

"Азық-түлікті бөлшек және көтерме сауда нысандарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық ережесін бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2010 жылғы 30 шілдедегі N 578 бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2010 жылғы 24 тамызда Нормативтік құқықтық кесімдерді мемлекеттік тіркеудің тізіліміне N 6434 болып енгізілді. Күші жойылды - Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2012 жылдың 18 мамырдағы № 362 бұйрығымен

Ескерту. Бұйрықтың күші жойылды - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2012.05.18 № 362 (қол қойылған күнінен бастап күшіне енеді) бұйрығымен.

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Кодексінің 7-бабының 1-тармағының 5) тармақшасына және 145-бабының 1), 2), 3), 6), 7), 18), 28) тармақшаларына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Осы бұйрыққа қоса беріліп отырған «Азық-түлікті бөлшек және көтерме сауда нысандарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесі бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитеті (К.С. Оспанов) осы бұйрықты заңнамада белгіленген тәртіппен Қазақстан Республикасы Әділет министрлігіне мемлекеттік тіркеуге жіберсін.

3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Әкімшілік-құқықтық жұмыс департаменті (Ф.Б. Бисмильдин) осы бұйрық мемлекеттік тіркелгеннен кейін оны заңнамада белгіленген тәртіппен ресми жариялауды қамтамасыз етсін.

4. Осы бұйрыққа қосымшаға сәйкес Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің кейбір бұйрықтарының күші жойылды деп танылсын.

5. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігінің Жауапты хатшысы Б.Н. Садықовқа жүктелсін.

6. Осы бұйрық алғаш ресми жарияланған күнінен кейін он күнтізбелік күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Министр *Ж. Досқалиев*
Қ а з а қ с т а н Р е с п у б л и к а с ы
Д е н с а у л ы қ с а қ т а у м и н и с т р і н і ң

Азық-түлікті бөлшек және көтерме сауда нысандарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережелер

1. Жалпы ережелер

1. Осы санитариялық ережелер (бұдан әрі - Санитариялық ережелер) азық-түліктерді көтерме және бөлшек сауда нысандардың (бұдан әрі - нысан) іс-әрекетіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді, бұл ережелердің орындалмауы адам өмірі мен денсаулығына, сондай-ақ аурулардың пайда болуы мен таралауына қауіп төндіреді.

2. Ережелер келесі санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды қамтиды:

- 1) құрылысқа арналған жер телімін таңдау;
- 2) нысанның жобалауы, құрылысы, қайта құрылуы, жөнделуі және пайдалануға берілуі;
- 3) нысанның сумен қамтамасыз етілуі, канализациясы, жарығы және желдетуі;
- 4) үй-жайлар мен жабдықтарды ұстау және пайдалану;
- 5) оларды тасымалдау, сақтау, орап түю және азық-түлікті сату шарттарына, соның ішінде генетикалық түрлендірілген нысандар;
- 6) өндіріс және тұтыну қалдықтарын жинау, пайдалану, қолдану, зарарасыздандыру, сақтау және көму;
- 7) еңбек жағдайы, тұрмыстық қызмет көрсету, медициналық қамтамасыз ету;
- 8) персонлады гигиеналық оқыту.

3. Осы санитарлық ережелерде келесі анықтамалары қолданылған:

- 1) азық-түлік өнімдерді көтерме және бөлшек сауда нысаны - субъектілер сауда әрекетін жасау үшін пайдаланатын мүліктік заттар кешені (сауда үйі, дүкені, азық-түлік базары, көтерме азық-түлік қоймалары, шығарылатын дүкен сөресі, автолавка, палатка, дүңгіршек, сауда автоматы);
- 2) ішіне салынған дүкен - үй-жайлары тұрғын үй ғимаратында алдыңғы жағынан 1,5 метрден (бұдан - әрі-м) және ішкі жағынан 6 м аспай орналасқан дүкен (жабық тиеуші жайлар орналасқан кезде);
- 3) азық-түлік базары -жергілікті атқарушы органдармен орны анықталып, тұрақты немесе уақытша әрекет ететін және Қазақстан Республикасындағы қолданылатын нормативтік құқықтық актілердің талаптарын орындау арқылы азық-түлік заттарының саудалануын іс жүзіне асыруға арналған мүліктік заттар кешені ;

4) көтерме сауда - кәсіпкер сатып алушыға кәсіпкерлік іс-әрекетінде пайдалану үшін немесе жеке басы, отбасында, үйінде пайдалануға қатысты емес мақсаттарда пайдалануға тауар сату;

5) бөлшек сауда - кәсіпкер сатып алушыға кәсіпкерлік іс-әрекетіне қатысы жоқ жеке басы, отбасында, үйінде пайдалану үшін тауар сату;

6) тауарлардың көршілестігі - шикі және дайын тамақ өнімдерін бірге сақтауды және сатуды болдырмайтын, олардың ластануын және бөтен иістің енуін, тамақтың сапасына әсер етуін жібермейтін шарт;

7) сауданы іс жүзіне асыру - сату айырбастық біржолата қайтарусыз беру, және залогқа қойылған заттарды залог ұстаушыға өткізу мақсатында қызметтерді ұсыну және заттарды тиіп аттандыру жұмыстарын орындау;

8) сауда орны - сауда жүргізу сөрелермен құралдармен саудаланатын заттардың түрлерін ескеріп, сауда саттық іс-әрекетті жүзеге асыруға арналған, көлемінің ең кемдігі заңнамаларда көрсетілген көлемнен кем болмайтын сатушының жұмыс істейтін аумағы.

2. Нысан құрылысы, жобалауы, реконструкциясы және пайдалануға берілуіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

4. Нысан құрылысы үшін жер төлемінің таңдалуы тиісті аумақтағы халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы өкілдің қатысуымен жүзеге асырылады.

5. Нысан құрылысы үшін жер телімінің таңдау барысында тиісті аумақтағы халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекетті орган жер телімін келесі көрсеткіштер бойынша бағалайды:

1) жер телімінің бұрын пайдалануы;
2) жобаланатын нысанның сапалы ауыз сумен жеткілікті көлемде қамтамасыз ету мүмкіншілігі;

3) жер телімінде радиация деңгейі;

4) жел бағыттары;

5) жер телімінің санитарлық-қорғау аймағында орналасуы және бой көтерген нысандардан санитарлық аралық ұйымдастыру мүмкіншілігі;

6) жобаланатын нысанның халық денсаулығына теріс әсер ету қауіпінің ықтималдығы.

6. Мынадай жер телімдерінде:

1) бұрын мал қорымдары пайдаланған, уытты қалдықтар көмілген;
2) табиғи аядан гамма-сәулелену қуаттылығы деңгейінен сағатына 0,2 микроривертке артса;

3) күйдіргі бойынша қолайсыз пунктерде орналасса;

4) санитарлық аралықтарды ұйымдастыру мүмкіншілігі болмаса нысан құрылысын жобалауға жол берілмейді.

7. Азық-түлік өнімдерін көтерме сауда қоймалары ірі автомагистралдарға немесе теміржол жолдарына қарай орналасады.

8) Базарлар, картоп-, көкөніс- және жеміс қоймалары үшін тұрғын үй құрылыстарына дейін 50 м кем емес санитарлық аралық көзделеді (тұрғын үй ғимараттары, ауруханалар, мектепке дейінгі балалар мекемелері және жалпы білім беру ұйымдары);

9) Базардың жер телімі қоқыс үйінділерінен, мал қорымдарынан 1,5 км және өндіріс кәсіпорындары мен қоймаларынан, сонымен қатар халық денсаулығына әсер ететін зиянды химиялық, биологиялық және радиобелсенді заттармен базардың ластану көздері болуы мүмкін нысандардан 500 м кем емес қашықтықта орналасуы тиіс.

10. Демалыс орындарында, саябақ, шағын бақтар және басқа да бағалы тарихи-мәдени қала құрылыс ғимараттары аумағында базарлардың орналасуына жол берілмейді.

11. Осы санитарлық ережелерге сәйкес келуі туралы санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды болса, таңдалған жер телімінде мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауға жататын нысан құрылысының жобалануына жол беріледі.

12. Жобаланған құрылыс жерінің санитарлық-эпидемиологиялық жағдайы, нысанның қайта құрылуы мен жаңартылуы, топыраққа, атмосфералық ауаға улы және радиологиялық, биологиялық, химиялық жүктемесі бойынша материалдар, қоршаған ортаға, санитарлық қорғау аймақтарына, санитарлық-қорғау аймақтарына, геологиялық зерттеулерге, технологияларға, қоршаған ортаға әсерін тигізетін физикалық факторлар мен улы заттардың рұқсат етілетін лақтырындылары мен тастандылары бойынша техникалық-экономикалық негізіндеме, суды пайдалану шарттарының жобалары мен ағынды суларды ағызу шараларының жобалары, улы, реактивті және басқа да улы заттарды іске жарату, құрылыс жұмыстарын орындайтын, еңбек шарты, тамақтану, сумен қамтамасыз ету шарттары туралы материалдарды қамтитын құрылыс жобасы осы санитарлық ережелерге сәйкес келуі туралы санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды алу үшін халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық сараптама органына тапсырылады.

13. Тиісті аумақтағы халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік орган өкілі мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауға жататын нысандарды пайдалануға беру жөніндегі қабылдау комиссияларына қатысады.

14. Нысан бөлек тұратын ғимаратта немесе ішіне жалғап салынған үй-жайларда орналасады. Нысанның орналасуы, құрылысы мен реконструкциясы және пайдалануға берілуінің жобалық құжаттамасы санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды болған жағдайда бекітіледі.

15. Нысан жайларының көлемді-жоспарлау және құрылымдық шешімдері осы ережелердің орындалуын қамтамасыз етуі тиіс. Тұрғын үйлерге немесе басқа мағынада пайдаланатын ғимараттарға жалғап салынған азық-түлік сауда объектілері тұрғындардың дем алуына, жұмыс істеуіне кедергі келтірмеуі тиіс.

17. Тамақ өнімдерін және басқа тауарларды сату нысандарына қойма үй - жайлар бөлек болмауы тиіс.

18. Персоналға арналған қосалқы, әкімшілік-шаруашылық және тұрмыстық үй-жайлар тамақ өнімдерінен оқшауланады.

19. Азық-түліктерді сақтайтын, сатуға дайындайтын жайларды, тоңазытатын камераларды, себезгі, дәретхана, жуу орындарының астында орналастыруға б о л м а й д ы .

20. Тұрғын үйлер жапсарлас салынған және жалғастырылып салынған азық-түлік сауда объектілері, жүк тиейтін платформалары тағам өнімдерін қорғайтын күнқағарлармен жабдықталуы, сондай-ақ платформа жууға су т а р т ы л у ы қ а ж е т .

21. Тауарларды тиеу тұрғын үйдің терезесі жоқ жағынан, жер астындағы туннельден немесе арнаулы тиейтін жайлары бар болғанда магистраль жағынан жү з е г е а с ы р ы л у ы т и і с .

22. Азық-түлік дүкендерінде азықтарды сатуға дайындау үшін арнайы жабдықталған жеке жайлар: ет шабатын, гастрonomдық және сүт-тоң май, балық, көкөніс, өнімдерін сатуға дайындайтын арнайы орындар болуы тиіс. Азықтарды сақтауға және сатуға дайындайтын жайлар тиейтін және тарататын орындарға барынша жақын, өзін көрінген басып өтпейтіндей болуы тиіс.

23. Ауданы 50 м² дейін (бір-үш сатушының жұмыс орны бар) дүкендерде келесі аудандағы дүкендердің:

1) с а у д а з а л ы - 15 м²;

2) тауарларды сатуға дайындау учаскесі бар қоймасы - 8 м²;

3) персонал бөлмесі (менгерушінің) - 6 м²;

4) санитарлық торабы - 1,5 м² болуы тиіс (канализацияланбаған немесе бөлігінде канализацияланған жерлерде есік алдында орнатылуы мүмкін).

Тұрғын үй-жайды қоймамен біріктіруге жол беріледі, сонымен бірге қойманың ауданы 10 м² кем болмауы тиіс.

Етті сатуды ұйымдастыру кезінде дүкенде ет шабатын үй-жайдың ауданы 10

м² кем емес, онда раковина және қосымша тоңазытқыш орналастырылуы тиіс.

Егер шикі балық пен балық өтімдері сату кезінде оларды сақтау үшін бөлек тоңазытқыштар ескерілуі тиіс.

24. Тұтынушылар өзіне-өзі қызмет ету арқылы жұмыс атқаратын азық-түлік сауда объектілерде арнайы азық топтарына арналған орайтын орындар қарастырылады. Тез бұзылатын азық-түліктерді орайтын орындар азықтарды сақтауға арналған тоңазытқыш қондырғылармен жабдықталуы тиіс.

25. Нысанда сауда мүкәмалын жууға арналған жуу үй-жайлары қарастырылуы, ал оны кептіру үшін сөрелер жабдықталуы тиіс.

26. Сүт өндіретін кәсіпорындар әкелетін флягтағы сүтті сатқан кезде айналымдағы ыдыс өндіруші-кәсіпорнында зарасыздандырылады.

27. Азық-түлік базар аумағында азық-түлік тауарларын автокөліктен ірі мөлшерде сату үшін ыңғайлы кіретін және шығатын жолымен жабдықталған бөлек алаң қарастырылуы тиіс.

28. Халықтан ыдыс шыны ыдысын қабылдау және сақтауды ұйымдастыру кезінде азық-түлік сауда нысандарында бөлек оңашаланған жайлар қарастырылуы тиіс.

29. Нысанда тұрмыстық жайлар: жеке және санитарлық киімді ілетін бөлек шкафтары бар киім ілетін, әжетхана, қол жууға арналған раковина, себезгі бөлмелері және әйелдер гигиенасын сақтайтын жайлар қарастырылуы тиіс (қажеттілігі туындаған жағдайда).

30. Киім ілетін, себезгі әжетхана, және әйелдер гигиенасын сақтайтын жайлардың қабырғалары мен бөлме аралықтары 2 метр биіктікке дейін және бөлмелердің төбесі суға шыдамды материалдармен жабылуы тиіс.

3. Сумен қамтамасыз ету мен канализация және жарық пен желдету жүйесіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

31. Нысан ғимараты шаруашылық-ауызсу, ыстық сумен қамтамасыз ету және канализация жүйелерімен жабдықталады. Орталықтандырылған сумен қамтамасыз ету және канализацияға қосылады. Су құбырының жергілікті сумен қамтамасыз ету көзінен және жергілікті канализация жүйесінен құрылуы тиісті аумақтағы санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылық саласындағы мемлекеттік органмен келісіледі.

32. Сумен қамтамасыз ету жүйесіне арналған құбырлар, арматура мен жабдықтар Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалады.

33. Орталықтандырылған ыстық сумен қамтамасыз ету болмаған кезде жайларда сужылтқыштар орнатылады.

36. Су құбыры жоқ елді мекендерде нысанды сумен қамтамасыз ету үшін сумен қамтамасыз ету көзі тиісті аумақтағы мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органымен келісіледі.

38. Суды сақтауға арналған сыйымдылықтар оңашаланған жайда орнатылады. Сыйымдылықтарды тазартып, он күнде бір рет жуып зарарсыздандырады.

39. Жалғап салынған жайларда орналасқан азық-түлікті сауда алдындағы дайындықпен, дайын тағамдардың дайындалуымен және сатылуымен айналысатын нысандар үшін дербес өндіріс канализация құрылады.

Тұрғын ғимаратқа жалғанып салынған нысанда өндіріс жайларында, сауда орындарында және қойма жайларында ревизиямен канализация құбырларының өту рұқсат етілмейді.

40. Тамақ нысандары аумағында орталықтандырылған канализацияға немесе септикқа шығарылуына қосылған нөсер канализациясы орнатылады.

41. Жұмыс орындары мен технологиялық жабдықтарда:

1) технологиялық және тұрмыстық ағындылар үшін аспалы канализация құбырларының орнатылуы;

2) тұрмыстық ағындылар үшін өндіріс жайлар арқылы дінгектердің өтуі рұқсат етілмейді.

42. Өндіріс ағындыларын бұруына арналған дінгектер өндіріс емес жайлардан өтетін каналдарда орналасады.

43. Су құбыры мен канализацияда орын алатын істен шығулар мен жөндеу жұмыстары, ыстық судың, будың және суықтың болмауы арнайы журналда тіркеледі.

44. Нысандардың канализация жоқ елді мекендерде орналасқан кезде жергілікті канализация және шығарылатын тазарту жүйесі қарастырылады.

Ағынды сулар ағатын бетондалған шұңқыр үшін металл қақпағымен жабдықталады. Шұңқыр көлемінің екіден үш бөлігі толу шамасында тазартылып отыруы тиіс. Өндіріс және тұрмыс ағынды су сулардың ашық суаттары тиісті тазартусыз төгілуі рұқсат етілмейді.

45. Бөлек тұратын әжетханалар негізгі өндіріс және қоймалық жайлардан 25 м кем емес қашықтықта орналасады, таза ұсталып және аптасына бір рет зарарсызданырылуы тиіс.

46. Демалыс орындарындағы шағын сауда-саттық нысандары мереке күндері, көпшілік серуендері күндері қоғамдық әжетханалармен жабдықталған орындарда орналасады. Әжетханалар болмаған жағдайда биоәжетханалар орнатылады.

47. Барлық өндіріс және қосалқы жайларда табиғи немесе жасанды жарықтандыру қарастырылады.

49. Жарық түсетін ойықтарды іш және сырт жағынан ыдыстармен, қондырғылармен, көлеңкелеуге болмайды, терезе әйнектері тоқсанына бір рет

шаң мен тозаңнан тазартылып, қажет болған жағдайда ауыстырылуы тиіс. Терезелерді қалың материалдарды әйнек орнатуға рұқсат етілмейді.

50. Жасанды жарық көздері қорғау арматурадан және жабық плафондардан тұрады. Шырақтарды сауда және тоназытқыш жабдықтар мен мүшелеу үстелдер үстінде орналастыру рұқсат етілмейді. Қажетті жағдайда жұмыс орындарында қосымша жарық көздері жабдыкталады.

51. Сынап толтырылған газ арқылы жанатын шамдар істен шыққан кезде оларды жинап, сақтайтын арнайы үй-жай болуы керек. Пайдаланудан шыққан шамдар есепке алынып және арнайы журналда тіркеліп, қайта өңдеу үшін тиісті пункттерге жіберілуге тиіс (демеркуризация).

52. Сыртқы әйнектелген жабындылардың тазартылуы тоқсанына бір рет жүргізіледі. Терезе рамаларының ішкі жағы мен терезе әйнектері 15 күнде 1 рет жуылып, сүртіледі. Жаз кезінде ашылатын терезелер мен есіктерге қорғау торлар қ а ғ ы л а д ы .

53. Нысан жайларында табиғи желдету жүйесі болуы қажет. Өндірістік, қосалқы және санитарлық-тұрмыстық жайларына арналған жасанды желдеткіш жүйелері болуы немесе кондиционермен жабдыкталуы тиіс.

Ұн шаңын шығаратын аспаптар аспирация қондырғыларымен жабдыкталады.

Қойма жайлары ауасында уытты емес (ұнның немесе қант) шаңының болуы ауаның бір текше метрінде 6 миллиграммнан аспауы керек (бұдан әрі- мг/л^3).

54. Объектілердің желдетуін тұрғын үй ғимаратының желдету жүйесімен біріктіруге болмайды. Тұрғын үйлерге жалғанып салынған нысандарда жасанды механизмдегі сорып-тартатын желдетуді жабдықтау кезінде шуға қарсы іс-шаралар қарастырылуы тиіс. Азық-түлік сауда орындарының өндірістік және қойма жайларының желдету жүйелері бөлек орнатылады. Өндірістік және қойма жайларының желдету жүйелерін санитарлық тораптармен және себезгі бөлмелерімен біріктіруге жол берілмейді.

55. Көкөністерді, жеміс-жидектерді, көктерді сақтауға арналған салқындатқыш камералар азық-түлік сауда объектінің басқа да желдетпе жүйелерінен бөлек механикаландырылған ауа тартатын желдеткіштермен ж а б д ы қ т а л у ы т и і с .

56. Желдету каналдары, ауатартқыштар технологиялық жабдықтардан тоқсанына бір рет тазартылады.

57. Технологиялық жабдықтарды қайта орнатқан немесе ауыстырған кезде желдеткіш жүйелерінің реконструкциясы жүргізіледі.

58. Тұрғын үй жайларында дірілжеделдеткіш деңгейі 80 дециБелден (бұдан әрі - дБ) дірілжылдамдылық деңгейі - 72 дБ аспауы керек. Діріл деңгейіне енгізілген түзетулерді ескере отырып, тұрақты нөл дірілі және тұрақсыз түрінде -

минус 10дБ және уақытты ескере отыра - 7-ден 23-ке дейін - +5, 23-тен 7-ге дейін

н ө л .

59. Ультрадыбыстың рұқсат етілетін деңгейлері орташа геометриялық жиілілігі 10; 12,5; 16; 20; 25; 31,5; 40; 50; 63; 80; 100; 160; 200; 250; 315 килоГерц үш октавы жолдардағы дыбыс қысымының деңгейлері болуы тиіс. Қарым қатынас ультрадыбыстың рұқсат етілетін деңгейлері діріл жылдамдылығының үдемелі белгілері немесе оның орташа геометриялық жиілілігі 31,5; 63; 125; 250; 500; 1000; 2000; 4000; 8000 герц (бұдан әрі -Гц) октава жолдарындағы децибелдегі логарифмалық деңгейлері болуы тиіс.

60. Өндірістік жайлар, сауда залдары жылумен қамтамасыз етілуге тиіс. Барлық жайлардағы жылыту аспаптары тазалау, тексеру, жөндеу жұмыстарын жүргізу үшін ыңғайлы орналасуы тиіс.

61. Елді мекендерде орталықтандырылған жылу жүйелері болмаған жағдайда стационарлы нысандарда жергілікті жылу жүйесі қарастырылуы тиіс (қазандық, пештер).

4. Нысан жайлары мен жабдықтарының күтіп-ұсталуына және пайдалануына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

61. Азық-түлік сауда объектінің барлық бөлмелері әрқашан таза күйде сақталуы тиіс. Жұмыс соңынан сату құралдарын таразыларды, витриналарды жуғыш заттардың 0,5% ерітіндісімен сүртіліп, артынан сумен жуылады.

62. Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген жуғыш және зарарсыздандырғыш заттарды қолдану арқылы аптасына бір рет күрделі жинап-тазалау жұмысы жүргізілуі керек.

63. Азық-түлік сауда объектінің ішінде шыбын-шіркейлер мен кеміргіштердің болуына жол берілмейді. Дезинсекция және дератизация жұмыстары осы шараларды атқаруға лицензиясы бар ұйымдар жүргізеді. Шара еселігі нормативтік құқықтық актілерге сәйкес және шыбын-шіркейлер мен кеміргіштердің мекендеу шамасы ескеріліп, жүргізіледі.

64. Құрал-жабдықтарды, керек-жарақтарды, ыдыстарды зарарсыздандыру үшін, үй-жайларға дератизация мен дезинсекция шараларын жүргізу үшін Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген дәрмектерді қолдану керек.

65. Жуғыш және зарарсыздандырғыш дәрмектер сөрелермен жабдықталған ауасы ауысып отырылатын құрғақ үй-жайда сақталуы керек. Зарарсыздандырғыш ерітінділерді қолданар кезде ғана дайындалуы тиіс.

66. Контейнерлер, керек-жарақ ыдыстар (арбалар, себеттер, торлар), сондай-ақ, таразылардың шәшкелері мен платформалары, гірлер күн сайын жуғыш заттармен жуылып, кептіріліп отыруы керек.

67. Әжетхананы жинайтын құралдар-жабдықтар арнаулы бөлінген орында сақталып, оның таңбасы және сигналды бояуы болуы тиіс.

68. Сауда, қойма және өзге үй-жайдың бөлек тазалау керек-жарақтары (тор, шелек, шланг, леген) белгіленіп, арнайы жабық шкаф немесе қабырға тесіктерінде жеке сақталуы тиіс.

69. Азық-түлік сауда объектілерде ағымдағы жөндеу жұмыстары (ақтау, бөлмелерді, құрал-жабдықтарды сырлау) қажет болған кезде және бір жылда бір реттен кем болмай жүргізілуі тиіс.

70. Азық-түлік сауда объектілердің түріне, оның қуатына қарай және азық-түлікпен сауда жасайтын типтік объектілерде қолданыстағы жабдықтау нормаларына сәйкес қажетті сауда-технологиясына сай құралдар мен тоңазытқыштармен жабдықталуы тиіс. Сауда-технологиясына сай құралдарды тоңазытқыштарды орналастырғанда оларға жөндеу жұмыстарын жүргізе алатындай ыңғайлы жол болуы тиіс.

71. Сауда жасауға керекті жабдықтар, саймандар, ыдыстар және орап сақтауға арналған қораптар Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген адамның денсаулығы үшін қауіпсіз материалдардан дайындалуы тиіс.

72. Ет пен балықты бөлуге арналған тақтайшаның, ет шабатын қалыптардың беті тегіс, жарықшағы болмай және ағаштың қатты түрінен жасалуы тиіс. Ет шабуға арналған қалып арнаулы тұғырға орнатылып, сыртқы жағынан майлы бояумен сырланады, күнделікті жұмыс соңында пышақпен тазартылып, тұз себіледі. Қалыптың беті тегіс болуы үшін керекті жағдайда араланып, беті жонылып отырылады. Етті сөреге ілетін ілмектер тоттанбайтын болаттан немесе тоттанбайтын металмен сырттан жалатылуы тиіс.

73. Азық-түліктердің әр түрі үшін оларды бөлшектейтін тақтай мен анық таңбаланған пышақтар болуы қажет және олар арнайы бөлінген орындарда, бөлімдерде сақталуы тиіс.

74. Тез бұзылатын азық-түлік өнімдерін сататын бөлім салқындатқыш немесе мұздатқыш камераларымен, сөрелермен, витриналармен, шкаппен жабдықталуы тиіс.

75. Азық-түлік сауда объектілердегі барлық тоңазытқыш қондырғылар, жеміс, көкөніс сақтайтын қоймалар термометрлермен жабдықталуы тиіс.

76. Орайтын қағаздар, арнайы бөлінген орындарда: стеллаждарда, сөрелерде, шкафтарда, сақталуға тиіс. Оралған материалдарды тікелей едендерге қойып, сақтауға болмайды.

5. Азық-түліктерді, соның ішінде құрамында генетикалық түрлендірілген заттар бар өнімдерді тасымалдауға, сақтауға, өлшеуге және сатуға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

77. Тағам өнімдері мен өндірістік шикізаттардың сапасын, адам денсаулығына деген қауіпсіздігін растайтын Қазақстан Республикасының заңнамасымен белгіленген тәртіпте құжат болуы тиіс. Тағам өнімдерінің әр орамасында генетикалық түрлендірілген заттарсыз жасалғаны туралы белгі болуы тиіс.

78. Сатуға жіберілетін ет және одан жасалған өнімдер, құс және жұмыртқа өнімдері ветеринарлық қадағалау құжаты болса ғана сатылады.

79. Тамақ өнімдерінің сыртқы орағышы, қапшығы берік, таза, құрғақ, бөгде иіссіз және бүтін болуы тиіс.

80. Тағам өнімдерін сақтау қолданыстағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес өнімнің әрбір түріне арналған температуралық, ылғалдылық параметрлерін сақтай отырып жүзеге асыру тиіс.

81. Тағамдық өнімдерді сақтағанда тауар көршілестігі мен жинастыру нормасы қатаң сақталуы тиіс. Арнайы иісі бар тағам өнімдері (майшабақтар, дәмдеуіш) иіс сіңіретін өнімдерден бөлек сақталуы тиіс.

82. Қойма жайларындағы, мұздатқыш камералардағы, қосалқы жайлардағы барлық азық-түліктер тауар қоятын сөрелерде, түптіліктерде және ас қоятын жерде, еденнен 25 см биіктікте сақталуы тиіс.

83. Жартылай дайындалған ет өнімдері, ішек-қарындар, қатырылған және суытылған құс еті дайындаушы жағының ыдысында сақталынады.

84. Суытылған ет (ұша және жартылай ұша) ілмекке ілінген күйде, немесе сөрелерде немесе тауар қоятын орын үстінде сақталуы керек. Етті еденге қойып, сақтауға болмайды.

85. Азық-түлік сауда объектілерде тоңазытылған балықтар жабдықтаушыдан келген ыдыста, сақталу температурасы міндетті түрде қосу 2°C болғанда 48 сағат бойы сақталады. Тірі балықтар аквариумде таза суда жылдың жылы мезгілдерінде 24 сағат бойы, ал суық кезінде қосу 10°C -та 48 сағаттан көп сақталмауы тиіс.

86. Жемістер мен көкөністер табиғи жарық түспейтін арнайы желдеткіші бар, қосу 8°C - қосу 10°C температурада, ылғалдылығы 65% артық емес стационарлық қоймаларда сақталады. Жемістер мен көкөністерді сақтайтын қойма сорып-шығаратын мәжбүрлі желдеткішпен жабдықталуы-тиіс.

87. Тоңазытылған жемістер мен көкөністерді алу 18°C температурада және

ауаның салыстырмалы дымқылдығы 90-95%-да 9-12 ай, ал алу 12⁰С температурада 3-5 күн сақтайды. Сақталу барысында олар бүлінгендерінен т а з а л а н ы п о т ы р ы л у ы т и і с .

88. Құрғақ балалар сүт өнімін қосу 10⁰С температурада және ауаның 75% ы л ғ а л д ы л ы қ т а с а қ т а й д ы .

89. Алкогольсыз сусындар ауаның 75% ылғалдылықта құрғақ, желдетілетін және қараңғылатылған үй-жайларда сақталуы тиіс. Алкогольсыз сусындар сату мерзімі мен сақтаудың температуралық режимі қолданыстағы стандарттардың т а л а п т а р ы н а с ә й к е с б о л у ы т и і с .

90. Тәтті тоқаштарды тасымалдау және оларды сату үшін қабылдағанда қақпағы бар темір ыдысқа салынып келуін қадағалауы тиіс. Торттар бір-бірлеп қапталынуы тиіс. Кремді заттарды сөреден тұтынушылардың өздері алмауы тиіс.

91. Белгіленген мерзімде сатылмаған кремді кондитер тағамдарын сатылу мерзімінің аяқталу сәтінен 24 сағаттан кешіктірілмей, қайтарылуы тиіс. Сауда желілерінен қайтадан өңделуге механикалық ақаулары немесе сыртқы формасы мен түрі өзгерген, сақтау мерзімі аяқталған және өзге кемшіліктері бар тағамдар ж а т а д ы .

92. Сақтау барысында немесе сату кезінде нан және нан өнімдерінде картоп ауруының белгілері байқалса, бұл тағамдарды сату залынан, сақтау жайларынан тездетіп алып тастауы тиіс. Нанды сақтауға арналған сөрелерді жылы сабынды сумен жуып, 3%-ды сіркесу қышқылы ерітіндісімен сүрту тиіс.

93. Сапасы нашар, радиологиялық, токсикологиялық, химиялық немесе микробиологиялық нормативтер артқан кезде; қауіпсіздігін куәландыратын және өндірілуін растайтын құжаттары болмаса; жарамдылық мерзімі көрсетілмесе; Қазақстан Республикасы заңнамасымен көзделген мәліметтерді қамтитын таңба белгілері болмаса; берілген мәліметтер сәйкес келмесе және өнім жалған тамақ өнімі болып табылса, мұндай өнімді қабылдауға және сатуға рұқсат етілмейді.

87. Сауда сөресі, автолавка, сауда шатыры, дүңгіршекті (бұдан - әрі - бөлшектеп сату жүйесіндегі объектілер) орналастырылуына және сататын өнімдерінің ассортиментіне белгіленген тәртіппен санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды беріледі. Тез бұзылатын тағам өнімдерін бөлшектеп сату жүйесіндегі объектілерде оларды сақтауға арналған тоңазытқыштар болмаған жағдайда сатуға болмайды.

88. Ыстық дайын өнімдер (бүктеме, пәліш, самса, котлет, бүйрекше нан, камырдағы сосиска) изотермиялық немесе жылытылатын сыйымдылықтан жіберілуі тиіс. Салқындату өнімдер (балмұздақ, мұздалған өнім, жеміс-жидек) изотермиялық немесе жылытылатын сыйымдылықтан жіберілуі тиіс.

89. Сусын сататын автоматтар бір мәрте қолданылатын стақандармен

қ а м т а м а с ы з

е т і л у і

т и і с .

90. Тағам өнімдерін тасымалдауға арнай үлгідегі санитарлық төлқұжаты бар арнайы автокөлік қолданылады. Тағам өнімдерімен бірге тағамдық өнімдерге жатпайтын тауарларды тасымалдауға болмайды.

91. Жүргізуші-экспедитордың медициналық тексерістен өткенін растайтын жеке медициналық кітапшасы болуы тиіс. Ол арнайы жұмыс киімін киіп, тағамдық өнімдерді тасымалдау ережесі мен жеке басының тазалығын сақтауы т и і с .

92. Тасымалдау жұмысын атқару кезінде (температура, ылғалдылық деңгейі) өнімді тасымалдауға қойылатын қолданыстағы нормативтік құқықтық актілердің талаптары сақталуы тиіс. Аса тез бүлінеті тамақ өнімдерін тасымалдау үшін салқындатылған немесе изотермиялық көлік бөлінуі тиіс.

93. Нан және басқа да нан өнімдері астаушаларда қолданыстағы нормативтік құқықтық актілерінің талаптарына сай тасылуы тиіс, нанды бірінің үстіне бірін қойып тасуға болмайды, сондай-ақ кондитерлік бұйымдарды ашық ыдыстарда, астаушаларда тасуға болмайды. Кремі бар бұйымдарды салқындатылған көлікте 6°C артық температурадан аспайтын шартта тасу қажет. Торт стандартты картон қораптарында жеткізілуі тиіс.

94. Ет авторефрежераторлар арқылы тасылады: қатырылып, салқындатылған етті тасығанда температура қосу 6°C -ден, ал мұздатылған етті тасығанда температура 0°C -ден аспауы керек.

95. Көлікті тазалау үшін су құбырына және канализацияға қосылған арнайы жуу орындарында немесе алаңдарда жуып, шаю жұмыстарын жуғыш және зарарсыздандырғыш заттарды қоса отырып жүргізеді. Тағам өнімдері тасылатын көлік кузовының ішкі беті кем дегенде он күнде бір рет зарарсыздандырылып отырылуы тиіс.

6. Өндіріс қалдықтарын жинау, пайдалану, қолдану, зарарсыздандыру, тасымалдау, сақтау және көмілуіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

96. Қоқыс тастайтын алаң үш жақтан қоршалады. Қоқыс пен тамақ қалдықтары көлемнің $2/3$ артық толған жағдайда шығарылады, кейін Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген зарарсыздандыру құралдарымен ж у ы л а д ы .

97. Қоқыс шикізат пен дайын тамақ өнімін тасымалдауға рұқсат етілмейтін арнайы автокөлікпен шығарылады.

98. Кіре беріс жолдары, тротуарлар, жүк тиейтін және жүк түсіретін

алаңдарда атмосфера жауын-шашын мен еріген суларды ағызу үшін еңіспен қатты жабындысы болуы қажет.

99. Базар аумағы таза ұсталынуы тиіс. Күнделікті жұмыс уақыты аяқталған кезде негізгі, күні бойы ағымдағы жиыстыру жұмыстары жүргізіледі. Қыс кезінде сауда павильондар алдындағы кіре беріс жолдар мен алаңдар қардан, мұздан тазаланып, көктайғақ кезінде құм төгіледі, жаз кезінде су шашылады.

100. Сауда нысаны маңайында ыдыс пен ыдыс қорын сақтауға болмайды.

7. Азық-түлік сауда объектілерде жұмыс атқаратындардың еңбек ету, тұрмыстық қызмет көрсету, медициналық қамтамасыз ету және гигиеналық оқудан өту жағдайына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

101. Азық-түлік сауда объектілердің қызметкерлері және азық-түліктік шикізаттар мен тағамдық өнімдерді тасымалдаумен шұғылданатын тұлғалар жұмысқа орналасу алдында және жұмыс істеу барысында халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы уәкілетті органымен бекітілген мерзімде және тәртіп бойынша кезеңді медициналық тексерістерден өтіп, гигиеналық оқытудан өтуі керек.

102. Азық-түлік сауда объектілердің әрбір қызметкері өзімен бірге жеке басының медициналық кітапшасы болып, онда барлық медициналық тексерістен және тазалық сақтау дайындығынан өткендігі, жұмысқа рұқсат берілуі туралы мәлімет болуы тиіс.

103. Азық-түлік сауда объектілерінің барлық қызметкерлері өз қолдарының тазалығын мұқият сақтап, арнайы таза киім киіп, азық-түлік сауда объектісінен шығар кезде, дәретханаға барар кезде ол киімдерді шешіп, тағаммен жұмыс атқарар алдында және әжетханадан және басқадай қол ластанатын жұмыстан соң қолын сабындап жуып отыруы тиіс.

104. Азық-түлік сауда объектілерінде жұмыс атқаратындар өздерінің таза киімдерін түйреуішпен түйреп болмаса, инемен ілдіріп қоюға болмайды.

Өзінің жеке басына тиісті заттарды жұмыс істеуге арнайы берілген киімнің қалтасында ұстауға болмайды.

105. Азық-түлік сауда объектілердің барлығында алғашқы көмек көрсетуге арналған дәрілердің жиынтығы бар дәрігерлік қобдиша болуы тиіс.

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрінің
2010 жылғы 30 шілдедегі
№ 578 бұйрығына
қосымша

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің күші жойылды деп танылатын кейбір бұйрықтарының тізбесі

1. «Азық-түлік базарларының құрылымына, ұсталуына және оларды пайдалану барысында қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар» санитарлық ережелері мен нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық Бас дәрігерінің 2002 жылғы 4 қыркүйектегі № 38 бұйрығы (Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 2017 болып тіркелген).

2. «Азық-түлік базарларының құрылымына, ұсталуына және оларды пайдалану барысында қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар» санитарлық ережелері мен нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық Бас дәрігерінің 2002 жылғы 4 қыркүйектегі № 38 бұйрығына өзгеріс енгізу туралы» Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылғы 20 маусымдағы № 464 бұйрығы (Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 2392 болып тіркелген);

3. «Азық-түлік базарларының құрылымына, ұсталуына және оларды пайдалану барысында қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар» санитарлық ережелері мен нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық Бас дәрігерінің 2002 жылғы 4 қыркүйектегі № 38 бұйрығына өзгеріс енгізу туралы» Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық Бас дәрігерінің 2003 жылғы 24 қыркүйектегі № 61 бұйрығы (Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 2506 болып тіркелген, «Ресми газет» газетінде 2003 жылғы 25 қазанда № 43 (148) жарияланған)).

4. «Азық-түлік сауда объектілерінің құрылымына, оларды ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық-эпидемиологиялық ережелері мен нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2004 жылы 30 қаңтардағы № 100 бұйрығы (Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 2733 болып тіркелген, «Ресми газет» газетінде 2004 жылғы 10 сәуірде № 15(171) жарияланған).

5. «Азық-түлік сауда объектілерінің құрылымына, оларды ұстауға және қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық-эпидемиологиялық ережелері мен нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2004 жылғы 30 қаңтардағы № 100 бұйрығына өзгерістер енгізу туралы» Қазақстан

Республикасының Денсаулық сақтау министрі міндетін атқарушының 2008 жылғы 23 мамырдағы № 302 бұйрығы (Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 5254 болып тіркелген, «Ресми газет» газетінде 2008 жылғы 18 қыркүйекте № 142 (1368) жарияланған).

6. «Азық-түлік сауда объектілерінің құрылымына, оларды ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық-эпидемиологиялық ережелері мен нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2004 жылғы 30 қаңтардағы № 100 бұйрығына өзгерістер мен толықтырулар енгізу туралы» Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2010 жылғы 28 маусымдағы № 471 бұйрығы (Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 6344 болып тіркелген).