

"Үйрек, қаз жұмыртқаларын сондай-ақ жұқпалы аурулар бойынша қолайсыз шаруашылықтардан әкелінген тауық жұмыртқаларын тағамдық мақсатта пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар"
санитарлық-эпидемиологиялық ережелері мен нормаларын бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің 2005 жылғы 28 сәуірдегі N 203 Бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2005 жылғы 10 маусымда тіркелді. Тіркеу N 3672. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2010 жылғы 30 маусымдағы N 476 бұйрығымен

Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2010.06.30 N 476 бұйрығымен.

"Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы туралы"
Қазақстан Республикасының Заңы 7-бабының 10) тармақшасына сәйкес
Б Ұ Й Ы Р А М Ы Н :

1. Қоса беріліп отырған "Үйрек, қаз жұмыртқаларын сондай-ақ жұқпалы аурулар бойынша қолайсыз шаруашылықтардан әкелінген тауық жұмыртқаларын тағамдық мақсатта пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық ережелері мен нормалары бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитеті (Байсеркин Б.С.) осы бұйрықты Қазақстан Республикасының Әділет министрлігіне мемлекеттік тіркеуге жіберсін.

3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Ұйымдастыру-құқықтық жұмыс департаменті (Акрачкова Д.В.) осы бұйрықты Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуден өткеннен кейін ресми жариялауға жолдасын.

4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау вице-министрі, Бас мемлекеттік санитарлық дәрігері А.А. Белоногова жүктелсін.

5. Осы бұйрық ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі.

М и н и с т р д і н

міндетін атқарушы

"КЕЛІСІЛДІ"

Ауыл шаруашылығы министрі

2005 жылғы 20 мамыр

Қазақстан Республикасының

Денсаулық сақтау министрінің м.а.

2005 жылы 28 сәуірдегі

N 203 бұйрығымен бекітілген

"Үйректің, қаздың, сондай-ақ жұқпалы аурулар бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынатын тауықтың жұмыртқаларын тағамдық мақсатқа пайдаланғанда қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" туралы санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалар

МАЗМҰНЫ

1. Жалпы ережелер

1. Осы санитарлық-эпидемиологиялық ережелер (бұдан әрі - санитарлық ережелер) үйректің, қаздың, сондай-ақ жұқпалы аурулар бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынатын тауықтың жұмыртқаларын сақтағанда, тасымалдағанда, тағам өнімдерін өндіретін өндірісте пайдаланғанда қолданылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды анықтайды.

2. Осы санитарлық ережелердің талаптары жұқпалы аурулар тұрғысынан қолайсыз шаруашылықтардан алынатын үйректің, қаздың жұмыртқаларына, сондай-ақ тауық жұмыртқаларына таралады.

3. Осы санитарлық ережелерде төмендегідей терминдер мен анықтамалар қолданылды:

1) меланж - жұмыртқа ақ уызы мен сары уыз қосындысының тоңазытылған түрі;

2) ұрықтандырылмаған жұмыртқа - техникалық тұрғыдан жарамсыз деп саналатын, инкубатордан алынған, ұрықтандырылмаған жұмыртқа;

3) бүйірі майысқан жұмыртқа - сыртқы қабаттың астындағы қабат бүлінбеген, бүйірі майысқан жұмыртқа;

4) жарылған жұмыртқа - сыртқы қабығында сызат бар жұмыртқа;

5) жұмыртқаларды овоскоп арқылы қарау - электр шамы арқылы жарықтандырылатын арнайы овоскоп құралымен жұмыртқаларда өзгерістің бар екенін анықтау.

2. Жұмыртқаны сақтауға, тасымалдауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

4. Жұмыртқаларды жинап, сақтап және қаптау жұмыстары түрлеріне (үйрек, қаз, тауық) қарай бөлек жиналуы керек. Үйрек пен қаз жұмыртқалары жеке жәшіктерге салынып, "Үйрек жұмыртқалары", "Қаз жұмыртқалары" деген белгі салып, пайдалану тәртібі көрсетіледі. Үйрек, қаз немесе тауық жұмыртқаларын басқадай үй құстарының жұмыртқаларымен бірге қаптап, сақтауға болмайды.

5. Жұкпалы аурулар бойынша қолайсыз шаруашылықтардан өндірілген тауық жұмыртақалары жеке үй-жайларда жиналынып, қапталынып, сақталуы керек. Қаптама сыртында "Жұкпалы аурулар бойынша қолайсыз шаруашылықтан алынған тауық жұмыртқалары" деген белгі салынып, температураны біркелкі сақтайтын көлік арқылы, сау құстардан алынған жұмыртқалардан бөлек т а с ы м а л д а н ы л а д ы .

6. Қолайсыз шаруашылықтан өндірілген жұмыртқаның әр тобында мал дәрігері берген ілеспе куәлік болуы керек, онда қапталған және тиелген айы, күні көрсетіліп, қандай жағдайда пайдалануға болатыны туралы берілген ұсыныстар ж а з ы л у ы к е р е к .

7. Жұмыртқаларды тасымалдауға арналған көлік құралдарында "Көлік құралдарына санитарлық төлқұжатты беру, есепке алу және жүргізу ережелерін бекіту туралы" 2004 жылғы 20 сәуірде Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің N 349 бұйрығы және Қазақстан Республикасының нормативтік-құқықтық актілерді Мемлекеттік тіркеуден өткізетін N 2840 Реестрінде тіркеліп, бекітілген үлгідегі санитарлық төлқұжаты болуы керек.

8. Жұмыртқаның әр партиясын тасыған көлік құралы халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы қолданыстағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сай жұмыстан соң жуылып, з а р а р с ы з д а н д ы р ы л у ы к е р е к .

9. Үйрек, қаз, сондай-ақ қолайсыз шаруашылықтардан өндірілген тауық жұмыртқаларын мынандай өндірістерде пайдалануға болады:

1) нан пісіретін және кондитерлік өндірістерде қамырдан жасалатын ұсақ өнімдерді (тоқаш, майқоспа, кептірілген нан, печенье, пряник) шығару ө н д і р і с т е р і н д е ;

2) алдын-ала пісіруден өткеннен кейін салат, көк сорпа басқа да тамақтарды дайындайтын қоғамдық тамақтану орындарында.

Жұмыртқаларды қайнатып пісірердің алдында сорттап, овоскоп арқылы тексеріп, алдын-ала жуудан өткізу керек. Жарылған, бүйірі майысқан, ұрықтандырылмаған және сынған жұмыртқаларды қабылдауға болмайды.

10. Қоғамдық тамақтану ұйымдарында пайдаланылатын үйрек жұмыртқалары

кем дегенде 13 минөт, қаз жұмыртқалары кем дегенде 14 минөт, тауықтың жұмыртқалары 10 минөт қайнатылуы керек.

11. Мыналарды істеуге болмайды:

1) үйрек және қаз, сондай-ақ қолайсыз шаруашылықтан алынған тауық жұмыртқаларын азық-түлік сататын ұйымдар мен базарларда сатуға болмайды;

2) үйрек, қаз және тауық жұмыртқаларын шикі күйінде қоғамдық тамақтану ұйымдарында пайдалануға болмайды;

3) үйрек және қаз, сондай-ақ қолайсыз шаруашылықтан алынған ұрықтандырылмаған тауық жұмыртқаларын кондитерлік бұйымдар, балмұздақ, майонез, меланж, жұмыртқа концентраттарын дайындауға арналған крем және бұлғау арқылы алынатын кондитерлік өнімдер ретінде пайдалануға болмайды.

3. Жұмыртқаларды нан пісіру өндірісінде пайдаланғанда қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

12. Нан өндіретін ұйымдарға қолайсыз шаруашылықтан алынатын қабығы жарылған, бүйірі майысқан, ұрықтандырылмаған және сынған тауық жұмыртқаларын қабылдауға болмайды.

13. Жұмыртқаларды сақтау, жуу, зарарсыздандыру және жару жұмыстары жеке үй-жайларда жүргізілуі керек.

14. Қолайсыз шаруашылықтардан алынған жұмыртқаларды өңдеу кезінде жеке үй-жайлар бөлінуі керек немесе сау жұмыртқаларды өндегеннен кейін жүргізілуі керек. Одан соң керек жарақтарды, құрал-жабдықтарды және үй-жайды зарарсыздандыру керек.

15. Нан-тоқаш және кондитерлік бұйымдарын өндіретін өндірістерде жұмыртқаны жарардан бұрын санитарлық өңдеу жұмыстарын Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылғы 31 қаңтарындағы "Нан, нан-тоқаш, макарон және кондитерлік өнімдерді шығаратын ұйымдарға қойылатын санитарлық-гигиеналық және індетке қарсы талаптар" туралы N 94 бұйрығына және Қазақстан Республикасының нормативтік-құқықтық актілерін Мемлекеттік тіркеуден өткізу Реестрінде N 2195 тіркелген тәртіпке сай жүргізіледі.

16. Жұмыртқаларды жарғаннан кейін иісі мен сыртқы түрін тексеріп, сыйымдылығы үлкен ыдысқа құяды. Пайдалануға жіберердің алдында жарылған жұмыртқа массасын елеуіш арқылы сүзуден өткізіледі. Алынған массаны сақтауға болмайды, оны қамырға тез қосып, өнімді дайындау керек.

17. Жұмыртқаны сорттайтын жұмыскерді жұмыртқаны өндеуге және жұмыртқа массасын дайындауға жіберуге болмайды.

18. Жұмыртқаларды тасымалдайтын ыдыстардың сыртында жұмыртқалардың

сортталған күні көрсетілуі керек (айы, күні).

19. Жұмыртқаны сақтауға және жұмыртқа массасын дайындауға керекті ыдыстар мен керек-жарақтар Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген, өңдеу жұмыстары оңай жүргізілетін материалдардан дайындалуы керек. Ыдыстар мен өңдеуге керекті керек-жарақтарға белгі салынып, жеке шкафта с а қ т а л ы н у ы к е р е к .

20. Жұмыс соңында үстелдер, ыдыстар, керек-жарақ құралдар, жуғыш ерітінді және 0,5% кальцийлі сода қосылған сумен жуылып, Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген басқадай зарарсыздандырғыш дәрмектермен (бұдан әрі - зарарсыздандырғыш дәрмектер) өңделеді де ыстық сумен шайылады (су температурасы +45 цельсиядан (бұдан әрі - ° C) төмен болмауы керек). Ұсақ керек-жарақтар 15-20 минөт бойы қайнатылып немесе + 110 ° C температурада 10 минөт бойы автоклав арқылы зарарсыздандырылуы к е р е к .

21. Шикі жұмыртқалардың қабығын және басқа да қалдықтары белгі салынған бөшкелерге салынып, зарарсыздандырғыш дәрмектермен зарарсыздандырылып, артынан қалдық салғыштарға тасталынуы керек. Босатылған бөшкелер тазаланылып, жуғыш заттардың ерітіндісімен жуылып, артынан зарарсыздандырылуы керек.

22. Жұмыс соңынан қызметкерлер қолын сабынды сумен жуып, Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат еткен асептикалық дәрмектердің ерітінділермен қолдарын өңдеу керек.

23. Арнайы берілетін киімдер, күн сайын ауыстырылып отырылуы керек.

24. Арнайы киімдер кір жуатын орындарда немесе санитарлық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының берген қорытындысы бар ұйымдарда жүргізілуі керек. Арнайы жұмыс киімдерін үйде жууға болмайды.