

**«Жұмыртқа және жұмыртқа
өнімдерінің қауіпсіздігіне
қойылатын талаптар»
техникалық регламенті**



«Техникалық реттеу туралы» Қазақстан Республикасының 2004 жылғы 9 қарашадағы Заңына сәйкес Қазақстан Республикасының Үкіметі ҚАУЛЫ ЕТЕДІ:

1. Қоса беріліп отырған «Жұмыртқа және жұмыртқа өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенті бекітілсін.

2. Осы қаулы алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап он екі ай өткен соң қолданысқа енгізіледі.

*Қазақстан Республикасының
Премьер-Министрі
К. Мәсімов*



Қолданылу саласы

- 1. Осы «Жұмыртқа және жұмыртқа өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенті (бұдан әрі - Техникалық регламент) тамақ өнімі, жартылай фабрикат немесе басқа да тамақ өнімін шығаруға арналған шикізат ретінде тағамдық мақсатқа арналған, Қазақстан Республикасының аумағында шығарылатын және әкелінетін (импортталатын) жұмыртқа және жұмыртқа өнімдеріне қолданылады және әзірлеу, өндіру, айналымға түсу, кәдеге жарату және жою кезеңінде олардың қауіпсіздігіне қойылатын талаптарды белгілейді.

Техникалық регламенттің қолданылуына жататын өнім түрлері және Кеден одағының сыртқы экономикалық қызметінің бірыңғай тауар номенклатурасының (бұдан әрі - КО СЭҚ БТН) жіктеуіші бойынша олардың кодтары техникалық регламенттің қосымшасында көрсетілген.

2. Жұмыртқа және жұмыртқа өнімдерінде соның салдарынан адам денсаулығына және қоршаған ортаға кері әсер етуші қасиеттер пайда болуы мүмкін неғұрлым ықтимал қауіп-қатерлерге мыналар жатады:

- 1) микробиологиялық көрсеткіштері;
- 2) құрамында улы элементтер, пестицидтер, радионуклидтер мен олардың қалдықтарының болуы;
- 3) құрамында құс шаруашылығында пайдаланылатын ветеринариялық препараттар қалдықтарының болуы;
- 4) өнімдерді химиялық заттармен, иондаушы сәулеленумен және ультракүлгін сәулелермен өңдеу тәсілдері;
- 5) пайдалануға тыйым салынған тағамдық қоспалардың, хош иістендіргіштердің, қосымша технологиялық заттардың, сондай-ақ гендік инженерия өнімдерінің болуы;
- 6) бөгде қосындылар мен қоспалар.





3. Жұмыртқаны сәйкестендіру:

түрі (асханалық, диеталық);

санаты (жоғарғы, сұрыпталған, бірінші, екінші, үшінші) бойынша жүзеге асырылады.

Мәлімделген атау бойынша өнімдерді сәйкестендіру стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарға сәйкес мынадай әдістерді қолдану арқылы жүргізіледі:

өнім партиясын сипаттайтын құжаттарды талдау;

өнімді көзбен шолып (органолептикалық) тексеру;

тұтыну орамасындағы, затбелгілердегі, құлақшалардағы, қосымша парақтағы және (немесе) ілеспе құжаттардағы ақпаратты зерделеу;

өнімді зерттеу және сынау

Терминдер мен анықтамалар

- 4. Осы Техникалық регламентте «Халықтың денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі [Кодексіне](#) және Қазақстан Республикасының «[Ветеринария туралы](#)» 2002 жылғы 10 шілдедегі, «[Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы](#)» 2007 жылғы 21 шілдедегі, «[Техникалық реттеу туралы](#)» 2004 жылғы 9 қарашадағы заңдарына сәйкес терминдер мен анықтамалар қолданылады, оның ішінде:
 - 1) жұмыртқа — ауыл шаруашылығы құстарынан алынған қауызы бар өнім;
 - 2) диеталық жұмыртқалар - 0°C-тан 20°C-қа дейін температурада сақтау мерзімі 7 тәуліктен аспайтын тауық жұмыртқасы;
 - 3) асханалық жұмыртқалар - 0°C-тан 20°C дейінгі температурада сақтау мерзімі 8-ден 25 тәулікке дейінді құрайтын тауық жұмыртқасы және минус 2°C-тан 0°C дейінгі температурада өндіруші кәсіпорында өнеркәсіптік тоңазытқыштарда 90 тәуліктен аспайтын уақыт бойы сақталған жұмыртқа;
 - 4) жұмыртқа өнімдері - құрамында кем дегенде 50 % тұтас жұмыртқа, немесе тек сары уыз, жұмыртқа ақ уызы немесе жұмыртқа сары уызы мен ақ уызының қосындысы бар өнімдер;
 - 5) қауызы жоқ тұтас жұмыртқалар (меланж) - қабылданған технологияларға сәйкес қауызында жарылған жұмыртқаның ішіндегі барлық заттан алынған гомогенді өнім;
 - 6) жұмыртқаның сары уызы - қабылданған технологияларға сәйкес жарылған жұмыртқаның ішіндегі заттан сары уызды бөліп алу кезінде алынған гомогенді жұмыртқа өнімі;
 - 7) жұмыртқаның ақ уызы - қабылданған технологияларға сәйкес жарылған жұмыртқаның ішіндегі заттан ақ уызды бөліп алу кезінде алынған гомогенді жұмыртқа өнімі;
 - 8) сұйық жұмыртқа өнімі - қабылданған технологияларға сәйкес табиғи арақатынаста немесе ақ уыз бен сары уыздың әр түрлі пропорциясында ақ уыз бен сары уыздың қоспасын білдіретін, жұмыртқаны жарып және қауызынан бөліп алғаннан кейін алынған жұмыртқа өнімі;
 - 9) мұздатылған жұмыртқа өнімі - сұйық жұмыртқа өнімін терең мұздатуды қоса алғанда, мұздату жолымен алынған және мұздатылған қалыпта сақталып тұратын өнім;
 - 10) құрғақ жұмыртқа өнімі - ұнтақ тәріздес немесе түйіршіктелген өнімді алуға дейінгі сұйық жұмыртқа өнімін кептіру жолымен алынған жұмыртқа өнімі;

- 11) купаждалған жұмыртқа өнімі - тұтас жұмыртқамен, жұмыртқаның сары уызымен және жұмыртқаның ақ уызымен салыстырғанда жарылған жұмыртқаның ішіндегі құрамдастардың ара қатынастары өзгертіліп дайындалған жұмыртқа өнімі;
 - 12) ферменттелген жұмыртқа өнімі - қасиеттерін өзгерту мақсатында және/немесе оның құрамындағы қанттарды алып тастау мақсатында ферменттермен әсер ету (мысалы, оның табиғи функционалдық қасиеттерін күшейту: көбік түзу, эмульгациялану және т.б.) нәтижесінде алынған жұмыртқа өнімі;
 - 13) жуылған жұмыртқалар - ветеринариялық-санитариялық және санитариялық-гигиеналық ережелер мен нормаларға сәйкес санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау саласындағы [уәкілетті орган](#) қолдануға рұқсат еткен арнайы жуғыш және залалсыздандырғыш құралдармен өңделген жұмыртқалар;
 - 14) жұмыртқа өнімдерін пастерлендіру - бастапқы өнімнен микроорганизмдердің патогенді және вегетативті клеткаларын кемінде 99 %-ға жоюды қамтамасыз ететін термиялық өңдеудің технологиялық үдерісі;
 - 15) сепарациялау - жұмыртқаның ішіндегі заттарды сары уыз бен ақ уызға бөлу үдерісі;
 - 16) гомогенизация - май түйіршіктерінің мөлшерін азайту және жұмыртқа массасының тұтқырлығын тұрақтандыру үшін жоғары қысымның механикалық әсері арқылы жұмыртқаның ішіндегі заттарды біркелкі араластыру үдерісі;
 - 17) сүзу - жұмыртқа өнімдерін бөгде қоспалардан ажырату үдерісі;
 - 18) красюк - сары уыз бен ақ уыздың араласуы;
 - 19) сағым жұмыртқа - ұрықтанбаған ұрығы бар инкубаторлық жұмыртқа;
 - 20) тумак - жарық түсіру кезінде жұмыртқаның мөлдір еместігі.

Жұмыртқа және жұмыртқа өнімдерінің нарықтағы айналымының шарттары

- 5. Қазақстан Республикасының аумағына әкелінетін және онда айналымға түсетін жұмыртқа және жұмыртқа өнімдері осы Техникалық регламентте белгіленген талаптарға сәйкес болуы, сондай-ақ олардың қауіпсіздігін және бақылауда болуын растайтын құжаттармен (ветеринариялық сертификат, ветеринариялық анықтама, тауарлық ілеспе құжаттама) қоса жүруі тиіс.
Жұмыртқа және жұмыртқа өнімдерінің осы техникалық регламенттің талаптарына сәйкестігі туралы ақпарат тұтынушыға жұмыртқа және жұмыртқа өнімдеріне таңба қою және қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды ұсыну арқылы жеткізіледі.
- 6. Мынадай жұмыртқа және жұмыртқа өнімдері сатуға жіберілмейді:
 - 1) анық сапасыздық белгілері бар болса;
 - 2) олардың қауіпсіздігі мен шығу тегін растайтын құжаттары болмаса;
 - 3) жарамдылық мерзімі өтіп кеткен немесе анықталмаған болса;
 - 4) тұтыну орамасында, затбелгісінде, құлақшасында, қосымша парақтарында және (немесе) ілеспе құжаттарында қажетті ақпарат болмаса;
 - 5) бұзылған немесе герметикалық емес орамда болса (буып-түйілген өнім үшін).



Жұмыртқа және жұмыртқа өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар

- 7. Жұмыртқалар ауыл шаруашылығы және үй жануарлары мен құстарының жұқпалы ауруларынан таза шаруашылықтардан (құс фабрикасынан, фермалардан) және әкімшілік аумақтардан алынуы тиіс.
 8. Мынадай құстардан жұмыртқа және жұмыртқа өнімдерін алуға жол берілмейді: ветеринариялық байқаудан өтпеген; емдік және (немесе) алдын алу мақсатында ветеринариялық препараттар қолданылған құстардан, оларды қолдану жөніндегі нұсқауында көрсетілген құстардың ағзасынан олардың шығу мерзімі өткенге дейін, сондай-ақ өсіру кезінде Қазақстан Республикасының аумағында тыйым салынған ветеринариялық препараттар қолданылған құстардан.
 9. Жұмыртқаның қабығы таза, қан, саңғырық дақтарынсыз және зақымданбаған болуы тиіс. Қабығында тордың еденімен немесе жұмыртқа жинауға арналған тасымалдағышпен жұмыртқаның жанасуынан пайда болған бірлі-жарым дақтар, нүктелер немесе сызықтар болуына рұқсат етіледі.

Микробиологиялық және токсикологиялық көрсеткіштерін өзгерпейтін, шамалы бүлінген: жарылған, красюк, кепкен, бүйірі мыжылған жұмыртқалар өндірістік қайта өңдеуге жатады.

Әк ерітіндісінде сақталған жұмыртқалар, сондай-ақ тағамдық толыққанды емес мынадай жұмыртқаларды: «сынық», «жарылған», «төгілген», «кеуіп қалған», «бүйірі мыжылған», «аз ғана дағы бар» және мынадай техникалық ақаулары бар: «қанды сақинасы», «үлкен дағы», «красюк», «ағу анықталған», «қанды дағы», «тумак», «көгерген», «миражды жұмыртқаны» қолдануға болмайды.

Технологиялық үдерістің барлық кезеңдерінде жұмыртқа өнімдері оларға әр түрлі бөгде қосындылардың және қоспалардың түсуінен қорғалуы тиіс.

- 10. Ластанған жұмыртқалар кейіннен өнеркәсіптік қайта өңдей отырып, жуылады. Жуылған жұмыртқалар тұтынушыға сатылымға жіберілмейді. Жуылған жұмыртқаларды сақтау мерзімі 12 тәуліктен аспайды.

11. Жарамдылық мерзіміне қарай тауық жұмыртқалары диеталық және асханалық болып жіктеледі. Жарамдылық мерзімі өткеннен кейін диеталық жұмыртқалар асханалық жұмыртқалар қатарына ауыстырылады, ал асханалық жұмыртқалар өнеркәсіптік қайта өңдеуге жіберіледі.

12. Жұмыртқа және жұмыртқа өнімдерінде сапасыздық белгілері болмауы тиіс: бұзылған және бөтен иісі (шіріген, иістенген, сасыған), өзіне тән емес түсі мен консистенциясы болмауы және химиялық заттармен, иондаушы сәулеленумен және ультракүлгін сәулелермен өңделмеген болуы тиіс.

13. Дайын өнімде бөтен қоспалардың (шыны, металл, жұмыртқа қабығының фрагменттері), қанды қосындылардың және жұмыртқа өңдеудің технологиялық құралдары мен жабдықтарының қалдық мөлшерінің болуына жол берілмейді.

14. Улы элементтердің (мырыш, кадмий, сынап, күшән), радионуклидтердің, ветеринариялық препараттардың, пестицидтердің және гендік инженерия өнімдерінің құрамын және микробиологиялық көрсеткіштерін бақылаудың тәртібі мен кезеңділігін өнім өндіруші өндірістік бақылау бағдарламасында белгілейді.

Сақтау және тасымалдау кезінде жұмыртқа және жұмыртқа өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар

- 15. Қоймалық үй-жайлар жұмыртқа және жұмыртқа өнімдерін сақтауға арналған мұздатқыш жабдықтармен жабдықталуы тиіс. Мұздатқыш жабдықта, төбелерінде, қабырғаларында, еденінде, есіктерінде, өнімі бар орамдарда қардың және мұздың түзілуіне жол берілмейді.
 16. Жұмыртқаны, дайын жұмыртқа өнімдерін өткір иісті заттармен және материалдармен бірге сақтауға рұқсат етілмейді.
 17. Жұмыртқаны және жұмыртқа өнімдерін сақтау өнімнің қауіпсіздік және сапа көрсеткіштерін сақтауды қамтамасыз ететін температуралық-ылғалдылық режимдерде жүзеге асырылады. 0°C -тан 20°C-қа дейінгі температурада және ауаның 85 % - 88% салыстырмалы ылғалдылығы кезінде сақтау:
 - диеталық жұмыртқа - 7 тәуліктен аспайды;
 - асханалық жұмыртқа - 8 тәуліктен 25 тәулікке дейін;
 - жуылған жұмыртқа - 12 тәуліктен аспайды.

- 18. Тасымалдау кезінде температуралық режим жұмыртқа және жұмыртқа өнімдерін тасымалдаудың барлық жолы бойында бақыланып отыруы тиіс.

19. Еріген немесе қар немесе мұз массасы басқан орамадағы жұмыртқа және жұмыртқа өнімдерін кәсіпорыннан тиеуге тыйым салынады.

20. Жұмыртқа және жұмыртқа өнімдерін тасымалдауға арналған тасымалдау ыдыстары және көлік құралдары олардың бүтіндей сақталуын және атмосфералық жауын-шашыннан, аяздан, күн сәулесі мен желден қорғалуын қамтамасыз етуі тиіс.

21. Жұмыртқа және жұмыртқа өнімдерін әрбір тасымалдағаннан кейін тасымалдау ыдысы және көлік құралдары санитарлық өңдеуден өтеді.

Жұмыртқаны және жұмыртқа өнімдерін буып-түюге және таңбалауға қойылатын талаптар

- 22. Жұмыртқаны және жұмыртқа өнімдерінің ыдысына, буып-түюге және таңбалауға қойылатын жалпы талаптар Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 21 наурыздағы № 277 [қаулысымен](#) бекітілген «Буып-түюге, таңбалауға, затбелгі жапсыруға және оларды дұрыс түсіруге қойылатын талаптар» техникалық регламентінің талаптарына сәйкес болуы тиіс.
 - 23. Таңбалауға арналған құралдар өнімнің сапасына әсер етпеуі тиіс. Таңба анық, жеңіл оқылатын болуы тиіс.

Жұмыртқаларды мөр соғу, шашып жағу әдісімен немесе таңбалаудың анықтығын қамтамасыз ететін басқа әдістермен таңбалайды. Атауын, санатын және сұрыпталған уақытын білдіретін санның және әріптердің биіктігі 3 миллиметрден кем болмауы тиіс.

Диеталық жұмыртқаларда жұмыртқа түрі, санаты, сұрыпталған уақыты (күні және айы), асханалық жұмыртқаларда - тек жұмыртқа түрі және санаты көрсетіледі.

Диеталық жұмыртқаларды таңбалау қызыл бояумен, асханалық жұмыртқаларды таңбалау - көк бояумен жүргізіледі.
 - 24. Әрбір тұтынушы ыдысының буып-түю бірлігіне өнімді сипаттайтын таңбалар қойылады:
 - 1) өндірушінің атауы және орналасқан жері (заңды мекен - жайы);
 - 2) өндірушінің тауарлық белгісі (болған жағдайда);
 - 3) құс түрі көрсетілген жұмыртқа және жұмыртқа өнімдерінің атауы;
 - 4) жұмыртқа санаты;
 - 5) орамдағы жұмыртқа саны;
 - 6) жарамдылық мерзімі және сақтау шарты;
 - 7) сақтау мерзіміне қарай жұмыртқа түрі (диеталық, асханалық) және олардың сұрыпталған уақыты (күні және айы).

- 25. Затбелгі тұтыну ыдысын ашқан кезде жыртылатындай етіп орналасуы тиіс.

26. Жұмыртқа өнімдерін таңбалау кезінде қосымша мыналар көрсетіледі:

1) физикалық жай-күйі (сұйық, құрғақ, мұздатылған, пастерленген, басқалары);

2) дайын тамақ дайындау жөніндегі ұсынымдар.

Жұмыртқа және жұмыртқа өнімдері бар тасымалдау ыдысына «Ылғалдан сақтаңыз», «Сынғыш. Абайлаңыз», «Жоғарғы жағы», «Температурасы шектелген», «Жылдам бұзылатын жүк» деген ескерту жазбалары жазылуы тиіс.

Тұтынушыларға алдын ала буып-түйілмеген жұмыртқа және жұмыртқа өнімдерін сатқан кезде, жұмыртқа және жұмыртқа өнімдерін сауда үй-жайларында (сату орындарында), оның ішінде сатып алушының қатысуымен буып-түйген кезде ол туралы ақпаратты орамның (ыдыстың) әрбір бірлігіне қоса берілетін қосымша параққа, баға көрсеткішіне немесе ыдыстың ішіне өнімге (тауарға) тікелей жақын жерге ақпараттық қағазға орналастыруға рұқсат етіледі.

27. Ыдыс, буып-түю материалдары және жабыстырылатын заттар: тасымалдау және сақтау кезінде өнімнің саңылаусыздығын, бүтіндігін және қауіпсіздігін қамтамасыз етуі;

таза, құрғақ, бөтен иіссіз болуы және механикалық бүлінген болмауы тиіс.

28. Қайта қолданылатын тасымалдау ыдысы денсаулық сақтау саласындағы уәкілетті мемлекеттік орган қолдануға рұқсат берген залалсыздандырғыш заттармен өңделуі тиіс.

Жұмыртқаны түріне және санатына қарай жеке буып-түйеді.

- Кәдеге жаратуға және жоюға қойылатын талаптар
- 29. Тұтынуға жарамсыз және адам өмірі мен денсаулығына қауіпті жұмыртқаларды және жұмыртқа өнімдерін жою «Адамның өмірі мен денсаулығына және жануарларға, қоршаған ортаға қауіп төндіретін тамақ өнімдерін кәдеге жарату және жою ережелерін бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 15 ақпандағы № 140 [қаулысымен](#) белгіленген тәртіппен жүзеге асырылады.
- Сәйкестікті растау
- 30. Жұмыртқаның және жұмыртқа өнімдерінің сәйкестігін растау Қазақстан Республикасының техникалық реттеу саласындағы [заннамасына](#) сәйкес ерікті түрде жүзеге асырылады.
- Өтпелі ережелер
- 31. Техникалық регламент алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап он екі ай өткен соң қолданысқа енгізіледі.
- 32. Осы техникалық регламент қолданысқа енгізілген сәттен бастап Қазақстан Республикасының аумағында қолданылатын нормативтік құқықтық актілер мен нормативтік құжаттар оларды Техникалық регламентке сәйкес келтіргенге дейін Техникалық регламентке қайшы келмейтін бөлігінде қолданылады.
-