Հավելված
ՀՀ կառավարության 2011 թվականի
հունվարի 20-ի N 34 - Ն որոշման

Տ Ե Խ Ն Ի Կ Ա Կ Ա Ն Կ Ա Ն Ո Ն Ա Կ Ա Ր Գ

ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԻ

ԳԼՈՒԽ 1.

ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

I. ՆՊԱՏԱԿԸ ԵՎ ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՈԼՈՐՏԸ

1. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի (այսուհետ՝ կանոնակարգ) նպատակը սննդի շղթայի օպերատորների համար սննդամթերքի հիգիենային ներկայացվող ընդհանուր պահանջների (հիգիենիկ պատշաճ գործելակերպի կանոնների) սահմանումն է։ Հաշվի են առնվել հետևյալ սկզբունքները՝

1) սննդամթերքի անվտանգության համար հիմնական պատասխանատվությունը կրում են սննդի շղթայի օպերատորները.

2) սննդամթերքի անվտանգության երաշխավորումը սննդի շղթայի բոլոր փուլերում՝ ներառյալ նախնական արտադրությունը.

3) սառնարանային շղթայի ապահովումը.

4) սննդի շղթայի բոլոր փուլերում վտանգի աղբյուրների վերլուծության և կրիտիկական կետերի հսկման (այսուհետ՝ ՎԱՎԿԿՀ) համակարգի սկզբունքների և հիգիենիկ պատշաճ գործելակերպի կանոնների համատեղ կիրառումն ամրապնդում է սննդամթերքի անվտանգության նկատմամբ սննդի շղթայի օպերատորների պատասխանատվությունը և վստահությունը.

5) ջերմային ռեժիմի վերահսկողության մանրէաբանական չափորոշիչների և պահանջ-ների սահմանումը՝ հիմնված ռիսկերի գիտական գնահատման վրա.

6) ներմուծվող սննդամթերքի Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված հիգիենայի կամ արտահանող երկրի համարժեք նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին համապատասխանության երաշխավորումը։

2. Սննդամթերքի հիգիենային ներկայացվող պահանջները տարածվում են սննդի շղթայի բոլոր փուլերի վրա։

3. Բացի սույն կանոնակարգով սահմանվող պահանջներից՝ սննդամթերքի առանձին տեսակների համար կարող են սահմանվել հիգիենայի առանձնակի պահանջներ։

4. Սննդամթերքի հիգիենային ներկայացվող պահանջները չեն տարածվում՝

1) անձնական կամ ընտանեկան սպառման համար նախատեսված նախնական արտադրության արտադրանքի վրա.

2) անձնական կամ ընտանեկան սպառման համար նախատեսված սննդամթերքի տնային պայմաններում պատրաստման, վերամշակման, օգտագործման կամ պահման վրա։

II. ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

5. Սույն կանոնակարգում օգտագործվող հիմնական հասկացություններն են՝

1) ***սննդամթերքի հիգիենա (այսուհետ՝ հիգիենա)***՝ ըստ նշանակության օգտագործվող սննդամթերքի անվտանգության և պիտանիության ապահովման, ինչպես նաև ռիսկերի կառավարման համար անհրաժեշտ բոլոր պայմանները և միջոցառումները.

2) ***մաքուր ջուր***՝ բնական, արհեստական կամ մաքրված այլ ջուր, որը չի պարունակում այնպիսի քանակությամբ մանրէներ, թունավոր նյութեր կամ թունավոր ջրային կենդանական կամ բուսական պարզ օրգանիզմներ (պլանկտոններ), որոնք ուղղակիորեն կամ անուղղակիորեն կարող են ազդել սննդամթերքի որակի և անվտանգության վրա.

3) ***փաթեթավորում (տարայավորում)***՝ սննդամթերքի հետ շփվող փաթեթավորման նյութ կամ բեռնարկղ և դրանցում սննդամթերքի տեղավորումը.

4) ***լրացուցիչ փաթեթավորում*** ՝ փաթեթավորված մեկ կամ ավելի սննդամթերքի համար նախատեսված լրացուցիչ բեռնարկղ և դրանում սննդամթերքի տեղավորումը.

5) ***հերմետիկ տարա*** ՝ սննդամթերքի մեջ վտանգավոր նյութերի ներթափանցման կանխումն ապահովող փաթեթավորում.

6) ***մաքրում*** ՝ հողի, աղբի, սննդամթերքի մնացորդների, ճարպի կամ ոչ պիտանի այլ նյութերի հեռացում.

7) ***ախտահանում*** ՝ քիմիական և (կամ) ֆիզիկական մեթոդներով միջավայրի մանրէների քանակի՝ մինչև սննդամթերքի անվտանգության կամ պիտանիության համար անհրաժեշտ աստիճանի նվազեցում.

8) ***սննդի շղթայի օպերատոր*** ՝ սննդի շղթայի բոլոր փուլերում գործառնություն իրականացնող ցանկացած ֆիզիկական կամ իրավաբանական անձ.

9) ***սառնարանային շղթա*** ՝ սննդամթերքի այն տեսակների (հատկապես սառեցված) սառնարանային պահպանումը սննդի շղթայի բոլոր փուլերում, որոնց պատշաճ պահպանումն անհնար է շրջակա միջավայրի ջերմաստիճանի պայմաններում.

10) ***սննդի կազմակերպություն (սննդի կառույց)*** ՝ սննդամթերքի հետ գործառնությունների իրականացման ցանկացած միավոր՝ շենք, շինություն և (կամ) տարածք, ինչպես նաև սննդի շղթայի օպերատորի վերահսկողության տակ գտնվող շրջակա միջավայրը։

III. ՍՆՆԴԻ ՇՂԹԱՅԻ ՕՊԵՐԱՏՈՐՆԵՐԻ ՊԱՐՏԱՎՈՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

6. Սննդի շղթայի օպերատորները պետք է երաշխավորեն, որ սննդի շղթայի իրենց հսկողության տակ գտնվող փուլերում սննդամթերքի արտադրությունը, մշակումը, վերամշակումը և բաշխումն իրականացվում են սույն կանոնակարգով և տվյալ սննդամթերքի համար սահմանված հիգիենայի առանձնակի պահանջներին համապատասխան։

7. Նախնական արտադրությունում և փոխկապակցված գործընթացներում ներգրավված սննդի շղթայի օպերատորները պետք է պահպանեն սույն կանոնակարգի 1-ին և 2-րդ գլուխներում սահմանված հիգիենայի ընդհանուր և տվյալ սննդամթերքի համար սահմանված հիգիենայի առանձնակի պահանջները։

8. Նախնական արտադրությունից և փոխկապակցված գործընթացներից հետո գործունեություն իրականացնող սննդի շղթայի օպերատորները պետք է պահպանեն սույն կանոնակարգի 1-ին և 3-րդ գլուխներում սահմանված հիգիենայի ընդհանուր և տվյալ սննդամթերքի համար սահմանված հիգիենայի առանձնակի պահանջները։

9. Սննդի շղթայի օպերատորները, համապատասխանաբար, պետք է ձեռնարկեն հիգիենայի հետևյալ առանձնահատուկ միջոցները՝

1) ապահովեն սննդամթերքի համապատասխանությունը Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված մանրէաբանական չափորոշիչներին և պահանջներին.

2) իրականացնեն ընթացակարգեր, որոնք անհրաժեշտ են սույն կանոնակարգով սահմանված պահանջների կատարման համար.

3) ապահովեն սննդամթերքի ջերմաստիճանի վերահսկողության պահանջների համապատասխանությունը.

4) սպասարկեն սառնարանային շղթան.

5) կատարեն նմուշառում և փորձաքննություն։

10. Նմուշառումը կարող է կատարվել Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007 թվականի ապրիլի 19-ի N 598-Ն որոշմամբ հաստատված կամ Հայաստանի Հանրապետությունում գործող այլ կարգերով։

11. Սննդի շղթայի օպերատորները Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007 թվականի մայիսի 3-ի N 531-Ն որոշմամբ սահմանված ժամանակացույցին համապատասխան պետք է ներդնեն ՎԱՎԿԿՀ-ի համակարգը։

ԳԼՈՒԽ 2.

ՆԱԽՆԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆԸ ԵՎ ՓՈԽԿԱՊԱԿԱՑՎԱԾ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

IV. ԳՈՐԾՈՂՈՒԹՅԱՆ ՈԼՈՐՏԸ

12. Սույն գլխի պահանջները տարածվում են նախնական արտադրության և փոխկապակցված հետևյալ գործընթացների վրա՝

1) արտադրության վայրում նախնական արտադրության արտադրանքի փոխադրում, պահում և մշակում՝ պայմանով, որ դրանց բնույթն էականորեն չի փոխվում.

2) կենդանի կեղանիների փոխադրում, եթե դա անհրաժեշտ է սույն կանոնակարգով սահմանված պահանջներին և նպատակներին հասնելու համար.

3) բուսական ծագման պարենային հումքի, ձկնորսության և որսորդության արտադրանքի փոխադրումը մինչև սննդի կազմակերպություն՝ պայմանով, որ դրանց բնույթն էականորեն չի փոխվում։

V. ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

13. Սննդի շղթայի օպերատորները պետք է հնարավորության սահմաններում երաշխավորեն, որ նախնական արտադրանքը պաշտպանված է աղտոտումից՝ հաշվի առնելով դրա հետագա ցանկացած մշակումը։

14. III բաժնում ներկայացված ընդհանուր պարտավորություններից բացի, սննդի շղթայի նախնական արտադրության և փոխկապակցված գործընթացներում ներգրավված օպերատորները պետք է իրականացնեն վտանգավոր գործոնների վերահսկման՝ Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված պարտավորությունների դրույթները, ներառյալ՝

1) օդից, հողից, ջրից, սննդամթերքից, պարարտանյութերից, անասնաբուժական դեղամիջոցներից, բույսերի պաշտպանության միջոցներից և կենսապաններից (բիոցիդներից), ինչպես նաև թափոնների պահպանումից, վերամշակումից և հեռացումից հնարավոր աղտոտման նկատմամբ հսկողության իրականացումը.

2) կենդանիների և բույսերի վիճակի ու առողջության նկատմամբ, որոնք կարող են ներգործել մարդու առողջության վրա, հսկողության (ներառյալ դիտարկման (մոնիթորինգի) ծրագրերը և հսկողության սահմանումը կենդանիների և մարդկանց համար ընդհանուր վարակիչ հիվանդությունների և դրանց տարածողների նկատմամբ) իրականացումը։

15. Կենդանական ծագման մթերքի, ինչպես նաև որսորդության ու ձկնորսության արտադրանքի արտադրության և փոխկապակցված գործընթացների փուլերում ներգրավված սննդի շղթայի օպերատորները պետք է ձեռնարկեն հետևյալ համարժեք միջոցները՝

1) արտադրության և (կամ) փոխկապակցված գործընթացներում օգտագործվող արտադրական, այդ թվում՝ անասնակերի պահման տարածքների մաքրության և, ըստ անհրաժեշտության, մաքրելուց հետո դրանց ախտահանման ապահովում.

2) արտադրության և (կամ) փոխկապակցված գործընթացներում օգտագործվող բոլոր սարքավորումների, գործիքների, տարողությունների, բեռնարկղերի և տրանսպորտային միջոցների մաքրության և, ըստ անհրաժեշտության, մաքրելուց հետո դրանց ախտահանման ապահովում.

3) հնարավորության սահմաններում սպանդի ենթակա և արտադրող կենդանիների մաքրության ապահովում.

4) միայն խմելու կամ մաքուր ջրի օգտագործում, իսկ անհրաժեշտության դեպքում ջրի աղտոտման կանխարգելում.

5) սննդամթերքի հետ անմիջապես շփվող անձնակազմի առողջական բավարար վիճակի և առողջության հետ կապված ռիսկերի մասին հրահանգավորման ապահովում.

6) հնարավորության սահմաններում կենդանիների և վնասատուների կողմից առաջացող աղտոտման կանխարգելում.

7) սննդամթերքի աղտոտումը կանխարգելող եղանակով վտանգավոր նյութերի ու թափոնների տեղափոխում.

8) սննդամթերքի միջոցով մարդկանց փոխանցվող ինֆեկցիոն հիվանդությունների առաջացման ու տարածման կանխարգելում՝ ներառյալ նոր կենդանիների ընդունման և պետական կառավարման լիազոր մարմնի կողմից նման հիվանդությունների բռնկման հավանականության մասին տեղեկատվության հիման վրա ձեռնարկված նախազգուշական միջոցառումների իրականացում.

9) կենդանիներից վերցված կամ այլ նմուշների համապատասխան փորձաքննության արդյունքների նկատմամբ առանձնակի ուշադրության սահմանում, որոնք ազդում են մարդու առողջության վրա.

10) կերային հավելումների և անասնաբուժական պատրաստուկների՝ Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ կամ հրահանգներով սահմանված պահանջներին համապատասխան օգտագործում։

16. Բուսական ծագման մթերքի արտադրության, բերքահավաքի ու վայրի բույսերի բերքահավաքի և փոխկապակցված գործընթացներում ներգրավված սննդի շղթայի օպերատորները պետք է ձեռնարկեն հետևյալ համարժեք միջոցները՝

1) արտադրության և (կամ) փոխկապակցված գործընթացներում օգտագործվող բոլոր տարածքների, սարքավորումների, գործիքների, տարողությունների, բեռնարկղերի և տրանսպորտային միջոցների մաքրության և, ըստ անհրաժեշտության, մաքրելուց հետո դրանց ախտահանման ապահովում.

2) արտադրության, փոխադրման և պահման պայմանների հիգիենայի ապահովում՝ բուսական ծագման մթերքի մաքրությունն ապահովելու նպատակով.

3) միայն խմելու կամ մաքուր ջրի օգտագործում, իսկ անհրաժեշտության դեպքում ջրի աղտոտման կանխարգելում.

4) սննդամթերքի հետ անմիջապես շփվող անձնակազմի առողջական բավարար վիճակի և առողջության հետ կապված ռիսկերի մասին հրահանգավորման ապահովում.

5) հնարավորության սահմաններում կենդանիների և վնասատուների կողմից առաջացող աղտոտման կանխարգելում.

6) սննդամթերքի աղտոտումը կանխարգելող եղանակով վտանգավոր նյութերի ու թափոնների տեղափոխում.

7) բույսերից վերցված կամ այլ նմուշների համապատասխան փորձաքննության արդյունքների նկատմամբ առանձնակի ուշադրության սահմանում, որոնք ազդում են մարդու առողջության վրա.

8) բույսերի պաշտպանության միջոցների ու կենսասպանների (բիոցիդների)՝ Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ կամ հրահանգներով սահմանված պահանջներին համապատասխան օգտագործում։

17. Սննդի շղթայի օպերատորները պետք է ձեռնարկեն համապատասխան ուղղիչ գործողություններ՝ պետական վերահսկողության իրականացման ընթացքում բացահայտված խնդիրներն ու խախտումները վերացնելու համար։

VI. ԳՐԱՆՑԱՄԱՏՅԱՆԻ ՎԱՐՈՒՄԸ

18. Մինչև Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ գրանցամատյանի վարումը պարտադիր պահանջ դառնալը՝ սննդի շղթայի նախնական արտադրության փուլում ներգրավված օպերատորներին առաջարկվում է սկսել դրանց վարումը։

19. Կենդանական ծագման մթերքի արտադրությամբ և կենդանիների բուծմամբ զբաղվող օպերատորներին առաջարկվում է գրանցամատյանում ներառել հետևյալ տեղեկատվությունը՝

1) օգտագործված անասնակերի և կերային հավելումների բնույթի և ծագման մասին.

2) կենդանիներին անասնաբուժական պատրաստուկներ և այլ դեղամիջոցներ տալու ամսաթվի և ժամկետների մասին.

3) ձեռք բերված այն հիվանդությունների մասին, որոնք կարող են ազդել կենդանական ծագման մթերքի անվտանգության վրա.

4) ախտորոշման նպատակով կենդանիներից վերցված կամ այլ նմուշներից կատարված փորձաքննության այն արդյունքների մասին, որոնք կարող են ազդել մարդու առողջության վրա.

5) կենդանիների և (կամ) կենդանական ծագման մթերքի վերաբերյալ կատարված հետազոտությունների արդյունքում կազմված հաշվետվությունների մասին։

20. Բուսական ծագման մթերքի արտադրությամբ զբաղվող օպերատորներին առաջարկվում է գրանցամատյանում ներառել հետևյալ տեղեկատվությունը՝

1) օգտագործված կենսասպանների (բիոցիդների) և բույսերի պաշտպանության միջոցների մասին.

2) մակաբույծների և հիվանդությունների առաջացման բոլոր այն դեպքերի մասին, որոնք կարող են ազդել բուսական ծագման մթերքի անվտանգության վրա.

3) ախտորոշման նպատակով բույսերից վերցված կամ այլ նմուշներից կատարված փորձաքննության այն արդյունքների մասին, որոնք կարող են ազդել մարդու առողջության վրա։

21. Գրանցամատյանի վարման գործընթացում սննդի շղթայի օպերատորներին կարող են աջակցել տեղի անասնաբույժները, գյուղատնտեսները, ինչպես նաև պետական վերահսկողության լիազոր մարմնի տեսուչները։

ԳԼՈՒԽ 3.

ՍՆՆԴԻ ՇՂԹԱՅԻ ԲՈԼՈՐ ՓՈՒԼԵՐԻՆ (ԲԱՑԱՌՈՒԹՅԱՄԲ ՆԱԽՆԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ՓՈԽԿԱՊԱԿԱՑՎԱԾ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑՆԵՐԻ) ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

VII. ԳՈՐԾՈՂՈՒԹՅԱՆ ՈԼՈՐՏԸ

22. Սույն գլխի՝

1) XII-XIX բաժինների պահանջները տարածվում են սննդի շղթայի բոլոր փուլերի վրա.

2) VIII բաժնի պահանջները տարածվում են սննդի բոլոր կառույցների վրա՝ բացառությամբ X բաժնում նշվածների.

3) IX բաժնի պահանջները տարածվում են սննդի բոլոր կառույցների վրա, որտեղ պատրաստվում, մշակվում կամ վերամշակվում է սննդամթերք՝ բացառությամբ ճաշելու համար նախատեսված սենյակների և X բաժնում նշված տարածքների.

4) X բաժնի պահանջները տարածվում են միայն բաժնի վերնագրում նշված սննդի կառույցների վրա.

5) XI բաժնի պահանջները տարածվում են սննդամթերքի տրանսպորտային բոլոր փոխադրումների վրա։

VIII. ՍՆՆԴԻ ԿԱՌՈՒՅՑՆԵՐԻՆ (ԲԱՑԱՌՈՒԹՅԱՄԲ X ԲԱԺՆՈՒՄ ՆՇՎԱԾՆԵՐԻ) ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

23. Սննդի կառույցները պետք է պահվեն մաքուր, նորոգ և պատշաճ վիճակում։

24. Սննդի կառույցները պետք է նախագծված, կառուցված ու տեղակայված լինեն այնպես, որ՝

1) հնարավոր լինի կատարել համապատասխան խնամք, մաքրում և (կամ) ախտահանում, բացառվի կամ նվազագույնի հասցվի օդից փոխանցվող աղտոտումը և ապահովվի

համարժեք աշխատանքային պայմաններ՝ գործողությունները հիգիենիկ պայմաններում կատարելու համար.

2) բացառվի կեղտի կուտակումը, թունավոր նյութերի հետ շփումը, օտար մասնիկների թափանցումը սննդամթերքի մեջ և գոլորշու խտացումը կամ մակերեսների վրա անցանկալի բորբոսների առաջացումը.

3) հնարավոր լինի կիրառել հիգիենայի պատշաճ մեթոդներ՝ ներառյալ աղտոտումից պաշտպանումը և միջատների դեմ պայքարը.

4) ապահովվի սննդամթերքի մշակման և պահման համապատասխան վերահսկվող ջերմաստիճանային պայմանները, իրականացվի ջերմաստիճանի մոնիթորինգ և անհրաժեշտության դեպքում նաև գրանցում։

25. Սննդի կառույցները պետք է ապահովված լինեն՝

1) բավարար քանակությամբ բնական և (կամ) արհեստական օդափոխանակությամբ սանհանգույցներով՝ միացված գործող կոյուղուն։ Սանհանգույցների դռները չպետք է անմիջապես բացվեն սննդամթերքի մշակման սենյակների մեջ.

2) ձեռքերի լվացման համար նախատեսված, հարմար տեղակայված բավարար քանակությամբ լվացարաններով՝ ապահովված տաք և սառը ջրով, ձեռքերի լվացման ու ախտահանման միջոցներով և չորացման հիգիենիկ սարքերով։ Ձեռքերի և հումքի լվացման լվացարանները պետք է տեղակայված լինեն առանձին և իրարից հնարավորինս հեռավորության վրա.

3) բնական օդափոխության պայմաններով և արհեստական օդափոխության համակարգերով, որոնք կկանխեն աղտոտված օդի տարածք ներթափանցումը։ Օդափոխության համակարգերը պետք է մոնտաժվեն այնպես, որ ֆիլտրերի և մաքրման ու փոխման ենթակա այլ մասերը լինեն դյուրին հասանելի.

4) բնական և (կամ) արհեստական լուսավորվածությամբ.

5) աղտոտման վտանգը բացառող և նպատակային օգտագործվող կոյուղու համակարգով։ Դրենաժային ուղիների ամբողջությամբ կամ մասամբ բաց լինելու դեպքում դրանք պետք է մոնտաժված լինեն այնպես, որ բացառվի հոսքն աղտոտված գոտուց դեպի մաքուր՝ հատկապես սննդամթերքի տեղակայման գոտի.

6) անձնակարգմի համար հանդերձարանով.

7) լվացող և ախտահանող նյութերի՝ սննդամթերքից առանձնացված պահման տարածքներով։

IX. ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ, ՄՇԱԿՄԱՆ ԿԱՄ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ՀԱՄԱՐ ՆԱԽԱՏԵՍՎԱԾ ՍՆՆԴԻ ԿԱՌՈՒՅՑՆԵՐԻՆ (ԲԱՑԱՌՈՒԹՅԱՄԲ ՃԱՇԵԼՈՒ ՀԱՄԱՐ ՆԱԽԱՏԵՍՎԱԾ ԵՎ X ԲԱԺՆՈՒՄ ՆՇՎԱԾ ՏԱՐԱԾՔՆԵՐԻ) ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ՀԱՏՈՒԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

26. Սննդամթերքի պատրաստման, մշակման կամ վերամշակման համար նախատեսված սննդի կառույցները (բացառությամբ ճաշելու համար նախատեսված և X բաժնում նշված տարածքների)՝ ներառյալ տրանսպորտային միջոցներում տեղակայվածները, պետք է ապահովեն հիգիենիկ պատշաճ գործելակերպի իրականացումը՝ ներառյալ գործընթացների ընթացքում և դրանց միջև ընկած ժամանակահատվածում խաչաձև աղտոտումից պաշտպանումը։ Մասնավորապես՝

1) հատակը պետք է ունենա հարթ մակերես, պահվի նորոգ վիճակում, անհրաժեշտության դեպքում ապահովի դրենաժը, հեշտորեն մաքրվի ու ախտահանվի և պատրաստված լինի անջրանցիկ, չներծծող, լվացվող և ոչ թունավոր նյութերից.

2) պատերը պետք է ունենան հարթ մակերես, պահվեն նորոգ վիճակում, հեշտությամբ մաքրվեն ու ախտահանվեն և պատրաստված լինեն անջրանցիկ, չներծծող, լվացվող և ոչ թունավոր նյութերից.

3) առաստաղները (կամ եթե չկան առաստաղներ, տանիքի ներքին մակերևույթը) և վերին ամրությունները պետք է նախագծված և կառուցված լինեն այնպես, որ կանխարգելվի

կամ նվազեցվի կեղտի կուտակումը, գոլորշու խտացումը, անցանկալի բորբոսների աճը և մասնիկների թափվելու հնարավորությունը.

4) պատուհաններն ու այլ բացվածքներ պետք է պատրաստված լինեն այնպես, որ կանխեն կեղտի կուտակումը։ Դեպի դուրս բացվող պատուհաններն անհրաժեշտության դեպքում պետք է ունենան հեշտությամբ բացվող և մաքրվող միջատապաշտպան ցանցեր, իսկ եթե բաց պատուհաններից հնարավոր է աղտոտիչների ներթափանցումը, ապա արտադրության ընթացքում դրանք փակվեն ու կողպվեն.

5) դռները պետք է հեշտորեն մաքրվեն ու ախտահանվեն և պատրաստված լինեն հարթ և չներծծող մակերևույթ ունեցող նյութերից.

6) սննդամթերք պարունակող տարածքների աշխատանքային մակերևույթները՝ ներառյալ սարքավորումների մակերևույթները և հատկապես սննդամթերքի հետ անմիջական շփման մեջ գտնվողները պետք է պահվեն նորոգ վիճակում, հեշտությամբ մաքրվեն ու ախտահանվեն և պատրաստված լինեն հարթ, մաքրվող, ոչ թունավոր, քայքայամաշման (կոռոզիայի) չենթարկվող նյութերից, լինեն չեզոք սննդամթերքի և մաքրող ու ախտահանող նյութերի նկատմամբ։

27. Անհրաժեշտության դեպքում պետք է նախատեսվեն համապատասխան տարածքներ՝ աշխատանքային գործիքների և պարագաների լվացման, ախտահանման և պահման համար։ Այդ տարածքները պետք է կառուցված լինեն քայքայամաշման հանդեպ կայուն նյութերից, հեշտ մաքրվեն և ունենան տաք և սառը ջրամատակարարում։

28. Անհրաժեշտության դեպքում պետք է նախատեսվեն սննդամթերքի լվացման պայմաններ։ Այդ նպատակին ծառայող լվացարանները կամ համարժեք հարմարանքները պետք է պահվեն մաքուր վիճակում, անհրաժեշտության դեպքում ախտահանվեն և ապահովված լինեն տաք և սառը խմելու կամ մաքուր ջրով։

X. ՇԱՐԺԱԿԱՆ ԵՎ (ԿԱՄ) ԺԱՄԱՆԱԿԱՎՈՐ ՍՆՆԴԻ ԿԱՌՈՒՅՑՆԵՐԻՆ ՈՒ ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՎԱՃԱՌՔԻ ԱՎՏՈՄԱՏ ՍԱՐՔԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

29. Շարժական և (կամ) ժամանակավոր սննդի կառույցներն ու սննդամթերքի վաճառքի ավտոմատ սարքերը պետք է տեղակայված, կառուցված և ձևավորված լինեն այնպես, որ հնարավոր լինի դրանք պահել մաքուր և նորոգ վիճակում, իսկ սնունդը զերծ պահել աղտոտումից՝ հատկապես կենդանիների և վնասատուների։

30. Մասնավորապես և, ըստ անհրաժեշտության, շարժական և (կամ) ժամանակավոր սննդի կառույցներն ու սննդամթերքի վաճառքի ավտոմատ սարքերի տեղակայման տարածքները պետք է ապահովված լինեն՝

1) անձնական պատշաճ հիգիենայի պահպանման պայմաններով՝ ներառյալ ձեռքերի լվացման և չորացման հիգիենիկ միջոցները, սանիտարահիգիենիկ հարմարանքներն ու փոխարինող սարքավորումները.

2) աշխատանքային պարագաների և սարքավորումների մաքրման ու ախտահանման անհրաժեշտ պայմաններով.

3) սննդամթերքի լվացման համար անհրաժեշտ հիգիենիկ պատշաճ պայմաններով, եթե սննդամթերքի լվացումը հանդիսանում է տնտեսական գործունեության բաղկացուցիչ մաս.

4) տաք և սառը խմելու ջրի մատակարարմամբ.

5) վտանգավոր և (կամ) ոչ ուտելի նյութերի ու թափոնների (պինդ կամ հեղուկ) հիգիենիկ պայմաններում պահման և հեռացման համապատասխան սարքավորումներով և (կամ) միջոցներով.

6) համապատասխան ջերմային պայմաններում սննդամթերքի պահումը վերահսկելու համար անհրաժեշտ սարքավորումներով և (կամ) միջոցներով.

7) սննդամթերքի տեղավորման աղտոտման վտանգը բացառող հարմարանքներով ու պարագաներով։

31. Սննդամթերքի հետ անմիջական շփման մեջ գտնվող մակերևույթները պետք է գտնվեն նորոգ վիճակում, հեշտորեն մաքրվեն ու ախտահանվեն և պատրաստված լինեն քայքայամաշման հանդեպ կայուն, հարթ, լվացվող և ոչ թունավոր նյութերից։

XI. ՓՈԽԱԴՐՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

32. Սննդամթերքի փոխադրման տրանսպորտային միջոցները և (կամ) բեռնարկղերը պետք է պահվեն մաքուր և նորոգ վիճակում, որպեսզի կանխարգելվի սննդամթերքի աղտոտումը և ապահովի պատշաճ մաքրման և ախտահանման իրականացումը։

33. Տրանսպորտային միջոցների և (կամ) բեռնարկղերի բեռնախցիկները չպետք է օգտագործվեն սննդամթերքից բացի այլ ապրանք փոխադրելու համար, եթե դա կարող է առաջացնել սննդամթերքի աղտոտում։

34. Եթե տրանսպորտային միջոցներով և (կամ) բեռնարկղերով նախատեսվում է միաժամանակ սննդամթերքից բացի այլ արտադրանքի կամ սննդամթերքի տարբեր տեսակների փոխադրում, ապա անհրաժեշտ է ապահովել դրանց արդյունավետ ձևով առանձնացումը։

35. Չփաթեթավորված հեղուկ, հատիկավոր կամ փոշի սննդամթերքն անհրաժեշտ է տեղափոխել այդ նպատակով նախատեսված բեռնախցիկներով և (կամ) բեռնարկղերով (ցիստեռներով)։

Այդ բեռնարկղերը պետք է ունենան հստակ տեսանելի ու չջնջվող, «Նախատեսված է սննդամթերքի փոխադրման համարե կամ «Նախատեսված է միայն սննդամթերքի համարե մակնշում։

36. Եթե տրանսպորտային միջոցները կամ բեռնարկղերն օգտագործվել են սննդամթերքից բացի այլ արտադրանք կամ սննդամթերքի տարբեր տեսակներ փոխադրելու համար, ապա աղտոտումից խուսափելու նպատակով անհրաժեշտ է բեռնումների միջև ընկած ժամանակահատվածում իրականացնել արդյունավետ մաքրում։

37. Տրանսպորտային միջոցներում կամ բեռնարկղերում սննդամթերքի տեղավորման գործընթացում պետք է աղտոտման վտանգը հասցնել նվազագույնի։

38. Ըստ անհրաժեշտության, սննդամթերք փոխադրող տրանսպորտային միջոցները և (կամ) բեռնարկղերը պետք է ապահովված լինեն սննդամթերքը համապատասխան ջերմաստիճանում պահպանող և այդ ջերմաստիճանի պահպանումը վերահսկող սարքերով։

XII. ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

39. Բոլոր սարքավորումները, գործիքները, պարագաները և բեռնարկղերը, որոնք անմիջական շփման մեջ են գտնվում սննդամթերքի հետ, անհրաժեշտ է՝

1) ենթարկել պատշաճ մաքրման ու ախտահանման, իսկ մաքրումը և ախտահանումը պետք է կատարվեն աղտոտման վտանգը բացառող հաճախականությամբ.

2) կառուցված լինեն հիգիենայի պահանջները բավարարող նյութերից և պահվեն նորոգ ու բարվոք վիճակում, որպեսզի աղտոտման ցանկացած վտանգ հասցվի նվազագույնի.

3) նախագծված լինեն այնպես (բացառությամբ մեկանգամյա օգտագործման բեռնարկղերի և փաթեթավորումների), որ հնարավոր լինի ապահովել դրանց մաքրումը և ախտահանումը.

4) տեղակայված լինեն սարքավորման և դրա շրջակայքի պատշաճ մաքրության հնարավորությունն ապահովող տեղում։

40. Սննդամթերքի հիգիենային ներկայացվող պահանջներն ապահովելու և վերահսկելու նպատակով սարքավորումները, ըստ անհրաժեշտության, պետք է ապահովված լինեն համապատասխան չափիչ և (կամ) ստուգիչ սարքերով։

41. Եթե սարքավորումների և բեռնարկղերի մակերևույթների քայքայամաշման կանխարգելման նպատակով օգտագործվում են քիմիական նյութեր, ապա դրանք պետք է օգտագործվեն գործող հրահանգների պահանջներին համապատասխան։

XIII. ՍՆՆԴԱՅԻՆ ԹԱՓՈՆՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

42. Սննդային թափոնի, ոչ ուտելի ենթամթերքի և այլ մնացորդների (այսուհետ՝ մնացորդ) կուտակումներից խուսափելու նպատակով անհրաժեշտ է դրանք արագ հեռացնել սննդամթերքի տարածքից։

43. Մնացորդն անհրաժեշտ է տեղավորել համապատասխան փակ բեռնարկղերում, որոնք պետք է ունենան մաքրման և ախտահանման աշխատանքների իրականացումն ապահովող կառուցվածք և պահվեն նորոգ վիճակում։

44. Անհրաժեշտ է ապահովել մնացորդների պահման և հեռացման պատշաճ հիգիենիկ պայմաններ։ Աղբանոցներն անհրաժեշտ է նախագծել և կառուցել մաքրությունը և կենդանիների ու վնասատուների անհասանելիությունն ապահովող պայմաններով։

45. Մնացորդներն անհրաժեշտ է ոչնչացնել հիգիենիկ ու շրջակա միջավայրը չաղտոտող մեթոդներով և չհանգեցնել ուղղակի կամ անուղղակի աղտոտման աղբյուրի առաջացման։

Մնացորդների ոչնչացման գործընթացն իրականացնել Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007 թվականի հուլիսի 12-ի N 824-Ն որոշմամբ կամ Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված այլ կարգերով։

XIV. ՋՐԱՄԱՏԱԿԱՐԱՐՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

46. Մննդամթերքի անվտանգությունը, պիտանիությունը և սննդամթերքի աղտոտման բացառումը երաշխավորելու նպատակով սննդի կառույցը պետք է ապահովված լինի խմելու ջրի անխափան ջրամատակարարմամբ։

47. Մաքուր ջուրը կարող է օգտագործվել ամբողջական ձկնամթերքի, կենդանի փափկամորթերի, փշամորթերի ու խեցեմորթերի մշակման և արտաքին լվացման համար։

Մաքուր ջուրը պետք է մատակարարվի համապատասխան առանձին սարքավորման կամ համակարգի միջոցով։

48. Հրդեհամարման, գոլորշու արտադրության, սառեցման կամ այլ նպատակներով օգտագործվող տեխնիկական ջուրը պետք է մատակարարվի նույնականացման հնարավորությամբ առանձին համակարգով։ Տեխնիկական և խմելու ջրի համակարգերը պետք է կառուցվեն տեխնիկական ջրի ներթափանցումը խմելու ջրի համակարգ բացառող պայմաններով։

49. Մշակման համար կամ որպես բաղադրիչ օգտագործվող շրջանառվող (կրկնակի օգտագործվող) ջուրը պետք է բավարարի խմելու ջրին ներկայացվող պահանջներին և չպարունակի աղտոտման վտանգ։

50. Սննդամթերքի հետ անմիջական շփման մեջ օգտագործվող սառույցը պետք է պատրաստված լինի խմելու ջրից, իսկ եթե այն օգտագործվում է ամբողջական ձկնամթերքի պաղեցման նպատակով՝ նաև մաքուր ջրից։ Սառույցը պետք է պատրաստվի, տեղափոխվի և պահվի աղտոտումից պաշտպանված պայմաններում։

51. Սննդամթերքի հետ անմիջական շփման մեջ օգտագործվող գոլորշին չպետք է պարունակի այնպիսի նյութեր, որոնք վտանգավոր են առողջության համար կամ կարող են սննդամթերքի աղտոտման պատճառ դառնալ։

52. Եթե սննդամթերքը ջերմային մշակման է ենթարկվում հերմետիկ փակ տարաներում, ապա պետք է ապահովել ջերմային մշակումից հետո այդ տարաների սառեցման նպատակով օգտագործվող ջրից սննդամթերքի աղտոտման բացառումը։

XV. ԱՆՁՆԱԿԱԶՄԻ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

53. Սննդամթերքի տեղակայման տարածքում աշխատող յուրաքանչյուր անձ պարտավոր է պահպանել անձնական հիգիենայի կանոնները և կրել համապատասխան մաքուր, անհրաժեշտության դեպքում՝ պաշտպանիչ հագուստ։

54. Սննդի շղթայի բոլոր փուլերում արգելվում է սննդամթերքի հետ շփվել, իսկ եթե առկա է սննդամթերքի վրա ուղղակի կամ անուղղակի ազդեցության հավանականություն, սննդամթերքի տեղակայման գոտի մտնել այն անձանց, ովքեր համարվում են սննդամթերքի միջոցով փոխանցվող հիվանդության վիրուսակիր կամ ունեն վարակիչ վերք, մաշկային հիվանդություն, խոց, փորլուծություն կամ այլն:

Սննդի շղթայի փուլերում ներգրավված սննդամթերքի հետ շփման հավանականություն ունեցող յուրաքանչյուր անձ, նշված հիվանդություններից որևէ մեկով հիվանդ լինելու կամ վարակվածության ախտանիշներ ունենալու դեպքում, պարտավոր է դրա մասին, եթե հնարավոր է նաև դրա առաջացման պատճառների մասին, անհապաղ տեղեկացնել իր վերադաս օպերատորին:

55. Սննդի շղթայում ներգրավված անձնակազմը պետք է ենթարկվի նախնական (աշխատանքի ընդունվելիս) և պարբերական բժշկական զննությունների և ունենա սանիտարական գրքույկ՝ համաձայն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2003 թվականի մարտի 27-ի «Առողջական վիճակի պարտադիր նախնական (աշխատանքի ընդունվելիս) և պարբերական բժշկական զննության կարգը, գործունեության ոլորտների, որոնցում զբաղված անձինք ենթակա են առողջական վիճակի պարտադիր զննության, և բժշկական զննության ծավալի ու հաճախականության ցանկը, անձնական սանիտարական (բժշկական) գրքույկի, բժշկական զննության ենթակա անձանց անվանացանկը, անձին ժամանակավորապես աշխատանքի չթույլատրելու մասին որոշման ձևերը հաստատելու մասինե N 347-Ն որոշման:

XVI. ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

56. Սննդի շղթայի օպերատորը չպետք է ընդունի այնպիսի հումք կամ սննդամթերքի արտադրության մեջ օգտագործվող բաղադրիչ (բացառությամբ կենդանի կենդանու), ինչպես

նաև սննդամթերքի արտադրության ժամանակ օգտագործվող ցանկացած այլ նյութ, եթե հայտնի է և (կամ) հիմքեր կան ենթադրելու, որ այն վարակված է մակաբույծներով, ախտածին մանրէներով, թունավոր է, փչացած կամ պարունակում է օտարածին այնպիսի քանակությամբ նյութեր, որոնք անգամ հիգիենիկ մշակման, մանրակրկիտ տեսակավորման և (կամ) նախապատրաստական այլ մշակման դեպքում վերջնական արտադրանքը կլինի մարդու օգտագործման համար ոչ պիտանի։

57. Հումքը և մյուս բաղադրիչները պետք է պահվեն դրանց փչացումը և աղտոտումը կանխարգելող պայմաններում։

58. Սննդի շղթայի բոլոր փուլերում պետք է ապահովել սննդամթերքի պաշտպանվածությունը ցանկացած աղտոտումից։

59. Համապատասխան միջոցներ պետք է ձեռնարկել կենդանիների մուտքը սննդամթերքի պատրաստման, մշակման, պահման և տեղափոխման տարածքներ կանխելու, ինչպես նաև վնասատուների դեմ պայքարելու ուղղությամբ։

60. Հումքը, բաղադրիչները, կիսապատրաստվածքը և վերջնական արտադրանքը, որոնցում հնարավոր է ախտածին մանրէների բազմացում կամ թունավոր նյութերի առաջացում, պետք է պահվեն դրանց առաջացումը կամ բազմացումը բացառող ջերմաստիճանում։

Անհրաժեշտ է ապահովել սառնարանային շղթայի անընդհատությունը։ Թույլատրվում է ջերմաստիճանի որոշակի շեղումներ կարճատև ժամանակահատվածով, որն անհրաժեշտ է արտադրանքի պատրաստման, տեղափոխման, տրանսպորտային փոխադրման, պահման, ցուցադրման կամ սպասարկման համար՝ պայմանով, որ դա չի հանգեցնի առողջության վտանգի։

Սննդամթերք մշակող, վերամշակող կամ փաթեթավորող կազմակերպությունները պետք է ապահովված լինեն անհրաժեշտ տարածքներով և սառնարանային խցիկներով՝ հումքի և այլ բաղադրիչների առանձնացված պահման համար։

61. Սառեցված վիճակում պահվող կամ մատուցվող սննդամթերքը պետք է սառեցվի ջերմամշակումից անմիջապես հետո, իսկ եթե ջերմամշակման չի ենթարկվում, ապա մշակման վերջնական փուլից հետո պետք է պահվի մարդու առողջության համար վտանգը բացառող ջերմաստիճանում:

62. Սննդամթերքի հալեցումն անհրաժեշտ է իրականացնել ախտածին մանրէների բազմացումը կամ թունավոր նյութերի առաջացումը նվազագույնի հասցնող պայմաններում: Հալեցման ընթացքում ջերմային ազդեցության ենթարկումը չպետք է հանգեցնի մարդու առողջության համար վտանգի առաջացման: Հալեցման ընթացքում առաջացող՝ մարդու առողջության համար վտանգ պարունակող հեղուկը պետք է հեռացվի: Հալեցումից հետո սննդամթերքը պետք է պահվի ախտածին մանրէների բազմացումը կամ թունավոր նյութերի առաջացումը նվազագույնի հասցնող պայմաններում:

63. Վտանգավոր և (կամ) ոչ ուտելի նյութերը՝ ներառյալ անասնակերը, պետք է պատշաճ ձևով մակնշվեն ու պահվեն առանձնացված և անվտանգ տարողություններում:

XVII. ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

64. Սննդամթերքի փաթեթավորման համար օգտագործվող նյութերը պետք է բավարարեն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2005 թվականի մայիսի 25-ի N 679-Ն, 2006 թվականի նոյեմբերի 16-ի N 1750-Ն և 2007 թվականի հոկտեմբերի 25-ի N 1282-Ն որոշումներով հաստատված տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջները և չհանդիսանան սննդամթերքի աղտոտման աղբյուր:

65. Փաթեթավորման նյութերը պետք է պահվեն աղտոտման վտանգը բացառող պայմաններում:

66. Փաթեթավորման գործընթացները պետք է կատարվեն սննդամթերքի աղտոտումը բացառող պայմաններում, ապահովելով փաթեթավորման ամբողջականությունն ու մաքրությունը՝ հատկապես ապակյա և թիթեղյա տարողությունների։

67. Բազմակի օգտագործման փաթեթավորման նյութերն ու բեռնարկղերը պետք է լինեն հեշտությամբ մաքրվող և ախտահանվող։

XVIII. ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՋԵՐՄԱՅԻՆ ՄՇԱԿՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

68. Սույն բաժնի պահանջները տարածվում են միայն հերմետիկ փակ տարողություններով շուկայահանվող սննդամթերքի վրա։

69. Չմշակված արտադրանքի կամ մշակված արտադրանքի հետագա ջերմային մշակման գործընթացներում անհրաժեշտ է ապահովել՝

1) մշակման ենթարկվող արտադրանքի բոլոր մասերի մշակման համար անհրաժեշտ ջերմաստիճանի հասցնումը և մշակման ամբողջ ժամանակահատվածում այդ ջերմաստիճանի պահպանումը.

2) մթերքի աղտոտման կանխարգելումը։

70. Կիրառվող ջերմային մշակման գործընթացի ցանկալի արդյունքը երաշխավորելու նպատակով սննդի շղթայի օպերատորները պետք է պարբերաբար ստուգեն դրան նպաստող հիմնական՝ հատկապես ջերմաստիճանային, ճնշման, հերմետիկության և մանրէաբանական ցուցանիշները՝ օգտագործելով նաև ավտոմատ սարքեր։

71. Կիրառվող ջերմային մշակման գործընթացը պետք է համապատասխանի միջազգային ընդունված պահանջներին (օրինակ՝ պաստերիզացում, գերբարձր ջերմաստիճանում մշակում կամ ստերիլիզացում)։

XIX. ՈՒՍՈՒՑՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

72. Սննդի շղթայի օպերատորները պետք է ապահովեն՝

1) սննդամթերքի հետ անմիջական շփում ունեցող աշխատողների անձնական հիգիենայի նկատմամբ հսկողության իրականացումը, աշխատանքային պարտականություններին համապատասխան հիգիենայի կանոնների վերաբերյալ հրահանգավորումը և (կամ) ուսուցումը.

2) ՎԱՎԿԿՀ-ի համակարգի ներդրման և գործողության ընթացքի համար պատասխանատու աշխատողների՝ ՎԱՎԿԿՀ-ի համակարգի սկզբունքների վերաբերյալ համարժեք ուսուցումը՝ համակարգի ներդրման դեպքում.

3) իրենց աշխատողների սանիտարական կուլտուրայի բարձրացմանը նպաստող հիգիենիկ ուսուցման և դաստիարակության կազմակերպումը՝ համաձայն «Հայաստանի Հանրապետության բնակչության սանիտարահամաճարակային անվտանգության ապահովման մասինե Հայաստանի Հանրապետության օրենքի։

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ
ՂԵԿԱՎԱՐ Դ. ՍԱՐԳՍՅԱՆ