



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra  
Swiss Cooperation Office  
South Caucasus

**SDA** Strategic Development Agency  
Strategies for Development

# Տնտեսավարողի ուղեցույց



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra  
Swiss Cooperation Office  
South Caucasus

**SDA** Strategic Development Agency  
Strategies for Development

Տպագրվել է  
"Անասնապահության զարգացումը Հայաստանի հարավում"  
ծրագրի աջակցությամբ

- Արտադրական, կենցաղային եվ օժանդակ սենյեր
- Ջրամատակարարում եվ ջրահեռացում
- Լուսավորություն
- Օդափոխություն
- Աշխատակիցների անձնական հիգիենա
- Պայքար միջատների եվ կրծողների դեմ
- Թափոններ
- Սարքավորումներ եվ գույք
- Արտադրությանը ներկայացվող պահանջներ
- Փաթեթավորում
- Մակնշում
- Հումքի եվ պատրաստի արտադրանքի պահում
- Փոխադրում



ՀՀ ԳՆ ՍՆՆԴԱՍԹԵՐԻԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ  
ՊԵՏԱԿԱՆ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆ

# ՏՆՏԵՍԱՎԱՐՈՂԻ ՈՒՂԵՑՈՒՅՑ

ԵՐԵՎԱՆ 2017

ՀՀ օրենսդրությամբ և Եվրասիական տնտեսական միության տեխնիկական կանոնակարգերով սահմանված նորմերի և կանոնների պահպանումը սննդի շղթայում գործունեություն ծավալող տնտեսավարողների հաջողության երաշխիքն է:

## **ԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ, ԿԵՆՑԱՂԱՅԻՆ ԵՎ ՕԺԱՆԴԱԿ ՍԵՆՔԵՐ**

Սննդամթերքի պատրաստման, մշակման կամ վերամշակման համար նախատեսված կառույցները՝

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

✓ պետք է ապահովեն հիգիենիկ պատշաճ գործելակերպի իրականացումը՝ ներառյալ գործընթացների ընթացքում և դրանց միջև ընկած ժամանակահատվածում խաչաձև աղտոտումից պաշտպանումը,

✓ արտադրամասերի պատերը պետք է ունենան հարթ մակերես, պահվեն նորոգ վիճակում, հեշտությամբ մաքրվեն ու ախտահանվեն, պատրաստված լինեն անջրանցիկ, չներծող, լվացվող և ոչ թունավոր նյութերից,

✓ առաստաղները (կամ, եթե չկան առաստաղներ, տանիքի ներքին մակերևույթը) և վերին ամրությունները պետք է կառուցված լինեն այնպես, որ կանխարգելի կամ նվազեցվի կեղտի կուտակումը, գոյրշու խտացումը, անցանկալի բորբոսների աճը և մասնիկներ թափվելու հնարավորությունը,

✓ արտադրական սենքերի հատակը պետք է ունենա հարթ մակերես, պահվի նորոգ վիճակում, ծածկված լինի անջրանց, չներծող, լվացվող և ոչ թունավոր նյութերով և ունենա թերություն դեպի հատականցքերը կամ դրենաժները,

✓ պատուհանները և փեղկերը պետք է կիպ փակվեն, սարքին և մաքուր լինեն, ունենան միջատապաշտպան ցանցեր,

✓ լվացող և ախտահանող նյութերը պետք է պահվեն սննդամթերքից առանձնացված տարածքում,

✓ տարածքը պետք է ապահովված լինի անձնակազմի համար հանդերձարաններով,

✓ ձեռքերի լվացման և ախտահանման համար պետք է տեղադրված լինեն լվացարաններ՝ ապահովված տաք և սառը ջրով, ձեռքերի լվացման և ախտահանման միջոցներով, չորացման հիգիենիկ սարքերով,

✓ ձեռքերի և հումքի լվացման լվացարանները պետք է տեղակայված լինեն առանձին և իրարից հնարավորինս հեռու,

✓ պետք է առկա լինեն 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:

## **ԶՐԱՄԱՏԱԿԱՐԱՐՈՒՄ ԵՎ ԶՐԱՀԵՌԱՅՈՒՄ**

Սննդամթերքի պատրաստման, մշակման կամ վերամշակման համար նախատեսված կառույցները՝

✓ պետք է պահովված լինեն խմելու ջրի անխափան ջրամատակարարմամբ,

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

✓ հրդեհամարման, գոյրշու 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,

✓ պետք է ապահովված լինեն աղտոտման վտանգը բացառող կոյուղու համակարգով: Եթե դրենաժային ուղիները ամբողջությամբ կամ մասամբ բաց են, ապա դրանք պետք է մոնտաժված լինեն այնպես, որ բացառվի հոսքն աղտոտված գոտուց դեպի մաքուր գոտի:

## **ԼՈՒՄԱՎՈՐՈՒԹՅՈՒՆ, ՕԴԱՓՈԽՈՒԹՅՈՒՆ**

Արտադրական բոլոր սենքերը՝

- ✓ պետք է ապահովված լինեն բնական և/կամ արհեստական լուսավորությամբ,
- ✓ պետք է ապահովված լինեն բնական օդափոխության պայմաններով կամ արհեստական օդափոխության համակարգերով, որոնք կկանխեն աղտոտված օդի ներթափանցումը տարածք:

## **ԱՇԽԱՏԱԿԻՑՆԵՐԻ ԱՆՁՆԱԿԱՆ ՀԻՓԻԵՆԱ**

Սննդամթերքի տեղակայման տարածքում աշխատող բոլոր անձինք՝

- ✓ պետք է ենթարկվեն պարտադիր նախնական և պարբերական բժշկական զննությունների և ունենան սանիտարական գրքույկ,
- ✓ պահպանեն անձնական հիգիենայի կանոնները և կրեն համապատասխան մաքուր, անհրաժեշտության դեպքում՝ պաշտպանիչ, հագուստ:

## **ՊԱՅՔԱՐ ՄԻՋԱՏՆԵՐԻ ԵՎ ԿՐԾՈՂՆԵՐԻ ԴԵՄ**

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

## **ԹՎՓՈՆՆԵՐ**

✓ Արտադրության փուլում առաջացած մնացորդները պետք է տեղավորված լինեն համապատասխան անջրանցիկ փակ բեռնարկղերում, որոնք ունեն մաքրման և ախտահանման

աշխատանքների իրականացումն ապահովող կառուցվածք և գտնվում են նորոգ վիճակում,

✓ արտադրությունը պետք է ապահովված լինի մնացորդների պահման և հեռացման պատշաճ հիգիենիկ պայմաններով: Աղբանոցը պետք է կառուցված լինի այնպես, որ ապահովվի մաքրությունը և կենդանիների ու վնասատուների անհասանելիությունը:

## **ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ ԵՎ ԳՈՒՅՔ**

Բոլոր սարքավորումները, գործիքները, պարագաները և բեռնարկղերը՝

- ✓ պետք է պատրաստված լինեն սննդամթերքի հետ շփման համար նախատեսված նյութերից, ենթարկվեն պատշաճ մաքրման և ախտահանման,
- ✓ պետք է ապահովված լինեն համապատասխան չափիչ և (կամ) ստուգիչ սարքերով (ըստ անհրաժեշտության):

## **ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ**

Համաձայն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 10-րդ հոդվածի, Եվրասիական տնտեսական միության «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» (ՄՄ ՏԿ 021/2011) տեխնիկական կանոնակարգի 10-րդ հոդվածի և ՀՀ կառավարության 2015թ. հուլիսի 23-ի N827-Ն որոշմամբ սահմանված ժամանակացույցի՝

- ✓ սննդամթերքի արտադրության (պատրաստման) գործընթացների իրականացման ժամանակ, տվյալ արտադրանքի անվտանգության պահանջներից էլլելով, պատրաստողը պետք է մշակի, իրականացնի և պահպանի վտանգի աղբյուրի վերլուծության և կրիտիկական կետերի հսկման համակարգի (ՎԱՎԿԿՀ) (անգլերեն տարբերակը՝ HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points) սկզբունքների վրա հիմնված ընթացակարգերը,
- ✓ արտադրության (պատրաստման) ընթացքում, անվտան-



գության ապահովման նպատակով, պետք է մշակվեն, իրակա-  
նացվեն և ապահովվեն հետևյալ գործընթացները՝

➤ սննդամթերքի արտադրության (պատրաստման) անհրա-  
ժեշտ տեխնոլոգիական գործընթացների ընտրություն,

➤ սննդամթերքի արտադրության (պատրաստման) ժա-  
մանակ պարենային (սննդային) հումքի աղտոտումը բացառող  
տեխնոլոգիական գործընթացների լավագույն հաջորդակա-  
նության և հոսքայնության ընտրություն,

➤ տեխնոլոգիական գործընթացների և սննդամթերքի ար-  
տադրության (պատրաստման) ժամանակ արտադրության հսկո-  
ղության ծրագրերում սննդամթերքի վերահսկելի փուլերի սահ-  
մանում,

➤ անհրաժեշտ, հուսալի և համալիր հսկողություն ապա-  
հովող միջոցներով սննդամթերքի արտադրության (պատրաստ-  
ման) ընթացքում օգտագործվող պարենային (սննդային) հումքի,  
տեխնոլոգիական միջոցների, փաթեթավորման նյութերի, ար-  
տադրատեսակի, ինչպես նաև սննդամթերքի նկատմամբ հսկո-  
ղության իրականացում,

➤ տեխնոլոգիական սարքավորումների սարքինության  
նկատմամբ հսկողության իրականացում,

➤ տեխնոլոգիական գործընթացների վերահսկելի փուլե-  
րի և սննդամթերքի նկատմամբ իրականացված հսկողության  
արդյունքների մասին տեղեկությունների փաստաթղթավորման  
ապահովում,

➤ սննդամթերքի պահպանման և տեղափոխման (փոխադր-  
ման) պայմանների ապահովում,

➤ սննդամթերքի արտադրության (պատրաստման) գործըն-  
թացում օգտագործվող արտադրամասերի, տեխնոլոգիական  
սարքավորումների և գույքի պահպանում սննդամթերքի աղտո-  
տումը բացառող պայմաններում,

➤ աշխատողների կողմից անձնական հիգիենայի ձևերի  
ընտրություն և դրանց կանոնների պահպանման ապահովում,

➤ սննդամթերքի անվտանգությունն ապահովող միջոց-  
ների ընտրություն, սննդամթերքի արտադրությունում (պատ-

րաստման ժամանակ) օգտագործվող արտադրամասերի, տեխ-  
նոլոգիական սարքավորումների և գույքի մաքրման, լվացման,  
ախտահանման, վարակազերծման պարբերականության և հոս-  
քայնության սահմանում,

➤ արտադրված սննդամթերքին ներկայացվող պահանջ-  
ներին համապատասխանությունը հավաստող փաստաթղթերի  
վարման ու թղթային տարբերակով և/կամ էլեկտրոնային կրիչով  
դրանց պահպանման ապահովում,

➤ սննդամթերքի քանակի հետագծելիության ապահովում:

## **ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄ**

✓ Փաթեթավորումը պետք է կատարվի մթերքի աղտոտու-  
մը բացառող պայմաններում՝ ապահովելով փաթեթավորման  
ամբողջականությունն ու մաքրությունը,

✓ փաթեթավորման, սպառողական տարայի, պիտակի, լրա-  
ցուցիչ պիտակի կամ ներդիրի վրա գետեղված տեղեկություննե-  
րը պետք է լինեն ընթեռնելի, ամբողջական ու հավաստի:

## **ՄԱԿՆՇՈՒՄ**

Համաձայն (ՄՍ ՏԿ 022/2011) տեխնիկական կանոնակար-  
գի 4-րդ հոդվածի՝ փաթեթավորված սննդամթերքի մակնշումը  
պետք է պարունակի հետևյալ հիմնական տեղեկատվությունը  
(պետք է հաշվի առնվեն նաև սննդամթերքի առանձին տեսակ-  
ների տեխնիկական կանոնակարգերով սահմանված մակնշման  
հավելյալ պահանջները)՝

- անվանումը,
- բաղադրությունը,
- քանակը,
- արտադրման ամսաթիվը,
- պիտանիության ժամկետը,
- պահման պայմանները,

- արտադրողի/ներմուծողի/լիազորված անձի տվյալները,
- օգտագործմանը կամ դրա սահմանափակմանը ներկայացվող ցուցումներ (պատրաստման եղանակը) (այն դեպքերում, երբ սննդամթերքի համար առկա են առանձնակի ցուցումներ, օրինակ՝ պատրաստման ցուցումներ, որոնց բացակայությունը կարող է առաջանալ պատրաստման որոշակի դժվարություններ, կարող է վտանգել սպառողի առողջությանը կամ գույքը, կամ կարող է հագեցնել սննդամթերքի համային հատկությունների կորստի),
- սննդային արժեքը,
- նշում, որ սննդամթերքը գենետիկորեն ձևափոխված է (եթե սննդամթերքն այդպիսին է),
- Եվրասիական տնտեսական միության շրջանառության միասնական EAC նշանը (իրականացվում է համապատասխանության գնահատման գործընթացի իրականացումից հետո և հավաստում է, որ տվյալ արտադրանքը ենթարկվել է համապատասխանության գնահատման),
- տեղեկատվություն սննդամթերքի հետ շփվող նյութերի (փաթեթավորող նյութերի) մասին:

### **ՀՈՒՍՔԻ ԵՎ ՊԱՏՐԱՍՏԻ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՊԱՀՈՒՄ**

Սննդամթերքի հումքը, բաղադրիչները, կիսապատրաստվածքը և վերջնական արտադրանքը՝

- ✓ պետք է պահվեն դրանց փչացումը և աղտոտումը կանխարգելող պայմաններում,
- ✓ պետք է առկա լինեն անհրաժեշտ տարածքներ և սառնարանային խցիկներ՝ առանձնացված պահման համար,
- ✓ պետք է պահվեն ախտածին մանրէների և թունավոր նյութերի առաջացումը կամ բազմացումը բացառող ջերմաստիճանում:

Փաթեթավորող նյութերն ու տարաները պետք է ունենան որակը և անվտանգությունը հիմնավորող փաստաթղթեր, իսկ թողարկվող արտադրանքը, սննդամթերքի հետ շփվող նյութերը և սննդային ու կենսաբանական ակտիվ հավելումները պետք է լինեն պիտանիության ժամկետի մեջ:

Արտադրության տեխնոլոգիական գործելակարգը (ռեժիմը) և տեխնոլոգիական գործընթացը պետք է իրականացվեն տվյալ սննդամթերքի համար հաստատված տեխնոլոգիական հրահանգին համապատասխան և, նույն տեխնոլոգիական հրահանգով նախատեսված, տեխնոլոգիական սարքավորումների առկայության պայմաններում:

### **ՓՈՒՍԳՐՈՒՄ**

- Սննդամթերքի փոխադրումը պահանջում է հատուկ պայմաններ, մասնավորապես՝
- ✓ հատուկ ջերմային ռեժիմի պահպանում պահանջող սննդամթերք տեղափոխող փոխադրամիջոցները պետք է ապահովված լինեն համապատասխան ջերմաստիճանը պահպանող և այդ ջերմաստիճանի պահպանումը վերահսկող սարքերով,
  - ✓ տրանսպորտային միջոցները և բեռնարկղերը պետք է պահվեն մաքուր և նորոգ վիճակում, որպեսզի կանխարգելվի սննդամթերքի աղտոտումը և ապահովվի պատշաճ մաքրություն ու ախտահանում,
  - ✓ տրանսպորտային միջոցների և բեռնարկղերի բեռնախցիկները չպետք է օգտագործվեն սննդամթերքից բացի այլ ապրանք փոխադրելու համար, եթե դա կարող է առաջացնել սննդամթերքի աղտոտում,
  - ✓ եթե տրանսպորտային միջոցներով և/կամ բեռնարկղերով նախատեսվում է միաժամանակ սննդամթերքից բացի այլ արտադրանքի կամ սննդամթերքի տարբեր տեսակների փոխադրում, ապա անհրաժեշտ է ապահովել դրանց արդյունավետ ձևով առանձնացումը,
  - ✓ սննդամթերքի փոխադրման տրանսպորտային միջոցները պետք է ունենան սանիտարական անձնագրեր:

# Արգելվում է

- ✓ Պիտանիության ժամկետը լրացած սննդամթերքի վերափաթեթավորումը և իրացումը՝ որպես սննդամթերք,
- ✓ Շրջանառության մեջ դրված սննդամթերքի, սննդամթերքի հետ անմիջական շփման մեջ գտնվող նյութերի տեղեկակրի վրա գետեղված տեղեկությունների փոփոխությունը,
- ✓ վնասված փաթեթավորումով և մակնշումով սննդամթերքի, սննդամթերքի հետ անմիջական շփման մեջ գտնվող նյութերի իրացումը,
- ✓ որևէ սննդամթերքի, սննդամթերքի հետ անմիջական շփման մեջ գտնվող նյութերի ներմուծումը, օգտագործումը արտադրության մեջ կամ իրացումը՝ առանց դրանց անվտանգությունը հիմնավորող ուղեկցող փաստաթղթերի առկայության և հետազոտելիության հնարավորության,
- ✓ վտանգավոր և կեղծված սննդամթերք, սննդամթերքի հետ անմիջական շփման մեջ գտնվող վտանգավոր և կեղծված նյութեր և ներմուծումը, արտադրությունը, իրացումը կամ հանրային սննդի ծառայությունների ոլորտում օգտագործումը:

Սննդի շրթայում գործունեություն իրականացնող տնտեսավարողների գրանցումը ՀՀ ԳՆ սննդամթերքի անվտանգության պետական ծառայության տվյալների բանկում պարտադիր է: Գրանցման համար այցելեք Ծառայության պաշտոնական՝ [www.snoond.am](http://www.snoond.am), կայքի «Տնտեսավարողի գրանցում» բաժին: Չգրանցված տնտեսավարողը, համաձայն «Վարչական իրավախախտումների մասին» ՀՀ օրենսգրքի, ենթարկվում է վարչական պատասխանատվության՝ 100 հազար ՀՀ դրամ տուգանքի չափով:

Անհրաժեշտ մասնագիտական խորհրդատվություն և տեղեկատվություն տնտեսավարողները կարող են ստանալ ցանկացած պահի՝ այդ թվում և Ծառայության «Թեժ գծի» **010 204060**, միջոցով:

# Իրավական ակտեր՝

- «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենք
- «Սննդամթերքի անվտանգության պետական վերահսկողության մասին» ՀՀ օրենք
- ՀՀ կառավարության 20.01.2011թ. N 34-Ն որոշում
- ՀՀ կառավարության 28.06.2007թ. N 885-Ն որոշում
- ՀՀ կառավարության 30.01.2015թ. N 71-Ն որոշման N 1 հավելված Մաքսային միության (Եվրասիական տնտեսական միության) հանձնաժողովի 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի N 880 որոշմամբ հաստատված «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ
- Մաքսային միության (Եվրասիական տնտեսական միության) հանձնաժողովի 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի N 881 որոշմամբ հաստատված «Սննդամթերքի մակնշման մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ
- Մաքսային միության (Եվրասիական տնտեսական միության) հանձնաժողովի 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի N 882 որոշմամբ հաստատված «Մրգերից և բանջարեղենից պատրաստված հյութերի արտադրանքի տեխնիկական կանոնակարգ» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ
- Մաքսային միության (Եվրասիական տնտեսական միության) հանձնաժողովի 2013 թվականի հոկտեմբերի 9-ի N 67 որոշմամբ հաստատված «Կաթի և կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ
- Մաքսային միության (Եվրասիական տնտեսական միության) հանձնաժողովի 2013 թվականի հոկտեմբերի 9-ի N 68 որոշմամբ հաստատված «Մսի և մսամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ
- Մաքսային միության (Եվրասիական տնտեսական միության) հանձնաժողովի 2012 թվականի հունիսի 15-ի N 34 որոշմամբ հաստատված «Մասնագիտացված սննդամթերքի առանձին տեսակների, այդ թվում՝ դիետիկ բուժական և դիետիկ պրոֆիլակ-



տիկ սննդի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ

Մաքսային միության (Եվրասիական տնտեսական միության) հանձնաժողովի 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի N 883 որոշմամբ հաստատված «Ճարպայուղային արտադրանքի տեխնիկական կանոնակարգ» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ

Մաքսային միության (Եվրասիական տնտեսական միության) հանձնաժողովի 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի N 874 որոշմամբ հաստատված «Ցորենի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ

Մաքսային միության (Եվրասիական տնտեսական միության) հանձնաժողովի 2012 թվականի հուլիսի 20-ի N 58 որոշմամբ հաստատված «Սննդային հավելումների, բուրավետիչների և օժանդակ տեխնոլոգիական միջոցների անվտանգության պահանջների մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ

Մաքսային միության (Եվրասիական տնտեսական միության) հանձնաժողովի 2012 թվականի հուլիսի 20-ի N 60 որոշմամբ հաստատված «Գյուղատնտեսական և անտառտնտեսական տրակտորների և դրանց կցորդների անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ



ՀՀ ԳՆ ԱՆՆԴԱՍԹԵՐՔԻ  
ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ  
ՊԵՏԱԿԱՆ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆ

**«Թեժ գիծ»` 010 206040**

Էլ.փոստ` [ssfs@ssfs.am](mailto:ssfs@ssfs.am)

Կայք` [www.ssfs.am](http://www.ssfs.am), [ww.snund.am](http://ww.snund.am)