Հավելված N 8
ՀՀ կառավարության 2019 թվականի
օգոստոսի 1-ի N 1009 - Ն որոշման

ԱՆԱՍՆԱԲՈՒԺԱԿԱՆ ՀՍԿՈՂՈՒԹՅԱՆ (ՎԵՐԱՀՍԿՈՂՈՒԹՅԱՆ) ԵՆԹԱԿԱ ՕԲՅԵԿՏՆԵՐԻ ՀԱՄԱՏԵՂ ՍՏՈՒԳՈՒՄՆԵՐ ԱՆՑԿԱՑՆԵԼՈՒ և ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ (ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ) ՓՈՐՁԱՆՄՈՒՇՆԵՐ ՎԵՐՑՆԵԼՈՒ ՄԻԱՍՆԱԿԱՆ ԿԱՐԳԻ ՄԱՍԻՆ ՀԻՄՆԱԴՐՈՒՅԹԻ ՎԵՐԱԲԵՐՅԱԼ

1. Հաստատել կից ներկայացվող՝ «Անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) ենթակա օբյեկտների համատեղ ստուգումներ անցկացնելու եւ ապրանքների (արտադրանքի) փորձանմուշներ վերցնելու միասնական կարգի մասին» հիմնադրույթը:
2. Ուժը կորցրած ճանաչել ««Անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) ենթակա օբյեկտների համատեղ ստուգումներ անցկացնելու եւ ապրանքների (արտադրանքի) փորձանմուշներ վերցնելու միասնական կարգի մասին» հիմնադրույթի վերաբերյալ» Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի հոկտեմբերի 18-ի թիվ 834 որոշման 1-ին կետը:
3. Սույն որոշումն ուժի մեջ է մտնում դրա պաշտոնական հրապարակման օրվանից 30 օրացուցային օրը լրանալուց հետո՝ բացառությամբ սույն որոշմամբ հաստատված հիմնադրույթի 11-րդ կետի եւ 48-րդ կետի «է» ենթակետի, որոնք ուժի մեջ են մտնում Առեւտրի համաշխարհային կազմակերպությանը Ղազախստանի Հանրապետության միանալու օրվանից:

Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի անդամներ՝

Բելառուսի Հանրապետությունից՝	Ղազախստանի Հանրապետությունից՝	Ռուսաստանի Դաշնությունից՝
Ս. ՌՈՒՄԱՍ	Բ. ՍԱԳԻՆՏԱԵՎ	Ի. ՇՈՒՎԱԼՈՎ

Հաստատված է
Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի 2014 թվականի հոկտեմբերի 9-ի թիվ 94 որոշմամբ

ՀԻՄՆԱԴՐՈՒՅԹ
ԱՆԱՍՆԱԲՈՒԺԱԿԱՆ ՀՍԿՈՂՈՒԹՅԱՆ (ՎԵՐԱՀՍԿՈՂՈՒԹՅԱՆ) ԵՆԹԱԿԱ ՕԲՅԵԿՏՆԵՐԻ ՀԱՄԱՏԵՂ ՍՏՈՒԳՈՒՄՆԵՐ ԱՆՑԿԱՑՆԵԼՈՒ ԵՎ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ (ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ) ՓՈՐՁԱՆՄՈՒՇՆԵՐ ՎԵՐՑՆԵԼՈՒ ՄԻԱՍՆԱԿԱՆ ԿԱՐԳԻ ՄԱՍԻՆ

I. Ընդհանուր դրույթներ

1. Սույն հիմնադրույթը մշակված է «Անասնաբուժասանիտարական միջոցների վերաբերյալ» Մաքսային միության 2009 թվականի դեկտեմբերի 11-ի համաձայնագրի իրականացման նպատակով:

2. Սույն հիմնադրույթը սահմանում է այն կենդանիների եւ կենդանական ծագում ունեցող արտադրանքի անվտանգության ապահովման ընդհանուր սկզբունքները, որոնք ընդգրկված են Մաքսային միության հանձնաժողովի 2010 թվականի հունիսի 18-ի թիվ 317 որոշմամբ հաստատված՝ Անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքների միասնական ցանկում (այսուհետ՝ Ապրանքների միասնական ցանկ), Մաքսային միության մաքսային տարածք են ներմուծվում երրորդ երկրների տարածքներից, Մաքսային միության մի անդամ պետության տարածքից (այսուհետ՝ անդամ պետություն) տեղափոխվում են մյուս անդամ պետության տարածք, դրանց պատրաստման (արտադրության), վերամշակման, տրանսպորտային փոխադրման եւ (կամ) պահպանման, ինչպես նաեւ երրորդ երկրների վերահսկողության պաշտոնական համակարգերի աուդիտ եւ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) պատրաստմանը (արտադրությանը), վերամշակմանը, տրանսպորտային փոխադրմանը եւ (կամ) պահպանմանը մասնակցող կազմակերպությունների եւ անձանց համատեղ ստուգումներ (տեսչական ստուգումներ) կազմակերպելու դեպքում, ինչպես նաեւ երաշխիքների ընդունման ընդհանուր սկզբունքները:

3. Հսկողության օբյեկտների համատեղ ստուգումները (տեսչական ստուգումները) անցկացվում են սույն հիմնադրույթին համապատասխան՝ հետեւյալ դեպքերում՝

այն երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ստուգումները (տեսչական ստուգումներ), որոնց վերահսկողության պաշտոնական համակարգերի աուդիտ չի իրականացվել, կամ որոնց վերահսկողության պաշտոնական համակարգի աուդիտի արդյունքն անբավարար է՝ այդ ձեռնարկությունները երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում ընդգրկելու նպատակով (տե՛ս սույն հիմնադրույթի VI բաժինը).

այն երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ստուգումները (տեսչական ստուգումներ), որտեղ վերահսկողության պաշտոնական համակարգերի աուդիտ չի իրականացվել, կամ որոնց արդյունքն անբավարար է՝ երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում այդ ձեռնարկություններն ընդգրկելու հանգամանքը հաստատելու նպատակով (տե՛ս սույն հիմնադրույթի VI բաժինը).

երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ստուգումները (տեսչական ստուգումներ) վերահսկողության պաշտոնական համակարգի աուդիտ (կրկնակի աուդիտ) անցկացնելիս՝ հաստատելու (կրկնակի հաստատելու) համար, որ երրորդ երկրի կողմից միջոցների ձեռնարկումը եւ դրա վերահսկողության պաշտոնական համակարգն ապահովում են պաշտպանության՝ Մաքսային միության պահանջներով սահմանված մակարդակին առնվազն համարժեք պաշտպանության մակարդակ (տե՛ս սույն հիմնադրույթի VI բաժինը).

անդամ պետությունների ձեռնարկությունների ստուգումները (տեսչական ստուգումներ)՝ այդ

ձեռնարկությունները Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրում ընդգրկելու նպատակով (տե՛ս սույն հիմնադրույթի VII բաժինը).
Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրում ընդգրկված՝ անդամ պետությունների ձեռնարկությունների ստուգումներ (տեսչական ստուգումներ)՝ անասնաբուժական հսկողություն (վերահսկողություն) իրականացնելու նպատակով (տե՛ս սույն հիմնադրույթի VIII բաժինը):
4. Երրորդ երկրի վերահսկողության պաշտոնական համակարգի աուդիտ եւ հսկողության օբյեկտների ստուգում (տեսչական ստուգում) անցկացնելիս անդամ պետությունների լիազորված մարմինները հաշվի են առնում առեւտուր իրականացնելու՝ գոյություն ունեցող պայմանները՝ նկատի ունենալով առեւտրի պատմությունը եւ այն երրորդ երկրների վերաբերյալ Մաքսային միության պահանջներին համապատասխանության մասին տվյալները, որտեղից իրականացվում է համապատասխան ապրանքների (արտադրանքի) ներմուծումը Մաքսային միության տարածք:

II. Եզրույթները եւ սահմանումները

5. Սույն համաձայնագրում օգտագործվում են հետեւյալ եզրույթները եւ սահմանումները՝
«վերահսկողության օտարերկրյա պաշտոնական համակարգի աուդիտ»՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի)՝ Մաքսային միության պահանջներով սահմանված անվտանգության մակարդակին առնվազն համարժեք անվտանգության մակարդակ ապահովելու՝ վերահսկողության օտարերկրյա պաշտոնական համակարգի ունակությունը որոշելու ընթացակարգ.
«արտագնա ստուգում (տեսչական ստուգում)»՝ անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) ձեւ, որն անցկացվում է տեսուչի կողմից հսկողության օբյեկտ այցելելու միջոցով.
«Միասնական անասնաբուժական պահանջներ»՝ Մաքսային միության հանձնաժողովի 2010 թվականի հունիսի 18-ի թիվ 317 որոշմամբ հաստատված՝ անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) ենթակա ապրանքներին ներկայացվող Միասնական անասնաբուժական (անասնաբուժասանիտարական) պահանջներ.
«գոտեւորում»՝ ընթացակարգեր, որոնք իրականացվում են իրավասու մարմնի կամ լիազորված մարմնի կողմից՝ գլխավորապես աշխարհագրական չափանիշի հիման վրա որոշվող որոշակի անասնահամաճարակային կարգավիճակ ունեցող կենդանիների ենթապոպուլյացիաները տարածքում որոշելու նպատակով.
«տեսուչ»՝ անդամ պետության լիազորված մարմնի կամ երրորդ երկրի իրավասու մարմնի պաշտոնական լիազորված անձ.
«տեսուչ-աուդիտոր»՝ պետական մարմնի կամ պետական հիմնարկի աշխատակից, որն ունի համապատասխան գիտելիքներ եւ փորձ՝ աուդիտի եւ (կամ) ստուգման (տեսչական ստուգման) ոլորտում.
«կարանտին»՝ կենդանիների կարանտինային եւ հատուկ վտանգավոր հիվանդությունների տարածումը կանխելուն եւ վերացնելուն ուղղված հատուկ եւ կազմակերպական այնպիսի միջոցառումների ռեժիմ, որոնք սահմանվում են անդամ պետությունների օրենսդրությանը համապատասխան.
«կոմպարտմենտալիզացիա»՝ ընթացակարգեր, որոնք իրավասու մարմնի կամ լիազորված մարմնի կողմից իրականացվում են երկրի տարածքում արտադրանք պատրաստողների (արտադրողների) հետ փոխգործակցությամբ՝ կենդանիների ենթապոպուլյացիաները եւ այն կազմակերպությունները որոշելու համար, որոնք մասնակցում են կենդանական ծագում

ունեցող այն ապրանքների շրջանառությանը, որոնք ստացվում են կենսաանվտանգության ապահովման հետ կապված կառավարման համակարգով եւ անասնաբուծության պրակտիկայով որոշվող որոշակի անասնահամաճարակային կարգավիճակ ունեցող այդ ենթապոպուլյացիաների կենդանիներից.
«իրավասու մարմին»՝ երրորդ երկրի պետական մարմին, որն օժտված է ստուգումների (տեսչական ստուգումների) իրականացմանն առնչվող իրավական ակտեր մշակելու եւ (կամ) օրենսդրությունը կիրառելու (կամ երկու գործառույթների) լիազորություններով.
«մոնիթորինգ»՝ պլանավորված եւ հաջորդական դիտարկումների կամ չափումների իրականացում՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) անտանգության եւ սահմանված չափանիշներին դրանց համապատասխանության վերաբերյալ ընդհանուր պատկերացում կազմելու նպատակով.
«հսկողության օբյեկտ»՝ կազմակերպություն կամ անձ, որը մասնակցում է հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) պատրաստմանը (արտադրությանը), վերամշակմանը, տրանսպորտային փոխադրմանը եւ (կամ) պահպանմանը.
«հսկողության վերցված ապրանքներ (արտադրանք)»՝ Ապրանքների միասնական ցանկում ընդգրկված կենդանիներ եւ կենդանական ծագում ունեցող արտադրանք.
«Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստր»՝ մի անդամ պետության տարածքից մյուս անդամ պետության տարածք տեղափոխվող՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) արտադրություն, վերամշակում եւ (կամ) պահպանում իրականացնող կազմակերպությունների եւ անձանց ռեեստր.
«երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստր»՝ Մաքսային միության մաքսային տարածք ներմուծվող՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) արտադրություն, վերամշակում եւ (կամ) պահպանում իրականացնող կազմակերպությունների եւ անձանց ռեեստր.
«հումք»՝ հետագա վերամշակման համար նախատեսված ապրանքներ (արտադրանք).
«Մաքսային միության պահանջներ»՝ «Միջազգային ստանդարտների, առաջարկությունների եւ ուղեցույցների կիրառման մասին» Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի հունիսի 22-ի թիվ 721 որոշման իմաստով՝ միջազգային ստանդարտներ, ուղեցույցներ եւ առաջարկություններ, որոնք կապված են հսկողության վերցված ապրանքներին ներկայացվող անասնաբուժասանիտարական պահանջների հետ, Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգեր, Միասնական անասնաբուժական պահանջներ եւ (կամ) անդամ պետությունների տարբեր պահանջներ, որոնք համաձայնեցված են երրորդ երկրների հետ անասնաբուժական (ներմուծման) սերտիֆիկատներում՝ Միասնական անասնաբուժական պահանջների «Եզրափակիչ եւ անցումային դրույթներ» բաժնին համապատասխան, ինչպես նաեւ ապրանքներին ներկայացվող՝ անդամ պետությունների պարտադիր ազգային պահանջներ.
«լիազորված մարմին»՝ անդամ պետության պետական մարմին, որն օժտված է ստուգումների (տեսչական ստուգումների) իրականացմանն առնչվող իրավական ակտեր մշակելու եւ (կամ) օրենսդրությունը կիրառելու (կամ երկու գործառույթների) լիազորություններով.
«փորձագետ»՝ պետական մարմնի կամ պետական հիմնարկի աշխատակից, որն աջակցություն է ցուցաբերում անդամ պետությունների լիազորված մարմիններին օբյեկտների ստուգումներ (տեսչական ստուգումներ) անցկացնելու եւ ապրանքների (արտադրանքի) փորձանմուշներ վերցնելու մասով:

III. Հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) պատրաստման

(արտադրության), վերամշակման, տրանսպորտային փոխադրման եւ (կամ) պահպանման ժամանակ դրանց անվտանգությունն ապահովելու ընդհանուր սկզբունքները

6. Երրորդ երկրներում հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) արտադրության, վերամշակման, տրանսպորտային փոխադրման եւ (կամ) պահպանման ժամանակ դրանց անվտանգության ապահովման համար անդամ պետությունների կողմից կիրառվող հիմնական սկզբունքը վերահսկողության օտարերկրյա պաշտոնական համակարգի աուդիտի անցկացումն է:

7. Եթե վերահսկողության օտարերկրյա պաշտոնական համակարգի աուդիտը բարեհաջող է ավարտվել, ապա ձեռնարկությունների (անձանց) ընդգրկումը երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում այն դեպքում, երբ դա նախատեսված է Մաքսային միության իրավական ակտերով, պետք է իրականացվի իրավասու մարմնի կողմից ներկայացվող ցանկին համապատասխան:

8. Եթե վերահսկողության օտարերկրյա պաշտոնական համակարգի աուդիտ չի անցկացվել, կամ այն չի ավարտվել, կամ այդպիսի աուդիտի արդյունքում վերահսկողության օտարերկրյա պաշտոնական համակարգը չի ճանաչվել Մաքսային միության պահանջներով սահմանված պաշտպանության մակարդակին առնվազն համարժեք մակարդակ ապահովելու ունակ, ապա անդամ պետությունները կարող են համաձայնեցնել կազմակերպության (կազմակերպությունների) ընդգրկումը երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում՝ համատեղ ստուգման (տեսչական ստուգման) արդյունքների կամ այն երաշխիքների հիման վրա, որոնք իրավասու մարմնի կողմից տրամադրվում են ռեեստրում ընդգրկելու պահանջի առկայության դեպքում:

9. Հսկողության օբյեկտների համատեղ ստուգման (տեսչական ստուգման) արդյունքների նախապատրաստման եւ հաստատման ու վերահսկողության օտարերկրյա պաշտոնական համակարգի աուդիտի ժամանակ անդամ պետություններն ապահովում են դրանց արդյունքների հասանելիությունը (ներառյալ՝ դրանց նախապես ծանոթանալու հնարավորությունը)՝ երրորդ երկրի իրավասու մարմնի եւ հսկողության օբյեկտների համար:

Գաղտնի տեղեկատվությունը պաշտպանելու եւ ստուգվող (տեսչական ստուգման ենթարկվող) հսկողության օբյեկտների մասով շահերի բախման բացակայությունն ապահովելու նպատակով լիազորված մարմինների կողմից հրապարակված վերջնական հաշվետվությունը չպետք է պարունակի հսկողության վերցված ապրանքների պատրաստմանը (արտադրությանը), վերամշակմանը, տրանսպորտային փոխադրմանը եւ (կամ) պահպանմանը մասնակցող կազմակերպությունների եւ անձանց համարը (նույնականացուցիչը) եւ անվանումները:

10. Հսկողության օբյեկտների համատեղ ստուգում (տեսչական ստուգում) անցկացնելիս պետք է կիրառվեն գոտեւորման եւ կոմպարտմենտալիզացիայի սկզբունքները, ինչպես նաեւ հսկողության տվյալ օբյեկտի (կազմակերպության, ձեռնարկության, անձի) կողմից արտադրված՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) մոնիթորինգի ընթացքում ստացված տվյալները, իսկ այն դեպքում, երբ դա գտնվում է երրորդ երկրի տարածքում՝ վերահսկողության օտարերկրյա պաշտոնական համակարգի աուդիտի տվյալները:

11. Սույն հիմնադրույթին համապատասխան հսկողության օբյեկտների համատեղ ստուգում (տեսչական ստուգում) անցկացնելիս տեսուչը պետք է ստուգի եւ գնահատի հսկողության օբյեկտը 3-րդ հավելվածին համապատասխան, ինչպես սահմանված է սույն հիմնադրույթում, եւ եթե հսկողության օբյեկտը համապատասխանում է միջազգային ստանդարտներին, ուղեցույցներին եւ առաջարկություններին, ապա այն, համարժեքության սկզբունքի հիման վրա, պետք է ճանաչվի Մաքսային միության պահանջներին համապատասխանող: Եթե Մաքսային միության իրավական ակտը կամ անդամ պետության

ազգային օրենսդրության պահանջը կրում է ավելի սահմանափակող բնույթ, քան միջազգային ստանդարտը, ապա տեսուչը պատշաճ գիտական հիմնավորման բացակայության դեպքում պետք է գնահատի համապատասխանությունը՝ Առեւտրի համաշխարհային կազմակերպության 1994 թվականի ապրիլի 15-ի «Սանիտարական եւ բուսասանիտարական միջոցների կիրառման մասին» համաձայնագրով (այսուհետ՝ ՍԲՄ-ի մասին ԱՀԿ-ի համաձայնագիր) ավելի խիստ միջոցների համար նախատեսված միջազգային ստանդարտների, ուղեցույցների եւ առաջարկությունների հիման վրա: Նշված ակտի առկայության դեպքում տեսուչն այն տրամադրում է իրավասու մարմնին՝ ՍԲՄ-ի մասին ԱՀԿ-ի համաձայնագրին համապատասխան համարժեք միջոցներ առաջարկելու հնարավորություն ընձեռելու նպատակով: Եթե որեւէ ձեռնարկություն ընդգրկված է երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում իրավասու մարմնի երաշխիքների հիման վրա, ապա տեսուչը նաեւ ստուգում եւ գնահատում է՝ արդյոք կատարվում են արտահանման սերտիֆիկացման համար կիրառվող երաշխիքները:

12. Լիազորված մարմնի տեսուչ-աուդիտորները եւ փորձագետները պետք է լինեն անկողմնակալ: Լիազորված մարմնի տեսուչ-աուդիտորները եւ փորձագետները պետք է ունենան համապատասխան որակավորում, փորձ եւ գիտելիքներ՝ համապատասխան ոլորտներում: Լիազորված մարմնի տեսուչ-աուդիտորները եւ փորձագետները գնահատման ժամանակ պետք է ապահովեն գաղտնի տեղեկատվության անվտանգությունը:

IV. Վերահսկողության օտարերկրյա պաշտոնական համակարգերի աուդիտը

13. Անասնաբուժական վերահսկողության օտարերկրյա պաշտոնական համակարգի աուդիտ անցկացնող տեսուչ-աուդիտորները պետք է տարբերակեն երկու իրավիճակ՝

ա) այն երկրների մասով, որտեղից չի իրականացվել հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) ներմուծում Մաքսային միության մաքսային տարածք.

բ) այն երկրների մասով, որտեղից իրականացվել է հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) ներմուծում Մաքսային միության մաքսային տարածք:

14. Աուդիտի անցկացման ընթացակարգ նախաձեռնելու համար իրավասու մարմինը դիմում է ուղարկում լիազորված մարմին, որում նշվում է աուդիտի անցկացման ոլորտը, ներառյալ՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) խմբերը եւ հսկողության օբյեկտների գործունեության տեսակները:

15. «Ինտերնետ» տեղեկատվական-հեռահաղորդակցական ցանցում՝ Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի պաշտոնական կայքում (այսուհետ համապատասխանաբար՝ Հանձնաժողով, Հանձնաժողովի պաշտոնական կայք), տեղադրվում է տեղեկատվություն՝ լիազորված մարմինների կողմից վերահսկողության օտարերկրյա պաշտոնական համակարգերի աուդիտ եւ երրորդ երկրների ձեռնարկությունների համատեղ ստուգումներ (տեսչական ստուգումներ) անցկացնելու ծրագրերի մասին, որը ներկայացվում է լիազորված մարմինների կողմից եւ թարմացվում է առնվազն տարին 2 անգամ:

16. Վերահսկողության օտարերկրյա պաշտոնական համակարգի գնահատման ժամանակ տեսուչները պետք է հաշվի առնեն համապատասխան երկրի հետ առեւտրի պատմությունը եւ հետեւյալ հարցերի վերաբերյալ այն տեղեկատվությունը, որին ներկայումս տիրապետում է լիազորված մարմինը՝

ա) իրավասու մարմնի կազմակերպական ձեւը, կառուցվածքը եւ լիազորությունները.

բ) անձնակազմով ապահովված լինելը.

գ) նյութական ռեսուրսները (այդ թվում՝ ֆինանսական).

դ) նորմատիվ փաստաթղթերը եւ ֆունկցիոնալ հնարավորությունները.
ե) կենդանիների առողջության նկատմամբ հսկողության համակարգը եւ մարդկանց առողջության պաշտպանության համակարգերը.
զ) որակի ապահովման ֆորմալ համակարգերը, ներառյալ՝ որակի կառավարման քաղաքականությունը.
է) համակարգի արտադրողականության եւ վերահսկողության ծրագրի գնահատումը:
17. Վերահսկողության օտարերկրյա պաշտոնական համակարգի գնահատման ժամանակ տեսուչները պետք է պահպանեն սույն հիմնադրույթի 2-րդ հավելվածում նշված սկզբունքները եւ օգտվեն գնահատման չափանիշներից, ինչպես սահմանված է Միջազգային անասնահամաճարակային բյուրոյի (այսուհետ՝ ՄԱԲ) Ցամաքային կենդանիների առողջության օրենսգրքի եւ Ջրային կենդանիների առողջության օրենսգրքի համապատասխան հոդվածներով, ինչպես նաեւ Կոդեքս Ալիմենտարիուս հանձնաժողովի փաստաթղթերով, Առեւտրի համաշխարհային կազմակերպության կողմից ճանաչվող միջազգային այլ ստանդարտներով եւ ուղեցույցներով:
18. Գնահատման առաջին փուլը փաստաթղթային վերլուծությունն է: Այդ նպատակներով լիազորված մարմինն իրավասու մարմին է ուղարկում հարցում՝ գնահատում անցկացնելու համար անհրաժեշտ օրենսդրական եւ դրանց հետ կապված այլ փաստաթղթեր ներկայացնելու մասին:
19. Իրավասու մարմին կարող է ուղարկվել հարցաթերթ՝ իրավասու մարմնի կառուցվածքի, լիազորությունների եւ գործնական աշխատանքի ձեւերի մասին լրացուցիչ տեղեկատվություն ստանալու համար:
20. Փաստաթղթերի վերլուծությունն ավարտելուց հետո անդամ պետությունների լիազորված մարմինները վերլուծության արդյունքների հիման վրա կայացնում են որոշում այն մասին, թե արդյոք համապատասխան ապրանքների (արտադրանքի) նկատմամբ վերահսկողության օտարերկրյա պաշտոնական համակարգն ունակ է ընդհանուր առմամբ ապահովելու Մաքսային միության պահանջներին առնվազն համարժեք պաշտպանության մակարդակ:
21. Այս փուլի բարեհաջող ավարտի դեպքում անդամ պետությունների լիազորված մարմինները կարող են պլանավորել ստուգումներ (տեսչական ստուգումներ)՝ տվյալ երրորդ երկրի համապատասխան օրենսդրության պատշաճ կիրառումը ստուգելու համար:
22. Աուդիտ պլանավորած՝ անդամ պետության լիազորված մարմինն աուդիտի անցկացման հարցում ներկայացրած երրորդ երկիր պլանավորված այցից ոչ ուշ, քան 2 ամիս առաջ (եթե անդամ պետությունների կողմից համաձայնեցված ավելի կարճ ժամանակահատված սահմանված չէ) պետք է մյուս անդամ պետությունների լիազորված մարմիններին տեղեկացնի առաջիկա այցի մասին՝ տեսուչների խումբ ձեւավորելու եւ այցի իրականացման ժամանակը համակարգելու համար:
23. Մյուս անդամ պետությունների լիազորված մարմիններն առաջիկա այցի մասին տեղեկատվություն ստանալուց հետո ոչ ուշ, քան 2 շաբաթվա ընթացքում ուղարկում են պատասխան, որում պարունակվում է այցին մասնակցությունից հրաժարումը կամ այդ մասնակցության համաձայնությունը եւ անդամ պետության պաշտոնատար այն անձանց մասին տվյալները, որոնք մասնակցելու են այցին: Եթե լիազորված մարմինը սահմանված ժամկետում պատասխան չի ուղարկում, ապա դա նշանակում է այցին մասնակցությունից հրաժարում:
24. Այցը կարող է իրականացվել անդամ պետություններից մեկի տեսուչ-աուդիտորների կողմից, եթե անդամ պետությունների մյուս լիազորված մարմինները պատասխան չեն ուղարկել կամ հայտնել են մասնակցությունից հրաժարվելու մասին: Աուդիտին չմասնակցած

անդամ պետությունների լիազորված մարմինները ճանաչում են այցն իրականացրած լիազորված մարմնի կողմից ստացված արդյունքների վրա հիմնված որոշումը:

25. Առաջնային աուդիտն անցկացվում է տեսուչ-աուդիտորների խմբի կողմից:

26. Լիազորված մարմինները կարող են ներգրավել պետական մարմինների եւ հիմնարկների աշխատակիցներ հանդիսացող փորձագետների (բացառությամբ թարգմանիչների)՝ տեսուչ-աուդիտորներին հետեւյալ հարցերի հետ կապված աջակցություն ցուցաբերելու համար՝

համապատասխան երրորդ երկրի օրենսդրություն.

համապատասխան երրորդ երկրի իրավասու մարմնի կազմակերպական ձեւ, վերջինիս լիազորություններ եւ անկախություն, ղեկավարություն եւ լիազորություններ՝ կապված օրենքների արդյունավետ կիրառման կամ դրանց կիրառումն ապահովելու հետ.

ստուգումներ (տեսչական ստուգումներ) անցկացնելու մասով անձնակազմի ուսուցում.

ռեսուրսներ, ներառյալ՝ ախտորոշման միջոցները.

փաստաթղթերում ներկայացվող՝ հսկողության ընթացակարգերի եւ մոնիթորինգի համակարգերի առկայություն եւ կիրառում.

կենդանիների առողջության հետ կապված իրավիճակ եւ ՄԱԲ-ին տեղեկացման ենթակա՝ կենդանիների հիվանդությունների բռնկումների մասին անդամ պետություններին ու համապատասխան միջազգային կազմակերպություններին տեղեկացնելու ընթացակարգեր:

Փորձագետներն ունեն նույն պարտավորությունները եւ կրում են նույն պատասխանատվությունը, ինչ եւ տեսուչ-աուդիտորները, գաղտնի տեղեկատվության պաշտպանության եւ ստուգվող (տեսչական ստուգման ենթարկվող) ձեռնարկությունների արտադրանքի հետ կապված շահերի բախման բացակայության ապահովման մասով: Լիազորված մարմինը երաշխավորում է փորձագետների անկողմնակալությունը եւ սկզբունքայնությունը:

27. Աուդիտի ոլորտը ներառում է համակարգային այնպիսի տեղեկությունների հաստատումը, ինչպիսիք են երկրի օրենքները, կանոնները, հրահանգները, կարգադրագրերը եւ աուդիտի ծրագրի իրագործման հետ կապված այլ փաստաթղթեր. ձեռնարկության գործունեության, ձեռնարկության ստուգումների (տեսչական ստուգումների) արդյունքների եւ օրենսդրության կիրառումն ապահովող այլ գործունեության մասին տեղեկություններ. ֆերմաներից մինչեւ սպանդանոցներ ընկած տեխնոլոգիական միջակայքում քիմիական նյութերի մնացորդային քանակությունների նկատմամբ հսկողություն. միկրոկենսաբանական եւ քիմիական հետազոտությունների ծրագիր, լաբորատոր ապահովում, փորձանմուշների վերցման ծրագիր, հետազոտությունների մեթոդներ եւ Մաքսային միության մաքսային տարածք արտահանման հետ կապված այլ պահանջներ, ներառյալ՝ ախտածինների պարունակության մակարդակների կրճատումը եւ վտանգի աղբյուրների վերլուծության եւ կրիտիկական կետերի հսկման համակարգի ներդրումը:

28. Աուդիտի մաս հանդիսացող՝ ձեռնարկության արտագնա ստուգում (տեսչական ստուգում) անցկացնելիս անդամ պետության (անդամ պետությունների) տեսուչ-աուդիտորները համադրում են երրորդ երկրների հսկողության համակարգին առնչվող փաստաթղթերը՝ հսկողության այդ ծրագրի կիրառման մասով իրենց դիտարկումների հետ:

29. Որպես աուդիտի մաս՝ ձեռնարկություն կատարած այցի նպատակն է հաստատել, որ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) արտադրության, վերամշակման, տրանսպորտային փոխադրման եւ (կամ) պահպանման հետ կապված՝ վերահսկողության օտարերկրյա համակարգի շրջանակներում ստուգումների եւ սերտիֆիկացման հետ կապված օրենքները, կանոնները եւ այլ պահանջներ, որոնք փաստաթղթերի վերլուծության փուլում

անդամ պետության (անդամ պետությունների) լիազորված մարմինների կողմից ճանաչվել են Մաքսային միության պահանջներով սահմանված՝ պաշտպանության մակարդակին առնվազն համարժեք պաշտպանության մակարդակ ապահովելու ունակ, կիրառվում են ճիշտ կերպով:

30. Փաստաթղթային վերլուծության փուլի եւ արտագնա ստուգումների (տեսչական ստուգումների) փուլի ավարտից հետո անդամ պետության լիազորված մարմինը պատրաստում է աուդիտի մասին նախնական հաշվետվություն՝ հաշվի առնելով ՍԲՄ-ի մասին ԱՀԿ-ի համաձայնագրի C հավելվածի դրույթները, եւ մյուս անդամ պետությունների լիազորված մարմիններ է ուղարկում նամակ՝ կցելով այդ հաշվետվությունը: Հաշվետվության մեջ պարունակվում է համարժեքության առկայության կամ բացակայության մասին նախնական եզրակացություն, եւ սահմանվում է հստակ իրավական հիմք՝ աուդիտի արդյունքներով հսկողության պաշտոնական համակարգի անհամապատասխանության դեպքերում, ինչպես նաեւ այդ անհամապատասխանությունների վերացման մասով առաջարկություններ:

31. Լիազորված մարմինները (այդ թվում՝ աուդիտին չմասնակցած) կարող են ուղարկել նախնական հաշվետվության մեջ պարունակվող տեղեկատվության եւ եզրահանգումների վերաբերյալ լրացուցիչ տվյալներ եւ պարզաբանումներ՝ էլեկտրոնային փոստի պաշտոնական հասցեով նախնական հաշվետվության ստացման մասին էլեկտրոնային ծանուցման օրվանից 2 ամսվա ընթացքում:

32. Լիազորված մարմինը գնահատում է լրացուցիչ տվյալներն ու պարզաբանումները եւ անհրաժեշտության դեպքում փոփոխություններ կատարում նախնական հաշվետվության մեջ:

33. Լիազորված մարմինը պատրաստում է աուդիտի վերաբերյալ լրացված նախնական հաշվետվություն՝ հաշվի առնելով ՍԲՄ-ի մասին ԱՀԿ-ի համաձայնագրի C հավելվածի դրույթները, եւ իրավասու մարմին է ուղարկում նամակ՝ կցելով վերոնշյալ հաշվետվությունը:

34. Իրավասու մարմինը տվյալ երրորդ երկրի այլ շահագրգիռ անձանց հետ մեկտեղ կարող է ուղարկել նախնական հաշվետվության տեղեկատվության եւ եզրահանգումների վերաբերյալ լրացուցիչ տվյալներ եւ պարզաբանումներ՝ լիազորված մարմնի էլեկտրոնային փոստի պաշտոնական հասցեով աուդիտի վերաբերյալ նախնական հաշվետվության ստացման մասին էլեկտրոնային ծանուցումն ստանալու օրվանից հետո՝ 2 ամսվա ընթացքում:

35. Լիազորված մարմինը գնահատում է ստացված տեղեկատվությունը, պատրաստում, հրապարակում, ինչպես նաեւ Հանձնաժողով է ուղարկում վերջնական հաշվետվությունը՝ նախնական հաշվետվության վերաբերյալ մեկնաբանություններով պաշտոնական նամակն իրավասու մարմնից ստանալուց հետո՝ 2 ամսվա ընթացքում:

36. Աուդիտին մասնակցած՝ անդամ պետության (անդամ պետությունների) լիազորված մարմնի (լիազորված մարմինների) կողմից պատրաստված վերջնական հաշվետվությունը պետք է պարունակի եզրակացություն այն մասին, թե արդյոք վերահսկողության օտարերկրյա պաշտոնական համակարգն ապահովում է Մաքսային միության պահանջներին համապատասխան պաշտպանության մակարդակին առնվազն համարժեք պաշտպանության մակարդակ (այսուհետ՝ համարժեքության մասին եզրակացություն):

37. Համարժեքության մասին եզրակացություն պարունակող՝ աուդիտի մասին վերջնական հաշվետվությունը Հանձնաժողով ներկայացնելուց հետո Հանձնաժողովը, առանց անհիմն ուշացումների, Հանձնաժողովի պաշտոնական կայքում հրապարակում է սույն հիմնադրույթի 36-րդ կետում նշված հաշվետվությունը: Լիազորված մարմինը հրապարակում է այդ մասին տեղեկատվություն իր պաշտոնական կայքում՝ «Ինտերնետ» տեղեկատվական–հեռահաղորդակցական ցանցում:

38. Սույն հիմնադրույթի 37-րդ կետում նշված տեղեկատվության հրապարակումից հետո իրավասու մարմինը կազմում է այն ձեռնարկությունների ցուցակը, որոնք պլանավորում են

հսկողության վերցված ապրանքներ մատակարարել Մաքսային միություն, այդ թվում՝ նաեւ դրանք երրորդ երկրների ռեեստրում ընդգրկելու համար:

39. Այն իրավասու մարմինը, որն իրականացնում է սույն հիմնադրույթի 38-րդ կետում նշված՝ ձեռնարկությունների ցուցակի նախապատրաստումը դրանք երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում ընդգրկելու համար, պետք է աուդիտի անցկացումը կազմակերպած լիազորված մարմին ուղարկի նամակ՝ ձեռնարկությունների նշված ցուցակով:

40. Լիազորված մարմինը պետք է թարմացնի երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրը՝ դրանում ընդգրկելով թարմացված ցուցակից ձեռնարկություններ, եւ հրապարակի երրորդ երկրների ձեռնարկությունների թարմացված ռեեստրը՝ համապատասխան նամակն իրավասու մարմնից ստանալուց հետո՝ 10 աշխատանքային օրվա ընթացքում:

41. Իրավասու մարմինը պետք է տեղեկացնի Հանձնաժողովին իր երկրի օրենսդրության մեջ կատարված այն փոփոխությունների մասին, որոնք ազդեցություն ունեն հսկողության վերցված համապատասխան ապրանքների (արտադրանքի) նկատմամբ վերահսկողության պաշտոնական համակարգի վրա: Հանձնաժողովը, առանց անհիմն ուշացումների, տեղեկացնում է լիազորված մարմիններին այդ փոփոխությունների մասին:

42. Անդամ պետության (անդամ պետությունների) լիազորված մարմինը կարող է կայացնել որոշում՝ երրորդ երկրի վերահսկողության օտարերկրյա պաշտոնական համակարգի կրկնակի աուդիտ անցկացնելու մասին, սակայն ոչ հաճախ, քան տարին 1 անգամ՝ բացառությամբ սույն հիմնադրույթի 44-րդ կետում նշված դեպքի: Կրկնակի աուդիտ անցկացնելու մասին որոշումը պետք է կայացվի՝ հաշվի առնելով կրկնակի գնահատման նպատակահարմարությունը, ինչպես նաեւ այն տեղեկատվության քանակը հնարավորինս նվազեցնելու անհրաժեշտությունը, որը պետք է ներկայացվի իրավասու մարմնի կողմից:

43. Համարժեքության մասին բացասական եզրակացություն պարունակող վերջնական հաշվետվության հիման վրա՝ անդամ պետությունները կարող են դիտարկել իրավասու մարմնին կոնկրետ ձեռնարկության (ձեռնարկությունների) կողմից արտադրվող՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) համապատասխանության մասին երաշխիքներ տրամադրելու իրավունք վերապահելու հարցը կամ իրավասու մարմնին տեղեկացնել այն մասին, որ տվյալ երրորդ երկրի ձեռնարկությունները կարող են ընդգրկվել երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում բացառապես Մաքսային միության տեսուչների կողմից այդ ձեռնարկությունների արտադրության ստուգման (տեսչական ստուգման) դրական արդյունքների հիման վրա:

Այդ որոշումը պետք է կայացվի տվյալ երկրի հետ առեւտրի փորձի, տվյալ երրորդ երկրի իրավասու մարմնի կառուցվածքի եւ լիազորությունների մասին գիտելիքների եւ համապատասխան այլ տեղեկատվության հիման վրա:

44. Եթե երրորդ երկրի հսկողության պաշտոնական համակարգը չի ճանաչվել Մաքսային միության պահանջներով սահմանված՝ պաշտպանության մակարդակին առնվազն համարժեք պաշտպանության մակարդակ ապահովելու ունակ, ապա այդ երկրի իրավասու մարմինը կարող է կրկին դիմել լիազորված մարմին՝ աուդիտի անցկացման համար, հայտնաբերված թերությունների վերացմանն ուղղված միջոցառումների անցկացումից հետո ցանկացած ժամանակ: Լիազորված մարմինը պետք է ընդունի այդպիսի դիմումը եւ անհրաժեշտ աշխատանքների ծավալը նվազագույնի հասցնելու համար անցկացնի համարժեքության ճանաչման ընթացակարգ՝ օգտագործելով նախորդ աուդիտի ժամանակ ստացված տեղեկատվությունը: Առաջին աուդիտի ընթացքում հայտնաբերված աննշան խնդիրների դեպքում հայտնաբերված թերությունների շտկմանն ուղղված միջոցառումների վերլուծությունը կարող է բավարար լինել. այդ դեպքում որոշումը կարող է կայացվել առանց կրկնակի աուդիտի

անցկացման: Կրկնակի աուդիտի անցկացման ընթացակարգը համանման է վերը նկարագրված ընթացակարգին:

45. Եթե վերահսկողության օտարերկրյա պաշտոնական համակարգի աուդիտը սկսվել է, սակայն չի ավարտվել, կամ եթե վերահսկողության օտարերկրյա համակարգի աուդիտ չի իրականացվել, ապա անդամ պետությունները կարող են դիտարկել երաշխիքների ընդունումը կամ համատեղ ստուգման (տեսչական ստուգման) անցկացումը, երբ առկա է երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում ընդգրկելու պահանջ:

V. Երաշխիքները

46. Իրավասու մարմինը կարող է լիազորված մարմին հարցում ուղարկել կոնկրետ ձեռնարկության (ձեռնարկությունների) կողմից արտադրվող՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) համապատասխանության մասին իր երաշխիքներն ընդունելու մասին՝ համաձայն սույն հիմնադրույթի 48-րդ կետի «ա», «գ», «դ», «զ», «է» եւ «թ» ենթակետերի կցելով այն տեղեկատվությունը, որն իրավասու մարմինը համարում է անհրաժեշտ՝ տվյալ հարցումը գնահատելու համար, ներառյալ՝ ձեռնարկությունների ցուցակը՝ արտադրվող արտադրանքի անվանմամբ՝ ըստ Մաքսային միության արտաքին տնտեսական գործունեության միասնական ապրանքային անվանացանկի (այսուհետ՝ ՄՄ ԱՏԳ ԱԱ) ծածկագրերի, եւ գործունեության տեսակների անվանմամբ: Իրավասու մարմնի երաշխիքն ընդունվում է ապրանքների (արտադրանքի) յուրաքանչյուր խմբի մասով՝ իրավասու մարմնի հարցման մեջ նշվող ՄՄ ԱՏԳ ԱԱ ծածկագրերին համապատասխան:

47. Սույն հիմնադրույթի 46-րդ կետում նշված հարցումը ստանալու դեպքում լիազորված մարմինն ուսումնասիրում է կցված եւ հասանելի այլ տեղեկատվություն ողջամիտ ժամկետներում, սակայն ոչ ավելի, քան 2 ամսվա ընթացքում:

Այդ ժամանակահատվածում, անհրաժեշտության դեպքում, լիազորված մարմինը կարող է լրացուցիչ տեղեկատվության տրամադրման հարցում ներկայացնել իրավասու մարմին՝ ըստ սույն հիմնադրույթի 48-րդ կետում նշված չափանիշների գնահատում անցկացնելու համար: Այդ դեպքում հարցումն ուսումնասիրելու ժամկետը երկարաձգվում է լրացուցիչ տեղեկատվությունը ստանալու օրվանից 15 աշխատանքային օրով:

48. Հայտի ուսումնասիրությունն իրականացվում է լիազորված մարմնի կողմից եւ հետեւյալ չափանիշների հիման վրա՝ կախված ուսումնասիրվող ապրանքից՝

ա) իրավասու մարմնի զարգացվածության մակարդակը.

բ) իրավասու մարմնի կողմից ավելի վաղ ներկայացված երաշխիքների պահպանումը.

գ) կենդանիների վարակիչ, այդ թվում՝ մարդու եւ կենդանիների համար ընդհանուր, հիվանդությունների հարուցիչների՝ երրորդ երկրի տարածք ներթափանցման եւ հետագա տարածման ռիսկը.

դ) անասնահամաճարակային իրավիճակը երրորդ երկրում.

ե) երրորդ երկրից Մաքսային միության մաքսային տարածք ներմուծվող՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի)՝ անդամ պետությունների կողմից անցկացված մոնիթորինգային հետազոտությունների արդյունքները (առկայության դեպքում).

զ) իրավասու մարմնի կողմից անցկացվող՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) մոնիթորինգի տվյալները (առկայության դեպքում): Այդպիսի տվյալների բացակայությունը չի կարող երաշխիքների ընդունումը մերժելու պատճառ հանդիսանալ.

է) այն բանի հաստատումը, որ իրավասու մարմինն ստուգել է (տեսչական ստուգման է ենթարկել) այն ձեռնարկությունները, որոնք երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում ընդգրկելու հարցում է ներկայացվել, եւ դրանք ճանաչել է Մաքսային միության պահանջներին

համապատասխան՝ սույն հիմնադրույթի 3-րդ հավելվածի համաձայն.

ը) լիազորված մարմինների կողմից երրորդ երկրի տարածքում ձեռնարկությունների ստուգումների (տեսչական ստուգումների) արդյունքները (առկայության դեպքում).

թ) երրորդ երկրի հետ առեւտրի փորձը (առկայության դեպքում).

ժ) երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում ընդգրկելու համար հարցվող ձեռնարկությունների ցանկը՝ արտադրանքի տեսակներով:

49. Հարցման գնահատումն ավարտելուց հետո լիազորված մարմինը 10 աշխատանքային օրվա ընթացքում նախապատրաստում է վերջնական որոշման նախագիծը: Որոշմամբ պետք է հաշվի առնվի ռիսկի մակարդակը, եւ այն պետք է հիմնված լինի սույն հիմնադրույթի 48-րդ կետում նշված չափանիշների վրա:

50. Լիազորված մարմինը վերջնական որոշման նախագիծը, ներառյալ՝ իրավասու մարմնի կողմից տրամադրված տեղեկատվությունն ուղարկում է մյուս անդամ պետությունների լիազորված մարմիններին՝ համաձայնեցման համար:

Մյուս անդամ պետությունների՝ վերջնական որոշման նախագիծը համաձայնեցման համար ստացած լիազորված մարմինները կարող են վերջնական որոշման նախագիծը նախապատրաստած լիազորված մարմին պատասխան ուղարկել այն ստանալուց հետո՝ 10 աշխատանքային օրվա ընթացքում: Եթե վերջնական որոշման նախագիծը համաձայնեցման համար ստացած լիազորված մարմինը նշված ժամկետում պատասխան չի ուղարկում, ապա դա նշանակում է, որ վերջնական որոշման նախագիծը համաձայնեցված է վերջինիս հետ:

Պատասխանը կարող է համաձայնության ձեւով լինել կամ պարունակել մեկնաբանություններ եւ (կամ) առաջարկություն կամ առարկություն:

51. Վերջնական որոշման նախագծում կատարված եզրակացության դեմ առարկելու դեպքում լիազորված մարմինը պատասխանում պետք է նշի դրա պատճառները: Այդ պատճառները պետք է հիմնված լինեն սույն հիմնադրույթի 48-րդ կետում նշված չափանիշների վրա եւ պետք է ակնհայտորեն նշեն, թե որ տարրերը չեն համապատասխանում այդ չափանիշներին՝ հաշվի առնելով «ռիսկին համաչափություն» սկզբունքը: Այդ ժամանակային շրջանակները նաեւ օգտագործվում են տարաձայնությունների լուծման նպատակով անդամ պետությունների միջեւ լրացուցիչ տեղեկատվության փոխանակման համար:

52. Վերջնական որոշման նախագիծը նախապատրաստած լիազորված մարմինը մյուս անդամ պետությունների լիազորված մարմիններից պատասխանները ստանալուց հետո նախապատրաստում է վերջնական որոշումը 10 աշխատանքային օրվա ընթացքում:

53. Վերջնական որոշումը նախապատրաստելուց հետո լիազորված մարմինն այն գրավոր տեսքով ուղարկում է իրավասու մարմին:

54. Վերջնական որոշումը կարող է պարունակել մեկ (դրական կամ բացասական) եզրակացություն կամ տարբեր (դրական եւ բացասական) եզրակացություններ՝ կոնկրետ ձեռնարկության կողմից բաց թողնվող արտադրանքի խմբերի վերաբերյալ:

55. Դրական որոշման դեպքում լիազորված մարմինը թարմացնում է երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրը որոշումն ընդունելու օրվանից հետո՝ 10 աշխատանքային օրվա ընթացքում:

Բացասական որոշման դեպքում վերջնական որոշման մեջ նշված մերժման պատճառները պետք է հիմնված լինեն սույն հիմնադրույթի 48-րդ կետում նշված չափանիշների վրա եւ նշեն այն կոնկրետ տարրը, որը չի համապատասխանում այդ չափանիշներին՝ հաշվի առնելով «ռիսկին համաչափություն» սկզբունքը: Այդպիսի որոշումը կարող է վերանայվել՝ իրավասու մարմնի կողմից լրացուցիչ տեղեկատվություն տրամադրելուց հետո:

56. Այն իրավասու մարմինը, որի երաշխիքներն ընդունվել են սահմանված կարգով,

հետագայում կարող է լիազորված մարմին ուղարկել հարցում՝ ձեռնարկությունների ցանկում փոփոխություններ կատարելու մասին, ներառյալ՝ երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում նոր ձեռնարկություններ ավելացնելու մասին հարցումը:

57. Այդպիսի հարցում ստացած լիազորված մարմինը գնահատում է այն եւ նախապատրաստում որոշման նախագիծը՝ սույն բաժնի դրույթներին համապատասխան:

58. Լիազորված մարմինը հետագայում կարող է անցկացնել երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում ընդգրկված ձեռնարկությունների ներկայացուցչական մասի ստուգումներ (տեսչական ստուգումներ): Ստուգման (տեսչական ստուգման) ենթարկված ձեռնարկությունների ավելի քան 60 տոկոսի ստուգման (տեսչական ստուգման) ընթացքում անբավարար արդյունքների ստացման դեպքում, ինչը վկայում է վերահսկողության պաշտոնական համակարգի զգալի թերությունների մասին, լիազորված մարմինը կարող է կայացնել որոշում՝ իրավասու մարմնի երաշխիքների ընդունումը մերժելու մասին եւ պահանջել երրորդ երկրի ձեռնարկությունների համատեղ ստուգումների (տեսչական ստուգումների) պարտադիր անցկացում:

59. Երաշխիքներ տրամադրելու իրավունքից զրկելու համար պատճառ հանդիսացած խնդիրների մասով շտկող միջոցառումներ իրականացնելու դեպքում իրավասու մարմինը կարող է լիազորված մարմին ներկայացնել հարցում՝ այդ երրորդ երկրի ձեռնարկությունների՝ Մաքսային միության պահանջներին համապատասխանության վերաբերյալ երաշխիքներ տրամադրելու իրավունքի տրամադրման մասին: Հայտը կուսումնասիրվի վերոնշյալ կարգով:

VI. Երրորդ երկրների ձեռնարկությունների համատեղ ստուգումները (տեսչական ստուգումները)

60. Ձեռնարկության (ձեռնարկությունների) համատեղ ստուգումը (տեսչական ստուգումը) կարող է անցկացվել հետեւյալ նպատակներով՝

1) ձեռնարկությունը (ձեռնարկությունները) երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում ընդգրկելու համար (այսուհետ սույն բաժնում՝ 1-ին դեպք).

2) այն ձեռնարկության (ձեռնարկությունների) համատեղ ստուգման (տեսչական ստուգման) համար, որը նախկինում ընդգրկված է եղել երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում, եւ որտեղից ներմուծումը թույլատրված է՝

համատեղ ստուգումների (տեսչական ստուգումների) անցկացման արդյունքներով (այսուհետ սույն բաժնում՝ 2-րդ դեպք),

իրավասու մարմնի երաշխիքների ընդունման հիման վրա (այսուհետ սույն բաժնում՝ 3-րդ դեպք),

բարեհաջող անցկացված աուդիտի արդյունքներով (այսուհետ սույն բաժնում՝ 4-րդ դեպք),

Մաքսային միության պահանջներին անհամապատասխանության մասին տեղեկատվության հիման վրա (այսուհետ սույն բաժնում՝ 5-րդ դեպք).

3) երրորդ երկրների այն ձեռնարկության (ձեռնարկությունների) համատեղ ստուգումների (տեսչական ստուգումների) համար, որը նախկինում ընդգրկված է եղել երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում, եւ որտեղից ապրանքների (արտադրանքի) ներմուծումը ժամանակավորապես սահմանափակված է (այսուհետ սույն բաժնում՝ 6-րդ դեպք):

61. 1-ին եւ 6-րդ դեպքերում համատեղ ստուգումը (տեսչական ստուգումը) անցկացվում է իրավասու մարմնի հարցմամբ, իսկ 2-5-րդ դեպքերում՝ լիազորված մարմնի հարցմամբ:

62. 1-ին եւ 6-րդ դեպքերում լիազորված մարմինը կարող է հետաձգել համատեղ ստուգման (տեսչական ստուգման) անցկացումը ռեսուրսների (ֆինանսական, մարդկային կամ այլ) պակասի դեպքում: Այդ դեպքերում լիազորված մարմինը պետք է ձեռնարկի բոլոր

հնարավոր միջոցները, որպեսզի այդպիսի ուշացման արդյունքում չստեղծվի իրավիճակ, որն ուղեկցվում է տվյալ ձեռնարկությունից Մաքսային միության մաքսային տարածք արտահանման համար չափազանց երկարատեւ խնդիրներով:

63. Սույն հիմնադրույթի 60-րդ կետում նշված դեպքերում համատեղ ստուգումների (տեսչական ստուգումների) անցկացման հետ կապված ծախսերը կատարվում են անդամ պետությունների համապատասխան բյուջեների միջոցների հաշվին, եթե յուրաքանչյուր կոնկրետ դեպքում այլ բանի վերաբերյալ համաձայնություն ձեռք բերված չէ:

64. Ձեռնարկության համատեղ ստուգման (տեսչական ստուգման) անցկացման ժամկետը չպետք է գերազանցի իրավասու մարմնի հետ համաձայնեցված ժամկետը եւ չի կարող գերազանցել 5 աշխատանքային օրը:

65. Համատեղ ստուգում (տեսչական ստուգում) պլանավորող լիազորված մարմինը (այսուհետ սույն բաժնում՝ նախաձեռնող) դրա անցկացումից ոչ ուշ, քան 3 ամիս առաջ (եթե իրավասու մարմնի հետ ավելի կարճ ժամկետ համաձայնեցված չէ) իրավասու մարմին է ուղարկում նորմատիվ իրավական այն ակտերի ցուցակը, որոնցում ամրագրված են համապատասխան նորմերը եւ պահանջները, ինչպես նաեւ այն փաստաթղթերի ցուցակը, որոնք պետք է ներկայացվեն ռուսերենով կամ համաձայնեցված այլ լեզվով իրավասու մարմնի եւ (կամ) ստուգվող (տեսչական ստուգման ենթարկվող) ձեռնարկության կողմից՝ ստուգում (տեսչական ստուգում) անցկացնելու ժամանակ:

66. Նախաձեռնողը ոչ ուշ, քան համատեղ ստուգում (տեսչական ստուգում) անցկացնելուց 3 ամիս առաջ (եթե իրավասու մարմնի հետ ավելի կարճ ժամկետ համաձայնեցված չէ) կարող է իրավասու մարմին ուղարկել հարցում նախնական այն տեղեկատվությունը ռուսերենով կամ համաձայնեցված այլ լեզվով ներկայացնելու մասին, որն անհրաժեշտ է ստուգում (տեսչական ստուգում) անցկացնելու կամ դրա արդյունքները գնահատելու համար, ներառյալ՝

ա) իրավասու մարմնի՝ օրենքով սահմանված լիազորությունների մասին տեղեկությունները.

բ) ստուգվող (տեսչական ստուգման ենթարկվող) ձեռնարկության համար պատասխանատու իրավասու մարմնի կենտրոնական աշխատակազմի եւ տարածքային ստորաբաժանումների կառուցվածքի մասին տեղեկությունները.

գ) ստուգվող (տեսչական ստուգման ենթարկվող) ձեռնարկության համար պատասխանատու իրավասու մարմնի անձնակազմի պատրաստման եւ վերապատրաստման մասին տեղեկությունները.

դ) ստուգվող (տեսչական ստուգման ենթարկվող) ձեռնարկության կողմից արտադրվող արտադրանքի եւ դրա կողմից օգտագործվող հումքի անվտանգության գնահատմանը մասնակցող երրորդ երկրի լաբորատոր ցանցի զարգացվածության եւ սարքավորումներով հագեցվածության մասին տեղեկությունները.

ե) երրորդ երկրի նորմատիվ իրավական այն ակտերի տեքստերը, որոնցով սահմանվում են պարտադիր պահանջներ՝ ստուգվող (տեսչական ստուգման ենթարկվող) ձեռնարկության կողմից արտադրվող արտադրանքի, դրա կողմից օգտագործվող հումքի եւ հսկողության մեթոդների նկատմամբ.

զ) արտակարգ իրավիճակներում եւ ստուգվող (տեսչական ստուգման ենթարկվող) ձեռնարկության արտադրանքի հետ կապված կենդանիների վարակիչ հիվանդությունների հարուցիչների տարածման ժամանակ երրորդ երկրի՝ հսկողության (վերահսկողության) մասով ազգային գործողությունների ծրագիրը.

է) երրորդ երկրում կենդանիների համապատասխան հիվանդությունների եւ զոոնոզ

հիվանդությունների առկայության եւ տարածման մասին տեղեկությունները.
ը) անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) ենթակա արտադրանքի մոնիթորինգի ազգային ծրագիրը.
թ) այն հսկողության (վերահսկողության) ընթացակարգերի արդյունքները, որն իրավասու մարմնի կողմից իրականացվում է ստուգվող (տեսչական ստուգման ենթարկվող) ձեռնարկության կողմից արտադրվող՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) նկատմամբ, Մաքսային միության պահանջներին համապատասխանության նկատմամբ հսկողություն (վերահսկողություն) ապահովելու մասով, եթե այդ ձեռնարկությունը նախկինում Մաքսային միության մաքսային տարածք է մատակարարել հսկողության վերցված ապրանքներ (նշված տեղեկատվությունը կարող է տրամադրվել համատեղ ստուգում (տեսչական ստուգում) անցկացնելուց առաջ կամ դրա ժամանակ).
ժ) այն հսկողության (վերահսկողության) ընթացակարգերի արդյունքները, որն իրավասու մարմնի կողմից իրականացվում է ստուգվող (տեսչական ստուգման ենթարկվող) ձեռնարկության կողմից արտադրվող՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) նկատմամբ, եւ որն ուղղված է երրորդ երկրի պահանջներին համապատասխանության նկատմամբ վերահսկողություն ապահովելուն, եթե այդ ձեռնարկությունը նախկինում Մաքսային միության մաքսային տարածք չի մատակարարել հսկողության վերցված ապրանքներ, կամ եթե բացակայել են սույն կետի «թ» ենթակետում նշված հսկողության (վերահսկողության) արդյունքները (նշված տեղեկատվությունը կարող է տրամադրվել համատեղ ստուգում (տեսչական ստուգում) անցկացնելուց առաջ կամ դրա ժամանակ):
67. Նախաձեռնողը ոչ ուշ, քան ստուգումը (տեսչական ստուգումը) սկսելուց 2 ամիս առաջ (եթե անդամ պետությունների կողմից ավելի կարճ ժամկետ համաձայնեցված չէ) պետք է տեղեկացնի մյուս անդամ պետությունների լիազորված մարմիններին առաջիկա ստուգման (տեսչական ստուգման) մասին՝ տեսուչների խումբ ձեւավորելու եւ համատեղ ստուգման (տեսչական ստուգման) անցկացման ժամկետները համակարգելու համար:
68. Մյուս անդամ պետությունների լիազորված մարմինները ոչ ուշ, քան առաջիկա ստուգման (տեսչական ստուգման) մասին տեղեկատվությունը նախաձեռնողից ստանալուց 2 շաբաթ հետո կարող են ուղարկել ստուգմանը (տեսչական ստուգմանը) մասնակցությունից հրաժարում կամ ստուգմանը (տեսչական ստուգմանը) մասնակցության համաձայնություն պարունակող պատասխան եւ տեղեկություններ այն տեսուչների (փորձագետների) մասին, որոնք մասնակցելու են դրան: Այդպիսի պատասխանի բացակայությունը սահմանված ժամկետը լրանալուց հետո նշանակում է համատեղ ստուգմանը (տեսչական ստուգմանը) մասնակցությունից հրաժարում:
69. Համատեղ ստուգումը (տեսչական ստուգումը) կարող է անցկացվել անդամ պետություններից մեկի տեսուչների կողմից, եթե մյուս անդամ պետությունները պատասխան չեն ներկայացրել կամ հայտարարում են, որ չեն մասնակցելու ստուգմանը (տեսչական ստուգմանը): Համատեղ ստուգմանը (տեսչական ստուգմանը) չմասնակցող անդամ պետությունները ճանաչում են նախաձեռնողի կողմից ստացված արդյունքների վրա հիմնված որոշումը:
70. Նախաձեռնողը եւ մասնակից այլ լիազորված մարմիններ կարող են ներգրավել պետական մարմինների եւ հիմնարկների աշխատակիցներ հանդիսացող փորձագետների (բացառությամբ թարգմանիչների)՝ հետեւյալ հարցերի հետ կապված՝
ա) երրորդ երկրի օրենսդրություն.
բ) երրորդ երկրի իրավասու մարմնի կազմակերպական ձեւ, վերջինիս լիազորություններ եւ անկախություն, ղեկավարություն եւ լիազորություններ՝ կապված

օրենքների արդյունավետ կիրառման կամ դրանց կիրառումն ապահովելու հետ.
գ) ստուգումներ (տեսչական ստուգումներ) անցկացնելու մասով անձնակազմի ուսուցում.
դ) ռեսուրսներ, ներառյալ՝ ախտորոշման միջոցները.
ե) փաստաթղթերում ներկայացվող՝ հսկողության ընթացակարգերի եւ մոնիթորինգի համակարգերի առկայություն եւ կիրառում.
զ) կենդանիների առողջության հետ կապված իրավիճակ եւ ՄԱԲ-ին տեղեկացման ենթակա՝ կենդանիների հիվանդությունների բռնկումների մասին անդամ պետություններին ու համապատասխան միջազգային կազմակերպություններին տեղեկացնելու ընթացակարգեր:
71. Փորձագետներն ունեն նույն պարտավորությունները եւ կրում են նույն պատասխանատվությունը, ինչ եւ տեսուչները՝ գաղտնի տեղեկատվության պաշտպանության եւ ստուգվող (տեսչական ստուգման ենթարկվող) ձեռնարկությունների արտադրանքի հետ կապված շահերի բախման բացակայության ապահովման մասով: Լիազորված մարմինը երաշխավորում է փորձագետների անկողմնակալությունը եւ սկզբունքայնությունը:
72. Նախաձեռնողը ոչ ուշ, քան ստուգումը (տեսչական ստուգումը) սկսելուց 2 ամիս առաջ (եթե իրավասու մարմնի հետ ավելի կարճ ժամկետ համաձայնեցված չէ) իրավասու մարմին է ուղարկում հետեւյալ տեղեկատվությունը՝
ա) համատեղ ստուգման (տեսչական ստուգման) նպատակների մասին.
բ) ստուգմանը (տեսչական ստուգմանը) մասնակցող անդամ պետությունները.
գ) տեսուչների եւ փորձագետների ցուցակը.
դ) ստուգվող (տեսչական ստուգման ենթարկվող) ձեռնարկությունների ցուցակը.
ե) ստուգվող (տեսչական ստուգման ենթարկվող) ձեռնարկություններին համապատասխան հումք մատակարարող հսկողության օբյեկտների ցուցակը եւ քանակը.
զ) ստուգվող (տեսչական ստուգման ենթարկվող) ձեռնարկությունների կողմից արտադրվող՝ հսկողության վերցված համապատասխան ապրանքների (արտադրանքի) պատրաստմանը (արտադրությանը) եւ (կամ) հսկողությանը մասնակցող այլ ձեռնարկությունների ցուցակը եւ քանակը.
է) այն փաստաթղթերի ցուցակը, որոնք իրավասու մարմինը եւ (կամ) ստուգվող (տեսչական ստուգման ենթարկվող) ձեռնարկությունները պետք է տրամադրեն համատեղ ստուգում (տեսչական ստուգում) անցկացնելու ժամանակ ռուսերենով կամ համաձայնեցված այլ լեզվով:
73. Եթե իրավասու մարմինը 2-5-րդ դեպքերում մերժում է ընտրված ձեռնարկություններից մեկի կամ մեկից ավելի ձեռնարկությունների ստուգման (տեսչական ստուգման) անցկացումը, ապա դա նախաձեռնողի համար կարող է հիմք լինել այդ ձեռնարկություններից արտադրանքի արտահանումը կասեցնելու համար, եթե նախաձեռնողն իրավասու մարմնի կողմից ներկայացված այդպիսի մերժման պատճառները չի համարում հարգելի:
74. Ձեռնարկություն ժամանելուց հետո տեսուչը պետք է անցկացնի հետեւյալի վերաբերյալ փաստաթղթերի վերլուծություն՝
ա) գործունեության տեսակի.
բ) ձեռնարկության նախագծի.
գ) արտադրական հոսքերի եւ արտադրանքի նկատմամբ հսկողության.
դ) ձեռնարկության կառուցվածքային եւ տեխնոլոգիական բնութագրերի.
ե) հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) արտադրության եւ պատրաստման ծավալների.

զ) պատրաստվող՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) անվտանգության ապահովման համար պաշտոնական հսկողության եւ արտադրական հսկողության առկայության եւ կիրառման.
է) ձեռնարկության տեղակայման վայրում՝ վարչական տարածքում, անասնահամաճարակային իրավիճակի:
75. Ստուգում (տեսչական ստուգում) անցկացնելիս տեսուչը պետք է՝
ա) այցելի ստուգվող (տեսչական ստուգման ենթարկվող) ձեռնարկության շինություններ եւ ենթակառուցվածքի այլ օբյեկտներ.
բ) ուսումնասիրի դրանց համապատասխանությունը Մաքսային միության պահանջներին՝ հաշվի առնելով համարժեքության սկզբունքը՝ 1-3-րդ, 5-րդ եւ 6-րդ դեպքերում, կամ ապահովի Մաքսային միության պահանջներին առնվազն համարժեք պաշտպանության մակարդակ՝ 4-րդ դեպքում.
գ) ստուգի պետական հսկողության եւ արտադրական հսկողության ժամանակ օգտագործվող մեթոդները եւ սարքավորումները.
դ) իրականացնի սույն հիմնադրույթի նպատակների իրագործման համար անհրաժեշտ այլ գործողություններ:
76. Ստուգում (տեսչական ստուգում) անցկացնելիս տեսուչները պետք է ուսումնասիրեն ձեռնարկության կողմից իրականացվող տեխնոլոգիական գործընթացների համապատասխանությունը Մաքսային միության պահանջներին՝ հաշվի առնելով ԱՀԿ-ի կողմից ճանաչված համապատասխան ուղեցույցները եւ համարժեքության սկզբունքը, ինչպես նախատեսված է սույն հիմնադրույթի 11-րդ կետով, 1-3-րդ, 5-րդ եւ 6-րդ դեպքերում, կամ ապահովել Մաքսային միության պահանջներին առնվազն համարժեք պաշտպանության մակարդակ՝ 4-րդ դեպքում:
77. Ստուգում (տեսչական ստուգում) անցկացնելիս կարող են այցեր կատարվել ստուգվող (տեսչական ստուգման ենթարկվող) ձեռնարկությանը հումք մատակարարող այլ ձեռնարկություններ եւ (կամ) պաշտոնական եւ (կամ) արտադրական հսկողությանը մասնակցող կազմակերպություններ, եթե իրավասու մարմինն այդ այցի համար տվել է իր համաձայնությունը՝ ստուգման (տեսչական ստուգման) ծրագրի համաձայնեցման ժամանակ:
78. Իրավասու մարմնի հարցմամբ՝ ստուգում (տեսչական ստուգում) անցկացնելիս Մաքսային միության տեսուչները կարող են փորձանմուշներ վերցնել ստուգվող (տեսչական ստուգման ենթարկվող) ձեռնարկության կողմից արտադրվող՝ հսկողության վերցված ապրանքներից (արտադրանքից) եւ այդ ձեռնարկության կողմից օգտագործվող հումքից:
79. Երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում ընդգրկված ձեռնարկությունների ստուգման (տեսչական ստուգման) ընթացքում այնպիսի անհամապատասխանություններ հայտնաբերելու դեպքում, որոնք զգալի վտանգ են ներկայացնում մարդու կամ կենդանու կյանքի եւ առողջության համար, տեսուչների խումբը (տեսուչը) պետք է անհապաղ տեղեկացնի այդ մասին նախաձեռնողին, եւ նախաձեռնողը կարող է անհապաղ կասեցնել ապրանքների (արտադրանքի) արտահանումն այդ ձեռնարկությունից:
80. Ձեռնարկությունների համատեղ ստուգման (տեսչական ստուգման) կրկնակի անբավարար արդյունքների դեպքում լիազորված մարմինը կարող է կայացնել որոշում՝ այդ ձեռնարկություններից ապրանքների (արտադրանքի) արտահանումը կասեցնելու մասին:
81. Ձեռնարկություն կատարած այցի ավարտից հետո տեսուչներն իրավասու մարմնի ներկայացուցչի կամ ձեռնարկության ղեկավարության հարցմամբ ներկայացնում են տեղեկություններ՝ հայտնաբերված անհամապատասխանությունների մասին՝ հաշվի առնելով համարժեքության սկզբունքը, ինչպես նախատեսված է սույն հիմնադրույթի 11-րդ կետով:

Ձեռնարկության ղեկավարությունն անմիջականորեն կամ իրավասու մարմնի միջոցով ստուգման (տեսչական ստուգման) մասնակիցներին կարող է տեղեկացնել հայտնաբերված թերությունների վերացման համար ձեռնարկված միջոցների իրականացման մասին՝ նախքան նրանց՝ տվյալ երրորդ երկրից հեռանալը: Ստուգման (տեսչական ստուգման) մասնակիցները կարող են ի գիտություն ընդունել այդ տեղեկատվությունը եւ հաշվի առնել այն՝ նախքան նախնական հաշվետվություն կազմելը:

82. Ստուգումների (տեսչական ստուգումների) ավարտից հետո նախաձեռնողը նախապատրաստում է նախնական հաշվետվություն: Նախնական հաշվետվությունը պետք է պարունակի կոնկրետ իրավական հիմք՝ կապված ստուգումների (տեսչական ստուգումների) ընթացքում հայտնաբերված անհամապատասխանությունների հետ, ինչպես նաեւ ներառի այդպիսի անհամապատասխանությունների վերացման մասով առաջարկություններ՝ իրավասու մարմնի եւ (կամ) կոնկրետ ձեռնարկության համար: Նախաձեռնողը երրորդ երկրում ստուգումների (տեսչական ստուգումների) ավարտից հետո ոչ ուշ, քան 2 ամսվա ընթացքում պետք է նախապատրաստի եւ ստուգումներին (տեսչական ստուգումներին) մասնակցած անդամ պետությունների լիազորված մարմիններ ուղարկի նախնական հաշվետվության նախագիծը: Մյուս անդամ պետությունների լիազորված մարմինները նախնական հաշվետվության նախագիծը ստանալուց ոչ ուշ, քան 2 շաբաթ հետո (էլեկտրոնային ծանուցումը ստանալու օրվանից հաշված) պատասխան են ուղարկում նախաձեռնողին: Սահմանված ժամկետը լրանալուց հետո պատասխանի բացակայություն նշանակում է համաձայնություն նախնական հաշվետվության նախագծի հետ:

83. Նախաձեռնողը, հաշվի առնելով ստուգումներին (տեսչական ստուգումներին) մասնակցած մյուս անդամ պետությունների լիազորված մարմինների պատասխանները, երրորդ երկրում համատեղ ստուգումը (տեսչական ստուգումը) ավարտվելուց հետո՝ 3 ամսվա ընթացքում, պետք է իրավասու մարմին ուղարկի համատեղ ստուգման (տեսչական ստուգման) վերաբերյալ նախնական հաշվետվություն: Իրավասու մարմինը 2 ամսվա ընթացքում կարող է ուղարկել պատասխան, որը պարունակում է մեկնաբանություններ, լրացուցիչ տեղեկություններ (ներառյալ՝ հայտնաբերված թերությունների ուղղման համար ձեռնարկված միջոցների մասին տեղեկությունները), ինչպես նաեւ պարզաբանումներ նախաձեռնողի համար: Եթե իրավասու մարմինը սահմանված ժամկետում պատասխան չի ուղարկում, ապա դա նշանակում է, որ նա լիովին համաձայն է նախնական հաշվետվության հետ:

84. Իրավասու մարմնից պատասխան ստանալուց հետո կամ սահմանված ժամկետը լրանալուց հետո, եթե պատասխան չի ուղարկվել, նախաձեռնողը ոչ ուշ, քան 1 ամսվա ընթացքում պետք է նախապատրաստի եւ ստուգումներին (տեսչական ստուգումներին) մասնակցած անդամ պետությունների լիազորված մարմիններ ուղարկի վերջնական հաշվետվության նախագիծը: Մյուս անդամ պետությունների լիազորված մարմինները վերջնական հաշվետվության նախագիծն ստանալուց ոչ ուշ, քան 2 շաբաթ հետո (էլեկտրոնային ծանուցումը ստանալու օրվանից հաշված) պատասխան են ուղարկում նախաձեռնողին: Սահմանված ժամկետը լրանալուց հետո պատասխանի բացակայություն նշանակում է համաձայնություն նախնական հաշվետվության նախագծի հետ:

Նախաձեռնողը, հաշվի առնելով ստուգումներին (տեսչական ստուգումներին) մասնակցած մյուս անդամ պետությունների լիազորված մարմինների պատասխանները, լիազորված մարմիններից պատասխաններն ստանալուց հետո՝ 2 շաբաթվա ընթացքում, պետք է իրավասու մարմին ուղարկի համատեղ ստուգումների (տեսչական ստուգումների) վերաբերյալ վերջնական պատասխան:

85. Վերջնական հաշվետվությունը պետք է պարունակի եզրակացություններ՝ երրորդ

երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում ընդգրկված կամ չընդգրկված, ստուգված (տեսչական ստուգման ենթարկված) յուրաքանչյուր ձեռնարկության վերաբերյալ, եւ այն շտկող միջոցների մասին առաջարկություններ, որոնք պետք է ձեռնարկվեն ձեռնարկությունների կողմից՝ երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում ընդգրկվելու համար:

86. Եզրակացությունը կարող է լինել հետեւյալներից մեկը՝

ա) ձեռնարկությունն ընդգրկվում է երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում եւ կարող է սկսել արտահանումը.

բ) ձեռնարկությունը չի կարող ընդգրկվել երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում.

գ) ձեռնարկությունը կարող է շարունակել արտահանումը եւ պահպանում է իր ներկայիս կարգավիճակը երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում.

դ) ձեռնարկությունը կարող է շարունակել արտահանումը եւ պահպանում է իր ներկայիս կարգավիճակը երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում, սակայն շտկող գործողություններն անհրաժեշտ են.

ե) ձեռնարկությունից արտահանումը ժամանակավորապես սահմանափակված է.

զ) ձեռնարկությունը կարող է վերսկսել արտահանումը, «ժամանակավորապես սահմանափակված է» կարգավիճակը չեղարկված է.

է) ձեռնարկությունը չի կարող վերսկսել արտահանումը, «ժամանակավորապես սահմանափակված է» կարգավիճակը պահպանվում է.

ը) ձեռնարկությունը կարող է շարունակել արտահանումը՝ նախաձեռնողի կողմից առաջարկված «հատուկ պահանջների» կատարման պայմանով:

87. 1-ին դեպքում այն ձեռնարկությունները, որոնք ստուգման (տեսչական ստուգման) արդյունքում ընդգրկվել են երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում, կարող են հսկողության վերցված ապրանքները Մաքսային միության մաքսային տարածք արտահանել երրորդ երկրների ձեռնարկությունների թարմացված ռեեստրի հրապարակման օրվանից: Ապրանքները չեն կարող արտադրված լինել ստուգում (տեսչական ստուգում) անցկացնելու օրվանից առաջ, եթե եզրակացության մեջ այլ բան նշված չէ:

88. Նախաձեռնողը վերջնական հաշվետվությունը հրապարակում է իր պաշտոնական կայքում՝ «Ինտերնետ» տեղեկատվական–հեռահաղորդակցական ցանցում, եւ այն լիազորված մարմիններ եւ իրավասու մարմին է ուղարկում վերջնական հաշվետվության նախապատրաստումն ավարտելուց հետո՝ 5 աշխատանքային օրվա ընթացքում:

89. Հրապարակված վերջնական հաշվետվությունը չպետք է պարունակի երրորդ երկրների ձեռնարկությունների պաշտոնական համարները, անվանումները եւ գտնվելու հստակ վայրը:

90. Նախաձեռնողը պետք է թարմացնի երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրը՝ վերջնական հաշվետվությունը նախապատրաստելուց հետո՝ 10 աշխատանքային օրվա ընթացքում, եւ այդ մասին ծանուցում ուղարկի իրավասու մարմին:

VII. Մաքսային միության ձեռնարկությունների համատեղ ստուգումները (տեսչական ստուգումները)՝ դրանք Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրում ընդգրկելու համար

91. Ձեռնարկության (ձեռնարկությունների) համատեղ ստուգումը (տեսչական ստուգումը) իրականացվում է Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրում ընդգրկելու նպատակով՝ բացի սույն հիմնադրույթի 107-րդ կետում նշված դեպքից:

92. Համատեղ ստուգումը (տեսչական ստուգումը) պետք է անցկացվի ձեռնարկության

հարցմամբ:
93. Ձեռնարկության հարցումը պետք է հասցեագրված լինի լիազորված մարմնին: Համատեղ ստուգում (տեսչական ստուգում) անցկացնելու հետ կապված ծախսերը պետք է ծածկվեն անդամ պետությունների համապատասխան բյուջեների հաշվին, եթե այն անդամ պետության օրենսդրությամբ, որի տարածքում գտնվում է ձեռնարկությունը, այլ բան նախատեսված չէ:
94. Ձեռնարկությունում արտագնա ստուգման (տեսչական ստուգման) տեւողությունը չպետք է գերազանցի 5 աշխատանքային օրը:
95. Համատեղ ստուգում (տեսչական ստուգում) պլանավորող լիազորված մարմինը ոչ ուշ, քան այն սկսելուց 1 ամիս առաջ (եթե լիազորված մարմինների հետ ավելի կարճ ժամկետ համաձայնեցված չէ) մյուս անդամ պետությունների լիազորված մարմիններին է ուղարկում պլանավորվող ստուգման (տեսչական ստուգման) մասին ծանուցող նամակ՝ տեսուչների խումբ ձեւավորելու եւ համատեղ ստուգումը (տեսչական ստուգումը) անցկացնելու օրը համաձայնեցնելու նպատակով: Մյուս անդամ պետությունների լիազորված մարմինները ոչ ուշ, քան առաջիկա համատեղ ստուգման (տեսչական ստուգման) մասին տեղեկատվությունը ստանալուց 2 շաբաթ հետո ուղարկում են պատասխան, որը պարունակում է ստուգմանը (տեսչական ստուգմանը) մասնակցությունից հրաժարում կամ դրան մասնակցելու համաձայնություն, եւ տվյալներ այն տեսուչների (փորձագետների) մասին, որոնք մասնակցելու են ստուգմանը (տեսչական ստուգմանը), կամ նշված ժամկետում պատասխան չի ուղարկում, ինչը նշանակում է ստուգմանը (տեսչական ստուգմանը) մասնակցությունից հրաժարում:
96. Անդամ պետության տարածքում տեղակայված ձեռնարկությունները Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստում կարող են ընդգրկվել առանց համատեղ ստուգման (տեսչական ստուգման) անցկացման՝ բոլոր անդամ պետությունների լիազորված մարմինների համաձայնեցված որոշմանը համապատասխան, եթե տվյալ ձեռնարկության կողմից արտադրված՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) մատակարարման հետ կապված ռիսկը գնահատվում է որպես ընդունելի ռիսկ:
97. Ձեռնարկության համատեղ ստուգումը (տեսչական ստուգումը) կարող է անցկացվել անդամ պետություններից մեկի տեսուչների կողմից, եթե մյուս անդամ պետությունների լիազորված մարմինները ստուգում (տեսչական ստուգում) անցկացնելու մասին հարցմանը պատասխան չեն ուղարկում կամ հայտարարում են այն մասին, որ չեն մասնակցելու ստուգմանը (տեսչական ստուգմանը): Համատեղ ստուգմանը (տեսչական ստուգմանը) չմասնակցող լիազորված մարմինները ճանաչում են լիազորված մարմնի կողմից անցկացված ստուգման (տեսչական ստուգման) արդյունքների վրա հիմնված որոշումը:
98. Ձեռնարկություն ժամանելուց հետո տեսուչը պետք է անցկացնի հետեւյալի վերաբերյալ փաստաթղթերի վերլուծություն՝
ա) գործունեության տեսակի.
բ) ձեռնարկության նախագծի.
գ) արտադրական հոսքերի եւ արտադրանքի նկատմամբ հսկողության.
դ) ձեռնարկության կառուցվածքային եւ տեխնոլոգիական բնութագրերի.
ե) հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) արտադրության եւ պատրաստման ծավալների.
զ) պատրաստվող՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) անվտանգության ապահովման համար պաշտոնական հսկողության եւ արտադրական հսկողության առկայության եւ կիրառման.
է) ձեռնարկության տեղակայման վայրի վարչական տարածքում

անասնահամաճարակային իրավիճակի:
99. Արտագնա ստուգում (տեսչական ստուգում) անցկացնելիս տեսուչը պետք է՝
ա) այցելի ստուգվող (տեսչական ստուգման ենթարկվող) ձեռնարկության շինությունները եւ ենթակառուցվածքի այլ օբյեկտներ.
բ) ուսումնասիրի դրանց համապատասխանությունը Մաքսային միության պահանջներին.
գ) ստուգի պետական հսկողության եւ ինքնահսկողության ժամանակ օգտագործվող մեթոդները եւ սարքավորումները.
դ) իրականացնի սույն հիմնադրույթի նպատակների իրագործման համար անհրաժեշտ այլ գործողություններ:
100. Արտագնա ստուգում (տեսչական ստուգում) անցկացնելիս տեսուչները պետք է ուսումնասիրեն ձեռնարկության կողմից իրականացվող տեխնոլոգիական գործընթացների համապատասխանությունը Մաքսային միության պահանջներին:
101. Եթե դա համաձայնեցված է անդամ պետության լիազորված մարմնի հետ համատեղ ստուգումը (տեսչական ստուգումը) պլանավորելու ժամանակ, ապա կարող են կատարվել այցեր՝ ստուգվող (տեսչական ստուգման ենթարկվող) ձեռնարկությանը հումք մատակարարող այլ ձեռնարկություններ եւ (կամ) պաշտոնական եւ (կամ) արտադրական հսկողությանը մասնակցող կազմակերպություններ:
102. Լիազորված մարմնի հարցմամբ տեսուչները կարող են փորձանմուշներ վերցնել ստուգվող (տեսչական ստուգման ենթարկվող) ձեռնարկության կողմից արտադրվող՝ հսկողության վերցված ապրանքներից (արտադրանքից) եւ նշված ձեռնարկության կողմից օգտագործվող հումքից:
103. Ձեռնարկություն կատարած այցի ավարտից հետո տեսուչները ձեռնարկության ղեկավարության հարցմամբ պետք է ներկայացնեն հայտնաբերված անհամապատասխանությունների մասին տեղեկություններ եւ դրանց ուղղման համար միջոցներ ձեռնարկելու վերաբերյալ առաջարկություններ:
104. Համատեղ ստուգման (տեսչական ստուգման) ավարտից հետո ստուգում (տեսչական ստուգում) իրականացրած լիազորված մարմինը հրապարակում է հաշվետվություն՝ անցկացված ստուգման (տեսչական ստուգման) վերաբերյալ, եւ անդամ պետությունների լիազորված մարմիններին է ուղարկում նամակ՝ կցելով այդ հաշվետվությունը:
105. Ձեռնարկությունը կարող է ուղարկել լրացուցիչ տեղեկություններ եւ պարզաբանումներ՝ նախնական հաշվետվության մեջ պարունակվող տեղեկատվության եւ դրանում կատարված եզրահանգումների վերաբերյալ, 2 շաբաթվա ընթացքում:
106. Լիազորված մարմինը պետք է անցկացնի ստացված տեղեկատվության գնահատում եւ ընդունի որոշում՝ ձեռնարկությունը Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրում ընդգրկելու մասին, ընդունված որոշման մասին ձեռնարկությանը, մյուս անդամ պետություններին եւ Հանձնաժողովին տեղեկացնի 1 ամսվա ընթացքում:
107. Եթե անդամ պետություններից մեկի անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) օբյեկտների ստուգման (տեսչական ստուգման) համակարգը Մաքսային միության հանձնաժողովի որոշմամբ ճանաչվել է համարժեք, ապա այդ անդամ պետության տարածքում տեղակայված ձեռնարկություններն անդամ պետության լիազորված մարմնի կողմից ընդգրկվում են Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրում՝ առանց համատեղ ստուգում (տեսչական ստուգում) անցկացնելու:
108. Հանձնաժողովը պետք է հրապարակի Մաքսային միության ձեռնարկությունների թարմացված ռեեստրը՝ անդամ պետության լիազորված մարմնի տեղեկատվության հիման

վրա՝ առանց անհիմն ուշացումների:

109. Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրում կրկին ընդգրկված ձեռնարկությունները կարող են իրականացնել հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) մատակարարումներ մյուս անդամ պետությունների տարածք՝ Մաքսային միության ձեռնարկությունների թարմացված ռեեստրի հրապարակման օրվանից: Ընդ որում, արտադրանքը պետք է արտադրված լինի արտագնա ստուգումը (տեսչական ստուգումը) սկսելու օրվանից, իսկ սույն հիմնադրույթի 107-րդ կետում նշված դեպքում՝ ձեռնարկությունը Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրում ընդգրկելու մասին տեղեկատվությունն անդամ պետության լիազորված մարմնի կողմից Հանձնաժողով ներկայացնելու օրվանից:

VIII. Անդամ պետությունների տարածքներում Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրում ընդգրկված ձեռնարկությունների համատեղ ստուգումները (տեսչական ստուգումները)

110. Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրում ընդգրկված ձեռնարկությունում (ձեռնարկություններում) համատեղ ստուգումը (տեսչական ստուգումը) կարող է իրականացվել ըստ անհրաժեշտության եւ անդամ պետությունների փոխադարձ համաձայնությամբ հետեւյալ դեպքերում՝

ա) Միասնական անասնաբուժական պահանջներին հսկողության օբյեկտներում արտադրված՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) անհամապատասխանությունը կրկին հայտնաբերելու դեպքում.

բ) կարանտինն այն տարածքից հանելու դեպքում, որտեղ տեղակայված է հսկողության օբյեկտը.

գ) հսկողության օբյեկտի՝ այն տարածքին (գոտուն) սահմանակից տարածքում գտնվելու դեպքում, որտեղ կարանտին է սահմանված:

111. Համատեղ ստուգման (տեսչական ստուգման) հետ կապված ծախսերը պետք է ծածկվեն անդամ պետությունների համապատասխան բյուջեներից, եթե այլ բան նախատեսված չէ այն անդամ պետության օրենսդրությամբ, որի տարածքում տեղակայված է ձեռնարկությունը:

112. Ձեռնարկությունում արտագնա ստուգման (տեսչական ստուգման) տեւողությունը չպետք է գերազանցի 5 աշխատանքային օրը:

113. Ստուգումը (տեսչական ստուգումը) պետք է անցկացվի սույն հիմնադրույթի VII բաժնով սահմանված կարգով:

114. Տվյալ անդամ պետության՝ Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրը վարող լիազորված մարմինը տրամադրում է տեղեկատվություն, որը պետք է պարունակվի Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրում՝ Հանձնաժողովի կողմից սահմանվող կարգով եւ ձեւաչափով Մաքսային միության արտաքին եւ փոխադարձ առեւտրի ինտեգրված տեղեկատվական համակարգի (այսուհետ՝ ԱՓԱԻՏՀ) շրջանակներում այն հասանելի դարձնելու համար:

115. Ձեռնարկությունը Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրում ընդգրկելուց հետո լիազորված մարմինը կարող է իրականացնել այդ ձեռնարկության՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) մոնիթորինգ: Մոնիթորինգն անցկացվում է Մաքսային միության նորմատիվ ակտերին եւ անդամ պետության օրենսդրությանը համապատասխան եւ պետք է ներառի լաբորատոր մոնիթորինգ, կլինիկական մոնիթորինգ (միայն կենդանիների մատակարարումների դեպքում), անասնաբուժական ուղեկցող փաստաթղթերի ձեւակերպման ճշտության եւ Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ գտնվող՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) մակնշման ճշտության մոնիթորինգ:

IX. Մաքսային միության մաքսային տարածքում արտադրված՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) փորձանմուշներ վերցնելը

116. Մաքսային միության մաքսային տարածքում արտադրված՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) փորձանմուշները կարող են վերցվել տվյալ ապրանքի արտադրողի կամ տիրապետողի հարցմամբ կամ անասնաբուժական պետական տեսուչի որոշմամբ՝

ա) Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ գտնվող՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) անվտանգության նկատմամբ պետական անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) շրջանակներում անցկացվող մոնիթորինգի պետական ծրագրի իրականացման ընթացքում.

բ) հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) արտահանման սերտիֆիկացման նպատակով դրանց պետական անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) իրականացման ընթացքում.

գ) ձեռնարկության կողմից արտադրված՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) անվտանգության ուժեղացված լաբորատոր հսկողության իրականացման ընթացքում այն դեպքում, եթե Մաքսային միության (Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության համար նախատեսված՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) մասով) կամ երրորդ երկրի (արտահանման համար նախատեսված՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) մասով) համապատասխան պահանջների խախտում է հայտնաբերվել: Ուժեղացված լաբորատոր հսկողությունը տվյալ դեպքերում մի միջոց է, որը սահմանվում է որպես տվյալ ձեռնարկության կողմից արտադրված ապրանքները (արտադրանքը) այլ անդամ պետությունների տարածք տեղափոխելու կամ արտահանելու նկատմամբ ժամանակավոր արգելքի այլընտրանք.

դ) ձեռնարկության նկատմամբ պետական անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) ընթացքում:

117. Փորձանմուշները վերցնելու նպատակը հետագա լաբորատոր հետազոտության համար նմուշներ ստանալն է:

118. Փորձանմուշները պետք է վերցվեն այն տեսուչի կողմից, որն ունի համապատասխան այնպիսի գիտելիքներ եւ փորձ, որոնք թույլ են տալիս ճիշտ կերպով կիրառել փորձանմուշներ վերցնելու, դրանց փաթեթավորման եւ տրանսպորտային փոխադրման ընթացակարգերին ներկայացվող Մաքսային միության պահանջները՝ խուսափելու համար դրանց վնասումից, փոխարինումից կամ աղտոտումից, որոնց արդյունքում կարող են խեղաթյուրվել լաբորատոր անալիզների արդյունքները:

119. Փորձանմուշներ վերցնելը, դրա փաստաթղթավորումը եւ վերցված նմուշների փոխադրումը պետք է կազմակերպված լինեն այնպես, որ կանխվեն դրանց վնասումը, փչացումը, աղտոտումը, ինչպես նաեւ փոխարինումը եւ իրավախախտումների այլ տեսակներ:

120. Սույն հիմնադրույթի 116-րդ կետի «ա» (բացառությամբ սույն հիմնադրույթի 121-րդ կետում նշված դեպքի) եւ «դ» ենթակետերում նշված դեպքերում փորձանմուշներ վերցնելը, վերցված նմուշների տրանսպորտային փոխադրումը լաբորատորիա եւ դրանց լաբորատոր հետազոտությունն իրականացվում են՝ առանց հսկողության վերցված ապրանքի տիրապետողից վճար գանձելու:

121. Փաստաթղթային կամ ֆիզիկական հսկողություն իրականացնելիս Միասնական անասնաբուժական պահանջների խախտումներ հայտնաբերելու դեպքում հսկողության

վերցված ապրանքների (արտադրանքի) տիրապետողը կրում է հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) փորձանմուշներ վերցնելու, վերցված նմուշները լաբորատորիա փոխադրելու եւ դրանց լաբորատոր հետազոտության հետ կապված ծախսերը:

122. Սույն հիմնադրույթի 116-րդ կետի «գ» ենթակետում նշված դեպքում հսկողության վերցված ապրանքի տիրապետողը կրում է հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) փորձանմուշներ վերցնելու, այդ փորձանմուշները լաբորատորիա փոխադրելու եւ դրանց լաբորատոր հետազոտության հետ կապված ծախսերը:

123. Սույն հիմնադրույթի 121-րդ կետում նշված դեպքում նմուշների լաբորատոր հետազոտությունները պետք է անցկացվեն՝ ըստ անվտանգության բոլոր ցուցանիշների՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) կոնկրետ խմբաքանակի հետագա օգտագործման կամ ոչնչացման հնարավորությունը որոշելու նպատակով:

124. Արտադրողի կամ տիրապետողի հարցմամբ փորձանմուշներ վերցնելու դեպքում նրանք իրավունք ունեն որոշելու լաբորատորիան՝ անկախ այն բանից, թե որ անդամ պետության տարածքում է այն գտնվում: Այլ դեպքերում տեսուչը փորձանմուշներ վերցնելու մասին որոշման մեջ նշում է լաբորատորիան, եթե վերջինս չի որոշվել այն կարգադրության մեջ, համաձայն որի՝ տեսուչը վերցնում է փորձանմուշները:

125. Փորձանմուշներ վերցնելը պետք է փաստաթղթավորվի 1-ին հավելվածին համապատասխան ձեւով փորձանմուշներ (նմուշներ) վերցնելու մասին ակտ կազմելու միջոցով: Ակտի առաջին օրինակը պետք է տեսուչի կողմից տրամադրվի հսկողության վերցված ապրանքի արտադրողին կամ տիրապետողին: Երկրորդ օրինակը պետք է տրամադրվի այն տարածքի պետական գլխավոր անասնաբուժական տեսուչին, որտեղ վերցվել են փորձանմուշները: Երրորդ օրինակը պետք է ուղարկվի լաբորատորիա, որտեղ իրականացվելու է փորձանմուշների հետազոտությունը: Չորրորդ օրինակը տեսուչը պետք է պահպանի առնվազն 1 տարի:

126. Նմուշները լաբորատորիա ստացվելուց հետո պետք է ստուգվեն լաբորատորիայի անձնակազմի կողմից՝ պարզելու համար հետազոտման համար դրանց պիտանիությունը (փչացած չլինելու մասով) ու փաթեթավորման եւ ուղեկցող փաստաթղթերի ձեւակերպման ճշտությունը: Խախտման դեպքում փորձանմուշը չպետք է ենթարկվի հետազոտման, իսկ խախտման մասին ծանուցումը պետք է ուղարկվի փորձանմուշները վերցրած տեսուչին:

127. Լաբորատորիան պետք է հավատարմագրված լինի անդամ պետության հավատարմագրման մարմնի կողմից եւ ունենա սարքավորումներ, որոնք թույլ են տալիս ճիշտ կերպով կատարել լաբորատոր հետազոտություն, ներառյալ զգայորոշման ապահովումը, որը թույլ է տալիս պարզել օրգանիզմի կամ միացության առավելագույն թույլատրելի խտությունը, որի առկայության մասով իրականացվում է հետազոտությունը:

128. Այն դեպքում, երբ պարզվում է, որ նմուշը չի համապատասխանում Մաքսային միության պահանջներին, լաբորատորիան պետք է պահպանի ստուգիչ փորձանմուշները՝ մինչեւ հսկողության վերցված ապրանքի տվյալ խմբաքանակի օգտագործման ժամկետը լրանալը, սակայն ոչ ավելի, քան լաբորատոր հետազոտությունների արդյունքների մասին շահագրգիռ անձանց տեղեկացնելուց հետո՝ 3 ամսվա ընթացքում:

129. Սույն հիմնադրույթի 116-րդ կետի «գ» ենթակետում նշված դեպքում փորձանմուշները պետք է վերցվեն արտադրվող ապրանքների (արտադրանքի) 10 խմբաքանակից եւ ոչ ավելի, քան 3 ամիսների ընթացքում: Փորձանմուշները պետք է վերցվեն միայն այն նույն տեսակի ապրանքներից (արտադրանքից), որի մասով հայտնաբերվել է խախտումը: Լաբորատոր հետազոտությունները պետք է անցկացվեն միայն այն ցուցանիշի (ցուցանիշների) համար, որի մասով ավելի վաղ հայտնաբերվել էր անհամապատասխանությունը:

130. Լիազորված մարմինը պետք է տեղեկացնի հսկողության վերցված տվյալ ապրանքի տիրապետողներին, արտադրողին, վարչական տարածքի տեսուչներին եւ մյուս անդամ պետությունների լիազորված մարմիններին մոնիթորինգի կամ ուժեղացված լաբորատոր հսկողության ընթացքում հայտնաբերված խախտումների մասին հնարավորինս շուտ, սակայն ոչ ուշ, քանի 10 աշխատանքային օրվա ընթացքում: Տվյալ տեղեկատվության մեջ պետք է նշվեն տվյալներ՝ փորձանմուշներ վերցնելու մեթոդի, դրա վայրի եւ նպատակի, օգտագործված վերլուծական մեթոդի մասին, եթե օգտագործվել են վերլուծական մեթոդներ, այն լաբորատորիայի մասին, որտեղ իրականացվել են լաբորատոր հետազոտությունները, եւ հետազոտության արդյունքների մասին:

131. Հետազոտության արդյունքների փաստաթղթային ձեւակերպումը եւ դրանց արդյունքների մասին տեղեկացումը պետք է իրականացվեն Մաքսային միության նորմատիվ իրավական ակտերին համապատասխան:

X. Երրորդ երկրում արտադրված՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) փորձանմուշներ վերցնելը Մաքսային միության մաքսային տարածքում

132. Երրորդ երկրում արտադրված՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) փորձանմուշները Մաքսային միության մաքսային տարածքում կարող են վերցվել տվյալ ապրանքի արտադրողի կամ տիրապետողի հարցմամբ կամ անասնաբուժական պետական տեսուչի որոշմամբ՝

ա) Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ գտնվող՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) անվտանգության նկատմամբ պետական անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) նպատակներով անցկացվող մոնիթորինգի պետական ծրագրի իրականացման ընթացքում.

բ) պետական սահմանի անցակետերում, ամբողջական մաքսային ձեւակերպման վայրերում կամ այլ վայրերում, որտեղ անցկացվում է ներմուծված կենդանիների կարանտին, հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) նկատմամբ պետական սահմանային անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) իրականացման ընթացքում (բացառությամբ սույն կետի «գ» ենթակետում նշված դեպքի).

գ) Մաքսային միության համապատասխան պահանջների խախտում հայտնաբերելու դեպքում երրորդ երկրի ձեռնարկության (անձի) կողմից արտադրված՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) անվտանգության ուժեղացված լաբորատոր հսկողության իրականացման ընթացքում: Ուժեղացված լաբորատոր հսկողությունը տվյալ դեպքերում մի միջոց է, որը սահմանվում է որպես տվյալ ձեռնարկության կողմից արտադրված՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) ներմուծման նկատմամբ ժամանակավոր արգելքի այլընտրանք.

դ) պատրաստող ձեռնարկությունների՝ հսկողության վերցված այն ապրանքների (արտադրանքի) խմբաքանակների հսկողության իրականացման ընթացքում, որոնց ներմուծման նկատմամբ սահմանված են ժամանակավոր սահմանափակումներ, որոնք, սակայն, բեռնառաքվել են նախքան ժամանակավոր սահմանափակումներ սահմանելու օրը.

ե) իրավասու մարմնի երաշխիքների հիման վրա երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում ընդգրկված ձեռնարկության կողմից արտադրված՝ հսկողության վերցված այն ապրանքների (արտադրանքի) հսկողության իրականացման ընթացքում, որոնք կրկնակի խախտումից հետո գտնվել են ժամանակավոր սահմանափակման տակ, եւ ժամանակավոր սահմանափակումները հանվել են իրավասու մարմնի երաշխիքների հիման վրա:

133. Փորձանմուշները վերցնելու նպատակը հետագա լաբորատոր հետազոտության համար նմուշներ ստանալն է:
134. Փորձանմուշները պետք է վերցվեն այն տեսուչի կողմից, որն ունի համապատասխան այնպիսի գիտելիքներ եւ փորձ, որոնք թույլ են տալիս ճիշտ կերպով կիրառել փորձանմուշները վերցնելու, դրանց փաթեթավորման եւ տրանսպորտային փոխադրման ընթացակարգերին ներկայացվող Մաքսային միության պահանջները՝ խուսափելու համար դրանց վնասումից, փոխարինումից կամ աղտոտումից, որոնց արդյունքում կարող են խեղաթյուրվել լաբորատոր անալիզների արդյունքները:
135. Փորձանմուշներ վերցնելը, դրա փաստաթղթավորումը եւ վերցված նմուշների փոխադրումը պետք է կազմակերպված լինեն այնպես, որ կանխվեն դրանց վնասումը, փչացումը, աղտոտումը, ինչպես նաեւ փոխարինումը եւ իրավախախտումների այլ տեսակներ:
136. Սույն հիմնադրույթի 132-րդ կետի «ա» եւ «բ» ենթակետերում նշված դեպքերում փորձանմուշներ վերցնելը, վերցված նմուշների տրանսպորտային փոխադրումը լաբորատորիա եւ դրանց լաբորատոր հետազոտությունն իրականացվում են՝ առանց հսկողության վերցված ապրանքի տիրապետողից վճար գանձելու:
137. Սույն հիմնադրույթի 132-րդ կետի «բ» ենթակետում նշված դեպքերի մասով, պետական սահմանի անցակետերում կամ ամբողջական մաքսային ձեւակերպման վայրերում ներմուծվող՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) փաստաթղթային կամ ֆիզիկական հսկողություն իրականացնելիս Միասնական անասնաբուժական պահանջների խախտումներ հայտնաբերելու դեպքում հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) տիրապետողը կարող է ներկայացնել հարցում՝ այդպիսի ապրանքների (արտադրանքի) անվտանգությունը հաստատելու նպատակով դրանց լաբորատոր հետազոտություններ անցկացնելու մասին: Այդ դեպքում տիրապետողը կրում է հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) փորձանմուշներ վերցնելու, վերցված նմուշները լաբորատորիա փոխադրելու եւ դրանց լաբորատոր հետազոտության հետ կապված ծախսերը:
138. Սույն հիմնադրույթի 137-րդ կետում նշված դեպքում նմուշների լաբորատոր հետազոտությունները պետք է անցկացվեն ըստ անվտանգության բոլոր ցուցանիշների՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) կոնկրետ խմբաքանակի հետագա օգտագործման կամ ոչնչացման հնարավորությունը որոշելու նպատակով:
139. Սույն հիմնադրույթի 132-րդ կետի «գ»-«ե» ենթակետերում նշված դեպքերում հսկողության վերցված ապրանքի տիրապետողը կրում է հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) փորձանմուշներ վերցնելու, այդ փորձանմուշները լաբորատորիա փոխադրելու եւ դրանց լաբորատոր հետազոտության հետ կապված ծախսերը:
140. Սույն հիմնադրույթի 132-րդ կետի «դ» ենթակետում նշված դեպքում փորձանմուշները պետք է վերցվեն նախքան կոնկրետ պատրաստող ձեռնարկության նկատմամբ ժամանակավոր սահմանափակումներ սահմանելը բեռնառաքված՝ ներմուծվող ապրանքների (արտադրանքի) բոլոր խմբաքանակներից: Լաբորատոր հետազոտությունները պետք է անցկացվեն միայն այն ցուցանիշի (ցուցանիշների) համար, որի մասով ավելի վաղ հայտնաբերվել էր անհամապատասխանությունը:
141. Սույն հիմնադրույթի 132-րդ կետի «ե» ենթակետում նշված դեպքում փորձանմուշները պետք է վերցվեն կոնկրետ պատրաստող ձեռնարկության՝ ներմուծվող ապրանքների (արտադրանքի) առաջին 10 խմբաքանակներից:
142. Լաբորատորիան պետք է հավատարմագրված լինի անդամ պետության հավատարմագրման մարմնի կողմից եւ ունենա սարքավորումներ, որոնք թույլ են տալիս ճիշտ կերպով կատարել լաբորատոր հետազոտություն, ներառյալ զգայորոշման ապահովումը, որը

թույլ է տալիս պարզել օրգանիզմի կամ միացության առավելագույն թույլատրելի խտությունը, որի առկայության մասով իրականացվում է հետազոտությունը:

143. Այն դեպքում, երբ պարզվում է, որ նմուշը չի համապատասխանում Մաքսային միության պահանջներին, լաբորատորիան պետք է պահպանի ստուգիչ փորձանմուշները՝ մինչեւ հսկողության վերցված ապրանքի տվյալ խմբաքանակի օգտագործման ժամկետը լրանալը, սակայն ոչ ավելի, քան լաբորատոր հետազոտությունների արդյունքների մասին շահագրգիռ անձանց տեղեկացնելուց հետո՝ 3 ամսվա ընթացքում:

144. Արտադրողի կամ տիրապետողի հարցմամբ փորձանմուշներ վերցնելու դեպքում նրանք իրավունք ունեն որոշելու լաբորատորիան՝ անկախ այն բանից, թե որ անդամ պետության տարածքում է այն գտնվում: Այլ դեպքերում տեսուչը փորձանմուշներ վերցնելու մասին որոշման մեջ նշում է լաբորատորիան, եթե վերջինս չի որոշվել այն կարգադրության մեջ, համաձայն որի՝ տեսուչը վերցնում է փորձանմուշները:

145. Սույն հիմնադրույթի 132-րդ կետի «գ» ենթակետում նշված դեպքում որեւէ խախտում մեկ անգամ հայտնաբերելուց հետո փորձանմուշները պետք է վերցվեն ներմուծվող ապրանքների (արտադրանքի) 10 խմբաքանակից եւ ոչ ավելի, քան 3 ամիսների ընթացքում: Փորձանմուշները պետք է վերցվեն միայն այն նույն տեսակի ապրանքներից (արտադրանքից), որի մասով հայտնաբերվել է խախտումը: Լաբորատոր հետազոտությունները պետք է անցկացվեն միայն այն ցուցանիշի (ցուցանիշների) համար, որի մասով ավելի վաղ հայտնաբերվել էր անհամապատասխանությունը:

146. Լիազորված մարմինը պետք է տեղեկացնի այն երկրի իրավասու մարմնին, որտեղ արտադրվել է հսկողության վերցված ապրանքը, եւ այն երկրի իրավասու մարմնին, որտեղից հսկողության վերցված ապրանքն արտահանվել է Մաքսային միության մաքսային տարածք, ապրանքի տիրապետողին, արտադրողին, վարչական տարածքի տեսուչներին, մյուս անդամ պետությունների լիազորված մարմիններին հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) մոնիթորինգ եւ (կամ) ուժեղացված լաբորատոր հսկողություն իրականացնելիս հայտնաբերված խախտումների մասին հնարավորինս շուտ, սակայն ոչ ավելի, քան լաբորատոր հետազոտության արդյունքները լաբորատորիայից ստանալուց հետո՝ 10 աշխատանքային օրվա ընթացքում: Տվյալ տեղեկատվության մեջ պետք է նշվեն տվյալներ՝ փորձանմուշներ վերցնելու մեթոդի, դրա վայրի եւ նպատակի, օգտագործված մեթոդի մասին, եթե օգտագործվել են լաբորատոր մեթոդներ, այն լաբորատորիայի մասին, որտեղ իրականացվել են լաբորատոր հետազոտությունները, եւ հետազոտության արդյունքների մասին:

147. Լաբորատոր հետազոտության արդյունքների փաստաթղթային ձեւակերպումը եւ դրանց արդյունքների մասին տեղեկացումը պետք է իրականացվեն Մաքսային միության նորմատիվ իրավական ակտերին համապատասխան:

XI. Վերահսկողության օտարերկրյա պաշտոնական համակարգի աուդիտի կամ համատեղ ստուգման (տեսչական ստուգման) անցկացման շրջանակներում երրորդ երկրների տարածքներում փորձանմուշներ վերցնելը

148. Վերահսկողության օտարերկրյա պաշտոնական համակարգի աուդիտի կամ համատեղ ստուգման (տեսչական ստուգման) անցկացման շրջանակներում երրորդ երկրների տարածքներում լաբորատոր հետազոտության համար հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) փորձանմուշները պետք է վերցվեն իրավասու մարմնի հարցմամբ եւ սույն բաժնով սահմանված պահանջներին համապատասխան:

149. Փորձանմուշները պետք է վերցվեն անդամ պետության տեսուչի կամ երրորդ երկրի

պետական (պետության կողմից որոշված) տեսուչի (անասնաբույժի) կամ հսկողության վերցված ապրանքի արտադրողի կամ տիրապետողի ներկայացուցչի կողմից՝ իրավասու մարմնի եւ լիազորված մարմնի համաձայնությամբ:

150. Իրավասու մարմնի եւ լիազորված մարմնի համաձայնությամբ փորձանմուշները պետք է վերցվեն Մաքսային միության նորմատիվ իրավական ակտերին կամ երրորդ երկրի օրենսդրությանը համապատասխան:

151. Փորձանմուշներ վերցնող անձը պետք է ունենա համապատասխան գիտելիքներ եւ փորձ, որոնք թույլ են տալիս ճիշտ կերպով կիրառել փորձանմուշները վերցնելու, դրանց փաթեթավորման եւ տրանսպորտային փոխադրման ընթացակարգի նկատմամբ սահմանված՝ Մաքսային միության կամ երրորդ երկրի պահանջները, ինչպես նշված է սույն հիմնադրույթի 149-րդ կետում, խուսափելու համար դրանց վնասումից, փոխարինումից կամ աղտոտումից, որոնց արդյունքում կարող են խեղաթյուրվել լաբորատոր անալիզների արդյունքները:

152. Փորձանմուշներ վերցնելը, դրա փաստաթղթավորումը եւ վերցված նմուշների փոխադրումը պետք է կազմակերպված լինեն այնպես, որ կանխվեն դրանց վնասումը, փչացումը, աղտոտումը, ինչպես նաեւ փոխարինումը եւ իրավախախտումների այլ տեսակներ:

153. Լաբորատորիան պետք է հավատարմագրված լինի անդամ պետության հավատարմագրման մարմնի կողմից, կամ նմուշները պետք է հետազոտվեն երրորդ կողմի այն լաբորատորիայում, որն առաջարկվել է իրավասու մարմնի կողմից եւ համաձայնեցվել լիազորված մարմնի կողմից:

154. Այն դեպքում, երբ պարզվում է, որ նմուշը չի համապատասխանում Մաքսային միության պահանջներին, լաբորատորիան պետք է պահպանի ստուգիչ փորձանմուշները՝ մինչեւ հսկողության վերցված ապրանքի տվյալ խմբաքանակի օգտագործման ժամկետը լրանալը, սակայն ոչ ավելի, քան լաբորատոր հետազոտությունների արդյունքների մասին շահագրգիռ անձանց տեղեկացնելուց հետո 3 ամսվա ընթացքում:

155. Կախված այն բանից, թե որտեղ է գտնվում լաբորատորիան՝ իրավասու մարմինը կամ լիազորված մարմինը պետք է տեղեկացնի համապատասխանաբար լիազորված մարմնին կամ իրավասու մարմնին՝ հսկողության վերցված ապրանքի լաբորատոր հետազոտության արդյունքների մասին հնարավորինս շուտ եւ լաբորատոր հետազոտության արդյունքները լաբորատորիայից ստանալուց հետո ոչ ավելի, քան 10 աշխատանքային օրվա ընթացքում: Տվյալ տեղեկատվության մեջ պետք է նշվեն տվյալներ՝ փորձանմուշներ վերցնելու մեթոդի, դրա վայրի եւ նպատակի, օգտագործված վերլուծական մեթոդի մասին, եթե օգտագործվել են վերլուծական մեթոդներ այն լաբորատորիայի մասին, որտեղ իրականացվել են լաբորատոր հետազոտությունները, եւ հետազոտության արդյունքների մասին:

156. Լաբորատոր հետազոտությունների արդյունքների մասին փաստաթղթերի ձեւակերպման կանոնները պետք է համաձայնեցվեն իրավասու մարմնի եւ լիազորված մարմնի կողմից:

XII. Երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրը վարելը

157. Երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրը պետք է հրապարակվի Հանձնաժողովի պաշտոնական կայքում:

158. Երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրի ինտերնետային հասանելիությունն ապահովվում է՝ առանց վճարի գանձման:

159. Երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրը պարունակում է հսկողության վերցված ապրանքները Մաքսային միության մաքսային տարածք արտահանող եւ (կամ) արտահանելու իրավունք ունեցող երրորդ երկրների ձեռնարկությունների մասին հետեւյալ

տեղեկատվությունը՝ ռուսերեն լեզվով (եթե ստորեւ այլ բան նշված չէ)՝

ա) ձեռնարկության անվանումը՝ անգլերեն եւ (կամ) պետական այլ լեզվով.

բ) ձեռնարկության՝ իրավասու մարմնի կողմից շնորհված համարը (նույնականացուցիչը).

գ) հսկողության վերցված այն ապրանքների (արտադրանքի) ցանկը, որոնք այդ ձեռնարկությունն իրավունք ունի արտահանելու Մաքսային միության մաքսային տարածք.

դ) երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում ձեռնարկության անասնաբուժասանիտարական կարգավիճակը (այսուհետ՝ կարգավիճակ) եւ դրա փոփոխման ամսաթիվը.

ե) ձեռնարկության հասցեն.

զ) տարածաշրջանը (շրջանը, պրովինցիան, հողը, նահանգը եւ այլն):

160. Միասնական անասնաբուժական պահանջների 1-ին հավելվածով սահմանված դեպքերում երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում չընդգրկված ձեռնարկություններն իրավունք չունեն իրականացնելու այդ ապրանքների (արտադրանքի) արտահանումը Մաքսային միության մաքսային տարածք:

161. Երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում ձեռնարկության կարգավիճակը կարող է լինել հետեւյալներց մեկը՝

ա) «առանց սահմանափակումների»՝ ներկայումս ձեռնարկությունը կարող է արտահանել հսկողության վերցված ապրանքները Մաքսային միության մաքսային տարածք՝ առանց որեւէ արգելքի եւ լրացուցիչ ծանրաբեռնումների.

բ) «ժամանակավորապես սահմանափակված է»՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) արտահանումը տվյալ ձեռնարկությունից ներկայումս ժամանակավորապես կասեցված է.

գ) «ուժեղացված լաբորատոր հսկողություն»՝ արտահանումը հնարավոր է, սակայն արտահանվող ապրանքի յուրաքանչյուր խմբաքանակից պետք է փորձանմուշներ վերցվեն դրանց լաբորատոր հսկողության համար.

դ) «զգուշացում»՝ իրավասու մարմինը լիազորված մարմնի կողմից զգուշացված է այդ ձեռնարկության կողմից արտադրված ապրանքների (արտադրանքի) մասով հայտնաբերված խախտումների մասին, սակայն ներկայումս այդ խախտումները չեն հանգեցրել ժամանակավոր սահմանափակումների կամ ուժեղացված լաբորատոր հսկողության ռեժիմի սահմանման.

ե) «հատուկ պահանջներ»՝ անհրաժեշտ է օգտագործել փոխարինող (լրացուցիչ) միջոցներ, որպեսզի այդ ձեռնարկության կողմից արտադրված՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) արտահանումը Մաքսային միության մաքսային տարածք շարունակվի, իսկ առանց այդ միջոցների օգտագործման՝ այն պետք է կասեցվի: Այդ դեպքում երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրը պետք է պարունակի հղում այն փաստաթղթին, որը պարզաբանում է, թե ինչ տեսակի հատուկ պահանջներ պետք է կիրառվեն:

162. Ձեռնարկությունը կարող է ընդգրկվել երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում՝

ա) իրավասու մարմնի կողմից տրված՝ հսկողության վերցված ապրանքները (արտադրանքը) Մաքսային միության մաքսային տարածք արտահանելու թույլտվության մասին ծանուցագրում իրավասու մարմնի կողմից այդ ձեռնարկության մասին տվյալների տրամադրման արդյունքներով այն դեպքում, երբ այդ երկիրը հաջողությամբ անցել է սույն հիմնադրույթի IV բաժնով սահմանված՝ վերահսկողության օտարերկրյա պաշտոնական համակարգի աուդիտի ընթացակարգը.

բ) իրավասու մարմնի կողմից այն մասին երաշխիքների տրամադրման արդյունքներով, որ այդ ձեռնարկության կողմից արտադրված՝ հսկողության վերցված ապրանքները եւ դրանց արտադրության գործընթացները համապատասխանում են Մաքսային միության պահանջներին այն դեպքում, երբ իրավասու մարմնին տրամադրվել է սույն հիմնադրույթի V բաժնով սահմանված կարգով երաշխիքներ տրամադրելու իրավունքը.

գ) սույն հիմնադրույթի VI բաժնով սահմանված կարգով ձեռնարկության համատեղ ստուգման (տեսչական ստուգման) արդյունքում լիազորված մարմնի կողմից ընդունված որոշման արդյունքներով:

163. Ձեռնարկությունը կարող է հանվել երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրից՝ տվյալ ձեռնարկության կամ իրավասու մարմնի հարցմամբ:

164. Բացառությամբ արտակարգ իրավիճակների՝ ձեռնարկությունից ներմուծման ժամանակավոր սահմանափակումը կարող է կիրառվել միայն հետեւյալ դեպքերից մեկում՝

ա) ձեռնարկության կամ իրավասու մարմնի հարցմամբ.

բ) հիմնվելով կա՛մ արտագնա ստուգման (տեսչական ստուգման) ընթացքում, կա՛մ այդ ձեռնարկության կողմից արտադրված՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) մոնիթորինգի եւ ուժեղացված լաբորատոր հսկողության արդյունքում գրանցված՝ Մաքսային միության պահանջներին այն անհամապատասխանությունների կրկնակի հայտնաբերման վրա, որոնց մասին տեղեկացվել է իրավասու մարմինը, եթե հայտնաբերված անհամապատասխանությունները զգալի վտանգ են ներկայացնում մարդկանց կամ կենդանիների կյանքի եւ առողջության համար:

Բացառիկ դեպքերում Հանձնաժողովը կարող է կայացնել երրորդ երկրի մի խումբ ձեռնարկությունների կամ բոլոր ձեռնարկությունների նկատմամբ սահմանափակումներ սահմանելու մասին որոշում՝ երրորդ երկրի վերահսկողության պաշտոնական համակարգում լուրջ խախտումներ հայտնաբերելու դեպքում, եթե իրավիճակը շտկելու ուղղությամբ միջոցներ չեն ձեռնարկվել, եւ այդ ժամանակավոր սահմանափակումները համաչափ են այդ խախտումների արդյունքում առաջացած՝ մարդկանց եւ կենդանիների առողջության համար ռիսկին:

165. Երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում ձեռնարկության կարգավիճակի փոփոխումը հնարավոր է հետեւյալի արդյունքներով՝

ա) ձեռնարկության հարցում.

բ) իրավասու մարմնի հարցում.

գ) այն ներմուծողի հարցում, որը ցանկանում է ներմուծել այդ ձեռնարկության կողմից արտադրված՝ հսկողության վերցված ապրանքները.

դ) ձեռնարկության՝ լիազորված մարմնի կողմից իրականացված արտագնա ստուգում (տեսչական ստուգում).

ե) ձեռնարկության կողմից արտադրված՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) մասով Մաքսային միության պահանջների խախտումների հայտնաբերում Մաքսային միության մաքսային տարածքում.

զ) ձեռնարկության կողմից արտադրված՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) ուժեղացված լաբորատոր հսկողության ժամանակահատվածի ավարտ.

է) իրավասու մարմնի երաշխիքների հետագա ընդունման մերժում.

ը) իրավասու մարմնի՝ երաշխիքներ տրամադրելու իրավունքի վերականգնում.

թ) երրորդ երկրի վերահսկողության պաշտոնական համակարգի կրկնակի աուդիտի արդյունքների վրա հիմնված՝ համարժեքության մասին բացասական եզրակացություն.

ժ) երրորդ երկրի վերահսկողության պաշտոնական համակարգի կրկնակի աուդիտի

արդյունքների վրա հիմնված՝ համարժեքության մասին դրական եզրակացություն:
166. Իրավասու մարմինը եւ մյուս անդամ պետությունների լիազորված մարմինները պետք է լիազորված մարմնի կողմից տեղեկացվեն կարգավիճակի ցանկացած փոփոխության, այդպիսի փոփոխության պատճառների մասին, ներառյալ՝ Մաքսային միության պահանջներին անհապատասխանությունը հաստատած լաբորատոր հետազոտություններին վերաբերող տեղեկատվությունը, եթե այդ լաբորատոր հետազոտությունները կարգավիճակի փոփոխության պատճառ են հանդիսացել:
167. Խախտումների մասին հաշվետվությունն ստանալուց հետո իրավասու մարմինը պետք է ուսումնասիրի իրավիճակը եւ որոշի դրա շտկմանն ուղղված միջոցները, եթե այդպիսիք անհրաժեշտ են, եւ անհրաժեշտության դեպքում հաստատի այդպիսի միջոցների իրականացումը: Իրավիճակի նշված ուսումնասիրման արդյունքների հիման վրա իրավասու մարմինը կարող է կատարել հարցում՝ երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում ձեռնարկության կարգավիճակը փոխելու մասին:
168. Երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում ցանկացած փոփոխություն պետք է կատարվի առանց անհիմն ուշացումների, սակայն համապատասխան որոշումը կայացնելուց կամ համապատասխան հարցումը ստանալուց հետո ոչ ավելի, քան 10 աշխատանքային օրվա ընթացքում այն դեպքում, երբ լիազորված մարմնից չի պահանջվում որոշում կայացնել:

XIII. Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրը վարելը

169. Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրը տվյալների բազա է, ուր հնարավոր է մուտք գործել Ինտերնետ ցանցի միջոցով: Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրի բովանդակությունը ներկայացվում է լիազորված մարմինների եւ Հանձնաժողովի պաշտոնական կայքերում:
170. Ինտերնետային մուտքը Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստր իրականացվում է առանց վճարի գանձման:
171. Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրը պարունակում է մի անդամ պետության տարածքից մյուս անդամ պետության տարածք հսկողության վերցված ապրանքները տեղափոխելու իրավունք ունեցող՝ անդամ պետությունների ձեռնարկությունների մասին հետեւյալ տեղեկատվությունը՝
ա) անդամ պետությունը.
բ) ձեռնարկության՝ անդամ պետության լիազորված մարմնի կողմից տրված գրանցման համարը.
գ) ձեռնարկության անվանումը.
դ) տարածաշրջանը (շրջանը, պրովինցիան, հողը, նահանգը, վոյեվոդությունը, այմակը, գավառը).
ե) ձեռնարկության հասցեն.
զ) գործունեության տեսակը.
է) ձեռնարկության անասնաբուժասանիտարական կարգավիճակը.
ը) ձեռնարկությունը Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրում ընդգրկելու հիմքերը:
Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրը կարող է պարունակել այլ տեղեկատվություն՝ դրանում ընդգրկված ձեռնարկությունների մասին:
172. Ձեռնարկությունները Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրում կարող են ունենալ հետեւյալ կարգավիճակը՝
ա) «առանց սահմանափակումների»՝ ներկայումս ձեռնարկությունը կարող է

մատակարարել հսկողության վերցված ապրանքները մի անդամ պետության տարածքից մյուս անդամ պետության տարածք՝ առանց որեւէ արգելքի եւ լրացուցիչ ծանրաբեռնումների.

բ) «ժամանակավորապես սահմանափակված է»՝ ձեռնարկության կողմից արտադրված՝ հսկողության վերցված ապրանքները ներկայումս չեն կարող տեղափոխվել մի անդամ պետության տարածքից մյուս անդամ պետությունների տարածք.

գ) «ուժեղացված լաբորատոր հսկողություն»՝ ձեռնարկության կողմից արտադրված՝ հսկողության վերցված ապրանքները կարող են տեղափոխվել մի անդամ պետության տարածքից մյուս անդամ պետությունների տարածքներ, սակայն յուրաքանչյուր խմբաքանակից պետք է փորձանմուշներ վերցվեն հետագա լաբորատոր հսկողության համար.

դ) «զգուշացում»՝ այն անդամ պետության լիազորված մարմինը, որտեղ տեղակայված է ձեռնարկությունը, զգուշացվել է մյուս անդամ պետության լիազորված մարմնի կողմից, կամ ձեռնարկությունը զգուշացվել է այն անդամ պետության լիազորված մարմնի կողմից, որտեղ այն տեղակայված է, ձեռնարկության կողմից արտադրված՝ հսկողության վերցված ապրանքների հետ կապված խախտումների մասին, սակայն ներկայումս այդ խախտումները չեն հանգեցրել սահմանափակումների կամ լրացուցիչ ծանրաբեռնումների.

ե) «հատուկ պահանջներ»՝ անհրաժեշտ է օգտագործել փոխարինող (լրացուցիչ) միջոցներ, որպեսզի ձեռնարկության կողմից արտադրված՝ հսկողության վերցված ապրանքները հնարավոր լինի տեղափոխել մյուս անդամ պետությունների տարածքներով: Ընդ որում, այդ տեղափոխումը, առանց այդպիսի միջոցների իրականացման, պետք է արգելված լինի: Այդ դեպքում Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրը պետք է պարունակի հղում այն փաստաթղթին, որը պարզաբանում է, թե ինչ տեսակի հատուկ պահանջներ պետք է կիրառվեն:

173. Ձեռնարկությունը կարող է ընդգրկվել Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրում՝

ա) լիազորված մարմնի ներկայացմամբ՝ սույն հիմնադրույթի 107-րդ կետով նախատեսված դեպքում.

բ) ձեռնարկության համատեղ ստուգման (տեսչական ստուգման) արդյունքում:

174. Ձեռնարկությունը կարող է հանվել Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրից՝ իր հարցմամբ:

175. Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրում ձեռնարկության կարգավիճակի փոփոխության պատճառ կարող են լինել՝

ա) ձեռնարկության հարցումը.

բ) անդամ պետության լիազորված մարմնի որոշումը.

գ) ձեռնարկության արտագնա ստուգումը (տեսչական ստուգումը).

դ) ձեռնարկության կողմից արտադրված՝ հսկողության վերցված ապրանքների հետ կապված խախտումների հայտնաբերումն անդամ պետություններից մեկի տարածքում.

ե) ձեռնարկության կողմից արտադրված՝ հսկողության վերցված ապրանքների (արտադրանքի) ուժեղացված լաբորատոր հսկողության ժամանակահատվածի ավարտը:

176. Մաքսային միության ձեռնարկությունների մասին տվյալների բազայում ցանկացած փոփոխություն պետք է կատարվի առանց անհիմն ուշացումների, սակայն համապատասխան որոշումը կայացնելուց կամ համապատասխան հարցումն ստանալուց հետո ոչ ավելի, քան 10 աշխատանքային օրվա ընթացքում այն դեպքում, երբ լիազորված մարմնից չի պահանջվում որոշում կայացնել:

XIV. Եզրափակիչ եւ անցումային դրույթներ

177. Սույն հիմնադրույթը գործողության մեջ դնելը չի փոխում անդամ պետությունների ձեռնարկությունների եւ երրորդ երկրների ձեռնարկությունների կարգավիճակը՝ համապատասխանաբար Մաքսային միության ձեռնարկությունների ռեեստրում եւ երրորդ երկրների ձեռնարկությունների ռեեստրում:

178. Նախքան ռեեստրների աշխատանքն ապահովող ԱՓԱԻՏՀ մոդուլը գործողության մեջ դնելը լիազորված մարմինները պետք է հրապարակեն սույն հիմնադրույթի 177-րդ կետում նշված ռեեստրներն իրենց պաշտոնական կայքերում՝ Ինտերնետ ցանցում:

179. Իրավասու մարմինը կարող է բողոքարկել վերահսկողության պաշտոնական համակարգի աուդիտի կամ ստուգման (տեսչական ստուգման) արդյունքների հիման վրա կազմված եզրակացությունը, եթե այդ իրավասու մարմինն ունի դիտողություններ՝ տեսուչ-աուդիտորների կողմից կիրառված ընթացակարգի կամ եզրակացությունը կազմելու մեթոդի վերաբերյալ: Այդպիսի բողոքը կարող է ուղարկվել անդամ պետության (անդամ պետությունների) լիազորված մարմին եւ Հանձնաժողով: Լիազորված մարմինը եւ Հանձնաժողովը պետք է գնահատեն բողոքը, եւ հնարավոր է՝ եզրակացության մեջ փոփոխություն կատարեն ողջամիտ կարճ ժամանակահատվածում, որը, որպես կանոն, չի գերազանցում 6 ամիսը:

Հավելված ԹԻՎ 1
Անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) ենթակա օբյեկտների համատեղ ստուգումներ անցկացնելու եւ ապրանքների (արտադրանքի) փորձանմուշներ վերցնելու միասնական կարգի մասին հիմնադրույթի
(ձեւ)

Փորձանմուշներ
(նմուշներ) վերցնելու ակտ
թիվ «__» _____ 20__ թ.

_____ շրջանի (քաղաքի) լիազորված մարմնի գերատեսչության շրջանային (քաղաքային) տարածքային ստորաբաժանումը
Ձեռնարկության անվանումը _____
Տեղափոխվող (փոխադրվող) օբյեկտի անվանումը _____
Փորձանմուշներ վերցնելու վայրը _____
(օբյեկտի անվանումը եւ հասցեն)
Իմ (մեր)՝ _____ կողմից
(փորձանմուշներ վերցնելու գործընթացն իրականացնող լիազորված մարմնի ներկայացուցչի (ներկայացուցիչների) Ա.Ա.Հ.-ն, պաշտոնը)
_____ներկայությամբ
(նշել տեղափոխվող (փոխադրվող) օբյեկտի սեփականատիրոջ ներկայացուցչի (ներկայացուցիչների), իրավաբանական անձի
_____
պաշտոնը, Ա.Ա.Հ.-ն կամ ֆիզիկական անձի Ա.Ա.Հ.-ն)
կատարվել է _____ զննում
(տեղափոխվող (փոխադրվող) օբյեկտի անվանումը)
_____
Խմբաքանակի չափը _____, մուտքագրման ամսաթիվը _____
(զտաքաշը, տեղերի թիվը)
_____
(նշել տրանսպորտային միջոցների անվանումը, միավորների թիվը եւ համարը)
Ապրանքն ուղեկցող փաստաթղթերը _____
(թվարկել փաստաթղթերի տեսակները, տրամադրման համարը եւ ամսաթիվը)
Փաստաթղթերի բացակայությունը _____
(նշել, թե որոնց)
Արտադրանքը պատրաստվել է _____
(ծագման երկիրը)
_____
Պիտանիության ժամկետը, պատրաստողը, պատրաստման ամսաթիվը _____
_____
Արտադրանքի զննման արդյունքները _____
(արտաքին տեսքը, հոտը, փաթեթվածքի ամբողջականությունը,
_____
մականշվածքի համապատասխանությունը, ջերմաստիճանը մթերքի ներսում եւ այլն)
Արտադրանքի եւ կերերի լաբորատոր հետազոտություններ անցկացնելու հիմնավորումը

՝ _____

_____

(պլանային հսկողության եւ դիտարկման կարգով, անասնաբուժասանիտարական առումով վտանգի առկայության վերաբերյալ կասկած, վատորակության մասին տեղեկատվության ստացում, տեղափոխվող (փոխադրվող) օբյեկտի սեփականատիրոջ կողմից դիմելու դեպքում՝ պահպանման պայմանների խախտումներ)

Փորձանմուշները վերցվել են ժամը ____-ն անց ___ րոպեին

_____ համաձայն

(նշել փաստաթղթի անվանումը)

_____ քանակով, _____ համարակալված եւ կապարակնքված

_____ (կնքված)

ուղարկվում են _____

(նշել անասնաբուժական լաբորատորիայի անվանումը)

_____ համար

(նշել լաբորատոր հետազոտությունների տեսակները)

Փորձանմուշները (նմուշները) ուղարկելու ամսաթիվը _____

Փորձանմուշներ վերցնելու գործընթացն անցկացրած պետական անասնաբուժասանիտարական տեսուչը՝ _____ _____

(ստորագրություն) (Ա.Ա.Հ.)

Արտադրանքի սեփականատերը կամ նրա ներկայացուցիչը՝ _____ _____

(ստորագրություն) (Ա.Ա.Հ.)

Փորձանմուշները (նմուշները) ստանալու մասին նշումներ՝

Փորձանմուշներն ընդունել է՝ _____

(ստորագրությունը, նշել անասնաբուժական լաբորատորիայի մասնագետի պաշտոնը, Ա.Ա.Հ.-ն)

Հավելված ԹԻՎ 2
Անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) ենթակա օբյեկտների համատեղ ստուգումներ անցկացնելու եւ ապրանքների (արտադրանքի) փորձանմուշներ վերցնելու միասնական կարգի մասին հիմնադրույթի

ՏԵՍՈՒՉՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ՁԵՌՆԱՐԿ
ԱՆԱՍՆԱԲՈՒԺԱԿԱՆ ՀՍԿՈՂՈՒԹՅԱՆ ԵՆԹԱԿԱ ՕԲՅԵԿՏՆԵՐԻ ՍՏՈՒԳՈՒՄՆԵՐ ԱՆՑԿԱՑՆԵԼԻՍ ԵՎ ԵՐՐՈՐԴ ԵՐԿՐՆԵՐԻ ՀՍԿՈՂՈՒԹՅԱՆ ՊԱՇՏՈՆԱԿԱՆ ՀԱՄԱԿԱՐԳԵՐԻ ԱՈՒԴԻՏԻ ԺԱՄԱՆԱԿ ԵՐՐՈՐԴ ԵՐԿՐՆԵՐՈՒՄ ԿԻՐԱՌՎՈՂ ԱՆԱՍՆԱԲՈՒԺԱԿԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐԺԵՔՈՒԹՅՈՒՆԸ ՈՐՈՇԵԼՈՒ ՀԱՐՑԵՐՈՎ

Սույն ձեռնարկով սահմանվում են անասնաբուժական հսկողության ենթակա օբյեկտների ստուգումներ անցկացնելիս եւ երրորդ երկրների հսկողության պաշտոնական համակարգերի աուդիտի ժամանակ երրորդ երկրներում կիրառվող անասնաբուժական միջոցների համարժեքությունը գնահատելու ընթացակարգերը, ինչպես նաեւ ներմուծող երկրների լիազորված մարմինների եւ արտահանող երկրների իրավասու մարմինների տեսուչների եւ փորձագետների գործողությունների սկզբունքները:

Գնահատման գործընթացում տեսուչների գործողությունների սկզբունքները՝

Սկզբունք Ա. Գնահատում կատարելու ընթացակարգերը պետք է կենտրոնացված լինեն արդյունքի վրա, դրանք պետք է լինեն թափանցիկ, կառուցողական եւ պետք է իրականացվեն համաձայնեցված, էթիկորեն եւ արհեստավարժ կերպով՝ հարգելով տեղեկատվության գաղտնիությունը (այդպիսի տեղեկատվություն օգտագործելու անհրաժեշտության դեպքում):

Սկզբունք Բ. Ներմուծող երկիրն ու արտահանող երկիրը պետք է համաձայնեցված քննարկեն գնահատում կատարելու ընթացքում առաջացող հարցերը:

Սկզբունք Գ. Ներմուծող երկիրն ու արտահանող երկիրը գնահատում կատարելու մեթոդը համաձայնեցնում են նախքան այն սկսելը՝ հիմնվելով գործողության համաձայնեցված ոլորտի եւ նպատակների վրա:

Գնահատման գործընթացի սկզբունքները՝

Սկզբունք Դ. Գնահատում կատարելու գործընթացը պետք է լինի պլանավորված, այն պետք է լինի կանոնավոր, թափանցիկ, հետեւողական, ամբողջությամբ փաստաթղթերով ձեւակերպված եւ տեղեկատվության առումով լուսաբանված:

Սկզբունք Ե.Պլանը, որը ներառում է այն հիմնավորումը, նպատակները, գործողության ոլորտը, գնահատման մեթոդներն ու պահանջները, որոնցով գնահատվում է պետական տեսչական ստուգման եւ սերտիֆիկացման համակարգը, պետք է սահմանվի ներմուծող երկրի կողմից, դրա մասին պետք է տեղեկացվի արտահանող երկրի իրավասու մարմիններին եւ նախքան գնահատումն սկսելը՝ նրանց հետ դա պետք է համաձայնեցվի ողջամիտ ժամկետներում:

Գնահատման մասին հաշվետվության սկզբունքները՝

Սկզբունք Զ. Համաձայնեցված շտկող գործողությունները, ժամանակային սահմանափակումները եւ հաստատման ընթացակարգերը պետք է լինեն հստակ սահմանված եւ փաստաթղթերով ամրագրված:

Սկզբունք Է. Գնահատման մասին վերջնական հաշվետվությունը պետք է լինի ճշգրիտ ու թափանցիկ եւ կարող է հրապարակվել՝ հաշվի առնելով տեղեկատվության գաղտնիությունը դրա կիրառելիության դեպքում:

Սկզբունք Ա

Գնահատում կատարելու ընթացակարգերը պետք է կենտրոնացված լինեն արդյունքի վրա,

դրանք պետք է լինեն թափանցիկ, կառուցողական եւ պետք է իրականացվեն համաձայնեցված, էթիկորեն եւ արհեստավարժ կերպով՝ հարգելով տեղեկատվության գաղտնիությունը (այդպիսի տեղեկատվություն օգտագործելու անհրաժեշտության դեպքում):

1. Ներմուծող երկրի լիազորված մարմնի տեսուչներն ու փորձագետները պետք է հնարավորություն ունենան հաստատելու, որ գնահատման, եզրակացության եւ առաջարկության արդյունքներն արտացոլում են համակարգի՝ պահանջվող արդյունքներն ապահովելու հավանականությունը, ինչպես նաեւ հաստատվում են օբյեկտիվ տվյալներով կամ այնպիսի տվյալներով, որոնք հաստատված են որպես ճշգրիտ եւ հուսալի:

2. Գնահատում կատարելու ընթացքում առաջացող հարցերը լիազորված մարմինների տեսուչներն ու փորձագետները պետք է լուծեն համաձայնեցված, էթիկորեն եւ արհեստավարժ կերպով:

3. Ներմուծող երկրի լիազորված մարմինների տեսուչներն ու փորձագետները պետք է անկանխակալություն պահպանեն: Տեսուչներն ու փորձագետները պետք է համապատասխան որակավորում եւ փորձ ունենան:

4. Գնահատում կատարելիս ներմուծող երկրի տեսուչներն ու փորձագետները պետք է երաշխավորեն գաղտնի տեղեկատվության պաշտպանությունը:

Սկզբունք Բ

Ներմուծող երկիրն ու արտահանող երկիրը պետք է համաձայնեցված քննարկեն գնահատում կատարելու ընթացքում առաջացող հարցերը:

5. Նախքան գնահատումն սկսելը հարկ է համաձայնեցնել հարցի քննարկման գործընթացի առանցքային տարրերը, որոնք կարող են ի հայտ գալ հարցը քննարկելու ընթացքում: Ներմուծող երկրի լիազորված մարմինները եւ արտահանող երկրի իրավասու մարմինները պետք է ձգտեն գնահատում կատարելու ընթացքում առաջացող բոլոր հարցերը լուծել համատեղ, համաձայնեցված, բաց եւ թափանցիկ կերպով: Այն դեպքում, երբ որեւէ հարց չլուծված է մնում, հարկ է այն պատշաճ պարզաբանումներով նշել գնահատման մասին հաշվետվության մեջ:

Սկզբունք Գ

Ներմուծող երկրի լիազորված մարմինն ու արտահանող երկրի իրավասու մարմինը գնահատում կատարելու մեթոդը համաձայնեցնում են նախքան այն սկսելը՝ հիմնվելով գործողության համաձայնեցված ոլորտի եւ նպատակների վրա:

6. Ընդ որում, ընտրվում է առավել գործուն եւ արդյունավետ մեթոդ, որով կարելի է գնահատել արտահանող երկրի պետական տեսչական ստուգման եւ սերտիֆիկացման համակարգի արդյունավետությունը, ներառյալ՝ արտահանող երկրի իրավասու մարմինների՝ հսկողություն կազմակերպելու եւ իրականացնելու, ինչպես նաեւ ներմուծող երկրի համար անհրաժեշտ երաշխիքներն ապահովելու հնարավորությունը:

7. Գնահատման մեթոդ ընտրելիս կարեւոր է հաշվի առնել գնահատում կատարելու պատճառը: Օրինակ՝ գնահատումները կարող են լինել ռիսկի՝ առեւտուրն սկսելուց առաջ կատարվող վերլուծության բաղկացուցիչ մաս, դրանցով կարող են գնահատվել պետական տեսչական ստուգման եւ սերտիֆիկացման կամ առանձին տարրի (օրինակ՝ քիմիական նյութերի մնացորդներ) հսկողության համակարգը կամ արտահանող կոնկրետ կազմակերպություններ:

8. Գնահատման մեթոդ ընտրելիս հարկ է հաշվի առնել աշխատանքային փորձը, գիտելիքների եւ հուսալիության այն մակարդակը (Սննդամթերքի տեսչական ստուգման եւ սերտիֆիկացման համակարգի հետ կապված սանիտարական միջոցների համարժեքության գնահատման ձեռնարկի (CAC/GL 53-2003) հավելվածի 9-14-րդ պարբերությունները

պարունակում են «փորձ», «գիտելիքներ» եւ «հուսալիություն» հասկացությունների սահմանումը, ինչպես նաեւ ընդլայնում են նշված ձեռնարկի 9-12-րդ պարբերություններում ներկայացված տեղեկատվությունը), որը ներմուծող երկիրն ունի արտահանող երկրի՝ պետական տեսչական ստուգման եւ սերտիֆիկացման համակարգի վերաբերյալ:

Աուդիտի մեթոդները

9. Աուդիտի մեթոդը («համակարգային աուդիտ») պետք է կենտրոնացված լինի այն բանի գնահատման վրա, թե արդյոք արտահանող երկրում գործող պետական տեսչական ստուգման եւ սերտիֆիկացման համակարգը կամ դրա բաղադրիչները համապատասխանում են իրենց նպատակներին:

10. Ի տարբերություն բոլոր ընթացակարգերի ուսումնասիրության՝ համակարգային աուդիտը հիմնվում է համակարգային ընթացակարգերի, փաստաթղթերի կամ գրանցման գրառումների օրինակի եւ, եթե պահանջվում է, աուդիտի ենթարկվող համակարգի գործողության ոլորտում մի շարք հատվածների ուսումնասիրության վրա:

11. Համակարգային մոտեցումը կենտրոնացված է հսկողության համակարգի (համակարգերի) վրա, եւ համաձայն դրա՝ հայտնաբերված բոլոր համապատասխանությունները (անհամապատասխանությունները) պետք է դիտարկվեն ամբողջ համակարգի համատեքստում:

12. Իրականացվող համակարգային աուդիտը կարող է ներառել օրենսդրական բազայի տարրերի, հսկողության միջոցների, ընթացակարգերի, տարածքների, սարքավորումների, լաբորատորիաների, տրանսպորտային միջոցների, կապի միջոցների, անձնակազմի ու տեսչական ստուգման եւ սերտիֆիկացման ծրագրի նպատակներն ապահովելու համար նախապատրաստական գործընթացների կամ անհրաժեշտության դեպքում՝ այլ տարրերի ուսումնասիրություն:

Տեսչական ստուգման մեթոդը

13. Որոշ դեպքերում արտահանող երկրում իրավասու մարմնի կողմից անցկացված հսկիչ ստուգումների արդյունավետությունը հաստատելու համար կարող է օգտագործվել տեսչական ստուգման մեթոդը:

14. Տեսչական ստուգումները կարող են ներառել հետեւյալի ուսումնասիրությունը՝

ա) ինչպես է ձեռնարկությունը կատարում պահանջները, ներառյալ՝ հատուկ գործունեության եւ մթերքի մասնագրերի քննությունը, ձեռնարկության գործողությունների ու գործունեության մասին գրանցման համապատասխան գրառումների դիտարկումը եւ քննությունը,

բ) անձնակազմի թվաքանակը ձեռնարկությունում, եթե դա հատուկ նշված է պահանջների մեջ,

գ) տեսուչների հնարավորությունները, եթե դա հատուկ նշված է պահանջների մեջ:

Սկզբունք Դ

Գնահատում կատարելու գործընթացը պետք է լինի պլանավորված, այն պետք է լինի կանոնավոր, թափանցիկ, հետեւողական, ամբողջությամբ փաստաթղթերով ձեւակերպված եւ տեղեկատվության առումով լուսաբանված:

15. Արդյունքները հաստատող փաստաթղթերը, եզրակացությունները եւ առաջարկությունները հարկ է ձեւակերպել այնպես, որ գնահատումն ու դրա արդյունքների ներկայացումը լինեն միասնական, թափանցիկ եւ հուսալի:

16. Գնահատումը պատրաստելու եւ այն անցկացնելու համար ներմուծող երկրի լիազորված մարմինների եւ արտահանող երկրի իրավասու մարմինների միջեւ խորհրդակցություններ են անցկացվում գործընթացի բոլոր կետերով՝ գնահատման պլանի

մշակումից մինչեւ ամփոփիչ հաշվետվություն եւ գնահատում կատարելու ընթացքում առաջացող բոլոր հարցերի լուծում: Հաղորդակցական փոխգործակցության պարբերականությունն ու թափանցիկությունն ապահովելու համար ներմուծող երկրի լիազորված մարմիններն ու արտահանող երկրի իրավասու մարմինները նշանակում են գնահատման հարցերով պատասխանատու կոնտակտային անձինք կամ կոնտակտային կենտրոններ:

Սկզբունք Ե

Պլանը, որը ներառում է այն հիմնավորումը, նպատակները, գործողության ոլորտը, գնահատման մեթոդներն ու պահանջները, որոնցով գնահատվում է պետական տեսչական ստուգման եւ սերտիֆիկացման համակարգը, պետք է սահմանվի ներմուծող երկրի կողմից, դրա մասին պետք է տեղեկացվի արտահանող երկրի իրավասու մարմիններին եւ նախքան գնահատումն սկսելը՝ նրանց հետ դա պետք է համաձայնեցվի ողջամիտ ժամկետներում:

17. Գնահատման հիմնավորումը, նպատակը, գործողության ոլորտը, հաճախությունն ու գնահատման մեթոդները որոշելիս ներմուծող երկրի լիազորված մարմինը պետք է նախորդ գնահատումների պատմության հետ մեկտեղ հաշվի առնի փորձի, գիտելիքների, հուսալիության սահմանված մակարդակը, ինչպես նաեւ մյուս բոլոր նշանակալի գործոնները՝ վերջին գնահատման պահից հետո ընկած ժամանակահատվածի համար:

18. Գնահատման ընթացակարգ իրականացնելիս այն պետք է կիրառվի նախապես սահմանված եւ կառուցվածքավորված ծրագրի հիման վրա՝ գնահատման նպատակին համապատասխան:

Ծանուցումը

19. Սկզբնական հարցման մեջ եւ արտահանող երկրում գործող պետական տեսչական ստուգման եւ սերտիֆիկացման համակարգի գնահատումն սկսելուց առաջ ներմուծող երկրի լիազորված մարմինները եւ արտահանող երկրի իրավասու մարմինները փոխանակում են հետեւյալ տեղեկատվությունը՝

ա) գնահատում կատարելու անհրաժեշտության հիմնավորում: Անհրաժեշտություն առաջանալու պատճառներ կարող են լինել ներմուծող երկրի իրավական պարտավորությունները, ներմուծող երկրի լիազորված մարմինների եւ արտահանող երկրի իրավասու մարմինների համապատասխան դերերը հասկանալու անհրաժեշտությունը, արտահանող երկրի համակարգի կամ սննդամթերքի արտադրության (վերամշակման) ձեռնարկությունների՝ պահանջների պահպանումն ապահովելու ունակությունը հաստատելու անհրաժեշտությունը եւ այլ պատճառներ.

բ) գնահատման նպատակ (օրինակ՝ այն բանի հաստատումը, որ արտահանող երկրի միջոցները ապահովում են ներմուծող երկրի պաշտպանության պատշաճ մակարդակ): Անհրաժեշտության դեպքում կարող է անցկացվել արտահանող երկրի սննդային անվտանգության հսկողության համակարգի ռիսկի գնահատման բաղադրիչի աուդիտ՝ ռիսկերի կառավարման մեթոդին օժանդակելու համար.

գ) գնահատման կիրառության ոլորտ (արդյոք գնահատումը տարածվում է ամբողջ համակարգի վրա, թե միայն դրա առանձին բաղադրիչների, միջոցների, տեխնիկական պահանջների կամ մթերքների վրա).

դ) գնահատման ենթադրյալ մեթոդ՝ ներառյալ այն պահանջները, որոնց մասով կատարվելու է արտահանող երկրի պետական տեսչական ստուգման եւ սերտիֆիկացման համակարգի գնահատում:

20. Բոլոր դեպքերում ներմուծող երկրի լիազորված մարմինը պետք է արտահանող երկրի իրավասու մարմնին ծանուցի գնահատման ենթադրյալ կատարման մասին, որպեսզի

իրավասու մարմինը կարողանա կազմակերպել անհրաժեշտ բոլոր միջոցառումները, ինչպիսիք են նյութատեխնիկական ապահովումն ու տեղեկատվություն հավաքելը: Այն դեպքում, երբ գնահատում կատարելու անհրաժեշտության հիմնավորում է համարվում առողջապահական խնդիրը, ծանուցման մեջ պետք է արտացոլվի մարդկանց առողջության համար ռիսկ ներկայացնելու հետ կապված հրատապությունը:

Գնահատմանը պատրաստվելը

21. Անհրաժեշտ է պատրաստել գնահատումներ կատարելու պլան, ներառյալ՝ գնահատման մեթոդները, ժամանակային սահմանափակումները եւ անհրաժեշտ տեղեկատվության փոխանակումը, եւ այն ողջամիտ ժամանակահատվածում հանձնել արտահանող երկրի իրավասու մարմին: Պլանը պետք է ներառի հետեւյալը՝

ա) գնահատում կատարելու նպատակներն ու ոլորտը, այդ թվում՝ տեղեկատվություն այն մասին, թե արդյոք այն առանձին գնահատում է, թե կապված է այլ գնահատման հետ (օրինակ՝ նախորդ գնահատման հսկողություն) կամ գնահատումների շարք է.

բ) հետազոտության (վերլուծության) դիտարկման համար ոլորտները (տարրերը), որոնք կարող են ներառել ստուգաթերթերի գրառումներն ու գնահատումները.

գ) սպասվող ժամանակահատվածը, որի ընթացքում գնահատում է կատարվելու, ու հաշվետվություն է կազմվելու.

դ) չափանիշները, որոնցով կատարվելու է արտահանող երկրի պետական տեսչական ստուգման եւ սերտիֆիկացման համակարգի գնահատումը.

ե) գնահատման խմբի անդամների համար կոնտակտային անձ, որը կարող է քննարկել գնահատման պլանի մանրամասները եւ անհրաժեշտության դեպքում այն, թե ովքեր են գնահատման խմբի անդամները, ներառյալ՝ օտարերկրյա աուդիտորները (տեսուչները), գլխավոր աուդիտորը (տեսուչը), տեխնիկական փորձագետները եւ թարգմանիչները.

զ) լեզուն, որն օգտագործվելու է գնահատում կատարելու ժամանակ, այդ թվում՝ գրավոր թարգմանությունը, անկողմնակալ եւ պատշաճ բանավոր թարգմանության հասանելիությունն ու ռեսուրսները.

է) այցելությունների տեսակը կամ, եթե հնարավոր է (անհրաժեշտ է), վայրը (օրինակ՝ գրասենյակներ, լաբորատորիաներ կամ այլ օբյեկտներ), վայրերի մասին ծանուցելու ժամկետներն ու պատասխանատվությունը նշելը (անհրաժեշտության դեպքում).

ը) գնահատում կատարելու ամսաթիվը, ներածական եւ ամփոփիչ խորհրդակցության ամսաթիվը եւ գնահատման վերաբերյալ դիտողությունները հայտնելու սպասվող ամսաթիվը.

թ) գնահատում կատարող անձանց այցելության երթուղին եւ դրա համար անհրաժեշտ նյութատեխնիկական ապահովման հետ կապված միջոցառումները.

ժ) գաղտնի տեղեկատվության պաշտպանության եղանակները:

22. Քանի որ անհրաժեշտ է ապահովել գնահատման պլանի պահպանումը, այն պետք է կազմված լինի ճկուն կերպով, որպեսզի հնարավոր լինի դրանում փոփոխություններ կատարել՝ հաշվի առնելով գնահատում կատարելուց առաջ կամ գնահատում կատարելու ժամանակ հավաքված տեղեկատվությունը: Գնահատման պլանի առաջարկվող զգալի փոփոխությունները հարկ է կատարել միայն մեղմացուցիչ հանգամանքներում, եւ հնարավորինս շուտ դրանց մասին հաղորդել համապատասխան իրավասու մարմնին:

23. Անհրաժեշտ է նախապես համաձայնեցնել լեզուն, որն օգտագործվելու է գնահատման ժամանակ, այդ թվում՝ գրավոր թարգմանությունը, անկողմնակալ եւ պատշաճ բանավոր թարգմանության հասանելիությունն ու ռեսուրսները:

24. Որքանով դա հնարավոր է, գնահատումը պլանավորելու, կատարելու եւ ավարտելու համար պահանջվող փաստաթղթային տեղեկատվությունը հարկ է պահանջել եւ տրամադրել

նախքան գնահատում կատարելն սկսելը՝ հնարավորության դեպքում օգտագործելով կապի էլեկտրոնային միջոցներ:
Գնահատում կատարելուն պատրաստվելու մասին հարցման մեջ պետք է նշված լինեն գնահատման ոլորտն ու դրա նպատակները:
Այն դեպքում, երբ պլանավորվում է ստուգիչ գնահատում կատարել, արտահանող երկրից պահանջվում է տրամադրել միայն այնպիսի տեղեկատվություն, որը փոփոխվել է նախորդ գնահատման պահից, կամ որը չի պահանջվել նախորդ գնահատման ժամանակ:
Այն դեպքում, երբ տեղեկատվություն տրամադրելու հարցման նպատակը արտահանող երկրի համար պարզ չէ, եւ (կամ) պահանջվող տեղեկատվությունը տրամադրելու հետ կապված խնդիրներ կան, արտահանող երկիրը ներմուծող երկրից կարող է պահանջել պարզաբանումներ տրամադրել հարցման նպատակի եւ այդ տեղեկատվության պլանավորվող օգտագործման վերաբերյալ:
Այն դեպքում, երբ որպես գնահատում կատարելու մեթոդ առաջարկվել է այցելությունը՝ օբյեկտ, այցելությունն սկսելուց առաջ անհրաժեշտ է կատարել համակարգը նկարագրող փաստաթղթերի, այդ թվում՝ օրենսդրության վերլուծություն:
25. Որոշ դեպքերում գնահատումը կարելի է կասեցնել կամ ավարտել նախքան օբյեկտ այցելելը՝ կախված արտահանող երկրի իրավասու մարմնի տրամադրած տեղեկատվության բնույթից, եւ այդ դեպքում ներմուծող երկրի լիազորված մարմինը պետք է արտահանող երկրի իրավասու մարմնին հստակ հաղորդի պատճառը: Արտահանող երկրի իրավասու մարմինը պետք է ունենա տրամադրված տեղեկատվության վերաբերյալ պարզաբանումներ ստանալու հնարավորություն, եթե դա անհրաժեշտ համարվի:
Գնահատման վերաբերյալ մեկնարկային (ներածական) խորհրդակցությունը
26. Եթե գնահատումը ներառում է այցելություն, անհրաժեշտ է մեկնարկային (ներածական) խորհրդակցություն անցկացնել:
Խորհրդակցությունը պետք է անցկացվի արտահանող երկրի իրավասու մարմնի կողմից նշանակված վայրում:
Խորհրդակցության ընթացքում պետք է քննարկվեն գնահատման պլանի բոլոր հայեցակետերը, այդ թվում՝ վերջնական շտկումները. խորհրդակցության նպատակը երկրում պետական տեսչական ստուգման եւ սերտիֆիկացման համակարգի ուսումնասիրություն կատարելն է եւ գնահատման պարամետրերն ու նյութատեխնիկական ապահովումը հաստատելը:
Անհրաժեշտ է համաձայնեցնել գնահատում կատարելու ժամանակ խմբերի միջեւ մշտական փոխգործակցության եւ հաղորդակցման ապահովման եղանակները:
Եզրափակիչ (ամփոփիչ) խորհրդակցությունը
27. Այն դեպքում, երբ գնահատում կատարելը ներառում է այցելություն, անհրաժեշտ է անցկացնել եզրափակիչ (ամփոփիչ) խորհրդակցություն:
Խորհրդակցությունը պետք է անցկացվի արտահանող երկրի իրավասու մարմնի կողմից նշանակված վայրում:
Գնահատում կատարած խումբը պետք է ամփոփի այցելությունը եւ ներկայացնի կատարված գնահատման հիմնական արդյունքներն ու նախնական եզրահանգումները: Անհրաժեշտ է նշել ցանկացած անհամապատասխանություն եւ օբյեկտիվ ապացույցներ ներկայացնել եզրակացությունների օգտին: Անհամապատասխանություններն ուղղելը, ներառյալ՝ ստուգիչ գնահատում կատարելը (անհրաժեշտության դեպքում) պետք է վերապահվեն արտահանող երկրի իրավասու մարմնին եւ ստուգվեն ներմուծող երկրի լիազորված մարմնի կողմից:
Խորհրդակցության ընթացքում արտահանող երկրի իրավասու մարմնին հնարավորություն է

տրվում հարցեր տալ եւ պարզաբանումներ ստանալ խորհրդակցության արդյունքների եւ դրա ընթացքում հնչած դիտողությունների վերաբերյալ:

Սկզբունք Զ
Համաձայնեցված շտկող գործողությունները, ժամանակային սահմանափակումները եւ հաստատման ընթացակարգերը պետք է լինեն հստակ սահմանված եւ փաստաթղթերով ամրագրված:
Սկզբունք Է
Գնահատման մասին վերջնական հաշվետվությունը պետք է լինի ճշգրիտ ու թափանցիկ եւ կարող է հրապարակվել՝ հաշվի առնելով տեղեկատվության գաղտնիությունը դրա կիրառելիության դեպքում:
28. Արտահանող երկրին, որտեղ կատարվել է գնահատումը, պետք է տրվի համաձայնեցված ժամկետում հաշվետվության նախագիծը քննարկելու, մեկնաբանություններ ներկայացնելու եւ փաստացի սխալները ուղղելու հնարավորություն՝ նախքան հաշվետվության վերջնական տարբերակը կազմելը: Վերջնական հաշվետվությունը պետք է ներառի կամ ուղեկցվի արտահանող երկրի իրավասու մարմնի մեկնաբանություններով:
29. Գնահատման վերաբերյալ հաշվետվության մեջ պետք է ներկայացված լինեն օբյեկտիվ արդյունքներ, եւ պարունակվեն այդ արդյունքների վրա հիմնված եզրահանգումներ ու առաջարկություններ: Հաշվետվությունը պետք է՝
ա) պարունակի նպատակը, գործողության ոլորտը եւ արդյունքները.
բ) պարունակի գնահատման չափանիշներն ու գործընթացը.
գ) պարունակի գնահատման արդյունքները՝ յուրաքանչյուր եզրակացության վերաբերյալ հիմնավորող ապացույցներով, ամփոփիչ խորհրդակցության ընթացքում քննարկված նշանակալիության հետ միասին.
դ) լինի հասանելի արտահանող երկրի իրավասու մարմնի հետ նախնական համաձայնեցվածությամբ, ներառյալ՝ հաշվետվության ճշգրտությունը մեծացնելու նպատակով արտահանող երկրի իրավասու մարմնի կողմից արված մեկնաբանությունները.
ե) հաշվի առնի ժամանակային սահմանափակումները՝ հաշվետվության վերջնական տարբերակը կազմելու համար եւ ներմուծող երկրի լիազորված մարմնի եւ արտահանող երկրի իրավասու մարմնի միջեւ համաձայնեցված պատասխան միջոցների համար.
զ) ներառի նկարագրություն , թե ինչպես են հաղորդվելու եւ համաձայնեցվելու շտկող գործողությունները, ինչպես նաեւ այն, թե ինչպես է կատարվելու հսկիչ ստուգումը.
է) ներառի գնահատման ենթակա տարրերի ստուգաթերթը՝ եզրահանգումները հիմնավորելու համար (անհրաժեշտության դեպքում).
ը) ներառի գնահատման արդյունքների թվարկումը.
թ) ներառի գնահատման ընթացքում առաջացած հիմնական հարցերն ու խնդիրները, եթե եզրահանգումների եւ շտկող գործողությունների մասին պայմանավորվածություն չկա.
ժ) ներառի առաջացած անորոշությունները եւ (կամ) ցանկացած խոչընդոտ, որը կարող էր ազդել գնահատման վերաբերյալ եզրակացության օբյեկտիվության վրա.
ժա) պարունակի այն ոլորտների նկարագրությունը, որոնք չեն ընդգրկվել գնահատման վերաբերյալ հաշվետվության մեջ, թեեւ դրանց վրա տարածվում է գործողության ոլորտը, եւ գործողության համաձայնեցված ոլորտից այդպիսի շեղման պատճառները:
30. Հսկիչ ստուգման համար անհրաժեշտ է նշել ժամկետներն ու արձանագրությունը: Շտկող գործողությունների հաստատումը կարող է ներառել՝
ա) արտահանող երկրի իրավասու մարմնի կողմից տրամադրված երաշխիքները.
բ) արտահանող երկրի իրավասու մարմնի կողմից ներկայացված փաստաթղթերը. կամ
գ) հայտագրված շտկող գործողությունները՝ հետագա գնահատմամբ:
31. Գնահատման վերաբերյալ ամփոփիչ հաշվետվություն կազմելիս եւ այն հետագայում

հրապարակելիս պետք է հաշվի առնվի տեղեկատվության գաղտնիությունը:

32. Հաշվետվության վերջնական տարբերակը կազմելուց հետո ներմուծող երկրի լիազորված մարմինը եւ արտահանող երկրի իրավասու մարմինը պետք է համաձայնեցնեն՝ արդյոք հաշվետվությունը հրապարակվելու է, եւ դա ինչպես պետք է արվի՝ հաշվի առնելով տեղեկատվության գաղտնիությունը, եթե կա այդպիսին:

Հավելված ԹԻՎ 3
Անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) ենթակա օբյեկտների համատեղ ստուգումներ անցկացնելու եւ ապրանքների (արտադրանքի) փորձանմուշներ վերցնելու միասնական կարգի մասին հիմնադրույթի

ԱՆԱՍՆԱԲՈՒԺԱԿԱՆ ՀՍԿՈՂՈՒԹՅԱՆ (ՎԵՐԱՀՍԿՈՂՈՒԹՅԱՆ) ԵՆԹԱԿԱ ՕԲՅԵԿՏՆԵՐԻ ՏԵՍՉԱԿԱՆ ՍՏՈՒԳՄԱՆ ՂԵԿԱՎԱՐ ՍԿԶԲՈՒՆՔՆԵՐ

Բաժին Ա. Ջրային կենդանիների, այդ թվում՝ ձկան որսի եւ վերամշակման ձեռնարկությունների, նավերի տեսչական ստուգման ղեկավար սկզբունքներ

I. Ընդհանուր դրույթներ

1. Սույն ղեկավար սկզբունքներով սահմանվում են Մաքսային միության մաքսային տարածքում եւ երրորդ երկրների տարածքներում իրենց գործունեությունն իրականացնող՝ ջրային կենդանիների, այդ թվում՝ ձկան որսի եւ վերամշակման ձեռնարկությունների, նավերի գնահատման մոտեցումները եւ սկզբունքները, որոնք կիրառվում են դրանց տեսչական ստուգում իրականացնելիս:
2. Մաքսային միության անդամ պետությունների (այսուհետ՝ անդամ պետություններ) եւ երրորդ երկրների՝ ջրային կենդանիների, այդ թվում՝ ձկան որսի եւ վերամշակման ձեռնարկությունների, նավերի տեսչական ստուգում իրականացնելիս լիազորված մարմինների տեսուչներն ու փորձագետները պետք է առաջնորդվեն սույն ղեկավար սկզբունքներով:
3. Անդամ պետությունների եւ երրորդ երկրների՝ ջրային կենդանիների, այդ թվում՝ ձկան որսի եւ վերամշակման ձեռնարկությունները, նավերը տեսչական ստուգման են ենթարկվում Մաքսային միության պահանջներին դրանց համապատասխանության մասով, այդ թվում՝ երրորդ երկրների ձեռնարկությունների առումով հիմնվելով համարժեքության սկզբունքի վրա:
4. Ջրային կենդանիների, այդ թվում՝ ձկան որսի եւ վերամշակման ձեռնարկությունների, նավերի տեսչական ստուգման ղեկավար սկզբունքներով սահմանված չափանիշների կիրառմամբ տեսուչը պետք է պարզի, թե արդյոք ջրային կենդանիների, այդ թվում՝ ձկան արտադրության ձեռնարկությունում ապահովվում է պաշտպանության՝ Մաքսային միության պահանջներով (ինչպես սահմանված է «Անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) ենթակա օբյեկտների համատեղ ստուգումներ անցկացնելու եւ ապրանքների (արտադրանքի) փորձանմուշներ վերցնելու միասնական կարգի մասին» հիմնադրույթի 2-րդ հավելվածում) եւ անդամ պետությունների անասնաբուժական պահանջներով սահմանված պատշաճ մակարդակը Մաքսային միության նորմատիվ իրավական ակտերով այդպիսի պահանջներ նախատեսված չլինելու դեպքում:
5. Սույն ղեկավար սկզբունքները հրապարակվում են հանրամատչելիությունն ապահովելու եւ բարեխիղճ գործելակերպի զարգացմանն աջակցելու նպատակով:
6. Սույն ղեկավար սկզբունքներում օգտագործվում են հասկացություններ, որոնք ունեն հետեւյալ իմաստը՝

«ռիսկերի վերլուծություն»՝ վտանգների եւ դրանց առաջացմանը հանգեցնող պայմանների մասին տեղեկատվության հավաքման եւ գնահատման գործընթաց այնպիսի որոշումներ կայացնելու նպատակով, որոնք կարեւորություն ունեն պարենային անվտանգության համար, եւ որոնք, հետեւաբար, պետք է հաշվի առնվեն ՎԱՎԿԿՀ (վտանգի աղբյուրների վերլուծության եւ

կրիտիկական կետերի հսկման) առումով (անգլերեն տառադարձմամբ HACCP՝ Hazard Analysis and Critical Control Points).
«վտանգի աղբյուրների վերլուծություն եւ կրիտիկական կետերի հսկում (ՎԱՎԿԿՀ)»՝ համակարգ, որով սահմանվում, գնահատվում եւ հսկվում են սննդամթերքի անվտանգության համար մեծ նշանակություն ունեցող ռիսկերը.
«կենսաթույներ»՝ թունավոր նյութեր, որոնք բնականից առկա են ձկան եւ ձկնամթերքի մեջ կամ կուտակվել են թույներ արտադրող ջրիմուռներով սնվող կենդանիների կողմից կամ այդ մակարդակի օրգանիզմների կողմից արտադրվող թույներ պարունակող ջրի մեջ.
«ախտահանում»՝ քիմիական նյութերի եւ (կամ) ֆիզիկական մեթոդների օգնությամբ շրջակա միջավայրում միկրոօրգանիզմների քանակի նվազեցում մինչեւ այնպիսի մակարդակ, որը չի վտանգում պարենային անվտանգությունը եւ պիտանիությունը.
«թերություն»՝ մթերքի վիճակ, որը, Կոդեքս Ալիմենտարիուս համապատասխան ստանդարտների համաձայն, չի համապատասխանում մթերքի որակի, բաղադրության եւ (կամ) մակնշման էական պայմաններին.
«աղտոտում»՝ ձկան եւ այլ ջրային կենդանիների ու դրանցից ստացվող արտադրանքի մեջ աղտոտող նյութի ներմուծում կամ առաջացում.
«աղտոտող նյութ»՝ սննդամթերքի մեջ ոչ դիտավորյալ ավելացված ցանկացած կենսաբանական կամ քիմիական նյութ, կողմնակի նյութեր կամ այլ նյութեր, որոնք կարող են վտանգել պարենային անվտանգությունը եւ պիտանիությունը.
«շտկող գործողություն»՝ գործողություն, որը պետք է ձեռնարկել, երբ ԿԿՀ-ի (կրիտիկական կետերի հսկում) մոնիթորինգի արդյունքները ցույց են տալիս հսկողության կորուստ.
«կրիտիկական կետերի հսկում (ԿԿՀ)»՝ փուլ, որում կարելի է կիրառել հսկողություն, եւ որը նշանակալի է սննդամթերքի անվտանգության համար վտանգը կանխելու կամ վերացնելու կամ այն մինչեւ թույլատրելի մակարդակ նվազեցնելու առումով.
«հսկողության միջոցներ»՝ ցանկացած գործողություն եւ գործունեություն, որը կարող է օգտագործվել սննդամթերքի աղտոտման վտանգը կանխարգելելու կամ վերացնելու կամ այն մինչեւ թույլատրելի մակարդակ նվազեցնելու համար.
«մոնիթորինգ»՝ պլանավորված հաջորդականությամբ հսկիչ պարամետրերի դիտարկումներ կամ չափումներ կատարելու գործողություն՝ գնահատելու համար այն, թե արդյոք ապահովված է ԿԿՀ-ն (կրիտիկական կետերի հսկումը).
«օբյեկտ»՝ ցանկացած տարածք, որտեղ ձուկը, այլ ջրային կենդանիներ ու դրանցից ստացվող մթերքները պատրաստվում, մշակվում, պաղեցվում, սառեցվում, փաթեթավորվում կամ պահպանվում են.
«վտանգ»՝ սննդային արտադրանքում կենսաբանական, քիմիական կամ ֆիզիկական նյութի առկայություն կամ սննդային արտադրանքի վիճակ, որը կարող է անբարենպաստ հետեւանքներ առաջացնել առողջության համար.
«պաղեցում»՝ ձկան եւ այլ ջրային կենդանիների պաղեցման գործընթաց մինչեւ այնպիսի ջերմաստիճան, որը մոտ է սառույցի հալման ջերմաստիճանին.
«պաղեցված ջուր»՝ պաղեցման համապատասխան համակարգի միջոցով պաղեցված մաքուր ջուր.
«մաքրում»՝ մաքրում բնահողից, սննդի մնացորդներից, կեղտից, յուղից եւ այլ անցանկալի նյութերից.
«խմելու ջուր»՝ քաղցրահամ ջուր՝ պիտանի մարդու կողմից սպառման համար.
«մասնատած»՝ ձկան այն մասը, որը մնացել է գլխատելուց եւ փորոտիքը հանելուց հետո.
«քայքայում»՝ ձկան, այլ ջրային կենդանիների եւ դրանցից ստացվող արտադրանքի փչանալը,

ներառյալ՝ կառուցվածքի խախտումը, որն առաջացնում է կայուն եւ տարատեսակ տհաճ հոտեր կամ համեր.
«ձուկ»՝ ցանկացած սառնարյուն (էկտոթերմ) ջրային ողնաշարավոր՝ բացառությամբ երկկենցաղների եւ սողունների.
«պիտանիության ժամկետ»՝ ժամանակահատված, որի ընթացքում պահպանման որոշակի ջերմաստիճանի դեպքում մթերքը պահպանում է իր միկրոկենսաբանական եւ քիմիական անվտանգությունն ու զգայորոշման (օրգանոլեպտիկ) հատկությունները: Այն հիմնված է մթերքի համար հայտնաբերված վտանգների, ջերմամշակման կամ պահպանման համար նախատեսված այլ ընթացակարգերի, փաթեթավորման եղանակների եւ այլ խոչընդոտների կամ գործոնների վրա, որոնք կարող են օգտագործվել.
«հումք»՝ թարմ կամ սառեցված ձուկ եւ այլ ջրային կենդանիներ եւ (կամ) դրանց մասերը, որոնք կարող են օգտագործվել մարդու կողմից սպառման համար նախատեսված մթերքներ արտադրելու համար.
«մաքուր ջուր»՝ ջուր՝ ցանկացած աղբյուրից, որտեղ չկան վնասակար միկրոկենսաբանական աղտոտում, նյութեր եւ (կամ) թունավոր պլանկտոններ այնպիսի քանակությամբ, որը կարող է ազդել ձկան եւ այլ ջրային կենդանիների առողջության, ինչպես նաեւ դրանց վերամշակումից ստացվող մթերքների անվտանգության վրա:

II. Ջրային կենդանիների, այդ թվում՝ ձկան որսի եւ վերամշակման նավերի նախագծումն ու կառուցումը

Ջրային կենդանիների, այդ թվում՝ ձկան (այսուհետ՝ ջրային կենդանիներ) որսի (հավաքի) եւ վերամշակման համար օգտագործվող նավերի նախագծման եւ շինարարության գնահատման ժամանակ հաշվի է առնվում հետեւյալը՝

1) հեշտ մաքրման եւ ախտահանման հնարավորություն: Նավերը պետք է նախագծվեն եւ կառուցվեն հաշվի առնելով՝

ներքին սուր անկյունների եւ ելունների նվազեցումը՝ դրանցում կեղտի կուտակումից խուսափելու համար.

պետք է նախատեսված լինի համապատասխան ճնշման տակ մաքուր ջրի կամ խմելու ջրի բավարար մատակարարում.

կառուցվածքը պետք է ապահովի բավականաչափ ջրահեռացում, ինչպես նաեւ բացառի հումքի եւ ձկան սննդային արտադրանքի հանդիպական կամ խաչահատվող հոսքերը, ինչպես նաեւ բացառի արտադրության թափոնների հետ ձկան սննդային արտադրանքի հանդիպական կամ խաչահատվող հոսքերը.

նավամբարների եւ տարաների ներքին մակերեսը պետք է լինի անջրանցիկ, մշակված լինի հարթ նյութով կամ հարթաներկված լինի, հեշտությամբ լվացվի եւ ախտահանվի: Պատվածքները չպետք է ձկնային արտադրանքն աղտոտեն մարդու առողջության համար վնասակար նյութերով.

2) աղտոտումը նվազագույնի հասցնելը՝

ջրային կենդանիների վերամշակման գոտում բոլոր մակերեւույթները պետք է լինեն ոչ թունավոր, հարթ եւ անջրանցիկ, ձկան լորձը, արյունը, թեփուկներն ու փորոտիքը հեռացնելու առումով հեշտ հասանելի՝ ֆիզիկական եւ միկրոկենսաբանական աղտոտման ռիսկը նվազեցնելու նպատակով.

անհրաժեշտության դեպքում պետք է նախատեսվեն ջրային կենդանիների մշակման եւ լվացման համար համապատասխան տարածքներ, ինչպես նաեւ սառը խմելու ջրի կամ մաքուր ջրի բավարար պաշար՝ այդ նպատակների համար: Անհրաժեշտության դեպքում

համապատասխան տարածքները պետք է համալրված լինեն լվացման եւ ախտահանման համար նախատեսված սարքավորումներով.
մաքուր ջուր վերցնելու վայրը պետք է այնպես տեղակայված լինի, որ հնարավոր լինի խուսափել դրա աղտոտումից.
բոլոր ջրատարներն ու ջրիջեցման գծերը պետք է ապահովեն գագաթնակետային բեռնվածությանը բնորոշ պարամետրերի հետ աշխատանքը.
աղտոտումից խուսափելու նպատակով խմելու համար ոչ պիտանի ջրի խողովակաշարերը պետք է հստակ նշված եւ առանձնացված լինեն խմելու ջրի խողովակաշարերից.
անցանկալի նյութերը, որոնց թվին կարող են դասվել նավամբարային ջրերը, ծուխը, մազութը, քսանյութերը, ջրահեռացման եւ այլ թափոններ, չպետք է աղտոտեն ջրային կենդանիներն ու դրանցից ստացվող արտադրանքը.
թափոնների համար նախատեսված կոնտեյներները պետք է լինեն հստակ նշված, սարքավորված կափարիչով համապատասխան կերպով կառուցված եւ պետք է պատրաստված լինեն անջրանցիկ նյութից.
պետք է նախատեսված լինեն առանձին եւ համապատասխան տեղամասեր (տարածքներ)՝ թունավոր կամ վնասակար նյութերի, նյութերի փաթեթվածքի եւ այլնի չոր պահպանման, թափոնների եւ աղբի պահպանման համար.
անհրաժեշտության դեպքում պետք է լինեն ջրային կենդանիների մշակման գոտուց առանձնացված՝ ձեռքերը լվանալու համար համապատասխան տարածք եւ սանհանգույց.
պետք է ապահովված լինի թռչունների, կենդանիների, միջատների եւ այլ վնասատուների ներթափանցման կանխումը.
3) մշակման ժամանակ ջրային կենդանիների մեխանիկական վնասվածքների հաճախության նվազեցում՝
մշակման տեղամասերում մակերեւույթները պետք է ունենան հնարավորինս քիչ սուր անկյուններ եւ ելուններ.
ձկնորսական պիտույքներն ու դրանց օգտագործումը պետք է ապահովեն ջրային կենդանիների վնասվածքների եւ դրանց որակի վատթարացման նվազեցում.
կշռածրարման եւ պահպանման տեղամասերում սարքավորման կառուցվածքը պետք է դիմակայի չափազանց մեծ ճնշմանը, որին ենթարկվում են ջրային կենդանիները.
վաքերն ու փոխակրիչները պետք է մշակված լինեն՝ հաշվի առնելով ջրային կենդանիների՝ մեծ բարձրությունից ընկնելու կամ պատռման, մանրատման եւ նմ. հետեւանքով առաջացած մեխանիկական վնասվածքների նվազեցումը:
4) աճեցվող ձկան եւ ջրային անողնաշարավորների (ակվակուլտուրայի օբյեկտների) հավաքի ժամանակ վնասումների հաճախության նվազեցում՝
ուռկանների եւ ցանցերի կամ այլ միջոցների օգտագործմամբ ակվակուլտուրայի օբյեկտների որսի եւ հավաքի եւ դրանք կենդանի վիճակում փոխադրելու ժամանակ որսի միջոցները պետք է մանրակրկիտ ընտրվեն, որպեսզի որսի եւ հավաքի ժամանակ ապահովեն նվազագույն վնասվածքներ, իսկ կենդանի արտադրանքի մթերման տեղամասերն ու արդյունահանման (հավաքի), տեսակավորման, փոխակրիչային մատակարարման եւ տրանսպորտային փոխադրման բոլոր սարքավորումները պետք է ապահովեն դրա արագ եւ արդյունավետ մշակումը՝ առանց մեխանիկական վնասվածքների.
մակերեւույթները, սարքավորումները եւ նյութերը, որոնց հպվում են ձուկը, ջրային անողնաշարավորներն ու դրանցից ստացվող արտադրանքը, պետք է պատրաստված լինեն կոռոզիակայուն, հարթ եւ հեշտությամբ լվացվող ու ախտահանվող պիտանի նյութից: Մակերեւույթների պատվածքները պետք է լինեն ամուր եւ պատրաստված լինեն սննդային

արտադրանքին հպվելու համար նախատեսված նյութերից.
եթե ձուկը տրանսպորտով փոխադրվում է կենդանի վիճակում, հարկ է տրանսպորտային տարաների գերլցումից խուսափելու եւ ձկան ենթազեղումների եւ մեխանիկական վնասվածքների առաջացումը կրճատելու համար զգուշավորություն պահպանել.
եթե ձուկը պահում կամ տրանսպորտով փոխադրում են կենդանի վիճակում, հարկ է ուշադրություն դարձնել ձկան որակի վրա ազդող գործոնների պահպանմանը (օրինակ՝ CO_2-ի, O_2-ի, ազոտային թափոնների կոնցենտրացիային եւ օպտիմալ ջերմաստիճանի պահպանմանը եւ այլն):

III. Ձկան վերամշակման ձեռնարկությունների նախագծումն եւ շինարարությունը

Ձկան վերամշակման ձեռնարկության տարածքը պետք է ունենա տրանսպորտային, հետիոտնային ուղիներ եւ պինդ անջրանցիկ պատվածքով արտադրական հարթակներ, հեղեղատար, որը բացառում է մթնոլորտային տեղումների լճացումը, պատվար եւ համապատասխանի կանաչապատմանը, բնական լուսավորությանը եւ օդափոխմանը, գրունտային ջրերի կանգի մակարդակին ներկայացվող պահանջներին:
Ձկան վերամշակման ձեռնարկության տեղակայումը պետք է բացառի դրա վրա այլ ձեռնարկությունների անբարենպաստ ազդեցության հնարավորությունը:
Ձկան վերամշակման ձեռնարկությունը պետք է ունենա բավարար արտադրական հարթակներ՝ պատշաճ հիգիենիկ պայմաններում աշխատանքներ կատարելու համար:
Ձեռնարկությունները պետք է կառուցված եւ նախագծված լինեն այնպես, որ հնարավոր լինի կանխել արտադրանքի աղտոտումն ու մեկուսացնել «կեղտոտ» եւ «մաքուր» գոտիները:
Ձկան վերամշակման ձեռնարկությունները պետք է կառուցվեն՝ հաշվի առնելով՝
հումքի եւ ձկան սննդային արտադրանքի հանդիպական կամ խաչահատվող հոսքերի բացառումը.
արտադրության թափոնների հետ ձկան սննդային արտադրանքի հանդիպական կամ խաչահատվող հոսքերի բացառումը.
այն ուշացումները նվազագույնի հասցնելը, որոնք կարող են հանգեցնել ջրային կենդանիների եւ դրանցից ստացվող արտադրանքի որակի վատթարացման:
Ջրային կենդանիները համարվում են շուտ փչացող արտադրանք, այդ պատճառով հարկ է դրանց հետ զգույշ վարվել եւ պաղեցնել առանց ուշացման:
Այդ պատճառներից ելնելով՝ ձեռնարկությունները պետք է կառուցված լինեն՝ հաշվի առնելով արագ մշակման եւ հետագա սառնարանային պահպանման անհրաժեշտությունը:
Ձեռնարկությունների նախագծման եւ շինարարության գնահատման ժամանակ ուշադրություն դարձնել հետեւյալին՝
1) հեշտ մաքրման եւ ախտահանման հնարավորություն՝
պատերի, միջնորմների եւ հատակների մակերեւույթները պետք է պատրաստված լինեն անջրանցիկ, ոչ թունավոր նյութերից.
բոլոր մակերեւույթները, որոնց ջրային կենդանիներն ու դրանցից ստացվող արտադրանքը կարող են դիպչել, պետք է պատրաստված լինեն կոռոզիակայուն, անթափանց նյութերից, պետք է բաց գույներով ներկված լինեն, պետք է լինեն հարթ եւ հեշտ մաքրվող.
պատերը եւ միջնորմները պետք է հարթ մակերեւույթ ունենան.
ճիշտ ջրահեռացում ապահովելու համար հատակները պետք է կառուցված լինեն որոշակի թեքությամբ.

առաստաղներն ու կախովի հարմարանքները պետք է կառուցված եւ վերջնամշակված լինեն այնպես, որ կրճատեն կեղտի եւ խտուցքի կուտակումը եւ կողմնակի մասնիկներով մեխանիկական աղտոտումը.
պատուհանները պետք է կառուցված լինեն այնպես, որ կրճատեն կեղտի կուտակումը, անհրաժեշտության դեպքում պատուհանները պետք է համալրված լինեն մոծակապաշտպան հանովի լվացվող ցանցերով.
դռները պետք է ունենան հարթ, չներծծող մակերեւույթ.
հատակի եւ պատերի միջեւ կցվանքները պետք է նախագծված լինեն այնպես, որ ապահովվի դրանց հեշտ մաքրումը.
2) աղտոտումների նվազեցում՝
տարածքների հատակագծումը պետք է ուղղված լինի արտադրանքի՝ հումքով խաչաձեւ աղտոտման նվազեցմանը, ինչը կարող է իրականացվել դրանց հոսքերի ֆիզիկական կամ ժամանակավոր բաժանման միջոցով.
մշակման տեղամասում բոլոր մակերեւույթները պետք է լինեն ոչ թունավոր, հարթ եւ անջրանցիկ, լավ վիճակում՝ լորձի, արյան, թեփուկների, փորոտիքի կուտակումը կրճատելու եւ ֆիզիկական աղտոտման ռիսկը նվազեցնելու համար.
աշխատանքային մակերեւույթները, որոնք անմիջապես շփվում են ջրային կենդանիներին եւ դրանցից ստացվող արտադրանքին, պետք է լինեն սարքին վիճակում, երկարակյաց եւ օգտագործման համար պարզ: Դրանք պետք է պատրաստված լինեն հարթ, չներծծող եւ ոչ թունավոր նյութերից եւ շահագործման նորմալ պայմաններում պետք է չեզոք լինեն ջրային կենդանիների եւ դրանց վերամշակումից ստացվող արտադրանքի, լվացող եւ ախտահանող միջոցների նկատմամբ.
ջրային կենդանիների եւ դրանց վերամշակումից ստացվող արտադրանքի մշակման եւ լվացման համար պետք է նախատեսված լինեն համապատասխան տեխնիկական միջոցներ եւ այդ նպատակների համար նախատեսված պաղեցված խմելու ջրի կամ մաքուր ջրի բավարար պաշար.
սառույցի արտադրությունը եւ (կամ) պահպանումն ապահովելու համար պետք է նախատեսված լինեն պիտանի եւ պատշաճ միջոցներ.
առաստաղային լուսավորությունը պետք է լինի փակ կամ այլ պատշաճ կերպով պաշտպանված, որպեսզի կանխի ապակիով կամ այլ կողմնակի առարկաներով արտադրանքի աղտոտումը.
ավելորդ գոլորշին, ծուխը եւ տհաճ հոտերը հեռացնելու եւ աերոզոլների միջոցով խաչաձեւ աղտոտումից պաշտպանություն ապահովելու համար պետք է ապահովվի բավարար օդափոխություն.
տարածքները, սարքավորումները լվանալու եւ ախտահանելու համար պետք է ապահովվի միջոցների համապատասխան պահպանում.
աղտոտումից խուսափելու նպատակով խմելու համար ոչ պիտանի ջրի ջրատարները պետք է հստակ նշված եւ առանձնացված լինեն խմելու ջրի ջրատարներից.
կոյուղու եւ կեղտաջրերի բոլոր խողովակաշարերը պետք է ապահովեն առավելագույն բեռնվածության պարամետրերի հետ աշխատանքը.
արտադրանքի աղտոտումից խուսափելու համար անհրաժեշտ է կրճատել պինդ, կիսապինդ կամ հեղուկ թափոնների կուտակումը.
համապատասխան դեպքերում թափոնների եւ աղբի համար նախատեսված կոնտեյներները պետք է լինեն հստակ նշված, ունենան համապատասխան կառուցվածք, սարքավորված լինեն կափարիչներով եւ պատրաստված լինեն անջրանցիկ նյութից.

թունավոր կամ վնասակար նյութերի պահպանման, նյութերի, փաթեթվածքի եւ այլնի չոր պահպանման, թափոններով եւ աղբով աղտոտվելը կանխելու նպատակով դրանց համար պետք է նախատեսված լինեն առանձին եւ պատշաճ տեղամասեր (տարածքներ).
պետք է լինեն մշակման տեղամասից առանձնացված տարածք՝ ձեռքերը լվանալու համար, եւ սանհանգույց, թռչունների, միջատների եւ այլ վնասատուների ու կենդանիների ներթափանցումը կանխելու համար նախատեսված սարքավորումներ, հետադարձ հոսքի սարքվածքներով սարքավորված ջրամատակարարման գծեր, որտեղ դա անհրաժեշտ է.
արտադրամասերի աշխատակիցների համար նախատեսված կենցաղային տարածքները պետք է սարքավորված լինեն՝ ըստ սանիտարական անցակետերի տեսակի, եւ պետք է ունենան ներս մտնելիս ձեռքերը լվանալու եւ կոշիկները մաքրելու ու ախտահանելու համար հարմարանքներ.
3) ճիշտ լուսավորության ապահովում՝
բոլոր աշխատանքային մակերեւույթները պետք է ապահովված լինեն բավարար լուսավորությամբ:

IV. Սարքավորումների եւ հանդերձանքի կառուցվածքը

Սարքավորումների եւ հանդերձանքի վիճակը պետք է լինի այնպիսին, որ նվազեցնի եւ կանխի դրանց աղտոտումը:
Սարքավորումների եւ հանդերձանքի նախագծումն ու կառուցվածքը պետք է հաշվի առնեն հետեւյալը՝
1) սանիտարական մշակում եւ ախտահանում.
սարքավորումները պետք է լինեն ամուր, շարժական եւ (կամ) ապամոնտաժման հնարավորությամբ՝ տեխնիկական սպասարկումը, սանիտարական մշակումը, ախտահանումն ապահովելու համար.
ջրային կենդանիների եւ դրանցից ստացվող արտադրանքի հետ շփվող սարքավորումների, կոնտեյներների եւ հանդերձանքի կառուցվածքն ու հավաքվածքը պետք է ապահովեն ճիշտ ջրահեռացում եւ համապատասխան մաքրում, ախտահանում եւ պահպանման պայմաններ՝ աղտոտումից խուսափելու համար.
մշակման տեղամասերում մակերեւույթները պետք է ունենան հնարավորինս քիչ սուր անկյուններ եւ ելուններ՝ մշակման ընթացքում արտադրանքի ֆիզիկական վնասվածքներից խուսափելու եւ աղտոտումների կուտակման հնարավորությունը նվազեցնելու համար.
պետք է լինի պաշտոնական հիմնարկի կողմից գրանցված՝ լվացման համար նախատեսված համապատասխան լվացող միջոցների եւ գործիքների բավարար պաշար.
2) աղտոտումների նվազեցում.
մշակման տեղամասում բոլոր մակերեւույթները պետք է լինեն ոչ թունավոր, հարթ եւ անջրանցիկ, լավ վիճակում՝ լորձի, արյան, թեփուկների, փորոտիքի կուտակումը կրճատելու եւ ֆիզիկական աղտոտման ռիսկը նվազեցնելու համար.
պինդ, կիսապինդ կամ հեղուկ թափոնների կուտակումը պետք է նվազագույնի հասցվի՝ ձկան աղտոտումը կանխելու համար.
կոնտեյներների եւ պահպանման համար նախատեսված սարքավորումների ջրահեռացումը պետք է ճիշտ լինի.
ջրահեռացման համակարգից արտադրանքի աղտոտման ռիսկ չպետք է լինի.
3) վնասվածքների կրճատում.
մակերեւույթը պետք է ունենա հնարավորինս քիչ սուր անկյուններ եւ ելուններ.
վաքերն ու փոխակրիչները պետք է մշակված լինեն այնպես, որ կանխեն բարձրությունից ընկնելու կամ ճզմվելու պատճառով դրանց մեխանիկական վնասվածքները.

պահպանման համար նախատեսված սարքավորումները պետք է լինեն իրենց նշանակության համար պիտանի եւ չհանգեցնեն մթերքի ճզմմանը:

V. Սանիտարական ապահովման ծրագիրը

Ջրային կենդանիների եւ դրանցից ստացված արտադրանքի անվտանգության ու պիտանիության համար սանիտարական ապահովման ծրագրով պետք է հաշվի առնվեն արտադրանքը հավաքելու եւ մշակելու, նավի վրա տրանսպորտով փոխադրելու կամ ձեռնարկությունում արտադրական աշխատանքներ կատարելու հնարավոր հետեւանքները:

Մասնավորապես, այն պետք է ներառի հսկողության իրականացում բոլոր այն կետերում, որտեղ կարող է տեղի ունենալ մշակվող արտադրանքի աղտոտում կամ վարակում, եւ կոնկրետ միջոցներ իրականացնելու համակարգ՝ անվտանգ ու օգտակար մթերքի արտադրություն ապահովելու համար: Անհրաժեշտ հսկողության եւ վերահսկողության տեսակը կախված է գործողությունների ծավալից եւ աշխատանքների բնույթից:

Պետք է իրականացվեն սանիտարական ապահովման միջոցներ՝

թափոնների եւ աղբի առաջացումը կանխելու կամ դրանք ժամանակին հեռացնելու համար.

ջրային կենդանիներն ու դրանցից ստացվող արտադրանքն աղտոտումից եւ վարակումից պաշտպանելու համար.

բոլոր խոտանված նյութերը սանիտարական նորմերի համաձայն ուտիլիզացնելու համար.

անձնակազմի անձնական հիգիենայի եւ նրանց կողմից սանիտարական նորմերը պահպանելու մոնիթորինգի համար.

վնասատուների հսկողության ծրագրի ճիշտ իրականացումը վերահսկելու համար.

սանիտարական մշակման եւ ախտահանման ծրագրի մոնիթորինգի համար.

ջրի աղբյուրի եւ սառույցի որակի եւ անվտանգության հսկողության համար:

Սանիտարական ապահովման ծրագրով պետք է հաշվի առնվի հետեւյալը՝

1) մշտական սանիտարական մշակման եւ ախտահանման ժամանակացույց: Ընթացիկ սանիտարական մշակման եւ ախտահանման ժամանակացույցը պետք է կազմվի՝ հաշվի առնելով այն, որ նավի կամ վերամշակման ձեռնարկության եւ օգտագործվող սարքավորումների բոլոր մասերը պետք է համապատասխան կերպով եւ պարբերաբար սանիտարական մշակման ենթարկվեն: Ժամանակացույցը պետք է վերանայվի օգտագործվող սարքավորումների կառուցվածքային փոփոխություններ կատարելու դեպքում՝ նավի վրա կամ վերամշակման ձեռնարկության տարածքներում: Այդ ժամանակացույցի մի մասում պետք է ներառվի «ընթացքում մաքրելու» սկզբունքը.

2) սանիտարական մաքրման եւ ախտահանման գործընթացը կարող է ներառել հետեւյալ փուլերը՝

նախնական մաքրումը (տեղամասն ու սարքավորումները մաքրման պատրաստելը) ներառում է այնպիսի միջոցներ, ինչպիսիք են վերամշակվող ջրային կենդանիների եւ դրանցից ստացված արտադրանքի հեռացումը տեղամասից, զգայուն բաղադրիչների եւ փաթեթավորման նյութերի պաշտպանությունը խոնավությունից, ձեռքով կամ հատակամաքրիչով թափոնների, աղբի եւ այլնի հեռացումը.

նախնական ցայում՝ ջրով լվանալը՝ փխրուն նյութի մեծ կտորների մնացորդները հեռացնելու նպատակով.

մաքրում՝ աղբոտող նյութերի, սննդի մնացորդների, կեղտի, յուղի կամ այլ անցանկալի նյութերի հեռացում.

ողողում՝ խմելու ջրով կամ մաքուր ջրով ցայելը (անհրաժեշտության դեպքում) աղտոտող նյութերի եւ լվացող միջոցների բոլոր մնացորդները հեռացնելու նպատակով.

ախտահանում՝ պաշտոնական մարմնի կողմից հաստատված՝ ախտահանող հատկություններ ունեցող քիմիական նյութերի եւ (կամ) բարձր ջերմաստիճանի կիրառում՝ մակերեւույթների վրայի միկրոօրգանիզմները ոչնչացնելու նպատակով.
եզրափակիչ ցայում՝ անհրաժեշտության դեպքում խմելու ջրով կամ մաքուր ջրով վերջնական ցայելը՝ ախտահանող միջոցի բոլոր մնացորդները հեռացնելու համար.
3) պահպանում. մաքրված եւ ախտահանված սարքավորումները, կոնտեյներները եւ գործիքները պետք է պահվեն այնպես, որ հնարավոր լինի կանխել դրանց աղտոտումը.
4) մաքրման արդյունավետության ստուգում. մաքրման արդյունավետությունը պետք է հսկվի՝ ըստ անհրաժեշտության.
5) տեսակավորողները կամ մաքրող անձնակազմը պետք է համապատասխան դեպքերում լավ պատրաստված լինեն մաքրման ժամանակ կիրառվող հատուկ գործիքներ եւ նյութեր, մաքրման նպատակով սարքավորումների ապամոնտաժման մեթոդներ օգտագործելու համար եւ պետք է քաջատեղյակ լինեն անորակ մաքրում եւ ախտահանում իրականացնելու հետ կապված ռիսկերի կարեւորության մասին:
Մաքրող անձնակազմը որոշելը. վերամշակման ցանկացած ձեռնարկությունում կամ վերամշակման ձեռնարկության կամ նավի եւ սարքավորման սանացիայի համար պատասխանատու նավի վրա նշանակվում է լավ պատրաստված մարդ.
6) տարածքները, սարքավորումներն ու հանդերձանքը պահպանելը.
նավի վրա կամ ձեռնարկությունում շինությունները, նյութերը, հանդերձանքը եւ բոլոր սարքավորումները, այդ թվում՝ ջրահեռացման համակարգերը պետք է պահվեն լավ վիճակում.
սարքավորումները, հանդերձանքը եւ նավի մյուս նյութեղեն միջոցները պետք է պահվեն մաքուր եւ սարքին վիճակում.
անհրաժեշտության դեպքում պետք է սահմանվեն տեխնիկական սպասարկման, վերանորոգման, կարգաբերման եւ չափաբերման կարգեր: Այս կարգերը սարքավորումների յուրաքանչյուր տեսակի համար պետք է ներառեն օգտագործվող մեթոդների, ինչպես նաեւ դրանց կիրառման համար պատասխանատու անձանց նկարագրությունը եւ այն իրականացնելու հաճախությունը.
7) վնասատուների դեմ պայքարի համակարգը.
վնասատուների համար բարենպաստ պայմաններ ստեղծելուց խուսափելու համար պետք է կիրառվի պատշաճ սանիտարական գործելակերպ.
վնասատուների դեմ պայքարի ծրագիրը կարող է ներառել դրանց մուտքն արտադրություն կանխելը, այնտեղ գաղութներ ստեղծելու համար պայմանները բացառելը, ինչպես նաեւ դրանք հայտնաբերելու եւ վերացնելու համակարգ ստեղծելը.
վնասատուների դեմ պայքարի համար նախատեսված ֆիզիկական, քիմիական եւ կենսաբանական նյութերը պետք է կիրառվեն որակավորված անձնակազմի կողմից՝ սահմանված կանոնների պահպանմամբ.
8) ջրի, սառույցի եւ գոլորշու մատակարարում.
ջուրը պետք է լինի թույլատրելի ճնշմամբ սառը, եւ տաք խմելու ջրի եւ (կամ) մաքուր ջրի բավականաչափ պաշար այնտեղ, որտեղ անհրաժեշտ է: Աղտոտումից խուսափելու համար ամենուր, որտեղ անհրաժեշտ է, պետք է օգտագործվի խմելու ջուր.
սառույցը պետք է պատրաստվի խմելու կամ մաքուր ջրի օգտագործմամբ եւ պաշտպանված լինի աղտոտումից.
գոլորշին. հարկ է ունենալ բավարար ճնշմամբ գոլորշու բավականաչափ պաշար այն գործողությունների համար, որոնց ժամանակ գոլորշի է պահանջվում: Ձկանը, այլ ջրային կենդանիների կամ սննդամթերքին հպվող մակերեւույթներին անմիջապես հպվելու դեպքում

օգտագործվող գոլորշին չպետք է վտանգ ներկայացնի սննդամթերքի անվտանգության եւ պիտանիության համար.

9) թափոնների ուտիլիզացում.

արտադրանքի վերամշակումից առաջացած թափոնները եւ աղբը պետք է պարբերաբար հեռացվեն ձկան վերամշակման ձեռնարկության կամ նավի տարածքներից.

վերամշակման թափոններն ու աղբը հավաքելու եւ հեռացնելու միջոցները պետք է պահվեն պատշաճ կերպով.

նավից կեղտաջրեր թափելիս նավի ջրառքի համակարգը կամ որսը չպետք է աղտոտվի:

VI. Անձնական հիգիենան եւ սանիտարիան

Անձնական հիգիենան եւ միջոցները պետք է լինեն այնպիսին, որ ապահովեն անձնական հիգիենայի պատշաճ մակարդակ՝ արտադրանքի կոնտամինացիայից խուսափելու համար:

1) տարածքներն ու սարքավորումները պետք է ներառեն՝

ձեռքերը լվանալու եւ չորացնելու պատշաճ հիգիենիկ միջոցներ.

անձնակազմի համար նախատեսված զուգարանն ու հանդերձարանները պետք է համապատասխան կերպով տեղակայված եւ նշված լինեն.

2) անձնակազմի հիգիենան.

վարակիչ հիվանդությամբ տառապող կամ այն կրող, վարակված վերք կամ բաց վնասվածքներ ունեցող մարդը չպետք է ներգրավված լինի պատրաստման, մշակման կամ տրանսպորտային փոխադրման աշխատանքներում.

անհրաժեշտության դեպքում հարկ է կրել պատշաճ պաշտպանիչ հագուստ, գլխարկ եւ կոշիկներ.

օբյեկտում աշխատող բոլոր անձինք պետք է պահպանեն անձնական հիգիենայի բարձր մակարդակ եւ ձեռնարկեն անհրաժեշտ բոլոր նախազգուշական միջոցները՝ աղտոտումը կանխելու համար:

Մշակման տեղամասում աշխատող ամբողջ անձնակազմը պետք է լվանա եւ ախտահանի ձեռքերը՝

ջրային կենդանիների մշակման աշխատանքներ սկսելիս եւ մշակման տեղամաս կրկին մտնելիս.

զուգարանից օգտվելուց անմիջապես հետո:

Տրանսպորտային փոխադրման եւ մշակման տեղամասում արգելվում է ծխել, թքել, խխել, սնունդ օգտագործել, փռշտալ կամ հազալ անմիջապես բաց արտադրանքի մոտ,

կրել անձնական իրեր, ինչպես, օրինակ՝ ոսկերչական զարդեր, ժամացույցներ, ճարմանդներ կամ այլ տարրեր, որոնք կարող են ընկնել արտադրանքի մեջ եւ վտանգ առաջացնել արտադրանքի անվտանգության եւ պիտանիության համար:

VII. Ուսուցումը

Ջրային կենդանիների հետ աշխատանքի մասով սանիտարական վերապատրաստումն սկզբունքորեն կարեւոր է: Բոլոր աշխատակիցները պետք է իրազեկ լինեն վարակվելուց ու փչանալուց ջրային կենդանիներին պաշտպանելու գործում իրենց դերի եւ պատասխանատվության մասին:

Տեսակավորողները պետք է ունենան անհրաժեշտ գիտելիքներ եւ հմտություններ, որոնք նրանց թույլ են տալիս ջրային կենդանիները մշակել հիգիենիկ կանոններին համապատասխան:

Նրանք, ովքեր աշխատում են ուժեղ ազդեցություն ունեցող մաքրող քիմիական նյութերի եւ պոտենցիալ վտանգավոր այլ քիմիական նյութերի հետ, պետք է հրահանգավորվեն դրանց հետ աշխատելու անվտանգ մեթոդների մասին:
Բոլոր ձեռնարկություններում, նավերի վրա, որտեղ իրականացվում է ջրային կենդանիների եւ դրանցից ստացվող արտադրանքի մշակում, յուրաքանչյուր աշխատող պետք է պատշաճ եւ տվյալ օբյեկտին համապատասխանող վերապատրաստում անցնի ՎԱՎԿԿՀ (վտանգի աղբյուրների վերլուծության եւ կրիտիկական կետերի հսկման) սկզբունքների կառուցվածքի ու ճիշտ կիրառման եւ տեխնոլոգիական գործընթացների կառավարման ոլորտում:
Անձնակազմին ՎԱՎԿԿՀ (վտանգի աղբյուրների վերլուծության եւ կրիտիկական կետերի հսկման) համակարգը օգտագործել սովորեցնելը հիմնարար նշանակություն ունի ջրային կենդանիների մշակման օբյեկտներում (նավերի վրա) այդ համակարգի հաջող ներդրման եւ իրագործման համար:
Այդ համակարգի գործնական կիրառման հաջողությունն առավել հավանական կլինի, եթե ձեռնարկությունում ՎԱՎԿԿՀ (վտանգի աղբյուրների վերլուծության եւ կրիտիկական կետերի հսկման) սկզբունքները իրագործելու համար պատասխանատու անձը հաջող ավարտել է վերապատրաստման համապատասխան դասընթացը:
ՎԱՎԿԿՀ (վտանգի աղբյուրների վերլուծության եւ կրիտիկական կետերի հսկման) սկզբունքները պատշաճ կերպով հասկանալու համար կառավարիչները պետք է նաեւ կազմակերպեն օբյեկտում ներգրավված յուրաքանչյուր աշխատակցի պատշաճ պատրաստումն ու պարբերական վերապատրաստումը:

VIII. Ընդհանուր դրույթներ՝ թարմ ջրային կենդանիների մշակման վերաբերյալ

Եթե հայտնի է դարձել, որ ջրային կենդանիների խմբաքանակը կամ դրա մի մասը մակաբույծներ է պարունակում, վարակված է անցանկալի միկրոօրգանիզմներով, կոնտամինացված է թունաքիմիկատներով, անասնաբուժական պատրաստուկներով, պարունակում է թույների խառնուկներ, պարունակում է քայքայված նյութ, կոնտամինացված է այլ նյութերով, որոնց մասին հայտնի է, որ դրանք կարող են վնաս հասցնել մարդու առողջությանը, եւ այդ աղտոտումը սովորական տեսակավորման միջոցով չի կարող վերացվել կամ նվազեցվել մինչեւ թույլատրելի մակարդակը, ապա տվյալ խմբաքանակը չպետք է ուղարկվի վերամշակման:
Եթե մարդու կողմից սպառման համար ոչ պիտանի ջրային կենդանիներ են հայտնաբերվել, դրանք պետք է ուտիլիզացվեն եւ որսից հեռու պահվեն կամ պատշաճ կերպով վերամշակվեն եւ (կամ) ուտիլիզացվեն:
Մարդու կողմից սպառման համար պիտանի բոլոր ջրային կենդանիները պետք է պատշաճ կերպով մշակվեն՝ հատուկ ուշադրություն դարձնելով մշակման ժամանակի եւ այն կատարելու ջերմաստիճանի հսկողությանը:

IX. Ժամանակի եւ ջերմաստիճանի հսկողությունը

Ջերմաստիճանը ջրային կենդանիների եւ դրանցից ստացվող արտադրանքի փչանալու արագության եւ միկրոօրգանիզմների բազմացման ինտենսիվության վրա ազդող ամենակարեւոր գործոնն է:
Պաղեցումը ջրային կենդանիներից ստացվող սննդամթերքի անվտանգությունն ապահովելու ամենաարդյունավետ մեթոդն է: Այս պատճառով շատ կարեւոր է, որ թարմ ջրային կենդանիները եւ դրանցից ստացվող արտադրանքը հնարավորինս արագ պաղեցվեն եւ մշտապես պահվեն 0 °C-ին հնարավորինս մոտ ջերմաստիճանում:

Մինչ մշակումն ընկած նվազագույն ժամանակը փչանալու հավանականությունը նվազեցնելու գրավականն է:
Փչանալու հավանականությունը նվազեցնելու համար կարեւոր է հնարավորինս շուտ սկսել պաղեցումն ու մշտապես սառը վիճակում պահել թարմ ջրային կենդանիները: Դրանք պետք է հնարավորինս արագ մշակվեն եւ տեղափոխվեն՝ ամբողջ ընթացքում մնալով պաղեցված վիճակում:
Ջերմաստիճանի մշտական հսկողությունը փչանալը կանխելու միջոց է:
Ջերմաստիճանի հսկողությունն ապահովելու նպատակով՝
սառը ջրով պաղեցման համակարգերն անհրաժեշտության դեպքում պետք է ապահովեն ձկան եւ ջրային այլ կենդանիների պահպանումը 0 °C-ին մոտ ջերմաստիճանում.
ձուկն ու մյուս ջրային կենդանիները պետք է պահվեն մանրացված հալչող սառույցի մեջ՝ ոչ խորը տարաներում.
կենդանի ձուկն ու մյուս ջրային կենդանիները պետք է փոխադրվեն դրանց կենսաբանական տեսակին համապատասխանող ցածր ջերմաստիճանի պայմաններում.
պաղեցված կամ սառը ջրի մատակարարման համար նախատեսված սարքավորումներն ու սարքվածքները եւ (կամ) սառը պահպանման համակարգերը պետք է այնպես կառուցված լինեն եւ պահվեն այնպես, որ նույնիսկ առավելագույն բեռնավորման դեպքում ապահովեն ճիշտ պաղեցում.
ձուկը ջրային պաղեցման համակարգերում չպետք է պահվի այնպիսի քանակով, որը նվազեցնում է դրանց աշխատունակությունը.
պաղեցման ժամանակի, ջերմաստիճանի եւ միատարրության մոնիթորինգն ու հսկողությունը պետք է կատարվեն պարբերաբար:

X. Մշակման խնայող եղանակները որպես փչանալը կանխելու միջոց

Մշակման ոչ պատշաճ եղանակները կարող են հանգեցնել թարմ ջրային կենդանիների զգալի մեխանիկական վնասվածքների: Այդպիսի վնասվածքների առկայությունը կարող է արագացնել դրանց փչանալն ու քայքայվելը՝ այդպիսով արդյունահանումից հետո հանգեցնելով անհարկի կորուստների:
Մշակման ժամանակ վնասվածքները կարելի է նվազագույնի հասցնել՝ օգտագործելով հետեւյալ եղանակները՝
քանի դեռ ջրային կենդանիները տախտակամածի վրա են, անհարկի ջրազրկումը կանխելու համար անբարենպաստ գործոնների ազդեցությունը պետք է նվազագույնի հասցվի.
ջրային կենդանիները պետք է մշակվեն եւ փոխակրիչով տեղափոխվեն զգուշորեն՝ հատկապես տեղափոխման եւ տեսակավորման ժամանակ այնպիսի մեխանիկական վնասվածքներից խուսափելու համար, ինչպիսիք են ծակվելը, վնասվելը եւ այլն.
եթե ձուկն ու ջրային անողնաշարավորները պահվում կամ փոխադրվում են կենդանի վիճակում, հարկ է պահպանել այն պարամետրերի օպտիմալ արժեքը, որոնք կարող են ազդել դրանց վիճակի վրա (օրինակ՝ CO_2-ի, O_2-ի կոնցենտրացիա, ջերմաստիճան, ազոտական նյութերի առկայություն եւ քանակ եւ այլն).
չի կարելի տրորել ձուկն ու մյուս ջրային կենդանիները եւ քայլել դրանց վրայով.
եթե ձուկն ու մյուս ջրային կենդանիները պահելու համար օգտագործվում են արկղեր (կոնտեյներներ), դրանք չպետք է գերլցվեն կամ չափազանց խորը լինեն, կամ այնպես դարսվեն, որ վերեւի արկղերը չափազանց ուժեղ սեղմեն ներքեւի արկղերի պարունակությունը.
պաղեցման ժամանակ հարկ է հնարավորության դեպքում օգտագործել շատ մանրացված սառույց, քանի որ դրա մանր կտորները նվազագույնի են հասցնում ձկան եւ կակղամորթների

փչանալու ռիսկը եւ մեծացնում են պաղեցման արդյունավետությունը.
վնասվածքներից խուսափելու համար ջրով պաղեցվող սառնարանային խցիկներում ձկան խտությունը պետք է հսկողության տակ լինի:

XI. Հումքի մշակումը

Պոտենցիալ ռիսկերը՝ ախտածին միկրոօրգանիզմներ, կենսունակ մակաբույծներ, կենսաթույներ, քիմիական նյութեր (այդ թվում՝ անասնաբուժական դեղապատրաստուկների մնացորդներ) եւ ֆիզիկական աղտոտում:
Պոտենցիալ վնասը՝ քայքայում, մակաբույծներ, ֆիզիկական աղտոտում:
Ձկան հումքի տեխնիկական բնութագրերը կարող են ներառել հետեւյալը՝
զգայորոշման (օրգանոլեպտիկ) ցուցանիշներ, ինչպիսիք են արտաքին տեսքը, հոտը, կազմությունը եւ այլն.
քայքայման եւ (կամ) վարակման քիմիական ցուցանիշներ (օրինակ՝ եռամեթիլամին, ցնդող հիմքերի ազոտ, հիստամին (հիստիդին պարունակող ձկնատեսակների համար), ծանր մետաղներ, թունաքիմիկատներ, նիտրատներ եւ այլն).
հումքի միկրոկենսաբանական ցուցանիշներ, այլ ծագման նյութեր.
ֆիզիկական բնութագրեր (օրինակ՝ ձկան չափսը).
խմբաքանակի տեսակային կազմի միատարրություն:
Ձկան մտնող հումքի անվտանգությունն ապահովելու համար ձուկը մշակողները պետք է անցնեն ձկնատեսակների նույնականացման ձեւերի ուսուցում եւ տեղեկատվություն ստանան մթերքների մասնագրի մասին, ինչի մասին պետք է գրավոր արձանագրություններ կազմվեն: Ընդ որում, պետք է հատուկ ուշադրություն դարձնել այն ձկնատեսակների տեսակավորման եղանակներին ու մեթոդներին, որոնց հետ կապված է այնպիսի կենսաթույների առկայության վտանգը, ինչպիսիք են սիգուատոքսինը (ciguatoxin)՝ արեւադարձային եւ մերձարեւադարձային խութային մսակեր մեծ ձկների մեջ, կամ հիստամինը (հիստիդին պարունակող տեսակներում), ինչպես նաեւ մակաբույծների նույնականացման ձեւերին:
Ձուկը վերամշակողներն ու համապատասխան անձնակազմը պետք է ունենան խմբաքանակի տեսողական զննման ժամանակ ձկների զանգվածային ոչնչանալու նշանների հայտնաբերման հմտություններ՝ հումքի անվտանգության համապատասխան մակարդակ ապահովելու համար:
Ձկան փորոտիքը, որն անհրաժեշտ է հանել վերամշակող ձեռնարկություն (նավ) ժամանելուց անմիջապես հետո, աղտոտումից խուսափելու համար հանում են առանց ավելորդ ուշացումների եւ զգուշությամբ:
Ձկան խմբաքանակը չպետք է վերամշակման ընդունել, եթե պարզվել է, որ այն պարունակում է վնասակար կամ կողմնակի եւ նեխիչ նյութերի խառնուկներ, եւ եթե տեսակավորման եւ պատրաստման սովորական ընթացակարգի օգնությամբ դրանք հնարավոր չէ հեռացնել, կամ դրանց քանակը նվազեցնել մինչեւ թույլատրելի մակարդակի:
Ձկան զգայորոշիչ (օրգանոլեպտիկ) գնահատումը
Ձկան թարմ կամ փչացած լինելը գնահատելու լավագույն մեթոդը զգայորոշիչ (օրգանոլեպտիկ) գնահատման մեթոդն է:
Խորհուրդ է տրվում օգտագործել համապատասխան չափանիշներ, որոնցով կարելի է եզրահանգում կատարել ձկան պիտանիության կամ այն ուտիլիզացնելու անհրաժեշտության մասին:
Օրինակ՝ թարմ սպիտակ ձկան նմուշներն անընդունելի են համարվում հետեւյալ բնութագրերի առկայության դեպքում՝
թեփուկները (լորձը) պղտոր են, ավազագույն, լորձոտ, դեղնաշագանակագույն կետերով.

աչքերը ներս ընկած են, ոչ թափանցիկ, փոս ընկած, խունացած.
խռիկները գորշ շագանակագույն են կամ խունացած.
լորձը ոչ թափանցիկ է, դեղին, թանձր, մակարդուկներով.
հոտը դիակի է, ամոնիակային, մսի, կաթի, սուլֆիդային, կղանքի, նեխած, հոտած ձկան:
1) Պաղեցված վիճակում պահելը:
Պոտենցիալ վտանգները՝ միկրոկենսաբանական ախտածիններ, կենսաթույներ, հիստամին (հիստիդին պարունակող ձկների համար):
Պոտենցիալ թերությունները՝ քայքայում, մեխանիկական վնասվածք:
Տեխնիկական գործողությունները՝
ձուկը պետք է անհապաղ տեղափոխվի սառը պահպանման համար նախատեսված տարածք կամ տարաների մեջ.
ձեռնարկությունը (նավը) պետք է համալրված լինի ձկան ջերմաստիճանը 0 °C-ից մինչեւ 4 °C տիրույթում պահելու համար նախատեսված միջոցներով.
սառնարանային տարաների, սառնարանների, սառնարանային սենյակների համար պետք է նախատեսված լինի ջերմաստիճանն անհրաժեշտ պարբերականությամբ չափելու հնարավորություն.
հումքի, արտադրանքի եւ նյութերի պաշարների շրջանառության պլաններով պետք է ապահովվի վերամշակման համար նախատեսված ձկան հումքի արագ օգտագործումը.
մինչ վերամշակումը ձուկը պետք է պահպանվի բավարար քանակությամբ շատ մանրացված սառույցով կամ սառույցի եւ ջրի խառնուրդով կամ պաղեցված ջրով ոչ խորը տարաներում.
ձուկը պետք է այնպես պահպանվի, որ չափազանց խորը դասավորման կամ կոնտեյներների գերլցման պատճառով մեխանիկական վնասվածքների չենթարկվի.
անհրաժեշտության դեպքում ձկան մեջ սառույցի քանակությունը պետք է ավելացվի կամ պահպանման համար նախատեսված տարածքում ջերմաստիճանը պետք է համապատասխան կերպով փոփոխվի:
2) Ապասառեցումը հսկելը:
Պոտենցիալ վտանգները՝ միկրոկենսաբանական ախտածիններ, կենսաթույներ եւ հիստամին:
Պոտենցիալ թերությունը՝ քայքայում:
Տեխնիկական գործողությունները՝ ապասառեցման մեթոդը պետք է հստակ սահմանվի եւ ընտրվի՝ հաշվի առնելով ապասառեցման ժամանակն ու ջերմաստիճանը, եւ դրանով պետք է նախատեսվի ջերմաստիճանը չափելու համար նախատեսված սարքի օգտագործում, որը պետք է համապատասխան կերպով տեղակայված լինի: Ցանկալի է ունենալ ապասառեցման ժամանակը եւ ջերմաստիճանը գրանցելու համակարգ: Ապասառեցման ժամանակացույցը (ժամանակի եւ ջերմաստիճանի պարամետրերը) պետք է մանրակրկիտ ճշտված լինի:
Ապասառեցման մեթոդի ընտրությամբ պետք է հաշվի առնվի՝
ապասառեցվող մթերքի հաստությունն ու միատարրության աստիճանը՝ կախված դրա չափսերից.
ձկան ապասառեցման ժամանակը, ջերմաստիճանը եւ ջերմաստիճանի կրիտիկական սահմանները պետք է ընտրվեն այնպես, որ վերահսկվի միկրոօրգանիզմների, հիստամինի (դրա առաջացման բարձր ռիսկ ունեցող տեսակների համար) առաջացումը, եւ կանխվի քայքայման մասին վկայող՝ կայուն ու բնորոշ տհաճ հոտերի եւ համի առաջացումը.
եթե ջուրը անմիջականորեն օգտագործվում է որպես հալեցման միջավայր, այն պետք է լինի խմելու ջուր.
եթե հալեցման ժամանակ վերաշրջանառվող ջուր է օգտագործվում, անհրաժեշտ է միջոցներ ձեռնարկել դրա մեջ միկրոօրգանիզմների կուտակման դեմ.

եթե հալեցման ժամանակ օգտագործվում է ջուր, հավասարաչափ հալեցում իրականացնելու համար դրա շրջանառությունը պետք է բավականաչափ ինտենսիվ լինի.
օգտագործվող մեթոդին համապատասխան հալեցման ժամանակ արտադրանքը չպետք է չափազանց բարձր ջերմաստիճանների ազդեցությանը ենթարկվի.
պետք է հատկապես ուշադրություն դարձնել խտուցքի եւ աերոզոլների առաջացման հսկողությանը, պետք է նախատեսված լինի արդյունավետ ջրահեռացում.
ապասառեցումից հետո ձուկը պետք է անհապաղ մշակվի կամ պաղեցվի եւ պահպանվի համապատասխան ջերմաստիճանում.
ապասառեցման սխեման պետք է վերանայվի՝ ըստ անհրաժեշտության, եւ փոփոխվի՝ անհրաժեշտության դեպքում:
3) Լվանալն ու փորոտիքը հանելը:
Պոտենցիալ վտանգները՝ միկրոկենսաբանական ախտածիններ, կենսաթույներ եւ հիստամին (հիստիդին պարունակող ձկների համար):
Պոտենցիալ թերությունները՝ ներքին օրգանների առկայություն, ենթազեղումներ, տհաճ հոտ, ոչ ճիշտ կտրատում:
Տեխնիկական ուղեցույցը՝
փորոտիքը հանելը համարվում է ավարտված, երբ աղեստամոքսային տրակտի օրգանները եւ ներքին օրգանները ամբողջությամբ հեռացված են.
լվացման համար պետք է մաքուր ջրի կամ խմելու ջրի բավարար պաշար լինի.
մինչ փորոտիքը հանելն այլ ծագում ունեցող աղբը հեռացնելու եւ բակտերիալ ծանրաբեռնվածությունը նվազեցնելու համար պետք է ամբողջական ձկան տեսակավորում կատարել.
որովայնի խոռոչից արյունն ու փորոտիքի մնացորդները հեռացնելու համար փորոտիքը հանած ձուկը պետք է մշակվի եւ լվացվի.
թեփուկներն ամբողջությամբ հեռացնելու համար ձկան մակերեւույթը պետք է մշակվի (անհրաժեշտության դեպքում).
լորձի, արյան եւ թափոնների կուտակումը նվազեցնելու համար պետք է լինեն փորոտիքը հանելու համար նախատեսված սարքավորումներ եւ գործիքներ, եւ դրանք պետք է ճիշտ օգտագործվեն.
առանձին եւ պատշաճ կերպով սարքավորված՝ պահպանման համար նախատեսված տարածքներ պետք է ապահովված լինեն ձկան, ձկնկիթի, սերմնագեղձերի եւ լյարդի համար, եթե հետագա օգտագործման համար դրանք ենթակա են պահպանման:
4) Ֆիլեավորում, մաշկազերծում, հատում եւ լուսադիտում:
Պոտենցիալ վտանգները՝ կենսունակ մակաբույծներ, միկրոբենսաբանական ախտածիններ, կենսաթույներ, հիստամին, ոսկորների առկայություն:
Պոտենցիալ թերությունները՝ մակաբույծներ, ոսկորների առկայություն, անցանկալի խառնուկներ (օրինակ՝ կաշի, թեփուկներ եւ այլն), քայքայում:
Տեխնիկական գործողությունները՝
ժամանակավոր ուշացումները նվազագույնի հասցնելը, ֆիլեավորման գծերի եւ լուսադիտման գծերի նախագծերը (անհրաժեշտության դեպքում) պետք է թույլ տան իրականացնել մշակվող արտադրանքի անդադար եւ առաջընթաց հոսքը՝ առանց կանգառների կամ հապաղումների, ինչպես նաեւ թափոնների անդադար հեռացում.
վերամշակվող արտադրանքը լվանալու համար պետք է ապահովվի մաքուր ջրի կամ խմելու ջրի բավարար պաշար, այդ թվում՝ ձուկը նախքան ֆիլեավորելը, հատկապես թեփուկները հեռացված ձուկը, ֆիլեավորումից եւ կաշին հանելուց հետո ֆիլեն կամ կտորտանքները

լվանալու համար, որպեսզի հեռացվեն արյան հետքերը, թեփուկները կամ ներքին օրգանները.
ֆիլեավորման համար նախատեսված սարքավորումները եւ գործիքները պարբերաբար լվանալը՝ լորձի եւ արյան կուտակումը կրճատելու նպատակով.
իրացման կամ հետագա վերամշակման համար նախատեսված անոսկր ֆիլեի հետ աշխատող անձնակազմին ստուգման համապատասխան մեթոդներով եւ ոսկրերը հեռացնելու համար նախատեսված անհրաժեշտ գործիքներով ապահովելը.
որակավորված անձնակազմին առանձին ձկնատեսակների առանց կաշվի ֆիլեն լուսադիտելու համար նախատեսված անհրաժեշտ սարքավորումներով ապահովելը: Տվյալ մեթոդն արդյունավետ է թարմ ձկից մակաբույծները հեռացնելու համար.
աշխատանքի ընթացքում հարկավոր է հաճախ լվանալ լուսադիտման սեղանը՝ հպվող մակերեւույթների վրա մանրէների ակտիվությունը կրճատելու եւ լամպից անջատվող ջերմության հաշվին ձկան եւ արտադրանքի չորացումից խուսափելու համար:

XII. Ձկան խճողակի արտադրությունը

Ձկան կտրատումը՝ միսը ոսկորներից առանձնացնելու մեխանիկական գործընթացի կիրառմամբ
Պոտենցիալ վտանգները՝ միկրոկենսաբանական ախտածին օրգանիզմներ, կենսաթույներ, հիստամին, ֆիզիկական աղտոտում (մետաղ, ոսկոր, զատիչի փոկից կաուչուկ եւ այլն):
Պոտենցիալ թերությունները՝ ոչ ճիշտ բաժանում (այն է՝ անցանկալի նյութերի ներթափանցում արտադրանքի մեջ), քայքայում, ոսկորների եւ մակաբույծների առկայություն:
Տեխնիկական գործողությունները՝
հումքը պետք է զատիչին հասցվի անդադար, բայց ոչ՝ ավելցուկային քանակով.
լուսադիտումը խորհուրդ է տրվում այն ձկնատեսակների կամ ձկների խմբաքանակների դեպքում, որոնց մասով մակաբույծներով խիստ վարակված լինելու կասկածներ կան.
բաժանված ձուկը կամ ֆիլեն անհրաժեշտ է զատիչին հասցնել այնպես, որ կտրատվող մակերեսը դիպչի ծակոտած մակերեւույթին.
ձուկը պետք է զատիչին հասցվի այնպիսի չափի կտորներով, որոնք այն ի վիճակի է հաղթահարել.
մեքենայի աշխատատար կարգաբերումից եւ պատրաստի արտադրանքի որակական մակարդակի տարբերություններից խուսափելու համար տարբեր տեսակների եւ տիպերի հումքը պետք է առանձնացվի, եւ անհրաժեշտ է պլանավորել առանձին խմբաքանակների բաղադրության մեջ մտնող հումքի տարբեր տեսակների մշակումը.
զատիչի մակերեւույթի ծակատումների չափսը, ինչպես նաեւ հումքի վրա ճնշումը պետք է ընտրվեն ցանկալի վերջնարդյունքի բնութագրերին համապատասխան.
նյութի առանձին մնացորդները պետք է անընդհատ կամ բավականաչափ հաճախ մանրակրկիտ հեռացվեն եւ չպետք է թափանցեն մշակման հաջորդ փուլ.
սառեցված մթերքները հարկ է անհապաղ տեղափոխել սառնարանային խցիկի մեջ.
սառեցվող ձկան հիմնական ջերմաստիճանը հարկ է պարբերաբար հսկել՝ սառեցման գործընթացի ամբողջականության համար.
սառեցման ընթացակարգի ճիշտ լինելն ապահովելու համար պետք է հաճախակի ստուգումներ անցկացվեն.
անհրաժեշտության դեպքում կատարվում է մոնիթորինգ՝ հաստատելու համար այն, որ բոցամուղներն աղբոտված չեն.
մարդու առողջության համար վնասակար մակաբույծները ոչնչացնելու նպատակով սառչելու

ջերմաստիճանը եւ սառեցման տեւողության հսկողությունը պետք է համադրվեն՝ բավարար սառնամշակում ապահովելու համար:

XIII. Վակուումային փաթեթվածքով կամ մոդիֆիկացված գազային միջավայրով փաթեթվածքով թողարկվող ձկան մշակումը

1. Կշռելը

Կշեռքները պետք է ստանդարտ զանգվածի օգտագործմամբ պարբերաբար ստուգաճշտվեն՝ ճշգրտությունը ապահովելու համար:

2. Վակուումային կամ մոդիֆիկացված գազային փաթեթավորումը

Փաթեթավորման գործընթացը պետք է խստորեն հսկվի: Պետք է իրականացվի հետեւյալի հսկողություն՝

արտադրանքի միավոր զանգվածին բաժին ընկնող գազի ծավալը.

օգտագործվող գազային խառնուրդում գազերի տեսակները եւ դրանց հարաբերակցությունը.

փաթեթավորման համար օգտագործվող թաղանթի տեսակը.

պահպանման ընթացքում արտադրանքի ջերմաստիճանը.

պատշաճ վակուում եւ պատշաճ փաթեթվածք ստեղծելը.

այն, որ ձկնից ստացված մթերքը չի հպվում կարանի հատվածին.

օգտագործումից առաջ փաթեթավորման նյութը պետք է ստուգվի՝ համոզվելու համար, որ այն վնասված եւ վարակված չէ.

պատրաստի արտադրանքի փաթեթվածքի ամբողջականությունը պետք է պարբերաբար ստուգվի համապատասխան կերպով վերապատրաստված անձնակազմի կողմից՝ հերմետիկացման արդյունավետությունը եւ փաթեթավորող մեքենայի աշխատանքի ճշտությունն ստուգելու նպատակով.

հերմետիկացումից հետո մոդիֆիկացված գազային կամ վակուումային միջավայրով փաթեթվածքի արտադրանքը պետք է զգուշությամբ եւ առանց ուշացումների տեղափոխվի պահպանման սառնարանային խցիկների մեջ.

պետք է ապահովվի պատշաճ վակուումի առկայությունը եւ փաթեթվածքի վնասվածքի բացակայությունը:

XIV. Սառեցված ձկան արտադրությունը

1. Սառեցման գործընթացը.

ձկնային արտադրանքը պետք է անմիջապես ենթարկվի սառեցման, քանի որ սառեցումից առաջ անհարկի ուշացումները հանգեցնում են ձկնային արտադրանքի ջերմաստիճանի բարձրացմանը, որակի վատթարացմանը եւ պահպանման ժամկետի նվազմանը՝ կապված միկրոօրգանիզմների եւ անցանկալի քիմիական ռեակցիաների ակտիվության հետ.

սառեցման համար պետք է ստեղծվի ժամանակային եւ ջերմաստիճանային օպտիմալ ռեժիմ, որի դեպքում պետք է հաշվի առնվեն օգտագործվող սառեցնող սարքավորումների հատկություններն ու արտադրողականությունը եւ ձկնային արտադրանքի բնույթով որոշվող սառեցման անհրաժեշտ պարամետրերը, ներառյալ՝ դրանց ջերմահաղորդականությունը, հաստությունը, ձեւը, ելակետային ջերմաստիճանը, դրանց արտադրության ծավալը: Այսպիսի ռեժիմով պետք է երաշխավորվի, որ արտադրանքի մեջ ջրի բյուրեղացման առավելագույն ջերմաստիճանների տիրույթը հաղթահարվում է հնարավորինս արագ՝ սառույցի առաջացող բյուրեղներով արտադրանքի կառուցվածքը վնասելու մակարդակը նվազեցնելու նպատակով.

սառեցման ուղարկվող ձկնամթերքի հաստությունը, ձեւը եւ ջերմաստիճանը պետք է հնարավորինս հավասարաչափ լինեն.

վերամշակման գործարանի արտադրական գծերի բեռնավորումը պետք է հիմնված լինի սառցարանների հնարավորությունների վրա.
սառեցված մթերքները հարկ է հնարավորինս արագ տեղափոխել սառնարանային խցիկներ.
ձկնային սառեցվող արտադրանքի ջերմաստիճանը հարկ է մշտապես հսկել՝ մինչեւ սառեցման գործընթացի ավարտը.
ճիշտ սառեցումն ապահովելու համար պետք է հաճախակի ստուգումներ անցկացվեն.
պետք է սառեցման ժամանակ իրականացվող բոլոր գործառնությունների ճշգրիտ հաշվետվություն վարել.
մարդու առողջության համար վնասակար մակաբույծները ոչնչացնելու համար սառեցման ջերմաստիճանին ներկայացվող պահանջները եւ սառեցման տեւողության հսկողությունը պետք է համատեղվեն սարքավորումների տեխնիկական բնութագրերի հետ՝ ճիշտ սառնամշակում ապահովելու համար:

2. Գլազուրապատումը.

գլազուրապատումը համարվում է ավարտված, եթե սառեցված ձկնամթերքի ամբողջ մակերեւույթը պատված է սառույցի պատշաճ պաշտպանիչ շերտով: Ընդ որում, սուբլիմացմամբ հնարավոր ջրազրկման հետեւանքով (այրվածք՝ սառեցման ժամանակ) արտադրանքի վրա ոչ սառցապատ տեղամասեր չպետք է լինեն.
եթե գլազուրապատման համար նախատեսված ջրի բաղադրության մեջ օգտագործվում են հավելումներ, հարկ է հաշվի առնել դրանց ճիշտ չափաբաժինները պահպանելու անհրաժեշտությունը եւ դրանք կիրառել՝ հաշվի առնելով մթերքի բնութագրերը.
եթե կատարվում է արտադրանքի մակնշում, ապա այն գլազուրի չափի կամ չափաբաժինների մասին տեղեկությունները, որով պատվում է արտադրանքը, եւ արտադրական ցիկլի մասին տեղեկությունները պետք է պահպանվեն եւ օգտագործվեն՝ առանց գլազուրի զուտ քաշը որոշելիս եւ նշելիս.
անհրաժեշտության դեպքում կատարվում է մոնիթորինգ՝ հաստատելու համար այն, որ բոցամուղներն աղբոտված չեն.
այնտեղ, որտեղ գլազուրապատման համար օգտագործվում է թաթախում, կարեւոր է ապահովել, որ գլազուրապատման համար նախատեսված լուծույթը պարբերաբար փոխվի՝ դրա բակտերիալ աղտոտվածությունը նվազեցնելու եւ լուծույթի մեջ ձկից ստացված սպիտակուցային նյութերի կուտակումը պակասեցնելու համար, քանի որ դրանց կուտակումը կարող է խանգարել գլազուրապատման գործընթացին:

3. Կշռաձրարումն ու փաթեթավորումը.

Պոտենցիալ վտանգները՝ ախտածին միկրոօրգանիզմներ:
Պոտենցիալ թերությունները՝ հետագա ջրազրկում, քայքայում:
Տեխնիկական գործողությունները.
փաթեթավորման նյութը պետք է լինի մաքուր, ամբողջական, ամուր, ըստ նշանակության օգտագործելու համար բավարար քանակով, ունենա սննդամթերքի հետ ուղղակի շփման ժամանակ օգտագործման համար անհրաժեշտ որակներ.
փաթեթավորումը պետք է կատարվի վարակման եւ քայքայման ռիսկը կրճատելու համար.
արտադրանքը պետք է բավարարի մակնշման եւ քաշի համապատասխան ստանդարտներին:

4. Սառեցված վիճակում պահպանելը.

Պոտենցիալ վտանգները՝ միկրոկենսաբանական ախտածիններ, թույներ, կենսունակ մակաբույծներ:
Պոտենցիալ թերությունները՝ ջրազրկում, կծված հոտ, սննդային հատկությունների կորուստ:
Տեխնիկական գործողությունները.

ձեռնարկությունը (նավը) պետք է համալրված լինի ձկան ջերմաստիճանը մինուս 18 °C եւ ցածր պահելու համար նախատեսված միջոցներով՝ ջերմաստիճանի նվազագույն տատանումներով.
սառնարանային պահեստը պետք է համալրված լինի տեղադրված ջերմագրանցիչով ստուգաճշտված ջերմաչափով, կամ պետք է նախատեսված լինեն այլ մեթոդներ, որոնք թույլ են տալիս իրականացնել ջերմաստիճանի մշտական հսկողություն եւ գրանցում.
պետք է մշակվի եւ պահպանվի արտադրանքի կանոնավոր պահեստային շրջանառության պլան.
ջրազրկումից պաշտպանելու համար արտադրանքը պետք է լինի գլազուրապատ եւ (կամ) թաղանթային նյութերով փաթեթավորված.
ձկան խմբաքանակը չպետք է վերամշակման ընդունվի, եթե պարզվել է, որ այն թերություններ ունի, եւ եթե մշակման, տեսակավորման եւ պատրաստման կրկնակի ընթացակարգի միջոցով դրանք չեն կարող հեռացվել կամ դրանց քանակը չի կարող նվազեցվել մինչեւ թույլատրելի մակարդակի:

XV. Տրանսպորտային փոխադրումը

1. Տրանսպորտային միջոցները պետք է նախագծվեն եւ կառուցվեն՝ հաշվի առնելով հետեւյալը՝
պատերը, հատակներն ու առաստաղները պետք է պատրաստվեն հարթ չներծծող մակերեւույթով համապատասխան կոռոզիակայուն նյութից.
հատակները պետք է պատշաճ հոսարաններ ունենան (որտեղ անհրաժեշտ է).
պետք է ունենան տրանսպորտային փոխադրման ժամանակ սառեցման համար սարքավորումներ՝ նախատեսված ջրային կենդանիները մինչեւ 0 °C-ին հնարավորինս մոտ ջերմաստիճանում պաղեցված պահելու համար, իսկ սառեցված ջրային կենդանիների եւ դրանցից ստացված արտադրանքի դեպքում՝ ջերմաստիճանը մինուս 18 °C եւ ցածր պահելու համար (բացառությամբ պահածոյացման համար նախատեսված՝ աղաջրի մեջ սառեցված ձկան, որը կարող է փոխադրվել մինուս 9 °C կամ ցածր ջերմաստիճանում).
2. Տրանսպորտային միջոցները պետք է ապահովեն՝
կենդանի ձկան եւ այլ ջրային կենդանիների փոխադրումը տվյալ կենսաբանական տեսակներին համապատասխանող ջերմաստիճանում.
փոխադրվող ձկան կամ այլ ջրային կենդանիների պաշտպանումը վարակումից, ծայրահեղ ջերմաստիճանների ազդեցությունից, արեւի ուղիղ ճառագայթներից եւ քամուց.
սառեցման մեխանիկական միջոցների առկայության դեպքում՝ բեռի շուրջ հովացված օդի ազատ հոսքը:

Տրանսպորտային փոխադրման (տեղափոխման) ուղեցույցներն առնչվում են XI-XIV բաժիններին: Դրանք համարվում են տեխնոլոգիական բլոկ-սխեմայի փուլ: Դա իրականացնող անձնակազմը պետք է հատուկ հմտությունների տիրապետի: Տրանսպորտային փոխադրումը հարկ է ուսումնասիրել նույնքան մանրակրկիտ, որքան տեխնոլոգիական գործընթացի մյուս փուլերը: Սույն բաժնում պոտենցիալ վտանգների եւ թերությունների օրինակներ են բերված, նկարագրված են տեխնոլոգիական առաջարկություններ, որոնք կարող են օգտագործվել հսկողության միջոցներ եւ շտկող գործողություններ մշակելու համար:
Բոլոր առումներով հատկապես կարեւոր է թարմ պաղեցված եւ սառեցված ջրային կենդանիների եւ դրանցից ստացվող արտադրանքի տրանսպորտային փոխադրումը: Տրանսպորտային փոխադրման ընթացքում անհրաժեշտ է ձեռնարկել միջոցներ՝ մթերքի ջերմաստիճանը բարձրանալու ռիսկը կրճատելու եւ այն սահմանված շրջանակներում պահելու համար: Բացի այդ, պետք է համապատասխան միջոցներ ձեռնարկվեն արտադրանքի եւ դրա փաթեթվածքի վնասման ռիսկը նվազեցնելու համար:

3. Թարմ, պաղեցված եւ սառեցված արտադրանքը.
Պոտենցիալ վտանգները՝ անցանկալի կենսաքիմիական գործընթացներ (հիստամին), միկրոօրգանիզմների, աղտոտման աճ:
Պոտենցիալ թերությունները՝ քայքայում, ֆիզիկական վնասում, քիմիական աղտոտում (օրինակ՝ վառելանյութով).
Տեխնիկական գործողությունները.
պետք է իրականացվի արտադրանքի ջերմաստիճանի ստուգում՝ բեռնավորումից առաջ.
անհրաժեշտ է խուսափել ջրային կենդանիների եւ դրանցից ստացվող արտադրանքի բեռնման եւ բեռնաթափման ժամանակ բարձր ջերմաստիճանների անհարկի ազդեցությունից.
բեռնումը պետք է իրականացվի այնպես, որ ապահովի արտադրանքի եւ պատերի, հատակի եւ տանիքածածկման պանելների միջեւ օդի լավ հոսքը, խորհուրդ է տրվում օգտագործել բեռնվածությունը կայունացնող սարքվածքներ.
անհրաժեշտ է ապահովել տրանսպորտային փոխադրման ժամանակ բեռնատար հատվածամասի ներսում օդի ջերմաստիճանին հետեւելը, խորհուրդ է տրվում օգտագործել գրանցող ջերմաչափ.
սառեցված մթերքները տրանսպորտային փոխադրման ժամանակ պետք է գտնվեն մոտ մինուս 18 °C կամ ցածր ջերմաստիճանում (թույլատրելի են տատանումներ +/- 3 °C-ի սահմաններում).
թարմ (սառեցված) ջրային կենդանիներն ու դրանցից ստացվող արտադրանքը հարկ է պահել եւ տրանսպորտով փոխադրել 0 °C-ին հնարավորինս մոտ ջերմաստիճանում:
Թարմ ամբողջական ձուկը պետք է պահպանվի փոքր կոնտեյներներում՝ շատ մանրացված հալչող սառույցի մեջ, պետք է ապահովվի համապատասխան ջրահեռացում՝ մի կոնտեյներից մյուս կոնտեյների պարունակության՝ հալչող սառույցից ջրով աղտոտման բացակայությունը ապահովելու համար.
հնարավորության դեպքում կարելի է թարմ ձուկը փոխադրել չոր սառեցնող ագենտներով կոնտեյներների, այլ ոչ թե սառույցի մեջ.
սառցային կախույթի, ծովի պաղեցված ջրի մեջ ձուկը տրանսպորտով փոխադրելու անհրաժեշտության դեպքում ծովի պաղեցված ջուրը կամ ծովի սառեցված ջուրը (սառույցը) պետք է օգտագործվի այնպես, որ անասնաբուժասանիտարական առումով ապահովվի տրանսպորտով փոխադրվող ձկան անվտանգությունը.
պաղեցված արտադրանքի տրանսպորտային փոխադրման ջերմաստիճանը պետք է պահվի տեխնոլոգիական գործընթացի ժամանակ տրված մակարդակի վրա, սակայն ընդհանուր առմամբ չպետք է գերազանցի 4 °C-ը.
անհրաժեշտ է ապահովել ջրային կենդանիների եւ դրանցից ստացվող արտադրանքի պատշաճ պաշտպանությունը աղտոտումից, փոշուց, բարձր ջերմաստիճանների ազդեցությունից եւ արեւի կամ քամու ազդեցության տակ չորացումից:
Բեռնավորումից առաջ անհրաժեշտ է ստուգել տրանսպորտային միջոցի մաքրությունը, պիտանիությունը եւ սանիտարական վիճակը: Բեռնումն ու տրանսպորտային փոխադրումը պետք է իրականացվեն այնպես, որ հնարավոր լինի խուսափել արտադրանքի վնասումից եւ աղտոտումից եւ ապահովել փաթեթվածքի ամբողջականությունը:

Բաժին Բ. Կաթի արդյունաբերության ձեռնարկությունների տեսչական ստուգման վերաբերյալ ղեկավար սկզբունքներ

I. Ընդհանուր դրույթներ

1. Սույն ղեկավար սկզբունքներով սահմանվում են Մաքսային միության մաքսային

տարածքում եւ երրորդ երկրների տարածքներում իրենց գործունեությունն իրականացնող՝ կաթի եւ կաթնամթերքի արտադրության ձեռնարկությունների գնահատման մոտեցումները եւ սկզբունքները՝ դրանցում տեսչական ստուգում իրականացնելիս:

2. Անդամ պետությունների եւ երրորդ երկրների կաթի արդյունաբերության ձեռնարկություններում տեսչական ստուգում իրականացնելիս լիազորված մարմինների տեսուչներն ու փորձագետները պետք է առաջնորդվեն սույն ղեկավար սկզբունքների դրույթներով:

3. Անդամ պետությունների եւ երրորդ երկրների՝ կաթի արդյունաբերության ձեռնարկությունները տեսչական ստուգման են ենթարկվում Մաքսային միության պահանջներին դրանց համապատասխանության մասով, այդ թվում՝ երրորդ երկրների ձեռնարկությունների առումով հիմնվելով համարժեքության սկզբունքի վրա:

4. Սույն ղեկավար սկզբունքներով սահմանված չափորոշիչների կիրառմամբ տեսուչը պետք է պարզի, թե արդյոք կաթի արդյունաբերության ձեռնարկությունում ապահովվում է Մաքսային միության պահանջներով (ինչպես սահմանված է «Անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) ենթակա օբյեկտների համատեղ ստուգումներ անցկացնելու եւ ապրանքների (արտադրանքի) փորձանմուշներ վերցնելու միասնական կարգի մասին» հիմնադրույթի 2-րդ հավելվածում) եւ անդամ պետությունների անասնաբուժական պահանջներով սահմանված անվտանգության պատշաճ մակարդակը՝ Մաքսային միության նորմատիվ իրավական ակտերով այդպիսի պահանջներ նախատեսված չլինելու դեպքերում:

5. Սույն ղեկավար սկզբունքները հրապարակվում են հանրամատչելիությունն ապահովելու եւ բարեխիղճ գործելակերպի զարգացմանն աջակցելու նպատակով:

6. Սույն ղեկավար սկզբունքներում օգտագործվում են հասկացություններ, որոնք ունեն հետեւյալ իմաստը՝

«ռիսկերի վերլուծություն»՝ գործընթաց, որը կազմված է փոխկապակցված երեք բաղադրիչներից՝ ռիսկի գնահատում, ռիսկի կառավարում եւ ռիսկի փոխանցում.

«ռիսկի հաղորդակցում»՝ ռիսկի վերլուծության ամբողջ գործընթացում ռիսկը գնահատողի, ռիսկը կառավարողների, սպառողների, կերի եւ սննդի արդյունաբերության ձեռնարկությունների, գիտական շրջանակների եւ շահագրգիռ այլ կողմերի միջեւ վտանգների եւ ռիսկերի, ռիսկին առնչվող գործոնների եւ ռիսկի վերաբերյալ ընկալումների մասին տեղեկությունների եւ կարծիքների ինտերակտիվ փոխանակումը, այդ թվում՝ ռիսկի գնահատման արդյունքները պարզաբանելու եւ ռիսկի կառավարման վերաբերյալ որոշումները հիմնավորելու նպատակով.

«վերջնական սպառող»՝ սննդամթերքի սպառող, որը սննդամթերքը չի օգտագործի որպես սննդի արդյունաբերության ձեռնարկության ցանկացած գործառնության կամ գործունեության մաս.

«մշակում»՝ ելակետային մթերքը էականորեն փոփոխող ցանկացած գործողություն, այդ թվում՝ տաքացում, ապխտում, թորշոմում, հասունացում, չորացում, մարինացում, լուծամզում, էքստրուզիա կամ այդ գործընթացների համակցությունը.

«մշակված մթերքներ»՝ չմշակված մթերքների մշակման արդյունք հանդիսացող սննդամթերք: Այս մթերքները կարող են պարունակել դրանց պատրաստման կամ դրանց որոշակի հատկություններ հաղորդելու համար անհրաժեշտ բաղադրիչներ.

«վտանգ»՝ արտադրանքում կենսաբանական, քիմիական կամ ֆիզիկական գործոնի առկայություն կամ սննդամթերքի կամ կերի վիճակ, որոնք կարող են առողջության համար անբարենպաստ հետեւանքներ առաջացնել.

«պարենի հատվածի օպերատոր»՝ ֆիզիկական կամ իրավաբանական անձ, որը

պատասխանատու է իր հսկողության ներքո գտնվող՝ պարենի հատվածի սուբյեկտների կողմից սննդի ոլորտի օրենսդրության պահանջների կատարումն ապահովելու համար.
«ռիսկի գնահատում»՝ գիտականորեն հիմնավորված գործընթաց, որը կազմված է չորս փուլերից՝ վտանգի հայտնաբերում, վտանգի հատկանիշների հայտնաբերում, ռիսկի ազդեցության գնահատում եւ ռիսկի բնորոշում.
«պարենի հատվածի ձեռնարկություն»՝ պետական կամ մասնավոր ցանկացած ձեռնարկություն, որը, շահույթ ստանալու նպատակ հետապնդելով կամ չհետապնդելով, իրականացնում է սննդամթերքի արտադրության, վերամշակման եւ բաշխման ցանկացած փուլին առնչվող գործունեություն.
«հետագծելիություն»՝ արտադրության, վերամշակման եւ բաշխման բոլոր փուլերում սննդամթերքին, կերին, մթերատու կենդանիներին, ինչպես նաեւ այն նյութերին հետեւելու ունակություն, որոնք նախատեսված են կամ պլանավորվում են ներառել սննդամթերքի կամ կերի մեջ.
«շուկայահանում»՝ սննդամթերքի տեղակայում վաճառքի նպատակով, այդ թվում՝ վաճառքի համար առաջարկում կամ փոխանցման (անվճար կամ վճարովի) եւ վաճառքի ցանկացած այլ ձեւեր, բաշխում եւ փոխանցման այլ ձեւեր.
«ռիսկ»՝ առողջության վրա անբարենպաստ ազդեցության հավանականությունը եւ այդ ազդեցության այն աստիճանը, որը կարող է հանգեցնել վտանգի.
«մանրածախ առեւտուր»՝ խանութները, սուպերմարկետներին ապրանքներ բաշխող կենտրոնները եւ մեծածախ առեւտրի կենտրոնները, հանրային սննդի ձեռնարկությունները, այդ թվում՝ ռեստորանները եւ հանրային սննդի նմանատիպ այլ ձեռնարկություններ.
«պիտանիության ժամկետ»՝ ժամանակահատված, որի ընթացքում մթերքը պահպանում է իր միկրոկենսաբանական անվտանգությունը եւ պիտանիությունը՝ պահպանման նշված ջերմաստիճանի սահմաններում եւ անհրաժեշտության դեպքում՝ պահպանման ու շրջանառության նշված պայմաններում.
«արտադրության, վերամշակման եւ բաշխման փուլեր»՝ սննդամթերքի առաջնային արտադրությունից ընդհուպ մինչեւ դրա պահպանումը, տրանսպորտային փոխադրումը, վաճառքը կամ վերջնական սպառողին մատակարարումն ընկած ցանկացած փուլ, այդ թվում՝ ներմուծումը, իսկ համապատասխան դեպքերում՝ կերերի ներկրումը, արտադրությունը, պատրաստումը, պահպանումը, տրանսպորտային փոխադրումը, բաշխումը, վաճառքն ու մատակարարումը.
«հում կաթ»՝ 40 °C-ից ավելի ջերմաստիճանի պայմաններում ջերմային մշակման կամ այնպիսի մշակման չենթարկված կաթ, որի արդյունքում փոխվում են դրա բաղադրամասերը.
«ռիսկի կառավարում»՝ ռիսկի գնահատումից տարբերվող գործընթաց, որի էությունը շահագրգիռ կողմերի հետ խորհրդակցության արդյունքում քաղաքականության այլընտրանքները որոշելն է՝ հաշվի առնելով ռիսկի եւ այլ նշանակալի գործոնների եւ անհրաժեշտության դեպքում՝ կանխարգելման եւ պայքարի համապատասխան միջոցների ընտրության գնահատումը:

II. Հետագծելիությունը

Մարդկանց սննդի մեջ օգտագործելու համար նախատեսված կաթնամթերքի հետագծելիությունը պետք է ապահովվի այդ արտադրանքի արտադրության եւ շրջանառության բոլոր փուլերում:
Ընդ որում, կաթնամթերքի արտադրության ձեռնարկությունը կամ դրա շրջանառությանը մասնակցող ձեռնարկությունը պարտավոր է ապահովել հումքի ցանկացած մատակարարի եւ

արտադրանքի կազմի մեջ մտնող ցանկացած բաղադրիչի, ինչպես նաեւ տվյալ ձեռնարկության արտադրանքի բոլոր ստացողների նույնականացման հնարավորությունը:
Արտադրանքի շրջանառությանը մասնակցող ձեռնարկությունները պետք է իրենց տրամադրության տակ ունենան այնպիսի համակարգեր եւ ընթացակարգեր, որոնք հնարավորություն կընձեռեն այդ տեղեկատվությունը հասանելի դարձնել իրավասու մարմիններին՝ վերջիններիս հարցմամբ:
Շուկայահանված կամ շուկայահանման նախապատրաստած սննդամթերքը պետք է մակնշվի կամ նույնականացվի այնպես, որ դյուրացվի ըստ փաստաթղթերի դրա հետագծելիությունը, կամ պետք է պարունակի պարենի կոնկրետ տեսակների պահանջներին համապատասխանող տեղեկատվություն:

III. Ձեռնարկությունների համար հիգիենայի ընդհանուր կանոնները

Կաթի հավաքման եւ մշակման բոլոր գործառնությունները պետք է կատարվեն այնպես, որ նվազագույնի հասցվի որեւէ կոնտամինանտով մթերքների աղտոտման հնարավորությունը:
Հետեւյալ պահանջներն անհրաժեշտ են տեխնոլոգիական գործընթացի պատշաճ սանիտարական պատրաստում իրականացնելու համար՝
1) հատակի մակերեւույթը պետք է մաքուր պահվի, հեշտությամբ մաքրվի եւ ախտահանվի: Այս առումով հատակի ծածկերի համար անհրաժեշտ է օգտագործել անջրանցիկ, չներծծող, լվացվող եւ ոչ թունավոր նյութեր: Այն տեղերում, որտեղ անհրաժեշտ է, հատակի մեջ պետք է գտնվեն ջրահեռացման հոսարաններ: Յուրաքանչյուր աշխատանքային օրվա (կամ հերթափոխի) ավարտին հատակի մակերեւույթը պետք է լվացվի.
2) պատերի մակերեւույթը պետք է մաքուր պահվի, հեշտությամբ մաքրվի եւ ախտահանվի: Այս առումով պատերի երեսպատվածքի համար անհրաժեշտ է օգտագործել անջրանցիկ, չներծծող, լվացվող եւ ոչ թունավոր նյութեր: Պատերի մակերեւույթը պետք է հարթ լինի.
3) այլ մակերեւույթներ (ներառյալ սարքավորումների մակերեւույթները) այն գոտիներում, որտեղ սննդամթերքը ենթարկվում է մշակման (վերամշակման), մասնավորապես, սննդամթերքի հետ անմիջապես շփվող մակերեւույթները պետք է մաքուր պահվեն, հեշտությամբ մաքրվեն եւ ախտահանվեն: Դրա համար անհրաժեշտ է օգտագործել հարթ, լվացվող, կոռոզիակայուն եւ ոչ թունավոր նյութեր: Յուրաքանչյուր աշխատանքային օրվա (կամ հերթափոխի) ավարտին բոլոր մակերեւույթները պետք է լվացվեն.
4) արտադրական հեղուկ թափոնների հեռացման համար շենքում պետք է սարքավորված լինեն համապատասխան չափերի, ճիշտ տեղակայված, կափարիչով համալրված եւ փչամաքրվող ջրահեռացման հոսարաններ: Բոլոր տարածքներում հատակի մակերեւույթը պետք է թեքություն ունենա դեպի ջրահեռացման հոսարաններ.
5) առաստաղը (դրա բացակայության դեպքում՝ տանիքի ներքին մակերեւույթը) եւ վերեւի ամրակապերը պետք է կառուցված լինեն այնպես, որ կանխեն կեղտի կուտակումը, նվազեցնեն կոնդենսատի առաջացման, անցանկալի բորբոսի աճի (այն բորբոսի, որի առկայությունը նախատեսված չէ տեխնոլոգիական գործընթացով) եւ մասնիկների թափվելու հավանականությունը.
6) պատուհանները եւ մյուս որմնանցքերը պետք է կառուցված լինեն այնպես, որ կանխեն կեղտի կուտակումը: Դեպի փողոց բացվող պատուհանները պետք է սարքավորված լինեն մաքրման համար հեշտությամբ հանվող՝ մոծակապաշտպան ցանցերով: Արտադրության ժամանակ պետք է փակ լինեն այն պատուհանները, որոնց միջոցով տարածք կարող են ներթափանցել աղտոտիչներ.

7) դռները պետք է հեշտությամբ մաքրվեն եւ ախտահանվեն: Դրա համար անհրաժեշտ է օգտագործել հարթ եւ չներծծող նյութեր: Փայտե դռները եւ դռնատեղերը պետք է մետաղապատված լինեն կիպ զոդված կարաններով.
8) ջրամատակարարումը. անկախ ջրի օգտագործվող աղբյուրից (հորատանցքեր, ջրհորներ, առվակներ, կոմունալ ջրամատակարարում եւ այլն) ջուրը պետք է բավարարի խմելու ջրին ներկայացվող պահանջները: Սառը եւ տաք ջուրը պետք է բավարար քանակությամբ մատակարարվի բոլոր արտադրամասեր:

IV. Կաթը եւ կաթնամթերքը պահպանելու վայրերը

Կաթը եւ կաթնամթերքը պահպանելու վայրերը պետք է պահվեն մաքուր եւ պատշաճ վիճակում:
Արտադրանքը պահպանելու տարածքները պետք է՝
հնարավորություն ընձեռեն արդյունավետ սպասարկում, մաքրում եւ ախտահանում իրականացնելու համար, կանխեն կամ նվազագույնի հասցնեն օդի աղտոտումը եւ ապահովեն բավարար աշխատանքային տարածություն՝ սանիտարահիգիենիկ աշխատանքների համար.
կանխեն կեղտի կուտակումը, թունավոր նյութերի հետ հումքի եւ արտադրանքի շփումը, առաստաղից մասնիկների թափվելը, կոնդենսատի կամ անցանկալի բորբոսի (այն բորբոսի, որի առկայությունը նախատեսված չէ տեխնոլոգիական գործընթացով) առաջացումը մակերեւույթների վրա.
ապահովեն հիգիենայի պատշաճ պահպանումը, այդ թվում՝ տարածքների պաշտպանությունը աղտոտումներից, կրծողներից եւ միջատներից.
անհրաժեշտության դեպքում՝ արտադրանքի մշակման եւ պահպանման ժամանակ ապահովեն ջերմակարգավորման պատշաճ պայմաններ, ընդ որում, ջերմակարգավորման համակարգերը պետք է ապահովեն ջերմաստիճանների մտական մոնիթորինգ եւ անհրաժեշտության դեպքում՝ դրանց գրանցում.
պայմաններ ունենան անձնակազմի զգեստափոխման, իսկ անհրաժեշտության դեպքում՝ արտադրական տարածքներ մուտք գործելուց առաջ անձնակազմի սանիտարական-ցնցուղային մշակման համար:
Զուգարանները
Ձեռնարկությունում պետք է լինեն կոյուղու համակարգին միացված՝ բավարար քանակությամբ զուգարաններ: Ընդ որում, դրանք չպետք է գտնվեն այն տարածքների անմիջական հարեւանությամբ, որոնցում անցկացվում է կաթնամթերքի մշակումը (վերամշակումը):
Զուգարաններում պետք է լինի բնական կամ մեխանիկական օդափոխման պատշաճ համակարգ:
Լվացարանները
Ձեռնարկություններում պետք է լինեն պատշաճ ձեւով տեղակայված եւ նշում պարունակող բավարար քանակությամբ լվացարաններ՝ ձեռքերը լվանալու համար: Լվացարանները պետք է ապահովվեն տաք եւ սառը ջրով, պետք է համալրվեն ձեռքերի լվացման եւ հիգիենիկ չորացման (սրբելու) միջոցներով: Լվացարաններով պետք է համալրված լինեն զուգարանասենյակները, հանդերձարանները եւ արտադրական տարածքները: Դրանք պետք է կառուցված լինեն այնպես, որ ջուրը միացնելու եւ անջատելու համար չպահանջվի ձեռքի օգտագործումը մինչեւ արմունկը:
Արտադրանքը լվանալու համար նախատեսված լվացարանները պետք է տեղակայված լինեն ձեռքերը լվանալու համար նախատեսված լվացարաններից առանձին:
Օդափոխությունը

Տարածքները պետք է ապահովված լինեն բնական կամ արհեստական օդափոխության պատշաճ միջոցներով, որոնք կբացառեն օդի ներթափանցումը աղտոտված (հումքային) գոտուց (միջավայրից) մաքուր գոտի (արտադրանքի արտադրության եւ պահպանման գոտի): Օդափոխության համակարգերը պետք է նախագծված լինեն այնպես, որ հնարավոր լինի ցանկացած պահի հեռացնել կանոնավոր մաքրում կամ փոխարինում պահանջող զտիչները եւ այլ դետալներ:

Լուսավորությունը

Լուսավորությունը պետք է այնքան ինտենսիվ լինի, որ ձեռնարկության անձնակազմին եւ տեխնիկական հսկողության ծառայությանը թույլ տա գնահատել ձեռնարկության սանիտարական պայմանները եւ արտադրանքի աղտոտման առկայությունը:

Ջրահեռացումը

Ջրահեռացման սարքերը պետք է անխափան կատարեն իրենց գործառույթները: Դրանք պետք է նախագծված եւ կառուցված լինեն այնպես, որ նվազագույնի հասցվի արտադրանքի աղտոտման ռիսկը:

Այն տեղերում, որտեղ ջրահեռացման ուղիները ամբողջությամբ կամ մասամբ բաց են, դրանք պետք է նախագծված լինեն այնպես, որ բացառվի աղտոտված գոտուց կեղտաջրերի հոսքը մաքուր՝ հատկապես այնպիսի մաքուր գոտի, որտեղ իրականացվում է վերջնական սպառողի համար բարձր ռիսկայնություն ունեցող սննդամթերքի մշակումը (վերամշակումը):

Հանդերձարանները

Հանդերձարանները պետք է առանձնացված լինեն մթերքների պատրաստման, պահպանման կամ մշակման (վերամշակման) տարածքներից:

Հանդերձարանները պետք է առանձնացված լինեն զուգարաններից:

Տղամարդկանց եւ կանանց համար անհրաժեշտ է հատկացնել առանձին հանդերձարաններ, եթե ձեռնարկությունում աշխատում են թե՛ կանայք եւ թե՛ տղամարդիկ:

Հանդերձարաններում պետք է լինի բավարար եւ պատշաճ կերպով բաշխված լուսավորություն:

Ցանկալի է, որ «կեղտոտ» եւ «մաքուր» գոտիներում աշխատողների համար առկա լինեն առանձին հանդերձարաններ:

Կեղտոտված հագուստի համար տարաները պետք է տեղավորված լինեն ծառայողական հանդերձարաններին կից:

V. Սարքավորումները

Սննդամթերքի հետ անմիջապես շփվող բոլոր դետալները, գործիքներն ու սարքավորումները պետք է՝

մանրակրկիտ մաքրման, իսկ անհրաժեշտության դեպքում՝ ախտահանման ենթարկվեն: Սարքավորումների մաքրումն ու ախտահանումը պետք է իրականացվեն արտադրանքի աղտոտման ցանկացած ռիսկ բացառող պարբերականությամբ.

պատրաստված լինեն այնպես, այնպիսի նյութերից եւ կանոնավոր վերանորոգումների միջոցով պահվեն այնպիսի վիճակում, որ աղտոտման ցանկացած ռիսկ հասցվի նվազագույնի.

բացառությամբ այն կոնտեյներների եւ փաթեթվածքների, որոնք ենթակա չեն վերադարձման, պատրաստված լինեն այնպես, այնպիսի նյութերից եւ կանոնավոր վերանորոգումների միջոցով պահվեն այնպիսի վիճակում, որ մաքուր մնան եւ ախտահանվեն միայն ըստ անհրաժեշտության.

տեղադրված լինեն այնպես, որ սարքավորումները եւ շրջակա գոտին հնարավոր լինի պատշաճ կերպով մաքրել:

Անհրաժեշտության դեպքում սարքավորումները պետք է համալրված լինեն համապատասխան

հսկիչ սարքերով: Եթե սարքավորումների եւ կոնտեյներների կոռոզիան (կերամաշումը) կանխելու համար պահանջվում է քիմիական նյութեր օգտագործել, վերջիններս անհրաժեշտ է օգտագործել անվտանգություն ապահովող պատշաճ մեթոդիկաներին համապատասխան:

VI. Ջրամատակարարումը

Ձեռնարկության ջրամատակարարումը, այդ թվում՝ խմելու ջրով ապահովումը, պետք է լինի մշտական եւ կազմակերպված լինի այնպես, որ երաշխավորվի սննդամթերքի աղտոտման բացառումը:

Խմելու համար ոչ պիտանի ջուրը (տեխնիկական ջուրը), որն օգտագործվում է, օրինակ՝ հրդեհաշիջման համակարգում, գոլորշու արտադրության համար, պաղեցման համակարգում եւ նմանատիպ այլ նպատակներով, պետք է շրջանառվի առանձին ջրատար համակարգում: Խմելու համար ոչ պիտանի ջուրը (տեխնիկական ջուրը) չպետք է խառնվի խմելու ջրի հետ կամ ներթափանցի խմելու ջրի մատակարարման համակարգ:

Հումքի կամ արտադրանքի մշակման համար կամ արտադրանքի պատրաստման ժամանակ որպես անհրաժեշտ բաղադրիչ օգտագործվող ջուրը չպետք է արտադրանքի աղտոտման ռիսկ առաջացնի: Այն պետք է համապատասխանի խմելու ջրի ստանդարտին, եթե իրավասու մարմինը չհամարի, որ դրա որակը չի կարող ազդել սննդամթերքի սանիտարական վիճակի վրա:

Սննդամթերքի հետ շփվող կամ այն աղտոտելու ունակ սառույցը պետք է պատրաստված լինի խմելու ջրից: Սառույցը պետք է պատրաստվի, մշակվի եւ պահպանվի դրա աղտոտումը բացառող պայմաններում:

Սննդամթերքի հետ անմիջապես շփվող գոլորշին չպետք է պարունակի մարդու առողջության համար վտանգ ներկայացնող կամ սննդամթերքն աղտոտելու ունակ նյութեր:

Հերմետիկ փակ կոնտեյներներում հումքի կամ արտադրանքի ջերմամշակում կիրառելիս անհրաժեշտ է հավաստիանալ, որ ջերմամշակումից հետո կոնտեյներների պաղեցման համար օգտագործվող ջուրը սննդամթերքի աղտոտման աղբյուր չէ:

VII. Անձնական հիգիենան

Անձնական հիգիենայի պահպանումը անհրաժեշտ է մարդկանց մոտ սննդային ծագման հիվանդություններ առաջացնելու ունակ հիվանդածին միկրոօրգանիզմներով սննդամթերքի ընդհանուր եւ խաչաձեւ աղտոտումը կանխելու համար:

Սննդամթերքի մշակում իրականացնող յուրաքանչյուր աշխատող պետք է պահպանի անձնական հիգիենայի պատշաճ աստիճան եւ կրի համապատասխան մաքուր եւ անհրաժեշտության դեպքում՝ պաշտպանիչ հագուստ: Ցանկացած հիվանդացած աշխատող պետք է իր հիվանդության կամ դրա նշանների մասին անմիջապես զեկուցի ղեկավարությանը:

Բուժզննում անցկացնելու եւ (կամ) սննդամթերքի մշակմանը (վերամշակմանը) մասնակցելուց հնարավորինս զերծ պահելու անհրաժեշտության մասին հարցը դիտարկելու համար ղեկավարությանը զեկուցման ենթակա հիվանդությունների եւ ախտանշանների ցանկը ընդգրկում է դեղնախտը, դիարեան (լուծը), փսխումը, տաքությունը (ջերմելը), նշիկաբորբը, տենդը (դողը), մաշկի ակնհայտ վնասվածքները (թարախապալարներ, կտրվածքներ եւ այլն), ականջներից, աչքերից կամ քթից արտասովոր արտադրությունը:

Անմիջապես կաթի մշակմամբ զբաղվող անձնակազմը նաեւ պետք է պահպանի անձնական հիգիենայի պատշաճ աստիճան եւ անհրաժեշտության դեպքում կրի համապատասխան պաշտպանիչ հագուստ, գլխարկ եւ կոշիկ: Անհրաժեշտ է համապատասխան անջրանցիկ վիրակապ դնել այն կտրվածքների եւ վերքերի վրա, որոնց դեպքում աշխատակիցներն իրավունք ունեն շարունակելու աշխատել:

Անձնակազմը պարտավոր է լվանալ ձեռքերը ցանկացած այն դեպքում, երբ անձնական հիգիենան կարող է ազդել սննդամթերքի անվտանգության վրա, օրինակ՝
սննդամթերքի մշակման (վերամշակման) աշխատանքի սկզբում.
զուգարանից օգտվելուց անմիջապես հետո.
հում սննդամթերքի կամ որեւէ այլ աղտոտված նյութի մշակումից հետո: Դա կարող է հանգեցնել այլ մթերքների աղտոտմանը, այդ պատճառով տվյալ կատեգորիայի աշխատողները պետք է խուսափեն պատրաստի արտադրանքի հետ շփվելուց:
Սննդամթերքի մշակմամբ զբաղվող աշխատողները աշխատանքի ժամին պետք է զերծ մնան [աղտոտումից] չպաշտպանված սննդամթերքի հարեւանությամբ ծխելուց, թքելուց, սնունդ ծամելուց կամ օգտագործելուց, փռշտալուց կամ հազալուց:
Չի կարելի կրել կամ սննդամթերքի մշակման գոտիներ բերել ոսկերչական զարդեր, ժամացույցներ, գնդասեղներ կամ նմանատիպ ցանկացած այլ իր:

VIII. Ուսուցումը

Սննդամթերքի արտադրության ձեռնարկության ղեկավարները պետք է ստուգեն սննդամթերքի մշակմամբ զբաղվող անձնակազմին, ինչպես նաեւ սննդի անվտանգության եւ հիգիենայի հարցերով այնպիսի դասընթացներ եւ (կամ) վերապատրաստումներ անցկացնեն, որոնք իրենց ծրագրով համապատասխանում են նրանց աշխատանքային գործունեության հիմնական ուղղություններին:
Ուսուցման ծրագրերը պետք է՝
անձնակազմին տրամադրեն այնպիսի գիտելիքներ, հմտություններ եւ կարողություններ, որոնք վերջինիս թույլ կտան կատարել կաթի արտադրության հիգիենայի հետ կապված կոնկրետ առաջադրանքներ եւ արտադրության վիճակագրական հսկողության ստուգում՝ ՎԱՎԿԿՀ կամ ՎԱՎԿԿՀ-ին համանման համակարգ,
ապահովեն գործնական ուսուցում՝ մինչեւ պահանջվող մակարդակը,
անհրաժեշտության դեպքում նախատեսեն անձնակազմի թեստավորման անցկացում,
երաշխավորեն, որ տեխնոլոգիական հսկողության մեջ ներգրավված անձնակազմն օժտված է համապատասխան հմտություններով,
ատեստավորված լինեն եւ հիմնվեն մասնագիտական կրթությանը ներկայացվող պահանջների վրա,
նախատեսեն բանիմաց անձանց համար հետագա կրթություն ստանալու հնարավորությունը:

IX. Վտանգի աղբյուրների վերլուծությունը եւ կրիտիկական կետերի հսկումը (ՎԱՎԿԿՀ)

Կաթի արտադրության մեջ ՎԱՎԿԿՀ համակարգերը կամ ՎԱՎԿԿՀ համակարգերին համանման համակարգերը սննդամթերքի անվտանգությունն ապահովելու նպատակով արտադրական գործընթացի կառավարման միջոցներ են:
Կաթնամթերքի արտադրությանն առնչվող ՎԱՎԿԿՀ պլանի կամ ՎԱՎԿԿՀ-ին համանման համակարգի պլանի հաստատումը պետք է երաշխավորի այդ պլանի համապատասխանությունն անասնաբուժասանիտարական առումով անվտանգ արտադրանքի արտադրությունն ապահովելու նպատակներին կամ չափորոշիչներին՝ հաշվի առնելով սպառնալիքների եւ ռիսկերի առկայության փոփոխականության աստիճանը, որը սովորաբար կապված է այն կենդանիների առողջական տարբեր վիճակների հետ, որոնցից ստացված հումքը մատակարարվել է վերամշակման համար:
ՎԱՎԿԿՀ պլանին կամ ՎԱՎԿԿՀ-ին համանման համակարգին համապատասխան անցկացվող

ստուգումների հաճախականությունը կարող է տատանվել՝ արտադրության հսկողության շահագործման ասպեկտներից, ինչպես նաեւ նախորդ ստուգումների անմիջական արդյունքներից կախված:
Իրավասու մարմինը կարող է անձամբ հավանություն տալ ՎԱՎԿԿՀ պլաններին կամ ՎԱՎԿԿՀ-ին համանման համակարգերի պլաններին եւ սահմանել ստուգումների հաճախականությունը:
ՎԱՎԿԿՀ համակարգի կամ ՎԱՎԿԿՀ-ին համանման համակարգի շրջանակներում ստուգում անցկացնելու նպատակով (օրինակ՝ արտադրության կրիտիկական սահմանների ստուգման եւ վիճակագրական հսկողության համար) միկրոկենսաբանական հետազոտությունները շատ սննդամթերքների համար ՎԱՎԿԿՀ պլանների կամ ՎԱՎԿԿՀ-ին համանման համակարգի պլանների արդյունավետության կարեւորագույն բնութագիր են:

X. Սանիտարական հսկողության ստանդարտ աշխատանքային ընթացակարգերը (ՍՀՍԱԸ)

Սանիտարական հսկողության՝ շահագործման եւ շահագործմանը նախորդող ստանդարտ աշխատանքային ընթացակարգերը (ՍՀՍԱԸ) կոչված են նվազագույնի հասցնելու կաթի ուղղակի եւ անուղղակի աղտոտումը:
Պատշաճ կերպով իրագործված ՍՀՍԱԸ համակարգը պետք է երաշխավորի, որ աշխատանքն սկսելուց առաջ բոլոր գործիքները եւ սարքավորումները մաքրվում եւ սանիտարական մշակման են ենթարկվում, իսկ արտադրության ժամանակ պահպանվում են հիգիենայի համապատասխան պահանջները:
Իրավասու մարմինը կարող է տրամադրել ՍՀՍԱԸ-ի մասով այնպիսի հրահանգներ, որոնք ներառում են ընդհանուր սանիտարական հսկողության նկատմամբ նվազագույն պարտադիր պահանջները:
Սանիտարական հսկողության ստանդարտ աշխատանքային ընթացակարգերի (ՍՀՍԱԸ) առանձնահատկությունները.
ձեռնարկության կողմից ՍՀՍԱԸ գրավոր ծրագրի մշակումը՝ նկարագրելով գործարկված ընթացակարգերը եւ սահմանելով դրանց կիրառման հաճախականությունը,
ձեռնարկության աշխատակազմից հրամանի կարգով ՍՀՍԱԸ-ի իրականացման եւ հսկողության համար պատասխանատու անձանց նշանակելը,
մոնիթորինգի եւ ձեռնարկված շտկող եւ (կամ) կանխարգելիչ ցանկացած գործողության վերաբերյալ փաստաթղթերը, որոնց հասանելիությունն իրավասու մարմնի համար ապահովվում է ստուգման նպատակներով,
շտկող գործողությունները, այդ թվում՝ արտադրանքի համապատասխան տեղակայումը,
ձեռնարկության ղեկավարի կողմից համակարգի արդյունավետության պարբերական գնահատումը:
Մարդկանց սննդի մեջ օգտագործման համար նախատեսված պատրաստի արտադրանքի հետ գործողությունների իրականացման արտադրամասի սանիտարական հսկողության ժամանակ սննդամթերքի հետ շփվող եւ չշփվող մակերեւույթների միկրոկենսաբանական մաքրության թեստերը ՍՀՍԱԸ-ի շրջանակներում պետք է ավելի մեծ ինտենսիվություն ունենան, քան այլ դեպքերի եւ արտադրանքի այլ տեսակների համար նախատեսված թեստերը:

XI. Կրծողների եւ միջատների դեմ պայքարը

Կրծողները եւ միջատները սննդամթերքի անվտանգությանը եւ պիտանիությանը սպառնացող գլխավոր վտանգն են: Գյուղատնտեսական վնասատուներով վարակվածությունը կարող է

առաջանալ այնտեղ, որտեղ դրանց բազմանալու համար պայմաններ կան, եւ սնունդն առատ է:
Կրծողների եւ միջատների համար բարենպաստ միջավայրի ստեղծումից խուսափելու համար անհրաժեշտ է օգտագործել հիգիենիկ հսկողության պատշաճ մեթոդներ:
Արդյունավետ կանխարգելումը, ստացվող նյութերի զննումը եւ մանրակրկիտ հսկողությունը կարող են նվազագույնի հասցնել վարակվածության հավանականությունը եւ այդ կերպ սահմանափակել ռոդենտիցիդների եւ ինսեկտիցիդների կիրառման անհրաժեշտությունը:
Շենքերը պետք է վերանորոգված լինեն. դա կօգնի կանխել կրծողների եւ միջատների մուտքը եւ վերացնել դրանց բազմանալու հնարավոր վայրերը:
Անցքերը, ջրատարները եւ այլ տեղեր, որոնց միջով կրծողներն ու միջատները կարող են ներթափանցել շինություն, հարկավոր է փակել մեխանիկական եղանակով: Բաց պատուհանների, դռների եւ օդանցքերի վրա համապատասխան ցանցերը կնվազեցնեն վնասատուների ներթափանցման վտանգը:
Կաթնավերամշակման ձեռնարկության տարածքից ամենուր, որտեղ հնարավոր է, հարկավոր է հեռացնել կենդանիներին՝ բացառությամբ ծառայողական շների:
Սննդի եւ ջրի հասանելիությունը նպաստում են ձեռնարկության տարածք կրծողների եւ միջատների ներխուժմանն ու այդ տարածքում բնակություն հաստատելուն:
Սննդի հնարավոր աղբյուրները պետք է պահպանվեն վնասատուների ներթափանցումից հուսալիորեն պաշտպանված կոնտեյներներում, եւ (կամ) դրանք անհրաժեշտ է տեղադրել հողի մակերեւույթից բարձր եւ պատերից հեռու:
Ձեռնարկությունը եւ այն շրջապատող տարածքներն անհրաժեշտ է պարբերաբար զննել կրծողների եւ միջատների կենսագործունեության նշանների առկայության մասով: Նշված նշանները հայտնաբերելու դեպքում անհրաժեշտ է անհապաղ եւ առանց սննդամթերքի անվտանգությանը կամ պիտանիությանը վնաս հասցնելու արձագանքել:
Անհրաժեշտ է պարբերաբար պատշաճ կերպով անցկացնել շինությունների եւ տարածքների մշակում քիմիական, ֆիզիկական կամ կենսաբանական միջոցներով:
Սանիտարական հսկողության համակարգերը անհրաժեշտ է ստուգել արդյունավետության մասով՝ պարբերաբար անցկացնելով նախաշահագործական ստուգիչ զննումներ կամ, որտեղ կիրառելի է, շրջակա միջավայրից եւ սննդի հետ շփվող մակերեւույթներից հավաքելով միկրոկենսաբանական նմուշներ, ինչպես նաեւ դրանք պարբերաբար վերանայել եւ համապատասխանեցնել փոփոխվող հանգամանքներին:

XII. Կաթի առաջնային մշակման սկզբունքները

Սպառողին մատակարարվող կաթը չպետք է պարունակի մարդկանց առողջության համար սպառնալիք ստեղծող աղտոտիչներ:
Կաթնամթերքի անվտանգության վրա դրա արտադրության սկզբնական փուլերի նշանակալի ազդեցության պատճառով բոլոր աղբյուրներից հնարավոր միկրոկենսաբանական աղտոտումը պետք է հնարավորինս նվազագույնի հասցվի:
Կաթնատու կենդանիների առողջական պատշաճ վիճակի մասին երաշխիքներ ունենալու համար անհրաժեշտ է դրանց խնամել եւ օգտագործել անասնաբուծության համապատասխան մեթոդներ:
Կենդանիների պահման անբավարար պայմանները, դրանց ոչ լիարժեք կամ անորակ կերերով կերակրելը, անասնաբուժական սպասարկման թերությունները, կթվորուհիների եւ նրանց կողմից օգտագործվող սարքավորումների ոչ բավարար հիգիենան, կթելու ոչ պատշաճ եղանակները կարող են կաթնամթերքի արտադրության առաջնային փուլերում քիմիական նյութերի մնացորդներով եւ այլ կոնտամինանտներով սննդամթերքի աղտոտման պատճառ

դառնալ:
Կենդանիներից եւ շրջակա միջավայրից առաջացող կենսաբանական եւ քիմիական ագենտներով կաթի կոնտամինացիան պետք է նվազագույնի հասցվի արտադրության սկզբնական փուլերում (կոնտամինանտը սննդամթերքի մեջ ոչ միտումնավոր հայտնված եւ դրա անվտանգությունը կամ պիտանիությունը սպառնալիքի ենթարկելու ունակ ցանկացած կենսաբանական կամ քիմիական ագենտ է, օտար մարմին կամ որեւէ այլ նյութ):
Կաթի մեջ կոնտամինանտ-միկրոօրգանիզմների պարունակությունն անհրաժեշտ է պահել հնարավորինս ցածր մակարդակի վրա՝ օգտագործելով կաթի արտադրության որակյալ մեթոդներ եւ հաշվի առնելով դրա հետագա մշակմանը ներկայացվող տեխնոլոգիական պահանջները:
Անվտանգության մակարդակը բարձրացնելու նպատակով արտադրության սկզբնական փուլերում անհրաժեշտ է միջոցներ ձեռնարկել կաթի մեջ կոնտամինանտ-միկրոօրգանիզմների, այդ թվում՝ ախտածին միկրոօրգանիզմների եւ սննդամթերքի անվտանգության եւ պիտանիության վրա ազդող միկրոօրգանիզմների սկզբնական կոնցենտրացիան մինչեւ թույլատրելի մակարդակը նվազեցնելու ուղղությամբ:
Մթերքի անվտանգությունն ու պիտանիությունը երաշխավորելու համար նպատակահարմար է օգտագործել կաթի պատրաստման այնպիսի տեխնոլոգիա, որը թույլ կտա օգտագործել միկրոկենսաբանական հսկողության առավել մեղմ միջոցներ՝ կիրառվող այլ տեխնոլոգիաների հետ համեմատած:

XIII. Ձեռնարկությունում արտադրանքի արտադրության կազմակերպումը

1. Կաթի ընդունումը

Կաթնավերամշակման ձեռնարկությունում կաթի ստացման ժամանակ (պայմանով, որ հետագա մշակումն այլ գործողություններ չի նախատեսում) այն անհրաժեշտ է պաղեցնել եւ, ըստ անհրաժեշտության, շարունակել այն պահել ցածր ջերմաստիճանի պայմաններում՝ դրանում պարունակվող մանրէների քանակի ավելանալու ցանկացած հնարավորություն նվազագույնի հասցնելու համար:
Անհրաժեշտ է կիրառել մի սկզբունք, համաձայն որի՝ առաջինը ստացված կաթը պետք է առաջինը մշակում անցնի:
2. Վերամշակման միջանկյալ արգասիքները, որոնք պահպանվում են մինչեւ հետագա մշակումը (վերամշակումը), հարկավոր է պահել մանրէների աճը սահմանափակող (կանխող) պայմաններում կամ հնարավորինս սեղմ ժամկետում մշակման (վերամշակման) ենթարկել:
Կաթի եւ կաթնամթերքի առավելագույն անվտանգությունն ու պիտանիությունը, ինչպես նաեւ հսկողության այն միջոցների ինտենսիվությունը, որոնք պահանջվում է կիրառել մշակման ժամանակ, կախված են ոչ միայն կաթնավերամշակման ձեռնարկությունում ստացվող հումքի մեջ մանրէների սկզբնական պարունակությունից, այլեւ այդ հումքի մեջ միկրոօրգանիզմների աճը կանխելու արդյունավետությունից:
Պահպանման ջերմաստիճանային պատշաճ ռեժիմի օգտագործումը եւ հում մթերքների հետ վարվելու համապատասխան ձեւերը մանրէների աճի նվազման կարեւոր գործոններն են:
Մթերքի համապատասխանությունը սննդամթերքի անվտանգության առաջադրված նպատակներին եւ (կամ) դրա հետ կապված նպատակներին եւ չափորոշիչներին կախված է հսկողության, այդ թվում՝ ժամանակի եւ ջերմաստիճանի հսկողության միջոցների պատշաճ կիրառումից:
Ձեռնարկությունում պետք է իրականացվի հումքի եւ արտադրանքի պաշարների

համապատասխան շրջանառություն՝ հիմնված «ստացվել է առաջինը, ուղարկվել է առաջինը» սկզբունքի վրա:

3. Պատրաստի արտադրանքի պահպանումը եւ տեղակայումը

Կաթը եւ կաթնամթերքը պետք է պահպանվեն այնպիսի ջերմաստիճանում, որը թույլ կտա պահպանել դրանց անվտանգությունն ու սննդի համար պիտանիությունը՝ փաթեթավորման պահից մինչեւ սննդի մեջ օգտագործումը կամ սննդի պատրաստումը:

Պահպանման ջերմաստիճանը պետք է ապահովի կաթի եւ կաթնամթերքի անվտանգությունը եւ սննդի համար պիտանիությունը՝ արտադրողի կողմից սահմանված պիտանիության ամբողջ ժամկետի ընթացքում: Պահպանման ջերմաստիճանը կարող է տատանվել՝ կախված նրանից՝ արդյոք մթերքն արագ փչացող է, թե՝ ոչ:

Արագ փչացող մթերքների համար պետք է մշակվի ցածր ջերմաստիճանների պայմաններում դրանց պահպանումն ապահովող բաշխման համակարգ՝ տվյալ մթերքների անվտանգությունը եւ սննդի համար պիտանիությունը երաշխավորելու նպատակով:

Շրջակա միջավայրի ջերմաստիճանի պայմաններում երկարատեւ պահպանման համար մշակված սննդամթերքի հետ աշխատելիս հարկավոր է խուսափել ծայրահեղ ջերմաստիճաններից առաջին հերթին նրա համար, որպեսզի երաշխավորվի մթերքների պահպանումը համապատասխան պայմաններում:

Բաշխման եւ մշակման ստանդարտ մոդելներ մշակելիս հարկավոր է ուշադրություն դարձնել ջերմաստիճանային ռեժիմի ակնկալվող խախտումներին:

XIV. Մշակման (վերամշակման) ժամանակ եւ դրանից հետո անվտանգության ապահովման միջոցների կազմակերպումը

Կարեւոր է, որ անվտագության ապահովման միջոցները կիրառվեն ինչպես արտադրության սկզբնական ժամանակահատվածում, այնպես էլ վերամշակման ժամանակ: Դա թույլ կտա նվազագույնի հասցնել կամ կանխել կաթի միկրոկենսաբանական, քիմիական կամ ֆիզիկական աղտոտումը: Բացի այդ, կաթնամթերքի տարբեր տեսակների մշակման ժամանակ անհրաժեշտ է հատուկ ուշադրություն դարձնել այն բանին, որ անփութության պատճառով տեղի չունենա փոխադարձ աղտոտում, այդ թվում՝ ալերգենների հնարավոր պարունակությամբ բաղադրիչներով:

Ծանոթագրություն. կարելի է հստակ սահմանազատել անվտանգության ապահովման միջոցների այն երկու տեսակները, որոնք օգտագործվում են միկրոկենսաբանական տիպի աղտոտիչների նկատմամբ եւ քիմիական ու ֆիզիկական բնույթ ունեցող աղտոտիչների համար:

Սննդամթերքում քիմիական եւ ֆիզիկական աղտոտիչների համար օգտագործվող անվտանգության ապահովման միջոցները հիմնականում կանխարգելիչ բնույթ ունեն: Դրանք ուղղված են քիմիական կամ ֆիզիկական աղտոտիչներով սննդամթերքի աղտոտումը կանխելուն: Դրա հետ մեկտեղ կան մի քանի բացառություններ, օրինակ՝ զտիչների, պաշտպանիչ ցանցերի եւ մետաղի դետեկտորների օգտագործումը որոշ ֆիզիկական աղտոտիչներ վերացնելու համար:

Սննդամթերքի միկրոկենսաբանական անվտանգության ապահովումն իրականացվում է համապատասխան ընտրված միջոցների կիրառման միջոցով, որոնք կիրառվում են արտադրության սկզբնական փուլերի ընթացքում՝ մշակման ժամանակ եւ դրանից հետո օգտագործվող անվտանգության ապահովման միջոցների համակցությամբ:

Անվտանգության ապահովման ցանկացած մանրէասպան միջոցի կիրառման արդյունքը նշանակալի չափով կախված է աղտոտման ենթարկված մթերքում մանրէների

պարունակությունից եւ միկրոկենսաբանական աղտոտիչների կոնցենտրացիայից:
Այդ պատճառով կարեւոր է կիրառել կանխարգելիչ միջոցներ ինչպես արտադրության սկզբնական փուլերում ախտածին միկրոօրգանիզմների սկզբնական պարունակությունը նվազեցնելու համար, այնպես էլ վերամշակման ժամանակ արտադրության գործընթացում աղտոտումը կանխելու համար:
Մանրէների սկզբնական պարունակությունը նշանակալի ազդեցություն ունի այն ցուցանիշների վրա, որոնք անհրաժեշտ են վերամշակման ժամանակ եւ դրանից հետո միկրոկենսաբանական անվտանգության միջոցների իրականացման համար, ինչպես նաեւ այն ցուցանիշների վրա, որոնք պահանջվում են մթերքը սննդի մեջ օգտագործելու համար պիտանի ճանաչելու համար:
Վերջնական մթերքի անվտանգությունն ու պիտանիությունը կախված են ոչ միայն մանրէների սկզբնական պարունակությունից եւ գործընթացի արդյունավետությունից, այլեւ կենդանի մնացած օրգանիզմների հետագա աճից եւ արտադրանքի արտադրության ու շրջանառության հետագա փուլերում աղտոտումից:
Անհրաժեշտ է ընտրել անվտանգության ապահովման անհատական միջոցներ եւ դրանք կիրառել այնպիսի համակցությամբ, որը թույլ կտա հասնել համապատասխան ցուցանիշների եւ մինչեւ ընդունելի մակարդակը նվազեցնել վերջնական մթերքի վտանգավորության ռիսկը:
Վերջնական մթերքում աղտոտման ընդունելի մակարդակները պետք է նույնականացվեն սննդամթերքի անվտանգության ապահովման նպատակների, վերջնական մթերքի պիտանիության չափորոշիչների եւ նմանատիպ այլ չափորոշիչների հիման վրա:
Միկրոկենսաբանական անվտանգության ապահովման կոնկրետ միջոցները կարելի է դասակարգել իրենց առաջնային գործառույթներին համապատասխան՝ հետեւյալ կերպ.
մանրէասպան միջոցներ՝ դրանք այն միջոցներն են, որոնք ուղղված են մանրէների պարունակության նվազեցմանը, օրինակ՝ դրանց ոչնչացման, դրանց աճը ճնշելու կամ ֆիզիկական եղանակով հեռացնելու միջոցով: Այդ միջոցները կարելի է կիրառել ինչպես համապատասխան տեխնոլոգիական գործընթացի իրագործման ընթացքում մշակում իրականացնելիս (ինչպես օրինակ՝ միկրոզտման, ջերմապահպանման, պաստերացման ժամանակ), այնպես էլ դրանից հետո որպես ներքին գործոններ (ինչպես օրինակ՝ օքսիդացման դեպքում).
մանրէաստատիկ միջոցներ՝ դրանք այն միջոցներն են, որոնք կանխում, սահմանափակում կամ արգելակում են միկրոօրգանիզմների աճը քիմիական կամ ֆիզիկական միջոցների օգնությամբ: Տվյալ տեսակի միջոցներն օգտագործվում են հիվանդածին միկրոօրգանիզմների եւ մթերքների նեխում առաջացնող միկրոֆլորայի գործունեության նկատմամբ մթերքի կայունությունն ապահովելու համար: Դրանք կարող են կիրառվել կաթի արտադրությունից հետո, դրա մշակման ժամանակ (օրինակ՝ որպես վերամշակման միջանկյալ փուլեր) եւ դրանից հետո:
Այնուհանդերձ, անվտանգության ապահովման մանրէաստատիկ միջոցները չեն բացառում մանրէների աճի վերականգնման հավանականությունը, թեեւ նվազեցնում են այն: Մշակումից հետո արդյունավետ համարվող այդ միջոցները մթերքի նկատմամբ կարելի է կիրառել որպես արտաքին գործոններ (ջերմաստիճանի կամ ժամանակի հսկողություն) կամ որպես ներքին գործոններ (կոնսերվանտներ, pH գործոն) ներմուծել մթերքի մեջ:
Մթերքի ուղղակի աղտոտումը կանխող անվտանգության ապահովման մանրէաստատիկ միջոցներ՝ դրանք մթերքի մանրէային կոնտամինացիան ֆիզիկապես կանխելուն կամ այդպիսի կոնտամինացիայի աստիճանը նվազեցնելուն ուղղված միջոցներն են: Դրանք իրականացվում են, օրինակ՝ փակ արտադրական ցիկլ ստեղծելու, հատուկ տեխնոլոգիաների միջոցով կամ մթերքը պաշտպանելու համար նախատեսված համապատասխան փաթեթվածքի օգնությամբ:
Միաքայլ մշակման կիրառումը կարող է էական հետեւանքներ ունենալ մանրէային

կոնտամինացիայի մակարդակի համար (օրինակ՝ pH-ի կամ ջրի պարունակության նվազեցում), մինչդեռ անվտանգության ապահովման մյուս միկրոկենսաբանական միջոցները միայն նվազեցնում են արտադրական գործընթացի այն կոնկրետ փուլում մթերքը (կամ դրա արտադրության միջավայրը) աղտոտող միկրոօրգանիզմների քանակը, որում դրանք կիրառվել են:

Անվտանգության ապահովման միկրոկենսաբանական միջոցների համակցումը

Որպես կանոն, մանրէների պարունակությունը հսկելու, նեխման գործընթացը եւ սննդային ծագման հիվանդությունների առաջացումն արգելակելու կամ կանխելու համար պահանջվում է կիրառել անվտանգության ապահովման միկրոկենսաբանական մեկից ավելի միջոցներ:

Կարելի է մշակել միջոցների համապատասխան համակցություններ, որոնք թույլ կտան նվազեցնել որոշակի վտանգավոր օրգանիզմների քանակը եւ (կամ) մթերքը դրանց հետագա աճի (կենսագործունեության) համար ոչ պիտանի դարձնել: Կաթի արդյունաբերության մեջ այդպիսի համակցությունները երբեմն անվանում են «պատնեշային տեխնոլոգիա»:

Անվտանգության ապահովման միջոցների համակցումը երկու հիմնական նպատակ է հետապնդում՝

մշակման ժամանակ՝ երաշխավորել, որ վտանգավոր հիվանդածին միկրոօրգանիզմների եւ (կամ) նեխում առաջացնող միկրոֆլորայի պարունակության մակարդակը չի ավելանա կամ կնվազի մինչեւ թույլատրելի մակարդակը.

մշակումից (փաթեթավորումից, բաշխումից եւ պահպանումից) հետո՝ երաշխավորել, որ վտանգավոր հիվանդածին միկրոօրգանիզմների եւ (կամ) նեխում առաջացնող միկրոֆլորայի պարունակության թույլատրելի մակարդակները, որոնք ձեռք են բերվել մշակման ժամանակ մթերքի պիտանիության ամբողջ ժամկետի ընթացքում, գտնվում են հսկողության տակ:

Կարող են պահանջվել այն բանի երաշխիքները, որ միկրոօրգանիզմների աճը նախքան մշակումը՝ դրա տարբեր փուլերի միջեւ եւ դրանից հետո, նվազագույնի է հասցվել:

Անվտանգության ապահովման օգտագործվող մանրէաստատիկ միջոցները պետք է համապատասխանեցված լինեն կոնկրետ իրավիճակում կոնկրետ մթերքի հետ կապված պահանջմունքներին:

Վերջնական մթերքի անվտանգության եւ պիտանիության ապահովման առումով վերջնարդյունքը կախված է ոչ միայն մանրէների սկզբնական պարունակությունից եւ անվտանգության ապահովման գործընթացների արդյունավետությունից, այլեւ կենդանի մնացած միկրոօրգանիզմների աճի հետագա կանխման մեթոդների իրականացման հաջողությունից, ինչպես նաեւ աղտոտման նոր փուլերի կանխման արդյունավետությունից:

Այդ պատճառով միկրոկենսաբանական անվտանգության ապահովման միջոցների բոլոր համակցությունները պետք է ուղեկցվեն գործընթացից առաջ եւ հետո կիրառվող համապատասխան կանխարգելիչ միջոցներով, եթե դրանց համատեղ կիրառումը անհրաժեշտ համարվի:

Մանրէային կոնտամինացիայի աղբյուրից եւ հնարավոր ուղիներից կախված՝ սպառնալիքը կարելի է վերահսկել արտադրության սկզբնական փուլերում եւ (կամ) արտադրական միջավայրում իրականացված կանխարգելիչ միջոցների օգնությամբ:

Մանրէային կոնտամինացիայի կանխարգելմանն ուղղված միջոցների արդյունավետության գնահատում անցկացնելիս հատկապես կարեւոր է իմանալ, թե սպառնալիքի որ տեսակների վրա կարող են ազդեցություն ունենալ այդ միջոցները, եւ թե ինչ չափով են դրանք նվազեցնում կթելու ժամանակ կաթի կամ կաթնամթերքի մշակման եւ (կամ) իրացման գործընթացում դրանց աղտոտման հավանականությունը:

Անվտանգության ապահովման կանխարգելիչ եւ մանրէաստատիկ միջոցների ազդեցությանը

չենթարկվող միկրոկենսաբանական վտանգները հարկավոր է կանխել համապատասխան մանրէասպան միջոցների օգնությամբ՝ ցանկացած այլ միջոցների հետ համակցված:
Մանրէային կոնտամինացիայի կանխման միջոցները, որոնք գործում են միայն դրանց կիրառման փուլում, անհրաժեշտ է օգտագործել այլ միկրոկենսաբանական միջոցների հետ համապատասխան համակցություններով:
Միջոցների համակցությունն առավել արդյունավետ է այն դեպքում, երբ այն բազմանպատակային է, այսինքն՝ երբ տարբեր կոնկրետ միջոցներն ընտրվում են այն հաշվարկով, որ դրանք ազդեն այնպիսի տարբեր գործոնների վրա, որոնցից կախված է մանրէների կենդանի մնալը, օրինակ՝ pH գործոնը, ջրի ակտիվությունը, սննդարար նյութերի հասանելիությունը եւ այլն:
Որպես կանոն, միջոցների բազմանպատակային համակցությունը շատ ավելի արդյունավետ է, քան բարձր ինտենսիվությամբ կիրառվող ցանկացած առանձին միջոց:
Միկրոօրգանիզմների աճը զսպող կամ դրանց քանակը նվազեցնող մի քանի միջոցների օգտագործումը կարող է ունենալ սիներգիկ ազդեցություն, երբ դրանց համատեղ կիրառման գումարային ազդեցությունը շատ ավելի մեծ է, քան կարելի էր ակնկալել՝ ելնելով նույն միջոցների առանձին կիրառումից:

XV. Հումքի պիտանիության միկրոկենսաբանական եւ այլ ցուցանիշներ

Կաթը վերամշակման հանձնելուց հետո այն պետք է ենթարկվի զգայորոշման մասով հսկողության:
Արտադրության համար ոչ պիտանի հում կաթի հայտնաբերման նպատակով հարկավոր է կիրառել նաեւ այլ չափորոշիչներ, օրինակ՝ այնպիսիք, ինչպիսիք են ջերմաստիճանը, թթվայնությունը, մանրէային կոնտամինացիայի եւ քիմիական աղտոտման մակարդակը:
Նշված չափորոշիչներին ստացված կաթի ցանկացած անհամապատասխանություն (հատկապես հիվանդածին միկրոօրգանիզմների մասով) պետք է հանգեցնի ֆերմայում եւ վերամշակող արդյունաբերության ձեռնարկությունում անհապաղ փոփոխություններ կատարելուն: Վերջիններիս օրինակներ են՝
հում կաթնամթերքի պատրաստման համար կաթի տվյալ խմբաքանակի օգտագործումից հրաժարվելը.
կթելու կարգը (կթելու սարքավորումները, կուրծը եւ այլն մաքրելու կարգերը) փոխելը.
կենդանիների կերակրման որակի բարելավումն այն ֆերմայում, որտեղից ստացվել է կաթը.
կենդանիներին խմեցնելու համար նախատեսված ջրի հիգիենիկ որակի բարելավումը.
կենդանիներին պահելու տեխնոլոգիան փոխելը.
կենդանիների անհատական զննում այն առանձնյակին (կամ առանձնյակներին) հայտնաբերելու համար, որը (որոնք) կարող է (են) հիվանդություն փոխանցող հանդիսանալ. այդ առանձնյակին անհրաժեշտության դեպքում հոտից մեկուսացնելը:
Կատարվող փոփոխությունները անհրաժեշտ է գրանցել եւ իրականացնել, ընդ որում, կաթի ֆերմաներին կարող է պահանջվել լրացուցիչ մասնագիտացված օգնություն:
Որոշ դեպքերում, երբ օգտագործվում է կաթի անվտանգությունն ու պիտանիությունը երաշխավորող միջոցների առավել ընդգրկուն համալիր, ինչպես օրինակ այն դեպքում, երբ հում կաթը նախատեսվուում է օգտագործել հում կաթնամթերքի արտադրության մեջ, կարող է առաջանալ ֆերմաները երկու խմբերի՝ հում կաթի արտադրության համար պիտանի եւ ոչ պիտանի դասակարգելու, ինչպես նաեւ ջերմամշակման չենթարկված կաթնամթերքի պատրաստման համար օգտագործվող կաթի համար լրացուցիչ պահանջներ սահմանելու անհրաժեշտություն:

Արտադրողի կողմից սպառնալիքների վերլուծության արդյունքներից եւ կաթնամթերքի մշակման ընթացքում եւ դրանից հետո կիրառված անվտանգության ապահովման միջոցների համակցությունից կախված՝ կարող է առաջանալ միկրոկենսաբանական մաքրության լրացուցիչ հատուկ չափորոշիչներ սահմանելու անհրաժեշտություն:

XVI. Միկրոկենսաբանական անվտանգության ապահովման միջոցները

Ծանոթագրություն. Սույն բաժնում նկարագրված անվտանգության ապահովման միջոցները ներկայացված են բացառապես որպես պատկերավոր օրինակներ, եւ դրանք կարելի է կիրառել միայն դրանց արդյունավետությունն ու անվտանգությունը հաստատվելուց հետո:

Մանրէների աճը կախված է շրջակա միջավայրի բազմաթիվ գործոններից, ինչպիսիք են բաղադրիչները, սննդարար նյութերը, ջրի ակտիվությունը, pH-ը, կոնսերվանտների, մրցակից միկրոօրգանիզմների, գազային միջավայրի առկայությունը, օքսիդացնող-վերականգնող ներուժը, ջերմաստիճանը եւ պահպանման ժամկետը:

Հսկելով այդ գործոնները՝ կարելի է սահմանափակել, դանդաղեցնել կամ կանխել մանրէների աճը:

Միկրոկենսաբանական անվտանգության ապահովման միջոցները, ինչպես նաեւ մթերքը շրջակա միջավայրի մանրէներով ուղղակի աղտոտումից պաշտպանող միջոցները կատարում են մանրէաստատիկ գործառույթներ:

Շատ մանրէաստատիկ միջոցներ ազդում են միկրոօրգանիզմների հոմեոստատիկ այն մեխանիզմների վրա, որոնք նրանց թույլ են տալիս բազմանալ կամ պահպանվել շրջակա միջավայրի ազդեցությանը դիմակայելու համար:

Ներքին միջավայրի հոմեոստազը պահպանելու համար միկրոօրգանիզմից պահանջվում է ծախսել զգալի էներգիա եւ պլաստիկա: Այդ պատճառով, երբ միկրոկենսաբանական միջոցը խախտում է հոմեոստազը, միկրոօրգանիզմն սկսում է բազմանալու համար էներգիայի անբավարարություն զգալ եւ գտնվում է լատենտային փուլում: Ընդ որում որոշ մանրէային բջիջներ կարող են ոչնչանալ՝ նախքան նրանց հոմեոստազի վերականգնումը:

Տիպիկ մանրէաստատիկ միջոցների օրինակներ.

Ածխաթթու գազ (CO_2)	վերամշակման տեխնոլոգիական գործընթացների ընթացքում ածխաթթու գազի ավելացումը եւ (կամ) առաջացումը՝ երկարատեւ մանրէաստատիկ արդյունք ստանալու համար, այդ թվում՝ անաէրոբ պայմանների ստեղծումը՝ դրանով թթվածնի փոխարինման, pH-ի նվազեցման, որոշակի ներբջջային ֆերմենտների արգելակման (դեկարբոքսիլացման) եւ ջրում լուծվող սննդարար նյութերի տեղափոխությունը մեմբրանով (բջջային մեմբրանի ջրազրկման (դեհիդրատացիայի) եղանակով) զսպելու միջոցով: Արդյունավետությունը գլխավորապես կախված է կիրառման կետից: Հասունացած պանրի մեջ ածխաթթու գազի արտազատումը պանրից արտաքին միջավայր հաճախ օգտագործվում է պանրի փաթեթվածքի ազատ տարածության մեջ անաէրոբ պայմաններ ապահովելու համար
Ծածկույթապատում	մթերքը մանրէային կոնտամինացիայից պաշտպանող ֆիզիկական պատնեշի ստեղծում: Ծածկույթ կարող են

	ներմուծվել հակամանրէային նյութեր, որոնք թույլ են տալիս հասնել մակերեւույթից միկրոօրգանիզմների աստիճանական հեռացմանը
Սառեցում	ջերմաստիճանի նվազեցումը մթերքի սառչելու կետից ներքեւ՝ միաժամանակ նվազեցնելով ջրի ակտիվությունը: Սառեցումը ունի ինչպես մանրէաստատիկ, այնպես էլ մանրէասպան ազդեցություններ
Լակտոֆերին	մանրէների զարգացման արգելակումը՝ բնական գլիկոպրոտեինների օգնությամբ (սկզբնակաթի մեջ ամենաբարձր կոնցենտրացիայով), որը թույլ է տալիս 12-14 ժամով երկարացնել բակտերիաների լատենտային փուլերը բիկարբոնատների ներկայությամբ երկաթի իոնների կապման միջոցով
Լակտոպերօքսիդազայի համակարգ	լակտոպերօքսիդազայի կամ թիոցիանատի կամ ջրածնի պերօքսիդի համակարգի (կաթի մեջ ներքին համակարգի) ակտիվացումը՝ ուղղված բակտերիաների համար կենսական կարեւորություն ունեցող նյութափոխանակության մի քանի ֆերմենտների ակտիվազրկմանը, որը հանգեցնում է դրանց նյութափոխանակության եւ բազմանալու ունակության բազմակետային բլոկավորմանը
Մոդիֆիկացված մթնոլորտ	(թթվածնի ցածր պարունակությամբ եւ (կամ) ածխաթթու գազի կամ ազոտի բարձր պարունակությամբ) գազային միջավայրի ստեղծումը՝ աէրոբ միկրոօրգանիզմների աճը զսպելու համար բակտերիալ բջիջների փոխանակման կենսաքիմիական մեխանիզմների ազդեցությունը թուլացնելու միջոցով: Մոդիֆիկացված մթնոլորտում փաթեթավորումը (ՄՄՓ) մթերքի փաթեթավորման այնպիսի տեխնոլոգիա է, որի դեպքում փաթեթվածքի ներսում ստեղծվում է մոդիֆիկացված գազային միջավայր: Անհրաժեշտ է հաշվի առնել, որ աէրոբ միկրոօրգանիզմների աճը զսպելու համար անաէրոբ միջավայրի ստեղծումը կարող է առաջացնել որոշակի անաէրոբ ախտածին միկրոօրգանիզմների բուռն աճ
Փաթեթավորում	փաթեթավորումն ապահովում է ֆիզիկական պատնեշ, որն արտադրանքը պաշտպանում է արտաքին միջավայրից միկրոօրգանիզմների ներթափանցումից
pH-ի նվազում	ցիտոպլազմա ջրածնի իոնների լրացուցիչ քանակության ներթափանցման հանգեցնող թթվային միջավայրի ստեղծումը՝ այդպիսով խախտելով հիմնական բջջային այն բաղադրիչների ֆունկցիոնալ հնարավորությունները պահպանելու համար պատասխանատու ներբջջային pH-ի

	կայունությունը պահպանելու մեխանիզմները, որոնք կենսականորեն անհրաժեշտ են աճը եւ կենսագործունեությունը շարունակելու համար: pH-ի ցածր մեծություններ կարելի է ստանալ խմորման կամ թթուներ (օրգանական կամ անօրգանական) ավելացնելու միջոցով: Մանրէների աճը կանխելու համար բավական ցածր pH-ի մեծությունը տարբերվում է յուրաքանչյուր կոնկրետ հիվանդածին միկրոօրգանիզմի դեպքում, սակայն սովորաբար գտնվում է pH-ի 4,0 - 5,0 տիրույթում: Ցածր pH-ի դեպքում միկրոօրգանիզմներն առավել զգայուն են դառնում նաեւ այլ հակամանրէային միջոցների նկատմամբ: Հնարավոր է pH-ի նվազման սիներգիկ կապը աղի, ջրի ակտիվության, օրգանական թթուների, լակտոպերօքսիդազային համակարգի եւ հակաբակտերիալ նյութերի հետ:
Կոնսերվանտների օգտագործում	մթերքի պահպանվածությունը եւ դիմացկունությունը բարձրացնելու համար դրա մեջ որոշակի հավելանյութերի ավելացումը՝ հակաբակտերիալ եւ (կամ) հակասեպտիկ բնույթի ուղղակի կամ անուղղակի ազդեցության միջոցով: Կոնսերվանտների մեծ մասը բավականին յուրահատուկ է եւ ազդում է միայն միկրոօրգանիզմների որոշ տեսակների վրա
Օքսիդացնող-վերականգնող ներուժի հսկողություն	օքսիդացնող-վերականգնող ներուժ (ՕՎՆ)՝ սննդային միջավայրի օքսիդացնող կամ վերականգնող ունակության քանակական չափ, որով որոշվում է, թե որ օրգանիզմներն են (աէրոբ կամ անաէրոբ) ունակ աճելու տվյալ պայմաններում: ՕՎՆ-ի վրա կարելի է ազդել՝ հեռացնելով թթվածինը եւ (կամ) ավելացնելով վերականգնող նյութեր (օրինակ՝ ասկորբինաթթու, բուսաշաքար եւ այլն)
Պաղեցում	մթերքի ջերմաստիճանի նվազեցումը՝ մանրէների ակտիվությունը զսպելու համար
Ժամանակը	մթերքների պիտանիության ժամկետը սահմանափակող՝ հավաքելու (պահպանելու) շատ կարճ ժամանակահատվածների կազմակերպման գործելակերպը կամ հում կաթի անհապաղ մշակման իրականացումը, որով կերաշխավորվի, որ առկա բոլոր միկրոօրգանիզմները գտնվում են լատենտային փուլում, ուստի ակտիվ չեն եւ առավել զգայունակ են հակամանրէային այլ միջոցների նկատմամբ
Ջրի ակտիվության հսկողություն	մթերքի մեջ ջրի ակտիվության (ՋԱ) (նկատի է առնվում միկրոօրգանիզմների համար ջրի հասանելիությունը, այլ ոչ թե ջրի պարունակությունը սննդամթերքներում)

	հսկողությունը, որն արտահայտվում է սննդամթերքի մեջ առկա ջրային գոլորշու ճնշման եւ մաքուր ջրի գոլորշու ճնշման հարաբերակցությամբ: Մանրէների աճը կանխելու համար բավարար ՋԱ-ի մեծությունը տարբերվում է յուրաքանչյուր կոնկրետ հիվանդածին միկրոօրգանիզմի դեպքում, սակայն սովորաբար գտնվում է 0,90-ի եւ 0,96-ի տիրույթում: Ջրի ակտիվությունը կարելի է հսկել՝ խտացման, գոլորշիացման եւ չորացման միջոցով, ինչը նույնպես ավելացնում է կաթի բուֆերային տարողությունը (սիներգիա) աղադրման (կերակրի աղի ավելացման) միջոցով, ինչը նույնպես նվազեցնում է բջջի դիմադրությունն ածխաթթու գազի ազդեցությանը եւ անդրադառնում է թթվածնի լուծելիության վրա (սիներգիա) քաղցրացման (շաքարի ավելացման) միջոցով, ինչը ՋԱ-ի 0,90-0,95-ից ցածր ցուցանիշի դեպքում նույնպես հանգեցնում է հակաբակտերիալ ազդեցության՝ շաքարի տեսակից կախված (սիներգիա)

Մանրէասպան միջոցները կամ մանրէների փաստացի վերացման միջոցները նվազեցնում են մանրէների պարունակությունը, օրինակ՝ դրանց ոչնչացման, ապաակտիվացման կամ հեռացման միջոցով:

Միկրոկենսաբանական անվտանգության ապահովման շատ միջոցներ մի ամբողջ շարք ֆունկցիաներ ունեն: Դրանցից մի քանիսը, օրինակ՝ pH-ի նվազեցումը, պաղեցումը, սառեցումը, կոնսերվանտների եւ հակամանրէային պաշտպանության ներքին համակարգերի օգտագործումը նույնպես ունեն մանրէասպան ազդեցություն, որի աստիճանը հաճախ կախված է լինում դրանց կիրառման ինտենսիվությունից:

Կաթի պաստերացումը եւ կաթի ջերմային մշակման՝ առնվազն համարժեք արդյունավետություն ունեցող մյուս մեթոդները կիրառվում են այնպիսի ինտենսիվությամբ (ժամանակի եւ ջերմաստիճանի համապատասխան համակցությունների դեպքում), որ փաստացի ոչնչացնում են որոշ հիվանդածին միկրոօրգանիզմներ: Այդ պատճառով տվյալ մեթոդները կաթնամթերքի պատրաստման ժամանակ ավանդաբար օգտագործվել են որպես հիմնական մանրէասպան միջոցներ: Համանման արդյունավետությամբ ոչ ջերմային մանրէասպան միջոցները դեռեւս չեն կիրառվում այնպիսի ինտենսիվությամբ, որ ապահովեն կաթնամթերքի անվտանգությունը կիրառման փուլում:

Տիպիկ մանրէասպան միջոցների օրինակներ.

Ցենտրիֆուգում	կաթից բարձր խտության մանրէային բջիջների հեռացումը՝ կենտրոնախույս ուժերի օգնությամբ: Այս միջոցն առավել արդյունավետ է բարձր խտության մանրէային բջիջների, հատկապես բակտերիալ սպորների եւ սոմատիկ բջիջների դեմ:
Մանրէազերծում՝ կոմերցիոն	կաթի եւ կաթնամթերքի բարձր ջերմաստիճանային մշակումն այն ժամանակի ընթացքում, որը բավարար է դրանք

տեսանկյունից	կոմերցիոն տեսանկյունից մանրէազերծելու համար, ինչը թույլ կտա ապահովել դրանց անվտանգությունն ու միկրոկենսաբանական կայունությունը սենյակային ջերմաստիճանի պայմաններում:
Մրցունակ միկրոֆլորա	pH-ի նվազեցման, սննդարար նյութերի կլանման եւ հակամանրէային նյութերի (այնպիսիք, ինչպիսիք են նիզինը, այլ մանրէասպաններ եւ ջրածնի պերօքսիդը) արտադրության միջոցով անցանկալի միկրոօրգանիզմների քանակի կրճատումը: Որպես կանոն, միկրոկենսաբանական այս միջոցը կիրառվում է մերման եղանակն ընտրելու դեպքում: Արդյունավետությունը որոշվում է բազմաթիվ գործոններով, այդ թվում՝ արագությամբ, pH-ի մակարդակի նվազմամբ եւ pH-ի տվյալ մակարդակի դեպքում փոփոխությամբ:
Պանրային զանգվածի պատրաստում	պանրային զանգվածի բարձր ջերմաստիճանային մշակում՝ գլխավորապես տեխնիկական նպատակներով: Այդպիսի ջերմային մշակումը պակաս ինտենսիվ է, քան ջերմացումը, սակայն թույլ է տալիս ապահովել միկրոօրգանիզմների առավել բարձր զգայունակությունը միկրոկենսաբանական այլ միջոցների նկատմամբ:
Էլեկտրամագնիսական էներգիայով մշակում	էլեկտրամագնիսական էներգիան առաջացնում են բարձր լարման էլեկտրական դաշտերը, որոնցում հաճախականությունը փոփոխվում է վայրկյանում միլիոն անգամ (< 108 ՄՀg), օրինակ՝ միկրոալիքային էներգիան (ջերմային էֆեկտ), ռադիոհաճախական էներգիան (ոչ ջերմային էֆեկտներ) կամ բարձր լարման էլեկտրական իմպուլսները (10-50 կՎ/սմ, ոչ ջերմային էֆեկտներ): Այդպիսի մշակումը ոչնչացնում է բջիջները՝ բջջաթաղանթում էլեկտրական լիցքերի ձեւավորման հաշվին դրանց թաղանթներում ծակոտիներ առաջացնելու միջոցով:
Մշակում բարձր ճնշմամբ	բարձր հիդրոստատիկ ճնշման կիրառումը՝ ոչ սպորային բջիջների թաղանթներին անդառնալի վնաս հասցնելու համար
Միկրոզտում	մանրէների, դրանց կուտակումների եւ սոմատիկ բջիջների հեռացումը՝ մթերքը միկրոզտիչի միջով անցկացնելու միջոցով: Սովորաբար զտիչի ծակոտիների չափը կազմում է մոտավորապես 0,6-1,4 μմ, եւ դա բավարար է բակտերիաների մեծ մասը զտելու համար: Տվյալ մեթոդը կարելի է կիրառել ջերմամշակման հետ համակցված:
Պաստերացում	կաթի եւ հեղուկ կաթնամթերքների բարձր ջերմաստիճանային մշակումը, որն ուղղված է ցանկացած ախտածին միկրոօրգանիզմի քանակի կրճատմանը մինչեւ

	այն մակարդակը, որի դեպքում դա մարդու առողջության համար էական վտանգ չի ներկայացնում:
Բարձր ինտենսիվության բաբախող լույս	ուլտրամանուշակագույն, տեսանելի եւ ենթակարմիր սպեկտրում (արեւի լույսից մոտավորապես 20 000 անգամ ավելի ինտենսիվ) բարձր ինտենսիվության լայնաշերտ լուսային իմպուլսներով մշակումը (օրինակ՝ փաթեթավորման նյութի, սարքավորումների եւ ջրի)՝ միկրոօրգանիզմների ոչնչացման համար: Անթափանց նյութերի միջով անցնելու անկարողության պատճառով տվյալ տեխնոլոգիան արդյունավետ է միայն բաց մակերեւույթների հետ աշխատելու դեպքում (օրինակ՝ կենսաթաղանթի հեռացումից հետո) եւ այդպիսով թույլ է տալիս կանխել փոխադարձ աղտոտումը:
Մերումը (հասունացումը)	մթերքը որոշակի ժամանակահատվածի ընթացքում, որոշակի ջերմաստիճանում եւ որոշակի պայմաններում պահպանելը, ինչը հանգեցնում է պանրի պատրաստման համար անհրաժեշտ կենսաքիմիական եւ ֆիզիկական փոփոխությունների: Երբ տվյալ գործընթացը կիրառվում է որպես մանրէասպան միջոց, պանրի մեջ զարգացող բազմագործոնային, բարդ համակարգը (թթվայնություն, վնասակար ֆլորա, ջրի նվազեցված ակտիվություն, մանրէասպանների եւ օրգանական թթուների նյութափոխանակություն) օգտագործվում է սննդամթերքներում միկրոմիջավայրի եւ որպես հետեւանք՝ դրանցում առկա միկրոֆլորայի կազմի վրա ազդելու համար:
Ջերմացում	կաթի բարձր ջերմաստիճանային մշակումը, որը պաստերացումից պակաս ինտենսիվ է եւ ուղղված է միկրոօրգանիզմների քանակի կրճատմանը: Բակտերիաների քանակի ակնկալվող ընդհանուր նվազումը կարող է հասնել 3-4 կարգի: Կենդանի մնացած միկրոօրգանիզմները բարձր ջերմաստիճանների ազդեցության տակ առավել խոցելի կդառնան հետագա միկրոկենսաբանական միջոցների նկատմամբ:
Ուլտրաձայնով մշակում	բարձր ինտենսիվության (18-500 ՄՀց) ուլտրաձայնով մշակում, որը մանրէային բջիջներում առաջացնում է սեղմման, ընդարձակման եւ կավիտացիայի ցիկլեր: Գազի միկրոսկոպիկ պղպջակների իմպլոզիան հանգեցնում է շատ բարձր ճնշմամբ եւ ջերմաստիճաններով հատվածների ձեւավորմանը, որոնք ունակ են հանգեցնելու բջջի քայքայմանը: Այս մեթոդը կարող է առավել արդյունավետ լինել, եթե այն կիրառվի անվտանգության ապահովման միկրոկենսաբանական այլ միջոցների հետ համակցված: Երբ այն կիրառվում է բարձր ջերմաստիճանի պայմաններում,

	այդպիսի մշակումը հաճախ անվանում են «ջերմային-ուլտրաձայնային»:
Ջերմասոսնձվող փաթեթվածք	պինդ վերջնական մթերքի բարձր ջերմաստիճանային (80-95 °C) մշակում, որը կապված է փաթեթավորման գործընթացի հետ, օրինակ՝ համապատասխան փաթեթվածքի համար մթերքը մածուցիկ վիճակում պահելու նպատակով: Տվյալ գործընթացը կարող է իրականացվել ինչպես հոսընթաց համակարգում, այնպես էլ պարբերական գործընթացներում: Մթերքը ծրարվում է փաթեթավորման ջերմաստիճանի պայմաններում եւ պաղեցվում է հետագա պահպանման (բաշխման) համար: Ջերմասոսնձվող փաթեթվածքում ծրարված մթերքն արտադրանքում ցածր (օրինակ՝ 4,6-ից ցածր) pH գործոնի համակցությամբ կարող է լինել կոմերցիոն տեսանկյունից մանրէազերծ, քանի որ միանգամայն հնարավոր է, որ բոլոր կենդանի մնացած միկրոօրգանիզմները զրկված լինեն հետագա աճի ունակությունից: Լրացուցիչ մանրէաստատիկ միջոցները կարող են երաշխավորել փաթեթավորված մթերքների պաղեցման համապատասխան նորմերը՝ Bacillus cereus տեսակի բակտերիաների աճի ներուժը նվազագույնի հասցնելու համար:

XVII. Կաթի եւ հեղուկ կաթնամթերքի պաստերացումը

Պաստերացման նվազագույն պայմաններ. դրանք մանրէասպան ազդեցություն ունեցող պայմաններն են, որոնք համարժեք են կաթը 15 վայրկյանի ընթացքում մինչեւ 72 °C տաքացնելուն (անընդհատ հոսքի պաստերացում) կամ 30 րոպեի ընթացքում մինչեւ 63 °C տաքացնելուն (պարբերական պաստերացում): Համանման պայմանների կարելի է հասնել՝ ժամանակի եւ ջերմաստիճանի հարաբերակցության գծապատկերի վրա այդ կետերը միացնող գծին հետեւելով:

Մշակման պահանջվող տեւողությունը կտրուկ կրճատվում է ջերմաստիճանի նվազագույն բարձրացման հետ միաժամանակ: Ջերմաստիճանների արտարկումը (էքստրապոլյացիան) 63 - 72 °C տիրույթի սահմաններից դուրս եւ մասնավորապես 72 °C-ից բարձր ջերմաստիճաններում մշակումն անհրաժեշտ է իրականացնել ծայրահեղ զգուշավորությամբ, քանի որ այդ տեխնիկան դեռեւս փորձարարական եղանակով ուսումնասիրված չէ:

Օրինակ՝ չափազանց դժվար կլիներ (եթե դա ընդհանրապես հնարավոր է) որոշել 80 °C ջերմաստիճանում պաստերացման արդյունավետությունը, քանի որ այդ դեպքում մշակման արտարկվող տեւողությունը կկազմեր մոտավորապես 0,22 վայրկյան՝ բակտերիաների թվաքանակի առնվազն 5-ապատիկ կրճատում ապահովելու համար:

Կաթի հոսքը ջերմափոխանակիչներում պետք է լինի տուրբուլենտային՝ յուրաքանչյուր մասնիկի բավարար չափով տաքացված լինելը երաշխավորելու համար:

Մթերքի կազմում, մշակման գործընթացում եւ օգտագործման մեջ փոփոխություններ կատարելու մասին առաջարկ ներկայացնելու դեպքում անհրաժեշտ է համապատասխան փոփոխություններ կատարել նաեւ պլանավորված ջերմամշակման մեջ, ինչից հետո իրավասու անձը պետք է գնահատի դրա արդյունավետությունը:

Օրինակ՝ սերուցքում ճարպի պարունակությունն այնպիսի նվազագույն պայմանների անհրաժեշտություն է առաջացնում, որոնք կաթի համար գերազանցում են 15 վայրկյանի ընթացքում առնվազն - 75 °C-ը:
Շաքարի բարձր պարունակությամբ կամ բարձր մածուցիկության հեղուկ կաթնամթերքների համար, կաթի համար սահմանված նվազագույն պայմաններից բացի, նույնպես պահանջվում են պաստերացման պայմաններ:
Գործընթացի ստուգումը
Ընդունելի մեթոդին համապատասխան՝ պաստերացման ենթարկված մթերքները պետք է անմիջապես ջերմամշակումից հետո բացասական ռեակցիա դրսեւորեն հիմնային ֆոսֆատազայի նկատմամբ: Կարելի է նաեւ օգտագործել այլ մեթոդներ, որպեսզի ցույց տրվի, որ կիրառվել է համապատասխան ջերմամշակումը:
Շատ կաթնամթերքներում (սերուցքում, պանրում եւ այլն) հիմնային ֆոսֆատազան կարելի է վերականգնել: Բացի այդ, մթերքի պատրաստման մեջ օգտագործվող միկրոօրգանիզմները կարող են արտադրել մանրէային ֆոսֆատազա եւ այլ նյութեր, որոնք կարող են խեղաթյուրել մնացորդային ֆոսֆատազայի առկայության մասով թեստերի արդյունքները: Այդ պատճառով ստուգման տվյալ յուրահատուկ մեթոդը հարկավոր է կիրառել անմիջապես ջերմամշակումից հետո, որպեսզի արդյունքները լինեն արժանահավատ:

Բաժին Գ. Կենդանիների սպանդի կետերի եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների տեսչական ստուգման մասով ղեկավար սկզբունքներ

I. Ընդհանուր դրույթներ

1. Սույն ղեկավար սկզբունքներով սահմանվում են Մաքսային միության եւ երրորդ երկրների մաքսային տարածքներում իրենց գործունեությունն իրականացնող՝ կենդանիների սպանդի կետերի եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների գնահատման մոտեցումները եւ սկզբունքները՝ դրանցում տեսչական ստուգում իրականացնելիս:
2. Մաքսային միության եւ երրորդ երկրների ձեռնարկությունների տեսչական ստուգում իրականացնելիս անդամ պետությունների լիազորված մարմինների տեսուչներն ու փորձագետները պետք է առաջնորդվեն սույն ղեկավար սկզբունքների դրույթներով:
3. Մաքսային միության անդամ պետությունների եւ երրորդ երկրների՝ կենդանիների սպանդի կետերը եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունները տեսչական ստուգման են ենթարկվում Մաքսային միության պահանջներին դրանց համապատասխանության մասով, այդ թվում՝ երրորդ երկրների ձեռնարկությունների առումով հիմնվելով համարժեքության սկզբունքի վրա:
4. Սույն ղեկավար սկզբունքներով սահմանված չափորոշիչների կիրառմամբ՝ տեսուչը պետք է պարզի, թե արդյոք կենդանիների սպանդի կետում եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունում ապահովվում է Մաքսային միության պահանջներով (ինչպես սահմանված է սույն հիմնադրույթի 2-րդ հավելվածում) եւ անդամ պետությունների անասնաբուժական պահանջներով սահմանված պաշտպանության պատշաճ մակարդակը՝ Մաքսային միության նորմատիվ իրավական ակտերով այդպիսի պահանջներ նախատեսված չլինելու դեպքերում:
5. Սույն ղեկավար սկզբունքները հրապարակվում են հանրամատչելիությունն ապահովելու եւ բարեխիղճ գործելակերպի զարգացմանն աջակցելու նպատակով:
6. Սույն ղեկավար սկզբունքներում օգտագործվում են հասկացություններ, որոնք ունեն

հետեւյալ իմաստը.
«ռիսկերի վերլուծություն»՝ գործընթաց, որը կազմված է փոխկապակցված երեք բաղադրիչներից՝ ռիսկի գնահատում, ռիսկի կառավարում եւ ռիսկի փոխանցում,
«ներքին օրգաններ (փորոտիք)»՝ թռչունների եւ կենդանիների կրծքի, որովայնի եւ կոնքի խոռոչի օրգանները, ինչպես նաեւ շնչափողն ու կերակրափողը.
«ընտանի սմբակավոր կենդանիներ»՝ ընտանի խոշոր եղջերավոր անասունները (այդ թվում՝ գոմեշներն ու բիզոնները), խոզերը, ոչխարներն ու այծերը, ինչպես նաեւ ընտանի միասմբակավորները.
«աղտոտում»՝ վտանգավոր նյութի առկայությունը կամ ներմուծումը.
«ռիսկի հաղորդակցում»՝ ռիսկի վերլուծության ամբողջ գործընթացում ռիսկը գնահատողի, ռիսկը կառավարողների, սպառողների, կերի եւ սննդի արդյունաբերության ձեռնարկությունների, գիտական շրջանակների եւ շահագրգիռ այլ կողմերի միջեւ վտանգների եւ ռիսկերի, ռիսկին առնչվող գործոնների եւ ռիսկի վերաբերյալ ընկալումների մասին տեղեկությունների եւ կարծիքների ինտերակտիվ փոխանակումը, այդ թվում՝ ռիսկի գնահատման արդյունքների բացատրությունները եւ ռիսկի կառավարման վերաբերյալ որոշումների հիմնավորումները.
«վերջնական սպառող»՝ սննդամթերքի սպառող, որը սննդամթերքը չի օգտագործի որպես սննդի արդյունաբերության ձեռնարկության ցանկացած գործառնության կամ գործունեության մաս.
«մսամթերք»՝ մշակված արտադրանք, որը ստացվել է մսի վերամշակման կամ վերամշակումից ստացվող այդպիսի մթերքների հետագա մշակման արդյունքում այնպես, որ հատվածքի մակերեւույթը ցույց է տալիս, որ մթերքն այլեւս չունի թարմ մսի բնութագրերը.
«մսից ենթամթերքներ»՝ ներքին օրգանների, գլխի, պոչի, վերջույթների (դրանց մասերի), մսակտորների տեսքով սպանդի մթերքներ՝ արյան մակարդուկներից մաքրված, առանց շճաթաղանթի եւ հարակից հյուսվածքների, իսկ խոզերի դեպքում՝ նաեւ առանց կաշվի եւ միջպտկային հատվածների.
«միս»՝ սպանդից ստացված մթերք՝ մսեղիքի կամ մսեղիքի մի մասի տեսքով, որն իրենից ներկայացնում է մկանային, ճարպային եւ շարակցական հյուսվածքների ամբողջություն՝ ոսկրային հյուսվածքի առկայությամբ կամ առանց դրա.
«մեխանիկական ոսկրահանման միս (ՄՈՄ)»՝ 0,8 տոկոսից ոչ ավելի զանգվածային բաժնով ոսկրային ներառուկներ պարունակող, մածուկանման զանգվածի տեսքով անոսկր միս, որն ստացվում է մկանային, շարակցական եւ (կամ) ճարպային հյուսվածքները (մկանային, շարակցական եւ (կամ) ճարպային հյուսվածքների մնացորդները) ոսկորից մեխանիկական եղանակով հեռացնելու միջոցով՝ առանց ոչ մսային բաղադրիչներ ավելացնելու.
«մշակված մթերքներ»՝ չմշակված մթերքների մշակման արդյունք հանդիսացող սննդամթերք. այս մթերքները կարող են պարունակել դրանց պատրաստման կամ դրանց որոշակի հատկություններ հաղորդելու համար անհրաժեշտ բաղադրիչներ.
«մշակում»՝ ջերմային մշակում (բացի սառեցումից եւ պաղեցումից), ապխտում, պահածոյացում, հասունացում, թթվեցում, աղադրում, չորացում, մարինացում, խտացում, լուծամզում, էքստրուզիա կամ այդ գործընթացների զուգակցումը.
«վտանգ»՝ արտադրանքում կենսաբանական, քիմիական կամ ֆիզիկական նյութի առկայություն կամ սննդամթերքի կամ կերի վիճակ, որոնք կարող են առողջության համար անբարենպաստ հետեւանքներ առաջացնել.
«պարենի հատվածի օպերատոր»՝ ֆիզիկական կամ իրավաբանական անձ, որը պատասխանատու է իր հսկողության ներքո գտնվող՝ պարենի հատվածի սուբյեկտների կողմից

սննդի ոլորտի օրենսդրության պահանջների կատարման համար.
«ռիսկի գնահատում»՝ գիտականորեն հիմնավորված գործընթաց, որը կազմված է չորս փուլերից՝ վտանգի հայտնաբերում, վտանգի հատկանիշների հայտնաբերում, ռիսկի ազդեցության գնահատում եւ ռիսկի բնորոշում.
«պարենի հատվածի ձեռնարկություն»՝ պետական կամ մասնավոր ցանկացած ձեռնարկություն, որը, շահույթ ստանալու նպատակ հետապնդելով կամ չհետապնդելով, իրականացնում է սննդամթերքի արտադրության, վերամշակման եւ բաշխման ցանկացած փուլին առնչվող գործունեություն.
«հետագծելիություն»՝ արտադրության, վերամշակման եւ իրացման բոլոր փուլերում սննդամթերքին, կերին, մթերատու կենդանիներին, ինչպես նաեւ այն նյութերին հետեւելու ունակություն, որոնք նախատեսված են կամ պլանավորվում են ներառվել սննդամթերքի կամ կերի մեջ .
«թռչուն»՝ աճեցվող թռչուն, այդ թվում՝ ընտանի չհամարվող, սակայն որպես ընտանի կենդանի բուծվող՝ բացառությամբ անողնուց թռչունների.
«շուկայահանում»՝ սննդամթերքի տեղակայում վաճառքի նպատակով, այդ թվում՝ վաճառքի համար առաջարկում կամ փոխանցման՝ անվճար կամ վճարովի եւ վաճառքի ցանկացած այլ ձեւեր, բաշխում եւ փոխանցման այլ ձեւեր.
«ռիսկ»՝ առողջության վրա անբարենպաստ ազդեցության հավանականությունը եւ այդ ազդեցության այն աստիճանը, որը կարող է հանգեցնել վտանգի.
«մանրածախ առեւտուր»՝ խանութները, սուպերմարկետներին ապրանքներ բաշխող կենտրոնները եւ մեծածախ առեւտրի կենտրոնները, հանրային սննդի ձեռնարկությունները, այդ թվում՝ ռեստորանները եւ հանրային սննդի նմանատիպ այլ ձեռնարկություններ.
«մանր կտրատած միս»՝ ոսկորներով միս, որը բաժանվել է կտորների.
«թարմ միս»՝ միս, որը, պաղեցումից, սառեցումից կամ արագ սառեցումից բացի, կոնսերվացման այլ գործընթացների չի ենթարկվել, այդ թվում՝ միս, որը փաթեթավորվել է վակուումային փաթեթվածքում կամ փաթեթավորվել է հսկվող մթնոլորտում.
«արտադրության, վերամշակման եւ բաշխման փուլեր»՝ սննդամթերքի առաջնային արտադրությունից ընդհուպ մինչեւ դրա պահպանումը, տրանսպորտային փոխադրումը, վաճառքը կամ վերջնական սպառողին մատակարարումն ընկած ցանկացած փուլ, այդ թվում՝ ներմուծումը, իսկ համապատասխան դեպքերում՝ կերերի ներկրումը, արտադրությունը, պատրաստումը, պահպանումը, տրանսպորտային փոխադրումը, բաշխումը, վաճառքն ու մատակարարումը.
«մսեղիք»՝ կենդանու մարմինը սպանդից եւ մասնատումից հետո.
«փաթեթվածք»՝ սննդամթերքի տեղադրումը սննդամթերքի հետ անմիջապես շփվող փաթեթվածքի կամ կոնտեյների եւ փաթաթվածքի մեջ, կամ հենց կոնտեյները.
«ռիսկի կառավարում»՝ ռիսկի գնահատումից տարբերվող գործընթաց, որի էությունը շահագրգիռ կողմերի հետ խորհրդակցության արդյունքում քաղաքականության այլընտրանքները որոշելն է՝ հաշվի առնելով ռիսկի եւ այլ նշանակալի գործոնների եւ անհրաժեշտության դեպքում՝ կանխարգելման եւ պայքարի համապատասխան միջոցների ընտրության գնահատումը.
«միսը կտրելու արտադրամաս»՝ ոսկորները հեռացնելու եւ (կամ) միսը կտրելու համար օգտագործվող տարածք:

II. Հետագծելիությունը

Մսի եւ մսամթերքի հետագծելիությունը պետք է սահմանվի արտադրության, վերամշակման եւ բաշխման բոլոր փուլերում:

Կենդանիների սպանդի կետերում եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկություններում պետք է հնարավորություն լինի որոշելու այն անձին, որից ձեռք են բերվել սննդային նպատակների համար նախատեսված կենդանիները, հումքը կամ նյութերը: Դրա համար նրանք պետք է ունենան համակարգեր եւ ընթացակարգեր, որոնք թույլ են տալիս իրավասու մարմինների հարցման հիման վրա նրանց ներկայացնել նմանատիպ տեղեկատվություն:

Կենդանիների սպանդի կետերը եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունները պետք է ունենան համակարգեր եւ ընթացակարգեր այն անձանց հայտնաբերելու համար, որոնց մատակարարվել են դրանց միսը եւ մսամթերքը: Այդ տեղեկատվությունը պետք է առաջին իսկ պահանջով հասանելի լինի իրավասու մարմիններին:

Մսի եւ մսամթերքի վրա, որոնք շուկայահանվում են կամ կարող են շուկայահանվել, պետք է համապատասխան ձեւով նշում կամ նշագրում արվի, որպեսզի դյուրացվի համապատասխան փաստաթղթերի կամ տեղեկատվության միջոցով դրանց հետագծելիությունը՝ առավել կոնկրետ դրույթների պահանջների համաձայն:

III. Հիգիենայի ընդհանուր կանոնները՝ կենդանիների սպանդի կետերի եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների արտադրական տարածքների համար

Կարեւոր է, որ մսի վերամշակման բոլոր գործընթացները, մսի մասնատումը կամ հետագա մշակումն իրականացվեն մաքուր գոտում, եւ մսամթերքը հնարավորինս պաշտպանված լինի բոլոր աղբյուրներից առաջացող աղտոտումից:

Երբ մսի վերամշակման գործընթացներն իրականացվում են մսի վերամշակման համար հատուկ կառուցված եւ պահպանվող օբյեկտում, ապա աղտոտման աղբյուրները պետք է լինեն հսկողության ներքո: Պատշաճ սանիտարական նախապատրաստման համար հարկավոր է հետեւյալը.

Հատակի մակերեւույթը

Կենդանիների սպանդի կետերի եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների հատակի մակերեւույթը պետք է լավ վիճակում պահվի, հեշտությամբ մաքրվի եւ անհրաժեշտության դեպքում՝ ախտահանվի: Դրա համար անհրաժեշտ է օգտագործել անթափանց, խոնավություն չներծծող, լվացվող եւ ոչ թունավոր նյութեր: Այնտեղ, որտեղ դա անհրաժեշտ է, հատակները պետք է մակերեւութային ջրահեռացում ունենան:

Հոսարանները

Կեղտաջրային հեղուկներից ազատվելու համար պետք է բավարար քանակությամբ անհրաժեշտ չափսերի հոսարաններ լինեն, որոնք ճիշտ տեղակայված, ամրացված են եւ օդափոխվում են: Բոլոր հատակները պետք է դեպի հոսարաններ թեքություն ունենան:

Պատերի մակերեւույթները

Կենդանիների սպանդի կետերի եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների պատերի մակերեւույթները պետք է հարթ լինեն, լավ վիճակում պահպանվեն, հեշտությամբ մաքրվեն եւ անհրաժեշտության դեպքում՝ ախտահանվեն: Դրա համար անհրաժեշտ է օգտագործել անթափանց, խոնավություն չներծծող, լվացվող եւ ոչ թունավոր նյութեր:

Առաստաղները

Կենդանիների սպանդի կետերի եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների առաստաղները (կամ այնտեղ, որտեղ առաստաղներ չկան՝ տանիքի ներքին կողմը) եւ կախովի կառուցվածքները պետք է նախագծված եւ տեղադրված լինեն այնպես, որ կանխեն կեղտի

կուտակումը եւ նվազեցնեն խտացումը, անցանկալի բորբոսի աճը եւ մասնիկների ընկնելը:
Պատուհանները
Կենդանիների սպանդի կետերի եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների պատուհանները եւ այլ անցքեր պետք է նախագծված լինեն այնպես, որ կանխեն կեղտի կուտակումը: Պատուհանները, որոնք կարող են բացվել դեպի դուրս, անհրաժեշտության դեպքում պետք է համալրված լինեն միջատապաշտպան ցանցերով, որոնք կարելի է հեշտությամբ հանել մաքրելու համար: Այնտեղ, որտեղ բաց պատուհանները կարող են հանգեցնել աղտոտման, դրանք պետք է փակ մնան արտադրական գործընթացի ընթացքում:
Դռները
Կենդանիների սպանդի կետերի եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների դռները պետք է հեշտությամբ մաքրվեն եւ անհրաժեշտության դեպքում՝ ախտահանվեն: Դրա համար պետք է օգտագործել հարթ, չներծծող մակերեւույթով նյութեր: Փայտե դռները եւ դռնատեղերը պետք է լինեն անթափանց, խոնավություն չներծծող, լվացվող եւ ոչ թունավոր նյութերից:
Մակերեւույթները
Մսի եւ մսամթերքի մշակման վայրերում մակերեւույթները (այդ թվում՝ սարքավորումների մակերեւույթները), մասնավորապես՝ դրանց հետ շփվող մակերեւույթները պետք է լավ վիճակում պահվեն, հեշտությամբ մաքրվեն եւ անհրաժեշտության դեպքում՝ ախտահանվեն: Դրա համար պահանջվում է օգտագործել հարթ, լվացվող, կոռոզիակայուն եւ ոչ թունավոր նյութեր: Բոլոր մակերեւույթները պետք է յուրաքանչյուր օրվա ավարտին մանրակրկիտ լվացվեն:
Ջրամատակարարումը
Անկախ աղբյուրից (հորատանցքից կամ մունիցիպալ համակարգից) մատակարարվող ջուրը պետք է լինի խմելու, տաք եւ սառը ջուրը (բավարար ծավալով) պետք է մատակարարվի կենդանիների սպանդի կետերի եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների բոլոր հատվածներ:

IV. Կենդանիների սպանդի կետերի եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների տարածքները

Կենդանիների սպանդի կետերի եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների տարածքները պետք է մաքուր լինեն եւ սարքին վիճակում պահպանվեն:
Տարածքների նախագծերը, կառուցվածքը եւ չափսերը պետք է՝
պիտանի լինեն պատշաճ տեխնիկական սպասարկման, մաքրման եւ (կամ) ախտահանման համար, կանխեն կամ նվազագույնի հասցնեն օդով փոխանցվող վարակները, ապահովեն բավարար աշխատանքային տարածություն՝ բոլոր աշխատանքները հիգիենիկ կերպով կատարելու համար,
պաշտպանեն կեղտի կուտակումից, թունավոր նյութերի հետ շփումից, սննդամթերքի մեջ մասնիկների ներթափանցումից եւ մակերեւույթի վրա կոնդենսատի կամ անցանկալի բորբոսի առաջացումից,
թույլ տան մսի եւ մսամթերքի հիգիենայի պատշաճ գործելակերպի կիրառումը, ներառյալ՝ աղտոտումից պաշտպանությունը, մասնավորապես՝ վնասատուների դեմ պայքարը,
անհրաժեշտության դեպքում ապահովեն ջերմակարգավորվող մշակման եւ պահպանման համար հարմար պայմաններ՝ միսը եւ մսամթերքը համապատասխան ջերմաստիճանում պահպանելու համար բավարար հնարավորություններով, եւ նախագծված լինեն այնպես, որպեսզի այդ ջերմաստիճանի փոփոխությունը կարելի լինի հետագծել եւ անհրաժեշտության դեպքում՝ գրանցել:
Ջուգարանները

Ձեռնարկությունում պետք է լինեն կոյուղու համակարգին միացված՝ բավարար քանակությամբ զուգարաններ: Զուգարանները չպետք է բացվեն անմիջապես դեպի այն տարածքները, որտեղ միս եւ մսամթերք է մշակվում: Զուգարաններում պետք լինի բնական կամ մեխանիկական օդափոխման պատշաճ համակարգ:

Լվացարանները

Պետք է լինեն համապատասխան կերպով տեղակայված եւ ձեռքերը լվանալու համար նախատեսված բավարար քանակությամբ լվացարաններ: Ձեռքերը լվանալու համար լվացարանները պետք մատակարարվեն տաք եւ սառը ջրով: Լվացարանի կողքին պետք է լինեն ձեռքերը մաքրելու եւ հիգիենիկ չորացման միջոցներ: Լվացարանները պետք է տեղակայված լինեն զուգարաններում, հանդերձարաններում եւ արտադրական տարածքներում: Դրանք պետք է կառուցված լինեն այնպես, որ ջուրը միացնելու եւ անջատելու համար չպահանջվի ձեռքի օգտագործումը մինչեւ արմունկը:

Անհրաժեշտության դեպքում միս եւ մսամթերք լվանալու հարմարանքները պետք է առանձնացվեն ձեռքերը լվանալու հարմարանքներից:

Օդափոխությունը

Կենդանիների սպանդի կետերի եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների օդափոխության համակարգերը պետք է նախագծվեն, կառուցվեն եւ պահպանվեն այնպես, որ մշտապես ապահովեն կենդանիների բարեկեցությունը՝ հաշվի առնելով եղանակային պայմանների սպասվող փոփոխությունները:

Պետք է բնական կամ մեխանիկական օդափոխության համապատասխան եւ բավարար միջոցներ լինեն: Անհրաժեշտ է խուսափել աղտոտված գոտուց մաքուր գոտի օդային հոսանքի ներթափանցումից: Օդափոխության համակարգերը պետք է նախագծված լինեն այնպես, որ զտիչները եւ այլ դետալներ, որոնք պահանջվում է մաքրել կամ փոխարինել, հեշտ հասանելի լինեն:

Սանիտարական հանգույցները պետք է ունենան բնական կամ մեխանիկական օդափոխություն:

Լուսավորությունը
Լուսավորության սարքերը կենդանիների սպանդի կետերի եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների տարածքներում, որտեղ միս եւ մսամթերք է մշակվում, պետք է առավելագույն անվտանգություն ապահովեն, որպեսզի բացառեն մսի եւ մսամթերքի մեջ ջարդած ապակու ընկնելը եւ կանխեն լամպերի մակերեւույթի վրա կեղտի եւ աղբի կուտակումը:
Լուսավորությունը պետք է լինի բավականաչափ ուժեղ, որպեսզի աշխատողները եւ ստուգող անձնակազմը կարողանան տեսնել սանիտարական պայմանները եւ մսի եւ մսամթերքի աղտոտումները:
Տարածքները, որտեղ միս է մշակվում, պետք է ունենան բավարար բնական եւ (կամ) արհեստական լուսավորություն:
Ջրահեռացման համակարգը
Կենդանիների սպանդի կետերի եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների ջրահեռացման հարմարանքները պետք է համապատասխանեն նպատակին: Դրանք պետք է նախագծված եւ կառուցված լինեն այնպես, որ կանխեն կենդանիների վարակման եւ մսի եւ մսամթերքի աղտոտման ռիսկը:
Ջրահեռացման ուղիները պետք է ամբողջովին կամ մասնակի բաց լինեն եւ պետք է նախագծված լինեն այնպես, որ թափոնները հեռացվեն այն աղտոտված գոտիներից, մասնավորապես՝ մսի եւ մսամթերքի մշակման վայրերից, որոնք վերջնական սպառողի համար կարող են մեծ վտանգ ներկայացնել:
Հանդերձարանները
Կենդանիների սպանդի կետերի եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների անձնակազմի հանդերձարանները պետք է առանձնացված լինեն այն տարածքներից կամ բաժիններից, որտեղ արտադրանքը պատրաստվում, պահպանվում կամ մշակվում է:
Հանդերձարանները պետք է զուգարաններից առանձնացված լինեն:
Տղամարդկանց եւ կանանց համար պետք է նախատեսված լինեն առանձին հանդերձարաններ:
Հանդերձարաններում պետք է լավ լուսավորություն լինի:
Հում մթերքի հետ աշխատողների եւ այլ արտադրամասերի աշխատողների առանձին հանդերձարանները նպաստում են մթերքի խաչաձեւ աղտոտման կանխմանը:
Հանդերձարաններին կից պետք է կեղտոտ հագուստի համար զամբյուղներ լինեն:

V. Սարքավորումները

Կենդանիների սպանդի կետերի եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների բոլոր իրերը, սարքերը եւ սարքավորումները, որոնց հետ շփման մեջ են միսը եւ մսի արտադրատեսակները, պետք է՝
մաքրվեն եւ անհրաժեշտության դեպքում ախտահանվեն այնպիսի հաճախականությամբ, որը բավարար է աղտոտման ցանկացած ռիսկից խուսափելու համար,
նախագծված, պատրաստված լինեն այնպիսի նյութերից եւ պահվեն այնպիսի վիճակում, որ վարակվելու ռիսկը նվազագույնի հասցվի,
նախագծված, պատրաստված լինեն այնպիսի նյութերից եւ պահպանվեն այնպիսի վիճակում, որ դրանք հնարավոր լինի մաքրել եւ անհրաժեշտության դեպքում ախտահանել՝ բացառությամբ չվերադարձվող տարայի եւ փաթեթվածքի,
տեղադրված լինեն այնպես, որ սարքավորումները եւ հարակից գոտիները հնարավոր լինի մաքրել:
Անհրաժեշտության դեպքում սարքավորումները պետք է համալրված լինեն համապատասխան

կառավարման սարքվածքով: Այնտեղ, որտեղ սարքավորումների եւ կոնտեյներների կոռոզիան կանխելու համար քիմիական հավելումներ է անհրաժեշտ օգտագործել, դրանք պետք է օգտագործվեն հիգիենայի պատշաճ գործելակերպին համապատասխան:

VI. Ջրամատակարարումը

Կենդանիների սպանդի կետերը եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունները պետք է խմելու ջրի համապատասխան մատակարարում ունենան, որը պետք է օգտագործվի անհրաժեշտության դեպքում մսի եւ մսամթերքի աղտոտումը կանխելու համար: Այնտեղ, որտեղ գոլորշի արտադրելու, հովացնելու եւ նմանատիպ այլ նպատակների համար, օրինակ՝ հրդեհաշիջման համակարգերում խմելու համար ոչ պիտանի ջուր է օգտագործվում, այն պետք է շրջանառվի առանձին եւ պատշաճ կերպով նույնականացված համակարգում: Խմելու համար ոչ պիտանի ջուրը չպետք է միացված լինի խմելու ջրի համակարգին կամ թափվի դրա մեջ:
Վերաշրջանառվող ջուրը, որն օգտագործվում է աշխատանքում կամ որպես բաղկացուցիչ մաս, չպետք է վարակման ռիսկ ներկայացնի: Այն պետք է խմելու ջրի հետ միեւնույն ստանդարտի լինի, եթե միայն իրավասու մարմինը չի կարծում, որ ջրի որակը չի ազդի մսի եւ պատրաստի տեսքով մսամթերքի որակի վրա:
Սառույցը, որը շփման մեջ է մսամթերքի հետ կամ կարող է մսամթերքն աղտոտել, պետք է պատրաստված լինի խմելու ջրից կամ մաքուր ջրից, եթե այն օգտագործվում է չմասնատված մսի հովացման համար: Այն պետք է պատրաստվի, մշակվի եւ պահպանվի դրան աղտոտումից պաշտպանող պայմաններում:
Մսի եւ մսամթերքի հետ անմիջական շփման ժամանակ օգտագործվող գոլորշին չպետք է առողջության համար վտանգավոր նյութեր պարունակի եւ աղտոտի սնունդը:
Այն դեպքում, երբ հերմետիկ փակված փաթեթվածքներում մսամթերքի նկատմամբ ջերմամշակում է կիրառվում, կարեւոր է, որ պաղեցման համար օգտագործվող ջուրը մսամթերքի համար վարակման աղբյուր չհանդիսանա:

VII. Անձնական հիգիենան

Մսի մշակումը եւ ստուգումը խաչաձեւ վարակման հնարավորությունների լայն շրջանակ է ստեղծում: Կենդանիների սպանդի կետերի եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների անձնակազմի անձնական հիգիենայի պահպանումը կոչված է կանխելու չափից շատ աղտոտումը ընդհանուր առմամբ, ինչպես նաեւ հիվանդությունների հարուցիչներով պայմանավորված մարդու վարակումը, որի արդյունքը կարող են դառնալ սննդային ծագում ունեցող հիվանդությունները:
Հում մսի պահպանման շինություններից կամ տարածքներից դեպի մսի կիսապատրաստվածքների եւ մսի պատրաստի արտադրատեսակների (հատկապես, եթե այդ մթերքը պատրաստված է) պահպանման շինություններ կամ տարածքներ տեղաշարժվելիս անձինք պետք է մանրակրկիտ լվանան պաշտպանիչ հագուստը կամ հագնեն նորը, ըստ անհրաժեշտության՝ ախտահանում կատարեն, հակառակ դեպքում պետք է առավելագույնս նվազեցնել խաչաձեւ վարակման հնարավորությունը:
Մսի եւ մսամթերքի մշակման ոլորտում աշխատող անձինք պետք է բարձր մակարդակի վրա պահպանեն անձնական հիգիենան եւ համապատասխան պաշտպանիչ հագուստ, գլխարկներ եւ կոշիկներ կրեն: Կտրվածքների եւ վերքերի վրա, որոնց դեպքում աշխատակիցներն աշխատանքը շարունակելու իրավունք ունեն, անհրաժեշտ է համապատասխան անջրանցիկ վիրակապ դնել:
Հիվանդացած անձինք կենդանիների սպանդի կետի կամ մսի արդյունաբերության

ձեռնարկության ղեկավարությանը պետք է անհապաղ զեկուցեն հիվանդության կամ դրա ախտանիշների մասին:
Ղեկավարությունը բժշկական զննության եւ (կամ) հիվանդին սննդամթերքի մշակումից հնարավորինս զերծ պահելու անհրաժեշտության մասին որոշում է ընդունում՝ ելնելով նրա առողջական վիճակից:
Անձնակազմը պետք է միշտ ձեռքերը լվանա այն դեպքում, եթե դա կարող է ազդել մսի եւ մսամթերքի անվտանգության վրա, օրինակ՝ մսի կամ մսամթերքի մշակումն սկսելիս,
զուգարանից օգտվելուց անմիջապես հետո,
հում մթերքի կամ ցանկացած աղտոտված նյութի հետ շփումից հետո, եթե դա կարող է հանգեցնել այլ սննդամթերքի աղտոտմանը, աշխատակիցները պետք է հնարավորինս խուսափեն օգտագործման համար պատրաստի սննդի մշակումից:
Մսի եւ մսամթերքի մշակմամբ զբաղվող անձինք աշխատանքի ընթացքում չպետք է ծխեն, թքեն, խխեն, սնունդ օգտագործեն, փոշտան կամ հազան անմիջապես բաց մթերքի մոտ:
Վայրերում, որտեղ մշակվում է միս եւ մսամթերք, չի թույլատրվում ունենալ կամ կրել այնպիսի անձնական իրեր, ինչպիսիք են ոսկերչական իրերը, ժամացույցները, հերակալները եւ այլ առարկաներ:

VIII. Անձնակազմի ուսուցումը

Կենդանիների սպանդի կետերի եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների կառավարիչները պետք է ապահովեն մսի եւ մսամթերքի մշակմամբ զբաղվող անձանց անձնական հիգիենայի հարցերով վերահսկողություն, հրահանգում եւ (կամ) ուսուցում՝ կախված նրանց կողմից կատարվող աշխատանքների բնույթից:
Ուսումնական ծրագրերը պետք է՝
ապահովեն աշխատակիցների կողմից մսամթերքի հետ աշխատանքի ընթացքում հիգիենային վերաբերող գիտելիքների, հմտությունների եւ կոնկրետ առաջադրանքներ կատարելու կարողությունների ձեռքբերումը, օրինակ՝ հետսպանդային զննությունը, վիճակագրական հսկողության ստուգումը, ՎԱՎԿԿՀ-ն,
անհրաժեշտ ծավալով ապահովեն գործնական նախապատրաստումը,
անհրաժեշտության դեպքում նախատեսեն աշխատակիցների ֆորմալ թեստավորումը,
երաշխավորեն, որ ուսուցման գործընթացում ներգրավված աշխատակիցները ունեն համապատասխան հմտություններ,
ուղղված լինեն անձնակազմի մասնագիտական որակավորման բացահայտմանը եւ բարձրացմանը:

IX. Վտանգի աղբյուրների վերլուծությունը եւ կրիտիկական կետերի հսկումը (ՎԱՎԿԿՀ)

Մսի եւ մսամթերքի արտադրության համար ՎԱՎԿԿՀ համակարգերը մսի հումքի եւ մսամթերքի անվտանգության ապահովման նպատակով տեխնոլոգիական գործընթացների կառավարման արդյունավետ սխեմաներ են:
Մսի եւ մսամթերքի մասով ՎԱՎԿԿՀ պլանի ստուգումը պետք է սահմանի տեխնիկական պահանջների եւ տեխնիկական չափորոշիչների կատարման արդյունավետությունը՝ նկատի ունենալով ուսումնասիրության համար ներկայացված բազմաթիվ տարբեր կենդանիների հետ սովորաբար հարաբերակցվող ռիսկի գործոնների առկայության պարագայում փոփոխականության աստիճանը:
Ստուգումների անցկացման հաճախականությունը կարող է տատանվել՝ կախված ՎԱՎԿԿՀ պլանի կիրառման մասով հաստատության գործընթացների հսկման, պատմական

ցուցանիշների աշխատանքային ասպեկտներից, ինչպես նաեւ բուն ստուգման արդյունքներից: Առաջարկվում է միկրոկենսաբանական թեստեր կիրառել ՎԱՎԿԿՀ համակարգերը ստուգելու համար, օրինակ՝ շատ մթերքների մասով ՎԱՎԿԿՀ կրիտիկական շեմերը եւ դրա կարեւոր բաղադրիչ հանդիսացող գործընթացների վիճակագրական հսկողությունը ստուգելու համար:
Ղեկավար սկզբունքները պետք է տարբերակեն եւ հաշվի առնեն մշակման կատեգորիաները, օրինակ՝
հում, կտրատված կամ մանրացված, օրինակ՝ խոզի երշիկ,
երկրորդային ինհիբիտորներով միս՝ երկարատեւ պահպանման համար ոչ պիտանի, օրինակ՝ թորշոմած աղադրված տավարի միս,
ջերմամշակված՝ թերպատրաստված, երկարատեւ պահպանման համար ոչ պիտանի, օրինակ՝ կոտլետներ-կիսապատրաստվածքներ,
լիովին պատրաստված՝ երկարատեւ պահպանման համար ոչ պիտանի, օրինակ՝ եփած խոզապուխտ,
ջերմային մշակման չենթարկված՝ երկարատեւ պահպանման համար պիտանի, օրինակ՝ չոր սալյամի,
ջերմամշակված՝ երկարատեւ պահպանման համար պիտանի, օրինակ՝ թորշոմած տավարի միս,
ջերմամշակված՝ ստերիլ, օրինակ՝ մսային պահածոներ:
Ջերմամշակված մսի կիսապատրաստվածքների եւ մսային արտադրատեսակների համար ՎԱՎԿԿՀ պլաններ մշակելիս կենդանիների սպանդի կետերի եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների կառավարիչները, գործընթացին ներկայացվող պահանջներին համապատասխան, պետք է վարեն գործընթացի բոլոր ջերմային հարաչափերի, հետջերմային մշակման եւ պահածոյացման լրացուցիչ ընթացակարգերի վերաբերյալ ամբողջական փաստաթղթավորում՝ կախված գործընթացի ցանկալի արդյունքից, օրինակ՝ պաստերիզացված արտադրանք: Ջերմամշակված մսամթերքի պաղեցման տեխնոլոգիական հարաչափերը կարող են ներառել արագ, դանդաղ կամ ընդհատվող պաղեցում՝ կախված մթերքից: Նախկինում տաքացված մսամթերքը չպետք է փաթեթավորվի նվազագույնից բարձր ջերմաստիճանում, օրինակ՝ 4 °C, եթե հնարավոր չէ ապացուցել, որ փաթեթավորումից հետո պաղեցումն արտադրանքի անվտանգությունը վտանգի չի ենթարկում:
Պատրաստված մսի կիսապատրաստվածքների եւ մսի արտադրատեսակների համար ՎԱՎԿԿՀ պլանները պետք է ներառեն այն հարաչափերի մոնիթորինգը եւ փաստաթղթավորումը, որոնց օգնությամբ ապահովվում է ներքին ջերմաստիճանի համապատասխանությունը:

X. Ստանդարտ սանիտարական գործառնական ընթացակարգերը (ՍՍԳԸ)

Գործունեությանը եւ դրան նախապատրաստվելուն վերաբերող ստանդարտ սանիտարական գործառնական ընթացակարգերը (ՍՍԳԸ) կոչված են գործնական տեսանկյունից մսի ուղղակի եւ անուղղակի վարակումը հնարավորինս նվազագույնի հասցնելուն: Պատշաճ կերպով ներդրված ՍՍԳԸ համակարգը պետք է ապահովի սարքավորումների եւ նյութատեխնիկական բազայի մաքրումը եւ ախտահանումը մինչեւ աշխատանքների սկիզբը, ինչպես նաեւ աշխատանքների ընթացքում հիգիենայի կանոնների պահպանումը: ՍՍԳԸ-ին առնչվող ձեռնարկները տրամադրվում են իրավասու մարմնի կողմից եւ կարող են ներառել նվազագույն նորմատիվային պահանջներ՝ սանիտարական պայմանների ընդհանուր բարելավման համար:
ՍՍԳԸ-ի բնութագրերին դասվում են՝

ՍՍԳԸ-ի գրավոր ծրագրի կատարելագործումը՝ կիրառվող ընթացակարգերը եւ դրանց կիրառման հաճախականությունը կենդանիների սպանդի կետերի կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների կողմից նկարագրելու միջոցով,
ՍՍԳԸ-ի իրականացման եւ հսկողության համար պատասխանատու՝ կենդանիների սպանդի կետերի եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների աշխատողներին որոշելը,
թերությունների հսկողությանն ու վերացմանը եւ (կամ) հսկողություն իրականացնող իրավասու մարմնի համար անհասանելի՝ կանխարգելիչ գործողություններին առնչվող փաստաթղթավորման վարումը,
թերությունների վերացումը, ներառյալ՝ արտադրանքի համապատասխան տեղակայումը,
կենդանիների սպանդի կետերի եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների կառավարիչների կողմից համակարգի արդյունավետության պարբերական գնահատումը:
ՍՍԳԸ-ի միկրոկենսաբանական ստուգումը պետք է նախատեսի մի շարք ուղղակի եւ անուղղակի մեթոդներ: Կենդանիների սպանդի կետերի կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների կառավարիչները պետք է կիրառեն գործընթացների վիճակագրական հսկողություն կամ սանիտարական վիճակի հսկողության այլ մեթոդներ:
Օգտագործման համար պատրաստի մթերքի համար սննդամթերքի հետ շփվող կամ չշփվող մակերեւույթների ՍՍԳԸ միկրոկենսաբանական ստուգումը պետք է անցկացվի առավել մանրակրկիտ, քան ցանկացած այլ մթերքի համար:

XI. Կրծողների դեմ պայքարը

Կրծողները սննդամթերքի անվտանգության եւ պիտանիության համար մեծ վտանգ են ներկայացնում: Դրանց բազմանալու եւ սնվելու վայրերում վարակվելու մեծ հավանականություն կա: Հիգիենան պատշաճ մակարդակի վրա պահպանելը կոչված է կանխելու կրծողների համար բարենպաստ միջավայրի ստեղծումը:
Կենդանիների սպանդի կետերի եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների շինություններն անհրաժեշտ է պահպանել կրծողների ներթափանցմանը եւ դրանց բազմանալու վայրերի առաջացմանը խոչընդոտող վիճակում: Բոլոր անցքերը, որտեղ կրծողները կարող են ներթափանցել, պետք է փակվեն: Բաց պատուհանների, դռների եւ օդափոխության համակարգերի վրա տեղադրված ցանցը նախատեսված է վնասատուների ներթափանցման հնարավորությունը նվազեցնելու համար: Պետք է հնարավորինս նվազեցնել կենդանիների սպանդի կետերի կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների տարածք կենդանիների ներթափանցման հնարավորությունը:
Ջրի եւ սննդամթերքի առկայությունը մեծացնում է վնասատուների բազմանալու եւ դրանց կողմից հարուցվող հիվանդությունների ռիսկը: Սննդի պոտենցիալ աղբյուրները պետք է պահվեն կրծողներից պաշտպանված կոնտեյներներում եւ (կամ) հատակից եւ պատերից հեռու: Սննդամթերքի հետ առնչություն ունեցող տարածքները պետք է պահվեն մաքուր՝ ինչպես ներսից, այնպես էլ դրսից: Սննդի թափոնները հնարավորության դեպքում պետք է պահվեն կրծողներից պաշտպանված փակ կոնտեյներներում:
Կենդանիների սպանդի կետերը, մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունները եւ դրանց հարակից տարածքները պետք է պարբերաբար ստուգվեն կրծողների առկայության մասով: Կրծողների ներխուժումները պետք է անմիջապես վերացվեն՝ միեւնույն ժամանակ վնաս չհասցնելով մսի եւ մսամթերքի անվտանգությանը եւ պիտանիությանը:

XII. Սննդի շղթային առնչվող տեղեկատվությունը

Կենդանիների սպանդի կետերի եւ սննդի արդյունաբերության ձեռնարկությունների կառավարիչները պարտավոր են ըստ անհրաժեշտության դիմել տեղեկատվություն տրամադրելու խնդրանքով, հավաքել, ստուգել եւ մշակել սույն բաժնում սահմանված՝ սննդի շղթային առնչվող տեղեկատվությունը՝ բոլոր կենդանիների մասով, բացառությամբ սպանդի կետեր կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկություններ ուղարկվող կամ ուղարկման ենթակա արդյունագործական նշանակություն ունեցող կենդանիների:
Կենդանիների սպանդի կետերի կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների կառավարիչները պետք է տեղեկատվությունը ստանան նախապես՝ նախքան կենդանիներին սպանդի կետում ստանալը՝ առանց երրորդ երկրում կենդանիների այդ տեսակի սպանդի կանոնները խախտելու: Սննդի շղթային առնչվող համապատասխան տեղեկատվությունը ներառում է, մասնավորապես՝
կենդանիների ծագման տնտեսության կարգավիճակը կամ տարածաշրջանում կենդանիների առողջական վիճակը,
կենդանիների առողջական վիճակը.
անասնաբուժական բուժիչ պատրաստուկները կամ այլ բուժիչ միջոցներ, որոնք համապատասխան ժամանակաշրջանում կիրառվել են կենդանիների նկատմամբ՝ նշելով կիրառման ամսաթվերը եւ սպասման ժամկետները (կենդանիների սպանդի կետերի համար),
այնպիսի հիվանդությունների առկայությունը, որոնք կարող են ազդել մսի անվտանգության վրա,
եթե դա նշանակություն ունի հանրային առողջապահության համար, ապա այն անալիզների արդյունքները, որոնք անցկացվել են կենդանիներից վերցված նմուշների վրա, կամ այլ նմուշների, որոնք վերցվել են մսի անվտանգության վրա հնարավոր ազդեցություն ունեցող հիվանդությունները ախտորոշելու համար, այդ թվում՝ նմուշների, որոնք վերցվել են զոոնոզների եւ մնացորդների մոնիթորինգի եւ հսկողության շրջանակներում.
ծագման միեւնույն տնտեսությունից կենդանիների՝ նախկինում անցկացված նախասպանդային եւ հետսպանդային ուսումնասիրությունների վերաբերյալ համապատասխան հաշվետվությունները, ներառյալ՝ մասնավորապես պաշտոնական անասնաբույժի հաշվետվությունը,
զննության ամսաթիվը, եթե այն կարող է վկայել հիվանդության առկայության մասին,
այն մասնավոր անասնաբույժի ազգանունը եւ հասցեն, ով իրականացնում է ծագման տնտեսության ամենօրյա խնամքը:
Եթե կենդանիների սպանդի կետ պահող սուբյեկտը արդեն իսկ տիրապետում է այդ տեղեկատվությանը (օրինակ՝ մշտական պայմանագրի արդյունքում կամ որակի ապահովման համակարգի միջոցով), ապա անհրաժեշտ չէ կենդանիների սպանդի կետ պահող սուբյեկտին տրամադրել հետեւյալ տեղեկատվությունը ՝
ծագման տնտեսության կարգավիճակը կամ տարածաշրջանում կենդանիների առողջական վիճակը,
կենդանիների առողջական վիճակը.
ծագման միեւնույն տնտեսությունից կենդանիների՝ նախկինում անցկացված նախասպանդային եւ հետսպանդային ուսումնասիրությունների վերաբերյալ համապատասխան հաշվետվությունները, ներառյալ՝ մասնավորապես պաշտոնական անասնաբույժի հաշվետվությունը,
այն մասնավոր անասնաբույժի ազգանունը եւ հասցեն, ով իրականացնում է ծագման տնտեսության ամենօրյա խնամքը:
Տեղեկատվությունը չպետք է տրամադրվի կենդանիների ծագման տնտեսության ռեեստրից

բառացի քաղվածքի տեսքով: Այն կարող է տրամադրվել էլեկտրոնային եղանակով տվյալների փոխանակման միջոցով կամ արտադրողի կողմից ստորագրված օրինակելի դիմումի ձեւով:
Սպանդի կետեր կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկություններ կենդանիների մուտքը թույլատրելու վերաբերյալ որոշում ընդունող կառավարիչները սննդի շղթային առնչվող համապատասխան տեղեկատվությունը գնահատելուց հետո պետք է անմիջապես տրամադրեն այդ տեղեկատվությունը պաշտոնական անասնաբույժին՝ կենդանուն կամ կենդանիների խմբաքանակը ստանալուց ոչ ուշ կամ ստանալու ընթացքում: Կենդանիների սպանդի կետի կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկության կառավարիչը տվյալ կենդանու նախասպանդային ուսումնասիրությունից առաջ պաշտոնական անասնաբույժին ներկայացնում է ամբողջ տեղեկատվությունը, որն առողջության վերաբերյալ մտահոգության պատճառ կարող է հանդիսանալ:
Եթե կենդանին սպանդի կետ է ժամանել առանց սննդի շղթային վերաբերող տեղեկատվության, կառավարիչը պարտավոր է անհապաղ տեղեկացնել պաշտոնական անասնաբույժին: Կենդանին սպանդի չի ենթարկվում առանց պաշտոնական բժշկի նախնական համաձայնության:
Եթե իրավասու մարմինը թույլտվություն է տրամադրել, ապա կենդանիների ժամանումը դրանց սպանդի կետեր կարող է ուղեկցվել սննդի շղթային վերաբերող տեղեկատվությամբ, որն առնչվում է նշված կենդանիներին, կամ այն պետք է ուղարկվի նախապես՝ նախքան սպանդի կետերում կենդանիներին ստանալը՝ առանց երրորդ երկրներում այդ տեսակի կենդանիների սպանդի կանոնները խախտելու: Կենդանիների սպանդի կետի եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկության կառավարիչների համար սպանդի կետ կենդանիների ժամանելուն նախորդող բավարար ժամկետի (վաղօրոք) ընթացքում պետք է հասանելի լինի սննդի շղթային վերաբերող ցանկացած տեղեկատվություն, որը կարող է անասունների սպանդի կետերի աշխատանքի լուրջ խնդրի հանգեցնել, որպեսզի աշխատանքի պլանում համապատասխան ճշգրտումներ կատարվեն: Կենդանիներին չի կարելի սպանդի ենթարկել եւ փորոտիքը հանել՝ առանց պաշտոնական անասնաբույժի նախնական թույլտվությունը ստանալու:
Կենդանիների սպանդի կետի կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկության կառավարիչը պարտավոր է ստուգել տնտեսություններում բազմացվող կենդանիներին ուղեկցող անասնաբուժական փաստաթղթերը՝ համոզվելու համար, որ կենդանին նախատեսված է մարդու կողմից սննդի մեջ օգտագործման նպատակով սպանդի համար:

XIII. Սպանդի կետեր եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկություններ կենդանի կենդանիների տրանսպորտային փոխադրումը

Կենդանիների ընդունման եւ տրանսպորտային փոխադրման ժամանակ դրանց հետ պետք է վարվել զգույշ՝ վերջիններիս չպատճառելով չհիմնավորված ֆիզիկական ցավ:
Հիվանդության ախտանիշներ ունեցող կենդանիներին կամ հանրային առողջության համար նշանակություն ունեցող ագենտներով վարակված հոտերից ծագող կենդանիներին թույլատրվում է տրանսպորտով փոխադրել սպանդի կետեր կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկություններ բացառապես իրավասու մարմնի թույլտվությամբ:

XIV. Կենդանիների սպանդի կետերը եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունները

Կենդանիների սպանդի կետերը եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունները պետք է ունենան կենդանիների գտնվելու հիգիենիկ վայրեր, կամ եթե կլիման թույլ է տալիս՝ կենդանիների անասնանոցներ, որոնք հեշտությամբ կարելի է մաքրել եւ ախտահանել: Այդ

օբյեկտները պետք է համալրված լինեն կենդանիներին ջուր խմեցնելու, ինչպես նաեւ անհրաժեշտության դեպքում դրանց կերակրելու համար սարքավորումներով: Կեղտաջրերի հեռացման համակարգը չպետք է վտանգ ներկայացնի մսի եւ մսամթերքի անվտանգության համար:
Կենդանիների սպանդի կետերը կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունները պետք է սարքավորված լինեն հիվանդ կենդանիների կամ հիվանդ լինելու կասկած առաջացնող կենդանիների համար առանձին տարածքներով, որոնց մուտքը պետք է սահմանափակված լինի՝ ինֆեկցիայի հնարավոր տարածումը կանխելու համար:
Կենդանիների գտնվելու վայրերի չափերը պետք է լավ պայմաններ ապահովեն կենդանիներին պահելու համար: Դրանց հատակագիծը պետք է հեշտացնի նախասպանդային ուսումնասիրությունների անցկացումը, այդ թվում՝ կենդանիների կամ կենդանիների խմբերի նույնականացումը:
Մսի աղտոտումը կանխելու համար կենդանիների սպանդի կետերը եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունները պետք է՝
ունենան որոշակի գործողություններ կատարելու համար պիտանի տարածքների բավարար քանակություն,
ունենան ստամոքսների եւ աղիքների դատարկման, մաքրման համար առանձին տարածքներ, եթե միայն իրավասու մարմինը որոշակի ձեռնարկությանը չտա այդ գործողություններն ըստ ժամանակի առանձնացնելու թույլտվություն՝ մասնավոր դեպքերի կարգով,
ապահովեն առանձին վայրեր, ինչպես նաեւ հետեւյալ գործողություններն ըստ ժամանակի առանձնացնելը՝
շշմեցում եւ արյունաքամություն,
եռջրում, մազածածկույթի հեռացում, քերթում, խանձում (խոզերի համար),
փորոտիքի հանում եւ հետագա մաքրում,
մաքուր փորոտիքի եւ գանձակների մշակում,
այլ վերջույթների ու փորոտիքի նախնական մշակում եւ մաքրում, հատկապես մաշկահանված գլուխների մշակում, եթե դա չի իրականացվում սպանդի գծում,
վերջույթների ու փորոտիքի խմբային փաթեթավորում,
մսի ուղարկում,
ունենան հատակի, պատերի եւ սարքավորումների հետ մսի շփումը կանխող հարմարանքներ,
ունենան համապատասխան կերպով նախագծված սպանդի գծեր (կիրառման վայրերում), որոնք ապահովում են սպանդի գործընթացի մշտական առաջխաղացումը եւ սպանդի գծի տարբեր մասերի խաչաձեւ աղտոտման կանխումը: Եթե միեւնույն տարածքներում գործում են մի քանի սպանդի գծեր, անհրաժեշտ է ապահովել սպանդի գծերի պատշաճ առանձնացումը՝ խաչաձեւ աղտոտումը կանխելու նպատակով:
Կենդանիների սպանդի կետերը կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունները պետք է համալրված լինեն ախտահանման սարքավորումներով՝ տաք ջրի մատակարարումով կամ միեւնույն արդյունքն ապահովող այլընտրանքային համակարգով:
Չփաթեթավորված մսի հետ շփվող աշխատողների ձեռքերը լվանալու սարքվածքները պետք է համապատասխան կերպով նախագծված լինեն՝ աղտոտման տարածումը կանխելու համար:
Կենդանիների սպանդի կետերը կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունները պետք է ունենան բանալիով փակվող տարածքներ, թողնված միսը պահելու համար սառնարանային խցեր, ինչպես նաեւ սննդի մեջ օգտագործման համար ոչ պիտանի ճանաչված միսը պահելու համար առանձին սառնարանային խցեր:
Կենդանիների սպանդի կետերը կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունները պետք է

ունենան սպանդային կենդանիներ փոխադրող տրանսպորտային միջոցների լվացման եւ ախտահանման համար հատուկ հատկացված վայրեր: Տվյալ կանոնը չի կիրառվում իրավասու մարմնի թույլտվությամբ, եթե կենդանիների սպանդի կետի մոտակայքում պաշտոնապես գործում են համապատասխան սարքավորումներ, եւ առկա է այդ նպատակների համար հատուկ հատկացված վայր:
Կենդանիների սպանդի կետերը կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունները պետք է ունենան հիվանդ կենդանիների կամ հիվանդ լինելու կասկած առաջացնող կենդանիների համար առանձին տարածքներ, որոնց մուտքը պետք է սահմանափակված լինի, եթե միայն այդ կենդանիների սպանդի համար պաշտոնապես չի հաստատվել այլ վայր (ձեռնարկություն):
Եթե կենդանիների սպանդի կետերում կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկություններում գոմաղբ կամ աղեստամոքսային տրակտի պարունակություն է պահվում, այդ նպատակով պետք է հատուկ վայր կամ տարածք հատկացվի:
Կենդանիների սպանդի կետերում կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկություններում պետք է լինի համապատասխան կերպով սարքավորված, բանալիով փակվող վայր կամ անհրաժեշտության դեպքում՝ անասնաբուժական ծառայությունների բացառիկ օգտագործման համար տարածք:

XV. Կենդանիների սպանդի հիգիենան

Կենդանիների սպանդի կետ կենդանիներ առաքելուց հետո արգելվում է դրանց սպանդն ուշացնել՝ առանց դրա համար առկա պատճառների: Սակայն կենդանիների սպանդից առաջ կենդանիներին պետք է հանգստանալու համար ժամանակ տալ, եթե այդ անհրաժեշտությունը ծագել է՝ անվտանգության նկատառումներից ելնելով:
Կենդանիների միսը մարդու կողմից սննդի մեջ չի կարող օգտագործվել, եթե այդ կենդանիները կենդանիների սպանդի կետերում կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկություններում չեն ենթարկվել սպանդի:
Կենդանիների սպանդի կետեր եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկություններ պետք է մատակարարել սպանդի համար նախատեսված՝ բացառապես կենդանի կենդանիներ:
Կենդանիների սպանդի կետերում կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկություններում դժբախտ պատահարի հետեւանքով սպանդի ենթարկված կենդանիների միսը կարելի է օգտագործել մարդու կողմից սննդի մեջ օգտագործման համար, եթե ուսումնասիրությամբ, դժբախտ պատահարի հետեւանքով ծագած վնասվածքներից բացի, այլ լուրջ վնասվածքներ չհայտնաբերվեն:
Սպանդի համար ուղարկվող կենդանիները կամ անհրաժեշտության դեպքում կենդանիների յուրաքանչյուր խմբաքանակ պետք է նույնականացվի այնպես, որ դա թույլ տա որոշել դրանց ծագումը:
Կենդանիները պետք է լինեն մաքուր:
Կենդանիների սպանդի կետերի կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների կառավարիչները պարտավոր են հետեւել իրավասու մարմնի կողմից նշանակված անասնաբույժի կողմից տրված ցուցումներին:
Կենդանիների սպանդի կետեր առաքված կենդանիները պետք է անմիջապես սպանդի ենթարկվեն:
Շշմեցումը, արյունաքամությունը, մաշկահանումը, փորոտիքի հանումը եւ մաքրումն անհրաժեշտ է կատարել առանց անհարկի հապաղելու, ինչպես նաեւ այնպես, որ կանխվի մսի աղտոտումը, մասնավորապես՝
արյունաքամության գործողության ժամանակ չի կարելի վնասել շնչափողը եւ կերակրափողը՝

բացառությամբ այն դեպքերի, երբ սպանդն իրականացվում է կրոնական ծեսին համապատասխան,
մորթու եւ բրդի հեռացման ժամանակ՝
պետք է կանխել մորթու արտաքին ծածկույթի եւ կենդանու մսեղիքի շփումը,
կենդանու մորթու արտաքին ծածկույթի եւ բրդի հետ շփվող անձինք չպետք է մսին դիպչեն,
անհրաժեշտ է փորոտիքի հանման ընթացքում եւ դրանից հետո աղեստամոքսային տրակտի պարունակության արտաթափումը կանխարգելող միջոցներ ձեռնարկել, ինչպես նաեւ անհրաժեշտ է ապահովել, որ փորոտիքը հանվի շշմեցումից հետո հնարավորինս արագ,
կուրծը հեռացնելիս չի կարելի թույլ տալ մսեղիքի աղտոտումը կաթով կամ սկզբնակաթով:
Մարդու կողմից սննդի մեջ օգտագործման համար նախատեսված մսեղիքները եւ մարմնի այլ մասեր անհրաժեշտ է ենթարկել ամբողջական մաշկահանման՝ բացառությամբ խոզերի, ինչպես նաեւ ոչխարների, այծերի եւ հորթերի գլուխների եւ ոտքերի:
Գլուխների, այդ թվում՝ շրթունքների ու դնչերի եւ ոտքերի հետ անհրաժեշտ է վարվել այնպես, որ կանխվի մնացած մսի աղտոտումը:
Չմաշկահանված խոզերից անհրաժեշտ է անմիջապես հեռացնել մազածածկույթը: Անհրաժեշտ է նվազագույնի հասցնել եռջրման համար նախատեսված ջրով մսի աղտոտման ռիսկը: Այնուհետեւ խոզերին անհրաժեշտ է մանրակրկիտ լվանալ խմելու ջրով:
Մսեղիքները չպետք է ունենան թափոններով աղտոտման տեսանելի հետքեր: Տարատեսակ բնույթի աղտոտումների տեսանելի հետքերն անհրաժեշտ է անմիջապես հեռացնել ոսկրահանման կամ համարժեք արդյունք ապահովող այլընտրանքային միջոցներով:
Մսեղիքները եւ վերջույթներն ու փորոտիքը չպետք է շփվեն հատակի, պատերի կամ աշխատանքային տարածքների հետ:
Կենդանիների սպանդի կետերի կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների կառավարիչները պարտավոր են հետեւել իրավասու մարմնի ցուցումներին՝ սպանդի ենթարկված բոլոր կենդանիների հետսպանդային ուսումնասիրություն անցկացնելու համար համապատասխան պայմաններ ապահովելու նպատակով:
Նախքան հետսպանդային ուսումնասիրության անցկացման պահը սպանդի ենթակա եւ այդ ուսումնասիրության համար նախատեսված կենդանիների մասերը պետք է լինեն ճանաչելի՝ որպես այդ մսեղիքին պատկանող, եւ չպետք է շփվեն որեւիցե այլ մսեղիքի, վերջույթների կամ փորոտիքի հետ, այդ թվում՝ նրանց հետ, որոնք արդեն ենթարկվել են հետսպանդային ուսումնասիրության:
Արական սեռի կենդանիների դեպքում սեռական օրգանը կարելի է անմիջապես հեռացնել՝ պայմանով, որ դրա վրա չի երեւում որեւէ ախտաբանական փոփոխություն:
Երկու երիկամներն էլ պետք է հեռացվեն ճարպաշերտից: Խոշոր եղջերավոր անասունների, խոզերի եւ միասմբակավոր կենդանիների դեպքում չի կարելի հեռացնել հարերիկամային պարկը:
Եթե նախքան հետսպանդային ուսումնասիրություն անցկացնելը մի քանի կենդանիների արյունը կամ այլ թափոններ կուտակվում են միեւնույն ռեզերվուարում, իսկ կենդանիներից մեկի կամ մի քանիսի մսեղիքը հայտարարվել է որպես մարդու կողմից սննդի մեջ օգտագործման համար ոչ պիտանի, ապա այդ ռեզերվուարի ամբողջ պարունակությունը հայտարարվում է որպես մարդու կողմից սննդի մեջ օգտագործելու համար ոչ պիտանի:
Հետսպանդային ուսումնասիրություն անցկացնելուց հետո՝
խոշոր եղջերավոր անասունների եւ միասմբակավոր կենդանիների նշիկներն անհրաժեշտ է հեռացնել՝ պահպանելով հիգիենայի պահանջները.
մարդու կողմից սննդի մեջ օգտագործման համար ոչ պիտանի մասերն անհրաժեշտ է

հնարավորինս արագ հեռացնել կենդանիների սպանդի կետի կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկության մաքուր հատվածից.
թողնված կամ մարդու կողմից սննդի մեջ օգտագործման համար ոչ պիտանի հայտարարված միսը, ինչպես նաեւ ուտելու համար ոչ պիտանի՝ կողմնակի արգասիքները չպետք է շփվեն մարդու կողմից սննդի մեջ օգտագործման համար պիտանի հայտարարված մսի հետ.
փորոտիքը կամ մսեղիքում մնացած փորոտիքի մասերը, բացառությամբ երիկամների, անհրաժեշտ է ամբողջությամբ եւ հնարավորինս արագ հեռացնել, եթե միայն իրավասու մարմիններն այլ կերպ վարվելու թույլտվություն չտան:
Հետսպանդային ուսումնասիրություն անցկացնելուց հետո անհրաժեշտ է միսն անմիջապես ենթարկել հովացման՝ կենդանիների սպանդի կետում: Հետագա մշակման համար նախատեսված լինելու դեպքում՝
ստամոքսներն անհրաժեշտ է եռջրել կամ մաքրել,
աղիքներն անհրաժեշտ է դատարկել եւ մաքրել,
գլուխներն ու ոտքերն անհրաժեշտ է մաշկահանել կամ եռջրել եւ հեռացնել դրանց վրայի բուրդը:
Եթե կենդանիների սպանդի կետը կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունը կենդանիների տարբեր տեսակների սպանդի կամ մարդու կողմից պահվող վայրի կենդանիների, ինչպես նաեւ արդյունագործական նշանակություն ունեցող կենդանիների մսեղիքի մշակման մասով հաստատում են ստացել, անհրաժեշտ է ձեռնարկել փոխադարձ աղտոտումը կանխարգելող միջոցներ՝ տարբեր տեսակների հետ իրականացվող գործողությունների համար առանձին վայրեր եւ ըստ ժամանակի բաժանում ապահովելու միջոցով: Պետք է լինեն մարդու կողմից պահվող՝ տնտեսությունում սպանդի ենթարկված վայրի կենդանիների չմաշկահանված մսեղիքների, ինչպես նաեւ արդյունագործական նշանակություն ունեցող կենդանիների մսեղիքների ընդունման եւ պահպանման համար առանձին սարքավորումներ:
Եթե կենդանիների սպանդի կետում առկա չեն հիվանդ կենդանիների կամ հիվանդ լինելու կասկած առաջացնող կենդանիների սպանդի համար հատկացված՝ բանալիով փակվող սարքավորումներ, ապա նախքան այլ կենդանիների սպանդին անցնելն այդպիսի կենդանիների սպանդի համար օգտագործվող սարքավորումներն անհրաժեշտ է մաքրել, լվանալ եւ ախտահանել պաշտոնական վերահսկողության ներքո:
Թույլատրվում է տնտեսություններում բազմացվող սմբակավոր կենդանիների մսեղիքները կտրել կիսամսեղիքների կամ քառորդ մսեղիքի, իսկ կիսամսեղիքները՝ ոչ ավելի, քան երեք մասի: Հետագա մասնատումը եւ մսեղիքի անջատումը ոսկորներից թույլատրվում են միայն մսի մասնատման ձեռնարկությունում:

XVI. Մսի մասնատման ապարատները

Բոլոր առարկաները, հարմարանքները եւ սարքավորումները, որոնց հետ շփվում է արտադրանքը, պետք է՝
արդյունավետ կերպով մաքրվեն եւ անհրաժեշտության դեպքում՝ ախտահանվեն: Մաքրումը եւ ախտահանումը պետք է անցկացվեն կոնտամինացիայի ցանկացած ռիսկ կանխելու համար անհրաժեշտ հաճախականությամբ,
նախագծված լինեն այնպիսի նյութերից եւ պահպանվեն այնպիսի վիճակում, որոնք կապահովեն կոնտամինացիայի ցանկացած ռիսկի նվազեցումը,
բացառությամբ չվերադարձվող տարայի ու փաթեթվածքի՝ նախագծված լինեն այնպիսի նյութերից եւ պահվեն այնպիսի վիճակում, որոնց դեպքում դրանք հնարավոր կլիներ պահել

մաքուր եւ անհրաժեշտության դեպքում՝ ախտահանված,
տեղադրված լինեն այնպես, որ հնարավոր լինի սարքավորումների եւ շրջակա տարածության բավարար մաքրումը:
Անհրաժեշտության դեպքում սարքավորումները պետք է համալրված լինեն ցանկացած համապատասխանող կառավարման սարքվածքով:
Սարքավորումների եւ կոնտեյներների կոռոզիան կանխելու համար քիմիական հավելումների օգտագործման դեպքում դրանք պետք է օգտագործվեն պատշաճ գործելակերպին (արտադրողի հրահանգներին) համապատասխան:

XVII. Հիգիենայի պահպանումը մսի մասնատման եւ ոսկրահանման ժամանակ

Կենդանիների սպանդի կետերը եւ սննդի արդյունաբերության ձեռնարկություններն ընտանի սմբակավոր կենդանիների մսի կտրման եւ ոսկրահանման ժամանակ պետք է ապահովեն հետեւյալ պահանջների պահպանումը՝
մսի եւ մսամթերքի հետ աշխատանքը պետք է կազմակերպվի այնպես, որ վարակումը բացառվի կամ նվազագույնի հասցվի,
հովացման աշխատանքներ կատարելիս պետք է ապահովվի մսի մակերեւույթի վրա խոնավության կոնդենսացիան կանխելու համար բավարար օդափոխություն,
կտրման համար նախատեսված միսը արտադրական տարածքներ պետք է բերվեն խմբաքանակներով՝ ըստ անհրաժեշտության,
կտրման, ոսկրահանման, թրիմինգի եւ փաթեթավորման բոլոր գործընթացները պետք է կատարվեն ցածր ջերմաստիճաններում՝ միկրոօրգանիզմների աճը կանխելու համար, կամ պետք կիրառվեն նույն արդյունքներն ապահովող այլ միջոցներ,
եթե տարածքները նախատեսված են տարբեր տեսակի կենդանիների մսի կտրման համար, խաչաձեւ վարակումից խուսափելու համար անհրաժեշտ է նախազգուշական միջոցներ կիրառել՝ անհրաժեշտության դեպքում տարբեր տեսակի կենդանիների համար գործողություններն ըստ հատվածների եւ ժամանակի բաժանելու միջոցով:
Միսը նույնպես կարող է փաթեթավորվել եւ կտրվել՝ առանց միջանկյալ պաղեցման, եթե կտրատելու համար հատկացված տարածությունը գտնվում է սպանդի համար հատկացված տարածքի հետ միեւնույն տեղում: Այդ դեպքում միսը կտրման վայր կարող է տեղափոխվել անմիջապես սպանդից կամ սառցարանային խցում սպասման ժամանակահատվածից հետո:
Եթե միսը կշռածրարված կամ փաթեթավորված է՝
փաթեթավորման նյութը պետք է լինի պիտանի՝ հիգիենիկ նորմերին համապատասխան օգտագործելու, պահպանելու համար,
փաթաթվածքները կամ ստվարաթղթե տուփերը պետք է ունենան համապատասխան ներքին շերտ կամ մսի պաշտպանության համար այլ միջոցներ՝ բացառությամբ այն դեպքերի, երբ ներքին պաշտպանիչ շերտ կամ այլ պաշտպանություն չի պահանջվում, եթե մինչեւ փաթեթավորումը մսի կտորներից (ինչպիսիք են շերտատված կտորները) յուրաքանչյուրն առանձին է փաթեթավորված:
Հովացումը եւ սառեցումն իրականացվում են տեխնոլոգիական հրահանգներին համապատասխան:

XVIII. Մսի պահպանումը եւ տրանսպորտային փոխադրումը

Հաշվի առնելով պատշաճ ջերմային հսկողության բացակայության պայմաններում ախտածին միկրոօրգանիզմների աճի եւ արտադրանքի փչանալու հավանականությունը՝ միսը պետք է

տրանսպորտով փոխադրել դրա անվտանգության եւ պիտանիության հարցերին համապատասխանող ջերմաստիճանում: Հնարավորության դեպքում տրանսպորտային միջոցներում եւ խոշոր կոնտեյներներում պետք է առկա լինեն ջերմաստիճանի մշտական մոնիթորինգի եւ գրանցման սարքավորումներ: Բացի այդ, տրանսպորտը պետք է ապահովի բեռի պատշաճ պաշտպանությունն աղտոտումից եւ վնասվածքներից, ինչը նպաստում է ախտածին (պաթոգեն) եւ նեխիչ միկրոօրգանիզմների աճի նվազեցմանը:
Եթե միսը պատահաբար ենթարկվել է դրա անվտանգության եւ պիտանիության վրա պոտենցիալ ազդող անբարենպաստ ջերմաստիճանի կամ աղտոտման աղբյուրի ազդեցությանը, իրավասու աշխատողը պետք է մսի զննում կատարի նախքան դրա հետագա տրանսպորտային փոխադրման եւ առաքման թույլտվության տրամադրումը:
Բացի այդ, փոխադրման պայմանները պետք է ապահովեն համապատասխան պաշտպանություն արտաքին վարակումից եւ վնասումից, ինչպես նաեւ պետք է կրճատեն ախտածին (պաթոգեն) եւ փչացում առաջացնող միկրոօրգանիզմների աճը:
Սառեցման համար նախատեսված միսը պետք է սառեցվի առանց չհիմնավորված ուշացման՝ հաշվի առնելով, անհրաժեշտության դեպքում, սառեցումից առաջ ստաբիլիզացման ժամանակահատվածը:
Չփաթեթավորված միսը պետք պահպանվի եւ փոխադրվի փաթեթավորված մսից առանձին, հակառակ դեպքում փաթեթավորման նյութը եւ պահպանման կամ փոխադրման ձեւը չպետք է մսի աղտոտման աղբյուր լինեն:

XIX. Խճողակը, մսի կիսապատրաստվածքները եւ մեխանիկական ոսկրահանման միսը (ՄՈՄ)

Կենդանիների սպանդի կետերը եւ մսի խճողակ, մսի կիսապատրաստվածքներ արտադրող կամ մսի ոսկրահանում կատարող մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունները պետք է երաշխավորեն, որ՝
կառուցված են այնպես, որպեսզի խուսափեն մսի եւ մթերքի վարակումից, մասնավորապես՝
գործողությունների անընդմեջ հաջորդումն ապահովելու միջոցով,
արտադրանքի տարբեր խմբաքանակների արտադրության տարանջատումն ապահովելու միջոցով,
փաթեթավորված եւ չփաթեթավորված մսի եւ մսամթերքի առանձին պահպանման համար տարածքների առկայության միջոցով, եթե միայն դրանք տարբեր ժամանակ չեն պահվում կամ պահվում են այնպես, որ փաթեթավորման նյութը եւ պահպանման ձեւը չեն կարող լինել մսի կամ մթերքի վարակման աղբյուր,
չփաթեթավորված մսի եւ մթերքի մշակմամբ զբաղվող աշխատակիցների կողմից ձեռքերը լվանալու համար օգտագործվող՝ վարակի տարածումը կանխելու համար նախատեսված սարքավորումների առկայության միջոցով,
գործիքները տաք ջրով կամ համանման արդյունք ապահովող այլընտրանքային համակարգով ախտահանելու համար նախատեսված սարքավորումների առկայության միջոցով:
Մեխանիկական ոսկրահանման մսի (ՄՈՄ) սահմանումը պետք է լինի ընդհանուր եւ ընդգրկի մեխանիկական ոսկրահանման բոլոր մեթոդները: Այդ ոլորտում տեխնոլոգիայի զարգացումը ենթադրում է տվյալ սահմանման նկատմամբ ճկուն մոտեցման անհրաժեշտությունը: ՄՈՄ-ի համար տեխնիկական պահանջները, կախված ռիսկի գնահատումից, պետք է տարբեր լինեն եւ պայմանավորված լինեն տարբեր մեթոդներով:
Մսի խճողակի եւ մսի կիսապատրաստվածքների արտադրման ժամանակ՝
մսի խճողակ կամ մսի կիսապատրաստվածքներ պատրաստելու համար օգտագործվող

սառեցված կամ արագ սառեցված միսը մինչեւ սառեցումը պետք է ոսկրահանվի: Այն կարող է պահվել միայն սահմանափակ ժամկետի ընթացքում:
ՄՈՄ-ի արտադրության մեջ կիրառելի այն մեթոդների կիրառմամբ ստացված ՄՈՄ-ի համար, որոնք չեն փոփոխում ոսկորների կառուցվածքը, եւ որոնց դեպքում ՄՈՄ-ի մեջ կալցիումի պարունակությունն աննշան ավելի բարձր է, քան մսի խճողակի մեջ, կիրառելի է հետեւյալը՝
ՄՈՄ-ի արտադրության համար հում նյութերը կարող են պահվել սահմանափակ ժամկետի ընթացքում՝ միկրոօրգանիզմների աճը կանխելու համար,
մեխանիկական մասնատումը պետք է իրականացվի ոսկրահանումից անմիջապես հետո,
եթե ՄՈՄ-ը չի օգտագործվում ստանալուց անմիջապես հետո, այն պետք է կշռածրարվի կամ փաթեթավորվի, որից հետո պաղեցվի կամ սառեցվի՝ միկրոօրգանիզմների աճը կանխելու համար: Համապատասխան ջերմաստիճանը պետք է պահպանվի պահպանման եւ տրանսպորտային փոխադրման ընթացքում,
եթե սննդի արդյունաբերության ձեռնարկությունն անցկացրել է վերլուծություն, որը ցույց է տալիս, որ ՄՈՄ-ը համապատասխանում է խճողակի համար միկրոկենսաբանական չափորոշիչներին, այն կարող է օգտագործվել մսի այնպիսի կիսապատրաստվածքներում, որոնք ակնհայտորեն նախատեսված չեն առանց նախնական ջերմամշակում անցնելու օգտագործման համար, եւ մսամթերքում (տվյալ չափորոշիչներին չհամապատասխանող ՄՈՄ-ը կարող է օգտագործվել միայն սահմանված հիմնարկներում ջերմամշակում անցած մսամթերքի արտադրության համար):
Սառեցված մսեղիքներից ստացված ոսկորներով միսը չպետք է կրկին սառեցվի,
եթե ՄՈՄ-ը չի օգտագործվում ստանալուց հետո 1 ժամվա ընթացքում, այն պետք է պաղեցվի,
եթե նախատեսված չէ պաղեցումից հետո ՄՈՄ-ը մշակել 24 ժամվա ընթացքում, այն պետք է սառեցվի հնարավորինս արագ, սակայն 12 ժամից ոչ ուշ՝ միկրոօրգանիզմների աճից խուսափելու համար: Սառեցված ՄՈՄ-ը պետք է կշռածրարվի կամ փաթեթավորվի մինչեւ դրա պահպանումը կամ տրանսպորտային փոխադրումը:
ՄՈՄ-ը կարող է օգտագործվել միայն հաստատված հիմնարկներում ջերմամշակված մսամթերքի արտադրության համար:
Մսի խճողակը, մսի կիսապատրաստվածքները եւ ՄՈՄ-ը հալչելուց հետո չպետք է կրկին սառեցվեն:
Վերջնական սպառողին մատակարարելու համար նախատեսված՝ թռչնամսի խճողակով կամ միասմբակավոր կենդանիներով փաթեթները կամ ՄՈՄ պարունակող մսի կիսապատրաստվածքները պետք է ունենան գրություն այն մասին, որ այդ մթերքը սննդի մեջ օգտագործելուց առաջ անհրաժեշտ է պատրաստել:
Մսի կիսապատրաստվածքների եւ մսի արտադրատեսակների պահպանման պայմանները պետք է հստակ նշված լինեն փաթեթվածքի վրա:
Մսի հետ կապված աշխատանքը պետք է կազմակերպվի այնպես, որ կանխվի կամ նվազագույնի հասցվի վարակումը:
Մսի խճողակ պատրաստելու համար օգտագործվող հումքը պետք է՝
համապատասխանի թարմ մսին ներկայացվող պահանջներին,
առաջացած լինի կմախքային մկաններից, այդ թվում՝ հարակից սալային հյուսվածքից.
չպետք է առաջացած լինի՝
կտրման թափոններից եւ ջլազերծման թափոններից (բացառությամբ ամբողջական մկանային հատվածքի),
ՄՈՄ-ից,
ոսկորների կամ մաշկի մասեր պարունակող մսից,

գլխի մսից (բացի ծամիչ մկաններից), որովայնի սպիտակ գծի ոչ մկանային մասից, դաստակի եւ նախաթաթի շրջանից, ոսկրային քերուկից եւ ստոծանու մկաններից (եթե շճաթաղանթը հեռացված չէ):
Մսի կիսապատրաստվածքների պատրաստման համար կարող է օգտագործվել հետեւյալ հումքը՝
թարմ միս,
խճողակի համար օգտագործվող հումքին ներկայացվող պահանջներին համապատասխանող միս:
Եթե մսի կիսապատրաստվածքները նախատեսված չեն առանց նախնական ջերմամշակում անցնելու օգտագործման համար, ապա դրանց արտադրության համար կարող են օգտագործվել՝
խճողակի համար օգտագործվող հումքի պահանջներին համապատասխանող մսի կտրատումից կամ կոտորակումից ստացված միսը՝ բացառությամբ կտրման թափոնների եւ ջլազերծման թափոնների (բացառությամբ մկանների ամբողջական կտորի),
ՄՈՄ-ը, եթե սննդի արդյունաբերության ձեռնարկությունն անցկացրել է վերլուծություն, որը ցույց է տալիս, որ ՄՈՄ-ը համապատասխանում է մսի խճողակի միկրոկենսաբանական չափորոշիչներին:
ՄՈՄ արտադրելու համար օգտագործվող հումքը պետք է համապատասխանի թարմ մսին ներկայացվող պահանջներին:
ՄՈՄ արտադրելու համար չպետք է օգտագործվի հետեւյալ հումքը՝
թռչնից՝ ոտքեր, վզի եւ գլխի մաշկ,
այլ կենդանիներից՝ գլխի, ոտքի, պոչի, ազդրի, սրունքի, ուսի ոսկորներ, ճաճանչոսկր եւ արմնկային ոսկոր:

XX. Մսամթերքը

Ձեռնարկությունը պետք է երաշխավորի, որ մսամթերքի պատրաստման մեջ որպես կենդանիներից ստացված հումք չեն օգտագործվում՝
իգական կամ արական սեռի կենդանիների սեռական օրգաններ՝ բացառությամբ ամորձիների կամ ձվարանների,
միզասեռական օրգաններ՝ բացառությամբ երիկամների եւ միզապարկի,
կոկորդի, շնչափողի եւ արտաբլթակային բրոնխի աճառներ,
աչքեր եւ կոպեր,
արտաքին լսողական անցուղի,
կոտոշի հյուսվածքներ:
Ձեռնարկությունը պետք է երաշխավորի, որ մսամթերքի պատրաստման մեջ որպես թռչուններից ստացված հումք չեն օգտագործվում գլուխը (բացառությամբ կատարիկի, ականջների եւ բբուկների), կերակրափողը, խպիպը, աղիքները եւ սեռական օրգանները:
Ամբողջ միսը եւ մսամթերքը, այդ թվում՝ մսի խճողակը եւ մսի կիսապատրաստվածքները, որոնք օգտագործվում են մսամթերք արտադրելու համար, պետք է համապատասխանեն թարմ մսին ներկայացվող պահանջներին:

XXI. Մսի մակնշումը

Մսի մակնշումն իրականացվում է միայն այն բանից հետո, երբ կենդանին ենթարկվել է նախասպանդային զննման, իսկ միսը՝ հետսպանդային ուսումնասիրության այն դեպքում, երբ բացակայում են միսը մարդու կողմից սննդի մեջ օգտագործելու համար ոչ պիտանի ճանաչելու հիմքերը:

Մակնշումն իրականացվում է անմիջապես մսեղիքի արտաքին մակերեւույթի վրա ներկի կամ տաք դրոշմակնքման միջոցով նշան տպելով եւ այնպես, որ մսեղիքները կես մսեղիքի կամ քառորդ մսեղիքի մասնատելու կամ մսեղիքը երեք մասի կտրատելու դեպքում յուրաքանչյուր մասի վրա մակնշում առկա լինի:
Մականշվածքի զետեղման ժամանակ օգտագործվող ներկերը պետք է հաստատվեն պարենամթերքում ներկանյութերի կիրառման կանոններին համապատասխան:

XXII. Հատուկ ռիսկ ներկայացնող նյութերը

Հատուկ ռիսկ ներկայացնող նյութերը պետք է բնափոխվեն կամ ներկվեն հեռացնելուց անմիջապես հետո, այնուհետեւ դրանք ենթակա են ուտիլիզացման:
Հատուկ ռիսկ ներկայացնող նյութերը պետք է հեռացվեն կենդանիների սպանդի կետերում կամ անհրաժեշտության դեպքում՝ կենդանիների սպանդի այլ վայրերում կամ մասնատմամբ զբաղվող ձեռնարկություններում, եթե խոսքը խոշոր եղջերավոր անասունների ողնաշարի մասին է:

XXIII. Փորձանմուշներ վերցնելու հաճախականությունը

Փորձանմուշներ վերցնելու հաճախականությունը որոշելու համար միասնական մեթոդ գոյություն չունի: Ձեռնարկություններում, որտեղ կենդանիների սպանդ եւ մսեղիքի մասնատում է իրականացվում, այն կարող է կախված լինել այս կամ այն տեխնոլոգիական գործընթացից կամ կենդանիների ստացման ծավալից: Ձեռնարկության մակարդակով ընտրության պատահականությունն ապահովելուց բացի՝ պետք է հաշվի առնել այնպիսի փոփոխական մեծություններ, ինչպիսիք են հումքի աղբյուրը, մսի մշակման տեսակն ու բնույթը եւ արտադրանքի ծավալը:
Կախված ուսումնասիրությունների արդյունքից՝ փորձանմուշները պետք է վերցվեն ավելի կամ պակաս հաճախությամբ: Եթե ՎԱՎԿԿՀ-ի վրա հիմնված միջոցառումների արդյունքները ցույց են տալիս ձեռնարկության աշխատանքի ընդունելի լինելու մշտական մակարդակ, հետագա միկրոկենսաբանական հետազոտությունները պետք է անցկացվեն տեխնոլոգիական գործընթացների հսկողության պահպանումը հաստատելու համար բավարար ծավալով:

XXIV. Կենդանիների սպանդի կետեր կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկություններ կենդանի թռչունների տրանսպորտային փոխադրումը

Թռչունների ընդունման եւ տրանսպորտային փոխադրման ժամանակ դրանց հետ պետք է վարվել զգույշ՝ վերջիններիս չպատճառելով չհիմնավորված ֆիզիկական ցավ:
Հիվանդության ախտանիշներ ունեցող թռչուններին կամ հանրային առողջության համար նշանակություն ունեցող ագենտներով վարակված խմբերին նախկինում դասվող թռչուններին թույլատրվում է թռչունների սպանդի կետեր փոխադրել բացառապես իրավասու մարմնի թույլտվությամբ:
Կենդանի թռչուններին դրանց սպանդի կետեր կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկություններ տրանսպորտով փոխադրելու համար նախատեսված վանդակները, ինչպես նաեւ մոդուլները, եթե այդպիսիք օգտագործվում են, պետք է պատրաստված լինեն կոռոզիակայուն մետաղից, ինչպես նաեւ հնարավոր լինի դրանք մաքրել եւ ախտահանել:
Կենդանի թռչունների ընդունման եւ առաքման համար նախատեսված բոլոր սարքավորումները դատարկելուց անմիջապես հետո, ինչպես նաեւ անհրաժեշտության դեպքում կրկին օգտագործելուց առաջ պետք է մաքրվեն, լվացվեն եւ ախտահանվեն:

XXV. Թռչունների սպանդի կետերը եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունները

Թռչունների սպանդի կետերը կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունները պետք ունենան տարածք կամ ծածկով պաշտպանված հատված՝ թռչունների ընդունման, ինչպես նաեւ նախասպանդային ուսումնասիրությունների համար:

Մսի աղտոտումը կանխարգելելու համար թռչունների սպանդի կետերը կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունները պետք է՝

ունենան որոշակի գործողություններ կատարելու համար պիտանի տարածքների բավարար քանակություն,

ունենան փորոտիքի հանման եւ հետագա մշակման համար առանձին տարածքներ, ներառյալ՝ ընտանի թռչնի ամբողջական մսեղիքի մեջ համեմունքների ավելացումը, եթե միայն իրավասու մարմինը որոշակի ձեռնարկությանը չտա այդ գործողություններն ըստ ժամանակի առանձնացնելու թույլտվություն՝ մասնավոր դեպքերի կարգով,

ապահովեն առանձին վայրեր, ինչպես նաեւ ըստ ժամանակի բաժանում՝ հետեւյալ գործողությունների համար՝

շշմեցում եւ արյունաքամություն,

փետրազերծում կամ մաշկահանում եւ եռջրում,

մսի ուղարկում,

ունենան հատակի, պատերի եւ սարքավորումների հետ մսի շփումը կանխող հարմարանքներ,

ունենան համապատասխան կերպով նախագծված սպանդի գծեր (կիրառման վայրերում), որոնք ապահովում են թռչունների սպանդի գործընթացի մշտական առաջխաղացումը եւ սպանդի գծի տարբեր մասերի խաչաձեւ աղտոտման կանխումը: Եթե միեւնույն տարածքներում գործում են մի քանի սպանդի գծեր, անհրաժեշտ է ապահովել սպանդի գծերի պատշաճ առանձնացումը՝ խաչաձեւ աղտոտումը կանխելու նպատակով:

Թռչնի սպանդի կետերը եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունները պետք է համալրված լինեն ախտահանման սարքավորումներով՝ տաք ջրի մատակարարումով կամ միեւնույն արդյունքն ապահովող այլընտրանքային համակարգով:

Չփաթեթավորված մսի հետ շփվող աշխատողների ձեռքերը լվանալու սարքվածքները պետք է համապատասխան կերպով նախագծված լինեն՝ աղտոտման տարածումը կանխելու համար:

Թռչունների սպանդի կետերը եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունները պետք է ունենան բանալիով փակվող տարածքներ, թողնված միսը պահելու համար սառնարանային խցեր, ինչպես նաեւ մարդու կողմից սննդի մեջ օգտագործման համար ոչ պիտանի ճանաչված միսը պահելու համար առանձին սառնարանային խցեր:

Թռչնի սպանդի կետերը եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունները պետք է ունենան տրանսպորտային փոխադրման համար ծառայող սարքավորումների, օրինակ՝ վանդակների եւ տրանսպորտային միջոցների մաքրման, լվացման եւ ախտահանման համար նախատեսված համապատասխան սարքավորումներով հատկացված վայր:

Թռչնի սպանդի կետերում եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկություններում պետք է լինի համապատասխան կերպով սարքավորված, բանալիով փակվող վայր կամ անհրաժեշտության դեպքում՝ բացառապես անասնաբուժական ծառայությունների օգտագործման համար տարածք:

XXVI. Թռչնի սպանդի հիգիենան

Թռչնի միսը մարդու կողմից սննդի մեջ չի կարող օգտագործվել, եթե այդ թռչունները թռչնի սպանդի կետում կամ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունում չեն ենթարկվել սպանդի:

Թռչնի սպանդի կետեր եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկություններ թույլատրվում է մատակարարել միայն սպանդի համար նախատեսված կենդանի թռչուններ:
Սպանդի համար նախատեսված տարածք բերված թռչունը պետք է ենթարկվի սպանդի՝ առանց չիմնավորված ուշացման:
Թռչնի շշմեցման, արյունաքամության, մաշկահանման կամ փետրազերծման, փորոտիքի հանման եւ հետագա մաքրման գործողություններն անհրաժեշտ է կատարել առանց անհարկի հապաղելու եւ այնպես, որ կանխվի մսի աղտոտումը: Մասնավորապես, անհրաժեշտ է ձեռնարկել միջոցներ՝ փորոտիքը հանելիս մարսողական տրակտի պարունակության արտաթափումից խուսափելու համար:
Թռչունների սպանդի կետերի եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունների կառավարիչները պարտավոր են հետեւել իրավասու մարմնի ցուցումներին՝ հետսպանդային ուսումնասիրություններ, մասնավորապես՝ սպանդից հետո թռչունների պատշաճ ուսումնասիրություն անցկացնելու համար համապատասխան պայմաններ ապահովելու նպատակով:
Հետսպանդային ուսումնասիրություն անցկացնելուց հետո՝
մարդու կողմից սննդի մեջ օգտագործման համար ոչ պիտանի մասերն անհրաժեշտ է հնարավորինս արագ հեռացնել ձեռնարկության մաքուր հատվածից,
թողնված կամ մարդու կողմից սննդի մեջ օգտագործման համար ոչ պիտանի հայտարարված թռչնի միսը, ինչպես նաեւ ուտելու համար ոչ պիտանի՝ կողմնակի արգասիքները չպետք է շփվեն մարդու կողմից սննդի մեջ օգտագործման համար պիտանի հայտարարված մսի հետ,
փորոտիքը կամ մսեղիքում մնացած փորոտիքի մասերը, բացառությամբ երիկամների, անհրաժեշտ է ամբողջությամբ եւ հնարավորինս արագ հեռացնել, եթե միայն իրավասու մարմիններն այլ կերպ վարվելու թույլտվություն չտան:
Սպանդի ենթարկված թռչուններին ուսումնասիրելուց եւ փորոտիքը հանելուց հետո անհրաժեշտ է դրանք մաքրել եւ հնարավորինս արագ հովացնել, եթե միայն միսը չի կտրատվում դեռեւս տաք վիճակում:
Եթե թռչնի մսեղիքները ենթարկվում են սուզման միջոցով հովացման գործընթացին, անհրաժեշտ է ուշադրություն դարձնել ստորեւ ներկայացված նախազգուշական միջոցների պահպանմանը:
Անհրաժեշտ է ձեռնարկել նախազգուշական բոլոր միջոցները՝ մսեղիքի աղտոտումից խուսափելու համար՝ հաշվի առնելով այնպիսի հարաչափեր, ինչպիսիք են մսեղիքների քաշը, ջրի ջերմաստիճանը, ջրի ծավալը եւ հոսքի ուղղությունը, ինչպես նաեւ հովացման ժամանակը:
Սարքավորումները պետք է ամբողջովին դատարկվեն, մաքրվեն եւ ախտահանվեն ամեն անգամ, երբ անհրաժեշտություն է առաջանում, սակայն օրական մեկ անգամից ոչ պակաս:
Սպանդի կետում եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունում չի կարելի կատարել հիվանդ կամ հիվանդ լինելու կասկած առաջացնող թռչունների, ինչպես նաեւ հիվանդության դեմ պայքարի ծրագրի կամ հիվանդությունների կանխարգելման ծրագրի շրջանակներում սպանդի ենթարկվող թռչունների սպանդ՝ բացառությամբ իրավասու մարմինների թույլտվություն ստանալու դեպքերի: Այդ դեպքում սպանդն անհրաժեշտ է իրականացնել պաշտոնական վերահսկողության ներքո, ինչպես նաեւ անհրաժեշտ է ձեռնարկել վարակումը կանխարգելող բոլոր միջոցները: Կրկին օգտագործելուց առաջ տարածքներն անհրաժեշտ է մաքրել եւ ախտահանել:

XXVII. Թռչնի մսի մասնատման ապարատները

Սպանդի կետերը եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունները պետք է համոզվեն, որ

օբյեկտը կառուցված է այնպես, որ հնարավոր լինի խուսափել մսի աղտոտումից, մասնավորապես՝
գործողությունների անընդմեջ հաջորդումն ապահովելու միջոցով,
արտադրանքի տարբեր խմբաքանակների տարանջատումն ապահովելու միջոցով,
փաթեթավորված եւ չփաթեթավորված մսի առանձին պահպանման համար տարածքների առկայության միջոցով,
չփաթեթավորված մսի հետ աշխատանքին մասնակցող անձնակազմի օգտագործման համար՝ աղտոտման տարածումը կանխելու համար նախատեսված ծորակներով՝ ձեռքերը լվանալու սարքավորումների առկայության միջոցով,
գործիքները տաք ջրով կամ համարժեք արդյունք ապահովող այլընտրանքային համակարգով ախտահանելու համար նախատեսված միջոցներն ապահովելու եղանակով:

XXVIII. Հիգիենան թռչնի մսի մասնատման ու ոսկրահանման ժամանակ եւ դրանից հետո

Թռչնի մսի հետ կապված աշխատանքները պետք է կազմակերպվեն այնպես, որ վարակումը բացառվի կամ նվազագույնի հասցվի: Դրա համար սպանդի կետերը եւ մսի արդյունաբերության ձեռնարկությունները պետք է ապահովեն հետեւյալը՝
կտրման համար նախատեսված թռչնի միսն արտադրական տարածքներ է բերվում աստիճանաբար՝ ըստ անհրաժեշտության,
կտրման, ոսկրահանման, հատման, շերտատման, կշռածրարման եւ փաթեթավորման ընթացքում մսի ջերմաստիճանը պետք է բավականին ցածր լինի, սակայն 4° C-ից ոչ բարձր,
տարբեր տեսակի կենդանիների մսի կտրման համար նախատեսված տարածքներում խաչաձեւ վարակումից խուսափելու համար նախազգուշական միջոցներ են ձեռնարկվել՝ անհրաժեշտության դեպքում մսի տարբեր տեսակների համար գործողություններն ըստ հատվածների եւ ժամանակի բաժանելու միջոցով:
Թռչնի միսը կարող է առանձնացվել ոսկորներից եւ կտրվել մինչեւ 4 °C ջերմաստիճանի հասնելը, եթե կտրման համար նախատեսված տարածքը գտնվում է սպանդի համար նախատեսված հատվածի հետ միեւնույն վայրում՝ պայմանով, որ այն կտրման հատված է փոխանցվում՝
անմիջապես սպանդի տարածքից,
հովացումից կամ սառեցումից հետո:
Թռչնի միսը շերտատելուց եւ անհրաժեշտության դեպքում փաթեթավորելուց հետո պաղեցվում է միկրոօրգանիզմների աճը կանխելու համար:
Թռչնի մսի ջերմաստիճանը մինչեւ փոխադրումը պետք լինի 4 °C-ից ոչ ավելի, եւ այդ ջերմաստիճանը պետք է պահպանվի փոխադրման ժամանակ:
Սառեցման համար նախատեսված թռչնի միսը սառեցվում է առավելագույնս կարճ ժամկետում:
Չփաթեթավորված միսը պետք պահպանվի եւ փոխադրվի փաթեթավորված մսից առանձին, հակառակ դեպքում փաթեթավորման նյութը եւ պահպանման կամ փոխադրման ձեւը չպետք է մսի աղտոտման աղբյուր լինեն:

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ՎԱՐՉԱՊԵՏԻ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ
ՂԵԿԱՎԱՐԻ ՏԵՂԱԿԱԼ Ծ. ՍՈՂՈՄՈՆՅԱՆ