

"Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламентін бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 8 сәуірдегі N 336 Қаулысы. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2017 жылғы 30 қаңтардағы № 29 қаулысымен.

Ескерту. Күші жойылды – ҚР Үкіметінің 30.01.2017 № 29 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) қаулысымен.

"Техникалық реттеу туралы" Қазақстан Республикасының 2004 жылғы 9 қарашадағы Заңын іске асыру мақсатында Қазақстан Республикасының Үкіметі **ҚАУЛЫ ЕТЕДІ:**

1. Қоса беріліп отырған "Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті бекітілсін.

2. Осы қаулы алғаш рет ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасының

Премьер-Министрі

К. Мәсімов

Қазақстан Республикасы
Үкіметінің
2008 жылғы 8 сәуірдегі
N 336 қаулысымен
бекітілген

"Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті

1. Қолдану саласы

1. Осы "Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті (бұдан әрі - Техникалық регламент) "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі кодексін және Қазақстан Республикасының 2004 жылғы 9 қарашадағы "Техникалық реттеу туралы", 2002 жылғы 10 шілдедегі "Ветеринария туралы" заңдарын іске асыру мақсатында әзірленді.

Ескерту. 1-тармаққа өзгеріс енгізілді - ҚР Үкіметінің 2011.04.28 N 451 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

2. Осы Техникалық регламент осы Техникалық регламентке 2-қосымшаға сәйкес Кеден одағы сыртқы экономикалық қызметінің бірыңғай тауар номенклатурасына сәйкес өндірілетін (дайындалатын) және әкелінетін (импортталатын) жануарлар және құс етінің барлық түрлеріне, қосымша тамақ өнімдеріне, шұжық өнімдеріне, жартылай фабрикаттарға және кулинарлық өнімдерге, тамақ концентраттарына, қаннан қайта өңделген тамақ өнімдеріне, қосымша өнімдерге және өзге де құрамында ет бар тағамдарға қолданылады.

Ескерту. 2-тармаққа өзгеріс енгізілді - ҚР Үкіметінің 2011.04.28 N 451 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

3. Осы Техникалық регламент мынадай ет өнімдерін:

- 1) балалар тағамын;
- 2) май өнімдерін;
- 3) жануарлардан алынатын шикізаттан өндірілетін (дайындалатын) медициналық препараттарды;
- 4) емдік, алдын алу және диеталық мақсаттағы;
- 5) жеке пайдалануға арналған үйде дайындалатын өнімдерді;
- 6) генді түрлендірілген жануарлардан алынатын шикізатты пайдалану арқылы алынған тағамдық өнімдерді;
- 7) консервіленген тағамдарды;
- 8) тағамдық желатинді өндіруге (дайындауға), айналымына және жоюға қолданылмайды.

2. Терминдер мен анықтамалар

4. Осы Техникалық регламентте Қазақстан Республикасының "Техникалық реттеу туралы", "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы", "Ветеринария туралы" заңдарына сәйкес терминдер мен анықтамалар пайдаланылады, сондай-ақ мыналар:

ет тағамдары - етті пісіру, кептіру, тұздау, майлау немесе қақтау жолымен етті өңдеу нәтижесінде алынған тағамдар;

ет және ет өнімдерін өндіру (дайындау), айналымы субъектісі (бұдан әрі - субъект) - ет және ет өнімдерін өндіру (дайындау), айналымы жөніндегі қызметті жүзеге асыратын жеке және заңды тұлға;

ет және ет өнімдерін өндіру (дайындау) объектісі (бұдан әрі - объект) - ет және ет өнімдерін өндіретін (дайындайтын) кәсіпорын/ұйым;

залалсыздандырғыш тосқауыл - республика немесе ұйым аумағына кіру және олардың аумақтарынан шығу алдында көлік құралдарын, ал персонал үшін ұйым цехының үй-жайына кіру және одан шығу алдындағы залалсыздандыру пункті;

зиянды зат - кез келген биологиялық немесе химиялық зат, сондай-ақ оны өндіру кезінде етте жиналған немесе ет өніміне қосылған және адам денсаулығына зиян келтіруге немесе қоршаған ортаны ластауға қабілетті олардың метаболиттері;

конфискат - мемлекеттік ветеринарлық қадағалау органдары тағамдық мақсат үшін жарамсыз деп таныған малдың ұшалары, ұшаларының бөліктері мен мүшелері;

жануарлардың (құстардың) партиясы - ұйымға бір шаруашылықтан бір жеткізгенде бір тауар-көлік жүкқұжатымен және белгіленген нысандағы бір ветеринарлық құжатпен бірге келетін бір түрлі жануардың (құстың) кез келген саны;

мұздатылған ет - ұшалар мен ұшалар бөлшектерін сою желісінде бұлшық ет қабатында минус 8°C -тан - минус 18°C -қа дейінгі температураға дейін мұздатылғаннан кейінгі ет;

нитриттік тұздау қоспасы - дайын өнімде натрий нитритінің қауіпсіз концентрациясын қамтамасыз ететін қатынастағы натрий нитритінің ас тұзымен қоспасы;

сүйектен айырылған ет - сүйектен айырылған ұшаның бұлшық, майлы және қосылыс тінінен жасалған ет өнімі;

тоңазытылған ет - сойылғаннан кейін тікелей бұлшық ет қабатында минус 2°C -тан минус 3°C -қа дейінгі температураға дейін тоңазытылғаннан кейінгі алынған жас ет;

терең мұздатылған ет - бұлшық ет қабаты минус 18°C -тан аспайтын температураға дейін мұздатылғаннан кейінгі ет;

салқындатылған ет - жануарды немесе құсты сойғаннан кейін бұлшық ет қабатында 0°C -тан плюс 4°C температураға дейін салқындатылғаннан кейін тікелей алынған жас ет;

шартты-жарамды ет - залалсыздандырудан кейін (пісіру, шұжық өнімдерін дайындау, финнозды етті тұздап немесе майлап залалсыздандыру) тағамға қолдануға рұқсат берілетін ауру жануар ұшасының еті.

Ескерту. 4-тармаққа өзгеріс енгізілді - ҚР Үкіметінің 2011.04.28 N 451 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

3. Ет және ет өнімдерінің базардағы айналым шарттары

5. Ет және ет өнімдері осы Техникалық регламентте белгіленген талаптарға сәйкес болуы тиіс.

6. Ет және ет өнімдері базарға, егер олар мақсатына қарай тиісті қолданылған кезде адам денсаулығы немесе қауіпсіздігі үшін қауіп тудырмайтын жағдайда ғана жеткізілуі және сатылуы мүмкін.

Нақты сапасыз белгісі бар, қауіпсіздігін, шыққан жерін және сапасын растайтын ілеспе құжаттары жоқ, сондай-ақ қасиеті мен таңбалануы қолданыстағы заңнаманың талаптарына және белгіленген жарамдылық мерзіміне сәйкес келмеген кезде ет және ет тағамдары аккредиттелген (аттестатталған) ветеринарлық зертханада ветеринарлық-санитарлық сараптама жасау үшін алынып қойылады.

Пайдалануға жарамсыз және адамның өмірі мен денсаулығына қауіпті ет және ет өнімдерін жою Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен жүзеге асырылады.

4. Етті дайындау мен ет өнімдерін өндіру кезіндегі қауіпті факторлар (қатерлер)

7. Ет және ет өнімдерін дайындау мен өндіру кезінде:

1) объектінің орнын және аумағын таңдауда, ет және ет өнімдерін дайындайтын өндірістік аймақтарды (үй-жайларды) орналастыруда және жабдықтауда;

2) жануарлар мен құстарды союға дайындауда, оларды сойғанда;

3) персоналды, жабдықтарды және тұрмыстық үй-жайларды дайындауда;

4) ет және ет тағамдарын өндіруде, оларды сақтауда және айналымында;

5) пайдалануға жарамсыз немесе қауіпті ет және ет өнімдерін жоюда туындайтын барлық ықтимал қатерлер ескерілуі тиіс.

Ет және ет өнімдері олардың салдарынан адамның денсаулығына және қоршаған ортаға теріс әсер ететін қауіпті қасиетке ие болатын неғұрлым ықтимал қатерлерге мыналар жатады:

1) ет және ет өнімдеріндегі фармакологиялық заттардың және химиялық ластағыштар құрамының ШЖД арттыру;

2) ет және ет өнімдеріндегі уытты элементтердің, антибиотиктердің, пестицидтердің, радионуклидтердің, басқа да зиянды заттардың және олардың қалдықтарының құрамының ШЖД арттыру;

3) ет және ет өнімдеріндегі микробиологиялық көрсеткіштерді ШЖД арттыру ;

4) тағамдық қоспалар және гендік инженерия өнімдері құрамының ШЖД арттыру.

Ескерту. 7-тармаққа өзгеріс енгізілді - ҚР Үкіметінің 2011.04.28 N 451 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

5. Объектінің орнын және аумағын таңдауға қойылатын қауіпсіздік талаптары

8. Жаңадан салынатын және қайтадан жаңартылатын объектілерді орналастыру, пайдалануға беру Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасына сәйкес жүзеге асырылады.

Объектілердің аумағы қоршалған, абаттандырылған және көгалдандырылған болуы тиіс.

9. Объектілердің аумағы атмосфералық еріген су ағынын жинау және аумақты шаю үшін нөсер кәрізімен жабдықталады.

10. Барлық объектілерге Қазақстан Республикасының тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы заңнамасында белгілеген тәртіппен есептік нөмірлер беріледі.

11. Қоршаған ортаға бөлінетін ластағыш заттар мен басқа зиянды физикалық факторлардың арналуына, сипаттамасы мен санына байланысты, сондай-ақ олардың адам денсаулығына және қоршаған ортаға жағымсыз әсер етуін азайту жөнінде көзделетін шараларды ескере отырып, объектілерде санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау саласындағы уәкілетті орган белгілеген санитарлық-қорғаныштық аймақтар (бұдан әрі - СҚА) болуға тиіс.

Объектінің аумағына ғимараттарды, құрылыстарды және қондырғыларды орналастыру:

1) шикізат пен дайын өнімді;

2) ветеринарлық байқаудан кейін сою алдындағы ұстауға жіберілетін сау жануарларды карантинге, оқшаулағышқа немесе санитарлық қасапханаға жіберілетін ауру немесе ауруға күдікті жануарлармен бірге;

3) тағам өнімдерінің жануарлармен, көңмен, өндіріс қалдықтарымен бірге тасымалдау жолдарымен қиылыспай тасымалдау мүмкіндігін қамтамасыз етуі тиіс.

12. Автокөлік дөңгелектерін өңдеу үшін объект аумағына кірген және шыққан кезде қақпа алды автокөлікті арнайы залалсыздандыратын тосқауылдармен жабдықталады.

Ескерту. 12-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Үкіметінің 2011.04.28 N 451 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

13. Жүкті тиеу-түсіру алаңдарында, темір жол және автомобиль платформаларынан әрі ашық қашалардан өтпелерде, санитарлық блок

аумақтарында, мал айдайтын жолдарда, автокөлікке арналған жолдарда жуу және залалсыздандыру үшін қол жетімді су өтпейтін тегіс төсем болуы тиіс.

Ескерту. 13-тармаққа өзгеріс енгізілді - ҚР Үкіметінің 2011.04.28 N 451 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

6. Ет және ет өнімдерін өндіру (дайындау) және қайта өңдеу объектісінің өндірістік аймақтарына қойылатын қауіпсіздік талаптары

14. Объектінің өндірістік цехтарын, учаскелерін, бөлімшелерін, қосалқы және қойма үй-жайларын жоспарлау кезінде ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне, сондай-ақ жинау, жуу және дезинфекциялау сапасына ветеринарлық-санитарлық бақылау жүргізу мүмкіндігі көзделеді.

Өндірістік үй-жайларға технологиялық жабдықтарды орналастырған кезде түйіспелі контаминация болмауы керек.

Объект аумағында мыналар болатын жануарларды сою алдында ұстайтын аймақ көзделеді:

- 1) жануарларды қабылдау және ветеринарлық тексеру үшін шатырлары мен өткелектері, мал қоралары бар темір жол немесе автомобиль платформалары;
- 2) жануарларды сою алдында ұстауға арналған ғимараттар (шатырлар);
- 3) жануарларды шығарып салушылар мен айдаушыларға арналған үй-жайлар;
- 4) киімдерді санитарлық өңдеу үшін тұрмыстық үй-жайлар мен залалсыздандырғыш камера;
- 5) көң мен қиды жинау және уақытша сақтау үшін алаңқайлар;
- 6) сойылатын жануарлар мен құстарды тасымалдауда пайдаланылатын автокөлік пен мұкамалды санитарлық өңдеу пункті;
- 7) жануарлар үшін карантин, оқшаулағыш және санитарлық қасапхана;
- 8) сарқынды суларды залалсыздандыруға арналған құрылыстар.

15. Өндіру (дайындау) объектілерінде ветеринарлық-санитарлық мақсаттағы объектілер жабдықталады және жұмыс істейтін жағдайда болады:

- 1) стационарлық дезинфекциялық жуу пункттері немесе жануарларды союға жеткізетін автокөлікті жууға және дезинфекциялауға арналған алаңқайлар;
- 2) ветеринарлық мамандарға арналған жануарлар мен жануарлардан алынатын өнімдерді бақылау және ветеринарлық-санитарлық сараптама жүргізуге арналған жабдықтары бар үй-жайлар;
- 3) жануарларды тексеруге арналған өткелектер;
- 4) ауру немесе әлсіз жануарларды оқшау өңдеуге арналған санитарлық қасапхана немесе санитарлық камера;

- 5) карантинге және оқшаулағышқа арналған үй-жайлар;
- 6) етті және сойылған өнімдерді өңдегенге дейін уақытша сақтауға арналған оқшауланған тоңазытқыш камерасы;
- 7) сарқынды суларды зарарсыздандыруға арналған құрылыстар.

16. Санитарлық қасапханада ауру малдар кіретін жеке есік, оларды қабылдайтын, ветеринарлық тексеретін алаңқайлар болады.

17. Өндіру (дайындау) объектісін пайдалануға берген және технологиялық жабдықтарды немесе желілерді орнатқан кезде субъектіде санитарлық-эпидемиологиялық және/немесе ветеринарлық-санитарлық қорытынды болуы керек.

Объектінің қуаттылығы мен қызмет түріне қарамастан өндіру (дайындау) процесінде:

- 1) технологиялық процестердің ағындылығы;
- 2) лас процестерді тазаларынан оқшаулау;
- 3) технологиялық процестерді механикаландыру және автоматтандыру, цехтар (үй-жайлар) арасындағы қолайлы байланыс қамтамасыз етіледі.

Ет өнімдерін өндіретін (дайындайтын) цехтарда жағымсыз иістерді, шаңның және басқа ластануларды жою үшін ағынды-шығатын желдетпе көздеу қажет.

Ескерту. 17-тармаққа өзгеріс енгізілді - ҚР Үкіметінің 2011.04.28 N 451 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

18. Объектіде мұкаммалды көлік құралдарын жуу және дезинфекциялау үшін су өткізбейтін едені ыстық және суық су жіберіп және жуылған суды кәрізге ағызуда арналған трапы бар жуу бөлімшесі жабдықталады.

Санитарлық блоктың өндірістік цехтарында (үй-жайларында) өндірістің қуаттылығына және бейініне қарамастан, қабырғаларының панельдері мен бағаналары Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген биіктігі кемінде екі метр материалдармен қапталады.

Төбеде және ілулі арматураларда кірдің жиналуы, тамақ өнімдеріне бөгде заттардың түсуіне және ылғалдың немесе көктің пайда болуына жол берілмейді.

Объектінің барлық үй-жайларының едендері тура, тегіс, су өткізбейтін материалдармен жабылады.

Объект қауіпсіздік белгілерімен, ал цех ішіндегі құбыржолдар олардың арнаулына сай "Өндірістік объектілерде дабыл түстеріне, белгі таңбаларға және қауіпсіздік белгілеріне қойылатын талаптар туралы" техникалық регламентке сәйкес айрықша түстерге боялады.

Жуғыш және дезинфекциялайтын заттар арнайы белгіленген, оқшауландырылған орында сақталады.

Ескерту. 18-тармаққа өзгеріс енгізілді - ҚР Үкіметінің 2011.04.28 N 451 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

7. Жануарлар мен құстарды союға дайындау кезінде қойылатын қауіпсіздік талаптары

19. Союға және ет тағамдарына қайта өңдеуге арналған жануарлар мен құстарды объектілер жануарлар мен құстардың жұқпалы ауруларынан таза аумақтар мен шаруашылықтардан қабылдайды.

Міндетті біріздендіру рәсімінен өтпеген жануарлар мен құстар қайта өңдейтін кәсіпорындарға жіберілуге жатпайды.

Мыналарды қасапханаға жіберуге тыйым салынады:

1) аусылға қарсы белсенді вакцина, сібір жарасына қарсы вакцина немесе сарысу егілген жануарларды 21 күн ішінде;

2) құс тұмауына қарсы вакцина егілген құстарды 21 күн ішінде;

3) емдік және (немесе) алдын алу мақсатында антибиотиктер, антигельминтиктер және басқа да препараттар, өсуін ынталандыруға арналған препараттар берілген жануарлар мен құстарды оларды ветеринарияда қолдану жөніндегі нұсқаулықта көрсетілген мерзім ішінде;

4) жәндіктер мен кенелерге қарсы химикаттармен өңделген жануарлар мен құстарды сол препараттар тізімінде көрсетілген күту мерзімінен бұрын;

5) аурудың диагнозы белгісіз дене температурасы жоғары немесе төмен және енжар жағдайда немесе өлім аузында жатқан жануарлар мен құстар;

6) өсіру кезінде Қазақстан Республикасында рұқсат етілмеген ветеринарлық препараттар қолданылған жануарлар мен құстар;

7) балықпен, балық қалдықтарымен және балықтан жасалған ұнмен соңғы азықтандырылғаннан кейін құсты 10 күн ішінде.

Сойылуға жіберілетін құстар мен жануарлардың әрбір партиясына белгіленген тәртіппен ресімделген ветеринарлық куәлік қоса тіркелуі тиіс.

20. Жануарлар мен құстар ветеринарлық-санитарлық және зоогигиеналық іс-шараларды жүргізу кезінде азықпен, сумен бірге организмге зиянды және қауіпті құрамдас бөліктердің, оның ішінде мыналардың түсу мүмкіндігін болдырмайтын жағдайларда өсіріледі және азықтандырылады:

1) анаболикалық әсері бар заттар және мал шаруашылығында қолдануға тыйым салынған фармакологиялық заттар;

2) қоршаған ортаны ластайтын заттар және химиялық ластағыштар: полихлорлы бифенилдерді қоса алғанда, хлорлы органикалық қосылыстар,

фосфорлық органикалық қосылыстар, улы элементтер, микотоксиндер, бояғыштар.

21. Объектіге түскен жануарлар мен құстар ветеринарлық тексеруден өткізіледі және сою алдында ірі қара малдар, уақ малдар, жылқылар, бұғылар, түйелер, қашарлар және есектер кемінде 24 сағат, ал шошқалар кемінде 12 сағат, бұзаулар мен құстар кемінде 6 сағат аш ұсталады.

22. Енжар күйіндегі жануарлар ауруы анықталған жануарлар мен құстардың партиясы, амалсыз өлтірілгендер немесе өліктер, сондай-ақ ветеринарлық құжатта көрсетілген мал басының нақты санына сәйкес келмеген жағдайда диагнозы немесе сәйкес келмеуінің себептері белгіленгенге дейін тез арада карантиндік бөлімшеге орналастырылады.

Мыналарға жол берілмейді:

1) сою алдында ветеринарлық тексеруден өтпеген жануарлар мен құстарды союға;

2) жылқыларды, есектерді, түйелерді, қашарларды маңқа ауруына зерттемей союға;

3) ауру, ауруына күдікті, майыптық зақымдары бар жануарлар мен құстарды, сондай-ақ оларды қабылдау кезінде анықталған өліктерді иелеріне қайтаруға;

4) союға қабылданған жануарлар мен құстарды объект аумағынан шығаруға (экзегуге);

5) өлген жануарлар мен құстардың өліктерін, ветеринариялық конфискаттарды қатты тұрмыстық қалдықтар полигонына жөнелтуге.

Өндіріс (дайындау) объектілерінде қабылдау және ветеринариялық тексеру сәтінде жұқпалы ауру белгілері бар жануарлар мен құстар анықталған жағдайда барлық партиясы санитарлық союға жіберіледі.

Ауру жануарлар мен құстарды сою сау жануарлар мен құстардан бөлек және/немесе ауысымның аяғында жүргізіледі. Осындай союды аяқтағаннан кейін қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес үй-жайлар мен жабдықтарға дезинфекция жүргізіледі.

Жануарлар мен құстардың анықталған ауруларына байланысты ұшаға оны залалсыздандыру тәсілі туралы куәландыратын ветеринариялық мөр басылады.

23. Жануарлар союға сою алдында ұстайтын үй-жайлардан бастапқы қайта өңдеудің конвейерлік желілерінің бірқалыпты жұмысын қамтамасыз ететіндей бастапқы қайта өңдеу цехының сою алдындағы қашасына жіберіледі.

24. Технологиялық процестер мыналарды:

1) шикі және дайын өнімнің ағындары мен байланыстары қиылысуының болмауын;

2) өңдеуге түсетін шикізат пен қосымша материалдардың нормативтік құжаттарға сәйкестігін бақылауды;

3) ілінген күйіндегі тұтас еттердің еденге, қабырғаға және технологиялық жабдықтарға қатысты жанасуын болдырмауды;

4) ұшаларды қансырату, тазарту және жуу учаскелеріндегі тараптарға арнайы еңкіс науалар бойынша сұйықтың ағуын;

5) санитариялық өңдеуге қол жеткізе отырып, тамақ шикізатын (май шикізатын, ішек-қарын жиынтығын, тағамдық қанды, қосымша өнімдерді) беруді бір-бірінен бөлуді;

6) тағамға жатпайтын қалдықтардың ерекше түске боялған және оның арналуы туралы жазуы (таңбасы) бар арнайы ыдысқа жиналуын;

7) ветеринариялық конфискаттарды (ветеринариялық-санитариялық сараптау кезінде ақауы анықталған ұшалар мен органдарды) ерекше түске боялған жабдықталған бөлек құламаларға немесе арнайы жылжымалы жабылатын ыдыстарға жинауды;

8) сойылған жануарлардың ішіндегі асқазанды және бүйендерді босату, сондай-ақ теріні жеке үй-жайларда немесе биіктігі үш метр қалқанмен бөлінген және ұшаларды жылжыту орнынан кемінде үш метр аралықта алыстатылған малды бастапқы қайта өңдеу цехының арнайы бөлінген учаскелерінде шелдеу;

9) сойылған малдардың ерекше қатерлі ауруларынан күдіктенген немесе тапқан жағдайда ветеринариялық мамандардың жұмыс орындарынан "Тоқта" батырмасының көмегімен конвейерді шұғыл тоқтатуды;

10) тұтас еттерді, қосымша өнімдер мен басқа да сойылған өнімдерді тек олар санитарлық өңдеуден, ветеринарлық-санитарлық сараптаудан және таңбалаудан өткеннен кейін тоңазытқышқа жөнелтуді;

11) суық және ыстық суды жұмыс орындарына беруді, ал ішектерді сұрыптау (үрлеу) үшін сығылған ауаны беруді қамтамасыз етеді.

Ескерту. 24-тармаққа өзгеріс енгізілді - ҚР Үкіметінің 2011.04.28 N 451 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

8. Тоңазытқыш камералары мен мұздатқыштарға қойылатын қауіпсіздік талаптары

25. Ет және ет өнімдері өндірісінде мұздатып өңдеу мен өнімдерді сақтау үшін арнайы дайындалған тоңазытқыш камералары мен мұздатқыш қолданылады. Тоңазытқыш камералары мен мұздатқыш көлемі және саны объектілердің өндірістік қуаты мен температураны өнім түріне байланысты минус 30° С-тан 0° С-қа дейінгі және ауаның ылғалдығын 60%-дан 95% дейін реттеу мүмкіндігін қамтамасыз ететіндей жағдайды ескере отырып таңдалады.

Тоңазытқыштар камералары мен мұздатқыштардың ішкі қабырғалары және төбелері оларға ет және ет өнімдерін салу алдында санитарлық өңдеуден өтеді.

Ескерту. 25-тармаққа өзгеріс енгізілді - ҚР Үкіметінің 2011.04.28 N 451 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

26. Тоңазытқыш камералары мен мұздатқыштарға салған кезде шикізаттар мен қосымша өнімдер торларға қатарланып немесе еденнен биіктігі 8 сантиметр болатын тұғырықтарға қойылады. Торлар мен тұғырықтар тамақ өнімдерімен байланысуға арналған Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан әзірленуі тиіс.

Ескерту. 26-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Үкіметінің 2011.04.28 N 451 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

27. Шартты түрде жарамды ет осы мақсатта арнайы қолданылатын оқшауланған мұздатқышта немесе мұздатқыштың жеке камерасында сақталады.

9. Жабдыққа және метрологиялық қамтамасыз етуге қойылатын қауіпсіздік талаптары

28. Ет саласына арналған жабдық "Машиналар мен жабдықтардың қауіпсіздігі туралы" Қазақстан Республикасы Заңының талаптарына сәйкес келуі тиіс.

Жабдық:

1) тамақ өнімдерімен байланыста болу үшін Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан дайындалуға;

2) қауіпсіз өнім өндірісін (дайындалуын) қамтамасыз етуге;

3) белгіленген талаптарға сәйкестікті растау рәсімінен өтуге тиіс.

Шикізат пен дайын өнімдерді термиялық өңдеуге арналған жабдық бақылау-өлшеу аспаптарымен жарақталады.

29. Технологиялық процестерді өлшеу мен бақылау құралдары өлшем бірлігін қамтамасыз етудің мемлекеттік жүйесінде белгіленген тәртіппен мерзімді тексеруден немесе калибрлеуден өтеді.

10. Санитариялық тораптар мен тұрмыстық үй-жайларға қойылатын қауіпсіздік талаптары

30. Тұрмыстық үй-жайлар жеке тұрған ғимараттарға, жапсарлас құрылыстарға немесе негізгі өндірістік ғимараттарға орналастырылады.

Оларды жеке ғимаратқа орналастырған кезде өндірістік үй-жайларға жылу өту жолы көзделеді.

Қуаты аз объектілерде персонал үшін 10 адамға кемінде 1 аспап есебімен санитарлық-техникалық аспаптармен жарақталған ауданы кемінде 9 шаршы метр душы және ауданы кемінде 1,5 шаршы метр дәретханасы бар гардероб жабдықталады.

Дәретхана, душ және кір жуатын бөлмелерді тамақ цехтары үй-жайларының, асхананың өндірістік және қоймалық үй-жайларының үстіне орналастыруға рұқсат етілмейді.

Объектінің өндірістік цехтарының қызметкерлеріне арналған тұрмыстық үй-жайлар санитарлық өту жолымен жабдықталады.

Ескерту. 30-тармаққа өзгеріс енгізілді - ҚР Үкіметінің 2011.04.28 N 451 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

31. Жұмысшылар асханадан, тамақ ішуге арналған бөлмеден немесе ұйым аумағында орналасқан басқа да тамақтану орындарынан тамақ ішеді. Жұмыс орындарында тамақ ішуге және гардеробтың жеке шкафтарында тамақ өнімдерін сақтауға рұқсат етілмейді.

32. Санитарлық киімді жуу кір жуу орындарда жүргізіледі, арнайы киімді үйде жууға рұқсат етілмейді.

11. Конфискаттардың жиналуына және оларды жоюға қойылатын қауіпсіздік талаптары

33. Қоқыстарды жинау үшін контейнерлер негізінің ауданынан үш есе асатын алаңқайға орнатылатын контейнерлер қолданылады. Контейнерлер өндірістік және қосалқы үй-жайлардан 25 метр алыс орналасады. Қоқыс жинайтын алаңқайды үш жағынан тұтастай бетондалған немесе кірпіштен қаланған биіктігі 1,5 метр қабырғамен қоршау қажет. Контейнерлерде, аландарда, тұтас қабырғада жуу және залалсыздандыру үшін су өтпейтін қол жетімді тегіс төсем болуы тиіс.

Көнді биотермиялық залалсыздандыру арнайы жабдықталған алаңқайларда жүргізіледі.

Ескерту. 33-тармаққа өзгеріс енгізілді - ҚР Үкіметінің 2011.04.28 N 451 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

34. Ғимарат кәрізге қосылады. Кәріздің өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық сарқынды суға арналған ішкі желісі бөлек жабдықталады және коллекторға өздігінен шығуы тиіс. Өндірістік және тұрмыстық суды тиісті тазалау мен санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысыз ашық су тоғандарына жіберуге рұқсат етілмейді. Өндірістік цехтарда ағынды су: құрамында май бар, құрамында май жоқ,

шаруашылық-тұрмыстық және ластанбаған өндірістік су үшін ішкі кәріздің бөлек желісі көзделеді.

35. Кәрізге немесе жергілікті тазарту құрылыстарына жіберу алдында ағынды сулар:

- 1) механикалық тазартудан өтеді;
- 2) құрамында майы барлары майтұтқыштардан өтеді;
- 3) карантинді бөлімшеден және сумен шайылған аумақтан көнді ұстап қалушы арқылы жіберіледі, залалсыздандырылады.

36. Ағынды суды қабылдау үшін бетондалған шұңқыр өндірістік ғимараттан кемінде 20 метр қашықтықта орналасады, қақпақпен жабдықталады және оның 2/3 көлемінің толу шамасына қарай тазартылады.

12. Ет және ет өнімдерін өндіруге қойылатын қауіпсіздік талаптары

37. Қауіпсіз ет және ет өнімдерін өндірудің міндетті шарты оларды өндіру, қаптау, сақтау, тасымалдау және сату кезінде тамақтан уланудың және дайын өнімді тамаққа қолдану кезінде жұқпалы аурулардың туындау мүмкіндігінің алдын алатын гигиеналық талаптарды орындау болып табылады.

Ескерту. 37-тармаққа өзгеріс енгізілді - ҚР Үкіметінің 2011.04.28 N 451 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

38. Ет және ет тағамдарында санитарлық-эпидемиологиялық және ветеринариялық қадағалау органдары белгілеген санитарлық ережелер мен нормаларға сәйкес фармакологиялық заттардың және химиялық ластағыштардың болуы бақыланады.

Құрамында фармакологиялық заттардың қалдықтары бар, Қазақстан Республикасында тіркелмеген шикізатты қолданып ет өнімдерін өндіруге тыйым салынады.

Ет және ет өнімдеріндегі ластағыштардың санитарлық- эпидемиологиялық және ветеринарлық қадағалау уәкілетті органдары белгілеген гигиеналық нормалардан және рұқсат етілген деңгейден асуына жол берілмейді.

39. Етті және сойылған өнімдерді қайта өңдеу цехында осы Техникалық регламентке 1-қосымшаға сәйкес температуралық-ылғалдылық режим сақталады.

40. Ет және ет өнімдерін өндірген кезде Қазақстан Республикасының қолданыстағы нормативтік-құқықтық актілерінің талаптарына сәйкес су қолданылады.

Объектілерде ауыз су жүйелері мен айналмалы сумен жабдықтау жүйелерін тоғыспалы түрде қосуға жол берілмейді.

41. Ет және ет өнімдеріне ветеринариялық-санитарлық сараптама жүргізу үшін өндіріс кезінде өндірістік бақылау бөлімшелері құрылады және жұмыс істейді.

Ескерту. 41-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Үкіметінің 2011.04.28 N 451 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

42. Ет өнімдерін өндіру өнімнің қауіпсіздігін және нормативтік құжатпен белгіленген тағамдық құндылығын қамтамасыз ететін белгіленген тәртіппен бекітілген рецептураларға сәйкес жүзеге асырылады.

Тағамдық қоспалар мемлекеттік тіркеуді растайтын құжатпен бірге жүреді және белгіленген тәртіппен бекітілген Қазақстан Республикасының технологиялық нұсқауларына және нормативтік құқықтық актілеріне сәйкес пайдаланылады.

Ескерту. 42-тармаққа өзгеріс енгізілді - ҚР Үкіметінің 2011.04.28 N 451 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

43. Отандық және импорттық өндірістің ет шикізаттары өнеркәсіптік қайта өңдеуге ветеринарлық ілеспе құжаттармен бірге қабылданады.

44. Технологиялық процестер:

1) қосымша өнімдерден және қаннан дайындалатын өнімдерді оқшауланған үй-жайда әзірлеуді қамтамасыз етуі тиіс. Шұжық өндірісінде қолданылатын қосымша өнімдерді мұздан еріту, сұрыптау және жуу тоңазытқыштың мұздан еріту камерасында, ал ол болмаған жағдайда шұжық цехының бөлек үй-жайында;

2) шартты-жарамды ет пен қосымша өнімдерді шұжық және аспаздық цехтардың өндірістік үй-жайларында пісіру арқылы зарарсыздандыру мүмкіндігін болдырмауды;

3) шұжық цехының термиялық бөлімшесіне өндірістік үй-жайлар арқылы отынды (үгіндіні, ағашты) беру мүмкіндігін болдырмауды;

4) тамақ өнімдерін шығаратын шұжық, аспаздық және басқа да цехтардың дайын өнімдерін орайтын ыдыстардың өндірістік үй-жайларды айналып өтіп, дәліз немесе экспедиция арқылы берілуін қамтамасыз етуі тиіс. Ыдыстардың тамақ цехтарында сақталуына жол берілмейді.

13. Ет және ет өнімдерінің қоймаларына, ыдысына, оралуына және таңбалануына қойылатын қауіпсіздік талаптары

45. Шикізатты, дайын өнімді, буып-түю және қосалқы материалдарды сақтау үшін объектілерде қоймалық үй-жайлар жабдықталады.

Тағамдық шикізат пен қосалқы материалдарды сақтау үшін стелаждар мен сөрелер пайдаланылады, оларды еденге төсеуге жол берілмейді. Барлық қоймалық үй-жайларды таза ұстау керек және кезең-кезеңмен дезинсекция және дератизация жасалуға тиіс.

Ескерту. 45-тармаққа өзгеріс енгізілді - ҚР Үкіметінің 2011.04.28 N 451 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

46. Жабдық, мүкәммәл мен ыдыс тағамдық өнімге байланысты қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалады және қажетті нормативтік және техникалық құжаттамасы болуға тиіс.

Ет өнімдерін салуға дейін жабдықтар, көлік құралдары және ыдыс санитарлық өңделуден өтеді.

47. Ет және ет өнімдерін буып-түю, таңбалау "Буып-түюге, таңбалауға, затбелгі жапсыруға және оларды дұрыс түсіруге қойылатын талаптар" техникалық регламентін бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 21 наурыздағы № 277 қаулысымен бекітілген техникалық регламент талаптарына сәйкес жүргізіледі.

Ескерту. 47-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Үкіметінің 2012.05.02 N 567 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

14. Жануарларды, ет және ет өнімдерін тасымалдауда көлік құралдарына, тасымалдауға қойылатын қауіпсіздік талаптары

48. Ет және ет өнімдерін тасымалдауға арналған көлік құралдарына және/ немесе контейнерлерге мынадай талаптар қойылады:

олардың ішкі беті немесе кез келген басқа бөлігі тамақ өнімдерімен байланыста қолданысқа рұқсат етілген материалдардан жасалады. Материалдар тегіс, жеңіл тазалануы және дезинфекциялануы тиіс;

өнімді жәндіктерден және шаңнан тиімді қорғауды қамтамасыз етуі және сұйықтың дренажын болдырмау үшін су өткізбейтін болуға тиіс;

ұшаларды, жарты ұшаларды, ұшаның төрттен бір бөлігін тасымалдау үшін олар ет еденге тимейтін биіктікте орнатылған ілінетін жас ет үшін шірімейтін күршектермен жабдықталады;

көлік құралдарын немесе контейнерлерді онда тірі жануарларды немесе түрлі басқа жүкті тасымалдағаннан кейін ет және ет өнімдерін тасымалдауға қолдануға жол берілмейді.

Ескерту. 48-тармаққа өзгеріс енгізілді - ҚР Үкіметінің 2011.04.28 N 451 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

49. Ет және ет өнімдерін тасымалдауға қолданылатын көлік құралында санитарлық-эпидемиологиялық, ветеринарлық-санитарлық (санитарлық) ережелер мен нормалардың талаптарына сәйкес температуралық-ылғалдылық режимі сақталады.

15. Сәйкестікті растау

50. Ет өнімінің сәйкестігін растау қауіпсіздік көрсеткіштерінің осы Техникалық регламенттің талаптарына сәйкестігін белгілеу мақсатында жүзеге асырылады.

Ет тағамдарының осы Техникалық регламенттің талаптарына сәйкестігін растау мынадай нысандарда жүзеге асырылады:

- 1) дайындаушының сәйкестік туралы декларацияны қабылдауы;
- 2) өтініш берушінің заңнамада белгіленген тәртіппен сәйкестік сертификатын алуы.

Ескерту. 50-тармаққа өзгеріс енгізілді - ҚР Үкіметінің 2011.04.28 N 451 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

16. Үйлестірілген стандарттардың тізбесі

Ескерту. 16-бөлім алынып тасталды - ҚР Үкіметінің 2011.04.28 N 451 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

17. Қолданысқа енгізу мерзімдері мен шарттары

52. Осы Техникалық регламент алғаш рет ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі.

"Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламентіне 1-қосымша

Ет өнімінің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін температуралық және ылғалдылық режимдер

Үй-жай	Ауа температурасы, °С	Ауаның салыстырмалы ылғалдылығы %
1	2	3

Жарты, ширек ұшалардағы және кесектердегі етті жібітуге арналған камера		
шұжық өндірісі үшін	16-20	90-95
жартылай фабрикаттар мен ораулы ет өндірісі үшін	8	85-90
Салқындатылған жүктерді жинауға арналған үй-жай (жарты ұшадағы, блоктар, қосымша)	4	90
Ет бөлу цехы, машиналық зал және шприц цехы, котлет цехы, ораулы ет өндірісі, кесектер мен жартылай фабрикат	12	70
Сан етін дымқыл және құрғақ тұздау бөлімшесі	4	85
Фаршты жетілдіру бөлімшесі	2-4	85-90
Шұжық басылатын камера		
жартылай ысталған	8	85-90
пісіріліп ысталған	8	85-90
шикілей ысталған	4	85-90
Жартылай ысталған, пісіріліп ысталған және шикілей ысталған шұжықтарға арналған кептіретін	12	75
Пісірілген шұжықты ауамен салқындататын камера	2-8	90-95
Шұжықты сақтауға арналған үй-жай		
пісірілген	0-8	85-90
пісіріліп ысталған	12-15	75-78
ысталған шұжық өнімдері		
ілулі күйде	12-15	75-78
буып-түйілген күйде	0-4	75
Бөлімше		
тағамдық қан жинау және өңдеу	17-18	75
	19-20	75
	26-дан аспайды	65
ұшаны ішкі мүшелерден тазалау қосымша өнімдерді өңдеу	17 - 18 26 - дан аспайды	75
қосымша өнімдерді өңдеу (жүнді)	16-18	75
Цех	25-тен аспайды	

тағамдық ерітілген май	1 7 - 1 9	-
	2 0 - 2 2	
	27-ден аспайды	
Термиялық бөлімше	1 8 - 2 0	-
	2 0 - 2 2	
	24-тен аспайды	
өкпе-бауырдан жасалатын шұжық өндірісі	1 8 - 2 0	7 5
	2 0 - 2 2	7 5
	27-ден аспайды	60
техникалық өнімдердің аппараттық цехы	2 2 - 2 4	7 5
	2 4 - 2 5	7 0
	27-ден	60
техникалық өнімдердің шикізат цехы	1 7 - 2 0	7 5
	2 0 - 2 2	7 5
	26-дан аспайды	65
Техникалық ерітілген май цехы	1 7 - 1 9	7 5
	2 0 - 2 2	7 5
	27-ден аспайды	60
Техникалық альбумин өндірісінің бөлімшесі	1 8 - 2 2	7 5
	2 2 - 2 3	7 5
	27-ден аспайды	60

Ескертпе:

температура мен салыстырмалы ылғалдылықтың бірінші мәні суық кезең үшін, екіншісі - ауыспалы, үшіншісі - жылы.

"Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламентіне 2-қосымша

Осы Техникалық регламент қолданылуы және орындалуы үшін міндетті қауіпсіздік талаптарын белгілейтін техникалық реттеу объектілерінің тізбесі

Ескерту. 2-қосымша жаңа редакцияда - ҚР Үкіметінің 2011.04.28 N 451 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі) Қаулысымен.

р/с №	Позицияның атауы	К О СЭҚ Т Н коды
1	2	3
1	Ірі қара малдың еті, жас немесе тоңазытылған	0201
2	Мұздатылған ірі қара малдың еті	0202
3	Шошқаның жас тоңазытылған немесе мұздатылған еті	0203
4	Жас қой немесе ешкі еті, тоңазытылған немесе мұздатылған	0204

5	Жылқылардың, есектердің, қашырлардың немесе лошактардың еті, жас, тоңазытылған немесе мұздатылған	0205 00
6	Ірі қара малдың, шошқалардың, қойлардың, ешкілердің, жылқылардың, есектердің, қашырлардың, немесе лошактардың жас тағамдық қосымша, тоңазытылған немесе мұздатылған өнімдері	0206
7	0105 тауар позициясында көрсетілген үй құсының еті және тағамдық қосымша өнімдері, жас тоңазытылған немесе мұздатылған	0207
8	Өзге де ет және тағамдық қосымша ет өнімдері, жас тоңазытылған	0208
9	Арық еттен сылынып алынған шошқа тоң майы мен үй құсының тоң майы, шыжғырылмаған немесе басқа тәсілмен алынбаған, жас, тоңазытылған, мұздатылған, тұздалған, тұздық судағы, кептірілген немесе ысталған	0209 00
10	Тұздалған, тұздық судағы, кептірілген немесе тұздалған ет және тағамдық қосымша ет өнімдері; еттен немесе ет өнімдерінен жасалған тағамдық ұн	0210
11	Шұжықтар және еттен, қосымша ет өнімдерінен немесе қаннан жасалған соған ұқсас өнімдер; солардың негізінде әзірленген дайын тамақ өнімдері	1601 00
12	Еттен алынатын сығындылар немесе шырындар	1603 00 -ден
13	Дайын және әзірлеу үшін дайындалған сорпалар мен бульондар (көкөністерден басқа); гомогендендірілген құрамы шұжықтар, ет, қосымша ет өнімдерін құрайтын дайын тағамдық өнімдері	2104- тен