

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

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 31 мамырдағы № 358 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2017 жылғы 13 қыркүйекте № 15689 болып тіркелді. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 4 тамыздағы № ҚР ДСМ -73 бұйрығымен.

Ескерту. Бұйрықтың күші жойылды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 04.08.2021 № ҚР ДСМ -73 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік алпыс күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

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

1. Қоса беріліп отырған "Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары бекітілсін.

2. "Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 19 наурыздағы № 230 (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10966 болып тіркелген, "Әділет" ақпараттық-құқықтық жүйесінде 2015 жылғы 8 маусымда жарияланған) бұйрығының күші жойылды деп танылсын.

3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті заңнамада белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуді;

2) осы бұйрықты мемлекеттік тіркелген күннен бастап күнтізбелік он күн ішінде оның көшірмесін баспа және электронды түрде қазақ және орыс тілдеріне Қазақстан Республикасы нормативтік құқықтық актілерінің эталондық бақылау банкіне ресми жариялау және енгізу үшін "Республикалық құқықтық ақпарат орталығы" шаруашылық жүргізу құқығындағы республикалық мемлекеттік кәсіпорнына жіберуді;

3) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің ресми интернет-ресурсына орналастыруды қамтамасыз етсін.

4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау жетекшілік ететін Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау вице-министріне жүктелсін.

5. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

*Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрі*

Е. Біртанов

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының

Ұлттық экономика министрі

_____ Т. Сүлейменов

2017 жылғы 18 тамыз

Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау министрінің
2017 жылғы 31 мамырдағы
№ 358 бұйрығымен
бекітілген

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

1-тарау. Жалпы ережелер

1. Осы "Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Қазақстан Республикасы Кодексін (бұдан әрі – Кодекс), "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" 2007 жылғы 21 шілдедегі Қазақстан Республикасының Заңын іске асыру мақсатында әзірленген және тамақ өнімінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне (бұдан әрі – объектілер) қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

2. Санитариялық қағидалар:

1) құрылыс салуға жер учаскесін таңдауға, объектілерді жобалауға, қайта бейіндеуге, реконструкциялауға және жөндеуге;

2) сумен жабдықтауға, су бұруға, жылумен жабдықтауға, жарықтандыруға, желдетуге және ауаны баптауға;

3) объектілерді, жабдықтарды күтіп-ұстауға және пайдалануға (оның ішінде бөлшек сауда объектілеріне және азық-түлік базарларына);

4) азық-түлік (тағамдық) шикізатын қабылдауға, сақтауға, тасымалдауға, қайта өңдеуге (өңдеуге), тамақ өнімдерін өлшеп-орауға және өткізуге;

5) тұтыну қалдықтарын жинауға және сақтауға;

б) өндірістік бақылауды жүзеге асыруға, еңбек және тұрмыстық қызмет көрсету жағдайларына, медициналық қамтамасыз етуге және персоналды гигиеналық оқытуға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды қамтиды.

3. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай терминдер мен анықтамалар пайдаланылады:

1) азық-түлік базары – аумаққа шаруашылық қызмет көрсету, басқару және күзету функциялары орталықтандырылған, тұрақты негізде жұмыс істейтін, іргелес аумақтан оқшауланған, сауда қызметіне арналған және өз аумағының шекарасы шегінде автокөлік құралдарының тұрағына арналған алаңмен қамтамасыз етілген тамақ өнімдерін өткізу бойынша мүліктік кешен;

2) азық-түлік қоймасы – тамақ өнімдерін сақтауға арналған стационарлық құрылыс;

3) дайындаушының техникалық құжаттамасы – тамақ өнімдерін, материалдар мен бұйымдарды дайындау, сақтау, тасу (тасымалдау) және өткізу негізделіп жүзеге асырылатын, дайындаушы бекіткен (ұйым стандарттары, технологиялық регламенттер, технологиялық нұсқаулықтар, рецептуралар, өзгешеліктер, технологиялық карталар, техникалық-технологиялық карталар және басқалары), сәйкестендіру белгілері, оның ингредиенттік құрамы, қолданылу саласы, физикалық-химиялық және органолептикалық көрсеткіштері, сондай-ақ тамақ өнімдерінің қауіпсіздік көрсеткіштері, таңбалауға және қаптауға қойылатын талаптар, жарамдылық мерзімдері мен сақтау жағдайлары, тасымалдау және кәдеге жарату, технологиялық операцияларды және оларды тамақ өнімдерінің тиісті түрлеріне қолдану жүйелілігін қамтитын өндірістік процестердің тізбелері мен сипаттамалары, тамақ өнімдерін немесе импорттық тамақ өнімдерін өндіру негізделіп жүзеге асырылатын өндірістік бақылау бағдарламасы көрсетілген тамақ өнімдерінің атауы бар құжаттар;

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

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

б) өнеркәсіпте дайындалмаған тамақ өнімдері – азаматтар үй жағдайларында және (немесе) жеке қосалқы шаруашылықтарында немесе бау, бақша өсірумен,

мал шаруашылығымен және өзге де қызмет түрлерімен айналысатын азаматтар алған тамақ өнімі;

7) санитариялық күн – үй-жайларды күрделі жинау, жабдықтар мен мүкәммалды тазалау, жуу және дезинфекциялау, үй-жайларды жуу, дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау жүргізу үшін арнайы белгіленген уақыт (айына кемінде бір рет);

8) санитариялық арнайы киім (бұдан әрі – арнайы киім) – шикізатты, қосалқы материалдарды және дайын тамақ өнімдерін механикалық бөлшектермен, микроорганизмдермен және басқа да ластанулардан қорғауға арналған персоналдың қорғаныш киімінің жиынтығы;

9) санитариялық ақау – технологиялық операциялар, тасу және (немесе) жинау, өткізу барысында бұзылу, оны тікелей мақсаты бойынша пайдалану мүмкіндігін болдырмайтын бүліну салдарынан пайда болған органолептикалық және тұтынушылық қасиеттері өзгерген тамақ өнімі; еденге түскен немесе өзге де жолмен ластанған тамақ өнімі;

10) сауда мүкәммалы – сатып алушыларға қызмет көрсету процесінде әртүрлі операциялар үшін: қаптаманы (ыдысты) ашу, сапасын тексеру, сатуға дайындау, тамақ өнімдерін өлшеп-орау және сату, сатып алушыларға қызмет көрсету (себеттер, арбалар) үшін қолданылатын сауда қызметін жүзеге асыруға арналған заттар, жарнамалық-көрме мүкәммалы және мақсатына, пайдалану орнына байланысты басқа да заттар;

11) сауда жабдығы – сауда объектілерінің тауарларды қоюға, көрсетуге және сақтауға, сатып алушыларға қызмет көрсетуге және тамақ өнімдерін сату кезінде сатып алушылармен ақшалай есеп айырысуды жүргізуге арналған сауда объектілерінің жабдығы: көрме жабдығы (витрина, тоңазытқыш жабдығы, сөре, стеллаж және басқалары), тамақ өнімдерін автоматты түрде дайындау (әзірлеу) және өткізуге арналған автоматтар (аппараттар), сауданы автоматтандыруға арналған жабдық;

12) тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімі – тамақ өнімі Еуразиялық экономикалық одақтың (бұдан әрі – Одақ) тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне арналған техникалық регламенттеріне қойылатын қауіпсіздік талаптарына толығымен сәйкес келетін, сондай-ақ таңбалауында мәлімделген өзінің тұтынушылық қасиеттерін сақтайтын және мерзімі өткеннен кейін тамақ өнімі мақсаты бойынша пайдалануға жарамсыз болып табылатын уақыт мерзімі;

13) тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілері – субъектілер тамақ өнімдерінің сауда қызметін жүзеге асыру үшін пайдаланатын сауда объектісі (оның ішінде азық-түлік базары, азық-түлік қоймасы, тоңазытқыш);

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

минералдық, жасанды немесе биотехнологиялық жолдармен алынған өнімдер, оның ішінде мамандандырылған тамақ өнімі, сыйымдылықтарға өлшеп-құйылған ауыз су, минералды ауыз су, алкоголь өнімі (оның ішінде сыра және сыра негізіндегі сусындар), алкогольсіз сусындар, тағамға биологиялық активті қоспалар, сағыз, ұйытқылар мен микроорганизмдердің бастапқы өсірінділері, ашытқылар, тағамдық қоспалар және хош иістендіргіштер, сондай-ақ азық-түлік (тамақ) шикізаты;

15) тамақ өнімдерінің партиясы – атауы бір, бірдей қапталған, белгілі бір уақыт аралығында бір өңірлік (мемлекетаралық) стандарт немесе ұлттық стандарт және (немесе) ұйымның стандарты, және (немесе) дайындаушының өзге де құжаттары бойынша бір дайындаушы өндірген (дайындаған), тамақ өнімдерінің қадағалануын қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттамасы бірге жүретін тамақ өнімінің белгілі бір саны;

16) тамақ өнімдерінің ассортименті – белгілердің қандай да біреуі немесе жиынтығы бойынша біріктірілген тамақ өнімдерінің жиыны;

17) тамақ өнімдерін сату алдында дайындау – сандық және сапалық қабылдау, қаптамасын ашу, түрлері және сұрыптары бойынша сұрыптау, қаптамасын, таңбалануын тексеру, тамақ өнімі қаптамасын шаңнан және кірден тазалау, оған тауарлық түр беру;

18) тауар көршілестігі – шикі және дайын тамақ өнімдерінің ластануының және оның сапасы мен қауіпсіздігіне әсер ететін бөгде иістердің енуінің алдын алатын бірге сақтауды, тасуды (тасымалдауды), өлшеп-орауды (өлшеу, қаптау, таңбалау), өткізуді болдырмайтын жағдайлар;

19) тез бұзылатын тамақ өнімдері – егер Одақтың техникалық регламенттерінде тамақ өнімдерінің жеке түрлеріне өзгеше белгіленбесе, жарамдылық мерзімі 5 тәуліктен аспайтын, адам денсаулығы үшін қауіпті деңгейлерге дейін онда ауру тудыратын микроорганизмдердің, бүлдіру микроорганизмдерінің дамуының және (немесе) уыттар түзілуінің алдын алу мақсатында сақтауға және тасымалдауға (көлікпен тасымалдаудың) арнайы құрылатын температуралық режимді қажет ететін тамақ өнімдері;

20) тоңазытқыш (мұзкомбинат, үлестіру орны, тоңазыту камерасы) – тез бұзылатын тамақ өнімдерін тоңазытып өңдеуге, мұздатылған және салқындатылған тамақ өнімдерінің қорын сақтауға арналған қойма типіндегі арнайы үй-жай (объекті);

21) тоңазытқыш жабдығы – салқындатылған немесе мұздатылған тамақ өнімдерін сақтауға, көрсетуге және өткізуге арналған жабдық;

22) уақытша ұсақ бөлшек сауда объектілері – арнайы белгіленген орында орналасқан, бөлшек сауданы жүзеге асыратын стационарлық емес сауда

объектілері (дүңгіршек, шатыр, павильон, шығарылатын сөре, автомат, автодүкен).

Осы Санитариялық қағидаларда осы тарауда арнайы анықталмаған терминдер Кодексте, Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінде (бұдан әрі – 021/2011 КО ТР) және тамақ өніміне қолданылатын техникалық регламенттерде, "Сауда қызметін реттеу туралы" 2004 жылғы 12 сәуірдегі Қазақстан Республикасының Заңында (бұдан әрі – Заң) белгіленген мағыналарда пайдаланылады.

2-тарау. Құрылыс салуға жер учаскесін таңдауға, объектілерді жобалауға, қайта бейіндеуге, реконструкциялауға және жөндеуге қойылатын талаптар

4. Құрылыс салуға жер учаскесін таңдау, объектілерді жобалау, қайта бейіндеу, реконструкциялау және жөндеу Кодекстің 62-бабының 8 тармағына және осы Санитариялық қағидаларға сәйкес жүзеге асырылады.

5. Құрылыс салуға жер учаскесін таңдау кезінде:

1) объектілерді мал қорымы, уытты қалдықтарды көму, үйінді орындары, ассенизация алаңы, зират ретінде пайдаланылған, сондай-ақ топырағы органикалық және химиялық сипатта ластанған жер учаскелерінде орналастыруға;

2) радиациялық қауіпсіздік нормативтерінен асқанда;

3) стационарлық қолайсыз пункттердің күйдіргі бойынша топырақ ошақтарының жер учаскесінде орналастыруға;

4) өнеркәсіптік және азаматтық мақсаттағы объектілерден санитариялық ажырауды ұйымдастыру мүмкіндігі болмаған жағдайда құрылыс салуға жол берілмейді.

6. Жобалау, қайта бейіндеу және реконструкциялау кезінде объектілерді жеке тұрған ғимаратқа, сонымен бірге тұрғын және өзге де мақсаттағы ғимараттарға жапсарлас, олардың ішіне, ішіне-жапсарлас салынған ғимараттарға орналастырылады, сондай-ақ сауданы ұйымдастыруға зиянды әсер және адамның денсаулығы мен тіршілік ету ортасы факторларының адамға зиянды әсері болмаған жағдайда оларды өнеркәсіптік және осы объектілердің жұмыскерлеріне қызмет көрсету үшін өзге де объектілердің аумағына орналастыруға жол беріледі.

7. Тамақ өнімдерінің көтерме, көтерме-бөлшек саудасының стационарлық сауда объектілерін (көтерме азық-түлік базарлары, көкөніс және жеміс-жидек қоймалары, тамақ өнімдері қоймалары) орналастыру Кодекстің 144-бабының 6-тармағына және 145-бабына сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган бекітетін санитариялық

қағидалардың, гигиеналық нормативтердің (бұдан әрі – нормалау құжаттары) талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

8. Сауда ауданы 50 м² дейінгі тамақ өнімдерінің сауда объектісі үй-жайларының ең аз аудандары мен жиыны осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес көзделеді.

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

10. Объектіде сауда мүкәммалын, жабдықтарды жууға арналған жуу үй-жайлары немесе учаскелер жабдықталады. Сауда мүкәммалын кептіру үшін стеллаждармен жабдықталады.

11. Қосалқы, әкімшілік-шаруашылық және персоналға арналған тұрмыстық үй-жайларды объектінің түрін және типін ескере отырып, тамақ өнімдерін сақтауға және өткізуге арналған үй-жайлардан бөлек орналастырады.

12. Объектілерді жобалау, қайта бейіндеу, реконструкциялау кезінде барлық үй-жайлар және (немесе) бөлімшелер шикізат пен дайын тамақ өнімдерінің, персоналдың және келушілердің ағындылығын, қозғалысын есепке ала отырып орналастырылады. Үй-жайлардың (бөлімшелер) әрбір тобын бөлек блокқа біріктіреді: тиеу, қойма, тамақ өнімдерін сату алдында дайындау, әкімшілік-тұрмыстық, қосалқы, сауда бөлмелері.

13. Тамақ өнімдерінің түріне, типіне және ассортиментіне байланысты объектілерде тамақ өнімдерін өткізуге сату алдында дайындау үшін, оның ішінде : етті шабу, гастрономиялық және сүт-май өнімдерін, балықты, жемістер мен көкөністерді, бакалея–кондитерлік бұйымдарын дайындау үшін тиеу үй-жайлары (платформалары) мен өткізу орындарына барынша жақын жабдықталған үй-жайлар (бөлімшелер, учаскелер) бөлінеді. Тамақ өнімдерін өткізуге сату алдында дайындауға арналған үй-жайларды: гастрономиялық және сүт-май өнімдерін, бакалея–кондитерлік бұйымдарды (ассортиментте болған жағдайда) дайындаумен біріктіруге жол беріледі. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сату алдында дайындауға арналған өлшеп-орау орындарында тоңазытқыш жабдығы және раковина көзделеді.

14. Тұтас ет, тұтас еттің жартысы және төрттен бір бөлігі түрінде алынатын етті сатуды ұйымдастырған жағдайда, объектіде жуу раковинасы орнатылған ет шабатын үй-жай көзделеді. Ет шабатын орынды тікелей тұрғын үй-жайлардың астына орналастыруға жол берілмейді.

15. Жөндеу жүргізу кезінде объекті үй-жайларының ішін әрлеу жуу және дезинфекциялау құралдарына төзімді, уытты емес әрлеу материалдарын

пайдалана отырып орындалады. Едендердің беті тегіс, су өтпейтін, жуылатын материалдардан болуы тиіс.

3-тарау. Сумен жабдықтауға, су бұруға, жарықтандыруға, желдетуге, ауаны баптауға және жылумен жабдықтауға қойылатын талаптар

16. Стационарлық объектілер нормалау құжаттарына сәйкес орталықтандырылған салқын және ыстық сумен жабдықтау, су бұру жүйелерімен жабдықталады. Көліктік қаптамадағы тез бұзылмайтын тамақ өнімдерін көтерме сақтау және көтерме өткізу объектілеріндегі қойма үй-жайларында олардың болмауына жол беріледі.

Объектілердің су бұру жүйесі сарқынды судың қауіпсіз бұрылуын қамтамасыз етуі тиіс.

17. Объектілерде нормалау құжаттарында белгіленген ауыз суға қойылатын қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін су пайдаланылады.

18. Елді мекенде орталықтандырылған сумен жабдықтау көзделмеген жағдайда жергілікті көздерден алынатын су пайдаланылады.

Шаруашылық-ауыз су қажеттіліктері үшін нормалау құжаттарына сәйкес жеткізілуі судың қайта ластануын болдырмайтын таңбаланған тығыз жабылатын сыйымдылықтарда, жабдықталған изотермиялық цистерналарда, осы мақсаттарға арналған арнайы көлік құралымен жүзеге асырылатын, әкелінетін суды пайдалануға жол беріледі.

19. Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау болмаған кезде объектінің жуу үй-жайларында (бөлімшелерінде) су жылытқыштар орнатылады.

20. Су бұруды селолық және ішінара кәрізделген елді мекендерде орнату кезінде сарқынды суды жинау үшін қақпағы бар су өткізбейтін қазылған шұңқыр құрылысына жол беріледі. Шұңқыр толуына қарай тазартылады.

21. Ішіне-жапсарлас салынған үй-жайларда орналасқан, құрамында қоғамдық тамақтану объектілері бар, тамақ өнімдерін сату алдында дайындаумен айналысатын объектілер үшін өндірістік сарқынды судың дербес су бұруы орнатылады.

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

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

24. Объектілерді табиғи және жасанды жарықтандыру жасанды және табиғи жарықтандыруға қойылатын нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес белгіленеді.

Персоналдың жұмыс орнындағы жарықтандыру деңгейлері нормалау құжаттарына сәйкес көзделеді.

Тамақ өнімдерін сақтауға және өткізуге арналған үй-жайларда оларды зақымданудан және тамақ өніміне әйнектің түсуінен қорғауды көздейтін шырағдан типтері пайдаланылады.

25. Объектілерде желдету жүйесін жабдықтауға қойылатын мынадай санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды сақтау қамтамасыз етіледі:

1) желдету жүйелері бөлек жабдықталады:

тұрғын ғимаратқа және өзге де мақсаттағы ғимаратқа ішіне-жапсарлас салынған, олардың ішіне немесе оларға жапсарлас салынған объектілердің ішке сору – сыртқа тарту желдеткіші – осы ғимараттардың желдету жүйесінен бөлек жабдықталады, шуды оқшаулау іс-шараларын орнату қамтамасыз етіледі;

жеміс-көкөніс өнімдерін сақтауға арналған салқындату камераларының жасанды іске қосылатын ішке сору желдеткішін – объектінің басқа да желдету жүйелерінен;

қойма және сауда үй-жайларының желдету жүйесі;

қойма, сауда үй-жайлары және санитариялық тораптар, себезгінің желдету жүйесі;

тамақ өнімдерінің және тағамдық емес өнімдердің (азық-түліктік емес тауарлар) қойма үй-жайларының желдету жүйелері бөлек жабдықталады;

2) сауда алаңы 400 м² дейінгі бөлшек сауда объектісінде үй-жайларды табиғи желдетуге, оның қойма үй-жайларында дербес арналары бар табиғи желдету жүйесіне жол беріледі;

3) ылғал, жылу, шанды көп бөлетін көздер болып табылатын жабдықты және жуу ванналарын жергілікті сыртқа тарту жүйелерімен жабдықтайды;

4) сыртқа тарту желдеткішінің шахталары төбенің шатыржалы үстінен немесе жазық төбенің бетінен кемінде 1 метр биіктікке шығып тұрады.

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

27. Объектілердің үй-жайларында нормалау құжаттарының талабына сәйкес келетін жылумен жабдықтау, желдету және (немесе) ауаны баптау жүйелері көзделеді.

Үй-жайлардағы жұмыс орындарындағы микроклиматтың, физикалық факторлардың рұқсат етілетін деңгейлері, жұмыс аймағының ауасындағы зиянды

заттардың құрамы нормалау құжаттарына, "Еуразиялық экономикалық одақта санитариялық шараларды қолдану туралы" Кеден одағы комиссиясының 2010 жылғы 28 мамырдағы № 299 шешімімен бекітілген Мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын өнімдерге (тауарларға) қойылатын бірыңғай санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптардың II тарауының 17-бөліміне сәйкес қамтамасыз етіледі.

28. Объектіні нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес келетін орталықтандырылған жылумен жабдықтау жүйесімен жабдықтайды, ол болмаған жағдайда жергілікті жылумен жабдықтау (қазандық, пештер, электр жылытқыштар, басқалары) жабдықталады. Қатты отынмен жанатын жылыту пештері тұрғын ғимараттарында және биіктігі екі қабаттан аспайтын өзге де мақсаттағы (цоколдық қабатты есепке алмай) ғимараттарда орнатылады.

4-тарау. Объектілерді, жабдықтарды күтіп-ұстауға және пайдалануға (оның ішінде бөлшек сауда объектілеріне және азық-түлік базарларына) қойылатын талаптар

29. Объектілердің қызметі Кодекстің 21, 21-1, 62-баптарына, "Рұқсаттар және хабарламалар туралы" 2014 жылғы 16 мамырдағы Қазақстан Республикасы Заңының 17-бабына сәйкес осы Санитариялық қағидаларды сақтаған жағдайда жүзеге асырылады.

30. Объекті объектінің типіне, тамақ өнімдерінің ассортиментіне және қуатына сәйкес сауда және тоңазытқыш жабдығымен жарақталады.

31. Тамақ өнімдерімен жанасатын сауда жабдығы, мүкәммал нормалау құжаттарына сәйкес қолдануға рұқсат етілген материалдардан пайдаланылады.

32. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған қойма үй-жайларын тамақ өнімдерінің әрбір түрі үшін қойылатын сақтау жағдайларын (температуралық-ылғалдылық, жарық режимдері, тауар көршілестігі) және жинау нормаларын сақтай отырып күтіп-ұстайды.

Объектіде үй-жайларға кеміргіштердің, жәндіктердің, құстар мен жануарлардың енуін болдырмау бойынша шараларды көзделеді.

33. Қойма үй-жайлары, сауда залдары, тоңазыту камералары, көкөністер мен жемістерді және басқа да тамақ өнімдерін сақтауға арналған қоймалар көзге түсетін жерде, есіктер мен буландырғыштардан алыс орнатылған ауаның температурасын, салыстырмалы ылғалдылығын (тамақ өнімдерін сақтау жағдайларына сәйкес) өлшеуге арналған бақылау-өлшеу аспаптарымен жарақталады. Сауда тоңазытқыш жабдығы температураны бақылауға арналған аспаптармен қамтамасыз етіледі. Тоңазытқыш жабдығының жұмысын бақылау үшін сынап термометрлерін пайдалануға жол берілмейді.

34. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін өткізу үшін объектілер тамақ өнімдерінің әрбір түрін сақтаудың температуралық режимін қамтамасыз ететін салқындату

немесе тоңазыту камераларымен, сауда тоңазытқыш жабдығымен (сөрелермен, витриналармен, шкафтармен) жабдыкталады.

35. Тоңазытқыш жабдығының төбелерінде, қабырғаларында, еденінде, есіктерінде, тамақ өнімдері бар қаптамада "қар күпісі" мен мұздың пайда болуына жол берілмейді.

36. Тоңазытқыш жабдығын ластануына, "қар күпісінің" пайда болуына қарай, тамақ өнімдерінен босатылғаннан кейін, тоңазытқышты жаппай жүк түсіруге дайындау кезінде, зең анықталған кезде және сақталатын тамақ өнімдері зеңмен зақымдалған кезде жуады және дезинфекциялайды.

37. Ет пен балықты шабуға беті тегіс, жарықшағы жоқ (ағаштың қатты тұқымынан) дінгектерді пайдаланады. Жұмыс аяқталған соң ағаш дінгектерді тазартады, тұз себеді.

38. Тамақ өнімдерінің әрбір түрі үшін сатып алушыларға қызмет көрсету процесіндегі әртүрлі операциялар үшін: тамақ өнімдерін өлшеп-орау және босату үшін (жеке таңбаланған бөлшектеу тақтайшалары, пышақтар және басқа мүкәммал) белгілі бір сауда мүкәммалы бөлінеді жән пайдаланылады.

39. Объектінің барлық үй-жайлары, жарықтандыру аспаптары, терезелер мен ойықтардың әйнектелген беттері таза ұсталады.

Тамақ өнімдерінің ластануын болдырмайтын жағдайды қамтамасыз ету үшін үй-жайларды ағымды, күрделі жинау, "санитариялық күн", жуу, үй-жайларды дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау, объектіде пайдаланылатын сауда жабдықтарын және мүкәммалды тазалау, жуу және дезинфекциялау тәсілдерін, жүргізу мерзімділігін сауда қызметінің субъектісі анықтайды.

40. Жабдықтарды, мүкәммалды, үй-жайларды жуу және дезинфекциялау, объектілер үй-жайларын, көлік құралдарының жүк бөлімшелерін, тамақ өнімдерін тасымалдауға пайдаланылатын, контейнерлерді, сыйымдылықтарды дезинсекциялау, дератизациялау үшін нормалау құжаттарына сәйкес қолдануға рұқсат етілген жуу, дезинфекциялау, дезинсекциялау, дератизациялау құралдары пайдаланылады.

Құралдар тамақ өнімдерінен окшау, дайындаушы белгілеген сақтау жағдайларын сақтай отырып, арнайы бөлінген орындарда дайындаушының қаптамасында (ыдысында) сақталады және дайындаушының қолдану жөніндегі нұсқаулығына пайдаланылады.

41. Сауда, қойма және басқа да үй-жайларды жинауға арналған таңбаланған жинау мүкәммалы дәретханаларды жинауға арналған мүкәммалдан бөлек, арнайы белгіленген орындарда сақталуы тиіс. Дәретханаларды жинауға және

дезинфекциялауға арналған мүкәммал таңбаланады, әрбір жинаудан кейін дезинфекциялау ерітіндісінде өңделеді, басқа үй-жайларды жинау мүкәммалынан бөлек арнайы бөлінген орында сақталады.

42. Объектілердегі дезинсекциялау және дератизациялау бойынша іс-шаралар нормалау құжаттарына сәйкес сауда қызметінің субъектісі белгілеген жиілікпен жүргізіледі.

1-параграф. Ұсақ бөлшек сауда объектілеріне қойылатын талаптар

43. Ұсақ бөлшек сауда объектілерін орналастыру осы Санитариялық қағидалардың талаптарын сақтай отырып жүзеге асырылады.

44. Ұсақ бөлшек сауда объектілерінде тамақ өнімдерінің бір күндік қорын уақытша сақтауға арналған орын анықталады. Объектінің іргелес аумағында қаптаманы (ыдысты) сақтауға жол берілмейді.

45. Ұсақ бөлшек сауда объектісінде тамақ өнімдерін:

- 1) қапталған, өлшеп-оралған тамақ өнімдерін;
- 2) тоңазатқыш жабдығы болған жағдайда тез бұзылатын тамақ өнімдерін;
- 3) ыстық дайын аспаздық бұйымдарды изотермиялық немесе жылытылатын сыйымдылықтан өткізу жүргізіледі.

46. Жеміс-көкөніс өнімдерін, бақша дақылдарын объектілерден тыс сауда жабдықтарын, мүкәммалды, тамақ өнімдерімен жанасатын қаптаманы пайдалана отырып өткізуге жол беріледі.

47. Стационарлық емес ұсақ бөлшек сауда объектілерінде сусындарды құйып сату бір рет қолданылатын ыдысты пайдаланған жағдайда жүргізіледі.

48. Ұсақ бөлшек саудасы үшін тамақ өнімдерін автоматты түрде дайындауға (әзірлеуге) және өткізуге арналған автоматтарды (бұдан әрі – автомат) пайдалануға жол беріледі:

1) қосымша қайта өңдеуді (өңдеуді) талап етпейтін, дайындаушының зауыттық қаптамасындағы қолдануға дайын әртүрлі тағамдық компоненттер және (немесе) олардың қоспалары пайдаланылатын ыстық сусындар, бірінші және екінші ыстық тағамдар, жұмсақ балмұздақ және тамақ өнімдері;

2) оларды дайындау үшін құрылғылармен (сатураторлар, араластырғыштар, тоңазытқыш жабдығы, қыздыру элементтері) жарақталған автоматты беру құрылғысында тікелей компоненттерден даярланатын, тез дайындалатын (жартылай фабрикаттар) тамақ өнімдері (ыстық сусындар, газдалған су, бірінші және екінші ыстық тағамдар, жұмсақ балмұздақ, қант мақтасы, поп-корн, чипсілер);

3) данамен қапталған, өлшеп-оралған, тұтынуға дайын тамақ өнімдері (оның ішінде салқындатылған сусындар, тез бұзылатын және мұздатылған тамақ өнімдері).

49. Автоматтар үшін тез дайындалатын жартылай фабрикаттарды өндіру (дайындау) нормалау құжаттарына сәйкес келетін қоғамдық тамақтану объектілерінде, тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) объектілерінде жүзеге асырылады.

Тез дайындалатын жартылай фабрикаттарды сақтау және автоматтарға тасымалдау тамақ өнімдерін тасу (тасымалдау) және (немесе) сақтау жағдайлары нормалау құжаттарына сәйкес жүзеге асырылады.

50. Автомат арқылы тамақ өнімдерін сақтау, дайындау және өткізу осындай өнімді дайындаушының техникалық құжаттамасына (технологиялық нұсқаулық, рецептура) сәйкес, жуу және дезинфекциялау автомат дайындаушысы белгілеген пайдалану, жуу және дезинфекциялау қағидалары бойынша нұсқаулыққа сәйкес жүзеге асырылады.

51. Тамақ өнімдерін дайындау (әзірлеу) және өткізу үшін Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 18 қазандағы № 823 шешімімен бекітілген "Машиналар мен жабдықтардың қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінің (бұдан әрі - 010/2011 КО ТР) қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін, сәйкестікті растау рәсімінен өткен, олардың сәйкестігін растайтын құжаттары бар (сертификаттары, Одақтың сәйкестік туралы декларациясы), тазаланатын, жуылатын және дезинфекцияланатын, конструктивтік және пайдалану сипаттамалары 021/2011 КО ТР қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін тамақ өнімдерін өндіруді (дайындауды) қамтамасыз ететін автоматтар пайдаланылады. Автоматтарда тиісті бақылау аспаптары, бір рет қолданылатын ыдыс пайдаланылады.

52. Автоматтарда жұмсақ балмұздақты дайындау кезінде дайындаушының техникалық құжаттамасына (технологиялық нұсқаулық, рецептура) сәйкес:

1) құрғақ қоспалардан немесе концентраттардан дайындалған, қалпына келтірілген қоспаларды пайдаланады, қалпына келтірілген қоспаны дайындау үшін жаңа қайнатылған ауыз суды пайдаланады;

2) шикі, пастерленбеген сүтті, шикі жұмыртқаны пайдалануға жол берілмейді ;

3) қалпына келтірілген қоспаны дайындау өткізілуіне қарай жүргізіледі;

4) тек оларды дайындаған орындарда ғана өткізуге жол беріледі.

53. Автоматтар үшін пайдалануға дайын тағамдық компоненттерді сақтауды осындай тамақ өнімдерін дайындаушы белгілеген сақтау жағдайларына сәйкес жүзеге асырады.

54. Ұсақ бөлшек сауда объектісінің жылжымалы, тасымалданатын сауда жабдығы жұмыс күні аяқталған соң негізгі объектіде (тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) объектісі, қоғамдық тамақтану объектісі, сауда объектісі) жуылады және дезинфекцияланады.

55. Объекті тамақ өнімдерін қабылдау, сақтау және өткізу жағдайлары, жұмыскерлердің жеке гигиенаны сақтауы үшін жағдайлар қамтамасыз етілген жағдайда орналастырылады және техникалық жарақталады.

Ұсақ бөлшек сауда объектісінің сатушысы:

- 1) объектіні, іргелес аумақты таза ұстайды;
- 2) тамақ өнімдерін қабылдауды және өткізуді оның қадағалануын қамтамасыз ететін, сапасы мен қауіпсіздігін растайтын тауарға ілеспе құжаттар бар болғанда жүзеге асырады;
- 3) тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерін, сақтау және өткізу жағдайларын сақтауды қамтамасыз етеді;
- 4) тамақ өнімдерінің өткізу мерзімдері мен босату талаптарын сақтайды, босату кезінде сауда мүкәммалын пайдаланады;
- 5) тамақ өнімдерін ластанудан қорғайды;
- 6) таза арнайы киімді киеді;
- 7) жеке гигиена қағидаларын сақтайды;
- 8) өзімен бірге нормалау құжаттарында бекітілген нысан бойынша жеке медициналық кітапшасы болады.

2-параграф. Азық-түлік базарларын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын талаптар

56. Азық-түлік базарының аумағы мынадай функционалдық аймақтарға бөлінеді: сауда, қойма және әкімшілік-шаруашылық, көлік құралдарының тұрағы . Базарды пайдалану кезінде аумақты функционалдық аймақтауды сақтау қамтамасыз етіледі. Көліктің кіруі мен шығуы, кірме жолдар мен жаяу жүргіншілер жол айырымдары көзделеді. Азық-түлік базарының аумағы, ғимараттары, құрылыстары және сауда орындары таза ұсталады.

57. Қойма аймағында тамақ өнімдерін сақтауға арналған үй-жайлар, тоңазытқыш жабдығы орналастырылады.

58. Әкімшілік-шаруашылық аймағында күзет, базар әкімшілері, автокөлікке арналған тұрақтар, коқыстар мен тағам қалдықтарын жинауға арналған контейнерлері бар алаң, дәретханалар үшін орындар бөлінеді.

59. Азық-түлік базарының аумағында санитариялық аспаптар саны 50 сауда орнына кемінде біреу, персонал мен келушілерге арналған орталықтандырылған сумен жабдықтау және су бұруы бар дәретханалар жабдықталады.

Орталықтандырылған сумен жабдықтау және су бұру жүйелері жоқ елді мекендерде аулалық дәретхана және (немесе) биодәретхана орнатуға жол беріледі.

60. Базар аумағында қоғамдық тамақтану және сауда объектілерін орнату және олардың жабдығы нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес жүргізіледі.

61. Азық-түлік базарында арнайы белгіленген орындар бар болғанда көлік құралдарынан жеміс-көкөніс тамақ өнімдерінің көтерме саудасына жол беріледі.

62. Сауда аймағында бір сауда орнына ауданы кемінде 6 м² есебінен сауда орындары бөлінеді, қоғамдық тамақтану, тұрмыстық қызмет көрсету объектілерін және зертхананы орналастыру үшін орындар көзделеді.

63. Персонал мен келушілер үшін азық-түлік базарының аумағында қолды, сауда жабдығын, мүкәммалды, жемістер мен көкөністерді жууға арналған құрылғылар орнатылады.

64. Жануардан алынатын өңделмеген тамақ өнімдерін қабылдау, сақтау, тасымалдау және өткізу ветеринариялық-санитариялық сараптама нәтижелері бар болғанда жүргізіледі.

65. Тамақ өнімдерін (ет, балық, сүт, жеміс-көкөніс өнімдерін, бақша дақылдарын) өткізу арнайы белгіленген сауда орындарында, сауда жабдығын, мүкәммалын, сәйкестікті растау рәсімінен өткен, олардың сәйкестігін растайтын құжаттары бар (сертификаттары, Одақтың сәйкестік туралы декларациясы) тамақ өнімдерімен жанасатын қаптаманы пайдалана отырып, тамақ өнімінің әр түріне қойылатын тауар көршілестігі қағидаттарын, сақтау және өткізу жағдайларын сақтай отырып, жүзеге асырылады. Жеміс-көкөніс өнімдерін және бақша дақылдарын өткізуді оларды тікелей жермен жанасудан қорғау арқылы жүзеге асырады.

66. Азық-түлік базарында:

- 1) тірі күйінде үй жануарларын, малды және құсты;
- 2) өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде дайындалған) герметикалық қапталған консервіленген тамақ өнімдерін;
- 3) өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде дайындалған) кондитерлік бұйымдарды, аспаздық (ет және балық, көкөніс, ұн) бұйымдарды;
- 4) өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде дайындалған) жас және қайта өңделген саңырауқұлақтарды өткізуге жол берілмейді.

5-тарау. Азық-түлік (тағамдық) шикізатын қабылдауға, сақтауға, тасымалдауға, қайта өңдеуге (өңдеуге), тамақ өнімдерін өлшеп-орауға және өткізуге қойылатын талаптар

67. Тұрғын ғимараттарының ішіне салынған объектілерде тамақ өнімдерін қабылдау тұрғын ғимараттың терезесі жоқ бүйірінен және (немесе) жерасты туннельдерінен және (немесе) автомагистраль жағынан, арнайы тиейтін үй-жай бар болғанда жүзеге асырылады. Түнгі уақытта (сағат 23-00-ден 6-00-ге дейін) тұрғын ғимараттардың және өзге де мақсаттағы ғимараттардың ішіне, ішіне-жапсарлас салынған объектілерде тамақ өнімдерін әкелу жүргізілмейді.

68. Тамақ өнімдері қабылдау, сақтау, тасымалдау және өткізу кезінде оның қадағалануын қамтамасыз ететін, сапасы мен қауіпсіздігін растайтын тауардың ілеспе құжаттарымен, сондай-ақ 021/2011 КО ТР талаптарына сәйкес сақтау, тасымалдау жағдайлары және сақтау мерзімі туралы ақпаратпен қоса жүреді.

Тез бұзылатын тамақ өнімдері үшін тауардың ілеспе құжаттарында өнімдердің дайындалған уақыты және күні, сақтау температурасы және өткізудің соңғы мерзімі көрсетіледі.

69. Қабылданатын тез бұзылатын тамақ өнімдерінің саны объектідегі (өнімдердің осы түрін сақтауға арналған) тоңазытқыш жабдығының көлемімен айқындалады.

70. Объекті тамақ өнімдерін сақтау және өткізуге дайындау үшін қойма үй-жайларымен, шикізатты, дайын тамақ өнімдерін бөлек сақтау үшін тоңазытқыш жабдығымен, оларды тазалауды, жууды және дезинфекциялауды қамтамасыз ететін материалдардан дайындалған сөрелермен, стеллаждармен, тауар қойғыштармен және контейнерлермен жабдықталған қаптамаларды және қосалқы материалдарды сақтауға арналған үй-жайлармен қамтамасыз етіледі. Тамақ өнімін оларға партиямен орналастырады, стеллаждарда, табандықтарда, тауар қойғыштарда сақтайды.

71. Тамақ өнімдерін сақтау, тасымалдау және өткізу кезінде нормативтік құжаттарға және (немесе) дайындаушының техникалық құжаттамасына сәйкес өнімнің дайындаушысы белгілеген сақтау, тасымалдау жағдайлары және жарамдылық мерзімдері сақталады, тасымалдаудың белгіленген жағдайлары болмаған жағдайда – осындай өнімнің дайындаушысы белгілеген тамақ өнімдерін сақтау жағдайларына сәйкес сақталады.

72. Тамақ өнімдерін сақтау орындарына түсіру таза, құрғақ, бөгде иісі жоқ және бүтіндігі бұзылмаған тұтынушы және тасымалдау қаптамаларында жүзеге асырылады.

73. Объектілерде тамақ өнімдерін сақтау, тасымалдау, өлшеп-орау және өткізу шикі тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттарды тұтынуға дайын тамақ өнімдерінен бөлек тасымалдауды, сақтауды, өлшеп-орауды қамтамасыз ете отырып, тауар көршілестігін сақтау арқылы оның ластануын болдырмайтын жағдайларда жүзеге асырылады.

74. Өзіндік иісі бар тамақ өнімдерін бөгде иісті қабылдайтын, сіңіретін өнімдерден бөлек сақтайды, тасымалдайды.

Тамақ өнімдерін тағамдық емес өнімдермен (азық-түліктік емес тауарлармен) бірге өткізуге тек осындай өнімді дайындаушының қаптамасында ғана жол беріледі.

75. Тамақ өнімдерін тасымалдау үшін ішкі беті тазаланатын, жуылатын және дезинфекцияланатын, тамақ өнімдерін ластанудан, жануарлардың енуінен, оның

ішінде кеміргіштер мен жәндіктердің енуінен қорғауды қамтамасыз ететін, жуылатын және уытты емес материалдардан орындалған жүк бөлімшелері бар көлік құралдарын және (немесе) контейнерлерді пайдаланады.

76. Сақтау температуралары регламенттелген тамақ өнімдерін тасымалдау үшін тамақ өнімдерін тасымалдау және (немесе) сақтау жағдайларын ұстау мүмкіндігін қамтамасыз ететін, тасымалдаудың қажетті температураларын ұстайтын жабдықпен және температуралық режимдердің тиісті параметрлерін өлшеудің бақылау құралдарымен жарақталған көлік құралдарын және (немесе) контейнерлерді пайдаланады.

77. Қапталмаған сұйық және сусымалы тамақ өнімдерін тасымалдау тек оларды тасуға арналған пломбаланып таңбаланған сыйымдылықтарда, цистерналарда ғана жүзеге асырылады.

78. Қабылдау, тасымалдау және түсіру кезінде тамақ өнімін атмосфералық жауын-шашыннан, ылғалдан қорғайды.

79. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін тасымалдау тасымалдаудың температуралық режимін қамтамасыз ететін, салқындатылатын, изотермиялық шанағы бар көлік құралдарында, рефрижераторларда жүргізіледі.

80. Өртүрлі тамақ өнімдерін не тамақ өнімдері мен тағамдық емес жүктерді бір уақытта тасымалдау үшін көлік құралдарын және (немесе) контейнерлерді пайдалану кезінде олардың жанасуын, тамақ өнімдерінің ластануын және органолептикалық қасиеттерінің өзгеруін болдырмайтын жағдайлар қамтамасыз етіледі.

81. Тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған көлік құралдары мен контейнерлердің жүк бөлімшелері таза ұсталады, тамақ өнімдерінің ластануын болдырмайтын жағдайды қамтамасыз ету үшін объекті белгілеген мерзімділікпен тазаланады, жуылады.

Тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған көлік құралдары мен контейнерлердің жүк бөлімшелерінің ішкі беттерін жуу үшін нормалау құжаттары талаптарына сәйкес келетін су пайдаланылады.

82. Тамақ өнімдерінің мынадай түрлерін сақтаудың ерекше жағдайларын сақтау қамтамасыз етіледі:

1) салқындатылған және мұздатылған етті (тұтас ет, тұтас еттің жартысы, төрттен бір бөлігі) сақтау ілгектерге ілінген күйінде, тұтас еттің өзара, үй-жайдың қабырғасымен және еденімен жанасуына жол берілмей жүргізіледі. Блоктардағы (немесе қаптамаға салынған) ет стеллаждарда, тауар қойғыштарда және контейнерлерде сақталады. Еттің жартылай фабрикаттары, субөнімдері, мұздатылған және салқындатылған құс еті дайындаушының қаптамасында сақталады;

2) салқындатылған балық дайындаушының қаптамасында сақталады, сақтау температурасы 0°C -тан минус 2°C -қа дейін екі тәуліктен артық емес;

3) тамақ өнімдерінің сусымалы түрлерін сақтау ауаның салыстырмалы ылғалдылығын 75 пайыздан (бұдан әрі – %) асырмай, қамба зиянкестерімен ластанбаған, құрғақ, таза, желдетілетін үй-жайларда, стеллаждарда жүргізіледі;

4) иерсиниоздың және жалған туберкулездің алдын алу мақсатында жеміс-көкөніс өнімі сақтау процесінде іріктеледі және тазартылады;

5) көтерме саудаға арналған картоп қараңғы үй-жайларда және (немесе) оны тікелей немесе шашыраңқы күн сәулесі әсерінен қорғайтын қаптамаларды пайдалана отырып сақталады.

1-параграф. Тамақ өнімдерін өлшеп-орауға және өткізуге қойылатын талаптар

83. Тамақ өнімдерін Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы № 769 шешімімен бекітілген "Қаптаманың қауіпсіздігі туралы" Кеден одағы техникалық регламентінің (005/2011 КО ТР) қауіпсіздік талаптарына сәйкес тамақ өнімдерімен жанасуға арналған қаптамаларды пайдалана отырып, олардың қадағалануын қамтамасыз ететін, сапасы мен қауіпсіздігін растайтын тауардың ілеспе құжаттары бар болғанда өлшеп-орайды.

Берік, таза, құрғақ, бөтен иісі жоқ және бүтіндігі бұзылмаған қаптаманы пайдаланады, арнайы белгіленген орында сақталады, еденде сақтауға жол берілмейді.

84. Тұтынушы болмағанда бөлшек сауда объектілері тамақ өнімдерін өлшеп-орау кезінде тұтынушышылық қаптамасында немесе оған жапсырылған заттаңбада тамақ өнімінің атауын, дайындау мерзімін, жарамдылық мерзімі мен сақтау жағдайларын көрсетеді.

85. Бөлшек және көтерме сауда объектілерінде өткізу процесінде қаптамаларын ашқанға дейін және ашқаннан (оның бүтіндігі бұзылғаннан) кейін осындай өнімнің дайындаушысының таңбалауында жарамдылық мерзімі туралы ақпарат көрсетілмеген жағдайда, объектілерге өткізу үшін түсетін ет және басқа да тез бұзылатын тамақ өнімдерінің санын және (немесе) қаптамасының түрін өзгерте отырып, тұтынушы қаптамасына өлшеп-орауға жол берілмейді.

Өткізу процесінде саны және (немесе) қаптамасының түрі өзгертіле отырып қапталған ет және басқа да тез бұзылатын тамақ өнімдерінің таңбалануында объектілерде осындай өнім тұтынушының қатысуымен қапталатын кездегі жағдайларды қоспағанда, оны қаптамалау күні мен жарамдылық мерзімі туралы ақпарат қосымша көрсетіледі.

86. Көліктік қаптамаға тікелей орналастырылған тамақ өнімдеріне, сондай-ақ өлшеп-орауды бөлшек сауда объектілері тұтынушының қатысуымен жүзеге

асыратын тамақ өнімдерін қатысты мәліметтер тұтынушыға осы тамақ өнімін негізді таңдау мүмкіндігін қамтамасыз ететін кез келген тәсілмен жеткізіледі.

87. Өнімнің жарамдылық мерзімі, сақтау жағдайлары мен түрі көрсетілген тамақ өнімінің қаптамасындағы таңбалау затбелгісі (заттаңбасы) жарамдылық мерзімдері аяқталғанға дейін, оны толық өткізгенге дейін сақталады.

88. Сатып алушыларға тұтынушы қаптамасына өлшеп-оралмаған, қапталмаған тамақ өнімдерін босату кезінде сатушы сауда мүкәммалын, бір рет қолданылатын қолғаптарды пайдаланады.

89. Тұтынушы қаптамасына қапталмаған, ашылған тұтынушы қаптамасынан алынған тамақ өнімдерін немесе егер ол туралы ақпараттың бір бөлігі қаптамаға қоса берілетін жапсырма-қағазда орналастырылған болса, тамақ өнімдерін өткізу тұтынушыға осы өнім туралы ақпаратты жеткізе отырып, осы өнімнің дайындаушысы белгілеген жарамдылық мерзімі ішінде және сақтау жағдайларын сақтай отырып, жүзеге асырылады.

90. Мыналарға:

1) тұтынушы қаптамасына қапталмаған тамақ өнімдерін орауыш қағазсыз және басқа да қаптамалау материалынсыз тікелей таразыда өлшеуге;

2) кондитерлік бұйымдарды қаптамасыз өткізуге;

3) нан және нан-тоқаш өнімдерін үй-жайлардың қабырғасына жақындастырып, тауар қойғыштарсыз "үйіп" сақтауға;

4) қосалқы жұмысшылардың және сатып алушылардың нанды кесуіне;

5) нан және нан-тоқаш өнімдерін "үйіп", сондай-ақ басқа тамақ өнімдеріне пайдаланылатын қаптамада тасымалдауға;

6) өсімдіктен алынған азық-түліктік (тағамдық) шикізатты өндіру кезінде пестицидтердің қолданылғаны (немесе оның жоқтығы) туралы ақпараттар жоқ болғанда, оларды қабылдауға, сақтауға, тасымалдауға және өткізуге жол берілмейді;

7) мыналарды:

пастерленбеген сүттен дайындалған сүзбені, сүтті коктейлдерді;

тұтынуға дайын өлшеп-оралмаған тамақ өнімдерін өткізетін бөлімдерде (секцияларда) жұмыртқаны өткізуге жол берілмейді;

8) сатып алушыларға санитариялық ақауға жатқызылған тамақ өнімдерін босатуға жол берілмейді. Мұндай өнімді кейіннен кәдеге жарату үшін арнайы таңбаланған сыйымдылыққа жинайды.

91. Нан және нан-тоқаш өнімдерін сақтау және өткізу процесінде "картоп ауруының" белгісі анықталған жағдайда сақтауға арналған сөрелерді жуу құралымен жылы сумен жуады және сірке қышқылының 3 %-дық ерітіндісімен

сүртеді. Картоп ауруының алдын алу мақсатында аптасына 1 реттен сиретпей нан сақтауға арналған сөрелерді жуу құралдарымен жылы сумен жуады, сірке қышқылының 1 %-дық ерітіндісімен сүртеді және содан кейін кептіреді.

92. Объектілерде:

1) санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға, 021/2011 КО ТР және (немесе) тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласында қолданылатын тамақ өнімінің жекелеген түрлеріне арналған техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келмейтін;

2) нормативтік құжаттарда және (немесе) осындай тамақ өнімін дайындаушының техникалық құжаттамасында көрсетілген белгілерден өзгеше айқын сапасыздық белгілері бар;

3) шыққан жерін және қадағалануын растайтын, сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын мәліметтерді қамтитын тауардың ілеспе құжаттары жоқ;

4) таңбалауында көрсетілген дайындаушы ұсынған ақпаратқа сәйкес келмейтін;

5) белгіленген жарамдылық мерзімдері жоқ немесе жарамдылық мерзімі өткен;

6) тамақ өнімдері қауіпсіздігі саласындағы нормативтік құқықтық актілерде көзделген мәліметтерді қамтитын таңбалауы жоқ;

7) тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған қаптамадағы;

8) таңбалауында сақтау жағдайлары жоқ немесе сақтау жағдайлары таңбалауында және (немесе) тауардың ілеспе құжаттарында көрсетілгенге, оны сақтаудың температуралық-ылғалдылық режиміне сәйкес келмейтін;

9) жылумен және (немесе) өзге де өңдеуден өткен, өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде дайындалған) тамақ өнімі болып табылатын тамақ өнімдерін қабылдауға, сақтауға, тасымалдауға және өткізуге жол берілмейді.

93. Объектілерде тамақ өнімдерін вакууммен қаптамалауды осындай өнімнің дайындаушысы белгілеген сақтау, тасымалдау жағдайларын және жарамдылық мерзімдерін сақтай отырып, таңбалауында тиісті ақпаратты ("вакууммен қапталған") көрсете отырып жүзеге асыруға жол беріледі.

94. 021/2011 КО ТР және (немесе) тамақ өнімінің жекелеген түрлеріне арналған техникалық регламенттердің талаптарына, нормативтік құжаттарға және (немесе) дайындаушының техникалық құжаттамасына сәйкес келмейтін, халықтың денсаулығына қауіп төндіретін тамақ өнімі өткізуге жіберілмейді. Осындай өнімді кәдеге жарату және жою туралы шешімді қабылдау 021/2011 КО ТР, 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 сәйкес жүзеге асырылады.

6-тарау. Тұтыну қалдықтарын жинауға және сақтауға қойылатын талаптар

95. Объектінің аумағы абаттандырылады, таза ұсталады, стационарлық объектілерде – суды бұрудың жаңбыр (нөсер) жүйесінің жұмыс істеуі қамтамасыз етіледі.

96. Объектілердің ғимаратына кіретін жерде, базарлардағы сауда қатарларының сызығы бойында қоқысқа арналған урналар орнатылады, оларды тазарту толуына байланысты жүргізіледі.

97. Объектінің шаруашылық аймағында және (немесе) арнайы белгіленген орында су өткізбейтін жабыны бар, қоқыс және тамақ қалдықтарын жинауға арналған бөлек контейнерлер немесе жабылатын сыйымдылықтар, тек оларды жинауға және сақтауға пайдаланылатын конструкциялар орнатылған, жарамды жағдайдағы, оларды тазалауды және (немесе) жууды және жануарлардың кіруінен қорғауды қамтамасыз ететін, қоршаған ортаның ластануын, оларға атмосфералық жауын-шашынның, ылғалдың түсуін болдырмайтын қоқыс пен тамақ қалдықтарын жинауға арналған алаң орнатылады.

Қоқысты және тамақ қалдықтарын шығаруды олардың толуына қарай жүзеге асырады. Тамақ қалдықтарын малға азық ретінде пайдалануға жол беріледі.

7-тарау. Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға, еңбек және тұрмыстық қызмет көрсету

жағдайларына, медициналық қамтамасыз етуге және персоналды гигиеналық оқытуға

қойылатын талаптар

98. Объектіде нормалау құжаттарына, сондай-ақ Санитариялық қағидалардың осы тарауының талаптарына сәйкес өндірістік бақылау ұйымдастырылады және жүргізіледі.

99. Мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау және бақылау барысында объектілерде 2015 жылғы 29 қазандағы Қазақстан Республикасы Кәсіпкерлік кодексінің (бұдан әрі – Кәсіпкерлік кодексі) 141-бабында белгіленген мерзімділікпен және негіздер бойынша:

1) мыналардың сапасы мен қауіпсіздігіне; тамақ өнімдерінің – радиациялық, химиялық, микробиологиялық, токсикологиялық, паразитологиялық қауіпсіздік көрсеткіштеріне; қаптаманың – токсикологиялық қауіпсіздік көрсеткіштеріне, таңбалануының сәйкестендіру белгісіне сәйкестігіне; судың (жергілікті су көздерін пайдаланған кезде) – микробиологиялық көрсеткіштерге;

2) өлшеп-орау, тамақ өнімдерін автоматты дайындау (әзірлеу) кезінде пайдаланылатын сауда жабдығының, мүкәммалдың санитариялық-эпидемиологиялық жағдайына, оларды дезинфекциялау сапасына

– санитариялық-көрсеткіштік микроорганизмдердің: ішек таяқшалары тобы бактерияларының болуына микробиологиялық шайындыларды зерттеу;

3) тамақ өнімдерін қабылдау, сақтау, тасымалдау, өлшеп-орау және өткізудің санитариялық-гигиеналық режимдерінің, жұмысшылардың еңбек жағдайының сақталуына: микроклимат, жарықтандыру, жұмыс істеп тұрған жабдықтан шығатын шу және діріл, оның ішінде желдеткіш шуы мен дірілі (тұрғын ғимараттарында және өзге де мақсаттағы ғимараттарда орналастырылған объектілер үшін), жұмыс аймағының ауасындағы зиянды заттар құрамына (өнеркәсіптік типтегі тоңазытқыш жабдығын пайдаланатын тамақ өнімдерін көтерме сақтау объектілері үшін) зертханалық-құрал-саймандық зерттеулер (сынақтар) жүргізіледі.

100. Тамақ өнімдерінен, қоршаған орта объектілерінен үлгілер алу Кодекстің 21-бабының, Кәсіпкерлік кодексінің 137-бабының, техникалық регламенттердің, нормативтік құжаттардың, дайындаушының өнімдерге арналған техникалық құжаттамасының талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

101. Тамақ өнімдерінің зертханалық зерттеулерінің нәтижелері көрсеткіштердің біреуі бойынша нормативтік құжаттардың және (немесе) дайындаушының өнімге арналған техникалық құжаттамасының (егер оларда осы көзделсе) талаптарына қанағаттанарлықсыз болған жағдайда өнімнің түріне байланысты үлгілер алынған партиядан үлгілердің екі еселенген мөлшері қайталап зерттеледі. Қайталап сынау нәтижелері түпкілікті болып табылады және барлық партияға қолданылады.

Қайталап зерттеу нәтижелерін алғанға дейін тамақ өнімдерінің партиясы жауапты сақтауда болады.

102. Объектілерде өлшеп-орау, (ыдысты) қаптамалау кезінде пайдаланылатын сауда жабдығы мен мүкәммалдың жұмыс беттерінен алынған шайындыларда ағымдағы дезинфекциялаудан кейін 50 минуттан кешіктірмей алынған микробиологиялық шайындылардың 5%-нан аспайтынында санитариялық-көрсеткіштік микроорганизмдердің (ішек таяқшалары тобы бактерияларының) болуына жол беріледі, бұл дезинфекциялау режимін сақтаудың қанағаттанарлық бағаланғанын растайды.

103. Объекті жұмыскерлерін санитариялық-тұрмыстық қамтамасыз етуді объектінің түріне және типіне сәйкес, осы Санитариялық қағидалардың және нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

Ауданы 1000 м^2 -ден және сауда орындары 50-ден бастап стационарлық объектіде мынадай тұрмыстық үй-жайларды орналастырады: жеке және арнайы киімдер бөлек сақталатын гардероб, арнайы киімдерді жууға және кептіруге арналған үй-жай, ыстық және суық су жеткізумен жабдықталған,

араластырғыштармен, қолды жууға және кептіруге арналған құрылғылармен және құралдармен жарақталған, қол жууға арналған раковиналары бар санитариялық торап. Уақытша ұсақ бөлшек сауда объектілерінде гардеробтың орнына жеке заттарды сақтауға арналған орынды бөлуге жол беріледі.

104. Көтерме азық-түлік қоймалары жанында қызмет көрсететін персонал үшін жылытылатын үй-жай көзделеді.

105. Объектінің жұмыскерлері таза арнайы киіммен қамтамасыз етіледі.

106. Ауданы 1000 м² - ден және сауда орындары 50 - ден бастап объектіде арнайы киімді жуу және дезинфекциялау орталықтандырылып жүргізіледі, қалған объектілерде кәсіпкерлік субъектісі айқындайды.

107. Объекті жұмыскерлері, тамақ өнімдерін қабылдаумен, тасымалдаумен, түсірумен, сақтаумен, өлшеп-ораумен, өткізумен айналысатын адамдар, сондай-ақ арнайы оқу орындарының оқушылары өндірістік практикадан өту алдында нормалау құжаттарына сәйкес медициналық тексеріп-қараудан өтеді. Медициналық тексеріп-қараудан, гигиеналық оқытудан өткендігі туралы белгісі және жұмысқа рұқсаты бар жеке медициналық кітапша жұмыс орнында сақталады.

108. Объектінің жұмыскерлері, тамақ өнімдерін қабылдаумен, тасымалдаумен, түсірумен, сақтаумен, өлшеп-ораумен, өткізумен айналысатын адамдар жеке гигиенаны сақтайды, қолдарының, арнайы киімі мен аяқ киімінің тазалығын бақылайды. Объектіден шығу кезінде және дәретханаға бару алдында арнайы киім шешіледі.

109. Тікелей жұмыс орындарында тамақ ішуге және темекі шегуге жол берілмейді.

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

111. Инфекциялық аурулардың әкеліну және таралу қаупі төнген жағдайда шектеу іс-шаралары, оның ішінде карантинді енгізу кезеңінде тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілерінде шектеу іс-шаралары енгізіледі және осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаға сәйкес талаптарға сай күшейтілген санитариялық-дезинфекциялық режимді сақтау қамтамасыз етіледі.

Ескерту. Қағида 111-тармақпен толықтырылды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

Сауда алаңы 50 м² дейінгі тамақ өнімінің сауда объектісінің ең аз аудандары мен үй-жайларының жиыны

- 1) сауда залы – кемінде 15 м²;
- 2) тамақ өнімін сатуға дайындау бойынша учаскесі, раковинасымен жуатын орны бар қойма – кемінде 8 м²;
- 3) персонал бөлмесі – кемінде 6 м²;
- 4) санитариялық торап – кемінде 1,5 м² (кәрізделмеген және ішінара кәрізделген елді мекендерде қолжуғышпен және ауладағы дәретханамен жабдықтауға жол беріледі).

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

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

р/с №	Үй-жайлар	Жылдың салқын мезгілі үшін ауаның рұқсат етілетін температурасы, °С	Ауа алмасу жиілігі немесе үй-жайдан шығарылатын ауаның мөлшері	
			ішке сору	сыртқа тарту
1	2	3	4	5
1.	Ауданы 400 м ² және одан аз сауда объектілерінің тамақ өнімдерін өткізетін сауда залдары***	+16	-	1
2.	Ауданы 400 м ² артық сауда объектілерінің тамақ өнімдерін өткізетін сауда залдары***	+16	есептеу бойынша	
3.	Шабу орны	+ 10	3	3
4.	Жүк түсіру үй-жайлары	+ 10	есептеу бойынша	
5.	Тамақ өнімдерін сатуға дайындауға арналған үй-жайлар (бөлек үй-жайда орналасқан жағдайда), жинақтау, қабылдау үй-жайлары	+ 16	2	1

6.	Қ о й м а л а р (салқындатылмайтын):			
	нан, кондитерлік бұйымдар;	+ 16	-	0,5
	2) гастрономия, балық, сүт, жемістер, көкөністер, тұздалған өнімдер, шараптар, сусындар;	+ 8	-	2
	3) аяқ киім, парфюмерия, тұрмыстық химия тауарлары, химикаттар;**	+ 16	-	2
	4) өзге де тауарлар**	+ 16	-	0,5
7.	Жаңа тамақ өнімін көрсететін үй-жайлар (жеке үй-жайда орналасқан кезде)	+ 16	2	2
8.	Үтіктеу орны	+ 16	есептеу бойынша	
9.	Қоқысқа арналған камералар (жылытылмайтын)	-	-	1
10	Қағаз қалдықтарын механикалық сығуға арналған үй-жайлар	+ 16	-	1,5
11	Қаптау материалдары мен мүкәммалды сақтауға арналған үй-жай	+ 16	-	1
12	Айырбасталатын қордың контейнерлерін сақтау	-	-	1
13	Ыдысты сақтау	+ 8	-	1
14	Жуу мүкәммалын, жуу құралдарын сақтау	+ 16	-	1,5
15	Киім –кешек бөлмесі	+ 18	-	0,5
16	Салқындатылатын камералар*:			
	1) ет, жартылай фабрикаттар, гастрономия, балық;	- 2	-	-
	2) жемістер, көкөністер, кондитерлік бұйымдар, сусындар;	+ 4	4	4
	3) балмұздақ, тұшпара;	- 15	-	-
	4) тамақ қалдықтары	+ 2	-	10
17	Ауамен салқындатылатын салқындату камераларының машина бөлімшелері	+ 5	есептеу бойынша	
18	Сумен салқындатылатын салқындату камераларының машина бөлімшелері	+ 5	2	3
19	Кеңсе үй-жайлары, персонал бөлмесі, бас касса, күзет үй-жайы, АБЖ-ның тірек пункті	+ 18	-	1
20	Гардероб, қосалқы бөлме, персонал үшін тамақтану объектілері, персоналға арналған бөлме	+ 16	-	1
21	Сатып алушыларға арналған қоғамдық дәретханалар және персоналға арналған дәретханалар	+ 16	-	1 унитазға 50 м ³ /сағ

22	Себезгі бөлмелері	+ 25	-	5
23	Профилактория бөлмесі (дүкен жерасты қабаттарда орналасқан кезде)	+ 20	-	бір адамға 60 м ³ /сағ
24	Тапсырыстарды қабылдау және беруге арналған үй-жайлар	+ 16	-	1

Ескертпе:

* Салқындату камералары үшін есепті температура жылдың барлық кезеңіне қабылданған;

** Химиялық, синтетикалық немесе өзге де иісті заттары бар қоймаларда, сондай-ақ тауарларды сатуға дайындайтын үй-жайларды қойма алаңына орналастырған кезде және тұрақты жұмыс орындары болған кезде ішке сорылатын ауаны беру көзделеді (тұрақты жұмыс істейтіндер үшін – 1 жұмыс орнына 60 м³/сағ. есебінен);

*** Қосымша қызмет көрсететін үй-жайларды сауда залында орналастырған кезде ауаның есепті температурасы мен ауа алмасу жиілігі сауда залдары үшін көрсетілгеннен төмен қабылданбайды.

Кафетерий, шырын барлары, тамақтану объектілері, аспаздық цехтар үшін, оның ішінде олардың қосалқы үй-жайлары үшін – есепті ауа температурасы мен ауа алмасу жиілігі нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес қабылданады.

Қоғамдық тамақтану объектілері үшін ауаның есепті температурасы мен ауа алмасу жиілігі нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес қабылданады.

1. Бөлшек сауда объектілерінің үй-жайларын жерасты қабаттарда орналастырған кезде сауда залдарында бір адамға кемінде 30 м³/сағ., ал қызметтік-тұрмыстық үй-жайларда – бір адамға кемінде 60 м³/сағ. ауа алмасуы бар механикалық ішке сору-сыртқа тарту желдеткіші жүйелері көзделеді.

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

3. Сауда залдарында плюс 10 °С ауа температурасында кезекші жылыту қамтамасыз етіледі.

"Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 3-қосымша

Шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңінде тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

Ескерту. Қағида 3-қосымшамен толықтырылды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

1. Кіреберісте, сауда залдарының холлында, әрбір 50-100 м сайын дәліздерде, лифттеріне, санитариялық тораптарға кіреберісте тері антисептигі бар санитайзерлер орнатылады.

2. Ғимаратта және базар аумағында персонал, сатушылар мен келушілер медициналық маскаларда, сатушылар – маскаларда және қолғапта болуы жүзеге асырылады.

3. Базар әкімшілігі санитариялық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуын бақылауды қамтамасыз етуге (температураны өлшеу, персоналға нұсқау беру, жеке қорғаныш құралдарын уақтылы ауыстыру, дезинфекциялау, жуу және антисептикалық құралдардың қажетті қорын қадағалау, нұсқаулық жүргізу журналын жүргізу, маскалар мен сулықтарды кәдеге жарату, жабдықтар мен мүкәммалды өңдеу, үй-жайларды жинау) жауапты адамды тағайындайды.

4. Базардың әкімшілігі:

1) базарға кіреберісте (ресепшин, күзет пункті) қызметкерлер мен сатушыларды бақылауды (жай-күйін сұрау және термометрия);

2) жеке қорғаныш құралдарының (маскалар, қолғаптар), қолға арналған антисептиктердің, дезинфекциялау құралдарының азаймайтын қорының болуын;

3) қызметкерлер арасында жеке/өндірістік гигиена ережелерін сақтау және олардың мүлтіксіз сақталуын бақылау қажеттілігі туралы нұсқама өткізуді;

4) санитариялық тораптарда жеке гигиена құралдарының (сұйық сабын, антисептиктер) болуын;

5) халыққа (келушілермен тікелей байланысы бар персонал мен сатушылар) маскамен, бір рет қолданылатын қолғаптармен ауысымына кемінде екі рет ауыстыруға жататын және қолды антисептиктермен өңдеу бүтіндігі бұзылған кезде қызмет көрсетуін;

6) іргелес аумақты таза ұстауды, қоқысты уақытында шығаруды, аптасына 1 рет "санитариялық" күнін өткізуді;

7) желдету режимін сақтауды қамтамасыз ете отырып, үй-жайлардың ішінде профилактикалық тексеру (сүзгілерді ауыстыруды, ауа өткізгіштерді дезинфекциялауды қоса алғанда) жүргізе отырып, желдету жүйелері мен ауаны баптау жүйелерінің үздіксіз жұмысын;

8) үй-жайларды жинауға, персоналдың қолын өңдеуге, тыныс алу ағзаларын жеке қорғау құралдарына арналған дезинфекциялау және жуу құралдарының азаймайтын (кемінде бес күндік) қорын;

9) сатып алушылар арасында кемінде бір метр әлеуметтік қашықтықтың сақталуын бақылауды қамтамасыз етеді.

5. Бір уақытта қызмет көрсетілетін келушілердің санын шектей отырып, 5 адамнан артық кезекте тұруға жол берілмейді.

6. Жинау мүкәммалы (шелектер, щеткалар, шүберектер) пайдаланғаннан кейін жуылады және арнайы бөлінген орындарда сақталады.

7. Әрбір 2 сағат сайын келушілерге арналған үй-жайларда жұмыс орындарын желдету жүргізіледі.

8. Өндірістік және тұрмыстық үй-жайларды вирулицидті әсер ететін құралдармен дезинфекциялай отырып, ылғалды жинау есік тұтқаларын, ажыратқыштарды, тұтқаларды, сүйеніштерді, байланыс беттерін (жабдықтарды, мүкәммалды, үстелдерді, орындықтарды), жалпы пайдаланылатын орындарды (киім ілетін орындар, тамақ ішетін, демалатын бөлмелер, санитариялық тораптар) міндетті түрде дезинфекциялай отырып, күніне кемінде 2 рет жүргізіледі.

9. Дезинфекциялау құралдары дайындаушының қаптамасында, балалардың қолы жетпейтін, арнайы бөлінген құрғақ, салқын және қараңғы жерде тығыз жабылып сақталады. Дезинфекциялау іс-шараларын және кездейсоқ улану кезіндегі алғашқы көмекті жүргізу кезіндегі сақтық шаралары әрбір нақты дезинфекциялау құралы үшін оларды қолдану жөніндегі нұсқаулықтарда жазылған.