

**ԵՎՐՈՊԱԿԱՆ ՄԻՈՒԹՅԱՆ ԱՌԵՎՏՐԻ ՎԵՐԱՀՍԿՄԱՆ ԵՎ ՓՈՐՁԱԳԻՏԱԿԱՆ
ՀԱՄԱԿԱՐԳՈՒՄ ԳՐԱՆՑՄԱՆ ՀԱՄԱՐ ԶԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ
ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

1. ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

1. Սույն պահանջներով կարգավորվում են Եվրոպական միության առևտրի վերահսկման և փորձագիտական համակարգում գրանցման համար ձկնամթերքի արտադրական կազմակերպություններին ներկայացվող պահանջների հետ կապված հարաբերությունները:

2. Եվրոպական միության առևտրի վերահսկման և փորձագիտական համակարգում գրանցման համար սննդամթերքի և կերի անվտանգության, անասնաբուժության և բուսասանիտարիայի բնագավառներում վերահսկողություն իրականացնող լիազոր մարմնի (այսուհետ՝ լիազոր մարմին) կողմից Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրության սահմանած կարգի համաձայն՝ իրականացվում է ստուգում սույն հավելվածով սահմանված պահանջների համապատասխանության նկատմամբ:

2. ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՀՈՒՄՔԻ ՎԵՐԱՀՍԿՈՒՄ

3. Ձկնամթերքը պետք է սառեցվի -20°C և ավելի ցածր ջերմաստիճանում արտադրանքի բոլոր հատվածներում՝ ոչ պակաս, քան 24 ժամ կամ -35°C ՝ ոչ պակաս,

քան 15 ժամ: Այս մշակումը պետք է կիրառվի հում կամ պատրաստի արտադրանքի նկատմամբ՝

- 1) հում կամ քիչ թերմշակված սպառման համար նախատեսված ձկնամթերք.
- 2) ձկնամթերք, որը ենթակա է սառը ապխտման (60°C -ից ցածր ներքին ջերմաստիճանով).
- 3) մարինացված և/կամ աղ դրված.
- 4) ձկնամթերք, որի վերամշակումը բավարար չէ նեմատոդի թրթուրների ոչնչացման համար:

4. Ձկնամթերքը շուկայահանելիս պետք է ուղեկցվի արտադրողի փաստաթղթով, որտեղ նշվում է մշակման տեսակը (բացառությամբ՝ երբ նախատեսված է վերջնական սպառողին մատակարարման համար):

5. Ձկնամթերքի արտադրական կազմակերպությունը բացի կենդանի ձկներից չպետք է ընդունի հումք կամ բաղադրիչներ, ինչպես նաև այլ նյութեր՝ արտադրական գործընթացում օգտագործելու նպատակով, եթե հայտնի է կամ հիմնավորված կերպով կարելի է ենթադրել, որ դրանք վարակված են մակաբույծներով, պաթոգեն միկրոօրգանիզմներով կամ պարունակում են թունավոր, փտած կամ օտար նյութեր այն աստիճան, որ նույնիսկ հիգիենիկ նորմալ տեսակավորման կամ նախապատրաստական կամ վերամշակման գործողություններից հետո վերջնական արտադրանքը չի լինի պիտանի մարդու սպառման համար:

6. Հումքը և բոլոր բաղադրիչները պետք է պահվեն համապատասխան պայմաններում՝ փչացումը կանխելու և դրանք աղտոտումից պաշտպանելու համար:

7. Արտադրության, վերամշակման և բաշխման բոլոր փուլերում ձուկը կամ ձկնամթերքը պետք է պաշտպանված լինեն ցանկացած աղտոտումից, ինչի

հետևանքով այն կդառնա ոչ պիտանի սպառման, վնասակար առողջության համար կամ այնպիսի ձևով աղտոտված, որ անհնարին կլինի դրա սպառումը:

8. Վնասատուների վերահսկման համար անհրաժեշտ է մշակել ընթացակարգեր և իրականացնել միջոցառումներ՝ կանխելու տնային կենդանիների մուտքն այն տարածքներ, որտեղ սննդամթերքը պատրաստվում, մշակվում կամ պահվում է:

9. Սառեցված վիճակում պահվող կամ մատուցվող սննդամթերքը պետք է հնարավորինս արագ սառեցվի ջերմային մշակման փուլից (կամ ջերմային մշակում չկիրառելու դեպքում՝ վերջին պատրաստման փուլից) հետո՝ այնպիսի ջերմաստիճանի, որը չի առաջացնի առողջական վտանգ:

10. Սննդամթերք պատրաստողները պարտավոր են վարել և պահել սննդամթերքի արտադրության (պատրաստման) գործընթացում անվտանգության ապահովմանն ուղղված միջոցառումների իրականացման վերաբերյալ փաստաթղթերը՝ ներառյալ կենդանական ծագման չմշակված պարենային (սննդային) հումքի անվտանգությունը հավաստող փաստաթղթերը՝ թղթային կամ տեղեկատվության էլեկտրոնային կրիչներով:

11. Կենդանական ծագման չմշակված պարենային (սննդային) հումքի անվտանգությունը հավաստող փաստաթղթերը պետք է պահպանվեն դրանց տրման օրվանից երեք տարվա ընթացքում:

12. Սննդամթերքի հալեցումն անհրաժեշտ է իրականացնել այնպես, որ նվազագույնի հասցվի պաթոգեն միկրոօրգանիզմների աճի կամ տոքսինների առաջացման վտանգը:

13. Հալեցման ընթացքում սնունդը պետք է պահվի այնպիսի ջերմաստիճանում, որը չի առաջացնի առողջական ռիսկ: Հալեցման ընթացքում առաջացած հեղուկը, որը կարող է վտանգ ներկայացնել, պատշաճ կերպով պետք է հեռացվի:

14. Հալեցումից հետո սնունդը պետք է մշակվի այնպես, որ բացառվի պաթոգեն միկրոօրգանիզմների աճի կամ տոքսինների առաջացման վտանգը:

3. ՋՈՒՐ

15. Ձկնամթերքի արտադրական կազմակերպությունը պետք է ունենա խմելու ջրի բավարար պաշար, որը, անհրաժեշտության դեպքում, կօգտագործվի սննդամթերքի աղտոտումը կանխելու համար:

16. Սննդամթերքի արտադրության (պատրաստման) գործընթացում օգտագործվող գոլորշին, որն անմիջական շփման մեջ է գտնվում պարենային (սննդային) հումքի և փաթեթավորման նյութերի հետ, չպետք է ներկայացնի վտանգ և չպետք է հանդիսանա սննդամթերքի աղտոտման աղբյուր:

17. Սննդամթերքի հետ շփվող սառույցը պետք է պատրաստված լինի խմելու համար պիտանի ջրից (կամ ձկնամթերքի սառեցման դեպքում՝ մաքուր ջրից) և արտադրվի, օգտագործվի և պահպանվի աղտոտումից պաշտպանված պայմաններում:

18. Հերմետիկ փակված տարաներում ջերմային մշակման ենթարկված սննդամթերքը հովացնելու համար օգտագործվող ջուրն աղտոտման աղբյուր չպետք է հանդիսանա:

19. Վերամշակված կամ որպես բաղադրիչ օգտագործվող ջուրն աղտոտման վտանգ չպետք է ներկայացնի և պետք է համապատասխանի խմելու ջրի չափանիշներին:

20. Ոչ խմելու ջուր օգտագործելիս (օրինակ՝ հրդեհաշիջման, գոլորշու արտադրության, հովացման համար) այն պետք է շրջանառվի առանձին, պատշաճ կերպով նշված համակարգով և չպետք է միանա խմելու ջրի համակարգերին կամ դրանց մեջ ներթափանցի արտահոսքի միջոցով:

4. ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ ԵՎ ԳՈՒՅՔ

21. Սննդամթերքի արտադրության (պատրաստման) գործընթացում օգտագործվող սննդամթերքի հետ շփման մեջ գտնվող տեխնոլոգիական սարքավորումները և գույքը պետք է՝

- 1) արդյունավետորեն մաքրվեն և անհրաժեշտության դեպքում ախտահանվեն այնպիսի հաճախականությամբ, որը թույլ կտա խուսափել աղտոտման ռիսկերից.
- 2) կառուցվածքով, նյութերով և տեխնիկական վիճակով համապատասխանի այնպես, որ նվազագույնի հասցվի աղտոտման հավանականությունը.
- 3) բացառությամբ միանգամյա օգտագործման տարաների և փաթեթավորման՝ նախագծված ու պատրաստված լինեն համապատասխան նյութերից և պետք է պահպանվեն վերանորոգված ու բարվոք վիճակում, ինչը հնարավորություն կտա դրանք պահել մաքուր և անհրաժեշտության դեպքում՝ ախտահանել.
- 4) հնարավոր լինի ապահովել դրանց և շրջակա տարածքի լվացումը, մաքրումը և ախտահանումը:

22. Տեխնիկական սարքավորումը, ըստ անհրաժեշտության, պետք է հազեցված լինի համապատասխան հսկիչ սարքերով:

23. Սարքավորումների և տարաների կոռոզիան (ժանգոտումը) կանխելու համար օգտագործվող քիմիական հավելանյութերը պետք է կիրառվեն պատշաճ գործելակերպին համապատասխան:

24. Ձկնամթերքի արտադրության գործընթացում օգտագործվող սառեցման սարքավորումները պետք է ունենան բավարար հզորություն՝

- 1) ջերմաստիճանն անխափան իջեցնելու համար մինչև - 18°C և ավելի ցածր ջերմաստիճան ապահովելու նպատակով.

2) սառեցրած ձկնամթերքի ջերմաստիճանը մկանային հյուսվածքի հաստության մեջ -18°C -ից ոչ բարձր պահպանելու՝ ձկնամթերքը պահեստարաններում պահպանման ժամանակ:

25. Պահեստարանները պետք է հագեցած լինեն ջերմաստիճանի գրանցման սարքերով, իսկ ընթերցման սենսորը պետք է գտնվի պահեստարանի ամենատաք մասում:

5. ԱՆՁՆԱԿԱԶՄԻ ՀԻՓԻԵՆԱ

26. Սննդամթերքի արտադրության և շրջանառության փուլերում սննդամթերքի հետ անմիջական շփում ունեցող աշխատակիցները Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրության համաձայն պետք է ենթարկվեն պարտադիր նախնական և պարբերական բժշկական զննությունների և ունենան սանիտարական (բժշկական) գրքույկ:

27. Սննդի շղթայում ներգրավված յուրաքանչյուր անձ պետք է պահպանի անձնական հիգիենայի կանոնները և կրի համապատասխան մաքուր, անհրաժեշտության դեպքում, պաշտպանիչ հագուստ:

28. Սննդամթերքի միջոցով փոխանցվող հիվանդության վիրուսակիր կամ վարակիչ վերք, մաշկային հիվանդություն, խոց ունեցող անձանց չի թույլատրվում շփվել սննդամթերքի հետ և չեն կարող մտնել սննդամթերքի տեղակայման գոտի, եթե առկա է սննդամթերքի վրա ուղղակի կամ անուղղակի ազդեցության հավանականություն:

6. ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑՆԵՐ ԵՎ ՎՏԱՆԳԻ

ՎԵՐԼՈՒԾՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ՀՍԿՄԱՆ ԿՐԻՏԻԿԱԿԱՆ ԿԵՏԵՐ (ՎՎՀԿԿ)

29. Չմշակված կամ արդեն մշակված արտադրանքի ջերմային մշակման գործընթացն իրականացվում է՝

1) այնպես, որ արտադրանքի յուրաքանչյուր մասը հասնի սահմանված ջերմաստիճանի որոշակի ժամանակահատվածում.

2) ապահովվի, որ արտադրանքը չաղտոտվի գործընթացի ընթացքում:

30. Ձկնամթերքի արտադրական կազմակերպությունը պետք է կանոնավոր կերպով հսկի հիմնական ցուցանիշները (հատկապես՝ ջերմաստիճանը, ճնշումը, փակումի խտությունը և մանրէաբանական ցուցանիշները), այդ թվում՝ ավտոմատ սարքերի միջոցով, որպեսզի համոզվի, որ կիրառվող գործընթացը հասնում է նախատեսված արդյունքին:

31. Սննդամթերքի արտադրության (պատրաստման) գործընթացների իրականացման ժամանակ, արտադրողի (պատրաստողի) կողմից պետք է մշակվեն, իրականացվեն և պահպանվեն վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի համակարգի (ՎՎՀԿ) սկզբունքների վրա հիմնված ընթացակարգեր, որոնք ներառում են՝

- 1) նույնականացված բոլոր այն վտանգները, որոնք պետք է կանխվեն, վերացվեն կամ կրճատվեն մինչև ընդունելի մակարդակ.
- 2) որոշված կրիտիկական կառավարման կետերը, որտեղ վերահսկողությունը կարևոր է վտանգների կանխարգելման, վերացման կամ դրանք ընդունելի մակարդակի հասցնելու համար.
- 3) կրիտիկական կառավարման կետերում սահմանված կրիտիկական սահմանաչափեր, որոնք առանձնացնում են ընդունելի և անընդունելի մակարդակները.
- 4) հսկման կրիտիկական կետերում սահմանված և կիրառված արդյունավետ մոնիթորինգի ընթացակարգեր.
- 5) սահմանված ուղղիչ գործողություններ, երբ մոնիթորինգը ցույց է տալիս, որ հսկման կրիտիկական կետը դուրս է վերահսկողությունից.

6) սահմանված պարբերական ստուգման ընթացակարգեր՝ սույն կետի 1-5-րդ ենթակետերում նշված միջոցառումների արդյունավետությունը հաստատելու համար.

7) ստեղծված փաստաթղթեր և գրառումներ, որոնք համապատասխանում են սննդամթերքի արտադրության բնույթին և չափին՝ սույն կետի 1-6-րդ ենթակետերում նշված միջոցառումների արդյունավետ կիրառումն ապացուցելու համար:

32. Արտադրանքի, գործընթացի կամ ցանկացած փուլի փոփոխության դեպքում սննդամթերքի արտադրությունը պարտավոր է վերանայել և անհրաժեշտ փոփոխություններ կատարել ՎՎՀԿԿ պլանում:

33. ՎՎՀԿԿ-ին առնչվող բոլոր փաստաթղթերն և գրանցամատյանները պետք է պահպանվեն:

7. ՀԵՏԱԳԾԵԼԻՈՒԹՅՈՒՆ

34. Սննդամթերքի, սննդամթերքի արտադրության համար նախատեսված ձկան և սննդամթերքի բաղադրիչ նյութերի հետազոտությունը պետք է ապահովված լինի արտադրության, վերամշակման և բաշխման բոլոր փուլերում:

35. Սննդամթերքի արտադրությունը պետք է նույնականացնի ձուկ կամ ձկնամթերք կամ սննդամթերքի համար նախատեսված բաղադրիչ նյութեր մատակարարած անձանց, և պետք է ունենա համակարգեր, որոնք թույլ են տալիս այդ տեղեկատվությունը լիազոր մարմնի պահանջի դեպքում տրամադրել:

36. Սննդամթերքի արտադրությունը պետք է սահմանի այնպիսի համակարգեր և ընթացակարգեր, որոնք ապահովում են այն կազմակերպությունների նույնականացումը, որոնց տնտեսավարողը մատակարարել է իր արտադրանքը և լիազոր մարմնի պահանջի դեպքում տվյալ տեղեկատվությունը տրամադրի:

37. Հետագծելիությունն ապահովելու համար շուկայահանված կամ շուկայահանման համար նախատեսված սննդամթերքը պետք է լինի մակնշված կամ նույնականացված:

38. Սննդամթերքի արտադրությունը, երբ կասկածում է, որ ներմուծված, արտադրված, վերամշակված կամ մատակարարված սննդամթերքը չի համապատասխանում անվտանգության պահանջներին, անմիջապես պետք է՝

1) դադարեցնի սննդամթերքի վաճառքը.

2) տեղեկացնի սննդամթերքի անվտանգության բնագավառում վերահսկողություն իրականացնող լիազոր մարմնին:

8. ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄ

39. Ձկնամթերքի արտադրական կազմակերպությունը պետք է ունենա առանձնացված տարածք՝ ձուկ կամ ձկնամթերք ստանալու համար և պետք է նախագծված լինի այնպես, որ՝

1) հնարավոր լինի առանձնացնել յուրաքանչյուր հերթական խմբաքանակը.

2) հեշտությամբ մաքրվի.

3) պաշտպանի սննդամթերքն աղտոտումից.

4) ապահովվի սննդամթերքի պաշտպանությունը արևի և մթնոլորտային ներգործությունից.

5) ապահովվի պահպանման համապատասխան ջերմաստիճանային պայմանները:

40. Ձկնամթերքի արտադրություն հասնելուց հետո անմիջապես չբաշխված, չառաքված, չպատրաստված կամ չվերամշակված սառեցված և չփաթեթավորված արտադրանքը պետք է պահվի սառույցի տակ՝

համապատասխան պայմաններում, և անհրաժեշտության դեպքում՝ սառույցը փոխարինվի:

41. Ձկնամթերքի արտադրությունում ձկների փորոտումը և մաքրումը պետք է կատարվի հիգիենիկ պայմաններում՝ հնարավորինս շուտ և մանրակրկիտ՝ լվացվի խմելու ջրով:

42. Ներքին օրգաններն ու այն մասերը, որոնք կարող են վտանգ ներկայացնել հանրային առողջության համար, հեռացվում և պահվում են առանձին՝ մարդու սպառման համար նախատեսված արտադրանքից: Սպառման համար նախատեսված լյարդը ու ձկնկիթը պետք է պահվեն սառույցի տակ՝ սառույցի հալման ջերմաստիճանին մոտ պայմաններում կամ սառեցվեն:

43. Ֆիլեի և մասերի բաժանումը պետք է կատարվի առանց աղտոտման, և ֆիլեն ու կտորները չպետք է մնան աշխատանքային սեղանների վրա անհրաժեշտ ժամանակից ավելի և դրանք պետք է փաթեթավորվեն և անմիջապես սառեցվեն պատրաստումից հետո:

44. Պահածոյացման համար նախատեսված ամբողջական ձկան աղի լուծույթում սառեցման դեպքում՝ ապրանքի ջերմաստիճանը պետք է իջեցվի մինչև -9°C և ավելի ցածր, և աղի լուծույթը չպետք է հանդիսանա ձկան համար աղտոտման աղբյուր:

45. Թարմ ձկնամթերքը և հալեցված չվերամշակված ձկնամթերքը պետք է պահպանվեն հալվող սառույցի ջերմաստիճանին մոտ պայմաններում:

46. Սառեցված ձկնային արտադրանքը պետք է պահվի արտադրանքի բոլոր մասերում ոչ ավելի, քան -18°C ջերմաստիճանում, և ամբողջական ձկները, որոնք սառեցվել են աղաջրում և նախատեսված են պահածոների արտադրության համար, պետք է պահվեն ոչ ավելի, քան -9°C ջերմաստիճանում:

47. Թարմ ձկնամթերքը սառույցի տակ պահելու համար օգտագործվող տարաները պետք է լինեն ջրակայուն և ապահովեն, որ հալված ջուրը չհայտնվի արտադրանքի հետ շփման մեջ:

48. Կենդանի վիճակում պահվող ծուկը պետք է պահվի այնպիսի ջերմաստիճանում և պայմաններում, որոնք չեն ազդում սննդամթերքի անվտանգության կամ ձկան կենսունակության վրա:

49. Հում նյութերը, բաղադրիչները, կիսապատրաստվածքը և վերջնական արտադրանքը, որոնցում հնարավոր է ախտածին մանրէների բազմացում կամ թունավոր նյութերի առաջացում, պետք է պահվեն դրանց առաջացումը կամ բազմացումը բացառող ջերմաստիճանում:

50. Սառը շղթան չպետք է խախտվի (թույլատրելի են միայն առողջությանը վտանգ չներկայացնող սահմանափակ ժամանակահատվածներ՝ կապված սննդի մշակման, տեղափոխման և վաճառքի գործընթացների հետ):

51. Ձկնամթերքի արտադրությունը, որը վերամշակում և փաթեթավորում է կատարում պետք է ունենա հում և վերամշակված նյութերի առանձին պահպանման համար նախատեսված համապատասխան և բավարար մեծության սենյակներ, ներառյալ բավարար տարողության սառնարանային տարածքներ:

52. Ձկնամթերքի արտադրությունը պետք է ապահովի հետևյալ պահանջների կատարումը՝

- 1) եփելուց հետո անմիջապես իրականացնի արագ սառեցում՝ օգտագործելով խմելու ջուր: Այն դեպքում, երբ այլ պահպանման մեթոդ չի կիրառվում, սառեցումը շարունակվում է մինչև սառույցի հալման ջերմաստիճանին մոտ ջերմաստիճանի հասնելը.
- 2) խեցից կամ կեղևից ազատումը (մաքրումը) իրականացնել հիգիենիկ պայմաններում՝ արտադրանքի աղտոտումը բացառելու նպատակով.
- 3) գործողությունները ձեռքով կատարող աշխատողները պետք է հատուկ ուշադրություն դարձնեն ձեռքերի լվացմանը.
- 4) խեցից կամ կեղևից մաքրված եփված արտադրանքը անհրաժեշտ է անմիջապես սառեցնել կամ հնարավորինս արագ պաղեցնել: Սառեցված ձկնային արտադրանքը պահվում է արտադրանքի բոլոր մասերում ոչ ավելի,

քան -18°C ջերմաստիճանում, և ամբողջական ձկները, որոնք սառեցվել են աղաջրում և նախատեսված են պահածոների արտադրության համար, պահվում են ոչ ավելի, քան -9°C ջերմաստիճանում:

9. ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄ ԵՎ ՄԱԿՆՇՈՒՄ

53. Փաթեթավորման համար օգտագործվող նյութերը պետք է աղտոտման աղբյուր չհանդիսանան:

54. Փաթեթավորման նյութերը պետք է պահվեն այնպես, որ զերծ լինեն աղտոտման ռիսկից:

55. Փաթեթավորման գործընթացները պետք է կատարվեն սննդամթերքի աղտոտումը բացառող պայմաններում՝ ապահովելով փաթեթավորման ամբողջականությունն ու մաքրությունը: Անհրաժեշտության դեպքում (հատկապես՝ պահածոների և ապակյա տարաների համար) պետք է ապահովվեն տարայի կառուցվածքի ամբողջականությունը և դրա մաքրությունը:

56. Բազմակի օգտագործման փաթեթավորման նյութերն ու բեռնարկղերը պետք է հեշտությամբ մաքրվեն և ախտահանվեն:

57. Փաթեթավորված և չփաթեթավորված ձկնամթերքի մակնշումը ներառում է հետևյալ տեղեկությունները՝

- 1) ձկան գիտական անվանումը և ձկնամթերքի առևտրային անվանումը.
- 2) արտադրության մեթոդը՝ մասնավորապես հետևյալ ձևակերպումներից մեկով. «... որսված ...», «... որսված քաղցրահամ ջրերում ...» կամ «... աճեցված (ձկնաբուծարանում) ...».
- 3) չվերամշակված ձկնամթերքի համար՝ ստացման, դուրսբերման (որսալու) շրջանին կամ բուծման մասին տեղեկատվությունը: Քաղցրահամ ջրերում որսված ձկների համար նշվում են և՛ ջրավազանի անվանումը (գետ, լիճ և

այլն), և՛ այն երկիրը, որտեղ ձուկը որսվել է: Ձկնաբուծարանում աճեցված ձկների համար նշվում է արտադրության երկիրը: Նույն տեսակի ձկներից բաղկացած խառն արտադրանքների դեպքում, որոնք որսվել են տարբեր ջրային տարածքներում կամ աճեցվել տարբեր երկրներում, նշվում է այն տարածքը կամ երկիրը, որը քանակական առումով առավել ներկայացուցչական է և միաժամանակ նշվում է, որ արտադրանքն ստացվել է տարբեր տարածքներից կամ երկրներից.

- 4) արտադրանքը հալեցված լինելու վերաբերյալ. փաթեթավորված արտադրանքի դեպքում այս տեղեկությունը ներկայացվում է առևտրային անվանման հետ միասին, իսկ չփաթեթավորված արտադրանքի դեպքում՝ ցուցադրվում վահանակների կամ պաստառների վրա: Հալեցման մասին տեղեկատվությունը չի նշվում միայն այն դեպքերում, երբ ձկնային արտադրանքն օգտագործվել է որպես բաղադրիչ վերջնական արտադրանքում, կամ նախկինում սառեցվել է սննդի անվտանգության նպատակներով, կամ հալեցվել է ծխեցման, աղի մեջ պահելու, եփման, մարինացման, չորացման կամ դրանց համակցված գործընթացներից առաջ, կամ այնպիսի արտադրանք է, որի դեպքում սառեցումը տեխնոլոգիապես անհրաժեշտ փուլ է.
- 5) նվազագույն պահպանման ժամկետը և պայմանները, արտադրման ամսաթիվը (ոչ պատրաստման վայրում փաթեթավորված արտադրանքի համար լրացուցիչ նշվում է փաթեթավորման ամսաթիվը).
- 6) մշակման տեսակը, օրինակ՝ «պաստերացված», «մարինացված», «փոշիացված», «վերասառեցված», «սառեցմամբ չորացված», «արագ սառեցված», «խտացված» կամ «ապխտված» (ծխեցված).
- 7) բաղադրիչների ցանկը, որը ներկայացված է «Բաղադրիչներ» վերնագրով և ներառում է բոլոր բաղադրիչները՝ ներկայացված նվազման կարգով՝ ըստ

քաշի: Սա չի կիրառվում միայն մեկ բաղադրիչից բաղկացած սննդամթերքի համար, որի անվանումը համընկնում է բաղադրիչի անվանման հետ.

- 8) ձկնամթերքի բաղադրության մեջ ալերգենների առկայության մասին տեղեկությունները՝ զետեղված սպառողական փաթեթվածքի կամ պիտակի վրա.
- 9) գտաքաշի վերաբերյալ, որը արտահայտված է կիլոգրամով կամ գրամով: Այն դեպքում, երբ պինդ սննդամթերքը գտնվում է հեղուկ միջավայրում (ներառյալ սառեցված կամ արագ սառեցված վիճակում), նշվում է նաև քամված (մաքուր) զուտ քաշը: Այն դեպքում, երբ արտադրանքը պատված է սառույցային շերտով, նշված զուտ քաշը չի ներառում այդ շերտի քաշը.
- 10) ջնարակի զանգվածային մասը տոկոսներով (սառեցրած ջնարակված ձկնամթերքի համար): Այն ձկնային արտադրանքի դեպքում, որն ունի կտրվածքի, հատվածի, շերտի, մասի, ֆիլեի կամ ամբողջական ձկնային արտադրանքի տեսք, սննդի անվանման մեջ նշվում է նաև ավելացված ջնարակը, եթե այն կազմում է պատրաստի արտադրանքի զանգվածի ավելի, քան 5 տոկոսը.
- 11) իոնացնող ճառագայթում օգտագործելու մասին տեղեկատվություն (օգտագործելու դեպքում).
- 12) ձկնամթերքի սպառողական փաթեթվածքի մեջ ձևափոխված գազային միջավայրի բաղադրությունը (օգտագործելու դեպքում).
- 13) սննդային արժեքի ցուցանիշները (վերամշակված ձկնամթերքի համար), բացառությամբ չվերամշակված արտադրանքի, որը բաղկացած է մեկ բաղադրիչից կամ բաղադրիչների մեկ կատեգորիայից՝ ներառում է էներգետիկ արժեքը և ճարպի, հագեցած ճարպերի, ածխաջրերի, շաքարի, սպիտակուցի և աղի քանակը՝ 100 գ կամ 100 մլ-ի համար: Այլ նյութեր նույնպես կարող են ներառվել: Տվյալները կարող են արտահայտվել «մեկ բաժնի համար» կամ «ընդունելի չափաբաժնի» տոկոսի տեսքով (այս

պահանջը չի տարածվում չվերամշակված արտադրանքի վրա, որը բաղկացած է մեկ բաղադրիչից կամ բաղադրիչների մեկ կատեգորիայից)։

14) ձկնամթերքի օգտագործման (այդ թվում՝ պատրաստման) վերաբերյալ առաջարկություններ այն դեպքում, երբ առանց նման առաջարկությունների, դրա օգտագործումը դժվարացած է կամ կարող է վնաս պատճառել սպառողների առողջությանը, հանգեցնել այդ ձկնամթերքի համային հատկանիշների նվազմանը կամ կորստին։

15) ձկնամթերքում՝ գենետիկորեն ձևափոխված օրգանիզմների օգտագործմամբ ստացված բաղադրամասերի առկայության մասին տեղեկությունները։

16) այլ կենդանական ծագման ավելացված սպիտակուցների առկայության մասին (ներառյալ հիդրոլիզացված սպիտակուցները)։

17) սննդամթերքի արտադրության անվանումը և հասցեն, որի անունով շուկայահանվում է արտադրանքը, ներմուծողի անվանումը և հասցեն։

18) ծագման երկիրը, մարզը։

19) այն ձկնամթերքի պիտակը, որը փաթեթավորվել է ոչ այդ արտադրանքի պատրաստման վայրում (բացառությամբ այն դեպքերի, երբ մանրածախ առևտրի կազմակերպությունները ձկնամթերքը փաթեթավորում են սպառողական փաթեթվածքում) պարունակում է տեղեկատվություն պատրաստողի և տնտեսավարողի մասին, որոնք ձկնամթերքի փաթեթավորումն իրականացնում են ոչ դրա պատրաստման վայրում՝ դրա հետագա իրացման համար կամ այլ տնտեսավարողի պատվերով։

20) այն ձկնամթերքը, որը կարող է տպավորություն ստեղծել, թե պատրաստված է ամբողջական ձկից, սակայն իրականում բաղկացած է տարբեր կտորներից, որոնք միացված են այլ բաղադրիչներով (ներառյալ սննդային հավելումներով, ֆերմենտներով կամ այլ միջոցներով), նշվում են համապատասխան մակնշմամբ՝ «կազմավորված ձուկ»։

21) սառեցման ամսաթիվը կամ առաջին սառեցման ամսաթիվը (եթե արտադրանքը մի քանի անգամ է սառեցվել) նշված է հետևյալ կերպ. «Սառեցված է ...» արտահայտությունից հետո նշվում է ամսաթիվը, կամ հղում պիտակի վրա ամսաթվի նշված տեղին: Այս պահանջը վերաբերում է միայն չմշակված արտադրանքին: Ամսաթիվը պետք է նշվի հետևյալ ձևով՝ «Սառեցված է՝ օր/ամիս/տարի» բառերով.

22) լիազոր մարմնի կողմից տրամադրված գրանցման համարը:

58. Պահանջները տարածվում են վերամշակված արտադրանքի վրա, ինչպիսիք են պահածոները, խառը (կոմպոզիտ) արտադրանքը և այլն: Այս արտադրանքները կարող են լինել «փաթեթավորված» կամ «չփաթեթավորված»:

59. Մակնշումը ներառում է հետևյալ տեղեկությունները՝

- 1) սննդամթերքի անվանումը: Պետք է օգտագործել օրինական անվանումը, իսկ դրա բացակայության դեպքում՝ ընդունված անվանումը, կամ եթե այն նույնպես գոյություն չունի կամ չի օգտագործվում, կարելի է կիրառել նկարագրական անվանում.
- 2) արտադրանքը հալեցված լինելու վերաբերյալ: Հալեցման մասին տեղեկատվությունը չի նշվում միայն այն դեպքերում, երբ ձկնային արտադրանքն օգտագործվել է որպես բաղադրիչ վերջնական արտադրանքում, կամ սննդամթերք, որի հալեցումը բացասական ազդեցություն չի ունենում սննդամթերքի անվտանգության կամ որակի վրա, կամ այնպիսի արտադրանք է, որի դեպքում սառեցումը տեխնոլոգիապես անհրաժեշտ փուլ է.
- 3) նվազագույն պահպանման ժամկետը և պայմանները, արտադրման ամսաթիվը (ոչ պատրաստման վայրում փաթեթավորված արտադրանքի համար լրացուցիչ նշվում է փաթեթավորման ամսաթիվը).
- 4) բաղադրիչների ցանկը, որը ներկայացված է «Բաղադրիչներ» վերնագրով և ներառում է բոլոր բաղադրիչները՝ ներկայացված նվազման կարգով՝ ըստ

քաշի: Սա չի կիրառվում միայն մեկ բաղադրիչից բաղկացած սննդամթերքի համար, որի անվանումը համընկնում է բաղադրիչի անվանման հետ.

- 5) ձկնամթերքի բաղադրության մեջ ալերգենների առկայության մասին տեղեկությունները զետեղել սպառողական փաթեթվածքի կամ պիտակի վրա.
- 6) զտաքաշն արտահայտված է կիլոգրամով կամ գրամով: Այն դեպքում, երբ պինդ սննդամթերքը գտնվում է հեղուկ միջավայրում (ներառյալ սառեցված կամ արագ սառեցված վիճակում), նշվում է նաև քամված (մաքուր) զուտ քաշը: Այն դեպքում, երբ արտադրանքը պատված է սառցային շերտով, նշված զուտ քաշը չի ներառում այդ շերտի քաշը.
- 7) ջնարակի զանգվածային մասը տոկոսներով (սառեցրած ջնարակված ձկնամթերքի համար): Այն ձկնային արտադրանքի դեպքում, որն ունի կտրվածքի, հատվածի, շերտի, մասի, ֆիլեի կամ ամբողջական ձկնային արտադրանքի տեսք, սննդի անվանման մեջ նշվում է նաև ավելացված ջնարակը, եթե այն կազմում է պատրաստի արտադրանքի զանգվածի ավելի, քան 5 տոկոսը.
- 8) ձկնամթերքի սպառողական փաթեթվածքի մեջ ձևափոխված գազային միջավայրի բաղադրությունը (օգտագործելու դեպքում).
- 9) սննդային արժեքի ցուցանիշները (վերամշակված ձկնամթերքի համար), բացառությամբ չվերամշակված արտադրանքի, որը բաղկացած է մեկ բաղադրիչից կամ բաղադրիչների մեկ կատեգորիայից՝ ներառում է էներգետիկ արժեքը և ճարպի, հագեցած ճարպերի, ածխաջրերի, շաքարի, սպիտակուցի և աղի քանակը՝ 100 գ կամ 100 մլ-ի համար: Այլ նյութեր նույնպես կարող են ներառվել: Տվյալները կարող են արտահայտվել «մեկ բաժնի համար» կամ «ընդունելի չափաբաժնի» տոկոսի տեսքով. այս պահանջը չի տարածվում չվերամշակված արտադրանքի վրա, որը բաղկացած է մեկ բաղադրիչից կամ բաղադրիչների մեկ կատեգորիայից.

10) ձկնամթերքի օգտագործման (այդ թվում՝ պատրաստման) վերաբերյալ առաջարկություններ այն դեպքում, երբ առանց նման առաջարկությունների, դրա օգտագործումը դժվարացած է կամ կարող է վնաս պատճառել սպառողների առողջությանը, հանգեցնել այդ ձկնամթերքի համային հատկանիշների նվազմանը կամ կորստին.

11) ձկնամթերքում՝ գենետիկորեն ձևափոխված օրգանիզմների օգտագործմամբ ստացված բաղադրամասերի առկայության մասին.

12) այլ կենդանական ծագման ավելացված սպիտակուցների առկայության մասին (ներառյալ հիդրոլիզացված սպիտակուցները).

13) սննդամթերքի արտադրության անվանումը և հասցեն, որի անունով շուկայահանվում է արտադրանքը, ներմուծողի անվանումը և հասցեն.

14) ծագման երկիրը, մարզը.

15) այն ձկնային արտադրանքը, որը կարող է տպավորություն ստեղծել, թե պատրաստված է ամբողջական ձկնից, սակայն իրականում բաղկացած է տարբեր կտորներից, որոնք միացված են այլ բաղադրիչներով (ներառյալ սննդային հավելումներով, ֆերմենտներով կամ այլ միջոցներով), նշվում են համապատասխան մակնշմամբ՝ «կազմավորված ձուկ».

16) փաթեթավորված սննդամթերքի մակնշումը պետք է զետեղված լինի այնպիսի լեզվով, որը հեշտությամբ կարող են հասկանալ այն երկրների սպառողները, որտեղ վաճառվում է սննդամթերքը:

60. Սննդամթերքի մակնշվածքի մեջ դրա պիտանիության ժամկետի նշումը պետք է կատարվի հետևյալ բառերի կիրառմամբ՝

1) «պիտանի է մինչև»՝ նշելով օրը, ամիսը՝ մինչև երեք ամիս պիտանիության ժամկետի դեպքում.

2) «պիտանի է մինչև ավարտը»՝ նշելով ամիսը, տարին կամ «պիտանի է մինչև»՝ նշելով օրը, ամիսը, տարին՝ դրա՝ առնվազն երեք ամիս պիտանիության ժամկետ ունենալու դեպքում:

61. Սննդամթերքի էներգետիկ արժեքը (կալորիականությունը) պետք է նշված լինի ջուլներով և կալորիաներով կամ նշված մեծությունների պատիկով կամ մասով արտահայտված միավորներով:

62. Սննդամթերքի մակնշումը պետք է լինի հասկանալի, դյուրընթեռնելի, հավաստի և սպառողներին (ձեռք բերողներին) մոլորության մեջ չգցի, տեղադրվի հստակ տեսանելի վայրում, իսկ գրառումները, նշաններն ու խորհրդանիշները հստակ տեսանելի լինեն այն ֆոնի վրա, որի վրա տեղադրված է մակնշումը:

63. Մակնշման զետեղման եղանակը ապահովում է սննդամթերքի պիտանիության ամբողջ ժամկետի ընթացքում դրա պահպանումը՝ արտադրողի կողմից սահմանված պահպանման պայմաններին հետևելու դեպքում:

64. Գենետիկորեն ձևափոխված օրգանիզմների (այսուհետ՝ ԳՁՕ) օգտագործմամբ ստացված սննդամթերքի համար նշվում է հետևյալ տեղեկատվությունը՝ «գենետիկորեն ձևափոխված մթերք» կամ «գենաձևափոխված (նշել բաղադրիչը) ստացված մթերք» կամ «մթերքը պարունակում է գենաձևափոխված օրգանիզմների բաղադրիչներ (նշել բաղադրիչը)»:

65. Այն դեպքում, երբ արտադրողը սննդամթերքի արտադրության ժամանակ չի օգտագործել գենետիկորեն ձևափոխված օրգանիզմներ, ապա սննդամթերքում ԳՁՕ-ի 0,9 տոկոս և դրանից պակաս պարունակությունը համարվում է պատահական կամ տեխնիկապես չվերացվող խառնուրդ, և այդ սննդամթերքը չի դասվում ԳՁՕ պարունակող սննդամթերքների շարքին: Այդ սննդամթերքի մակնշման ժամանակ ԳՁՕ-ի առկայության մասին տեղեկություններ չեն նշվում:

66. Սննդամթերքի անվանումը, քանակությունը, սննդային արժեքի ցուցանիշները, սննդամթերքում գենետիկորեն ձևափոխված օրգանիզմների կիրառմամբ ստացված բաղադրիչների առկայության մասին տեղեկությունները նշվում են 1.2 մմ-ից ոչ պակաս բարձրությամբ տառատեսակով: 80 սմ²-ից փոքր

մակերեսով փաթեթավորման դեպքում տառատեսակի բարձրությունը կազմում է առնվազն 0,9 մմ:

10. ՏՐԱՆՍՊՈՐՏԱՅԻՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐ ԵՎ ՏԵՂԱՓՈԽՈՒՄ

67. Սննդամթերք տեղափոխելու համար օգտագործվող տրանսպորտային միջոցներն ու տարաները պետք է պահվեն մաքուր, լավ տեխնիկական վիճակում՝ սննդամթերքն աղտոտումից պաշտպանելու նպատակով և անհրաժեշտության դեպքում դրանք նախազծվեն և կառուցվեն համապատասխան մաքրման և ախտահանման համար:

68. Սննդամթերքի տեղափոխման համար նախատեսված տրանսպորտային միջոցների բեռնարկղերը կամ տարաները չպետք է օգտագործվեն այլ բեռներ տեղափոխելու համար, եթե դա կարող է հանգեցնել աղտոտման:

69. Միաժամանակ սննդամթերքի տարբեր տեսակների կամ սննդամթերքի և այլ բեռների տեղափոխման համար տրանսպորտային միջոցների և բեռնարկղերի օգտագործումը պետք է իրականացվի սննդամթերքի հետ շփումը, աղտոտումը և զգայորոշման հատկությունների փոփոխումը բացառող պայմաններում:

70. Հեղուկ, հատիկավոր կամ փոշենման զանգվածային սննդամթերքը տեղափոխվում է սննդամթերքի տեղափոխման համար հատկացված տարաներով կամ արկղերով, որոնք նշված են տեսանելի և անջնջելի գրառումով՝ «սննդամթերքի համար»:

71. Տարաներն ու տրանսպորտային միջոցները, որոնք օգտագործվել են սննդամթերքից բացի այլ ապրանքների կամ տարբեր տեսակի սննդամթերքի տեղափոխման համար, ենթարկվում են արդյունավետ մաքրման՝ աղտոտման ռիսկը կանխելու նպատակով:

72. Սննդամթերքը տրանսպորտային միջոցների բեռնարկղերում կամ տարաներում տեղադրվում և պաշտպանվում է այնպես, որպեսզի աղտոտման ռիսկը լինի նվազագույն:

73. Անհրաժեշտության դեպքում սննդամթերքի տեղափոխման համար օգտագործվող տրանսպորտային միջոցներն ու տարաները պետք է ապահովեն համապատասխան ջերմաստիճանի պահպանում տեղափոխության ամբողջ ընթացքում և հնարավորություն տան իրականացնել դրա վերահսկողությունը:

74. ձկնամթերք տեղափոխող սննդամթերքի արտադրությունը պետք է ապահովի հետևյալ պահանջների կատարումը՝ տեղափոխման ընթացքում ձկնամթերքը պետք է պահպանվի սահմանված ջերմաստիճանային պայմաններում, մասնավորապես՝

- 1) թարմ ձկնամթերքը, հալեցված չմշակված ձկնամթերքը, ինչպես նաև խեցգետնակերպերից և փափկամորթներից պատրաստված եփած և սառեցված արտադրանքը պետք է պահվի հալվող սառույցի ջերմաստիճանին մոտ պայմաններում.
- 2) սառեցված ձկնամթերքը (բացառությամբ աղաջրում սառեցված ձկների, որոնք նախատեսված են պահածոների արտադրության համար) տեղափոխման ընթացքում պետք է պահպանվի միատեսակ ջերմաստիճանում՝ ոչ բարձր, քան -18°C արտադրանքի բոլոր մասերում՝ թույլատրելի կարճաժամկետ բարձրացումներ՝ ոչ ավելի, քան $+ 3^{\circ}\text{C}$: Այս պահանջը չի տարածվում այն դեպքերի վրա, երբ սառեցված ձկնամթերքը տեղափոխվում է ցուրտ պահեստից սննդամթերքի արտադրություն՝ այնտեղ հալեցման նպատակով, միայն այն դեպքում, երբ ճանապարհը կարճ է:

75. Սառույցի տակ պահվող ձկնամթերքի դեպքում հալված ջուրը չպետք է գտնվի արտադրանքի հետ շփման մեջ:

76. Շուկայահանվող վաճառքի ենթակա կենդանի ձկները պետք է տեղափոխվեն այնպես, որ չվտանգվի սննդամթերքի անվտանգությունը կամ ձկների կենսունակությունը:

11. ԹԱՓՈՆՆԵՐԻ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒՄ

77. Սննդային թափոնները և այլ աղբը հնարավորինս արագ պետք է հեռացվեն սննդամթերք պարունակող արտադրական շինություններից՝ կուտակումը կանխելու նպատակով:

78. Սննդային թափոնները և այլ աղբը պետք է հավաքվի փակվող տարաներում, որոնք համապատասխան կառուցվածքով են, գտնվում են լավ վիճակում, հեշտությամբ մաքրվում և անհրաժեշտության դեպքում՝ ախտահանվում:

79. Սննդային թափոնների և այլ աղբի պահպանման ու հեռացման համար պետք է ապահովված լինեն բավարար պայմաններ, և աղբի պահեստարանները նախագծվեն և կառավարվեն այնպես, որ հնարավոր լինի դրանք պահել մաքուր և անհրաժեշտության դեպքում՝ պաշտպանված կենդանիներից և վնասատուներից:

80. Արտադրական շինություններից, ձկնամթերքի արտադրության (պատրաստման) տարածքից թափոնների հեռացումը և վերացումը չպետք է հանգեցնի սննդամթերքի, շրջակա միջավայրի աղտոտմանը, մարդու կյանքին և առողջությանն սպառնացող վտանգի առաջացմանը:

12. ՇՈՒԿԱՅԱՀԱՆՎՈՂ ԶԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

81. Մանրէաբանական չափանիշներին համապատասխանությունն ապահովելուց բացի, ձկնամթերքի արտադրությունը պետք է ապահովի, որ

արտադրանքի կամ տեսակների բնույթից կախված՝ մարդու սպառման համար շուկայահանվող ձկնամթերքը համապատասխանի հետևյալ չափանիշներին՝

1) ձկնամթերքի օրգանոլեպտիկ հատկություններ՝

սննդամթերքի արտադրությունը պետք է իրականացնի ձկնամթերքի օրգանոլեպտիկ փորձաքննություն և հաստատի թարմության չափանիշներին համապատասխանությունը.

2) հիստամին՝

սննդամթերքի արտադրությունը պետք է ապահովվի, որ ձկնամթերքում հիստամինի առավելագույն թույլատրելի մակարդակը չգերազանցի առավելագույն թույլատրելի քանակը.

3) ընդհանուր անկայուն ազոտ չվերամշակված ձկնամթերքը պետք է հանվի շրջանառությունից, եթե լաբորատոր փորձաքննությունը ցույց է տալիս ամբողջ անկայուն ազոտի (TVB-N) կամ տրիմեթիլամին ազոտի (TMA-N) առավելագույն թույլատրելի մակարդակների գերազանցում.

4) մակաբույծներ՝

մինչև շուկայահանումը ձկնամթերքը պետք է ենթարկվի տեսողական զննման՝ տեսանելի մակաբույծները հայտնաբերելու նպատակով: Այն ձկնամթերքը, որը վարակված է մակաբույծներով չի կարող շուկայահանվել.

5) մարդու առողջության համար վնասակար տոքսիններ՝ չի թույլատրվում շուկայահանում թունավոր ձկների հետևյալ ընտանիքներից ստացված ձկնամթերքը՝ չորսատամներ (Tetraodontidae), կանտիգաստերիդե (Canthigasteridae), երկատամներ, ոզնեծկներ (Diodontidae) և լուսնաձկներ (Molidae):

82. Այն ձկնային արտադրանքը, որը պարունակում է կենսատոքսիններ՝ օրինակ՝ սիգուատոքսին (ciguatoin) կամ մկանային կաթված առաջացնող տոքսիններ՝ շուկայահանումն արգելվում է:

83. Սննդամթերքի արտադրությունը, որը կարող է հանրային առողջության համար *Լիստերիոզի* (*Listeria monocytogenes*) առաջացման ռիսկ ունենա, պետք է իրականացնի տարածքների մշակման և սարքավորումների նմուշառում՝ *Լիստերիոզի* առկայությունը վերահսկելու նպատակով:

13. ԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ ՏԱՐԱԾՔՆԵՐ ԵՎ ՇԻՆՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ

84. Ձկնամթերքի արտադրությունը պետք է ունենա պետական գրանցում և ընդգրկված լինի սննդի շղթայի օպերատորների համար նախատեսված տվյալների բազայում:

85. Ձկնամթերքի արտադրությունը պետք է պահպանվի մաքուր, լավ վիճակում և լինի վերանորոգված:

86. Ձկնամթերքի արտադրության հատակագիծը, նախագիծը, կառուցվածքը, գտնվելու վայրը և չափերը պետք է համապատասխանեն ստորև ներկայացված պահանջներին՝

- 1) հագեցված է բնական և մեխանիկական օդափոխության միջոցներով, որոնց քանակը և հզորությունը, կառուցվածքը և գործարկումը թույլ են տալիս խուսափել սննդամթերքի աղտոտումից, ինչպես նաև ապահովում են նշված համակարգերի ֆիլտրերի և մաքրման ու փոխման ենթակա այլ մասերի հասանելիությունը.
- 2) հնարավորություն են տալիս համապատասխան պահպանում, մաքրում և ախտահանում կատարել, խուսափել կամ նվազագույնի հասցնել օդով փոխադրվող աղտոտումը և ապահովել բոլոր գործողությունների հիգիենիկ կատարման համար անհրաժեշտ աշխատանքային տարածք.
- 3) պաշտպանում են կեղտի կուտակումից, թունավոր նյութերի հետ շփումից, մասնիկների սննդի մեջ թափանցումից և մակերեսների վրա խոնավության խտացումից կամ անցանկալի բորբոսի գոյացումից.

- 4) հնարավորություն տան կիրառելու սննդի հիգիենայի պատշաճ գործելակերպ, ներառյալ աղտոտումից պաշտպանությունը և մասնավորապես վնասատուների վերահսկումը.
- 5) անհրաժեշտության դեպքում ապահովեն ջերմաստիճանի վերահսկման մշակման և պահպանման համապատասխան պայմաններ՝ սննդամթերքը համապատասխան ջերմաստիճանում պահպանելու, ինչպես նաև այդ ջերմաստիճանները կառավարելու և անհրաժեշտության դեպքում գրանցելու համար.
- 6) ապահովված են բնական կամ արհեստական լուսավորվածությամբ.
- 7) ապահովված են սանհանգույցներով, որոնց դռները չեն բացվում դեպի արտադրական տարածք.
- 8) սարքավորված են աշխատանքային համազգեստի համար կախիչներով, որոնք գտնվում են մինչև նախամուտք մտնելը.
- 9) ապահովված սառը և տաք ջրով, ձեռքերը լվանալու համար նախատեսված լվացարաններով, լվացվելու միջոցներով և ձեռքերը չորացնելու համար նախատեսված միջոցներով:

87. Անձնակազմի համար պետք է ապահովված լինեն համապատասխան հագուստ փոխելու սենյակներ և անհրաժեշտ հարմարություններ՝ տեղակայված արտադրական շինություններից դուրս:

88. Արտադրական շինություններում չպետք է պահվի սննդամթերքի արտադրության (պատրաստման) ընթացքում չօգտագործվող ցանկացած նյութ և պարագա, այդ թվում՝ լվացող և ախտահանող նյութեր, բացառությամբ արտադրական շինությունների և սարքավորումների ընթացիկ լվացման և ախտահանման համար անհրաժեշտ լվացող և ախտահանող միջոցների:

89. Արտադրական շինությունների հատվածները, որտեղ իրականացվում է ձկնամթերքի արտադրությունը (պատրաստումը), պետք է համապատասխանեն հետևյալ պահանջներին՝

- 1) հատակների մակերևույթները պետք է պատրաստված լինեն չկլանող, անջրանցիկ, լվացվող, ոչ թունավոր նյութերից, հեշտորեն լվացվեն, անհրաժեշտության դեպքում ախտահանվեն, ինչպես նաև պատշաճ ձևով չորացվեն.
- 2) պատերի մակերևույթները, որոնք պետք է լինեն հարթ և գործողություններին համապատասխան բարձրության վրա, պատրաստված պետք է լինեն չկլանող, անջրանցիկ, լվացվող, ոչ թունավոր նյութերից, որոնք կարելի է լվանալ և, անհրաժեշտության դեպքում, ախտահանել.
- 3) առաստաղները կամ վերջիններիս բացակայության դեպքում՝ տանիքի ներքին մակերեսները և վերևում տեղակայված սարքավորումները պետք է կառուցված և մշակված լինեն այնպես, որ կանխվի կեղտի կուտակումը, նվազեցվի խոնավության կուտակումը, անցանկալի բորբոսի առաջացումը և մասնիկների թափվելը.
- 4) բացվող ներքին պատուհանները (վերնափեղկերը) կառուցված պետք է լինեն կեղտի կուտակումը կանխելու համար, բացվող պատուհանները պետք է հագեցված լինեն հեշտ հանվող և մաքրվող միջատապաշտպան ցանցերով, իսկ արտադրության ընթացքում, եթե բաց պատուհանները կարող են հանգեցնել աղտոտման, պատուհանները արտադրական գործընթացի ժամանակ փակ և ամրացված են պահվում.
- 5) արտադրական շինությունների դռների մակերեսները պետք է լինեն հարթ, ոչ կլանող և հեշտությամբ մաքրվող և անհրաժեշտության դեպքում ախտահանվող:

90. Արտադրական շինություններում ջրահեռացման համակարգը պետք է նախագծվի և կառուցվի՝ աղտոտման ռիսկը վերացնելու համար: Լրիվ կամ մասնակիորեն բաց ջրահեռացման անցքերը պետք է նախագծվեն այնպես, որ թափոնները չհոսեն աղտոտված տարածքներից դեպի մաքուր տարածքներ, հատկապես բարձր ռիսկային սննդամթերք մշակող գոտիներում:

91. Արտադրական շինությունների և հատկապես սննդամթերքի հետ անմիջապես շփվող բոլոր մակերեսները (ներառյալ սարքավորումների մակերեսները, աշխատանքային գործիքները) պետք է գտնվեն լավ վիճակում, հեշտությամբ մաքրվեն, ախտահանվեն և պատրաստված լինեն հարթ, վացվող, կոռոզիակայուն և ոչ թունավոր նյութերից:

92. Արտադրական շինությունը պետք է ապահովված լինի աշխատանքային գործիքներն ու սարքավորումները մաքրելու, ախտահանելու և պահպանելու համար պատշաճ հարմարություններով, որոնք պետք է պատրաստված լինեն կոռոզիակայուն նյութերից, հեշտ մաքրվեն և ունենան տաք ու սառը ջրի համապատասխան մատակարարում:

93. Արտադրական շինությունը պետք է ապահովված լինի սննդամթերքը լվանալու համար պատշաճ հարմարություններով և սնունդ լվանալու համար նախատեսված յուրաքանչյուր լվացարան կամ այլ նմանատիպ հարմարություն պետք է ունենա տաք և սառը խմելու ջրի համապատասխան մատակարարում, պահպանվի մաքուր և անհրաժեշտության դեպքում՝ ախտահանվի:

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ՎԱՐՉԱՊԵՏԻ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ
ՂԵԿԱՎԱՐԻ ՏԵՂԱԿԱԼ

Ա. ԽԱԶԱՏՐՅԱՆ