

**"Азық-түлік базарларының құрылымына, ұсталуына және оларды пайдалану барысында қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар" санитарлық ережелері мен нормаларын бекіту туралы**

***Күшін жойған***

Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық Бас дәрігерінің 2002 жылғы 4 қыркүйектегі N 38 бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінің 2002 жылғы 18 қазанда тіркелді. Тіркеу N 2017. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2010 жылғы 30 шілдедегі N 578 бұйрығымен.

      Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2010.07.30 N 578 (ресми жарияланған күнінен кейін он күнтізбелік күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

      "Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 11 бабына сүйене отырып төмендегi көрсетілген тармақтарды орындауды, БҰЙЫРАМЫН: Қараңыз Z020361

      1. Қосымша берiлген 2002 жылғы 4 қыркүйектегі N 4.01.063.02 "Азық-түлiк базарларының құрылымына, ұсталуына және оларды пайдалану барысында қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар" санитарлық ережелері мен нормалары бекiтiлсiн.

      2. Осы бұйрық Қазақстан Республикасының Әділет министрлiгiнде мемлекеттiк тiркеуге қойылып, алғашқы ресми түрде баспадан шыққан күннен он күн өткеннен кейiн қолданысқа енгiзiледi.

*Бас дәрігер*

Келісілген

Қазақстан Республикасының

индустрия және сауда

Министрі

2002 жылғы 13 қыркүйек

Келісілген

Қазақстан Республикасының

Мемлекеттік мал дәрігерлік

Бас инспекторы

2002 жылғы 16 қыркүйек

Бекітілген

Қазақстан Республикасының

Мемлекеттік санитарлық

Бас дәрігерінің

N 38 бұйрығымен

2002 жылғы 4 қыркүйек

 **Санитарлық ережелер мен нормалар**
**"Азық-түлiк базарларының құрылымына,**
**ұсталуына және оларды пайдалану барысында**
**қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар"**

 **1. Жалпы ережелер**

      1. Нағыз санитарлық ережелер мен нормалар (әрi қарай - санитарлық ережелер) азық-түлiк базарларының аумағына, құрылымына, үй-жайларының жабдықтарына, азық-түлiктi тасымалдауға, қабылдауға, сақтауға және сауда-саттықты iс жүзiне асыруға қойылатын талаптарды, сонымен қоса осы ереженiң талаптарын орындайтын лауазымды адамдардың мiндеттерiн анықтап, меншiктiк қалпына қарамастан, Қазақстан Республикасындағы барлық шаруашылық субъектiлер үшiн нағыз санитарлық ережелердегi талаптар мiндеттi түрде орындалуға тиiс.

      2. Осы ережелер мен нормалар қазiр жұмыс атқарып жатқан, сондай-ақ құрылысы салынып, өзгертiлiп немесе жұмыс iстеп жатқан базарларға таратылады.

      3. Нағыз санитарлық ережелерде келесi терминдер мен анықтамалар қолданылады:

      1) азық-түлiк базары - жергiлiктi атқарушы органдармен орны анықталып, тұрақты немесе уақытша әрекет ететiн және Қазақстан Республикасындағы қолданылатын нормативтiк құқықтық актiлердiң талаптарын орындау арқылы азық-түлiк заттарының саудалануын iс жүзiне асыруға арналған мүлiктiк заттар кешенi;

      2) азық-түлiк заттары - жеке және заңды тұлғаларға сауданы iс жүзiне асыруға арналған, азық-түлiк шикiзаттары мен тамақ өнімдерi;

      3) азық-түлiк шикiзаттары - өсiмдiктiк, жануарларлық, микробиологиялық, минералдық, жасанды жаратылыстардағы өнiмдердi дайындап шығаруға қолданылатын шикiзат және сулар;

      4) тамақ өнiмдерi - табиғи және өңделген түрдегi адамның тамаққа қолданатын өнiмдерi;

      5) базар әкiмшiлiгі - базар иесiмен, базардың iс-әрекетiне тiкелей жетекшiлiк eтy үшiн құрылған басқарушы құрал;

      6) тамақ өнiмдерiнiң көршiлестiк тәртiбi - дайын және шикi тамақ өнiмдерiн бiрге сату, сақтау кездерiнде бiр-бiрiмен түйiсуiн жiбермеу;

      7) пiспеген өнiм - технологиялық өңдеуден өтпеген өнiм;

      8) дайын өнiм - технологиялық өңдеуден өткен өнiм;

      9) сатушы - базардың қызметiн пайдаланып өзiнiң сауда-саттық iс әрекеттерiн iс жүзiне асырушы, Қазақстан Республикасының заңнамаларына сәйкес жеке-дара салық салу субъектiсi болып келетiн, заңды немесе жеке тұлға;

      10) сауданы iс жүзiне асыру - сату айырбастық бiржолата қайтарусыз беру, және залогка қойылған заттарды залог ұстаушыға өткiзу мақсатында қызметтердi ұсыну және заттарды тиеп аттандыру жұмыстарын орындау;

      11) пайдалануға жарамды мерзiм - белгiлi мерзiмнiң өтіп, тамақ өнiмдерiнiң арнайы мақсатта пайдалануға жарамсыз деп есептелетiн уақыттың туындауы;

      12) еттi стерилизациялау - етті физикалық және химиялық әсер ету жолдарымен микроорганизмдерден зарарсыздандыру тәсiлдерi;

      13) конфискат - малдәрігерлiк-санитарлық сараптамамен жарамсыз деп табылған органдар мен ет бөлiктерi;

      14) сауда орны - сауда жүргізу сөрелермен құралдармен саудаланатын заттардың түрлерiн ескерiп, сауда саттық iс-әрекетті жүзеге асыруға арналған, көлемiнiң ең кемдігі заңнамаларда көрсетілген көлемнен кем болмайтын сатушының жұмыс істейтін аумағы.

 **2. Азық-түлiк базарларына қойылатын**
**санитарлық-гигиеналық талаптар**

      4. Азық-түлік базарларын жобалау, салу, құрылысын қайта өзгертiп жөндеу Қазақстан Республикасының мемлекеттiк санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарымен белгiленген тәртiппен келiсiлген жобалар бойынша және осы санитарлық ережелерде қаралған талаптарды сақтай отырып, қолданыстағы құрылыс нормалары және ережелерi (әpi қарай - ҚНжЕ) талаптары негізiнде жүргізіледі.

      5. Базарда сауда-саттық жасау Қазақстан Республикасының және басқа да мемлекеттердiң жеке және заңды тұлғалары арнайы жабдықталған сауда қатарлары мен жеке орындарда іске асырылады.

      6. Базар аумағын арнайы мамандандырылған сату орындарына, зоналарға бөлудi қолданылып жүрген заңнамаларға сәйкес базар әкiмшiлiгi анықтайды.

      7. Базар аумағында келесі функционалдық аумақтар болуы қажет: сауда жасайтын, қойма және шаруашылық.

      1) сауда жасайтын аумақ сауда жасау үшiн келесі алаңдарға бөлінедi:

      ауылшаруашылық өнiмдерiне, азық-түлiк тауарларына (жекеше етке, балыққа, сүтке);

      азық-түлiкке жатпайтын тауарларға; қоғамдық тамақтандыру және тұрмыстық қызмет көрсететiн және лабораториялық қызмет атқаратын ұйымдарға арналған;

      2) қойма аумағында азық-түлiк заттарын сақтайтын бөлмелер мен тоңазытқыш қондырғылар орналасады;

      3) шаруашылық аумағында қоқыс салатын контейнерлерге, автокөлiктердi қоюға арналған аулалар, дәретханалар орналасады.

      8. Базардың құрылысы салынатын учаскелердi таңдау Қазақстан Республикасы заңнамасымен белгiленген тәртiпте жүзеге асырылады. Құрылыс және құрылысын өзгерту қолданысқа енгiзу жобалық құжаттамалар аумақтық мемлекеттiк санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдары мен мекемелерiмен Қазақстан Республикасы "Қазақстан Республикасы халықтарының санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы туралы" Заңына сәйкес келiсiледi. K090193

      9. Базарларды:

      1) құрылыс орындарына (тұрғын үйлерге, ауруханаларға, мектеп жасына дейiнгі мекемелер мен мектептерге) 50 метрден жақын орналастыруға тыйым салынады;

      2) демалыс орындарында, парктердiң, скверлердiң және басқа да құнды-тарихи-мәдениеттiк мағынасы бар құрылыс объектілерiне тиiстi жерлерде орналастыруға тыйым салынады.

      10. Базар тiкелей даңғылдар мен негізгі көшелердегі көлiк жүретiн сызықтан шықпауға тиiс, ол негiзгі қалалық жолдар желiсiнен және көшелерден кем дегенде 30 метр қашықтықта орналасуы керек.

      11. Базардың жер учаскесi қоқыс төгiлген жерден кем дегенде 1,5 километр, өнеркәсiптiк мекемелерден және қоймалардан, сол сияқты базарды ластайтын және жұқпалы аурулар таратуы мүмкiн химиялық, биологиялық және радиоактивтiк объектiлерден кем дегенде 500 метр қашықтықта орналасуға тиiс.

      12. Жер учаскесiнiң көлемi қолданыстағы ҚНжЕ-де қаралған талаптарға сәйкес болуы тиiс.

      13. Базардың кiретiн және шығатын ыңғайлы көлiк жолдары және жаяу адамдарға арналған жолы болуға тиiс.

      14. Базардың аумағы, оның ішінде кіретін жолдары, жаяу жолдары және жүк түсiретiн алаңдардың үстi қатты болып, асфальттануы керек.

      15. Азық-түлiк базарында автомашинадан топтап сатуды ұйымдастыру үшiн көлiктiң кiрiп-шығуына оңтайлы жолдары бар арнайы алаң бөлу керек. Сату жұмыстары жүрiп жатқан кезде автокөлiктердiң бұл аумақта жүруiне тыйым салынады.

      16. Қоқыстарды жинайтын контейнерлер қою үшiн асфальтталған немесе бетондалған алаң бөлiнiп, сауда жасайтын соңғы қатардан және қоймалар аумағынан кем дегенде 25 метр қашықтықта орналасуы керек. Сыйымдылығы 10 текше метр қоқыс жинайтын контейнерлердің керектiгiн анықтағанда 200 квадрат метр базар аумағына кем дегенде бiр қоқыс жинайтын контейнердi орналастыру қажет. Сауда жасайтын қатардың әрбiр 20 метрден соң, базар аумағының әрбiр 50 квадрат метр есебiне, сыйымдылығы 10-20 кубтiк дециметр қоқыс жинағыштарды қою керек.

      17. Базар аумағы тазалықта ұсталуы керек. Күн сайын жұмыс аяғында базар алаңында негізі тазалау жұмыстарын жүргізiп, жұмыс барысында тазалықты сақтау керек. Қыс мезгiлiнде базар аумағы және оған кіреберiстегі жол, үнемi қардан, мұздан тазартылып отырылуы керек. <\*>

      ЕСКЕРТУ. 17-тармақ өзгерді - ҚР Денсаулық сақтау министрлігінің 2003 жылғы 20 маусымдағы N 464 бұйрығымен.

      18. Жеке және қызмет бабындағы көлiктерге арналған автотұрақтар қолданыстағы ҚНжЕ-ң талаптарына сай болуы керек.

      19. Азық-түлiк базарларында сатып алушы мен сатушыларға арналған су және канализация жүйесiмен инженерлiк тұрғыдан дұрыс қосылған дәретханалар болуы керек, олар әрбiр 50 сату орнына бiр дәретхана есебiмен алынуы қажет.

      Канализация жүйесiне қосылуға техникалық мүмкiншiлiгi жоқ базарларда аула сыртында дәрет қалдықтары сорылып алынатын, су кiрмейтiн шұңқыры бар дәретханаларды, архитектура және қала құрылысын салу органдарымен, қала құрылысын салу құжаттарында бекiтiлген тәртiп бойынша аумақтық мемлекеттiк санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарымен келiсiп салуға жол бepiлeдi, олар тамақ өнiмдерiмен сауда жасайтын қатардан 25 метр ара қашықтықта орналасуы керек. Тұрмыстық-шаруашылық ағынды қалдық суларды әкету шұңқырдың 3/2 бөлiгi толғанда жүргiзiледi. Дәретханаға баратын жол қатты затпен жабылып, жүру ыңғайлы болуы керек, сондай-ақ оған баратын бағытты анық көрсететiн сiлтемелер болуы қажет.

      20. Базар аумағында персоналдар мен базарға келушiлерге арналған, қол жуу, сауда керек-жарақтарын, жемiстер мен көкөнiстерді жуу үшiн құрылғы болуы қажет, олар 50 сауда орнына бiр кран деген есеппен орналастырылады.

      21. Дәретханалар мен қол жуғыштар дұрыс жұмыс iстеп, таза болуы қажет және күн сайын зарарсыздандырылып тұруы керек. Санитарлық жүйелерде жұмыс атқаратын персоналдардың базарда басқа да жұмыстармен айналысуына тыйым салынады.

      22. Базар аумағында үй жануарлары мен малдарды, құстарды тiрiдей сатуға болмайды.

 **3. Сумен жабдықтауға, канализацияға, жылуға, тазартып-сору және жарықтандыру жүйесiне қойылатын санитарлық талаптар**

      23. Базарларды сумен жабдықтау және канализация жүйесiне қосу қолданыстағы ҚНжЕ-ң талаптарына сәйкес iске асырылады.

      24. Базарда сумен жабдықтау жүйесi болмаған жағдайда, жергілiктi сумен жабдықтау көздерi арқылы жабдықталуы тиiс, ол болмаған жағдайда су арнайы автокөлiкпен әкелiнуi тиiс. Азық-түлiкпен сауда жасайтын базарларда су үнемi және жеткiлiктi мөлшерде болуы қажет.

      25. Шаруашылық-ауыз су үшiн қолданылатын судың сапасы қолданыстағы стандарт талаптарына сай болуы тиiс.

      26. Базарлардағы стационарлық объектiлер қолданыстағы ҚНжЕ талаптарына сәйкес, қалалық жылу жүйелерiне қосылуы қажет және желдету мен жылу беру жүйелерiмен жабдықталуы тиіс.

      Жергiлiктi мекендерде ортақтандырылған жылу жүйелерiнiң болмаған кездерiнде стационарлық объектілердi жылытатын орындар, ошақтар болуы керек.

      27. Базардың барлық ұйымдары мен үй-жайлары қолданыстағы ҚНжЕ талаптарына сәйкес жарықтандырылуы қажет.

 **4. Базар аумағындағы үй-жайлардың құрылымына**
**және оны пайдалану барысында оларға қойылатын**
**санитарлық талаптар**

      28. Тез бұзылатын тағам өнiмдерiмен сауда жасайтын объектiлер(оның iшiнде аз мөлшерде сатылатындар) шикi және дайын өнiмдерді бөлек сақтау үшiн тоңазытқыштармен жабдықталуға тиіс. Тез бұзылатын тағам өнiмдерiнiң қоры тоңазытқыштардың сыйымдылығына және санына сай мөлшерде сақталуға тиіс.

      29. Стационарлық объектiлердің сауда залдарындағы, санитарлық тораптың қабырғалары, жуу орындары еденнен 1,8 метр биiктiкке дейiн глазурленген тақтайшалармен қапталады, болмаса бұзылмайтын синтетикалық бояулар жағылады немесе басқа да қаптағыш материалдармен жабылады. Едендері тазалауға, жууға оңай, су сiңбейтiн, тегiс, саңлаусыз, ой-шұңқырсыз болуы керек. Канализациялық жүйе сауда жасайтын қатарлар мен жолдардан алыс жерлерде орналастырылуға тиiс. Канализация жүйесi және олардан шығатын құбырлар еденнiң барлық тұсында жуындының ағысына кедергi келтiрмейтiндей болуы керек. Жүйе саласындағы еңкiштік 0,03% кем болмауы керек. Жүйе тормен және гидравликалық жапқышпен жабдықталуы керек.

      Ғимараттың ішiн әрлеуге қажеттi қолданылатын барлық құрылыс және әрлеу материалдарына, олардың мақсаты үшiн Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарының келiсiмi болуы керек.

      30. Кәсiпорынның барлық үй-жайлары тазалықта ұсталынуы керек, күн сайын ылғалды әдiспен мұқият тазалау жұмыстары жасалып, қол жуатын раковина, унитаздар жуылып, зарарсыздандырылуы қажет.

      31. Базар айына бiр рет үй-жайды жалпы тазарту, зарарсыздандыру және қажет болған жағдайда дератизациялау шаралар жүргiзу үшiн тазалық күнiне жабылуы керек.

      32. Базардың үй-жайларын олардың қолданылатын мақсатына қарамастан тұрғын үй немесе қонақ үй ретiнде қолдануға қатаң тыйым салынады. Азық-түлiктi қабылдауға, сақтауға және сатуға, дайындауға арналған үй-жайларға бөгде адамдар әкiмшіліктiң рұқсатымен және мiндеттi түрде арнайы санитарлық киiммен ғана жiберiледi.

 **5. Жабдықтар мен керек-жарақтарға қойылатын**
**санитарлық талаптар**

      33. Жабдықтардың орналасуы үй-жайды тазарту мен жууға ыңғайлы болуы керек.

      34. Сауда керек-жарақтары таттанбайтын, тез жуылатын, Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдары мен мекемелерiмен қолдануға тыйым салынбаған материалдардан дайындалуы тиiс.

      35. Өнiмдi сақтауға арналған торлардың, өрелердiң, түптерiнiң бетi тегіс болып, оңай жуылып және зарарсыздандырылуы қажет, олардың еденнен биiктiгі 15 сантиметрден кем болмауы керек.

      36. Сауда алаңдары мен қоймаларда қоқыс-қалдықтарды жинайтын арнайы қақпағы аяқпен басып ашылатын бактар немесе қақпағы бар шелектер болуы тиiс, олардың 3/2 көлемi қоқыс-қалдықпен толғанда тазаланып, жұмыстың аяғында 1% кальцилендірiлген соданың ыстық ерiтiндiсiмен (45-50'C) немесе Қазақстан Республикасының мемлекеттiк санитарлық эпидемиологиялық қызмет органдарымен рұқсат етiлген басқа да жуғыш заттармен жуылуы тиiс.

      37. Сауда және қоғамдық тамақтандыру кәсiпорындарын, әкiмшiлiк-тұрмыстық үй-жайларын және қойма жайларының топтарында тазалық жұмыстарын жүргiзуге арналған керек-жарақтар бөлек қойылып, белгi салынуы керек. Керек-жарақтар жеке-жеке арнайы жабық шкафтарда немесе арнайы орындарда сақталуы керек.

      38. Әжетхананы тазалауға арналған керек-жарақ белгі беретiн ашық түске сырлануы және арнайы бөлінген орында сақталуы тиіс.

 **6. Азық-түлiк өнiмдерiн сақтау және сату жағдайларына**
**қойылатын санитарлық талаптар**

      39. Азық-түлiк өнiмдерiн сақтау және сату әр өнiмнiң түрiне арналған қолданыстағы нормативтiк құжаттарға сәйкес жүзеге асырылуы керек.

      40. Сауда кәсiпорындары мұздататын жабдықтармен қамтамасыз етiлмеген жағдайда тез бұзылатын тағам өнiмдерiн қабылдауға, сақтауға және сатуға, сақтау мерзiмi өтiп кеткен тағам өнiмдерiн сатуға тыйым салынады.

      41. Сатуға сәйкестiлiк сертификаты немесе тағам өнiмдерiнiң сапасы мен қауiпсiздiгiн растайтын, Қазақстан Республикасының "Сертификация туралы" Заңына сәйкес басқа да құжаттары бар тағам өнiмдерi жiберiледi. Қараңыз Z040603

      42. Ерекше иici бар азық-түліктердi (майшабақ, дәмдеуiш) иiсті тез қабылдайтын азық-түлiк түрлерiнен бөлек сақтау керек.

      43. Ыдысы мен қаптамасы мықты, таза, құрғақ және олар жағымсыз иiсi болмай, Қазақстан Республикасының мемлекеттiк санитарлық эпидемиологиялық қызмет органдары мен мекемелерiмен тыйым салынбаған тағам өнiмдерiн қаптауға керектi материалдардан жасалуы тиіс.

      44. Базарда сатуға жiберiлген ет және еттен жасалған өнiмдер арнайы үстелдерде немесе сәкiлерде орналастырылып, темiр iлгектерге iлiнедi.

      45. Сүт және сүт өнiмдерi арнайы жабдықталған үй-жайларда, үстелдерде сатылады. Сүт және сүт өнімдерiнiң сапасын бiлу үшiн дәмін көруге сатып алушыларға жеке қасықтар берiледi.

      46. Ет және басқа да еттен жасалған шикiзаттар, сүт және сүт өнiмдерi, балық, жұмыртқа, құс етi, бал Қазақстан Республикасының "Ветеринария туралы" Заңына сәйкес, мiндеттi мал дәрiгерлiк-санитарлық сараптамадан өткiзiлуi қажет.

      47. Жарма және сусымалы азық-түлiктер таза қапшықтарға немесе басқа ыдыстарға салынып тұғырықтар мен сөрелерге орналастырылуы керек.

      48. Егін шаруашылығы өнiмдерiн сату үшiн олардың құрамында пестицидтер мен нитраттар қалдығының көлемiн тексергеннен кейiн рұқсат етіледi.

      49. Базарда төмендегiлердi сатуға тыйым салынады: үй жағдайында дайындалған, тұмшаланып қапталған консервiлік өнiмдерді (көкөнiстер, ет, балық және басқалары); үй жағдайында дайындалған еттен және балықтан, көкөнiстен, ұннан жасалған өнiмдер; кондитерлiк, кулинарлық бұйымдар, жартылай фабрикаттар мен сусындарды; үй жағдайында дайындалған жаңадан терiлген және өңделген саңырауқұлақтарды; дәрi-дәрмекті шөптер және дәрi-дәрмектердi.

 **7. Азық-түлiк шикiзаттарын және тамақ өнiмдерін тасымалдауға қойылатын санитарлық талаптар**

      50. Азық-түлік шикiзаттары мен тағам өнiмдерiн тасымалдау кезінде, шикi және дайын өнiмдердi жеткiзу жағдайын ескере отырып, өнімнің әрбiр түрi үшiн санитарлық ережелер мен нормалар сақталуы қажет.

      51. Тез бұзылатын тамақ өнiмдерiн тасымалдау үшiн, (изотермиялық кузовтары, салқындатылатын кузовтары, рефрижераторлары) бар арнайы белгiленген көлiк құралдарын мемлекеттiк санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарымен және мекемелерiмен келiсу арқылы пайдалану керек.

      52. Тез бұзылатын азық-түлiктер жылы мезгілде арнайы көлiктермен қосу 60 C жоғары емес температурада салқындатқыш кузовы бар көлiктермен алты сағаттан ұзақ емес, немесе салқындатқышы жоқ температураны бiр қалыпты ұстап тұратын изотермиялық автокөліктермен бiр сағаттан ұзақ емес уақыт аралығында тасымалдануға тиiс.

      53. Тiрi балықтарды сыртқа жылу шығармайтын жүйесi бар, төменгi температураны сақтау үшiн мұз салатын сыйымдылықтары және суды ауамен қанықтыратын жабдықтары бар цистерналы арнайы автокөлiктер тасымалдайды. Судың температурасы қыста қосу 2 С, жазда қосу 14 С болуы керек.

      54. Азық-түлiк шикiзаттары мен тағам өнiмдерiн тасымалдайтын көлiктердi басқа мақсаттарға қолдануға тыйым салынады.

      55. Тасымалдаушы көлiк-жүргiзушiсiнiң арнайы таза жұмыс киiмi, жеке медициналық кiтапшасы болып, ол гигиеналық тасымалдау ережелерiн сақтауға мiндеттi.

      56. Азық түлiктi және тамақ өнiмдерiн тасымалдайтын арнайы көлiктi күн сайын санитарлық тазалықта ұстап, декада сайын (он күнде бiр рет) зарарсыздандырып тұру керек.

      57. Тағам өнiмдерiн тасымалдау ережелерiн сақтау мен көлiктiң жағдайына жауапкершiлiк оның иесiне жүктеледi.

      58. Тағам өнiмдерiн тасымалдауға, сақтауға және сатуға қатысатын барлық адамдар, жұмысқа кірісер алдында және болашақта медициналық тексеруден өтiп, белгiленген тәртiп бойынша гигиеналық сауаттылыққа үйретiлуi қажет және жұмыс орнында белгіленген үлгiдегi жеке медициналық кiтапшасы болуы керек.

 **8. Малдәрiгерлiк-санитарлық сараптама жүргiзетiн лабораторияларға қойылатын талаптар**

      59. Базарлардағы азық-түлiктерге және мал өнiмдерi шикiзаттарына малдәрiгерлiк-санитарлық сараптама жүргізу үшiн малдәрiгерлiк-санитарлық сараптама жүргізумен айналысатын лаборатория құрылуы тиiс. Базарларда малдәрігерлiк-санитарлық сараптама жүргiзiлуi тәртiбi ветеринария саласындағы өкілеттi мемлекеттік органмен анықталады. Лабораторияның жұмыс тәртiбі және ережесi Қазақстан Республикасының "Сертификаттау туралы" Заңына және малдәрiгерлiк саласындағы өкiлеттi органның тиiстi нормативтi актілерiмен белгіленедi.

      60. Малдәрiгерлiк-санитарлық сараптама жүргiзетiн лабораторияда төмендегiдей үй-жайлардың жиынтығы болуы керек:

      1) ет шикізаттарына, жұмыртқа және балыққа;

      2) сүт және сүт өнiмдерiне, балға, өсiмдiк шикiзаттарына сараптама жүргізу үшін;

      3) қолданатын құралдарды жуатын орын;

      4) ерiксiз алынған етті стерилизациялау және сақтау үшiн мұздатқышпен жабдықталған бөлме;

      5) зарарсыздандыратын және жуатын заттарды, құралдарды сақтайтын бөлме;

      6) персоналға арналған санитарлық-тұрмыстық үй-жайлар.

      61. Сойылған малдың ұшасына, ет өнiмдерiне, құс етiне сараптама жасауға қажеттi жұмысшы үстелдiң беті мрамор үгiндiсiмен, кафельмен немесе мырышталған темiрмен қапталуға тиiс. Сүт және сүт өнiмдерiмен өсiмдiк өнiмдерiн тексеретiн үстел мырышталған темiрмен немесе азық-түлiкке арналған пластиктермен қапталуы керек.

      62. Күнiне елуге дейiн сараптама жүргiзетiн лабораторияларға, сүт өнiмдерi мен өсiмдiк шикiзаттарына сараптама жүргізу үшiн қарайтын зал мен лабораторияны, еттi стерилизациялау мен ет шикiзаттарына сараптама жүргiзу үшiн қарайтын залды бiрiктiрiп қолдануға рұқсат етіледi.

      63. Лабораторияның үй-жайлары, өндiрiстiк жабдықтары мен құралдары таза ұсталынып, ылғалды тазарту жұмыстары және зарарсыздандыру күнде жүргiзiлуге тиіс. Айына бiр рет санитарлық күн өткізiлiп, барлық үй-жайларға толық тазарту, зарарсыздандыру жүргiзiлiп және қажет болған жағдайда дератизация және дезинсекция жүргізiледi.

 **9. Азық-түлiк базар әкімшiлiгіне қойылатын**
**талаптар**

      64. Осы санитарлық ережелердiң талаптарына сай азық-түлiк базарының әкімшілігі:

      1) Қазақстан Республикасы заңнамасымен белгiленген тәртiпте базарда сауда жасайтындарды сауда орындарымен, сауда құралдарымен, санитарлық киiмдермен қамтамасыз етедi;

      2) өнiмдi сақтау үшiн қоймалармен және мұздатқыш камералармен қамтамасыз етедi;

      3) сауда жасауға қолайлы жағдайлар тудыратын және сауда мәдениетiн көтеретiн базарларды көркейту мен қалпына келтiру шараларын өткiзедi;

      4) базардың, базарға тиiстi аумақтардың санитарлық жағдайын қалпына келтiредi;

      5) саудагерлердің базарларда сауда жасаудың ережелерiн, санитарлық және малдәрiгерлiк-санитарлық қадағалауды, өрт қауiпсiздігін, жеке тауарлармен сауда жасау ережелерiн сақтауға бақылау орнатуды қамтамасыз етедi;

      6) сауда қызметкерлерi үшiн жинау құралдарының, жуатын және зарарсыздандыратын құралдардың, сабынның болуын қамтамасыз етедi;

      7) зарарсыздандыратын, дезинсекциялық және дератизациялық шараларды жүйелi түрде жүргізіледі.

      Ескерту. 64-тармаққа өзгерту енгізілді - Қазақстан Республикасының Мемлекеттік санитарлық бас дәрігерінің 2003.09.24 N 61 бұйрығымен.

 **10. Сауда жасайтын сатушыларға, азық-түлiк базар аумағында кәсiпкершiлiкпен айналысатын**
**ұйым басшыларына қойылатын талаптар**

      65. Осы санитарлық ережелердiң талаптарына сай кәсiпкершілiкпен айналысатын ұйым басшылары, сатушылар:

      1) Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңдар жинағына сәйкес сапалы тамақ өнiмдерiн сатуды қамтамасыз етедi және сапасыз өнiмдермен сауда жасағаны үшiн жауап бередi;

      2) кәсiпорынды, сату орнын осы санитарлық ережелердiң талаптарына сай таза ұстаулары керек;

      3) өнiмдердiң, тауар көршiлестiгiнiң шартын, сақтау мерзiмiн және сату ережесiн қатаң сақтаулары керек;

      4) өнiмдердi ластанудан қорғаулары тиiс;

      5) тауарды тек қана өнiмнiң сапасы мен қауiпсіздігін растайтын iлеспе құжаттамасы болған жағдайда ғана сата алады;

      6) жеке бастың гигиенасын сақтап, таза санитарлық киiммен жұмыс icтeyгe, уақтылы медициналық тексеруден өтуге тиіс;

      7) өнiмнің дұрыс тасымалдануына қойылатын талаптарды орындауы керек.

 **11. Базар әкiмшiлiгi мен сауда жасаушылардың,**
**базар аумағында кәсiпкершiлiкпен айналысатын лауазымды қызметкерлердiң жауапкершiлігi**

      66. Базарда санитарлық ереженiң орындалуына базар директоры,

сатушылар, кәсiпорын басшылары заңнамаларда бекiтiлген тәртiпке сай жауап бередi.

       67. Өндірiстік шикiзаттар мен тамақ өнiмдерінiң тасымалдануына және сатылуына жауапты, базардың барлық қызметкерлерi мен лауазымды тұлғалары осы санитарлық ережелермен танысып, оның талаптарын орындаулары қажет.

 © 2012. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінің «Қазақстан Республикасының Заңнама және құқықтық ақпарат институты» ШЖҚ РМК