

"Сүт тағамдарын дайындауға арналған объектілерді ұстап-күтуге және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық және ветеринарлық-санитарлық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық және ветеринарлық-санитарлық ережелер мен нормаларды бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің 2005 жылғы 9 наурыздағы N 105, Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылық министрінің 2005 жылғы 18 наурыздағы N 214 Бірлескен бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2005 жылғы 21 сәуірде тіркелді. Тіркеу N 3575. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2010 жылғы 30 маусымдағы № 484, Қазақстан Республикасының Ауыл шаруашылығы министрінің 2010 жылғы 19 шілдедегі № 454 Бірлескен бұйрығымен

Күші жойылды - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2010.06.30 № 484, ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 2010.07.19 № 454 (мемлекеттік органдардың басшыларының соңғысы қол қойған күнінен бастап күшіне енеді) Бірлескен бұйрығымен.

"Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 7-бабының 10) тармақшасына "Ветеринария туралы" Заңының 8-бабының 8) тармақшасына сәйкес **БҰЙЫРАМЫЗ:**

1. "Сүт тағамдарын дайындауға арналған объектілерді ұстап-күтуге және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық және ветеринарлық-санитарлық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық және ветеринарлық-санитарлық ережелер мен нормалар 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 Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Ұйымдастыру-құқықтық жұмыс департаментінің директоры (Акрачкова Д.В.) осы бұйрықты Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуден өткеннен кейін ресми жариялауға жіберсін.

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

Ветеринария департаментінің директоры, Бас мемлекеттік ветеринарлық инспекторы А. Қожамұратовқа жүктелсін.

5. Осы бұйрық ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі.

*Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау министрінің
міндетін атқарушы*

*Қазақстан Республикасының
Ауыл шаруашылығы министрі*

Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау министрінің
міндетін атқарушының
2005 жылғы 9 наурыздағы N 105 және
Қазақстан Республикасы
Ауыл шаруашылық министрінің
2005 жылғы 18 наурыздағы N 214
бірлескен бұйрығымен бекітілді

**Санитарлық-эпидемиологиялық және
ветеринарлық-санитарлық ережелер мен нормалар
"Сүт дайындайтын ұйымдарының орнатуына және
пайдалануына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық
және ветеринарлық-санитарлық талаптары"**

1. Жалпы ережелері

1. Санитарлық-эпидемиологиялық және ветеринарлық-санитарлық ережелер мен нормалар "Сүт дайындайтын ұйымдарының орнатуына және пайдалануына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық және ветеринарлық-санитарлық талаптары" (бұдан әрі - санитарлық ережелер) ісі сүт дайындайтын объектілерімен байланысты, меншіктігінің түріне байланыссыз барлық ұйымдар мен жеке тұлғалар үшін тағайындалған.

2. Осы санитарлық ережелер сүт дайындайтын ұйымдарының бөлмелердің жабдықтарына және ұстауына, жарықтануына, вентиляциясына, жылытуына, су құбыры мен канализациясына, территорияларына, сүттің алғашқы өңделуіне, сақталуына және тасымалдануына сәйкес талаптарды қояды.

3. Ұйымдардың басшылары және жеке тұлғалар осы санитарлық ережелердегі талаптардың орындалуын қамтамасыз етуі керек.

4. Осы санитарлық ережелерде келесі терминдер мен анықтамалар қолданылған:

1) дайындалатын сүт - ветеринарлық-санитарлық ережелер мен стандарттың талаптарына сәйкес сау сүтті малдардан алынатын сиыр сүті;

2) сүт блогы - сүтті алғашқы өңдеу мен уақытша сақтау, сауу жабдықтарын санитарлық өңдеу, жуу мен дезинфекциялық заттарды дайындау және сақтауға арналған сиыр тұратын орынның оқшаулау бөлмесі немесе жеке ғимарат. Сүт блогында сүтті зерттеу үшін лабораториялар (жеке бөлмелер) қарастырылуы керек;

3) дезинфекциялық барьер - ұйымның территориясына, сиыр тұратын орнының тамбурына кірер алдындағы жерде қазылған шұңқыр. Олар ағаш қалдықтарымен, сабан және сабан мен ағаштың ұсақталған қоқымдарымен толтырылады. Дезинфекциялық барьер автокөліктің дөңгелектерін, қызметкерлердің аяқ-киімін дезинфекциялауға арналған және олар дезинфекциялық ерітінділермен жиі толықтырылып отыруы керек;

4) шашыратқыш пистолет (форсунка) - сиырды сауар алдында желіндерін өңдеуге арналған құрал;

5) сиыр тұратын орын (стойло) - сауылатын сиырлардың тұратын орны.

2. Территорияларына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

5. Мал шаруашылығы ұйымдарға берілетін жер учаскілері, құрылыстау және қайта жаңғырту бойынша жобалау құжаттарын бекіту, іске қосу мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық органдардың берілген санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы бойынша жүргізіледі.

6. Мал шаруашылығы объектілері жеке территорияларда орналасуы керек.

7. Жер учаскесін тандауда шикізат қоры базасын орналастыру, желдің бағыты, көлік жүретін жолдардың болуы, ауыз сумен қамтамасыз ету мүмкіншілігі, іркінді суларды жіберу жағдайы, санитарлық қорғау аймақтарын ұйымдастыру мүмкіншілігі ескерілуі керек.

8. Өндірістік алаңдар тұрғын территориясы мен халықтың демалу аймағының ық жағынан орналасуы керек.

9. Объектінің территориясы қоршалуы және көркейтілуі керек. Санитарлық қорғау аймағының өлшемі мал санының басына байланысты болуы керек.

10. Объектінің территориясы жауын-шашынды канализациямен жабдықталуы қажет және атмосфералық, қардың еріген суларының өзіндік ағып кету үшін еңісті болу керек.

11. Территорияға кірер алдында дезинфекциялық барьерлер орналасуы керек. Олар автокөлік дөңгелектерін дезинфекциялау үшін эпидемиологиялық жағдайларға байланысты дезинфекциялық ерітінділермен толтырылуы қажет.

12. Территорияның келесі негізгі аймақтары болуы керек:

1) әкімшілік аймақта әкімшілік, санитарлық өткізгіш және кір жуу бөлмелерімен жабдықталған тұрмыстық ғимараттар, қызметкерлердің демалу алаңдары, жеңіл автокөлік үшін тұрақтар орналасады;

2) өндірістік аймақта бақылау өткізгіш пункті, өндірістік ғимараттар (сиыр тұратын орын), сүт блогы, жем өндіру цехы, сүт таситын автокөліктерге арналған алаңдар орналасады;

3) шаруашылық қойма аймағы - қосалқы тағайындалу ғимараттарымен; құрғақ жемді, саууға арналған аппараттарды, жабдықтарды жуу және дезинфекциялық құралдарды, жағармайларды сақтауға арналған қойма бөлмелерімен; жөндеу механикалық шеберханалармен; қазандықтар және градирнямен; насос станциясымен; құрылыс материалдары мен отынды сақтайтын алаңдармен; қоқыс жинағыш тұратын алаңдармен; аула дәретханасымен жабдықталған.

Жеке аймаққа суды сақтау үшін жер асты сыйымдылықтары мен артезиан скважиналарымен айналасында орналасқан қатаң режимді аймақ бөлінуі керек. Бұдан басқа тазалау қондырғыларынан өндіріс ғимараттарына дейін санитарлық қорғау аймағы қарастырылуы керек.

13. Ұйымның территориясында оқшаулау немесе сиыр тұратын ғимаратқа қосылған сауу құралдарын сақтау және санитарлық өңдеу, жуу және дезинфекциялық құралдарын дайындау, сүтті уақытша сақтау және мұздату, алғашқы өңдеу, жинауға арналған бөлмелермен сүт блогы орналастырылуы керек. Сүт блогында лабораторияны ұйымдастыру үшін жеке бөлме бөлінуі қажет.

14. Территорияның функционалды аймақтарының санитарлық ара қашықтығы 25 метрден (бұдан әрі - м.) кем болмауы керек. Қатты отынды және басқа шаңданатын материалдарды сақтайтын ашық қоймалар ық жағынан орналасуы керек және жақын орналасқан өндірістік ғимараттардың ашық терезелерінен 50 м және тұрмыстық бөлмелерден 25 м кем болмауы керек. Аула дәретханаларынан өндірістік ғимараттар мен қоймаларға дейінгі ара қашықтық 30 м кем болмауы керек.

15. Объект территориясы көлік үшін ашық шеңберлі жолмен қамтамасыз етілуі керек. Жолаушылар жүретін жолдар, сиыр тұратын орындарға, сауу бөлімдері мен сүт блоктарына, құрылыс материалдарын, тараларды, отынды сақтайтын алаңдарға дейінгі жолдар тегіс бетонды немесе асфальтты, көң өткізбейтін еңісті төсеніштермен төселуі керек.

16. Территорияда учаскенің периметрі бойынша және аймақтардың арасында жасыл желектер отырғызылуы керек. Гүлденгенде үлпектер беретін бұталар мен ағаштарды отырғызуға рұқсат етілмейді.

17. Сиыр тұратын орындар мен өріс алаңдарынан жиналған көндерді сақтау үшін ұйымның территориясында саны екіден кем емес тезек сақтағыштар орналастырылады. Олар қоршалып, өндірістік ғимараттарға байланысты ық жақтан, территорияның рельефі бойынша төмен, мал шаруашылығы ғимараттарынан 100 м кем емес қашықтықта орналасуы керек.

18. Қатты қоқыстарды жинау үшін қақпағы бар контейнерлер асфальттенген немесе бетонды алаңда орналастырылуы керек. Алаңның өлшемі контейнер түбінің ауданынан 3 есе артық болуы керек. Алаң үш жағынан тегіс бетонды қабырғамен қоршалады және өндірістік ғимараттардан ара қашықтығы 25 м-ден кем болмауы керек.

19. Қоқыстарды және қалдықтарды шығару олардың контейнер сыйымдылығының екіден үш бөлігінен артық емес жиналуында шығарылуы керек, бірақ тәулігіне бір реттен кем емес және Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялық құралдармен контейнерлерді жуу және дезинфекциялау қажет.

20. Аула дәретханаларының шұңқыры су өткізбейтін қабаттан болуы керек және сиыр тұратын орын мен басқа бөлмелерден ара қашықтығы 25 м-ден жақын болмауы керек. Шұңқыр тереңдігінің екіден үш бөлігі толған жағдайда тазалануы қажет.

21. Территория тазалықта сақталуы қажет және жылына 2 реттен кем емес тазалануы керек. Жылдың жылы мезгілінде ұйымның территориясы, жолаушылар жүретін жолдар суландырылуы және қысқы мезгілде аталған жолдар қар мен мұздан жүйелі тазартылып, құм себіліп отыруы қажет.

3. Су құбыры мен канализация жүйесіне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

22. Шаруашылық ауыз сумен қамтамасыз ету көздерін таңдау күштегі стандарттармен және санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды негізіне сәйкес жүргізіледі. Ауыз суын сақтау үшін қосымша сыйымдылықтар қарастырылуы керек.

23. Технологиялық, шаруашылық-тұрмыстық және ауыз суына қажетті пайдаланатын су 2004 жылдың 11 тамызындағы N 506 ҚР Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушымен бекітілген Қазақстан Республикасының нормативті-құқықты актілерін мемлекеттік тіркеу Реестрінде N 2999 " Шаруашылық-ауыз сумен қамтамасыздандыру және мәдени-тұрмыстық суды

пайдалану орындары бойынша санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормаларды бекіту туралы" санитарлық-эпидемиологиялық ережелері мен нормаларының талаптарына сәйкес болуы керек.

24. Су құбыры болмаған жағдайда шаруашылық-ауыз суы мақсатында, жабылатын қақпағы бар сыйымдылықтарда сақталатын ауыз су сапасына сәйкес, әкелінген сумен қамтамасыздандыру рұқсат етіледі. Сыйымдылықтар зерттеу үшін су үлгісін алуға арналған крандармен жабдықталуы қажет.

25. Мал шаруашылығы бөлмелері автосуарғыштар, сұйық көнді уақытында тазалауды қамтамасыз ететін еден жууға арналған крандар және жүйелермен қамтамасыз етілуі керек.

Өндірістік бөлмелерде қол жууға арналған қолжуғыштар немесе раковиналар қарастырылуы керек. Олар сабын, щеткалар, бір реттік сүлгілермен немесе электро сүлгілермен жабдықталуы қажет.

26. Малды байламайтын жүйемен ұстау орындарынан және өріс алаңдарынан жиналған көң, көңсақтағыштарға толуына байланысты шығарылуы қажет, бірақ жылына 2 реттен жиі емес. Мал шаруашылығы бөлмелерінен жиналған көң тұрмыстық қалдықтардан бөлек тасымалданып, өңделуі керек.

27. Сиыр тұратын орында малды байлау жүйесімен ұстауда канализация орнатылады. Сұйық көң механикалық, гидравликалық және пневматикалық тәсілдермен шығарылуы қажет.

Гидравликалық және пневматикалық тәсілдерде сұйық көнді шығару мақсатында трап жағына қарай еңіспен іркінді каналдар орнатылуы керек, ал оны жинау үшін - сұйық көң жинағыштар (бетондалған сұйық көң өткізбейтін шұңқыр) қарастырады. Траптар - канализация желісіндегі тезек ұстағыштар желдену және каналдардан иістер мен зиянды газдарды өтуіне кедергі жасау үшін гидравликалық қақпақ болу керек.

28. Каналдың түбі мен қабырғалары гидрооқшаулау және тегіс болу қажет. Каналдың ішінде диаметрі 150 миллиметр (бұдан әрі - мм.) каналдың әрбір 50 м сайын сору тұғырлары орналасады. Ұзына бойлай және көлденең каналдардың қосылған жерлерінде қарау люктері қарастырылады. Каналдарды көңнен жуу мақсатында техникалық су қолданылады.

29. Туберкулез және бруцеллез аурулары бойынша қолайсыз ұйымдардағы іркінді сулары мен көңдер залалсыздандырылуы тиісті.

30. Тазалау қондырғыларының территориясы қоршалуы, жасыл желектенуі, көркейтілуі, сондай-ақ асфальттанған жолмен қамтамасыз етілуі керек.

31. Ұйымдарда мал өлекселерін көму орындарын қарастырылып, олар көң сақтау территориясында орналастырылады.

32. Көң ферманың жанында орналасқан көң сақтайтын орындарға шығарылуы тиісті. Көң сақтау орындары қоршалуы және көлік үшін жолдары

болу керек. Көң жинағыш орындарына көліктің келу жолы ені: сегіз жарым метр болатын қатты жамылғымен қапталуы керек.

4. Жарықтануына және вентиляциясына, жылытуына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

33. Өндірістік, қосалқы, тұрмыстық бөлмелері және жуухана кірісті-шығарысты вентиляция жүйелерімен немесе жергілікті вентиляция қондырғыларымен жабдықталуы тиіс.

34. Өндірістік бөлмелер үшін ауа жер деңгейінен 2 м-ден төмен емес қашықтықта алынуы керек.

35. Өндірістік және қосалқы бөлмелердің микроклиматының ерекшелігін ескере отырып, вентиляциялық агрегаттар өндірістік бөлмелерден шығарылуы тиіс және олар оқшауланған бөлмелерде (вентиляциялық камералар, шахталар) орналастырылуы керек.

36. Өндірістік және қосалқы бөлмелер орталықтандырылған немесе жергілікті жылыту жүйесімен қамтамасыз етілуі керек. Мал ұстайтын бөлмелерде отынның жану өнімдерімен ауаны ластамайтын жылыту қондырғыларын орнату қажет. Жылыту құралдары шаңнан тазалауы оңай және жөндеу үшін қолайлы болу керек.

37. Микроклимат көрсеткіштері (температура, салыстырмалы ылғалдылық, ауаның қозғалыс жылдамдығы) санитарлық-эпидемиологиялық салауаттығы саласындағы күштегі нормативті-құқықтық актілердің талаптарына сәйкес болуы керек.

38. Барлық өндірістік және қосалқы бөлмелер құрылыстық нормалар мен ережелердің талаптарына сәйкес табиғи және жасанды жарықтану мен қамтамасыздандырылуы керек. Терезелер бөлменің ішкі және сыртқы жағынан көлеңкеленбеуі керек. Кварталда бір рет терезенің шынысы ыстан тазаланады, керек жағдайда ауыстырылады.

39. Өндірістік бөлмелерде және сүт блоктарындағы жасанды жарықтану көздері қорғаушы арматура немесе жабық плафондарда орналасуы керек.

40. Әрбір бөлме табиғи желдету жүйесімен қамтамасыз етілуі керек.

5. Бөлмелердің жабдықтарына және ұстауына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

41. Сүт өндіруге және дайындауға арналған жаңа объектілерді салу және істегі объектілерді қайта жаңғырту (сиыр тұратын орындар, сауу залы, сүт блогы, малдардың туу бөлмелері, бұзау ұстайтын бөлмелер, тұрмыстық, кір жуатын және басқа да бөлмелер) берілген санитарлық ережелер талаптарына сәйкес

санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдарының қорытындысы бойынша жүргізіледі.

42. Ұйымның территориясына және сиыр тұратын орнының тамбурына кірер алдындағы жерде дезинфекциялық қазылған шұңқырлар орналастырылады. Олар ағаш қалдықтарымен, сабан және сабан мен ағаштың ұсақталған қоқымдарымен толтырылып, жүйелі түрде дезинфекциялық ерітінділермен суалтылып отырады.

43. Өндірістік бөлмелердің орналасуы технологиялық процестің бір ізділігін, сүт блогында сүт құбырлары сүттің қысқа және түзу ағымын қамтамасыз ету керек.

44. Цех ішіндегі құбырлар олардың тағайындалуына сәйкес ажыратылатын түстерге боялып, тазалықта ұсталуы керек.

45. Барлық бөлмелердің едендері тегіс, түзу келетін су өткізбеуші материалдармен қапталып, жұмыс орындарынан алшақ орналасқан траптарға қарай еңісті болуы тиісті.

46. Сауу залы мен сүт блоктарының қабырғалары 2,4 м биіктікте Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген глазуурленген плиткалармен қапталуы немесе ашық түсті бояумен боялуы тиісті.

47. Цех ішіндегі терезенің жақтаулары мен шынылары айына бір реттен кем емес жуылады, терезенің сыртқы жағы - ластануына қарай. Жазда ашылатын терезелер мен есіктер қорғаушы торлармен жабылуы керек.

48. Негізгі және қосалқы бөлмелердің дезинфекциясы Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялық және жуу құралдарымен жүргізіледі.

49. Бөлмелерді тазалау құралдарына белгі салынып, жеке шкафтарда немесе қоймаларда сақталып және қойылған мақсатына пайдалануға тиіс.

50. Жұмыс орындарында технологиялық қондырғылардың жанында санитарлық-гигиеналық және технологиялық режимдерді сақтау бойынша естеліктер, плакаттар, ескертулер, қондырғыларды жуылу режимінің кестесі, жұмыс орындары жағдайын бағалау нәтижелері, қызметкерлерге арналған басқа да құжаттар ілініп тұруы керек.

51. Кеміргіштерден қорғау үшін:

1) бөлменің табалдырығы мен есіктеріне (биіктігі 40-50 сантиметр) темір немесе темір торлар қағылуы керек;

2) төле жердің терезесі мен вентиляциялық каналдарының тесіктері қорғаушы торлармен жабылуы керек;

3) қабырғалардың, едендердің тесіктері, құбырлар мен радиаторлардың жанындағы тесіктер металды ұнтақ қосылған цементпен жабылады;

4) цехтар мезгілімен тамақ қалдықтарынан тазаланып отыруы керек. Шикізат және жемдер жұмыс аяқталғаннан кейін мұқият жабылуы керек;

5) дератизациялық шаралар жүргізуге лицензиясы бар мекемелермен аталған шаралар өткізіліп отыруы керек.

52. Жазғы лагерлер қолжуғыштармен, сүзгіш материалдармен, суық және ыстық сумен, жуу және дезинфекциялық құралдарымен толық қамтамасыз етілуі керек.

53. Барлық сауылатын сиыр табындары (буйвол, бие, түйе) ветеринарлық мамандардың қарауында (туберкулез және бруцеллезға міндетті тексерумен) болуы керек. Егер басқа аурулар байқалған жағдайда Қазақстан Республикасының заңдылығымен анықталған ереже бойынша иммунизация жүргізіледі.

54. Малдарды ұйымның территориясына басқа ұйымдардан санитарлық ережелердің талаптары сақталмай және ветеринарлық дәрігердің рұқсатынсыз кіргізуге болмайды.

55. Сауылатын сиырларды байлаусыз ұстауда өріс алаңдары күнделікті бір сиырға бес килограмм есебінен таза сабанмен немесе басқа төсеніштермен төселінуі керек. Байлаулы ұстауда төсеніштер (сабан, ағаш ұнтақтары және т.б.) күнделікті ауыстырылып отырылуы керек. Төсеніш материал ретінде торфты ұлпаларды қолдануға болмайды.

56. Малдардың тері жамылғысын қан сорушы жәндіктерден қорғау мақсатында Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылық және ветеринария саласындағы нормативті-құқықтық актілердің талаптарымен сәйкес құралдармен өңдеу жүргізіледі.

57. Сиырлардың мастит ауруларының көріністері байқалғанда сауу стакандарын кигізер алдында немесе қолмен саууда әрбір емшектен жеке ыдыстарға сүт тамшыларын сауып алады. Олар міндетті түрде жойылуы қажет. Сүттің алғашқы тамшыларын еденге саууға болмайды.

58. Егер сүтпен бірге ірімшікті қоймалжың, ірің немесе қан бөлінетін жағдайда, бұдан басқа желінің қызаруы, ісінуі, ауырсынуы байқалғанда ветеринарлық дәрігерге (фельдшерге) хабарлау қажет, ал сүтті белгіленген ыдысқа құю керек. Ауру сиырды сауып болғаннан кейін оператор (сауыншы) қолын жуып, дезинфекциялау керек. Сауу қондырғылары мен ыдыстар ветеринарлық ережелерге сәйкес санитарлық өңдеуге жатады.

59. Мастит ауруына шалдыққан немесе күдікті сиырлар оқшаулануы керек.

60. Туғаннан кейін алғашқы жеті тәулік бойы және лактация кезеңнің аяқталуына дейін алынған сүт, сүт және сүт өнімдерін өндіретін кәсіпорындарға тапсыру тыйым салынады.

6. Сүттің алғашқы өңделуіне, сақталуына және тасымалдануына қойылатын талаптар

61. Мал шаруашылығы ұйымынан алынған немесе сүт өнімдерін өндіретін ұйымдарға жеке меншік тұрғындардан тапсырылған сиыр сүтінің сапасы Қазақстан Республикасы Премьер-Министрі орынбасарының бұйрығымен бекітілген Қазақстан Республикасының нормативті-құқықты актілерін мемлекеттік тіркеу Реестрінде N 2410 2003 жылы 20 маусымда тіркелген "Жануар негізді шикізаттар мен өнімдерді өндіру, дайындау (сою), сақтау, қайта өңдеу және жануарларды сату бойынша ұйымдарға мемлекеттік ветеринарлық қадағалау жүргізу ережелері" талаптарына сәйкес болу керек.

62. Сүттің алғашқы өңделуі сүт блогында жүргізілуі керек. Сауылған сүт мақта немесе матадан (фланельді және лавсан матасы) салған сүзгіштен өткізілуі тиісті.

63. Жаңа сауылған және сүзілген сүт +4-6 градус Цельсия (бұдан әрі - ° C) температураға дейін салқындатылып, осы температурада оны тасымалдауға дейін сақталуы тиіс. Сүтті саууға және оны салқындатуға дейінгі уақыт 20 минуттан артық болмауы керек.

64. Жаңа сауылған сүтпен суытылған сүтті араластыруға, сонымен қатар оны сауылған бетінде өткізуге тиым салынады.

65. Малды жазғы лагерлік жағдайларында ұстауында сүтті салқындатуына жағдайдың болмауында ол қысқа мерзім ішінде мал шаруашылығының сүт блогына салқындату үшін жіберілуі тиісті.

66. Сүтті өңдеу кәсіпорнына қабылдауда сүттің температурасы плюс 10 ° C тан аспауы керек.

67. ҚР Денсаулық сақтау Министрінің міндетін атқарушысы N 349 бұйрығымен 2004 ж. 20 сәуірдегі бекітілген Қазақстан Республикасының нормативті-құқықты актілерін мемлекеттік тіркеу Реестрінде N 2840 тіркелген "Тасымалдаушы көліктердерге берілетін санитарлық паспорттардың берілуі, есепке алынуы және қолдану Ережелерін бекіту туралы" ережелеріне сәйкес сүт арнайы үлгіде санитарлық паспорты бар автокөлік цистерналарында немесе арнайы бөлінген флягтарда тасымалдануы керек. Сүтті өткізуден кейін сүт цистерналары сүтті өңдеуші ұйымдарында қазіргі нұсқауларға сәйкес санитарлық өңдеуден өтуі тиісті.

68. Флягтарда сүт тасушы машиналардың кузовтары таза болуы және бөтен иістердің болмауы керек. Сүтті басқа жаман иісті, шаңдаушы және улы

заттармен (бензин, керосин, қара май, пестицидтер, цемент, бор т.б.) бірге тасуға, сондай ақ сүт цистерналарын басқа заттарды тасу үшін пайдалануына рұқсат етілмейді.

69. Сүтті тасу үшін қолданылатын ыдыстар Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген, резиналардан немесе полимерлік материалдардан жасалған тығыздаушы төсемдермен жабдықталған қақпақтармен тығыз жабылуы тиісті.

70. Сүт құйылған цистерналарды және флягтарды жіберер алдында пломбылайды. Жазда флягтарды сүтпен оның қақпағына дейін (тасу уақтысында оның шайқалуын және майдың пайда болуын алдын-алу үшін), ал қыста - мойнына дейін ғана толтырады.

71. Металдан жасалған ыдыстар (флягтар, шелектер, араластырғыштарды т.б.), сауу құралдарымен аппаратуралар және басқа технологиялық жабдықтарды қолданудан кейін ветеринарлық-санитарлық ережелеріне сәйкес жуылуы және дезинфекциялануы керек. Жуудан кейін флягтар сөрелерде төңкеріп сақталуы, ал сауу аппараттары бөлшектенген күйде келесі саууға дейін сақталуы тиісті.

72. Малдың ауру екендігіне күдіктенуде шаруашылық басшысы ауырған малды оқшаулап, ветеринарлық дәрігерге (фельдшерге) ол туралы хабар беруі тиісті. Ауырған малдың сүтін жеке ыдыста жинайды. Диагнозы анықталғанға дейін сүтті тағам ретінде қолдануына, жас малдарға беруіне немесе сүт өңдеуші кәсіпорнына тапсыруға тиым салынады.

73. Туберкулез және бруцеллез аурулары бойынша қолайсыз шаруашылықта сиырлардың (бұғылардың, қойлардың және ешкілердің) сүті келесі тәртіпте зиянсыздандырылуы және пайдалануы тиісті:

1) туберкулин реакциясына сезімталды және аурудың клиникалық белгілері бар малдардың сүтін тікелей шаруашылықта 10 минут бойы қайнатылып, осы шаруашылықтың ішінде малдарға беру үшін пайдаланылады;

2) сауықтырылатын табындағы малдардың сүтін шаруашылықта зиянсыздандырады: туберкулезбен ауруында - пастеризаторда 90°C температурада 5 минут бойы немесе 85°C температурада 30 минут бойы, ал бруцеллезбен ауруында - пастеризаторда 70°C температурада 30 минут бойы немесе $85-90^{\circ}\text{C}$ температурада 20 секунд бойы зиянсыздандырады. Пастеризаторлар болмауында сүтті қайнату керек. Зиянсыздандырудан кейін осындай сүт ветеринария саласындағы территориялық органның рұқсатымен сүт өңдеуші кәсіпорынға жіберіледі де, ол онда қайтадан залалсыздандырылады.

74. Қолайсыз шаруашылықтан зиянсыздандырылған сүт автокөлікпен этикеткада және жолдама құжаттарында: "Туберкулез немесе бруцеллез

бойынша қолайсыз шаруылықтың сүті, зиянсыздандыруға жатуы тиісті" ескертпелі жазуы болу керек.

75. Сүтті өндіру және дайындау шаруашылықтардың жұмысшылары, арнайы оқу орындарының оқушылары жұмысқа түсер алдында алдын-алалық және кезеңдік медициналық қараудан өтуілері ҚР Денсаулық сақтау Министрінің 2004 ж. 12 наурызда N 243 бұйрығымен бекітілген Қазақстан Республикасының нормативті-құқықты актілерін мемлекеттік тіркеу Реестрінде N 2780 тіркелген " Өндірістің зиянды факторларының, алдын ала және кезекті медициналық байқаудан өту міндетті қызметтер Тізілімін және өндірістің қолайсыз, зиянды және қауіпті факторлар әсерлеріне ұшыраушы жұмысшылардың міндетті алдын ала және кезекті медициналық байқаудан өту бойынша Нұсқаулар " талаптарына сәйкес жүргізіледі.

76. Жұмысшылар арнайы гигиеналық дайындықты ҚР Денсаулық сақтау Министрінің 2003 ж. 17 қыркүйектегі бұйрығымен бекітілген Қазақстан Республикасының нормативті-құқықты актілерін мемлекеттік тіркеу Реестрінде N 2531 тіркелген "Тұрғындардың декретті топтарын гигиеналық оқытуын ұйымдастыру және өткізу бойынша Ережелерді бекіту туралы" талаптарына сәйкес жүргізіледі. Қараныз V095886

77. Әрбір жұмысшыда ҚР Денсаулық сақтау Министрінің 2003 ж. 4 қарашадағы N 816 бұйрығымен бекітілген Қазақстан Республикасының нормативті-құқықты актілерін мемлекеттік тіркеу Реестрінде N 2575 тіркелген " Тұрғындардың декретті топтарына берілетін жеке медициналық кітапшасының Формасын және оларды беру, есепке алу, жеке медициналық кітапшаны жүргізу Ережелерін бекіту туралы" талаптарына сәйкес белгілі үлгідегі жеке медициналық кітапшасы болуы керек.

78. Жұмысшылар арнайы санитарлық киімде жұмыс жасауы керек және тағамды арнайы бөлмелерде қабылдау керек.

79. Сүтті өндіру және дайындау объектілерінде алғашқы медициналық көмек көрсету мақсатында дәрі-дәрмектер жиынтығымен аптечкалар болуы қажет.