

**"Ет және ет өнімдерін өндіру, сақтау және тасымалдау объектілерін күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар"
санитарлық-эпидемиологиялық ережелері мен нормаларын бекіту туралы**

Күшін жойған

Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2005 жылғы 17 ақпандағы N 60 бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2005 жылғы 8 сәуірде тіркелді. Тіркеу N 3555. 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.

"Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы туралы" Қазақстан Республикасының Заңы 7-бабының 10) тармақшасына сәйкес
Б Ұ Й Ы Р А М Ы Н :

1. Қоса беріліп отырған "Ет және ет өнімдерін өндіретін объектілерді күтіп-ұстауға және пайдалануға, олардың сақталуына және тасымалдауына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық ережелері мен нормалары бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитеті (Байсеркин Б.С) осы бұйрықты Қазақстан Республикасының Әділет министрлігіне мемлекеттік тіркеуге жіберсін.

3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Ұйымдастыру-құқықтық жұмыс департаменті (Акрачкова Д.В.) осы бұйрықты Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуден өткеннен кейін ресми жариялауға жолдасын.

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

5. Осы бұйрық ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі.

Министр

" К Е Л І С І Л Д І "

Қазақстан Республикасының
Ауыл шаруашылығы министрі

2005 жылғы "10" наурыз

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрінің
N 60 бұйрығымен
2005 жылғы 17 ақпандағы
БЕКІТІЛГЕН

"Ет және ет өнімдерін өндіретін нысандарды күтіп-ұстауға, пайдалануға, өнімдерді сақтауға және тасымалдауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" туралы санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалар

1. Жалпы ережелер

1. "Ет және ет өнімдерін өндіретін нысандарды күтіп-ұстауға, пайдалануға, өнімдерді сақтауға және тасымалдауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" туралы санитарлық ережелер мен нормалар (бұдан әрі - СанЕЖН) ет және ет өнімдерін өндірумен, дайындаумен және сақтаумен айналысатын заңды және жеке тұлғаларға таралады.

2. Осы санитарлық ережелер мен нормаларды дайындауда төмендегі терминдер мен анықтамалар қолданылды:

1) малдардан алынатын өнімдер мен малдардан алынатын шикізаттарды өндірумен, дайындаумен, союмен, сақтаумен, қайта өндірумен айналысатын нысандар - малдарды соятын, малдардан алатын өнімдерді, шикізаттарды қайта өңдейтін нысандар;

2) зарарсыздандыру - жуу пункті (бұдан әрі - зарарсыздандыру үшін жуатын пункт) - малдарды таситын көлікті жуып, зарарсыздандырудан өткізетін орын;

3) қанды фибринсіздендіру - қанның ұюын болдырмайтын үдеріс;

4) етті жібіту - еріту барысында еттің қалың жеріндегі температураны минус 1 градустан (бұдан әрі - °С) төмен емес жағдайға келтіру;

5) садыра құдық - малдың ішінен шыққан садыра қидың сұйық бөлігін жинауға арналған сыйымдылық;

6) оқшаулағыш - ауру малды ұстауға арналған қора;

7) казеин - қанды өңдеуден өткізу барысында алынатын белокті материал;

8) мал жыны - күйіс қайыратын малдың үлкен қарыны, жұмыршағы, қатпаршағы және ішектерінің ішіндегі жыны;

9) жетілдіру камерасы - дайын өнімнің органолептикалық көрсеткіштерін қамтамасыз ету және сақтауға төзімділігін арттыру үшін етке созылмалы түр беріп, ылғал ұстағыш қабілетін сақтау мақсатында керіп, ұстауға арналған жай;

10) конфисканттар - мемлекеттік малдәрігерлік - санитарлық қадағалау органдары арқылы тамаққа қолдануға жарамсыз деп танылған малдың ұшасы, ұшасының жартысы немесе бөлігі;

11) магниттіұстағыш - ұсақ темір заттарды ұстауға арналған қондырғы;

12) ет - сойылған малдың ұшасынан немесе ұшасының бір бөлігінен алынған бұлшық еттің, майдың және сүйектің (немесе сүйексіз) тіндерінің жиынтығы;

13) ет өнімдері - сойылған малды өңдеу барысында алынған өнім;

14) еттен жасалған жартылай дайын өнімдер - жылыту арқылы өңдеуден өткізуге алдын ала дайындалған ет өнімдері;

15) шелдеу - терінің астында қалған етті және майды сылып алып тастайтын технологиялық әдіс;

16) малдың қиы - малдың астына төселген заттармен (сабан, торф) қосылған малдан шығатын қатты және сұйық нәжістен дайындалған органикалық тыңайтқыш;

17) ет өңдеумен айналысатын қуатты шағын ұйымдар (шағын өндіріс) - өндіретін өнім көлемі тәулігіне 3 тоннадан аспайтын ұйым;

18) өндірістік зертхана (бұдан әрі - зертхана) - өндіріс барысында өнімдерге зертханалық тексеріс жүргізіп, өнімдерді сынайтын нысан зертханасы;

19) тұздау орны - етті өңдеуге және туралған етті тұздауға арналған орын;

20) малдарды бөліп қабылдауға арналған орын - малдарды бөліп қабылдауға арналған орын;

21) санитарлық сою орны - ауру малдарды союға арналған үй-жай;

22) тез мұздататын тоңазытқыш - етті минус 30 ° C және одан да төмен температурада тез тоңазытатын қондырғы немесе тоңазытатын үй-жай;

23) термограмма - шұжықты ыстықпен өңдеуден өткізу үдерісінің графикалық бейнесі;

24) технологиялық жарамсыз өнім - тағамдық мақсатқа қолдануға жатпайтын өнім;

25) шартты түрдегі жарамды ет - залалсыздандырылғаннан (пісірілгеннен, шұжық бұйымдарын дайындағаннан кейінгі, консервілер, финнен залалсыздандырылған) кейін пайдалануға рұқсат етілген ауырған малдардың ұшасы;

26) жан-жануарлардан алынатын - тиісті өңдеусіз тамақ ретінде пайдалануға болмайтын ет және ет өнімдері, сүт және сүт өнімдері, балық және балық өнімдері, жұмыртқа және жұмыртқа өнімдері, сондай-ақ ара шаруашылығының

ө н і м д е р і ;

27) жан-жануарлардан алынатын шикізаттар - тері, жүн, шаш, қыл, аң терісі, түбіт, қауырсын, іштен сөл бөлетін бездер, ішек-қарын, қан, сүйек, мүйіз, бақай және мал азығы үшін және (немесе) өндірісте қолданылатын басқа өнімдер;

28) малды сою цехы (пункті) - санитарлық-эпидемиологиялық және мал-дәрігерлік санитарлық талаптарға сай болып, құрал-жабдықтармен жабдықталған құрылыс.

2. Аумақты күтіп-ұстауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

3. Нысанды орналастыру, жер учаскесін бөлу, құрылысын жүргізуге және қайта жаңарту, пайдалану үшін жасалынатын жобалық құжаттар санитарлық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органдары және мемлекеттік мал-дәрігерлік қадағалау органдарының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы болған жағдайда ғана орналастырылады.

4. Нысан жеке аумақта орналасуы керек.

Ұйымның тұрғын үй ғимараттарында мал соятын орындарды шұжық өнімдерін және ет ыстайтын орындарды қарастыруға болмайды.

5. Ұйымның қуатына қарай халықтың санитарлық-эпидемиологиялық тұрақтылығы саласындағы қолданыстағы СанЕЖН талаптарына сай санитарлық-қорғау аумағы анықталады.

6. Нысан аумағы қоршалынып, көркейтіледі. Құрылыстан бос аумақтар периметрі бойынша көгалдандырылады. Аумақта өсімдіктердің гүлдеу кезінде шашылатын талшықтар беретін, өнімі салбырап тұратын ағаштар мен бұталарды егуге рұқсат етілмейді.

7. Аумақ жаңбыр, қар және жуынды суларды ағызып жіберетін жүйемен жабдықталуы керек.

8. Аумақтың кіріп шығатын екі есігі болып, күн сайын тазалануы керек. Жазда - сумен шайылып, қыста - қар мен мұздан тазаланып, құм себілуі керек.

9. Нысан аумағында төмендегідей негізгі аймақтар болуы керек:

1) әкімшілік - аумақтың, әкімшілік үй-жайлары орналасқан ғимараттан, бақылау жүргізіп жіберетін пункттен және жеңіл көліктер тұруға арналған а у м а қ т а н ;

2) шаруашылық - аумақтың, қосалқы шаруашылыққа арналған ғимараттарды, бақылау пункттерінен, механикалық жолмен жөндеу жүргізетін мастерскойлардан, жағар май, құрылыс және қосымша материалдарды сақтауға,

қоймалық үй-жайлардан, қоқыс пен қалдықтар жинайтын контейнерге арналған алаңнан, аулалық дәретханаларды орналастыруға арналған аумақтан;

3) малды союға жіберер алдында ұстайтын аумақ - оқшаулайтын карантиндік бөлімшеден және оқшаулағыштан, автокөлікті зарарсыздандыратын пункттен, мал союдың тазалық аумағы бар бөліктен. Санитарлық сою орнының жеке кіріп шығар жолы болуы керек;

4) өндірістік-негізгі өндірістік ғимараттар орналасқан аумақтың бір бөлігі; сондай-ақ өндірістік зертхана, (егер жұмыскерлер саны 50 мен 300-дің аралығында болса) медициналық пункт, ал 300-ден көп болса денсаулық пункттерін; тұрмыстық үй жайлар; егер ауысым ішіндегі жұмыскерлердің саны 30-дан көп болса асхана; егер ауысым ішінде жұмыскерлердің саны 30-ға дейін болса, тамақ қабылдайтын бөлме, сондай-ақ мал дәрігерлік инспекторлар үшін қызмет бабындағы үй-жай қарастырылуы керек;

5) су құбыры және канализациялық құрылғылар орналасқан аумақтан.

10. Тиеп-түсіретін алаңдар, темір жол және автокөлік платформалары мен ашық мал ұстайтын жерлерден өтетін жолдар, санитарлық блок аумағы, малды айдау жолдары, автокөлікке арналған жолдар тегіс, су өткізбейтін асфальт-бетонды қабаты бар, жууға және зарарсыздандыруға ыңғайлы болуы керек.

11. Аумақтағы ғимараттар, имараттар және құрылғылардың орналасуы төмендегі жүктерді тасымалдау барысында көлік жолдары кесіп өтпейтіндей болып орналасуы керек:

1) шикізаттар және дайын өнімдер тұрған жерден;

2) мал дәрігерлік тексеруден кейін сояр алдына ұстайтын орынға жіберілген дені сау малдармен, карантинге, оқшаулауға, немесе санитарлық сою орнына жіберілген ауру немесе ауыруға қауіпі бар малдар орналасқан жерден;

3) тағамдық өнімдерді малмен, қимен, өндірістік қалдықтармен жанаспайтындай етіп.

12. Қоқыстарды жинау үшін темір контейнерлер қолданылады, олар, көлемі контейнердің түбінен 3 есе үлкен асфальтталған алаңда, өндірістік және қосалқы үй-жайлардан 25 метрден (бұдан әрі - м) кем емес қашықтықта орналастырылады.

Қоқыстар жиналатын алаң 3 жағынан, биіктігі 1,5 м бетондалған немесе кірпіштен қаланған қабырғамен қоршалуы керек.

Қоқыстар мен қалдықтар контейнер сыйымдылығының 2/3 бөлігі толған кезде шығарылады, бірақ күніне кем дегенде бір рет тазалануы керек. Босаған контейнерлерді жуып және зарарсыздандырады.

13. Автокөліктердің дөңгелектерін зарарсыздандыру үшін кәсіпорынның аумағына кіретін және шығатын қақпаның жанында эпизотиялық жағдайдың

калыптасуына байланысты арнайы зарарсыздандыратын ерітіндімен толтырылған зарарсыздандыратын кедергілер болуға тиіс. Зарарсыздандыратын кедергілер жылдың суық мезгілдерінде зарарсыздандырғыш ерітінділер қатып қалмас үшін, жылыту құралдарымен жабдықталуы керек.

3. Канализация және сумен жабдықтау жүйесіне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

14. Шаруашылық-ауыз сумен қамтамасыз ету үшін су көзін таңдағанда санитарлық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының қорытынды негізінде жүргізіледі артизандық құдықтар және су қоры сақталатын орын халықтың санитарлық-эпидемиологиялық тұрақтылығы саласындағы қолданыстағы СанЕжН сай жүргізіледі.

15. Нысандарды сумен қамтамасыз ету қолданыстағы құрылыс нормалары мен ережелерге (бұдан әрі - ҚЕЖН) сай жүргізіледі. Технологиялық жағдайға, шаруашылық-тұрмыстық, ауыз су қолданыстағы Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2004 жылғы 28 маусымда N 506 бұйрығымен және Қазақстан Республикасының нормативті құқықтық актілерді тіркейтін Мемлекеттік Реестрінде тіркелген "Орталықтандырылған ауыз сумен қамтамасыз етілетін су сапасына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" және "Орталықтандырылған ыстық сумен қамтамасыз ету жүйесін күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға" сай болуы керек.

16. Су құбырымен келетін суды келтіру оқшауланған үй-жайда жүргізіліп, онда манометрлер, су сынағасын бөліп алуға арналған крандар, құюға арналған траптар, қайта оралдыратын клапандар қарастырылуы керек. Нысандарда канализация мен су құбырларының ішкі жүйелері мен ішкі алаңдарының жо сп ар л а р ы б о л у ы к е р е к .

Су құбырында орын алған апат кезінде жөндеу жұмыстарын жүргізгенде және жүйеде судың, будың, суықтың болмауы туралы мәліметтер жорналға тіркелуі қажет (осы санитарлық ереженің 1-ші қосымшасында көрсетілген).

17. Ауыз су, техникалық су және өндірісті сумен қамтамасыз ету бөлек болып, оларды сумен қамтамасыз ететін құбырлар бөлек төстермен боялуы керек. Суды бөлу нүктесінде "ауыз су", "техникалық" деген жазу болуы керек. Техникалық суды компрессордың қызметіне, ауланы суғаруға, машиналарды жууға пайдалануға болады.

18. Мал соятын цехта (пунктте) санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы бар мал соятын жерде орталықтандырылған немесе жергілікті су

көздері қарастырылуы керек. Мал соятын жерде тасып әкелінетін сумен жұмыс істеуге болмайды.

19. Өндірістік және шаруашылыққа керекті суды сақтау үшін, өндірістің қуатына сай су сақтайтын сыйымдылықтар қарастырылуы керек. Сыйымдылықтар сынама алуға мүмкіндік беретін крандармен жабдықталып, оған көтерілетін сатымен, қақпақпен қапсырмалары және люктары болып, құлыпталынып, пломбыланып, "Ауыз су"деп жазып қою керек.

Сыйымдылыққа жіберілетін шаруашылық - ауыз судың және өндірістік судың сапасы өндірістік зертхана немесе белгіленген тәртіп бойынша тіркеуден өткен басқадай зертхана арқылы бақыланып отырылуы керек.

20. Ауыз суға арналған сыйымдылықтардағы суды ауыстыру уақыты әрбір 48 сағаттан кейін жүргізілуі керек.

Суды сақтау сыйымдылықтарын тазалау және залалсыздандыру жұмыстары жоспар бойынша жүргізіліп, кем дегенде тоқсан сайын 1 рет жүргізілуі керек; апат орын алғанда; жөндеу жұмыстарын жүргізгеннен кейін зертханалық бақылау (жуынды алу) жасап, оның қорытындысын журналға тіркеу керек.

21. Өндірістік үй-жайлар су алатын жерде араластырғыш қондырғысы бар ыстық және суық сумен қамтамасыз етілуі керек; тазалауға арналған суды алушы крандармен жабдықталуы керек, олар әрбір 500 шаршы метрлік (бұдан әрі - м²) үй-жайға бір краннан кем болмауы керек. Цехтарда қол жууға арналған раковиналар қойылып, су араластырғыштармен, сабынмен, шөткемен, 1 рет қолданатын қол сүрткіштермен немесе электр кептіргіштерімен жабдықталуы керек. Олар әрбір өндірістік цехқа кірер жерде немесе пайдалануға оңтайлы жерде орналасып, жұмыс орнынан 15 метрден алыс орналаспауы керек.

22. Жылумен қамтамасыз ететін жүйеден алынатын ыстық суды технологиялық үдеріс, құрал-жабдықтар мен үй-жайларды санитарлық өндеуден өткізгенде пайдалануға болмайды.

23. Ішетін суды пайдалану үшін сатуратор қойылып, ондағы судың температурасы +8С-ден төмен емес және 20С-ден жоғары болмауы керек.

24. Өндірістік үй-жайлар, ағынды су жинап алу үшін тормен жабдықталған диаметрі 10 сантиметрден (бұдан әрі - см) кем емес су ағатын траптармен жабдықталуы керек.

25. Ғимараттар жалпы қалалық канализация жүйесіне қосылуы керек. Өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық қалдық ағынды сулар үшін ішкі канализация жүйесі бөлек болып, коллекторларға өз бетімен жеке шығуы керек. Өндірістік және тұрмыстық суларды тазалаудан өткізбей және санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысыз ашық су қоймаларына жіберуге болмайды.

26. Өндірістік цехтардан шығатын ағынды сулардың әр түрлі канализациялық жүйесі болуы керек: майлы, майсыз суларға, шаруашылық-тұрмыстық, ластанбаған өндірістік суларға арналған.

27. Өндірістік цехтардан шыққан ағынды қалдық су жергілікті канализация жүйесіне түсерден бұрын мынандай тазалудан өтуі керек:

- 1) механикалық жолмен тазалануы керек;
- 2) маймен ластанған ағынды су - май ұстағыштардан өтуі керек;
- 3) карантинді бөлімнен шыққан ластанған және аумақты жуудан шыққан ағынды су мал қиынан тазартылып, зарарсыздандырылуы керек.

28. Малды сояр алдындағы орыннан, карантиндік бөлімнен, оқшаулағыштан, санитарлық сою орнынан, автокөліктерді санитарлық өңдеуден өткізетін орыннан және жанар май орындарынан келіп түсетін жуынды сулар ұйымның басқа бөліктеріне түспеуі керек.

29. Егер нысан канализациясы жоқ елді мекенде орналасса, онда қалдық сулар үшін жергілікті канализация жүйесі қарастырылып немесе сыртқа тасылуы керек.

Ағынды суды қабылдайтын бетондалған шұңқыр өндіріс орнынан кем дегенде 20м жерде орналасып, оның қақпағы болып, ол шұңқырдың 2/3 көлемі толғанда тазалануы керек. Суы жерге сіңіп кететін құдықтарды пайдалануға болмайды.

30. Барлық қатты қалдықтар, оның ішінде малдың қиы арнайы сақтағыштарда жиналып, залалсыздандырылатын жерлерге немесе қайта өңдеуге жіберіледі.

31. Жеке тұрған дәретханалар негізгі өндірістік және қойма үй-жайларынан кем дегенде 25 метр жерде орналасып, таза жағдайда ұсталынып, жетісіне кем дегенде 1 рет зарарсыздандырылуы керек.

4. Жарықтандыруға, желдетуге және жылу беруге қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

32. Өндірістік, қосымша және тұрмыстық үй-жайлар қолданыстағы ҚНЖЕ сай , сорып шығарылатын желдету немесе жергілікті желдету жүйесімен жабдықталуы керек.

33. Өндірістік үй-жайларға жіберілетін ауа жерден 2 м (1,5) биіктіктен сорылуы керек. Ашық технологиялық үдеріспен жұмыс атқаратын цехтарда сырттан келетін ауаны тазалайтын қондырғы қарастырылуы керек.

34. Желдету жолдары, технологиялық құралдардың ауа жүретін жолы кем дегенде тоқсан сайын 1 рет тазалануы керек. Тағам өнімдерін өндіретін цехтарға, соярдың алдында мал ұсталатын үй-жайлардан, түтін газдары (түтін генераторы

бөлмесінен, қуыратын, ыстайтын) түсетін, жарылғыш заттар (аммиак өндірісінің компрессорлық бөлмесінен) өндіретін орындардан желдету жүйесі арқылы ауа әкелуге болмайды. Осы үй-жайларда пайдаланылған ауаны қайта қолдануға б о л м а й д ы .

Малдарға арналған құрғақ жемді дайындайтын өндірістің желдету жүйесі тағамдық өнімдерді дайындау цехының сорып-шығаратын жүйесінен бөлек болуы керек.

35. Өндірістік және қосымша жұмыстарға арналған үй-жайлардың орталықтандырылған немесе жергілікті жылу көзі болуы керек. Микроклиматтың көрсеткіштері (температурасы мен салыстырмалы ылғалдылығы және ауаның жылжу жылдамдығы) қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарына сай болуы керек.

36. Жылу берудің жылыту құралдары шаңнан тазалауға оңай, жөндеу жұмыстарын жүргізу үшін ыңғайлы орналасуы керек. Жылу құралдарының беті бұжыр болмауы керек, жылу құралдарын әдеміленген тор көздермен жабуға болмайды.

37. Барлық өндірістік және қосымша үй-жайларда қолданыстағы ҚНЖЕ-нің талаптарына сай табиғи және жасанды жарық көздері болуы керек.

38. Жарық түсетін тесіктер сырттан және іштен құрал-жабдықтармен, ыдыстармен тұмшаланбауы керек; терезелердің шынылары тоқсан сайын 1 рет шаң мен күйеден тазалануы керек. Керек болған жағдайда шынылар айырбасталып, терезелердің шынысын жарық өткізбейтін материалдарды қолдану арқылы өзгертуге болмайды.

39. Өндірістік цехтар мен қоймалардың жасанды жарық көздері кездейсоқ жағдайда сынып қалмас үшін торлы арматурамен немесе жабық флафонмен ж а б ы л у ы к е р е к .

Егер сынап толтырылған газ арқылы разрядталатын шамдарды жарық көзі ретінде пайдаланғанда, оның істен шыққандарын қайтадан пайдаға асыратын тәртіп жолы қарастырылуы керек. Сынған шамдарды уақытша жинап сақтауға жеке үй-жай қарастырылып, оларды қайта өңдеуден (демеркуризация) өткізу үшін өңдеу пункттеріне тапсыру керек. Пайдалынған шамдар есепке алынып, арнайы журналда тіркеледі.

40. Адамдар тұрақты жұмыс істейтін өндірістік цехтарда табиғи жарық көздері болуы керек.

41. Әрбір үй-жай, егер технологиялық үдеріс мұны керек ететін болса, табиғи түрде желдетілуі керек. Бу және көп мөлшерде ыстық бөлінетін үй-жайларда сорып шығаратын желдеткіш жүйесі болуы керек.

5. Ғимараттар мен өндірістік үй-жайларға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

42. Ет өнімдерін өндіретін нысандардың қуаттылығы бір ауысымдағы өңделген ет көлеміне қарай анықталады. Олар мынандай нысандарға бөлінеді:

- 1) бір ауысымда 3 тоннаға дейін ет өнімдерін өндесе - ол шағын қуатты;
- 2) 10 тоннаға дейін - орташа қуатты;
- 3) 10 тоннадан жоғары болса жоғарғы қуатты болып саналынады.

43. Нысан пайдалануға берілгенде етті және ет өнімдерін өндіру көлеміне және түрлеріне тиісті аумақтың санитарлық-эпидемиологиялық қызметінің мемлекеттік органы санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды беруі керек.

44. Ұйымның қуаты мен саласына қарамастан өндіріс үдерісі барысында мыналар қамтамасыз етілуге тиіс:

- 1) технологиялық үдерістің тоқтаусыздығы;
- 2) таза үдерістер мен лас үдерістердің оқшаулануы;
- 3) цехтардың арасында ыңғайлы байланыс және технологиялық үдерістерді механикаландыру және автоматтандыру.

45. Ет өнімдерін өндіру барысында оның шығаратын өнімдерінің түрлеріне және қуаттылығына қарай мынандай үй-жайлардың тобы қарастырылуы керек:

1) малды сояр алдында ұстауға арналған базада карантинді, оқшаулағыш, санитарлық сою орны (бұдан әрі - карантин бөлімшесі). Базаға көшеден енетін жеке жол болып, малды қабылдайтын алаң, жұмыскерлерге тұрмыстық бөлме қарастырылуы керек;

2) малдың ұшасын, ішек-қарынын, ішектерін, тағамдық майларды, техникалық альбуминды алғашқы өңдеуден өткізетін және теріні сақтайтын бөлімшесі бар цех;

3) шұжық жасайтын цехта (етті сүйектен айыратын, ет турамасын дайындайтын, тұздау, бүйендейтін, тығыздайтын, қайнататын, ыстайтын кептіретін және басқа да цехтар мен камералар) болуы керек. Шұжық цехында жартылай дайындалған ет өнімдерін (аспаздық ет - ірі және ұсақ ет туралған, тоңазытылған еттік-ұндық бұйымдарды, вакумдалған өнімдерді) дайындауға рұқсат беріледі;

4) шикізаттар мен дайын өнімді сақтайтын тоңазытқыш камералар;

5) консервілеу цехы;

6) мал азығы және техникалық өнімдер цехы;

7) медициналық препараттар цехы;

8) қосымша цехтар (цех ішіндегі жиһаздарды, айналыста жүретін қаптама

құралдарды жекелей жууға арналған, дайын өнімдерге, шикі заттарға, бос ыдыстарға қосымша материалдарға, тағамдық қоспаларға арналған қоймалық үй ж а й л а р) ;

9) құс еттерін өңдеу үшін негізгі цехтың жанында оқшауланған жеке бөлімше қарастырылады.

46. Ет, шұжық, консерві, ішек-қарын шикізаттарын, техникалық фабрикаттарды өндіретін цехтарды корпусстарда және жеке тұрған ғимараттарда орналастыруға болады.

47. Еттен жасалған жартылай дайындалған және тоңазытылған ет-үндық өнімдерді (тұшпара, манты ж.б.) шығарғанда мынандай үй-жайлар бөлінеді:

1) шикі заттарды, бос ыдыстарды, дайын өнімді орауға және мұздататын жабдықтарға арналған үй-жайлар;

2) еттен жасалған жартылай дайындалған өнімдерді шығаратын цехтарда етті жібітуге (дефорстация), өңдеуге, оны қайта өңдеу үшін;

3) фарш өндіретін, нан илейтін, тоңазытылған ет өнімдерінен жартылай дайын өнімдер шығаратын, оларды тоңазытатын орайтын және сақтайтын о р ы н д а р б о л у ы к е р е к .

Цехтар мен учаскелер белгі салынған үстелдермен және тақтайлармен жабдықталады.

48. Қуаттылығы орташа және шағын ұйымдарда ортақ залдардан мыналарды б і р і к т і р у г е б о л а д ы :

1) малды алғашқы өңдеу цехын (бұдан әрі - сою цехы) өкпе-бауыр және ішек-қарын өңдейтін үй-жаймен;

2) етті сүйектен ажырату, ет турамасын жасау, піспектеу, орау, жартылай дайындалған және ет блоктарын өндіру цехтарын;

3) тері, шаш, қылшықты өңдейтін цехты тұздықты дайындау және қалпына келтіру цехымен және тері қоймаларымен. Терілерді сақтайтын цехта 2 учаске болуы керек, бірі - теріні дайындау, бөлектеу, тұздау және сақтау үшін; екіншісі ауру малдардан алынған терілерді дайындау үшін оқшауланған цех болуы керек.

49. Жоғарғы қуатты нысандарда мынандай цехтар болуы керек:

1) тағамдық альбумин цехына арналған үй-жай техникалық альбумин шығаратын үй-жайдан бөлек болуы керек;

2) ет, сүйек ұнын, мал азығы және техникалық өнімдерді дайындайтын цехтар оқшау орналасып және олардың жеке шикізаттық бөлімшелері жуатын жері бар жерде орналасуға тиіс.

50. Қуаттылығы шағын нысандарда мынандай үй-жайлардың жиынтығы болып, аумағы мынадан кем болмауы керек:

1) мал сою орнына: мал тұратын қамау - 20 м^2 ; соятын үй-жай (тері

жиналатын, өкпе-бауыр, ішек-қарынды өңдейтін учаскелері бар) - 50 м^2 , екі мұздатқыш камералар (шикі мен жарамсыздар деп табылған еттер) - 20 м^2 , шартты-жарамды етті зарарсыздандыруға арналған бөлме - 10 м^2 ;

2) мұздатылған жартылай дайындалған өнімдерді шығару цехына арналған: қабылдау бөлмесі - 12 м^2 ; өндірістік цех - 30 м^2 ; дайын өнімдер қоймасы - 9 м^2 ; ұн қоймасы - 6 м^2 ; орауға және өлшеуге арналған бөлме - 12 м^2 ; басқа шикізаттар қоймасы - 3 м^2 ;

3) шұжықтық өндіріс: қабылдау бөлмесі (үшаны еріту және тазалау) - 12 м^2 ; өндірістік цех - 30 м^2 ; шикі заттарға арналған мұздатқыш камералар - 18 м^2 ; шикі заттарды тұздауға және еттің дайын болуына арналған мұздатқыш камера - 10 м^2 ; алдын ала ыстықпен өңдеуге арналған үй-жайлар (қайнату, қуыру) - 20 м^2 ; пісіру цехі - 12 м^2 ; жуатын бөлме - 10 м^2 ; ыстайтын бөлме - 9 м^2 ; төгілмелі шикі заттар қоймасы - 3 м^2 ; шұжықтарды тұндыратын бөлме - 9 м^2 ; шұжықтарды салқындатуға арналған бөлме - 20 м^2 ; дайын өнімдерді сақтауға арналған мұздатқыш және экспедициялық камера - 18 м^2 ; жартылай ысталған және шикідей ысталған шұжықтарға арналған кептіргіштер - 9 м^2 ;

4) ет консервісін өндіретін цехтарға арналған үй-жайлардың жиынтығы: қабылдау бөлмесі - 12 м^2 ; көмекші материалдар қоймасы - 6 м^2 ; өндірістік - 40 м^2 ; пияз дайындайтын бөлме - 6 м^2 ; автоклав бөлмесі (1 автоклавқа) - 9 м^2 ; дайын өнімді уақытша сақтау қоймасы - 30 м^2 ; ыдыстарға арналған қойма, орау бөлмесі - 20 м^2 ; дайын өнімдер қоймасы - 20 м^2 ; өндірістік микробиологиялық зертхана қолданыстағы СанЕЖН сай Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2004 жылы 21 қаңтарында N 63 бұйрығымен бекітіліп, Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілерді тіркейтін Мемлекеттік регистрінде N 2692 тіркелген бөлінетін алаңдардың көлемі қолданыстағы санитарлық ережелердің талаптарына сай, шығаратын өнімнің көлемі мен түрлеріне қарап анықталады;

5) цехтардың өндірістік үй-жайларының ауданын жобалау кезінде, әрбір нақты жағдайда, мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарымен келісіліп отырылуы керек.

51. Өлсіреген және ауру малдарды сою жеке күндері ортақ цехтарда немесе дені сау малдарды сойғаннан (дені сау малдарды сойғанда өнім болмағанда) кейін ауысымның соңында үй-жай, жабдықтар, керек-жарақтар тазаланып, зарарсыздандырылады.

52. Өндірістік цехтарда және ұйымның санитарлық блок үй-жайларында өндірістің қуаттылығы мен бағытына қарамай қабырғалардың панелі мен коллонасы глазуурленген плиткамен әрленуі немесе 2 м биіктікке дейін түсі ашық майлы сырмен боялуы керек.

53. Цех ішіндегі құбырлар өзінің орындайтын бағытына қарай ерекшеленетін түске боялуы және таза ұсталуы керек.

54. Жергілікті көлікті (арба, автокар) қолданылатын үй-жайлардағы коллоналардың бұрышын зақымдалудан сақтау үшін 1 м биіктікке дейін, ілінбелі жылжыма көлік жүретін орындарды 2 м биіктікке дейін қаңылтырмен қаптап, қорғау керек. Есіктердің төменгі жағы 0,5 м биіктікке дейін қаңылтырмен қапталуы керек.

55. Барлық үй-жайлардың едендері тегіс, су өткізбейтін материалдармен қапталып, жұмыс орындары және су ағатын жолдар мен траптарға қарай еңіс болуы керек. Жұмыс барысында көп су бөлінетін еден маймен ластанатын өндірістік цехтардың едендері ағаштан жасалған тор көздерімен жабдықталуы керек.

56. Үй-жайларға ағымдағы жөндеу жұмыстары керек болған жағдайда кем дегенде 6 айда 1 рет жүргізіліп отыруы керек. Өндірістік, тұрмыстық және көмекші үй-жайлардың қабырғалары мен төбесін әктегенде немесе сырлағанда зарарсыздандыру жұмысы қоса жүргізілуі керек.

57. Өндірістік үдеріс барысында едендері мен қабырғалары маймен былғанатын май өңдейтін және кейбір ет өңдейтін цехтарда оларды ыстық сабын ерітіндісімен күніне кем дегенде 2 рет жуады. Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген сілтілі ерітіндімен немесе басқадай майсыздандыратын заттармен жууға болады.

58. Ауысым соңында барлық цех ішінде орналасқан есіктерді, жуынды суға арналған трап пен науаларды, тасымалдауыштарды, конвейерлерді, лифттерді жуып, шайып, зарарсыздандырады.

59. Терезенің шынысын, оның рамасының ішкі бетін 15 күнде бір рет, ал сыртқы бетін оның кірленуіне байланысты жуып сүртіп отыру керек. Жазғы мерзім кезінде ашылатын терезелерді шыбыннан қорғау үшін металдан жасалған торлармен қаптау керек.

60. Жинап-тазалау құрал-жабдықтарына белгі салынып, олар арнайы шкафта сақталуы керек. Оларды басқа мақсатта қолдануға болмайды.

Жуғыш және зарарсыздандырғыш заттар жеткілікті мөлшерде болып, арнайы қоймада немесе шкафта сақталуы керек.

61. Кеміргіштерден қорғану үшін мыналарды орындау керек:

1) есіктің табалдырықтары мен есікті (40-50см биіктікке) қаңылтырмен немесе темір тормен қаптау керек;

2) жертөле терезелері мен желдеткіш жүйесінің тесіктері қорғағыш тормен ж а б ы л у ы к е р е к ;

3) қабырғалардағы, едендердегі, су құбырлары өтетін жерлердегі тесіктерді металл жаңқалары қосылған цементпен жабу керек;

4) цехтарды тағам қалдықтары мен кездейсоқ түсетін өнімдерден тазалап, жұмыс соңында тағамдық шикі заттар мен дайын өнімдерді мұқият жабу керек.

5) дератизация шаралары жүргізілуі керек.

6. Технологиялық құрал-жабдықтар мен жинап-тазалау керек-жарақтарына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

62. Құрал-жабдықтар, жинап-тазалау керек-жарақтар, ыдыстар Қазақстан Республикасының аумағында қолдануға рұқсат етілген материалдардан дайындалып, олардың керекті техникалық құжаттары болуы керек.

63. Үлкен бөшкелер, ванналар, металдан жасалған ыдыстар, астаушалар және үстелдердің үсті тез тазаланатындай кедір-бұдырсыз болып, үлкен сызаттар мен жарық болмауы керек. Өнім қабылдайтын үстелдердің, астаушалардың жан-жағына жақтаулар қойылуы керек. Етті бұзуға және бөлшектеуге арналған жерде ағаштың қатты түрінен жасалған тақтайларды қолданады. Оларды ауысым соңынан тазалап, жуып, зарарсыздандырып немесе бу камерасында ыстық бумен өңдейді.

64. Керек-жарақтың майда, ұсақ түрлері үшін стерилизаторларды қолданады, ал қайталай қолданылатын керек-жарақтың үлкендеу түрлері үшін жуғыш машиналарды немесе жууға арналған үй-жайларда орналасқан, ыстық және суық сумен жабдықталған ванналар қолданылады.

65. Егер тексерістің қорытындысы теріс болған жағдайда санитарлық өңдеуді қайта жүргізіп, зарарсыздандырып оның нәтижесін зертханалық жолмен қайта тексереді.

66. Шу-діріл тудыратын құрал-жабдықтардың діріл деңгейін төмендететін құрылғылары болуы керек. Өндірістік үй-жайлардағы шу мен дірілдің деңгейі қолданыстағы СанЕжН-ға сай болуы керек.

7. Малды соярдан бұрын мал ұсталатын аумаққа (базаға) қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

67. Ұйымдардың аумағында малды соярдан бұрын ұстау үшін аумақ (база) бөлінуі керек, ол жерде мыналар орналасуы керек:

- 1) союға әкелінген малдарға малдәрігерлік тексеріс жүргізу үшін теміржол, автокөлік платформаларында қоршау жасалынып, үстін бастырмамен жауып, жекелеп бөлуге арналған қондырғылар қарастырылады;
- 2) малдарды сояр алдында ұстайтын ғимараттар (бастырмалар) қарастырылуы керек ;
- 3) мал айдаушыларға және жол серіктерге үй-жайлар қарастырылуы керек;
- 4) сыртқы киімдерді санитарлық өңдеуден өткізу үшін зарарсыздандыру камералары, тұрмыстық үй-жайлар;
- 5) малдың қиы мен жынын уақытша жинауға арналған алаң;
- 6) сойылған малдармен құс етін тасымалдауға арналған автокөлікті, керек-жарақты санитарлық өңдеуден өткізетін пункт;
- 7) малдарға арналған карантин, оқшаулау орны, санитарлық сою орны;
- 8) ағынды суларды заласыздандыратын ғимарат.

68. Оқшауланған учаскеде жан-жағы 2 м биіктіктегі екпе ағаштармен қоршалған оқшаулағышы бар санитарлық сою орны (камерасы), малдарды карантиндік жағдайда ұстау үшін алаң (үй-жай) қарастырылады. Оқшаулағыш жабық үй-жайда орналасуы керек.

69. Ұсақ керек-жарақтарды санитарлық өңдеуден өткізу үшін стерилизаторлар қойылады, ал үлкен керек-жарақтарды және ауысып отыратын ыдыстарды өңдеу үшін жуғыш машиналар немесе ыстық және суық су келтірілген ваннасы бар үй-жайлар қарастырылуы керек.

70. Санитарлық сою орны ауру малдарға арналған бөлектенген кіру есігі, малдәрігерлік тексеріс жүргізетін алаң қарастырылуы керек. Оқшаулағыш болған жағдайда өлген малдарды сойып тексеруге арналған жеке үй-жайлар және оларды тасып шығаратын арба болуы керек.

71. Карантин бөлімшесінің біріккен блогына орналастыру кезінде оқшаулағыштың алдына жұмысшыларға арнайы киімдерін іліп қоятын шкафтар, қолжуғыш, зарарсыздандыратын ерітіндісі бар сыйымдылық және аяқ-киімді зарарсыздандыруға арналған кілемше болуы керек.

72. Карантин бөлімшесінің едендері, қабырғалары, оттықтары, астаушасы және басқа да құрал-жабдықтары оңай зарарсыздандырылатын материалдардан жасалуы керек. Ағаштан жасалған оттықтарды, мал суаратын орындарды және керек-жарақтарды қолдануға болмайды.

73. Күн сайын аумақ мал қиынан тазартылып, жуылуы керек. Ағынды сулар жалпы канализацияға жіберілуден бұрын, малдың қиын ұстағыштан, лайтұндырғыштан өткізіліп, осы нысанда қолданылатын нұсқауға сай зарарсыздандырылуы керек.

74. Малды айдап әкелуге арналған алаң ұйымдардың қуаттылығына сай болуы керек. Айдап әкелінген малды соярдың алдында сол топ жеке аймақта ұсталынуы керек.

75. Алаңдар су жүйесіне қосылған кірлендермен, жем беретін оттықтармен және мал байлайтын қондырғылармен жабдықталуы керек. Едендері қатты заттармен жабылып, жан-жағындағы қоршаулар, қақпалар, жапқыштар малдар жарақатанбайтындай етіп жасалынуы керек. Климат жағдайына байланысты малдарды үй-жайларда ұстауға болады.

76. Мал ұстауға арналған үй-жайлар мен ашық қоралар күн сайын қидан тазартылып, қи сақтайтын орынға тасып шығарылуы керек. Малды союға арналған көпқабатты цехтарды қидан тазарту үшін әр қабатта қи тиейтін арнайы люктары бар бункер қарастырылуы керек. Бункердің астында орналасқан малдың қиына арналған алаң суөткізбейтін заттармен жабылуы керек. Малдың қиын түсіретін орын, бункер және алаңдар күн сайын ұқыпты тазаланып және жуылып, қажетті жағдайда зарарсыздандырылып отыруы керек.

77. Мал жынын жинап және сақтау үшін, едені мен қабырғаларынан су өтпейтін, тығыз жабылатын кем дегенде үш күндік жиынтықты жинай алатын қабылдағыштар қарастырылуы керек. Қабылдағыштың жан-жағындағы алаң бетондалуы керек. Қабылдағыштарда жиналған мал жынын арнайы көлікпен тасып шығарып, күн сайын оны жуып-шайып зарарсыздандырып отыруы керек.

78. Малдың қиын биотермиялық жолмен зарарсыздандыру үшін арнайы құрал-жабдықтармен жабдықталған алаңдарда өткізіледі.

79. Ұйымдарға сойған малды алып келген көліктер малдарды түсіріп, олардың қиынан тазартылғаннан кейін зарарсыздандыру-жуу пунктінде немесе базаның аумағынан шығар жолда орналасқан жуу орнында жуылып, зарарсыздандырылады.

8. Ет және ет өнімдерін өндіруге қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

80. Сойылуға жататын малдар аурудан сау болып, шаруашылықта жұқпалы аурулар жоқтығын растайтын малдәрігерлік құжаты болуы керек.

81. Ұшаларды асып қоятын жол және малды алғашқы өңдеуден өткізетін конвейер жолы еден, қабырға, технологиялық құрал-жабдықтармен жанаспайтындай болып жасалуы керек. Малдардың қанын ағызатын, ұшаларды тазалап, жуатын жерлерде сұйық зат ағатын су ағар (металдан, бетоннан, сантехникалық тақтайшалардан жасалған) қарастырылып, ол сұйық жиналатын жаққа қарай еңіс болуы керек.

82. Шикізаттарды (шикізат майын, шектің жиынтықтарын, шикізат қанын, ішек-қарындарды) тасуға арналған ыдыстар, арбалар, басқа да көлік түрлері әр цехтар үшін, өнімнің әр-түріне қарай бегіленіп, жеке тасылуы керек. Оларды басқа цехтарда немесе басқа өнімдерді тасу үшін қолдануға болмайды.

83. Сойылған малдардың қарнын, ұлтабарын тазарту, терісін шелден тазарту малдарды алғашқы өңдейтін цехтарда арнайы бөлінген учаскелерде жүргізіледі, олар ұша таситын жолдан кем дегенде 3 м жерде орналасып, бір-бірінен биіктігі 2,8 м бөлгіштермен бөлініп немесе жеке үй-жайларда орналасуы керек.

84. Ұшалардан ағатын қанды жинау үшін, ұша ілінген жолдың астыңғы жағында қан жинайтын ыдыс қарастырылып, ол қан ағызатын жаққа қарай еңіс болуы керек. Ал мал ұшасын өңдейтін учаскелерде ағатын сұйықтар мен кесінділерді жинайтын сыйымдылықтар (жинағыштар) қарастырылуы керек.

85. Тағамдық қанды жинау учаскесінде жуғыш құралдар мен түтікті қуыс пышақтарды, құтыларды, керек-жарақтарды, құрал-жабдықтарды жуып, зарарсыздандыратын қондырғылармен жабдықталуы керек.

86. Қан, оған өңдеу жүргізетін орынға дейін оның ластануын болдырмайтын жағдайда тасымалдануы керек, одан шығатын өнімдер техникалық альбуминнен және басқа да бөлімдерден бөлек орналасып, жеке қапталып, сақталуы керек. Тағамдық альбуминді кептіруге арналған құрал-жабдықтардың жеке желдеткіш қондырғылары болуы керек.

87. Тағамға жатпайтын қалдықтарды басқа құрал-жабдықтардан ерекшеленетін бояумен боялған және жазуы бар ыдыстарға жинау керек. Жарамсыз деп алынған ет өнімдерін бөлек ыдысқа салып немесе арнайы жабылатын жылжымалы ыдыстарды қарастыруы керек.

88. Ішек тазалайтын цехта құрал-жабдықтар мен жұмыс орындарын қарастырғанда, технологиялық үдеріс кезінде дайын өнімдерді ішек ішіндегі жынымен және шайынды сумен ластанбауын қарастыру керек. Ішектің жынын канализацияға қосылған люктерге жібереді. Ішек тазалайтын орынға ыстық және суық су және ішектерді сорттау (үрлеу) үшін оған қысылған ауа келтірілуі керек.

89. Сүйек ішіндегі майды қайнатып алу үшін, сүйекті кесу және сындыру май цехының бөлек үй-жайында жүргізіледі.

90. Ішек-қарыннан және қаннан жасалатын өнімдер арнайы бөлмелерде дайындалады. Шұжық өндіруге керекті ішек-қарынды жібіту, сорттау, жуу жұмыстары тоңазытқыштың жібіту камерасында, ол жоқ болған жағдайда, шұжық жасайтын цехтың жеке бөлмесінде жүргізіледі.

91. Шартты түрде жарамды деп танылған етті және ішек-қарынды, шұжық дайындауға арналған өндірістік үй-жайларда, аспаздық өңдеу, консервілеу цехында жартылай дайындалған ет цехтарында қайнату арқылы залалсыздандыруға болмайды.

Шартты түрде жарамды деп танылған етті және ішек-қарын өнімдерін еттен жасалған нандарды дайындау үшін қолданады, ол үшін электрлі немесе газ пештерімен жабдықталған арнайы бөлім құрады. Осы бөлімді пайдаланғанда шартты түрде жарамды деп танылған еттің дайын өнімдермен жанасуына жол бермеу керек.

92. Шұжық жасайтын цехтың ыстық бөліміне өндірістік үй-жайлар арқылы отын (жаңқа, кесілген ағаш) тасуға болмайды.

93. Дайын өнімдерді қаптауға арналған ыдыстар шұжық, аспаздық және басқа да өнімдерді қаптайтын ыдыстар өндірістік цехтар арқылы өтпей, дәліз арқылы тасылуы керек. Мұндай ыдыстарды цехта ұстауға болмайды.

94. Тағамдық шикізаттардың төгілмелі түрін (ұн, құрғақ сүт, крахмал, натрий казиенаты, тұз, дәмдеуіштер) өндірістік үй-жайлардан бөлек жерде сақтайды. Тұз бен дәмдеуіштерді жібергенде, ол магниттік ұстағыш арқылы өтуі керек. Дәмдеуіштерді бөлектеу үшін, оларға механикалық жолмен сорып-тартатын желдеткіші бар жеке үй-жай қарастырылуы керек.

95. Самса және тұшпара жасауға арналған еттен, ішек-қарыннан жасалған тураманы арнайы немесе шұжықтық цехтың тиісті бөлімшелерінде дайындайды. Самса пісіруге керекті нанды илеу, пішін беру, қуыру жұмыстары арнайы электрлік құрал-жабдықтарды пайдалануға болатын үй-жайларда жүргізіледі.

96. Тұшпараны тоңазытуға арналған жылдам мұздатқыш шкафтар бөлшектеп, оларды қаптарға орайтын үй-жайларда орналастыру керек.

97. Малдан өндірілетін шикізаттардан медициналық дәрмектерді дайындау үшін жеке өндірістік үй-жайлар бөлінуі керек.

98. Мал азығын және техникалық өнімдерді өндіру тағам өнімдерін өндіретін цехтан бөлек болып, олардың өзіне арналған шикізат бөлімі, санитарлық өткізгіш типтегі тұрмыстық үй-жай болуы керек.

99. Мал азығы мен техникалық өнімдерді босату арнайы тасымалдау бөлімі арқылы жіберіледі. Мал азығына арналған ұнды еденге жайып тастап, сақтауға болмайды.

100. Құрғақ мал азығын өндіретін цехтары (учаскелері) жоқ кәсіпорындарда консервіленетін тағамға жатпайтын белоктық шикізат өнімін басқа еткомбинаттарына өңдеуге жіберердің алдында, оларды жабық ыдыстарда сақталынады. Бұл цехта жұмыс істейтін персоналдар басқа жұмыстарды орындауға жіберілмейді.

9. Шұжық өнімдерін шығаруға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

101. Өндеуге алынатын ет таңба соғылғаннан кейін және жануарлар арасында жұқпалы аурулардың жоқтығы туралы малдәрігерінің қорытынды куәлігі (N 2 үлгі) болғанда қабылданады. Өнім шығару үшін қабылданған ет стандартқа сай болып, (ұша, жарты ұша, ұшаның төрттен бөлігі) құрғақ тазалаудан өтіп, таңбасы алынып, керек болған жағдайда сумен жуылады. Ұшаны үстел үстінде шелектен алынған сулы шүберекпен сүртуге болмайды.

102. Сүйектен ажыратылатын еттің температурасы +4-6 С ден жоғары болмауы керек. Егер ет бұдан жоғары температурада түссе, оны 2-3 сағаттың ішінде тезірек өндеп, тоңазытқыш камерасына суыту үшін жіберіледі.

103. Ұшаны бөліктерге бөлу белгіленген үлгі бойынша жүргізіледі. Етті сүйектен ажырату биіктігі 100-110, ені 150-160 см жұмыс үстелінің үстінде жүргізіледі. Үстелдің ұзындығы бойынша ағаштың қатты түрінен жасалған (емен , шәмшат) ені 70 см, қалыңдығы 5-6 см тақтай төселеді.

104. Шикізаттар цехында ауаның температурасы 12С және салыстырмалы ылғалдылығы 70 пайыздан (бұдан әрі - %) аспауы керек.

105. Етті тұздау, тұздауды жетілдіру тұздау камерасында +4 С-де жүргізілуі керек.

106. Тұздалған етті 10-13 кг ет сыятындай кірленге салып, камераларға апарып қояды. Әрбір тұздалған еттің партиясына белгі соғылып, сорты мен дайындалған күні көрсетіледі.

107. Пісірілген шұжықты дайындау үшін, жетілдіру камерасында ет 24-48 сағ. бойы сақталып, ал жартылай ысталған шұжық дайындау үшін 72 сағ. ұсталынуы керек. Кесектелген еттерді жетілдіру үшін, бұйымның түріне қарай бұл мерзімді 4-7 тәулікке ұзартады.

108. Тұздау (жетілдіру) жұмысы бітісімен шұжық турамасын дайындау жүргізіледі. Еттің турау барысындағы температурасы (ұзақтығы 3-10мин.) +8-10С болуы керек.

109. Тағамдық қоспалар сапа сертификатымен жабдықталынып, қолданыстағы технологиялық нұсқауға сай жүргізілуі керек. Оларды қоймадан зертханаға босатқанда және зертханадан жауапты қызметкерге жібергенде арнайы журналда тіркелінуі керек.

110. Шұжық қабықшасын турамамен толтыру пневмо, гидравлика және вакуумдық шприцтер арқылы жүргізіледі. Турамамен бірге түскен ауаны қабықшаны тесу арқылы шығарады. Турамамен толтырылған қабықшалар цехта +15-20 С температурада 2 сағаттан артық сақталмауы керек.

111. Шұжықтың қабықшасы ретінде Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген табиғи және жасанды қабықтарды пайдалануға болады. Жартылай ысталған шұжықтарды дайындағанда, жасанды қабықшаларды пайдалануға болмайды.

112. Жартылай ысталған, жартылай қайнатылып ысталған, шикідей ысталған шұжықтар суытылған камераларда 4-8 ° С температурада және салыстырмалы ылғалдылығы 80-85% болғанда (шұжықтың ілулі тұрған жағдайында), олар семеді.

113. Шұжықтарды ыстық өңдеуден өткізу қыздырғыш, қайнатқыш камераларда және ысыту агрегаттарда жүргізіледі. Шұжықтарды ыстық өңдеуден өткізетін камералар, оларға бақылау жүргізетін, салыстырмалы ылғалдылығын реттейтін құралдармен жабдықталуы керек.

114. Шұжық өнімдерін ыстық өңдеуден өткізу тәртіптері (температурасы, өңдеу уақыты) қолданылып жүрген технологиялық нұсқауларға сай жүргізіліп, арнайы журналда тіркелуі керек. Шұжық өнімдерінің пісіру жұмысы біткен кезде, шұжықтың ішіндегі температура 70-72 С болуы керек.

115. Шұжық өнімдерін қуыру, ыстау үшін, жапырақты ағаштар немесе олардың жаңқаларынан шығатын түтін қолданылады. Қылқан жапырақты ағаштар мен қабықты қайың, сол сияқты 50%-дан жоғары ылғалдылығы бар жаңқалармен шұжықтарды ыстауға болмайды.

116. Пісірілген шұжықтарды суыту жұмысы 7-10 мин. аралығында жүргізіліп, ол кезде шұжықтың ішкі температурасы 30 С-ден жоғары болмауы керек, бұдан соң шұжықты температурасы 8-10С, салыстырмалы ылғалдылығы 85-90% болатын камераға салады. Ысталған пісірілген етті (пісірілген аяқтарды, сүрлемді, жал-жаяны, қазыны және басқаларын) өнім ішіндегі температурасы +8 С төмендетіп, суытады. Аз қуаттылығы бар цехтарда ысталынған етті суытуды ыстық бөлімнің алаңдарында жүргізуге болады.

117. Сатуға пісірілген шұжықтар мен ысталған еттер, жартылай ысталынған, пісірліп ысталынған және ысталынған шұжықтар қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарына сай болғанда жіберілуі керек.

10. Өндірістік зертханалық бақылау жүргізуді ұйымдастыруға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

118. Нысандар өзіне келіп түсетін шикізаттардың сапасына, технологиялық санитарлық-гигиеналық ережелер мен нормаларды сақтай отырып, өндірістік зертханалық бақылау, тиімді жуу жұмыстарын, құрал-жабдықтарды, үй-жайдағы технологиялық құрал-жабдықтарды зарарсыздандырып, санитарлық және індетке қарсы шараларды жүргізуі керек.

119. Өндірістік зертхана қолданыстағы СанЕжН талаптарына сай болып, жабдықталып, "Микробиологиялы", вирусологиялық және паразитарлық зертханалардың құрылысына жұмыс істеу жағдайына қойлатын

санитарлық-эпидемиологиялық талаптар " туралы Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілерді Мемлекеттік тіркеуден өткізетін Реестрінде N 2692 тіркелген Қазақстан Республикасының 2004 жылғы 21 қаңтардағы N 63 бұйрығына сай жүргізілуі керек.

120. Өндірістік бақылау жүргізу үшін нұсқау жасалынып, онда жүргізілетін тексерістердің номенклатурасы, көлемі және жүргізілетін тексерістердің жиілігі көрсетілуі керек.

121. Шағын және орта қуатты ұйымдарда өндірістік зертхана болмаса, бақылауды белгіленген тәртіпте тіркелген зертханалармен келісім жасау арқылы жүргізуге болады.

11. Етке және ет өнімдеріне арналған қоймалық үй-жайларға, мұздатқыштарға және көлікке қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

122. Ет өнімдерін өндіретін нысандар шикізаттарды, дайын өнімдерді, орайтын және көмекші заттарды сақтауға арналған қоймалық үй-жайлармен жеткілікті түрде қамтамасыз етілуі керек. Тағамдық шикізаттарды және көмекші заттарды сақтау үшін тауардың астына қойғыштар, стеллаждар, сөрелер қолданылады. Тағамдық шикізаттарды тікелей еден үстінде сақтауға болмайды. Сүйектер жан-жағынан тормен қоршалған, су өткізбейтін едені бар бастырмада сақталады.

123. Барлық қоймалық үй-жайлар таза жағдайда ұсталуы керек. Кеміргіштермен күресу шараларын дератизациялық, дезинсекциялық және зарарсыздандыру жұмыстарын жүргізуге құқықты лицензиясы бар ұйымдар жүргізеді.

124. Шикізат өнімдері мен өкпе-бауыр, ішек-қарындарды мұздатқыш камераларына ағаш торларға немесе еденнен 8 см биіктіктегі табандықтарға қатарлап қойып сақтайды. Қатарларды салқындату құралдарын қабырғаларынан 30 см ара қашықтықта орналастырады. Қатарлардың арасында өткел болуы керек. Суыған және салқындаған етті ілінген қалпында сақтайды.

125. Шартты түрде жарамды еттерді оңаша камерада немесе жалпы камераның тормен бөлінген бөлігінде сақтайды.

126. Мұздатқыш камералары жүктен босаған кезде, жүктердің көптеп қабылдануына мұздатқышты дайындау кезінде, камералардың қабырғаларының, төбелерінің, жабдықтарының көгергені анықталғанда және сақталып тұрған өнімдер көгергенде оларды жөндейді, жуады және зарарсыздандырады.

127. Жабдықтарды, көліктік жүйені зарарсыздандыру үшін су өткізбейтін едені бар жуу бөлімдерін қарастырып, бу, ыстық және суық су қосылған және ағынды су канализацияға жиналуы үшін еңіс траптармен жабдықталуы керек.

128. Етті және ет өнімдерін тасымалдау қолданыстағы нормативті құжаттардың және оларға белгіленген үлгідегі санитарлық төлқұжаты бар және Қазақстан Республикасының нормативтік актілерді Мемлекеттік тіркеуден өткізетін Реестрінде N 2840 тіркелген 2004 жылғы 20 сәуірдегі Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің қ.о. N 349 бұйрығымен бекітілген авторефрижераторларда температураны бірқалыпты ұстайтын кузовтарда және темір жол және су көлігінің салқындалатын үй-жайларында жүргізіледі.

129. Қайтарылатын ыдыстар өнімді алушылардан таза қалпында қабылданып, осы ұйымның технологиялық нұсқауының талаптарына сай, оңаша жабдықталған үй-жайларда қайтадан санитарлық өңдеуден өткізілуі керек.

12. Тұрмыстық үй-жайларға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

130. Тұрмыстық үй-жайларды бөлек тұрған ғимараттарда, қосалқы салынған үйлерде немесе негізгі өндірістік ғимараттарда орналастыруға болады. Егер тұрмыстық үй-жай жеке ғимаратта орналасса, онда өндірістік үй жайларға баратын жолда жылу көздері болуы керек.

131. Ұйымның өндірістік цехтарының жұмыскерлеріне арналған тұрмыстық үй-жайлар санитарлық өткізгіш ретінде жабдықталып, қолданыстағы құрылыс нормалар мен ережелерінің (бұдан әрі - СанЕЖН) талаптарына сай жүргізілуі керек.

132. Тұрмыстық үй-жайлардың құрамына: сыртқы, жұмыс киімдерін және арнайы киімдерді ілетін бөлмелер, таза арнайы киімге арналған бөлме, кір жуатын, лас арнайы киімдерді қабылдауға арналған бөлме, себезгі бөлмесі, дәретхана, қол жууға арналған раковиналар; асхана немесе тамақ ішетін бөлме (егер ауысым ішіндегі жұмыскелер саны 30-дан кем болса); аяқ киім мен сыртқы киімдерді кептіретін, кір жуатын орындар қарастырылып, жинап тазалау материалдарын сақтайтын үй жай болуы керек.

Әйелдер саны ауысым ішінде 100-ден көп болса, онда әйелдердің жеке басының тазалығын сақтауға арналған бөлме қарастырылып, керекті жабдықтармен жабдықталып, ал олардың саны одан аз болса, гигиеналық себезгісі бар кабина қарастырылуы керек.

Ұйымдағы жұмысшылардың саны 50 мен 300 арлығында болса, медициналық пункт қарастырылып, ал 300-ден көп болса, денсаулық сақтау пункті болуы

к е р е к .

Санитарлық мал сойылатын орындарда және техникалық фабрикаттар цехында жұмыс істейтіндерге оңаша тұрмыстық үй-жайлар қарастырылуы керек.

133. Қуаттылығы шағын ұйымдарда персоналдарға арналған мынадай үй-жайлар: санитарлық-техникалық құралдармен жабдықталған біреуі 10 адамға есебінен алынатын ауданы 9 м^2 - себезгісі бар киім шешетін бөлме, $1,5 \text{ м}^2$ - дәретхана болуы керек. Қуаты шағын ұйымдардағы қызметкерлердің саны 10 кем болса, ол ұйымдарда себезгі бөлмесінсіз жұмыс істеуге болады.

134. Тағам шығаратын цехтардың, асхананың өндірістік және қойма үй-жайларының жоғарғы қабатында дәретханаларды, себезгі және кір жуатын бөлмелерді орналастыруға болмайды.

135. Дәретханалардың есігі өзі жабылатындай болуы керек. Дәретхана алдындағы кіре берісте санитарлық киімдерді ілуге арналған ілгіштермен, қол жууға арналған раковиналармен, сабынмен, қолды зарарсыздандыруға арналған құрылғымен, электр құрғатқышпен немесе бір рет қолданатын сүлгімен жабдықталуы керек. Аяқ басқышпен су ағызатын унитаздармен жабдықталуы керек.

136. Себезгі бөлмесінің қабырғаларын төбеге дейін глазуурленген плиткамен әрлейді; арнайы санитарлық киімдерді шешетін бөлмеде, таза киім беретін бөлмеде, дәретханаларда, әйелдер тазалығына арналған бөлмеде 2 м биіктікке дейін, ал одан жоғары жағын эмульсиямен немесе басқа да Қазақстан Республикасында рұқсат етілген бояулармен сырлауға болады; басқа үй-жайлардың қабырғаларын сырлауға немесе әктеуге болады. Себезгі бөлменің төбесі майлы бояумен сырланады, басқа үй-жайлардың төбесі әкпен әктеледі, едендеріне қыш тақтайшалар төселінеді.

137. Күнделікті жұмыс аяқталғаннан кейін тұрмыстық үй-жайларды мұқият жинау керек: қабырғаларды, едендерді және керек-жарақтарды сабынды-сілтілі ерітіндімен және ыстық сумен жуылуы керек; киім шешетін бөлмедегі шкафтарға ылғалды тазалау және аптасына кем дегенде 1 рет зарарсыздандыру жұмыстарын жүргізіп отыру керек.

138. Дәретханаларды тазалап-жууға және зарарсыздандыруға арнайы белгі салынған керек-жарақтар (шелектер, шөткелер, шүберектер) бөлінеді. Әрбір тазалау жұмыстарынан соң жуып тазалауға керекті керек жарақтар 2 сағат бойы зарарсыздандырғыш ерітіндіге батыру арқылы зиянсыздандырылады.

139. Ұйымдарда қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарына сай шыбын-шіркеймен, тарақандармен және кеміргіштермен күресу шаралары қарастырылуы керек.

13. Жұмысшылардың еңбегін қорғауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

140. Нысандарда еңбек ету жағдайларына бақылау жүргізілуі керек, онда өндірістік факторлар (микроклиматтың параметрлері, жұмыс орнындағы өндірістік шу, табиғи және жасанды жарық көздері, жұмыс аумағындағы ауаның аэрозолдармен, газдармен ластануы), психофизикалық факторлардың, тұрмыстық жағдайына баға беру, тамақтандыруды және медициналық көмекті ұйымдастыру.

141. Үй-жайдағы микроклимат (температура, салыстырмалы ылғалдылық, ауаның жылжу жылдамдығы), жұмыс жүргізетін беттердегі табиғи жарықтандыру коэффициентінің мәні, жұмыс орнындағы шудың деңгейі, жұмыс аумағындағы ауадағы зиянды заттардың деңгейі қолданыстағы гигиеналық нормативтерге сай болуы керек.

142. Зиянды және қолайсыз өндірістік факторлардың әсеріне ұшырайтын адамдар Қазақстан Республикасының нормативтік актілерді Мемлекеттік тіркеуден өткізетін Реестрінде N 2780 тіркелген 2004 жылғы 12 наурызда Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің N 349 бұйрығымен бекітілген "Міндетті түрде алдын-ала және кезеңді түрде медициналық тексерістерден өтетіндердің өндірістік зиянды факторлардың, мамандардың Тізімін бекіту туралы және зиянды, қауіпті және қолайсыз өндірістік факторлардың әсеріне ұшырайтын жұмыскерлердің міндетті түрде алдын-ала және кезеңді түрде медициналық тексерістен өтетін нұсқауға сай" медициналық тексерістерден өтіп отырулары керек.

143. Ет және ет өнімдерін өндіретін нысан жұмыскерлері, сондай-ақ арнайы оқу орындарының оқушылары жұмысқа алынар алдында және кезеңді медициналық тексерістерден өтіп, профилактикалық егулерден өтіп, "Халықтың арнайы тобына міндетті медициналық тексерістерді жүргізу Ережесін бекіту туралы" Қазақстан Республикасының нормативтік актілерді Мемлекеттік тіркеуден өткізетін Реестрінде N 2556 тіркелген 2003 жылғы 20 қазандағы Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің N 776 бұйрығымен бекітілген және "Халықтың арнайы тобына гигиеналық оқытуды үйрету және оны ұйымдастыру ережелерін бекіту туралы" Қазақстан Республикасының нормативтік актілерді Мемлекеттік тіркеуден өткізетін Реестрінде N 2531 тіркелген 2003 жылғы 17 қыркүйекте Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің N 688 бұйрығына сай өткізу керек. Қараныз V095886

Нысанның басшылары халықтың санитарлық-эпидемиологиялық

тұрақтылығы саласындағы өкілетті орган белгіленген тәртіп бойынша жұмыскерлерге кезеңді және профилактикалық тексерістерден өткізіп отырулары керек.

144. Әрбір жұмыскердің белгілі үлгідегі жеке басының медициналық кітапшасы болуы керек. Онда медициналық тексерістердің қорытындысы, егілгендігі туралы, сондай-ақ гигиеналық дайындықтан өткені туралы мәліметтер жазылуы керек.

145. Ұйымда жұмыс істейтін жұмыскерлер ұйым есебінен арнайы санитарлық жұмыс киімімен жабдықталуы керек. Малды соятын және бөлшектейтін жұмыскерлер қорғаныш қолғаптарымен, қолын, төсін қорғайтын торлармен жабдықталуы керек.

146. Ұйымның жұмыскерлері қол тазалығын сақтап, арнайы санитарлық киімдерді киіп, кәсіпорыннан шыққанда және дәретханаға барардың алдында санитарлық киімдерін шешіп, жұмыс басталардың алдында және дәретханаға барғаннан кейін, сондай-ақ жұмыста үзіліс болғаннан соң және кір заттармен жанасқаннан кейін қолдарын сабындап жууы керек.

147. Шикі және дайын өнімдерге түсірмеу үшін тағам цехтарына ұсақ шыны және темірден жасалған басқадай заттарды (технологиялық керек-жарақтардан басқа) әкелуге және сақтауға болмайды; арнайы киімдерді түйреуішпен, инемен түйреуге және халаттардың қалтасында жеке бастың заттарын (айналарды, тарақтарды, жүзіктерді, белгілерді, темекіні, сіріңкені) сақтауға болмайды. Әрбір тағамдық цехтарда сынатын заттардың есебі жүргізілуі керек.

148. Күн сайын жұмыс басталардың алдында жұмыскерлер әр цехтан бөлінген маман арқылы тексерістен өтеді. Ірінді жаралары және кесілген жарақаты, күйігі бар, жұқпалы ауруларға күдікті адамдар жұмысқа жіберілмейді. Тексерістің қорытындысы белгіленген үлгідегі жорналға жазылады (осы санитарлық ережеге 2-ші қосымша).

149. Слесарьлар, электрмонтерлер және кәсіпорынның өндірістік, қойма үй-жайларындағы жөндеу жұмыстарымен шұғылданатын басқа да жұмыскерлер жеке бастың тазалық ережелерін орындауға, цехтарда арнайы киіммен жұмыс істеуге, құрал-саймандарды жабылған күйінде құлағы бар арнайы жәшіктермен алып жүруге тиіс және кездейсоқ заттардың өнімге түсіп кетпеуін қарастыруы керек.

150. Тамақты асханаларда, буфеттерде, тамақтануға арналған бөлмелерде немесе кәсіпорынның ауласында, оның жанында орналасқан тамақтану орындарында ғана ішуге болады. Тамақ өнімдерін киім шешетін бөлмеде, шкафтардың ішінде сақтауға болмайды.

151. Арнайы киімдерді жуу ұйымның кір жуатын бөлмесінде немесе елді мекеннің басқа кір жуатын орындарында жүргізілуі керек. Арнайы киімдерді үйде жууға болмайды.

152. Әрбір нысанда алғашқы медициналық көмек көрсететін дәрілер жиынтығымен жабдықталған дәрі қобдишасы болуы керек.

"Ет және ет өнімдерін өндіретін нысандарды күтіп-ұстауға, пайдалануға, өнімдерді сақтауға және тасымалдауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" туралы санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормаларға

2-қосымша

**Су құбырлары мен канализация жүйесіндегі
апатты анықтап, оны жөндеу жұмыстарын тіркеу
ЖОРНАЛЫ**

N	Апат орын алған айы, күні, уақыты және орны	Зақымдалудың сипаты	Жөндеу жұмыстары жүргізілген айы, күні және уақыты	Су құбыры жүйесіндегі зарарсыздандыру жұмыстары кім арқылы және қашан жүргізілді	Су құбыры жүйесіндегі зарарсыздандыру жұмысы жүргізілгеннен кейінгі бактериологиялық тексеріс-тің қорытындысы	Учаскеге жауапты адамның және жөндеу жұмысын жүргізгендердің қолы
1	2	3	4	5	6	7

"Ет және ет өнімдерін өндіретін нысандарды күтіп-ұстауға, пайдалануға, өнімдерді сақтауға және тасымалдауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" туралы санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормаларға

2-қосымша

**Цех жұмыскерлерге жүргізілген медициналық
тексерістің қорытындысын тіркеу**

ЖОРНАЛЫ

Цех (бригада) _____

Бастық (бригадир) _____

(аты, жөні, тегі)

N р/ н	Аты, жөні, тегі	Цехы, қызметі	Айы/күндері						
			1	2	3	4	7	...	30
1			Сау	Дема- лыста	Ауру	Дема- лысы	Жұмыс- т а н боса- тылуы		
2									