

"Кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілеріне, кондитерлік бұйымдарды өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу, кәдеге жарату және жою шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің м.а. 2015 жылғы 24 ақпандағы № 124 бұйырығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2015 жылы 15 сәуірде № 10725 тіркелді. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 20 тамыздағы № ҚР ДСМ-83 бұйырығымен.

Ескерту. Бұйрықтың күші жойылды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 20.08.2021 № ҚР ДСМ-83 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйырығымен.

"Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Қазақстан Республикасының Кодексінің 144-бабының 6-тармағына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Қоса беріліп отырған "Кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілеріне, кондитерлік бұйымдарды өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу, кәдеге жарату және жою шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің Тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитеті заңнамада белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықтың Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелуін;

2) осы бұйрық мемлекеттік тіркелгеннен кейін күнтізбелік он күн ішінде оның мерзімді баспа басылымдарында және "Әділет" ақпараттық-құқықтық жүйесінде ресми жариялауға жіберілуін;

3) осы бұйрықтың Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің ресми интернет-ресурсында орналастырылуын қамтамасыз етсін.

3. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау жетекшілік ететін Қазақстан Республикасының Ұлттық экономика вице-министріне жүктелсін.

4. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының

Денсаулық сақтау және

әлеуметтік даму министрі

_____ Т. Дүйсенова

2015 жылғы 11 наурыз

Қазақстан Республикасы
Ұлттық экономика министрінің
міндетін атқарушының
2015 жылғы 24 ақпандағы
№ 124 бұйрығымен
бекітілген

"Кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілеріне, кондитерлік бұйымдарды өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу, кәдеге жарату және жою шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары

1-тарау. Жалпы ережелер

Ескерту. 1-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

1. "Кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілеріне, кондитерлік бұйымдарды өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу, кәдеге жарату және жою шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Қазақстан Республикасы Кодексінің (бұдан әрі – Кодекс) 144-бабы 6-тармағына сәйкес әзірленген, қоғамдық тамақтану объектілерінің құрамында орналасқан объектілерді қоспағанда, кондитерлік бұйымдарды өндіру жөніндегі объектілерді (бұдан әрі – объект) жобалаумен, салумен, реконструкциялаумен, жөндеумен және пайдаланумен, кондитерлік бұйымдарды өндірумен, өлшеп-ораумен, тасымалдаумен, сақтаумен, өткізумен, кәдеге жаратумен және жоюмен байланысты кәсіпкерлік қызметпен айналысатын жеке және заңды тұлғаларға арналған және кондитерлік бұйымдарды өндіру жөніндегі объектілердің қызметіне және кондитерлік бұйымдарды өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу, кәдеге жарату және жою шарттарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды айқындайды, оларды сақтамау адамның өміріне немесе денсаулығына, сондай-ақ аурулардың пайда болуы мен таралу қаупін төндіреді.

2. Кондитерлік бұйымдарды (бұдан әрі – бұйымдар) өндіру осы Санитариялық қағидаларға, тамақ өнімінің қауіпсіздігі саласындағы техникалық регламенттерге және басқа да нормативтік құқықтық актілерге сәйкес жүзеге асырылады.

3. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай терминдер мен анықтамалар пайдаланылды:

- 1) бактерицидті шам – өндірістік үй-жайлардағы ауаны зарарсыздандыру үшін қолданылатын ультракүлгін сәуле шығарғыш;
- 2) деж – араластыруға арналған ыдыс;
- 3) есептік нөмірі – өндіру объектісі қызметінің түрі мен нөмірін қамтитын код ;
- 4) жеміс-жидек еzbесі – ұнтақталған жеміс жұмсағы;
- 5) жұмыртқа жарғыш – жұмыртқаларды өндіріске дайындауға арналған үй-жай;
- 6) жұмыртқаның жарылуы (соғылуы) – ішіндегісінің ағып, қабығы және қабық қауызы тұтастығының бұзылуы;
- 7) жалған жұмыртқалар – техникалық жарамсыз болып табылатын, инкубатордан алынған ұрықтанбаған жұмыртқалар;
- 8) инвертті шәрбат – 10 пайызды (бұдан әрі – %) тұз қышқылының ертіндісінде өңделген және ас содасының қос көмір қышқылының ерітіндісімен бейтараптандырылған қант шәрбаты;
- 9) кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілері – қанттан және ұннан жасалған кондитерлік бұйымдарды шығаратын объектілер, оның ішінде:
 - карамельдер мен драже, кэмпит, шоколад, ирис, халуа, пастила мармеладты, зефирлі-мармеладты бұйымдарды, шығыс тәттілерін және басқаларды;
 - кремсіз кондитерлік бұйымдарды: печенье, галет, крекерлер, пряниктер, коврижжалар, кекстер, вафли және басқаларды;
 - кремі бар кондитерлік бұйымдарды: торттар, пирожныйлар және басқаларды шығаратын өндіріс;
- 10) қуаты аз объектілер (шағын өндіріс) – тәулігіне 0,1 тоннадан астам кремі бар кондитерлік бұйымдарды, тәулігіне 0,3 тоннадан астам кремсіз кондитерлік бұйымдарды өндіретін объектілер;
- 11) қамырды ашытып қою – нормативтік техникалық құжаттарға сәйкес ауаның температурасы мен ылғалдылығы жағдайында қамырды ашытып ұстау;
- 12) кондитерлік бұйымдар – пішіні, құрамы, консистенциясы, құрылымы және иісі бойынша әртүрлі, айрықша тәтті дәмге ие тамақ өнімі;

- 13) кертiлген – қабығы жарылған жұмыртқа;
- 14) қайнатпа – қант қосыла отырып әртүрлі жидектер мен жемістер еzbесiнен қайнатылған масса;
- 15) магнит ұстағыш – ұсақ металл заттарды ұстауға арналған қондырғы;
- 16) меланж – жұмыртқаның ақуызы мен сарыуызының мұздатылған қоспасы;
- 17) орау (өлшеп орау) күні – тамақ өнімдерінің орамаға (ыдысқа) салынған күні;
- 18) орама (ыдыс) – шикізатты және дайын өнімді орналастыру, қорғау, тасымалдау, тиеу және түсіру, жеткізу және сақтау үшін пайдаланылатын бұйым;
- 19) овоскопия – арнайы аспапта (овоскоп) электр шамының жарығымен жұмыртқаның сапасын анықтау;
- 20) өндірістік бақылау – кәсіпорынның өндірістік зертханасының технологиялық бақылау жүргізуін қамтитын, дайындаушының өндіру (дайындау), сақтау және кәдеге жарату процесінде кондитерлік бұйымдардың қауіпсіздігін қамтамасыз етуге бағытталған іс-шаралар;
- 21) санитариялық арнайы киім (бұдан әрі – арнайы киім) – шикізаттарды, қосымша материалдарды және дайын өнімді механикалық бөлшектермен, микроорганизмдермен және басқа лас заттармен ластанудан қорғауға арналған персоналдың қорғаныш киімінің жиынтығы;
- 22) санитариялық күн – үй-жайларды күрделі жинау, жабдықтар мен мүкәммалды жуу, қажет болған жағдайда дезинфекциялау, дезинсекциялау, дератизациялау жүргізу үшін арнайы бөлінген уақыт (айына кемінде бір рет);
- 23) санитариялық жарамсыздық – технологиялық операциялар, бұйымды тасымалдау және жинау барысындағы бұзушылықтар салдарынан туындайтын, оны тікелей мақсаты бойынша пайдалану мүмкіндігін болдырмайтын, өнімнің органолептикалық және тұтыну қасиеттерінің өзгеруі;
- 24) салынды – өндіруге дайындықтан өткен, шикізаттың бір түрінен немесе бірнеше түрінің қоспасынан дайындалған және өндіру кезеңінде кондитерлік жартылай фабрикаттың ішіне немесе үстіне салынатын кондитерлік бұйымдардың құрамдас бөлігі;
- 25) тауар көршілестігі – шикі және дайын бұйымдарды бірге сақтауды және өткізуді болдырмайтын, олардың ластануын және тауардың сапасына әсер ететін бөтен иістің енуін болдырмайтын жағдайлар;
- 26) тез бұзылатын тамақ өнімдері – қатаң регламенттелген мерзімдерде тасымалдаудың, сақтаудың және өткізудің арнайы жағдайларын талап ететін тамақ өнімдері;
- 27) технологиялық жабдық – өнім өндіруді қамтамасыз ету үшін қажетті тетіктердің, машиналардың, құрылғылардың, аспаптардың жиынтығы;

28) таңбалау – тұтынушыға ақпарат жеткізетін және тамақ өніміне, құжаттарға, жаднамаларға (қосымша парақтарға), затбелгілерге, контрзатбелгілерге, кольереткаларға, заттаңбаларға, жапсырмаларға (стикерлерге), тұтыну ыдысына (орамаға) түсірілген мәтін, тауар белгілері, шартты белгі және суреттер;

29) тамақ өнімін байыту (фортификациялау) – бір немесе одан да көп қажетті ингредиенттерді (витаминдер, минералдар, амин қышқылдары, май қышқылдары) және онда бастапқыда болмаған не жеткіліксіз мөлшерде болған немесе өндіру (дайындау) процесінде (сатысында) жоғалтылған басқа да заттарға өнімнің тағамдық құндылығын арттыру және халық арасында микронутриентті аурулардың алдын алу мақсатында оларға белгілі бір қасиеттерді беру үшін оларды тамақ өнімдеріне енгізу және тең бөлу;

30) ұннан жасалған кондитерлік бұйым – негізгі рецептік құрамдауышы ұн болып табылатын, пісірілген тамақ өнімін білдіретін кондитерлік өнім (печенье, пряниктер, кекстер, бисквит орамалары, галеттер, крекерлер, вафли және басқалар).

4. Осы Санитариялық қағидаларда осы тарауда арнайы айқындалмаған ұғымдар Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген Кеден одағының "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" (021/2011 КО ТР) техникалық регламентінде (бұдан әрі – 021/2011 КО ТР) белгіленген мағынада пайдаланылады.

5. Объектілерді жобалауға, салуға, реконструкциялауға, жөндеуге және пайдалануға, өндірістік бақылауға, өндіріс процестеріне, персоналды медициналық қарап тексеруге және гигиеналық оқытуға қойылатын талаптар Кодекстің 144-бабының 6-тармағына сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган бекітетін санитариялық-эпидемиологиялық нормалау құжаттарына (бұдан әрі – нормалау құжаттары) сәйкес белгіленеді.

6. Өндірістік үй-жайлардың ауасындағы зиянды заттардың рұқсат етілген шекті шоғырлануы, өндірістік үй-жайлардағы шудың, дірілдің, жарықтандыру мен микроклиматтың деңгейлері нормалау құжаттарына сәйкес келеді.

2-тарау. Өнімдерді өндіру шарттарына қойылатын талаптар

Ескерту. 2-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

7. Кондитерлік бұйымдар өндірісі кондитерлік, нан-тоқаш бұйымдарын өндіру бойынша көпбейінді объектілер құрамында және өндірістік және қосалқы үй-жайлардың тиісті жиынтығы бар, бас өндірістік корпуста дербес

технологиялық цехтарда орналасқан, қажетті жабдықпен, аппаратурамен және мүкәммалмен жаракталған дербес өндіріс ретінде көзделеді.

8. Мыналарға:

1) өндірістерді біріктіруге және оларды аумақтық-жоспарлау шешімдеріне байланысты ортақ үй-жайларға орналастыруға – карамель мен драже өндірісін (карамель массаларын пісіру, қалыптау, салқындату, орау және өлшеп-орау бөлімшесі), қуаты аз объектілерде шикізатты ыдысқа салу үй-жайын және майды тазалау үй-жайымен (учаске) оны өндіруге дайындауға;

2) бірыңғай технологиялық процеспен байланысты және микроклимат жағдайлары ұқсас бөлімшелерді бір үй-жайда орналастыруға жол беріледі.

9. Мыналарға:

1) кремді мен салындысы бар кондитерлік бұйымдарды ашық табақтарда, лотоктарда, орамасыз және тоңазыту жабдығынсыз тасымалдауға;

2) кез келген кремді дайындау үшін аз мөлшерде шығарылатын нан-тоқаш және ұннан жасалатын кондитерлік бұйымдарды пісіруге арналған суда жүзетін құстардың жұмыртқаларын қоспағанда, суда жүзетін құс жұмыртқаларын, кертілген, жарылған және соғылған тауық жұмыртқаларын, жалған жұмыртқаларды, құстардың қауіпті жұқпалы аурулары бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған жұмыртқаларды пайдалануға;

3) жұмыртқалардың орнына жұмыртқа меланжын пайдалануға жол берілмейді.

10. Крем дайындау және торттар мен пирожныйларды әрлеу үй-жайларында желдеткіш жүйесі шаңға қарсы және бактерицидті сүзгішпен жабдықталады. Желдету жүйелерінің саңылаулары ұяшықтары ұсақ тормен жабылады. Осы үй-жайларда ауа баптағыштар мен инсоляциядан қорғайтын құрылғылар орнатылады. Үй-жайлардағы рұқсат етілетін температура +18 градус Цельсиядан (бұдан әрі – °C) аспайды.

11. Кондитерлік бұйымдарды өндіру жөніндегі объектілер өндірістік үй-жайларының құрамы мен жиыны, қуаты аз кондитерлік цехтар өндірістік үй-жайларының жиыны осы Санитариялық қағидаларға 1 және 2-қосымшаларға сәйкес шығарылатын өнімнің типіне, қуатына, ассортиментіне сәйкес белгіленеді

12. Қамыр илейтін деждердің, вакуум-аппараттардың, қайнату қазандарының және басқа жабдықтардың ішкі және сыртқы беттері жұмыс аяқталған соң тазаланады және ыстық сумен жуылады, вакуум-аппараттар мен қазандар бумен өңделеді.

13. Қанттың өңделу көлемі ескеріле отырып қуаты аз объектілерде – ұнды елеу бөлімшесінде бөлек үй-жайда тартылу ірілігі әртүрлі қант ұнтағын алу.

14. Зауыт қаптамасындағы қойылтылған сүтті қоспағанда, шикізатты өндірістік үй-жайларда көліктік, айналым ыдыста сақтауға жол берілмейді.

15. Кондитерлік бұйымдарды өндіру кезінде:

1) сапасыздығының айқын белгілері бар, бөгде иістері, дәмі, қосындылары бар, түсі, иісі, консистенциясы өзгерген, тамақ өнімдеріне арналған нормативтік және/немесе техникалық құжаттамада көрсетілген белгілерден айырмашылығы бар өнімді;

2) ауыл шаруашылығы малдарының аурушандығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған, сондай-ақ бастапқы өндеуден және пастерлеуден өтпеген сүт пен сүт өнімдерін;

3) қабығы ластанған жұмыртқаларды, тағамдық толыққанды емес және техникалық ақауы бар ("кертілген", "аққан", "жарылған" және басқалар) жұмыртқаларды, сондай-ақ құстардың қауіпті жұқпалы аурулары бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған шикі жұмыртқаларды, үйрек пен қаз жұмыртқаларын;

4) қамба зиянкестерімен залалданған ұнды, кептірілген жемістерді және басқа да өнімдерді;

5) көгерген және шіру белгісі бар жемістерді, жаңғақтарды;

6) шыққан жерін, сапасы мен қауіпсіздігін растайтын, олардың қадағалануын қамтамасыз ететін ілеспе құжаттарсыз;

7) бұзылған немесе герметикалық емес қаптамада (қамтамаланған өнім үшін), ластанған ыдыста;

8) тиісті таңбасы болмаған кезде;

9) сақтаудың және тасымалдаудың температуралық және ылғалдылық жағдайларын сақтау үшін жағдай жасалмаған кезде;

10) белгіленген жарамдылық мерзімі болмаған немесе жарамдылық мерзімі өтіп кеткен кезде;

11) қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша сәйкес келмеген кезде;

12) тамақ өндірісінде қолдануға рұқсат етілген хош иісті (татымды) өсімдіктерді және өсімдіктердің кейбір басқа да түрлерін қоспағанда, дәрілік өсімдіктерді;

13) тұтынушы қаптамасында, затбелгісінде, жазба белгісінде, жапсырма парақтарда және/немесе ілеспе құжаттарында қажетті ақпарат болмағанда;

14) ұсынылған ақпаратқа сәйкес келмеген кезде;

15) жалған болып табылатын өнімді қабылдауға, пайдалануға, сақтауға, тасымалдауға және өткізуге жол берілмейді.

16. Өнім түрінің жарамдылық, сақтау мерзімі көрсетіле отырып әр ыдыс орнының таңбалау жазба белгісі (затбелгі) жарамдылық/сақтау мерзімдері аяқталғанша, өнімді толық пайдаланғанға дейін сақталады.

17. Темір тапшылығы жай-күйі мен йод тапшылығы ауруларының профилактикасы мақсатында ұннан жасалатын кондитерлік бұйымдарды өндіруде жоғарғы және бірінші сұрыпты бидай ұны құрамында темір бар витаминдермен, минералдармен және басқа да заттармен байытылуы (фортификациялануы), ал ас тұзы йодталуы тиіс.

18. Дайын бұйымдарды таза, құрғақ, бөтен иісі жоқ, пергамент немесе Қазақстан Республикасы мен Кеден одағына мүше мемлекеттер аумағында қолдануға рұқсат етілген тамақ өнімдерімен жанасуға рұқсат етілген басқа да материалдар төселген ыдысқа салынады.

19. Ұннан жасалған кондитерлік бұйымдарды табақтарға және тартпаларға салу, сақтау және тасымалдау өнімді өндірушінің нұсқаулығына сәйкес жүргізіледі. Тиеу, тасымалдау және түсіру кезінде бұйымдарды атмосфералық жауын-шашыннан сақтайды.

20. Өңдеуге келмейтін кондитерлік бұйымдарды одан әрі жою үшін арнайы ыдысқа жинайды.

21. Кондитерлік бұйымдардың барлық жарамдылық/сақтау мерзімі ішінде тамақ өнімінің әр түрі үшін белгіленген сақтау шарттарының сақталуы қамтамасыз етіледі. Кондитерлік бұйымдардың қауіпсіздігін қамтамасыз ететін сақтау шарттарының сәйкестігі Кодекстің 90-бабы 4-тармағы 4) тармақшасына сәйкес өндірістік бақылау бағдарламаларына сәйкес бақылау-өлшеу аспаптарының көрсетімдері бойынша бағаланады.

22. Кондитерлік бұйымдардың жарамдылық (сақтау) мерзімдері мен сақтау шарттарын дайындаушы олардың Кодекстің 144-бабы 6-тармағына, 021/2011 КО ТР сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган бекітетін нормалау құжаттарының талаптарына сәйкестігін қамтамасыз етуді ескере отырып, техникалық құжаттамада белгілейді.

23. Кондитерлік бұйымдарды және өндірісте қолданылатын тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау, тасымалдау және өткізу өнімнің қауіпсіздігі мен сапа көрсеткіштерін сақтауды қамтамасыз ететін температуралық ылғалдылық режимдер кезінде жүзеге асырылады.

Жылдың жылы мезгілінде тез бұзылатын ұннан жасалған кондитерлік бұйымдарды тасымалдау:

- 1) салқындататын шанағы бар арнайы көлікте 6 сағаттан аспайтын;
- 2) суық келмейтін изотермиялы шанақтарда 1 сағаттан аспайтын уақытта +6 °С жоғары емес температура кезінде жүргізіледі.

Кремі және салындысы бар кондитерлік бұйымдарды тасымалдау үшін рефрижераторлар пайдаланылады.

24. Кремі бар ұннан жасалған кондитерлік бұйымдар қақпағы бар контейнерлерде тасымалданады.

25. Дайын өнімді өткізу кезінде өндіріс объектілерінде нормалау құжаттарына сәйкес тамақ өнімінің саудасы объектілеріне қойылатын жағдайлар жасалады.

26. Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

27. Кремі бар кондитерлік бұйымдарды сақтау үшін температурасы +5 °С дейін кемінде екі тоңазыту камерасы көзделеді.

28. Ұнның қаптары қуаты аз объектілерді қоспағанда, қаптарды қағуға арналған машина орнатылған үй-жайда сақталады. Ұнның қалдығы, қаптардың қағындысы "санитариялық ақау" деген белгісі бар арнайы ыдысқа жиналады және жеке үй-жайда сақталады.

29. Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

30. Тұз жеке, сондай-ақ еріген күйінде сүзгілермен жабдықталған ыдыстарда сақталады және өндіріске еріген және сүзілген күйінде беріледі.

31. Престелген ашытқы және ашытқы сүті +4 °С аспайтын температурада сақталады. Престелген ашытқыны ауысымдық немесе тәуліктік қор цехында сақтауға жол беріледі.

32. Майлар, жұмыртқалар, сүт және сүт өнімдері +4 °С аспайтын температурада тоңазытқыш камераларында сақталады.

33. Бұйымдарды өндіру үшін дайындалған әрлеуге арналған салындылар мен жартылай фабрикаттар +6 °С аспайтын температурада таңбаланған жабық ыдыста немесе жинағыштарда сақталады.

34. Жұмыртқалар мен жұмыртқа өнімдерін сақтау үшін жеке тоңазытқыш жабдығы көзделеді.

35. Цех ішіндегі жабдық, ыдыстар, мүкәммал, ыдыс-аяқ, кремі бар кондитерлік бұйымдарды өндіру кезінде пайдаланылатын цех ішіндегі ыдыстар технологиялық процесс кезеңдері бойынша қосымша таңбалады және қатан түрде мақсатына қарай пайдаланылады.

36. Кремі бар бұйымдарды әрлеуге арналған үй-жайлар тегіс, гигиеналық жабыны бар үстелдерімен жабдықталады. Күн сайын жұмыс аяқталған соң үстелдер жуу құралының 0,5 % ерітіндісімен өңделеді, дезинфекцияланады және +60 °С температурада ыстық сумен жуылады.

37. Ерекше санитариялық режимді талап ететін үй-жайлар: жұмыртқа массасын дайындау, дайын бұйымды әрлеу бөлімшелері, цех ішіндегі мүкәммалды жуу, цех мүкәммалын өңдеу бөлімшелері, жұмыртқа жаруға арналған үй-жай ауысым соңында жинау аяқталған соң барынша көлемді ауданды өңдеуді қамтамасыз ететін және өндірістік үстелдердің үстіндегі кеңістікті қамтитын орындарда орнатылған бактерицидті шамдармен (стационарлық немесе жылжымалы) өңделеді.

38. Экрандалмаған жылжымалы бактерицидті шамдар үй-жайдың 1 текше метріне (бұдан әрі – м³) 2,0-2,5 Ватт (бұдан әрі – Вт) қуаты есебінен орнатылады. Экрандалған бактерицидті шамдар үй-жайдың 1 м³-не 1,0 Вт қуаты есебінен сәуле үй-жайдағы адамдарға бағытталмаған жағдайда еденнен 1,8-2,0 м биіктікте орнатылады.

Бактерицидті шамдардың жұмыс режимін дайындаушы кәсіпорын оларды қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес белгілейді.

Ескерту. 38-тармақ жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

39. Бактерицидті шам қосылып тұрған кезде үй-жайда персоналдың жұмыс істеуіне жол берілмейді. Персоналдың үй-жайға кіруіне бактерицидті қондырғы ажыратылғаннан кейін 30 минуттан соң және үй-жайды желдеткеннен кейін жол беріледі.

40. Технологиялық жабдықты, сүтке арналған аппаратураны, сиропқа арналған пісіру қазандарын, сиропты сақтауға арналған бактарды, өлшеуге арналған шағын бактарды, кондитерлік өндірістердің құбырларын санитариялық өңдеу осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаға сәйкес жүргізіледі.

41. Қамыр илейтін деждің ішкі бетінің жоғарғы бөлігі әр қамыр илеген сайын тазаланады және өсімдік майымен майланады.

42. Ұннан жасалған кремі бар кондитерлік бұйымдар өндіретін өндірістік цехтардың (учаскелердің) жабдығы, мүкәммалы және ыдысы ауысымына кемінде бір рет, жібітуге арналған сироп құйылатын және бисквит үгіндісіне арналған ыдыстар (тұғырықтар) ауысымына кемінде 2 рет өңделеді.

43. Ұннан жасалатын бұйымдарды пісіруге арналған жаңа қалыптар мен табалар қолдану алдында пештің ішінде қыздырылады. Жиектері майысқан, мыжылған, қабыршықтанған қалыптар мен табалар пайдаланылмайды. Қалыптар мен табалар ұдайы түрде күйесін алу үшін түзетіледі, тазаланады және күйдіріледі.

44. Креммен жұмыс істеуге арналған ұштықтарды және ұсақ мүкәммалды, цех ішіндегі ыдыстарды және ірі мүкәммалды жуу орындары, айналым ыдыстың жуу орны ыстық және суық су өткізілген үш секциялы ваннамен жабдықталады.

Жұмыртқаларды өңдеуге арналған үй-жай төрт секциялы жуу ванналарымен жабдыкталады.

45. Кондитерлік өндірістің цех ішіндегі ыдыстар мен мүкәммалды өңдеу осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшаға сәйкес арнайы жуу бөлімшелерінде, жуу машиналарында немесе қолмен жуу тәсілімен жүзеге асырылады.

46. Айналым ыдысын жуу цех ішіндегі ыдыс пен мүкәммалды жуудан бөлек жүргізіледі, жуу және дезинфекциялау құралдарымен жуылады, ыстық сумен шайылады және кептіріледі.

47. Жұмыртқа массасына арналған жабдық, мүкәммал және ыдыс жұмыс аяқталғаннан кейін осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес санитариялық өңделеді, ал ұсақ мүкәммал жуудан кейін 30 минут бойы қайнатылады.

Жұмыртқа өңдеуге арналған ванналар мен жұмыртқа жаруға арналған үй-жайдағы еден жұмыс аяқталған соң ыстық (+50 °С төмен емес) сумен жуылады және дезинфекцияланады.

48. Кондитерлік өндірістің торттары мен тәтті тоқаштарды әрлеуге арналған ұштықтар мен ұсақ мүкәммалды өңдеу осы Санитариялық қағидаларға 6-қосымшаға сәйкес жүргізіледі.

49. Ауысым аяқталған соң крем былғайтын машина кремнен босатылады және өңдеудің әр сатысы үшін 10-15 минут бойы ерітінділермен (басында жуу, сосын дезинфекциялау құралдарымен) жүйелі түрде толтырған соң жұмыс істеп тұрған қалпында өңделеді, содан соң ыстық сумен жуылады. Кондитерлік өнімдерді өндіруде пайдаланылатын басқа жабдық оны пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес санитариялық өңдеуге жатқызылады.

50. Жаңа піскен жемістер мен жидектер пайдалану алдында жуылады және кептіріледі. Жуылуы қиын жидектерді (құлпынай, таңқурай, бүлдірген, қожақат, тұт) әрлеу заты ретінде пайдалануға жол берілмейді. Бұл жидектер крем толтырғыштар немесе қантта глазуурленген ретінде термиялық өңделгеннен кейін пайдаланылады.

51. Диеталық тамақтану үшін кондитерлік бұйымдарды дайындау кезінде алкогольді, өрік сүйегінің өзегін, майонезді, аспаздық және кондитерлік майларды пайдалануға жол берілмейді.

52. Мейіз, цукаттар және құрғақ жемістер іріктеледі, сосын ағынды су астында торда немесе арнайы машинада жуылады және термиялық өңделетін бұйымдарда пайдаланылады.

53. Жеміс-жидек еzbесі, қойыртпақ өндірісте пайдалану алдында ысып езу машинасы арқылы немесе 1,5 миллиметрден (бұдан әрі – мм) аспайтын ұяшықтары бар елек арқылы, жеміс-жидек повидлосы, джем, салынды және

кайнатпа – ұяшықтары 3 мм аспайтын елек арқылы өткізіледі. Бұл ретте оларды сумен араластыруға жол берілмейді.

54. Жаңғақтар, миндаль және майлы дақылдардың тұқымдары сұрыптау машиналарында бөтен қоспалардан тазаланады немесе қолмен іріктеледі.

55. Сироптар, бал, сұйық шоколадты жартылай фабрикаттар, ерітілген майлар, қаймағы алынбаған сүт арнайы елек арқылы сүзіледі, сүзілген соң сүт қайнатылады. Қант сироптары ұяшықтары 1,5 мм аспайтын металл елек арқылы сүзіледі.

56. Суда жүзетін құстың жұмыртқасынан жұмыртқа массасын дайындаумен айналысатын жұмыскерлер процесс аяқталған соң қолдарын сабынды және дезинфектантты қолдана отырып жуады.

57. Қораптарды ашу, жұмыртқаларды өңдеу және жұмыртқа массасын алу ағымдылықты сақтау кезінде жүргізіледі.

58. Крем дайындау үшін тауықтың диеталық жұмыртқасы (жұмыртқалаған күнді есептемегенде жарамдылық мерзімі 7 күннен аспайтын), олардың шығуын, сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар болған кезде, таңбалануы сәйкес келген және таза, қабығы бүлінбеген кезде пайдаланылады. Пайдалану алдында жұмыртқа сұрыпталады, іріктеп овоскоптан өткізіледі және өңдеу үшін торлы ыдыстарға салынады. Жұмыртқаларды +6 °С аспайтын температурада сақтауға жол беріледі.

59. Кондитерлік бұйымдарды дайындауға арналған жұмыртқаларды өңдеу осы Санитариялық қағидаларға 7-қосымшаға сәйкес жүргізіледі. Жуу ванналарында ерітінділерді ауыстыру ауысымына екі реттен сиретпей жүргізіледі.

60. Еденге құлаған бұйымдар (санитариялық ақау) "санитариялық ақау" деген белгісі бар арнайы ыдысқа жиналады.

61. Өңделген жұмыртқаны металл пышақпен ұрып жарады және сыйымдылығы бес жұмыртқадан аспайтын арнайы тостағандарға құйылады. Жұмыртқа массасының иісі мен сыртқы түрі тексерілгеннен кейін оны үлкен ыдысқа құяды, ұяшықтарының көлемі 3-5 мм аспайтын металл елек арқылы сүзіледі. Крем дайындауға арналған жұмыртқа массасын тікелей крем дайындау алдында дайындайды. Оны +6 °С температурада бір сағаттан аспайтын уақытқа сақтауға жол беріледі. Жартылай фабрикаттарды пісіруге арналған жұмыртқа массасын сақтау мерзімі осындай жағдайларда 24 сағаттан аспайды. Бұл ретте салқын болмаса жұмыртқа массасын сақтауға жол берілмейді.

62. Жұмыртқа меланжы аз мөлшерде шығарылатын кондитерлік бұйымдарға арналған қамырды дайындау кезінде пайдаланылады. Жұмыртқа меланжы -6 °-

тан +5 °С-қа дейінгі температурада сақталады, дефростирленген меланжды сақтау мерзімі 4 сағаттан аспайды. Меланжды қайта мұздатуға жол берілмейді.

63. Сары май қаптамасын ашқаннан кейін тексеріледі және беті тазартылады. Кремі бар кондитерлік бұйымдарды өндіру үшін ластанған, микробиологиялық бүлінген белгілері бар (көгерген және басқа) майды пайдалануға жол берілмейді. Үй-жайда тазартуға дейінгі майды сақтау ұзақтығы 4 сағаттан аспайды.

64. Кремдер үшін ылғалдың массалық үлесі 20 %-дан аспайтын сары май пайдаланылады.

65. Торттар мен пирожныйларды әрлеу үшін су фазасында қанттың құрамы 60 %-дан төмен емес кремдер пайдаланылады. Кремнің су фазасындағы қанттың құрамын есептеу осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаға сәйкес жүзеге асырылады.

66. Сироптар қажеттілігіне қарай дайындалады. Сиропты +6 °С-тан жоғары емес температурада сақтауға жол беріледі. Сіңіруге арналған сироп және үстіне себуге арналған үгінділер ауысымына кемінде екі рет ауыстырылады. Үгінділердің және сироптың қалдықтары жоғары температуралық өңдеу кезінде жартылай фабрикаттарды пісіру үшін пайдаланылады.

67. Крем үздіксіз жұмыс қажеттілігінің 3 сағатынан аспайтын мөлшерінде дайындалады және осы кезеңде пайдаланылады. Жұмыс үшін 30 минуттан аспайтын мөлшердегі крем алынады, кремнің қалған мөлшері +4 °С-тан аспайтын температурада тоңазытқышта сақталады. Кремнің қалдықтарын басқа ауысымға торттар мен пирожныйларды әрлеу үшін беруге жол берілмейді. 3 сағат ішінде пайдаланылмаған кремнің қалдықтары дайындаушының техникалық құжаттамасының технологиялық нұсқаулықтарына сәйкес жоғары температурада өңделетін жартылай фабрикаттар мен ұннан жасалған бұйымдарды пісіруге арналған қамырды дайындау үшін сол ауысымда пайдаланылады.

68. Қайнатылған, былғанған кілегейден алынған, ірімшіктен жасалған, белокпен араластырылған шикі және қайнатылған кремдер сақтауға келмейді және дайындалғаннан кейін тез арада пайдаланылады. Кремдердің қалған түрлері оларды пайдаланғанға дейін, бірақ массалық өнім үшін 1,5 сағаттан аспайтын уақытта және тапсырыс берілген өнім үшін 2 сағаттан аспайтын уақытта +4 – +2° С аспайтын температурада өндірісте сақталады.

69. Кремді бір ыдыстан екіншісіне салу немесе оны араластыру арнайы мүкәммалмен жүргізіледі. Бұл ретте кремді қолымен салуға жол берілмейді. Жұмыс орындарына крем қақпағы бар таза ыдыста әкелінеді. Бұйымды әрлеу процесінде кремі бар ыдысты қақпақпен жаппауға жол беріледі.

70. Кремдерді басқа объектілерде пайдалану үшін оларды тасымалдауға жол берілмейді.

71. Бұйымдарды креммен әрлеу үшін бір рет қолданылатын өрнек салынатын кондитерлік қапшықтар пайдаланылады.

72. Кремі бар кондитерлік бұйымдарды өндіру кезінде әрбір ауысым жұмысқа таза стерилді өрнек салу қапшықтарымен, оларға арналған ұштықтармен және ұсақ мүкәммалмен кіріседі.

Қапшықтарды, ұштықтарды және ұсақ мүкәммалды беру және тапсыру әрбір ауысымда есеп бойынша жүргізіледі. Өрнек салу қапшықтарын ауыстыру ауысымда кемінде екі рет жүргізіледі.

73. Өрнек салу қапшықтарын, ұштықтарды және креммен жұмыс істеуге арналған ұсақ мүкәммалды өңдеу және сақтау үшін қолданылатын жабдық басқа мақсатта пайдаланылмайды.

74. Кондитерлік бұйымдарды әрлеу үшін саптары бар кондитерлік қапшықтар, кондитерлік шприцтер, қалақтар, пышақтар және басқа да керек-жарақтар пайдаланылады. Кремі бар өрнек салу қапшықтары ауысым ішіндегі жұмыс үзілісі уақытында таза ыдыста салқын жерде сақталады.

75. Сироптарды, кремдердің жартылай фабрикаттарын, жібітуге арналған сироптарды дайындау дайындаушының техникалық құжаттамасына сәйкес жүргізіледі.

76. Кремі бар кондитерлік бұйымдар дайындалғаннан кейін салқындату үшін тоңазыту камерасына жіберіледі. $+16^{\circ}\text{C}$ - $+18^{\circ}\text{C}$ -тан аспайтын температурада тоңазыту камераларына салғанға дейін дайын крем бұйымдарын өндірісте сақтау ұзақтығы 1 сағаттан аспайды, оларды тоңазыту камераларында тез арада салқындату 0°C -тан жоғары емес температурада жүргізіледі. Бұйымның іші температурасының $+6^{\circ}\text{C}$ -қа жетуі технологиялық процестің аяқталуы болып саналады.

77. Кремі бар кондитерлік бұйымдар $+6^{\circ}\text{C}$ -тан аспайтын температурада тоңазыту камераларында сақталады. Креммен әрленбеген торттар мен пирожныйлар, майлы, пралин, жеміс қосылған, жартылай фабрикаттармен әрленген торттар мен пирожныйлар $+18^{\circ}\text{C}$ аспайтын температурада және 70-75 % ауаның салыстырмалы ылғалдылығында сақталады.

78. $+6^{\circ}\text{C}$ аспайтын температурада сақталынатын торттардың, пирожныйлардың, рулеттердің жарамдылық мерзімі технологиялық процесс аяқталған кезден бастап, тез бұзылатын бұйымдарға белгіленген жарамдылық мерзімдеріне сәйкес жүзеге асырылады. Кремді кондитерлік бұйымдардың жарамдылық, сақтау және өткізу мерзімі технологиялық процесс аяқталған кезден бастап саналады және өнімнің объектіге әкеліну уақытын, тасымалдау уақытын, сауда және қоғамдық тамақтану объектілерінде сақталу уақытын қамтиды.

79. Механикалық бүлінген немесе сыртқы түрі мен пішіні өзгерген, өткізу мерзімі өткен, бірақ өткізу мерзімі аяқталған кезден бастап 24 сағаттан кешіктірмей кондитерлік бұйымдарды өңдеуге таза, құрғақ, бөтен иісі жоқ ыдыста сауда желісінен кері қайтаруға жол беріледі.

Жарамдылық мерзімі өткен кремді бар кондитерлік бұйымдар аз мөлшерде пісірілетін кондитерлік бұйымдарды шығару үшін пайдаланылады.

80. Дәмі мен иісі өзгерген, ластанған, бөтен заттар қосылған, ұнда болатын және өзге де зиянкестерімен залалданған, микробиологиялық бүліну белгілері бар, сондай-ақ ұннан жасалған бұйымдардың үгінділері бар кондитерлік бұйымдарды өңдеу үшін кері қайтаруға жол берілмейді.

81. Сауда объектілері өңдеу үшін кері қайтаратын кондитерлік бұйымдар:

- 1) бұйымның атауы;
- 2) бұйым данасының салмағы немесе саны;
- 3) шығарылған күні;
- 4) өнімді кері қайтаратын сауда объектісінің атауы;
- 5) кері қайтару күні;
- 6) кері қайтару себептері белгіленетін құжатпен сүйемелденеді.

82. Сауда желісінен кері қайтарылатын кондитерлік бұйымдар өндірістік зертхананың, ол болмаған кезде – бөгде құзыретті, оның ішінде аккредиттелген зертхананың қорытындысынан кейін өңдеуге жіберіледі.

83. "Созылмалы" (картоп) аурумен зақымдалған кондитерлік бұйымдарды тамақ мақсаты үшін пайдалануға жол берілмейді және өңдеуге жатпайды.

"Кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілеріне, кондитерлік бұйымдарды өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу, кәдеге жарату және жою шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 1-қосымша

Кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілерінің өндірістік үй-жайларының құрамы

1-кесте

Өндіріс	Үй-жайлар атауы
1	2
Қантты кондитерлік бұйымдар өндірісі	
Карамель өндірісі	Шәрбат, карамель массаларын пісіру, салынды, орамасы мен қаптамасы бар карамельдерді қалыптау және салқындату бөлімшесі
	Карамельдің кері қайтарылған қалдықтарынан инвертті шәрбат дайындау бөлімшесі

Драже өндірісі	Пісіру, драже корпустарын дайындау, драждеу, көтерілу, өлшеп-орау және қаптамалау бөлімшесі
Кәмпит өндірісі	Пісіру, қалыптау, құймалау, орау және қаптамалау бөлімшесі
	Крахмалды кептіру бөлімшесі
Шоколад өндірісі	Шоколад пен шоколад массасын қалыптау бөлімшесі
	Салындыны дайындау бөлімшесі
	Какао ұнтағын үгу және өлшеп-орау бөлімшесі
	Орау-қаптамалау бөлімшесі
Пастила-мармеладты бұйымдар өндірісі	Пісіру, қалыптау, кептіру және қаптамалау бөлімшесі
Ұннан жасалған кондитерлік бұйымдар өндірісі	
Кремсіз кондитерлік бұйымдар (печенье, галеттер, крекерлер, вафли, пряник және басқалары)	1. Рецептуралық үй-жай
	2. Ұнтақты өңдеу үй-жайы
	3. Инвертті шәрбат дайындау үй-жайы
	4. Ашыту камерасы
	5. Қамыр илеу үй-жайы
	6. Қалыптау үй-жайы
	7. Пісіру үй-жайы
	8. Орау және қаптамалау үй-жайы
Кремді кондитерлік бұйымдар (торттар мен пирожныйлар)	1. Тез бұзылатын шикізатты сақтауға арналған тоңазыту камералар жабдығы бар шикізатты тәуліктік сақтау үй-жайы
	2. Майды тазалау үй-жайы
	3. Массаларды ұнтақтау үй-жайы
	4. Жартылай фабрикаттарды дайындау үй-жайы
	5. Шәрбат пісіру үй-жайы
	6. Кесу үй-жайы
	7. Жартылай фабрикаттарды сақтауға арналған үй-жай
	8. Кремді дайындау үй-жайы
	9. Торттар мен пирожныйларды әрлеу үй-жайы
	10. Сығымдап құю қаптарын, ұштықтарды және ұсақ мүкәммалды өңдеуге арналған үй-жай
	11. Ұсақ мүкәммалды стерилизациялауға арналған үй-жай
Жоғарыда санамаланған барлық өндірістерге арналған ортақ өндірістік үй-жайлар	
Жоғарыда санамаланған барлық өндірістерге арналған ортақ үй-жайлар	1. Жұмыртқалар мен меланжды дайындау (қаптамасын шешу және сақтау) үй-жайы
	2. Жұмыртқаларды жуу және дезинфекциялау үй-жайы
	3. Жұмыртқа массасын алуға арналған үй-жай (жұмыртқа жарғыш)
	4. Шикізатты ыдысынан алуға және оны өндіріске дайындауға арналған үй-жай
	5. Қойылтылған сүтті ыдысынан құйып алуға және сақтауға арналған үй-жай*
	6. Бөшкелерді жуу үй-жайы

7. Сүртіп тазарту үй-жайы
8. Електен өткізу үй-жайы
9. Қапты қағу үй-жайы
10. Құмшекерді үгу үй-жайы

Ескертпе. *Жеке үй-жай болмаған кезде аталған процестерді қауіпсіздік талаптары сақталған және қойылтылған сүттің екінші рет ластануын болдырмаған жағдайда, басқа шикізатты ыдысынан құйып алу және сақтауға арналған үй-жайда жүзеге асыруға жол беріледі.

Кондитерлік бұйымдар өндірісінің қойма үй-жайларының құрамы

2-кесте

Үй-жайлар атауы
Майды, сүтті, сірнені қабылдау және сақтау үй-жайы
Шикізат қоймасы
Жеміс-жидек шикізаты қоймасы
Эссенция, спирттер, шарап, коньяк қоймасы
Ұн қоймасы
Қант қоймасы
Дайын өнім қоймасы
Экспедиция
Жанар-жағар май материалдары қоймасы
Материалды қойма
Қосалқы бөлшектер қоймасы
Ыдыс қаптау материалдары қоймасы
Цехтық қоймалар
Тоңазыту камерасы

Кондитерлік бұйымдар өндірісінің қосалқы үй-жайларының құрамы

3-кесте

Үй-жайлар атауы
Мүкәммалды жууға арналған үй-жайлар
Қағаздарды, затбелгілерді, картонды бұйымдарды (ойып жазатындарды) сақтауға арналған қоймалар
Бағалы шикізатқа арналған қойма
Жинау мүкәммалын сақтауға арналған үй-жай
Өндірістік ақауы бар бұйымдарды өңдеуге арналған үй-жай (карамель және ұн өндірісі үшін)
Айналымдағы ыдыстарды (лотоктарды, бөшкелерді, флягаларды, контейнерлерді) жууға арналған үй-жай
Өндірістік зертхана
Лотоктарды кептіруге арналған үй-жайлар (кәмпит және пастила-мармелад өндірісі үшін)
Кезекші слесарьлар үй-жайы

Жуу, дезинфекциялау құралдарын сақтауға және дезинфекциялау ерітінділерін дайындауға арналған үй-жай (үн өндірісі үшін)

Ескертпе. *Осы мақсат үшін тікелей өндірістік үй-жайда жеке аймақ бөлуге жол беріледі

"Кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілеріне, кондитерлік бұйымдарды өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу, кәдеге жарату және жою шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 2-қосымша

Қуаттылығы аз кондитерлік цехтардың өндірістік үй-жайларының жиынтығы

Кесте

р/с №	Жеке үй-жайлар	Тәулігіне бұйым өндіретін		
		кремді		кремсіз
		300 кг дейін	100 кг аз	(500 кг дейін)
1	2	3	4	5
1*	Тоңазыту жабдығы бар шикізатты бір тәулік сақтауға арналған қойма	+	+ (1 + 2)	+ (1 + 2)
2	Майды тазалау учаскесі бар шикізатты ыдысынан алу және оны өндіріске дайындау	+	-	-
3**	Тоңазыту қондырғысы бар шикізатты сақтауға және қаптамасынан алуға арналған үш үй-жайдан тұратын жұмыртқа жарғыш	+	+	+
		+	+	+
		+	+	+
4	Үн елейтін және құмшекерді үгетін бөлімшесі (учаскесі) бар қамырды дайындау	+	+	+
5	Өрлейтін жартылай фабрикаттарды (шәрбатты, помадаларды, желені, қайнатпаны пісіру) дайындау	+	-	-
6*	Қамырды бөлеу және пісіру	+	+ (5 + 6)	+ (5 + 6)
7	Бисквитті көтерту және кесу (суыту)	+	+	+
8*	Тоңазыту қондырғысы бар кремді дайындау	+	+ (8 + 9)	-
9	Тоңазыту қондырғысы бар кондитерлік бұйымдарды әрлеу	+	+	+
10	Қаптамалау материалдарын сақтау	+	+	-
11*	Кондитерлік қаптарды, ұштықтарды және ұсақ мүкәммалды жуу және стерилизациялау	+	+ (11 + 12)	- (11 + 12)
12	Цехішілік ыдыстар мен ірі мүкәммалды жуу және кептіру	+	+	+
13	Айналымдағы ыдыстарды жуу және кептіру	+	+	+

Ескертпе:

* 4 (қуаттылығы 100 кг аз крем объектілері үшін) және 5- (кремсіз өнімдер шығаратын объектілер үшін) бағандарда біріктіруге жол берілетін үй-жайлар көрсетілген.

** 11-жол және 12-жол бойынша үй-жайларды біріктіруге мамандандырылған жабдық пайдаланылған кезде жол беріледі.

*** 3-жол бойынша үй-жайларды алып тастауға немесе біріктіруге мамандандырылған жабдықтарды, қолданылатын шикізаттың жаңа технологиялық шешімдерді, тұтынуға дайын пастерленген сұйық жұмыртқа өнімдерін және тұтынуға дайын крем дайындауға арналған жартылай фабрикаларды пайдалануға жол беріледі.

"Кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілеріне, кондитерлік бұйымдарды өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу, кәдеге жарату және жою шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 3-қосымша

Бактерицидті шамдардың жұмысын тіркеу журналы

Ескерту. 3-қосымша алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

"Кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілеріне, кондитерлік бұйымдарды өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу, кәдеге жарату және жою шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 4-қосымша

Кондитерлік өндірістің технологиялық жабдығын, сүтке арналған аппаратурасын, шәрбатқа арналған пісіру қазанын, шәрбатты сақтауға арналған бактарды, мөлшерлі шағын бактарды, құбырларды санитариялық өңдеу тәртібі

Кондитерлік өндірістің технологиялық жабдығын, сүтке арналған аппаратурасын, шәрбатқа арналған пісіру қазанын, шәрбатты сақтауға арналған бактарды, мөлшерлі шағын бактарды, құбырларды санитариялық өңдеу мынадай процестерді қамтиды:

1) 35 °С төмен емес температурадағы жылы сумен шаю;

2) 40–45 °С температурада оларға қоса берілген дайындаушының нұсқаулығына сәйкес жуу заттары ерітіндісінде ысқыштың және щетканың көмегімен 15 минут бойы жуу;

3) дезинфекциялау құралының ерітіндісін қолдану жөніндегі дайындаушының нұсқаулығына сәйкес дезинфекциялау құралының ерітіндісімен немесе булау арқылы өңдеу;

4) 65 °С төмен емес температурадағы ыстық сумен шаю.

Құбырларды бөлшектелген күйінде арнайы ванналарда осы тәртіппен өңдейді , соңынан стеллаждарда немесе кептіру камераларында кептіреді.

"Кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілеріне, кондитерлік бұйымдарды өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу, кәдеге жарату және жою шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 5-қосымша

Кондитерлік өндірістің цехішілік ыдысы мен мүкәммалын өңдеу тәртібі

Цехішілік ыдыс пен мүкәммалды өнімдерден босағаннан кейін механикалық тазалайды және үш секциялы ваннада мынадай тәртіппен жуады:

1) бірінші секцияда – плюс 40 °С-тан плюс 45 °С-ға дейінгі су температурасында оларға қоса берілген дайындаушының нұсқаулығына сәйкес жуу құралдарының ерітіндісінде салып қою және ыстық сумен жуу;

2) екінші секцияда – ыстық дезинфекциялау ерітіндісіне 10 минут бойы салып қою (дайындаушының қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес шоғырлануда);

3) үшінші секцияда – торлы табандықтарда 65 °С төмен емес температурадағы ыстық ағынды сумен шаю;

4) стеллаждарда, сөрелерде, тұғырларда кептіру және сақтау.

"Кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілеріне, кондитерлік бұйымдарды өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу, кәдеге жарату және жою шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 6-қосымша

Кондитерлік өндірістің торттары мен пирожныйларын әрлеуге арналған ұштықтар мен ұсақ мүкәммалды өңдеу тәртібі

Торттар мен пирожныйларды әрлеуге арналған ұштықтар, ұсақ мүкәммал мынадай тәртіппен өңделеді:

- 1) кремі толық жуылғанға дейін 65 °С төмен емес температурадағы суға бір сағат бойы салып қою;
- 2) 40-45 °С температурада жуу құралында ыдыс жуғыш машинамен немесе қолмен жуу;
- 3) 65 °С төмен емес температурада ыстық сумен шаю;
- 4) кептіру шкафтарында кептіру;
- 5) автоклавтарда немесе 120 °С температурада құрғату шкафтарында стерилизациялау немесе 30 минут бойы қайнату.

"Кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілеріне, кондитерлік бұйымдарды өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу, кәдеге жарату және жою шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 7-қосымша

Кондитерлік бұйымдарды дайындауға арналған жұмыртқаларды өңдеу тәртібі

Жұмыртқаларды төрт секциялы ваннада мынадай тәртіппен өңдейді:

- 1) бірінші секцияда - плюс 40 °С-тен плюс 50 °С-ге дейінгі температурада жылы суға 5-10 минут бойы салып қою;
- 2) екінші секцияда – оны қолдану жөніндегі дайындаушының нұсқаулығына сәйкес 40-50 °С температурада қолдануға рұқсат етілген жуу құралы ертіндісінде 5-10 минут бойы өңдеу;
- 3) үшінші секцияда – шоғырлануы мен өңдеу уақыты дайындаушының қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес дезинфекциялау құралының еретіндісімен 5 минут бойы дезинфекциялау;
- 4) төртінші секцияда – плюс 50 °С төмен емес температурада 5 минут бойы ағынды сумен шаю.

"Кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілеріне, кондитерлік бұйымдарды өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу, кәдеге жарату және жою шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 7-қосымша

Кремнің су фазасындағы қанттың болуын есептеу

1. Кремнің су фазасы – бұл рецептура бойынша кремнің құрамына кіретін өнімдердегі су.

Су фазасында қанттың болуы мен кремнің ылғалдылығы кері байланыста болады: кремнің ылғалдылығы неғұрлым жоғары болса, су фазасындағы қанттың шоғырлануы соғұрлым төмен болады.

2. Кремде су фазасындағы қантқа есептеу жүргізу үшін алдын ала оның құрамындағы табиғи қант мына формула бойынша анықталады:

$$C = \frac{(100 - B) \times A}{100},$$

мұнда C – табиғи қанттың болуы, %;

A - зертханалық деректер бойынша құрғақ заттардағы қанттың болуы, %;

B - зертханалық деректер бойынша кремнің ылғалдылығы, %.

Кремнің су фазасында қантты есептеу мына формула бойынша жүргізіледі:

$$K = \frac{C \times 100}{B - C},$$

мұнда K - су фазасындағы қанттың шоғырлануы, %;

B - зертханалық деректер бойынша кремнің ылғалдылығы, %;

C – табиғи қанттың болуы, %;

3. Есептеу үлгісі зертханалық талдау деректері бойынша құрғақ зат құрамында 51,6% (A) қант бар ылғалдылығы 25% (B) крем алынды;

1) ылғалдылығы 25% кремдегі табиғи қанттың болуын анықтау:

100 г құрғақ затта 51,6% қант болады. Ылғалдылығы 25% кремде құрғақ заттар 75% (100-25) құрайды. Табиғи қант мынаны құрайды:

$$C = \frac{(100 - B) \times A}{100} = \frac{(100 - 25) \times 51,6}{100} = 38,7,$$

Ылғалдылығы 25% кремдегі табиғи қант 38,7 % құрайды.

2) Су фазасындағы қантты есептеу:

100 г кремде 25% су және 38,7% қант болады. Кремнің су фазасына қанттың шоғырлануы мынаны құрайды:

$$K_B = \frac{C \times 100}{B + C} = \frac{38,7 \times 100}{25 + 38,7} = 60,75\%$$

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