

"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 28 ақпандағы № 164 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2015 жылы 6 мамырда № 10971 тіркелді. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 16 қарашадағы № ҚР ДСМ-197/2020 бұйрығымен.

Ескерту. Күші жойылды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 16.11.2020 № ҚР ДСМ-197/2020 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он 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 өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге 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 басылымдарына 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 Республикасының

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 28 ақпандағы
№ 164 бұйрығымен
бекітілген

**"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"
санитариялық қағидалары**

1. Жалпы ережелер

1. Осы "Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге 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-бабының 6-тармағына сәйкес әзірленген және Қазақстан Республикасының заңнамасында өндіруге және қайта өңдеуге қойылатын өзге де талаптар белгіленген тамақ өнімдерін қоспағанда, тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге (бұдан әрі – объектілер) қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды айқындайды.

2. Осы Санитариялық қағидалар:

- 1) жобалау, салу, реконструкциялау, қайта жабдықтау және пайдалануға беру;
- 2) үй-жайлар мен жабдықты күтіп-ұстау және пайдалану;
- 3) тамақ өнімдерін өндіру, өлшеп-орау, сақтау, тасымалдау, байыту;
- 4) өндірістік бақылауды ұйымдастыру;

5) персоналға тұрмыстық қызмет көрсету кезінде объектілерге, сондай-ақ медициналық қарап тексеруге және персоналды гигиеналық оқытуға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды қамтиды.

3. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай терминдер мен анықтамалар пайдаланылды:

1) азық-түлік (тамақ) шикізаты – тамақ өнімдерін өндіру кезінде одан әрі қайта өңдеуге арналған жануардан, өсімдіктен, микробиологиялық, минералдық, жасанды немесе биотехнологиялық жолдармен алынатын шикізат және ауыз су;

2) балалар сүт ас үйі – еметін және жас сәбилерге арналған сүт өнімдері мен емдік тамақтану өнімдерін дайындауға арналған объект;

3) балалар тағамы қоспасы – сапалық және сандық қатынасында емшек сүтінің құрамына барынша жақындатылған, баланың жасанды және аралас тамақтануы кезінде қалыпты дене бітімінің дамуын қамтамасыз ететін сүт қоспасы;

4) бастыру машинасы – дәндердің бетін шаңнан құрғақтай тазалауға, жеміс қабықтарын, шашақтарын және тұқымдарын ішінара бөліп алуға және дәнді алдын ала қабыршақтауға арналған қамшы түріндегі жұмыс органы бар дән тазалайтын машина;

5) бастундар – ұзын макарон бұйымдары ілінетін және кептірілетін жабдықтың қосалқы бөлігі;

6) бункер, силос – ысырмамен және қоректендірушімен жабдықталған төменгі бөлігі арқылы тиелетін дәнді уақытша сақтауға арналған ыдыстар;

7) бураттар – ұнды елеуге және металл магнитті қоспаларды ұстап қалуға арналған технологиялық жабдық;

8) бүріккіш пистолет (форсункалар) – сауу алдында сиырдың желініне өңдеу жүргізуге арналған құрылғы;

9) ветеринариялық құжаттар – мемлекеттік ветеринариялық-санитариялық бақылау және қадағалау объектілеріне республикалық маңызы бар қаланың, астананың, ауданның, облыстық маңызы бар қаланың мемлекеттік ветеринариялық-санитариялық инспекторлары беретін ветеринариялық сертификат; мемлекеттік ветеринариялық дәрігерлер беретін ветеринариялық-санитариялық қорытынды; жергілікті атқарушы органдар құрған мемлекеттік ветеринариялық ұйымдардың ветеринария саласындағы маманы малға, малдан алынатын өнімге және шикізатқа, тиісті әкімшілік-аумақтық бірлік аумағындағы эпизоотиялық ахуал туралы, сондай-ақ өндірістік бақылау бөлімшесінің аттестатталған ветеринариялық дәрігері беретін малдың, малдан алынатын өнім мен шикізаттың ветеринария саласындағы уәкілетті орган бекіткен тәртіппен ветеринариялық нормативтерге сәйкестігін айқындау жөніндегі ветеринариялық анықтама;

10) гомогенизация – май түйіршіктерін ұсақтау жолымен сүттің құрамын біркелкі қалыпқа келтіруге арналған технологиялық процесс;

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

12) дайындалатын сүт – дені сау малдан алынған және стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар мен ветеринариялық-санитариялық қағидалардың талаптарына сай келетін сүт;

13) дайындаушының техникалық құжаттары – сәйкестендіру белгілерін көрсете отырып, тамақ өнімдерінің атауы, тамақ өнімдерінің ингредиенттік құрамы, қолданылу саласы, физикалық-химиялық және органолептикалық көрсеткіштері, сондай-ақ тамақ өнімдерінің қауіпсіздік көрсеткіштері, таңбалауға және қаптауға қойылатын талаптар, жарамдылық мерзімі мен сақтау, тасымалдау және кәдеге жарату шарттарын, 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 тізбелері мен сипаттамасы бар тамақ өнімдерін дайындау, сақтау, тасымалдау және өткізу жүзеге асырылатын дайындаушы бекіткен құжаттар (ұйым стандарттары, техникалық шарттар, технологиялық регламенттер, технологиялық нұсқаулықтар, ерекшеліктер);

14) дәнді ылғалды қабыршақтауға арналған машина – дәнді ылғалдандыруға және қабығын ішінара алу үшін қолданылатын машина;

15) дәннің зиянды қоспасы – адам мен жануарлардың денсаулығына қауіпті өсімдіктен алынған қоспа;

16) дезинфекциялау кедергісі – автокөлік дөңгелектерін дезинфекциялауға арналған дезинфекциялау ерітіндісімен толтырылған, объект аумағына кіреберіс жердегі шұңқыр;

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

18) есептік нөмір – өндіру объектісінің қызмет түрі мен нөмірін қамтитын код ;

19) етті дефростациялау – етті бұлшық еттің қалың жерінде плюс (бұдан әрі – "+") 1 градус Цельсий (бұдан әрі – $^{\circ}\text{C}$) төмен емес температураға дейін жібіту;

20) жаншылған ет – сүйегінен ажыратылған тұтас еттің бұлшық еттерінен, майынан және дәнекер тіндерінен тұратын ет өнімі;

21) жарамдылық мерзімі – тамақ өнімдерін өндіру (дайындау), айналымы процестерінің (сатыларының) шарттарын сақтаған кезде тамақ өнімдерін мақсаты бойынша пайдалану қауіпсіз деп саналатын және аяқталған кезде мақсаты бойынша пайдалану үшін тамақ өнімдері жарамсыз болатын уақыт кезеңі;

22) жарма өнімдері – дәнді жармаға өңдеу нәтижесінде алынған өнімдер;

23) жетілдіру камерасы – дайын өнімнің тиісті органолептикалық көрсеткіштерін және сақтау кезінде төзімділігін қамтамасыз ету үшін етке созылмалы түр беру, ылғал ұстағыш қабілетін сақтау мақсатында етті ұстауға арналған үй-жай;

24) жоғары температурада пастерлеу – $+77^{\circ}\text{C}$ бастап $+125^{\circ}\text{C}$ дейінгі температура диапазонында, сілтілі фосфатазаны және пероксидазаны инактивациялау қоса жүретін термиялық өңдеу процесі;

25) зеер камерасы – шнектің және дәндер ядросының ортасынан алынатын майдаланған жарманың пресс пластиналары арасындағы кеңістік;

26) крахмал-сірне өнімдері – құрамында крахмалы бар шикізаттан крахмал мен крахмал өнімдерін дайындау нәтижесінде алынған өнім. Крахмал-сірне өнімдеріне мыналар жатады: крахмал сірнесі, кристалды глюкоза, түрлі көмірсутекті құрамдағы сироптар, жасанды және түрлендірілген крахмалдар, декстриндер, крахмал сагосы және крахмал негізіндегі басқа да өнімдер;

27) қабық – күнбағыс дәнінің жеміс қабығы;

28) қайнатпа – әртүрлі жемістер мен жидектердің езбесін қоса отырып, пісірілген қант массасы;

29) қамырды ашытып қою – стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарға сәйкес ауаның температурасы мен ылғалдылығы жағдайында қамырды ұстау;

30) қарқынды ылғалдау шнегі – дәнді ылғалдауға арналған транспортер түріндегі жабдық;

31) қатты мұздатылған ет – бұлшық еттің қалың жерінде минус (бұдан әрі – "-") 18°C аспайтын температураға дейін мұздатқаннан кейінгі ет;

32) қауіпті тамақ өнімдері – пайдалану кезінде адам өмірі мен денсаулығы және қоршаған орта үшін жол берілмейтін қатер төнетін өнімдер;

33) қуаттылығы аз объектілер (шағын өндіріс) – етті, сүтті, нан және нан-тоқаш бұйымдарын, балықты қайта өңдеу бойынша өндірісі тәулігіне 3,0 тоннаға дейін; кремі бар кондитерлік бұйымдар өндірісі тәулігіне 0,1 тоннаға дейін, кремі жоқ кондитерлік бұйымдар өндірісі тәулігіне 0,3 тоннаға дейін; макарон бұйымдары өндірісі тәулігіне 0,1 тоннадан кем, алкоголь және алкогольсіз өнімдер өндірісі жылына жүз мың декалитрге дейінгі объектілер;

34) құрғақ ашытқылар – құрамында 90 пайыз (бұдан әрі – %) құрғақ заттары бар ашытқылар;

35) магнитті бөгеуіштер – металл магнитті қоспаларды бөлуге арналған құрылғы;

36) магнит ұстағыш – ұсақ металл заттарды ұстауға арналған қондырғы;

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

38) малдан алынатын азық-түлік (тамақ) шикізаты – тамақ өнімдерін дайындауға арналған және өнеркәсіптік немесе жылумен өңдеуге ұшырамаған өнімдер: малдың барлық түрінің тұтас еті (тұтас еттері), олардың бастапқы қайта

өңдеу өнімдері (қан мен субөнімдерді қоса алғанда), судың биологиялық ресурстары және уылдырық, шикі сүт, шикі кілегей, ара шаруашылығы өнімдері, жұмыртқа және жұмыртқа өнімдері; өнеркәсіпте дайындалмаған, ауыл шаруашылығы базарларында өткізуге арналған малдан алынатын өнімдер;

39) меланж – жұмыртқаның ақуызы мен сарыуызының мұздатылған қоспасы;

40) меласса – қант қызылшасы өндірісінің қалдығы, ашытқы өндіруде пайдаланылады;

41) мисцелла – шроттың еріткішпен қоспасы;

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

43) өндірістік бақылау – өндіруші тамақ өнімдерін өндіру (дайындау), айналымы және кәдеге жарату процесінде олардың қауіпсіздігін қамтамасыз етуге бағыттаған іс-шаралар; зертханалық зерттеулер мен сынақтар жүргізуді қамтитын жұмыстардың орындалуы және қызметтердің көрсетілуі;

44) өнеркәсіпте дайындалмаған тамақ өнімдері – азаматтар үй жағдайларында және (немесе) жеке қосымша шаруашылықтарында немесе бау, бақша, мал шаруашылығымен айналысатын азаматтар алған және тек ауыл шаруашылығы базарларында өткізуге арналған жануардан және өсімдіктен алынған өнімдер;

45) өсімдік майы – сығып алу немесе айырып алу арқылы өсімдіктердің тұқымдарынан немесе жемістерінен алынатын өсімдік майлары;

46) пастерлеу – микроорганизмдердің патогенді және вегетативті жасушаларын өнімдегі бастапқы құрамының кем дегенде 99,0 %-ға жоюды қамтамасыз ететін, +65⁰С бастап +100⁰С дейінгі температурада термиялық өңдеу (бір рет қыздыру арқылы) процесі;

47) престелген ашытқылар – құрамында 25-30 % құрғақ заттары бар ашытқылар;

48) рециркуляция – бастапқы параметрлеріне дейін келтірілген ауаны қайта пайдалану;

49) рұқсат етілген шекті шоғырлану – барлық еңбек өтілі ішіндегі күнделікті жұмыс кезінде ауру немесе денсаулық жағдайында ауытқу тудырмайтын зиянды өндірістік факторлардың деңгейлері;

50) салқындатылған ет – жануарды немесе құсты сойғаннан кейін тікелей және бұлшық еттің қалың жерінде 0°C бастап $+4^{\circ}\text{C}$ дейінгі температурада салқындатқаннан кейін алынатын жас ет;

51) санитариялық өңдеу – жабдықты, мүкәммалды, ыдысты жуу және дезинфекциялау сапасын қамтамасыз ететін технологиялық тәсілдердің жиынтығы;

52) санитариялық ақау – технологиялық операциялар, тасымалдау және (немесе) жинау барысындағы бұзушылықтар салдарынан туындаған өнімнің өзгеруі, тікелей мақсаты бойынша пайдалану мүмкіндігін болдырмауға әкеп соқтыратын, оның органолептикалық және тұтынушылық қасиеттерінің өзгеруі арқылы өнімнің бүлінуі;

53) санитариялық арнайы киім (бұдан әрі – арнайы киім) – шикізатты, қосымша материалдарды және дайын өнімді механикалық бөлшектермен, микроорганизмдермен және басқа ластанулармен ластанудан қорғауға арналған персоналдың қорғаныш киімінің жиынтығы;

54) санитариялық күн – үй-жайларды күрделі жинауға, жабдықтар мен мүкәммалды жууға, қажет болған жағдайда дезинфекциялау, дезинсекциялау, дератизациялау жүргізу үшін арнайы бөлінген уақыт (кемінде айына бір рет);

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

56) сепаратор – дәндерді ірі, ұсақ және жеңіл қоспалардан тазалауға арналған дән тазалайтын машина;

57) стерилизациялау – $+100^{\circ}\text{C}$ жоғары температурада микроорганизмдерді, олардың вегетативті жасушалары мен спораларын жоюды қамтамасыз ететін тұмшаланып жабылған ыдыстарда сүтті термиялық өңдеу процесі;

58) сүт блогы – сүтті бастапқы өңдеуге және уақытша сақтауға, сауу жабдығын санитариялық өңдеуге, жуу және дезинфекциялау құралдарын сақтауға және дайындауға арналған сиыр қорадағы оқшауландырылған үй-жай немесе жеке ғимарат;

59) тамақ өнімдерінің, материалдар мен бұйымдардың сапасы мен қауіпсіздігі куәлігі – тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатының әрбір партиясына қоса берілетін және оның сапасы мен қауіпсіздігінің нормативтік, техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес келуін куәландыратын; оларды қадағалауды қамтамасыз ететін, партияның нөмірі мен көлемін (бар болғанда), жарамдылық мерзімдері мен оларды сақтау шарттарын қамтитын өндірушінің (дайындаушының) құжаты;

60) тамақ өнімдерінің қауіпсіздік көрсеткіші – адамның және малдың денсаулығына қауіп төндіретін химиялық, радиоактивті, уытты заттардың және

олардың қосындылары құрамының, микроорганизмдердің және басқа да биологиялық организмдердің жол берілетін деңгейі;

61) тамақ өнімдері – бұл адамның тағамға тұтынуына (оның ішінде балалар тағамына, диеталық емдік тамақтануға, диеталық профилактикалық тамақтануға, спортшылардың тамақтануына арналған мамандандырылған өнімдер, сергітетін сусындар, өсімдіктен, малдан және микробтан алынатын гендік-инженерлік түрлендірілген (трансгенді) организмдерден алынған шикізаттардан өндірілетін тамақ өнімдері, органикалық өнімдер) арналған табиғи, өңделген немесе қайта өңделген түрдегі жануардан, өсімдіктен, микробиологиялық, минералдық немесе биотехнологиялық жолдармен алынған өнімдер, ауыз су және ыдыстарға өлшеп құйылған минералды ауыз су, алкогольді (оның ішінде сыра) және алкогольсіз сусындар, тағамға биологиялық белсенді қоспалар, сағыздар, ұйытқылар мен микроорганизмдердің бастапқы өсірінділері, ашытқылар, тағамдық қоспалар мен хош иістендіргіштер, сондай-ақ азық-түлік (тамақ) шикізаттары мен тамақ ингредиенттері;

62) тамақ өнімдерінің партиясы – қауіпсіздікті куәландыратын бір құжат қоса берілетін, ұқсас жағдайларда өндірілген (дайындалған) және (немесе) қапталған біртекті тамақ өнімдерінің жиынтығы;

63) тартылған ұн өнімдері – дәнді ұнға өңдеу нәтижесінде алынған өнімдер;

64) тез бұзылатын тамақ өнімдері – қатаң регламенттелген мерзімдерде тасымалдаудың, сақтаудың және өткізудің арнайы талаптарын қажет ететін тамақ өнімдері;

65) тез мұздатылған өнімдер – бүтін, туралған немесе ұсақталған табиғи тағам компоненттерін қоса отырып немесе оларды қоспай дайындалған, қапталған және сақтау кезінде және тұтынушыға дейін барлық салқындату тізбегінде сақтау қажет, өнім ішіндегі температураны -18°C дейін жеткізгенге дейін жылдам тәсілмен мұздатылған өнімдер;

66) тез мұздататын камера – -28°C және одан төмен температуралық режимдегі жабдықталған үй-жай;

67) тегістеуші машина – дәннің (тұқымның) бетінен қауызы аршылғаннан кейін қалған қабыршақтарды (және ішінара ұрықты) біржола алып тастауға арналған, сондай-ақ жармаларды стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарда белгіленген қалыпқа және қажет етілетін сыртқы түріне дейін өңдеуге арналған машина;

68) технологиялық немесе өндірістік ақау – стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарда белгіленген талаптарды қанағаттандырмайтын өнім, оны

ақаулардың болуына байланысты тұтынушыға беруге жол берілмейді. Технологиялық ақау қайта өңделеледі немесе өзінің қажеттіліктері үшін пайдаланылады;

69) термиялық өңдеу – өнімдерді термиялық өңдеу процесі (суыту, термизация, пастерлеу, стерилизациялау, ультрапастерлеу, ультражоғары температурада өңдеу);

70) термизация – сүтті немесе сүт өнімдерін $+60^{\circ}\text{C}$ бастап $+68^{\circ}\text{C}$ дейінгі температурада кейіннен 30 секундқа (бұдан әрі – сек) дейін ұстау арқылы термиялық өңдеу процесі;

71) термограмма – шикізаттарды (өнімдерді) жылумен өңдеу режимінің графикалық бейнесі;

72) технологиялық жабдық – өндірістің жұмыс істеуіне қажетті тетіктер, машиналар, құрылғылар, аспаптар жиынтығы;

73) тоңазытылған жұмыртқалар – тоңазытқышта 30 тәуліктен астам уақыт бойы сақталған жұмыртқалар;

74) тоңазытылған ет – жануарды сойғаннан кейін тікелей және еттің қалың жерінде -2°C бастап -3°C дейінгі температураға дейін тоңазытқан соң алынған жас ет;

75) тостер – дәндерді кептіруге арналған электрлі қыздыру аппараты;

76) төменгі температурада пастерлеу – $+76^{\circ}\text{C}$ жоғары емес температурада сілтілі фосфатазаны инактивациялаумен сүйемелденетін термиялық өңдеу процесі;

77) ультражоғары температурада өңдеу (УЖТ, ультрапастерлеу) – сүтті және оның өңдеу өнімдерін $+125^{\circ}\text{C}$ бастап $+140^{\circ}\text{C}$ дейінгі температура ағынында кемінде 2-5 сек ұстау арқылы микроорганизмдерді, олардың вегетативті жасушалары мен спораларын жоюды қамтамасыз ететін термиялық өңдеу;

78) ультракүлгін сәуле – үй-жайдың ауасын, суды залалсыздандыру үшін қолданылатын 0,4-0,2 микрометр ауқымындағы электр магнитті толқындар;

79) үгу машинасы – жеміс қабықтарын (кебегін) дән эндоспермасынан бөлуді жүзеге асыратын ортадан сыртқа тебетін машина;

80) үлестіру пункті – балалар сүт ас үйі құрамына кіретін немесе балалар сүт ас үйінен 40 километрден (бұдан әрі – км) аспайтын арақашықтықта бөлек орналасқан балалар сүт ас үйінде дайындалған балалар тамағын таратуға арналған объект;

81) ұйытқы – тамақ қоспасын сүтқышқылды бактериялармен немесе сүтқышқылды бактериялармен және ашытқылармен ашытумен алынған жартылай фабрикат,

82) ұнтақтағыш – қатты материалды дисперстіліктің белгілі бір дәрежесіне дейін ұсақтауға арналған құрылғы;

83) ұнтақ – жанышқышта ұнтақталған шикізат;

84) фризерлеу – сүт қоспасын бір уақытта араластыра отырып, балмұздақ үшін салқындатудың технологиялық процесі;

85) фризер – балмұздақ дайындауға арналған жабдық;

86) циклон – ауаны тазалауға арналған құрылғы;

87) шартты жарамды ет – залалсыздандырғаннан кейін тамаққа пайдалануға жол берілген ауру жануардың тұтас еті (уылжытып пісіру, шұжық бұйымдарын әзірлеу, мұздату немесе тұздау арқылы финнозды етті залалсыздандыру);

88) шелдеу – терінің астындағы майлы және бұлшық ет тіндерінің қалдықтарын алып тастайтын технологиялық операция;

89) шрот – майлы дақылдар тұқымдарын престоу және экстракциялаудан кейін алынатын өсімдік майларын өндіру кезіндегі жанама өнім;

90) щеткалы машина – дәннің бетін қабықтан және шаңды ластанудан құрғақтай тазалауға арналған щетка түріндегі жұмыс органы бар дән тазалайтын машина.

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

2. Жобалау, салу, реконструкциялау, қайта жабдықтау және пайдалануға беру кезінде объектілерге қойылатын талаптар

5. Жобалау, салу және реконструкциялау кезінде объектілерге қойылатын талаптар Кодексінің 144-бабының 6-тармағына сәйкес сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган бекітетін санитариялық-эпидемиологиялық нормалау құжаттарына (бұдан әрі – нормалау құжаттары) сәйкес белгіленеді.

6. Жер учаскелерінде:

1) бұрын олар мал қорымдары, уытты қалдықтарды көму орындары, қоқыс үйінділері, ассенизациялау алаңы, зираттар ретінде пайдаланылған, сондай-ақ органикалық және химиялық сипаттағы ластанған топырағы бар;

2) радиациялық қауіпсіздік нормативтері жоғары болған;

3) жер учаскесінде күйдіргі ауруы бойынша стационарлық қолайсыз пункттердің топырақтық ошақтары орналасқан;

4) санитариялық-қорғаныш аймағын, санитариялық ажырауды ұйымдастыру мүмкіндігі болмаған кезде, су басуы ықтимал аймақтарда;

5) сумен жабдықтау көздерінің бірінші санитариялық қорғаныш аймағында орналасқан;

6) қауіпті аймақтарда көмір және басқа шахталар жыныстарының үйінділері орналасқан кезде объектілерді жобалауға және салуға жол берілмейді.

7. Ғимараттарды, құрылыстарды, объектілердің өндірістік үй-жайлары мен құрылғыларын (объектінің қуаты мен бейініне қарамастан) жобалау, реконструкциялау, қайта жабдықтау, қайта бейіндеу:

1) технологиялық процестердің ағымдылығын, шикізат пен дайын өнімді тасымалдау жолдарының қиылысуын болдырмауды;

2) шу мен дірілден қорғауды: үй-жайларды дыбыс оқшаулағыш құрылыс материалдарымен әрлеу; электр қозғалтқыштарды амортизаторларға дыбыс сіңіретін жұтқыш қаптаманы қолдану арқылы орнату; жабдықтарды діріл сіңіретін іргетастарға орнатуды қамтамасыз ету мүмкіндігін ескере отырып жүзеге асырылуы тиіс.

8. Мыналарды:

1) объектіні тұрғын үй ғимараттарында, тұрғын үй ғимараттарының ішіне салынған, жапсарлас салынған және ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларға және азаматтық мақсаттағы ғимараттарға;

2) балалар сүт ас үйін (бұдан әрі – БСАҮ) ғимараттардың жартылай жертөле және жертөле қабаттарына;

3) объектінің өндірістік үй-жайларын ғимараттардың жертөле және цокольдық қабаттарына;

4) объектімен байланысты емес жұмыстар мен көрсетілетін қызметтерге арналған үй-жайларды (объект персоналының тұруына арналған тұрғын үй-жайларды, үй жануарлары мен құстарын жемдейтін пункттерді);

5) өндірістік үй-жайларда персоналға арналған киім ауыстыру орнын орналастыруға жол берілмейді.

9. Мыналарды:

1) БСАҮ жапсарлас ғимараттарда, балалардың амбулаториялық-емханалық үй-жайларында және жеке кіретін есігі бар стационарлық медициналық ұйымдарда;

2) әкімшілік және тұрғын үй ғимараттарының бірінші қабаттарында өндірістік қуаты тәулігіне 5 мың порцияға дейін болатын БСАҮ;

3) 100 метрден (бұдан әрі – м) артық белгіленген санитариялық-қорғаныш аймағы бар санитариялық сыныптаманың 1-2 қауіптілік класына жатқызылған объектілерді қоспағанда, Кодекстің 7-1-бабының 2) тармақшасына сәйкес нысан бойынша санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды бар болғанда тамақ

өнімдерін қайта өңдеу және өндіру объектілерін көп бейінді өндірістік ғимараттармен бір аумақта;

4) 100 м-ден артық белгіленген санитариялық-қорғаныш аймағы бар санитариялық сыныптаманың 1-2 қауіптілік класына жатқызылған объектілерді қоспағанда, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды бар болғанда, тұрғындарға және (немесе) негізгі ғимараттың персоналына зиянды әсер болмаған, технологиялық процестердің оқшаулау принципі сақталған жағдайда қуаттылығы аз объектілерді жеке тұрған адам тұрмайтын ғимараттарда, адам тұрмайтын ғимараттарға жапсарлас, ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда, объектілердің көп бейінді өндірістік ғимараттарында (әкімшілік, өндірістік, сауда);

5) нөл метр деңгейінде санитариялық-қорғаныш аймағын негіздеу жобасына санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды бар болғанда қуаттылығы аз объектілерді тұрғын ғимараттарда, тұрғын ғимараттар мен азаматтық мақсаттағы ғимараттардың ішіне, жапсарлас және ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда орналастыруға жол беріледі.

10. Қуаттылығы аз объектілерді қоспағанда, объектілердің аумағында көліктің кіруіне және шығуына арналған екі бөлек жол көзделеді. Жүк түсіру-тиеу алаңдарын, теміржол және автомобиль платформаларынан өтпелерді, құрылыс материалдарын, отынды, ыдыстарды сақтауға арналған алаңдарды, автокөлік жолдары мен жаяу жүргінші жолдарын су өткізбейтін тегіс жабынмен жабады.

11. Сүт дайындаумен, құстарды, етті, балықтарды қайта өңдеумен айналысатын объектілердің аумағына кіргенде және одан шыққанда қақпа алдында эпизоотиялық ахуалға байланысты дезинфекциялау ерітіндісі бар дезинфекциялау кедергілері орналастырылады. Дезинфекциялау кедергілерінің кюветтері жылдың қыс мезгілінде дезинфекциялау ерітінділерін қыздыруға арналған құрылғымен жабдықталады.

12. Тамақ өнімдерін қабылдау (жөнелту) үшін шикізат пен дайын өнімді тасымалдауға арналған бөлек жүк көтергіштермен жарақталған жүкті тиеу-түсіру тетіктері көзделеді. Тамақ өнімдерін тиеу-түсіру орындарына қалқалар орнатылады.

13. Объект аумағында мынадай негізгі:

1) әкімшілік үй-жайлар ғимараты, бақылау-өткізу пункті және жеңіл көліктің тұрағына арналған алаң орналасқан әкімшілік;

2) өндірістік үй-жайлар, сондай-ақ өндірістік зертхана, денсаулық сақтау пункті, санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар, асхана, қалқасы бар мамандандырылған көлікке арналған автотұрақ орналасқан өндірістік;

3) қосалқы мақсаттағы ғимараттары, қойма үй-жайлары, жөндеу-механикалық шеберханалары, резервтегі құрылыс материалдарын, ыдыстар мен отынды сақтауға арналған құрылыстары, қоқыс жинауға арналған контейнерлер орналасқан алаңдар мен аулалық дәретханалары бар шаруашылық аймақтар бөлінеді.

Шаруашылық аймағы өндірістік аймаққа қарағанда ық жақта орналасады, жасыл желектермен (ағаштармен, бұталармен) бөлінеді.

14. Көмірге арналған ашық қоймалар, мазутты және басқа да мұнай өнімдерін сақтауға арналған резервуарларды жауын-шашын суы еңісімен жоспарланған арнайы сақтауға бөлінген алаңдарда орналастырады.

15. Объект аумағындағы шаруашылық аймақтың арнайы бөлінген жерінде өндірістік аймаққа қатысты ық жақта қатты тұрмыстық және өндірістік қалдықтарды жинауға арналған қақпағы бар контейнерлерді орнату үшін үш жағынан биіктігі кемінде 1,5 м бүтін қабырғамен қоршалған алаң көзделеді.

16. Үй-жайлардың жиыны мен аудандарын бейінді объектілердің типіне, қуатына, шығарылатын өнімдердің ассортиментіне, технологиялық жобалау нормаларына сәйкес белгілейді.

17. Тұрмыстық үй-жайлар санитариялық өткізгіш типі бойынша ұйымдастырылады, олардың құрамына сыртқы, жеке және арнайы киімдерге және аяқ киімдерге арналған бөлек киім ілетін орын, таза киімдерді сақтауға арналған киім-кешек қоятын орын, кір арнайы киімді қабылдауға арналған үй-жай, себезгі бөлмесі және қол жууға арналған раковиналар, киімдер мен аяқ киімдерді кептіретін орын, кір жуатын бөлме (кір жуу орталықтандырылған болмаса) кіреді.

18. Персоналға арналған тұрмыстық үй-жайларды жеке және арнайы киімге, аяқ киімге арналған бөлек шкафтармен жабдықтайды.

Тұрмыстық үй-жайлар жеке ғимаратта орналасқан жағдайда өндірістік үй-жайларға жылы өту жолын көздейді.

19. Етті (оның ішінде құстың етін), балық және сүт өнімдерін өндіру және қайта өңдей объектілерінде жұмыс істейтін әйелдер саны 15 және одан көп болғанда әйелдердің жеке гигиенасына арналған бөлме және гигиеналық себезгісі бар арнайы кабина көзделеді.

20. Өндірістік үй-жайлар мен ғимараттарда:

1) тамақ өнімдерін өндіруде пайдаланылатын мүкәммал мен айналымдағы ыдыстарды сақтауға, жууға және дезинфекциялауға арналған үй-жайлар және жинау мүкәммалы мен жабдықтарын сақтауға, оларды жууға және дезинфекциялауға арналған үй-жайлар;

2) санитариялық-тұрмыстық суағарлар үшін жұмыс істеп тұрған су бұрумен қосылған жуғышпен жабдықталған, есіктері өндірістік үй-жайға тікелей

шықпайтын, тамақ өнімдерінің барлық өндірістік цехтарынан бөлек үй-жайда орналасқан санитариялық торап;

3) цехтарда 500 шаршы метрге (бұдан әрі – м²) шаққанда бір кран, бірақ бір үй-жайға кемінде біреу есебінен жинауға арналған жуғыш крандар. Шлангілерді сақтау үшін ұштық клапандармен жабдықталған кронштейндер көзделеді;

4) ыстық және суық ағынды су келтірілген, араластырғыштармен, қол жууға арналған құралдармен және бір рет қолданылатын сүлгілермен немесе электр сүлгілермен (кемінде біреу) жарақталған, әрбір өндірістік үй-жайда, санитариялық торапта, тұрмыстық үй-жайда қол жууға арналған қолжуғыштар көзделеді.

21. Объекті персоналы үшін тамақ ішетін орын бөлінеді (буфет, асхана немесе ас ішетін үй-жай).

22. Объекті аумағы қоршалады, абаттандырылады, қатты жабынмен қамтамасыз етіледі, атмосфералық, еріген суды және аумақты шайған су ағындарын жинауға арналған жауын-шашын кәрізімен жабдыкталады, тазалықта ұсталады.

23. Объектілер орталықтандырылған ыстық және суық сумен жабдықтаумен, су бұру жүйесімен қамтамасыз етіледі. Объектіге сумен жабдықтау жүйесін енгізген кезде су сынамасын алуға арналған құрылғы және сарқынды суға арналған жол көзделеді. Объектілердің өндірістік үй-жайлары ағынды суық және ыстық сумен қамтамасыз етіледі.

24. Елді мекенде орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйесі болмаған кезде объектіде су құбырының ішкі жүйесін орната отырып, жергілікті су көздерінің суын пайдалануға жол беріледі. Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау және бу жүйесі болмаған кезде жылудың жергілікті көздері, су ысытқыштар орнатылады.

25. Су беру тоқтатылған кезеңде объектілерде талдауға су сынамасын алуға арналған құрылғымен жабдықталған суды өндірістік және ауыз су мақсатына сақтауға арналған жинау резервуарлары көзделеді.

26. Су қорына арналған резервуардың конструкциясы су қауіпсіздігін жеткілікті мөлшерде қамтамасыз етеді.

27. Объектілерде ауыз су емес суды техникалық мақсат үшін пайдаланған кезде ауыз сумен және техникалық сумен жабдықтаудың бөлек жүйелері көзделеді. Ауыз су мен ауыз су емес судың айналым жүйесіне айыратын таңба қойылады.

28. Мыналарға:

1) жұмыс орындарының және технологиялық жабдықтың үстінен технологиялық және тұрмыстық су ағатын аспалы кәріз құбырларын орнатуға;

2) өндірістік үй-жайлар арқылы тұрмыстық ағындарды бұруға арналған бағандар өткізуге;

3) объектілердің қойма үй-жайларының, өндірістік цехтарының және салқындататын камераларының үстінен санитариялық тораптарды, себезгі бөлмелерін, кір жуу бөлмесін және қолжуғышты орналастыруға;

4) тоңазыту камераларының қоршау конструкцияларында, сондай-ақ осындай камералар мен тамбурлар арқылы су құбыры мен кәрізді орнатуға;

5) сарқынды суды еденге ағызуға, сондай-ақ ашық науаны орнатуға;

6) өндірістік және тұрмыстық суды ашық су қоймаларына тиісінше тазартпай ағызуға, сондай-ақ сіңіретін құдықты орнатуға;

7) ашық технологиялық процестер жүретін технологиялық жабдық үстіне шамшырақтарды орнатуға;

8) ғимараттардың, құрылыстар мен объектінің үй-жайларында объектінің персоналының тұруына арналған тұрғын ғимараттарды немесе тұрғын үй-жайларды, объектімен байланысы жоқ жұмыстар мен қызметтер көрсетуге арналған үй-жайларды, үй жануарлары мен құстарды тамақтандыру пункттерін орналастыруға;

9) өндірістік үй-жайларда персоналға арналған киім шешетін бөлмелерді орналастыруға жол берілмейді.

29. Объектіде шаруашылық-тұрмыстық және өндірістік кәріз жалпы қалалық (кенттік) су бұруға қосылған бөлек болуы тиіс, ол болмаған жағдайда жергілікті кәріз жүйесі жабдықталады.

30. Объектіні кәрізденбеген және ішінара кәрізденген елді мекендерге орналастырған кезде жергілікті кәріз жүйесі және шығаратын тазарту жүйесі көзделеді. Сарқынды суды қабылдауға арналған су өтпейтін сыйымдылық (шұңқыр) қақпақпен жарақталады, шаруашылық аймағына орналастырылады және оның үштен екі көлемі толған жағдайда тазартылады.

31. Сарқынды су кәрізге немесе жергілікті тазарту құрылыстарына шығару алдында механикалық тазаланады, ішіндегі майы май ұстағыштар арқылы өткізіледі. Объектінің карантиндік бөлімшесінен шыққан сарқынды су залалсыздандырылады.

32. Өндірістік үй-жайлар шайынды суды жинауға арналған диаметрі кемінде 10 сантиметр (бұдан әрі – см) траптармен және торлармен жабдықталады. Технологиялық жабдықтың және машиналардың өңделген суын ағызуға арналған құбырлар гидравликалық қақпақ (сифон) құрылғысы бар су бұруға қосылады.

Жабдықтан аққан сарқынды суды кәрізге ағызу жабық әдіспен жүргізіледі.

33. Санитариялық тораптардағы, себезгі бөлмелері мен кәріз және су құбыры бағаналары өтетін орындардағы еден объекті үй-жайларының үстінде гидрооқшаулау төсемі бар жабындар арқылы орнатылады.

34. Өндірістік және қойма үй-жайларындағы кәріз бағандарын сыланған қораптарда тексерусіз, объектінің тек тұрмыстық үй-жайлары арқылы өткізеді.

35. Объектінің үй-жайларында өндірістің технологиялық талаптарына сәйкес табиғи және (немесе) жасанды жарық көзделеді.

36. Жарықтандыру көздері арнайы жарық беретін арматурамен, шаң, ылғал бөлумен байланысты өндірістерде ылғал-шаңнан қорғайтын арматурамен жабдықталады. Жұмыс орындарында шағылысуды болдырмайтын қосымша жарықтандыру көздерін орнатады.

37. Өндірістік, қосалқы және тұрмыстық үй-жайлар табиғи және (немесе) жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдету жүйесімен жабдықталады.

38. Желдету жүйелерінің конструкциясы мен орындалуын үй-жайға ластанған ауаның кіру мүмкіндігін болдырмау және тазалауды немесе ауыстыруды қажет ететін сүзгілерге және басқа бөліктерге қолжетімділікті қамтамасыз ету арқылы жасайды.

39. Егер технологиялық процеспен жол берілген болса, өндірістік үй-жайларда табиғи желдету көзделеді.

40. Жылу, ылғал және зиянды заттарды қарқынды бөлетін көз болып табылатын жабдық барынша тұмшаланады және жергілікті сорғы құрылғысы бар сору-сыртқа тарату желдеткішімен, ұн шаңын бөлу көздері (үйінді шұңқырлар, қап қағушы машиналар, ұн елеуіштері, қысқа кесілген бұйымдарды төгуге арналған іріктеу үстелдері) аспирациялық қондырғылармен жабдықталады.

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

42. Аммиакты компрессорлық қондырғылардың машина және аппараттық бөлімшелеріндегі сору желдеткішінің ауа жинау құрылғыларын үй-жайдың жоғарғы және төменгі аймақтарында орнатуға жол беріледі.

43. Егер оның дөңесіне дейінгі арақашықтық кемінде 10 м болса, жергілікті сору жүйесінің шығарындыларын ғимараттың ең жоғары бөлігінің жабынынан кемінде 2 м биіктікте шығарады.

44. Желдету жүйесі шығаратын, құрамында уытты заттар бар ауа атмосфераға шығару алдында тазартылады.

45. Технологиялық жабдықтың орнын ауыстыру немесе алмастыру кезінде желдеткіш жүйелеріне реконструкциялау жүргізіледі.

46. Уытты және тітіркендіретін заттарды қолдануға байланысты технологиялық процестерді сору-сыртқа тарату желдеткішімен жабдықталған бөлек үй-жайларда немесе оқшауланған арнайы учаскелерде жүргізеді.

47. Жұмыс орындарында шығатын ыстық будан және газдан қорғау үшін тыныс алу аймағы деңгейінде ауа себезгісі орнатылады. Қысқы уақытта ауа қозғалысының жылдамдығы сек 0,5-1,0 метр (будан әрі – м/с) болған кезде себезгілеу ауасының температурасы +18 °С шегінде, ал жазғы кезеңде ауа қозғалысының жылдамдығы секундына 1-2 м/с болған кезде +22 °С қамтамасыз етіледі. Ауаның рециркуляциясына жол берілмейді.

48. Бөтелкені үрлеу бойынша қондырғыны негізгі өндірістен оқшаулайды және жергілікті желдеткіш қондырғымен жабдықтайды.

49. Тұрмыстық үй-жайларда, санитариялық тораптарда, себезгі бөлмелерінде және зертханаларда жалпы алмасу және жергілікті желдеткіштің автономды (тәуелсіз) жүйелері, тұрмыстық үй-жайларда көбіне табиғи іске қосылатын желдеткіш орнатылады.

50. Өндіріс технологиясын есепке ала отырып, технологиялық ауа баптау құрылғысы көзделеді.

51. Микроклиматқа, өндірістік үй-жайларды жарықтандыруға, шу, діріл, аспаптардың және жабдықтың электр магниттік сәулеленуіне, жұмыс аймағының ауасындағы зиянды қоспалардың болуына қойылатын талаптар Кодекстің 144-бабының 6-тармағына сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган бекітетін "Қалалық және ауылдық елді мекендердегі атмосфералық ауаға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар", "Адамға әсер ететін физикалық факторларға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" гигиеналық нормативтеріне сәйкес қамтамасыз етіледі.

52. Өндірістік және қойма үй-жайларына кіреберісте тамбурлар болмаған жағдайда, ауаны жылытатын "ауа" шымылдығы құрылғысы көзделеді.

53. Объектіні орталықтандырылған жылыту жүйесімен жабдықтайды, ол болмаған жағдайда, жергілікті жүйеге жол беріледі. Жинау, тексеру және жөндеу жүргізу үшін жылытудың барлық түрлері жағдайында жылытқыш аспаптардың қолжетімділігін қамтамасыз етеді.

54. Температуралық-ылғалдылық режимдері бойынша ерекшеленетін және өзара қатынасатын үй-жайлар осы параметрлердің шұғыл өзгеруіне жол бермейтін жабдықпен және (немесе) құралмен бөлінеді.

55. Үй-жайды ішкі әрлеу пайдаланылып отырған өндіріс технологиясына конструктивті сәйкес келетін, қолдануға рұқсат етілген уытты емес әрлеу материалдарын пайдалану арқылы өндіріс технологиясын ескере отырып,

орындалады. БСАҮ-ның өндірістік цехтарының, сүт өңдейтін, ет өңдейтін, тез мұздатылған жартылай фабрикаттарды, тұзды, тамақ концентраттарын, тамақ қышқылдарын өндіру объектілерінің, себезгі бөлмелерінің қабырғалары барлық биіктігі бойына қапталады; басқа өндірістердің өндірістік цехтарының, зертханалардың, тұрмыстық үй-жайлардың қабырғалары жуу және дезинфекциялау құралдарына төзімді материалдармен кемінде 2 м биіктікке дейін қапталады.

56. Төбенің (немесе төбе болмаған жағдайда, шатырдың ішкі беті), өндірістік үй-жайлардағы технологиялық жабдықтардың үстінде орналасқан жерүсті конструкцияларының беті тамақ өнімдеріне бөгде бөлшектердің түсуіне, конденсаттың, зеңнің пайда болуы мен түсуіне жол бермейтіндей жасалады.

57. Технологиялық жабдықтардың жұмыс істеуі кезінде конденсат пен зеңнің пайда болуын болдырмау қамтамасыз етіледі. Қабырғалар, төбелер және еден жылтыр, тегіс, ақаусыз бетті қамтамасыз ететін, жуу және дезинфекциялау құралдарымен жеңіл санитариялық өңделетін материалдардан орындалады.

58. Өндірістік үй-жайлардың, себезгі бөлмелерінің едені су өтпейтін, сіңірмейтін және уытты емес, тайғанамайтын, оларды санитариялық өңдеуге мүмкіндік беретін, беті тегіс, шұңқырсыз, жарықшақсыз материалдардан, жұмыс орындары мен жолдардан алыс орналасқан траптарға ылди, сорғытуды қамтамасыз ете отырып, жасалады. Агрессивті ағыны бар үй-жайларда едендерді әрлеу үшін қышқылға, сілтіге және майға төзімді жабындарды пайдаланады. Цехішілік көлікке арналған жолдағы еден учаскелері соққыға төзімді плиталармен әрленеді. Сулы процестермен, маймен молынан ластанумен байланысты өндірістік үй-жайлар еденінің учаскелері тормен жабдықталады.

3. Үй-жайларды және жабдықты күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын талаптар

59. Жұмыс істеп тұрған объектілерге Кодекстің 7-1-бабының 35) тармақшасына сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган айқындайтын тәртіппен тамақ өнімдері өндірісі объектісіне есептік нөмір берілуге тиісті.

60. Өнім айналымын жүргізу процесінде пайдаланылатын үй-жайларды, жабдықты, мүкәммалды, ыдысты, көлік құралдарын санитариялық өңдеудің, дезинсекциялаудың және дератизациялаудың пайдаланылатын тәсілдері мен мерзімділігі олардың қауіпсіздігін қамтамасыз етеді және дайын өнімнің қайта ластануына мүмкіндік бермейді.

61. Өндірістік үй-жайларды жинау күнделікті ылғал тәсілімен жүргізіледі. Еден жұмыс процесінде және ауысым аяқталғаннан кейін сабын-сілті ерітіндісін

пайдалана отырып, жуылады. Өндірістік үй-жайлардағы панельдердің, есіктердің беті кемінде аптасына бір рет жуылады.

62. Барлық үй-жайлар мен жабдық тазалықта ұсталады. Өндірістік үй-жайларда ағымдағы және күрделі жөндеу жүргізу қажеттілігіне қарай немесе халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының ұйғарымы бойынша жүзеге асырылады.

63. Зең пайда болған кезде қабырғалар, төбелер, бұрыштар ағарту алдында Қазақстан Республикасының және Кеден одағына қатысушы мемлекеттердің аумағында тамақ өнеркәсібі объектілерінде қолдануға рұқсат етілген арнайы препараттармен өңделеді.

64. Үй-жайларды, жабдықтарды және мүкәммалды күрделі жинау, дезинфекциялау арқылы кемінде айына бір рет санитариялық күн жүргізіледі.

65. Жинау мүкәммалын, жуу және дезинфекциялау құралдарын сақтау үшін лас суға арналған суағармен, суық және ыстық су келтірілген раковинамен, шүберектерді кептіруге арналған құрылғымен жабдықталған жеке үй-жай бөлінеді. Жинау мүкәммалы таңбаланады. Жинау мүкәммалын өндірістік үй-жайларда сақтауға, сондай-ақ оны мақсаты бойынша пайдаланбауға жол берілмейді.

66. Дезинфекциялау кілемшелері өндірістік корпусқа, өндірістік үй-жайларға кіреберісте төселеді және әрбір ауысымда дезинфекциялау ерітіндісіне малынады

67. Мүкәммалды, ыдыстарды және көлік құралдарын жуу және дезинфекциялау су өткізбейтін едені, бу, ыстық және суық су келтірілген, сарқынды суды ағызуға арналған суағары, желдеткіші, оқытылған персоналы бар арнайы жуу үй-жайларында жүргізіледі. Қолмен жуу кезінде жылжымалы 3 секциялы жуу ваннасы көзделеді.

68. Жабдықты, мүкәммалды, үй-жайларды жуу және дезинфекциялау үшін технологиялық нұсқаулыққа, дайындаушының қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес Қазақстан Республикасының және Кеден одағына қатысушы мемлекеттердің аумағында қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдарын пайдаланады.

69. Жуу, дезинфекциялау құралдарын сақтау дайындаушының техникалық құжаттамасына сәйкес құрғақ, желдетілетін, стеллаждармен жабдықталған үй-жайда сақталады.

70. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған үй-жайлар, оның ішінде тоңазыту камералары, көлік құралдарының жүк бөлімшесі және тасымалдауға арналған контейнерлер өндірістік бақылау шегінде шаруашылық етуші субъект белгілеген жиілікпен жүйелі санитариялық өңделеді, дезинсекцияланады және дератизацияланады.

71. Объектілерде шикізаттар мен дайын өнімдерді кеміргіштердің лақтауынан және бүлдіруінен қорғау бойынша іс-шаралар жүргізіледі, оларды жүргізу жиілігін шаруашылық етуші субъект кеміргіштердің, жәндіктердің қоныстануын есепке ала отырып белгілейді.

72. Ыдыстар, құрылыс және шаруашылық материалдары қоймаларда сақталады, ыдыстарды асфальтты алаңдарда қалқаның астында жинауға және уақытша сақтауға жол беріледі.

73. Жабдық пен мүкәммал оларға қызмет көрсету, санитариялық өңдеу және жөндеу үшін еркін қол жеткізу мүмкіндігін ескере отырып орнатылады.

74. Тамақ өнімдерімен тікелей жанасатын технологиялық жабдық, мүкәммал, ыдыс-аяқ, ыдыстар және қаптама, жабдық пен аппаратураның барлық бөліктері Қазақстан Республикасының және Кеден одағына қатысушы мемлекеттердің аумағында тамақ өнімдерімен жанасу үшін қолдануға рұқсат етілген материалдардан пайдаланылады.

75. Тамақ өнімдерін өндіру, сақтау және тасымалдау үшін Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 18 қазандағы № 823 шешімімен бекітілген "Машиналар мен жабдықтардың қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінде (010/2011 КО ТР) белгіленген талаптарға сай келетін жабдық, аппаратура және ыдыстар пайдаланылады, тамақ өнімдерінің ластану қаупінің алдын алу үшін жеткілікті жиілікпен жуылады және дезинфекцияланады.

76. Тамақ өнімдерімен тікелей жанасатын жабдық пен мүкәммалдың беті тегіс, су өткізбейтін, сіңірмейтін және уытты емес, тоттану әсеріне төзімді, жуу және дезинфекциялау құралдарымен жеңіл санитариялық өңделетін материалдардан көзделеді.

77. Тамақ өнімдерімен жанасатын металл конструкциялар тот баспайтын материалдардан дайындалады.

78. Тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процесінің параметрлерін бақылауды талап ететін барлық жабдық, аппараттар мен мүкәммал тиісті бақылау-өлшеу аспаптарымен қамтамасыз етіледі. Технологиялық жабдықтың жұмысын бақылауды "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" 2007 жылғы 21 шілдедегі Қазақстан Республикасы Заңының (бұдан әрі – Заң), техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес шаруашылық етуші субъектілер ұйымдастырады.

79. Жарықтандыру аспаптары, арматура, терезе мен ойықтардың шыныланған беті таза ұсталады және ластануына қарай тазартылады.

80. Ашылатын барлық ойықтар (терезелер, фрамугалар, есіктер) жәндіктер кірмес үшін алмалы-салмалы қорғаныш торлармен жабықталады.

81. Желдету жүйелерін профилактикалық тексеру жылына кемінде екі рет жүргізіледі. Айына кемінде бір рет сүзгілерді тексеру, оларды тазарту және ауыстыру жүргізіледі.

82. Ауа өткізгіштер, торлар, желдету камералары және басқа да құрылғылар тазалықта ұсталады, оларда механикалық бұзылу, тоттану ізі, тұмшалануының бұзылуы болмауы тиіс.

83. Су құбырындағы және кәріздегі апаттар мен жөндеу жұмыстары, судың, будың және суықтың болмауы осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес нысан бойынша су құбырындағы және кәріздегі апатты және жөндеу жұмыстарын анықтауды және жоюды есепке алу журналына тіркеледі.

84. Апаттық жағдайларды жойғаннан, жөндеу жұмыстарын жүргізгеннен кейін су құбыры мен резервуар суды кейіннен зертханалық зерттеу арқылы жуылады және дезинфекцияланады.

85. Жұмыс орындарында жылулық сәулеленумен, ұнды, қант ұнтағын және басқа да сусымалы өнімдерді елеумен байланысты барлық жұмыстар сору-сыртқа тарату желдеткіші немесе жергілікті сыртқа тарату желдеткіші қосылған күйде жүргізіледі.

86. Тұрмыстық үй-жайлар күн сайын жұмыс аяқталған соң жиналады. Тұрмыстық үй-жайларды басқа мақсаттарға пайдалануға жол берілмейді.

87. Санитариялық тораптар өздігінен жабылатын есіктермен, арнайы киімге арналған ілгіштермен, қол жууға арналған құралдармен және бір рет қолданылатын сүлгілермен немесе электрлі сүлгілермен жарақталған, ыстық және суық су келтірілген қол жууға арналған раковиналармен жабдықталады. Санитариялық торапқа кіреберісте дезинфекциялау ерітіндісіне малынған дезинфекциялау кілемшесі көзделеді.

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

89. Қалдықтарды шығару контейнерлердің толуына қарай шығарудың белгіленген қағидаларына сәйкес арнайы көлікпен жүзеге асырылады.

90. Қалдықтарды сақтау және жою шарттары дайын өнімнің ластану мүмкіндігін, адамның өмірі мен денсаулығына қауіп төндіруін, сондай-ақ қоршаған ортаның ластану мүмкіндігін болдырмайтындай етіп көзделеді.

91. Мыналарға:

1) кәдеге жаратылуы тиісті, істен шыққан газды разрядты шамдар мен сынап толтырылған өлшеу аспаптарын сақтауға;

2) сору-сыртқа тарату желдеткіші жүйесі сөніп тұрғанда жұмыс жүргізуге және ашық технологиялық сыйымдылықтары мен процестері бар өндірістік үй-жайларда ауа рециркуляциясына жол берілмейді.

4. Тамақ өнімдерін өндіруге, өлшеп-орауға, сақтауға, тасымалдауға және байытуға қойылатын талаптар

92. Тамақ өнімдерін өндіру шарттары мен процестерін ұйымдастыру осы Санитариялық қағидалардың, Заңның, техникалық регламенттердің талаптарына қайшы келмеуі тиіс.

93. Цехішілік көліктік (айналым) ыдыс және ыдыс жабдықтары таза, құрғақ, берік, бөтен иіссіз пайдаланылады. Айналымдағы ыдысты пайдалану алдында объектіде міндетті түрде өңдейді.

Цехішілік ыдыс технологиялық процестің кезеңдері бойынша таңбаланады, шикізат пен дайын өнімнің жеке түрлеріне бекітіледі, қатаң түрде мақсаты бойынша пайдаланылады.

94. Мыналарға жол берілмейді:

1) өнімді өндіру кезінде жөндеу жұмыстарын жүргізуге және дезинфекциялауға жол берілмейді. Өндірістік цикл уақытында жабдықты қоршаған жағдайда оған жөндеу жүргізуге жол беріледі;

2) өндірістік үй-жайларда қосалқы бөлшектерді, ұсақ тетіктерді, шегелерді сақтауға;

3) өндірістік үй-жайларда тамақ өнімдерін ластау көзін жоюды қиындататын аймақтарды ұйымдастыруға;

4) өндірістік үй-жайларда және тоңазытқыштарда тамақ өнімдерін өндіру кезінде пайдаланылмайтын өндірістік қалдықтарды, басқа да заттар мен материалдарды, оның ішінде жуу және дезинфекциялау құралдарын сақтауға;

5) жәндіктер мен кеміргіштердің болуына;

6) өндірістік үй-жайларда сынаптық бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалануға, қорғаныш жиегі жоқ шыны өлшеу аспаптарын қолдануға;

7) көлік (айналым) ыдыстарын өндірістік цехке алдын ала өңдеусіз кіргізуге, санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес келмейтін ыдыстар мен көліктерде бұйымдарды сатуға және тасымалдауға;

8) дайын өнімдерді қаптауға арналған ыдысты өндірістік үй-жайлар арқылы тасымалдауға жол берілмейді;

9) объектілердің әкелінетін сумен жұмыс істеуіне;

10) технологиялық процестер, жабдықтарды және үй-жайларды санитариялық өңдеу үшін сумен жылыту жүйесінің ыстық суын пайдалануға;

11) өнімді анық таңбаланбаған, пломбасы бұзылған, ластанған, бүлінген қаптамада сақтауға және өткізуге;

12) технологиялық операцияларға кәсіптік дайындығы (біліктілігі, мамандығы) жоқ, гигиеналық оқытудан өтпеген персоналды тартуға;

13) мынаған:

тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласында қолданыстағы санитариялық-эпидемиологиялық талаптар мен тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне қойылатын техникалық регламент талаптарына сәйкес келмейтін;

дайындаушының техникалық құжаттарында көрсетілген тамақ өнімдерінің белгілерінен ерекшеленетін сапасыздықтың айқын белгілері бар;

тамақ өнімдерінің шығарылған орнын және қадағаланатындығын растайтын, олардың сапасын және қауіпсіздігін куәландыратын мәліметтерді қамтитын ілеспе құжаттары жоқ;

таңбасында көрсетілген, тұтынушыға дайындаушы ұсынған ақпаратқа сәйкес келмейтін;

таңбасында жарамдылық және (немесе) сақтау мерзімі немесе жарамдылық (сақтау) мерзімі өтіп кеткен немесе сақтау жағдайлары таңбасында және (немесе) ілеспе құжатында көрсетілген сақтау жағдайларына сәйкес келмейтін;

таңбасы жоқ немесе тамақ өнімін таңбалау бөлігінде оған қойылатын талаптарда белгіленген техникалық регламенттер талаптарына және (немесе) тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне арналған техникалық регламенттер талаптарына сәйкес келмейтін;

ветеринариялық сәйкестендіру белгілері жоқ (заңнамада осындай сәйкестендіру көзделген тұтас етке, тұтас еттің жартысына, төрттен бір бөлігіне, малды сойғаннан алынған өнімдерге арналған таңба);

құрамында заңнамаға сәйкес қайда шығарылғаны және қауіпсіздігі расталмаған тамақ ингредиенттері бар;

жалған өнім болып табылатын азық-түлік шикізатын қабылдауға, қолдануға, сақтауға, тасымалдауға және тамақ өнімдерін өндіруге жол берілмейді;

14) бояғыштарды, хош иістендіргіштерді, тамақ қышқылдарын және басқа қоспаларды басқа ыдысқа қайта салуға, қайта құюға;

15) мамандандырылған тамақ өнімдерін өндіру үшін мұздатылғаннан басқа құс етін, механикалық жаншылған құс етін және құс етінен алынған құрамында коллаген болатын шикізатты пайдалануға;

16) тамақ өнімдері өндірісінде йодталмаған тұзды пайдалануға жол берілмейді. Өндірісінде йодталмаған тұзды пайдалануға жол берілетін тамақ өнімдерінің жекелеген түрлерінің тізбесі осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшада көзделген;

17) шикізатты және дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған үй-жайда өнімнің өндірісіне қатысы жоқ тағамдық емес материалдарды, қалдықтарды, тамақ өнімдерін және шикізатты бірге сақтауға жол берілмейді;

18) тоңазыту жабдығының төбесінде, қабырғаларында, еденінде, есіктерінде, тамақ өнімдерінің қаптамаларында қар мен мұздың жиналуына жол берілмейді;

19) шикі өнімдерді (ет, құс еті, балық, көкөніс, жеміс, жұмыртқа және басқаларын) тұтынуға дайын тамақ өнімдерімен, дайын қапталмаған өнімдермен бірге сақтауға, қауіпті тамақ өнімдерін басқа тамақ өнімдерімен сақтауға, сондай-ақ оларды су құбырына және кәріз құбырларына, жылыту құралдарына жақын жерде сақтауға;

20) тамақ өнімдерін тікелей еденге жинауға жол берілмейді.

95. Техникалық су компрессорларды суытуға, аумақты суаруға, санитариялық тораптағы жуғыш бөшкелерге және писсуарларға келтіруге, автомашиналардың сыртын жууға пайдаланылады.

96. Объектілерде шығарылатын өнімдердің ассортиментін шаруашылық етуші субъектілер объектінің қуаты, типі, үй-жайлар жиынтығы, тоңазыту және технологиялық жабдықпен жаракталуына сәйкес әзірлейді.

97. Өндірісте пайдаланылатын мұз ауыз су сапасына және қауіпсіздігіне қойылатын талаптарға сәйкес келетін ауыз судан жасалады. Мұзды ластанудан қорғайтын жағдайларда дайындайды, орналастырады және сақтайды, оның сапасының сақталуын қамтамасыз етеді.

98. Тамақ өнімдерімен немесе тамақ өнімдерімен жанасатын беттермен тікелей жанасатын бу зиянды заттарды қоспастан ауыз судан өндіріледі.

99. Тұтыну ыдысында пайдаланатын материалдан басқа, сусымалы барлық қосалқы материалдар пайдалану алдында магнит ұстағыштар арқылы өткізіледі.

100. Тамақ ингредиенттері мен тамақ қоспалары дайындаушы зауыттың қаптамасында сақталады және пайдалануға жеке үй-жайда дайындалады. Оларды сақтау жеке жабық шкафтарда жүргізіледі, пайдалануға жеке үй-жайда дайындалады.

101. Шикізаттың, дайын өнімнің және қосалқы материалдардың әрбір партиясына олардың сапасын, қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар және олардың қадағалануын қамтамасыз ететін құжаттар қоса жүреді.

102. Өсімдіктен алынған азық-түлік шикізатының партиясына ауыл шаруашылығы дақылдарын өңдеу кезінде пайдаланылған пестицидтер, азық-түлік қорларының зиянкестерімен күресу мақсатында сақтауға арналған үй-жай мен ыдыс фумигациясы туралы өндірушінің (өнім берушінің) ақпараты қоса жүреді.

103. Жануарлардан алынған азық-түлік шикізаты ветеринариялық құжаты бар болғанда өңделмеген және қайта өңделмеген түрде тағамдық мақсаттағы тамақ өнімдерін өндіру үшін пайдаланылады.

104. Жануарлардан тікелей немесе оларды сою кезінде алынған жануарлардан алынған азық-түлік шикізатына ветеринариялық ілеспе құжаттар қоса жүреді.

105. Тамақ өнімдерін байыту (фортификациялау) Қазақстан Республикасының тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы талаптарға сәйкес жүргізіледі.

106. Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін және сақтау шарттарын өндіруші (дайындаушы) рецептуралық құрамына, қаптамалау материалының түріне, нормалау құжаттарының талаптарында көзделген сақтау шарттарын сақтаған кезде барлық жарамдылық мерзімі ішінде тамақ өнімінің қасиеттері мен қауіпсіздігін сақтауды қамтамасыз ететін қаптау тәсіліне және өнімді өңдеу түріне байланысты белгілейді.

107. Тамақ өнімдерін өндіруші (дайындаушы) өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз етеді және тұтынушыға өніммен бірге тамақ өнімдерінің, материалдар мен бұйымдардың сапасы мен қауіпсіздігінің куәлігін немесе өнімнің объектіде шыққан күні мен сағатын (технологиялық процесс аяқталған сәттен бастап), сақтау температурасы мен сақтау мерзімінің аяқталуын (күнін, сағатын) көрсете отырып, жүкқұжатты ұсынады.

108. Қойма үй-жайлары, шикізатты сақтауға және өндіріске дайындауға арналған үй-жайлар шикізатты, дайын өнімдерді бөлек сақтауға арналған тоңазыту жабдықтарымен жарақталады, санитариялық өңдеуді қамтамасыз ететін материалдардан жасалған сөрелермен, стеллаждармен, тауар қойғыштармен және контейнерлермен, салқындату камералары конденсатты жинау және бұру жүйелерімен жабдықталады.

109. Дайын өнімдерді тоңазыту камерасына және (немесе) қоймалық үй-жайға орналастыру партияны шығару күнін, ауысымын және нөмірін көрсете отырып, партиялармен жүзеге асырылады.

110. Қойма үй-жайлары, тоңазыту камералары массаны, температураны, ауаның салыстырмалы ылғалдылығын және уақытын өлшеуге арналған бақылау-өлшеу аспаптарымен жарақталады, олар жөніндегі мәліметтер шығарылған өнімнің жарамдылық (сақтау) мерзімі ішінде сақталады. Камералардың, үй-жайлардың температурасы мен ылғалдылығы сақталатын өнімнің нормативтік-техникалық құжаттамасының талаптарына сәйкес ұсталады.

111. Дайын өнімдерді сақтайтын тоңазыту камералары мен қоймалардың температурасы мен ылғалдылығын өндірістік бақылау шеңберінде шаруашылық етуші субъектілер ауысымына кемінде 2 рет бақылайды. Бақылау нәтижелері объектінің есепке алу құжаттамасына тіркеледі.

112. Тоңазыту жабдығы, тоңазыту камералары ластану шамасына қарай жуылады және дезинфекцияланады.

113. Ерекше иісі бар тамақ өнімдері (дәмдеуіштер, балық, ірімшік және басқаларды) бөгде иісті өзіне тартатын өнімдерден (шикі ет, сары май, жұмыртқа, шай, тұз, қант және басқаларынан) бөлек сақталады.

114. Тамақ өнімдерінің жекелеген түрлері үшін ерекше сақтау шарттарын сақтау қамтамасыз етіледі:

1) салқындатылған және тоңазытылған етті (тұтас етті, тұтас еттің жартысын, төрттен бір бөлігін) сақтау ілгектерге асып қойған күйінде, тұтас еттің өзара, үй-жайдың қабырғасымен және еденімен жанасуына жол бермей 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 жинап қойған кезде ауа айналымы қамтамасыз етіледі;

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

3) сусымалы өнімдерді сақтау құрғақ, таза, жақсы желдетілетін, қамба зиянкестерімен ластанбаған үй-жайларда жүргізіледі;

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

5) азық-түлік картобын қараңғы үй-жайларда және (немесе) оны күннің тікелей немесе шашыранды сәулесінің әсерінен қорғайтын ыдысты, қаптау материалдарын пайдалана отырып сақтайды.

115. Сақтау температурасы және ылғалдылық параметрлері регламенттелген тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған мамандандырылған көлік құралдары мен көлік жабдықтары қажетті тасымалдау температурасын ұстап тұратын жабдықтармен және температуралық режим мен ылғалдылық деңгейінің тиісті параметрлерін өлшейтін бақылау құралдарымен жабдықталады.

116. Тамақ өнімдерін, ыдысты, өнеркәсіптік қаптаманы кәдеге жарату және жою 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 жүзеге асырылады.

5. Өндірістік бақылауды ұйымдастыруға қойылатын талаптар

117. Тағам өнімдерін өндіру (дайындау) процестерін жүзеге асыру кезінде осындай өнімнің қауіпсіздік талаптарына байланысты өндіруші (дайындаушы) 021/2011 КО ТР көзделген талаптарға сәйкес ХАССП (қауіпті факторларды талдау жүйесі және сындарлы бақылау нүктелері) қағидаттарына негізделген рәсімдерді әзірлейді, енгізеді және қолдайды.

Шығарылатын өнімдердің қауіпсіздігі аспаптық және (немесе) зертханалық зерттеулерді қоса алғанда, өндірістік бақылау жүргізу арқылы қамтамасыз етіледі.

118. Объектінің жанында өз күшімен немесе аккредиттелген (аттестатталған) сынақ зертханасын тарта отырып, шикізатты, дайын өнімді қажетті кіру бақылауын, технологиялық процестердің санитариялық-эпидемиологиялық жағдайын және өндірістік үй-жайларды, жабдықтарды, мүкәммалды дезинфекциялау сапасын зерттеуді жүзеге асыратын өндірістік зертхана жабдыкталады, бұл ретте зерттеулер микроорганизмдерді санитариялық-көрсеткіштік топқа зерттеумен және бұлдіру микроорганизмдерін айқындаумен шектеледі. Қуаттылығы аз объектілерде зерттеудің осы түрлерін орындауға құқығы бар өзге аккредиттелген (аттестатталған) зертхананың өндірістік бақылау жүргізуіне жол беріледі.

119. Өндірістік бақылаудың тәртібі мен мерзімділігін өндіруші (дайындаушы) зертханалық зерттеу, санитариялық өңдеу, дератизация және дезинсекция жүргізу көлемі мен мерзімділігі белгіленген өндірістік бақылау бағдарламасында айқындайды. Өндірістік бақылаудың әзірленген бағдарламасы технологиялық процеске, тамақ өнімінің рецептурасына өзгерістер енгізілген кезде мезгіл-мезгіл қайта қаралады.

120. Мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау және бақылау барысында объектілерде "Қазақстан Республикасындағы мемлекеттік бақылау және қадағалау туралы" 2011 жылғы 6 қаңтардағы Қазақстан Республикасы Заңында белгіленген кезеңділікпен және көрсеткіштер бойынша мыналарға:

1) өнімнің түріне байланысты азық-түлік (тамақ) шикізаты, жартылай фабрикаттар, қосалқы материалдар, дайын өнім, су сапасының радиациялық, химиялық, микробиологиялық, токсикологиялық, паразитологиялық қауіпсіздік көрсеткіштеріне;

2) технологиялық процестердің санитариялық-эпидемиологиялық жағдайына және өндірістік үй-жайлар, жабдық, мүкәммалды дезинфекциялау сапасына (микробиологиялық шайындыларды санитариялық-көрсеткіштік микрофлораның – ішек таяқшалары тобы бактерияларының болуына; балық өңдеу, ет өңдеу, құс өңдеу және сүт өңдеу объектілерінде, кондитерлік кремді бұйымдар, ұн жартылай фабрикаттарын шығаратын объектілерде патогенді микрофлораның болуына зерттеу);

3) өндірістің санитариялық-гигиеналық режимдерінің, жұмыс істейтін адамдардың еңбек жағдайларына (микроклимат, жарықтандыру, жұмыс аймағының ауасы, шу, діріл, электр магниттік сәулелену) сақталуына зертханалық бақылау жүргізіледі.

121. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізу үшін мемлекеттік бақылау және қадағалау барысында қоршаған орта объектілерінен тамақ өнімдерінің үлгілерін алу Кодекстің, оны жүргізу үшін қажетті көлемнен аспайтын және жеткілікті мөлшерде өнімдерге арналған нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

122. Үлгілердің мөлшері (көлемі) халықаралық және өңірлік стандарттарға сәйкес айқындалады, ал олар болмаған жағдайда зерттеулер (сынақтар) мен өлшеулер тәртібі мен әдістерін, оның ішінде өнімнің санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптарға, техникалық регламенттерге сәйкестігін бағалау (растау) мақсатында қолданылатын үлгілерді алу тәртібін қамтитын ұлттық (мемлекеттік) стандарттармен, техникалық құжаттамамен, әдістермен (әдістемелермен) айқындалады.

123. Өндіруші (дайындаушы) шығарылатын тамақ өнімдерінің 021/2011 КО ТР белгіленген қауіпсіздік көрсеткіштеріне сәйкестігін қамтамасыз етеді.

124. Жаңа технологиялық жабдықта, сондай-ақ жөндеуден, реконструкциялаудан кейін жұмыс санитариялық өңдеу, дезинфекциялау сапасына және шығарылатын өнімдердің қауіпсіздігіне микробиологиялық бақылау жүргізген соң жүргізіледі.

125. Өнімдерді зертханалық зерттеудің қанағаттанарлықсыз нәтижесі кезінде үлгілердің екі еселенген мөлшері қайта зерттеледі, технологиялық процесс барысы бойынша өндіріске, шикізатқа, жартылай фабрикаттарға, қосалқы материалдарға, суға, барлық жұмыс үй-жайларының санитариялық-гигиеналық жағдайына қосымша бақылау жүргізіледі және тиісті санитариялық-гигиеналық және эпидемияға қарсы іс-шаралар жүргізіледі.

126. Егер тамақ өнімдерінің қауіпті қасиеттерге ие болуына әкеп соқтырған бұзушылыққа жол берілген болса, өндіруші (дайындаушы) тамақ өнімдерін өндіру (дайындау), айналымы және кәдеге жарату процестерін (сатыларын) шұғыл тоқтатады, оны ішкі сауда объектілерінен кері қайтарып алуды және тиісті сараптама жүргізуді қамтамасыз етеді, содан соң Кәдеге жарату және жою ережесіне сәйкес оны кәдеге жаратуды немесе жоюды ұйымдастырады.

127. Объектілерде мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау барысында және шығарылатын тамақ өнімдерін өндіру, тасымалдау және сақтау сатыларында қауіпсіздігін өндірістік бақылау кезінде технологиялық жабдықтың, мүкәммалдың, қосалқы материалдардың шайындыларында ағымдағы дезинфекциядан кейін 60 минуттан (бұдан әрі – мин) кешіктірмей алынған

шайындыларда 2 %-дан аспайтын санитариялық-көрсеткіштік микроорганизмдердің (ішек таяқшалары тобы бактерияларының) болуына жол беріледі, бұл дезинфекциялау режимін қанағаттанарлық бағалау туралы куәландырады. Микробиологиялық шайындыларда патогенді микрофлораға зерттеу мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау кезінде және көрсеткіштер бойынша жүзеге асырылады. Сыртқы ортаның жоғарыда аталған объектілерінен алынған шайындылардағы патогенді микрофлораның болуына жол берілмейді.

128. Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшелерінің сұраулары бойынша өндіруші (дайындаушы) өндірістік бақылау нәтижелері туралы ақпаратты береді.

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

129. Шаруашылық етуші субъектілер персоналды санитариялық киімнің кемінде үш жиынтығымен қамтамасыз етеді. Өндірістің ерекшелігіне байланысты санитариялық киімнің жиынтығына қосымша резеңке етік, қолғап, сондай-ақ жеке қорғаныш құралдары кіреді.

130. Арнайы киіммен өндірістік үй-жайлардың шегінен шығуға, оның үстінен сыртқы жеке киімді киюге жол берілмейді.

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

132. Тамақ өндірісінде тамақ өнімдерін тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен айналысатын қызметкерлер жұмысқа кіру алдында, сондай-ақ арнайы оқу орындарының оқушылары өндірістік тәжірибеден 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 . Жұмысқа тұратын және зиянды еңбек жағдайларымен, қолайсыз өндірістік факторлардың әсерімен байланысты өндірістер мен кәсіптерде жұмыс істейтін жұмысшылар мен инженерлік-техникалық қызметкерлер жұмысқа тұру алдында алдын ала және мерзімдік міндетті медициналық қарап тексеруден өтеді.

133. Шаруашылық етуші субъекті объектіде персоналдың жеке медициналық кітапшаларының сақталуын қамтамасыз етеді.

134. Төңірегіне және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қауіп төндіретін, инфекциялық аурулармен ауыратын адамдар немесе инфекциялық аурулар

қоздырғыштарын тасымалдаушылар, сондай-ақ осындай ауруларға күмән келтірген адамдар жұмысқа жіберілмейді. Өнім өндіру процесінде жұмыс істейтін кез келген адам өзінің ықтимал ауыруы туралы немесе ауру белгілері туралы тікелей басшысына шұғыл хабарлайды. Науқас адаммен немесе осындай ауру тасымалдаушылармен байланыста болған адамдар медициналық зерттеп-қараудан өткен соң жұмысқа жіберіледі.

135. Тамақ өнімдерін тасымалдаумен, тиеумен және түсірумен айналысатын адамдар жеке және өндірістік гигиенаны сақтайды. Жұмыс басталу алдында шаштарын қалпақ немесе үшкіл орамал астына жинайды, зергерлік әшекейлерін, сағаттарын және басқа да сынатын заттарды шешеді, тырнақтарын қысқартып қырқады және лакпен боямайды. Шикізатқа және дайын өнімге бөгде заттардың түсуін болдырмау үшін өндірістік үй-жайларға ұсақ шыны және металл заттарды (технологиялық мүкәммалдан басқа) әкелуге және сақтауға, арнайы киімді түйреуішпен, инемен түйреуге және халаттардың қалтасында жеке тұтыну заттарын сақтауға жол берілмейді.

136. Қосымша өңдеусіз тұтынуға арналған тамақ өнімдерін өндіру кезінде күнделікті жұмыс ауысымының басында медицина қызметкері немесе басқа жауапты адамдар жұмыскерлер денесінің ашық беті тері қабаттарының бүтіндігін тексереді. Терінің іріңді аурулары бар адамдар, сондай-ақ инфекциялық ауруларға күдікті адамдар жұмысқа жіберілмейді. Қарап тексеру нәтижелері осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаға сәйкес нысан бойынша Цех қызметкерлерін медициналық қарап тексеру нәтижелерінің журналына енгізіледі.

137. Темекі бұйымдарын тұтынуға арнайы бөлінген орындарды қоспағанда, объектілерде темекі бұйымдарын тұтынуға жол берілмейді.

7. Сүтті, сүт өнімдерін, балалар сүт қоспаларын өндіруге қойылатын талаптар

138. Қабылданған салқындатылған сүтті объектіде сақталған салқындатылған сүтпен араластыруға жол берілмейді.

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

140. Кешенді технологиялық желі құрамына кірмейтін сүтті тазалау, қосалқы шикізатты дайындау, өнімді қайта өңдеу, қаптау бойынша қондырғыларды ластануды болдырмау мақсатында бір-бірінен оқшауландырылған үй-жайларға, сондай-ақ қойма үй-жайларынан жеке ғимараттарға орналастырады.

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

142. Сүтті қабылдау алдында сүт шлангілері мен цистерналардың штуцерлерін дезинфекциялайды және ауыз сумен шаяды. Сүтті қабылдау аяқталғаннан кейін шлангілер жуылады, дезинфекцияланады, тығынмен немесе су өткізбейтін тыспен жабылады және кронштейндерге ілінеді.

143. Қабылданған сүт пен кілегей сүзгіден өткеннен кейін және $+4\pm 2^{\circ}\text{C}$ температураға дейін салқындатылғаннан кейін пастерлеуге жіберіледі. $+4^{\circ}\text{C}$ температурада салқындатылған сүт кемінде 6 сағат (бұдан әрі – сағ), $+6^{\circ}\text{C}$ температурада салқындатылған сүт кемінде 4 сағ сақталады.

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

145. Сүт өнімдері (сүзбеден басқа) дайындалатын және сақталатын ыдыстар тығыз жабылатын қақпақтармен жабдықталады.

146. Сүт және сүт өнімдерінің қауіпсіздігін, өнеркәсіптік стерилділігін қамтамасыз ету және сақтау мерзімін ұзарту үшін оларды термиялық өңдеуден - термизациялаудан, пастерлеуден, стерилизациялаудан, ультрапастерлеуден немесе ультражоғары температурада өңдеуден өткізеді.

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

148. Пастерлеу-салқындату қондырғыларын іске қосу алдында жабдықтардың дайындығын және пастерлеу температурасын автоматты түрде реттеу жүйесін тексереді.

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

150. Сүт құйған танкіні қолмен жууды арнайы персонал жүргізеді. Танкілерді жуатын жұмыскерлер басқа үй-жайларды, санитариялық тораптарды жууға тартылмауы тиіс. Танкіні жуу үшін жеке арнайы киім және аяқ киім пайдаланылады. Резеңке етіктерді дезинфекциялағаннан кейін танкінің жанындағы резеңке, алдын ала дезинфекцияланған кілемше үстінде киеді. Жуатын жұмыскерлердің арнайы киімі және мүкәммал бөлек таңбаланған шкафтарда сақталады.

151. Сүзгілеу материалдары әрбір пайдаланғаннан кейін жуылады және дезинфекцияланады. Сүтті автоматты есептеуіштер арқылы үздіксіз қабылдау кезінде сүзгіні жуу және дезинфекциялау бір ауысымда бір реттен жиі емес жүргізіледі.

152. Сүзбені престоу үшін пайдаланылған көп рет пайдаланылатын материал технологиялық процесс аяқталғаннан кейін жедел тазартылады, жуылады және 10-15 мин ішінде қайнатылады. Материалды бөлінген орында (кептіру камерасында, шкафында немесе ауада) кептіреді. Материалды өңдеу жеке үй-жайда жүргізіледі, оларды ортақ кір жуатын орында жууға жол берілмейді.

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

154. Сүт автоцистерналары сүттен әрбір босағаннан кейін жуылады, дезинфекцияланады және пломбланады.

155. Жуылғаннан және дезинфекцияланғаннан кейін 6 сағ астам уақыт пайдаланылмайтын жабдықтар жұмыс басталар алдында кейіннен жуу және дезинфекциялау сапасын микробиологиялық бақылау арқылы қайта дезинфекцияланады. Сүт өнімдеріне арналған ыдыс тазалығының микробиологиялық көрсеткіштері осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшада айқындалған.

156. Жас (0-ден 3 жасқа дейінгі) балаларға арналған сүт өнімдерін өндіретін объектілерде және цехтарда жабдықтарды жуу және дезинфекциялау, пайдаланылатын жуу және дезинфекциялау құралдарының концентрациясын бақылау автоматты режимде жүзеге асырылады.

157. Пастерлеудің әрбір циклі ішінде термограммада:

- 1) пастерлеу жүргізетін қызметкердің тегі;
- 2) пастеризатордың типі және нөмірі;
- 3) пастерленіп жатқан сүттен дайындалатын өнімнің күні, атауы;
- 4) жұмыстың басталу және аяқталу уақыты белгіленеді.

Пастерлеу режимі өзгерген жағдайда, белгіленген режимнен ауытқу себебі тіркеледі. Термограммалар зертханада бір жыл ішінде сақталады.

158. Автоматты бақылау-тіркеу аспаптары болмаған кезде пастерлеу режимін бақылау журналға (ерікті нысанда) деректерді енгізе отырып, әрбір 15-20 мин сайын температураны өлшеу арқылы жүзеге асырылады. Өндірістік зертхананың мамандары ауысымда кемінде 3-4 рет пастерлеу температурасын және өнеркәсіптік стерилдікке зерттеу арқылы аптасына екі рет стерилизациялау желісінде жылумен өңдеу тиімділігін іріктеп бақылау жүргізеді.

159. Қайта өңдеуге немесе құюға сүт пастерлеудің қолданылған режиміне байланысты фосфатазаға немесе пероксидазаға теріс нәтиже алғаннан кейін жіберіледі.

160. Пастерлегеннен кейін сүт немесе кілегей $+4\pm 2$ °C температураға дейін салқындатылады және құюға жіберіледі. Пастерленген сүт ыдысқа құйылғанға дейін 6 сағ. асырмай сақталады. Пастерленген сүтті танкіде сақтау уақыты ұзартылған жағдайда, ыдысқа құю алдында сүт қайта пастерленуге жатады.

161. Өндірістік қажеттілік болған жағдайда, пастерленген сүтті немесе қоспаны ыдысқа құю алдында $+2^{\circ}\text{C}$ -тан $+4^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада кемінде 6 сағ, ал $+6^{\circ}\text{C}$ -тан $+8^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада кемінде 3 сағ сақтауға жол беріледі.

162. Сүт қышқылы өнімдерін өндіру кезінде сүт немесе кілегей пастерлеуден кейін ашу температурасына дейін салқындатылады және дереу ашытуға жіберіледі. Ашыту температурасы кезінде сүтті ұйытқы салынбаған күйінде ұстауға жол берілмейді.

163. Өндірістік қажеттілік болған жағдайда пастерленген сүтті $+4^{\circ}\text{C}$ -тан $+6^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада салқындатуға және пайдаланылғанға дейін 6 сағ сақтауға жол беріледі. Ұзағырақ сақтаған кезде сүт ашыту алдында қайта пастерлеуге жатады.

164. Қымыз жылқы сүтінен таза болгар, ацидофиль таяқшаларының өсірінділерімен және ашытқымен ашыту арқылы алынады. Қымызды сақтау $+6^{\circ}\text{C}$ аспайтын температурада жүргізіледі.

165. Қаймақ өндіруде жаңадан алынған кілегей пайдаланылады, қышқылдығы жоғары кілегейді ашытуға жол берілмейді. Қаймақтың толық жетілуі тоңазыту камераларында 0-ден $+8^{\circ}\text{C}$ температурада жүргізіледі. Флягаларға және бидондарға құйылған қаймақтың жетілуі 12-48 сағ ішінде, ұсақ тұтынушы ыдыстарына құйылған қаймақтың жетілуі 6-12 сағ ішінде жүзеге асырылады.

166. Балаларға арналған сүт өнімдерін өндіру үшін жоғары немесе 1-сұрыпты пастерленген, $+2 - +6^{\circ}\text{C}$ температураға дейін салқындатылған сүт пайдаланылады, содан кейін оларды ыдысқа құюға немесе кейіннен жоғары температурада өңдеуге жібереді.

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

- 1) лакто, бифидобактериялармен дайындалған өнімдер;
- 2) сүт қышқылы бактерияларының таза өсірінділерімен;
- 3) пропинді қышқылды бактериялармен;
- 4) ацидофильді таяқшалармен және айранның өңезінде реттілігі сақталады.

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

169. Ұн және қант пайдалану алдында електен өткізіледі, мейіз тазаланады және жуылады, какао, кофе және ванилин механикалық қоспалардың болуына тексеріледі.

170. Қатты және жұмсақ ірімшік пастерленген сүттен жасалады. Жетілу мерзімінен өтпеген ірімшікті өткізуге шығаруға жол берілмейді.

171. Сүт және сүт өнімдері $+8^{\circ}\text{C}$ -тан аспайтын температураға дейін салқындатылған күйде өткізуге жіберіледі.

172. Балмұздақ өндіру жөніндегі объектілер үй-жайларының жиынтығы осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшаға сәйкес көзделеді.

Қуаттылығы аз объектілерде салқындатпайтын қойманы ыдыс сақтайтын және қаптамасын шешу бөлімшесімен біріктіруге жол беріледі, олар үшін жеке учаскелер бөлінеді. Дайындау және аппарат бөлімшелерін біріктіруге жол беріледі.

Өндірістік химиялық және микробиологиялық зертханалардың жиынтығы мен ауданы қолданыстағы нормативтік-құқықтық актілерге сәйкес зерттеулердің көлемі мен түрлеріне байланысты айқындалады.

173. Балмұздақ өндірісінде:

1) сірке қышқылын, инфекциялық аурулар бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған үйректің, қаздың, сондай-ақ тауықтың жұмыртқаларын қолдануға;

2) сауда желісінен қайта өңдеу үшін сұйық қоспа түріндегі еріген және механикалық ластанған балмұздақты қабылдауға;

3) эмальданған ванналарды, мырышпен қапталған темірден және қалайыланбаған мыстан жасалған ыдыстарды пайдалануға жол берілмейді.

174. Балмұздақ өндірісінің барлық сатысында мынадай талаптарды сақтау қамтамасыз етіледі:

1) шикізаттың қаптамасын шешу және қоспаны дайындау жеке үй-жайда жүргізіледі;

2) қоспаны пастерлегеннен кейін сұйық жартылай фабрикаттарды беру жабық құбыр жүйесі бойынша жүргізіледі. Жартылай фабрикаттарды жабық алюминий немесе қалайыланған тот баспайтын болаттан жасалған ыдыстарда тасымалдауға жол беріледі;

3) балмұздақ қоспасы, қант шәрбаты және басқа тамақ қоспалары ластануына қарай ауыстырылып отыратын арнайы сүзгілер немесе стерилденген дәке арқылы сүзіледі;

4) қоспаны пастерлеу +70 °С температурада 30 мин ішінде; +75 °С температурада 20 мин ішінде; +80 °С температурада 10 мин ішінде; +85 °С температурада 5 мин ішінде жүргізіледі;

5) пастерлеу сапасын бақылау бақылау-өлшеу аппаратурасы (манометриялық өздігінен жазатын термометрлер немесе металл оправалы термометрлер) көмегімен жүргізіледі. Температураның ауытқуымен толтырылған термограммалар үш ай ішінде балмұздақ цехында немесе өндірістік зертханада сақталады;

6) пастерлегеннен кейін қоспа +6 0С температураға дейін салқындатылады және 24 сағ асырмай сақталады;

7) фризерлегеннен кейін балмұздақ температурасы -3 °С жоғары емес, мұздатқаннан және сақтағаннан кейін -12 0С жоғары емес, балмұздақтың жеміс-жидекті және хош иісті түрлері үшін -14 °С жоғары емес болуы тиіс;

8) мұздатылмаған өлшенетін балмұздақтың фризерленгеннен кейінгі температурасы -5 °С жоғары емес;

9) балмұздақты дайындау және сақтау процесінде құжаттау арқылы күнделікті өндірістік зертханалық бақылау жүзеге асырылады.

175. Балмұздақ мұздатылған балмұздақта -12 °С жоғары емес, мұздатылмаған күйде -5 °С жоғары емес температураны қамтамасыз ететін жағдайларда тасымалданады.

176. Ұйытқыны және пробиотикалық өсірінділерді дайындау басқа үй-жайлардан оқшауланған және сүт қышқылы өнімдерінің өндірісіне барынша жақын үй-жайларда жүргізіледі. Бөлімшеге кіреберісте арнайы киімді ауыстыруға арналған тамбур көзделеді.

177. Өндірістік микробиологиялық зертханада зертханалық ұйытқыны дайындау және таза өсірінділермен жұмыс жасауға арналған бокс көзделеді. Ұйыту бөлімшесінде айран және ацидофиль ұйытқыларын дайындауға, ыдыстар мен мүкәммалды жууға, дезинфекциялауға және сақтауға арналған аймақтар бөлінеді.

178. Ұйытқының шағын мөлшерін дайындау кезінде ұйытқыны бір үй-жайда дайындауға жол беріледі. Айран және ацидофиль ұйытқыларын дайындау және тасымалдау үшін бөлек таңбаланған резервуарлар мен құбырлар пайдаланылады.

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

180. Ұйыту үй-жайлары мен тамбурдағы ауаны стерилизациялау үшін бактерицидті шамдар орнатылады. Тамақ өнімдерін қайта өңдеу және өндіру жөніндегі объектілерде бактерицидті шамдарды қолдану тәртібі осы Санитариялық қағидаларға 6-қосымшада айқындалады. Бөлімшеге тек ұйытқы дайындаумен және үй-жайларды жинаумен айналысатын жұмыскерлердің ғана кіруі көзделеді.

181. Ұйытқыны дайындауға және сақтауға арналған термостаттар мен тоңазытқыштарды басқа мақсаттарға пайдалануға жол берілмейді.

182. Қайта өндірілетін зертханалық ұйытқыны дайындау үшін сүтті стерилизациялау ұйыту бөлімшесінде немесе микробиологиялық зертханада жүргізіледі.

183. Пастерленген сүтпен ұйытқыны дайындау кезінде сүтті пастерлеу, ашыту температурасына дейін салқындату, ашыту және ұйытқыны салқындату бір ыдыста жүргізіледі.

184. Ұйытқылар нормалау құжаттарына сәйкес берілетін Мемлекеттік тіркеу туралы куәлікпен сүйемелденеді. Сақтау мерзімі өткен және (немесе) қышқылдығы жоғары ұйытқыны (құрғақ зертханалық немесе өндірістік) пайдалануға жол берілмейді.

185. Зертханалық, қайта өндірілетін және өндірістік ұйытқыны дайындауды және оның сапасын бақылауды өндірістік зертхана жүзеге асырады.

186. Май мен ірімшікті сақтау камераларында ірімшікті тұздау, кептіру және үлбірмен қаптау үй-жайларындағы ауаны стерилдеу үшін осы Санитариялық қағидаларға 6-қосымшаға сәйкес бактерицидті шамдар орнатылады.

187. Сүт және сүт өнімін өндіру жөніндегі қуаттылығы аз объектілердің үй-жайларының жиынтығы және олардың ең аз ауданы осы Санитариялық қағидаларға 7-қосымшаға сәйкес көзделеді.

188. Өндіру процесінде келіп түскен шикізаттың, дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігіне осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаға сәйкес сүт және сүт өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерде микробиологиялық бақылауды ұйымдастыру сызбасына сәйкес өндірістік технокимиялық және микробиологиялық бақылау жүзеге асырылады.

Қуаттылығы аз объектілерде дайын өнімнің әр түрін айына 1 реттен сиретпей микробиологиялық көрсеткіштер бойынша нормативтік құжаттама талаптарына сәйкестігіне зерттейді. Стандартқа жатпайтын өнім анықталған жағдайда жоғарыда келтірілген сызба бойынша технологиялық процестің барысы бойынша бақылау жүргізіледі.

189. БСАҰ үй-жайларының және тарату пункттері үй-жайларының құрамы мен ең аз ауданы осы Санитариялық қағидаларға 9 және 10-қосымшаларда белгіленген.

190. БСАҮ-нің негізгі өндірістік үй-жайларында осы Санитариялық қағидаларға сәйкес бактерицидті шамдар орнатылады. Бактерицидті шамдардың жұмыс режимі осы Санитариялық қағидаларға 11-қосымшаға сәйкес нысан бойынша өндірістегі бактерицидті шамдардың жұмысын тіркеу журналында белгіленеді.

191. 10 жұмыс күнде бір реттен сиретпей барлық үй-жайларға, жабдыққа және мүкәммалға күрделі жинау және дезинфекция жүргізіледі.

192. Қуаттылығы үлкен БСАҮ-де (5 мың порциядан астам) бөтелкелерді жуу үшін бөтелке жуатын машиналар орнатылады.

193. Балалар тамағына арналған сүт және басқа қоспалардың ассортиментіне қаймағы айырылмаған сүт, кілегей, қайнатпалар бар сүт, сүт қышқылы қоспалары, сүзбе, ботқалар, кисель, витаминделген тұнба мен сусындар кіреді.

194. Балалар тамағына арналған сүт тікелей жеткізу бойынша фермерлік шаруашылықтардан (шаруа қожалықтарынан) табиғи, қалыптандырылмаған күйінде жеткізіледі және шаруашылықтың инфекциялық аурулар бойынша қолайлығын растайтын ветеринариялық ілеспе құжаты болған жағдайда қабылданады. Сүт өңдейтін объектілерден сүт пастерленген және қалыптандырылған, майлылығы кемінде 3,2 % күйінде жеткізіледі.

195. Құрамында бейтараптандырушы (сода, аммиак) және консервілеуші заттар бар жалған сүтті (көксүт, сұйылтылған немесе майсыздандырылған сүтті), сондай-ақ химикаттар және мұнай өнімдерінің иісі және дәмі немесе бөгде дәмі мен иісі бар сүтті қабылдауға және өңдеуге жол берілмейді.

196. Сүтті бірден пайдалану мүмкін болмаған жағдайда, ол +4 °С жоғары емес температурала салқындату камерасында сақталады.

197. Балаларға арналған сүт өнімдері және қоспалар өндірушінің рецептурасына және технологиялық нұсқаулықтарына және (немесе) нормалау құжаттарына сәйкес өндіріледі.

198. Келіп түсетін сүт лавсан сүзгілер немесе дәкенің бірнеше қабаттары (3-4 қабат) арқылы сүзіледі. Сүзгінің жұмыс жасау ұзақтығы сүттің тазалығымен және температурасымен айқындалады. Сүттің температурасы төмен болған жағдайда, сүзгіштерді жиі ауыстырып отыру қажет. Сүзгілеуден соң сүзгілер жуылады, қайнатылады және кептіргіш шкафтарда кептіріледі.

199. Сүзгіден өткізілген сүт стерилизацияланады, қайнатылады немесе пастерленеді. Сүтті және қоспаларды өңдеудің температуралық режимдері өндірілетін өнім түріне байланысты.

200. Сүт пен сүт қоспаларын салқындату "мұзды су" арнайы қондырғысы болған жағдайда стерилизаторларда, пастеризаторларда, тоңазыту камераларында (шкафтарда) жүргізіледі.

201. Сүт ұйытқысын дайындауға арналған үй-жай оқшауланады және автоклавпен (термостатпен), тоңазыту шкафымен немесе камерасымен жабдықталады. Айран өнезі, сүт ашытқысы, тұтынуға дайын өнім зертханалық бақылаудан өтеді.

202. Тығындау материалы стерилдененді. Мақта-дәке тығындарын пайдалануға жол берілмейді.

203. Балаларға арналған сүт өнімдеріне балалардың жас ерекшеліктерін ескере отырып, балаларға арналған нәрлі қоспалардың нақты түріне арналған нормативтік-техникалық құжаттамамен регламенттелетін, Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген витаминдерді, минералдық заттарды, қант пен басқа тамақ ингредиенттерін қосуға жол беріледі.

204. Барлық тамақ қоспалары мен басқа тамақ ингредиенттері өндіріске қапталған күйінде түседі және қолдану алдында стерилизацияланады. Қант қант шербаты, тұз – ерітінді түрінде қосылады.

205. Өнімнің әр порциясында ас үй атауы мен өнім түрі, оның құрамы, көлемі, дайындалған күні мен сағаты, өткізу мерзімі мен сақтау жағдайлары көрсетілген заттаңба (таңба) көзделеді.

8. Ет өңдеу объектілеріне қойылатын талаптар

206. Сарқынды суды кәрізге немесе жергілікті тазалау жүйесіне шығару алдында сарқынды суды механикалық жолмен тазалайды, май аулағыштардан өткізеді, карантиндік бөлімшеден шыққан және аумақты жуған сарқынды суды қи ұстағыш арқылы өткізеді және залалсыздандырылады.

207. Барлық өндірістік қатты қалдықтар, оның ішінде малдың қиы арнайы жинағыштарға жиналады және залалсыздандыру немесе кәдеге жарату орындарына шығарылады.

208. Малды бағып ұстауға арналған алаң (үй-жай) биіктігі 2 м тұтас қоршаумен қоршалған оқшауланған учаскеде орналастырылады.

209. Карантиндік үй-жай, оқшаулағыш, санитариялық сою орны бір ғимаратта орналасқан жағдайда, ауру мал мен ауырмаған малға арналған оқшауланған жол көзделеді.

210. Санитариялық сою орнында ауру малдарға арналған көлікпен бөлек кіру жолы және оны қабылдауға арналған алаң көзделеді.

211. Карантиндік бөлімшенің едендері, қабырғалары, астаушалары, қоқыс жинағыштары және басқа да жабдығы дезинфекцияланатын материалдардан дайындалады. Ағаштан жасалған астаушаларды, мал суаратын орындарды және мүкәммалды пайдалануға жол берілмейді.

212. Малдың қалдық сүйек-саяқ-құйқасын жинау және жинақтау үшін қақпағы тығыз жабылатын, кемінде үш тәулікке қалдық сүйек-саяқ-құйқаларды жинауға есептелген су өткізбейтін қабылдағыштар жабдықталады. Қабылдағыштың айналасындағы алаң бетондалады. Қалдық сүйек-саяқ-құйқалар малдың қиын сақтайтын орынға күнделікті жуылатын және дезинфекцияланатын арнайы көлікпен шығарылады.

213. Малдың қиын биотермиялық залалсыздандыру арнайы жабдықталған алаңдарда жүргізіледі.

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

215. Малды союға арналған үй-жайлар:

1) мал сойғанда оның асқазанын немесе ішектерінің ішін тазарту және терісін шелдеу процестеріне арналған, таза аймақ пен ластану қауіптілігі жоғары аймақтың арасындағы ластанулардың түйісуін болдырмайтындай жағдайда қиыстырылған жеке үй-жаймен қамтамасыз етіледі. Тұтас еттің терісі мен ішкі мүшелерін алып тастағаннан кейінгі жануарларды сою жүйесінің учаскесі таза аймақ болып табылады;

2) малдың тұтас еті мен мүшелеріне ветеринариялық-санитариялық сараптама жасауға арналған жабдықталған орындармен (нүктелермен);

3) қажетті аспаптармен және құрал-жабдықтармен жабдықталған трихинеллезге тексеру жүргізуге арналған жеке үй-жаймен;

4) ауруға күдікті жануарлардан алынған тұтас етке қосымша ветеринариялық-санитариялық қарап тексеру жүргізуге және қайта ветеринариялық-санитариялық сараптама жасауға арналған жабдықталған жеке үй-жаймен немесе қосымша аспалы жолмен;

5) шектеулі пайдалануға ветеринариялық қызмет рұқсат еткен, сойылған мал өнімдерін мұздату арқылы залалсыздандыруға арналған оқшауландырылған мұздатқыш камерамен (санитариялық қасапхана болмаған жағдайда) қамтамасыз етіледі.

216. Бір ауысым ішінде 30 басқа дейін мал соятын объектілерде арнайы бөлінген күні немесе дені сау жануарларды сойғаннан және ғимараттан дені сау жануардың өнімдерін алғаннан кейін ауысым соңында мал союға арналған үй-жайда ауру және ауруға күдікті жануарларды союға жол беріледі. Ауру және ауруға күдікті жануарларды сойып болғаннан кейін үй-жай, жабдықтар, мүкәммал (ыдыстар, көлік құралдары) санитариялық өңдеуден өткізіледі және дезинфекцияланады.

217. Санитариялық блоктың сарқынды суын кәріз жүйесіне ағызу алдында залалсыздандырады.

218. Карантиндік бөлімшенің бірыңғай блогына орналастыру кезінде оқшаулағыштың алдына жұмысшылардың арнайы киімдеріне арналған шкафтар, қол жууға арналған жабдық, аяқ киімді дезинфекциялауға арналған дезинфекциялаушы кілемше орнатылған тамбур немесе санитариялық модуль жабдықталады.

219. Цехтың малды алғашқы өңдеуден өткізетін аспалы жолы мен конвейер жүйесі малдың тұтас етінің еденге, қабырғаларға және технологиялық жабдықтарға жанасу мүмкіндігін болғызбайды. Тұтас етті қаннан тазарту, тазалау және жуу учаскелерінде сұйықтықтың ағуына арналған траптарға еңісі бар су өтпейтін науа орнатылады.

220. Мал союға арналған үй-жайда бір-бірінен биіктігі кемінде 3 метр (бұдан әрі - м) қалқамен бөлінген және тұтас ет қойылған жерден кемінде 3 м арақашықтықта арнайы учаске бөлуге және мынадай технологиялық процестерді жүргізуге:

1) асқазанның (асқазан алдының) ішін тазарту (ылғалды әдіспен);

2) тағамдық қанды жинау, сақтау (малды сойғаннан кейінгі ветеринариялық-санитариялық сараптама нәтижелерін алғанға дейін) және өңдеу ;

3) субөнімдерді өңдеу (жүнді субөнімдерді қоспағанда); терілерден бұлшық ет пен май ұлпаларының сою барысындағы кесінділерін алып тастауға. Субөнімдерді жеке үй-жайда өңдеу процесін жүргізгенде жүнді субөнімдерді де осы үй-жайда өңдеуге жол беріледі.

221. Мал союға арналған үй-жайдағы арнайы учаскелер суық және ыстық сумен, технологиялық жабдықтар мен мүкәммалды санитариялық өңдеуге және дезинфекциялауға арналған құрылғылармен, қол жууға арналған құрылғылармен жарақталады.

222. Жануарлардың аса қауіпті аурумен ауырғанына күмәнданған немесе анықтаған жағдайда "Тоқтату" деген батырманың көмегімен ветеринариялық мамандардың жұмыс орнынан малды сою желісін шұғыл тоқтату көзделеді.

Малды сойғаннан кейін оның тұтас еті және басқа да сою өнімдері міндетті түрде өңдеуден, ветеринариялық-санитариялық сараптамадан өткізіледі және таңбалады.

223. Тамақ шикізатын (майды, ішектің жиынтықтарын, шикізат қанын, субөнімдерді) жинауға және тасымалдауға арналған ыдыстар, түсірулер, арбалар және басқа да көлік құрылғылары әрбір цех және өнімнің түрі үшін таңбаланған, бөлек болуы тиіс. Оларды басқа цехтарда және басқа мақсаттарда пайдалануға жол берілмейді.

224. Тұтас еттің қанын сорғытатын учаскелер, техникалық қанды жинауға арналған аспалы жолдардың асты трапқа енісі бар табандықпен, тұтас етті тазарту және өңдеу учаскелері ағынды жинауға арналған науамен және кесіп алынғандарды жинауға арналған ыдыстармен (жинағыш) жабдықталады.

225. Тағамдық қанды жинау учаскесі қуыс пышақтарды шлангімен жуу және дезинфекциялау құрылғыларымен, флягамен, мүкәммалмен және жабдықпен жарақталады.

226. Қан, оған өңдеу жүргізетін орынға дейін оның ластануын болдырмайтын жағдайда тасымалданады. Қан өңдеу өнімдері техникалық альбуминді және басқа да тамақтық емес өнімдерді сақтауға арналған үй-жайлардан оқшауланған үй-жайларда қапталады және сақталады. Тағамдық альбуминді кептіруге арналған жабдық өзіндік желдеткіш құрылғысымен пайдаланылады.

227. Тағамға жатпайтын қалдықтар ажыратылатын түспен боялған және таңбасы бар жеке ыдысқа жиналады. Конфискаттарды жинау үшін бөлек түсірулер немесе арнайы жабылатын жылжымалы ыдыстар жабдықталады.

228. Ветеринариялық қызмет пайдалануға шектеулермен рұқсат еткен мал сою өнімдерінен алынған шұжық және консерві бұйымдарын өндіруге өндіріс ғимаратында және бөлек ауысымда жол беріледі. Жұмыс аяқталған соң үй-жайды, жабдықтар мен мүкәммалды дезинфекциялау қажет.

229. Ветеринариялық қызмет пайдалануға шектеулермен рұқсат еткен мал сою өнімдерін зарарсыздандыруды оқшауланған үй-жайларда, ветеринариялық қызмет пайдалануға шектеу қойған сойылған мал өнімдерімен залалсыздандырылған сойылған мал өнімдерінің қиылысқан ағымдарын болдырмай орналастырылған жабдықтарды пайдалана отырып жүргізеді.

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

231. Шұжық бұйымдарын өндіретін қуаттылығы аз объектілерде ішек қабығын шұжық өндіретін үй-жайдағы кемінде 2 м қалқамен бөлінген учаскелерде дайындауға жол беріледі.

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

233. Субөнімдерден және қаннан жасалатын бұйымдар жеке үй-жайда дайындалады. Шұжық өндіруге пайдаланылатын субөнімдерді жібіту, сорттау және жуу тоназытқыштың жібіту камерасында, ол болмаған жағдайда шұжық жасайтын цехтың жеке үй-жайында жүргізіледі.

234. Шартты жарамды етті және субөнімдерді, шұжық дайындауға арналған өндірістік үй-жайларда, аспаздық және консервілеу цехында, ет жартылай фабрикаттарының цехында қайнату арқылы залалсыздандыруға жол берілмейді.

235. Шартты жарамды ет пен субөнімдер ет нанын дайындау үшін пайдаланылады. Шартты жарамды шикі еттің дайын өніммен жанасуына жол берілмейді. Шартты жарамды ет торлы қалқамен қоршалған учаскедегі жеке камерада немесе жалпы камерада сақталады.

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

237. Шұжық жасайтын цехтың термиялық бөлімшесіне өндірістік үй-жайлар арқылы отын беруге жол берілмейді.

238. Жануар шикізаттарынан медициналық препараттарды дайындау үшін жеке өндірістік үй-жайлар бөлінеді. Объектілердің өндірістік үй-жайларын жемдік және техникалық өнімдерді өндіретін үй-жайлармен біріктіруге жол берілмейді. Өндіріс жанынан санитариялық өткізгіш, экспедиция типі бойынша дербес тұрмыстық үй-жайлары бар жеке шикізат бөлімшесі бөлінеді.

239. Жемдік ұн қапталған күйінде сақталады және өткізіледі.

240. Өндіріске келіп түсетін ет құрғақ тазалаудан өтуі, таңбасы кесілуі, қажет болған жағдайда сумен жуылуы тиіс. Тұтас етті үстелдерде шелекке суланған шүберекпен сүртуге жол берілмейді.

241. Жаншуға келіп түсетін еттің температурасы $+4-+6^{\circ}\text{C}$ -тан жоғары болмауы тиіс. Егер ет неғұрлым жоғары температурада түскен болса, ол 2-3 сағ ішінде өңделеді немесе салқындату үшін тоңазыту камерасына салынады.

242. Шикізат цехында ауаның температурасын $+12^{\circ}\text{C}$ -тен аспайтын және салыстырмалы ылғалдылықты 70 %-дан аспайтын етіп қамтамасыз етеді.

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

244. Дайын жартылай фабрикаттардың әрбір партиясы тұздалған күні көрсетіле отырып, таңбаланады.

245. Тағамдық қоспалар технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес пайдаланылады. Оларды қоймадан зертханаға және зертханадан жіберуді, объектінің есепке алу құжаттамасында тіркей отырып, жауапты жұмыскер жүзеге асырады.

246. Нитритті-тұзды (тұзды-нитритті) қосындыларды пайдалану, өнімдердегі натрий нитритінің (калийдің) болуы Еуразиялық экономикалық комиссия Кеңесінің 2013 жылғы 9 қазандағы № 68 шешімімен бекітілген "Ет пен ет өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының 034/2013 техникалық регламентіне сәйкес жүзеге асырылады.

247. Тамақ қоспалары (қажет болған жағдайда тамақ қоспаларын өлшеп-орауды) мен етке қоспайтын ингредиенттерді (жармаларды, жас көкөністер мен жемістерді, шикі жұмыртқаларды және т.б.) жеке үй-жайда дайындайды.

248. Термиялық өңдеу үшін пайдаланылатын рамаларды сәйкестендіреді (күнін, уақытын, өнім санын, атауын, жауапты адамның қолын көрсетеді).

249. Шұжық қабығын фаршпен толтыру арнайы шприцтермен жүргізіледі. Батонға фаршпен бірге түскен ауаны қабықты тесу арқылы шығарады. Фаршпен толтырылған батондар цехта үй-жайдың температурасы $+15 - +20^{\circ}\text{C}$ болғанда 2 сағ асырмай сақталады.

250. Табиғи және жасанды қабықтарды пайдалануға жол беріледі. Жартылай ысталған шұжықтарды дайындауда жасанды қабықтарды пайдалануға жол берілмейді.

251. Жартылай ысталған, пісіріліп-ысталған және шикідей ысталған шұжықтар $+4 - +8^{\circ}\text{C}$ температурада және 80-85 % салыстырмалы ылғалдылықта сему процесінен өтеді.

252. Шұжықтар мен ет сүрлерін термиялық өңдеу стационарлық қуыру немесе қайнату камераларында және термиялық агрегаттарда жүргізіледі. Термиялық өңдеуге арналған камералар температура мен салыстырмалы ылғалдылықты бақылауға және реттеуге арналған аспаптармен жабдықталады, өнімді термиялық өңдеу режимі объектінің есепке алу құжаттамасында тіркеледі.

253. Шұжық бұйымдарын пісірудің аяқталуы батон ішіндегі температурамен айқындалады ($+70 - +72^{\circ}\text{C}$).

254. Пісірілген шұжықтарды суыту батонның ішкі температурасы $+30^{\circ}\text{C}$ -тан аспайтын температураға дейін жеткенше суық суда себезгінің астында 7-10 мин аралығында жүргізіледі, содан соң шұжықты температурасы $+8 - +10^{\circ}\text{C}$ және салыстырмалы ылғалдылығы 85-90 % болатын камераға салады. Пісірілген ет сүрлерін өнімнің қалың жеріндегі температура $+8^{\circ}\text{C}$ жоғары емес болғанша суытады.

255. Қуаттылығы аз дербес цехтарда ет сүрлерін өндіру кезінде термиялық бөлімшенің алаңдарында салқындату жүргізуге жол беріледі.

256. Технологиялық процесс кезінде өндірістік үй-жайлар арқылы термиялық бөлімшеге отын (үгінді, ағаш) беруге жол берілмейді.

257. Ет және ет өнімдерін өндіру бойынша қуаттылығы аз объектілердің жиыны мен аудандары осы Санитариялық қағидаларға 12-қосымшада айқындалады.

258. Пастерленген консервілерді өндіру үшін ет шикізатын сіңірлерді алу процесінен кейін 60-90 сек ішінде $+120^{\circ}\text{C}$ температурада ыстық ауамен өңдейді немесе 15-20 сек ішінде газ қыздырғышының жалынында қыздырады.

259. Консервілерді өндіруге арналған тұтынушылар ыдыстарын міндетті түрде ыстық сумен (кемінде $+80^{\circ}\text{C}$), өткір бумен немесе басқа да рұқсат етілген тәсілдермен санитариялық өңдеуден өткізеді.

260. Пастерленген консервілерді өндіруге арналған, пергамент қағазға қапталған қақпақтарды алдын ала $+100^{\circ}\text{C}$ температурада кемінде 20 мин немесе басқа да рұқсат етілген тәсілдермен стерилдейді.

261. Пастерленген консервілерді өндіруге арналған тұтас еттің жартысын, төрттен бір бөлігін және шабылған етті қапталмаған күйде жеткізуге жол берілмейді.

262. Зарарсыздандыру немесе пастерлеу параметрлері қатаң есептілік құжаттары болып табылатын ақпарат тасығыштарға жазылады, жазбаны сақтауды өнімнің жарамдылық мерзімінен 3 айдан астам уақыт ішінде қамтамасыз етеді.

263. Консервілерді өндірудің технологиялық процесінің ұзақтығы еттің сіңірлерін алу немесе ет блоктарын ұсақтау процесінен жылумен өңдеуге дейін, тұздау процесінің уақытын ескермегенде, зарарсыздандырылған консервілер үшін – 2 сағ, пастерленген консервілер үшін – 1 сағ аспайды.

264. Тұтынушылар ыдыстарын тұмшалау сәтінен бастап жылумен өңдеудің басталуына дейінгі уақыт стерилденген консервілер үшін 30 мин аспайды және пастерленген консервілер үшін 20 мин құрайды.

265. Тұтынушылар ыдысына өлшеп-орау алдындағы буландырылған шикізаттың жол берілетін температурасы $+40^{\circ}\text{C}$ төмен болмауы тиіс.

266. Консервілердің әрбір атауына ассортименттік нөмір беріледі.

267. Тұтынушылар ыдыстарының барлық түрлеріндегі стерилденген консервілерді 0-ден $+20^{\circ}\text{C}$ дейінгі температурада және 75 % жоғары емес ауаның салыстырмалы ылғалдылығы кезінде; пастерленген консервілерді 0-ден $+5^{\circ}\text{C}$ дейінгі температурада және 75 % жоғары емес ауаның салыстырмалы ылғалдылығы кезінде сақтайды.

268. Сойылған мал өнімдері мен ет өнімдерін өндіру процесіне қатыспайтын жұмыскерлерге арналған тұрмыстық үй-жайлар сойылған мал өнімдері мен ет өнімдерін өндірудің технологиялық процесіне тікелей қатысатын жұмыскерлерге арналған тұрмыстық үй-жайлардан бөлек көзделеді.

269. Тұтас етті, тұтас еттің жартысын және тұтас еттің төрттен бір бөлігін тасымалдаған кезде көлік құралдары және (немесе) контейнерлер тұтас еттің, тұтас еттің жартысының және төрттен бір бөлігінің еденмен жанасуына жол

бермейтін, биіктікте орнатылған оларды тік күйінде тасымалдау мүмкіндігін беретін құралдармен жабдықталады.

270. Жануарлар немесе басқа жүктер тасымалданған көлік құралдарын және (немесе) контейнерлерді санитариялық өңдеуден және дезинфекциядан өткеннен кейін сойылған мал өнімдері мен ет өнімдерін тасымалдау үшін пайдалануға жол беріледі.

271. Мыналарға:

1) сойылған мал өнімдері мен ет өнімдерін көлікті немесе тұтынушылар ыдыстарын пайдаланбай үйіп тасымалдауға;

2) салқындатылған, тоңазытылған және мұздатылған өнімдерді көлік құралына және (немесе) контейнерге тиегенге дейін салқындатылмаған үй-жайларда сақтауға;

3) бір көлік құралының және (немесе) контейнердің ішінде түрлі термиялық күйдегі сойылған мал өнімдері мен ет өнімдерін, сойылған мал өнімдерін, ет өнімдерін техникалық өнімдердің (мал терісі, сүйектері және тағы басқалары) өндірісіне арналған өнімдермен бірге тасымалдауға жол берілмейді.

272. Сойылған малдан әзірленген салқындатылған тамақ өнімдері 0-ден +4⁰С дейінгі температурада, тоңазытылғандары -1⁰С-тан -3⁰С дейінгі, мұздатылғандары -8⁰С-тан аспайтын температурада тасымалданады.

9. Балық өңдеу объектілеріне қойылатын талаптар

273. Қуатына және шығарылатын өнімнің ассортиментіне байланысты объектіде тоңазыту, тұздау, консервілеу, пресервілеу, уылдырық-балық, ыстау, аспаздық, балық майы, ақуыз концентраттары, ақуыз уылдырығы, жемдік және техникалық өнім, мұз өндірісі және басқа да өндірістер көзделеді.

274. Тағамдық, медициналық және ветеринариялық препараттар өндірісі жеке есіктері мен тұрмыстық үй-жайлары бар оқшауланған үй-жайларға орналастырылады.

275. Техникалық өнім цехтарын тамақ өнімдерінің өндірістік цехтарынан кемінде 100 м қашықтыққа орналастырады және соңғысынан жасыл көшеттер аймағы арқылы бөлінеді.

276. Барлық цехтар мен үй-жайлар күнделікті жиналады, үй-жайлар, жабдықтар мен мүкәммал дезинфекцияланады.

277. Тағам қалдықтарының әрбір түрі тағам қалдықтарын жинақтау үшін таза, таңбаланған, тұмшаланған ыдыстарға бөлек жиналады. Қалдықтарды өндірісте сақтау ұзақтығы 4 сағ аспайды.

278. Балық өңдеу объектілерінің балық қабылдайтын цехы (айлағы) су бұрумен жабдықталады, едені осы Санитариялық қағидалардың 57 және 58-тармақтарына сәйкес орындалады.

279. Санитариялық аймаққа және балық қабылдайтын алаңға суық және ыстық су өткізіледі, балық аулайтын және көліктік кемелердің алаңдары мен трюмдерін дезинфекциялау үшін жағдай жасалады.

280. Балық қабылдайтын алаңдар күнделікті тазартылады, дезинфекцияланады және таза сумен шайылады. Қабылдау алаңының астындағы кеңістік тазалықта ұсталады.

281. Үстелдерді жуу ластануына байланысты жүргізіледі. Балықты жуу үшін пайдаланылатын шлангілер ластануды болдырмайтын жағдайларда оралған күйде еденге тимей сақталады.

282. Мүшелегеннен кейін балықты ағынды сумен мұқият шаяды, салқындатылған бункерлерде сақтайды немесе мұз себеді немесе дереу одан әрі технологиялық өңдеуге жібереді.

283. Ұсақ мүкәммалды санитариялық өңдеу стерилизаторларда, ірі мүкәммал мен айналымдағы ыдыстар жуу машинасында немесе суық және ыстық су келтірілген жеке үй-жайларда жүргізіледі.

284. Қаптау және айналымдағы ыдыс құрғақ, таза үй-жайларда түпқоймаларда сақталады. Ыдыстың қақпақтары цехқа таза, су өтпейтін материалдарға қапталған күйінде келіп түседі.

285. Тұздалған өнімді өндіруде алдын ала тұздау ыдыстарын, мүкәммал мен жабдықтарды дайындау жүзеге асырылады. Әр түсірілгеннен кейін кеспектерді, ванналарды, мүкәммалды тұздық, май, май тұзы қалдықтарынан мұқият тазартып, оларды су өткізбеуге тексереді.

286. Тұздау цехының барлық мүкәммалын (арбаларды, жәшіктерді, тасымалдағыштарды) таңбалайды, күн сайын жуады және дезинфекциялайды.

287. Жерге ұңғыланып орнатылған тұздауға, жібітуге, тоңазытуға арналған стационарлық күбілер қабырғасын еденнен биіктетіп өнімнің ластануын болдырмайтын биіктікте, ал күбілердің түбі - пайдаланылған тұздықтар мен шайынды судың толық ағып кетуін қамтамасыз ету үшін құйылатын саңылауына қарай еңістетіп орналастырады.

288. Балықты тиегеннен кейін кеспекте қалатын тұздықты өндірісте тазартылған (сүзгіден өткізілген) соң, бұзылған иісі болмаса және қышқылдығы 2-3 бірліктен артпаған жағдайда зертхананың қорытындысы бойынша қайта пайдалануға жол беріледі.

289. Кеспектерде тұздықтарға төзімді, жеңіл тазаланатын және дезинфекцияланатын материалдардан жасалған езгілер пайдаланылады.

290. Тоңазытуға, тұздауға және жібітуге арналған ыдыстарға араластырғыш арқылы ыстық және суық су келтіру қамтамасыз етіледі. Ыдыстардың су құбырларын тиек арматурамен жабдықтайды.

291. Балық тұздау үшін тоттануға төзімді металдардан немесе полимер материалдардан дайындалған контейнерлер пайдаланылады.

292. Балықтарды айналымдағы тұздықтарда және соққылап тұздағанда тұздықты тазартуды, күшейтуді және суытуды дайындаушының технологиялық нұсқаулықтарына сәйкес жүзеге асырады.

293. Пресервтерді өндіру үшін мынадай үй-жайлар (учаскелер) бөлінеді: орталықтандырылған тұздық үй-жайы, дайын өнімді сақтауға, көкөністер мен жемістерді дайындауға, өңдеуге арналған салқындататын камера, шикізаттар қорын қысқа мерзімге сақтауға арналған салқындататын үй-жай, қосалқы материалдарды сақтауға арналған үй-жай, ыдыстарды сақтауға, бос банкілерді, мүкәммалды және цехішілік ыдыстарды жууға және дезинфекциялауға арналған үй-жайлар.

294. Татымды тұздалған құйма сірке су қышқылымен эмальданған ыдыста немесе тот баспайтын болаттан жасалған ыдыста араластырылады.

295. Банкілерге жабылғаннан кейін пресервілер өндірістік үй-жайларда екі сағаттан аспай сақталады және партияның қалыптасуына байланысты жетілуге 0-ден -8°C температурада тоңазытқышқа жіберіледі.

296. Консервілердің негізгі өндірісі ортақ үй-жайларға орналастырылады және соусты қайнату, автоклавтау, ыдысты, мүкәммалды және учаскені жууға арналған шикізат, қуыру, азықты булау және өлшеп-орау бөлімшелері болады.

297. Консервілерді стерилизациялауға арналған автоклавтар автоматты режимде жұмыс істейтін бақылау-өлшеу аспаптарымен жабдықталады. Термограммалар өндірістік зертханада кемінде бір жыл сақталады. Термограммада консервілердің атауы, автоклавтаудың нөмірі, ауысымы, күні, стерилизациялау режимі, аппаратшының тегі көрсетіледі.

298. Өндірістік бақылау бағдарламасы шеңберінде кездейсоқ іріктеу әдісімен стерилдеу процесінің тиімділігін тексеру жүргізіледі (жеті күн ішінде $+37^{\circ}\text{C}$ немесе он күн ішінде $+35^{\circ}\text{C}$ -та инкубациялық сынақ, банкілердің сыртқы түрін қарау және объектінің зертханасында немесе аккредиттелген зертханада олардың ішіндегісіне микробиологиялық талдау жасау). Жабудың тиімділігін және банкілерде зақымдалудың болуы күн сайын арнайы жабдықта тексеріледі. Бірдей жағдайда жылумен өңдеуден өткен банкілерде партияның айыратын белгісі қойылады.

299. Күн сайын жұмыс аяқталғаннан кейін барлық майлар мен басқа құймалар жүйеден құйылып алынады, жүйелер мен құйма машиналары жуу және

дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып ыстық сумен жуылады, кейіннен ыстық сумен шайылады.

300. Консервілерді объектілерде сақтау құрғақ қойма үй-жайларында жүзеге асырылады. Қақпағы көтерілген және басқа жарамсыз консервілер жеке үй-жайларда сақталады.

301. Аспаздық балық бұйымдарын өндіру цехында шикізатты сақтауға, қаптамасын шешуге, жібітуге және бөлшектеуге, көкөністерді сақтауға және өңдеуге, қамыр дайындауға, балықты қуыруға және пісіруге, құйма тағамдарын, фарш бұйымдарын, соус пен ланспигты дайындауға, қосалқы материалдарды сақтауға, өнімді қаптауға, тоңазыту камерасымен жөнелтуге арналған үй-жайлар (учаскелер), қалдықтарды сақтауға арналған тоңазыту камерасы, мүкәммалды, цехішілік ыдыстарды және айналымдағы ыдыстарды жууға арналған үй-жайлар бөлінеді.

302. Балық шұжығын пісіргеннен кейін батон ішіндегі температура $+80^{\circ}\text{C}$ -тан төмен емес, ыстаудан кейін $+45 - +50^{\circ}\text{C}$ -тан төмен болмауы тиіс. Қуыру аяқталған соң өнім $+20^{\circ}\text{C}$ температураға дейін салқындатылады және бірден өлшеп-оралады.

303. Балық фаршын дайындау кезінде $+5^{\circ}\text{C}$ -қа дейін салқындатылған балық пайдаланылады. Балық фаршы дереу өлшеп-оралады және мұздатылады немесе аспаздық өндіріске беріледі.

304. Тағамдық қоспалары бар фарш 4-7 мин ішінде араластырылады, фарштың температурасы $+10^{\circ}\text{C}$ -тан аспайды.

305. Тұрақтандырғыш қоспалардың қосындысы алдын ала дайындалады және құрғақ, салқын жерде тығыз жабылатын ыдыста сақталады.

306. Ыстау өндірісінде тұзды ерітіндіні дайындауға арналған, шикізаттың тәуліктік қорына арналған салқындататын үй-жай, дайын өнімді қаптауға арналған үй-жай, дайын өнімді уақытша сақтауға арналған тоңазытқыш, айналымдағы ыдысты өңдеуге, кептіруге, сақтауға арналған, отынды, үгінділерді және ыстау сұйықтығын сақтауға арналған, қаптау материалын және қосалқы материалдарды сақтауға арналған үй-жайлар (учаскелер) бөлінеді.

307. Ақ амурдан, тұқыдан, жайыннан және дөңмандай балықтан сүрленген, қақталған және кептірілген балық өнімдерін тек оларды мүшелеген соң дайындайды.

308. Ыстау процесі аяқталған кездегі ыстық ысталған балықтың ішіндегі жол берілетін температура кемінде $+80^{\circ}\text{C}$.

309. Дайын өнім $+20^{\circ}\text{C}$ аспайтын температураға дейін тез суытылады, қаптамаланады және тоңазыту камерасына жіберіледі.

310. Ыстық ысталған балықты өткізгенге дейін $+2^{\circ}\text{C}$ -тан -2°C -қа дейінгі температурада, салқын ысталған балықты 0-ден -5°C -қа дейінгі температурада сақтайды.

311. Ыстыққа ысталған балықты мұздатқанға дейін 12 сағ астам сақтауға болмайды. Ыстыққа және жартылай ыстыққа ысталған балықты қайта қаптауға жол берілмейді.

312. Ысталған балықты қаптауға арналған жәшіктің бүйірінде саңылаулар көздейді.

313. Ысталған балық өнімін ұсақ өлшеп-орауда шығарған уақытта (тілімдер, кішкентай кесектер) барлық мүкәммал таңбаланады. Тілімдерді салу үшін күрекшелер немесе шанышқылар пайдаланылады.

314. Табиғи жағдайларда балықты қақтау ашық ілгіштерде немесе қалқа астында жүргізіледі. Ілгіштердің астындағы алаң атмосфералық жауын-шашынның ағынына арналған еңісі бар тұзу қатты жабынмен жабдықталады, тазалықта ұстайды. Алаңдарды басқа мақсаттарға пайдалануға жол берілмейді.

315. Балықты ілгіштерге ілу кезінде төменгі қатарын өнімнің ластануын болдырмайтын биіктікте орналастырылады.

316. Клеттер, сүмбілер, мөлшербағандар, шарбақтар және басқалары әрбір жүк түсіруден кейін тазартылады, жуу құралының ыстық ерітіндісімен жуылады және ыстық сумен шайылады.

317. Дайын қақталған балық биіктігі еденнен өнімнің ластануын болдырмайтын үстелдерге үйіндіге жиналады және брезентпен қапталады. Үйінділерді түнге қалдыруға жол берілмейді.

318. Уылдырық өндірісі (уылдырық цехы) көпбейінді объектінің құрамында немесе тиісті өндірістік, қосалқы және тұрмыстық үй-жайлары бар жеке өндіріс ретінде көзделеді. Ол қажетті жабдықтармен, аппаратурамен және мүкәммалмен жабдықталған дербес технологиялық цехтарда орналастырылады. Банкілер мен бөшкелердегі уылдырықты өндіру жеке үй-жайларда жүзеге асырылады.

319. Уылдырықтан шығатын қалдықтарды және бөгде қосындыларды жою үшін жасанды көмескі жарықпен мөлдір инспекторлық үстелдер пайдаланылады.

320. Сақалдырықты алу және уылдырықты тесу учаскесі ыстық және суық су келтірілген раковиналармен жабдықталады және қол мен мүкәммалды өңдеу үшін антисептик ерітіндісі бар құрылғымен жарақталды.

321. Балықтың уылдырығы таза ыдыстарға жиналады және 0°C температурада салқындатылған күйде өлшеп-орау цехына (учаскесіне) жеткізіледі.

322. Уылдырықты дайындау үшін қайнатылған суытылған тұздықтар және қыздырылған тұз қолданылады. Өндірістік зертхана майы алтын түстес стафилококктың болмауына тексеріледі.

323. Уылдырықты салу уақытынан бастап оны пастерлеуге дейінгі уақыт екі сағаттан аспайды. Уылдырық пастерлеуден кейін тоңазытқыш камерасына жіберіледі.

324. Бекіре тұқымдас балықтардың уылдырығын тек ұйқыға кету белгілері жоқ тірі балықтардан алынған уылдырық шикізаттарынан ғана дайындайды.

325. Ақуыз уылдырығы қабығының сілікпесін дайындауға арналған мата сүзгілер әрбір пайдаланылғаннан кейін жуылады, пайдалану алдында қайнатылады.

326. Майларды тұндыру, еріту және сүзгіден өткізу үшін қолданылатын жабдық әрбір өндірістік цикл аяқталғаннан кейін тазартылады, жуылады және дезинфекцияланады. Шайынды су май аулағыштар арқылы шығарылады.

327. Медициналық майды және витамин препараттарын дайындау процесін тұмшалау қамтамасыз етіледі.

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

329. Балық өнімінің өндірісі барысында алынған қалдықтар су өткізбейтін таңбаланған ыдыстарға жиналады және өндірістік үй-жайлардан жиналу мөлшеріне қарай шығарылады.

330. Қалдықтар шикізаттан және дайын өнімнен бөлек, суытылатын камералардағы ыдыстарда сақталады. Қалдықтарды суытпай сақтауды жабық ыдыстарда екі сағаттан асырмай жүзеге асырады.

331. Балық аулайтын кемелерде еріген судың өнімге түсуіне жол берілмейді.

332. Салқындатылған таза теңіз суында балық аулау өнімдерін салқындату үшін жабдықталған кемелерде барлық цистерналарды бірқалыпты температураға қол жеткізуге арналған құрылғымен жарактайды. Осы құрылғылар балық пен таза теңіз суы қоспасының температурасын тиегеннен кейін 6 сағ кейін $+3^{\circ}\text{C}$ -дан асырмай және 16 сағ кейін 0°C аспайтын температурада қамтамасыз етеді және температураға мониторинг жүргізуге және тіркеуге мүмкіндік береді.

333. Шағын кемелерге балық аулау өнімдерін мұзсыз балық ауланған сәтінен бастап 12 сағ. ішінде балықты сақтау температурасы -1°C бастап $+4^{\circ}\text{C}$ дейін болғанда түсіруге жол беріледі.

334. Балық аулау өнімдерін салқындатқан кезде кеме бортында балықты таза салқын суда үш тәуліктен асырмай сақтайды.

335. Кемеге құстардың, жәндіктердің немесе басқа да жануарлардың, паразиттер мен зиянкестердің кіруінің алдын алады.

336. Мұздатқыш кемелерді:

1) температураны -18°C дейін жылдам төмендетуге арналған қуаттылығы жеткілікті мұздатқыш жабдықпен;

2) температураны тіркеуге арналған құрылғылармен жабдықталған -18°C жоғары емес температурада сақтауға арналған трюмдерде балық аулау өнімдерін ұстау үшін қуаттылығы жеткілікті салқындатқыш жабдықпен жабдыкталады. Есептеу құрылғысының температура датчигі трюмдегі ең жоғарғы температура аймағына орналастырылады.

337. Тоңазытқыш камералар мен мұздатқыштардың ішкі қабырғалары мен төбелері оған балық аулау өнімдерін тиеу алдында санитариялық өңдеуден өткізіледі.

338. Балық аулау өнімдері тоңазытқыш камералары мен мұздатқыштарға ағаш торкөздерге қатар-қатар немесе табандықтарға қойылады. Қатарлар қабырғалар мен салқындату құралдарының арақашықтығында орналастырылады. Қатарлар арасына бос жерлер қалдырылады.

339. Егер балық аулайтын кемелерде балықпен бірге пайдаланылатын су беруге арналған құрылғы болса, онда ол берілетін судың ластануын болдырмайтындай етіп орнатылады.

340. Жүзу базасында (жүзу құралдарында):

1) өнімді күннің көзінен және қыздыру элементтерінен және кез келген ластау көзінен қорғайтын құрылғысы бар, жеңіл тазаланатын қабылдау аймағы;

2) санитариялық-гигиеналық талаптарға сәйкес балықты қабылдау аймағынан жұмыс аймағына беруге арналған жүйе;

3) балық аулау өнімдерін дайындау және өңдеу үшін жеткілікті түрде ауқымды, жеңіл жуылатын және дезинфекцияланатын, өнімдердің кез келген ластануын болдырмайтындай етіп орнатылған жұмыс аймақтары;

4) дайын өнімді сақтауға арналған аймақ;

5) өнімді дайындау және өңдеу аймағынан алыстағы қаптау материалдарын сақтауға арналған орын;

6) қалдықтарды жоюға арналған арнайы жабдық немесе адамдардың тұтынуы үшін жарамсыз балық аулау өнімдерінің қалдықтарын сақтауға арналған камера, бұл ретте қалдықтар кемеді 24 сағ асырмай сақталады;

7) орналасуы сумен жабдықтау жүйесімен байланысты болдырмайтын су жинау құрылғысы;

8) балық аулау өнімдерін өңдеумен айналысатын персоналдың қолын жууға арналған жабдық көзделеді.

Балық аулау өнімдерін мұздатуды жүзеге асыратын жүзу базалары (жүзу құралдары) мұздату кемелеріне арналған қажетті жабдықтармен жарақталады.

341. Салқындатылған балық өнім берушінің ыдысында 0-ден -2°C дейінгі температурада екі тәуліктен асырылмай, мұздатылған балық және балық өнімдері -18°C аспайтын температурада, консерві өндірісіне арналған тұздықтағы бөлінбеген мұздатылған балық -9°C аспайтын температурада сақталады, тірі балық өткізу мерзімін шектемейтін, оның тіршілік әрекетін қамтамасыз ететін жағдайларда ұсталады және тірі балықтарға арналған арнайы көлікпен тасымалданады.

10. Құс өңдеу объектілеріне қойылатын талаптар

342. Құстарды қабылдаумен, жұмыртқаларды сорттаумен, өңдеумен, мамық қауырсын шикізатын бастапқы өңдеумен, лас ыдысты жуумен байланысты технологиялық процестер жеке үй-жайларда немесе алаңдарда жүргізіледі.

343. Объектіде осы Санитариялық қағидаларға 13-қосымшаға сәйкес функционалды оқшауланған учаскелер мен бөлімшелер бөлінеді.

344. Құстың әрбір партиясымен ветеринариялық құжаттар қоса жүреді.

345. Құстың тұтас етінің қанын сорғытуды цехта оның шашырауын және жұмыс процесі кезінде науаларда жиналуын болдырмайтын, туннельдерде немесе жабық учаскелерде жүргізіледі.

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

347. Бастапқы өңдеу, ішек-қарнын ақтару, салқындату конвейерінің аспасынан құстың тұтас еттерін лақтыру орындарындағы ленталы транспортерде немесе үстелдерде, қаптау және сорттау учаскесінде тұтас еттің еденге түсуін болдырмайтын қоршаулар немесе құралдар орнатылады.

348. Бөлшектегеннен кейін тұтас еттің сыртқы және ішкі беттерін су құбырының суымен жуады. Тұтас еттің ішкі бетін жуу үшін ұштығы бар шлангі пайдаланылады.

349. Құрсақ қуысын жарған кезде және ішкі мүшелерін алған кезде асқазан-ішек жолдарының зақымдалуына және оның ішіндегісінің тұтас етке және жабдықтарға түсуіне жол берілмейді.

350. Шартты жарамды, ішек-қарыны аршылмаған және жартылай аршылған құстың тұтас етін суға батырып салқындатуға жол берілмейді.

351. Құстың тұтас етін өңдеу үшін құрамында ауыз суға арналған талаптардан асатын хлоры бар концентрат ерітінділерді қолдануға жол берілмейді.

352. Құстың тұтас еттері алдын ала пергамент қағаз төселген жәшіктерге салынады немесе кейіннен жәшіктерге салынатын жеке пакеттерге қапталады.

353. Қапталған құстың тұтас етінің тоңазытқышқа жіберілгенге дейін цехта болу уақыты 30 мин. аспайды.

354. Тоңазыту камераларында тұтас ет салынған жәшіктерді табандықтарға орналастырады, $0 - +2^{\circ}\text{C}$ температурада 5 тәуліктен асырмай сақтайды.

355. Ішек-қарынды алдын ала тазартпай және ішін жумай сақтауға жол берілмейді.

356. Жұмыртқа өнімдерінің өндірісі (меланж, ақуыз, сарыуыз, жұмыртқа ұнтағы) үшін құстардың инфекциялық және инвазиялық аурулар бойынша қолайлы шаруашылықтардан түскен жаңа және тоңазытқыштан алынған тауық жұмыртқалары пайдаланылады.

357. Жұмыртқа кептіру цехтарында жұмыртқа ұнтағын дайындау үшін қабығы жарылған ластанбаған, бірақ аққан белгілері жоқ, $+8 - +10^{\circ}\text{C}$ температурада жұмыртқалаған күнді қоспағанда бір тәуліктен аспай сақталған тауық жұмыртқалары өңдеуге жіберіледі.

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

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

360. Жұмыртқаларды ылғалды, формасы бұзылған және лас ыдыста қаптауға, сақтауға, сондай-ақ оларды агрегатқа беруге жол берілмейді.

361. Өндірістік үй-жайлардан толығымен бөлінген үй-жайларда (жұмыртқаларды жару, өңдеу, дайын өнімді алу және сақтау) жұмыртқалардың қаптамасын ашады.

362. Жұмыртқаларды жару учаскесіне беру алдында кейіннен сапалы және сапасыз, қабығы лас және таза ретінде сұрыптай отырып, көзбен шолып қарайды және овоскопиядан өткізеді.

363. Жұмыртқа қабығының беттерін өңдеу қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдарымен жүргізіледі. Санитариялық өңдеуден кейін жұмыртқалар сақтауға жатпайды.

364. Қабықты жарғаннан кейін жұмыртқаның ішіндегісі стерилденген таза ыдысқа жиналады және сапалылығы тексеріледі. Қолмен жарған кезде бір ыдысқа кемінде бес жұмыртқаның ішіндегісі құйылады.

365. Жұмыртқаны жарғаннан кейін алынған бүліну белгілері, қан қоспалары, бөгде денелер, тән емес түс, иіс, консистенция жоқ ішіндегісін пайдаланады.

366. Жұмыртқаны жаруға арналған аспап, оның ішіндегісін жинауға арналған ыдыс және сапалы жұмыртқа массасын жинауға арналған ыдыс жұмыс істеген әрбір сағат сайын таза дезинфекцияланған ыдысқа ауыстырылады.

367. Ішіндегісінің түсі, иісі, консистенциясы мен басқа да көрсеткіштері бойынша өзгерістері бар сапасыз жұмыртқа таза аспаппен ауыстырылатын ластанған аспаппен бірге жойылады, ал жұмыс істейтін персонал қолын жуады және дезинфекциялайды. Ластанған аспапты жууға және стерилдеуге жібереді.

368. Жұмыртқаларды жару учаскесінде мүкәммалды жууға, дезинфекциялауға және стерилдеуге арналған бөлімше көзделеді.

369. Жұмыртқаларды жарғаннан кейін қабығы осы мақсатта таңбаланған ыдыстарға жиналады және техникалық кәдеге жаратуға жіберіледі.

370. Сұйық жұмыртқа массасы пастерленеді. Пастерлеу процесі аяқталған соң мұздатылған жұмыртқа өнімдерін өндіруге арналған жұмыртқа массасы пастеризатордың арнайы ыдысында $+5 - +8^{\circ}\text{C}$ температураға дейін салқындатылады. Пастеризаторда салқындатуға арналған ыдыс болмаған жағдайда тоңазыту камерасы көзделеді.

371. Пастерленген сұйық жұмыртқа массасы ыдысқа құю немесе кептіруге жіберу алдында $+5 - +8^{\circ}\text{C}$ температурада 24 сағ ішінде салқындатылған жағдайда, араластырғыштармен, термометрлермен және салқындату тыстарымен жабдықталған жабық ыдыстарда ұсталады.

372. Жібітілген жұмыртқа өнімдері тез арада қолдануға немесе қайта өңделуге жатады.

373. Жұмыртқа массасын кептіру үшін ауа арнайы тазарту сүзгілері арқылы таза аймақтан алынады.

11. Жеміс өңдеу объектілеріне қойылатын талаптар

374. Жеміс-көкөніс консервілері объектілерінің негізгі өндірісі жабық, жылытылатын, қалқалары барынша аз үй-жайларда орналастырылады, жылыту кезеңінде жұмыс істемейтін жабдықтар бар учаскелерді қалқаншалармен бөлуге жол беріледі.

375. Негізгі технологиялық операциялардың учаскелерін шикізатты бастапқы өңдеу учаскелерінен және стерилизациялау бөлімшесінен биіктігі 3 м дейінгі қалқамен немесе қабырғамен бөледі.

376. Дайын өнімдердің ақауын жою бөлімшесі, шыны ыдыстарды ашу, шыны ыдыстарды жуу, маринад сорпаларын дайындау, бұршақ және жарма өсірінділерін, шырындарды айыру, жуу және дезинфекциялау ерітінділерін орталықтандырылған дайындау станциясы, тез мұздатылатын өнім объектілерінің қаптау бөлімшелері, жеміс-жидекті шоғырланған пастерленбеген

шырындарды сақтау бөлімшелері жеке үй-жайларда орналастырылады. Сондай-ақ жекелеген үй-жайларда тамақ өнімдерінің, хош иісті тамақтық емес өнімдердің, жуу және дезинфекциялау құралдарының қоймалары, металл консерві ыдыстарын штамптау бөлімшелері орналасады.

377. Шикізаттарды қайта өңдеуді жинақтаушы қайнатпа технологиялық желілерде немесе шикізатты барынша аз уақыт ұстайтын жабдықтар кешенінде өткізеді.

378. Технологиялық процесс үздіксіз, кезеңдік режимдегі жұмыс кезінде өнімнің екі операция арасындағы желіде болуы 30 мин асырылмай жүзеге асырылады.

379. Консервілерді өндіру кезінде тұздауларды және ашытуларды өндіруге арналған жабдықтар мен мүкәммалды қоспағанда, технологиялық процестің барлық сатыларында шикізатты, материалдарды және жартылай фабрикаттарды сақтауға арналған ағаш ыдыстарды қолдануға жол берілмейді.

380. Жұмысты 30 мин астам уақытқа тоқтатқан жағдайда көкөністерді турауға арналған машиналар, зырылдауықтар, транспортерлер шикізат қалдықтарынан тазаланады және сумен жуылады. Инспекциялық ленталар әрбір 3-4 сағ сайын ыстық су ағынымен жуылады.

381. Шикізатты суық ағынды суды пайдалана отырып, жуады.

382. Жасыл бұршақты өндіру кезінде булауыштағы су әрбір ауысымда ауыстырылады. Булауыш тәулігіне кемінде бір рет бұршақтан толығымен тазаланады, щеткамен ыстық суда жуылады (әсіресе бұрыштары, саңылаулары, қақпағы), дезинфекцияланады, суық сумен молынан жуылады.

383. Томат қойыртпаққа арналған ыдыстар күн сәулесінің әсерінен қорғалады және қалқаның астына ауасы желдетілетін орында орнатылады. Қолданыстағы ыдыстар тәулігіне кемінде 1 рет кезектесіп толығымен томат қойыртпақтан босатылады, өнім қалдықтарынан тазаланады, шлангі суымен жуылады, бумен шайылады, дезинфекцияланады.

384. Ыдысты өңдеу сапасына бақылауды әрбір ауысымда өндірістік зертхана жүргізеді.

385. Шіріген және көгерген шикізат пен жартылай фабрикаттарды қолдануға жол берілмейді.

386. Көкөністерді, жемістер мен жидектерді қысқа мерзімдік сақтау үшін қатты жабыны бар, ылғалды жинау мүмкіндігін қамтамасыз ететін шикізат алаңдары орнатылады. Кәріздік траптар мен науалар тазаланған соң дезинфекцияланады.

387. Көкөністері мен жемістері бар ыдыстар шикізат алаңына қатарлап орналастырылады. Тамыртүйнекті көкөністерді алаңдарда үйіп сақтауға жол

беріледі. Көк арнайы стеллаждарда сақталады, оны шикізат алаңының еденіне жинауға жол берілмейді.

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

389. Томат қойыртпағы тікелей көлік құралына тиеу алдында дайындалады. Томат қойыртпағын шикізатты бастапқы өңдеу пункттерінен объектіге жеткізу уақыты 4 сағ аспайды.

390. Ұсақталған жасыл бұршақты тасымалдауды таза құрғақ сүргіленген дезинфекцияланған жәшіктерде немесе суы бар автоцистерналарда жүргізеді. Жасыл бұршақты бастырған мезеттен бастап оны өңдеуге беруге дейінгі жалпы ұзақтық 4 сағ., жеміс-жидек ашытқысын 2 сағ аспайды.

391. Жартылай фабрикат шырынды өңдеуге дейін тасымалдау және сақтау ұзақтығы 2 сағ аспайды.

392. Көкөністерді, жемістер мен жидекті тасымалдау ыдыспен жүргізіледі.

393. Кептірілген жемістер мен жүзім өндіру кезінде негізгі үш процесс жүзеге асырылады:

- 1) шикізатты кептіруге дайындау;
- 2) кептіру;
- 3) өнімді тауарлық өңдеу.

394. Шикізатты кептіруге дайындаған кезде жемістің түріне қарай тексеру, жуу, сорттау, кесу, сульфитациялау, ортасы мен сүйегін алып тастау жүргізіледі.

395. Ашыту-тұздау өндірісінде қырыққабатты уақытша сақтау үшін табиғи желдеткіші бар, тауар қойғыштармен немесе жиналмалы қамбалармен жабдықталған жеңіл типтегі жабық қалқаларды пайдаланады.

396. Көкөністерді тұздау және ашыту дошниктарда (ағаш немесе темірбетон), бөшкелерде, полиэтилен қабат жабылған ыдыстарда жүзеге асырылады. Қырыққабатты ашыту және көкөністерді тұздау үшін мемлекеттік тіркеуден өткен сүт қышқылды бактериялардың таза өсірінділерін, сүтқышқылды бактериялардың құрғақ ұйытқыларын пайдаланады. Ашытылған қырыққабатты, тұздалған қиярлар мен томаттарды қолайлы сақтау температурасы -2°C бастап $+2^{\circ}\text{C}$ дейін.

397. Ашытуға арналған дошниктар мен цементтелген ыдыстарды жерге тереңдетіп орнатады немесе су өткізбейтін материалдар жабылған бетке орналастырады. Олардың құрылғысы жуу үшін және пайдаланылған суды жуғаннан кейін кәріз желісіне ағызу үшін қолайлы етіп жасалады. Ашыту

маусымы басталғанға дейін және одан кейін дошниктар мен ыдыстарда судың ағып кетпеуі тексеріледі, ыстық жуғыш ерітіндімен жуады, сілтіні толық кетіргенге дейін таза сумен шаяды.

12. Тез мұздатылатын жартылай фабрикаттарды өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар

398. Салқындатылған ет шикізатын өңдеуге дейін 0-ден -2°C дейінгі температурада 2 тәуліктен асырмай тоңазыту камерасында сақтайды. Салқындатылған ет шикізатын -18 -ден -25°C дейінгі температурада бір айдан асырмай камераларда сақтайды.

399. Ірі кесек ет және порциялық жартылай фабрикаттар, аспаздық бұйымдар мен салындыларға арналған ет фаршы ауысымдық қажеттілік мөлшерінде дайындалады. Жартылай фабрикаттар мен фаршты келесі күні пайдалану үшін дайындауға жол берілмейді. Дайындалған ірі кесекті және порциялық жартылай фабрикаттар мен фаршты 2 сағ аспайтын уақыт ішінде бұйымға өңдейді. Қайта өңдеуге дейін фарш салқындатылған үй-жайда сақталады.

400. Жұмыртқаларды пайдалану алдында үш ұялы ваннада 2 % кальций содасы ерітіндісінде жылы сумен ($+40 - +50^{\circ}\text{C}$) жуады, шаяды, әзірлеушінің қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес дезинфекциялау құралымен 5 мин ішінде дезинфекциялайды, $+50^{\circ}\text{C}$ төмен емес температурада 5 мин ішінде таза ағынды сумен шаяды.

401. Ерітілген меланж сақтауға жатпайды.

402. Тек пастерленген сүтті, салындыларға арналған ірімшікке пастерленген сүтті пайдаланады.

403. Етті порциялық жартылай фабрикаттарға (бұқтыратын ет, гуляш) бөлу және фарш дайындау дайын өнімді дайындау цехынан оқшауланған және тиісті жабдықпен жарақталған арнайы үй-жайда жүргізіледі. Үй-жайдағы рұқсат етілген температура $+12^{\circ}\text{C}$ жоғары болмайды.

404. Одан әрі гарнир ретінде және ет бұйымдарына қоспа ретінде дайындалған тазартылған картопты $+12^{\circ}\text{C}$ артық емес температурада 2 сағ асырмай сақтайды.

405. Құймақ пен бәліштерге арналған қамыр ауысымға дайындалады. Қамырды сақтауға жол берілмейді.

406. Еттен жасалған бұйымдарды, гарнирлерді, тұздықтарды, құймақтарды, әртүрлі қоспалары бар бәліштерді жылыдай өңдеу технологиялық нұсқаулыққа сәйкес жүргізіледі.

407. Еттің порциялық кесектерін және еттің фарш бұйымдарын пісіру және қуыру уақыты еттің сортына және бұйымның түріне байланысты. Толық дайын болған кезде еттің кесегіндегі немесе фарш бұйымының қалың жеріндегі температура $+75^{\circ}\text{C}$ төмен емес.

408. Фритюрде қуыру үшін тазартылған өсімдік майын пайдаланады. Фритюрдің бір порциясын жалпы пайдалану ұзақтығы қуыру температурасы $+160^{\circ}\text{C}$ болғанда 12 сағ аспайды. Қуырудың басынан бастап 6 сағ кейін майдың сапасын бақылайды.

409. Дайындалған ет бұйымдарын, гарнирлерді және салындыларды $+50^{\circ}\text{C}$ температураға дейін суытады және өлшеп-орауға береді. Салқындату басталған сәттен бастап мұздатуға дейінгі уақыт 2 сағ аспайды.

410. Дайын өнімді қолмен өлшеп-орауды жұмыскерлер бір рет қолданылатын қолғаптарды қолдану арқылы жүргізеді.

411. Объектіден шығарылатын бұйымдардың қалың жеріндегі температура -18°C аспауы тиіс.

13. Май өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар

412. Технологиялық процестер мынадай жүйелі операцияларды көздейді – май шикізатын сақтау (күнбағыс, соя, рапс, қоза тұқымдарын), шикізатты органикалық және бейорганикалық қоспалардан тазарту, жару, қабығынан тазарту, езінділер алу (шикізатты біліктерде уату), мезга алу (езінділерді $+105^{\circ}\text{C}$ дейін қыздыру арқылы бұмен және сумен өңдеу), мезганы престеу арқылы май алу, тазартылмаған майды престеу немесе тұндыру әдісімен тазарту, майды сақтау, құю және өткізу, күнжараны сақтау және өткізу.

413. Майды экстракция тәсілімен алудың технологиялық процесі мынадай қосымша кезеңдерді қамтиды – экстрагент (еріткіш) арқылы майды алу, мицелланы сүзу (еріткіштің булануы және жиналуы), күнжараны сақтау және өткізу, майды тазарту, майды сақтау және өткізу.

414. Тұқымдар ферроқоспалардың магнит аулағыштары арқылы өткізіледі. Статикалық магниттердің көтерме үлес күші кемінде 10 күнде 1 рет тексеріледі. Магниттер ауысымына кемінде бір рет металл қоспалардан тазартылады.

415. Мицелланы рамалық ашық сүзгілі престерде сүзуге жол берілмейді.

416. Тағамдық майға арналған резервуарлар босатылғаннан кейін және сақталып жатқан майдың сортын ауыстырған кезде тұнбадан толығымен тазартылады, жуу құралдарымен жуылады, 20-30 мин ішінде $+175^{\circ}\text{C}$ температурада және атмосфераның 1,5 қысымында бұмен өңделеді.

417. Қотару-қую құрылғылары сорты мен сапасы әртүрлі майларды бөлек қабылдауды және жіберуді қамтамасыз етеді.

418. Улы химикаттармен уланған тұқымдар сақталған үй-жайлар мен осы тұқымдарды өңдеуге пайдаланылған жабдықтар мұқият тазартылады және ылғалды жиналады. Улы химикаттармен уланған тұқымдардың шөгінділері мен өндіріс қалдықтары өртеледі.

419. Улы химикаттармен уланған тұқымдардан алынған өсімдік майы техникалық мақсаттарға пайдаланылады.

420. Тікелей және салқиндай сығынды майларында тамақ қоспаларының болуына жол берілмейді.

421. Өсімдік майы жабық резервуарларда, бөтелкелерге өлшеп-құйылғаны + 18⁰С жоғары емес температурада жабық үй-жайларда сақталады.

422. Маргарин өндіруге арналған майлар арнайы бактарда сақталады. Бактарды кемінде 30 күнде бір рет толығымен майдан босатады, шлангіден буландырады, жуу құралдарын пайдалана отырып жуады, содан кейін сумен шаяды және кептіреді.

423. Эмульгаторға арналған бактар, таразыдағы майлы емес компоненттердің қорабы, дозаторлар мен оларды араластырғышқа беретін құбыр, тұз еріткіш, маргаринді ығыстырғыш салқындатқыштармен үздіксіз өндіру желісі аптасына кемінде бір рет ішіндегісінен босатылады және жуу құралдарын пайдалана отырып жуылады, содан кейін ыстық сумен шайылады.

424. Бункер мен вакуум-комплекторды жуу құралдарын пайдалана отырып бөлшектелген күйінде жуады, ыстық сумен шаяды және булайды немесе дезинфекциялайды, бөлшектелген күйінде кептіру үшін қалдырады.

425. Пастерлеу бөлімшесінің танкіне сүтті құйғаннан кейін сүтті қабылдауға және өндіруге байланысты жабдықтар мен барлық коммуникацияларды жылы сумен, содан соң жуу құралымен ыстық сумен жуады, ыстық сумен шаяды, буландырады немесе дезинфекциялайды.

426. Пастерлеу қондырғыларын жуу суық судың айналымы, содан соң +70⁰С температурадағы 1 % азот қышқылы ерітіндісімен сумен шаю, 0,5-1 % сілті ерітіндісімен +70⁰С температурада жуу әдісімен жүргізіледі. Жуудан кейін аппарат пен құбыр ыстық сумен шайылады және кептіріледі. Аптасына кемінде 1 рет қондырғы толық бөлшектеліп жуылады.

427. Сүті бар автоцистерналар немесе флягалар объектіге пломбаланған күйінде түседі.

428. Сүт өндірісте пайдалану алдында сүзіледі, пастерленеді. Сүтті жабық танктерде +2 – +4⁰С температурада оны сүт өңдеу объектісі шығарған сәттен бастап 24 сағ. аспайтын уақыт сақтайды.

429. Құмшекер еленеді, суда немесе сүтте ерітіледі, сүзіледі және $+90$ — $+95$ °С температурада пастерленеді.

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

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

432. Еденге түскен маргарин және жабдықты тазалау қалдықтары жуу алдында "Санитариялық ақау" деген белгісі бар арнайы металл ыдысқа жиналады. Санитариялық ақауды жинауға арналған ыдыс күн сайын тазаланады, жуылады және буландырылады.

433. Маргаринді өңдеумен және қаптаумен айналысатын жұмыскерлер таза ақ қолғаптармен қамтамасыз етіледі. Қолғаптарды ауыстыру қажеттілігіне қарай жүргізіледі.

14. Тұз өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар

434. Осы талаптар ас тұзын тас тұздан, тұзды көлдерден қолмен өндіретін, теңіздер мен теңіз лимандарынан бассейн тәсілімен қолмен өндіретін, табиғи және жасанды тұзсудан оны буландыру жолымен қайнататын объектілерге қолданылады.

435. Тұзға мыс сымдар сынықтарының түсуін болдырмау және металл қоспаларын шығару үшін өлшеп-орау бункерінің алдында электр магниттер орнатылады. Төбеден ас тұзын алу алдында ластанған бетін алып тастайды және техникалық мақсаттарға пайдаланады.

436. Объектінің жабдығы мен тетіктерін тоқтағаннан кейін және іске қосу алдында ластанудан және тоттанудан тазартады, содан соң тұздың аз мөлшерін қысқа мерзімдік өткізу жүргізеді, оны одан әрі техникалық мақсаттар үшін пайдаланады.

437. Тұз объектілерінде ас тұзын тасымалдау үшін көмір, кен, әк, бояғыш, химиялық заттар мен басқа да ластаушы материалдарды тиеуге қолданылған транспортерлерді алдын ала мұқият тазартпай немесе транспортер ленталарын ауыстырмай пайдалануға жол берілмейді.

438. Тұз қайнататын зауыттарда тұзды (тұз қалдығын) қайнатуға арналған агрегаттары бар үй-жайлар от жағатын орыннан бөлініп қоршалады.

439. Булаушы тұз қалдықтары тұз қалдығының тасынан тазартылғаннан кейін сумен жуылады. Тұз қалдығының тасы бұлғағаннан кейін жеке қоймаға жіберіледі.

440. Ленталы транспортерлер жабысатын материалдан тазалауға арналған құралдармен жабдықталады.

441. Үгіту, ұнтақтау, өлшеп-орау, тасымалдау процестері механикаландырылады.

442. Алаңдардағы тұз сақтауға және өлшеуге қолайлы қиық конус, қиық пирамида немесе сақтау және өлшеу үшін ыңғайлы басқа түрдегі төбелерге жиналады.

443. Төбелерге арналған алаңдар ернеулі қоршаулармен және алаңнан суды ағызуға арналған айналма арналармен жабдықталады.

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

445. Төбелерге келетін жолдар және тұз төбелеріндегі жолдар Қазақстан Республикасының және Кеден одағына қатысушы мемлекеттердің аумағында қолдануға рұқсат етілген аумақтың және тұздың бетінен жоғары тұратын материалдардан орындалады.

446. Ас тұзы мен жемдік тұз йодталады, процестің технологиясы тұз партиясына йодтың біркелкі таралуын көздейді.

447. Қайнатпа тұзды йодтау кезінде қоспа ретінде йодты калий (калий йодиді) және йодты мақталы қышқылды калий (калий йодаты), тас тұзы үшін калий йодаты, сондай-ақ қолдануға рұқсат етілген құрамында йоды бар басқа да заттар пайдаланылады.

448. Йодталған тұз үшін йодтың әлсіз иісінің болуына жол беріледі. Тұздың барлық сорттарының су ерітіндісінің лакмуске реакциясы бейтарап немесе оған жақын болады. Тұрақтандырғыш (натрий тиосульфаты) қосылған тұзды $+120^{\circ}\text{C}$ жоғары температурада кептіруге жол берілмейді.

15. Шай өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар

449. Роллерлі және ферментациялық бөлімшелердің барлық жабдығы мен мүкәммалы (роллерлер, сорттау машиналары, шиыршықталған жапырақты тиеуге арналған грейферлер, ферментациялық жәшіктер) әрбір ауысым сайын қалдықтардан механикалық тазартылады, жуылады және бумен өңделеді. Кептіру бөлімшесінде пештердің беттері шаңнан тазаланады, жертөлелерге және конвейерлер тілімдеріне шай қалдықтарынан механикалық тазалау жүргізіледі.

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

451. Байқау үстелдері, суға шомылдыру барабандары мен бункерге автотаразылар үстінде пайда болатын шай шаңын тазарту үшін шаң сорғылармен жабдықталады.

452. Автотаразылар үстіндегі коронкалардың байқау саңылаулары мен автотаразылардың есіктері сынбайтын органикалық мөлдір шынымен немесе басқа материалмен жабылады.

453. Бастапқы қайта өңдеу фабрикаларындағы шайдың жартылай фабrikаты мен сорттау бөліміндегі шайдың шикізаты магнитті сепараторлар арқылы ферроқоспалардан тазартылады.

454. Шайдың ұсақ бөлшектерін таза шаймен ұсақ бөлшектерді алдын ала мұқият тазалаусыз араластыруға жол берілмейді.

455. Майланған шай мен санитариялық жарамсыз шай (еденге түскен шай) қайта өңдеуге жіберілмейді.

456. Роллерлі және ферментациялық бөлімшелер ауаның температурасы мен ылғалдылығын бақылауға арналған психрометрлермен қамтамасыз етіледі. Ауаның рұқсат етілген температурасы $+22 - +24^{\circ}\text{C}$, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 95-98 %.

457. Сұрыптау цехында шайдың жартылай фабrikаты арнайы жабық қамбаларда сақталады. Шайдың жартылай фабrikатын ашық, еденде, жұқа тақтай табақтарда немесе брезенттерде сақтауға және жәшіктерге қапталмаған дайын шай өнімімен жұмыс жүргізуге жол берілмейді.

458. Табақтарды тасымалдауды қабырғаларында желдетуге арналған саңылаулары бар арнайы жәшіктерде жүргізіледі.

16. Нан, нан-тоқаш, макарон бұйымдарын өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар

459. Шикізатты өндіріске дайындауды жеке даярлау бөлімшесінде жүргізеді.

460. Шикізатты, жартылай фабрикаттарды және қосалқы материалдарды ыдыстарға салу ыдыстың бетіндегі ластануларды алдын ала тазалағаннан кейін жүргізіледі.

461. Шикізат қоймасында сауда желісінен қайтарылған өнімді қабылдауға арналған үй-жай көзделеді.

462. Шикізат партиясында немесе дайын өнімде бөгде заттар, ұн зиянкестері анықталған жағдайда партия өндіріске жіберілмейді, жарамсыз өнімді одан әрі пайдалану туралы құжат (акт) жасалады.

463. Айналымдағы ыдыста шикізатты өндірістік үй-жайларда сақтауға жол берілмейді. Өндірістік цехтарда қойылтылған сүтті, дайын қоспаларды, толтырылғыштарды асептикалық қаптамада сақтауға жол беріледі.

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

465. Ұнды елеуге арналған жабдық магниттермен жабдыкталады. Магниттер әрбір ауысымда тазаланады.

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

467. Құбырлар, бураттар, ұн елеу жүйесі шнектерінің қораптары саңылаусыз пайдаланылады, он күнде кемінде бір рет бөлшектеледі, тазаланады және ұн зиянкестеріне қарсы өңдеуден өтеді.

468. Ұнды ыдыссыз қабылдаған және сақтаған кезде:

1) қабылдау құрылғылары жабық, иілмелі қабылдау құбыры үй-жайда ілінген күйінде ұсталады; ұн тасымалдағышты қабылдау құрылғыларына қосу алдында ұн тасымалдағыштың шығаратын патрубканың ішіндегісіне, ұн тасымалдағыштың тиеу люктарындағы пломбаның сақталуына тексеру жүргізеді ;

2) силостағы және бункерлердегі ауа сүзгілері жарамды күйінде ұсталады және уақтылы тазаланады;

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

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

469. Ұн $+10^{\circ}\text{C}$ төмен емес температурада және 75 % аспайтын салыстырмалы ылғалдылықта шикізаттың барлық басқа түрлерінен бөлек сақталады. Ұн ыдыссыз сақталған кезде сапалық көрсеткіштеріне сәйкес жеке ыдыстарға салынады.

470. Тұз қақпағы бар жеке ыдыстарда, сондай-ақ еріген күйінде сүзгілермен жабдыкталған ыдыстарда сақталады және өндіріске тек еріген және сүзілген күйінде ғана беріледі.

471. Ашытқы объектіге престелген, кептірілген немесе ашытқы сүт түрінде келіп түседі. Престелген ашытқылар мен ашытқы сүті 0°C -тан $+4^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада сақталады. Престелген ашытқылардың ауысымдық немесе тәуліктік қорын цехта сақтауға жол беріледі.

472. Майлар, жұмыртқалар, сүт пен сүт өнімдері тоңазыту камераларында 0°C -тан $+4^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада сақталады.

473. Шикі және дайын тамақ өнімдерін бөлу үшін жарықтары жоқ, беті тегіс бөлу тақтайшалары пайдаланылады.

474. Бөлу тақтайшаларын, пышақтар мен шикі және дайын өнімдерге арналған басқа да мүкәммалды таңбалайды және тиісті цехтардың (учаскелердің) белгіленген жерлерінде бір-бірінен оқшаулап сақтайды.

475. Қамыр бұлғауыш деждердің, вакуум-аппараттардың, қайнату қазандарының және басқа жабдықтардың ішкі және сыртқы беттері жұмыс аяқталған соң тазаланады және ыстық сумен жуылады, вакуум-аппараттар мен қазандар буланады. Қамыр бұлғауыш деждердің ішкі беттерінің жоғары бөліктері әрбір қамыр бұлғағаннан кейін тазаланады және өсімдік майымен майланады.

476. Салындылар мен өңделетін жартылай фабрикаттарды таңбаланған жабық ыдыста $+6^{\circ}\text{C}$ аспайтын температурада сақтайды.

477. Сүтке арналған жабдықтар мен аппаратураны, сироп қайнататын қазандарды, сиропты сақтайтын бактарды, өлшем бактарын, құбырларды күнделікті жұмыс күні аяқталған соң осы Санитариялық қағидаларға 14-қосымшаға сәйкес нан-тоқаш бұйымдарын өндіру жөніндегі объектілердің технологиялық жабдығын, сүтке арналған аппаратурасын, шәрбат қайнатуға арналған қазандарын, шәрбат сақтауға арналған бактарын, өлшеу күбішелерін, құбырларын жуу және дезинфекциялау тәртібіне сәйкес жуады және дезинфекциялайды.

478. Ұн бұйымдарын пісіруге арналған жаңа қалыптар мен табақтар пайдалану алдында пештерде қыздырылады. Жиектері тегіс емес, қабыршақтары, майысқан жерлері бар табақтар мен қалыптар пайдаланылмайды. Табақтар мен қалыптар кезең-кезеңмен түзетіледі, тазартылады, күйігін алу үшін күйдіріледі.

479. Нан-тоқаш бұйымдарын өндіру жөніндегі объектілердің цехішілік ыдыстары мен мүкәммалын өңдеу осы Санитариялық қағидаларға 15-қосымшаға сәйкес тәртіппен жүргізіледі. арнайы жуу бөлімшелерінде өңдейді, өнімдерден босағаннан кейін механикалық жолмен тазалайды және жуу машиналарында немесе үш секциялы ваннада жуады.

480. Айналымдағы ыдысты жууды жеке үй-жайда цехішілік ыдыс пен мүкәммалдан бөлек жүргізеді, жуу және дезинфекциялау құралдарымен жуады, ыстық сумен шаяды және кептіреді.

481. Жұмыртқа массасына арналған жабдық, мүкәммал мен ыдыс жұмыс аяқталған соң осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес өңделеді, ал ұсақ мүкәммал жуылғаннан кейін 30 мин ішінде қайнатылады.

482. Жұмыртқаны өңдеуге арналған ванналар мен жұмыртқа жаруға арналған үй-жайдың едені жұмыс аяқталған соң ыстық сумен ($+50^{\circ}\text{C}$ төмен емес) жуылады және дезинфекцияланады.

483. Жаңа піскен жемістер мен жидектер пайдалану алдында жуылады және кептіріледі.

484. Мейіз, цукаттар мен құрғақ жемістер іріктеледі, содан соң торларда немесе арнайы машинада ағынды сумен жуылады және термиялық өңделетін бұйымдарда пайдаланылады.

485. Жеміс-жидек еzbесін, қойыртпағын өндірісте пайдалану алдында ұсақтау машинасы арқылы немесе ұяшықтары 1,5 миллиметрден (бұдан әрі – мм) аспайтын елек арқылы, жеміс-жидек повидлосын, джемді, салындыларды және қайнатпаны ұяшықтары 3 мм аспайтын елек арқылы өткізеді. Оларды сумен араластыруға жол берілмейді.

486. Жаңғақтар, бадам және май дақылдарының тұқымдары бөгде қоспалардан сорттау машиналарында тазаланады немесе қолмен сортталады.

487. Шәрбаттар, бал, сұйық шоколадтың жартылай фабрикаттары, ерітілген майлар, қаймағы айырылмаған сүт арнайы елек арқылы сүзіледі, сүт сүзілгеннен кейін міндетті түрде қайнатылады. Қант шәрбаттары ұяшықтары 1,5 мм аспайтын металл елек арқылы сүзіледі.

488. Инфекциялық аурулар бойынша қолайсыз шаруашылықтардың жұмыртқаларын пайдалануға жол берілмейді.

489. Суда жүзетін құстардың жұмыртқаларын тек аз мөлшердегі нан-тоқаш бұйымдарын пісіру үшін ғана пайдалануға рұқсат етіледі.

490. Жұмыртқа қабығы суда жүзетін құстың жұмыртқасын жарғаннан кейін жеке шағын бактарға жиналады, тез арада өртеледі. Шағын бактар босағаннан кейін тазаланады, жылы сумен жуылады және дезинфекцияланады.

491. Суда жүзетін құстардың жұмыртқаларынан жұмыртқа массасын дайындаумен айналысатын жұмысшылар процесс аяқталған соң кейінен дезинфекциялайтын құралдармен өңдей отырып, қолдарын сабынмен жуады

492. Пайдалану алдында жұмыртқаларды сорттайды, таңдап овоскоптан өткізеді және өңдеуге арналған торлы ыдыстарға салады.

493. Нан-тоқаш бұйымдарын дайындауға арналған жұмыртқаларды өңдеу осы Санитариялық қағидаларға 16-қосымшаға сәйкес тәртіппен жүргізіледі. Жуу ванналарындағы ерітінділер бір ауысымда екі реттен сиретпей ауыстырылады.

494. Еденге құлаған өнімдер (санитариялық ақау) "санитариялық ақау" деген белгісі бар арнайы ыдысқа жиналады.

495. Өңделген жұмыртқаны металл пышақтармен жарады және сыйымдылығы бес жұмыртқадан аспайтын арнайы ыдыстарға құяды. Жұмыртқа массасын сыртқы түріне және иісіне қарай тексерген соң оны үлкен ыдысқа құяды, торкөздерінің көлемі 3-5 мм аспайтын металл елеуіш арқылы сүзеді.

Жартылай фабрикаттарды пісіруге арналған жұмыртқа массасын сақтау мерзімі сол жағдайларда 24 сағ аспайды. Жұмыртқа массасын суықсыз сақтауға жол берілмейді.

496. Жұмыртқа меланжын -6°C -тан $+5^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада сақтайды, дефростацияланған меланжды сақтау мерзімі 4 сағ аспайды. Меланжды қайта мұздатуға жол берілмейді.

497. Сары май қаптамасын шешкеннен кейін мұқият тексеріледі және бетін тазартады. Майды сақтау ұзақтығы үй-жайда тазаланғанға дейін 4 сағ аспайды.

498. Сауда желісінен механикалық бүлінген немесе сыртқы түрі мен қалпында өзгерістері бар, өткізу мерзімі асып кеткен, бірақ өткізу мерзімі аяқталған сәттен 24 сағ кешіктірілмей, тек таза, құрғақ, бөгде иісі жоқ ыдыстағы нан, нан-тоқаш және макарон бұйымдарын қайта өңдеуге қайтаруға жол беріледі.

499. Сауда желісінен қайта өңдеу үшін қайтарылатын нан және нан-тоқаш бұйымдарына мынадай белгілері бар құжаттар қоса жүреді:

- 1) бұйымның атауы;
- 2) бұйымның салмағы немесе данасының саны;
- 3) шығарылған күні;
- 4) өнімді қайтарған сауда объектісінің атауы;
- 5) қайтарылған күні;
- 6) қайтару себептері.

500. Қайта өңдеу үшін қайтарылған бұйымдар сауда желісінде өткізуге арналған өнімдерден бөлек сақталады.

501. Сауда желісінен қайтарылатын бұйымдарды тек тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған арнайы көліктермен ғана тасымалдауға жол беріледі.

502. "Созылмалы" (картоп) ауруымен зақымданған нан, нан-тоқаш бұйымдары тағамдық мақсат үшін жіберілмейді, қайта өңдеуге жатпайды және тез арада нан пісіру объектісінен шығарылады, оларды сақтауға арналған сөрелер шұғыл түрде картоп ауруымен күресуге арналған арнайы құралдармен жуылады.

503. Қайта өңдеуге жатпайтын нан, нан-тоқаш, макарон бұйымдары арнайы ыдысқа жиналады және жойылуға жатады.

504. Қайта өңдеуге арналған жібітілген нан мен нан-тоқаш бұйымдары сол сұрыптың немесе сұрпы төмен ұннан нан өндіру кезінде пайдаланылады. Жібітілген макарон бұйымдарын сақтау мерзімі 5-6 сағ аспайды.

505. Өндірісте жібітуге жататын нан бұйымдарының қалдықтары мен қайтарылғандарын 4 тәуліктен артық сақтауға жол берілмейді.

506. Қайтарылған өнімдерден дайындалған нан-тоқаш, макарон бұйымдары 021/2011 КО ТР талаптарына сәйкес қауіпсіз шығарылады.

Нан және нан-тоқаш бұйымдарында:

1) өндіруші мен тұтынушы арасында шиеленіс болған жағдайда жарамдылық (сақтау) мерзімі 48 сағ артық өнімдерде – зеннің болуын;

2) ай сайын, жылдың жылы және ауыспалы кезеңінде жарамдылық мерзімі 48 сағ артық бұйымдарда бактериялардың (*Bacillus mesentericus*) болуын айқындайды.

507. Пештен алынған нандар тартпаларға салынады және вагонеткаларда немесе контейнерлерде суыту үшін экспедицияға жіберіледі.

508. Нан және нан-тоқаш бұйымдарын таза, құрғақ, жақсы желдетілетін үй-жайларда, нан-тоқаш бұйымдарын үй-жайдың қабырғасына және еденге жанасуын болдырмайтын арақашықтықта сақтайды. Нан және нан-тоқаш бұйымдарын үйіп, сондай-ақ картоп ауруы белгілерімен сақтауға және өткізуге жол берілмейді.

509. Бұйымдарды тартпаларға салуды өнімдерді дайындаушы белгілеген салу, сақтау және тасымалдау қағидаларына сәйкес жүргізеді.

510. Нан және нан-тоқаш бұйымдары сөрелермен жабдықталған арнайы көлікпен науаларда тасымалданады. Нанды үйіп тасымалдауға жол берілмейді.

511. Макарон бұйымдары тұтынушылар ыдысына өлшеніп-оралып және өлшенетін болып шығарылады. Өлшенетін және өлшеніп-оралған макарон бұйымдары жаңа картон қораптарға салынады.

512. Макарон бұйымдарын өндірген кезде күнделікті қамырды илеу астауы ішінде қатпарлануын болдырмайды, престеуші шнектің жұмыс беттері тазартылады. Бастундарды оған өнімнің жабысуына қарай жуады.

513. Матрицаларды жуу, тазалау және сақтау үшін престеу бөлімшесінде арнайы жабдықталған орын бөлінеді.

514. Елеуіштердің жиналғандарын ауысымына кемінде бір рет бөгде заттың түсулерінің болуына тексереді және жеке үй-жайға шығарады. Магнитті сепараторларда 10 күнде 2 рет магнит күшіне тексеру жүргізеді, оның рұқсат етілген деңгейі магниттің өз салмағының 1 кг-на кемінде 8 кг болады. Магниттерді тазалау ауысымына кемінде бір рет жүргізіледі. Ұнды елеу жүйесін тексеру және тазалау нәтижелерін объектінің есепке алу құжаттамасына тіркейді.

515. Объектілерде картоп ауруының алдын алу бойынша профилактикалық іс-шаралар жүргізіледі.

516. Нан, нан-тоқаш, макарон бұйымдарының өндірісі кезінде адамның денсаулығына зиянды әсер етпейтін мөлшерде амин қышқылдарымен, витаминдермен, микроэлементтермен байытылған шикізатты қолдануға жол беріледі.

17. Тағамдық концентраттар және тағамдық қышқылдар өндірісіне қойылатын талаптар

517. Тамақ концентраттарын шығаруға арналған негізгі өндірістік үй-жайларды жерасты үй-жайларында орналастыруға жол берілмейді.

518. Шикізаттар мен қосымша материалдар өндіріске зертханалық зерттеуден кейін ғана жіберіледі.

519. Шикізатты өндіріске дайындау жеке үй-жайда жүзеге асырылады.

520. Шикізаттарды, жартылай фабрикалар мен қосымша материалдарды ыдысқа салу мұқият тексерілгеннен кейін және ыдыстың бетін ластанудан тазартқаннан кейін ғана ашылады.

521. Тоң май мен майлардан босаған бөшкелер мен бидондар жедел тазартылады, жуылады және буландырылады.

522. Қызанақ пастасы, ақуыз пастасы және басқа да пасталар салынған ыдыстар ашылу алдында жуылады. Ыдысты ашқаннан кейін ішіндегінің беткі қабаты тазартыла отырып, мұқият тексеріледі.

523. Қайта өңдеуге түсетін барлық шикізаттар бөгде, механикалық қоспаларды алып тастау арқылы мұқият тексеріледі, тазартылады, ұнтақ тәрізді шикізаттар (ұн, құрғақ сүт, құрғақ кілегей, жұмыртқа ұнтағы, крахмал, тамақ қышқылдары, көкөніс ұнтақтары, дәмдеуіштер, қоспалар және басқалары) еленеді, магнит аулағыштардан өткізіледі, дән шикізаты ферроқоспалардан тазарту үшін магнитті қоршаулар арқылы өткізіледі, қос аспирациялы сепараторда тазартылады. Әсіресе бөгде заттардан мұқият тазартылады және жууға жарамайтын ет фаршы және жармалар магнит аулағыштар арқылы өткізіледі.

524. Қайта өңдеуге түсетін майлар температуралық режимді қатаң сақтай отырып, +55⁰С аспайтын температурада ерітіледі. Майды қатты қыздыруға жол берілмейді.

525. Әрбір технологиялық желі шикізатты елеуге арналған жабдықтармен және металл қоспаларды аулауға арналған магнит аулағыштармен қамтамасыз етіледі.

526. Технологиялық желілер бойынша елеу шаруашылығы жүйесі толығымен тиісті нөмірлердегі жарамды електермен жабдықталады. Әрбір ауысым жұмысының алдында електердің жағдайы тексеріледі.

527. Магниттерді тазарту бір ауысымда кемінде 1 рет жүргізіледі. Магниттен түскен жиынтықтар зертханаға тапсырылады. Магнит аулағыштардың жүк көтергіштігі кемінде 12 кг және есептік құжаттамада тіркей отырып, кемінде 10 күнде 1 рет тексеріледі.

528. Технологиялық жабдықтан алынатын өнім қалдықтары "қайтару" деген жазбасы бар арнайы бакқа жиналады және мұқият тазартылған соң және

технологиялық нұсқауларда белгіленген мөлшерде еленгеннен кейін өндірісте пайдаланылады.

529. Еденге құлаған өнім, жабдықтардың сыпырындысы "санитариялық ақау" деген белгісі бар арнайы ыдысқа жиналады және өндірістік үй-жайлардан шығарылады. Санитариялық ақауды тағамдық мақсатта пайдалануға жол берілмейді.

530. Жұмыс барысында беті тоң май немесе май қабатымен жабылатын жабдықты, аппаратура мен мүкәммалды тез арада ыстық сумен жуады, дезинфекциялайды.

531. Мүкәммал мен жабдықтарда пайда болған қақтар және күйоден қалған дақтар, сондай-ақ жуғаннан кейін қалған май және ақуыз бөлшектері +50⁰С температурада 0, 5% кальцийленген сода ерітіндісімен суланады.

532. Сығындыларды тот баспайтын болаттан жасалған арнайы пломбаланған цистерналарда, таза ағаш бөшкелерде, зауыт қаптамасындағы қаңылтыр лакталған немесе шыны ыдыста тасымалдауға жол беріледі.

533. Меласса мен сірнені тек таза металл резервуарларда, цистерналарда сақтауға, тасымалдауға жол беріледі.

534. Меласса мен сірнені төгу үшін су өткізбейтін қатты жабыны бар, шаруашылық ауласының аумағында, топырақ пен ауаны ластайтын жерлерден алыста және жел жағында орналасқан алаңдар жабдықталады.

535. Меласса мен сірнені ағызатын науалар металдан жасалған, жабық пайдаланылады, тазалықта ұсталады. Қабылдағыштардағы люктерді тығыз қақпақтармен жабдықтайды, ал қабылдағыштардың өздерін металдан жасайды. Меласса мен сірне беретін құбырлар механикалық қоспаларды аулауға арналған торлармен жаракталады, кезең-кезеңмен ыстық сумен жуылады және кейіннен сумен мұқият шаю арқылы дезинфекцияланады.

536. Тамақ қышқылдарын өндірген кезде спора бөлімшесінің құрғақ және жақсы желдетілетін үй-жайларын пайдаланады. Үй-жайға күнделікті ылғалды жинау жүргізіледі. Тұқымдалу жүргізілетін үй-жайлардың едені мен қабырғалары кейіннен осы Санитариялық қағидаларға сәйкес бактерицидті шамдармен сәулелендіру арқылы дезинфекцияланады.

537. Ашыту бөлімшесіндегі дәліздер мен қосалқы үй-жайлардың едені мен қабырғалары күнделікті рұқсат етілген құралдармен дезинфекцияланады. Аптасына кемінде 1 рет аппаратура мен құбырлар антисептик ерітіндісімен жуылады. Камераға кіру үшін зарарсызданған халаттар мен үшкіл орамалдар қоры көзделеді.

538. Ашыту камерасына кіру алдында қолға және кіргізілетін заттарға спиртпен, арнайы аяқ киімге дезинфекциялық ерітіндімен дезинфекциялау жүргізіледі, ауаны камераға кіру алдында форсунканың суымен тазалайды.

539. Терең ашыту камерасы учаскесіндегі еденге, қабырғаларға, аппаратураның беттеріне, ыдыстарға, құбырларға күнделікті дезинфекциялау жүргізіледі.

540. Сүт қышқылын өндіру кезінде ашыту кеспектері әрбір ашыту алдында өңделеді.

541. Шыны және полиэтилен ыдысты объектіге қабылдау алдында және жуу бөлімшесінен қышқылды құю учаскесіне берген кезде бракераж жүргізіледі. Сүт қышқылын құюға арналған ыдыс пайдалану алдында жуылады.

542. Сүт қышқылы бар шыны ыдыс бөтен қоспалардың жоқтығына тексеріледі.

543. Шарап қышқылын өндіру кезінде аппаратураны айына кемінде 2 рет шөгінділерден щеткамен тазалайды және сумен жуады. Көгеру белгілері пайда болған кезде жабдық 2-3 сағ ішінде қайнаған сумен өңделеді. Жабдықтың сыртқы беті ауысымына кемінде 1 рет 4 % кальцийленген сода ерітіндісімен сүртіледі және сумен жуылады.

544. Лимон және шарап қышқылдарының дайын кристалдары өлшеп-орағанға дейін таза, қақпақтары бар жарамды бункерлерде сақталады. Сүт қышқылы қолдануға рұқсат етілген материалдардан дайындалған ыдыстарда сақталады.

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

546. Өндіруші нұсқаулығына сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосы қолдануға рұқсат еткен өзге де жуу құралдарын қолдануға жол беріледі.

18. Ашытқылар, желатин өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар

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

548. Дезинфекциялау ерітіндісін дайындау станциясы жұмыс ерітіндісінің бактарынан, ерітіндіні қайтару багынан, су және жуу қалпақшаларына ерітінді беруге арналған және қолданылған ерітіндіні қайтаруға арналған сорғылардан тұрады.

549. Өнім өткізгіштерді жуу және булау үшін су мен бу жүргізіледі.

550. Ашытқының таза өсірінділерін өсіруге арналған цех басқа цехтардан оқшауланады, тазалықта ұсталады.

551. Ашытқылардың таза өсірінділерін әрбір дайындау алдында өсіруге арналған жабдықты, шыны ыдысты, сүзгіні және басқа да пайдаланылатын мүкәммалды зарарсыздандыру жүргізіледі.

552. Кептіргіштер мен басқа да жабдықтар вакуумдық қондырғылармен тазартылады.

553. Жабдықтар мен аппараттарды жөндеуден және реконструкциялаудан кейін пайдалануға қосуға жуғаннан, дезинфекциялағаннан кейін және зертханалық бақылаудан кейін жол беріледі.

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

555. Қайнату қазандары оған тиелген шикізат партиясын қайнату процесі аяқталғаннан кейін өңделеді. Пісірілген қалдықтар тазартылған соң қазандар щеткаларды пайдалана отырып, ыстық жуу ерітіндісімен өңделеді, ыстық сумен шайылады.

556. Сүзгілерді қалыптауға арналған жабдық пен мүкәммал (гидравликалық престер, науалар) әрбір ауысымнан кейін щеткамен сүзгі массалардың қалдықтарынан тазартылады және 10-15 мин ішінде ыстық сумен жуылады. Жабдық апта сайын ыстық жуу ерітіндісімен, содан кейін сумен жуылады және дезинфекцияланады. Дезинфекциядан соң 30-40 мин кейін жабдық сумен жуылады.

557. Істен шыққан сүзгілердің брикеттерін жұмсартуға қолданылатын машиналар әрбір ауысымның соңында және апта сайын сумен шаю және кейіннен дезинфекциялау арқылы, щетканың көмегімен ыстық жуу ерітінділерімен жуылады. Дезинфекция аяқталған соң 30-40 мин кейін сумен шайылады.

558. Желінің желатинді барабандары әрбір ауысым аяқталғаннан кейін ыстық сумен жуылады және айналатын барабанның үстіңгі қабатына 3 % сутегі тотығы ерітіндісін екі немесе үш рет жаға отырып (шашырату) дезинфекциялайды.

559. Нығыздағыштың киіз төсемелерін қолданар алдында еріген парафинге 5 мин батыру жолымен ас парафинімен дымқылдайды.

560. Сілікпені салуға арналған жаңа торлар, сондай-ақ жөндеуден кейін торлар щетка қолдана отырып жуу ерітіндісімен жуылады, ыстық сумен шайылады және арнайы камерада 10-15 мин ішінде өткір бумен

дезинфекцияланады немесе 15-20 мин. ішінде ыстық сумен (+90 – +95⁰С температурада) өңделеді.

561. Айналымдағы торлар әрбір желатин плиткаларынан босағаннан кейін ыстық сумен жуылады.

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

563. Шнектер мен жинауыштар галертадан әрбір босағаннан кейін алдымен суық, содан соң ыстық сумен 10-15 мин ішінде жуылады және 3 % сутегі тотығы ерітіндісімен шашырату жолымен дезинфекцияланады.

564. Кептіргіш барабандар ас желатинін үнемі кептіру кезінде 10 күн сайын өңделуге жатады. Ас және техникалық желатинді бір жабдықта кептірген кезде өңдеуді ас желатинін әрбір кептіру алдында жүргізеді. Өнімді түсірген соң барабандар желатин қалдықтарынан толығымен тазартылғанға дейін жылы сумен жуылады, содан соң 25-30 мин ішінде ыстық сумен өңделеді.

565. Кептіргіш каналдар сілікпені кептіру кезінде ауысымына кемінде 2 рет 15 мин ішінде күкіртті ангидридпен өңделеді.

566. Желатинді ұсақтауға арналған балға тәрізді ұнтақтағыштар әрбір ауысым соңында желатин шаңының қалдықтарынан щеткалармен механикалық тазаланады. Ай сайын ұнтақтағыштар мен құбырлар механикалық тазалау, жуу және 3 % сутегі тотығы ерітіндісімен дезинфекциялау жүргізе отырып, демонтаждалады.

567. Сілікпенің лентасын кесуге арналған мусаттар, пышақтар стерилизаторларда әрбір 2 сағ сайын дезинфекцияланады.

568. Технологиялық жабдықты механикалық тазалауға арналған щеткалар жуу ерітіндісімен жуылады және рұқсат етілген құралдармен дезинфекцияланады.

569. Сүзгі материалы сорпаның әрбір партиясын құйған соң ауыстырылады. Бұрын қолданыста болған дәке сүзгілер ыстық сумен жуылады және стерилденеді.

570. Меласса таза, пломбаланған ыдыстарда тасымалданады. Меласса мен басқа да сұйықтықтарды жерасты ыдыстарына құю жабылатын қақпағы бар қабылдау ұралары арқылы жүргізіледі.

571. Мелассадағы механикалық қоспаларды аулау үшін оның қоймаға және қоймадан өндіріске түсуі алдында металл торлар орнатылады.

572. Биіктігі 3 м астам меласса қоймасында үстіңгі люктерден басқа (бак қақпағында) қойманы тазалау, жуу және жөндеу үшін төменгі люктер жабдықталады.

573. Мелассаны және басқа да сұйық материалдарды $+25^{\circ}\text{C}$ температураға дейін цистерналарда жылытуға жол берілмейді.

574. Меласса қоймасында және аммиакты суды, күкірт қышқылы мен басқа да сұйық материалдарды сақтауға арналған ыдыстарда атмосфераға газдарды бөлу құрылғылары, жоғарғы деңгейді автоматты блоктау немесе құю қондырғылары көзделеді.

575. Қышқылдарды, сілтілер мен басқа да улы сұйықтықтарды сақтауға арналған ыдыстарда ескертпе жазулар жазылады.

576. Концентратталған күкірт қышқылы болаттан жасалған ыдыстарда сақталады. Күкірт қышқылының сұйылтылған ерітінділерін (70 % төмен) қышқылға төзімді ыдыстарда сақтауға жол беріледі.

577. Қышқылдар мен сілтілерге арналған барлық ыдыстар мен өлшеуіштерде автоматты жұмыс істейтін апаттық қақпағы немесе қызмет көрсететін персоналдың қауіпсіздігін қамтамасыз ететін басқа да аспаптар, сондай-ақ бастапқы ыдысқа бөлу арқылы құю құбырлары бар деңгей көрсеткіштері болады.

578. Кептірілген ашытқылар $+15^{\circ}\text{C}$ жоғары емес температурада, қапталған желатин 25°C жоғары емес температурада және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 85 % аспайтын оқшауланған құрғақ үй-жайларда сақталады. Ашытқы сүті 0-ден $+10^{\circ}\text{C}$ температурада сақталады және тасымалданады.

19. Ұн тарту, жарма және крахмал-сірне өнеркәсібі объектілерін (оның ішінде элеваторлар мен нан қабылдау пункттерін) күтіп-ұстауға қойылатын талаптар

579. Қазақстан Республикасының аумағында өткізуге арналған шығарылатын бірінші және екінші сұрыпты бидай ұны құрамында темір бар витаминдермен, минералдармен және басқа да заттармен міндетті байытуға (фортификациялауға) жатады.

580. Өндірістік үй-жайлардың құрамында технологиялық процестің ағымдылығын ескере отырып, қаптарды және пакеттерді дайын өніммен толтыруға арналған арнайы жабдықталған үй-жайлар бөлінеді. Дәндерді, жармаларды және ұнды салуға пайдаланылған қаптар тазаланады, кептіріледі және жеке, жылытылатын, сору-сыртқа тарату желдеткішімен жабдықталған үй-жайларда дезинфекцияланады.

581. Ұн тарту, жарма және крахмал-сірне өнімін қаптарға түюге және пакеттерге қаптауға арналған үй-жай басқа өндірістік және қойма үй-жайларынан оқшауландырылады.

582. Суспензия, тұқымдарды дәрілеуге арналған үй-жайлар басқа үй-жайлардан оқшауланады. Тұқымдарды дәрілеуге арналған құралдар жеке оқшауланған үй-жайда сақталады.

583. Қаптарға салынған тұқымдарды сақтауға арналған қоймалардың жүктің орнын ауыстыру үшін еңістер мен көлік құралдарымен көп қабатты болуына жол беріледі.

584. Едендері тегіс механикаландырылған, оның ішінде аэронауалармен жабдықталған астық қоймаларында конвейерге шығару тесіктерінің үстінде олардың ортасында жұмыс істеушілерді шұңқырға тартудан қорғайтын тік бағаналар орнатылады.

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

586. Азық-түліктер үймесін шығару қондырғысына ауыстыру процесі механикаландырылады. Жұмысшылардың үймеге баруына жол берілмейді. Едені тегіс қоймалардың өтетін галереялары сору желдеткішімен жабдыкталады.

587. Едені еңіс астық қоймаларында жоғарғы конвейер барлық биіктігіне төбеге дейін қоршаумен жабдыкталады. Есіктерді ашқан кезде төменгі конвейер жетегінің электр қозғалтқышын автоматты түрде ажырату көзделеді.

588. Силостар мен бункерлердің орналасқан жеріне қарамастан, тиеу және өрмелеу люктерінің құрылғылары бар, еденмен бір деңгейде тығыз жабылатын және құлыпқа жабылатын ұяшықтары бар сақтандыратын торлармен жабдықталған тұтас жамылғы көзделеді.

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

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

591. Ғимараттардың жертөле қабаттары мен жерасты туннельдерінің құрылғысы оларға жерасты суының кіруін болдырмайтын болып көзделеді.

592. Жұмыс істеу барысында шаң пайда болатын барлық машиналар мен тетіктер, сондай-ақ силостар мен бункерлер жергілікті аспираторлармен жабдыкталады.

593. Циклондардың шығаратын құбырлары өздері орнатылған ғимарат шатырынан 2 м жоғарыға шығарылады. Элеватордың жұмыс ғимаратының сепаратор үй-жайларында сыртқы ауаның кіруі көзделеді.

594. Жылдың суық және ауыспалы мезгілдерінде жылытылатын өндірістік үй-жайлардағы тұрақты емес жұмыс орындарында ауаның температурасы $+10^{\circ}\text{C}$ төмендеген кезде және ауа қозғалысының жылдамдығы 0,7 м/сек артқанда жұмыс істеуге жол беріледі.

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

596. Сепараторлардың, құрғақ қауыздау, щеткалы, жуу машиналарының, триерлердің, қарқынды ылғалдандыру шнектерінің және дән қауызын ылғалды аршуға арналған машиналардың, көлемдік дозаторлардың, білікті станоктардың, ұнтақтағыштың, соққылау, үгу, тегістеу, қауызынан аршу машиналарының, энтолейторлардың және соққылау әсерін беретін басқа да машиналардың алдында, сондай-ақ дайын өнім мен жемдік дән өнімдерін бақылайтын орындарда магнитті қоршаулар орнатылады.

597. Жабдықтардың аспираторлары тұмшаланған, машиналардың аспирациялық камералары шаң өткізбейтін, клапандары сорулардың еркін шығарылуын, шаңның пайда болмауын және ауаны соруды болдырмауды қамтамасыз етеді.

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

599. Аспирациялық желілер айына кемінде үш рет қаралады, паспорт деректерін салыстыру арқылы жылына кемінде бір рет бақылау сынақтарынан өтеді.

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

601. Ыдыс жүктеріне арналған жылжымалы конвейерлерде бүйірлеріндегі ленталар құлаудан сақтайтын биіктікте ернеудің ұзына бойына бекітіледі, транспортерден қаптарды қабылдау үшін арнайы қабылдау үстелі орнатылады.

602. Жуу машиналары жылытылатын үй-жайларда ернеуі бар, металл немесе бетон легендерде орнатылады. Сығу бағанасы бар жуу машинасының қабы мықты, саңылаусыз, жуу машинасының айналасындағы еден құрғақ болады.

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

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

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

606. Дайын өнімдерді сақтауға арналған қойма үй-жайлары мен ыдыстар атмосфералық және жерасты суынан оқшауландырылады.

607. Қойманы немесе оның бір бөлігін әрбір босағаннан кейін механикалық тазарту, нан қорларының зиянкестерін жұқтырған жағдайда ылғалды немесе газды әдіспен дезинсекциялау жүргізіледі.

608. Зиянкестер жұқтырған қоқыс, шаң мен астық жұқтырмаған астық сақтауға арналған қоймадан жеке орналасқан оқшауланған үй-жайда сақталады. Сыпырындыны, қоқысты және шаңды қойма үй-жайының ішінде сақтауға жол берілмейді.

609. Бір қоймада зиянкестер (жәндіктер және кеміргіштер) жұқтырған өнім мен таза өнімді сақтауға жол берілмейді.

610. Қоймаға дайын өнімді орналастыруды және сақтауды өнімнің әрбір түріне, сұрпына және дайындалған күніне қарай жүзеге асырады.

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

612. Өндірістік үй-жайларды жинау пневматикалық немесе механикалық әдіспен жүргізіледі. Үй-жайларды жинау кезінде жанғыш сұйықтықтарды пайдалануға жол берілмейді. Жинау кезінде астық таза брезентпен жабылады.

613. Өнімдерді сақтау тамақ өнімінің нақты түріне арналған қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес олардың сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ететін, белгіленген температуралық режим жағдайларында жүзеге асырылады.

614. Сусымалы өнімдерді құрғақ, жақсы желдетілетін, зиянкестер (жәндіктер, кеміргіштер) жұқтырмаған қоймаларда нормативтік құжаттарды сақтай отырып, сақтайды.

615. Қоюландырылған крахмал өнімдері (сірне, шәрбаттар, жасыл сірне), сондай-ақ қоюландырылған жүгері сығындысы ерекше сақтау шарттарын қажет етпейді.

20. Тағамға биологиялық белсенді қоспаларды өндіруге қойылатын талаптар

616. Тағамға биологиялық белсенді қоспаларды даярлау кезінде биологиялық белсенді қоспалардың тиімділігін қамтамасыз ететін және адамның денсаулығына зиянды әсер етпейтін биологиялық белсенді заттар, тамақ компоненттері және олардың көзі болып табылатын өнімдер пайдаланылады.

617. Тағамға биологиялық белсенді қоспаларды өндіру кезінде заманауи ғылыми зерттеулер деректері бойынша адамның өмірі мен денсаулығына қауіп төндіретін және қолдануға тыйым салынған, мемлекеттік тіркеуден өтпеген биологиялық белсенді заттарды, тамақ компоненттерін және өнімдерді пайдалануға жол берілмейді.

618. Тағамға биологиялық белсенді қоспалар, тамақ компоненттері мен өнімдер құрамына қатты әсер ететін, есірткі немесе улы заттардан тұратын өсімдіктерді, сондай-ақ тағамға биологиялық белсенді қоспалар құрамына пайдалануға Қазақстан Республикасының заңнамасында тыйым салынған басқа да биологиялық белсенді заттарды, тамақ компоненттері мен өнімдерді қосуға жол берілмейді.

619. Тағамға биологиялық белсенді қоспалар өндірісін тамақ өнімінің гигиеналық қауіпсіздік нормативтеріне сәйкес қамтамасыз етеді.

620. Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін гигиеналық бағалау Санитариялық қағидалардың 17-қосымшасына айқындалады.

"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
1-қосымша

нысан

Су құбырлары мен кәріздегі аварияларды анықтау және оларды жою мен жөндеу жұмыстарын есепке алу журналы

р/с №	Авария орны, күні және уақыты	Бұзылу сипаты	Жөндеу жүргізілген күні және уақыты	Т.А.Ә. (бар болғанда) немесе ұйымның атауы, су құбыры желісін дезинфекциялау қалай және қашан жүргізілді	Су құбыры желісіне дезинфекциялау жүргізілгеннен кейінгі су талдауларының нәтижелері	Учаскеге жауапты және жөндеу жүргізген адамның қолы
1	2	3	4	5	6	7

"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
2-қосымша

Өндірісінде йодталмаған тұз пайдаланылатын тамақ өнімдерінің жекелеген түрлерінің тізбесі

1. Қатты сұрыпты ірімшіктер.
2. Маргарин.
3. Майонез.
4. Кетчуп.
5. Балық және балық өнімдері.
6. Консервіленген өнім.

"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
3-қосымша

Нысан

Цех қызметкерлерін медициналық қарап тексеру нәтижелерінің журналы

Цех (бригада) _____

Басшы (бригадир) _____

тегі, аты, әкесінің аты (бар болғанда)

Т.А.Ә. (бар болғанда)	Цех, лауазымы	Айы/күні							
		1*	2	3	4	5	6	...	30

Ескертпе * дені сау, науқас, еңбек демалысы, демалыс күндері, жұмыстан шеттетілген.

"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
4-қосымша

Сүт өніміне арналған ыдыс тазалығының микробиологиялық көрсеткіштері

р/с №	Зерттелетін объектілер	Зерттелетін беті (см немесе саны)	см ³ бактериялардың жалпы саны немесе ашыту сынамасының нәтижесі	
			жақсы	нашар

1	2	3	4	5
1	Теміржол сүт цистерналары (қақпағы, қабырғасы, бұрышы, түбі)	100 см2	Ішек таяқшалары т о б ы бактерияларының болмауы	Ішек таяқшалары т о б ы бактерияларының болуы
2	Автомобиль сүт цистерналары (қақпағы, қабырғасы, бұрышы, түбі), қалайшылық айналымдағы сүт цистерналары (қақпағы, қабырғасы, бұрышы, түбі), флягалар, ағаш шелектер, құбыр (крандар), резервуарлар (қақпағы, қабырғасы, бұрышы, түбі)	Бұл да сондай	Бұл да сондай	Бұл да сондай
3	Резервуарлар (резенкесі, бұлғауышы, қуыс бұрғысы, жоғарғы кран, төменгі кран, үш жолды кран, шыны түтіктің саңылауы)	Барлық беті	Ішек таяқшалары т о б ы бактерияларының болмауы	Ішек таяқшалары т о б ы бактерияларының болуы
4	Цилиндрлер, кран	Бұл да сондай	Бұл да сондай	Бұл да сондай
5	Ауа түтігі, резеңке	Барлық беті	Ішек таяқшалары т о б ы бактерияларының болмауы	Ішек таяқшалары т о б ы бактерияларының болуы
6	Шөлмектер, банкілер	1 0 шөлмектің барлық ішкі беті	100 және одан кем	100 астам
8	Құтыларға, банкілерге арналған қақпақтар мен тығындар	Барлық беті	100 және одан кем	100 астам
9	Ашытуға арналған ванналар (қақпағы, қабырғасы, бұрышы, түбі, бұлғауыш, кран мен құбыр)	100 см2	Ішек таяқшалары т о б ы бактерияларының болмауы	Ішек таяқшалары т о б ы бактерияларының болуы
10	Сүт өнімдеріне арналған жәшіктер (қақпағы, қабырғасы, түбі), сүзбе жасауға арналған ванналар (қабырғасы, бұрышы, түбі, жалғастығы), сүзбеге арналған қапшықтар	Бұл да сондай	Бұл да сондай	Бұл да сондай
11	Сүт өнімдерін өлшеп-орауға арналған автоматтар: ОЗК (бункер, бұлғауыш, дозатор, пуасон, өлшеп-оралған өнімге арналған екі ұя, қағаз, транспортер)	Бұл да сондай	Бұл да сондай	Бұл да сондай
12	Сүт өнімдерін өлшеп-орауға арналған автоматтар: бұлғауыштар, дозатор, пуасон, өлшеп-оралған өнімге арналған ұшықтар, қағаз, транспортерлер, шөміштің түбі, шөміш қабырғасы)	Бұл да сондай	Бұл да сондай	Бұл да сондай
13	Митрофанов пресс-суытқышы (қабырғасы, барабан, білікшелер)	100 см2	Ішек таяқшалары т о б ы бактерияларының болмауы	Ішек таяқшалары т о б ы бактерияларының болуы
14	Сүзбенің өздігінен престелуіне арналған ванналар (қабырғасы, бұрышы, түбі, торы)	Бұл да сондай	Бұл да сондай	Бұл да сондай

15	Май жасау және ірімшік жасау өндірістерінің жабдығы (ірімшік ванналары, ірімшік, май дайындаушылар)	Бұл да сондай	Бұл да сондай	Бұл да сондай
16	Вакуум-аппарат (сүт кіргізуге арналған келте құбыр, қабырғасы, қақпағы, катализатор түтікшелері, қойылтылған сүт шығатын сағаның келте құбыры)	100 см ²	500 және одан кем	500 астам
17	Вакуум-кристалдандырғыш (қабырғасы, бұлғауышы, дайын өнім шығатын сағаның келте құбыры)	Бұл да сондай	Бұл да сондай	Бұл да сондай
18	Құйғыш-жапқыш машина (шағын бак, қойытылған сүтті дозалауға арналған өлшеуіш стақан және т.б.)	Бұл да сондай	250 және одан кем	250 астам
19	Басқа да сүт мұкаммалы мен ыдыстар	Бұл да сондай	Ішек таяқшалары т о б ы бактерияларының болмауы	Ішек таяқшалары т о б ы бактерияларының болуы
20	Ағаш жабдық	Бұл да сондай	Өңез өсуінің болмауы	Өңездің өсуі
21	Қызметкерлердің қолдары	Екі қолдың (білек) барлық беті	Ішек таяқшалары т о б ы бактерияларының болмауы	Ішек таяқшалары т о б ы бактерияларының болуы

"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
5-қосымша

Балмұздақ өндірісі объектілерінің үй-жайларының жиынтығы

Р/с №	Үй-жайлардың атауы
1	2
1	Температурасы +6 ⁰ С аспайтын шикізатты сақтауға арналған салқындату камералары
2	Балмұздақ өндірісінде пайдаланылатын ингредиенттерді сақтауға арналған салқындатылмайтын қойма
3	Ыдыстарды, қаптау материалын, мұкаммалды сақтауға арналған қойма үй-жайлары
4	Шикізатты ыдысынан босату және оны өндіріске дайындау үй-жайы
5	Дайындау бөлімшесі
6	Аппарат бөлімшесі
7	Фризерлеу-өлшеп-орау бөлімшесі
8	Мұздату камерасы
9	Балмұздақты сақтауға арналған камера
10	Құрамында қамыр илейтін үй-жайы мен вафли пісіретін және сақтайтын үй-жайы бар вафли өндіретін бөлімше. Дайын вафельді стақандарды пайдаланған кезде осы бөлімше болмайды
11	Өндірістік ыдысты, мұкаммалды және ыдысты жууға арналған жуу бөлімшесі
12	Бактериологиялық бөлімшесі бар өндірістік зертхана

"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын

Тамақ өнімін қайта өңдеу және өндіру жөніндегі объектілерде бактерицидті шамдарды қолдану

Бактерицидті шамдар УК-сәулелерін тарата отырып, патогендік те, сапрофиттік микрофлораға да жою әсерін тигізеді. Сондықтан оларды өндірістік үй-жайлардың, қоймалардың, бактериологиялық зертханалардың және бокстардың ауасын залалсыздандырылу үшін қолданады. Бұдан басқа, бактерицидті шамдарды қаптау материалдарының, ыдыстардың бетін залалсыздандырылу үшін қолданады.

Өнеркәсіпте бірнеше типті бактерицидті шамдар – 127 Вольт және 220 Вольт кернеулігіне арналған бактерицидті шамдар шығарылады. Төменде 220 Вольт кернеулігіне арналған шамдардың сипаттамалары келтірілген.

Шамдар	Қуаттылығы, Ватт	Кернеуі, вольт	Шамдар бактерицидтік әсер беретін үй-жайдың температурасы, °С
БУВ - 30	30	220	10-25
БУВ - 60-11	60	220	5-25

Бактерицидті шамдарды тиісті қуаты бар жарық беретін люминесценттік шамдар үшін қолданылатын қосу аспаптарының көмегімен қосуға болады. Қосу аспабынсыз желіге қосылған шамдар лезде күйіп кетеді. Шамдар радиокедергілерден конденсаторлармен қорғалуы тиіс. Шамдар ішкі жағынан алюминий бояумен боялған күнқағарлармен немесе шағылыстырғыштармен жабдықталады.

УК-сәулелендіруді шағылыстырғышы бар және шағылыстырғышсыз бактерицидті шамдарды пайдалану арқылы ауаны залалсыздандыру үшін қолдану ұсынылады. Шамдарды белгілі бір учаскеге (қабырға, төбе, есік және басқалар) немесе жылжымалы қондырғыға тұрақты бекітіп қояды. Қондырғы доңғалақты аяғы бар 1,5-2 метрлік тік металл осьтан тұруы мүмкін, оған бір және одан көп шам бекітіледі. Сәулелі бүркеніш жасайтын саңылауы бар софит-шамдар да пайдаланылады.

Бактерицидті шамдардың әсері кестеде көрсетілген белгілі температурасы бар үй-жайларда ғана тиімді. Температурасы аса жоғары үй-жайларда шамдар күйіп кетеді, ал температурасы аса төмен үй-жайларда шам жанбайды. Ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 65-75 % артса, УК-сәулелерінің бактерицидтік әсері төмендейді.

Ауаны УК-сәулелендіруге арналған қондырғылар үй-жайдың: 1 м² – 2-2,5 Вольт есебінен жасақталады.

Шамның қуатын үй-жайдың 1 м² сәулелендіру үшін қажетті болатын ватт санына бөледі. Мысалы, БУВ-60 шамы болса, 60 Вольт шамның қуатын 2-ге немесе 2,5 бөледі. Нәтижесі көрсеткендей, бір БУВ-60 шамы көлемі 24-30 м² болатын үй-жайдың сәулеленуін қамтамасыз ете алады.

Сәулелендіру тәртібі.

Ауаны залалсыздандырылуға кейіннен бір сағатқа үзіліс жасап, одан әрі 2-3 сағат бойы сәулелендіру арқылы үздіксіз сәулелендірумен қол жеткізіледі. Тәулігіне сәулелендіру уақытының жиынтығы 6-8 сағ. сәйкес келеді. Сәулелендірілетін үй-жайда қызметкерлер болған жағдайда, еденнен кемінде 2-2,5 м деңгейде ілінген төменгі шағылыстырғыштары бар шамдар пайдаланылады. Түнгі уақытта, ауысымдар арасындағы аралықта, арнайы үзілістерде қосылатын экрандалмаған шамдарды қолдануға жол беріледі. Бұл ретте сәулелендірудің осы алаңындағы шамдар санын арттыруға (1 см² –ке 4 Вольт есебінен) және осылайша сәулелендіру уақытын екі есеге қысқартуға жол беріледі.

"Тамақ өнімдерін өндіру
жөніндегі объектілерге қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық
талаптар" санитариялық қағидаларына
7-қосымша

Сүт және сүт өнімін өндіру жөніндегі қуаттылығы аз объектілердің үй-жайларының жиынтығы және олардың ең аз ауданы

№ р/ с	Үй-жайлардың атауы	Ең аз ауданы
1	2	3
1	Сүт қабылдау бөлмесі	6 м ²
2	Өндірістік мүкәммалды жуу бөлмесімен біріктірілген өндірістік цех	30 м ²
3	Айналымдағы ыдысты жуу бөлмесі	6 м ²
4	Сүт ұйытатын бөлме (қолдануға дайын ұйытқыларды пайдаланған жағдайда ұйыту бөлмесін өндірістік цехпен біріктіруге жол беріледі)	6 м ²
5	Дайын өнім қоймасы	14 м ²
6	Қолданыстағы НҚА талаптарына сәйкес үй-жайлар жиынтығы бар өндірістік зертхана	
7	Киім ілетін орны бар тұрмыстық үй-жайлар	6 м ²
8	Дәретхана бөлмесі	3 м ²
9	Әкімшілік үй-жайлар	-

"Тамақ өнімдерін өндіру
жөніндегі объектілерге қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық

Сүт және сүт өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерде микробиологиялық бақылауды ұйымдастыру сызбасы

Зерттелетін технологиялық процестер мен материалдар	Зерттелетін объектілер	Талдаудың атауы	Сынама алу орны	Бақылау кезеңділігі	
1	2	3	4	5	
Объектіге келіп түсетін шикізат	Шикі сүт	Редуктазды сынама Ингибиторлаушы заттар	Өнім берушінің кілегейі мен сүтінің орта сынамасы	Он күнде 1	
	Шикі кілегей	Редуктазды сынама	Бұл да сондай	Бұл да сонд	
	Стерилдеуге жіберілетін сүт пен кілегей	Мезофильді аэробтық бактериялардың споралары	Бұл да сондай	Дайын өнім бүлінуі пай болған жағдайда	
Пастерлеу	Пастерлеуге дейінгі сүт пен кілегей	Бактериялардың жалпы саны	Пастерлеуге дейінгі ыдыстан	Айына 1 рет	
	Пастерлеуден кейінгі сүт пен кілегей	Бактериялардың жалпы саны	Салқындату секциясынан шығатын краннан	Он күнде 1	
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Он күнде 1	
	Пастерленген сүт		Бактериялардың жалпы саны	Бөліп құю кезінде танкіден алу	Айына 1 рет
			Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд
	Тұтынушының ыдысынан алынған сүт пен кілегей	Бұл да сондай	Бөліп құю цехындағы шөлмектен	Бұл да сонд	
	Тұтынушының ыдысынан алынған сүт пен кілегей		Бактериялардың жалпы саны	Экспедициядағы шөлмектен	5 күнде реттен жімес
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд	
Стерилденген сүт өндірісі	Стерилдеген сүт	Өнеркәсіптік стерилділігін айқындау	Бақылау колбасынан	Аптасына 2 рет	
	Ыдыстарға құйылғаннан кейінгі стерилденген сүт	Бактериялардың жалпы саны, термофильді бактериялардың споралар саны	Құйылғаннан кейін шөлмектерден алынған	Ауысымда рет 1 шөлмектен	
			Өлшеп-орау автоматынан кейін 1 сағаттан соң 1		

	Стерилденген сүт (дайын өнім)	Өнеркәсіптік стерилділігін айқындау	пакеттен (ВТИС пен Сорди) және ауысым ішінде 2 шөлмектен (сатылы тәсіл жағдайында)	Аптасына 2 рет
Ашыған сүт өнімдерін өндіруге арналған ұйытқыны бақылау	Пастерлеуден кейін ұйытуға арналған сүт	Ішек таяқшалары тобының бактерияларын айқындау	Ыдыстан алынған	10 күнде 1 р
		Пастерлеудің тиімділігіне сынама алу	Ыдыстан алынған	Ұйытқылар термотұрақ сүт-қышқы таяқшалар анықталған жағдайда
	Айран ұйытқысы, пастерленген сүттің таза өсірінділердегі ұйытқысы	Ұйыту уақыты, қышқылдығы, органолептикалық бағалау	Саңырауқұлақ және өнеркәсіптік ұйытқылары бар барлық ыдыстан	Күнделікті
		Микроскопиялық препарат	Бұл да сондай	Бұл да сонд
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд
	Стерилденген сүттегі таза өсірінділердің ұйытқысы	Ұю уақыты, микроскопиялық препарат	Партияның 1 бидонынан іріктеп алу	Ашыту ұзақтығы артқан жағдайда күнделікті
	Пастерлеуге дейінгі сүт	Бактериялардың жалпы саны	Теңгеру күбішесінен	Айына кемінде 1 р
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	10 күнде 1 р
		Бактериялардың жалпы саны	Салқындату секциясынан шығатын краннан	Айына 1 реттен сиретпей шикі сүт зерттеумен мезгілде)
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	10 күнде 1 р
Ұйытқыны қосу алдындағы сүт	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Ванналардан	Айына 1 сиретпей	

	Ұйытқыны қосқаннан кейінгі сүт	Бұл да сондай	Ванналардан немесе танкілерден	Бұл да сонд
	Бөліп құю алдындағы ашытылған сүт (резервуарлық тәсіл жағдайында)	Бұл да сондай	Танкілерден	Бұл да сонд
	Бөліп құйылғаннан кейінгі ашытылған сүт (резервуарлық тәсіл жағдайында)	Бұл да сондай	Шөлмектерден	Бұл да сонд
	Шөлмектерге құйылғаннан кейінгі ашыған сүт (резервуарлық тәсіл кезінде)	Бұл да сондай	Құю цехындағы шөлмектерден	Бұл да сонд
	Шөлмектерге құйылғаннан кейінгі ашытылған сүт (термостаттық тәсіл жағдайында)	Бұл да сондай	Құю цехындағы шөлмектерден	Бұл да сонд
	Дайын өнім	Бұл да сондай	Экспедициядағы ыдыстардан	5 күнде реттен сиретпей
		Микроскопиялық препарат	Бұл да сондай	Бұл да сонд
Сүзбе өндірісі	Ваннадағы пастерленген сүт	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Ванналардан	Айына кемінде 2 р
		Термотұрақты сүт қышқылды таяқшалардың болуы	Ванналардан іріктеп алынған	"Шамадан қышқылды пайда болғ кезде
	Ашытылған сүт және ұйытынды	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Ванналардан	Айына 2 реттен сиретпей
	Престеуден кейінгі сүзбе	Бұл да сондай	Партиясынан	Күніне 1 реттен сиретпей
	Салқындатылғаннан кейінгі сүзбе (дайын өнім)	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Күніне 1 реттен сиретпей
		Микроскопиялық препарат	Бұл да сондай	
	Ірі сүт зауыттарына немесе тоңазытқыш базаларына жөнелтілетін сүзбе	Бұл да сондай	Бөшкелерден немесе қораптардан	Әр партиясы
	Зауыттар мен тоңазытқыш базалары қабылдайтын сүзбе	Бұл да сондай	Бұл да сондай	5 күнде реттен сиретпей

	Ақ ірімшік қоспасы (дайын өнім)	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	5 күнде реттен сиретпей
	Ақ ірімшік (дайын өнім)	Бұл да сондай	Бұл да сондай	Бұл да сонд
Қаймақ өндірісі	Пастерлеуге дейінгі кілегей	Бактериялардың жалпы саны	Ваннадан	Айына 2 реттен сиретпей
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд
	Пастерлеуден кейінгі кілегей	Бактериялардың жалпы саны	Пастеризатордан	10 күнде 1 р
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Пастеризатордан	Айына 2 ре
	Ашыту алдындағы кілегей	Бұл да сондай	ванналардан	Бұл да сонд
		Термотұрақты сүт қышқылды таяқшалардың болуы	Бұл да сондай	Өнімде Шамадан т қышқылды пайда болғ жағдайда
	Ашытылғаннан кейінгі кілегей	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Ванналардан	Айына 2 ре
	Салқындатылғаннан және өлшеп-оралғаннан кейінгі қаймақ (дайын өнім)	Бұл да сондай	Күбілерден, флягтардан, құтылардан, қораптардан	3 күнде реттен сиретпей
Микроскопиялық препарат		Бұл да сондай	3 күнде реттен сиретпей ж өнімде "кей " пайда бол жағдайда	
Ірі сүт зауыттарына немесе тоңазытқыш базаларына жөнелтілетін қаймақ	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Флягтардан	Әр партиясы	
Зауыттар мен тоңазытқыш базалары қабылдайтын қаймақ	Бұл да сондай	Бұл да сондай	5 күнде реттен сиретпей	
Май мен ірімшікке арналған ұйытқы өндірісі	Шикі сүт	Редуктазды сынама	Сүттің әр партиясынан	Аптасына 2 рет
	Пастерлеуден кейінгі сүт	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Ұйытқы салғыштан	10 күнде 1 р
	Ұйытқы (бастапқы, ауыстырып отырғызылатын және өндірістік)	Микроскоппен қарау	Әр ыдыстан	Күнделікті
		Бұл да сондай	Бұл да сондай	Бұл да сонд

	Өндірістік ұйытқы	Ацетоин+ диацетил мен көмір қышқылының болуы	Нұсқаулыққа сәйкес	Айына 1 реттен сиретпей
	Аналық және өндірістік ұйытқылар	3.23.3 бойынша бақылау	Бұл да сондай	Бұл да сонд
Ірімшік өндірісі	Шикі сүт	М ә й е к ашытқысының сынамасы	Әр өнім берушіден сүттің орта сынамасы	10 күнде 1 Ғ
		Ашу сынамасы	Бұл да сондай	Бұл да сонд
		Мезофильді, анаэробты, сүтті ашытатын бактериялардың жалпы саны	Бұл да сондай	Бұл да сонд
		Ішек таяқшалары т о б ы н ы ң бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд
	Пастеризатордан алынған сүт	Ішек таяқшалары т о б ы н ы ң бактериялары	Пастеризатордан	10 күнде 1 Ғ
	Пастерлеуден кейінгі сүт (ұйытқыны қосу алдында)	Бұл да сондай	Ваннадан немесе ірімшік дайындағыштан	Бұл да сонд
		Мезофильді, анаэробты, сүтті ашытатын бактериялардың жалпы саны	Бұл да сондай	Бұл да сонд
	Престеуден кейінгі ірімшік	Ішек таяқшалары т о б ы н ы ң бактериялары	Бір бастан іріктеп	10 күнде 1 Ғ
		рН айқындау	Әр пісірімде	
	Пісіп жетілу соңындағы ірімшік	Ішек таяқшалары т о б ы н ы ң бактериялары	Бір бастан іріктеп	Әр партиян
Мезофильді, анаэробты, сүтті ашытатын бактериялар спораларының жалпы саны		Бұл да сондай	Кебу болғ жағдайда	
	Мәйек ірімшігі	Ішек таяқшалары т о б ы н ы ң бактериялары	Әр партиядан 1-2 бастан іріктеп	Айына 1 реттен сиретпей
	Басқа да компоненттер	Микробиологиялық көрсеткіштерге, талаптарға сәйкес келуі	Әр партиядан іріктеп	Әр партиян

Балқытылған ірімшік өндірісін бақылау		Бактериялардың жалпы саны	Партиядан алынған орташа сынама	Айына 1 реттен сиретпей
	Балқытылған ірімшік (дайын өнім)	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд
		Мезофильді, анаэробты, сүтті ашытатын бактериялардың жалпы саны	Бұл да сондай	Әр партиян
Май өндірісі	Пастерлеуден кейінгі кілегей	Бактериялардың жалпы саны	Пастеризатордан	Айына 1 реттен сиретпей
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	10 күнде 1 р
	Салқындатқыштан кейінгі кілегей (бұлғау әдісі)	Бактериялардың жалпы саны	Салқындатқыштан кейін	Айына 1 реттен сиретпей
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд
	Бұлғау алдындағы кілегей	Бұл да сондай	Әр ваннадан	Бұл да сонд
		Редукцияланатын бактериялардың саны	Бұл да сондай	10 күнде 1 р
	Сепаратордан шыққан кілегей (майлылығы жоғары кілегейді өзгерту әдісі)	Бактериялардың жалпы саны	Сепаратордан кейін	Айына 1 реттен сиретпей
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд
	Қалыптандырудан кейінгі майлылығы жоғары кілегей	Бұл да сондай	Әр ваннадан	Айына 1 реттен сиретпей
		Редукцияланатын бактериялардың саны	Бұл да сондай	10 күнде 1 р
	Дайын май өнімі	Бактериялардың жалпы саны (тәтті сары май үшін)	Әр партияның бір жәшігінен іріктеп алынған	Айына 2 ре
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд
		Протеолитиялық бактериялардың саны	Бұл да сондай	

		Ашытқы мен өңезді саңырауқұлақтар саны	Бұл да сондай	
		Липолитиялық бактериялардың саны	Бұл да сондай	Жарамсызд пайда болғ жағдайда
	Май (бұлғау әдісі)	Редукцияланатын бактериялардың саны	Бұл да сондай	10 күнде 1 р
	Май (майлылығы жоғары кілегейді өзгерту әдісі)	Бактериялардың жалпы саны	Бұл да сондай	10 күнде 1 р
Қоюландырылған сүт консервілерінің өндірісі	Пастерлеуге дейінгі қалыптандырылған сүт	Бактериялардың жалпы саны	Танкілерден	Айына 1 р
	Пастерлеуден кейінгі қалыптандырылған сүт	Бактериялардың жалпы саны	Барлық жұмыс істейтін пастерлеу қондырғыларынан	10 күнде 1 р
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд
	Аралық танктен	Бактериялардың жалпы саны	Танктен	Айына 1 р
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд
	Вакуум-аппаратына түсу алдындағы қант шәрбаты	Бактериялардың жалпы саны	Шәрбат қайнататын қазаннан, танктен	Айына 1 р
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд
	Қоюландырылған сүтке қосу алдындағы лактоза	Бұл да сондай	Ыдыстан	
	Вакуум-аппаратына түсу алдындағы кофе мен какао ерітіндісі	Бактериялардың жалпы саны	Ваннадан	Бұл да сонд
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	
	Вакуум-аппаратынан кейінгі қоюланған сүт қоспасы	Бактериялардың жалпы саны	Вакуум-аппаратынан	Бұл да сонд
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд
Вакуум-кристаллизатордан немесе толғаннан кейін салқындатқыш ваннадан алынған қоюландырылған сүт консервілері	Бактериялардың жалпы саны	Бұл да сондай	Бұл да сонд	
	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд	

Құрғақ сүт консервілерінің және табиғи сүтті алмастырушылардың (ТСА) өндірісі	Қоюландырылған сүт консервілерін қалыптандыруға арналған пастерленген су	Бактериялардың жалпы саны	Бұл да сондай	Бұл да сонд
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд
	Шығару алдында вакуум-кристалли-затордан немесе салқындатқыш ваннадан алынған қоюландырылған сүт консервілері	Бактериялардың жалпы саны	Бұл да сондай	Бұл да сонд
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Вакуум-кристаллизатордан немесе салқындатқыш ваннадан	Бұл да сонд
	Құйғыш машина-сынан алынған қоюландырылған сүт консервілері	Бактериялардың жалпы саны	Бөшкеден	Бұл да сонд
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд
	Құйғыш-жабу машинасынан кейінгі қоюландырылған сүт консервілері	Бактериялардың жалпы саны	Флягтан	Бұл да сонд
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Әр партия
	Пастерлеуге дейінгі қалыптандырылған сүт	Бактериялардың жалпы саны	Танктен	Айына 1 р
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд
	Пастерлеуден кейінгі қалыптандырылған сүт	Бактериялардың жалпы саны	Барлық жұмыс істейтін пастеризаторлардан	Бұл да сонд
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	10 күнде 1 р
Вакуум-апаратына жіберу алдында аралық ваннадан	Бактериялардың жалпы саны	Ваннадан немесе танктен	Айына 1 р	
	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд	
Қоюланғаннан кейін вакуум-апаратынан	Бактериялардың жалпы саны	Вакуум-апаратынан	Айына 1 р	
	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд	
Құрғату алдында сүтті қоюландыруға арналған ваннадан	Бактериялардың жалпы саны	Ваннадан	Айына 1 р	
	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд	
	Бактериялардың жалпы саны	Құрғату камерасынан	Айына 1 р	

	Құрғату камерасынан кейін шнектің астынан алынған құрғақ сүт	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд
	Қаптамалағаннан кейінгі құрғақ сүт	Бактериялардың жалпы саны	Қаптамадан	Әр партия
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд
Қосалқы материалдар	Пергамент, кеспек тақташа, полистирол қабыршағы, ПВХ және басқа да қаптайтын материал	Бактериялардың жалпы саны	Әр партиядан	Жылына 2 рет
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд
	Мәйек ұнтағы, пепсин және басқа да препараттар	Бактериялардың жалпы саны	Бұл да сондай	Әр партия
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд
	тұз	Бактериялардың жалпы саны	Бұл да сондай	Бұл да сонд
	қант	Ашытқы және өңез саны	Бұл да сондай	Әкелінуіне қарай әр партиядан
	Ұн, сығындылар, жеміс-жидек ұнтақтары, пектиндер	Бактериялардың жалпы саны	Қаптардан	Әкелінуіне қарай әр партиядан
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд
		Ашытқы және өңез саны	Бұл да сондай	Бұл да сонд
	Жеміс-жидектік толтырғыштар	Ашытқы және өңез саны	Бөшкелерден немесе басқа да ыдыстардан	Әкелінуіне қарай әр партиядан
Сүт қышқылды бактериялар		Бұл да сондай	-//-	
	Құбырлар, ұйытқы-ларға арналған резервуарлар, шөлмектер, құтылар, қант қосылған қоюландырылған сүт өндірісіне арналған желі	Бактериялардың жалпы саны	Бұл да сондай	10 күнде кемінде 1 р
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	-//-
	Стерилденген сүт өндірісіне арналған желі	Бактериялардың жалпы саны	Бұл да сондай	Дайын өнім бүлінуі пай болған жағдайда
	Қалған жабдықтар, ыдыс, мүкәммал	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	10 күнде кемінде 1 р

Өндірістің санитариялық-гигиеналық жағдайы	Емдәмдік өнімдерге, сүзбеге, қаймаққа арналған жабдықтар	Термотұрақты сүт қышқылды таяқшалардың болуы	Жеке ыдыстардан іріктеліп алынған	Өнімде Шамадан т қышқылды пайда болғ жағдайда
		Ашытқының болуы	Бұл да сондай	Өнімде "кей пайда болғ жағдайда
	Ауа	Колониялардың жалпы саны	Өндірістік үй-жайлардан, май, ірімшік қоймаларынан, ірімшік жертелелерінен, қоймалардан, ашыту бөлмесінен	Айына 1 рет
		Ашытқы мен оңез колонияларының саны	Бұл да сондай	Бұл да сонд
	Су	Бактериялардың жалпы саны	Краннан, цехтардан, су көздерінен	Тоқсанына рет (су құбырлары немесе айы 1 рет (же меншік су 1)
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бұл да сондай	Бұл да сонд
	Жұмысшылардың қолы	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Жұмысшылардың қолынан	10 күнде реттен сиретпей
		Йод крахмалды сынама	Бұл да сондай	Аптасына рет

"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 9-қосымша

Балалар сүт асүйлері үй-жайларының құрамы мен ең аз аудандары

Р/с №	Өндірістік және қойма үй-жайлары	Ауданы м ²		
		Тәулігіне дайындалған порция саны		
		300-ден 1 мыңға дейін	1 мыңнан 5 мыңға дейін	5 мыңнан 12 мыңға дейін
1	2	3	4	5
1	Сүт қабылдау, сүзу, уақытша сақтау үй-жайы	10	16	54

2	Сүтті пастерлеу (қайнату), бөліп құю және зарарсыздандыру үй-жайы	10	14	18		
3	Қоспаларды дайындау үй-жайы	Сүтті пастерлеу (қайнату), бөліп құю және зарарсыздандыру үй-жайымен біріктірілуі мүмкін		18		
4	Тамбуры және суытқыш бөлмеге салқын ауа беруге арналған калорифері бар суытқыш бөлмесі	6	6	18+2+10		
5	Сүтқышқылды өнімдер мен сүтқышқыл қоспаларын дайындау үй-жайы	Жалпы ауданы 18 болып біріктірілуі мүмкін	Жалпы ауданы 24 болып біріктірілуі мүмкін	2		
	1) ашыту үй-жайларына кіреберістегі шлюз					
	2) ашыту үй-жайлары: айран үшін			8		
	басқа да сүт қоспаларына арналған ашыту бөлмелері			10		
	ашыту үй-жайларына жапсарлас жуу бөлмесі			4	6	6
	3) айран цехі			Біріктірілуі мүмкін - 12		26
	4) ацидофильді сүт цехі				26	30
6	Айранға арналған термостат бөлмесі (18-22 ⁰ С)	Екі термостатпен біріктірілуі мүмкін - 8	8	10		
7	Ацидофилинге арналған термостат бөлмесі (шлюзі бар 36-38 ⁰ С)		8+2	10+2		
8	Бейімделген қоспаларды дайындау бөлмесі:					
	1) сүттен	12	10	16		
	2) сүтқышқылды өнімдерден		12	18		
9	Сүзбе дайындау және өлшеп-орау үй-жайы:					
	1) өндірістік цех	10	24	26		
	2) сүзбеге арналған дорбаларды жуу үй-жайы		8	8		
10	Дайын өнімді суытуға және басқа да қажеттіліктерге арналған мұзды суды дайындау үй-жайы	-	22	21		
11	Кисель және витаминді сусындарды дайындау үй-жайы	-	14	18		
12	Жеміс-жидектерді өңдеуге арналған үй-жай	6	10	12		
13	Ас үй ыдыстары мен мүкәммалды жуатын бөлме	6	22	24		
14	Буып-түйетін ыдыс-қаптарды сақтау үй-жайы	6	10	16		
15	Зертхана	-	16	18		
16	Даладан жеке кіретін есігі және жемістерге арналған салқындатқыш камерасы мен тамбуры және басқалары бар шикізатты қабылдау үй-жайы	-	9+12	12+16		
17	Шөлмектерді жуу-зарарсыздандыру бөлмесі:					
	1) Лас аймақ	4	54	72		
	2) Таза аймақ	4	24	30		

18	Ыдысты қабылдау және сақтау үй-жайы	10	42	54
19	Сүт құбырларын бөлшектеп жуу, зарарсыздандыру бөлмесі	-	36	40
20	Экспедиция		12	16
21	Дайын өнімді сақтауға арналған тоңазытқыш камералары (шкафтар)	8	16	24
22	Тоңазытқыш камераларының машина бөлімшесі	2	10	12
23	Құрғақ өнімдер қоймасы	2	4	6
24	Тамбуры бар тамақ қалдықтарын салқындататын камера	-	12	16
25	Шаруашылық мұқамал қоймасы	2	10	12
26	Таза киім-кешек қоймасы		6	6
27	Лас киім-кешек қоймасы	2	6	6
28	Материалдық қойма		8	10
Қызметтік және тұрмыстық үй-жайлар				
	1) БС меңгерушісінің кабинеті	-	12	12
	2) Диетолог дәрігер кабинеті	-	10	10
	3) Шаруашылық мейірбикесінің бөлмесі	-	10	10
	4) Кассасы бар бухгалтерия	-	12	10+5
	5) Жабдыктарды жөндеу шеберханасы	-	-	20
	6) Экспедиторларға, жүргізушілерге, жүк тиеушілерге арналған үй-жай	-	-	18
	7) Персонал бөлмесі	6	6	10
29	8) Персоналға арналған дәретхана	2	4	10
	9) Персоналдың сырт киімдерін ілетін орны бар вестибюль	-	Бір жұмысшыға 1,2 м2 + 1 ілгекке 0,07 м2	
	10) Персоналдың үй және жұмыс киіміне арналған киім ілетін орын	4	1 қос шкафқа 0,55	
	11) Персоналға арналған душ бөлмесі	-	3	3
	12) Әйелдердің жеке гигиенасына арналған кабина	-	3	3
	13) Дезерітінділердің қоймасы		4	4
	14) Тазалауға арналған мұқамал қоймасы	2	4	4

"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
10-қосымша

Балалар сүт асүйлерінің үлестіру пункттері үй-жайларының құрамы мен ауданы

	Ауданы, м ²
--	------------------------

Р/с №	Үй-жайлар	Тәулігіне дайындалған порция саны			
		300-ден 1,5 мыңға дейін	1,5 мыңнан 12 мыңға дейін	12 мыңнан 20 мыңға дейін	20 мыңнан жоғары
1	2	3	4	5	6
1	Күту вестибюлі	6	16	24	30
2	Ыдысты қабылдау және сақтау үй-жайы	Кемінде 12	12	20	26
3	Үлестіру бөлмесі		14	32	44
4	Оның ішінде тоңазытқыш камерасы		6	8	10
5	Касса		5	5	5
6	Материалдық қойма	Кемінде 4	8	8	8
7	Дезинфекциялайтын ерітінділер қоймасы		4	4	4
8	Суаратын краны, трапы және кептіргіші бар тазалау мүкәммалының қоймасы	2	4	4	4
9	Персонал дәретханасы	3	3	3	3
10	Персонал бөлмесі	Кемінде 4	9	9	9

"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
11-қосымша

НЫСАН

Өндірістегі бактерицидті шамдардың жұмысын тіркеу журналының нысаны

Шамдарды орнату күні, жылы	Паспорты бойынша шамдардың жұмыс мерзімі, сағатпен	Өндірістің жұмыс күні	Шамдарды қосу уақыты	Шамдарды ажырату уақыты	Жұмыс істеген уақыты	Шамдарды ауыстыру күні, жылы
1	2	3	4	5	6	7

"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
12-қосымша

Ет және ет өнімдерін өндіру жөніндегі қуаттылығы аз объектілердің жиынтығы мен ең аз ауданы

Р/с №	Атауы	Үй-жайлар жиынтығы	Ең аз ауданы
1	2	3	4
		мал ұстауға арналған қаша	20 м ²

1	Мал соятын цех	мал сою үй-жайы (тері жинайтын, субөнімдерді және ішек шикізатын өңдейтін учаскелерімен)	50 м ²
		екі тоңазытқыш камера (шикізат пен конфискаттарға)	20 м ²
		шартты түрде жарамды етті залалсыздандырылуға арналған үй-жай	10 м ²
2	Мұздатылған жартылай фабрикаттарды шығаратын цех	Қабылдау бөлмесі	12 м ²
		өндірістік цех	30 м ²
		дайын өнім қоймасы	9 м ²
		ұн қоймасы	6 м ²
		өлшеп-орауға және өлшеуге арналған үй-жай	12 м ²
		өзге де шикізат бөлмесі	3 м ²
3	Шұжық өндірісі	қабылдау бөлмесі (тұтас етті жібіту және тазалау)	12 м ²
		өндірістік цех	30 м ²
		шикізатқа арналған тоңазытқыш камера	18 м ²
		шикізатты тұздауға және етті сіндіруге арналған тоңазытқыш камера	10 м ²
		алдын ала термиялық өңдеуге арналған үй-жай (пісіру, қуыру)	20 м ²
		пісіру цехы	12 м ²
		жуу бөлмесі	10 м ²
		ыстау бөлмесі	9 м ²
		сусымалы шикізат қоймасы	3 м ²
		шұжықты шөктіруге арналған үй-жай	9 м ²
		шұжықты салқындатуға арналған үй-жай	20 м ²
		дайын өнімді сақтауға арналған тоңазытқыш камерасы мен экспедиция бөлмесі	18 м ²
		жартылай ысталған және шикідей ысталған шұжықты кептіру бөлмесі	9 м ² бойынша
4	Ет консервілерінің өндірісі	Қабылдау бөлмесі	12 м ²
		қосымша материалдарға арналған қойма	6 м ²
		өндірістік цех	40 м ²
		пияз дайындау үй-жайы	6 м ²
		автоклав бөлмесі (1 автоклавқа)	9 м ²
		дайын өнімді қысқа мерзімге сақтау қоймасы	30 м ²
		ыдысқа арналған қойма, қаптау бөлмесі	20 м ²
		дайын өнім қоймасы	20 м ²

"Тамақ өнімдерін өндіру
жөніндегі объектілерге қойылатын

Құс етін өңдейтін объектінің өндірістік үй-жайларының негізгі жиынтығы

Р/ с №	Бөлімшелердің (учаскелердің) атауы
1	2
1	Құсты ветеринариялық қарап тексеру және қабылдау учаскесі
2	Автомашиналарды, контейнерлерді және ыдыстарды дезинфекциялап жуу пункті
3	Құстарды конвейердің аспаларына ілу, электрмен өшіру, сою, құстың тұтас етін қансыздандыру учаскесі
4	Жылумен өңдеу, қауырсынын жұлу, суда жүзетін құстың тұтас етін балауыздау және балауыз массасын регенерациялау бөлімшесі
5	Құстың тұтас етін жуу, ішек-қарыннан тазарту учаскесі
6	Құстың тұтас етін салқындату бөлімшесі
7	Сұрыптау, өлшеп-орау және қаптамалау бөлімшесі; құс етін және ет өнімдерін салқындатуға, мұздатуға және сақтауға арналған тоңазытқыш
8	Жартылай фабрикаттарды шығаратын бөлімше
9	Шұжық-аспаздық бұйымдарды және қорытылған майды өндіретін бөлімше
10	Консервілер шығару бөлімшесі
11	Механикалық шаншылған етті өндіру бөлімшесі
12	Санитариялық камера бөлімшесі (шартты түрде жарамды құс етін өңдейтін учаскесі мен шикізат пен өнімді сақтауға арналған тоңазытқышы бар)
13	Қайтарылатын ыдысты санитариялық өңдеу және дезинфекциялау бөлімшесі (дайын өнім үшін)
14	Қауырсын-мамық шикізатын бастапқы өңдеу бөлімшесі
15	Техникалық қалдықтарды қайта өңдеу бөлімшесі
16	Мұздатылған және құрғақ жұмыртқа өнімдерін шығаратын бөлімше немесе цех

"Тамақ өнімдерін өндіру
жөніндегі объектілерге қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық
талаптар" санитариялық қағидаларына
14-қосымша

**Нан-тоқаш бұйымдарын өндіру жөніндегі объектілердің
технологиялық жабдығын, сүтке арналған аппаратурасын, шәрбат
қайнатуға арналған қазандарын, шәрбат сақтауға арналған
бактарын, өлшеу күбішелерін, құбырларын жуу және дезинфекциялау
тәртібі**

1. Технологиялық жабдықты, сүтке арналған аппаратураны, шәрбат қайнатуға арналған қазандарды, шәрбат сақтауға арналған бактарды, өлшеу күбішелерін, құбырларды жуу және дезинфекциялау мынадай процестерді қамтиды:

- 1) $+35^{\circ}\text{C}$ -тан төмен емес температурадағы жылы сумен шаю;
 - 2) $+40 - +45^{\circ}\text{C}$ температурадағы 0,5 % жуу құралының ерітіндісімен 15 минут ішінде ысқышпен және щеткамен жуу;
 - 3) қолдану нұсқаулығына сәйкес дезинфекциялау құралының ерітіндісімен немесе булау арқылы өңдеу;
 - 4) $+65^{\circ}\text{C}$ -тан төмен емес температурадағы ыстық сумен шаю.
2. Құбырларды арнайы ванналарда бөлшектенген күйі осы тәртіппен өңдейді, содан кейін сөрелерде немесе құрғату камераларында кептіреді.

"Тамақ өнімдерін өндіру
жөніндегі объектілерге қойылатын
санитариялық- эпидемиологиялық
талаптар" санитариялық қағидаларына
15-қосымша

Нан-тоқаш бұйымдарын өндіру жөніндегі объектілердің цехішілік ыдыстары мен мүкәммалын өңдеу тәртібі

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

- 1) бірінші секцияда – суға салып қояды және $+40^{\circ}\text{C}$ -тан $+45^{\circ}\text{C}$ дейінгі температурадағы ыстық сумен қоса берілген нұсқаулықтарына сәйкес жуу құралдарының ерітіндісінде жуады;
- 2) екінші секцияда – он минут ішінде ыстық дезинфекциялау ерітіндісіне салып қояды (қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес концентрацияда);
- 3) үшінші секцияда – торлы табандықтарда $+65^{\circ}\text{C}$ төмен емес температурадағы ыстық ағынды сумен шаяды;
- 4) ластануын болдырмайтын стелларжарда, сөрелерде, тұғырларда кептіреді және сақтайды.

"Тамақ өнімдерін өндіру
жөніндегі объектілерге қойылатын
санитариялық- эпидемиологиялық
талаптар" санитариялық қағидаларына
16-қосымша

Нан-тоқаш бұйымдарын дайындауға арналған жұмыртқаларды өңдеу тәртібі

1. Жұмыртқаны үш секциялық ваннада мынадай тәртіппен өңдейді:

1) бірінші секцияда – аса ластанған жұмыртқаларды $+40^{\circ}\text{C}$ -тан $+50^{\circ}\text{C}$ дейінгі температурада 5-10 минут ішінде жылы суға алдын ала салып қояды;

2) екінші секцияда – қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес $+40^{\circ}\text{C}$ – $+50^{\circ}\text{C}$ дейінгі температурада пайдалануға рұқсат етілген жуу құралының ерітіндісімен 5-10 минут ішінде өңдейді;

3) үшінші секцияда – $+50^{\circ}\text{C}$ төмен емес температурада 5 минут ішінде ағынды сумен шаяды.

"Тамақ өнімдерін өндіру
жөніндегі объектілерге қойылатын
санитариялық-эпидемиологиялық
талаптар" санитариялық қағидаларына
17-қосымша

Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін гигиеналық бағалау

1. Жалпы ережелер

1. Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімін және сақтау шарттарын гигиеналық бағалау (бұдан әрі – Гигиеналық бағалау) өнімдердің жаңа түрлерін әзірлеу және өндіріске шығару кезеңіндегі тамақ өнімдеріне қатысты, жаңа нормативтік және техникалық құжаттама әзірлеу, сондай-ақ қолданыстағы технологиялық құжаттамаға өзгерістер мен толықтырулар енгізу кезінде қолданылады.

2. Тамақ өнімдерін өндіруші (даярлаушы) рецептураға, дайындау технологиясына, буып-түйетін материалға және буып-түю әдісіне байланысты өнімнің жарамдылық мерзімін халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органның ведомствосымен белгілейді және келіседі.

3. Тамақ өнімдерінің жаңа түрлерін (шикізаттың дәстүрлі емес түрлерінен алынған), дайындаудың жаңа технологиялық процестерін, буып-түюді, тамақ өнімдерін тасуды әзірлеу кезінде өндіруші (даярлаушы) қауіпсіздік, тағам құндылығы, жарамдылық мерзімі талаптарының ғылыми негіздемесін қамтамасыз етеді.

4. Консервіленген тамақ өнімдері үшін жарамдылық мерзімі қарастырылмайды.

5. Буып-түйілген тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімі бастапқы өнімнің жарамдылық мерзімінен аспауы қажет.

6. Ұзақ жарамдылық мерзімі бар өнімдер өндіру мынадай:

1) жабдықтың толық жиынтығы бар, тұрақты сапалы өнімдер шығаруды қамтамасыз ететін, бекітілген технологиялық нұсқаулықтың белгіленген

тәртібіне сәйкес жетілдірілген технологиялар бойынша нормативтік және техникалық құжаттама талаптарына жауап беретін;

2) өнім сапасының және қауіпсіздігінің, оның ішінде технологиялық процесінің барысы бойынша қажетті зертханалық бақылауды қамтамасыз ететін тамақ өнімдерін өндіру объектілерінде жүзеге асырылады.

2. Құжаттарды ұсыну тәртібі

7. Жарамдылық мерзімдерін келісу мәселелерін қарастыру үшін өндіруші (даярлаушы) мыналарды:

1) нормативтік және (немесе) техникалық құжаттар немесе олардың жобаларын, заңнамада белгіленген тәртіппен әзірленген технологиялық нұсқауларды;

2) өнім өндіруде қолданылатын заңнамада белгіленген тәртіппен құзыреті бойынша органдар және ұйымдар берген шикізаттың, тағам ингредиенттерінің, қабықтың, буып-түйетін материалдың және т.б. сапасын және қауіпсіздігін растайтын құжаттарды;

3) жарамдылық мерзімдерін негіздейтін ақпараты бар құжаттарды (өндіру технологиясын жетілдіру, заманауи технологиялық жабдықтар, буып-түйетін материал және т.б.);

4) тамақ өнімдерін өндіру объектісіне қолданыстағы санитариялық қағидаларға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды;

5) ұлттық аккредиттеу жүйелерінде аккредиттелген халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының сынақ зертханалары (орталықтары) жүргізген өнімнің, шикізаттың Кеден одағының 2010 жылғы 28 мамырдағы № 299 Шешімімен бекітілген Санитариялық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын тауарларға қойылатын бірыңғай санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптардың, Кеден одағының, Қазақстан Республикасының техникалық регламенттерінің талаптарының сәйкестігіне зертханалық зерттеулер (сынақтар) қорытындыларын ұсынады.

3. Гигиеналық зерттеулерді ұйымдастырудың әдіснамалық қағидалары

8. Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін гигиеналық негіздеу жөніндегі негізгі жұмыс нормативтік құжаттамада және (немесе) техникалық құжаттамада көзделген температура кезінде сақтау динамикасында өнім үлгілеріне микробиологиялық зерттеу жүргізу болып табылады.

9. $+8^0$ С төмен температурада өндіріс процесінде термоөңдеуден өткен, сондай-ақ қол операцияларын қолданумен технологиялар бойынша өндірілген тез бүлінетін тағам санатына жататын дайын тағам өнімдері үшін бақылау паралельді сынауларды нормативтік немесе техникалық құжаттамада көзделгендей $(4+2)$ С температурада, бірақ $(9+1)$ температурада да жүргізу қажет.

10. Күшейтілген (ұсынылғаннан жоғары) температуралар қағидаты өнімді тұтынушыға жеткізу жолында салқындану тізбегінде мүмкін бұзушылықтарды (үзілістерді) ескеруге мүмкіндік береді. Бұл қағидат тез бүлінетін өнімдердің қауіпсіздігіне кепілдікті қамтамасыз етуге арналған. Бұл ретте тамақ токсикоинфекциялары мен ішек инфекцияларының мезофилді қоздырғыштарының көбеюіне қарағанда, психотропты патогенді және шартты-патогенді микроағзалар (иерсиния, листерия, кампилобактерлер және т.б.) өнімінде көбею үшін одан ұзақ уақыт талап етілетіні ескеріледі. Бұдан басқа, ол май компонентінің қышқылданып бұзылуы басталғанда тіркеу үшін де пайдаланылады.

11. Күшейтілген температура кезінде тамақ өнімдері партияларының зерттеуге жататын үштен біріне сынақ жүргізіледі.

12. Тағамдық қоспалары бар $+8^0$ С жоғары температураны, ультражоғары термоөңдеуді қолданумен дайындалған тамақ өнімдері, жемістермен әрленген кремсіз ұн кондитерлік бұйымдары, өсімдік-май өнімдері, жоғары май өнімдері, қышқылдылық көрсеткіші белсенді (рН) 4,5 бірліктен төмен жоғары қышқыл өнімдер, ет, құс, балықтан салқындатылған және мұздатылған жартылай фабрикаттар күшейтілген температура кезінде бақылау сынақтарды қолданусыз зерттелуі мүмкін.

13. Өнімдерді зерттеу мерзімдері ұзақтығы бойынша коэффициент резервімен айқындалатын уақытқа нормативтік немесе техникалық құжаттама жобасында көрсетілген болжамды жарамдылық мерзімінен аспауы тиіс.

4. Сынамаларды алу, зерттеулердің тәртібі мен кезеңділігі

14. Сынақ үшін өндіріс объектісінде гигиеналық зерттеуді жүргізетін және талаптарға сәйкес сынамаларды алу актісімен объект өкілінің қатысуымен алынған тұтынушы ыдысындағы өнім үлгілері ұсынылады.

15. Үлгілер шикізаттың түрлі партияларының 3 түрлі даталарынан алынады.

16. Алынған үлгілердің саны барлық бақылау нүктелерінде ұзақтығы бойынша жоспарланған зерттеулерді жүргізу үшін жеткілікті етіп қамтамасыз

етіледі. Әрбір нүктеге орташаландырылған сынаманы дайындау үшін қажетті үлгілердің саны көзделеді (ұсақ бұйымдар үшін – бөлшектеудің кемінде 3 бірлігі, ірі өнімдерге (500 г) – бөлшектеудің кемінде 2 бірлігі).

17. Үлгілерді зертханаға жеткізу сынамаларды іріктеу әдістеріне арналған нормативтік құжаттамаға немесе өнімге нормативтік және техникалық құжаттамаға сәйкес жүргізіледі.

18. Тамақ өнімдерін зерттеу мерзімдері (белгіленген резерв коэффициенттеріне сәйкес) нормативтік және (немесе) техникалық құжаттамада көрсетілген болжамды жарамдылық мерзімдерінің ұзақтығы бойынша артуы тиіс :

1) тез бүлінетін өнімдер үшін:

жарамдылық мерзімдері қоса алғанда 7 тәулікке дейін – 1,5 есе;

жарамдылық мерзімдері 30 тәулікке дейін – 1,3 есе;

жарамдылық мерзімдері 30 тәуліктен асатын – 1,2 есе;

2) тез бүлінбейтін өнімдер үшін – 1,15 есе;

3) ерте жастағы (3 жасқа дейінгі) балалардың тамақтануына арналған тез бүлінетін балалар тағамдары және емдік-профилактикалық өнімдер үшін – 2 есе;

4) ерте жастағы (3 жасқа дейінгі) балалардың тамақтануына арналған тез бүлінбейтін балалар тағамдары және емдік-профилактикалық өнімдер үшін – 1,5 есе.

19. Алынған үлгілер болжамды жарамдылық мерзімінің ұзақтығы мен өнімнің ерекшелігін ескере отырып белгілі бір кезенділікпен зерттеулерден өтеді, бірақ сынақ мерзімі 30 тәулікке дейін кемінде 3 рет, 60 тәулікке дейін – 5 рет, 60 тәуліктен аса – 7 рет. Бақылау жиілігінің ұсынылатын сызбалары осы Гигиеналық бағалауға 1-қосымшада келтірілген.

20. Өнімді өндіріске қойған кезде нормативтік немесе техникалық құжаттамамен келісілген жағдайда жүргізілген сақтау мерзімдерінің гигиеналық бағасы оларды растау үшін сақтау мерзімінің нормативтік немесе техникалық құжаттамасында белгіленген аралықта кемінде 3 рет – сақтаудың басында, ортасында және сақтау мерзімінің аяқталуында өңдеу мерзімінің зерттеулері жүргізіледі. Азық-түліктердің сақталу мерзімдері бұл ретте нормативтік және техникалық құжаттамаға сай болу қажет.

21. Бекітілген схема бойынша сынақтардың соңғы қорытындыларын алғанға дейін сақтау мерзімдері ұзақ (30 тәуліктен астам) азық-түліктерді сынаған жағдайда осы сәтте жүргізілген сынақтар мерзімінің ұзақтығына сәйкес аса қысқа сақтау мерзімдерін уақытша келісу мүмкін.

22. Сынақтарды өткізгенде өндіріс рецептурасы мен технологиясы бойынша біркелкі, бірыңғай нормативтік немесе техникалық құжаттама бойынша

өндірілетін өнім түрлерінің топтастырылуына рұқсат беріледі. Гигиеналық зерттеу барысында алынған нәтижелер барлық топқа таратылады.

23. Зерттеу процесінде нормативтік және техникалық құжаттамаға және температураның аггравация қағидатына сәйкес үлгілерді сақтаудың температуралық режимдері қамтамасыз етіледі:

- 1) төмен температураларда -10°C бастап және одан төмен (қатыру);
- 2) әлсіз қатырылған -2°C бастап 0°C дейін;
- 3) $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$, $(9\pm 2)^{\circ}\text{C}$ температурада, қажет болғанда $(0-2)^{\circ}\text{C}$ салқындату;
- 4) $(0-2)^{\circ}\text{C}$ реттелетін температурада сақтау;
- 5) реттелмейтін температурада (қоршаған ауаның) сақтау.

24. Сақтауға салынған үлгілермен қоса тоңазытқыш ішіндегі температураны жауапты тұлға күнделікті термометриямен немесе автоматты тіркеу құралдарының көмегімен бақылайды.

25. Өнімнің сыналатын "фондық" үлгілерінің микробиологиялық көрсеткіштер бойынша белгіленген талаптарға сәйкессіздігі (өндіру күнінен бастап бірінші бақылау нүктесі) анықталған жағдайда, сондай-ақ үлгілер массасында 0,001 г. *Proteus* және *S. aureus* сияқты бактериялар табылған барлық жағдайлар кезінде бұдан әрі зерттеулер тоқтатылады.

5. Микробиологиялық зерттеулер өткізудің әдістемелік ерекшеліктері

26. Өнімнің үлгілері белгіленген тәртіпте бекітілген әдістерге сәйкес микробиологиялық зерттеуге жатады.

27. Осы Гигиеналық бағалауға 2-қосымшаға сәйкес сақтау динамикасында азық-түліктің тұрақтылығын растау және толық санитариялық-микробиологиялық сипаттама алу үшін техникалық регламенттермен санитариялық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын Тауарларға қойылатын бірыңғай санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптармен нормаланатын осы топтағы азық-түліктермен салыстырғанда зерттелетін микробиологиялық көрсеткіштердің тізбесі кеңейеді.

28. Дәстүрлі нормаланатын мезофилді аэробты факультативті анаэробты микроорганизмдер саны (бұдан әрі – МАФАНМС), ішек таяқшалары тобының бактериялары (бұдан әрі – ІТТБ), патогенді микроағзалар, оның ішінде сальмонелл, сульфитредуциялайтын клостридиялардан басқа сақтау мерзімдері негізделген ет өнімдерін сақтау динамикасында *S. aureus*, дрожжи және зен саңырауқұлақтар санына, сүтқышқыл микроағзалар санына зерттеу қажет.

29. Шартты-патогенді микроағзалардың (ІТТБ, *S.aureus* сульфитредуциялайтын клостридиялар) болмауына өнімді кең көлемде зерттеу қажет: өнімді 2-3 мөлшерден кем емес егумен – нормаланған мөлшерде, бірқатар нормативтен асатын, сондай-ақ бірқатар нормативтен төмен, мысалы 0,1 г ІТТБ анықталмағанда, 1,0 г, 0,1 г және 0,01 г егу.

30. Соңғы бақыланатын зерттеу нүктелерінде микробты жарамсыздықты анықтау үшін ІТТБ, *S. aureus*, сульфитредуциялайтын клостридиялар болмауы нормаланатын 1 г тамақ өнімінде тағам тамақтарының түрлері үшін 1,0; 0,1 және 0,01 г егеді.

31. Сақтау мерзімдері артқан, бу-газ өтпейтін вакуумде оралған және т.б. өнімдерде сульфитредуциялайтын клостридиялар көрсеткішіне жоғарылатылған талаптар қою қажет және дәстүрлі технологиялар бойынша әзірленген өнімнің ұқсас түрлерінен бірқатар жоғары нормаланатын көлемде (мөлшерде) анықтау жүргізу керек.

32. Микробты жарамсыздық көрсеткіші міндетті түрде динамикада зерттеледі , атап айтқанда:

1) дрожжи және көгерулер – сыналатын барлық өнімдерде;

2) *Proteus* сияқты бактериялар – осы Гигиеналық бағалауға 2-қосымшаның 1-кестесінде аталған азық-түліктерде (салқындатылған ет, құс, балық жартылай фабрикаттары және қоғамдық тамақтану тағамдарында) 1,0, 0,1 және 0,01 г өнімді еккенде;

3) сүтқышқылды микроағзалар – оттегі шектелген мүмкіндікпен оралған азық-түліктерде.

33. Құрамында өмірге бейімді технологиялық микрофлора немесе эубиотик-микроағзалармен (бифидо- және лактобактериялармен) байытылған азық-түліктерде зерттеудің барлық процесінде олардың саны бақыланады. Бұл ретте болжамды сақтау мерзімі 2 апта және одан аз күнді құрайтын азық-түліктер құрамындағы бифидобактерияларды бақылау бес күнде 1 рет жиілікпен жүргізіледі; сақтау мерзімдері ұзақ азық-түліктер үшін – бақылау сақтаудың бірінші 2 аптасында – 5 күнде 1 рет, бұдан әрі – әр үш күн сайын жүргізіледі.

6. Физика-химиялық, санитариялық-химиялық зерттеулер және органолептикалық бағалау

34. Тағам өнімдерінің құрамын органолептикалық бағалау құрамында 5 және одан да көп адамның, өнімді өндіруші (әзірлеуші), халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органның ведомствосы өкілінің және басқа да нақты өнім түріне арналған қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттаманың талаптарына сәйкес

құзыретті басқа да тұлғалардың қатысуымен жүргізіледі. Бұл ретте сыртқы түрі, түсі, дәмі, иісі, консистенциясы мен басқа да белгілері бағаланады.

35. Органолептикалық құрамды бағалау кемінде 2 рет жүргізіледі – сақтаудың алдында және болжамды жарамдылық мерзімінің соңында. Органолептикалық құрамын дегустациялық тұрғыдан комиссиялық бағалаудың қорытындылары бойынша тиісті құжат (хаттама) ресімделеді.

36. Құрамында май 5 % астам, ана сүтін және басқа инстант түріндегі балалар тағамын алмастырушы тағам өнімдерінің майлылық компонентінің қышқылды бөліну көрсеткіштерін зерделеу сақтаудың басында, дайындаушы берген жарамдылық мерзімнің соңында және сынаудың аяқталуымен сәйкес келетін резервтік мерзімнің соңында – сынау мерзімі ішінде кемінде 3 рет жүргізіледі.

37. Ысталған, ысталған-пісірілген дайын ет және балық, пісірілген ет өнімдеріндегі, тағамдық қоспаларды қолданумен дайындалған нитрозаминдерді зерттеу – сынау мерзімі ішінде кемінде 3 рет:

- 1) сақтаудың басында;
- 2) дайындаушы берген жарамдылық мерзімнің соңында;
- 3) сынаудың аяқталуымен сәйкес келетін резервтік мерзімнің соңында.

38. Витаминдермен байытылған тамақ өнімдерінде, олардың елеулі көзі болып табылатын өнімдерде, сондай-ақ витаминдердің болуы жапсырмада көрсетілетін балалар тағамында, мұздатылған өнімдерде (мұздатылған өнімдер үшін) олардың шыққан кездегі құрамымен салыстыру бойынша регламенттелетін деңгейлерге сәйкес сақталуына бақылау жүргізу міндетті.

39. Қажет болған жағдайда ас тұзы мен ылғалдың құрамына; рН, титрленетін қышқылдылық (бұл көрсеткіштер өнім құрамының қауіпсіздігіне, тағамдық құндылықтың сақталуына және органолептикалық белгілеріне ықпал еткен жағдайда) анықтау жүргізіледі. Өнімнің ерекшелігіне және оны сақтау шарттарына байланысты басқа физикалық-химиялық, биохимиялық, микроқұрылымдық көрсеткіштерге зерттеу жүргізілуі мүмкін. Қосымша зерттеулердің қажеттігін мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органдары айқындайды.

7. Алынған қорытындыларды бағалау және шешім қабылдау

40. Тамақ өнімдерінің үлгілеріне жүргізілген барлық жоспарланған сынақтар аяқталған соң (зерттеулердің барлық мерзімі ішінде әртүрлі өндіру даталарының 3 партиясынан) алынған қорытындылары гигиеналық бағалау жүргізіледі.

41. Өнімнің жарамдылық мерзімдерін негіздеуді оң гигиеналық бағалау үшін зерделенетін көрсеткіштердің барлық кешенінің теріс динамикасының жоқтығы негізгі критерий болып табылады, оның ішінде:

1) мынадай критерийлермен сипатталатын өнімдегі микробиологиялық көрсеткіштердің теріс динамикасы:

сынақтың кез келген зерделенетін бақылау нүктесінде белгіленген талаптарға нормаланатын микробиологиялық көрсеткіштердің сәйкессіздігі;

алғашқы анықталған деңгеймен салыстырғанда бүлінудің қоздырғыштар (дрожжи және зең) санының екі еседен аса өсуі;

оттегінің өтуіне шектеумен оралған тамақ өнімдерінде сүтқышқылды микроағзалардың осы өнімдер үшін белгіленген КМАФАнМ деңгейінен артатын мөлшерде анықталуы;

осы көрсеткіш бойынша нормаланатын өнім үлгілерінде протей тұқымдас бактериялардың анықталуы – нормативке сәйкес келмегенде немесе осы Гигиеналық бағалауға 2-қосымшаға сәйкес сынақ жүргізілетін үлгілерде, сақтау процесінде 0,1 г өнімді анықтағанда (1,0 г балалар өнімі және емдік-профилактикалық тамақтану);

0,1 г дайын өнімде бүлінудің басқа қоздырғыштарын (*Pseudomonas* және т.б. тұқымдас бактериялар) анықтау;

2) сақтау динамикасында органолептикалық көрсеткіштердің нашарлауы;

3) витаминдер құрамының регламенттелетін немесе декларацияланатын деңгейден төмен болуы;

4) нитрозаминдер, май компоненттерінің қышқылданып бүліну өнімдері көрсеткіштерінің арту бағытындағы динамикасы.

42. Сыналған өнімнің оң гигиеналық бағалауын растайтын алынған деректердің жиынтығы негізінде халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосы тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері мен сақтау шарттарын, дайындаушы бекітетін және олар үшін міндетті болып табылатын нормативтік-техникалық құжаттама жобаларын келіседі.

43. Өнімнің зерттелген үш партиясының бірінде көрсеткіштердің сәйкессіздігі анықталған жағдайда келісім бойынша дайындаушы технологиялық процесс барысында бұзушылықтарды анықтау бойынша түзету шараларын қолданады. Осыдан кейін белгіленген сызба бойынша түрлі өндіру даталарының екі партиясынан үлгілерге қайтадан зерттеу жүргізіледі.

44. Сынақ барысында кез келген бақылау нүктесіне ұсынылған өнім үлгілерінің қанағатсыз зерттеу қорытындыларын алған кезде одан әрі сынақ жүргізу тоқтатылады. Жарамдылық мерзімін келісуден бас тарту ресімделеді.

45. Жарамдылық мерзімін ұзартуды негіздеу мақсатында қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттама бойынша сериямен шығарылатын өнім сынақтан өткізілген болса (дәстүрлі технология), зерттеу кезеңінде көрсеткіштердің сәйкессіздігі анықталған кезде оның шығарылуы тез бүлінетін өнімдердің сақталу шарттары мен мерзімдеріне қойылатын талаптарға сәйкес белгіленген жағдайда, осы жарамдылық (сақтау) мерзімінен 1,5 есе артатын мерзім ішінде белгіленген талаптарға сәйкес келгенде жол беріледі.

46. Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосымен келісім бойынша өндірілетін өнімнің белгіленген санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық нормативтерге сәйкессіздігі анықталған жағдайда зерттеу жүргізген мекеме өнімнің атауын, нормативтік және техникалық құжаттама деректемелерін, белгіленген нормативтердің артуы белгіленген көрсеткіштерді көрсете отырып, өнімнің сәйкестігі туралы қорытындыны берген органға ақпарат жібереді.

"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 17-қосымшасына
Тамақ өнімдерін гигиеналық бағалауға қойылатын 1-қосымша

Болжамды жарамдылық мерзіміне байланысты өнімдердің микробиологиялық зерттеулер сызбасы

1. Еттен жасалған жартылай фабрикаттар; құс етінен жасалған жартылай фабрикаттар

1-кесте

Болжамды жарамдылық мерзімі	Бақылау кезеңділігі-зерттеулерді жүргізудің бақылау нүктелері*						
	Сақтау мерзімі						
1-2 тәулік	Шығарылғаннан кейін (ая)	2	3				
3 тәулік	Ая	3	5				
5-7 тәулік	Ая		5	7	10		
10 тәулік	Ая			6-7	10	13	
15 тәулік	Ая			7	15	20	
30 тәулік	Ая		10	20	30	39	
45 тәулік	Ая	10	20	30	40		54
60 тәулік	Ая	15	30	45	60		72
90 тәулік	Ая	18	36	54	72	90	108

2. Дайын ет - және құс өнімдері (пұжықтар, жіңішке пұжықтар, пісірілген сарделькалар, жартылай ысталған, пісіріліп ысталған, шикідей ысталған пұжықтар; сиыр етінен, қой етінен, шошқа етінен жасалған өнімдер, пісірілген, пісіріліп ысталған, қыздырылып пісірілген, әртүрлі қаптамадағы құс еті, тез мұздатылған дайын ет тағамдары, субөнімдерді пайдалана отырып жасалған ет бұйымдары)

2-кесте

Болжамды жарамдылық мерзімі	Бақылау кезеңділігі-зерттеулерді жүргізудің бақылау нүктелері **						
	Сақтау тәулігі						
1	2	3	4	5	6	7	8
1-2 тәулік		2	3				
3 тәулік	Ая	3					
5 тәулік	Ая		5	8			
7 тәулік	Ая		7	11			
10 тәулік	Ая	6-7		10	13		
15 тәулік	Ая	5	10	15	20		
1	2	3	4	5	6	7	8
30 тәулік	Ая	10	20	30	39		
45 тәулік	Ая		15	30	45	54	
60 тәулік	Ая	15	30	45	60		72
90 тәулік	Ая	18	36	54	72	90	108

3. Сүт және сүт өнімдері

3-кесте

Болжамды жарамдылық мерзімі*	Бақылау кезеңділігі-зерттеулерді жүргізудің бақылау нүктелері **						
	Сақтау тәулігі						
1	2	3	4	5	6	7	8
1-2 тәулік	Ая	2	3				
3 тәулік	Ая	3		5			
5 тәулік	Ая		5	8			
7 тәулік	Ая	5	7	11			
10 тәулік	Ая	5	10	13			
15 тәулік	Ая	5	10	15		20	
20 тәулік	Ая	8		15	20	26	
30 тәулік	Ая	10		20	30	39	
45 тәулік	Ая	15		30	45		54
60 тәулік	Ая	15	30	45	60		72

90 тәулік	Ая	18	36	54	72	90	108
-----------	----	----	----	----	----	----	-----

4. Кондитерлік бұйымдар

4-кесте

Болжамды жарамдылық мерзімі	Бақылау кезеңділігі-зерттеулерді жүргізудің бақылау нүктелері						
	Сақтау тәулігі						
3 тәулік	Ая	3	5				
5 тәулік	Ая	3	5	8			
7 тәулік	Ая	5		7			
10 тәулік	Ая	5	7	10	13		
15 тәулік	Ая		7	15		17	20
20 тәулік	Ая	7		14		20	26
30 тәулік	Ая		10	20		30	39
45 тәулік	Ая	15		30	45		54
60 тәулік	Ая	15	30	45	60		72
60 тәулік*	Ая		30			60	69
90 тәулік	Ая	18	36	54	72	90	108
90 тәулік*	Ая	30		60		90	105
180 тәулік	Ая	36	72	108	144	180	216
180 тәулік*	Ая		60		120	180	207

*) Өңделмеген ұннан жасалған және қантты кондитерлік бұйымдар үшін

5. Май өнімдері (сиыр сары майы, майонез, маргариндер, құрамы түрлендірілген өсімдік майларынан жасалған кремдер)

5-кесте

Болжамды жарамдылық мерзімі	Бақылау кезеңділігі-зерттеулерді жүргізудің бақылау нүктелері						
	Сақтау тәулігі						
1	2	3	4	5	6	7	8
5 тәулік	Ая		5	8			
7 тәулік	Ая		7	11			
10 тәулік	Ая		6	10		13	
15 тәулік	Ая		10	15		20	
20 тәулік	Ая		10		20	26	
30 тәулік	Ая		10		20	30	39
45 тәулік	Ая		12	24	32	45	54
60 тәулік	Ая	15	30	45	60	72	
60 тәулік*	Ая		30			60	69
90 тәулік	Ая	30	45	60	75	90	108
90 тәулік*	Ая	30		60		90	105
180 тәулік	Ая	36	72	108	144	180	216

180 тәулік*	Ая		60		120	180	207
*) Өңделмеген ұннан жасалған және қантты кондитерлік өнімдер үшін							

6. Салқындатылған және мұздатылған түрдегі қоғамдық тамақтандыру өнімдері (жеке және вакуум-қаптамалардағы салаттар, бірінші және екінші тамақтар, тісбасарлар, басқалар)

6-кесте

Болжалды жарамдылық мерзімі	Бақылау кезеңділігі-зерттеулерді жүргізудің бақылау нүктелері						
	Сақтау мерзімі						
1	2	3	4	5	6	7	8
1-2 тәулік	Ая	2	3				
3 тәулік	Ая	3	4	5			
5 тәулік	Ая	3	5	8			
7 тәулік	Ая	3	5	7	11		
10 тәулік	Ая	3	6	10	13		
15 тәулік	Ая	4	7	10	15	18	20
20 тәулік	Ая	4	8	12	16	20	26
30 тәулік	Ая	6	12	18	24	30	39

7. Балалар тағамының өнімдері (сүт, сүтқышқылды және паста түріндегі еттен жасалған дайын бұйымдар)

7-кесте

Болжамды жарамдылық мерзімі	Бақылау кезеңділігі-зерттеулерді жүргізудің бақылау нүктелері*						
	Сақтау мерзімі						
1	2	3	4	5	6	7	8
1-2 тәулік	Ая	2	4				
3 тәулік	Ая	2	3	4	5	6	
5 тәулік	Ая	2	4	6	8	10	
7 тәулік	Ая	3	5	7	10	14	
10 тәулік	Ая	5		10		15	20
15 тәулік	Ая	5	10	15	20	25	30
20 тәулік	Ая	6	12	18	24	30	40

*) 34-тармақ бойынша пробиотикалық микрофлораны бақылау

"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
17-қосымшасына
Тамақ өнімдерін гигиеналық бағалауға қойылатын
2-қосымша

Сақтау процесінде бақылауға алынатын тамақ өнімдерінің негізгі топтарына арналған микробиологиялық көрсеткіштер

1-кесте

Көрсеткіштер5*					
Жаппай тұтынатын өнімдер топтары	Мезофильді аэробтылардың және факультативті-анаэробтылардың саны	Ішек таяқшалары тобының бактериялары (ІТТБ)	Коагу-лазоон стафил.	Сульфитредуцияланатын клостридии	Патогенді микробтар, с.і.
1	2	3	4	5	6
Еттен және құс етінен жасалған жартылай фабрикаттар: салқындатылған	+	4-			+
Мұздатылған	4-	4-			+
Дайын ет өнімдері және құс етінен жасалған бұйымдар2*	4-	4-	4-		+
Сүт және сүт өнімдері	4-	4-	4-		+
Балықтан жасалған аспаздық бұйымдар, әртүрлі уылдырық түрлері	+	4-	4-	+	+
Кондитерлік бұйымдар	4-	4-	4-		+
Май өнімдері	4-	+	4-		4-
Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының өнімдері	+	+	+	+4*	+

Ескертпе.

* Сақтау мерзімі 10 тәуліктен асатын өнімдерде.

2*) Оттегінің кіруі шектеліп қапталған өнімдердегі сүтқышқылды микроорганизмдер сәйкестендіріледі.

3*) Сүтқышқылды өнімдерде – сүтқышқылды микрофлораның саны мен құрамы ҒТҚ сәйкес.

4*) Вакууммен қапталған бұйымдар үшін.

5*) 34- тармақ бойынша пробиотик-микроорганизмдермен байытылған өнімдер.

2-кесте

Көрсеткіштер5*

Балалар тағамының өнімдері	МАФАНМ	ІТТБ	Esherichi coli	Коа-гула-зооң стафилококтар	Сульфитредуцияланатын клостридии	Патогенді микроорганизмдер, с . і . сальмонеллалар	B.cereus	Дрож
1	2	3	4	5	6	7		9
Дайын ет өнімдері	+	+		+		-h		+
Құрғақ сүт өнімдері	+	+	+	+		+	+	-
Дәнді дақыл негізіндегі құрғақ өнімдер	+	+				+		+
Сұйық және сүт өнімдері	*)	+		+		+		+

*) Сүтқышқылды өнімдерде – сүтқышқылды микрофлораның саны мен құрамы; пробиотик микроорганизмдермен байытылған өнімдерде тіршілікке қабілетті бифидобактериялар мен лактобацилланың саны.