

**Жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты дайындауды (жануарларды сою), сақтауды, қайта өңдеуді және өткізуді жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптарды бекіту туралы**

Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2015 жылғы 18 қыркүйектегі № 7-1/832 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2015 жылы 29 қазанда № 12208 болып тіркелді.

"Ветеринария туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 8-бабы 46-2) тармақшасына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

**Ескерту. Кіріспе жаңа редакцияда - ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 13.12.2022 № 415 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

1. Қоса беріліп отырған жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты дайындауды (жануарларды сою), сақтауды, қайта өңдеуді және өткізуді жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптар бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрлігінің Ветеринария және тамақ қауіпсіздігі департаменті заңнамада белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықтың Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелуін;

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

3) осы бұйрықтың Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрлігінің ресми интернет-ресурсында және мемлекеттік органдардың интранет-порталында орналастырылуын қамтамасыз етсін.

3. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау жетекшілік ететін Қазақстан Республикасының Ауыл шаруашылығы вице-министріне жүктелсін.

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

Қазақстан Республикасының  
Ауыл шаруашылығы министрі

А. Мамытбеков

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының  
Ұлттық экономика министрі

Е. Досаев

29 қыркүйек 2015 жыл

Қазақстан Республикасы  
Ауыл шаруашылығы министрінің  
2015 жылғы 18 қыркүйектегі  
№ 7-1/832 бұйрығымен  
бекітілген

**Жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты дайындауды (жануарларды сою), сақтауды, қайта өңдеуді және өткізуді жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптар**

## **1-тарау. Жалпы ережелер**

**Ескерту. 1-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Премьер-Министрінің орынбасары – ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 15.10.2018 № 421 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

1. Осы жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты дайындауды (жануарларды сою), сақтауды, қайта өңдеуді және өткізуді жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптар (бұдан әрі – талаптар) "Ветеринария туралы" Қазақстан Республикасы Заңының (бұдан әрі – Заң) 8-бабы 46-2) тармақшасына сәйкес әзірленді және жануарлардан алынатын өнім мен шикізаттың қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты дайындауды (жануарларды сою), сақтауды, қайта өңдеуді және өткізуді жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптарды айқындайды.

**Ескерту. 1-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 13.12.2022 № 415 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

2. Жануарларды союды (жануарларды сою алаңдарын (ауыл шаруашылығы жануарларын сою алаңдарын) қоспағанда), жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты қайта өңдеуді және өткізуді жүзеге асыратын өндіріс объектілерінің әкімшілігі Заңның 23-бабының 3-тармағына сәйкес жануарлардың, жануарлардан алынатын өнім мен шикізаттың ветеринариялық нормативтерге сәйкестігін айқындайтын өндірістік бақылау бөлімшелерін құрады.

Жануарлардың, жануарлардан алынатын өнім мен шикізаттың ветеринариялық нормативтерге сәйкестігін айқындауға арналған өндірістік бақылау бөлімшелеріне 2014 жылғы 29 мамырдағы Еуразиялық экономикалық одақ туралы шартқа сәйкес

Еуразиялық экономикалық одақтың сәйкестігін бағалау жөніндегі органдардың бірыңғай тізіліміне енгізілген аккредиттелген мемлекеттік зертханаларды ( орталықтарды) тартуына жол беріледі.

**Ескерту. 2-тармақ жаңа редакцияда – ҚР Премьер-Министрінің орынбасары – ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 15.10.2018 № 421 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

3. Жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты дайындауды (жануарларды сою), сақтауды және қайта өңдеуді жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне (бұдан әрі – өндіріс объектісі) "Жануарлар өсіруді, жануарларды, жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты дайындауды (союды), сақтауды, қайта өңдеуді және өткізуді жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне, сондай-ақ ветеринариялық препараттарды, жемшөп пен жемшөп қоспаларын өндіру, сақтау және өткізу жөніндегі ұйымдарға есептік нөмірлер беру қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2015 жылғы 23 қаңтардағы № 7-1/37 бұйрығына ( Нормативтік құқықтық актілерін мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10466 болып тіркелген) және мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық нормалау құжаттарына сәйкес есептік нөмірлер беріледі.

4. Союға түсетін жануарлар, сондай-ақ қайта өңдеуге, сақтауға және өткізуге түсетін жануарлардан алынатын өнімдер мен шикізат олардың қауіпсіздігін, шығу тегін және сапасын растайтын ветеринариялық ілеспе құжаттармен сүйемелденеді.

5. Өндіріс объектілерін пайдалануға беру, сондай-ақ технологиялық жабдықтарды немесе желілерді орнату және/немесе ет (сүт, балық) өнімдерінің жаңа түрлерін шығару кезінде объектіге "Ветеринариялық құжаттарды беру қағидаларын және олардың бланкілеріне қойылатын талаптарды бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2015 жылғы 21 мамырдағы № 7-1/453 бұйрығына ( Нормативтік құқықтық актілерін мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 11898 болып тіркелген) сәйкес (бұдан әрі – ветеринариялық құжаттарды беру қағидалары) берілетін ветеринариялық-санитариялық қорытынды алу қажет.

## **2-тарау. Өндіріс объектілерінің аумақтарына қойылатын ветеринариялық ( ветеринариялық-санитариялық) талаптар**

**Ескерту. 2-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Премьер-Министрінің орынбасары – ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 15.10.2018 № 421 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

6. Өндіріс объектілерінің аумағы тұтас қоршаумен қоршалады және бөгде адамдар мен қаңғыбас жануарлардың санкциясыз кіруіне жол берілмейді.

7. Кіреберіс жолдардың, көлік жүретін жолдар мен жаяу жүргіншілер жолдарының, тиеу-түсіру алаңдары мен өткелдердің су өткізбейтін, жууға және дезинфекциялауға

қолайлы және атмосфералық, еріген және жуынды суларды кәрізге не септикке не тазарту құрылыстарының меншікті жүйелеріне оңай ағызатын қатты жабыны болуы тиіс.

**Ескерту. 7-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 26.04.2023 № 158 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік алпыс күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

8. Өндіріс объектілерінің аумағында ғимараттардың, құрылыстар мен құрылғылардың орналасуы:

- 1) шикізатты, дайын өнім мен қалдықтарды тасымалдау жолдарының;
- 2) ветеринариялық қарап тексеруден кейін сою алдындағы ұстауға жіберілетін сау жануарларды тасымалдау жолдарының санитариялық блокқа жіберілген ауру немесе ауру бойынша күдікті жануарларды тасу жолдарымен;
- 3) дайын азық-түлік өнімдерін тасымалдау жолдарының жануарлармен, көңмен, өндіріс қалдықтарымен қиылыспай тасымалдану мүмкіндігін қамтамасыз етеді.

9. Өндіріс объектісінің аумағы мен үй-жайы таза ұсталады (күні бойы ластанудан тазартылады), үнемі тазартылады, дезинфекцияланады, дезинсекцияланады, ал қажет болған жағдайда дератизацияланады.

10. Өндіріс объектісінің аумағына (аумағынан) кірген (шыққан) кезде ауа райының кез келген жағдайында кіретін және шығатын көлік құралдарын дезинфекциялау қамтамасыз етіледі.

Өндіріс объектісінің персоналы кіретін (шығатын) жерлерде дезинфекциялаушы кілемшесі бар санитариялық өткізу бөлігі көзделеді. Өндіріс объектісінде дезинфекциялаушы тосқауылдарға, кілемшелерге Қазақстан Республикасында және Еуразиялық экономикалық одаққа мүше елдерде тіркелген дезинфекциялаушы құралдардың уақтылы құйылуына өзіндік бақылау жүзеге асырылады.

**Ескерту. 10-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 26.04.2023 № 158 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік алпыс күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

11. Тұрмыстық қоқысты жинау үшін асфальтталған алаңқайға металл контейнерлер орнатылады, алаңқайдың мөлшері контейнерлер түбінің ауданынан үш есе артық болады.

Қоқыс жинақтайтын алаңқай үш жағынан тұтастай бетондалған немесе кірпіштен қаланған биіктігі 1,5 метр қабырғамен қоршалады.

Контейнерлер өндірістік және қосалқы үй-жайлардан кемінде 25 метр қашықтықта орналастырылады.

Контейнерлерді тұрмыстық қалдықтардан тазарту олар ыдыстың 2/3-нен аспай жинақталған кезде, бірақ күніне бір реттен сиретпей жүргізіліп, контейнерлер мен олар

тұрған алаңқайлар кейіннен дезинфекциялануға тиіс. Қалдықтар мен қоқысты алу қоқысты арнайы бөлінген орындарға шығаруды жүзеге асыратын ұйымдармен жасалған шарт бойынша арнайы көлікпен жүргізілуіне тиіс.

12. Құрылыстарды, үй-жайлар мен бөлмелерді қоса алғанда, өндірістік объектілердің ғимараттары мығым салынуға, жақсы жай-күйде ұсталуға тиіс және өнімнің бұзылуына немесе антисанитариялық жағдайларға әкеп соқтырмауы үшін өнімді өңдеу, онымен жұмыс істеу және оны сақтау үшін қажетті мөлшері жеткілікті болуға тиіс.

Өндіріс объектілерінің аумағында, технологиялық үй-жайларда еміргіштердің, жәндіктердің (оның ішінде шыбындардың, тарақандардың), синантропты құстар мен қаңғыбас, иесіз жануарлардың болуына жол берілмейді.

### **3-тарау. Жануарларды союды жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптар**

**Ескерту. 3-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Премьер-Министрінің орынбасары – ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 15.10.2018 № 421 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

13. Осы талаптардың 36-тармағында көрсетілген жануарларды сою объектілерін қоспағанда, жануарларды союды жүзеге асыратын өндіріс объектілері (бұдан әрі – жануарларды сою объектілері):

1) стационарлық дезинфекциялық жуу пунктімен немесе жануарларды союға әкелетін автокөлікті жууға және дезинфекциялауға арналған алаңдармен немесе автокөлікке арналған дезинфекциялаушы тосқауылмен;

2) ветеринар мамандар үшін жануарларды, жануарлардан алынатын өнімдер мен шикізатты бақылауға және ветеринариялық-санитариялық сараптауға арналған жабдықтары бар үй-жайлармен;

3) жануарларды орналастыруға арналған орындармен, жануарларды ветеринариялық қарап тексеруге арналған өткелектермен;

4) санитариялық қасапханамен (кәдімгі өндірістік цехтардағыдай, бірақ мөлшері едәуір шағын, ет пен субөнімдерді стерильдеуге арналған бөлімшесі бар үй-жаймен) немесе ауру немесе әлсіз жануарларды оқшаулап өңдеуге арналған санитариялық камерамен (ғимарат ішінде орналасқан бөлек үй-жаймен);

5) карантинге арналған үй-жайлармен (байқау және қажет болған жағдайда диагностикалық зерттеу мақсатында жануарлар басқа жануарлармен араластырылмай (тікелей немесе жанама) оқшау ұсталатын орындарымен) және оқшаулағышпен (ауру жануарларды орналастыру үшін мал сою объектісінің аумағында оқшауланған үй-жаймен);

6) ет пен сойылған өнімдер өңделгенге дейін олардың уақытша сақтауға арналған оқшауланған тоңазытқыш камерамен;

7) сарқынды суды жинауға арналған бетондалған шұңқырмен (септикпен) және зарарсыздандыруға арналған құрылыстармен;

8) жануарларды союдың алдында ұстауға арналған ғимараттармен (қалқалармен) (сойылатын жануарларды қабылдау, орналастыру, ветеринариялық тексеру, сұрыптау және сойылатын жануарларды тынықтыру үшін жануарларды сою объектісінің аумағындағы оңашаланған үй-жаймен (алаңмен));

9) тұрмыстық үй-жайлармен және киімді санитариялық өңдеуге арналған дезинфекциялау камерасымен;

10) көң мен қан-жынды жинауға және уақытша сақтауға арналған алаңмен;

11) жануарлардың, жануарлардан алынатын өнімдер мен шикізаттың ветеринариялық нормативтерге сәйкестігін айқындау жөніндегі өндірістік бақылау бөлімшелермен немесе ветеринариялық-санитариялық сараптау зертханасымен жаракталады.

14. Союға "Ауыл шаруашылығы жануарларын бірдейлендіру қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2015 жылғы 30 қаңтардағы № 7-1/68 бұйрығына (Нормативтік құқықтық актілерін мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 11127 болып тіркелген) сәйкес міндетті бірдейлендіру рәсімінен өткен және Ветеринариялық құжаттарды беру қағидаларына сәйкес берілген ветеринариялық құжаттары бар жануарлар мен құстардың жұқпалы ауруларынан таза аумақтар мен шаруашылық субъектілерінің жануарлары мен құстары ғана қабылданады.

**Ескерту. 14-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 13.12.2022 № 415 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

15. Мыналар союға жіберілмейді:

1) ветеринарияда қолдану жөніндегі нұсқаулықта көрсетілген мерзім ішінде емдік және (немесе) профилактикалық мақсатта антибиотиктер, антгельминтиктер және басқа препараттар, өсуін ынталандыруға арналған препараттар берілген жануарлар мен құс;

2) осы препараттардың тізімінде көрсетілген күту мерзімінен бұрын жәндіктер мен кенелерге қарсы химикаттармен өңделген жануарлар мен құс;

3) ауруының диагнозы белгіленбеген, дене температурасы жоғары немесе төмен және бей-жай немесе есірген күйдегі жануарлар мен құс;

4) өсірген кезде Қазақстан Республикасында және Еуразиялық экономикалық одаққа мүше мемлекеттерде рұқсат етілмеген ветеринариялық препараттар қолданылған жануарлар мен құс;

5) соңғы рет балықпен, балық қалдықтарымен және балық ұнымен азықтандырғаннан кейін 10 тәулік өтпеген құс;

б) союдың алдында ветеринариялық тексеруден өтпеген жануарлар мен құс;

7) маңқа ауруына тексерілмеген жылқы, есек, қашыр, түйе.

16. Сою объектіне түскен жануарлар союдың алдында ветеринариялық тексерілуге және ірі қара мал, ұсақ мал, жылқы, бұғы, түйе, қашырлар мен есек кемінде 24 сағат бойы, шошқа 12 сағат бойы және бұзаулар мен құстар кемінде 6 сағат бойы сою алдындағы ұстауда болуға тиіс.

17. Жануарлар мен құстардың есірген күйдегі, еріксіз сойылған ауру жануарлар немесе өлексе анықталған топтарының сәйкессіздігінің себептері немесе диагнозы, сондай-ақ іс жүзіндегі мал басының ветеринариялық құжатта көрсетілген санына сәйкессіздігі белгіленген жағдайларда дереу (уақытлы) карантиндік бөлімшеге орналастыру.

18. Инфекциялық аурулардың белгілері анықталған жағдайда жануарлар мен құстардың бүкіл легі кейіннен осы талаптардың 19, 20 және 21-тармақтарында көрсетілген шарттар сақтала отырып, санитариялық сою үшін оқшаулағышқа жіберіледі.

19. Ауру жануарлар мен құстар сау малдар мен құстардан бөлек және/немесе ауысым соңында сойылады.

20. Санитариялық қасапхана немесе санитариялық камера болмаған жағдайда ауру жануарларды арнайы бөлінген күндері немесе сау жануарлар сойылып, цехтан барлық тушалар мен сау жануарларды союдан алынған басқа өнімдер шығарылғаннан кейін ауысым соңында малды бастапқы өңдеу цехында союға рұқсат етіледі.

21. Ауру жануарлар мен құстарды сою аяқталғаннан кейін үй-жай, пайдаланылған жабдықтар, мүкәммал, өндірістік ыдыс, цехтың көлік құралдары санитариялық өңделеді және дезинфекцияланады.

22. Карантиндік үй-жай, оқшаулағыш, санитариялық қасапхана бір ғимаратқа біріктірілуі мүмкін, бұл ретте ауру және сау жануарлар үшін оқшау өткелдер көзделеді. Азық-түлік және техникалық өнімді беру бөлек шығу есігі арқылы жүргізіледі.

23. Жануарлардың өлекселерін уақытша (кәдеге жаратқанға немесе жойғанға дейін) сақтау үшін оқшаулағыштың жанынан бөлек үй-жай көздеу қажет.

24. Карантиндік үй-жай мен оқшаулағыш бір блокқа орналастырылған жағдайда олардың арасында тамбур болуға тиіс, оған жұмысшылардың арнайы киіміне арналған шкаф, контактысыз қолжуғыш, қолға арналған антисептигі бар дозалағыш пен аяқ киімді дезинфекциялауға арналған дезинфекциялау кілемшесі орналастырылады.

25. Карантиндік үй-жай мен оқшаулағыштың едені, қабырғасы, оттығы мен нәжіс жинағыштары және басқа да жабдығы үй-жайлар жануарлардан босаған кезде жүргізілетін дезинфекциялауға бейім материалдардан жасалуға тиіс. Карантиндік үй-жай мен оқшаулағышта ағаштан жасалған оттықтарды, науалар мен басқа да мүкәммалды пайдалануға рұқсат етілмейді. Карантиндік үй-жай мен оқшаулағыштың аумағы күн сайын қидан тазартылып, жуылады. Карантиндік үй-жайдан, оқшаулағыштан, санитариялық қасапханадан (камерадан) және автокөлікті

санитариялық өңдеу пунктiнен (алаңынан) аққан сарқынды су ортақ кәрізге ағызылмас бұрын қалдықтардан (қи, қан-жын) тазартылып, зарарсыздандырылады.

26. Санитариялық қасапхананың үй-жайлары мен жабдықтарын жуу жұмыс уақыты кезінде қажеттілігіне қарай, ал дезинфекциялау жұмыс соңында жүзеге асырылады.

27. Жануарларды ұстауға арналған үй-жайлар мен ашық қораларда қатты төсем және су келіп тұрған суаруға арналған астаулары болуға тиіс. Кейбір қораларда оттықтар мен жануарларды байлауға арналған құрылғылар болуға тиіс. Қоралардағы қалқалар, қақпалар мен тиектер жануарлар мен адамның жарақаттану мүмкіндігін болдырмайтындай етіп орнатылуға тиіс.

Жануарларды ұстауға арналған үй-жайлар мен ашық қоралар күн сайын қидан тазартылып, ол қи сақтау қоймасына шығарылады. Жануарларды сою алдында ұстайтын үй-жайлардан түсетін қиды жинау және жиып қою үшін бетондалған учаскеде алаңқай көзделеді, ол жануарларды сою объектісінің өндірістік қуаты ескеріле отырып, кемінде үш тәуліктік жинақтауға есептеледі.

Карантиндік үй-жай мен оқшаулағыштан қи, төсем мен жемшөп қалдықтарын жинау және жиып қою үшін санитариялық блоктың бетондалған учаскесінде орналасқан жануарларды сою объектісінің өндірістік қуаты ескеріле отырып, кемінде алты тәуліктік жинақтауға есептелген алаңқай көздеген жөн.

Қи мен сығылған қан-жынды биотермиялық зарарсыздандыру үшін жануарларды сою объектісінің аумағынан тыс жерде арнайы бөлінген алаңда бетондалған алаңқайлар көзделуге тиіс.

28. Қан-жынды жинау үшін бетондалған алаңқайға орналастырылатын, қақпағы тығыз жабылатын арнайы ыдыстар (контейнерлер) орнатылады.

29. Қалдықтарды шығаруға арналған көлік пайдаланылғаннан кейін ол мұқият жуылып, дезинфекцияланады.

30. Сойылатын жануарларды жануарларды сою объектілеріне (қуаты үлкен объектілер) әкелген көлік олар түсірілгеннен және қи тазартылғаннан кейін міндетті түрде жуылуға және дезинфекциялық жуу пунктінде немесе мал базасының аумағынан шыға берісте орналасқан арнайы алаңқайда дезинфекциялануға тиіс.

31. Кәдеге жаратылуға немесе жануарларды сою объектісінен тыс жерде жойылуға тиіс өлекселер, қи, қалған-құтқан төсеніш, жемшөптер, қалдықтар жабулы шанағы бар автокөлікпен тасымалданады.

32. Еттің ластануын болғызбау үшін жануарларды сою объектілері мынадай технологиялық операциялардың кеңістікте және уақыты жағынан бөлінуін қамтамасыз етуге тиіс:

- 1) естен тандыру және қанын ағызу;
- 2) шошқаға қатысты: қайнаған сумен күйдіру, қылшықтан тазарту, қыру және үйіту;
- 3) ішегін ақтару (сойылған жануардың ұшасын мүшелеген кезде көкірек және іш қуыстарынан ішкі органдарды шығару) және кейіннен мүшелеу;



- 4) тазартылған қарын мен ішектерді өңдеу;
- 5) сойылғаннан кейінгі басқа жанама өнімдерді өңдеу және жуу, атап айтқанда сою кезінде жүргізілмеген болса, бастың терісін сыпыру;
- 6) сойылғаннан кейінгі басқа жанама өнімдерді буып-түю;
- 7) етті тиеу.

Барлық өндірістік үй-жайларға кіреберісте толық гигиеналық өңдеу модульдері орнатылады. Дезинфекциялау кілемшелерін пайдалануға жол беріледі.

33. Өндірістік және қосалқы үй-жайлардың қабырғалары мен төбелері ылғал өткізбейтін материалдардан дайындалады және үнемі жуу мен дезинфекциялауға мүмкіндік беретін ашық реңге боялады. Өндірістік және қосалқы үй-жайлардағы қабырғалардың биіктігі ет пен еттен жасалатын өнімдер өндірісінің гигиенасына қойылатын талаптарды сақтай отырып, технологиялық процесстерді орындау үшін жеткілікті болуға тиіс.

Тамақ өнімдерін шығаратын цехтар мен санитариялық блок үй-жайларындағы бағандар мен қабырғалардың жабыны төбесіне дейін жуу мен дезинфекциялауға оңай материалдардан жасалуға тиіс.

Ілгекті жолдардың биіктігі мен орналасуы ұшалардың еденге, қабырғаларға, технологиялық жабдықтарға тиюін болғызбайтындай алшақ болуға тиіс.

Ұшалардың қанын ағызу учаскелерінде ілгекті жолдардың астынан техникалық қанды жинау үшін оңай жуылатын және дезинфекцияланатын материалдармен қапталған және қанның траптарға ағуы үшін еңістелген тұғырлықтар немесе қанның ағуы үшін астауша орналастырылады.

34. Жануарларды сою объектісінде ұсақ мүкәммалға (пышақ, мусаттар және басқалары) арналған стерилизаторлар орнатылады. Неғұрлым ірі мүкәммалды, айналым ыдыстары мен көлік құралдарын жуу және дезинфекциялау үшін жуу машиналары пайдаланылады немесе дезинфекциялаушы ерітіндімен, ыстық және суық сумен қамтамасыз етілген жуу үй-жайлары жабдықталады.

35. Жануарлардың, жануарлардан алынатын өнімдер мен шикізаттың ветеринариялық нормативтерге сәйкестігін айқындау жөніндегі өндірістік бақылау бөлімшелері немесе ветеринариялық-санитариялық сараптама зертханалары үй-жаймен қамтамасыз етіледі және жануарлардың, жануарлардан алынатын өнімдер мен шикізаттың арналған аспаптармен, жабдықтармен, реактивтермен жарактандырылады.

Ветеринариялық-санитариялық сараптама жүргізілетін жерлерде ветеринариялық конфискаттарды жинауға арналған контейнерлер орнату жолымен оларды жинау мүмкіндігі қамтамасыз етіліп, оларға бөгде адамдардың санкциясыз қол жеткізуіне жол берілмейді, басқа жабдықтан түсі өзгеше болады және олардың мақсаты туралы жазу болады.

36. Жануарларды сою алаңында (ауыл шаруашылығы жануарларын сою алаңында):

1) жануарларды сою алдында ұстау және қарап тексеру мақсатында жануарларды орналастыруға арналған ашық қора (алаңқай), сондай-ақ жануарларды сою объектісінің өндірістік қуатын ескере отырып, экскременттерге арналған арнайы жабдықталған орын;

2) жануарларды сою объектісінің өндірістік қуатын ескере отырып:

оңай жуылатын және дезинфекцияланатын, су ағызуды жеңілдететіндей түрде бейімделген, жабынның астынан су бұратын ормен және арықтармен әрі сарқынды суды жинау және зарарсыздандыру үшін бетондалған шұңқырмен (септикпен) жабдықталған су өткізбейтін еден жабынымен;

тегіс, оңай жуылатын материалдармен қапталған немесе 3 метр биіктікке дейін боялған, бұрыштары мен шығып тұрған жерлері дөңгелектелген қабырғамен;

желдетумен және жылытумен;

түсті бұрмаламайтын табиғи немесе жасанды жарықтандырумен;

қанын ағызуды, терісін сыпыруды, ішкі органдарды шығаруды және ұшалар мен ішкі органдарды сойылғаннан кейін қарап тексеру жүргізуді қамтамасыз ету мақсатында ұшаны іліп қоюға арналған, ұшалардың еденге, қабырғаға, технологиялық жабдыққа тиюін болғызбайтын құралмен;

пышақтарды (кемінде екі), ілгектерді, құралдарды (фонендоскоп, термометр, плесиметр, бюкс) зарарсыздандыруға арналған стерилизатор, қолды өңдеуге арналған дезинфекциялағыш құралдары бар кеспек, арнайы киім бар ветеринар дәрігерге арналған орнынмен;

сарқынды суды жинау және зарарсыздандыруға арналған жабық шұңқырмен (септикпен);

асқазан мен ішектерді босатуға және тазартуға бейімделген орынмен;

іلمекті жолдардың астынан ұшалардың қанын ағызуды учаскелерінде қан жинауға арналған тұғырлықтармен;

персоналға арналған қолжуғышпен, бір реттік қол орамалмен (қол жууға арналған дезерітінділермен);

тот баспайтын материалдардан жасалған, оңай тазартылатын және дезинфекцияланатын құралдармен және жұмыс жабдығымен, ветеринариялық конфискаттарға арналған контейнермен жасақталуға тиіс бауыздауға арналған үй-жай болуға тиіс.

Жануарларды бауыздау мен терісін сыпыру аймақтар мүшелеу және ішкі органдарды өңдеу аймағынан биіктігі кемінде 2 метр қалқалармен бөлінеді.

37. Шошқаларды сойған кезде күйдіру, қылшығын алу, тазарту және үйіту сойылған жерден кемінде 5 метр ашық кеңістікпен бөлінген немесе биіктігі кемінде 3 метр қалқамен қоршалған арнаулы орындарда орындалуға тиіс.

**4-тарау. Ет және ет өнімдерін дайындауды (жануарларды союды), сақтауды және қайта өңдеуді жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне қойылатын ветеринариялық ( ветеринариялық-санитариялық) талаптар**

Ескерту. 4-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Премьер-Министрінің орынбасары – ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 15.10.2018 № 421 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

38. Етті, жануарлардан алынатын өнімдер мен шикізатты өңдеуді жүзеге асыратын өндіріс объектілерінде (бұдан әрі – ет өңдеуші объектілер), өндірістік үй-жайларда технологиялық жабдықтарды орналастырған кезде айқаспалы контаминацияны болдырмау қажет.

39. Ет өңдеуші объектілер жұмысқа жарамды күйдегі ветеринариялық-санитариялық мақсаттағы объектілерімен:

1) етті және ет өнімдерін, жануарлардан алынатын шикізатты өңдеу үшін жеткізетін автокөлікті жууға және дезинфекциялауға арналған тұрақты дезинфекциялық жуу пунктiмен немесе алаңқаймен немесе дезинфекциялаушы тосқауылмен;

2) жануарларды, жануарлардан алынатын өнімдер мен шикізатты бақылау және ветеринариялық-санитариялық сараптау үшін жабдықталған ветеринар мамандарға арналған үй-жайлармен;

3) етті және сойылғаннан кейінгі өнімдерді олар өңделгенге дейін уақытша сақтауға арналған оқшауланған тоңазытқыш камерамен;

4) сарқынды суды зарарсыздандыратын құрылыспен жабдықталады.

40. Жуу бөлімшесі су өтпейтін еден, мүкәммалды, көлік құралдарын жууға және дезинфекциялау үшін жедел бу, ыстық және суық су, сарқынды суды кәрізге ағызуға арналған жол болады.

41. Өндірістік цехтардағы (үй-жайлардағы) және санитариялық блоктағы қабырғалар мен бағаналардың панельдері кемінде екі метр биіктікте қапталады.

42. Төбелердің және ілінетін арматуралардың бетінде кірдің жиналып қалуына, бөгде бөлшектердің үгіліп түсуіне, тамақ өнімдерінде конденсаттардың түзілуіне немесе олардың көгеруіне жол берілмейді.

43. Ет өңдеу объектілерінің барлық үй-жайларының едендері тегіс, жылтыр болады, су өткізбейтін материалдан жасалады.

44. Жуу және дезинфекциялау құралдары бөлек үй-жайда сақталады.

45. Қойма үй-жайлары таза ұсталады және үнемі дезинсекцияланады және дератизацияланады.

46. Ет өңдеу объектісіндегі технологиялық процесс мыналарды қамтамасыз етеді:

1) шикі және дайын өнімдер ағынының қиылысуы мен араласуын болғызбау;

2) өңдеу үшін түсетін шикізат пен қосалқы материалдардың ветеринария және денсаулық сақтау саласындағы заңнама талаптарына сәйкестігін бақылау;

3) ілініп тұрған ет ұшаларын еденге, қабырғаға және технологиялық жабдықтарға тигізбеу;

4) қан ағызу, ұшаларды тазарту және жуу учаскелерінде бөлігінде сұйықтықтардың арнайы көлбеу астаушылар арқылы траптарға ағуы;

5) азық-түлік шикізатының (тоңмай шикізаты, ішек-қарын, тағамдық қан, субөнімдер) берілуін бір-бірінен бөлектеу, оларды санитариялық өңдеудің оңай болуы;

6) тағамдық емес қалдықтарды ерекше түске боялған және мақсаты туралы жазбасы (таңбасы) бар арнайы ыдысқа жинау;

7) ветеринариялық конфискаттарды (ветеринариялық-санитариялық сараптама кезінде жарамсыз деп табылған ұшалар мен органдар) бөлек жабдықталған ағызғыштарға немесе ерекше түске боялған, жылжымалы, жабылатын арнайы ыдыстарға жинау;

8) сойылатын жануарлардың аса қауіпті ауруларына күдік туындаған немесе ол анықталған жағдайда "Тоқта" деген түймешенің көмегімен конвейерді ветеринар дәрігердің жұмыс орнынан шұғыл тоқтату (технологиялық процесс толық автоматтандырылған жағдайда);

9) ұшалар, субөнімдер және сойылғаннан кейінгі басқа өнімдер санитариялық өңделгеннен, ветеринариялық-санитариялық сараптама жасалғаннан және таңбаланғаннан кейін ғана оларды тоңазытқышқа жіберу;

10) жұмыс орындарына суық және ыстық су жеткізу, ал ішекті сұрыптау (есу) үшін сығылған ауа беру.

47. Ет өңдеу объектісі ауа температурасын өнім түріне қарай  $0^{\circ}\text{C}$ -дан  $30^{\circ}\text{C}$ -ға дейін және ылғалдығын 60%-дан 95%-ға дейін реттеу мүмкіндігімен қамтамасыз ететін тоңазытқыш камераларымен және мұздатқыштармен жарақталады.

48. Шикізат пен өнімдерді сақтауға арналған штабельдер қабырғалар мен тоңазыту аспаптарынан кемінде 30 сантиметр қашықтықта орналасады. Штабельдердің арасынан жүретін жолдар қалдырылады.

49. Суытылған және тоңазытылған ет ілінген күйінде сақталады.

Шартты түрде жарамды деп танылған ет осы мақсат үшін арнайы пайдаланылатын оқшаулағыш-тоңазытқыштарда немесе тоңазытқыштың бөлек камераларында сақталады.

50. Ет өңдеу объектісі өндірістік цехтардағы сарқынды суларды: тоңмай араласқан, тоңмай араласпаған, шаруашылық-тұрмыстық және ластанбаған өндірістік суға арналған ішкі кәріздің бөлек желілерімен жабдықталады.

51. Кәрізге немесе жергілікті тазарту құрылыстарына ағызылғанға дейін сарқынды су механикалық тазартудан өтеді. Тоңмай араласқан су май тұтқыштардан өткізіледі.

52. Сарқынды суды қабылдауға арналған шұңқыр бетондалуға, өндірістік ғимараттан кемінде 20 метр қашықтықта орналасуға, қақпақпен жабдықталуға және 2/3 көлемі толған кезде толуына қарай тазартылуға тиіс.

53. Тазарту мен дезинфекциялау ыңғайлы болуы үшін ет пен ет өнімдерін тасымалдауға арналған көлік құралдары және/немесе контейнерлер тегіс болуға және өнімдердің орнанолептикалық қасиеттері мен адамдардың денсаулығына ықпал етпейтін материалдардан жасалуға тиіс.

Көлік құралы өнімді жәндіктер мен шаңнан тиімді қорғау, сондай-ақ сұйықтықты құрғату құралдарымен жабдықталады.

Көлік құралы жаңа сойылған етті ілуге арналған тоттанбайтын ілгектермен жарақталады, олар ұшаларды, жарты ұшаларды, ұшалардың төрттен бірін тасымалдаған кезде еттің еденге тиюін болғызбайтындай биіктікке орнатылады.

Көлік құралдарында немесе контейнерлерде тірі жануарлар немесе кез келген басқа жүк тасымалданғаннан кейін оларды ет және ет өнімдерін тасымалдау үшін пайдалануға жол берілмейді.

**5-тарау. Сүт және сүт өнімдерін дайындауды, сақтауды, қайта өңдеуді жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптар**

**Ескерту. 5-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Премьер-Министрінің орынбасары – ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 15.10.2018 № 421 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

54. Сүт және сүт өнімдерін қайта өңдеуді жүзеге асыратын өндіріс объектілерінің аумағында құстар мен жануарлардың болуына жол берілмейді.

55. Өндірістік үй-жайлардың жиыны мен алаңдары, тоңазытқыш камералар, санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар, еден жабындары, қабырғалар, төбелер немесе төбе қаптамалары, есіктер, технологиялық жабдықтардың орналасуы, сумен жабдықтау, кәріз, жарықтандыру, жылыту, желдету, жабдықтар, мүкәммал, ыдыс, сүт және сүт өнімдерін өндіру, сақтау және тасымалдау шарттары Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 28 сәуірдегі № ҚР ДСМ-36 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерін мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 22673 болып тіркелген) бекітілген "Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) сәйкес орнатылады.

**Ескерту. 55-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 13.12.2022 № 415 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

56. Әртүрлі шаруашылық жүргізуші субъектілерден сүт қабылдаған кезде сүзгіш материалдар әрбір тапсырушыдан сүт қабылданғаннан кейін жуылып, дезинфекцияланады.

Сүт автоматты есептегіштер арқылы үздіксіз қабылданған кезде олардағы сүзгіштерді жуу және дезинфекциялау бір ауысымда кемінде 1 рет жүргізіледі.

Сүт кезең-кезеңмен қабылданған кезде сүзгіштерді жуу және дезинфекциялау сүт қабылдаудағы әрбір үзілістен кейін жүргізіледі.

57. Сүт автоцистерналары сүттен әрбір босатылғаннан кейін жуылуға және дезинфекциялануға тиіс. Жуылғаннан кейін цистерналарға пломба салынады, бұл туралы жол дана құжатына тиісті белгі қойылады.

58. Сүт пен сүт өнімдерін қабылдау, өңдеу және сақтау процестерінің бәрі Санитариялық қағидаларға сәйкес жүргізіледі. Тікелей сүт қабылдау алдында цистерналардың шлангілері мен штуцерлері дезинфекцияланып, ауыз сумен шайылады. Сүт қабылдау аяқталғаннан кейін шлангілер жуылады, дезинфекцияланады, тығындағышпен немесе су өтпейтін қаптамамен жабылады және кронштейндерге ілініп қойылады. Цистерналардың шлангілері мен түтікшелерін өңдеуге арналған жуу және дезинфекциялау ерітінділері арнайы таңбаланған сыйымдылықтарда сақталады.

**6-тарау. Балық және балық өнімдерін дайындауды, сақтауды және қайта өңдеуді жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптар**

**Ескерту. 6-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Премьер-Министрінің орынбасары – ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 15.10.2018 № 421 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

59. Өндіріс жайларының жиыны мен алаңдары, тоңазытқыш камералары, санитарлық-тұрмыстық алаңдары, едендер мен төбелер, қабырғалар, есіктер, технологиялық жабдықтар, аппаратура, тара, технологиялық жабдықтардың орналасуы, сумен, кәрізбен, жасанды жарықтандыру, жылыту, желдетумен қамтамасыз етілуі Санитариялық қағидаларымен белгіленеді.

60. Балық және балық өнімдерін дайындауды және өңдеуді жүзеге асыратын өндіріс объектілерінде (бұдан әрі – балық өндіретін объектілер) технологиялық процестердің ағымдылығы және шикізат пен қалдықтар ағынының дайын өніммен араласу мүмкіндігін болғызбау қамтамасыз етіледі.

Қайта өңдейтін кәсіпорынға (кемеге) келіп түскен кезде дереу аршу қажет балықты ластануды болдырмау үшін еш кідірместен және сақтықпен аршу керек.

61. Балық және балық өнімі Еуразиялық экономикалық комиссия Кеңесінің 2016 жылғы 18 қазандағы № 162 шешімімен бекітілген "Балық және балық өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламентінің (

ЕАЭО ТР 040/2016) қауіпсіздік талаптарына, сондай-ақ Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінің (КО ТР 021/2011) талаптарына сәйкес келеді.

**Ескерту. 61-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 13.12.2022 № 415 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

62. Балық өндіретін объектіде балықтың және балық өнімдерінің қауіпсіздігін ветеринариялық-санитариялық бақылау және қадағалау жүзеге асырылады.

Балық партиясы егер онда зиянды немесе бөгде заттар және шіріген материал анықталса және егер олар іріктеу мен дайындаудың карапайым рәсімі көмегімен жойылмайтын болса өңдеуге қабылданбауы тиіс.

63. Балық өндіретін объектіде санитариялық қағидаларға сәйкес дайын өнімді сақтауға арналған жеке аймақтар ұйымдастырылады.

64. Балық шаруашылығы өнімдері ауланғаннан кейін бір сағаттан кешіктірмей мұзбен немесе салқындатылған сумен тоңазытылады.

65. Балық шаруашылығының жас өнімдерін тасымалдауға және сақтауға арналған контейнерлер санитариялық қағидаларға сәйкес өнімнің еруі нәтижесінде пайда болған судың ағып кетуін қамтамасыз етуі, таза болуы тиіс.

Өнімдердің ластануын болғызбау үшін ерітудің нәтижесінде пайда болған суды ағызу жүйесі көзделуі тиіс.

66. Балық және балық өнімдерін тұздау басқа операциялар жүргізілетін цехтардан бөлек үй-жайларда жүргізілуі тиіс. Тұздау үшін пайдаланылатын контейнерлер (күбілер) ластануды болғызбайтындай етіп орналастырылуы және пайдаланудың алдында тазартылуы тиіс.

67. Балық шаруашылығы өнімдері кеме бортында суытылған таза суда үш тәуліктен асырмай сақталады.

68. Тоңазытқыш камераларға балық шаруашылығы өнімдерін тиеуден бұрын олардың ішкі қабырғалары мен төбелері санитариялық өңдеуден өтеді.

Тоңазытқыш пен мұздатқыш камераларындағы балық шаруашылығы өнімдерін қатар-қатар салуға арналған торлар мен тұғырлықтар еденнен кемінде 8 сантиметр биіктікте орналасады.

Қатарлар қабырғалардан, тоңазыту аспаптарынан және бір-бірінен кемінде 30 сантиметр қашықтықта орналасады.

69. Мұздатылған, суытылған балық және балық өнімдерін сақтау, балық өнімдерін шығару процесінде алынған қалдықтарды жинау, сақтау, жою Санитариялық қағидаларға сәйкес жүргізіледі.

70. Балыққа кәсіпшілік ауданына тиесілілігі туралы ақпарат жазылған таңба жапсырылады.

71. Тамақ шикізаты мен қосалқы материалдарды еденге жинауға жол берілмейді.

72. Балық және балық өнімдерін сақтауға арналған үй-жайлар мен жабдықтар температура көрсеткіштерін жазып алатын термометрлермен жабдықталады.

73. Балық аулау және мұздатқыш кемелерді, жүзу базаларын жарактау, жабдықтау Санитариялық қағидаларға сәйкес жүргізіледі.

#### **7-тарау. Жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты сақтауды жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптар**

**Ескерту. 7-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Премьер-Министрінің орынбасары – ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 15.10.2018 № 421 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

74. Үй-жайларды күтіп-ұстау және пайдалануға беру, жобалау, жөндеу, сумен жабдықтау, кәріз, жарықтандыру, жылумен жабдықтау, желдету, ауа баптау, жабдық, еңбек жағдайы, жануарлардан алынатын өнімді қабылдау, сақтау, тасымалдау, қайта өңдеу, өлшеп орау Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 4 тамыздағы № ҚР ДСМ-73 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 23856 болып тіркелген) бекітілген "Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына сәйкес жүзеге асырылады.

**Ескерту. 74-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 13.12.2022 № 415 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

75. Жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты сақтауға арналған сақтау объектілерінің (бұдан әрі – сақтау объектілері) үй-жайларында жануарлардан алынатын техникалық шикізатты (оның ішінде теріні, жүнді, мамықты, түбітті, қауырсынды, эндокриндік және ішек-қарын шикізатын, сүйектерді, шикізаттың басқа түрлерін), жемшөп пен жемшөп қоспаларын; зоология, жануарлар анатомиясы мен палентологиясы бойынша коллекциялар мен коллекциялау заттарын бірге орналастыруға жол берілмейді. Сақтау объектілері өндіріс қуатына байланысты қоймалық үй-жайлардың жеткілікті санымен қамтамасыз етіледі.

76. Қоймада тауарларды ветеринариялық қарап тексеруді жүргізуге арналған үй-жай бөлінеді, ол:

1) ветеринариялық бақылауды және қадағалауды жүргізу үшін қажетті техникалық құралдармен;

2) тауарларды ветеринариялық (оның ішінде оларды толық түсіре отырып) қарап тексеруді жүргізу үшін қажетті тиеу-түсіру техникасымен;

3) өнімдерді жібітуге арналған стеллаждар жиынтығымен және тот баспайтын металдан жасалған үстелдермен жабдықталады.



77. Арнайы сақтау шарттары бар жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты сақтауға арналған үй-жай мен жабдықтар осы өнімді сақтау шарттарын бақылауға арналған бақылау-өлшеу аспаптарымен жарақталуы тиіс.

78. Жануарлардан алынатын өнімдерді сақтау үшін тоңазытып өңдеу және сақтау үшін арнайы дайындалған тоңазытқыш камералар мен мұздатқыштар пайдаланылады. Тоңазытқыш камералар мен мұздатқыштардың көлемі және саны объектінің өндірістік қуаты және ауаның өнім түріне байланысты температураны  $-30^{\circ}\text{C}$ -тан  $0^{\circ}\text{C}$ -қа дейін және ылғалдылығын 60%-дан 95%-ға дейін реттеу мүмкіндігін қамтамасыз ететін шарттар ескеріле отырып таңдалады.

Тоңазытқыш камералар мен мұздатқыштардың ішкі қабырғалары мен төбесі өнімдерді тиеуден бұрын санитариялық өңдеуден өтеді.

## **8-тарау. Жануарлардан алынатын өнім мен шикізат өткізуді жүзеге асыратын өндіріс объектілеріне қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптар**

**1-параграф. Жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты өткізуді жүзеге асыратын объектілерді орналастыруға, салуға жер учаскесін таңдауға, объектілерді жобалауға, салуға, реконструкциялауға, қайта жабдықтауға, жөндеуге және пайдалануға беруге қойылатын талаптар**

**Ескерту. 8-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Премьер-Министрінің орынбасары – ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 15.10.2018 № 421 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

79. Өндіріс объектілерінің аумағы елді мекендерден санитариялық-қорғаныш аймақтарымен бөлінеді. Санитариялық-қорғаныш аймақтарының өлшемі Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2022 жылғы 11 қаңтардағы № ҚР ДСМ-2 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 26447 болып тіркелген) бекітілген "Адамның өмір сүру ортасы мен денсаулығына әсер ету объектілері болып табылатын объектілердің санитариялық-қорғаныш аймақтарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына сәйкес айқындалады.

Адамдар мен жануарлардың бақылаусыз өтуіне бөгет жасау үшін өндіріс объектісінің аумағы биіктігі кемінде 2 метр болатын қоршаумен қоршалады, ал жүріп өту бөлігіне су өткізбейтін қатты жол-құрылыс материалы төселеді.

**Ескерту. 79-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 13.12.2022 № 415 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

80. Барлық үй-жайлар шикізат пен дайын тамақ өнімдерінің, персонал мен келушілердің ағындылығы, қозғалысы ескеріле отырып орналастырылады.

Жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты сатуды жүзеге асыратын объектінің аумағына кіру үшін жеке кіреберіс жабдықталады, ол жануарлардан алынатын өнім мен шикізаттың ветеринариялық-санитариялық сараптама зертханаларына және одан әрі олар сатылатын жерлерге біржақты қозғалысын қамтамасыз етеді.

Үй-жайлардың әрбір тобы жеке блоктарға біріктіріледі: тиеу бөлмелері, қойма үй-жайлары, тамақ өнімдерін сатуға дайындау үй-жайлары; әкімшілік-тұрмыстық, қосалқы, сауда үй-жайлары.

Сауда аймағында жануарлардан алынатын өнім мен шикізатты сату үшін (бөлек ет, балық, сүт және басқа), қоғамдық тамақтандыру, тұрмыстық қызмет көрсету кәсіпорындары мен ветеринариялық-санитариялық сараптама зертханалары үшін бөлек алаңдар беріледі.

Қойма аймағында азық-түлік тауарларын сақтауға арналған үй-жайлар, тоңазытқыш құрылғылар орналастырылады.

Шаруашылық аймағында қоқыс жинауға арналған контейнерлер бар алаңқайлар, автокөліктерге арналған тұрақтар, дәретханалар бөлінеді.

Тиеу бөлмелерін, қойма үй-жайларын, тамақ өнімдерін сатуға дайындау үй-жайларын, сауда залдарын орналастыру олардың арасындағы технологиялық байланыс ескеріле отырып жүргізіледі.

81. Объект үй-жайларын ішкі әрлеу жуу және дезинфекциялау құралдарына төзімді уытты емес әрлеу материалдарын пайдалана отырып орындалады.

82. Базарлардың сауда залының, жуу үй-жайларының, тоңазыту камераларының, санитариялық тораптардың қабырғалары жуу және дезинфекциялау құралдарына төзімді материалдармен қапталады.

83. Едендер санитариялық өңдеуге жарамды, уытсыз, ылғалға төзімді және ылғал өткізбейтін, ойықтарсыз, беті тегіс болуы керек. Түсіру үй-жайларындағы, автомобильдерге арналған алаңқайлардағы жабын су өткізбейтін қатты материалдармен қапталады. Жуынатын бөлмелерде, дәретханаларда және себезгі бөлмелерінде суды су ағызу жүйесіне ағызу үшін траптар көзделеді.

84. Ұша, жарты ұша, ұшаның төрттен бірі ретінде алынатын ет саудасы ұйымдастырылған жағдайда объектіде алаңы кемінде 10 шаршы метр шабуға арналған үй-жай бөлініп, оған жуу раковинасы мен қосымша тоңазытқыш орнатылады.

85. Тез бұзылатын өнімдер саудасының объектілері шикі және дайын өнімдерді бөлек сақтауға арналған тоңазытқыш жабдықтарымен жарақталуға тиіс. Тез бұзылатын тамақ өнімдерінің қоры тоңазытқыш жабдықтарының сыйымдылығын ескере отырып жинау нормаларына сәйкес болуға тиіс.

86. Объектінің әкімшілігі (иесі):

1) Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2015 жылғы 29 маусымдағы № 7-1/587 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерін мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 11940 болып тіркелген) бекітілген Ветеринариялық (

ветеринариялық-санитариялық) қағидалардың талаптарына сәйкес зертханада мемлекеттік ветеринариялық-санитариялық бақылаудан және қадағалаудан және ветеринариялық-санитариялық сараптамадан өткен жануарлардан алынатын өнімдердің саудасы үшін тиісті шарттарды;

2) базар аумағында зертханада жарамсыз деп таныған тиісті өнімдерді зарарсыздандыруға арналған автоклав орналастырылған оқшауланған үй-жай бөлуді;

3) зертханалық тексерулердің нәтижелері алынғанға дейін етті, ет өнімдерін уақытша сақтау үшін оқшауланған тоңазытқыш камералардың жұмыс істейтін күйде ұстауды;

4) пайдалануға жарамсыз деп танылған етті, ет өнімдерін, оның ішінде конфискаттарды, жануарлардан алынатын басқа да өнімдерді кәдеге жаратуды жүргізуді;

5) санитариялық күндер өткізуді, базар аумағын, сауда орындарын, басқа да қосалқы үй-жайларын, тоңазытқыштары мен мүкәммалын ұдайы жинауды және дезинфекциялауды;

6) профилактикалық және мәжбүрлі іс-шараларды жүргізуді қамтамасыз етеді.

**Ескерту. 86-тармаққа өзгеріс енгізілді- ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 13.12.2022 № 415 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

## **2-параграф. Ветеринариялық-санитариялық сараптама зертханаларына қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптар**

87. Жануарлардан алынатын өнімдер мен шикізатқа ветеринариялық-санитариялық сараптама жасау үшін ішкі сауда объектілерінде ветеринариялық-санитариялық сараптама зертханалары (бұдан әрі – зертхана) ұйымдастырылуға тиіс.

88. Зертханаларда объектінің қуатына қарай мынадай үй-жайлар жиыны болуға тиіс :

1) ет және ет өнімдерін, жұмыртқа мен жұмыртқа өнімдерінің (бөлек жұмыс үстелдері бар) сараптауға арналған үшін;

2) балық және балық өнімдерін сараптауға арналған;

3) сүт және сүт өнімдерін, балды, өсімдік шикізатын (бөлек жұмыс үстелдері бар) сараптауға арналған;

4) мүкәммалды жууға арналған;

5) конфискатты сақтау үшін тоңазытқыш жабдықтары бар, ет және ет өнімдерін залалсыздандыруға арналған;

6) дезинфекциялау және жуу құралдарын, мүкәммалды сақтауға арналған;

7) персоналға арналған санитариялық және тұрмыстық үй-жайлар.

Объектілерде ет ұшаларын, ет өнімдерін және басқа өнімдерді уақытша сақтау үшін оқшауланған тоңазытқыш камерасы мен ет, ет өнімдерін және конфискаттарды

зарарсыздандыру үшін автоклав орналастырылуға тиіс. Автоклав болмаған жағдайда зарарсыздандыруды ашық қазандықта жүргізуге рұқсат етіледі.

89. Сойылған жануарлардың ұшаларын, ет өнімдерін, балықты, құсты сараптауға арналған жұмыс үстелдері мәрмәр түйіршіктерімен, кафельмен немесе мырышталған темірмен қапталуға тиіс. Ет және ет өнімдеріне сараптама жүргізу үшін зертханалар ет ұшаларын, ішкі мүшелерді, басты ілуге арналған арнайы жеке құрылғылармен (қондырғылармен) (ілгіш, ілгек және басқалары) немесе үстелдермен қамтамасыз етіледі. Сүт және сүт өнімдеріне зерттеу жүргізілетін үстелдер мырышталған темірмен немесе азықтық пластиктермен қапталады. Зертхана үй-жайлары жылумен, жарықпен, желдетумен, су құбырымен, ыстық және суық сумен, кәрізбен жабдықталады.

90. Ішкі сауда объектілерінде жануарлардан алынатын өнімдер мен шикізатты сату қуатына қарай сүт шикізатын сараптауға арналған қарау залын зертханамен, етті зарарсыздандыруға арналған үй-жайды ет шикізатын сараптауға арналған қарау залымен біріктіруге жол беріледі.

91. Зертхана үй-жайлары, өндірістік жабдықтар және мүкәммал таза ұсталуға тиіс. Ылғалды әдіспен тазалау және дезинфекциялау күнделікті жүргізілуіне тиіс.

Айына бір рет санитариялық күн өткізіліп, барлық үй-жайлар күрделі жиналып, дезинфекцияланады және қажет болған жағдайда дератизация және дезинсекция жүргізіледі.

92. Зертхана штаты жүргізілетін жұмыстың көлеміне және оған жұмсалған уақытқа (жедел және қосалқы), бір жұмыс күнінде жүргізілетін сараптамалар санына байланысты қалыптастырылады.

93. Зертханалар ветеринариялық-санитариялық сараптама жүргізу үшін қажетті арнайы зертханалық жабдықтардың түрлерімен, аспаптармен, құралдармен, химиялық реактивтермен, жуу және дезинфекциялау құралдарымен, ветеринариялық таңбалармен және мөртабандармен, зертханалық ыдыстармен, арнайы киіммен, зертханалық жиһазбен, мүкәммалмен және басқа да қосалқы материалдармен қамтамасыз етіледі.

Пайдаланылатын химиялық реактивтер дайындалған уақыты мен жарамдылық мерзімі көрсетіліп таңбаланады.

94. Зертханалар ветеринариялық есеп (келіп түскен өнімдердің, сараптама нәтижелерінің, конфискаттардың, реактивтердің және басқаларының есебі) пен есептілікті жүргізеді және оларды "Ветеринариялық есепке алу мен есептілікті жүргізу, ұсыну қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2015 жылғы 30 сәуірдегі № 7-1/394 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерін мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 11265 болып тіркелген) бекітілген тәртіппен береді.

**3-параграф. Объектілерді сумен жабдықтауға, су бөлуге, жарықтандыруға және желдетуге, сауда және басқа үй-жайлардың ауасына, микроклиматына қойылатын ветеринариялық ( ветеринариялық-санитариялық) талаптар**

95. Объектілердің күрделі ғимараттары орталықтандырылған суық сумен және ыстық сумен жабдықтау, су бұру жүйелерімен жабдықталады. Ауыз су Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2023 жылғы 20 ақпандағы № 26 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 31934 болып тіркелген) бекітілген "Су көздеріне, шаруашылық-ауыз су мақсаты үшін су жинау орындарына, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға және суды мәдени-тұрмыстық пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" санитариялық қағидаларында белгіленген ауыз суға қойылатын сапа мен қауіпсіздік талаптарына сәйкес пайдаланылады. Орталықтандырылған сумен жабдықтау болмаған кезде жергілікті су көздерін пайдалануға рұқсат етіледі. Шаруашылық-ауыз су мұқтаждықтары үшін тасып әкелінген суды пайдалануға рұқсат етіледі.

Объектінің жуынатын үй-жайларында орталықтандырылған жылы сумен жабдықтау болмаған кезде су қыздырғыштар орнатылады. Сарқынды суды жинау үшін кәріз жүйесі болмаған жағдайда, қақпағы бар су өткізбейтін шұңқырлар орнатуға рұқсат етіледі. Шұңқырлар судың жиналғанына қарай тазаланады.

**Ескерту. 95-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 26.04.2023 № 158 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік алпыс күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

96. Жасанды жарық көздері жарықтандырудың қорғаныш арматураларына бекітіледі. Қажет болған жағдайда жұмыс орындарында қосымша жарық көздері орнатылады. Шаруашылық үй-жайларындағы шамдар мен арматуралар жабық түрде және ылғалды тазалауға қол жетімді болуға тиіс.

97. Терезелердің, терезе жақтауларының ішкі және сыртқы әйнектерінің бетін тазарту ластану шамасына қарай жүргізіледі. Жылдың ауыспалы және жылы мезгілдерінде ашық тұрған жерлердің бәрі жәндіктердің кіруінен қорғау үшін қорғаныш торлармен жабдықталады.

98. Объект үй-жайларында табиғи желдетуден басқа, сауда, қосалқы және санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар мәжбүрлі желдету жүйесімен және/немесе ауа баптағыштармен жабдықталады. Желдету ауа алмасудың қажетті мөлшерін және микроклиматтық шарттарды қамтамасыз етуге тиіс.

Аумағы 50 шаршы метр дейінгі объектіде үй-жайларды табиғи желдетуге рұқсат етіледі.

Объектілердің сауда және қойма үй-жайларын желдету жүйесі бөлек орнатылады. Санитариялық тораптары мен себезгі бөлмелері бар қойма, сауда үй-жайларының желдету жүйесін біріктіруге рұқсат етілмейді.

#### **4-параграф. Объектілерді, жабдықтарды ұстауға және пайдалануға қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптар**

99. Объектілердің барлық бөлмелері таза ұсталады. Жұмыс аяқталған соң жуу құралдарын пайдалана отырып, үй-жайларды, сауда жабдықтарын ылғалды жинау жуу жүргізіліп, соңынан ыстық сумен шайылады.

100. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған үй-жайларда, оның ішінде тоңазытқыш камераларда механикалық тазалау, жуу, дезинфекциялау, дезинсекциялау, дератизациялау тұрақты түрде жүргізіледі.

101. Объект үй-жайларын күрделі жинауды жүргізу жиілігін шаруашылық жүргізуші субъект әкімшілігі үй-жайлардың тазалығын қамтамасыз етуді ескере отырып белгілейді. Жабдықтарды, мүкәммалды, үй-жайларды жуу және дезинфекциялау үшін жуу және дезинфекциялау құралдары өндірушінің қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес пайдаланылады.

102. Жуу, дезинфекциялау құралдарын сақтау құрғақ, желдетілетін, сөрелермен жабдықталған үй-жайларда өндірушінің техникалық құжаттамасына сәйкес азық-түлік тауарларынан бөлек жүзеге асырылады.

103. Контейнерлер, мүкәммалдық ыдыс (арбалар, кәрзеңкелер, торлар), салмақ өлшеу аспаптары жуу құралдарымен күнделікті жуылады және құрғатылады.

104. Объект ұйымның түріне, оның қуатына сәйкес қажетті сауда-технологиялық және тоңазытқыш жабдықтарымен жабдықталады. Сауда-технологиялық және тоңазытқыш жабдықтарын орналастырғанда оларға баратын жолдың еркін болуы қамтамасыз етіледі.

105. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған қойма үй-жайлары құрғақ, таза ұсталады, жылытылады, жақсы желдетіледі, зиянкестер зақымдамаған, атмосфералық жауын-шашыннан, оларға кеміргіштердің, құстардың және жәндіктердің кіруінен қорғалған желдету қондырғысы болады.

106. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сату үшін объектілер мұздатылатын немесе тоңазытылатын камералармен, сөрелермен, витриналармен, шкафтармен, жәшіктермен жарақталады.

107. Тоңазытқыш жабдықтардың төбесіне, қабырғасына, еденіне, есігіне, өнімдері бар орамдарға "қар тоңының" және мұздың жиналуына рұқсат етілмейді.

Тоңазытқыш жабдықтардың ластану шамасына, "қар тоңының" пайда болуына қарай, өнімдерден босатылған соң тоңазытқыштарды жаппай жүк қабылдауға дайындау кезеңінде, камераларда зең пайда болғанда және сақталған өнімдер зеңмен зақымдалғанда жуады және дезинфекциялайды.

108. Етті және балықты шабу үшін беті тегіс, сызаттарсыз, қатты жынысты ағаштан жасалған тақтайлар пайдаланылады. Жұмыс аяғында ағаш тақтайлар күнделікті пышақпен тазаланып, тұз себіледі.

109. Әрбір өнім түрін бөлу үшін бөлек тақтайшалар мен таңбаланған пышақтар пайдаланылады, олар тиісті бөлімдерде арнайы бөлінген жерлерде сақталады.

110. Объектілерде жәндіктер мен кеміргіштердің болуына жол берілмейді.

#### **5-параграф. Азық-түлік базарларын ұстауға және пайдалануға қойылатын ветеринариялық ( ветеринариялық-санитариялық) талаптар**

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

112. Сауда аймағында сауда орындары болады. Азық-түлік тауарларының саудасы жүзеге асырылатын орындарда Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің міндетін атқарушының 2015 жылғы 27 наурыздағы № 264 бұйрығымен ( Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 11148 болып тіркелген) бекітілген Ішкі сауда қағидаларына сәйкес азық-түліктік емес ілеспе тауарларды өткізуге және қоғамдық тамақтандыру қызметтерін көрсетуге рұқсат етіледі.

Тамақ өнімдерін өткізу арнайы бөлінген орындарда жүргізіледі.

**Ескерту. 112-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 26.04.2023 № 158 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік алпыс күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

113. Қойма аймағында азық-түлік тауарларын сақтауға арналған үй-жайлар, тоңазытқыш қондырғылар орналастырылады.

114. Шаруашылық аймағында күзетшілерге, базар әкімшілігіне арналған орындар, автокөлік тұрақтары, қоқыс салуға арналған контейнерлері бар алаңқайлар, дәретханалар бөлінеді.

115. Кіреберістер мен шығаберістерді, кіру жолдары мен жаяу жүргінші жолдарын қамтамасыз ету көзделеді.

116. Аумақ пен сауда орындары таза ұсталады, дезинфекциялана отырып, күнделікті ылғалды жиналады.

Ай сайын санитариялық күн өткізіліп, аймақтар мен үй-жайлар күрделі жиналады, тоназытқыш жабдықтарға тексеру жүргізіледі, дезинфекцияланады, айғақтар болған ( жәндіктер, кеміргіштер болған) кезде дезинсекциялау және дератизациялау жүргізіледі.

117. Сауда мүкәммалы, торлар, сөрелер, тұғырлықтар оңай жуылатын, тамақ өнімдерімен жанасуға рұқсат етілген материалдардан жасалуға тиіс.

118. Өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде дайындалған) тамақ өнімдерін сақтауға, тасымалдауға және сатуға ветеринариялық-санитариялық сараптама нәтижесі бойынша

ғана рұқсат етіледі, оларды азық-түлік базарларының тек арнайы бөлінген орындарында ғана сатуға рұқсат етіледі.

119. Сойылған жануарлардың, балықтың, құстың еті және басқа да шикі өнімдер, сүт және сүт өнімдері, жануарлардан алынатын өзге де өнімдер ветеринариялық-санитариялық сараптама нәтижесі болған жағдайда базардың бөлек үй-жайларында, бөлек сөрелерде сатылады.

120. Сүт және сүт өнімдері арнайы жабдықталған үй-жайлардағы үстелдерде сатылады. Сатып алушылардың сүт және сүт өнімдерінің дәмін бір рет пайдалануға жарамды қасықтармен татып көруіне рұқсат етіледі.

121. Жануарлардан алынатын өнімдердің саудасы оны жерге тікелей тигізбеу, тауарлардың қатар тұруы қағидаттарын сақтау жолымен тамақ өнімдерімен жанасу үшін пайдалануға рұқсат берілген материалдардан жасалған ыдыстардан жүзеге асырылады.

#### **6-параграф. Тамақ өнімдерін тасымалдау, сақтау, өлшеп орау және өткізу шарттарына қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптар**

122. Қабылдау, сақтау, тасымалдау және сату кезінде тамақ өнімдерінің әрбір партиясы олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттармен, сондай-ақ сақтау, тасымалдау шарттары, жарамдылық/сақтау мерзімі туралы ақпаратпен, тез бұзылатын өнімдер – өнімнің шығарылған уақыты мен күні, сақтау температурасы және соңғы сату мерзімі көрсетілген жүкқұжаттармен сүйемелденеді.

123. Тамақ өнімдерінің сақтау орындарына түсуі таза, құрғақ, бөтен иісі жоқ, бүтіндігі бүлінбеген ыдыспен және орамамен жүзеге асырылады.

124. Әрбір ыдыс орнының өнімнің жарамдылық, сақтау мерзімі мен түрі көрсетілген таңбалау белгісі (жапсырмасы) жарамдылық/сақтау мерзімі аяқталғанға дейін, өнім толық пайдаланылғанға дейін сақталады.

125. Объект тамақ өнімдерін сақтауға және сатуға дайындауға арналған үй-жайлармен, шикізатты, дайын өнімдерді, буып-түю материалдары мен қосалқы материалдарды бөлек сақтау үшін тоңазытқыш жабдықтармен қамтамасыз етіледі, оларды оңай жуылатын және дезинфекцияланатын материалдардан жасалған, еденнен биіктігі кемінде 15 сантиметр болатын сөрелермен, стеллаждармен, тауар астына қойылатын ыдыстармен және контейнерлермен, тоңазытқыш камералар – конденсатты жинау және ағызу жүйелерімен, ал қажет болған жағдайда – қалайыланған немесе тот баспайтын болаттан жасалған ілгектері бар ілінетін арқалықтармен жабдыкталады.

126. Объектілердегі тамақ өнімдерінің барлығы сөрелерде, тұғырлықтарда, тауар астына қойылатын ыдыстарда еденнен кемінде 15 сантиметр биікте сақталады. Тамақ өнімдерін еденде сақтауға жол берілмейді.



127. Көтерме саудаға шығарылатын тамақ өнімдерін тоңазытқыш камераларда және /немесе қойма үй-жайларында орналастыру партияның дайындалған күні мен нөмірі көрсетіліп, партиялармен жүзеге асырылады.

128. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған үй-жайларда тағамдық емес материалдарды бірге сақтауға рұқсат етілмейді.

129. Өзіне тән иісі бар тамақ өнімдері (балық, ірімшік және басқа) бөгде иістерді сіңіріп алатын тағамдардан (шикі ет, сары май, жұмыртқа және басқа) бөлек сақталады.

Шики өнімдерді (ет, құс, балық, жұмыртқа және басқа) тұтынуға дайын тамақ өнімдерімен, оралмаған дайын өнімдермен бірге сақтауға, қауіпті тамақ өнімдерін басқа тамақ өнімдерімен бірге сақтауға, сондай-ақ оларды су құбырлары мен кәріз құбырларына, жылыту аспаптарына жақын сақтауға, қойма үй-жайларынан тыс жерде сақтауға рұқсат етілмейді. Тамақ өнімдерін тікелей еденде жинауға рұқсат етілмейді.

130. Тамақ өнімдерінің мынадай түрлерін сақтаудың ерекше шарттарын сақтау қамтамасыз етіледі:

1) тоңазытылған және мұздатылған етті (ұшамен, жарты ұшамен, төрттен бір бөлігін) сақтау ілгектерге ілінген түрде, ұшалардың бір-біріне, үй-жайлардың қабырғалары мен еденіне тимейтіндей түрде жүргізіледі. Блоктардағы (немесе ыдысқа салынған) етті тек сөрелерде, тұғырлықтарда және контейнерлерде сақтауға рұқсат етіледі. Ет қосылған жартылай фабрикаттар, субөнімдер, мұздатылған және тоңазытылған құс жеткізушінің ыдысында сақталады, қатар-қатар салған кезде ауа алмасуы қамтамасыз етіледі;

2) тоңазытылған балық жеткізушінің ыдысында сақталады, сақтау температурасы 0<sup>0</sup>С-тан -2<sup>0</sup>С-қа дейін екі тәуліктен аспайды. Тоңазытқыш қондырғыларының бәрі тамақ өнімдерін сақтаудың температуралық режимін бақылау үшін термометрлермен жабдықталады.

131. Нормативтік және техникалық құжаттаманың талаптарына сәйкес келмейді деп танылған, тұрғындардың денсаулығына қауіп төндіретін тамақ өнімдері сатудан алынады. Оны одан әрі пайдалану немесе жою мүмкіндігі туралы шешім "Адамның өмірі мен денсаулығына және жануарларға, қоршаған ортаға қауіп төндіретін тамақ өнімдерін кәдеге жарату және жою ережесін бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 15 ақпандағы № 140 қаулысына сәйкес қабылданады.

132. Жануарлардан алынатын азық-түлік шикізаты ветеринариялық ілеспе құжаттары болған кезде тек ветеринариялық-санитариялық сараптама нәтижелері бойынша қабылдауға, сақтауға, тасымалдауға және өңделген және өңделмеген күйде тағамдық мақсатта тұрғындарға сатуға жіберіледі.

133. Сұйық тамақ өнімдерін (сүт, қаймақ, сүзбе, өсімдік майы және басқалары) босату кезінде өнімдерді сатып алушының ыдысынан қайтадан ортақ ыдысқа құюға жол берілмейді. Ыдыстарға құюға арналған сауда мүкәммалын сүт, қаймақ, сүзбе

салынған ыдыста қалдырмайды, арнайы ыдыстарда ұстап, күнделікті жуып отырады. Мүкәммал мақсаты бойынша пайдаланылады.

134. Сүт өңдеуші объектілер жеткізетін флягалардағы сүтті сатқан кезде айналымдағы ыдыстар дайындаушы-кәсіпорында өңделеді, сатылатын жерлерде алдын ала жуылады.

135. Объектілерде мыналарды:

- 1) шығу тегін, сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттары жоқ тамақ өнімдерін;
- 2) тиісті таңбасы жоқ тамақ өнімдерін;
- 3) ораманың бүтіндігі бұзылған және лас ыдыстағы, жапсырмалары (немесе қосымша қағаздары) жоқ тамақ өнімдерін;
- 4) берілген мәліметтерге сәйкес келмейтін тамақ өнімдерін;
- 5) бұрмаланған тамақ өнімдерін;
- 6) тамақ өнімдерін сақтаудың температуралық және ылғалдылық шарттарын сақтау шарттары болмаған кезде;
- 7) тазартылмаған құсты, салмонеллез бойынша қолайсыз шаруашылықтардан келген жұмыртқаны, қабығы лас, кемшіліктері мен жарықшағы бар жұмыртқаны, үйрек және қаз жұмыртқаларын;
- 8) ветеринариялық таңбасы жоқ етті, шартты түрде жарамды етті және ет өнімдерін, сондай-ақ жануарлардан алынған азық-түлік шикізаты мен өнеркәсіпте дайындалмаған, ветеринариялық-санитариялық сараптамадан өтпеген тамақ өнімдерін;
- 9) қауіпсіздік көрсеткіштеріне сәйкес келмейтін тамақ өнімдерін қабылдауға, сақтауға, тасымалдауға және пайдалануға жол берілмейді.

136. Жас балық пен балық өнімдерін сату және сақтау үшін объект бөлек тоназытқыштармен жабдықталады.

137. Бөлшектеп оралмаған, тұтынуға дайын өнімдерді сататын бөлімдерде (секцияларда) жұмыртқа сатуға жол берілмейді.

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

139. Жылдың жылы мезгілінде тез бұзылатын өнімдерді тасымалдау +6 °C-тан аспайтын температурада:

- 1) қораптары салқындатылатын арнайы көлікте 6 сағаттан асырмай;
- 2) салқындатылмайтын изотермиялық қораптарда 1 сағаттан асырмай жүргізіледі.

140. Етті авторефрижераторлармен тасымалдау: салқындатылған және тоназытылған ет +6 °C температурада, мұздатылған ет 0 °C температурада жүргізіледі.

141. Тірі балық термооқшаулағышы бар, мұзға арналған арнайы сыйымдылығы, сондай-ақ суға ауа жіберуге арналған жабдығы бар цистерна-автомобильдермен тасымалданады.

**7-параграф. Объект аумағына, тұтыну қалдықтарын жинауға және шығаруға қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптар**

142. Объект аумағы жайластырылады, таза ұсталады. Аумақта, объектінің шаруашылық аймағында арнайы бөлінген жерде қалдықтарды жинау үшін қақпағы бар контейнерлер орналастыру үшін су өткізбейтін жабыны бар, үш жағынан тұтас қабырғалармен қоршалған алаңқайлар көзделеді. Қоқыс және тағам қалдықтары толу шамасына қарай шығарылады. Қоқысты шығару арнайы көлікпен жүзеге асырылады.

143. Аумақ күнделікті жиналады, жылдың жылы мезгілінде су себіледі, қыс мезгілінде қар мен мұздан тазартылады.

144. Объект ғимаратына кірер жерде қоқысқа арналған қоқыссалғыштар орналастырылады, оларды тазарту толу шамасына қарай жүргізіледі.

145. Базарларда сауда қатарларының бойымен бір-бірінен 20 метрден аспайтын аралықта қоқысқа арналған қоқыссалғыштар қойылады.

146. Кірме жолдар, тротуарлар және түсіру алаңдары атмосфералық жауын-шашынның және еріген судың ағып кетуі үшін еңісі бар қатты жабынмен қамтамасыз етіледі.

147. Ыдыстар мен тауар қорын сауда объектісі аумағына іргелес аумақта жинауға рұқсат етілмейді.