

Վ. Մ. ՄԵԼԻՔՅԱՆ

**ՊԱՐԵՆԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ
ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՑՈՒՄԸ**

Ուսումնական ձեռնարկ

**Երևան
Տնտեսագետ
2009**

ՀՏԴ 620.2 (07)
ԳՄԴ 30.609 Գ7
Մ 490

Հրատարակվում է ՀՊՏՀ
գիտական խորհրդի որոշմամբ

Մելիքյան Վ.

Մ 490 Պարենային ապրանքների սերտիֆիկացում: Ուսումնական ձեռնարկ:-
Եր.: Տնտեսագետ, 2009.- 188 էջ:

Սույն ձեռնարկը «Պարենային ապրանքների սերտիֆիկացում»
դասընթացը մայրենի լեզվով ներկայացնելու առաջին փորձն է:

Նախատեսված է 0720 «Ստանդարտացում, սերտիֆիկացում և
չափագիտություն» մասնագիտությամբ ուսանողների համար:

Կարող է օգտակար լինել նաև սերտիֆիկացման և ստանդար-
տացման բնագավառը ուսումնասիրողներին, փորձարկման լաբորա-
տորիաների փորձագետներն և այլ մասնագետներին:

ԳՄԴ 30.609 Գ7

ISBN 978-99941-51-81-3

© «Տնտեսագետ» հրատարակչություն, 2009

ԱՌԱՋԱԲԱՆ

Եվրոպական և միջազգային տնտեսական համակարգերին ինտեգրման կարևորագույն գործընթացներից է ՀՀ-ում իրականացվող համապատասխանության գնահատումը:

Ըստ “Համապատասխանության գնահատման մասին” ՀՀ օրենքի և ՀՍ ԻՍՕ/ԻԷԿ 17000-2004 միջազգային ստանդարտին ներդաշնակ ազգային ստանդարտով համապատասխանության գնահատումը բնութագրված է որպես արտադրանքին, գործընթացին, համակարգին, անձին կամ մարմնին ներկայացվող սահմանված պահանջների կատարման ապացույց: Արտադրանքի անվտանգության նկատմամբ սպառողների վստահության ապահովումը, մրցունակության բարձրացումը, ներքին և արտաքին շուկաներում արտադրանքի առաջխաղացման տեխնիկական խոչընդոտների վերացումը և այլ պահանջներ համարվում են համապատասխանության գնահատման նպատակները: Լայն սպառման ապրանքներից ուրույն նշանակություն ունեն պարենային ապրանքների սերտիֆիկացման հիմնախնդիրները:

«Պարենային ապրանքների սերտիֆիկացում» դասընթացը նպատակ ունի ուսումնասիրելու պարենային ապրանքների համապատասխանության գնահատումը, այդ թվում՝ տերմինները և սահմանումները, իրավական հիմքերը, անվտանգության ցուցանիշները, սերտիֆիկացման սխեմաները, արտադրանքի սերտիֆիկացման կարգը, առանձին տեսակների սերտիֆիկացումը, սննդամթերքների որակի և անվտանգության կառավարման համակարգերը:

Գ Լ ՈՒ Խ ՈՒ

ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՑՄԱՆ ՈԼՈՐՏԻ ՏԵՐՄԻՆՆԵՐԸ ԵՎ ՀԱՍԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

Շուկայական տնտեսավարման պայմաններում արտադրանքի որակի երաշխիքի ամենաարդյունավետ մեխանիզմը համարվում է սերտիֆիկացումը: Սերտիֆիկացումն ապահովում է արտադրանքի օբյեկտիվ գնահատման հնարավորությունը, հաստատում նրա անվտանգությունը, համապատասխանությունը էկոլոգիական մաքրությանը, սպառողական հատկություններին:

Սերտիֆիկացումը համարվում է տրված պահանջներին արտադրանքի համապատասխանության ապացույցի հիմնական հավաստի եղանակը: Ընթացակարգերի, կանոնների սահմանումը, փորձարկումները դիտարկվում են որպես սերտիֆիկացման գործընթացի բաղադրիչներ և կախված են մի շարք գործոններից՝ ստանդարտացմանը, որակին և սերտիֆիկացմանը վերաբերող օրենսդրությունից, սերտիֆիկացման օրենքների առանձնահատկություններից, փորձարկման մեթոդների ընտրությունից և այլն: Այլ խոսքով՝ համապատասխանության ապացուցումը իրականացվում է սերտիֆիկացման այս կամ այն համակարգով:

Սերտիֆիկացման համակարգը կարող է գործել ազգային, տարածաշրջանային և միջազգային մակարդակներով: Եթե համակարգի խնդիրը որոշակի տեսակի արտադրանքի համապատասխանության հավաստումն է, ապա դա համասեռ արտադրանքի սերտիֆիկացման համակարգ է, և կիրառվում են տվյալ արտադրանքին վերաբերող ստանդարտներ, կանոններ և ընթացակարգեր:

Տրված պահանջներին համապատասխանության աստիճանի պարբերական ստուգումը ընդունված է անվանել համապատասխանության գնահատում: Համապատասխանության գնահատման ավելի մասնավոր հասկացություն է վերահսկողությունը (տեսչությունը), որը դիտարկում են որպես համապատասխանության գնահատում՝ արտադրանքի որոշակի բնութագրերի չափման միջոցով:

ԻՍՕ/ՄԷՅ ձեռնարկը ներկայացնում է տասնյակ տարիների ընթացքում տարբեր երկրներում սերտիֆիկացման աշխատանքների արդյունքում կուտակված փորձի ընդհանրացում: Այսպես, Գերմանական ստանդարտների ինստիտուտը (DIN) 1920թ. սահմանել էր համապատասխանության նշանը, որը տարածվում էր համարյա բոլոր արտադրանքների վրա: Ֆրանսիայում գործում էր աշխատանքի ստանդարտացման ֆրանսիական ասոցիացիան (AFNOR)՝ բացառապես առաջնորդվելով ազգային ստանդարտներով: Ներկայումս մի շարք երկրներում (Անգլիա, ճապոնիա և այլն) գործում են ազգային սերտիֆիկացման մի քանի համակարգեր, իսկ ԱՄՆ-ում՝ բազմաթիվ համակարգեր: Հայաստանի Հանրապետությունում գործում է համապատասխանության հավաստման ազգային մարմին:

«Համապատասխանության սերտիֆիկացում» տերմինը ձևակերպվել է ԻՍՕ-ի սերտիֆիկացման աշխատանքներով զբաղվող (Սերտիկո) հանձնաժողովի կողմից: Տերմինը առաջին անգամ կիրառվել է 1982թ. հրատարակված ԻՍՕ-ի 2-րդ ձեռնարկում: «Համապատասխանության սերտիֆիկացում» տերմինը առանց նշանակալի փոփոխությունների ներառված է ԻՍՕ/ՄԷՅ-ի 2-րդ ձեռնարկում (ISO/IEC GUIDIE2. 1996):

«Համապատասխանության գնահատման մասին» ՀՀ օրենքում (ընդունված 2004թ. մայիսի 26-ին) օգտագործվող հիմնական հասկացությունները քիչում են այդ ձեռնարկի սահմանումներից:

- **Համապատասխանության գնահատում**՝ սահմանված պահանջներին արտադրանքի, ծառայությունների, որակի և բնապահպանական կառավարման համակարգերի, անձանց համապատասխանության գնահատում ուղղակի կամ անուղղակի ձևով:

- **Համապատասխանության հավաստում**՝ գործունեություն, որի արդյունքում համապատասխանության սերտիֆիկատի կամ համապատասխանության հայտարարագրի միջոցով հավաստվում է արտադրանքի, ծառայությունների, որակի և բնապահպանական կառավարման համակարգերի, անձանց համապատասխանությունը սահմանված պահանջներին:

- **Համապատասխանության պարտադիր հավաստում**՝ տեխնիկական կանոնակարգերով սահմանված պահանջներին արտադրանքի կամ ծառայությունների համապատասխանության հավաստում:

- **Համապատասխանության կամավոր հավաստում**՝ հայտատուի հայեցողությամբ ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթղթերով և քաղաքացիաիրավական պայմանագրերով սահմանված պահանջներին արտադրանքի, ծառայությունների, որակի և բնապահպանական կառավարման համակարգերի համապատասխանության զնահատման գործունեություն իրականացնող անձանց համապատասխանության հավաստում:

- **Համապատասխանության նշան**՝ ՀՀ կառավարության սահմանած կարգով գրանցված նշան, որը հավաստում է դրանով մակնշված արտադրանքի համապատասխանությունը սահմանված պահանջներին:

- **Համապատասխանության հայտարարագիր**՝ սերտիֆիկացման մարմնի վավերացրած փաստաթուղթ, որով արտադրանք արտադրողը, ներմուծողը հավաստիացնում է իր արտադրանքի կամ ներմուծածի համապատասխանությունը նշված պահանջներին:

- **Սահմանված պահանջներ**՝ տեխնիկական կանոնակարգերով, ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթղթերով և քաղաքացիաիրավական պայմանագրերով արտադրանքին, ծառայություններին, որակի և բնապահպանական կառավարման համակարգերին, անձանց ներկայացվող պահանջներ:

- **Անվտանգություն**՝ անթույլատրելի ռիսկի բացակայություն՝ կապված արտադրանքով կամ ծառայությամբ մարդու կյանքին, առողջությանը, ֆիզիկական, իրավաբանական անձանց և պետական գույքին, կենդանիների և բույսերի կյանքին ու առողջությանը, շրջակա միջավայրին, կենդանական և բուսական աշխարհին վնաս հասցնելու հնարավորության հետ:

Համապատասխանության սերտիֆիկատ՝ սերտիֆիկացման մարմնի տված փաստաթուղթ, որը հավաստում է արտադրանքի, ծառայությունների, որակի և բնապահպանական կառավարման համակարգերի, անձանց համապատասխանությունը սահմանված պահանջներին:

Արտադրանքի նույնականացում՝ ընթացակարգ, որի միջոցով հավաստվում է համապատասխանության հավաստման ներկայացված արտադրանքի նույնականությունն իր անվանմանը և էական հատկանիշներին:

Սերտիֆիկացման մարմին՝ համապատասխանության աշխատանքների կատարման համար հավատարմագրված իրավաբանական անձ կամ անհատ ձեռնարկատեր:

Փորձարկման լաբորատորիա՝ որոշակի փորձարկումներ իրականացնելու համար հավատարմագրված իրավաբանական անձ կամ անհատ ձեռնարկատեր:

Համապատասխանության հավաստման սխեմա՝ գործողությունների որոշակի համախումբ, որոնց դրական արդյունքներն ընդունվում են որպես սահմանված պահանջներին արտադրանքի կամ ծառայության համապատասխանության ապացույց:

Հավատարմագրում՝ ընթացակարգ, որի միջոցով հավատարմագրման խորհուրդը պաշտոնապես ճանաչում է իրավաբանական անձի կամ անհատ ձեռնարկատիրոջ իրավասությունը՝ համապատասխանության հավաստման որոշակի ոլորտում աշխատանքներ կատարելու համար:

Հավատարմագրման ոլորտ՝ սերտիֆիկացման մարմնի կամ փորձարկման լաբորատորիայի կողմից իրականացվող համապատասխանության հավաստման աշխատանքների շրջանակ:

Պարբերական գնահատում՝ սույն օրենքին և հավատարմագրման չափանիշներին սերտիֆիկացման մարմնի կամ փորձարկման լաբորատորիայի համապատասխանության գնահատում՝ ըստ դա գտնվելու վայրի:

Հավատարմագրման խորհուրդ՝ իրավաբանական անձանց կամ անհատ ձեռնարկատերերի հավատարմագրման նպատակով Հայաստանի Հանրապետության կառավարության ստեղծած խորհուրդ:

ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՑՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՆՈՐՄԱՏԻՎԱՅԻՆ ԱԿՏԵՐԸ (իրավական հիմքերը)

Սերտիֆիկացման համակարգի ստեղծումը ուղղորդող առաջին նորմատիվային ակտը համարվում է «Սպառողների իրավունքների պաշտպանության մասին» ՀՀ օրենքը, որը ընդունվել է Ազգային ժողովի կողմից 2002թ. հունիսի 1-ին: Այդպիսի օրենք գործում է ինչպես զարգացած, այնպես էլ զարգացող երկրներում, այդ թվում՝ ԱՊՀ երկրներում: Նշված բոլոր երկրներում սպառողների իրավունքների պաշտպանության վերաբերյալ քաղաքականության և օրենսդրական ակտերի մշակման համար հիմք է ծառայել 1985թ. ապրիլին ՄԱԿ-ի զագաթնաժողովում ընդունված «Սպառողների իրավունքների պաշտպանության ղեկավար սկզբունքներ» փաստաթուղթը:

«Սպառողների իրավունքների պաշտպանության մասին» ՀՀ օրենքի մեկնաբանությունները լույս է տեսել 2003թ.: Օրենքը ուղղված է ոչ միայն սպառողների իրավունքների պաշտպանության երաշխիքների ապահովմանը, այլ նաև ապրանք արտադրողների, ծառայություն մատուցողների և այլոց պատասխանատվության բարձրացմանը՝ իրենց աշխատանքի որակի համար:

Ըստ օրենքի՝ արտադրողը (կատարողը, վաճառողը) պարտավոր է ժամանակին սպառողին տրամադրել ապրանքների վերաբերյալ ստույգ տեղեկություն, որն ապահովում է դրանց ճիշտ ընտրության հնարավորությունները:

Ապրանքների վերաբերյալ տեղեկատվությունը պարտադիր պետք է ներառի՝

ա) այն նորմատիվ փաստաթղթերի նշագրերը, որոնց պարտադիր պահանջներին պետք է համապատասխանեն ապրանքները,

բ) տեղեկություններ ապրանքների հիմնական սպառողական հատկությունների մասին, իսկ սննդամթերքի համար՝ տեղեկություններ բաղադրության, կշռի և ծավալի, կալորիականության, դրանցում նորմատիվ փաստաթղթերի պարտադիր պահանջներով կանոնակարգվող և առողջության համար վտանգավոր նյութերի պարունակ-

կույթյան մասին, ինչպես նաև հիվանդությունների առանձին տեսակների դեպքում կիրառման հակացուցումներ,

զ) տեղեկատվություն համապատասխանության պարտադիր հավաստման ենթակա ապրանքների համապատասխանության մասին:

Նախատեսված տեղեկատվությունը ներկայացվում է սպառողին ապրանքներին կցվող տեխնիկական փաստաթղթերով, պիտակների վրա մակնշվածքով կամ այլ եղանակներով: Ապրանքների համապատասխանության մասին տեղեկատվությունը սպառողին ներկայացվում է սահմանված կարգով մակնշված՝ համապատասխանության նշանի ձևով և տեխնիկական փաստաթղթերում համապատասխանության փաստը հավաստող նշումով (սերտիֆիկատի համարը, դրա գործողության ժամկետը, այն հատկացնող մարմինը կամ համապատասխանության մասին հայտարարագրի համարը, գործողության ժամկետը, այն վավերացնող մարմինը):

Սպառողների տեղեկացվածության մակարդակը բարձրացնելու համար մշակված է ՀՍՏ 189-2000 «Սննդամթերք: Տեղեկատվություն սպառողի համար, ընդհանուր պահանջներ» ստանդարտը:

«Ստանդարտացման մասին» ՀՀ օրենքում նախատեսված են դրույթներ, որոնց համաձայն՝ պարտադիր սերտիֆիկացման ենթակա ապրանքներին և ծառայություններին վերաբերող նորմատիվ փաստաթղթերը պետք է պարունակեն այն պահանջները, որոնցով դա իրականացվում է, ինչպես նաև հսկողության մեթոդներ, մականշման կարգը և այլն:

Նորմատիվ փաստաթղթերում (տեխնիկական կանոնակարգեր, ՀՍՏ, ՏՊ և այլն) սահմանված են ազգային անվտանգությանը, ներառյալ՝ տնտեսական և արտադրական անվտանգությանը, բնակչության կյանքի և առողջության ապահովմանը, շրջակա միջավայրի, կենդանական և բուսական աշխարհի ու բնական ռեսուրսների պահպանմանը, արտադրանքի և ծառայության նշանակության, որակի կամ անվտանգության վերաբերյալ սպառողներին թյուրիմացության մեջ գցող գործոնների կանխարգելմանն ուղղված պահանջներ:

Սերտիֆիկացման բնագավառում ՀՀ-ում օրենսդրական հիմնական փաստաթուղթը համարվում է «Համապատասխանության գնահատման մասին» օրենքը, որը չի հակասում ըստ ԻՍՕ/ՄԵՀ 2-րդ ձեռնարկի նախատեսված արտադրանքի սերտիֆիկացման ընթացակարգին: Օրենքը կարգավորում է սահմանված պահանջներին ար-

տադրանքի (ապրանքների), ծառայությունների, որակի և բնապահպանական կառավարման համակարգերի, անձանց համապատասխանության պարտադիր ու կամավոր հավաստման աշխատանքների կազմակերպումը: Նաև սահմանում է այդ բնագավառում համապատասխանության հավաստման գործընթացին մասնակից իրավաբանական անձանց կամ անհատ ձեռնարկատերերի հավատարմագրման, սահմանված պահանջներին արտադրանքի, ծառայությունների համապատասխանության նկատմամբ պետական վերահսկողության իրավական հիմքերն ու կարգը: Օրենքի 5-րդ հոդվածում տրված են համապատասխանության գնահատման ձևերը՝ համապատասխանության հավաստումը, հավատարմագրումը և տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջների պահպանման նկատմամբ պետական վերահսկողությունը:

Համաձայն օրենքի՝ Համապատասխանության գնահատման ազգային մարմինը ՀՀ կառավարության կողմից լիազորված պետական մարմինն է, որը իրականացնում է.

1. պետական քաղաքականություն համապատասխանության գնահատման բնագավառում,
2. արտադրանքի կամ ծառայության վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերով սահմանված պահանջների պահպանման նկատմամբ պետական վերահսկողություն,
3. օրենսդրությամբ սահմանված կարգով կնքում է համաձայնագրեր համապատասխանության գնահատման արդյունքների ճանաչման մասին,
4. մեր երկիրը ներկայացնում է համապատասխանության գնահատման բնագավառում այլ պետությունների և միջազգային կազմակերպությունների հետ հարաբերություններում,
5. հրատարակում է տեղեկատվություն սերտիֆիկացման մարմինների, փորձարկման լաբորատորիաների և ՀՀ-ում կիրառվող համապատասխանության նշանների վերաբերյալ, այն տրամադրում միջազգային և տարածաշրջանային համապատասխանության հավաստման կազմակերպություններին,
6. ընդունում, գրանցում է հավատարմագրման հայտը և հավատարմագրման խորհրդի քննարկմանն է ներկայացնում առաջարկություններ՝ իրավաբանական անձանց կամ անհատ ձեռնարկատերերին հավատարմագրելու, հավատարմագրումը

մերժելու, հավատարմագրման ոլորտը ընդլայնելու, կրճատելու, հավատարմագրման վկայագրի գործողությունը կասեցնելու, վերականգնելու կամ դադարեցնելու վերաբերյալ և այլ լիազորություններ:

Օրենքում հստակ ձևակերպված են համապատասխանության գնահատման նպատակները.

1. մարդու կյանքի, առողջության, ֆիզիկական ու իրավաբանական անձանց և պետական գույքի անվտանգության ապահովումը,
2. կենդանիների և բույսերի կյանքի ու առողջության, կենդանական և բուսական աշխարհի պահպանությունը ձեռնարկատիրական և արտադրական գործունեության վնասակար ազդեցությունից,
3. արտադրանքի կամ ծառայությունների նկատմամբ սպառողների վստահության ապահովումը և նրանց թյուրիմացության մեջ գցող գործոնների կանխումը,
4. հայրենական արտադրանքի մրցունակության բարձրացումը,
5. ներքին և արտաքին շուկաներում արտադրանքի տեխնիկական խոչընդոտների վերացումը, ինչպես նաև միջազգային տնտեսական, գիտատեխնիկական համագործակցության և միջազգային առևտրում մասնակցելու համար բարենպաստ պայմանների ստեղծումը,
6. համապատասխանության հավաստման բնագավառում միասնական տեխնիկական քաղաքականության ապահովումը,
7. սերտիֆիկացման մարմինների և փորձարկման լաբորատորիաների գործունեության արդյունքների միջազգային փոխճանաչման համար պայմանների ստեղծումը,
8. համապատասխանության գնահատման ընթացակարգի ներդաշնակումը միջազգային համապատասխանության գնահատման համակարգերի ընթացակարգերին, ինչպես նաև առևտրում տեխնիկական խոչընդոտների բացառումը:

Օրենքի 2-րդ գլուխը վերաբերում է համապատասխանության հավաստմանը, իսկ 8-րդ հոդվածը՝ համապատասխանության հավաստման ձևերին և սխեմաներին:

Համապատասխանության հավաստումը լինում է կամավոր կամ պարտադիր, ընդ որում՝ կամավոր հավաստումն իրականացվում է *սերտիֆիկացման* ձևով, իսկ պարտադիր հավաստումը՝

1. համապատասխանության հայտարարագրի ընդունման ձևով,
2. սերտիֆիկացման ձևով:

Արտադրանքի կամ ծառայության համապատասխանության հավաստումն իրականացվում է համապատասխանության հավաստման սխեմայով: Նույն ձևերով և սխեմաներով է իրականացվում հայրենական և օտարերկրյա արտադրանքի համապատասխանության հավաստումը:

ՀՀ-ում արտադրանքի (ծառայության) համապատասխանության պարտադիր հավաստման համար կիրառվող սխեմաները և դրանց նույնականացման նշագրերը սահմանում է կառավարությունը:

Համապատասխանության հավաստման պարտադիր սխեմաները որոշվում են տեխնիկական կանոնակարգերով:

Համապատասխանության *պարտադիր հավաստման ժամանակ* համապատասխանության հավաստման *սխեմայի ընտրությունը* պետք է կատարվի՝ ելնելով տվյալ արտադրանքի՝ *տեխնիկական կանոնակարգով որոշված սխեմաներից*, համապատասխանության *կամավոր հավաստման* ժամանակ՝ *համապատասխանության հավաստման համակարգի ստանդարտից*:

Համապատասխանության *սերտիֆիկատի* և համապատասխանության *հայտարարագրի* ձևերը և դրանց ներկայացվող պահանջները սահմանում է ազգային մարմինը:

Հայտարարագիրը և սերտիֆիկատը, անկախ համապատասխանության պարտադիր հավաստման սխեմայից, ունեն հավասար իրավաբանական ուժ: Սերտիֆիկատի գործողության ժամկետը չպետք է գերազանցի երեք տարին և սահմանվում է՝

- տեխնիկական կանոնակարգերով՝ համապատասխանության պարտադիր հավաստման դեպքում,
- սերտիֆիկացման մարմնի կողմից՝ համապատասխանության *կամավոր* հավաստման դեպքում:

Հայտարարագրի գործողության ժամկետը սահմանվում է տեխնիկական կանոնակարգով՝ երեք տարվանից ոչ ավելի:

Համապատասխանության նշանի պատկերը, դրան ներկայացվող տեխնիկական պահանջները և կիրառման կարգը սահմանում է ՀՀ կառավարությունը:

II գլխի 13-րդ հոդվածը վերաբերում է *սերտիֆիկացման մարմնի լիազորություններին* և պարտավորություններին՝ իր հավատարմագրման ոլորտի սահմաններում:

Սերտիֆիկացման մարմինը.

1. քննարկում է համապատասխանության հավաստման հայտերը,
2. իրականացնում է արտադրանքի նմուշառումը և նույնականացումը,
3. կատարում է սերտիֆիկացում, հանձնում է սերտիֆիկատը,
4. իրականացնում է ճանաչված օտարերկրյա սերտիֆիկատների վերաձևակերպումը և հանձնում է ՀՀ-ում սահմանված ձևի սերտիֆիկատ,
5. վավերացնում և գրանցում է հայտատուների ներկայացրած հայտարարագրերը,
6. իրականացնում է սերտիֆիկացրած արտադրանքի կամ ծառայությունների համապատասխանության հսկողություն, եթե այն նախատեսված է համապատասխանության հավաստման սխեմայով,
7. կասեցնում կամ դադարեցնում է հայտարարագրի կամ սերտիֆիկատի գործողությունը անհամապատասխանության դեպքում: Վարում է տրված սերտիֆիկատների և վավերացված հայտարարագրերի գրանցամատյանները: Արտադրանքի անհամապատասխանության դեպքում գրավոր ծանուցում է ստուգումներ իրականացնող իրավասու մարմնին:

Սերտիֆիկացման մարմինը պարտավոր է համապատասխանության հավաստման քննազավառում իրականացնել գործունեություն միայն իր հավատարմագրման ոլորտի շրջանակներում: Պետք է ապահովված լինի հավատարմագրված ոլորտում գործունեության համար *անհրաժեշտ տարածքով, անձնակազմով*, համապատասխան փորձագետներով, իրավական ակտերով, նորմատիվ փաստաթղթերով:

Պարտավոր է հավատարմագրման վկայագրի գործողության ընթացքում ապահովել *անհրաժեշտ պայմաններ*՝ պարբերական գնա-

հատում իրականացնելու համար, ծառայողական և առևտրային գաղտնիք համարվող համապատասխանության հավաստման արդյունքների մասին տեղեկատվության գաղտնիությունը: Այնուհետև, հավատարմագրման վկայագրի գործողության կասեցման կամ դադարեցման դեպքում պետք է դադարեցնել գովազդը և ազգային մարմնին վերադարձնել հավատարմագրման վկայագիրը, սահմանել համապատասխանության հավաստման հայտատուներից և այլ կողմերից սերտիֆիկացման գործընթացներին առնչվող բողոքների քննարկման կարգը:

Օրենքի II գլխի 14-րդ հոդվածը վերաբերում է *փորձարկման լաբորատորիային*:

Փորձարկման լաբորատորիան իր հավատարմագրված ոլորտի սահմաններում կատարում է արտադրանքի կամ ծառայությունների փորձարկումներ կամ փորձարկումների տեսակներ, տալիս փորձարկումների արձանագրությունները:

Փորձարկման լաբորատորիան *պարտավոր է*.

1. համապատասխանության հավաստման բնագավառում իրականացնել փորձարկումներ միայն հավատարմագրման ոլորտի շրջանակներում,
2. ապահովված լինել հավատարմագրված ոլորտում գործունեության համար անհրաժեշտ *տարածքով, ամծնակազմով*, ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթղթերով և դրանցով նախատեսված տեխնիկական միջոցներով ու ստանդարտ նմուշներով,
3. պատշաճ մակարդակի վրա պահել իր գործունեության ոլորտին համապատասխան որակի կառավարման համակարգը,
4. ապահովել ծառայողական և առևտրային գաղտնիք համարվող համապատասխանության հավաստման արդյունքների մասին տեղեկատվության գաղտնիությունը և այլ գործընթացներ:

Համապատասխանության հավաստման հայտատուն
(հոդված 15).

1. համապատասխան հավաստման նպատակով ընտրում է համապատասխանության հավաստման ձևը, սխեման և հայտ է

ներկայացնում սերտիֆիկացման մարմին՝ սերտիֆիկացման կամ համապատասխանության հայտարարագրերի վավերացման և գրանցման համար,

2. ապահովում է արտադրանքի կամ ծառայության հայտարարագրում կամ սերտիֆիկատում նշված փաստաթղթերի պահանջների պահպանումը,
3. դադարեցնում է համապատասխանության պարտադիր հավաստում անցած արտադրանքի իրացումը կամ ծառայությունների մատուցումը, եթե դրանք չեն համապատասխանում հայտարարագրում կամ սերտիֆիկատում տրված փաստաթղթերի պահանջներին,
4. տեղեկացնում է սերտիֆիկացման մարմինն տեխնիկական փորձարկման կամ տեխնոլոգիաների գործընթացում կատարված այն փոփոխությունների մասին, որոնք կարող են խախտել սերտիֆիկացված արտադրանքի կամ ծառայությունների համապատասխանությունը սահմանված պահանջներին,
5. ապահովում է սերտիֆիկացման մարմնի պաշտոնատար անձանց լիազորությունների անարգել կատարումը համապատասխանության հսկողության իրականացման ժամանակ՝ համաձայն սերտիֆիկացման մարմնի և հայտատուի միջև կնքված պայմանագրի,
6. իրականացնում է համապատասխանության պարտադիր հավաստման աշխատանքների համար վճարումները:

Հոդված 16-ով արգելվում է ՀՀ տարածքում համապատասխանության պարտադիր հավաստման ենթակա արտադրանքի իրացումը և ծառայությունների մատուցումը՝ առանց դրանց համապատասխանության հավաստման, իսկ պարտադիր հավաստված և շրջանառության մեջ գտնվող արտադրանքն ու ծառայությունները պետք է ուղեկցվեն համապատասխանության նշանի մակնշմամբ, սերտիֆիկատով կամ գրանցված հայտարարագրով:

Համապատասխանության պարտադիր հավաստման ենթակա արտադրանք ներմուծելու դեպքում մաքսային մարմիններին պետք է ներկայացվի դրա սերտիֆիկատը կամ գրանցված հայտարարագիրը: Պարտադիր հավաստման ենթակա արտադրանքի ներմուծումը, առանց դրա համապատասխանության հավաստման, արգելվում է:

ՀՀ սահմաններից դուրս ստացված սերտիֆիկատները, համապատասխանության նշանները, փորձարկման արձանագրությունները կարող են ճանաչվել ՀՀ-ում միջազգային պայմանագրերին համապատասխան:

Օրենքի 3-րդ գլուխը վերաբերում է հավատարմագրմանը: Ընդ որում, 19-րդ հոդվածը վերաբերում է համապատասխանության հավաստման բնագավառում գործունեություն իրականացնող անձանց հավատարմագրմանը: ՀՀ-ում համապատասխանության հավաստման բնագավառում գործունեություն կարող են իրականացնել օրենքով հավատարմագրված իրավաբանական անձինք և անհատ ձեռնարկատերերը:

Հավատարմագրումն իրականացվում է սույն օրենքի, իրավական այլ ակտերի և միջազգային **ԽՕՈ/ԻԷԿ 17000** համակարգի ստանդարտների պահանջներին համապատասխան:

Հավատարմագրման *հայտատուն* կարող է հավատարմագրվել որպես *սերտիֆիկացման մարմին* կամ *փորձարկման լաբորատորիա*: Հավատարմագրման հիմնական *սկզբունքներն* են՝

1. կամավորությունը,
2. անկախությունը,
3. հավատարմագրման գործընթացի թափանցիկությունը,
4. հավատարմագրման հավակնորդների համար հավասար պայմանների ապահովումը,
5. միջազգային ստանդարտներին ներդաշնակ հավատարմագրման պահանջների կիրառումը:

Ըստ հոդված 21-ի՝ *հավատարմագրման խորհրդի կազմը և գործունեության կարգը* հաստատում է ՀՀ կառավարությունը: Հավատարմագրման խորհուրդը կազմվում է 15 անդամներից և ընդգրկում է ՀՀ պետական կառավարման մարմինների, շահագրգիռ հասարակական միավորումների և գիտական կազմակերպությունների ներկայացուցիչներ:

Հավատարմագրման խորհրդի իրավասություններն են՝ իրավաբանական անձանց կամ անհատ ձեռնարկատերերին *հավատարմագրելու*, *հավատարմագրումը մերժելու*, հավատարմագրման ոլորտն *ընդլայնելու*, *կրճատելու*, *հավատարմագրման վկայագրի գործողությունը կասեցնելու*, *վերականգնելու*, *դադարեցնելու* մասին որոշումների ընդունումը: Հավատարմագրման գործընթացի հետ

կապված բողոքների քննարկումը և դրանց վերաբերյալ որոշումների ընդունումը:

Հավատարմագրման հայտատուին ներկայացվող պահանջները՝

1. Եթե հայտատուն հավատարմագրվում է որպես *սերտիֆիկացման մարմին*, պարտավոր է.

- հավատարմագրված լինել որպես *փորձարկման լաբորատորիա*,
- *ապահովված լինել հավատարմագրման ոլորտում գործունեության համար անհրաժեշտ տարածքով, անձնակազմով, համապատասխանության հավաստման բնագավառում համապատասխան ուսուցում և որակավորում ստացած փորձագետներով, իրավական ակտերով և ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթղթերով*,
- ներդնել իր գործունեության ոլորտին համապատասխան որակի *կառավարման համակարգ*,
- սահմանել *բողոքների քննարկման կարգը*,
- *չգբաղվել* հավատարմագրման ոլորտում ընդգրկված *արտադրանքի արտադրությամբ, իրացմամբ* կամ ծառայության մատուցմամբ.

2. Եթե հայտատուն հավատարմագրվում է որպես *փորձարկման լաբորատորիա*, ապա պարտավոր է՝

1. *ապահովված լինել հավատարմագրման ոլորտում գործունեության համար անհրաժեշտ տարածքով, համապատասխանության հավաստման բնագավառում համապատասխան ուսուցում և որակավորում ստացած, փորձարկում իրականացնող անձնակազմով, իրավական ակտերով, ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթղթերով և դրանցով նախատեսված տեխնիկական միջոցներով ու ստանդարտ նմուշներով*.
2. ներդնել իր գործունեության ոլորտին համապատասխան որակի կառավարման համակարգ, սահմանել բողոքարկումների քննարկման կարգը, ապահովել յուրաքանչյուր արտադրանքի ցուցանիշի (բնութագրի) փորձարկումը առնվազն 75% ծավալով:

Այնուհետև «Համապատասխանություն գնահատման մասին» օրենքը անդրադառնում է հավատարմագրման կանոնակարգին՝

1. հավատարմագրման հայտի ներկայացում (հոդված 23),

2. հայտի ընդունում կամ վերադարձում (հոդված 24),
3. փաստաթղթերի փորձաքննություն (հոդված 25),
4. հայտատուի համապատասխանության գնահատում (հոդված 26),
5. հավատարմագրման վկայագրի ձևակերպում, գրանցում և հանձնում (հոդված 27),
6. հավատարմագրման ժամկետ (հոդված 28),
7. պարբերական գնահատում (հոդված 29),
8. հավատարմագրման վկայագրի գործողության կասեցում, վերականգնում և դադարեցում (հոդված 30),
9. հավատարմագրման ոլորտի ընդլայնում և կրճատում (հոդված 31):

Օրենքի 4-րդ գլուխը վերաբերում է տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, արտադրանքի և ծառայությունների համապատասխանության նկատմամբ պետական վերահսկողությանը:

Պետական վերահսկողության հիմնական խնդիրներից են տնտեսավարող սուբյեկտների կողմից արտադրանքի, ծառայությունների տեխնիկական կանոնակարգերով սահմանված պահանջների խախտումների կանխարգելումը և վերացումը, տեխնիկական կանոնակարգերին համապատասխանության ապահովումը:

Պետական վերահսկողությունը իրականացնում է ազգային մարմինը՝ իր կազմում գործող համապատասխան տեսչության միջոցով, որի ղեկավարը տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին արտադրանքի, ծառայությունների համապատասխանության պետական վերահսկողության գլխավոր տեսուչն է:

Գլխավոր պետական տեսուչի և պետական տեսուչների կողմից արձակվող կարգադրագրերի ձևերը հաստատում է ազգային մարմինը:

Պետական վերահսկողությունն իրականացվում է տեխնիկական կանոնակարգերով՝ արտադրելու, իրացնելու, պահելու, փոխադրելու, օգտահանելու և ծառայությունները մատուցելու փուլերում:

Ներկայումս գործող օրենքներով և Կառավարության որոշումներով ևս սահմանվում են այն պետական մարմինների իրավասությունները, որոնք իրականացնում են արտադրանքի որակի և անվտանգության պահանջների վերահսկողություն, ինչպես նաև իրավունք

ունեն դատական հայցեր հարուցելու արտադրողների նկատմամբ նրանց կողմից ապրանքների անվտանգության պահանջների խախտումների դեպքում:

«ՀՀ բնակչության սանիտարահամաճարակային անվտանգության ապահովման մասին» ՀՀ օրենքը.

Ըստ «ՀՀ բնակչության սանիտարահամաճարակային անվտանգության ապահովման մասին» ՀՀ օրենքի՝ հիգիենիկ և հակահամաճարակային հսկողության իրականացումը վերապահված է ՀՀ պետական հիգիենիկ և հակահամաճարակային ծառայությանը:

Պետական հիգիենիկ և հակահամաճարակային հսկողությունը ներառում է բնակչության առողջական վիճակի, բնակչության սանիտարահամաճարակային անվտանգության ապահովման նպատակով անհրաժեշտ սանիտարական կանոնների մշակումը և հաստատումը, սոցիալ-հիգիենիկ զննումների կազմակերպումը, հիմնարկությունների, կազմակերպությունների, քաղաքացիների կողմից սանիտարական կանոնների, հիգիենիկ և հակահամաճարակային միջոցառումների իրականացման նկատմամբ հսկողությունը, ՀՀ սանիտարական օրենսդրության խախտման դեպքում պաշտոնատար անձանց և քաղաքացիների նկատմամբ համապատասխան միջոցների կիրառումը:

Ըստ այս օրենքի՝ գլխավոր պետական սանիտարական բժշկին վերապահված են սահմանված նորմերի խախտումները կանխարգելելու իրավասություններ, նա իրավունք ունի կասեցնելու այն ապրանքների արտադրությունը և իրացումը, որոնք չեն համապատասխանում գործող սանիտարական նորմերին և կանոններին:

«ՀՀ բնակչության սանիտարահամաճարակային անվտանգության ապահովման մասին» ՀՀ օրենքը սահմանում է, որ այն արտադրատեսակները, որոնց արտադրությունը, փոխադրումը, պահումը և օգտագործումը պահանջում են մարդու անմիջական մասնակցություն և կարող են անբարենպաստ ազդեցություն գործել նրա առողջության վրա, իրենց որակական ցուցանիշներով և հատկություններով պետք է համապատասխանեն սանիտարական կանոններին: Տնտեսության մեջ և կենցաղում օգտագործելու համար նախատեսված *նոր տեխնոլոգիաները, հումքը, նյութերը և պատրաստուկները* թույլատրվում է արտադրության մեջ ներդնել և կիրառել միայն սանիտարական կանոններին դրանց համապատասխանության մասին

ՀՀ հիգիենիկ և հակահամաճարակային ծառայության դրական եզրակացության առկայության դեպքում:

Գործող սանիտարական կանոններին չհամապատասխանող արտադրանքի թողարկման պատասխանատու հիմնարկները, կազմակերպությունները և քաղաքացիները, գլխավոր պետական սանիտարական բժշկի որոշմանը համապատասխան, պարտավոր են կասեցնել դրա արտադրությունն ու իրացումը:

Ըստ օրենքի այդ դրույթների՝ պետական հիգիենիկ և հակահամաճարակային ծառայության կողմից տրվում է *հիգիենիկ եզրակացություն*՝ փորձաքննության տվյալների հիման վրա, իսկ «Համապատասխանության գնահատման մասին» ՀՀ օրենքով՝ սերտիֆիկացման մարմնի կողմից տրվում է *համապատասխանության սերտիֆիկատ* կամ այն հավաստվում է մատակարարի կամ արտադրողի կողմից *համապատասխանության մասին հայտարարագրով*:

«ՀՀ չափումների միասնականության ապահովման մասին» ՀՀ օրենքում տրվում են պետական չափագիտական հսկողության և վերահսկողության ոլորտները, որոնցից են՝

1. նորմատիվ փաստաթղթերի պարտադիր պահանջներին համապատասխանության որոշման նպատակով կատարվող արտադրանքի փորձարկումները,
2. արտադրանքի, աշխատանքի և ծառայության պարտադիր սերտիֆիկացումը,
3. չափման միջոցների ստուգաչափումը, ստուգաճշտումը. փորձարկումներ կատարող լաբորատորիաների հավատարմագրումը և այլն:

ՀՀ-ում, սկսած 2000թ., գործում էր «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» օրենքը: Սակայն 2006 թ. ընդունվեց «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ նոր օրենքը, որը կարգավորում է սննդամթերքի, սննդամթերքի հետ շփվող նյութերի և սննդային հավելումների ներմուծման, արտահանման, արտադրության, մշակման, վերամշակման, փաթեթավորման, մակնշման, փոխադրման, պահման, իրացման, ինչպես նաև առևտրի և հանրային սննդի ոլորտում ծառայությունների մատուցման փուլերում անվտանգությանը առնչվող հարաբերությունները: Օրենքում օգտագործվող հիմնական հասկացություններն են՝ սննդամթերք, պարենային հումք, հատուկ նշանակության սննդամթերք, ռիսկի (վտանգի) վերլուծություն, գնահատում,

կառավարում և հաղորդակցում, վտանգավոր սննդամթերք, աղտոտիչներ, սննդային հավելումներ, մակնշում, սննդամթերքի հետ շփող նյութեր, սննդային արժեք և այլն: Ներկայացնենք այդ հասկացություններից մի քանիսը:

Սննդամթերք՝ ցանկացած պարենային հումք և արտադրանք, որը նախատեսված է մարդու սննդում օգտագործելու համար՝ վերամշակված, մասնակի վերամշակված կամ չվերամշակված տեսքով, ներառյալ՝ խմիչքները, մաստակը և ջուրը, որն ավելացվում է սննդամթերքին՝ պատրաստման, մշակման կամ վերամշակման ժամանակ: Սննդամթերք չեն համարվում՝ անասնակերերը, կենդանիները, եթե դրանք չեն նախատեսվել շուկա հանելու համար՝ մարդու կողմից սննդի մեջ կիրառելու համար: Սննդամթերք չեն համարվում նաև բուսաբուծության արտադրանքը՝ մինչև բերքահավաքը, դեղամիջոցները, կոսմետիկ միջոցները, ծխախոտը և ծխախոտային արտադրանքները, թմրադեղերը և հոգեմետ նյութերը, մնացորդային նյութերը և աղտոտիչները:

Պարենային հումք՝ սննդամթերքի արտադրության համար օգտագործվող բուսական, կենդանական, հանքային, սինթետիկ կամ կենսատեխնոլոգիական ծագում ունեցող մթերք, հումք, նյութ, արտադրանք և ջուր:

Հատուկ նշանակության սննդամթերք՝ համապատասխան ուլորտի պետական կառավարման լիազոր մարմնի սահմանած չափորոշիչներով սննդամթերք, եթե իր առանձնահատուկ բաղադրության կամ սննդային հատկանիշներով տարբերվում է սովորական սպառման համար նախատեսված սննդամթերքից և բավարարում է մարդկանց հետևյալ խմբերի պահանջները՝

- խախտված մարսողական և նյութափոխանակման համակարգ ունեցող մարդկանց,
- մարմնական (ֆիզիոլոգիական) հատուկ վիճակում գտնվող մարդկանց, որոնց համար հատկապես օգտակար է սննդի մեջ որոշակի նյութերի վերահսկվող քանակով սպառումը,
- առողջ մանուկների և երեխաների:

Հատուկ նշանակության սննդամթերքը ներառում է նաև բուժիչ սննդամթերք:

Սննդի շղթա (արտադրության և շրջանառության)՝ սննդամթերքի և դրա բաղադրիչների արտադրության, մշակման, բաշխման, պահման, փոխադրման, ներմուծման փուլեր:

Արտահանման և իրացման փուլերը՝ նախնական արտադրությունից մինչև սպառում: Սննդի շղթան ընդգրկում է նաև սննդամթերքի կամ պարենային հումքի հետ շփման մեջ մտնելու համար նախատեսված նյութերը, սննդային հավելումները, ինչպես նաև առևտրի և հանրային սննդի ծառայությունների ոլորտը:

Սննդամթերքի անվտանգություն՝ երաշխիք, որ սննդամթերքն ըստ նշանակության օգտագործելու դեպքում վնասակար ազդեցություն չի ունենա մարդու կյանքի և առողջության վրա: Ամրագրված է ԶԳ իրավական ակտերով՝ տվյալ սննդամթերքի և սննդամթերքի հետ շփվող նյութերի և սննդային հավելումների համար սահմանված տեխնիկական կանոնակարգերին, սանիտարական կանոններին, անասնաբուժասանիտարական, բուսասանիտարական և հիգիենիկ նորմերի պահանջներին համապատասխան:

Կեղծված սննդամթերք՝ սննդամթերք,

- որի բաղադրությունը փոխվել է առանց մակնշման համապատասխան փոփոխության,

- որի բաղադրությունը փոփոխվել է առանց բաղադրության համապատասխան փոփոխության,

- որին ավելացվել են այլ նյութեր կամ վերամշակվել է այլ նյութերի ներառմամբ՝ սննդամթերքի անհամապատասխանությունը սահմանված պահանջներին թաքցնելու նպատակով,

- որի պիտակի վրա առկա է ոչ ճիշտ նշում՝ սննդամթերքի հատուկ նշանակության մասին,

- որի ներկայացման կամ առաջարկման համար օգտագործվում է մեկ այլ կազմակերպության անվանումը, առևտրային նշանը կամ ֆիրմայի անվանումը՝ առանց այդ կազմակերպությունից թույլտվություն ձեռք բերելու:

Ռիսկ (վտանգ)՝ մարդու առողջության վրա սննդամթերքի վնասակար ազդեցության հավանականությունը և այդ ազդեցության աստիճանը:

Վտանգավոր սննդամթերք՝ սննդամթերք, որը պիտանի չէ մարդու կողմից սպառման համար և ըստ իր նշանակության պահվելու,

պատրաստվելու, օգտագործվելու, մատուցվելու և սպառվելու դեպքում վնասակար է մարդու կյանքի և առողջության համար:

Աղտոտիչներ՝ սննդամթերքի բաղադրության մեջ չմտնող քիմիական, կենսաբանական, հանքային կամ օրգանական ծագման ցանկացած նյութ և (կամ) տարր, որը սննդամթերքի հետ կապված գործառնությունների ընթացքում կամ շրջակա միջավայրի աղտոտման հետևանքով հայտնվել է սննդամթերքում կամ սննդային հավելումներում և կարող է վնաս պատճառել մարդու կյանքին և առողջությանը:

Սննդային հավելումներ՝ սովորաբար որպես սննդամթերք չօգտագործվող և սննդամթերքի բաղադրամաս չհամարվող նյութեր՝ անկախ դրանց սննդային արժեքից, որոնք տեխնոլոգիական մշակման կամ վերամշակման ժամանակ ավելացվում են սննդամթերքին՝ ցանկալի համազգայական և այլ հատկանիշներ ստանալու համար:

Սննդամթերքի հետ շփվող նյութեր՝ սննդամթերք չհամարվող ցանկացած նյութ, որն օգտագործվում է սննդամթերքի արտադրության, պահպանման, փոխադրման, իրացման, փաթեթավորման ու մակնշման փուլերում և անմիջական շփման մեջ է սննդամթերքի հետ:

Սննդային արժեք՝ սննդամթերքի բաղադրիչ մասերը՝ սննդանյութերը (սպիտակուցներ, ճարպեր, ածխաջրեր, վիտամիններ և հանքային նյութեր) գնահատելու համար ընդունված հասկացություն, որի գումարելիներն են էներգետիկ և կենսաբանական արժեքները, որոնք՝

- օրգանիզմում քայքայվելով՝ առաջացնում են էներգիա (սպիտակուցներ, ճարպեր, ածխաջրեր), կազմում են սննդամթերքի էներգետիկ արժեքը և արտահայտվում են կալորիաներով կամ ջոուլներով.

- էներգիա չեն առաջացնում, սակայն մասնակցում և կարգավորում են օրգանիզմի նյութափոխանակությունը (վիտամիններ, հանքային աղեր, այդ թվում՝ միկրոտարրեր և ջուր) և կազմում են սննդամթերքի կենսաբանական արժեքը:

Գեներտիկորեն ձևափոխված մթերք՝ հետևյալ երեք տեսակի մթերքները՝

- որակական այլ հատկանիշներ ստանալու նպատակով կենդանի օրգանիզմներում (կենդանիներ, բույսեր, միկրօրգանիզմներ) օտար գենի ավելացմամբ կամ գեների համակցմամբ գեներտիկական կառուցվածքի վերափոխման արդյունքում ստացված մթերքը,

- կենդանի վերափոխված օրգանիզմների կենսագործունեության արդյունքում ստացված մթերքը,

- սննդամթերքի բաղադրության մեջ գենետիկական կառուցվածքի վերափոխման արդյունքում ստացված մթերքի և (կամ) կենդանի վերափոխված օրգանիզմների կենսագործունեության արդյունքում ստացված մթերքի և (կամ) դրանց առանձին մասերի օգտագործումից ստացված մթերքը:

Օրենքը կազմված է 4 գլուխներից: Առաջին գլխում ներկայացված են օրենքի կառավարման առարկան, հիմնական հասկացությունները, օրենքի կիրառման ոլորտը, սննդամթերքի մասին օրենսդրությունը, սննդամթերքի անվտանգության ապահովման ուղղությամբ իրականացվող պետական քաղաքականությունը:

Սննդամթերքի անվտանգության ապահովման պետական քաղաքականության հիմնական սկզբունքներն ու խնդիրներն են՝

ա) սննդամթերքի անվտանգության ապահովման ոլորտի իրավական ակտերի կատարման ապահովումը և մարդու կյանքի, առողջության պահպանման նպատակով անվտանգ սննդամթերքի օգտագործման և սպառողների իրավունքների պաշտպանության գերակայությունը.

բ) սննդի շղթայի բոլոր փուլերում կատարվող գործառնությունների ժամանակ մարդու կյանքի, առողջության և շրջակա միջավայրի անվտանգության երաշխիքների ապահովումը.

գ) սննդամթերքի անվտանգության ապահովման նպատակով միջազգային և տարածաշրջանային համապատասխան կազմակերպությունների հետ համագործակցության ապահովումը և տեղեկատվության փոխանցումը.

դ) ՀՀ-ում սննդամթերքի անվտանգության միջազգային չափանիշների ու պահանջների ներդրման ապահովումը:

Օրենքի երկրորդ գլուխը վերաբերում է սննդամթերքի անվտանգությանը ներկայացվող պահանջներին, այդ թվում՝ սննդամթերքի արտադրությանը, սննդի շղթայի փուլերին և աշխատակիցներին ներկայացվող սանիտարահիգիենիկ պահանջները, ՀՀ-ում իրացվող սննդամթերքի, սննդամթերքի հետ շփվող նյութերի և սննդային հավելումների անվտանգությունը, մակնշմանը և փաթեթավորմանը ներկայացվող պահանջները, արտադրության և շրջանառության փուլերում սննդամթերքի, սննդամթերքի հետ շփվող նյութերի և սննդային հավելումների անվտանգության հիմնավորման ընթացա-

կարգը, ՀՀ-ում արտադրվող հատուկ նշանակության սննդամթերքի տվյալների շտեմարանը, վտանգավոր սննդամթերքի, սննդամթերքի հետ շփվող վտանգավոր նյութերի և վտանգավոր սննդային հավելումների ներմուծման, օգտագործման և իրացման սահմանափակումները, շուկայից վտանգավոր սննդամթերքի, սննդամթերքի հետ շփվող վտանգավոր նյութերի և վտանգավոր սննդային հավելումների հետկանչումը, օգտահանումը և ոչնչացումը, սննդամթերքի անվտանգության ոլորտի պետական կառավարման լիազոր մարմինների համագործակցությունը, սննդամթերքի և սննդային հավելումների գովազդին ներկայացվող պահանջները և պետական վերահսկողությունը:

Օրենքի երրորդ գլխում սահմանված են սննդամթերքի և սննդային հավելումների արտադրության և շրջանառության փուլերում գործառնություններ իրականացնող և ծառայություններ մատուցող իրավաբանական անձանց և անհատ ձեռնարկատերերի, ինչպես նաև պետական վերահսկողություն իրականացնող լիազոր մարմնի տեսուչների իրավունքները և պարտականությունները:

Օրենքի չորրորդ գլխի վերաբերում է սույն օրենքի խախտման համար նախատեսված պատասխանատվությանը, եզրափակիչ և անցումային դրույթներին:

2003 թվականի հունվարի 1-ից գործում է *«Պարենային անվտանգության ապահովման մասին»* ՀՀ օրենքը, որը կարգավորում է ՀՀ պարենային անվտանգության ապահովման ոլորտի հարաբերությունները, ինչպես նաև սահմանում է այդ ոլորտի կարգավորման պետական քաղաքականության հիմնական ուղղությունները:

Պարենային *անվտանգության ապահովման ոլորտի պետական քաղաքականության* հիմնական ուղղություններն են՝

1. կենսապես կարևորագույն պարենային հումքի և սննդամթերքի տեղական արտադրության խթանումը,
2. ՀՀ օրենսդրությամբ սահմանված նորմերին համապատասխան՝ սննդամթերքի որակական հատկանիշների ապահովումը,
3. ՀՀ մակրոտնտեսական վիճակի բարելավմանն ուղղված միջոցառումների իրականացումը և դրա հիման վրա բնակչության գնողականության մակարդակի բարձրացումը,

4. ՀՀ պետական պահեստում պարենային պաշարների կուտակումը և դրանց արդյունավետ օգտագործումը,
5. պարենային շուկայի կարգավորմանն ուղղված միջոցառումների իրականացումը,
6. նվազագույն պարենային զամբյուղի կառուցվածքում ընդգրկված տեղական արտադրության և ներմուծած սննդամթերքի հաշվեկշռի կազմումը և դրա վերաբերյալ տեղեկատվության հավաքման և վերլուծության ապահովումը:

Կառավարությունը պարենային անվտանգության ապահովման նպատակով իրականացնում է մի շարք լիազորություններ.

- սահմանում է իր լիազորած պետական մարմինների նպատակները, խնդիրները և գործառույթները պարենային անվտանգության ապահովման ոլորտում,
- իր լիազորած մարմնի միջոցով մշակում և իրագործում է պարենային անվտանգության ապահովման պետական նպատակային ծրագրեր,
- իրականացնում է բնակչությանը կենսապես կարևորագույն սննդամթերքի մատակարարման վերաբերյալ տեղեկատվության հավաքումը և վերլուծությունը, ինչպես նաև պարենային անվտանգության ապահովման ոլորտում իրավիճակի կանխատեսումը և պարենային ճգնաժամի կանխարգելման միջոցառումների իրականացումը, իսկ վերջինիս առաջացման դեպքում՝ նաև հետևանքների վերացման միջոցառումների ձեռնարկումը:

Պարենային անվտանգության ապահովման վերաբերյալ տեղեկատվությունը ներառում է՝

- ա. պարենային անվտանգությունը բնութագրող *սննդամթերքի* տեսակների արտադրության, ներմուծման, արտահանման և սպառման *ցուցանիշները*,
- բ. սննդամթերքի արտադրության անհրաժեշտ և փաստացի մակարդակների պետական հաշվեկշիռը,
- գ. սննդամթերքի շուկայի վիճակը և զարգացման միտումները,
- դ. պետական նպատակային ծրագրերով նախատեսված պարենային անվտանգության միջոցառումները,

ե. պարենային անվտանգության ապահովման ոլորտում ՀՀ օրենսդրությամբ սահմանված ստանդարտների, նորմերի ու նորմատիվների կատարման մակարդակը:

Կարևոր հոդված է նաև պարենային շուկայի պետական հսկողությունը, որը ներառում է՝

ա. սննդամթերքի արտադրության, մատակարարման և ապրանքային պաշարների գնահատումը,

բ. պարենային անվտանգության ապահովման հատուկ ռեժիմների պայմաններում սննդամթերքի խոշոր խմբաքանակների շարժի հսկողությունը արտադրությունից կամ ներմուծումից մինչև դրանց իրացումը,

գ. սննդամթերքի (այդ թվում՝ ներմուծված) որակի գնահատումը *էկոլոգիական և սանիտարահամաճարակաբանական պահանջներին համապատասխան:*

Ռուսաստանի Ղաշնությունում գործում են մի շարք օրենքներ, այդ թվում՝ «Սննդամթերքի որակի և անվտանգության մասին» դաշնային օրենքը (2000թ.): Օրենքը կարևորում է սննդամթերքի որակի և անվտանգության ապահովման, ազգաբնակչության առողջության պահպանման ոլորտներում պետական քաղաքականության առաջնահերթ ուղղությունների սահմանումը: Օրենքի առանձին հոդվածներ մեկնաբանում են սննդամթերքի որակի և անվտանգության ընդհանուր պահանջները, նոր սննդամթերքի և դրա հետ շփվող նյութերի ու ապրանքների որակի և անվտանգության ապահովման պահանջները:

Օրենքում տարանջատված են սննդամթերքի և դրա հետ շփվող նյութերի ու ապրանքների որակի և անվտանգության ապահովման պահանջները՝ դրանց մշակման, պատրաստման, չափաձևարման, փաթեթավորման, մակնշման, պահպանման և իրացման փուլերում: Հստակեցված են նաև անորակ, վտանգավոր սննդամթերքի և դրա հետ շփվող նյութերի ու ապրանքների փորձաքննության և օգտագործման պահանջները: Նախատեսված է նաև վարչական, քրեական, քաղաքացիական պատասխանատվություն՝ սույն օրենքի խախտումների համար:

Սերտիֆիկացման պահանջները տրված են ՌԴ հետևյալ օրենքներում՝

1. «Անասնաբուժության մասին»,

2. «Դաշնային պետական կարիքների համար արտադրանքի մատակարարման մասին»,
3. «Ցեղական անասնապահության մասին»,
4. «Արտաքին առևտրային գործունեության պետական կարգավորման մասին»,
5. «Գենահինժեներիայի գործունեության բնագավառում պետական կարգավորման մասին»,
6. «Պետսիցիոների և ագրոքիմիկատների հետ վարվեցողության անվտանգության մասին»,
7. «Սերմնաբուծության մասին»,
8. «Գյուղատնտեսական նշանակության հողերի բերքատվության ապահովման պետական կարգավորման մասին»,
9. «Հացահատիկի և դրա վերամշակման մթերքների որակի և ռացիոնալ օգտագործման պետական վերահսկողության մասին»,
10. «Էթիլ սպիրտի և ալկոհոլային արտադրանքի արտադրության և շրջանառության պետական կարգավորման մասին»,
11. «Բնակչության սանիտարահամաճարակային անվտանգության ապահովման մասին»:

1938թ. ԱՄՆ-ում գործում է «Սննդամթերքի, դեղորայքի և դիմա-հարդարման միջոցների մասին» օրենքը, որը կոչված է ապահովելու սպառողներին բարորակ, առողջության համար անվտանգ պարենամթերքով: ԱՄՆ-ի սննդամթերքի և դեղամիջոցների որակի հսկման վարչությանը կից գործող սննդամթերքի անվտանգության կենտրոնի որոշմամբ՝ այդ դաշնային *օրենքը ընդունվեց* երկրորդ անգամ (1947թ.), որը օրենքի դրույթների համառոտ շարադրանքն է՝ սպառողի համար:

Այս օրենքը յուրահատուկ տեղեկատու է, որը սպառողին իրազեկում է, թե ինչպես է պետությունը պաշտպանում իր շահերը:

1990թ. ընդունված «Սննդամթերքի պիտակներում նշվող տեղեկատվության մասին» օրենքը օգնում է գնորդին՝ ձեռք բերելու իր առողջությանը օգտակար պարենամթերք: Համաձայն այդ օրենքի՝ *պիտակներում նշված տեղեկատվությունը* երկրի ամբողջ տարածքում, բոլոր սննդատեսակների համար, պետք է ձևակերպված լինի միատեսակ: Երրորդ օրենքը՝ «Ապրանքների բարեխիղճ փաթեթավորման և մակնշման մասին», վերաբերում է թե՛ արտադրողներին և

թե՛ առևտրականներին, իսկ բնակչությանը *օգնում է ստանալու լիարժեք տեղեկատվություն*։ Օրենքի դերը պակաս կարևոր չէ նաև սպառողներին ուղղորդելու հարցում։ Յուրաքանչյուր ամերիկացի, առանց մասնագետի օգնության, պետք է կարողանա կատարել տարբեր մատակարարների միևնույն ապրանքների համեմատական *վարկանիշային գնահատում*։ Վերոհիշյալ օրենքները ընդունվում են բարձրագույն օրենսդրական մարմնի՝ Կոնգրեսի կողմից, իսկ կենսագործողը և վերահսկողը *Սննդամթերքի և դեղամիջոցների որակի հսկման վարչությունն է*։ Եթե այս մարմինը թույլատրել է սննդամթերքի վաճառքը շուկայում, ուրեմն սպառողը վստահ է, որ ապահովված են արտադրանքի և՛ որակը, և՛ անվտանգությունը։

ԱՄՆ-ում ապրանքների որակի և անվտանգության համար ողջ պատասխանատվությունը կրում է արտադրողը։ Սահմանված պահանջները չկատարելու դեպքում Վարչությունն իրավասու է արգելելու ապրանքների վաճառքը շուկայում և քրեական պատասխանատվության ենթարկելու արտադրողին։

Եվրոպական տնտեսական միության խորհուրդը 1989թ. ընդունեց «Սննդում օգտագործելու համար նախատեսված մթերքների պաշտոնական *հսկման* մասին» *դիրեկտիվը* (89/397/EEC)՝ համարելով մարդկանց առողջության պաշտպանությունը ամենազխալվոր խնդիրը և նկատի ունենալով *սննդամթերքի փոխանակության* կարևորությունը Միության շուկայում։

Դիրեկտիվը սահմանում է սննդամթերքի պաշտոնական հսկման ընդհանուր սկզբունքները։ Դիրեկտիվի *տարածման ոլորտում սահմանվում* են սննդամթերքի և հիգիենայի մակարդակի բարձրացման ընթացակարգը, զննումը, նմուշառումը և անալիզը, անձնակազմի սանիտարական հսկումը, գրավոր փաստաթղթային նյութերի դիտարկումը, ուսումնասիրումը և գնահատումը։ Կարևոր է միասնական գործողությունների մշակումը այնպիսի գործընթացներում, ինչպիսիք են՝ հսկող անձնակազմի վկայագրումը, պարենամթերքի ընտրողական հսկման մեթոդների մշակումը և փորձարկման լաբորատորիաների ստուգումը։

Դիրեկտիվում *սահմանված է սպառման համար նախատեսված սննդամթերքի, սննդային հավելումների, վիտամինների, հանքային աղերի, միկրոտարրերի, սննդի հետ շփվող նյութերի և օբյեկտների հսկումը համապատասխան իրավասու մարմինների կողմից*։

Ուշադրության է արժանի «Սննդամթերքի հիգիենայի մասին» եվրոպական տնտեսական միության խորհրդի 1993թ. ընդունած Դիրեկտիվը (93/43 EEC), որը սահմանում է սննդի հիգիենայի ընդհանուր կանոնների և դրանց համապատասխանության ստուգման ընթացակարգերը:

Ըստ Դիրեկտիվի՝ սննդամթերքի անվտանգության ու օգտակարության ապահովմանն ուղղված հիգիենիկ միջոցառումները ընդգրկում են բերքահավաքի, արտադրության, մշակման, փոխադրման, պահպանման և իրացման փուլերը: Դիրեկտիվը նոր խոսք է պարենային օրենսդրության մեջ, քանի որ ավանդական բաղադրագրերի և դետալների հետ միասին դիտարկում է սննդամթերքի անվտանգության այնպիսի համակարգ, որը հնարավորություն է տալիս որոշելու և գնահատելու ռիսկերը, ուսումնասիրելու աշխատանքի ռիսկային կետերը, սահմանելու իրականությանը համապատասխան արդյունավետ հսկման ձևեր: Սննդարդյունաբերության մեջ պահանջվում է բացահայտել անվտանգության տեսակետից ռիսկային կետերը և երաշխավորել բոլոր ընթացակարգերը՝ մշակված և ներդրված ՀԱ ՀԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԱՆՆԵՐԻ ԿՈՄԻՏԵ

ՊԱՐԵՆԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՈՐԱԿԻ ԵՎ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՑՈՒՑԱՆԻՇՆԵՐԸ

Սննդամթերքների անվտանգությունը և որակը համարվում են ազգի առողջության որոշիչը և նրա գեոֆոնոլը պահպանող հիմնական գործոններից մեկը: Մարդու համար վնասակար նյութերի 70%-ը ներթափանցում է սննդի, իսկ 30%-ը՝ ջրի և օդի միջոցով:

«Պարենային հումքի և սննդամթերքների որակին ներկայացվող հիգիենիկ պահանջները» սանիտարական նյութերը և կանոնները սահմանում են մարդու համար պարենային հումքի և սննդամթերքի անվտանգության և որակի հիգիենիկ նորմատիվները, ինչպես նաև նշված նորմատիվների պահպանման պահանջներ: Նշված Սանիտարական կանոնները մշակված են ՌԴ մի շարք օրենքների հիման վրա: Այն նույնությամբ կիրառվում է նաև ՀՀ-ում:

Սանիտարական կանոնները նախատեսված են պետական գործադիր իշխանության և տեղական ինքնակառավարման մարմինների, ձեռնարկությունների, կազմակերպությունների և այլ իրավաբանական, պաշտոնատար անձանց և քաղաքացիների համար, որոնց գործունեությունը իրականացվում է սննդամթերքների շրջանառության ոլորտում, այն կազմակերպությունների համար, որոնք գործում են սննդամթերքի պարտադիր սերտիֆիկացման ոլորտում և այլ կազմակերպությունների համար, որոնք իրականացնում են սննդամթերքի որակի պետական վերահսկողությունը:

Բնակչության առողջության համար սննդային արտադրանքի որակը, անվտանգությունը և դրա ընդունակությունը՝ բավարարելու մարդու ֆիզիոլոգիական պահանջները, որոշվում են նրա հիգիենիկ նորմատիվներին համապատասխան և սահմանվում են այս սանիտարական նորմերով:

Պարենային հումքի և սննդամթերքի զգայորոշման հատկությունները որոշվում են համի, գույնի, հոտի և կազմվածքի ցուցանիշներով՝ բնորոշ յուրաքանչյուր արտադրանքի տեսակին, զերծ կողմնակի հոտերից, համերից, խառնուրդներից: Այս ցուցանիշները տրված են նորմատիվային և տեխնիկական փաստաթղթերում: Սննդամթերք-

ների զգայորոշման հատկությունները չպետք է փոխվեն նրա պահպանման, տեղափոխման և իրացման պրոցեսում:

Պարենային հումքի և սննդամթերքի անվտանգությունը սահմանող ցուցանիշների խմբերը ըստ ՍանՊին 2.3.2.560-96-ի հետևյալներն են.

1. գլոբալ ախտոտիչներ՝ պեստիցիդներ,
2. սննդային հավելումներ,
3. թունավոր տարրեր,
4. հակաբիոտիկներ,
5. հորմոնալ պատրաստուկներ (պրեպարատներ),
6. միկոտոքսիններ,
7. մանրէներ,
8. ռադիոնուկլիդներ,
9. քիմիկատներ և բենզապիրեն,
10. վնասատուներով վարակվածություն,
11. վնասակար խառնուկներ և այլն:

1. Պեստիցիդներ

Լատիներեն *pestis* - *зараза* - վարակ և *caedo* - *убиваю*-սպանում են: Քիմիական նյութեր են, որոնք օգտագործվում են բույսերի վնասատուների և հիվանդությունների, մոլախոտերի, հատիկամթերքների վնասատուների, փայտի և այլ պարագիտների դեմ: Պեստիցիդները բույսերի պաշտպանության քիմիական մեթոդների հիմքն են, առ այսօր համարվում են վնասատուների, հիվանդությունների և մոլախոտերի դեմ պայքարի ամենարդյունավետ միջոցներից մեկը, նշանակալի չափով կրճատում են կորուստները գյուղատնտեսության մեջ:

Պեստիցիդները պատկանում են օրգանական և անօրգանական միացությունների տարբեր դասերի: Մեծամասնությունը սինթետիկ ճանապարհով ստացվող օրգանական միացություններ են, որոնցից կարևորներն են քլորօրգանական, ֆոսֆորօրգանական, սնդիկօրգանական, ազոտ պարունակող և այլ միացությունները:

Պեստիցիդները բաժանվում են մի շարք դասերի, որոնցից են՝ *ինսեկտիցիդները*՝ վնասակար միջատներին ոչնչացնող միջոցները, օգտագործվում են բույսերի պաշտպանության համար,

հերքիցիդներ - մոլախոտաբույսերի դեմ պայքարի միջոցներ,
բակտերիցիդներ, վիրուսոցիդներ, ֆունգիցիդներ - բույսերի բակ-
տերիալ, վիրուսային և սնկային հիվանդությունների հարուցիչների
դեմ պայքարի միջոցներ, *զոոցիդներ* - վնասակար ողնաշարավորնե-
րին, այդ թվում նաև կրծողներին ոչնչացնող թույներ:

Ըստ մարդու և տաքարյուն կենդանիների համար թունավո-
րության աստիճանի, պեստիցիդները բաժանվում են 4 խմբի՝

1. ուժեղ ազդեցության - 50մգ/կգ,
2. բարձր թունավորության - 50-200մգ/կգ,
3. միջին թունավորության - 200-1000մգ/կգ,
4. նվազ թունավորության - > 1000մգ/կգ - ից:

Օրգանիզմի վրա սիստեմատիկ ազդեցության ժամանակ պեստի-
ցիդները ընդունակ են կուտակվելու օրգանիզմում և շրջակա միջա-
վայրում, կայուն են արտաքին միջավայրում, ընդունակ են առաջաց-
նելու ուռուցքներ, մուտագեն են (ազդում են ժառանգականության
վրա), էմբիոտոքսիկ են՝ ազդում են պտղի վրա, ալերգեն են՝ պայմա-
նավորում են օրգանիզմի ձևափոխված բարձր զգայականությունը և
այլն:

Մեծ թվով պեստիցիդներ ներթափանցում են մարդու օրգանիզմ
շնչառական օրգանների, մաշկի, աղեստամոքսային տրակտի և
նյարդային համակարգի միջոցով: Հատկապես վտանգավոր են պես-
տիցիդներով թունավորումները շենքերի և սերմնանյութերի մշակ-
ման ժամանակ:

Քլորօրգանական պեստիցիդները ընդհանուր թունավոր ազդե-
ցություն են ունենում օրգանիզմի վրա: Դրանք սովորաբար վնասում
են ներքին օրգանները (յարդը, երիկամները) և նյարդային համա-
կարգը: Թունավորման հատկանիշներն են՝ ընդհանուր թուլություն,
գլխապտույտ, սրտխառնոց, աչքերի և շնչառական օրգանների լոր-
ձաթաղանթների գրգռվածություն:

Ֆոսֆորօրգանական պեստիցիդների մեծ մասը հեշտությամբ է
ներթափանցում մաշկի միջոցով և օժտված է արտահայտված հակա-
խոլինեստերազային ազդեցությամբ: Սուր թունավորման առանձնա-
հատկություններն են՝ թքահոսությունը, բիբերի նեղացումը, մկանա-
յին ջղածգումը, ցնցումները:

Սնդիկորգանական թունավորումների ժամանակ դրսևորվում են բարձր թքարտադրություն, գլխացավեր, բերանի մետաղահամություն, գիտակցության կորուստ:

Պեստիցիդների հետ կատարվող բոլոր աշխատանքները պետք իրականացվեն անհատական պաշտպանության միջոցների պարտադիր օգտագործմամբ:

Բոլոր տեսակի պարենահումքի և սննդամթերքների մեջ նորմավորվում են գլոբալ աղտոտիչ պեստիցիդները՝ հեքսաքլորցիկլոհեքսան (α , β , γ - իզոմերները) և ԴԴՏ (դիքլորդիֆենիլտրիքլորեթան) և նրա մետաբոլիտները: Որոշ սննդամթերքներում (ծուկ, հատիկ) նորմավորվում են նաև ավելի հաճախ գերակայող պեստիցիդները՝ սնդիկորգանական, 2,4- D թթուն, նրա աղերը և եթերները:

Մյուս պեստիցիդները, այդ թվում՝ ֆունիզատները (ադեստամոքսային, կոնտակտային) օրգանիզմ են ներթափանցում գոլորշային կամ գազային վիճակում՝ շնչառական ուղիների միջոցով), հսկվում են համաձայն սննդամթերքին ուղեկցող փաստաթղթերում նշված տեղեկատվության՝ այս դեպքում առաջնորդվելով ԳՆ 1.1546-90 «Պեստիցիդների քանակության հիգիենիկ նորմատիվները շրջակա միջավայրի օբյեկտներում» նորմատիվ ակտով:

Բուսաբուծության արտադրությունում չի թույլատրվում այն պեստիցիդների, պարարտանյութերի և այլ ագրոքիմիկատների օգտագործումը, որոնք տվյալ տարածաշրջանում սահմանված կարգուգրանցված չեն:

Պեստիցիդների որոշման ժամանակ առաջնորդվում են նաև Սանպին 4540-87 «Պեստիցիդների թույլատրելի մակարդակները շրջակա միջավայրի օբյեկտներում» նորմատիվ ակտով և դրանց լրացուցիչ համարներով՝ 4685-88, 5176-90 և 5318-91:

2. Սննդային հավելումներ

Սննդային հավելումների շարքն են դասվում բնական, արհեստական և կոմբինացված ծագման նյութերի խմբերը և միացությունները որոնք օգտագործվում են պարենային ապրանքներին անհրաժեշտ հատկություններ հաղորդելու և պահպանման ժամկետները երկարացնելու համար:

Սննդային հավելումները լայնորեն կիրառվում են աշխարհի զարգացած երկրների սննդային արդյունաբերության շատ բնագավառներում: Այսպես, ԱՄՆ-ում օգտագործվում են ավելի քան 3000 արհեստական հավելումներ և 12 000 քիմիական նյութեր:

Սննդամթերքների արտադրությունում օգտագործվող հավելումները բաժանվում են դասերի՝ ըստ տեխնոլոգիական ֆունկցիոնալ առանձնահատկությունների և բնութագրերի: Հավելումների հիմնական դասերն են՝ հակաօքսիդանտները, ռաֆինացման և մաքրման, ջնարակման նյութերը, սննդամթերքները տարայավորելու գազերը, դոնդող առաջացնողները, խտացուցիչները և կայունացուցիչները, թթվության կարգավորիչները, պահածոյացնող նյութերը, ներկանյութերը, լցանյութերը, զուսպարկողները, քաղցրացնող նյութերը, էմուլգատորները, փխրեցուցիչները և այլն:

Հավելումների մեծ մասը առանձնահատուկ սննդային և ֆունկցիոնալ ազդեցություն չեն թողնում մարդու օրգանիզմի վրա, բայց կան բավականին շատ հավելումներ, որոնք կարող են վնասակար ազդեցություն ունենալ մարդու օրգանիզմի վրա՝ առաջացնել գլխացավ, ալերգիկ երևույթներ, ասթմայի սրացում, սրտխառնոց, փսխում, լուծ, ստամոքսի լորձաթաղանթի գրգռում և խոց: Կարող են ազդել լյարդի և ենթաստամոքսային գեղձի ֆունկցիաների վրա: Կան նաև քաղցկեղածին հավելումներ: Դրա համար էլ հավելումներից պետք է օգտվել շատ զգուշորեն, չափավոր և ընտրովի:

Սննդային հավելումների դասերը կոդավորվում են ըստ “Codex Alimentarius” - ի E (եվրոպա) տառով և թվով, որը պարտադիր նշվում է սննդամթերքների տարայի վրա: Որոշ երկրներում, օրինակ, Ավստրալիայում, նշվում է միայն թիվը, իսկ թվերը նույնն են բոլոր երկրների համար: Այս պահանջը ամրագրված է «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքում:

ՀՀ սննդարդյունաբերության մեջ արգելված է կիրառել հետևյալ հավելանյութերը՝

E 121 - ցիտրուսային կարմիր (ներկանյութ),

E 123 - ամարանտ (ներկանյութ),

E 240 - ֆորմալդեհիդը՝ պահածոյացնող նյութ,

E 924 (ա) - կալիումի բրոմատ (ալյուրի և հացի բարելավիչ),

E 924 (բ) - կալցիումի բրոմատ (ալյուրի և հացի բարելավիչ):

ՀՀ-ում արգելվում է այնպիսի սննդամթերքների իրացումը, որոնք պարունակում են ՀՀ օրենսդրությամբ արգելված սննդային հավելում, այդ թվում վերոնշյալները:

Սահմանված են սննդամթերքների մեջ հավելումների հիգիենիկ նորմատիվներ, դրանք են.

1. **ПДК** - предельно допустимые концентрации (սահմանային թույլատրելի մակարդակներ),

2. **ДСД** - допустимая суточная доза (թույլատրելի օրական չափաքանակ),

3. **ДСП** - допустимое суточное потребление (օրական թույլատրելի սպառում):

Սննդամթերքի մեջ կենսաբանական ակտիվ հավելումների շարքն են դասվում այն բնական, բնականին նման կամ սինթետիկ նյութերը, որոնք բնութագրվում են կա՛մ սննդային արժեքով, կա՛մ օժտված են արտահայտված կենսաբանական ակտիվությամբ, նախատեսված են ամփոփական ընդունման համար և (կամ) ներառվում են սննդամթերքի բաղադրության մեջ:

Էստենեցիալ-վիտամիններ, միկրոտարրեր, ֆոսֆոլիպիդներ, անփոխարինելի ճարպաթթուներ, սննդային թելեր և այլն: Այս հավելումները նախատեսված են մի շարք խրոնիկական հիվանդությունների պրոֆիլակտիկայի համար, այդ թվում՝ ճարպակալման, աթերոսկլերոզի և այլ սրտանոթային հիվանդությունների, չարորակ նորագոյացությունների և իմունային անբավարարության դեպքում: Հավելումների ցանկը տրված է СанПин - 2.32560-96-ում, իսկ որոշման ժամանակ առաջնորդվում են հետևյալ փաստաթղթերով.

1. ГОСТ Р 58502-93 “Напитки безалкогольные: Методы определения аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия»;
2. “МУ по определению антиоксидантов в жевательной резинке”. (N 01-19160-11 от 4.4. 93),
3. ГОСТ 26181-84, “Продукты переработки плодов и овощей. Методы определение сорбиновой кислоты”;
4. МУ 5048-89 “Определение нитратов и нитритов в продукте растениеводства”;
5. ГОСТ 29270-91 “Продукты переработки плодов и овощей. Методы определение нитратов”;
6. ГОСТ 14351-73 “Вины и коньячные спирты. Методы опреде-

- ления содержания свободной и общей сернистой кислоты",
7. ГОСТ 8558-1-78. "Продукты мясные. Методы определения нитрита".

3. Թունավոր տարրեր

Պարենահումքի և սննդամթերքի բոլոր տեսակների համար սահմանվում են թունավոր տարրերի պարունակության թույլատրելի մակարդակներ: Այդ քիմիական տարրերն են՝ երկաթ, պղինձ, անագ, կապար, կադմիում, քրոմ, նիկել, արսեն, սնդիկ, մկնդեղ: Թունավոր տարրերը կարող են անցնել հումքից, տեխնոլոգիական սարքավորումներից, տարայից: Միկրոտարրերը հումքին են անցնում հողից (կադմիում, ցինկ, կապար), բույսերի պաշտպանության միջոցներով (արսեն, սնդիկ, պղինձ, ցինկ) և մթնոլորտից՝ սնդիկի գոլորշիներ: Թունավոր տարրերի զգալի մասը սննդամթերքի պահպանման ընթացքում չի փոխվում, եթե պահեստի օդը չի պարունակում վնասակար խառնուրդներ: Բացառություն են կազմում մետաղյա տարաներում պահվող պահածոները, որոնցում կարող է ավելանալ անագի, երկաթի քանակը՝ որպես պահածոյի և տարայի փոխազդեցության հետևանք:

Միկրոտարրերի թույլատրելի մակարդակների գերազանցումը հանգեցնում է մի շարք անցանկալի հետևանքների, որովհետև դրանք թունավոր ազդեցություն են թողնում մարդու օրգանիզմի վրա: Հատկապես թունավոր են՝

1. ***Կապարը*** - դասվում է ուժեղ թույների շարքը: Խորը փոփոխություններ է առաջացնում նյարդային համակարգում, անոթներում և արյան մեջ: Կապարը անչափ վտանգավոր է երեխաների համար: Օրգանիզմից հեռացվում է դժվարությամբ, կուտակվում է լյարդում:
2. ***Ցինկ և պղինձ*** - ցինկով և պղնձով թունավորումների ախտանշանները նման են: Երկուսն էլ առաջացնում են սրտխառնոց, փսխում, սրտի թուլություն, որոնք նպաստում են նյութափոխանակության խախտմանը՝ դառնալով թունավորումների պատճառ, երբեմն մահացու ելքով:
3. ***Արսեն (As)*** - ազդում է նյարդային համակարգի վրա, մեծացնում է մազանոթների թափանցիկությունը: Վարակման դեպ-

քում առաջացնում է լյարդի, սրտի, երիկամների ախտահարումներ, մաշկային հիվանդություններ:

4. **Սնդիկ** - առաջացնում է կենտրոնական նյարդային համակարգի խանգարումներ՝ նաև մահացու ելքով: Կուտակվում է երիկամներում և լյարդում:
5. **Կադմիում** - դասվում է ուժեղ թույների շարքը, ազդում է շնչառական, աղեստամոքսային, կենտրոնական և ծայրային նյարդային համակարգի և ներքին օրգանների վրա:
6. **Սկոդեղ** - ուժեղ թույն է, սուր թունավորման ժամանակ նկատվում են ուժեղ ցավեր որովայնում, լուծ, երիկամների վարակ, հնարավոր են կոլապս, ցնցումներ և այլն:
7. **Նիկել** - առաջացնում է աչքի մի շարք հիվանդություններ, կուտակվում է եղջերաթաղանթի մեջ և այլն:
8. **Քրոմ** - առաջացնում է շնչառական ուղիների թունավորում, խախտվում են ստամոքսի, լյարդի, ենթաստամոքսային գեղձի ֆունկցիաները և այլն:

Թունավոր տարրերի որոշման ժամանակ առաջնորդվում են հետևալ նորմատիվային փաստաթղթերով.

1. СанПиН 2.3.2.560-96,
2. ГОСТ 26927-86 “Сыры и продукты пищевые. Методы определения ртути”,
3. ГОСТ 26928-86 “Сыры и продукты пищевые. Методы определения железа”,
4. ГОСТ 26930-86 “Сыры и продукты пищевые. Методы определения мышьяка”,
5. ГОСТ 26931-86; (медь),
6. ГОСТ 26932-86; (свинец),
7. ГОСТ 26933-86; (кадмий),
8. ГОСТ 26934-86; (цинк),
9. ГОСТ 26935-86; (олово),
10. МУ 5178-90 “Мет. указания по определению ртути в пищевых продуктах»,
11. МУ 01-19/47-11-92 “Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах”.

4. Հակաբիոտիկներ

Հակաբիոտիկները կիրառվում են անասնաբուժության մեջ՝ որպես կենդանիների հիվանդությունների բուժման միջոց: Դրա համար էլ հայտնաբերվում են միայն կենդանական ծագման սննդամթերքներում (բացի ձկից և ձկնամթերքից): Կենդանական ծագման հումքի վերամշակման ժամանակ հակաբիոտիկները անցնում են վերամշակման մթերքների մեջ: Հակաբիոտիկների պարունակության սահմանափակումը և նորմավորումը պայմանավորված են այն հանգամանքով, որ դրանց մեծ մասը կիրառվում է մարդկանց բուժման նպատակով և լրացուցիչ ընդունումը կարող է հանգեցնել օրգանիզմի ընտելացման, այսինքն՝ հիվանդության դեպքում արդյունավետ բուժման բացառման: Բացի այդ, հակաբիոտիկները թողնում են նաև այլ ազդեցություններ՝ ալերգիա, նյարդային համակարգի խանգարումներ, աղեստամոքսային համակարգի օգտակար մանրէների փոփոխություններ, որոնք կարող են հանգեցնել բակտերիալ և սնկային երկրորդային ախտահարումների:

Կենդանական ծագման սննդամթերքներում նորմավորվում են հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործում են անասունների և թռչունների բուժման, հիվանդությունների բուժման և կանխարգելման համար:

Սպանդի անասունների և թռչնի մսի, ենթամթերքների և դրանց վերամշակման մթերքներում վերահսկում են ինչպես օգտագործման թույլատրված անասնակերային հակաբիոտիկները՝ գրիզին, բացիտրացին, այնպես էլ բուժիչ հակաբիոտիկները, որոնք ավելի հաճախ են օգտագործվում անասնաբուժության մեջ: Դրանք են՝ տետրացիկլինային խմբի հակաբիոտիկները, լեոմիցետինը:

Կաթի և կաթնամթերքների մեջ՝ պենիցիլին, տետրացիկլինային խմբի հակաբիոտիկներ, ստրեպտոմիցին, լեոմիցետին:

Չվի և ձվամթերքների մեջ՝ բացիտրացին, տետրացիկլինային խմբի հակաբիոտիկներ, ստրեպտոմիցին, լեոմիցետին:

Հակաբիոտիկների որոշման ժամանակ առաջնորդվում են հետևյալ նորմատիվ փաստաթղթերով.

1. СанПин 2.3.2.560-96.2,
2. “Методические рекомендации по обнаружению, идентифика-

- цию и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения” Минск-Москва, 1991г.,
3. МУК 4.2.026-95. “Экспресс-метод определения J антибиотиков в пищевых продуктах”,
 4. МУ 3049-84. “Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства”.

5. Հորմոնալ պրեպարատներ (պատրաստուկներ)

Հորմոնալ պրեպարատները բուժական միջոցներ են, որոնք պարունակում են հորմոններ կամ դրանց սինթետիկ անալոգները և օգտագործվում են հորմոնաթերապիայում: Հորմոնալ պրեպարատները սննդամթերքին են փոխանցվում կենդանական հումքից: Անասնաբուժության մեջ արտադրության արդյունավետության բարձրացման պատակով կիրառվում են հորմոնալ պրեպարատներ: Դրանցից եւ դիէթիւստիլբեստրոլը, էստրադիոլը, տեստոստերոնը: Հորմոնալ պրեպարատների բարձր մակարդակները կարող են առաջացնել մարդո հորմոնալ հաշվեկշռի խախտումներ: Կիրառվող հորմոնալ պրեպարատների զգալի մասն օժտված է կանցեթոգեն հատկություններով օրինակ՝ դիէթիւստիլբեստրոլը, իսկ բետաբլոկատորները վտանգ եւ ներկայացնում սրտային և շաքարախտով հիվանդների համար:

Հորմոնալ պրեպարատների քանակությունը, ինչպես նաև հակաբիոտիկները և անասնաբուժական պրեպարատները ներմուծվում սննդամթերքներում վերահսկվում են փորձաքննական կարգով՝ ըստ արտահանող երկրի և արտադրող ֆիրմայի հավաստագրի՝ ղեկավարվելով ՖԱՕ/ԿՕԶ-ի փորձագետների Միացյալ հանձնաժողովի առաջարկներով: Անհրաժեշտության դեպքում իրականացվում է անալիտիկ վերահսկողություն ինչպես հայրենական, այնպես էլ ներկրվումսա- և կաթնամթերքների համար: Հորմոնալ պրեպարատների հիգիենիկ նորմները տրված են ՍանՊին 2.3.2.560-96.2-ում:

6. Միկոտոքսիններ

Բորբոսասանկերը լայնորեն տարածված են բնության մեջ՝ այդ թվում նաև հողում: Հողից անցնելով հումքին, այնուհետև սննդամթերքին, բացասական ազդեցություն են թողնում սննդամթերքի սպառողական հատկությունների վրա՝ պատճառելով տնտեսական զգալի կորուստներ: Բորբոսասանկերը, զարգանալով սննդամթերքում, իրենց կենսագործունեության ընթացքում արտազատում են թունավոր նյութեր՝ միկոտոքսիններ՝ որոնք, ընկնելով մարդու օրգանիզմ, առաջացնում են ալիմենտար թունավորումներ: Միկոտոքսինները օժտված են կանցերոգեն, ալերգեն և այլ վնասակար հատկություններով, և դրանց զգալի մասը կայուն է ֆիզիկական և քիմիական գործոնների նկատմամբ՝ չի քայքայվում:

Առավել վտանգավոր միկոտոքսիններից են *Aspergillus* ցեղի (*A. flavus*, *A. parasiticus*) բորբոսասանկերի արտազատած աֆլատոքսինները (B_1 , B_2 , G_1 , G_2 , M_1), որոնք առաջացնում են աֆլատոքսիկոզներ՝ լյարդի նեկրոզներ և ցիռոզ, ախտահարում են երիկամները, առաջացնում են նաև աղիների, երիկամների, թոքերի ուռուցքներ: Աֆլատոքսինների նկատմամբ անչափ զգայուն են երեխաները: *Fusarium* ցեղի բորբոսասանկերը արտազատում են *ֆուզարիտոքսիններ*, վարակում են հացաբույսերը: Առաջացնում են ծանր հոգեկան խանգարումներ և աշխատունակության անկում:

Պատուլինը միկոտոքսին է, որն առաջանում է *Penicillium* և այլ ցեղի բորբոսասանկերով վարակված պտուղներում և բանջարեղենում: Պատուլինը անցնում է վերամշակված մթերքին: Մարդու օրգանիզմի վրա թողնում է քաղցկեղածին և մուտագեն ազդեցություն:

Բուսական ծագման պարենային հումքի և սննդամթերքի մեջ կանոնակարգվում է միկոտոքսինների քանակը, այդ թվում՝ B_1 աֆլատոքսինը, դեզօքսինիվալենոլը (վոմիտոքսին), գեարեխենոնը, T-2 տոքսինը, պատուլինը, իսկ կաթի և կաթնամթերքի մեջ՝ M_1 աֆլատոքսինը:

Հատիկամթերքների համար գերակայող աղտոտիչներ են համարվում դեզօքսինիվալենոլը, յուղատու սերմերի և ընկուզապտուղների համար՝ B աֆլատոքսինը, պտուղների և բանջարեղենի համար՝ պատուլինը:

Մանկական և դիետիկ սննդի համար նախատեսված հումքում և սննդում միկոտոքսինների առկայություն չի թույլատրվում:

Միկոտոքսինների որոշման ժամանակ առաջնորդվում են հետևյալ նորմատիվ փաստաթղթերով՝

1. СанПиН-96,
2. ГОСТ 28.038-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения патулина",
3. МУ 4082-86 "Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии",
4. МУ 5177-90 "Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах",
5. МУ 3184-84 "Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье".

7. Մանրէներ

Սննդամթերքը նպաստավոր միջավայր է մանրէների զարգացման համար: Մանրէների զգալի մասը զարգացման ընթացքում արտազատում է թույներ՝ տոքսիններ, որոնք առաջացնում են թունավորումներ: Այս թունավորումների առաջացման պատճառը ախտածին մանրէներով սպորապատված սննդամթերքն է:

Թունավորումը կարող է կրել զանգվածային բնույթ, եթե սննդի արտադրության, պահպանման և իրացման ընթացքում չեն կիրառվում սանիտարահիգիենիկ պահանջները, և չկա հուսալի հսկողություն:

Թունավարակներ հարուցող մանրէների թվին են դասվում աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (*E. coli*), սալմոնելները, ստաֆիլոկոկները, սպոր առաջացնող աերոբները (*Bacillus cereus*), որոնք դասվում են մանրէաբանական անվտանգությունը սահմանող ցուցանիշների շարքը:

Պարենային հումքի և սննդամթերքի որակին և անվտանգությանը ներկայացվող հիգիենիկ պահանջներում ընդգրկված և նորմավորված են հետևյալ խմբերի մանրէները՝

1. սանիտարա-ցուցադրական (բնորոշ, հատկանշական) մանրէները, դրանց թվին են դասվում մեզոֆիլ աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէները (ՄԱՖԱՆՄ) և աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (ԱՑԽՄ) կամ կոլիձևերը,

2. պայմանական ախտածին միկրոօրգանիզմները, որոնցից են՝ *E.coli*, *S.aureus*, *Proteus* ցեղի բակտերիաները, *B.cereus* և սուլֆիտ-վերականգնող կլոստրիդիումները,

3. ախտածին մանրէները, այդ թվում սալմոնելները,

4. փչացման մանրէներ, որոնցից են բոբբոսասնկերը և խմորասնկերը: Պարենային հումքի և սննդամթերքի անվտանգության կանոնակարգումն ըստ մանրէաբանական ցուցանիշների, մանրէների խմբերի մեծ մասի համար կատարվում է այլընտրանքային սկզբունքով, այսինքն՝ *նորմավորվում է սննդամթերքի զանգվածը*, որի մեջ *չեն թույլատրվում* աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները, պայմանական-ախտածին մանրէների մեծ մասը, ինչպես նաև ախտածին մանրէները, այդ թվում՝ սալմոնելները: Մնացած դեպքերում նորմատիվն արտահայտում է գաղութ առաջացնող միավորների քանակը 1գ (մլ) սննդամթերքի մեջ (ԳԱՄ/ գ,մլ):

Ձանգվածային օգտագործման մթերքներում, որոնց մանրէաբանական նորմատիվները աղյուսակներում (ըստ ՍանՊիՆի) բացակայում են, ախտածին միկրոօրգանիզմները, այդ թվում՝ սալմոնելները, չեն թույլատրվում 25գ սննդամթերքում:

Բարորակ ձկնամթերքի բոլոր տեսակների համար *Vibrio parahaemolyticus*-ը չի թույլատրվում 10ԳԱՄ/գ-ից ավելի: Վերահսկումը կատարվում է համաճարակային անբավարար վիճակի դեպքում:

Հում բանջարեղենից պատրաստված աղցաններում և խառնուրդներում *Versinia* ցեղի բակտերիաները չեն թույլատրվում 25գ մթերքում, վերահսկումը կատարվում է համաճարակային անբավարար վիճակի դեպքում:

Մանրէաբանական ցուցանիշներից թեկուզ մեկի հետազոտության անբավարար արդյունքի դեպքում կատարվում է նույն մասնակից վերցված ընտրանքի կրկնապատկված ծավալի կրկնական հետազոտություն:

Մանրէների հետազոտության ժամանակ առաջնորդվում են հետևյալ նորմատիվ փաստաթղթերով՝

1. СанПин – 96,
2. ГОСТ 10444.15-94. “Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов”,
3. ГОСТ 10444.2-94. “Продукты пищевые. Методы определения *Staphylococcus aureus*”,
4. ГОСТ Р 50474-93. “Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)”,
5. ГОСТ 29185-91. “Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий”.

8. Ռադիոնուկլիդներ

Պարենային հումքի և սննդամթերքի որակին և անվտանգությանը ներկայացվող հիգիենիկ պահանջների համաձայն՝ ռադիոնուկլիդները համընդհանուր ցուցանիշներ են:

Սննդամթերքի ռադիացիոն անվտանգությունը որոշվում է ցեզիում-137 և ստրոնցիում-90 ռադիոնուկլիդների թույլատրելի մակարդակներով:

Ատոմային պայթեցումների ժամանակ երկրազնդի մակերևույթին նստում են ռադիոակտիվ իզոտոպներ, որոնք աղտոտում են մթնոլորտը, ջուրը, հողը և բույսերը: Սննդի, մթնոլորտի և ջրի միջոցով ռադիոակտիվ իզոտոպները թափանցում են մարդու օրգանիզմ, դրանցից են.

Ցեզիում - 137-ը (ցեզիում 123-142), ամենակայունը՝ ^{137}Cs -ը, որի կիսաքայքայման փուլը 33 տարի է, (^{137}Cs)- β - γ - ճառագայթող ռադիոնուկլիդ, որը համարվում է կենսոլորտը աղտոտող գլխավոր բաղադրատարրերից մեկը:

Ստրոնցիում - 90-ը երկարակյաց ռադիոնուկլիդ է, կենսոլորտը աղտոտող ռադիոակտիվ բաղադրատարրերից մեկը: Մասնակցում է բույսերի, կենդանիների և մարդու նյութափոխանակության պրոցեսին:

Sr₉₀ - ը կուտակվում է մարդու ոսկորներում և կախված է ծառագայթման չափաքանակից: Sr₉₀-ով ոսկորների ճառագայթումից զարգանում է լեյկեմիա, ոսկորների քաղցկեղ:

Այս երկու ռադիոնուկլիդների իոնիզացնող ճառագայթման հետևանքով առաջանում են ճառագայթային հիվանդություն, որոշ ֆունկցիաների խրոնիկ խանգարումներ, գենետիկական էֆեկտներ, ուռուցքներ և այլն:

Օրգանիզմի ներքին ճառագայթման սահմանափակման նպատակով սահմանում են ռադիոնուկլիդների քանակի հիգիենիկ նորմատիվներ:

Այլ ռադիոնուկլիդներով աղտոտված սննդային արտադրանքի ռադիացիոն անվտանգությունը որոշվում է ГН 2.6.1.054-96 նորմատիվ փաստաթղթով:

Ռադիոնուկլիդների ուսումնասիրության ժամանակ առաջնորդվում են հետևյալ նորմատիվ փաստաթղթերով.

1. МУ 5778-91 “Стронций-90”. Определение в пищевых продуктах”,
2. МУ 5779-91 “Цезий-137”. Определение в пищевых продуктах”.

9. Բիֆենիլներ և բենզապիրեն

Պոլիբլորացված բիֆենիլների քանակը նորմավորվում է պարենային հումքի և սննդամթերքի որակին ու անվտանգությանը ներկայացվող հիգիենիկ պահանջներով՝ հիմնականում ձկնեղենում և ձկնամթերքում:

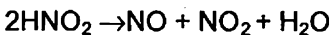
Բենզապիրեն - բազմակորիզ արոմատիկ ածխաջրածիններին պատկանող միացություն է ($C_{20}H_{12}$), ուժեղ կանցքոգեն նյութ, որը բացասական ազդեցություն է թողնում մարդու օրգանիզմի վրա: Բենզապիրենը պարունակվում է մի շարք ապխտած սննդամթերքներում՝ ձուկ, երշիկեղեն, բոված մթերքներ և այլն: Չի թույլատրվում բենզապիրենի առկայությունը մանկական և դիետիկ սննդամթերքներում:

Ֆիստամին - տարբեր ձկների մեջ հայտնաբերված իմիդազոլի ածանցյալներից՝ հիպտիդինը, անսերինը կամ կուրնոզինը: Ձկան բակտերիալ փչացման ժամանակ դրանք քայքայվում են՝ առաջացնելով

բարձր թունավոր հատկություններով նյութեր: Այսպես, հիստիդինը դեկարբօքսիլացվում է (անջատում է CO_2)՝ առաջացնելով հիստամին, որը վտանգավոր թույն է: Հիստամին պարունակող ծուկը թարմ չէ, կարող է մարդկանց թունավորման պատճառ դառնալ:

Նիտրատները (NaNO_3) և նիտրիտները (NaNO_2) օգտագործվում են որպես հավելանյութ կամ ընկնում են կենդանիների օրգանիզմ շրջակա միջավայրից՝ օդից, ջրից, բույսերից, հանքային և օրգանական պարարտանյութերից:

Մսապուխտներին և երշիկեղենին բնորոշ գույն տալու համար օգտագործում են NaNO_2 : Չափաքանակները նորմավորվում են, քանի որ NaNO_2 -ը թունավոր նյութ է և ունի կանցերոգեն ազդեցություն: Գիտական հետազոտությունները ցույց են տվել, որ նիտրիտից այս մթերքներում առաջանում են *N-նիտրոզամիններ* (դիմեթիլնիտրոզոամին, դիէթիլնիտրոզոամին և այլն), որոնք *նույնպես օժտված են կանցերոգեն ազդեցությամբ*: Բազմաթիվ գիտական հետազոտություններ են կատարվել, սակայն չի հաջողվել նիտրիտը փոխարինել բնական և սինթետիկ սննդամերկերով: NaNO_2 -ից բացի, ոչ մի ներկանյութ չի ապահովում մսապուխտներին և երշիկեղենին բնորոշ գույնը, համը և հոտը:



$\text{NO} +$ միոգլոբին $\rightarrow$ նիտրոգոմիոգլոբին

$\text{NO} +$ հեմոգլոբին $\rightarrow$ նիտրոգոհեմոգլոբին

Ձերմանշակման ընթացքում նիտրոգոմիոգլոբինը փոխակերպվում է բնափոխված գլոբինի և նիտրոգոմիոխրոմոգենի, որը պայմանավորում է մսի վառ կարմիր գույնը: Ապխտումը, չորացումը և խիտ աղաջուրը նույնպես առաջացնում են նիտրոգոմիոգլոբինի բնափոխում և դրա փոխակերպում *նիտրոգոմիոխրոմոգենի*:

Հիստամինի, նիտրատի (պտղաբանջարեղենային սննդամթերքներում), N նիտրոզոամինների, նիտրիտի հիգիենիկ քանակները պարենային հումքի և սննդամթերքի մեջ նորմավորվում են:

Այս նյութերի ուսումնասիրությունը կատարվում է հետևյալ նորմատիվ փաստաթղթերով.

1. СанПиН-96,
2. МУК 4.4.1.ОН-93, "Определение летучих N - нитрозоаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах",

3. СанПиН 42-123-4083-86 "Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах",
4. МУ 5048-59. "Определение нитратов и нитритов в продукции растениеводства",
5. Метод анализа полихлорированных бифенилов в пищевых продуктах (официальный метод США). 1984г.,
6. МУ 4721-88 "Методические указания по выделению, идентификации и количественному определению насыщенных и моно-, би-, три- ряда полуциклических ароматических углеводородов в пищевых продуктах".

10. Վնասատուներով վարակվածությունը

Պարենային հումքի և սննդամթերքի անվտանգությունը բնորոշող կենսաբանական ցուցանիշներից է վնասատուներով վարակվածությունը: Վնասատուները ոչ միայն ուտում են, այլև աղտոտում սննդամթերքը, վարակում մի շարք հիվանդածին մանրէներով: Դրանց թվին են պատկանում հացամթերքները աղտոտող կրծողները՝ առնետները, մկները, միջատները՝ այդ թվում տիգերը, երկարակնճիթները, հացամլուկը, գիշերաթիթեռները, ցեցերը, միկրոօրգանիզմները՝ այդ թվում՝ բակտերիաները, խմորասնկերը, բորբոսասնկերը, ակտինոմիցետները: Ամենավտանգավոր բորբոսասնկերից են պարազիտային սնկերը:

Պարենային հումքի մեջ և սննդամթերքում չեն թույլատրվում հիվանդածին մանրէներ, որոնք առաջացնում են կենդանիների և մարդկանց վարակիչ հիվանդություններ, ինչպես նաև պարազիտային օրգանիզմներ:

Սանիտարահիգիենիկ գնահատման են ենթակա կենդանական ծագման պարենային հումքը և սննդամթերքը՝ անասնաբուժական-սանիտարական փորձաքննությունից հետո:

Մսի մեջ և մսամթերքում չի թույլատրվում տիխինելի և ֆինի թրթուրների առկայություն: Եթե մսի 40 սմ² մակերեսում հայտնաբերվում է 3-4 ֆինից ոչ ավելի, ապա թույլատրվում է լցոնած երշիկների, մսով հացերի և մսի պահածոների պատրաստման ժամանակ որ-

պես պարենահումք օգտագործել վնասագերծումից հետո՝ կանոնա-
կարգված վերոհիշյալ փաստաթղթով:

Ձկնամթերքներում և այլ ծովամթերքներում չի թույլատրվում հե-
մինտոնների կենդանի թրթուրների առկայությունը: Հայտնաբերման
դեպքում առաջնորդվում են СанПиН-96-ով:

Թարմ և սառեցված կանաչեղենի, բանջարեղենի և պտուղների
մեջ չի թույլատրվում հեմինտոնների և աղիքային հիվանդածին պա-
րազիտների ձվերի և թրթուրների առկայությունը:

Վերոնշյալ սննդամթերքներում պարազիտների հայտնաբերման
հետազոտությունները իրականացվում են համապատասխան կար-
գով հավատարմագրված լաբորատորիաներում:

Վնասատուներով վարակվածության որոշման ժամանակ առաջ-
նորդվում են հետևյալ փաստաթղթերով և ստանդարտներով՝

1. СанПиН-96,
2. Սպանդի անասունների անասնաբուժական դիտարկման և մսի
ու մսամթերքների անասնաբուժական-սանիտարային փորձա-
քնության կանոններ. 1983թ.,
3. "Методика лабораторной диагностики трихинеллеза" М.
1988г. Т 4,
4. "Методика паразитологического инспектирования морской -
рыбы и рыбной. продукции". Утверждена и согласована с
Минздравом СССР 22.12.1988,
5. "Методические указания по гельминтологическому исследо-
ванию объектов внешней среды и санитарных мероприятий
по охране от загрязнения яйцами гельминтов и обезврежи-
ванию от них нечистот, почвы, овощей, ягод, предметов
отхода". Утверждены Минздравов СССР от 14.06.1976г.

11. Վնասակար խառնուրդներ

Այս աղտոտիչները հացազգի և ընդեղային մշակաբույսերի սեր-
մերում, ձավարեղենում, ալյուրի մեջ նորմավորվում են պարենային
հումքի և սննդամթերքի որակին և անվտանգությանը ներկայացվող
հիգիենիկ պահանջների համաձայն: Վնասակարներից են քարառ-
վույտը, սնդակաճուղ դառնախոտը, սոֆորան, աղվեսապաղը, բերմոպ-
սիսը, նշտածն, մորկաանկային հատիկները, ֆուզարիոզան, արբեց-
նող որոնը (զիժ հաց), կարծր որոնը, պարսկական խառնուրդները:

Թունավոր են՝

1. Որոմ արբեցնող - վտանգավոր է մարդու և կենդանիների համար, առաջացնում է թեմուլին ալկալոիդը:
2. Դառնախոտ՝ ուղտախոտ (վարդագույն) - ուժեղ մոլախոտաբույսերից է, դժվար է ոչնչացնել, թունավոր է:
3. Սոֆորա (հաստապտուղ) - դառը, թունավոր, դժվար ոչնչացվող, վտանգավոր մոլախոտաբույս է:
4. Թերմոպսիս - թունավոր է բույսը ամբողջությամբ, իսկ սերմերը՝ ուժեղ թունավոր:
5. Քարառվույտ (բազմագույն) - պարունակում է թունավոր գլյուկոզիդ կորոնիլին, ալյուրին հաղորդում է խինիադառնահամություն՝ դարձնելով ոչ ուտելի:
6. Սոֆորա աղվեսապոչանման (դառնարմատ) - ալյուրը ձեռք է բերում ուժեղ դառնահամություն, դառնում ոչ պիտանի, նյութերի թունավոր հատկությունները պահպանվում են մահ հացի մեջ:
7. Հելիոտրոպ (կոկ-մարագ) - պարունակում է թունավոր ալկալոիդներ՝ հելիոտրին և լագիոկարպին: Ըստ ստանդարտների՝ առկայությունը թույլատրվում է:
8. Տրիխոդեսմ սպիտակահեր - համարվում է բացառիկ թունավոր խառնուրդ, ըստ ստանդարտների՝ առկայությունը չի թույլատրվում, պարունակում է երեք թունավոր ալկալոիդներ՝ տիխոդեսմին, ինխանին և ինկունինի էպոքսիդային ձևը:
9. Արջնդեղ թունավոր - սերմերը թունավոր են, պարունակում են սապոնիներ, գրգռում են քիթ-կոկորդային համակարգը՝ առաջացնելով սուր ալերգիկ երևույթներ:

Վնասակար խառնուրդների քանակական մակարդակները կարգավորվում են Սան-Պին - 96 և նորմատիվ այլ փաստաթղթերով, որոնք նախատեսված են հացաբույսերի, հնդկացորենի և լոբազգի կուլտուրաների համար:

Սննդամթերքների հետ շփվող նյութերի և ապրանքների անվտանգությունը

Սննդամթերքները արտադրության, փաթեթավորման և տարալավորման, պահպանման, փոխադրման և իրացման ընթացքում շփվում

են տարբեր սարքերի, տարաների և ամանեղենի հետ: Այդ նյութերը և ապրանքները պետք է բավարարեն որակի և անվտանգության որոշակի պահանջների: Այդ պահանջները սահմանվում են նորմատիվ փաստաթղթերով (ստանդարտներ, սանիտարական կանոններ և նորմեր) և տեխնիկական փաստաթղթերով (տեխնոլոգիական կանոնակարգեր, բաղադրագրեր և այլն):

Սահմանված են սննդամթերքի հետ շփվող ապրանքների, մասնավորապես՝ ամանեղենի համար պարտադիր սերտիֆիկացման հատուկ կանոններ (ՀՀ կն 07 334.5.004-98), որտեղ նշված են այն ցուցանիշները, որոնց պետք է բավարարի ամանեղենը: Շահագործման ընթացքում ամանեղենը չպետք է փոխազդեցության մեջ լինի մթերքի հետ և փոփոխության ենթարկի նրա քիմիական բաղադրությունը և սպառողական հատկությունները, այսինքն՝ պետք է ապահովի սննդամթերքի անվտանգությունը:

Հատուկ կանոններում ներառվում են նշված ցուցանիշների փորձարկման մեթոդները սահմանող նորմատիվ փաստաթղթերը:

Հաշվի առնելով այն հանգամանքը, որ սննդամթերքի հետ շփվող պոլիմերային և այլ նյութերի թունավոր միացությունները պահպանման, փոխադրման ընթացքում կարող են ներթափանցել սննդամթերքի մեջ՝ վերջինս դարձնելով վտանգավոր սպառողի համար, սահմանված են ներթափանցման թույլատրելի քանակներ և դրանց որոշման մեթոդներ – (ՍանՊին 42-123-4240-86):

**ՊԱՐԵՆԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՈՐԱԿԻՆ ԵՎ
ԱՆԿՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ
ՆՈՐՄԵՐԸ ԸՍՏ ՌԴ ՍԱՆՊԻՆ 2.3.2.1078-01-ի**

ՌԴ ՍԱՆՊԻՆ 2.3.2.1078-01-ում սահմանվում են սանիտարահա-
կահամաճարակային կանոնները և նորմերը մարդու կողմից օգտա-
գործվող սննդամթերքների ամվտանգությանը, սննդային արժեքին
ներկայացվող հիգիենիկ պահանջները:

Բուսական ծագման պարենահումքի ամվտանգության հավաստ-
ման համար պարտադիր է գյուղատնտեսական մշակաբույսերի ա-
ճեցման ընթացքում օգտագործված թունաքիմիկատների կիրառմա-
նը վերաբերող տեղեկատվությունը:

Կենդանական ծագման պարենահումքի համար պարտադիր է
տեղեկատվություն ապահովել կենդանիների և թռչունների հիվան-
դությունների, էկոտպարազիտների դեմ պայքարի նպատակով օգ-
տագործված թունաքիմիկատների, ինչպես նաև անասնապահական
և թռչնաբուժական կազմակերպությունների շենքերի մշակման հա-
մար օգտագործված քիմիական միջոցների վերաբերյալ:

Սննդամթերքի կարգավորումը պետք է ապահովի դրա ամվտան-
գությունը շրջանառության (արտադրման, տեղափոխման, պահման
և իրացման) բոլոր փուլերում:

Հիգիենիկ նորմատիվները ներառում են պոտենցիալ վտանգավոր
քիմիական միացություններ և աղտոտող նյութեր: Մանկական և դիե-
տիկ սննդի համար օգտագործվող պարենային հումքում և սննդամ-
թերքում միկրոտոքսինների և բենզպիրենի առկայություն չի թույ-
լատրվում:

Պարենային հումքում և սննդամթերքում հսկվում են աճի խթա-
նիչները, դեղորայքային միջոցները, ազոտ պարունակող միացու-
թյունները, ճարպային օքսիդացման նյութերը, ռադիոնուկլիդների
տեսակարար ակտիվության թույլատրելի մակարդակները, ախտա-
ծին մամրեները, մակաբույծները և այլն: Ստորև ներկայացվում են
պարենահումքի և սննդամթերքի որոշ տեսակներին ներկայացվող
հիգիենիկ նորմերը (մնացածը տե՛ս հավելված 1-ում):

**1.1. Միս և մսամթերք, թռչուն, ձու և դրանց
վերամշակման մթերքների հիգիենիկ նորմերը**

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումներ
1.1.1. Միս, այդ թվում կի- սապատրաստվածք- ներ, թարմ, պաղեց- ված, քիչ սառեցված (բոլոր տեսակի մոր- թի, որսի ենթակա և վայրի կենդանիների)	Թունավոր տարրեր		
	կապար	0.5	
	արսեն	0.1	
	կադմիում	0.05	
	սնդիկ	0.03	
	Հակաբիոտիկներ		բացի վայրի կենդանիներից
	լևոմիցետին	չի թույլատրվում	< 0.01 միավ/գ
	տետրացիկլինի խումբ	չի թույլատրվում	< 0.01 միավ/գ
	գրիզին	չի թույլատրվում	< 0.5 միավ/գ
	բացիտրացին	չի թույլատրվում	< 0.02 միավ/գ
	Նիտրոզամիններ		
	ՆՂԱԱ և ՆՂԷԱ գումարը	0.002	
	Պեստիցիդներ		
	ՀՔՏՀ (α, β, γ- իզոմերներ)	0.1	
	ԴՂՏ և դրա մետաբոլիտներ	0.1	
	Ռադիոնուկլիդներ		
	ցեզիում-137	160	Բկ/կգ, ոսկրահանված միս
		320	նույնը, վայրի կենդա- նիների ոսկրահան- ված միս, եղջերուի ոսկրահանված միս
		160	նույնը, ոսկորներ (բոլոր տեսակի)
	ստրոնցիում-90	50	Բկ/կգ, ոսկրահանված միս
		100	նույնը, եղջերուի ոսկ- րահանված միս, վայ- րի կենդանիների ոսկ- րահանված միս
		200	նույնը, ոսկորներ (բոլոր տեսակի)

Մանրէաբանական ցուցանիշներ

Ինդեքս Մթերքի խումբ	ՄԱՖԱՄ, գԱՄ/գ, ոչ ազելի	Մթերքի զանգված, որում չի թույլ- լատրվում (գ)		Խմորիչ- ներ գԱՄ/գ, ոչ ազելի	Բորբո- սասնկեր գԱՄ/գ, ոչ ազելի	Լրացումներ
		ԱՑԽՄ (կոլի- ձևեր)	Ախտածին, ա/թ սալմո- նելներ			
1	2	3	4	5	6	7
1.1.1.1. Թարմ միս (մորթի ենթակա բոլոր կենդանիների)						նմուշառում խորը շերտե- րից
-թարմ մսեղիք, կիսամսեղիք, քառորդված և կտրատած	10	1.0	25	-	-	L.monocyto- genes 25 գրամում չի թույլատրվում
-պաղեցված և թեթև պաղեցված մսեղիք, կիսա- մսեղիք, քառորդ- ված և կտրատած	10x10 ³	0.1	25	-	-	նույնը
1.1.1.2. Մորթի ենթակա կենդանիների պաղեցված միս						
-մսեղիք, կիսա- մսեղիք, քառորդ- ված և կտրատած	1x10 ⁴	0.01	25	-	-	L.monocyto- genes 25 գրա- մում չի թույլա- տրվում
-ոսկրով, ոսկրա- հանված, ջլային մսի զանգված	5x10 ⁵	0.001	25	-	-	նույնը
-մսային զանգված՝ մինչև ոսկրահանումը	5x10 ⁶	0.0001	25	-	-	նույնը նմուշապատ- րաստումը՝ առանց մակե- րեսի ֆլամբի- րացման
1.1.1.3. Մսային կիսապատրաստվածքներ ոչ ոսկրային (պաղեցված, թերպաղեցված, սառեցված), այլ թվում՝ մարինացված						
-խոշոր կտորներով	5x10 ⁵	0.001	25	-	-	L.monocyto- genes 25 գրա- մում չի թույլա- տրվում
-մանր կտորներով	1x10 ⁶	0.001	25	-	-	նույնը

1	2	3	4	5	6	7
1.1.1.4. Մսի կտրտված կիսապատրաստվածքներ (պաղեցված և սառեցված)						
ձև տված, այդ թվում՝ թաթախած	5x10 ⁶	0.0001	25	-	-	L.monocyto- genes 25 գրամում չի թույլատրվում *1 ամսից ավել պահպանման ժամկետ ունե- ցող կիսապատ- րաստվածք- ների համար
կիսապատ- րաստվածքներ խմորի մեջ լցոնային (դոմիկներ, դոլմա)	2x10 ⁶	0.0001	25	-	500*	L.monocyto- genes 25 գրամում չի թույլատրվում *1 ամսից ավել պահպանման ժամկետ ունե- ցող կիսապատ- րաստվածք- ների համար
խոզի, տավարի և այլ մորթի են- թակա կենդա- նիների լցոնք	5x10 ⁶	0.0001	25	-	500*	L.monocyto- genes 25 գրամում չի թույլատրվում
1.1.1.5. Մսառսկրային կիսապատ- րաստվածքներ մանր, խոշոր կտորներով /մասնաբաժին- ներով/	5x10 ⁶	0.0001	25	-	-	L.monocyto- genes 25 գրամում չի թույլատրվում

Մսային ենթամթերքների հիգիենիկ ցուցանիշները

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումներ
1	2	3	4
1.1.2. Մորթի ենթակա կեն- դանիների ենթա- մթերք, պաղեցված, սառեցված (յարդ, երիկամներ, լեզու, ուղեղ, սիրտ), խոզի կաշի, սննդային ար- յուն և դրանցից պատ- րաստված մթերք	Թունավոր տարրեր		
	կապար	0.6	
		1.0	երիկամներ
	արսեն	1.0	
	կադմիում	0.3	
		1.0	երիկամներ
	սնդիկ	0.1	
		0.2	երիկամներ
	Հակաբիոտիկներ, պեստիցիդներ և ռադիոնուկլիդներ	ըստ կետ 1.1.1.	

Մանրէաբանական ցուցանիշներ

Ինդեքս Մթերքի խումբ	ՄԱՑԱՄ, գ/Մ/ գ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգված, որում չի թույլատրվում, (գ)			Բորոտաառնկ գ/Մ/գ ոչ ավելի	Լրացումներ
		ՍՏԽՄ (կոլի ձևեր)	Սուլֆոնամիդային տարրող կոստ- րիկիաներ	Վիտամին, ա/թ սալմոնելներ		
1	2	3	4	5		6
1.1.2.1. Մորթի են- թակա կենդանիներ ի ենթամթերք, պաղեցված, սա- ռեցված, պաղեց- ված զանգվածով, խոզի կաշի	-	-	-	25	-	<i>L.monocytogenes</i> 25 գրամում չի թույլատրվում նմուշապատրաս- տում պաղեցված զանգվածների ֆլամբիրացումով
1.1.2.2. Սննդային արյուն	5×10^5	0.1	1.0	25	-	<i>S. aureus</i> 1 գ չի թույլատրվում
1.1.2.3. Արյան վերամշակման մթերք						
-սննդային ալբումին	$2,5 \times 10^4$	0.1	1.0	25	-	<i>S. aureus</i> և <i>S. pro-</i> <i>teus</i> չի թույլա- տրվում 1 գ-ում
-արյան պլազմայի չոր խտանյութ /չիճուկներ/	5×10^4	0.1	1.0	25	-	

Մսի վերամշակման մթերքների հիգիենիկ ցուցանիշները

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակ- ները, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումներ
1	2	3	4
1.1.3. Տավարի, խոզի, ոչխարի և մորթի ենթակա այլ կենդանիների ճարպ-իումք (պաղեցված, սառեց-ված), խոզի ճարպ և դրա-նից պատրաստված մթերք	Տե՛ս «Բուսայուղային հումք և ճարպային մթերք» կետ 1.7.4.		
1.1.4. Երշիկեղեն, մորթի ենթակա կենդանիների մսից, մթերք, խոհարա-րական արտադրանք մսից	Թունավոր տարրեր		
	կապար	0.5	
	արսեն	0,1	
	կադմիում	0.05	
	սնդիկ	0.03	
	Նիտրոզամիններ		
	ՆԴՄԱ և ՆԴԵԱ գումարը	0.002	
		0.004	ապխտած մթերքի համար
	Բենզպիրեն	0.001	ապխտած մթերքի համար
	Հակաբիոտիկ-ներ, պեստի-ցիդներ և ռա-դիոնուկլիդներ	ըստ կետ 1.1.1.	

Մանրէաբանական ցուցանիշներ

Ինդեքս Մթերքի խումբ	ՄԱՅԱՆ, գաժ/գ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգվածը, որում չի թույլատրվում (գ)				Լրացումներ
		լսեսխ (կուլի-ձևեր)	Մուլֆիկվերար- տադրող կլոստ- րիդիաներ	S. aureus	Ախտածին, ա/թ սպառմաններ	
1	3	4	5	6	7	8
1.1.4.1. Երշիկներ և մորթի ենթակա կենդանիների մսից իւում՝ ապխտած և թորշոմած արտադրանք, այդ թվում՝ կտրտված և վակուում փաթեթավորված	-	0.1	0.01	1.0	25	E.coli չի թույ- լատրվում 1գ- ամ, L.monocyto- genes չի թույլա- տրվում 25 գ-ում
1.1.4.2. Երշիկներ կիսա- ապխտած և եփած- ապխտած	-	1.0	0.01	1.0	25	L.monocyto- genes չի թույլա- տրվում 25 գ-ամ
1.1.4.3. Երշիկեղեն եփած- ապխտած, կիսաապխտած, որոնց պահպանման ժամ- կետները 5 օրից ավելի են, այդ թվում՝ կտրտված և վակուում փաթեթավորված	-	1.0	0.1	1.0	25	L.monocyto- genes չի թույ- լատրվում 25 գ-ամ
1.1.4.4. Երշիկեղենային արտադրանք՝ եփած (երշիկներ, սարդեկաներ, մրբերշիկներ, մսային հացեր)						
-բարձր և առաջին տեսակի	1x10 ³	1.0	0.01	1.0	25	սարդեկանե- րում և մրբեր- շիկներում L.monocyto- genes 25 գ-ում չի թույլատրվում
~ երկրորդ տեսակի	2.5x10 ³	1.0	0.01	1.0	25	
1.1.4.5. Երշիկներ եփած պա- հածոյացնող նյութերով, այդ թվում՝ դելիկատեսային	1x10 ³	1.0	0.1	1.0	25	
1.1.4.6. Երշիկեղենային ար- տադրանք եփած, որոնց պահպանման ժամկետները 5 օրից ավելի են, կտրտված և վակուում եղանակով փաթե- թավորված	1x10 ³	1.0		1.0	25	ձևավոր կտրատման- 2.5x10 ³

1	3	4	5	6	7	8
1.1.4.7. Մսային եփած արտադրանք՝ տավարի և խոզի ազդրեր, ռուլետներ, տավարի և խոզի մամլած միս, խոզապուխտ, թաղանթում մամլած բեկոն, խոզի գլխի մամլած միս	1×10^3	1.0	0.1	-	25	
1.1.4.8. Մսային արտադրանք եփած-ապխտած						
-ազդրեր, ռուլետներ, կորեյկաներ, դոշիկներ, վզիկներ, խոզի բալիկ, մառ թաղանթով	1×10^3	1.0	0,1	-	25	
-Թշեր, բուլկաներ	1×10^3	1.0	0.01	-	25	
1.1.4.9. Մսային արտադրանք տապակած, ապխտած-տապակած	1×10^3	1.0	0.1	-	25	
1.1.4.10.Արտադրանք եփած և տապակած, ապխտած-տապակած, որոնց պահպանման ժամկետները 5 օրից ավելի են, կտրտված և վալուում եղանակով փաթեթավորված	$1 \times 10^{3*}$	1.0	0.1	1,0	25	ծնավոր կտրատման- 2.5×10^3
1.1.4.11. Արագ սառեցված պատրաստի մսային ուտեստներ						
-մսի չափաբաժանված կտորներով (առանց սոուսի) տապակած, խաշված՝ մորթի ենթակա կենդանիների համար	1×10^4	0.01	-	0.1	25	Էներգիկոկեր ոչ ավելի 1×10^3 ԳԱՍ/գ
-կտրտված մսից սոուսով, բլինչիկներ մսով կամ ենթամթերքով և այլն	2×10^4	0.01	-	0.1	25	Էներգիկոկեր ոչ ավելի 2×10^3 ԳԱՍ/գ

Չվի և ձվամթերքների հիգիենիկ ցուցանիշները

Ինդեքս Մթերքի խումբ	ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգվածը, որում չի թույլատրվում (գ)				Լրացումներ
		Աճում (կոլի-ձևեր)	Մուլֆիդներար- տադրող կոստ- րիդիաներ	S. aureus	Ախտածին, ա/թ սալմոնելներ	
1	3	4	5	6	7	8
1.1.15.1. Հավի, լորի դիետիկ ձու	1x10 ²	0.1	-	-	125	չի թույլատրվում 5 օրինակում՝ յուրաքանչյուրը 25 գ; հետազո- տվում է դեղնուցը
1.1.15.2. Չու սեղանի՝ հավի և այլ թռչունների	5x10 ³	0.01	-	-	125	նույնը
1.1. 5.3. Չվային հեղուկ մթերք						
- սառեցված, մելանժ, սպիտա- կուց, դեղնուց, այդ թվում՝ աղով և շաքարով, խառնուրդներ օմլետի համար	5x10 ⁵	0.1	1.0	1.0	2.5	
- ձվային խառ- նուրդներ օմլե- տի համար, ֆիլտրված, պաստերացված	1x10 ⁵	0.1	1.0	1.0	25	

Չվի փոշու հիգիենիկ ցուցանիշները

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումներ
1.1.16. Չվի փոշի չոր/ձվի փոշի, սպիտակուց, դեղնուց/	Թունավոր տարրեր		
	կապար	3.0	
	արսեն	0.6	
	կադմիում	0.1	
	սնդիկ	0.1	
	Հակաբիոտիկներ, պեստիցիդներ և ռադիոնուկլիդներ	ըստ կետ 1.1.15	նախնական հումքի վերահաշվարկով՝ հաշվի առնելով չոր նյութերի պարունակությունը

Մանրէաբանական ցուցանիշներ

Ինդեքս Մթերքի խումբ	ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգվածը, որում չի թույլատրվում (գ)				Լրացումներ
		ԱՑԽՄ (կոլի- ձևեր)	Պրոտեյ	S. aureus	Ախտածին, ա/թ սալմո- նելներ	
1.1.16.1. Ձվի փոշի, մեկանժ էմտերալ սնուցման մթերքի համար	5x10 ⁴	0.1	1.0	1.0	25	
1.1.16.2. Մելանժ, սպիտակուց, դեղ- նուց չոր, խառնուրդ- ներ օմլետի համար	1x10 ⁵	0.1	1.0	1.0	25	
1.1.16.3. Սուբլիմացիոն չորացման ձվամթերք						
-դեղնուց	5x10 ⁴	0.01	-	1.0	25	
-սպիտակուց, ալբումին	1x10 ⁵	0.1	-	1.0	25	

ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՀԱՎԱՍՏՈՒՄԸ

Համապատասխանության պարտադիր հավաստման ձևերը և սխեմաները

Համապատասխանության գնահատումը, որպես կանոն, ներառում է գործառնության հետևյալ տեսակները՝

- փորձարկումները և ստուգաչափումը,
- վերահսկողությունը,
- համապատասխանության հավաստումը (հայտագրումը և սերտիֆիկացումը),
- հավատարմագրումը:

Արտադրանքի համապատասխանության հավաստումը համապատասխանության գնահատման եղանակներից մեկն է, որի արդյունքում համապատասխանության սերտիֆիկատի կամ համապատասխանության հայտագրի միջոցով հավաստվում է արտադրանքի կամ ծառայության համապատասխանությունը նորմատիվ փաստաթղթերում արտադրանքին ներկայացվող պահանջներին, որոնց հետ համեմատվում են արտադրանքի բնութագրերը՝ համապատասխանության հավաստման ժամանակ:

Համապատասխանության հավաստման ձևերն են՝ սերտիֆիկացումը և համապատասխանության մասին հայտարարագրի ընդունումը: Համապատասխանության հավաստման ձևերը, եղանակները կանոնակարգվում են «Համապատասխանության գնահատման մասին» ՀՀ օրենքով:

Համապատասխանության սերտիֆիկացումը ընթացակարգ է, ըստ որի՝ երրորդ կողմը գրավոր հավաստիացնում է, որ արտադրանքը համապատասխանում է սահմանված պահանջներին:

Եթե սերտիֆիկացումը իրականացվում է համապատասխանության հավաստման միջազգային համակարգերի շրջանակներում, որոնց միացել է ՀՀ-ն կամ որոնց հետ կնքվել են սերտիֆիկացման արդյունքների փոխճանաչման պայմանագրեր, որոնցում նախատես-

ված են որոշակի սխեմաներ, սերտիֆիկացումը կատարվում է ըստ այդ սխեմաների:

Համապատասխանության և ծագման սերտիֆիկատները տարբեր փաստաթղթեր են: Ծագման սերտիֆիկատը բնութագրվում է որպես մի փաստաթուղթ, որը միաժամանակ վերանայում է ապրանքի ծագման երկիրը:

Համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետը սահմանում է սերտիֆիկացման մարմինը՝ ըստ տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված ժամկետների, իսկ տեխնիկական կանոնակարգի բացակայության դեպքում՝ հաշվի առնելով արտադրանքի նորմատիվ փաստաթղթերի գործողության, արտադրանքի պիտանիության (պահման), ինչպես նաև սերտիֆիկացման սխեմայով նախատեսված ժամկետները (երեք տարուց ոչ ավելի):

Համապատասխանության մասին հայտարարագիրը սերտիֆիկացման մարմի կողմից վավերացված փաստաթուղթ է, որում արտադրանքի արտադրողը, ներմուծողը, իր մոտ եղած տվյալների հիման վրա, հավաստիացնում է արտադրած, ներմուծված արտադրանքի համապատասխանությունը սահմանված պահանջներին: Հայտարարագրումը կարող է ներկայացվել որոշակի արտադրանքի համապատասխանության հավաստման կամ համասեռ (նույնանման) արտադրանքի խմբի համապատասխանության հավաստման նպատակով:

Որպես հայտարարագրի հիմք ծառայող փաստաթղթեր կարող են օգտագործվել որակի կառավարման համակարգի սերտիֆիկատը, արտադրանքի տիպի փորձարկումների արդյունքները, հումքի, նյութերի, համալրող արտադրատեսակների համապատասխանության սերտիֆիկատները կամ փորձարկումների արձանագրությունները, ՀՀ օրենսդրությամբ տվյալ արտադրանքի կամ ծառայության համար նախատեսված և լիազորված մարմինների կողմից տրված փաստաթղթերը (հիգիենիկ եզրակացություններ, անասնաբուժական, բուսասանիտարական սերտիֆիկատներ և այլն), ինչպես նաև ՀՀ Կառավարության 2004թ. օգոստոսի 12-ի թիվ 1170-Ն որոշմամբ սահմանված համապատասխանության հավաստման սխեմաներով նախատեսված տվյալները և այլ փաստաթղթեր, որոնք ուղղակի կամ անուղղակի հավաստում են սահմանված պահանջներին արտադրանքի համապատասխանությունը: Հայտարարագրի գործողության

Ժամկետը սահմանում է հայտատուն, բայց 3 տարուց ոչ ավելի, իսկ արտադրանքի խմբաքանակի համար՝ արտադրանքի պիտանիության ժամկետից ոչ ավելի: Հայտարարագիրը գրանցում և վավերացնում է իր հավատարմագրման ոլորտի սահմաններում գործող սերտիֆիկացման մարմինը:

Արտադրանքի համապատասխանության հավաստման (հայտարարագրի գրանցման և սերտիֆիկացման) բնութագրերը սահմանված են համապատասխանության հավաստման համակարգի ՀՍՏ5.10 «Համապատասխանության հավաստման համակարգ. համապատասխանության հայտարարագրի ներկայացում, վավերացում և գրանցում» և ՀՍՏ5.3 «Համապատասխանության հավաստման համակարգ. արտադրանքի սերտիֆիկացում» ստանդարտներով:

Սերտիֆիկացված կամ հայտարարագրված արտադրանքը կարող է մակնշվել համապատասխանության նշանով: Համապատասխանության հավաստման ընթացակարգի ընտրության ճկունությունը ավելացնելու համար որոշակի արտադրանքի տեխնիկական կանոնակարգերում կիրառելի են համապատասխանության հավաստման երկու ձևերն էլ:

Համապատասխանության հավաստումը կարող է լինել պարտադիր և կամավոր:

Համապատասխանության պարտադիր հավաստումը իրականացվում է օրենքների և իրավական ակտերի հիման վրա և ապահովում է արտադրանքի համապատասխանությունը տեխնիկական կանոնակարգերի և ստանդարտների պահանջներին: Քանի որ տեխնիկական կանոնակարգերով և նորմատիվ փաստաթղթերով սահմանված պարտադիր պահանջները վերաբերում են արտադրանքի անվտանգությանը, մարդկանց կյանքի և առողջության, կենդանիների և բույսերի կյանքի և առողջության և շրջակա միջավայրի պաշտպանությանը, ապա համապատասխանության պարտադիր հավաստման հիմնական նպատակը անվտանգության ապահովումն է:

Համապատասխանության պարտադիր հավաստման ենթակա ապրանքների ցանկը սահմանվում է տեխնիկական կանոնակարգերով կամ դրանց բացակայության դեպքում՝ ՀՀ Կառավարության 2004թ. թիվ 1149-Ն որոշմամբ:

Համապատասխանության կամավոր հավաստումը կատարվում է իրավաբանական կամ ֆիզիկական անձանց (հայտատուի) նախա-

ծեռնությամբ՝ նրանց կողմից ընտրված նորմատիվ փաստաթղթերի պահանջներին համապատասխան: Հայտատուն կարող է լինել արտադրանք արտադրողը, մատակարարը, վաճառողը: Ի տարբերություն պարտադիր հավաստման, կամավոր հավաստումը վերաբերում է այն արտադրանքին, որն ընդգրկված չէ ՀՀ Կառավարության կողմից հաստատված՝ համապատասխանության պարտադիր հավաստման ենթակա ապրանքների ցանկում և որոշվում է հայտատուի կողմից:

Տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին արտադրանքի համապատասխանությունը հավաստելու համար կիրառում են համապատասխանության պարտադիր հավաստման սխեմաներ:

Սխեմաները կարող են ներառել հետևյալ գործողություններից մեկը կամ մի քանիսը, որոնց արդյունքները անհրաժեշտ են տեխնիկական կանոնակարգերով սահմանված պահանջներին արտադրանքի համապատասխանությունը հավաստելու համար:

ա) Արտադրանքի խմբաքանակից նմուշառում, նույնականացում և տիպային նմուշի ընտրություն, տիպային նմուշի կամ արտադրանքի յուրաքանչյուր եզակի միավորի փորձարկում: Արտադրանքի տիպային նմուշի ընտրությունը պետք է կատարվի նույն նշանակությամբ, նույն արտադրողի կողմից՝ գործողության նույն սկզբունքի վրա հիմնված կառուցվածքով և անվտանգությունը բնութագրող նույն սահմանված պահանջներով արտադրված խմբաքանակից:

Սերտիֆիկացման մարմինը համապատասխանության հավաստման գործընթացում փորձարկումների ծավալը որոշելու ժամանակ պետք է հաշվի առնի արտադրողի, մատակարարողի կամ վաճառողի կողմից ներկայացված փաստաթղթերի փորձաքննության արդյունքները: Փորձարկումների ծավալը չպետք է լինի ավելի, քան անհրաժեշտ է որոշակի արտադրանքի՝ տեխնիկական կանոնակարգերով սահմանված պահանջներին համապատասխանությունը հավաստելու համար:

բ) Արտադրանքի վիճակի վերլուծություն կամ որակի կառավարման համակարգի գնահատում:

գ) Համապատասխանության հսկողություն, որի իրականացման պարբերականությունը սահմանվում է որոշակի արտադրանքի տեխնիկական կանոնակարգերով:

Նույն արտադրանքի համար, համաձայն համարժեք ապացուցելիության աստիճանի, տեխնիկական կանոնակարգերում կարող են սահմանվել մի քանի սխեմաներ: Համապատասխանության պարտադիր սխեմաներն են՝

- հայտարարագրման սխեմաները,
 - սերտիֆիկացման սխեմաները:
- Հայտարարագրման սխեմաներն են՝

Սխեմա 1հ

Ներառում է հետևյալ գործողությունները.

1) Կոնստրուկտորական-տեխնոլոգիական և շահագործման փաստաթղթերի լրակազմի ձևավորում: Տեխնիկական փաստաթղթերը պետք է ներառեն զնահատման համար անհրաժեշտ արտադրության եղանակը և արտադրանքի գործողության սկզբունքը, ինչպես նաև տեխնիկական կանոնակարգին արտադրանքի համապատասխանության ապացույցները: Տեխնիկական փաստաթղթերի լրակազմը ներառում է.

- արտադրանքի ընդհանուր նկարագիրը և գործողության սկզբունքը,
- նախագծային տվյալները, գծագրերը, սխեմաները, տեխնիկական պայմանները,
- տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին արտադրանքի համապատասխանությունն ապահովելու համար լրիվ կամ մասնակի կիրառվող ստանդարտները,
- նախագծային հաշվարկների, անցկացված ստուգումների արդյունքները,
- փորձարկման մասին արձանագրությունները:

Հայտատուն ձեռնարկում է անհրաժեշտ միջոցներ, որպեսզի ապահովվի արտադրվող արտադրանքի համապատասխանությունը տեխնիկական փաստաթղթերի և տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին:

2) Հայտարարագրի ընդունում:

Հայտատուն հայտարարագիրը ներկայացնում է սերտիֆիկացման մարմին՝ վավերացման և գրանցման համար:

Միտնա 2h

Ներառում է հետևյալ գործողությունները.

1) հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում տիպային նմուշի փորձարկում,

2) հայտարարագրի ընդունում:

Տիպային նմուշի փորձարկման արձանագրությունում, բացի արտադրանքի բնութագրերից, կարող են նշվել արտադրանքի տիպակարագրությունը կամ տեխնիկական պայմանները կամ տրվե տեխնիկական փաստաթղթերին դրանց համապատասխանությամասին տեղեկատվություն: Փորձարկման մասին արձանագրությունում տրվում է եզրակացություն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին արտադրանքի համապատասխանության մասին:

Հայտատուն ձեռնարկում է անհրաժեշտ միջոցներ, որպեսզի սպահովվի արտադրվող արտադրանքի համապատասխանություն տեխնիկական փաստաթղթերի և տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին:

Հայտատուն հայտարարագիրը ներկայացնում է սերտիֆիկատան մարմին՝ վավերացման և գրանցման համար:

Միտնա 3h

Ներառում է հետևյալ գործողությունները.

1) հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում տիպային նմուշի փորձարկում:

Տիպային նմուշի փորձարկման արձանագրությունում, բացի արտադրանքի բնութագրերից, կարող են նշվել նաև արտադրանքի տիպի նկարագրությունը կամ տեխնիկական պայմանները կամ տրվե տեխնիկական փաստաթղթերին դրանց համապատասխանությամասին տեղեկատվություն:

Փորձարկման մասին եզրակացությունում տրվում է եզրակացություն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին արտադրանքի համապատասխանության մասին:

2) Սերտիֆիկացման մարմնի կողմից որակի կառավարման հանկարգի գնահատում:

Հայտատուն որակի կառավարման հանկարգի գնահատման պատակով իր կողմից ընտրված սերտիֆիկացման մարմին է նկայացնում հայտ՝ դրանում ներառելով արտադրանքի վերաբերյալ աճող տեղեկատվությունը և որակի կառավարման համակար

վերաբերյալ փաստաթղթերը: Որակի կառավարման համակարգը պետք է ապահովի արտադրվող արտադրանքի համապատասխանությունը տեխնիկական փաստաթղթերի և տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին:

3) Հայտարարագրի ընդունում:

Հայտատուն, որակի կառավարման համակարգի գնահատման և տիպային նմուշի փորձարկման արդյունքների հիման վրա, արտադրանքի սերտիֆիկացման մարմին է ներկայացնում հայտարարագիրը՝ վավերացման և գրանցման համար:

4) Սերտիֆիկացված որակի կառավարման համակարգի համապատասխանության հսկողություն:

Հայտատուն տվյալ արտադրանքի արտադրության գործընթացում ապահովում է դրա որակի կառավարման համակարգի դրույթներից բխող պահանջների կատարումը և պատշաճ վիճակով պահպանում դրա գործառնությունը:

Հայտատուն որակի կառավարման սերտիֆիկացման մարմինն տեղեկացնում է որակի կառավարման համակարգի, այդ թվում՝ արտադրության, բոլոր պլանավորված փոփոխությունների մասին: Սերտիֆիկացման մարմինն իրականացնում է այդ փոփոխությունների փորձաքննություն և ընդունում է համապատասխան որոշում և տեղեկացնում հայտատուին:

Որակի կառավարման համակարգի սերտիֆիկացման մարմինը պարբերաբար իրականացնում է համապատասխանության հսկողություն՝ համոզվելու համար, թե որքանով է շարունակում արդյունավետ գործել սերտիֆիկացված որակի կառավարման համակարգը: Որակի կառավարման համակարգի սերտիֆիկատի գործողության դադարեցման դեպքում հայտատուն դադարեցնում է հայտարարագրի գործողությունը և դրա մասին տեղեկացնում է արտադրանքի սերտիֆիկացման մարմին:

Մխենա 4h

Ներառում է հետևյալ գործողությունները.

1) Արտադրանքի խմբաքանակից նմուշառում, նույնականացում և տիպային նմուշի փորձարկում՝ հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում և հայտատուին փորձարկման արձանագրության հանձնում:

Հայտատուին ձեռնարկում է բոլոր անհրաժեշտ միջոցները, որպեսզի ապահովի արտադրվող արտադրանքի համապատասխանությունը տեխնիկական փաստաթղթերի և տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին:

2) հայտարարագրի ընդունում:

Հայտատուին հայտարարագիրը ներկայացնում է սերտիֆիկացման մարմին՝ վավերացման և գրանցման համար:

Սխեմա 5h

Ներառում է հետևյալ գործողությունները.

1) արտադրանքի յուրաքանչյուր միավորի (եզակի արտադրանքի) փորձարկում՝ հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում և հայտատուին փորձարկման արձանագրության հանձնում:

2) Հայտարարագրի ընդունում:

Հայտատուին հայտարարագիրը ներկայացնում է սերտիֆիկացման մարմին՝ վավերացման և գրանցման համար:

Սխեմաների ընտրության ժամանակ պետք է հաշվի առնվեն հետևյալ հիմնական գործոնները՝

- արտադրանքի ռիսկի աստիճանը,

- տեխնիկական կանոնակարգով սահմանվող անվտանգության ցուցանիշների զգայունությունն արտադրական, շահագործման, փոխադրման, պահման գործոնների փոփոխությունների նկատմամբ,

- կառուցվածքի (կոնստրուկցիայի) բարդության աստիճանը:

1h սխեման կիրառելի է այն արտադրանքի համար, որի՝

ա) ռիսկի աստիճանը բարձր չէ, և (կամ) կառուցվածքը պարզ է,

բ) անվտանգության ցուցանիշները զգայուն են արտադրական և շահագործման գործոնների փոփոխությունների հանդեպ:

2h և 3h սխեմաները կիրառելի են, երբ դժվար է ապահովել արտադրանքի նմուշի փորձարկումների հստակ կատարումը, իսկ արտադրանքի բնութագրերն ունեն մեծ նշանակություն դրա անվտանգությունն ապահովելու համար: 3h սխեման հանձնարարվում է օգտագործել այն դեպքում, երբ արտադրանքի կառուցվածքը պարզ է, իսկ արտադրական և (կամ) շահագործման գործոնների փոփոխության հանդեպ անվտանգության ցուցանիշների զգայունությունը՝ բարձր:

Արտադրանքի վտանգավորության (ռիսկի) բարձր աստիճանի դեպքում հանձնարարվում է կիրառել 4h կամ 5h սխեմաները: Դրանց

միջև ընտրությունը կատարվում է արտադրական և (կամ) շահագործման գործոնների հանդեպ արտադրանքի անվտանգության ցուցանիշների զգայունության աստիճանով, ինչպես նաև կառուցվածքի բարդությամբ:

1h, 2h և 3h սխեմաները կիրառելի են այն դեպքերում, երբ հայտարարագիրը վավերացման և գրանցման համար սերտիֆիկացման մարմին է ներկայացնում արտադրանք արտադրողը, իսկ եթե այն ներկայացնում է վաճառողը, որը հնարավորություն չունի տրամադրելու սեփական ապացույցներ, ապա կիրառելի են 2h, 4h կամ 5h սխեմաները:

ՀՀ-ում կիրառվող սերտիֆիկացման սխեմաները ութն են, որոնք ունեն հետևյալ նկարագրությունը.

Սխեմա 1ս

Ներառում է հետևյալ գործողությունները.

ա) հայտատուի կողմից սերտիֆիկացման մարմին սերտիֆիկացման մասին հայտ ներկայացնելը,

բ) հայտի քննարկում սերտիֆիկացման մարմնի կողմից,

գ) արտադրանքի նմուշառում և նույնականացում՝ սերտիֆիկացման մարմնի կողմից,

դ) հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում տիպային նմուշի փորձարկումների անցկացում,

ե) փորձարկման արդյունքների ամփոփում և հայտատուին սերտիֆիկատի հանձնում:

Սխեմա 2ս

Ներառում է հետևյալ գործողությունները.

ա) հայտատուի կողմից սերտիֆիկացման մարմին սերտիֆիկացման մասին հայտ ներկայացնելը,

բ) հայտի քննարկում սերտիֆիկացման մարմնի կողմից,

գ) սերտիֆիկացման մարմնի կողմից արտադրանքի նմուշառում և նույնականացում,

դ) հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում տիպային նմուշի փորձարկումների անցկացում,

ե) փորձարկման արդյունքների ամփոփում և հայտատուին սերտիֆիկատի հանձնում,

զ) սերտիֆիկացված արտադրանքի համապատասխանության հսկողություն:

Սերտիֆիկացման մարմինը, սերտիֆիկացված արտադրանքի սերտիֆիկատի գործողության ժամանակահատվածում, իրականացնում է համապատասխանության հսկողություն՝ շուկայից ընտրված արտադրանքի նմուշների պարբերական փորձարկումներ կատարելու միջոցով, որը սահմանվում է համապատասխանության սերտիֆիկատի օգտագործման մասին պայմանագրով: Սերտիֆիկացման մարմինը համապատասխանության հսկողության արդյունքների հիման վրա ընդունում է սերտիֆիկատի գործողության մասին որոշումներից մեկը՝

ա) սերտիֆիկատի գործողության ժամկետը թողնել ուժի մեջ,

բ) սերտիֆիկատի գործողությունը կասեցնել,

գ) սերտիֆիկատի գործողությունը դադարեցնել:

Սխեմա 3a

Ներառում է հետևյալ գործողությունները.

ա) հայտատուի կողմից սերտիֆիկացման մասին հայտը սերտիֆիկացման մարմին ներկայացնելը,

բ) հայտի քննարկում սերտիֆիկացման մարմնի կողմից,

գ) սերտիֆիկացման մարմնի կողմից արտադրանքի նմուշառում և նույնականացում,

դ) հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում տիպային նմուշի փորձարկումների անցկացում,

ե) արտադրության վիճակի վերլուծություն սերտիֆիկացման մարմնի կողմից,

զ) փորձարկման և արտադրության վիճակի վերլուծության արդյունքների ամփոփում և հայտատուին սերտիֆիկատի հանձնում,

է) սերտիֆիկացված արտադրանքի համապատասխանության հսկողություն:

Սերտիֆիկացման մարմինը հայտատուի մոտ կատարում է արտադրության վիճակի վերլուծություն: Վերլուծության արդյունքներ ձևակերպվում են ակտով: Փորձարկումների և արտադրության վիճակի վերլուծության դրական արդյունքի դեպքում սերտիֆիկացման մարմինը ձևակերպում է սահմանված կարգով հաստատված ձև սերտիֆիկատ և հանձնում հայտատուին: Սերտիֆիկացման մարմինը, սերտիֆիկացված արտադրանքի սերտիֆիկատի գործողության ժամանակահատվածում, իրականացնում է համապատասխանության հսկողություն՝ արտադրողի մոտից ընտրված արտադրանք

նմուշների պարբերական փորձարկումներ և արտադրության վիճակի վերլուծություն կատարելու միջոցով: Սերտիֆիկացման մարմինը, համապատասխանության հսկողության արդյունքների հիման վրա, ընդունում է սերտիֆիկատի գործողության մասին հետևյալ որոշումներից մեկը՝

- ա) սերտիֆիկատի գործողության ժամկետը թողնել ուժի մեջ,
- բ) սերտիֆիկատի գործողությունը կասեցնել,
- գ) սերտիֆիկատի գործողությունը դադարեցնել:

Միտեմա 4ս

Ներառում է հետևյալ գործողությունները՝

ա) հայտատուի կողմից սերտիֆիկացման մասին հայտը սերտիֆիկացման մարմին ներկայացնելը,

բ) սերտիֆիկացման մարմնի կողմից հայտի քննարկում,

գ) սերտիֆիկացման մարմնի կողմից արտադրանքի նմուշառում և նույնականացում,

դ) հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում տիպային նմուշի փորձարկումների անցկացում,

ե) սերտիֆիկացման մարմնի կողմից արտադրության վիճակի վերլուծություն,

զ) փորձարկման ու արտադրության վիճակի վերլուծության արդյունքների ամփոփում և հայտատուին սերտիֆիկատի հանձնում,

է) սերտիֆիկացված արտադրանքի համապատասխանության հսկողություն:

Սերտիֆիկացման մարմինը, սերտիֆիկացված արտադրանքի սերտիֆիկատի գործողության ժամանակահատվածում, իրականացնում է համապատասխանության հսկողություն՝ արտադրողի և վաճառողի մոտից վերցրած արտադրանքի նմուշների պարբերական փորձարկումներ և արտադրության վիճակի վերլուծություն կատարելու միջոցով: Համապատասխանության հսկողության պարբերականությունը իրականացվում է պայմանագրով:

Սերտիֆիկացման մարմինը համապատասխանության հսկողություն արդյունքների հիման վրա ընդունում է սերտիֆիկատի գործողության մասին հետևյալ որոշումներից մեկը՝

- ա) սերտիֆիկատի գործողության ժամկետը թողնել ուժի մեջ,
- բ) սերտիֆիկատի գործողությունը կասեցնել,
- գ) սերտիֆիկատի գործողությունը դադարեցնել:

Մխենա 5ս

Ներառում է հետևյալ գործողությունները.

ա) հայտատուի կողմից սերտիֆիկացման մասին հայտը սերտիֆիկացման մարմին ներկայացնելը,

բ) սերտիֆիկացման մարմնի կողմից հայտի քննարկում,

գ) սերտիֆիկացման մարմնի կողմից արտադրանքի նմուշառում և նույնականացում,

դ) հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում տիպային նմուշի փորձարկումների անցկացում,

ե) որակի կառավարման համակարգի գնահատում,

զ) փորձարկման ու որակի կառավարման համակարգի վերլուծության արդյունքների ամփոփում և հայտատուին սերտիֆիկատի հանձնում,

է) արտադրանքի համապատասխանության հսկողություն:

Սերտիֆիկացման մարմինը, սերտիֆիկացված արտադրանք/սերտիֆիկատի գործողության ժամանակահատվածում, իրականացնում է համապատասխանության հսկողություն՝ արտադրողի և վաճառողի մոտից վերցրած արտադրանքի նմուշների պարբերական փորձարկումներ և որակի կառավարման համակարգի գնահատում կատարելու միջոցով:

Համապատասխանության հսկողության արդյունքների հիմնվրա սերտիֆիկացման մարմինն ընդունում է սերտիֆիկատի գործողության վերաբերյալ համապատասխան որոշում:

Մխենա 6ս

Ներառում է հետևյալ գործողությունները.

ա) հայտատուի կողմից սերտիֆիկացման մասին հայտը սերտիֆիկացման մարմին ներկայացնելը,

բ) հայտի քննարկում սերտիֆիկացման մարմնի կողմից,

գ) արտադրանքի խմբաքանակից նմուշառում, նույնականացում տիպային նմուշի ընտրություն սերտիֆիկացման մարմնի կողմից,

դ) հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում տիպային նմուշների փորձարկումների անցկացում,

ե) փորձարկման արդյունքների փորձաքննություն և հայտատուին սերտիֆիկատի հանձնում:

Փորձարկումների դրական արդյունքների դեպքում սերտիֆիկացման մարմինը տվյալ արտադրանքի խմբաքանակի համար ձևակեր

պում է ՀՀ օրենսդրությամբ սահմանված կարգով հաստատված ձևի սերտիֆիկատ և հանձնում հայտատուին:

Սխեմա 7ս

Սխեմայի գործողություններն են.

ա) հայտատուի կողմից սերտիֆիկացման մասին հայտը սերտիֆիկացման մարմին ներկայացնելը,

բ) սերտիֆիկացման մարմնի կողմից հայտի քննարկում,

գ) հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում արտադրանքի յուրաքանչյուր եզակի միավորի փորձարկումների անցկացում:

դ) փորձարկման արդյունքների փորձաքննություն և հայտատուին սերտիֆիկատի հանձնում:

Փորձարկումների դրական արդյունքների դեպքում սերտիֆիկացման մարմինը տվյալ արտադրանքի համար ձևակերպում է ՀՀ օրենսդրությամբ սահմանված կարգով հաստատված ձևի սերտիֆիկատ և հանձնում հայտատուին:

Սխեմա 8ս

Ներառում է հետևյալ գործողությունները.

ա) հայտատուի կողմից հայտը սերտիֆիկացման մարմին ներկայացնելը,

բ) հայտի քննարկում սերտիֆիկացման մարմնի կողմից,

գ) սերտիֆիկացման մարմնի կողմից ծառայության բնութագրերի կամ որակի կառավարման համակարգի (առկայության դեպքում) գնահատում,

դ) անհրաժեշտության դեպքում հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում ծառայության արդյունքի փորձարկումների կատարում,

ե) փորձարկման և գնահատման արդյունքների ամփոփում և հայտատուին սերտիֆիկատի հանձնում,

զ) համապատասխանության հսկողություն:

Սերտիֆիկացման մարմինը հայտատուի մոտ կատարում է ծառայության բնութագրերի կամ որակի կառավարման համակարգի գնահատում: Գնահատման արդյունքները ձևակերպում է ակտով: Սերտիֆիկացման մարմինը փորձարկումների և գնահատման դրական արդյունքների դեպքում ձևակերպում է սերտիֆիկատ և հանձնում հայտատուին:

Սերտիֆիկացման մարմինը ծառայության սերտիֆիկատի գործողության ժամանակահատվածում իրականացնում է համապատասխան հսկողություն, ծառայության բնութագրերի կամ որակի կառավարման համակարգի գնահատում՝ փորձարկումների կատարման (անհրաժեշտության դեպքում) միջոցով: Սերտիֆիկացման մարմինը համապատասխանության հսկողության արդյունքների հիման վրա ընդունում է սերտիֆիկատի գործողության մասին որոշում՝ գործողության ժամկետը թողնել ուժի մեջ, կասեցնել կամ դադարեցնել:

Սերտիֆիկացման սխեմաները սահմանվում են տեխնիկական կանոնակարգերում: Արտադրանքի համար սխեմաների ընտրության ժամանակ հաշվի են առնվում հետևյալ հիմնական գործոնները՝

ա) արտադրանքի ռիսկի աստիճանը,

բ) տեխնիկական կանոնակարգով սահմանվող անվտանգության ցուցանիշների զգայնությունը՝ արտադրական և շահագործման գործոնների փոփոխության նկատմամբ,

գ) հայտատուի կարգավիճակը՝ արտադրող կամ վաճառող:

1ս-5ս սխեմաները կիրառելի են հայտատուի կողմից սերիական արտադրվող արտադրանքի համար, *6ս և 7ս սխեմաները*՝ առանձին խմբաքանակների կամ յուրաքանչյուր (եզակի) արտադրանքի համար, որոնք ներկայացված են հայտատու-արտադրողի կամ հայտատու-վաճառողի կողմից:

1ս և 2ս սխեմաները կիրառելի են այն արտադրանքների համար, որոնց անվտանգության ցուցանիշները քիչ զգայուն են արտադրական փոփոխությունների հանդեպ, հակառակ դեպքում նպատակահարմար է կիրառել *3ս, 4ս կամ 5ս սխեմաները*:

4ս և 5ս սխեմաները կիրառելի են նաև այն դեպքում, երբ տիպային նմուշների փորձարկումներն ունեն մեկանգամյա բնույթ և չեն կարող տալ հավաստվող ցուցանիշների կայունության լիարժեք վստահություն սերտիֆիկատի գործողության կամ, ծայրահեղ դեպքում, մինչև հերթական համապատասխանության հսկողությունն ընկած ամբողջ ժամանակահատվածում:

6ս և 7ս սխեմաները հիմնականում նախատեսված են վաճառողի կողմից ձեռք բերված և սերտիֆիկատ չունեցող արտադրանքի համար: Առանձին դեպքերում *6ս և 7ս սխեմաները* կարող են կիրառել արտադրողները՝ արտադրանքի՝ խմբաքանակներով իրացման կամ արտադրանքի յուրաքանչյուր (եզակի) միավորի թողարկման դեպքում:

քում: Ցս սխեման նախատեսված է ծառայությունների սերտիֆիկացման համար:

Արտադրանքի սերտիֆիկացման կարգը

Արտադրանքի սերտիֆիկացումը կատարվում է ըստ ՀՍՀ 5.3-2004 ստանդարտի, ընդ որում՝ պարտադիր կամ կամավոր: Արտադրանքի սերտիֆիկացումն իրականացնում են սերտիֆիկացման հավատարմագրված (լիազորված) մարմինները: Արտադրանքի պարտադիր սերտիֆիկացման ժամանակ սերտիֆիկացման մարմինը հայտատուի համաձայնությամբ կիրառում է ՀՀ օրենսդրությամբ սահմանված համապատասխանության հավաստման սխեմաներից որևէ մեկը՝ հաշվի առնելով արտադրության, փորձարկումների, տվյալ արտադրանքի մատակարարման և օգտագործման առանձնահատկությունները, ինչպես նաև արտադրանքի անվտանգության ապահովման ռիսկի աստիճանը:

Սերտիֆիկացման ժամանակ կիրառվում են արտադրանքի բնութագրերը (ցուցանիշները) և փորձարկման այնպիսի մեթոդներ, որոնք թույլ են տալիս:

ա) Կատարել արտադրանքի նույնականացում ըստ ՀՍՀ 190 ստանդարտի, այդ թվում՝ ստուգել համապատասխանության ապանքաուղեկից փաստաթղթերը և այլն:

բ) Լիովին և ստույգ հավաստել ապրանքի համապատասխանությունը տեխնիկական կանոնակարգերով կամ, դրա բացակայության դեպքում, նորմատիվ փաստաթղթերով սահմանված պահանջներին՝ ուղղված մարդու կյանքի և առողջության, կենդանիների և բույսերի կյանքի և առողջության, ֆիզիկական և իրավաբանական անձանց ու պետական գույքի պաշտպանության ապահովմանը, ինչպես նաև այլ պահանջներին, որոնք պետք է ստուգվեն պարտադիր սերտիֆիկացման ժամանակ:

Սերտիֆիկացված արտադրանքը կարող է մակնշվել համապատասխանության նշանով: Սերտիֆիկացվող արտադրանքի նորմատիվ փաստաթղթերում պետք է միանշանակ սահմանված լինեն արտադրանքին ներկայացվող պահանջները և այն փորձարկման մեթոդները, որոնք հնարավորություն կտան իրականացնելու արտադրանքի նույնականացումը և ապահովելու դրա համապատասխան-

նության լրիվ և ստույգ հավաստումը: Սերտիֆիկացման ժամանակ պետք է կիրառվեն փորձարկման, չափման և գնահատման այն մեթոդները, որոնք սահմանված են տեխնիկական կանոնակարգերով կամ արտադրանքի նորմատիվ փաստաթղթերով:

Արտադրանքի սերտիֆիկացման ժամանակ կիրառվում են նորմատիվ փաստաթղթերի պաշտոնական հրատարակությունները:

Արտադրանքի սերտիֆիկացման աշխատանքներն իրականացվում են հետևյալ հաջորդականությամբ:

1. Հայտի ներկայացում սերտիֆիկացման մարմին

Հայտատուն հայտի հետ սերտիֆիկացման մարմին է ներկայացնում արտադրանքի մշակման և արտադրության մեջ ներդրման ժամանակ կամ համակարգում հավատարմագրված կամ ճանաչված օտարերկրյա փորձարկման լաբորատորիաներում կատարված փորձարկումների արձանագրությունները, արտադրության վիճակի կամ որակի կառավարման համակարգի վերլուծության արդյունքները սերտիֆիկացվող արտադրանքի որակի ու անվտանգության վերաբերյալ տեղեկատվություն ստուգումներ իրականացնող իրավասու պետական մարմիններից, ինչպես նաև շահագործման և (կամ) ապրանքաուղեկից փաստաթղթերը:

2. Ըստ հայտի՝ սերտիֆիկացման մասին որոշման ընդունում

Սերտիֆիկացման մարմինը հայտը ստանալուց հետո, 6ս և 7ս սխեմաներով սերտիֆիկացման դեպքում, ոչ ավելի, քան 5 օրվա ընթացքում իրականացնում է հայտի և դրան կից անհրաժեշտ փաստաթղթերի փորձաքննություն:

Սերտիֆիկացման մարմինը նշված փաստաթղթերի փորձաքննության արդյունքների հիման վրա որոշում է ընդունում սերտիֆիկացում կատարելու վերաբերյալ և այդ մասին տեղյակ է պահու հայտատուին:

Որոշումը պետք է ընդգրկի արտադրանքի սերտիֆիկացման բոլոր հիմնական պայմանները, այդ թվում՝

- սերտիֆիկացման սխեման,

- ցուցումներ արտադրանքի նմուշառման վերաբերյալ,
 - այն տեխնիկական կանոնակարգի և (կամ) նորմատիվ փաստաթղթերի ցանկը, որոնց պահանջներին համապատասխան պետք է կատարվի սերտիֆիկացումը,
 - փորձարկման լաբորատորիաները, որտեղ կատարվելու են փորձարկումները,
 - սերտիֆիկացման աշխատանքների վճարման որոշումները:
- Փորձաքննության բացասական արդյունքների դեպքում որոշում է ընդունվում սերտիֆիկացումը մերժելու մասին:
- Արտադրանքի սերտիֆիկացման աշխատանքների կատարման պայմաններին համաձայն լինելու դեպքում, հայտատուին սերտիֆիկացման մարմին է ներկայացնում իր կողմից ստորագրված պայմանագիրը (1-5 սխեմաների դեպքում):

3. Արտադրանքի նմուշառում և նույնականացում

Որպես կանոն, սերտիֆիկացման նպատակով արտադրանքի նմուշառումը կատարում է տվյալ սերտիֆիկացման մարմնի ներկայացուցիչը՝ հայտատուի ներկայությամբ: Սերտիֆիկացման մարմնի հանձնարարությամբ արտադրանքի նմուշառումը կարող է կատարել նաև հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայի ներկայացուցիչը:

Նմուշների քանակը, դրանց ընտրության կարգը և նախապատրաստումը փորձարկման, նույնականացման և պահման կանոնները սահմանվում են արտադրանքի սերտիֆիկացման կանոններով:

Արտադրանքի սերտիֆիկացման ժամանակ արտադրող-հայտատուի մոտ նմուշառումը կատարվում է պարտրաստի արտադրանքից, որը ստուգված և ընդունված է համապատասխանաբար ծառայությունների և ձեռնարկության պաշտոնատար անձանց կողմից և նախապատրաստված է ըստ նշանակության օգտագործման համար:

Արտադրանքի ընտրված նմուշների հանձնումը սերտիֆիկացման մարմին ձևակերպվում է ձեռնարկությունում սահմանված կարգով:

ՀՀ մաքսային տարածք ներմուծվող արտադրանքի նմուշառումը կատարվում է հայտատուի և, անհրաժեշտության դեպքում, մաքսային մարմնի պաշտոնատար անձի ներկայությամբ:

Սերտիֆիկացված արտադրանքի համապատասխանության հսկողության նպատակով նմուշառումը իրականացնում է համապատասխանության սերտիֆիկատը տված սերտիֆիկացման մարմինը կամ նրա հանձնարարությամբ՝ հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիան, իսկ նմուշների հետ վարման կարգը՝ սույն փաստաթղթին համապատասխան:

Նմուշառման ընթացքում միաժամանակ կատարվում է սերտիֆիկացվող արտադրանքի նույնականացում տեխնիկական կանոնակարգով, իսկ դրա բացակայության դեպքում՝ ՀՍ 190 ստանդարտով սահմանված պահանջներին համապատասխան:

Արտադրանքի նույնականացման ժամանակ ստուգվում է արտադրանքի մակնշման համապատասխանությունը նորմատիվ փաստաթղթերի պահանջներին և (կամ) շահագործման կամ ապրանքաուղեկից փաստաթղթերի տվյալներին: Միաժամանակ ստուգվում են նաև արտադրանքի փաթեթավորումը և պահման պայմանները: Արտադրանքի խմբաքանակի նույնականացման արդյունքների տրվում են նույնականացման եզրակացություններ՝ ըստ ՀՍ 190 ստանդարտի:

Արտադրանքի նմուշառումը ձևակերպվում է ակտերով: Ընտրված նմուշները առանձնացվում են հիմնական արտադրանքից, փաթեթավորվում (անհրաժեշտության դեպքում), կապարակնքվում կամ դրոշմակնքվում են ընտրանքի վայրում:

Եթե բացակայում են սննդամթերքի և գյուղատնտեսական արտադրանքների պատրաստման թվաքանակը և պիտանիության կալիբրացման վերջնական ժամկետները, ապա նմուշառում չի կատարվում, և արտադրանքը չի սերտիֆիկացվում:

Նմուշները փորձարկման լաբորատորիա է հասցնում սերտիֆիկացման մարմնի ներկայացուցիչը կամ հայտատուն՝ ուղեկցող մակով:

Արտադրանքի նմուշառումը ճիշտ կատարելու համար պատահաճանաչում են նմուշառում կատարողները: Փորձարկմանը ներկայացված նմուշների պահպանման համար պատասխանատու է փորձարկման լաբորատորիայի ղեկավարը:

Փորձարկման նպատակով սերտիֆիկացման մարմնի կողմից ուղարկված արտադրանքի նմուշները ընդունում է հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայի ներկայացուցիչը՝ ստուգելու

- ուղեկցող նամակի առկայությունը,
- փաթեթավորման պահպանվածությունը և որակը,
- կապարակնիքների առկայությունը,
- արտադրանքի նորմատիվ փաստաթղթերի ընտրության ճշտությունը,

- ընտրված նմուշների քանակի համապատասխանությունը արտադրանքի և նմուշառման նորմատիվ փաստաթղթերի պահանջներին,

- նմուշների մակնշումը:

Եթե փորձարկման լաբորատորիայի ներկայացուցիչը հայտնաբերում է նմուշառման և փոխադրման կանոնների խախտում, նմուշների անհամապատասխանություն ուղեկցող փաստաթղթերին, ապա փորձարկում չի՝ կատարում, իսկ արտադրանքի նմուշները հետ են վերադարձվում սերտիֆիկացման մարմին՝ նշելով պատճառները:

Սերտիֆիկացման ընթացքում արտադրանքի նմուշների հետ վարվելու բոլոր փուլերը գրառվում են սերտիֆիկացման մարմնի գրանցամատյանում:

Փորձարկման նպատակով ընդունված արտադրանքի նմուշները պետք է հաշվառվեն առանձին գրանցամատյանում:

Նույնականացման ապահովման նպատակով փորձարկման համար ընտրված նմուշները մակնշում են համաձայն նմուշառման ակտի: Յուրաքանչյուր նմուշին ամրացվում է պիտակ, որում նշվում է՝

- արտադրանքի անվանումը և նմուշի համարը,
- նմուշի ընտրման թվականը:

Արտադրանքի նույնականացման նպատակով տվյալ արտադրանքի ընտրված նմուշներից մեկը (հսկիչ նմուշ) պահվում է սերտիֆիկացման մարմնում: Հսկիչ նմուշը կարող է պահվել փորձարկման լաբորատորիայում, եթե նմուշառումը կատարել է փորձարկման լաբորատորիայի ներկայացուցիչը: Շուտ փչացող արտադրանքից հսկիչ նմուշ չի պահվում:

Սերտիֆիկացման մարմինը կամ փորձարկման լաբորատորիան հսկիչ նմուշները (բացի սննդամթերքից) պատասխանատու պահման համար կարող է տալ հայտատուին՝ այդ մասին համապատասխան գրառում կատարելով նմուշառման ակտում:

Որպես կանոն, հսկիչ կամ փորձարկվող նմուշների պահման ժամկետը պետք է համապատասխանի արտադրանքի պիտանիության

ժամկետին կամ սերտիֆիկատի գործողության ժամկետին, որոնց լրանալուց հետո նմուշները վերադարձվում են հայտատուին և կազմվում է նմուշների վերադարձման ակտ:

Եթե հայտատուն արտադրանքի պահման ժամկետը լրանալուց հետո 15 օրվա ընթացքում հետ չի վերցնում արտադրանքի պահվող հսկիչ նմուշը, այն դուրս է գրվում սերտիֆիկացման մարմնի կողմից:

Փորձարկումների ավարտից հետո փորձարկման գործընթացում օգտագործված նմուշները կամ դրանց մնացորդները, ինչպես նաև փորձարկման չենթարկված նմուշները, որոնք հետագայում հայտատուն կարող է օգտագործել, վերադարձվում են հայտատուին և կազմվում է ակտ:

Այն դեպքում, երբ փորձարկման ժամանակ նմուշները ծախսվե են կամ հետագայում իրենց ուղղակի նշանակությամբ օգտագործման համար պիտանի չեն, կազմվում է դրանց դուրսգրման ակտ:

Արագ փչացող արտադրանքի և փորձարկված սննդամթերքի նմուշները ենթակա են դուրսգրման:

4. Փորձարկումները և դրանց արդյունքների ձևակերպումը

Սերտիֆիկացման նպատակով ընտրված արտադրանքի նմուշները փորձարկվում են ըստ ուղեկցող մամակում նշված ցուցանիշների արտադրանքի նորմատիվ փաստաթղթերի պահանջներին համապատասխան:

Պարտադիր սերտիֆիկացման ժամանակ արտադրանքի նմուշների փորձարկումների ծավալը սահմանվում է տվյալ արտադրանքի նորմատիվ փաստաթղթով կամ պարտադիր սերտիֆիկացման կառուցվածքով:

Կամավոր սերտիֆիկացման ժամանակ արտադրանքի նմուշները փորձարկումների ծավալը սահմանում է սերտիֆիկացման մարմինը հաշվի առնելով հայտատուի առաջարկները:

Սերտիֆիկացման մարմնի որոշմամբ փորձարկումները կարող եմ կատարվել ցուցանիշների կրճատ անվանումներով, եթե մնացած ցուցանիշները համապատասխան փաստաթղթերով հաստատված են:

Սերտիֆիկացման նպատակով փորձարկումները կատարվում են հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիաներում, որոնք, ըստ իրենց հավատարմագրման ոլորտի, իրավասու են կատարելու տվյալ փորձարկումները:

Սերտիֆիկացման մարմնի որոշմամբ, իր ներկայացուցիչները, որպես տեխնիկապես իրավասու և անկախ, կարող են մասնակցել հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիաներում կատարվող սերտիֆիկացման փորձարկումներին:

Արտադրանքի փորձարկումները առանձին պարամետրերով կարող են կատարվել հավատարմագրված փորձարկման տարբեր լաբորատորիաներում:

Արտադրանքի նմուշների փորձարկումները կատարվում են փորձարկման լաբորատորիայի մասնագետների կողմից, որոնք պետք է ունենան իրենց պարտականությունների կատարման համար անհրաժեշտ համապատասխան կրթություն, մասնագիտական պատրաստվածություն, տեխնիկական գիտելիքներ և փորձ:

Արտադրանքի նմուշների փորձարկման արդյունքներով կազմվում է արժանագրություն: Փորձարկման արժանագրությունը ստորագրում են կատարողները, լաբորատորիայի ղեկավարը և սերտիֆիկացման մարմնի ներկայացուցիչը (նրա մասնակցության դեպքում): Փորձարկման արժանագրությունը վավերացվում է լաբորատորիայի կնիքով: Փորձարկման արժանագրության յուրաքանչյուր էջ պարտադիր համարակալում են՝ նշելով էջի և արժանագրության համարները:

Անհրաժեշտության դեպքում փորձարկման արժանագրության մեջ ուղղում կամ լրացում պետք է կատարվի առանձին փաստաթղթով, որին տրվում է, օրինակ, «Լրացում փորձարկման արժանագրության (հերթական համարը, թվականը)» վերնագիրը: Լրացումների վերաբերյալ փաստաթղթերի կետերը պետք է համապատասխանեն արժանագրության կետերին:

Փորձարկման արժանագրությունը կազմվում է երկու օրինակից. որից առաջին օրինակը ուղարկվում է սերտիֆիկացման մարմնին, իսկ երկրորդ օրինակը մնում է փորձարկման լաբորատորիայում: Հայտատուի պահանջով նրան տրվում է արժանագրության պատճեն:

Փորձարկման լոբորատորիաները պահում են փորձարկման արձանագրությունները և ելակետային տվյալներ, հաշվարկներ և ստացված տվյալներ պարունակող փաստաթղթերը չորս տարի ժամկետով:

Հայտատուն վճարում է այն բոլոր ծախսերը, որոնք կապված են արտադրանքի նմուշառման, նմուշների գնահատման, պահպանման և փորձարկմանը նախապատրաստելու, ինչպես նաև նմուշների փոխադրման, փորձարկումների և ստացված արդյունքների ձևակերպման հետ՝ անկախ փորձարկումների արդյունքից:

Սերտիֆիկացման մարմինն դիմելիս հայտատուն տեղեկացվում է նմուշների ընտրության կարգի, նմուշների քանակի, նորմատիվ փաստաթղթերի, որոնց հիման վրա արվում է նմուշառումը, ինչպես նաև սերտիֆիկացման գործընթացում նմուշների հետ վարվելու կարգի և փորձարկումների կատարման պայմանների մասին:

5. Արտադրության վիճակի վերլուծություն կամ որակի կառավարման համակարգի գնահատում

Արտադրության վիճակի վերլուծությունը կամ որակի կառավարման համակարգի գնահատումը կատարվում է՝ կախված սխեմայից: Ելնելով արտադրության վիճակի վերլուծության կամ որակի կառավարման համակարգի գնահատման արդյունքներից, սերտիֆիկացման մարմինը կարող է գնահատել կամ դադարեցնել սերտիֆիկացման աշխատանքները:

Սերտիֆիկացման աշխատանքներն ընդհատելու մասին որոշում է ընդունվում, եթե սերտիֆիկացման մարմնի հետ համաձայնեցված ուղղիչ միջոցառումների հիման վրա հայտատուն կարող է վերացնել բացահայտված անհամապատասխանությունները: Եթե դա անհնարին է, ապա դադարեցվում են տվյալ արտադրանքի սերտիֆիկացման աշխատանքները, որի մասին տեղեկացվում է հայտատուին:

Ուղղիչ միջոցառումների ավարտից հետո հայտատուն սերտիֆիկացման մարմին տեղեկանք է ներկայացնում նշված անհամապատասխանությունների վերացման մասին, որի հիման վրա սերտիֆիկացման մարմինն անցկացնում է կրկնակի վերլուծություն:

6. Արտադրանքի համապատասխանության գնահատում

Սերտիֆիկացման մարմինն արտադրանքի նույնականացման, փորձարկման, արտադրության վիճակի վերլուծության կամ որակի կառավարման համակարգի գնահատման և արտադրանքի համապատասխանության մասին փաստաթղթերի փորձաքննության արդյունքների հիման վրա իրականացնում է արտադրանքի համապատասխանության գնահատումը:

Արտադրանքի համապատասխանության գնահատման արդյունքում սերտիֆիկացման մարմինը ձևակերպում է տվյալ արտադրանքի տեխնիկական կանոնակարգի (ն/կ) պահանջներին արտադրանքի համապատասխանության գնահատման եզրակացություն. եթե այն դրական է, ապա սերտիֆիկացման մարմինը որոշում է ընդունում սերտիֆիկատի հանձնման վերաբերյալ:

6.1. Հրամանագրի նախապատրաստում

Եթե սխեմայով նախատեսված են սերտիֆիկացված արտադրանքի հետագա համապատասխանության հսկողության գործընթացներ, ապա ձևակերպվում և գնահատվում է համապատասխանության սերտիֆիկատի օգտագործման պայմանագիր՝ արտադրանքի սերտիֆիկացման մարմնի և հայտատուի միջև:

7. Օտարերկրյա սերտիֆիկատների, համապատասխանության նշանների և փորձարկման արժանագրությունների ճանաչում

Արտադրանքի օտարերկրյա սերտիֆիկատի ճանաչումը ներառում է՝

- ա) օտարերկրյա սերտիֆիկատի ճանաչման համար հայտի ներկայացում,
- բ) օտարերկրյա սերտիֆիկատի հայտի հետ ներկայացված փաստաթղթերի փորձաքննություն և արտադրանքի նույնականացում,
- գ) օտարերկրյա սերտիֆիկատի ճանաչման կամ մերժման հիմնավորումով որոշման ընդունում,

դ) օտարերկրյա սերտիֆիկատի հիման վրա ՀՀ համապատասխանության սերտիֆիկատի ձևակերպում և գրանցում:

8. Սերտիֆիկատի գրանցում և հանձնում

Կախված ընտրված սերտիֆիկացման սխեմայից՝ սերտիֆիկատը տրվում է.

- 1) սերիական թողարկվող արտադրանքի,
- 2) արտադրական խմբաքանակի,
- 3) կամ եզակի արտադրանքի համար:

Սերտիֆիկատում նշվում են այն փաստաթղթերը, որոնք հիմք են ծառայել սերտիֆիկատ հանձնելու համար: Սերտիֆիկատը կարող է ունենալ հավելվածներ, որոշակի արտադրանքի տեսքով, որոնց վրա տարածվում է սերտիֆիկատի գործողությունը, եթե դրանք՝

- արտադրանքի խմբեր են, որոնք հավաստված են միևնույն պահանջներով,

- արտադրանքի սահմանված լրակազմության բաղկացուցիչ պահեստամասեր են, որոնք կիրառվում են սերտիֆիկատում նշված արտադրանքի տեխնիկական սպասարկման և նորոգման համար:

Արտադրանքի խմբեր են համարվում «Արտաքին տնտեսական գործունեության ապրանքային անվանացանկի (ԱՏԳԱՍ)» կողմավորման առաջին երկու միշտվ դասակարգված արտադրատեսակները:

Սերտիֆիկատի գործողության ժամկետը սահմանում է սերտիֆիկացման մարմինը՝ ըստ տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված ժամկետների, իսկ տեխնիկական կանոնակարգի բացակայության դեպքում՝ հաշվի առնելով արտադրանքի նորմատիվ փաստաթղթերի գործողության, արտադրանքի պիտանելիության (պահման), ինչպես նաև սերտիֆիկացման սխեմայով նախատեսված ժամկետները, բայց երեք տարուց ոչ ավելի: Պիտանիության ժամկետ ունեցող արտադրանքի խմբաքանակի կամ եզակի արտադրանքի սերտիֆիկատի գործողության ժամկետը պետք է սահմանվի արտադրանքի պիտանիության ժամկետից ոչ ավելի:

Սերտիֆիկացված արտադրանքին կցվող ուղեկից տեխնիկական փաստաթղթերում, ինչպես նաև ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում գրառում է կատարվում սերտիֆիկացման մասին, և նշվում են սերտիֆիկատի համարը, հանձնման թվականը, տեղեկություններ

սերտիֆիկատը հանձնող մարմնի մասին: Սերտիֆիկատը ձևակերպվում է հայերեն: Հայտատուի պահանջով սերտիֆիկատը կարող է տրվել նաև անգլերեն և (կամ) ռուսերեն:

Համապատասխանության պարտադիր հավաստման ենթակա արտադրանքի սերտիֆիկատի բնօրինակի հետ միասին տրվում է մաքսային օրինակը՝ հայերեն: Սերտիֆիկացման մարմինները սերտիֆիկատները գրանցում են ՀՍՀ 5.6 ստանդարտով սահմանված գրանցամատյանում և տվյալները ներկայացնում են համապատասխանության գնահատման ազգային մարմին: Սերտիֆիկացման փաստաթղթերը սերտիֆիկացման մարմինը պահում է երեք տարուց ոչ պակաս ժամկետով՝ սերտիֆիկատի գործողության ժամկետի ավարտի օրից սկսած:

9. Սերտիֆիկացված արտադրանքի համապատասխանության հսկողություն

Սերտիֆիկացման մարմիններն են իրականացնում սերտիֆիկացված արտադրանքի համապատասխանության հսկողությունը դրա արտադրության գործընթացում և (կամ) իրացման ժամանակ (եթե դա նախատեսված է սխեմայով) սերտիֆիկատի գործողության ողջ ժամկետի ընթացքում, առնվազն տարին մեկ անգամ՝ ըստ համաձայնագրի: Այդ ժամանակ կատարվում են հետևյալ աշխատանքները՝

- հանձնախմբի ստեղծում՝ համապատասխանության հսկողության իրականացման համար (անհրաժեշտության դեպքում),

- սերտիֆիկացված արտադրանքի մասին ստացված տեղեկությունների վերլուծություն,

- արտադրանքի վիճակի վերլուծություն կամ որակի կառավարման համակարգի գնահատման արդյունքների ամփոփում,

- համապատասխանության հսկողության արդյունքների ձևակերպում և որոշումների ընդունում. համապատասխանության հսկողության արդյունքները ձևակերպվում են ակտով, որտեղ տրվում են նմուշների փորձարկումների, ինչպես նաև արտադրության վիճակի վերլուծության կամ որակի կառավարման համակարգի գնահատման արդյունքների գնահատականը և սերտիֆիկատի գործողության ժամկետի պահպանման վերաբերյալ եզրակացությունը:

Ըստ համապատասխանության հսկողության արդյունքների՝ սերտիֆիկացման մարմինը կարող է պահպանել իր կողմից տրված սերտիֆիկատի գործողության ժամկետը, ինչպես նաև այն կասեցնել կամ դադարեցնել:

10. Սերտիֆիկատի գործողության կասեցում կամ դադարեցում

Արտադրանքի սերտիֆիկատի գործողությունը կարող է *կասեցվել* հետևյալ դեպքերում՝

- եթե հայտնաբերված անհամապատասխանությունները այնպիսի բնույթի են, որ սերտիֆիկատ տնօրինողը սերտիֆիկացման մարմնի հետ համաձայնեցված ուղղիչ միջոցառումներով կարող է մեկամսյա ժամկետում վերացնել բացահայտված անհամապատասխանության պատճառները և հավաստել արտադրանքի համապատասխանությունը սահմանված պահանջներին,

- սերտիֆիկացման մարմնի և սերտիֆիկատը տնօրինողի փոխադարձ համաձայնությամբ՝ տվյալ արտադրանքի արտադրության ժամանակավոր դադարեցման կամ այլ պատճառներով:

Արտադրանքի սերտիֆիկատի գործողությունը կարող է *դադարեցվել*, եթե.

- արտադրանքը չի համապատասխանում անվտանգության պահանջներին,

- սերտիֆիկատի կասեցման ընթացքում սերտիֆիկատը տնօրինողն ուղղիչ միջոցառումներ չի ձեռնարկել,

- ուղղիչ միջոցառումներով հնարավոր չէ վերացնել անհամապատասխանությունները,

- արտադրանքը արտադրությունից հանված է:

Սերտիֆիկատի գործողության կասեցումը կամ դադարեցումն ուժի մեջ է մտնում այդ մասին գրանցամատյանում գրանցում կատարելու պահից:

11. Պարզաբանումներ սերտիֆիկատի բլանկի լրացման վերաբերյալ

Սերտիֆիկատի և դրա հավելվածների վրա չեն թույլատրվում ուղղումներ, ջնջումներ, շտկումներ:

Սերտիֆիկատում նշվում են հետևյալ տեղեկությունները՝

Դիրք (1) – սերտիֆիկատի գրանցման համարը, որը ձևավորվում է համապատասխանության հավաստման համակարգում սահմանված կանոններով՝ ՀՍ 5-6 ստանդարտի պահանջներին համապատասխան:

Դիրք (2) – հավաստման վկայականին համապատասխան սերտիֆիկատը հանձնող սերտիֆիկացման մարմնի անվանումը, գրանցման համարը, գտնվելու վայրը, հեռախոսը, ֆաքսը:

Դիրք (3) – սերտիֆիկատի հանձնման թվականը (տարին, ամիսը, ամսաթիվը և գործողության ժամկետը): Գործողության ժամկետը սահմանվում է սերտիֆիկացման մարմնի կողմից՝ հաշվի առնելով սահմանված կարգը: (3) դիրքը լրացվում է հետևյալ ձևով, օրինակ՝ «2000-01-05 մինչև 2001-01-05»:

Դիրք (4) – սերտիֆիկատի բլանկի հաշվառման համարը:

Դիրք (5) – նորմատիվ փաստաթղթերին համապատասխան՝ նշվում է արտադրանքի անվանումը, տիպը, տեսակը, մակնիշը: Արտադրանքի անվանման տառային նշագիրը պետք է համապատասխանի արտադրանքի մակնշվածքում եղած տառային նշագրին: Արտադրանքի խմբի մի քանի արտադրատեսակների դեպքում վկայակոչվում է (են) նաև սերտիֆիկատի հավելվածը (ները): Եթե սերտիֆիկատը հանձնվում է արտադրանքի յուրաքանչյուր միավորի համար, ապա նշվում է դրա գործարանային համարը, իսկ խմբաքանակի դեպքում նշվում է խմբաքանակի ծավալը (ծավալի չափման միավորները նշվում են ըստ ԱՏԳԱՍ դասակարգչի): Եթե սերտիֆիկատը հանձնվում է թողարկվող արտադրանքի ամբողջ ծավալի համար՝ սերտիֆիկատի գործողության ժամկետի սահմաններում, ապա նշվում են «սերիական արտադրություն» բառերը:

Դիրք (6) – արտադրանքի կողը՝ ըստ արտաքին տնտեսական գործունեության ապրանքային անվանացանկի:

Դիրք (7) – արտադրանքի ԱԴԳՏ (ԱԴ) կողը՝ ըստ ՀԴՈՕ6-1 դասակարգչի (հայրենական արտադրանքի համար):

Պիղք (8) – Նշվում են տեխնիկական կանոնակարգերի տվյալները (անվանումը, համարը, հաստատման թվականը, հաստատող մարմնի անվանումը), եթե այն օրենք չէ, և նորմատիվ փաստաթղթերի (ստանդարտների կամ տեխնիկական պայմանների) անվանումները և նշագրերը և դրանց այն կետերը, որոնց համապատասխան կատարված է սերտիֆիկացումը:

Պիղք (9) – Նշվում է այն երկրի անվանումը, որտեղ գտնվում է սերտիֆիկացում անցած արտադրանքն արտադրող կազմակերպությունը, այդ կազմակերպության լրիվ անվանումը, գտնվելու վայրը:

Պիղք (10) – Նշվում են ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում արտադրանքի որակի վերաբերյալ պահանջներ սահմանող փաստաթղթերի (տեխնիկական նկարագիր, պայմանագիր և այլն) նշագիրը կամ տվյալներ ապրանքաուղեկից փաստաթղթից:

Պիղք (11) – Նշվում է հայտատուի անվանումը, գտնվելու վայրը, երկիրը, կազմակերպության գրանցման կամ հարկային կոդը, կամ անհատ ձեռնարկատիրոջ գրանցված փաստաթղթի համարը, կամ անհատի անձնագրի համարը:

Պիղք (12) – տվյալ դեպքում Նշվում են փորձարկումների արձանագրությունների համարները, ստորագրման թվականը, հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայի անվանումը և գրանցման համարը: Եթե լաբորատորիան հավատարմագրված չէ համապատասխանության հավաստման համակարգում, ապա Նշվում է այն համակարգը, որտեղ հավատարմագրված է լաբորատորիան:

Որակի կառավարման համակարգի սերտիֆիկատի առկայության դեպքում Նշվում են սերտիֆիկատի գրանցման համարը, թվականը և հանձնող մարմնի անվանումը:

Արտադրության վիճակի վերլուծության ակտի առկայության դեպքում Նշվում են ակտի համարը, թվականը և վերլուծություն իրականացնող սերտիֆիկացման մարմնի անվանումը:

Նշվում են նաև ՀՀ օրենքներով տվյալ արտադրանքի համար նախատեսված և ՀՀ Կառավարության լիազորած կառավարման մարմինների կողմից տրված փաստաթղթերը (հիգիենիկ եզրակացություն, անասնապահական, բուսասանիտարական սերտիֆիկատ և այլն), դրանց համարները, հանձնման թվականները և դրանց հանձնող մարմինների անվանումը: Նշվում են նաև օտարերկրյա մարմինների կողմից տրված փաստաթղթերը՝ սերտիֆիկատները (փորձար-

կումների արձանագրությունները), այդ մարմինների անվանումը, գտնվելու վայրը, փաստաթղթի հաստատման և գործողության ժամկետները:

Պիղք (13) – նշվում են համապատասխանության հսկողություն (եթե դա նախատեսված է սխեմայով) իրականացնող սերտիֆիկացման մարմնի անվանումը, տեղեկություններ մակնշման վերաբերյալ և այլ տեղեկություններ, որոնք չեն մտնում բլանկի որոշակի տեքստի մեջ:

Պիղք (14) – սերտիֆիկատը հանձնող սերտիֆիկացման մարմնի ղեկավարի և փորձագետի (փորձագետների խմբի ղեկավարի) անվանատառը, ազգանունը, ստորագրությունը, կնիքը:

ԳԼՈՒԽ VI

ՍՆՆՂԱՍԹԵՐՔԻ ՊԱՐՏԱԴԻՐ ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՑՄԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐԸ

Ինչպես արդեն նշվել է, համապատասխանության հավաստումը գործունեություն է, որի արդյունքում համապատասխանության սերտիֆիկատի կամ համապատասխանության հայտարարագրի միջոցով հավաստվում է արտադրանքի, ծառայությունների, որակի և բնապահպանական կառավարման համակարգերի, անձանց համապատասխանությունը սահմանված պահանջներին:

Համապատասխանության *պարտադիր* հավաստումը տեխնիկական կանոնակարգերով սահմանված պահանջներին արտադրանքի կամ ծառայությունների համապատասխանության հավաստումն է:

Համապատասխանության *կամավոր* հավաստումը հայտատուի հայեցողությամբ ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթղթերով և քաղա

քացիական պայմանագրերով սահմանված պահանջներին արտադրանքի, ծառայությունների որակի և բնապահպանական կառավարման համակարգերի, համապատասխանության գնահատման գործունեություն իրականացնող անձանց համապատասխանության հավաստումն է:

Սերտիֆիկացման ազգային համակարգի շրջանակներում մշակվել են սննդամթերքների որոշ ապրանքային խմբերի պարտադիր սերտիֆիկացման կանոններ: Այդ կանոններից են.

1. ՀՀԿԼ 07334.5.101-98-ը, որ վերաբերում է շաքարի արդյունաբերության մթերքների պարտադիր սերտիֆիկացմանը: Փաստաթուղթն ունի կիրառման ոլորտ, նորմատիվ վկայակոչումներ, սահմանումներ՝ ըստ ՀՍՏ 52 ստանդարտի, ընդհանուր կանոնների և հավելված: Ընդհանուր կանոններում, բացի այս կանոններից, նշված են նաև այն ստանդարտները, որոնք նույնպես կիրառվում են շաքարային մթերքների պարտադիր սերտիֆիկացման ժամանակ: Դրանք են՝

1. ՀՍՏ 5.3.-98. սերտիֆիկացման ազգային համակարգ. արտադրանքի սերտիֆիկացման կարգը,

2. ՀՍՍ 5.8.-95. Սերտիֆիկացման ազգային համակարգ. օտար-երկրյա սերտիֆիկատների ճանաչման կարգը:

Շաքարի պարտադիր սերտիֆիկացումը կատարվում է սերտիֆիկացման ազգային համակարգի 2-7, 9ա սխեմաներից մեկով: Արտադրատեսակների, դրանց ցուցանիշների, ցուցանիշները և փորձարկման մեթոդները սահմանող նորմատիվ փաստաթղթերի ցանկը տրվում է աղյուսակ 1-ում:

Աղյուսակ 1

Արտադրատեսակի անվանումը	ԱԳԴ կոդը	ԱՏԳ ԱԱ կոդը	Ցուցանիշ սահմանող նորմատիվ փաստաթղթի նշագիրը	Ցուցանիշի անվանումը	Փորձարկման մեթոդը սահմանող նորմատիվ փաստաթղթի նշագիրը
1	2	3	4	5	6
1. Շաքարավազ, շաքարոռաֆինադ (կտորշաքար)	911120	1701	ՀՕՍՍ 21-94	Թունավոր տարրեր կապար	ՀՕՍՍ 30538-97
	911130	1701	ՀՕՍՍ 22-94		ՀՕՍՍ 26932-86
			Սանպին 2.3.2.560-96	կադմիում	ՀՕՍՍ 26933-86
			Պարենային հումքի և սննդամթերքի որակի և անվտանգության հիգիենիկ պահանջներ	պղինձ	ՀՕՍՍ 26931-86
				սնդիկ	ՀՕՍՍ 26927-86
				արսեն	ՀՕՍՍ 26930-86
			Սանպին 2.3.2.560-96	Պեստիցիդներ՝ հեքսաքլորցիկլոհեքսան (α, β, γ-իզոմերներ)	Սանպին 42-123-4540-87
				ԴՂՏ և դրա մետաբոլիտները	Սննդամթերքում պեստիցիդների առավելագույն թույլատրելի պարունակության մակարդակը և դրանց որոշման մեթոդները
			Սանպին 2.3.2.560-96	Ռադիոնուկլիդներ	ՄՈՒ 5779-91
			ԳՆ 2.6.005-9 (ՎԴՈՒ-83)	Ցեզիում-137	«Ցեզիում-137. որոշումը սննդամթերքում»:

1	2	3	4	5	6
2.Շաքարավազ, շաքար-ռաֆինադ (կտոր-շաքար) մանկական սննդի և դեղագործական արտադրության հիմնական բաղադրիչների համար			Ցեզիում-134, Ցեզիում-137 և ստրոնցիում-90.		ՄԱ ՄՎԻ ԻԲՖ վկայական N19/1-89Մ 1991թ.
			Ռադիոնուկլիդների պարունակության ժամանակավոր քույլատրելի մակարդակները սննդամթերքում	Ստրոնցիում-90	ՄՈւ 5778-91 «Ստրոնցիում-90 որոշումը սննդամթերքում» ՄԱ ՄՎԻ ԻԲՖ վկայական N14/1-89
			Սանպին 2.3.2.560-96	Թունավոր տարրեր՝ կապար կադմիում պղինձ ցինկ սնդիկ արսեն	ԳՕՍՏ 30538-97 ԳՕՍՏ 26932-86 ԳՕՍՏ 26933-86 ԳՕՍՏ 26931-86 ԳՕՍՏ 26934-86 ԳՕՍՏ 26927-86 ԳՕՍՏ 26930-86
			Սանպին 2.3.2.560-96 ԳՕՍՏ 21-94 ԳՕՍՏ 22-94	պեստիցիդներ՝ Մամրեաբանական ցուցանիշներ	Ըստ 1 կետի ԳՕՍՏ 26968-86 Սանպին 42-123-4340-88 Մանկական, բուժական և դիետիկ սննդի ու դրանց բաղադրամասերի վերլուծության մեթոդները և մամրեաբանական նորմերը
Ծանոթություններ. 1. Սույն ցանկը կառող է լրացվել և ճշտվել համակարգի զարգացմանը զուգընթաց: 2. Թույլատրվում է կիրառել փորձարկման մեթոդներ սահմանող միջազգային և այլ երկրների նորմատիվ փաստաթղթեր, եթե դրանք ընդունված են Հայաստանի Հանրապետության կողմից:					

Շաքարի պարտադիր սերտիֆիկացման փորձարկումներից առաջ կատարվում է մթերքի տվյալ տեսակին վերաբերող նորմատիվ փաստաթղթերի զգայորոշման պահանջներին արտադրանքի համապատասխանության նույնականացում: Եթե փորձարկումների ժամանակ բացահայտվում է արտադրանքի անհամապատասխանություն ներկայացված անվանմանը, ապա արտադրանքը ըստ այդ անվանման սերտիֆիկացման ենթակա չէ: Արտադրանքի՝ ըստ նոր անվանման սերտիֆիկացումը կարող է կատարվել հայտատուի կողմից հայտի վերաձևակերպման դեպքում:

Շաքարի մթերքի ընտրված նմուշի փորձարկումները պարտադիր սերտիֆիկացման ժամանակ հաստատման ենթակա ցուցանիշներով՝ ներկայացված աղյուսակ 1-ում, կատարվում են ըստ ՀՀ ԿՆ 7334.5.002-98-ի:

Շաքարի մթերքի տվյալ տեսակին համապատասխանության սերտիֆիկատ տրվում է, եթե առկա են՝

ա) 2-4 և 7 սխեմաների կիրառման ժամանակ՝

- 1) արտադրանքի սերտիֆիկացման հայտը,
- 2) ապրանքաուղեկից փաստաթղթերը,
- 3) սերտիֆիկացում անցկացնելու վերաբերյալ որոշումը,
- 4) սերտիֆիկացման մարմնի կամ նրա կողմից լիազորված կազմակերպության նմուշառման ակտը,
- 5) արտադրության վիճակի վերլուծական ակտը,
- 6) հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում արտադրանքի փորձարկումների արձանագրությունը,
- 7) նոր տեխնոլոգիաների, հումքի, հավելանյութերի, ինչպես նաև փաթեթավորման նյութերի, տարայի ոչ ավանդական տեսակների կիրառումով ստացված նոր արտադրանքի համար ՀՀ պետական հիգիենիկ և հակահամաճարակային ծառայության եզրակացությունը սանիտարահիգիենիկ կանոնների և նորմերի պահանջներին հիգիենիկ (անվտանգության) ցուցանիշներով արտադրանքի համապատասխանության վերաբերյալ,
- 8) անհրաժեշտության դեպքում՝ նաև փաստաթղթեր, որոնք հաստատում են օգտագործվող հումքի համապատասխանությունը անվտանգության պահանջներին՝ ներառյալ տարածաշրջանային կենտրոնների, ագրոքիմ ծառայության և բույսերի պաշտպանության կայանների եզրակացությունները քիմիա-

կան միջոցների (պարարտանյութերի, թունաքիմիկատների, ածխի կարգավորիչների, կենսապատրաստուկների) կիրառման մասին:

բ) 5 և 5ա սխեմաների կիրառման ժամանակ՝

- արտադրության գնահատման ակտը,
- ա) ենթակետերում նշված բոլոր փաստաթղթերը, բացի 2 և 5 կետերի փաստաթղթերից,

գ) 6 սխեմայի կիրառման ժամանակ՝

- որակի համակարգի սերտիֆիկատը,
- ա) ենթակետերում նշված բոլոր փաստաթղթերը, բացի 2, 5, և 8 կետերի փաստաթղթերից,

դ) 9 և 9ա սխեմաների կիրառման ժամանակ՝

- ա) ենթակետերում նշված 1-9 կետերի փաստաթղթերը,
- համապատասխանության մասին հայտարարագիրը,
- անհրաժեշտության դեպքում՝ արտադրանքի որակը հաստատող փաստաթղթերը (փորձարկման արձանագրությունը, հիփոթեզի սերտիֆիկատ և այլն):

Սերտիֆիկացման փորձարկումների դրական արդյունքների դեպքում տրվում է համապատասխանության սերտիֆիկատ՝ ըստ ՀՍ 5.3-ի:

Շաքարի մթերքի համապատասխանության նշան կարող է տրվել միայն այն դեպքում, եթե տվյալ արտադրանքը համապատասխանում է տեխնիկական կանոնակարգի կամ տվյալ արտադրատեսակի նորմատիվ փաստաթղթին: Համապատասխանության ձևը և մակնշման կարգը՝ ըստ ՀՍ 5.5-ի:

Պարտադիր պահանջներին արտադրանքի համապատասխանության մասին տեղեկատվությունը արտադրողները պետք է ընդգրկեն ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում, տարայի կամ փաթեթվածքի, պիտակների, ներդիրների և այլնի վրա՝ գործող նորմատիվ փաստաթղթերին համապատասխան: Ընդ որում, ուղեկից փաստաթղթերում տրվում են սերտիֆիկացման մասին տեղեկություններ՝ նշելով համապատասխանության սերտիֆիկատի համարը և տրմաթվականը, սերտիֆիկատ տվող մարմնի անվանումը:

Ներմուծվող շաքարի մթերքի պարտադիր սերտիֆիկացման մասին տեղեկատվությունը պետք է տրվի ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում:

Շաքարի մթերքի համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետի երկարացման դեպքում կատարվում է արտադրանքի այն ցուցանիշների ստուգումը, որոնք կարող են փոփոխվել պահման պայմանների խախտման դեպքում: Սերտիֆիկացված արտադրանքի համապատասխանության հսկողության անցկացման կարգը՝ ըստ ՀՍՀ 5.3-ի:

Համապատասխանության սերտիֆիկատի տրման դեպքում համապատասխանության հսկողության պայմանները և պարբերականությունը սահմանում է սերտիֆիկացման մարմինը, բայց ոչ պակաս, քան երեք ամիսը մեկ՝ 2-4, 9, և ոչ պակաս քան վեց ամիսը մեկ՝ 5, 5ա, 6 սխեմաներով սերտիֆիկացման դեպքում:

2. Բուսական յուղերի և յուղաճարպային մթերքների պարտադիր սերտիֆիկացման կանոնները տրված են **ՀՀ ԿՆ 07.334.5.102-98-ում**: Այս մթերքների պարտադիր սերտիֆիկացման կանոնները նույնն են ինչ որ շաքարինը, (աղ. 1) միայն տարբերությունն այն է, որ.

1. փոխվում է ցուցանիշների ցանկը,
2. տրված է նույնականացման ժամանակ հավաստման ենթակա ցուցանիշների ցանկը (աղ. 2):

Համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետի երկարացման դեպքում կատարվում է արտադրանքի հավաստման համար հանձնարարելի ցուցանիշների համապատասխանության հսկողություն (աղ. 3):

**Արտադրատեսակների, դրանց ցուցանիշների, ցուցանիշները և
փորձարկման մեթոդները սահմանող նորմատիվ
փաստաթղթերի ցանկը**

Արտադրատեսակի անվանումը	ԱԳԿ կոդը	ԱՏԳ ԱԱ կոդը	Ցուցանիշներ սահմանող նորմատիվ փաստաթղթի նշագիրը	Ցուցանիշի անվանումը	Փորձարկումների մեթոդները սահմանող նորմատիվ փաստաթղթի նշագիրը
1	2	3	4	5	6
1.Բուսական յուղեր (բոլոր տեսակները)	91 4115 91 4136 91 4112 91 4131 91 4121 91 4192 91 4123 91 4111 91 4133 91 4336 91 4000 91 4115 91 4131 91 4121	1507- -1515 1804	ՍանՊիՆ 2.3.2.560-96 [1] ՊՕՍՏ 1128-75 ՊՕՍՏ 1129-93 ՊՕՍՏ 7825-96 ՊՕՍՏ 7981-68 ՊՕՍՏ 8807-94 ՊՕՍՏ 8808-91 ՊՕՍՏ 8988-77 ՊՕՍՏ 8989-73 ՊՕՍՏ 8990-59 ՊՕՍՏ 10766-64 ՊՕՍՏ 14083-68 ՊՕՍՏ 1129-93 ՊՕՍՏ 7981-68 ՊՕՍՏ 8807-94	Օքսիդային փշացման. թթվային թիվ պերօքսիդային թիվ Թունավոր տարրեր. կապար կադմիում արսեն սնդիկ պղինձ երկաթ ցինկ* Պեստիցիդներ. հեքսաքլոր-ցիկլոհեքսան (α, β, γ-իզոմերներ) ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտները	ՊՕՍՏ 5476-80 ՊՕՍՏ 26593-85 ՄՈՒ 01-19/47-11-92 [2] ՊՕՍՏ 26932-86 ՊՕՍՏ 26933-86 ՊՕՍՏ 26930-86 ՊՕՍՏ 26927-86 ՄՈՒ 5178-90 ՊՕՍՏ 26931-86 ՊՕՍՏ 26928-86 ՊՕՍՏ 26934-86 ՊՕՍՏ 30538-97 Սննդամթերքում, կերերում, արտաքին միջավայրում պեստիցիդի միկրոքանակների որոշման մեթոդական ցուցումներ. մաս. 5-21, հաստ 1976-1993թթ.

1	2	3	4	5	6
			ՍանՊին 2.3.2.560-96	Միկրոտոք- սիններ. աֆլատոք- սին B ₁ Ռադիոնուկ- լիդներ ցեզիում-137 ստորոնցիում- 90	ՄՈւ 4082-86 [3] վերահսկողու- թյունն ըստ հումքի ՄՈւ 5779-91 [4] ՄՈւ 5778-91 [5]
	91 4121 91 4123 91 4123 91 4136 91 4192 91 4000		ՉՕՍՏ 8807-94 ՉՕՍՏ 8988-77 ՉՕՍՏ 8988-77 ՉՕՍՏ 1129-93 ՉՕՍՏ 8808-91 ՉՕՍՏ 14083-68 ՍանՊին 2.3.560-96	Էրուկաթբու Ծծումբ Մանրեաբա- նական ցուցանիշ- ներ*	ՉՕՍՏ 8988-77 ՉՕՍՏ 30089-93 ՉՕՍՏ 8988-77 ՉՕՍՏ 9225-84 ՉՕՍՏ 10444.2-94 ՉՕՍՏ 10444. 15-94 ՉՕՍՏ 28805-90 ՉՕՍՏ 30518-97 ՄՈւ 4.2.577-96 [7] ՍանՊին 42-123- 4940-88 [8]
2. Բուսական յուղերից նշակված մթերք 2.1. Մարգա- րին	91 4211 91 4213	1517	ՉՕՍՏ 240-85 ՍանՊին 2.3.3.560-96	Թունավոր տարրեր. կապար արսեն կադմիում սնդիկ պղինձ նիկել	ՉՕՍՏ 26930-86 ՉՕՍՏ 26933-86 ՉՕՍՏ 26927-86 ՉՕՍՏ 26931-86 ՉՕՍՏ 28414-89 ՉՕՍՏ 30538-97

1	2	3	4	5	6
			ՍանՊին 2.3.3.56096	Միկրոտոք- սիններ, պեստիցիդ- ներ, ռադիոնուկ- լիդներ՝ ըստ 1 կետի	Ըստ 1 կետի (վերահսկողու- թյունը ըստ հումքի)
			ՊՕՍՏ 240-85	Կոմսեր- վանտներ. բենզոյական թթու, սորբի- նաթթու, նատրիումի բենզոատ	ՊՕՍՏ 240-85
			ՊՕՍՏ 240-85 ՍանՊին 2.3.2.560-96	Մանրէաբա- նական ցուցանիշներ	ՊՕՍՏ 9225-84 ՊՕՍՏ 28805-90 ՊՕՍՏ 10444. 12-88 ՊՕՍՏ 30519-97 ՊՕՍՏ 30518-97
2.2. ճարպեր՝ խոհարարա- կան, հրու- շակեղենի, հացաթխման	91 4232 91 4231	1516	ՊՕՍՏ 28414-89 ՍանՊին 2.3.2.560-96	Թունավոր տարրեր. կապար արսեն կադմիում սնդիկ պղինձ	ՊՕՍՏ 26932-86 ՊՕՍՏ 26930-86 ՊՕՍՏ 26933-86 ՊՕՍՏ 26927-86 ՊՕՍՏ 26931-86 ՊՕՍՏ 30538-97
			ՍանՊին 2.3.2.560-96	Միկրոտոք- սիններ, պեստիցիդ- ներ, ռադիոնուկ- լիդներ՝ ըստ 1 կետի	Ըստ 1 կետի (վերահսկողու- թյունը ըստ հումքի)
	91 4232 91 4231		ՊՕՍՏ 28414-89 ՍանՊին 2.3.2.560-96	Մանրէաբա- նական ցու- ցանիշներ*	Ըստ 2.1 կետի
2.3. Մայրնեղ	91.4310	2103	ՊՕՍՏ 30004.1-93 ՍանՊին 2.3.2.560-96	Թունավոր տարրեր ըստ 2.2 կետի	Ըստ 2.2 կետի

1	2	3	4	5	6
			Սանդիկ 2.3.2.560-96	Միկրոտր- սիններ, պետտիցիդ- ներ, ռադիոնուկ- լիդներ՝ ըստ 1 կետի Մանրաբա- նական ցուցանիշներ	Ըստ 1 կետի (վերահսկողու- թյունը ըստ հումքի) Ըստ 2.1 կետի
	91 4310		ԳՕՍՏ 30004.1-93 Սանդիկ 2.3.2.560-96		

* Մանկական սննդի մթերքի արդյունաբերության մեջ օգտագործվող յուղերում:
Ծանոթություններ.

1. Սույն ցանկը կարող է լրացվել և ճշտվել համակարգի զարգացմանը զուգընթաց:
2. Թույլատրվում է կիրառել փորձարկման մեթոդներ սահմանող միջազգային և այլ երկրների նորմատիվ փաստաթղթեր և մեթոդներ, եթե դրանք ընդունված են Հայ-պետստանդարտի կողմից:

Աղյուսակ 3

**Սերտիֆիկացման համար բուսական յուղերի և բուսական
յուղերից մշակված մթերքի նույնականացման ժամանակ
հավաստման ենթակա ցուցանիշների ցանկը**

Արտադրատեսակի անվանումը	Ցուցանիշներ սահ- մանող նորմատիվ փաստաթղթի նշագիրը	Ցուցանիշի անվանումը	Փորձարկումների մեթոդները սահ- մանող նորմատիվ փաստաթղթի նշա- գիրը
1	2	3	4
1. Բուսական յուղեր	Բուսական յուղերի համար՝ ըստ Ա հա- վելվածի 1 կետի նորմատիվ փաս- տաթղթերի	Զգայորոշման ցուցանիշներ Ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշներ* Բեկման ցուցիչ Եռագլիցերիդների ճարպաթթվային բաղադրությունը*	ԳՕՍՏ 5472-50 ԳՕՍՏ 5477-93 ԳՕՍՏ 5482-90 ԳՕՍՏ 1129-93 ԳՕՍՏ 8988-77

1	2	3	4
2. Բուսական յուղերից մշակված մթերք (մարգարին, ճարպեր՝ խոհարարական, հրուշակեղենի, հացաթխման, մայրոնեզ)	Բուսական յուղերից մշակված մթերքի համար՝ ըստ Ա հավելվածի 2 կետի նորմատիվ փաստաթղթերի	Զգայորոշման ցուցանիշներ Ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշներ	ԳՕՍՍ 976-81 ԳՕՍՍ 30004.2-93
* Իսկությունը հաստատելու անհրաժեշտության դեպքում որոշվում է ներտիֆիկացման փորձարկումների գործընթացում:			

Աղյուսակ

**Երկարատև պահման արտադրանքի համապատասխանության
իսկողության ժամանակ հավաստման համար
հանձնարարելի ցուցանիշների ցանկը**

Արտադրատեսակի անվանումը	Ցուցանիշներ սահմանող նորմատիվ փաստաթղթի նշագիրը	Ցուցանիշի անվանումը	Փորձարկումների մեթոդները սահմանող նորմատիվ փաստաթղթերի նշագիրը
1. Բուսական յուղեր	Բուսական յուղերի համար՝ ըստ Ա հավելվածի նորմատիվ փաստաթղթերի	Թթվային թիվ Պերօքսիդային թիվ Միկոտոքսիններ՝ ըստ Ա հավելվածի 1 կետի	ԳՕՍՍ 5476-80 ԳՕՍՍ 26593-85
2. Բուսական յուղերից մշակված մթերք	Բուսական յուղերից մշակված մթերք՝ ըստ Ա հավելվածի նորմատիվ փաստաթղթերի	Զգայորոշման ցուցանիշներ Մանրէաքանական ցուցանիշներ՝ ըստ Ա հավելվածի 2 կետի	ԳՕՍՍ 976-81

3. *Գինեգործի, կոնյակի, խմելու էթիլ սպիրտի և լիկյոր-օղային արտադրանքների պարտադիր սերտիֆիկացման կարգը*

Պարտադիր սերտիֆիկացման է ենթակա առաջնային գինեգործության կազմակերպությունների թողարկած արտադրանքը: Երկրորդական գինեգործության կազմակերպություններում պարտադիր սերտիֆիկացման է ենթակա սեփական արտադրության արտադրանքը:

Առաջնային գինեգործության կազմակերպություններից ստացվող արտադրանքի սերտիֆիկացման ժամանակ սերտիֆիկացման մարմինը վերաձևակերպում է սերտիֆիկատը, այն պայմանով, որ փորձարկումներով հավաստվում է արտադրանքի որակի պահպանումը: Խմիչքների և գինե-օղային արտադրանքի սերտիֆիկացման ժամանակ դրանց նույնականացումը անհրաժեշտ է իրականացնել հետևյալ կարգով.

- Փաթեթավորման և մակնշման ստուգումը՝ «Ապառողների իրավունքների պաշտպանության մասին» ՀՀ օրենքի համաձայն և համապատասխան նորմատիվ փաստաթղթերով:

- Արտադրանքի համապատասխանության ստուգումը ըստ այն ցուցանիշների խմբին պատկանելության, որոնք նախատեսված են արտադրանքի նորմատիվային փաստաթղթերով (թնդությունը, շաքարի զանգվածային խտությունը, տիտրվող և ցնդող թթուների քանակը, չոր նյութերի քանակը, զգայաբանության գնահատումը, մեթիլ սպիրտի, սիվուխային յուղերի, ալդեհիդների, եթերների և այլնի քանակը): Նույնականացման բացասական արդյունքի դեպքում չի սերտիֆիկացվում ըստ հայտարարված անվանումների նորմատիվային փաստաթղթերով նախատեսված անվտանգության ցուցանիշների համապատասխանություն:

Խմիչքների և գինե-օղային արտադրանքների պարտադիր սերտիֆիկացումը կատարվում է ըստ 2, 2ա, 3, 3ա, 4, 4ա, 5, 7, 9ա, 10, 10ա սխեմաների:

Նմուշառումը և նախապատրաստումը փորձարկման ըստ արտադրանքի խմբերի կատարվում է գործող նորմատիվ փաստաթղթերով, այդ թվում:

Ոչ ալկոհոլային խմիչքներ,
օշարակներ, կվաս

- ԳՕՍՏ 6687.0-86

Գարեջուր
Հանքային ջուր
Գինի, գինեմյութեր, կոնյակներ
Օղի
Լիկյոր-օղային արտադրանք
Խմելու եթիլ սպիրտ 95%-ոց
Բոլոր արտադրանքների համար՝ ըստ

- ՊՕՍ 12786-80
- ՊՕՍ 23268.0-91
- ՊՕՍ P51144-88
- ՊՕՍ 5363-93
- ՊՕՍ P51135-93
- ՊՕՍ 5964-93
- ՊՕՍ 26668-85,
- ՊՕՍ 26669-85,
- ՊՕՍ 26929-86.

Խմիչքների տեսակները, դրանց ցուցանիշները և փորձարկման մեթոդները սահմանող նորմատիվային փաստաթղթերի ձևերը

Արտադրատեսակի անվանումը	ԱԳԴ կոդը	ԱՏԳ ԱԱ կոդը	Ցուցանիշներ սահմանող ն/փ նշագիրը	Ցուցանիշի անվանումը	Փորձարկումներ սահմանող ն/փ նշագիրը
1	2	3	4	5	6
1. Ոչ ալկոհոլային խմիչքներ	918510	2202	ՊՕՍ 28/88-89 Սանդիկ 2.3.2.560-96 և այլ ն/փ	Թունավոր տարրեր կապար կադմիում արսեն սնդիկ Մանրէաբանկան ցուցանիշներ Ռադիոնուկլիդներ պահածոյացնող նյութեր՝ թենզոաթթու սորբինաթթու	ՊՕՍ 30/78-96 (կապարի և կադմիումի համար) ՄԲ 01-19/137-17-95 ՊՕՍ 26929-94 ՊՕՍ 26933-86 ՊՕՍ 26930-86 ՊՕՍ 26927-86 ԻԿ 10-503/ 536105-9 ՊՕՍ 10444.12-88 ՊՕՍ 10444.15-94 ՊՕՍ 18963-73 ՊՕՍ Ռ 50474-93 ՍՈՒԿ 2.6.1.717-98 ՊՕՍ 30059-93 ՏՆ 10-05031531-93 Նատրիումի թենզոատի օգտագործման դեպքում ոչ ալկոհոլային խմիչքների արտադրությունում ՏՈ 10.0503/53/-366-93

1	2	3	4	5	6
5.Արդյունաբերական լցման հանքային ջրեր (այդ թվում՝ արհեստական հանքայնացված)	918590	2201 2202	QOUS. 13273-88, 28188-89 Սանդիլ 2.3.2.560-96 և այլ ն/փ	Թունավոր տարրեր կապար կադմիում արսեն սնդիկ Մանրեաբանական ցուցանիշներ	ըստ 1 կետի ըստ 1 կետի ըստ 1 կետի և ՄՌ. «Pseudomonas aeruginosa-ի հայտնաբերումը և նույնականացումը շրջակա միջավայրում (սննդամթերք, ջուր և այլն)» ՍՍՀՄ Ա.Ն. Մոսկվա, 1984
6.Գարեջուր, հատիկային հումքով խմիչքներ ածիկային, խմորման	918420 918515 918446 918449	2203	QOUS P51174-98 Սանդիլ 2.3.2.560-96 և այլ ն/փ	Թունավոր տարրեր կապար կադմիում արսեն սնդիկ Մանրեաբանական ցուցանիշներ Ռադիոնուկլիդներ	ըստ 1 կետի ըստ 1 կետի ըստ 1 կետի ԻԿ 10-04-06-140-87 ըստ 1 կետի
7.խաղողի գինիներ, պտղային, փրփրուն, «Սովետական շամպայն», գազալցված գինիներ և խաղողի մշակված գինեմյութեր	917100 917200 917300 917520 917190	2204 2205	QOUS. 7208-93, 12134-873, 13885-883, 13918-88, 28616-90, 28685-90, P5107-98, P51158-98, P51165-98, Սանդիլ 2.3.2.560-98, Սանդիլ 1923-78 և այլ ն/փ	Թունավոր տարրեր կապար կադմիում արսեն սնդիկ պահածոյացնող մյութեր սորբիմաթուկան նատրիումի սորբատ Ռադիոնուկլիդներ	ըստ 1 կետի ըստ 1 կետի QOUS 26181-84 QOUS P50476-93 QOUS 14351-73 ըստ 1 կետի

1	2	3	4	5	6
8. Մշակված պտղային գինեւոյութեր	917536	206	ԳՕՍՏ 28615-90 Սանդիկ 2.3.2.560-96 և այլ ն/փ	Թունավոր տարրեր կապար կադմիում արսեն սնդիկ ընդհանուր ծծմբային թթու Ռադիոնուկ- լիդներ	ըստ 1 կետի ԳՕՍՏ 14351-73 ըստ 1 կետի
9. Կոնյակներ	917410 917420 917440	2208	ԳՕՍՏ. 12494-777, 13741-91, Սանդիկ 2.3.2.560-96 և այլ ն/փ	Թունավոր տարրեր կապար կադմիում արսեն սնդիկ Մեթիլ սպիրտ Ռադիոնուկ- լիդներ	ըստ 1 կետի ԳՕՍՏ 13194-74 ըստ 1 կետի
10. Գինիների խմիչքներ (խաղողի և պտղային)	917625	2206	ԳՕՍՏ. P51159-95 Սանդիկ 2.3.2.560-96 և այլ ն/փ	Թունավոր տարրեր կապար կադմիում արսեն սնդիկ Ռադիոնուկ- լիդներ	ըստ 1 կետի ըստ 1 կետի
11. Օղի	918100	2208	ԳՕՍՏ. 12712-80, 27907-887, Սանդիկ 2.3.2.560-96 և այլ ն/փ	Թունավոր նյութեր կապար կադմիում արսեն սնդիկ Սիվուխային յուղեր Ալդեհիդներ Եթերներ Մեթիլ սպիրտ	ըստ 1 կետի ԳՕՍՏ 5369-93 ԳՕՍՏ 30536-97

1	2	3	4	5	6
12. Էթիլ սպիրտ խմելու 95%-ng	918118	2207	ԳՕՍՏ 5963-6,7 Սանդիկ 2,3.2.560-96 և այլ ն/փ	Թունավոր տարրեր կապար կադմիում արսեն սնդիկ Ռադիոնուկլիդներ Սիվուլսային յուղեր Ալդեհիդներ Եթերներ Մեթիլ սպիրտ	ըստ 1 կետի ըստ 1 կետի ԳՕՍՏ 5964-93 ԳՕՍՏ 30536-97
13. Լիկյորա-օղային արտադրություններից բուրավետացված և զազալցված ալկոհոլային խմիչքներ	918100	2208	ԳՕՍՏ. 7190-93, 27906-887, Սանդիկ 2,3.2.560-96 և այլ ն/փ	Թունավոր տարրեր կապար կադմիում արսեն սնդիկ Ռադիոնուկլիդներ	ըստ 1 կետի ըստ 1 կետի

4. Կաթի և կաթնամթերքի պարտադիր սերտիֆիկացման կարգը

Կաթի և կաթնամթերքի պարտադիր սերտիֆիկացումը կատարվում է ՀՀԴՓ 07334.5.105-97 կանոնների և ՀՍՏ 5-3 ու ՀՍՏ 5-8 ստանդարտների պահանջների համաձայն:

Կաթնամթերքը բաժանվում է երկու խմբի՝

-մինչև 30 օր պիտանիության (պահման, իրացման) երաշխավորված ժամկետով (շուտ փչացող) կաթնամթերք,

-30 օրից ավելի պիտանիության ժամկետով (երկարատև պահման) կաթնամթերք:

Սերտիֆիկացման սխեմայի ընտրությունը կախված է պահման ժամկետից:

Երկարատև պահման ժամկետի պարտադիր սերտիֆիկացումը կատարում են սերտիֆիկացման ազգային համակարգի 2-7, 9 և 9ա սխեմաներով, շուտ փչացողինը՝ 3-7, 9 և 9ա սխեմաներով:

Աղյուսակ 5

Արտադրատեսակների, դրանց ցուցանիշների, ցուցանիշների և փորձարկման մեթոդները սահմանող նորմատիվ փաստաթղթերի ցանկը

Արտադրատեսակի անվանումը	ԱՀԴ կոդը	ԱՏԳ ԱԱ կոդը	Ցուցանիշներ սահմանող նորմատիվ փաստաթղթի նշագիրը	Ցուցանիշի անվանումը	Փորձարկումների մեթոդները սահմանող նորմատիվ փաստաթղթերի նշագիրը
1	2	3	4	5	6
1. Կաթ և սերտըք հում	981912	0401	ԳՕՍՏ 13264-88 ԳՕՍՏ 5061-89 (կաթին վերաբերող)	Թունավոր տարրեր կապար պղինձ ցինկ կադմիում սնդիկ արսեն Միկոտոքսիններ. աֆլատոքսին Հակաբիոտիկներ տետրացիկլինային խմբի, պենիցիլին, ստրեպտոմիցին Հորմոնալ պատրաստուկներ. դիէթիլստիլբեստրոլ էստրադիոլ-17β Պեստիցիդներ. քլորօրգանական մյուս խմբեր	ԳՕՍՏ 26932-86 ԳՕՍՏ 26931-86 ԳՕՍՏ 26934-86 ԳՕՍՏ 26933-86 ԳՕՍՏ 26927-86 ԳՕՍՏ 26930-86 ՄՈՒ 01-19/47-11-92 ՄՈՒ 5178-90 ՄՈՒ 4082-86 ՄՈՒ 3049-84 ՄՈՒ 2944-83 ՄՈՒ 3208-85 ԳՕՍՏ 23452-79 Սննդամթերքում, կերերում և արտաքին միջավայրում պեստիցիդների միկրոքանակների որոշման ՄՑ, Մաս 5-21 հաստ. 1976-1993

1	2	3	4	5	6
			ՍՆՆդամթերքում ցեզիում-134- 137, ստրոն- ցիում-90 ճառա- գայթակտիվ նուկլիդների պարունա- կության ժամա- նակավոր թույ- լատրելի մա- կարդակները ՔՆ 2.6.005-93 (ԿՂՈՒ-93)	Ռադիոնուկլիդներ*	ՍՆՆդամթերքում, կերերում և արտա- քին միջավայրում պեստիցիդների միկրոջանակների որոշման մեթոդներ Խմբ. Մ.Ա. Կլիսեն- կոյի, Մ. Կոլոս, Խատ. 1-2, 1992 Արտաքին միջավայ- րի օբյեկտներում ռադիոակտիվ նյու- թերի պահման վե- րաբերյալ սանիտա- րական վերահսկո- ղության մեթոդա- կան հրահանգ Մ. 1980
			ՋՕՍՍ 13264-88	Մարմնական հիվան- դությունների բջիջ- ներ Մանրէներով աղ- տոտվածությունը Արգելակող նյութեր Զեզոքացնող նյու- թեր Մաքրության աստի- ճանը Կողմնակի հոտեր և համեր	ՋՕՍՍ 23453-90 ՋՕՍՍ 9225-84 ՋՕՍՍ 23454-79 ՋՕՍՍ 24065-80 ՋՕՍՍ 24066-80 ՋՕՍՍ 24067-80 ՋՕՍՍ 8218-89 ՋՕՍՍ 28283-89
2.Անարատ կաթնամ- թերք (պաս- տերացված կաթ և սերուցք, թուլ կաթ- նամթերք և այլն), չոր կաթնամ- թերք	92 2200 92 2300 92 2310 92 2351 92 2360 92 2000	0401- 0103	ՋՕՍՍ 13277-79 ՋՕՍՍ 1347-85 ՋՕՍՍ 4495-87 ՋՕՍՍ 10382-85 ՋՕՍՍ 10970-87 ՋՕՍՍ 23621-79 ՄՖՏ 5061-89	Թունավոր տարրեր Միկրոտոքսիններ Բակաբիոտիկներ** Բորմոնալ պատրաս- տուկներ** Ֆոսֆատազներ (բա- ցի չոր կաթնամթեր- քից)	Ըստ 1 կետի Ըստ 1 կետի Ըստ 1 կետի Ըստ 1 կետի Ըստ 1 կետի ՋՕՍՍ 3623-73

1	2	3	4	5	6
				Նատրիումի միտ- րատ (պանիրների համար) Ռադիոնուկլիդներ* Թունավոր տարրեր անագ Միկոտոքսիններ Բակաբիոտիկներ** Բորմոնալ պատրաս- տուկներ**	ՄՈւ 4082-06 ՄՈւ 5308-90 Ըստ 1 կետի ԳՕՍՏ 26935-86 Ըստ 1 կետի
4. Խտաց- րած կաթից պահածո- ներ	92 2712 92 2713 92 2700 92 2711 92 2715 92 2721	0402 0403	ԳՕՍՏ 718-84 ԳՕՍՏ 719-85 ԳՕՍՏ 1923-78 ԳՕՍՏ 2903-78 ԳՕՍՏ 4771-60 ԳՕՍՏ 4937-85 ՄՔՏ 5061-89 Մանրէազերծ- ված մթերքի հա- մար	Նիզին (մանրեա- զերծված մթերքի համար) Մանրէաբանական ցուցանիշներ. Արդյունաբերական մանրէազերծման պահանջներ Պաթոգեն միկրոօր- գանիզմների կամ նրանց տոքսինների բացակայությունը	Ըստ 1 կետի ՄՈւ 3049-84 Ըստ 2 կետի Բրահանգ արտադ- րական ձեռնարկու- թյուններում, մեծա- ծախ բազաներում, մանրածախ առե- վտրում և հանրային սննդի ձեռնար- կություններում պա- հածոների սանի- տարատեսնիկա- կան վերահսկո- ղության կարգի մա- սին (01-19/9-11-92 ԳԿՍԵՆ) Ըստ 1 կետի Ըստ 1 կետի ԳՕՍՏ 26928-86 Ըստ 1 կետի Ըստ 1 կետի
5. Կարագ սերուց- քային և այլ կաթնային տոլեր	92 2100 92 2116	0405	ԳՕՍՏ 37-91 ԳՕՍՏ 6822-67 ՄՔՏ 5061-89	Ռադիոնուկլիդներ* Թունավոր տարրեր երկաթ Միկոտոքսիններ Բակաբիոտիկներ**	Ըստ 1 կետի ԳՕՍՏ 26928-86 Ըստ 1 կետի Ըստ 1 կետի

1	2	3	4	5	6
6. Պաղպաղակ	92 2800	2105	ՄՔՏ 5061-89 օգտագործվող հումքի համար	Բորմոնալ պատրաստուկներ**	Ըստ 1 կետի
				Պեստիցիդներ	Ըստ 1 կետի
				Մանրէաբանական ցուցանիշներ	Ըստ 2 կետի
				Ռադիոնուկլիդներ*	Ըստ 1 կետի
				Մանրէաբանական ցուցանիշներ	Ըստ 2 կետի
				St aureus Թունավոր տարրեր Սնկաթույներ Բակաբիոտիկներ	Բրահանգ 1135-73 Ըստ օգտագործվող հումքի փորձարկումների
				Բորմոնալ պատրաստուկներ** Պեստիցիդներ Ռադիոնուկլիդներ*	Ըստ 1 կետի

* Արտադրանքի ճառագայթակտիվության վերահսկողություն կատարում են այն տարածքների համար, որոնք Հայաստանի Հանրապետության պետական հիգիենիկ և հակահամաճարակային ծառայության կողմից, ըստ ռադիոակտիվ ճառագայթման աղտոտվածության, ճանաչված են անբարենպաստ:

** Հսկողությունը կատարվում է միայն ըստ հումքի:

*** Կաթնաշոռի արտադրատեսակների վերաբերյալ:

Ծանոթություններ.

1. Սույն ցանկը կարող է լրացվել և ճշտվել համակարգի զարգացմանը զուգընթաց:
2. Թույլատրվում է կիրառել փորձարկման մեթոդներ սահմանող միջազգային և այլ երկրների նորմատիվ փաստաթղթեր, եթե դրանք ընդունված են Հայպետստանդարտի կողմից:

Յուղի և պանրի պահեստներից, կաթի արդյունաբերության սառնարաններից, առևտրի բաշխման սառնարաններից և այլ կազմակերպությունների պահոցներից երկարատև պահման արտադրանքը իրացնելուց առաջ տեսչական վերահսկողության ժամանակ հաստատման հանձնարարվող ցուցանիշների ցանկ

Արտադրանքի անվանումը	Ցուցանիշների անվանումը
Պանիրներ	Աֆլատոքսին M1
Զոր կաթնամթերք	Մանրէաբանական ցուցանիշներ
	Աֆլատոքսին M1
	Խոնավության զանգվածաբաժին
Խտացրած կաթնեղենի պահածոներ	Մանրէաբանական ցուցանիշներ
	Աֆլատոքսին M1
	Սնագ, կապար
	(թիթեղյա տարանների դեպքում)
Յուղ	Մանրէաբանական ցուցանիշներ
	Աֆլատոքսին M1
Պաղպաղակ	Մանրէաբանական ցուցանիշներ
Կաթնաշոռ (նորմատիվները կիրառելի են կաթնաշոռի արտադրատեսակների նկատմամբ)	Մանրէաբանական ցուցանիշներ
	Աֆլատոքսին M1
	Մանրէաբանական ցուցանիշներ

5. Ձկան, ձկնամթերքի և ծովամթերքի պարտադիր սերտիֆիկացման կանոնները

Այս մթերքների պարտադիր սերտիֆիկացումը կատարվում է ըստ ՀՀ ԿՆ 07334.5.103-98-ի, ՀՍ 55.8 և ՀՍՏ 5.8 ստանդարտների: Ձկնարտադրանքը բաժանվում է երկու խմբի.

- մինչև 30 օր պիտանիության (պահպանման, իրացման) երաշխավորված ժամկետով (շուտ փչացող արտադրանքի),

- 30 օրից ավելի պիտանիության ժամկետով (երկարատև պահման) ձկնարտադրանք:

Սերտիֆիկացման սխեմայի ընտրությունը կախված է ձկնարտադրանքի պահման ժամկետից: Երկարատև պահման ձկնարտադրանքի պարտադիր սերտիֆիկացումը կատարվում է Սերտիֆիկացման ազգային համակարգի 2-7, 9, 9ա սխեմաներով, շուտ փչացողինը՝ 3-7, 9, 9ա սխեմաներով:

Արտադրատեսակի անվանումը	ԱՀԴ կոդը	ԱՏԳ ԱԱ կոդը	Ցուցանիշներ սահմանող նորմատիվ փաստաթղթի նշագիրը	Ցուցանիշի անվանումը	Փորձարկումների մեթոդները սահմանող նորմատիվ փաստաթղթի նշագիրը
1	2	3	4	5	6
1. Չուկ կենդանի, ծուկ՝ հումք, պաղեցրած, սառեցրած աղացած, սուկի	92 6121 92 6123 92 6124 92 6130 92 6140 92 6150 92 6130 92 6130 92 6130 92 6153	0301 0304	ՍանՊիՆ 2.3.2.560-96 [1] Ձև 1.1.546-96 ՊՕՍՏ 814-96 ՊՕՍՏ 1168-86 ՊՕՍՏ3948-90 ՊՕՍՏ 17660-97 ՊՕՍՏ 17661-72 ՊՕՍՏ 20057-96 ՊՕՍՏ 21311-75 ՊՕՍՏ 21607-97 ՊՕՍՏ 24896-81	Թունավոր տարրեր կապար արսեն կադմիում սնդիկ պղինձ ցինկ Պեստիցիդներ. հեքսաքլորցիկլոհեքսան (α,β,γ իզոմերներ) ԴՂՏ և նրա մետաբոլիտները 2,4-դ թթուն, նրա աղերը և եթերները	ՄՈւ 01-19/47-11-92 [2] ՊՕՍՏ 26932-86 ՊՕՍՏ 26930-86 ՊՕՍՏ 26933-86 ՊՕՍՏ 26927-86 ՄՈւ 5178-90 ՊՕՍՏ 26931-86 ՊՕՍՏ 26934-86 ՊՕՍՏ 30538-97 Սննդամթերքում, կերերում և արտաքին միջավայրում պեստիցիդների միկրոքանակների մնացորդային պարունակության որոշման մեթոդական ցուցումներ: Մաս Xllla
			ՍանՊիՆ 2.3.2.560-97	Նիտրոզամիններ Պոլիքլորացված երկֆենիլներ Ռադիոնուկլիդներ. ցեզիում-137 ստրոնցիում-90	ՄՈւ 4.4.1-011-93 [3] Սննդամթերքում պոլիքլորացված երկֆենիլների վերլուծության մեթոդ (ԱՄՆ-ի պաշտոնական մեթոդ) ՄՈւ 5779-91 [4] ՄՈւ 5778-91 [5] ՍանՊիՆ 2.3.2.560-96 (հավելված 3)

1	2	3	4	5	6
				Մանրէաբանական ցուցանիշներ	N 5319-91 [6] ՊՕՍՏ 10444.2-94 ՊՕՍՏ 10444.15-94 ՊՕՍՏ 30518-97 ՊՕՍՏ 30519-97
	92 6121 92 6123 92 6124 92 6282 92 6150 92 6130 92 6130 92 6153		Սանդիկ 2.3.2.560-97 ՊՕՍՏ 814-96 ՊՕՍՏ 1168-86 ՊՕՍՏ 17660-97 ՊՕՍՏ 17661-72 ՊՕՍՏ 20057-96 ՊՕՍՏ 21607-94	Հիստամին (սկոմբրիայի, թյուննոսի, ծովա- տառեխի և սաղմո- նի համար)	Սանդիկ 42-123-4083-86 [7]
	92 6208 92 6231		ՊՕՍՏ 16079-70 ՊՕՍՏ 7448-96	Համը և հոտը	ՊՕՍՏ 7631-85
	92 6282		ՊՕՍՏ 7449-96	Համը և հոտը Կողմնակի խառ- նուրդների առ- կայությունը	
	92 6121 92 6123 92 6124 92 6150 92 6130 92 6130 92 6153 926524		ՊՕՍՏ 814-96 ՊՕՍՏ 17660-97 ՊՕՍՏ 17661-72 ՊՕՍՏ 20057-96 ՊՕՍՏ 21607-97 ՊՕՍՏ 24896-81 ՊՕՍՏ 30314-93	Հոտը	
	92 6121 92 6123 92 6124 92 6130		ՊՕՍՏ 814-96 ՊՕՍՏ 1168-86	Ծիծուներ և նրանց թրթուրները	Սանդիկ 15-6/44[8]
	92 6140 92 6150		ՊՕՍՏ 3948-90 ՊՕՍՏ 17660-97	Մակարույծների և մակարուծական վնասվածքների առկայությունը	N 5319 «Ծովային ձկան և ծկնարտադրանքի (ծուկ-հումք, պա- ղեցրած և սառեցրած ձուկ)

1	2	3	4	5	6
	92 6130 92 6130 92 6153		QOUS 17661-72 QOUS 20057-96 QOUS 21607-97 QOUS 24896-81		մակարձական տեսչական ստուգ- ման մեթոդիկա» Հաստ. ՍՍՀՄ ձկնարդյունաբե- րության նախա- րարության կող- մից, 29.12.1988թ. և համաձայնեց- ված ՍՍՀՄ առող- ջապահության նախարարության հետ 12.12.1988թ.
	92 6121 92 6123 92 6124 92 6182 92 6150 92 6130 92 6153 92 6524		QOUS 814-96 QOUS 17660-97 QOUS 17661-72 QOUS 21607-97 QOUS 24896-86 QOUS 30314-95	Փաթեթավորում Մակնշում Փոխադրման պայմաններ Պահման պայման- ներ	QOUS 7630-87 QOUS 7631-85 QOUS 7636-85 «Սննդային ձկնարտադրանքի փաթեթներում և թաղանթային նյու- թերից պատ- րաստված պարկ- ներդիրում փաթե- թավորման վերա- բերյալ հրահանգ» Հաստ. ՌԴ ձկնոր- սության կոմիտեի կողմից 22.01.96թ.
2. Ձկան պահածո ներ և պրե- մերվներ	- 92 7112 92 7211 92 7212	1604 1605	ՍանՊիև 2.3.2.560-96 QOUS 280-85 QOUS 3945-78	Թունավոր տարրեր, կապար արսեն	ՄՈւ 01-19/47-11-92 QOUS 26932-86 QOUS 26930-86 QOUS 26933-86
	92 7219 92 7111 92 7113 92 7116 92 7119 92 7113 92 7115		QOUS 6065-97	կադմիում	ՄՈւ 5178-90

1	2	3	4	5	6
	92 7119 92 7132 92 7133 92 7134 92 7135 92 7239 92 7229 92 7231 92 7232 92 7233 92 7239 92 7110 92 7114 92 7139		QOUS 7144-97 QOUS 7403-74 QOUS 7452-97 QOUS 7453-86 QOUS 7454-90 QOUS 7455-78	սնդիկ պղինձ ցինկ անագ (մետաղյա տարայում) քրոմ (քրոմային տարայում)	QOUS 26927-86 ՄՈւ 5178-86 QOUS 26931-86 QOUS 26934-86 QOUS 26935-86 QOUS 30538-97 ՄՈւ 01-19/47-11-92
	92 7141 92 7221 92 7229 92 7111		QOUS 7457-91 QOUS 9862-90 QOUS 10119-97	Պեստիցիդներ	Ըստ 1 կետի
	92 7161 92 7229 92 7133 92 7111 92 7155		QOUS 10531-89 QOUS 10979-85 QOUS 10981-97 QOUS 12028-86 QOUS 12161-86		(վերահսկողությունը՝ ըստ հումքի)
	92 7154 92 7139 92 7139 92 7120 92 7132 92 7317 92 7220 92 7223 92 7229 92 7231 92 7219 92 7132 92 7151 92 7153 92 7162		QOUS 12292-93 QOUS 12250-88 QOUS 13865-68 QOUS 16676-71 QOUS 16978-89 QOUS 18056-88 QOUS 18423-97 QOUS 19588-74 QOUS 20056-97 QOUS 20546-85 QOUS 20919-75 QOUS 25856-83 QOUS 29275-92	Մանրէաբանական ցուցանիշներ	QOUS 30425-97 QOUS 26670-91 QOUS 10444.2-94 QOUS 10444.7-86 QOUS 10444.8-88 QOUS 10444.9-88 QOUS 10444.11-89 QOUS 10444.12-88 N1121-73 [9]

1	2	3	4	5	6
			ՍանՊիՆ 2.3.2.560-96	Նիտրոգամիներ,	Ըստ 1 կետի (վե- րահսկողությունը ըստ հումքի)
				Պոլիքլորացված երկֆենիլներ՝ ըստ 1 կետի Ռադիոնուկլիդներ՝ ըստ 1 կետի	
	92 7111 92 7113 92 7116 92 7119		QOUS 6065-97	Հիստամին	ՍանՊիՆ 42-123- 4083-86 ըստ հումքի
	92 7133 92 7134 92 7135 92 7239 92 7111 92 7133 92 7223 92 7229		QOUS 7452-97 QOUS 10119-97 QOUS 10981-97 QOUS 20056-97	Համը Հոտը Կողմնակի խառ- նուրդների առ- կայությունը Փաթեթավորում Մակնշում Փոխադրման պայ- մաններ Պահման պայման- ներ	QOUS 26664-85 QOUS 11771-93 QOUS 8756.18-70
3. Չուկ ջորաց- րած, ապխտած ծխահար- մամբ, ապխտած աղ դրած, թթվեց- րած և այլ	92 6210 92 6970 92 6960 92 6902 92 6990	0305	ՍանՊիՆ 2.3.3.560-96 QOUS 10.69-72 QOUS 812-88 QOUS 813-88 QOUS 815-88 QOUS 1084-88	Թունավոր տարրեր	Ըստ 1 կետի (վե- րահսկողությունը ըստ հումքի)
պատ- րաստի ծկնար- տադ- րանք	92 6351 92 6353 92 6354 92 6300		QOUS 1551-93 QOUS 2623-97		
	92 7111 92 7113 92 7116 92 7119		QOUS 6481-97	Պեստիցիդներ. հեքսաքլորոցիկլո- հեքսան (α,β,γ- իզոմերներ)	Ըստ 1 կետի

1	2	3	4	5	6
	92 6321 92 6261 92 6360 92 6380		QOUS 6606-83 QOUS 6756-57 QOUS 7444-65	ԴՂՏ և նրա մետա- բոլիտները	
	92 6321 92 6231 92 6282 92 7161 92 6310 9206310 92 6311 92 6314 92 6321		QOUS 7445-66 QOUS 7447-97 QOUS 7448-75 QOUS 7449-96 QOUS 10531-89 QOUS 11298-65 QOUS 11482-96 QOUS 11829-66 QOUS 12849-67 QOUS 13197-67	Մանրէաբանական ցուցանիշներ	Ըստ 1 կետի
	92 6200 92 6208 92 6201 92 7219 92 6260 92 6891 92 6211 92 6221 92 6200 92 6041		QOUS 13686-68 QOUS 16079-70 QOUS 16080-70 QOUS 18222-88 QOUS 18223-88 QOUS 23600-79 QOUS 25856-83		
			ՍանՊիև 2.3.2.560-96	Նիտրոզամիններ Պոլիքլորացված երկֆենիլներ Ռադիոնուկլիդներ Բենզալիրեն (ծխա- հարմամբ ապխ- տած ձկների հա- մար)	ՄՈՒԿ 4.4.1.011-93 Ըստ 1 կետի (վե- րահսկողությունը ըստ հումքի) Ըստ 1 կետի

1	2	3	4	5	6
	92 6351 92 6353 92 6354 92 6300		Սանդիկ 2.3.2.560-96 ՊՕՍ 1551-93 ՊՕՍ 2623-97	Հիստամին	Սանդիկ 42-123-4083-86. ըստ հումքի
	92 7111 92 7113 92 7116 92 7119 92 6360 92 6380 92 6351		ՊՕՍ 6481-97 ՊՕՍ 7449-96 ՊՕՍ 7449-96 ՊՕՍ 7447-97		
	92 6353 92 6354 92 6310 92 6311 92 6314		ՊՕՍ 1551-93 ՊՕՍ 11482-96	Համը և հոտը	ՊՕՍ 7631 ՊՕՍ 7636
	92 6300 927111 927113 927116 927119		ՊՕՍ 2623-97 ՊՕՍ 6481-97 ՊՕՍ 7447-97	Համը և հոտը Կողմնակի խառ- նուրդների առ- կայությունը	
	92 6351 92 6353 92 6354 92 6300 92 7111 92 6713		ՊՕՍ 1551-93 ՊՕՍ 2623-97 ՊՕՍ 6481-97	Փաթեթավորում Սակնշում Փոխադրման պայ- մաններ	ՊՕՍ 7630-96 ՊՕՍ 8756.18-70 ՊՕՍ 11771-98
	92 7116 92 7119 92 6360 92 6380 92 6310 92 6311 92 6314		ՊՕՍ 7447-97 ՊՕՍ 7449-96 ՊՕՍ 11482-96	Պահման պայման- ները	

1	2	3	4	5	6
4. Չկնկիթ, սերմնահեղուկ, սերմնագեղձեր, ձկների, և մթերքների դրամացից	- 92 6491-94 92 6499 92 6431 92 6421 92 6422	0305	ՍանՊիև 2.3.2.560-96 ԳՕՍՍ 1573-73 ԳՕՍՍ 1629-97 ԳՕՍՍ 6052-79 ԳՕՍՍ 7368-79	Թունավոր տարրեր կապար արսեն կադմիում սնդիկ	ՄՈՒ 01-19/47-11-92 ԳՕՍՍ 26932-86 ԳՕՍՍ 26930-86 ԳՕՍՍ 26933-86 ԳՕՍՍ 26927-86 ԳՕՍՍ 30538-97 ՄՈՒ 5178-90
	92 6421 92 6431		ԳՕՍՍ 7442-79 ԳՕՍՍ 18173-72	Պեստիցիդներ	Ըստ 1 կետի (մթերք ձկնկիթից և ձկների սերմնահեղուկից, վերահսկողությունն ըստ հումքի)
	92 6405		ԳՕՍՍ 20352-74	Մանրէաբանական ցուցանիշներ	Ըստ 1 կետի
			ՍանՊիև 2.3.2.560-96	Պոլիքլորացված երկֆենիլներ և ռադիոնուկլիդներ	Ըստ 1 կետի (մթերք ձկնկիթից, և ձկների սերմնահեղուկից, վերահսկողությունն ըստ հումքի)
			ԳՕՍՍ 1629-97 ԳՕՍՍ 18173-72 ԳՕՍՍ 20352-74	Համը և հոտը Կողմնակի խառնուրդների առկայությունը Փաթեթավորում Մակնշում Փոխադրման պայմաններ	Ըստ 2 կետի
			ԳՕՍՍ 1629-97 ԳՕՍՍ 18173-72	Կոնսերվանտների զանգվածային մասը	ԳՕՍՍ 636-85 ԳՕՍՍ 27001-86

1	2	3	4	5	6
5. Չկան յարդ և մթերք գրանից			ՍանՊԻՆ 2.3.2.560-96 ԳՕՍՏ 13272-80 ԳՕՍՏ 19341-73	Թունավոր տարրեր կապար կադմիում սնդիկ անագ (մետաղյա տարայում) քրոմ (քրոմային տարայում Պեստիցիդներ	ՄՈՒ 01-19/47-11-92 ԳՕՍՏ 26932-86 ԳՕՍՏ 26933-86 ԳՕՍՏ 26927-86 ՄՈՒ 5178-90 ԳՕՍՏ 26935-86 ԳՕՍՏ 30538-97 ԳՄՈՒ 01-19/47-11-92 Ըստ 1 կետի (վերահսկողու- թյունը յարդի մթերքներում ըստ հումքի)
				Մանրաբանական ցուցանիշները ըստ արտադրության մանրէագերծվա- ծության «Ա» խմբի պահածոների հա- մար	ՌԴ ԱՆ Հրահանգ N 01- 19/9-11-92 [9]
			ՍանՊԻՆ 2.3.2.560-96	Պոլիցլորացված երկֆենիլներ Ռադիոնուկլիդներ	Ըստ 1 կետի Ըստ 1 կետի (վերահսկո- ղությունը յարդի մթերքներում ըստ 1 կետի)
6. Ծովա- յին կակ- ղամորթ- ներ, խե- ցեմորթ- ներ, ջրի- մուռներ և դրանց վերա- մշակման մթերք, երկկեն- ցաղներ, սողուն- ներ	92 6521 92 6500 92 6528	0306 0307 1605	ՍանՊԻՆ 2.3.2.560-96 ԳՕՍՏ 20414-93 ԳՕՍՏ 20845-75 ԳՕՍՏ 24645-81	Թունավոր տարրեր ա) միայն կակղա- մորթների և խեցե- մորթների համար կապար արսեն կադմիում սնդիկ պղինձ ցինկ	ՄՈՒ 01-19/47-11-92 ԳՕՍՏ 26932-86 ԳՕՍՏ 26930-86 ԳՕՍՏ 26693-86 ԳՕՍՏ 26927-86 ՄՈՒ 5178-90 ԳՕՍՏ 26931-86 ԳՕՍՏ 26934-86

1	2	3	4	5	6
				բ) ծովային ջրի- մուռներ կապար սնդիկ	ՊՕՍՍ 30538-97 ՊՕՍՍ 26932-86 ՊՕՍՍ 26927-86 ՊՕՍՍ 30538-97 ՄՈՒ 5178-90
			ՊՕՍՍ 20444-93 ՊՕՍՍ 24645-81	Պեստիցիդներ	Ըստ 1 կետի
			ՍանՊիՆ 2.3.2.560-96	Ռադիոնուկլիդներ	Ըստ 1 կետի Կակղամորթնե- րից, խեցեմորթնե- րից և ծովային ջրիմուռներից ստացված մթերքի վերահսկո- ղությունը՝ ըստ հումքի
	92 6524		ՊՕՍՍ 30314-95	Համը (եփելուց հե- տո) Հոտը (հալեցնելուց հետո) Կողմնակի խառ- նուրդների առ- կայությունը Սուկիի սառեցման ջերմաստիճանը Սուկիի զանգվա- ծում ջերմաստիճա- նը սառնարանից հանելուց հետո Փաթեթավորումը	ՊՕՍՍ 57631-85 ՊՕՍՍ 7636-85
				Մակնշում Փոխադրման պայ- մաններ Պահման պայման- ներ	

Ծանոթություններ.

1. Սույն ցանկը կարող է լրացվել և ճշտվել համակարգի զարգացմանը զուգընթաց:
2. Թույլատրվում է կիրառել փորձարկման մեթոդներ սահմանող միջազգային և այլ երկրների նորմատիվ փաստաթղթեր, եթե դրանք ընդունված են Հայաստանում դարտի կողմից:

ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՈՐԱԿԻ ԿԱՌԱՎԱՐՄԱՆ ՀԱՍՍՊ ՀԱՄԱԿԱՐԳԸ

ՀԱՍՍՊ համակարգը կիրառվում է ԱՄՆ-ում՝ սկսած 1960-ական թվականներից: Այն համարվում է որակի կառավարման ամենախիստ համակարգը: Սկզբնական շրջանում ՀԱՍՍՊ համակարգը կիրառվել է տիեզերագնացության մեջ՝ տիեզերագնացների սննդամթերքի որակի և անվտանգության գնահատման համար: Այնուհետև այն տարածվել է մի շարք երկրներում՝ Ավստրալիա, Կանադա, Եվրոպական երկրներ: Ներկայումս ՀԱՍՍՊ համակարգը [Hazard Analysis and Critical Control Points - ռիսկերի վերլուծություն և կրիտիկական ստուգիչ կետեր] սննդամթերքի որակի և անվտանգության կառավարման հիմնական մոդելն է, կիրառվում է աշխարհի մի շարք երկրներում և երաշխավորված է Կոդեքս Ալիմենտարիուս հանձնաժողովի կողմից:

ՀԱՍՍՊ-ի սկզբունքները ձևակերպվել են Եվրոպական համագործակցության խորհրդի ԵՅԸ 93/94 դիրեկտիվում, 1993թ., և դրա հիման վրա 1995-98թթ. մշակվել են ազգային նորմատիվ փաստաթղթերը: Ռուսաստանի Դաշնությունում մշակվել է «ԳՕՍՏ Ռ 51705.1-2001. որակի համակարգեր, սննդամթերքի որակի կառավարում ՀԱՍՍՊ սկզբունքների հիման վրա. ընդհանուր պահանջներ» փաստաթուղթը:

Ռուսաստանի Դաշնությունում 2001թ-ից գործում է ՀԱՍՍՊ կամավոր սերտիֆիկացման համակարգը:

Այս ստանդարտը սահմանում է սննդամթերքի որակի և անվտանգության կառավարման համակարգի նկատմամբ ՀԱՍՍՊ համակարգի պահանջները: Ստանդարտում տրված են համակարգի տերմինների սահմանումներ, որոնցից են.

1. **ՀԱՍՍՊ** (ռիսկերի վերլուծություն և կրիտիկական ստուգիչ կետեր) – տեսակետ, որը նախատեսում է այն վտանգավոր գործոնների մշտական նույնականացումը, գնահատումը և կառավարումը, որոնք նշանակալիորեն ազդում են արտադրանքի անվտանգության վրա:

2. **ՀԱՍՍՊ համակարգ** - ՀԱՍՍՊ-ը իրականացնելու համար կազմակերպական կառուցվածքների, փաստաթղթերի, արտադրական գործընթացների և ռեսուրսների հանրագումար:

3. **ՀԱՍՍՊ-ի խումբ** - մասնագետների խումբ (որակավորված տարբեր բնագավառների համար), որը մշակում, ներդնում և պահպանում է աշխատանքային վիճակում ՀԱՍՍՊ համակարգը:

4. **Վտանգավորություն** – մարդու առողջությունը վտանգող լիակատար աղբյուր:

5. **Վտանգավոր գործոն** – կոնկրետ հատկանիշներով վտանգի տեսակ:

6. **Ռիսկ** – վտանգավոր գործոնի իրացման հավանականության և դրա հետևանքների ծանրության աստիճանի գույքորոշում:

7. **Անթույլատրելի ռիսկ** – թույլատրելի ռիսկի մակարդակը գերազանցող ռիսկ:

8. **Թույլատրելի ռիսկ** – ռիսկ՝ ընդունելի սպառողի համար:

9. **Անվտանգություն** - անթույլատրելի ռիսկի բացակայություն:

10. **Ռիսկի վերլուծություն** – թույլատրելի տեղեկատվության օգտագործման ընթացակարգ՝ վտանգավոր գործոնները հայտնաբերելու և ռիսկը գնահատելու համար:

11. **Ռիսկի կառավարում** – կանխարգելիչ և կանոնավորող գործընթացների մշակում և իրականացում:

12. **Կրիտիկական ստուգիչ կետ** – վտանգավոր գործոնի նույնականացման համար ստուգման անցկացման վայր և (կամ) ռիսկի կառավարում:

13. **Մոնիտորինգ** - պլանավորված դիտարկումների կամ պարամետրերի չափումների անցկացում՝ կրիտիկական ստուգիչ կետերում՝ դրանց սահմանային արժեքներից շեղումները ժամանակին հայտնաբերելու և անհրաժեշտ տեղեկատվության ստացումը կանխարգելիչ գործընթացներ մշակելու համար:

ՀԱՍՍՊ որակի համակարգի ներդրման և սերտիֆիկացման նպատակներն են՝

1. Կանխարգելել կամ իջեցնել միջև ընդունելի ռիսկերի մակարդակը պարենային հումքի և սննդամթերքի սպառողների կյանքին և առողջությանը սպառնացող վտանգները:

2. Ռիսկերի կառավարման և կոորդինացման, արտադրանքի արտադրության, փոխադրման, պահպանման և իրացման ժամա-

նակ ՀԱՍՍԴ սկզբունքների կիրառման միջոցով ապահովել պարենային հումքի և սննդամթերքի որակի կայունությունը:

3. Խթանել միջազգային առևտուրը հատկապես այն երկրների հետ, որտեղ այդ համակարգը համարվում է պարտադիր:
4. Նպաստել պետական հսկողության և վերահսկողության իրականացմանը ստանդարտների պարտադիր պահանջների ապահովման ժամանակ արտադրության տեխնոլոգիական պրոցեսներում ստուգիչ կետերի հիմնավորված անվանակարգի սահմանման միջոցով:

ՀԱՍՍԴ համակարգը մշակելիս պետք է հաշվի առնել 7 հիմնական սկզբունքներ:

1. Լիակատար ռիսկի (վտանգավոր գործոն) կամ ռիսկերի նույնականացումը, որոնք ուղեկցում են սննդամթերքների արտադրությանը՝ սկսած հումքի ստացումից (բուծում կամ աճեցում) մինչև վերջնական սպառում, ներառելով արտադրանքի կենսապարբերաշրջանի բոլոր փուլերը (մշակում, վերամշակում, պահպանում և իրացում):
2. Արտադրությունում կրիտիկական ստուգիչ կետերի հայտնաբերումը կամ դրանց առաջացման ռիսկերը վերացնելու (նվազեցնելու) հնարավորությունը, ընդ որում՝ սննդամթերքների արտադրության դիտարկվող գործընթացները կարող են ընդգրկել հումքի մատակարարի, բաղադրիչների ընտրումը, վերամշակումը, պահպանումը, փոխադրումը, պահեստավորումը և իրացումը:
3. ՀԱՍՍԴ համակարգի փաստաթղթերում կամ տեխնոլոգիական հրահանգներում պետք է սահմանել և պահել պարամետրերի սահմանային արժեքներ՝ որպես հավաստում այն բանի, որ կրիտիկական ստուգիչ կետերը հսկողության տակ են:
4. Մոնիտորինգի համակարգի մշակումը, որը թույլ է տալիս ապահովել կրիտիկական ստուգիչ կետերի հսկողությունը պլանավորվող միջոցառումների և դիտարկումների հիման վրա:
5. Ուղղման գործողությունների մշակումը և դրանց կիրառումը մոնիտորինգի բացասական արդյունքների դեպքում:
6. Ստուգման կանոնակարգի մշակումը, որը մշտապես պետք է իրականացվի ՀԱՍՍԴ համակարգի արդյունավետ գործունեության ապահովման համար:

7. ՀԱՍՍՊ համակարգի բոլոր կանոնակարգերի, տվյալների գրանցման ձևերի և եղանակների փաստաթղթավորում:

ՀԱՍՍՊ-ի սկզբունքների վրա հիմնված որակի համակարգերի ներդրումը իրականացվում է 5 փուլով՝

1. Սկզբնական, ելքային տեղեկատվության նախապատրաստում:
2. Արտադրանքի որակը և անվտանգությունը ապահովող գործող ընթացակարգերի վերլուծություն և կատարելագործում:
3. Վտանգավոր գործոնների վերլուծություն:
4. Կրիտիկական ստուգիչ կետերի սահմանում և ՀԱՍՍՊ-ի աշխատանքային բլանկի ձևակերպում:
5. ՀԱՍՍՊ համակարգի ներդրումը արտադրություն և ներքին աուդիտ:

1. Ելքային տեղեկատվությունը պետք է ներառի

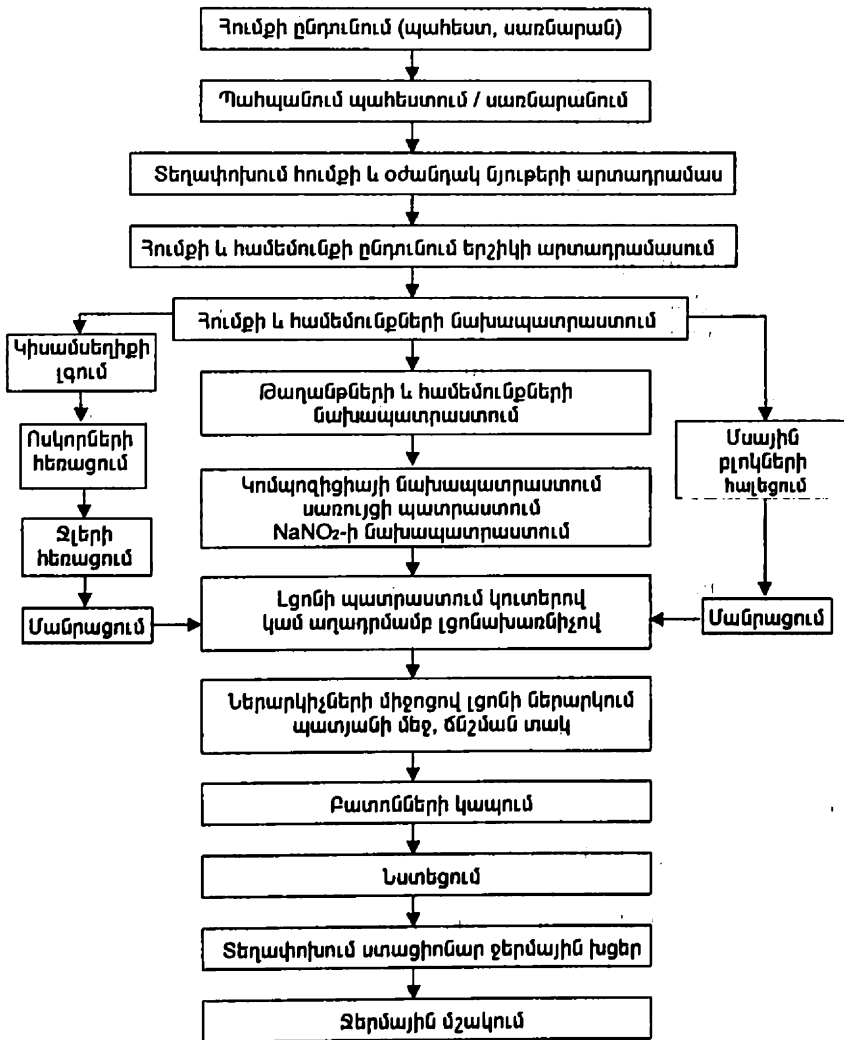
1. Արտադրվող արտադրանքի յուրաքանչյուր անվանման նկարագրությունը, այդ թվում՝ տեխնիկական պայմանների համարը, անվտանգության պահանջների կազմը, պիտանիության ժամկետը, օգտագործմանը վերաբերող հակացուցումը:

2. Ձեռնարկության տարածքի պլան-սխեման՝ ցույց տալով արտադրական, վարչական և օժանդակ կառույցները և շենքերը, կանաչ ծառատնկումները, հաղորդակցման ուղիները, աղբամանները և ցանկապատումները:

3. Արտադրական և պահեստային շենքերը, տեխնոլոգիական սարքավորումների նշանակմամբ արտադրանքի և անձնակազմի շարժը, օդափոխության համակարգը, գույքի և սարքավորումների լվացման և մշակման կետերը, զուգարանները, լվացարանները, տնտեսական-ցաղային գոտին և այլ կետեր:

4. Տեխնոլոգիական գործընթացների բլոկ-սխեմաները՝ դրանց կատարած գործողությունների նշանակումով: Այդ սխեմաները կարող են կազմել ինչպես յուրաքանչյուր անվանման արտադրանքի, այնպես էլ համասեռ արտադրանքի համար: Օրինակ՝ N1 գծապատկերում տրված է կիսաամպխտած և եփած-ամպխտած երշիկների տեխնոլոգիական սխեման:

5. Արտադրական վերահսկողության սխեմաները՝ ցույց տալով վերահսկվող պարամետրերը, նորմերը և յուրաքանչյուր գործողության համար վերահսկման փուլերը:



Գծապատկեր 1. Կիսաապխտած և եփած-ապխտած երշիկների պատրաստման տեխնոլոգիան

2. Արտադրանքի որակը և անվտանգությունը ապահովող գործող ընթացակարգերի վերլուծությունը և կատարելագործում

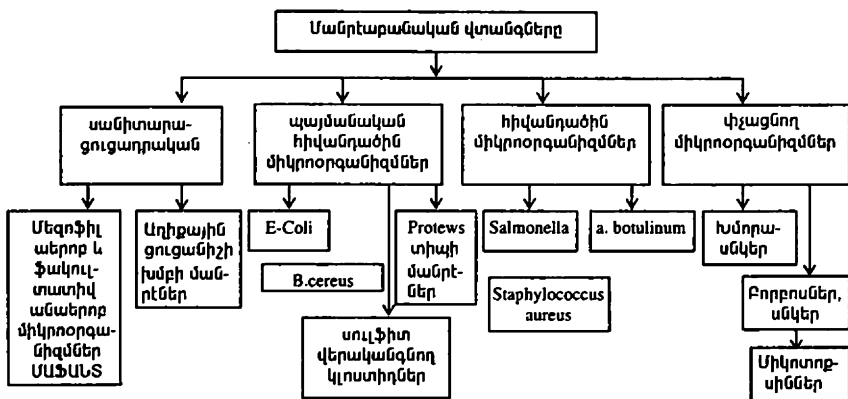
Արտադրանքի որակը և անվտանգությունն ապահովող գործող ընթացակարգերի վերլուծության համար ձեռնարկությունում պետք է լինեն անհրաժեշտ նորմատիվ փաստաթղթեր և ստանդարտներ, մեթոդիկաներ և հրահանգներ: Այդ փաստաթղթերը պետք է պարունակեն տեղեկատվություն արտադրվող արտադրանքի, աղտոտման կանխարգելման կամ արտադրանքի անվտանգության վրա ազդող տեխնոլոգիական գործընթացների պարամետրերի ապահովման վերաբերյալ, այդ թվում՝

- տեխնոլոգիական սարքավորումների տեխնիկական սպասարկում և վերանորոգում,
- չափիչ սարքերի ստուգաչափում և արագաճշտում,
- անձնակազմին ներկայացվող սանիտարահիգիենիկ պահանջներ,
- արտադրական շենքերի մաքրում և թափոնների ու աղբի հեռացում,
- տեխնոլոգիական սարքավորումների և արտադրական գործիքների վացում,
- ախտահանում և դերատիզացիա (կրծողների ոչնչացում):

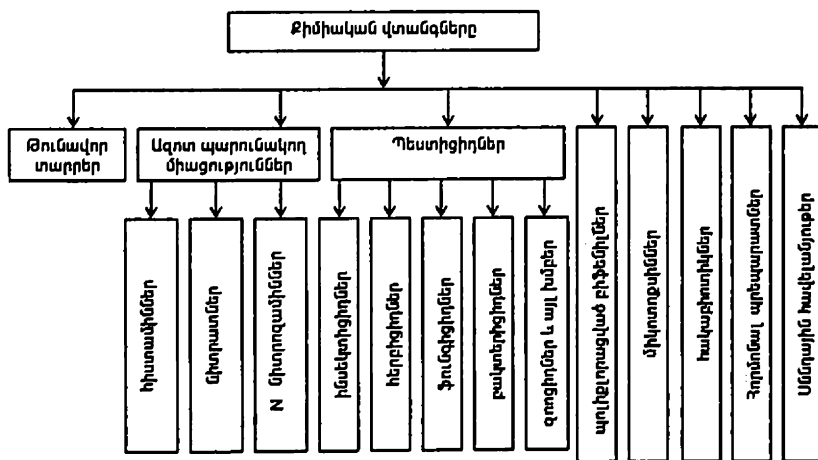
3. Վտանգավոր գործոնների վերլուծություն

Ներառում է.

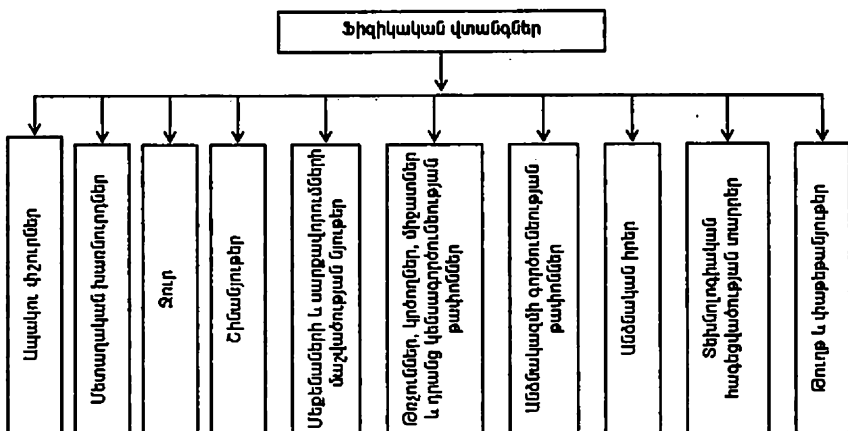
1. Ուսումնասիրվող արտադրանքի համար բոլոր հնարավոր տարբերակներից առավել վտանգավոր գործոնների ընտրությունը՝ մանրէաբանական, քիմիական և ֆիզիկական:



Գծապատկեր 2. Մանրէաբանական վտանգներ



Գծապատկեր 3. Քիմիական վտանգներ



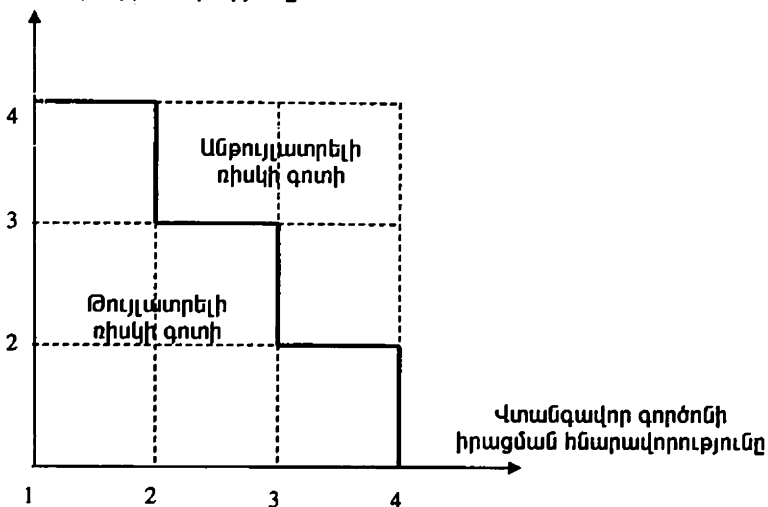
Գծապատկեր 4. Ֆիզիկական վտանգներ

2. *Վտանգավոր գործոնների հաշվառման անհրաժեշտությունը* ուրոշվում է դրանց իրացման հավանականությամբ և հետևանքների ծանրությամբ: Այս դեպքում, համաձայն ԳՕՍՏ Ռ 51705.1-2001-ի, փորձաքննության ծանապարհով, գործոնների իրացման հավանականության 4 տարբերակներից ընտրում են մեկը և հետևանքների ծանրության 4 տարբերակներից՝ նույնպես մեկը:

Իրացման հավանականությունը	Հետևանքների ծանրությունը
1. գործնականում հավասար է զրոյի-----	-- քեթև
2. Քիչ նշանակալի-----	-- միջին ծանրության
3. Նշանակալի-----	-- ծանր
4. Բարձր-----	-- կրիտիկական

Գնահատման արդյունքները ներկայացվում են գծապատկերի տեսքով՝ ստանալով կետեր ըստ կոորդինատների, որը համապատասխանում է գնահատման տարբերակների համարին: Եթե կետեր

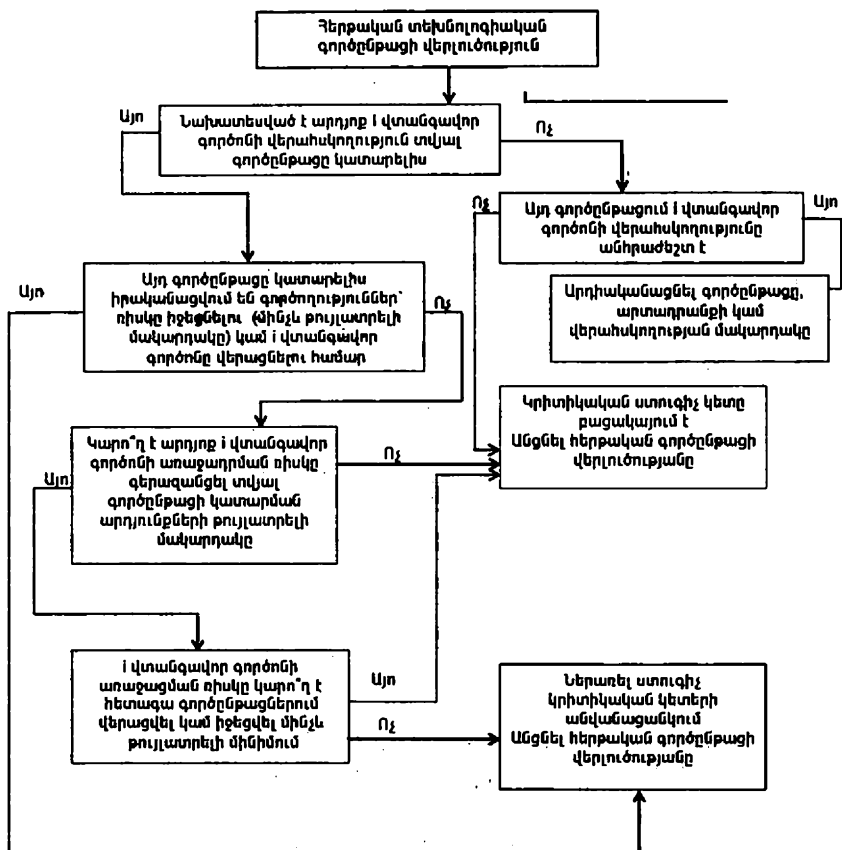
Հետևանքների ծանրությունը



Նկար 1. Ռիսկերի վերլուծության գծապատկեր

4. Կրիտիկական ստուգիչ կետերի սահմանումը և ՀԱՍՄԴ-ի աշխատանքային բլանկի ձևակերպումը

Կրիտիկական ստուգիչ կետերը համարվում են վտանգավոր գործոնների արտահայտման տեղերը, որոնցում տեղի է ունենում դրանց նույնականացումը կամ վերացումը (ռիսկի իջեցումը)։ ԳՕՍՏ R 51705.1-2001-ը հանձնարարում է կրիտիկական ստուգիչ կետերը հայտնաբերել որոշումների ընդունման ծառի մեթոդով, որի ալգորիթմը տրված է նկար 2-ում։



Նկար 2. «Որոշումների ընդունման ծառ» մեթոդի ալգորիթմը

Այս ալգորիթմի օգտագործման թիվը հավասար է՝ հաշվի առնվող գործոնների (մինչև 60-70) թիվը բազմապատկած տեխնոլոգիական գործընթացների գործողությունների թվով (մինչև 30-40): Ձևականորեն դրա օգտագործումը կարող է հասնել մինչև երկու հազար անգամի: Դրա համար անհրաժեշտ է ալգորիթմը տեղաշարժել այն գործողությունների նկատմամբ, որտեղ հնարավոր է վտանգավոր գործոնի աճ կամ իրականացվում է դրա կանխարգելումը:

Այնուհետև, յուրաքանչյուր կրիտիկական ստուգիչ կետի համար կազմում են աշխատանքային թերթիկ, որում նշում են.

- վտանգավոր գործոնի անվանումը (մեկ կամ մի քանի), որի նկատմամբ կատարվում է վերահսկողություն,
- վերահսկվող պարամետրերը և դրանց սահմանային արժեքները (կրիտիկական սահմանները),
- մոնիտորինգի գործընթացը, այսինքն՝ դիտարկումներ և չափումներ, որոնք անհրաժեշտ են անթույլատրելի ռիսկի բացակայությունը ապահովելու համար,
- ուղղող (սրբագրող) գործընթացը, որն անհրաժեշտ է ձեռնարկել սահմանային արժեքների խախտման դեպքում,
- գրանցման հաշվառման փաստաթուղթը, որում ներառվում են վերահսկողության արդյունքները:

5. ՀԱՍՍՊ համակարգի ներդրումը արտադրություն և ներքին աուդիտ

Այս համակարգը կարելի է ներդնել գործող ձեռնարկությունների արդեն առկա համակարգերում և ոչ թե ստեղծել նոր ավտոնոմ կառուցվածք: ՀԱՍՍՊ համակարգի ներդրման հետ կապված՝ կարելի է նշել 5 միջոցառում, դրանք են.

1. անձնակազմի ուսուցում,
2. տեխնոլոգիական փաստաթղթի ուղղում կամ սրբագրում՝ դրանց մեջ ներառելով և առանձնացնելով կրիտիկական ստուգիչ կետերը,
3. աշխատանքային տեղերում կրիտիկական ստուգիչ կետերի և վերահսկող պարամետրերի դիդակտիկ պատկերում,
4. աշխատանքային բլանկի ամրագրում գործընթացների պատասխանատուին և դրանց դիտարկման և հաշվետվության գրանցման ձևի սահմանում,
5. ներքին աուդիտ, համակարգի արդյունավետության գնահատում և առաջարկություններ՝ համակարգը բարելավելու ուղղությամբ:

**ԻՍՕ 22000 ՇԱՐՔԻ ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ
ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԿԱՌԱՎԱՐՄԱՆ ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ
ՍՏԱՆԴԱՐՏՆԵՐԸ**

Ժամանակակից սննդարդյունաբերությանը բնորոշ է շատ բազմատեսակ հումքի, բաղադրիչների և տեխնոլոգիական հավելումների, փաթեթավորման և սննդամթերքի հետ շփման մեջ մտնող նյութերի օգտագործում: Դա հանգեցնում է այն բանին, որ բարձր տեխնոլոգիաներով պատրաստված որոշ սննդամթերքներ սպառողների, հատկապես երեխաների, հղի կանանց և տարբեր հիվանդություններով տառապող մարդկանց վրա թողնում են բացասական ազդեցություն: Միաժամանակ, մարդու ազդեցությունը շրջակա միջավայրի վրա պայմաններ է ստեղծում տարբեր հիվանդությունների հարուցիչների տարածման համար, և, որպես հետևանք, մեծանում է սննդային և անասնակերային հումքի վարակման հավանականությունը: Արդյունքում՝ սննդամթերքի անվտանգության ապահովումը դառնում է ավելի բարդ, առավել ևս սննդամթերքի և անասնակերի համընդհանուր շուկայում ի հայտ են գալիս ազգային սանիտարահիգիենիկ նորմերի տարբերություններ: Այդ դեպքում ամենատարածված քայլը անվտանգության պահանջների ներդաշնակեցումն է համընդհանուր ճանաչված մոդելի՝ սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգի հետ: Վերջին միջազգային ստանդարտը ԻՍՕ 22000. 2005-ը ենթադրում է կառավարման համակարգի այնպիսի մոդել, որի հիման վրա կարելի է ներդաշնակեցնել սննդամթերքների անվտանգության կառավարումը արտադրանքի կենսապարբերաշրջանի բոլոր փուլերում՝ «դաշտից մինչև պատրաստող», յուրաքանչյուր շուկայում:

Տարի	Ընդունող մարմինը	Փաստաթուղթ	Ընդունման նպատակը
1	2	3	4
1997	Կողեքս Ալի-մենտարիուս հանձնաժողով	ALINORM 97/13A	ՀԱՍՍՊ համակարգի օգտագործման համար ղեկավար ցուցումների նախագծի հաստատում:
1997	ԿԱՀ	CAC/RCP1-1969* Rev. 3 (1997)	Սննդամթերքների հիգիենայի ապահովման հիմքերի սահմանում, սննդամթերքի անվտանգության բարձրացում ՀԱՍՍՊ-ի սկզբունքների հիման վրա:
2001	Ստանդարտացման միջազգային կազմակերպություն (ԻՍՕ)	ISO 15161:2001	ԻՍՕ 9000 շարքի ստանդարտների օգտագործման ապահովումը սննդարդյունաբերության և արտադրության մեջ՝ սպառողների բավարարվածությունը լավ հետազոտելու համար, որոնց սպասումը համարվում է անվտանգ սննդամթերքի ստացումը:
2003	Կողեքս Ալի-մենտարիուս հանձնաժողով	CAC/RCP1-1969* Rev. 4 (2003)	ՀԱՍՍՊ համակարգի օգտագործման ձեռնարկի վերանայում՝ բացատրությունները մանրամասնելու համար:
2005	ԻՍՕ	ISO 22000-2005	Սննդամթերքների անվտանգության կառավարման համակարգերի մոդելը (պայմանավորված վտանգներով՝ մթերքը օգտագործելու պահին):
2005	ԻՍՕ	ISO/S4 2204-2205	Պաշտոնական ղեկավար ցուցումների հրատարակում՝ ԻՍՕ 22000-2005 օգտագործման համար:
*CAC/RCP1-1969. Երաշխավորված միջազգային դատավարական օրենսգիրք: Սննդամթերքների հիգիենայի ընդհանուր սկզբունքներ:			

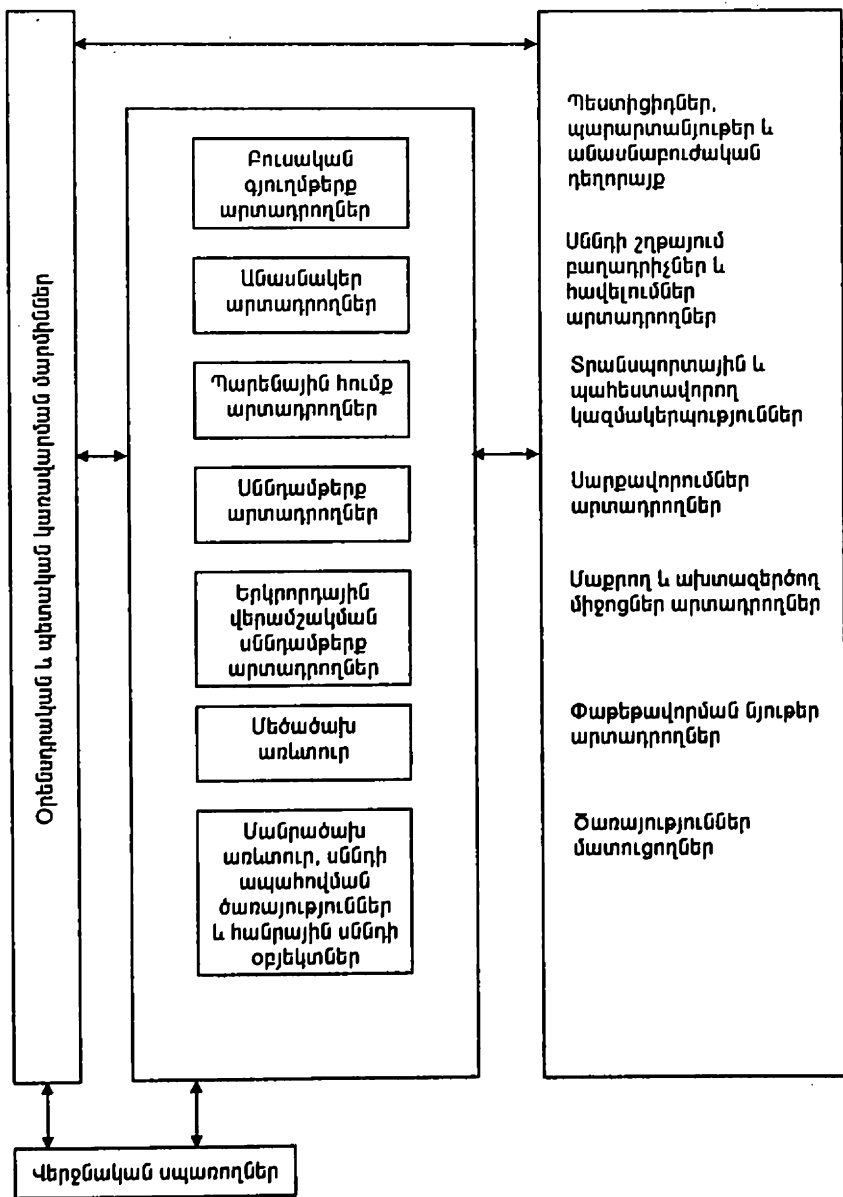
Ստանդարտով սահմանված՝ սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգին ներկայացվող պահանջները հիմնականում բաղկացած են հետևյալ տարրերից.

- փոխադարձ հաղորդակցություն,
- համակարգի կառավարում,
- նախապայմանային ծրագրեր (ծրագրերը՝ որպես նախապայման),
- ՎՎՀԿԿ (վտանգների վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետեր) սկզբունքները:

Փոխադարձ հաղորդակցությունը չափազանց կարևոր է սննդի շղթայի բոլոր փուլերում, քանի որ դա ապահովում է սննդամթերքի անվտանգությանը սպառնացող բոլոր վտանգների նույնականացումը և պատշաճ հսկողությունը սննդի շղթայի յուրաքանչյուր փուլում:

Սննդի շղթայում կազմակերպությունների միջև հաղորդակցությունը պետք է լինի ինչպես վայրընթաց, այնպես էլ վերընթաց: Նույնականացված վտանգների և հսկողության միջոցների մասին տեղեկությունների փոխանակումը սպառողների և մատակարարների միջև օգնում է հստակեցնելու սպառողների և մատակարարների պահանջները (օրինակ՝ այդ պահանջների նպտակահարմարությունը և կիրառման անհրաժեշտությունը և վերջնական արտադրանքի վրա դրանց ազդեցությունը):

Սննդի շղթայում կազմակերպության դերի և դիրքի որոշումը կարևոր նշանակություն ունի շղթայի բոլոր փուլերում արդյունավետ կապ ապահովելու համար՝ վերջնական սպառողին անվտանգ սննդամթերք առաքելու նպատակով: Սննդի շղթայի շահագրգիռ կողմերի միջև հաղորդակցման ուղիների օրինակը ներկայացվում է գծապատկեր 1-ում:



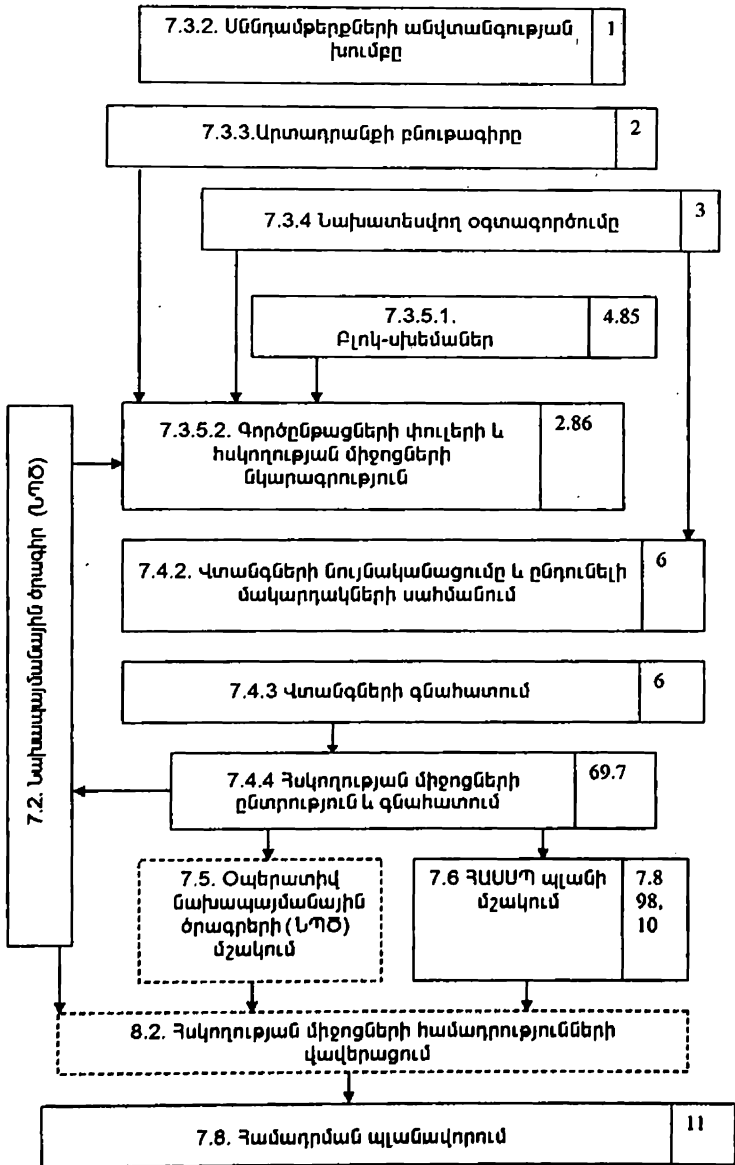
Գծապատկեր 1. Սննդի շղթայում առկա փոխադարձ հաղորդակցման օրինակ

Սննդամթերքի անվտանգության ընդունված համակարգերը ստեղծվում, գործում և բարելավվում են կազմավորված կառավարման համակարգի շրջանակներում և կազմակերպության գործունեության ընդհանուր կառավարման մասն են կազմում: Դա ապահովում է առավելագույն արդյունավետություն և՛ կազմակերպության, և՛ շահագրգիռ կողմերի համար:

ՀՍՀ ԻՍՕ 22000:2005 ստանդարտը համապատասխանեցված է ԻՍՕ 9001 ստանդարտին՝ այդ երկու ստանդարտների համատեղելիությունը ապահովելու նպատակով: Ներդաշնակեցման ասպեկտներից մեկը վերաբերում է ԻՍՕ 22000 ստանդարտի կառուցվածքում սննդամթերքների անվտանգության կառավարման համակարգին ներկայացվող պահանջների շարադրմանը. ընդհանուր պահանջները, փաստաթղթերին ներկայացվող պահանջները, ղեկավարության պատասխանատվությունը, ռեսուրսների կառավարումը, անվտանգ արտադրանքի պլանավորումը և իրացումը, համակարգի համադրումը, վավերացումը և բարելավումը:

Համաձայն ԻՍՕ 22000 ստանդարտի՝ ամենամշանակալի գործընթացը անվտանգ արտադրանքի պլանավորումն է (գծապատկեր 2), որի հիմքն է համարվում Նախապայմանային ծրագրի (ՆԴԾ) մշակումն ու ներդրումը և համակարգի փաստաթղթերի նկատմամբ պահանջների սահմանումը: Ստեղծված բազայի վրա կառուցվում է ՀԱՍՍԴ համակարգը, որը մշակվում է համաձայն Կոդեքս Ալիմենտարիուս հանձնաժողովի ստանդարտի. CAC/RCP1-1969, Rev.4 (2003):

Անվտանգ մթերքի արտադրության պլանավորման առանձնահատուկ պահերից է օպերատիվ ՆԴԾ-ի փուլերի սահմանումը և հսկողության միջոցների համադրությունների վավերացումը: Օպերատիվ ՆԴԾ-ն ներառում է անհրաժեշտաբար առաջացող ռիսկերի, մթերքում և արտադրական միջավայրերում կոնկրետ վտանգների տարածումը կառավարելու համար մշակված ծրագրեր: Այսպիսով, օպերատիվ ՆԴԾ-ն ռիսկի կառավարման այլ ռազմավարություն է, քան ՀԱՍՍԴ-ի պլանները: Այս երկուսի համակարգման շնորհիվ կառավարման համակարգը ապահովում է սննդամթերքի անվտանգությունը:



Գծապատկեր 2. Սննդամթերքի անվտանգության պլանավորումը

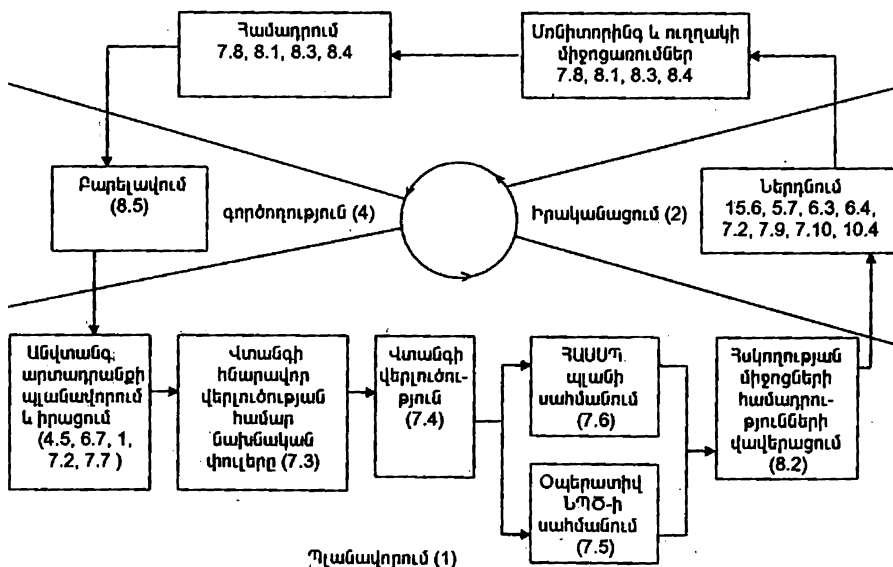
- Փուլերը, որոնց վերաբերում են Կողքս Ալիմետարիուսի ղեկավար ցուցումները:
- ԻՍՕ 22000:2005 համար առանձնահատուկ փուլերը

Ստանդարտ ԻՍՕ22000:2005-ը, ի տարբերություն ԻՍՕ 9001:2000-ի, ներառում է հետևյալ պահանջները.

- պատրաստ լինելը արտակարգ իրավիճակներում և դրանց հակազդումը,
- համադրման պլանավորումը, անցկացումը և գնահատումը,
- արտադրանքի հուսալիությունը և դրա կապը հումքի մատակարարման հետ:

Սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգի մոդելը ըստ ԻՍՕ 22000: 2005 ստանդարտի՝ ներկայացված է գծապատկեր 3-ում:

Ստուգում (3)



Գծապատկեր 3. Սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգի մոդել

Հիմնավորելով այս համակարգի ներդրման արդիականությունը, հարկ է դիտարկել օրենսդրական դաշտի ստեղծումը տնտեսապես զարգացած երկրներում՝ անվտանգության կառավարման համակարգերի նկատմամբ պահանջներ ներկայացնելու համար: Այսպես, ԱՄՆ-ում, սկսած 1974թ., պարտադիր դարձավ ՀԱՍՍԴ-ի սկզբունքներով սեփական վերահսկողության համակարգի ստեղծումը թույլ թթվային պահածոների արտադրությունում, 1997թ-ից՝ ձկնավերամշակման արդյունաբերությունում, 2002թ-ից՝ բանջարեղենային հյութերի և մածուկների արտադրությունում, Կանադայում 1992թ.՝ ձկնարդյունաբերությունում՝ որսի և վերամշակման օբյեկտներում, եվրոպական երկրներում 1996թ.՝ բոլոր սննդամթերքների արտադրությունում և այլն:

Այս ստանդարտով սահմանված պահանջների կատարումը կազմակերպությանը հնարավորություն է տալիս.

1. պլանավորել, ներդնել, կիրառել, պահպանել և նորացնել սննդամթերքի անվտանգության կառավարման մի համակարգ, որն ուղղված է սպառողի համար արտադրանքների անվտանգության ապահովմանը,
2. ապացուցել համապատասխանությունը սննդամթերքի անվտանգության պահպանմանն ուղղված օրենսդրական, այդ թվում՝ կանոնակարգային պահանջներին,
3. վերլուծության ենթարկել և գնահատել սպառողի պահանջները և ապացուցել համապատասխանությունը սննդամթերքի անվտանգությանն առնչվող այդ փոխհամաձայնեցված պահանջներին՝ սպառողի բավարարվածությունն ապահովելու նպատակով,
4. մատակարարներին, սպառողներին և սննդի շղթայում ընդգրկված համապատասխան այլ շահագրգիռ կողմերին տեղեկացնել սննդամթերքի անվտանգությանն առնչվող խնդիրներին,
5. ապահովել կազմակերպության համապատասխանությունը սննդամթերքի անվտանգության ոլորտում իր կողմից հայտարարված քաղաքականությանը,
6. ապացուցել այդ համապատասխանության առկայությունը համապատասխան շահագրգիռ կողմերին,
7. հավակնել սննդամթերքի անվտանգության կառավարման իր համակարգի սերտիֆիկացմանը կամ գրանցմանը՝ արտաքին

կազմակերպության կողմից, կամ կատարել սույն ստանդարտի պահանջներին համապատասխանության ինքնազնահատում կամ ինքնահայտարարագրում:

Ստանդարտով սահմանված պահանջներն ընդհանուր են և նախատեսված են սննդի շղթայում ընդգրկված բոլոր կազմակերպությունների համար՝ անկախ վերջիններիս ծավալներից կամ կառուցվածքից՝ ներառյալ շղթայի մեկ կամ ավելի օղակներում ուղղակիորեն կամ անուղղակիորեն ընդգրկված կազմակերպությունները:

Ուղղակիորեն ընդգրկված կազմակերպություններից են՝ անասնակեր և հացահատիկ արտադրողները, ագարակատերերը, սննդային բաղադրիչներ և սննդամթերք արտադրողները, սննդամթերքի մանրածախ առևտրով, մատակարարումներով զբաղվող և սննդի (հանրային) ապահովման, մաքրման, ախտազերծման, տրանսպորտային, պահեստավորման և բաշխման ծառայություններ մատուցող կազմակերպությունները:

Անուղղակիորեն ընդգրկված կազմակերպություններից են սարքավորումների, մաքրող և ախտահանող միջոցների, փաթեթավորման նյութերի և սննդամթերքի հետ շփման մեջ մտնող այլ նյութերի մատակարարները և այլն:

**Պարենային ապրանքների որակին և անվտանգությանը
ներկայացվող հիգիենիկ նորմերը**

1.2. Կաթի և կաթնամթերքների հիգիենիկ ցուցանիշները

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումներ
1.2.1. Կաթ, սե- րուցք հում և ջեր- մային մշակված, շիճուկ, շիճուկ կաթնային, հեղուկ կաթնաթթվային լծակիքներ, այդ թվում՝ յոգուրտ, թթվասեր, լծակե- լիքներ կաթնային հիմքով	Թունավոր տարրեր		
	կապար	0.1	
	արսեն	0.05	
	կադմիում	0.03	
	սնդիկ	0.005	
	Միկոտոքսիններ		
	Աֆլատոքսին M ₁	0.0005	
	Հակաբիոտիկներ*		
	լեռնիցետին	չի թույլատրվում	< 0.01
	տետրացիկլինի խումբ	չի թույլատրվում	<0.01 միավ/գ
	ստրեպտոմիցին	չի թույլատրվում	<0.5 միավ/գ
	պենիցիլին	չի թույլատրվում	<0.01 միավ/գ
	Ինհիբիրացնող նյութեր	չի թույլատրվում	հում կաթ և սերուցք
	Պեստիցիդներ**		
	ՀՔՑՀ (α-, β-, γ- իզոմերներ)	0.05	Կաթ, շիճուկ, կաթնային շիճուկ, հեղուկ կաթնա- թթվային լծակիքներ, լծակիքներ կաթնային հիմքով, թթվասեր, կաթնաշոռ ճարպի վերահաշվարկով
	ԴՂՏ և դրա մետաբոլիտներ	0.05	Կաթ, շիճուկ, կաթնային շիճուկ, հեղուկ կաթնա- թթվային լծակիքներ, լծակիքներ կաթնային հիմքով, թթվասեր, կաթնաշոռ ճարպի վերահաշվարկով
	Ռադիոնուկլիդներ	1.0	
	ցեզիում-137	100	Բկ/լ
	ստրոնցիում-90	25	Բկ/լ

Մանրէաբանական ցուցանիշներ

Ինդեքս Սթերքի խումբ		ՄԱՖԱՍ, ԳԱՍ/ գ, ոչ ավելի	Սթերքի զանգված, որում չի թույլատրվում (գ, սմ³)		Լրացումներ
			ԱՑԽՍ (կոլի-ձևեր)	Ախտածին, ա/թ սալմո- նելներ	
1.2.1.1.	Հում կաթ				
	-բարձր տեսակի	3x10 ⁵	-	25	սոմատիկ բջիջ- ներ ոչ ավելի 5x10 ⁵ 1 սմ³
	-առաջին տեսակի	5x10 ⁵	-	25	սոմատիկ բջիջ- ներ ոչ ավելի 1x10 ⁶ 1 սմ³
	- երկրորդ տեսակի	4x10 ⁵	-	25	նույնը
1.2.1.2.	Կաթ, շիճուկ կաթնային, շիճուկ պաստերացված				
	- սպառողական տարայով	1x10 ⁵	0.01	25	S. aureus 1 սմ³ չի թույլատրվում L.monocytogene s 25 սմ³ չի թույլատրվում
	- ցիստեռնով	2x10 ⁵	0.01	25	S. aureus 0.1 սմ³ չի թույ- լատրվում L.monocytogene s 25 սմ³ չի թույլատրվում
1.2.1.3.	Սերուցք պաստերացված				
	- սպառողական տարայով	1x10 ⁵	0.01	25	S. aureus 1 սմ³ չի թույլատրվում L.monocytogene s 25 սմ³ չի թույ- լատրվում
	- մեծ ամանով	2x10 ⁵	0.01	25	S. aureus 0.1 սմ³ չի թույ- լատրվում L.monocytogene s 25 սմ³ չի թույլատրվում
1.2.1.4.	Կաթ հալեցրած	2.5x10 ³	1.0	25	
1.2.1.5.	Կաթ և սերուցք մանրէազերծված	պետք է համապատասխանեն սպառողական տարայով մանրէազերծված կաթի և սերուցքի պահանջներին արտադրական մանրէազերծվածության համար			

Կաթի և կաթնամթերքների հիգիենիկ ցուցանիշները

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Կաթնա- թթվային մանրէների քանակ, ԳԱՄ/գ	Մթերքի զանգված, որում չի թույ- լատրվում (գ, սմ³)			խմորա- սնկեր, բորբոս. ԳԱՄ/գ. ոչ ավելի	Լրացումներ
		ԱՑԽՄ (կոլի- ձևեր)	S. aureus	Ախտա- ծին, ա/թ սալմո- նելներ		
1.2.1.6. Գեղուկ կաթնա- թթվային ըմպելիքներ, այդ թվում՝ յոգուրտ, պահպանման ժամկե- տը ոչ ավելի 72 ժամ	-	0.01	1.0	25	-	
1.2.1.7. Գեղուկ կաթ- նաթթվային ըմպելիք- ներ, այդ թվում՝ յո- գուրտ, պահպանման ժամկետը 72 ժամ և ավելի	ոչ պակաս 1x10 ^{7**}	0.1	1.0	25	խմորա- սնկեր 50* բորբոս - 50	*բացի ըմպե- լիքներից, որոնք պատ- րաստված են խմորաստունկ պարունակող մերանով **ջերմային մշակման են- թարկված մթերքը չեն նորմավոր- վում
1.2.1.8. Գեղուկ կաթնա- թթվային ըմպելիքներ՝ հարստացված բիֆի- դոմբակտերիաներով, պահպանման ժամ- կետը 72 ժամ և ավելի	ոչ պակաս 1x10 ⁷ ; բիֆիդոմ- բակտե- րիաներ ոչ պակաս 1x10 ⁸	0.1	1.0	25	խմորաս նկեր- 50* բորբոս- 50	*բացի ըմպե- լիքներից, որոնք պատ- րաստված են խմորաստունկ պարունակող մերանով
1.2.1.9. Ռյաժենկա	-	1.0	1.0	25	-	
1.2.1.10. Թթվասեր և մթերք դրա հիմքով	-	0.001*	1.0	25	խմորա- սնկեր- 50** բորբոս- 50**	*ջերմային մշակման ենթարկված մթերքի համար 0,01; ** պահպան- ման ժամկե- տը 72 ժամ և ավելի մթեր- քի համար

Կաթնամթերքների հիգիենիկ ցուցանիշները

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումներ
1.2.2. Կաթնաշոռ և կաթնաշոռային արտադրանք, մթերք մածուկա- նման կաթնային սպիտակուցային	Թուճավոր տարրեր		
	կապար	0.3	
	արսեն	0.2	
	կադմիում	0.1	
	սնդիկ	0.02	
	Միկոտոքսիններ		
	Աֆլատոքսին M ₁	0.0005	
	Պեստիցիդներ**		
	ՀՔՑՀ (α-, β-, γ- իզոմերներ)	1.25	ճարպի վերահաշվարկով
	ԴՂՏ և դրա մետաբոլիտներ	1.0	ճարպի վերահաշվարկով
	Հակաբիոտիկներ և ռադիոնուկլիդներ	ըստ կետ 1.2.1.	

Մանրէաբանական ցուցանիշներ

Ինդեքս Մթերքի խումբը	Մթերքի զանգված, որում չի թույլատրվում (գ, սմ ³)			Խմորա- սնկեր, բորբոս. ԳԱՄ/գ. ոչ ավելի	Լրացումներ
	ԱՑԽՄ (կուլի- ձևեր)	Ախտա- ծին, ա/թ սալմո- նելներ	S. aureus		
1.2.2.1. Կաթնաշոռ և կաթ- նաշոռային արտադրանք, պահպանման ժամկետը 72 ժամից ոչ ավելի	0.001	25	0.1		
1.2.2.2. Կաթնաշոռ և կաթ- նաշոռային արտադրանք, պահպանման ժամկետը 72 ժամից ոչ ավելի, այդ թվում՝ պաղեցված	0.01	25	0.1	խմորա- սնկեր- 100 բորբոս- 50	
1.2.2.3. Կաթնաշոռային ար- տադրանք՝ ջերմային մշակ- ման ենթարկված	0.01	25	1.0	խմորա- սնկեր և բորբոս- 50	
1.2.2.4. Ալբումինային զանգված կաթնային շիճու- կից	0.1	25	0.1	խմորա- սնկեր- 100 բորբոս- 50	ՄԱՖԱՄ-2x10 ⁵ ոչ ավելի ԳԱՄ/գ, բացի կաթնաթթ- վային միկրոֆլո- րայով արտա- դրվող մթերքից

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումներ
1.2.3. Պահածոների կաթնային (կաթ, սերուցք, շիճուկ, խտացված շաքարով, կաթ խտացրած, մանրեղերով)	Թուցավոր տարրեր		
	կապար	0.3	
	արսեն	0.15	
	կադմիում	0.1	
	սնդիկ	0.015	
	անագ	200.0	թիթեղյա տարայով պահածոների համար, մոմապատ տարայով պահածոների համար
	քրոմ	0.5	
	Միկոտոքսիններ		
	Աֆլատոքսին M ₁	0.0005	
	Պետսիցիդներ	ըստ կետ 1.2.2.	
	Հակաբիոտիկներ	ըստ կետ 1.2.1.	
	Ուղիղնուկիդներ		
	ցեզիում - 137	300	Բկ/կգ
	ստրոնցիում-90	100	Բկ/կգ

Կաթնամթերքների հիգիենիկ ցուցանիշները

Մանրէաբանական ցուցանիշներ

Ինդեքս Մթերքի խումբ	ՄԱՖԱՄ, գ/մլ/գ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգված, որում չի թույլատրվում (գ, սմ³)		Լրացումներ
		ԱՑԽՄ (կոլի- ծներ)	Ախտածին, ա/թ սալմոնելներ	
1.2.3.1. Կաթ խտացրած, մանրեղերով, տուփե- րով	Պետք է համապատասխանի «Ա» խմբի պահածոների արտադրության մանրեղերով պահանջներին			
1.2.3.2. Կաթ խտացրած շաքարով				
-տրանսպորտային տարայով	-	1.0	25	
-սպառողական տարայով	2x10 ⁴	1.0	25	
1.2.3.3. Շիճուկ, շիճուկ կաթնային, սերուցք խտացրած, շաքարով	5x10 ⁴	1.0	25	
1.2.3.4. Կակաո, սուրճ բնական խտացրած կաթով և շաքարով, սերուցք խտացրած, շաքարով	3.5x10 ⁴	1.0	25	

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումներ
1.2.4. Մթերքներ կաթ- նային չոր՝ կաթ, սե- րուցք, կաթնաթթվա- յին մթերք, ըմպելիք- ներ, պաղպաղակի խառնուրդներ, շիճուկ	Թումամկոր տարրեր, միկոտոքսիններ և հակաբիոտիկներ	ըստ կետ 1.2.1.	վերականգնված մթերքի հաշվարկով
	Պեստիցիդներ		
	ՀՔՑՀ (α-, β-, γ- իզոմերներ)	1.25	ճարպի վերահաշվարկով
	ԴՂՏ և դրա մետաբոլիտներ	1.0	նույնը
	Ռադիոնուկլիդներ		
	ցեզիում-137	500	Բ/կգ
	ստրոնցիում-90	200	նույնը

Մանրէաբանական ցուցանիշներ					
Ինդեքս Մթերքի խումբ	ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգված, որում չի թույլատրվում (գ, սմ ³)			Լրացումներ
		ԱՑԽՄ (կոլի- ձևեր)	S. aureus	Ախտածին, ա/ք սալմոնել- ներ	
1.2.4.1. Կաթ կովի՝ անարատ, չոր	5x10 ⁴	0.1	1.0	25	
1.2.4.2. Կաթ ճարպագերծված, չոր					
-անմիջապես օգտագործման համար	5x10 ⁴	0.1	1.0	25	
-արտադրական վերա- մշակման համար	1x10 ⁵	0.1	1.0	25	
1.2.4.3. Ըմպելիքներ կաթնային, չոր	1x10 ⁵	0.01	1.0	25	բորբոս ԳԱՄ/գ 50-ից ոչ ավելի
1.2.4.4. Սերուցք չոր և սերուցք չոր՝ շաքարով	7x10 ⁴	0.1	1.0	25	

1.3. Ձկնեղենի հիգիենիկ պահանջները

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումներ
1.3.1. Ձուկ կենդանի, ձուկ հում, պաղեցված, սառեցված, խճողակ, ֆիլե	Թուևավոր տարրեր		
	կապար	1.0	
		2.0	թյաննոս, թրածուկ, բելուգա
	արսեն	1.0	քաղցրահամ ջրերից
	կաղմիրում	5.0	ծովային
	սնդիկ	0.2	
		0.3	քաղցրահամ ջրերից, ոչ զիշատիչ
		0.6	քաղցրահամ ջրերից, զիշատիչ
		0.5	ծովային
		1.0	թյաննոս, թրածուկ, բելուգա
	Չիստամին	100.0	թյաննոս, սկումբրիա, սաղմոն և ծովատառեխ
	Նիտրոզամիններ		
	ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ գումարը	0.003	
	Պեստիցիդներ		
	ՀՔՑԳ (α-, β-, γ-իզոմերներ)	0.2	ծովային, ծովային կենդանիների միս
		0.03	քաղցրահամ ջրերի
	ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ	0.2	ծովային
		0.3	քաղցրահամ ջրերի
		2.0	թառափի, սաղմոնի և ծավատառեխի, ճարպոտ
		0.2	ծովային կենդանիների միս
	2,4-D թթու, դրա ե-թերները և աղերը	չի թույլատրվում	քաղցրահամ ջրերի
	Պոլիքլորացված բիֆենիլներ	2.0	
	Ռադիոնուկլիդներ		
	ցեզիում-137	130	Բկ/կգ
	ստրոնցիում-90	100	Բկ/կգ

Մանրէաբանական ցուցանիշներ					
Ինդեքս Մթերքի խումբ	ՄԱՖԱՄ, գ/ԱՄ/ գ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգված, որում չի թույլատրվում (գ)			Լրացումներ
		ԱՑԽՄ (կոլի- ձևեր)	S. aureus	Ախտածին, ա/թ սալմոնելներ և L.monocytogenes	
1.3.1.1. Չուկ հում և թարմ ծուկ	5x10 ⁴	0.01	0.01	25	V.parahaemolyticus ոչ ավելի 100 գ/ԱՄ/գ ծո- վային ձկների համար
1.3.1.2. Չուկ պա- ղեցված, սառեցված	1x10 ⁵	0.001	0.01	2.5	նույնը
1.3.1.3. Պաղեցված, սառեցված ձկնամթերք					
-Չկան ֆիլե, հատուկ մշակման ծուկ	1x10 ⁵	0,001	0,01	25	նույնը, սուլֆիդերա- կանգնող կլոստրիդի- աներ 0.01գ վակուումային փաթե- թավորման սննդա- մթերքում չեն թույ- լատրվում
-Չկան սննդային խճողակ, այդ թվում՝ ալյուրային բաղադրիչով	1x10 ⁵	0.001	0.01	25	նույնը
-Խճողակ հատուկ որակամիջի	5x10 ⁴	0.01	0,1	25*	նույնը

Չկնեղենի հիգիենիկ ցուցանիշները

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Ցանցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումներ
1.3.2. Չկան պահածոներ և արեսերվներ	Թունավոր տարրեր		
	կապար, արսեն, կադմիում, սնդիկ ամազ	ըստ կետ 1.3.1	
	քրոմ	200.0	թիթեղյա տարայով պահածոների համար
	քննցալիտեն	0.5	քրոմապատ տարայով պահածոների համար
	քննցալիտեն	0.001	ապխտած մթերքի համար
	հիստամին, միտրոգա- միններ, պեստիցիդ- ներ, պոլիքլորացված -բիֆենիլներ և ռադիոնուկլիդներ	ըստ կետ 1.3.1.	

Մանրէաբանական ցուցանիշներ

Ինդեքս Մթերքի խումբ	ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգված, որում չի թույլատրվում (գ)				Լրացումներ
		ԱՑԽՄ (կոլի- ձևեր)	S.aureus	Սուլֆիդ վերար- տադրող կլոստրի- դիաներ	Ախտա- ծին ա/թ սալմո- նելներ	
1.3.2.1. Պրեսերվ- ներ համեմված և հատուկ աղ դրված մասնատված և ոչ մասնատված ձկան	1x10 ⁵	0.01	-	0.01	25	բորբոս՝ ոչ ավել 10 ԳԱՄ/գ խմորասնկեր- ոչ ավելի 100 ԳԱՄ/գ
1.3.2.2. Պրեսերվներ քիչ աղ դրված, համեմված և հատուկ աղ դրված ձկից						
- չմասնատված	1x10 ⁵	0.01	1.0	0.01	25	նույնը
- մասնատված	5x10 ⁴	0.01	1.0	0.01	25	նույնը
1.3.2.3. Պրեսերվ- ներ մասնատված ձկից՝ բուսական յուղերի, դոմրողա- նյութերի, սոուսնե- րի ավելացմամբ, խափարտով և առանց խափարտի (այդ թվում՝ սաղմո- նի տեսակի ձկնե- րով յուղի մեջ)	2x10 ⁵	0.01	1.0	0.01	25	նույնը
1.3.2.4. Պրեսերվներ «Մածուկ»						
-ձկնային մածուկներ	5x10 ⁵	0.01	0.1	0.01	25	նույնը
-սպիտակուցային մածուկ	1x10 ⁶	0.1	0.1	0.1	25	նույնը
1.3.2.5. Պրեսերվ- ներ ջերմային մշակված ձկից	5x10 ⁴	1.0	1.0	1.0	25	
1.3.2.6. Պահածո- յացված ձուկ ա- պակյա, ալյումինե և թիթեղյա տա- րայով	Պետք է համապատասխանեն արտադրական մանրէազերծվածության պահանջներին «Ա» խմբի պահածոների համար					
1.3.2.7. Պաստե- րացված կիսապա- հածոյացված ձուկ ապակյա տարայով	Պետք է համապատասխանեն արտադրական մանրէազերծվածության պահանջներին «Դ» խմբի պահածոների համար					

Չկենդանի հիգիենիկ ցուցանիշները

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումներ
1.3.3. Չուկ չորաց- րած, ապխտած, աղ դրված, մարինաց- ված և օգտագործ- ման պատրաստ ծկնային այլ արտադրանք	Թունավոր տար- րեր, հիստամիններ և պոլիջլոտրացված բիֆենիլներ	ըստ կետ 1.3.1.	վերահաշվարկված ըստ հումքի չոր նյութերի պարունակության հաշ- վարկով, հսկողությունը ըստ հումքի
	Նիտրոզամիններ		
	ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ գումարը	0.003	
	Պեստիցիդներ		
	ՀՔՑԴ (α-, β-, γ- իզոմերներ)	0.2	
	ԴԴՏ և դրա մետա- բոլիտներ	0.4 2.0	բալիկային արտադրանք ծովատառեխ ճարպով
	Բենզպիրեն	0.001	ապխտած ծուկ
	Ռադիոնուկլիդներ		
	ցեզիում-137	260	Բկ/կգ
	ստրոնցիում-90	200	նույնը

1.4. Հատիկ /սերմեր/, ալրա-ծավարեղենային և հացաբուլկեղենային արտադրանքների հիգիենիկ պահանջները

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումներ
1	2	3	4
1.4.1. Հատիկ պարենային, այդ թվում ցորեն, տարեկան, վարսակ, գարի, հնդկացորեն, սորգո, բրինձ, եգիպտացորեն	Թունավոր տարրեր		
	կապար	0.5	
	արսեն	0.2	
	կադմիում	0.1	
	սնդիկ	0.03	
	Միկոտոքսիններ		
	աֆատոքսին B ₁	0.005	ցորեն
	դեզօքսինիլավենոլ	0.7	գարի
	T-2 տոքսին	1.0	
	զեարելենոն	0.1	
		1.0	ցորեն, գարի, եգիպտացորեն
	Նիտրոզամիններ ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ գումարը	0.015	զարեջրային ածիկ
	Բենզպիրեն	0.001	
	Պեստիցիդներ*		
	ՀՔՑԴ (α-, β-, γ- իզոմերներ)	0.5	

1	2	3	4
	ԴՂՏ և դրա մետաբոլիտներ	0.02	
	հեքսաքլորբենզոլ	0.01	ցորեն
	սնդիկօրգանական պեստիցիդներ	չի թույլատրվում	
	2,4-Դ թթու, դրա աղերը, եթերները	չի թույլատրվում	
	Ուտիոնուկլիդներ		
	ցեգիում-137	70	Բկ/կգ,
	ստրոնցիում-90	40	Բկ/կգ,
	Վնասակար խառնուրդներ		
	հասկաժանգ	0.05	
	սողացող դառնախոտ, աղվեսագիի սոֆորա, նշտածև տերմոպսիս	0.1	տարեկան, ցորեն
	բազմագույն քարառվույտ	0.1	տարեկան, ցորեն
	խավածածկ պտղային խամբար (հեկտորոպ)	0.1	տարեկան, ցորեն
	տրիխոդեսմա սպիտակաիեր	չի թույլատրվում	տարեկան
	գլխիկային հատիկներ (մրոտված սինեզուգային)	10.0	ցորեն
	ֆուզարիոզ հատիկներ	1.0	տարեկան, ցորեն, գարի
	հատիկներ վարդագույն երանգով	3.0	տարեկան
	վառ դեղնականաչավուն ֆլուորեսցենցիայով հատիկների առկայություն	0.1	եզիպտացորեն
	Կեղտոտվածությունը և աղտոտվածությունը հացի պաշարների վնասատուներով	15.0	կենդանական և անկենդան վնասատուների գումարային խտություն էկգ/կգ ոչ ավելի

Հատկամքերի հիգիենիկ պահանջները

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումներ
1	2	3	4
1.4.2. Սերմեր, լոբազգիներ, ոլոռ, լոբի, մաշ	Թանափոր տարրեր		
	կապար	0.5	
	արսեն	0.3	
	կադմիում	0.1	
	սնդիկ	0.02	
	Միկոտոքսիններ		
	աֆլատոքսին B ₁	0.005	
	Պեստիցիդներ*		
	ՀՔՑՀ (α-, β-, γ- իզոմերներ)	0.5	
	ԴՂՏ և դրա մետաբոլիտներ	0.05	
	սնդիկօրգանական պեստիցիդներ	չի թույլատրվում	
	2,4-Դ թթու, դրա աղերը, էսթերները	չի թույլատրվում	
	Կեղտոտվածությու- նը և աղտոտվածու- թյունը հացի պա- շարների վնասա- տուներով	չի թույլատրվում	
	Ռադիոնուկլիդներ		
1.4.3. Չավար, վարսակալուր, փաթիլ	ցեզիում-137	50	Բկ/կգ,
	ստրոնցիում-90	60	Բկ/կգ,
	Թունավոր տարրեր		
	կապար	0.5	
	արսեն	0.2	
	կադմիում	0.1	
	սնդիկ	0.03	
	Միկոտոքսիններ		
	աֆլատոքսին B ₁	0.005	
	դեզօքսինիլալենոլ	0.7 1.0	ցորենի զարու
	T-2 տոքսին	0.1	
	զեարեկենոն	0.2	ցորենի, եգիպտացորենի, զարու
	Պեստիցիդներ		
		ըստ կետ 1.4.1.	

1	2	3	4
	Ուղղիտնուկիդներ		
	ցեզիում-137	50	Բկ/կգ,
	ստրոնցիում-90	30	Բկ/կգ,
	Կեղտոտվածությունը և աղտոտվածությունը հացի պաշարների վնասատուներով	չի թույլատրվում	

Մանրաբանական ցուցանիշներ

Ինդեքս Մթերքի խումբ	ՍԱՖԱՄ, գ/կ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգված, որում չի թույլատրվում (գ, սմ ³)			Բորբոսա- սնկեր. գ/կ/ գ, ոչ ավելի	Լրացումներ
		ԱՑԽՄ (կոլի- ձևեր)	B. cereus	Ախտածին, ա/թ սալմո- նելներ		
1.4.3.1. Ձավարե- ղեն եփման ոչ ենթակա /սննդա- յին ջերմային չո- րացման խտա- նյութ/	5x10 ³	0.01	0.1	25	50	
1.4.3.2. Ձավարա- յին ձողիկներ բո- լոր տեսակի /սննդային էքս- տրուկիոն տեխնո- լոգիայի խտա- նյութ/	1x10 ⁴	1.0	0.1	25	50	

Հատիկի վերաձևակման մթերքների հիգիենիկ ցուցանիշները

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումներ
1.4.4. Այլուր ցորենի, այդ թվում՝ մակարոնային արտա- դրանքի համար, տարեկանային, վարսակային, եգիպտացորենային, գարու, սորգոնային, բրնձային	Թունավոր տարրեր		
	կապար	0.5	
	արսեն	0.2	
	կադմիում	0.1	
	սնդիկ	0.03	
	Միկոտոքսիններ		
	աֆլատոքսին B ₁	0.005	
	դեզօքսինիլավենոլ	0.7	ցորենի
		1.0	գարու
	T-2 տոքսին	0.1	
	զեարելենոն	0.2	ցորենի, եգիպտացորենի, գարու
	Պեստիցիդներ*		
	ՀՔՑՀ (α-, β-, γ- իզոմերներ)	0.5	
	ԴՊՏ և դրա մետաբոլիտներ	0.02	հատիկայիններից
		0.05	լոբազգիներից
	սնդիկօրգանական պեստիցիդներ	չի թույլատրվում	
	2,4-Դ թթու, դրա աղերը, եթերները	չի թույլատրվում	
	հեքսաքլորբենզոլ	0.01	ցորենի
	Ռադիոնուկլիդներ		
	ցեզիում-137	60	ԲՎ/կգ
	ստրոնցիում-90	30	ԲՎ/կգ
	Կեղտոտվածությու- նը և աղտոտվածու- թյունը հացի պա- շարների վնասա- տուներով	չի թույլատրվում	
	Ցորենի ալյուրի հա- մար հացի "կարտո- ֆիլային հիվանդու- թյամ" հարուցիչով աղտոտվածությունը	չի թույլատրվում	փորձնական լաբորատոր թիվումից 36 Ժ. հետո

1	2	3	4
1.4.5. Մակարոնային արտադրանք	Թունավոր տարրեր		
	կապար	0.5	
	արսեն	0.2	
	կադմիում	0.1	
	սնդիկ	0.02	
	Միկոտոքսիններ և պեստիցիդներ	ըստ կետ 1.4.4.	
	Ռադիոնուկլիդներ		
	ցեզիում-137	60	ԲԿ/կգ
	ստրոնցիում-90	30	ԲԿ/կգ

Մանրէաբանական ցուցանիշներ

Ինդեքս Մթերքի խումբ	ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգված, որում չի թույլատրվում (գ, սմ³)			Բորբոսա- խմորա- սնկեր. /գումար/ ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Լրացումներ
		ԱՑԽՄ (կոլի- ձևեր)	S. aureus	Ախտածին, ա/թ սալմո- նելներ		
1.4.5.1. Չվային մակարոնային արտադրանք	-	-	-	25	-	
1.4.5.2. Մակարոնային արտադրանք արագ պատրաստման կաթնային հիմքի հավելումներով /չոր ծարպագերծված կաթով, կովի չոր անխառն կաթով և կաթնաշոռով/	5x10 ⁴	0.01	0.1	25	-	
1.4.5.3. Մակարոնային արտադրանք արագ պատրաստման բուսական հիմքի հավելումներով /սննդային թեփով, ցորենի սաղմնային փաթիլներով, չոր բանջարեղենային փոշիներով, ծովակաղամբով/	5x10 ⁴	0.1	-	25	100	
1.4.5.4. Ոչ սպիտակուցային մակարոնային արտադրանք	1x10 ⁵	0.01	-	25	200*	խմորա- սնկեր-100 ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի

Հատիկամթերքի հիգիենիկ ցուցանիշները

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումներ
1.4.6. Սննդային թեփ /ցորենից, տարեկանից/	Տես "Այլ սննդամթերք" բաժինը՝ կ. 1.9.4		
1.4.7. Հաց, հացաբուլկե- ղեն և կաթնահունց ար- տադրանք	Թունավոր տարրեր		
	կապառ	0.35	
	արսեն	0.15	
	կադմիում	0.07	
	սնդիկ	0.015	
	Միկոտոքսիններ և պեստիցիդներ	ըստ կետ 1.4.4.	
	Ռադիոնուկլիդներ		
	ցեզիում-137	40	ԲԿ/կգ
	ստրոնցիում-90	20	ԲԿ/կգ

Մանրէաբանական ցուցանիշները

Ինդեքս Մթերքի խումբ	ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգված, որում չի թույլատրվում (գ, սմ³)				Բորբո- սասնկեր. /գումար/ ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Լրա- ցում ներ
		ԱՑԽՄ (կոլի- ձևեր)	Proteus խմբի մանրէ- ներ	S.aureus	Ախտա- ծին, ա/թ սալ- մոնեկներ		
1.4.7.1. Հացա- բուլկեղեն /այդ թվում՝ կար- կանդակ, նրբա- բլիթ մրգային և բանջարեղենա- յին միջուկով/	1x10 ³	-	-	1.0	25	50	
1.4.7.2. Հացա- բուլկեղեն կաթ- նաշոռով, պան- րով, խաչապու- րի, նրբաբլիթ /այդ թվում՝ պաղեցված/ և այլն	1x10 ³	1.0	0.1	1.0	25	50	
1.4.7.3. Հացա- բուլկեղեն սե- րուցքային, եփած կրեմով	5x10 ³	0.01	-	1.0	25	50	
1.4.7.4. Հացա- բուլկեղեն մսա- մթերքով, ձկով, ծովամթերքով	1x10 ³	1.0	0.1	1.0	25	50	

Հատիկամթերքի հիգիենիկ ցուցանիշները

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումներ
1.4.8. Օղաբլիթային, պաքսիմատային արտադ- րանք, հացի փայտիկներ, ծողիկներ և այլն	Թույլատրելի տարրեր		
	կապար	0.5	
	արսեն	0.2	
	կադմիում	0.1	
	սնդիկ	0.02	
	Միկոտոքսիններ և պեստիցիդներ	ըստ կետ 1.4.4.	
	Ռադիոնուկլիդներ		
	ցեզիում-137	50	ԲԿ/կգ
1.4.9. Ալյուսիկ հրուշակեղեն	ստրոնցիում-90	30	ԲԿ/կգ
	Տե՛ս կ.1.5."Շաքար և հրուշակեղեն" բաժինը		

*Ամհրաժեշտ է հսկել նաև այն պեստիցիդների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են մթերքի արտադրման ժամանակ /տես կ. 3.12, 3.13/:

1.5. Շաքարի և հրուշակեղենային արտադրանքների հիգիենիկ ցուցանիշները

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումներ
1	2	3	4
1.5.1. Շաքար	Թույլատրելի տարրեր		
	կապար	0.5	
	արսեն	1.0	
	կադմիում	0.05	
	սնդիկ	0.01	
	Պեստիցիդներ*		
	ՀՔՑՀ (α-, β-, γ- իզոմերներ)	0.005	
	ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ	0.005	
	Ռադիոնուկլիդներ		
	ցեզիում-137	140	ԲԿ/կգ
	ստրոնցիում-90	100	ԲԿ/կգ

1	2	3	4
1.5.2. Շաքարային հրուշակեղենային արտադրանք, կարամել, կոնֆետներ ջնարակած և չջնարակած, պոմադային, հարած, գրիլածային, արալինե, մրգաօղային, իրիս, հալվա, պաստիլա, զեֆիր, մարմելադ, դոնդոլային արտադրանք	Թունավոր տարրեր		
	կապար	1.0	
	արսեն	1.0	
	կադմիում	0.1	
	սնդիկ	0.01	
	Միկոտոքսիններ, աֆլատոքսին B ₁	0.005	ընկույզ պարունակող արտադրանքի համար
	Պեստիցիդներ**		
	Ռադիոնուկլիդներ		
	ցեզիում-137	140	Բկ/կգ
	ստրոնցիում-90	100	Բկ/կգ

Մանրէաբանական ցուցանիշներ

Ինդեքս Մթերքի խումբ	ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգված, որում չի թույլատրվում (գ)		Խմորա- սնկեր ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Բորբոսա- սնկեր ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Լրա- ցում- ներ
1	2	ԱՑԽՄ (կոլի- ձևեր)	Ախտածին, ա/թ սալմոնել- ներ	5	6	7
1.5.2.2. Կոնֆետներ ջնարակած						
-պոմադային, մրգային, մարցի- պանային, գրիլ- ածային	1x10 ⁴	1.0	25	50	50	
-կաթնային, հարած	5x10 ⁴	0.1	25	50	50	
-ցուկատներից	5x10 ⁴	0.1	25	200	100	
-ցուկատներից, բոված, բացված հատիկներից	1x10 ⁴	0.1	25	50	50	
-կրեմային պրա- լինեի հիմքով	5x10 ⁴	0.01	25	50	100	
1.5.2.3. Կոնֆետ- ներ դիաբետիկ	5x10 ⁴	1.0	25	50	50	
1.5.2.4. Դրածե /բոլոր անվա- նումներով/	1x10 ⁴	0.1	25	50	50	
1.5.2.5. Կարամել ջնարակած						
-սառնաշաքար, պոմադային, լի- կյորային, մրգա- պտղային, հա- րած միջուկով	5x10 ²	1.0	25	50	50	
-միջուկով՝ ըն- կուզային, շոկո- լադ-ընկուզա- յին, շոկոլադա- յին, սերուցեա- յին և այլն	5x10 ³	0.1	25	50	50	

1.5.2.6. քնարակած կարամել միջուկներով						
-պոմադային, մրգային	1x10 ⁴	0.1	25	50	50	
-կաթնային, հա- րած, ընկուզա- յին	5x10 ⁴	0.1	25	50	50	
1.5.2.7. Կարա- մել դիաբետիկ	5x10 ²	1.0	25	50	50	
1.5.2.8. Իրիս /բոլոր անվա- նումներով/	1x10 ³	1.0.	25	10	10	
1.5.2.9. Օսմոն	5x10 ²	1.0	25	50	50	
1.5.2.10. Հալվա						
- քնարակած	1x10 ⁴	0.01	25	50	50	
-չքնարակած	5x10 ⁴	0.01	25	50	50	
1.5.2.11. Պաստիլամարմելադային արտադրանք						
-պաստիլա, զեֆիր, մարմե- լադ չքնարա- կած	1x10 ³	0.1	25	50	100	
-պաստիլա, զե- ֆիր, մարմելադ քնարակած	5x10 ³	0.1	25	50	100	
-պաստիլամար- մելադային արտադրանք դիաբետիկ	1x10 ³	1.0	25	50	50	
1.5.2.12. Արևելյան քաղցրավենիքներ						
-փափուկ կոն- ֆետի տիպի, կոսհալվա, օլյա	5x10 ³	0.1	25	100	100	
-փափուկ տիպի քնարակած կոնֆետ	1x10 ⁴	0.1	25	100	100	
-շարքաթներ	5x10 ³	0.1	25	200	100	
-ռահաթ-լոխում	1x10 ⁴	0.01	25	-	100	
1.5.2.13. Արևելյան քաղցրավենիք կարամել տիպի						
-ընկուզ (քոված)	1x10 ³	1.0	25	50	50	
-կոգինախ	5x10 ³	0.1	25	50	50	
-կարամել տիպի գլազուրապատ	1x10 ⁴	0.1	25	50	50	
1.5.2.14. Շա- քարային կիսա- պատրաստ- վածքներ "վեր- միշել" տիպի	1x10 ³	1.0	25	50	50	

Ֆրուշակեղենի հիգիենիկ պահանջները

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումներ
1	2	3	4
1.5.3. Շաքարային հրուշակեղեն, շոկոլադ և արտադրանք դրա հիմքի վրա	Թունավոր տարրեր		
	կապար	1.0	
	արսեն	1.0	
	կադմիում	0.5	
	սնդիկ	0.1	
	Միկոտոքսիններ, աֆլատոքսին B ₁	0.005	
	Պեստիցիդներ		
	Ռադիոնուկլիդներ		
	ցեզիում-137	140	Բկ/կգ
	ստրոնցիում-90	100	Բկ/կգ

Մանրէաբանական ցուցանիշներ

Ինդեքս Մթերքի խումբ	ՄԱՖԱՄ, գԱՄ/գ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգված, որում չի թույլատրվում (գ)		Խմորա- սնկեր գԱՄ/գ, ոչ ավելի	Բորբոսա- սնկեր գԱՄ/գ, ոչ ավելի	Լրա- ցում- ներ
		ԱՅԽՄ (կոլիժներ)	Ախտածին, ա/թ սալմո- նելներ			
1	2	3	4	5	6	7
1.5.3.1. Շոկոլադ						
-սովորական և դեսերտային, առանց հավելումների	1x10 ⁴	0.1	25	50	50	
-սովորական և դեսերտային, հավելումներով	5x10 ⁴	0.1	25	50	100	
-միջուկով և կոնֆետներ "Աստորտի" տիպի	5x10 ⁴	0.1	25	50	100	
-շոկոլադ դիաբետիկ	5x10 ³	0.1	25	50	50	
1.5.3.2. Մածուկներ, կրեմներ						
-կաթնային, շոկոլադային	5x10 ³	0.1	25	50	50	
-ոնկուզային	5x10 ⁴	0.01	25	50	100	

Հրուշակեղենի հիգիենիկ պահանջները

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումներ
1.5.4. Կակաո-պտուղ և կակաո արտադրանք	Թունավոր տարրեր		
	կապար	1.0	
	արսեն	1.0	
	կադմիում	0.5	
	սնդիկ	0.1	
	Միկոտոքսիններ, աֆլատոքսին B ₁	0.005	կակաո արտադրանք
	Պեստիցիդներ*		
	ՀՋՑ (α-, β-, γ- իզոմերներ)	0.5	
	ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ	0.15	
	Ուռիդոնուկլիդներ		
	ցեզիում-137	100	Բկ/կգ
	ստրոնցիում-90	80	Բկ/կգ

1.6. Պտուղաբանջարեղենային մթերքների հիգիենիկ նորմերը

Ինդեքս. Մթերքի խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումներ
1.6.1. Թարմ և բարձր սառեցված բանջա- րեղեն, կարտոֆիլ, բոստանային, մրգեր, հատապտուղներ, սնկեր	Թունավոր տարրեր		
	կապար	0.5	
		0.4	մրգեր, հատապտուղներ
	արսեն	0.2	
		0.5	սնկեր
	կադմիում	0.03	
		0.1	սնկեր
	սնդիկ	0.02	
		0.05	սնկեր
	Նիտրատներ		
	կարտոֆիլ	250	
	կաղամբ սպիտակա- թելային (վաղ)	900	
	կաղամբ սպիտակա- թելային (ուշ)	500	
	գազար (վաղ)	400	
	գազար (ուշ)	250	
	տոմատ	150	
		300	պաշտպանված գրունտ
	վարունգ	150	
		400	պաշտպանված գրունտ

	2	3	4
	բազուկ	1400	
	սոխ (գլուխ)	80	
		600	
	սոխ (կանաչ)	800	պաշտպանված գրունտ
	թերթային բանջարեղեն /սպանախ, բրբենջուկ, կաղամբ աղցան տեսակի, մաղադանոս, սալաթ, նեխուր, սամիթ, համեմ և այլն/	2000	
		200	
	պղպեղ քաղցր	400	պաշտպանված գրունտ
	դդմիկ	400	
	ծմերուկ	60	
	սեխ	90	
	Պետսոցիոներ*		
		0.1	կարտոֆիլ, կանաչ ոլոռ, բազուկ
	ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ)	0.5	սնկեր, բոստանային, բանջարեղեն
		0.05	մրգեր, հատապտուղներ, խաղող
	ԴՂՏ և դրա մետաբոլիտներ	0.1	
	Ռադիոնուկլիդներ		
կարտոֆիլ	ցեզիում-137	120	Բկ/կգ
	ստրոնցիում-90	40	նույնը
բանջարեղեն, բոստանային	ցեզիում-137	120	նույնը
	ստրոնցիում-90	40	նույնը
մրգեր, հատապտուղներ, խաղող	ցեզիում-137	40	նույնը
	ստրոնցիում-90	30	նույնը
վայրի պտուղներ	ցեզիում-137	160	նույնը
	ստրոնցիում-90	60	նույնը
սնկեր	ցեզիում-137	500	նույնը
	ստրոնցիում-90	50	նույնը

Մանրէաբանական ցուցանիշներ

Ինդեքս Մթերքի խումբ	ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգված, որում չի թույլատրվում (գ)		Խմորա- սնկեր ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Բորբոսա- սնկեր ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Լրացումներ
		ԱՑԽՄ (կոլի- ձևեր)	Ախտածին, ս/թ սալմո- նելներ			
1	2	3	4	5	6	7
1.6.1.1. Բանջարեղեն և կարտոֆիլ թարմ, թարմ պաղեցված և դրանցից վերամշակված մթերք						
- բանջարեղեն թարմ ամբողջական, խաշած, արագ պաղեցված	1x10 ⁴	1.0	25	1x10 ²	1x10 ²	L.monocyto- genes 25 գրամում չի թույլա- տրվում
-բանջարեղեն թարմ ամբողջական, չխաշած, արագ պաղեցված	1x10 ^{5*}	0.01	25	5x10 ²	5x10 ²	կտրատված բանջարեղե- նի համար, այդ թվում՝ խառնուրդ- ների 5x10 ⁵
-բանջարեղեն և կանաչ թերթային, արագ պաղեցված	5x10 ⁵	0.01	25	5x10 ²	5x10 ²	խաշածնե- րում L.mono- cytogenes 25 գրամում չի թույլա- տրվում
-սնկեր, արագ պաղեցված, խաշած	1x10 ⁴	1.0	25	1x10 ²	1x10 ²	
-կիսապատ- րաստվածքներ կարտոֆիլից, արագ պաղեց- ված /կարտոֆիլ զարմիրային, կոտլետներ և այլն/	5x10 ⁴	0.01	25	1x10 ³	-	
-աղցաններ և խառնուրդներ բանջարեղենից, խաշած, արագ պաղեցված	5x10 ⁴	0.1	25	1x10 ²	1x10 ²	L.monocyto- genes 25 գրամում չի թույլա- տրվում

1	2	3	4	5	6	7
- կիսապատ- րաստվածքներ բանջարեղե- նային, պյուրեանման, արագ պաղեցված	5×10^4	0.1	25	2×10^2	2×10^2	սալֆիդներ- արտադրող կլոստրիդիա- ներ 1 գրա- մում չի թույ- լատրվում
-կոտլետներ բանջարեղե- նային, արագ պաղեցված /կիսապատ- րաստվածքներ/	1×10^5	0.1	25	1×10^3		
1.6.1.2. Պոտլոներ, հատապտուղներ, խաղող՝ արագ պաղեցված և դրանց վերամշակման մթերք						
-պտուղներ սեր- մային և հարթ կորիզային, ա- րագ պաղեցված	1×10^4	0.1	25	1×10^4	1×10^4	
-պտուղներ՝ առանց կորիզ- ների, արագ պաղեցված	1×10^4	0.1	25	1×10^4	1×10^4	
-հատապտուղ- ներ թարմ, վակուում փաթեթավոր- մամբ և արագ պաղեցված, ամբողջական	1×10^4	0.1	25	1×10^4	1×10^4	
-հատապտուղ- ներ մանրացված և կտրտված, ա- րագ պաղեցված	1×10^4	0.01	25	1×10^4	1×10^4	
-դենտրտային ուտեստներ պտուղ-հատա- պտղային, ա- րագ պաղեց- ված	1×10^4	1.0	25	$1 \times 10^{2*}$	$1 \times 10^{2*}$	*բորբոսա- խմորասնկե- րի քանակու- թյունը գումարված
-կիսապատ- րաստվածքներ դենտրտային պտուղ-հատա- պտղային	1×10^5	0.1	25	$1 \times 10^{2*}$	$1 \times 10^{3*}$	*նույնը

Պտուղբանջարեղենի հիգիենիկ նորմերը

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումներ
1.6.2. Չոր բանջարեղեն, կարտոֆիլ, մրգեր, հատապտուղներ, սնկեր	Թուճավոր տարրեր, նիտրատներ, պեստիցիդներ Ռադիոնուկլիդներ	ըստ կետ 1.6.1.	
կարտոֆիլ	ցեզիում-137 ստրոնցիում-90	600 200	Բկ/կգ նույնը
բանջարեղեն, բոստանային	ցեզիում-137 ստրոնցիում-90	600 200	նույնը նույնը
խաղող, հատապտուղներ, մրգեր	ցեզիում-137 ստրոնցիում-90	200 150	նույնը նույնը
վայրի պտուղներ	ցեզիում-137 ստրոնցիում-90	800 300	նույնը նույնը
սնկեր	ցեզիում-137 ստրոնցիում-90	2500 250	նույնը նույնը

Մանրէաբանական ցուցանիշներ

Ինդեքս Մթերքի խումբ	ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգված, որում չի թույլատրվում (գ)		Բորբոսա- սնկեր ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Լրացումներ
		ԱՑԽՄ (կոլի- ձևեր)	Ախտածին, ա/թ սալմո- նելներ		
1	2	3	4	6	7
1.6.2.1. Չոր բանջարեղեն և կարտոֆիլ					
-բանջարեղեն չորացված, չորացումից առաջ խաշած	5×10^5	0.01	25	5×10^2	B.cereus 1×10^3 ԳԱՄ/ գ, ոչ ավելի
-չոր կարտոֆիլային պուրե	5×10^4	0.1	25	5×10^2	
-կարտոֆիլ չորացված և այլ արմատապտուղ- ներ՝ խաշած մինչև չորացումը	2×10^4	0.01	25	15×10^2	
-կարտոֆիլային շիպսեր	1×10^3	0.4	25	-	
-չիպսեր և մզվածքային արտադրանք համեմունքներով	1×10^4	0.1	25	2×10^2	

1	2	3	4	6	7
1.6.2.2. Չոր մրգեր և հատապտուղներ					
- մրգեր և հատապտուղներ /չիր/	5x10 ⁴	0.1	25	1x10 ²	խմորասնկեր 5x10 ² գԱՍ/գ, ոչ ավելի
-մրգեր և հատապտուղներ, պտուղ-հատապտղային պյուրե սուրճիմացիոն չորացմամբ	5x10 ⁴	0.1	25	1x10 ²	
-ցուկատներ	1x10 ³	1.0	25	50	խմորասնկեր 50 գԱՍ/ գ, ոչ ավելի
1.6.2.3. Չորացված սնկեր	5x10 ⁵	0.001	25	5x10 ²	
1.6.2.4. Սննդային խտանյութեր					

1.7. Յուղային հումքի և ճարպային մթերքների հիգիենիկ նորմերը

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումներ
1	2	3	4
1.7.1. Չիթատու կուպտուրաների սերմեր /արևածաղիկ, սոյա, բամբակ, եգիպտացորեն, կտավատ, մանանեխ, գետնընկույզ/	Թուլմավոր տարրեր		
	կապար	1.0	
	արսեն	0.3	
	կադմիում	0.1	
	սնդիկ	0.05	
	Միկոտոքսիններ		
	աֆլատոքսին B ₁	0.005	
	Պեստիցիդներ*		
	ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ)	0.2	սոյա, բամբակ
		0.4	կտավատ, մանանեխ, կանճրակ
		0.5	արևածաղիկ, գետնընկույզ
	ԴՂՏ և դրա մետաբոլիտներ	0.05	սոյա, բամբակ, եգիպտացորեն
		0.1	կտավատ, մանանեխ, կանճրակ
		0.15	արևածաղիկ, գետնընկույզ
	Ռադիոնուկլիդներ		
	ցեզիում-137	70	Բկ/կգ
	ստրոնցիում-90	90	Բկ/կգ

1	2	3	4
1.7.2. Բուսական յուղ /բոլոր տեսակների/	Օքսիդացման փչացման ցուցանիշ		
		4.0	մգ/ՎՈՆ/գ
	թթվայնության թիվ	0.6	նույնը, ռաֆինացված յուղերի համար
	օքսիդացման թիվ	10.0	շնոլ ակտիվ թթվածին/կգ
	Թուեմպոր տարրեր		
	կապար	0.1	
		0.2	գետնընկուզային
	արսեն	0.1	
	կադմիում	0.05	
	սնդիկ	0.03	
	Միկոտոքսիններ		
	աֆլատոքսին B ₁	0.005	չռաֆինացված յուղերի համար
	Պեստիցիդներ*		
	ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ)	0.2	
		0.05	ռաֆինացված, դեզադորացված
	ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ	0.2	
		0.1	ռաֆինացված, դեզադորացված
	Ռադիոնուկլիդներ		
	ցեզիում-137	60	Բկ/կգ
	ստրոնցիում-90	80	Բկ/կգ
1.7.3. Բուսական յուղերի և կենդանական ճարպերի վերամշակման մթերք, ներառյալ ձկան ճարպ /մարգարին, խոհարարական ճարպեր, հրուշակեղենային ճարպեր, մայոնեզ, ֆոսֆատիտային խտանյութեր/	Օքսիդացման փչացման ցուցանիշ		
	թթվայնության թիվ	10.0	
	Թուեմպոր տարրեր		
	կապար	0.1	
		0.3	մայոնեզ
	արսեն	0.1	
	կադմիում	0.05	
	սնդիկ	0.05	
	նիկել	0.07	մարգարինների, խոհարարական և հրուշակեղենային ճարպերի համար
	Միկոտոքսիններ		
	աֆլատոքսին B ₁	0.005	
	Պեստիցիդներ		
	Պոլիքլորացված բիֆենոլներ	3.0	ձկան ճարպեր պարունակող մթերքի համար

Մանրէաբանական ցուցանիշներ

Ինդեքս Մթերքի խումբ	ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգված, որում չի թույլատրվում (գ)		Խմորա- սնկեր ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Բորբոսա- սնկեր ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Լրացում- ներ
		ԱՑԽՄ (կոլի- ձևեր)	Ախտածին ա/բ սալմո- նելներ			
1	2	3	4	5	6	7
1.7.3.1. Մայրենց						
-սպառողական տարայով	-	0.1	25	5x10 ²	50	
-արտադրական վե- րամշակման համար	-	0.01	25	1x10 ³	50	
1.7.3.2. Խոհարա- րական և հրուշակե- ղենային ճարպեր	-	0.001	25	1x10 ³		
1.7.3.3. Մարգարին- ներ սեղանի, բու- տերբրոդային	-	0.01	25	5x10 ²	50	
1.7.3.4. Կրեմներ բուսական յուղերով	1x10 ⁴	0.01	25	50	50	

Ճարպային մթերքների հիգիենիկ պահանջները

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումներ
1	2	3	4
1.7.4. Ճարպ- իւղեք՝ տավարի, խոզի, ոչխարի և այլ մորթի ենթա- կա կենդանիների /սառեցված, պա- ղեցված/, խոզի ճարպ սառեցված, պաղեցված, աղը դրած, ապխտած	Թունավոր տարրեր		
	կապար	0.1	
	արսեն	0.1	
	կադմիում	0.03	
	սնդիկ	0.03	
	Բենզպիրեն	0.001	խոզի ճարպ ապխտած
	Հակաբիոտիկներ		
	լեռնիցեստին	չի թույլատրվում	<0.01
	տետրացիկլինի խումբ	չի թույլատրվում	<0.01 միավոր/գ
	գրիզին	չի թույլատրվում	<0.5 միավոր/գ
	բացիտրացին	չի թույլատրվում	<0.02 միավոր/գ
	Նիտրոզամիններ		
	ՆՂԱԱ և ՆՂԷԱ զամարը	0.002 0.004	խոզի ճարպ ապխտած
	Պեստիցիդներ*		
	ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ)	0.2	
	ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ	1.0	
	Ռադիոնուկլիդներ		
	ցեզիում-137	100	ԲԿ/Կգ
	ստրոնցիում-90	50	ԲԿ/Կգ

Մանրէաբանական ցուցանիշներ

Ինդեքս - Մթերքի խումբ	ՄԱՅԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ալվելի	Մթերքի զանգված, որում չի թուլյատրվում (գ)			Լրացումներ
		ԱՑԽՄ (կոլի- ծներ)	Սուլֆիդ վերարտադ- րող կլոստ- րիդիաներ	Ախտածին, ա/թ սպւմո- նելներ	
1.7.4.1. Խոզի ճարպ սառեցված, պաղեցված, անալի	5x10 ⁴	0.001	-	25	L.monocytogen es 25գ չի թուլյատրվում
1.7.4.2. Խոզի ճարպի և կրծքա- մսի մթերք, աղը դրած, ապխտած, ապխտած-եփած	5x10 ³	1.0	0.1	25	նույնը՝ աղը դրած և ապխտած մթերքի համար

Ճարպային մթերքների հիգիենիկ պահանջները

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Ցուցանիշներ	Թուլյատրելի մակարդակներ, մգ/կգ, ոչ ալվելի	Լրացումներ
1	2	3	4
1.7.5. Ճարպեր կենդանական, հալեցրած	Օքսիդացման փչացման ցուցանիշ		
	թթվալնության թիվ	4.0	մգ ԿՈՆ/գ
	օքսիդացման թիվ	10.0	մմոլ ակտիվ թթվածին/կգ
	Թունավոր տարրեր		
	կապար	0.1	
	արսեն	0.1	
	կադմիում	0.03	
	սնդիկ	0.03	
	պղինձ	0.4	որոնք ենթակա են պահպանման
	երկաթ	1.5	նույնը
	Պեստիցիդներ, ռա- դիոնուկլիդներ, միտ- րոզամիններ, հակա- բիոտիկներ	ըստ կետ 1.7.4.	
1.7.6. Կարագ կովի	Օքսիդացման փչացման ցուցանիշ		
	Ճարպային ֆազայի թթվալնություն	2.5.1	Կետստտոֆերի
	Թունավոր տարրեր		
	կապար	0.1	
		0.3	շոկոլադե կարագ
	արսեն	0.1	
	կադմիում	0.03	
		0.2	շոկոլադե կարագ
	սնդիկ	0.03	
	պղինձ	0.4	որոնք ենթակա են պահպանման

1	2	3	4
	երկաթ	1.5	դրոնք ենթակա են պահպանման
	Միկրոտոքսիններ		
	աֆլատոքսին B ₁	0.0005	
	Հակաբիոտիկներ		
	լևոմիցետին	չի թույլատրվում	<0.01
	տետրացիկլինի խումբ	չի թույլատրվում	<0.01 միավոր/գ
	ստրեպտոմիցին	չի թույլատրվում	<0.5 միավոր/գ
	պենիցիլին	չի թույլատրվում	<0.01 միավոր/գ
	Պեստիցիդներ*		
ՀՔՑՀ (α-, β-, γ-իզոմերներ)	1.25	ճարպի վերահաշվարկով	
ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ	1.0	նույնը	
Ուռիդոնուկլիդներ			
ցեզիում-137	200	Բկ/կգ	
ստրոնցիում-90	60	Բկ/կգ	

Մանրէաբանական ցուցանիշներ

Ինդեքս Մթերքի խումբ	ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգված, որում չի թույլատրվում (գ)			Խմորա- սնկեր ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Բորբո- սա- սնկեր ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Լրացումներ
		ԱՑԽՄ (կոլի- ձևեր)	S.aureus	Ախտա- ծին ա/թ սալմոն- ելներ			
1.7.6.1.Կարագ վոլոգոդյան և տեսակավոր	1x10 ⁴	0.1	1.0	25	50		L.monocytogenes 25գ չի թույլատրվում
1.7.6.2.Կարագ բաղդրասերուց- բային և թթվասե- րային, այդ թվում՝ աղը դրած ճարպի կշռային մասը 50% և ավելի	1x10 ⁵	0.01	0.1	25	100		նույնը թթվասե- րուցբային կարագում չի նորմավորվում
1.7.6.3.Կարագ շոկոլադե	1x10 ⁵	0.01	0.1	25	100	100	L.monocytogenes 25գ չի թույլատրվում
1.7.6.4.Կարագ սերուցքային (բուտերբրո- դային/ ճարպի կշռային մասը 30-59%)	2x10 ⁴	0.001	0.01	25	100	100	L.monocytogenes 25գ չի թույլատրվում
1.7.0.5.Կարագ կովի, հալեց- րած	1x10 ³	1.0	-	25	200		

1.8. Ըմպելիքների հիգիենիկ ցուցանիշները

Ինդեքս Մթերքի խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումներ	
1	2	3	4	
1.8.1. Խմելու ջուր շշալցված /զա- գացված և ոչ զազացված	Թունավոր տարրեր			
	կապար	0.03		
	արսեն	0.05		
	կադմիում	0.001		
	սնդիկ	0.0005		
	Ռադիոնուկլիդներ			
	ընդհանուր α- ռադիոակտիվություն	0.1	Բկ/լ	
	ընդհանուր β- ռադիոակտիվություն	1.0	Մույնը	
	Մանրէաբանական ցուցանիշներ			
	ՄՖՖՄ	100	ԳԱՄ/սմ ³ , ոչ ավելի ծավալով / սմ ³ , ո- րում չի թույլատրե- վում. կատարվում է եռակի հետազոտում 100-ական սմ ³ -ով	
	ԱՑԽՄ(կոլի-ծևեր)	100		
	ԱՑԽՄ(կոլի-ծևեր) ֆեկալ	100		
	Pseudomonas aeruginosa	100		
	1.8.2. Խմելու ջուր հանքային՝ սեղանի. բնական, սեղան. բուժիչ և բուժիչ	Թունավոր տարրեր		
կապար		0.1		
կադմիում		0.01		
սնդիկ		0.005		
Ռադիոնուկլիդներ				
ընդհանուր α-ռադիոակտիվություն			Բկ/լ	
ընդհանուր β-ռադիոակտիվություն			Մույնը	
Մանրէաբանական ցուցանիշներ				
ՄՖՖՄ		100	ԳԱՄ/սմ ³ , ոչ ավելի ծավալով / սմ ³ , որում չի թույլա- տրվում. կատար- վում է եռակի հե- տազոտում 100- ական սմ ³ -ով	
ԱՑԽՄ(կոլի-ծևեր)		100		
ԱՑԽՄ(կոլի-ծևեր) ֆեկալ		100		
Pseudomonas aeruginosa		100		
1.8.3. Հյութեր, ըմ- պելիք, խտանյու- թեր բանջարեղե- նային, մրգային, հատիկային, հատապտղային պահածոյացված		Տե՛ս "Պտղաբանջարեղենային մթերք" բաժինը.1.6.5		
1.8.4. Ըմպելիք կաթնային		Տե՛ս "Կաթ և կաթնամթերք", բաժինը. 1.2.1. և 1.2.4.		

1	2	3	4
1.8.5. Ըմպելիքներ ոչ ալկոհոլային, այդ թվում նաև հյուսիսի և արևելա- տական հանքայ- նացված	Թունավոր տարրեր		
	կապար	0.3	
	արսեն	0.1	
	կադմիում	0.03	
	սնդիկ	0.005	
	Ռադիոնուկլիդներ		
	ցեզիում-137	70	Բկ/
	ստրոնցիում-90	100	Մույնը
	Միկոտոքսիններ, պատուկին	0.05	հյուսիսի խնձոր, տոմատ, չիչխան
	Կոֆեին	150	կոֆեին պարունա- կող ըմպելիքների համար
		400	կոֆեին պարունա- կող հատուկ ըմպե- լիքների համար
	Խինին	85	խինին պարունակող ըմպելիքների համար
	Ընդհանուր հանքայնացում	2.0	զ/լ, ոչ ավելի, ար- հեստական հանքայ- նացված ըմպելիք- ներ

Մանրէաբանական ցուցանիշներ

Ինդեքս Մթերքի խումբ	ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգված, որում չի թույլատրվում (գ)		Բոլորոսա- սնկեր ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Լրացումներ
		ԱՑԽՄ (կոլիձևեր)	Ախտածին ա/թ սալմոնելաներ		
1	2	3	4		5
1.8.5.1. Ըմպելիքներ ոչ ալկոհոլային, չպաստերացված և առանց պահածոյա- ցնող նյութի, պահ- պանման ժամկետը մինչև 30 օր	30	333	25	100	
1.8.5.2	Ըմպելիքներ ոչ ալկոհոլային, այդ թվում՝ հյութ պարունակող, պահպանման ժամկետը 30 օր և ավելի				
-շաքարով	-	100	100	15	ԳԱՄ/100սմ ³ ոչ ավելի
-քաղցրաց- նող նյութե- րով	100*	100	100		մեզոֆիլ աերոբ- ների քանակը
-հյութ պա- րունակող	-	100	100	40	Ժավալ /սմ ³ , որում չի թույ- լատրվում

1	2	3	4	5
1.8.5.3. Խտանյութեր /հեղուկ, մածուկանման/ խառնուրդներ /փոշային, հաբային, հատիկացված և այլն/ ոչ ալկոհոլային ըմպելիք սպառողական տառայով	5x10 ⁴	1.0	25	10
1.8.5.4. Չոր բուսական հումքի խառնուրդներ տաք, ոչ ալկոհոլային ըմպելիքների պատրաստման համար	5x10 ⁵	1.0	25	100-խմորասնկեր 100-բորբոսասնկեր

2.1. Սննդամթերքի սննդային արժեքի հիգիենիկ պահանջները

Ինդեքս	Մթերքի անվ.	Սպիտակուց	Ճարպ	Ածխաջրատ	Լրացումներ
գ 100գ մթերքում					
2.1.1. Մսի և թռչնի վերամշակման մթերք					
2.1.1.1. Երշիկեղեն					
2.1.1.1.1.	Եփած երշիկ	ոչ պակաս 11	ոչ ավելի 25	2-ից պակաս	
2.1.1.1.2.	Նրբերշիկ և սարդեյկա	ոչ պակաս 10	ոչ ավելի 30	1-ից պակաս	
2.1.1.1.3.	Մսային հաց	ոչ պակաս 11	ոչ ավելի 30	2-ից պակաս	
2.1.1.1.4.	Եփած-ապխտած երշիկ	ոչ պակաս 16	ոչ ավելի 30	1-ից պակաս	
2.1.1.1.5.	Կիսաապխտած երշիկ	ոչ պակաս 16	ոչ ավելի 45	1-ից պակաս	
2.1.1.1.6.	Գլուժ, ապխտած երշիկ	ոչ պակաս 20	ոչ ավելի 50	1-ից պակաս	
2.1.1.1.7.	Մթերք խոզի մսից	ոչ պակաս 10	ոչ ավելի 50	1-ից պակաս	
2.1.1.2. Սալին պահածոներ					
2.1.1.2.1.	Ստվարի	ոչ պակաս 17	ոչ ավելի 17	1-ից պակաս	
2.1.1.2.2.	Ոչխարի	ոչ պակաս 16	ոչ ավելի 15	1-ից պակաս	
2.1.1.2.3.	Խոզի	ոչ պակաս 15	ոչ ավելի 32	1-ից պակաս	
2.1.1.2.4.	Թռչնի	ոչ պակաս 16	ոչ ավելի 18	1-ից պակաս	
2.1.2. Կաթնամթերք					
2.1.2.1.	Կաթնաշոռ	ոչ պակաս 14	ոչ ավելի 18	-	
2.1.2.2.	Պանիր հալեցրած	ոչ պակաս 15	ոչ ավելի 32	-	
2.1.3. Չկնամթերք					
2.1.3.1. Չկան պահածոներ					
2.1.3.1.1.	Երևական	ոչ պակաս 19	ոչ ավելի 8	1-ից պակաս	
2.1.3.1.2.	Երևական	ոչ պակաս 17	ոչ ավելի 23	1-ից պակաս	
2.1.4. Ճարպամթերք					
2.1.4.1.	Կովի կարագ /սերուցքային/	-	ոչ պակաս 72	-	Բուս. և խոհ. ճարպերի բացակայություն

ՀԱՅՏԱՐԱՐԱԳՐՄԱՆ ՍԽԵՄԱՆԵՐԻ ՆՈՅՆԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՆՇԱԳՐԵՐԻ ՀԱՍՏԵՄԱՏՍԱԿԱՆ ԱՐՁՈՒՍԱԿ

Սխեմայի նույնականացման նշագիրը	Սխեմայի նկարագրությունը	Սխեմային մոտ եվրոպական մոդուլի նույնականացման նշագիրը
1h	Հայտատու Սերտիֆիկացման մարմին է ներկայացնում տեխնիկական վաստաթղթերը, համապատասխանության իր սեփական ապացույցները և համապատասխանության հայտարարագիրը՝ վավերացման և զրանցման համար	A
2h	Հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիա Փորձարկում է արտադրանքի տիպային նմուշը Հայտատու Սերտիֆիկացման մարմին է ներկայացնում համապատասխանության հայտարարագիրը՝ վավերացման և զրանցման համար	Aa
3h	Սերտիֆիկացման մարմին Գնահատում է որակի կառավարման համակարգը Հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիա Փորձարկում է արտադրանքի տիպային նմուշը Հայտատու Սերտիֆիկացման մարմին է ներկայացնում համապատասխանության հայտարարագիրը՝ վավերացման և զրանցման Որակի կառավարման համակարգի սերտիֆիկացման մարմին Իրականացնում է սերտիֆիկացված որակի կառավարման համակարգի համապատասխանության հսկողություն	D
4h	Հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիա Փորձարկում է արտադրանքի խմբաքանակի նմուշները Հայտատու Սերտիֆիկացման մարմին է ներկայացնում համապատասխանության հայտարարագիրը՝ վավերացման և զրանցման	F
5h	Հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիա Փորձարկում է արտադրանքի յուրաքանչյուր միավորը (եզակի արտադրանքը) Հայտատու Սերտիֆիկացման մարմին է ներկայացնում համապատասխանության հայտարարագիրը՝ վավերացման և զրանցման	G

ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՑՄԱՆ ՍԽԵՄԱՆԵՐԻ ՆՈՒՅՆԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՆՇԱԳՐԵՐԻ ՀԱՄԱՐԱՆՈՒՄՆԵՐԻ ԱՂՅՈՒՍԱԿ

Սխեմայի նույնականացման նշագիրը	Սխեմայի նկարագրությունը	Սխեմային մոտ միջազգային սխեմայի նույնականացման նշագիրը
1ս	Հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիա Փորձարկում է արտադրանքի տիպային նմուշը Սերտիֆիկացման մարմին Հայտատուին հանձնում է համապատասխանության սերտիֆիկատ	1և
2ս	Հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիա Փորձարկում է արտադրանքի տիպային նմուշը Սերտիֆիկացման մարմին Հայտատուին հանձնում է համապատասխանության սերտիֆիկատ Իրականացնում է սերտիֆիկացված արտադրանքի համապատասխանության հսկողություն (շուկայից ընտրված արտադրանքի նմուշների փորձարկում)	2
3ս	Հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիա Փորձարկում է արտադրանքի տիպային նմուշը Սերտիֆիկացման մարմին Իրականացնում է արտադրության վիճակի վերլուծություն Հայտատուին հանձնում է համապատասխանության սերտիֆիկատ Իրականացնում է սերտիֆիկացված արտադրանքի համապատասխանության հսկողություն (արտադրողի մոտից ընտրված արտադրանքի նմուշների փորձարկում և արտադրության վիճակի վերլուծություն)	3
4ս	Հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիա Փորձարկում է արտադրանքի տիպային նմուշը Սերտիֆիկացման մարմին Իրականացնում է արտադրության վիճակի վերլուծություն Հայտատուին հանձնում է համապատասխանության սերտիֆիկատ Իրականացնում է սերտիֆիկացված արտադրանքի համապատասխանության հսկողություն (շուկայից և արտադրողի մոտից ընտրված արտադրանքի նմուշների փորձարկում և արտադրության վիճակի վերլուծություն)	4
5ս	Հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիա Փորձարկում է արտադրանքի տիպային նմուշը Սերտիֆիկացման մարմին Գնահատում է որակի կառավարման համակարգը Հայտատուին հանձնում է համապատասխանության սերտիֆիկատ Իրականացնում է սերտիֆիկացված արտադրանքի համապատասխանության հսկողություն (արտադրանքի նմուշների փորձարկում և որակի կառավարման համակարգի գնահատում)	5
6ս	Հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիա Փորձարկում է արտադրանքի խմբաքանակը Սերտիֆիկացման մարմին Հայտատուին հանձնում է համապատասխանության սերտիֆիկատ	7
7ս	Հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիա Փորձարկում է արտադրանքի յուրաքանչյուր (եզակի) միավորը Սերտիֆիկացման մարմին Հայտատուին հանձնում է համապատասխանության սերտիֆիկատ	8
8ս	Հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիա Փորձարկում է ծառայության արդյունքը (անհրաժեշտության դեպքում) Սերտիֆիկացման մարմինը Գնահատում է ծառայության բնութագրերը կամ որակի կառավարման համակարգը (առկայության դեպքում) Հայտատուին հանձնում է համապատասխանության սերտիֆիկատ Իրականացնում է համապատասխանության հսկողություն	6

«ԱՎԿԵԼՍՈՒՄ ԵՄ»

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ՆԱԽԱԳԱՀ Ո. ՔՈՇԱՐՈՅԱՆ

22 սեպտեմբերի 2004 թ.

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅՈՒՆ ՈՐՈՇՈՒՄ

9 սեպտեմբերի 2004 թվականի N 1281-Ն

ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՆՇԱՆԻ ՊԱՏԿԵՐԸ, ԴՐԱՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ ԵՎ ԿԻՐԱՌՄԱՆ ԿԱՐԳԸ ՀԱՍՏԱՏՆԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

«Համապատասխանության գնահատման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի 11-րդ հոդվածի 5-րդ մասին համապատասխան՝ Հայաստանի Հանրապետության կառավարությանը որոշում է.

1. Հաստատել համապատասխանության նշանի պատկերը, դրան ներկայացվող տեխնիկական պահանջները և կիրառման կարգը՝ համաձայն հավելվածի:

2. Սույն որոշումն ուժի մեջ մտնելու օրվանից ուժը կորցրած ճանաչել Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2000 թվականի մայիսի 18-ի «Նորմատիվ պահանջներին արտադրանքի և ծառայությունների համապատասխանության հավաստման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի առանձին հոդվածների կիրարկումն ապահովող միջոցառումների մասին» N 247 որոշումը:

3. Սույն որոշումն ուժի մեջ է մտնում պաշտոնական հրապարակման օրվան հաջորդող տասներորդ օրը:

Հայաստանի Հանրապետության
վարչապետ

Ա. Մարգարյան

2004 թ. սեպտեմբերի 14
Երևան

ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՆՇԱՆԻ ՊԱՏԿԵՐԸ, ԴՐԱՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ ԵՎ ԿԻՐԱՌՄԱՆ ԿԱՐԳԸ

1. Սույն կարգով սահմանվում են համապատասխանության նշանի պատկերը, դրան ներկայացվող տեխնիկական պահանջները, ինչպես նաև արտադրանքը համապատասխանության նշանով մակնշելու և ներկայացվող պահանջները:

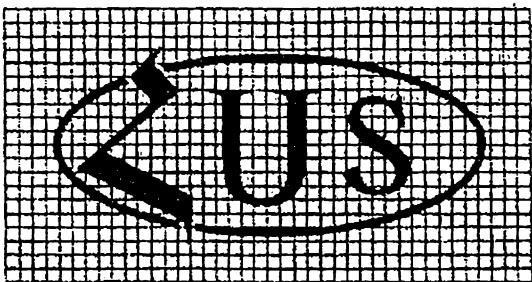
2. Արտադրանքի համապատասխանության նշանով մակնշումը տեխնիկական կանոնակարգերով, ինչպես նաև դրանց բացակայության դեպքում, մինչև դրանք ընդունվում օրենքով տեխնիկական կանոնակարգերի վերաբերյալ նախատեսված նորմերը սահմանող ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթղթերով սահմանված պահանջներին (այսուհետ՝ սահմանված պահանջներ) արտադրանքի համապատասխանության հավաստման արդյունքներից մեկն է:

3. Արտադրանքի մակնշումը համապատասխանության նշանով կատարվում է արտադրողի նկատմամբ վստահության բարձրացման, ինչպես նաև առաջարկվող արտադրանքի սահմանված պահանջներին այդ արտադրանքի համապատասխանության մասին անհրաժեշտ վստահություն ստանալու գործում սպառողներին աջակցելու նպատակով:

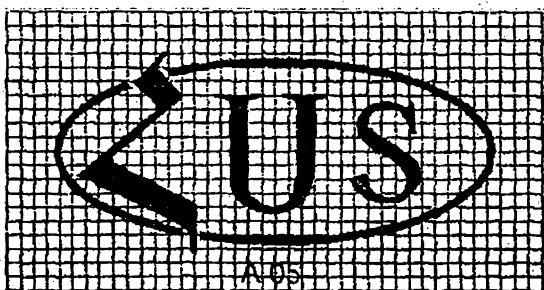
4. Իրավաբանական անձը կամ անհատ ձեռնարկատերը «Համապատասխանության զնահատման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքին համապատասխան իրավունք ունի արտադրանքը համապատասխանության նշանով մակնշելու այդ արտադրանքը սահմանված պահանջներին համապատասխանությունը հավաստող սերտիֆիկացման մարմնի կողմից վավերացված համապատասխանության հայտարարագրի կամ հանձնված համապատասխանության սերտիֆիկատի առկայության դեպքում:

5. Համապատասխանության հայտարարագրի հիման վրա արտադրանքի մակնշումը համապատասխանության նշանով պետք է իրականացվի N 1 Նկարում տրված պատկերին համապատասխան:

6. Համապատասխանության սերտիֆիկատի հիման վրա արտադրանքի մակնշումը համապատասխանության նշանով պետք է իրականացվի համապատասխանության սերտիֆիկատ տվող սերտիֆիկացման մարմնի նույնականացման նշագրի հետ համատեղ N 2 Նկարում տրված պատկերին համապատասխան: Պատկերում տրված սերտիֆիկացման մարմնի նույնականացման նշագիրը պայմանական է:



Նկար 1. Համապատասխանության նշանի գրաֆիկական պատկերը



Նկար 2. Համապատասխանության նշանի գրաֆիկական պատկերը՝ սերտիֆիկացման մարմնի նույնականացման նշագրով

Հավելված ժՐ
(պարտադիր)
Համապատասխանության սերտիֆիկատի և հավելվածի ձևեր և պարզաբանումներ
դրանց լրացման վերաբերյալ

Սերտիֆիկատի ձև

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՀԱՎԱՏՏՄԱՆ
ՀԱՄԱԿԱՐԳ



ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՏ

N

(1)

ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՏՄԱՆ ՄԱՐՄԻՆ

(2)

Գործողության ժամկետը (3)

N

(4)

ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԸ (5)

ԱՏԳ ԱՍ Կողը

(6)

ԱՂ Կողը

(7)

ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒՄ Է (8)

պահանջներին:

ԱՐՏԱԴՐՈՂ (9)

Ապրանքաուղեկից փաստաթղթերի տվյալներ (10)

Հայտատու (11)

Սերտիֆիկատի հանձնման հիմքերը (12)

Լրացուցիչ տեղեկություններ (13)

Սերտիֆիկացման մարմնի ղեկավար (14)

ստորագրությունը

անվանատառը, ազգանունը

Փորձագետ

ստորագրությունը

անվանատառը, ազգանունը

Կ.Տ.

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՀԱՎԱՍՏԱՄԱՆ
ՀԱՄԱԿԱՐԳ



ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՏ

N

մաքսային օրինակ

ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՑՄԱՆ ՄԱՐՄԻՆ

N

Գործողության ժամկետը

ԱՐՏԱՂՐԱՆՔԸ

ԱՏԳ ԱԱ կողմ

ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒՄ Է

ԱԴ կողմ

պահանջներին:

ԱՐՏԱՂՐՈՂ

Ապրանքաուղեկից փաստաթղթերի տվյալներ

Հայտատու

Սերտիֆիկատի հանձնման հիմքերը

Լրացուցիչ տեղեկություններ

Սերտիֆիկացման մարմնի ղեկավար

ստորագրությունը

անվանատառը, ազգանունը

Փորձագետ

ստորագրությունը

անվանատառը, ազգանունը

Կ.Տ.

ՀԱՏ 5.3-2004

Համապատասխանության սերտիֆիկատի
հավելվածի ձև

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՀԱՎԱՏՏԱՎԱՆ ՀԱՄԱԿԱՐԳ					
ՀԱՎԵԼՎԱԾ N					
N	առ	համապատասխանության սերտիֆիկատի			
Արտադրանքի ցանկ, որոնց վրա տարածվում է համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողությունը					
N	Արտադրանքի անվանումը, արտադրողը	Քանակը	Այլ կոդը	ԱՏԳ ԱԱ կոդը	Սերտիֆիկացված արտադրանքի նորմատիվ փաստաթղթերի նշագրերը
1	2	3	4	5	6
Սերտիֆիկացման մարմնի ղեկավար Փորձագետ Կ.Տ. _____ ստորագրությունը _____ ստորագրությունը _____ անվանատառը, ազգանունը _____ անվանատառը, ազգանունը					

ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆ

1. "Ստանդարտացման մասին" ՀՀ օրենքը, 2004թ.
2. "Համապատասխանության գնահատման մասին" ՀՀ օրենքը, 2004
3. "Չափումների միասնականության ապահովման մասին" ՀՀ օրենքը, 2004
4. "Սննդամթերքի անվտանգության մասին" ՀՀ օրենքը, 2006
5. "Սպառողների իրավունքների պաշտպանության մասին" ՀՀ օրենքը, 2001
6. ՀՍՀ 5.3-2004. Համապատասխանության հավաստման համակարգ. Արտադրանքի սերտիֆիկացում
7. ՀՍՀ 189-2000. Սննդամթերք. Տեղեկատվություն սպառողի համար. Ընդհանուր պահանջներ
8. ՀՍՀ 190-2000. Արտադրանքի նույնականացում. Ընդհանուր դրույթներ
9. ՀՀԿՆ 07334.5.101-98. Շաքարի արդյունաբերության մթերքի պարտադիր սերտիֆիկացման կանոնները
10. ՀՀԿՆ 07334.5.102-98. Բուսական յուղերի և յուղաճարպային մթերքի պարտադիր սերտիֆիկացման կանոնները
11. ՀՀԿՆ 07334.5.103-98. Ձկան, ձկնամթերքի և ծովամթերքի պարտադիր սերտիֆիկացման կանոնները
12. ՀՀԴՓ 07334.5.105-97. Կաթի և կաթնամթերքի պարտադիր սերտիֆիկացման կանոնները
13. ՀՀԿՆ 07334.5.004-98. Սննդամթերքի և խմելու ջրի հետ շփվող ժողովրդական սպառման ապրանքների (ամանեղենի) պարտադիր սերտիֆիկացման կանոնները
14. ՀՀԿՆ 07334.5.002-98. Արտադրանքի սերտիֆիկացման ժամանակ նմուշառման, նմուշների հետ վարվելու և փորձարկումների կատարման կարգը
15. ՀՀԿՆ 07334.5.001-98. Բողոքարկումների քննարկման կարգը
16. ՀՍՀ ԻՍՕ 22000-2006. Սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգեր. Սննդամթերքի արտադրության շղթայում ընդգրկված կազմակերպություններին ներկայացվող պահանջներ

17. Բատիկյան Հ.Գ. "Սննդամթերքի անվտանգության ղեկավարման HACCP համակարգը". Երևան, 1999
18. Բատիկյան Հ.Գ. Որակ և անվտանգություն. Պարենային հումք և սննդամթերք
19. Պարենային հումքի և սննդամթերքի անվտանգությանը և սննդային արժեքին ներկայացվող հիգիենիկ պահանջները 112-111-4.9-01-2003
20. ГОСТ Р51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. Жур. "Стандарты и качество" N3, 2006.
21. ИСО 9000+14000. Стандарт ИСО 220000 гарантирует безопасность пищевых продуктов в цепочке поставки
22. ИСО /ТУ 220004: Руководство по применению стандарта ИСО 22000
23. Соколов В. Безопасность пищевых продуктов: Стандарт ИСО 22000.2005. Жур. "Стандарты и качество" N12, 2006
24. Чейка И., Аршакуни В. "Системы качества, основанные на принципах ХАССП. Разработка и сертификация". Жур. "Стандарты и качество" N5-6, 2001
25. "Экспертиза напитков". Под общей редакцией чл. корр. РАЕК, проф. В.М. Позняковского. Новосибирск, 2002
26. Санитарные правила и нормы СанПин 42-123-4240-86
27. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.560-96

ԲՈՎԱՆՂԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

ԱՌԱՋԱԲԱՆ	3
Գլուխ I. Սերտիֆիկացման ոլորտի տերմինները և հասկացությունները	4
Գլուխ II. Սերտիֆիկացման հիմնական նորմատիվային ակտերը (իրավական հիմքերը)	8
Գլուխ III. Պարենային ապրանքների որակի և անվտանգության ցուցանիշները	31
Գլուխ IV. Պարենային ապրանքների որակին և անվտանգու- թյանը ներկայացվող հիգիենիկ նորմերը ըստ ՌԴ ՍանՊին 2.3.2.1078-01-ի	51
Գլուխ V. Արտադրանքի համապատասխանության հավաստումը	61
<i>Համապատասխանության պարտադիր հավաստման ծևերը և սխեմաները</i>	<i>61</i>
<i>Արտադրանքի սերտիֆիկացման կարգը</i>	<i>75</i>
Գլուխ VI. Սննդամթերքի պարտադիր սերտիֆիկացման կանոնները	90
Գլուխ VII. Սննդամթերքի որակի կառավարման ՀԱՍՍՊ համակարգը	123
Գլուխ VIII. ԻՍՕ 22000 շարքի սննդամթերքների անվտանգության կառավարման համակարգի ստանդարտները	134
ՀԱՎԵԼՎԱԾՆԵՐ	143
ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆ	184

ՄԵԼԻՔՅԱՆ ՎԱՐԴԱՆՈՒՇ ՄԱՐՏԻՐՈՍԻ

ՊԱՐԵՆԱՅԻՆ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՑՈՒՄ
Ուսումնական ձեռնարկ

Հրատ. խմբագիր՝ *Դ. Համբարձումյան*
Սրբագրիչ՝ *Ջ. Հովհաննիսյան*
Համակարգչային շարվածքը
և ձևավորումը՝ *Վ. Անտոնյանի*

Պատվեր՝ 394: Չափս՝ 60x84 1/16:
9,9 հեղ. մամուլ, 10 հրատ. մամուլ,
11,75 տպ. մամուլ, 10,92 տպ. պայմ. մամուլ:
Տպաքանակ՝ 200:

«Տնտեսագետ» հրատարակչություն

Տպագրված է «Տնտեսագետ» հրատարակչության
տպագրական արտադրամասում
Երևան 25, Նալբանդյան, 128