

"Темір жол көлігінің объектілері және жүктерді тасымалдау жағдайлары жөніндегі санитарлық-эпидемиологиялық ережесі мен нормаларын бекіту туралы " Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2006 жылғы 3 ақпандағы N 43 бұйрығына толықтырулар мен өзгерістер енгізу туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2007 жылғы 13 ақпандағы N 101 Бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2007 жылғы 2 наурыздағы Нормативтік құқықтық кесімдерді мемлекеттік тіркеудің тізіліміне N 4560 болып енгізілді. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2010 жылғы 30 маусымдағы N 476 бұйрығымен

Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2010.06.30 N 476 бұйрығымен.

Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілерді жетілдіру мақсатында **БҰЙЫРАМЫН:**

1. "Темір жол көлігінің объектілері және жүктерді тасымалдау жағдайлары жөніндегі санитарлық-эпидемиологиялық ережесі мен нормаларын бекіту туралы " Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2006 жылғы 3 ақпандағы N 43 бұйрығына (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде N 4104 болып тіркелген, Қазақстан Республикасының орталық атқарушы органдарының және басқа да мемлекеттік органдардың нормативтік құқықтық актілерінің бюллетенінде жарияланған, 2006 жылғы сәуір, N 5-6, 212-күжат) мынадай толықтырулар мен өзгерістер енгізілсін:

көрсетілген бұйрықпен бекітілген "Жүктерді темір жол көлігімен тасымалдауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық ережесі мен нормаларында:

9-тармақ мынадай мазмұндағы 1)-22) тармақшалармен толықтырылсын:

"1) салқындатылған және суытылған еттер жіліктеліп, жарты жіліктерге және төрттен бір бөліктерге бөлініп, бір-біріне, еденге және вагон қабырғасына тимейтіндей етіліп, бақанға ілініп жайылған күйінде салқындатқышы бар вагондармен тасымалдануы тиіс;

2) жіліктелген сиыр етін, қой етін салқындатқышы бар вагондарға және салқындатқышы бар контейнерлерге тиеу кезіндегі еттердің температурасы минус 8⁰ С-тан жоғары болмауы, шандыр еттердің және жартылай дайын өнімдер және құс еттерінің температурасы минус 12⁰ С, механикалық

бөлшектелген тұтас құс еттері және тұтас еттердің температурасы минус 18°C
б о л у ы т и і с ;

3) ауасыз орамдағы сан еттің, төс еттің, қақталған сүбе және басқа да шикілей ысталған ет өнімдерінің ысталған жақсы иісі, құрғақ, таза болуы, еттің және майдың тегіс кесілуі, көгермеген және қыл-қыбырсыз біркелкі ысталған болуы тиіс. Жинақтау және тасымалдау мерзімі 20 тәуліктен аспағанда ысталған еттерді тасымалдау температурасы 0°C -тан минус 9°C -қа дейін болуы тиіс;

4) бөшкелердегі, сондай-ақ жәшікке тұтас түрінде салынған ерітілген жануардың (сиырдың, қойдың, жылқының және жіліктің) қорытылған майлары плюс 4°C -тан жоғары емес температурада, бөлшектеліп, май өткізбейтін қағазбен оралып және жәшікке салынып, плюс 6°C -тан жоғары емес температурада т а с ы м а л д а н у ы т и і с ;

5) мұздатылған балық, балықтың және теңіз тарағының қылтанақсыз жон еті, мидия, теңіз шаяны таяқшасы, теңіз шаяны, трепанга, мұздатылған және басқа да теңіз өнімдерін 18°C -тан жоғары емес температурада тасымалдау қажет. Теңіз шаяны таяқшаларын, суға пісірілген теңіз шаянын және ашаянды мұздатпай т а с ы м а л д а у ғ а р ұ қ с а т е т і л м е й д і ;

6) мұздатылған балықтарды тек орамда тасымалдауға ғана рұқсат етіледі: жәшіктерде, азық-түлік қапшықтарында. Пленкалы пакетке оралып, мұздатылған балық және мұздатылған балықтың қылтанақсыз жон еті, пленкалы пакеттерге алдын ала салынған балықтары бар беті полимерсіз картонды қораптар жәшікке с а л ы н у ы т и і с ;

7) салқындатылған балықтар салқындатқышы бар вагондардағы жәшіктерде немесе құрғақ бөшкелерде тасымалдануы тиіс. Албырт бекіре балықтары тек жәшіктерге ғана салынады. Салқындатылған балық минус 1°C -тан бастап плюс 3°C -қа дейінгі температура шамасында болуы қажет. Орамға салынған күні жүк атауының астында тіркеме қағазда көрсетілуі тиіс;

8) тасымалданатын балық және тұздалған татымды тұздық және маринадталған сельд полимерлі материалдардан жасалған қосымша-қапшықтарда сыйымдылығы 50 литрден кем емес ағаш, полимерлі су құятын және құрғақ бөшкелерде, ағаш жәшіктерде, ал полимерлі материалдардан жасалған пакеттерге салынғандар - гофрирлі картон жәшіктерде тасымалдануы тиіс. Су құятын бөшкелерге салынған балық және сельдке қажетті нығыздықта тұздық құйылады, ыдысқа салынғандар - нығыздалады. Жәшіктерге мына материалдардың бірі - пергамент, пергаментасты, целлофан немесе Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген басқа да су өткізбейтін материалдар т ө с е л у і т и і с ;

9) балық және ыстық ыспен ысталған балық, сүрленген және басқа да балық өнімдері тек ыдыста ғана тасымалдануы тиіс. Балықтарды және ыстық ысталған балық өнімдерін тек мұздатылған күйде тасымалдауға рұқсат етіледі. Балықтар және ыстық ыспен ысталған балық өнімдері салқындатқышы бар вагондарда тасымалданады және тиеу кезінде температурада минус 18°C -тан жоғары емес болады. Балықтар және салқын ыспен ысталған балық өнімдері тиеу кезінде температура 0°C -тан жоғары емес болуы және изотермиялық вагондарда тасымалдануы тиіс. Албырттар және салқын ыспен ысталған азулы балықтар, сондай-ақ салқын ыспен ысталған және сүрленген балық өнімдері тек жәшікке ғана салынуы тиіс. Ыстық ыспен ысталып мұздатылған балық салынған жәшіктерде "Мұздатылған" деген жазу болуы тиіс. Балық өнімдерін қоса алғанда , салқын ыспен ысталған және сүрленген балықтар салынған жәшіктердің сыртқы қабырғасында 25-тен 30 миллиметрге дейінгі диаметрде ек-үш дөңгелек о й ы қ б о л у ы қ а ж е т ;

10) мұздатылған теңіз шаяны таяқшалары, теңіз шаяны және суға пісірілген-мұздалған асшаян салынған пакеттер үлкен шрифтермен " Мұздатылған" деген жазуы бар жәшіктерге салынуы тиіс. Теңіз шаяны таяқшаларын тиеу және түсіруге дейінгі жалпы сақтау мерзімі 20 тәуліктен а с п а у ы т и і с ;

11) албыртты балықтардың және оралмай құйылып тұздалған, ястычті уылдырық сыйымдылығы 50 литрден артық емес су құятын жаңа бөшкеге салынуы тиіс. Металды немесе шыны банкілерге салынған албыртты балықтың дөңгелек ұқсас уылдырықтары, бекірелердің дөңгелек ұқсас және түйірсіз қара уылдырықтары және тұздалған уылдырықтар жәшікке салынуы қажет;

12) сүт және сүт өнімдері изотермикалық вагондарда тасымалдануы тиіс. Сарымай орамдалып жәшіктерге салынып тасымалдануы тиіс. Ерітілген май полимерлі пленкадан жасалған қосымшасы бар ағаш бөшкелерде жинақталған күйде тасымалдануы қажет. Оларды шыны қалбырлы банкілерде жәшіктерге салып т а с ы м а л д а у ғ а р ұ қ с а т е т і л е д і ;

13) пергаментке немесе каширлі фольгада оралған, брускаға салынған қатты маргарин, тәтті тағамдық, наубайханалық және аспаздық, тұрып қалған майлар жәшікке салынуы, ал оралмағандар (тұтас түріндегі) пергамент немесе полимерлі пленка төселген жәшікке салынуы қажет. Қатты маргарин, тұрып қалған майлар изотермикалық вагондарда тасымалдануы, ал жылдың ауыспалы мезгілінің плюс 10°C -тан жоғары емес температурасы кезінде осы жүктерді жабық вагондарда т а с ы м а л д а у қ а ж е т ;

14) майонез ішкі арақабырғалығы және аражігі бар жәшіктерде шыны ыдысқа салынып тасымалдануы тиіс. Тиеу кезінде майонездің температурасы плюс 4°C

С-тан жоғары емес және 0° С-тен төмен емес болуы тиіс;

15) қатты мәйек ірімшігі жәшіктерге салынуы тиіс. Ірімшіктерді тасымалдау кезінде плюс 4° С-тан, қысқы мезгілде - плюс 8° С-тан жоғары емес температурада болуы қажет;

16) мұздатылғандар минус 20° С температура кезінде салқындатқышы бар вагондарда металл банкілерінде, ал орамдағылар - қораптарда, контейнерлерде тасымалдануы тиіс;

17) жұмыртқалар жәшікке салынатын арнайы жұмыртқа салғыш қораптарда тасымалдануы тиіс;

18) жалпы дайындау кезеңінде жүк жіберушілер мен жүк қабылдаушылардың келісімі бойынша кеш пісетін картоп, асханалық қызылша, қарбыз, азықтық асқабақ, орташа және кеш пісетін кәдімгі орамжапырақ, сондай-ақ сприт, крахмал және сірне өндіруге арналған картоптарды жабық вагондарда толтыра тиеп тасымалдауға рұқсат етіледі. Ұзақ сақталатын картоп қапта ғана тасымалдануы тиіс. Салқындатқышы бар вагондардағы және салқындатқышы бар контейнерлердегі жеміс-жидектер қораптарда тасымалдануы тиіс;

19) банандар түр мен түсі жағынан толық піскен, қатты және қабығымен және көк түсті құнарлылығы сақталып тасымалдануы тиіс. Полимерлі пленкадан жасалған қапшықтарға салынып, аузы буып түйілген банандар картон қораптарға салынуы тиіс. Банандар тасымалдау кезінде сыртқы ауаның жағымды температурасына байланысты тәулігіне екі рет, жағымсыз кезінде бір рет желдетілетін салқындатқышы бар секцияларда тасымалдануы тиіс;

20) Тетра-Брик Асептик орамына құйылған шырындар, жеміс-жидек және көкөніс сусындары, стерильденген сүт және қаймақ, балқаймақ және ірімшіктер картон лотогына салынатын бірдей көлемдегі орамдардан тұратын блоктарға жиналуы және жылу сақтайтын қабатпен қапталуы тиіс. Вагондардағы және контейнерлердегі блоктарды тұғырықтағы пакеттерді бірге орап, берік полимерлі жылу сақтайтын қабатпен қаптап тасымалдау қажет;

21) қатырылған, мұздатылған, тоңазытылған және салқындатылған жүктердің температурасы вагонға тиелу мезетімен өлшенуі тиіс;

22) жүкті шығарып салушы адамға арнайы тұратын жер, тамақтану, тұрмыстық жағдай қарастырылуы тиіс.";

14 - т а р м а қ т а ғ ы :

"шикі" деген сөз "тұшалардың" деген сөзбен ауыстырылсын;

мынадай мазмұндағы абзацпен толықтырылсын:

"Тағам өнімдері түсірілген соң көлік құралы тазартылуы, жуылуы және арнайы жуу-буландыру пункттерінде (станцияларда) дезинфекциялануы тиіс. Изотермиялық вагондарды жуудың арнайы жабдықталған пунктінде жууға және

дезинфекциялауға рұқсат етіледі. Жуу пункті жуу машинасымен, икемді шлангілермен, ыстық және салқын суы бар арнайы пистолетпен, мәуесекпен, дезинфекциялауға арналған аппаратпен жабдықталған болуы тиіс. Изотермиялық вагондардың сыртын жуу температурасы плюс 35⁰ С-тан төмен болмауы, сілті суымен жүргізілуі, сосын шлангі суымен шайылуы тиіс. Вагонның іші арнайы мәуесекпен жуылуы, жуу ерітіндісінің температурасы 55⁰ С-тан кем бомауы тиіс. Жуу аяқталған соң атмосфераның 1,5 қысымымен, шлангідегі таза сумен 2-3 минут ішінде шайылуы, құрғатылуы және пайдаланылған құралдың исі толық кеткенге дейін кептірілуі тиіс."

2. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитеті (А.А.Белоног) осы бұйрықтың Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелуін қамтамасыз етсін.

3. Ұйымдастыру-құқықтық қамтамасыз ету департаменті (Ж.М.Мухаметжанов) осы бұйрықты мемлекеттік тіркелгеннен кейін бұқаралық ақпарат құралдарында ресми жариялауға жіберсін.

4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау вице-министрі Қ.Т.Омаровқа жүктелсін.

5. Осы бұйрық ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі.

Министр

" К Е Л І С І Л Г Е Н "

*Қазақстан Республикасының
Көлік және коммуникация*

министрі

2007 жылғы 21 қаңтар