

Сәулет, қала құрылысы және құрылыс
саласындағы мемлекеттік нормативтер
**ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҚҰРЫЛЫС
НОРМАЛАРЫ**

Государственные нормативы в области
архитектуры, градостроительства и строительства
СТРОИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

**МАЛ СОЮ ЖӘНЕ СОЙЫЛҒАН ӨНІМДІ
АЛҒАШҚЫ ӨНДЕУ КӘСІПОРЫНДАРЫ**

**ПРЕДПРИЯТИЯ ПО УБОЮ СКОТА И
ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ
УБОЯ**

**ҚР ҚН 3.02-34-2014
СН РК 3.02-34-2014**

**Ресми басылым
Издание официальное**

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің
Құрылыс, тұрғын үй-коммуналдық шаруашылық істері және жер
ресурстарын басқару комитеті

Комитет по делам строительства, жилищно–коммунального
хозяйства и управления земельными ресурсами Министерства
национальной экономики Республики Казахстан

Астана 2015

АЛҒЫ СӨЗ

- 1 **ӘЗІРЛЕГЕН:** «ҚазҚСҒЗИ» АҚ, «Монолитстрой-2011» ЖШС
- 2 **ҰСЫНҒАН:** Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің Құрылыс, тұрғын үй-коммуналдық шаруашылық істері және жер ресурстарын басқару комитетінің Техникалық реттеу және нормалау басқармасы
- 3 **БЕКІТІЛГЕН ЖӘНЕ ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛГЕН:** Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің Құрылыс, тұрғын үй-коммуналдық шаруашылық істері және жер ресурстарын басқару комитетінің 2014 жылғы 29-желтоқсандағы № 156-НҚ бұйрығымен 2015 жылғы 1-шілдеден бастап

ПРЕДИСЛОВИЕ

- 1 **РАЗРАБОТАН:** АО «КазНИИСА», ТОО «Монолитстрой-2011»
- 2 **ПРЕДСТАВЛЕН:** Управлением технического регулирования и нормирования Комитета по делам строительства, жилищно-коммунального хозяйства и управления земельными ресурсами Министерства национальной экономики Республики Казахстан
- 3 **УТВЕРЖДЕН (Ы) И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ:** Приказом Комитета по делам строительства, жилищно-коммунального хозяйства и управления земельными ресурсами Министерства Национальной экономики Республики Казахстан от 29.12.2014 № 156-НҚ с 1 июля 2015 года.

Осы мемлекеттік нормативті Қазақстан Республикасының сәулет, қала құрылысы және құрылыс істері жөніндегі уәкілетті мемлекеттік органының рұқсатысыз ресми басылым ретінде толық немесе ішінара қайта басуға, көбейтуге және таратуға болмайды

Настоящий государственный норматив не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения уполномоченного государственного органа по делам архитектуры, градостроительства и строительства Республики Казахстан

МАЗМҰНЫ

1	ҚОЛДАНУ САЛАСЫ	1
2	НОРМАТИВТІК СІЛТЕМЕЛЕР	1
3	ТЕРМИНДЕР МЕН АНЫҚТАМАЛАР	3
4	МАҚСАТТАР МЕН ФУНКЦИОНАЛДЫ ТАЛАПТАР	3
4.1	Нормативтік талаптардың мақсаттары	3
4.2	Функционалды талаптар	4
5	ҚАСАПХАНА КӘСІПОРЫНДАРЫН ЖОБАЛАУҒА ҚОЙЫЛАТЫН ЖАЛПЫ ТАЛАПТАР	4
6	ҚАСАПХАНА КӘСІПОРЫНДАРЫНЫҢ ҚҰРЫЛЫСЫ ҮШІН ЖЕР ТЕЛІМДЕРІН ТАҢДАУҒА ЖӘНЕ ҚҰРЫЛЫС САЛУҒА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР	5
7	ҚАСАПХАНА КӘСІПОРНЫ ҒИМАРАТТАРЫ, ҚҰРЫЛЫСТАРЫ МЕН ЖАЙЛАРЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР	6
8	СУМЕН ҚАМТУҒА, КӘРІЗГЕ, ЖЫЛЫТУҒА, ЖЕЛДЕТУГЕ, АУАНЫ КОНДИЦИОНИРЛЕУГЕ ЖӘНЕ СУЫҚПЕН ЖАБДЫҚТАУҒА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР	8
9	ТАБИҒИ ЖӘНЕ ЖАСАНДЫ ЖАРЫҚТАНДЫРУҒА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР	9
10	ҚАСАПХАНА КӘСІПОРЫНДАРЫН ЭЛЕКТРМЕН ЖАБДЫҚТАУҒА ЖӘНЕ ЭЛЕКТР ЖАБДЫҒЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР	10
11	ӨРТ ҚАУІПСІЗДІГІН ҚАМТАМАСЫЗ ЕТУГЕ ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР	10
12	РЕСУРСТАРДЫ ҰТЫМДЫ ҚОЛДАНУ ЖӘНЕ ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУҒА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР	11

КІРІСПЕ

Қазақстан Республикасының «Мал сою және сойыс өнімдерін бастапқы қайта өңдеу кәсіпорындары» құрылыс нормалары малды қауіпсіз және қайырымшылықпен союға және малды санитарлық-эпидемиологиялық және ветеринарлық-санитарлық қауіпсіздік талаптарына жауап беретін тамақ және тамақ емес өнімдерге қайта өңдеуге қойылатын халықаралық және өңірлік талаптар негізінде қасапхана кәсіпорындарын жобалаудың сәулет-құрылыс аспектілерін регламенттейді.

Қазақстан Республикасының «Мал сою және сойыс өнімдерін бастапқы қайта өңдеу кәсіпорындары» құрылыс нормалары қасапхана кәсіпорындарын технологиялық жобалау сауалдарын қозғамайды.

Осы құрылыс нормаларында берілген жобалау нормалары Кеден Одағының «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» және «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» техникалық регламенттерінің, сонымен қатар Қазақстан Республикасының қолданыстағы санитарлық-эпидемиологиялық және ветеринарлық-санитарлық ережелерінің талаптарымен өзара байланысты әзірленген.

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҚҰРЫЛЫС НОРМАЛАРЫ
СТРОИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
МАЛ СОЮ ЖӘНЕ СОЙЫЛҒАН ӨНІМДІ АЛҒАШҚЫ ӨНДЕУ КӘСІПОРЫНДАРЫ

ПРЕДПРИЯТИЯ ПО УБОЮ СКОТА И ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКЕ
ПРОДУКТОВ УБОЯ

Енгізілген күні - 2015-07-01

1 ҚОЛДАНУ САЛАСЫ

1.1 Осы құрылыс нормалары қайта салынатын, күрделі жөндеу өткізілетін және жанартылатын (қайта конструкцияланатын) қасапхана кәсіпорындарын:

- қасапханаларды;
- тоңазытқышты қасапханаларды;
- мал соятын орындарды;
- ет комбинаттарын жобалауды қамтиды.

Мал шаруашылық фермалардың мал соятын алаңдары (қарастырылған болса) оларда жүзеге асырылатын малды бастапқы өндеу тереңдігіне байланысты осы құрылыс нормаларының талаптарына сәйкес жобалануы тиіс.

1.2 Осы құрылыс нормаларымен төмендегілерді жобалау қамтылмайды:

- далалық мал соятын жерлерді;
- жылжымалы мал соятын жерлерді;
- жеке тұратын мал соятын-санитарлық жерлерді (санитарлық қасапханаларды);
- ет өндеу кәсіпорындарын.

1.3 Осы құрылыс нормалары қасапхана кәсіпорындарына қойылатын функционалды талаптардың және нормативтік талаптардың, сонымен қатар функционалды талаптардың орындалуын қамтамасыз ететін жұмысшы сипаттамаларға қойылатын талаптардың мақсаттарын белгілейді.

2 НОРМАТИВТІК СІЛТЕМЕЛЕР

Осы құрылыс нормаларын қолдану үшін келесі сілтемелік нормативтік құжаттар қажет:

Қазақстан Республикасының 2012 жылдың 13 қаңтардағы №541-IV «Энергия үнемдеу және энергия тиімділігін арттыру туралы» Заңы.

Қазақстан Республикасының Үкіметінің 2010 жылдың 17 қарашасындағы №1202 Қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасының «Ғимараттар мен құрылыстардың, құрылыс материалдары мен бұйымдардың қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенті.

Қазақстан Республикасының Үкіметінің 2009 жылдың 16 қаңтарындағы №14 Қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасының «Өрт қауіпсіздігіне қойылатын жалпы талаптар» техникалық регламенті

ҚР ҚН 3.02-34-2014

Еуразиялық экономикалық комиссия Кеңесінің 2013 жылғы 09 қазандағы №68 Шешімімен қабылданған Кеден Одағының «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» техникалық регламенті.

Кеден Одағы комиссиясының 2011 жылғы 09 желтоқсандағы №880 Шешімімен қабылданған Кеден Одағының «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» техникалық регламенті.

ҚР ҚН 2.02-02-2012 Ғимараттар мен имараттардың өрт автоматикасы.

ҚР ҚН 2.02-11-2002* Ғимараттарды, үй-жайлар мен құрылыстарды автоматты өрттік сигналдаудың жүйелерімен, автоматты өрт сөндіру және өрт туралы адамдарға хабарлау қондырғыларымен жабдықтау нормалары.

ҚР ҚН 2.04-01-2011 Табиғи және жасанды жарықтандыру.

ҚР ҚН 3.01-03-2011 Өнеркәсіптік кәсіпорындардың бас жоспарлары.

ҚР ҚН 3.01-04-2011 Ауыл шаруашылығы кәсіпорындарының бас жоспарлары.

ҚР ҚН 3.02-21-2011 Қоғамдық тамақтану объектілері.

ҚР ҚН 3.02-31-2011 Ауыл шаруашылығы өнімдерін сақтау және қайта өндеуге арналған ғимараттар мен имараттар.

ҚР ҚН 3.02-28-2011 Өнеркәсіптік кәсіпорындар имараттары.

ҚР ҚН 3.02-29-2012 Қоймалық ғимараттар.

ҚР ҚН 3.06-01-2011 Ғимараттар мен имараттардың қимылы шектеулі топтар үшін қолжетімділігі.

ҚР ҚН 4.01-01-2011 Ғимараттар мен құрылыстардың ішкі су құбыры және кәрізі.

ҚР ҚН 4.01-03-2011 Сумен жабдықтау мен кәріздің сыртқы желілері және имараттары.

ҚР ҚН 4.02-01-2011 Ауаны жылыту, желдету және салқындату.

Қазақстан Республикасының Үкіметінің 2012 жылдың 24 қазанындағы №1355 Қаулысымен бекітілген «Электр қондырғыларын орнату ережесі».

Қазақстан Республикасының Үкіметінің 2012 жылдың 03 ақпанындағы № 200 Қаулысымен бекітілген «Азық-түлік өнімдерін өндіру бойынша нысандарға қойылатын санитарлық-эпидемиялық талаптар» санитарлық ережелері.

Қазақстан Республикасының Үкіметінің 2012 жылдың 17 қаңтарындағы № 93 Қаулысымен бекітілген «Өндірістік нысандардың санитарлық-қорғаныш аймағын белгілеу бойынша санитарлық-эпидемиялық талаптар» санитарлық ережелері

Қазақстан Республикасының Үкіметінің 2012 жылдың 13 қарашасындағы № 1444 Қаулысымен бекітілген «Жануарларды өсіруді және өткізуді жүзеге асыратын өндіріс нысандарына қойылатын ветеринарлық (ветеринарлық-санитарлық) талаптар»

ЕСКЕРТПЕ – Осы мемлекеттік нормативті қолданған кезде сілтеме жасалатын құжаттардың әрекетін жыл сайын ағымдағы жыл жағдайына құрастырылатын ақпараттық «Қазақстан Республикасы аумағында қолданыстағы архитектура, қала құрылысы және құрылыс салаларындағы нормативтік құқықтық және нормативтік-техникалық актілердің тізімі», «Қазақстан Республикасының стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар көрсеткіші» және «Мемлекетаралық нормативтік құжаттар көрсеткіші» бойынша тексерген жөн. Егер сілтеме жасалатын құжат ауыстырылған (өзгертілген) болса, онда осы нормативті қолданған кезде ауыстырылған (өзгертілген) құжатты басшылыққа алу қажет. Егер сілтеме жасалатын құжат ауыстырылмай өзгертілген болса, онда оған сілтеме берілген ереже осы сілтемені қозғамайтын бөлімде қолданылады.

3 ТЕРМИНДЕР МЕН АНЫҚТАМАЛАР

Осы құрылыс нормаларында тиісті анықтамасы бар төмендегі терминдер және қысқартулар қолданылады:

3.1 Мал сою кәсіпорны: Мал соятын, оны бөлшектейтін, сойыс өнімдерін сақтау мен сатуды жүзеге асыратын ұйым (ет комбинаты, тоңазытқыш қасапхана, мал сою орны).

3.2 Қасапхана: Мал сою және жануарды етке өңдеу бойында механикаланбаған кәсіпорын.

3.3 Ет комбинаты: мал сою және ет және сойыстың басқа өнімдерін тамақ және азық өнімдеріне, техникалық бұйымға, медициналық препараттарға кешенді өңдеу бойынша кәсіпорын.

3.4 Ет өңдейтін кәсіпорын: Ет және жануарды союдың басқа өнімдерін өңдеуді жүзеге асыратын, мал соймайтын ұйым.

3.5 Жылжымалы мал сою орны: мал союға және салқындатылған ет алумен дала жағдайларында біріншілік өңдеуге арналған мобильді мал сою кешені.

3.6 Далалық мал сою орны: ашық ауада далалық жағдайларда жануарларды өңдеуге арналған уақытша мал сою алаңы.

3.7 Сойыс өнімі: тамақ және (немесе) медициналық, азықтық, техникалық мақсаттарда қолдануға арналған өнімді жануарды сою және өңдеу кезінде алынған өнім.

3.8 Өнімді жануарлар: олардан тамақ өнімдерін алу үшін мақсатты қолданылатын жануарлар.

3.9 Сойыс өнімдерінің өндіріс процесі: Өнімді жануарларды союға дайындау, өнімді жануарларды сою, тұтас ұшаны, жартылай ұшаны және ішек-қарынды бөлшектеу, сүйектен етті сылып алу және сіңірлерін алу, ветеринарлық конфискаттарды жинаудың технологиялық операцияларының реттілігі.

3.10 Мал сою: өнімді жануарларды өңдеу мақсатында оларды өмірінен айыру.

3.11 Мал союға арналған алаң: мал сою үшін қасапхана кәсіпорындары болмаған кезде орнатылатын жабдықталған бөлме (орын).

3.12 Мал сою-санитарлық орын (санитарлық қасапхана): жануарды мәжбүрлі союға, аршуға және жоюға арналған сою орны.

3.13 Мал сою орны: Малды етке сою және сойыстың кейбір өнімдерін біріншілік өңдеу бойынша қуаты аз кәсіпорын.

3.14 Тоңазытқышты қасапхана: мал сою және жануарды етке өңдеу және етті тоңазытқыш камераларда сақтау кәсіпорны.

4 МАҚСАТТАР МЕН ФУНКЦИОНАЛДЫ ТАЛАПТАР

4.1 Нормативтік талаптардың мақсаттары

Мал сою және сойыс өнімдерін біріншілік өңдеу кәсіпорындарын жобалауға қойылатын нормативтік талаптардың мақсаты:

- сойыс өнімдері мен олардан алынған тамақ өнімдерінің Кеден Одағының «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» техникалық регламенті және Кеден Одағының «Тамақ

ҚР ҚН 3.02-34-2014

өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» техникалық регламенті» талаптарына сәйкестігін қамтамасыз ететін жағдайларды жасау;

- мал сою кәсіпорындарының қауіпсіз еңбек шарттарын қамтамасыз ету;
- мал сою кәсіпорындарын пайдалану кезінде санитарлық-эпидемиологиялық және ветеринарлық қауіпсіздікті және қоршаған ортаны қорғауды қамтамасыз ету үшін жағдайларды жасау болып табылады.

4.2 Функционалды талаптар

4.2.1 Қасапхана кәсіпорындарының жобалық шешімдері жануартекті өңделмеген тамақ өнімдерін алу процестері бөлігіне Кеден Одағының «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» техникалық регламенті және Кеден Одағының «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» техникалық регламенті талаптарына сәйкес сойыс өнімдері өндірісі процесін жүзеге асыруға арналған жағдайларды қамтамасыз етуі тиіс.

4.2.2 Қасапхана кәсіпорындарының жобалық шешімдері Кеден Одағының «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» техникалық регламенті талаптарына сәйкес кәсіпорындарда сойыс өнімдерін өңдеуді жүзеге асыру жағдайларын қамтамасыз етуі тиіс.

4.2.3 Қасапхана кәсіпорының ғимараттары, құрылыстары мен үй-жайларын көлемдік-жоспарлы, конструктивті орындау және инженерлік қамсыздандыру еңбек қорғау және өндірістік санитария талаптарына жауап беретін еңбек және микроклимат жағдайларын қамтамасыз етуі, сонымен қатар қасапхана кәсіпорны шығаратын тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында кәсіпорын қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін орындау мүмкіндігін қамтамасыз етуі тиіс.

4.2.4 Қасапхана кәсіпорындарының жобалық шешімдері сойыс өнімдері өндірісі процесінде, сойыс өнімдерін өңдеу кезінде, сойыс өнімдері мен оларды өңдеу өнімдерін сақтау және жою кезінде, өндіріс қалдықтарын сақтау және шығару кезінде адамға, жануарларға және қоршаған ортаға жағымсыз әсерін болдырмауды қамтамасыз етуі тиіс.

4.2.5 Қасапхана кәсіпорындарының жобалық шешімдері сою алдында ұстау кезінде сойылатын жануарларға қайырымшылықпен қарау үшін жағдай жасауы тиіс.

5 ҚАСАПХАНА КӘСІПОРЫНДАРЫН ЖОБАЛАУҒА ҚОЙЫЛАТЫН ЖАЛПЫ ТАЛАПТАР

5.1 Қасапхана кәсіпорындары кешендері, ғимараттары мен құрылыстарының жобалық шешімдері Қазақстан Республикасының «Ғимараттар мен құрылыстардың, құрылыс материалдары мен бұйымдардың қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламентінің талаптарына сәйкес келуі тиіс.

5.2 Мүмкіндігі шектеулі адамдардың қатынауы үшін қарастырылған қасапхана кәсіпорындарының барлық ғимараттары ҚР ҚН 3.06-01 талаптарын ескерумен жобалануы тиіс.

5.3 Халал немесе кашрут стандарттарына сәйкес салттық мал сою және малды бірінші өңдеуді жүргізу үшін қарастырылған қасапхана кәсіпорындарын жобалауды:

- салттық мал союға арналған жануарларды сою алдында ұстау және сою орындарын аталған стандарттарға сәйкес келмейтін жануарларды сою алдында ұстау және сою орындарынан;

- халал немесе кошер тамақ өнімдерінің өндірісі, қайта өңдеу және сақтау жүргізілетін жайларды аталған стандарттарға сәйкес келмейтін тамақ өнімдерінің өндірісі, қайта өңдеу және сақтау жүргізілетін жайлардан толықтай бөлуді қамтамасыз етуге қойылатын талаптарды ескерумен жүргізу қажет.

6 ҚАСАПХАНА КӘСІПОРЫНДАРЫНЫҢ ҚҰРЫЛЫСЫ ҮШІН ЖЕР ТЕЛІМДЕРІН ТАҢДАУҒА ЖӘНЕ ҚҰРЫЛЫС САЛУҒА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

6.1 Қасапхана кәсіпорнының жаңа құрылысына арналған жер телімінің орналасуы «Тамақ өнімдерінің өндірісі объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық ережелері талаптарына сәйкес келуі тиіс.

6.2 Қасапхана кәсіпорнының санитарлық-қорғаныш аймағының өлшемі «Өндірістік объектілердің санитарлық-қорғаныш аймағын белгілеуге қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық ережелері талаптарына сәйкес келуі тиіс.

6.3 Қасапхана кәсіпорнының жаңа құрылысына арналған жер телімі өндірістік зиянды заттарды бөліп шығаратын өнеркәсіптік кәсіпорындарға қатысты жел жағында және тұрғын үйлер, емдеу-профилактикалық және мәдени-тұрмыстық мекемелерге қатысты желге қарсы жағында болуы тиіс.

6.4 Қайтадан салынатын қасапхана кәсіпорындары қолданыстағы мал шаруашылығы, құс шаруашылығы және аң шаруашылығы кәсіпорындарының санитарлық-қорғаныш аймақтарынан тыс орналасуы тиіс.

6.5 Жобада қарастырылған қайта салынатын мал сою алаңын қолданыстағы немесе қайтадан салынатын мал шаруашылығы фермасы аумағында орналастыру «Жануарларды өсіруді және өткізуді жүзеге асыратын өндіріс нысандарына қойылатын ветеринарлық (ветеринарлық-санитарлық) талаптар» талаптарға сәйкес келуі тиіс.

6.6 Мал шаруашылығы фермасындағы қасапхана кәсіпорны, мал сою алаңының аумағы қоршалуы тиіс. Қоршау құрылысы мен конструкциясы бөгде адамдардың рұқсатсыз кіруін және мал шаруашылығы фермасындағы қасапхана кәсіпорны, мал сою алаңы аумағында жайылып жүрген жануарлардың енуін болдырмауы және санитарлық-эпидемиологиялық және ветеринарлық-санитарлық қауіпсіздік нормаларына сәйкес қоршау арқылы адамдар мен көлік құралдарының өтуін қамтамасыз етуі тиіс.

6.7 Қасапхана кәсіпорнының бас жоспары ҚР ҚН 3.01-03, ҚР ҚН 3.01-04 талаптарына және осы бөлімнің талаптарына сәйкес келуі тиіс.

6.8 Қасапхана кәсіпорны аумағын функционалды аймақтандыру, функционалды аймақтар арасындағы санитарлық алшақтықтар және функционалды аймақтардың қоршаулары, қасапхана кәсіпорны аумағында ғимараттар, құрылыстар және құрылыстардың орналасуы тасымалдау жолдарымен (ағындармен) қиылыспай және:

- шикізатты және дайын өнімдерді;
- тамақ өнімдерін малмен, көңмен, өндіріс қалдықтарымен;

ҚР ҚН 3.02-34-2014

- ветеринарлық тексеруден кейін соя алдында ұстауға жіберілетін сау жануарларды карантин, изолятор немесе санитарлық қасапханаға жіберілетін күдікті ауруға шалдыққан жануарларды тасымалдау жолдарымен тоғыспалы жұғусыз тасымалдау мүмкіндігін қамтамасыз етуі тиіс.

6.9 Қасапхана кәсіпорны аумағын тігінен жоспарлау санитарлық және ветеринарлық талаптарға сәйкес алаңдарды шайылудан атмосфералық, еріген сулар мен ағындарды бұруды қамтамасыз етуі тиіс.

6.10 Қасапхана кәсіпорны аумағындағы малды тасымалдауға, айдауға арналған жолдар, жаяу жүргінші жолдары, малды қабылдау және ұстауға арналған алаңдар мен қашалар қатты су өткізбейтін жабындармен жабылуы тиіс.

6.11 Қасапхана кәсіпорны аумағын көгалдандыру санитарлық талаптарға сәйкес келуі тиіс.

7 ҚАСАПХАНА КӘСІПОРНЫ ҒИМАРАТТАРЫ, ҚҰРЫЛЫСТАРЫ МЕН ЖАЙЛАРЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

7.1 Қасапхана кәсіпорнының ғимараттары мен жайларының құрамы мен саны өндірістің тиісті санитарлық деңгейінде технологиялық процестерді жүзеге асыру және жұмыстарды тиісті гигиеналық жағдайларда орындау үшін жеткілікті болуы тиіс.

7.2 Өндірістік жайлардың ауданы мен көлемі технологиялық процестің қажеттіліктеріне сәйкес келуі және ауысымдағы адамдардың максималды саны үшін санитарлық-гигиеналық нормалар бойынша жұмысшыларды кеңістікпен қамтамасыз етуі тиіс.

7.3 Қасапхана кәсіпорнының өндірістік жайларын жоспарлау, олардың конструкциясы, орналастыру, өлшемі және инженерлік қамсыздандыру:

- шикізат пен дайын өнімнің, ластанған және таза құрал-саймандардың қарсы келген немесе тоғыспалы ағындарын болдырмайтын технологиялық операциялар ағынын жүзеге асыру мүмкіндігін;

- өндірістік жайларға жануарлардың, соның ішінде кеміргіштер, құстар және жәндіктердің енуінен қорғауды;

- тамақ және техникалық (есеп қарастырылған болса) өнімдер өндірісіне арналған жайларды бір-бірінен оқшаулауды;

- технологиялық жабдыққа қажетті техникалық қызмет көрсету және ағымдағы жөндеу, өндірістік жайларды жинау, жуу, залалсыздандыру, дезинсекциялау және дератизация мүмкіндігін;

- технологиялық операцияларды жүзеге асыру үшін қажетті кеңістікпен;

- өндірілетін тамақ өнімдерінде кірдің жиналуынан, бөлшектердің түсуінен, өндірістік жайлардың беттерінде конденсат, көк зеңнің түзілуінен қорғауды;

- сойыс өнімдерін, қаптама материалдарын және дайын тамақ өнімдерін ветеринарлық және санитарлық талаптарға сәйкес сақтау шарттарын қамтамасыз етуі тиіс.

7.4 Мал сою және малды біріншілік өңдеу және сойыс өнімдерінен тамақ өнімдері өндірісі жүзеге асырылатын қасапхана кәсіпорындарының өндірістік жайлары:

- 8-бөлімнің талаптарына жауап беретін табиғи және механикалық желдету құралдарымен;

- 9-бөлімнің талаптарына жауап беретін табиғи және жасанды жарықтандырумен;
- осы құрылыс нормаларына сәйкес жабдықталған, ыстық және суық су жүргізілген қолжуғыштармен және кәрізі бар сантораптармен жабдықталуы тиіс.

7.5 Малды сою алдында ұстау базасы құрылыстарының жобалық шешімдері қолданыстағы ветеринарлық-санитарлық және санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды орындауға арналған шарттарды қамтамасыз етуі және соя алдында ұстау аймағынан мал сою жайларына өткізген кезде тоғыспалы жұқтыруды болдырмауы тиіс.

7.6 Қашалар, жануарларды соя алдында ұстауға арналған жайлар (қалқалар), малды соя алдында ұстау базасы құрамындағы карантин бөлімдер мен изолятор құрылыстарының көлемдік-жоспарлау және конструктивті шешімдері сою алдында соятын малға қайырымшылықпен қарау шарттарын қамтамасыз етуі тиіс.

7.7 Қасапхана кәсіпорындарының өндірістік ғимараттары қолданыстағы ҚР ҚН 3.02-31 және ҚР ҚН 3.02-28 нормаларының (ғимараттың арналуына тәуелді) талаптарына сәйкес келуі тиіс.

Әкімшілік және тұрмыстық арнаудағы ғимараттар мен жайлар әкімшілік және тұрмыстық ғимараттарға арналған құрылыс нормаларының талаптарына сәйкес келуі тиіс.

Қасапхана кәсіпорны аумағында қарастырылған фельдшерлік денсаулық сақтау пункті немесе медициналық пункт жайлары емдеу-профилактикалық мекемелерге арналған құрылыс нормаларына сәйкес келуі тиіс.

Қасапхана кәсіпорны аумағында қарастырылған тамақтану орындарының ғимараттары мен жайлары ҚР ҚН 3.02-21 талаптарына сәйкес келуі тиіс.

Қасапхана кәсіпорнының қойма ғимараттары мен жайлары арналуына тәуелді ҚР ҚН 3.02-31, ҚР ҚН 3.02-29 талаптарына сәйкес келуі тиіс.

Тоңазытқышты қасапхана, мал сою орындары мен ет комбинаттарының тоңазытқыш камералары мен тоңазытқыштары тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазытқыштардың құрылыс нормаларының талаптарына сәйкес келуі тиіс.

7.8 Қасапхана кәсіпорнының өндірістік және қосымша жайларының едендері өндірістің қолданылатын технологиясына конструктивті сәйкес келетін, жеңіл санитарлық өңдеуге және залалсыздандыруға болатын ылғалға төзімді, абсорбцияламайтын, жуылатын және уытты емес материалдардан жасалуы тиіс және кәріз басқыштарына көлбеуі болуы тиіс.

7.9 Қасапхана кәсіпорнының өндірістік және қосымша жайларының қабырғалары тегіс бетті, су өткізбейтін, абсорбцияламайтын, жуылатын және уытты емес, бетті тұрақты санитарлық өңдеу мен залалсыздандыруға мүмкіндік беретін және шикізат пен дайын өнімдердің ластану қауіпін тудырмайтын материалдардан әрленуі тиіс.

7.10 Душ қабылдау бөлмелерінің, санитарлық киімдер мен аяқ киім шешетін орындардың, таза санитарлық киімдерге арналған киім жинау орындарының, сантораптардың қабырғалары, едендері, төбелері оларды санитарлық өңдеуге және залалсыздандыруға мүмкіндік беретін материалдардан жасалуы тиіс.

7.11 Төбелері (төбелері болмаған жағдайда – шатырдың ішкі беті) әрлеу бөлшектерінің (шатырдың) үгіліп түсуін болдырмайтын түрде конструкциялануы тиіс.

7.12 Терезелер мен басқа жарық қуыстарының конструкциясы кірдің жиналуының алдын алуы тиіс. Ағаш терезе аралықтарын қолдануға болмайды.

ҚР ҚН 3.02-34-2014

7.13 Кәсіпорының өндірістік бөлмелерінің есіктері су өткізбейтін, абсорбцияламайтын, уытты емес материалдардан жасалуы, жеңіл жуу мен залалсыздандыруға мүмкіндік беруі тиіс. Ағаш есіктерді қолдануға болмайды.

7.14 Қасапхана кәсіпорындарының өндірістік ғимараттарының сантораптары тамбурлармен жобалануы тиіс. Сантораптардың есіктері кәсіпорынның тамақ өнімдерін қолданылатын жайларына тікелей шықпауы тиіс.

8 СУМЕН ҚАМТУҒА, КӘРІЗГЕ, ЖЫЛЫТУҒА, ЖЕЛДЕТУГЕ, АУАНЫ КОНДИЦИОНИРЛЕУГЕ ЖӘНЕ СУЫҚПЕН ЖАБДЫҚТАУҒА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

8.1 Қасапхана кәсіпорны аумағында орналасқан су жинау және су құбыры құрылыстары сумен қамтудың сыртқы желілері мен құрылыстарын жобалаудың құрылыстық нормаларының талаптарына және осы бөлімнің талаптарына сәйкес келуі тиіс.

8.2 Қасапхана кәсіпорнын сумен қамту жүйесі:

- Кеден Одағының «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» техникалық регламентіне сәйкес өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық қажеттіліктерге арналған су сапасын;

- қасапхана кәсіпорнын ең көп тұтыну сағаттарында және апатты жағдайларда тиісті сападағы сумен үздіксіз қамсыздандыруды қамтамасыз етуі тиіс.

8.3 Суық және ыстық сумен қамту жүйесі, бу және мұз өндірісі Кеден Одағының «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» техникалық регламенті және Кеден Одағының «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» техникалық регламентінің талаптарына сәйкес қасапхана кәсіпорнында сойыс және тамақ өнімдері өндірісі үшін жеткілікті мөлшерде суық сумен, ыстық сумен, бумен және мұзбен қамтамасыз етуі тиіс.

8.4 Қасапхана кәсіпорындарының бу шығаратын және тоңазыту қондырғылары Кеден Одағының «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» техникалық регламентінің талаптарына сәйкес келуі тиіс.

8.5 Өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық ағынды суларды шығару үшін қасапхана кәсіпорны жалпы қалалық кәрізге жалғануы немесе жеке кәрізі болуы тиіс.

Қасапхана кәсіпорындарындағы су бұрудың сыртқы желілері мен құрылыстары ҚР ҚН 4.01-03 және осы бөлімнің талаптарына сәйкес келуі тиіс.

8.6 Қасапхана кәсіпорындары ғимараттарының ішкі су құбыры мен кәріз жүйелерін салу ҚР ҚН 4.01-01 және осы бөлімнің талаптарына сәйкес келуі тиіс.

8.7 Техникалық су құбыры шаруашылық-тұрмыстық су құбырынан бөлек болуы тиіс. Қасапхана кәсіпорнының екі сумен қамту жүйесінде ешқандай өзара байланыстар болмауы тиіс және жеңіл залалсыздандырылуы тиіс.

8.8 Қасапхана кәсіпорындары өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық ағын суларды бөлеу жинау және шығару үшін кәріз жүйелерімен қамтамасыз етілуі тиіс.

Кәріздің өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық жүйелері арасындағы жалғауға тыйым салынады; әр жүйеде жеке-жеке шығыс болуы тиіс.

8.9 Қасапхана кәсіпорындарының өндірістік жайларындағы кәріз жабдығы шикізат пен дайын ет өнімдерінің контаминация тәуекелін болдырмайтындай түрде жобалануы және конструкциялануы тиіс.

8.10 Қасапхана кәсіпорындары ғимараттарының жылыту, желдету және ауаны кондиционерлеу жүйесі ҚР ҚН 4.02-01, ғимараттардың тиісті (арналуы бойынша) түрлері жобалаудың құрылыс нормалары талаптарына және осы бөлімнің талаптарына сәйкес келуі тиіс.

8.11 Қасапхана кәсіпорындары ғимараттарының жылыту, желдету және ауаны кондиционерлеу жүйесі кәсіпорын жайларындағы және жұмыс аймағындағы ауаның нормативті температурасын қамтамасыз етуі тиіс.

8.12 Өндірістік жайлардың табиғи және механикалық желдету құралдарының саны және (немесе) қуаты, конструкциясы және жасалуы тамақ өнімдерінің ластануын болдырмауға мүмкіндік беруі, сонымен қатар аталған жүйелердің тазалауды немесе ауыстыруды талап ететін сүзгілері мен басқа бөлшектеріне қатынауды қамтамасыз етуі тиіс.

8.13 Жылу, ылғал және зиянды заттардың қарқынды бөлінуінің көзі болып табылатын жабдық жергілікті тартып сорғып желдету жүйелерімен жабдықталуы тиіс.

8.14 Өндірістік және қосалқы жайларда орнатылатын қыздырғыш құралдардың конструкциясы тозаңнан қол жетімді тазалауды қамтамасыз етуі тиіс.

8.15 Температура-ылғал режимдері бойынша ерекшеленетін және арасында бағыты бар жайлар осы параметрлердің күрт өзгеруін болдырмайтын жабдықтармен және құралдармен бір-бірінен бөлінуі тиіс.

8.16 Қойма жайларында және тоңазыту камераларында температураны реттеу, мониторингі және жазу мүмкіндігі қарастырылуы тиіс.

Тоңазыту камералары бақыланатын температурада тамақ өнімдерінің жеткілікті мөлшерін қолдану және сақтау үшін тиісті жағдайларды қамтамасыз етуі тиіс.

9 ТАБИҒИ ЖӘНЕ ЖАСАНДЫ ЖАРЫҚТАНДЫРУҒА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

9.1 Қасапхана кәсіпорындарын табиғи және жасанды жарықтандыру ҚР ҚН 2.04-01 және осы бөлімнің талаптарына сәйкес келуі тиіс.

9.2 Өндірістік жайларды табиғи жарықтандыру жайларда жүзеге асырылатын өндірістік процестердің түріне негізделген шектеулерді ескерумен қарастырылуы тиіс.

9.3 Сыртқы және ішкі жарықтандыру жүйесі қауіпсіз өндірістік ортаны қамтамасыз ету, процестерді дұрыс орындау, өнімдерді бақылау және жақсылап жинау үшін талап етілетін сападағы жарықты қамтамасыз етуі тиіс.

9.4 Өндірістік, қосалқы және тұрмыстық жайлардың шырақтарын және сыртқы жарықтандыру шырақтарын жасау және қорғау класы олар пайдаланылатын орта жағдайларына сәйкес келуі тиіс.

9.5 Өндірістік және қосалқы жайлардың қолданылатын жарықтандыру құралдарын орналастыру және конструкциясы плафондар сынықтарының сойыс және тамақ өнімдеріне түсу мүмкіндіктерін болдырмауы тиіс.

9.6 Арнайы технологиялық жарықты (бактерицидті сәуле) жобалау «Азық-түлік өнімдерін өндіру бойынша нысандарға қойылатын санитарлық-эпидемиялық талаптар» санитарлық ережелерінің талаптарына сәйкес жүргізілуі тиіс.

ҚР ҚН 3.02-34-2014

9.7 Қасапхана кәсіпорындарының ғимараттары ҚР ҚН 2.04-01 сәйкес орындалған апатты (резервті және эвакуациялық) жарықтандырумен қамтамасыз етілуі тиіс.

10 ҚАСАПХАНА КӘСІПОРЫНДАРЫН ЭЛЕКТРМЕН ЖАБДЫҚТАУҒА ЖӘНЕ ЭЛЕКТР ЖАБДЫҒЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

10.1 Қасапхана кәсіпорындарын электрмен жабдықтауға және электр жабдығы «Электр қондырғыларды орнату қағидалары», тиісті түрдегі ғимараттарды электрмен жабдықтау және электр жабдығын жобалаудың құрылыс нормалары талаптарына және осы бөлімнің талаптарына сәйкес келуі тиіс.

10.2 Қасапхана кәсіпорындарын электрмен жабдықтау сенімділігі келесі түрде анықталатын қасапхана кәсіпорындарының электр қабылдағыштарын электрмен жабдықтау бойынша сенімділік санаттарын ескерумен «Электр қондырғыларды орнату қағидаларына» сәйкес қамтамасыз етілуі тиіс:

- электрмен жабдықтау сенімділігі бойынша I санаттың ерекше тобына күзет және өрт дабылдамасы, өрт сорғыларының электр қабылдағыш құрылғыларын жатқызу қажет;

- электрмен жабдықтау сенімділігі бойынша I санатқа апатты жарықтандыру электр қабылдағыштарын жатқызу қажет;

- электрмен жабдықтау сенімділігі бойынша II санатқа өндірістік жайлардың электр қабылдағыштарын жатқызу қажет;

- басқа электр қабылдағыштарды электрмен жабдықтау сенімділігі бойынша тиісті санаттарға жатқызу электрмен жабдықтауды жобалаудың қолданыстағы нормаларына сәйкес жүргізілуі тиіс.

10.3 Қасапхана кәсіпорындарының электр жабдығын жобалаған кезде электр қауіпсіздігінің қорғаныш шаралары қарастырылуы тиіс:

- тікелей ұстаудан қорғау шаралары;

- жанаса ұстаудан қорғау шаралары;

- жермелеу және электр потенциалдарын қорғанышты теңестіру;

- найзағайдан қорғау.

10.4 Адамдар мен жануарлар болуы мүмкін аймақтардағы ашық өткізгіш бөлшектер мен еден арасындағы потенциалдар айырмасы ықтимал әсерінің ұзақтығына тәуелді максималды рұқсат етілген шамадан аспауы тиіс.

11 ӨРТ ҚАУІПСІЗДІГІН ҚАМТАМАСЫЗ ЕТУГЕ ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

11.1 Қасапхана кәсіпорындарының ғимараттары мен құрылыстары арасындағы өртке қарсы алшақтықтар ҚР ҚН 3.01-03, ҚР ҚН 3.01-04 талаптарына сәйкес келуі тиіс.

11.2 Өрт қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі жобалық шешімдер Қазақстан Республикасының «Өрт қауіпсіздігіне қойылатын жалпы талаптар» техникалық регламентінің талаптарына сәйкес әзірленуі тиіс.

11.3 Қасапхана кәсіпорындарының ғимараттары, жайлары мен құрылыстарын автоматты өрт сөндіру және автоматты өрт дабылдамасы, өрт кезінде хабарландыру және адамдарды эвакуациялау жүйелерімен жабдықтау ҚР ҚН 2.02-11 сәйкес қарастырылуы тиіс.

11.4 Қасапхана кәсіпорындарының ғимараттары мен құрылыстарының өрт автоматикасы ҚР ҚН 2.02-02 талаптарына сәйкес келуі тиіс.

12 РЕСУРСТАРДЫ ҰТЫМДЫ ҚОЛДАНУ ЖӘНЕ ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУҒА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

12.1 Қасапхана кәсіпорындарын жобалау кезінде табиғатты қорғау шаралары:

- қасапхана кәсіпорнының өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық ағын суларын санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес тазалауға арналған меншікті тазалау құрылыстарын жобалауды;

- пайдаланудың қалыпты жағдайларында қоршаған ортаға зиянды заттардың бөлінуін болдырмайтын қалдықтарды жинау және сақтау жүйесін жобалауды;

- өндірістік және қосалқы жайлардан шығатын ауаны санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес тазалауды қарастыруы тиіс.

12.2 Қасапхана кәсіпорындарының инженерлік жабдығын таңдау және жобалық шешімдері Қазақстан Республикасының «Энергияны үнемдеу және энергия тиімділікті арттыру туралы» Заңының талаптарын ескерумен орындалуы тиіс.

12.3 Қасапхана кәсіпорындарының ғимараттарын, жайларын және құрылыстарын жарықтандыру үшін қолданылатын жабдық шешімдері Қазақстан Республикасының «Энергияны үнемдеу және энергия тиімділікті арттыру туралы» Заңының талаптарына сәйкес келуі тиіс.

Түйін сөздер: тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі, мал сою кәсіпорны, қасапхана, малға қайырымшылықпен қарау, ет комбинаты, тамақ өнімдері, мал сою өнімі, санитарлық-эпидемиологиялық талаптар, мал сою, сойылатын мал, мал сою орны, тоңазытқышты қасапхана.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	1
2	НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ	1
3	ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ	3
4	ЦЕЛИ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	4
4.1	Цели нормативных требований	4
4.2	Функциональные требования	4
5	ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЕКТИРОВАНИЮ БОЕНСКИХ ПРЕДПРИЯТИЙ	5
6	ТРЕБОВАНИЯ К ВЫБОРУ И ЗАСТРОЙКЕ ЗЕМЕЛЬНЫХ УЧАСТКОВ ПОД СТРОИТЕЛЬСТВО БОЕНСКИХ ПРЕДПРИЯТИЙ	5
7	ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ, СООРУЖЕНИЯМ И ПОМЕЩЕНИЯМ БОЕНСКИХ ПРЕДПРИЯТИЙ	6
8	ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ, КАНАЛИЗАЦИИ, ОТОПЛЕНИЮ, ВЕНТИЛЯЦИИ, КОНДИЦИОНИРОВАНИЮ ВОЗДУХА И ХОЛОДОСНАБЖЕНИЮ	8
9	ТРЕБОВАНИЯ К ЕСТЕСТВЕННОМУ И ИСКУССТВЕННОМУ ОСВЕЩЕНИЮ	10
10	ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЮ И ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЮ БОЕНСКИХ ПРЕДПРИЯТИЙ	10
11	ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ	11
12	ТРЕБОВАНИЯ К РАЦИОНАЛЬНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ РЕСУРСОВ И ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	11

ВВЕДЕНИЕ

Строительные нормы Республики Казахстан «Предприятия по убою скота и первичной переработке продуктов убоя» регламентируют архитектурно-строительные аспекты проектирования боенских предприятий на основе международных и региональных требований к безопасному и гуманному убою скота и переработке скота на пищевую и непищевую продукцию, отвечающую требованиям санитарно-эпидемиологической и ветеринарно-санитарной безопасности.

Строительные нормы Республики Казахстан «Предприятия по убою скота и первичной переработке продуктов убоя» не затрагивают вопросы технологического проектирования боенских предприятий.

Нормы проектирования, изложенные в настоящих строительных нормах, разработаны во взаимосвязке с требованиями Технических регламентов Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» и «О безопасности пищевой продукции», а также действующих санитарно-эпидемиологических и ветеринарно-санитарных правил Республики Казахстан.

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҚҰРЫЛЫС НОРМАЛАРЫ
СТРОИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
ПРЕДПРИЯТИЯ ПО УБОЮ СКОТА И ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКЕ
ПРОДУКТОВ УБОЯ

LIVESTOCK SLAUGHTERING AND PROCESSING PLANTS

Дата введения - 2015-07-01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящие строительные нормы распространяются на проектирование вновь строящихся, капитально ремонтируемых и модернизируемых (реконструируемых) боенских предприятий:

- боен;
- хладобоен;
- убойных пунктов;
- мясокомбинатов.

Убойные площадки животноводческих ферм (если предусмотрены) должны проектироваться в соответствии с применимыми требованиями настоящих строительных норм в зависимости от глубины первичной переработки скота, осуществляемой на них.

1.2 Настоящие строительные нормы не распространяются на проектирование:

- полевых убойных пунктов;
- передвижных убойных пунктов;
- отдельно стоящих убойно-санитарных пунктов (санитарных боен);
- мясоперерабатывающих предприятий.

1.3 Настоящие строительные нормы устанавливают цели нормативных требований и функциональные требования к боенским предприятиям, а также требования к рабочим характеристикам, обеспечивающие выполнение функциональных требований.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

Для применения настоящих строительных норм необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

Закон Республики Казахстан от 13 января 2012 года №541-IV «Об энергосбережении и повышении энергоэффективности».

Технический регламент Республики Казахстан «Требования к безопасности зданий и сооружений, строительных материалов и изделий», утвержденный постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 ноября 2010 года №1202.

Технический регламент Республики Казахстан «Общие требования к пожарной безопасности», утвержденный Постановлением Правительства Республики Казахстан от 16 января 2009 года №14.

СН РК 3.02-34-2014

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 года №68.

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принятый Решением Комиссии таможенного союза от 09 декабря 2011 года №880.

СН РК 2.02-02-2012 Пожарная автоматика зданий и сооружений.

СН РК 2.02-11-2002* Нормы оборудования зданий, помещений и сооружений системами автоматической пожарной сигнализации, автоматическими установками пожаротушения и оповещения людей о пожаре.

СН РК 2.04-01-2011 Естественное и искусственное освещение.

СН РК 3.01-03-2011 Генеральные планы промышленных предприятий.

СН РК 3.01-04-2011 Генеральные планы сельскохозяйственных предприятий.

СН РК 3.02-21-2011 Объекты общественного питания.

СН РК 3.02-31-2011 Здания и сооружения для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

СН РК 3.02-28-2011 Сооружения промышленных предприятий.

СН РК 3.02-29-2012 Складские здания.

СН РК 3.06-01-2011 Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп.

СН РК 4.01-01-2011 Внутренний водопровод и канализация зданий и сооружений.

СН РК 4.01-03-2013 Наружные сети и сооружения водоснабжения и канализации.

СН РК 4.02-01-2011 Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха.

«Правила устройства электроустановок», утвержденные постановлением Правительства Республики Казахстан от 24 октября 2012 года №1355.

Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции», утвержденные постановлением Правительства Республики Казахстан от 03 февраля 2012 года №200.

Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования по установлению санитарно-защитной зоны производственных объектов», утвержденные постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 января 2012 года №93.

«Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам производства, осуществляющим выращивание, реализацию животных», утвержденные постановлением Правительства Республики Казахстан от 13 ноября 2012 года №1444.

Примечание – При пользовании настоящим государственным нормативом целесообразно проверить действие ссылочных документов по информационным «Перечню нормативных правовых и нормативно-технических актов в сфере архитектуры, градостроительства и строительства, действующих на территории Республики Казахстан», «Указателю нормативных документов по стандартизации Республики Казахстан» и «Указателю межгосударственных нормативных документов», составляемых ежегодно по состоянию на текущий год. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим нормативом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящих строительных нормах применяются следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 Боенское предприятие: Организация, осуществляющая убой скота, его разделку, хранение и реализацию продуктов убоя (мясокомбинат, хладобойня, бойня, убойный пункт).

3.2 Бойня: Немеханизированное предприятие по убою скота и переработке животных на мясо.

3.3 Мясокомбинат: Предприятие по убою скота и комплексной переработке мяса и других продуктов убоя на пищевые и кормовые продукты, технические изделия, медицинские препараты.

3.4 Мясоперерабатывающее предприятие: Организация, осуществляющая переработку мяса и других продуктов убоя животных, производство, хранение и реализацию мясных продуктов, не осуществляющая убой скота.

3.5 Передвижной убойный пункт: Мобильный убойный комплекс, предназначенный для убоя скота и первичной переработки в полевых условиях с получением охлажденного мяса.

3.6 Полевой убойный пункт: Временная убойная площадка, предназначенная для переработки животных в полевых условиях на открытом воздухе.

3.7 Продукт убоя: Продукт, полученный при убое и переработке продуктивного животного, предназначенный для использования в пищевых и (или) медицинских, кормовых, технических целях.

3.8 Продуктивные животные: Животные, целенаправленно используемые для получения от них пищевой продукции.

3.9 Процесс производства продуктов убоя: Последовательность технологических операций подготовки продуктивных животных к убою, убоя продуктивных животных, разделки, обвалки и жиловки туш, зачистки туш, полутуш и субпродуктов, сбора ветеринарных конфискатов.

3.10 Убой скота: Лишение жизни продуктивных животных с целью их переработки.

3.11 Убойная площадка: Приспособленное помещение (место), устанавливаемое на период отсутствия боенских предприятий для проведения убоя скота.

3.12 Убойно-санитарный пункт (санитарная бойня): Убойный пункт, предназначенный для вынужденного убоя, вскрытия и утилизации животных.

3.13 Убойный пункт: Предприятие малой мощности по убою скота на мясо и первичной переработке некоторых продуктов убоя.

3.14 Хладобойня: Предприятие по убою скота и переработке животных на мясо и хранению мяса в холодильных камерах.

4 ЦЕЛИ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1 Цели нормативных требований

Целью нормативных требований к проектированию предприятий по убою скота и первичной переработке продуктов убоя является:

- создание условий для обеспечения соответствия продуктов убоя и пищевых продуктов, полученных из них, требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» и Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- обеспечение безопасных условий труда работников боенских предприятий;
- создание условий для обеспечения санитарно-эпидемиологической и ветеринарной безопасности и охраны окружающей среды при эксплуатации боенских предприятий.

4.2 Функциональные требования

4.2.1 Проектные решения боенских предприятий должны обеспечивать условия для осуществления процесса производства продуктов убоя в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» и Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» в части процессов получения не переработанной пищевой продукции животного происхождения.

4.2.2 Проектные решения боенских предприятий должны обеспечивать условия для осуществления на предприятиях переработки продуктов убоя в мясную продукцию в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

4.2.3 Объемно-планировочное, конструктивное исполнение и инженерное обеспечение зданий, сооружений и помещений боенского предприятия должны обеспечивать условия труда и микроклимат, отвечающие требованиям охраны труда и производственной санитарии, а также обеспечивать возможность для соблюдения работниками предприятия правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции, выпускаемой боенским предприятием.

4.2.4 Проектные решения боенских предприятий должны обеспечивать в процессе производства продуктов убоя, при переработке продуктов убоя, при хранении и утилизации продуктов убоя и продуктов их переработки, при хранении и удалении отходов производства исключение неблагоприятного воздействия на человека, животных и окружающую среду.

4.2.5 Проектные решения боенских предприятий должны обеспечивать условия для гуманного обращения с убойными животными во время предубойного содержания.

5 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЕКТИРОВАНИЮ БОЕНСКИХ ПРЕДПРИЯТИЙ

5.1 Проектные решения комплексов, зданий и сооружений боенских предприятий должны соответствовать требованиям Технического регламента Республики Казахстан «Требования к безопасности зданий и сооружений, строительных материалов и изделий» и требованиям настоящих строительных норм.

5.2 Все здания боенских предприятий, в которые предусмотрен доступ маломобильных лиц, должны проектироваться с учетом требований СН РК 3.06-01.

5.3 Проектирование боенских предприятий, на которых предусмотрено проведение ритуального убоя и первичной переработки скота в соответствии со стандартами халяль или кашрут, следует осуществлять с учетом требований к обеспечению полного отделения:

- мест предубойного содержания и убоя животных, предназначенных для ритуального убоя, от мест предубойного содержания и убоя животных, не соответствующих указанным стандартам;

- помещений, в которых осуществляется производство, переработка и хранение халяльных или кошерных пищевых продуктов, от помещений, в которых осуществляется производство, переработка и хранение пищевых продуктов, не соответствующих указанным стандартам.

6 ТРЕБОВАНИЯ К ВЫБОРУ И ЗАСТРОЙКЕ ЗЕМЕЛЬНЫХ УЧАСТКОВ ПОД СТРОИТЕЛЬСТВО БОЕНСКИХ ПРЕДПРИЯТИЙ

6.1 Размещение земельного участка под новое строительство боенского предприятия должно соответствовать требованиям санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции».

6.2 Размер санитарно-защитной зоны боенского предприятия должен соответствовать требованиям санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования по установлению санитарно-защитной зоны производственных объектов».

6.3 Участок для нового строительства боенского предприятия должен находиться с наветренной стороны по отношению к промышленным предприятиям, выделяющим производственные вредности, и с подветренной стороны по отношению к жилым домам, лечебно-профилактическим и культурно-бытовым учреждениям.

6.4 Вновь строящиеся боенские предприятия должны размещаться за пределами санитарно-защитных зон существующих животноводческих, птицеводческих и звероводческих предприятий.

6.5 Размещение вновь строящейся убойной площадки, предусмотренной проектом, на территории действующей или вновь строящейся животноводческой фермы должно соответствовать требованиям «Ветеринарных (ветеринарно-санитарных) требований к объектам производства, осуществляющим выращивание, реализацию животных».

6.6 Территория боенского предприятия, убойной площадки на животноводческой ферме должна ограждаться. Сооружения и конструкция ограждения должны исключать несанкционированный доступ посторонних лиц и появление на территории боенского

СН РК 3.02-34-2014

предприятия, убойного пункта животноводческой фермы бродячих животных и обеспечивать проход людей и проезд транспортных средств через ограждение в соответствии с нормами санитарно-эпидемиологической и ветеринарно-санитарной безопасности.

6.7 Генеральный план боенского предприятия должен соответствовать требованиям СН РК 3.01-03, СН РК 3.01-04 и требованиям настоящего раздела.

6.8 Функциональное зонирование территории боенского предприятия, санитарные разрывы между функциональными зонами и ограждения функциональных зон, расположение зданий, сооружений и устройств на территории боенского предприятия должны обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозки (потоков) и перекрестного заражения:

- сырья и готовых продуктов;
- пищевых продуктов со скотом, навозом, отходами производства;
- здоровых животных, направляемых после ветеринарного осмотра на предубойное содержание, с путями перевозки подозрительных по заболеванию животных, направляемых в карантин, изолятор или санитарную бойню.

6.9 Вертикальная планировка территории боенского предприятия должна обеспечивать отвод атмосферных, талых вод и стоков от смывки площадок в соответствии с санитарными и ветеринарными требованиями.

6.10 Дороги для транспорта, перегона скота, пешеходные дорожки, площадки и загоны для приема и содержания скота на территории боенского предприятия должны быть покрыты твердыми водонепроницаемыми покрытиями.

6.11 Озеленение территории боенского предприятия должно соответствовать санитарным требованиям.

7 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ, СООРУЖЕНИЯМ И ПОМЕЩЕНИЯМ БОЕНСКИХ ПРЕДПРИЯТИЙ

7.1 Состав и количество зданий и помещений боенского предприятия должны быть достаточными для осуществления технологических процессов с надлежащим санитарным уровнем производства и выполнения работ в надлежащих гигиенических условиях.

7.2 Площадь и объем производственных помещений должны соответствовать потребностям технологического процесса и обеспечивать работающих пространством по санитарно-гигиеническим нормам для максимального количества людей, занятых в смене.

7.3 Планировка производственных помещений боенского предприятия, их конструкция, размещение, размер и инженерное обеспечение должны обеспечивать:

- возможность осуществления поточности технологических операций, исключающей встречные или перекрестные потоки сырья и готовой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;

- защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, птиц и насекомых;

- изоляцию друг от друга помещений для производства пищевой и технической (если предусмотрено) продукции;

- возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;

- необходимое пространство для осуществления технологических операций;

- защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;

- условия для хранения продуктов убоя, материалов упаковки и готовой пищевой продукции в соответствии с ветеринарными и санитарными требованиями.

7.4 Производственные помещения боенских предприятий, в которых осуществляется убой и первичная переработка скота и производство пищевой продукции из продуктов убоя, должны быть оборудованы:

- средствами естественной и механической вентиляции, отвечающими требованиям раздела 8;

- естественным и искусственным освещением, отвечающим требованиям раздела 9;

- канализованными санузлами и умывальниками с подводкой горячей и холодной воды, оборудованными в соответствии с настоящими строительными нормами.

7.5 Проектные решения сооружений базы предубойного содержания скота должны обеспечивать условия для выполнения применимых ветеринарно-санитарных и санитарно-эпидемиологических требований и исключать перекрестное заражение при переходе из зоны предубойного содержания в убойные помещения.

7.6 Объемно-планировочные и конструктивные решения сооружений загонов, помещений (навесов) для предубойного содержания животных, карантинного отделения и изолятора в составе базы предубойного содержания скота должны обеспечивать условия для гуманного обращения с убойными животными перед убоем.

7.7 Производственные здания боенских предприятий должны соответствовать требованиям применимых (в зависимости от назначения зданий) норм СН РК 3.02-31 и СН РК 3.02-28.

Здания и помещения административного и бытового назначения должны соответствовать требованиям строительных норм для административных и бытовых зданий.

Помещения фельдшерского здравпункта или медицинского пункта, предусматриваемого на территории боенского предприятия, должны соответствовать требованиям строительных норм для лечебно-профилактических учреждений.

Здания и помещения пункта питания, предусматриваемого на территории боенского предприятия, должны соответствовать требованиям СН РК 3.02-21.

Складские здания и помещения боенского предприятия в зависимости от назначения должны соответствовать требованиям СН РК 3.02-31, СН РК 3.02-29.

Холодильные камеры и холодильники хладобоев, убойных пунктов и мясокомбинатов должны соответствовать требованиям строительных норм для холодильников для хранения пищевых продуктов.

7.8 Полы производственных и вспомогательных помещений боенского предприятия должны быть выполнены из влагостойких, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, конструктивно соответствующих используемой технологии производства,

СН РК 3.02-34-2014

легко поддающихся санитарной обработке и дезинфекции, и должны иметь уклон к канализационным трапам.

7.9 Стены производственных и вспомогательных помещений боевого предприятия должны иметь гладкую поверхность, отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающую регулярную санитарную уборку и дезинфекцию поверхностей и не создающую угрозы загрязнения сырья и готовых продуктов.

7.10 Стены, полы, потолки в душевых, гардеробных для санитарной одежды и обуви, бельевых для чистой санитарной одежды, санузлах должны быть выполнены из материалов, позволяющих их санитарную обработку и дезинфекцию.

7.11 Потолки (при отсутствии потолков – внутренняя поверхность кровли) должны быть сконструированы таким образом, чтобы предотвращать осыпание частиц отделки (кровли).

7.12 Конструкция окон и других световых проемов должна исключать скопление грязи. Использование деревянных оконных переплетов не допускается.

7.13 Двери производственных помещений предприятия должны выполняться из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, допускать легкое мытье и дезинфекцию. Использование деревянных дверей не допускается.

7.14 Санузлы производственных зданий военных предприятий должны проектироваться с тамбурами. Двери санузлов не должны выходить непосредственно в помещения предприятия, в которых обращаются пищевые продукты.

8 ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ, КАНАЛИЗАЦИИ, ОТОПЛЕНИЮ, ВЕНТИЛЯЦИИ, КОНДИЦИОНИРОВАНИЮ ВОЗДУХА И ХОЛОДОСНАБЖЕНИЮ

8.1 Водозаборные и водопроводные сооружения, располагаемые на территории боевого предприятия, должны соответствовать требованиям строительных норм на проектирование наружных сетей и сооружений водоснабжения и требованиям настоящего раздела.

8.2 Система водоснабжения боевого предприятия должна обеспечивать:

- качество воды для производственных и хозяйственно-бытовых нужд в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

- непрерывность обеспечения боевого предприятия водой надлежащего качества в часы наибольшего потребления и в аварийных ситуациях.

8.3 Система холодного и горячего водоснабжения, производства пара и льда должна обеспечивать количество холодной воды, горячей воды, пара и льда, достаточное для производства продуктов убоя и пищевой продукции на боевом предприятии в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» и Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

8.4 Парогенерирующие и холодильные установки боенских предприятий должны обеспечивать качество пара и льда, отвечающее требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

8.5 Для удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод боенское предприятие должно быть присоединено к общегородской канализации или иметь самостоятельную канализацию.

Наружные сети и сооружения водоотведения боенских предприятий должны соответствовать требованиям СН РК 4.01-03 и настоящего раздела.

8.6 Устройство системы внутреннего водопровода и канализации зданий боенских предприятий должно соответствовать требованиям СН РК 4.01-01 и настоящего раздела.

8.7 Технический водопровод должен быть отдельным от хозяйственно-питьевого водопровода. Обе системы водоснабжения боенского предприятия не должны иметь никаких соединений между собой и должны быть легко идентифицируемыми.

8.8 Боенские предприятия должны быть обеспечены системами канализации для отдельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод.

Соединения между производственной и хозяйственно-бытовыми системами канализации запрещаются; каждая система должна иметь самостоятельный выпуск.

8.9 Канализационное оборудование в производственных помещениях боенских предприятий должно быть спроектировано и сконструировано так, чтобы избежать риска контаминации сырья и готовой мясной продукции.

8.10 Система отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха зданий боенских предприятий должна соответствовать требованиям СН РК 4.02-01, строительных норм проектирования соответствующих (по назначению) типов зданий и требованиям настоящего раздела.

8.11 Система отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха боенского предприятия должна обеспечивать нормативную температуру воздуха помещений предприятия и рабочей зоны.

8.12 Количество и (или) мощность, конструкция и исполнение средств естественной и механической вентиляции производственных помещений должны позволять избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивать доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены.

8.13 Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, должно снабжаться местными системами вытяжной вентиляции.

8.14 Конструкция нагревательных приборов, устанавливаемых в производственных и вспомогательных помещениях, должна обеспечивать доступную очистку от пыли.

8.15 Помещения, отличающиеся по температурно-влажностным режимам и имеющие сообщение между собой, должны отделяться друг от друга оборудованием и средствами, не допускающими резких изменений данных параметров.

8.16 В складских помещениях и холодильных камерах должна быть предусмотрена возможность регулировки, мониторинга и записи температуры.

Холодильные камеры должны обеспечивать надлежащие условия для обращения и хранения при контролируемой температуре достаточного объема пищевых продуктов.

9 ТРЕБОВАНИЯ К ЕСТЕСТВЕННОМУ И ИСКУССТВЕННОМУ ОСВЕЩЕНИЮ

9.1 Естественное и искусственное освещение боенских предприятий должно соответствовать требованиям СН РК 2.04-01 и настоящего раздела.

9.2 Естественное освещение производственных помещений должно предусматриваться с учетом ограничений, обусловленных видом производственных процессов, осуществляемых в помещениях.

9.3 Система наружного и внутреннего искусственного освещения должна обеспечивать освещенность требуемого качества для обеспечения безопасной производственной среды, корректного выполнения процессов, контроля продукции и эффективной уборки.

9.4 Исполнение и класс защиты светильников производственных, вспомогательных и бытовых помещений и светильников наружного освещения должны соответствовать условиям среды, в которых они эксплуатируются.

9.5 Размещение и конструкция используемых осветительных приборов производственных и вспомогательных помещений должны исключать возможность попадания осколков плафонов в продукты убоя и пищевую продукцию.

9.6 Проектирование специального технологического освещения (бактерицидного облучения) должно осуществляться в соответствии с требованиями санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции».

9.7 Здания боенских предприятий должны быть обеспечены аварийным освещением (резервным и эвакуационным), выполняемым в соответствии с СН РК 2.04-01.

10 ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЮ И ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЮ БОЕНСКИХ ПРЕДПРИЯТИЙ

10.1 Электроснабжение и электрооборудование боенских предприятий должны соответствовать требованиям «Правил устройства электроустановок», строительных норм на проектирование электроснабжения и электрооборудования соответствующих типов зданий и требованиям настоящего раздела.

10.2 Надежность электроснабжения боенских предприятий должна обеспечиваться в соответствии с «Правилами устройства электроустановок» с учетом категорий надежности по электроснабжению электроприемников боенских предприятий, определяемых следующим образом:

- к особой группе I категории по надежности электроснабжения следует относить электроприемники устройств охранной и пожарной сигнализации, пожарных насосов;

- к I категории по надежности электроснабжения следует относить электроприемники аварийного освещения;

- ко II категории по надежности электроснабжения следует относить электроприемники производственных помещений;

- отнесение прочих электроприемников к соответствующим категориям по надежности электроснабжения должно осуществляться в соответствии с действующими нормами проектирования электроснабжения.

10.3 При проектировании электрооборудования боенских предприятий должны быть предусмотрены защитные мероприятия электробезопасности:

- меры защиты от прямого прикосновения;
- меры защиты при косвенном прикосновении;
- заземление и защитное выравнивание электрических потенциалов;
- молниезащита.

10.4 Разность потенциалов между открытыми проводящими частями и полом в зонах, где могут находиться люди и размещаться животные, не должна превышать максимально допустимую в зависимости от продолжительности возможного воздействия.

11 ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

11.1 Противопожарные разрывы между зданиями и сооружениями боенского предприятия должны соответствовать требованиям СН РК 3.01-03, СН РК 3.01-04.

11.2 Проектные решения по обеспечению пожарной безопасности должны разрабатываться в соответствии с требованиями Технического регламента Республики Казахстан «Общие требования к пожарной безопасности».

11.3 Оборудование зданий, помещений и сооружений боенского предприятия системами автоматического пожаротушения и автоматической пожарной сигнализации, оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре должно предусматриваться в соответствии с СН РК 2.02-11.

11.4 Пожарная автоматика зданий и сооружений боенского предприятия должна соответствовать требованиям СН РК 2.02-02.

12 ТРЕБОВАНИЯ К РАЦИОНАЛЬНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ РЕСУРСОВ И ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

12.1 Природоохранные меры при проектировании боенских предприятий должны предусматривать:

- проектирование собственных очистных сооружений для очистки производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод боенского предприятия в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;
- проектирование системы сбора и хранения отходов, исключая выделение вредных веществ в окружающую среду в нормальных условиях эксплуатации;
- очистку выбрасываемого воздуха из производственных и вспомогательных помещений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

12.2 Проектные решения и выбор инженерного оборудования боенских предприятий должны выполняться с учетом требований Закона Республики Казахстан «Об энергосбережении и повышении энергоэффективности».

СН РК 3.02-34-2014

12.3 Оборудование, применяемое для освещения зданий, помещений и сооружений боенских предприятий, должно соответствовать требованиям Закона Республики Казахстан «Об энергосбережении и повышении энергоэффективности».

УДК 725.42:[637.513+631.242]

МКС 65.040.20

Ключевые слова: безопасность пищевой продукции, боенское предприятие, бойня, гуманное обращение с животными, мясокомбинат, пищевая продукция, продукт убоа, санитарно-эпидемиологические требования, убой скота, убойное животное, убойный пункт, хладобойня

Ресми басылым

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ ҰЛТТЫҚ ЭКОНОМИКА МИНИСТРЛІГІНІҢ
ҚҰРЫЛЫС, ТҰРҒЫН ҮЙ-КОММУНАЛДЫҚ ШАРУАШЫЛЫҚ ІСТЕРІ ЖӘНЕ
ЖЕР РЕСУРСТАРЫН БАСҚАРУ КОМИТЕТІ

**Қазақстан Республикасының
ҚҰРЫЛЫС НОРМАЛАРЫ**

ҚР ҚН 3.02-34-2014

**МАЛ СОЮ ЖӘНЕ СОЙЫЛҒАН ӨНІМДІ АЛҒАШҚЫ ӨНДЕУ
КӘСІПОРЫНДАРЫ**

Басылымға жауаптылар: «ҚазҚСҒЗИ» АҚ

050046, Алматы қаласы, Солодовников көшесі, 21
Тел./факс: +7 (727) 392-76-16 – қабылдау бөлмесі

Издание официальное

КОМИТЕТ ПО ДЕЛАМ СТРОИТЕЛЬСТВА, ЖИЛИЩНО-КОММУНАЛЬНОГО
ХОЗЯЙСТВА И УПРАВЛЕНИЯ ЗЕМЕЛЬНЫМИ РЕСУРСАМИ МИНИСТЕРСТВА
НАЦИОНАЛЬНОЙ ЭКОНОМИКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

**СТРОИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ
Республики Казахстан**

СН РК 3.02-34-2014

**ПРЕДПРИЯТИЯ ПО УБОЮ СКОТА И ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКЕ
ПРОДУКТОВ УБОЯ**

Ответственные за выпуск: АО «КазНИИСА»

050046, г. Алматы, ул. Солодовникова, 21
Тел./факс: +7 (727) 392-76-16 – приемная