

Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар



Орындаған: Хамидов Султанбек

Мазмұны:



1. Қолдану саласы

2. Терминдер мен анықтамалар

3. Ет және ет өнімдерінің базардағы айналым шарттары

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

5. Объектінің орны мен аумағын таңдауға қойылатын

қауіпсіздік талаптары

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

7. Жануарлар мен құстарды союға дайындалғанда қойылатын қауіпсіздік талаптары

8. Мұздатқыш камералар мен мұздатқыштарға қойылатын қауіпсіздік талаптары

9. Жабдыққа және метрологиялық қамтамасыз етуге қойылатын қауіпсіздік талаптары

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

11. Конфискаттарды жинауға және жоюға қойылатын қауіпсіздік талаптары

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

Жарияланған күні: 12 маусым 2008 - 10:42

Жаңартылған күні: 2 желтоқсан 2014 - 05:34



3. Ет және ет өнімдерінің базардағы айналым шарттары



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





- рай тиісті қолданылған кезде адам денсаулығы немесе қауіпсіздігі үшін қауіп тудырмайтын жағдайда ғана жеткізілуі және сатылуы тиіс.
- 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.

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

7. Ет және ет өнімдерін дайындау мен өндіру кезінде: 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



- 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 ластағыштардың құрамы;

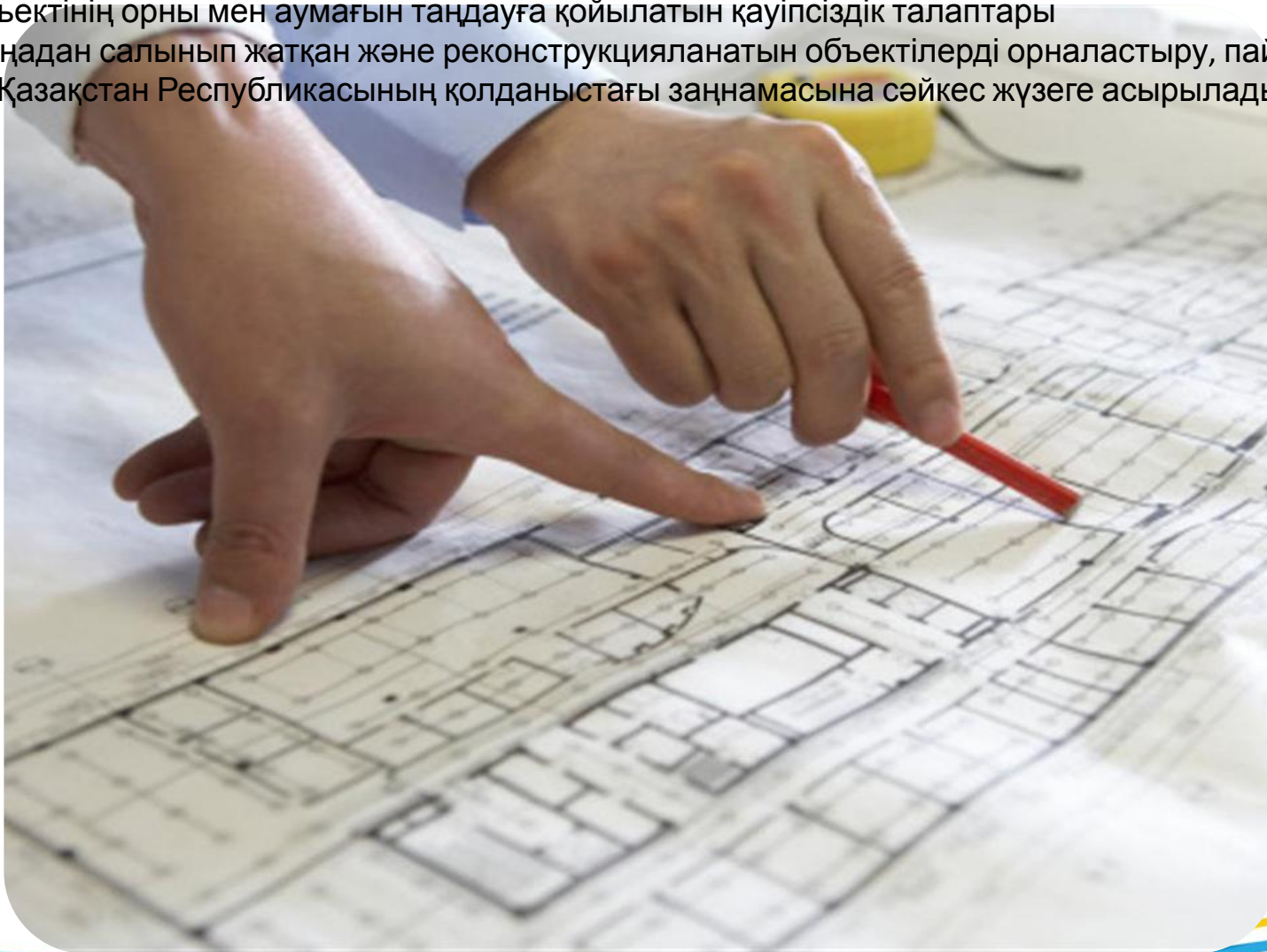


2) ет және ет өнімдеріндегі улы элементтердің, антибиотиктердің, пестицидтердің, радионуклидтердің, басқа да зиянды заттардың және олардың қалдықтарының құрамы;

3) ет және ет өнімдер

5. Объектінің орны мен аумағын таңдауға қойылатын қауіпсіздік талаптары

8. Жаңадан салынып жатқан және реконструкцияланатын объектілерді орналастыру, пайдалануға беру Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасына сәйкес жүзеге асырылады.



Объектілердің аумағы қоршалуы, абаттандырылуы және көгалдандырылуы тиіс.

9. Объектілердің аумағы атмосфералық еріген суларды жинау және аумақты шайып жіберу үшін нөсер канализациясымен жабдықталады



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

11. Және санына байланысты зиянды физикалық факторларды ескере отырып, сондай-ақ олардың адам денсаулығы мен қоршаған ортаға қолайсыз әсерін азайту жөніндегі көзделетін шараларды ескере отырып, объектілердің санитариялық - эпидемиологиялық қадағалау саласындағы уәкілетті орган белгілеген санитариялық-қорғаныш аймақтары (бұдан әрі-СҚА) болуы тиіс.



Ғимараттардың, құрылыстардың және құрылғылардың объект аумағында орналасуы тасымалдау жолдарын қиып өтпей тасымалдау мүмкіндігін қамтамасыз етуі тиіс:

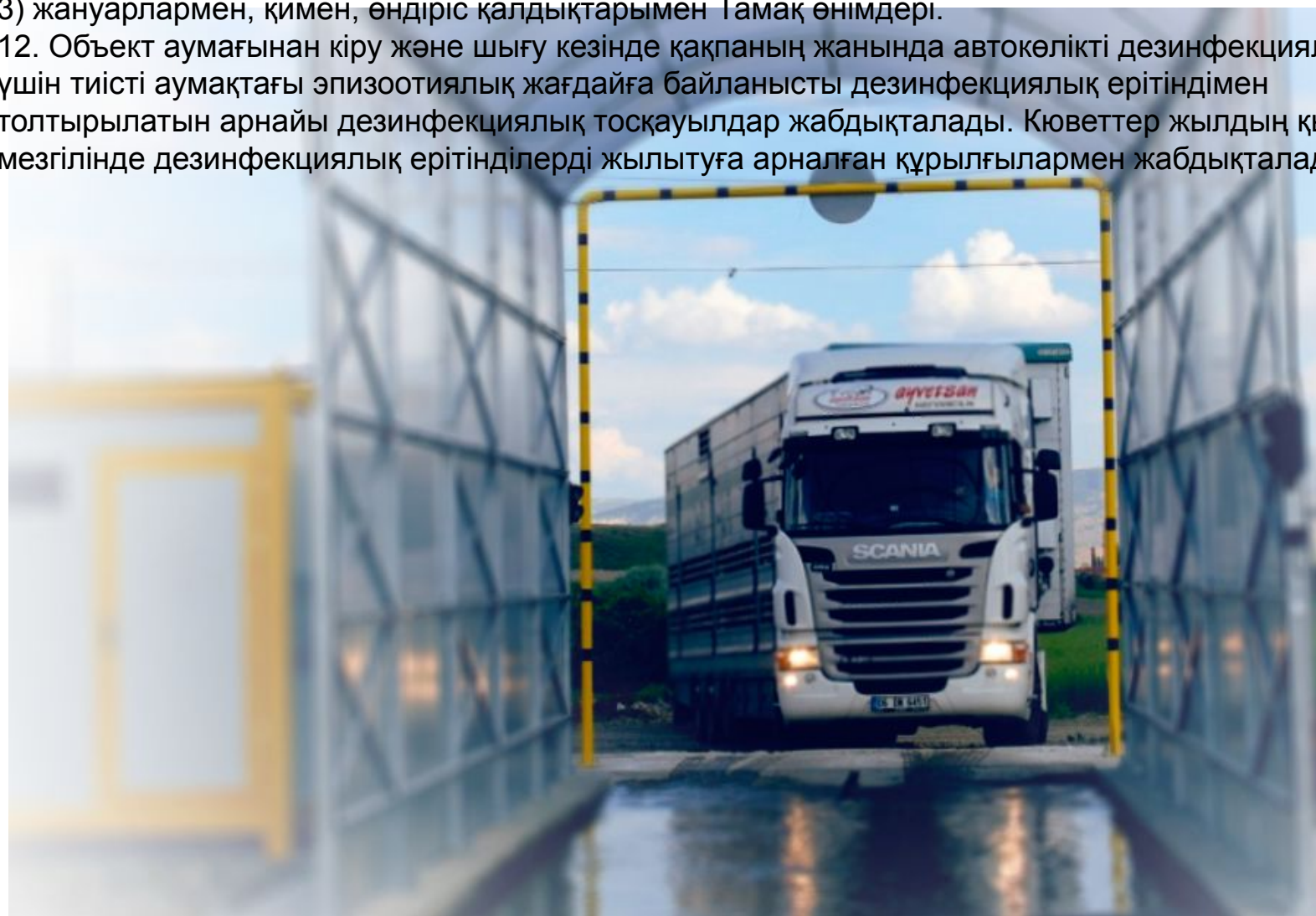


1) Шикізат пен дайын өнім;

2) карантинге, оқшаулағышқа немесе санитариялық союға жіберілетін ауру немесе ауруға күдікті жануарлармен сою алдында ұстауға ветеринариялық тексеруден кейін жіберілетін сау жануарды;

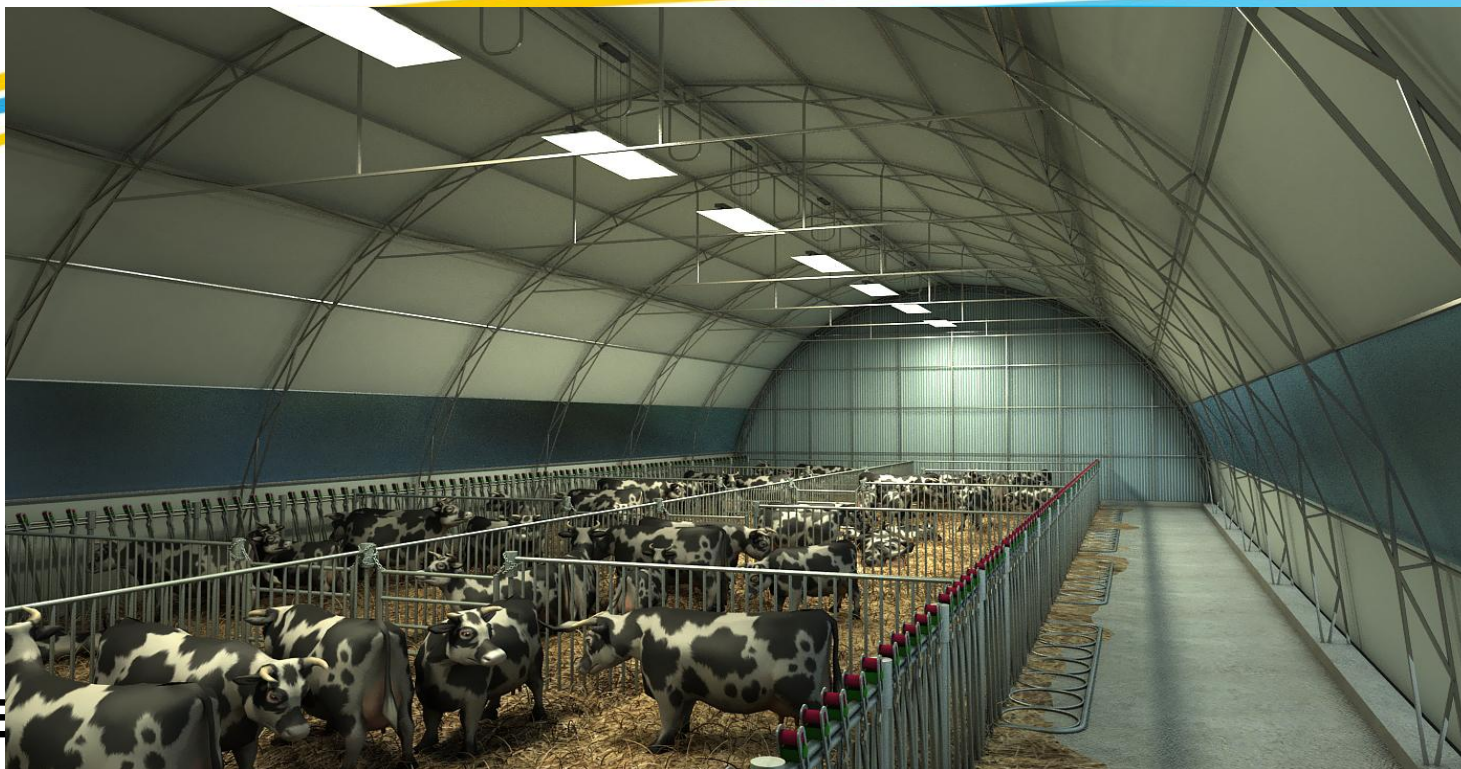
3) жануарлармен, қимен, өндіріс қалдықтарымен Тамақ өнімдері.

12. Объект аумағынан кіру және шығу кезінде қақпаның жанында автокөлікті дезинфекциялау үшін тиісті аумақтағы эпизоотиялық жағдайға байланысты дезинфекциялық ерітіндімен толтырылатын арнайы дезинфекциялық тосқауылдар жабдықталады. Кюветтер жылдың қысқы мезгілінде дезинфекциялық ерітінділерді жылытуға арналған құрылғылармен жабдықталады.



13. Тиеу-түсіру алаңдары, темір жол және автомобиль платформаларынан және ашық қоралардан өтетін жолдар, санитарлық блок аумақтары, мал айдау жолдары, автокөлікке арналған жолдар тегіс асфальтталған, бетондалған немесе жууға және дезинфекциялауға қол жетімді басқа да су өтпейтін жабыны болады.





6. Ет және ет өнімдерінің 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 ветеринариялық-санитариялық бақылау жүргізу мүмкіндігі көзделеді

Технологиялық жабдықтарды өндірістік үй-жайларда орналастыру кезінде қиылысатын контаминация болмайды.

Объект аумағында жануарларды сою алдында ұстау аймағы

- **15. Өндіріс (дайындау) объектілерінде ветеринариялық-санитариялық мақсаттағы объектілер жабдықталады және жұмыс жағдайында болады:**



- **1) жануарларды союға жеткізетін автокөлікті жуу және дезинфекциялауға арналған стационарлық дезобееу пункттері немесе алаңдар;**
 -
- **2) жануарлар мен жануарлардан алынатын өнімдерді бақылауға және ветеринариялық-санитариялық сараптауға арналған жабдықтары бар ветеринариялық мамандарға арналған үй-жайлар;**
 -
- **3) жануарларды қарауға арналған бөліктер;**
 -
- **4) ауру немесе әлсіз жануарларды оқшаулап қайта өңдеуге арналған санитариялық сою орны немесе санитариялық камера;**
 -
- **5) карантин және изоляторға арналған үй-жайлар;**
 -
- **6) ет және сойылған өнімдерді қайта өңдегенге дейін уақытша сақтауға арналған оқшауланған тоңазытқыш камера;**
 -
- **7) сарқынды суларды зарарсыздандыруға арналған ғимарат.**
 -
- **16. Санитариялық қасапханада ауру малдарға арналған жеке кіру жолы, оны қабылдау, ветеринариялық тексеру алаңы болады.**

17. Өндіріс (дайындау) объектісін пайдалануға беру және технологиялық жабдықтарды немесе желілерді орнату, сондай-ақ ет өнімдерінің жаңа түрлерін шығару кезінде субъектіде санитариялық-эпидемиологиялық және/немесе ветеринариялық-

Выдача ветеринарно-санитарного заключения на объекты государственного ветеринарно-санитарного контроля и надзора
– одна из форм реализации отдельных государственных функций, осуществляемых в индивидуальном порядке по обращению услугополучателей и направленных на реализацию их прав, свобод и законных интересов



18. Объектіде мүкәммалды, Көлік құралдарын жуу және дезинфекциялау үшін су өткізбейтін едені бар, қатты бу, ыстық және суық су келтірілген жуу бөлімшесі және кәрізге шайылған суды ағызуға арналған траптар жабдықталады.



- Санитариялық блоктың өндірістік цехтарында (үй-жайларында) өндіріс қуаты мен бейініне қарамастан қабырға панельдері мен бағаналар биіктігі кемінде екі метр, Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдармен қапталады.
-
- Төбелер мен аспалы арматураларда балшықтың жиналуына, тамақ өнімдеріне бөгде бөлшектердің себілуіне және үстіңгі бетінде конденсаттар немесе көгерулер пайда болуына жол берілмейді.
-
- Объектінің барлық үй-жайларының едендері тегіс, тегіс, су өткізбейтін материалдармен жабылады.
-
- Объект қауіпсіздік белгілерімен жабдықталады, ал цех ішіндегі құбырлар олардың мақсатына сәйкес "өндірістік объектілердегі сигналдық түстерге, белгілеулерге және қауіпсіздік белгілеріне қойылатын талаптар туралы" Техникалық регламентке сәйкес айырым түстерге боялады.
-
- Жуу және дезинфекциялау құралдары жеке үй-жайда сақталады.
-

7. Жануарлар мен құстарды союға дайындалғанда қойылатын қауіпсіздік талаптары



- 19. Ет өнімдерін союға және қайта өңдеуге арналған жануарлар мен құстарды жануарлар мен құстардың жұқпалы аурулары бойынша қолайлы аумақтар мен шаруашылықтардан объектілер қабылдайды.
- Міндетті сәйкестендіру рәсімінен өтпеген жануарлар мен құстарды қайта өңдеу жөніндегі кәсіпорындарға жіберуге жатпайды. Қасқырға жіберуге тыйым салынады:
 - 1) аусылға қарсы инактивирленген вакцинамен, сібір жарасына қарсы вакцинамен немесе сарысумен 21 күн бойы егілген жануарларды;
 - 2) құс тұмауына қарсы вакцинамен егілген құстар 21 күн ішінде;
 - 3) антибиотиктер, антигельминтиктер және емдік және (немесе) профилактикалық мақсатта басқа да препараттар, ветеринарияда қолдану жөніндегі нұсқауда көрсетілген мерзім ішінде өсуді ынталандыруға арналған препараттар тамақтанған жануарлар мен құстарға;
 - 4) осы препараттар тізімінде көрсетілген күту мерзімінен бұрын жәндіктер мен кенелерге қарсы химикаттармен өңделген жануарлар мен құстарға;
 - 5) ауру диагнозы белгіленбеген, денесінің жоғары немесе төмен температурасы бар және апатия немесе агония күйіндегі жануарлар мен құстар;
 - 6) өсіру кезінде Қазақстан Республикасында рұқсат етілмеген ветеринариялық препараттарды қолданған жануарлар мен құстар;
- Союға жіберілетін жануарлар мен құстардың әрбір партиясы белгіленген тәртіппен ресімделген ветеринариялық куәлікпен сүйемелденуі тиіс
- 20. Жануарлар мен құстар ағзаға азықпен, сумен зиянды және қауіпті компоненттердің түсу мүмкіндігін болдырмайтын жағдайларда, ветеринариялық-санитариялық және зоогигиеналық іс-шараларды, оның ішінде:
 - 1) анаболикалық әсері бар заттар және мал шаруашылығында қолдануға тыйым салынған фармакологиялық заттар;
 - 2) Қоршаған ортаны химиялық ластағыштар мен заттар: полихлорланған бифенилдерді, фосфорорганикалық қосылыстарды, уытты элементтерді, микоуыттарды, бояғыштарды қоса алғанда, хлорорганикалық қосылыстар.
- 21. Объектіге келіп түскен жануарлар мен құстар ірі қара мал, ұсақ қара мал, жылқы, бұғы, түйе, Қашыр және Есек үшін кемінде 24 сағат, шошқа үшін кемінде 12 сағат және бұзаулар мен құстар үшін кемінде 6 сағат ветеринариялық тексеруден өткізіледі және сою алдында ұстайды.

Жол берілмейді:

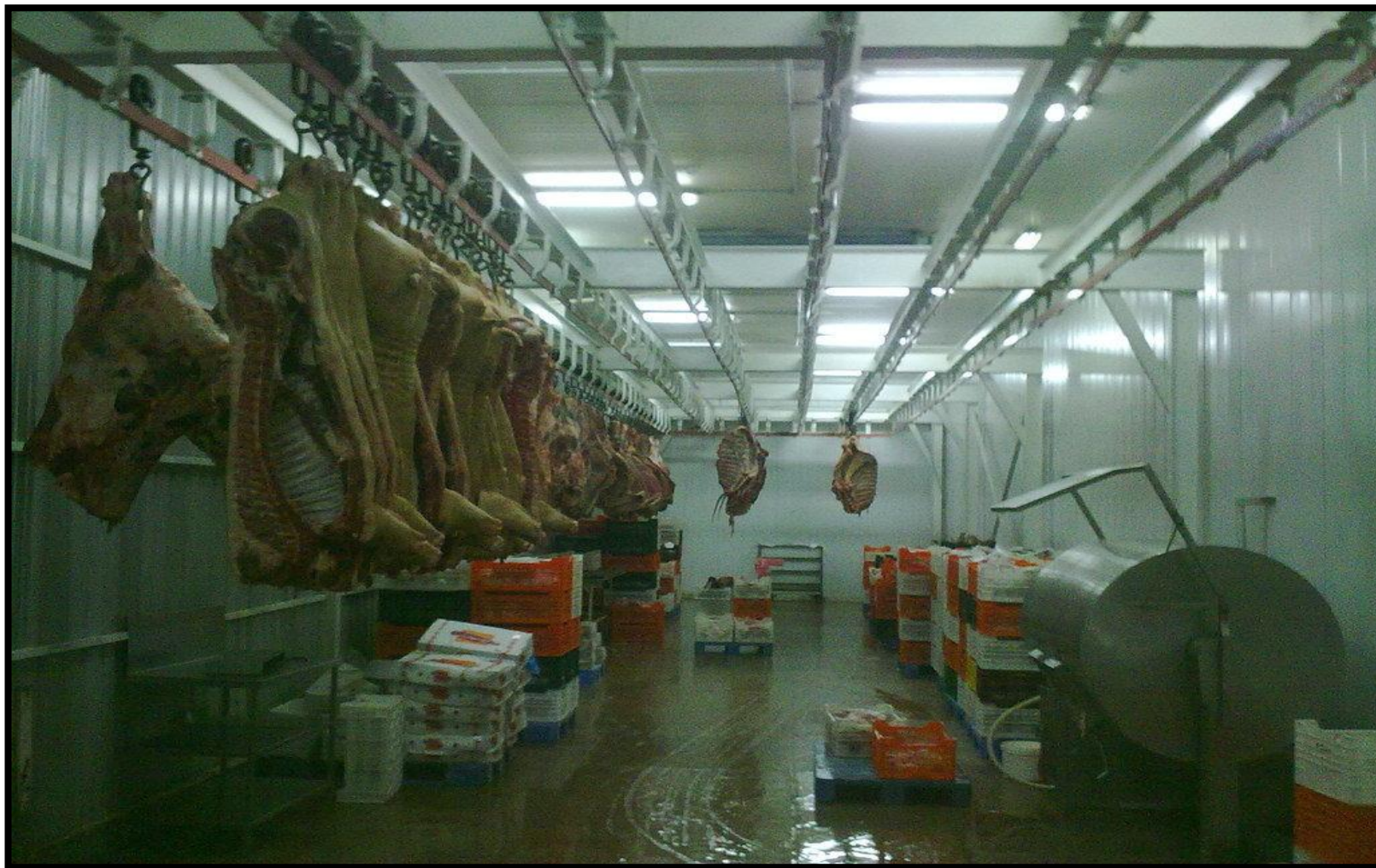


- 1) сою алдындағы ветеринариялық тексеруден өтпеген жануарлар мен құстарды союға;
-
- 2) союға және жылқы, есек, қашыр, түйе алмай зерттеулер жүргізу маңқа;
-
- 3) ауруға күдікті, жарақат алған жануарлар мен құстардың иелеріне, сондай-ақ оларды қабылдау кезінде табылған мәйіттерді қайтаруға;;
-
- 4) союға қабылданған жануарлар мен құстарды объектінің аумағынан шығару (шығару) ;
-
- 5) өлген жануарлар мен құстардың өлекселерін, ветеринарлық конфискаттарды тұрмыстық қатты қалдықтар полигондарына жіберуге міндетті.
-
- Өндіріс (дайындау) объектілерінде инфекциялық ауру белгілері бар жануарлар мен құстарды қабылдау және ветеринариялық тексеру кезінде анықталған кезде барлық партия санитариялық союға жіберіледі.
-
- Ауру жануарлар мен құстарды сою сау жануарлар мен құстардан бөлек және/немесе ауысымның соңында жүргізіледі. Мұндай сою аяқталғаннан кейін қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес Үй-жайлар мен жабдықтарға дезинфекция жүргізіледі.
-
- Анықталған жануарлар мен құстардың ауруларына байланысты ұшаға оны залалсыздандыру тәсілі туралы куәландыратын ветеринариялық мөртабандар қойылады.
-
- 23. Союға Жануарлар сою алдындағы ұстау үй-жайынан конвейерлік қайта өңдеу желілерінің ырғақты жұмысын қамтамасыз ете отырып, алғашқы қайта өңдеу цехының сою алдындағы қораға беріледі.

24. Технологиялық үдеріспен қамтамасыз етіледі:

- 1) шикі және дайын өнімдердің ағындары мен түйіспелерінің қиылысуын болдырмау;
- 2) өңдеуге түсетін шикізат пен қосалқы материалдардың нормативтік құжаттарға сәйкестігін бақылау;
- 3) ілінген күйдегі ет ұшаларының еденімен, қабырғаларымен және технологиялық жабдықпен жанасуы;
- 4) ұшаны қансыздандыру, тазарту және жуу учаскелерінде траптарға сұйықтықтың ағуы арнайы көлбеу науалар бойынша;
- 5) тамақ шикізатын (май шикізаты, ішек жиынтықтары, тағамдық қан, субөнімдер) бір-бірінен оларды санитариялық өңдеу үшін қол жеткізе отырып, беруді бөлу;
- 6) тамақ емес қалдықтарды ерекше түске боялған және оның мақсаты туралы жазуы (таңбасы) бар арнайы ыдысқа жинау;
- 7) ветеринариялық конфискаттарды (ұшалар мен мүшелерді) жинау;
- арнайы жылжымалы жабылатын ыдыстарға (ветеринариялық-санитариялық сараптауға);
- 8) сойылатын малдардың асқазандары мен қарындарын ішіндегіден босату, сондай-ақ теріні жеке үй-жайларда немесе биіктігі үш метр қалқалармен бөлінген және ұшаны жылжыту орнынан кемінде үш метр қашықтыққа алыстатылған Малды бастапқы қайта өңдеу цехының арнайы бөлінген учаскелерінде Шелдеу;
- 9) сойылған жануарлардың аса қауіпті ауруларына күдікті немесе анықталған жағдайда, "Тоқта" кнопкасының көмегімен ветеринариялық мамандардың жұмыс орындарынан конвейерді шұғыл тоқтату;

8. Мұздатқыш камералар мен мұздатқыштарға қойылатын қауіпсіздік талаптары



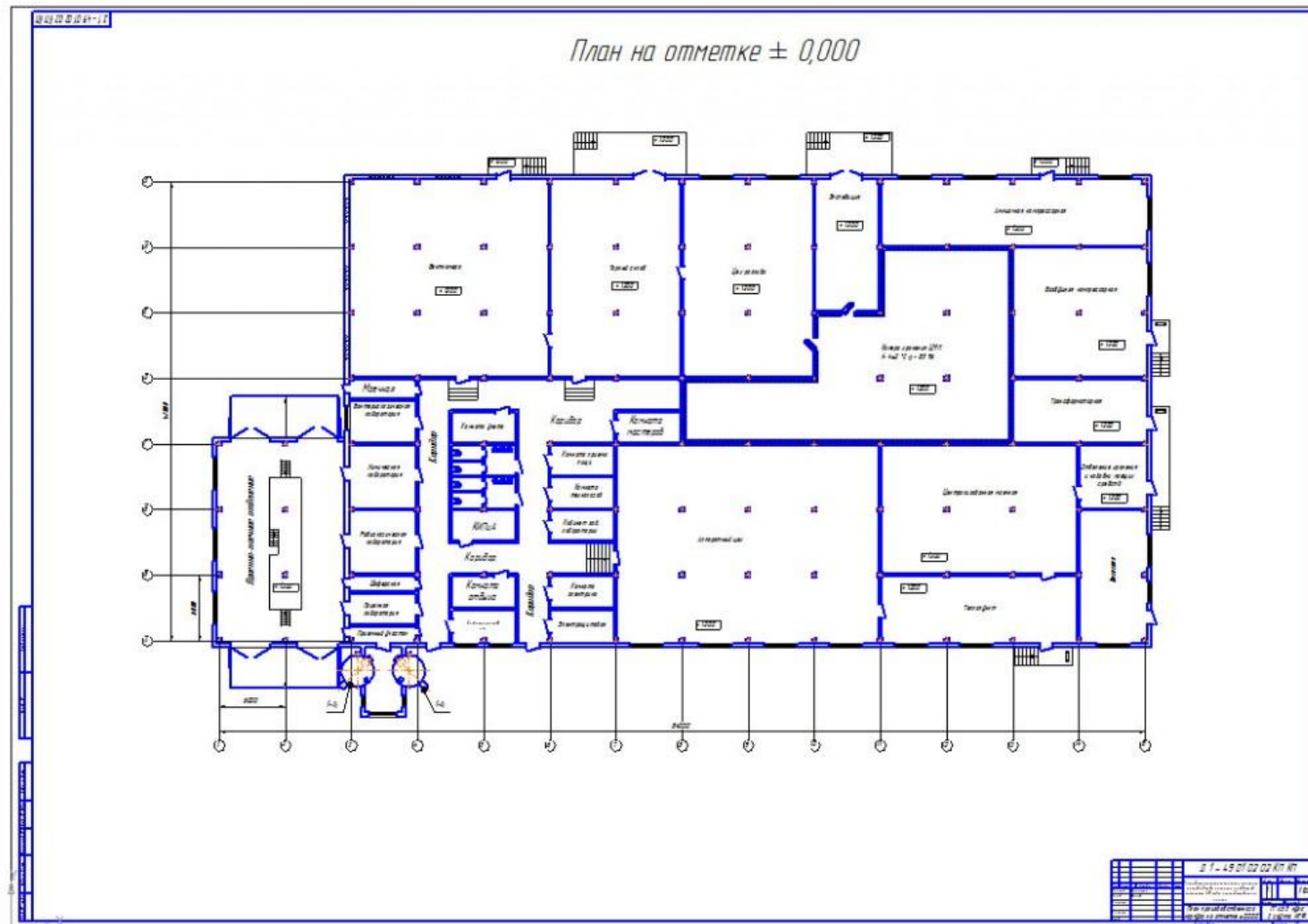
- Тоңазытқыш камералар мен мұздатқыштардың көлемі мен саны объектілердің өндірістік қуатын және олардың өнімнің түріне байланысты температураны реттеу мүмкіндігін қамтамасыз ету шарттарын ескере отырып таңдалады.
- Ауа ылғалдылығы 60% - дан 95% - ға дейін.
-
- Тоңазыту камералары мен мұздатқыштардың ішкі қабырғалары мен төбелері оларға ет пен ет өнімдерін тиеу алдында санитарлық өңдеуден өтеді.
-
- 26. Шикізат пен субөнімдер тоңазытқыштар мен мұздатқыштар камераларына орналастырылған кезде ағаш торларға немесе еденнен биіктігі 8 сантиметр тұғырыққа қатарлап салынады. Қатарлар қабырғалар мен салқындату аспаптарынан 30 сантиметр қашықтықта орналасуы тиіс. Қатарлар арасында жолдар қалдырылады. Суыған және салқындатылған ет ілінген күйде сақталады.

9. Жабдықта және метрологиялық қамтамасыз етуге қойылатын қауіпсіздік талаптары



- 28. Ет саласына арналған жабдық "машиналар мен жабдықтардың қауіпсіздігі туралы" Қазақстан Республикасы Заңының талаптарына сәйкес болуы тиіс.
-
- Жабдық:
-
- 1) тамақ өнімдерімен жанасу үшін Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан дайындалуға;
-
- 2) қауіпсіз өнім өндіруді (дайындауды) қамтамасыз ету;
-
- 3) белгіленген талаптарға сәйкестігін растау рәсімінен өтуге міндетті.
-
- Шикізат пен дайын өнімді термиялық өңдеуге арналған жабдық бақылау-өлшеу аспаптарымен жарақтандырылады.
-
- 29. Технологиялық процестерді өлшеу және бақылау құралдары өлшем бірлігін қамтамасыз етудің мемлекеттік жүйесінде белгіленген тәртіппен кезеңдік тексеруден немесе калибрлеуден өтеді.

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



- 30. Тұрмыстық үй-жайлар жеке тұрған ғимараттарда, жапсарлас құрылыста немесе негізгі өндірістік ғимаратта орналастырылады. Оларды жеке ғимаратта орналастырған кезде өндірістік үй-жайларға жылы өту көзделеді.
-
- Қуаттылығы аз объектілерде персоналға арналған себезгі ауданы 9 шаршы метрден кем емес гардероб және ауданы 1,5 шаршы метрден кем емес дәретхана жабдықталады, олар 10 адамға кемінде 1 аспап есебінен санитариялық-техникалық аспаптармен жарақтандырылады, персонал саны 10 адамнан кем емес себезгі жабдығы міндетті емес.
-
- Дәретханаларды, себезгі және кір жуатын орындарды тамақ цехтары үй-жайларының, асханалардың өндірістік және қойма үй-жайларының үстіне орналастыруға жол берілмейді.
-
- Объектінің өндірістік цехтарының қызметкерлеріне арналған тұрмыстық үй-жайлар санитариялық өткізгішпен жабдықталады.
-
- 31. Қызметкерлер асханада, тамақ ішуге арналған бөлмеде немесе ұйымның аумағында орналасқан басқа да тамақтану пункттерінде қабылдайды. Жұмыс орындарында тамақ ішуге және тамақ өнімдерін жеке шкафтарда сақтауға жол берілмейді.
-
- 32. Санитариялық киімді жуу кір жуатын орындарда жүргізіледі, үйде арнайы киімді жууға жол берілмейді.

11. Конфискаттарды жинауға және жоюға қойылатын қауіпсіздік талаптары



- 33. Қоқыстарды жинау үшін асфальтталған алаңда Орнатылатын металл контейнерлер пайдаланылады, оның көлемі контейнерлер негізінің ауданынан үш есе артық. Контейнерлер өндірістік және қосалқы үй-жайлардан 25 метрден жақын орналасады. Қоқыс жинайтын алаңды үш жағынан тұтас бетондалған немесе кірпіш қабырғасымен қоршау қажет.
- биіктігі 1,5 метр.
-
- Қиды биотермиялық зарарсыздандыру арнайы жабдықталған алаңдарда жүргізіледі.
-
- 34. Ғимарат кәрізге қосылады (канализация). Өндіруге арналған ішкі кәріз желілері