

**"Сыра және алкогольсіз сусындарды өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық ережесін бекіту туралы**

***Күшін жойған***

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2010 жылғы 4 тамыздағы N 597 бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2010 жылғы 26 тамызда Нормативтік құқықтық кесімдерді мемлекеттік тіркеудің тізіліміне N 6448 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), 20), 27), 28), 32) тармақшаларына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Қоса беріліп отырған «Сыра және алкогольсіз сусындарды өндіретін 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 министрлігінде мемлекеттік тіркеуді қамтамасыз етсін.

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. Мыналардың:

1) «Эпидемиология және тағам гигиенасы санитарлық-эпидемиологиялық ереже мен нормаларды бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2004 жылғы 18 тамыздағы № 630 бұйрығымен бекітілген «Сыра және алкогольсіз сусындарды өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалар (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 3075 тіркелді);

2) «Эпидемиология және тағам гигиенасы санитарлық-эпидемиологиялық ереже мен нормаларды бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық

сақтау министрінің міндетін атқарушының 2004 жылғы 18 тамыздағы № 630 бұйрығына толықтырулар мен өзгерістер енгізу туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау Министрінің 2008 жылғы 30 мамырдағы № 314 бұйрығы (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 5257 тіркелді) 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 ң

міндеті атқарушы Б. Садықов  
Қ а з а қ с т а н Р е с п у б л и к а с ы  
Д е н с а у л ы қ с а қ т а у м и н и с т р д і ң  
м і н д е т і н а т қ а р у ш ы н ы ң  
2 0 1 0 ж ы л ғ ы 4 т а м ы з д а ғ ы  
№ 597 бұйрығымен бекітілген

## **«Сыра және алкогольсіз сусындарды өндіретін объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесі**

### **1. Жалпы ережелер**

1. «Сыра және алкогольсіз сусындарды өндіретін объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық-эпидемиологиялық ережесі (бұдан әрі - санитариялық ереже) меншік нысанына қарамастан қызметі сыра және алкогольсіз сусындарды дайындаумен, өткізумен байланысты заңды және жеке тұлғаларға арналған.

2. Ұйымдардың басшылары мен жеке тұлғалар осы санитариялық ереженің талаптарын сақтауды қамтамасыз етеді.

3. Осы санитариялық ережеде мынандай терминдер мен анықтамалар қолданылды:

1) полиэтилентерефталаттан жасалған шөлмектер (бұдан әрі - ПЭТФ) - шөлмектерді шығаруға және алкогольсіз сусындарды құюға арналған преформа (дайындама);

2) жарма - ұсатылған арпа дәні;

3) кегалар - ішкі беті герметикалық жабық металлдан жасалған цилиндр сыйымдылықтар;

4) купаждау ыдысы - арнайы типтегі және құрамдағы өнімді алу, сапасын жақсарту үшін әртүрлі тағам өнімдерін белгілі бір қатынаста араластыруға арналған сыйымдылық;

- 5) шайырлау - сыйымдылықтарды арнайы заттармен өңдеу;
- 6) "жылжымалы жүйек" - арпаны өсіруге арналған арнайы жабдық;
- 7) тағамдық қоспалар - тағамдарды дайындау және өндіру және (немесе) олардың сапасын сақтау процесінде тағам өнімдеріне арнайы енгізілетін табиғи және жасанды заттар және олардың қосындылары;
- 8) өнген дән жармасы - дақылдардың дәнін өсіру арқылы алынған өнім;
- 9) сатуратор -сұйықты көмір қышқыл газымен байытуға арналған аппарат;
- 10) сыра ашытқысы - ашытуға қойылған өнген дән жармасының сулы е р і т і н д і с і ;
- 11) трансмиссия - қозғалтқыштың айналуын жұмысшы машиналарға ( ұсатқыштарға) беруге арналған құрылғы немесе жүйе;
- 12) тығындауыш қалпақша (кронендік тығын)- газдың шығуына кедергі жасайтын, шөлмекті берік тығындауға арналған арнайы тығын;
- 13) фитинг - кеганың түбіне дейін жететін, сұйықтық жеткізу түтігімен біріктірілген, кегаларды жуу, толтыру және босатуға арналған құрылғы.

## **2. Сыра және алкогольсіз сусындарды өндіретін объектінің аумағын күтіп-ұстауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

4. Сыра және алкогольсіз сусындарды өндіретін объектілерді (бұдан әрі - объектілер) орналастыруға, оларға жер учаскелерін беруге, құрылысын және реконструкциясына, пайдалануға енгізуге арналған жобалық құжаттаманы бекіту санитарлық-эпидемиологиялық оң қорытындысы болған жағдайда жол беріледі.

5. Объектілер бөлек аумақта орналасады. Салынып жатқан немесе жобаланатын өндірістер тұрғын үйлерге кемінде 50 метр (бұдан әрі – м) қашықтық қатынасы бойынша орналастырылады. Объектілерді тұрғын үй ғимараттарында орналастыруға жол берілмейді.

6. Өндіріс аумағы қоршалады, көгалдандырылады, абаттандырылады және бөлек кіру және шығу жолдары болады.

7. Аумақ өндірістік және шаруашылық аймаққа бөлінеді. Өндірістік аймаққа - өндірістік корпус, шикі заттар мен дайын өнімдерді сақтауға арналған қоймалық үй-жайлар, тұрмыстық үй-жайлар, денсаулық сақтау пункттері орналасады, шаруашылық аймақта - жөндейтін шеберханалар, ыдыстар мен жанар-жағар май қоймасы, қазандық, гараж, қоқыстарды жинауға арналған контейнерлері бар алаң , аула ішіндегі дәретхана орналастырылады.

8. Жауын-шашын суының ағысы үшін ғимараттардан және басқа құрылыстардан сужинағыштарға бағытталған еңістер көзделеді. Сужинағыштар мен суағарлар тұрақты тазартылады және уақтылы жөнделеді. Аумақ күнделікті жиналады, жазғы мезгілде – су себіледі, қысқы мезгілде – қардан және мұздан

тазартылады, құм себіледі.

9. Сыра және квас жармасын жинау және сақтау үшін бункерлер немесе су өткізбейтін материалдардан жасалған жәшіктермен жабдықталады. Жарма жинауға арналған жинағыштар траптарға бағытталған еңістері бар асфальтталған немесе бетондалған алаңдарға орналастырылады.

10. Жармаларды тасымалдау металл су өткізбейтін жабық кузовы бар автомашиналарда немесе арнайы цистерналарда, кузовтары тығыздалған өздігінен түсіретін бактарда немесе кузовы ағаштан жасалып қаңылтырмен қапталған машиналарда жүргізіледі.

11. Шаруашылық аймақ өндірістік аймаққа қатысты жел соғатын жаққа орналастырылады. Объектінің аумағына кіретін және өтетін барлық жолдар асфальтталды.

12. Ыдыстар, құрылыс және шаруашылық материалдар қоймаларда сақталады. Ыдыстарды жинауға және оларды асфальтталған алаңдарда қалқаның астында уақытша сақтауға жол беріледі.

13. Сынған шөлмектерді (сынған шыны) және қоқысты жинау үшін оның көлемі контейнерлердің табаны алаңынан үш есе асатын және өндірістік және қосымша үй-жайлардан 15 метрден аспайтын қашықтықта орналасқан асфальтталған алаңға орнатылған металл контейнерлер пайдаланылады.

14. Қалдықтар мен қоқысты шығару контейнер сыйымдылығының 2/3 аспайтын бөлігі толған кезде, бірақ аптасына кемінде бір рет жүргізіледі. Контейнерлер босатылғаннан кейін Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген құралдармен жуылады және дезинфекцияланады.

15. Қоқысты шығару арнайы автокөлікпен жүзеге асырылады.

16. Жеке тұрған аула ішіндегі дәретханалар өндірістік және қоймалық үй-жайлардан кемінде 25 м қашықтықта орналастырылады және таза ұсталады және күнделікті дезинфекцияланады.

### **3. Сумен жабдықтауға және кәріздеуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

17. Объектіні салуға жер таңдау, жобалау, салу, реконструкциялау және оны пайдалануға енгізу халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы аумақтық мемлекеттік органның келісімі бойынша жүзеге асырылады.

18. Объектінің ғимараты сумен жабдықтаудың, жылудың және кәріздеудің орталықтанған желілерімен жабдықталады.

19. Ауызсу эпидемияға және радиацияға қатысты қауіпсіз, химиялық құрамы бойынша залалсыз болуы және қолайлы органолептикалық қасиеті болуы тиіс.

20. Техникалық суды копрессорларды салқындату, аумаққа су себу, дәретханаларда шаю бактеріне және писсуарларға жіберу үшін пайдалануға жол беріледі. Ауызсумен және техникалық сумен жабдықтау жүйелері ажырату түсімен боялатын бөлек құбырларды көздейді.

21. Шаруашылық-ауыз суға және өртке қарсы қажеттілікке арналған суды сақтау үшін бөлек жинайтын резервуарлар көзделеді. Резервуарлардағы суды ауыстыру 48 сағаттан аспайтын уақытты қамтамасыз етеді. Резервуарлардың қапсырмалары, сатылары болады және люктің қақпағы құлыппен жабылады және п л о м б а л а н а д ы .

22. Резервуарларды тазалау және дезинфекциялау әр босатылған сайын, бірақ жылына кемінде бір рет апаттық жағдайларда кейіннен зертханалық бақылау арқылы жөндеу жұмыстары жүргізілгеннен кейін жүргізіледі.

23. Резервуарларға және өндірістік цехтарға берілетін судың сапасын өндірістік зертхана бақылайды.

24. Өндірістік үй-жайларда: технологиялық қажеттілік үшін су жинау нүктелерінде араластырғыштарды орнату арқылы салқын және ыстық су келтіріледі; жинауға арналған шаю крандары цехтарда 500 шаршы метрге (бұдан әрі – м<sup>2</sup>) бір кран есебінен орнатылады. Цехтарда қол жууға арналған раковиналардың араластырғышы болады, сабынмен, бір рет қолданылатын сүлгімен немесе электрлі сүлгімен жабдыкталады.

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

26. Жұмыскерлерді ауызсумен жабдықтау станоктарды механикалық жууға арналған құрылғысы бар сатураторлық қондырғылар арқылы жүргізіледі.

27. Объектінің ғимараты жалпы қалалық кәрізге қосылады немесе дербес кәрізі және тазарту құрылысы болады. Өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық ағын сулар үшін кәріздің ішкі жүйесі бөлек көзделеді.

28. Кәрізденбеген елді мекендерде өндірісті орналастыру кезінде жергілікті кәріздеу көзделеді. Ағын суларды қабылдауға арналған бетондалған шұқырлардың қақпағы болады және көлемінің үштен екі бөлігі толуына байланысты тазартылады.

#### **4. Жылуға, желдетуге және жарықтандыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

29. Объектілердің өндірістік, қосымша және тұрмыстық үй-жайлары сыртқа тарату желдеткішімен жабдыкталады.

30. Ашыту және ашытуға дейінгі бөлімшелер, ашытқы бөлімшелері ауаны жерден 1,5 м аспайтын биіктікте жинау арқылы сыртқа тарату желдеткішімен

салқындатумен

жабдықталады.

31. Жылытқыш құралдар шаңнан тазартуға жеңіл қолжетімділікпен көзделеді.

32. Барлық өндірістік және қосымша үй-жайлардың табиғи және жасанды ж а р ы ғ ы б о л а д ы .

33. Өндірістік цехтар мен қоймаларды жарықтандыру көздері арнайы арматураға: люминесцентті шамдар - типіне байланысты, қызу шамдары - жабық п л а ф о н д а р ғ а о р н а т ы л а д ы .

34. Аппараттардың және сыйымдылықтардың ішкі беттерін қарау үшін кернеулігі 12 ваттан аспайтын, қорғаныш торларға бекітілген жылжымалы шамдарды п ай д а л а н у ғ а ж о л б е р і л е д і .

35. Өндірістік үй-жайлардағы микроклиматтың көрсеткіштері (температура, ауаның салыстырмалы ылғалдығы және қозғалыс жылдамдығы) гигиеналық н о р м а т и в т е р г е с ә й к е с к е л е д і .

36. Технологиялық жабдықтың дірілді оқшаулайтын құрылғысы болады. Ауа арналарының желдеткіш жүйелеріндегі шуды төмендету үшін дыбысты бәсеңдететін материалдармен жабылады.

## **5. Өндірістік үй-жайларға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

37. Өндірістік цехтарды ашытатын-лагерлік бөлімшелерден басқаларын жөртөлелерде және жартылай жөртөлелерде орналастыруға жол берілмейді.

38. Барлық үй-жайлардың төбесі және қабырғалары әктеледі, құю, ашыту, сыра ашытқысы, ашытқы, лагерь және сүзу бөлімшесінің панелдері 1,8 м биіктікке дейін, ал пісіру бөлімшесінде төбеге дейін плитамен немесе ылғалға төзімді б а с қ а м а т е р и а л м е н ә р л е н е д і .

39. Жабдықтардан шығатын ағынды суды кәрізге құю жабық тәсілмен ж ү р г і з і л е д і .

40. Өніммен жанасатын жабдықтың барлық бөліктері Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалады.

41. Аппаратураны және құбырларды оқшаулау түсті майлы бояумен боялады.

42. Сыртқа ашылатын барлық жақтаулар (терезелер, желқағарлар, есіктер) жылдың жылы мезгілінде т о р м е н қ о р ғ а л а д ы .

43. Өндірістік және қосымша үй-жайлар, жабдықтар және мұкаммал таза ұ с т а л а д ы .

44. Өндірістік, қосымша үй-жайларды жинауды техникалық жұмыскерлер, жұмыс орындары мен жабдықтарды қызметкерлердің өздері не осы мақсат үшін арнайы б е к і т і л г е н а д а м д а р жүргізеді.

45. Жинау мұкаммалы таңбаланады және бөлек шкафтарда сақталады.

46. Өндірістік үй-жайлардағы едендерді жинау жұмыс уақытында және аяқталғаннан кейін жүргізіледі. Жұмыс аяқталғаннан кейін барлық үй-жайларға, жабдықтарға және мүкаммалға ылғалды жинау жүргізіледі. Ылғалды үй-жайларда жинау ылғал толық кеткенге дейін жүргізіледі. Баспалдақтардың тіреуіштері ластануына байланысты жуылады. Терезе әйнектері, ішкі жақтаулар және олардың арасындағы кеңістік айына кемінде бір рет жуылады.

47. Өндірістік және қойма үй-жайларын ағымдық жөндеу ластануына байланысты және жылына кемінде бір рет жүргізіледі. Қабырғаларда, төбеде, бұрышта көгерулер пайда болған кезде әктеу алдында Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген арнайы препараттармен өңделеді. Сылағы түскен жерлер кейіннен әктеу немесе бояу арқылы дереу сыланады.

48. Көтергіштердің кабиналары күнделікті тазартылады және сүртіледі, қорғаныш қоршаулары, трансмиссиялар, желдеткіш камералары мен каналдар тоқсанына кемінде бір рет тазартылады.

49. Өндірістік үй-жайларда артық бөлшектерді, ұсақ бөлшектерді, шегелерді сақтауға жол берілмейді. Темір ұстасының және басқа да жөндейтін жұмысшылардың мүкаммалы тасымалданатын құрал-сайман жәшіктерінде сақталады.

50. Шағын жөндеу жұмыстары өнімге бөгде заттардың түсуінен сенімді қорғау жағдайында өндірісті тоқтатпай орындалады.

## **6. Шикізаттарды сақтауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

51. Өндірісте Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген тағамдық қоспалар (бояғыштар, хош иістендіргіштер, тұрақтандырғыштар, тағамдық қышқылдар) пайдаланылады. Тағамдық қоспаларды сақтау материал қоймасында арнайы шкафтарда дайындаушы ұйымның қаптамасында жүзеге асырылады. Оларды басқа ыдысқа төгуге, құйып алуға жол берілмейді.

52. Тағамдық шикізаттарды сақтауға арналған қоймаларда тағамдық емес материалдарды, дақылдардың қалдықтарын және сметаларын, қантты бірге сақтауға жол берілмейді.

53. Қойма үй-жайларындағы желдеткіш саңылаулар, есту терезелері торланады, терезе әйнектеледі.

54. Шикізаттарды сақтауға арналған қоймалар құрғақ, жақсы желдетілетін үй-жайларға орналастырылады, стеллаждармен жабдықталады, еденнен 25-30 сантиметр (бұдан әрі – см) биіктікте және қабырғадан кемінде 70 см қашықтықта орнатылған температуралық-ылғалдылық режимін бақылауға арналған психрометрмен қамтамасыз етіледі. Өнген дән жармасын және арпаны сақтау

сыртқа тарату желдеткіші жүйесімен, аспирациямен, термометрлермен, психрометрлермен жабдықталған қоймаларда жүргізіледі.

55. Құлмақ құрғақ, қараңғы және салқындатылған үй-жайда сақталады. Құлмақ өнімдері түрі мен сапасына қарамастан оларды сақтау 0-ден плюс 2 Цельсий градусқа (бұдан әрі - °С) дейінгі температурада жүргізіледі. Жаңа түсімнің құлмағын және арпасын қабылдау алдында қоймалар жөнделеді және дезинфекцияланады.

56. Қаптардағы және жәшіктердегі шикізат штабельдердің арасындағы аралық 0,5 м және негізгі өтетін жолдың ені 1,5 м болатын, еденнен 25-30 см және қабырғадан 70 см қашықтықтағы стеллаждарда сақталады.

57. Қойманың жанында киімді, қолжуғышты сақтауға арналған шкафтармен жабдықталған, қызмет көрсететін персоналға арналған жылытылатын үй-жай көзделеді.

58. Қойма үй-жайын (төбе, қабырға, еден) жинау аптасына кемінде бір рет жүргізіледі.

## **7. Өндірістің технологиялық процесстеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

59. Сыра өндірудің технологиялық процесі мынадай бірқатар жүйелік кезеңдерді қамтиды:

арпаны өңдеу,  
өнген дән жармасын өсіру,  
өнген дән жармасын кептіру,  
сыра ашытқысын дайындау,  
сыра ашытуды дайындау,  
сыра ашытқысын ашыту және сыраны ашытуға дейінгі,  
сыра құю.

60. Сыра өндірісінің өндірістік үй-жайларына мыналар жатады:

элеватор бөлімшесі және өнген дән жармасына арналған бөлімше,  
өнген дән жармасын кептіру және ұсақтау бөлімшесі,  
сыра ашытқысын қайнату бөлімшесі,  
сыра ашытқысын салқындату бөлімшесі,  
ашыту бөлімшесі,  
ашытқылардың таза өсірінділеріне арналған бөлімше,  
лагерь цехы,  
сүзгілеу бөлімшесі,  
құю бөлімшесі.

61. Алкогольсіз сусындардың өндірістік үй-жайларына мыналар жатады:



с у дай ы н да у б ө л і м ш е с і ,  
с и р о п қ а й н а т а т ы н б ө л і м ш е ,  
с ү з г і л е у у ч а с к е с і б а р к у п а ж д а у б ө л і м ш е с і ,  
қ ұ ю ц е х ы .

62. Барлық технологиялық жабдық, аппарат, сыйымдылық, мұкаммал, ыдыс және қаптама материалдары тағамдық өнімдермен жанасуға рұқсат етілген материалдардан жасалады.

## **8. Элеватор үй-жайын және жабдығын, өнген дән жармасына арналған бөлімшені және қайнату цехын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

63. Дақылды өңдеу және өнген дән жармасын дайындау элеватор үй-жайларында және өнген дән жармасына арналған бөлімшеде жүргізіледі.

64. Дақылды және өнген дән жармасын тазалауға арналған үй-жай сыртқа тарату желдеткішімен немесе аспирациялық қондырғылармен жабдықталады. Дақылдарды тазалайтын жабдық желдеткіш жүйесіне герметикалық біріктіріледі және қызмет көрсету үшін жарамды жапқышы және люгі болады.

65. Арпаның өнген дән жармасын өндіру сыраның нақты сұрпына арналған технологиялық нұсқаулыққа сәйкес жүзеге асырылады.

Жібітуге қабылданатын арпа жуылады, кейіннен жібітілетін арпаның әр 100 килограммына (бұдан әрі – кг) 150-300 грамм (бұдан әрі – г) есебімен езілмеген әктің ерітіндісіне жібіту арқылы дезинфекцияланады.

66. Жібіту күбілері, өнген дән жармасын өсіруге арналған жәшіктер, барабандар, жәшіктің сүзгілері, сүзгінің астындағы кеңістік, дақылдарға арналған аударғыштар жұмыстың әрбір циклінен кейін тазартылады, жуылады және д е з и н ф е к ц и я л а н а д ы .

67. «Жылжымалы жүйекті» пайдалану кезінде алдыңғы партияның дақылын өнген дән жармасын өсіретін шөміштерде және тізбектік беру жүйесінде қалдыруға жол берілмейді. Шнектер, транспортерлар, элеваторлар, шикі өнген дән жармасына арналған бункерлер күнделікті тазартылады.

68. Шаңдатпау мақсатында арпаны жібіту күбісіне беретін лотоктың немесе түіктің ұшынан судың бетіне дейінгі ең аз қашықтық көзделеді.

69. Өнген дән жармасын әрбір түсіргеннен кейін торлар тазартылады, ал қабырғалар, терезелер және есіктер сыпырылады. Кептіру үй-жайлары және оның жанында орналасқан құрғақ үй-жайлар аптасына кемінде бір рет сыпырылады, тоқсанына бір рет әктеледі. Терезелер мен есіктерді ылғалды шүберекпен сүртеді. Көлденең және тігінен орналасқан құрғатқыштар, сонымен бірге үзіліссіз жұмыс істейтін құрғатқыштар аптасына кемінде бір рет

механикалық тәсілмен тазартылады (сүзгілерді тазарту).

70. Құрғатқыштың шатыры мен сору түтігі айына кемінде бір рет тазартылады және дезинфекцияланады, калорифтік бөлімше тәулігіне кемінде бір рет өскіндерден тазартылады.

71. Ұсақтау бөлімшесіндегі диірмен үй-жайының төбесі мен қабырғалары аптасына кемінде бір тазартылады және тоқсанына бір рет әктеледі.

72. Қайнату цехы арнайы машиналар мен қазандықтарды пайдалана отырып, сыра ашытқысын қайнатуға және өндіруге дақылды дайындау жүргізілетін ұсақтау және қайнату бөлімшелерінен тұрады. Қайнату цехы жабдығының ішкі беті әрбір қайнатылғаннан кейін мұқият жуылады және тазартылады.

73. Сыра ашытқыларының барлық түтіктері әрбір сыра айдағаннан кейін салқын сумен жуылады, 15-20 минут бойы буланады және қайта жуылады. Жылуға төзімді шыны құбырларды қолдану кезінде коммуникациялар және арматура булау кезінде буды шығармауы тиіс.

74. Өнген дән жармасы және құлмақ жармасы жуылғаннан кейін цехтан арнайы жинағышқа шығарылады. Шнектер және жармаларға арналған жәшіктер босатылғаннан кейін аптасына бір рет жуылады, сүртіледі және дезинфекцияланады.

75. Шикізаттарды (өнген дән жармасын және құлмақты, қантты және басқа да материалдарды) қайнату үй-жайларында сақтауға жол берілмейді.

## **9. Ашыту және лагерь цехтарына күтіп-ұстауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

76. Сыра ашытқыларын ашыту сыра ашытқысының таза өсірінділерін пайдалана отырып, ашыту цехында жүргізіледі.

77. Сыра ашытқыларын ашыту ашық немесе жабық күбі аппараттарында (тарелкелерде) немесе цилиндрлі конус тәрізді танктарда жүргізіледі.

78. Тарелкелер мен күбілерді жуу үшін су беретін резеңке шлангілер арнайы ілгіштерде ілінген күйде сақталады. Тарелкелер мен тұндыратын күбілердің беттері тегіс, ойықсыз, ағызатын трапқа қарай еңісімен көзделеді.

79. Ауа кіруі үшін төбеге және қабырғаларға орнатылатын жалюздер шыбыннан қорғалатын тормен қамтамасыз етіледі.

80. Тіреуіштер мен жоғарғы жалюздер шаңнан тазартылады және жуылады.

81. Жабық тоңазытқыш аппараттар (түтік және пластина түрдегілері) күнделікті сумен жуылады және кейіннен жылы және салқын сумен жуу арқылы 15 минут сілтінің бір проценттік ыстық ( $60^0$ ) ерітіндісімен өңделеді.

82. Ашыту бөлімшесінің үй-жайлары сырттан салқындататын желдеткішпен жабдықталады. Оның ішіндегі температура плюс  $5^0\text{C}$ -тан плюс  $8^0\text{C}$ -қа дейінгі

ш е к т е

т ұ р а қ т ы

ұ с т а л а д ы .

83. Ашыту күбілерін сыра шайырымен немесе канифольды лакпен шайырлау жылына кемінде бір рет жүргізіледі. Шайырлаудың бір бөлігінің зақымдалуы анықталған жағдайда, оны түзету жүргізіледі.

Шайырлаудың орнына металл беттерін лакпен, эмальмен және Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген басқа да материалдармен қаптауға ж о л б е р і л е д і .

84. Алюминийден жасалған немесе беті эмальданған ашыту күбілерінің ішкі беттері қорғайтын заттармен қапталмайды. Темір және алюминийден жасалған ашыту күбілерінің сырты суға төзімді бояулармен боялады.

85. Ашыту күбілері босатылғаннан кейін олардың ішкі беттері механикалық жолмен щеткамен тазартылады, сумен жуылады және кейіннен сумен мұқият жуу арқылы 30 минут дезинфекцияланады. Босаған алюминийден жасалған сыйымдылықтарда ылғалдың қалдықтары болуына жол берілмейді.

86. Жуатын құрылғылар бар болған жағдайда, ашыту сыйымдылықтарын ашытқылардан және декидің қалдықтарынан алдын ала тазарту 6-8 атмосфералық қысымда сумен 30 минут жүргізіледі. Содан соң қысыммен 20 минутқа дезинфекциялау ерітіндісі жағылады. Ерітінді қысыммен 3 минут сумен ш а й ы л а д ы .

87. Ашыту сыйымдылықтарын дезинфекциялау үшін Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген құралдар пайдаланылады.

88. Алюминийден жасалған ашыту күбілерінің беттерінде кездесетін сыра тастары азот қышқылының 17-19%-ды ерітіндісімен немесе сульфаминді қ ы ш қ ы л м е н ж о й ы л а д ы .

89. Ашытқыға арналған ағаш ванналар тағамдық парафинмен, лакпен немесе шайырмен қапталады. Ванналарды толтыру алдында Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялау құралдарымен зарарсыздандырылады.

90. Ұсақ мұкамал (сыраның дәмін татуға алатын сынамалар, сыра ашытқысының дәмін көруге арналған стакан, өлшеуіш цилиндрлер, термометрлер, қант өлшеуіш) қолданылғанға дейін және одан кейін жуылады ж ә н е ш к а ф т а с а қ т а л а д ы .

91. Тоңазытқыш аппараттар мен ашыту күбісінің арасындағы сыра ашытқысының түтігі салқын сумен жуылады және буланады.

92. Ашыту күбілерін лагерь бөлімшесімен біріктіретін сыра түтігі әрбір ашыған сыраны құйылғаннан кейін салқын сумен жуылады және кейіннен салқын сумен жуу арқылы буланады.

93. Ашыту және лагерь бөлімшелеріндегі барлық резеңке шлангілер жұмыс басталардың алдында және аяқталғаннан кейін сумен жуылады және кейіннен сумен жуу арқылы аптасына кемінде бір рет антиформинмен

зарарсыздандырылады. Жұмыс аяқталғаннан кейін шлангілер тіреуіштерде сақталады, жұмыстағы үзілістер кезінде шлангілердің ұшы тұғырыққа немесе ұстатқышқа ілінеді.

94. Ашыту және лагерь бөлімшелерінің коммуникацияларын дезинфекциялау жабық жүйеде мәжбүрлеу тәсілімен жүргізіледі.

95. Едендер мен көпірлерді жуу күнделікті дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, сумен және щеткамен жүргізіледі.

96. Цехтарда аппаратура және жабдықтарды булау және дезинфекциялау уақытын тіркеу журналы арналады.

97. Таза өсірінділер бөлімшесі аппаратурасының жұмысы асептикалық жағдайларда қамтамасыз етіледі.

98. Стерилизаторға және ашытуға арналған цилиндрлерге келетін ауа оның толық стерилдігін қамтамасыз ететін ауа сүзгіштері арқылы өтеді.

99. Кез келген жүйедегі ашытқы өсіретін аппараттарды жұмыс басталардың алдында атмосфераның (бұдан әрі – атм.) 05-1,0 қысымымен 45 минут бумен стерилдейді.

100. Ашытқы өсіретін аппараттардың барлық сыйымдылықтары айына кемінде бір рет (немесе жиі өсірінділерді ауыстыру кезінде) қысыммен судың ағынымен тұнбадан тазартылады, қабығалары механикалық тазартылады және тағамдық өнеркәсіпте қолданылатын жуу құралдарын пайдалана отырып, сумен жуылады.

101. Ашытқылардың таза өсірінділері бөлімшесінің үй-жайлары әрбір ауысымың соңында мұқият жиналады, судың ағынымен сыра ашытқысының қалдықтары еденнен тазартылады. Қабырғалар, еден және есіктер апта сайын дезинфекциялау ерітінділермен өңделеді.

102. Лагерь цехы сыртқа тарату желдеткішімен жабдықталады. Сырттан салқындату қолданылатын лагерь үй-жайларында плюс 3<sup>0</sup>С-тан аспайтын температура ұсталады.

103. Лагерь бөшкелері мен темір банкаларды сыра шайырымен шайырлау жыланы кемінде бір рет канифольды лакпен жүргізіледі.

104. Лагерь танктері босатылуына байланысты таза сумен щеткамен жуылады, дезинфекцияланады және су ағынымен мұқият шайылады.

105. Лагерь бөшкелері мен танктерді механикалық жолмен 6-8 атм. қысыммен судың ағынымен 3 минут жуу кезінде ашытқылардың қалдықтарынан жуылады, содан соң оның беттері дезинфекциялау ерітінділерімен өңделеді және 30 минут тұрғаннан кейін 3 минут бойы сумен өңделеді.

106. Лагерь цехы мен құю цехының арасындағы түтіктер сыраны құярдың алдында және құйған соң 10 минут сумен шайылады.

107. Сүзгілеу бөлімшесіне сыра жіберуге арналған құбырлар аптасына бір рет сумен жуылады және 10 минут буланады.

108. Сүзгіден өткен сыраны жинайтын сыйымдылықтар жеке оқшауы және салқындатуы болады немесе салқындатылған үй-жайға орналастырылады.

109. Сүзгілеу аппараттарының металдан және эбониттен жасалған жақтаулары әрбір іске қосу алдында сумен щеткамен жуылады, аптасына бір рет дезинфекцияланады.

110. Сыраны мөлдірлейтін сеператорлар жұмыс аяқталғаннан кейін сілті және су қосылған айналдыру арқылы жуатын жуғышқа қосылады; оларды аптасына кемінде бір рет бөлшектеу және кейіннен ыстық және салқын сумен жуу арқылы каустикалық соданың 1-2%-дық ерітіндісін қолдана отырып, жұмсақ щеткамен тазарту керек.

111. Диатомитті немесе кизельгурлы сүзгілерді пайдалану кезінде күнделікті сүзу аяқталғаннан кейін және сүзгі элементтерінен тұнбаны алып тастағаннан кейін, сүзгіні салқын сумен шаяды, содан кейін 15-20 минут плюс 85<sup>0</sup>С-тан плюс 90<sup>0</sup>С-қа дейінгі температурамен ыстық сумен жуады. Ыстық суды салқын сумен алмастырады және жұмыстың келесі цикліне дейін қалдырады.

112. Сүзгі жүйесін аптасына бір рет 60<sup>0</sup>С температурадағы каустикалық соданың 1%-дық ерітіндісімен толтырады, ол жабық циклде 15 минут айналады. Содан соң сүзгі ыстық және салқын сумен жуылады және кейіннен салқын сумен жуу арқылы дезинфекциялау ерітіндісімен өңделеді.

113. Тор көзді сүзгілер айына бір рет азот қышқылының 1%-дық ерітіндісімен жуылады. Стерилді сүзу кезінде сүзгінің пластиналары айырмашылығы 0,5 атм. қысымдағы бұмен өңделеді.

114. Объектіде күнделікті дезинфекциялаудан басқа барлық үй-жайларды, жабдықты, аппаратураны және мүкамалды барлық өндірісті тоқтату арқылы жалпы дезинфекциялау жүргізіледі. Жалпы дезинфекциялау айына кемінде бір рет жүргізіледі. Дезинфекциялау алдында механикалық тазарту және жабдық пен аппаратураны тазалау жүргізіледі.

115. Дезинфекциялау құралдары жеке жабық үй-жайда сақталады. Дезинфекциялаудан кейін барлық жабдық, аппаратура дезинфекциялау ерітіндісі толық жойылғанға дейін сумен жуылады.

## **10. Алкогольсіз сусындарды өндіруге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

116. Алкогольсіз сусындарды өндіру үшін Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген технологиялық жабдық пайдаланылады.

117. Алкогольсіз сусындар өндірісін орналастыру үшін купаждау және құю

цехтарына арналған жеке үй-жайлар бөлінеді.

118. Алкогольсіз сусындарды дайындауға берілетін суды салқындатуға арналған бак күнделікті жуылады. Суды және сироптарды алдын ала салқындатпай, алкогольсіз сусындарды өңдеуге жол берілмейді. Су сатураторға жіберілу алдында сүзгіден өткізіледі және плюс 4<sup>0</sup>С температураға дейін салқындатылады. Сүзгілер айына екі рет тазартылады және дайындалады.

119. Машиналар, аппараттар, араластырғыштар, шикізаттарға, жартылай фабрикаттарға және дайын өнімдерге арналған сыйымдылықтар, сондай-ақ цехтың барлық мүкаммалы ауысым басталардың алдында және жұмыс аяқталғаннан кейін мұқият жуылады, дезинфекцияланады және мүмкін болатын механикалық ақаулары жөнделеді.

120. Купаждау ыдысы, сироп түтіктері қажеттілігіне байланысты бөлшектеледі, механикалық тазартуға жатады, кейіннен сумен жуу ақылы дезинфекцияланады.

121. Купаждау ыдысы герметикалық жабылады және сырты күнделікті тазартылады. Сироп қайнататын қазандықтар қайнатуға дейін және одан кейін іші ыстық сумен жуылады, ал сырты күнделікті тазартылады. Сироп қайнату үшін ішкі беті тегіс емес (бірақ айнадай жылтыр) қазандықтарды қолдануға жол беріледі.

122. Хош иісті тұнбаларды, органикалық қышқылдарды, қант алмастырғыштарды, толтырғыштарды, хош иісті заттарды, бояғыштарды, қосымша материалдарды, жуу заттарын сақтау бөгде заттардың түсуі және олардың өзіне тән емес иісті және дәмді сіңіру мүмкіндігін болдырмай, сақтау шарттары мен температурасын сақтай отырып, бөлек жүргізіледі.

## **11. Нан квасын өндіруге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

123. Нан квасы жабдықтармен, аппаратурамен және мүкаммалмен жабдықталған жеке үй-жайда дайындалады.

124. Квас ашытқысының концентратын сақтауға арналған сыйымдылық босатылғаннан кейін және жаңа порцияларды қабылдау алдына ыстық сумен жуылады, дезинфекцияланады және сумен бірнеше рет шайылады немесе бумен өңделеді.

125. Нан ұсақтау бөлімшесінің жабдығы (квас нандарын ұсақтау, қара бидай және арпаның өнген дән жармасы) және беру механизмі (элеваторлар, транспортерлар, қоспаларды тұндыру күбісіне айдайтын сорғылар) аптасына бір рет шикізаттың қалдықтарынан тазартылады және дезинфекцияланады.

126. Концентратты суда ерітуге арналған шөміші бар күбі және сыра

ашытқысын қантпен купаждауға арналған күбі жұмыстың әрбір циклінен кейін жуылады және бумен өңделеді, аптасына екі рет дезинфекцияланады.

127. Тығындау және тұндыру күбілері квас ашытқысын әрбір қайнатқаннан кейін қалған қойыртпақтарды толық жойғанға дейін сумен жуылады. Аптасына кемінде бір рет күбілер дезинфекцияланады.

128. Объектілердің тәулік бойғы жұмысы кезінде қалған квас ашытқысына арналған, ашытылған сыра ашытқысын салқындатуға арналған, квасты салқындатуға арналған жылу алмастырғылары, сыра ашытқысының түтіктері аптасына бір рет 5-6 минут дезинфекцияланады.

129. Жұмыс күні соңының мерзімдігі кезінде (екі ауысымдық жұмыс) сыра ашытқысы түтігінен және жылу алмастырғыштың барлық сыра ашытқышы тығындау күбісіне келіп түседі. Сыра ашытқысының түтігі ыстық сумен жуылады. Сыра ашытқысы түтігін дезинфекциялау Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялау құралдарымен аптасына бір рет жүргізіледі.

130. Ашық ашыту күбілерін және купаждау күбілерін әрбір цикльден кейін сумен жуу және аптасына екі рет дезинфекциялау керек.

131. Нан квасын дайындау үшін ашытқылардың таза өсірінділері және сүт қышқылының бактериялары пайдаланылады.

132. Таза өсірінділерді араластыруға арналған үй-жайда жұмыс басталар алдында кейіннен бактерицидті шамдарды қолдана отырып, ылғалды жинау жүргізіледі. Грейнер қондырғысының барлық сыйымдылықтары (ашытқылардың таза өсірінділерін араластыруға арналған) бумен стерилденеді.

## **12. Сыра және алкогольсіз сусындарды құюға арналған шөлмектерді дайындауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

133. Шөлмектер жуу ванналарына салыну алдында қайта сұрыпталуға жатады. Аузы зақымдалған, сызаты бар, көпіршіктері немесе бөгде иісі бар шөлмектер жарамсыз деп танылады.

134. Шөлмектерді жуу үшін каустикалық соданың, кальцийленген соданың және үш натрий фосфаттың ерітінділері қолданылады.

135. Әр түрлі маркадағы шөлмек жуатын машиналарда шөлмек жуу машинаға қоса берілетін нұсқаулыққа қатаң сәйкес жүргізіледі. Шөлмектерді шаю сумен кемінде 1,5 атм. қысымда жүргізіледі.

136. Қатты ластанған шөлмектер кальцийленген соданың 5 %-дық ерітіндісімен немесе техникалық тұз қышқылының 2-3%-дық ерітіндісімен алдын ала жуылуға жатады. Алдын ала жуылуға жатқызылған шөлмектер, сол күні немесе кейіннен келесі күні соңғы жууға жіберіледі.

137. Жуу машиналарын тазарту ластануына байланысты, бірақ аптасына кемінде екі рет жүргізіледі. Жуу ерітіндісін кәрізге жібергеннен кейін жуу ванналары затбелгілердің, шынының және қоқыстардың қалдықтарынан тазартылады. Жуу ванналарының ішкі беттері хлорлы әктің 2%-дық ерітіндісімен өңделеді және бір сағаттан кейін сумен жуылады. Жуылған жуу ванналары жаңа жуу ерітіндісімен толтырылады.

138. Шөлмек жуатын машиналардың жұмыс істеу режиміне техникалық және зертханалық бақылау орнатылады.

139. Шөлмектерді қолмен жуу кезінде жуу ваннасындағы су ауысымына кемінде екі рет ауыстырылады. Ауысым аяқталғаннан кейін жуу ванналары механикалық жолмен тазартылуға және сумен жуылуға жатады.

140. Жуылған шөлмектер жарықтану экранының бақылауынан өткізілуге жатады. Шала жуылған шөлмектер қайта жуылуға жіберіледі.

141. Сынған шыныларды жинау үшін арнайы бункер жабдықталады. Бункерлерді босату машинаның кузовына тікелей өздігімен ағызумен жүргізіледі.

142. Квас және сыра құюға арналған цистерналарды жуу үшін салқын, ыстық су және бу келіп тұратын эстакада жабдықталады.

### **13. Сыра және алкогольсіз сусындарды құюға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

143. Сыра және алкогольсіз сусындарды құю үшін түрі, пішіні және сыйымдылықты тығындау тәсілі бойынша әртүрлі: бір рет қолданылатын шыны шөлмектер, көп айналымды шыны шөлмектер пайдаланылады. Алкогольсіз сусындарды ПЭТФ-тен жасалған шөлмектерге құюға жол берілмейді.

144. Құярдың алдында қабылданатын шөлмектерді бақылау, оларды жуу және таза болуына және ақауларына инспекциялау жүргізіледі. Шөлмектерді толтырғаннан және тығындағаннан кейін қайта бақылауға жатады.

145. Кега бөшкелері сыра құюдың алдында сырты сумен және сілтілі ерітіндімен өңделеді, содан кейін таза сумен шайылады. Ішкі беттері сумен шайылады, содан кейін су ауа арқылы шығарылады, табаны және қабырғалары ыстық сумен жуылады, бумен буланады және қалдық су стерилді ауамен шығарылады.

146. Құюдың барлық жүйесі және бір мезгілде сыра ағызатын бактер мен купаждау бөлімшесінің барлық аппаратурасы кейіннен таза сумен жуу арқылы тазалауға, дезинфекциялауға жатады.

147. Қазіргі заманғы өнімділігі жоғары жабдықтарды жуу және дезинфекциялау үшін белгіленген жуу бағдарламасына сәйкес жабық типтегі



орталықтанған жуу станциясы (бұдан әрі – станция) пайдаланылады.

148. Құю блогын жуу әрбір 2 сағат сайын 80-95<sup>0</sup>С температурадағы ыстық сумен жүргізіледі. Ашыту-лагерь бөлімшесінің сыйымдылықтарын жуу механикалық тәсілмен немесе жуу қондырғысымен жүргізіледі.

149. Құю агрегаттары өнімді құйғанға дейін және құйғаннан кейін таза сумен жуылады.

150. Барлық аппараттарды толық бөлшектеу, тазалау және дезинфекциялау айына бір рет жүргізіледі.

151. Сүзгілеу бөлімшелері мен құю агрегаты арасындағы сыра түтігі аптасына бір рет 15 минут буланады.

152. Кронен-тығындары және тығындайтын қалпақтары техникалық жағдайларға сәйкес болады, лагерьлерде немесе құрғақ үй-жайда сақталады. Крафт-қаптарға салынған тығындау материалдары стеллаждарда сақталады.

153. Сыра немесе квас құйылған бөшекелердің саңылаулары таза шкантпен тығыз тығындалады.

154. Сырамен немесе кваспен толтырылған және тығындалған шөлмектерді бақылау мынадай операцияларды жүргізуді көздейді: толтырылу деңгейін бақылау, тығындарды және бөгде қосындылардың болуын бақылау. Дайын өнімді тексеру затбелгіні жапсырғанға дейін құйылғаннан кейін жүргізіледі. Өнімнің сапасын тексеру құйылу кезінде және экспедицияда жүргізіледі.

#### **14. Дайын өнімді тасымалдауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

155. Дайын өнімді тасымалдау санитариялық паспорт болған кезде мамандандырылған көлікпен жүзеге асырылады. Тағамдық емес өнімдерді тасымалдау үшін пайдалануға жол берілмейді.

156. Автоцистерналар толтыру алдына қалдықтары щеткамен тазартылады, ағынды сумен жуылады, жабық люкте 5-6 минут буланады.

157. Ашық кузовы бар таза көлік құралдары өнімді қорғау үшін брезентпен немесе басқа да тығыз жабынмен жабдықталады.

158. Сыраны және алкогольсіз сусындарды тиеу және түсіру техникалық қауіпсіздік ережесін сақтай отырып, жүргізіледі.

159. Аптасына бір рет алкогольсіз сусындарды өндіру бөлімшесінде аппаратураларды және құбырларды жалпы дезинфекциялау жүргізіледі.

#### **15. Тұрмыстық үй-жайларға және медициналық қамтамасыз етуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

160. Тұрмыстық үй-жайлардың құрамы мыналарды қамтиды: сыртқы киімдерді, жұмыс және санитариялық киімдерді ілетін орын, таза санитариялық киімді беретін киім-кешек бөлмесі, пайдаланылған санитариялық киімді қабылдауға арналған үй-жай, себезгі бөлмесі, дәретхана, әйелдердің жеке гигиенасына арналған үй-жай.

161. Жұмыс басталар алдында жұмысшылар таза санитариялық киімнің толықтырылған жиынын алады. Дақылдың үстімен жүрумен байланысты жұмыс кезінде аяқ киіммен (резеңке етік немесе аяқ киімнің сыртынан киетін брезент шұлық) қамтамасыз етіледі.

162. Резеңке етіктер жұмыс басталар алдында арнайы сыйымдылықтарда хлорлы әктің 2%-дық сулы ерітісімен зарарсыздандырылады, ал брезент шұлықтар сумен жуылады. Аяқ киім арнайы шкафта сақталады. Токқа шығу алдында дезинфекциялау кілемшелері жабдықталады.

163. Тұрмыстық үй-жайларда тамақ ішуге және оларды басқа мақсат үшін пайдалануға жол берілмейді. Тамақ ішу асханада немесе жеке үй-жайда жүзеге асырылады.

164. Дәретхана алдындағы шлюздер санитариялық киімге арналған ілгіштермен, қол жууға арналған раковиналармен жабдықталады.

165. Тұрмыстық үй-жайларды жинауды жеке персонал ауысымда бір рет жүргізеді. Едендер мен мұкаммал жуу ерітіндісімен жуылады, қабырғалар ылғал шүберекпен жуылады.

166. Санитариялық тораптарды жинау және дезинфекциялау үшін арнайы таңбаланған мұкаммал бөлінеді. Дәретханаларды жинауды жеке персонал әрбір 2 сағат сайын жүргізеді.

167. Жұмыскерлер жұмысқа түсер кезде міндетті алдын ала және мерзімдік медициналық қараудан, сондай-ақ арнайы гигиеналық оқудан өтеді.

168. Объектінің жұмыскерлері қолдарын таза ұстайды, санитариялық киімде жұмыс істейді, объектіден шығу алдында және дәретханаға бару алдында санитариялық киімді шешеді, жұмысты бастар алдында және дәретханаға барғаннан кейін, сондай-ақ жұмыстағы әрбір үзілісте және лас заттарды ұстағаннан кейін қолын сабынмен жуады.

169. Әрбір объектінің алғашқы медициналық көмек көрсетуге арналған дәрі-дәрмектер жиыны бар дәрі қобдишасы болады.

170. Өндірістік және қойма үй-жайларында жөндеу жұмыстарымен айналысатын темір ұсталары, электромонтерлар және басқа да жұмыскерлер таза арнайы киімде жұмыс істейді.

171. Объектіде дезинсекциялау және дератизациялау іс-шаралары жүргізіледі.

