

«Վավերացնում եմ»  
Հայաստանի Հանրապետության  
Նախագահ Ռ Քոչարյան  
11 նոյեմբերի 2006 թ

**ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅՈՒՆ**

**Ո Ր Ո Շ ՈՒ Մ**

19 հոկտեմբերի 2006 թվականի N 1560 Ն

**1228 ՄԱԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐԹԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ**

«Ստանդարտացման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի 8-րդ հոդվածին Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2006 թվականի ապրիլի 6 ի «Հայաստանի Հանրապետության տեխնիկական կանոնակարգերի մշակման 2006 թվականի ծրագիրը և Հայաստանի Հանրապետության ստանդարտացման 2006 թվականի ծրագիրը հաստատելու մասին»<sup>2</sup> N 503-Ն որոշմամբ հաստատված Հայաստանի Հանրապետության տեխնիկական կանոնակարգերի մշակման 2006 թվականի ծրագրի 4-րդ կետին համապատասխան Հայաստանի Հանրապետության կառավարությունը **որոշում է**

1 Հաստատել մսի և մսամթերքի տեխնիկական կանոնակարգը համաձայն հավելվածի

2 Մուլն որոշումն ուժի մեջ է մտնում պաշտոնական հրապարակման օրվանից վեց ամիս հետո

Հայաստանի Հանրապետության  
վարչապետ

Ա. Մարգարյան

2006 թ. նոյեմբերի 8  
Երևան

**Տ Ե Խ Ն Ի Կ Ա Կ Ա Ն Կ Ա Ն Ո Ն Ա Կ Ա Ր Գ**

**Մ Ս Ի Ե Կ Մ Ս Ա Մ Ր Ե Ր Բ Ի**

**1 Կ Ի Ր Ա Ո Մ Ա Ն Ո Ւ Ո Ր Տ Ը**

1 Մսի և մսամթերքի տեխնիկական կանոնակարգի (այսուհետ տեխնիկական կանոնակարգ) գործողությունը տարածվում է արտաքին տնտեսական գործունեության ապրանքային անվանացանկի ժածկագրերին համապատասխան մսի և մսամթերքի վրա

Խոշոր եղջերավոր անասունի միս թարմ կամ պաղեցված	0201
Խոշոր եղջերավոր անասունի միս սառեցված	0202
Խոզի միս թարմ պաղեցված կամ սառեցված	0203
Ոչխարի կամ այծի միս թարմ պաղեցված կամ սառեցված	0204
Ձիու ավանակի ջորու միս թարմ պաղեցված կամ սառեցված	0205 00
Խոշոր եղջերավոր անասունի խոզի ոչխարի այծի ձիու ավանակի ջորու սննդային ենթամթերք թարմ պաղեցված կամ սառեցված	0206
Ընտանի թռչնի միս և սննդային ենթամթերք թարմ պաղեցված կամ սառեցված	0207
7, Այլ կենդանիների միս և սննդային մսային ենթամթերք թարմ պաղեցված կամ սառեցված	0208
Մսից արանձնացված խոզի ճարպ և թռչնի ճարպ չհալեցված թարմ պաղեցված սառեցված աղի աղաջրում չորացված կամ ապխտած	0209 00
Այլ կենդանիների միս և սննդային ենթամթերք աղի աղաջրում չորացված կամ ապխտած սննդային ալյուր պատրաստված մսից և սննդային ենթամթերքից	0210
Մսից մսային ենթամթերքից կամ արյունից պատրաստված երչի յևղեն և համանման մթերք դրանց հիմքով պատրաստված պատրաստի սննդամթերք	1601 00
Մսից մսային ենթամթերքից կամ արյունից պատրաստված այլ պատրաստի կամ պահածոյացված սննդամթերք	1602 00
Սզվածքներ և հյութեր մսից	1603 00

2 Սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանվում են մսի և մսամթերքի անվտանգությունը բնութագրող ցուցանիշները, դրանց մակնշմանը, փաթեթավորմանը, պահմանը փոխադրմանը ներկայացվող պահանջները և համապատասխանության հաստատման ընթացակարգերը:

3 Սույն տեխնիկական կանոնակարգի 1-ին կետում ներկայացված մսի և մսամթերքի արտադրատեսակները ենթակա են համապատասխանության պարտադիր հավաստման:

## II. ՀԱՍԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

4 Սույն տեխնիկական կանոնակարգում կիրառվում են հետևյալ հասկացությունները

**միս՝** սպանդային կենդանիների սպանդից ստացված մթերք՝ մսեղիքի կամ մսեղիքի մասի տեսքով, որը մկանային, ճարպային, շարակցական և ոսկրային հյուսվածքների ամբողջություն է Կարող է լինել թարմ ստացված մորթից անմիջապես հետո մկանների խորքում 35° C-ից ոչ պակաս ջերմաստիճանով, պաղեցված՝ մկանների խորքում 12°C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանով, սառեցված՝ մկանների խորքում 0-4°C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանով, սառնարանային մկանների խորքում -8°C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանով, ոսկրազերծված, որոշակի ձևի և չափի սառեցված-հալեցված

**սպանդի սննդային ենթամթերք՝** սպանդային կենդանու սպանդից ստացված ներքին օրգաններ, գլուխ պոչ, վերջույթներ որոնք կարող են լինել նաև վերամշակված **մսամթերք՝** սննդամթերք, որի բաղադրագրում մսային բաղադրիչների զանգվածային բաժինը 60 տոկոսից բարձր է և կարող է պարունակել ոչ մսային բաղադրիչներ

**երշիկային արտադրանք՝** երշիկային խճողակից պատրաստված մսային կամ միս պարունակող մթերք, որը ձևավորված է երշիկային թաղանթում, փաթեթում, ցանցում և ենթարկված է ջերմային մշակման: Լինում է կիսաապխտած, ապխտած, ևփած-ապխտած, հում-ապխտած, հում

**տավարի մսից մթերք՝** տավարի մսեղիքից սննդի համար անմիջական օգտագործման արտադրանքներ, եփած, եփած-ապխտած, ապխտած կիսաապխտած վիճակում և այլն

**խոզի մսից մթերք՝** խոզի մսեղիքից սննդի համար անմիջական օգտագործման արտադրանքներ՝ աղած, եփած, եփած-ապխտած, ապխտած, տապակած վիճակում և այլն

**ոչխարի մսից մթերք՝** ոչխարի մսեղիքից սննդի համար անմիջական օգտագործման արտադրանքներ, եփած, եփած-ապխտած, տապակած վիճակում և այլն

**բուժենինա (խոզի միս՝ խաշած)՝** մսային արտադրանք՝ կոնք-ազդրային մսից՝ առանց ոսկորի, եփած-տապակած վիճակում

**թռչնի մսից մթերք՝** թռչնի մսեղիքից սննդի համար անմիջական օգտագործման մթերք, եփած, տապակած, եփած-ապխտած վիճակում և այլն

**մսային ռուլետ՝** զլանաձև մսային արտադրանք՝ եփած, ապխտած, եփած-ապխտած վիճակում

**բեկոն՝** խոզի բեկոնային կիսամսեղիք առանց թիակի, աղը դրած:

**մսային կիսապատրաստվածք՝** մսային կամ միս պարունակող մթերք՝ կտորների կամ խճողակի տեսքով որը պատրաստված է ոսկրով կամ անոսկր մսից՝ ոչ մսային բաղադրիչների ավելացմամբ կամ առանց դրանց ավելացման, և օգտագործումից առաջ պահանջում է ջերմային մշակում: Մսային կիսապատրաստվածքները լինում են անոսկր, մսաոսկրային, անոսկր կամ մսաոսկրային խոշոր 500-3000 գրամ քաշով, կտորներով, անոսկր կամ մսաոսկրային մանր՝ 10-200 գրամ քաշով, կտորներով, խճողակային՝ 8 մմ-ից ոչ ավելի մասնիկների չափերով, ձևավորված որոշակի երկրաչափական ձև ունեցող խմորային

*պելճեն, կոլոլակ՝* մսային ֆարշից պատրաստված սառեցված կիսաֆարրիկատներ

*մսային պահածոներ* մետաղյա կամ ապակյա տուփերի (տարաների) մեջ հերմետիկ փաթեթավորված բարձր ջերմային մշակման ենթարկված մսային պահածոներ որոնց մեջ ոչնչացված են մանրէները և ապահովված է մթերքի կայուն պահպանությունը Լիմոն են մսաբուսական տարբեր չափի մսային կտորներով մսային խճողակի մսապաշտետային և նուլզացված մսային

*սննդային արզանակ՝* սննդամթերք որն ստացվում է մսի մսային ենթամթերքի ոսկրի և փուռից որտեղ ավելացված է ճարպ և այլ համահոտային բաղադրիչներ

*սննդային ժելատին* դոմդողային հատկությամբ սպիտակուցային նյութի տեսքով սննդամթերք որի մեջ կոլլագենի զանգվածային բաժինն առնվազն 10 տոկոս է

*չորացված միս՝* մսամթերք ֆիզիկական եղանակով ջրազրկված անոսկր մսի տեսքով որում խոնավության մնացորդային զանգվածային բաժինը 10 տոկոսից ոչ ավելի է

*մսահյութ* լուծամզման (էքստրակցիա) եղանակով մսային կամ մսային և ոչ մսային բաղադրիչներից ստացված մսային կամ միս պարունակող մթերք

*մսամթերք՝ դիետիկ սնման համար՝* մսամթերք նախատեսված բուժիչ կամ կանխարգելիչ սնման համար հաշվի առնելով ախտաբանությունը և հասակը

*մսի և մսամթերքի նույնականացում՝* մսի և մսամթերքի բնութագրերի նմանատիպության հաստատումը ըստ գոյություն ունեցող ցուցանիշների

*մսի և մսամթերքի շրջանառություն* սննդամթերքի արտադրություն մշակում ներմուծում արտահանում մակնշում փաթեթավորում չափաճորարում մատակարարում իրացում պահեստավորում փոխադրում և այլն

### **III ՀՈՒԿԱ ՄՈՒՏՔ ԳՈՐԾԵԼՈՒ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ**

5 Հայաստանի Հանրապետության տարածքում մսի և մսամթերքի իրացման ժամանակ պետք է պահպանվեն համապատասխանության պարտադիր հավաստման ենթակա արտադրանքի նկատմամբ Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված պայմանները

6 Հայաստանի Հանրապետության տարածքում համապատասխանության պարտադիր հավաստման ենթակա և շրջանառության մեջ գտնվող միսն ու մսամթերքը պետք է ուղեկցվեն համապատասխանության նշանի մակնշմամբ կամ համապատասխանության սերտիֆիկատով կամ համապատասխանության զրանցված հայտարարագրով

### **IV ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ**

7 Մսի և մսամթերքի անվտանգությունը բնութագրող ցուցանիշները ներկայացված են սույն տեխնիկական կանոնակարգի NN 1 2 3 և 4 աղյուսակներում

**Մսի և մսամթերքի մեջ թունավոր տարրերի, հակաբիոտիկների, պեստիցիդների նորմատիվները**

Մթերքի անվանումը	Որոշվող ցուցանիշի անվանումը	Թույլատրելի մակարդակը մգ/կգ ոչ ավելի	
1	2	3	
Մորթի ենթակա կենդանիների միս (տա վար խոզ ձի ոչխար) և այլն	<b>թունավոր տարրեր</b>		
	կապար	0 3	
	արսեն	0 1	
	կադմիում	0 03	
	սնդիկ	0 02	
	<b>հակաբիոտիկներ</b>		
	լեոմիցետին	չի թույլատրվում	
	տետրացիկլին	չի թույլատրվում	
	գրիզին	չի թույլատրվում	
	բացիտրացին	չի թույլատրվում	
	հեքսաքլոր ցիկլոհեքսան ՉՔՑՉ (α β γ իզոմեր)	0 015	
երկրորդըրկֆենիլետաքլոր-էթանի ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտները	0 015		
Թռչնի միս	կապար	0 2	
	արսեն	0 1	
	կադմիում	0 03	
	սնդիկ	0 02	
	լեոմիցետին	չի թույլատրվում	
	տետրացիկլին	չի թույլատրվում	
	գրիզին	չի թույլատրվում	
	բացիտրացին	չի թույլատրվում	
	ՉՔՑՉ (α β γ իզոմեր)	0 02	
	ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտները	0 01	
	Երշիկեղեն մորթի ենթակա կենդանիներից	<b>թունավոր տարրեր</b>	
կապար		0 3	
արսեն		0 1	
կադմիում		0 03	
սնդիկ		0 02	
նիտրոզամիններ		0 001	
<b>հակաբիոտիկներ</b>		<b>չի թույլատրվում</b>	
ՉՔՑՉ (α β իզոմեր)		0 02	
ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտները		0 01	
Պահածոներ		կապար	0 3
		արսեն	0 1
	կադմիում	0 03	
	սնդիկ	0 02	
	անագ	200	
	քրոմ	0 5	
	նիտրոզամիններ	0 002	
	նիտրատներ	200	
	<b>հակաբիոտիկներ</b>	<b>չի թույլատրվում</b>	
	<b>պեստիցիդներ</b>	<b>չի թույլատրվում</b>	
	Պահածոներ բոշմանսից	կապար	0 5 0 6
արսեն		0 1 1 0	
կադմիում		0 05 0 3	
սնդիկ		0 03 0 1	

1	2	3
Պահածոներ բռնամսից	անագ	200
	քրոմ	0 5
	նիտրոգամիներ	0 002
	նիտրատներ	200
	հակաբիոտիկներ	չի թույլատրվում
	պեստիցիդներ	չի թույլատրվում
	ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտները	0 1
Պահածոներ մսից	կապար	0 3
	արսեն	0 1
	կադմիում	0 03
	սնդիկ	0 02
	քրոմ	100
	հակաբիոտիկներ	
	լեոմիցետին	չի թույլատրվում
	տետրացիկլին	չի թույլատրվում
	գրիզին	չի թույլատրվում
	բացիտրացին	չի թույլատրվում
	ՀԶՅՀ (α β γ-իզոմեր)	0 02
	ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտները	0 01
	նիտրատներ	չի թույլատրվում
	նիտրոգամիներ	չի թույլատրվում
	ռադիոնուկլիդներ	
	ցեզիում 137	70
	ստրոնցիում-90	30
	մանրէաբանական ցուցանիշներ	
	ՄԱՖԱՍ	1 10 <sup>3</sup>
	ՄՑԽՍ	1 0
E coli	1 0	
S aureus	1 0	

**Կենդանիների սպանդից ստացված ճարպային մթերքի մեջ թունավոր տարրերի, հակաբիոտիկների, պեստիցիդների, ռադիոնուկլիդների նորմատիվները**

Սթերքի անվանումը	Որոշվող ցուցանիշի անվանումը	Թույլատրելի մակարդակը մգ/կգ ոչ ավելի
1	2	3
Կենդանիների հալած յուղ	կապար	0 1
	արսեն	0 1
	կադմիում	0 03
	սնդիկ	0 03
	երկաթ	1 5
	հակաբիոտիկներ	չի թույլատրվում
	ՀԶՅՀ	1 25
Խոզի ճարպ (շափկ)	ԴԴՏ	1 0
	կապար	0 1
	արսեն	0 1
	կադմիում	0 03
	սնդիկ	0 03
	հակաբիոտիկներ	չի թույլատրվում
	ՀԶՅՀ	0 2
	ԴԴՏ	1 0
ցեզիում-137	100	
ստրոնցիում 90	50	

1	2	3
Արգանակ խտացրած և չոր	կապար	1 0
	արսեն	1 0
	կադմիում	0 2
	սնդիկ	0 1
	հակաբիոտիկներ	չի թույլատրվում
	ՉՔՑԴ	0 1
	ԴՂՏ	0 1
	ցեզիում-137	160
ստրոնցիում-90	50	
ծելատին	կապար	2 0
	արսեն	1 0
	կադմիում	0 1
	սնդիկ	0 05
	հակաբիոտիկներ	չի թույլատրվում
	ցեզիում-137	150
	ստրոնցիում-90	50

Աղյուսակ N 2

**Մսի և մսամթերքի մանրէաբանական ցուցանիշները**

Մթերքի խումբը	Մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէների գաղութ առաջացնող միավորների քանակը (գ ոչ ավելի)	Մթերքի զանգված, չի թույլատրվում (սմ <sup>3</sup> /գ)		
		ԱՑԽՄ (կուլիմներ աղիքային խմբի ախտածին մանրէներ)	ոսկեգույն ստաֆիլակոկ	Ախտածիններ, այդ թվում սալմոնելներ
1	2	3	4	5
Մորթի ենթակա կենդանիների միս				
թարմ	10	1	-	25
սառեցված	1x10 <sup>3</sup>	0,1	-	25
պաղեցված	1x10 <sup>4</sup>	0 01	-	25
պաղեցված մեծ և մանր կտորներով	1x10 <sup>5</sup>	0,001	-	25
ենթամթերք	-	-	-	25
Աղյուս սննդային չոր	2 5x10 <sup>4</sup>			
Թռչնի միս				
պաղեցված, սառեցված	1x10 <sup>5</sup>	-	-	25
ճտի միս քրոյլեր	1x10 <sup>5</sup>	-	-	25
Ոսկրացուրկ միս	2x10 <sup>5</sup>	-	-	25
Մեխանիկական մշակման միս	2x10 <sup>6</sup>		-	25
Թռչնի պաղեցված ենթամթերք	2x10 <sup>5</sup>	-		25
Երշիկներ				
հում-ապխտած	1x10 <sup>3</sup>	0,1	1,0	25
կիսաապխտած	1x10 <sup>3</sup>	1 0	1,0	25
եփած-ապխտած	1x10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	25
արյունային	2x10 <sup>3</sup>	1,0	-	25
լիկերային	2x10 <sup>3</sup>	1 0	-	25

1	2	3	4	5
պաշտոններ	$2 \times 10^3$	10		25
Մսեղիք և թռչնի միս				
սառեցված	$1 \times 10^1$	10		25
պաղեցված	$1 \times 10^1$	10	-	25
Ենթամթերքներ (թռչնի)	$1 \times 10$	10		25
Չորացրած միս հավի	$1 \times 10^1$	0 01	1 0	25

**ճարպային մթերքների մանրէաբանական ցուցանիշները**

Մթերքի խումբը	Մեզոֆիլային աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէների գաղութ առաջացնող միավորների քանակը (գ ոչ պլեխ)	Մթերքի զանգված չի թուլատրվում (սմ <sup>3</sup> /գ)		
		ԱՅԽՄ (Կոլի)	ոսկեգույն ստաֆիլակոկ	ախտածիններ այդ թվում սալմոնելաներ
Կենդանիների հալած յուղ	$1 \times 10$	0 01	0 1	25
հոդի ճարպ	$5 \times 10^2$	0 001	0 1	25
Սննդային ժելատին	$1 \times 10^4$	1 0	0 1	25
Արզանակ խտացրած և յոր	$5 \times 10^1$	1 0	0 01	25
Պաշտետ	$1 \times 10^4$	1 0	0 1	25
Կերակուր մսից	$1 \times 10^3$	1 0	1 0	25

Աղյուսակ N 3

**Մսային պահածոների սննդարարությունը (տավարի, խոզի ոչխարի, թռչնի և այլն) (100 գ մթերքում)**

Չափանիշները և ցուցանիշները	Չափի միավորը	Թույլատրելի մակարդակները
Չոր նյութի զանգվածային մաս	գ	17-20
Սպիտակուց	գ	7-15
ճարպ	գ	3 12
Էներգետիկ արժեք	կկալ	80 180
Պաստերացված երշիկներ մսային հիմքով		
Սպիտակուց	գ	8
ճարպ	գ	16-20
Էներգետիկ արժեք	կկալ	180-240
Երշիկեղեն		
Սպիտակուց	գ	8
ճարպ	գ	22
Էներգետիկ արժեք	կկալ	230 250
Մսային կիսաֆաբրիկատներ		
Սպիտակուց	գ	10
ճարպ	գ	14-20
Էներգետիկ արժեք	կկալ	165 220
Չորացված մթերք մսային հիմքով		
Սպիտակուց	գ	35-50
ճարպ	գ	15 30
Էներգետիկ արժեք	կկալ	280 500

**Անվտանգ արտադրանքի ապահովման  
ջերմաստիճանը և խոնավության ռեժիմները**

Շինությունը	Օդի ջերմաստիճանը, °C	Օդի հարաբերական խոնավությունը, տոկոս
1	2	3
<b>Մանդիլի, կիսամսեղիքի քստորդ մսեղիքի ասլաստեցման խուց</b>		
Երշիկների արտադրության համար	16-20	90-95
Փաթեթավորված մսի և կիսապատրաստվածքների համար	8	85-90
Բլոկներ, կիսամսեղիք ենթամթերքներ	12	70
Խճողակի հատումացման բաժանմունք	2-4	85-90
Կիսաապիտոսի հում-ապիտոս, եփած-ապիտոս երշիկների խուց	8	85-90
Երշիկների չորացման խուց	12	75
Եփած երշիկի օդով պաղեցման խուց	2-8	90-95
Երշիկների պահման շինություն (խուց)	12-15	75-78
Եփած երշիկների պահման շինություն (խուց)	0-8	85-90
Արյան հավաքման և մշակման բաժանմունք	17-18	75
Սննդային հալած յուղի արտադրամաս	17-22	75
Ջերմային մշակման արտադրամաս	18-22	75
Լյարդաթորի երշիկի արտադրություն	18-22	75
Տեխնիկական մթերքի ապարատային արտադրամաս	22-24	70-75
Տեխնիկական մթերքի հումքի արտադրամաս	17-22	75
Տեխնիկական հալած յուղի արտադրամաս	17-22	75
Տեխնիկական այրումինի արտադրության արտադրամաս	18-22	75

**Մսի և մսամթերքի արտադրությանը ներկայացվող պահանջները**

8 Մսի և մսամթերքի արտադրության գործընթացում կենդանիների սպանող կազմակերպվում է Հայաստանի Հանրապետության կառավարության սահմանած կարգով

9 Մսի և մսամթերքի արտադրության գործընթացում արտադրական տարածքների նախագծման, շինարարության, վերակառուցման և շահագործման ժամանակ անհրաժեշտ է ապահովել Հայաստանի Հանրապետության կառավարության լիազոր մարմինների կողմից սահմանված շինարարական անասնաբուժասանիտարական, հիգիենիկ նորմերը և կանոնները

10 Մսի և մսամթերքի արտադրության գործընթացում հիմնական և օժանդակ արտադրամասերի բաժանմունքների, տեղամասերի սարքավորումների հատակագծման

ժամանակ անհրաժեշտ է ապահովել տեխնոլոգիական գործընթացների հոսքայնությունը, անասնաբուժասանիտարական հսկողությունը և կենսագործունեության անվտանգությունը. Կազմակերպության ւտարածքը պետք է լինի մաքուր, ցանկապատված, աղբը և թափոնները պետք է հեռացվեն օրական առնվազն մեկ անգամ. Անհրաժեշտ է պահպանել ջրամատակարարման ու ջրահեռացման համակարգերին, լուսավորությանը ջեռուցմանը օդափոխության միկրոկլիմային և աղմուկին ներկայացվող հիգիենիկ պահանջները.

11. Արտադրական, օժանդակ և կենցաղային շինությունները պետք է լուսավորված լինեն կախված իրականացվող աշխատանքի բնույթից և անվտանգության պահանջներից

12. Մսի և մսամթերքի արտադրությունում օգտագործվող ջուրը պետք է համապատասխանի Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարության կողմից խմելու ջրին ներկայացվող սանիտարական կանոններին և նորմերին

13. Մսամթերքի արտադրության համար օգտագործվող միսը պարտադիր ենթարկվում է անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության, իսկ սննդային հավելումները, փաթեթավորող նյութերը Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարության կողմից պետք է թույլատրված լինեն սննդամթերքի արտադրությունում կիրառելու համար

14. Մսի և մսամթերքի անվտանգության մանրէաբանական ցուցանիշները որոշվում են արտադրողի և սննդամթերքի անվտանգության ապահովման բնագավառում Հայաստանի Հանրապետության կառավարության լիազորած մարմնի կողմից սահմանված պարբերականությամբ

15. Տեղական արտադրության և ներմուծվող միսը վերամշակման է ընդունվում միայն անասնաբուժական ուղեկցող փաստաթղթերի առկայությամբ՝ անասնաբուժասանիտարական փորձաքննությունից հետո՝

16. Անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության արդյունքներով պայմանական պիտանի ճանաչված միսը և մսամթերքն անհրաժեշտ է վարակազերծել հատուկ շինություններում, որտեղ առկա են էլեկտրական և զազի վառարաններ, կաթսաներ, ավտոկլավներ. Վնասազերծումից հետո ստացված մթերքը կարելի է օգտագործել միայն լաբորատոր հետազոտությունից հետո, որով հաստատվում է մթերքի անվտանգությունը. Վնասազերծման դեպքում մսի խորքում ջերմաստիճանը պետք է կազմի առնվազն 80°C, իսկ ճարպի դեպքում՝ 100°C, կամ միսը պետք է սառեցվի առնվազն -12°C ջերմաստիճանի պայմաններում

17. Մսի և մսամթերքի արտադրությունում անհրաժեշտ է պահպանել ջերմաստիճանի, խոնավության ռեժիմները, որոնք ապահովում են անվտանգությունը (N 4 աղյուսակ):

18. Մսի և մսամթերքի արտադրությունում օգտագործվում են Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ թույլատրված պեստիցիդներ, անասնաբուժական դեղամիջոցներ, այլ քիմիական միջոցներ

19. Միսն արտադրական մշակումից առաջ պաղեցնում են մինչև 0–4°C, սառեցնում՝ մինչև -2 - 8°C ջերմաստիճանը.

20. Թարմ միսն արտադրական մշակման է ենթարկվում տեխնոլոգիական գործընթացներից հետո 3 ժամվա ընթացքում Պաղեցված միսը պահում են -14°C, իսկ սառեցվածը՝ -18°C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանում.

21. Մինչև հումքի տեղափոխումը սառնարանային խուլց՝ սառնարանի պատերը, հատակը, առաստաղը, սարքավորումները, տրանսպորտային միջոցները, տարան ախտահանում են և ենթարկում սանիտարական մշակման

22. Մսի և մսամթերքի արտադրական հսկողությունն իրականացնում է արտադրողը. որը հսկում է արտադրական, տեխնոլոգիական գործընթացների պարամետրերը,

կրիտիկական կետերը մթերքի անվտանգությունը և սահմանում մթերքի պիտանիության ժամկետը հաշվի առնելով օգտագործվող հումքի որակը փաթեթավորման եղանակը արտադրության սանիտարահիգիենիկ պայմանները

23 Մսի և մսամթերքի արտադրությունն իրականացվում է արտադրողի կողմից սահմանված տեխնոլոգիական հրահանգին ու տվյալ արտադրատեսակի պատրաստման բաղադրագրին համապատասխան

24 Վերամշակման գործընթացում միսն աղում են միտրիտի և կերակրի աղի խառնուրդով Կուտերացումից հետո մսի խճողակի ջերմաստիճանը չպետք է գերազանցի +18 C-ը իսկ ջերմային մշակման ժամանակ մսահացի գլանահացի կենտրոնում պետք է ապահովվի 68 72°C ջերմաստիճան

25 Ելնելով օգտագործվող մսի փաթեթավորող նյութերի արտադրության սանիտարահիգիենիկ պայմաններից արտադրողը սահմանում է հիմնավորված պիտանիության ժամկետ

26 Մսի և մսամթերքի արտադրությունում չի թույլատրվում տեխնոլոգիական մշակումը ուլտրամանուշակագույն ճառագայթների և ֆիզիկաքիմիական այլ գործոնների ազդեցությամբ աղիների թաղանթների օգտագործումը որոնց վրա հայտնաբերված են լրոծ ճարպ մակարույծներ կամ այլ օտար նյութեր

27 Մսի և մսամթերքի արտադրության օգտահանման պահպանման, վերամշակման փոխադրման իրացման գործընթացների ժամանակ շրջակա միջավայր արտագատվող աղտոտող նյութերի քանակությունը պետք է համապատասխանի բնապահպանության անվտանգության օրենսդրության պահանջներին

### **Սսային պահածոների արտադրական գործընթացներին ներկայացվող պահանջները և նորմերը**

28 Ոսկրազատման և ջլազատման ժամանակ եթե հայտնաբերվում են վարակիչ հիվանդություններին բնորոշ ախտաբանական տեսանելի փոփոխություններ միսն առանձնացվում է ենթարկվում լաբորատոր հետազոտության իսկ սարքավորումները գործիքները արտահագուստը ենթարկվում մաքրման և ախտահանման

29 Այն շինություններում որտեղ միսը ջլազատվում և ոսկրազատվում է ջերմաստիճանը պետք է լինի 6 °C-ից ոչ բարձր

30 Պահածոյացման տարաները ենթարկվում են սանիտարական մշակման տաք ջրի և գոլորշու միջոցով

31 Պահածոյացման տարաները մինչև լցումունը ընտրովի կարգով ենթարկվում են փորձաքննության հերմետիկության նկատմամբ

32 Պաստերիզացված պահածոները պատրաստում են միայն պաղեցված մսից որը պահվում է -1°C - +1°C ջերմաստիճանում 24 ժամից ոչ ավելի

33 Պաստերիզացված պահածոյի յուրաքանչյուր խմբաքանակից վերցվում է նմուշ մանրլաբանական հետազոտության համար Գոմքը ենթարկվում է ջերմային մշակման 120°C տաք օդում 60 90 վայրկյան տևողությամբ

34 Պաստերիզացման և մանրեազերծման ռեժիմների արդյունքները գրանցվում են որոնք հաշվետու տվյալներ են և պահվում են կազմակերպությունում ձեռնարկությունում մեկ տարվանից ոչ պակաս իսկ մանրլազերծված պահածոյացման դեպքում 5 տարի

35 Ջերմային մշակումից հետո պահածոն առկեցվում է մինչև ապրանքի կենտրոնում 20°C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանի ստացումը որն ապահովում է մթերքի որակը և անվտանգությունը պահման փոխադրման և իրացման ժամանակ

36 Պաստերիզացված կամ մանրեազերծված պահածոները պահվում են 0 5 C ջերմաստիճանում

37 Որպես վերամշակման հուսք միսը չի կարելի օգտագործել կթե  
ա) հումքը չունի անասնաբուժական ուղեկցող փաստաթուղթ և ենթարկված չէ  
անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության

բ) հումքը չունի որակի և անվտանգության վկայական

գ) աղտոտվածությունը գերազանցում է թույլատրելի նորմերը

դ) լրացել է պիտանիության ժամկետը առկա են փչացման նշաններ

Բուսական ծագում ունեցող հումքը որոն օգտագործվում է մասմբերքի արտադրու-  
թյունում պետք է ունենա ուղեկցող փաստաթուղթ գենետիկորեն ձևափոխված մթերքի  
մասին տեղեկատվությամբ

38 Սննդային հավելումները կենսաբանական ակտիվ նյութերը միտրիտները գու-  
նավորման պիզմենտները կերակրի աղը համեմունքները և խառնուրդները պետք է հա-  
մապատասխանեն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության լիազորած մարմ-  
նի կողմից սահմանված անվտանգության չափանիշներին և թույլատրված լինեն  
սննդում օգտագործման համար

### **Սննդային հալած յուղի և ժելատինի արտադրության գործընթացներին ներկայացվող պահանջները**

39 Սննդային հալած յուղի արտադրության համար օգտագործվում է անասնաբու-  
ժասանիտարական փորձաքննության ենթարկված ճարպային հումք Չի թույլատրվում  
վերամշակել ճարպային հումքը որոն աղտոտված է առկա են մագեր և ցցամագեր

40 Սննդային հալած յուղի համար ոսկորներն օգտագործվում են ոսկրագերծումից  
հետո 6 ժամվա ընթացքում

41 Սննդային ժելատինի արտադրության համար օգտագործվում են ոսկրային  
հումքը, կոլլագեն պարունակող փափուկ միսը չոր յուղագուրկ ոսկորները որոնք հա-  
մապատասխանում են տեխնոլոգիական գործընթացին ներկայացվող պահանջներին

42 Ժելատինի մեջ խոնավության պարունակությունը չպետք է գերազանցի 16 տո-  
կոսը ծծմբային անհիդրիդի պարունակությունը պետք է լինի մինչև 0.075 տոկոս  
ալյումինը 35 մգ 1 կգ ժելատինի մեջ

### **Սսի և մսամբերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացներին ներկայացվող պահանջները**

43 Յուրաքանչյուր տեխնոլոգիական գործընթացի համար սույն տեխնիկական  
կանոնակարգով սահմանվում են

ա) տեխնոլոգիական գործողության հերթականությունը և ռեժիմները,

բ) անվտանգ արտադրանքի թողարկման համար անհրաժեշտ միջոցների ու սեթող  
ների ապահովումը

գ) տեխնոլոգիական գործընթացի պարամետրերի չափ ուճը հսկումը և կանոնավո-  
րումը

դ) կրիտիկական կետերի հստումը և ռիսկի վերլուծությունը

ե) հումքի կազմը ակտիվ բջվությունը մանրէաբանական ցուցանիշները

զ) մթերքի երաշխիքային պիտանիության ժամկետը եթե պահպանվում են պահ-  
ման ռեժիմները

### **Տեխնոլոգիական սարքավորումներին և չափագիտական սարքերին ներկայացվող պահանջները**

44 Արտադրական սարքավորումները մեքենաների և սպարատների չափագոր  
ծույթ պետք է կատարվի տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատաս  
խա՝

45 Սարքավորումների և ապարատների շահագործման ժամանակ առաջացած տատանումներն ու աղմուկը չպետք է գերազանցեն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության լիազորատ մարմնի կողմից սահմանված պահանջները

46 Տեխնոլոգիական հոսքագծերը պետք է ունենան ավտոմատ ուղևիական սխեմա

47 Մսի և մսամթերքի վերամշակման կազմակերպություններում չի թույլատրվում օգտագործել բաց տիպի էլեկտրաշարժիչներ լուսալուս գործարկիչ

48 Սարքավորումները չափիչ գործիքներն ու սարքերը պետք է ունենան շահագործման հրահանգներ

49 Մսի և մսամթերքի արտադրության սարքավորումները պետք է պատրաստված լինեն այնպիսի նյութերից որոնք Հայաստանի Հանրապետության կառավարության լիազորած մարմնի կողմից թույլատրված են օգտագործել սննդամթերքի արտադրությունում շփման համար ապահովվելով մթերքի արտադրության անվտանգությունը և սանիտարահիգիենիկ պահանջներին համապատասխանությունը

50 Սարքավորումների այն մասերը որոնք շփվում են մսի և մսամթերքի հետ պետք է լինեն չժամգուտվող չփոխազդեն մթերքի հետ չազդեն մթերքի համի հոտի գույնի վրա պետք է ունենան հարթ մակերես դիմակայեն լվացող և խիտահանող նյութերի ազդեցությանը

51 Մսի և մսամթերքի ջերմային մշակման սարքավորումները պետք է ունենան չափիչ հսկիչ գործիքներ

52 Սարքավորումները ապարատները գործիքները պետք է մոնտաժվեն շահագործվեն և նորոգվեն ելնելով արտադրության տեխնիկական անվտանգության պայմաններից

53 Ավտոմատացված սարքավորումները չափիչ հսկիչ սարքերը պետք է համապատասխանեն «Ձափումների միասնականության ապահովման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի դրույթներին

**Մսի և մսամթերքի արտադրության ձեռնարկություններում աշխատող անձնակազմին ներկայացվող պահանջները**

54 Մսի և մսամթերքի արտադրության մեջ աշխատող անձը պետք է իմանա և պահպանի տեխնոլոգիական գործընթացին ներկայացվող պահանջները ունենա մասնագիտական պատրաստվածություն և հմտություն պոտենցիալ ռիսկերը ճիշտ գնահատելու համար ինչպես նաև համապատասխան որակավորում

55 Միս և մսամթերք արտադրող կազմակերպությունում պարբերաբար կազմակերպվում են աշխատողների ուսուցում խորհրդատվություն մասնագիտական որակավորումը բարձրացնելու նպատակով

56 Թույլատրվում է մսի և մսամթերքի թողարկման աշխատանքներում հասապատասխան մասնագիտական որակավորում ունեցող ինժեներատեխնիկական կադրերի ներգրավումը ովքեր կազմակերպում են տարեկան հրահանգավորումներ անմիջապես բանվորական տեղերում հաշվի առնելով տեխնոլոգիական գործընթացների հաջողականությունը, անասնաբուժասանիտարական սանիտարահիգիենիկ պահանջներն ու նորմերը

57 Մսի և մսամթերքի արտադրության կազմակերպություններում աշխատողները պարտադիր ենթարկվում են բժշկական զննման և պետք է ունենան սանիտարական զրբույն

58 Մսի և մսամթերքի արտադրության կազմակերպություններում աշխատել չի թույլատրվում այն անձանց ովքեր հիվանդ են վարակիչ հիվանդություններով կամ շմ վում են այդպ սր հիվանդների հետ հետազոտված և պատվաստված չեն բրուցելոզի

և տուբերկուլոզի նկատմամբ, ուսուցված չեն անձնական հիգիենայի կանոնների վերաբերյալ, ունեն մաշկի ամբողջականության խանգարումներ, ինչպես նաև՝ անչափահասներին, հղի և կերակրող կանանց

**Մսի կամ մսամթերքի մակնշմանն ու փաթեթավորմանը ներկայացվող պահանջները և դրանց պահման պայմանները**

59. Մսի կամ մսամթերքի փաթեթավորման կամ դրան փակցված պիտակի վրա կատարված հստակ և ընթեռնելի մականշվածքը պետք է պարունակի «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված տեղեկատվությունը՝ հայերենով (մսի և մսամթերքի մակնիշները կարող են ներկայացվել նաև լատիներեն տառերով)՝

ա) մսի կամ մսամթերքի անվանումը (մսի դեպքում նշել կենդանու կամ թռչնի տեսակը),

բ) մսի կամ մսամթերքի զտաքաշը,

գ) մսամթերքի հիմնական բաղադրիչների ցանկը,

դ) մսամթերքի մեջ օգտագործված սննդային հավելումների ցանկը, եթե այդպիսիք կան,

ե) մսամթերքի, մսամթերքի հետ շփվող նյութերի և սննդային հավելումների օգտագործման վերաբերյալ ցուցումներ, եթե առանց դրանց այն չի կարող պատշաճորեն օգտագործվել, առանձնակի հանձնարարականներ դրանց օգտագործման վերաբերյալ (եթե այդպիսիք կան), տեղեկատվություն դրանց օգտագործման, հակացուցումների մասին (եթե այդպիսիք կան),

զ) արտադրողի անվանումը, գտնվելու վայրը, գործունեության իրականացման լիցենզիայի համարը,

է) մսի կամ մսամթերքի ծագման երկիրը,

ը) հատուկ նշանակության մսամթերքի համար սննդային արժեքը,

թ) «Գենետիկորեն ձևափոխված մսամթերք», եթե այն այդպիսին է,

ժ) մսամթերքի խմբաքանակի նույնականացման համար օգտագործվող նշանը՝ Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2006 թվականի սեպտեմբերի 28-ի «Սննդամթերքի տվյալ խմբաքանակի նույնականացման համար օգտագործվող նշանի և մականշվածքի վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» N 1392-Ն որոշման դրույթներին համապատասխան,

ժա) մսի կամ մսամթերքի արտադրության տարեթիվը, ամիսը, օրը, պահման պայմանները, պիտանիության ժամկետը, մսամթերքի պահման մասին առանձնակի ցուցումներ (եթե այդպիսիք կան),

ժբ) օրենքով սահմանված այլ տեղեկատվություն

60. Սույն որոշման 59-րդ կետի դրույթները չեն տարածվում վաճառքի կետերում վերջնական սպառողին հանձնված՝ չփաթեթավորված մսի վրա, որը կարող է փաթեթավորվել գնորդի պահանջով կամ չափածո արվել անմիջապես վաճառքից առաջ:

61. Արգելվում են՝

ա) շուկայահանված մսի և մսամթերքի, դրանց հետ շփվող նյութերի, սննդային հավելումների պիտակի վրա գետեղված տեղեկությունների փոփոխությունը,

բ) որպես սննդամթերք՝ պիտանիության ժամկետը լրացած մսի և մսամթերքի վերափաթեթավորումը և իրացումը,

գ) վնասված փաթեթավորմամբ ու մականշվածքով մսի և մսամթերքի, դրանց հետ շփվող նյութերի, սննդային հավելումների իրացումը:

62 Հայաստանի Հանրապետություն ներմուծվող մսի և մսամթերքի, դրանց հետ շփվող նյութերի, սննդային հավելումների մակնշումը հայերենով պետք է պարունակի

տեղեկություններ որոնց ձևերին և բովանդակությանը ներկայացվող պահանջները ըստ առանձին տեսականու սահմանում է Հայաստանի Հանրապետության կառավարությունը

63 Այն դեպքում երբ տեխնոլոգիապես անհնար է մակնշումն իրականացնել պոլիմերային, բնական թաղանթների կամ տարալի վրա, թույլատրվում է մակնշման տվյալները գրանցել մսին և մսամթերքին կցվող կամ փաթեթվածքում ներդրվող պիտակների վրա

64 Միսը և մսամթերքը առանձին-առանձին կամ խմբակային ըստ տեսակների, պետք է փաթեթավորվեն այնպիսի նյութերով և միջոցներով, որոնք կապահովեն արտադրանքի պահպանվածությունն ու անվտանգությունը դրանց պահպանման փոխադրման և իրացման ժամանակ համաձայն սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների

65 Տարալի, փաթեթավորող նյութերի մակերևույթը պետք է լինի հարթ մաքուր ամուր, հեշտ լվացվող Լվացումից հետո մակերևույթի վրա չպետք է առաջանան նկատելի փոփոխություններ այն չպետք է ունենա սուր կտրող, ծակող եզրեր

66 Սպառողական տարան և փաթեթավորող նյութերը պետք է դիմակայեն 20 կՊա ճնշմանը պահպանեն հերմետիկությունը, եռակցման կարերը պետք է լինեն հավասարաչափ, առանց ծակոտիների բացառելով ջրի, օդի ներհոսքը կամ պարունակության արտահոսքը

67 Միսը և մսամթերքը փաթեթավորող նյութերը պետք է լինեն ջերմակայուն մինչև  $(95 \pm 5)^\circ\text{C}$  ջերմաստիճանը, պետք է կայուն լինեն ջրի գազերի, թթվային, հիմնային լուծույթների, չվացող-ախտահանող միջավայրերի նկատմամբ

68 Թույլատրվում է փաթեթավորման համար օգտագործվող պոլիմերային նյութերից պատրաստված արտադրանքներն ունենան մակնիշ՝ «Սննդամթերքի համար» բառերը փոխարինող «Բաժակ և պատառաքաղ» նշանով կամ «Սորուն սննդամթերքի համար», կամ «Սառը սննդամթերքի համար», կամ «Տաք սննդամթերքի համար» բառերով Թույլատրվում է «Սննդ» հապավումը

69 Չի թույլատրվում փաթեթավորման համար գունավոր պոլիմերային և պլաստմասսայե արտադրանքների գունանյութերի արտազատումը

70 Միսը և մսամթերքը փաթեթավորվում են տեխնիկական կանոնակարգերով սննդամթերքի հետ շփման համար թույլատրված պոլիմերային, բնական կամ այլ նյութերից պատրաստված թաղանթներում, տարաներում, որոնք ապահովում են մսի և մսամթերքի սպառողական տարաներում պահպանվածությունն արտադրության ժամկետից մինչև իրացումը

71 Միսը և մսամթերքը պետք է պահել արևի ճառագայթների ուղիղ ազդեցությունից պաշտպանված, հողի մակերևույթից առնվազն 50 սմ բարձր հատակ ունեցող, չոր, մաքուր, (60'10) տոկոս օդի հարաբերական խոնավություն ունեցող փակ շենքերում սառնարանային ջերմաստիճանում ջեռուցման կամ սառեցնող սարքերից առնվազն 1 մ հեռավորության վրա

72 Փաթեթավորված կամ առանց փաթեթավորման միսը և մսամթերքը փոխադրվում են հատուկ տրանսպորտային միջոցներով Փոխադրման կանոնները հաստատում է Հայաստանի Հանրապետության կառավարության լիազորած մարմինը

73 Մսի և մսամթերքի փոխադրման ժամանակ պետք է կիրառել բոլոր միջոցները դրանց աղտոտումը բացառելու կամ անբողջականությունն ապահովելու համար

## Վ. ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՀԱՎԱՍՏՄԱՆ ԸՆԹԱՑԱԿԱՐԳ

74 Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին մսի և մսամթերքի արտադրանքների համապատասխանությունը հավաստելու համար արտադրողը, մատակարարը կամ նրա լիազոր ներկայացուցիչը պետք է ունենա Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2004 թվականի օգոստոսի 12-ի «Արտադրանքի կամ ծառայությունների համապատասխանության պարտադիր հավաստման համար կիրառվող սխեմաները և դրանց նույնականացման նշագրերը սահմանելու մասին» N 1170-Ն որոշմամբ սահմանված 2ա, 3ա 4ա, 5ա կամ 6ա սխեմաներով հավաստված համապատասխանության սերտիֆիկատ

75 Արտադրողը մատակարարը կամ նրա լիազոր ներկայացուցիչը մսի և մսամթերքի վրա անմիջապես կամ դրանց փաթեթավորման տարաների վրա կամ ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում կարող են նշել համապատասխանության նշանը Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2004 թվականի սեպտեմբերի 9-ի «Համապատասխանության նշանի պատկերը, դրան ներկայացվող տեխնիկական պահանջները և կիրառման կարգը հաստատելու մասին» N 1281-Ն որոշմամբ սահմանված կարգով.

76 Մսի և մսամթերքի նույնականացման գործընթացում ստուգվում է անմիջապես դրանց կամ փաթեթավորման տարաների վրա փակցված պիտակների վրա կատարված մակնշվածքի համապատասխանությունն ապրանքաուղեկից փաստաթղթում ներկայացված տեղեկատվությունը

77 Համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետի ընտրությունը պետք է կատարվի ըստ իրականացված համապատասխանության հավաստման սխեմայի

2ա կամ 6ա սխեմայի դեպքում՝ 12 ամիս,

3ա սխեմայի դեպքում՝ 24 ամիս,

4ա կամ 5ա սխեմայի դեպքում՝ 36 ամիս

78 Սերտիֆիկացման մարմինը հայտատուին համապատասխանության սերտիֆիկատ հանձնելու ժամանակ նրա հետ կնքում է համապատասխանության սերտիֆիկատի օգտագործման մասին պայմանագիր, եթե սերտիֆիկացման գործողությունները կատարվել են 2ա, 3ա, 4ա, 5ա կամ 6ա սխեմաներով

79 Սերտիֆիկացված մսի և մսամթերքի համապատասխանության հսկողությունն իրականացվում է համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետի ընթացքում առնվազն տարեկան մեկ անգամ սույն տեխնիկական կանոնակարգի 78-րդ կետում նշված պայմանագրի հիման վրա

80 «Համապատասխանության զնահատման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի համաձայն համապատասխանություն հսկողության արդյունքների հիման վրա սերտիֆիկացման մարմինն իրավունք ունի պահպանելու իր կողմից տրված համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետը կամ այն կասեցնելու կամ դադարեցնելու Համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության կասեցման և դադարեցման պայմանները սահմանված են Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2004 թվականի օգոստոսի 12-ի N 1170-Ն որոշմամբ:

81 Համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողությունը կասեցնելու կամ դադարեցնելու դեպքում սերտիֆիկացման մարմինը դրա մասին տեղեկացնում է համապատասխանության սերտիֆիկատը տնօրինողին և զրավոր ծանուցում ստուգումներ իրականացնող իրավասու մարմիններին

## ՎԻ ԶԱՓՈՒՄՆԵՐԻ ՄԻԱՍՆԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՅՈՒՄԸ

82 Մսի և մսամթերքի չափումների միասնականությունը պետք է ապահովվի «Չա-

փումների միասնականության ապահովման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված կարգով

## **VII ՊԵՏԱԿԱՆ ԿԵՐԱՅՍԿՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ**

83 Մսի և մսամթերքի շրջանառության գործընթացում տեխնոլոգիական անասնաբուժասանիտարական սանիտարահիգիենիկ կանոնների ապահովման նկատմամբ վերահսկողությունն իրականացվում է Հայաստանի Հանրապետության կառավարության լիազորած մարմինների կողմից

84 Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին մսի և մսամթերքի համապատասխանության նկատմամբ պեռական վերահսկողությունը պետք է իրականացվի «Համապատասխանության զննահատման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված կարգով

**Հայաստանի Հանրապետության  
կառավարության աշխատակազմի  
ղեկավար-նախարար**

**Ս Թովուզյան**