

**Өсімдіктер карантині саласында пайдаланылатын патогенді және өнеркәсіптік микроорганизмдердің жұмыс коллекцияларын қалыптастыру, жүргізу және күтіп-бағу қағидаларын бекіту туралы**

Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2022 жылғы 25 қарашадағы № 387 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2022 жылғы 30 қарашада № 30862 болып тіркелді.

      "Өсімдіктер карантині туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 7-бабы 1-тармағының 8-2) тармақшасына және "Қазақстан Республикасының биологиялық қауіпсіздігі туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 24-бабы 2-тармағына сәйкес БҰЙЫРАМЫН:

      1. Қоса беріліп отырған Өсімдіктер карантині саласында пайдаланылатын патогенді және өнеркәсіптік микроорганизмдердің жұмыс коллекцияларын қалыптастыру, жүргізу және күтіп-бағу қағидалары бекітілсін.

      2. Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрлігінің Агроөнеркәсіптік кешендегі мемлекеттік инспекция комитеті заңнамада белгіленген тәртіппен:

      1) осы бұйрықтың Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелуін;

      2) осы бұйрық ресми жарияланғаннан кейін оның Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрлігінің интернет-ресурсында 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*
 |
*Е. Карашукеев*
 |

      "КЕЛІСІЛДІ"

      Қазақстан Республикасы

      Денсаулық сақтау министрлігі

      "КЕЛІСІЛДІ"

      Қазақстан Республикасы

      Төтенше жағдайлар министрлігі

      "КЕЛІСІЛДІ"

      Қазақстан Республикасы

      Ұлттық қауіпсіздік комитеті

      "КЕЛІСІЛДІ"

      Қазақстан Республикасы

      Ішкі істер министрлігі

|  |  |
| --- | --- |
|   | Қазақстан РеспубликасыныңАуыл шаруашылығы министрі2022 жылғы 25 қарашадағы№ 387 бұйрығыменбекітілген |

 **Өсімдіктер карантині саласында пайдаланылатын патогенді және өнеркәсіптік микроорганизмдердің жұмыс коллекцияларын қалыптастыру, жүргізу және күтіп-бағу қағидалары**

 **1-тарау. Жалпы ережелер**

      1. Осы Өсімдіктер карантині саласында пайдаланылатын патогенді және өнеркәсіптік микроорганизмдердің жұмыс коллекцияларын қалыптастыру, жүргізу және күтіп-бағу қағидалары (бұдан әрі – Қағидалар) "Өсімдіктер карантині туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 7-бабы 1-тармағының 8-2) тармақшасына, "Қазақстан Республикасының биологиялық қауіпсіздігі туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 24-бабы 2-тармағына сәйкес әзірленді және өсімдіктер карантині саласында пайдаланылатын патогенді және өнеркәсіптік микроорганизмдердің жұмыс топтамаларын қалыптастыру, жүргізу және күтіп-бағу тәртібін айқындайды.

      2. Осы Қағидаларда мынадай негізгі ұғымдар пайдаланылады:

      1) микроорганизм штамы – белгілі бір биологиялық қасиеттері бар микроорганизм түрінің біртекті дақылы;

      2) патогенді және өнеркәсіптік микроорганизмдердің жұмыс коллекциясы (бұдан әрі – жұмыс коллекциясы) – патогенді биологиялық агенттермен жұмыс істеуді жүзеге асыратын субъект ғылыми, өндірістік, диагностикалық және зерттеу мақсаттарында құратын патогенді және (немесе) өнеркәсіптік микроорганизмдер штамдарының және (немесе) патогендер коллекциясы;

      3) референттік (эталондық) штамм – таксономиялық қасиеттерді салыстыру мақсатында үлгі ретінде пайдаланылатын микроорганизм штамы;

      4) табиғи штамм – адамдардан және табиғи орта компоненттерінен (жануарлар, өсімдіктер, су, топырақ, ауа) оқшауланған (бөліп шығарылған) микроорганизм штамы;

      5) тест-штамм (бақылау) – зертханалық зерттеулердің сапасына бақылау жүргізу кезінде пайдаланылатын штамм (қоректік орталарды, препараттарды бақылау, зертханалық әдістердің дұрыстығын растау, стандарттауды талап ететін зерттеулер нәтижелерін түсіндіру);

      6) штамм-имитатор – сыртқы және зертханаішілік сапаны бағалауды жүргізу кезінде оқыту үшін пайдаланылатын микроорганизмнің вируленттілігі әлсіреген микроорганизм штамы.

      3. Жұмыс коллекцияларында мыналар бар:

      1) референттік (эталондық) штамдар;

      2) тест-штамдар (бақылау);

      3) имитатор штамдар;

      4) табиғи штамдар.

      Патогенді биологиялық агенттермен жұмыс істейтін субъектінің жұмыс коллекциясы патогенді және өнеркәсіптік микроорганизмдердің ұлттық коллекциясына одан әрі сақтау үшін сәйкестендіру рәсімін жүргізу қажет болатын микроорганизмдердің штамдарын қосымша қамтиды.

      4. Жұмыс коллекциясына орналастырылғанға дейін микроорганизм штамына жеке нөмір беріледі.

      Микроорганизм штамына берілген жеке нөмір оны беру кезінде өзгермейді және ол микроорганизм штамының паспортында, тіркеу және есепке алу журналдарында көрсетілген кезде есепке алынатын сәйкестендіру үшін қызмет етеді.

      Микроорганизм штамы жоғалған, жойылған және есептен шығарылған кезде оның жеке нөмірін басқа микроорганизмнің штамына беруге жол берілмейді.

      5. Жұмыс топтамасын пайдалану процесінде нәтижесінде төтенше жағдай туындауы мүмкін штаттан тыс жағдайларда (апат, зілзала, рұқсатсыз алып шығу, жоғалту, ұрлау) патогенді биологиялық агенттермен жұмыс істеуді жүзеге асыратын субъект оқиға орнын қорғау, оқшаулау және салдарларын жою, іздестіруді ұйымдастыру бойынша шаралар қабылдау үшін ұлттық қауіпсіздік органдарын, ішкі істер органдарын, биологиялық қауіпсіздік саласындағы, азаматтық қорғау саласындағы уәкілетті органдарды, халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органды дереу хабардар етеді.

 **2-тарау. Өсімдіктер карантині саласында пайдаланылатын патогенді және өнеркәсіптік микроорганизмдердің жұмыс коллекцияларын қалыптастыру тәртібі**

      6. Жұмыс коллекциясына сәйкестендіру рәсімінсіз бактериялар мен төменгі сатыдағы саңырауқұлақтар микроорганизмдерінің штамдары, оның ішінде ауыл шаруашылығы үшін ғылыми-практикалық маңызы бар және паспортында олардың толық қасиеттері айқындалған және мынадай санаттарға жіктелген адамдар, жануарлар мен өсімдіктер үшін қауіпті болып табылмайтын генетикалық түрлендірілген микроорганизмдер штамы орналастырылады:

      1) референттік (эталондық) штамдар;

      2) тест-штамдар (бақылау);

      3) имитатор-штамдар.

      7. Табиғи штамдарды жұмыс коллекциясына орналастыру оларды сәйкестендіру мақсатында жүргізіледі.

      8. Патогенді биологиялық агенттермен жұмыс істеуді жүзеге асыратын субъект осы Қағидалардың 6-тармағында көрсетілген микроорганизм штамдарын сатып алу үшін осы микроорганизм штамдарын жеткізушімен олардың бар-жоғы, сатып алу және жеткізу шарттары туралы кейіннен шарт жасай отырып, келіссөздерді (хат алмасуды) жүзеге асырады.

      9. Жұмыс топтамаларын қалыптастыру оның қасиеттері туралы толық мәліметтерді қамтитын микроорганизм штамының паспорты негізінде жүзеге асырылады.

      10. Жұмыс коллекцияларын құру кезінде мынадай талаптардың сақталуы қажет:

      1) микроорганизм штамы тасымалдау кезінде тиісті температуралық режимді сақтай отырып (температуралық датчиктермен немесе басқа да құрылғылармен расталады) лиофилизацияланған, мұздатылған немесе культивацияланған күйде ұсынылады;

      2) микроорганизм штамы бар ампулалар (флакондар), пробиркалар тұмшаланып тығындалады және микроорганизм штамының атауы, себу немесе кептіру күні бар заттаңбалармен жарақталады.

      11. Жұмыс коллекцияларын қалыптастыру кезінде табиғи штамдар оларды жұмыс коллекциясына орналастырғанға дейін микроорганизм штамының бастапқы паспортында көзделген негізгі қасиеттерін тексеру рәсімінен өтеді.

      12. Микроорганизм штамының паспортын, қаптаманың бүтіндігін, ыдыстардың қанағаттанарлық жай-күйін және олардың санының қоса берілген құжаттамаға сәйкестігін қоса алғанда, орналастырылатын микроорганизм штамына арналған құжаттама болған кезде, сатып алынған микроорганизм штамдары мен табиғи штамдар осы Қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес нысан бойынша микроорганизм штамдарын тіркеу журналында тіркеледі.

      13. Жіберілетін микроорганизм штамының паспортын, қаптаманың бүтіндігін, ыдыстардың қанағаттанарлық жай-күйін және олардың санының қоса берілген құжаттамаға сәйкес еместігін қоса алғанда, құжаттама оған сәйкес келмеген кезде, алушы микроорганизм штамына қоса берілетін құжаттаманы тиісінше ресімдеу немесе микроорганизм штамын жою қажеттігі туралы шешім қабылдайды және жөнелтушінің мекенжайына тиісті хабарлама жібереді.

 **3-тарау. Өсімдіктер карантині саласында пайдаланылатын патогенді және өнеркәсіптік микроорганизмдердің жұмыс коллекцияларын күтіп-бағу тәртібі**

      14. Жұмыс коллекциясына орналастырылған микроорганизм штамдарының сақталу мерзімдері:

      1) ғылыми қызығушылық тудыратын микроорганизм штамдары үшін – оларды қосымша зерделеу үшін қажетті, бірақ орналастыру күнінен бастап 12 айдан аспайтын мерзімдерде;

      2) осы Қағидалардың 6-тармағында көрсетілген микроорганизм штамдары үшін – тиісті жұмыстарды жүргізу үшін қажетті мерзімдерде.

      15. Табиғи штамдарды сәйкестендіру нәтижелері бойынша патогенді биологиялық агенттермен жұмыс істеуді жүзеге асыратын субъект патогенді және өнеркәсіптік микроорганизмдердің ұлттық коллекциясына сақтауға беру немесе жою жөнінде шешім қабылдайды.

      Сәйкестендіру қорытындылары бойынша белгіленген қосымша деректер микроорганизм штамының паспортына енгізіледі.

      16. Жұмыс коллекциясына орналастырылған микроорганизмдер штамдарына патогенді биологиялық агенттермен жұмыс істейтін субъектінің жауапты қызметкері осы Қағидаларға 2-қосымшаға сәйкес нысан бойынша сақтау картасын толтырады және сақтаудың оңтайлы тәсілін таңдауды жүзеге асырады.

      17. Микроорганизмдер штамдарын сақтау "Ықтимал қауіпті химиялық заттарды пайдаланатын зертханаларға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 15 қазандағы № ҚР ДСМ-105 бұйрығына (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 24809 болып тіркелген) (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) сәйкес жүзеге асырылады.

      Ескерту. 17-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 27.03.2024 № 111 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

      18. Микроорганизм штамын сақтауға жауапты адамдар күн сайын сақтау температурасын бақылайды.

      19. Микроорганизм штамын сақтау паспортқа, сақтау картасына және қайта себу кестесіне сәйкес жүргізіледі, онда егістіктің кезеңділігі де көрсетіледі.

      20. Жауапты мамандар сақтау картасы мен қайта себу кестесіне сәйкес жаңартылуы тиіс микроорганизм штамдарын анықтайды, олардың қозғалысын есепке алу жөніндегі құжаттаманы жүргізеді.

      21. Жаңарту жұмыстары жеке бокста жүргізіледі, онда зерттеу кезінде басқа патогенді микроорганизмдермен жұмыстар жүргізілмейді.

      22. Микроорганизмдер штамдарын жаңартуға жауапты мамандар микроорганизмдер штамдарын алады, паспорттық және қолда бар құжаттық сипаттамалармен танысады.

      23. Микроорганизмдердің штамдарын жаңартуға жауапты маман оның қозғалысын есепке алу жөніндегі құжаттаманы жүргізеді, себу мақсатында микроорганизмі бар ыдысты ашу немесе осы Қағидаларға 3-қосымшаға сәйкес нысан бойынша жою актісін ресімдейді және жаңарту нәтижелері бойынша осы Қағидаларға 4-қосымшаға сәйкес нысан бойынша зерттеу хаттамасын жасайды.

      24. Лиофилизацияланған (кептірілген) микроорганизмді ампулалар мен дәнекерленген пробиркалардан жасалған реактивациялау биологиялық қауіпсіздік шкафында жүргізіледі.

      25. Микроорганизм штамдарының жұмыс коллекциясынан орын ауыстыруына мынадай жағдайларда жол беріледі:

      1) патогенді және өнеркәсіптік микроорганизмдердің ұлттық коллекцияларына сақтауға немесе уақытша сақтауға жіберген кезде;

      2) референс-зертханаларға беру кезінде.

      26. Микроорганизмдер штамдарын жұмыс коллекциясынан беру патогенді биологиялық агенттермен жұмыс істеуді жүзеге асыратын субъектінің бірінші басшысының жазбаша рұқсаты бойынша жүзеге асырылады.

      27. Микроорганизмдердің штамдарын жұмыс коллекциясынан беру және тасымалдау Санитариялық қағидаларға сәйкес жүзеге асырылады.

      Патогенді биологиялық агенттермен жұмыс істеуді жүзеге асыратын субъект патогенді биологиялық агенттерді тасымалдауды жоспарлау кезінде авариялық жағдайдағы іс-қимыл жоспарын әзірлейді және үш жұмыс күні ішінде азаматтық қорғау саласындағы уәкілетті органның аумақтық бөлімшесіне авариялық жағдайдағы іс-қимыл жоспарының көшірмесін және қозғалыс маршруттарын қоса бере отырып, патогенді биологиялық агенттерді тасымалдау туралы хабарлайды.

      28. Жұмыс коллекцияларындағы микроорганизмдердің штамдары:

      1) олардың телнұсқалары патогенді және өнеркәсіптік микроорганизмдердің ұлттық коллекциясына сақтауға жіберілген;

      2) оларды орындау үшін жұмыс коллекциясына орналастырылған микроорганизмдер штамдарымен жұмыстар аяқталған;

      3) тазалық пен өміршеңдік талаптарына сәйкес келмеген;

      4) осы Қағидалардың 14-тармағында көзделген микроорганизмдер штамдарын сақтау мерзімдері өткен кезде жойылуы тиіс.

      29. Микроорганизмдер штамдарын жою кезінде осы Қағидаларға 5-қосымшаға сәйкес нысан бойынша микроорганизм штамын жою туралы акт жасалады. Тиісті өзгерістер есепке алу журналына енгізіледі.

 **4-тарау. Өсімдіктер карантині саласында пайдаланылатын патогенді және өнеркәсіптік микроорганизмдердің жұмыс коллекцияларын жүргізу тәртібі**

      30. Жұмыс коллекцияларында осы Қағидаларға 6-қосымшаға сәйкес нысан бойынша микроорганизмдер штамдарының қозғалысын есепке алу журналында көрсетіле отырып, микроорганизмдер штамдарының қозғалысын есепке алу тұрақты негізде жүргізіледі.

      31. Объективті есепке алуды қамтамасыз ету мақсатында патогенді биологиялық агенттермен жұмыс істейтін субъект жұмыс коллекциясына жылына кемінде бір рет микроорганизмдер штамдары туралы ақпаратты өзектендіруді қамтитын түгендеу жүргізеді.

      32. Патогенді биологиялық агенттермен жұмыс істеуді жүзеге асыратын субъект тоқсан сайынғы негізде есепті тоқсаннан кейінгі айдың 15-күніне дейінгі мерзімде Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрлігінің Агроөнеркәсіптік кешендегі мемлекеттік инспекция комитетіне (бұдан әрі – уәкілетті орган) осы Қағидаларға 10-қосымшаға сәйкес нысан бойынша жұмыс коллекциясында орналастырылған микроорганизмдер штамдары туралы ақпарат (бұдан әрі – ақпарат) ұсынады.

      33. Жұмыс коллекцияларындағы микроорганизмдер штамдарының қозғалысын есепке алу туралы деректерді уәкілетті орган биологиялық қауіпсіздік саласындағы мемлекеттік ақпараттық жүйеге ақпаратты алған сәттен бастап 15 жұмыс күні ішінде енгізеді.

|  |  |
| --- | --- |
|   | Өсімдіктер карантині саласындапайдаланылатын патогендіжәне өнеркәсіптікмикроорганизмдердіңжұмыс коллекцияларынқалыптастыру, жүргізу жәнекүтіп-бағу қағидаларына1-қосымшаНысан |

 **Микроорганизмдердің штамдарын тіркеу журналы**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|
Реттік нөмірі |
Келіп түскен күні |
Микроорганизм штамы |
Дақылмен келіп түскен ыдыстардың (пробиркалар, ампулалар, сауыттар) саны |
Дақылды орналастыруға жіберген ұйым, адам |
Орналастыру мақсаты |
Қарап-тексеру нәтижесі |
|
Атауы |
Жеке нөмірі |
Атауы, лауазымы |
Ілеспе хаттың күні мен нөмірі (бар болса) |
|
1 |
2 |
3 |
4 |
5 |
6 |
7 |
8 |
9 |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Өсімдіктер карантині саласындапайдаланылатын патогендіжәне өнеркәсіптікмикроорганизмдердіңжұмыс коллекцияларынқалыптастыру, жүргізу жәнекүтіп-бағу қағидаларына2-қосымшаНысан |

 **Сақтау картасы**

      Микроорганизм штамының атауы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Микроорганизм штамының жеке нөмірі \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Микроорганизм штамын қоректік ортада сақтау:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|
Алдын ала культивациялау |
Сақтау |
Ақпарат көзі |
|
Орта, аэрация, себу әдісі (штрих, шаншу), жасы (өсу фазасы), тыныштықтағы жасушалар спораларының пайда болуына себеп болатын жағдайлар |
Сақтау температурасы |
Қайта себудің ұсынылатын мерзімдері |
Өміршеңдікті сақтаудың ең көп ұзақтығы |
Сақтау кезінде қасиеттерінің өзгеруі |
|  |  |  |  |  |  |

      Минералды майда сақтау:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|
Алдын ала культивациялау |
Сақтау |
Ақпарат көзі |
|
Орта, аэрация, себу әдісі (штрих, шаншу), жасы (өсу фазасы), тыныштықтағы жасушалар спораларының пайда болуына себеп болатын жағдайлар |
Сақтау температурасы |
Қайта себудің ұсынылатын мерзімдері |
Өміршеңдікті сақтаудың барынша көп ұзақтығы |
Сақтау кезінде қасиеттердің өзгеруі |
|  |  |  |  |  |  |

      Суда немесе сулы ерітінділерде сақтау:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|
Алдын ала культивациялау |
Сақтау |
Ақпарат көзі |
|
Орта, аэрация, себу әдісі (штрих, шаншу), жасы (өсу фазасы), тыныштықтағы жасушалар спораларының пайда болуына себеп болатын жағдайлар |
Су (ерітінді) |
Сақтау температурасы |
Қайта себудің ұсынылатын мерзімдері |
Өміршеңдікті сақтаудың ең көп ұзақтығы |
Сақтау кезінде қасиеттердің өзгеруі |
|  |  |  |  |  |  |  |

      Лиофилизацияланған (L-кептіру) күйде сақтау:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|
Алдын ала культивациялау |
Лиофилизация (L-кептіру) |
Сақтау температурасы |
|
Орта, температура, аэрация, жасы (өсу фазасы), тыныштықтағы жасушалар спораларының пайда болуына себеп болатын жағдайлар |
Қорғау ортасы |
Жасушалар концентрациясы |
Эквилибрация уақыты мен температурасы |
Лиофилизация режимі
(L-кептіру) |
Қалдық ылғалдылық |
|  |  |  |  |  |  |  |

      Төмен (Цельсий бойынша минус 20 градустан Цельсий бойынша 90 градусқа дейін) және өте төмен температурада (сұйық азот пен оның буларында) сақтау:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|
Алдын ала культивациялау |
Консервация |
Сақтау |
|
Орта, температура, аэрация, жасы (өсу фазасы), тыныштықтағы жасушалардың спораларының пайда болуына себеп болатын жағдайлар |
Консервациялауға арналған материал: суспензия агар блоктары |
Криопротектор |
Жасушалардың концентрациясы |
Эквилибрация уақыты мен температурасы |
Консервация режимі |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Өсімдіктер карантині саласындапайдаланылатын патогендіжәне өнеркәсіптікмикроорганизмдердіңжұмыс коллекцияларынқалыптастыру, жүргізу жәнекүтіп-бағу қағидаларына3-қосымшаНысан |

 **Себу немесе жою мақсатында микроорганизмі бар ыдысты ашу актісі**

      20 \_\_\_ жылғы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ №\_\_\_\_\_ Біз, төменде қол қоюшылар,

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      (лауазымы, аты, әкесінің аты (бар болса), тегі)

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      (рұқсат берушінің лауазымы, аты, әкесінің аты (бар болса), тегі)

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ рұқсатына сәйкес

      (рұқсаттың нөмірі мен күні) микроорганизмі бар

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ыдысты

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      (сыйымдылықтың атауы және саны)

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      (микроорганизм штамы түрінің атауы және жеке нөмірі, микроорганизм штамының

      саны) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ мақсатында аштық.

      (микроорганизмдерді себу немесе оны жою) Патогенді микрорганизмнің қалдықтары

      бар ыдыс (тар) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (күні) автоклавтау\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      немесе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (автоклавтау режимі)

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      (дезинфекциялық ерітіндінің атауы, оның концентрациясы, залалсыздандыру уақыты)

      батыру арқылы залалсыздандырылды. Ыдысты(тарды) ашу күні

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Жасағандар:

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      (аты, әкесінің аты (бар болса), тегі) (қолы)

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      (аты, әкесінің аты (бар болса), тегі) (қолы)

|  |  |
| --- | --- |
|   | Өсімдіктер карантині саласындапайдаланылатын патогендіжәне (немесе) өнеркәсіптікмикроорганизмдердің жұмысколлекцияларын қалыптастыру,жүргізу және күтіп-бағуқағидаларына4-қосымшаНысан |

 **Зерттеу хаттамасы**

      20 \_\_ жылғы "\_\_\_" \_\_\_\_ бастап 20 \_\_ жылғы "\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ дейін Зерттеу мақсаты

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Материалдар мен жабдықтар

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Зерттеу әдістері

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Зерттеу нәтижелері

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Қорытынды

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Орындаушылар: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      (аты, әкесінің аты (бар болса), тегі) (қолы)

      Орындаушылар: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      (аты, әкесінің аты (бар болса), тегі) (қолы) Күні:

|  |  |
| --- | --- |
|   | Өсімдіктер карантинісаласында пайдаланылатынмикроорганизмдердіңпатогенді және өнеркәсіптікмикроорганизмдерінің жұмысколлекцияларын қалыптастыру,жүргізу және күтіп-бағуқағидаларына5-қосымшаНысан |

 **Микроорганизм штамын жою туралы акт 20 \_\_\_ жылғы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ №\_\_\_**

      Біз, төменде қол қоюшылар, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      (лауазымы, аты, әкесінің аты (бар болса), тегі)

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      (рұқсат берген адамның лауазымы, аты, әкесінің аты (бар болса), тегі)

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ рұқсатына сәйкес (рұқсат

      нөмірі мен күні)

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      (түр атауы, штамм нөмірі, объектілер саны)

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      патогенді автоклавтау \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_немесе

      (автоклавтау режимі)

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      (дезинфекциялық ерітіндінің атауы, оның концентрациясы, залалсыздандыру уақыты)

      батыру арқылы, кейіннен міндетті түрде термиялық жолмен жою (кәдеге жаратумен)

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ арқылы жойдық.

      (термиялық жоюдың (кәдеге жаратудың) күні мен режимі)

      Құрастырушылар: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      (аты, әкесінің аты (бар болса), тегі) (қолы)

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      (аты, әкесінің аты (бар болса), тегі) (қолы) Күні:

|  |  |
| --- | --- |
|   | Өсімдіктер карантині саласындапайдаланылатынмикроорганизмдердіңпатогенді және өнеркәсіптікмикроорганизмдердің жұмысколлекцияларын қалыптастыру,жүргізу және күтіп-бағуқағидаларына6-қосымшаНысан |

 **Микроорганизмдер штамдарының қозғалысын есепке алу журналы**

      Басталуы 20 \_\_\_\_ жылғы "\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Аяқталуы 20 \_\_\_\_ жылғы "\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|
Реттік нөмірі |
Келіп түскен күні |
Латын транскрипциясындағы штамм атауы |
Штамның жеке нөмірі |
Бөліну көзі |
Бөлінген күні |
Бөлінген орны |
Зерттеу жүргізген адамның лауазымы, аты, әкесінің аты (бар болса), тегі |
Штамды жіберген ұйымның/құрылымдық бөлімшенің атауы |
Штамдары бар сыйымдылықтар саны |
Штамды сақтау туралы, беру немесе жою туралы белгі |
Сақтау, беру немесе жою басталған күн |
Ескерту |
|
1 |
2 |
3 |
4 |
5 |
6 |
7 |
8 |
9 |
10 |
11 |
12 |
13 |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Өсімдіктер карантині саласындапайдаланылатын патогенді жәнеөнеркәсіптікмикроорганизмдердіңжұмыс коллекцияларынқалыптастыру, жүргізу жәнекүтіп-бағу қағидаларына7-қосымшаНысан |

 **Жұмыс коллекциясында орналастырылған микроорганизмдер штамдары туралы ақпарат**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Реттік нөмірі |
Микроорганизм штамының атауы |
Штамдары бар сыйымдылықтар саны |
Ескерту |
|
Есепті кезеңнің басында |
Келіп түскені немесе жойылғаны |
Есепті кезеңнің соңында қалғаны |
|
1 |
2 |
3 |
4 |
5 |
6 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

      Орындаушы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      (аты, әкесінің аты (бар болса), тегі, лауазымы) (қолы)

      Күні:

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