

**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*

       "СОГЛАСОВАН"

*Министр сельского хозяйства*

*Республики Казахстан*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*20 мая 2005 года*

Утверждены приказом

Министра здравоохранения

Республики Казахстан

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 определения:

      1) меланж - замороженная смесь яичных белков и желтков;

      2) миражные яйца - неоплодотворенные яйца, изъятые из инкубатора, являющиеся техническим браком;

      3) мятый бок - яйцо с частично помятой скорлупой, без повреждения под скорлупной оболочки;

      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 раздельно 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 складируются 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  0 С. Мелкий инвентарь должен подвергаться кипячению в течение 15-20 минут или прогреванию в сухожаровом шкафу при температуре плюс 110  0 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.

 © 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан» Министерства юстиции Республики Казахстан