

Қазақстан Республикасының Үкіметі
(Қазақстан Республикасының Премьер-Министрі)Қазақстан Республикасы
Үкіметінің 2012 жылғы 19
қазандағы № 1327 Қаулысы. Күші
жойылды - Қазақстан
Республикасы Үкіметінің 2016
жылғы 30 қаңтардағы № 43
қаулысыменПравительство Республики Казахстан
(Премьер-Министр РК)**Жемшөп пен жемшөп қоспаларын өндіру, сақтау және өткізу жөніндегі
ұйымдарға қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық)
талаптарды бекіту туралы**

*Ескерту. Күші жойылды - ҚР Үкіметінің 30.01.2016 № 43 қаулысымен
(алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң
қолданысқа енгізіледі).*

«Ветеринария туралы» Қазақстан Республикасының 2002 жылғы 10
шілдедегі Заңының 5-бабының 18-3) тармақшасына сәйкес Қазақстан
Республикасының Үкіметі **ҚАУЛЫ ЕТЕДІ:**

1. Қоса беріліп отырған Жемшөп пен жемшөп қоспаларын өндіру, сақтау және өткізу жөніндегі ұйымдарға қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптар бекітілсін.
2. Осы қаулы алғашқы ресми жарияланғанынан кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасының Премьер-Министрі**С. Ахметов**Қазақстан Республикасы
Үкіметінің
2012 жылғы 19 қазандағы
№ 1327 қаулысымен
бекітілген

Жемшөп пен жемшөп қоспаларын өндіру, сақтау және өткізу жөніндегі ұйымдарға қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптар

1. Жалпы ережелер

1. Осы жемшөп пен жемшөп қоспаларын өндіру, сақтау және өткізу жөніндегі ұйымдарға қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптар (бұдан әрі – талаптар) «Ветеринария туралы» Қазақстан Республикасының 2002 жылғы 10 шілдедегі Заңының 5-бабының 18-3) тармақшасына сәйкес әзірленді және жемшөп пен жемшөп қоспаларын өндіру, сақтау және өткізу жөніндегі ұйымдарға қойылатын ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) талаптарды айқындайды.

2. Жемшөп пен жемшөп қоспаларын өндіру, сақтау және өткізу жөніндегі ұйымдардың әкімшіліктері «Ветеринария туралы» Қазақстан Республикасының Заңына сәйкес жемшөп пен жемшөп қоспаларының ветеринариялық нормативтерге сәйкестігін айқындау жөніндегі өндірістік бақылау бөлімшелерін құрады.

3. Өндірістік бақылау келіп түсетін шикізат, компоненттің, жемшөптің сапасымен қауіпсіздігін тексеруден сондай-ақ жемшөпті өндірумен сақтаудың технологиялық, санитариялық-гигиеналық режимдерді, ветеринариялық-санитариялық талаптарды сақтаудан тұрады.

4. Қайта өңдеуге, сақтауға және өткізуге келіп түсетін жемшөп пен жемшөп қоспалары, сондай-ақ өнімдер мен шикізат олардың қауіпсіздігін, шығу тегін және сапасын растайтын ветеринариялық құжаттармен қоса келеді.

5. Ұйымда:

1) пайдалануға енгізу, сондай-ақ технологиялық жабдықты немесе желіні орнату және/немесе жемшөп пен жемшөп қоспаларының жаңа түрлерін шығару кезінде ветеринариялық-санитариялық қорытындысы;

2) денсаулық сақтау саласындағы уәкілетті органның және мемлекеттік өртке қарсы қызмет органының қорытындысы;

3) өндірістік үй-жайлар және тиісті бейіндегі технологиялық жабдықтың толық жиынтығы;

4) ветеринария саласындағы уәкілетті органның ведомствосы беретін жемшөп қоспаларына тіркеу куәлігі;

5) ведомствоның аумақтық бөлімшесі беретін есептік нөмір берілгені туралы растама;

6) белгіленген талапқа сәйкестігіне техникалық реттеу жөніндегі уәкілетті орган беретін Қазақстан Республикасының мемлекеттік сертификаттау жүйесінде аккредиттелген өндірушінің өндірістік бақылау бөлімінің аккредитациялау аттестаты болуы қажет.

2. Жемшөп пен жемшөп қоспаларын өндіру жөніндегі ұйымдарға қойылатын ветеринариялық-санитариялық талаптар

6. Ұйымдар аумақта басым желдер бағытын, жергілікті жердің рельефін, жер асты суларының деңгейін, кіреберіс жолдың болуын, ауыз сумен қамтамасыз ету мүмкіндігін, сарқынды суларды ағызып жіберу жағдайларын ескере отырып орналасады.

Жеке тұрған ұйымның құрамында өндірістік корпус, шикізатпен дайын өнімге арналған қоймалар, қатаң жемшөпке арналған алаңқайлар, қабылдайтын және жіберетін қондырғылар, таразы, трансформаторлық қосалқы станция, өрт сөндіру резервуары, келетін жолдар ескерілу қажет.

Жемшөп өндіретін жайларды комплекс құрамында орналастырған кезде өзінде бар қосалқы, қосымша, тұрмыстық және инженерлік құрылғының мүмкіндігі пайдаланылады.

7. Ғимараттар мен өндірістік құрылыстар:

1) шикізат пен материалдарды өндіру (дайындау), сақтау үшін технологиялық желі мен жабдықты нормативтік құжаттарға сәйкес орналастыру мүмкіндігін;

2) шикізат дайындау, жемшөп пен жемшөп қоспаларын өндіру және сақтау үшін, микроорганизмдермен, кірмен, реактивтермен, басқа ластану түрлерімен ластанудың алдын алу үшін қалқалармен бөлуді және/немесе жеке жайларды;

3) құстардың, жануарлардың және жәндіктердің қалқалауды немесе басқа қорғау шараларын қажет ететін өндірістік, қосалқы және тұрмыстық жайларды желдетуді қамтамасыз етуі тиіс.

8. Жабдықтардың орналасуы, технологиялық процестерді ұйымдастыру олардың үздіксіздігі мен ағымдылығын, жұмыстарды механикаландыруды және автоматтандыруды, жабдықтың герметизациясын және жабдыққа қызмет көрсету, пайдалану, жөндеу, тазарту мен дезинфекциялау үшін еркін қол жеткізуді қамтамасыз етуі тиіс.

9. Шикізатты қабылдау, сақтау және қайта өңдеу, жемшөп өндіру процестерінің барлық кезеңдері оларды ластану мен бұзылудан қорғауды, оларға бөгде заттар мен бұйымдар түсуінің алдын алуды қамтамасыз ететін шарттарда жүргізілуі тиіс.

10. Жемшөп дайындау өндірісіндегі азық қалдықтарын өңдеу оқшауланған үй-жайда жасалады.

11. Дайындауда, өңдеуде, тасымалдауда, сақтаумен тасуда, жемшөпті өлшеумен оның манипуляциясында пайдаланылатын жабдықтарды таза жағдайда ұстау қажет.

12. Ет-балық және басқа азық қалдықтарын тасымалдауға және өңдеуге арналған құрал-жабдық, күнделікті жемшөп қалдығынан тазартылып дезинфекцияланады.

13. Құрама жем өндіру жөніндегі ұйымдарда біркелкі технологиялық операцияларды орындайтын жабдықты мүмкіндігінше бір қабатта орналастырған жөн. Жеке машиналар мен жабдықты ғимараттан тыс орналастыруға рұқсат етіледі.

14. Өндірістік үй-жайларға кіреберістерде аяқ-киім тазалайтын тор, қоқыс жинайтын жәшіктер болуы керек, олар күнделікті тазаланады.

15. Өндірістік және қосалқы үй-жайлардың есіктері, терезелері, қабырғалары мен төбелері жууға және дезинфекциялауға төзімді ылғал өтпейтін материалдан жасалуы және тазалықта ұсталуы тиіс.

16. Азық қалдықтарын өңдеу, премикстерді мөлшерлеу жайлары мен зертханалардың қабырғалары кемінде 1,75 метр биіктікте қыш тақтайшадан салынуы керек.

Өндірістік және қосалқы үй-жайлардың едені қышқыл-сілтіге төзімді, су өтпейтін және ылғалға төзімді, жуу және дезинфекциялау оңай материалдан болуы тиіс. Еденнің ойығы мен қыртыстары болмауы тиіс.

17. Ұйымда барлық үй-жайларды, жабдықтарды негізгі жинау мен дезинфекциялау және ағымды жөндеу үшін 6 айда кемінде бір рет санитарлық күндер ескеріледі.

Өндірістік жайлардың санитарлық құрамы күнделікті тазалауды қамтуы қажет.

18. Ұйымның өндірістік үй-жайларында қалдықтарды және технологиялық процестерде пайдаланылмайтын құрал-сайман мен жабдықты сақтауға тыйым салынады.

19. Ұйымдарда жайлардың көлемін ескере отырып, үздіксіз әрі жеткілікті мөлшерде сумен жабдықтау қамтамасыз етілуі қажет. Өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық ағын су жүйесі орталықтандырылған кәріз жүйесіне қосылуы керек немесе жеке тазалау қондырғы жүйесі болады.

Жемшөп дайындауда пайдаланылатын су, сапасы жағынан жарамды болуы қажет. Резервуарлар, құбырлармен басқа суды сақтайтын және таситын ыдыстар зиянды ластау деңгейін тудырмайтын материалдан дайындалады.

3. Жемшөп пен жемшөп қоспаларын сақтау және өткізу жөніндегі ұйымдарға қойылатын ветеринариялық-санитариялық талаптар

20. Ұйымдар осы талаптардың 6-тармағына сәйкес орналасады.

21. Қойма жайлары жемшөп пен жемшөп қоспаларын белгіленген жарамдылық мерзім кезіндегі сақтау жағдайы қауіпсіздігін қамтамасыз етуі қажет.

22. Қойма жайлары технологиялық процестің ағындылығын қамтамасыз етуді ескере отырып шикізатпен қалдықтар ағынымен дайын өнім ағынымен қиылысу мүмкіндігін алдын ала отырып орналасады.

23. Шикізатпен жемшөпті сақтайтын қоймалар өндіріс көлеміне сай жаракталады. Қапталған жемшөпті, жемшөп азықтарын қатарда, төсеніште және сөреде сақтау керек.

Өңдеуші өндіріс қалдықтарын сақтау үшін өндіріс көлеміне сәйкес келетін қойма жайлары және (немесе) жабық резервуарлар (контейнерлер) және (немесе) қоршалған ашық жинақтар (алаңқайлар) жарақталуы қажет.

24. Жемшөп пен жемшөп қоспаларын жанар-жағар май материалдарымен өзіндік иісі бар азық өнімдерімен бірге сақтауға жол берілмейді.

25. Құрама жем өндіретін ұйымдарда сусымалы шикізатты (бидай, кебек, ұнтақ және басқа) сақтау үшін силостық (бункер) немесе едендік үлгідегі қоймалар ескеріледі.

26. Өңдеуден өткен жемшөп пен жемшөп қоспалары жарамды қаптама материал пайдаланылып, өңделмеген өнімнен жеке сақталады.

27. Құрамында ветеринариялық препараттары бар жемшөп басқа жемшөптен бөлек, олардың араласпауы үшін жеке сақталады. Ұйымдарда арнайы бөлектенген және тиісті жағдайда жарақталған, сақтау үшін тиісті жағдайды қамтамасыз ететін жайлар ескеріледі.

28. Өнімді уақытша сақтау үшін (кәдеге жаратуға немесе жоюға дейін) жарамсыз (ораманың зақымдануы, дұрыс тасымалдамау салдарынан сапаның төмендеуі, жарамдылық мерзімінің өтуі және басқа) қойма жайында «жарамсыз өнім» деп көрсетілген жеке орын бөлінеді.

29. Химиялық тыңайтқыштар, пестицидтер және басқа жемшөпте қолдануға арналған заттар, жемшөп өндіру процесінде қателесіп пайдалануды алдын алу және олардың ластануына жол бермеу үшін жеке сақталады.

Түсіріп-тиеу платформалары атмосфералық жауын-шашыннан қорғау үшін қалқамен жабдықталады.

30. Қойма жайларын әрлеу, қаптау және бояу үшін ылғал әсеріне, температураға, жуатын және дезинфекциялық құралдарына төзімді материалдар пайдаланылуы қажет.

Қоймалардың едені ылғалға төзімді және ылғал өтпейтін материалдан болуы қажет.

31. Қойма жайларында табиғи, механикалық, аралас желдету немесе ауа баптау ескеріледі. Жайлар ылғал мен температураны анықтайтын аспаптармен жабдықталады.

Желдетпе арналары, ауа құбырлары ластануына қарай, бірақ жылына кемінде бір рет бұзылады және ішкі беті тазартылады.

32. Үй-жайларда техникалық жабдықтың орналасуы қызметшілердің еркін жақындауын және үй-жайларды жинау мен өңдеуге ыңғайлы болуын қамтамасыз етуі тиіс.

33. Жем және жем қоспаларының сақтау режимін қадағалауда белгілі температураны ұстау үшін қойманың жылыту жүйесін ескеру қажет.

Тазалауға қиындық тудыратын жылу аспаптарын (радиаторлар, қабырғалы құбырлар және т.б.) және жылу аспаптарын сәндік тормен қалқалауға жол берілмейді.

34. Ұйымның үй-жайларында кеміргіштер мен жәндіктердің (оның ішінде шыбын, тарақан), құстар мен жануарлардың болуына жол берілмейді.

35. Қоқыс жинайтын орынның қалдықтары мен қоқысты жинау кем дегенде 2/3-тен толмау керек, ауланың және қоқыс жинайтын орынды, алаңдарды орналасқан шамасына қарай дезинфекциялық құралдармен дезинфекциялайды.