

# Жануар текті, ара және теңіз өнімдеріне қойылатын талаптар

Орындаған: Әшірбек Ә  
Әшірбаева Д

Қазақстан Республикасының "Ветеринария туралы" 2002 жылғы 10 шілдедегі, "Техникалық реттеу туралы" заңдарына сәйкес Қазақстан Республикасының Үкіметі **ҚАУЛЫ ЕТЕДІ:**

"Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламентін бекіту туралы Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 8 сәуірдегі N 336 Қаулысы.



**Ет** — малдың бүтін ұшасы немесе ұшаның жеке мүшелері; құнды тағамдық өнім. Бұлшық ет, май, сіңір және сүйектіңдерінен тұрады. Қоректілігі жағынан ең құнды әрі жұмсақ бұлшық ет тіндері омыртқа, арқа, белдеме, жамбас тұстарында болады. Бұлшық ет тіндерінде орта есеппен 73-77% су, 18-21% ақуыз, 1-3% май, 1,7—2% экстракты азотты заттар, 0,9—1,2% экстракты азотсыз заттар, 0,8—1,0% минералдық тұздар, сонымен бірге В<sub>р</sub> В<sub>2</sub> В<sub>6</sub> РР және т.б витаминдер болады. Еттің калориялылығы май тіндерінің мөлшеріне байланысты. Қоректілігі және дәмдік сапасы бойынша бірінші категориядағы ет, онда ақуыз — 14—19%, май — 12-15%. Майдың өте көп болуы да еттің қоректілік, дәмдік сапасын төмендетеді. Егер май бұлшық ет тіндерінде белгілі бір қатынаста болса, яғни май етпен қабаттасып бір ет, бір май болып орналасса, онда еттің дәмі мен сапасы жақсарады.

## **Ет және ет өнімдерін өндіруге қойылатын қауіпсіздік талаптары**

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.

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.

Етті және сойылған өнімдерді қайта өңдеу цехында температуралық-ылғалдылық режим сақталады.

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.

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

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

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

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.

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.

"Балық және балық өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті балықтан алынатын тағамдық өнімдердің қауіпсіздігіне, соның ішінде аквадақылдары өнімдеріне, балық және балық өнімдерін өндіру процестеріне, орамасына, таңбалауына және айналымына талаптар белгілейді.

Балық және балық өнімдерін бірдейлендіру ондағы бірдейлендіру белгілерінің бар-жоғын қарап, тексеру арқылы жүргізіледі.

Өнімдерді зерттеу және сынақтан өткізу үшін сынама алу және бірдейлендіру өнімдердің нақты атауына талаптар белгілейтін стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарды пайдалану арқылы мынадай жолмен жүргізіледі:

- өнім партиясын сипаттаушы құжаттарды талдау;
- өнімді зерттеу және сынақтан өткізу;
- өнімді қарап (органолептикалық) тексеру;
- заттаңбасында, тұтыну ыдысында, қосымша бетінде өніммен бірге ұсынылған мәтін түріндегі ақпаратты зерделеу.

Нәтижесінде балық және балық өнімдері адамның денсаулығы мен қоршаған ортаға теріс әсерін тигізетін қауіпті ерекшелікке ие болатын неғұрлым ықтимал қатерлерге мыналар жатады:

- 1) балық және балық өнімдерінің құрамында химиялық ластағыштардың болуы;
- 2) құрамында улы элементтер, пестицидтер, радионуклидтер, басқа да зиянды заттар мен олардың қалдықтарының болуы;
- 3) балық және балық өнімдерінің микробиологиялық және паразитологиялық контаминациясы;
- 4) құрамында пайдалануға тыйым салынған тағамдық қоспалар мен гендік инженерия өнімдерінің болуы.



Балық және балық өнімдерін дайындауда және өндіруде:

-кәсіпорынның орны мен аумағын таңдау, балық және балық өнімдерін дайындайтын өндірістік аймақтарды (үй-жайларды) орналастыру және жабдықтау;

-шикізатты өңдеуге дайындау;

- персоналды, жабдықтарды және тұрмыстық үй-жайларды дайындау;

- балық және балық өнімдерін өндіру, сақтау және олардың айналымы кезінде туындайтын барлық ықтимал қатерлері ескерілуі тиіс.

## **Балық және балық өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар**

1. Балық және балық өнімдеріндегі микробиологиялық және паразитологиялық контаминация мен химиялық ластауыштардың, уытты элементтердің, пестицидтердің, радионуклидтердің, басқа да зиянды заттар мен олардың қалдықтарының, азық қоспалары мен гендік инженерия өнімдерінің құрамы Қазақстан Республикасының денсаулық сақтау және ветеринария саласындағы заңнамасында белгіленген деңгейден аспауы тиіс.

2. Тірі балық тағамдық өнім ретінде сатылар алдында табиғи тіршілік ортасынан алынуы тиіс не табиғи тіршілік ортасынан алынғаннан кейін тіршілік әрекеті аяқталатын мерзімнен аз уақыт ішінде сатылуы тиіс.

3. Балық аулау өніміне жататын тірі балық айналымға жіберу алдында асқазаны мен ішегінде азық болмау үшін биологиялық тазалау кезеңінен өтуі тиіс.

4. Жеке бөліктерінің құрамында адам денсаулығына қауіпті заттары бар балық зиянды бөліктері алынып, кейіннен жойылуы арқылы бөлшектенуі тиіс.

5. Айналым сатысында балық және балық өнімдерінің құрамында адам денсаулығы үшін қауіпті гельминттер мен олардың құрттары болмауы тиіс.

6. Мұздатылған балық және балық өнімдерінде терең сусыздануы салмағының 10%-ынан аспауы тиіс.

3. Балық аулау өніміне жататын тірі балық айналымға жіберу алдында асқазаны мен ішегінде азық болмау үшін биологиялық тазалау кезеңінен өтуі тиіс.

Жеке бөліктерінің құрамында адам денсаулығына қауіпті заттары бар балық зиянды бөліктері алынып, кейіннен жойылуы арқылы бөлшектенуі тиіс.

Айналым сатысында балық және балық өнімдерінің құрамында адам денсаулығы үшін қауіпті гельминттер мен олардың құрттары болмауы тиіс.

Мұздатылған балық және балық өнімдерінде терең сусыздануы салмағының 10%-ынан аспауы тиіс.

## **Балық және балық өнімдерінің буып-түйілуіне, таңбалауына қойылатын талаптар**

1. Балық және балық өнімдерін буып-түю, таңбалау "Буып-түюге, таңбалауға затбелгі жапсыруға және оларды дұрыс түсіруге қойылатын талаптар" техникалық регламентіне сәйкес жүргізіледі.

2. Балық және балық өнімдерін буып-түю олардың ластануына жол бермейтін жағдайларда жүргізілуі тиіс.

Балық өнімдерінің орамы оның қауіпсіздігін және жарамдылық мерзімі ішінде бірдейлік белгілерінің өзгермеуін қамтамасыз етуі тиіс.

3. Балық және балық өнімінің органолептикалық қасиеттерін бұзбауы;  
-тамақ өнімдерімен жанасуға рұқсат етілген материалдардан жасалуы;  
-жеткілікті түрде берік болуы;  
-санитарлық-гигиеналық шарттарын сақтай отырып, жеке үй-жайларда сақталуы тиіс.

4. Жеңіл тазаланатын және дезинфекцияланатын ыдыстарды қоспағанда ыдыс қайта қолданылмауы тиіс.

5. Мұзбен салқындатылатын өнімді сақтау үшін пайдаланылатын ыдыс еріген судың жақсы ағымын қамтамасыз етуі тиіс.

## 6. Тұтыну орамасына:

осы өнімді дайындау кезінде пайдаланылмаған балықтар мен басқа да ингредиенттердің суретін салуға жасанды жолмен әзірленген тамақ өнімдеріне балық және балық өнімдерінің суретін, атауын салуға тыйым салынады.

## 7. Таңбалауда мынадай ақпарат болуы тиіс:

- кәсіпшілік ауданына тиесілілігі;
- балықтың ұзындығы мен салмағы (ірі, орташа немесе ұсақ):
- бөлшектеу түрі;
- мұздатылған өнім үшін таза салмағы қабыршық немесе арнайы сақтандыру жабынының салмағы есепке алынбай көрсетіледі. Қатқан мұз немесе сақтандыру жабынының салмақтық үлесі жеке көрсетілуі тиіс;
- егер осындай ақпараттың болмауы тұтынушыны жаңылыстыруға ұшыратуы мүмкін болса, ерекше жағдайы немесе өңдеу түрі;
- иондаушы сәулеленуді пайдалану туралы ақпарат;
- тұздылық деңгейі (аз тұздалған, әлсіз тұздалған, орташа тұздалған, қатты тұздалған);
- сұрып (бар болса) немесе санаты (мұздатылған балық еті үшін);
- "вакуумда оралған" немесе "газды ортада оралған" деген жазуының болуы (орамада вакуум немесе газды орта пайдалану кезінде).

# Ара шаруашылығы өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар.



## **Балдың және ара шаруашылығы өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар.**

Бал және ара шаруашылығы өнімдері араның, ауыл шаруашылығы жануарлары мен құстарының қауіпті жұқпалы ауруларынан таза аумақта орналасқан және Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2009 жылғы 4 қарашадағы №1755 қаулысымен бекітілген тәртіппен берілген есептік нөмірлері бар ара шаруашылықтарынан (омарталардан) алынуға тиіс.

Балдың сапасыздық белгілері (ашу, зең белгілері) және бөгде иістері болмауға тиіс. Ара шаруашылығы өнімдерінің өзіне тән емес түсі мен құрылымы болмауға, сондай-ақ оның құрамында шығу тегі басқа парафин мен церезин болмауға тиіс.

Бал және ара шаруашылығы өнімдері химиялық заттармен, иондаушы сәулеленумен және ультракүлгін сәулелермен өңделмеуге тиіс.

Балда және ара шаруашылығы өнімдерінде бөгде қоспалар (әйнек, металл, ағаш сүрегінің бөлшектері, араның және олардың дернәсілдерінің, басқа жәндіктердің дене бөлшектері) мен жуғыш және дезинфекциялаушы құралдар қалдықтарының болуына жол берілмейді. Уытты элементтердің (қорғасын, кадмий, сынап, мышьяк), радионуклидтердің, ветеринариялық препараттардың, пестицидтер мен гендік инженерия өнімдерінің болуын және бал мен ара шаруашылығы өнімдерінің микробиологиялық көрсеткіштерін бақылаудың тәртібі мен мерзімділігін өнімді өндіруші өндірістік бақылау бағдарламасында белгілейді.

## **Бал мен ара шаруашылығы өнімдерін сақтауға және тасымалдауға қойылатын қауіпсіздік талаптары**

1. Балды тікелей күн сәулесі радиациясынан қорғалған үй-жайларда сақтайды. Балды улы, шаң көтеретін өнімдермен және балға оның өзіне тән емес иіс сіңдіруі мүмкін өнімдермен бірге сақтауға болмайды.
2. Қойма үй-жайларын таза ұстау керек, ұдайы дезинсекция және дератизация жүргізіп отыру керек.
3. Бал мен ара шаруашылығы өнімдерін сақтау шарттары нақты өнім түріне арналған нормативтік құжаттарда көзделген мерзім ішінде олардың сақталуын қамтамасыз етуге тиіс. Бал мен ара шаруашылығы өнімдерін өндіруші сақтау, тасымалдау шарттары сақталған жағдайда белгіленген жарамдылық мерзімі ішінде олардың қауіпсіздігі үшін жауапты болады.
4. Бал және ара шаруашылығы өнімдерін тасымалдауға арналған көліктік ыдыс пен көлік құралдары олардың сақталуын және атмосфералық жауын-шашыннан, аяздан, күн сәулесінен және желден қорғалуын қамтамасыз етуге тиіс.
5. Балды және ара шаруашылығы өнімдерін әрбір тасымалдаудан кейін көліктік ыдыс пен көлік құралдары санитариялық өңделуге тиіс.