

"Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 19 наурыздағы № 230 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2015 жылы 6 мамырда № 10966 тіркелді. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 31 мамырдағы № 358 бұйрығымен

Ескерту. Күші жойылды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 31.05.2017 № 358 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен

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

1. Қоса беріліп отырған "Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне 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 баспасөз 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.

Қазақстан Республикасы

Ұлттық экономика

министрі

Е. Досаев

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау
және әлеуметтік даму министрі
_____ Т. Дүйсенова
2015 жылғы 6 сәуір

Қазақстан Республикасы
Ұлттық экономика министрінің
2015 жылғы 19 наурыздағы
№ 230 бұйрығымен бекітілген

"Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидалары

1. Жалпы ережелер

1. Осы "Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Қазақстан Республикасы Кодексін, "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" 2007 жылғы 21 шілдедегі Қазақстан Республикасы Заңын іске асыру мақсатында әзірленген және тамақ өнімін көтерме және бөлшек сауда объектілерінің (бұдан әрі – объектілер) қызметіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді, оларды сақтамау адамның өміріне немесе денсаулығына, сондай-ақ аурулардың пайда болу және таралу қаупін төндіреді.

2. Осы Санитариялық қағидалар Қазақстан Республикасының заңнамасымен оның айналымына қатысты өзге де талаптар белгіленген тамақ өнімдерінің айналымына қолданылмайды.

3. Санитариялық қағидалар:

1) объектілердің құрылысына жер учаскесін таңдауға, жобалауға, салуға, реконструкциялауға, қайта жабдықтауға, жөндеуге және пайдалануға беруге;

2) сумен жабдықтауға, су бұруға, объектілерді жарықтандыру мен желдетуге, сауда және басқа үй-жайлардың ауасына, микроклиматына;

3) объектілерді, жабдықтарды күтіп-ұстауға және пайдалануға;

4) тамақ өнімдерін тасымалдау, сақтау, өлшеп-орау және өткізу жағдайларына;

5) объектілердің аумағын күтіп-ұстауға, тұтыну қалдықтарын жинауға, залалсыздандыруға және тасымалдауға;

б) тұрмыстық қызмет көрсету жағдайларына, персоналды медициналық тексеріп-қарау және гигиеналық оқытуға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды қамтиды.

4. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай анықтамалар пайдаланылады:

1) азық-түлік базары – аумақта шаруашылық қызмет көрсету, басқару және күзет функциялары орталықтандырылған, тұрақты негізде жұмыс істейтін, іргелес аумақтан оқшауланған, сауда қызметіне арналған және өз аумағының шекарасы шегінде автокөлік құралдарының тұрағы үшін алаңмен қамтамасыз етілген, азық-түлік тауарларын өткізу бойынша оқшауланған мүлік кешені;

2) азық-түлік қоймасы – тамақ өнімдерін (азық-түлік шикізаты, тамақ өнімдері – ет, сүт, кондитер, көкөніс, жемістер, сусындар және басқалары) сақтауға арналған стационарлық құрылыс;

3) автодүкен – сауда жабдығымен жаракталған мамандандырылған автокөлік құралы;

4) бөлшек сауда – сатып алушыларға (тұтынушыларға) кәсіпкерлік қызметпен байланысты емес олардың жеке, отбасылық, үйде немесе басқаша пайдалануы үшін тауарларды сату жөніндегі кәсіпкерлік қызмет;

5) бомбаж – микроорганизмдердің көбеюіне байланысты немесе технологиялық бұзушылықтардың салдарынан газдардың пайда болуы нәтижесінде консерві банкілерінің қампаюы;

б) дайындаушының техникалық құжаттары – оларға сәйкес тамақ өнімдерін дайындау, сақтау, тасымалдау және өткізу сәйкестендіріліп жүзеге асырылатын дайындаушы бекіткен (ұйымдардың стандарттары, техникалық шарттар, технологиялық регламенттер, технологиялық нұсқаулықтар, ерекшіліктер), құрамында сәйкестендіру белгілері,, тамақ өнімдерінің ингредиенттік құрамы, қолданылу саласы, физикалық-химиялық және органолептикалық көрсеткіштері, сондай-ақ тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі көрсеткіштері, таңбалауға және қаптамауға қойылатын талаптар, жарамдылық мерзімі мен сақтау, тасымалдау және кәдеге жарату шарттары, технологиялық операцияларды және оларды тамақ өнімдерінің тиісті түрлеріне қолдану жүйелілігін, тамақ өнімдерінің немесе импорттық тамақ өнімдерінің өнеркәсіптік өндірісі жүзеге асырылатын өндірістік бақылау бағдарламасын қамтитын өндіріс процестерінің тізімі мен тамақ өнімдерінің атауларын, сипаттамасы көрсетіле отырып қамтитын құжаттар ;

7) дүкен – сауда, қосалқы, әкімшілік-тұрмыстық үй-жайлармен, сондай-ақ тауарларды қабылдауға, сақтауға және сатуға дайындауға арналған

үй-жайлармен қамтамасыз етілген стационарлық күрделі құрылыс немесе оның бір бөлігі;

8) дүңгіршек – арнайы бөлінген жер учаскесіне орнатылған, сауда залы мен тауарларды сақтауға арналған үй-жайлары жоқ, сауда жабдығымен жарақталған күрделі емес, тасымалданатын құрылыс;

9) дайындалған күні – тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) процесінің (сатысының) аяқталған күні;

10) дефростация – тамақ ретінде тұтыну немесе олардан жаңа өнімдерді шығару алдында тамақ өнімдерін еріту (жібіту) процесі;

11) жылжымалы сөре – арнайы бөлінген жерге орналастырылатын, жеңіл құрылатын тасымалданатын немесе жылжымалы сауда орны;

12) көтерме сауда – кейіннен сатуға немесе жеке, отбасылық, үй ішінде және осындай өзгеше де пайдалануға байланысты емес өзге де мақсаттарға арналған тауарларды өткізу жөніндегі кәсіпкерлік қызмет;

13) минимаркет – сауда залының ауданы 50 м² аспайтын азық-түлік тауарларының ассортименті санаулы немесе шектеулі дүкен;

14) нормативтік құжаттар – тамақ өнімдерінің, олармен жанасатын материалдар мен бұйымдардың қауіпсіздігіне, олардың қауіпсіздігін бақылауға, оларды дайындау, сақтау, тасымалдау, өткізу және пайдалану, сапасыз, қауіпті тамақ азық-түліктерінің, материалдар мен бұйымдарды кәдеге жарату немесе жойюлу шарттарына қойылатын талаптарды белгілейтін стандарттар, санитариялық, ветеринариялық-санитариялық және фитосанитариялық қағидалар мен басқа да нормативтік құқықтық актілер;

15) өткізу – сату, айырбастау, ақысыз беру, сондай-ақ кепіл ұстаушыға кепілге салынған тауарларды беру мақсатында тауарларды түсіру, жұмыстарды орындау және қызметтерді ұсыну;

16) өнеркәсіптік емес дайындалатын тамақ өнімдері – азаматтар үй жағдайларында және (немесе) жеке қосымша шаруашылықтарында немесе бау, бақша өсірумен, мал шаруашылығымен айналысатын азаматтар алған және тек сауда азық-түлік базарларында (әмбебап, ауыл шаруашылығы) өткізуге ғана арналған, жануарлардан және өсімдіктерден алынған өнімдер;

17) сауда қызметі – жеке және заңды тұлғалардың тауарларды сатып алу-сатуды жүзеге асыруға бағытталған кәсіпкерлік қызметі;

18) сауда қызметінің субъектісі – "Сауда қызметін реттеу туралы" 2004 жылғы 12 сәуірдегі Қазақстан Республикасы Заңында (бұдан әрі – Заң) белгіленген тәртіппен азық-түлік тауарларын сатуды жүзеге асыратын жеке немесе заңды тұлға;

19) сауда үйі, сауда орталығы – біртұтас басқарылатын сауда объектілерінің және қоғамдық тамақтану объектілерінің жиынтығы орналасқан, сауда қызметіне арналған және сауда, әкімшілік-тұрмыстық және қойма үй-жайларымен және өз аумағы шекарасының шегінде автокөлік құралдарын қоюға арналған алаңмен қамтамасыз етілген күрделі стационарлық құрылыс;

20) сауда павильоны – арнайы бөлінген жер учаскесіне орнатылған бір немесе бірнеше жұмыс орындарына есептелген сауда залы мен тауар қорын сақтауға арналған үй-жайлары бар, сауда жабдығымен жарақталған күрделі емес жылжымалы құрылыс;

21) сауда автоматы – зауыт қаптамасындағы дана тауарларды сатуға арналған автоматтандырылған құрылғы;

22) сауда орны – сауда қызметін жүзеге асыруға арналған, өткізілетін тауарлардың ассортиментін ескере отырып, сөрмен және сауда мүкәммалымен жабдықталған, сатушының жұмыс аймағы;

23) сақтау мерзімі – тамақ өнімінің белгіленген сақтау шарттарын сақтаған кезде таңбалауда және өнімнің техникалық құжаттамасында көрсетілген тұтынушылық қасиеттерін сақтау кезеңі;

24) санитариялық күн – үй-жайларға күрделі жинау жүргізуге, жабдықтар мен мүкәммалды жууға, қажет болған кезде дезинфекциялау, дезинсекциялау, дератизациялау үшін арнайы бөлінген уақыт (айына кемінде бір рет);

25) санитариялық арнайы киім (бұдан әрі – арнайы киім) – шикізаттарды, қосымша материалдарды және дайын өнімді механикалық бөлшектермен, микроорганизмдермен және басқа да лас заттармен ластанудан қорғауға арналған персоналдың қорғаныш киімінің жиынтығы;

26) супермаркет (универсам) – күнделікті сұранысқа ие азық-түлік тауарларының әмбебап ассортименті және азық-түлік емес тауарлардың ассортименті шектеулі өзіне-өзі қызмет көрсету дүкені;

27) тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімі – тамақ өнімдері тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне арналған Кеден одағының техникалық регламенттерімен белгіленген қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін, сондай-ақ маркировкасында көрсетілген өзінің тұтынушылық қасиеттерін сақтайтын және уақыты өткеннен кейін тамақ өнімдерін мақсатқа сай пайдалану үшін жарамсыз болатын уақыт кезеңі;

28) тамақ өнімін көтерме және бөлшек саудада сату объектісі – сауда қызметін жүзеге асыру үшін субъектілер пайдаланатын мүліктік кешен (сауда үйі, сауда орталығы, дүкен, гипермаркет, супермаркет (универсам), минимаркет, азық-түлік базары, азық-түлік қоймасы, тоңазытқыш);

29) тамақ өнімдері – адамның тағамға тұтынуына арналған табиғи, өңделген немесе қайта өңделген түрдегі жануардан, өсімдіктен, микробиологиялық,

минералдық, жасанды немесе биотехнологиялық жолдармен алынған өнімдер, оның ішінде арнайы тамақ өнімдері, ыдысқа құйылған ауыз су, алкогольдік (оның ішінде сыра және сыра қосылған сусындар) және алкогольсіз сусындар, тағамға биологиялық белсенді қоспалар, сағыздар, ашытқылар мен микроорганизмдердің бастапқы өсірінділері, ашытқылар, тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер, қосалқы технологиялық заттар, сондай-ақ азық-түлік (тамақ) шикізаттары;

30) тамақ өнімдерінің партиясы – оның қауіпсіздігін куәландыратын бір ілеспе құжаты бар, ұқсас жағдайларда өндірілген (дайындалған) және (немесе) қаптамаланған біртекті тамақ өнімдерінің жиынтығы;

31) тауар көршілестігі – шикі және дайын өнімдерді бірге сақтауды және өткізуді болдырмайтын, олардың ластануын және тауардың сапасына әсер ететін бөтен иістің енуін болдырмайтын жағдайлар;

32) тез бұзылатын тамақ өнімдері – қауіпсіздікті сақтау және адам денсаулығына қауіпті деңгейлерге дейін онда ауру тудыратын микроорганизмдерді, бұзу микроорганизмдерінің және (немесе) токсиндердің дамуын болдырмау мақсатында сақтаудың және тасымалдаудың (көлікпен тасымалдаудың) арнайы жасалатын температуралық режимдерін қажет ететін, егер тамақ өнімдерінің жеке түрлеріне Кеден одағының техникалық регламенттерінде өзгеше белгіленбесе, жарамдылық мерзімі 5 тәуліктен аспайтын тамақ өнімі;

33) тоңазытқыш (тоңазыту комбинаты, тарату, тоңазыту камерасы) – тез бұзылатын өнімдерді тоңазытып өңдеуге, мұздатылған және салқындалатын өнімдерді сақтауға арналған қойма үлгісіндегі үй-жай (кәсіпорын);

34) уақытша ұсақ-бөлшек сауда объектілері – арнайы бөлінген жер учаскесіне орнатылған бөлшек сауданы жүзеге асыратын құрылғы, құрылыс, жылжымалы сауда орындары (сауда павильоны, дүңгіршек, шатыр, жылжымалы сөре, сауда автоматы, автодүкен, автолавка);

35) шатыр – алаңына бір сауда күніне арналған тауар қоры орналастырылған, бір немесе бірнеше сатушы жұмыс орнына есептелген, сауда залы мен тауарларды сақтауға арналған үй-жайлары жоқ, құрастырмалы-жиналмалы конструкциядан жасалған, сауда жабдығымен жаракталған және арнайы бөлінген орынға орналастырылатын, жеңіл құрылатын құрылыс.

2. Объектілердің құрылысына жер учаскесін таңдауға, оларды жобалауға, салуға, реконструкциялауға, қайта жабдықтауға, жөндеуге және пайдалануға беруге қойылатын талаптар

5. Құрылысқа жер учаскесін таңдау, объектілерді орналастыру, құрылысын жобалау, реконструкциялау, қайта жабдықтау және пайдалануға беру Кодекстің 144-бабының 6-тармағына сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы уәкілетті орган бекіткен санитариялық-эпидемиологиялық нормалау құжаттарына жүргізіледі.

6. Жер учаскелерінде:

1) бұрын мал өлекселерін, уытты қалдықтарды көму, үйінділер, ассенизация алаңы, зират, сол сияқты топырағы органикалық және химиялық сипатта ластанған орындар ретінде пайдаланылған кезде;

2) радиациялық қауіпсіздік нормативтерінен асқан кезде;

3) күйдіргі ауруы бойынша топырақ ошақтарының жер учаскесінде стационарлық қолайсыз пункттер орналастырылған кезде;

4) өнеркәсіптік және азаматтық мақсаттағы объектілерден санитариялық ажырауды ұйымдастыру мүмкіндігі болмаған кезде объектілер құрылысын жобалауға жол берілмейді.

7. Объектілерді жеке тұрған ғимаратқа да, сол сияқты тұрғын үйлерге және өзге де мақсаттағы ғимараттарға жапсарлас, ішіне салынған, ішіне-жапсарлас салынған ғимараттарға да орналастырады, сондай-ақ оларды осыұйымдардың жұмыскерлеріне қызмет көрсету үшін өнеркәсіптік және өзге де объектілердің аумағына орналастыруға жол беріледі.

8. Тамақ өнімдерін көтерме саудада өткізу объектілерін адамның өмір сүру ортасы мен денсаулығына қолайсыз әсері болмайтындай етіп орналастырады.

9. Азық-түлік базарлары, көтерме сауда объектілері, гипермаркеттер, супермаркеттер, көкөніс сақтау қоймалары мен жеміс сақтау қоймалары үшін тұрғын құрылыс (тұрғын ғимараттар, ауруханалар, балалардың мектепке дейінгі және жалпы білім беру мекемелері) аумағынан кемінде 50 метр (бұдан әрі – м) санитариялық алшақтау қамтамасыз етіледі.

10. Азық-түлік базарының жер учаскесі қатты тұрмыстық қалдықтар полигонынан, мал өлекселерін көметін орындардан кемінде 1,5 километр (бұдан әрі – км) және өнеркәсіп объектілері мен қоймалардан, сондай-ақ халық денсаулығына әсер ететін зиянды химиялық, биологиялық және радиоактивті заттармен базардың ластану көзі болып табылатын объектілерден кемінде 500 м қашықтықта орналастырылады.

11. Азық-түлік базарларын демалыс аймақтарында, саябақ, гүл бағы және басқа да құнды тарихи-мәдени қала құрылысы ғимараттарының аумақтарында орналастыруға жол берілмейді.

12. Объектілер жанындағы тамақ өнімдері өндірісі объектілерінің құрылысын жобалау және реконструкциялау нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

13. Барлық үй-жайлар шикізат пен дайын тамақ өнімдерінің, персоналдың және келушілердің ағындылығын, қозғалысын есепке ала отырып орналастырылады. Үй-жайлардың әр тобын жеке блокқа біріктіреді: тиеу, қойма үй-жайлары, тамақ өнімдерін сатуға дайындайтын, әкімшілік-тұрмыстық, қосалқы, сауда үй-жайлары. Тиеу, қойма үй-жайларын, өнімдерді сатуға дайындайтын үй-жайларды, сауда залдарын орналастыру олардың арасындағы технологиялық байланыс ескеріле отырып жүргізіледі. Тұрғын ғимараттарда орналасқан объектілерге тамақ өнімдерін түнде әкелуге жол берілмейді.

14. Өткізілетін тамақ өнімдерінің ассортименті объектінің қуатына, типіне, үй-жайлар жиынтығына, тоңазыту және технологиялық жабдықпен жарақталуына сәйкес көзделеді.

15. Объекті үй-жайларының ішін әрлеу және дезинфекциялау құралдарына төзімді, уытты емес әрлеу материалдарын пайдалана отырып орындалады.

16. Едендерді беті тегіс, ойықсыз, ылғалға төзімді және ылғал өткізбейтін, уытты емес, санитариялық өңделетіндей етіп жасайды. Автомобильдерге арналған алаңдарда тиеу үй-жайларының жабыны су өткізбейтін қатты материалдардан жасалады. Жуу бөлмелерінде, дәретханалар мен себезгілерде суды су бұру жүйесіне ағызатын траптар көзделеді.

17. Ауданы 50 м^2 объектілерде өткізуге арналған тамақ өнімдерін саудаға шығару алдында дайындау үшін оқшауланған және арнайы жабдықталған үй-жайлар, оның ішінде: тиеу үй-жайларына (платформаларға) және өткізу орындарына барынша жақын орналасқан ет шабуға, гастрономиялық және сүт-май өнімдерін, балықты, жеміс пен көкөністі, бакалея-кондитерлік өнімдерді дайындауға арналған үй-жайлар бөлінеді. Тез бұзылатын тамақ өнімдеріне арналған өлшеп-орау үй-жайлары тоңазытқыш қондырғыларымен және раковиналармен жабдықталады.

18. Сауда ауданы 50 м^2 дейінгі тамақ өнімдері саудасы объектісі үй-жайларының ең аз ауданы мен жиынтығы осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес көзделеді.

Мамандандырылған сауданы (тек ет, балық, кондитерлік, нан-тоқаш өнімдерін немесе бас өнімдерді) қоспағанда, ауданы 50 м^2 дейінгі сауда объектілері үшін шекті ассортименттік тізбе халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы уәкілетті орган ведомствосының аумақтық бөлімшелерімен келісіледі.

19. Тұтас ет, тұтас еттің жартысы және төрттен бір бөлігі түрінде алынатын етті сатуды ұйымдастырған жағдайда, объектіде ауданы кемінде 10 м^2 ет

шабатын үй-жай бөлінеді, онда жуу раковинасы мен қосымша тоңазытқыш орнатылады. Ет шабатын үй-жайды тікелей тұрғын қабаттардың астына орналастыруға тыйым салынады.

20. Тұрғын үй ғимараттарында орналасқан объектілерде тікелей тұрғын үй-жайлардың астында машина бөлімшелерін, тоңазыту камераларын, жүк көтергіштерді жабдықтауға жол берілмейді.

21. Өзіне-өзі қызмет көрсету үлгісі бойынша жұмыс істейтін объектілерде тамақ өнімдерінің әр тобына арналған жеке өлшеп-орау үй-жайлары көзделеді. Тез бұзылатын тамақ өнімдеріне арналған өлшеп-орау үй-жайлары тоңазыту қондырғыларымен жабдықталады. Барлық өлшеп-орау үй-жайларының желдеткіші, жарықтандырылуы және жуу раковиналары болуы тиіс.

22. Объектілердегі тапсырыс бөлімдері (үстелдері) мынадай үй-жайлармен (бөлімшелермен) жабдықталады: тапсырыстарды қабылдауға және беруге арналған үй-жай, өлшеп-орайтын орны бар жинақтау орны, тез бұзылатын өнімдерді сақтауға арналған тоңазыту қондырғылары және қол жууға арналған қолжуғыш раковинасы бар экспедиция.

23. Объектіде сауда мүкәммалын, жабдықты жууға арналған жуу үй-жайлары немесе учаскелер жабдықталады, оларды құрғату үшін стеллаждар жабдықталады. Жуу раковиналарының саны объектінің типімен және қуатымен айқындалады.

24. Қосалқы, әкімшілік-шаруашылық және персоналға арналған тұрмыстық үй-жайлар тамақ өнімдерін сақтауға және өткізуге арналған үй-жайлардан бөлек орналастырылады.

25. Уақытша ұсақ-бөлшек сауда объектілері, оның ішінде демалыс аймақтарында, мереке күндері, көпшіліктің серуендеуі, жәрмеңке кезінде қоғамдық дәретханалармен немесе биодәретханалармен жабдықталған орындарға орналастырылады.

3. Объектілерді сумен жабдықтауға, су бұруға, жарықтандыруға және желдетуге, сауда және басқа да үй-жайлардың ауасына, микроклиматына қойылатын талаптар

26. Объектілердің күрделі ғимараттары орталықтандырылған салқын және ыстық сумен жабдықтау жүйесімен, су бұрумен жабдықталады.

27. Пайдаланылатын ауыз су Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10774 болып тіркелген Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 16 наурыздағы № 209 бұйрығымен бекітілген "Су көздеріне, шаруашылық-ауыз су мақсаты үшін су жинау орындарына, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға, суды мәдени-тұрмыстық

пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларында белгіленген қауіпсіздік талаптарына сәйкес келеді.

28. Елді мекенде орталықтандырылған сумен жабдықтау болмаған кезде жергілікті көздерден алынатын суды пайдалануға жол беріледі. Шаруашылық-ауыз су қажеттілігі үшін таңбаланған сыйымдылықтарда, мамандандырылған автокөлік құралымен жүзеге асырылатын суды пайдалануға жол беріледі.

29. Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау болмаған кезде объектінің жуу үй-жайларында су ысытқыштар орнатылады.

30. Ауылдық және ішінара кәрізделген елді мекенде сарқынды суды жинау үшін қақпағы бар су өткізбейтін қазылған шұңқыр құрылғысына жол беріледі. Шұңқыр толуына байланысты тазартылады.

31. Ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда орналасқан, құрамында қоғамдық тамақтану объектілері бар тамақ өнімдерін сату алдында дайындаумен айналысатын объектілер үшін дербес өндірістік кәріз (май тұтқыштар) орнатылады.

32. Тұрғын үй ғимаратының ішіне салынған объектіде өндірістік үй-жайларда, сауда залдарында, қойма үй-жайларында ревизиялары бар кәріз құбырларын өткізуге жол берілмейді.

33. Тұрғын үй ғимараттарына немесе өзге де мақсаттағы ғимараттардың ішіне-жапсарлас салынған, жапсарлас немесе ішіне салынған объектілердің суды бұру жүйесі осы ғимараттардың суды бұру жүйелерінен бөлек көзделеді.

34. Объектілердің жанынан үй-жайларды жинау кезінде су алуға арналған, ыстық және салқын су келтірілген кранмен жабдықталған үй-жай (орын) бөлінеді.

35. Жеке тұрған аулалық дәретханалар объектінің шаруашылық аймағына орналастырылады, жылытылады, таза ұсталады және дезинфекцияланады. Кәрізделген елді мекендерде орталықтандырылған сумен жабдықтауға және су бұруға қосылады.

36. Жасанды жарықтандыру көздері жарық беретін қорғаныш арматурасының ішіне салынады. Қажет болған кезде жұмыс орындарында қосымша жарықтандыру көздері орнатылады.

37. Терезелердің әйнектелген сыртқы және ішкі беттерін, терезе жақтауларын тазарту ластануына байланысты жүргізіледі. Жылдың жазғы және ауыспалы мезгілінде ашылатын барлық ойықтарды жәндіктер кірмейтін қорғаныш торлармен жабдықтайды.

38. Объект үй-жайларында нормалау құжаттарына сәйкес гигиеналық нормативтер деңгейінде шу мен микроклимат деңгейлерін қамтамасыз ететін жылыту, желдету және ауа баптау жүйелері көзделеді.

39. Ауданы 50 м² дейінгі объектіде үй-жайларды табиғи желдетуге жол беріледі.

40. Объектілердің ішке сору-сыртқа шығару желдеткішін тұрғын үй ғимаратының желдеткіш жүйесімен біріктіруге жол берілмейді. Тұрғын үй ғимараттарының ішіне салынған объектілерді ішке сору-сыртқа шығару желдеткішімен жабдықтаған кезде шуды оқшаулау іс-шаралары жүргізіледі.

41. Объектілердің қойма және сауда үй-жайларының желдеткіш жүйелері бөлек орналастырылады. Қойма, сауда үй-жайларының желдеткіш жүйелерін санитариялық тораптармен және себезгі бөлмелерімен біріктіруге жол берілмейді.

42. Ылғалды, жылуды, шанды көп шығаратын көздер болып табылатын жабдық пен жуу ванналары жергілікті сору жүйелерімен жабдыкталады.

43. Сору желдеткішінің шахталары биіктігі кемінде 1 м шатырдың түйіскен жерінен немесе тегіс жабынның үстінен шығып тұрады.

44. Бөлшек сауда объектілерінің үй-жайларындағы ауаның есепті температурасы мен ауа алмасу жиілігі осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшаға сәйкес белгіленеді.

45. Көкөністерді, жемістерді, жидектер мен аскөктерді сақтауға арналған салқындату камералары объектінің басқа желдеткіш жүйелерімен байланысты емес жасанды іске қосылатын тарату желдеткішімен жабдыкталады.

46. Жарықтандыру, микроклимат, желдету мен ауа баптау деңгейлері нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес келеді.

47. Объект орталықтандырылған жылумен жабдықтау жүйесімен жабдыкталады, болмаған кезде жергілікті жылыту жүйесіне (қазандық, пештер, электржылытқыштар) жол беріледі.

4. Объектілерді күтіп-ұстауға және пайдалануға, жабдыққа қойылатын талаптар

48. Объектінің барлық үй-жайлары және жабдығы таза ұсталады. Жұмыс аяқталған соң жуу құралдарын қолдана отырып және кейіннен ыстық сумен жуу арқылы үй-жайларды, сауда жабдығын ылғалды жинау жүргізіледі.

49. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған үй-жайларда, оның ішінде тоңазыту камераларында механикалық тазалау, жуу, дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау іс-шаралары тұрақты жүргізіледі.

50. Объектінің үй-жайларын күрделі жинау жүргізу жиілігін үй-жайлардың тазалығын қамтамасыз етуді ескере отырып, шаруашылық жүргізуші субъекті белгілейді. Жабдықты, мүкәммалды, үй-жайларды жуу және дезинфекциялау үшін дайындаушының қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес жуу және дезинфекциялау құралдары пайдаланылады.

51. Жуу, дезинфекциялау құралдарын сақтау дайындаушының техникалық құжаттамасына сәйкес құрғақ, желдетілетін, стеллаждармен жабдықталған үй-жайда азық-түлік тауарларынан бөлек жүзеге асырылады.

52. Контейнерлерді, мүкәммал ыдысын (арбалар, себеттер, торлар), салмақ өлшеуіш құралдарын күн сайын жуу құралдарын пайдалана отырып жуады және кептіреді.

53. Сауда, қойма және басқа да үй-жайлардың таңбаланған жинау мүкәммалы арнайы бөлінген жабық орындарда, дәретханаларды жинауға арналған мүкәммалдан бөлек сақталады. Дәретханаларды жууға арналған мүкәммал сигналдық бояумен таңбалады.

54. Объект ұйымдастыру типіне, оның қуатына сәйкес қажетті сауда-технологиялық және тоңазыту жабдығымен жарақталады.

55. Сауда жабдығы, мүкәммал, ыдыс, ыдыс-аяқ Қазақстан Республикасының және Кеден одағына қатысушы мемлекеттердің аумақтарында қолдануға рұқсат етілген материалдардан қолданылады.

56. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған қойма үй-жайлары құрғақ, таза, жылытылатын, жақсы желдетілетін, желдеткіш құрылғысы бар, зиянкестерді жұқтырмаған, атмосфералық жауын-шашыннан, кеміргіштердің, құстар мен жәндіктердің кіруінен қорғалған болуы тиіс.

57. Қойма үй-жайлары, сауда залдары, тоңазыту камералары, көкөністер мен жемістерді және басқа да тамақ өнімдерін сақтауға арналған қоймалар көзге түсетін жерде, есіктер мен буландырғыштардан алыс орнатылған ауа температурасын, салыстырмалы ылғалдылықты өлшеуге арналған бақылау-өлшеу аспаптарымен жабдықталады. Тоңазыту сауда жабдығы температураны бақылауға арналған аспаптармен қамтамасыз етіледі.

58. Күн сайын бақылау нәтижелері объектінің есепке алу құжаттамасына тіркеледі. Тоңазыту жабдығының жұмысын бақылау үшін сынап термометрлерін пайдалануға жол берілмейді.

59. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін өткізу үшін объектілерді тамақ өнімдерінің әрбір түрін сақтау режимін қамтамасыз ететін салқиндату немесе тоңазыту камераларымен, сөрелермен, витриналармен, шкафтармен, ағаш жәшіктермен жарақталады.

60. Тоңазыту жабдығының төбесінде, қабырғасында, еденінде, есігінде, өнімдері бар қаптамасында "қар күпісі" мен мұздың пайда болуына жол берілмейді.

61. Тоңазыту жабдығын ластануына, "қар күпісінің" пайда болуына қарай, олар өнімдерден босағаннан кейін, тоңазытқышты жаппай жүк түсуге дайындау кезеңінде, камерасында зең анықталған кезде және сақталатын өнімдерді зең басқанда жуады және дезинфекциялайды.

62. Ет пен балықты шабуға арналған дiңгектер ретiнде бетi тегiс, жарықшағы жоқ ағаштың қатты түрі пайдаланылады. Күн сайын жұмыс аяқталған соң ағаш дiңгектер пышақпен тазартылады, тұз себіледі.

63. Өнімдердің әр түрі үшін арнайы бөлінген орындарда тиісті бөлімдерде сақталатын, таңбаласы бар бөлек бөлшектеу тақтайшалары мен пышақтар бөлінеді және пайдаланылады.

64. Объектілерде жәндіктер мен кеміргіштердің болуына жол берілмейді. Дезинсекциялау және дератизациялау бойынша іс-шараларды қызметтің осы түрімен айналысуға лицензиясы бар ұйымдар жүргізеді, олардың жиілігін объектілерде кеміргіштердің, жәндіктердің орналасуын есепке ала отырып, сондай-ақ эпидемиологиялық көрсетілімдер бойынша шаруашылық жүргізуші субъекті белгілейді.

5. Ұсақ-бөлшек сауда объектілеріне қойылатын талаптар

65. Ұсақ-бөлшек сауда объектілерін (объектілердің аумағында орналасқан ұсақ-бөлшек сауда объектілерін қоспағанда) Заңға сәйкес жергілікті атқарушы органдар белгілеген орындарда осы бөлімнің талаптары сақталған жағдайда орналастыруға жол беріледі.

66. Изотермиялық жылжымалы сыйымдылықтардан (цистерналардан) салқындатылған сусындарды, квасты құйып сатуға бір рет қолданылатын стақандарды пайдаланған жағдайда жол беріледі.

67. Ұсақ-бөлшек сауда объектілерінде ыдыс пен өнімдердің күндізгі қорын сақтауға арналған орын бөлінеді.

68. Ұсақ-бөлшек сауда объектісінің жұмысы аяқталғаннан кейін айналымдағы ыдысты күн сайын тамақ өнімін дайындаған немесе жеткізген объектіге апарды. Ыдысты объектінің іргелес аумағында сақтауға жол берілмейді.

69. Ұсақ-бөлшек сауда объектісінде тек өнеркәсіптік қаптамадағы тамақ өнімдерін өткізуге ғана жол беріледі.

70. Көкөністерді, жемістерді және бақша дақылдарын объектіден тыс Заңға сәйкес жергілікті атқарушы органдар белгілеген орындарда өткізуге жол беріледі

71. Сауда автоматтары бір рет қолданылатын ыдыс-аяқпен қамтамасыз етіледі.

72. Жұмсақ балмұздақты оны дайындаған орындарда ғана өткізуге жол беріледі.

73. Ұсақ-бөлшек сауданың жылжымалы құралдарының жабдығы жұмыс күні аяқталған соң негізгі объектіде (тамақ өнімдерін өндіретін объект, сауда объектісі) санитариялық өңдеуден өтеді. Жылжымалы және тасымалданатын сауда жабдығы мен тамақ өнімдерін сатушылардың үйінде сақтауға жол берілмейді.

74. Объект тауарларды қабылдау, сақтау және өткізу жағдайларын, қызметкерлердің жеке гигиенасын сақтауы үшін жағдайларды қамтамасыз еткен кезде орналастырылады және техникалық жарақталады.

Ұсақ-бөлшек сауда объектісінің сатушысы:

- 1) объектіні, іргелес аумақты таза ұстайды;
- 2) тамақ өнімдерін олардың қайдан алынғанын, сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттары бар болғанда қабылдауды және өткізуді жүзеге асырады;
- 3) өткізілетін тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімінің сақталуын қадағалайды;
- 4) тамақ өнімдерін өткізу мерзімі мен сату талаптарын сақтайды, сату кезінде қысқашты, қалақты, қалақшаны пайдаланады;
- 5) өнімдерді ластанудан алдын ала қорғайды;
- 6) таза арнайы санитариялық киім киеді;
- 7) жеке гигиена қағидаларын сақтайды, қолын жұмыстағы әрбір үзілістен соң және қажеттілігіне қарай жуады;
- 8) өзімен бірге Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10638 болып тіркелген Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің міндетін атқарушының 2015 жылғы 24 ақпандағы № 126 бұйрығымен бекітілген нысан бойынша жеке медициналық кітапшасы болады.

75. 74-тармақтың талаптары Заңға сәйкес жергілікті атқарушы органдар белгілеген орындарда орналасқан ұсақ-бөлшек сауда объектілері үшін міндетті болып табылады.

6. Азық-түлік базарларын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын талаптар

76. Азық-түлік базарының аумағы мынадай функционалдық аймақтарға бөлінеді: сауда, қойма және әкімшілік-шаруашылық.

77. Сауда аймағында бір сауда орнына кемінде 6 м² есебімен сауда орындары бөлінеді, қоғамдық тамақтану, тұрмыстық қызмет көрсету объектілерін және

зертхананы орналастыру үшін орындар көзделеді. Тамақ өнімдерін (өсімдік шаруашылығы, ет, балық, сүт және басқалары) өткізу арнайы бөлінген орындарда жүргізіледі.

78. Қойма аймағында азық-түлік тауарларын, тоңазыту құрылғыларын сақтауға арналған үй-жайлар орналасады.

79. Шаруашылық аумағында күзет, базар әкімшілігі, автокөлік тұрақтары үшін орындар, қалдықтарды жинақтау үшін контейнерлері бар алаңдар бөлінеді.

80. Көліктің кіруі мен шығуын, кірме жолдар мен жаяу жүргіншілер жол айырымдарын қамтамасыз ету көзделеді.

81. Азық-түлік базарының аумағында су құбырының және су бұрудың инженерлік желілеріне қосылған, 50 сауда орнына саны кемінде бір санитариялық аспабы бар персонал мен келушілерге арналған дәретханаларды жабдықтайды.

Орталықтандырылған сумен жабдықтау және су бұру жүйелері жоқ елді мекендерде аулалық дәретхана ортануға жол беріледі.

82. Келушілер мен персонал үшін азық-түлік базарының аумағында қолды, сауда мүкәммалын, жемістер мен көкөністерді жууға арналған құрылғылар орнатылады.

83. Аумақты және сауда орындарын таза ұстайды, дезинфекциялай отырып ылғалды жинауды күн сайын жүргізеді.

84. Ай сайын күрделі жинау, тоңазыту жабдығын тексеру, үй-жайлар мен аумақты дезинфекциялау, көрсетілімдер болған кезде (кеміргіштер мен жәндіктердің болуы) дезинсекциялау және дератизациялау арқылы санитариялық күн өткізіледі.

85. Сауда мүкәммалы, торлар, стеллаждар, түпқоймалар тамақ өнімдерімен жанасу үшін рұқсат етілген жеңіл жуылатын материалдардан дайындалады.

86. Өңделмеген тамақ өнімдерін сақтауға, тасымалдауға және өткізуге ветеринариялық-санитариялық сараптама нәтижелері бойынша ғана жол беріледі, оларды тек азық-түлік базарларының арнайы бөлінген орындарында ғана өткізуге жол беріледі.

87. Азық-түлік базарында:

1) тірі үй жануарларын, малды және құсты;

2) өнеркәсіптік емес (үйде) дайындалған тұмшаланып қаптамаланған консервіленген өнімдерді;

3) өнеркәсіптік емес (үйде) дайындалған кондитерлік, аспаздық (ет және балық, көкөніс, ұн) өнімдерді;

4) өнеркәсіптік емес дайындалған жас және қайта өңделген саңырауқұлақтарды өткізуге жол берілмейді.

88. Сойылған малдың, балықтың, құстың еті мен басқа да шикі өнімдері, сүт пен сүт өнімдері, малдан алынатын өзге де өнімдер ветеринариялық-санитариялық сараптама нәтижелері болған кезде базардың бөлек үй-жайларында, бөлек сөрелерде өткізіледі.

89. Базар аумағындағы қоғамдық тамақтану және сауда объектілерінің құрылғысы және жабдығы нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес жүргізіледі.

90. Ауыл шаруашылығы өнімінің саудасы өнімдердің жерге тікелей жанасуынан сақтайтын, тауар көршілестігі қағидаттарын сақтау жолымен, тамақ өнімдерімен жанасу үшін қолдануға рұқсат етілген материалдардан дайындалған ыдыс-аяқтан жүзеге асырылады.

7. Тамақ өнімдерін тасымалдау, сақтау, өлшеп-орау және өткізу жағдайларына қойылатын талаптар

91. Тұрғын үйлердің ішіне салынған объектілерде тауарларды тиеуді арнайы тиеу үй-жайы болған кезде тұрғын үй ғимаратының терезесі жоқ бүйірінен және (немесе) жерасты туннельдерінен, және (немесе) магистраль жағынан жүргізеді.

92. Тамақ өнімдері қабылдау, сақтау, тасымалдау және өткізу кезінде олардың сапасын, қауіпсіздігін куәландыратын және олардың қадағалауын қамтамасыз ететін құжаттармен, сондай-ақ Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" (021/2011 КО ТР) Кеден одағының техникалық регламентінің (бұдан әрі – 021/2011 КО ТР) талаптарына сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау, тасымалдау жағдайлары және жарамдылық (сақтау) мерзімі туралы ақпаратпен қоса жүреді.

Тез бұзылатын тамақ өнімдері үшін жүк құжатында өнімдерді дайындау уақыты және күні, сақтау температурасы және өткізудің соңғы мерзімі көрсетіледі.

93. Қабылданған тез бұзылатын тамақ өнімдерінің саны объектідегі тоңазыту жабдығының (өнімдердің осы түрін сақтауға арналған) көлемімен айқындалады.

94. Тамақ өнімдерінің сақтау орындарына түсуі таза, құрғақ, бөтен иісі жоқ және бүтіндігі бұзылмаған ыдыс пен қаптамада жүзеге асырылады.

95. Өнімнің жарамдылық, сақтау мерзімі мен түрі көрсетілген әр ыдыс орнының таңбалаушы затбелгісін (заттаңбасын) жарамдылық (сақтау) мерзімі аяқталғанға дейін, өнімді толық пайдаланғанға дейін сақтайды.

96. Объект тамақ өнімдерін сақтау және өткізуге дайындау үшін қойма үй-жайларымен, шикізатты, дайын өнімді бөлек сақтау үшін тоңазыту жабдығымен, қаптамалайтын және қосымша материалдарды сақтауға арналған

үй-жайлармен қамтамасыз етіледі, оларды жеңіл жуылатын және дезинфекцияланатын материалдардан дайындалған сөрелермен, стеллаждармен, тауар қойғыштармен және контейнерлермен жабдықтайды.

97. Объектілердегі барлық тамақ өнімдерін стеллаждарда, түпқоймаларда, тауар қойғыштарда сақтайды.

98. Көтерме саудаға арналған тамақ өнімдерін тоңазыту камерасына және (немесе) қойма үй-жайына орналастыру партияның дайындалу күні мен нөмірі (бар болғанда) көрсетіле отырып партиялармен жүзеге асырылады.

99. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған үй-жайда тағамдық емес материалдарды бірге сақтауға жол берілмейді.

100. Тамақ өнімдерін өнімдердің түрлері бойынша қабылданған сыныптамаға сәйкес сақтайды: құрғақ (ұн, қант, жарма, макарон бұйымдары және басқалары), нан, ет, балық, құс, жұмыртқа, сүт-май, гастрономиялық, көкөністер мен жемістер.

101. Ерекше иісі бар тамақ өнімдерін (дәмдеуіштер, балық, ірімшік және басқалары) бөтен иісті сіңіретін өнімдерден (шикі ет, сары май, жұмыртқа, шай, тұз, қант және басқалары) бөлек сақтайды.

102. Шикі өнімдерді (ет, құс, балық, көкөніс, жемістер, жұмыртқа және басқалары) тұтынуға дайын тамақ өнімдерімен, қаптамаланбаған дайын өнімдермен бірге сақтауға жол берілмейді.

103. Тамақ өнімдерінің мына түрлерін сақтаудың ерекше жағдайлары қамтамасыз етіледі:

1) салқындатылған және тоңазытылған етті (тұтас ет, тұтас еттің жартысы, төрттен бір бөлігі) сақтау ілгектерге ілінген күйінде, тұтас еттің өзара, үй-жайдың қабырғасымен және еденімен жанасуына жол берілмей жүргізіледі. Блоктардағы (немесе ыдысқа салынған) етті стеллаждарда, тауар қойғыштарда және контейнерлерде сақтауға жол беріледі. Еттің жартылай фабрикаттары, субөнімдер, тоңазытылған және салқындатылған құс еті өнім берушінің ыдысында сақталады, қатарластырып жинаған кезде ауа айналысы қамтамасыз етіледі;

2) салқындатылған балық өнім берушінің ыдысында, сақтау температурасы 0-ден минус 2⁰С дейін екі тәуліктен асырмай сақталады;

3) сусымалы өнімдерді сақтау құрғақ, таза, жақсы желдетілетін, қамба зиянкестерімен ластанбаған, салыстырмалы ауа ылғалдылығы 75 %-дан аспайтын үй-жайларда, стеллаждарда қаптарға салынып қатарластырып жүргізіледі;

4) иерсиниоздың және жалған туберкулездің алдын алу мақсатында көкөністер сақтау процесінде мезгіл-мезгіл тексеріледі және қайта өңделеді және тазартылады;

5) көтерме саудаға арналған азық-түлік картобы қараңғы үй-жайларда және (немесе) оны тікелей немесе шашыранды күн сәулесі әсерінен қорғайтын ыдысты, қаптамалау материалдарын пайдалана отырып сақталады.

104. Бастапқы қаптамаланған және бастапқы өлшеп-оралған өнімді өндірушінің өндірісінен тыс қайта таңбалауға, қайта қаптамалауға және қайта өлшеп-орауға жол берілмейді.

105. Нормативтік және техникалық құжаттама талаптарына сәйкес емес деп танылған, халық денсаулығына қауіп төндіретін тамақ өнімдері өткізуден алып тасталады. Оны одан әрі пайдалану немесе жою мүмкіндігі туралы шешім Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 15 ақпандағы № 140 қаулысымен бекітілген Адамның өмірі мен денсаулығына және жануарларға, қоршаған ортаға қауіп төндіретін тамақ өнімдерін кәдеге жарату және жою ережесіне (бұдан әрі – Кәдеге жарату және жою ережесі) сәйкес қабылданады.

106. Тамақ өнімі тамақ өнімдерімен жанасу үшін қолдануға рұқсат етілген материалдардан дайындалған ыдысқа өлшеп-оралады және қаптамаланады. Ыдыс қаптамалайтын материал берік, таза, құрғақ, бөтен иіссіз және бүтіндігі бұзылмай пайдаланылады, арнайы бөлінген орында сақталады, оларды еденде сақтауға жол берілмейді.

107. Тамақ өнімдерін өткізу алдында тұтыну ыдысының беттері сүртіледі.

108. Шыны ыдысын ашу үстел үстінде тұтынушыға жіберер алдында жүргізіледі. Консервіленген және банкі өнімдері бомбаждың және бөгде қосылыстардың болуына алдын ала мұқият тексеріледі.

109. Ашылған тұтыну қаптамасынан алынған өнімдерді өткізу 021/2011 КО ТР сәйкес осы өнімдерді дайындаушының жазған сақтау мерзімдері ішінде және сақтау шарттарын сақтай отырып, жүзеге асырылады.

110. Балалардың құрғақ қоспаларын өнімдерді дайындаушы белгілеген талаптарға сәйкес ауаның температурасы мен салыстырмалы ылғалдылығы кезінде сақтайды және өткізеді.

111. Шикі және тұтынуға дайын тамақ өнімдерін өлшеу және қаптамалау бөлек жүргізіледі.

112. Сатып алушыларға өлшеп-оралмаған тамақ өнімдерін сату кезінде сатушы қысқашты, қалақты, қалақшаны, бір рет қолданылатын қолғаптарды пайдаланады.

113. Мыналарға:

1) тамақ өнімдерін орауыш қағазынсыз және басқа да қаптамалау материалдарынсыз тікелей таразыда өлшеуге;

2) тамақ өнімдерін сатуға дайындауға үй-жайларды және дәретханаларды жинаумен айналысатын техникалық персоналды тартуға;

3) даналап сататын ұсақ даналы кремді өнімдерді қаптамасыз өткізуге;

4) нан және нан-тоқаш өнімдерін "үйіп", үй-жайлардың қабырғаларына тығыз, тауар қойғыштарсыз сақтауға;

5) қосалқы жұмысшылар мен сатып алушылардың нанды кесуіне;

6) нан және нан-тоқаш өнімдерін "үйіп", сондай-ақ басқа өнімдер үшін пайдаланылатын ыдыста тасымалдауға;

7) өндіру кезінде пестицидтердің және (немесе) ветеринариялық препараттардың қолданылғаны (немесе осындайдың жоқтығы) туралы ақпараты жоқ өсімдіктен және жануардан алынған азық-түлік шикізатын қабылдауға, тасымалдауға, сақтауға және өткізуге;

8) тамақ өнімдерін өткізетін ұйымдардың мұздатылған тамақ өнімдерін жібітуіне (дефростациялауға);

9) сатып алушыларға еденге құлаған немесе өзге де жолмен ластанған, сондай-ақ өзге де себептер бойынша санитариялық жарамсыз деп танылған тамақ өнімдерін сатуға жол берілмейді. Бұл өнімдерді кейіннен жою үшін арнайы таңбаланған сыйымдылыққа жинайды.

114. Белгіленген мерзімде өткізілмеген кремді кондитерлік бұйымдар өткізу мерзімі аяқталған сәттен бастап 24 сағаттан кешіктірілмей кері қайтарылуға тиісті. Кремді бұйымдарды тасымалдауды температураның плюс 6⁰С артық жоғарылауын болдырмайтын жағдайларда салқындатылатын көлікпен жүргізеді.

115. Бәлішті тасымалдау мен қабылдауды қақпағы бар контейнерлерде жүзеге асырады, торттар жеке-жеке қаптамаланады.

116. Нан және нан-тоқаш бұйымдарын таза, құрғақ, жақсы желдетілетін үй-жайларда сақтайды.

117. Сақтау және өткізу процесінде нан мен нан-тоқаш бұйымдарының картоп ауруымен ауыру белгілері анықталған жағдайларда, осындай өнімдерді саудадан дереу алып тастайды. Сақтауға арналған сөрелерді жуу құралын қолдана отырып жылы сумен жуады және сірке қышқылының 3 %-тік ерітіндісімен сүртеді. Картоп ауруының алдын алу мақсатында аптасына 1 реттен сиретпей нанды сақтауға арналған сөрелерді жуу құралдарын қолдана отырып жылы сумен жуады, сірке қышқылының 1%-тік ерітіндісімен сүртеді және содан кейі кептіреді.

118. Нан және нан-тоқаш бұйымдарын іріктеу және жаңа пісірілгендігін анықтау үшін объектілерде (бөлімдерде) арнайы шанышқы, қысқаш қолданылады. Нан-тоқаш бұйымдарын қаптамалау үшін қағаз немесе полиэтилен пакеттер қолданылады.

119. Өсімдіктен алынған азық-түлік дақылдарының партиялары осы өнімдердің өндірушісі беретін өңдеу кезінде пайдаланылған пестицидтер туралы ақпарат қоса жүреді.

120. Жануардан алынатын азық-түлік шикізатын өңделмеген және қайта өңделмеген күйінде тек ветеринариялық-санитариялық сараптама нәтижелері бойынша ғана, ветеринариялық ілеспе құжаттары болған кезде қабылдауға, сақтауға, тасымалдауға және халыққа тамақ мақсатында өткізуге жол беріледі.

121. Сұйық тамақ өнімдерін (сүт, қаймақ, сүзбе, өсімдік майы мен басқалары) сату кезінде өнімдерді сатып алушының ыдысынан ортақ ыдысқа қайта құюға жол берілмейді. Құйып алуға арналған сауда мүкәммалын сүті, қаймағы, сүзбесі бар ыдыста қалдырмайды, арнайы ыдыста ұстайды, күн сайын жуады. Мүкәммал мақсатына қарай пайдаланылады.

122. Объектілерде:

1) қайдан алынғанын, сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттары жоқ тамақ өнімдерін;

2) тиісті таңбасы жоқ тамақ өнімдерін;

3) қаптамасының бүтіндігі бұзылған және ластанған ыдыста, заттаңбасы (немесе жапсырма қағазы) жоқ тамақ өнімдерін;

4) ұсынылған ақпаратқа сәйкес болмаған кезде тамақ өнімдерін;

5) жалған тамақ өнімдерін;

6) тамақ өнімдерін сақтаудың температуралық және ылғалдылық жағдайларын сақтау үшін жағдайлар болмаған кезде;

7) ішек-қарыннан тазартылмаған құсты, сальмонеллез бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған жұмыртқаларды, қабығы лас, ақауы және кертігі бар жұмыртқаларды, үйрек пен қаз жұмыртқаларын;

8) ветеринариялық таңбасы жоқ етті, ветеринариялық-санитариялық сараптамадан өтпеген шартты жарамды етті және ет өнімдерін, сондай-ақ жануардан алынған азық-түлік шикізатын және өнеркәсіптік емес дайындалған тамақ өнімдерін;

9) пастерленбеген сүттен дайындалған сүзбені, кышқылдығы жоғары сүт пен кілегейді;

10) ақауы бар консервілерді - бомбаж, торсылдаған, аққан, тесілген және тесілген сызаты бар, пішіні өзгерген, микробиологиялық бүліну белгісі бар (көгерген, ашыған, шырышты) және басқаларын;

11) шіріген, бүлінген, қабығының бүтіндігі бұзылған көкөністер мен жемістерді, көктеген, өскін картопты, жартысы қалған және тілінген бақша дақылдарын;

12) дефростацияланған және қайтадан мұздатылған тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын;

13) торттарды кесуге және оны бөлшектеп сатуға;

14) ветеринариялық құжаттары жоқ жылумен және (немесе) өзгеше өңделген өнеркәсіптік емес (үйде) дайындалған тамақ өнімдерін (кептірілген ет, ет фаршы, котлеттер, іркілдек, шұжық өнімдері (қанды, өкпе-бауыр, қуырылған және басқалары), балық, көкөніс, ұн, кондитерлік өнімдер, ысталған, зельц, ет жартылай фабрикаттары және басқа да аспаздық бұйымдар, жартылай фабрикаттар, сондай-ақ жануардан алынған басқа да өнімдер), квасты, шырынды, қайта өңделген саңырауқұлақты, сондай-ақ өнеркәсіптік емес дайындалған консервілерді;

15) өнеркәсіптік емес дайындалған тамақ өнімдерін азық-түлік базарларынан тыс;

16) белгіленген жарамдылық (сақтау) мерзімі болмаған кезде немесе жарамдылық мерзімі аяқталған тамақ өнімдерін;

17) сапасыздығының айқын белгілері, техникалық құжаттамада көрсетілгеннен өзгеше белгілері бар тамақ өнімдерін;

18) қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша сәйкес болмаған кезде;

19) тамақ өнімдерін сатып алушының лас ыдысына және баспа макулатурасына сатуға;

20) нормалау құжаттарына сәйкес берілетін мемлекеттік тіркеу туралы куәлігі жоқ мемлекеттік тіркелуге жататын өнімдерді қабылдауға, сақтауға, тасымалдауға және өткізуге жол берілмейді.

123. Тамақ өнімдерін азық-түлік емес тауарлармен бірге өткізуге тек өнеркәсіптік қаптамада ғана жол беріледі. Азық-түлік емес тауарларды (тұрмыстық химия, жеңіл өнеркәсіп заттары) өткізу үшін сауда залдарында сауда аймақтарын (бөлімдер, орындар) бөледі. Азық-түлік емес тауарларды өлшеп-орауға тыйым салынады. Біртекті тауарлар топтарын орналастыру қағидаты бойынша өнімдерді сақтау үшін азық-түлік және азық-түлік емес тауарлар үшін бөлек қойма үй-жайлары көзделеді.

124. Жаңа ауланған балық пен балық өнімдерін сақтау және өткізу үшін объект бөлек тоңазытқыштармен қамтамасыз етіледі.

125. Тамақ өнімдерін сауда объектілерінен (көрсетілген объектілер жүзеге асыратын шығарылатын сауданы қоспағанда) тыс өткізуге жол берілмейді.

126. Объектілерде тамақ өнімдерін вакуумда қаптамалау жүргізуге жол берілмейді.

127. Тұтынуға дайын өлшеп-оралмаған өнімдерді өткізетін бөлімшелерде (секцияларда) жұмыртқаларды өткізуге жол берілмейді.

128. Тамақ өнімдерін тасымалдау үшін Кодекстің 62-бабының 8-тармағына сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы уәкілетті орган ведомствосының аумақтық бөлімшесінің

санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы бар арнайы көлік пайдаланылады.

129. Сақтау температурасы регламенттелген тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған мамандандырылған көлік құралдары мен көлік жабдығын тасымалдаудың қажетті температурасын ұстап тұратын жабдықпен және температуралық режимнің тиісті параметрлерін өлшеудің бақылау құралдарымен жарақтайды. Тамақ өнімдерін азық-түлік емес тауарлармен бірге тасымалдауға жол берілмейді.

130. Дайын тамақ өнімдерін азық-түлік шикізатымен және шикі тамақ өнімдерімен бірге тасымалдауға жол берілмейді.

131. Сұйық және сусымалы қаптамаланбаған тамақ өнімдерін тасымалдау таңбасы бар, тек сұйық және сусымалы тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған пломбаланған сыйымдылықтарда, цистерналарда жүзеге асырылады.

132. Тиеу, тасымалдау және түсіру кезінде өнімді атмосфералық жауын-шашыннан, ылғалдан қорғайды.

133. Тамақ өнімдерін сақтау, тасымалдау және өткізуді өнімнің қауіпсіздігі мен сапа көрсеткіштерінің сақталуын қамтамасыз ететін температуралық-ылғалдылық және жарық беретін режимдер кезінде жүзеге асырады.

134. Тамақ өнімдерінің жарамдылық, тасымалдау және өткізу жағдайларын, мерзімдерін өнімнің нақты түріне арналған стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарға сәйкес сақтайды. Тұтынушылық ыдысқа қапталмаған немесе ол туралы ақпараттың бір бөлігі қаптамаға қоса берілетін қосымша парақта орналасқан тамақ өнімдерін өткізген жағдайда, сатушы тұтынушыға мұндай өнімнің жарамдылық мерзімі туралы ақпаратты жеткізеді.

135. Жылдың жылы мезгілінде тез бұзылатын өнімдерді тасымалдау плюс 6⁰ С-тан аспайтын температурада:

- 1) салқындататын шанағы бар арнайы көлікте 6 сағаттан асырмай;
- 2) суықсыз изотермиялы шанақтарда 1 сағаттан асырмай жүргізіледі.

136. Етті тасымалдау авторефрижераторларда жүргізіледі: суыған және салқындатылған ет – плюс 6⁰С температурада, тоңазытылған ет – 0⁰С температурада.

137. Тірі балықты мұзға арналған арнайы сыйымдылығы, сондай-ақ суды ауамен қанықтыруға арналған жабдығы бар жылу оқшаулағыш автомобиль-цистерналарда тасымалдайды.

138. Көлікті санитариялық өңдеуді су құбырына және кәрізге, ыстық сумен жабдықтау жүйесіне қосылған жуу блоктарында немесе аландарда жуу және дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып жүргізеді.

139. Өнімді, ыдысты, өнеркәсіптік қаптаманы кәдеге жарату және жою Кәдеге жарату және жою ережесіне сәйкес жүзеге асырылады.

8. Объектілердің аумағына, тұтыну қалдықтарын жинауға және шығаруға қойылатын талаптар

140. Объектінің аумағы абаттандырылады, таза ұсталады. Аумақта қоқысты жинауға арналған қақпағы бар контейнерлерді орнату үшін су өткізбейтін жабыны бар, үш жағынан тұтас қабырғамен қоршалған, арнайы бөлінген орында, объектінің шаруашылық аймағында алаң көзделеді. Қоқыс пен тамақ қалдықтары толуына байланысты шығарылады.

141. Аумақты жинау күн сайын жүргізіледі, жылдың жылы мезгілінде су себіледі, қысқы уақытта қар мен мұздан тазартылады.

142. Объектілердің ғимаратына кіреберісте қоқысқа арналған урналар орнатылады, оларды тазарту толуына байланысты жүргізіледі.

143. Базарларда сауда қатарларының сызығы бойында урналар орналастырады.

144. Қоқысты шығару арнайы көлікпен жүзеге асырылады.

145. Кірме жолдар, тротуарлар және жүк түсіру алаңдары атмосфералық жауын-шашын мен еріген суды бұруға арналған еңісі бар қатты жабынмен қамтамасыз етіледі.

146. Ыдысты және тауарлар қорын сауда объектісіне іргелес аумақта жинауға жол берілмейді.

9. Персоналға тұрмыстық қызмет көрсетуге, оларды медициналық қарап тексеруге және гигиеналық оқытуға қойылатын талаптар

147. Ауданы 1000 м² және 50 сауда орнынан басталатын күрделі объектіде мынадай тұрмыстық үй-жайлар көзделеді: жеке және арнайы киім бөлек сақталатын гардероб, араластырғышпен, қол жууға арналған құралдармен, бір рет қолданылатын сүлгілермен немесе электрлі сүлгімен жарақталған, ыстық және салқын су келтіріліп жабдықталған қолды жууға арналған раковинасы бар санитариялық торап. Уақытша ұсақ-бөлшек сауда объектілерінде гардеробтың орнына жеке заттарды сақтауға арналған орынды бөлуге жол беріледі.

148. Көтерме азық-түлік қоймалары жанынан қызмет көрсететін персоналға арналған жылытылатын үй-жай көзделеді.

149. Объект жұмыскерлері арнайы киіммен қамтамасыз етіледі.

150. Арнайы киімді жуу және дезинфекциялау орталықтандырылып жүргізіледі, кірді үйде жууға жол берілмейді.

151. Объектінің жұмыскерлері, тамақ өнімдерін тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен, өткізумен айналысатын адамдар, сондай-ақ арнайы оқу орындарының оқушылары өндірістік практикадан өту алдында Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10634 болып тіркелген Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің міндетін атқарушының 2015 жылғы 24 ақпандағы № 128 бұйрығымен бекітілген Міндетті медициналық қарап тексеруді өткізу қағидаларына сәйкес медициналық қарап тексеруден өтеді. Медициналық қарап тексеруден, гигиеналық оқытудан өткені және жұмысқа жіберілгені туралы белгісі бар жеке медициналық кітапша жұмыс орнында сақталады.

152. Объектінің жұмыскерлері, тамақ өнімдерін тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен, өткізумен айналысатын адамдар жеке гигиенаны сақтайды, қолдарының және арнайы киімдері мен аяқкиімдерінің таза болуын қадағалайды. Объектіден шығар кезде және дәретханаға бару алдында арнайы киімді шешеді.

153. Дәретханаларды жинауға және дезинфекциялауға арналған мүкәммал таңбаланады, әрбір жинаудан кейін дезинфекциялау ерітіндісінде өңделеді, арнайы бөлінген орында басқа үй-жайларды жинау мүкәммалынан бөлек сақталады. Дәретханаларды жинау тамақ өнімдерімен жанаспайтын және ыдысты өңдемейтін техникалық персоналға бекітіледі.

154. Тікелей жұмыс орындарында тамақ ішуге және темекі шегуге, тамақты жеке шкафтарда және гардеробтарда сақтауға жол берілмейді.

155. Сауда және тоңазыту жабдығын жөндеу жұмыстарымен айналысатын персонал арнайы киіммен қамтамасыз етіледі, құрал-саймандар тамақ өнімдеріне бөгде заттардың түсуін болдырмау үшін тұтқалары бар арнайы жабық жәшіктерде тасымалданады.

"Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
1-қосымша

Ауданы 50 м² дейінгі тамақ өнімінің сауда объектісінің ең аз ауданы мен үй-жайларының жиынтығы

- 1) сауда залы – кемінде 15 м²;
- 2) тауарларды сатуға дайындау учаскесі, раковинасымен жуу бөлмесі бар қойма – кемінде 8 м²;
- 3) персонал бөлмесі – кемінде 6 м²;

4) санитариялық торап – кемінде 1,5 м² (кәрізделмеген және ішінара кәрізделген жерлерде қолжуғышпен және ауладағы дәретханамен жабдықтауға жол беріледі).

Ескертпе: Тұрмыстық үй-жайды ауданы кемінде 10 м² қоймамен біріктіруге жол беріледі.

"Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
2-қосымша

Бөлшек сауда объектілерінің үй-жайларындағы ауаның есепті температурасы мен ауа алмасу жиілігі

| Р/с № | Үй-жайлар | Жылдың салқын мезгілі үшін ауаның рұқсат етілетін температурасы, °С | Ауа алмасу жиілігі немесе үй-жайдан шығарылатын ауаның мөлшері | |
|-------|---|---|--|---------------|
| | | | ішке сору | сыртқа тарату |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | Ауданы 400 м ² және одан аз дүкендердің сауда залы: | | | |
| | - азық-түлік | + 16 | - | 1 еселік |
| 2. | Ауданы 400 м ² артық дүкендердің сауда залы | | | |
| | - азық-түлік | 16 | Есептеу бойынша | |
| 3. | Кесу орны | 10 | 3 еселік | 4 еселік |
| 4. | Жүк түсіретін үй-жайлар | 10 | Есептеу бойынша | |
| 5. | Тауарларды сатуға дайындауға арналған (бөлек үй-жайда орналасқан жағдайда), жинақтау, қабылдау үй-жайлары | 16 | 2 еселік | 1 еселік |
| 6. | Қойма (салқындатылмайтын); | | | |
| | 1) нан, кондитерлік өнімдер; | 16 | - | 0,5 еселік |
| | 2) гастрономия, балық, сүт, жемістер, көкөністер, тұздалған өнімдер, шараптар, сусындар; | 8 | | 2 еселік |
| | 3) аяқ киім, парфюмерия, тұрмыстық химия тауарлары, химикаттар | 16 | | 2 еселік |
| | 4) өзге де тауарлар | 16 | - | 0,5 еселік |
| 7. | Жаңа тауарларды көрсететін үй-жайлар (жеке үй-жайда орналасқан кезде) | 16 | 2 еселік | 2 еселік |
| 8. | Киім үтіктейтін бөлме | 16 | Есептеу бойынша | |
| 9. | Қоқысқа арналған камералар (жылытылмайтын) | - | - | 1 еселік |

| | | | | |
|----|--|-----|-----------------|-----------------------------------|
| 10 | Қағаз қалдықтарды механикалық престоуге арналған үй-жайлар | 16 | | 1,5 еселік |
| 11 | Қаптамалау материалдары мен мүкәммалды сақтауға арналған үй-жай | 16 | - | 1 еселік |
| 12 | Айырбас қорының контейнерлерін сақтау | - | - | 1 еселік |
| 13 | Ыдысты сақтау | 8 | - | 1 еселік |
| 14 | Жуу мүкәммалын, жуу құралдарын сақтау | 16 | - | 1,5 еселік |
| 15 | Киім-кешек бөлмесі | 18 | - | 0,5 еселік |
| 16 | Салқындатылатын камералар: | | | |
| | 1) ет, жартылай фабрикаттар, гастрономия, балық; | -2 | - | - |
| | 2) жемістер, көкөністер, кондитерлік өнімдер, сусындар; | 4 | 4 еселік | 4 еселік |
| | | | (мерзімдік) | |
| | 3) балмұздақ, тұшпара; | -15 | - | - |
| | 4) тамақ қалдықтары | 2 | - | 10 еселік |
| 17 | Ауа салқындатқышы бар салқындату камераларының машина бөлімшелері | 5 | Есептеу бойынша | |
| 18 | Су арқылы салқындатылатын салқындату камераларының машина бөлімшелері | 5 | 2 еселік | 3 еселік |
| 19 | Кеңсе үй-жайлары, персонал бөлмесі, бас касса, күзет үй-жайы, АБЖ-ның тірек пункті | 18 | - | 1 еселік |
| 20 | Гардероб, қосалқы бөлме, персоналдың тамақ ішуіне арналған кәсіпорындар, персоналға арналған бөлме | 16 | - | 1 еселік |
| 21 | Сатып алушыларға арналған көпшілік дәретханалар және персоналға арналған дәретханалар | 16 | - | 1 унитазға 50 м ³ /сағ |
| 22 | Себезгі бөлмелері | +25 | - | 5 еселік |
| 23 | Профилакторий бөлмесі (дүкен жерасты қабаттарда орналасқан кезде) | 20 | - | Бір адамға 60 м ³ /сағ |
| 24 | Тапсырыстарды қабылдау және беруге арналған үй-жайлар | 16 | - | 1 еселік |

Ескертпе:

1. Салқындату камералары үшін есептелген температура жылдың барлық кезеңіне қабылданған.

2. Химиялық, синтетикалық немесе өзге де иісті заттары бар қоймаларға, сондай-ақ тауарларды сатуға дайындайтын үй-жайларды қойма алаңына орналастырған кезде және тұрақты жұмыс орындары болған кезде ішке

сорылатын ауаны беру көзделеді (тұрақты жұмыс істейтіндер үшін 1 жұмыс орнына $60 \text{ м}^3/\text{сағ.}$ есебінен).

3. Сауда залына қосымша қызмет көрсететін үй-жайларды орналастыру кезінде ауаның есептелген температурасы мен ауа алмасу жиілігі сауда залдары үшін көрсетілгеннен төмен қабылданбайды.

Кафетерий, шырын барлары, тамақтану объектілері, аспаздық цехтар, оның ішінде олардың қосалқы үй-жайлары үшін - есептелген ауа температурасы мен ауа алмасу жиілігі қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес қолданылады.

4. Тамақтану кәсіпорындары үшін ауаның есептелген температурасы мен ауа алмасу жиілігін қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес қабылдау керек.

5. Дүкендердің үй-жайларын жерасты қабаттарда орналастыру кезінде сауда залдарында бір адамға кемінде $30 \text{ м}^3/\text{сағ.}$, ал қызметтік-тұрмыстық үй-жайларда - бір адамға кемінде $60 \text{ м}^3/\text{сағ.}$ ауа алмасуы бар механикалық сору-сыртқа тарату желдеткіш жүйелері көзделеді.

6. № 1, 2, 5, 7, 14-16, 20-22 және 24 үй-жайларда жобалауға арналған тапсырма бойынша ауа алмасу жиілігін кестеде көрсетілгеннен жоғары қабылдауға жол беріледі.

7. Сауда залдарында плюс 10^0C ауа температурасында кезекші жылыту қамтамасыз етіледі.