

Կ Ա Ր Գ

ՁՎԻ ԱՆԱՍՆԱԲՈՒԺԱՍԱՆԻՏԱՐԱԿԱՆ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅԱՆ

I. ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

1. Սույն կարգով կարգավորվում են սննդում օգտագործվող հավի, հնդկահավի, լորի, ջայլամի և խայտահավի ձվերի (այսուհետ՝ ձու) գյուղատնտեսական արտադրանքի շուկաներում (այսուհետ՝ շուկա) իրացման փուլերում իրականացվող անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության հետ կապված հարաբերությունները:

2. Ձվի անասնաբուժասանիտարական փորձաքննություն կատարում են անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության գործունեության լիցենզիա ստացած ֆիզիկական և իրավաբանական անձինք:

3. Շուկաներում իրացման համար նախատեսված ձվերը ենթակա են անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության:

4. Անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության չենթարկված ձու իրացնող ֆիզիկական և իրավաբանական անձինք պատասխանատվություն են կրում օրենքով սահմանված կարգով:

5. Ձվի անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության իրականացումը շուկաներում՝ ապահովում են ձու իրացնող ֆիզիկական և իրավաբանական անձինք:

6. Շուկաներում իրացման համար նախատեսված ձուն անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության է ներկայացվում անասնաբուժական ծառայության կողմից տրված

անասնաբուժական վկայականով, իսկ մարզի տարածքում ձու իրացնելու դեպքում՝ անասնաբուժական տեղեկանքով, որոնցով հաստատվում է տվյալ խմբաքանակի՝ թռչունների վարակիչ հիվանդությունների նկատմամբ ապահով տարածքներից ստացումը:

II. ՕԳՏԱԳՈՐԾՎՈՂ ՀԱՄԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

7. Սույն կարգում օգտագործվող հիմնական հասկացություններն են՝

1) **ձվի արտաքին զննում**՝ կենդանական ծագում ունեցող մթերքի որակի ակնադիտորեն որոշում.

2) **օվոսկոպիա**՝ ձվի պարունակության որակի ստուգում.

3) **ձվի պարունակության հետազոտում**՝ ձվի ներքին կառուցվածքի որոշում և փոփոխությունների հայտնաբերում:

III. ՁՎԻ ԱՆԱՍՆԱԲՈՒԺԱՍԱՆԻՏԱՐԱԿԱՆ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅՈՒՆԸ

8. Ձվի անասնաբուժասանիտարական փորձաքննությունն իրականացվում է արտաքին զննման և օվոսկոպիայի միջոցով, իսկ կասկածելի դեպքերում հետազոտվում է ձվի պարունակությունը:

9. Ձվի արտաքին զննմամբ հայտնաբերվում են աղտոտվածությունը, երեսանց կտրվածքը (փոքր ճեղք), տրորված կողքը (կճեպի վնասվածք՝ ենթակճեպային թաղանթների ամբողջականության դեպքում), հոսքը (ենթակճեպային թաղանթի և կճեպի վնասվածքով ձու):

10. Ձվի արտաքին զննման արդյունքում որակյալ է համարվում մաքուր, ամբողջական, առանց կողմնակի հոտի, բնական գույնով (սպիտակ, դարչնագույն, բաց դեղնավուն, խայտահավերհներ՝ խայտաբղետ և այլն) ձուն:

11. Օվոսկոպիայով ստուգվում է ձվի պարունակությունը՝ լուսադիտման եղանակով, հատուկ սարքով (օվոսկոպ): Ձուն տեղադրվում է օվոսկոպի անցքում և, պտտելով երկար առանցքի շուրջ, դիտվում ներքին կառուցվածքն ու փոփոխությունների առկայությունը:

12. Օվոսկոպիայով հայտնաբերվում են անզեն աչքով անտեսանելի մանր ճեղքվածքները, ցամաքեցումը, սպիտակուցի ու դեղնուցի վիճակը և այլ թերությունների առկայությունը:

13. Օվոսկոպիայի արդյունքում որակյալ է համարվում առանց սույն կարգի 12-րդ կետում նախատեսված թերությունների, մինչև 9 միլիմետր օդային խցիկով ձուն:

14. Ձվի պարունակության հետազոտմամբ ստուգվում է կոտրված ձվի պարունակությունը:

15. Ձվի պարունակության հետազոտմամբ որոշվում է ձվի ներքին կառուցվածքը, և հայտնաբերվում են առկա փոփոխությունները:

16. Ձվի պարունակության հետազոտման արդյունքում որակյալ է համարվում մաքուր, մածուցիկ, լավ արտահայտված խիտ շերտով (թույլատրվում է թուլացված), առանց պղտորության, սպիտակ կամ թեթևակի կանաչավուն երանգով, մաքուր դեղնուցով, մածուցիկ, հավասարաչափ դեղին կամ նարնջագույն ներկված, առանց կողմնակի հոտերի, առանց զարգացման նշանների սաղմ ունեցող ձուն:

17. Ձվերը, կախված որակից, դասվում են սննդային լիարժեք, սննդային ոչ լիարժեք և տեխնիկական խոտան ունեցող խմբերի:

18. Սննդային լիարժեք է համարվում թարմ, որակյալ, մաքուր, ամբողջական կճեպով, մինչև 9 միլիմետր օդային խցիկի բարձրությամբ, թանձր, լուսանցվող սպիտակուցով (թույլատրելի է թուլացված լուսանցում), ամուր, քիչ տեսանելի, կենտրոնական դիրք (թույլատրելի է տեղաշարժում) զբաղեցնող դեղնուցով ձուն:

19. Մանդային ոչ լիարժեք է համարվում չորացուկով (առանց բորբոսի՝ կճեպին չորանալով կաչոդ դեղնուցով), խառնված (դեղնուցի և սպիտակուցի մասնակի խառնակազմ), փոքր բծով՝ կճեպի ընդհանուր մակերևույթի 1/5-ից ոչ ավելի կճեպի տակ մեկ կամ մի քանի անշարժ բծերի առկայությամբ, կողմնակի, արագ անհետացող հոտով ձուն:

20. Տեխնիկական խոտան ունեցող է համարվում մեծ բծով՝ կճեպի ամբողջ մակերեսի 1/5 ընդհանուր չափից ավելի կճեպի տակ մեկ կամ մի քանի անշարժ բծերի առկայությամբ, պղտոր (տամուկ)՝ անթափանց, նեխած պարունակությամբ, սպիտակուցի և դեղնուցի ամբողջական միախառնմամբ (կրասյուկ), արյունաբիծ, բորբոսի հոտ կլանած կամ բորբոսած մակերես ունեցող կճեպով, միրաժային՝ ինկուբատորից հանված, չբեղմնավորված ձուն:

21. Շուկաներում իրացման համար թույլատրվում է սննդային լիարժեք ձուն:

22. Մանդային ոչ լիարժեք ձուն վաճառքի չի թույլատրվում, սակայն կարող է օգտագործվել հացաբուլկեղենի, հրուշակեղենի և այլ արտադրություններում, բարձր ջերմային մշակմամբ արտադրանքի պատրաստման համար:

23. Ձվի պարունակության հետազոտման համար ձվի սնուչները վերցվում են սպրանքախմբի յուրաքանչյուր միավորից՝ հետևյալ քանակներով՝ մինչև 360 հատ ձվի դեպքում՝ մեկ հատ ձու, 360 հատ ձվից ավելի և յուրաքանչյուր 360 հատ ձվի խմբաքանակ կազմող ձվերի դեպքում՝ ևս մեկական ձու: Նմուշներ վերցնելիս՝ կազմվում է արձանագրություն, որում նշվում են սնուչներ վերցնելու նպատակը, սնուչների քանակը և ձվի տեսակը: Արձանագրությունը կազմվում է 3 օրինակից, որոնք ստորագրվում են նաև իրացնող անհատ ձեռնարկատիրոջ կամ ֆիզիկական կամ իրավաբանական անձի կողմից, և մեկ օրինակը տրվում է նրան:

24. Նմուշները հետազոտվում են վերցնելուց հետո մեկ ժամվա ընթացքում: Մինչև հետազոտության արդյունքների ստացումը՝ իրացման համար նախատեսված ձուն պահ-

վում է մեկուսացված՝ անհրաժեշտ պայմաններում, ոչ ավելի, քան $+4 - +8$ °C ջերմաստիճանում: Ձվի անասնաբուժասանիտարական պիտանիության անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության մասին եզրակացությունը տրվում է հետազոտության ավարտից հետո մեկ ժամվա ընթացքում:

25. Անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության արդյունքների հիման վրա տրվում է ձվի անասնաբուժասանիտարական պիտանիության անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության մասին եզրակացություն, որը կազմվում է 2 օրինակից, և մեկ օրինակը տրվում է իրացնողին: Անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության մասին եզրակացության օրինակելի ձևը հաստատում է Հայաստանի Հանրապետության գյուղատնտեսության նախարարության սննդամթերքի անվտանգության պետական ծառայությունը (այսուհետ՝ լիազոր մարմին):

26. Դրական եզրակացության արդյունքում անասնաբուժասանիտարական տեսակետից պիտանի (սննդային լիարժեք) ճանաչված ձվի իրացման համար տրվում է անասնաբուժասանիտարական տեսակետից պիտանիությունը հաստատող պիտակ, որի օրինակելի ձևը հաստատում է լիազոր մարմինը:

27. Անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության բացասական արդյունքների հիման վրա անասնաբուժասանիտարական տեսակետից պայմանական պիտանի (սննդային ոչ լիարժեք) ձվերն օգտագործվում են սույն կարգի 22-րդ կետին համապատասխան, ոչ պիտանի (տեխնիկական խոտան) ճանաչվելու դեպքում դրանք ոչնչացվում կամ ուղարկվում են վերամշակման՝ կերային այլուրի ստացման համար, անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության մասին եզրակացության մեջ նշելով եղանակները, և դրա մասին տեղում, տիրոջ ներկայությամբ, սահմանված կարգով կազմվում է ակտ:

28. Նույն օրը չիրացված ձուն, որը չի պահպանվել համապատասխան պայմաններում, հաջորդ օրը՝ վաճառքից առաջ ենթարկվում է կրկնակի անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության:

29. Տեխնիկական խոտան ճանաչված ձուն ենթակա է ոչնչացման՝ Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2015 թվականի սեպտեմբերի 10-ի N 1060-Ն որոշմամբ սահմանված կարգի համաձայն:

30. Ձվի անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության արդյունքները գրանցվում են անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության արդյունքների գրանցամատյանում, որի ձևը հաստատում է լիազոր մարմինը:

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ
ՂԵԿԱՎԱՐ-ՆԱԽԱՐԱՐ

Դ. ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ