

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

Күшіні жойған

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің 2005 жылғы 28 сәуірдегі N 201 Бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2005 жылғы 22 маусымда тіркелді. Тіркеу N 3687. 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 Республикасы Заңының 7-бабының 10) тармақшасына және 17 бабының б) тармақшасына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН** :

1. Қоса беріліп отырған "Сүт және сүт өнімдерін өндіру, сақтау және тасымалдау объектілерін күтіп-ұстауға және пайдалануға 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. Белоногка жүктелсін.

5. Осы бұйрық ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі

М и н и с т р д і н

міндетін атқарушы

"КЕЛІСІЛДІ"

Ауыл шаруашылығы министрі

2005 жылғы 23 мамыр

Қазақстан Республикасының

Денсаулық сақтау министрінің

м. а. 2005 жылғы 28 сәуірдегі

№ 201 бұйрығымен бекітілген

**Санитарлық-эпидемиологиялық ережелермен нормалар
"Сүт және сүт өнімдерін өндіру, сақтау және тасымалдау
объектілерін күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын
санитарлық-эпидемиологиялық талаптар"**

МАЗМҰНЫ

1. Жалпы ережелер

1. Осы санитарлық ережелер және нормалар (бұдан әрі - санитарлық ережелер) қызметі сүт және сүт өнімдерін өндіруге, сақтауға, тасымалдауға және сатуға байланысты жеке және заңды тұлғаларға (бұдан әрі - нысандар) арналған.

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

1) гомогенизация - сүттің майда түйіршіктерін майдалап, оның құрамын біркелкі қалыпқа келтіретін технологиялық үдеріс;

2) тотықпайтын болат - арнайы өңдеуден өткен болат;

3) ұйытқы - ұйытылған сүт өнімдерін дайындауға қолданылатын сүт қ ы ш қ ы л д ы б а к т е р и я л а р ы ;

4) сүт және сүт өнімдерін өндіретін шағын қуатты нысандар (шағын өндіріс) - аусымда өңдейтін сүт көлемі 3 тоннадан аспайтын нысандар;

5) пастерлеу - сүтті бір мәрте 70-85 °С температураға дейін қыздыру арқылы м и к р о б т а р д ы ж о ю ә д і с і ;

6) пероксидаза - сүтті пастерлеу үшін 85 С-қа дейін қыздыру кезінде сапасын бақылау үшін қолданылатын фермент;

7) сүтті өңдеуден өткізу - сүттің алғашқы қасиеттерін өзгертетін кешенді т е х н о л о г и я л ы қ ү р д і с т е р ;

8) профламбирование - ыдыстың жиегін жалынмен күйдіру;

9) санитарлық өңдеу - жабдықтарды, құралдарды, ыдыстарды жуу және зарарсыздандыру сапасын қамтамасыз ететін технологиялық тәсілдердің ж и ы н т ы ғ ы ;

10) термограмма - пастеризаторда сүтті жылыдай өңдеу тәртібін сызықпен к е с к і н д е у ;

11) фосфотаза - сүтті пастерлеу үшін 70 С дейін қыздыру кезінде сапасын бақылау үшін қолданылатын фермент;

12) фризерлеу - балмұздаққа арналған сүт қоспасын көпсіте отырып, салқындатудың технологиялық үдерісі;

13) фризер - балмұздақ дайындауға арналған жабдық.

2. Сүт және сүт өнімдерін өндіретін нысандарды күтіп ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

3. Сүт және сүт өнімдерін өндіретін нысандарды (бұдан әрі - нысандарды) орналастыру, жер телімін бөлу, құрылысын жүргізуге және қайта жаңартуға арналған жобалық құжаттарды бекіту, оларды пайдалануға беру осы санитарлық ережеге сәйкестігі туралы санитарлық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы болғанда ғана жүзеге асырылады.

4. Нысандар бөлек аумақта орналасуы тиіс. Мемлекеттік орган санитарлық-эпидемиологиялық қызметінен санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы болған жағдайда сүт, нан, кондитерлік және макарон өнімдерін өндіретін нысандарды бір аумақта оқшау орналасуға рұқсат етіледі.

5. Нысанның белгіленген тәртіп бойынша аккредитациядан немесе аттестациядан өткен өндірістік зертханасы болуы керек. Өндірістік зертхана келіп түсетін шикізаттардың, дайын өнімдердің сапасына және қауіпсіздігіне осы санитарлық ереженің 3- қосымшасына сәйкес технокимиялық және микробиологиялық бақылау жүргізуі керек.

6. Өндірістік зертхана нормативтік құқықтық актілердің Мемлекеттік тіркеуден өткізетін Реестрдің N 3610 тіркелген, Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігінің м.а. 2005 жылғы 25 наурыздағы "Зертханалар бойынша санитарлық-эпидемиологиялық нормалар мен ережелерді бекіту туралы" N 145 бұйрығына сай жабдықталып және күтіп ұсталуға тиіс.

7. Өндірістік зертхананың бақылауымен келіп түсетін сүт және кілегей, ашытқы, дайын өнімдер, сол сияқты өндірістің технологиялық және санитарлық-эпидемиологиялық режимдерінің жағдайы қамтамасыз етілуі керек.

8. Өндірістік зертхана болмаған жағдайда шағын және орташа қуатты нысандарда зертханалық бақылауды, белгіленген тәртіпте аккредитациядан өткен, басқа зертхана жүргізуге тиіс.

9. Нысанның санитарлық қорғау аумағы қолданыстағы құрылыстық нормалар мен ережелерінің (бұдан әрі - ҚНМЕ) талаптарына сай белгіленуге тиіс.

10. Нысанның аумағы қоршалып, көркейтілуі, асфальттануы керек. Жаңбыр, қар, ағынды сулардың аумақты шайып кетуін болдырмау үшін су ағатын канализациялар жүргізілуіне тиіс.

11. Аумаққа кіріп-шығатын жеке екі жолы болып, күнделікті тазартылып, жазда сумен шайылып, қыста қар мен мұздан тазаланып отыруы керек.

12. Аумақ мынадай негізгі бөліктерге бөлінеді:

1) әкімшілік ғимараттар, бақылау пункттері орналасқан және жеңіл көліктердің тұруына арналған алаңы бар әкімшілік аумақ;

2) негізгі өндірістік ғимараттар, сол сияқты өндірістік зертхана, медициналық пункт немесе денсаулық сақтау пункті, санитарлық-тұрмыстық үй-жайлар, асхана, автосүтцистернаға арналған жабындысы бар автотұрақ орналасқан ө н д і р і с т і к а у м а қ ;

3) қосымша ғимараттар, қоймалық үй-жайлар, жөндеу шеберханалары, құрылыс материалдарының қорын сақтауға арналған имараттар, бос ыдыстар мен отын, қоқыс жинағыш контейнерлер тұратын алаң және аулалық дәретханалар орналасқан шаруашылық аумақ.

13. Көлікке тиеп-түсіру алаңдары, темір жол, автокөлік, платформаларына өтетін жолдар, құрылыс материалдарын, отынды, бос ыдыстарды сақтайтын алаңдар, автокөліктер және жаяу жүретін жолдардың беті тегіс, су өткізбейтін жабындысы болуға тиіс.

14. Учаскенің қызметтік аумақтарының ара қашықтығы 25 метрден (бұдан әрі - м) кем болмауға тиіс.

15. Ғимараттар мен имараттардың арасындағы санитарлық арақашықтық қарсы тұрған ғимарат пен имараттың бір биіктігінен кем болмауға тиіс.

16. Ғимараттар мен имараттардың, құрылғылардың аумақта орналасуы шикізат пен дайын өнімдерді тасымалдауда өтетін жолдардың қиылыспауын қамтамасыз етуі керек.

17. Қоқыстар мен қалдықтарды жинау үшін металдан жасалған контейнерлер қолданылады, олар асфальтанған алаңда орналасуы керек. Алаңның мөлшері контейнерлердің түбінің көлемінен 3 есе көп болып, өндірістік және қосымша үй-жайлардан кем дегенде 25 м жерде орналасуы керек. Алаң үш жағынан биіктігі 1,5 м болатын, тұтас бетондалған немесе кірпіш қабырғамен қоршалуға тиіс.

18. Қоқыстар мен қалдықтарды контейнерлердің 2/3 бөлігі толғанда шығару керек, бірақ аптасына бір реттен кем емес. Қоқыстан босатылған контейнерлер жуылып және зарасыздандырылуы керек.

19. Шаруашылық-ауыз су, технологиялық мақсат үшін сумен қамтамасыз ету нормативтік құқықтық актілердің Мемлекеттік тіркеуден өткізетін Реестрдің N 2999 тіркелген, Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігінің м.а. 2004 жылғы 28 маусымдағы "Шаруашылық-ауыз суымен жабдықтауға және мәдени-тұрмыстық су пайдалану орындары жөніндегі санитарлық-эпидемиологиялық ереже мен нормаларды бекіту туралы" N 506 бұйрығына сай болуы қажет.

20. Су келетін су құбыр жеке, жабылатын үй-жайда орналасып, оның манометры, су сынамасын алатын шүмегі, су ағар еңістігі, кері клапандары болуы керек.

21. Ауыз су, техникалық және өндірістік сумен қамтамасыз ету жүйесі бөлек құрылып, құбырлары әртүрлі түске боялуы керек. Су алатын жерде "ауыз су", "техникалық су" деген жазу болуға тиіс. Техникалық суды компрессорлық қондырғыларды, қазандықтарды жууға, аумақты суғаруға, автокөліктер мен дәретханалардың сыртын жууға қолдануға рұқсат етіледі.

22. Өндірістік және шаруашылық ауыз суға арналған суды сақтау үшін өндірістік қуаттылығына қарай сыйымдылық резервуарлары қарастырылуы керек. Резервуарлар сынама алу үшін арнайы шүмекпен, сатымен және люктермен жабдықталып, аузына құлып салынып, пломба соғылып, сыртына "ауыз су" деп жазылады.

23. Шаруашылыққа арналған резервуарлық сулар 48 сағат сайын ауыстырылып отырылуы керек.

Су сақтайтын резервуарларды тазалап, зарарсыздандыру жұмыстары тоқсан сайын 1 рет, сол сияқты апат орын алып, оны орнына келтіріп, жөндеу жұмыстарынан кейін жүргізілуі керек. Тазалап, зарарсыздандырылғаннан кейін зертханалық (сынама алынады) бақылау жүргізіледі, оның қорытындысы журналға тіркеледі.

24. Шаруашылық - ауыз су және өндірістік цехтар үшін резервуарға берілетін судың сапасын өндірістік зертхана арқылы тексеріп отыру керек.

25. Әрбір жөндеу жұмыстарынан кейін су құбырлары жуылып, зарарсыздандырылады, содан кейін суды зертханалық жолмен тексереді. Зарарсыздандырылғаннан кейін судың сынамасы мынандай бақыланатын орындардан: су енгізілетін кіреберіс орнынан, резервуардан, ашытатын орыннан, аппараттар цехынан және технологиялық үдерістерді есепке ала отырып басқа цехтардан сынама алынады.

26. Су құбыры мен канализациядағы апаттар мен жөндеу жұмыстары, су, бу мен суықтың болмай қалуын, осы санитарлық ережелердің 1 қосымшасына сәйкес, арнайы журналда тіркеп отыру керек.

27. Өндірістік үй-жайлар суық және ыстық сумен қамтамасыз етіліп, су алар орында араластырғыш қарастырылып, жинап-тазалау жұмыстарын жүргізу үшін 500 шаршы метрге (бұдан әрі - м²) әрбір үй-жайға су алатын бір шүмек орнатылуы керек. Шлангілерді сақтауға орын дайындалып, олар су шашатын клапан-ұштықтармен жабдықталуға тиіс.

28. Жылыту жүйесінен технологиялық үрдіске, үй-жайларға, жабдықтарға санитарлық тазарту жүргізуге ыстық суды пайдалануға болмайды.

29. Канализация жүйесінің құрылымы құрылыс нормалары мен ережелерінің талаптарына сай келуі керек. Өндірістік цехтарды санитарлық тораптардың және себезгі бөлмелерінің үстінде орналастыру керек.

30. Өндірістік үй-жайлар құяр жерінде тор көз қойылған, диаметрі 10 сантиметрлік су ағар жолдармен, жуынды суды жинайтын орынмен қамтамасыз етілуі керек. Технологиялық құрал-жабдықтардан, машиналардан пайдаланған суды шығаратын су құбырын сифон арқылы канализация жүйесіне қосады.

31. Төмендегілерге рұқсат етілмейді:

1) басқышты, астаушаларды, технологиялық және тұрмыстық қалдық сулар ағатын канализациялық аспалы құбырларды жұмыс орындарының, технологиялық жабдықтардың үстінен жүргізуге;

2) тұрмыстық қалдық сулардың тік құбырларын өндірістік үй-жайлар арқылы жүргізуге.

32. Өндірістік қалдық сулардың тік құбырлары, тіреуіштері өтпелі каналдарда орналасып, оларды бейтарап үй-жай арқылы тексеру мүмкіндігі болуға тиіс.

Ағынды сулар механикалық, химиялық (қажет болғанда) тұрғыдан, биологиялық толық тазартылуы керек.

33. Егер нысан канализациялық желісі жоқ елді мекенде орналасқан жағдайда жергілікті канализация және сорып тазарту жүйесі қарастырылады. Қалдық су жиналатын бетондалған шұңқырдың темір қақпағы болып, оның 2/3 бөлігі толған кезде тазартып отыру керек. Өндірістік және тұрмыстық қалдық суларды тиісті тазартудан өтпеген күйінде сукоймаларына жіберуге рұқсат етілмейді.

34. Жеке тұратын дәретханалар негізгі өндірістік және қойма үй-жайларына кем дегенде 25 м жерде орналасып, тазалық жұмыстары жүргізіліп, жетісіне 1 рет зарарсыздандырылып отыруы керек.

35. Нысанның өндірістік және қосымша үй-жайлары қолданыстағы ҚНЖЕ талаптарына сәйкес табиғи және жасанды жарық көздерімен қамтамасыз етілуі керек.

36. Жарық түсетін терезелерді сыртқы және ішкі жақтарынан жабдықтар мен бос қораптар жинап, жарықты көлеңкелемеу керек. Терезелерге жамалған

әйнектер орнатуға немесе оларды жарық түспейтін материалдармен ауыстыруға болмайды.

37. Өндірістік және қосымша цехтардың жарықтандырудың көздерінде қорғаныс арматурасы немесе жабық плафондары болуы тиіс.

38. Сынап толтырылған газ арқылы жанатын шамдар істен шыққан кезде оларды жинап, сақтайтын арнайы үй-жай болуы керек. Пайдаланудан шыққан шамдар есепке алынып және арнайы журналда тіркеліп, қайта өңдеу үшін тиісті пункттерге жіберілуге тиіс (демеркуризация).

39. Ашық технологиялық үдеріспен өндіретін үй-жайларда (қақпағы жоқ ашық ваннада ірімшік, балмұздақ, және басқа да өнімдерді өндіргенде) жарық көздерін технологиялық жабдықтардың үстіне орналастыруға болмайды.

40. Өндірістік, қосымша және тұрмыстық үй-жайлар қолданыстағы ҚНЖЕ талаптарына сәйкес соратын-шығаратын немесе жергілікті желдету құрылғыларымен жабдықталуы керек.

41. Өндірістік үй-жайларға сорылып берілетін ауа жер бетінен 2 метрден кем емес төменгі аумақтан жүргізілуге тиіс. Ашық технологиялық үдеріспен жұмыс істейтін цехтарға сырттан берілетін ауаны тазартудан өткізу қарастырылуы керек.

Технологиялық үдеріс ашық түрде жүргізілетін цехтарда, балаларға арналған сүт өнімдерін және стерилденген сүтті өндіретін бөлімде сүт ашытатын және өндірістік үй-жайларға келіп түсетін ауа шаңнан тазалану үшін тесіктері өте кішкентай сүзгілерден өтулері керек.

42. Аэрозольды шығару арқылы жүретін технологиялық үдерістері бар (құрғақ сүт өндіретін, ерітілген ірімшік, ірімшіктерді парафинмен жабатын) нысандарда ауаны тазарту үшін арнайы сүзгілер қолданылады.

43. Әрбір үй-жай, егер технологиялық үдеріс мүмкіндік беретін болса, табиғи түрде желдетілуі керек. Жылу, ылғал және зиянды заттар бөліп шығаратын қондырғылар орналасқан жерде сорып шығаратын желдету жүйесімен қамтамасыз етілуі керек, қажет болған жағдайда жергілікті сорып шығаратын механизмді қолдануға болады.

44. Ашыту, зертхана, тұрмыстық үй-жайларда және дәретханаларда жалпы желдету жүйесі және жергілікті желдету жүйесі қарастырылуы керек.

45. Өндірістік және қосымша үй-жайлардың орталықтандырылған немесе жергілікті жылыту көздері болуға тиіс.

46. Өндірістік және қоймалық үй-жайларға кіреберіс орын қарастырылмаса, жылытылып берілетін "ауа пердесі" қарастырылуы керек.

47. Жылыту жүйесінің жылытқыш құралдары шаңнан тазалау және жөндеу жұмыстарын жүргізу үшін оңтайлы орналасуы керек. Беті тегіс емес жылыту

құралдарын орналастыруға және жылу көзінің бетін сәнді торлармен жабуға болмайды.

3. Өндірістік ғимараттарға және тұрмыстық үй-жайларға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

48. Жаңа технологиялық жабдықтар, желілер орнатқан жағдайда санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды болуы керек.

49. Өндірістік цехтардың орналасуы технологиялық үдерістің тоқтаусыз желісін қамтамасыз етіп, ұйымның жоғарғы немесе шағын өндірістік қуатына қарамастан, шикі және дайын өнімдердің жанасуын болдырмауға тиіс.

50. Шағын қуатты өндірісі бар нысанда төмендегідей үй-жайлар жиынтығы, алаңдар көлемі болуы тиіс:

- 1) сүт қабылдайтын орын - 6 м^2 ;
- 2) өндірістік цех - құрал және жабдықтарды жуғышпен бірге орналасқанда - 30 м^2 ;
- 3) айналымдағы ыдыстарды жуатын орын - 6 м^2 ;
- 4) ашытатын орын - 6 м^2 . Қолдануға дайын ұйытқыны пайдаланғанда ұйытқы мен өндіретін цехты біріктіруге рұқсат етіледі;
- 5) дайын өнімдер қоймасының алаңы - 14 м^2 ;
- 6) өндірістік зертхана - қолданыстағы НҚА талаптарына сәйкес зерттеулер тізбесі мен көлемін есепке ала отырып алынған үй-жай жиынтығы;
- 7) тұрмыстық үй-жайлар және киім ілетін орын - 6 м^2 ;
- 8) дәретханалық бөлме - 3 м^2 ;
- 9) әкімшілік үй-жайлары.

51. Бағытына байланысты үй-жайлар жиынтығы, жабдықтар, оларды күтіп ұстау, технологиялық режимдер, қорапқа салу, тасымалдау, өнімді сақтау осы санитарлық ереженің талаптарына сәйкес жүргізілуге тиіс.

52. Сүтті қабылдау жабық үй-жайда немесе сүтті көліктен түсіретін кронштейндермен және резеңке түтіктермен жабдықталған платформада жүргізіледі. Флягалардан сүтті соратын түтікшелердің тотықпайтын болаттан жасалған ұзындығы 80-100 см. болатын ұштықтары болуға тиіс. Цистернадан сүт сору үшін цистернаға кіріп тұратын келтек құбырға бұрандамен қосылатын аспалы түтікшелер қолданылады.

53. Мал азығын (майы алынбаған сүтті ауыстыратын) өндіретін цех негізгі өндірістік үй-жайдан оқшау, бөлек орналасуы керек.

54. Тағамдық құрауыштар және тағамдық қоспалар бөлек бөлмеде, өндірушінің орамында сақталады. Осы бөлмеде оларды өндіріске пайдалануға

дайындау жүргізіледі, ол үшін табандықтар, сөрелер, контейнерлер қарастырылуға тиіс.

55. Негізгі өндірістік цехтардың, сол сияқты ашытқы бөлімшесі мен зертхананың қабырғалары глазуrlenген тақтайшалармен немесе белгіленген тәртіп бойынша пайдалануға рұқсат етілген басқа материалдармен 2 м биіктікке дейін қапталуы керек, оның жоғарғы жағы су эмульсиясымен немесе рұқсат етілген бояулармен сырлануы керек.

56. Үй-жайларға жүргізілетін ағымдағы жөндеу жұмыстары жылына кем дегенде 1 рет жүргізілуі керек. Өндірістік және қосалқы үй-жайлардың қабырғасы мен төбесін сырлау және әктеу ластануына қарай жүргізіледі, бірақ жылына екі реттен кем болмауы керек.

57. Өндірістік үй-жайлардың едені тегіс, су өткізбейтін материалмен қапталуға тиіс. Едендердің беті тегіс, су ағызуға ыңғайлы, еңісте орналасқан жабық астаулармен қамтамасыз етілуі керек. Өндірістік цехтардың едені маймен ластануына байланысты ағаш торлармен жабдықталуы керек.

58. Өндірістік үй-жайларда және мұздататын камераларда қоқыстарды және технологиялық үдерісте қолданылмайтын жабдықтар мен құралдарды сақтауға болмайды.

59. Терезенің, шам шынысының ішкі беттерін, электрлі жарық көздерінің арматуралық беттерін кем дегенде айына 1 рет сүртіп, жуу керек, сыртқы беттерін 1 жылда 2 рет, жылдың жылы мезгілдерінде кірленуіне қарай жуып, сүрту керек. Жазғы кезеңде ашылатын терезелер мен есіктердің тесіктері тормен жабылуға тиіс.

60. Өндірістік цехтардың есіктері, қабырғаларының беті, ашытқы бөлімшесі, балаларға арналған сүт өнімдерін өндіретін цехтар аптасына бір рет ыстық сумен сабындап жуылып, Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген зарарсыздандырғыш заттармен өңделуі керек.

61. Жинап-тазалауға, жуу және зарарсыздандыруға керекті материалдарды сақтауға бөлек үй-жайлар, лас суды құюға жабдықталған құрылғы, ыстық және суық су келтірілген раковиналар, тазалау материалдарын жайып кептіретін орынмен жеке үй-жайлар қарастырылуы керек. Тазалауға керекті құрал-жабдықтарға белгі салынуға тиіс. Жуып-тазалауға арналған құрал-жабдықтарды басқа мақсатқа пайдалануға болмайды.

62. Өндірістік үй-жайлардағы еденді тазалау жұмыстары ылғалды әдіспен жүргізіледі, ал жұмыс аяғында ыстық сабынды-сілтілі ерітіндіні қолдану арқылы тазаланылып, артынан зарарсыздандыру жұмыстары жүргізілуге тиіс.

63. Астаушалар, траптар, қол жуғыштар, раковиналар, қоқыс жинағыштар ауысым барысында және ауысымның соңында тазаланып, жуылып, зарарсыздандырылуға тиіс.

64. Өндірістік корпусқа, цехтарға кіре берістегі резеңке кілемшелер әрбір ауысымда зарарсыздандырғыш ерітінділермен шылануы керек.

65. Айына кем дегенде 1 рет (тазалық күн) барлық үй-жайларда, барлық құралдар мен жиһаздарға күрделі тазалау және зарарсыздандыру жұмыстарын жүргізу керек.

66. Тұрмыстық үй-жайлар санитарлық өткізгіш түрінде жабдықталуға тиіс.

67. Балаларға арналған сүт тағамдарын өндіретін цехтың және жөндеу шеберханаларының, қазандықтың, компрессордың жұмыскерлері үшін жеке тұрмыстық үй-жайлар қарастырылады.

68. Тұрмыстық үй-жайлардың құрамына сырт киімге, жеке және санитарлық киім мен аяқ киімге арналған киім ілетін, таза төсек әбзелдерін сақтайтын, лас санитарлық киімдерді қабылдайтын үй-жайлар, себезгілер және қол жуатын раковиналар, киім мен аяқ киімді кептіретін бөлмелер, кір жуатын және жуып тазалауға керекті жабдықтарды сақтайтын үй-жайлар кіреді.

Жұмыскерлерге арналған асхана немесе буфет тұрмыстық үй жайлардың құрамына немесе бөлек ғимаратта орналасуы керек. Әйелдердің саны 100 асқан жағдайда әйелдердің жеке гигиенасына арналған бөлме жабдықталуы керек, одан кем болған жағдайда себезгісі бар арнайы кабина қарастырылады.

Жұмыскерлер саны 50-ден 300-ге дейін болғанда медициналық пункт, ал 300-ден асқан жағдайда денсаулық сақтау пункті ұйымдастырылады.

69. Жуынатын себезгілерді, дәретханаларды және қол жуғыштар мен кір жуатын орындарды өндірістік цехтар және асханалардың үстіне орналастыруға рұқсат етілмейді.

70. Дәретханалар өздігінен жабылатын есікпен жабдықталуы керек. Шлюздер санитарлық киімдерді ілетін ілгекпен, ыстық және суық су келтірілген қол жуғыш, сабын, щөткемен, қолды кептіруге арналған электркептіргішпен немесе бір рет қолданылатын орамалмен жабдықталуы керек. Шлюзге кіретін жерде зарарсыздандырғыш ертіндіге матырылған кілемше төселуге тиіс.

71. Себезгі бөлмесінің қабырғасы төбеге дейін глазуурленген тақтайшамен жабылып, санитарлық тораптар мен әйелдердің гигиеналық бөлмесінің қабырғасы 2 м биіктікке дейін тақтайшамен жабылып, одан жоғары Қазақстан Республикасында рұқсат етілген материалмен боялуы керек.

72. Тұрмыстық үй-жайлар күн сайын жұмыстың соңынан жиналады: қабырға мен еден сабынды - сілтілі ерітіндімен және ыстық сумен жуылады; киім ілетін шкафтарға ылғалды тазарту жүргізіліп және аптасына бір рет зарарсыздандырылады.

73. Дәретханаларды тазалау және зарарсыздандыруға арналған арнайы құрал-саймандар болып, оларға белгі қойылуы керек. Әрбір тазалаудан кейін оларды 2 сағатқа зарарсыздандырғыш ертіндіге матырып қояды.

Дәретханаларды тазалауға арналған керек-жарақтар, басқа үй-жайларды тазалауға арналған керек-жарақтардан бөлек, арнайы бөлінген орында сақталады.

Дәретхананы тазалауға арнайы персонал бөлініп, оны басқа үй-жайларды тазалауға қатыстыруға рұқсат етілмейді.

74. Асханаға кіреберісте санитарлық киімдерді ілетін ілгектер, ыстық және суық су келтірілген қол жуғыш, сабын мен электркептіргіш болуға тиіс; қажет болған жағдайда киім ілетін орындағы ілгек саны асхананың отыратын орнының санымен бірдей болуы керек.

Тамақты тікелей цехтарда ішуге рұқсат етілмейді.

75. Кеміргіштердің кіріп-кетуінен қорғану үшін мынандай шаралар қарастыру керек:

1) үй-жайға кіретін есіктерді (40-50 см биіктікке дейін) қаңылтырмен немесе тормен, ал табалдырықтарды қаңылтырмен қаптау керек;

2) жертөле қабатындағы есіктерді, желдету каналдарын қорғағыш тормен жабу керек;

3) қабырғалардағы, едендердегі, су құбырларының және радиаторлардың қасындағы тесіктерді металл жаңқасы қосылған цементпен сылау керек;

4) цехтарды тамақ қалдықтарынан уақытында тазалап отыру, жұмыс соңынан шикізаттар мен дайын өнімдерді мұқият жабу керек;

5) дератизациялық шараларды, арнайы лицензиясы бар ұйымдармен, уақытында жүргізу керек.

4. Технологиялық жабдықтарға, аппараттарға, керек-жарақтарға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

76. Технологиялық құрал-жабдықтар, аппаратуралар, ыдыстар, дайын өнімдерді салатын ыдыстар, керек-жарақтар Қазақстан Республикасы аумағында қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалынуы керек. Дайын өнімдерді қаптау үшін, нысанның өндіргіш қуатына қарамай-ақ, дайын полиэтиленді қапшықтарды қолдануға рұқсат етілмейді.

77. Ванналардың, металдан жасалған ыдыстардың, сыйымдылықтардың, астаулардың беті тегіс, ішкі беттері оңай тазаланатындай болуы керек.

78. Технологиялық құрал-жабдықтардың орналасуы, технологиялық үдерістің ағымдылығын, жұмыс істейтін адамдардың жабдықтарға жақындап жұмыс жүргізу мүмкіндіктерін қамтамасыз етуі керек.

79. Құрал-жабдықтар, аппаратуралар мен сүт құбырлары, сүттің, жуатын және зарарсыздандыратын ерітінділердің толық ағып кететіндей болып

орнатылуы керек. Сүт және сүт өнімдерімен жанасатын барлық бөліктері тазалауға, жууға және зарарсыздандыруға оңтайлы болуға тиіс. Темір сүт өткізгіштер алынбалы-салынбалы болуы керек.

Қоршауы жоқ шыны термометрлерді қолдануға рұқсат етілмейді.

80. Шу және діріл шығаратын құрал-жабдықтар дірілді басатын құрылымдармен жабдықталуға тиіс.

81. Сүт өнімдерін дайындайтын және сақтайтын резервуарлар (сүзбе мен ірімшіктен басқасы) тығыз жабылатын қақпақпен жабдықталуға тиіс.

82. Зауыттың ішіндегі көлік пен цех ішінің ыдыстары шикізаттар және әрбір дайын өнімдер түріне бекітіліп және оларға сәйкес белгі қойылуы керек.

83. Жабдықтарды жуу және зарарсыздандыруды арнайы бөлінген, оқытылған, арнайы киіммен және аяқ киіммен, қорғану құралдарымен (респиратор, газтұтқыш, қорғаушы көзілдірік, резеңке қолғап), сол сияқты арнайы бояумен белгі қойылған тазалауға арналған керек-жарақтармен қамтамасыз етілген персонал жүргізуі керек. Жууға және зарарсыздандыруға Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген жуғыш және зарарсыздандырғыш заттар қолданылуға тиіс.

84. Жуылып және зарарсыздандырғаннан кейін 6 сағаттан артық уақыт пайдаланылмаған жабдықтар жұмыс басталар алдында екінші рет зарарсыздандырылып, соңынан жуу мен зарарсыздандыру сапасы осы санитарлық ереженің 4 -қосымшасына сәйкес микробиологиялық бақылауға жатады.

85. Сүт және сүт өнімдерін өндіретін және сақтайтын сыйымдылықтарды санитарлық өңдеуден өткізу әрбір босағаннан кейін жүргізілуі керек.

86. Жабдықтар техникалық жарамсыздық салдарынан немесе су, бу, электр қуаты берілмегендіктен 2 және одан да көп сағатқа үзіліске тоқтауға мәжбүр болған жағдайда сыйымдылықтағы пастерленген сүт немесе қалыпқа келтірілген қоспа құйып алынып қайтадан пастерлеуге жіберіледі. Босатылған жабдықтар жуылып, зарарсыздандырылады.

87. Жабдықтарды жуу үшін, айналдырмалы әдіспен бөлшектемей жуатын арнайы қондырғыны қолдану арқылы, жуғыш және зарарсыздандырғыш заттарды орталықтандырылған дайындайтын орын қарастырылуы керек.

88. Жуғыш ертінділердің қанықпасына автоматты түрде бақылау жүргізетін құрылғы болмаған жағдайда, ол зертхана арқылы ауысымда кем дегенде 2-3 рет бақылануға тиіс.

89. Керек-жарақтарды, бос ыдыстарды, көлік құралдарын жуу және зарарсыздандыру үшін арнайы су өтпейтін едені бар, бумен, ыстық және суық су келтірілген, қалдық су ағатын шұқырымен, желдеткішпен жабдықталған арнайы жуғыш үй-жай қарастырылуы керек.

90. Құрал-жабдықтардың ағытылған бөлшектерін (құбырларды, крандарды, дозаторларды) қолмен жуу үшін ерітінді құятын үш секциялы штуцерлі жылжымалы ванналар қарастырылуы керек. Штуцерлердің орналасуы ваннадағы ерітіндінің толық ағып кетуіне мүмкіндік тудыруға тиіс. Ванналардың тұсында бөлшектерді кептіруге арналған сөрелер болуы керек.

91. Сүт құйған танкіні (үлкен ыдысты) қолмен жуу үшін арнайы үйретілген адам бөлінуі керек. Мұндай жұмысты орындайтын адамдарды басқа үй-жайларды, санитарлық түйіндерді тазалау үшін жіберуге болмайды. Танкіні жуу үшін арнайы киім мен етік қолданылады. Зарарсыздандырудан өткен резеңке етікті танкінің қасындағы кілемше үстінде киюі керек. Жуушы адамның арнайы киімі мен танкіні жууға қолданатын аспаптары арнайы белгі қойылған жеке шкафтарда сақталынады.

92. Сүт өнімдерін құятын шыны ыдыстар толтырылар алдында бүтіндігіне, жуу сапасына және ішінде бөтен заттардың болуына арнайы жабдықталған жарық сүзгімен қаралады. Бақылаушы жұмыс істейтін жердегі электршамдар арнайы экран арқылы қалқаланылуы керек. Жарықпен шыны ыдыстардың сапасын анықтаушы бақылаушының жұмыс орнында орындық, қол қойып, аяқ салатын жабдығы болуы керек.

93. Сүзгіш материалдарды пайдаланғаннан кейін жуып, зарарсыздандыру керек. Егер сүт автоматты есептегіш арқылы тоқтаусыз түсетін болса, оның сүзгішін бір ауысымда бір рет жуып, зарарсыздандырады.

94. Сүзбені судан арылтуға арналған қапшықтар технологиялық үдеріс біткеннен кейін тазаланылады да арнайы жуу машинасында жуғыш заттардың ерітіндісінде жуылады. Одан соң 10-15 минөт бойы қайнатылып, кептіру камерасында, шкафында немесе ауада кептіріледі. Қапшықтарды өңдеу арнайы бөлмелерде жүргізіледі, оларды кір жуатын орында өңдеуге болмайды.

95. Тағам өнімдерімен жанасқан транспортерлер, конвейерлер ауысым соңында тамақтан тазаланып, кальцийленген соданың ыстық ерітіндісімен немесе жуғыш заттардың ыстық ерітіндісімен шайылып, артынан ыстық сумен жуылады.

96. Сүт тасуға арналған цистерналар сүттен босаған соң жуылып, зарарсыздандырылады. Цистерна жуылғаннан кейін оны пломбылау керек.

97. Жуылған технологиялық жүйенің, құрылымдардың, құрал-жабдықтардың және қаптау ыдыстарының жуылу сапасы өндірістік зертхана арқылы бақыланады.

98. Жас балалар үшін сүт өнімдерін дайындайтын нысандар мен цехтарда жабдықтарды жуу және зарарсыздандыру үдерістері, жуғыш және зарарсыздандырғыш дәрмектердің қанықпасына бақылау автоматты тәртіпте жүргізілуіне тиіс.

5. Сүт және сүт өнімдерін өндіруге қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

99. Сүт және сүт өнімдерін қабылдау үдерістері нысанның қуаттылығына қарамастан тазалықты мұқият сақтай отырып, өңдеу және сақтау, оларды ластанудан, бүлінуден және оларға басқа заттардың қосылмауын қадағалау керек.

100. Өңдеуге түсетін сүт өнімдері мен кілегейлердің қауіпсіздігін және сапасын куәлендіретін ілеспе құжаты болып, түсерде қолданыстағы ережелерге сай өндірістік зертханалық бақылаудан өтуі керек.

101. Шаруашылықтардан және жеке адамдардан малдардың жұқпалы ауруларға малдәрігерлік - санитарлық тұрақтылығы туралы анықтама құжаты болмаса сүтті қабылдауға болмайды.

102. Қолайсыз шаруашылықтағы сау малдардан сүт және кілегейлер шаруашылықта ыстықпен өңдеуден өткеннен кейін ғана қабылданады. Ілеспе құжатта ыстық өңдеуден өткені туралы мәлімет жазылып, өңдеу температурасы және жасалған уақыты көрсетіледі.

103. Нысанның зертханасында қолайсыз шаруашылықтан келіп түскен әрбір сүт пен кілегейдің пастерлеу сапасы тексеріледі. Сүт өнімдерді тексеріс қорытындысы пероксидазаға теріс реакция болғанда ғана қабылданады.

104. Қолайсыз шаруашылықтың сау малдарынан алынған сүт пен кілегейді сүт өңдейтін өнеркәсіп орны тек қорытылған май жасау үшін пайдаланады. Осындай сүт пен кілегейден балаларға арналған сүт өнімдерін дайындауға рұқсат етілмейді.

105. Шаруашылықтарда дайындалған сүт $+10^{\circ}$ Цельсия (бұдан әрі - $^{\circ}$ C) суытылуы керек.

106. Өңдеуге түсетін сүтті әуелі сүзіліп, артынан суытып, төмендегідей ережелерді орындай отырып, сақтау керек:

1) жаңадан алынған суытылған сүтті бұрыннан тұрған суытылған сүтпен а р а л а с т ы р у ғ а б о л м а й д ы ;

2) қышқылдығы Тернер бойынша (бұдан әрі - T) 18° -тан аспайтын, $+4^{\circ}$ C-ға дейін суытылған сүтті 6 сағат бойы сақтауға болады, ал $+6^{\circ}$ C-ға дейін суытылған сүтті 4 сағатқа дейін сақтауға болады;

3) егер сауда нүктесіне сүтті тасымалдау 10 сағатқа созылатын болса, оның температурасы $+6^{\circ}$ C-дан аспауы керек; егер сүтті тасымалдау 16 сағатқа дейін созылатын болса сүт $+4^{\circ}$ C ға дейін суытылуы керек.

107. Сүтті қабылдардан бұрын сүт құюға арналған түтіктерді, цистернаның штуцерлері зарарсыздандырып, оларды ауыз сумен шаю керек. Сүтті қабылдап болғаннан кейін сүт құюға арналған түтіктерді жуып зарарсыздандыру керек. Түтіктің екі басын тығынмен тығындап, су өтпейтін қапшықпен жауып, ілгішке іліп қою керек. Түтіктер мен патрубкларды жуу, зарарсыздандыруға арналған ертінділер арнайы белгімен белгіленген ыдыстарда сақталуы керек.

108. Қабылданған сүт, кілегей өнімдері сүзілгеннен кейін және $+4^{\circ} +6^{\circ} \text{C}$ -ге дейін суытылғаннан кейін пастеризациядан өтуге жіберіледі. Суытылған сүттің рұқсат етілген сақталу уақыты: $+4^{\circ} \text{C}$ дейін суытылса - 6 сағат, 6°C дейін суытылса 4 сағат.

109. Пастеризациядан өткен және шикі сүт өнімдерін сақтау және өндіріске ұсыну үшін арнайы белгі салынған танкілер, сүт құбырлары қарастырылуы керек.

110. Сүтті тарту, сүтті және кілегейді қалыпқа келтіру және гомогендеу пастеризациялау алдында жүргізілуге тиіс. Пастерленген сүтті тартқан жағдайда алынған кілегей, майсыз сүт және қалыпқа келтірілген қоспа қосымша пастерлеуге жатады.

111. Пастерлеу-салқындату қондырғысын іске қосудан бұрын жабдықтардың дайындығы және пастерлеу температурасын автоматты түрде реттеу жүйесі тексерілуге тиіс.

112. Пастерлеудің әрбір циклінде аппаратшы термограммада төмендегілерді белгілейді: өзінің фамилиясын, пастеризатордың түрін және нөмірін, уақытты, пастерленіп жатқан сүттен дайындалатын өнімнің атауын, жұмыстың басталу және аяқталу уақыты. Пастерлеу режимі бұзылған жағдайда белгіленген режимнен ауытқу себебін көрсетіп жазылады. Жазу баспа әріптерімен жүргізілуге тиіс. Термограммалар кеңейтіліп оқылып және зертханада бір жыл бойы сақталуы керек.

113. Автоматты бақылау-тіркеу аспаптары болмаған жағдайда, пастерлеу режиміне аппаратшы бақылау жүргізеді, ол әрбір 15-20 минөт сайын температураны термометрмен өлшеп журналға жазып отырады. Зертхананың мамандары ауысым барысында пастерлеудің температурасына 3-4 рет іріктеп бақылау жүргізеді.

114. Қайта өңдеу немесе ыдысқа құю үшін сүт пастерлеудің режиміне байланысты фосфатазаға немесе пероксидазаға қарсы реакция алғаннан кейін ғана жіберіледі.

115. Сүтті стерилизациялау желісіндегі жылыдай өңдеудің тиімділігі аптасына екі рет зертханамен өнеркәсіптік тұрақтылыққа тексеру арқылы бақылануы керек.

116. Сүт және кілегей пастерлегеннен кейін температурасы плюс 4 - 6 ° С дейін салқындатылып және құйылуға тиіс. Ыдысқа құйғанға дейінгі пастерленген сүтті максимальды сақтау мерзімі 6 сағаттан аспауы керек. Пастерленген сүтті танкте сақтау уақытын асырып жіберген жағдайда, ыдысқа құяр алдында қайта пастерлеуге жатады.

117. Аппарат цехында пастерленген сүттің қозғалысы, танкке құйылу және босату уақыты көрсетіліп жазылатын журнал болуы керек.

118. Сүттен қышқылды сүт өнімдерін немесе кілегей өндіру барысында пастерлеуден кейін бірден төмендетіп және ашытуға жіберіледі. Ашыту температурасындағы сүтті ашытқы салынбаған күйінде ұстауға болмайды. Өндірістік қажеттілікке байланысты пастерленген сүтті плюс 4-тен плюс 6-ға дейін салқындатып және пайдаланғанға дейін 6 сағат сақтауға болады. Одан ұзағырақ сақтаған жағдайда ашыту алдында қайтадан пастерлеуге жатады.

119. Қаймақ өндіру үшін жаңадан алынған кілегей қолданылады, қышқылдығы жоғары ашыған кілегейді қолдануға рұқсат етілмейді. Қаймақтың толық жетілуі тоңазыту камерасында 0-ден плюс 8 ° С температурада жүргізіледі. Фляг пен бидонға құйылған қаймақтың жетілуі үшін 12-48 сағатта, ал ұсақ тұтынушы ыдыстарына құйылған қаймақтың жетілуі 6-12 сағатта жүзеге асады.

120. Балаларға арналған сүт өнімдерін өндіру үшін жоғарғы немесе 1-ші сортты сүт қолданылады. Балаларға арналған ашытылған сүт өнімдерін өндіру барысында пастерленген сүт және қоспалар 2-6 ° С температураға дейін салқындатылады, одан кейін оларды ыдысқа құюға немесе келесі жоғарғы температурада өңдеуге жібереді. Өндірістік қажеттілікке байланысты пастерленген сүтті немесе қоспаны ыдысқа құяр алдында плюс 2 ° С-тан плюс 4 ° С-қа дейінгі температурада 6 сағаттан артық емес уақытқа, ал 6 ° С-тан плюс 8 ° С-қа дейінгі температурада 3 сағаттан артық емес уақытқа сақтауға болады.

121. Балалардың сүттен жасалған тағамдарына олардың құрамының әйелдердің сүтінің құрамына бейімделуі, биологиялық және тағамдық құндылығының артуы үшін, Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген, әртүрлі құрауыштарды қосуға рұқсат етіледі.

122. Ашытылған сүт өнімдерін ыдысқа құю құйып-тығындайтын бір автомат арқылы жүргізілгенде құюдың төмендегі реті сақталуға тиіс:

- 1) бифидобактерияларымен дайындалған өнімдер;
- 2) сүтқышқылы бактерияларының таза культураларымен;
- 3) пропинді қышқылды бактериялармен;
- 4) айранның өңезіндегі ацидофильді таяқшалармен.

123. Балаларға арналып шығарылатын барлық сүт өнімдерінің қорапталған түріндегі көлемі 200 мл/гр. аспауға тиіс.

124. Сынған, толық құйылмаған бөтелкедегі және пакеттердегі пастерленген немесе стерилизациядан өткен сүт немесе кілегей лавсанның қабаты арқылы, қышқылды сүт сусындары - екі қабатталған дәке арқылы өткізіліп, содан кейін қайтадан пастерлеуге немесе стерилизациялауға, ал қышқылды сүт өнімдері өнеркәсіптік қайта өңдеуге жіберіледі.

125. Дайын өнімдерге басқа заттардың түсіп кетуінен сақтандыру үшін өндіріске түскен қант пен ұнды електен өткізу керек; мейізді тазалап және жуылады, какао, кофе, ванилин механикалық қоспалардың барлығына тексеріледі.

126. Қатты және жұмсақ ірімшіктер пастерленген сүттен дайындалады. Жетілу мерзімінен өтпеген ірімшіктерді сатуға жіберуге рұқсат етілмейді.

127. Дайын сүт өнімдері, Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген, шыныдан, металдан және полимерлік материалдардан жасалған тұтынушы және тасымалдаушы ыдыстарға қорапталуы керек.

128. Дайын өнімдерді қораптау үшін берілетін бос ыдыстар және басқа материалдар өндірістік үй-жайлардан тыс дәліздер немесе басқа жолдармен берілуге тиіс. Бос ыдыстар мен қораптайтын материалдарды тікелей өндірістік цехтарда сақтауға болмайды. Олар арнайы бөлінген үй-жайларда сақталуы керек.

129. Өнімді өңдеу барысында үй-жайдың ішінде жөндеу жұмыстарын жүргізуге, өндірістік цехтарда құрал-саймандарын қалдыруға рұқсат етілмейді. Өндірістік цикл кезінде жабдықтарды жөндеу жылжымалы экранмен қоршалған жағдайда рұқсат етіледі.

130. Сатуға сүт және сүт өнімдері плюс 8°C температура да жіберіледі.

131. Балмұздақ өндірісі үшін төмендегідей үй-жайлардың жиынтығы болу керек :

1) температурасы плюс 6°C -тан жоғары емес, шикізаттарды сақтауға арналған салқындататын камералар;

2) балмұздақ өндірісіне қолданылатын құрауыштарды сақтауға арналған салқындатылмайтын қойма;

3) қораптарды, орайтын материалдарды, аспаптарды сақтауға арналған қоймалық үй-жайлар;

4) қораптан шығарумен айналысатын бөлімше;

5) дайындайтын бөлімше;

6) аппараттық бөлімше;

7) фризермен толтыратын бөлімше;

8) қатыратын камера;

9) балмұздақты сақтайтын камера;

10) құрамында қамыр илейтін үй-жайы және вафлиді пісіріп және сақтайтын

үй-жайы бар вафли өндіретін бөлімше. Дайын вафелді стакандарды қолданғанда аталған бөлімше болмауы мүмкін;

11) өндірістік ыдыстарды, аспаптарды және қораптарды жуатын бөлімше;

12) бактериологиялық бөлімшесі бар өндірістік зертхана.

132. Шағын қуатты нысандарда салқындатпайтын қойманы қораптарды сақтайтын және қораптан шығарумен айналысатын бөлімшемен біріктіруге рұқсат етіледі, оларға арнайы учаскелер бөлінеді. Дайындаушы және аппараттық бөлімшелерді де біріктіруге рұқсат етіледі.

133. Санитарлық-тұрмыстық үй-жайлар қолданыстағы ҚНЖЕ талаптарына сәйкес қарастырылуы керек.

134. Негізгі өндірістік үй-жайлардың қабырғалары мен колонналары, сол сияқты жуынатын себезгі бөлмесінің қабырғалары 2,5 м кем емес биіктікке дейін тақтайшамен қапталуы керек; қол жуатын бөлмелер, дәретханалар, зертханалардың қабырғасы 1,8 м биіктікке дейін қапталуы керек.

135. Балмұздақпен немесе шикізатпен жанасатын барлық аспаптар, аппаратура және қораптар тотықпайтын немесе қалайымен өңделген, құрамындағы қорғасынның үлесі 1% аспайтын металдан жасалуға тиіс. Эмалданған ванналарды, мырышталған темірден жасалған ыдыстарды және өңделмеген мысты қолдануға рұқсат етілмейді.

136. Шәрбәттар мырыштан жасалған өңделмеген қазандықтарда пісіріледі.

137. Ағаштан жасалған жабдықтар ағаштың қатты түрінен жасалуға тиіс.

138. Ыдыстар мен қораптарды жууға арналған үй-жайларда ыстық және суық су келтірілген, үш бөлімшеден тұратын темір ванналар орнатылуға тиіс; балмұздақтан босаған флягтар мен гильзаларды жуу үшін фонтанды булағыш орнатылады.

139. Жуатын бөлімшедегі құбырларды және алынып салынатын жабдықтарды стерилизациялау үшін аппараттық бөлімшеде стерилизаторлар мен жылжымалы ванналар орнатылуға тиіс.

140. Балмұздақты қораптауға қолданылатын материал мен белгі салатын бояулар қолданыстағы стандарттың талаптарына сай болуы керек. Орауға арналған қорғасынды немесе қалайы фольганың құрамындағы қорғасынның үлесі 1% аспауы керек. Эскимо балмұздағына арналған таяқшалар тегіс болып, стерилизациядан өтіп, қорапта сақталуға тиіс.

141. Шикізаттар мен қосымша материалдар және тағамдық қоспалар қолданыстағы стандарттың талаптарына сай болып, кіре берісте өндірістік зертханамен бақыланады.

142. Балмұздақ өндірісіне тауықтың жұмыртқасы немесе жұмыртқаның ұнтағы қолданылуға тиіс. Сірке қышқылын, жұқпалы ауруларға қолайсыз

шаруашылықтардан үйрек, қаз, сол сияқты тауықтың жұмыртқасын қолдануға рұқсат етілмейді.

143. Балмұздақ өндірісінің барлық кезеңдерінде төмендегі талаптар сақталуы керек :

1) шикізаттарды қораптан шығару, қоспаны дайындау бөлек үй-жайларда жүргізілуге тиіс ;

2) сұйық, шалаөнімдер пастерлегеннен кейін жабық құбырлар жүйесі арқылы беріледі. Шалаөнімдерді алюминнен немесе тотықпайтын, қалайымен өңделген болаттан жасалған жабық сыйымдылықтарда тасымалдауға рұқсат етіледі;

3) балмұздақтық қоспалар, қант шәрбәты және басқа тағамдық қоспалар арнайы немесе дәкеден жасалған сүзгіштер арқылы сүзіледі, олар ластануына қарай ауыстырылып отырады ;

4) қоспаны пастерлеу температурасы плюс 70°C - 30 минут; 80°C - 10 минут; 85°C - 5 минут бойы жүргізілуге тиіс;

5) пастерлеу сапасын бақылау бақылау-өлшеу аппаратурасының (мано-метрикалық өзі жазатын термометрлер немесе темір қоршауы бар термометр) көмегімен жүргізілуі керек. Температура сызығы жазып толтырылған термограммалар балмұздақ цехында немесе өндірістік зертханада үш ай бойы сақталуға тиіс ;

6) пастерлеуден кейін қоспа плюс 6°C дейін салқындатылып және 24 сағаттан артық сақтауға болмайды ;

7) фризермен толтырғаннан кейін балмұздақтың температурасы плюс 3°C аспауға тиіс, қатырғаннан кейін сақтау температурасы - минус 12°C артық емес, балмұздақтың жеміс-жидектік және ароматтық түрлері үшін - минус 14°C артық емес ;

8) қатырылмаған, өлшеніп сатылатын балмұздақтың фризерленгеннен кейінгі температурасы минус 5°C артық болмауы керек;

9) сауда нүктелерінен балмұздақты механикалық ластанған және сұйық қоспа түрінде қайта өңдеуге қабылдауға рұқсат етілмейді;

10) балмұздақты дайындау және сақтау үрдісіне күнделікті өндірістік зертханалық бақылау жүргізіліп, оның қорытындысы журналда жазылады.

144. Балмұздақты қатырылған күйінде тасымалдауда минус 12°C артық емес температура, қатырылмаған күйінде минус 5°C температура қамтамасыз етілуі керек.

145. Балмұздақ тұтынушы және тасымалдаушы ыдысқа қорапталуы керек:

1) балмұздақ кішкене ыдыстарда шығарылып, картоннан жасалған қораптарға , контейнерлерге және астауларға салынады. Қораптар қағаз таспамен желімделіп

, контейнерлер мен астауларға пломбы салынуға тиіс;

2) гильзалар тотықпайтын немесе өңделген болаттан жасалып, тығыз жабылатын қақпағы бар, ішінен және сыртынан қалайы немесе тағамдық лак жағылуы керек. Гильзаның қақпағының астында пергаменттен немесе целлофаннан жасалған төсем қойылып және әрбір гильзаға пломба салынады.

146. Вафельді түтіктердегі, конустардағы, вафельді стакандағы балмұздақтар қағаздан, фольгадан немесе целлофаннан жасалған пакеттермен қымталып, оралуға тиіс.

147. Балмұздақтарды қалыптауға, қораптауға қолданылатын барлық материалдардың Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсаты болуға тиіс.

148. Үй-жайларды, жабдықтарды және аспаптарды күтіп ұстау, жуу және зарарсыздандыру осы санитарлық ереженің 6 тараудың талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

149. Машиналардың барлық ұсақ бөлшектері, алынатын құбырлары, шүмектері, кішігірім аспаптары сумен және ыстық сілтілік ертіндімен жуылғаннан кейін бумен немесе жабық ыдыстарда 10 минөт (бұдан әрі - мин.) қайнату арқылы өндеуден өтуге тиіс.

150. Жинақталған өткізгіш құбыр ішкі жағынан бумен 2 мин. бойы өндеуден өтуі керек. Ыстық бу болмаған жағдайда жинақталған құбыр зарарсыздандырғыш ертіндімен 10 мин. бойы, одан кейін температурасы плюс 60 °С -65 °С ыстық сумен өңделуі керек.

151. Металдан немесе шыныдан жасалған құбырларды оларды ажыратпай-ақ төмендегі тәртіпте санитарлық өндеуден өткізуге болады:

1) 3-5 мин. бойы суық сумен жуу;

2) температурасы плюс 50-55 °С болатын 0,5-1% кальциленген содамен немесе 0,15% каустик содасымен 15-20 мин. бойы жуу;

3) температурасы плюс 60 °С -65 °С болатын ыстық сумен жуу;

4) металдан жасалған өткізгіш құбырларды 5-7 мин. бойы бумен, шыныдан жасалған құбырларды-зарарсыздандырғыш заттардың ертіндісімен;

5) суық сумен шаю.

152. Фризерді жуар алдында көйлектік кеңістіктен салқындататын агент алынып тасталады, содан кейін фризер суық және жылы сумен ретімен шайылады, одан кейін сілтілік зарарсыздандырғыш ертіндімен жуылып және ыстық сумен шайылады.

6. Ашытқы өндірісіне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

153. Зертханалық және өндірістік ашытқыны дайындау сол нысанның технологиялық нұсқауына сәйкес жүргізілуі керек.

154. Бактериялық ашытқыны дайындайтын бөлімше өндірістік ғимаратта өндірістік үй-жайлардан оқшаулау жайғасып, мүмкіндігінше ашытқыны қолданатын цехтарға жақын орналасуы керек. Ашытқыны дайындайтын цех арқылы өтуге болмайды. Бөлімшеге кіретін жерде санитарлық киімді ауыстыруға арналған дәліз болуға тиіс.

155. Ашытқы бөлімшесіне айрандық және ацидофильдік ашытқыларды дайындайтын, ыдыстар мен аспаптарды жуатын, зарарсыздандыратын және сақтайтын үй-жайлар бөлінуі керек.

156. Шағын көлемді ашытқы дайындағанда ашытқыны айран мен ацидофильдің таза культурасында бір үй-жайда дайындауға рұқсат етіледі. Айранның және ацидофильдің таза культурасында ашытқы дайындау және тасымалдауға арналған ашытқы бөлімшесінде бөлек сыйымдылықтар мен құбырлар болып, оларға белгі қойылуға тиіс.

Пайдалануға дайын ашытқы құйылған құтыны ашқаннан кейін әрі қарай оны сақтап және қолдануға рұқсат етілмейді.

157. Ашытқы бөлімшесі арқылы тасымалдаушы магистралдарды, будың, суықтың, желдетудің инженерлік коммуникацияларын және канализациялық тік құбырларды жүргізуге рұқсат етілмейді.

Сырттан берілетін ауамен механикалық желдету жүйесі арқылы тазарту қарастырылуы керек, желдің өті есебінен ауаның өз бетімен қозғалысын тудыруға рұқсат етілмейді.

158. Ашытқы бөлімшесіндегі ауаны стерилизациялау үшін бактерицидті шамдар орнатылады. Бөлімшеге тек ашытқы дайындаумен және тазалаумен айналысатын адамдар ғана кіреді.

159. Ашытқыны дайындауға және сақтауға арналған термостаттар мен тоңазытқыштарды басқа мақсаттарға пайдалануға рұқсат етілмейді. Микробиологиялық зертханада зертханалық ашытқыны дайындайтын және таза культурамен жұмыс істейтін бөлімше немесе бокс болуы керек.

160. Ыдыстар мен керек-жарақтар қолданылғаннан кейін жуылып және зарарсыздандырылып, таза пергаментпен немесе полиэтилен үлдірімен жабылып, зарарсыздандырылған сөрелерде сақталуға тиіс. Таза ыдыстар мен керек-жарақтар 24 сағаттан артық уақыт сақталған жағдайда пайдалану алдында қайтадан зарарсыздандыруға жатады.

161. Серилизацияланған сүтпен қайта өндірілетін зертханалық ашытқыны дайындау үшін сүтті стерилизациялау ашытқы бөлімшесінде немесе микробиологиялық зертханада жүргізіледі.

162. Пастерленген сүтпен ашытқы дайындау барысында барлық дайындау циклі - сүтті пастерлеу, ашыту температурасына дейін салқындату, ашыту және ашытқыны салқындату бір сыйымдылықта жүргізілуге тиіс.

163. Ашытқының әрбір партиясына оның сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжат рәсімделеді, содан кейін ғана ашытқы өндіріске жіберіледі. Сақтау мерзімі өткен және қышқылдығы жоғары ашытқыны (құрғақ зертханалық немесе өндірістік) пайдалануға рұқсат етілмейді.

164. Ашытқының шағын көлемін, сол сияқты стерилизациядан өткен сүтте қайта өсірілетін ашытқыны қолданғанда, оны жабық ыдыста тасымалдауға рұқсат етіледі. Ашытқыны ауыстырып құю алдында сыйымдылықтың жиегі спиртпен сүртілуі керек. Ашытқыны алып кіретін жұмыскер таза халат киіп, қолын жуып және зарарсыздандыруға тиіс.

165. Зертханалық ашытқыны дайындауға, зертханалық, қайта өсірілетін және өндірістік ашытқының сапасына бақылауды өндірістік зертхана жүргізуі керек.

166. Шағын қуатты нысандарда өндірістік микробиологиялық зертхана немесе микробиолог болмаған жағдайда, зертханалық, қайта өсірілетін және өндірістік ашытқыны дайындауды арнайы бөлінген, дайындықтан өткен жұмыскер жүргізеді.

7. Сүт және сүт өнімдерін сақтау, тасымалдау және сату ережелеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

167. Нысан шикізаттарды, дайын өнімдерді, орамдық және қосымша материалдарды сақтауға арналған жеткілікті көлемде қоймалық үй-жайлармен қамтамасыз етілуі керек. Тағамдық шикізаттарды және қосымша материалдарды сақтау үшін сөрелер, полкалар қолданылуға тиіс, оларды еденде жинауға рұқсат етілмейді.

168. Қоймалық үй-жайлар тазалықта ұсталуы керек. Зарарсыздандыру, дезинсекция және дератизацияны, аталған жұмыстарға лицензиясы бар, адамдар жүргізуге тиіс.

169. Шикізаттарды, қорларды және дайын өнімдерді камерада немесе қоймада сақтау партиясы бойынша, оның уақытын, өндірілген ауысымын және партияның нөмірін көрсету арқылы жүргізіледі.

170. Дайын өнімді сақтайтын камерадағы немесе қоймадағы температура мен ылғалдықты зертхана ауысымда 2-3 рет бақылауға тиіс. Бақылау қорытындысы журналға тіркелуі керек.

171. Ірімшіктерді сақтауға арналған қоймалар Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген және оларды жууға, зарарсыздандыруға мүмкіндік беретін материалдардан жасалған сөрелермен жабдықталуға тиіс.

172. Май мен ірімшіктерді сақтайтын камераларға жылына екі рет толық өнімнен босату арқылы әктеу және зарарсыздандыру жүргізілуі керек. Ірімшікті тұздайтын, кептіретін және үлдірмен орайтын үй-жайларда ауаны кептіру үшін бактерицидті шамдар орнатылуға тиіс.

173. Қаптауы зақымдалған, белгісі анық көрінбейтін, пломбасы бұзылған өнімдерді сатуға рұқсат етілмейді.

174. Өңезге қарсы күресу үшін қабырғаны, төбені тоңазыту камерасының бұрыштарын, дәлізді, ауаны, ауаны салқындататын каналдарды, Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген, зарарсыздандырғыш заттармен өңдеу керек.

175. Тоңазытқыш камераларда қорапталған өнімдер ағаштан жасалған торларға немесе табандықтарға жиналуы керек. Флягтағы, металл және пласмассадан жасалған ыдыстарға қорапталған өнімдерді табандықсыз және торсыз жинауға рұқсат етіледі.

176. Сүт және сүт өнімдерін тасымалдау арнайы көлік құралдарымен - рефрижераторлармен, сүт автоцистерналарымен, изотермиялық кузовы бар машиналармен жүргізілуіне тиіс.

177. Сүт және сүт өнімдерін тасымалдауға қолданылатын көлік құралдары таза, ақаусыз болып, машинаның кузовының оңай жуылатын гигиеналық жабындысы болуы керек. Көлік құралдарының Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. "Көлік құралдарына санитарлық төлқұжатты беру, есепке алу, енгізу Ережесін бекіту туралы" 2004 жылғы 20 ақпандағы N 349 бұйрығымен бекітілен, Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу реестрінде N 2840 нөмірімен тіркелген, құжаттарға сәйкес санитарлық төлқұжаты болуы керек.

178. Сүт өнімдерін шикі өнімдермен, шалаөнімдермен бірге тасымалдауға, сол сияқты бұрын ерекше, өткір иісі бар және улы заттар тасымалданған көліктерді қолдануға рұқсат етілмейді.

179. Сүт өнімдерін тасымалдау және сату мерзімі Қазақстан Республикасының мемлекеттік Бас дәрігерінің "Тез бұзылатын өнімдерді сақтау жағдайларына және сату мерзімдеріне қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар" жайлы санитарлық ережелер мен нормаларды бекіту туралы" 2002 жылы 1-тамызда N 32 бұйрығымен бекітілген, Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу реестрінде N 1989 нөмірімен тіркелген, қолданыстағы санитарлық ережелердің талаптарына сәйкес болуы керек.

180. Жүргізуші - экспедитор немесе экспедитордың өзімен бірге, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің "Тұрғындардың декреттелген тобы өкілінің жеке медициналық кітапшасының үлгілерін, оларды беру, есепке алу және жеке медициналық кітапшасын жүргізуді бекіту туралы" 2003 жылы 4-қарашада N 816 бұйрығымен (бұдан әрі - N 816 бұйрық) бекітілген, Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу реестрінде N 2575 нөмірімен тіркелген, құжаттарға сәйкес жеке медициналық кітапшасы болуы керек. Ол санитарлық киіммен жұмыс істеп, жеке басының тазалығы мен сүт өнімдерін тасымалдау ережесін сақтауға тиіс.

181. Сүт және сүт өнімдерін тасымалдауға арналған көлік құралдарын, цистерналарды, флягтарды санитарлық өңдеуден өткізу үшін су өтпейтін едені бар, бумен, ыстық және суық су келтірілген, жуынды суды канализацияға ағызатын траптармен жабдықталған жуатын бөлімше болуға тиіс.

8. Жұмыскерлердің еңбек жағдайына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

182. Нысандарда еңбек жағдайына бақылау, оның ішінде төмендегі өндірістік факторларды бағалау жүргізілуге тиіс: микроклиматтың параметрлері, жұмыс орнындағы өндірістік шу, табиғи және жасанды жарық көзі, жұмысшы аумағындағы ауаның аэрозольмен және газдармен ластануы; психофизикалық факторлар, тұрмыстық жағдайды бағалау, тамақтандыруды ұйымдастыру, медициналық қызмет көрсету.

183. Зиянды және жағымсыз өндірістік факторлардың ықпалына ұшырайтын адамдарды жұмысқа қабылдау алдында және кезеңмен Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің "Зиянды өндірістік факторлардың, мамандықтардың міндетті түрде алдын ала және кезеңмен медициналық тексерістен өтуі керек тізбесін және зиянды, қауіпті және жағымсыз өндірістік факторлардың ықпалына түсетін жұмыскерлерді міндетті түрде алдын-ала және кезеңмен медициналық тексерістен өткізу жөніндегі Нұсқауды бекіту туралы" 2004 жылғы 12 ақпандағы N 243 бұйрығымен бекітілген, Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу реестрінде N 2780 нөмірімен тіркелген, құжаттарға сәйкес медициналық тексерістен өтуге тиіс.

184. Сүт және сүт өнімдерін өндіретін нысандарда жұмыс істейтін қызметкерлер, сол сияқты арнайы оқу орындарының оқушылары жұмысқа кіретін кезде және кезеңмен Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің "Тұрғындардың декреттелген тобын міндетті медициналық тексерістен өткізудің ережелерін бекіту туралы" 2003 жылғы 20 қазандағы N 766

бұйрығымен бекітілген, Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу реестрінде N 2556 нөмірімен тіркелген, құжаттарға сәйкес алдын ала және кезеңмен медициналық тексерістен өтуі керек. Кешеннің қызметкерлері Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің "Тұрғындардың декреттелген тобына гигиеналық оқытуды ұйымдастыру және жүргізу жөніндегі Ережелерді бекіту туралы" 2003 жылғы 17 қыркүйектегі N 688 бұйрығымен бекітілген, Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу реестрінде N 2531 нөмірімен тіркелген, құжаттарға сәйкес гигиеналық оқытудан өтуі керек. Әрбір жұмыскердің белгіленген үлгідегі жеке медициналық кітапшасы болуға тиіс.

185. Нысанның жұмыскері қолының тазалығына көңіл бөлуі, санитарлық киіммен жұмыс істеуі керек, нысаннан сыртқа шыққанда, дәретханаға барғанда санитарлық киімдерін шешуге тиіс, жұмыс басталар алдында, дәретханаға кіріп шыққаннан кейін, сол сияқты жұмыстағы әрбір үзілістен және кір заттармен жанасқаннан кейін қолын сабынмен жууы керек.

186. Шикізаттар мен дайын өнімдерге бөгде заттардың түсіп кетуін болдырмау үшін тағам цехына майда шыны және темір заттарды (технологиялық аспаптардан басқа) алып кіруге, сақтауға рұқсат етілмейді; санитарлық киімдерді түйреуішпен, инемен түйреуге және халаттың қалтасына жеке қолданатын заттарды (айна, тарак, сақина, темекі, сіріңке) салып жүруге тиым салынады. Әр тағам цехында сынатын заттарды есепке алу ұйымдастырылуы керек.

187. Күнде жұмыс басталар алдында арнайы бөлінген маманмен персоналға тексеру жүргізіледі. Іріңді аурулар, кесілген, күйген адамдар, жұқпалы ауруларға күдіктілер жұмысқа жіберілмейді. Тексеру қорытындысы осы санитарлық ереженің 2 қосымшасына сәйкес, белгіленген үлгідегі журналға жазылады.

188. Санитарлық киімдерді жуу арнайы жуатын жерде жүргізіледі, үйде жууға тиым салынады.

189. Өндірістік, қоймалық үй-жайларды жөндеу жұмыстарымен айналысатын слесарьлар, электромонтерлер және басқа қызметкерлер жеке басының тазалығы ережесін орындаулары керек, цехтарда санитарлық киіммен жұмыс істеп, аспаптарын арнайы жабық, тұтқасы бар жәшіктерде алып жүруге тиіс және өнімдерге бөгде заттардың түсіп кету мүмкіндігінің алдын алу шараларын қарастыруы керек.

190. Нысандар алғашқы медициналық көмек көрсету үшін дәрмектер қобдишасымен қамтамасыз етілуі керек.

"Сүт және сүт өнімдерін
нысандарды күтіп ұстауға,
пайдалануға және өнімдерді
сақтауға, тасымалдауға

қойылатын санитарлық-
эпидемиологиялық талаптар"
туралы санитарлық-
эпидемиологиялық ережелер
мен нормаларға 1-қосымша

**Су құбыры мен канализациядағы апатты анықтау,
оның салдарларын жоюды және жөндеу жұмыстарын
есепке алу журналы**

N	Апаттың орын алған уақыты, күні, орны	Зақымдалудың сипаты	Жөндеу жұмыстарын жүргізу уақыты мен күні	Су құбыры желісінде кіммен, қалай және қашан зарасыздандыру жүргізілген	Су құбыры желісінде зарасыздандыру жүргізілгеннен кейінгі судың бак. талдауының қорытындысы	Учаскеге және жөндеу жұмыстарын жүргізуге жауапты адамның қолы
1	2	3	4	5	6	7

"Сүт және сүт өнімдерін
нысандарды күтіп ұстауға,
пайдалануға және өнімдерді
сақтауға, тасымалдауға
қойылатын санитарлық-
эпидемиологиялық талаптар"
туралы санитарлық-
эпидемиологиялық ережелер
мен нормаларға 2-қосымша

**Цехтың жұмыскерлерін медициналық тексеруден
өткізу қорытындысын тіркейтін журнал**

Ц е х (б р и г а д а)

Б а с т ы ғ ы (б р и г а д и р)

(фамилиясы, аты, жөні)

N р/ р	Фамилиясы	Цех, қыз- меті	Айлар/күндер							
			1				2			
			Ең- бек				Жұ- мыс- тан бо-	Ең- бек		

аты, жөні	Де- ні сау	дем- алыс	Ау- ру	де- ма- лыс	са - тыл- ды	Де- ні сау	дем- алыс	Ау- ру	де- ма- лыс	са - тыл- ды

кестенің жалғасы

Айлар/күндер									
3					...				
Дені сау	Ең- бек дем- алыс	Ауру	дема- лыс	Жұмыс- та н боса- тылды	Дені сау	Ең- бек дем- алыс	Ауру	дема- лыс	Жұмыс- та н боса- тылды

кестенің жалғасы

Айлар/күндер				
30				
Дені сау	Еңбек дем- алыс	Ауру	дема- лыс	Жұмыс- та н боса- тылды

"Сүт және сүт өнімдерін нысандарды күтіп ұстауға, пайдалануға және өнімдерді сақтауға, тасымалдауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" туралы санитарлық-эпидемиологиялық ережелер

мен нормаларға 3-қосымша

Микробиологиялық бақылауды ұйымдастырудың сызбасы

Тексерілетін технологиялық үдерістер мен материалдар	Тексерілетін нысандар	Талдаудың аты	Сынама қайдан алынады	Бақылаудың кезеңділігі	Есептілігі
1	2	3	4	5	6
	Шикі сүт	Редуктазды сынама	Тапсырушыдан келетін сүт пен кілегейдің		

Зауытқа қабылданатын шикі зат		тежегіш заттар	орташа сынамаcы	Он күнде 1 рет	
	Ш и к і кілегей	Редуктазды Сынама	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	
	Стерилденуге жіберілетін сүт пен кілегей	Мезофильды Аэробты бактериялардың споралары	Жоғарғыдай	Дайын өнім зақымдалған жағдайда	0,1
Пастерлеу	Пастерлеуге дейінгі сүт пен кілегей	Бактериялардың жалпы саны	Сыйымдылықтан пастерлеуге дейін	Айына 1 рет	4,5,61
	Пастерлеуден кейінгі сүт пен кілегей	Бактериялардың жалпы саны	Салқындату секциясынан шығардағы краннан	Он күнде 1 рет	1,2,3
		І ш е к таяқшалары тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай	Он күнде 1 рет	1 0 см ³
	Пастерленген сүт	Бактериялардың жалпы саны	Танктерден оларды құйып жатқан сәтте	Айына 1 рет	1,2,3
		І ш е к таяқшалары тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	0,1,2,3
	Тұтынуыдысындағы сүт пен кілегей	Жоғарғыдай	Қ ұ ю цехіндегі бөтелкелерден	Жоғарғыдай	жоғарғыдай
	Тұтынуыдысындағы сүт пен кілегей	Бактериялардың жалпы саны	Экспедициядағы бөтелкеден	5 күнде 1 реттен кем емес	2,3
		І ш е к таяқшалары тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай	жоғарғыдай	0; 1
		Стерилденген сүт	Өндірістік стерилдігін анықтау	Бақыланатын колбадан	Аптасына 2-3 рет
		Бактериялардың	Құйылғаннан кейінгі		

Стерилденген сүтті өндіру	Ыдысқа құйылғаннан кейінгі стерилденген сүт Стерильденген сүт (дайын өнім)	жалпы саны, Термофилды бактериялардың спорасының саны Өнімдірістік стерильдігін анықтау	бөтелкеден Орайтын автоматтан 1 сағаттан кейін 1 пакеттен (ВТИС және Сорди) және ауысым бойы 2 бөтелкеден (сатылы жолмен)	Ауысымына 1 бөтелкеден 3 рет аптасына 2-3 рет	1, 2 1, 2
Ашыған сүт өнімдерін өндіруге арналған ашытқыға бақылау	Пастерлеуден кейінгі ашытуға арналған сүт	Ішек таяқшалары тобындағы Бактерияларды анықтау	Сыйымдылықтан	10 күнде 1 рет	1 0 см ³
		Пастерлеудің тиімділігіне Алынатын сынама	Сыйымдылықтан	Ашытқыларда ыстыққа төзімді сүтқышқылды таяқшалар табылған жағдайда	
	Айран ашытқысы, пастерленген сүттегі таза культурада ашыту	Ұю уақыты, қышқылдығы, түйсіктік микроскоптық препараттары Ішек таяқшалар тобындағы Бактериялардың	Өнездік және өндірістік ашытқылардың барлық сыйымдылықтарынан жоғарғыдай жоғарғыдай	Күнделікті жоғарғыдай жоғарғыдай	Айрандык ашытқы үшін 3см ³ , таза культураны ашыту үшін 1 0 см ³
	Стерилденген сүттегі таза культураларда ашыту	Ұю уақыты, микроскопиялық препарат	Партиядағы 1 бидоннан таңдап	күнделікті ашудың ұзақтығы ұлғайған жағдайда	

	Пастер- леуге дейінгі сүт	Бактерия- лардың жалпы саны	Теңестіретін бөшкеден	Айына 1 реттен кем емес	4,5,6
		І ш е к таяқшалар тобындағы Бактериялар	жоғарғыдай	10 күнде 1 рет	10 см ³ сүт
		Бактерия- лардың жалпы саны	Салқындату секциясынан шығардағы краннан	Айына 1 реттен кем емес (бір мезгілде ш и к і с ү т т і тексеру)	1,2,3
		І ш е к таяқшалар тобындағы Бактериялар	жоғарғыдай	10 күнде 1 рет	10 см ³ сүт
	Ашытқыны с а л а р алдындағы сүт	І ш е к таяқшалар тобындағы Бактериялар	Ванналардан	Айына 1 реттен кем емес	0; 1
	Ашытқыны салғаннан кейінгі сүт	Жоғарғыдай	Ванналардан н е м е с е танктерден	жоғар- ғыдай	0; 1
	Құярдың алдында ашытылған сүт (резе- рвуарлық- жолмен)	Жоғарғыдай	Танктерден	жоғар- ғыдай	0; 1
	Құйыл- ғаннан кейінгі ашытылған сүт (резе- рвуарлық жолмен)	Жоғарғыдай	Б ө т е л - келерден	жоғар- ғыдай	0; 1
	Бөтелке- лерге құ- йылғаннан кейінгі ашытылған сүт (резе- рвуарлық жолмен)	Жоғарғыдай	Қ ұ я т ы н цехттегі бөтелке- лерден	жоғар- ғыдай	0; 1
	Бөтелке- лерге құ-				

	йылғаннан кейінгі ашытылған сүт (термостатты жолмен)	Жоғарғыдай	Цехтағы бөтелкелерден	жоғарғыдай	0; 1
	Д а й ы н ө н і м	Жоғарғыдай	Экспедициядағы ыдыстан	5 күнде 1 реттен кем емес	0; 1
		Микро-скопиялық препарат	жоғарғыдай	жоғарғыдай	
Сүзбені өндіру	Ваннадан алынған пастерленген сүт	І ш е к таяқшалар тобындағы Бактериялар	Ваннадан алынған	Айына 2 реттен кем емес	1,2,3
		Ыстыққа төзімді сүтқышқылды таяқшалардың бар болуы	Ваннадан таңдап алынған	"артық қышқылды қ" пайда болғанда	
	Ашытылған сүт және ұйыма	І ш е к таяқшалар тобындағы Бактериялар	Ваннадан	Айына 2 реттен кем емес	1-5
	Нығыздаудан кейінгі сүзбе	Жоғарғыдай	Партиясына қарай	Күніне 1 реттен кем емес	1,2,4,5,6
	Салқындатқаннан кейінгі сүзбе (дайын өнім)	І ш е к таяқшалар тобындағы Бактериялар	жоғарғыдай	Күніне 1 реттен кем емес	1,2,4,5,6
		Микроскопиялық препарат	жоғарғыдай		
	І р і сүт зауыттарына немесе мұздатқыштар базасына жіберілетін сүзбе	Жоғарғыдай	Бөшкеден немесе пачкадан	Әрбір партия	1-6
	Зауыттар және мұздатқыштар	Жоғарғыдай	жоғарғыдай		

	базасы-қабылдайтын сүзбе			5 күнде 1 реттен кем емес	жоғарғыдай
	Ірімшіктік масса (дайын өнім)	Ішек таяқшалар тобындағы Бактериялар		5 күнде 1 реттен кем емес	1,6
	Ірімшіктер (дайын өнім)	жоғарғыдай	Жоғарғыдай	жоғарғыдай	1,6
қаймақ өндіру	пастерленуге дейінгі кілегей	Бактериялардың жалпы саны	Ваннадан жоғарғыдай	Айына 2 реттен кем емес жоғарғыдай	2,2,6 2,6
		Ішек таяқшалар тобындағы Бактериялар			
	Пастерленуден кейінгі кілегейлер	Бактериялардың жалпы саны	Пастеризатордан	жоғарғыдай	1-3
		Ішек таяқшалар тобындағы Бактериялар	Пастеризатордан	10 күнде 1 рет	10 см ³
	Ашытардың алдындағы кілегейлер	Жоғарғыдай ыстыққа төзімді сүтқышқылды таяқшалар бар болғанда	Ваннадан жоғарғыдай	Айына 2 рет өнімдерде "артық қышқылдық" зақымдану пайда болған жағдайда	0-2
	Ашытқаннан кейінгі кілегей	Ішек таяқшалар тобындағы Бактериялар	Ваннадан	Айына 2 рет	0; I
	Салқындатылған және ыдысқа салғаннан кейінгі қаймақ (дайын өнім)	Жоғарғыдай	кадоктардан, флягтерден, банкілерден, пачкілерден	3 күнде бір реттен кем емес	1-5
				3 күнде 1 реттен кем емес	

		Микроскоп- пиялық Препарат	жоғарғыдай	және өнімде "үрленіп кету" сияқты зақымдану пайда болған жағдайда	
	Ірі сүт зауыт- тарына немесе базамұздат- қыштарға жіберіле- тін қаймақ	Ішек таяқшалар тобындағы Бактериялар	Флягтерден	Әрбір партия	1-5
	Зауыттар және базамұздат- қыштар қабылдай- тын қаймақ	Жоғарғыдай	жоғарғыдай	5 күнде 1 реттен кем емес	1-5
Май мен ірімшікке арналған ашытқыны өндіру	Шикі сүт	Редуктазды Сынама	Сүттің әрбір партиясынан	Аптасына 2-3 рет	
	Пастер- леуден кейінгі сүт	Ішек таяқшалар тобындағы Бактериялар	Ашытқының ыдысынан	10 күнде 1 рет	10 см ³
	Ашытқы (алғашқы, ауысты- рылатын, өндіріс- тік)	Микроскоп- пен қарау	Әрбір сыйымды- лықтан	Күнде- лікті	Жа- ғынды
	Өндірістік ашытқы	Жоғарғыдай	жоғарғыдай	жоғар- ғыдай	жоғар- ғыдай
		Ацетон + диацетил- дің және көмірқыш- қылдың бар болуы	Нұсқауға сәйкес	Айына 1 реттен кем емес	
Аналық және өн- дірістік ашытқы	3.23.3 бойынша бақылау	жоғарғыдай	жоғар- ғыдай		
			Әрбір шығарушыдан		

Ірімшік өндіру	Шикі сүт	Ұйытып-ашытатын сынама	сүттің орташа сынамасы	10 күнде 1 рет	
		Ашытуға алынатын Сынама	жоғарғыдай	жоғарғыдай	
		Мезофильды Анаэробты сүтті ашытатын бактериялардың споралары жалпы саны	жоғарғыдай	Жоғарғыдай	0-2
		Ішек таяқшалар тобындағы Бактериялар	жоғарғыдай	Жоғарғыдай	2-6
	Пастеризатордан алынған сүт	Ішек таяқшалар тобындағы Бактериялар	Пастеризатордан	10 күнде 1 рет	10 мл
	Пастерленгеннен кейінгі сүт (ашытқы салардан бұрын)	Жоғарғыдай	Ваннадан немесе ірімшік шығарушыдан	жоғарғыдай	0; 1
		Мезофильды Анаэробты сүтті ашытатын бактериялардың споралары жалпы саны	жоғарғыдай	жоғарғыдай	0-2
	Нығыздаудан кейінгі ірімшік	Ішек таяқшалар тобындағы Бактериялар	Таңдап бір данасынан	10 күнде 1 рет	2-5
		РН анықтау	Әрбір қайнатуды		2-4
	Ірімшік дайын болардың алдында	Ішек таяқшалар тобындағы Бактериялар	Таңдап бір данасынан	Әрбір партиясын	2-4
	Мезофильды Анаэробты				

		с ү т т і ашытатын бактериялар-спораларының жалпы саны	жоғарғыдай	үрлену болған жағдайда	
Балқытылған Ірімшік өндіруді бақылау	Ұйытылған ірімшіктер	І ш е к таяқшалар тобындағы Бактериялар	Ә р б і р партиядан таңдап 1-2 данасынан	А й ы н а 1 реттен кем емес	1-3
	Б а с қ а құ р а - уыштары	Микробиологиялық көрсеткіштерге, талаптарға сәйкестілігі	Ә р б і р партиядан таңдап	Ә р б і р партияны	Норма-тивтерге байланысты
	Балқытылған Ірімшік (дайын өнім)	Бактериялардың жалпы саны	Партияның орташа сынамасы	А й ы н а 1 реттен кем емес	2-4
		І ш е к таяқшалар тобындағы Бактериялар	жоғарғыдай	жоғарғыдай	1-2
		Мезофильды анаэробты с ү т т і ашытатын бактериялар-спораларының жалпы саны	жоғарғыдай	Ә р б і р партияны	1-3
М ай ды өндіру	Пастерлеуден кейінгі кілегей	Бактериялардың жалпы саны	Пастеризатордан	А й ы н а 1 реттен кем емес	1,2,3
		І ш е к таяқшалар тобындағы Бактериялар	жоғарғыдай	10 күнде 1 рет	10 см ³
	Салқындатқыштан кейінгі	Бактериялардың жалпы саны	Салқындатқыштан кейін	А й ы н а 1 реттен кем емес	1-4
		І ш е к таяқшалар	жоғарғыдай		0-2

кілегейлер (көпірту әдісі)	тобындағы Бактериялар		жоғарғы- дай	
Көпіртер алдындағы кілегейлер	Жоғарғыдай	Әрбір ваннадан	Жоғар- ғыдай	0-2
	Қайтала- н а т ы н бактеpия- лардың саны	жоғарғыдай	10 күнде 1 рет	1-3
Сепара- тордан алынған кілегей (майлылығы жоғары кілегей- лерді алудың әдісі)	Бактерия- лардың жалпы саны	Сепаратор- дан кейін	А й ы н а 1 реттен кем емес	2-4
	І ш е к таяқшалар тобындағы Бактериялар	жоғарғыдай	Жоғар- ғыдай	0;1
Қалыпқа келгеннен кейінгі майлылығы жоғары кілегейлер	Жоғарғыдай	Ә р б і р ваннадан	А й ы н а 1 реттен кем емес	Жоғар- ғыдай
	Қайтала- н а т ы н бактеpия- лардың саны	жоғарғыдай	10 күнде 1 рет	1,2
	Бактерия- лардың жалпы саны (тәтті сары майға арналған)	Ә р б і р партияның б і р жәшігінен таңдап	А й ы н а 2 рет	2-5
	І ш е к таяқшалар тобындағы Бактериялар	жоғарғыдай	жоғар- ғыдай	1-3
	Протеоли- тикалық бактеpия- лардың саны	жоғарғыдай		1-3
	Ашытқы мен өнезделген саңырауқұ- лақтардың саны	Жоғарғыдай		Жоғар- ғыдай

		Липоли-калық бактериялардың саны	Жоғарғыдай	Зақымдану жағдайлары пайда болған жағдайда	1-3
	М а й (шайқау әдісі)	Қайталанатын бактериялардың саны	Жоғарғыдай	10 күнде 1 рет	2-4
	М а й (майлылығы жоғары кілегейлерді ауыстыру әдісі)				1-3
Қойытылған сүт консервілерін өндіру	Пастерлеуге дейінгі қалыптандырылған сүт	Бактериялардың жалпы саны	Танктерден	А й ы н а 1 рет	4-6
	Пастерлеуден кейінгі қалыптандырылған сүт	Бакте-рияның жалпы саны	Ж ұ м ы с істейтін барлық пастерлеуші қондырғыдан	10 күнде 1 рет	1;2
		І ш е к таяқшалар тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	10 см ³
	Аралық-тағы танктен	Бактериялардың жалпы саны	Танктен	А й ы н а 1 рет	1,2
		І ш е к таяқшалар тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	0; 2
	Вакуум-аппаратына қабылданардың алдындағы қ а н т шәрбаты	Бактериялардың жалпы саны	Ш ә р б а т қайнататын қазаннан, танктен	А й ы н а 1 рет	0;1
		І ш е к таяқшалар тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай
	Қойылтылған сүтке				

	қ о с а р алдындағы лактоза	Жоғарғыдай	С ы й ы м д ы - лықтан		0; 1
	Вакуум- аппаратына қабылданар алдындағы кофе мен какаоның ерітіндісі	Бактерия- лардың жалпы саны	Ваннадан	Жоғар- ғыдай	2,3
		І ш е к таяқшалар тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай		0; 1
	Вакуум- аппара- тынан кейінгі қойылтыл- ған сүт қоспасы	Бактерия- лардың жалпы саны	Вакуум- аппаратынан	Жоғар- ғыдай	1,2
		І ш е к таяқшалар тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай	Жоғар- ғыдай	0; 1
	Вакуум- кристали- затордан немесе салқын- дататын ваннаны толтыр- ғаннан кейін алынған қойытыл- ған сүт консер- вілері	Бактерия- лардың жалпы саны	Жоғарғыдай	Жоғар- ғыдай	1,2
	қойылтыл- ған сүт консер- вілерін қалып- тандыруға арналған пастер- ленген су	І ш е к таяқшалары тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай	Жоғар- ғыдай	0,2,3
		Бактерия- лардың жалпы саны	Жоғарғыдай	Жоғар- ғыдай	0,1
		І ш е к таяқшалар тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай	Жоғар- ғыдай	0,1
	Вакуум- кристали- затордан немесе салқын- дататын ваннадан шығарардың алдында алынған	Бактерия- лардың жалпы саны	Жоғарғыдай	Жоғар- ғыдай	1-3
		І ш е к таяқшалар	Вакуум- кристали- затордан немесе	Жоғар- ғыдай	0,1

	қойылтылған сүт консервілері	тобындағы Бактериялар	салқында- т а т ы н ваннадан		
	Құятын машинадан алынған қойылтыл- ған сүт консер- вілері	Бактерия- лардың жалпы саны	Бөшкеден	Жоғар- ғыдай	1-3
	қойылтыл- ған сүт консер- вілері	І ш е к таяқшалар тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай	Жоғар- ғыдай	0;1
	Құйып- жабатын машинадан кейін алынған қойылтыл- ған сүт консер- вілері	Бактерия- лардың жалпы саны	Флягтен	Жоғар- ғыдай	1-3
		І ш е к таяқшалар тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай	Әрбір партия	0;1
Құрғақ сүт консер- вілерін және ҚАС-ты өндіру	Пастер- леуге дейінгі калыптан- дырылған сүт	Бактерия- лардың жалпы саны	Танктен	Айына 1 рет	1-3
		І ш е к таяқшалар тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай	Жоғар- ғыдай	0
	Пастер- леуден кейінгі калыптан- дырылған сүт	Бактерия- лардың жалпы саны	Жұмыс істейтін барлық пастериза- торлардан	Жоғар- ғыдай	1
		І ш е к таяқшалар тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай	10 күнде 1 рет	1
	Вакуум- аппаратына жіберердің алдындағы аралық ваннадан	Бактерия- лардың жалпы саны	Ваннадан немесе танктен	Айына 1 рет	Жоғар- ғыдай
		І ш е к таяқшалар тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай	Жоғар- ғыдай	4-6

Көмекші материалдар	Қойытылғаннан кейін вакуум-аппараттан	Бактериялардың жалпы саны	Вакуум-аппараттан	Айына 1 рет	0-6
		Ішек таяқшалар тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	1-3
	Сүтті құрғатардың алдында қоюлатуға арналған ваннадан	Бактериялардың жалпы саны	Ваннадан	Айына 1 рет	10 мл
		Ішек таяқшалар тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	1-3
	Құрғататын камерадан кейін, шнектен алынған құрғақ сүт	Бактериялардың жалпы саны	Құрғататын камерадан	Айына 1 рет	2,3
		Ішек таяқшалар тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	0;1
	Оралғаннан кейінгі құрғақ сүт	Бактериялардың жалпы саны	Орамадан	Әрбір партия	2,3
		Ішек таяқшалар тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	0;1
	Пергамент, тойтарма, полистиролды пленка, ПВХ және басқада орағыш заттар	Бактериялардың жалпы саны	Әрбір партиядан	Жылына 2-4 рет	100 см ² аудан
		Ішек таяқшалар тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	1;3
Ұйытатын ұнтақ, пепсин, ММ СӨЖР ЗИ-дің және басқа дәріктер		Бактериялардың жалпы саны	Жоғарғыдай	Әрбір партия	0
		Ішек таяқшалар тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	1
Тұз		Бактериялардың жалпы саны	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай
			Қабылдан		

	Қант	Ашытқы мен өнездің саны	Жоғарғыдай	ғанына қарай әрбір партиядан	1,3
	Ұн, экс-тракттар, жеміс ұнтақтары, пектиндер	Бактериялардың жалпы саны	Қаптардан	Қабылданғанына қарай әрбір партиядан	1
		Ішек таяқшалар тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	1,3
		Ашытқы мен зеңнің саны	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	1
		Жеміс-жидектік толтырғыштар Ашытуға арналған құбырлар мен резервуарлар, қант қосылған қойылтылған сүт өндіруге арналған жолдар, банкілер, бөтелкелер	Ашытқы мен зеңнің саны	Бөшке-лерден немесе басқа ыдыстардан	Қабылданғанына қарай әрбір партиядан
	Өндірістің санитариялық-	Сүтқышқылды бактериялар	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай
		Бактериялардың жалпы саны	Жоғарғыдай	10 күнде кем дегенде 1 рет	Жоғарғыдай
		Ішек таяқшалар тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай
		Стерильденген сүт өндіруге арналған жол	Бактериялардың жалпы саны	Жоғарғыдай	Дайын өнімде зақымдалу пайда болған жағдайда
	Қалған жабдықтар, ыдыстар, керек-жарақтар	Ішек таяқшалар тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай	Он күнде кем дегенде 1 рет	Жоғарғыдай

гигиеналық жағдайы	Емдәмдік тағамдарға, сүзбеге, қаймаққа арналған жабдықтар	Ыстыққа төзімді сүтқышқылды таяқшалардың бар болуы	Бөлек сыйымдылықтан таңдап	"Артық қышқылдык" сияқты зақымдалу пайда болған жағдайда	Жоғарыдағыдай
		Ашытқылардың бар болуы	Жоғарғыдай	Өнімдерде "ашу салдарынан көтерілу" болған жағдайда	Жоғарғыдай
	Ауа	Шоғырлардың жалпы саны	Өндірістік үй-жайлардан, майірімшік қоймаларынан, ірімшік сақтайтын төменгі қабаттардан, қоймалардан, ашытатын бөлмеден	Айына 1 рет	
		Ашытқы мен өңез шоғырының саны	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай
	Су	Бактериялардың жалпы саны	Краннан, цехтерден, су көздерінен	Тоқсанына 1 рет (су құбыры) немесе айына 1 рет (жеке су көздері)	3 3 3 мл
		Ішек таяқшалар тобындағы Бактериялар	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай
		Ішек таяқшалар		Он күнде кем	

Жұмысшы-лардың қолы	тобындағы Бактериялар	Жұмысшы-лардың қолынан	дегенде 1 рет	
	Йодкрах-малды сынама	Жоғарғыдай	Аптасына 1 рет	Жоғар-ғыдай

Шағын қуатты нысандар өндіретін әрбір өнімнің түрі нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкестігіне микробиологиялық көрсеткіштер бойынша айына 1 рет тексерілуге тиіс. Стандарттың талаптарына сай емес өнім анықталған жағдайда технологиялық үдеріске жоғарыда көрсетілген кесте бойынша бақылау жүргізіледі.

"Сүт және сүт өнімдерін нысандарды күтіп ұстауға, пайдалануға және өнімдерді сақтауға, тасымалдауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" туралы санитарлық-эпидемиологиялық ережелер

мен нормаларға 4-қосымша

Сүт өнімдеріне арналған ыдыстардың тазалығының микробиологиялық көрсеткіштері

Тексерілетін нысандар	Тексерілетін беті (см немесе саны)	Бактериялардың жалпы саны см ³ немесе ашыту сынама-сының қорытындысы	
		Жаман	Жақсы
1	2	3	4
Темір жолдық сүт цистерналары (қақпағы, қабырғасы, бұрышы, түбі)	100 см ²	Ішек таяқшалар тобындағы бактериялардың болмауы	Ішек таяқшалар тобындағы бактериялардың болуы
Көліктік сүт цистерналары (қақпағы, қабырғасы, бұрышы, түбі). Қала ішінде қызмет көрсететін сүт цистерналары (қақпағы, қабырғасы, бұрышы, түбі) Флягтер, ушаталар, Құбырлар (крандар) Резервуарлар(қақпағы, қабырғасы, бұрышы, түбі)	жоғарғыдай	жоғарғыдай	жоғарғыдай

Резервуарлар (резеңке, араластырғыш, шымшуыр, жоғарғы кран, төменгі кран, үшжүрмелі кран, шыны түтікшенің тесігі)	Барлық беті	І ш е к таяқшалар тобындағы Бактерия-лардың болмауы	І ш е к таяқшалар тобындағы Бактерия-лардың болуы
Цилиндрлер, кран	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай
Ауа түтікшесі, резеңке	Барлық беті	І ш е к таяқшалар тобындағы бактерия-лардың болмауы	І ш е к таяқшалар тобындағы бактерия-лардың болуы
Бөтелкелер, банкілер	Барлық ішкі беті 10 бөтелке	100 және одан да аз	100-ден аса
Банкілер мен бөтелкелерге арналған капсулдер мен жабқыштар	Беті 10 капсуль	жоғарғыдай	жоғарғыдай
Банкілерге арналған қақпақтар	Барлық беті	100 және одан да аз	100-ден аса
Ашытуға арналған ванналар (қақпағы, қабырғасы, бұрышы, түбі, араластырғыш, кран және түтіктер)	100 см ²	І ш е к таяқшалар тобындағы бактерия-лардың болмауы	І ш е к таяқшалар тобындағы бактерия-лардың болуы
Сүт өнімдеріне арналған жәшіктер (қақпағы, қабырғасы, түбі) Сүзбе өндіруге арналған ванналар (қабырғасы, бұрышы, түбі, штуцер) Сүзбеге арналған қаптар	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай
Сүт өнімдерін орауға арналған автоматтар: ОЗК (бункер, араластырғыш, дозатор, пуасон, оралған өнімге арналған екі ұя, қағаз, транспортер)	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай
Сүт өнімдерін орауға арналған автоматтар: араластырғыш, дозатор, пуасон, оралған өнімге арналған ұялар, қағаз, транспортерлер, ожаудың түбі, ожаудың қабырғасы	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай
		І ш е к таяқшалар тобындағы	І ш е к таяқшалар тобындағы

Митрофановтың пресс-салқындатқышы (қабырға, барабан, тоқпақтар)	100 см ²	бактериялардың болмауы	бактериялардың болуы
Сүзбенің өзі нығыздалуына арналған ванна (қабырға, бұрыш, түбі, тор)	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай
Май шығаратын және ірімшік шығаратын зауыттардың жабдықтары (ірімшіктік ванналар, май шығарушылар, ірімшілік шығарушылар)	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай
Вакуум-аппарат (сүт кіретін келте құбыр, катализатордың қабырғасы, қақпағы, қойытылған сүт шығар жеріндегі келте құбыр)	100 см ²	500 және одан да аз	500-ден аса
Кристалдаушы-вакуум (қабырғасы, араластырығыш, дайын өнім шығатын жердегі келте құбыр)	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай	Жоғарғыдай
Құйып-жабатын машина (бачок, қойытылған сүтті дозалайтын стакан және тағы басқа)	Жоғарғыдай	250 және одан да аз	250-ден аса
Басқа да сүттің керек-жарақтары және ыдыстары	Жоғарғыдай	Ішек таяқшалар тобындағы бактериялардың болмауы	Ішек таяқшалар тобындағы бактериялардың болуы
Ағаш жабдықтар	Жоғарғыдай	Өңездің өспеуі	Өңездің өсуі
Жұмыскерлердің қолы	Екі қолдың барлық беті	Ішек таяқшалар тобындағы бактериялардың болмауы	Ішек таяқшалар тобындағы бактериялардың болуы

1) Кесслер ортасында газ пайда болған жағдайда микрофлораның санына қарамастан "жаман" деген баға беріледі.