

"Өсімдік майларын өндіретін объектілерді күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар"

санитарлық-эпидемиологиялық ережесі мен нормаларын бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитетінің 2008 жылғы 15 мамырдағы N 277 Бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2008 жылғы 5 маусымда Нормативтік құқықтық кесімдерді мемлекеттік тіркеудің тізіліміне N 5230 болып енгізілді. 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.

Қолданушылардың назарына!!!

Бұйрықтың қолданысқа енгізілу тәртібін 5-тармақтан қараңыз.

"Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы туралы" 2002 жылғы 4 желтоқсандағы Қазақстан Республикасы Заңының 7-бабының б) тармақшасына, 17-бабының 1-тармақшасына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Қоса беріліп отырған "Өсімдік майларын өндіретін объектілерді күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық ережесі мен нормалары бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитеті (Белоног А.А.) осы бұйрықты Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуге жіберсін.

3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Құқықтық жұмыс және мемлекеттік сатып алу департаменті (Малғаждарова Б.Т.) осы бұйрықты Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуден өткеннен кейін ресми жариялауға жіберсін.

4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитетінің төрағасы - Қазақстан Республикасы Бас мемлекеттік санитарлық дәрігері А.А. Белоногқа жүктелсін.

5. Осы бұйрық ресми жарияланғаннан кейін он күнтізбелік күн өткеннен соң қолданысқа енгізіледі.

міндетін атқарушы Қ. Омаров
Қ а з а қ с т а н Р е с п у б л и к а с ы
Д е н с а у л ы қ с а қ т а у м и н и с т р і
м і н д е т і н а т қ а р у ш ы н ы ң
2 0 0 8 ж ы л ғ ы 1 5 м а м ы р д а ғ ы
N 2 7 7 б ұ й р ы ғ ы м е н
бекітілген

"Өсімдік майын өндіру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық ережесі және нормалары 1. Жалпы ережелер

1. "Өсімдік майын өндіру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық ережесі және нормалары (бұдан әрі - санитарлық ереже) технологиялық процеске, жабдыққа, қайта өңдеуге және май экстракциясы өндірісінің дайын өнімін сақтауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

2. Осы санитарлық ережені барлық жеке және заңды тұлғалар орындауға міндетті.

3. Санитарлық ережеде келесі терминдер және олардың анықтамалары пайдаланылды:

- 1) зерлі камера - шнек пен престің жалпақ тілігінің арасындағы кеңістік;
- 2) крупка - тұқым өзегінің өңезінен алынған пішіндеме;
- 3) қауыз - күнбағыс дәнінің ұрық қабығы;
- 4) май экстракциялық өндірісі - өсімдік майын өндіретін, гидрогenezациялайтын және майларды бөліп алатын объект;
- 5) мисцелла - еріткіштермен шрот қоспасы;
- 6) пішіндеме - білікті станокта ұсақталған шикі зат;
- 7) өсімдік майы - нығыздау немесе сығындау арқылы тұқымнан немесе жемістен алынатын өсімдіктің майы;
- 8) шрот - өсімдік майы өндірісіндегі, май дақылдарының дәндерін нығыздап және сыққаннан кейінгі алынатын жанама өнім;
- 9) тостер - тұқымды кептіруге арналған электрлі қыздырғыш аппарат.

2. Аумақты күтіп-ұстауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

4. Өсімдік майын өндіру және өңдеу объектілерін (бұдан әрі - объектілер) орналастыруға, жер учаскесін таңдауға, құрылыс және қайта жаңартуға арналған жобалық құжаттамаларды бекітуге, пайдалануға беруге осы санитарлық ережеге сәйкес санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды болған кезде рұқсат етіледі.

5. Тұрғын және әкімшілік ғимараттарда объектілерді орналастыруға рұқсат етілмейді.

6. Объектінің аумағы қоршалған, көгалдандырылған, көркейген, жарықтанған болуы тиіс. Аумаққа кіру және шығу бөлек болуы тиіс. Кіреберіс жолдар және жаяу өту жолдарының беті қатты болуы тиіс. Аумақ жауын суы ағатын кәрізбен жабдықталуы тиіс. Аумақты тазалау күнделікті жүргізілуі тиіс.

Қысқы мезгілде кіру және жүру жолдары қардан және мұздан тазартылуы тиіс.

7. Қоқыстарды және қалдықтарды аумақта жинау және уақытша сақтау үшін қақпағы тығыз жабылатын, су өтпейтін контейнерлер орнатылуы тиіс. Контейнерлерді Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде N 3629 болып тіркелген "Коммуналды гигиена бойынша санитарлық-эпидемиологиялық ереже мен нормаларды бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2005 жылғы 24 наурыздағы N 137 бұйрығымен бекітілген "Елді-мекендер аумағын күтіп-ұстауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық ережесі мен нормаларының талаптарына сәйкес өндірістік және қойма үй-жайларынан 25 метр (бұдан әрі - м) қашықтықта асфальттанған немесе бетондалған алаңшаға орналастыруға рұқсат етіледі. Қоқыс салғыштарға арналған алаңша күнделікті тазартылуға жатуы тиіс.

8. Контейнерлерді тазалау 2/3 көлемде толуына байланысты, бірақ екі күнде бір реттен кем емес жүргізілуі, одан әрі Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялық заттармен дезинфекциялануы тиіс.

9. Аула ішіндегі әжетханалар өндірістік және қойма үй-жайларынан 25 м қашықтықта болуы тиіс.

10. Отын, құрылыс материалдарын сақтау орны қоршалуы және өндірістік үй-жайлардан 30 м-ден кем емес қашықтыққа шығарылуы тиіс. Объектінің аумағындағы ыдыстар қалқа астында сақталуы тиіс.

3. Сумен қамтамасыз етуге және кәрізге қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

11. Объектілер орталықтанған және орталықтанбаған сумен қамтамасыз ету жүйелерімен қамтамасыз етілуі тиіс. Шаруашылық - ауызсудың қауіпсіздігі және сапасы Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде N 2999

болып тіркелген "Шаруашылық - ауызсумен қамтамасыз ету және мәдени-тұрмыстық суды пайдалану орындары бойынша санитарлық-эпидемиологиялық ереже мен нормаларды бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрі міндетін атқарушының 2004 жылғы 28 шілдедегі N 506 бұйрығы (бұдан әрі - N 506 бұйрық) талаптарына сәйкес қамтамасыз етілуі тиіс.

12. Су сапасын лабораторлық бақылау аккредиттелген зертханада жүргізілуі тиіс.

13. Әрбір өндірістік үй-жайда ыстық және салқын суы аралас келіп тұратын крандар, шлангілерді сақтауға арналған тіреуіштер болуы тиіс.

14. Әрбір өндірістік үй-жайда жеке гигиена ережесін сақтауға арналған жағдай жасалуы тиіс.

15. Ауызсу және техникалық сумен қамтамасыз ету жүйелері бөлек болуы, су құбырлар ажырату түсімен боялуы тиіс. Су тарату нүктелерінде "Ауызсу", "Техникалық су" деген жазулар болуы тиіс. Техникалық суды компрессорлық қондырғы үшін, қазандықтың ішін жуу, аумаққа су себу, автокөлік құралдарының сыртын жуу және унитаздағы су ағызу бағы үшін пайдалануға рұқсат етіледі.

16. Техникалық процесстер, жабдықтар мен үй-жайларды санитарлық өңдеу үшін, сумен жылыту жүйелерінің ыстық суын пайдалануға рұқсат етілмейді.

17. Ғимаратқа су құбырын енгізу жабылатын оқшауланған үй-жайда болуы тиіс. Су құбырында манометрлер, су сынамасын алу үшін шүмек, су ағысына арналған трап, кері қайтпа клапандары болуы тиіс.

18. Объектіде алаң ішілік және ішкі су құбырлары мен кәріз желілерінің схемалары болуы тиіс.

19. Ағын суларды шығару, жою және залалсыздандыру N 506 бұйрықтың талаптарына сәйкес іске асырылуы тиіс.

20. Тұрмыстық және өндірістік ағын суларын шығару үшін объект жалпықалалық кәрізге қосылуы немесе жеке кәріз және тазарту құрылысы болуы тиіс.

21. Кәрізге немесе тазарту құрылысына жіберілер алдында ағынды су механикалық тазалануы және май сүзгісінен өткізілуі тиіс.

Тазарту құрылысы ағынды өндірістік суларды зиянды заттардан тазалауды қамтамасыз етуі тиіс.

22. Өндірістік үй-жайлар жуу суын жинауға арналған торы бар диаметрі 10 сантиметр (бұдан әрі - см) кәріз трапымен жабдыкталады.

23. Өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық ағын суларына арналған кәріздің ішкі желісі бөлек болуы және коллекторға өздігінен жіберілуі тиіс.

Ашық су қоймаларына өндірістік және тұрмыстық сулар тазартылмай жіберуге рұқсат етілмейді.

24. Объектілердің су құбыры мен кәріз желілерін тексеру және ағымдық жөндеу жылына 1 реттен кем емес және қажеттілік жағдайы бойынша жүзеге асырылу тиіс.

25. Пайдалану кезінде қабырғалар мен ара қабырғалықтарды ылғалдайтын раковиналар мен жабықтар орнатылған жерлерде ылғалға төзімді материалдардан жасалған әрлену болуы тиіс.

26. Кәрізделмеген елді-мекен пункттеріндегі объектілерді орналастыру кезінде жергілікті кәріз және тазалаудың сыртқа шығару жүйесі қарастырылуы т и і с .

Ағын суларды қабылдау өндірістік үй-жайлардан 25 м кем емес қашықтықта орналасуы тиіс жерасты бетондалған су өткізбейтін сыйымдылықпен жүзеге асырылуы тиіс.

27. Ағын суларын қабылдауға арналған бетондалған су өткізбейтін сыйымдылықтың металдан жасалған қақпағы және көлемнің үштен екісі толуына байланысты тазартылуы тиіс.

4. Жарыққа, желдеткішке және жылуға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

28. Өндірістік, қойма және санитарлық-тұрмыстық үй-жайлардағы табиғи және жасанды жарығы Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде N 3792 болып тіркелген "Өндірістік объектілерді жобалауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық ереже мен нормаларды бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрі міндетін атқарушының 2005 жылғы 8 шілдедегі N 334 бұйрығы талаптарына сәйкес болуы тиіс.

29. Адамдар тұрақты болатын өндірістік үй-жайларда табиғи жарық қарастырылуы тиіс. Табиғи жарығы жоқ үй-жайларда жұмыс істеушілер жұмыс уақытының 50 пайызынан (бұдан әрі - %) артық емес уақытта болуы тиіс.

30. Өндірістік үй-жайлардың жалпы табиғи жарығы аралас, тегіс болуы және шамның разрядталған көзі бар шамшырақтармен қамтамасыз етілуі тиіс.

31. Жарық жақтаулары үй-жайдың іші тәріздес сырты да көлегейленбеуі тиіс.

32. Өндірістік және қосалқы ғимараттар терезелерінің сыртқы әйнектелген б е т і н т а з а л а у :

тұқымды алғаш тазалайтын үй-жайлар және ұсақтау елеу бөлімшелері үшін - жылына 4 реттен кем емес;

басқа өндірістік және қосалқы ғимараттар үшін - жылына 2 реттен кем емес

Терезе жақтауларының және терезе әйнектерінің ішкі беті 15 күнде 1 реттен кем емес жуылуы және сүртілуі тиіс. Ашылатын терезе мен есіктер жазғы мезгілде қорғаныш капрон торлармен жабылуы тиіс.

33. Өндірістік үй-жайлардағы шамшырақтарды тазалау 10 күнде 1 реттен кем емес жүргізілуі тиіс.

34. Аппараттардың және сыйымдылықтардың ішкі бетін қарау үшін 12 Вольттан артық емес кернеуліктегі тасымалданатын шамдарды пайдалануға рұқсат етіледі. Электрі шамдар қорғаныш торлармен қапталуы тиіс.

35. Өндірістік цехтар мен қоймалардың жасанды жарық көздері қорғаныш арматурамен немесе жабық плафондармен қапталуы тиіс.

36. Істен шыққан сынап толықтырылған газоразрядты шамдар кәдеге жаратылуы тиіс. Оларды жинауға және уақытша сақтауға жеке үй-жай бөлінуі тиіс. Қолданылған шамдар есепке алынуға және одан әрі оларды қайта өңдеу (сынаптан тазалау) пункттерінде тапсыру үшін тіркеуге жатады.

37. Өндірістік, қосалқы және тұрмыстық үй-жайлар желдетілуі, сыртқа тарату желдеткішімен, жергілікті желдеткіш құрылғысымен жабдықталуы тиіс.

38. Өндірістік үй-жайлар үшін сырттан ауаның жиналуы жер деңгейінен 2 м биіктікте жүзеге асырылуы тиіс. Ашық технологиялық процесс бар цехтарда сырттан келген ауаны тазалау және оның қысқы мезгілде жылынуы қарастырылуы тиіс.

39. Желдеткіш каналдар, технологиялық жабдықтардың ауа өткізгіш тоқсанына бір реттен кем емес тазартылуы тиіс.

40. Желдеткіш жүйесін алдын ала қарау және жөндеу жылына екі реттен кем жүргізілмеуі тиіс. Айына бір реттен кем емес сүзгілерді қарау, оларды тазалау және ауыстыру жүргізілуі тиіс.

41. Ауа өткізгіштер, торлар, желдеткіш камералары, желдеткіш қондырғылары және басқа да құрылғылар таза болуы, механикалық бұзылмаған, тот баспаған, беріктігі бұзылмауы тиіс.

42. Жергілікті сору зиянды булар, газдар және шаңдар бөлетін мынадай орындарда қарастырылуы тиіс:

Экстрактілердің бензинді және мисцеллалық сорғысы сальникті нығыздағыштары, буландырғыштар және тостерлер;
шрот және май жинайтын резервуарлар үшін кондиционерлердің ішкі бөлігі;
патрон фильтрінің төбесіндегі патрон бекітетін орындар;
су бөлу және шламды булайтын жинақталған түтіктер;
буландырғыштар мен тостерлерден шротты шығаратын шнектер.

43. Қоймалардағы және элеваторлардағы жұмыс аймағының ауасындағы, тұқымды алғаш тазалайтын үй-жайлардағы тұқым шаңының концентрациясы 1

текше метрге (бұдан әрі - мг/м^3) 2 миллиграммнан, қалған өндірістік үй-жайларда - 4 мг/м^3 аспауы тиіс. Аз экстракциялы үй-жайлардағы жұмыс аймағы ауасындағы бензин және көмірсулары буларының концентрациясы 300 мг/м^3 аспауы тиіс.

44. Технологиялық жабдықты қайта орнату немесе ауыстыру кезінде желдеткіш жүйелерін қайта жаңарту жүргізілуі тиіс.

45. Өндірістік және қойма үй-жайларындағы жылу, желдеткіш жүйелері Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде N 3789 болып тіркелген "Өндірістік үй-жайлардағы ауаға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық ережесі мен нормаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрі міндетін атқарушының 2005 жылғы 14 шілдедегі N 355 бұйрығы талаптарына сәйкес микроклиматтық параметрді қамтамасыз етуі тиіс.

5. Өсімдік майларын өндіруге қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

46. Майлық тұқымдарды қайта өңдеуде технологиялық процесс, өсімдік майын өндіру объектілерінде ағымды механикаландырылған операциялар өткізілуін қамтамасыз ететін технологиялық жүйені қолдану қарастырылуы тиіс.

47. Ағымды технологиялық жүйе келесі реттіліктегі операцияларды қарастыруы тиіс:

1) майлық тұқымдарды қабылдап алу, өлшеу және сақтау (күнбағыстың, сояның, рапстың, мақтаның тұқымдары);

2) шикі затты органикалық және неорганикалық қоспалардан тазарту;

3) соққылау;

4) қауызын бөліп алу;

5) пішіндеме алу - (білікті станокта ұсақталған шикі зат);

6) езбені алу - (езбені бумен және 105 градусқа дейін қайнатылған сумен өңдеу);

7) езбені престоу жолымен май алу;

8) рафинадталмаған майды престоу немесе тұндыру әдісімен тазалау;

9) майды құю, сақтау және сату;

10) шротты сақтау және сату.

48. Майды экстракция әдісімен алудың технологиялық процесінің келесідей қосымша этаптары бар:

1) майды экстрагентпен (еріткіш) шығару;

2) мицеллалардың дисцилляциясы (еріткіштердің булануы және жиналуы);

3) шротты сақтау және сату;

- 4) майды рафинаттау;
- 5) майды сақтау және сату.

49. Келіп түсетін шикізаттар мен материалдардың санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы болуы тиіс.

50. Келіп түскен тұқымдар өлшенгеннен кейін шөп-шалам қоспаларынан тазартылуы тиіс. Олар сеперациялық немесе пневматикалық қондырғыларда кептіріледі немесе келіп түскен тұқымдардың ылғалдылығына байланысты ылғалданады, сұрыпталады, тағы да тазартылады және көлденең немесе тік тасымалданатын құралдарымен сақтауға арналған қоймаларда беріледі.

51. Объектінің өнім өндіру мөлшеріне сәйкес қоймалардан немесе элеваторлардан алынған май тұқымдары пішіні бойынша (күнбағыс тұқымы үшін) сұрыпталуға, өлшенуге және күнбағысты соққылау әдісімен түсіруге және мақта тұқымдарын қайта өңдеу кезінде кесуге тасымалдау құралымен өндіруші б а с к о р п у с қ а б е р і л е д і .

Қабықсыз тұқымдарды (зығыр, соя) қайта өңдеу кезінде соққылау операциясы қолданылмайды.

52. Тұқым өзегінен қауызын немесе қабығын ажырату беті тормен немесе ауа ағысының көмегімен рушанка желдеткіш каналымен жабдықталған жабдықтың көмегімен жүргізіледі. Рушанкадан ажыратылған қауыз немесе қабық құрамында өзектің болуына және өзек бөлшектерінің аз болуына тексеріледі немесе өзек шаңы брикеттеуге және қазандыққа жіберіледі.

53. Май тұқымдарының өзегін ұсақтау үшін магнитті сеператорларда металл қоспасынан тазартылатын білікті станоктармен жүргізіледі және жабық табада ылғалды жылумен өңделуге жатады, содан кейін май алу үшін үздіксіз жұмыс істейтін шнекті преске жіберіледі.

54. Престің зерлі камерасынан шығатын май сыйымдылық ыдысқа жиналады, содан кейін май тұтқыштан, сүзгіден немесе сеператорлардан (әртүрлі қоспадағы) алдын ала тазартудан өтуге беріледі. Тазартылған май ыстық судың аз мөлшерінде арнайы қондырғыда суланады. Суланудың әсерінен белокты және кілегейлі заттар ісінеді, коагулирленеді, тұндырылады, май фосфодитенген концентратты түзетін лайдан ажыратылады.

55. Шнекті престен алынған күнжара (майлылығы 15 %-ке дейін) жапырақшалану немесе жаншылғанға дейін ұсақталады және ерітіндінің көмегімен (бензин немесе гексан) майдың қосымша (күнжарадан) мөлшерін алу мақсатында қайталап экстракциялау алдында тиімді құрылымын қамтамасыз ету үшін температура қосу 59-62 градус Цельсийге (бұдан әрі - $^{\circ}\text{C}$) және ылғалдылық 10 пайыз (бұдан әрі - %) кезінде кондиционерленеді.

56. Әр түрлі типтік экстракторларда (көлденең ленталық, тік шекті, шөміштеу, ротациялы-камералық) тұндыру немесе бірнеше рет бүрку әдісімен ерітінді май күнжарасын ұсақтау жүргізеді. Мисцелла түріндегі май экстрактордан шығарылады, содан кейін дистилляциялық қондырғыларда өндірістік қайта өңдеуге жіберілетін (айналу жүйесіне қайтарылатын) ерітіндіге және майға бөлінеді. Ерітіндінің қалдық мөлшерін бақылау жоғарылау температурасы бойынша аккредиттелген өндірістік зертханаларда жүргізіледі.

57. Майсызданған шрот экстрактордан шнекті немесе жабық түрдегі буланатын бензин қондырғысына жіберіледі. Бензиннен бөлінген шрот пневматикалық тасымал арқылы қоймаға жіберіледі. Жануарлар үшін жем ретінде пайдаланылуы тиіс.

58. Шроттан шығарылған бензин конденсатор жүйесінің көмегімен көп реттік пайдалану үшін ерітіндінің цехтық айналым жүйесіне қайтарылады.

59. Шығарылатын майдың әр партияның сапасын бақылау аккредиттелген зертханамен жүзеге асырылуы тиіс.

6. Технологиялық жабдықтарға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

60. Шаң, газ және ылғал шығару көзі болып табылатын жабдықтар, аппараттар немесе олардың бөліктері жабық болуы және аспирациялық құрылғылармен жабдықталуы, жеңіл бөлшектелуі және тазалау мен жуу үшін қол жетімді болуы тиіс.

61. Тағамдық өсімдік майларын өндіру және сақтауға арналған жабық және резервуарлар Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалуы тиіс.

62. Тасымалдау ленталары олардан материалдардың құлау мүмкіндігін болдырмайтын құрылғылармен жабдықталуы тиіс. Бос бөлігінде механикалық, гидравликалық немесе пневматикалық құрылғылар орнатылуы тиіс.

63. Лузгалар мен шикізаттарды ауыстыру тасымалдау лентасымен, шрот-аэролифтімен және тасымалдау лентасымен жүргізіледі.

64. Тұқымдарды кептіру үшін плюс 30 градус Цельсийге (бұдан әрі - $^{\circ}\text{C}$) дейін жылытылған ауа пайдаланылуы тиіс.

65. Тұқымдар ферроқоспаларды магнитпен ұстағыштардан өткізілуі тиіс. Статикалық магниттердің меншікті көтергіш күші 10 күнде 1 реттен кем емес тексерілуі және магниттің меншікті массасының 1 кг-ға секундына (бұдан әрі - г/с) 8 килограммнан кем емес болуы тиіс. Магниттер ауысымды 1 рет металл қоспалардан тазартылуы тиіс.

66. Сусымалы заттарға арналған сыйымдылықтың оларды босатуды қамтамасыз ететін формасы және құрылымы болуы тиіс.

67. Мисцеллаларды жақтаулы ашық сүзгіш престерде сүзуге рұқсат етілмейді.

68. Жылуды айтарлықтай бөлу көзі болып табылатын жабдық, бу өткізгіш, құбырлар (тұтқалы темір таба, престегіш құбыр, сығындылар, буландырғыш құбыр, патронды сүзгілер) және салқындатқыш агенті (аммиак, тұздық) бар аппараттар міндетті сыртқы жылу оқшаулауға жатады.

69. Жабдықтардың және бу құбыр өткізгіштерінің жылу оқшаулағышының сыртқы бетінің температурасы плюс 40 Цельсий градустан аспауы тиіс.

70. Жұмыс кезінде өндірістік жабдық шу және діріл сипаты бойынша қолданыстағы гигиеналық нормативтер талаптарына сәйкес болуы тиіс.

71. Тағамдық майға арналған резервуарлар босатылғаннан кейін және сақталатын майдың сұрпын ауыстыру кезінде қалдықтан толық тазартылуы, температура 175°C және атмосфералық қысым 1,5 болған кезде бумен булануы тиіс. Резервуарларды санитарлық өңдеу сапасы аккредиттелген зертханамен бақылануы тиіс.

72. Тағамдық өсімдік майларын тасымалдау майға арналған цистерналарында, темір бөшекелерде жүзеге асырылуы және сәйкесті таңбасы болуы тиіс.

73. Цистерналарына май құю алдында жуу-буландыру пунктінде өңдеуге жатуы тиіс.

74 Тағамдық майларды тасымалдауға арналған бөшекелер температура 175°C және атмосфералық қысым (ішкі және сыртқы) 1,5 болған кезде 20-30 минут бойы булануы және Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген жуғыш заттарды пайдалану арқылы жуылуы тиіс.

75. Тасымалдау сыйымдылықтарына май құю алдында осы май сұрпы үшін цистерналар мен бөшекелердің жарамдылығын, цистерналар мен бөшекелердің санитарлық жағдайын тексеру, оларда бөгде иістің болмауы, цистерналардың қақпақтары және төгу механизмі жарамды болуы тиіс.

76. Өсімдік майын цистерналарына, сондай-ақ бөшекелерге құю механикаландырылған процесте жүзеге асырылады.

Төгу-құю құрылғылары майлардың сапасы және сұрпы бойынша бөлек қабылдау мен бөлек шығаруды қамтамасыз етуі тиіс.

77. Цистерналарынан экстракциялы бензинді төгу бойынша операциялар бензин құю станцияларында механикаланған төгу-құю қадаушаларымен жүргізілуі тиіс.

78. Қосымша қолданылатын ыдыс орайтын материалдар және бұйымдар қолданыстағы стандарт талаптарына жауап беруі және олардың сапасын,

қауіпсіздігін куәландыратын тиісті құжаттары (санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды) болуы тиіс.

7. Майэкстракциялық өндіріс өнімдеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

79. Өсімдік майы және шроттар осы санитарлық ереже талаптарына сәйкес өңделуі тиіс.

80. Өсімдік майлары мен шроттың сапасы мен қауіпсіздігі Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде N 2403 болып тіркелген "Тағам азық-түліктерінің қауіпсіздігіне және тағамдық құндылығына қойылатын гигиеналық талаптар" санитарлық ережесі мен нормаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылғы 11 маусымдағы N 447 бұйрығы талаптарына жауап беруі тиіс.

81. Тиелетін май және жемдік шроттың әрбір партиясы олардың сапасын, қауіпсіздігін және өнімнің шикізат түрін куәландыратын құжатпен бірге жүруі тиіс.

82. Майлар алыну әдісіне қарай (престеу, сығу), тұқымдардың өндірілу сұрпына қарай және мақсатына (тағамдық, техникалық) байланысты бөлек сақталады.

83. Өсімдік майларын цистерналарға және бөтелкелерге құйғанға дейін жабық резервуарларда сақталуы тиіс.

84. Ыдысқа құйылған өсімдік майлары жабық үй-жайларда 18°C жоғары емес температурада сақталуы тиіс.

85. Тұқым майынан, улы химикаттармен уланған тұқымдардан алынған өсімдік майлары техникалық мақсат үшін қолданылады.

86. Шроттар механикаландырылған қоймаларда үйіліп және элеваторлардың сыйымдылықтарында немесе еденнен 10 см кем емес биіктіктегі арнайы ағаш төсеніштерде қаттап жиналған қаптарда сақталуы тиіс.

87. Жиналып салыну алдында шрот:

1)	ы л ғ а л д ы л ы ғ ы :
к ү н б а ғ ы с	м а й ы 7 , 5 - 9 , 5 % ;
м а қ т а	- 7 , 5 - 8 , 5 % ;
с о я	- 8 . 5 - 1 0 . 5 % ;

зығыр 7,5-8,5%;

2) температура 40°C -тан жоғары емес болуы тиіс.

Сыртқы ауа температурасы 35°C -тан жоғары болғанда шроттың

температурасы 5°C -тан жоғары емес болуы мүмкін.

Шроттағы экстракциялық бензиннің құрамы 0,1%-дан аспауы тиіс.

88. Қаптағы шрот шығарылған күніне байланысты қатталып жиналуы тиіс. Жыртылған және ластанған қаптарды пайдалануға рұқсат етілмейді.

89. Қоймаларға (элеваторларға) тиеу кезінде май тұқымдарының әртүрлі сұрпы мен түрлерін араластыруға рұқсат етілмейді.

90. Жинау кезіндегі тұқымдардың ылғалдылығы: күнбағыс, зығыр, сора, қызғылт түсті саңырауқұлақ және қыша тұқымдары үшін 8 пайыздан артық емес; майкене және жер жаңғақ тұқымдары үшін 6%-дан артық емес; мақта тұқымы үшін 9%-дан артық емес, соя тұқымы үшін 12%-дан артық емес болуы тиіс.

Бұл ретте, май тұқымының температурасы қоршаған ауа температурасынан 5°C -тан аспауы тиіс.

91. Май тұқымдарын сақтауға белгіленген температура әр ауысымда қашықтық термометрінің көмегімен тексерілуі тиіс.

Май тұқымының температурасы жоғарылаған жағдайда стационарлы қондырғымен желдету жүргізіледі.

92. Қаттап жиналғандар мен қабырға жаны аралығындағы қоймаларда шроттың сапасы мен жағдайын бақылауға арналған жүру жолы болуы тиіс.

8. Қойма, өндірістік және тұрмыстық үй-жайларға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

93. Объектіні пайдалануға беруге, жаңа технологиялық жабдықтарды немесе тораптарды орнатуға, өнімнің жаңа түрін шығаруға, өндірудің технологиясын өзгертуде санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды алынуы тиіс.

94. Жаңа өнім жинау алдында тұқымдарға арналған сақтау орны және элеваторлардың силосты ұяшықтары мұқият тазалануы, жөнделуі және дезинфекциялануы тиіс.

95. Сақтау орындарын желдету кезінде есік саңылауларына ұяшық мөлшері 1,5 шаршы миллиметр болатын металлмен торланған жақтаулар орнатылуы тиіс.

96. Сақтау орны және шротты сақтауға арналған және элеваторлардың силосты ұяшықтары жылына бір реттен кем емес дезинфекциялануы тиіс.

97. Тұқымға, шротқа арналған элеваторларда және экстракциялық цехтарда жүк және жолаушылар лифті қарастырылуы тиіс.

98. Тұқымдарды сақтау уақытында олардың бұзылуын ескерту үшін объектілерде барлық артық тұқымдарды орналастыру мен сақтауды қамтамасыз ететін сыйымдылығы бар қоймалар (элеваторлар) болуы тиіс. Мақта майы

тұқымдарын қайта өңдейтін объектілерден өзге объектілерде барлық қабылданған тұқымдарды тазалауға мүмкіндік беретін тазалау қондырғылары, сондай-ақ ылғалдылығы жоғары барлық тұқымдарды кептіруі үшін кептіргіштері болуы тиіс.

99. Барлық үй-жайлар, технологиялық жабдық, өндірістік мүккамал таза ұсталуы тиіс.

100. Өндірістік цехтардың қабырғалары екі метрден кем емес биіктікте плитамен және ылғалды жинау және дезинфекцияға төзімді басқа да материалдармен әрленуі тиіс. Өндірістік цехтардың, қосалқы және қойма үй-жайларының, дәліздердің төбесі, баспалдақ торлары әктелуі немесе эмульсия бояуымен боялуы тиіс. Қосалқы және қойма үй-жайларының, дәліздердің, баспалдақ торларының қабырғалары эмульсиямен және басқа да суға төзімді бояулармен боялуы тиіс.

101. Өндірістік үй-жайлардағы едендер саңылаусыз және ойықсыз тегіс, жұмыс орны және жүру жолы шет жанынан кәріз трапына қарай орналасқан сұйық ағынға арналған еңіс жыра болуы тиіс. Едендер қышқылға және сілтіге төзімді материалдардан жасалуы, су өткізбейтіндей болуы тиіс.

102. Әктеу, сылақтың ақауларын жою, сынған әйнектерді ауыстыру бойынша жұмыстарға өнімдерді жергілікті қоршау және оған бөгде заттардың енуінен сенімді қорғау жағдайларында өндірістік процесті толық тоқтатпай орындауға рұқсат етіледі.

103. Жергілікті көлік құралдарын (арба, автокарлар) пайдаланатын үй-жайларда колонналар бұрыштары 1 метр биіктікте, аспалы көлік қозғалысы орындарында - 2 м биіктікте қаңылтыр мен қапталып зақымданудан қорғалуы тиіс. Есіктің төменгі бөлігі 0,5 м биіктікте қапталуы тиіс.

104. Өндірістік процесстер жағдайы бойынша өсімдік майымен және жағар маймен ластануы мүмкін үй-жайлардың едендері мен қабырғалары күніне 2 реттен кем емес жуылуы тиіс. Еденді майсыздандыратын заттармен жууға рұқсат етіледі.

105. Өндірістік үй-жайларды, жұмыс орындарын, өтетін жолдарды дайын өнімдермен, қалдықтармен, жабдықтармен бітеуге рұқсат етілмейді.

106. Қабырғаларды, едендерді, төбелерді тазалау үшін жинау мүккамалдары (шаңсорғыш, швабра, щеткалар, қалақтар) және таңбалануы тиіс, жинау қауіпсіздігін және ыңғайлылығына қамтамасыз ететін басқа да құрал-саймандар пайдаланылуы тиіс.

107. Жинау мүккамалдарын жұмыс аяқталған соң тазалап, ыстық сумен жуып, дезинфекциялап, кептіріп және арнайы, белгіленген орынға сақтау керек.

108. Қоймадағы, шрот және тұқым элеваторындағы үй-жайларды және жабдықтарды ауысымына 1 рет құрғақ әдіспен (шаңсорғышпен), басқа

үй-жайларды - ылғалды әдіспен тазалау керек.

Санитарлық бөлмені жинау және дезинфекциялау үшін таңбаланған және айырмашылық бояумен боялған арнайы мүккамалдар бөлінуі тиіс. Санитарлық бөлмені жинауға арналған жинау мүккамалдары басқа тұрмыстық үй-жайларды жинайтын мүккамалдардан бөлек сақталады.

109. Үй-жайларды жинауға, жабдықтарды, қабырғаны, едендерді, терезелерді жууға Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген жуғыш және дезинфекциялық заттарды пайдаланып айына бір рет тазалық күні өткізілуі тиіс.

110. Улы химикаттармен уланған тұқым сақталған үй-жайлар және осы тұқымды қайта өңдеу үшін қолданылған жабдықтар, мұқият тазартылуы және ылғалды әдіспен тазалануы тиіс. Өңдеуге жатпайтын улы химикаттармен уланған тұқымдар қорымтасы және өндіріс қалдықтары өртелуі тиіс.

111. Тұрмыстық үй-жайларды жинау дезинфекциялық заттарды пайдаланып ыстық сумен күніне бірнеше рет жүргізілуі тиіс. Унитаздар мен писсуарлар несеп қышқыл тұзынан тазартылуы тиіс.

112. Әжетханадағы қолжуғыштың жанындағы шлюзде сабын, орамал және дезинфекциялық заттар болуы тиіс.

113. Қызметкерлер өндіріс учаскелерінде санитарлық киіммен, дербес қорғаныш заттарымен жұмыс жасауы және жеке тазалық ережесін сақтауы тиіс.

114. Жұмысқа тұратын тұлғалар Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізіліміне N 2780 болып тіркелген "Олардың кезінде алдын ала және мерзімдік медициналық қараулар міндетті зиянды өндірістік факторлардың, кәсіптердің тізбесі мен Зиянды, қауіпті және қолайсыз өндірістік факторлардың әсеріне ұшыраған қызметкерлерге міндетті алдын ала және мерзімдік медициналық қарауларды жүргізу жөніндегі нұсқаулықты бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2004 жылғы 12 наурыздағы N 243 бұйрығының талаптарына сәйкес міндетті алдын ала және ағымдық медициналық қараулардан өтуі тиіс.

115. Объектілерде алғашқы медициналық көмек көрсету үшін Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде N 3358 болып тіркелген "Халыққа кезек күттірмес медициналық жәрдем көрсетуге арналған алғашқы жәрдем қобдишасының құрамын бекіту туралы" Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2004 жылғы 20 желтоқсандағы N 876 бұйрығының талаптарына сай дәрі-дәрмек жиыны бар қобдиша болуы тиіс.

9. Дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау іс-шараларын ұйымдастыруға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

116. Жөндеуден кейін цистерналарын, технологиялық жабдықты және резервуарларды дезинфекциялық өңдеу температура 175°C және атмосфералық қысым 1,5 болған кезде бұмен, сондай-ақ Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген заттармен жүргізілуі тиіс.

117. Шыны ыдыстарды дезинфекциялау дезинфекциялық және сілті ерітінділерімен, ыстық сумен, ыстық ауамен, бұмен жүргізіледі.

118. Майларды сақтауға арналған жабдықтарды, резервуарларды, шыны ыдыстарды дезинфекциялау сапасы өндірістік зертханамен немесе басқа да аккредиттелген зертханамен жүргізілетін микробиологиялық зерттеулермен анықталуы тиіс.

119. Объектінің өндірістік және қойма үй-жайларында кеміргіштердің, жәндіктердің және құстардың болуына рұқсат етілмейді.

120. Объектідегі дезинсекциялық және дератизациялық іс-шаралар Қазақстан Республикасының Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде N 4191 болып тіркелген "Тұрмыстық жәндіктерді, синантроптық масалар мен сары масаларды жоюға арналған дезинсекциялық іс-шараларды жүргізуде жертөле үй-жайларына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық ережесі мен нормаларын бекіту туралы " Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2006 жылғы 27 наурыздағы N 130 бұйрығымен бекітілген санитарлық-эпидемиологиялық ереже мен нормалар талаптарына сәйкес жүргізілуі тиіс.

121. Жуғыш және дезинфекциялау құралдары сөрелермен немесе шкафтармен жабдықталған құрғақ, желдетілетін үй-жайларда сақталуы тиіс. Дезинфекциялау ерітінділері қолдану алдында дайындалуы тиіс.

122. Өндірістік ғимараттар, қоймалар, асханалар, зат қоятын бөлмелер, қоқыс қабылдайтын бөлмелер кеміргіштерден қорғалуы тиіс. Үй-жайлардың есігі мен табалдырғы (40-50 см биіктікте) жалпақ темір немесе металл торлармен қапталуы тиіс. Жертөле үй-жайларындағы терезелер және желдету жолының саңылаулары қорғаныш торлармен жабылуы тиіс. Қабырғалардағы, едендердегі, құбырлардағы және радиаторлардағы саңылаулар темір жоңқалары қосылған цементпен бітелуі тиіс.