

"Тамақ өнімін қайта өңдеу және өндіру бойынша объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық ережесін бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2010 жылғы 3 тамыздағы № 588 Бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2010 жылғы 25 тамызда Нормативтік құқықтық кесімдерді мемлекеттік тіркеудің тізіліміне N 6445 болып енгізілді. Күші жойылды - Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2012 жылдың 18 мамырдағы № 362 бұйрығымен

Ескерту. Бұйрықтың күші жойылды - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2012.05.18 № 362 (қол қойылған күнінен бастап күшіне енеді) бұйрығымен.

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Кодексінің 7-бабының 5) тармақшасына және 145-бабының 1), 2), 3), 6), 10), 18), 24), 27), 28), 32) тармақшаларына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Осы бұйрыққа 1-қосымшаға сәйкес қоса беріліп отырған «Тамақ өнімін қайта өңдеу және өндіру бойынша объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесі бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитеті (К.С. Оспанов) осы бұйрықты заңнамада белгіленген тәртіппен Қазақстан Республикасы Әділет министрлігіне мемлекеттік тіркеуге жіберсін.

3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Әкімшілік-құқықтық жұмыс департаменті (Ф.Б. Бисмильдин) осы бұйрық мемлекеттік тіркелгеннен кейін оны заңнамада белгіленген тәртіппен ресми жариялауды қамтамасыз етсін.

4. Осы бұйрыққа 2-қосымшаға сәйкес Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің кейбір бұйрықтарының күші жойылды деп танылсын.

5. Осы бұйрықтың орындалуын бақылауды өзіме қалдырамын.

6. Осы бұйрық алғаш ресми жарияланған күнінен кейін он күнтізбелік күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

М и н и с т р д і н

міндетін атқарушы

Б. Садықов

Қ а з а қ с т а н
Д е н с а у л ы қ

Р е с п у б л и к а с ы
с а қ т а у

м и н и с т р і н і ң

міндетін атқарушының
2010 жылғы 3 тамыздағы
№ 588 бұйрығына
1-қосымша

«Тамақ өнімін қайта өңдеу және өндіру бойынша объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесі

1. Жалпы ережелер

1. «Тамақ өнімдерін қайта өңдеу және өндіру бойынша объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық ережесі (бұдан әрі - санитариялық ереже) тамақ өнімдерін қайта өңдеу және өндіру бойынша объектілердің (бұдан әрі - объекті) қызметіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді, оларды сақтамау адамның өмірі мен денсаулығына, сондай-ақ аурулардың пайда болуы мен таралуына қауіп төндіреді және мыналарға:

1) құрылысқа жер учаскесін таңдауға;
2) объектіні жобалауға, салуға, реконструкциялауға, жөндеуге және пайдалануға енгізуге;
3) объектіні сумен жабдықтауға, кәріздеуге, жарықтандыруға және желдетуге ;

4) өндірістік үй-жайлардың ауасына және микроклиматына;
5) үй-жайларды, жабдықтарды күтіп-ұстауға және пайдалануға;
6) тамақ өнімдерін өндіру, тасымалдау, сақтау, өлшеп орау, кәдеге жарату және жою жағдайларына ;

7) тамақ өнімдерін йодтауға және байытуға;
8) шикізаттарды сақтауға және қайта өңдеуге;
9) жүктерді тасымалдау және сақтау жағдайларына;

10) өнімдердің радиациялық, химиялық, микробиологиялық, токсикологиялық, паразитологиялық қауіпсіздігін қамтамасыз етуді, соның ішінде оның құрамында генетикалық түрлендірілген объектілердің бар болуын өндірістік бақылауды ұйымдастыруға;

11) өндіріс қалдықтарын жинауға, пайдалануға, зарарсыздандыруға, тасымалдауға, сақтауға және көмуге;

12) жұмыс істеушілердің еңбек, тұрмыстық қызмет көрсету, медициналық қамтамасыз етілу жағдайларына;

13) персоналды гигиеналық оқытуға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды қамтиды.

2. Осы санитариялық ережеде мынадай терминдер мен анықтамалар п а й д а л а н ы л д ы :

1) гомогенизация – майлы түйіршіктерді ұсақтау жолымен сүттің құрамын біркелкі қалыпқа келтіретін технологиялық процесс;

2) ашытқы – сүт қышқылы өнімдерін дайындау үшін пайдаланылатын с ү т - қ ы ш қ ы л б а к т е р и я л а р ы ;

3) қуаттылығы аз объектілер (шағын өндіріс) – қайта өндірілетін шикізаттың көлемі ауысымда үш тоннадан аспайтын, тәулігіне үш тоннаға дейін нан және нан-бөлке өнімдерін өндіретін; тәулігіне бір тоннаға дейін макарон және макарон өнімдерін өндіретін және тәулігіне 10 тоннаға дейін ұн өндіретін объектілер;

4) санитариялық өңдеу – жадбықтарды, мұкамалдарды, ыдыстарды жуу және дезинфекциялау сапасын қамтамасыз ететін технологиялық тәсілдердің ж и ы н т ы ғ ы ;

5) термограмма – шикізаттарды (өнімдерді) жылумен өңдеу режимінің г р а ф и к а л ы қ б е й н е с і ;

6) фризерлеу – сүт қоспасын бір мезетте араластыра отырып, оны балмұздақ үшін салқындатудың техникалық процесі;

7) фризер–балмұздақ дайындауға арналған жабдық;

8) дезинфекциялау-жуу пункті (бұдан әрі – дезжуу пункті) – малдарды тасымалдайтын көлік құралын жуу және дезинфекциялау жүргізілетін орын;

9) етті дефростациялау - еттің қалың жерін 1 Цельсий градустан (бұдан әрі - $^{\circ}$ С) төмен емес температурада етті жібіту;

10) жетілдіру камерасы - дайын өнімнің тиісті органолептикалық көрсеткіштерін және сақтау кезінде төзімділігін қамтамасыз ету үшін етке созылмалы түр беру, ылғал ұстағыш қабілетін сақтау мақсатында етті ұстап т ұ р у ғ а а р н а л ғ а н ү й - ж а й ;

11) магнит ұстағыш - ұсақ металл заттарды ұстауға арналған қондырғы;

12) шелдеу - терінің астындағы майлы және бұлшықет тіндерінің қалдықтарын алып тастайтын технологиялық операция;

13) санитариялық сою орны - ауру малды союға арналған үй-жай;

14) технологиялық жарамсыз өнім - тағамдық мақсатқа пайдалануға ж а т п а й т ы н ө н і м ;

15) зеер камерасы – шнек және пресс пластиналары арасындағы кеңістік;

16) жарма – тұқымдардың өзегінен алынған ұнтақ;

17) қабық – күнбағыс дәнінің жеміс қабығы;

18) май экстракциялау өндірісі – өсімдік майын өндіретін, майларды гидрогenezациялау мен бөлшектеу жүргізетін объект;

19) мисцелла – шротпен еріткіш қоспасы;

- 20) ұнтақ – жанышқышта ұнтақталған шикізат;
- 21) шрот – май өсірінділерінің тұқымдарын престоу және экстракциялаудан кейін алынатын өсімдік майларын өндіру кезіндегі жанама өнім;
- 22) бураттар - ұнды елеуге және металл магнитті қоспаларды ұстап қалуға арналған технологиялық жабдық;
- 23) бастундар – ұзын макарон бұйымдарын ілінетін және кептірілетін жабдықтың қосалқы бөлігі;
- 24) қайнатпа - түрлі жемістер мен жидектердің пюресі қосылған пісірілген қант қоспасы;
- 25) қамырды ашытып қою – нормативтік техникалық құжаттарға сәйкес ауаның температурасы мен ылғалдылығы кезінде қамырды ашытып ұстау;
- 26) рецеркуляция – бастапқы параметрлерге дейін келтірілген ауаны қайта пайдалану;
- 27) тегістейтін машина – дақылдың (тұқымдардың) бетінен қауыздың қабығы ашылғаннан кейін қалған қабыршақтарды (және дәнектің бөлігін) соңынан алып тастауға арналған, сондай-ақ белгіленген нысанға және қажет етілетін түріне дейін жармаларды өңдеуге арналған машина;
- 28) дақылдың зиянды қоспасы – адамның және жануарлардың денсаулығына қауіпті, өсімдіктерден жасалатын қоспа;
- 29) астықты бастыру машинасы – дақылдың эндоспермасынан тұқымның қабықтарын (кебектерін) бөліп шығаруды жүзеге асыратын айналмалы машина;
- 30) дақылды ылғалдауға арналған машина – дақылды ылғалдау және қабығын тазалау үшін қолданылатын машина;
- 31) магнит ұстағыш – металл магнит қоспаларын айыруға арналған құрылғы;
- 32) сеператор – дақылдарды ірі, ұсақ және жеңіл қоспалардан тазалауға арналған дақыл тазалайтын машина;
- 33) бастыру машинасы – дақылдардың бетін шаңнан құрғақтай тазалау, жеміс қабықтарын, шашақтарды және тұқымдарды бөліп алуға және дақылдарды алдын ала қабыршақтауға арналған қамшы түріндегі жұмыс органы бар дақыл тазалайтын машина;
- 34) ұнтағыш – қатты материалды уатудың белгілі бір дәрежесіне дейін ұсақтауға арналған құрылғы;
- 35) қарқынды ылғалдау шнегі – дақылды ылғалдауға арналған көлік түріндегі жабдық;
- 36) щеткалы машина – дақылдардың бетін қабықтан және шаңнан құрғақтай тазалауға арналған щетка түріндегі жұмыс органы бар дақыл тазалайтын машина;
- 37) бункер, силос – ысырмамен және сорып алумен жабдықталған төменгі бөлігі арқылы тиелетін дақылды уақытша сақтауға арналған сыйымдылық;

- 38) престелген ашытқы – құрамында 25-30% құрғақ заттары бар ашытқылар;
39) құрғақ ашытқылар - құрамында 90% құрғақ заттары бар ашытқылар;
40) меласса – қант қызылшасы өндірісінің қалдығы, ашытқы өндіру кезінде пайдаланылады;
41) циклон – ауаны тазалауға арналған құрылғы.

2. Құрылысқа арналған жер учаскесін таңдауға, объектіні жобалауға, салуға, реконструкциялауға, пайдалануға енгізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

3. Құрылысқа арналған жер учаскесін таңдау, объектіні жобалау, салу, реконструкциялау, пайдалануға енгізу халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы аумақтық мемлекеттік органның келісімі бойынша жүзеге асырылады.

4. Мына жағдайларда жер учаскелерінде объектіні салуды жоспарлауға жол берілмейді:

1) ол бұрын мал өлекселерін көму, уытты қалдықтарды көму орындары ретінде пайдаланылған болса;

2) гамма-сәулесі дозасының қуат деңгейінің табиғи фонмен сағатына 0,2 микроЗиверттіке артуы кезінде;

3) күйдіргі ауруы бойынша стационарлық қолайсыз пункттердің жер учаскесінде болуы кезінде.

5. Таңдап алынған жер учаскесінде объекті салуды жобалауға осы санитариялық ереженің талаптарына сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды бар болған кезде жол беріледі.

6. Объектіні салу немесе реконструкциялау жобасы осы санитариялық ереженің талаптарына сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындыны алу үшін халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы тиісті аумақтағы мемлекеттік органға санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізу үшін ұсынылады.

7. Объектінің санитариялық паспорты болуы тиіс.

8. Адамның денсаулығына жағымсыз әсер ету көзі болып табылатын технологиялық процесстері бар объектінің елді-мекендердің аумақтарын аймақтау үшін бас жоспарларды әзірлеу сатысында арнайы есептеулермен айқындалатын СҚК-ы болуы тиіс.

9. Объект жеке аумақта орналастырылады, объектіні тұрғын-үй ғимараттарында орналастыруға жол берілмейді.

10. Бір аумақта тамақ өнімін өндіру бойынша объектілерді орналастыру оң санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды кезінде жүзеге асырылады.

11. Адамның денсаулығына қауіп төндіретін жабдықты және/немесе материалдарды қамтитын немесе пайдаланатын объектілерді жоюға және/немесе консервациялауға адамның денсаулығына қауіп төндіретін жабдықтарды, материалдарды зарарсыздандыру, кәдеге жарату, көму, жою бойынша іс-шаралардың жүргізілгендігін растайтын ұсынылған материалдардың санитариялық-эпидемиологиялық сараптамасы негізінде санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы болған кезде жол беріледі.

12. Сәулеттік-жоспарлау шешімдері жобалауға тапсырмаға сәйкес дайын өнім мен шикізат ағындарының қиылысуын болдырмайтын цехтардың (учаскелердің) бөлек үй-жайларын, оларды орналастыруды көздейді.

13. Тұрмыстық үй-жайлардың құрамына сыртқы, жеке және санитариялық киімдерге және аяқ киімдерге арналған бөлек киім ілетін орын, таза киімдерді сақтауға арналған киім қоятын орын, лас санитариялық киімді қабылдауға арналған үй-жай, себезгі бөлмесі және қол жууға арналған раковина, киімдер мен аяқ киімдерді кептіретін орын, кір жуатын орын және жинау мүкамалын сақтауға арналған үй-жай кіреді.

14. Өндірістің қуатына және спецификасына байланысты әйелдердің жеке гигиенасына арналған бөлме немесе гигиеналық себезгісі бар арнайы кабина көзделеді.

15. Кәсіпорынның персоналы үшін асхана немесе буфет көзделеді. Асхана (буфет) болмаған жағдайда тамақ ішуге арналған үй-жай бөлінеді. Цехтардың ішінде тамақ ішуге жол берілмейді.

3. Объектіні сумен жабдықтауға, кәріздеуге, жылытуға, жарықтандыруға, желдетуге күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

16. Объекті орталықтандырылған ыстық және салқын сумен жабдықтау, кәріздеу және жылыту жүйесімен қамтамасыз етіледі.

17. Объектіге су құбырын енгізу манометрмен, су сынамасын алуға арналған кранмен, ағысқа арналған траппен, кері ашылатын қақпақтарымен жабдықталған жабылатын оқшау үй-жайда болады.

18. Ауыз су эпидемиялық және радиациялық тұрғыдан қауіпсіз, химиялық құрам бойынша зиянсыз болуы және қолайлы органолептикалық қасиеті болуы тиіс.

19. Объектінің үй-жайлары салқын және ыстық сумен қамтамасыз етіледі. Өндірістік үй-жайлар жинауға арналған шаю крандарымен жабдықталады. Шлангілерді сақтау үшін қақпақтармен-ұштықтармен жабдықталған кронштейндер көзделеді. Өндірістік үй-жайларда қол жууға арналған

раковиналар кіреберісте және жұмыс орнынан 15 метрден аспайтын қашықтықта орналастырылады, араластырғышпен, сабынмен, щеткалармен, бір рет қолданылатын сүлгілермен немесе электр сүлгілерімен жабдықталады.

20. Елді мекенде орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда, жергілікті су көздерінің суын пайдалануға жол беріледі, орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау және бу жүйесі болмаған жағдайда жеке қазандық орнатылады. Өнімдерге немесе өнімдермен жанасатын беттеріне тікелей түсетін бу зиянды заттар қосылмай, ауызсудан алынуы тиіс.

21. Өндірістік және ауызсу мақсатында су қорын сақтауға арналған объектіде өндірістің қуатына байланысты талдауға су сынамасын алуға арналған крандармен, тұтқалармен, баспалдақтармен және люктермен жабдықталған жинау резервуарлары көзделеді.

22. Судың қорына арналған резервуарлардың люктері құлыппен жабылады, пломбланады, «Ауызсу» деген жазумен таңбаланады. Судың айналымы әрбір 48 сағат сайын жүргізіледі. Резервуарларды механикалық тазалау және дезинфекциялау ай сайын жүргізіледі.

23. Ауызсу және техникалық сумен жабдықтау жүйелері бөлек көзделеді, құбырлар ажырату түсімен боялады. Су тарату нүктелерінде «ауызсу», «техникалық су» деген жазулар болуы тиіс. Техникалық су компрессорлық қондырғы үшін, қазандықтардың ауа өткізіп суын шығару, аумаққа су себу, автомашиналардың сыртын және дәретханаларды жуу үшін пайдаланылады.

24. Технологиялық процесстер, жабдықтарды және үй-жайларды санитариялық өңдеу үшін сумен жылыту жүйесінен ыстық суды пайдалануға жол берілмейді.

25. Су құбырындағы және кәріздегі авариялар және жөндеу жұмыстары, судың, будың, суықтың болмауы осы санитариялық ережеге 2-қосымшаға нысан бойынша су құбырындағы және кәріздегі аварияны және жөндеу жұмыстарын анықтау және жоюды есепке алу журналына тіркеледі.

26. Авариялық жағдайларды жойғаннан кейін, су құбырларына және резервуарларға жөндеу жұмыстарын жүргізгеннен кейін суды кейіннен зертханалық зерттеу арқылы жуылады және дезинфекцияланады.

27. Кәрізденбеген елді мекендерде объектіні орналастырғаннан кейін жергілікті кәріздеу жүйесі және шығарып тазалау жүйесі көзделеді. Ағынды суларды қабылдауға арналған бетондалған шұқыр қақпақпен жабдықталады және оның 2/3 көлемі толуына байланысты тазартылады.

28. Бөлек тұрған дәретханалар өндірістік және қойма үй-жайларынан кемінде 25 м қашықтықта орнатылады, таза ұсталады және аптасына бір рет дезинфекцияланады.

29. Ағын сулар кәрізге немесе жергілікті тазарту құрылыстарына жіберу

алдында механикалық тазалауға жатқызылады.

30. Өндірістік үй-жайлар шайынды суларды жинауға арналған диаметрі 10 сантиметр (бұдан әрі – см) траптармен және торлармен жабдықталады. Технологиялық жабдықтың және машиналардың өңделген суларын ағызатын су құбырлары сифондар құрылғысы бар кәріз жүйесіне қосылады.

31. Мыналарға:

1) жұмыс орындарының және технологиялық жабдықтың үстінен технологиялық және тұрмыстық су ағатын аспалы кәріз құбырларының құрылғысына;

2) өндірістік үй-жайлар арқылы тұрмыстық ағындарды шығаруға арналған қадалар өткізуге;

3) өндірістік цехтардың және асханалардың үстінде дәретхана, себезгі бөлмелерін, кір жуу бөлмесін және қолжуғышты орналастыруға жол берілмейді.

32. Объектінің барлық үй-жайларында табиғи және жасанды жарық көзделеді.

33. Жарықтандыру көздері қорғаныш арматурамен немесе ашық плафондармен жабдықталады. Ашық технологиялық процесстері бар үй-жайлардағы шамшырақтарды технологиялық жабдықтың үстіне орналастыруға жол берілмейді. Жарықтандыру арматурасын тазалау ластануына байланысты жүргізіледі.

34. Өндірістік, қосымша және тұрмыстық үй-жайлар жасанды іске қосылатын сыртқа тарату желдеткішімен немесе жергілікті желдеткіш құрылғыларымен жабдықталады.

35. Желдеткіш және ауа баптау жүйелері ластанған аймақтан таза аймаққа ауаның түсу мүмкіндігін болдырмайды, тазалауды немесе ауыстыруды қажет ететін сүзгілерге және басқа бөліктерге қолжетімді қамтамасыз етеді.

36. Жұмыс аймағының ауасындағы зиянды заттардың құрамы объектілердің нақты санаты үшін бекітілген ШРЕШ-дан аспауы тиіс.

37. Өндірістік үй-жайларға арналған сырттан келетін ауаны жинау жердің деңгейінен 2 м төмен емес аймақтан жүзеге асырылады. Ашық технологиялық процессі бар цехтарда жұқалап тазарту сүзгілерінде сырттан берілетін ауаны тазалау көзделеді.

38. Өндірістік үй-жайларда, егер ол технологиялық процеспен жол берілетін болса, табиғи желдетуге болады. Жылу, ылғал және зиянды заттарды қарқынды бөлетін көзі болып табылатын жабдық жергілікті сорғы құрылғысы бар сыртқа тарату желдеткішімен жабдықталады.

39. Өндірістік және қойма үй-жайларына кіреберісінде тамбурлар болмаған кезде ауаны жылытатын «ауа» шымылдығы құрылғысы көзделеді.

40. Өндірістік үй-жайларда жарықтандыру, микроклиматтың, шудың, дiрiлдiң және жұмыс ауасы аймағындағы зиянды заттардың құрамының деңгейі

гигиеналық нормативтер талаптарына сәйкес болуы тиіс.

41. Өндірістік цехтардың, тұрмыстық үй-жайлардың және зертханалардың қабырғалары Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау заттарына төзімді материалдармен кемінде екі метр биіктікте әрленеді. Себезгі қабырғаларда барлық биіктігі бойынша әрленеді.

42. Барлық үй-жайлардың едені түзу, тегіс болуы тиіс, жұмыс орындарынан және өту жолдары жағына қарай орналасқан траптар жағына қарай еңісі бар су өткізбейтін материалдармен жабылады. Маймен қатты ластанумен байланысты өндірістік үй-жайлардың едені ағаш торлармен жабдықталады. Өндірістік үй-жайларды жинау күнделікті ылғал тәсілімен жүргізіледі. Еден жұмыс процесінде және ауысым аяқталғаннан кейін сабын-сілті ерітіндісін пайдалана отырып, жуылады. Өндірістік үй-жайлардағы панельдердің, есіктердің беті аптасына бір рет жуылады.

43. Терезе, фонарлық әйнектелудің және жақтаулардың ішкі беттері, электрлі жарықтандыру арматурасы және терезе әйнектері ластануына байланысты жуылады және сүртіледі. Жазғы мезгілде ашылатын терезе мен есіктер қорғаныш торлармен жабылады.

44. Лотоктар, траптар, қолжуғыштар, раковиналар, қоқыссалғыштар ауысым ішінде тазартылады, ауысым аяқталғаннан кейін жуылады және дезинфекцияланады.

45. Айына кемінде бір рет барлық үй-жайларды, жабдықтарды және мүкаммалдарды дезинфекциялай отырып, күрделі жинау жүргізу үшін санитариялық күн жүргізіледі.

46. Үй-жайларды ағымдық жөндеу жылына кемінде бір рет жүргізіледі. Өндірістік және қосымша үй-жайлардың қабырғалары мен төбелерін әктеу немесе бояу жылына кемінде екі рет жүргізілуі және дезинфекциялау бірге жүргізілуі тиіс.

47. Тоңазытқыш камералары оларды өнімнен босатқаннан кейін жуылады және тоңазытқышты кеміргіштердің жаппай түсуіне дайындау кезеңінде, камерада көгеру анықталған кезде және сақталатын өнімнің көгеруі кезінде дезинфекцияланады.

48. Өнімді өңдеу кезінде үй-жайларға жөндеу жұмыстарын және дезинфекциялауды жүргізуге жол берілмейді. Өндірістік цикл кезінде жабдықты тасымалдайтын экрандармен қоршалған жағдайда оған жөндеу жүргізуге жол беріледі.

49. Өндірістік үй-жайларда және тоңазытқыштарда өндірістік қалдықтарды сақтауға жол берілмейді.

50. Жинау мүкаммалын, жуу және дезинфекциялау заттарын сақтау үшін лас суға арналған суағармен, салқын және ыстық су келіп тұратын раковинамен,

шүберектерді кептіруге арналған құрылғымен жабдықталған жеке үй-жай бөлінеді. Жинау мүқаммалы таңбаланады. Жинау мүқаммалын өндірістік үй-жайларда сақтауға, сондай-ақ оны мақсатына лайықсыз пайдалануға жол берілмейді.

51. Өндірістік корпусқа және әрбір цехтарға кіреберістердегі дезинфекциялау кілемшелері әр ауысым сайын дезинфекциялау ерітіндісіне малынады.

52. Объектінің аумағы қоршалады, абаттандырылады, қатты жабыны болады, аумақтың атмосфералық, еріген сулары мен шаю суларын жинауға арналған жауын-шашын кәрізімен жабдықталады, күнделікті жиналады, жазғы мезгілде су себіледі, қысқы мезгілде қардан және мұздан тазартылады.

53. Аумақта шағын өндіріс объектілерін қоспағанда көлікпен кіруге және шығуға арналған екі бөлек жол көзделеді және функционалдық аймақтар бөлінеді: әкімшілік-шаруашылық, өндірістік, көлік-қоймалық және қосымша объектілер. Өндірістік цехтардың үй-жайларын орналастыру технологиялық процесстердің ағымдылығын қамтамасыз етуі тиіс.

54. Құсты, етті, балықты қайта өндірумен айналысатын объектілердің аумағына көлікпен кіру мен шығу кезінде эпизоотикалық жағдайға байланысты қақпаның алдына дезинфекциялау ерітіндісі бар, дезинфекциялау кедергілері орнатылады. Кюветтер қыс мезгілінде дезинфекциялау ерітінділерін жылытуға арналған құрылғылармен жабдықталады.

55. Қоқыстар мен қалдықтарды жинау үшін шаруашылық аймақта асфальтталған немесе бетондалған алаңға орнатылған қақпағы бар металл контейнерлер пайдаланылады. Алаң үш жақтан тұтас қабырғамен қоршалады.

56. Қоқыстарды және қалдықтарды шығару контейнердің көлемінің кемінде 2/3 толуына байланысты жүргізіледі. Контейнерлер босатылғаннан кейін жуылады және дезинфекцияланады.

57. Объектіде дезинсекциялау және дератизациялау іс-шаралары жүргізіледі.

4. Жабдықтарды күтіп-ұстауға, пайдалануға, тамақ өнімін өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау және сақтау жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

58. Жабдық, аппаратура, ыдыс, мүқаммал Қазақстан Республикасының аумағында қолдануға рұқсат етілген материалдардан дайындалады және қажетті нормативтік-техникалық құжаттамасы болады.

59. Жаңа технологиялық жабдықты немесе желілерді орнату, өнімнің жаңа үлгілерін шығару санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылық саласындағы аумақтық мемлекеттік органмен келісіледі.

60. Өніммен жанасатын жабдық пен аппаратураның барлық бөліктері тамақ

өнімімен жанасу үшін Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалады.

61. Жабдықты орналастыру технологиялық процесстің ағымдылығын және қызмет көрсету, жөндеу және жуу үшін еркін қолжетімділік мүмкіндігін қамтамасыз етуді көздейді. Технологиялық жабдық діріл және шу оқшаулаушы құрылғымен жабдықталады.

62. Зауыт ішіндегі көлік пен цех ішіндегі ыдыстар таңбаланады және шикізаттың және дайын өнімнің жеке түрлерімен бекітіледі.

63. Мұқаммалды, ыдыстарды және көлік құралдарын жуу және дезинфекциялау су өткізбейтін едені, бу, ыстық және салқын су келтірілген, ағын суларды ағызуға арналған суағары, желдеткіші, оқытылған персоналы бар арнайы жуу үй-жайларында жүргізіледі. Қолмен жуу үшін жылжымалы 3 секциялы жуу ваннасы көзделеді. Жабдықты жуу және дезинфекциялау үшін Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдары, сондай-ақ таңбаланған жинау мұқаммалы пайдаланылады.

64. Шикізатты және дайын өнімді өндірудің, өлшеп-ораудың, сақтаудың, тасымалдаудың барлық процесстері объектінің қуатына қарамастан оларды ластанудан және бүлінуден, оларға бөгде нәрселер мен заттардың түсуінен қорғау жағдайларында жүргізіледі.

65. Тамақ өнімі санитариялық-эпидемиологиялық оң қорытынды болған кезде жұмыстарды ұйымдастыруға, шикізаттың жаңа түрлеріне, технологиялық жабдыққа және процеске, азық-түлік шикізатына, тамақ өніміне, ыдысқа және қаптау материалдарына арналған нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкес жүргізіледі.

66. Шикізат, дайын өнім және қосымша материалдар олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттармен қоса жүреді.

67. Дайын тамақ өнімі Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан дайындалған тұтыну және көлік ыдысымен қапталады.

68. Объект шикізатты, дайын өнімді, қаптама және қосымша материалдарды бөлек сақтау үшін қойма үй-жайларымен және тоңазыту жабдығымен қамтамасыз етіледі. Қойма үй-жайлары сөрелермен, стеллаждармен және тауар астына қоятын заттармен жабдықталады. Дайын өнімді тоңазыту камерасында және/немесе қойма үй-жайында орналастыру күні, өндеу ауысымы және партияның нөмірі көрсетіле отырып, партиямен жүзеге асырылады.

69. Тамақ компоненттері және тағамдық қоспалар дайындаушы кәсіпорынның қаптамасында сақталады және бөлек үй-жайда пайдалануға дайындалады.

70. Қойма үй-жайлары температураны және ылғалдылықты өлшеу үшін аспаптармен жабдықталады. Үй-жайлардың температурасы мен ылғалдылығы

сақталатын өнімге арналған нормативтік құжаттаманың талаптарына сәйкес болуы тиіс. Қойма үй-жайларында азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімі үшін тамақтық емес тауарларды сақтауға жол берілмейді.

71. Өнімді ластанған, бүлінген, таңбалануы анық емес, пломбасы бұзылған қаптамада сақтауға және өткізуге жол беріледі.

72. Тамақ өнімдерін тасымалдау мамандандырылған көлік құралымен жүзеге асырылады. Тамақ өнімдерін тасымалдау үшін пайдаланылатын көлік құралдары таза, жарамды күйде болуы, машиналардың кузовтарының гигиеналық жабыны болуы, жууға және дезинфекциялауға жеңіл болуы тиіс. Көлік құралдарының санитариялық паспорты болуы тиіс.

73. Тамақ өнімдерін шикізат өнімдерімен, жартылай фабрикаттармен және басқа да тамақтық емес өнімдермен бірге тасымалдауға жол берілмейді.

74. Тамақ өнімдерін сақтау мерзімінің, тасымалдаудың және өткізудің шарттары нақты өнімге арналған нормативтік құжаттама талаптарына сәйкес болуы тиіс.

5. Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға, еңбек ету, тұрмыстық қызмет көрсету және медициналық қамтамасыз ету жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

75. Объектінің жанынан шикізаттарды, дайын тамақ өнімін және суды радиациялық, химиялық, микробиологиялық, токсикологиялық және паразитологиялық қауіпсіздікке, технологиялық процесстердің санитариялық-эпидемиологиялық жағдайына және өндірістік үй-жайларды және жабдықты дезинфекциялау сапасына зерттеуді жүзеге асыратын өндірістік з е р т х а н а ж а б д ы қ т а л а д ы .

76. Қуаттылығы шағын, орта объектілерде өндірістік зертхана болмаған кезде өндірістік бақылау өзге зертханада жүзеге асырылады.

77. Жаңа технологиялық жабдықпен жұмыс жасау, сондай-ақ жөндеуден және реконструкциядан кейін жұмыс жасау санитариялық өңдеуден кейін, өңделетін өнімнің дезинфекциясы және қауіпсіздігі сапасын микробиологиялық бақылаудан кейін жүргізіледі.

78. Жаңа технология, жаңа рецептуралар бойынша алынған өнім санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды алғаннан кейін өндіріске қоюға ж а т а д ы .

79. Объектілерде гигиеналық нормативтерге сәйкес еңбек жағдайлары (микроклимат, өндірістік шу, діріл, табиғи және жасанды жарық, жұмыс аймағының ауасы) қамтамсыз етіледі.

80. Жұмыс істеушілер саны 50-ден астам болатын объектіде медициналық

п у н к т

ұ й ы м д а с т ы р ы л а д ы .

81. Жұмыс істеушілер саны 50-ден астам болатын объекті алғашқы медициналық көмек көрсетуге арналған дәрі-дәрмектер жиыны бар дәрі қобдишасымен қамтамасыз етіледі.

82. Тұрмыстық үй-жайлар санитариялық өткізу типі бойынша орналастырылады, күнделікті жұмыс аяқталғаннан кейін жиналуы тиіс: қабырғалары мен едендері сабын-сілтілі ерітіндімен және ыстық сумен жуылады; киім ілетін орындардағы шкафтар ылғалды тәсілмен тазартылады және аптасына кемінде бір рет дезинфекцияланады. Тұрмыстық үй-жайларды басқа мақсатта пайдалануға жол берілмейді.

83. Дәретханалар өздігінен жабылатын есіктермен жабықталады. Шлюздердің санитариялық киімге арналған киім ілгіші, ыстық және салқын су келіп тұратын қол жууға арналған раковинасы, сабын, щеткалар, қолға арналған электрлі кептіргіштер немесе бір рет қолданылатын сүлгі болуы тиіс. Шлюзге кіреберісте дезинфекциялау ерітіндісіне малынған дезинфекциялау кілемшесі көзделеді.

84. Дәретханаларды жинауға және дезинфекциялауға арналған мұкаммал таңбалаанады, әрбір жинаудан кейін дезинфекциялау ерітіндісінде өңделеді, басқа үй-жайлардың жинау мұкаммалынан бөлек арнайы бөлінген орында сақталады. Дәретханаларды жинау үшін арнайы персонал бөлінеді, оны басқа үй-жайларды жинау үшін тартуға жол берілмейді.

85. Объектінің жұмыскерлері алдын ала (жұмысқа түсер кезде), мерзімдік медициналық қараудан және гигиеналық оқудан өтеді. Әрбір жұмыскердің белгіленген үлгідегі жеке медициналық кітапшасы болуы тиіс.

86. Объектінің жұмыскерлері бір жұмыс істеушіге арналған санитариялық киімнің кемінде 3 жиынымен қамтамасыз етіледі. Оны ауыстыру күнделікті және ластануына байланысты жүргізіледі.

87. Өндірістік үй-жайға санитариялық киімсіз кіруге, санитариялық киімнің үстінен сыртқы үй киімін киюге жол берілмейді. Ғимараттан аумаққа кіру және өндірістік емес үй-жайларға бару кезінде санитариялық киім шешіледі.

88. Санитариялық киімді жуу және дезинфекциялау кір жуу орнында жүргізіледі, үйде жууға жол берілмейді.

89. Персонал қолын таза ұстауы тиіс. Қолды жұмысты бастар алдында және жұмыстағы әрбір үзілісте, бір операциядан екінші операцияға көшу кезінде, ластанған заттарды ұстаған кезде жуу және дезинфекциялау керек. Дәретханаға барғаннан кейін қолды екі рет жуу және дезинфекциялау керек: шлюзде дәретханаға барғаннан кейін халатты кигенге дейін және жұмыс орнында, жұмысқа кірісер алдында тікелей.

90. Шикізатқа және дайын өнімге бөгде заттардың түсуін болдырмау үшін

өндірістік үй-жайларға ұсақ шыны және металл заттарды (технологиялық мүкаммалдан басқа) әкелуге және сақтауға; санитариялық киімді түйреуішпен, инемен ұстатуға және халаттардың қалтасында жеке тұтыну заттарын сақтауға
ж о л б е р і л м е й д і .

91. Күнделікті жұмыс басталар алдында дайын өнімді ұстайтын персоналдың қолын қарау жүргізіледі. Іріңді аурулармен ауыратын, кесілген, күйген жерлері бар, инфекциялық ауруларға күдікті адамдар жұмысқа жіберілмейді. Тексеру нәтижелері осы санитариялық ережеге 3-қосымшаға сәйкес жұмыскерлерді медициналық қарау нәтижелерінің журналына жазылады.

92. Жұмыс істеуші адамдарды тамақтандыру үшін объектіде асхана, буфет немесе тамақ ішуге арналған бөлме көзделеді. Жұмыс орында тамақ ішуге жол
б е р і л м е й д і .

93. Өндірістік, қойма үй-жайларында жөндеу жұмыстарымен айналысатын персонал санитариялық киіммен қамтамасыз етіледі, құрал-саймандар тұтқасы бар арнайы жабық жәшіктермен тасымалданады.

6. Сүт өнімдерін өндіретін объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

94. Сүт және сүт өнімдерін өндіруге және сақтауға арналған жабдықты өңдеу ол әрбір босағаннан кейін жүргізіледі.

95. Жабдықтар техникалық ақау салдарынан немесе су, бу, электр қуаты берілмегендіктен екі және одан да көп сағатқа үзіліске тоқтауға мәжбүр болған жағдайда сыйымдылықтардағы пастерленген сүт немесе қалыпқа келтірілген қоспалар құйып алынады және қайта термиялық өңдеуге жіберіледі. Босатылған жабдықтар жуылуға және дезинфекциялауға жатады.

96. Сүт құйған танкіні қолмен жууды арнайы персонал жүргізеді. Танкілерді жуатын қызметкерлер басқа үй-жайларды, санитариялық тораптарды жууға тартылмауы тиіс. Танкіні жуу үшін бөлек арнайы киім және аяқ киім пайдаланылады. Резеңке етіктер дезинфекциялаудан кейін танкінің жанындағы резеңке, алдын ала дезинфекцияланған кілемше үстінде киіледі. Жуатын қызметкерлердің арнайы киімі және мүкаммал бөлек таңбаланған шкафтарда
с а қ т а л а д ы .

97. Сүзгілеу материалдары әрбір пайдаланғаннан кейін жуылады және дезинфекцияланады. Автоматты есептеуіштер арқылы үздіксіз қабылдау кезінде сүзгіні жуу және дезинфекциялау бір ауысымда кемінде бір рет жүргізіледі.

98. Сүзбені престоу үшін пайдаланылған қапшықтар технологиялық процесс аяқталғаннан кейін дереу тазартылады, жуылады және 10-15 минут бойы қайнатылады. Қапшықтар кептіру камерасында, шкафында немесе ауамен (

бөлінген орында) кептіріледі. Қапшықтарды өңдеу бөлек үй-жайларда жүргізіледі, оларды жалпы кір жуатын орында жууға жол берілмейді.

99. Тамақ өнімдерімен жанасатын транспортерлер, конвейерлер ауысым аяқталғаннан кейін тазартылады, кальцийленген соданың немесе жуу заттарының ыстық ерітінділерімен өңделеді, содан кейін ыстық сумен шайылады.

100. Сүт тасуға арналған цистерналар сүттен босаған сайын жуылады, дезинфекцияланады және пломбланады.

101. Жуылғаннан және дезинфекцияланғаннан кейін 6 сағаттан астам уақыт пайдаланылмайтын жабдықтар жұмыс басталар алдында кейіннен сапасын микробиологиялық бақылау арқылы қайта жуылады және дезинфекцияланады.

102. Жас балаларға арналған сүт өнімдерін өндіретін объектілерде және цехтарда жабдықтарды жуу және дезинфекциялау, пайдаланылатын жуу және дезинфекциялау құралдарының шоғырлануын бақылау автоматты режимде жүзеге асырылуы тиіс.

103. Өңдеуге түсетін сүт, кілегейлер және басқа шикізат олардың қауіпсіздігі мен сапасын куәландыратын құжатпен қоса жүруі, түсерде өндірістік зертханалық бақылаудан өтуі тиіс.

104. Мал шаруашылығы ұйымдарынан және жеке тұлғалардан малдардың инфекциялық аурулар бойынша ветеринариялық-санитариялық салауаттылығы туралы құжаты болмаса сүтті қабылдауға жол берілмейді.

105. Инфекциялық аурулар бойынша қолайсыз мал шаруашылығының ауырмаған малынан алынған сүт және кілегейлер шаруашылықта оны термикалық өңдеуден кейін қабылданады, ол туралы ілеспе құжаттарда температура және пастерленген уақыты көрсетіле отырып белгі қойылады және ерітілген май өндірісінде пайдаланылады.

106. Сүтті алғашқы өңдеу сүт блогында жүргізіледі. Алынған сүт тамақ өнімдерімен жанасуға жол берілген материалдан жасалған сүзгі арқылы өткізіледі.

107. Жаңадан сауылған және сүзілген сүт плюс 4 ± 2 °C дейін сауғаннан кейін 2 сағаттан кешіктірмей салқындатылады және осы температурада оны жіберуге дейін сақталады.

108. Салқындатылған және жаңа сауылған сүтті араластыруға, сондай-ақ оны жаңадан сауылған күйде тапсыруға жол берілмейді.

109. Сүттің температурасы сүт өңдейтін объектіге қабылдау кезінде плюс 8° C-тан аспауы тиіс. Қышқылдығы 18 градус Тернерден аспайтын қышқылдығымен плюс 4° C дейін салқындатылған сүт өндіріске жібергенге дейін 6 сағаттан артық емес, ал плюс 6° C-ге дейін салқындатылған сүт 4 сағаттан

артық емес уақыт сақталуы тиіс.

110. Дайын сүтті сауда желісіне тасымалдау ұзақтығы 10 сағатқа дейін болған кезде, ол плюс 6°C аспайтын температурада тиеледі, тасымалдау ұзақтығы 16 сағатқа дейін болған кезде сүт плюс 4°C аспайтын температураға дейін салқындатылады.

111. Объектінің өндірістік зертханасы инфекциялық аурулар бойынша қолайсыз шаруашылық сүтінің немесе кілегейлерінің әр партиясын пастерлеу тиімділігіне тексереді.

112. Сүтті қабылдау алдында сүт құюға арналған шлангілер мен цистерналардың штуцерлері дезинфекциялануы және ауызсумен шайылуы тиіс. Сүтті қабылдау аяқталғаннан кейін шлангілер жуылады, дезинфекцияланады, тығынмен немесе су өткізбейтін тыспен жабылады және кронштейндерге ілінеді.

113. Қабылданған сүт және кілегейлер сүзгіден өткеннен кейін және плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ температураға дейін салқындатылғаннан кейін пастерлеуге жіберіледі. Салқындатылған сүт плюс 4°C температура кезінде 6 сағаттан аспайтын, плюс 6°C температура кезінде 4 сағаттан аспайтын уақытқа сақталады.

114. Шикі және пастерленген сүтті сақтау және өндіріске беру кезінде бөлек таңбаланған танкілер мен сүт құбырлары бөлінеді.

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

116. Пастерлеу-салқындату қондырғыларын іске қосу алдында жабдықтардың дайындығы және пастерлеу температурасын автоматты түрде реттеу жүйесі тексеріледі.

117. Пастерлеудің әрбір циклінде термограммда мыналар белгіленеді: пастерлеу жүргізетін жұмыскердің тегі, пастеризатордың типі және нөмірі, пастерленіп жатқан сүттен дайындалатын өнімнің күні, атауы, жұмыстың басталу және аяқталу уақыты. Пастерлеу режимі өзгерген жағдайда белгіленген режимнен ауытқу себебі тіркеледі. Термограммалар зертханада бір жыл бойы сақталады.

118. Автоматты бақылау-тіркеу аспаптары болмаған жағдайда, пастерлеу режимін бақылау журналға деректерді енгізе отырып, әрбір 15-20 минут сайын температура өлшеу жүзеге асырылады. Өндірістік зертхананың мамандары ауысымда кемінде 3-4 рет пастерлеу температурасын және өнеркәсіптік стерилдеуді зерттеу арқылы аптасына екі рет стерилдеу желісінде жылу өңдеу тиімділігін іріктеп бақылау жүргізеді.

119. Пастерлегеннен кейін сүт және кілегей плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ температураға дейін

салқындатылады және құюға жіберіледі. Пастерленген сүт ыдысқа құйылғанға дейін 6 сағаттан аспайтын уақытта сақталады. Пастерленген сүтті танкте сақтау уақыты ұзартылған жағдайда, ыдысқа құю алдында қайта пастерленуге жатады.

120. Сүт қышқылы өнімдерін өндіру кезінде сүт немесе кілегей пастерлеуден кейін ашу температурасына дейін салқындатылады және дереу ашытуға жіберіледі. Ашыту температурасы кезінде сүтті ашытқы салынбаған күйінде ұстауға жол берілмейді. Өндірістік қажеттілік болған жағдайда пастерленген сүтті плюс 4⁰С-тан плюс 6⁰С-қа дейін салқындатуға және пайдаланғанға дейін 6 сағат сақтауға жол берілмейді. Ұзағырақ сақтаған кезде - сүт ашыту алдында қайта пастерлеуге жатады.

121. Қымыз жылқы сүтінен таза болгар, ацидофиль таяқшаларының өсірінділерімен және ашытқымен ашытылады. Қымызды сақтау 6⁰С аспайтын температурада жүргізіледі.

122. Түйе сүті сүт өнеркәсібі кәсіпорнына жібергенге дейін арнайы үй-жайларда плюс 10⁰С аспайтын температурада 20 сағаттан асырмай сақталады.

123. Құрт және ірімшік 15⁰С-ден аспайтын және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75% аспайтын температурада сақталады.

124. Қаймақ өндіруде жаңадан алынған кілегей пайдаланылады, қышқылдығы жоғары кілегейді ашытуға жол берілмейді. Қаймақтың толық жетілуі тоназыту камераларында 0-ден плюс 8⁰С температурада жүргізіледі. Флягтарға және бидондарға құйылған қаймақтың жетілуі 12-48 сағатта, ұсақ тұтынушы ыдыстарына құйылған қаймақтың жетілуі 6-12 сағатта жүзеге асырылады.

125. Балаларға арналған сүт өнімдерін өндіру үшін жоғары немесе 1-ші сұрыптағы пастерленген, 2-6⁰С температураға дейін салқындатылған сүт пайдаланылады, одан кейін оларды ыдысқа құюға немесе келесі жоғары температурада өңдеуге жібереді.

Өндірістік қажеттілік болған жағдайда пастерленген сүтті немесе қоспаны ыдысқа құю алдында плюс 2⁰С-тан плюс 4⁰С-ге дейінгі температурада 6 сағаттан аспайтын уақытқа, ал 6⁰С-ден плюс 8⁰С-ге дейінгі температурада 3 сағаттан аспайтын уақытқа дейін сақтауға жол беріледі.

126. Витаминдер мен микроэлементтермен байытылған сүт және сүт өнімдерін өндіруге, Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген тағамдық қоспаларды пайдалану жол беріледі.

127. Сүт қышқылы өнімдерін бір құйып-тығындайтын автоматпен ыдысқа құю кезінде құюдың мынадай реттілігі:

- 1) лакто, бифидобактерияларымен дайындалған өнімдер;
- 2) сүт қышқылы бактерияларының таза өсірінділерімен;

3) пропинді қышқылды бактериялармен;

4) айранның өңезіндегі ацидофильді таяқшалармен сақталады.

128. Пастерленген немесе стерилденген сүт немесе кілегейі бар сынған, толық құйылмаған бөтелкедегі және пакеттердегі өнім сүзгі материалының қабаты арқылы, сүт қышқылы сусындары - екі қабатталған дәке арқылы құйылады. Сүт немесе кілегей қайта пастерлеуге немесе стерилдеуге, сүт қышқылы өнімдері өнеркәсіптік қайта өңдеуге жіберіледі.

129. Ұн және қант пайдалану алдында електен өткізіледі, мейіз тазаланады және жуылады; какао, кофе, ванилин механикалық қоспалардың бар болуына т е к с е р і л е д і .

130. Қатты және жұмсақ ірімшіктер пастерленген сүттен дайындалады. Жетілу мерзімінен өтпеген ірімшіктерді өткізуге шығаруға жол берілмейді.

131. Өткізуге сүт және сүт өнімдері плюс 8°C -тан аспайтын температураға дейін салқындатылған күйде жіберіледі.

132. Балмұздақ өндіру үшін мынадай үй-жайлар жиыны көзделеді: қойма, фризер-өлшеп-орау автоматы бар аппарат бөлімшесі; тоңазытқыш және мұздату камерасы, вафель өндіруге арналған үй-жайлар, қойма және жуу бөлмесі.

133. Балмұздақ өндірісінде эмальді ванналар, мырышпен қапталған темірден және өңделмеген мыстан жасалған ыдыстар пайдалануға жол берілмейді.

134. Балмұздақ өндірісінде сірке қышқылын, инфекциялық аурулар бойынша қолайсыз шаруашылықтардағы үйректің, қаздың, сондай-ақ тауықтың жұмыртқаларын қолдануға жол берілмейді.

135. Ашытқыны және пробиотикалық өсірінділерді дайындау басқа үй-жайлардан оқшауланған және сүт қышқылы өнімдерін өндіруге барынша жақын үй-жайларда жүргізіледі. Бөлімшеге кіреберісте санитариялық киімді ауыстыруға арналған тамбур көзделеді.

136. Өндірістік микробиологиялық зертханада зертханалық ашытқыны дайындау және таза өсірінділермен жұмыс жасауға арналған бокс көзделеді. Ашытқы бөлімшесіне айран және ацидофиль ашытқыларын дайындауға, ыдыстар мен мүкәммалды жууға, дезинфекциялауға және сақтауға арналған а й м а қ т а р б ө л і н е д і .

137. Ашытқының шағын көлемін дайындау кезінде ашытқыны бір үй-жайда дайындауға жол беріледі. Айран және ацидофиль ашытқыларын дайындау және тасымалдау үшін бөлек таңбаланған резервуарлар мен құбырлар пайдаланылады.

Пайдалануға дайын ашытқы құйылған құтыны ашқаннан кейін оны одан әрі сақтауға және пайдалануға жол берілмейді.

138. Ашытқы бөлімшесіндегі және тамбурдағы ауаны стерилдеу үшін

бактерицидті шамдар орнатылады. Бөлімшеге тек ашытқы дайындаумен және үй-жайларды жинаумен айналысатын жұмыскерлер ғана кіреді.

139. Ашытқыны дайындауға және сақтауға арналған термостаттар мен тоңазытқыштарды басқа мақсаттарға пайдалануға жол берілмейді.

140. Қайта өндірілетін зертханалық ашытқыны дайындау үшін сүтті стерилдеу ашытқы бөлімшесінде немесе микробиологиялық зертханада жүргізіледі.

141. Пастерленген сүтпен ашытқы дайындау кезінде сүтті пастерлеу, ашыту температурасына дейін салқындату, ашыту және ашытқыны салқындату бір сыйымдылықта жүргізіледі.

142. Ашытқының әрбір партиясына оның қауіпсіздігі мен сапасы куәландыратын құжаттар рәсімделеді. Сақтау мерзімі өткен және/немесе қышқылдығы жоғары ашытқыны (құрғақ зертханалық немесе өндірістік) пайдалануға жол берілмейді.

143. Зертханалық, қайта өсірілетін және өндірістік ашытқыларды дайындауды және сапасын бақылауды өндірістік зертхана жүзеге асырады.

7. Ет өңдейтін объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

144. Ет өңдейтін объект санитариялық-қорғаныш аймағын ұйымдастыру арқылы дербес жер учаскесінде орналастырылады. Кәсіпорынды орналастыру және санитариялық-қорғаныш аймағының көлемі халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органмен келісіледі.

145. Ет өнімдерін өндіру және өндіріс қалдықтарын өңдеу кәсіпорындарын тұрғын үй және қоғамдық ғимараттарда орналастыруға жол берілмейді.

146. Кәсіпорынның аумағы мынадай негізгі аймақтарға: әкімшілік, шаруашылық, малды союға жіберу алдында бағып ұстайтын, өндірістік, су құбыры және кәріз құрылыстары аймағына бөлінеді.

147. Өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық ағынды суларға арналған кәріздің ішкі желісі коллекторларға өздігінен шығарылып, бөлек көзделеді.

148. Өндірістік цехтарда мыналарды: майлы, майсыз суларды, шаруашылық-тұрмыстық және ластанбаған өндірістік суларды қамтитын ағынды суларға арналған ішкі кәріздің бөлек желісі көзделеді.

149. Кәрізге немесе жергілікті тазарту құрылыстарына ағын суларды жіберу алдында: механикалық жолмен тазалануға жатады; май ұстағыштар арқылы өткізіледі; карантинді бөлімнен және аумақты шайған судан шыққан ағынды су малдың қиын ұстағыш арқылы өткізіледі және зарарсыздандырылуға жатады.

150. Малды сою алдында бағып ұстайтын базаның, автокөлікті санитариялық өңдеу және жанар май шаруашылығы пунктiнiң ағын сулары объектiнiң қалған аумағына берiлмеуi тиiс.

151. Барлық қатты қалдықтар, оның iшiнде малдың қиы арнайы жинағыштарға жиналады және залалсыздандыру немесе кәдеге жарату орындарына шығарылады.

152. Ет өңдейтiн кәсiпорынның аумағында малды сою алдында бағып ұстауға арналған базаның құрылғысы көзделедi, олар: малды қабылдау үшiн қалқасы және бөлшектеуi бар ашық қораларымен темiр жол және автокөлік платформаларын;

малдарды сою алдында бағып ұстауға арналған ғимараттарды (қалқандар); малды алып жүрушiлер мен айдаушыларға арналған үй-жайларды; киiмдi және тұрмыстық үй-жайларды санитариялық өңдеуге арналған дезкамераны;

қи мен құйқаларды жинауға және уақытша сақтауға арналған алаңды; сойылған малдар мен құстарды тасымалдау үшiн пайдаланатын автокөлікті және мүкәммалды санитариялық өңдеу пунктiн; ағын суларды зарарсыздандыруға арналған құрылысты қамтиды.

153. Изоляторы және санитариялық сою орны (камерасы) бар малды карантиндiк бағып ұстауға арналған алаң (үй-жай) биiктiгi 2 м тұтас дуалмен қоршалған оқшауланған учаскеде орналастырылады. Изолятор жабық үй-жайда орналастырылады. Изолятордың жанынан малдардың өлекселерiн ашуға және оларды шығару үшiн арбаларды сақтауға арналған оқшауланған үй-жай көзделедi.

154. Санитариялық сою орнында ауру малдарға арналған көлікпен бөлек кiру жолы және оны қабылдауға арналған алаңы болуы тиiс.

155. Карантиндiк бөлiмшенiң бiрыңғай блогына орналастыру кезiнде изолятордың алдына жұмысшылардың арнайы киiмдерiне арналған шкафтар, қолжуғыш, дезинфекциялау ерiтiндiсi бар сыйымдылық және аяқ киiмдi дезинфекциялауға арналған кiлемше орнатылған тамбур жабдықталады.

156. Карантиндiк бөлiмшенiң едендерi, қабырғалары, оттықтары, астаушасы және басқа да жабдығы жеңiл дезинфекцияланатын материалдардан дайындалады. Ағаштан жасалған оттықтарды, мал суаратын орындарды және мүкәммалды пайдалануға жол берiлмейдi.

157. Базаның аумағы, үй-жайлар және малды бағып ұстауға арналған ашық қоралар мал қиынан күнделiктi тазартылады және жуылады.

158. Малдың қалдық сүйек-саяқ-құйқасын жинау және жинақтау үшiн су өткiзбейтiн, қақпағы тығыз жабылатын кемiнде үш тәулiкке қалдық сүйек-саяқ-құйқаларды жинауға есептелген қабылдағыштармен жабдықталады.

Қабылдағыштың айналасы бетондалады. Қалдық сүйек-саяқ-күйқалар малдың қиын сақтайтын орынға күнделікті жуылатын және дезинфекцияланатын арнайы көлікпен шығарылады.

159. Малдың қиын биотермиялық жолмен зарарсыздандыру арнайы жабдықталған алаңдарда жүргізіледі.

160. Малдарды алып келген көлік құралдары оларды түсіргеннен және малдың қиынан тазартылғаннан кейін дезинфекциялау-жуу пунктінде немесе базаның аумағынан шығар жолда жабдықталған жуу алаңында жуылуға және дезинфекциялануға жатады.

161. Сойылуға әкелінетін малдар ауырмаған болуы, инфекциялық аурулар бойынша малдың және шаруашылықтың салауаттылығы туралы ветеринариялық құжаттарымен қоса жүруі тиіс.

162. Малдарды алғашқы қайта өңдеу цехының аспалы жолдар және конвейерлік тораптары тұтас еттердің еденмен, қабырғалармен және технологиялық жабдықпен жанасу мүмкіндігін болдырмауы тиіс. Тұтас еттердің қанын сорғытатын, тазалайтын және жуатын учаскелерде сұйықты ағызуға арналған трапқа еңісі бар (металл, бетон, әрленген плита) астау орнатылады.

163. Тамақ шикізаттарын (шикізат майын, ішектің жиынтықтарын, шикізат қанын, субөнімдерді) жинау және тасымалдауға арналған ыдыстар, түсірулер, арбалар және басқа да көлік құрылғылары әрбір цех және өнімнің түрі үшін бөлек таңбалануы тиіс. Оларды басқа цехтарда немесе басқа мақсаттарда пайдалануға жол берілмейді.

164. Сойылған малдардың қарнын, ұлтабарын тазарту, сондай-ақ терісін шелден тазарту тұтас еттерді таситын орындардан кемінде 3 м қашықтықта алыстатылған және биіктігі 2,8 м қабырғалықпен бөлінген малдарды алғашқы өңдейтін цехтарда арнайы бөлінген учаскелерде немесе бөлек үй-жайларда жүргізіледі.

165. Тұтас еттердің қанын сорғытатын учаскеде техникалық қанды жинау үшін аспалы жолдардың асты трапқа еңісі бар тұғырықпен жабдықталады; тұтас еттерді тазарту және өңдеу учаскесінде – ағынды жинауға арналған астау және кесіп алынғандарды жинауға арналған сыйымдылық (жинағыш).

166. Тағамдық қанды жинау учаскесі қуыс пышақтарды шлангімен жуу және дезинфекциялау құрылғыларымен, флягамен, мұкамалмен және жабдықпен жабдықталады.

167. Қан, оған өңдеу жүргізетін орынға дейін оның ластануын болдырмайтын жағдайда тасымалданады. Қан өңдеу өнімдері техникалық альбуминді және басқа да тамақтық емес өнімдерді сақтауға арналған үй-жайлардан оқшауланған үй-жайларда қапталады және сақталады. Тағамдық альбуминді кептіруге арналған жабдықтың өзіндік желдеткіш құрылғысы болуы тиіс.

168. Тағамға жатпайтын қалдықтар ажыратылатын түспен боялған және оның қандай мақсатқа пайдаланатыны туралы таңбасы бар бөлек ыдысқа жиналады. Жарамсыз деп алынған ет өнімдерін жинау үшін бөлек түсулер немесе арнайы жабылатын жылжымалы ыдыстар жабдықталады.

169. Ішек өңдеуге арналған жабдық және жұмыс орындары дайын өнімнің және цехтың ішектің ішіндегісімен және оларды жуғаннан кейінгі шайынды сулармен ластануын болдырмау мақсатында технологиялық процесс барысында орналастырылады. Ішектің ішіндегісі кәрізге қосылған люктер арқылы шығарылады. Ішек тазалайтын жұмыс орындарына ыстық және салқын су жүргізіледі және ішектерді сұрыптау (үрлеу) қысылған ауамен жүргізіледі.

170. Сүйек ішіндегі майды қайнатып алу үшін сүйекті ұсақтау және кесу май цехының бөлек үй-жайында жүргізіледі.

171. Субөнімдерден және қаннан жасалатын өнімдер жеке үй-жайда дайындалады. Шұжық өндіруге пайдаланылатын субөнімдерді жібіту, сұрыптау және жуу тоңазытқыштың жібіту камерасында, ол болмаған жағдайда шұжық жасайтын цехтың жеке үй-жайында жүргізіледі.

172. Шартты түрде жарамды деп танылған етті және субөнімдерді, шұжық дайындауға арналған өндірістік үй-жайларда, аспаздық өңдеу, консервілеу цехында, ет дайындалған жартылай фабрикаттардың цехтарында қайнату арқылы зарарсыздандыруға жол берілмейді.

173. Шартты түрде жарамды деп танылған етті және субөнімдерді еттен жасалған нандарды дайындау үшін пайдаланылады, ол үшін арнайы бөлімшені электрлі немесе газ пештерімен жабдықтайды. Шартты түрде жарамды деп танылған шикі еттің дайын өніммен жанасуына жол берілмейді. Шартты түрде жарамды деп танылған ет торлы қабырғалықпен қоршалған учаскеде жеке камерада немесе жалпы камерада сақталады.

174. Еттен тартылған фарш және субөнімдерден тартылған фарш арнайы үй-жайларда немесе шұжық цехының тиісті бөлімшелерінде дайындалады.

175. Шұжық жасайтын цехтың ыстық бөліміне өндірістік үй-жайлар арқылы отын беруге жол берілмейді.

176. Тұшпараны тоңазытуға арналған жылдам мұздатқыш шкафтар өлшеп-орау және оларды қаптау үй-жайларында орналастырылады.

177. Мал шикізаттарынан медициналық препараттарды дайындау үшін жеке өндірістік үй-жайлар бөлінеді. Мал азығын және техникалық өнімдерді өндіру тағам өнімдерін өндіретін цехтардан оқшаулануы және санитариялық өткізу типі бойынша дербес тұрмыстық үй-жайлары бар жеке шикізат бөлімшесі болуы тиіс.

178. Мал азығы мен техникалық өнімдерді беру бөлек экспедиция арқылы жүргізіледі. Азықтық ұн сақталады және қапталған түрінде өткізіледі.

179. Құрғақ мал азығын өндіретін цехтары (учаскелері) жоқ объектілерде

консервіленген тағамға жатпайтын белоктық шикізат оны өңдеу үшін жіберу алдында жабық сыйымдылықтарда сақталады. Осы цехтың персоналы басқа мақсаттардағы жұмысқа тартылмауы тиіс.

180. Өндіріске келіп түсетін ет құрғақ тазалаудан өтуге, таңбасы алынуға, қажет болған жағдайда сумен жуылуға жатады. Тұтас еттерді тазалау үстелдерде шелектен алынған сулы шүберекпен сүрту арқылы жүргізілді.

181. Өңдеуге келіп түсетін еттің температурасы $+4-6^{\circ}\text{C}$ -ден жоғары болмауы тиіс. Егер ет неғұрлым жоғары температурада түскен болса, ол 2-3 сағаттың ішінде өңдеуге жатады немесе салқындату үшін тоназытқыш камераға салынады.

182. Шикізаттар цехында ауаның температурасы плюс 12°C -тан аспауы және салыстырмалы ылғалдылығы 70%-дан аспауы тиіс.

183. Шұжық өнімдерін және ет сүрлерін өндіру үшін етті тұздау (жетілдіру) $+4^{\circ}\text{C}$ -тан аспайтын температурада тұздау камерасында жүргізіледі.

184. Тұздалған етті 10-13 килограммдық (бұдан әрі - кг) блокты легендерге немесе етті жетілдіру камерасында орнатылған арбаларға салынады. Еттің тұздалған әрбір партиясына еттің сұрпы мен тұздалған күні көрсетіле отырып, б е л г і с о ғ ы л а д ы .

185. Етті камерада ұстау уақыты пісірілген шұжық үшін 24-48 сағатты, жартылай ысталған шұжық үшін 72 сағатты құрайды. Кесектелген еттерді жетілдіру кезінде ұстау уақыты өнімнің түріне байланысты 4-7 тәулікке дейін ұ л ғ а й т ы л а д ы .

186. Тұздау (жетілдіру) аяқталысымен шұжыққа арналған тартылған ет дайындау жүргізіледі. Еттің турау барысындағы температурасы $+8-10^{\circ}\text{C}$ -тан жоғары е м е с т і қ ұ р а й д ы .

187. Тағамдық қоспалар технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес пайдаланылады. Оларды қоймадан зертханаға және зертханадан жауапты қызметкерге жібергенде арнайы журналда тіркеледі.

188. Шұжық қабықшасын фаршпен толтыру арнайы шприцтер арқылы жүргізіледі. Фаршпен бірге түскен ауаны қабықшаны тесу арқылы шығарады. Фаршпен толтырылған қабықшалар цехта $+15-20^{\circ}\text{C}$ температурада 2 сағаттан а с п а й т ы н у а қ ы т т а с а қ т а л а д ы .

189. Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген табиғи және жасанды қабықтарды пайдалануға жол беріледі. Жартылай ысталған шұжықтарды жасанды қабықшаларда дайындауға жол берілмейді.

190. Жартылай ысталған, жартылай пісіріліп ысталған және шикідей ысталған шұжықтар салқындатылған камераларда $4-8^{\circ}\text{C}$ температурада және салыстырмалы ылғалдылығы 80-85% болғанда (шұжықтың ілулі тұрған жағдайында) с е м у п р о ц е с і жүреді.

191. Шұжықтар мен ет сүрлерін термиялық өңдеу қыздырғыш немесе қайнатқыш камераларда және термиялық агрегаттарда жүргізіледі. Термиялық өңдеуге арналған камералар температура мен салыстырмалы ылғалдылықты бақылау және реттеуге арналған құралдармен жабдықталады.

192. Шұжық өнімдерінің пісіру процесінің аяқталуы шұжықтың ішіндегі температура кемінде $70-72^{\circ}\text{C}$ болуымен айқындалады.

193. Пісірілген шұжықтарды суыту шұжықтың ішкі температурасы 30°C -ден аспайтын температураға дейін жеткенше суық суда себезгінің астында 7-10 минут аралығында жүргізіледі, содан соң шұжықты температурасы плюс $8-10^{\circ}\text{C}$ және салыстырмалы ылғалдылығы 85-90% болатын камераға салады. Ысталған пісірілген етті өнім ішіндегі температурасы плюс 8°C төмендетіп, суытады.

194. Қуаттылығы аз дербес цехтарда ысталған етті өндіру кезінде термиялық бөлімшесінің алаңдарында салқындату жүргізуге жол берілмейді.

195. Шұжық өнімдері және ет сүрлерін қуыру және ыстау үшін үгінділерден немесе жапырақты тұқымның ағаштарынан алынатын түгін пайдаланылады. Қылқан тұқымның ағаштарымен, қабықсыз қайыңмен, сондай-ақ 50%-дан аспайтын ылғалдылықтағы үгінділермен ыстауға жол берілмейді.

8. Балық өндіретін объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

196. Балық өндіретін объект (бұдан әрі - кәсіпорын) дербес жер учаскесінде санитарлық-қорғаныш аймағын ұйымдастыру арқылы орналастырылады.

197. Балық және балық өнімдерін өндіру және өндіріс қалдықтарын өңдеу кәсіпорындарын тұрғын үй және қоғамдық ғимараттарда орналастыруға жол берілмейді.

198. Өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық ағынды сулар үшін кәріздің ішкі желісі коллекторларға өздігінен жіберілу арқылы бөлек көзделеді.

199. Өндірістік цехтарда: майлы, майсыз суларды, шаруашылық-тұрмыстық және ластанбаған өндірістік суларды қамтитын ағынды суларға арналған ішкі кәріздің бөлек желісі көзделеді.

200. Ағынды суды кәрізге немесе жергілікті тазалау жүйесіне жіберу алдында механикалық жолмен тазалануы, құрамында май бар ағын сулар ағынды су май ұстағыштардан өткізіледі.

201. Тағамдық қалдықтардың әрбір түрі бөлек таза мүкәммал жәшіктерге жиналады. Қалдықтарды бір ыдысқа жинау ұзақтығы 1,5 сағаттан аспауы және одан әрі өңдеуге немесе мұздатуға жіберілуі тиіс. Қалдықтарды сақтау ұзақтығы 4 сағаттан аспауы тиіс.

202. Балық өндіретін кәсіпорынның балық қабылдайтын цехының (айлақ) кәрізі болуы тиіс. Балық қабылдайтын алаңдардың едені кәріздік трапқа еңіспен а с ф а л ь т т а л а д ы .

203. Санитариялық айлыққа және балық қабылдайтын алаңға салқын және ыстық су өткізіледі және балық аулайтын және көліктік кемелердің алаңдары мен трюмдерін дезинфекциялау үшін жағдай жасалады.

204. Балық қабылдайтын алаңдар күнделікті тазартылады, дезинфекцияланады және таза сумен шайылады. Қабылдау алаңының астындағы к е ң і с т і к т а з а ұ с т а л а д ы .

205. Еденде цехтің ішіндегі ыдысты сақтауға жол берілмейді. Еден мен тұғырықтың арасындағы қашықтық кемінде 30 см құрауы тиіс. Балықты еденге қ о ю ғ а ж о л б е р і л м е й д і .

206. Үстелдерді жуу ластануына байланысты жүргізіледі, машиналарды тазалау ауысымына кемінде 1 рет жүргізіледі. Балықты жууға пайдаланылатын шлангілер оралған күйде қабырғада сақталады және еденге тиіп тұрмауы тиіс.

207. Балықты мүшелегеннен кейін плюс 15-18⁰С температурада ағынды суда мұқият шаяды және салқындатылған бункерлерде сақтайды немесе мұз себеді немесе дереу одан әрі технологиялық өңдеуге жіберіледі.

208. Қуаттылығына және шығарылатын өнімнің ассортиментіне байланысты кәсіпорында: тоңазытқыш, тұздау, консервілеу, пресервілік, уылдырық-балық, ыстау, аспаздық, балық майы, белок концентраттары, белок уылдырығы, азық және техникалық өнім, мұзды өндіру және басқа өндірістер көзделеді.

209. Консервілер, престерлер, құрамында кемінде 5% тұзы бар аз тұздалған, сүрленген, аспаздық, уылдырық, пісірілген-мұздатылған өнімдерді өндіретін кәсіпорындарының өндірістік зертханасы болуы тиіс.

210. Кәсіпорынның барлық үй-жайларында санитариялық күндер өткізіледі.

211. Тағамдық, медициналық және ветеринариялық препараттарды өндіру дербес есіктері мен тұрмыстық үй-жайлары бар оқшауланған үй-жайларға о р н а л а с т ы р ы л а д ы .

212. Дайын балық өнімін, шикізатты, жартылай фабрикаттар мен тағамдық қалдықтарды сақтау үшін жеке тоңазытқыштар немесе сақтаудың нормаланған температурасын қамтамасыз ететін мамандандырылған үй-жайлар көзделеді.

213. Өндірістік цехтарда 150 шаршы метрге (бұдан әрі - м²) бір кран, бірақ үй-жайға кемінде бір кран есебінен жинау үшін шаятын крандар орнатылады. Қол жууға арналған араластырғышы бар раковиналар әр өндірістік үй-жайларға, сондай-ақ жұмыс орнынан 15 м қашықтықта пайдалану үшін ыңғайлы орындарда 20 адамға бір араластырғыш есебімен көзделеді, сабынмен, щеткамен, бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгілермен жабдықталады.

214. Күбілер, ванналар, металл ыдыс, лотоктар, үстелдердің үсті тегіс, жарықсыз және саңылаусыз, тез тазаланатын болуы тиіс. Шикізатты науалар мен люктер бойынша қабылдау және түсіру үшін үстелдер қаңылтырмен қапталады және қоршаумен жабдықталады. Ағаш тақтайларды және басқа да құрылымдарды пайдалану жол берілмейді.

215. Өндірістік мүкәммал таңбаланады және мақсатына сай пайдаланады.

216. Өндірістік цехтарда технологиялық жабдықты орналастыру және орнату жұмыс істеуге ыңғайлылықты және жуу мен дезинфекциялау үшін қолжетімділікті көздейді. Тұғырықтар еденнен кемінде 30 см биіктікте болуы және орын ауыстыруға жеңіл болуы тиіс.

217. Сынап бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалануға жол берілмейді.

218. Әртүрлі құймаларды пісіру кезінде пластмассадан тұтқасы бар тотықпайтын болаттан жасалған металл ожаулар пайдаланылады.

219. Шағын мүкәммалды санитариялық өңдеу стерилизаторларда, үлкен мүкәммал және айналым ыдыстары – жуу машинасында немесе ванналарға салқын және ыстық суды келіп тұратын бөлек үй-жайларда жүргізіледі.

220. Консервіленген өнімдерді өлшеп орау үшін пайдаланылатын ыдыстар мен қосалқы материалдар және дайын өнімді қаптауға арналған тұтыну ыдысы қолданыстағы нормативтік құжаттаманың талаптарына сәйкес келеді және тұтастығы бұзылмай және қаптама материалының пішіні бұзылмай төсемі бар картон қораптарға немесе полиэтилен қапшықтарына салынады.

221. Банка ыдыс және бөшке ыдыс материалдың әр түріне сәйкес температуралық режим ескеріле отырып, таза, құрғақ үй-жайларда сақталады, бөшкелерді тұғырықтарда қалқанша астында сақтауға жол берілмейді. Полимерлі материалдан жасалған банкаларды жарықта сақтауға жол берілмейді.

222. Банкалардың қақпақтары цехқа таза, су өтпейтін қағазға немесе ауа өтпейтін дәнекерленген полиэтиленді пакеттерге қапталған күйде келіп түседі. Қақпақтар қаптау материалдарынан тікелей оларды дүкенге жіберу алдында банкаларды жабу машинасымен босатылады.

223. Балықты, тұзды ерітіндіні (тузлақ) дайындау және салқындету үшін қолданылатын жасанды немесе табиғи мұз ауызсуға қойылатын талаптарға с ә й к е с к е л е д і .

224. Мұзды жабу үшін пайдаланатын таза оқшаулау материалдары атмосфералық жауын-шашыннан материалдарды қорғаудың қажетті шараларын сақтау кезінде мұз сақтау қоймасы үшін бөлінген алаңдарға жақын сақталуы к е р е к .

225. Мұзды тасымалдау жағдайлары оның сапасының сақталуын қамтамасыз е т е д і .

226. Мұздатылған балықтың майының қышқылдануын және оны

салқындатып сақтау уақытында кеуіп кетуін болдырмау үшін арнайы қорғаныш жабындарын пайдалануға жол беріледі.

227. Жылтыр ванналардағы су ластануына байланысты, бірақ ванналарды бір уақытта тазалаумен тәулігіне кемінде бір рет ауыстырылады.

228. Теңіз суын зарарсыздандыру кезінде жылтыр аппараттың ваннасына борт сыртындағы теңіз суы АБ китамин антисептигінің немесе $0,5 \text{ г/дм}^3$ жаппай қосылымымен катаполдың өлшеуіш сыйымдылығын бір уақытта енгізумен қ ұ й ы л а д ы .

229. Сақтау камерасы балықты тиеу алдында берілген сақтау температурасына дейін салқындатылады. Сақтау камерасындағы ауа температурасын бақылау автоматты тіркейтін құрылғыларды немесе еденнен 1,5-1,8 м биіктікте камераның орталық қолжетімді орындарында орнатылған тексерілген термометрлерді пайдалана отырып, тәулігіне кемінде екі рет жүргізіледі. Ауаның салыстырмалы ылғалдылығы аптасына кемінде бір рет б а қ ы л а н а д ы .

230. Жүргізілетін температураларды және ауаның салыстырмалы ылғалдылығын өлшеу нәтижелері арнайы бақылау журналында тіркеледі.

231. Сыйымдылығы 5 мың тоннадан астам тоңазытқыштарда жүк тию- түсіру жұмыстары үшін жабық платформалар көзделеді.

232. Өнімнің сапасына және ыдыстың жағдайына әсер ететін өнімнің әр түрлі түрлерін бір камерада бірге сақтауға жол берілмейді.

233. Камераларда, дәліздерде және эстакадаларда еденді жуу ластануына байланысты, бірақ ауысымына кемінде 1 рет жүргізіледі.

234. Батареядан қар «қабатын» алып тастау ұлғаюына байланысты, бірақ айына кемінде 1 рет, ауа салқындатқыштан – тәулігіне 1 рет жүргізіледі.

235. Пресервтерді өндіру бойынша цех бөлек ғимаратта немесе оқшауланған үй-жайларда орналастырылады.

236. Пресервтерді өндіру үшін технологиялық процесске байланысты м ы н а д а й :

орталықтандырылған тұздық;
дайын өнімді сақтауға арналған салқындатын камера;
көкөністер мен жемістерді дайындау, өңдеу;
шикізаттардың қоры қысқа мерзімге сақтауға арналған салқындатылатын үй - ж а й ;

қосалқы материалдарды сақтауға арналған үй-жай;
ыдыстарды сақтауға арналған үй-жай;
бос банкілерді, мүкамалды және цех ішіндегі ыдыстарды жуу және дезинфекциялау учаскелері көзделеді:

237. Тұздықты дайындау мен беру, сондай-ақ пресервілерді соустар мен құюларда дайындау механикаландырылады.

238. Жібiтiлген шикiзат қоры мүшелеу цехының сағаттық мүмкiндiгiн асырмауы қажет, жiбiтiлген шикiзатты суда ұстауға жол берiлмейдi.

239. Балық цехқа табанында саңылауы бар ыдыста жеткiзiледi және биiктiгi бойынша бiр қатарға орнатылады. Бос айналым ыдыс және балығы бар ыдыс с ө р е д е с а қ т а л а д ы .

240. Татымды тұздалған құю сiрке су қышқылымен эмальдi ыдысқа немесе тотықпайтын болаттан жасалған ыдыста араластырылады.

241. Банкарларға жабылғаннан кейiн пресервiлер өндiрiстiк үй-жайларда екi сағаттан аспай сақталады және партияның қалыптасуына байланысты жетiлуге 0-ден минус 8⁰С температурасында тоңазытқышқа жiберiледi.

242. Консервiлердiң негiзгi өндiрiсi жалпы үй-жайларға орналастырылады және соусты қайнату, автоклавтау, ыдысты, мүкәммалды және учаскенi жуу үшiн : шикiзаттық, қуыру, азықты булау және өлшеп орау учаскелерi болады.

243. Консервiлердi стерилдеу үшiн автоклавтар автоматты режимде жұмыс iстейтiн бақылау-тiркеу аспаптарымен жабдықталады. Термограммалар өндiрiстiк зертханада кемiнде 6 ай сақталады. Термограммада сиямен консервiлердiң атауы, автоклавтаудың нөмiрi, ауысым, күнi, стерилдеу тәртiбi, аппаратшының тегi көрсетiледi.

244. Өндiрiстiк зертхана кездейсоқ таңдау әдiсiмен стерилдеу процесiнiң нәтижелiгiне тексеру жүргiзiледi (7 күн бойы плюс 37⁰С-де немесе 10 күн iшiнде плюс 35⁰С-де инкубациялық сынақ; банкарлардың сыртқы түрiн қарау олардың iшiндегiсiне объектiнiң зертханасында микробиологиялық талдау).

245. Банкарларға жабудың тиiмдiлiгi және банкарлардағы ақаулардың бар болуы арнайы жабдықпен күнделiктi тексерiледi.

246. Бiрдей жағдайда жылумен өндеуден өткен барлық банкарларда партияның ажырату белгiсi болуы қажет.

247. Күнделiктi жұмыс аяқталғаннан кейiн барлық майлар мен басқа құймалар жүйеден құйылып алынады, жүйелер мен құйма машиналары жуу және дезинфекциялау құралдарымен ыстық сумен жуылады, кейiннен ыстық сумен ш а й ы л а д ы .

248. Консервiлердi өндiрушi-кәсiпорнында сақтау құрғақ қойма үй-жайларында ауа температурасы мен ылғалдылығының режимi берiлген қойма үй-жайларында жүзеге асырылады. Бомбажды және басқа жарамсыз деп танылған консервiлер бөлек үй-жайларда сақталады.

249. Аспаздық балық өнiмдерiн өндiру бойынша цех басқа өндiрiстiк цехтармен блокта оқшауланған үй-жайларда орналастырылады және:

шикізатты сақтау, қаптаманы шешуге, жібітуге және бөлшектеуге;
көкөністерді сақтауға және өңдеуге;
қ а м ы р д а й ы н д а у ғ а ;
қ ұ й м а т а м а қ т а р ы н д а й ы н д а у ғ а ;
т у р а м а ө н і м д е р і н е ;
соустарға және ланспигаға;
қосалқы материалдарды сақтауға;
ө н і м д і қ а п т а у ғ а ;
тоңазыту камерасымен жөнелтуге;
қалдықтарды сақтау үшін тоңазыту камерасына;
мүкаммалды, цех ішіндегі және айналым ыдыстарын жууға арналған
үй - ж а й л а р (учаскелер) болады.

250. Жұмыртқаларды өңдеу бөлек үй-жайларда және таңбаланған сыйымдылықтарда жүзеге асырылады. Жұмыртқалар овоскоп арқылы қаралады, кальцилендірілген соданың 0,5%-дық жылы ерітіндісінде жуылады, дезинфекцияланады, салқын ағын судың астында 5 минут бойы шайылады. Жұмыртқа өңделгеннен кейін лотокқа немесе басқа таза ыдысқа салынады. Өндірістік цехтарға өңделмеген жұмыртқаларды кассеталарға енгізуге және сақтауға жол берілмейді.

251. Көкөніс, көк шөп алдын ала жуылғаннан кейін іріктеледі, тазаланады және қайтадан сумен шайылады. Тазартылған көкөністер тұтас түрінде жабық сыйымдылықта 2-3 сағаттан аспайтын уақытта сақталады.

252. Аспаздық өнімдерді қуыру, қайнату және пісіру температурасы арнайы журналда тіркеледі. Өнімнің ішіндегі температура дайын болғаннан кейін плюс 80⁰С-тан төмен болмауы тиіс. Қуыру аяқталған кезде өнім плюс 20⁰С температураға дейін салқындатылады және дереу өлшеп-оралады.

253. Қақпақсыз және пломбаланбаған күйде ыдысқа салынған дайын аспаздық өнімді өткізуге жол берілмейді.

254. Балық фаршын дайындау кезінде 5⁰С-қа дейін салқындатылған балық п а й д а л а н ы л а д ы .

255. Балық фаршы дереу өлшеп-оралады және мұздатылады немесе аспаздық ө н д і р і с к е б е р і л е д і .

256. Тағамдық қоспалары бар фарш түріне байланысты 4-7 минут ішінде беті ауыстырылады. Фарштың температурасы плюс 10⁰С-тан аспауы тиіс.

257. Тұрақтандырғыш қоспалардың қосындысы алдын ала дайындалады және құрғақ, салқын жерде тығыз жабылатын сыйымдылықта сақталады.

258. Балықтан шұжық дайындау кезінде шұжықты қайнату процесінің аяқталуы батон ішіндегі температураның 80⁰С-тан төмен емес, ыстаудан кейін

плюс 45-50⁰С-тан төмен емес температураға жетуі болып табылады.

259. Шұжықтарды шприцтеуге арналған жабдықты өңдеу оны толық бөлшектеген кезде жүргізіледі. Цилиндр жуылады және майсызданады. Бөлшектелуі қиын дозаторлы құрал-жабдық үш рет жуу, содан кейін дезинфекциялау құралдарын цилиндрден шприцпен жіберу арқылы жуылады. Дезинфекцияланғаннан кейін дозаторлы құрал-жабдық сумен жуылады.

260. Ыстау өндірісі жібіту, мүшелеу, тұздау және тегістеу, жібітіп қою, балықты ыстау жүргізілетін үй-жайлардан басқа мынадай:
тұздау ерітіндісін дайындауға арналған;
шикізаттың тәуліктік қоры үшін салқындататын;
дайын өнімді өлшеп-орауға арналған;
дайын өнімді уақытша сақтауға арналған тоназытқыш;
айналым ыдысты өңдеу, кептіру, сақтауға арналған;
отын және үгінділерді, ыстау сұйықтығын сақтауға арналған;
қапталған және қосалқы материалдарды сақтауға арналған бөлек үй-жайлары
б о л у ы т и і с .

261. Ыстау камералары жасанды жолмен іске қосылатын, тығыз жабылатын есіктері және люктары бар сору желдеткішімен жабдықталады.

262. Сүмбі (шыбықтар), мөлшерқадалар (қадалар) қос көлемде көзделеді және ауысымына 1 рет өңдеуге жатады. Ыстау камералары және кілеттер аптасына бір рет толық өңдеуге жатады.

263. Ыстау камераларындағы температура мен ылғалдылықты бақылау үшін қашықтықтан бақылау-өлшеу және тіркеу аспаптары орнатылады, олардың көрсеткіштері арнайы журналдарға енгізіледі. Ыстық ысталған балықтың ішіндегі температура кемінде 80⁰С-болуы тиіс.

264. Дайын өнім 20⁰С аспайтын температураға дейін тез суытылады, өлшеп-оралады және тоназытқыш камераға жіберіледі. Ыстық ысталған балықты өткізгенге дейін плюс 2⁰С-тан минус 2⁰С-ге дейінгі температурада, салқын ысталған балық 0-ден минус 5⁰С-ге дейінгі температурада сақталуы тиіс.

265. Ысталған балықты қаптауға арналған жәшіктің сыртқы жағында саңылаулары болуы тиіс.

266. Ысталған балық өнімін ұсақ өлшеп-орауда салуда (тілімдер, кішкентай кесектер) шығару кезінде барлық мүкәммал таңбаланады. Тілімдерді салу үшін күрекшелер немесе шаңышқылар пайдаланылады.

267. Қабығын аршу және тілімдерді ілу кезінде пайдаланатын бөлшектеу тақтайшалары, үстелдер кальцилендірілген соданың ыстық 0,5%-дық ерітіндісімен жуылады, дезинфекцияланады, шайылады және кептіріледі.

268. Шикізатты өндіріске беру және дайын өнімді шығару әр түрлі кіру

есіктері мен лифттер арқылы жүзеге асырылады.

269. Жасанды жағдайларда қақтау бөлімшелерінде жалпы өндірістік үй-жайлардан басқа дайын өнімді сақтау, қаптау камералары көзделеді.

270. Балықты қақтауға арналған камералар қашықтық типтегі бақылау-өлшеу аспаптарымен жабдықталады.

271. Табиғи жағдайларда балықты қақтау ашық ілгіштерде немесе қалқан астында жүргізіледі. Табиғи жағдайларда балықты қақтау бөлімшесі қоқыссалғыштардан және дәретханалардан кемінде 50 м қашықтықта қоршалады және орналастырылады.

272. Ілгіштердің астындағы алаң атмосфералық жауын-шашынның ағыны үшін еңісі бар тұзу қатты жабынмен жабдықталады. Алаңдарды басқа мақсаттарға пайдалануға жол берілмейді.

273. Балықты ілгіштерге ілу кезінде төменгі қатары жерден кемінде 0,8 м биіктікте болуы тиіс.

274. Кілеттер, сүмбілер, мөлшерқадағалар, шарбақтар және басқа да мүкамал әр жүк түсіруден кейін тазартылады, кальцилендірілген соданың 1-2%-дық ыстық ерітіндісімен шайылады және ыстық суға буланады.

275. Дайын қақталған балық еденнен кемінде 50 см биіктікте үстелдерге жиналады және брезентпен қапталады. Үйілген балықтарды түнге қалдыруға жол берілмейді.

276. Табиғи және жасанды жағдайларда балықты қақтауға арналған бөлімшелерде шыбынға, қоңыздарға және кеміргіштерге қарсы күрес жөніндегі профилактикалық іс-шаралар жүргізіледі.

277. Кептірілген балық өнімін өндіру кезінде кептіру камераларында ауаны тазарту жөніндегі іс-шаралар және торлар мен қаңылтыр табаларды өңдеу жүргізіледі.

278. Уылдырық цехының өндірістік, қосалқы және тұрмыстық үй-жайлары бөлек үй-жайларда орналастырылады. Банкарда және бөшкелерде уылдырықтарды өндіру бөлек болуы тиіс.

279. Балықты бөлу және уылдырықты алу үшін үстелдер су өткізбейтін материалмен (тотықпайтын болат немесе мәрмәр) жабылады.

280. Уылдырықтан шығатын қалдықтарды мен бөгде қосындыларды жою үшін жасанды көмескі жарықпен мөлдір инспекторлық үстелдер пайдаланады.

281. Сақалдырықты алу және уылдырықты тесу учаскесі араластырғыш арқылы ыстық және салқын су келіп тұратын раковиналармен жабдықталады және қолды және мүкамалды өңдеу үшін антисептиктің ерітіндісі бар құрылғымен жабдықталады.

282. Балықтың уылдырығы таза сыйымдылыққа жиналады және 0⁰С

температурада салқындатылған жағдайда өлшеп-орау цехына/учаскесіне жеткізіледі.

283. Уылдырықты дайындау үшін қайнатылған суытылған тұздықтар және қыздырылған тұз қолданылады. Майды өндірістік зертхана алтын түстес стафилококктың болмауына тексереді.

284. Уылдырық жана, жуылған, парафинделген пергамент қағазы төселген бөшкелерге салынады. Пайдалануда болған бөшкелерді қолдануға жол берілмейді.

285. Банкалар уылдырықты салар алдында мұқият жуылады және күшті бумен немесе кептіру шкафында өңделеді. Кенеп қаптар және майлықтар жуылады және қайнатылады.

286. Уылдырықты салу уақытынан бастап оны пастерлеуге дейінгі уақыт 2 сағаттан аспауы тиіс. Уылдырық пастерлеуден кейін тоңазытқыш камерасына жіберіледі.

287. Белокты уылдырығының сілікпе жасаушы қабықшасын дайындауға арналған кенеп сүзгілер әр пайдаланудан кейін жуылады, пайдалану алдында қайнатылады.

288. Уылдырықты өндіру кезінде үй-жайларды, жабдықтарды және мүкәммалды өңдеу және дезинфекциялау ауысымның соңында күнделікті жуылады.

289. Майларды тұндыру, еріту және сүзгіден өткізу үшін қолданылатын жабдық әр өндірістік цикл аяқталғаннан кейін тазартылады, шайылады және дезинфекцияланады. Шайынды сулар майды ұстауыштар арқылы шығарылады.

290. Медициналық майды және витамин препараттарын дайындау процесі герметикалық болуы және жасанды жолмен іске қосылатын тиімді - салмалы қақпақтармен жабдықталады. Құбырларды (алмалы-салмалы), цистерналарды және аппараттарды жуу процесі механикаландырылған және автоматтандырылған болуы тиіс.

291. Балық өнімін қаптау оның ластануын болдырмайтын жағдайларда, балық өнімінің органолептикалық қасиетін өзгертпеуі тиіс берік қаптама материалдарында және ыдыста жүргізіледі.

292. Жеңіл жуылатын және дезинфекцияланатын ыдыстарды қоспағанда ыдыстарды қайта пайдалануға жол берілмейді.

Кері қайтарылатын ыдыс өнімді алушыдан таза күйінде қабылданады және бөлек жабдықталған үй-жайларда қайта өңдеуге жатады.

293. Барлық қойма үй-жайлары таза ұсталуы тиіс. Шикізат пен дайын өнім тоңазытқыш камераларына еденнен 8 см биіктікте ағаш тұғырықтарға қатарлап салынады. Қабырғалар мен салқындату аспаптарынан 30 см жақын емес қашықтықта қатарлап орналастырылады. Қатарлардың арасында өтетін жер

қ а л д ы р ы л а д ы .

294. Мұздатылған балық - 180°C жоғары емес температурада сақталады. Оны жеткізу кезінде температураның 30°C асырылмай жоғарылау жағына қарай қысқа мерзімдік ауытқуына жол беріледі.

295. Балық және балық өнімдерін тасымалдау авторефрижераторларда, изотермиялық кузовтарда және санитариялық паспорт болған жағдайда темір жол мен су көлігінің салқындатылған үй-жайларында жүргізіледі.

296. Балық өнімін басқа өнім түрлерімен бірге тасымалдауға жол берілмейді. Салқындату үшін мұз пайдаланылған кезде еріген су ағыны қамтамасыз етіледі.

297. Тірі балықты тасымалдауға арналған көлік изотермиялық цистерналармен, контейнер қондырғыларымен немесе тірі балықтың сақталуын қамтамасыз ететін басқа да құралдармен жабдықталады.

298. Цистерналар, контейнерлер және басқа да сыйымдылықтар пайдаланылғаннан кейін жуылады, дезинфекцияланады, қайтадан жуылады және с у м е н т о л т ы р ы л а д ы .

299. Тірі балықты автомобиль көлігімен тасымалдау үшін бөгде қосындылары жоқ таза су пайдаланылады.

9. Құс өңдеу объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

300. Құстарды қабылдаумен, сұрыптаумен, өңдеумен, мамық қауырсын шикізатты бастапқы өңдеумен, лас ыдысты жуумен байланысты барлық технологиялық процестер жеке үй-жайларда немесе алаңдарда жүргізіледі.

301. Өндірістік, қоймалық, қосалқы үй-жайлардың кіреберісінде аяқ киімдерді ластан тазалауға арналған торлар орнатылады және дезинфекциялық к і л е м ш е л е р ж а б д ы қ т а л а д ы .

302. Қабылдағыштар мен су ағатын науалар сұйықтықтар өткізбейтін және тазалауға ыңғайлы болып орнатылады.

303. Құс өнімдерін сақтауға арналған үй-жайлар кемінде жарты жылда бір рет және профилактикалық үзіліс кезінде оларды тағамнан босату арқылы ақталады ж ә н е д е з и н ф е к ц и я л а н а д ы .

304. Барлық жабдық химиялық, жылу және механикалық әсерлерге төзімді материалдардан дайындалады. Мырышталған болаттан, қалайыланған мыстан жасалған жабдықтарды, эмаль ыдыс пен мұкаммалды қолдануға жол берілмейді.

305. Жұмыс үстелдерінің қақпақтары тот баспайтын болаттан немесе м ә р м ә р д а н д а й ы н д а л а д ы .

306. Өндірісішілік көлік, ыдыс, құралдар, жинау мұкаммалы таңбаланады және цехтың әрбір жеке учаскесіне бекітіледі.

307. Тағамға жарамсыз өнім үшін жеке таңбаланған, қақпақтары бар сыйымдылықтар қарастырылады. Әрбір босатылғаннан кейін ыдыс өңдеуге жатады және оған бөлінген арнайы үй-жайда сақталады.

308. Құс өңдейтін кәсіпорынға жеткізілетін құстың әрбір партиясымен шаруашылықтың салауаттылығы мен құс басы туралы мал дәрігерлік куәлік қоса
ж ү р у і т и і с .

Кәсіпорынға құс шаруашылықтарынан әкелуге және құстың өлігінің етін және инкубация қалдықтарын қайта өңдеуге жол берілмейді.

309. Құстың тұтас етін қансыздандыруды цехта оның шашырауын және жұмыс процесі кезінде науаларда жиналуын болдырмастан туннельдерде немесе жабық учаскелерде жүргізіледі.

310. Құстың қауырсындарын алған кезде машиналар қоршалады, қауырсын жинауға және өңдеуге беруге арналған науалар торлармен жабдықталады.

311. Тұтас етке және қауырсын алатын машиналардың жұмыс органдарына құстан қауырсын алу кезінде қосу $45-50^{\circ}\text{C}$ температурадағы су үздіксіз берілуі
т и і с .

312. Құстың тұтас еттерін бастапқы өңдеу, ішек-қарнын ақтару, салқындату конвейерінің асқышынан лақтыру орындарында ленталы транспортерде немесе үстелдерде, қаптау және сұрыптау учаскесінде тұтас еттің еденге түсуін болдырмайтын қоршаулар мен құралдар орнатылады.

313. Ішек-қарны аршылғаннан кейін тұтас еттің сыртқы және ішкі беттері су құбырының суымен жуылады. Тұтас еттің ішкі қуыстарын жуу үшін саптамасы бар шлангілер қолданылады.

314. Тұтас етті салқындату суы бар ванналарда жүргізіледі, олар ластануына қарай, бірақ ауысымына кемінде 1 рет ауыстырылады. Шартты жарамды, ішек-қарны аршылмаған және жартылай аршылған құстың тұтас етін суға батырып салқындатуға жол берілмейді.

315. Құстың тұтас еті алдын ала пергамент қағаз төселген жәшіктерге салынады немесе кейіннен жәшіктерге салу арқылы жеке пакеттерге салынады.

316. Қапталған құстың тұтас етінің цехта болу уақыты мұздатқышқа жібергенге дейін 30 минуттан аспауы тиіс.

317. Тоңазыту камераларындағы тұтас ет бар жәшіктерді табандықтарға, ағаш рейкаларға қатарластырып орналастырады. 0°C қосу температурада 5 тәуліктен асырмай сақтайды.

318. Құстың субөнімдерін өңдеу, сақтау режимдері технологиялық нұсқауларға сәйкес қамтамасыз етіледі. Асқазан бұлшықеттерін оларды алдын ала тазаламастан және ішіндегісін жумастан сақтауға жол берілмейді.

319. Құс етін өндіру цехында субөнімдерді жинауға және 30 минуттан артық

с а қ т а у ғ а

ж о л

б е р і л м е й д і .

320. Жұмыртқа өнімдерін өндіру (меланж, ақуыз, сарыуыз, жұмыртқа ұнтағы) үшін құстардың инфекциялық және инвазиялық аурулары бойынша қолайлы шаруашылықтардан түскен жаңа және тоңазытқыштан алынған тауық жұмыртқалары пайдаланылады.

321. Жұмыртқа кептіру цехтарында жұмыртқа ұнтағын дайындау үшін қабығы жарылған ластанбаған, бірақ ағу белгілері жоқ, қосу 8-10⁰С температурада жұмырқалаған күнді қоспағанда бір тәуліктен аспай сақталған тауық жұмыртқалары өңдеуге жіберіледі.

322. Мұздатылған және кептірілген жұмыртқа өнімдерін шығару үшін құстың басқа түрлерінің, әк ерітіндісінде сақталған тауық жұмыртқаларын, тағамдық сапасы аз (сынған, кертілген, төгілген, кептірілген, бүйірі майысқан, дағы бар) жұмыртқаларды пайдалануға жол берілмейді.

323. Жұмыртқаларды тасымалдау, сақтау процесінде қабықтың бүтіндігін бұзуға және ластауға жол берілмейді, температуралық режим сақталады, жұмыртқаларды иісі шығатын заттардан және бөгде иістерден қорғайды.

324. Жұмыртқаларды қаптамаға салуға, сақтауға, сондай-ақ оларды ылғалды, зақымданған және лас ыдыста сақтап жинауға тыйым салынады.

325. Жұмыртқалар өндірістік үй-жайлардан толығымен бөлінген үй-жайларда (жұмыртқаларды жару, өңдеу, дайын өнімді алу және сақтау) қаптамасынан алынады. Жұмыртқаға арналған қаптау ыдыстары жұмыртқа өнімдерін шығаратын үй-жайларға түспеуі тиіс, осындай ыдыс жойылады.

326. Жұмыртқаларды жару учаскесіне беру алдында кейіннен сапалы және сапасыз, қабығы лас және таза болып сұрыптала отырып көзбен шолып қаралады және овоскоптан өткізіледі.

327. Жұмыртқаның қабығының беттерін өңдеу Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдарымен жүргізіледі. Санитариялық өңдеуден кейін жұмыртқалар сақталмайды.

328. Қабықты жарғаннан кейін жұмыртқаның ішіндегісі стерилденген таза ыдысқа жиналады да сапасы тексеріледі. Қолмен жарған кезде бір сыйымдылыққа екі жұмыртқаның ішіндегісінен артық құймайды.

329. Жұмыртқаны жарғаннан кейін алынған ішіндегінің бүліну белгілері, қан қоспалары, жұмыртқаға тән емес түсті, иісті, консистенциядағы бөгде денелер болмауы тиіс.

330. Жұмыртқаны жаруға арналған аспап, оның ішіндегісін жинауға арналған сыйымдылық пен сапалы жұмыртқа массасын жинауға арналған сыйымдылық жұмыс істеген әр сағат сайын таза дезинфекцияланғанға ауыстырылып тұрады.

331. Ішіндегінің түсі, иісі, консистенциясы мен басқа да көрсеткіштері

бойынша өзгерістері бар сапасыз жұмыртқа анықталған жағдайда, ол таза аспаппен ауыстырылатын ластанған аспаппен бірге шығарылуы тиіс, ал жұмыс істейтін персонал қолын жуады және дезинфекциялайды. Ластанған аспапты жууға және стерильдеуге жібереді.

332. Жұмыртқаларды жару учаскесінде мүкамалды жууға, дезинфекциялауға және стерильдеуге арналған бөлімше қарастырылады.

333. Жұмыртқаларды жарғаннан кейін қабығы осы мақсатта таңбаланған сыйымдылықтарға жиналады да техникалық өндеуге жіберіледі.

334. Сұйық жұмыртқа массасы пастерленуге жіберіледі. Пастеризация процесі аяқталған соң мұздатылған жұмыртқа өнімдерін өндіруге арналған жұмыртқа массасы пастеризатордың арнайысыйымдылығында қосу 5-8⁰С температураға дейін салқындатылады. Пастеризаторда салқындатуға арналған сыйымдылық болмаған жағдайда тоназыту камерасы қарастырылады.

335. Пастерленген сұйық жұмыртқа массасы ыдысқа құю немесе кептіру алдында қосу 5-8⁰С температурада 24 сағат бойы салқындатылған жағдайда араластырғыштармен, термометрлармен және салқындату тыстарымен жабдықталған жабық ыдыстарда ұсталады.

336. Мұздатылған жұмыртқа өнімдерін тез арада қолдануға немесе өңделуге ж а т а д ы .

337. Жұмыртқа массасын кептіруге арналған ауа арнайы тазартатын сүзгілер арқылы таза аймақтан жиналады.

338. Дайын ыдысқа салынған өнім сақтау үшін шығару партиясы бойынша шығатын жерге қараған қатар жағына партияның номерін көрсете отырып таза, құрғақ стеллаждарға (торларға) үй-жайларға қойылады.

339. Мұздатылған және құрғақ жұмыртқа өнімдері өнімнің сақталуын қамтамасыз ететін жағдайларда тасымалдануы тиіс.

10. Жеміс өндіретін объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

340. Дайын өнімді, қосалқы азық-түлікті (қант, тұз, жарма және басқалары) сақтауға арналған үй-жайлар құрғақ, таза, жақсы желдетілетін болуы тиіс. Хош иіс шығаратын тағам материалдарын сақтау герметикалық ыдыста немесе жеке үй - ж а й д а жү р г і з і л е д і .

341. Өндірістік үй-жайларды ағымдық жинау күн сайын ауысымдар арасындағы үзілістерде және жұмыс аяқталған соң жүргізіледі. Цех ішіндегі есіктер әр ауысымда сабынмен немесе жуу заттарымен ыстық сумен жуылады және құ р ғ а т ы л ы п с ү р т і л е д і .

342. Өндірістік үй-жайлар қабырғаларының панельдері жуу құралдарына

төзімді материалдармен жабылады. Едендер үшін су өткізбейтін, қышқыл-сілтіге төзімді жабын қарастырылады, жуу және дезинфекциялау құралдарымен өңделеді.

343. Гидротранспортерлерді өңдеу тәулігіне кемінде бір рет жүргізіледі. Транспортер сумен және дезинфекциялау құралының ерітіндісімен жуылады.

344. Консервілерді өндіру кезінде тұздаулар мен ашытуларды өндіруге арналған жабдықтар мен мүкамалды қоспағанда жуудан кейінгі технологиялық процестің барлық сатыларында шикізатты, материалдарды және жартылай фабрикаттарды сақтауға арналған ағаш сыйымдылықтарды қолдануға жол берілмейді.

345. Жұмысты 30 минуттан артық тоқтатқан жағдайда көкөністерді турауға арналған машиналар, зырылдауықтар, транспортерлер шикізат қалдықтарынан тазаланады және сумен жуылады. Инспекциялық ленталар әр 3-4 сағат сайын ыстық су ағынымен жуылады.

346. Консерві өндіру желісінің аппаратурасы мен жабдығы жұмыс аяқталған соң тазаланады және сілтілі ыстық сумен жуылады, булауыш дезинфекцияланады, шикізат кесуге арналған машиналар шикізат қалдығы кеткенге дейін ыстық су ағынымен жуылады.

347. Жасыл бұршақты өндіру кезінде булауыштағы су әр ауысымда ауыстырылады, ол тәулігіне бір рет бұршақтан толығымен тазаланады, щеткамен ыстық суда жуылады (әсіресе бұрыштары, саңылаулары, қақпағы), дезинфекцияланады, содан соң салқын сумен молынан жуылады.

348. Томат қойыртпаққа арналған сыйымдылықтар күн сәулесінің әсерінен қорғалады және қалқаның астына ауасы жақсы желдетілетін орында орнатылады. Томат қойыртпақты сақтауға арналған сыйымдылық 40 минуттан аспайтын уақыт ішінде толығымен босатылуы тиіс және 15 тоннадан артық емес қойыртпақты сыйдыруы тиіс. Әр сыйымдылыққа бу жүргізіледі. Қолданыстағы сыйымдылықтар тәулігіне кемінде 1 рет кезектесіп толығымен томат қойыртпақтан босатылады, өнім қалдықтарынан тазаланады, шлангі суымен жуылады, бу беріледі, қажеттілігіне қарай дезинфекцияланады. Сыйымдылықты өңдеу сапасына бақылауды әр ауысымда өндірістік зертхана жүргізеді.

349. Шикізат сапасы шикізатты кәсіпорында алғашқы өңдеу пункттерінде және кәсіпорында белгіленеді. Шіріген және көгерген шикізат пен жартылай фабрикаттарды қолдануға жол берілмейді.

350. Көкөністерді, жемістерді, жидектерді қысқа мерзімдік сақтау үшін жабыны бар және ылғалды жинауға мүмкіндікті қамтамасыз ететін шикізат алаңдары орнатылады.

351. Көкөністері бар жәшіктер мен себеттер шикізат алаңында қатарлап орнатылады, алманы, айваны, тамыртүйнектерді және басқа да көкөністерді

қатты жабыны бар алаңдарда үйіп сақтауға жол беріледі. Көк арнайы стеллаждарда сақталады, оны шикізат алаңының еденіне жинауға жол берілмейді.

Алаңға су құбыры, кәріз, ыстық су өткізіледі және дезинфекциялау қондырғысы қарастырылады.

352. Кәсіпорынның шикізат алаңын және шикізатты алғашқы өндеуге арналған пункттердің шикізат алаңын тазалау күнделікті жүргізіледі. Кәріздік басқыштар мен науалар тазаланған соң дезинфекцияланады.

353. Қойма қабырғалары тығыз, саңылаусыз жасалады, терезелер мен есіктер ойықтарына тығыз үйлестіріледі. Есік ойықтарында желдету үшін қосымша торлы есіктермен ілінеді. Желдеткіш тесіктері үй-жайлар жағынан оларды герметизациялауға арналған құрылғылармен жабдықталады. Қоймалар термометрлермен, психрометрлермен жабдықталады.

354. Консервілер пакеттерге қатарластырып салынады. Қатарларды қалыптастыру консервілерді жинау ретімен анықталады.

355. Тағамдық мақсат үшін жарамсыз деп танылған консервілер оларды жойғанға дейін жеке үй-жайда жарамсыз банкілер саны мен олардың таңбалары нақты көрсетіле отырып сақталады. Банкілерді жою алдында оларды ашады, ішіндегісін металл сыйымдылыққа құйылады, өңделеді, дезинфекциялық құрал құйылады және тұрмыстық қатты қалдықтар полигонына шығарылады.

356. Шикізатты, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімді тасымалдау үшін арнайы көлік бөлінеді, оны басқа мақсаттарға қолдануға жол берілмейді. Көлік пен сыйымдылықтардың барлық түрлері әрбір айналымнан кейін тазаланады және шлангі суының қатты ағынымен жуылады. Картоп пен тамыртүйнектерді қоспағанда шикізатқа арналған ыдыс буланады және дезинфекцияланады.

357. Томат қойыртпағы тікелей көлік құралына тиеу алдында дайындалады. Томат қойыртпағын алғашқы дайындық пункттерден кәсіпорынға жеткізу уақыты 4 сағаттан аспауы тиіс.

358. Ұсақталған жасыл бұршақты тасымалдауды таза құрғақ сүргіленген дезинфекцияланған жәшіктерде немесе суы бар автоцистерналарда жүргізеді. Жасыл бұршақты бастырған мезеттен бастап оны өндеуге беруге дейінгі жалпы ұзақтық 4 сағаттан, жеміс-жидек ашытқысын жеткізу 2 сағаттан аспауы тиіс.

359. Жартылай фабрикат шырынды өндеуге дейін тасымалдану мен сақтау ұзақтығы 2 сағаттан аспауы тиіс.

360. Жеміс-көкөніс шикізатын тасымалдау жәшіктерде немесе контейнерлерде жүргізіледі. Консервілерді өндіру бойынша технологиялық нұсқаулықтарда жазылған шикізаттың жекелеген түрлерін үйіп тасымалдауға жол беріледі. Қабатының биіктігі 20 см артық жүзімді тасымалдауға жол берілмейді.

361. Тасымалдау кезінде жасыл бұршақ, қияр, жидектер, көк таза жамылғымен жабылады. Жамылғы ластануға қарай сода қосылған таза сумен жуылады және кептіріледі.

11. Тез мұздатылатын жартылай фабрикаттарды өндіру бойынша объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

362. Өндірістік үй-жайлардың қабырғалары төбеге дейін плиткамиен қаланады. Төбелер Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген эмульсиялық немесе басқа да бояулармен боялады. Қабырғаларды тазалауға кейіннен таза ылғал шүберекпен сүрте отырып сабынды-сілтілі ерітіндімен сүрту кіреді. Жинау күнделікті ауысым аяқталған соң жүргізіледі. Аптасына бір рет қабырғалар ыстық сумен және дезинфекциялық ерітіндімен жуылады.

363. Едендер қышқыл-сілтіге төзімді, су өткізбейтін, таймайтын материалдардан қарастырылады. Еденді жинау ауысымның соңында жүргізіледі. Өндірістік процестің жағдайлары бойынша едені маймен ластанатын үй-жайларда олар сабынды-сілтілі немесе басқа майсыздандыратын жуу құралымен жуылады. Еден жуылған соң құрғатылып сүртіледі.

Басқыштар тазартылады, жуылады және ауысымына кемінде бір рет дезинфекцияланады. Әр өндірістік үй-жайдың есігінің алдына дезинфекциялық ерітіндіге батырылған кілемше төселеді.

Айына бір рет барлық үй-жайларды, жабдықтар мен мұкамалды дезинфекциялау арқылы ауқымды тазалау жүргізіледі.

364. Өндірістік үй-жайларда санитариялық ақауларды жинауға арналған қақпағы бар металл немесе пластмасса бактар орнатылады. Бактар күн сайын босатылады, жуылады және дезинфекцияланады.

365. Шикі және дайын азық-түліктерге арнайы технологиялық жабдықтар тиісті таңбасы бар бөлек қарастырылады.

366. Аспаздық өнімдерді дайындауға арналған өндірістік үстелдер, дайын өнімді тасымалдауға арналған конвейерлер тот баспайтын металдан дайындалады, тегіс және үстелдің табанына тығыз жатуы тиіс.

367. Жабдықтар, аппаратура, мұкамал күн сайын жуылады және дезинфекцияланады. Жабдықтың бөлшектелетін бөліктерін (ет турағыштар, куттерлер, қалыптау аппараттары, соус беру желілері) тазалау және жуу мынадай ретпен жүргізіледі: бөлшектеу, мұқият механикалық тазарту, жылы суда жуу (40-45⁰С), жуу құралымен жуу, ыстық сумен жуу, дезинфекциялау, ағынды сумен ш а ю .

368. Бұзуға келмейтін құбыр өткізгіштерді тағам қалдықтарынан жылы (40-45⁰С) сумен жуады және содан кейін 2-4 сағатқа жуу ерітіндісімен толтырады,

содан соң 15-20 минут жіті бумен өңдейді. Бөлшектелетін құбыр өткізгіштердің ішін қылшақпен жуады.

369. Қуыру автоматы мен фритюр автоматын тазалау мен жуу майды құйып алған соң жүргізіледі. Аппараттарды тағам қалдықтарынан және күйікті жұмсарту үшін ыстық сумен жуады. Содан соң 30-60 минут экспозицияда 2% кальций содасының ерітіндісін құяды. Күйікті қырғышпен, щеткамен, қылшақпен кетіреді және сілті ерітіндісін кетіру үшін ыстық сумен жуады.

370. Технологиялық жабдықты дезинфекциялау 30-40 минут бойы ұстау арқылы дезинфекциялық ерітіндімен сулау немесе 15-20 минут дезинфекциялық ерітінді бар ваннаға батыру жолымен жүргізіледі. Қиын бөлшектелетін машиналарға дезинфекциялық ерітінді құяды және содан соң машинаны 5-7 минут іске қосады.

371. Түсетін шикізат пен жартылай фабрикаттар, қосалқы материалдар кіру бақылауына жатады.

372. Жартылай тұтас ет пен ширектегі етті ветеринариялық таңба мен куәлік болғанда қабылдауға жол беріледі.

373. Салқындатылған ет шикізатын өңдеуге дейін 0-ден минус 2⁰С дейінгі температурада 2 тәуліктен артық емес уақыт тоңазыту камерасында сақтайды. Салқындатылған ет шикізатын минус 18-ден минус 25⁰С дейінгі температурада 1 айдан артық емес уақыт камераларда сақтайды.

374. Ірі кесек етті және порциялық жартылай фабрикаттар, аспаздық өнімдер мен ішіне салатындарға арналған ет фаршы ауысымдық қажеттілік мөлшерінде дайындалады. Жартылай фабрикаттар мен тартылған етті келесі күні пайдалану үшін дайындауға жол берілмейді. Дайындалған ірі кесекті және порциялық жартылай фабрикаттар мен фарштан 2 сағаттан артық емес уақыт ішінде өнім жасап шығарылады. Қайта өңдеуге дейін фарш салқындатылған үй-жайда болуы тиіс.

375. Тауық жұмыртқаларын арнайы ыдыста немесе лотоктарда сақтайды. Жұмыртқаларды өткір иісі бар азық-түліктермен бірге сақтауға жол берілмейді.

376. Жұмыртқалар пайдалану алдында таңбаланған легендерде немесе ұялы ванналарда алдымен ішінде 1-2 % кальций содасы бар жылы сумен (30-35⁰С) жуылады, сумен шайылады, дезинфекцияланады және таза ағын сумен жуылады.

377. Ерітілген меланж сақтауға жарамайды.

378. Сары май, ерітілген және басқа да тағамдық майлар суық камерада сақталады. Оларды өткір иісі бар азық-түлікпен бірге сақтауға жол берілмейді. Сүт тек пастерленгеннен кейін ғана қолданылады.

379. Сусымалы азық-түліктер: ұн, жарма, тұз, қант және басқалары жеке жайларда қақпақтары бар қобдиларда немесе стеллаждарда қаптарда сақталады.

Ұнды қолдану алдында елейді.

380. Ет шикізатын ыстық және суық су, кәріз келтірілген жеке үй-жайда тазалайды. Үй-жай етті инспекциялауға арналған үстелмен және ерітуге арналған стеллаждармен жабдықталады. Етті порциялық жартылай фабрикаттарға (бұқтыратын ет, гуляш) бөлу және фарш дайындау өнім дайындайтын цехтан оқшауланған және тиісті жабдықпен жарақталған арнайы үй-жайда жүргізіледі.

Үй-жайдағы температура плюс 12°C жоғары болмауы тиіс.

381. Жартылай фабрикаттарды етті жылыдай өңдейтін аппараттарға таза таңбаланған арбаларда тасымалдайды.

382. Одан әрі гарнир ретінде және ет өнімдеріне қоспа ретінде дайындалған тазартылған картопты плюс 12°C артық емес температурада 2 сағаттан асырмай сақтайды.

383. Құймақ пен бәліштерге арналған қамыр ауысымда пайдалану үшін дайындалады. Қамырды сақтауға жол берілмейді.

384. Еттен жасалған өнімдерді, гарнирлерді, тұздықтарды, құймақтарды, әртүрлі қоспалары бар бәліштерді жылылай өңдеу технологиялық нұсқаулыққа сәйкес жүргізіледі.

385. Еттің порциялық кесектерін және ет фарш өнімдерін пісіру және қуыру уақыты еттің сортына және өнімнің түріне байланысты. Толық дайын болған кезде еттің кесегіндегі немесе фарш өнімінің қалың жеріндегі температура плюс 75°C төмен болмауы тиіс.

386. Фритюрде қуыру үшін тазартылған өсімдік майын пайдаланады. Фритюрдің бір порциясын жалпы пайдалану ұзақтығы қуыру температурасы 160°C болғанда 12 сағаттан аспауы тиіс. Қуырудың басынан бастап 6 сағаттан кейін майдың сапасын бақылайды.

387. Дайындалған ет өнімдерін, гарнирлерді және ішіне салатындарды плюс 50°C температураға дейін суытады және өлшеп-орауға жібереді. Салқындату басталған сәттен бастап мұздатуға дейінгі уақыт 2 сағаттан аспауы тиіс.

388. Дайын ет өнімдері мен гарнирлерді өлшеп-орау алюминий қалыптарға жүргізіледі. Цехта азық-түліктермен алдын ала толтырылған қалыптардың үлкен мөлшерін жинауға жол берілмейді.

389. Кәсіпорыннан шығарылатын өнімдердің қалың жеріндегі температурасы минус 18°C жоғары болмауы тиіс.

12. Май өнімдерін өндіру бойынша объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

390. Келіп түскен дәндер өлшегеннен кейін тазаланады, кептіріледі немесе ы л ғ а л д а н а д ы .

391. Май дәндерінің өзектерін ұсақтау біліктеу станоктарында жүргізіледі, магнитті сепараторларда металл қоспаларынан тазаланады және кеспек табаларда ылғалды жылумен өңделеді, содан соң май алу үшін үздіксіз жұмыс істейтін шнекті пресстерге беріледі.

392. Зеер камераларынан, пресстерден ағатын май сыйымдылықтарға жиналады, май ұстағыштарда, сүзгілерде немесе сепараторларда алдын ала тазалауға беріледі. Тазартылған май арнайы қондырғыларда г и д р а т е р и з а ц и я л а н а д ы .

393. Шнек пресстердегі күнжара ұсақталады және плюс $59-62^{\circ}\text{C}$ температурада және 10% ылғалдылықта желдетіледі, майдың қосымша мөлшері (күнжарадан) еріткіш (бензин немесе гексан) көмегімен алынады.

394. Мисцелла түріндегі май экстрактордан шығарылады, содан соң дистилляциялық қондырғыларда еріткішке (қайтарылатын циркуляциялық жүйеге) және кейіннен өнеркәсіптік өңделуге жіберілетін майға бөлінеді. Еріткіштің қалдық мөлшерін бақылауды өндірістік зертхана жүргізеді.

395. Майсыздандырылған шрот экстрактордан бензин булайтын құрылғыларға беріледі. Бензин жоғалтқан шрот пневматикалық көлікпен қоймаға жіберіледі. Шрот малдың азығына пайдаланылады.

396. Шроттан шығарылған бензин конденсаторлар жүйесінің көмегімен еріткіштің цехтық айналым жүйесіне қайтарылады.

397. Цистерналарға және шөлмектерге құйылғанға дейін өсімдік майы жабық резервуарларда, шөлмектерге өлшеп оралып плюс 18°C жоғары емес температурада жабық үй-жайларда сақталады.

398. Улы химикаттармен дәріленген май дәндерінен алынған өсімдік майы техникалық мақсаттарға пайдаланылады.

399. Қауыз бен шикізатты тасымалдау транспортерлік ленталармен, шроттарды – аэролифттермен және транспортерлік ленталармен жүргізіледі. Транспортерлік ленталар олардан материалдардың түсу мүмкіндігін болдырмайтын құрылғылармен жабдықталады. Дара тармағында механикалық, гидравликалық немесе пневматикалық асапаптар орнатылады.

400. Дәндерді кептіру үшін плюс 30°C дейін жылытылған ауа пайдаланылады .

401. Дәндер магнит ұстағыштар арқылы өткізіледі. Статикалық магниттердің меншікті көтерме күші 10 күнде кемінде бір рет тексеріледі. Магниттер ауысымына бір рет металл қоспалардан тазартылады.

402. Мисцелланы рамалық ашық сүзгілі пресстерде сүзуге жол берілмейді.

403. Жылуды барынша бөлу көздері болып табылатын жабдық, бу өткізгіштер, құбыр өткізгіштер және салқындату агенті (аммиак, тұзсу) бар аппараттар сыртынан жылумен оқшауланады. Жылу оқшаулауының сыртқы бетінің температурасы плюс 40°C аспауы тиіс.

404. Тағамдық майға арналған резервуарлар мен бөшкелер босатылғаннан кейін және сақталып жатқан майдың сортын ауыстырған кезде тұнбадан толығымен тазартылады, 175°C температурада және атмосфераның 1,5 қысымында өңделеді. Резервуарларды санитариялық өңдеу сапасын зертханалар бақылайды.

405. Тағамдық өсімдік майларын тасымалдау тиісті таңбасы бар цистерналарда, болат бөшкелерде жүзеге асырылады.

406. Майды құю алдында цистерналар жуу-булау пунктінде өңделеді.

407. Өсімдік майларын цистерналар мен бөшкелерге құю процесі механикаландырылған болуы тиіс.

408. Экстракциялық бензинді цистерналардан құю бойынша процесс механикаландырылған шаю-құю тіреуі бар бензин құю станциясында жүргізіледі.

409. Маргарин өндіруге арналған майлар арнайы бактарда сақталады. Бактар 30 күнде кемінде бір рет толығымен майдан босатылады, шлангіден буланады, щеткамен жуу құралдарын пайдалана отырып жуылады, содан соң тысы арқылы ыстық су өткізе отырып сумен шайылады және кептіріледі.

410. Эмульгаторға арналған бактар, таразыдағы майлы емес компоненттердің қорабы, дозаторлар мен оларды араластырғыштарға беретін құбыр өткізгіштер, тұз еріткіш, маргаринді ығыстырғыш салқындатқыштармен үздіксіз өндіру желісі аптасына 1 рет ішіндегісінен босатылады және жуу құралдарын пайдалана отырып жуылады, содан соң ыстық сумен шайылады.

411. Бункер мен бөлшектелген вакуум-комплектор кемінде аптасына 1 рет жуу құралдарын пайдалана отырып жуады, содан соң ыстық сумен шаяды және содан кейін 15 минут ішінде булайды немесе дезинфекциялайды, сумен шаяды және бөлшектелген күйінде кептіру үшін қалдырады.

412. Сүтті пастеризациялау бөлімінің танкіне құйғаннан кейін сүтті қабылдауға және өндіруге байланысты жабдықтар мен барлық коммуникациялар күн сайын жылы сумен, содан соң жуу құралымен ыстық суда жуылады, ыстық сумен шайылады, буланады немесе дезинфекцияланады және сумен жуылады.

413. Пастеризациялық қондырғыларды жуу салқын судың айналымы әдісімен, содан соң 30 минут бойы 70°C температурадағы 1% азот қышқылының ерітіндісімен, сумен шаю арқылы, 40-60 минут бойы 0,5-1% сілтілі ерітіндімен 70°C температурада жуу арқылы жүргізіледі. Жуудан кейін аппарат пен құбыр

өткізгіштер ыстық сумен шайылады және кептіріледі. Аптасына кемінде 1 рет қондырғы толық бөлшектеліп жуылады.

414. Шикізатты өндіріске дайындау жеке үй-жайда жүргізіледі.

415. Шикізаттан босаған ыдыс цехтан тез арада оны сақтауға арналған арнайы үй-жайға шығарылады.

416. Сүті бар автоцистерналар немесе құтылар зауытқа пломбаланған күйінде түседі.

417. Сүт өндірісте пайдалану алдында сүзіледі және пастерленеді. Сүт барынша қысқа мерзімдерде өңделуі тиіс. Сүтті жабық танкілерде 2-4⁰С температурада оны сүт зауыты шығарған мезеттен бастап 24 сағаттан аспайтын уақытта сақтауға жол беріледі.

418. Құмшекер еленеді, суда немесе сүтте ерітіледі, сүзіледі және 90-95⁰С температурада пастерленеді.

419. Тұз қақпағы бар ұн қобдиларында немесе ерітілген күйінде сүзгілермен жабдықталған сыйымдылықтарда сақталады. Өндіріске тұз ерітілген және сүзілген күйінде беріледі.

420. Бояғыштар, иістендіргіштер, витаминдер, эмульгаторлар өндіріске түсер алдында сүзіледі немесе еленеді.

421. Маргаринді өңдеумен және қаптаумен айналысатын жұмыскерлер таза ақ қолғаптармен қамтамасыз етіледі. Қолғаптарды ауыстыру әр ауысымда жүргізіледі.

422. Жерге түскен маргарин және жабдықтан тазалау жуу алдында «Санитариялық ақау» деген белгісі бар арнаулы металл ыдысқа жиналады. Санитариялық ақауларды жинауға арналған ыдыс күн сайын тазаланады, жуылады және буланады.

13. Тұз өндіру бойынша объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

423. Осы санитариялық ереже тас тұз өндіретін, тұзды көлдерден қолмен өндіретін, теңіздер мен теңіз лимандарынан бассейн тәсілімен қолмен өндіретін, табиғи және жасанды тұзсудан оны буландыру жолымен қайнататын кәсіпорындарға пайдаланылады.

424. Тас тұзды жарылыс тәсілімен өндіру кезінде тұзға мыс сымдар сынықтарының түсуіне жол берілмейді. Металл қоспаларын жою үшін өлшеп-орау бункерінің алдында электромагниттер орнатылады. Төбеден ас тұзын алу алдында ластанған беті алынып тасталады және техникалық мақсаттарға пайдаланылады.

425. Объектінің жабдығы мен механизмдері тоқтағаннан кейін және іске қосу

алдында ластанудан және таттан тазартылады, содан соң кейіннен техникалық мақсаттарға пайдаланылатын тұздың аз мөлшерін қысқа мерзімдік өткізу жүргізіледі. Тұз кәсіпорындарында ас тұзын тасымалдауға көмір, кең, әк, бояғыш , химиялық заттар мен басқа да ластаушы материалдарды тиеуге қолданылған транспортерлерді, оларды алдын ала мұқият тазартпастан немесе транспортер ленталарын ауыстырмастан пайдалануға жол берілмейді.

426. Тұз қайнататын зауыттардағы тұз (тұз қалдығы) қайнатуға арналған агрегаттары бар үй-жайлар отын қоймасынан бөлініп қоршалады.

427. Булаушы тұз қалдықтары тұз қалдығының тасынан тазартылғаннан кейін сумен жуылады. Тұз қалдығының тасы бұлғанғаннан кейін жеке қоймаға ж і б е р і л е д і .

428. Ленталы транспортерлер оларға жапсырылатын материалдан тазалауға арналған құралдармен жабдыкталады.

429. Үгіту, ұнтақтау, өлшеп орау, тасымалдау процестері механикаландырылған болуы тиіс.

430. Алаңдардағы тұз төбелерге сақтауға және өлшеуге қолайлы қиық конус, қиық пирамида немесе басқа үлгіде жиналады.

431. Төбелерге арналған алаңдар ернеулік қоршаулармен және алаңнан суды ағызуға арналған айналма каналдармен жабдыкталады.

432. Әр төбеге оның нөмірін, төбедегі тұздың мөлшерін, төбеге үюдің басталу және аяқталу күнін көрсете отырып паспорт жасалады.

433. Төбелерге келетін жолдар мен тұз төбелеріндегі жолдар аумақтың және тұздың бетінен жоғары тұратын тақтайшалардан орындалады.

434. Қайнатпа ас тұзы нормативтік-техникалық құжаттама талаптарына сәйкес шығарылады. Тұзды йодтауға жол беріледі, процестің технологиясы тұз партиясына йодтың біркелкі таралуын көздеуі тиіс.

435. Қоспа ретінде қайнатпа тұз үшін йодты калий (калий йодиді) және йодты мақталы қышқыл калий (калий йодаты), тас тұз үшін калий йодатын, сондай-ақ Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген импорттық заттар пайдаланылады. Тұздағы йодтың үлес салмағы 40 ± 5 мкг/г құрауы тиіс.

436. Йодты калийді тұрақтандыру үшін натрий тиосульфаты қолданылады. «Экстра» сұрыпты йодталған тұзды стабилизаторсыз шығаруға жол беріледі.

437. Йодталған тұз үшін йодтың әлсіз иісіне жол беріледі. Тұздың барлық сұрыптарының су ерітіндісінің лакмусіне реакциясы бейтарап немесе оған жақын б о л у ы т и і с .

438. Натрий тиосульфаты қосылған тұзды 120°C жоғары температурада кептіруге жол берілмейді.

439. Йодталған тұз жабық құрғақ қоймаларда ағаш стеллаждарда немесе тұғырларда сақталады.

14. Шай өндіру бойынша объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

440. Роллерлі және ферментациялық бөлімшелердің барлық жабдығы мен мүкаммалы (роллерлер, сұрыптау машиналары, шиыршықталған жапырақты жөнелту үшін грейферлер, ферментациялық жәшіктер) ауысым сайын қалдықтардан тазартылады, жуылады және бумен өңделеді. Кептіру бөлімінде пештердің беттері шаңнан тазаланады, жертөлелерге және конвейерлер тілімдерін шай қалдықтарынан механикалық тазалау жүргізіледі.

441. Машиналарды сыпыру және жинау үшін арнайы жәшіктерде сақталатын арнайы түкті щеткалар мен таза сүрткіш материал қолданылады.

442. Байқау үстелдері, суға шомылдыру барабандары мен бункерге автотаразылар үстінде пайда болатын шай шаңын тазарту үшін шаң сорғылармен ж а б д ы қ т а л а д ы .

443. Автотаразылар үстіндегі коронкалардың байқау тесіктері мен автотаразылардың есіктері сынбайтын органикалық шынымен немесе басқа м а т е р и а л м е н ж а б ы л а д ы .

444. Бастапқы қайта өңдеу фабрикаларындағы шайдың жартылай фабрикаты мен сұрыптау бөліміндегі шай шикізаты магнитті сепараторлар арқылы ферроқоспалардан т а з а р т ы л а д ы .

Шайдың ұсақ бөлшектерін таза шаймен ұсақ бөлшектерді алдын ала мұқият тазалаусыз а р а л а с т ы р у ғ а ж о л б е р і л м е й д і .

445. Майланған шай мен санитариялық ақау (еденге түскен шай) қайта өңдеуге ж і б е р і л м е й д і .

446. Роллерлі және ферментациялық бөлімдер ауаның температурасы мен ылғалдылығын бақылауға арналған психрометрлермен қамтамасыз етіледі. Ауа температурасы $+22-24^{\circ}\text{C}$, ауаның ылғалдылығы 95-98 % құрауы тиіс.

447. Сұрыптау цехындағы шайдың жартылай фабрикаты арнайы жабық камбаларда сақталады. Шайдың жартылай фабрикатын ашық сақтауға, жұқа тақтай беттерде немесе брезенттерде және жәшіктерге қапталмаған, едендегі дайын шай өнімімен жұмыс жүргізуге ж о л б е р і л м е й д і .

448. Бетті тасымалдау қабырғаларында желдетуге арналған тесіктері бар арнайы жәшіктерде жүргізіледі.

15. Нан пісіретін және макарон дайындайтын объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

449. Шәрбат пісіретін қазандар, бу өткізгіштер, ыстық судың құбыр өткізгіштері және конвекциялық және сәулелі жылудың маңызды бөлінділерінің басқа да көздері бетіндегі температура плюс 45°C аспайтын жылу оқшаулағышпен қамтамасыз етіледі.

450. Жылу мен ылғал бөлу көздері (қайнату, ашытқы, жидіту қазандары) жергілікті сору шатырларымен; ұн шаңын бөлу көздері (үйінді шұңқырлар, қапқа бұлғайтын машиналар, ұн елеуіштер, қысқа туралған бұйымдарды себуге арналған сұрыптау үстелдері) аспирациялық қондырғылармен жабдықталады.

451. Өндірістік үй-жайлардың ауасындағы (ұн, қант) улы емес шаң ауаның бір текше метріне 6 миллиграммнан аспауы тиіс.

452. Пештердің жанындағы, сондай-ақ соңғы қою шкафтарының жанындағы жұмыс орындарында шығатын ыстық булар мен газдардан қорғану үшін тыныс алу аймағы деңгейінде ауамен себезгілеу орнатылады. Қыс мезгілінде себезгілеу ауасының температурасы ауа қозғалысының жылдамдығы секундына 0,5-1,0 метр (бұдан әрі - м/сек) болғанда плюс 18°C шегінде, ал жаз мезгілінде ауа қозғалысының жылдамдығы 1-2 м/сек болғанда плюс 22°C болуы тиіс. Ауаның рециркуляциясына жол берілмейді.

453. Нан-тоқаш, макарон және кондитерлік өнімдерді тиеу орындарында экспедициядан ашық есік жақтаулары арқылы қорғаныш жылу жамылғылары немесе жылдың суық мезгілінде экспедиция үй-жайына сыртқы ауаның енуіне жол бермейтін басқа да құралдар орнатылады.

454. Өндірістік үй-жайлар мен цехтар технологиялық процестердің ағымын қамтамасыз ететіндей және шикізат пен дайын өнімнің қарсы келуін және қиылысатын ағындарын болдырмайтындай етіп орнатылады.

455. Қойма үй-жайлары құрғақ, таза жылытылатын, желдеткіші бар (температура 8°C төмен емес, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 70-75%) болуы тиіс, шикізатты түсіруге және дайын өнімді тиеуге арналған арнайы платформалармен жабдықталған және атмосфералық жауын-шашыннан қорғау үшін қалқалармен қамтамасыз етілген болуы тиіс. Шикізатты және дайын өнімді тасымалдау үшін бөлек жүк тиегіштер көзделеді. Қойма үй-жайларында тез бұзылатын шикізатты және жартылай фабрикаттарды сақтауға арналған тоңазыту камералары орнатылады.

456. Қамыр бұлғауыш деждердің, вакуум-аппараттардың, қайнату қазандарының және басқа жабдықтардың ішкі және сыртқы беттері жұмыс аяқталған соң тазаланады және ыстық сумен жуылады, вакуум-аппараттар мен

казандар буланады. Қамыр бұлғауыш деждердің ішкі беттерінің жоғары бөліктері әрбір рет қамыр бұлғағаннан кейін тазаланады және өсімдік майымен м а й л а н а д ы .

457. Ұн өнімдерін пісіруге арналған жаңа металл қалыптар мен табақтар пайдаланғанға дейін пештерде қыздырылады. Жиектері тегіс емес, қабыршақтары, майысқан жерлері бар табақтар мен қалыптарды пайдалануға жол берілмейді. Нан мен кондитерлік өнімге арналған қалыптар мерзімімен (қажетіне қарай) түзетіледі және күйікті пештерде күйдіру жолымен жойылады.

458. Жаншып қақтаудағы пышақтар, тақтайлар, үстелдердің беттері, резеңке транспортер ленталар, арбалар, этажеркалар, таразылар күн сайын және ластануына қарай механикалық жолмен тазартылады, ыстық суда содамен жуылады және кептіріледі.

459. Ұнды силосқа беретін әр желі ұн елеуішпен және металл магнитті қоспаларды ұстағышпен жабдықталады.

460. Құбырлар, бураттар, ұн елеу жүйесі шнектерінің қораптары саңылаусыз болуы, он күнде кемінде бір рет бөлшектелуі, тазалануы және ұн зиянкестеріне қарсы өңдеуден өтуі тиіс.

461. Макарон өнімдерін шығару кезінде күн сайын бұлғайтын астау ішіндегі камырдың қабаты жойылады, престейтін шнектің жұмыс беттері тазартылады. Бастундар оған өнімнің жабысуына қарай жуылады.

462. Матрицаларды жуу, тазалау және сақтау үшін престеу бөлімінде арнайы жабдықталған орын бөлінеді.

463. Елеуіштерден жиылыс ауысымына кемінде бір рет бөтен түсулердің бар болуына тексеріледі және жеке үй-жайға шығарылады. Магнитті сепараторларда он күнде екі рет магнит күшіне тексеру жүргізіледі, ол магниттің өз салмағының бір килограммына кемінде 8 килограмм болуы тиіс. Магниттерді тазалау ауысымына кемінде бір рет жүргізіледі. Магниттердің жиылыстары пакетке салынады да зертханаға беріледі.

464. Сүтке арналған жабдық пен аппаратура (цистерналар, жинауыштар, құбыр өткізгіштер, сорғылар), шәрбатқа арналған қайнату қазандары, шәрбат сақтауға арналған бактар, өлшейтін бактар, құбыр өткізгіштер күн сайын жұмыс аяқталған соң жуылады және дезинфекцияланады.

465. Жұмыртқаны өңдеуге арналған жабдық, ванналар, жұмыртқа массасын дайындауға қолданылатын ыдыс, мұкаммал, жұмыртқа жаратын жердегі еден кейіннен ыстық сумен 65°C төмен емес температурада жуу арқылы жұмыс аяқталған соң жуылады және дезинфекцияланады. Ұсақ мұкаммал жуудан кейін 30 минут бойы қайнатылады.

466. Аппаратураны, жабдықты және мұкаммалды жөндеу кезінде өнімге

бөтен заттардың түсуіне мүмкіндік бермейтін шаралар қолданылады. Жөндеуден (реконструкциядан) кейін аппаратура мен жабдықты пайдалануға қосу оны жуғаннан, дезинфекциялағаннан және ауысым бастығы (бригадир) тексергеннен кейін рұқсат етіледі.

467. Слесарьлар мен басқа да жөндеу бригадаларының мұқаммалы тасымалды мұқаммал жәшіктерінде болу тиіс және арнайы қоймада сақталады. Жөндеу бөліктерін, шегелерді жұмыс орындарында, өндірістік үй-жайларда сақтауға жол берілмейді.

468. Барлық келіп түсетін шикізат, қосалқы, ыдысқа қаптайтын материалдар және шығарылатын өнім нормативтік-техникалық құжаттама талаптарына жауап беруі және олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттары болуы тиіс. Нан, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерді шығару кезінде генетикалық түрлендірілген шикізатты және (немесе) генетикалық түрлендірілген көздер бар шикізатты, Қазақстан Республикасында пайдалануға рұқсат етілген нан пісіруге дәстүрлі қолданылатын хош иісті (дәмді) өсімдіктер мен өсімдіктердің кейбір басқа түрлерін қоспағанда дәрілік өсімдіктерді пайдалануға жол берілмейді.

469. Шикізатты өндіріске дайындау жеке дайындық бөлімшесінде жүргізілуі тиіс.

470. Шикізат партиясында бөтен заттар, ұн зиянкестері анықталған жағдайда партия өндіріске жіберілмейді.

471. Шикізатты, жартылай фабрикаттарды және қосалқы материалдарды ыдыстарға салу ыдысты алдын ала бетіндегі ластануларын тазалағаннан кейін жүргізіледі.

472. Ыдысты ашқаннан кейін шикізат басқа ыдысқа салынады немесе цех ішіндегі таңбаланған ыдысқа салынады.

473. Ұнның қаптары қаптарды қағуға арналған машина орнатылған үй-жайда сақталады. Ұн қалдықтары, қаптардың қағындылары «санитариялық ақау» деген белгісі бар арнайы ыдысқа жиналады және жеке үй-жайда сақталады.

474. Нан-тоқаш өнімдерін шығару үшін дайындалған, өңдеуге арналған ішіне салынатындар мен жартылай фабрикаттар таңбаланған жабық ыдыста немесе жинағыштарда плюс 6°C жоғары емес температурада сақталады.

475. Дайын өнім экспедицияның және қойманың үй-жайында вагонеткаларда, контейнерлерде немесе қатармен олардың арасында өтетін жолдар мен жүретін жолдарды сақтай отырып сақталады. Шикізатты, жартылай фабрикаттарды және дайын өнімді сақтау тәсілдері мен жағдайлары оларға бөтен заттардың түсу мүмкіндігін болдырмауы тиіс. Қоймаларда тағамдық емес тауарларды және заттарды сақтауға жол берілмейді.

476. Цех ішіндегі көлік (айналымдағы) ыдысы және ыдыс жабдығы таза,

күрғақ, мықты, бөтен иіссіз болуы тиіс. Айналымдағы ыдыс пайдалану алдында
о б ь е к т і д е ө н д е л е д і .

Көлік (айналымдағы) ыдысын өндірістік цехқа алдын ала өңдеусіз енгізуге, кондитерлік өнімдерді санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға жауап бермейтін ыдыста және көлікте беруге және тасымалдауға жол берілмейді.

477. Ыдысқа салынған шикізат, қосалқы материалдар және дайын өнім еден деңгейінен кемінде 15 см және қабырғадан 70 см арақашықтықта қатармен олардың арасында ені кемінде 75 см өтетін жолдар сақтала отырып қоймаларда және экспедицияда стеллаждарда және тауар тұғырықтарында сақталады.

478. Қайта өңделетін барлық сусымалы шикізат пен дайын өнім пайдалану алдында магнит ұстағыштар арқылы өткізіледі және елеуіш арқылы еленеді. Магниттер: өнімді төгу нүктелерінде; қайта өңдеу үшін өнімді үстелде іріктеу; циклон-ұстағыштардан жиналған ұнды елеуге арналған қондырғыда орнатылады.

479. Ұн шикізаттың барлық басқа түрлерінен бөлек сақталады. Ұн ыдыссыз сақталғанда жеке сыйымдылықтарға салынады. Ұнды ыдыссыз қабылдағанда және сақтағанда мынадай жағдайлар сақталады:

1) қабылдау құрылғылары үнемі жабық, иілмелі қабылдау құбыры үй-жайға жиналған және ілінген; ұн тасымалдағышты қабылдау құрылғыларына қосу алдында ұн тасымалдағыштың шығаратын патрубканың ішіндегісіне, ұн тасымалдағыштың тиеу люктарындағы пломбасының бүтіндігіне тексеру жүргізіледі;

2) силостағы және бункерлердегі ауа сүзгілері жарамды күйінде болуы және тәулігіне кемінде бір рет тазалануы тиіс;

3) барлық соқпақтар мен люктер жабылады. Ұнды елеуге арналған жабдықтан және магнит ұстағыштан өткізбей өндіріске жіберуге жол берілмейді;

4) ұн өткізгіштерге, айырып-қосқыштарға, қуаттандырғыштарға, бункерлер мен силостарға жөндеу және тазалау жүргізгеннен кейін жабдықты қайта қарау жүргізіледі.

480. Ұн қалдығы, қағындылар, ластанған қамыр және түйірлерді өндіріске қолдануға жол берілмейді. Көрсетілген санитариялық ақау арнайы таңбаланған ыдысқа жиналады және өндірістік үй-жайлардан шығарылады.

481. Ұн қоймасындағы температура плюс 10°C төмен және салыстырмалы ылғалдылық 75% жоғары болмауы тиіс.

482. Тұз жеке қамбаларда немесе қақпағы бар ұн қобдиларында не еріген күйінде сүзгілермен жабдықталған сыйымдылықтарда сақталады және өндіріске тек еріген және сүзілген күйінде ғана беріледі.

483. Престелген ашытқылар мен ашытқы сүті 0°C -тан плюс 4°C -қа дейінгі температурада сақталады. Престелген ашытқылардың ауысымдық немесе

тәуліктік қорын цехта сақтауға жол беріледі.

484. Майлар, жұмыртқалар, сүт пен сүт өнімдері тоңазыту камераларында 0°C -тан плюс 4°C -қа дейінгі температурада сақталады.

485. Жұмыртқа меланжы ұсақ даналап шығарылатын кондитерлік және нан-тоқаш өнімдеріне арналған қамырды дайындау кезінде пайдаланылады. Жұмыртқа меланжы минус 6-дан плюс 5°C -қа дейінгі температурада сақталады, дефростацияланған меланжды сақтау мерзімі 4 сағаттан артық емес. Меланжды қайта мұздатуға жол берілмейді.

486. Бояғыштар, қышқылды хош иістендіргіштер және басқа тағам қоспалары зауыт қаптамасында сақталады. Бояғыштарды, хош иістендіргіштерді, қышқылдарды және басқа да тағам қоспаларын сақтау үшін басқа ыдысқа салуға және құюға жол берілмейді. Бояғыштар мен хош иістендіргіштердің ерітінділерін өндірістік зертхана қызметкерлері дайындайды және өндіріске атауы мен шоғырлануын көрсете отырып сыйымдылықтарда береді.

487. Сары май орауын шешкеннен кейін тазаланады. Бетінде ластанулары бар болғанда және микробиологиялық бұзылған жағдайда май кремi бар кондитерлік өнімдерді шығаруға жіберілмейді. Майды сақтау ұзақтығы май бөлу үй-жайында тазаланғанға дейін 4 сағаттан артық болмауы тиіс.

488. Жаңа піскен жемістер мен жидектер пайдалану алдында жуылады және кептіріледі. Тиімді жуу қиын болған жидектерді безендіру әшекейі ретінде пайдалануға жол берілмейді.

489. Мейіз, цукаттар мен құрғақ жемістер іріктеледі, торларда немесе арнайы машинада ағын сумен жуылады және термиялық өңделетін өнімдерде пайдаланылады.

490. Жеміс-жидек еzbесін, қойыртпағын өндірісте пайдалану алдында ұсақтау машинасы арқылы немесе ұяшықтары 1,5 миллиметрден (бұдан әрі – мм) артық емес елек арқылы, жеміс-жидек повидлосы, джем, ішіне салатындар және қайнатпа ұяшықтары 3 мм елек арқылы өткізіледі. Оларды сумен араластыруға жол берілмейді.

491. Шәрбаттар, бал, сұйық шоколад жартылай фабрикаттары, ерітілген майлар, қаймағы айырылмаған сүт арнайы елек арқылы сүзіледі, сүт сүзілгеннен кейін қайнатылады. Қант шәрбаттары ұяшықтары 1,5 мм артық емес металл елек арқылы сүзіледі.

492. Жаңғақтар, бадам және май дақылдарының тұқымдары бөтен қоспалардан сұрыптау машиналарында тазаланады немесе қолмен сұрыпталады.

493. Кондитерлік өнімдер үшін балғын, таза, қабығы бүлінбеген, овоскоптау мен сұрыптаудан өткен тауық жұмыртқалары пайдаланылады. Жұмыртқалары бар жәшіктерді ашу, оларды өңдеу және жұмыртқа массасын алу ағымдық

с а қ т а л ғ а н д а

ж ү р г і з і л е д і .

494. Жұмыртқа қабығы суға жүзетін құстың жұмыртқасын жарғаннан кейін жеке бактарға жиналады және тез арада өртеледі. Бактар босағаннан кейін тазаланады, жылы сумен жуылады және дезинфекцияланады.

Пайдалану алдында жұмыртқа массасы қалайыланған металл елек арқылы немесе ұяшықтарының өлшемі 3-5 мм тот баспайтын болаттан жасалған елек а р қ ы л ы с ү з і л е д і .

495. Жұмыртқа массасын сақтау ұзақтығы плюс 6⁰С жоғары емес температурада, бір сағаттан артық емес уақыт болады, жартылай фабрикаттарды пісіруге арналған жұмыртқа массасын сақтау 24 сағаттан артық емес болады. Жұмыртқа массасын мұздатусыз сақтауға жол берілмейді.

496. Еденге құлаған өнімдер (санитариялық ақау) «санитариялық ақау» деген белгісі бар арнайы ыдысқа жиналады.

497. Технологиялық операциялар жоғары температурада өтетін жабдық белгіленген тәртіппен тексерілген бақылау-өлшеу аспаптарымен қамтамасыз е т і л е д і .

498. Пештен алынған нан науаларға салынады да вагонеткалар немесе контейнерлерде салқындату үшін экспедицияға жіберіледі. Нанды үйіп сақтауға ж о л б е р і л м е й д і .

499. Нан, нан-тоқаш, макарон және кондитерлік өнімдер арнайы көлікпен санитариялық паспорт бар болғанда тасымалданады.

500. Макарон өнімдері тұтынушылар ыдысына өлшеніп оралып және өлшеніп сатылатын болып шығарылады. Өлшеніп сатылатын және өлшеніп оралған макарон өнімдері жаңа картон қораптарға жиналады.

501. «Созылмалы» (картоп) ауруымен зақымданған нан тағамдық мақсат үшін жіберілмейді, қайта өңдеуге жатпайды және тез арада нан пісіру объектісінен шығарылады. Картоп ауруының таралуының алдын алу үшін профилактикалық і с - ш а р а л а р ж ү р г і з і л е д і .

502. Кондитерлік өнімдер таза, құрғақ, бөтен иісі жоқ ыдысқа қапталып салынады. Өнімдерді қаптау алдында ыдысқа пергамент төсейді, науалар қақпақтармен жабылады; табақтар мен қақпақтары жоқ науалар қақпақтары бар металл к о н т е й н е р л е р г е ж и н а л а д ы .

503. Тұтынушылар ыдысын таңбалау нормативтік және техникалық құжаттама талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

504. Нан пісіру объектісінде сауда желісінен қайтарылған ластанбаған және микробиологиялық бұзылу белгілері жоқ нанды, нан-тоқаш және макарон өнімдерін қабылдауға және қайта өңдеуге жол беріледі.

505. Қайта өңдеуге арналған жібітілген нан мен нан-тоқаш өнімдері сол

сұрыптың немесе сұрыпы төмен ұннан нан өндіру кезінде қолданылуы мүмкін. Жібiтiлген макарон өнiмдерiн сақтау мерзiмi 5-6 сағаттан аспауы тиiс.

506. Өндiрiсте жiбiтiлуге жататын нан өнiмдерiнiң қалдықтары мен қайтарылғандарын 4 тәулiктен артық сақтауға жол берiлмейдi.

16. Тағамдық концентраттар мен тағамдық қышқылдар өндiрiсiне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

507. Споралық бөлiм үй-жайы құрғақ және жақсы желдетiлетiн болуы тиiс. Үй-жайда күн сайын ылғалды жинау жүргiзiледi. Себулер жүргiзiлетiн үй-жайларда едендер мен қабырғаларды кейiннен бактерицидтiк шамдармен сәулелеу арқылы 2-3% дезинфекциялық ерiтiндiмен өңделедi.

508. Ашыту бөлiмдерiндегi дәлiздер мен қосалқы үй-жайлардың еденi мен қабырғалары күн сайын 1-2% дезинфекциялық ерiтiндiмен немесе 2% мыс купоросының ерiтiндiсiмен жуылады. Аптасына кемiнде бiр рет аппаратура мен құбыр өткiзгiштерi антисептик ерiтiндiсiмен жуылады. Камераға кiру үшiн стерилдi халаттар мен үшкiр орамалдар қоры қарастырылады.

509. Ашытқы камерасына кiру алдында қол мен кiргiзiлетiн заттарды спиртпен, арнайы аяқ киiмдi дезинфекциялық ерiтiндiмен дезинфекциялау жүргiзiледi, ауа камераға кiру алдында форсунканың суымен тазаланады.

510. Терең ашыту камерасына учаскесiнде еден, қабырғалар, аппаратураның үстiнгi жағы, сыйымдылықтар, құбыр өткiзгiштер күн сайын дезинфекциялық ерiтiндiмен жуылады.

511. Сүт қышқылын өндiру кезiнде ашытқы күбiлерi әрбiр ашыту алдында өңделедi.

512. Шыны және полиэтилен ыдыс зауытқа қабылдану алдында және жуу бөлiмiнен қышқылды құю учаскесiне берген кезде бракераждан өтуi тиiс. Сүт қышқылын құюға арналған ыдыс пайдалану алдында жуылады.

513. Жуу ванналары ауысымына бiр рет тазаланады және таза сумен жуылады.

514. Сүт қышқылы бар шыны ыдыс бөтен қоспалардың жоқтығына тексерiледi.

515. Шарап қышқылын өндiру кезiнде аппаратура айына кемiнде 2 рет шөгiндiлерден щеткамен тазаланады және сумен жуылады. Көгеру белгiлерi пайда болған жағдайда жабдық 2-3 сағат бойы қайнаған сумен өңделедi. Жабдықтың сыртқы бетi ауысымына кемiнде 1 рет 4% кальцийленген сода ерiтiндiсiмен сүрtilедi және сумен жуылады.

516. Экстракттар қоймаларда немесе жертөлелерде тот баспайтын болаттан жасалған таза сыйымдылықтарда сақталады.

517. Лимон және шарап қышқылдарының дайын кристаллдары өлшеп оралғанға дейін таза, қақпақтары бар жарамды бункерлерде сақталады. Сүт қышқылы Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан дайындалған сыйымдылықтарда сақталады.

518. Экстракттарды тот баспайтын болаттан жасалған арнайы пломбаланған цистерналарда, таза ағаш бөшкелерде, зауыт қаптамасындағы қаңылтыр және шыны ыдыста тасымалдауға жол беріледі.

519. Лимон және шарап қышқылдарын тасымалдаған кезде оларды ылғалдан сақтау үшін шаралар қолданылады.

17. Ашытқы, желатин өндіру бойынша объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

520. Ашытқы өсетін аппараттар ашытқылардың көбею процесінің негізгі параметрлерін автоматты өлшеуге арналған құралдармен, оған су және дезинфекциялық ерітінділер беретін жуу қалпақшаларымен жабдықталады.

521. Дезинфекциялық ерітінді дайындау станциясы мыналардан: жұмысшы ерітіндінің бактары, ерітіндіні қайтару бағы, су және жуу қалпақшаларына ерітінді беруге арналған және қолданылған ерітіндіні қайтаруға арналған сорғылардан тұруы тиіс.

522. Өнім өткізгіштерді жуу және булау үшін оларға су мен бу жүргізіледі.

523. Ашытқының таза дақылдарын өсіруге арналған цех басқа цехтардан оқшауланып, тазалықта ұсталуы тиіс.

524. Ашытқылардың таза дақылдарын әрбір рет дайындау алдында өсіруге арналған жабдықты, шыны ыдысты, сүзгіні және басқа да пайдаланатын мүкамалды стерильдеу жүргізіледі.

525. Кептіргіштер мен басқа да жабдықтар вакуумдық қондырғылармен тазартылады.

526. Жабдықтар мен аппараттарды жөндеуден және реконструкциялағаннан кейін пайдалануға қосуға жуғаннан, дезинфекциялағаннан кейін және зертханалық бақылаудан соң жол беріледі.

527. Желатин өндіру кезінде сүйек шикізатын бастапқы өңдеуге арналған жабдық (майдың сулы экстракциясына арналған аппараттар, жуу барабандары мен калибрлеу машиналары) одан шикізаттың әр партиясын түсірген соң 60-70⁰С температурадағы ыстық сумен жуылады.

528. Қайнату қазандары оған тиелген шикізат партиясын қайнату процесі аяқталғаннан кейін өңделеді. Пісірілген қалдықтар тазартылған соң қазандар щеткаларды пайдалана отырып 0,5% кальцийленген немесе каустикалық соданың ыстық сулы ерітіндісімен өңделеді, содан соң жуу құралдарының

қалдықтары толығымен жойылғаннан кейін ыстық сумен шайылады.

529. Сүзгілерді қалыптауға арналған жабдық пен мүкаммал (гидравликалық пресстер, науалар) әр ауысымнан кейін щеткамен сүзгі массалардың қалдықтарынан тазартылады және 10-15 минут бойы ыстық сумен жуылады. Жабдық апта сайын 0,5-1% концентрациядағы ыстық жуу ерітіндімен, содан соң сумен жуылады және дезинфекцияланады. Дезинфекциядан соң 30-40 минуттан кейін жабдықтың сумен жуылады.

530. Істен шыққан сүзгілердің брикеттерін жұмсартуға қолданылатын машиналар әр ауысымның соңында кейіннен сумен шаю және дезинфекциялау арқылы, щетканың көмегімен 0,5-1% концентрациядағы ыстық жуу ерітінділерімен жуылады. Дезинфекция аяқталған соң 30-40 минуттан кейін сумен шайылады.

531. Желінің желатинді барабандары әр ауысым аяқталған соң ыстық сумен жуылады және айналатын барабанның үстіңгі қабатына 3% сутегі тотығы ерітіндісін екі немесе үш рет жаға отырып дезинфекциялайды.

532. Нығыздағыштың киіз төсемелерін қолданар алдында еріген парафинге 5 минутке батыру жолымен ас парафинімен дымқылдайды.

533. Сілікпені салуға арналған жаңа торлар, сондай-ақ жөндеуден кейін торлар щетка қолдана отырып 0,5% жуу құралының ерітіндісімен жуылады, содан соң ыстық сумен шайылады және арнайы камерада 10-15 минут бойы дезинфекцияланады немесе 15-20 минут бойы (90-95⁰С температурада) ыстық сумен өңделеді.

Айналымдағы торлар желатин плиткаларынан босағаннан кейін ыстық сумен жуылады.

534. Ас желатинін өндіру кезінде вакуум-аппараттарын өңдеу апта сайын, технологиялық желатинді өндіру кезінде булау процесі аяқталған соң жүзеге асырылады.

535. Шнектер мен жинауыштар галертадан босағаннан кейін алдымен салқын содан соң ыстық сумен 10-15 минут бойы жуылады және 3% сутегі тотығы ерітіндісімен шашырату жолымен дезинфекцияланады.

536. Кептіргіш барабандар ас желатинін үнемі кептіру кезінде 10 күннен кейін өңделуге жатады. Тағамдық және техникалық желатинді бір жабдықта кептірген кезде өңдеу әр кептіру алдында жүргізіледі. Тағамды түсірген соң барабандар желатин қалдықтарынан толығымен тазартылғанға дейін жылы сумен жуылады, содан соң 25-30 минут бойы ыстық сумен өңделеді.

Кептіргіш каналдар сілікпені кептіру кезінде ауысымына 2 рет 15 минут бойы күкіртті ангидридпен өңделеді.

537. Желатинді ұсақтауға арналған балға тәрізді ұнтағыштар әр ауысым

соңында желатин шаңының қалдықтарынан щеткалармен механикалық тазаланады. Ай сайын ұнтағыштар мен құбыр өткізгіштер механикалық тазалау, жуу, 3% сутегі тотығы ерітіндісімен дезинфекциялау жүргізе отырып өңделеді.

538. Сілікпенің лентасын кесуге арналған мусаттар, пышақтар стерилизаторларда әр 2 сағат сайын дезинфекцияланады.

539. Технологиялық жабдықты механикалық тазалауға арналған щеткалар 0,5% кальцийленген сода ерітіндісімен жуылады және 3% сутегі тотығы ерітіндісіне батыру арқылы дезинфекцияланады.

540. Сүзгі материалы сорпаның әр партиясын құйған соң ауыстырылады. Бұрын қолданыста болған дәке сүзгілер ыстық сумен жуылады және дезинфекцияланады.

541. Меласса таза, пломбаланған сыйымдылықтарда тасымалданады. Меласса мен басқа да сұйықтықтарды жер асты сыйымдылықтарына құю жабылатын қақпағы бар қабылдау ұралары арқылы жүргізіледі.

542. Мелассадағы механикалық қоспаларды оның қоймаға және қоймадан өндіріске түсу алдында алдында аулау үшін металл торлар орнатылады.

543. Биіктігі 3 метр меласса қоймасында үстіңгі люктерінен басқа (бақ қақпағында) қойманы тазалау, жуу және жөндеу үшін төменгі люктер болуы тиіс.

544. Меласса мен басқа да сұйық материалдарды плюс 25⁰С температураға дейін цистерналарда жылытуға жол берілмейді.

545. Меласса қоймасы мен аммиакты суды, күкірт қышқылы мен басқа да сұйық материалдарды сақтауға арналған сыйымдылықтарда атмосфераға газдарды бөлу құрылғылары, жоғарғы деңгейді автоматты блоктау немесе құю қондырғылары болуы тиіс.

546. Қышқылдарды, сілтілер мен басқа да улы сұйықтықтарды сақтауға арналған сыйымдылықтарда ескертпе жазулар жазылады.

547. Концентрацияланған күкірт қышқылы болаттан жасалған сыйымдылықтарда сақталады. Күкірт қышқылының сұйылтылған ерітінділерін (70% төмен) қышқылға төзімді сыйымдылықтарда сақтауға жол беріледі.

548. Қышқылдар мен сілтілерге арналған барлық сыйымдылықтар мен өлшеуіштерде қолданыстағы автоматты апаттық қақпағы немесе қызметкөрсететін персоналдың қауіпсіздігін қамтамасыз ететін басқа да асапаптар, сондай-ақ бастапқы сыйымдылыққа бөлу арқылы құю құбырлары бар деңгей көрсеткілері болады.

549. Кептірілген ашытқылар плюс 15⁰С жоғары емес температурада, қапталған желатин 25⁰С жоғары емес температурада және ауаның салыстырмалығы ылғалдылығы 85 % артық емес оқшауланған жеке жайларда сақталады. Ашытқы сүті 0-ден плюс 10⁰С температурада сақталады және

т а с ы м а л д а н а д ы .

550. Ашытқыларды техникалық материалдармен және иісі шығатын заттармен бірге тасымалдауға жол берілмейді.

551. Үлкен қашықтықтарға ашытқылар вагон-тоңазытқыштар мен авторефрижераторларда плюс 1-4⁰С температурада тасымалданады.

18. Ұн тарту өнеркәсібі объектілерін (элеваторлар мен нан қабылдау пункттерін) күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

552. Ұн тарту өнеркәсібі объектісінің (бұдан әрі - объект) өндірістік үй-жайларындағы бір жұмыс істеушіге арналған аудан жабдықты, қызмет көрсету аймағын, өтетін жолдарды, жүретін жолдарды, аралық жинау орындарын және өндірісті кейіннен кеңейтуге арналған алаңдарды есепке алмағанда кемінде 4 , 5 м² қ ұ р а у ы т и і с .

553. Өндірістік үй-жайлар қабырғаларының, төбелерінің, салмақ түсетін конструкцияларының, есіктерінің, өндірістік үй-жайлар едендерінің беттері, сондай-ақ силостар мен бункерлердің қабырғалары шошақсыз, ойықсыз, кедір-бұдырсыз болуы және оларды жеңіл тазалауға мүмкіндік беруі тиіс.

554. Табиғи желдетілетін үй-жайларда әрбіреуінің ауданы кемінде 1 м² болатын ашылатын жармалар мен форточкалары болуы тиіс. Жармалар мен форточкалардың сомалық ауданы үй-жай ауданының кемінде 0,25%, силостың үстіндегі қабаттарда - 0,3% болуы тиіс.

555. Өндірістік үй-жайларда технологиялық процестің ағымдылығын ескере отырып қаптарды және пакеттерді дайын өніммен толтыруға арналған арнайы жабдықталған үй-жайлар бөлінеді. Дәндерді, жармаларды және ұнды салуға пайдаланылған қаптар тазалануға, кептірілуге және жеке жылытылатын, сору-сыртқа тарату желдеткішімен жабдықталған үй-жайларда дезинфекциялануға ж а т а д ы .

556. Суспензия, тұқымдарды дәрілеуге арналған үй-жайлар басқа үй-жайлардан оқшауланады. Тұқымдарды дәрілеуге арналған құралдар жеке оқшауланған үй - ж а й д а с а қ т а л а д ы .

557. Өндірістік үй-жайлар мен алаңдар ішіндегі қоршаулар болаттан жасалуы , торлы болуы, биіктігі 1,0 м және еденнен кемінде 15 см биіктікте тұтас болуы т и і с .

558. Ғимараттар мен құрылыстардың шатырында карниз бен парапеттің үстіне дейін 10 м жоғары биіктікте биіктігі кемінде 0,6 м жанбайтын материалдан жасалған тор қоршаулар жабдықталады. Шатырға жабдық орнату

кезінде қоршаудың биіктігі кемінде 1,0 м болуы тиіс.

559. Қаптарға салынған тұқымдарды сақтауға арналған қоймалар көп қабатты болуы мүмкін. Жүктің орын ауыстыруы үшін еңістер мен көлік құралдары болуы тиіс.

560. Едендері тегіс механикаландырылған астық қоймаларында, соның ішінде аэронауалармен жабдықталғандарында конвейерге шығару тесіктерінің үстінде олардың ортасында жұмыс істеушілерді шұңқырға тартудан қорғайтын тік бағаналар орнатылады.

Механикаландырылған астық қоймаларын тік бағанасыз немесе пирамидалы торсыз пайдалануға жол берілмейді.

561. Азық-түліктер үймесін шығару қондырғысына ауыстыру процесі механикаландырылған болуы тиіс. Жұмыскерлердің үймеге баруына жол берілмейді. Едені тегіс қоймалардың өтетін галереялары сору желдеткішімен жабдыкталады.

562. Едені еңіс астық қоймаларында жоғарғы конвейер барлық биіктігіне төбеге дейін қоршаумен жабдыкталады. Есіктерді ашқан кезде электр қозғалтқыш автоматты түрде ажыратылуы тиіс.

563. Әрбір өздігінен тұқымдар ағатын механикаландырылған қоймада төменгі галереяның конвейерін тоқтатуға арналған кемінде екі түйме көзделеді. Түймелер қойманың сыртқы қабырғасында және конвейердің электр қозғалтқышы жанында орналасуы тиіс.

564. Силостар мен бункерлердің орналасқан жеріне қарамастан тиеу және өрмелеу люктері құрылғылары бар, еденмен бір деңгейде тығыз жабылатын және құлыпқа жабылатын ұяшықтары бар сақтандыратын торлармен жабдықталған тұтас жамылғысы болуы тиіс.

565. Барлық силостар мен бункерлер аспирациялық құрылғылармен, жеке қондырғының шаңын жинауға және сақтауға арналған бункермен жабдыкталады.

566. Астық сақтауға арналған силостар мен бункерлер дәндерді толығымен төгуді қамтамасыз ететін құрылғылармен жабдыкталады.

567. Ғимараттардың жертөле қабаттары мен жерасты туннельдері құрылғысы оларға жерасты суының кіруін болдырмауы тиіс.

568. Жертөле қабаттары (жартылай жертөле) және көлік туннельдерінде орналасқан өндірістік үй-жайларда үй-жайлар мен туннельдердің басы мен аяғында орналасқан кемінде 2 кіретін-шығатын жер қарастырылады.

569. Тұтас емес жамылғыларда, механизмдерге қызмет көрсетуге арналған тұғырларда, өтетін көпірлерде биіктігі кемінде 1,0 м төменгі жағында 0,15 м тұтас орауы бар қоршау болуы тиіс.

570. Ұзындығы 20 м артық алаңдар және жер деңгейінен немесе үй-жай еденінен 2 м жоғары биіктікте орналасқан алаңдарда біреуі галереяның басы мен

аяғында немесе алаңда орнатылған кемінде екі кіретін-шығатын жер болуы тиіс.

571. Өндірістік үй-жайларды жинау пневматикалық немесе механикалық әдіспен жүргізіледі. Үй-жайларды жинау кезінде жанғыш сұйықтықтарды пайдалануға жол берілмейді.

572. Астық сақтауға арналған үй-жайлар, іргелес үй-жайлар мен баспалдақ торлары тазалықта ұсталады. Әр ауысымнан кейін шаңнан, қоқыстар мен азық-түлік қалдықтарынан тазаланады. Жинау кезінде астық таза брезентпен жабылады.

573. Көлік құралдары күн сайын жұмыстан соң тазаланады және жуылады, ал жұқтырылған астықпен жұмыс кезінде дезинфекцияланады.

574. Қойма немесе оның бір бөлігі әрбір босағаннан кейін механикалық тазаланады, нан қорлары зиянкестерін жұқтырған кезде ылғалды немесе газды әдіспен дезинсекциялануға жатады.

575. Зиянкестер жұққан қоқыс, шаң мен астық жұқтырмаған астық сақтауға арналған қоймадан 40-50 м қашықтықта орналасқан оқшауланған үй-жайда сақталады.

576. Барлық өндірістік және қосалқы үй-жайларда олардағы ауаның ластану деңгейіне қарамастан табиғи, механикалық немесе аралас сору-сыртқа тарату желдеткіші болуы тиіс.

577. Аспирациялық желілер айына кемінде үш рет қаралуы тиіс, паспорт деректерін салыстыру арқылы жылына кемінде бір рет бақылау сынақтарынан өтуі тиіс.

578. Жұмыс істеу барысында шаң пайда болатын барлық машиналар мен механизмдерде, сондай-ақ силостар мен бункерлерде жергілікті аспираторлар болуы тиіс.

579. Циклондардың шығаратын құбырлары ғимарат шатырынан 2 м биікке шығарылады. Элеватор ғимаратының сепаратор үй-жайларында сыртқы ауаның кіруі қарастырылады.

580. Жылдың суық және ауыспалы мезгілдерінде жылытылатын өндірістік үй-жайлардағы тұрақты емес жұмыс орындарында ауаның температурасы 10°C төмендегенде және ауа қозғалысының жылдамдығы $0,7$ м/сек артқанда жұмыс істеуге жол беріледі.

581. Өндірістік жабдықтың ыстық конструктивті бөліктерінде жылу оқшаулағышы болуы тиіс, сыртқы беттердің температурасы 45°C артпауы тиіс.

582. Өндірістік жабдықтың қозғалмалы бөліктері қоршалады, тісті берілістер машинаның қозғалмайтын бөлігіне берік жапсырылған қаптармен жабылады. Машиналардың қозғалатын бөліктерінің қоршаулары берік, пайдалануға ыңғайлы және еденге немесе қоршайтын жабдықтың қозғалмайтын бөліктеріне

берік жапсырылған болуы тиіс. Машиналар мен механизмдерде қолданылатын қозғалмалы ауырлықтар машинаның ішіне орналастырылады немесе бекітілген қоршаулардың ішіне орнатылады.

583. Объектілер металл магнитті қоспаларды шығаруға арналған арнайы қондырғылармен қамтамасыз етіледі. Магнитті қоршаулар металл магнитті қоспаларды толық ұстау есебінен орнатылады.

584. Елек-суырғының бүйір жақтарынан ені кемінде 0,8 м өздігінен ағатын құбыр өткізгіштер жоқ өтпе жолдар қарастырылады. Жұмыс кезінде жинайтын шнектерді, елек-суырғыларды қолмен тазалауға, бөліктерді майлап, жөндеуге, машинаның үстіне тұруға жол берілмейді.

585. Алмалы-салмалы қоршаулар алған және орнатқан кезде ыңғайлы және қауіпсіз ұстау үшін құрылғылармен жабдықталады. Осы құрылғыдағы алмалы-салмалы, қайырылатын және сырғымалы қоршауларда, ашылатын қақпақтарда, люктер мен қалқандарда олардың кездейсоқ алынуын немесе ашылуын болдырмайтын құрылғылар болуы тиіс.

586. Анкерлі болттардағы жабдық машиналардың жабындарына немесе бекітпелеріне бекітіледі.

587. Жетек ленталары мен тегіс ленталы берілістер ұштарының қосылуы берік, тегіс, икемді болуы тиіс. Жетек ленталарының ұштарын металл қосқыштармен қосуға жол берілмейді.

588. Жабдықтардың аспираторлары герметикалық, машиналардың аспирациялық камералары шаң өткізбейтін, клапандары сорулардың еркін шығарылуын, шаңның пайда болмауын және ауаны соруды болдырмауды қамтамасыз етуі тиіс.

589. Барлық аспирациялық қондырғылар технологиялық және көлік жабдығымен блокталады, жұмысқа технологиялық және көлік жабдығы қосылғанға дейін 20 секундқа озып қосылады және ол тоқтаған соң 20-30 секундтан кейін сөнеді. Жабдық жұмыс істеп тұрған кезде аспирациялық қондырғыларды сөндіруге жол берілмейді.

590. Шу мен діріл тудыратын жабдықты орнату кезінде жұмыс орындарында шуды төмендетуге бағытталған сәулет-құрылыс іс-шаралары қарастырылады.

591. Пневматикалық көлікке арналған жоғары қысымды ауа үрлейтін машиналар мен желдеткіштер ауа үрлейтін машиналар мен желдеткіштерден кейін, ал жекелеген жағдайларда машиналарға дейін сөндіргіштерді орната отырып жеке дыбыстан оқшауланған үй-жайларда, дірілден оқшаулайтын ұлтандарда орнатылады.

592. Көтерме-көлік жабдығы, жылжымалы өздігінен жүретін көлік механизмдері олардың өздігінен орын ауыстыруын және аударылуын болдырмау үшін берік орнатылуы тиіс.

593. Өздігінен жылжитқыштың (қырғыш қуаттандырғыш) жоғарғы бос тарауы қоршалады, олардың шығырларында қырғыш бөлікті храповиктің саусағын қайырмай түсіруге мүмкіндік беретін қауіпсіз саптары болуы тиіс.

594. Өздігінен жылжитқыштың конвейері бар технологиялық желіде немесе басқа машинада жұмысы кезінде өздігінен жылжитқыштың жетегі ол тоқтаған жағдайда алдында орнатылған машинаның қозғалтқышымен блокталған болуы т и і с .

595. Ыдыс жүктеріне арналған жылжымалы конвейерде бүйірлеріндегі ленталар 0,2 м биіктікте ернеудің ұзына бойына бекітіледі; траспортерден қаптарды қабылдау үшін арнайы қабылдау үстелі орнатылады.

596. Су және астық дөңгелектері мен ылғалдаушы машиналардың дискілері жақсы балансталған болуы, жатық айналуы, су ағысы біркелкі болуы, судың құйылуы бос болуы тиіс. Құбырларда, резервуарлар мен арматурада ағымдардың б о л у ы н а ж о л б е р і л м е й д і .

597. Жуу машиналары жылытылатын үй-жайларда биіктігі 50-75 мм ернеуі бар, металл немесе бетон легендерде орнатылады. Сығу бағанасы бар жуу машинасының қабы мықты, саңылаусыз, жуу машинасының айналасындағы еден к ұ р ғ а қ б о л у ы т и і с .

598. Қаптарды қағуға арналған машиналар мен аппараттар қапты шаңнан және қамырдың қабығынан тазалау процесінде оны қолмен ұстау қажеттілігін болдырмауы тиіс. Қапты қолмен ұстайтын машиналарды пайдалануға жол берілмейді. Нан қорларының зиянкестерін жұқтырған қаптарды астық қоймасы аумағының ашық ауасында тазалауға және қағуға жол берілмейді.

599. Жүкпен өтуге қызмет ететін басқыштар бір жақты қозғалыс кезінде ені кемінде 0,8 м және екі жақты қозғалыс кезінде ені кемінде 1,5 м металдан және т а қ т а й л а р д а н д а й ы н д а л а д ы .

Басқыштар мен өткелдер ұзын болғанда (үш метрден артық) олардың астына ағаш тіреулер орнатылады. Тіреу орнына азық-түлігі бар қаптарды пайдалануға жол берілмейді. Басқыштардың бір ұшында вагон есігінің рейкасын немесе тиелетін объектінің басқа да берік элементтерін ілуге арналған металл ілгіштер б о л у ы т и і с .

600. Жылжымалы көліктің және астық тазалайтын машиналардың орнын ауыстыру және оларды жаңа орынға қолмен итеру электр қозғалтқыш сөніп тұрғанда және шлангы сымы ашалы розеткадан ажыратылып тұрғанда жүргізілуі т и і с .

601. Жылжымалы көлік және астық тазалайтын машиналарды қоймалардың платформаларына, өткелдерге немесе басқа да биік тұрған жерлерге сырғанатып, көтеріп апару және орнату басқыштарға немесе басқа да қауіпсіз және осы жұмысты жеңілдететін арнайы құралдарға мықты бекітілген еңістер бойындағы

жұқарбалардың көмегімен жүргізіледі.

602. Астықты тазалау жеке үй-жайларда шаң ұстағыштарды пайдалана отырып жүргізіледі. Осы жұмыстарды астық сақтау қоймаларында жүргізуге жол берілмейді.

603. Силостар мен бункерлерде сақталатын астықтың температурасын тексеру стационарлық немесе жылжымалы қондырғылармен жүзеге асырылады. Жұмыскерлерді астық сақтауға арналған силостар мен бункерлерге түсіру негізделген қажеттілік кезінде және арнайы жұқарбаның көмегімен жүргізіледі. Түсіру алдында силос немесе бункер желдетілуі тиіс.

«Тамақ өнімдерін қайта өңдеу және өндіру бойынша объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесіне 1-қосымша нысан

Су құбырлары мен кәріздегі апаттарды анықтау мен жоюды және жөндеу жұмыстарын есепке алу ЖУРНАЛЫ

№	Апат орны, күні мен уақыты 0	Бұзылу сипаты	Жөндеу жүргізу күні мен уақыты	Су құбыры желісіне кім, қалай және қашан дезинфекция жүргізді	Су құбыры желісінде дезинфекция жүргізгеннен кейінгі суды талдау нәтижелері	Учаскеге жауапты адамның және жөндеу жүргізген адамның қолы
1	2	3	4	5	6	7

«Тамақ өнімдерін қайта өңдеу және өндіру бойынша объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесіне 2-қосымша нысан

Цех жұмыскерлерін жүргізілген медициналық қарау қорытындыларының журналы

Цех (бригада) _____

Бастық (бригадир) _____

(аты, тегі, әкесінің аты)

р/ н №	Аты, тегі, әкесінің аты	Цех, лауазымы	Ай/ күндері								
			1				2				
			Денсаулығы	Кезекті демалыс	науқас	Демалыс күндері	Жұмыстан шеттетілді	Денсаулығы	Кезекті демалыс	науқас	Демалыс күндері

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрінің
міндетін атқарушысының
2010 жылғы 3 тамыздағы
№ 588 бұйрығына
2-қосымша

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің күші жойылды деп танылатын кейбір бұйрықтарының тізбесі

1) «Нан, нан-тоқаш, макарон мен кондитер өнімдерін өндіретін ұйымдарға қойылатын санитарлық-гигиеналық және індетті болдырмау талаптары» санитарлық ережелері және нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылғы 31 қаңтардағы № 94 бұйрығы (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 2195 болып тіркелген);

2) «Ет және ет өнімдерін өндіру, сақтау және тасымалдау объектілерін күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық-эпидемиологиялық ережелері мен нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2005 жылғы 17 ақпандағы № 60 бұйрығы (Қазақстан Республикасының Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 3555 балып тіркелген, «Заң газеті» газетінде 2005 жылғы 22 қарашада, № 152 (776) жарияланған);

3) «Ауыз суы жөніндегі санитарлық-эпидемиологиялық ережесі мен нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушысының 2005 жылғы 24 наурыздағы № 147 бұйрығы (Қазақстан Республикасының Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 3608 болып тіркелген, «Заң газеті» газетінде 2005 жылғы 28 қазанда, № 135-136 (760) жарияланған);

4) «Сүт және сүт өнімдерін өндіру, сақтау және тасымалдау объектілерін күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық-эпидемиологиялық ережелері мен нормаларын бекіту

туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің 2005 жылғы 28 сәуірдегі № 201 бұйрығы (Қазақстан Республикасының Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 3687 болып тіркелген, «Заң газеті» газетінде 2005 жылғы 9 желтоқсанда, № 166-167 (791) жарияланған);

5) «Өсімдік майларын өндіретін объектілерді күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық-эпидемиологиялық ережесі мен нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2008 жылғы 15 мамырдағы № 277 бұйрығы (Қазақстан Республикасының Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 5230 болып тіркелген, «Заң газеті» газетінде 2008 жылғы 25 шілдеде № 112 (1338) жарияланған).

© 2012. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінің «Қазақстан Республикасының Заңнама және құқықтық ақпарат институты» ШЖҚ РМК