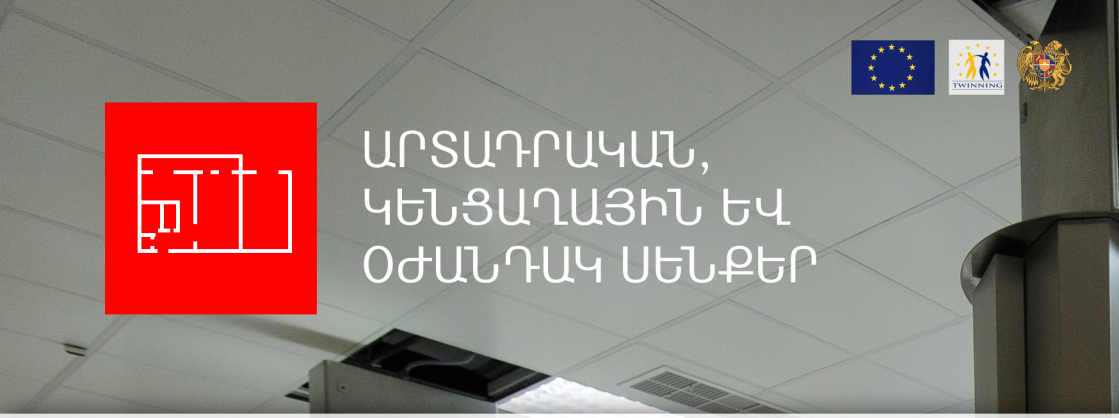
ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ



ԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ, ԿԵՆՑԱՂԱՅԻՆ ԵՎ ՕԺԱՆԴԱԿ ՍԵՆՔԵՐ

1 Արտադրական սենքերի հատակը պետք է ունենա հարթ մակերես, պահվի նորոգ վիճակում, ծածկված լինի անջրանց, չներծծող, լվացվող և ոչ թունավոր նյութերով և ունենա թեքություն դեպի հատականցքերը կամ դրենաժները:

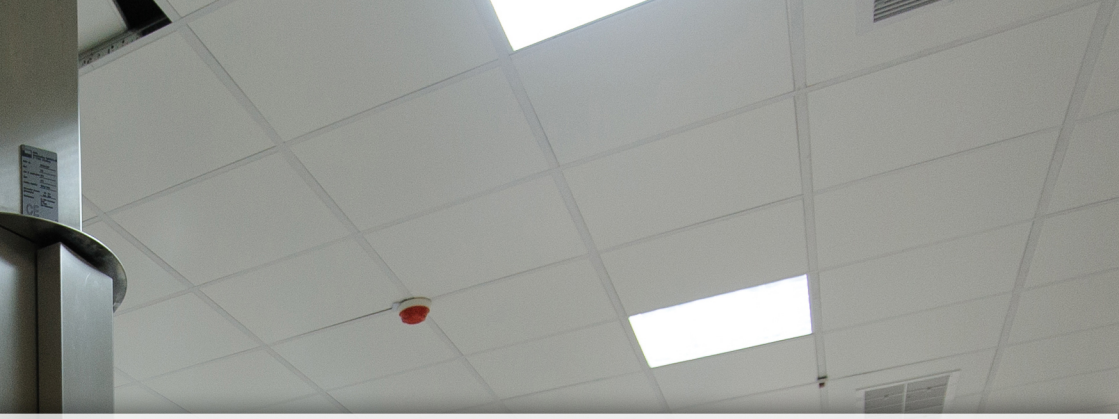
2 Պատուհանները և փեղկերը պետք է կիպ փակվեն, սարքին և մաքուր լինեն, ունենան միջատապաշտպան ցանցեր:

3 Լվացող և ախտահանող նյութերը պետք է պահվեն սննդամթերքից առանձնացված տարածքում:

4 Պետք է տարածքն ապահովված լինի անձնակազմի համար հանդերձարաններով:

5 Ձեռքերի լվացման և ախտահանման համար պետք է տեղադրված լինեն լվացարաններ՝ ապահովված տաք և սառը ջրով, ձեռքերի լվացման և ախտահանման միջոցներով և չորացման հիգիենիկ սարքերով: Ձեռքեր և հումքի լվացման լվացարանները պետք է տեղակայված լինեն առանձին և իրարից հնարավորինս հեռու:

6 Պետք է առկա լինեն մշտապես բավարար քանակությամբ մշտապես մաքրվող, բնական և (կամ) արհեստական օդափոխանակությամբ սանհանգույցներ՝ միացված գործող կոյուղուն կամ կոյուղահորերին: Սանհանգույցների դռները չպետք է բացվեն անմիջապես սննդամթերքի մշակման սենյակների մեջ:



7 Սննդի կառույցները պետք է նախագծված, կառուցված և տեղակայված լինեն այնպես, որ հնարավոր լինի կատարել համապատասխան խնամք, մաքրում, ախտահանում, նվազագույնի հասցվի օդից փոխանցվող աղտոտումը:

8 Սննդամթերքի պատրաստման, մշակման կամ վերամշակման համար նախատեսված սննդի կառույցները պետք է ապահովեն հիգիենիկ պատշաճ գործելակերպի իրականացումը՝ ներառյալ գործընթացների ընթացքում և դրանց միջև ընկած ժամանակահատվածում խաչաձև աղտոտումից պաշտպանումը:

9 Արտադրամասերի պատերը պետք է ունենան հարթ մակերես, պահվեն նորոգ վիճակում, հեշտությամբ մաքրվեն ու ախտահանվեն և պատրաստված լինեն անջրանցիկ, չներծծող, լվացվող և ոչ թունավոր նյութերից:

10 Առաստաղները (կամ եթե չկան առաստաղներ, տանիքի ներքին մակերևույթը) և վերին ամրությունները պետք է կառուցված լինեն այնպես, որ կանխարգելվի կամ նվազեցվի կեղտի կուտակումը, գոլորշու խտացումը, անցանկալի բորբոսների աճը և մասնիկներ թափվելու հնարավորությունը:



ՋՐԱՄԱՏԱԿԱՐԱՐՈՒՄ ԵՎ ՋՐԱՀԵՌԱՑՈՒՄ

1 Պետք է լինի աղտոտման վտանգը բացառող կոյուղու համակարգով ապահովվածություն: Եթե ղրենաժային ուղիները ամբողջությամբ կամ մասամբ բաց են, ապա դրանք պետք է մոնտաժված լինեն այնպես, որ բացառվի հոսքն աղտոտված գոտուց դեպի մաքուր գոտի:

2 Մշակման համար կամ որպես բաղադրիչ օգտագործվող շրջանառվող (կրկնակի օգտագործվող) ջուրը չպետք է պարունակի աղտոտման վտանգ:



3 Ապահովված է խմելու ջրի անխափան ջրամատակարարմամբ:

4 Հրդեհամարման, գոլորշու արտադրության, սառեցման կամ այլ նպատակներով օգտագործվող տեխնիկական ջուրը պետք է մատակարարվի նույնականացման հնարավորությամբ առանձին համակարգով: Տեխնիկական և խմելու ջրի համակարգերը պետք է կառուցված լինեն տեխնիկական ջրի ներթափանցումը խմելու ջրի համակարգ բացառող պայմաններով:

ԱՇԽԱՏԱԿԻՑՆԵՐԻ ԱՆՁՆԱԿԱՆ ՀԻԳԻԵՆԱ

1 Սննդամթերքի տեղակայման տարածքում աշխատող բոլոր անձինք պետք է ենթարկվեն պարտադիր նախնական և պարբերական բժշկական զննությունների և ունենան սանիտարական գրքույկ:

2 Սննդամթերքի տեղակայման տարածքում աշխատող յուրաքանչյուր անձ պետք է պահպանի անձնական հիգիենայի կանոնները և կրի համապատասխան մաքուր, անհրաժեշտության դեպքում՝ պաշտպանիչ հագուստ:

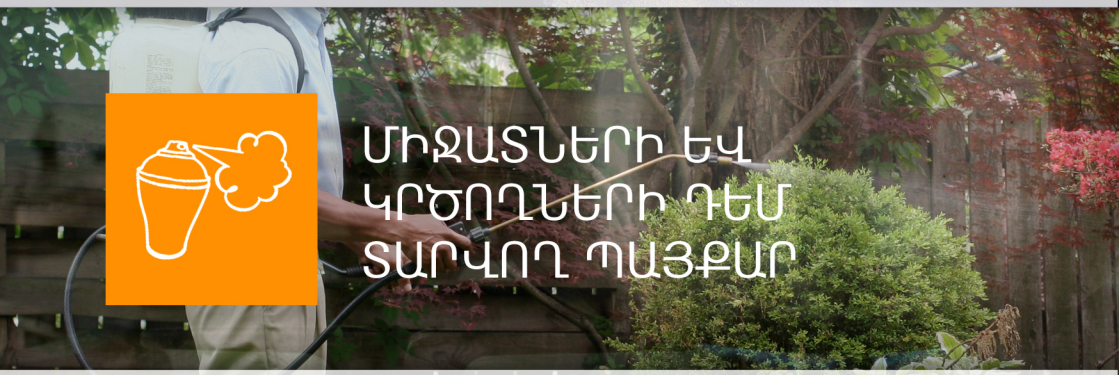




ԼՈՒՍԱՎՈՐՈՒԹՅՈՒՆ, ՕԴԱՓՈԽԱՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

1 Բոլոր սարքավորումները, գործիքները, պարագաները և բեռնարկղերը պատրաստված պետք է լինեն սննդամթերքի հետ շփման համար նախատեսված նյութերից և ենթարկվեն պատշաճ մաքրման և ախտահանման:

2 Սարքավորումները, ըստ անհրաժեշտության, պետք է ապահովված լինեն համապատասխան չափիչ և (կամ) ստուգիչ սարքերով:



ՄԻՋԱՏՆԵՐԻ ԵՎ ԿՐԾՈՂՆԵՐԻ ԴԵՄ ՏԱՐՎՈՂ ՊԱՅՔԱՐ

1 Տարածքում պետք է ձեռնարկվեն համապատասխան միջոցներ կենդանիների, միջատների և կրծողների մուտքը սննդամթերքի պատրաստման, մշակման, պահման և տեղափոխման տարածքներ կանխելու, ինչպես նաև վնասատուների դեմ պայքարելու ուղղությամբ:





ԹԱՓՈՆՆԵՐ

1 Մնացորդը պետք է տեղավորված լինի համապատասխան փակ բեռնարկղերում, որոնք ունեն մաքրման և ախտահանման աշխատանքների իրականացումն ապահովող կառուցվածք և գտնվում են նորոգ վիճակում:

2 Պետք է ապահովված լինեն մնացորդների պահման և հեռացման պատշաճ հիգիենիկ պայմանները: Աղբանոցը պետք է կառուցված լինի այնպես, որ ապահովվի մաքրությունը և կենդանիների ու մասսատուների անհասանելիությունը:

ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ ԵՎ ԳՈՒՅՔ

1 Բոլոր սարքավորումները, գործիքները, պարագաները և բեռնարկղերը պատրաստված պետք է լինեն սննդամթերքի հետ շփման համար նախատեսված նյութերից և ենթարկվեն պատշաճ մաքրման և ախտահանման:

2 Սարքավորումները, ըստ անհրաժեշտության, պետք է ապահովված լինեն համապատասխան չափիչ և (կամ) ստուգիչ սարքերով:



ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄ, ՄԱԿՆՇՈՒՄ, ՓՈԽԱԴՐՈՒՄ

1 Փաթեթավորման համար օգտագործվող նյութերը և տարաները չպետք է հանդիսանան սննդամթերքի աղտոտման աղբյուր:

2 Փաթեթավորումը պետք է կատարվի մթերքի աղտոտումը բացառող պայմաններում՝ ապահովելով փաթեթավորման ամբողջականությունն ու մաքրությունը:

3 Հատուկ ջերմային ռեժիմի պահպանում պահանջող սննդամթերք տեղափոխող փոխադրամիջոցները պետք է ապահովված լինեն համապատասխան ջերմաստիճանը պահպանող և այդ ջերմաստիճանի պահպանումը վերահսկող սարքերով:

4 Փաթեթավորման, սպառողական տարայի, պիտակի, լրացուցիչ պիտակի կամ ներդրակի վրա զետեղված տեղեկությունները պետք է լինեն ընթեռնելի, ամբողջական ու հավաստի:

5 Փաթեթավորման կամ դրան փակցված պիտակի վրա կատարված մակնշումը պետք է պարունակի «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքով, ինչպես նաև տվյալ արտադրատեսակի համար նորմատիվ փաստաթղթերով սահմանված տեղեկատվական տվյալները՝

- անվանում,
- զտաքաշ,
- ծավալ,
- հիմնական բաղադրիչների ցանկ,
- սննդամթերքի մեջ օգտագործված սննդային և ակտիվ հավելուների ցանկ, անվանումը, սննդային հավելումի դասիչը,
- արտադրության տարեթիվ, ամիս, օր, պահման պայմաններ, առանձնակի ցուցումներ պահման մասին (եթե այդպիսիք կան), պիտանիության ժամկետ,
- տվյալներ արտադրողի մասին (գտնվելու վայրը, ֆիրմային անվանումը),
- խմբաքանակի նույնականացման համար օգտագործվող նշանը,
- սննդամթերքի, սննդամթերքի հետ շփվող նյութերի և սննդային ու կեսաբանական ակտիվ հավելումների ծագման երկիրը,
- սննդամթերքի սննդային արժեքը,
- սննդամթերքի էներգետիկ արժեքը,
- այլ անհրաժեշտ տեղեկատվություն՝ ներմուծված սննդամթերքի համար:



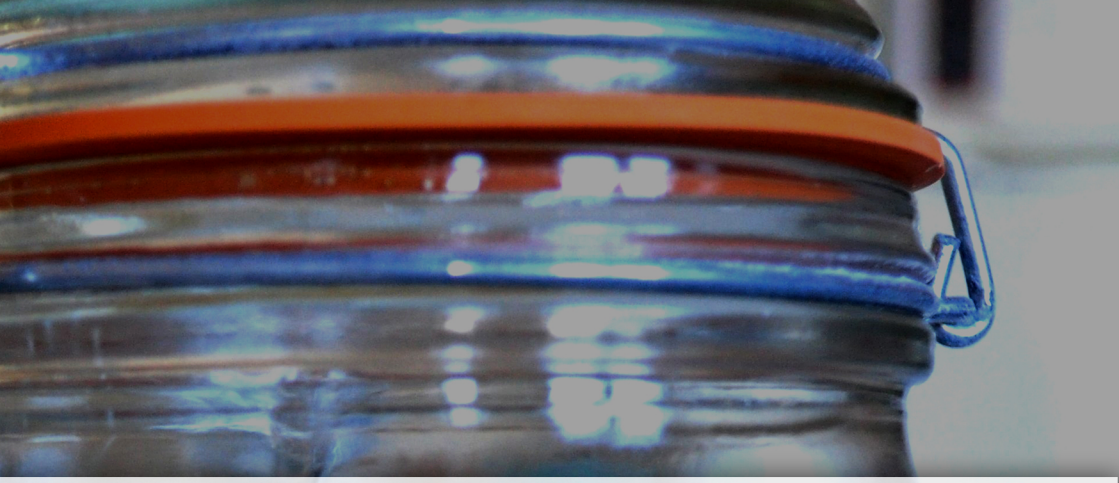
ՀՈՒՄՔԻ ԵՎ ՊԱՏՐԱՍՏԻ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՊԱՀՈՒՄ

1 Պատրաստի արտադրանքը, հումքը, օժանդակ նյութերը պետք է պահվեն դրանց փչացումը և աղտոտումը կանխարգելող պայմաններում:

2 Պետք է առկա լինեն անհրաժեշտ տարածքներ և սառնարանային խցիկներ՝ հումքի և այլ բաղադրիչների առանձնացված պահման համար:

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

4 Փաթեթավորող նյութերը, տարաները պետք է ունենան որակը և անվտանգությունը հիմնավորող փաստաթղթեր:

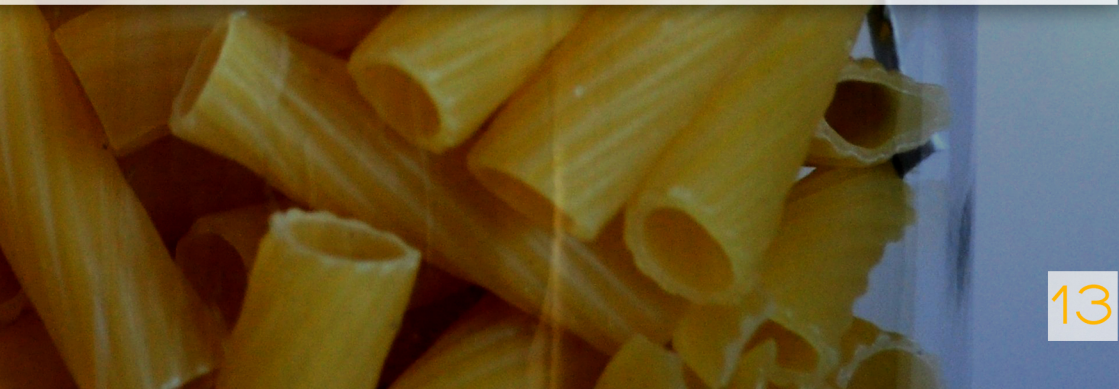


5 Թողարկվող արտադրանքը, սննդամթերքի հետ շփվող նյութերը և սննդային ու կենսաբանական ակտիվ հավելումները պետք է լինեն պիտանիության ժամկետի մեջ:

6 Արտադրությունը պետք է իրականացվի միայն համապատասխան տեխնոլոգիական հրահանգով նախատեսված տեխնոլոգիական սարքավորումների առկայության պայմաններում:

7 Արտադրության տեխնոլոգիական գործելակարգը (ռեժիմը) և տեխնոլոգիական գործընթացը պետք է իրականացվեն տվյալ սննդամթերքի համար հաստատված տեխնոլոգիական հրահանգին համապատասխան:

8 Արտադրվող սննդամթերքի տեխնոլոգիական հրահանգները պետք է համապատասխանեն ՀՀ կառավարության կողմից հաստատված տեխնոլոգիական հրահանգին ներկայացվող պահանջներին:



1 Արգելվում է պիտանիության ժամկետը լրացած սննդամթերքի վերափաթեթավորումը և իրացումը որպես սննդամթերք:

2 Արգելվում է շուկայահանված սննդամթերքի, սննդամթերքի հետ շփվող նյութերի և սննդային հավելումների պիտակի վրա զետեղված տեղեկությունների փոփոխությունը:

3 Արգելվում է ժամանակավոր փաթեթավորումով և մակնշումով սննդամթերքի, սննդամթերքի հետ շփվող նյութերի և սննդային հավելումների իրացումը:

4 Արգելվում է որևէ սննդամթերքի, սննդամթերքի հետ շփվող նյութերի և սննդային հավելումների ներմուծումը, օգտագործումը արտադրության մեջ կամ իրացումը՝ առանց դրանց անվտանգությունը հիմնավորող ուղեկցող փաստաթղթերի առկայության և հետագծելիության հնարավորության:

5 Արգելվում է ներմուծել, արտադրել, իրացնել կամ հանրային սննդի ծառայությունների ոլորտում օգտագործել վտանգավոր և կեղծված սննդամթերք, սննդամթերքի հետ շփվող վտանգավոր և կեղծված նյութեր և վտանգավոր ու կեղծված սննդային հավելումներ:

Բոլոր տնտեսավարողները պետք է գրանցված լինեն ՀՀ ԳՆ սննդամթերքի անվտանգության պետական ծառայության տվյալների բանկում: Այցելեք www.snund.am կայքի «Տնտեսավարողի գրանցում» բաժին կամ զանգահարեք 010 434040:

Իրավական ակտեր՝

«Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենք

ՀՀ կառավարության 20.01.2011թ. N 34-Ն որոշում

ՀՀ կառավարության 27.03.2003թ. N 347-Ն որոշում

ՀՀ կառավարության 28.06.2007թ. N 885-Ն որոշում

Տեխնիկական կանոնակարգեր և հիգիենիկ պահանջներ

Այլ իրավական ակտեր

Տեղեկատվական նյութը պատրաստվել է Եվրոպական միության աջակցությամբ: Նյութի բովանդակության համար պատասխանատվություն է կրում միայն ՀՀ ԳՆ սննդամթերքի անվտանգության պետական ծառայությունը, և այն որևէ ձևով չի արտահայտում Եվրոպական միության տեսակետները:



Եվրոպական միություն



«Հայաստանում կենդանական ծագման սննդամթերքի և անասնակերի անվտանգության վերահսկողության հզորացում» ԵՄ «Թվինինգ» ծրագիր



ՀՀ ԳՆ սննդամթերքի անվտանգության պետական ծառայություն

«Թեժ գիծ»՝ 010 434040
Էլ.փոստ՝ ssfs@ssfs.am
Կայք՝ www.ssfs.am, www.snund.am

Երևան - 2013