

"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 3 ақпандағы № 200 Қаулысы. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2015 жылғы 8 қыркүйектегі № 754 қаулысымен

Ескерту. Күші жойылды - ҚР Үкіметінің 08.09.2015 № 754 қаулысымен (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі).

БАСПАСӨЗ РЕЛИЗИ

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Кодексінің 6-бабының 2) тармақшасына сәйкес Қазақстан Республикасының Үкіметі **ҚАУЛЫ ЕТЕДІ:**

1. Қоса беріліп отырған «Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары бекітілсін.
2. Осы қаулы алғашқы ресми жарияланғанынан кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

<i>Премьер-Министрі</i>	<i>Қазақстан Республикасының</i>
Қазақстан	<i>К. Мәсімов</i>
Үкіметінің	Республикасы
2012 жылғы	3 ақпандағы
№ 200 қаулысымен	
бекітілген	

«Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары

1. Жалпы ережелер

1. Осы «Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) Қазақстан Республикасының заңнамасында өндіруге

және қайта өңдеуге қойылатын өзге де талаптар белгіленген тамақ өнімдерін қоспағанда, тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге (бұдан әрі – объектілер) қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

2. Осы Санитариялық қағидалар:

- 1) жобалау, салу, қайта жаңарту, қайта жабдықтау және пайдалануға беру;
- 2) үй-жайлар мен жабдықты күтіп-ұстау және пайдалану;
- 3) тамақ өнімдерін өндіру, өлшеп-орау, сақтау, тасымалдау, байыту;
- 4) өндірістік бақылауды ұйымдастыру;
- 5) персоналға тұрмыстық қызмет көрсету, сондай-ақ медициналық тексеріп-қарау және гигиеналық оқыту кезінде объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды қамтиды.

3. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай терминдер мен анықтамалар п а й д а л а н ы л д ы :

1) азық-түлік (тамақ) шикізаты – тамақ өнімдерін өндіру кезінде одан әрі қайта өңдеуге арналған жануардан, өсімдіктен, микробиологиялық, минералдық, жасанды немесе биотехнологиялық жолдармен алынатын шикізат және ауыз су;

2) балалар сүт ас үйі – еметін және жас сәбилерге арналған сүт өнімдері мен емдік тамақтану өнімдерін дайындауға арналған объект;

3) балалар тамағының қоспасы – сапалық және сандық тұрғысынан емшек сүтінің құрамына барынша жақындатылған, баланың жасанды және аралас тамақтануы кезінде қалыпты дене бітімінің дамуын қамтамасыз ететін сүт қ о с п а с ы ;

4) бастыру машинасы – дәндердің бетін шаңнан құрғақтай тазалауға, жеміс қабықтарын, шашақтарын және тұқымдарын ішінара бөліп алуға және дәнді алдын ала қабыршақтауға арналған қамшы түріндегі жұмыс органы бар дән т а з а л а й т ы н м а ш и н а ;

5) бастундар – ұзын макарон өнімдері ілінетін және кептірілетін жабдықтың қ о с а л қ ы б ө л і г і ;

6) бункер, силос – ысырмамен және сорып алумен жабдықталған төменгі бөлігі арқылы тиелетін дәнді уақытша сақтауға арналған сыйымдылықтар;

7) бураттар – ұнды елеуге және металл магнитті қоспаларды аулауға арналған т е х н о л о г и я л ы қ ж а б д ы қ ;

8) бүріккіш пистолет (форсункалар) – сауу алдында сиырдың желініне өңдеу жүргізуге арналған құрылғы;

9) ветеринариялық құжаттар – мемлекеттік ветеринариялық-санитариялық бақылау және қадағалау объектілеріне республикалық маңызы бар қаланың, астананың бас мемлекеттік ветеринариялық-санитариялық инспекторы және оның орынбасары, ауданның (облыстық маңызы бар қаланың) мемлекеттік ветеринариялық-санитариялық инспекторы беретін

ветеринариялық-санитариялық қорытынды, ветеринариялық сертификат; Қазақстан Республикасының Үкіметі белгілеген тәртіппен тиісті әкімшілік-аумақтық бірлік аумағындағы эпизоотиялық жағдай туралы, малға ветеринария саласындағы қызметті жүзеге асыратын, аудандық маңызы бар қаланың, кенттің, ауылдың (селоның), ауылдық (селолық) округтің жергілікті атқарушы органы бөлімшесінің ветеринариялық дәрігері беретін ветеринариялық а н ы қ т а м а ;

10) гомогенизация – май түйіршіктерін ұсақтау жолымен сүттің құрамын біркелкі қалыпқа келтіруге арналған технологиялық үдеріс;

11) дайындалған күні – тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) үдерісінің (с а т ы с ы н ы ң) а я қ т а л ғ а н күні;

12) дайындалатын сүт – дені сау малдан алынған және стандарттың және ветеринариялық-санитариялық қағидалардың талаптарына сай келетін сиырдың с ү т і ;

13) дәнді ылғалды қабыршақтауға арналған машина – дәнді ылғалдандыруға және қабығын ішінара алу үшін қолданылатын машина;

14) дәннің зиянды қоспасы – адам мен жануарлардың денсаулығына қауіпті ө с і м д і к т е н а л ы н ғ а н қ о с п а ;

15) дезинфекциялау кедергісі – автокөлік дөңгелектерін дезинфекциялауға арналған дезинфекциялау ерітіндісімен толтырылған, ұйым аумағына кіреберіс ж е р д е г і ш ұ ң қ ы р ;

16) дезинфекциялау-жуу пункті (бұдан әрі – дезжуу пункті) – малды тасымалдайтын көлік құралын жуу және дезинфекциялау жүргізілетін орын;

17) есептік нөмірі – өндіру объектісінің қызмет түрі мен нөмірін қамтитын к о д ;

18) етті дефростациялау – бұлшық еттің қалың жерінде +1⁰С төмен емес температураға дейін етті жібіту;

19) малдан алынатын азық-түлік (тамақ) шикізаты – тамақ өнімдерін дайындауға арналған және өнеркәсіптік немесе жылумен өңдеуге ұшырамаған өнімдер: малдың барлық түрінің тұтас еті (тұтас еттері), олардың бастапқы қайта өңдеу өнімдері (қан мен субөнімдерді қоса алғанда), судың биологиялық ресурстары және уылдырық, шикі сүт, шикі кілегей, ара шаруашылығы өнімдері, жұмыртқа және жұмыртқа өнімдері; өнеркәсіпте дайындалмаған, ауыл шаруашылығы базарларында өткізуге арналған малдан алынатын өнімдер;

20) жаншылған ет – сүйегінен ажыратылған тұтас еттің бұлшық еттерінен, майынан және дәнекер тіндерінен тұратын ет өнімі;

21) жарамдылық мерзімі – тамақ өнімдерін өндіру (дайындау), айналымы үдерістерінің (сатыларының) шарттарын сақтаған кезде тамақ өнімдерін мақсаты

бойынша пайдалану қауіпсіз деп саналатын және аяқталған кезде мақсаты бойынша пайдалану үшін тамақ өнімдері жарамсыз болатын уақыт кезеңі;

22) жарма өнімдері – дәнді жармаға өңдеу нәтижесінде алынған өнімдер;

23) жетілдіру камерасы – дайын өнімнің тиісті органолептикалық көрсеткіштерін және сақтау кезінде төзімділігін қамтамасыз ету үшін етке созылмалы түр беру, ылғал ұстағыш қабілетін сақтау мақсатында етті ұстауға арналған үй - жай ;

24) жоғары температурада пастерлеу – $+77^{\circ}\text{C}$ бастап $+125^{\circ}\text{C}$ дейінгі температура диапазонында, сілтілі фосфатазаны және пероксидазаны инактивациялау қоса жүретін термиялық өңдеу үдерісі;

25) зер камерасы – шнектің және дәндер ядросының ортасынан алынатын майдаланған жарманың пресс пластиналары арасындағы кеңістік;

26) крахмал-сірне өнімдері – құрамында крахмалы бар шикізаттан крахмал мен крахмал өнімдерін алу нәтижесінде алынған өнім. Крахмал-сірне өнімдеріне мыналар жатады: крахмал сірнесі, кристалды глюкоза, түрлі көмірсутекті құрамдағы сироптар, жасанды және түрлендірілген крахмалдар, декстриндер, крахмал сагосы және крахмал негізіндегі басқа да өнімдер;

27) қабық – күнбағыс дәнінің жеміс қабығы;

28) қайнатпа – әртүрлі жемістер мен жидектердің езбесін қоса отырып, пісірілген қант массасы ;

29) қамырды ашытып қою – нормативтік техникалық құжаттарға сәйкес ауаның температурасы мен ылғалдылығы жағдайында қамырды ұстау;

30) қарқынды ылғалдау шнегі – дәнді ылғалдауға арналған транспортер түріндегі жабдық ;

31) қатты мұздатылған ет – бұлшық еттің қалың жерінде -18°C асырмайтын температураға дейін мұздатқаннан кейінгі ет;

32) қауіпті тамақ өнімдері – қауіпсіздік талаптарына, оның ішінде санитариялық-эпидемиологиялық қауіпсіздік талаптарына және/немесе тамақ өнімдеріне арналған гигиеналық нормативтерге сәйкес келмейтін тамақ өнімдері, сондай-ақ жарамдылық мерзімдері өткен және сақтау режимдері бұзылған немесе санитариялық-эпидемиологиялық және/немесе ветеринариялық-санитариялық тұрғыда қауіпсіз емес азық-түлік (тамақ) шикізатынан өндірілген, пайдалану кезінде адам өмірі мен денсаулығы және қоршаған орта үшін жол берілмейтін қатер төндіруі мүмкін тамақ өнімдері;

33) қуаттылығы аз объектілер (шағын өндіріс) – қайта өңделетін шикізаттың көлемі ауысымда үш тоннадан аспайтын, тәулігіне үш тоннаға дейін нан және нан-тоқаш өнімдерін; тәулігіне бір тоннаға дейін макарон және макарон өнімдерін; тәулігіне 10 тоннаға дейін ұн өндіретін объектілер;

34) құрғақ ашытқылар – құрамында 90% құрғақ заттары бар ашытқылар;
35) магнитті бөгеуіштер – металл магнитті қоспаларды бөлуге арналған
қ ұ р ы л ғ ы ;

36) магнит ұстағыш – ұсақ металл заттарды ұстауға арналған қондырғы;
37) май экстракциялау өндірісі – өсімдік майын өндіретін, майларды
гидрогenezациялау мен бөлшектеу жүргізетін объект;

38) меланж – жұмыртқаның ақуызы мен сарыуызының мұздатылған қоспасы;
39) меласса – қант қызылшасы өндірісінің қалдығы, ашытқы өндіруде
п а й д а л а н ы л а д ы ;

40) мисцелла – шроттың еріткішпен қоспасы;

41) нормативтік құжаттар – тамақ өнімдерінің, олармен жанасатын материалдар мен бұйымдардың қауіпсіздігіне, олардың қауіпсіздігін бақылауға, оларды дайындау, сақтау, тасымалдау, өткізу және пайдалану, сапасыз, қауіпті тамақ өнімдерін, материалдар мен бұйымдарды кәдеге жарату немесе жою шарттарына қойылатын талаптарды белгілейтін стандарттар, санитариялық, ветеринариялық-санитариялық және фитосанитариялық қағидалар мен басқа да
н о р м а т и в т і к қ ұ қ ы қ т ы қ а к т і л е р ;

42) өндірістік бақылау – өндіруші тамақ өнімдерін өндіру (дайындау), айналымы және кәдеге жарату үдерісінде олардың қауіпсіздігін қамтамасыз етуге бағыттаған іс-шаралар; зертханалық зерттеулер мен сынауларды жүргізуді қамтитын жұмыстардың орындалуы және қызметтердің көрсетілуі;

43) өнеркәсіпте дайындалмаған тамақ өнімдері – азаматтар үй жағдайларында және/немесе жеке қосымша шаруашылықтарында немесе бау, бақша, мал шаруашылығымен айналысатын азаматтар алған және тек ауыл шаруашылығы базарларында өткізуге арналған жануардан және өсімдіктен алынған өнімдер;

44) өндірушінің техникалық құжаттары – сәйкестендіру белгілерін көрсете отырып, тамақ өнімдерінің атауы, тамақ өнімдерінің ингредиенттік құрамы, қолданылу саласы, физикалық-химиялық және органолептикалық көрсеткіштері, сондай-ақ тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі көрсеткіштері, таңбалауға және қаптауға қойылатын талаптары, жарамдылық мерзімі мен сақтау, тасымалдау және кәдеге жарату шарттарын, технологиялық операцияларды және оларды тамақ өнімдерінің тиісті түрлеріне қолдану жүйелілігін, тамақ өнімдерінің немесе импорттық тамақ өнімдерінің өнеркәсіптік өндірісі жүзеге асырылатын өндірістік бақылау бағдарламасын қамтитын өндіріс үдерістерінің тізімі мен сипаттамасы бар тамақ өнімдерін дайындау, сақтау, тасымалдау және өткізу жүзеге асырылатын өндіруші бекіткен құжаттар (ұйым стандарттары, техникалық шарттар, технологиялық регламенттер, технологиялық нұсқаулықтар
, ө з і н д і к е р е к ш е л і к т е р) ;

45) өсімдік майы – сығып алу немесе айырып алу арқылы өсімдіктердің

тұқымдарынан немесе жемістерінен алынатын өсімдік майлары;

46) пастерлеу – микроорганизмдердің патогенді және вегетативті жасушаларын өнімдегі бастапқы құрамының кем дегенде 99,0 пайызында (бұдан әрі – %) жоюды қамтамасыз ететін, +65⁰С бастап +100⁰С дейінгі температурада термиялық өңдеу (бір рет қыздыру арқылы) үдерісі;

47) престелген ашытқылар – құрамында 25-30% құрғақ заттары бар а ш ы т қ ы л а р ;

48) рециркуляция – бастапқы параметрлеріне дейін келтірілген ауаны қайта п а й д а л а н у ;

49) рұқсат етілген шекті шоғырлану (бұдан әрі – РЕШШ) – барлық еңбек өтілі ішіндегі күнделікті жұмыс кезінде ауру немесе денсаулық жағдайында ауытқу тудырмайтын зиянды өндірістік факторлардың деңгейлері;

50) сақтау мерзімі – тамақ өнімі белгіленген сақтау шарттарын сақтаған кезде таңбалау және өнімге техникалық құжаттамасында көрсетілген тұтынушылық қасиеттерін сақтайтын уақыт кезеңі;

51) салқындатылған ет – жануарды немесе құсты сойғаннан кейін тікелей және бұлшық еттің қалың жерінде 0⁰С бастап + 4⁰С дейінгі температурада салқындатқаннан кейін алынатын жас ет;

52) санитариялық өңдеу – жабдықты, мүкәммалды, ыдысты жуу және дезинфекциялау сапасын қамтамасыз ететін технологиялық тәсілдердің ж и ы н т ы ғ ы ;

53) санитариялық ақау – технологиялық операциялар барысында, тасымалдау және жинау қағидаларын бұзу салдарынан туындаған өнімдегі өзгеріс, тікелей мақсаты бойынша пайдалану мүмкіндігін болдырмауға әкеп соқтыратын, органолептикалық және тұтынушылық қасиеттерінің өзгеруі арқылы өнімнің б ү л і н у і ;

54) санитариялық арнайы киім (бұдан әрі – арнайы киім) – шикізатты, қосымша материалдарды және дайын өнімді механикалық бөлшектермен, микроорганизмдермен және басқа ластанулармен ластанудан қорғауға арналған персоналдың қорғаныш киімінің жиынтығы;

55) санитариялық күн – үй-жайларды күрделі жинауға, жабдықтар мен мүкәммалды жууға, қажет болған жағдайда дезинфекциялау, дезинсекциялау, дератизациялау жүргізуге арналған бөлінген уақыт (кемінде айына бір рет);

56) санитариялық сою орны – ауру малды союға арналған үй-жай;

57) сепаратор – дәндерді ірі, ұсақ және жеңіл қоспалардан тазалауға арналған д ә н т а з а л а й т ы н м а ш и н а ;

58) стерилизациялау – +100⁰С жоғары температурада микроорганизмдерді, олардың вегетативті жасушалары мен спораларын жоюды қамтамасыз ететін

сүтті герметикалық жабылған ыдыстарда термиялық өңдеу үдерісі;

59) сүт блогы – сүтті бастапқы өңдеуге және уақытша сақтауға, сауу жабдығын санитариялық өңдеуге, жуу және дезинфекциялау құралдарын сақтауға және дайындауға арналған сиыр қорадағы оқшауландырылған үй-жай немесе жеке фирмарт;

60) тамақ өнімдерінің, материалдар мен бұйымдардың сапасы мен қауіпсіздігінің куәлігі – тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатының әрбір партиясына қоса берілетін және оның сапасы мен қауіпсіздігінің нормативтік, техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес келуін куәландыратын; оларды қадағалауды қамтамасыз ететін, партияның нөмірі мен көлемін, сәйкес келуін бағалау туралы құжаттары, жарамдылық мерзімдері мен оларды сақтау шарттары туралы мәліметтерді қамтитын өндірушінің/дайындаушының құжаты;

61) тамақ өнімдерінің қауіпсіздік көрсеткіші – адамның және малдың денсаулығына қауіп төндіретін химиялық, радиоактивтік, уытты заттардың және олардың қосындылары құрамының, микроорганизмдердің және басқа да биологиялық организмдердің жол берілетін деңгейі;

62) тамақ өнімдері – бұл адамның тағамға тұтынуына (оның ішінде балалар тамағына, диеталық емдік тамақтануға, диеталық профилактикалық тамақтануға, спортшылардың тамақтануына арналған мамандандырылған өнімдер, сергітетін сусындар, өсімдіктен, малдан және микробтан алынатын гендік-инженерлік түрлендірілген (трансгенді) организмдерден алынған шикізаттардан өндірілетін тамақ өнімдері, органикалық өнімдер) арналған табиғи, өңделген немесе қайта өңделген түрдегі жануардан, өсімдіктен, микробиологиялық, минералдық немесе биотехнологиялық жолдармен алынған өнімдер, ауыз су және ыдыстарға құйылған минералды ауыз су, алкогольді (оның ішінде сыра) және алкогольсіз сусындар, тағамға биологиялық активті қоспалар, сағыздар, ұйытқылар мен микроорганизмдердің бастапқы өсірінділері, ашытқылар, тағамдық қоспалар мен хош иістендіргіштер, сондай-ақ азық-түлік (тамақ) шикізаттары мен тамақ ингредиенттері;

63) тамақ өнімдерінің партиясы – қауіпсіздікті куәландыратын бір құжат қоса берілетін, ұқсас жағдайларда өндірілген (дайындалған) және/немесе қапталған біртекті тамақ өнімдерінің жиынтығы;

64) тартылған ұн өнімдері – дәнді ұнға өңдеу нәтижесінде алынған өнімдер;

65) тез бұзылатын тамақ өнімдері – қатаң регламенттелген мерзімдерде тасымалдаудың, сақтаудың және өткізудің арнайы талаптарын қажет ететін тамақ өнімдері;

66) тез мұздатылған өнімдер – бүтін, туралған немесе ұсақталған жемістерден табиғи тағам компоненттерін қоса отырып немесе оларды қоспай дайындалған, қапталған және сақтау кезінде және тұтынушыға дейін барлық салқындату

- тізбегінде сақтау қажет, өнім ішіндегі температураны -18°C дейін жеткізгенге дейін жылдам тәсілмен мұздатылған өнімдер;
- 67) тез мұздатытын камера – минус (бұдан әрі –) 28°C Цельсийден (бұдан әрі – $^{\circ}\text{C}$) және одан төмен температуралық режимдегі үй-жай;
- 68) тегістеуші машина – дәннің (тұқымның) бетінен қауызы аршылғаннан кейін қалған қабыршақтарды (және жартылай ұрықты) біржола алып тастауға арналған, сондай-ақ жармаларды белгіленген қалыпқа және қажет етілетін түрге дейін өңдеуге арналған машина;
- 69) технологиялық ақау – тағамдық мақсатқа пайдалануға жатпайтын өнімдер ;
- 70) термиялық өңдеу – сүтті немесе сүт өнімдерін термиялық өңдеу үдерісі (суыту, термиялық өңдеу, пастерлеу, стерилизациялау, ультрапастерлеу, ультражоғары температурада өңдеу);
- 71) термизация – сүтті немесе сүт өнімдерін плюс (бұдан әрі – +) 60°C бастап $+68^{\circ}\text{C}$ дейінгі температурада 30 секундқа (бұдан әрі – сек) дейін ұстау арқылы термиялық өңдеу үдерісі;
- 72) термограмма – шикізаттарды (өнімдерді) жылумен өңдеу режимінің графикалық бейнесі;
- 73) технологиялық жабдық – өндірістің жұмыс істеуіне қажетті механизмдер, машиналар, құрылғылар, аспаптар жиынтығы;
- 74) тоңазытылған жұмыртқалар – тоңазытқышта 30 тәуліктен астам уақыт бойы сақталған жұмыртқалар;
- 75) тоңазытылған ет – жануарды сойғаннан кейін тікелей және еттің қалың жерінде -2°C бастап -3°C дейінгі температураға дейін тоңазытқан соң алынған жас ет ;
- 76) тостер – дәндерді кептіруге арналған электрлі қыздыру аппараты;
- 77) төменгі температурада пастерлеу – $+76^{\circ}\text{C}$ жоғары емес температурада сілтілі фосфатазаны инактивациялаумен сүйемелденетін термиялық өңдеу үдерісі ;
- 78) ультражоғары температурада өңдеу (УЖТ, ультрапастерлеу) – сүтті және оның өңдеу өнімдерін $+125^{\circ}\text{C}$ бастап $+140^{\circ}\text{C}$ дейінгі температурада кемінде 2-5 сек ұстау арқылы микроорганизмдерді, олардың вегетативті жасушалары мен спораларын жоюды қамтамасыз ететін термиялық өңдеу;
- 79) ультракүлгін сәуле – үй-жайдың ауасын, суды зарарсыздандыру үшін қолданылатын 0,4 - 0,2 микрометр ауқымындағы электромагнитті толқындар;
- 80) үгу машинасы – жеміс қабықтарын (кебегін) дән эндоспермасынан бөлуді жүзеге асыратын ортадан сыртқа тебетін машина;

81) үлестіру пункті – балалар сүт ас үйі құрамына енетін немесе балалар сүт ас үйінен 40 километрден (бұдан әрі – км) аспайтын арақашықтықта бөлек орналасқан балалар сүт ас үйінде дайындалған балалар тамағын таратуға арналған объект;

82) ұйытқы – сүт қышқылы өнімдерін дайындау үшін пайдаланылатын сүт қышқылды бактериялар;

83) ұнтағыш – қатты материалды дисперстіліктің белгілі бір дәрежесіне дейін ұсақтауға арналған құрылғы;

84) ұнтақ – жанышқышта ұнтақталған шикізат;

85) фризерлеу – сүт қоспасын бір уақытта араластыра отырып, балмұздақ үшін салқындатудың технологиялық үдерісі;

86) фризер – балмұздақ дайындауға арналған жабдық;

87) циклон – ауаны тазалауға арналған құрылғы;

88) шартты жарамды ет – зарарсыздандырғаннан кейін тамаққа пайдалануға жол берілген ауру жануардың тұтас еті (уылжытып пісіру, шұжық өнімдерін әзірлеу, мұздату немесе тұздау арқылы финнозды етті залалсыздандыру);

89) шелдеу – терінің астындағы майлы және бұлшық ет тіндерінің қалдықтарын алып тастайтын технологиялық операция;

90) шрот – май өсірінділерінің тұқымдарын престоу және экстракциялаудан кейін алынатын өсімдік майларын өндіру кезіндегі жанама өнім;

91) щеткалы машина – дәннің бетін қабықтан және шаңнан құрғақтай тазалауға арналған щетка түріндегі жұмыс органы бар дән тазалайтын машина.

4. Осы Санитариялық қағидаларда осы бөлімде арнайы анықтама берілмеген терминдер Кеден одағының және Еуразиялық экономикалық қауымдастығының санитариялық шаралар жөніндегі заңнамасында, сондай-ақ Қазақстан Республикасының денсаулық сақтау және техникалық реттеу саласындағы заңнамасында белгіленген мәндерінде пайдаланылады.

2. Жобалау, салу, қайта жаңарту, қайта жабдықтау және пайдалануға беру кезінде объектілерге қойылатын талаптар

5. М ы н а л а р ғ а :

1) бұрын олар мал қорымдары, уытты қалдықтарды көму орындары ретінде пайдаланылған, органикалық және химиялық қалдықтармен ластанған;

2) радиациялық қауіпсіздік нормативтері жоғары болған;

3) жер учаскесінде күйдіргі ауруы бойынша стационарлық қолайсыз пункттердің топырақтық ошақтары орналасқан;

4) санитариялық-қорғаныш аймағын, санитариялық ажырауды ұйымдастыру мүмкіндігі болмаған кезде және су басуы ықтимал аймақтарда;

5) сумен жабдықтау көздері бірінші санитариялық қорғаныш аймағында орналасқан ;

б) қауіпті аймақтарда көмір және басқа шахталардың жыныстарының үйінділері болған кезде жер учаскелерінде объектілерді жобалауға және салуға жол берілмейді .

6. Ғимараттарды, құрылыстарды, объектілердің өндірістік үй-жайлары мен қондырғыларын (объектінің қуаты мен бейініне қарамастан) жобалау, қайта жаңарту, қайта жабдықтау, қайта бейіндеу:

1) технологиялық үдерістердің ағымдылығын, шикізат пен дайын өнімді тасымалдау жолдарының қиылысын болдырмауды;

2) шу мен дірілден қорғауды: үй-жайларды дыбысты өткізбейтін құрылыс материалдарымен әрлеу; электр қозғалтқыштарды амортизаторларға дыбыс сіңіретін жұтқыш қаптаманы қолдану арқылы орнату; жабдықтарды діріл сіңіретін іргетастарға орнатуды қамтамасыз ету мүмкіндігін ескере отырып жүзеге асырылуы тиіс .

7. Мыналарға :

1) объектіні тұрғын үй ғимараттарына, тұрғын үй ғимараттарының ішіне салынған, жапсарлас салынған және ішіне салынған-жапсарластырылған үй-жайларға және азаматтық мақсаттағы ғимараттарға;

2) балалар сүт ас үйін (бұдан әрі – БСАҮ) ғимараттардың жартылай жертөле және жертөле қабаттарына ;

3) объектінің өндірістік үй-жайларын ғимараттардың жертөле және цокольдық қабаттарына ;

4) ғимараттардың, құрылыстардың аумағында және объектінің үй-жайларында объект персоналының тұруына арналған тұрғын ғимараттарды немесе тұрғын үй-жайларды, объектімен байланысы жоқ жұмыс пен қызметті көрсетуге арналған үй-жайларды, үй жануарлары мен құстарын жемдейтін пункттерді ;

5) өндірістік үй-жайларда персоналға арналған киім ауыстыру орнын орналастыруға жол берілмейді .

8. Мыналарға :

1) БСАҮ жеке тұрған және жапсарлас ғимараттарға, кіру есігі бөлек балаларға арналған амбулаторлық-емханалық және стационарлық медицина ұйымдарына ;

2) әкімшілік және тұрғын үй ғимараттарының бірінші қабатына өндірістік қуаты тәулігіне 5 мың порцияға дейін болатын БСАҮ. БСАҮ құрамында үлестіру пункті болған жағдайда, олар екі бөлек есікпен жабдықталады;

3) санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды болған жағдайда, тамақ өнімдерін өндіру объектілерін көп бейінді өндірістік ғимараттармен бір аумақта;

4) мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органдарының келісімі бойынша қуаты аз объектілерді жеке тұрған ғимараттарға, адам тұрмайтын ғимараттарға жапсарлас, ішіне салынған-жапсарлас үй-жайларға, негізгі ғимараттың персоналға зиянды әсерін болдырмайтын, технологиялық үдерістерді оқшаулау қағидатын сақтаған жағдайда объектілердің көпбейінді өндірістік ғимараттарына (әкімшілік, өндірістік, сауда) орналастыруға жол б е р і л е д і .

9. Қуаты аз объектілерді қоспағанда, объектілердің аумағында көліктің кіруіне және шығуына арналған екі бөлек жол көзделеді. Жүк түсіру-тиеу алаңдарын, теміржол және автомобиль платформаларынан өтпелерді, құрылыс материалдарын, отынды, ыдыстарды сақтауға арналған алаңдарды, автокөлік жолдары мен жаяу жүргінші жолдарын су өткізбейтін тегіс жабынмен жабады.

10. Сүт дайындаумен, құстарды, етті, балықтарды қайта өңдеумен айналысатын объектілердің аумағына кіргенде және одан шыққанда қақпа алдында эпизоотиялық ахуалға байланысты дезинфекциялау ерітіндісі бар дезинфекциялау кедергілері орналастырылады. Дезинфекциялау кедергілерінің кюветтері жылдың қыс мезгілінде дезинфекциялау ерітінділерін қыздыруға арналған құрылғымен жабдықталады.

11. Тамақ өнімдерін қабылдау (жөнелту) үшін шикізат пен дайын өнімді тасымалдауға арналған бөлек жүк көтергіштермен жарақталған жүкті тиеу-түсіру механизмдері көзделеді. Тамақ өнімдерін тиеу-түсіру орындарына қалқалар о р н а т ы л а д ы .

12. О б ь е к т а у м а ғ ы н д а :

1) әкімшілік үй-жайлар ғимараты, бақылау-өткізу пункті және жеңіл көліктің тұрағына арналған алаң орналасқан әкімшілік;

2) негізгі өндіріс ғимараттары, сондай-ақ өндірістік зертхана, медициналық пункт немесе медициналық пункт, санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар, асхана, қалқасы бар мамандандырылған көлікке арналған автотұрақ орналасқан өндіріс;

3) қосалқы мақсаттағы ғимараттары, қойма үй-жайлары, жөндеу-механикалық шеберханалары, резервтегі құрылыс материалдарын, ыдыстар мен отынды сақтауға арналған құрылыстары, қоқыс жинауға арналған контейнерлер орналасқан алаңдар мен аулалық дәретханалары бар шаруашылық а й м а қ т а р б ө л і н е д і .

13. Үй-жайлардың жиыны мен аудандары типіне, қуатына, шығарылатын өнімдердің ассортиментіне, бейінді объектілерді технологиялық жобалау нормаларына сәйкес белгіленеді.

14. Тұрмыстық үй-жайлар санитариялық өткізгіш типі бойынша ұйымдастырылады, олардың құрамына сыртқы, жеке және арнайы киімдерге және аяқ киімдерге арналған бөлек киім ілетін орын, таза киімдерді сақтауға

арналған киім-кешек қоятын орын, кір арнайы киімді қабылдауға арналған үй-жай, себезгі бөлмесі және қол жууға арналған раковиналар, киімдер мен аяқ киімдерді кептіретін орын, кір жуатын бөлме (кір жуу орталықтандырылған б о л м а с а) к і р е д і .

15. Ет (оның ішінде құс еті), балық және сүт өнімдерін өндіру объектілерінде жұмыс істейтін әйелдер саны 15 және одан көп болған жағдайда әйелдердің жеке гигиенасына арналған бөлме және гигиеналық себезгісі бар арнайы кабина к ө з д е л е д і .

16. Тұрмыстық үй-жайлар жеке ғимаратта орналасқан жағдайда, өндірістік үй-жайларға ғимарат ішімен өту жолы көзделеді.

17. Өндірістік үй-жайлар мен ғимараттарда:

1) тамақ өнімдерін өндіруде пайдаланылатын мүкәммал мен айналым ыдыстарын сақтауға, жууға және дезинфекциялауға арналған үй-жайлар және жинау мүкәммалдары мен жабдықтарын сақтауға, оларды жууға және дезинфекциялауға арналған үй-жайлар;

2) жұмыс істеп тұрған санитариялық-тұрмыстық суларға арналған су бұрумен қосылған жуғышпен жабдықталған, есіктері өндірістік үй-жайға тікелей шықпайтын, тамақ өнімдерінің барлық өндірістік цехтарынан бөлек үй-жайда орналасқан санитариялық торап;

3) цехтарда 500 шаршы метрге (бұдан әрі – м²) шаққанда бір краннан, бірақ бір үй-жайға кемінде біреу есебінен жинауға арналған жуғыш крандар. Шлангілерді сақтау үшін ұштық клапандармен жабдықталған кронштейндер к ө з д е л е д і ;

4) ыстық және суық ағын су келтірілген, кіреберісте және жұмыс орнынан 15 метрден (бұдан әрі – м) аспайтын арақашықтықта орналастырылған, араластырғыштармен, қол жууға арналған құралдармен және бір рет қолданылатын сүлгілермен немесе электр сүлгілермен (кемінде біреу) жарақталған, әрбір өндірістік үй-жайда, санитариялық торапта, тұрмыстық үй-жайда қол жууға арналған қолжуғыштар көзделеді.

18. Объект персоналы үшін асхана (бір ауысымда 30 адамнан астам жұмысшы болғанда, жұмыскерлер саны ең көп ауысымды есепке ала отырып, отыру орындарын қамтамасыз ету арқылы) немесе буфет көзделеді. Асхана (буфет) болмаған жағдайда тамақ ішуге арналған үй-жай бөлінеді (бір ауысымда 30 адамға дейін жұмыскер болғанда).

19. Объект аумағы қоршалыды, көркейтіледі, қатты жабынмен қамтамасыз етіледі, атмосфералық, еріген суды және аумақты шайған су ағындарын жинауға арналған жауын-шашын кәрізімен жабдықталады, тазалықта ұсталады.

20. Объектілер орталықтандырылған ыстық және суық сумен жабдықтаумен,

су бұру жүйесімен қамтамасыз етіледі. Объектіге сумен жабдықтау жүйесін енгізген жағдайда су сынамасын алуға арналған құрылғы және сарқынды суға арналған трап көзделеді. Объектілердің өндірістік үй-жайлары ағынды суық және ыстық сумен қамтамасыз етіледі.

21. Елді мекенде орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда, объектіде су құбырының ішкі жүйесін орната отырып, жергілікті су көздерінің суын пайдалануға жол беріледі. Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау және бу жүйесі болмаған жағдайда, жылудың жеке меншік көздері, су ысытқыштар орнатылады. Тамақ өнімдерімен немесе тамақ өнімдерімен жанасатын беттермен тікелей жанасатын бу зиянды заттарды қоспастан ауыз судан өндіріледі.

22. Су беру тоқтатылған кезеңде объектілерде талдауға су сынамасын алу үшін құрылғымен жабдықталған суды өндірістік және ауыз су мақсатына сақтауға арналған жинау резервуарлары көзделеді.

23. Су қорына арналған резервуардың конструкциясы су қауіпсіздігін жеткілікті мөлшерде қамтамасыз етуі тиіс.

24. Объектілерде ауыз су емес суды техникалық мақсат үшін пайдаланған жағдайда, ауыз сумен және техникалық сумен жабдықтаудың бөлек жүйелері көзделеді. Ауыз су мен ауыз су емес судың айналым жүйесіне айыратын таңба қойылады.

25. Техникалық суды компрессорларды суыту, аумақты суару, санитариялық тораптағы жуғыш бөшкелерге және писсуарларға келтіру, автомашиналардың сыртын жуу үшін пайдалануға жол беріледі.

26. Мыналарға:

1) әкелінетін суды пайдаланатын объектілердің жұмысына;

2) технологиялық үдерістер, жабдықтарды және үй-жайларды санитариялық өңдеу үшін сумен жылыту жүйесінің ыстық суын пайдалануға;

3) жұмыс орындарының және технологиялық жабдықтың үстінен технологиялық және тұрмыстық су ағатын аспалы кәріз құбырларын орнатуға;

4) өндірістік үй-жайлар арқылы тұрмыстық ағындарды бұруға арналған бағандар өткізуге;

5) объектілердің қойма үй-жайларының, өндірістік цехтарының және салқындататын камераларының үстінен санитариялық тораптарды, себезгі бөлмелерін, кір жуу бөлмесін және қолжуғышты орналастыруға;

6) тоңазыту камераларының қоршау конструкцияларында, сондай-ақ осындай камералар мен тамбурлар арқылы су құбыры мен кәрізді орнатуға;

7) сарқынды суды еденге ағызуға, сондай-ақ ашық науаны орнатуға;

8) өндірістік және тұрмыстық суды ашық су қоймаларына тиісінше тазартпай ағызуға, сондай-ақ сіңіретін құдықты орнатуға;

9) ашық технологиялық үдерістер жүретін технологиялық жабдық үстіне
ш а м ш ы р а қ т а р д ы о р н а т у ғ а ;

10) сору-сыртқа тарату желдеткіші жүйесі сөніп тұрған уақытта жұмыс жүргізуге және ашық технологиялық сыйымдылықтары мен үдерістері бар өндірістік үй-жайларда ауа рециркуляциясына;

11) кәдеге жаратылуы тиіс, істен шыққан газразрядты шамдар мен сынап толтырылған өлшеу аспаптарын сақтауға;

12) технологиялық операцияларға кәсіптік дайындығы (біліктілігі, мамандығы) жоқ, гигиеналық оқытылмаған персоналды тартуға жол берілмейді.

27. Су құбырындағы және кәріздегі апаттар мен жөндеу жұмыстары, судың, будың және суықтың болмауы осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес нысан бойынша су құбырындағы және кәріздегі апатты және жөндеу жұмыстарын анықтауды және жоюды есепке алу журналына тіркеледі.

28. Апаттық жағдайларды жойғаннан, жөндеу жұмыстарын жүргізгеннен кейін су құбыры мен резервуар суды кейіннен зертханалық зерттеу арқылы жуылады және дезинфекцияланады.

29. Объектінің шаруашылық-тұрмыстық және өндірістік кәрізі жалпы қалалық (ауылдық) су бұруға қосылған бөлек болуы тиіс, ол болмаған жағдайда дербес кәріз жүйесі жабдықталады.

30. Объектіні кәріз жүргізілмеген және жартылай кәріз жүргізілген елді мекендерге орналастырған жағдайда, жергілікті кәріз жүйесі және шығаратын тазарту жүйесі көзделеді. Сарқынды суды қабылдауға арналған су өтпейтін сыйымдылық (шұңқыр) қақпақпен жабылады, шаруашылық аймағына орналастырылады және оның көлемі 2/3 мөлшеріне дейін толған жағдайда т а з а р т ы л а д ы .

31. Сарқынды су кәрізге немесе жергілікті тазарту құрылыстарына шығарылар алдында механикалық жолмен тазаланады, құрамында майы бар су май ұстағыштар арқылы өткізіледі. Объектінің карантиндік бөлімшесінен шыққан сарқынды су зарарсыздандырылады.

32. Өндірістік үй-жайлар шайынды суды жинауға арналған диаметрі кемінде 10 сантиметр (бұдан әрі – см) траптармен және торлармен жабдықталады. Технологиялық жабдықтың және машиналардың өңделген суын ағызуға арналған құбырлар гидравликалық қақпақ (сифон) құрылғысы бар су бұруға қ о с ы л а д ы .

Жабдықтан аққан сарқынды суды кәрізге ағызу жабық әдіспен жүргізіледі.

33. Санитариялық тораптардағы, себезгі бөлмелері мен кәріз және су құбыры бағаналары өтетін орындардағы еден объекті үй-жайларының үстіндегі гидрооқшаулау төсемі бар жабындар арқылы орнатылады.

34. Өндірістік және қойма үй-жайларындағы кәріз бағандарын сыланған

қораптарда тексерусіз, объектінің тек тұрмыстық үй-жайлары арқылы өткізеді.

35. Объектінің үй-жайларында өндірістің технологиялық талаптарына сәйкес табиғи және/немесе жасанды жарық көзделеді.

36. Адамдар үнемі болатын өндірістік үй-жайларда табиғи жарық көзделеді. Жұмыс күні бойы жұмысшылар 50%-дан көп емес уақыт болатын үй-жайларға табиғи жарықсыз немесе жеткіліксіз табиғи жарықсыз жол беріледі.

37. Орналастыруға өндірісті жобалаудың технологиялық талаптарына сәйкес жол берілгенде, арнайы жабдық болған жағдайда, табиғи жарықсыз немесе биологиялық әсері бойынша жеткіліксіз табиғи жарықсыз (табиғи жарық коэффициенті кемінде 0,5 %) өндірістік үй-жайлар (жұмыскерлер үнемі болатын) :

1) жасанды жарықпен;

2) эритемді сәулеленуге арналған құрылғымен;

3) жұмыс орындарынан кемінде 100 м арақашықтықта жұмыскерлердің қысқа мерзімді демалуына арналған табиғи жарығы бар үй-жайлармен;

4) үнемі жұмыс істейтін ықтиярсыз желдеткішпен жабдықталады.

38. Жарықтандыру көздері арнайы жарық беретін арматурамен, шаң, ылғал бөлумен байланысты өндірістерде ылғал-шаңнан қорғайтын арматурамен жабдықталады. Жұмыс орындарында шағылысуды болдырмайтын қосымша жарықтандыру көздерін орнатады.

39. Аппараттар мен сыйымдылықтардың ішкі бетін тексеру үшін қорғаныш торларының ішіне салынған, тасымалды кернеулілігі 12 Вольттан жоғары емес шамдарды қолдануға жол беріледі.

40. Ашылатын барлық ойықтар (терезелер, фрамугалар, есіктер) жәндіктер кірмес үшін алмалы-салмалы қорғаныш торлармен жабдықталады.

41. Жарықтандыру аспаптары, арматура, терезе мен ойықтардың шыныланған беті таза ұсталады және ластануына қарай тазартылады.

42. Өндірістік, қосалқы және тұрмыстық үй-жайлар табиғи және жасанды іске қосылатын сору-сыртқа тарату желдеткіш жүйесімен жабдықталады.

43. Желдеткіш жүйелерінің конструкциясы мен орындалуын үй-жайға ластанған ауаның түсу мүмкіндігін болдырмау және тазалауды немесе ауыстыруды қажет ететін сүзгілерге және басқа бөліктерге қол жетімділікті қамтамасыз ету арқылы жасайды.

44. Егер технологиялық үдеріспен жол берілген болса, өндірістік үй-жайларда жасанды желдету көзделеді.

45. Жылу, ылғал және зиянды заттарды қарқынды бөлетін көз болып табылатын жабдық барынша герметикаланады және жергілікті сорғы құрылғысы бар сору-сыртқа тарату желдеткішімен, ұн шаңын бөлу көздері (үйінді шұңқырлар, қап қағушы машиналар, ұн елеуіштері, қысқа кесілген өнімдерді

төуге арналған іріктеу үстелдері) аспирациялық қондырғылармен жабдықталады

46. Өндірістік үй-жайларға арналған сырттан келетін ауаны жинау жердің деңгейінен 2 м төмен емес аймақтан жүзеге асырылады. Ашық технологиялық үдерістері бар цехтарда жеңіл тазарту сүзгілерінде сырттан берілетін ауаны т а з а л а у к ө з д е л е д і .

47. Машина және аппараттық бөлімшелердегі аммиакты компрессорлық құрылғылардың сору желдеткішінің ауа жинау құрылғыларын үй-жайдың жоғарғы және төменгі аймақтарында орнатуға жол беріледі.

48. Уытты және тітіркендіретін заттарды қолдануға байланысты технологиялық үдерістерді сору-сыртқа тарату желдеткішімен жабдықталған бөлек үй-жайларда немесе оқшауланған арнайы учаскелерде жүргізеді.

49. Жұмыс орындарында шығатын ыстық будан және газдан қорғау үшін тыныс алу аймағы деңгейінде ауа себезгісі ұйымдастырылады. Қысқы уақытта ауа қозғалысының жылдамдығы сек 0,5-1,0 метр (бұдан әрі - м/с) болған жағдайда, душтау ауасының температурасы +18⁰С шегінде, ал жазғы кезеңде ауа қозғалысының жылдамдығы секундына 1-2 м/с болған жағдайда, +22⁰С қамтамасыз етіледі. Ауа рециркуляциясына жол берілмейді.

50. Бөтелкені үрлеу бойынша қондырғыны негізгі өндірістен оқшаулайды және жергілікті желдеткіш қондырғымен жабдықтайды.

51. Тұрмыстық үй-жайларда, санитариялық тораптарда, себезгі бөлмелерінде және зертханаларда жалпы алмасу және жергілікті желдеткіштің автономды (тәуелсіз) жүйелері, тұрмыстық үй-жайларда көбіне табиғи іске қосылатын ж е л д е т к і ш о р н а т ы л а д ы .

52. Жергілікті сору жүйесінің шығарындыларын ғимараттың ең жоғары бөлігінің жабынынан кемінде 2 м биіктікте шығарады, бұндай жағдайда оның дөңесіне дейінгі арақашықтық кемінде 10 м болуы тиіс.

53. Желдету жүйесімен шығарылатын, құрамында уытты заттар бар ауа атмосфераға шығару алдында тазартылады.

54. Технологиялық жабдықтың орнын ауыстыру немесе алмастыру кезінде желдеткіш жүйелері қайта жаңартылады.

55. Өндіріс технологиясын есепке ала отырып, қолданылатын технологиялық ауа баптау құрылғысы көзделеді.

56. Жұмыс орындарында жылулық сәулеленумен, ұнды, қант ұнтағын және басқа да сусымалы өнімдерді елеумен байланысты барлық жұмыстар сору-сыртқа тарату желдеткіші немесе жергілікті сыртқа тарату желдеткіші қосылған к ү й д е жү р г і з і л е д і .

57. Өндірістік үй-жай ауасындағы зиянды заттардың РЕШШ, өндірістік

үй-жайлардағы шу, діріл және жарықтандыру деңгейлері «Қалалық және ауылдық елді мекендердегі, тұрғын және қоғамдық үй-жайлардағы атмосфералық ауаға, топыраққа және олардың қауіпсіздігіне, қалалық және ауылдық елді мекендердің аумақтарын ұстауға, мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау объектілерінің жарықтандырылуына, адамға әсер ететін физикалық факторлардың көздерімен жұмыс істеу жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына сәйкес болуы тиіс.

58. Өндірістік және қойма үй-жайларына кіреберісінде тамбурлар болмаған жағдайда, ауаны жылытатын «ауа» шымылдығы құрылғысы көзделеді.

59. Желдету жүйесін профилактикалық тексеру жылына кемінде екі рет жүргізіледі. Айына кемінде бір рет сүзгілерді тексеру, оларды тазарту және ауыстыру жүргізіледі.

60. Ауа өткізгіштер, торлар, желдету камералары және басқа да құрылғылар таза ұсталады, оларда механикалық бұзылу, тоттану ізі, герметикалығының бұзылуы болмауы тиіс.

61. Объектіні орталықтандырылған жылыту жүйесімен жабдықтайды, ол болмаған жағдайда, жергілікті жүйеге жол беріледі. Жинау, тексеру және жөндеу үшін жылытудың барлық түрлері жағдайында жылытқыш аспаптардың қолжетімділігін қамтамасыз етеді.

62. Температуралық-ылғалдылық режимдері бойынша ерекшеленетін және өзара қатынасатын үй-жайлар осы параметрлердің шұғыл өзгеруіне жол бермейтін жабдықпен және/немесе құралмен бөлінеді.

63. Үй-жайдың ішкі өңделуі пайдаланылып отырған өндіріс технологиясына конструктивті сәйкес келетін, қолдануға рұқсат етілген уытты емес өңдеу материалдарын пайдалану арқылы өндіріс технологиясын ескере отырып, орындалады. БСАҮ-ның өндірістік цехтарының, сүт өңдейтін, ет өңдейтін, тез мұздатылған жартылай фабрикаттарды, тұзды, тамақ концентраттарын, тамақ қышқылдарын өндіру объектілерінің, себезгі бөлмелерінің қабырғалары барлық биіктігі бойына қапталады; басқа өндірістердің өндірістік цехтарының, зертханалардың, тұрмыстық үй-жайлардың қабырғаларын жуу және дезинфекциялау құралдарына төзімді материалдармен кемінде 2 м биіктікке дейін қапталады, одан жоғары боялады.

64. Төбенің (немесе төбе болмаған жағдайда, шатырдың ішкі беті), өндірістік үй-жайлардағы технологиялық жабдықтардың үстінде орналасқан жерүсті конструкцияларының беті тамақ өнімдеріне бөгде бөлшектердің түсуіне, конденсаттың, зеңнің пайда болуы мен түсуіне жол бермейтіндей жасалуы тиіс.

65. Төбелердің, қабырғалар мен жабдықтардың беті конденсат пен зеңнің пайда болуын болдырмауы тиіс. Зең пайда болған жағдайда, қабырғалар, төбелер

, бұрыштар ақтау алдында тамақ өнеркәсібі объектілерінде қолдануға халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы орган рұқсат берген арнайы препараттармен өңделеді. Төбелердің, қабырғалар мен еденнің беті тегіс, ақаусыз болуы, жуу және дезинфекциялау құралдарымен жеңіл санитариялық өңделуі тиіс.

66. Өндірістік үй-жайлардың, себезгі бөлмелерінің едені су өтпейтін, сіңірмейтін және уытты емес, тайғанамайтын, оларды санитариялық өңдеуге мүмкіндік беретін, беті тегіс, шұңқырсыз, жарықшақсыз материалдардан, жұмыс орындары мен жолдардан алыс орналасқан траптарға ылди, сорғытуды қамтамасыз ете отырып, жасалады. Агрессивті ағыны бар үй-жайларда едендерді өңдеу үшін қышқылға, сілтіге және майға төзімді жабындарды пайдаланады. Цехішілік көлікке арналған жолдағы еден учаскелері соққыға төзімді плиталармен әрленеді. Сулы үдерістермен, маймен молынан ластанумен байланысты өндірістік үй-жайлардың едені учаскелері тормен жабдықталады.

3. Үй-жайларды және жабдықты күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын талаптар

67. Жұмыс істеп тұрған объектілер Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 11 ақпандағы № 125 қаулысымен бекітілген Тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) объектілеріне есептік нөмірлер беру ережесіне сәйкес тамақ өнімдері өндірісінің есептік нөмірін беруге жатады.

68. Өнім айналымын жүргізу үдерісінде пайдаланылатын үй-жайларды, жабдықты, мүкәммалды, ыдысты, көлік құралдарын санитариялық өңдеудің, дезинсекциялаудың және дератизациялаудың пайдаланылатын тәсілдері мен мерзімділігі олардың қауіпсіздігін қамтамасыз етеді және дайын өнімнің қайта ластануына мүмкіндік бермейді.

69. Өндірістік үй-жайларды жинау күнделікті ылғал тәсілімен жүргізіледі. Еден жұмыс үдерісінде және ауысым аяқталғаннан кейін сабын-сілті ерітіндісін пайдалана отырып, жуылады. Өндірістік үй-жайлардағы панельдердің, есіктердің беті кемінде аптасына бір рет жуылады.

70. Барлық үй-жай таза ұсталады. Тартпалар, траптар, қолжуғыштар, раковиналар, қоқыс салғыштар ауысым ішінде тазартылады, ауысым аяқталғаннан кейін жуылады және дезинфекцияланады.

71. Үй-жайларды, жабдықтарды және мүкәммалды күрделі жинау, дезинфекциялау арқылы кемінде айына бір рет санитариялық күн жүргізіледі.

72. Жинау мүкәммалын, жуу және дезинфекциялау құралдарын сақтау үшін лас суға арналған суағармен, суық және ыстық су келтірілген раковинамен, шүберектерді кептіруге арналған құрылғымен жабдықталған жеке үй-жай

бөлінеді. Жинау мүкәммалы таңбаланады. Жинау мүкәммалын өндірістік үй-жайларда сақтауға, сондай-ақ оны мақсаты бойынша пайдаланбауға жол берілмейді.

73. Дезинфекциялау кілемшелері өндірістік корпусқа, өндірістік үй-жайларға кіреберісте төселеді және әрбір ауысым сайын дезинфекциялау ерітіндісіне малынады.

74. Мүкәммалды, ыдыстарды және көлік құралдарын жуу және дезинфекциялау су өткізбейтін едені, бу, ыстық және суық су келтірілген, сарқынды суды ағызуға арналған суағары, желдеткіші, оқытылған персоналы бар арнайы жуу үй-жайларында жүргізіледі. Қолмен жуу үшін жылжымалы 3 секциялы жуу ваннасы көзделеді.

75. Жабдықты, мүкәммалды, үй-жайларды жуу және дезинфекциялау үшін өндірушінің қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес мемлекеттік тіркеуден өткен халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы уәкілетті орган қолдануға рұқсат еткен жуу және дезинфекциялау құралдары пайдаланылады.

76. Жуу, дезинфекциялау құралдары өндірушінің техникалық құжаттамасына сәйкес құрғақ, желдетілетін, сөрелермен жабдықталған үй-жайда сақталады.

77. Мыналарға:

1) өнімді өндіру кезінде жөндеу жұмыстарын жүргізуге және дезинфекциялауға. Өндірістік цикл уақытында жабдықты қоршаған жағдайда оған жөндеу жүргізуге жол беріледі;

2) өндірістік үй-жайларда қосалқы бөлшектерді, ұсақ тетіктерді, шегелерді сақтауға;

3) өндірістік үй-жайларда тамақ өнімдерін ластау көзін шығаруды қиындататын аймақтарды ұйымдастыруға;

4) өндірістік үй-жайларда және тоңазытқыштарда тамақ өнімдерін өндіру кезінде пайдаланылмайтын өндірістік қалдықтарды, басқа да заттар мен материалдарды, оның ішінде жуу және дезинфекциялау құралдарын сақтауға;

5) жәндіктер мен кеміргіштердің болуына;

6) өндірістік үй-жайларда сынаптық бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалануға жол берілмейді. Шыны өлшеу аспаптарын пайдалануға қорғаныш жиегі болған жағдайда жол беріледі.

78. Тамақ өнімдерін сақтауға арналған үй-жайлар, оның ішінде тоңазыту камералары, көлік құралдарының жүк бөлімшесі және тасымалдауға арналған контейнерлер халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы аумақтық мемлекеттік органның келісімі бойынша шаруашылық жүргізуші субъект белгілеген жиілікпен жүйелі санитариялық өңделеді, дезинсекцияланады және дератизацияланады.

79. Объектілерде шикізаттар мен дайын өнімдерді кеміргіштердің ластауынан және бүлдіруінен қорғау бойынша іс-шаралар жүргізіледі, оларды жүргізу жиілігі кеміргіштердің, жәндіктердің қоныстануын есепке алу арқылы жүргізіледі.

80. Объект аумағында, шаруашылық аймағындағы арнайы бөлінген орында өндірістік аймаққа қатысты жел соғатын жағында қатты тұрмыстық және өндірістік қалдықтарды жинауға арналған қақпағы бар контейнерлерді орнатуға арналған алаң көзделеді, ол үш жағынан биіктігі кемінде 1,5 м тұтас қабырғамен қ о р ш а л а д ы .

Қалдықтарды шығару контейнерлердің толуына қарай шығарудың белгіленген қағидаларына сәйкес арнайы көлікпен жүзеге асырылады. Босатылған соң контейнерлер мен алаң жуылады және дезинфекцияланады.

81. Қалдықтарды сақтау және жою жағдайы өнімнің ластану мүмкіндігін, адамның өмірі мен денсаулығына қауіп төндіруін, сондай-ақ қоршаған ортаның ластану мүмкіндігін болдырмайтындай етіп көзделеді.

82. Жабдық пен мүкәммал оларға қызмет көрсету, санитариялық өңдеу және жөндеу үшін еркін қол жеткізу мүмкіндігін ескере отырып орнатылады.

83. Тамақ өнімдерімен тікелей жанасатын технологиялық жабдықтар, мүкәммал, ыдыс және қаптама, жабдық пен аппаратураның барлық бөліктері тамақ өнімдерімен жанасу үшін халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы уәкілетті органда тіркелген материалдардан п а й д а л а н ы л а д ы .

84. Тамақ өнімдерін өндіруге, сақтауға және тасымалдауға арналған қолданылатын жабдық, аппаратура және сыйымдылықтар тиісті техникалық регламентпен белгіленген машиналар мен жабдықтың қауіпсіздігіне қойылатын талаптарға сәйкес келуі тиіс, олар тамақ өнімдерінің ластану қаупін болдырмау үшін жеткілікті жиілікпен жуылады және дезинфекцияланады.

85. Тамақ өнімдерімен тікелей жанасатын жабдық пен мүкәммалдың беті тегіс, су өткізбейтін, сіңірмейтін және уытты емес, тоттану әсеріне төзімді, жуу және дезинфекциялау құралдарымен жеңіл санитариялық өңделетін м а т е р и а л д а р д а н к о з д е л е д і .

86. Тамақ өнімдерімен жанасатын металл конструкциялар тот баспайтын материалдардан дайындалуы тиіс.

87. Тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық үдерісінің параметрлерін бақылауды талап ететін барлық жабдық, аппараттар мен мүкәммал тиісті бақылау-өлшеу аспаптарымен қамтамасыз етіледі. Технологиялық жабдықтың жұмысын бақылауды «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 21 шілдедегі Заңының талаптарына сәйкес шаруашылық жүргізуші субъектілер ұйымдастырады.

4. Тамақ өнімдерін өндіруге, өлшеп-орауға, сақтауға, тасымалдауға және байытуға қойылатын талаптар

88. Цехішілік ыдыстар технологиялық үдеріс кезеңдері бойынша таңбаланады , шикізаттың және дайын өнімнің жекелеген түрлеріне бекітіледі, қатаң түрде мақсаты бойынша пайдаланылады.

89. Цехішілік көліктік (айналым) ыдыс және ыдыс жабдықтары таза, құрғақ, берік, бөтен иіссіз пайдаланылады. Айналым ыдысты пайдалану алдында объектіде міндетті түрде өңдейді.

Өндірістік цехқа алдын ала өңдеусіз көліктік (айналым) ыдысты енгізуге, санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес емес ыдыс пен көлікте өнімдерді жіберуге және тасымалдауға жол берілмейді.

90. Дайын өнімдерді қаптауға арналған ыдысты өндірістік үй-жайлар арқылы тасымалдауға жол берілмейді.

91. Объектілерде шығарылатын өнімдердің ассортиментін шаруашылық жүргізуші субъектілер объектінің қуаты, типі, үй-жайлар жиынтығы, тоңазыту және технологиялық жабдықпен жарақталуына сәйкес әзірлейді.

92. Өндірісте пайдаланылатын мұз ауыз су сапасына және қауіпсіздігіне қойылатын талаптарға сәйкес келетін ауыз судан жасалады. Мұзды ластанудан қорғайтын жағдайларда дайындайды, орналастырады және сақтайды, оның сапасының сақталуын қамтамасыз етеді.

93. Сусымалы барлық қосалқы материалдар пайдалану алдында магнит ұстағыштар арқылы өткізіледі.

94. Мыналарға :

1) тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласында қолданылатын тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар мен техникалық регламент талаптарына сәйкес келмесе;

2) өндірушінің техникалық құжаттарында көрсетілген тамақ өнімдерінің белгілерінен ерекшеленетін сапасыздықтың айқын белгілері болса;

3) тамақ өнімдерінің шығарылған орнын және қадағаланатындығын растайтын, олардың сапасын және қауіпсіздігін куәландыратын мәліметтерді қамтитын ілеспе құжаттары болмаса;

4) таңбасында көрсетілген, тұтынушыға өндіруші ұсынған ақпаратқа сәйкес келмесе ;

5) таңбасында жарамдылық және/немесе сақтау мерзімі немесе жарамдылық және/немесе сақтау мерзімі өтіп кеткендігі көрсетілмесе немесе сақтау жағдайлары таңбасында және/немесе ілеспе құжатында көрсетілген сақтау жағдайларына сәйкес келмесе ;

б) таңбаланбаған болса немесе таңбасында мәліметтер болмаса немесе

таңбасы тамақ өнімдерін таңбалау саласындағы заңнамада көзделген талаптарға с ә й к е с б о л м а с а ;

7) ветеринариялық сәйкестендіру белгісі (таңбасы) болмаса (тұтас етке, тұтас еттің жартысына, төрттен бір бөлігіне, малды сойғаннан алынған өнімдерге, бұлар үшін заңнамамен осындай сәйкестендіру көзделеді);

8) заңнамаға сәйкес қайда шығарылғаны және қауіпсіздігі расталмаған құрамында тамақ ингредиенттері бар;

9) жалған өнім болып табылса, азық-түлік шикізатын қабылдауға, қолдануға, сақтауға, тасымалдауға және тамақ өнімдерін өндіруге жол берілмейді.

95. Тамақ ингредиенттері мен тамақ қоспалары өндіруші зауыт қаптамасында сақталады және пайдалануға бөлек үй-жайда дайындалады. Бояғыштарды, хош иістендіргіштерді, тамақ қышқылдарын және басқа қоспаларды басқа ыдысқа қайта салуға және қайта құюға жол берілмейді. Оларды сақтау бөлек жабық шкафтарда жүргізіледі, пайдалануға бөлек үй-жайда дайындалады.

96. Шикізаттың, дайын өнімнің және қосалқы материалдардың әрбір партиясына олардың сапасын, қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар және олардың қадағалануын қамтамасыз ететін құжаттар қоса ілеседі.

97. Өсімдіктен алынған азық-түлік шикізатының партиясына ауыл шаруашылық өсірінділерін өңдеу кезінде пайдаланылған пестицидтер, азық-түлік қорларының зиянкестерімен күресу мақсатында сақтауға арналған үй-жай мен ыдыс фумигациясы туралы өндірушінің (өнім берушінің) ақпараты қоса ілеседі.

98. Жануардан алынған азық-түлік шикізатын заңнамаға сәйкес жүргізілген ветеринариялық-санитариялық сараптама нәтижесі бойынша өңделмеген және қайта өңделмеген түрде тағамдық мақсаттағы тамақ өнімдерін өндіру үшін п а й д а л а н у ғ а ж о л б е р і л е д і .

99. Жануардан тікелей немесе оларды сою кезінде алынған жануардан алынған азық-түлік шикізатына ветеринариялық ілеспе құжаттар қоса ілеседі.

100. Мамандандырылған тамақ өнімдерін өндіру үшін мұздатылғаннан басқа құс етін, механикалық жаншылған құс етін және құс етінен алынған құрамында коллаген болатын шикізатты пайдалануға жол берілмейді.

101. Тамақ өнімдері өндірісінде йодталмаған тұзды пайдалануға жол б е р і л м е й д і .

Өндірісінде йодталмаған тұз пайдаланылатын тамақ өнімдерінің жекелеген түрлерінің тізбесі осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшада көзделген.

102. Тамақ өнімдерін байыту (фортификациялау) Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 19 қаңтардағы № 32 қаулысымен бекітілген Санитарлық-эпидемиологиялық қадағалануға тиіс тамақ өнімдерін байыту (фортификациялау) ережесіне сәйкес жүргізіледі.

103. Тамақ өнімдерінің жарамдылық және сақтау мерзімдерін сақтау

жағдайларын бұзбаған жағдайда барлық жарамдылық мерзімі ішінде тамақ өнімдерінің қасиеті мен қауіпсіздігін сақтауды қамтамасыз ететін өнімдердің рецептуралық құрамы, қаптау материалының түрі, қаптау әдісі мен өнімдерді өңдеу түріне байланысты өндіруші (дайындаушы) белгілейді.

104. Тамақ өнімдерін өндіруші (дайындаушы) өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз етеді және тұтынушыға өніммен бірге тамақ өнімдерінің, материалдар мен бұйымдардың сапасы мен қауіпсіздігінің куәлігін немесе өнімнің объектіде шыққан күні мен сағатын (технологиялық үдеріс аяқталған сәттен бастап), сақтау температурасы мен сақтау мерзімінің аяқталуын (күнін, сағатын) көрсете отырып, жүкқұжатты ұсынады.

105. Қойма үй-жайлары, шикізатты сақтауға және өндіріске дайындауға арналған үй-жайлар шикізатты, дайын өнімдерді бөлек сақтауға арналған тоңазыту жабдықтарымен қамтамасыз етіледі, еденнен кемінде 15 см биіктікте, оларды санитариялық өңдеуді қамтамасыз ететін материалдардан жасалған сөрелермен, стеллаждармен, тұғырықтармен және контейнерлермен, салқындату камералары конденсатты жинау және бұру жүйелерімен жабдықталады.

106. Дайын өнімдерді тоңазыту камерасына және/немесе қоймалық үй-жайға орналастыру партияны шығару күнін, ауысымын және нөмірін көрсете отырып, партиялармен жүзеге асырылады.

107. Қойма үй-жайлары, тоңазыту камералары өнімнің салмағын, температураны, ауаның салыстырмалы ылғалдылығын және уақытын өлшеуге арналған бақылау-өлшеу аспаптарымен жарақтандырылады, олар жөніндегі мәліметтер шығарылған өнімнің жарамдылық/сақтау мерзімі ішінде сақталады. Камералардың, үй-жайлардың температурасы мен ылғалдылығы сақталатын өнімнің нормативтік-техникалық талаптарына сәйкес ұсталады.

108. Дайын өнімдерді сақтайтын тоңазыту камералары мен қоймалардың температурасы мен ылғалдылығын өндірістік бақылау шеңберінде шаруашылық жүргізуші субъектілер ауысымына кемінде 2 рет бақылайды. Бақылау нәтижелері объектінің есепке алу құжаттамасына тіркеледі.

109. Тоңазыту жабдықтары, тоңазыту камералары ластану шамасына қарай жуылады және дезинфекцияланады. Тоңазыту жабдығының төбесінде, қабырғаларында, еденінде, есіктерінде, тамақ өнімдерінің қаптамаларында қар мен мұздың жиналуына жол берілмейді.

110. Шикізатты және дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған үй-жайда өнімнің өндірісіне қатысы жоқ тағамдық емес материалдарды, қалдықтарды, тамақ өнімдерін және шикізатты бірге сақтауға жол берілмейді.

111. Өзіндік иісі бар тамақ өнімдері (дәмдеуіштер, балық, ірімшік және басқаларды) бөгде иісті өзіне тартатын өнімдерден (шикі ет, сары май, жұмыртқа, шай, тұз, қант және басқаларынан) бөлек сақталады.

Шикі өнімдерді (ет, құс еті, балық, көкөніс, жеміс, жұмыртқа және басқаларын) тұтынуға дайын тамақ өнімдерімен, дайын қапталмаған өнімдермен бірге сақтауға, қауіпті тамақ өнімдерін басқа тамақ өнімдерімен сақтауға, сондай-ақ оларды су құбырына және кәріз құбырларына, жылыту құралдарына жақын жерде, қоймалық үй-жайлардан тыс сақтауға болмайды. Тамақ өнімдерін тікелей еденге жинауға жол берілмейді.

112. Тамақ өнімдерінің жекелеген түрлері үшін ерекше сақтау жағдайларын сақтау қамтамасыз етіледі:

1) салқындатылған және тоңазытылған етті (тұтас етті, тұтас еттің жартысын, төрттен бір бөлігін) сақтау ілгектерге асып қойған күйінде, тұтас еттің өзара, үй-жайдың қабырғасымен және еденімен жанасуына жол бермей жүргізіледі. Блоктардағы (немесе ыдысқа салынған) етті стеллаждарда, тұғырықтарда және контейнерлерде сақтауға жол беріледі. Еттің жартылай фабрикаттары, субөнімдер, тоңазытылған және салқындатылған құс еті өнім беруші ыдысында сақталады, қатарластырып жинап қойған уақытта ауа айналымы қамтамасыз етіледі;

2) салқындатылған балық өнім беруші ыдысында, сақтау температурасы 0-ден минус 2⁰С дейін кемінде екі тәуліктен асырмай сақталады;

3) сусымалы өнімдерді сақтау құрғақ, таза, жақсы желдетілетін, қамба зиянкестерімен ластанбаған, салыстырмалы ауа ылғалдылығы 75% аспайтын үй-жайда, қатарлардың арасы кемінде 75 см, қабырғадан 50 см арақашықтықта стеллаждарда қаптарға салынып қатарластырып жүргізіледі;

4) иерсиноздың және жалған туберкулездің алдын алу мақсатында көкөністер сақтау үдерісінде кезең-кезеңімен тексеріледі және қайта өңделеді және тазалананды;

5) азық-түлік картобын қараңғы үй-жайларда және/немесе оны күннің тікелей немесе шашыранды жарығынан қорғайтын ыдысты, қаптау материалдарын пайдалана отырып сақтайды.

113. Өнімді анық таңбаланбаған, пломбасы бұзылған, ластанған, бүлінген қаптамада сақтауға және өткізуге жол берілмейді.

114. Сақтау температурасы және ылғалдылық параметрлері регламенттелген тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған мамандандырылған көлік құралдары мен көлік жабдықтары қажетті тасымалдау температурасын ұстап тұратын жабдықтармен және температуралық режим мен ылғалдылық деңгейінің тиісті параметрлерін өлшейтін бақылау құралдарымен жабдыкталады.

115. Тамақ өнімдерін, ыдысты, өнеркәсіптік қаптаманы кәдеге жарату және жою тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы заңнамамен белгіленген тәртіппен жүзеге асырылады.

5. Өндірістік бақылауды ұйымдастыруға қойылатын талаптар

116. Шығарылатын өнімдердің қауіпсіздігі аспаптың және (немесе) зертханалық зерттеулерді қоса алғанда, өндірістік бақылау жүргізу арқылы қ а м т а м а с ы з е т і л е д і .

117. Объектінің жанында өз күшімен немесе аккредиттелген (аттестатталған) сынақ зертханасын тарта отырып, шикізатты, қосымша материалдарды, сондай-ақ технологиялық үдерістің аралық сатысындағы өнімдерді және дайын өнімдерді, суды, ауаны, тамақ өнімдерімен жанасатын жабдықты және мүкамалды қажетті кіріс бақылауды жүзеге асыратын өндірістік зертхана жабдықталады. Қуаты шағын объектілерде зерттеудің осы түрлерін орындауға құқығы бар өзге де аккредиттелген (аттестатталған) зертхананың өндірістік бақылау жүргізуіне жол беріледі.

118. Өндірістік бақылаудың тәртібі мен мерзімділігін өндіруші/дайындаушы санитариялық өңдеу, дератизация және дезинсекция мерзімділігі белгіленген, мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органымен келісілген өндірістік бақылау бағдарламасында айқындайды. Өндірістік бақылаудың әзірленген бағдарламасы технологиялық үдеріске, тамақ өнімінің рецептурасына өзгерістер енгізілген кезде кезең-кезеңмен қайта қаралады.

119. Тамақ өнімін өндіруші (дайындаушы) өндірістік бақылау жүргізу мақсатында, сондай-ақ мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау барысында құзыретіне сәйкес эпидемиологиялық көрсеткіштер және/немесе өтініштер бойынша шикізаттың, қосалқы материалдардың, дайын өнімдердің және судың сапасының радиациялық, химиялық, микробиологиялық, токсикологиялық, паразитологиялық қауіпсіздік көрсеткіштеріне, технологиялық үдерістердің санитариялық-эпидемиологиялық жағдайына және өндірістік үй-жайлар мен жабдықты дезинфекциялау сапасына (микробиологиялық шайындыларды санитариялық-көрсеткіштік микрофлораның – ішек таяқшалары тобы бактерияларының болуына, сондай-ақ патогенді микрофлораның болуына зерттеу), өндірістің технологиялық және санитариялық-гигиеналық режимдерінің (микроклимат, жұмыс аймағының ауасы құрамында зиянды заттардың болуына, шуыл, діріл, жарықтандыру, электромагниттік сәулелену) сақталуына зертханалық бақылау жүргізеді.

120. Өндіруші (дайындаушы) шығарылатын тамақ өнімдерінің қауіпсіздік көрсеткіштерінің белгіленген санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға және гигиеналық қауіпсіздік нормативтеріне сәйкестігін қамтамасыз етеді, оның ішінде нан және нан-тоқаш бұйымдарында:

1) өндіруші мен тұтынушы арасында дау-жанжал туған жағдайда, жарамдылық/сақтау мерзімі қырық сегіз сағаттан астам өнімде зеңнің болуын;

2) ай сайын, жылдың жылы және ауыспалы кезеңінде жарамдылық/сақтау мерзімі қырық сегіз сағаттан астам өнімде *Bacillus mesentericus* бактериясының болуын айқындайды.

121. Өндірістік үй-жайлардың микроклиматына, жарықтандыруға қойылатын санитариялық-гигиеналық талаптар, шу, діріл, аспаптар мен жабдықтың электромагниттік сәулелену деңгейлері, жұмыс аймағы ауасында зиянды қоспалардың болуы «Елді мекендердегі атмосфералық ауаға, топыраққа, елді мекендердің аумақтарын күтіп-ұстауға, адамға әсер ететін физикалық факторлардың көздерімен жұмыс істеу жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына сәйкес қамтамасыз етіледі.

122. Жаңа технологиялық жабдықта, сондай-ақ жөндеуден, қайта жаңартудан кейін жұмыс жасау санитариялық өңдеу, дезинфекциялау сапасына және шығарылатын өнімдердің қауіпсіздігіне микробиологиялық бақылау жүргізген соң жүргізіледі.

123. Өнімдерді зертханалық зерттеудің қанағаттанарлықсыз нәтижесі кезінде үлгілердің екі еселенген мөлшері қайта зерттеледі, технологиялық үдеріс барысы бойынша өндіріске, шикізатқа, жартылай фабрикаттарға, қосалқы материалдарға, суға, барлық жұмыс үй-жайларының санитариялық-гигиеналық жағдайына қосымша бақылау жүргізіледі және тиісті санитариялық-гигиеналық және эпидемияға қарсы іс-шаралар жүргізіледі.

124. Тамақ өнімдерінің қауіпті қасиеттерге ие болуына әкеп соқтарған бұзушылыққа жол берілген болса, өндіруші (дайындаушы) тамақ өнімдері өндірісі (дайындау), айналымы және кәдеге жарату үдерістерін (сатыларын) шұғыл тоқтатады, оны ішкі сауда объектілерінен кері қайтарып алуды және тиісті сараптама жүргізуді қамтамасыз етеді, содан соң Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 15 ақпандағы № 140 қаулысымен бекітілген Адамның өмірі мен денсаулығына және жануарларға, қоршаған ортаға қауіп төндіретін тамақ өнімдерін кәдеге жарату және жою ережесінде белгіленген тәртіппен оны кәдеге жаратуды немесе жоюды ұйымдастырады.

125. Объектілерде мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау барысында және шығарылатын тамақ өнімдерін өндіру, тасымалдау және сақтау сатыларында қауіпсіздігін өндірістік бақылау кезінде технологиялық жабдықтың, мүкәммалдың, қосалқы материалдардың ағымдағы дезинфекциядан кейін 60 минуттан (бұдан әрі - мин) кешіктірмей алынған микробиологиялық шайындыларында кемінде 2% санитариялық-көрсеткіштік микроорганизмдердің (ішек таяқшалары тобының бактерияларының) болуына жол беріледі, бұл дезинфекциялау режимін қанағаттарлық бағалау туралы куәландырады. Микробиологиялық шайындылардағы патогенді микрофлораға зерттеу

мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау кезінде және көрсеткіштер бойынша жүзеге асырылады. Сыртқы ортаның жоғарыда аталған объектілерінен алынған шайындылардағы патогенді микрофлораның болуына ж о л б е р і л м е й д і .

126. Мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органдарының сұрауы бойынша өндіруші (дайындаушы) өндірістік бақылау нәтижесі туралы ақпаратты береді.

6. Персоналға тұрмыстық қызмет көрсетуге, медициналық тексеріп-қарауға және гигиеналық оқытуға қойылатын талаптар

127. Шаруашылық жүргізуші субъектілер персоналды арнайы киімнің кемінде 3 жиынтығымен қамтамасыз етеді. Өндірістің ерекшелігіне байланысты санитариялық киімнің жиынтығына қосымша резеңке етік, қолғап, сондай-ақ жеке қорғаныш құралдары кіруі мүмкін.

128. Арнайы киіммен өндірістік үй-жайлардың шегінен шығуға, оның үстінен сыртқы жеке киімді кюрге жол берілмейді.

129. Арнайы киімді жуу және дезинфекциялау орталықтандырылып жүргізіледі, үйде жууға жол берілмейді.

130. Тамақ өндірісінде тамақ өнімдерін тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен айналысатын қызметкерлер жұмысқа кірісер алдында, сондай-ақ арнайы оқу орындарының оқушылары өндірістік тәжірибеден өту алдында алдын ала міндетті медициналық тексеріп-қараудан өтеді. Жұмысқа тұратын және зиянды еңбек жағдайларымен, қолайсыз өндірістік факторлардың әсерімен байланысты өндірістер мен кәсіптерде жұмыс істейтін жұмысшылар мен инженерлік-техникалық қызметкерлер жұмысқа тұру алдында алдын ала және мерзімдік міндетті медициналық тексеріп-қараудан өтеді.

131. Шаруашылық жүргізуші субъекті объектіде персоналдың жеке медициналық кітапшаларының сақталуын қамтамасыз етеді.

132. Төңірегіне және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қауіп төндіретін, инфекциялық аурулармен ауыратын адамдар немесе инфекциялық аурулар қоздырғыштарын тасымалдаушылар, сондай-ақ осындай ауруларға күмән келтірген адамдар жұмысқа жіберілмейді. Өнім өндіру үдерісінде жұмыс істейтін кез келген адам өзінің ауыратыны туралы немесе ауру белгілері туралы тікелей басшысына шұғыл хабарлайды. Ауру адаммен немесе осындай ауру тасымалдаушылармен байланыста болған адамдар медициналық зерттеп-қараудан өткен соң жұмысқа жіберіледі.

133. Тамақ өнімдерін тасымалдаумен, тиеумен және түсірумен айналысатын адамдар жеке және өндірістік гигиенаны сақтайды. Жұмыс басталу алдында

шаштарын қалпақ немесе үшкіл орамал астына жинайды, зергерлік әшекейлерін, сағаттарын және басқа да сынатын заттарды шешеді, тырнақтарын қысқартып қырқады және лакпен боямайды. Шикізатқа және дайын өнімге бөгде заттардың түсуін болдырмау үшін өндірістік үй-жайларға ұсақ шыны және металл заттарды (технологиялық мүкәммалдан басқа) әкелуге және сақтауға, арнайы киімді түйреуішпен, инемен түйреуге және халаттардың қалтасында жеке тұтыну заттарын сақтауға жол берілмейді.

134. Қосымша өндеусіз тұтынуға арналған тамақ өнімдерін (сүт өнімдерін, тұтынуға дайын ет өнімдерін және басқаларын) өндіру кезінде күнделікті жұмыс ауысымының басында медицина қызметкері немесе басқа жауапты адамдар жұмыскерлер денесінің ашық бетін тері қабаттарының бүтіндігіне тексереді. Терінің іріңді аурулары бар адамдар, сондай-ақ инфекциялық ауруларға күдікті адамдар жұмысқа жіберілмейді. Тексеріп-қарау нәтижелері осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаға сәйкес нысан бойынша арнайы журналға енгізіледі. Жұмысқа рұқсат беруді жүргізу тәртібі және құжаттамалық ресімдеуді өндіруші б е к і т е д і .

135. Тұрмыстық үй-жайлар күнделікті жұмыс аяқталғаннан кейін жиналады. Тұрмыстық үй-жайларды басқа мақсатта пайдалануға жол берілмейді.

136. Санитариялық тораптар өздігінен жабылатын есіктермен, қол жууға арналған құралдармен және бір рет қолданылатын сүлгілермен немесе электрсүлгілермен жарақталған, ыстық және салқын су келтірілген раковиналармен жабдықталады. Санитариялық торапқа дезинфекциялау ерітіндісіне малынған дезинфекциялау кілемшесі көзделеді.

137. Дәретханаларды жинауға және дезинфекциялауға арналған мүкәммал таңбаланады, әрбір жинаудан кейін дезинфекциялау ерітіндісінде өңделеді, басқа үй-жайлардың жинау мүкәммалынан бөлек арнайы бөлінген орында сақталады. Дәретханаларды жинау тамақ өнімімен жанаспайтын және ыдысты өндемейтін техникалық персоналға бекітіледі.

138. Темекі шегу үшін арнайы жабдықталған орындар бөлінген жағдайларды қоспағанда, объектілерде темекі шегуге жол берілмейді.

7. Сүтті, сүт өнімдерін, балалар сүт қоспаларын өндіруге қойылатын талаптар

139. Қабылданған салқындатылған сүтті объектіде сақталған салқындатылған сүтпен араластыруға жол берілмейді.

140. Объектінің өндірістік зертханасы инфекциялық аурулар бойынша қолайсыз шаруашылықтың сүтінің немесе кілегейлерінің әрбір партиясын пастерлеу тиімділігіне тексереді.

141. Кешенді технологиялық желі құрамына енбейтін сүтті тазалау, қосалқы шикізатты дайындау, өнімді қайта өңдеу, қаптау бойынша қондырғыларды ластануды болдырмау үшін бір-бірінен оқшауландырылған үй-жайларға, сондай-ақ қойма үй-жайларынан бөлек ғимараттарға орналастырады.

142. Сүт және сүт өнімдерін өндіруге және сақтауға арналған жабдықты өңдеу ол әрбір босағаннан кейін жүргізіледі.

143. Сүтті қабылдау алдында сүт шлангілері мен цистерналардың штуцерлерін дезинфекциялайды және ауыз сумен шаяды. Сүтті қабылдау аяқталғаннан кейін шлангілер жуылады, дезинфекцияланады, тығынмен немесе су өткізбейтін тыспен жабылады және кронштейндерге ілінеді.

144. Қабылданған сүт пен кілегей сүзгіден өткеннен кейін және $+4\pm 2^{\circ}\text{C}$ температураға дейін салқындатылғаннан кейін пастерлеуге жіберіледі. $+4^{\circ}\text{C}$ температурада салқындатылған сүт кемінде 6 сағат (бұдан әрі – сағ), $+6^{\circ}\text{C}$ температурада салқындатылған сүт кемінде 4 сағ сақталады.

145. Шикі және пастерленген сүтті сақтау және өндіріске беру кезінде бөлек таңбаланған танкілер мен сүт құбырлары бөлінеді.

146. Сүт өнімдері (сүзбеден басқа) дайындалатын және сақталатын ыдыстар тығыз жабылатын қақпақтармен жабдықталады.

147. Сүт және сүт өнімдерінің қауіпсіздігін, өнеркәсіптік стерилділігін қамтамасыз ету және сақтау мерзімін ұзарту үшін оларды термиялық өңдеуден - термизациялаудан, пастерлеуден, стерилизациялаудан, ультрапастерлеуден немесе ультражоғары температурада өңдеуден өткізеді.

148. Сүт және сүт өнімдерін стерилизациялауды герметикалық жабылған тұтынушылар ыдысында $+100^{\circ}\text{C}$ жоғары температурада өнімнің өнеркәсіптік стерилдік талаптарына сәйкестігін қамтамасыз ететін ұстау арқылы жүзеге асырады.

149. Сүтті және сұйық сүт өнімін оны қайта өңдегенде ультрапастерлеуді:

1) кейіннен асептикалық қаптау кезінде - өнімнің өнеркәсіптік стерилдік талаптарына сәйкестігін;

2) кейіннен асептикалық емес қаптау кезінде – өнімнің қалдық микрофлорасын елеулі төмендетуді және сақтау мерзімін арттыруды қамтамасыз ететін, $+125^{\circ}\text{C}$ – $+138^{\circ}\text{C}$ температурада кемінде 5 сек ұстау арқылы жүзеге асырады.

Ультражоғары температурада өңдеуді қайнатпада жабық жүйеде $+135^{\circ}\text{C}$ – $+140^{\circ}\text{C}$ температурада қыздырылған беткі қабатпен жанастыру немесе стерильді буды өніммен тікелей кемінде 2 сек уақыт араластырып ұстау арқылы жүзеге асырады.

150. Сүтті тарту, сүтті және кілегейді қалыпқа келтіру және гомогендеу пастерлеу алдында жүргізіледі. Пастерленген сүтті тартқан жағдайда алынған кілегей, майсыз сүт және қалыпқа келтірілген қоспа қосымша пастерлеуге ж а т а д ы .

151. Пастерлеу-салқындату қондырғыларын іске қосу алдында жабдықтардың дайындығын және пастерлеу температурасын автоматты түрде реттеу жүйесін т е к с е р е д і .

152. Жабдықтар техникалық ақау салдарынан немесе су, бу, электр қуаты берілмегендіктен екі және одан да көп сағатқа үзіліске тоқтауға мәжбүр болған жағдайда, сыйымдылықтардағы пастерленген сүт немесе қалыпқа келтірілген қоспалар құйып алынады және қайта термиялық өңдеуге жіберіледі. Босатылған жабдықтар жуылуға және дезинфекциялауға жатады.

153. Сүт құйған танкіні қолмен жууды арнайы персонал жүргізеді. Танкілерді жуатын жұмыскерлер басқа үй-жайларды, санитариялық тораптарды жууға тартылмауы тиіс. Танкіні жуу үшін бөлек арнайы киім және аяқ киім пайдаланылады. Резеңке етіктерді дезинфекцияланғаннан кейін танкінің жанындағы резеңке, алдын ала дезинфекцияланған кілемше үстінде киеді. Жуатын жұмыскерлердің арнайы киімі және мүкәммал бөлек таңбаланған ш к а ф т а р д а с а қ т а л а д ы .

154. Сүзгілеу материалдары әрбір пайдаланғаннан кейін жуылады және дезинфекцияланады. Сүтті автоматты есептеуіштер арқылы үздіксіз қабылдау кезінде сүзгіні жуу және дезинфекциялау бір ауысымда бір реттен жиі емес ж ү р г і з і л е д і .

155. Сүзбені престоу үшін пайдаланылған көп рет пайдаланылатын материал технологиялық үдеріс аяқталғаннан кейін жедел тазартылады, жуылады және 10-15 мин бойы қайнатылады. Материалды бөлінген орында (кептіру камерасында, шкафында немесе ауада) кептіреді. Материалды өңдеу бөлек үй-жайда жүргізіледі, оларды ортақ кір жуатын орында жууға жол берілмейді.

156. Тамақ өнімдерімен жанасатын транспортерлер, конвейерлер ауысым аяқталғаннан кейін тазартылады, кальцийленген соданың немесе жуу құралының ыстық ерітінділерімен өңделеді, содан кейін ыстық сумен шайылады.

157. Сүт цистерналары сүттен әрбір босағаннан кейін жуылады, дезинфекцияланады және пломбланады.

158. Жуылғаннан және дезинфекцияланғаннан кейін 6 сағ астам уақыт пайдаланылмайтын жабдықтар жұмыс басталар алдында кейіннен жуу және дезинфекциялау сапасын микробиологиялық бақылау арқылы осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаға сәйкес қайта дезинфекцияланады.

159. Жас балаларға арналған сүт өнімдерін өндіретін объектілерде және цехтарда жабдықтарды жуу және дезинфекциялау, пайдаланылатын жуу және

дезинфекциялау құралдарының шоғырлануын бақылау автоматты режимде жүзеге асырылады.

160. Пастерлеудің әрбір циклінде термограммада:

- 1) пастерлеу жүргізетін қызметкердің тегі;
- 2) пастеризатордың типі және нөмірі;
- 3) пастерленіп жатқан сүттен дайындалатын өнімнің күні, атауы;
- 4) жұмыстың басталу және аяқталу уақыты белгіленеді.

Пастерлеу режимі өзгерген жағдайда, белгіленген режимнен ауытқу себебі тіркеледі. Термограммалар зертханада бір жыл бойы сақталады.

161. Автоматты бақылау-тіркеу аспаптары болмаған жағдайда, пастерлеу режимін бақылау журналға деректерді енгізе отырып, әрбір 15-20 мин сайын температураны өлшеу арқылы жүзеге асырылады. Өндірістік зертхананың мамандары ауысымда кемінде 3-4 рет пастерлеу температурасын және өнеркәсіптік стерильдікке зерттеу арқылы аптасына екі рет стерилизациялау желісінде жылумен өңдеу тиімділігін іріктеп бақылау жүргізеді.

162. Қайта өңдеуге немесе құюға сүт пастерлеудің қолданылған режиміне байланысты фосфатазаға немесе пероксидазаға теріс нәтиже алғаннан кейін жіберіледі.

163. Пастерлегеннен кейін сүт немесе кілегей $+4\pm 2^{\circ}\text{C}$ температураға дейін салқындатылады және құюға жіберіледі. Пастерленген сүт ыдысқа құйылғанға дейін 6 сағ асырмай сақталады. Пастерленген сүтті танкіде сақтау уақыты ұзартылған жағдайда, ыдысқа құю алдында сүт қайта пастерленуге жатады.

164. Өндірістік қажеттілік болған жағдайда, пастерленген сүтті немесе қоспаны ыдысқа құю алдында $+2^{\circ}\text{C}$ -тан $+4^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада кемінде 6 сағ, ал $+6^{\circ}\text{C}$ -тан $+8^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада кемінде 3 сағ сақтауға жол беріледі.

165. Сүт қышқылы өнімдерін өндіру кезінде сүт немесе кілегей пастерлеуден кейін ашу температурасына дейін салқындатылады және дереу ашытуға жіберіледі. Ашыту температурасы кезінде сүтті ұйытқы салынбаған күйінде ұстауға жол берілмейді.

166. Өндірістік қажеттілік болған жағдайда пастерленген сүтті $+4^{\circ}\text{C}$ -тан $+6^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада салқындатуға және пайдаланғанға дейін 6 сағ сақтауға жол беріледі. Ұзағырақ сақтаған кезде сүт ашыту алдында қайта пастерлеуге жатады.

167. Қымыз жылқы сүтінен таза болгар, ацидофиль таяқшаларының өсірінділерімен және ашытқымен ашытылады. Қымызды сақтау $+6^{\circ}\text{C}$ аспайтын температурада жүргізіледі.

168. Қаймақ өндіруде жаңадан алынған кілегей пайдаланылады, қышқылдығы

жоғары кілегейді ашытуға жол берілмейді. Қаймақтың толық жетілуі тоназыту камераларында 0-ден $+8^{\circ}\text{C}$ температурада жүргізіледі. Флягаларға және бидондарға құйылған қаймақтың жетілуі 12-48 сағ бойы, ұсақ тұтынушы ыдыстарына құйылған қаймақтың жетілуі 6-12 сағ бойы жүзеге асырылады.

169. Балаларға арналған сүт өнімдерін өндіру үшін жоғары немесе 1-сұрыпты пастерленген, $+2 - +6^{\circ}\text{C}$ температураға дейін салқындатылған сүт пайдаланылады, содан кейін оларды ыдысқа құюға немесе кейіннен жоғары температурада өңдеуге жібереді.

170. Сүт қышқылы өнімдерін бір құйып-тығындайтын автоматпен ыдысқа құю кезінде құюдың мынадай:

- 1) лакто, бифидобактерияларымен дайындалған өнімдер;
- 2) сүт қышқылы бактерияларының таза өсірінділерімен;
- 3) пропинді қышқылды бактериялармен;
- 4) ацидофильді таяқшалармен және айранның өңезінде реттілігі сақталады.

171. Пастерленген немесе стерилизацияланған сүт немесе кілегейі бар сынған, толық құйылмаған бөтелкедегі және пакеттердегі өнім сүзгі материалының қабаты арқылы, сүт қышқылы сусындары екі қабатталған дәке арқылы құйылады. Сүт немесе кілегей қайта пастерлеуге немесе стерилизацияға, сүт қышқылы өнімдері өнеркәсіптік қайта өңдеуге жіберіледі.

172. Ұн және қант пайдалану алдында електен өткізіледі, мейіз тазаланады және жуылады, какао, кофе және ванилин механикалық қоспалардың болуына тексеріледі.

173. Қатты және жұмсақ ірімшік пастерленген сүттен жасалады. Жетілу мерзімінен өтпеген ірімшікті өткізуге шығаруға жол берілмейді.

174. Өткізуге сүт және сүт өнімдері $+8^{\circ}\text{C}$ -тан аспайтын температураға дейін салқындатылған күйде жіберіледі.

175. Балмұздақ өндіру үшін осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшаға сәйкес үй-жай жиыны көзделеді.

176. Балмұздақ өндірісінде:

1) сірке қышқылын, инфекциялық аурулар бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған үйректің, қаздың, сондай-ақ тауықтың жұмыртқаларын қолдануға;

2) сауда желісінен қайта өңдеу үшін сұйық қоспа түріндегі еріген және механикалық ластанған балмұздақты қабылдауға;

3) эмальданған ванналарды, мырышпен қапталған темірден және қалайыланбаған мыстан жасалған ыдыстарды пайдалануға жол берілмейді.

177. Балмұздақ өндірісінің барлық сатысында мынадай талаптарды сақтау қамтамасыз етіледі:

1) шикізаттың қаптамасын шешу және қоспаны дайындау бөлек үй-жайда жүргізіледі;

2) қоспаны пастерлегеннен кейін сұйық жартылай фабрикаттарды беру жабық құбыр жүйесі бойынша жүргізіледі. Жартылай фабрикаттарды жабық алюминий немесе қалайыланған тот баспайтын болаттан жасалған сыйымдылықтарда тасымалдауға жол беріледі;

3) балмұздақ қоспасы, қант шәрбаты және басқа тамақ қоспалары ластануына қарай ауыстырылып отыратын арнайы сүзгілер немесе сүзгі дәке арқылы сүзіледі;

4) қоспаны пастерлеу $+70^{\circ}\text{C}$ температурада 30 мин бойы; $+75^{\circ}\text{C}$ температурада 20 мин бойы; $+80^{\circ}\text{C}$ температурада 10 мин бойы; $+85^{\circ}\text{C}$ температурада 5 мин бойы жүргізіледі;

5) пастерлеу сапасын бақылау бақылау-өлшеу аппаратурасы (манометриялық өздігінен жазатын термометрлер немесе металл оправалы термометрлер) көмегімен жүргізіледі. Температураның ауытқуымен толтырылған термограммалар үш ай бойы балмұздақ цехында немесе өндірістік зертханада сақталады;

6) пастерлегеннен кейін қоспа $+6^{\circ}\text{C}$ температураға дейін салқындалады және 24 сағ асырмай сақталады;

7) фризирлегеннен кейін балмұздақ температурасы -3°C жоғары емес, мұздатқаннан және сақтағаннан кейін -12°C жоғары емес, балмұздақтың жеміс-жидекті және хош иісті түрлері үшін -14°C жоғары емес болуы тиіс;

8) мұздатылмаған өлшенетін балмұздақтың фризирленгеннен кейінгі температурасы -5°C жоғары емес;

9) балмұздақты дайындау және сақтау үдерісінде құжаттау арқылы күнделікті өндірістік зертханалық бақылау жүзеге асырылады.

178. Балмұздақ мұздатылған балмұздақта -12°C жоғары емес, мұздатылмаған күйде -5°C жоғары емес температураны қамтамасыз ететін жағдайларда тасымалданады.

179. Ұйытқыны және пробиотикалық өсірінділерді дайындау басқа үй-жайлардан оқшауланған және сүт қышқылы өнімдерін өндіруге барынша жақын үй-жайларда жүргізіледі. Бөлімшеге кіреберісте арнайы киімді ауыстыруға арналған тамбур көзделеді.

180. Өндірістік микробиологиялық зертханада зертханалық ұйытқыны дайындау және таза өсірінділермен жұмыс жасауға арналған бокс көзделеді. Ұйыту бөлімшесінде айран және ацидофиль ұйытқыларын дайындауға, ыдыстар мен мүкәммалды жууға, дезинфекциялауға және сақтауға арналған аймақтар

б ө л і н е д і .

181. Ұйытқының шағын мөлшерін дайындау кезінде ұйытқыны бір үй-жайда дайындауға жол беріледі. Айран және ацидофиль ұйытқыларын дайындау және тасымалдау үшін бөлек таңбаланған резервуарлар мен құбырлар пайдаланылады.

182. Пайдалануға дайын ұйытқы құйылған құтыны ашқаннан кейін оны одан әрі сақтауға және пайдалануға жол берілмейді.

183. Ұйыту үй-жайлары мен тамбурдағы ауаны стерилизациялау үшін осы Санитариялық қағидаларға 6-қосымшаға сәйкес бактерицидті шамдар орнатылады. Бөлімшеге тек ұйытқы дайындаумен және үй-жайларды жинаумен айналысатын жұмыскерлерге кіру көзделеді.

184. Ұйытқыны дайындауға және сақтауға арналған термостаттар мен тоңазытқыштарды басқа мақсаттарға пайдалануға жол берілмейді.

185. Қайта өндірілетін зертханалық ұйытқыны дайындау үшін сүтті стерилизациялау ұйыту бөлімшесінде немесе микробиологиялық зертханада жүргізіледі.

186. Пастерленген сүтпен ұйытқыны дайындау кезінде сүтті пастерлеу, ашыту температурасына дейін салқындату, ашыту және ұйытқыны салқындату бір сыйымдылықта жүргізіледі.

187. Ұйытқының әрбір партиясына оның сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар ресімделеді. Сақтау мерзімі өткен және/немесе қышқылдығы жоғары ұйытқыны (құрғақ зертханалық немесе өндірістік) пайдалануға жол берілмейді.

188. Зертханалық, қайта өндірілетін және өндірістік ұйытқыны дайындауды және оның сапасын бақылауды өндірістік зертхана жүзеге асырады.

189. Май мен ірімшікті сақтау камераларында ірімшікті тұздау, кептіру және қабыршаққа қаптау үй-жайларындағы ауаны стерильдеу үшін осы Санитариялық қағидаларға сәйкес бактерицидті шамдар орнатылады.

190. Қуаты аз объектінің үй-жайларының құрамы мен ең аз ауданы осы Санитариялық қағидаларға 7-қосымшаға сәйкес болуы тиіс.

191. Сүт пен сүт өнімдерін өндіру үдерісінде келіп түскен шикізаттың, дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігіне объектіде осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаға сәйкес өндірістік теххимиялық және микробиологиялық бақылау жүзеге асырылады.

192. БСАҰ үй-жайларының құрамы мен ең аз ауданы осы Санитариялық қағидаларға 9 және 10-қосымшаларда белгіленген.

193. БСАҰ-нің негізгі өндірістік үй-жайларында осы Санитариялық қағидаларға сәйкес бактерицидті шамдар орнатылады. Бактерицидті шамдардың жұмыс режимі осы Санитариялық қағидаларға 11-қосымшаға сәйкес нысан бойынша арнайы журналда белгіленеді.

194. 10 күнде бір реттен сиретпей барлық үй-жайларға, жабдыққа және мүкәммалға күрделі жинау және дезинфекция жүргізіледі.
195. Қуаттылығы үлкен БСАҮ-де (5 мың порциядан астам) бөтелкелерді жуу үшін бөтелке жуатын машиналар орнатылады.
196. Балалар тамағына арналған сүт және басқа қоспалардың ассортиментінің құрамына қаймағы айырылмаған сүт, кілегей, қайнатпалар бар сүт, сүт қышқылы қоспалары, сүзбе, ботқалар, кисель, витаминделген тұнба мен сусындар кіреді.
197. Балалар тамағына арналған сүт тікелей жеткізу бойынша фермерлік шаруашылықтардан (шаруа қожалықтарынан) табиғи, қалыптандырылмаған күйінде жеткізіледі және шаруашылықтың инфекциялық аурулар бойынша салауаттылығын растайтын ветеринариялық ілеспе құжаты болған жағдайда қабылданады. Сүт өңдейтін объектілерден сүт пастерленген және қалыптандырылған, майлылығы кемінде 3,2% күйінде жеткізіледі.
198. Құрамында бейтараптандырушы (сода, аммиак) және консервілеуші заттар бар жалған сүтті (көксүт, сұйылтылған немесе майсыздандырылған сүтті), сондай-ақ химикаттар және мұнай өнімдерінің иісі және дәмі немесе бөгде дәмі мен иісі бар сүтті қабылдауға және өңдеуге жол берілмейді.
199. Сүтті бірден пайдалану мүмкін болмаған жағдайда, ол $+4^{\circ}\text{C}$ жоғары емес температурада салқындату камерасында сақталады.
200. Балаларға арналған сүт өнімдері, нәрлі қоспалардың құрамдас бөліктері осы Санитариялық қағидаларға 12-қосымшаға сәйкес өндіріледі.
201. Келіп түсетін сүт лавсан сүзгілер немесе дәкенің бірнеше қабаттары (3-4 қабат) арқылы сүзіледі. Сүзгінің жұмыс жасау ұзақтығы сүттің тазалығымен және температурасымен айқындалады. Сүттің температурасы төмен болған жағдайда, сүзгіштерді жиі ауыстырып отыру қажет. Сүзгілеуден соң сүзгілер жуылады, қайнатылады және кептіргіш шкафтарда кептіріледі.
202. Сүзгіден өткізілген сүт стерилизацияланады, қайнатылады және пастерленеді. Сүтті және қоспаларды өңдеудің температуралық режимдері өндірілетін өнім түріне байланысты.
203. Сүт пен сүт қоспаларын салқындату «мұзды су» арнайы қондырғысы болған жағдайда стерилизаторларда, пастеризаторларда, тоңазыту камераларында (шкафтарда) жүргізіледі.
204. Сүт ұйытқысын дайындауға арналған үй-жай оқшауланады және автоклавпен (термостатпен), тоңазыту шкафымен немесе камерасымен жабдықталады. Айран өңезі, сүт ашықтысы, тұтынуға дайын өнім зертханалық бақылаудан өтеді.
205. Тығындау материалы стерилденеді. Мақта-дәке тығындарын пайдалануға жол берілмейді.

206. Балаларға арналған сүт өнімдеріне балалардың жас ерекшеліктерін ескере отырып, балаларға арналған нәрлі қоспалардың нақты түріне арналған нормативтік-техникалық құжаттамамен регламенттелетін, Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген витаминдерді, минералдық заттарды, қант пен басқа тамақ ингредиенттерін қосуға жол беріледі.

207. Барлық тамақ қоспалары мен басқа тамақ ингредиенттері өндіріске қапталған күйінде түседі және қолдану алдында стерилизацияланады. Қант қант шәрбаты, тұз – ерітінді түрінде қосылады.

208. Өнімнің әр порциясында ас үй атауы мен өнім түрі, оның құрамы, көлемі, дайындалған күні мен сағаты, өткізу мерзімі мен сақтау жағдайлары көрсетілген затбелгі (таңба) көзделеді.

8. Ет өңдеу объектілеріне қойылатын талаптар

209. Сарқынды суды кәрізге немесе жергілікті тазалау жүйесіне шығару алдында механикалық жолмен тазалайды, май аулағыштардан өткізеді, карантиндік бөлімшеден шыққан және аумақты жуған сарқынды су қи ұстағыш арқылы өтеді және зарарсыздандырылады.

210. Барлық қатты қалдықтар, оның ішінде малдың қиы арнайы жинағыштарға жиналады және залалсыздандыру немесе кәдеге жарату орындарына шығарылады.

211. Малды бағып ұстауға арналған алаң (үй-жай) биіктігі 2 м тұтас қоршаумен қоршалған оқшауланған учаскеде орналастырылады.

212. Карантиндік үй-жай, оқшаулағыш, санитариялық сою орны бір ғимаратта орналасқан жағдайда, ауру мал мен ауырмаған малға арналған оқшауланған жол көзделеді.

213. Санитариялық сою орнында ауру малдарға арналған көлікпен бөлек кіру жолы және оны қабылдауға арналған алаң көзделеді.

214. Карантиндік бөлімшенің едендері, қабырғалары, астаушалары, қоқыс жинағыштары және басқа да жабдығы дезинфекцияланатын материалдардан дайындалады. Ағаштан жасалған астаушаларды, мал суаратын орындарды және мүкәмалды пайдалануға жол берілмейді.

215. Малдың қалдық сүйек-саяқ-құйқасын жинау және жинақтау үшін қақпағы тығыз жабылатын, кемінде үш тәулікке қалдық сүйек-саяқ-құйқаларды жинауға есептелген су өткізбейтін қабылдағыштар жабдықталады. Қабылдағыштың айналасындағы алаң бетондалады. Қалдық сүйек-саяқ-құйқалар малдың қиын сақтайтын орынға күнделікті жуылатын және дезинфекцияланатын арнайы көлікпен шығарылады.

216. Малдың қиын биотермиялық зарарсыздандыру арнайы жабдықталған

а л а ң д а р д а

ж ү р г і з і л е д і .

217. Малдарды алып келген көлік құралдары оларды түсіргеннен және малдың қиынан тазартылғаннан кейін дезжуу пунктінде немесе базаның аумағынан шығар жолда жабдықталған жуу алаңында жуылуға және дезинфекциялануға ж а т а д ы .

218. Малды союға арналған үй-жайлар:

1) мал сойғанда оның асқазанын немесе ішектерінің ішін тазарту және терісін шелдеу үдерістеріне арналған, таза аймақ пен аса ластанған аймақтың арасындағы ластанулардың түйісуін болдырмайтындай жағдайда қиыстырылған, жеке үй-жаймен қамтамасыз етіледі. Таза аймақ деп тұтас еттің терісі мен ішкі мүшелерін алып тастағаннан кейінгі жануарларды сою жүйесінің учаскесі с а н а л а д ы ;

2) малдың тұтас еті мен мүшелеріне ветеринариялық-санитариялық сараптама жасауға арналған жабдықталған орындармен (нүктелермен);

3) қажетті аспаптармен және құрал-жабдықтармен жабдықталған трихинеллезге тексеру жүргізуге арналған жеке үй-жаймен;

4) ауруға күдікті жануарлардың тұтас етіне қосымша ветеринариялық-санитариялық тексеріп-қарау жүргізуге және қайта ветеринариялық-санитариялық сараптама жасауға арналған жабдықталған жеке үй-жаймен немесе қосымша аспалы жолмен;

5) шектеулі пайдалануға ветеринариялық қызмет рұқсат еткен, сойылған мал өнімдерін мұздату арқылы залалсыздандыруға арналған оқшауландырылған мұздатқыш камерамен (санитариялық қасапхана болмаған жағдайда) қамтамасыз е т і л е д і .

219. Бір ауысым ішінде 30 басқа дейін мал соятын объектілерде арнайы бөлінген күнде немесе дені сау жануарларды сойғаннан және ғимараттан дені сау жануардың өнімдерін алғаннан кейін ауысым соңында мал союға арналған үй-жайда ауру және ауруға күдікті жануарларды союға жол беріледі. Ауру және ауруға күдікті жануарларды сойып болғаннан кейін үй-жай, жабдықтар, мүкәммал (ыдыстар, көлік құралдары) санитариялық өңдеуден өткізіледі және д е з и н ф е к ц и я л а н а д ы .

220. Санитариялық блоктың сарқынды суын кәріз жүйесіне ағызу алдында з а л а л с ы з д а н д ы р а д ы .

221. Карантиндік бөлімшенің бірыңғай блогына орналастыру кезінде оқшаулағыштың алдына жұмысшылардың арнайы киімдеріне арналған шкафтар, қол жууға арналған жабдық, аяқ киімді дезинфекциялауға арналған дезинфекциялаушы кілемше орнатылған тамбур немесе санитариялық модуль ж а б д ы қ т а л а д ы .

222. Цехтың малды алғашқы өңдеуден өткізетін аспалы жолы мен конвейер

жүйесі малдың тұтас етінің еденге, қабырғаларға және технологиялық жабдықтарға жанасу мүмкіндігін болғызбайды. Тұтас етті қаннан тазарту, тазалау және жуу учаскелерінде сұйықтықтың ағуына арналған траптарға еңісі бар су өтпейтін науа орнатылады.

223. Мал союға арналған үй-жайда бір-бірінен биіктігі кемінде 3 м қалқамен бөлінген және тұтас ет қойылған жерден кемінде 3 м арақашықтықта арнайы учаске бөлуге және мынадай технологиялық үдерістерді жүргізуге:

1) асқазанның (асқазан алдының) ішін тазарту (ылғалды әдіспен);

2) тағамдық қанды жинау, сақтау (малды сойғаннан кейінгі ветеринариялық-санитариялық сараптама нәтижелерін алғанға дейін) және өңдеу ;

3) субөнімдерді өңдеу (жүнді субөнімдерді қоспағанда); терілерден бұлшық ет пен май ұлпаларының сою барысындағы кесінділерін алып тастауға. Субөнімдерді жеке үй-жайда өңдеу үдерісін жүргізгенде жүнді субөнімдерді де осы үй-жайда өңдеуге жол беріледі.

224. Мал союға арналған үй-жайдағы арнайы учаскелер суық және ыстық сумен, технологиялық жабдықтар мен мүкәммалды санитариялық өңдеуге және дезинфекциялауға арналған құрылғылармен, қол жууға арналған құрылғылармен қ а м т а м а с ы з е т і л е д і .

225. Жануарлардың аса қауіпті аурумен ауырғанына күмәнданған немесе анықтаған жағдайда «Токтату» түймесінің көмегімен ветеринариялық мамандардың жұмыс орнынан малды сою желісін шұғыл тоқтату көзделеді.

Малды сойғаннан кейін оның тұтас еті және басқа да сою өнімдері міндетті түрде өңдеуден, ветеринариялық-санитарлық сараптамадан өткізіледі және т а ң б а л а н а д ы .

226. Тамақ шикізатын (шикізат майын, ішектің жиынтықтарын, шикізат қанын, субөнімдерді) жинауға және тасымалдауға арналған ыдыстар, түсірулер, арбалар және басқа да көлік құрылғылары әрбір цех және өнімнің түрі үшін таңбаланған, бөлек болуы тиіс. Оларды басқа цехтарда және басқа мақсаттарда п а й д а л а н у ғ а ж о л б е р і л м е й д і .

227. Тұтас еттің қанын сорғытатын учаскелер, техникалық қанды жинауға арналған аспалы жолдардың асты трапқа еңісі бар табандықпен, тұтас етті тазарту және өңдеу учаскелері ағынды жинауға арналған науамен және кесіп алынғандарды жинауға арналған сыйымдылықпен (жинағыш) жабдықталады.

228. Тағамдық қанды жинау учаскесі қуыс пышақтарды шлангімен жуу және дезинфекциялау құрылғыларымен, флягамен, мүкәммалмен және жабдықпен ж а б д ы қ т а л а д ы .

229. Қан, оған өңдеу жүргізетін орынға дейін оның ластануын болдырмайтын жағдайда тасымалданады. Қан өңдеу өнімдері техникалық альбуминді және

басқа да тамақтық емес өнімдерді сақтауға арналған үй-жайлардан оқшауланған үй-жайларда қапталады және сақталады. Тағамдық альбуминді кептіруге арналған жабдықтың өзіндік желдеткіш құрылғысы болуы тиіс.

230. Тағамға жатпайтын қалдықтар ажыратылатын түспен боялған және таңбасы бар бөлек ыдысқа жиналады. Конфискаттарды жинау үшін бөлек түсірулер немесе арнайы жабылатын жылжымалы ыдыстар жабдықталады.

231. Ветеринариялық қызмет пайдалануға шектеулермен рұқсат еткен мал сою өнімдерінен алынған шұжық және консерві өнімдерін өндіруге өндіріс ғимаратында және бөлек ауысымда жол беріледі. Жұмыс аяқталған соң үй-жайды, жабдықтар мен мүкәммалды дезинфекциялау қажет.

232. Ветеринариялық қызмет пайдалануға шектеулермен рұқсат еткен мал сою өнімдерін зарарсыздандыруды оқшауланған үй-жайларда, ветеринариялық қызмет пайдалануға шектеу қойған сойылған мал өнімдерімен зарарсыздандырылған сойылған мал өнімдерінің қиылысқан ағымдарын болдырмай орналастырылған жабдықтарды пайдалана отырып жүргізеді.

233. Ішек өңдеуге арналған жабдық пен жұмыс орындары дайын өнімнің және цехтың ішектің ішіндегісімен және оларды жуғаннан кейінгі шайынды сумен ластануын болдырмау мақсатында технологиялық үдеріс барысында орналастырылады. Ішектің ішіндегісі кәрізге қосылған люктер арқылы шығарылады. Ішек тазалайтын жұмыс орындарына ыстық және салқын су жүргізіледі, ішектерді сорттау (үрлеу) қысылған ауамен жүргізіледі.

234. Шұжық өнімдерін өндіретін қуаттылығы аз объектілерде ішек қабығын шұжық өндіретін үй-жайдағы кемінде 2 м қалқамен бөлінген учаскелерде дайындауға жол беріледі.

235. Сүйек ішіндегі майды қайнатып алу үшін сүйекті ұсақтау және кесу май цехының бөлек үй-жайында жүргізіледі.

236. Субөнімдерден және қаннан жасалатын өнімдер жеке үй-жайда дайындалады. Шұжық өндіруге пайдаланылатын субөнімдерді жібіту, сорттау және жуу тоңазытқыштың жібіту камерасында, ол болмаған жағдайда шұжық жасайтын цехтың жеке үй-жайында жүргізіледі.

237. Шартты жарамды етті және субөнімдерді, шұжық дайындауға арналған өндірістік үй-жайларда, аспаздық өңдеу, консервілеу цехында, ет жартылай фабрикаттарының цехында қайнату арқылы зарарсыздандыруға жол берілмейді.

238. Шартты жарамды ет пен субөнімдер ет нанын дайындау үшін пайдаланылады. Шартты жарамды шикі еттің дайын өніммен жанасуына жол берілмейді. Шартты жарамды ет торлы қалқамен қоршалған учаскедегі жеке камерада немесе жалпы камерада сақталады.

239. Еттен тартылған фарш және субөнімдерден тартылған фарш арнайы үй-жайларда немесе шұжық цехының тиісті бөлімшелерінде дайындалады.

240. Шұжық жасайтын цехтың термиялық бөлімшесіне өндірістік үй-жайлар арқылы отын беруге жол берілмейді.

241. Жануар шикізаттарынан медициналық препараттарды дайындау үшін жеке өндірістік үй-жайлар бөлінеді. Жемдік және техникалық өнімдерді өндіруді тамақ өнімдерін өндіретін цехтардан оқшаулайды, осы өндіріс жанынан санитариялық өткізгіш, экспедиция типі бойынша дербес тұрмыстық үй-жайлары бар жеке шикізат бөлімшесі бөлінеді.

242. Жемдік ұн қапталған күйінде сақталады және өткізіледі.

243. Өндіріске келіп түсетін ет құрғақ тазалаудан өтуі, таңбасы кесілуі, қажет болған жағдайда сумен жуылуы тиіс. Тұтас етті үстелдерде шелекке суланған шүберекпен сүртуге жол берілмейді.

244. Жаншуға келіп түсетін еттің температурасы $+4 - +6^{\circ}\text{C}$ -тан жоғары болмауы тиіс. Егер ет неғұрлым жоғары температурада түскен болса, ол 2-3 сағ бойы өңделеді немесе салқындату үшін тоңазыту камерасына салынады.

245. Шикізат цехында ауаның температурасы $+12^{\circ}\text{C}$ -тан аспауы және салыстырмалы ылғалдылығы 70%-дан аспауы тиіс.

246. Шұжық өнімдерін және ет сүрлерін өндіру үшін етті тұздау (жетілдіру) $+4^{\circ}\text{C}$ -тан аспайтын температурада тұздау камерасында жүргізіледі.

247. Тұздалған ет 10-13 килограммнан (бұдан әрі – кг) блокты легендерге немесе етті жетілдіру камерасында орнатылған арбаларға салынады. Еттің әрбір партиясына еттің сорты мен тұздалған күні көрсетіле отырып, белгі соғылады.

248. Етті камерада ұстау уақыты пісірілген шұжық үшін 24-48 сағ., жартылай ысталған шұжық үшін 72 сағ құрайды. Кесектелген еттерді жетілдіру кезінде ұстау уақыты өнімнің түріне байланысты 4-7 тәулікке дейін ұлғайтылады.

249. Тұздау (жетілдіру) аяқталған соң шұжыққа арналған фаршты дайындау жүргізіледі. Еттің турау барысындағы температура $+8 - +10^{\circ}\text{C}$ -тан жоғары емес болады.

250. Тағамдық қоспалар технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес пайдаланылады. Оларды қоймадан зертханаға және зертханадан жіберуді, объектінің есепке алу құжаттамасында тіркеуді жауапты жұмыскер жүзеге асырады.

251. Натрий (калий) нитриті тек кешенді тамақ қоспалары, нитритті-тұзды қосындылар, сондай-ақ құрамындағы нитрит 0,9% (натрий нитритіне шаққанда) аспайтын, хлоридтері кемінде 97% ертінділер түрінде қолданылады.

Нитритті-тұзды қосындыларды пайдалану ет өнімдеріндегі нитриттің қалдық құрамы бойынша санитариялық-эпидемиологиялық қауіпсіздік талаптарына сәйкес қамтамасыз етіледі.

1) нитритті-тұзды қосындыларды сатылымға шикі күйінде жіберілетін тамаққа пайдаланылатын мал сою өнімдері мен ет өнімдеріне пайдалануға;

2) ет өнімінің бір түрін өндіруде екі және одан да көп нитритті-тұзды қосындыларды бір мезетте пайдалануға жол берілмейді.

253. Тамақ қоспалары (қажет болған жағдайда тамақ қоспаларын өлшеп-орауды) мен етке қоспайтын ингредиенттерді (жармаларды, жас көкністер мен жемістерді, шикі жұмыртқаларды және т.б.) жеке үй-жайда дайындайды.

254. Термиялық өңдеу үшін пайдаланылатын рамаларды сәйкестендіреді (күнін, уақытын, өнім санын, атауын, жауапты адамның қолын көрсетеді).

255. Шұжық қабығын фаршпен толтыру арнайы шприцтер арқылы жүргізіледі. Батонға фаршпен бірге түскен ауаны қабықты тесу арқылы шығарады. Фаршпен толтырылған батондар цехта үй-жайдың температурасы $+15 - +20^{\circ}\text{C}$ болғанда 2 сағ. асырмай сақталады.

256. Табиғи және жасанды қабықтарды пайдалануға жол беріледі. Жартылай ысталған шұжықтарды дайындауда жасанды қабықтарды пайдалануға жол берілмейді.

257. Жартылай ысталған, пісіріліп-ысталған және шикідей ысталған шұжықтар $+4 - +8^{\circ}\text{C}$ температурада және 80-85% салыстырмалы ылғалдылықта с е м у ү д е р і с і н е н ө т е д і .

258. Шұжықтар мен ет сүрлерін термиялық өңдеу старционарлық қуыру немесе қайнату камераларында және термиялық агрегаттарда жүргізіледі. Термиялық өңдеуге арналған камералар температура мен салыстырмалы ылғалдылықты бақылауға және реттеуге арналған аспаптармен жабдықталады, өнімді термиялық өңдеу режимі объектінің есепке алу құжаттамасында тіркеледі.

259. Шұжық өнімдерін пісірудің аяқталуы батон ішіндегі температурамен а й қ ы н д а л а д ы $(+70 - +72^{\circ}\text{C})$.

260. Пісірілген шұжықтарды суыту батонның ішкі температурасы $+30^{\circ}\text{C}$ -тан аспайтын температураға дейін жеткенше суық суда себезгінің астында 7-10 мин аралығында жүргізіледі, содан соң шұжықты температурасы $+8 - +10^{\circ}\text{C}$ және салыстырмалы ылғалдылығы 85-90% болатын камераға салады. Пісірілген ет сүрлерін өнімнің қалың жеріндегі температура $+8^{\circ}\text{C}$ жоғары емес болғанша с у ы т а д ы .

261. Қуаттылығы аз дербес цехтарда ет сүрлерін өндіру кезінде термиялық бөлімшенің алаңдарында салқындату жүргізуге жол беріледі.

262. Шұжық өнімдері мен ет сүрлерін қуыру және ыстау үшін үгінділерден немесе жапырақты тұқымның ағаштарынан алынатын түтін пайдаланылады. Қылқан жапырақты ағашпен, қабықсыз қайыңмен, сондай-ақ 50%-дан асатын ылғалдылықтағы үгінділермен ыстауға жол берілмейді.

263. Технологиялық үдеріс кезінде өндірістік үй-жайлар арқылы термиялық бөлімшеге отын (үгінді, ағаш) беруге жол берілмейді.

264. Қуаттылығы аз объектілер үй-жайларының жиыны мен аудандары осы Санитариялық қағидаларға 13-қосымшаға сәйкес жүргізіледі.

265. Пастерленген консервілерді өндіру үшін ет шикізатын сіңірлерді алу үдерісінен кейін 60-90 сек бойы $+120^{\circ}\text{C}$ температурада ыстық ауамен өңдейді немесе 15-20 сек бойы газ жалынында қыздырады.

266. Консервілерді өндіруге арналған тұтынушылар ыдыстарын міндетті түрде ыстық сумен (кемінде $+80^{\circ}\text{C}$), өткір бумен немесе басқа да рұқсат етілген тәсілдермен санитариялық өңдеуден өткізеді.

267. Пастерленген консервілерді өндіруге арналған, пергамент қағазға қапталған қақпақтарды алдын ала $+100^{\circ}\text{C}$ температурада кемінде 20 мин немесе басқа да рұқсат етілген тәсілдермен стерилдеу.

268. Пастерленген консервілерді өндіруге арналған тұтас еттің жартысын, төрттен бір бөлігін және шабылған етті қапталмаған күйде жеткізуге жол берілмейді.

269. Стерилдеу немесе пастерлеу параметрлері қатаң есептілік құжаттары болып табылатын ақпарат тасымалдаушыларға жазылады, жазбаны сақтауды өнімнің жарамдылық мерзімінен 3 айдан астам уақыт ішінде қамтамасыз етеді.

270. Консервілерді өндірудің технологиялық үдерісінің ұзақтығы еттің сіңірлерін алу немесе ет блоктарын ұсақтау үдерісінен жылумен өңдеуге дейін, тұздау үдерісінің уақытын ескермегенде, стерилизацияланған консервілер үшін – 2 сағ, пастерленген консервілер үшін – 1 сағ аспауы тиіс.

271. Тұтынушылар ыдыстарын герметизациялау сәтінен жылумен өңдеудің басталуына дейінгі уақыт стерилденген консервілер үшін 30 мин аспайды және пастерленген консервілер үшін 20 мин құрайды.

272. Тұтынушылар ыдысына өлшеп-орау алдындағы буландырылған шикізаттың шекті температурасы $+40^{\circ}\text{C}$ төмен болмауы тиіс.

273. Консервілердің әрбір атауына ассортименттік нөмір беріледі.

274. Тұтынушылар ыдыстарының барлық түрлеріндегі стерилденген консервілерді 0-ден $+20^{\circ}\text{C}$ дейінгі температурада және 75% жоғары емес ауаның салыстырмалы ылғалдылығы кезінде; пастерленген консервілерді 0-ден $+5^{\circ}\text{C}$ дейінгі температурада және 75% жоғары емес ауаның салыстырмалы ылғалдылығы кезінде сақтайды.

275. Сойылған мал өнімдері мен ет өнімдерін өндіру үдерісіне қатыспайтын жұмыскерлерге арналған тұрмыстық үй-жайлар сойылған мал өнімдері мен ет өнімдерін өндірудің технологиялық үдерісіне тікелей қатысатын жұмыскерлерге арналған тұрмыстық үй-жайлардан бөлек көзделеді.

276. Тұтас етті, тұтас еттің жартысын және тұтас еттің төрттен бір бөлігін тасымалдаған кезде көлік құралдары және/немесе контейнерлер тұтас еттің, тұтас еттің жартысының және төрттен бір бөлігінің еденмен жанасуына жол бермейтін, оларды тік күйінде тасымалдау мүмкіндігін беретін құралдармен ж а б д ы қ т а л а д ы .

277. Жануарлар немесе басқа жүктер тасымалданған көлік құралдарын және/немесе контейнерлерді санитариялық өңдеуден және дезинфекциядан өткеннен кейін сойылған мал өнімдері мен ет өнімдерін тасымалдау үшін пайдалануға жол б е р і л е д і .

278. Бір көлік құралының және/немесе контейнердің ішінде түрлі термиялық күйдегі сойылған мал өнімдері мен ет өнімдерін, сойылған мал өнімдерін, ет өнімдерін техникалық өнімдердің (мал терісі, сүйектері және тағы басқалары) өндірісіне арналған өнімдермен бірге тасымалдауға жол берілмейді.

2 7 9 . М ы н а ғ а н :

1) сойылған мал өнімдері мен ет өнімдерін көлікті немесе тұтынушылар ыдыстарын пайдаланбай үйіп тасымалдауға;

2) салқындатылған, тоңазытылған және мұздатылған өнімдерді көлік құралына және/немесе контейнерге тиегенге дейін салқындатылмаған үй-жайларда сақтауға жол берілмейді.

280. Сойылған малдан әзірленген салқындатылған тамақ өнімдері 0-ден +4⁰С дейінгі температурада, тоңазытылғандары -1⁰С-тан -3⁰С, мұздатылғандары -8⁰С -тан аспайтын температурада тасымалданады.

9. Балық өңдеу объектілеріне қойылатын талаптар

281. Қуатына және шығарылатын өнімнің ассортиментіне байланысты объектіде тоңазыту, тұздау, консервілеу, пресервілеу, уылдырық-балық, ыстау, аспаздық, балық майы, ақуыз концентраттары, ақуыз уылдырығы, жемдік және техникалық өнім, мұз өндірісі және басқа да өндірістер көзделеді.

282. Тағамдық, медициналық және ветеринариялық препараттар өндірісі жеке есіктері мен тұрмыстық үй-жайлары бар оқшауланған үй-жайларға орналастырылады. Техникалық өнім цехтарын тамақ өнімдерінің өндірістік цехтарынан кемінде 100 м қашықтыққа орналастырады және олар бір-бірінен жасыл көшеттер аймағы арқылы бөлінеді.

283. Барлық цехтар мен үй-жайлар күнделікті жиналады, үй-жайлар, жабдықтар мен мүкәммал дезинфекцияланады.

284. Тағамдық қалдықтардың әр түрі таза мүкәммал жәшіктерге бөлек жиналады. Қалдықтарды сақтау ұзақтығы 4 сағ аспауы тиіс.

285. Балық өндіретін объектінің балық қабылдайтын цехы (айлағы) су

бұрумен жабдыкталады, едені осы Санитариялық қағидаларға сай орындалады.

286. Санитариялық айлаққа және балық қабылдайтын алаңға салқын және ыстық су өткізіледі, балық аулайтын және көліктік кемелердің алаңдары мен трюмдерін дезинфекциялау үшін жағдай жасалады.

287. Балық қабылдайтын алаңдар күнделікті тазартылады, дезинфекцияланады және таза сумен шайылады. Қабылдау алаңының астындағы кеңістік таза ұсталады.

288. Үстелдерді жуу ластануына байланысты жүргізіледі. Балықты жуу үшін пайдаланылатын шлангілер оралған күйде еденге тимей сақталады.

289. Мүшелегеннен кейін балықты ағынды сумен мұқият шаяды, салқындалатын бункерлерде сақтайды немесе мұз себеді немесе дереу одан әрі технологиялық өңдеуге жібереді.

290. Шикізаттарды науалар мен люктер бойымен қабылдау және түсіру үстелдеріне қаңылтыр қағып, қоршаулармен қоршайды. Ағаш тақтайларды және басқа да конструкцияларды пайдалануға жол берілмейді.

291. Ұсақ мүкәммалды санитариялық өңдеу стерилизаторларда, ірі мүкәммал мен айналым ыдыстары жуу машинасында немесе салқын және ыстық су келтірілген бөлек үй-жайларда жүргізіледі.

292. Ыдыс құрғақ, таза үй-жайларда сақталады.

293. Ыдыстың қақпақтары цехқа таза, су өтпейтін материалдарға қапталған күйінде келіп түседі.

294. Тұздалған өнімді өндіруде алдын ала тұздау ыдыстарын, мүкәммал мен жабдықтарды дайындау жүзеге асырылады. Босатылғаннан кейін кеспектерді, ванналарды, мүкәммалды тұздық, май, май тұзы қалдықтарынан мұқият тазартып, оларды ылғал өткізбеуге тексереді.

295. Тұздау цехының барлық мүкәммалын (арбаларды, жәшіктерді, тасымалдағыштарды) таңбалайды, күнсайын жуады және дезинфекциялайды.

296. Жерге ұңғыланып орнатылған тұздауға, жібітуге, тоңазытуға арналған стационарлық кеспек қабырғасының биіктігі еденнен кемінде 50 см болатындай етіп орналастырады, кеспек түбін пайдаланылған тұздықтар мен ағын сулардың толық ағып кетуін қамтамасыз ету үшін ағын су саңылауына қарай еңістетіп орналастырады.

297. Балықты тиегеннен кейін кеспекте қалатын тұздықты өндірісте тазартылған (сүзгіден өткізілген) соң, бұзылған иісі болмаса және қышқылдығы 2-3 бірліктен артпаған жағдайда зертхананың қорытындысы бойынша қайта пайдалануға жол беріледі.

298. Кеспектерде тұздықтарға төзімді, жеңіл тазаланатын әрі дезинфекцияланатын материалдардан жасалған, салмағы 20 кг аспайтын, тұтқалары бар езгілер пайдаланылады.

299. Тоңазытуға, тұздауға және жібітуге арналған сыйымдылықтарға араластырғыш арқылы ыстық және суық су келтіру қамтамасыз етіледі. Сыйымдылықтардың су құбырларына тиек арматурамен жабдықтайды.

300. Балық тұздау үшін тоттануға төзімді металдардан немесе полимер материалдардан дайындалған контейнерлер пайдаланылады.

301. Балықтарды айналымдағы тұздықтарда және соққылап тұздағанда тұздықты тазартуды, күшейтуді және суытуды технологиялық нұсқаулықтарға с ә й к е с ж ү з е г е а с ы р а д ы .

302. Жібіген, жуылған және тұздалған балықтың суын ағызатын стеллаждар еден деңгейінен кемінде 40 см биіктікте орналастырылады.

303. Пресервтерді өндіру үшін мынадай үй-жайлар (учаскелер) бөлінеді: орталықтандырылған тұздық үй-жайы, дайын өнімді сақтауға, көкөністер мен жемістерді дайындауға, өңдеуге арналған салқындататын камера, шикізаттар қорын қысқа мерзімге сақтауға арналған салқындататын үй-жай, қосалқы материалдарды сақтауға арналған үй-жай, ыдыстарды сақтауға, бос банкілерді, мүкәммалды және цех ішілік ыдыстарды жууға және дезинфекциялауға арналған ү й - ж а й л а р .

304. Жібіген шикізат қоры мүшелеу цехының сағаттық мүмкіндігін асырмауы қажет. Жібіген шикізатты суда ұстауға жол берілмейді.

305. Балық цехқа түбінде саңылауы бар ыдыста жеткізіледі және биіктігі бойынша бір қатарға орнатылады. Бос айналым ыдысы және балығы бар ыдыс с т е л л а ж д а р д а с а қ т а л а д ы .

306. Татымды тұздалған құйма сірке су қышқылымен эмальданған ыдыста немесе тот баспайтын болаттан жасалған ыдыста араластырылады.

307. Банкілерге жабылғаннан кейін пресервілер өндірістік үй-жайларда екі сағаттан аспай сақталады және партияның қалыптасуына байланысты жетілуге 0-ден -8°C температурада тоңазытқышқа жіберіледі.

308. Консервілердің негізгі өндірісі жалпы үй-жайларға орналастырылады және соусты қайнату, автоклавтау, ыдысты, мүкәммалды және учаскені жууға арналған шикізат, қуыру, азықты булау және өлшеп-орау бөлімшелері болады.

309. Консервілерді стерилизациялауға арналған автоклавтар автоматты режимде жұмыс істейтін бақылау-өлшеу аспаптарымен жабдықталады. Термограммалар өндірістік зертханада кемінде бір жыл сақталады. Термограммада консервілердің атауы, автоклавтаудың нөмірі, ауысымы, күні, стерилизациялау режимі, аппаратшының тегі көрсетіледі.

310. Өндірістік зертхана кездейсоқ таңдау әдісімен стерилдеу үдерісінің тиімділігіне кезең-кезеңмен тексеру жүргізеді (жеті күн бойы $+37^{\circ}\text{C}$ немесе он күн ішінде $+35^{\circ}\text{C}$ инкубациялық сынақ, банкілердің сыртқы түрін қарау және

объектінің зертханасында олардың ішіндегісіне микробиологиялық талдау жасау)

311. Банкілерге жабудың тиімділігі және банкілерде ақаулардың бар болуы арнайы жабдықпен күнделікті тексеріледі.

312. Бірдей жағдайларда жылумен өңдеуден өткен барлық банкілерде партияның ажырату белгісі болады.

313. Күн сайын жұмыс аяқталғаннан кейін барлық майлар мен басқа құймалар жүйеден құйылып алынады, жүйелер мен құйма машиналары жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, ыстық сумен жуылады, кейіннен ыстық сумен шайылады.

314. Консервілерді объектілерде сақтау құрғақ қойма үй-жайларында жүзеге асырылады. Қақпағы көтерілген және басқа жарамсыз консервілер бөлек үй-жайларда сақталады.

315. Аспаздық балық өнімдерін өндіру цехында шикізатты сақтауға, қаптамасын шешуге, жібітуге және бөлшектеуге, көкөністерді сақтауға және өңдеуге, қамыр дайындауға, балықты қуыруға және пісіруге, құйма тағамдарын, фарш өнімдерін, соус пен ланспигты дайындауға, қосалқы материалдарды сақтауға, өнімді қаптауға, тоңазыту камерасымен жөнелтуге арналған үй-жайлар (учаскелер), қалдықтарды сақтауға арналған тоңазыту камерасы, мүкәммалды, цехішілік ыдыстарды және айналым ыдыстарын жууға арналған үй-жайлар бөлінеді.

316. Балық шұжығын пісіргеннен кейін батон ішіндегі температура $+80^{\circ}\text{C}$ -тан төмен емес, ыстаудан кейін $+45 - +50^{\circ}\text{C}$ -тан төмен емес болуы тиіс. Қуыру аяқталған соң өнім $+20^{\circ}\text{C}$ температурға дейін салқындатылады және бірден өлшеп-оралады.

317. Балық фаршын дайындау кезінде $+5^{\circ}\text{C}$ -қа дейін салқындатылған балық пайдаланылады. Балық фаршы дереу өлшеп-оралады және мұздатылады немесе аспаздық өндіріске беріледі.

318. Тағамдық қоспалары бар фарш 4-7 мин бойы араластырылады, фарштың температурасы $+10^{\circ}\text{C}$ -тан аспауы тиіс.

319. Тұрақтандырғыш қоспалардың қосындысы алдын ала дайындалады және құрғақ, салқын жерде тығыз жабылатын сыйымдылықта сақталады.

320. Ыстау өндірісінде тұзды ерітіндіні дайындауға арналған, шикізаттың тәуліктік қорына арналған салқындататын үй-жай, дайын өнімді қаптауға арналған үй-жай, дайын өнімді уақытша сақтауға арналған тоңазытқыш, айналым ыдысты өңдеуге, кептіруге, сақтауға арналған, отынды, үгінділерді және ыстау сұйықтығын сақтауға арналған, қаптау материалын және қосалқы материалдарды сақтауға арналған үй-жайлар (учаскелер) бөлінеді.

321. Ақ амурдан, тұқыдан, жайыннан және дөнмандай балықтан сүрленген, қақталған және кептірілген балық өнімдерін тек оларды мүшелеген соң дайындайды.

322. Ыстау үдерісі аяқталысымен ыстық ысталған балықтың ішіндегі жол берілетін температура кемінде $+80^{\circ}\text{C}$.

323. Дайын өнім $+20^{\circ}\text{C}$ аспайтын температураға дейін тез суытылады, қаптамаланады және тоңазыту камерасына жіберіледі.

324. Ыстық ысталған балықты өткізгенге дейін $+2^{\circ}\text{C}$ -тан -2°C -қа дейінгі температурада, салқын ысталған балықты 0-ден -5°C -қа дейінгі температурада сақтайды.

325. Ыстыққа ысталған балықты мұздатқанға дейін 12 сағ астам сақтауға болмайды. Ыстыққа және жартылай ыстыққа ысталған балықты қайта қаптауға тыйым салынады.

326. Ысталған балықты қаптауға арналған жәшіктің бүйірінде саңылаулары болуы тиіс.

327. Ысталған балық өнімін ұсақ өлшеп-орауда шығарған уақытта (тілімдер, кішкентай кесектер) барлық мүкәмнал таңбаланады. Тілімдерді салу үшін күрекшелер немесе шаңышқылар пайдаланылады.

328. Табиғи жағдайларда балықты қақтау ашық ілгіштерде немесе қалқа астында жүргізіледі. Ілгіштердің астындағы алаң атмосфералық жауын-шашынның ағынына арналған еңісі бар тұзу қатты жабынмен жабдықталады, таза ұстайды. Алаңдарды басқа мақсаттарға пайдалануға жол берілмейді.

329. Балықты ілгіштерге ілу кезінде төменгі қатары жерден кемінде 0,8 м биіктікте болуы тиіс.

330. Клеттер, сүмбілер, мөлшербағандар, шарбақтар және басқа да мүкәмнал әрбір жүк түсіруден кейін тазартылады, жуу ерітіндісінің ыстық ерітіндісімен шайылады және ыстық суға буланады.

331. Дайын қақталған балық еденнен кемінде 50 см биіктікте үстелдерге жиналады және брезентпен қапталады. Үйілген балықтарды түнге қалдыруға жол берілмейді.

332. Уылдырық өндірісі (уылдырық цехы) көп бейінді объектінің құрамында немесе тиісті өндірістік, қосалқы және тұрмыстық үй-жайлары бар жеке өндіріс ретінде көзделеді. Ол қажетті жабдықтармен, аппаратурамен және мүкәмналмен жабдықталған дербес технологиялық цехтарда орналастырылады. Банкілер мен бөшкелердегі уылдырықты өндіру бөлек үй-жайларда жүзеге асырылады.

333. Уылдырықтан шығатын қалдықтарды және бөгде қосындыларды жою үшін жасанды көмескі жарықпен мөлдір инспекторлық үстелдер пайдаланылады.

334. Сақалдырықты алу және уылдырықты тесу учаскесі ыстық және суық су келтірілген раковиналармен жабдықталады және қол мен мүкәммалды өңдеу үшін антисептик ерітіндісі бар құрылғымен жабдықталады.

335. Балықтың уылдырығы таза сыйымдылыққа жиналады және 0°C температурада салқындатылған күйде өлшеп-орау цехына/учаскесіне жеткізіледі.

336. Уылдырықты дайындау үшін қайнатылған суытылған тұздықтар және қыздырылған тұз қолданылады. Майды өндірістік зертхана алтын түстес стафилококктың болмауына тексереді.

337. Уылдырықты салу уақытынан бастап оны пастерлеуге дейінгі уақыт екі сағаттан аспауы тиіс. Уылдырық пастерлеуден кейін тоңазытқыш камерасына жіберіледі.

338. Бекіре тұқымдас балықтардың уылдырығын тек ұйқыға кету белгілері жоқ тірі балықтардан алынған уылдырық шикізаттарынан ғана дайындайды.

339. Ақуыз уылдырығы қабығының сілікпесін дайындауға арналған мата сүзгілер әрбір пайдаланылғаннан кейін жуылады, пайдалану алдында қайнатылады.

340. Майларды тұндыру, еріту және сүзгіден өткізу үшін қолданылатын жабдық әрбір өндірістік цикл аяқталғаннан кейін тазартылады, жуылады және дезинфекцияланады. Шайынды су май аулағыштар арқылы шығарылады.

341. Медициналық майды және витамин препараттарын дайындау үдерісін тұмша қамтамасыз етіледі.

342. Тірі балықты автомобиль көлігімен тасымалдау үшін бөгде қосындылары жоқ таза су пайдаланылады.

343. Балық өнімінің өндірісі барысында алынған қалдықтар су өткізбейтін таңбаланған сыйымдылықтарға жиналады және өндірістік үй-жайлардан жиналу мөлшеріне қарай шығарылады.

344. Қалдықтар шикізаттан және дайын өнімнен бөлек, суытылатын камералардағы сыйымдылықтарда сақталады. Қалдықтарды суытпай сақтауды жабық сыйымдылықтарда екі сағаттан асырмай жүзеге асырады.

345. Балық аулайтын кемелерде еріген судың өнімге түсуіне жол берілмейді.

346. Балық аулау өнімдерін салқындату үшін жабдықталған кемелерде салқындатылған таза теңіз суында цистерналарды барлық цистернада бірыңғай температураны сақтап тұруға арналған құрылғымен жарақтайды. Мұндай құрылғылар тиелген соң балық пен таза теңіз суы қоспасының $+3^{\circ}\text{C}$ аспайтын және 16 сағаттан кейін 0°C аспайтын температурасын қамтамасыз етеді және температура мониторингін жүргізуге және тіркеуге мүмкіндік береді.

347. Шағын кемелерге балық аулау кәсібі өнімдерін мұзсыз балық ауланған сәтінен бастап 12 сағ ішінде балықты сақтау температурасы -1°C бастап $+4^{\circ}\text{C}$

дейін болғанда түсіруге жол беріледі.

348. Балық аулау кәсібі өнімдерін салқындатқан кезде кеме бортында балықты таза салқын суда үш тәуліктен асырмай сақтайды.

349. Кемеге құстардың, жәндіктердің немесе басқа да жануарлардың, паразиттер мен зиянкестердің кіруінің алдын алады.

350. Мұздатқыш кемелерді:

1) температураны -18°C дейін жылдам төмендетуге арналған қуаттылығы жеткілікті мұздатқыш жабдықпен;

2) температураны тіркеуге арналған құрылғылармен жабдықталған -18°C жоғары емес температурада сақтауға арналған трюмдерде балық аулау кәсібі өнімдерін ұстау үшін қуаттылығы жеткілікті салқындатқыш жабдықпен жабдықталады. Есептеу құрылғысының температура датчигі трюмдегі ең жоғарғы температура аймағына орналастырылады.

351. Тоңазытқыш камералары мен мұздатқыштардың ішкі қабырғалары мен төбелері оған балық аулау кәсібі өнімдерін тиеу алдында санитариялық өңдеуден өткізіледі.

352. Балық аулау кәсібі өнімдері тоңазытқыш камералары мен мұздатқыштарға ағаш торкөздерге қатар-қатар немесе еденнен 8 см биіктіктегі табандықтарға қойылады. Қатарлар қабырғалар мен салқындату құралдарынан 30 см жақын емес арақашықтықта орналастырылады. Қатарлар арасына бос жерлер қалдырылады.

353. Егер балық аулайтын кемелерде балықпен бірге пайдаланылатын су беруге арналған құрылғы болса, онда ол берілетін судың ластануын болдырмайтындай етіп орнатылады.

354. Жүзу базасында (жүзу құралдарында):

1) өнімді күннен және қыздыру элементтерінен және кез келген ластау көзінен қорғайтын құрылғысы бар, жеңіл тазаланатын қабылдау аймағы;

2) санитариялық-гигиеналық талаптарға сәйкес балықты қабылдау аймағынан жұмыс аймағына беруге арналған жүйе;

3) балық аулау кәсібі өнімдерін дайындау және өңдеу үшін жеткілікті түрде ауқымды, жеңіл жуылатын және дезинфекцияланатын, өнімдердің кез келген ластануын болдырмайтындай етіп орнатылған жұмыс аймақтары;

4) дайын өнімді сақтауға арналған аймақ;

5) өнімді дайындау және өңдеу аймағынан алыстағы қаптау материалдарын сақтауға арналған орын;

6) қалдықтарын жоюға арналған арнайы жабдық немесе адамдардың пайдалануына жарамсыз балық аулау кәсібі өнімдерінің қалдықтарын сақтауға арналған камера, бұл ретте қалдықтар кемеді 24 сағ асырмай сақталады;

7) орналасуы сумен жабдықтау жүйесімен байланысты болдырмайтын су
ж и н а у қ ұ р ы л ғ ы с ы ;

8) балық аулау кәсібі өнімдерін өңдеумен айналысатын персоналдың қолын
жууға арналған жабдық көзделеді.

Балық аулау кәсібі өнімдерін мұздату жүзеге асыратын жүзу базалары (жүзу құралдары) мұздату кемелеріне арналған қажетті жабдықтармен ж а р а қ т а л а д ы .

355. Салқындатылған балық өнім берушінің ыдысында 0-ден -2°C дейінгі температурада екі тәуліктен асырылмай, мұздатылған балық және балық өнімдері -18°C аспайтын температурада, консерві өндірісіне арналған тұздықтағы бөлінбеген мұздатылған балық -9°C аспайтын температурада сақталады, тірі балық өткізу мерзімін шектемейтін, оның тіршілік әрекетін қамтамасыз ететін жағдайларда ұсталады және тірі балықтарға арналған арнайы көлікпен тасымалданады.

10. Құс өңдеу объектілеріне қойылатын талаптар

356. Құстарды қабылдаумен, жұмыртқаларды сорттаумен, өңдеумен, мамық қауырсын шикізатын бастапқы өңдеумен, лас ыдысты жуумен байланысты технологиялық үдерістер жеке үй-жайларда немесе алаңдарда жүргізіледі.

357. Объектіде осы Санитариялық қағидаларға 14-қосымшаға сәйкес функционалды оқшауланған учаскелер мен бөлімшелер бөлінеді.

358. Құстың әрбір партиясымен ветеринариялық ілеспе құжаттары қоса
ж ү р е д і .

359. Құстың тұтас етінің қанын сорғытуды цехта оның шашырауын және жұмыс үдерісі кезінде науаларда жиналуын болдырмайтын, туннельдерде немесе жабық учаскелерде жүргізіледі.

360. Құстың қауырсындарын алған кезде машиналар қоршалады, қауырсын жинауға және өңдеуге беруге арналған науалар торлармен жабдықталады.

361. Құстың тұтас еттеріне және қауырсын алатын машиналардың жұмыс органдарына құстан қауырсын алу кезінде $+45 - +50^{\circ}\text{C}$ температурадағы су үздіксіз берілуі тиіс.

362. Бастапқы өңдеу, ішек-қарнын ақтару, салқындату конвейерінің аспасынан құстың тұтас еттерін лақтыру орындарындағы ленталы транспортерде немесе үстелдерде, қаптау және сорттау учаскесінде тұтас еттің еденге түсуін болдырмайтын қоршаулар немесе құралдар орнатылады.

363. Ішек-қарны аршылғаннан кейін тұтас еттің сыртқы және ішкі беттері су құбырының суымен жуылады. Тұтас еттің ішкі қуыстарын жуу үшін саптамасы

бар шлангілер қолданылады.

364. Құрсақ қуысын жарған кезде және ішкі мүшелерін алған кезде асқазан-ішек жолдарының зақымдалуына және оның ішіндегісінің тұтас етке және жабдықтарға түсуіне жол берілмейді.

365. Тұтас етті салқындату ластануына қарай, бірақ ауысымына кемінде 1 рет ауыстырылатын суы бар ванналарда жүргізіледі.

366. Шартты жарамды, ішек-қарыны аршылмаған және жартылай аршылған құстың тұтас етін суға батырып салқындатуға жол берілмейді.

367. Құстың тұтас етін өңдеу үшін құрамында ауыз суға арналған талаптардан асатын шоғырланудағы хлоры бар ерітінділерді қолдануға жол берілмейді.

368. Құстың тұтас еттері алдын ала пергамент қағаз төселген жәшіктерге салынады немесе кейіннен жәшіктерге салынатын жеке пакеттерге қапталады.

369. Қапталған құстың тұтас етінің тоңазытқышқа жіберілгенге дейін цехта болу уақыты 30 мин аспауы тиіс.

370. Тоңазыту камераларында тұтас ет салынған жәшіктерді табандықтарға орналастырады, $0 - +2^{\circ}\text{C}$ температурада 5 тәуліктен асырмай сақтайды.

371. Ішек-қарынды алдын ала тазартпай және ішін жумай сақтауға жол берілмейді.

372. Жұмыртқа өнімдерінің өндірісі (меланж, ақуыз, сарыуыз, жұмыртқа ұнтағы) үшін құстардың инфекциялық және инвазиялық аурулары бойынша қолайлы шаруашылықтардан түскен жаңа және тоңазытқыштан алынған тауық жұмыртқалары пайдаланылады.

373. Жұмыртқа кептіру цехтарында жұмыртқа ұнтағын дайындау үшін қабығы жарылған ластанбаған, бірақ аққан белгілері жоқ, $+8 - +10^{\circ}\text{C}$ температурада жұмыртқалаған күнді қоспағанда бір тәуліктен аспай сақталған тауық жұмыртқалары өңдеуге жіберіледі.

374. Мұздатылған және кептірілген жұмыртқа өнімдерін дайындау үшін құстың басқа түрлерінің жұмыртқаларын, әк ерітіндісінде сақталған тауық жұмыртқаларын, тағамдық сапасысыз (сынған, кертілген, төгілген, кептірілген, бүйірі майысқан, дағы бар) жұмыртқаларды пайдалануға жол берілмейді.

375. Жұмыртқаларды тасымалдау және сақтау үдерісінде қабықтың бүтіндігін бұзуға және ластауға жол берілмейді, температуралық режим сақталады, жұмыртқаларды иісі шығатын заттардан және бөгде иістерден қорғайды.

376. Жұмыртқаларды ылғалды, формасы бұзылған және лас ыдыста қаптауға, сақтауға, сондай-ақ оларды агрегатқа беруге жол берілмейді.

377. Жұмыртқаларды өндірістік үй-жайлардан толығымен бөлінген үй-жайларда (жұмыртқаларды жару, өңдеу, дайын өнімді алу және сақтау)

378. Жұмыртқаларды жару учаскесіне беру алдында кейіннен сапалы және сапасыз, лас және таза қабығы бар болып сорттай отырып, көзбен шолып қарайды және овоскопиядан өткізеді.

379. Жұмыртқаның қабығының беттерін өңдеу қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдарымен жүргізеді. Санитариялық өңдеуден кейін жұмыртқалар сақтауға жатпайды.

380. Қабықты жарғаннан кейін жұмыртқаның ішіндегісі стерилденген таза ыдысқа жиналады және сапалылығы тексеріледі. Қолмен жарған кезде бір сыйымдылыққа бес жұмыртқаның ішіндегісінен артық құймайды.

381. Жұмыртқаны жарғаннан кейін алынған бүліну белгілері, қан қоспалары, бөгде денелер, тән емес түс, иісі, консистенция жоқ ішіндегісін пайдаланады.

382. Жұмыртқаны жаруға арналған аспап, оның ішіндегісін жинауға арналған сыйымдылық және сапалы жұмыртқа массасын жинауға арналған сыйымдылық жұмыс істеген әрбір сағат сайын таза дезинфекцияланған сыйымдылыққа ауыстырылады.

383. Ішіндегісінің түсі, иісі, консистенциясы мен басқа да көрсеткіштері бойынша өзгерістері бар сапасыз жұмыртқа таза аспаппен ауыстырылатын ластанған аспаппен бірге жойылады, ал жұмыс істейтін персонал қолын жуады және дезинфекциялайды. Ластанған аспапты жууға және стерилдеуге жібереді.

384. Жұмыртқаларды жару учаскесінде мүкәммалды жууға, дезинфекциялауға және стерилдеуге арналған бөлімше көзделеді.

385. Жұмыртқаларды жарғаннан кейін қабығы осы мақсатта таңбаланған сыйымдылықтарға жиналады және техникалық кәдеге жаратуға жіберіледі.

386. Сұйық жұмыртқа массасы пастерленеді. Пастерлеу үдерісі аяқталған соң мұздатылған жұмыртқа өнімдерін өндіруге арналған жұмыртқа массасы пастеризатордың арнайы сыйымдылығында $+5 - +8^{\circ}\text{C}$ температураға дейін салқындатылады. Пастеризаторда салқындатуға арналған сыйымдылық болмаған жағдайда тоңазыту камерасы көзделеді.

387. Пастерленген сұйық жұмыртқа массасы ыдысқа құю немесе кептіруге жіберу алдында $+5 - +8^{\circ}\text{C}$ температурада 24 сағ бойы салқындатылған жағдайда, араластырғыштармен, термометрлермен және салқындату тыстарымен жабдықталған жабық ыдыстарда ұсталады.

388. Жібітілген жұмыртқа өнімдері тез арада қолдануға немесе қайта өңделуге жатады.

389. Жұмыртқа массасын кептіру үшін ауа арнайы тазарту сүзгілері арқылы таза аймақтан алынады.

11. Жеміс өңдеу объектілеріне қойылатын талаптар

390. Жеміс-көкөніс консервілері объектілерінің негізгі өндірісі жабық, жылытылатын, қалқалары барынша аз үй-жайларда орналастырылады, жылыту маусымында жұмыс істемейтін жабдықтар бар учаскелерді қалқаншалармен бөлуге жол беріледі.

391. Негізгі технологиялық операциялардың учаскелерін шикізатты бастапқы өңдеу учаскелерінен және стерилизациялау бөлімінен биіктігі 3 м дейінгі қалқамен немесе қабырғамен бөледі.

392. Дайын өнімдердің ақауын жою бөлімшесі, шыны ыдыстарды ашу, шыны ыдыстарды жуу, маринад сорпаларын дайындау, бұршақ және жарма өсірінділерін, шырындарды айыру, жуу және дезинфекциялау ертінділерін орталықтандырылған дайындау станциялары, тез мұздатылатын өнім объектілерінің қаптау бөлімшелері, жеміс-жидекті шоғырланған пастерленбеген шырындарды сақтау бөлімшелері жеке үй-жайларда орналастырылады. Сондай-ақ жекелеген үй-жайларда тамақ өнімдерінің, хош иісті тамақтық емес өнімдердің, жуу және дезинфекциялау құралдарының қоймалары, металл консерві ыдыстарын штаптау бөлімшелері орналасады.

393. Шикізаттарды қайта өндеуді жинақтаушы қайнатпа технологиялық желілерде немесе шикізатты барынша аз уақыт ұстайтын жабдықтар кешенінде өткізеді.

394. Технологиялық үдеріс үздіксіз, кезеңдік режимдегі жұмыс кезінде өнімнің екі операция арасындағы желіде болуы 30 мин асырылмай жүзеге асырылады.

395. Консервілерді өндіру кезінде тұздауларды және ашытуларды өндіруге арналған жабдықтар мен мүкәммалды қоспағанда, технологиялық үдерістің барлық сатыларында шикізатты, материалдарды және жартылай фабрикаттарды сақтауға арналған ағаш сыйымдылықтарды қолдануға жол берілмейді.

396. Жұмысты 30 мин астам уақытқа тоқтатқан жағдайда көкөністерді турауға арналған машиналар, зырылдауықтар, транспортерлер шикізат қалдықтарынан тазаланады және сумен жуылады. Инспекциялық ленталар әрбір 3-4 сағ сайын ыстық су ағынымен жуылады.

397. Шикізатты салқын ағынды суды пайдалана отырып, жуады.

398. Жасыл бұршақты өндіру кезінде булауыштағы су әрбір ауысымда ауыстырылады. Булауыш тәулігіне кемінде бір рет бұршақтан толығымен тазаланады, щеткамен ыстық суда жуылады (әсіресе бұрыштары, саңылаулары, қақпағы), дезинфекцияланады, салқын сумен молынан жуылады.

399. Томат қойыртпаққа арналған сыйымдылықтар күн сәулесінің әсерінен қорғалады және қалқаның астына ауасы жақсы желдетілетін орында орнатылады.

Қолданыстағы сыйымдылықтар тәулігіне кемінде 1 рет кезектесіп толығымен томат қойыртпақтан босатылады, өнім қалдықтарынан тазаланады, шлангі суымен жуылады, бумен шайылады, дезинфекцияланады.

400. Сыйымдылықты өңдеу сапасына бақылауды әрбір ауысымда өндірістік з е р т х а н а жү р г і з е д і .

401. Шіріген және көгерген шикізат пен жартылай фабрикаттарды қолдануға ж о л б е р і л м е й д і .

402. Көкөністерді, жемістер мен жидектерді қысқа мерзімдік сақтау үшін қатты жабыны бар, ылғалды жинау мүмкіндігін қамтамасыз ететін шикізат а л а ң д а р ы о р н а т ы л а д ы .

403. Көкөністері мен жемістері бар ыдыстар шикізат алаңына қатарлап орналастырылады. Тамыртүйнекті көкөністерді алаңдарда үйіп сақтауға жол беріледі. Көк арнайы стеллаждарда сақталады, оны шикізат алаңының еденіне ж и н а у ғ а ж о л б е р і л м е й д і .

404. Алаңға ыстық және суық су, су бұру келтіріледі, дезинфекциялау қ о н д ы р ғ ы с ы к ө з д е л е д і .

405. Объектінің шикізат алаңын және шикізатты алғашқы өңдеуге арналған пункттердің шикізат алаңын тазалау күнделікті жүргізіледі. Кәріздік траптар мен науалар тазаланған соң дезинфекцияланады.

406. Тағамдық мақсат үшін жарамсыз деп танылған консервілер оларды жойғанға дейін жеке үй-жайда жарамсыз банкілер саны мен олардың таңбалары нақты көрсетіле отырып сақталады. Банкілерді жою алдында оларды ашады, ішіндегісі металл сыйымдылыққа құйылады, өңделеді, дезинфекциялық құрал құйылады және қатты тұрмыстық қалдықтар полигонына шығарылады.

407. Томат қойыртпағы тікелей көлік құралына тиеу алдында дайындалады. Томат қойыртпағын алғашқы дайындық пункттерден кәсіпорынға жеткізу у а қ ы т ы 4 с а ғ а с п а й д ы .

408. Ұсақталған жасыл бұршақты тасымалдауды таза құрғақ сүргіленген дезинфекцияланған жәшіктерде немесе суы бар автоцистерналарда жүргізеді. Жасыл бұршақты бастырған мезеттен бастап оны өңдеуге беруге дейінгі жалпы ұзақтық 4 сағ, жеміс-жидек ашытқысын 2 сағ аспауы тиіс.

409. Жартылай фабрикат шырынды өңдеуге дейін тасымалдау және сақтау ұ з а қ т ы ғ ы 2 с а ғ а с п а у ы т и і с .

410. Көкөністерді, жемістер мен жидекті тасымалдау ыдыспен жүргізіледі.

411. Кептірілген жемістер мен жүзім өндіру кезінде негізгі үш үдеріс жүзеге а с ы р ы л а д ы :

- 1) шикізатты кептіруге дайындау;
- 2) к е п т і р у ;
- 3) ө н і м д і т а у а р л ы қ ө н д е у .

412. Шикізатты кептіруге дайындаған кезде жемістің түріне қарай тексеру, жуу, сорттау, кесу, сульфитациялау, ортасы мен сүйегін алып тастау жүргізіледі.

413. Ашыту-тұздау өндірісінде қырыққабатты уақытша сақтау үшін табиғи желдеткіші бар, тұғырықтармен немесе жиналмалы қамбалармен жабықталған жеңіл типтегі жабық қалқаларды пайдаланады.

414. Көкөністерді тұздау және ашыту дошниктарда (ағаш немесе темірбетон), бөшкелерде, полиэтилен қабат жабылған сыйымдылықтарда жүзеге асырылады. Қырыққабатты ашыту және көкөністерді тұздау үшін сүт қышқылды бактериялардың таза өсірінділерін, сүт қышқылды бактериялардың құрғақ ұйытқыларын пайдаланады. Ашытылған қырыққабатты, тұздалған қиярлар мен томаттарды қолайлы сақтау температурасы -2°C бастап $+2^{\circ}\text{C}$ дейін.

415. Ашытуға арналған дошниктар мен цементтелген сыйымдылықтарды жерге терендетіп орнатады немесе су өткізбейтін материалдар жабылған бетке орналастырады. Олардың құрылғысы жуу үшін және пайдаланылған суды жуғаннан кейін кәріз желісіне ағызу үшін қолайлы етіп жасалады. Ашыту маусымы басталғанға дейін және одан кейін дошниктар мен ыдыстарға су толтырылады, олардан судың ағып кетпеуін тексереді, ыстық жуғыш ерітіндімен жуады, сілтіні толық кетіргенге дейін таза сумен шаяды.

12. Тез мұздатылатын жартылай фабрикаттарды өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар

416. Салқындатылған ет шикізатын өңдеуге дейін 0-ден -2°C дейінгі температурада 2 тәуліктен артық емес уақыт тоңазыту камерасында сақтайды. Салқындатылған ет шикізатын -18 -ден -25°C дейінгі температурада бір айдан артық емес уақыт камераларда сақтайды.

417. Ірі кесек етті және порциялық жартылай фабрикаттар, аспаздық өнімдер мен салындыларға арналған ет фаршы ауысымдық қажеттілік мөлшерінде дайындалады. Жартылай фабрикаттар мен фаршты келесі күні пайдалану үшін дайындауға жол берілмейді. Дайындалған ірі кесекті және порциялық жартылай фабрикаттар мен фаршты 2 сағ аспайтын уақыт ішінде өнімге өңдейді. Қайта өңдеуге дейін фарш салқындатылған үй-жайда сақталады.

418. Жұмыртқаларды пайдалану алдында үш ұялы ваннада ($+40 - +50^{\circ}\text{C}$) 2 % кальций содасы ерітіндісінде жылы сумен жуады, шаяды, өндірушінің қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес дезинфекциялау құралымен 5 мин бойы дезинфекциялайды, $+50^{\circ}\text{C}$ төмен емес температурада 5 мин бойы таза ағынды с у м е н ш а я д ы .

419. Ерітілген меланж сақтауға жатпайды.

420. Тек пастерленген сүтті, салындыларға арналған ірімшікке пастерленген сүтті пайдаланады.

421. Етті порциялық жартылай фабрикаттарға (бұқтыратын ет, гуляш) бөлу және фарш дайындау дайын өнімді дайындау цехынан оқшауланған және тиісті жабдықпен жарақталған арнайы үй-жайда жүргізіледі. Үй-жайдағы рұқсат етілген температура $+12^{\circ}\text{C}$ жоғары болмайды.

422. Одан әрі гарнир ретінде және ет өнімдеріне қоспа ретінде дайындалған тазартылған картопты $+12^{\circ}\text{C}$ артық емес температурада 2 сағ асырмай сақтайды.

423. Құймақ пен бәліштерге арналған қамырды ауысымға дайындалады. Қамырды сақтауға жол берілмейді.

424. Еттен жасалған өнімдерді, гарнирлерді, тұздықтарды, құймақтарды, әртүрлі қоспалары бар бәліштерді жылылай өңдеу технологиялық нұсқаулыққа сәйкес жүргізіледі.

425. Еттің порциялық кесектерін және еттің фарш өнімдерін пісіру және қуыру уақыты еттің сортына және өнімнің түріне байланысты. Толық дайын болған кезде еттің кесегіндегі немесе фарш өнімінің қалың жеріндегі температура $+75^{\circ}\text{C}$ төмен емес.

426. Фритюрде қуыру үшін тазартылған өсімдік майын пайдаланады. Фритюрдің бір порциясын жалпы пайдалану ұзақтығы қуыру температурасы $+160^{\circ}\text{C}$ болғанда 12 сағ аспайды. Қуырудың басынан бастап 6 сағ кейін майдың сапасын бақылайды.

427. Дайындалған ет өнімдерін, гарнирлерді және салындыларды $+50^{\circ}\text{C}$ температураға дейін суытады және өлшеп-орауға береді. Салқындату басталған сәттен бастап мұздатуға дейінгі уақыт 2 сағ аспайды.

428. Дайын өнімді өлшеп-орауды жұмыскерлер бір рет қолданылатын қолғаптарды қолдану арқылы жүргізеді.

429. Объектіден шығарылатын өнімдердің қалың жеріндегі температура -18°C аспауы тиіс.

13. Май өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар

430. Технологиялық үдерістер мынадай жүйелі операцияларды көздейді – май шикізатын сақтау (күнбағыс, соя, рапс, қоза тұқымдарын), шикізатты органикалық және бейорганикалық қоспалардан тазарту, жару, қабығынан тазарту, езінділер алу (шикізатты біліктерде уату), мезга алу (езінділерді $+105^{\circ}\text{C}$ дейін қыздыру арқылы бумен және сумен өңдеу), мезганы престеу арқылы май алу, тазартылмаған майды престеу немесе тұндыру арқылы тазарту, майды сақтау, құю және өткізу, күнжараны сақтау және өткізу.

431. Майды экстракция тәсілімен алудың технологиялық үдерісі мынадай қосымша кезеңдерді қамтиды – экстрагент (еріткіш) арқылы майды алу, мицелланы сүзу (еріткіштің булануы және жиналуы), күнжараны сақтау және өткізу, майды тазарту, майды сақтау және өткізу.

432. Өлшегеннен кейін түскен тұқымдарды шөп-шалам қосындыларынан тазартады. Олар сепараторлық немесе пневматикалық қондырғыларда кептіріледі немесе түскен тұқымдардың ылғалдылығына байланысты ылғалдандырылады, сортталады, тағы бір рет тазартылады және тік немесе көлденең көлік құралдары арқылы сақтау үшін қоймаларға жеткізіледі.

433. Қоймалардан немесе элеваторлардан май тұқымдары объектінің өнімділігіне сәйкес мөлшерде көлік құралдарымен өлшейтін, көлемі бойынша сорттайтын (күнбағыс тұқымдары үшін) және күнбағыс үшін соғу тәсілімен жаратын және қоза тұқымдарын өңдеу үшін кесетін басты өндірістік корпусқа ж е т к і з і л е д і .

434. Қабықсыз тұқымдарды өндеген кезде (соя, зығыр) жару операциясы қ о л д а н ы л м а й д ы .

435. Тұқым дәнінен оның қабығын немесе елеуіштермен немесе ауа ағыны арқылы бөлінетін желдеткіш каналдармен жаракталған жабдықтың көмегімен қ а у ы з д а у а р қ ы л ы а ж ы р а т а д ы .

Қауызынан бөлінген қабық немесе қауыз дәннің бар-жоғына және дән бөлшектерінің барынша аз болуына немесе дән тозаңының болуына бақыланады, брикеттеуге немесе қазандыққа жіберіледі.

436. Май тұқымдарының өзектерін ұсақтау біліктеу станоктарында жүргізіледі, магнитті сепараторларда металл қоспаларынан тазаланады және кеспек табаларда ылғалды жылумен өңделеді, содан соң май алу үшін үздіксіз жұмыс істейтін шнекті престерге беріледі.

437. Зеер камераларынан, престерден ағатын май сыйымдылықтарға жиналады, содан соң май ұстағыштарға, сүзгілерге немесе сепараторларға (эртүрлі қосылыстарда) алдын ала тазалауға беріледі. Тазартылған май арнайы қондырғыларда аз мөлшердегі ыстық сумен гидратеризацияланады. Гидратация әсерінен ақуыз және сілемейлі заттар бөртеді, ұйыйды, тұнады, май фосфатидті концентрат түзу арқылы тұнбасынан босатылады.

438. Шнек престердегі күнжара (майлылығы 15% дейінгі) еріткіш (бензин немесе гексан) көмегімен майдың қосымша мөлшерін (күнжарадан) алу мақсатында екінші қайтара экстракциялау алдында оңтайлы құрылымды қамтамасыз ету үшін гүл жапырақшасы немесе түйіршік тәрізді күйге айналғанға дейін ұсақталады және $+59 - +62^{\circ}\text{C}$ температурада және 10% ылғалдылықта ж е л д е т і л е д і .

439. Тұқымды кептіру үшін $+30^{\circ}\text{C}$ дейін жылытылған ауа пайдаланылады.
440. Тұқымдар ферроқоспалардың магнит аулағыштары арқылы өткізіледі. Статикалық магниттердің меншікті көтерме күші кемінде 10 күнде 1 рет тексеріледі. Магниттер ауысымына бір рет металл қоспалардан тазартылады.
441. Мисцелланы рамалық ашық сүзгілі престерде сүзуге жол берілмейді.
442. Тағамдық майға арналған резервуарлар мен бөшкелер босатылғаннан кейін және сақталып жатқан майдың сортын ауыстырған кезде тұнбадан толығымен тазартылады, 20-30 мин бойы $+175^{\circ}\text{C}$ температурада және атмосфераның 1,5 қысымында өңделеді.
443. Қотару-құю құрылғылары сорты мен сапасы әртүрлі майларды бөлек қабылдауды және жіберуді қамтамасыз етеді.
444. Экстракциялық бензинді цистерналардан құю бойынша үдеріс механикаландырылған қотару-құю бағаны бар бензин құю станциясында жүргізіледі.
445. Улы химикаттармен уланған тұқымдар сақталған үй-жайлар мен осы тұқымдарды өңдеуге пайдаланылған жабдықтар мұқият тазартылады және ылғалды жиналады. Улы химикаттармен уланған тұқымдардың шөгінділері мен өндіріс қалдықтары өртеледі.
446. Улы химикаттармен дәріленген тұқымдардан алынған өсімдік майы техникалық мақсаттарға пайдаланылады.
447. Тікелей және салқындай сығынды майларында тамақ қоспаларының болуына жол берілмейді.
448. Өсімдік майы жабық резервуарларда, бөтелкелерге өлшеп-құйылғаны $+18^{\circ}\text{C}$ жоғары емес температурада жабық үй-жайларда сақталады.
449. Қабық пен шикізаттың орнын ауыстыруды транспортерлік ленталармен, шроттарды – аэролифттермен және транспортерлік ленталармен жүргізіледі.
450. Маргарин өндіруге арналған майлар арнайы бактарда сақталады. Бактарды кемінде 30 күнде бір рет толығымен майдан босатады, шлангіден буландырады, жуу құралдарын пайдалана отырып жуады, содан кейін сумен шаяды және кептіреді.
451. Эмульгаторға арналған бактар, таразыдағы майлы емес компоненттердің қорабы, дозаторлар мен оларды араластырғышқа беретін құбыр, тұз еріткіш, маргаринді ығыстырғыш салқындатқыштармен үздіксіз өндіру желісі аптасына кемінде бір рет ішіндегісінен босатылады және жуу құралдарын пайдалана отырып жуылады, содан кейін ыстық сумен шайылады.
452. Бункер мен бөлшектелген вакуум-комплекторды жуу құралдарын пайдалана отырып жуады, ыстық сумен шаяды және булайды немесе дезинфекциялайды, бөлшектелген күйінде кептіру үшін қалдырады.

453. Пастерлеу бөлімшесінің танкіне сүтті құйғаннан кейін сүтті қабылдауға және өндіруге байланысты жабдықтар мен барлық коммуникацияларды жылы сумен, содан соң жуу құралымен ыстық сумен жуады, ыстық сумен шаяды, буландырады немесе дезинфекциялайды.

454. Пастерлеу қондырғыларын жуу салқын судың айналымы, содан соң $+70^{\circ}\text{C}$ температурадағы 1% азот қышқылы ерітіндісімен сумен шаю, 0,5-1% сілті ерітіндісімен $+70^{\circ}\text{C}$ температурада жуу әдісімен жүргізіледі. Жуудан кейін аппарат пен құбыр ыстық сумен шайылады және кептіріледі. Аптасына кемінде 1 рет қондырғы толық бөлшектеліп жуылады.

455. Сүті бар автоцистерналар немесе флягалар объектіге пломбаланған күйінде түседі.

456. Сүт өндірісте пайдалану алдында сүзіледі, пастерленеді. Сүтті жабық танктерде $+2 - +4^{\circ}\text{C}$ температурада оны сүт өңдеу объектісі шығарған сәттен бастап 24 сағ аспайтын уақыт сақтайды.

457. Құмшекер еленеді, суда немесе сүтте ерітіледі, сүзіледі және $+90 - +95^{\circ}\text{C}$ температурада пастерленеді.

458. Тұз қақпағы бар ұн қобдиларында немесе сүзгілермен жабдықталған сыйымдылықтарда сақталады. Өндіріске тұз ерітілген және сүзілген күйінде беріледі.

459. Бояғыштар, хош иістендіргіштер, витаминдер, эмульгаторлар өндіріске түсер алдында сүзіленеді немесе еленеді.

460. Еденге түскен маргарин және жабдықты тазалау қалдықтары жуу алдында «Санитариялық ақау» деген белгісі бар арнаулы металл ыдысқа жиналады. Санитариялық ақауды жинауға арналған ыдыс күн сайын тазаланады, жуылады және буландырылады.

461. Маргаринді өңдеумен және қаптаумен айналысатын жұмыскерлер таза ақ қолғаптармен қамтамасыз етіледі. Қолғаптарды ауыстыру қажеттілігіне қарай жүргізіледі.

14. Тұз өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар

462. Осы талаптар ас тұзын тас тұздан, тұзды көлдерден қолмен өндіретін, теңіздер мен теңіз лимандарынан бассейн тәсілімен қолмен өндіретін, табиғи және жасанды тұзсудан оны буландыру жолымен қайнататын объектілерге қолданылады.

463. Тұзға мыс сымдар сынықтарының түсуін және металл қоспаларын шығару үшін өлшеп-орау бункерінің алдында электромагниттер орнатылады. Төбеден ас тұзын алу алдында ластанған бетті алып тастайды және техникалық

464. Объектінің жабдығы мен механизмдерін тоқтағаннан кейін және іске қосу алдында ластанудан және тоттанудан тазартады, содан соң тұздың аз мөлшерін қысқа мерзімдік өткізу жүргізеді, оны одан әрі техникалық мақсаттар үшін пайдаланады. Тұз объектілерінде ас тұзын тасымалдау үшін көмір, кен, әк, бояғыш, химиялық заттар мен басқа да ластаушы материалдарды тиеуге қолданылған транспортерлерді, оларды алдын ала мұқият тазартпай немесе транспортер ленталарын ауыстырмай пайдалануға жол берілмейді.

465. Тұз қайнататын зауыттарда тұзды (тұз қалдығын) қайнатуға арналған агрегаттары бар үй-жайлар от жағатын орыннан бөлініп қоршалады.

466. Булаушы тұз қалдықтары тұз қалдығының тасынан тазартылғаннан кейін сумен жуылады. Тұз қалдығының тасы бұлғағаннан кейін жеке қоймаға жіберіледі.

467. Ленталы транспортерлер оларға жабысатын материалдан тазалауға арналған құралдармен жабдықталады.

468. Үгіту, ұнтақтау, өлшеп-орау, тасымалдау үдерістері механикаландырылады.

469. Алаңдардағы тұз төбелерге сақтауға және өлшеуге қолайлы қиық конус, қиық пирамида немесе басқа үлгіде жиналады.

470. Төбелерге арналған алаңдар ернеулі қоршаулармен және алаңнан суды ағызуға арналған айналма каналдармен жабдықталады.

471. Әрбір төбеге оның нөмірін, төбедегі тұздың мөлшерін, төбеге үюдің басталу және аяқталу күнін көрсете отырып паспорт жасалады.

472. Төбелерге келетін жолдар және тұз төбелеріндегі жолдар қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалған, аумақтың және тұздың бетінен жоғары тұратын төсемдерден орындалады.

473. Ас тұзы мен жемдік тұз йодталады, үдерістің технологиясы тұз партиясына йодтың біркелкі таралуын көздейді.

474. Қайнатпа тұзды йодтау кезінде қоспа ретінде йодты калий (калий йодиді) және йодты мақталы қышқылды калий (калий йодаты), тас тұзы үшін калий йодаты, сондай-ақ қолдануға рұқсат етілген құрамында йоды бар басқа да заттар пайдаланылады.

475. Йодталған тұз үшін йодтың әлсіз иісінің болуына жол беріледі. Тұздың барлық сорттарының су ерітіндісінің лакмуске реакциясы бейтарап немесе оған жақын болады. Тұрақтандырғыш (натрий тиосульфаты) қосылған тұзды $+120^{\circ}\text{C}$ жоғары температурада кептіруге жол берілмейді.

15. Шай өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар

476. Роллерлі және ферментациялық бөлімшелердің барлық жабдығы мен мүкәммалы (роллерлер, сорттау машиналары, шиыршықталған жапырақты тиеуге арналған грейферлер, ферментациялық жәшіктер) әрбір ауысым сайын қалдықтардан тазартылады, жуылады және бумен өңделеді. Кептіру бөлімінде пештердің беттері шаңнан тазаланады, жертөлелерге және конвейерлер тілімдеріне шай қалдықтарынан механикалық тазалау жүргізіледі.

477. Машиналарды сыпыру және жинау үшін арнайы жәшіктерде сақталатын арнайы түкті щеткалар мен таза сүрткіш материал қолданылады.

478. Байқау үстелдері, суға шомылдыру барабандары мен бункерге автотаразылар үстінде пайда болатын шай шаңын тазарту үшін шаң сорғылармен ж а б д ы қ т а л а д ы .

479. Автотаразылар үстіндегі коронкалардың байқау саңылаулары мен автотаразылардың есіктері сынбайтын органикалық мөлдір шынымен немесе б а с қ а м а т е р и а л м е н ж а б ы л а д ы .

480. Бастапқы қайта өңдеу фабрикаларындағы шайдың жартылай фабrikаты мен сорттау бөліміндегі шайдың шикізаты магнитті сепараторлар арқылы ф е р р о қ о с п а л а р д а н т а з а р т ы л а д ы .

481. Шайдың ұсақ бөлшектерін таза шаймен ұсақ бөлшектерді алдын ала мұқият тазалаусыз араластыруға жол берілмейді.

482. Майланған шай мен санитариялық жарамсыз шай (еденге түскен шай) қ а й т а ө н д е у г е ж і б е р і л м е й д і .

483. Роллерлі және ферментациялық бөлімдер ауаның температурасы мен ылғалдылығын бақылауға арналған психрометрлермен қамтамасыз етіледі. Ауаның рұқсат етілген температурасы $+22 - +24^{\circ}\text{C}$, ауаның ылғалдылығы 95-9 8 % .

484. Сұрыптау цехында шайдың жартылай фабrikаты арнайы жабық камбаларда сақталады. Шайдың жартылай фабrikатын ашық, еденде, жұқа тақтай табақтарда немесе брезенттерде сақтауға және жәшіктерге қапталмаған дайын шай өнімімен жұмыс жүргізуге жол берілмейді.

485. Табақтарды тасымалдауды қабырғаларында желдетуге арналған саңылаулары бар арнайы жәшіктерде жүргізіледі.

16. Нан, нан-тоқаш, макарон өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар

486. Шикізатты өндіріске дайындауды жеке даярлау бөлімшесінде жүргізеді.

487. Шикізатты, жартылай фабrikаттарды және қосалқы материалдарды ыдыстарға салу ыдысты алдын ала бетіндегі ластануларын тазалағаннан кейін ж ү р г і з і л е д і .

488. Шикізат қоймасында сауда желісінен қайтарылған өнімді қабылдауға арналған үй - жай көзделеді.

489. Шикізат партиясында немесе дайын өнімде бөтен заттар, ұн зиянкестері анықталған жағдайда партия өндіріске жіберілмейді, жарамсыз өнімді одан әрі пайдалану туралы тиісті құжат жасалады.

490. Айналым ыдысындағы шикізатты өндірістік үй-жайларда сақтауға жол берілмейді. Өндірістік цехтарда зауыт қаптамасындағы қойылтылған сүтті сақтауға жол беріледі.

491. Ұнның қаптары қаптарды қағуға арналған машина орнатылған үй-жайда сақталады. Ұн қалдықтары, қаптардың қағындылары «санитариялық жарамсыз» деген белгісі бар арнайы ыдысқа жиналады және жеке үй-жайда сақталады.

492. Ұнды елеуге арналған жабдық магниттермен жабдықталады. Магниттер әрбір ауысымда тазаланады.

493. Қайта өңделетін барлық сусымалы шикізат пен дайын өнім пайдалану алдында магнит аулағыштар арқылы өткізіледі және елеуіш арқылы еленеді. Магниттер өнімді төгу нүктелерінде, қайта өңдеу үшін өнімді үстелде іріктеу, циклон-ұстағыштардан жиналған ұнды елеуге арналған қондырғыда орнатылады.

494. Құбырлар, бураттар, ұн елеу жүйесі шнектерінің қораптары саңылаусыз пайдаланылады, он күнде кемінде бір рет бөлшектеледі, тазаланады және ұн зиянкестеріне қарсы өңдеуден өтеді.

495. Бункерлер (силостар) мен конусты жылына бір реттен сиретпей толықтай тазартады. Бункерлердің (силостардың) жоғарғы бөліктерін және конусты айына бір рет тазартады.

496. Ұнды ыдыссыз қабылдаған және сақтаған кезде:

1) қабылдау құрылғылары жабық, иілмелі қабылдау құбыры үй-жайда ілінген күйінде ұсталады; ұн тасымалдағышты қабылдау құрылғыларына қосу алдында ұн тасымалдағыштың шығаратын патрубканың ішіндегісіне, ұн тасымалдағыштың тиеу люктарындағы пломбаның сақталуына тексеру жүргізеді ;

2) силостағы және бункерлердегі ауа сүзгілері жарамды күйінде ұсталады және тәулігіне кемінде бір рет тазаланады;

3) барлық соқпақтар мен люктер жабылады. Ұнды елеуге арналған жабдықтан және магнит ұстағыштан өткізбей өндіріске жіберуге жол берілмейді;

4) ұн өткізгіштерге, айырып-қосқыштарға, қуаттандырғыштарға, бункерлер мен силостарға жөндеу және тазалау жүргізгеннен кейін жабдыққа қайта тексеру жүргізіледі .

497. Ұнды +10⁰С төмен емес температурада және 75% аспайтын салыстырмалы ылғалдылықта шикізаттың барлық басқа түрлерінен бөлек

сақталады. Ұн ыдыссыз сақталған кезде сапалық көрсеткіштеріне сәйкес жеке сыйымдылықтарға салынады.

498. Тұз қақпағы бар жеке сыйымдылықтарда, сондай-ақ еріген күйінде сүзгілермен жабдықталған сыйымдылықтарда сақталады және өндіріске тек еріген және сүзілген күйінде ғана беріледі.

499. Ашытқы объектіге престелген, кептірілген немесе ашытқы сүт түрінде келіп түседі. Престелген ашытқылар мен ашытқы сүті 0°C -тан $+4^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада сақталады. Престелген ашытқылардың ауысымдық немесе тәуліктік қорын цехта сақтауға жол беріледі.

500. Майлар, жұмыртқалар, сүт пен сүт өнімдері тоңазыту камераларында 0°C -тан $+4^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада сақталады.

501. Шикі және дайын тамақ өнімдерін бөлу үшін тесіктері жоқ, беті тегіс бөлу тақтайшалары пайдаланылады.

502. Бөлу тақтайшаларын, пышақтар мен шикі және дайын өнімдерге арналған басқа да мүкәммалды таңбалайды, тиісті цехтардың белгіленген жерлерінде бір-бірінен оқшаулап сақтайды.

503. Қамыр бұлғауыш деждердің, вакуум-аппараттардың, қайнату қазандарының және басқа жабдықтардың ішкі және сыртқы беттері жұмыс аяқталған соң тазаланады және ыстық сумен жуылады, вакуум-аппараттар мен қазандар буланады. Қамыр бұлғауыш деждердің ішкі беттерінің жоғары бөліктері әрбір рет қамыр бұлғағаннан кейін тазаланады және өсімдік майымен майланады.

504. Салындылар мен өңделетін жартылай фабрикаттарды таңбаланған жабық ыдыста $+6^{\circ}\text{C}$ аспайтын температурада сақтайды.

505. Сүтке арналған жабдықтар мен аппаратураны, сироп қайнататын қазандарды, сиропты сақтайтын бактарды, өлшем бактарын, құбырларды күнделікті жұмыс күні аяқталған соң жуады және осы Санитариялық қағидаларға 15-қосымшаға сәйкес дезинфекциялайды.

506. Ұн өнімдерін пісіруге арналған жаңа металл қалыптар мен табақтар пайдаланғанға дейін пештерде қыздырылады. Жиектері тегіс емес, қабыршақтары, майысқан жерлері бар табақтар мен қалыптар пайдаланылмайды. Табақтар мен қалыптар кезең-кезеңмен түзетіледі, тазартылады, күйігін алу үшін күйдіреді.

507. Цехішілік ыдыс пен мүкәммалды осы Санитариялық қағидаларға 16-қосымшағасәйкес арнайы жуу бөлімшелерінде өңдейді, өнімдерден босағаннан кейін механикалық жолмен тазалайды және жуу машиналарында немесе үш секциялы ваннада жуады.

508. Айналым ыдысын жууды бөлек үй-жайда цех ішілік ыдыс пен

мүкәммалдан бөлек жүргізеді, жуу және дезинфекциялау құралдарымен жуады, ыстық сумен шаяды және кептіреді.

509. Жұмыртқа массасына арналған жабдық, мүкәммал мен ыдыс жұмыс аяқталған соң осы Санитариялық қағидалар талаптарына сәйкес өңделеді, ал ұсақ мүкәммал жуылғаннан кейін 30 мин бойы қайнатылады.

510. Жұмыртқаны өңдеуге арналған ванналар мен жұмыртқа жаруға арналған үй-жайдың едені жұмыс аяқталған соң ыстық сумен (+50⁰С төмен емес) жуылады және дезинфекцияланады.

511. Жаңа піскен жемістер мен жидектер пайдалану алдында жуылады және кептіріледі.

512. Мейіз, цукаттар мен құрғақ жемістер іріктеледі, содан соң торларда немесе арнайы машинада ағынды сумен жуылады және термиялық өңделетін өнімдерде пайдаланады.

513. Жеміс-жидек езбесін, қойыртпағын өндірісте пайдалану алдында ұсақтау машинасы арқылы немесе ұшықтары 1,5 миллиметрден (бұдан әрі – мм) аспайтын елек арқылы, жеміс-жидек повидлосын, джемді, салындыларды және қайнатпаны ұшықтары 3 мм аспайтын елек арқылы өткізеді. Оларды сумен араластыруға жол берілмейді.

514. Жаңғақтар, бадам және май дақылдарының тұқымдары бөтен қоспалардан сорттау машиналарында тазаланады немесе қолмен сортталады.

515. Шәрбаттар, бал, сұйық шоколадтың жартылай фабрикаттары, ерітілген майлар, қаймағы айырылмаған сүт арнайы елек арқылы сүзіледі, сүт сүзілгеннен кейін қайнатылады. Қант шәрбаттары ұшықтары 1,5 мм артық емес металл елек арқылы сүзіледі.

516. Инфекциялық аурулар бойынша қолайсыз шаруашылықтардың жұмыртқасын пайдалануға жол берілмейді.

517. Суда жүзетін құстардың жұмыртқаларын тек аз мөлшердегі нан-тоқаш өнімдерін пісіру үшін ғана пайдалануға рұқсат етіледі.

518. Жұмыртқа қабығы суға жүзетін құстың жұмыртқасын жарғаннан кейін жеке бактарға жиналады және тез арада өртеледі. Бактар босағаннан кейін тазаланады, жылы сумен жуылады және дезинфекцияланады.

519. Суда жүзетін құстардың жұмыртқаларынан жұмыртқа массасын дайындаумен айналысатын жұмысшылар үдеріс аяқталған соң қолдарын сабынмен жууға, дезинфекциялауға міндетті.

520. Пайдалану алдында жұмыртқаларды сорттайды, таңдап овоскоптан өткізеді және өңдеуге арналған торлы ыдыстарға салады.

521. Жұмыртқаны осы Санитариялық қағидаларға 17-қосымшаға сәйкес үш секциялы ваннада өңдеуден өткізеді. Жуу ванналарындағы ерітінділер бір

ауысымда екі реттен жиі емес ауыстырылады.

522. Еденге құлаған өнімдер (санитариялық ақау) «санитариялық ақау» деген белгісі бар арнайы ыдысқа жиналады.

523. Өңделген жұмыртқаларды металл пышақтармен жарады және сыйымдылығы бес жұмыртқадан артпайтын арнайы ыдыстарға салады. Жұмыртқа массасын сыртқы түріне және иісіне қарай тексерген соң оны үлкен ыдысқа құяды, торкөздерінің көлемі 3-5 мм артпайтын металл елеуіш арқылы сүзеді. Жартылай фабрикалдарды пісіруге арналған жұмыртқа массасын сақтау мерзімі сол жағдайларда 24 сағ аспайды. Жұмыртқа массасын салқынсыз сақтауға жол берілмейді.

524. Жұмыртқа меланжын -6°C -тан $+5^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада сақтайды, дефростацияланған меланжды сақтау мерзімі 4 сағ аспайды. Меланжды қайта мұздатуға жол берілмейді.

525. Сары май қаптамасын шешкеннен кейін тексеріледі және бетін тазартады. Майды сақтау ұзақтығы үй-жайда тазаланғанға дейін 4 сағ аспайды.

526. Сауда желісінен механикалық бүлінген немесе сыртқы түрі мен қалпында өзгерістері бар, өткізу мерзімі асып кеткен, бірақ өткізу мерзімі аяқталған сәттен 24 сағ кешіктірілмей, тек таза, құрғақ, бөтен иісі жоқ ыдыстағы нан-тоқаш және макарон өнімдерін қайта өңдеуге қайтаруға жол беріледі.

527. Сауда желісінен қайта өңдеу үшін қайтарылатын нан және нан-тоқаш өнімдеріне мына белгілер бар құжаттар қоса жүреді:

- 1) өнімнің атауы;
- 2) өнімнің салмағы немесе данасының саны;
- 3) шығарылған күні;
- 4) өнімді қайтарған сауда объектісінің атауы;
- 5) қайтарылған күні;
- 6) қайтару себептері.

528. Қайта өңдеу үшін қайтарылған өнімдер сауда желісінде өткізуге арналған өнімдерден бөлек сақталады.

529. Сауда желісінен қайтарылатын өнімдерді тек тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған арнайы көліктермен ғана тасымалдауға жол беріледі.

530. «Созылмалы» (картоп) аурумен зақымданған нан, нан-тоқаш өнімдері тағамдық мақсат үшін жіберілмейді, қайта өңдеуге жатпайды және тез арада нан пісіру объектісінен шығарылады, оларды сақтауға арналған сөрелер шұғыл түрде картоп ауруымен күресуге арналған арнайы құралдармен жуылады.

531. Қайта өңдеуге жатпайтын нан, нан-тоқаш, макарон өнімдері арнайы ыдысқа жиналады және жойылады.

532. Қайта өңдеуге арналған жібітілген нан мен нан-тоқаш өнімдері сол

сорттың немесе сорты төмен ұннан нан өндіру кезінде пайдаланылады. Жібiтiлген макарон өнiмдерiн сақтау мерзiмi 5-6 сағ аспайды.

533. Өндiрiсте жiбiтуге жататын нан өнiмдерiнiң қалдықтары мен қайтарылғандарын 4 тәулiктен артық сақтауға жол берiлмейдi.

534. Қайтарылған өнiмдерден дайындалған нан-тоқаш және макарон өнiмдерi тамақ өнiмдерiне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға, нормативтiк-техникалық құжаттарға сәйкес қауiпсiз шығарылады.

535. Пештен алынған нандар тартпаларға салынады, вагонеткалар немесе контейнерлер арқылы суыту үшiн экспедицияға жiберiледi.

536. Нан және нан-тоқаш өнiмдерiн таза, құрғақ, жақсы желдетiлетiн үй-жайларда, еденнен кемiнде 35 см биiктiкте, нан-тоқаш өнiмдерiнiң ғимарат қабырғасына жанастырмай сақтайды. Нан және нан-тоқаш өнiмдерiн үйiп, сондай-ақ картоп ауруы белгiлерiмен сақтауға және өткiзуге жол берiлмейдi.

537. Өнiмдердi тартпаларға салу сақтау және тасымалдау қағидаларына с ә й к е с жү р г i з i л е д i .

538. Нан және нан-тоқаш өнiмдерi сөрелермен жабдықталған арнайы көлiкпен науаларда тасымалданады. Нанды үйiп тасымалдауға жол берiлмейдi.

539. Макарон өнiмдерi тұтынушылар ыдысына өлшенiп-оралып және өлшенетiн болып шығарылады. Өлшенетiн және өлшенiп-оралған макарон өнiмдерi жаңа картон қораптарға жиналады.

540. Макарон өнiмдерiн өндiрген кезде күнделiктi қамырды илеу астауы iшiнде қатпарлануын болдырмайды, престеушi шнектiң жұмыс беттерi тазартылады. Бастундарды оған өнiмнiң жабысуына қарай жуады.

541. Матрицаларды жуу, тазалау және сақтау үшiн престеу бөлiмiнде арнайы ж а б д ы қ т а л ғ а н о р ы н б ө л i н е д i .

542. Елеуiштердiң жиналғандарын ауысымына кемiнде бiр рет бөтен түсулердiң болуына тексередi және жеке үй-жайға шығарады. Магниттi сепараторларда 10 күнде 2 рет магнит күшiне тексеру жүргiзедi, оның рұқсат етiлген деңгейi магниттiң өз салмағының 1 кг-на кемiнде 8 кг болады. Магниттердi тазалау ауысымына кемiнде бiр рет жүргiзiледi. Ұнды елеу жүйесiн тексеру және тазалау нәтижелерiн объектiнiң есепке алу құжаттамасына тiркейдi.

543. Объектiлерде картоп ауруының алдын алу бойынша профилактикалық і с - ш а р а л а р жү р г i з i л е д i .

544. Нан, нан-тоқаш, макарон өнiмдерiнiң өндiрiсi кезiнде адамның денсаулығына зиянды әсер етпейтiн мөлшерде амин қышқылдарымен, витаминдермен, микроэлементтермен байытылған шикiзатты қолдануға жол берiледi.

17. Тағамдық концентраттар және тағамдық қышқылдар өндірісіне қойылатын талаптар

545. Тамақ концентраттарын шығаруға арналған негізгі өндірістік үй-жайларды жертөледе орналастыруға жол берілмейді.

546. Шикізаттар мен қосымша материалдар өндіріске тек зертханалық зерттеуден кейін жіберіледі.

547. Шикізатты өндіріске дайындау жеке үй-жайда жүзеге асырылады.

548. Шикізаттарды, жартылай фабрикаттар мен қосымша материалдарды ыдысқа салу тек мұқият тексерілгеннен кейін және ыдыстың бетін ластанудан тазартқаннан кейін ашылады.

549. Майлардан босаған бөшкелер мен бидондар жедел тазартылады, жуылады және буландырылады.

550. Қызанақ пастасы, ақуыз пастасы және басқа да пасталар салынған ыдыстар ашылу алдында жуылады. Ыдысты ашқаннан кейін ішіндегінің беткі қабаты тазартыла отырып, мұқият тексеріледі.

551. Қайта өңдеуге түсетін барлық шикізаттар бөгде, механикалық қоспаларды алып тастау арқылы мұқият тексеріледі, тазартылады, ұнтақ тәрізді шикізаттар (ұн, құрғақ сүт, құрғақ кілегей, жұмыртқа ұнтағы, крахмал, тамақ қышқылдары, көкөніс ұнтақтары, дәмдеуіштер, қоспалар және басқалары) – еленеді, магнит аулағыштардан өткізіледі, дән шикізаты ферроқоспалардан тазарту үшін магнитті қоршаулар арқылы өткізіледі, қос аспирациялы сепараторда тазартылады. Әсіресе бөгде заттардан мұқият тазартылады және жууға жарамайтын ет фаршы және жармалар, ет фаршы магнит аулағыштар арқылы өткізіледі.

552. Қайта өңдеуге түсетін майлар температуралық режимді қатаң сақтай отырып, +55⁰С аспайтын температурада ерітіледі. Майды қатты қыздыруға жол берілмейді.

553. Әрбір технологиялық желі шикізатты елеуге арналған жабдықтармен және металл қоспаларды аулауға арналған магнит аулағыштармен қамтамасыз етіледі.

554. Технологиялық желілер бойынша елек жүйесі толығымен тиісті нөмірлердегі жарамды електермен жабдықталады. Әрбір ауысым жұмысының алдында електердің жағдайы тексеріледі.

555. Магниттерді тазарту бір ауысымда 1 реттен сирек емес жүргізіледі. Магниттен түскен жиынтықтар зертханаға тапсырылады. Магнит аулағыштардың жүк көтергіштігі кемінде 12 кг және есептік құжаттамада тіркей отырып, кемінде 10 күнде 1 рет тексеріледі.

556. Технологиялық жабдықтан алынатын өнім қалдықтары «қайтару» деген

жазбасы бар арнайы бакқа жиналады және мұқият тазартылған соң және технологиялық нұсқауларда белгіленген мөлшерде еленгеннен кейін өндірісте п а й д а л а н у ғ а б о л а д ы .

557. Еденге құлаған өнім, жабдықтардың сыпырындысы «санитариялық ақау» деген белгісі бар арнайы ыдысқа жиналады және өндірістік үй-жайлардан шығарылады. Санитариялық ақауды тағамдық мақсатта пайдалануға жол б е р і л м е й д і .

558. Объектіде айына 2 реттен сирек емес технологиялық үдерісті толығымен тоқтата отырып, аппаратура мен жабдықтарға санитариялық өңдеу жүргізу арқылы санитариялық күндер белгіленеді.

559. Жұмыс барысында беті май қабатымен жабылатын жабдықты, аппаратура мен мүкәммалды тез арада ыстық сумен жуады, дезинфекциялайды.

560. Мүкәммал мен жабдықтарда пайда болған қақтар және күюден қалған дақтар, сондай-ақ жуғаннан кейін қалған май және ақуыз бөлшектері +50⁰С температурада 0,5% кальцийленген сода ертіндісімен суланады.

561. Экстрактыларды тот баспайтын болаттан жасалған арнайы пломбаланған цистерналарда, таза ағаш бөшкелерде, зауыт қаптамасындағы қаңылтыр және шыны ыдыста тасымалдауға жол беріледі.

562. Меласса мен сірнені тек таза металл резервуарларда, цистерналарда сақтауға, тасымалдауға жол беріледі.

563. Меласса мен сірнені төгу үшін су өткізбейтін қатты жабыны бар, шаруашылық ауласының аумағында, топырақ пен ауаны ластайтын жерлерден алыста және жел жағында орналасқан алаңдар жабдықталады.

564. Меласса мен сірнені ағызатын науалар металдан жасалған, жабық пайдаланылады, таза күйінде ұсталады. Қабылдағыштардағы люктерді тығыз қақпақтармен жабдықтайды, ал қабылдағыштардың өздерін металдан жасайды. Меласса мен сірне беретін құбырлар механикалық қоспаларды аулауға арналған торлармен жаракталады, кезең-кезеңмен ыстық сумен жуылады және кейіннен сумен мұқият шаю арқылы дезинфекцияланады.

565. Тамақ қышқылдарын өндірген кезде спора бөлімшесінің үй-жайлары құрғақ және жақсы желдетілетін үй-жайын пайдаланады. Үй-жайға күнделікті ылғалды жинау жүргізіледі. Тұқымдалу жүргізілетін үй-жайлардың едені мен қабырғалары кейіннен осы Санитариялық қағидаларға сәйкес бактерицидті шамдармен сәулелендіру арқылы дезинфекцияланады.

566. Ашыту бөлімшесіндегі дәліздер мен қосалқы үй-жайлардың едені мен қабырғалары күнделікті рұқсат етілген құралдармен дезинфекцияланады. Аптасына 1 реттен сиретпей аппаратура мен құбырлар антисептик ертіндісімен жуылады. Камераға кіру үшін стерильденген халаттар мен үшкіл орамалдар қоры

к о з д е л е д і .

567. Ашыту камерасына кіру алдында қолға және кіргізілетін заттарға спиртпен, арнайы аяқ киімге дезинфекциялық ерітіндімен дезинфекциялау жүргізіледі, ауаны камераға кіру алдында форсунканың суымен тазалайды.

568. Терең ашыту камерасы учаскесіндегі еденге, қабырғаларға, аппаратураның беттеріне, сыйымдылықтарға, құбырларға күнделікті дезинфекциялау жүргізіледі.

569. Сүт қышқылын өндіру кезінде ашыту кеспектері әрбір ашыту алдында өңделеді.

570. Шыны және полиэтилен ыдысты зауытқа қабылдау алдында және жуу бөлімінен қышқылды құю учаскесіне берген кезде бракераж жүргізіледі. Сүт қышқылын құюға арналған ыдыс пайдалану алдында жуылады.

571. Сүт қышқылы бар шыны ыдыс бөтен қоспалардың жоқтығына тексеріледі.

572. Шарап қышқылын өндіру кезінде аппаратураны айына 2 реттен сирек емес шөгінділерден щеткамен тазалайды және сумен жуады. Көгеру белгілері пайда болған жағдайда, жабдық 2-3 сағ бойы қайнаған сумен өңделеді. Жабдықтың сыртқы беті ауысымына 1 реттен сиретпей 4% кальцийленген сода ерітіндісімен сүртіледі және сумен жуылады.

573. Лимон және шарап қышқылдарының дайын кристаллдары өлшеп-орағанға дейін таза, қақпақтары бар жарамды бункерлерде сақталады. Сүт қышқылы қолдануға рұқсат етілген материалдардан дайындалған сыйымдылықтарда сақталады.

574. Лимон және шарап қышқылдарын тасымалдаған кезде оларды ылғалдан сақтау үшін шаралар қолданылады.

18. Ашытқылар, желатин өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар

575. Ашытқы өсіретін аппараттар ашытқылардың көбею үдерісінің негізгі параметрлерін автоматты өлшеуге арналған құралдармен, оған су және дезинфекциялық ерітінділер беретін жуу қалпақшаларымен жабдықталады.

576. Дезинфекциялау ерітіндісін дайындау станциясы жұмысшы ерітіндінің бактарынан, ерітіндіні қайтару багынан, су және жуу қалпақшаларына ерітінді беруге арналған және қолданылған ерітіндіні қайтаруға арналған сорғылардан тұрады.

577. Өнім өткізгіштерді жуу және булау үшін су мен бу жүргізіледі.

578. Ашытқының таза өсірінділерін өсіруге арналған цех басқа цехтардан оқшауланады, тазалықта ұсталады.

579. Ашытқылардың таза өсірінділерін әрбір рет дайындау алдында өсіруге арналған жабдықты, шыны ыдысты, сүзгіні және басқа да пайдаланатын мүкәммалды стерилдеу жүргізіледі.

580. Кептіргіштер мен басқа да жабдықтар вакуумдық қондырғылармен тазартылады.

581. Жабдықтар мен аппараттарды жөндеуден және реконструкциялаудан кейін пайдалануға қосуға жуғаннан, дезинфекциялағаннан кейін және зертханалық бақылаудан кейін жол беріледі.

582. Желатин өндіру кезінде сүйек шикізатын бастапқы өңдеуге арналған жабдық (майдың сулы экстракциясына арналған аппараттар, жуу барабандары мен калибрлеу машиналары) одан шикізаттың әрбір партиясын түсірген соң $+60$ - $+70^{\circ}\text{C}$ температурадағы ыстық сумен жуылады.

583. Қайнату қазандары оған тиелген шикізат партиясын қайнату үдерісі аяқталғаннан кейін өңделеді. Пісірілген қалдықтар тазартылған соң қазандар щеткаларды пайдалана отырып, ыстық жуу ерітіндісімен өңделеді, ыстық сумен шайылады.

584. Сүзгілерді қалыптауға арналған жабдық пен мүкәммал (гидравликалық престер, науалар) әрбір ауысымнан кейін щеткамен сүзгі массалардың қалдықтарынан тазартылады және 10-15 мин бойы ыстық сумен жуылады. Жабдық апта сайын ыстық жуу ерітіндісімен, содан кейін сумен жуылады және дезинфекцияланады. Дезинфекциядан соң 30-40 мин кейін жабдық сумен жуылады.

585. Істен шыққан сүзгілердің брикеттерін жұмсартуға қолданылатын машиналар әрбір ауысымның соңында кейіннен сумен шаю және дезинфекциялау арқылы, щетканың көмегімен ыстық жуу ерітінділерімен жуылады. Дезинфекция аяқталған соң 30-40 мин кейін сумен шайылады.

586. Желінің желатинді барабандары әрбір ауысым аяқталғаннан кейін ыстық сумен жуылады және айналатын барабанның үстіңгі қабатына 3% сутегі тотығы ерітіндісін екі немесе үш рет жаға отырып (шашырату) дезинфекциялайды.

587. Нығыздағыштың киіз төсемелерін қолданар алдында еріген парафинге 5 мин батыру жолымен ас парафинімен дымқылдайды.

588. Сілікпені салуға арналған жаңа торлар, сондай-ақ жөндеуден кейін торлар щетка қолдана отырып 0,5% жуу құралының ерітіндісімен жуылады, содан кейін ыстық сумен шайылады және арнайы камерада 10-15 мин бойы дезинфекцияланады немесе 15-20 мин бойы ($+90$ – $+95^{\circ}\text{C}$ температурада) ыстық сумен өңделеді.

589. Айналымдағы торлар желатин плиткаларынан босағаннан кейін ыстық сумен жуылады.

590. Ас желатинін өндіру кезінде вакуум-аппараттарын өңдеу апта сайын, технологиялық желатинді өндіру кезінде булау үдерісі аяқталған соң жүзеге асырылады.

591. Шнектер мен жинауыштар галертадан босағаннан кейін алдымен салқын, содан соң ыстық сумен 10-15 мин бойы жуылады және 3 % сутегі тотығы ерітіндісімен шашырату жолымен дезинфекцияланады.

592. Кептіргіш барабандар ас желатинін үнемі кептіру кезінде 10 күн сайын өңделуге жатады. Ас және техникалық желатинін бір жабдықта кептірген кезде өңдеуді ас желатинін әрбір кептіру алдында жүргізеді. Өнімді түсірген соң барабандар желатин қалдықтарынан толығымен тазартылғанға дейін жылы сумен жуылады, содан соң 25-30 мин бойы ыстық сумен өңделеді.

593. Кептіргіш каналдар сілікпені кептіру кезінде ауысымына кемінде 2 рет 15 мин бойы күкіртті ангидридпен өңделеді.

594. Желатинді ұсақтауға арналған балға тәрізді ұнтағыштар әрбір ауысым соңында желатин шаңының қалдықтарынан щеткалармен механикалық тазаланады. Ай сайын ұнтағыштар мен құбырлар механикалық тазалау, жуу және 3 % сутегі тотығы ерітіндісімен дезинфекциялау жүргізе отырып, өңделеді.

595. Сілікпенің лентасын кесуге арналған мусаттар, пышақтар стерилизаторларда әрбір 2 сағ сайын дезинфекцияланады.

596. Технологиялық жабдықты механикалық тазалауға арналған щеткалар жуу ерітіндісімен жуылады және рұқсат етілген құралдармен дезинфекцияланады.

597. Сүзгі материалы сорпаның әрбір партиясын құйған соң ауыстырылады. Бұрын қолданыста болған дәке сүзгілер ыстық сумен жуылады және дезинфекцияланады.

598. Меласса таза, пломбаланған сыйымдылықтарда тасымалданады. Меласса мен басқа да сұйықтықтарды жер асты сыйымдылықтарына құю жабылатын қақпағы бар қабылдау ұралары арқылы жүргізіледі.

599. Мелассадағы механикалық қоспаларды аулау үшін оның қоймаға және қоймадан өндіріске түсуі алдында металл торлар орнатылады.

600. Биіктігі 3 метр меласса қоймасында үстіңгі люктерінен басқа (бак қақпағында) қойманы тазалау, жуу және жөндеу үшін төменгі люктер жабдықталады.

601. Мелассаны және басқа да сұйық материалдарды +25⁰С температураға дейін цистерналарда жылытуға жол берілмейді.

602. Меласса қоймасында және аммиакты суды, күкірт қышқылы мен басқа да сұйық материалдарды сақтауға арналған сыйымдылықтарда атмосфераға газдарды бөлу құрылғылары, жоғарғы деңгейді автоматты блоктау немесе құю

603. Қышқылдарды, сілтілер мен басқа да улы сұйықтықтарды сақтауға арналған сыйымдылықтарда ескертпе жазулар жазылады.

604. Шоғырландырылған күкірт қышқылы болаттан жасалған сыйымдылықтарда сақталады. Күкірт қышқылының сұйылтылған ерітінділерін (70% төмен) қышқылға төзімді сыйымдылықтарда сақтауға жол беріледі.

605. Қышқылдар мен сілтілерге арналған барлық сыйымдылықтар мен өлшеуіштерде қолданыстағы автоматты апаттық қақпағы немесе қызмет көрсететін персоналдың қауіпсіздігін қамтамасыз ететін басқа да аспаптар, сондай-ақ бастапқы сыйымдылыққа бөлу арқылы құю құбырлары бар деңгей көрсеткіштері болады.

606. Кептірілген ашытқылар $+15^{\circ}\text{C}$ жоғары емес температурада, қапталған желатин 25°C жоғары емес температурада және ауаның салыстырмалығы ылғалдылығы 85 % аспайтын оқшауланған жеке үй-жайларда сақталады. Ашытқы сүті 0-ден $+10^{\circ}\text{C}$ температурада сақталады және тасымалданады.

19. Ұн тарту, жарма және крахмал-сірне өнеркәсібі объектілерін (оның ішінде элеваторлар мен нан қабылдау пункттерін) күтіп-ұстауға қойылатын талаптар

607. Өндірістік үй-жайлар қабырғаларының, төбелерінің, салмақ түсетін конструкцияларының, есіктерінің, өндірістік үй-жайлар едендерінің беттері, сондай-ақ силостар мен бункерлердің қабырғалары шошақсыз, ойықсыз, кедір-бұдырсыз, оларды жеңіл тазалауға мүмкіндік беретін болады.

608. Өндірістік үй-жайлардың құрамында технологиялық үдерістің ағымдылығын ескере отырып, қаптарды және пакеттерді дайын өніммен толтыруға арналған арнайы жабдықталған үй-жайлар бөлінеді. Дәндерді, жармаларды және ұнды салуға пайдаланылған қаптар тазаланады, кептіріледі және жеке жылытылатын, сору-сыртқа тарату желдеткішімен жабдықталған үй-жайларда дезинфекцияланады.

609. Ұн тарту, жарма және крахмал-сірне өнімін қаптарға түюге және пакеттерге қаптауға арналған үй-жай басқа өндірістік және қойма үй-жайларынан оқшауландырылады.

610. Суспензия, тұқымдарды дәрілеуге арналған үй-жайлар басқа үй-жайлардан оқшауланады. Тұқымдарды дәрілеуге арналған құралдар жеке оқшауланған үй-жайда сақталады.

611. Қаптарға салынған тұқымдарды сақтауға арналған қоймалардың жүктің орын ауыстыруы үшін еңістер мен көлік құралдарымен көп қабатты болуына жол

б е р і л е д і .

612. Едендері тегіс механикаландырылған, оның ішінде аэронауалармен жабдықталған астық қоймаларында конвейерге шығару тесіктерінің үстінде олардың ортасында жұмыс істеушілерді шұңқырға тартудан қорғайтын тік бағаналар орнатылады.

613. Механикаландырылған астық қоймаларын тік бағанасыз немесе пирамидалы торсыз пайдалануға жол берілмейді.

614. Азық-түліктер үймесін шығару қондырғысына ауыстыру үдерісі механикаландырылады. Жұмысшылардың үймеге баруына жол берілмейді. Едені тегіс қоймалардың өтетін галереялары сору желдеткішімен жабдықталады.

615. Едені еңіс астық қоймаларында жоғарғы конвейер барлық биіктігіне төбеге дейін қоршаумен жабдықталады. Есіктерді ашқан кезде төменгі конвейер жетегінің электр қозғалтқышын автоматты түрде ажырату көзделеді.

616. Силостар мен бункерлердің орналасқан жеріне қарамастан, тиеу және өрмелеу люктері құрылғылары бар, еденмен бір деңгейде тығыз жабылатын және құлыпқа жабылатын ұяшықтары бар сақтандыратын торлармен жабдықталған тұтас жамылғы көзделеді.

617. Барлық силостар мен бункерлер аспирациялық құрылғылармен, жеке қондырғының шаңын жинауға және сақтауға арналған бункермен жабдықталады.

618. Астық сақтауға арналған силостар мен бункерлер толығымен төгуді қамтамасыз ететін құрылғылармен жабдықталады.

619. Ғимараттардың жертөле қабаттары мен жерасты туннельдері құрылғысы оларға жерасты суының кіруін болдырмайтын болып көзделеді.

620. Жұмыс істеу барысында шаң пайда болатын барлық машиналар мен механизмдер, сондай-ақ силостар мен бункерлер жергілікті аспираторлармен жабдықталады.

621. Циклондардың шығаратын құбырлары ғимарат шатырынан 2 м жоғарыға шығарылады. Элеватор ғимаратының сепаратор үй-жайларында сыртқы ауаның кіруі көзделеді.

622. Жылдың суық және ауыспалы мезгілдерінде жылытылатын өндірістік үй-жайлардағы тұрақты емес жұмыс орындарында ауаның температурасы $+10^{\circ}\text{C}$ төмендеген кезде және ауа қозғалысының жылдамдығы 0,7 м/сек артқанда жұмыс істеуге жол беріледі.

623. Объектілер металл магнитті қоспаларды шығаруға арналған арнайы қондырғылармен қамтамасыз етіледі. Магнитті қоршаулар металл магнитті қоспаларды толық ұстау есебінен орнатылады.

624. Сепараторлардың, құрғақ қауыздау, щеткалы, жуу машиналарының, триерлердің, қарқынды ылғалдандыру шнектерінің және дән қауызын ылғалды

аршуға арналған машиналардың, көлемдік дозаторлардың, білікті станоктардың, ұнтағыштың, соққылау, үгу, ажарлау, қауызынан аршу машиналарының, энтолейторлардың және соққылау әсерін беретін басқа да машиналардың алдында, сондай-ақ дайын өнім мен жемдік дән өнімдерін бақылайтын орындарда магнитті қоршаулар орнатылады.

625. Жабдықтардың аспираторлары герметикалық, машиналардың аспирациялық камералары шаң өткізбейтін, клапандары сорулардың еркін шығарылуын, шаңның пайда болмауын және ауаны соруды болдырмауды қ а м т а м а с ы з е т е д і .

626. Барлық аспирациялық қондырғылар технологиялық және көлік жабдығымен блокталады, жұмысқа технологиялық және көлік жабдығы қосылғанға дейін 20 сек бұрын қосылады және ол тоқтаған соң 20-30 сек кейін сөнеді. Жабдық жұмыс істеп тұрған кезде аспирациялық қондырғыларды с ө н д і р у г е ж о л б е р і л м е й д і .

627. Аспирациялық желілер айына үш реттен жиі емес қаралады, паспорт деректерін салыстыру арқылы жылына бір реттен жиі емес бақылау с ы н а қ т а р ы н а н ө т е д і .

628. Пневматикалық көлікке арналған жоғары қысымды ауа үрлейтін машиналар мен желдеткіштер ауа үрлейтін машиналар мен желдеткіштерден кейін, ал жекелеген жағдайларда машиналарға дейін сөндіргіштерді орната отырып жеке дыбыстан оқшауланған үй-жайларда, дірілден оқшаулайтын ұ л т а н д а р д а о р н а т ы л а д ы .

629. Ыдыс жүктеріне арналған жылжымалы конвейерлерде бүйірлеріндегі ленталар 0,2 м биіктікте ернеудің ұзына бойына бекітіледі, траспортерден қаптарды қабылдау үшін арнайы қабылдау үстелі орнатылады.

630. Жуу машиналары жылытылатын үй-жайларда биіктігі 50-75 мм ернеуі бар, металл немесе бетон легендерде орнатылады. Сығу бағанасы бар жуу машинасының қабы мықты, саңылаусыз, жуу машинасының айналасындағы еден қ ұ р ғ а қ б о л а д ы .

631. Қаптарды қағуға арналған машиналар мен аппараттар қапты шаңнан және қамырдың қабығынан тазалау үдерісінде оны қолмен ұстау қажеттілігін болдырмайды. Қапты қолмен ұстайтын машиналарды пайдалануға жол берілмейді. Нан қорларының зиянкестерін жұқтырған қаптарды астық қоймасы аумағының ашық ауасында тазалауға және қағуға жол берілмейді.

632. Астықты тазалау жеке үй-жайларда шаң ұстағыштарды пайдалана отырып, жүргізіледі. Осы жұмыстарды астық сақтау қоймаларында жүргізуге ж о л б е р і л м е й д і .

633. Силостар мен бункерлерде сақталатын астықтың температурасын тексеру стационарлық немесе жылжымалы қондырғылармен жүзеге асырылады.

Жұмыскерлерді астық сақтауға арналған силостар мен бункерлерге түсіру негізделген қажеттілік болғанда және арнайы жұқарбаның көмегімен жүргізіледі. Түсіру алдында силос немесе бункер желдетіледі.

634. Дайын өнімдерді сақтауға арналған қойма үй-жайлары мен сыйымдылықтар атмосфералық және жер асты суынан оқшауландырылады.

635. Қойманы немесе оның бір бөлігін әрбір босағаннан кейін механикалық тазарту, нан қорларының зиянкестерін жұқтырған жағдайда ылғалды немесе газды әдіспен дезинсекциялау жүргізіледі.

636. Зиянкестер жұқтырған қоқыс, шаң мен астық жұқтырмаған астық сақтауға арналған қоймадан 40-50 м қашықтықта орналасқан оқшауланған үй-жайда сақталады. Сыпырындыны, қоқысты және шанды қойма үй-жайының ішінде сақтауға жол берілмейді.

637. Бір қоймада зиянкестер (жәндіктер және кеміргіштер) жұқтырған өнім мен таза өнімді сақтауға болмайды.

638. Қоймаға дайын өнімді орналастыруды және сақтауды өнімнің әрбір түріне, сортына және дайындалған күніне қарай жүзеге асырады.

639. Көлік құралдары күн сайын жұмыстан соң тазаланады және жуылады, ал жұқтырылған астықпен жұмыс кезінде дезинфекцияланады.

640. Өндірістік үй-жайларды жинау пневматикалық немесе механикалық әдіспен жүргізіледі. Үй-жайларды жинау кезінде жанғыш сұйықтықтарды пайдалануға жол берілмейді. Жинау кезінде астық таза брезентпен жабылады.

641. Өнімдерді сақтау тамақ өнімінің нақты түріне арналған қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес олардың сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ететін, белгіленген температуралық режимдерде, жағдайларда жүзеге асырылады.

642. Сусымалы өнімдерді құрғақ, жақсы желдетілетін, зиянкестер (жәндіктер, кеміргіштер) жұқтырмаған қоймаларда нормативтік құжаттардың талаптарын сақтай отырып, сақтайды.

643. Қоюландырылған крахмал өнімдері (сірне, сироптар, жасыл сірне), сондай-ақ қоюландырылған жүгері экстракты ерекше сақтау шарттарын қажет етпейді.

20. Тағамға биологиялық активті қоспаларды өндіруге қойылатын талаптар

644. Тағамға биологиялық активті қоспаларды даярлау кезінде биологиялық активті қоспалардың тиімділігін қамтамасыз ететін және адамның денсаулығына зиянды әсер етпейтін биологиялық активті заттар, тамақ компоненттері және олардың көзі болып табылатын өнімдер пайдаланылады.

645. Тағамға биологиялық активті қоспаларды өндіру кезінде қазіргі заманғы ғылыми зерттеу деректері бойынша адамның өмірі мен денсаулығына қауіп төндіретін және қолдануға тыйым салынған, мемлекеттік тіркеуден өтпеген биологиялық активті заттарды, тамақ компоненттерін және өнімдерді пайдалануға жол берілмейді.

646. Тағамға биологиялық активті қоспалар, тамақ компоненттері мен өнімдер құрамына қатты әсер ететін, есірткі немесе улы заттардан тұратын өсімдіктерді, сондай-ақ тағамға биологиялық активті қоспалар құрамына пайдалануға заңнамамен тыйым салынған басқа да биологиялық активті заттарды, тамақ компоненттері мен өнімдерді қосуға жол берілмейді.

647. Тағамға биологиялық активті қоспалар өндірісін тамақ өнімінің гигиеналық қауіпсіздік нормативтеріне сәйкес қамтамасыз етеді.

«Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 1-қосымша

Су құбырлары мен кәріздегі аварияларды анықтау және оларды жою мен жөндеу жұмыстарын есепке алу журналы

№	Авария орны, күні және уақыты	Бұзылу сипаты	Жөндеу жүргізілген күн және уақыт	Су құбыры желісін дезинфекциялауды кім, қалай және қашан жүргізді	Су құбыры желісіне дезинфекциялау жүргізілгеннен кейінгі су талдауларының нәтижелері	Учаскеге жауапты және жөндеу жүргізген адамның қолы
1	2	3	4	5	6	7

«Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 2-қосымша

Өндірісте йодталмаған тұз пайдаланылатын жекелеген тамақ өнімдерінің тізбесі

1. Қатты сұрыпты ірімшік.
2. Маргарин.
3. Майонез.

5. Балық және балық өнімдері.

6. Консервіленген өнім.

«Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 3-қосымша

Цех қызметкерлерін медициналық тексеріп-қарау нәтижелері журналы

Цех (бригада) _____

Бастық (бригадир) _____

(тегі, аты, әкесінің аты)

Тегі, аты, әкесінің аты	Цех, лауазымы	Айы/күндері																
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
		*																

кестінің жалғасы

Тегі, аты, әкесінің аты	Цех, лауазымы	Айы/күндері													
		17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

Ескертпе * дені сау, науқас, демалыс, демалыс күндері, жұмыстан шеттетілген.

«Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 4-қосымша

Сүт өніміне арналған ыдыс тазалығының микробиологиялық көрсеткіштері

р/с №	Зерттелетін объектілер	Зерттелетін беті (см немесе саны)	см ³ бактериялардың жалпы саны немесе ашыту сынамасының нәтижесі	
1	2	3	4	5
1	Теміржол сүт цистерналары (қақпағы, қабырғасы, бұрышы, табаны)	100 см ²	Ішек таяқшалары тобы бактерияларының болмауы	Ішек таяқшалары тобы бактерияларының болуы
	Автомобиль сүт цистерналары (қақпағы, қабырғасы, бұрышы, табаны)			

2	Қалаішілік айналыстағы сүт цистерналары (қақпағы, қабырғасы, бұрышы, табаны) Флягалар, ағаш шелектер Құбыр (крандар) Резервуарлар (қақпағы, қабырғасы, бұрышы, табаны)	-//-	-//-	-//-
3	Резервуарлар (резенкесі, бұлғауышы, қуыс бұрғысы, жоғарғы кран, төменгі кран, үш жолды кран, шыны түтіктің саңылауы)	Барлық беті	Ішек таяқшалары тобы бактерияларының болмауы	Ішек таяқшалары тобы бактерияларының болуы
4	Цилиндрлер, кран	-//-	-//-	-//-
5	Ауа түтігі, резеңке	Барлық беті	Ішек таяқшалары тобы бактерияларының болмауы	Ішек таяқшалары тобы бактерияларының болуы
6	Шөлмектер, банкілер	10 шөлмектің барлық ішкі беті	100 және одан кем	100 астам
7	Капсюльдер және шөлмектерге, банкілерге арналған тығындар	10 капсюльдің беті	-//-	//
8	Банкілерге арналған қақпақтар	Барлық беті	100 және одан кем	100 астам
9	Ашытуға арналған ванналар (қақпағы, қабырғасы, бұрышы, табаны, бұлғауыш, кран мен құбыр)	100 см ²	Ішек таяқшалары тобы бактерияларының болмауы	Ішек таяқшалары тобы бактерияларының болуы
10	Сүт өнімдеріне арналған жәшіктер (қақпағы, қабырғасы, табаны) Сүзбе жасауға арналған ванна (қабырғасы, бұрышы, табаны, жалғастығы) Сүзбеге арналған қапшалар	-//-	-//-	-//-
11	Сүт өнімдерін өлшеп-орауға арналған автоматтар: (бункер, бұлғауыш, дозатор, пуасон, өлшеп-оралған өнімге арналған екі ұя, қағаз, транспортер)	-//-	-//-	-//-
12	Сүт өнімдерін өлшеп-орауға арналған автоматтар: бұлғауыштар, дозаторлар, пуансон, өлшеп-оралған өнімге арналған ұяшықтар, қағаз, транспортерлер, шөміштің табаны, шөміш жиегі)	-//-	-//-	-//-
13	Митрофанов пресс-суытқышы (қабырғасы, Барабан, білікшелер)	100 см ²	Ішек таяқшалары тобы бактерияларының болмауы	Ішек таяқшалары тобы бактерияларының болуы
14	Сүзбенің өздігінен престелуіне арналған ванналар (қабырғасы, бұрышы, табаны, торы)	-//-	-//-	-//-
15	Май жасау және ірімшік жасау өндірістерінің жабдығы (ірімшік ванналары, ірімшік, май дайындаушылар)	-//-	-//-	-//-

16	Вакуум-аппараты (сүт кіргізуге арналған келте құбыр, қабырғасы, қақпағы, катализатор түтікшелері, қойытылған сүт шығатын сағаның келте құбыры)	100 см ²	500 және одан кем	500 астам
17	Вакуум-кристаллизатор (қабырғасы, бұлғауышы, дайын өнім шығатын сағаның келте құбыры)	-//-	-//-	-//-
18	Құйғыш-жапқыш машина (шағын бак, қойытылған сүтті дозалауға арналған өлшеуіш стақан және т.б.)	-//-	250 және одан кем	250 астам
19	Баска да сүт мұқаммалы мен ыдыстар	-//-	Ішек таяқшалары т о б ы бактерияларының болмауы	Ішек таяқшалары т о б ы бактерияларының болуы
20	Ағаш жабдық	-//-	өнез өсуінің болмауы	өнездін өсуі
21	Жұмыскерлердің қолдары	Екі қолдың (білезік) барлық беті	Ішек таяқшалары т о б ы бактерияларының болмауы	Ішек таяқшалары т о б ы бактерияларының болуы

Ескертпе. Кесслер ортасында газ пайда болған жағдайда микрофлораның мөлшеріне қарамастан, «нашар» деген баға қойылды.

«Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 5-қосымша

Балмұздақ шығаратын объектілердің үй-жайларының жинағы

Р/с №	Үй-жайлардың атауы
1	2
1	Температурасы +6 ⁰ С аспайтын шикізатты сақтауға арналған салқындету камералары
2	Балмұздақ өндірісінде пайдаланылатын ингредиенттерді сақтауға арналған салқындетылмайтын қойма
3	Ыдыстарды, қаптау материалын, мұқаммалды сақтауға арналған қойма үй-жайлары
4	Шикізатты ыдысынан босату және оны өндіріске дайындау үй-жайы
5	Дайындау бөлімшесі
6	Аппарат бөлімшесі
7	Фризерлеу-өлшеп-орау бөлімшесі
8	Мұздату камерасы
9	Балмұздақты сақтауға арналған камера
10	Құрамында қамыр илейтін үй-жайы мен вафли пісіретін және сақтайтын үй-жайы бар вафли өндіретін бөлімше. Дайын вафельді стақандарды пайдаланған кезде осы бөлімше болмайды
11	Өндірістік ыдысты, мұқаммалды және ыдысты жууға арналған жуу бөлімшесі
12	Бактериологиялық бөлімшесі бар өндірістік зертхана

1. Қуаты аз объектілерде салқындатпайтын қойманы ыдыс сақтайтын және қаптамасын шешу бөлімшесімен біріктіруге жол беріледі, олар үшін жеке учаскелер бөлінеді. Дайындау және аппарат бөлімшелерін біріктіруге жол беріледі.

2. Өндірістік химиялық және микробиологиялық зертханалардың жиынтығы мен ауданы қолданыстағы нормативтік-құқықтық актілерге сәйкес зерттеулердің көлемі мен түрлеріне байланысты айқындалады.

«Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына б-қосымша

Тамақ өнімін қайта өңдеу және өндіру жөніндегі объектілерде бактерицидті шамдарды қолдану

Бактерицидті шамдар УК-сәулелерін тарата отырып, патогендік микрофлораға да, сапрофиттік микрофлораға да жою әсерін тигізеді. Сондықтан оларды өндірістік үй-жайлардың, қоймалардың, бактериологиялық зертханалардың және бокстардың ауасын зарарсыздандыру үшін қолданады. Бұдан басқа, бактерицидті шамдарды қаптамалау материалдарының, ыдыстардың бетін зарарсыздандыру үшін қолданады.

Өнеркәсіпте бірнеше типті бактерицидті шамдар - 127 Вольт және 220 Вольт кернеулігіне арналған бактерицидті шамдар шығарылады. Төменде 220 Вольт кернеулігіне арналған шамдардың сипаттамалары келтірілген.

Шамдар	Қуаттылығы, Ватт	Кернеуі, вольт	Шамдар бактерицидтік әсер беретін үй-жайдың температурасы, °С
БУВ - 3030	3030	220	10 - 25
БУВ - 60-11	60	220	5-25

Бактерицидті шамдарды тиісті қуатты жарық беретін люминесценттік шамдар үшін қолданылатын қосу аспаптарының көмегімен қосуға болады. Қосу аспабынсыз желіге қосылған шамдар лезде күйіп кетеді. Шамдар радиокедергілерден конденсаторлармен қорғалуы тиіс. Шамдар ішкі жағынан алюминий бояуымен боялған күнқағарлармен немесе шағылыстырғыштармен жабдықталады.

УК-сәулелендіруді шағылыстырғышы бар және шағылыстырғышсыз бактерицидті шамдарды пайдалану арқылы ауаны зарарсыздандыру үшін қолдану ұсынылады. Шамдарды белгілі бір учаскеге (қабырға, төбе, есік және

басқалар) немесе жылжымалы қондырғыға тұрақты бекітіп қояды. Қондырғы доңғалақты аяғы бар 1,5-2 метрлік тік темір осьтан тұруы мүмкін, оған бір және одан көп шам бекітіледі. Сәулелі бүркеніш жасайтын саңылауы бар софит-шамдар да пайдаланылады.

Бактерицидті шамдардың әсері кестеде көрсетілген белгілі температурасы бар үй-жайларда ғана тиімді. Температурасы аса жоғары үй-жайларда шамдар күйіп кетеді, ал, температурасы аса төмен үй-жайларда шам жанбайды. Ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 65-75 % артса, УК-сәулелерінің бактерицидтік әсері төмендейді.

Ауаны УК-сәулелендіруге арналған қондырғылар үй-жайдың 1 м² - 2-2,5 Вольт есебінен жасақталады.

Шамның қуатын үй-жайдың 1 м² сәулелендіру үшін қажетті болатын ватт санына бөледі. Мысалы, БУВ-60 шамы болса, 60 Вольт шамның қуатын 2-ге немесе 2,5 бөледі. Нәтижесі көрсеткендей, бір БУВ-60 шамы көлемі 24-30 м² болатын үй-жайдың сәулеленуін қамтамасыз ете алады.

Сәулелендіру тәртібі.

Ауаны зарарсыздандыруға 2-3 сағ бойы үздіксіз сәулелендіру жүргізгеннен кейін бір сағат үзіліс жасап, одан әрі 2-3 сағат бойы сәулелендіру жасау арқылы қол жетізіледі. Тәулігіне барлығы 6-8 сағат құрайтын сәулелендіру уақыты қажет. Сәулелендірілетін үй-жайда жұмыскерлер болған жағдайда, шамдардың төменгі шағылыстырғыштары болуы және олар еденнен кемінде 2-2,5 м деңгейде ілінуі тиіс. Экрандалмаған шамдарды да қолдануға болады, оларды түнгі уақытта, ауысым арасында, арнайы үзілістерде қосады. Бұл ретте сәулелендірудің осы алаңындағы шамдар санын арттырып отыруға (1 см² – 4 Вольт есебінен) және сол арқылы сәулелендіру уақытын екі есеге қысқартуға болады.

«Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 7-қосымша

Сүт және сүт өнімін өндіру жөніндегі қуаты аз объектілердің жинағы және ең аз ауданы

Р/с №	Үй-жайлардың атауы	Ең аз ауданы
1	2	3
1	Сүтті қабылдау бөлмесі	6 м ²
2	Өндірістік мүкәммалды жуу бөлмесімен біріктірілген өндірістік цех	30 м ²

3	Айналымдағы ыдысты жуу бөлмесі	6 м ²
4	Сүтті ұйытатын бөлме (тұтынуға дайын ұйытқыларды пайдаланған жағдайда ашыту бөлмесін өндірістік цехпен біріктіруге жол беріледі)	6 м ²
5	Дайын өнім қоймасы	14 м ²
6	Қолданыстағы НҚА талаптарына сәйкес үй-жайлар жинағы бар өндірістік зертхана	
7	Киім ілетін орны бар тұрмыстық үй-жайлар	6 м ²
8	Дәретхана бөлмесі	3 м ²
9	Әкімшілік үй-жайлар	

Ескертпе. Өндірістік химиялық және микробиологиялық зертхананың жиынтығы мен ауданы қолданыстағы нормативтік-құқықтық актілерге сәйкес зерттеулердің көлемі мен түрлеріне қарай айқындалады.

«Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 8-қосымша

Сүт және сүт өнімін өндіру жөніндегі объектілерде микробиологиялық бақылауды ұйымдастыру сызбасы

Зерттелетін технологиялық үдерістер мен материалдар	Зерттелетін объектілер	Талдаудың атауы	Сынама алу орны	Бақылау кезеңділігі
1	2	3	4	5
Объектіге келіп түсетін шикізат	Шикі сүт	Редуктазды сынама Ингибиторлаушы заттар	Өнім берушінің кілегейі мен сүтінің орта сынамасы	Он күнде 1
	Шикі кілегей	Редуктазды сынама	-//-	-//-
	Стерилдеуге жіберілетін сүт пен кілегей	Мезофильді аэробтық бактериялардың споралары	-//-	Дайын өнім бүлінуі пай болған жағдайда
Пастерленген сүт	Пастерлеуге дейінгі сүт пен кілегей	Бактериялардың жалпы саны	Пастерлеуге дейінгі ыдыстан	Айына 1 рет
	Пастерлеуден кейінгі сүт пен кілегей	Бактериялардың жалпы саны Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Салқындату секциясынан шығатын краннан -//-	Он күнде 1 Он күнде 1
		Бактериялардың жалпы саны	Құю кезінде танкіден алу	Айына 1 рет

Пастерлеу		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-
	Тұтынушының ыдысынан алынған сүт пен кілегей	-//-	Құю цехындағы шөлмектен	-//-
	Тұтынушының ыдысынан алынған сүт пен кілегей	Бактериялардың жалпы саны	Экспедициядағы шөлмектен	5 күнде реттен жі емес
Ішек таяқшалары тобының бактериялары		-//-	-//-	
Стерильденген сүт өндірісі	Стерилдеген сүт	Өнеркәсіптік стерилділігін анықтау	Бақылау қолбасынан	Аптасына 2 рет
	Ыдыстарға құйылғаннан кейінгі стерильденген сүт	Бактериялардың жалпы саны, термофильді бактериялардың споралар саны	Құйылғаннан кейін шөлмектерден алынған	Ауысымда р е т 1 шөлмектен
	Стерильденген сүт (дайын өнім)	Өнеркәсіптік стерильділігін анықтау	Өлшеп-орау автоматынан кейін 1 сағаттан соң 1 пакеттен (ВТИС пен Сорди) және ауысым ішінде 2 шөлмектен (сатылы тәсіл жағдайында)	Аптасына 2 рет
	Пастерлеуден кейін ұйытуға арналған сүт	Ішек таяқшалары тобының бактерияларын анықтау	Ыдыстан алынған	10 күнде 1 р
		Пастерлеудің тиімділігіне сынама алу	Ыдыстан алынған	Ұйытқылар термотұрақ сүт-қышқы таяқшалар айқындалға жағдайда
	Айран ұйытқысы, пастерленген сүттің таза өсірінділердегі ұйытқысы	Ұйыту уақыты, қышқылдығы, органолептикалық бағалау	Грибок және өнеркәсіптік ұйытқылары бар барлық ыдыстан	Күнделікті
		Микроскопиялық препарат	-//-	-//-
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-

Сүт қышқылы өнімдерін өндіруге арналған ұйытқыны бақылау	Стерилденген сүттен таза өсірінділердегі ұйытқы	Ұйыту уақыты, микроскопиялық препарат	Партияның 1 бидонынан іріктеп	Ашыту ұзақтығы артқан жағдайда күнделікті
	Пастерлеуге дейінгі сүт	Бактериялардың жалпы саны	Теңгеру бөшкесінен	Айына кемінде 1 р
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	10 күнде 1 р
		Бактериялардың жалпы саны	Салқындату секциясынан шығатын краннан -	Айына 1 реттен жемес (біз мезгілде ш сүтті зерттеумен)
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	10 күнде 1 р
	Ұйытқыны қосу алдындағы сүт	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Ванналардан	Айына 1 реттен жемес
	Ұйытқыны қосқаннан кейінгі сүт	-//-	Ванналардан немесе танкілерден	-//-
	Құю алдындағы ашытылған сүт (резервуарлық тәсіл кезінде)	-//-	Танкілерден	-//-
	Құйылғаннан кейінгі ашыған сүт (резервуарлық тәсіл жағдайында)	-//-	Шөлмектерден	-//-
	Шөлмектерге құйылғаннан кейінгі ашыған сүт (резервуарлық тәсіл кезінде)	-//-	Құю цехындағы шөлмектерден	-//-
	Шөлмектерге құйылғаннан кейінгі ашыған сүт (термостаттық тәсіл жағдайында)	-//-	Құю цехындағы шөлмектерден	-//-
	Дайын өнім	-//-	Экспедициядағы ыдыстардан	5 күнде реттен жемес
		Микроскопиялық препарат	-//-	-//-
	Ваннадағы пастерленген сүт	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Ванналардан	Айына кемінде 2 р
Термотұрақты сүт қышқыл			«Шамадан қышқылды	

Сүзбе өндірісі		таяқшаларының болуы	Ванналардан іріктеп алынған	пайда болғ кезде
	Ашытылған сүт және ұйытынды	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Ванналардан	Айына 2 реттен жи емес
	Престеуден кейінгі сүзбе	-//-	Партиясынан	Күніне 1 реттен жи емес
	Салқындатылғаннан кейінгі сүзбе (дайын өнім)	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	Күніне 1 реттен жи емес
		Микроскопиялық препарат	-//-	
	Ірі сүт зауыттарына немесе тоңазытқыш базаларына жөнелтілетін сүзбе	-//-	Бөшкелерден немесе қораптардан	Әр партиясы
	Зауыттар мен тоңазытқыш базалары қабылдайтын сүзбе	-//-	-//-	5 күнде реттен жи емес
	Ақ ірімшік қоспасы (дайын өнім)	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	5 күнде реттен жи емес
Ақ ірімшік (дайын өнім)	-//-	-//-	-//-	
Қаймақ өндірісі	Пастерлеуге дейінгі кілегей	Бактериялардың жалпы саны	Ваннадан	Айына 2 реттен жи емес
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-
	Пастерлеуден кейінгі кілегей	Бактериялардың жалпы саны	Пастеризатордан	-//-
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	10 күнде 1 р
	Ашыту алдындағы кілегей	- / / - Термотұрақты сүт қышқыл таяқшаларының болуы	Ваннадан -//-	Айына 2 Өнімде Шамадан т қышқылды пайда болғ жағдайда
	Ашытылғаннан кейінгі кілегей	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Ванналардан	Айына 2 ре
Салқындатылғаннан және өлшеп-оралғаннан кейінгі қаймақ (дайын өнім)	-//-	Күбілерден, флягалардан, банкілерден, қораптардан	3 күнде реттен жи емес	
			3 күнде реттен жи емес жән	

		Микроскопиялық препарат	-//-	өнімде «кес» пайда бол жағдайда	
	Ірі сүт зауыттарына немесе тоңазытқыш базаларына жөнелтілетін қаймақ	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Флягтардан	Әр партиясы	
	Зауыттар мен тоңазытқыш базалары қабылдайтын қаймақ	-//-	-//-	5 күнде реттен жемес	
Май мен ірімшікке арналған ұйытқы өндірісі	Шикі сүт	Редуктажды сынама	Сүттің әр партиясынан	Аптасына 2 рет	
	Пастерлеуден кейінгі сүт	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Ұйытқы салғыштан	10 күнде 1 р	
	Ұйытқы (бастапқы, ауыстырып отырғызылатын және өндірістік)	Микроскоппен қарау	Әр ыдыстан	күнделікті	
	Өндірістік ұйытқы	-//-	-//-	-//-	
		Ацетоин+ диацетил мен көмір қышқылының болуы	Нұсқаулыққа сәйкес		Айына 1 реттен жемес
Аналық және өндірістік ұйытқылар	3.23.3 бойынша бақылау	-//-	-//-		
Ірімшік өндірісі	Шикі сүт	Мәйек ашытқысының сынамасы	Әр өнім берушіден сүттің орта сынамасы	10 күнде 1 р	
		Ашу сынамасы	-//-	-//-	
		Мезофильді, анаэробты, сүтті ашытатын бактериялардың жалпы саны	-//-	-//-	
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-	
	Пастеризатордан алынған сүт	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Пастеризатордан	10 күнде 1 р	
	Пастерлеуден кейінгі сүт (ұйытқыны қосу алдында)	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Ваннадан немесе ірімшік дайындағыштан	-//-	
		Мезофильді, анаэробты, сүтті ашытатын бактериялардың жалпы саны	-//-	-//-	

	Престеуден кейінгі ірімшік	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бір бастан іріктеп	10 күнде 1 р
		pH анықтау	Әр пісірімде	
	Пісіп жетілу соңындағы ірімшік	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Бір бастан іріктеп	Әр партиядан
		Мезофильді, анаэробты, сүтті ашытатын бактериялар спорларының жалпы саны	-//-	Кебу болғанда жағдайда
Балқытылған ірімшік өндірісін бақылау	Мәйек ірімшігі	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Әр партиядан 1-2 бастан іріктеп	Айына 1 реттен жімес
	Басқа да компоненттер	Микробиологиялық көрсеткіштерге, талаптарға сәйкес келуі	Әр партиядан іріктеп	Әр партиядан
	Балқытылған ірімшік (дайын өнім)	Бактериялардың жалпы саны	Партиядан алынған орта сынама	Айына 1 реттен жімес
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-
		Мезофильді, анаэробты, сүтті ашытатын бактериялардың жалпы саны	-//-	Әр партиядан
Пастерлеуден кейінгі кілегей	Пастерлеуден кейінгі кілегей	Бактериялардың жалпы саны	Пастеризатордан	Айына 1 реттен жімес
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	10 күнде 1 р
	Салқындатқыштан кейінгі кілегей (бұлғау әдісі)	Бактериялардың жалпы саны	Салқындатқыштан кейін	Айына 1 реттен жімес
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-
	Бұлғау алдындағы кілегей	-//-	Әр ваннадан	-//-
		Редукцияланатын бактериялардың саны	-//-	10 күнде 1 р

Май өндірісі	Сепаратордан шыққан кілегей (майлылығы жоғары кілегейді өзгерту әдісі)	Бактериялардың жалпы саны	Сепаратордан кейін	Айына 1 реттен жиі емес
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-
	Қалыптандырудан кейінгі майлылығы жоғары кілегей	-//-	Әр ваннадан	Айына 1 реттен жиі емес
		Редукцияланатын бактериялардың саны	-//-	10 күнде 1 р
	Май – дайын өнім	Бактериялардың жалпы саны (тәтті сары май үшін)	Әр партияның бір жәшігінен іріктеп алынған	Айына 2 рет
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-
		Протеолитиялық бактериялардың саны	-//-	
		Ашытқы мен өнезді грибок саны	-//-	
		Липолитиялық бактериялардың саны	-//-	Жарамсыз пайда болған жағдайда
	Май (бұлғау әдісі)	Редукцияланатын бактериялардың саны	-//-	10 күнде 1 р
Май (майлылығы жоғары кілегейді өзгерту әдісі)				
	Пастерлеуге дейінгі қалыптандырылған сүт	Бактериялардың жалпы саны	Танкілерден	Айына 1 рет
	Пастерлеуден кейінгі нормаланған сүт	Бактериялардың жалпы саны	Барлық жұмыс жасайтын пастерлеу қондырғыларынан	10 күнде 1 р
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-
	Арадағы танктен	Бактериялардың жалпы саны	Танктен	Айына 1 рет
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-
	Вакуум-апаратына түсу алдындағы қант шәрбаты	Бактериялардың жалпы саны	Шәрбат қайнататын қазаннан, танктен	Айына 1 рет
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-

Қоюландырылған сүт консервілерінің өндірісі	Қоюландырылған сүтке қосу алдындағы лактоза	-//-	Ыдыстан	
	Вакуум-апаратына түсу алдындағы кофе мен какао ерітіндісі	Бактериялардың жалпы саны	Ваннадан	-//-
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	
	Вакуум-апаратынан кейінгі қоюланған сүт қоспасы	Бактериялардың жалпы саны	Вакуум-апаратынан	-//-
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-
	Вакуум-кристаллизатордан немесе толғаннан кейін суытқыш ваннадан алынған қоюландырылған сүт консервілері	Бактериялардың жалпы саны	-//-	-//-
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-
	Қоюландырылған сүт консервілерін қалыптандыруға арналған пастерленген су	Бактериялардың жалпы саны	-//-	-//-
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-
	Шығару алдында вакуум-кристалли-затордан немесе салқындатқыш ваннадан алынған қоюландырылған сүт консервілері	Бактериялардың жалпы саны	-//-	-//-
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Вакуум-кристаллизатордан немесе салқындатқыш ваннадан	-//-
	Құйғыш машина-сынан алынған қоюландырылған сүт консервілері	Бактериялардың жалпы саны	Бөшкеден	-//-
Ішек таяқшалары тобының бактериялары		-//-	-//-	
Құйғыш-жабу машинасынан кейінгі қоюландырылған сүт консервілері	Бактериялардың жалпы саны	Флягтан	-//-	
	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	Әр партия	
Пастерлеуге дейінгі қалыптандырылған сүт	Бактериялардың жалпы саны	Танктен	Айына 1 рет	
	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-	
	Бактериялардың жалпы саны	Барлық жұмыс жасайтын пасте-ризаторлардан	-//-	

Құрғақ сүт консервілерінің және табиғи сүтті алмастырушылардың (ТСА) өндірісі	Пастерлеуден кейінгі қалыптандырылған сүт	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	10 күнде 1 р
	Вакуум-апаратына жіберу алдындағы арадағы ваннадан	Бактериялардың жалпы саны	Ваннадан немесе танктен	Айына 1 ре
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-
	Қоюландырылғаннан кейін вакуум-апаратынан	Бактериялардың жалпы саны	Вакуум-апаратынан	Айына 1 ре
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-
	Құрғату алдында сүтті қоюландыруға арналған ваннадан	Бактериялардың жалпы саны	Ваннадан	Айына 1 ре
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-
Құрғату камерасынан кейін шнектің астынан алынған құрғақ сүт	Бактериялардың жалпы саны	Құрғату камерасынан	Айына 1 ре	
	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-	
Қаптамалағаннан кейінгі құрғақ сүт	Бактериялардың жалпы саны	Қаптамадан	Әр партия	
	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-	
Қосалқы материалдар	Пергамент, кеспек тақташа, полистирол қабыршағы, ПВХ және басқа да қаптамалайтын материал	Бактериялардың жалпы саны	Әр партиядан	Жылына 2 рет
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-
	Мәйек ұнтағы, пепсин және басқа да препараттар	Бактериялардың жалпы саны	-//-	Әр партия
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-
	тұз	Бактериялардың жалпы саны	-//-	-//-
қант	Ашытқы және өңез саны	-//-	Әкелінуіне қарай әр партиядан	
	Бактериялардың жалпы саны	Қаптардан	Әкелінуіне қарай әр партиядан	
		-//-		

	Ұн, экстрактылар, жеміс-жидек ұнтақтары, пектиндер	Ішек таяқшалары тобының бактериялары		-//-
		Ашытқы және өңез саны	-//-	-//-
	Жеміс-жидектік толтырғыштар	Ашытқы және өңез саны	Бөшкелерден немесе басқа да ыдыстардан	Әкелінуіне қарай әр партиядан
		Сүт қышқыл бактериялары	-//-	-//-
Өндірістің санитариялық-гигиеналық жағдайы	Құбырлар, ұйытқы-ларға арналған резервуарлар, шөлмектер, банкі-лер, қант қосылған қоюландырылған сүт өндірісіне арналған желі	Бактериялардың жалпы саны	-//-	10 күнде кемінде 1 р
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-
	Стерильденген сүт өндірісіне арналған желі	Бактериялардың жалпы саны	-//-	Дайын өнімнен ақшыққан жағдайда
	Қалған жабдықтар, ыдыс, мүкәммал	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	10 күнде кемінде 1 р
	Емдәмөнімдерге, сүзбеге, қаймаққа арналған жабдықтар	Термотұрақты сүт қышқылды таяқшалардың болуы	Жеке ыдыстардан іріктеліп алынған	Өнімде Шамадан т қышқылды пайда болғ жағдайда
		Ашытқының болуы	-//-	Өнімде «ке пайда болғ жағдайда
	Ауа	Колониялардың жалпы саны	Өндірістік үй-жайлардан, май, ірімшік қоймаларынан, ірімшік жертөлелерінен, қоймалардан, ашыту бөлмесінен	Айына 1 р
		Ашытқы мен өңездің колония сандары	-//-	-//-
	Су	Бактериялардың жалпы саны	Краннан, цехтардан, су көздерінен	Тоқсанына рет (су құбырлары немесе айы 1 рет жекеменшік көзі)
		Ішек таяқшалары тобының бактериялары	-//-	-//-

	Жұмысшылардың қолы	Ішек таяқшалары тобының бактериялары	Жұмысшылардың қолынан	10 күнде реттен кес емес
		Йод крахмалды сынама	-//-	Аптасына рет

Е с к е р т п е .

Қуаты аз объектілерде дайын өнімдердің әр түрін микробиологиялық көрсеткіштері бойынша нормативтік құжаттама талаптарына сәйкестілігіне айына 1 реттен сирек емес зерттейді. Стандартты емес өнім анықталған жағдайда жоғарыда келтірілген сызба бойынша технологиялық үдерістің барысына бақылау жүргізіледі.

«Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 9-қосымша

Балалар сүт ас үйінің үй-жайларының құрамы мен ең аз аудандары

Р/с №	Өндірістік және койма үй-жайлары	Ауданы м ²				
		Тәулігіне дайындалған порция саны				
		300-ден 1 мыңға дейін	1 мыңнан 5 мыңға дейін	5 мыңнан 12 мыңға дейін		
1	2	3	4	5		
1	Сүтті қабылдау, сүзу, уақытша сақтау үй-жайы	10	16	54		
2	Сүтті пастерлеу (қайнату), құю және стерилизациялау үй-жайы	10	14	18		
3	Қоспаларды дайындау үй-жайы	Сүтті пастерлеу (қайнату), құю және стерилдеу үй-жайымен біріктірілуі мүмкін		18		
4	Тамбуры және салқын ауа беруге арналған калорифері бар салқындатқыш бөлме	6	6	18+2+10		
5	Сүт қышқылы өнімдері мен сүт-қышқыл қоспаларын дайындау үй-жайы	Жалпы алаңы 18 болып біріктірілуі мүмкін	Жалпы алаңы 24 болып біріктірілуі мүмкін	2		
	1) ашыту үй-жайларына кіреберістегі шлюз					
	2) ашыту үй-жайлары:			8		
	айран үшін			10		
	басқа сүт қоспаларына арналған ашыту бөлмелері					
	ашыту үй-жайларына жапсарлас жуу бөлмесі			4	6	6
	3) айран цехі			Біріктірілуі мүмкін		26
4) ацидофильді сүт цехі	- 12	26	30			

6	Айранға арналған термостат бөлмесі (18-22оС)	Екі термостатпен	8	10		
7	Ацидофилинге арналған шлюзі бар термостат бөлмесі (36-38оС)	біріктірілуі мүмкін - 8	8+2	10+2		
8	Бейімделген қоспаларды дайындау бөлмесі:	12				
	1) сүттен				10	16
	2) сүт қышқылы өнімдерінен				12	18
9	Сүзбе дайындау және өлшеп-орау үй-жайы:	10				
	1) өндірістік цех				24	26
	2) сүзбеге арналған дорбаларды жуу бөлмесі				8	8
10	Дайын өнімді суытуға және басқа да қажеттіліктерге арналған мұзды суды дайындау үй-жайы	-	22	21		
11	Кисель және витаминді сусындарды дайындау үй-жайы	-	14	18		
12	Жеміс-жидектерді өндеуге арналған үй-жай	6	10	12		
13	Ас үй ыдыстары мен мүкәммалды жуатын бөлме	6	22	24		
14	Буып-түйетін ыдыс-қаптарды сақтау бөлмесі	6	10	16		
15	Зертхана	-	16	18		
16	Даладан жеке кіретін есігі және жемістерге арналған салқындатқыш камерасымен тамбуры және басқалары бар шикізатты қабылдау үй-жайы	-	9+12	12+16		
17	Шөлмектерді жуу-стерилдеу бөлмесі:					
1)	Лас аймағы	4	54	72		
2)	Таза аймағы	4	24	30		
18	Ыдысты қабылдау және сақтау үй-жайы	10	42	54		
19	Сүт құбырларын бөлшектеп жуу, стерилизациялау үй-жайы	-	36	40		
20	Экспедиция	8	12	16		
21	Дайын өнімді сақтауға арналған тоңазытқыш камералары (шкафтар)		16	24		
22	Тоңазытқыш камераларының машиналық бөлімшесі		10	12		
23	Құрғақ өнімдердің қоймасы	2	4	6		
24	Тамбуры бар тамақ қалдықтарын салқындататын камера	-	12	16		
25	Шаруашылық мүкәммал қоймасы	2	10	12		
26	Таза киім-кешек қоймасы	2	6	6		
27	Лас киім-кешек қоймасы		6	6		
28	Материалдық қойма		8	10		
Қызметтік және тұрмыстық үй-жайлар						
	1) БСҮ меңгерушісінің кабинеті	-	12	12		
	2) Диетолог дәрігер кабинеті	-	10	10		
	3) Шаруашылық мейірбикесінің бөлмесі	-	10	10		

29	4) Кассасы бар бухгалтерия	-	12	10+5
	5) Жабдыктарды жөндеу шеберханасы	-	-	20
	6) Экспедиторларға, жүргізушілерге, жүк тиеушілерге арналған үй-жай	-	-	18
	7) Персонал бөлмесі	6	6	10
	8) Персоналға арналған дәретхана	2	4	10
	9) Персоналдың сырт киімдеріне арналған киім ілетін орны бар вестибюль	-	Бір жұмысшыға 1,2 м ² + 1 ілгекке 0,07 м ²	
	10) Персоналдың үй және жұмыс киіміне арналған киім ілетін орын	4	1 қос шкафқа 0,55	
	11) Персоналға арналған себезгі бөлмесі	-	3	3
	12) Әйелдердің жеке бас гигиенасының кабинасы	-	3	3
	13) Дезерітінді қоймасы	2	4	4
	14) Жинауға арналған мүкәммал қоймасы		4	4

«Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 10-қосымша

Балалар сүт ас үйінің үлестіру пункттері үй-жайларының құрамы мен ауданы

Р/с №	Үй-жайлар	Ауданы, м ²			
		Тәулігіне дайындалған порция саны			
		300-ден 1,5 мыңға дейін	1,5 мыңнан 12 мыңға дейін	12 мыңнан 20 мыңға дейін	20 мыңнан жоғары
1	2	3	4	5	6
1.	Күту вестибюлі	6	16	24	30
2.	Ыдысты қабылдау және сақтау үй-жайы	Кемінде 12	12	20	26
			14	32	44
3.	Үлестіру бөлмесі				
4	Оның ішінде тоңазытқыш камерасы		6	8	10
5.	Касса		5	5	5
6	Материалдық қойма		8	8	8
7	Дезинфекциялау ерітінділері қоймасы	Кемінде 4	4	4	4
8	Суаратын краны, трапы және кептіргіші бар жинау мүкәммалының қоймасы	2	4	4	4
9	Персонал дәретханасы	3	3	3	3

10	Персонал бөлмесі	Кемінде 4	9	9	9
----	------------------	-----------	---	---	---

«Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 11-қосымша

Өндірістегі бактерицидті шамдардың жұмысын тіркеу журналының нысаны

Шамдарды орнату күні, жылы	Паспорты бойынша шамдардың жұмыс мерзімі, сағатпен	Өндірістің жұмыс күні	Шамдарды іске қосу уақыты	Шамдарды ажырату уақыты	Жұмыс істеген уақыты	Шамдарды ауыстыру күні, жылы
1	2	3	4	5	6	7

«Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 12-қосымша

Балалар тамағының сүт және басқа өнімдерін дайындау

1. Сүт БСҮ-ге түсер кезде мақта қабатшасы бар қос қабатты дәке түріндегі стерильді сүзгілер немесе арнайы лавсан торлары арқылы сүзілуі тиіс, олар сүзгілеуден кейін жуылады және қайнатылады. Барлық балалар сүт қоспалары стерилизацияланған, пастерленген немесе қайнатылған сүттен жасалады.

2. Берілетін сүт, кілегей, сүт қоспалары шөлмектерге құйылады, стерилденген пластик тығындарымен тығындалады және булы стерилизаторларда $+100 - +105^0$ С температурада 15 мин асырмай термиялық өңделеді (стерилизацияланады). Кейіннен шөлмектер тоңазыту камераларында (шкафтарда, тоңазытқыштарда) $+3 - +8^0$ С температураға дейін салқындатылады.

3. Сүт қышқылы өнімдерін дайындау үшін сүт $+92 - +95^0$ С температурадағы пастеризаторда қайта стерилизацияланады, ол болмаған кезде қайнатылады, өнімнің түріне тәуелді ашыту температурасына дейін салқындатылады. Ашытылған сүт қышқылы қоспалары стерилизацияланған шөлмектерге құйылады және стерильді тығын материалымен жабылады.

4. Дайын өнім құйылған әр шөлмектің немесе басқа қаптамалау ыдысының мынадай таңбасы бар затбелгісі болады: өнімнің түрі, саны, дайындау күні мен

сағаты, сақтау шарттары, өткізу мерзімі.

5. Дайын өнім БСҮ экспедициясынан немесе арнайы көлік құралдарымен жеткізілген тарату пункттері арқылы беріледі. Бүкіл өнім өлшеніп-құйылған түрінде таратылады.

6. Дайын балалар қоспалары технологиялық процесс аяқталған сәттен бастап +40⁰С температурада бір тәуліктен артық сақталмайды. Сүт қышқылы өнімдерінің жеке түрлерін 48 сағаттан асырмай сақтауға жол беріледі.

7. Рецептураларға сәйкес балалар қоспаларының құрамын мыналар қамтуы мүмкін: қант шәрбаты, ас тұзының ерітіндісі, жарма қайнатпалары және басқа да компоненттер. Балалар қоспаларының әр түрі рецептура бойынша дайындалады.

8. Қант шәрбаты. 1 литр шәрбатқа: қант – 1 кг, су – 1 литрге дейін (300 мл).

Дайындау тәсілі: 1 кг құмшекерге немесе шақпақ қантқа 300 мл су құйылады, қайнағанша араластырылады. Алынған қант шәрбаты лавсан сүзгілерінен немесе гигроскопиялық мақта қабатшасы бар қос қабатты дәке арқылы өткізіледі және сол сүзгі арқылы мөлшері 1 литр болғанша үстінен ыстық су құйылады. Шәрбаттың 1 миллилитрінде 1 г қант болуы тиіс. Қант шәрбаты күнделікті дайындалады.

9. Ас тұзының ерітіндісі. Ерітіндінің 1 литріне: тұз – 250 г, су – 1 л.

Дайындау: 250 г тұзға 1 л су құйылады, араластыра отырып, қайнағанша қыздырады және сүзіледі, тұз ерітіндісінің 1 мл құрамында 0,25 г тұз болуы тиіс.

10. Жарма қайнатпасы. Күріш, сұлы немесе «Геркулес» жапалақ қауызынан немесе қарақұмық жармаларынан жасалатын қайнатпаларды сүтті асханаға жеткізу сәтіне дайындайды.

1 л қайнатпаға: жарма – 100 г, су – 1 л, тұз ерітіндісі – 6 мл.

Дайындау: өңделген және салқын суда жуылған жармаға (сұлы жапалақ қауызы суда жуылмайды) салқын судың порциясын құяды және баяу қайнатылады. Пісіру процесінде қайнап суалуына қарай алғашқы мөлшердегі су құйылады. Жарманы толық езіліп піскенінше қайнатады, соңынан тұз ерітіндісін қосады. Езіліп піскен жарма қайнатпамен қоса ұсақтау машинасынан немесе електен өткізіледі, тағы да алғашқы көлеміндей ыстық су құйылады, араластырылады, қайнағанша қыздырылады және салқындатылады.

11. Күріш, сұлы және қарақұмық ұнынан жасалатын қайнатпалар. 1 л қайнатпаға: ұн – 40 г, су – 1 л, тұз ерітіндісі – 6 мл.

Дайындау: 900 мл суды қайнатады, қайнап жатқан суға толассыз араластыра отырып, алдын ала 100 мл жылы суға езілген 40 г ұнды қосады. Қайнатпаны 3 мин ішінде қайнатады және соңынан тұз ерітіндісі қосылады. Қайнатпа тағы қайнағанша қыздырылады және суытылады.

Сүт қышқылы өнімдерін дайындау үшін сүт қышқылды бактериялардың таза өсірінділерінен алынған ұйытқылар қолданылады. Айран табиғи ұйытқымен, яғни айран грибогымен дайындалады. Құрғақ ұйытқының (ацидофильді, сүзбелік, биолакт үшін) дайындалған күнінен бастап жарамдылық мерзімі: $+3 - +8^{\circ}\text{C}$ температурада 4 ай; құрғақ айран грибоктары үшін $+4 - +8^{\circ}\text{C}$ температурада 3 ай.

Құрғақ айран грибоктарының белсенділігін қалпына келтіру үшін олардың үстінен пастерленген ($+92 - +95^{\circ}\text{C}$ температурада 20-30 мин ұстау) және жазғы уақытта $+18 - +20^{\circ}\text{C}$ дейін, қысқы уақытта $+20 - +22^{\circ}\text{C}$ дейін салқындатылған майы алынған сүтті грибоктардың 1 бөлігіне сүттің 50-60 бөлігі есебінен құяды. Ашу процесінде грибоктары бар ұйытқы 1-2 рет сілкіленеді немесе стерилді қасықпен араластырылады және ұйығанша 20-24 сағат ұсталады. Содан соң ұйытқыны стерилизацияланған және салқындаған сүзгі ожаудан немесе електен өткізеді.

Електе қалып қойған грибоктар жаңадан стерилизацияланған және салқындатылған майы алынған сүтке сүттің 50 бөлігіне грибоктардың 1 бөлігі есебінен салынады. Құрғақ айран грибоктарының белсенділігі мен микрофлорасын толық қалпына келтіру және белсенді грибок ұйытқысын алу үшін оларды 2-3 рет ауыстырып қондыру қажет. Құрғақ айран грибоктары қалпына келу кезінде салмағын 5 есеге дейін ұлғайтады.

Айранды құрғақ айран грибогы ұйытқысымен дайындауға жол беріледі.

13. Грибоктік айран ұйытқысы.

Грибок ұйытқысын жасау үшін айран грибоктардың 1 бөлігін және сүттің 50 бөлігін пастерленген ($+92 - +95^{\circ}\text{C}$ температурада 20-30 мин ұстау), $+18 - +20^{\circ}\text{C}$ дейінгі температурада салқындатылған (жазғы уақытта) және $+20 - +22^{\circ}\text{C}$ дейінгі температурада салқындатылған (қысқы уақытта) майы алынған сүтке салынады. 15-18 сағаттан кейін грибоктары бар ұйытқы стерилизацияланған қасықпен араластырылады, 2-4 сағаттан кейін ұйытқы қайта араластырылады, електен таза ыдысқа сүзленеді. Електе қалған грибоктарды жоғарыда көрсетілген тәсілмен жаңадан өңделген және салқындатылған сүтке салады. Ұйытқыны жасау процесі

20 сағат аспауы тиіс.

Грибоктарды ұйытқыдан бөліп алу және оларды жаңа сауылған сүтке салу күнделікті бір уақытта жүргізіледі. Грибоктардың өсуіне қарай аптасына 1 рет грибок пен сүттің қатынасы тұрақты болатындай бөлініп отырады (1:50).

Грибоктарды сумен, сүтпен, майы алынған сүтпен жууға тыйым салынады.

Айран грибоктары сілемейленген және ұйытқыда созылымдылық пайда болған жағдайда, грибоктар салынған сүттің температурасын $+16 - +17^{\circ}\text{C}$ дейін

азайту керек. Алынған грибок ұйытқысын бірден пайдаланады.

14. Ацидофильді ұйытқы.

Ұйытқы ацидофильді таяқшаларының таза өсірінділерінде дайындалады. Ацидофильді сүт алу үшін бастапқы, содан кейін екінші ұйытқы дайындалады. Ацидофильді қоспаларды өндіру үшін жеке жабдық пен ыдыс пайдаланылады.

Бастапқы зертханалық ұйытқыны дайындау үшін 100 мл майы алынған сүт бір қалыпты атмосферада $+121^{\circ}\text{C}$ температурада 10-15 мин стерилизацияланады және $+37 - 40^{\circ}\text{C}$ температураға дейін салқындатылады. Құрғақ ұйытқысы бар шишаға 5-7 мл стерилизацияланған сүт қосылады және ұйытқы ерігенше мұқият араластырылады. Шишаның ішіндегісі осы қосымшаның 3-тармағына сәйкес әзірленген сүтке қосылады және араластырылады. Ұйытылған сүт $+37 - +38^{\circ}\text{C}$ температурадағы термостатқа ұйытынды пайда болғанша салынады, содан кейін ұйытқы ауыстырылып салынатын зертханалық ұйытқыны дайындау үшін пайдаланылады. Бұл ретте, $+37 - +38^{\circ}\text{C}$ температурадағы стерилизацияланған сүтке 1-2 % (егер ұйыту күндіз жүргізілсе) немесе 10 л -ге 0,5-1 мл (егер түнде) бастапқы зертханалық ұйытқыны қосады және ұйығанша термостатқа салады.

Дайын ұйытқы ұйығаннан кейін бірден пайдаланылады. Егер, бұл мүмкін болмаса, оны $+3 - +8^{\circ}\text{C}$ -қа дейін салқындату және осы температурада 24 сағ асырмай сақтау қажет. Ұйытқы стерилизацияланған сүтке күнделікті салу арқылы келесі зертханалық ұйытқыларды дайындау үшін пайдаланылады. Ұйытқыны қайта салу 10 күннен аспайтын уақыт ішінде жүргізіледі. Шағын өндіріс кезінде қайта салынатын зертханалық ұйытқыны өнім шығару үшін пайдаланады. Қайта салынған зертханалық ұйытқы өндірістік ұйытқыны дайындау үшін пайдаланылады, ол зертханалық қайта салынатын ұйытқы тәрізді сол режимде стерилизацияланған майы алынбаған сүттен дайындалады. Дайын өндірістік ұйытқы өнім дайындау үшін ашығаннан кейін бірден пайдаланылады немесе егер бұл мүмкін болмаса, ол $+3 - +8^{\circ}\text{C}$ -қа дейін суытылады және осы температурада 24 сағ. асырмай сақталады. Жаңа дайындалған ұйытқының қышқылдылығы $+100 - +130^{\circ}$ Тернерден (бұдан әрі – Т) аспауы тиіс. Ұйытқының органолептикалық көрсеткіштері: дәмі мен иісі таза, сүт қышқылды, бөтен дәмі мен иісі жоқ, қоюлылығы біркелкі, созылғыш, сілемейлі болуы тиіс.

15. Биолактіге арналған ұйытқы арнайы іріктелген сүт қышқылды бактерияларының штаммдарында дайындалады, олар 5 және 10 мл шиша ыдыстарда сақталады. 97 және 630 ұйытқылардың штаммдары бір-бірінен бөлек өсіріледі және содан кейін биолакт дайындау алдында бірдей мөлшерде біріктіріледі. Құрғақ ұйытқыдан биолакт дайындауға тыйым салынады.

Сұйық ұйытқы мынадай жолмен дайындалады: құрғақ ұйытқысы бар жабық

шишаның мойны спиртке малынған мақта тампонымен сүртілуі тиіс. Тығынды ашқаннан кейін шишаға 2-5 мл (оның көлеміне қарай) стерильді сүт құйылады; шишаны тығынмен жабады және ұйытқы ерігенше 2-3 мин бойы сілкілейді. Ішіндегісі 25-30 мл жылы стерилизацияланған сүті бар басқа шишаға құйылып, +36 – +40⁰С температура кезінде термостатқа салынады, онда ол ұйығанға дейін 5-8 сағ. бойы тұрады.

Сұйық ұйытқы алынғаннан кейін (оны бастапқы немесе аналық деп атайды) екінші кезектегі ұйытқы дайындалады. Жылы стерильді сүтке (100 мл сүтке 2-4 мл ұйытқы) 2-4% есебімен бастапқы ұйытқы қосылады. Алынған екінші кезектегі ұйытқы 60-120 л биолакт дайындау үшін пайдаланылады.

Аса көп биолакт жасау үшін үшінші кезектегі ұйытқы пайдаланылады, оны бастапқыдан екінші кезектегі ұйытқыны жасаған сияқты екінші кезектегі ұйытқыдан жасайды. Екінші және үшінші кезектегі ұйытқылар +4 – +6⁰С температурада сақталады және 8-12 күннің ішінде биолакт дайындау үшін пайдаланылады.

16. Сүзбеге арналған ұйытқы.

Сүзбені дайындау үшін лизофильді сүт қышқылды стрептококктар қамтылған ұйытқы пайдаланылады. Ұйытқылар зертханалық және өндірістік болып бөлінеді. Зертханалық ұйытқыны дайындау үшін 2 литр сүт +121⁰С температура және 1 атмосфера қысымы кезінде 15 мин бойы стерилизацияланады және +25⁰С температураға дейін салқындатылады. Құрғақ ұйытқысы бар шишаға осы сүттің 5-7 мл қосылады және ерігенше араластырылады, содан кейін шишаның ішіндегісі дайындалған сүтке құйылады және араластырылады. Ашытылған сүт ұйығанға дейін +25⁰С температура кезінде ұсталады, ол 12-16 сағ. бойы ұйытылады. Ұйытқы бөлме температурасы кезінде (+16 – +18⁰С) 2 сағ. ұсталады және содан кейін салқындатылады және оны ауыстырып салғанға дейін +3 – +8⁰С температура кезінде сақталады.

Бастапқы зертханалық ұйытқыдан стерилизацияланған сүтке 0,5-1,0% немесе 2-3% ұйытқыны қосу және оны жоғарыда көрсетілген режим кезінде ашыту жолымен ауыстырып салынатын зертханалық ұйытқы күнделікті дайындалады. Сүттің ашытылуы сәйкесінше 10-12 немесе 8-10 сағ жүргізіледі.

Бастапқы және келесі зертханалық ұйытқыларды ауыстырып салу күнделікті 7 күннен асырмай жүргізіледі. Содан кейін ол жаңа партияның құрғақ ұйытқысынан дайындалады. Сүзбе порциясының аз мөлшерін шығару кезінде зертханалық ұйытқыны, көп көлемде шығарылған кезде өндірістік ұйытқыны пайдалануға жол беріледі. Өндірістік ұйытқыны дайындау үшін 0,5-3% мөлшердегі зертханалық ұйытқы +30⁰С-тан аспайтын температураға дейін

салқындатылған, стерилизацияланған немесе пастерленген (+92 – +95⁰С температура кезінде 20-30 мин бойы) сүтке салынады. Өндірістік ұйытқы зертханалық ауыстырып салынған ұйытқы тәрізді сол режимде дайындалады. Сүттің ашытылу ұзақтығы 10-12 сағ. (0,5-1,0% ұйытқы кезінде) немесе 8-10 сағ. (2 - 3 % ұйытқы кезінде).

Сүзбені дайындауға арналған дайын өндірістік ұйытқы ашығаннан кейін бірден пайдаланылуы тиіс немесе бұл мүмкін болмаса, ол +3 – +10⁰С температураға дейін салқындатылады және осы температурада 24 сағ. дейін сақталады. Жана дайындалған ұйытқының қышқылдылығы 85-90⁰Т, дәмі мен иісі – таза жұмсақ, аздап хош иісі бар сүт қышқылды; қоюлығы біркелкі, тығыз, тілгеннен кейін сарысуын тез бөлетін; консистенциясы біртекті болуы тиіс.

17. Қаймағы айырылмаған сүт және кілегей.

Сүт ас үйінен таратуға арналған қаймағы айырылмаған сүт шөлмектерге құйылады, тығындайды, 3-тармақта көрсетілгендей жылумен өңдейді, салқындатады және таңбалайды. 100 мл кілегейге: 10 % кілегей үшін 300 мл сүт және 20 % кілегей үшін 600 мл сүт. Стерильді дәкемен сүзілген қаймағы айырылмаған сүт +37 – +40⁰С-қа дейін қыздырылады және тартылады. Тартқаннан алынған кілегейді шөлмектерге құяды, тығындайды, осы қосымшаға 3-тармаққа сәйкес жылумен өңдейді, салқындатады, таңбалайды және +3 – +6⁰С температура кезінде 24 сағ асырмай сақтайды.

18. 200 мл өнімге В-күріш, В-сұлы және В-қарақұмық қайнатпасы қосылған сүт: сүт – 135 мл, қант шәрбаты – 5 мл, қайнатпа (күріш, сұлы, қарақұмық) – 60 мл. Шикі сүтке салқындатылған қайнатпа мен қант шәрбатын қосады. Қоспаны араластырады, шөлмектерге құяды, тығындайды және осы қосымшаға 3-тармаққа сәйкес жылумен өңдейді, содан кейін таңбалайды.

19. Айран.

Айран оқшауланған үй-жайда дайындалады. 1 л немесе 200 мл айранға: сүт – 950 немесе 190 мл, айран ұйытқысы – 50 немесе 10 мл. Айран екі тәсілмен дайындалуы мүмкін:

1) пастерленген (+92 - +95⁰С температура кезінде) және +23 – +24⁰С-қа дейін салқындатылған сүтке ұйытқы салынады, араластырылады, стерильді шөлмектерге құйылады, тығындалады, таңбаланады және +18 – +22⁰С температурада ұйығанша ұсталады. Содан кейін +8⁰С-тан аспайтын температураға дейін біртіндеп салқындатылады және 9-13 сағ ішінде ұйытылады, содан кейін технологиялық процесс аяқталды және өнім өткізуге дайын деп есептеледі;

2) сүт тығындалған шөлмектерде пастерленеді және +23 – +24⁰С-қа дейін

салқындатылғаннан кейін әр шөлмекке стерильді тамшуырман ұйытқыны қосады, шайқайды, тығындайды және бірінші тәсілмен дайындалған кездегідей ұстайды. Дайын айранның қышқылдылығы 80-100⁰T құрауы тиіс, майлылығы 3 , 2 % .

20. Қант қосылған айран. 200 мл қант қосылған айранға: сүт – 185 мл, айран ұйытқысы – 10 мл, қант шәрбаты – 5 мл.

Пастерленген сүтке қант шәрбаты қосылады, араластырылады, шөлмектерге құйылады, тығындалады және жылумен өңделеді (осы қосымшаға 3-тармаққа сәйкес). +23 – +24⁰C-қа дейін салқындатылған сүтке стерильді тамшуырман айран ұйытқысы қосылады, араластырылады және +18 – +22⁰C температурада ұйығанша 10-12 сағ. қалдырылады. Содан кейін айран құйылған шөлмектер +8⁰C-тан аспайтын температураға дейін біртіндеп суытылады және ұйығанша 9-13 сағ. қалдырылады, содан кейін ол өткізуге дайын болады. Айран құйылған шөлмектер таңбалады.

21. Қайнатпасы бар айран. 200 мл-ге В-айран қайнатпасы бар айранға: айран – 135 мл, күріш қайнатпасы – 60 мл, қант шәрбаты – 5 мл. Айран құйылған шөлмектерге тарату алдында пастерленген салқындатылған қайнатпа мен қант шәрбатының қоспасын құяды. Қоспаны шайқайды, тығындайды және таңбалайды. Айран негізінде дайындалған қоспалар +3 – +6⁰C температурада сақталады. Өнімнің қышқылдылығы 100-120⁰T шегінде, майлылығы 2,1 % болуы тиіс .

2 2 . Б и о л а к т - 1 .

Биолакт дайындау үшін 5 % қанты бар пастерленген сүтке 2-4 % ұйытқы салынады және термостатта немесе +35 – +40⁰C температурада жылы жерде ұйығанша 3,5-5 сағ. ұстайды. Ұйығаннан кейін биолактты 75-85⁰T қышқылдылығына қол жеткізу үшін термостатта тағы бір-бір жарым сағ. Ұстау қажет, содан кейін +8 – +10⁰C-қа дейін салқын суда суытады және ұйыту үшін 8-18 сағ. тоңазытқышта ұстайды. Қажет болған кезде биолактты тоңазытқышта 24 сағ. сақтауға жол беріледі. Өнімді өлшеп-орауды ұйытқыны сүтке қосқаннан кейін бірден, сондай-ақ өнімді ашытылғаннан кейін жүргізуге болады.

2 3 . Б и о л а к т - 2 .

Биолакт-2 дайындау үшін құрамы 0,01 % күкіртқышқылды мысты, 0,06 % сүтқышқылды темірді, 0,5 % никотин қышқылын және 5 % аскорбин қышқылын қамтитын ерітінді пайдаланылады. Өнімді дайындау технологиясы мына кезеңдерді қамтиды: сүтке 5 % қантты қосады, оны толық ерігенше араластырады, содан кейін 1 л-ге 12 мл есебінен микроэлементтер ерітіндісін қосады. Содан кейін қоспа +93 – +95⁰C температурада 5 мин бойы пастерленеді

және $+30 - +40^{\circ}\text{C}$ -қа дейін салқындатылады. Салқындатылған сүтке жұмыс ұйытқысы (2-4%) және (10 мл - 1 л) көлеміне 0,1% витаминдердің ерітіндісі қосылады және араластырылады.

Ашытылған сүтті $+37 - +40^{\circ}\text{C}$ термостатта 4-6 сағ. ұйығанша және қышқылдылығы $75-85^{\circ}\text{T}$ болғанша ұстайды, содан кейін $+5 - +7^{\circ}\text{C}$ -қа дейін салқындатылады, осы температурада 5-8 сағ. ұйығанға дейін ұстайды. Дайын өнімнің қышқылдылығы $95-105^{\circ}\text{T}$ шегінде болуы тиіс. Қажет болған кезде өнімді тоңазытқышта 24 сағ. дейін сақтауға жол беріледі.

24. Ацидофильді сүт.

1 л немесе 200 мл-ге: қаймағы айырылмаған сүт – 950 мл немесе 190 мл, ұйытқы – 50 мл немесе 10 мл.

Ацидофильді сүтті екі тәсілмен дайындауға болады:

1) пастерленген, $+37 - +40^{\circ}\text{C}$ дейін салқындатылған сүтке ұйытқы салады. Сүт араластырылады, шөлмектерге құйылады, тығындалады және ұйығанға дейін $+37 - +38^{\circ}\text{C}$ температурадағы термостатқа 3-4 сағ. салынады. Ашытылған сүт салқындатылады;

2) сүт тікелей тығындалған шөлмектерде пастерленеді және $+37 - +40^{\circ}\text{C}$ -қа дейін салқындатылады. Содан кейін әр шөлмекке ұйытқы салынады, араластырылады, тығындалады және бірінші тәсілмен дайындалғандағыдай ұсталады. Дайын өнімнің қышқылдылығы 80°T , майлылығы 3,2 % болуы тиіс. Ацидофильді сүтті қант шәрбатымен (5%) дайындауға болады.

25. Ацидофильді паста.

100 г.-ге: сүт – 525 мл, ұйытқы – 25 мл, қант шәрбаты – 5мл. Пастерленген және $+40^{\circ}\text{C}$ -қа дейін салқындатылған сүтке ұйытқы қосылады. Сүтті жақсылап араластырады және тығыз ұйығанға дейін 45°C кезінде термостатқа 3 сағ қояды. Осы уақыт ішінде ұйытылған сүтті 2 рет араластырады. Термостаттан кейін ацидофильді сүт стерильді қалың кенеп қапқа ауыстырылады және онда стерильді ыдысқа ағып болғанға дейін ұстайды. Содан кейін ұйыған сүтке жаңа қайнатылған және салқындатылған қант шәрбатын қосылады. Масса стерильді қасықпен араластырылады және оны стерильді пергаментпен жабылатын стерильді стакандарға бөліп салады және таңбалайды.

26. Сүзбе.

Сүзбе қышқыл болып және тұщы болып дайындалуы мүмкін. 100 г тұщы сүзбеге: сүт – 600 мл, сүт қышқылды кальций – 2,4 г немесе хлорлы кальций – 20% ерітіндінің 6 мл. Салқын, пастерленген немесе қайнатылған сүтке сүт қышқылды кальций немесе хлорлы кальцийдің ерітіндісі қосылады. Сүт араластырылады және қайнағанға дейін қыздырады, содан кейін сарысуы жақсы

бөлінуі үшін бөлме температурасына дейін салқындатылады. Сарысуды ваннадан сифонмен немесе штуцермен шығарады және ыдысқа жинайды. Ұйытқыны пресс-арбаларда престеу үшін бөз немесе лавсан қаптарға құяды. Арнайы жабдық болмаған жағдайда жасалған тұщы сүзбені бөз немесе дәке қаптарға құйып престейді. Престелген сүзбені $+4-6^{\circ}\text{C}$ температураға дейін салқындатылады, стерильді пергамент стакандарға немесе пакеттерге өлшеп-орайды. Пергамент кептіру шкафында $+120^{\circ}\text{C}$ температурада 30-40 мин стерилизацияланады. 100 г қышқыл сүзбеге: сүт – 600 мл, ұйытқы – 30 мл.

Пастерленген немесе қайнатылған сүт $+25^{\circ}\text{C}$ -қа дейін салқындатылады, сүзбеге арналған ұйытқымен ашытылады, жақсы араластырылады және ұйығанға дейін сол температурада 6-10 сағ. қалдырылады. Сүзбе ұйытқысы болмаған жағдайда айран ұйытқысын пайдалануға болады. Ұйытқы будың немесе судың $+70 - +75^{\circ}\text{C}$ температурасында қайнатылады және мөлдір сарысу бөлінгенге дейін көрсетілген температурада 30 мин ұсталады. Алынған масса стерильді дәкемен жабылған стерильді елекке салынады, аздап сығылады және сол електе стерильді қасықпен ысқыланады. Дайын сүзбе стерильді стакандарға өлшеп-оралады және стерильді пергаментпен жабылады және таңабаланады.

Қышқыл сүзбе майы алынған сүзбе түрінде дайындалуы мүмкін, ол үшін сүтті тарту кезінде алынған майсызданған сүт пайдаланылады. 100 г майы алынған сүзбені алу үшін 800 мл майсызданған сүт және 30 мл ұйытқы қажет етіледі. Майы алынған сүзбені дайындау тәсілі майлы сүзбе жасау тәсіліндей болады. Дайын сүзбенің қышқылдығы $100-130^{\circ}\text{T}$, майлылығы 14% шегінде
б о л у ы т и і с .

«Шипагер» балалар сүзбесі. 100 г-ге: сүт – 600 г, ұйытқы – 30 г, 20% сүт қышқылды кальций ерітіндісі 6 мл, витаминдер: С – 5,0 г, В1 – 0,04 г, В6 – 0,04 г, ВС – 0,003 г. Майлылығы 3,5% дейін нормаланған сүт пастерленуі немесе қайнатылуы тиіс, салқын мезгілде $+30^{\circ}\text{C}$ дейін, жылы мезгілде $+28^{\circ}\text{C}$ дейін салқындатылады және сүт қышқылды стрептококктардың таза өсірінділерінен жасалған ұйытқымен ашытылады. Содан кейін қоспа жақсылап араластырылады және сол температурада 3-4 сағ. қалдырылады. Алынған ұйытқыны $+70 - +75^{\circ}\text{C}$ температурада қайнатылады, $+20 - +22^{\circ}\text{C}$ температураға дейін салқындатылады. Бөлінген сарысуды ваннадан сифонмен немесе штуцермен шығарады және ыдыстарға жинайды. Ұйытқы бөз немесе лавсан қаптарға құйылады және сарысуын бөлу үшін пресс-арбаларды пайдалана отырып, престеуге жіберіледі. Арнайы жабдық болмаған кезде алынған массаны қаптарға құяды және престеуге жатқызылады. Престелген сүзбе массасына С, В1, В2, Вc витаминдерінің ерітінділерін қосылады, жақсылап араластырылады, дайын сүзбе $+4 - +6^{\circ}\text{C}$

температураға дейін салқындатылады, стерильді стаканларға өлшеп-орайды, стерильді пергаментпен жабылады және таңбаланады. Дайын сүзбенің қышқылдығы 70°T (хлорлы кальций тәсілімен дайындалған кезде) және 150°T (қышқылды тәсіл кезінде), майлылығы 15% болуы тиіс.

27. Сүзбекүріш, сүзбеқарақұмық. 100 мл-ге: Тұщы немесе қышқыл сүзбе – 30 г, қайнатпа – 65 мл, қант шәрбаты – 5 мл. Стерильді електен екі рет өткізілген сүзбеге үздіксіз араластырған кезде пастерленген, салқындатылған күріш немесе қарақұмық қайнатпасы және қант шәрбаты біртіндеп қосылады. Масса стерильді шөлмектерге салынады, стерильді тығындармен жабылады.

28. Ұнтақ ботқасы. 100 г-ге 5% ботқа: сүт – 50 мл, жарма – 5 г, қант шәрбаты – 2,5 г, тұз ерітіндісі – 0,5 мл, су – 70 мл.

Ботқа плитада немесе булы қазандарда пісіріледі. Суға тұз ерітіндісі салынады, қайнағанға дейін қыздырылады, содан кейін үздіксіз араластыра отырып, електен өткізілген ұнтақ жарманы сорғалатып құяды. Жарма дайын болғанға дейін езіліп пісіріледі және 15-20 мин кейін суы тартылады, ыстық сүт және қант шәрбаты қосылады. Масса жақсылап араластырылады, біртекті масса болғанға дейін көпсітіп араластырылады және ыстық күйінде шөлмектерге құйылады, тығындалады, жылумен өңделеді және таңбаланады.

100 мл-ге 10 % ботқа: сүт – 100 мл, жарма – 10 г, қант шәрбаты – 2,5 мл, тұз ерітіндісі – 0,5 мл, су – 97 мл. Суға сүттің барлық мөлшерінің төрттен бір бөлігі, тұз ерітіндісі қосылады және қайнатылады. Содан кейін үздіксіз араластыра отырып, електен өткізілген ұнтақ жармасы сорғалатып құйылады. Жарма дайын болғанға дейін езілгенде, оған қалған ыстық, бірақ қайнамаған сүт, қант шәрбаты қосылады және қайнатылады. Ыстық ботқа стерильді өлшеуішпен стерильді стаканларға салынады, стерильді пергаментпен жабылады, салқындатылады және таңбаланады.

29. Ұннан (күріш, сұлы және қарақұмық) жасалатын 10 % ботқа. 100 мл-ге: сүт – 100 мл, қант шәрбаты – 2,5 мл, ұн – 10 г, тұз ерітіндісі – 0,5 мл, су – 23 мл.

Ұн таза, құрғақ қаңылтыр табада ашық-сары түске дейін құрғатылады, салқындатылады және електен өткізіледі. Сүтті қайнатылады және үздіксіз араластыра отырып 10 г күріш, сұлы немесе қарақұмық ұны немесе алдын ала 20 г жылы суға ерітілген ұн қоспасы қосылады. Ұн қосылған сүт араластыра отырып 5 мин қайнатылады. Қайнату соңында ботқаға қант шәрбатын және тұз ерітіндісін қосады. Ыстық ботқа стерильді өлшеуішпен стерильді стаканларға бөліп салынады, стерильді пергаментпен жабылады, салқындатылады, таңбаланады.

30. Кисельдер.

Жаңа піскен жидектен жасалатын 100 мл кисельге (мүкжидек, қара қарақат,

таңқурай, қарлыған және т.б.): жидек – 15 г, қант шәрбаты (жидектің түріне қарай) – 10-15 мл, картоп ұны – 4 г, су – 90 мл. Жидектер тазартылады, салқын сумен електе жуылады, қайнаған сумен шайылады, ағаш қасықпен немесе келсаппен езіледі. Сығып алынған шырын шыны банкіге құйылады, қақпақпен жабылады және салқынға қойылады. Жидектің сығындысы кастрюльге ауыстырып салынады, мөлшерленген су құйылады және қайнатылады, содан кейін дәкемен немесе елекпен сүзіледі. Қайнатпаның бір бөлігі суытылады және картоп ұнын езу үшін қалдырады. Қайнатпасы бар кастрюльге қант шәрбаты қосып араластырылады, қайнағанша қыздырылады. Содан кейін оған үздіксіз араластыра отырып, салқындатылған қайнатпада езілген картоп ұны қосылады. Кисельді қайнағанға дейін ұстайды, оттан алынады, оған сығылған шырын құйылады және стерильді шөлмектерге құйылады, олар тығындалады, салқындатылады және таңбалаланды.

Кептірілген жидектерден (қаражидек, қара қарақат, шие және т.б.) жасалатын 100 мл кисельге: кептірілген жидек – 10 г, су – 100 мл, қант шәрбаты (жидектің түріне қарай) – 10-15 мл, картоп ұны – 4 г.

Іріктелген және салқын сумен жуылған, кептірілген жидектерге салқын су құяды және бірнеше сағат бойы демдеп қояды, содан кейін елекке немесе дәкеге салынады және сығылады. Қайнатпаға қант шәрбаты салынады, араластырылады және қайнағанға дейін ұстайды, содан кейін араластыра отырып оған картоп ұнын қосады. Кисельді қайнатылады, стерильді шөлмектерге құйылады, олар тығындалады, салқындатылады және таңбаланады.

Жаңа піскен алмадан жасалатын 100 мл кисельге: жаңа піскен алма – 50 г, қант шәрбаты – 10 мл, картоп ұны – 4 г, су – 65 мл.

Жуылған алмалар жұмсарғанға дейін қайнатылады және електен өткізіледі. Осы масса қайнатпамен және қант шәрбатымен араластырылады, қажет мөлшерде су қосылады. Барлық масса араластырылады, қайнағанға дейін ұстайды, содан кейін үздіксіз араластыра отырып оған езілген картоп ұны қосылады. Кисель қайнағанға дейін ұсталады, оттан алынады, стерильді шөлмектерге құйылады, олар салқындатылады және таңбаланады.

Өрік қағынан жасалатын 100 мл кисельге: өрік қағы – 25 г, қант шәрбаты – 10 мл, картоп ұны – 4 г, су – 100 мл. Іріктелген және салқын сумен жуылған өрік қағын жұмсарғанға дейін қайнатылады және електен өткізіледі. Алынған масса қайнатпамен және қант шәрбатымен араластырылады, қажет мөлшерде су құйылады. Барлық масса араластырылады, қайнағанға дейін ұсталады, содан кейін үздіксіз араластыра отырып оған езілген картоп ұны қосылады. Кисель қайнағанға дейін қыздырылады, оттан алынады, стерильді шөлмектерге құйылады, олар салқындатылады және таңбаланады.

31. Жемістен жасалатын тұнбалар. Итмұрынның тазартылған кептірілген

жемісінен жасалатын 100 мл сусын: итмұрын жемісі – 5 г, қант шәрбаты – 5 мл, су – 95 мл. Итмұрынның өзексіз жемістері салқын сумен жуылады, үгіледі және эмаль ыдысқа салып қайнап тұрған су құйылады. Содан кейін жемісті қақпағын ашпай 10 мин қайнатады және тұндыру үшін бөлме температурасында 3 сағ ұстайды. Содан кейін тұнба стерильді ыдысқа қалың стерильді матадан өткізіледі, жана қайнатылған қант шәрбаты қосылады. Сусын жақсылап араластырылады, стерильді шөлмектерге құйылады, тығындалады және таңбаланады.

Итмұрынның бүтін жемістерінен немесе кептірілген қара қарақаттан жасалатын сусынның 100 мл: жеміс – 10 г, су – 96 мл, қант шәрбаты – 50 мл.

Кептірілген жеміс суық сумен жуылады және эмальданған ыдыста үстінен қайнаған су құйылады. Содан соң жемістер қақпағы жабылған күйі 10 мин бойы қайнатылады және тұну үшін 14 сағ бөлме температурасында ұстайды. Тұнбаны қалың стерилденген матадан стерилденген ыдысқа сүзіледі, оған жаңа қайнатылған қант шәрбаты қосылады, жақсылап араластырылады, стерилденген шөлмектерге құйылады және тығындалады.

«Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 13-қосымша

Ет және ет өнімін өндіру жөніндегі қуаты аз объектілердің жинағы мен ең аз ауданы

Р/с №	Атауы	Үй-жайлар жинағы	Ең аз ауданы
1	2	3	4
1	Мал соятын цех	мал ұстауға арналған қаша	20 м ²
		мал сою үй-жайы (тері жинайтын, субөнімдерді және ішек шикізатын өңдейтін учаскелерімен)	50 м ²
		екі тоңазытқыш камералар (шикізат пен конфискаттарға)	20 м ²
		шартты түрде жарамды етті залалсыздандыруға арналған үй-жай	10 м ²
2	Мұздатылған жартылай фабрикаттарды шығаратын цех	Қабылдау бөлмесі	12 м ²
		өндірістік цех	30 м ²
		дайын өнім қоймасы	9 м ²
		ұн қоймасы	6 м ²
		өлшеп-орауға және өлшеуге арналған үй-жай	12 м ²
		өзге де шикізат бөлмесі	3 м ²
		қабылдау бөлмесі (тұтас етті жібіту және тазалау)	12 м ²

3	Шұжық өндірісі	өндірістік цех	30 м ²
		шикізатқа арналған тоңазытқыш камера	18 м ²
		шикізатты тұздауға және етті сіндіруге арналған тоңазытқыш камера	10 м ²
		алдын ала термиялық өңдеуге арналған үй-жай (пісіру, қуыру)	20 м ²
		пісіру цехы	12 м ²
		жуу бөлмесі	10 м ²
		ыстау бөлмесі	9 м ²
		сусымалы шикізат қоймасы	3 м ²
		шұжықты шөктіруге арналған үй-жай	9 м ²
		шұжықты салқындатуға арналған үй-жай	20 м ²
		дайын өнімді сақтауға арналған тоңазытқыш камерасы мен экспедиция бөлмесі	18 м ²
		жартылай ысталған және шикідей ысталған шұжықты кептіру бөлмесі	9 м ² бойынша
4	Ет консервілерінің өндірісі	Қабылдау бөлмесі	12 м ²
		Қосымша материалдарға арналған қойма	6 м ²
		өндірістік цех	40 м ²
		пияз дайындау үй-жайы	6 м ²
		Автоклав (1 автоклавқа)	9 м ²
		дайын өнімді қысқа мерзімге сақтау қоймасы	30 м ²
		ыдысқа арналған қойма, қаптау бөлмесі	20 м ²
		дайын өнім қоймасы	20 м ²

Ескерпе. Өндірістік химиялық және микробиологиялық зертханалардың жиынтығы мен ауданы қолданыстағы нормативтік-құқықтық актілерге сәйкес зерттеулердің көлемі мен түрлеріне байланысты айқындалады.

«Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 14-қосымша

Құс өңдейтін объектінің өндірістік үй-жайларының негізгі жинағы

Р/с №	Бөлімшелердің (учаскелердің) атауы
1	2
1	Құсты ветеринариялық тексеріп-қарау және қабылдау учаскесі
2	Автомашиналарды, контейнерлерді және ыдыстарды дезжуу пункті

3	Құстарды конвейердің аспаларына ілу, электрмен өшіру, сою, құстың тұтас етін қансыздандыру бөлімшесі
4	Жылумен өңдеу, қауырсынын жұлу, суда жүзетін құстың тұтас етін балауыздау және балауыз массасын регенерациялау бөлімшесі
5	Құстың тұтас етін жуу, ішек-қарыннан тазарту бөлімшесі
6	Құстың тұтас етін салқындату бөлімшесі
7	Сұрыптау, өлшеп-орау және қаптамалау бөлімшесі; құс етін және ет өнімдерін салқындатуға, мұздатуға және сақтауға арналған тоңазытқыш
8	Жартылай фабрикаттарды шығаратын бөлімше
9	Шұжық-аспаздық өнімдерді және қорытылған майды өндіретін бөлімше
10	Консервілерді өндіретін бөлімше
11	Механикалық шаншылған етті өндіру бөлімшесі
12	Санитариялық камера бөлімшесі (шартты түрде жарамды құс етін өңдейтін учаскесі мен шикізат пен өнімді сақтауға арналған тоңазытқышы бар)
13	Қайтарылатын ыдысты санитариялық өңдеу және дезинфекциялау бөлімшесі (дайын өнім үшін)
14	Қауырсын-мамық шикізатын бастапқы өңдеу бөлімшесі
15	Техникалық қалдықтарды қайта өңдеу бөлімшесі
16	Мұздатылған және құрғақ жұмыртқа өнімдерін өндіретін бөлімше немесе цех

«Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 15-қосымша

Нан-тоқаш өнімдерін өндіру жөніндегі объектілердің технологиялық жабдығын, сүтке арналған аппаратурасын, шәрбат қайнатуға арналған қазандарын, шәрбат сақтауға арналған бактарын, өлшеу бөшкелерін, құбырларын жуу және дезинфекциялау тәртібі

1. Технологиялық жабдықты, сүтке арналған аппаратураны, шәрбат қайнатуға арналған қазандарды, шәрбат сақтауға арналған бактарды, өлшеу бөшкелерін, құбырларды жуу және дезинфекциялау мынадай үдерістерді қамтиды:

- 1) $+35^{\circ}\text{C}$ -тан төмен емес температурадағы жылы сумен шаюды;
- 2) $+40 - +45^{\circ}\text{C}$ температурадағы 0,5 % жуу құралының ерітіндісімен 15 мин бойы ысқышпен және щеткамен жууды;
- 3) қолдану нұсқаулығына сәйкес дезинфекциялау құралының ерітіндісімен немесе булау арқылы өңдеуді;

4) $+65^{\circ}\text{C}$ -тан төмен емес температурадағы ыстық сумен шаюды.

2. Құбырларды арнайы ванналарда бөлшектенген күйі осы тәртіппен өңдейді, содан кейін сөрелерде немесе құрғату камераларында кептіреді.

«Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 16-қосымша

Нан-тоқаш өнімдерін өндіру жөніндегі объектілердің цехішілік ыдыстары мен мүкәммалын өңдеу тәртібі

1. Цехішілік ыдыс пен мүкәммалды өнімдерден босағаннан кейін механикалық тазалайды және үш секциялық ваннада мынадай тәртіппен жуады:

1) бірінші секцияда – ыстық суға салу және қоса берілген нұсқаулықтарға сәйкес $+40^{\circ}\text{C}$ -тан $+45^{\circ}\text{C}$ дейінгі температурада жуу құралдарының ерітіндісімен ж у а д ы ;

2) екінші секцияда – ыстық дезинфекциялау ерітіндісіне он мин бойы салып қояды (қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес шоғырлануда);

3) үшінші секцияда – торлы табандықтарда $+65^{\circ}\text{C}$ төмен емес температурадағы ыстық ағынды сумен шаяды;

4) еденнен кемінде 0,5 м биіктіктегі сөрелерде, тұғырларда кептіреді және сақтайды.

«Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына 17-қосымша

Нан-тоқаш өнімдерін дайындау үшін жұмыртқаны өңдеу тәртібі

1. Жұмыртқаны үш секциялық ваннада мынадай тәртіппен өңдейді:

1) бірінші секцияда – аса ластанған жұмыртқаларды $+40^{\circ}\text{C}$ -тан $+50^{\circ}\text{C}$ дейінгі температурада 5-10 мин бойы жылы суға алдын ала салып қояды;

2) екінші секцияда – қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес $+40^{\circ}\text{C}$ – $+50^{\circ}\text{C}$ дейінгі температурада пайдалануға рұқсат етілген жуу құралының ерітіндісімен 5

- 1 0 м и н б о й ы ө ң д е й д і ;

3) үшінші секцияда – +50⁰С төмен емес температурада 5 мин бойы ағынды сумен шаяды.

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