

**Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм "**

**Санитарно-эпидемиологические требования к использованию для пищевых целей утиных, гусиных яиц, а также куриных яиц из неблагополучных хозяйств по инфекционным заболеваниям"**

*Утративший силу*

Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 апреля 2005 года № 203. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 16 июня 2005 года № 3672. Утратил силу приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от от 30 июня 2010 года № 476

**Сноска. Утратил силу приказом Министра здравоохранения РК от 30.06.2010 № 476.**

В соответствии с подпунктом 10) статьи 7 Закона Республики Казахстан "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемые санитарно-эпидемиологические правила и нормы "Санитарно-эпидемиологические требования к использованию для пищевых целей утиных, гусиных яиц, а также куриных яиц из неблагополучных хозяйств по инфекционным заболеваниям".

2. Комитету государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Байсеркин Б.С.) направить настоящий приказ на государственную регистрацию в Министерство юстиции Республики Казахстан.

3. Департаменту организационно-правовой работы Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Акрачкова Д.В.) направить настоящий приказ на официальное опубликование после его государственной регистрации в Министерстве юстиции Республики Казахстан.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на вице-министра здравоохранения, Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан Белоног А.А.

5. Настоящий приказ вводится в действие со дня официального опубликования.

*И.о. Министра*

**" С О Г Л А С О В А Н "**  
*Министр сельского хозяйства*

-----  
20 мая 2005 года

У т в е р ж д е н ы      п р и к а з о м  
М и н и с т р а      з д р а в о о х р а н е н и я  
Р е с п у б л и к и      К а з а х с т а н  
28 апреля 2005 года N 203

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормы  
"Санитарно-эпидемиологические требования по использованию  
для пищевых целей утиных, гусиных яиц, а также куриных яиц  
из неблагополучных хозяйств по инфекционным заболеваниям"**

**1. Общие положения**

1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормы (далее - санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к хранению, транспортировке и использованию утиных, гусиных яиц, а также куриных яиц из неблагополучных хозяйств по инфекционным заболеваниям в производстве пищевых продуктов.

2. Настоящие санитарные правила распространяются на утиные, гусиные яйца, а также куриные яйца из неблагополучных хозяйств по инфекционным заболеваниям.

3. В настоящих санитарных правилах использованы следующие термины и о п р е д е л е н и я :

- 1) меланж - замороженная смесь яичных белков и желтков;
- 2) миражные яйца - неоплодотворенные яйца, изъятые из инкубатора, являющиеся                      т е х н и ч е с к и м                      б р а к о м ;
- 3) мятый бок - яйцо с частично помятой скорлупой, без повреждения под с к о р л у п н о й                      о б о л о ч к и ;
- 4) яйцо с насечкой - яйцо с надтреснутой скорлупой;
- 5) овоскопирование - просмотр яиц путем просвечивания электрической лампочкой через специальный прибор овоскоп с целью определения изменений в яйце.

**2. Санитарно-эпидемиологические требования  
к хранению, транспортировке и использованию яиц**

4. Яйца должны собираться, храниться, упаковываться и маркироваться отдельно по видам (утиные, гусиные, куриные). Утиные и гусиные яйца должны упаковываться в отдельные ящики с надписью по трафарету "Яйца утиные", "Яйца гусиные", с указанием порядка использования. Не допускается совместная упаковка и хранение утиных, гусиных или куриных яиц с яйцами другой домашней птицы.

5. Яйца куриные из хозяйств неблагополучных по инфекционным заболеваниям собираются, упаковываются и складываются в отдельных помещениях. Упаковки маркируются надписью "Яйца куриные из хозяйства неблагополучного по инфекционному заболеванию" и транспортируются в изотермическом транспорте, отдельно от яиц полученных от здоровой птицы.

6. Каждая партия яиц из неблагополучных хозяйств должна сопровождаться ветеринарным свидетельством с указанием даты упаковки, погрузки и рекомендуемого способа использования.

7. Транспортное средство для транспортировки яиц должно иметь санитарный паспорт установленного образца, в соответствии с утвержденным приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 апреля 2004 года N 349 "Об утверждении правил выдачи, учета и ведения санитарного паспорта на транспортное средство", зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан за N 2840. Не допускается использовать транспортное средство для перевозки других продуктов.

8. Транспортное средство после каждой перевозки яиц должно подвергаться мойке и дезинфекции в соответствии с требованиями действующих нормативных правовых актов в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

9. Утиные, гусиные, а также куриные яйца из неблагополучных хозяйств допускаются использовать:

1) в хлебопекарных и кондитерских производствах для выпечки мелкоштучных изделий из теста (булочки, сдоба, сухари, печенье, пряники);

2) в сети общественного питания после предварительной варки для приготовления салатов, окрошки и других блюд.

Перед варкой должна производиться сортировка, овоскопирование и мойка яиц. Не допускается прием и использование яиц с насечкой, мятым боком, миражных и битых яиц.

10. Используемые на объектах общественного питания утиные яйца должны вариться не менее 13 минут, гусиные - не менее 14 минут, куриные не менее 10 минут.

## 11. Не допускается:

1) реализация населению утиных, гусиных, а также куриных яиц из неблагополучных хозяйств через объекты продовольственной торговли и на рынках;

2) использование утиных, гусиных и куриных яиц в сыром виде на объектах общественного питания;

3) использование утиных, гусиных, а также миражных куриных яиц из неблагополучных хозяйств для изготовления кремовых и взбивных кондитерских изделий, мороженого, майонеза, меланжа, яичных концентратов.

### **3. Санитарно-эпидемиологические требования к использованию яиц в хлебопекарных производствах**

12. В организациях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий не допускается прием и использование куриных яиц из неблагополучных хозяйств с насечкой, мятым боком, миражных и битых яиц.

13. Хранение, мойка, дезинфекция и разбивание яиц должны производиться в отдельных помещениях.

14. Для обработки яиц из неблагополучных хозяйств выделяются отдельные помещения или обработка их проводится в основных помещениях после обработки здоровых яиц с последующей мойкой и дезинфекцией инвентаря, оборудования и помещения.

15. В организациях по производству хлебобулочных и кондитерских изделий перед разбиванием яйца должны подвергаться санитарной обработке в соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам "Санитарно-гигиенические и противоэпидемические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий", утвержденным приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 31 января 2003 года N 94, зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан за N 2195.

16. Яйца разбиваются и после проверки яичной массы на запах и внешний вид переливается в тару большей емкости. Перед употреблением яичная масса процеживается через сито. Полученная масса не подлежит хранению и сразу после ее изготовления вносится в тесто.

17. Персонал, проводящий сортировку яиц не допускается к обработке яиц и приготовлению яичной массы.

18. На транспортной таре яиц должна указываться дата сортировки (число и месяц).

19. Посуда и инвентарь, используемые для хранения яиц и изготовления яичной массы, должна быть изготовлена из материалов, легко поддающихся обработке и разрешенных к применению в Республике Казахстан. Посуда и инвентарь должны маркироваться и храниться в отдельном шкафу.

20. По окончании работы столы, посуда, инвентарь должны промываться моющим раствором с добавлением 0,5 % раствором кальцинированной соды и обрабатываться дезинфицирующим средством, разрешенным к применению в Республике Казахстан (далее - дезинфицирующие средства), с последующим ополаскиванием горячей водой (с температурой не ниже плюс 45 °С. Мелкий инвентарь должен подвергаться кипячению в течение 15-20 минут или прогреванию в сухожаровом шкафу при температуре плюс 110 °С в течение 10 минут.

21. Скорлупа от сырых яиц и другие отходы должны собираться в маркированные бачки, обеззараживаться дезинфицирующими средствами и сбрасываться в мусоросборник. Баки после опорожнения должны очищаться, промываться моющим раствором и подвергаться дезинфекции.

22. После завершения работы персонал должен вымыть руки с мылом и обработать антисептическими средствами, разрешенными к применению в Республике Казахстан.

23. Смена санитарной одежды должна производиться ежедневно.

24. Стирка санитарной одежды должна производиться в прачечной или в организациях, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение. Не допускается стирка санитарной одежды на дому.