

"Кондитерлік өнімдерді өндіру объектілеріне, кондитерлік өнімдерді өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу, кәдеге жарату және жою шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 20 тамыздағы № ҚР ДСМ-83 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 23 тамызда № 24077 болып тіркелді.

ЗҚАИ-ның ескертпесі!

Осы бұйрықтың қолданысқа енгізілу тәртібін 5 т. қараңыз

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2017 жылғы 17 ақпандағы № 71 қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі туралы ереженің 15-тармағының 113) тармақшасына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

Ескерту. Кіріспе жана редакцияда - ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а.

04.04.2023 № 59 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

1. Қоса беріліп отырған "Кондитерлік өнімдерді өндіру объектілеріне, кондитерлік өнімдерді өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу, кәдеге жарату және жою шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары бекітілсін.

2. Мыналардың:

1) "Кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілеріне, кондитерлік бұйымдарды өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу, кәдеге жарату және жою шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің міндетін атқарушының 2015 жылғы 24 ақпандағы № 124 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10725 болып тіркелген, "Әділет" ақпараттық-құқықтық жүйесінде 2015 жылғы 1 маусымда жарияланған).

2) Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2018 жылғы 3 қыркүйектегі № ҚР ДСМ-9 бұйрығымен бекітілген Өзгерістер мен толықтырулар енгізілетін Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігі мен Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің кейбір бұйрықтары тізбесінің 3-тармағының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде №17501 болып тіркелген, 2018 жылғы 15 қазанда Қазақстан Республикасының Нормативтік құқықтық актілерінің эталондық бақылау банкінде жарияланған) күші жойылды деп танылсын.

3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуді;

2) осы бұйрық ресми жарияланғаннан кейін оны Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің интернет-ресурсында орналастыруды;

3) осы бұйрық Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелгеннен кейін он жұмыс күні ішінде Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Заң департаментіне осы тармақтың 1) және 2) тармақшаларында көзделген іс-шаралардың орындалуы туралы мәліметтерді ұсынуды қамтамасыз етсін.

4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау жетекшілік ететін Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау вице-министріне жүктелсін.

5. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау министрі

А. Цой

"КЕЛІСІЛДІ"

Қазақстан Республикасының
Ұлттық экономика министрлігі

"КЕЛІСІЛДІ"

Қазақстан Республикасының
Индустрия және инфрақұрылымдық
даму министрлігі

Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау министрі
2021 жылғы 20 тамыздағы
№ ҚР ДСМ-83 бұйрығымен
бекітілген

"Кондитерлік өнімдерді өндіру объектілеріне, кондитерлік өнімдерді өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу, кәдеге жарату және жою шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары

1-тарау. Жалпы ережелер

1. "Кондитерлік өнімдерді өндіру объектілеріне, кондитерлік өнімдерді өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу, кәдеге жарату және жою шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2017 жылғы 17 ақпандағы № 71 қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі туралы ереженің (бұдан әрі – Ереже) 15-тармағының 113)

тармақшасына сәйкес әзірленді және кондитерлік өнімдерді өндіру объектілеріне (бұдан әрі – Объектілер), қоғамдық тамақтану объектілерінің құрамында орналастырылған объектілерде кондитерлік өнімдерді өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу, кәдеге жарату және жою жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді және қамтиды.

Ескерту. 1-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 04.04.2023 № 59 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

2. Құрылыс салуға жер учаскесін таңдауға, жаңа объектілерді жобалауға, салуға, бұрыннан бар объектілерді реконструкциялауға, қайта жабдықтауға, қайта жоспарлауға және кеңейтуге, объектілерді жөндеуге, пайдалануға беруге және қайта бейіндеуге, сумен жабдықтауға, су бұруға, жылумен жабдықтауға, жарықтандыруға, объектілерді желдету және ауа баптауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар "Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 22673 болып тіркелген) Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 28 сәуірдегі № ҚР ДСМ-36 бұйрығымен (бұдан әрі – ҚР ДСМ-36 бұйрығы), Ереженің 15-тармағының 113) тармақшасына сәйкес бекітілетін санитариялық қағидалармен, гигиеналық нормативтермен, Еуразиялық экономикалық одақтың өнімдеріне (тауарларына) қойылатын техникалық регламенттермен және бірыңғай санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптармен (бұдан әрі – нормалау құжаттары) белгіленеді.

Үй-жайларды, ғимараттарды, құрылыстарды, объект жабдықтарын күтіп-ұстауға және пайдалануға, өндіріс және тұтыну қалдықтарын жинауға, сақтауға және тасымалдауға, өндірістік бақылауды жүзеге асыруға, еңбек жағдайларына, тұрмыстық қызмет көрсетуге, объектілердің персоналын медициналық қамтамасыз етуге және гигиеналық оқытуға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар ҚР ДСМ-36 бұйрығымен, Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген "Тамақ өнімінің қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентімен және нормалау құжаттарымен белгіленеді.

Осы Санитариялық қағидаларда көзделмеген өндіру, өлшеп-орау, сақтау, тасымалдау, өткізу, кәдеге жарату және жою жағдайлары бөлігінде объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар ҚР ДСМ-36 бұйрығымен белгіленеді.

Ескерту. 2-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 04.04.2023 № 59 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

3. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай терминдер мен анықтамалар пайдаланылды:

1) бактерицидті сәулелендіргіш – үй-жайлардағы ауа мен беттерді ультракүлгін сәулеленудің әсерінен микроорганизмдердің (оның ішінде вирустардың, бактериялардың, зендердің, грибоктардың, ашытқылардың, микроорганизмдер спораларының) өміршеңдігін жоғалтуды қамтамасыз ететін, бактерицидті (микробқа қарсы) әсері бар тікелей ультракүлгін сәулелермен (ультракүлгін сәулемен) зарарсыздандыруға арналған ашық және (немесе) жабық түрдегі құрылғы (мысалы, бактерицидті шам, бактерицидті рециркулятор, сәулелендіргіш-рециркулятор) ;

2) деж – илеуге арналған ыдыс;

3) есептік нөмір – өндіріс объектісінің қызмет түрі мен нөмірін қамтитын код;

4) жалған жұмыртқалар – техникалық жарамсыз болып табылатын, инкубатордан алынған ұрықтанбаған жұмыртқалар;

5) жеміс-жидек езбесі – ұнтақталған жеміс және жидек мәйегі;

6) жұмыртқа жарғыш – жұмыртқаларды өндіріске дайындауға арналған үй-жай;

7) жұмыртқаның жарылуы (соғылуы) – ішіндегісінің ағып, қабығы және қабық қауызы тұтастығының бұзылуы;

8) жұмыртқа меланжы – жұмыртқа ақуыздары мен сарыуыздарының нақты арақатынасы сақтамаған механикалық қоспасы;

9) инвертті шәрбат – дайындаушының рецептурасына сәйкес оның тотығуына ықпал ететін, қолдануға рұқсат етілген тағамдық қоспалар қосылған қант шәрбаты;

10) кондитерлік өнім – шикізаттың негізгі түрлерін – тағамдық компоненттерді (ингредиенттерді), тағамдық қоспалар мен хошиістендіргіштерді қосып немесе қоспай, қантты және (немесе) ұнды және (немесе) майларды және (немесе) какао-өнімдерді технологиялық өңдеу нәтижесінде алынған, белгілі бір белгіленген нысаны бар, тұтынуға дайын көп компонентті тамақ өнімі;

11) кондитерлік өнімдерді өндіру объектілері – шоколад және шоколад өнімдерін, какао-өнімдерді, кондитерлік жартылай фабрикаттарды, қантты кондитерлік өнімдерді және ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді, оның ішінде кремсіз ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді, кремі бар ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді өндіру бойынша объектілер;

12) кондитерлік жартылай фабрикат – азық-түлік (тамақ) шикізатының бір немесе бірнеше түрін өңдеу нәтижесінде алынған, тамақ компоненттерін (ингредиенттерді), тамақ қоспалары мен хош иістендіргіштерді қоса отырып немесе қоспай алынған, айналыс және (немесе) өндіріс саласында одан әрі пайдалану үшін қолданылатын тамақ өнімі;

13) крем (әрлеу кремі) (бұдан әрі – крем) – дайындаушының рецептурасына сәйкес тамақ өнімдерінің шикізат компоненттерін (тамақ қоспаларын, хош иістендіргіштерді

қоса алғанда) араластыру және (немесе) түсіру арқылы алынған әрлеу жартылай фабrikаты;

14) қайта пісіру – қант қосылған әр түрлі жидектер мен жемістердің езбесінен жасалған пісірілген масса;

15) қантты кондитерлік өнім – дайындаушының рецептурасына сәйкес өнімнің нақты түріне арналған стандарттау жөніндегі құжаттарда және (немесе) дайындаушының техникалық құжаттамасында белгіленген, құрамында қант бар кондитерлік өнім;

16) қамыр дайындамаларын толықсыту – нормативтік техникалық құжаттарға сәйкес ауаның температурасы мен ылғалдылығы жағдайында қамыр дайындамаларын ұстау;

17) қаптама (ыдыс) – шикізат пен дайын өнімді орналастыру, қорғау, тасымалдау, тиеу және түсіру, жеткізу және сақтауға пайдаланылатын өнім;

18) қаптамалау (өлшеп-орау) күні – тамақ өнімін қаптамаға (ыдысқа) орналастыру күні;

19) қуаты аз объектілер (шағын өндіріс) – өнімділігі тәулігіне 0,3 т (бұдан әрі - т) дейін кремі бар кондитерлік өнімдерді өндіретін, тәулігіне 0,5 т дейін кремсіз кондитерлік өнімдерді өндіретін объектілер;

20) магнит ұстағыш – ұсақ металл заттарды ұстауға арналған қондырғы;

21) овоскопия – арнайы аспапта (овоскоп) электр шамдарымен сәулелеу арқылы жұмыртқалардың сапасын анықтау;

22) өндірістік бақылау – адам мен тіршілік ету ортасы үшін қауіпсіздігін және (немесе) зиянсыздығын қамтамасыз етуге бағытталған, дара кәсіпкер немесе заңды тұлға орындайтын, өндірілетін өнімнің, жұмыстар мен көрсетілетін қызметтердің іс-шаралар, оның ішінде зертханалық зерттеулер мен сынақтар кешені;

23) пісірілген кондитерлік жартылай фабrikат – негізгі ингредиенті ұн немесе кондитерлік өнімнің түрін, беріктігін қамтамасыз ететін азық-түлік (тамақ) шикізаты болып табылатын, пісірілетін кондитерлік жартылай фабrikат;

24) санитариялық арнайы киім (бұдан әрі – арнайы киім) – шикізатты, қосалқы материалдарды және дайын тамақ өнімдерін ластанудан, оның ішінде механикалық бөлшектермен және микроорганизмдермен ластанудан қорғауға арналған персоналдың қорғаныш киімінің жиынтығы (бас киім немесе шашқа арналған тор, шалбары бар күрте немесе халат (бір рет қолданылатын немесе көп рет қолданылатын), тамақ өнімдерінің өндірісінде пайдаланылатын бетке арналған қорғаныш маскасы, сақалға (мұртқа) арналған тор; алжапқыш, аяқ киім; қолғаптар (бір рет қолданылатын немесе көп рет қолданылатын));

25) салма – шикізаттың бір түрінен немесе бірнеше түрінің қоспасынан дайындалған, өндіріске дайындықтан өткен және өндіріс сатысында кондитерлік

жартылай фабрикаттың ішіне немесе бетіне орналастырылатын кондитерлік өнімнің құрамдас бөлігі;

26) санитариялық ақау – технологиялық операция, тасымалдау және (немесе) жинау, өткізу, бүлдіру барысында бұзушылықтардың салдарынан туындаған, оны тікелей мақсаты бойынша пайдалану мүмкін болмауына әкеп соғатын органолептикалық және тұтынушылық қасиеттері өзгерген тамақ өнімі;

27) санитариялық күн – үй-жайларды күрделі жинауды, жабдықты, мүкәммалды және үй-жайларды тазалауды, жууды және дезинфекциялауды, қажет болған кезде үй-жайларды дезинсекциялау және дератизациялау үшін арнайы бөлінген уақыт (айына кемінде бір рет);

28) сызат – шытынаған жұмыртқа қабығы;

29) тамақ өнімдерін байыту (фортификациялау) – өнімнің тағамдық құндылығын арттыру және халық арасында микронутриентті аурулардың профилактикасы мақсатында оларға белгілі бір қасиеттер беру үшін онда бір немесе одан да көп қажетті ингредиенттерді (витаминдер, минералдар, амин қышқылдары, май қышқылдары) және онда бастапқыда болмаған не жеткіліксіз мөлшерде болған немесе өндіру (дайындау) процесінде (сатысында) жоғалған басқа да заттарды тамақ өнімдеріне енгізу және біркелкі бөлу;

30) тамақ өнімдерін сақтау шарттары – дайындаушы белгілеген қоршаған ортаның оңтайлы параметрлері (оның ішінде температура, қоршаған ауаның ылғалдылығы, жарық режимі) және тамақ өнімдеріне тән органолептикалық, физикалық-химиялық қасиеттердің және қауіпсіздік көрсеткіштерінің сақталуын қамтамасыз ету үшін қажетті жұмыс істеу қағидалары (оның ішінде зиянкестермен, жәндіктермен, кеміргіштермен бүлінуден қорғау шаралары; қаптаманың тұтастығын сақтау шаралары);

31) тамақ өнімдерін таңбалау – тұтыну қаптамасына, көлік қаптамасына немесе тұтыну қаптамасына және (немесе) көлік қаптамасына бекітілген немесе оларға орналастырылған не оларға қоса берілетін ақпарат тасығыштың өзге де түріне жазулар, суреттер, белгілер, символдар, өзге де белгілеулер және (немесе) олардың комбинациялары түрінде жазылған тамақ өнімі туралы ақпарат;

32) тауар көршілестігі – шикі және дайын тамақ өнімдерін бірге сақтауды, тасуды (тасымалдауды), өлшеп-орауды (өлшеуді, қаптамалауды, таңбалауды), өткізуді болдырмайтын, оның ластануын және оның сапасы мен қауіпсіздігіне әсер ететін бөгде иістердің енуін болдырмайтын жағдайлар;

33) тез бұзылатын тамақ өнімі – егер Еуразиялық экономикалық одақтың (бұдан әрі – Одақ) техникалық регламенттерінде тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне өзгеше белгіленбесе, адам денсаулығы үшін қауіпті деңгейлерге дейін ауру тудыратын микроорганизмдердің, бүліну микроорганизмдерінің дамуын және (немесе) уыттардың түзілуін болдырмау мақсатында оны сақтау және тасудың (тасымалдаудың) арнайы

жасалатын температуралық режимдерін талап ететін, жарамдылық мерзімі 5 тәуліктен аспайтын тамақ өнімі;

34) технологиялық жабдық – өнім өндіруді қамтамасыз ету үшін қажетті тетіктердің, машиналардың, құрылғылардың, аспаптардың жиынтығы;

35) ұннан жасалған кондитерлік өнім – негізгі рецептуралық компоненті ұн болып табылатын, пісірілген тамақ өнімі болып табылатын кондитерлік өнім (оның ішінде печенье, пряник өнімдері, кекс, вафли, орама, торт, тәтті тоқаш, шығыс ұн өнімі).

4. Осы Санитариялық қағидаларда осы тарауда арнайы айқындалмаған ұғымдар Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінде (бұдан әрі – 021/2011 КО ТР) және күші тамақ өнімдеріне қолданылатын Одақтың техникалық регламенттерінде белгіленген мәндерде пайдаланылады.

5. Объектілерді пайдалану "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" 2020 жылғы 7 шілдедегі Қазақстан Республикасы Кодексінің (бұдан әрі – Кодекс) 19, 20, 24 және 46-баптарына, "Рұқсаттар және хабарламалар туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 17-бабына сәйкес осы Санитариялық қағидалар сақталған кезде жүзеге асырылады.

Жұмыс істеп тұрған объектілер нормалау құжаттарына сәйкес тамақ өнімдерін өндіру объектісінің есептік нөмірін беруге жатады.

Ескерту. 5-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 04.04.2023 № 59 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

6. Персоналдың жұмыс орындарындағы, үй-жайлардағы физикалық факторлардың рұқсат етілетін деңгейлері, жұмыс аймағының ауасындағы зиянды заттардың, объектінің санитариялық-қорғаныш аймағының шекарасындағы елді мекендердің атмосфералық ауасындағы ластаушы заттардың болуы нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес қамтамасыз етіледі.

2 тарау. Кондитерлік бұйымдарды өндіру объектілеріне, кондитерлік бұйымдарды өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау және сақтау шарттарына қойылатын талаптар

7. Кондитерлік өнімдерді өндіру тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі көпбейінді объектілердің құрамында, қоғамдық тамақтану объектілерінің құрамында және өндірістік және қосалқы үй-жайлардың тиісті жиынтығы бар, өнімді өндіру, өлшеп-орау, сақтау, тасымалдау, өткізу, кәдеге жарату және жою жағдайларын, нормалау құжаттары мен осы Санитариялық қағидалар талаптарының сақталуын қамтамасыз ететін жабдықпен және мүкәммалмен жарақтандырылған бас өндірістік корпуста дербес технологиялық цехтарда орналасқан өндірістік және қосалқы үй-жайлардың тиісті жиынтығы бар дербес өндіріс ретінде көзделеді.

8. Кондитерлік өнімдерді өндіру бойынша объектілердің негізгі өндірістік, қойма және қосалқы үй-жайларының құрамы, қуаттылығы аз объектілердің өндірістік үй-жайларының жиынтығы осы Санитариялық қағидаларға 1 және 2-қосымшаларға сәйкес өндірілетін өнімнің типіне, қуатына, ассортиментіне сәйкес белгіленеді.

Объектінің өндірістік және қосалқы үй-жайларын жоспарлау, олардың конструктивтік шешімдері мен өлшемдері, технологиялық, поңазытқыш жабдығын, жиһазды орналастыру, орын-орнына қою, орнату кезінде, өнім өндіру процестерін әзірлеу және жүргізу және жабдықты пайдалану кезінде азық-түлік (тамақ) шикізаты мен тамақ өнімдерінің, ластанған және таза мүкәммалдың қарама-қарсы немесе айқас ағынын болдырмайтын технологиялық операциялардың ағындылығына қойылатын талаптарды және 021/2011 КО ТР, нормалау құжаттары мен осы Санитариялық қағидаларда көзделген талаптарды сақтау қамтамасыз етіледі.

Санитариялық-тұрмыстық үй-жайларды жеке ғимаратқа орналастыру кезінде өнімді өндіру кезінде оның қауіпсіздігі рәсімдерінің сақталуын қамтамасыз ету үшін өндірістік үй-жайларға жылы өтпе көзделеді.

Объектілердің өндірістік ғимаратына, кремі бар кондитерлік өнімдерді дайындау жөніндегі өндірістік үй-жайларға кіреберістерде санитариялық тораптарға (дәретханаларға) кіретін жерде дезинфекциялау ерітіндісімен суланған дезинфекциялау кілемшелері орнатылады.

9. Мыналарға:

1) өндірістік, қойма және қосалқы үй-жайлардың (бөлімшелер мен учаскелердің) құрамы мен жиынтығын қысқартуға немесе ұлғайтуға, объектілердің үй-жайларын (бөлімшелерін) олардың қуатына қарамастан біріктіруге, оларды орналастыру жүйелілігі – өнім өндіру процесінің технологиялық операцияларының ерекшелігіне, пайдаланылатын азық-түлік (тамақ) шикізатына және тамақ өнімдеріне, жабдыққа байланысты көлемдік-жоспарлау шешімдерін негіздеу кезінде, сондай-ақ осындай өнімді дайындаушының қаптамасында өнеркәсіптік дайындалған жартылай фабрикаттарда жұмыс істейтін объектілер үшін технологиялық операцияларды жүргізу ағындылығын және өндірілетін өнімнің қауіпсіздік талаптары сақталған жағдайда, тіршілік ету ортасы факторларының адамға және адам денсаулығына зиянды әсер етуі болмаған жағдайда үй-жайлардың құрамы мен жиынтығын қысқартуға;

2) өндірістерді біріктіруге және оларды көлемдік-жоспарлау шешімдеріне қарай жалпы үй-жайларда орналастыруға – карамель мен драже өндіруге (карамель массаларын қайнату, қалыптау, салқындату, орау және өлшеп-орау бөлімшелері), қуаттылығы аз объектілерде шикізатты ыдысқа салуға және оны май өнімін тазарту үй-жайы бар өндіріске дайындауға (бөлімше, учаске, аймақ);

3) бір үй-жайда өнім өндіру процесінің бірыңғай технологиялық операцияларымен және микроклиматтың ұқсас жағдайларымен байланысты бөлімшелерді (учаскелерді, аймақтарды) орналастыруға;

4) жеке үй-жай болмаған кезде өнімнің қауіпсіздік талаптары қамтамасыз етілген және қоюландырылған сүттің қайталама ластануын болғызбаған жағдайда азық-түлік (тамақ) шикізатын ыдысқа салуға және сақтауға арналған үй-жайда қоюландырылған сүтті ыдысқа салу және сақтау процестерін жүзеге асыруға;

5) өнімнің қауіпсіздік талаптары қамтамасыз етілген жағдайда ұқсас сақтау жағдайлары бар тамақ өнімдері, қаптама және қаптамалау материалдары түрлерінің қойма үй-жайларын (бөлімшелерін, учаскелерін, аймақтарын) біріктіруге жол беріледі.

10. Кондитерлік бұйымдарды әрлеу үй-жайларында желдеткіштің сыртқа тарату жүйесі шаңға қарсы және бактерицидті сүзгішпен жабдықталады. Желдету жүйелерінің саңылаулары ұсақ торлы тормен жабылады. Бұл үй-жайларда ауа баптағыштар мен инсоляциядан қорғайтын құрылғылар орнатылады.

11. Объектілерде өнім өндіру әзірленген және бекітілген ассортименттік тізбеге және дайындаушының техникалық құжаттамасына, оның ішінде технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес жүзеге асырылады.

Объектілер тамақ өнімдерімен жанасатын, жуу және дезинфекциялау құралдарының әсеріне төзімді және өнімді өндіру, сақтау, тасымалдау, өткізу, кәдеге жарату және жою жағдайларын қамтамасыз ететін материалдарға қойылатын талаптарға сәйкес келетін материалдардан жасалған технологиялық, тоңазытқыш, жуу жабдығымен, мүкәммалмен, ыдыспен, қаптамамен (ыдыспен) жарақталады.

Өнім өндіруде пайдаланылатын жабдық пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа және осы Санитариялық қағидаларға сәйкес санитариялық өңдеуге жатады.

12. Мыналарға:

1) кез келген кремді дайындау үшін ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді пісіруге арналған суда жүзетін құстардың жұмыртқаларын қоспағанда, суда жүзетін құстардың жұмыртқаларын, ластанған және (немесе) қабығы зақымданған, бүлінген және ақаулары бар тауық жұмыртқаларын, құстардың инфекциялық аурулары бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған жұмыртқаларды пайдалануға;

2) пастерленген меланжды, пастерленген жұмыртқа ақуызын, тұтас, шикі жұмыртқаны пайдаланудың қажеті жоқ өнімдерді өндіру үшін өнеркәсіптік дайындалған асептикалық герметикалық қаптамадағы сарысын пайдалануды қоспағанда, крем дайындау үшін жұмыртқаның орнына жұмыртқа меланжын пайдалануға жол берілмейді. Термиялық өңдеусіз немесе арнайы өңдеу әдістерінсіз жұмыртқа меланжын пайдалану кремсіз ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді және пісірілген кондитерлік жартылай фабрикаттарды өндіру кезінде көзделеді.

13. Ұнтақтаудың ірілігі әртүрлі қант ұнтағын алу жеке үй-жайда жүзеге асырылады, қуаты аз объектілерде қайта өңделетін қант көлемін ескере отырып ұнды елеу бөлімшесінде жол беріледі.

14. Зауыттық қаптамадағы қоюландырылған сүтті қоспағанда, шикізатты цех ішіндегі таңбаланған қаптаманы (ыдысты) пайдаланбай, көліктік қаптамада (ыдыста), өндірістік үй-жайларда сақтауға жол берілмейді.

15. Кондитерлік өнімдерді өндіру кезінде:

1) тамақ өнімдеріне арналған стандарттау жөніндегі нормативтік және (немесе) техникалық құжаттамада көрсетілген белгілерден ерекшеленетін сапасыздығының айқын белгілері, бөгде иісі, дәмі, қоспалары бар, түсі, иісі, консистенциясы өзгерген;

2) ауыл шаруашылығы жануарларының сырқаттанушылығы бойынша қолайсыз, сондай-ақ бастапқы өңдеуден және пастерлеуден өтпеген шаруашылықтардан алынған сүт және сүт өнімдерін;

3) қабығы ластанған және (немесе) зақымданған, бүлінген және ақаулары бар жұмыртқаларды, сондай-ақ құстардың инфекциялық аурулары бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған жұмыртқаларды, үйрек және қаз жұмыртқаларын;

4) нан қорларының зиянкестерімен залалданған және ластанған, бөгде қоспалармен ластанған тамақ өнімдерін (оның ішінде ұнды және кептірілген жемістерді);

5) көгеру және шірік белгілері бар жемістерді (оның ішінде жидектерді), жаңғақтарды;

6) олардың қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттары, тамақ өнімінің қауіпсіздігін растайтын оның сәйкестігін бағалау (растау) туралы құжаттары жоқ;

7) бұзылған немесе герметикалық емес қаптамада (қаптамаланған өнім үшін), ластанған қаптамада (ыдыста), тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған қаптамада; тамақ өнімдерін көліктік қаптамада (ыдыста) және қаптамада, қаптамалау материалдарын өндірістік үй-жайларда сақтау кезінде;

8) тиісті таңбалау болмаған кезде;

9) сақтау мен тасымалдаудың температуралық және ылғалдылық жағдайларын сақтау үшін жағдайлар болмаған кезде;

10) белгіленген жарамдылық мерзімдері болмаған немесе жарамдылық мерзімдері өткен кезде;

11) қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша сәйкес келмеген кезде;

12) хош иісті (татымды) өсімдіктерді және тамақ өндірісінде қолдануға рұқсат етілген өсімдіктердің кейбір басқа түрлерін қоспағанда, дәрілік өсімдіктерді;

13) тұтыну, көліктік қаптамада, заттаңбаларда, затбелгілерде, қосымша парақтарда және (немесе) тауарға ілеспе құжаттарда қажетті ақпарат жоқ;

14) ұсынылған ақпарат сәйкес келмеген кезде;

15) жалған болып табылғанда;

16) Еуразиялық экономикалық одаққа мүше мемлекеттердің бірі оған қатысты уақытша санитариялық шаралар енгізген өнім болып табылғанда тамақ өнімдерін,

қаптама және қаптамалау материалдарын қабылдауға, пайдалануға, сақтауға, тасымалдауға және өткізуге жол берілмейді.

16. Тұтыну қаптамасына қаптамаланбаған өндірісте пайдалануға арналған тамақ өнімдері үшін өнім берушінің тамақ өнімдерінің көліктік қаптамасының заттаңбалары (затбелгілері) немесе әрбір көліктік қаптамаға орналастырылатын немесе әрбір көліктік қаптамаға қоса берілетін қосымша парақ немесе тікелей көліктік қаптамаға жапсырылған таңбалау өндірісте тамақ өнімдерін пайдаланған кезге дейін сақталады.

17. Құрамында ұн бар ұннан жасалған кондитерлік өнімдер мен пісірілген кондитерлік жартылай фабрикаттар өндірісінде пайдаланылатын темір тапшылығы жай-күйі мен йод тапшылығы ауруларының алдын алу мақсатында құрамында темір бар витамин-минералды қоспалармен байытылған (фортификацияланған) жоғары және бірінші сұрыпты бидай ұны (егер дайын өнімнің тұтынушылық қасиеттері мен сапасын нашарлатпаса, оның жарамдылық мерзімін қысқартпаса) және йодталған ас тұзы пайдаланылады.

18. Ұн қаптары қаптарды қағуға арналған машина орнатылған үй-жайда (бар болса) сақталады. Ұнның қалдығы, қаптардың қағындысы санитариялық ақауға арналып кез келген тәсілмен таңбаланған арнайы қаптамаға (ыдысқа) жиналады және жеке үй-жайда сақталады.

19. Тұз бөлек сақталады және ерітілген және сүзілген өндірісте пайдаланылады.

20. Сығымдалған ашытқы мен ашытқы сүті $+4^{\circ}\text{C}$ -тан аспайтын температурада сақталады. Сақтау шарттарын сақтай отырып, тамақ өнімдерінің ауысымдық немесе тәуліктік қорын үй-жайда (бөлімшеде, учаскеде, аймақта) сақтауға жол беріледі.

21. Май өнімдері, жұмыртқалар, сұйық және құрғақ жұмыртқа өнімдері, сүт және сүт өнімдері осындай өнімді дайындаушы белгілеген сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдеріне сәйкес сақталады.

22. Өнімді өндіру үшін дайындалған өңдеуге арналған салмалар мен жартылай фабрикаттар стандарттау жөніндегі құжаттарда және (немесе) дайындаушының техникалық құжаттамасында белгіленген сақтау температурасы мен жарамдылық мерзімдерін сақтай отырып, таңбаланған жабық қаптамада (ыдыста) сақталады.

23. Жұмыртқалар мен сұйық жұмыртқа өнімдерін сақтау үшін жеке тоңазытқыш жабдығы көзделеді. Жұмыртқалар мен сұйық жұмыртқа өнімдерін тоңазыту жабдығында жартылай фабрикаттармен және дайын тамақ өнімдерімен бірге, герметикалық қаптамасы болған, олар жабық контейнерлерде орналасқан, тамақ өнімдерінің тауарлық көршілестігі сақталған жағдайда, сондай-ақ сақтаудың температуралық-ылғалдылық жағдайлары сақталған жағдайда жекелеген учаскелерде сақтауға жол беріледі.

24. Азық-түлік (тамақ) шикізаты, жартылай фабрикаттар және тұтынуға дайын кондитерлік бұйымдар, жартылай фабрикаттар үшін бөлек технологиялық және

тоңазытқыш жабдық, ыдыстар, ыдыс-аяқ, өндірістік үстелдер, мүкәммал (кез келген тәсілмен таңбаланған), қаптаманың көп айналымды құралдары пайдаланылады, мақсаты бойынша қолданылады.

Кремі бар кондитерлік бұйымдарды өндіру кезінде пайдаланылатын цех ішіндегі жабдық, ыдыстар, мүкәммал, ыдыс, цех ішіндегі көп айналымды қаптама (ыдыс) әріптік және (немесе) түстік таңбалауды (кодтауды) пайдалана отырып, технологиялық процестің кезеңдері бойынша қосымша таңбаланады.

Дайын және шикі өнімге арналған мүкәммал өндірістік цехтарда (аймақтарда, учаскелерде) бөлек өңделеді және сақталады. Бір рет пайдаланылатын мүкәммал оларды қолдану жөніндегі таңбаға сәйкес қолданылады. Бір рет қолданылатын мүкәммалды қайта пайдалануға жол берілмейді.

25. Крем бұйымдарын әрлеуге арналған үй-жайлар тегіс, гигиеналық жабыны бар үстелдермен жабдықталады. Күн сайын жұмыс аяқталғаннан кейін үстелдер қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдарымен өңделеді, ыстық сумен жуылады.

26. Жұмыртқаларды жаруға және жұмыртқа массасын дайындауға арналған үй-жайлар және (немесе) бөлімшелер, крем дайындау және торттар, тәтті тоқаштар, орамалар, жартылай фабрикаттарды әрлеу жөніндегі цехтар, цех ішіндегі мүкәммалдың жуу бөлімшелері пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес бактерицидті сәулелегіштермен (стационарлық және (немесе) жылжымалы) өңделеді.

27. Бактерицидті сәулелегіштер оларға қоса берілетін дайындаушының техникалық құжаттамасында айқындалған олардың қуаттылығы есебінен орнатылады.

Экрандалмаған жылжымалы бактерицидті шамдар үй-жайдың 1 текше метріне (бұдан әрі – м³) 2,0 – 2,5 Ватт (бұдан әрі – Вт) қуаты есебінен орнатылады. Экрандалған бактерицидті шамдар үй-жайдың 1 м³-не 1,0 Вт қуат есебінен үй-жайдағы адамдарға бағытталмаған сәулелену жағдайында еденнен 1,8-2,0 м биіктікте орнатылады.

Бактерицидті сәулелегіштерді орнату орны, өңдеу, пайдалану режимі мен қағидалары, жұмыс уақытын есепке алу, сондай-ақ олар жұмыс істеп тұрғанда персоналдың болуы пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес қамтамасыз етіледі.

28. Ашық үлгідегі бактерицидті сәулелегіштер қосылған кезде персоналдың үй-жайда жұмыс істеуіне жол берілмейді. Бактерицидті қондырғы ажыратылғаннан кейін және үй-жай желдетілгеннен кейін 30 минуттан соң персоналдың үй-жайға кіруіне жол беріледі.

29. Кондитерлік өндірістердің технологиялық жабдықтарын, құбырларын санитариялық өңдеу процесі осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаға сәйкес жүргізіледі.

30. Қамыр илейтін деждердің ішкі беттерінің жоғарғы бөліктері қамырды әрбір илегеннен кейін тазартылады және өсімдік майымен майланады.

31. Кремі бар ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді өндіретін өндірістік цехтардың (учаскелердің) жабдығы, мүкәммалы және цехішілік көп айналымды қаптамасы (ыдысы) ауысымда кемінде бір рет, ал сулауға және бисквит үгіндісіне арналған шәрбаттан жасалған ыдыстар (тұғырықтар) ауысымда кемінде екі рет өңделеді.

32. Ұннан жасалған өнімдерді пісіруге арналған жаңа қалыптар мен табақтар оларды қолдану алдында пештерде қыздырылады немесе дайындаушының оларды пайдалану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес өңделеді. Шеттері деформацияланған, майысқан, қабыршықтанған қалыптар мен табақтар пайдаланылмайды. Табақтар мен қалыптар күйіктерді кетіру үшін немесе пайдалану жөніндегі дайындаушының нұсқаулығына сәйкес мерзімді түрде түзетіледі, тазаланады, күйдіріледі.

33. Креммен жұмыс істеуге арналған ұштықтар мен ұсақ мүкәммалды, цехішілік көп айналымды қаптаманы (ыдысты) және ірі мүкәммалды жуатын жер, көп айналымды қаптаманы (ыдысты) жуатын орын қуаттылығы аз объектілерде ыстық және суық су келтірілген екі секциялы ванналармен, қуаттылығы жоғары объектілерде (кремі бар кондитерлік өнімдер объектілерінде тәулігіне 0,3 т-дан астам өнім өнімділігі, кремсіз кондитерлік өнімдер объектілерінде тәулігіне 0,5 т-дан астам өнім) үш секциялы ванналармен жабдықталады. Қуаттылығы аз объектілерде жұмыртқаларды өңдеуге арналған үй-жай екі секциялы жуу ванналарымен, қуаттылығы жоғары объектілерде төрт секциялы жуу ванналарымен жабдықталады.

34. Кондитерлік өндірістердің цехішілік көп айналымды қаптамасын (ыдысын) және мүкәммалды санитариялық өңдеу процесі осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаға сәйкес арнайы жуу бөлімшелерінде, жуу машиналарында немесе қол тәсілімен жүзеге асырылады.

35. Көп айналымды қаптаманы (айналымды ыдысты) жуу цех ішілік көп айналымды қаптаманы (ыдысты) және мүкәммалды жуудан бөлек жүргізіледі, жуу және дезинфекциялау құралдарымен жуылады, ыстық сумен шайылады және кептіріледі.

36. Жұмыртқа массасына арналған мүкәммал, құбырлар және цех ішілік көп айналымды қаптама (ыдыс) жұмыс аяқталғаннан кейін дайындаушының пайдалану жөніндегі нұсқаулығына және оны өндіру кезінде өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ете отырып, осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес санитариялық өңдеуден өтеді.

Жұмыртқаларды өңдеуге арналған ванналар мен жұмыртқаларды жаруға арналған үй-жайлардың едендері жұмыс аяқталғаннан кейін ыстық сумен (+50⁰С төмен емес) жуылады және дезинфекцияланады.

37. Кондитерлік өндірістердің торттарын, орамдарын және тәтті тоқаштарын өңдеуге арналған ұштықтарды (саптамаларды) және ұсақ мүкәммалды санитариялық өңдеу процесі осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшаға сәйкес жүргізіледі.

38. Ауысым аяқталғаннан кейін крем бұлғауға арналған машина кремнен босатылады және өңдеудің әрбір кезеңі үшін 10-15 минут бойы ерітінділермен (алдымен жуу, содан кейін дезинфекциялау құралдарымен) рет-ретімен толтырылғаннан кейін жұмыс барысында өңделеді, содан кейін ыстық сумен жуылады.

39. Жана піскен жемістер мен жидектер пайдалану алдында іріктеліп алынады, таза ағынды ауыз сумен жуылады және кептіріледі. Тиімді жуылуы қиын жидектерді (күлпынай, таңқурай, бүлдірген, қожақат, тұт) әрлеу әшекейлері, термиялық өңдеуден кейін жартылай фабрикаттар (оның ішінде крем толтырғыштары немесе қантта жылтыратылған, карамельденген (карамельдегі жидектер), желеленген (ыстық желе құйылған жидектер)) немесе қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін дайындаушының өнеркәсіптік қаптамасында термиялық өңделген жидектер ретінде пайдалануға жол беріледі.

40. Арнайы тамақ өнімдеріне жататын кондитерлік өнімдерді өндіру кезінде 021/2011 КО ТР және Еуразиялық экономикалық Комиссия кеңесінің 2012 жылғы 20 шілдедегі № 58 шешімімен бекітілген "Тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер және технологиялық қосалқы құралдар қауіпсіздігінің талаптары" (029/2012 КО ТР) Кеден одағының техникалық регламентіне сәйкес тамақ өнімдерін (оның ішінде тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер, биологиялық белсенді қоспаларды) пайдалануға жол берілмейді.

Тағамдық қоспаларды пайдалану кезінде дайындаушы оларды қолдануды, мөлшерлеуді қолдану жөніндегі нұсқаулықтарға, рецептураларға және 029/2012 КО ТР белгіленген нормаларға сәйкес қамтамасыз етеді, оларды сақтауға қойылатын талаптар сақталады. Дайындаушы тағамдық қоспалардың болуы туралы ақпаратты тұтынушыларға жеткізеді.

41. Мейіз мен кептірілген жемістер іріктеледі, таза ағынды ауыз сумен торда немесе арнайы машинада жуылады, кептіріледі (қажет болған жағдайда) немесе дайындаушы белгілеген өндірілетін өнімнің қауіпсіздік рәсімдеріне сәйкес қолдануға дайын пайдаланылатын тамақ компоненттерінің құрамына кіретіндерді қоспағанда, олардың сапасы мен тағамдық құндылығын сақтай отырып, өнімнің қасиеттеріне байланысты тәсілмен өңделеді.

42. Жеміс-жидек езбесі, қойыртпақ өндірісте пайдалану алдында сүрту машиналары арқылы немесе ұяшықтары 1,5 миллиметрден (бұдан әрі – мм) аспайтын елек арқылы, жеміс-жидек повидлосы, джем, салма және қайнатпа – ұяшықтары 3 мм аспайтын елек арқылы өткізіледі. Бұл ретте оларды сумен езуге жол берілмейді.

43. Жаңғақтар, бадам және май дақылдарының тұқымдары сұрыптау машиналарында бөгде қоспалардан тазартылады немесе қолмен іріктеледі.

44. Шәрбаттар, бал, сұйық шоколад жартылай фабрикаттары, ерітілген майлар, қаймағы алынбаған сүт арнайы елек арқылы сүзіледі, сүзілгеннен кейін сүт

қайнатылады. Қант шәрбаттары ұяшықтары 1,5 мм аспайтын металл елек арқылы сүзіледі.

45. Суда жүзетін құстың жұмыртқасынан жұмыртқа массасын дайындаумен айналысатын жұмыскерлер процесс аяқталғаннан кейін қолды жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып өңдейді.

46. Қораптарды ашу, жұмыртқаларды өңдеу және жұмыртқа массасын алу ағындылық сақталған кезде жүргізіледі.

47. Кремді дайындау үшін бақылануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттама, тиісті таңбалауы және таза, зақымдалмаған қабығы болғанда қауіпсіздігін растайтын сәйкестігін бағалау (растау) туралы құжаттар бар болған кезде тауықтың диеталық жұмыртқасы (жарамдылық мерзімі салынған күнді есептемегенде, 7 күннен артық емес) пайдаланылады. Пайдалану алдында жұмыртқа сұрыпталады, іріктеп овоскопияланады және өңдеуге арналған торлы ыдыстарға салынады. Өнімді өндірудің технологиялық операциялары барысында жұмыртқаны уақытша сақтауға $+6^{\circ}\text{C}$ -тан жоғары емес температурада жол беріледі.

48. Кондитерлік өнімдерді және кондитерлік жартылай фабрикаттарды дайындау үшін жұмыртқаларды өңдеу процесі осы Санитариялық қағидаларға 6-қосымшаға сәйкес жүргізіледі. Жуу ванналарында ерітінділерді ауыстыру ауысымда кемінде екі рет және ластануына қарай жүргізіледі.

49. Еденге түскен тамақ өнімдері (санитариялық жарамсыз) кез келген тәсілмен таңбаланған арнайы көліктік қаптамаға (ыдысқа) жиналады.

50. Өңделген жұмыртқа металл пышақтарға жарылады және сыйымдылығы бес жұмыртқадан аспайтын арнайы тостағандарға құйылады. Жұмыртқа массасының сыртқы түрін және иісін тексергеннен кейін ол үлкен ыдысқа құйылады, ұяшықтарының мөлшері 3-5 мм-ден аспайтын металл елек арқылы сүзіледі. Кремді дайындауға арналған жұмыртқа массасы тікелей кремді дайындау алдында дайындалады. Оны бір сағаттан аспайтын уақыт $+6^{\circ}\text{C}$ жоғары емес температурада сақтауға жол беріледі. Жартылай фабрикаттарды пісіруге арналған жұмыртқа массасының жарамдылық мерзімі ұқсас жағдайларда 24 сағаттан аспайды. Бұл ретте жұмыртқа массасын суықсыз сақтауға жол берілмейді.

51. Жұмыртқа меланжы - 6°C -тан $+5^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада сақталады, жібітілген меланждың жарамдылық мерзімі 4 сағаттан аспайды. Меланжды қайта мұздатуға жол берілмейді.

52. Тағамдық май өнімдері қаптамадан шығарылғаннан кейін көзбен шолып бақыланады, (өсімдік майын қоспағанда) бетін тазартылады (ашып бүліну белгілері болған жағдайда). Көзбен бақылау кезінде анықталған ластану, микробиологиялық бүліну белгілері (зеңнің болуы) және органолептикалық бүліну көрсеткіштері: сыртқы түрі, бөтен өзіне тән емес иістер мен дәмдер, ашу (ашыған дәм және шіріген иіс)

белгілері бар май өнімдері өндіріске жіберілмейді. Үй-жайда тазартылғанға дейін қатты май өнімдерін сақтау ұзақтығы 4 сағаттан аспайды.

53. Кремдер үшін ылғалдың массалық үлесі 20%-дан аспайтын сары май пайдаланылады.

54. Торттарды, орамдарды және тәтті тоқаштарды әрлеу үшін су фазасында кемінде 60% қант бар кремдер пайдаланылады. Кремнің су фазасындағы қант құрамын есептеу осы Санитариялық қағидаларға 7-қосымшаға сәйкес жүзеге асырылады.

55. Шәрбаттарды, сулауға арналған шәрбаттарды, кремдердің жартылай фабрикаттарын дайындау, оларды сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдерін сақтау, шәрбаттарды ауыстыру мерзімділігі тамақ өнімінің қауіпсіздік талаптарын сақтай отырып, дайындаушының техникалық құжаттамасына сәйкес жүзеге асырылады. Өнімдерді өндіру үшін шәрбаттарды, сулауға арналған шәрбаттарды, кремдердің жартылай фабрикаттарын дайындау қажеттілігіне қарай жүзеге асырылады. Себуге арналған үгінділер ауысымда кемінде екі рет ауыстырылады. Үгінділер мен шәрбаттың қалдықтары дайындаушының техникалық құжаттамасына сәйкес жоғары температурада өңдеу кезінде жартылай фабрикаттарды пісіру үшін пайдаланылады.

56. Крем 3 сағаттық үздіксіз жұмыс қажеттілігінен аспайтын мөлшерде дайындалады және осы кезеңде қолданылады. Жұмыс істеу үшін крем 30 минуттан аспайтын мөлшерде алынады, кремнің қалған мөлшері тоңазытқышта $+4^{\circ}\text{C}$ аспайтын температурада сақталады. Кремнің қалдықтарын торттарды, орамдарды және тәтті тоқаштарды өңдеу үшін басқа ауысымға беруге жол берілмейді. 3 сағат ішінде пайдаланылмаған крем қалдықтары дайындаушының техникалық құжаттамасының технологиялық нұсқаулықтарына сәйкес өңдеудің жоғары температурасы бар жартылай фабрикаттар мен ұн өнімдерін пісіруге арналған қамырды дайындау үшін сол ауысымда пайдаланылады.

57. Бұлғанған кілегейден жасалған қайнатпа, сүзбе, шикі бұлғанған ақуыз және қайнатпа крем сақтауға жатпайды және дайындалғаннан кейін дереу пайдаланылады. Кремдердің қалған түрлері оларды пайдаланғанға дейін өндірісте сақталады, бірақ жалпы өнімдер үшін $+4^{\circ}\text{C}$ – $+2^{\circ}\text{C}$ аспайтын температурада 1,5 сағаттан және тапсырысты өнім үшін 2 сағаттан аспайды.

58. Кремді бір ыдыстан екіншісіне ауыстырып салу немесе оны араластыру арнайы мүкәммалмен жүргізіледі. Бұл ретте кремді қолмен ауыстырып салуға жол берілмейді. Крем жұмыс орындарына қақпағы бар таза ыдыста тасымалданады. Өнімдерді өңдеу процесінде кремі бар сыйымдылықтарды қақпақтармен жаппауға жол беріледі.

59. Өнімдерді креммен әрлеу үшін бір рет қолданылатын кондитерлік тұндыру қаптары пайдаланылады.

60. Кремі бар кондитерлік өнімдерді өндіру кезінде әрбір ауысым таза стерилді тұндыру қаптарымен, олардың ұштықтарымен (саптамаларымен) және ұсақ мүкәммалмен жұмысқа кіріседі.

Қаптарды, ұштықтарды (саптамаларды) және ұсақ мүкәммалды беру және тапсыру әрбір ауысымда шот бойынша жүргізіледі.

61. Тұндыру қаптарын, ұштықтарды (саптамаларды) және креммен жұмыс істеуге арналған ұсақ мүкәммалды өңдеу және сақтау үшін қолданылатын жабдық басқа мақсаттар үшін пайдаланылмайды.

62. Кондитерлік өнімдерді әрлеу үшін саптамалары бар кондитерлік қаптар, кондитерлік аспаптар (оның ішінде шприцтер, қалақшалар, пышақтар) пайдаланылады. Крем салынған тұндыру қаптары жұмыстағы үзіліс кезінде ауысым бойы суықта таза ыдыста сақталады.

63. Кремі бар кондитерлік өнімдер дайындалғаннан кейін салқындату үшін тоңазыту камерасына жіберіледі. $+16^{\circ}\text{C}$ – $+18^{\circ}\text{C}$ -тан жоғары емес температурада тоңазытқыш камераларға тиегенге дейін дайын крем өнімдерін өндірісте сақтау ұзақтығы 1 сағаттан аспайды, оларды тоңазытқыш камераларда тез салқындату 0°C -тан жоғары емес температурада жүргізіледі. Технологиялық процестің аяқталуы өнім ішінде $+6^{\circ}\text{C}$ температураға қол жеткізу болып саналады, шоктық қатырылған өнімдер үшін – осындай өнімді дайындаушының техникалық құжаттамасына сәйкес.

64. $+6^{\circ}\text{C}$ -тан аспайтын температурада сақталатын торттардың, орамдар мен тәтті тоқаштардың жарамдылық мерзімдері технологиялық процесс аяқталған сәттен бастап тез бұзылатын тамақ өнімдерінің белгіленген жарамдылық мерзімдеріне сәйкес жүзеге асырылады. Кремді кондитерлік өнімдердің жарамдылық, сақтау және өткізу мерзімдері технологиялық процесс аяқталған кезден бастап есептеледі және өнімнің объектіде болу уақытын, тасымалдау, сауда және қоғамдық тамақтану объектілерінде сақтау уақытын қамтиды.

65. Өндірілетін дайын өнім Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы № 769 шешімімен бекітілген "Қаптаманың қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентінің (005/2011 КО ТР) қауіпсіздік талаптарына сәйкес қолдануға рұқсат етілген тамақ өнімдерімен жанасуға арналған қаптама мен қаптамалау материалдарын пайдалана отырып, бақылануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттар, қауіпсіздігін растайтын сәйкестігін бағалау (растау) туралы құжаттар бар болған кезде өлшеп-оралады.

Қаптама берік, таза, құрғақ, бөгде иіссіз және бүтіндігі бұзылмаған күйінде пайдаланылады, арнайы бөлінген орында, дайындаушының қаптамасында сақталады, еденде сақтауға жол берілмейді.

66. Кондитерлік бұйымдарды қаптамаға өлшеп-орау, оларды сақтау және тасымалдау 021/2011 КО ТР-ға және дайындаушының техникалық құжаттамасына

сәйкес жүргізіледі. Тиеу, тасымалдау және түсіру кезінде өнім атмосфералық жауын-шашыннан қорғалады.

67. Кондитерлік бұйымдарды сақтау кезінде нормалау құжаттарына, стандарттау жөніндегі құжаттарға және (немесе) дайындаушының техникалық құжаттамасына сәйкес, кондитерлік бұйымдардың техникалық регламенттердің талаптарына сәйкестігін қамтамасыз ете отырып, өнімнің нақты түрі үшін дайындаушы белгілеген жарамдылық мерзімдерін және сақтау шарттарын сақтау қамтамасыз етіледі.

68. Кремі бар кондитерлік өнімдерді сақтау үшін температурасы +5⁰С-қа дейін кемінде екі тоңазытқыш камера көзделеді.

69. Кондитерлік өнімдердің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін сақтау шарттарының сәйкестігі және нормалау құжаттарына сәйкес өндірістік бақылау бағдарламаларына сәйкес бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша бағаланады. Дайындаушы қағаз және (немесе) электрондық тасығыштарда тамақ өнімдерін, кондитерлік бұйымдарды тоңазытқыш жабдығында және қойма үй-жайларында сақтаудың температуралық режимінің көрсеткіштерін және қойма үй-жайларында ылғалдылық көрсеткіштерін күнделікті тіркеуді жүргізуді қамтамасыз етеді.

70. Өндірілетін және тамақ өнімдерінің өндірісінде пайдаланылатын кондитерлік өнімдерді сақтау, тасымалдау, олардың ластануын және тамақ өнімдерінің органолептикалық қасиеттерінің өзгеруін болдырмайтын жағдайларда, өнімнің қауіпсіздік көрсеткіштері мен тұтынушылық қасиеттерінің сақталуын қамтамасыз ететін температуралық-ылғалдылық режимдерін сақтай отырып, дайындаушылар белгілеген сақтау шарттарына, жарамдылық мерзімдеріне және тасымалдау шарттарына сәйкес жүзеге асырылады.

71. Кремі және салмасы бар кондитерлік бұйымдарды тасымалдау сақтаудың және тасудың (тасымалдаудың) температуралық-ылғалдылық шарттары сақталған кезде тұтынушылық немесе көліктік қаптамаға қаптамаланған түрде жүзеге асырылады.

3 тарау. Объектілердің кондитерлік бұйымдарын өткізуге, кәдеге жаратуға және жоюға қойылатын талаптар

72. Кондитерлік өнімдерді өткізу, кәдеге жарату және жою процестерін ұйымдастыруды нормалау құжаттарының, осы Санитариялық қағидалардың және "Адамның өмірі мен денсаулығына және жануарларға, қоршаған ортаға қауіп төндіретін тамақ өнімдерін кәдеге жарату және жою ережесін бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 15 ақпандағы № 140 қаулысының талаптарына сәйкес объектінің қуатына қарамастан дайындаушы қамтамасыз етеді.

Ескерту. 72-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 04.04.2023 № 59 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

73. Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерде және қоғамдық тамақтану объектілерінде пайдалану үшін оларды өлшеп-орау және буып-түю үшін жағдайлар болмаған кезде өлшеп-оралған және қаптамаланған, техникалық регламенттерде белгіленген таңбалаусыз, тасымалдау (сақтау) шарттарын және дайындаушы белгілеген жарамдылық мерзімдерін сақтамай, дайындалған кремдерді тасымалдауға және айналымға шығаруға (өткізуге) жол берілмейді.

74. Объектілерде кондитерлік бұйымдарды өткізу нормалау құжаттарына сәйкес тамақ өнімдерінің саудасы объектілеріне қойылатын талаптарды сақтай отырып жүзеге асырылады.

Объектілерден кондитерлік өнімдерді босату және өткізу қаптамаланған түрде жүзеге асырылады.

75. Технологиялық қайта өңдеуге жатпайтын кондитерлік өнімдер одан әрі кәдеге жарату немесе жою үшін арнайы таңбаланған көліктік қаптамаға жиналады.

76. Кәдеге жарату (қайта өңдеу) үшін механикалық зақымдалған немесе органолептикалық және тұтыну қасиеттері өзгерген, жарамдылық мерзімі өткен, бірақ жарамдылық мерзімі аяқталған кезден бастап 24 сағаттан кешіктірмей, таза, құрғақ қаптамадағы, қаптамасының тұтастығы бұзылмаған, бөгде иісі жоқ, тасымалдау (сақтау) шарттарын сақтай отырып, өнімді айналымнан (өткізуден) қайтаруға жол беріледі.

Жарамдылық мерзімі өткен кондитерлік өнімдер кәдеге жаратылуға жатады.

Жарамдылық мерзімі өткен кремі бар кондитерлік бұйымдарды дайындаушының техникалық құжаттамасына (технологиялық нұсқаулыққа, технологиялық картаға) сәйкес ұсақ даналы пісірілген кондитерлік бұйымдарды өндіру үшін пайдалануға жол беріледі.

77. Дәмі мен иісі өзгерген, нан қорларының зиянкестерімен залалданған және ластанған, бөгде қоспалармен ластанған, микробиологиялық бүліну белгілері бар кондитерлік бұйымдарды кәдеге жарату (қайта өңдеу) үшін қайтаруға жол берілмейді.

78. Кәдеге жарату (қайта өңдеу) үшін айналымнан (өткізуден) қайтарылатын кондитерлік өнімдер:

- 1) өнімнің атауы;
- 2) өнімдер данасының салмағы немесе саны;
- 3) дайындалған күні;
- 4) өнімді кері қайтаратын объектінің атауы;
- 5) қайтару күні;
- 6) қайтару себептері белгіленген құжатпен бірге жүреді.

79. Айналымнан кері қайтарылатын кондитерлік өнімдер өндірістік зертхананың, ол болмаған жағдайда басқа аккредиттелген (аттестатталған) зертхананың (сынақ орталығының) қорытындысынан кейін, сондай-ақ өнімді өндіру кезінде дайындаушының белгіленген қауіпсіздік рәсімдеріне (өнімді кері қайтарып алу рәсімдеріне), "Техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келмейтін өнімді кері

қайтарып алу қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасының Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 22884 болып тіркелген) Қазақстан Республикасы Сауда және интеграция министрінің 2021 жылғы 29 мамырдағы № 373-НҚ бұйрығына сәйкес кәдеге жаратылады.

Ескерту. 79-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 04.04.2023 № 59 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

80. Картоп ауруымен зақымданған кондитерлік өнімдер тағамдық мақсаттарға жіберілмейді және кәдеге жаратуға (қайта өңдеуге) жатпайды, жойылуға жатады.

81. Өнімді өндіру, осындай өнімнің қауіпсіздік талаптарына байланысты өткізу, кәдеге жарату және жою процестерін жүзеге асыру кезінде дайындаушы өндірілген тамақ өнімдерінің техникалық регламенттерге сәйкестігін растайтын қағаз және (немесе) электрондық тасығыштардағы құжаттаманы жүргізуді және сақтауды қамтамасыз ете отырып, 021/2011 КО ТР және нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес ХАССП қағидаттарына (НАССР ағылшын транскрипциясында - Hazard Analysis and Critical Control Points) (қауіпті факторларды талдау жүйесі және бақылаудың сындарлы нүктелері)) негізделген рәсімдерді әзірлейді, енгізеді және қолдайды.

Өндірілетін өнімнің қауіпсіздігі Кодекстің 51-бабының, 021/2011 КО ТР және нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес өндірістік бақылаудың әзірленген бағдарламасына сай кезеңділікпен дайындаушы жүзеге асыратын өндірістік бақылау жүргізу (ұйымдастыру іс-шараларын, аспаптық және (немесе) зертханалық зерттеулерді, сынақтарды қоса алғанда) арқылы қамтамасыз етіледі.

"Кондитерлік өнімдерді өндіру объектілеріне, кондитерлік өнімдерді өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу, кәдеге жарату және жою шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 1-қосымша

Кондитерлік өнімдерді өндіру объектілерінің негізгі өндірістік үй-жайларының құрамы

1-кесте

Өндіріс	Кондитерлік өнімдерді өндіру жөніндегі объектілердің құрамына кіретін негізгі өндірістік үй-жайлардың (бөлімшелердің, учаскелердің, аймақтардың) атауы*
1	2
Қантты кондитерлік өнімдер өндірісі	
	Бөлімше (учаске, аймақ): шәрбатты, карамель массаларын қайнату, салындылар, орамасы және

Карамель өндірісі * *	қаптамасы бар карамельді қалыптау және салқындату
	Бөлімше (учаске, аймақ): инвертті шәрбат, карамельдің қайтарылатын қалдықтарынан шәрбат дайындау (өндірісте пайдаланған кезде)
Драже өндірісі**	Бөлімшелер (учаскелер, аймақтар): қайнату, драже корпустарын дайындау, драже жасау, тұрып қалу, өлшеп-орау және қаптамалау
Кәмпиттер өндірісі	Крахмалды кептіру бөлімшесі (учаскесі, аймағы)
	Бөлімдер (учаскелер, аймақтар): пісіру, қалыптау, глазурулеу, өлшеп-орау (орау), қаптамалау, заттаңба салу
Пастилла-мармелад өнімдерін өндіру:	Бөлімшенің (учаскелердің, аймақтардың) Пісіру, қалыптау, кептіру, өлшеп орау, қаптамалау және затбелгі жапсыру
Халва өндірісі	Бөлім (учаске, аймақ): ұнтақтау (шикізатпен жұмыс кезінде)
	Рецептуралық массаны дайындау бөлімшесі (учаскесі, аймағы)
	Толтырғыштарды, тағамдық компоненттерді (ингредиенттерді) қайта өңдеу (өңдеу) және дайындау бөлімшесі (учаскесі, аймағы) (толтырғыштары бар өнімдер үшін)
	Бөлім: рецептуралық массаны және халваны қалыптау
	Бөлімшелер (учаске, аймақ): өлшеп-орау, қаптамалау, затбелгі жапсыру
Шоколад және шоколад өнімдерін өндіру	
Шоколад және шоколад өнімдерін өндіру	Бөлімше (учаске, аймақ): шикізатты (какао бұршағын) қайта өңдеу (өңдеу), ұнтақтау және какао ұнтағын өлшеп-орау (шикізатпен жұмыс кезінде)
	Шоколад массасын дайындау бөлімшесі (учаскесі, аймағы)
	Салмаларды дайындау, толтырғыштарды, тағамдық компоненттерді (ингредиенттерді) қайта өңдеу (өңдеу) (салмасы бар шоколад, толтырғыштар үшін) бөлімшесі (учаскесі, аймағы)
	Шоколад пен шоколад массаларын қалыптау бөлімшесі (учаскесі, аймағы)
	Бөлімшелер (учаске, аймақ): өлшеп-орау, қаптамалау, затбелгі жапсыру
Какао өнімдерін өндіру	
Какао өнімдерін, оның ішінде: үгітілген какаоны, какао ұнтағын, какао сусындарын (кұрғақ, сұйық,	Ұнтақтау (шикізатпен жұмыс істеу кезінде), толтырғыштарды, тағамдық компоненттерді (ингредиенттерді) қайта өңдеу (өңдеу) бөлімшесі (учаске, аймақ)
	Рецептуралық бөлімше (учаске, аймақ)

еритін), какао майын, какао өнімдерінің жаңа түрлерін өндіру	Какао өнімін дайындау бөлімшесі (учаскесі, аймағы)
	Өлшеп-орау және қаптамалау, затбелгі жапсыру бөлімшесі (учаскесі, аймағы)
Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді, кондитерлік жартылай фабрикаттарды өндіру	
Кремсіз кондитерлік өнімдер, оның ішінде: печенье (оның ішінде қант, созылмалы, май қосылған, қабатталған, крекер, галета), вафли, пряник өнімі, кекс, ұннан жасалған шығыс өнімі; кондитерлік жартылай фабрикаттар	1. Рецептуралық үй-жай (бөлімше, учаске, аймақ)
	2. Үгінділерді қайта өңдеу үй-жайы (бөлімшесі, учаскесі, аймағы)
	3. Инвертті шәрбат, жібітуге арналған шәрбат, кондитерлік бұйымдарға арналған шәрбат дайындайтын үй-жай (бөлімше, учаске, аймақ)
	4. Ашыту камерасы (өндірісте пайдаланған кезде)
	5. Қамыр илейтін үй-жай (бөлімше, учаске, аймақ)**
	**
	6. Қалыптау үй-жайы (бөлімше, учаске, аймақ)
	7. Пісіру үй-жайы (бөлімшесі, учаскесі, аймағы)
Кремі бар кондитерлік өнімдер (оның ішінде: торттар, тәтті тоқаштар, орамалар)	8. Өлшеп-орау, қаптамалау, затбелгі жапсыру үй-жайы (бөлімшесі, учаскесі, аймағы)
	1. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоназытқыш камераларының жабдығы бар азық-түлік (тамақ) шикізатын тәуліктік сақтау үй-жайы (бөлімшесі, учаскесі, аймағы)
	2. Сары май және тағамдық май өнімдерін тазалау үй-жайы (бөлімшесі, учаскесі, аймағы)
	3. Массаларды ұсақтау үй-жайы (бөлімшесі, учаскесі, аймағы)
	4. Қамырды дайындау, жартылай фабрикаттарды пісіру үй-жайы (бөлімшесі, учаскесі, аймағы) ****
	5. Кондитерлік жартылай фабрикаттарды дайындау үй-жайы (бөлімшесі, учаскесі, аймағы)
	6. Жартылай фабрикаттарды сақтауға (тұруға) арналған үй-жай (бөлімше, учаске, аймақ)
	7. Кесу бөлмесі (бөлімше, учаске, аймақ)
	8. Шәрбаттарды қайнату үй-жайы (бөлімшесі, учаскесі, аймағы)
	9. Крем дайындайтын үй-жай (бөлімше, учаске, аймақ)
	10. Торттарды, орамдарды және тәтті тоқаштарды өңдеу үй-жайы (бөлімшесі, учаскесі, аймағы)
	11. Өлшеп-орау, қаптамалау және затбелгі жапсыру үй-жайы (бөлімшесі, учаскесі, аймағы)
	12. Ұштықтарды (саптамаларды) және ұсақ мүкәммалды санитариялық өңдеуге арналған үй-жай (бөлімше, учаске, аймақ)
Жоғарыда аталған барлық өндірістерге арналған жалпы өндірістік үй-жайлар (бөлімшелер, учаскелер, аймақтар)	

Жоғарыда аталған барлық өндірістерге арналған жалпы үй-жайлар	1. Жұмыртқа мен жұмыртқа меланжын дайындайтын үй-жай (бөлімше, учаске, аймақ) (жұмыртқаны және жұмыртқа меланжын өндірісте пайдаланған кезде)
	2. Жұмыртқаларды жууға және дезинфекциялауға арналған үй-жай (бөлімше, учаске, аймақ) (жұмыртқаны өндірісте пайдаланған кезде)
	3. Жұмыртқа массасын (жұмыртқа жаратын орын) алуға арналған үй-жай (бөлімше, учаске, аймақ) (жұмыртқаны өндірісте пайдаланған кезде)
	4. Азық-түлік (тамақ) шикізатын ыдысқа салуға және оны өндіруге дайындауға арналған үй-жайлар (бөлімше, учаске, аймақ)
	5. Қоюландырылған сүтті ыдысқа салуға және сақтауға арналған үй-жай (бөлімше, учаске, аймақ) (қоюландырылған сүтті өндірісте пайдаланған кезде) ***
	6. Цех ішіндегі көп айналымды қаптаманы (ыдысты) және мүкәммалды санитариялық өңдеу үй-жайы (бөлімшесі, учаскесі, аймағы)
	7. Көп айналымды қаптаманы (айналымдағы ыдысты) санитариялық өңдеу үй-жайы (бөлімшесі, учаскесі, аймағы)
	8. Сүрту үй-жайы (бөлімше, учаске, аймақ)
	9. Елеуіш үй-жай (бөлімше, учаске, аймақ)****
	10. Қапты қағатын үй-жай (бөлімше, аймақ учаскесі) (тамақ өнімдерін қапта пайдаланған кезде)
	11. Құмшекерді ұнтақтау үй-жайы (бөлімшесі, учаскесі, аймағы) ****

Ескертпе: * Өндірістік, қойма және қосалқы үй-жайлардың (бөлімшелер мен учаскелердің) құрамы мен жиынтығын қысқарту немесе ұлғайту, объектілердің үй-жайларын (бөлімшелерін) олардың қуатына қарамастан біріктіру, оларды орналастыру жүйелілігі өнімді өндіру процесінің технологиялық операцияларының ерекшелігіне, пайдаланылатын азық-түлік (тамақ) шикізаты мен тамақ өнімдеріне, жабдыққа байланысты көлемдік-жоспарлау шешімдерін негіздеу кезінде, сондай-ақ үй-жайлардың құрамы мен жиынтығын қысқарту – мұндай өнімді дайындаушының қаптамасында өнеркәсіптік дайындалған жартылай фабрикаттарда жұмыс істейтін объектілер үшін технологиялық операцияларды жүргізудің ағымдылығы және өндірілетін өнімнің қауіпсіздік талаптары сақталған жағдайда, мекендеу ортасы мен адам денсаулығына адамға зиянды әсері болмаған жағдайда жол беріледі.

** Көлемдік-жоспарлау шешімдеріне байланысты ортақ залдарда карамель мен драже өндірісін (карамель массаларын қайнату, қалыптау, салқындату, орау және қаптамалау бөлімшелерін) біріктіруге және орналастыруға жол беріледі.

*** Жеке үй-жай болмаған жағдайда, осы процестерді өнімнің қауіпсіздік талаптарын қамтамасыз ету және қоюландырылған сүттің қайталама ластануын

болдырмау шартымен азық-түлік (тамақ) шикізатын ыдысқа салу және сақтауға арналған үй-жайда жүзеге асыруға жол беріледі.

**** Құмшекерді елеу және ұнтақтау үй-жайларын (бөлімшелерін, учаскелерін) біріктіруге, қуаты аз объектілерде - қамыр илеу, елеу және құмшекерді ұнтақтау үй-жайларын (бөлімшелерін, учаскелерін) біріктіруге жол беріледі.

Кондитерлік өнімдерді өндіру жөніндегі объектілердің қойма үй-жайларының құрамы

2-кесте	
Үй-жайлардың (бөлімшелердің, учаскелердің, аймақтардың) атауы	
Май, сүт өнімдерін, сірнелерді қабылдау және сақтау үй-жайы (бөлімшесі, учаскесі, аймағы)	
Азық-түлік (тамақ) шикізаты қоймасы (бөлімшесі, учаскесі, аймағы)	
Жеміс-жидек шикізатының қоймасы (бөлімшесі, учаскесі, аймағы)	
Эссенциялар, спирттер, шараптар, коньяктар қоймасы (бөлімше, учаске, аймақ)	
Ұн қоймасы (бөлімше, учаске, аймақ)	
Қант қоймасы (бөлімшесі, учаскесі, аймағы)	
Дайын кондитерлік өнім қоймасы (бөлімшесі, учаскесі, аймағы)	
Экспедиция (бөлімше, учаске, аймақ)	
Азық-түлік емес тауарлар мен материалдар қоймасы (бөлімшесі, учаскесі, аймағы) (қажет болған жағдайда)	
Қосалқы бөлшектер қоймасы (бөлімше, учаскесі, аймағы) (қажет болған жағдайда)	
Қаптама және қаптамалау материалдары, заттаңба жапсыруға арналған материалдар (оның ішінде заттаңбалар, қосымша парақтар) қоймасы (бөлімшесі, учаскесі, аймағы)	
Цех қоймалары (бөлімше, учаске, цехтарда сақтауға арналған аймақ) (қажет болған жағдайда)	
Тез бұзылатын тамақ өнімдеріне арналған тоңазытқыш камералар, бөлімшелер немесе учаскелер немесе тоңазытқыш жабдығы бар аймақтар	
Қауіпсіз өнім өндіруді қамтамасыз ету үшін қажетті, басқа жерде аталмаған немесе енгізілмеген қойма үй-жайлары (бөлімшелер, учаскелер, аймақтар)	

Ескертпе: 1. Өнімнің қауіпсіздік талаптары қамтамасыз етілген жағдайда бірдей сақтау шарттары бар тамақ өнімдері түрлерінің, қаптама және қаптамалау материалдарының қойма үй-жайларын (бөлімшелерін, учаскелерін, аймақтарын) біріктіруге жол беріледі.

2. Қосалқы бөлшектер мен азық-түлік емес тауарлар мен материалдар қойма үй-жайларын (бөлімшелерін, учаскелерін, аймақтарын) өнімнің қауіпсіздік талаптары қамтамасыз етілген жағдайда біріктіруге жол беріледі.

Кондитерлік өнімдер өндірісінің қосалқы үй-жайларының құрамы

3-кесте	
Үй-жайлардың (бөлімшелердің, учаскелердің, аймақтардың) атауы	
Жинау мүкәммалын сақтауға және жууға арналған үй-жай (бөлімше, учаске, аймақ) *	
Өндірістің барлық түрлері үшін санитариялық ақауды сақтауға арналған, өндірістік ақауды сақтауға және (немесе) өңдеуге арналған (карамель және ұн өндірісі үшін) үй-жай (бөлімше, учаске, аймақ)	

Өндірістік зертхана**
Жуу, дезинфекциялау құралдарын сақтауға және дезинфекциялау ерітінділерін дайындауға арналған үй-жай (бөлімше, учаске, аймақ)
Қосалқы үй-жайлар (бөлімшелер, учаскелер, аймақтар) өндірістік қажеттілік кезінде Қауіпсіз өнім өндіруді қамтамасыз ету үшін қажетті, басқа жерде аталмаған немесе енгізілмеген қойма үй-жайлары (бөлімшелер, учаскелер, аймақтар)

Ескертпе. * Осы мақсаттар үшін тікелей өндірістік үй-жайда жеке аймақты және ХАССП (қауіпті факторларды талдау жүйесі және бақылаудың сындарлы нүктелері) қағидаттарына негізделген өнімді өндіру процесінде оның қауіпсіздігін қамтамасыз ету рәсімдерін енгізу және жүзеге асыру кезінде 021/2011 КО ТР көзделген талаптарға сәйкес бөлуге жол беріледі.

** Үшінші тараптың: зерттеулердің осы түрлерін орындауға құқығы бар аккредиттелген және (немесе) аттестатталған зертхананың қатысуымен өндірістік бақылау жүргізуге жол берілетін қуаты аз объектілерде өндірістік зертхананың болмауына жол беріледі.

"Кондитерлік өнімдерді өндіру объектілеріне, кондитерлік өнімдерді өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау, өткізу, кәдеге жарату және жою шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
2-қосымша

Қуаттылығы аз кондитерлік цехтардың өндірістік үй-жайларының жиынтығы

Кесте

№	Жеке үй-жайлар (бөлімшелер, учаскелер, аймақтар)	Тәулігіне өнімдер өндіреді		
		креммен		кремсіз (0,5 т дейін)
		0,3 т дейін	0,1 т кем	
1	2	3	4	5
1*	тоңазытқыш жабдығы бар шикізатты тәуліктік сақтау қоймасы (бөлімше, учаске, аймақ)	+	+(1 + 2)	+(1 + 2)
2	шикізатты ыдысқа салу және майды, май өнімін тазарту учаскесі бар оны өндіруге дайындау	+	-	-
	тоңазыту қондырғысы бар шикізатты сақтауға			

3***	және қаптамалауға, жұмыртқаларды жууға және дезинфекциялауға, жұмыртқа массасын алуға арналған үш үй-жайдан (бөлімшеден, учаскеден, аймақтан) тұратын жұмыртқа жаратын орын	+	+	+
4	ұнды елеу және құмшекерді ұнтақтау бөлімшесі (учаскесі, аймағы) бар қамырды дайындау	+	+	+
5	жартылай фабрикаттарды (шәрбаттар, помадалар, желелер, тосап пісіру) дайындау	+	-	-
6*	Қамырды кесу және пісіру	+	+ (5 + 6)	+ (5 + 6)
7	бисквитті (суыту) тұру және кесу	+	+	+
8*	тоңазытқыш қондырғысы бар кремді дайындау	+	+ (8+ 9)	-
9	тоңазытқыш қондырғысы бар кондитерлік өнімдерді әрлеу	+	+	+
10	қаптама және қаптамалау материалдарын, заттаңба жапсыруға арналған материалдарды (оның ішінде заттаңбаларды, қосымша парақтарды) сақтау	+	+	+
11**	ұштықтарды (саптамаларды) және ұсақ мүкәммалды санитариялық өңдеу	+ (11 + 12)	+ (11 + 12)	- (11 + 12)
	цехішілік көп айналымды қаптаманы (ыдысты			

12	) және ірі мүкәммалды санитариялық өңдеу	+	+	+
13	көп айналымды қаптаманы (айналым ыдысын) санитариялық өңдеу	+	+	+
14	тоңазытқыш камерасы бар дайын өнімдердің экспедициялары (бөлімше, учаске, аймақ)	+	+	+

Ескертпе:

* 4-бағандарда (қуаттылығы 0,1 т-дан кем кремді объектілер үшін) және 5-бағандарда (өнімді кремсіз шығаратын объектілер үшін) біріктіруге жол берілетін үй-жайлар көрсетілген.

** 11-жол және 12-жол бойынша үй-жайларды біріктіруге жол беріледі.

*** 3-жол бойынша үй-жайларды (бөлімшелерді) алып тастауға немесе біріктіруге мамандандырылған жабдықты, жаңа технологиялық шешімдерді, қолданылатын шикізатты, өндірісте қолдануға дайын дайындаушының өнеркәсіптік қаптамасында пастерленген сұйық жұмыртқа өнімдерін, өндірісте қолдануға дайын дайындаушының өнеркәсіптік қаптамасында крем дайындауға арналған жартылай фабрикаттарды пайдаланған кезде жол беріледі.

"Кондитерлік өнімдерді өндіру
объектілеріне, кондитерлік
өнімдерді өндіру, өлшеп-орау,
тасымалдау, сақтау, өткізу,
кәдеге жарату және жою
шарттарына қойылатын
санитариялық-
эпидемиологиялық талаптар"
санитариялық қағидаларына
3-қосымша

Кондитерлік өндірістердегі құбырларды, технологиялық жабдықтарды санитариялық өңдеу процесі

1. Кондитерлік өндірістердің технологиялық жабдығын, бөлшектенетін құбырларын санитариялық өңдеу қол тәсілі кезінде мынадай процестерді сақтай отырып жүргізіледі:

1) температурасы 35 °С-тан төмен емес жылы сумен шаю;

2) 40-45 °С температурада 15 минут бойы оларды қолдану жөніндегі дайындаушының нұсқаулықтарына сәйкес жуу құралдарының ерітіндісінде қылшықтар мен щеткалардың көмегімен жуу;

3) дайындаушының оларды қолдану немесе булау жөніндегі нұсқаулығына сәйкес дезинфекциялау құралының ерітіндісімен өңдеу;

4) температурасы 65°C -тан төмен емес ыстық сумен шаю.

Құбырлар бөлшектелген түрде арнайы ванналарда сол процеспен өңделеді, содан кейін стеллаждарда немесе кептіру камераларында кептіріледі.

2. Екі жақты әсері бар жуу-дезинфекциялау құралдарын (бір мезгілде жуу және дезинфекциялау үшін) пайдаланған кезде қол тәсілімен санитариялық өңдеуді осы Санитариялық қағидаларға осы 3-қосымшаның 1-тармағының 2) және 3) тармақшаларындағы өңдеу процестерін біріктіре отырып, дайындаушының жуу-дезинфекциялау құралын қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес жүзеге асыруға жол беріледі.

3. Кондитерлік өндірістердің технологиялық жабдығын, бөлшектенетін құбырларын жуу машиналарында санитариялық өңдеу оларды пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарға, дайындаушының жуу-дезинфекциялау құралдарын қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес жүргізіледі.

4. Кондитерлік өндірістердің бөлшектенбейтін құбырларын санитариялық өңдеу оларды пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарға, дайындаушының жуу-дезинфекциялау құралдарын қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес жүргізіледі.

"Кондитерлік өнімдерді өндіру
объектілеріне, кондитерлік
өнімдерді өндіру, өлшеп-орау,
тасымалдау, сақтау, өткізу,
кәдеге жарату және жою
шарттарына қойылатын
санитариялық-
эпидемиологиялық
талаптар" санитариялық
қағидаларына
4-қосымша

Кондитерлік өндірістердің цехішілік көп айналымды қаптамасын (ыдысын) және мүкәммалын санитариялық өңдеу процесі

1. Кондитерлік өндірістердің цехішілік көп айналымды қаптамасы (ыдысы) және мүкәммалы тамақ өнімдерінен босатылғаннан кейін санитариялық өңдеудің қол тәсілі кезінде мынадай процестерді сақтай отырып, үш секциялы ваннада механикалық тазартылуға және жуылуға жатады:

1) қоса берілетін дайындаушының оларды қолдану жөніндегі нұсқаулықтарына сәйкес жуу құралдарының ерітіндісінде 40°C -тан 45°C -қа дейінгі су температурасында ыстық сумен жібіту және жуу;

2) ыстық дезинфекциялық ерітіндіде (дайындаушының қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес шоғырлануда) 10 минут бойы жібіту;

- 3) торлы табандықтарда температурасы 65°C төмен емес ыстық ағынды сумен шаю;
- 4) стеллаждарда, сөрелерде, тұғырларда кептіру және сақтау.

2. Екі жақты әсері бар жуу-дезинфекциялау құралдарын пайдалану кезінде қол тәсілімен санитариялық өңдеуді осы осы Санитариялық қағидаларға осы 4-қосымшаның 1-тармағының 2) және 3) тармақшаларындағы өңдеу процестерін біріктіре отырып, дайындаушының жуу-дезинфекциялау құралын қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес жүзеге асыруға жол беріледі.

3. Кондитерлік өндірістердің цехішілік көп айналымды қаптамасын (ыдысын) және мүкәммалын жуу машиналарында өңдеу оларды пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарға, дайындаушының жуу-дезинфекциялау құралдарын қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес жүргізіледі.

"Кондитерлік өнімдерді өндіру
объектілеріне, кондитерлік
өнімдерді өндіру, өлшеп-орау,
тасымалдау, сақтау, өткізу,
кәдеге жарату және жою
шарттарына қойылатын
санитариялық-
эпидемиологиялық талаптар"
санитариялық қағидаларына
5-қосымша

Кондитерлік өндірістердегі торттарды, орамдарды және тәтті тоқаштарды әрлеуге арналған ұштықтарды (саптамаларды) және ұсақ мүкәммалды санитариялық өңдеу процесі

1. Торттарды, орамалар мен тәтті тоқаштарды өңдеуге арналған ұштықтарды (саптамаларды), ұсақ мүкәммалды қол тәсілімен санитариялық өңдеу мынадай процестерді сақтай отырып жүргізіледі:

1) крем толық жуылғанға дейін бір сағат бойы 65°C төмен емес температурада суға батыру;

2) дайындаушының оларды қолдану жөніндегі нұсқаулықтарына сәйкес $40-45^{\circ}\text{C}$ температурада жуу құралымен жуу;

3) 65°C төмен емес температурада ыстық сумен шаю;

4) құрғақ ыстық ауалы (кептіру) шкафтарында немесе автоклавтарда 120°C температурада кептіру және стерилдеу немесе 30 минут бойы қайнату немесе жабдықты дайындаушының пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарына сәйкес, пластмассадан жасалған өнімдерді стерилдеу үшін тамақ өнімдерінің өндірісінде қолданылатын және рұқсат етілген химиялық тәсілмен ультрадыбыспен, ультракүлгін сәулемен стерилдеу.

2. Торттарды, орамдар мен тәтті тоқаштарды өңдеуге арналған ұштықтарды (саптамаларды), ұсақ мүкәммалды жуу машиналарында санитариялық өңдеу оларды

пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарға, дайындаушының жуу құралдарын қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес жүргізіледі. Жуу машинасында кептіру функциясы және стерильдеу әсері болмаған жағдайда осы Санитариялық қағидаларға осы 5-қосымшаның 1-тармағының 4) тармақшасында көрсетілген тәсілдердің бірімен кептіру және стерильдеу жүргізіледі.

"Кондитерлік өнімдерді өндіру
объектілеріне, кондитерлік
өнімдерді өндіру, өлшеп-орау,
тасымалдау, сақтау, өткізу,
кәдеге жарату және жою
шарттарына қойылатын
санитариялық-
эпидемиологиялық талаптар"
санитариялық қағидаларына
6-қосымша

Кондитерлік өнімдер мен кондитерлік жартылай фабрикаттарды дайындауға арналған жұмыртқаларды өңдеу процесі

1. Жұмыртқа қол тәсілімен ваннада мынадай процестерді сақтай отырып өңделеді:

1) 5-10 минут бойы 30°C -ден 35°C дейінгі температурада жылы суға салу;

2) дайындаушының оны қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес қолдануға рұқсат етілген көбіксіз жуу құралының ерітіндісімен $30\text{-}35^{\circ}\text{C}$ температурада 5-10 минут бойы өңдеу;

3) 5 минут бойы дезинфекциялау құралының ерітіндісімен дезинфекциялау, шоғырлануы және өңдеу уақыты - дайындаушының қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес;

4) $30\text{-}35^{\circ}\text{C}$ температурада бес минут бойы таза ағынды сумен шаю.

2. Екі жақты әсері бар жуу-дезинфекциялау құралдарын пайдалану кезінде осы Санитариялық қағидаларға осы 6-қосымшаның 1-тармағының 2) және 3) тармақшаларындағы өңдеу процестерін біріктіре отырып, дайындаушының жуу-дезинфекциялау құралын қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес жұмыртқаларды өңдеуді жүзеге асыруға жол беріледі.

"Кондитерлік өнімдерді өндіру
объектілеріне, кондитерлік
өнімдерді өндіру, өлшеп-орау,
тасымалдау, сақтау, өткізу,
кәдеге жарату және жою
шарттарына қойылатын
санитариялық-
эпидемиологиялық талаптар"
санитариялық қағидаларына
7-қосымша

Кремнің су фазасындағы қанттың құрамын есептеу

1. Кремнің су фазасы – бұл рецептура бойынша кремнің құрамына кіретін өнімдердегі су.

Су фазасында қанттың құрамы мен кремнің ылғалдылығы кері байланыста болады: кремнің ылғалдылығы неғұрлым жоғары болса, су фазасындағы қанттың шоғырлануы соғұрлым төмен болады.

2. Кремде су фазасындағы қантқа есептеу жүргізу үшін алдын ала оның құрамындағы табиғи қант мына формула бойынша анықталады:

$$(100 - B) \times A$$

$$C = \frac{\text{-----}}{100},$$

$$100$$

мұнда C – табиғи қанттың құрамы, %;

A - зертханалық деректер бойынша құрғақ заттардағы қанттың құрамы, %;

B - зертханалық деректер бойынша кремнің ылғалдылығы, %.

Кремнің су фазасында қантты есептеу мына формула бойынша жүргізіледі:

$$C \times 100$$

$$K = \frac{\text{-----}},$$

$$B - C$$

мұнда K - су фазасындағы қанттың шоғырлануы, %;

B - зертханалық деректер бойынша кремнің ылғалдылығы, %;

C – табиғи қанттың құрамы, %;

3. Есептеу үлгісі зертханалық талдау деректері бойынша құрғақ зат құрамында 51,6% (A) қант бар ылғалдылығы 25% (B) крем алынды;

1) ылғалдылығы 25% кремдегі табиғи қанттың құрамын анықтау:

100 г құрғақ затта 51,6% қант болады. Ылғалдылығы 25% кремде құрғақ заттар 75% (100-25) құрайды. Табиғи қант мынаны құрайды:

$$(100 - B) \times A \quad (100 - 25) \times 51,6$$

$$C = \frac{\text{-----}}{100} = \frac{\text{-----}}{100} = 38,7,$$

$$100 \quad 100$$

Ылғалдылығы 25% кремдегі табиғи қант 38,7 %-ды құрайды.

2) Су фазасындағы қантты есептеу:

100 г кремде 25% су және 38,7% қант болады. Кремнің су фазасына қанттың шоғырлануы мынаны құрайды:

$$C \times 100 \quad 25 + 38,7$$

$$K_B = \frac{\text{-----}}{B + C} = \frac{\text{-----}}{38,7 \times 100} = 60,75\%$$

$$B + C \quad 38,7 \times 100$$