваннада жуу төмендегі реттілікпен жүргізіледі:

- 1) температурасы 40° С-тен төмен болмайтын суға жуғыш заттарды қосып жуу ;

- 2) температурасы 65°C -тен төмен болмайтын ағын сумен шаю;
- 3) торларда, сөрелерде кептіру.

57. Жұмыс күнінің соңында асхананың барлық ыдыстары мен құралдарын Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген зарарсыздандырғыш заттармен міндетті түрде зарарсыздандыру шаралары жүргізіледі.

58. Асүй ыдыстарын жуу тәртібі:

- 1) механикалық жолмен тамақтың қалдықтарынан тазалау;
- 2) температурасы 40°C -тен төмен болмайтын суға рұқсат етілген жуғыш заттарды қосып, шөткемен жуу;
- 3) температурасы 65°C -тен төмен болмайтын ағын сумен шаю;
- 4) торларда-кептіргіштерде төңкерілген қалыпта кептіру.

59. Технологиялық жабдықты ластануына және жұмыстың аяқталуына қарай жуады. Жұмыс соңында өндірістік үстелдер жуғыш және зарарсыздандырғыш заттар қосып жуылады, ыстық сумен шайылады, сүртіледі.

60. Әрбір технологиялық операциядан кейін бөлшектегіш керек-жарақтарды механикалық жолмен тазалау, жуғыш заттармен ыстық сумен жуу, ыстық ағынды сумен шаю керек. Шикі және дайын өнімге арналған бөлшектегіш керек-жарақтар арнайы бөлінген орында бір-бірінен оқшау сақталуы тиіс.

61. Жұмыс соңында ауыстырылатын механизмі бар әмбебап етартқышты бөлшектеп, жуып, ыстық сумен өңдеп, кептіріп және арнайы бөлінген орында сақтау керек.

62. Ыдыстарды жууға арналған шөткелер және жөкелерді күнделікті жұмыстан кейін жуып, 10-15 минут бойы қайнатып, кептіріп және арнайы бөлінген орында сақтау керек.

63. Асханалық құралдар мен дәмдеуіш салатын құралдарға арналған подностар мен құндақтар асханалық ыдыстарға арналған ванналарда жуғыш заттарда қолдану арқылы жуылып, шайылып және майлықпен құрғатылып сүртіледі.

64. Сорпаны сүзуге арналған елек әрбір қолданған сайын ыстық сумен жуылып және кептіріледі.

65. Ас-үйлік таза ыдыстар және құралдар арнайы аспалы шкафта сақталады.

66. Шалаөнімдер салынған ыдыстар тек, ас үйдегі жұмыстар аяқталғаннан кейін ас-үйлік ыдыстарға арналған ваннада жуылуға тиіс. Шалаөнімдер салынған ыдыстарды арнайы белгіленген жерде сақтау керек.

7. Шикізаттар және тағамдық азық-түліктерді қабылдауға және сақтауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

67. Вагон-ресторанға тиелетін азық-түліктер мен шикізаттардың саны немесе көлемі олардың сақталу және сатылу мерзімдерімен, сол сияқты тоңазытқыштың сыйымдылығымен анықталады.

68. Тез бұзылатын тағамдық азық-түліктерді сақтау жағдайы және сату мерзімі "Тез бұзылатын тағамдық азық-түлікті сақтау және сату жағдайларына қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар" туралы санитарлық ережелер мен нормаларды бекіту туралы N 32 (2002 жылғы 1 тамыздағы Қазақстан Республикасының Бас мемлекеттік санитарлық дәрігерімен бекітілген "Қазақстан Республикасының нормативтік-құқықтық кесімдерінің мемлекеттік тіркеу Реестрінде" 1989 нөмірімен) бұйрықпен тіркелген санитарлық-гигиеналық ережелерге сәйкес келуге тиіс. Тез бұзылатын азық-түліктің құжаттарында олардың дайындалған, сатуға жіберген және сату мерзімі көрсетілген белгісі болуы керек.

69. Вагон-ресторанға төмендегілерді қабылдауға тиым салынады:

1) сапасы мен қауіпсіздігін растайтын ілеспе құжаты жоқ азық-түлік шикізаттарын және тағамдық өнімдерді;

2) еттің таңбасы және малдәрігерлік куәлігі болмаса;

3) аралық өнімдер;

4) флягқа құйылған сүт және сүт өнімдерін;

5) мал-дәрігерлік куәлігінсіз балық, шаян, ауыл шаруашылығының құстарын, ішек-қарыны тазартылмаған құстарды;

6) сыртқы қабығы ластанған, кептірілген, аққан, сынған жұмыртқаларды, сол сияқты сальмонеллез ауруына қатысты қауіпті саналатын шаруашылықтардан әкелінген тауық жұмыртқасын, қаз және үйрек жұмыртқаларын;

7) герметикалығы бұзылған, қақпағы дүмпиіп кеткен, сыртын тат басқан, сырт пішіні бұзылған, заттаңбасы жоқ консерві банкелерін;

8) қамбалық зиянкестермен зақымдалған жарма, ұн, кептірілген жемістер және басқа өнімдерді;

9) өңезденген және шіріген белгісі бар көкөністер мен жемістерді;

10) саңырауқұлақтарды;

11) жарамды мерзімі өткен және сапасыздығы байқалған тағамдық азық-түліктерді;

12) үйде дайындалған азық-түліктерді.

70. Вагон-ресторанға келіп-түсетін азық-түліктер қолданыстағы заң күші бар актілердің қоятын талаптарға сай болуы тиіс. Вагон-ресторанға азық-түлікті қабылдау олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын ілеспе құжатын тексеруден басталады.

71. Вагон-ресторанда дайын өнімдер мен шикі азық-түліктер және шалаөнімдерді сақтау тиісті температуралық режимін және тауарлық көршілестігін ескере отырып, тоңазытқышта бөлек сақталуға тиіс. Шикі жұмыртқаны гастрономиялық және сүт өнімдерімен бірге сақтауға рұқсат етілмейді.

72. Тоңазытқыштар бақыланатын, жұмыс істейтін термометрлермен жабдықталуы тиіс.

73. Тоңазытқыш жабдық тез бұзылатын және басқа өнімдердің температуралық режимін сақтау мақсатында жолаушылар поезының бүкіл жолында электрэнергиясымен қамтамасыз етілуі тиіс.

74. Нанды және сусымалы азық-түлікті сақтау үшін еденнен төменгі сөресіне дейін кем дегенде 35 сантиметр болатын қабырғалық шкафты қолдану керек.

75. Сары май ыдыста немесе кесек түрінде пергаментке оралған күйде сақталуға тиіс. Сүт және сүт өнімдерін кішігірім орамда 0,5 литр артық емес салмақта, қатаң түрде сапар нормасына сәйкес алу қажет.

8. Тағамдық азық-түлікті кулинариялық өндеуден өткізуге және дайын тағамды сатуға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

76. Вагон-ресторанда тамақтар мен өнімдердің түрлерін санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы болған жағдайда өндіруге және сатуға болады.

77. Тамақ шағын партиялармен пісірілуі керек, ыстық тамақ тікелей плитаның үстінен таратылуы керек. Жаңа піскен тамақты өткен күнгі тамақтың қалдығымен араластыруға болмайды.

78. Мұздатылған еттерді еріту Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылғы 25 шілдедегі, "Қазақстан Республикасының нормативтік-құқықтық кесімдерінің мемлекеттік тіркеу Реестрінде" 2526 нөмірімен тіркелген "Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" туралы санитарлық ережелер мен нормаларды бекіту туралы" N 569 бұйрығына сай жүргізіледі.

79. Бірінші тамаққа арналған піскен етті тоңазытқышта сақтау 6 сағаттан аспауы керек, оны қолданар алдында 10 минут бойы қайта қыздырылып,

температурасы 70°C кем емес плитадағы сорпада тұруы керек, бірақ ол мерзім 3 сағаттан аспауы керек.

80. Ет фаршы қажеттілігіне қарай шағын партиялармен дайындалады және 2°C тоңазыту жағдайында 3 сағаттан артық сақтауға болмайды. Ет фаршын суықсыз жерде сақтауға болмайды.

81. Көкөністер, жемістер, жидектер, тазартылған көкөніс және көк-сөк ағынды ауыз сумен мұқият жуылуға тиіс.

82. Күнделікті пайдалануға арналған, қабығы тазартылған картоп қарайып кетпес үшін бүтін күйінде суық суда сақталады, бірақ ол мерзім 2 сағаттан аспауы керек.

83. Ыстық тағамдар таратардан 1 сағат бұрын дайындалып және оны пайдалану мерзімі 3 сағаттан аспауға тиіс. Бірінші тамақтың температурасы қосу 75°C төмен, екінші тамақтың температурасы қосу 65°C төмен болмауы керек, салқын тағамдардың температурасы қосу 10°C қосу 14°C аралығында болуға тиіс.

84. Салқын тамақтар дайындалған кезден бастап тоңазытқыш шкафта 2 сағат, бутербродтар 1 сағ. сақталуы керек.

85. Вагон-ресторанда мыналарды дайындауға болмайды:

1) сілікпелерді, құймаларды, паштеттерді, ет фаршы қосылған макарондарды, ет оралған құймақшаларды, ет қосылған самсаларды және винегреттерді дайындауға;

2) II-III категорияға жататын ішек-қарыннан пісірілген тағамдарды және өкпе-бауырдан жасалған шұжықтарды сатуға;

3) өздерінде квас дайындауды және пастерленбеген сүттен жасалған сүзбені сатуға.

86. Дайын тағамның сапасын сатудан бұрын оны дайындаған аспаз тексерге тиіс, өнімнің сапасы туралы мәлімет осы санитарлық ереженің 1 -қосымшасына сай шалаөнімдер тағамдар және кулинариялық өнімдерің сапасына түйсік органдары арқылы баға беруді тіркейтін журналына жазылуы керек.

87. Жолаушы поезының вагон-ресторандағы дайын тамақтарға микробиологиялық тұрғыдан бақылау жасау көліктегі санитарлық-эпидемиологиялық қызметтің лауазымды адамдарымен жүргізіледі.

9. Тағамдық азық-түліктерді тасымалдауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

88. Вагон-ресторанға азық-түлік шикізаттары мен тағамдық өнімдерді тасымалдау санитарлық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органы

берген санитарлық құжаты бар, арнайы көліктермен жүргізіледі. Автокөліктің іші ылғалды тазалау жұмыстарын жүргізуге, зарарсыздандыруға ыңғайлы болатын материалмен қапталып, сөрелермен жабдықталуы керек. Азық-түлік тасымалдайтын көліктің "азық-түлік" деп жазылған таңбасы болуы керек.

89. Шикізат пен тағамдық азық-түліктерді тиеу және түсірумен айналысатын адамдар санитарлық киімдерді пайдалануы керек (халат, қолғап), медициналық тексерістен, гигиеналық оқудан өткендігі, жұмысқа жіберілгендігі туралы мәлімет жазылған медициналық кітапшасы болуы керек.

90. Тез бұзылатын азық-түліктер салқындатылған немесе изотермиялық жағдай сақталатын көлікпен тасымалдануға тиіс. Кулинариялық және кондитерлік тағамдар таңбаланған және таза ыдыста тасымалданады.

91. Тағамдық азық-түліктерді тасымалдауға арналған көлік жұмыс соңында күн сайын жуғыш заттарды қолдана отыра жуылуы және зарарсыздандырылуы керек.

92. Тағамдық өнімдер мен азық-түлік шикізаттарын тасымалдауға арналған көлікті басқа мақсатқа пайдалануға болмайды.

93. Ет, балық, көкөністен жасалған шалаөнімдер таңбаланған, қақпағы тығыз жабылатын (темір, полимерлі немесе ағаш) арнайы ыдыста тасымалдануға тиіс. Осы ыдыстарда дайын өнімдер және шикі заттарды сақтауға болмайды.

94. Еттен жасалған шалаөнімдерді науаға бір қабат етіп салу керек. Фарш, ұсақтап туралған шалаөнімдерді (гуляш, бефстрогондарды) целлофанға немесе Қазақстан Республикасында тағамдық азық-түліктерді орауға рұқсат етілген басқада материалдармен орап, ағаш науаларға салады.

95. Нан және ұннан жасалған кондитерлік өнімдер арнайы науаларда жабық түрде тасымалданылады.

10. Жеке бастың тазалығын сақтауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

96. Вагон-ресторанның қызметкерлері, өндірістік тәжірибеден өтетіндер алдын-ала жұмысқа кірердің алдында міндетті түрде және әрі қарай кезеңмен медициналық тексерістен өтуі және халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы туралы өкілетті орган тағайындаған тәртіп бойынша арнайы гигиеналық дайындықтан өтуі керек.

97. Әрбір қызметкерде медициналық тексерістердің қорытындысы және гигиеналық дайындықтан өткендігі туралы мәлімет жазылған медициналық кітапшасы болуы керек.

98. Вагон-ресторанның барлық қызметкерлері мынадай талаптарды орындауы керек :

1) қолының тазалығын қадағалап, арнайы киімде жұмыс істеу;
2) жұмыс барысында шашты орамалдың немесе қалпақтың астына жинау;
3) вагон-рестораннан шығарда және дәретханаға барар алдында санитарлық киімдерін шешу;

4) жұмыс басталар алдында және дәретханаға кіріп-шыққаннан кейін, сол сияқты әрбір үзілістен және кір заттарды ұстағаннан кейін қолды сабындап жуу;

5) тамақты және кулинариялық, кондитерлік өнімдерді дайындау барысында әшекей бұйымдарды, сағатты және басқа сынатын заттарды шешіп қою;

б) тырнақты қысқа етіп алу, оған лак жақпау.

99. Вагон-ресторанның қызметкерлеріне арнайы жұмыс киімдерін түйреуішпен, инемен түйреп қоюға және арнайы киімдерінің қалтасына жеке заттарын салып жүруге болмайды.

100. Күн сайын ауысым басталар алдында медициналық қызметкер іріңді аурулардың барлығын анықтау үшін қызметкерлердің денесінің ашық жерлерін қарап шығуы керек. Денесінде іріңді тері аурулары, кесілген жара іріңдеген жағдайда, күйген, көгерген белгілері болса, сол сияқты жұқпалы аурулармен ауырған және жұқпалы ауруларға күдікті адамдар аталған цехқа жұмысқа жіберілмейді. Тексерістің қорытындысы осы санитарлық ереженің 2 - қосымшасына сай жасалған журналға жазылады.

101. Әрбір вагон-ресторанда алғашқы көмек көрсетуге арналған, дәрілер жиынтығымен жабдықталған дәрі қобдишасы болуы керек.

102. Вагон-ресторанда жөндеу жұмыстарымен айналысатын слесарлар, электромонтерлар және басқа жұмыскерлер таза арнайы киіммен жұмыс істеп, құрал-саймандарын арнайы жабық жәшікте тасымалдауға тиіс.

103. Ас үйде темекі тартуға, тамақ ішуге, киімді жууға және кептіруге болмайды.

104. Вагон-ресторан жеткілікті көлемде сабын, қол орамал және арнайы киімдер жиынтығымен қамтамасыз етілуге тиіс. Арнайы таза киімдер вагон-ресторан қызметкерлері үшін бөлінген купе ішінде, таңбаланған жеке қаптарда сақталуға тиіс.

11. Шыбын-шіркейлер және кеміргіштермен күресу үшін жүргізілетін шаралар

105. Вагон-ресторанның ішінде шыбын-шіркейлер мен кеміргіштер болмауы керек. Вагон-ресторанның үй-жайларында әрбір сапардан кейін дезинсекция және дератизация шараларын осы жұмыстармен айналысуға құқық беретін лицензиясы бар ұйымдармен жүргізеді.

р/н	АЖТ	Лауазымы	1	2	3	4	5	...	30
1			сау	кезекті	ауру	дема.	жұмыстан	...	сау
				демал.		лыс	боса	тылғ.	
2									

© 2012. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінің «Қазақстан Республикасының Заңнама және құқықтық ақпарат институты» ШЖҚ РМК