



"Май өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламентін бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2009 жылғы 9 шілдедегі N 1043 Қаулысы. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2017 жылғы 30 қаңтардағы № 29 қаулысымен.

Ескерту. Күші жойылды – ҚР Үкіметінің 30.01. 2017 № 29 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) қаулысымен.

"Техникалық реттеу туралы" Қазақстан Республикасының 2004 жылғы 9 қарашадағы Заңына сәйкес Қазақстан Республикасының Үкіметі

Қ А У Л Ы Е Т Е Д І:

1. Қоса беріліп отырған "Май өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті бекітілсін.

2. Осы қаулы алғаш рет ресми жарияланған күнінен бастап он екі ай өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасының

Премьер-Министрі

К. Мәсімов

Қазақстан Республикасы
Үкіметінің
2009 жылғы 9 шілдедегі
N 1043 қаулысымен
бекітілген

"Май өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті

1. Қолданылу аясы

1. Осы "Май өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті (бұдан әрі - Техникалық регламент) "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Кодексіне және Қазақстан Республикасының "Техникалық реттеу туралы " 2004 жылғы 9 қарашадағы (бұдан әрі - Заң) және " Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы " 2007 жылғы 21 шілдедегі заңдарына сәйкес әзірленді және май өнімдерінің қауіпсіздігіне және оның тіршілік циклі процестеріне қойылатын талаптарды белгілейді.

Ескерту. 1-тармаққа өзгерту енгізілді - ҚР Үкіметінің 2011.01.21 № 25 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

2. Осы Техникалық регламент Кеден одағының сыртқы экономикалық қызметінің бірыңғай тауар номенклатурасының (КО СЭҚ ТН) 0209 00, 1501 00, 1502 00, 1503 00, 1504, 1506 00 000 0, 1804 00 000 0 тауарлық позициясына, 1507 10, 1508 10, 1510 00 100 0, 1511 10, 1512 11, 1512 21, 1513 11, 1513 21, 1514 11, 1514 91, 1515 11 000 0, 1515 21, 1515 50 110 0, 1515 50 190 0, 1515 90 210 0, 1515 90 290 0, 1515 90 400 0, 1515 90 590 0, 1518 00 310 0 қосалқы позициялары мен ішкі қосалқы позицияларына енетін май өнімдеріне қолданылады:

өсімдік майлары;

маргариндер;

өсімдіктен алынған сары май және өсімдіктен алынған май спредтері;

өсімдіктен алынған сары майдың және өсімдіктен алынған майдың ерітілген қоспалары;

арнайы мақсаттағы майлар (нан пісіру, аспаздық, кондитерлік майлар, сүт майының алмастырғыштары);

какао майының баламалары;

SOS-үлгісіндегі какао майын жақсартқыштар;

POP-үлгісіндегі какао майын алмастырғыштар;

темперленбейтін лауриндік емес үлгідегі какао майын алмастырғыштар және темперленбейтін лауриндік үлгідегі какао майын алмастырғыштар;

өсімдік майларының негізіндегі соустар;

майонездер, майонез соустары;

өсімдік майларынан жасалған кремдер.

Ескерту. 2-тармаққа өзгерту енгізілді - ҚР Үкіметінің 2011.01.21 № 25 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

3. Осы Техникалық регламент май өнімінің негізінде дайындалатын тамақ қоспаларына, медициналық препараттарға, жемдік және техникалық өнімдерге қолданылмайды.

4. Тұтынушылардың жаңылысуын болдырмау мақсатында май өнімі (өнім топтары) оның сипаттамаларының осы Техникалық регламенттің 4-тарауында көрсетілген белгілерге, сондай-ақ өнімнің топтары бойынша елеулі белгілерге ұқсастығын белгілеу жолымен сәйкестендіріледі.

2. Терминдер мен анықтамалар

5. Осы Техникалық регламентте Заңда пайдаланылған терминдер, сондай-ақ мынадай терминдер мен анықтамалар қолданылады:

1) арнайы мақсаттағы майлар - өнеркәсіптің түрлі салалары үшін арнайы талаптар бойынша өндірілетін дәмді-хош иісті қоспаларды және басқа да тағамдық қоспаларды қосып немесе қоспай табиғи және түрлендірілген өсімдік майларынан және (немесе оларсыз) мал майлары мен олардың қоспаларынан дайындалатын майдың массалық үлесі кемінде 98 пайыз болатын өнімдер;

2) аспаздық, кондитерлік, нан пісіру майлары - табиғи және түрлендірілген өсімдік майларынан және (немесе оларсыз) мал майлары мен олардың қоспаларынан дайындалатын, тағам өнімдерін қуыруға, вафли және салқындатқыш салмаларды, кәмпиттерді, тағам концентраттарын, глазурьлерді, ұннан жасалған және басқа да кондитерлік тағамдарды дайындауға арналған, нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіруге арналған майдың массалық үлесі кемінде 98 пайыз болатын өнімдер. Рұқсат етілген тағамдық дәмді-хош иісті қоспаларды, дәрумендерді және басқа да тағам қоспаларын қосуға рұқсат етіледі;

3) ерітілген қоспалар - толық еріту температураларына дейін қыздырылған сүт майын және (немесе) кілегейді және (немесе) сары майды және табиғи және (немесе) түрлендірілген өсімдік майларын араластыру нәтижесінде немесе тек табиғи және (немесе) түрлендірілген өсімдік майларынан немесе басқа технологиялық тәсілдермен алынған майдың массалық үлесі кемінде 99 пайыз болатын май өнімдері;

4) жұмсақ маргарин - илемді жұмсақ консистенциясы бар, плюс 10 ± 2 Цельсия градус температурасы кезінде тез жағылатын маргарин;

5) иіссіздендіру - иістендіретін және басқа ұшқыш заттарды қыздырылған буы бар вакуумда айдап шығарудың жоғары температуралы процесі;

6) какао майының баламалары - какао майымен кез келген қатынастарда үйлесімді болатын, темперирлеуді қажет ететін, какао майына ұқсас физикалық-химиялық қасиеттері және май қышқылдарының құрамы бар, тропиктен шыққан табиғи және фракцияланған майлардан және (немесе) тағамдық, дәмді-хош иісті қоспалар мен дәрумендерді қосып (немесе қоспай) түрлендірілген өсімдік майларынан дайындалған майдың массалық үлесі кемінде 99 пайыз болатын өнімдер;

7) қатты маргарин - илемді тығыз консистенциясы бар және плюс 20 ± 2 Цельсия градус температурасы кезінде өзінің пішінін сақтайтын маргарин;

8) қайта этерификациялау - катализатордың немесе ферментті препараттың қатысуымен триацилглицеридтердің май қышқылды құрамын өзгертпей майдың триацилглицеридтердегі ацилді топтарын қайта бөлу процесі;

9) қайта этерификацияланған өсімдік майлары - қайта этерификациялау процесінен өткен өсімдік майлары;

10) майонез - эмульгаторларды, тұрақтандырғыштарды, дәмді-хош иісті қоспаларды, татымдылықтарды және басқа тағамдық қоспаларды қосып

тазартылған иіссіздендірілген өсімдік майларынан, судан дайындалған жұқа дисперст, біркелкі эмульсиялық өнім;

11) май өнімі - өсімдік майлары және су, тағам қоспаларын және басқа да құрамдас бөлшектерді қосып немесе қоспай, өсімдік немесе өсімдік және мал майларының (балықтар мен теңіз сүт қоректілер майларын қоса алғанда) негізінде дайындалатын өнім;

12) маргарин - табиғи және (немесе) түрлендірілген өсімдік майларынан және (немесе оларсыз) мал майларынан және (немесе оларсыз) балық және теңіз сүт қоректілердің майларынан, сүт өнімдерін қосып (немесе қоспай) судан, эмульгаторлардан, дәмді-хош иісті және басқа да тағам қоспаларынан тұратын, массалық үлесі кемінде 20 пайыз болатын эмульсиялық май өнімі;

13) мұздату - майлы өсімдіктердің дән және жеміс қабықшаларынан майға өтетін балауыз заттарды шығару процесі. Мұздатуды тазартудың алдында немесе кейін минус 10-12 Цельсия градус температураға дейін салқындату және кейіннен осы температурада ұстап тұру жолымен жүргізеді;

14) мұздатылған өсімдік майы - төменгі температурада балауыз заттарды шығару процесіне тартылған өсімдік майы;

15) нығыздалған өсімдік майы - май шикізатын нығыздау арқылы алынған өсімдік майы;

16) нығыздау - түрлі құрылымның нығыздаулары көмегімен жүзеге асырылатын сусымалы кеуекті масса - езіндіден май сығу процесі.

17) өсімдік майы - тұқымдардан (күнбағыс, жүгері, рапс зығыр және тағы басқалар), жемістерден (пальма, зәйтүн және тағы басқалар) және тағамдық және (немесе) басқа мақсаттарға арналған майлы өсімдік дақылдарының құрамында майы бар басқа да бөліктерінен алынатын май қышқылдарының триглицеридтері және оларға ілеспелі заттардың қоспасы;

18) өсімдік майы-қоспа - түрлі қатынастардың әртүрлі май тұқымдарынан тұратын өсімдік майларының қоспасы;

19) өсімдіктен алынатын май спреды-май 15 пайыздан аспайтын сүт майы қосылған (немесе қосылмаған) табиғи және (немесе) түрлендірілген өсімдік майларынан тұратын спред;

20) өсімдіктен алынған сары май спреды - май фазасының құрамында 15 пайыздан 50 пайызға дейінгі сүт майының массалық үлесі бар спред;

21) өсімдіктен алынған сары майының ерітілген қоспалары - май фазасының құрамында 15 пайыздан 50 пайызға дейінгі сүт майының массалық үлесі бар ерітілген қоспалар;

22) өсімдіктен алынған майдың ерітілген қоспалары - май фазасы 15 пайыздан аспайтын сүт майы қосылған (немесе қосылмаған) табиғи және (немесе) түрлендірілген өсімдік майларынан тұратын ерітілген қоспалар;

23) өсімдік майларының негізінде жасалған соус - дәмге ерекше бағыт беретін және түрлі тағамдарға дәмдеуіштер ретінде қолданылатын тағамдық құрамдас бөлшектерді және тағамдық дәмдік қоспаларды, суды, сондай-ақ кесек және (немесе) ұнтақ түріндегі табиғи дәмдеуіштерді, татымдылықтарды, шөптерді, көкөністерді, жемістерді, саңырауқұлақтарды, жаңғақтарды қосып, бір немесе бірнеше тағамдық өсімдік майларының негізінде дайындалған өнім;

24) өсімдік майларының негізінде жасалған майлылығы жоғары соус-май фазасының құрамындағы өсімдік майының массалық үлесі 60 пайыз және одан жоғары болатын соус;

25) өсімдік майларының негізінде жасалған майлылығы орташа соус-май фазасының құрамындағы өсімдік майының массалық үлесі 30-дан 59,9 пайызға дейін болатын соус;

26) өсімдік майларының негізінде жасалған майлылығы төмен соус-май фазасының құрамындағы өсімдік майының массалық үлесі 30 пайыздан кем болатын соус;

27) өсімдік майларынан жасалған крем - сүт немесе өсімдік ақуыздарын қосып, сондай-ақ тағамдық мақсаттарға арналған табиғи жемістерді, шырындарды, татымдылықтарды, тағамдық қоспаларды қосып (немесе қоспай) өсімдік майларының негізінде жасалған эмульсиялық өнім;

28) өсімдік майларын түрлендіру - сутектендіру, қайта этерификациялау, фракциялау процестерінің немесе олардың комбинациялары көмегімен өсімдік майларын химиялық, биохимиялық немесе физикалық өзгерту;

29) POP-үлгісіндегі какао майын алмастырғыштар (POP өнімде 2-олеодипальмитиннің бар болуын көрсетеді) - негізгі құрамдасы 2-олеодипальмитин болып табылатын какао майымен ішінара үйлесімділігі бар (кемінде 25 пайыз), темпериленуді қажет ететін, тропиктен шыққан табиғи және фракцияланған майлардан және (немесе) тағамдық, дәмді-хош иісті қоспалар мен дәрумендерді қосып (немесе қоспай) түрлендірілген өсімдік майларынан дайындалатын майдың массалық үлесі кемінде 99 пайыз болатын өнімдер;

30) салқындай сығылған май - майдың табиғатын өзгертпестен, тек механикалық рәсімдермен, мысалы сығып және нығыздап, қыздырмай алынған майлар;

31) спред — жалпы майдың массалық үлесі кемінде 39 пайыз болатын, илемді консистенциялы, сүт майынан және (немесе) кілегейден, және (немесе) сары май мен табиғи және (немесе) түрлендірілген өсімдік майларынан, немесе эмульгаторларды, дәмді-хош иісті және басқа да тағамдық қоспаларды қосып немесе қоспай, тек табиғи және (немесе) түрлендірілген өсімдік майларынан жасалатын эмульсиялық май өнімі;

32) сутектендіру - өсімдік майларының құрамына енетін триацилглицеридтердің қанықтырылмаған май қышқылдарының шексіз байланыстары катализаторының қатысуымен сутегімен жартылай немесе толық қанықтыру процесі;

33) сутектендірілген өсімдік майлары - сутектендіру процесінен өткен өсімдік майлары;

34) сүт майын алмастырғыштар - тағам өнімдерінде сүт майын ішінара немесе толық алмастыруға арналған табиғи және түрлендірілген өсімдік майларынан және (немесе оларсыз) мал майлары мен олардың қоспаларынан дайындалатын майдың массалық үлесі кемінде 98 пайыз болатын өнімдер. Тағамдық, дәмді-хош иісті қоспалар мен дәрумендерді қосуға рұқсат етіледі;

35) сұйық маргарин - сұйық консистенциялы және нақты мақсаттағы сұйық маргаринге көзделген температурада біркелкі эмульсияның қасиеттерін сақтайтын маргарин;

36) сығынды өсімдік майы — май шикізатынан алынған еріткіштердің көмегімен алынған өсімдік майы;

37) SOS-үлгісіндегі какао майын жақсартқыштар (SOS-өнімде 2-олеодистеариннің бар болуын көрсетеді) — негізгі құрамдасы 2-олеодистеарин болып табылатын, какао майымен кез келген қатынастарда үйлесімділігі жоғары болатын, темперирлеуді қажет ететін, тропиктен шыққан табиғи және фракцияланған майлардан және (немесе) тағамдық, дәмді-хош иісті қоспалар мен дәрумендерді қосып (немесе қоспай) түрлендірілген өсімдік майларынан дайындалатын майдың массалық үлесі кемінде 99 пайыз болатын өнімдер;

38) тазарту - сутектендіру, нейтралдау, жуу, кептіру, ағарту, сүзу, мұздату, иіссіздендіру операцияларын немесе олардың кейбіреулерінің жиынтығын қамтитын өсімдік майларын оларға ілеспе қоспалардан тазарту процесі;

39) тазартылмаған өсімдік майы - ұсақ және ірі тұнбадан тазартылған, бірақ тазарту немесе олардың бірнеше жиынтығы бойынша операциялардың толық циклінен өтпеген өсімдік майы;

40) тазартылған өсімдік майы - тазарту сатысының толық немесе ішінара циклі бойынша тазартудан өткен өсімдік майы;

41) тазартылған иіссіздендірілген өсімдік майы - тазартылған, иіссіздендіру процесінен өткен өсімдік майы;

42) темперленбейтін лауриндік емес үлгідегі какао майын алмастырғыштар - темперлеуді қажет етпейтін, тағамдық, дәмді-хош иісті қоспалар мен дәрумендерді қосып (немесе қоспай), құрамындағы лаурин қышқылы 1 пайыздан аспайтын түрлендірілген өсімдік майларының негізінде өндірілетін майдың массалық үлесі кемінде 99 пайыз болатын өнімдер;

43) темперленбейтін лауриндік үлгідегі какао майын алмастырғыштар - темперлеуді қажет етпейтін, тағамдық қоспаларды және басқа құрамдас бөлшектерді қосып (немесе қоспай), құрамындағы лаурин қышқылы кемінде 40 пайыз болатын түрлендірілген өсімдік майларының негізінде дайындалатын майдың массалық үлесі кемінде 99 пайыз болатын өнімдер;

44) түрлендірілген өсімдік майлары - түрлендіру (генді түрлендіруден басқа), сутектендіру, қайта этерификациялау процестеріне, фракциялануға ұшыраған өсімдік майлары;

45) тікелей сығылған май - майдың табиғатын өзгертпестен, тек механикалық рәсімдермен, мысалы сығып және нығыздап, сондай-ақ қыздырып алынған майлар;

46) фракциялау - өсімдік майларын әртүрлі еру температурасында термомеханикалық жолмен фракцияларға бөлу.

47) фракцияланған өсімдік майлары - фракциялану процесінен өткен майлар;

48) хош иісті және (немесе) өсімдік қоспалары бар өсімдік майы - дәмді-хош иісті қоспалар қосылған және (немесе) табиғи өсімдік сығындылары, май сығындылары қосылған өсімдік майы;

49) экстракция — май шикізатын ұшқыш еріткіштермен өңдеу кезінде өсімдік майын алу процесі.

3. Қауіптілікті (тәуекелдерді) бағалау

6. Адам денсаулығының қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін азайтылатын май өнімдерінің өмірлік циклінің процесінде пайда болатын қауіпті (тәуекелді) факторларға мыналар жатады: уытты элементтер, микоуыттар, пестицидтер, радионуклидтар, тағамдық қоспалар құрамының артуы, өнімнің механикалық және микробиологиялық ластануы.

7. Ықтимал тәуекелдер май өнімдерінің өмірлік циклінің мынадай сатылары (процестері) кезінде пайда болады:

1) май өнімін әзірлеу (жасау);

2) қойма, өндірістік үй-жайларды, машиналарды, жабдықтарды, көлік құралдарын, қосалқы материалдарды өндіріске дайындау;

3) май және қосалқы шикізаттарды, оның ішінде өндіріске тағамдық қоспаларды және құрамдас бөлшектерді қабылдау мен дайындау;

4) май өнімін өндіру (дайындау);

5) сақтау, тасымалдау, сату.

8. Май өнімдерін осы Техникалық регламенттің талаптарына сәйкестендіру мақсатында май өнімдерін өндіру саласындағы шаруашылық қызметке

қатысушылар мынадай қағидаттарға негізделген өндірістік бақылау жүйесін ұйымдастырады, қолданады және қолдайды:

1) осы Техникалық регламенттің талаптарына сай емес май өнімдерін айналымға шығаруға әкеп соқтыруы мүмкін өндіріс процесіндегі кез келген қауіпті анықтау;

2) осы Техникалық регламентке сәйкес анықталған қауіптің алдын алу немесе жою үшін бақылауды қажет ететін өндіріс процесіндегі өлшемдік бақылау нүктелерін анықтау;

3) өлшемдік бақылау нүктелерінде анықталатын және бақыланатын көрсеткіштердің шекті мәндерін белгілеу;

4) өлшемдік бақылау нүктелерінде бақыланатын көрсеткіштердің мониторингін жүргізу;

5) белгіленген қауіпсіздік көрсеткіштері ауытқыған жағдайда іс-әрекеттер тәртібін белгілеу;

6) тиісті қауіпсіздік шараларын қолдануды бекітетін құжаттаманы жүргізу. Көрсетілген құжаттаманы шаруашылық қызметке қатысушы май өнімінің жарамдылық мерзімінен екі ай асатын мерзім ішінде сақтайды.

4. Май өнімін сәйкестендіру

9. Май өнімін сәйкестендіру оған жазылған таңбалауды және (немесе) ілеспе құжаттаманы пайдалана отырып, ондағы сәйкестендіру белгілерінің бар болуына көзбен көріп тексеру арқылы жүргізіледі.

10. Сәйкестендіру май өнімдерінің органолептикалық және физикалық-химиялық талдаулардың әдістері ретінде, сондай-ақ өнімді бұрмалауды анықтауға мүмкіндік беретін, оның ішінде физикалық-химиялық (өсімдік майларында эрук қышқылын анықтау, май қышқылдарының май-қышқыл құрамын және транс-изомерлерін анықтау) әдістер де пайдаланылатын кешенді бағалау сипатында болуы тиіс.

11. Тағамдық май өнімдерін бұрмалау түрлері:

1) өсімдік майларын, маргарин және майонез өнімдерін түр-түрлілік бұрмалау - қымбат және бағалы майларды (зәйтүн, жүгері) арзан маймен (соя, рапс) алмастыру, іс жүзіндегі рецептік құрамның берілген құрамға сәйкессіздігі не айрықша сапалы өнімді алмастыру және қарапайым май өнімін белгілеу;

2) сапалы бұрмалау - неғұрлым аз тазартылған майларды пайдалану, сүт майын өсімдік майларымен алмастыру.

12. Нақты май өнімін сәйкестендіруді жүргізу нәтижелері талданады және сәйкестендіруді жүргізу хаттамасы түрінде ресімделеді, оның мазмұны мыналарды:

- 1) май өнімін сәйкестендіруді жүргізген ұйым туралы мәліметтерді;
- 2) заңды тұлғаның орналасқан жерін (мекенжайы) және деректемелерін, жеке тұлғаның, оның ішінде жеке кәсіпкердің мекенжайы мен тегін, атын, әкесінің атын көрсете отырып, май өнімін дайындаушы туралы ақпаратты;
- 3) осы өнімнің атауын, осы өнімнің жіктелік белгілерінің атауын;
- 4) оларды сәйкестендіруді жүргізу үшін қажет май шикізаты және май өнімі туралы мәліметтерді;
- 5) өндірілген уақытты, жарамдылық мерзімін, сақтау шарттарын, нақты таңбалауға, арнайы таңбалауға (арнайы таңбалау бар болғанда) арналған нұсқауды;
- 6) осы өнімді аккредиттелген сынақ зертханасында (орталығында) зерттеу (оларды жүргізу қажет болғанда), оның ішінде органолептикалық көрсеткіштерін зерттеу (сынақ) нәтижелерін;
- 7) орам туралы, оның ішінде орамның түрі туралы, тұтыну орамындағы немесе көліктік ыдыстағы осы өнімнің таза массасы немесе көлемі туралы мәліметтерді;
- 8) осы өнім партиясының көлемін;
- 9) таңбалаудың осы Техникалық регламенттің талаптарына сәйкестігі туралы мәліметтерді;
- 10) осы өнім оларға сәйкес өндірілген нормативтік құқықтық актілердің, стандарттардың (олар бар болғанда) немесе осы өнімнің, оның ішінде Қазақстан Республикасының аумағына әкелінген өнімнің сипаттамасы бар басқа құжаттардың (оны жеткізуге арналған келісім-шарт, қауіпсіздігін растайтын құжат, осы өнімге арналған ерекшелік) атауын;
- 11) қосымша зерттеулер (сынақтар) жүргізу туралы (олар талап етілген жағдайда) қорытындыны;
- 12) осы өнімнің мәлімделген атауға және (немесе) осы өнімнің нақты партиясына және оның жарияланған көрсеткіштеріне сәйкестігі туралы қорытындыны қамтиды.
13. Май өнімі, егер оған ілеспе құжаттардағы және зат белгідегі олар туралы ақпарат осы Техникалық регламентте белгіленген атауларға және (немесе) сәйкестендіру көрсеткіштеріне сай болмаса немесе шынайы болып табылмаса бұрмаланған деп танылады және мәжбүрлеп кері қайтарып алуға жатады.
14. Тамақ өнімінің қауіпсіздігін бақылау және қадағалау жөніндегі функцияларды жүзеге асыратын уәкілетті органдар заңнамада белгіленген тәртіппен бұрмаланған май өнімдерін өндіруді және сатуды тоқтата тұру бойынша шаралар қабылдайды және ол туралы тұтынушыларға хабардар етеді.

5. Нарықтағы айналым шарттары

15. Қазақстан Республикасының аумағында айналымдағы, оның ішінде әкелінетін (импортталатын) май өнімі мақсатты пайдалану кезінде жарамдылық мерзімі ішінде адамның өміріне және денсаулығына, қоршаған ортаға зиян келтірмеуі тиіс.

16. Май өнімі оның қауіпсіздігін растайтын құжаттармен (сәйкестік сертификаты, сәйкестігі туралы декларация немесе санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды) қоса жүреді.

17. Өнеркәсіптік емес дайындалған май өнімін азық-түлік базарында сату кезінде жеке тұлға немесе жеке кәсіпкер оның қауіпсіздігін растайтын құжаттар, сондай-ақ тұтынушылар үшін ақпарат бар болғанда сол өнімдердің осы Техникалық регламент талаптарына сәйкестігін қамтамасыз етеді.

18. Май өнімдерін базарда орналастыратын және сататын субъектілерде өнімнің нақты түрлеріне арналған стандарттау бойынша нормативтік құжаттарға сәйкес өнімді қабылдау, бақылау, сәйкестендіру және сақтау мүмкіндігін қамтамасыз ететін қажетті үй-жайлар мен жағдайлар болуы тиіс.

19. Осы Техникалық регламент талаптарына жауап бермейтін май өнімі айналымнан алынып тасталады.

6. Май өнімінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар

20. Май өнеркәсібінің өніміне тамақ өнімінің қауіпсіздігі саласындағы заңнамаға сәйкес денсаулық сақтау саласындағы уәкілетті орган бекіткен адам денсаулығы үшін қауіп төндіретін химиялық, радиологиялық заттар және олардың қосындыларының, микроорганизмдердің рұқсат етілген құрамы бойынша талаптар қойылады.

21. Жаңа май өнімдерін, дайындаудың, ораудың және сақтаудың жаңа технологиялық процестерін әзірлеу, жарамдылық мерзімін белгілеу, қауіпсіздіктің өндірістік бақылау бағдарламаларын және сынау әдістерін әзірлеу кезінде әзірлеушілер осы Техникалық регламент талаптарын басшылыққа алады.

7. Май өнімін өндіру кезінде қойылатын талаптар

22. Май өнімін өндіру жөніндегі объектілерді орналастыру және олардың айналасында санитарлық қорғау аймақтарын орнату денсаулық сақтау саласындағы уәкілетті орган бекіткен нормативтік құқықтық актілерге сәйкес жүзеге асырылады.

23. Өндірістік және қосалқы үй-жайлардың құрамы мен ауданы өндірілетін өнімнің тізбесі мен санына байланысты жобалауға арналған техникалық

тапсырмамен, осы Техникалық регламент, санитарлық-эпидемиологиялық ережелер талаптарымен және нормалармен, құрылыс нормаларымен және ережелерімен анықталады.

24. Май өнімдерін өндіру объектілері үй-жайларының көлемдік-жоспарлық және конструкторлық шешімдерімен шикізаттың, шикі жартылай дайын өнімдердің және дайын өнімнің, ластанған және таза ыдыстың жалпы, қарама-қарсы және қиылысу ағындарын болдырмайтындай өндірістік процестердің ағымы, персонал және шикізат түсімі үшін жеке кіру есіктері көзделеді.

25. Өндірістік және қосалқы үй-жайлар жануарлардың, жәндіктердің, құстардың, кеміргіштердің кіруінен қорғайтын құралдармен қамтамасыз етіледі.

26. Май өнімдерін өндіру мынадай қағидаттарға сәйкес жүзеге асырылады:

1) технологиялық процестерді таңдау, шикізаттың, жартылай дайын өнімдердің, дайын өнімнің ластануын болдырмайтын өндірістің барлық кезеңінде (учаскелерінде) оларды жүргізу режимдерін сақтау және өндірілетін өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ету;

2) шикізат пен өндірілетін өнімнің ластануын болдырмайтын технологиялық процестердің оңтайлы бірізділігін (ағындылығын) сақтау;

3) технологиялық жабдықтың жұмысына, технологиялық процестер режимдеріне жүйелі бақылау жасау;

4) азық-түлік шикізатын сақтау шарттарын сақтау;

5) май өнімін өндіру процесінде пайдаланылатын өндірістік үй-жайларды, технологиялық жабдықты және мүкәммалды май өнімінің ластануын болдырмайтын жағдайда күтіп ұстау;

6) өндірістік үй-жайларды санитарлық өңдеудің, дезинфекциялаудың, дезинсекциялаудың және дератизациялаудың, май өнімін өндіру процесінде пайдаланылатын технологиялық жабдықты және мүкәммалдарды санитарлық өңдеудің және дезинфекциялаудың таңдап алынған тәсілдерін және мерзімділігін сақтау. Санитарлық өңдеу, дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау май өнімінің ластану қатерін болдырмау үшін жеткілікті кезеңділікте жүргізіледі. Санитарлық өңдеу, дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау кезеңділігін дайындаушы өндірістік бақылау шеңберінде белгілейді;

7) Қазақстан Республикасының халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы заңнамасы талаптарына сай тамақ өнімдерімен байланысатын материалдар мен бұйымдарды пайдалану. P080277

27. Май өнімін өндіру кезінде пайдаланылатын технологиялық жабдыққа, ыдысқа, орамға және мүкәммалға мынадай талаптар қойылады:

1) қауіпсіз май өнімінің өндірісі сындарлы және пайдалану сипаттамаларымен қамтамасыз етіледі;

2) жабдық, ыдыс, орам және мүкәммал жасалатын материалдар ластану (контаминация) көздері болып табылмайды;

3) жабдықты және мүкәммалды жарамды жағдайда күтіп ұстау.

Қолданылатын өлшем құралдары жарамды болуы және өлшем бірлігін қамтамасыз ету саласындағы заңнама талаптарына сай болуы тиіс.

28. Өндірістік цехтарда, учаскелерде, бөлімшелерде, қосалқы, қойма үй-жайларында жинау, жуу, дезинсекция жүргізу мүмкіндігі; шикізаттың және май өнімінің қауіпсіздігін санитарлық бақылау мен қадағалау қамтамасыз етіледі.

29. Ластану тәуекелінің неғұрлым ықтимал болатын май өнімі өндірісінің аумалы нүктелері мына технологиялық процестер болып табылады: дәндерді май алуға дайындау; нығыздау; экстракция; тазалау; сүзгілеу; түрлендіру; хош иістендіру; араластыру; құрамдас бөлшектерді дайындау; эмульгирлеу; гомогендеу; сүтті ашыту; маргаринді (спредті) қайта тоңазыту, кристалдау, механикалық (пластикалық) өңдеу; консервілеу, орау; бөлшектеп өлшемдеу; сақтау, сондай-ақ кәсіпорынның ерекшелігіне және май өнімінің түріне байланысты басқа да арнайы технологиялық процестер.

30. Көрсетілген процестер шикізаттардың және жартылай фабрикаттардың екінші рет ластануын болдырмау үшін нормативтік және техникалық құжаттарда белгіленген режимдер мен шарттарды сақтай отырып жүзеге асырылады. Консервілеу қарастырылған май өнімін өндіру кезінде нақты өнімді дайындау технологиясында көзделген технологиялық режимдердің - температураның, операциялардың бірізділігінің, ұзақтығының сақталуына назар аударылады.

31. Май өнімін өндіру процесі кезінде пайдаланылатын, малдан алынатын шикізаттан басқа шикізаттар және құрамдас бөлшектерде санитарлық-эпидемиологиялық қорытындылар қоса жүруі тиіс.

Май өнімін өндіру процесі кезінде пайдаланылатын малдан алынатын шикізатта ветеринарлық сертификат қоса жүруі тиіс.

Май өнімін өндіру кезінде пайдаланылатын, міндетті сертификаттауға жататын өнімдер тізбесіне енетін шикізатта және құрамдас бөлшектерде сәйкестік сертификаты қоса жүруі тиіс.

32. Май өнімін өндіру кезінде Қазақстан Республикасының тағам өнімінің қауіпсіздігі саласындағы заңнамасында белгіленген талаптарға сәйкес келетін шикізаты, майдан алынбаған шикізат (тұз, кант, жұмыртқа, сүт, дәмдік құрамдас бөлшектер), тағамдық қоспалар, қосалқы технологиялық құралдар пайдаланылады.

Тікелей және салқындай сығылған майларда тағамдық қоспалардың болуына рұқсат етілмейді.

33. Пайдаланылатын май шикізаты, құрамдас бөлшектер, тағамдық қоспалар, технологиялық құралдар кәсіпорын бекіткен қауіпсіздікті өндірістік бақылау бағдарламасына сәйкес қолданыстағы стандарттарға сай кіріс бақылаудан өтеді. Оларды май өнімін өндіру процесіне сақтау және дайындау адам өмірі мен денсаулығының қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін қайта өңдеу өнімдерінің ластануын болдырмайтын жағдайда жүзеге асырады.

34. Өнімнің нақты түрлерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша арнайы технологиялық процестердің тиімділігін бақылау кезеңділігі мен әдістері өндірістік бақылау бағдарламасында белгіленеді.

35. Аралас май өнімдерінің қауіпсіздігін анықтау шикізаттардың негізгі түрлеріне байланысты массалық үлесі бойынша және нормаланатын контаминанттардың рұқсат етілген деңгейлері бойынша жүргізіледі.

36. Технологиялық мақсаттар үшін май өнімін өндіру кезінде "Халыққа арналған ауыз судың қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті талаптарына жауап беретін су пайдаланылады.

37. Май өнімін өндіру кезінде май өнімін ластау көзі болып табылмайтын ауа пайдаланылады.

8. Сақтауға және тасымалдауға қойылатын талаптар

38. Май өнімін сақтау процесінде өнімнің әрбір түрі үшін дайындаушы белгілеген сақтау шарттары сақталуы тиіс.

39. Май өнімінің жарамдылық мерзімдерін және сақтау шарттарын дайындаушы белгілейді. Жарамдылық мерзімдері және сақтау шарттары белгіленген шарттарға сәйкес сақтау кезінде май өнімі адам денсаулығы үшін қауіпті қасиеттерге ие болмайтындай белгіленуі тиіс.

40. Регламенттелген сақтау шарттары бар май өнімін сақтауға арналған үй-жайлар және жабдық үй-жайлардың температурасы мен ылғалдығын өлшейтін аспаптармен жабдықталады.

41. Сақтауда тұрған май өнімінде бақылауды қамтамасыз ететін құжаттар, сондай-ақ осы тағамдық май өнімінің сақталу шарттары, дайындалған күні және жарамдылық мерзімі туралы ақпарат қоса жүреді.

42. Май өнімін тасымалдау Қазақстан Республикасының тағам өнімінің қауіпсіздігі туралы заңнамасында белгіленген тәртіппен берілген санитарлық паспорты бар көлік құралымен жүзеге асырылады. Тасымалдау шарттарын жүк жөнелтуші белгілейді, бұл ретте олар май өнімін дайындаушы белгілеген тасымалдау шарттарына сай болуы тиіс. Көлік құралдарының жүк бөлімшелері және (немесе) контейнерлер егер ол май өнімінің ластануына әкеп соқтыратын болса, басқа жүктерді тасымалдау үшін пайдаланылмайды.

43. Көлік құралдарын және/немесе контейнерлерді май өнімін және басқа да тағамдық өнімдерді бір мезетте тасымалдау үшін пайдаланған кезде май өнімінің ластану мүмкіндігін болдырмайтындай етіп олардың бір-бірінен оқшаулау болуын қамтамасыз ету қажет.

44. Сұйық оралмаған май өнімін тасымалдау сұйық тағам өнімдерін тасымалдауға арналған көлік құралдарының пломбаланған жүк бөлімшелерінде (цистерналарда) жүзеге асырылады. Мұндай цистерналарда олардың тек сұйық тағам өнімдерін ғана тасымалдауға арналғанын көрсететін өшірілмейтін таңбасы болуы тиіс.

45. Көлік құралдарының жүк бөлімшелерінің және контейнерлердің құрылысы май өнімін ластанудан, жануарлардың, оның ішінде кеміргіштермен жәндіктердің түсуінен қорғауды қамтамасыз етеді.

46. Көлік құралдарының жүк бөлімшелері, сондай-ақ тағамдық өнімдерді тасымалдауға арналған контейнерлер жуылатын және уытсыз материалдардан жасалуы тиіс.

47. Май өнімін азық-түліктік емес жүктермен бірге тасымалдауға тыйым салынады. "Тауарлық көршілік" қағидаты сақталған жағдайларда көлік құралдарының бір жүк бөлімшесінде май өнімін және тағамдық өнімдердің басқа да түрлерін тасымалдауға рұқсат етіледі.

48. Май өнімін сақтауға арналған үй-жайлар, оның ішінде тоңазытқыш камералар, көлік құралдарының жүк бөлімшелері және май өнімін тасымалдауға арналған контейнерлер үй-жайлар және көлік құралдары май өнімін ластау көзі болмауы үшін қажет мерзімділікпен тұрақты санитарлық өңделеді, жуылады әрі дезинфекцияланады, дезинсекцияланады және дератизацияланады.

Санитарлық өңдеудің, дезинфекцияның, дератизацияның және дезинсекцияның кезеңділігін май өнімінің айналымы саласындағы шаруашылық қызметке қатысушы белгілейді.

49. Өндірістік үй-жайларды санитарлық өңдеу, дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау, технологиялық жабдықты және мүкәммалды санитарлық өңдеу және дезинфекциялау үшін Қазақстан Республикасында тіркелген жуу және тазарту заттарын, қалдық мөлшерлері май өнімінде болмаса химиялық дезинфекциялау заттарын пайдалануға рұқсат етіледі.

9. Орауға және таңбалауға қойылатын талаптар

50. Май өнімін орау және таңбалау Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 21 наурыздағы N 277 қаулысымен бекітілген "Буып-түюге, таңбалауға, затбелгі жапсыруға және оларды дұрыс түсіруге қойылатын талаптар"

техникалық регламентінің талаптарына, сондай-ақ май өнімінің жекелеген түрлеріне қойылатын стандарттардың талаптарына жауап беруі тиіс.

51. Ыдыс орау және таңбалау алдында ақаулы ыдыс бірліктерін алып тастау үшін бақылаудан өтуі тиіс.

52. Май өнімі май өнімінің жарамдылық мерзімі ішіндегі май өнімінің айналымы кезінде оның қауіпсіздігі мен сақталуын қамтамасыз етуге мүмкіндік беретін тәсілдермен оралады.

53. Май өнімін тұтыну орамының бүтіндігі бұзылған кезде осы өнімнің иесі айналымнан дереу алып тастайды. Оны одан әрі пайдалану Қазақстан Республикасының тағам өнімінің қауіпсіздігі саласындағы заңнамасына сәйкес жүзеге асырылады.

54. Май өнімінің тұтыну орамында мынадай ақпарат болады:

1) осы Техникалық регламенттің 2-бөлімінде белгіленген атауға сәйкес май өнімінің атауы. Өсімдік майының атауы сол дайындалған май шикізатының атауына сәйкес көрсетіледі;

2) май өнімінің құрамы (тағамдық қоспаларды, тағамға арналған биологиялық белсенді қоспаларды, дәрумендерді, микронутриенттерді, хош иістендіргіштерді, гендік-түрлендірілген организмдердің құрамдастарын міндетті көрсету арқылы құрамдас бөлшектердің массалық үлесінің азаюы тәртібімен);

3) маргариндердің және спредтердің атауларында "май" деген сөзді, онымен түбірлес сөздерді, сондай-ақ "май" деген сөзден тұратын сөз тіркестерін қолдануға рұқсат етілмейді.

55. Өсімдік майларының тұтыну орамында қосымша мынадай ақпарат болады :

1) өсімдік майлары-қоспалар үшін - "Өсімдік майы-қоспа" деген атау. Дайындаушының фирмалық атауын көрсетуге рұқсат етіледі;

2) олардың массалық үлесінің азаюы тәртібімен барлық өсімдік майларының (өсімдік майлары — қоспалары үшін) тізбесі;

3) дайындалған күні (тұтыну орамындағы өсімдік майы үшін - құйылған күні; көлік ыдысындағы (бөшкелердегі, флягалардағы, цистерналардағы, бактердегі, контейнерлердегі) өсімдік майы үшін - құйылған күні);

4) тұтыну орамын ашқаннан кейінгі сақтау жөніндегі ұсынымдар.

56. Маргариндердің, өсімдіктен алынған сары май және өсімдіктен алынған май спредтерінің, ерітілген өсімдіктен алынған сары май және өсімдіктен алынған май қоспаларының, арнайы мақсаттағы майлардың, оның ішінде аспаздық, кондитерлік, нан-тоқаш және сүт майын алмастырғыштардың, какао майының баламаларының, SOS-үлгісіндегі какао майларын жақсартқыштардың, POP-үлгісіндегі какао майларын алмастырғыштардың, темперленбейтін лауриндік емес үлгідегі какао майын алмастырғыштардың, темперленбейтін

лауриндік үлгідегі какао майын алмастырғыштардың тұтыну орамы қосымша мынадай ақпаратты:

- 1) дайындалған күнін;
- 2) сақтау температурасын;
- 3) жалпы майдың массалық үлесін;
- 4) өсімдіктен алынған сары май спредтері мен ерітілген өсімдіктен алынған сары май қоспалары үшін - сүт майының массалық үлесін;
- 5) өсімдіктен алынған май спредтер мен ерітілген өсімдіктен алынған май қоспалары үшін - (енгізу кезінде) сүт майының массалық үлесін қамтиды.

57. Өсімдік майларының, майонездердің, майонезді соустардың және өсімдік майлары негізіндегі кремдердің тұтыну орамы қосымша мынадай ақпаратты:

- 1) дайындалған күнін;
 - 2) сақтау температурасын;
 - 3) тұтыну орамын ашқаннан кейін сақтау жөніндегі ұсынымдарды қамтиды.
58. Тұтыну және (немесе) көлік орамына әзірлеуші ұйымның рецептурасы атауын және (немесе) дайындау технологиясын, (бар болса) тауарлық белгісін, (бар болса) штрих кодын және басқа да ақпаратты қосымша жазуға рұқсат етіледі.

59. Май өнімінің көлік орамына оны тасымалдау процесінде өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін қажет белгілер мен жазулар жазылады.

10. Сәйкестікті растау

60. Май өнімінің сәйкестігін растау осы Техникалық регламент талаптарына, стандарттау бойынша нормативтік құжаттарға немесе шарттар талаптарына сәйкестігін міндетті және ерікті растау нысанында жүргізілуі мүмкін және "Сәйкестікті растау рәсімдері" техникалық регламентінде белгіленген тәртіппен сәйкестік сертификатымен және сәйкестік туралы декларациямен куәландырылады.

61. Май өнімінің сәйкестігін растау схемасын "Сәйкестікті растау рәсімдері" техникалық регламентіне 1-қосымшаға сәйкес N 8 схеманы қоспағанда, өнімнің көлемін, оның жарамдылық немесе сақтау мерзімдерін ескере отырып, өтініш білдіруші сәйкестікті растау жөніндегі органмен бірлесіп тандайды.

11. Үйлестірілген стандарттардың тізбесі

62. Осы Техникалық регламентте белгіленген талаптардың орындалуын қамтамасыз ететін, үйлестірілген стандарттардың тізбесін (дәлелдеу базасы) техникалық реттеу саласындағы уәкілетті орган белгілейді.

12. Қолданысқа енгізу мерзімдері және шарттары

63. Осы Техникалық регламент алғаш рет ресми жарияланған күнінен бастап он екі ай өткеннен кейін қолданысқа енгізіледі.

64. Осы Техникалық регламент қолданысқа енгізілген сәттен бастап Қазақстан Республикасының аумағында қолданылатын нормативтік құқықтық актілер мен нормативтік-техникалық құжаттама оларды осы Техникалық регламентке сәйкес келтіргенге дейін, осы Техникалық регламентке қайшы келмейтін бөлігінде қолданылады.

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