

**О внесении дополнений и изменения в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 3 февраля 2006 года N 43 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм по объектам железнодорожного транспорта и условиям перевозки грузов"**

***Утративший силу***

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 13 февраля 2007 года № 101. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 2 марта 2007 года № 4560. 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 целях совершенствования нормативных правовых актов в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения,  **ПРИКАЗЫВАЮ:**

      1. Внести в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 3 февраля 2006 года  N 43 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм по объектам железнодорожного транспорта и условиям перевозки грузов" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под N 4104, опубликован в Бюллетене нормативных правовых актов центральных исполнительных органов и иных государственных органов Республики Казахстан, апрель 2006 года, N 5-6, ст.212) следующие дополнения и изменение:

      в  санитарно-эпидемиологических правилах и нормах "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям перевозки грузов железнодорожным транспортом", утвержденных указанным приказом:

      пункт 9 дополнить подпунктами 1) - 22) следующего содержания:

      "1) мясо, охлажденное и остывшее должно перевозиться в рефрижераторных вагонах в подвешенном состоянии на балках с крючьями так, чтобы туши, полутуши и четвертины не соприкасались между собой, с полом и стенами вагона;

      2) температура мяса говядины, баранины в толще мышц у костей при погрузке в рефрижераторные вагоны и рефрижераторные контейнеры должна быть не выше - минус 8 o С, блоков из жилованного мяса и субпродуктов мяса и птицы - минус 12 o С, блоков из мяса птицы механической обвалки и из мясной массы - минус 18 o С;

      3) окорока, грудинка, корейка и другие сырокопченые мясные изделия в безвакуумной упаковке должны иметь хорошо выраженный запах копчения, сухую, чистую, равномерно прокопченную поверхность без выхватов мяса и жира, без бахромок мяса, плесени и остатков волос. Мясокопчености должны предъявляться к перевозке с температурой от 0 o С до минус 9 o С, при общем сроке накопления и перевозки не более 20 суток;

      4) жиры животные топленые пищевые (говяжий, бараний, конский и костный) в бочках, а также уложенные в ящик в виде монолита, должны предъявляться к перевозке с температурой не выше плюс 4 o С, расфасованные в бруски, завернутые в жиронепроницаемую бумагу и уложенные в ящик;

      5) рыба мороженая, филе рыбное и филе морского гребешка, мидии, крабовые палочки, крабы, трепанги, мороженые и другие морские продукты при погрузке должны иметь температуру не выше минус 18 o С. В не замороженном виде перевозка крабовых палочек, вареных крабов и креветок не допускается;

      6) перевозка мороженой рыбы допускается только в упаковке: в ящиках, продуктовых мешках. Рыба мороженая и мороженое рыбное филе в пленочных пакетах, пачки картонные без полимерного покрытия с предварительной упаковкой рыбы в пленочные пакеты должны укладываться в ящики;

      7) рыба охлажденная должна перевозиться в рефрижераторных вагонах в ящиках или сухотарных бочках. Осетровые лососевые рыбы должны упаковываться только в ящики. Охлажденная рыба должна иметь температуру в пределах от минус 1 o С до плюс 3 o С. Дата упаковки должна указываться в накладной под наименованием груза;

      8) рыба и сельдь соленые, пряного посола и маринованные должны упаковываться в деревянные, полимерные заливные или сухотарные бочки, вместимостью не более 50 литров с мешками-вкладышами из полимерных материалов, в дощатые ящики, а расфасованные в пакеты из полимерных материалов - в ящики из гофрированного картона. Рыба и сельдь, упакованные в заливные бочки, должны заливаться тузлуком, а уложенные в тару - отжаты. Ящики должны выстилаться одним из материалов: пергаментом, подпергаментом, целлофаном или другими водонепроницаемыми материалами, разрешенными к применению в Республике Казахстан;

      9) рыба и балычные изделия горячего копчения, вяленые и другие рыботовары должны перевозиться только в таре. Перевозка рыбы и балычных изделий горячего копчения допускается только в замороженном виде. Рыба и балычные изделия горячего копчения должны перевозиться в рефрижераторных вагонах и при погрузке должны иметь температуру не выше минус 18 o С. Рыба и балычные изделия холодного копчения при погрузке должны иметь температуру, не выше 0 o С и должны перевозиться в изотермических вагонах. Лососевые и зубатка холодного копчения, а также балычные изделия холодного копчения и вяленые, должны упаковываться только в ящики. На ящиках с замороженной рыбой горячего копчения должна наноситься надпись "замороженная". На торцевых стенах ящиков с рыбой холодного копчения и вяленой, включая балычные изделия должны быть два - три круглых отверстия диаметром от 25 до 30 миллиметров";

      10) пакеты с крабовыми палочками замороженными, крабы и креветки варено-мороженые, должны упаковываться в ящики, на которых крупным шрифтом наносится надпись "замороженные". Общий срок хранения до погрузки и перевозки крабовых палочек не должен превышать 20 суток;

      11) икра лососевых рыб и нерасфасованная пробойная соленая, ястычная - должна упаковываться в заливные бочки, емкостью не более 50 литров. Икра зернистая лососевых рыб, зернистая и паюсная осетровых и пробойная соленая, расфасованная в металлические или стеклянные банки, должны укладываться в ящики;

      12) молоко и молочные продукты должны перевозиться в изотермических вагонах. Масло сливочное должно перевозиться в упакованном виде в ящиках. Масло топленое должно перевозиться в упакованном виде в деревянных бочках с вкладышами из полимерной пленки. Допускается перевозка их в стеклянных и жестяных банках, ящиках;

      13) маргарин твердый, застывшие жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные, расфасованные в бруски, завернутые в пергамент или кашированную фольгу, должны упаковываться в ящики, а нефасованные (в виде монолита) должны укладываться в ящики, выстланные пергаментом или полимерной пленкой. Маргарин твердый, застывшие жиры должны перевозиться в изотермических вагонах, а в переходный период времени при температуре не выше плюс 10 o С допускается перевозка этих грузов в крытых вагонах;

      14) майонез должен перевозиться расфасованным в стеклянную упаковку в ящиках с внутренними перегородками и прокладками. Температура майонеза при погрузке должна быть не выше плюс 4 o С и не ниже 0 o С;

      15) сыры сычужные твердые должны упаковываться в ящики. При погрузке сыры должны иметь температуру не выше плюс 4 o С, в зимний период - плюс 8 o С;

      16) мороженное должно перевозиться в рефрижераторных вагонах при температуре минус 20 o С в металлических банках, а фасованное - в коробках, контейнерах;

      17) яйца должны перевозиться в специальной ячеистой упаковке, укладываемой в ящики;

      18) в период массовых заготовок, по согласованию с грузоотправителем и грузополучателем допускается перевозка навалом в крытых вагонах позднего картофеля, свеклы столовой, арбузов, тыквы продовольственной, белокочанной капусты среднепоздних и позднеспелых сортов, а также картофеля, предназначенного для производства спирта, крахмала и патоки. Картофель для длительного хранения должна перевозиться только в таре. Плодоовощи в рефрижераторных вагонах и рефрижераторных контейнерах должны перевозиться только в таре;

      19) бананы должны перевозиться в жестком виде, с кожурой и плодоножкой зеленого цвета, достаточно развитыми плодами с типичной для вида формой и размерами. Бананы, предварительно уложенные в мешки из полимерной пленки с плотной увязкой горловины мешка, должны упаковываться в картонные коробки. Бананы должны перевозиться только в рефрижераторных секциях, во время перевозки которые должны вентилироваться при положительной температуре наружного воздуха два раза в сутки, при отрицательной - один раз в сутки;

      20) соки, нектары фруктовые и овощные, молоко и сливки стерилизованные, сметана и брынза, расфасованные в Тетра-Брик Асептик, должны формироваться в блоки из упаковок одинаковой емкости, устанавливаемых на картонный лоток и обтянуты термоусадочной пленкой. Блоки в вагонах и контейнерах должны перевозиться объединенными в пакетах на поддонах, с обтяжкой пакетов плотной полимерной термоусадочной пленкой;

      21) температура замороженных, мороженных, подмороженных и охлажденных грузов должна измеряться в момент погрузки в вагон;

      22) для лиц сопровождающих грузы должны быть предусмотрены условия для проживания и питания.";

      в пункте 14:

      слово "сырых" заменить словом "туш";

      дополнить абзацем следующего содержания:

      "после выгрузки пищевых продуктов транспортные средства должны очищаться, промываться и дезинфицироваться в специализированных промывочно-пропарочных пунктах (станциях). Допускается мойка и дезинфекция изотермических вагонов в специально оборудованном пункте мойки. Пункт мойки должен быть оснащен моечной машиной, гибкими шлангами, специальными пистолетами с горячей и холодной водой, щетками, аппаратами для дезинфекции. Наружная мойка изотермических вагонов должна проводиться щелочной водой, температура которой не должна быть ниже плюс 35 o С, с последующим ополаскиванием водой из шланга. Мойка внутри вагона должна проводиться специальными щетками, температура моющего раствора должна быть не ниже 55 o С. После окончания мойки должно проводиться ополаскивание чистой водой из шланга под давлением 1,5 атмосферы в течение 2-3 минут, просушивание и проветривание до полного удаления запаха примененных препаратов.".

      2. Комитету государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Белоног А.А.) обеспечить государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан.

      3. Департаменту организационно-правового обеспечения (Мухаметжанов Ж.М.) направить настоящий приказ после его государственной регистрации на официальное опубликование в средствах массовой информации.

      4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на вице-министра здравоохранения Республики Казахстан Омарова К.Т.

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

*Министр*

    "СОГЛАСОВАН"

Министр транспорта и

     коммуникаций

Республики Казахстан

  21 января 2007 года

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