

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

1. ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

1. Սույն պահանջներով կարգավորվում են Եվրոպական միության առևտրի վերահսկման և փորձագիտական համակարգում գրանցման համար ձկան կամ ձկնամթերքի պահպանում իրականացնող կազմակերպություններին (այսուհետ՝ կազմակերպություն) 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 համապատասխանելիության նկատմամբ:

2. ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ

3. Շուկայահանելիս ձուկը կամ ձկնամթերքը պետք է ուղեկցվի արտադրողի փաստաթղթով, որտեղ նշվում է իրականացված մշակման տեսակը (բացառությամբ երբ նախատեսված է վերջնական սպառողին մատակարարման համար):

4. Կազմակերպությունը չպետք է ընդունի ծուկ կամ ձկնամթերք, 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:

5. Ձուկը կամ ձկնամթերքը պետք է պահվի համապատասխան պայմաններում՝ փչացումը կանխելու և դրանք աղտոտումից պաշտպանելու համար:

6. Ձուկը կամ ձկնամթերքը պետք է պաշտպանված լինի ցանկացած աղտոտումից, ինչի հետևանքով այն կդառնա ոչ պիտանի սպառման, վնասակար առողջության համար կամ այնպիսի ձևով աղտոտված, որ անհնարին կլինի դրա սպառումը:

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

3. Ձուրը

8. Կազմակերպությունը պետք է ունենա խմելու ջրի բավարար պաշար, որն անհրաժեշտության դեպքում կօգտագործվի սննդամթերքի աղտոտումը կանխելու համար:

9. 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:

10. 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

11. Սննդամթերքի հետ շփման մեջ գտնվող 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:

12. Օգտագործվող սարքավորումը, ըստ անհրաժեշտության, պետք է հագեցված լինի համապատասխան հսկիչ սարքերով:

13. Օգտագործվող սառեցման սարքավորումները պետք է ունենան բավարար հզորություն՝

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

2) ձկնամթերքի պահեստարաններում պահպանման ժամանակ ապահովել սառեցված ձկնամթերքի ջերմաստիճանի պահպանումը մկանային հյուսվածքի հաստության մեջ՝ -18°C -ից ոչ բարձր մակարդակում:

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

5. ԱՆՁՆԱԿԱԶՄԻ ՀԻՓԻԵՆԱ

15. 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:

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

17. 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. ՀԵՏԱԳԾԵԼԻՈՒԹՅՈՒՆ

18. Կազմակերպությունը պետք է նույնականացնի ծուկ կամ ձկնամթերք մատակարարած անձանց և պետք է ունենա համակարգեր, որոնք թույլ են տալիս այդ տեղեկատվությունը լիազոր մարմնի պահանջի դեպքում տրամադրել:

19. Կազմակերպությունը 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:

20. Հետազոտությունն ապահովելու համար շուկայահանված կամ շուկայահանման համար նախատեսված սննդամթերքը պետք է լինի մակնշված կամ նույնականացված:

21. Կազմակերպությունը, երբ կասկածում է, որ ներմուծած, արտադրած, վերամշակած կամ մատակարարած սննդամթերքը չի համապատասխանում անվտանգության պահանջներին, անմիջապես պետք է՝

- 1) դադարեցնի սննդամթերքի վաճառքը.
- 2) տեղեկացնի սննդամթերքի անվտանգության բնագավառում վերահսկողություն իրականացնող լիազոր մարմնին:

7. ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄ

22. 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 պաշտպանությունն արևի և մթնոլորտային ներգործությունից.
- 5) ապահովվի պահպանման համապատասխան ջերմաստիճանային պայմանները:

23. Կազմակերպություն հասնելուց հետո անմիջապես չբաշխված կամ չառաքված, սառեցված և չփաթեթավորված արտադրանքը պետք է պահվի սառույցի տակ՝

համապատասխան պայմաններում, և անհրաժեշտության դեպքում՝ սառույցը փոխարինվի:

24. Սառեցված ձկնային արտադրանքը պետք 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:

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

26. Սննդամթերքը, որում հնարավոր է ախտածին մանրէների բազմացում կամ թունավոր նյութերի առաջացում, պետք է պահվի դրա առաջացումը կամ բազմացումը բացառող ջերմաստիճանում:

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

28. Կազմակերպությունը, որը փաթեթավորում է կատարում պետք է ունենա հում և վերամշակված սննդի առանձին պահպանման համար նախատեսված համապատասխան և բավարար մեծության տարածքներ, ներառյալ բավարար տարողության սառնարանային տարածքներ:

8. ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄ ԵՎ ՄԱԿՆՇՈՒՄ

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

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

31. 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:

32. Բազմակի օգտագործման փաթեթավորման նյութերն ու բեռնարկերը պետք է հեշտությամբ մաքրվեն և ախտահանվեն:

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

- 1) ձկան 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 և (կամ) պիտակի վրա.
- 9) զտաքաշի վերաբերյալ, որն 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 երկիր, 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:

34. Պահանջները վերաբերում են մշակված արտադրանքին, ինչպիսիք են պահածոները, խառը (կոմպոզիտ) արտադրանքը, և այլն: Այս արտադրանքները կարող են լինել «փաթեթավորված» կամ «չփաթեթավորված»:

35. Մականշումը 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 այնպիսի սննդամթերքի դեպքում, 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 երկիր, 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:

36. 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:

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

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

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

40. 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)»:

41. 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:

42. 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:

9. ՏՐԱՆՍՊՈՐՏԱՅԻՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐ ԵՎ ՏԵՂԱՓՈԽՈՒՄ

43. Սննդամթերք տեղափոխելու համար օգտագործվող տրանսպորտային միջոցներն ու տարաները պետք է պահպանվեն մաքուր, լավ տեխնիկական վիճակում՝ սննդամթերքն աղտոտումից պաշտպանելու նպատակով:

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

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

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

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

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

49. 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:

50. Ձկնամթերք տեղափոխողը 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:

51. Սառույցի տակ պահվող ձկնամթերքի դեպքում հալված ջուրը չպետք է հայտնվի արտադրանքի հետ շփման մեջ:

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

10. ԹԱՓՈՆՆԵՐԻ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒՄ

53. Սննդային թափոններն ու այլ աղբը հնարավորինս արագ պետք է հեռացվեն սննդամթերք պարունակող շինություններից՝ կուտակումը կանխելու նպատակով:

54. Սննդային թափոններն ու այլ աղբը պետք է հավաքվի փակվող տարաներում, որոնք համապատասխան կառուցվածքով են, գտնվում են լավ վիճակում, հեշտությամբ մաքրվում և անհրաժեշտության դեպքում՝ փխտահանվում:

55. 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:

56. Շինություններից, պահման տարածքից թափոնների հեռացումը և վերացումը չպետք է հանգեցնի սննդամթերքի, շրջակա միջավայրի աղտոտմանը, մարդու կյանքին և առողջությանն սպառնացող վտանգի առաջացմանը:

11. ՇՈՒԿԱՅԱՀԱՆՎՈՂ ԶԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐ

57. Կազմակերպությունը 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, որն ակնհայտորեն 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, ոզնեձկներ (Diodontidae) և լուսնաձկներ (Molidae):

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

59. Կազմակերպությունը, որը կարող է հանրային առողջության համար Լիստերիոզի (*Listeria monocytogenes*) առաջացման ռիսկ ունենա, պետք է

իրականացնի տարածքների մշակման և սարքավորումների նմուշառում՝ Լիստերիոզի առկայությունը վերահսկելու նպատակով:

12. ՏՆՏԵՍԱՎԱՐՈՂՆԵՐԻ ՊԱՐՏԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

60. Կազմակերպությունը պետք է մշակի, իրականացնի և պահպանի վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի համակարգի (ՎՎՀԿԿ) սկզբունքների վրա հիմնված ընթացակարգեր և ընդգրկված լինի սննդի շղթայի օպերատորների համար նախատեսված տվյալների բազայում:

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ՎԱՐՉԱՊԵՏԻ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ
ՂԵԿԱՎԱՐԻ ՏԵՂԱԿԱԼ

Ա. ԽԱԶԱՏՐՅԱՆ