ՆԱԽԱԳԻԾ

ԼԵՌՆԱՅԻՆ ՂԱՐԱԲԱՂԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

Ո Ր Ո Շ Ո Ւ Մ

«____» _____ 2016 թ. N _____-Ն

ք.Ստեփանակերտ

ՁԿՆՈՐՍՈՒԹՅԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ԱՌԱՆՁՆԱԿԻ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

«Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետության օրենքի 6-րդ հոդվածի 1-ին մասի 2-րդ կետին, «Իրավական ակտերի մասին» Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետության օրենքի 13-րդ հոդվածին համապատասխան՝ Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետության կառավարությունը ***որոշում է.***

1. Հաստատել ձկնորսության արտադրանքի հիգիենային ներկայացվող առանձնակի պահանջների տեխնիկական կանոնակարգը՝ համաձայն հավելվածի:

2. Սույն որոշումն ուժի մեջ է մտնում պաշտոնական հրապարակման օրվանից վեց ամիս հետո:

ԼԵՌՆԱՅԻՆ ՂԱՐԱԲԱՂԻ
ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ՎԱՐՉԱՊԵՏ *Ա. ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ*

ՀԱՄԱՁԱՅՆԵՑՄԱՆ ԹԵՐԹ

ՈՐՈՇՄԱՆ ՆԱԽԱԳԻԾԸ ՀԱՄԱՁԱՅՆԵՑՎԱԾ Է՝

Հ/Հ	ՇԱՀԱԳՐԳԻՌ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿԱՌԱՎԱՐՄԱՆ ՄԱՐՄԻՆԸ	ՂԵԿԱՎԱՐԻ ԱԶԳԱՆՈՒՆԸ	ՍՏՈՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆԸ	ԹՎԱԳՐՈՒՄԸ
1.	ԼՂՀ ՓՈԽՎԱՐՉԱՊԵՏ	Ա. ԱՂԱԲԵԿՅԱՆ		
2.	ԼՂՀ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ ՂԵԿԱՎԱՐ-ՆԱԽԱՐԱՐ	Լ. ԳՐԻԳՈՐՅԱՆ		
3.	ԼՂՀ ԱՐԴԱՐԱԴԱՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐ	Ա.ԴԱՆԻԵԼՅԱՆ		
4.	ԼՂՀ ՖԻՆԱՆՍՆԵՐԻ ՆԱԽԱՐԱՐ	Ս. ԹԵՎՈՍՅԱՆ		
5.	ԼՂՀ ԱՌՈՂՋԱՊԱՀՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐ	Կ. ԱԹԱՅԱՆ		

Առաջարկությունները և առարկությունները՝ _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Նախագիծը ներկայացնողը՝

ԼՂՀ գյուղատնտեսության նախարար *Ա. Մխոյան*

«____» _____ 2016թ.

Հավելված
Լեռնային Ղարաբաղի
Հանրապետության կառավարության
2016 թվականի _____-ի
N _____ -Ն որոշման

ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳ

ՁԿՆՈՐՍՈՒԹՅԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ԱՌԱՆՁՆԱԿԻ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԻ

I. ՆՊԱՏԱԿԸ ԵՎ ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՈԼՈՐՏԸ

1. Ձկնորսության արտադրանքի հիգիենային ներկայացվող առանձնակի պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի (այսուհետ՝ կանոնակարգ) նպատակը սննդի շղթայի օպերատորների համար ձկնորսության արտադրանքի հիգիենային ներկայացվող առանձնակի պահանջների սահմանումն է՝ ի լրումն սննդամթերքի հիգիենային ներկայացվող ընդհանուր պահանջների:

2. Ձկնորսության արտադրանքի հիգիենային ներկայացվող առանձնակի պահանջները տարածվում են սննդի շղթայի բոլոր փուլերի վրա: Ներմուծվող ձկնորսության արտադրանքը պետք է համապատասխանի սույն կանոնակարգով կամ արտահանող երկրի համարժեք փաստաթղթով սահմանված պահանջներին:

3. Ձկնորսության արտադրանքի հիգիենային ներկայացվող առանձնակի պահանջները չեն տարածվում՝

1) շուկայահանվող կենդանի երկփեղկ փափկամարմինների, կենդանի փշամորթերի, կենդանի թաղանթավորների և կենդանի ծովային փորոտանի փափկամարմինների վրա.

2) բուսական ծագման և վերամշակված ձկնորսության արտադրանքի խառը բաղադրությամբ սննդամթերքի վրա, չնայած, որ այդ արտադրությունում օգտագործվող ձկնորսության արտադրանքը նույնպես պետք է արտադրված և վերամշակված լինի սույն կանոնակարգի պահանջներին համապատասխան.

3) անձնական կամ ընտանեկան սպառման համար նախատեսված նախնական արտադրության արտադրանքի վրա.

4) անձնական կամ ընտանեկան սպառման համար նախատեսված ձկնորսության արտադրանքի տնային պայմաններում պատրաստման, վերամշակման, օգտագործման կամ պահման վրա:

4. Ձկնորսության արտադրանքի նախնական արտադրությունը ներառում է՝

1) շուկայահանման նպատակով ձկնորսության արտադրանքի բուծումը և որսը.

2) որսից հետո ձկնորսության արտադրանքի փոխադրումը մինչև մշակող կազմակերպություն և դրա պահումը.

3) որսի վայրից կամ մշակող կազմակերպությունից ձկնորսության արտադրանքի տեղափոխումը մինչև վերամշակող կազմակերպություն:

II. ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

5. Սույն կանոնակարգում օգտագործվող հիմնական հասկացություններն են՝

1) երկփեղկ փափկամարմին՝ ջրից միկրոօրգանիզմները ֆիլտրելու միջոցով սնվող փափկամարմին.

2) ձկնորսության արտադրանք՝ ծովային և քաղցրահամ ջրերի վայրի կամ մարդու կողմից բուծված բոլոր կենդանիները (բացառությամբ կենդանի երկփեղկ փափկամարմինների, կենդանի փշամորթերի, կենդանի թաղանթավորների և կենդանի ծովային փորոտանի փափկամարմինների, ինչպես նաև բոլոր կաթնասունների, սողունների և գորտերի)՝ ներառյալ դրանց բոլոր ուտելի տարատեսակները, մասերը, ինչպես նաև դրանցից ստացված ուտելի արտադրանքը.

3) ձկնորսության թարմ արտադրանք՝ ամբողջական կամ մշակված՝ ներառյալ վակուում փաթեթավորմամբ կամ կարգավորվող մթնոլորտի պայմաններում փաթեթավորված այն ձկնորսության արտադրանքը, որը, փչացումը կանխելու նպատակով, բացի պաղեցումից, չի ենթարկվել որևէ մշակման.

4) միսը ոսկորից մեխանիկական եղանակով առանձնացումից ստացված ձկնորսության արտադրանք՝ միսը ոսկորից մեխանիկական միջոցներով առանձնացնելու եղանակով ստացված ցանկացած արտադրանք, որի արդյունքում միսը կորցնում կամ ձևափոխում է իր նախնական կառուցվածքը.

5) պաղեցում՝ գործընթաց, երբ ձկնորսության արտադրանքը հասցվում է սառույցի հալմանը մոտ ջերմաստիճանի:

III. ՁԿՆՈՐՍՈՒԹՅԱՆ ԹԱՐՄ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ՝ ՈՐՍԻՑ ՄԻՆՉԵՎ ՑԱՄԱՔ ՓՈԽԱԴՐՄԱՆԸ ԵՎ ԻՐԱՑՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

6. Ձկնորսության թարմ արտադրանքի՝ որսից մինչև ցամաք փոխադրման գործընթացում անհրաժեշտ է՝

1) ապահովել բարձման, փոխադրման և բեռնաթափման ընթացքում սննդի հետ շփման համար թույլատրված հեշտ մաքրման և ախտահանման ենթարկվող նյութերից պատրաստված սարքավորումների օգտագործումը և նորոգ ու մաքուր վիճակում պահպանումը.

2) բացառել բարձման, փոխադրման և բեռնաթափման ընթացքում ձկնորսության արտադրանքի աղտոտումը, մասնավորապես, ապահովել՝

ա. բարձման, փոխադրման և բեռնաթափման գործընթացների արագ իրականացումը,

բ. բարձման, փոխադրման և բեռնաթափման ընթացքում ձկնորսության թարմ արտադրանքի արևի ճառագայթների և ջերմության այլ աղբյուրների ազդեցությունից պաշտպանվածությունը,

գ. ձկնորսության թարմ արտադրանքի՝ միայն խմելու կամ մաքուր ջրով լվացումը,

դ. ձկնորսության թարմ արտադրանքի պաղեցման կամ պահման համար միայն խմելու կամ մաքուր ջրից ստացված սառույցի օգտագործումը,

ե. ձկնորսության թարմ արտադրանքի պահման համար անհրաժեշտ համապատասխան պայմաններով ջերմային միջավայրի ապահովվածությունը, իսկ անհրաժեշտության դեպքում՝ սառույցի վրա անհապաղ տեղավորումը,

զ. ձկնորսության թարմ արտադրանքի ուտելի մասերի անցանկալի վնասվածքներ առաջացնող սարքավորումների և միջոցների օգտագործման բացառումը:

7. Ձկնորսության թարմ արտադրանքի մեծածախ առևտրի, աճուրդների, ցուցադրման և պահման գործընթացներում անհրաժեշտ է՝

1) ապահովել այդ նպատակով նախատեսված տարածքներում ժամանակավոր և սննդում օգտագործելու համար ոչ պիտանի ձկնորսության արտադրանքի առանձնացված պահման համար անհրաժեշտ սառնարանային փակվող տարածքների առկայությունը.

2) ապահովել ձկնորսության արտադրանքի վաճառքի համար ցուցադրման կամ դրանց պահման տարածքների՝

ա. այլ նպատակներով օգտագործման բացառումը,

բ. արտանետվող գազեր արձակող փոխադրամիջոցների, որոնք կարող են բացասական ազդեցություն ունենալ արտադրանքի որակի վրա, մուտքի բացառումը,

գ. կենդանիների մուտքի բացառումը,

դ. բավարար լուսավորվածությունը:

8. Ձկնորսության թարմ արտադրանքը՝ բացառությամբ կենդանի վիճակում պահման համար նախատեսվածների, բեռնաթափումից անմիջապես հետո պետք է պաղեցվի և պահվի սառույցի հալման ջերմաստիճանին մոտ ջերմաստիճանում:

IV. ՁԿՆՈՐՍՈՒԹՅԱՆ ԹԱՐՄ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՄՇԱԿՄԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

9. Մշակման կազմակերպություն մուտք եղած ձկնորսության թարմ արտադրանքին ներկայացվող պահանջներն են՝

1) անմիջապես չմշակվող կամ չվերամշակվող կամ չառաքվող չփաթեթավորված ձկնորսության թարմ արտադրանքի համապատասխան տարածքներում՝ սառույցի մեջ՝ սառույցի շերտի սահմանված հաճախականությամբ ավելացմամբ պահումը.

2) անմիջապես չմշակվող փաթեթավորված ձկնորսության թարմ արտադրանքի սառույցի հալման ջերմաստիճանին մոտ ջերմաստիճանում պահումը.

3) մշակման գործողությունների հիգիենիկ պատշաճ պայմաններում իրականացումը: Տեխնիկական և արտադրական հնարավորությունների առկայության դեպքում որսից և (կամ) բեռնաթափումից անմիջապես հետո՝ կարճ ժամանակահատվածում փորոտիքի հեռացման ապահովումը.

4) գլխատումից և փորոտիքի հեռացումից անմիջապես հետո ձկնորսության արտադրանքի մանրակրկիտ լվացումը խմելու կամ մաքուր ջրով.

5) մշակման ընթացքում առանձնացվող ներքին օրգանների և մարդու առողջության համար վտանգավոր այլ մասերի անհապաղ հեռացումը սննդի համար նախատեսված ձկնորսության արտադրանքից և դրանց առանձին պահումը.

6) ձկնորսության արտադրանքից առանձնացվող մարդու սննդի համար նախատեսված մթերքի և ենթամթերքի (ձկնկիթ, լյարդ կամ այլն) սառեցումը կամ սառույցի մեջ՝ սառույցի հալման աստիճանին մոտ ջերմաստիճանում պահումը.

7) ձկնորսության արտադրանքի կտրատման և ֆիլեի անջատման գործընթացների՝ դրանց աղտոտումը կամ ֆիլեի ու ձկան կտորների փչացումը կանխարգելող պայմաններում իրականացումը, իսկ կտրատումից և ֆիլեի անջատումից հետո, կարճ ժամանակահատվածում դրանց փաթեթավորումը և պաղեցումը.

8) չփաթեթավորված մշակված սառույցի մեջ պահվող ձկնորսության թարմ արտադրանքի տեղափոխման կամ պահման համար օգտագործվող բեռնարկղերից սառույցի հալումից առաջացող ջրի հոսքի ապահովումը:

10. Թույլատրվում է չկտրատված, փորոտիքը հեռացրած ձկնորսության արտադրանքը պահել և մինչև հետագա մշակող կամ վերամշակման կազմակերպություն տեղափոխել սառը ջրում:

11. Պահածոյացման նպատակով նախատեսված մշակման չենթարկված ձուկն աղաջրում սառեցնելու դեպքում մթերքի ջերմաստիճանը պետք է հասցվի Ցելսիուսի մինչև -9 կամ ավելի ցածր աստիճանի, իսկ աղաջուրը չպետք է հանդիսանա ձկան աղտոտման աղբյուր:

12. Ձկնորսության թարմ արտադրանքի սառեցման կազմակերպությանը ներկայացվող պահանջներն են՝

1) կազմակերպությունը պետք է ունենա՝

ա. անհրաժեշտ հզորության սառնարանային սարքավորումներ, որոնք ապահովում են մթերքի ներսի ջերմաստիճանի արագ իջեցումը Ցելսիուսի -18 և ավելի ցածր աստիճանի,

բ. ձկնորսության սառեցված արտադրանքի պահման համար անհրաժեշտ Ցելսիուսի -18 և ավելի ցածր աստիճան ապահովող սառցախցիկներ.

2) սառցախցիկները պետք է կահավորված լինեն ջերմաստիճանը գրանցող սարքերով՝ տեղակայված սառցախցիկի ամենաբարձր ջերամաստիճանային գոտում, այնպես, որ դրանց ցուցմունքը լինի տեսանելի.

3) սառցախցիկները պետք է լինեն բավարար հերմետիկ՝ դրանցում պահվող մթերքի աղտոտումը բացառելու նպատակով.

4) սառցախցիկները և բեռնարկղերը, որոնցում պահվում է ձկնորսության արտադրանքը, պետք է ապահովեն արտադրանքի պահումը հիգիենիկ պատշաճ պայմաններում և, անհրաժեշտության դեպքում, նախագծված և պատրաստված լինեն այնպես, որ ձկնորսության արտադրանքը չշփվի սառույցի հալումից առաջացող ջրի հետ:

13. Միսը ոսկորից մեխանիկական եղանակով առանձնացումից ստացված ձկնորսության արտադրանքի արտադրությանը ներկայացվող պահանջներն են՝

1) օգտագործվող հումքը պետք է բավարարի հետևյալ պահանջները՝

ա. միայն ամբողջական ձուկը և ոսկորներից անջատված ֆիլեն կարող են օգտագործվել միսը ոսկորից մեխանիկական եղանակով առանձնացումից ստացվող ձկնորսության արտադրանքի արտադրության համար,

բ. օգտագործվող հումքը չպետք է պարունակի ձկան ներքին օրգանների մնացորդներ.

2) արտադրական գործընթացը պետք է բավարարի հետևյալ պահանջները՝

ա. մեխանիկական եղանակով առանձնացումը պետք է կատարվի ֆիլեի անջատումից անմիջապես հետո,

բ. ամբողջական ձուկ օգտագործելու դեպքում այն պետք է նախապես փորոտիքից մաքրված և լվացված լինի,

գ. մեխանիկական եղանակով առանձնացումից ստացված ձկնորսության արտադրանքն այնուհետև կարճ ժամկետում պետք է սառեցվի կամ, որպես բաղադրիչ, խառնվի սառեցման համար նախատեսված այլ արտադրանքին կամ պահվի թույլատրելի այլ եղանակով:

14. Մակաբույծներից պաշտպանվելու նպատակով՝

1) սույն ենթակետի «ա», «բ» և «գ» պարբերություններում նշված հումքի կամ վերամշակված ձկնորսության արտադրանքի բոլոր մասերը պետք է 24 ժամից ոչ պակաս ժամանակահատվածում սառեցվեն Ցելսիուսի -20 կամ ավելի ցածր աստիճանի ջերմաստիճանում՝

ա. հում կամ կիսահում վիճակում օգտագործվող ձկնորսության արտադրանքը,

բ. ծովատառեխ, թյունիկ (սկումբրիա), ծովային մանրաձուկ (շպրոտ) և մարդու կողմից չվերահսկվող պայմաններում ապրող ատլանտյան ու խաղաղօվկիանոսյան սաղմոն ցեղի այն ձկներից ստացված արտադրանքը, որոնք ենթարկվել են սառը ապխտման, և ապխտման ամբողջ ժամանակահատվածում, ձկնորսության արտադրանքի ներքին ջերմաստիճանը կազմել է Ցելսիուսի +60 աստիճանից ոչ ավելի,

գ. ձկնորսության մարինացված և (կամ) աղադրված արտադրանքը, եթե ընտրված մշակումը բավարար չէ ոչնչացնելու կլոր որդերի (nematode) թրթուրները.

2) սննդի շղթայի օպերատորները սույն կետի 1-ին ենթակետում նշված մշակումները կարող են չկիրառել միայն այն դեպքերում, երբ՝

ա. առկա են հավաստի համաճարակաբանական տվյալներ, որ տվյալ ձկնատեսակների ծագման ձկնորսության շրջանները մակաբույծների առկայության առումով առողջության համար վտանգ չեն ներկայացնում,

բ. դա թույլատրված է պետական կառավարման լիազոր մարմնի կողմից.

3) սույն կետի 1-ին ենթակետում նշված՝ մշակումների ենթարկված շուկայահանվող ձկնորսության արտադրանքն ուղեկցող փաստաթուղթը պետք է պարունակի համապատասխան նշում՝ մշակման եղանակի մասին:

V. ԽԵՑԳԵՏՆԱԿԵՐՊԵՐԻ ԵՎ ՓԱՓԿԱՄԱՐՄԻՆՆԵՐԻ ԵՓՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

15. Սննդի շղթայի այն օպերատորները, որոնք իրականացնում են խեցգետնակերպերի և փափկամարմինների եփումը, պետք է ապահովեն հետևյալ պահանջները՝

1) եփման նպատակով պետք է օգտագործվի խմելու կամ մաքուր ջուր.

2) խեցգետնակերպերը և փափկամարմինները եփվելուց անմիջապես հետո պետք է արագ պաղեցվեն.

3) եթե չի կիրառվում պահածոյացման այլ եղանակ, ապա պաղեցումը պետք է շարունակել մինչև սառույցի հալման աստիճանին մոտ ջերմաստիճանին հասցնելը.

4) աղտոտումից խուսափելու նպատակով կեղևահանումը և խեցազատումը պետք է իրականացվեն հիգիենիկ պատշաճ պայմաններում, իսկ եթե այդ գործընթացները կատարվում են ձեռքով, պետք է առանձնակի ուշադրություն ցուցաբերվի աշխատողների ձեռքերի մաքրությանը.

5) եփված խեցգետնակերպերն ու փափկամարմինները կեղևահանումից ու խեցազատումից անմիջապես հետո, կարճ ժամկետում, պետք է պաղեցվեն կամ սառեցվեն մինչև VIII բաժնում նշված ջերմաստիճանը:

VI. ՁԿՆՈՐՍՈՒԹՅԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՆՈՐՄԵՐԸ

16. Սննդի շղթայի ձկնորսության արտադրանքի իրացման գործընթացում ներգրավված օպերատորները պետք է ապահովեն, որ շուկայահանվող ձկնորսության արտադրանքը բավարարի ինչպես Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված մանրէաբանական չափանիշներին, այնպես էլ հետևյալ հիգիենիկ նորմերին՝

1) պետք է հետազոտվեն ձկնորսության արտադրանքի զգայորոշման ցուցանիշները, որպեսզի, մասնավորապես, ապահովեն ձկնորսության արտադրանքի թարմությունը բնութագրող չափանիշները.

2) հիստամինի պարունակությունը չպետք է գերազանցի թույլատրելի առավելագույն քանակությունը.

3) պետք է բացառվի ձկնորսության չմշակված արտադրանքի շուկայահանումը, եթե քիմիական հետազոտություններով պարզվել է, որ ցնդող (ազատ) ազոտի ընդհանուր պարունակությունը գերազանցում է ՏՎԲ-Ն-ի (TVB-N) կամ ՏՄԱ-Ն-ի (TMA-N) համար սահմանված թույլատրելի առավելագույն քանակությունները.

4) ձկնորսության արտադրանքը պետք է ենթարկվի տեսողական հետազոտության, որպեսզի հայտնաբերվեն տեսանելի մակաբույծները և բացառվի մակաբույծներով վարակված ձկնորսության արտադրանքի շուկայահանումը.

5) պետք է բացառվի մարդու առողջության համար վտանգավոր թունավոր նյութեր պարունակող ձկնորսության արտադրանքի շուկայահանումը, մասնավորապես՝

ա. տետրադոնտիդ (Tetraodontidae), մոլիդ (Molidae), դիոդոնտիդ (Diodontidae) և կանտիգաստերիդ (Canthigasteridae) դասերի թունավոր ձկներից ստացված,

բ. սիգուատոքսին (ciguatoxin) կամ մկանները կաթվածահարող կենսաթույն պարունակող ձկնորսության արտադրանքը՝ բացառությամբ երկփեղկ փափկամարմիններից, փշամորթերից, թաղանթավորներից և ծովային փորոտանի փափկամարմիններից ստացված ձկնորսության արտադրանքի, եթե արտադրվել են դրանց արտադրությանը ներկայացվող պահանջներով, և կենսաթույնի պարունակությունը չի գերազանցում աղյուսակում նշված առավելագույն չափաքանակները:

Աղյուսակ

Ծովային կենսաթույնի անվանումը	Չափի միավորը	Թույլատրելի առավելագույն չափաքանակը
Փափկամարմինների կաթվածահարող կենսաթույն (paralytic shellfish poison (PSP)	մգ/կգ	800
Փափկամարմինների հիշողության կորուստ պատճառող կենսաթույն (amnesic shellfish poison (ASP)	մգ/կգ, արտահայտված դոմոիկ (domoic) թթվով	20
Օկադաիկ (okadaic acid) թթու, դինոֆիզիստոքսինների (dinophysistoxins) և պեկտենոտոքսինների (pectenotoxins) ընդհանուր քանակությունը	մկգ/կգ, օկադաիկ թթվին համարժեք	160
Եսսոտոքսիններ (yessotoxins)	մգ/կգ, եսսոտոքսինին համարժեք	1
Ազասպիրաթթուներ (azaspiracids)	մկգ/կգ, ազասպիրաթթվին համարժեք	160

VII. ՁԿՆՈՐՍՈՒԹՅԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

17. Բեռնարկղերը, որոնցում ձկնորսության թարմ արտադրանքը պահվում է սառույցի մեջ, պետք է լինեն անջրանցիկ և ապահովեն սառույցի հալումից առաջացող ջրի հոսքը:

18. Ձկնորսության արտադրանքի պաղեցման համար նախատեսված սառույցը պետք է պահվի դրա աղտոտումը բացառող պայմաններում:

19. Պետք է ապահովել, որ ձկնորսության արտադրանքը փաթեթավորող նյութերը՝

1) չհանդիսանան աղտոտման աղբյուր.

2) պահվեն այնպես, որ բացառվի աղտոտման վտանգը.

3) բազմակի օգտագործման նախատեսված լինելու դեպքում՝ հեշտությամբ լվացվեն և անհրաժեշտության դեպքում ախտահանվեն:

VIII. ՁԿՆՈՐՍՈՒԹՅԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՊԱՀՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

20. Ձկնորսության թարմ, հալեցված-չմշակված և խեցգետնակերպերի ու փափկամարմինների եփված-պաղեցված արտադրանքը պետք է պահվի սառույցի հալման աստիճանին մոտ ջերմաստիճանում:

21. Ձկնորսության սառեցված արտադրանքը պետք է պահվի Ցելսիուսի մինչև -18 և ավելի ցածր ջերմաստիճանում, իսկ աղաջրում պահվող, պահածոների արտադրության համար նախատեսված սառեցված ամբողջական ձուկը՝ Ցելսիուսի մինչև -9 և ավելի ցածր ջերմաստիճանում:

22. Ձկնորսության կենդանի արտադրանքը պետք է պահվի սննդամթերքի անվտանգությունը և կենսունակությունն ապահովող ջերմաստիճանում և պայմաններում:

IX. ՁԿՆՈՐՍՈՒԹՅԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՓՈԽԱԴՐՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

23. Ձկնորսության արտադրանքի փոխադրման ժամանակ պետք է ապահովվի պահանջվող ջերմաստիճանը, մասնավորապես՝

1) ձկնորսության թարմ, հալեցված-չմշակված և խեցգետնակերպերի ու փափկամարմինների եփված-սառեցված արտադրանքը պետք է պահվի սառույցի հալման աստիճանին մոտ ջերմաստիճանում.

2) ձկնորսության սառեցված արտադրանքը՝ բացառությամբ աղաջրում պահվող, պահածոների արտադրության համար նախատեսված սառեցված ամբողջական ձկների, փոխադրման ամբողջ ընթացքում արտադրանքի բոլոր մասերը պետք է պահվեն Ցելսիուսի մինչև -18 և ավելի ցածր հաստատուն ջերմաստիճանում, իսկ ջերմաստիճանի հնարավոր կարճաժամկետ շեղումը չպետք է գերազանցի Ցելսիուսի +3 աստիճանը:

24. Սույն կանոնակարգի 23-րդ կետի 2-րդ ենթակետի պահանջները կարող են չապահովվել, եթե ձկնորսության սառեցված արտադրանքը փոխադրվում է հալեցման համար նախատեսված սննդի կազմակերպություն՝ հետագա մշակման և (կամ) վերամշակման նպատակով, եթե երթուղին կարճ է, և դրա համար կա պետական կառավարման լիազոր մարմնի թույլտվությունը:

25. Ձկնորսության արտադրանքը սառույցի մեջ փոխադրելու դեպքում սառույցի հալումից առաջացող ջուրը չպետք է շփվի ձկնորսության արտադրանքի հետ:

26. Շուկայահանվող ձկնորսության կենդանի արտադրանքը պետք է փոխադրվի սննդամթերքի անվտանգությունը և կենսունակությունն ապահովող պայմաններում:

ԼԵՌՆԱՅԻՆ ՂԱՐԱԲԱՂԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ
ՂԵԿԱՎԱՐ-ՆԱԽԱՐԱՐ *Լ. ԳՐԻԳՈՐՅԱՆ*

ՀԻՄՆԱՎՈՐՈՒՄ
«ՁԿՆՈՐՍՈՒԹՅԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ԱՌԱՆՁՆԱԿԻ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ» ԼԵՌՆԱՅԻՆ ՂԱՐԱԲԱՂԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ՈՐՈՇՄԱՆ ՆԱԽԱԳԾԻ ԸՆԴՈՒՆՄԱՆ

Անհրաժեշտությունը

«Ձկնորսության արտադրանքի հիգիենային ներկայացվող առանձնակի պահանջների տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետության կառավարության որոշման նախագծի ընդունումը պայմանավորված է իրացվող սննդամթերքի անվտանգության մակարդակի բարձրացման, արտահանման խթանման և սննդամթերքի անվտանգության օրենսդրական դաշտի կատարելագործման անհրաժեշտությամբ:

Ընթացիկ իրավիճակը և խնդիրները

Ներկայացվող որոշման նախագծի խնդիրն է սննդամթերքի անվտանգության համակարգի բարելավման նպատակով սահմանել ձկնորսության արտադրանքի հիգիենային ներկայացվող պահանջները և ձկնորսության արտադրանքի պահման, իրացման առանձնահատկությունները:

Նպատակը և բնույթը

Նախագծի նպատակն է, ի լրումն Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետության կառավարության 2015 թվականի փետրվարի 12-ի «Սննդամթերքի հիգիենային ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» N 50-Ն որոշման, սահմանել ձկնամթերքի հիգիենային, ձկնամթերքի անվտանգությանը ներկայացվող պահանջները:

Ակնկալվող արդյունքը

Նախագծի ընդունմամբ ձկնամթերքի արտադրությունից մինչև սպառումը ներգրավված անձինք իրենց աշխատանքները կիրականացնեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխան:

Նախագծի մշակման գործընթացում ներգրավված անձինք

Նախագիծը մշակվել է Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետության գյուղատնտեսության նախարարության աշխատակազմի անասնաբուծության և անասնաբուժության վարչության և իրավաբանական բաժնի կողմից:

Այլ տեղեկություններ

«Ձկնորսության արտադրանքի հիգիենային ներկայացվող առանձնակի պահանջների տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» Լեռնային Ղարաբաղի

Հանրապետության կառավարության որոշման նախագիծը սահմանված կարգով դրվել է հանրային քննարկման Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետության գյուղատնտեսության նախարարության պաշտոնական կայքէջում: Սահմանված ժամկետներում առաջարկություններ կամ դիտողություններ չեն ստացվել:

ԼՂՀ ԳՅՈՒՂԱՏՆՏԵՍՈՒԹՅԱՆ
ՆԱԽԱՐԱՐ *Ա.ՄԽՈՅԱՆ*

ՏԵՂԵԿԱՆՔ

«ՁԿՆՈՐՍՈՒԹՅԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ԱՌԱՆՁՆԱԿԻ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ» ԼԵՌՆԱՅԻՆ ՂԱՐԱԲԱՂԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ՈՐՈՇՄԱՆ ՆԱԽԱԳԾԻ ԸՆԴՈՒՆՄԱՆ ԿԱՊԱԿՑՈՒԹՅԱՄԲ ԼԵՌՆԱՅԻՆ ՂԱՐԱԲԱՂԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԿԱՄ ՏԵՂԱԿԱՆ ԻՆՔՆԱԿԱՌԱՎԱՐՄԱՆ ՄԱՐՄԻՆՆԵՐԻ ԲՅՈՒՋԵՆԵՐՈՒՄ ԾԱԽՍԵՐԻ ԵՎ ԵԿԱՄՈՒՏՆԵՐԻ ԷԱԿԱՆ ԱՎԵԼԱՑՈՒՄՆԵՐԻ ԿԱՄ ՆՎԱԶԵՑՈՒՄՆԵՐԻ ՄԱՍԻՆ

«Ձկնորսության արտադրանքի հիգիենային ներկայացվող առանձնակի պահանջների տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետության կառավարության որոշման նախագծի ընդունման կապակցությամբ Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետության պետական կամ տեղական ինքնակառավարման մարմինների բյուջեներում ծախսերի և եկամուտների ավելացումներ կամ նվազեցումներ չեն նախատեսվում:

ՏԵՂԵԿԱՆՔ

«ՁԿՆՈՐՍՈՒԹՅԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ԱՌԱՆՁՆԱԿԻ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ» ԼԵՌՆԱՅԻՆ ՂԱՐԱԲԱՂԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ՈՐՈՇՄԱՆ ՆԱԽԱԳԾԻ ԸՆԴՈՒՆՄԱՆ ԱՌՆՉՈՒԹՅԱՄԲ ԱՅԼ ԻՐԱՎԱԿԱՆ ԱԿՏԵՐԻ ԸՆԴՈՒՆՄԱՆ ԱՆՀՐԱԺԵՇՏՈՒԹՅԱՆ ԿԱՄ ԲԱՑԱԿԱՅՈՒԹՅԱՆ ՄԱՍԻՆ

«Ձկնորսության արտադրանքի հիգիենային ներկայացվող առանձնակի պահանջների տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետության կառավարության որոշման նախագծի ընդունման առնչությամբ այլ իրավական ակտերի ընդունման անհրաժեշտություն չի առաջացնում:

ԼՂՀ ԳՅՈՒՂԱՏՆՏԵՍՈՒԹՅԱՆ
ՆԱԽԱՐԱՐ *Ա.ՄԽՈՅԱՆ*

ԻՐԱՎԱԿԱՆ-ՖՈՐՁԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵԶՐԱԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆ «ՁԿՆՈՐՍՈՒԹՅԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ԱՌԱՆՁՆԱԿԻ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ» ԼԵՌՆԱՅԻՆ ՂԱՐԱԲԱՂԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ՈՐՈՇՄԱՆ ՆԱԽԱԳԾԻ

«Ձկնորսության արտադրանքի հիգիենային ներկայացվող առանձնակի պահանջների տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետության կառավարության որոշման նախագծի վերաբերյալ առաջարկություններ և դիտողություններ չկան:

ԼՂՀ ԳՅՈՒՂԱՏՆՏԵՍՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅԱՆ
ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ ԻՐԱՎԱԲԱՆԱԿԱՆ ԲԱԺՆԻ ՊԵՏ
Հ.ՀԱԿՈԲՅԱՆ

ԼՂՀ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԼՂՀ ՎԱՐՉԱՊԵՏԻ
ՈՐՈՇՈՒՄՆԵՐԻ ԱՌԱՔՄԱՆ ԹԵՐԹԻԿ

Որոշման նախագծի անվանումը՝

«Ձկնորսության արտադրանքի հիգիենային ներկայացվող առանձնակի պահանջների տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին»

Նախագիծը ներկայացնողը՝

ԼՂՀ գյուղատնտեսության նախարարություն

ԼՂՀ կառավարության և ԼՂՀ վարչապետի որոշումներն ուղարկել՝

1. ԼՂՀ գյուղատնտեսության նախարարություն
2. ԼՂՀ արդարադատության նախարարություն
3. ԼՂՀ ֆինանսների նախարարություն
4. ԼՂՀ առողջապահության նախարարություն

Նախագիծը պատրաստողը՝

Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետության գյուղատնտեսության նախարարության աշխատակազմի անասնաբուծության և անասնաբուժության վարչություն

_____ ***Ն. Մուսայելյան***
(ստորագրությունը)

«____» _____ 2016 թ.