

**"Алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру объектілеріне, алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру және сақтау шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы**

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 23 қарашадағы № ҚР ДСМ - 123 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 25 қарашада № 25366 болып тіркелді.

**ЗҚАИ-ның ескертпесі!**

**Осы бұйрықтың қолданысқа енгізілу тәртібін 5 т. қараңыз**

"Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасы Кодексінің 94-бабының 4-тармағына, Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2017 жылғы 17 ақпандағы № 71 қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі туралы ереженің 15-тармағының 113) тармақшасына сәйкес БҰЙЫРАМЫН:

**Ескерту. Преамбула жаңа редакцияда - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 21.04.2025 № 39 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

1. Қоса беріліп отырған "Алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру объектілеріне, алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру және сақтау шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары бекітілсін.

2. "Алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру объектілеріне, алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру және сақтау шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 16 тамыздағы № 611 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10734 болып тіркелген, "Әділет" ақпараттық-құқықтық жүйесінде 2015 жылғы 1 маусымда 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 алпыс күнтізбелік күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасы  
Денсаулық сақтау министрі

А. Цой

"КЕЛІСІЛДІ"

Қазақстан Республикасының  
Ұлттық экономика министрлігі

Қазақстан Республикасы  
Денсаулық сақтау министрі  
2021 жылғы 23 қарашадағы  
№ ҚР ДСМ – 123 Бұйрығымен  
бекітілген

**"Алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру объектілеріне, алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру және сақтау шарттарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары**

## **1-тарау. Жалпы ережелер**

1. "Алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру объектілеріне, алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру және сақтау 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 15-тармағының 113) тармақшасына сәйкес әзірленді және алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру объектілеріне (бұдан әрі – объектілер), алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру және сақтау шарттарына қойылатын санитариялық - эпидемиологиялық талаптарды айқындайды.

**Ескерту. 1-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 21.04.2025 № 39 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

## 2. Санитариялық қағидалар:

1) объектілерді салуға жер учаскесін таңдауға, жобалауға, жаңасын салуға, жұмыс істеп тұрған объектілерді реконструкциялауға, қайта жабдықтауға, қайта жоспарлауға және кеңейтуге, объектілерді жөндеуге, пайдалануға беруге, қайта бейіндеуге, күтіп-ұстауға және пайдалануға;

2) сумен жабдықтауға, суды бұруға, жылумен жабдықтауға, жарықтандыруға, желдетуге және ауа баптауға;

3) алкоголь өнімін, алкогольсіз өнімді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру және сақтау жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды қамтиды.

3. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай терминдер мен анықтамалар пайдаланылды:

1) алкоголь өнімі – Еуразиялық экономикалық комиссия Кеңесінің 2018 жылғы 5 желтоқсандағы № 98 шешімімен қабылданған Еуразиялық экономикалық одақтың " Алкоголь өнімінің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентінің (КО ТР 047/2018) № 1 қосымшасында көзделген тізбеге енгізілген өнімді қоспағанда, тамақ шикізатынан өндірілген этил спирті және (немесе) этил спиртінің көлемдік үлесі 0,5 пайыздан асатын құрамында спирті бар тамақ өнімдерін пайдаланбай немесе пайдалана отырып дайындалған тамақ өнімі;

2) "жылжымалы атыз" – арпаны өсіруге арналған арнайы жабдық;

3) кега – металл цилиндр немесе ішкі беті герметикалық жабық арнайы фитингімен жабдықталған, тамақ өнімдерімен жанасу арқылы қолдануға рұқсат етілген басқа да материалдардан жасалған ыдыс;

4) купаждық ыдыстар – сапасын жақсарту, белгілі бір типтегі және құрамдағы бұйымды алу үшін белгілі бір қатынастардағы әртүрлі тамақ өнімдерін араластыруға арналған ыдыстар;

5) санитариялық өңдеу – үй-жайларды, жабдықтарды, жиһазды, құрал-саймандарды, мүкәмалды, ыдыстарды, цех ішіндегі көп айналымды қаптаманы, көп айналымды көліктік қаптаманы, санитариялық арнайы киімді және жеке қорғаныш құралдарын, көлік құралдарын, контейнерлер мен сыйымдылықтарды тазалауды, жууды және дезинфекциялауды қамтамасыз ететін технологиялық тәсілдердің жиынтығы;

6) сатуратор – сұйықтықтарды көмір қышқыл газымен қанықтыруға арналған аппарат;

7) сергітетін сусындар – шайды, кофе мен олардың негізіндегі сусындарды қоспағанда, адам ағзасына сергіту әсерін қамтамасыз ету үшін жеткілікті мөлшерде құрамында сергітетін, оның ішінде өсімдіктен алынатын заттар (компоненттер) бар алкогольсіз және алкогольді сусындар;

8) технологиялық жабдық – өндірістің жұмыс істеуіне қажетті тетіктер, машиналар, құрылғылар, аспаптар жиынтығы;

9) өнген дән жармасы – дақылдардың өсірілген дәндерінің өнімі;

10) фитинг – сұйықтық беретін түтікпен қосылған, кегтің түбіне дейін жететін, кегті жууға, толтыруға және босатуға мүмкіндік беретін құрал.

4. Осы Санитариялық қағидаларда қолданылатын осы тарауда арнайы айқындалмаған терминдер "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының Кодексінде (бұдан әрі – Кодекс), Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентімен (бұдан әрі – КО ТР 021/2011), Еуразиялық экономикалық комиссия Кеңесінің 2017 жылғы 23 маусымдағы № 45 шешімімен қабылданған "Табиғи минералды суды қоса алғанда, қапталған ауыз судың қауіпсіздігі туралы" Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламентімен (ЕАЭО ТР 044/2017), Еуразиялық экономикалық комиссия Кеңесінің 2018 жылғы 5 желтоқсандағы № 98 шешімімен қабылданған "Алкоголь өнімінің қауіпсіздігі туралы" Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламентімен (ЕАЭО ТР 047/2018), Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы № 769 шешімімен бекітілген "Қаптаманың қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламентімен (КО ТР 005/2011), әсер ету күші тамақ өнімдеріне таралатын техникалық регламенттермен белгіленген мәндерде пайдаланылады.

**2-тарау. Құрылыс салуға жер учаскесін таңдауға, жаңа объектілерді жобалауға, салуға, бұрыннан бар объектілерді реконструкциялауға, қайта жабдықтауға, қайта жоспарлауға және кеңейтуге, объектілерді жөндеуге, пайдалануға беруге, қайта бейіндеуге, күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

5. Объектілерді салуға жер учаскесін таңдау, жобалау, жаңасын салу, жұмыс істеп тұрған объектілерді реконструкциялау, қайта жабдықтау, қайта жоспарлау және кеңейту, объектілерді жөндеу, пайдалануға енгізу және қайта бейіндеу "Қазақстан Республикасындағы сәулет, қала құрылысы және құрылыс қызметі туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 20-бабының 23-16) тармақшасына сәйкес сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің (бұдан әрі – сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтер), Кодекстің 46-бабының, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 28 сәуірдегі № ҚР ДСМ-36 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 22673 болып тіркелген) бекітілген "Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының (бұдан әрі – № ҚР ДСМ-36 бұйрығы), осы Санитариялық қағидаларының, гигиеналық нормативтердің, Еуразиялық экономикалық одақтың өнімдеріне (тауарларына) қойылатын техникалық регламенттер және бірыңғай санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптарға (бұдан әрі-нормалау құжаттары) сәйкес айқындалады.

Ескерту. 5-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 21.04.2025 № 39 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

6. Алкоголь өнімін, алкогольсіз өнімді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру жөніндегі қуаты аз объектілер үй-жайларының жиынтығы мен алаңы объектінің қуатын , пайдаланылатын азық-түлік (тамақ) шикізаты мен тамақ өнімін өндірудің технологиялық процесін, технологиялық жабдықты, механикаландыру құралдарын, буып-түю және тығындау тәсілін, пайдаланылатын буып-түю үлгі мөлшерін ескере отырып айқындалады.

Алкогольсіз өнімдерді, ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру жөніндегі қуаты аз объектілерде 021/2011 КО ТР техникалық регламентіне сәйкес ұсынылатын өнімнің оны өндіру кезіндегі қауіпсіздік рәсімдері сақталған жағдайда, олардың реттілігі мен ағымдылығын сақтай отырып, бір үй-жайда жекелеген функционалдық аймақтарды (учаскелерді) бөле отырып, өнім өндірудің технологиялық процестерін орналастыруға және жүргізуге жол беріледі.

7. Объектілердің үй-жайларына, ғимараттары мен құрылыстарына ағымдағы және күрделі жөндеу жүргізу технологиялық процестердің, сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің талаптарына сәйкес өндірістік бақылау шеңберінде шаруашылық жүргізуші субъект белгілейтін кезеңділікпен жүзеге асырылады.

8. Объектілердің үй-жайларын, ғимараттарын, құрылыстарын, жабдықтарын ұстау және пайдалану, өндіріс және тұтыну қалдықтарын жинау, сақтау және тасымалдау, өндірістік бақылауды жүзеге асыру, еңбек жағдайлары, тұрмыстық қызмет көрсету, медициналық қамтамасыз ету және персоналды гигиеналық оқыту КО ТР 021/2011 техникалық регламентінің, № ҚР ДСМ-36 бұйрығының және нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

9. Объектілерді пайдалану Кодекстің 19, 20, 24 және 46-баптарына, "Рұқсаттар және хабарламалар туралы" Қазақстан Республикасының 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.

10. Ғимараттардағы, қондырғылар қасындағы жұмыс орындарының физикалық факторларының рұқсат етілген деңгейлері (микроклимат, жарық, шу, діріл, инфра-ультрадыбыс, иондаушы және иондаушы емес сәулелену), жұмыс аймағының ауасындағы зиянды заттардың, елді мекендердің, қоршаған ортаның (топырақтың) атмосфералық ауасындағы ластаушы заттардың болуы "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасы Кодексінің 94-бабының 4-тармағына сәйкес бекітілетін адамға және қалалық және ауылдық елді мекендердегі атмосфералық ауаға әсер ететін физикалық факторларға, радиациялық қауіпсіздікті,

қоршаған ортаның (топырақтың) қауіпсіздігін қамтамасыз етуге қойылатын гигиеналық нормативтерге және нормалау құжаттарына сәйкес қамтамасыз етіледі.

**Ескерту. 10-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 21.04.2025 № 39 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

11. Тамақ өнімдерін тасымалдау үшін пайдаланылатын ыдыстарды, контейнерлер мен көлік құралдарының жүк бөлімшелерін, объектінің үй-жайларын дезинсекциялау, дератизациялау, үй-жайларды, көп айналымды көлік қаптамасын (ыдысын), ыдысты, жабдықты, мүкәммалды жиһазды, дезинфекциялау, тазалау, жуу үшін Еуразиялық экономикалық одақтың (бұдан әрі – Одақ) мемлекеттік тіркеу туралы куәліктердің бірыңғай тізіліміне енгізілген және қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау, тазалау, жуу құралдары пайдаланылады. Құралдар таңбалау, олардың қадағалануын қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттама, қауіпсіздікті растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттар (Одақты мемлекеттік тіркеу туралы куәлік) болған кезде қолдану жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес пайдаланылады.

Құралдарды сақтау тамақ өнімдерінен оқшау, дайындаушы белгілеген сақтау шарттарын сақтай отырып, дайындаушының қаптамасында тығыз жабылған арнайы бөлінген орындарда жүзеге асырылады. Олардың тамақ өнімдеріне түсуіне жол берілмейді.

### **3-тарау. Сумен жабдықтауға, суды бұруға, жылумен жабдықтауға, жарықтандыруға, желдетуге және ауа баптауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

12. Объектілер сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтердің, КО ТР 021/2011 техникалық регламентінің, № ҚР ДСМ-36 бұйрығының және нормалау құжаттарының талаптарына, өнім өндірудің технологиялық процестеріне, шикізатты, тамақ өнімдерін, қосалқы материалдарды сақтау шарттарына сәйкес сумен жабдықтаумен, суды бұрумен, жылумен жабдықтаумен, жарықтандырумен, желдеткішпен және ауа баптаумен қамтамасыз етіледі.

Көліктік қаптамадағы тез бұзылмайтын тамақ өнімдерін, шикізат пен қосалқы материалдарды сақтауға арналған қойма үй-жайларында өнімге арналған таңбалауда немесе тауарға ілеспе құжаттарда көрсетілген оларды дайындаушы белгілеген сақтау шарттары сақталған және қызмет көрсетуші персонал үшін еңбек жағдайлары жасалған жағдайда сумен жабдықтаудың, суды бұрудың және жылумен жабдықтаудың болмауына жол беріледі.

13. Ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру үшін шикізат ретінде жерасты суын өндіру олардың құрылғысына сәйкес белгіленген санитариялық қорғау аймағы бар



болғанда өнеркәсіптік санаттар бойынша судың бекітілген пайдалану қоры бар жерасты суының шығатын орындарында (учаскелерінде) жүзеге асырылуы тиіс.

14. Сумен жабдықтау көзіне (ұңғыманы қоса алғанда) тікелей іргелес аумақта суды алу (жинау) кезінде оның ластануының алдын алу үшін шараларды қамтамасыз ету көзделеді. Объектілерде сумен жабдықтау көзіне тікелей іргелес аумаққа бөгде адамдардың кіруіне жол берілмейді, тиісті құрылғыларды (мысалы, бөгеттер) орнату немесе құрылыстарды салу қамтамасыз етіледі. Бұл аумақта су алумен (жинаумен) байланысты емес кез келген қызметке жол берілмейді.

15. Өндірістік, шаруашылық-ауыз су мақсатына арналған су резервін сақтауға арналған объектілерде және тамақ өнімдерін өндіру қуаты мен процесіне байланысты су беруді тоқтату кезеңінде зерттеуге арналған су сынамаларын алуға арналған құрылғылармен және қосалқы құрылғылармен (қапсырмалар, баспалдақтар, люктер, су ағызуға арналған траптар) жабдықталған жинақтаушы резервуарлар көзделеді.

Қосалқы суға арналған резервуарлар орнатылған үй-жайлар окшауланады, пломбланады және таза ұсталады.

16. Ауыз су қорына арналған резервуарлардың люктері құлыппен жабылады, пломбланады, резервуарларға айыратын таңба салынады. Суды рециркуляциялау әрбір 48 сағат сайын (бұдан әрі – сағат), құюға келіп түсетін суды сақтау үшін – 24 сағат сайын жүргізіледі, резервуарларды механикалық тазарту және дезинфекциялау қағаз және (немесе) электрондық ақпарат тасығыштарда есепке алу құжаттамасын жүргізуді және сақтауды қамтамасыз ете отырып, өндірілетін тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілеген кезеңділікпен жүргізіледі.

17. Алкоголь өнімін, алкогольсіз өнімді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру процесінде пайдаланылатын сумен қамтамасыз ету Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2023 жылғы 20 ақпандағы № 26 бұйрығымен бекітілген (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 31934 болып тіркелген) "Су көздеріне, шаруашылық-ауыз су мақсаты үшін су жинау орындарына, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға және суды мәдени-тұрмыстық пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" және 021/2011 КО ТР техникалық регламентінің талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

**Ескерту. 17-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 21.04.2025 № 39 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

18. Спиртті қабылдау және спиртті беру бөлімшелерінің, спирттелген тұнбалар бөлімшелерінің, қант қоймаларының, аммиакты және көмірқышқыл компрессорлары, ұнтақтау, сульфитациялау бөлімшелерінің, шайырлау цехтарының үй-жайларында

жылыту, желдету, ғимараттарда ауа баптау және ауамен жылыту жүйелері үшін ауаның кері циркуляциясын пайдалануға жол берілмейді.

19. Көмірқышқыл компрессор бөлімшелерінің, ашыту және ашытуға дейінгі цехтардың сору желдеткішінің ауа сору құрылғыларын үй-жайдың төменгі бөлігінде еденнен 0,2 метр (бұдан әрі – м) биіктікке, аммиакты компрессор қондырғыларының машина және аппарат бөлімшелерінде үй-жайлардың жоғары және төменгі бөліктеріне орнатады.

20. Спирт, сыра қайнату өндірісінің дайындау цехтарының көлік жабдығын шаң-тозаңның бөлінуіне байланысты герметизациялайды немесе шаң тұтқыш және шаң сорғыш құрылғылармен жарақталған жабық тыспен қаптайды. Үйінді шұңқырлары мен бункерлерді жергілікті сору желдеткішімен жабдықтайды.

#### **4-тарау. Алкоголь өнімін, алкогольсіз өнімді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру және сақтау жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

21. Алкоголь өнімін, алкогольсіз өнімді және ыдыстарға құйылған ауыз суды (бұдан әрі – өнім) өндіру және сақтау процестерін ұйымдастыруды объектінің қуатына қарамастан, дайындаушы КО ТР 021/2011, ЕАЭО ТР 047/2018, ЕАЭО ТР 044/2017 техникалық регламенттерінің, № ҚР ДСМ-36 бұйрығының, тамақ өнімдеріне қолданылатын техникалық регламенттерінің және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес қамтамасыз етеді.

22. Өнімді өндіру КО ТР 021/2011 техникалық регламентінің, № ҚР ДСМ-36 бұйрығының талаптарына сәйкес өндіріс процесінде технологиялық жабдық пен мүкәммалды пайдалана отырып, оны өндіру қалдықтарын сақтау және жою жағдайларын қамтамасыз ете отырып, өндірістік үй-жайларда жүзеге асырылады.

23. Шикізатты қабылдау, қайта өңдеу (өңдеу), өндіру, өлшеп-орау (күю), сақтау, тасымалдау және өткізу процестерінің барлығы объектінің қуатына қарамастан, оларды ластанудан және бүлінуден, оларға бөгде заттар мен заттардың (оның ішінде металл, ағаш заттар, пластик, шыны) түсуінен сақтайтын жағдайларда жүргізіледі.

Өнімді өндіру кезінде оның қауіпсіздігін (химиялық, биологиялық және физикалық) қамтамасыз ететін, азық-түлік (тамақ) шикізаты мен тамақ өнімдерінің ластануын болдырмайтын технологиялық процестердің дәйектілігі мен ағымдылығы қамтамасыз етіледі.

24. Жаңа түрдегі өнім және мамандандырылған тамақ өнімдері Кодекстің 19 және 22-баптарында, КО ТР 021/2011 техникалық регламентінде және нормалау құжаттарында көзделген талаптарға сәйкес оны мемлекеттік тіркеуден өткізгеннен кейін өндіруге, сақтауға, тасымалдауға (тасымалдауға) және өткізуге жіберіледі.

25. Өмірдің бірінші жылындағы балаларға арналған балалар тағамы үшін арнайы тамақ өнімдерін (алкогольсіз өнімдерді, ыдыстарға құйылған ауыз суды) өндіруге



арнайы өндірістік объектілерде немесе арнайы цехтарда немесе арнайы технологиялық желілерде ғана жол беріледі.

0-ден 3 жасқа дейінгі балаларға арналған балалар тағамы үшін ауыз суды құю тек табиғи ауыз суды және табиғи минералды суды құюға арналған өндірістік желілерде жүзеге асырылады. Бұл ретте 0-ден 3 жасқа дейінгі балаларға арналған балалар тағамы үшін ауыз суды құю үшін сусындар өндіруге арналған өндірістік желілерді пайдалануға жол берілмейді. Балалар тамағына арналған ауыз суды шығарар алдында өндірістік желілер жуылады және дезинфекцияланады.

26. Өнімді өндіру кезінде 021/2011 КО ТР техникалық регламентінің және (немесе) күші тамақ өніміне қолданылатын техникалық регламенттерінің талаптарына, сондай-ақ өнімді дайындаушының стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарының және (немесе) техникалық құжаттамасының талаптарына сәйкес келетін шикізат пайдаланылады.

Өнімді өндіру кезінде Еуразиялық экономикалық комиссия кеңесінің 2012 жылғы 20 шілдедегі № 58 шешімімен қабылданған, Кеден одағының "Тағамдық қоспалардың, хош иістендіргіштердің және технологиялық көмекші құралдардың қауіпсіздік талаптары" (КО ТР 029/2012) техникалық регламентінде айқындалған, оның талаптарына сәйкес келетін тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер, ферменттік препараттар, технологиялық көмекші құралдар пайдаланылады.

Алкоголь өнімін өндіру кезінде КО ТР 029/2012 және ЕАЭО ТР 047/2018 техникалық регламенттерінде айқындалған тағамдық қоспаларды пайдалануға жол беріледі. Алкоголь өнімінде КО ТР 029/2012 техникалық регламентінде айқындалған табиғи хош иістендіргіштердің (табиғи дәмдік хош иісті заттар мен препараттардың) болуына жол беріледі.

27. Тамақ өнімдерін, оның ішінде азық-түлік (тамақ) шикізатын объектілерге қабылдау оның қадағалануын қамтамасыз ететін таңбалау және тауарға ілеспе құжаттама, оның ішінде техникалық регламенттерде көзделген, оның қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттар болған кезде жүзеге асырылады. Тасымалдау шарттары мен режимі бұзылған, сондай-ақ тауарға ілеспе құжаттама мен таңбалау болмаған жағдайда, тамақ өнімдері мен азық-түлік (тамақ) шикізаты объектілерге қабылданбайды.

28. Зиянкестермен зақымданған азық-түлік (тамақ) шикізаты немесе жартылай фабрикаттар оқшауланады және қайта сұрыпталады. Сұрыпталған шикізат қайта өңдеуге жіберіледі, зақымданған шикізат кәдеге жаратылуға жатады.

29. Өнімді өлшеп-орау (құю) үшін жарамдылық мерзімі ішінде оның айналысы кезінде оның қауіпсіздігін және өнімнің тұтынушылық қасиеттерінің сақталуын қамтамасыз ететін және КО ТР 005/2011, ЕАЭО ТР 044/2017, ЕАЭО ТР 047/2018 техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келетін қаптама (тығындау құралдары) қолданылады.

Өндірісте сақтау шарттары сақталған кезде тұтыну қаптамасының герметикалығын және жарамдылық мерзімі ішінде өнімнің тұтынушылық қасиеттерінің сақталуын қамтамасыз ететін орау және тығындау тәсілдері, буып-түю түрлері, тығындау құралдары пайдаланылады.

Тұтынушылық және көліктік қаптама, дайын өнімге арналған тығындау құралдары біртекті, мөлдір, беті тегіс, көзге көрінетін ақауларсыз, бүлінген венчиксыз, сызаттарсыз, бөгде қосындыларсыз, көпіршіктерсіз, ағындыларсыз немесе бөгде иіссіз өндірісте пайдаланылады, олар болған жағдайда – жарамсыз деп танылады.

Дайын өнімге арналған буып-түю, тығындау құралдары құю алдында, шыны шөлмектер шөлмек жуатын машиналардың ванналарына тиеу алдында бракераждалады.

Буып-түю, тығындау құралдары объектіге және құю желісіне герметикалық қаптамада, таза құрғақ түрде келіп түседі, құю алдында технологиялық желіде көзделген алдын ала шаюға жатады. Герметикалық емес қаптамада келіп түсетін буып-түю, тығындау құралдары кейіннен шайылып, жуылуға жатады.

30. Қаптаманы жуу (қолмен немесе шөлмек жуатын машиналарда), дезинфекциялау қолдануға рұқсат етілген жуу, дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, қоса берілген қолдану нұсқаулығына сәйкес жүргізіледі. Шөлмектер 1,5 атмосферадан (бұдан әрі – атм) кем емес қысыммен шайылады. Қаптаманы және тығындау құралдарын өңдеу (зарарсыздандыру) үшін қолдануға рұқсат етілген ультракүлгін сәулеленуді (УК-зарарсыздандыру) қоса алғанда, өңдеу тәсілдері қолданылады.

31. Жуылған қаптаманы (шыны шөлмектерді қоса алғанда) жарық экранында немесе автоматты инспекторлар бақылауға алады, жеткіліксіз жуылған қаптама қайта жууға қайтарылады. Ыдысты қышқыл негізді жуу оқшауланған үй-жайда, арнайы жуу ванналарында немесе машиналарда жүргізіледі.

32. Шөлмек жуатын машиналарды тазалау және зарарсыздандыру пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жүргізіледі. Жуу ерітіндісін суды бұру жүйесіне ағызғаннан кейін жуу ванналары заттаңбалардың, шынының қалдықтарынан және қоқыстардан тазартылады. Жуу ванналарының ішкі беті дезинфекциялау жүргізіле отырып, санитариялық өңдеуден өтеді. Жуылған ванналар жаңа жуу ерітіндісімен толтырылады.

33. Шөлмек жуатын машиналардың жұмыс режиміне техникалық және өндірістік зертханалық бақылау белгіленеді, оның нәтижелері объектінің есепке алу құжаттамасында тіркеледі.

34. Өндіріс қалдықтарын, оның ішінде сынған шыныны жинау үшін тұтыну қалдықтарын жинауға арналған контейнерлерден бөлек арнайы контейнерлер (бункерлер) көзделеді, оларды босату тікелей машинаның шанағына өздігінен ағумен жүргізіледі.

35. Тығындау құралдары өндірістік цехқа жабық қаптамада – қақпақтарды тығындау автоматының бункеріне тиеудің алдында тікелей ашылатын көліктік қаптаманың ішкі полимерлік жапсырмасында (қап, пакет) беріледі. Зақымдалған қаптамада тығындау құралдарын қабылдауға жол берілмейді. Тығындау құралдары таңбалауда көрсетілген жағдайларда және дайындаушылардың ерекшеліктеріне сәйкес сақталады.

36. Тығындалған тұтынушылық және көліктік қаптама (бутылдерді, шөлмектерді қоса алғанда) толтыру деңгейіне, тығындау құралдарымен тығындау жағдайына және бөгде қоспалардың болмауына бақыланады. Тексеру құюда және экспедицияда жүргізіледі.

37. Шөлмек жуатын машиналардың жұмыс режимін бақылау өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілеген кезеңділікпен (температура, сілтінің болуы) жүзеге асырылады.

38. Суға арналған сүзгілер, шөлмек жуатын машиналардың торлары ластануына қарай және өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілеген кезеңділікпен тазартылады және жуылады. Түсіру құбырларында және машинаның басқа бөліктерінде пайда болатын қақ механикалық немесе химиялық жолмен алынады.

39. Өніммен бірге тұтынушылық және көліктік қаптама тығындалғаннан кейін бракераж автоматтарында көзбен шолып бақылауға жатады.

40. Тығындау автоматы арқылы өткен және тығындалмаған өнімдері бар тұтынушылық қаптаманы (шөлмектерді қоса алғанда) ішіндегісінен босатады және қайта жууға жібереді.

41. Өндіріс тоқтатылған кезде (оның ішінде түскі үзіліс кезінде) тығындалмаған тұтыну қаптамасын (бөтелкесін) тығындау автоматтарының алдында қалдыруға болмайды.

42. Дайын өнімде бөгде қосындылар анықталған жағдайда құю желісіндегі барлық партия қайта бракераждалады.

43. Жұмыс процесінде алынатын шыны сынықтары толуына қарай босатылатын арнайы жабылатын контейнерлерге (бункерлерге) жиналады. Жұмыс аяқталғаннан кейін контейнерлер (бункерлер) өндірістен объект аумағындағы арнайы бөлінген орындарға шығарылады.

44. Тұтыну қаптамасын (бөтелкелерін) қолмен жуу кезінде жуу ванналарындағы су ластануына қарай және өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілеген кезеңділікпен өзгереді. Ауысым аяқталғаннан кейін жуу ванналары дезинфекция жүргізе отырып, санитариялық өңдеуден өтеді.

45. Алкогольсіз өнімдерді (квас, морс қоса алғанда) тасымалдау цистерналарын жуу үшін суық, ыстық су және бу келтірілген эстакада жабдықталады.

46. Автоцистерналарды толтырмас бұрын санитариялық өңдеуге жатады: шөгінділер щеткамен тазартылады, ағынды сумен жуылады, люк жабық болған кезде 5-

6 минут (бұдан әрі – мин.) бойы буланады. Квасты өндіруге, сақтауға және тасымалдауға арналған сыйымдылықтардың люктері қызмет көрсетуші персоналдың ішкі беттерді ішінен механикалық щеткалармен жуу мүмкіндігі қамтамасыз етіледі.

47. Бөшкелер, кегтер құю алдында санитариялық өңдеуден өтеді: салқын сумен жуылады, қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жуу, дезинфекциялау құралдарымен (өндіріс ерекшелігіне, өнім түріне байланысты) өңделеді, ауамен үрленеді, содан кейін ыстық сумен шайылады және бумен өңделеді.

48. Қазіргі заманғы өнімділігі жоғары жабдықты жуу және дезинфекциялау үшін осы жабдығы жоқ қуаты аз объектілерді қоспағанда, белгіленген жуу бағдарламасына сәйкес жұмыс істейтін жабық үлгідегі орталықтандырылған жуу станциялары пайдаланылады.

49. Герметикалық емес қаптамада келіп түсетін полимерлік материалдардан жасалған қаптама қолданар алдында жуылып, кейіннен шайылады.

50. Шарап жасау, сыра қайнату өнімдерін, ыдыстарға құйылған ауыз суды құю желісіне жібермес бұрын тығындау құралдары қоса беріліп отырған қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес қолдануға рұқсат етілген өңдеу тәсілдерін пайдалана отырып және (немесе) қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялау құралдарымен өңделеді.

51. Объектілерде:

1) өнімнің лас және пішіні бұзылған, сынудың айқын белгілері бар тұтыну қаптамасына құйылуына;

2) өнімді лас және пішіні бұзылған, айқын сынық белгілері бар, зақымдалған тығыны бар, жалпы лайлануы, бөгде қоспалары, тұнбасы бар (коллекциялық шараптардан, стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарда және (немесе) өнімнің нақты түріне арналған техникалық құжаттамада көзделген басқа) қаптамада сақтауға, тасымалдауға және өткізуге;

3) қолдануға рұқсат етілген тамақ өнімдерімен жанасуға арналған материалдардан жасалған қаптаманы қоспағанда, өнімді (алкогольсіз өнімді, ыдысқа құйылған ауыз суды) құю және сақтау үшін бір рет пайдаланылатын қаптаманы, синтетикалық материалдардан және поликарбонаттан жасалған қаптаманы қайта пайдалануға;

4) тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған материалдардан жасалған қаптаманы (тығындау құралдарын) пайдалануға;

5) қаптамада, тығындау құралдары мен заттаңбаларда желім қалдықтарының және ластанудың болуына жол берілмейді.

Осы тармақтың 2) тармақшасында көрсетілген өнім, сондай-ақ техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келмейтін өнім, оның ішінде жарамдылық мерзімі өткен өнім мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органдарымен келісу бойынша мемлекеттік ветеринариялық-санитариялық бақылау органдары не өнім дайындаушысы осындай өнімді пайдалану, қайта өңдеу, кәдеге жарату не жою мүмкіндігі туралы шешім қабылдағанға дейін және қайта өңдеу, кәдеге жарату не жою

жүргізілгенге дейін объектіде оған қол жеткізу мүмкіндігін болдырмайтын шарттар сақталған кезде сақталады және есепке алынады.

Мұндай өнімді сақтау қоймалық үй-жайларда (аймақтарда, учаскелерде), объектінің аумағында стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттардың және (немесе) дайындаушының өнімге арналған техникалық құжаттамасының талаптарына және дайындаушы белгілеген, таңбалауда немесе өнімге арналған тауарға ілеспе құжаттарда көрсетілген сақтау шарттарына сәйкес "Өткізуге жатпайды" деген жазу көрсетіле отырып, жеке қамтамасыз етіледі. Бұл жазу көру кемістіктерін түзету үшін пайдаланылатындарды (көзілдірікті, жанаспалы линзаларды қоса алғанда) қоспағанда, оптикалық құралдарды қолданбай ақпаратты оқу мүмкіндігін қамтамасыз ете отырып, рең түстері мен жазулар арасындағы контраст ескере отырып жазылады.

Мұндай өнім үшін жеке қойма үй-жайын бөлу мүмкін болмаған кезде оны өзге түрдегі тамақ өнімдерімен және тағамдық емес өнімдермен бір үй-жайда, оның өзге түрдегі тамақ өнімдерімен және тағамдық емес өнімдермен жанасуын, тамақ өнімдерінің ластануын және (немесе) органолептикалық қасиеттерінің өзгеруін болдырмайтын жағдайларды қамтамасыз ететін әртүрлі аймақтарда (учаскелерде) орналастыруға жол беріледі.

52. Өнімді өндіру кезінде қаптамаға өнім туралы ақпаратты енгізу қамтамасыз етіледі. Өнімді таңбалау Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 881 шешімімен бекітілген "Таңбалау бөлігіндегі тамақ өнімі" Кеден одағының техникалық регламентінің (КО ТР 022/2011), ЕАЭО ТР 044/2017, ЕАЭО ТР 047/2018 техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

53. Азық-түлік (тамақ) шикізатын, тамақ өнімдерін (дайын өнімді қоса алғанда) сақтау өнімнің нақты түрін, өнім өндірудің технологиялық процесін сақтау ерекшелігі ескеріле отырып, оларға қойылатын стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттардың және (немесе) өнімнің нақты түріне арналған техникалық құжаттаманың белгіленген талаптарына сәйкес жеке-жеке жүргізіледі. Шикізаттың әрбір партиясы объектіге түскен кезде өндірістік бақылау шеңберінде кіріс бақылауына жатады.

54. Азық-түлік (тамақ) шикізатын, тамақ өнімдерін (дайын өнімді қоса алғанда) сақтау процестері өнімнің техникалық құжаттамасында дайындаушы белгілеген және таңбалауда көрсетілген өнімнің сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдері сақталған кезде КО ТР 021/2011 техникалық регламентінің, № ҚР ДСМ-36 бұйрығының талаптарына сәйкес қамтамасыз етіледі. Дайын өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін оны сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдерін дайындаушы Кодекстің 46 және 47-баптарына, № ҚР ДСМ-36 бұйрығының 6-тарауының талаптарына сәйкес айқындайды.

Температуралық-ылғалдылық режимінің сақталуын бақылау үшін тоңазыту жабдығы, тоңазыту камералары термометрлермен немесе тамақ өнімдерін сақтаудың температуралық режимін автоматты бақылау және тіркеу құралдарымен жарақталады,

ал тез бұзылмайтын тамақ өнімдерін, сусымалы өнімдерді, жеміс-көкөніс өнімдерін сақтауға арналған қойма үй-жайлары температура мен ылғалдылықты өлшеу құралдарымен жарақталады.

Дайындаушы белгілеген тамақ өнімдерін сақтау шарттарының сақталуын бақылау үшін объектінің есепке алу құжаттамасында қағаз және (немесе) электрондық ақпарат тасығыштарда тіркей отырып, тоңазытқыш жабдықтарында, тоңазытқыш камераларында және қойма үй-жайларында тамақ өнімдерін сақтаудың температуралық-ылғалдылық режиміне күн сайын бақылау жүргізіледі.

#### **5-тарау. Алкоголь өнімін өндіру және сақтау жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

55. Алкоголь өнімін өндіру "Этил спирті мен алкоголь өнімінің өндірілуін және айналымын мемлекеттік реттеу туралы" Қазақстан Республикасының Заңында, КО ТР 021/2011 және ЕАЭО ТР 047/2018 техникалық регламенттерінде, № ҚР ДСМ-36 бұйрығымен және осы Санитариялық қағидаларда белгіленген талаптарға сәйкес жүзеге асырылады.

56. Алкоголь өнімдерін өндіру үшін тек тамақ шикізатынан өндірілген этил спирті қолданылады. Этил спиртіні өндіру үшін ЕАЭО ТР 047/2018 техникалық регламентіне сәйкес қолдануға рұқсат етілген тамақ шикізаты пайдаланылады.

57. Этил спирті мен резервуарларға арналған қоймаларды орнату және пайдалану мынадай санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес қамтамасыз етіледі:

1) резервуарлар, құбырлар, ернемек қосылыстары, тығыздамалар герметикалық орнатылады;

2) барлық резервуарларда ауа аралықтары бар люктер орнатылады;

3) сақтау ыдысынан ауаны шығаруға арналған ауа өткізгіштер ортақ жүйеге біріктіріліп, спирт қақпағына немесе гидравликалық ысырмаға қосылады;

4) сорғылар жұмыс істе тұрған кезде және спиртті айдау кезінде дайындаушының техникалық құжаттамасына (технологиялық нұсқаулыққа) сәйкес сыртқа тарату және сору желдеткіші қосылады;

5) спиртті айдағаннан кейін цистерналарды, резервуарларды, аппараттарды тазалау және ішкі жұмыстар жеке қорғаныш құралдарын пайдалана отырып және жоғарыдан екінші жұмысшы сақтандыра отырып жүргізіледі.

58. Колер қайнату қазандығына салынатын қант електен өткізіледі және тұтыну қаптамасындағы қантты пайдалану жағдайларын қоспағанда, магнит тұтқыш арқылы өткізіледі.

59. Колерді қайнату механикалық сыртқа тарату-сору желдеткішімен жабдықталған су мен бу жеткізілетін оқшауланған үй-жайда жүргізіледі. Қақпақпен жабдықталған колер қайнату қазандығының үстіне жергілікті сорғысы бар қолшатыр орнатылады.

60. Колерден босатылған қазандық өңделеді (сумен жуылады, кептіріледі), жабық күйінде ұсталады.

61. Қант шәрбатын үздіксіз дайындау кезінде сүзгіш материал ластануына қарай және өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілеген кезеңділікпен жуылады.

62. Хош иісті спирттер дайындалғаннан және целлюлоза буланғаннан кейін өндіріс қалдықтары үй-жайлардан дереу шығарылады.

63. Мыналарға:

1) алкоголь өніміне тағамдық емес шикізаттан алынған этил спиртін қосуға;

2) мынадай:

қаңылтыр қаптамаға (сырадан, сыра сусынынан және күштілігі он екі пайыздан төмен градусы аз ликер-арақ бұйымынан басқа) және полимерлік (пластикалық) қаптамаға (сыра мен сыра сусынын құюды қоспағанда);

аралас полимерлік қаптамаға, оның ішінде полиэтиленмен қапталған картон қаптамаға және картон қорапқа салынған фольга полиэтилен пакетке алкоголь өнімін өнеркәсіптік құюға жол берілмейді.

Алкоголь өнімін көп айналымды шыны қаптамаға құюға жол беріледі (шараптарды, қорғалған географиялық көрсетілімі бар шараптарды, тауар шығарылған жердің қорғалған атауы бар шараптарды, коллекциялық шараптарды, көпіршікті шараптарды, жеміс асханаларының шараптарын және көпіршікті жеміс шараптарын қоспағанда).

64. Алкоголь өнімін сақтау процестері КО ТР 021/2011 техникалық регламентінің, № ҚР ДСМ-36 бұйрығының, стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттардың және (немесе) өнімді дайындаушының техникалық құжаттамасының талаптарына сәйкес жүзеге асырылады. Этил спиртін сақтау Қазақстан Республикасының Қаржы министрінің 2015 жылғы 20 ақпандағы № 109 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 10524 болып тіркелген) бекітілген этил спиртін сақтау және өткізу (тиеп-жөнелту, қабылдау) қағидаларына сәйкес қамтамасыз етіледі. Сақтау шарттары сақталған кезде этил спиртінің жарамдылық мерзімі шектелмейді.

#### **6-тарау. Шарап өнімдерін өндіру және сақтау жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

65. Объектілерде КО ТР 021/2011, ЕАЭО ТР 047/2018 техникалық регламенттерінің, № ҚР ДСМ-36 бұйрығының және азық-түлік (тамақ) шикізатын өндіру кезінде пайдаланылатын өнімді дайындаушының техникалық құжаттамасының талаптарына сәйкес шарап жасау өнімін өндірудің технологиялық процесін сақтау қамтамасыз етіледі. Жаңа піскен жүзімнің жидектерінен немесе жемістерден (жемістерден) шарап жасау өнімін (оның ішінде асханалық шарап) өндіру кезінде өндірістің технологиялық процесінің мынадай негізгі сатыларының сақталуы қамтамасыз етіледі:

1) жүзім немесе жеміс (жеміс) жинау және қайта өңдеу;



2) ашытқыны ашыту, шарапты құюмен сақтау, купаждау және тұрақтандыру (шарап материалдары);

3) құрғақ шарапты құю арқылы айдау;

4) шарап жасау өнімдерін (құйылатын шарап, шарап, коньяк дистилляты, брендиге арналған дистиллят) ұстау;

5) дайын өнімді алуға және өнеркәсіптік құю.

Шарап өнімдерін өндіру кезінде 047/2018 ЕАЭО ТР техникалық регламентіне сәйкес шарап жасау өнімдерін өндіруге рұқсат етілген технологиялық операциялар мен технологиялық құралдарды пайдалану қамтамасыз етіледі.

66. Объектілерде шарап жасау маусымына жаңа піскен жүзімнің, жемістердің (жемістердің) қайта өңдеуге келіп түсуі басталғанға дейін өндірістік бақылау шеңберінде өнімді дайындаушы әзірлеген және бекіткен техникалық құжаттамаға және өнімнің оны өндіру кезіндегі қауіпсіздік рәсімдеріне сәйкес өндірістік үй-жайлар мен технологиялық жабдықты дайындау:

1) технологиялық жабдықтар мен мүкәммалға жөндеу, бояу және тексеру жүргізу;

2) жабдық бөлшектеріне жүзіммен, жемістермен (жемістермен), сусламен, шараппен жанасатын қорғаныш, тоттануға қарсы жабын жағу (егер олар сулаға және шарапқа төзімсіз материалдардан жасалған болса);

3) шарап жасау өніміне арналған ыдыстарды (оның ішінде өнімге төзімді қорғаныш жабыны бар темір-бетон және металл цистерналардың ішкі беттерін) жөндеуді және дайындауды аяқтау;

4) таразыларды, бақылау-өлшеу аспаптарын, спиртке арналған өлшегіштерді, сондай-ақ зертханалық жабдықты тексерудің болуы;

5) жүзімді, жемістерді (жемістерді) қайта өңдеу пункттеріне тасымалдау үшін көлік құралдарын және көліктік қаптаманы (ыдысты) дайындау;

6) жүзімді, жемістерді (жемістерді) қабылдауға және қайта өңдеуге арналған үй-жайларды жөндеуді аяқтау;

7) өндіру кезінде қажетті шикізаттың, қосалқы материалдар мен реактивтердің болуы қамтамасыз етіледі.

67. Ыдыстардың ішкі және сыртқы беттерін қорғау тамақ өнімдерімен жанасу үшін қолдануға рұқсат етілген коррозияға қарсы жабынмен жүзеге асырылады.

68. Жүзімді, жемістерді (жемістерді) жинау, тасымалдау және уақытша сақтау үшін таза, құрғақ, иісі жоқ көліктік қаптама (ыдыс) пайдаланылады. Күн сайын жұмыс аяқталғаннан кейін көліктік қаптама (ыдыс) тамақ өнімдерімен жанасатын беттерді өңдеуге арналған күкірт диоксидінің 0,1% ерітіндісімен немесе дезинфекциялау құралдарымен дезинфекциялау жүргізе отырып, өңдеуге (тазартуға, сумен жууға) жатады. Жүзімді, жемістерді (өнімді) кесу үшін қолданылатын құрал өңделеді (жуылады, кептіріледі) және жеке жәшіктерде немесе шкафтарда сақталады.

69. Ластануды (тозандануды) болдырмау үшін жүзім мен жемістерді (өнімді) жол, құрылыс және агротехникалық іс-шаралар аяқталғанға дейін жүзімдіктер мен бақтарда тасымалдауға (тасымалдауға) жол берілмейді.

70. Сыйымдылықтар (акратофорлар) люк жабық болған кезде күкірт диоксидінің 0,5%-дан 1%-ға дейінгі дезинфекциялау ерітіндісін немесе қолдануға рұқсат етілген тамақ өнімдерімен жанасатын беттерді өңдеуге арналған дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып, ыстық және салқын сумен өңделеді.

71. Технологиялық жабдықтар мен сыйымдылықтарды, стационарлық құбырларды, шлангілерді, шыны өткізгіштерді, сорғыларды және өндірістік мүкәммалды санитариялық өңдеу олар өнімнен босатылғаннан кейін дереу жүргізіледі. Технологиялық жабдықты екі сағаттан артық жууға болмайды.

72. Сыра ашытқысы мен шарапты құю ливерлерді, микросорғыштарды қолдану немесе сифондарды сұйықтықпен алдын ала құю арқылы жүзеге асырылады.

73. Шарапты сары қан тұзымен өңдеуге қажетті өндірістік жабдығы бар объектілерде ғана осы процестің жүргізілуіне өндірістік зертханалық бақылау қамтамасыз етілген және шарапты сары қан тұзымен өңдеу жөніндегі нұсқаулық сақталған жағдайда жол беріледі.

74. Шарап жасау өнімі өнім дайындаушы айқындаған және таңбалауда көрсетілген сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдеріне сәйкес тікелей күн сәулесінің әсерін болдырмайтын, бөгде иісі жоқ желдетілетін үй-жайларда сақталады.

#### **7-тарау. Сыра қайнату өнімін өндіру жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

75. Сыра қайнату өнімін (оның ішінде сыра негізінде дайындалатын сыра мен сусындарды) өндіру кезінде КО ТР 021/2011 және ЕАЭО ТР 047/2018 техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес өнімнің қауіпсіздігі қамтамасыз етіледі.

76. Сыра өндіру кезінде ЕАЭО ТР 047/2018 техникалық регламентіне және КО ТР 029/2012 техникалық регламентінің талаптарына сәйкес пайдалануға рұқсат етілетін тағамдық қоспалар қолданылады.

77. Элеватор мен уыттың үй-жайлары механикалық сору-сыртқа тарату желдеткішімен немесе желдету жүйесіне герметикалық қосылған астық тазалау жабдығын пайдалана отырып, аспирациялық қондырғылармен жабдықталады.

78. Құлып күбілері, уыт өсіруге арналған жәшіктер, барабандар, жәшіктік елеуіштер, елек астындағы кеңістіктер, дөнге арналған ұнтақтағыштар жұмыстың әрбір циклынан кейін санитариялық өңдеуден өтеді.

79. "Жылжымалы атыз" пайдаланған кезде өнген дән жармасы ұнтағының шөміштері мен тізбекті беріліс жүйесі алдыңғы партияның астығынан босатылады және тазартылады. Шикі уыттарға арналған шнектер, транспортерлер, элеваторлар, бункерлер күн сайын тазартылады.

80. Уытты әрбір түсіргеннен кейін торлар тазартылады, қабырғалардың, терезелер мен есіктердің бетін құрғақ жинау жүргізіледі. Кептіргіш үй-жайы және оның жанында орналасқан құрғақ үй-жайлар аптасына кемінде бір рет құрғақ жиналуға және өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілеген кезеңділікпен әктеуге жатады. Терезелер мен есіктер ылғалды жиналады. Көлденең және тік кептіргіштер, үздіксіз жұмыс істейтін кептіргіштер сияқты, аптасына кемінде бір рет механикалық тәсілмен (електерді тазалау) өңделеді.

81. Кептіргіштің қолшатыры мен сору құбыры өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілеген кезеңділікпен санитариялық өңделеді (тазартылады, дезинфекцияланады), калориферлік бөлімше өскіндерден тәулігіне кемінде бір рет тазартылады.

82. Пісіру цехы жабдықтарының ішкі беті әрбір пісіргеннен кейін мұқият жуылады және тазартылады.

83. Әрбір қайта айдаудан кейін барлық сыра ашытқысы құбырларына санитариялық өңдеу жүргізіледі: салқын сумен шаю, кейіннен жуу арқылы 20 минут бойы булау. Ыстыққа төзімді шыны құбырларды қолданған кезде коммуникациялар мен арматура тығыз қиыстырылады, оларды булау кезінде будың өтуіне жол берілмейді.

84. Бөлшектеуге арналған шнектер мен жәшіктер босатылғаннан кейін өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілеген кезеңділікпен санитариялық өндеуден (жуу, булау және дезинфекциялау) өтеді.

85. Шикізатты (оның ішінде уыт пен құлмақ, қант) пісіру үй-жайында сақтауға жол берілмейді.

86. Ашытқыны ашыту сыра ашытқысының таза өсіріндісін пайдалана отырып, ашыту цехында жүргізіледі. Ашытқыны ашыту ашық немесе жабық аппараттар-күбілерде (тәрелкелерде) немесе цилиндр пішінді танктерде жүргізіледі. Сыртқы салқындату қолданылатын цехтағы ауа температурасы үнемі  $+5^{\circ}\text{C}$ -тан  $+8^{\circ}\text{C}$ -қа дейін сақталады.

87. Жабық тоңазытқыш аппараттарды (құбырлы және пластиналы) санитариялық өндеу күн сайын мынадай процестерді қолдана отырып жүргізіледі: сумен жуу және 15 минут бойы бір пайыздық сілтінің ыстық ( $+60^{\circ}\text{C}$ ) ерітіндісімен өндеу, кейіннен жылы және суық сумен жуу.

88. Ашытқы бөлімшесінің үй-жайы (ашытқыны жабық ыдыстарда сақтайтын бөлімшелерден басқа) көрші үй-жайлардан оқшауланады, сыртқы жағынан әр ауысымда дезинфекциялау құралымен суарылатын дезинфекциялау кілемшесі орнатылады. Дайындаушы дезинфекциялау кілемшелерін дезинфекциялау құралдарымен құюдың уақтылығына өзін-өзі бақылауды жүзеге асырады.

89. Ашытқы бөлімшесі температурасы  $+2^{\circ}\text{C}$ -тан аспайтын салқындатылған су құбыры суын әкелумен қамтамасыз етіледі.

90. Алюминий және эмальданған ашыту күбілерінің ішкі беті қорғаныш жабындарын жағуға жатпайды. Сыртынан темір және алюминий ашыту күбілері суға төзімді бояулармен сырланады.

91. Босағаннан кейін ашыту күбілерінің ішкі бетін санитариялық өңдеу мынадай процестерді сақтай отырып жүргізіледі: щеткамен механикалық тазарту, сумен шаю және кейіннен сумен мұқият шаю арқылы 30 минут бойы дезинфекциялау. Бос алюминий ыдыстар құрғақ, ылғал қалдықсыз сақталады. Ыдыстың түбіндегі қалған суды кептіру үшін шүберекті пайдалануға жол берілмейді.

92. Ашыту күбілерінің алюминий бетіндегі сыра тасы азот қышқылының немесе сульфамин қышқылының 17-19% ерітіндісімен (ластану дәрежесіне байланысты 10 л суға 0,5-1,5 килограмм) немесе қолдануға рұқсат етілген тамақ өнімдерімен жанасатын беттерді өңдеуге арналған дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып жойылады.

93. Ұсақ мүкәммал (сыраға арналған сынамалар, сыра ашытқысына арналған сынақ стақандары, өлшеу цилиндрлері, термометрлер, сахарометрлер) қолданылғанға дейін және одан кейін жуылады және арнайы бөлінген орында сақталады.

94. Күн сайын еден мен көпіршелердің бетіне щеткамен санитариялық өңдеу жүргізіледі.

95. Объектілерде аппаратуралар мен жабдықтарды булау және дезинфекциялау уақытын тіркеу жөніндегі есепке алу құжаттамасы қағаз және (немесе) электрондық ақпарат тасығыштарда жүргізіледі және сақталады.

96. Таза дақылдар бөлімшесіндегі барлық жұмыстар асептикалық жағдайларда жүргізіледі. Стерилизаторға және ашыту үшін цилиндрлерге түсетін ауа ауа сүзгілері арқылы тазартылады.

97. Ашытқы өсіретін аппараттар жұмыс басталар алдында 0,5-1 атм қысыммен кемінде 20 минут бойы бумен стерильденеді.

98. Ашытқының таза өсіріндісі бөлімшесінің үй-жайы әр ауысымның соңында мұқият жиналады, су ағынымен сыра ашытқысының қалдықтары еденнен шығарылады. Қабырғалар, едендер мен есіктер апта сайын қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес дезинфекциялау құралдарымен өңделеді.

99. Лагерь цехы құрғақ ұсталады, механикалық сору-сыртқа тарату желдеткішімен жабдықталады. Сыртқы салқындату қолданылатын лагерь үй-жайларында +3 °С жоғары емес температура сақталады, ішкі салқындату жабдығы жұмыс істеген кезде үй-жайдағы ауа температурасы нормаланбайды. Танктер мен бөшкелердің сыртқы беттерін санитариялық өңдеу жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдану жөніндегі қоса берілген нұсқаулықтарға сәйкес жүргізіледі.

100. Лагерь бөшкелері мен танкілерді механикалық тәсілмен санитариялық өңдеу мынадай процестерді қолдана отырып жүргізіледі: ашытқы қалдықтарын жуу - 6-8 атм қысымымен 3 минут бойы су ағынымен жуу, 30 минут ұстай отырып қолдану

жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес үстіңгі бетін дезинфекциялау құралымен өңдеу, 3 минут бойы сумен жуу.

101. Лагерь цехы мен құю цехының арасындағы құбырлар сыраны әрбір іске қосу алдында және одан кейін 10 минут бойы сумен жуылады.

102. Сүзілген сыраны жинағыштар жеке оқшаулаумен және салқындатумен жабдықталады немесе салқындатылатын үй-жайда орнатылады.

103. Сыраны ағартуға арналған сепараторлар жұмыс аяқталғаннан кейін бөлшектемей жууға және стерилизациялауға қосылады.

104. Аптасына кемінде бір рет сүзгі жүйесі  $+60^{\circ}\text{C}$  температурада қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жуу құралының ерітіндісімен толтырылады, ол 15 минут бойы тұйық циклде айналады.

105. Торлы сүзгілер айына кемінде бір рет азот қышқылының 1% ерітіндісімен немесе қолдануға рұқсат етілген тамақ өнімдерімен жанасатын беттерді өңдеуге арналған дезинфекциялау құралымен жуылады. Стерильді сүзу кезінде сүзгі тақталары 0,5 атм қысым айырмашылығымен бумен өңделеді.

## **8-тарау. Алкогольсіз өнімдерді өндіру жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

106. Алкогольсіз өнімнің (сусындардың) өндірістік үй-жайларының құрамында су дайындау бөлімшесі, сироп қайнату бөлімшесі, сүзу учаскесі бар купаждау бөлімшесі, құю цехы көзделеді.

107. Алкогольсіз өнім өндірісін орналастыру үшін купаждау және құю үшін жеке үй-жайлар бөлінеді. Егер алкогольсіз өнім жеке объектіде немесе цехта өндірілсе, ол үшін өндірістік және қосалқы үй-жайлар көзделеді. Алкогольсіз сусындар дайындауға арналған суды салқындатуға арналған бак күн сайын жуылады.

108. Алкогольсіз өнімдерді өндіру су мен сироптарды алдын ала салқындату процестерін ұйымдастырумен қамтамасыз етіледі, олардың болмауы жоққа шығарылады. Сатураторға түсер алдында су арнайы сүзгілер арқылы өткізіледі және салқындатылады. Сүзгілер объектінің өндірістік бақылау бағдарламасына сәйкес санитариялық өңдеуден өтеді.

109. Технологиялық жабдықты (машиналар, аппараттар, араластырғыштар, шикізатқа, жартылай фабрикаттарға және дайын өнімге арналған ыдыстар), өндірістік мүкәммалды санитариялық өңдеу ауысым басталғанға дейін және жұмыс аяқталғаннан кейін пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарға, оларды қолдану жөніндегі таңбаларға, жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдану жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес қамтамасыз етіледі. Технологиялық жабдық пен мүкәммал ықтимал механикалық ақауларды болдырмау үшін техникалық қызмет көрсетуден өтеді.

110. Қант шәрбатын дайындау өнімді араластыру үшін механикалық араластырғыштармен немесе рециркуляциялық сорғылармен жабдықталған жабық аппараттарда ыстық немесе салқын тәсілмен жүзеге асырылады.

111. Колерді дайындау механикалық араластырғышпен жабдықталған, электрмен жылытылатын аударылатын ыдыстарда жүргізіледі. Аз мөлшерде электр жылытуы бар мыс ванналарын қолдануға рұқсат етіледі.

112. Өндірісте қақпақтармен (люктермен), механикалық араластырғыштармен немесе рециркуляция жүйесімен, өлшеуіш шынылармен немесе деңгей датчиктерімен жабдықталған купаждық сыйымдылықтар қолданылады.

113. Купаж ыдыстары, сироп құбырлары, сиропты сақтау ыдыстары тазаланады және іріктеусіз (CIP) жуылады және дезинфекцияланады.

114. Сироптарды қайнату үшін тек тот баспайтын болаттан немесе эмальданған ішкі беті бар қазандықтар қолданылады.

## **9-тарау. Квас өндіру жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

115. Квасты купаждау және құю жеке үй-жайларда орналастырылады, бұл ретте оларды ашық алаңдарда орналастыруға жол берілмейді.

116. Квас ашытқысының концентратын алдын ала сұйылту және оны стерильдеу механикалық араластырғышы және бу жейдесі бар жабық аппараттарда жүргізіледі. Жейдеге бу беретін құбыр өткізгіште манометрі және сақтандырғыш клапаны бар автоматты редуциялайтын құрылғы орнатылады.

117. Квас ашытқысының жұмыс ерітінділерін дайындауға арналған купаждық ыдыстар мен аппараттар механикалық араластырғыштармен жабдықталады және қақпақтармен жабылады.

118. Квас ашытқысын ашыту манометрлермен және сақтандыру клапандарымен жарақталған және төменгі люктермен жабдықталған жабық ыдыстарда жүзеге асырылады.

119. Ашыту-купаждау ыдыстары ескерту жазбаларымен ("Абайлаңыз! Көмірқышқыл газы бар") және қауіпсіздік белгілерімен таңбаланады.

120. Ашыту-купаждау бөлімшесі үй-жайлар мен ыдыстардағы көміртегі диоксидінің құрамын анықтауға арналған аспаппен, кемінде екі шлангілі газтұтқышпен және сақтандыру арқандары (жіптері) бар екі сақтандырғыш бау белбеумен жабдықталады.

121. Квас ашытқысының концентратын сақтауға арналған ыдыс босатылғаннан кейін және жаңа порцияларды қабылдау алдында келесідей санитариялық өңдеуден өтеді: ыстық сумен жуу, қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып дезинфекциялау және сумен бірнеше рет шаю немесе бумен өңдеу.

122. Концентратты суда ерітуге арналған араластырғышы бар күбі және ашытқыны қантпен купаждауға арналған купаж күбі жұмыстың әрбір циклынан кейін жуылады және бумен өңделеді, өндірілетін өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілеген кезеңділікпен дезинфекцияланады.

123. Тығындау және тұндыру күбілері квас ашытқысын әрбір қайнатқаннан кейін қалдық қойынды толық жойылғанға дейін сумен жуылады, өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілеген кезеңділікпен дезинфекцияланады.

124. Объект тәулік бойы жұмыс істеген кезде орныққан квас ашытқысына, ашытылған ашытқыны және квасты салқындатуға арналған жылу алмастырғыштар аптасына кемінде бір рет дезинфекцияланады.

125. Мерзімді (екі ауысымды) жұмыс кезінде жұмыс күнінің соңында сыра ашытқысы мен жылу алмастырғыштардан барлық сыра ашытқысы тығындау күбісіне түседі. Сыра ашытқысы құбырлары ыстық сумен жуылады және аптасына кемінде бір рет дезинфекцияланады.

126. Ашық ашыту және купаждау күбілері әрбір циклден кейін сумен жуылады және аптасына кемінде екі рет дезинфекцияланады.

127. Квастарды дайындау үшін өндірістік микроорганизмдерді (ашытқы және сүт қышқылды бактериялар) пайдалану кезінде КО ТР 021/2011 техникалық регламентінің талаптарына сәйкес квастардың сапасы мен қауіпсіздігі қамтамасыз етіледі. Квастарды өндіру кезінде КО ТР 029/2012 техникалық регламентінің талаптарына сәйкес өнімді дайындаушының техникалық құжаттамасында көзделген қосалқы құралдарды пайдалануға жол беріледі.

#### **10-тарау. Сергітетін сусындарды өндіру жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

128. Сергітетін сусындар (оның ішінде энергетикалық сусындар) алкогольсіз және әлсіз алкогольді сусындар түрінде шығарылады. Өндіріс кезінде алкогольсіз және әлсіз алкогольді сергітетін сусындардың қауіпсіздігі және олардың құрамындағы кофеин 021/2011 КО ТР техникалық регламентінің талаптарына сәйкес қамтамасыз етіледі.

129. Сергітетін сусындарды өндіру кезінде КО ТР 021/2011 және КО ТР 029/2012 техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес қолдануға рұқсат етілген сергітетін заттар (компоненттер) және тағамдық қоспалар пайдаланылады.

#### **11-тарау. Ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

130. Табиғи минералды суды (оның ішінде асханалық табиғи минералды суды, емді - асханалық табиғи минералды суды және емдік табиғи минералды суды) қоса алғанда, ыдыстарға құйылған ауыз суды (бұдан әрі – қапталған ауыз су) өндіру және сақтау



процестері КО ТР 021/2011, ЕАЭО ТР 044/2017 техникалық регламенттерінің, оларға қолданылатын техникалық регламенттерінің, № ҚР ДСМ-36 бұйрығының және осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес қамтамасыз етіледі.

131. Қаптамаланған ауыз суды өндіру кезінде:

1) құюға арналған ауыз суды өңдеу үшін хлор препараттарын қолдануға;

2) табиғи минералды суды қоса алғанда, қапталған ауыз суда, көзге көрінетін әр түрлі қосындылардың, бетінде үлдірдің және шөгіндінің болуына жол берілмейді.

Қапталған ауыз суды өндіру үшін осындай судың құрамында катиондардың (кальций, магний, натрий және калий), аниондардың (гидрокарбонаттардың, сульфаттардың, хлоридтердің), сондай-ақ биологиялық белсенді компоненттердің құрамы мен арақатынасын өзгертпейтін өңдеу тәсілдерін, оның ішінде ЕАЭО ТР 044/2017 техникалық регламентінде көзделген, қолдануға рұқсат етілген өңдеу тәсілдерін қолдануға жол беріледі, сондай-ақ оның ЕАЭО ТР 044/2017 техникалық регламентінде қойылатын қауіпсіздік талаптарына сәйкестігін қамтамасыз ететін су дайындау технологияларын қолдануға жол беріледі.

132. Қаптамаланған ауыз суды өндіру және сақтау кезінде оның КО ТР 021/2011, ЕАЭО ТР 044/2017 техникалық регламенттерінің қауіпсіздік талаптарына сәйкестігі, белгіленген жарамдылық мерзімі ішінде мақсаты бойынша пайдалану кезінде және сақтау шарттарын сақтау кезінде қамтамасыз етіледі.

133. Құю агрегаттары құйылғанға дейін және құйылғаннан кейін таза сумен жуылады.

134. Аралас бейіндегі объектілерде қаптамаланған ауыз суды (0-ден 3 жасқа дейінгі балаларға арналған балалар тамағына арналған ауыз суды қоспағанда) алкогольсіз өнімдерді (сусындарды) және шарапты құюға арналған өндірістік желілерде қаптамаланған ауыз суды шығарар алдында арнайы санитариялық өңдеу (жуу және дезинфекциялау) жүргізілгеннен кейін құюға жол беріледі.

135. Сүзгілерді тазалау немесе ауыстыру өнімді дайындаушының пайдалану жөніндегі нұсқаулығына және техникалық құжаттамасына сәйкес жүзеге асырылады. Сүзгілер жұмысының тиімділігін өндірістік зертханалық бақылау өндірілетін өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін өндірістік бақылау шеңберінде дайындаушы белгілеген кезеңділікпен жүргізіледі.

136. Су көзін пайдалану процесінде судың ластануы және оның белгіленген химиялық және микробиологиялық қауіпсіздік көрсеткіштеріне сәйкес келмеуі анықталған жағдайда, дайындаушы ластануды жойғанға және судың белгіленген қауіпсіздік талаптарына сәйкестігін қамтамасыз еткенге дейін суды өндіру жөніндегі операцияларды, сондай-ақ ыдыстарға құю процесін дереу тоқтатады.

137. Ауыз суды тасымалдау үшін пайдаланылатын көлік сыйымдылықтары (цистерналар, танкерлер) (су жинау құрылысынан объектіге дейін, объектіде)

таңбалады, бұл ретте оларды өнімнің басқа түрлерін тасымалдау үшін пайдалануға арнайы санитариялық өңдеуден кейін ғана жол беріледі.

138. Көлік ыдыстарын толтыру, сондай-ақ олардан суды ағызу үшін тамақ өнімдерімен жанасуға арналған материалдардан жасалған стационарлық құбырлар мен резенке шлангілер қолданылады.

Автомобиль және темір жол цистерналарын стационарлық құбырлармен икемді жалғау ретінде пайдаланылатын шлангілер олардың ластану мүмкіндігін болдырмайтын, арнайы кронштейндерге ілінген, бітеуішпен немесе су өткізбейтін қаптамамен жабылған жағдайларда сақталады, шлангілердің ұштары еденге тимейді.

Цистерналардың жалғағыш шлангілері, штуцерлері пайдалану алдында, суды әрбір қабылдағаннан кейін және жұмыс аяқталғаннан кейін ыстық сумен жуылады (температурасы  $+60^{\circ}\text{C}$  кем емес), дезинфекцияланады және ағынды салқын сумен жуылады, тығынмен немесе су өткізбейтін тыспен жабылады.

139. Тұтынушы және көлік қаптамасындағы, оның ішінде топтық қаптамадағы қаптамаланған ауыз су құрғақ желдетілетін қараңғы қойма үй-жайларында ылғалдың, күннің түсуін болдырмайтын жағдайларда,  $+2^{\circ}\text{C}$ -тан  $+20^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада, салыстырмалы ылғалдылығы 85% - дан аспайтын жағдайда сақталады, өнімді дайындаушы айқындаған және таңбалауда көрсетілген сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдеріне сәйкес күн сәулесі мен ылғалдың тікелей әсерінен қорғалады.