ԸՆԴՈՒՆՎԱԾ Է

Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի   
2013 թվականի հոկտեմբերի 9-ի թիվ 68 որոշմամբ

«**ՄՍԻ և ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՄԱՍԻՆ**»

**ՄԱՔՍԱՅԻՆ ՄԻՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳ ՄՄ ՏԿ 034/2013**

Սույն տեխնիկական կանոնակարգը մշակվել է «Բելառուսի Հանրապետությունում, Ղազախստանի Հանրապետությունում և Ռուսաստանի Դաշնությունում տեխնիկական կանոնակարգման միասնական սկզբունքների և կանոնների մասին» 2010 թվականի նոյեմբերի 18-ի համաձայնագրին համապատասխան:

Սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանվում են Մաքսային միության մաքսային տարածքում պարտադիր կիրառման և կատարման` սպանդային մթերքների և մսամթերքի անվտանգությանը, դրանց արտադրության, պահպանման, փոխադրման, իրացման և ուտիլացման պրոցեսների անվտանգությանը, ինչպես նաև Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դրվող արտադրանքի ազատ տեղափոխումն ապահովելու նպատակով սպանդային մթերքների և մսամթերքի մականշվածքին ու փաթեթվածքին ներկայացվող պահանջները:

Այն դեպքում, երբ սպանդային մթերքների և մսամթերքի առնչությամբ ընդունվել են Մաքսային միության այլ տեխնիկական կանոնակարգեր, որոնցով սահմանվում են սպանդային մթերքների և մսամթերքի անվտանգությանը, դրանց արտադրության, պահպանման, փոխադրման, իրացմանն ու ուտիլացման պրոցեսների անվտանգությանը, ինչպես նաև սպանդային մթերքների և մսամթերքի մակնշմանն ու փաթեթավորմանը ներկայացվող պահանջներ, ապա սպանդային մթերքները և մսամթերքը, դրանց արտադրության, պահպանման, փոխադրման, իրացման ու ուտիլացման պրոցեսները, ինչպես նաև դրանց մակնշումը և փաթեթավորումը պետք է համապատասխանեն Մաքսային միության բոլոր այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

I. Կիրառության ոլորտը

1. Սույն տեխնիկական կանոնակարգը մշակվել է մարդու կյանքի և առողջության, շրջակա միջավայրի, կենդանիների կյանքի և առողջության պաշտպանության, սպանդային մթերքների ու մսամթերքի նշանակության և անվտանգության առնչությամբ սպառողներին մոլորության մեջ գցող գործողությունները կանխելու նպատակով և տարածվում է Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դրվող սպանդային մթերքների և մսամթերքի, ինչպես նաև դրանց արտադրության, պահպանման, փոխադրման, իրացման և ուտիլացման պրոցեսների վրա:

2. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի տեխնիկական կարգավորման առարկաներն են`

ա) սպանդային մթերքը և մսամթերքը`

միս,

ենթամթերքներ,

հում ճարպ և դրա վերամշակումից ստացվող մթերքներ, այդ թվում` հալեցված կենդանական ճարպեր,

արյուն և դրա վերամշակումից ստացվող մթերքներ,

ոսկոր և դրա վերամշակումից ստացվող մթերքներ,

մեխանիկական եղանակով ոսկրահանված (լրացուցիչ ոսկրահանման ենթարկված) միս,

աղիքային հումք,

կոլագեն պարունակող հումք և դրա վերամշակումից ստացվող մթերքներ (այդ թվում՝ ժելատին),

մսային և միս պարունակող մթերքներ՝ մսից,

մսային և միս պարունակող երշիկեղեն,

մսային և միս պարունակող կիսապատրաստվածքներ ու խոհարարական արտադրատեսակներ,

մսային և միս պարունակող պահածոներ,

մսային և միս պարունակող արգանակներ,

մսային և միս պարունակող չոր մթերքներ,

խոզի ճարպից մթերքներ,

մանկական սննդի համար նախատեսված սպանդային մթերքներ,

մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերք.

բ) սպանդային մթերքների և մսամթերքի արտադրության, պահպանման, փոխադրման, իրացման և ուտիլացման պրոցեսները:

3. Սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանվում են Մաքսային միության մաքսային տարածքում սպանդային մթերքների և մսամթերքի մակնշմանն ու փաթեթավորմանը ներկայացվող կիրառման և կատարման համար պարտադիր պահանջները, որոնք լրացնում են Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի թիվ 881 որոշմամբ հաստատված «Սննդամթերքի մակնշման մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 022/2011) (այսուհետ՝ «Սննդամթերքի մակնշման մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ (ՄՄ ՏԿ 022/2011)) և Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի օգոստոսի 16-ի թիվ 769 որոշմամբ հաստատված` «Փաթեթվածքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 005/2011) (այսուհետ՝ «Փաթեթվածքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 005/2011)) պահանջները և որոնք չեն հակասում միմյանց:

4. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի գործողությունը չի տարածվում հետևյալ մթերքների, ինչպես նաև դրանց հետ կապված պահանջների և պրոցեսների վրա`

ա) սպանդային մթերքներ և մսամթերք, որոնք արտադրվում են քաղաքացիների կողմից` տնային պայմաններում և (կամ) անձնական օժանդակ տնտեսություններում կամ արտադրվում են անասնաբուծությամբ զբաղվող քաղաքացիների կողմից, ինչպես նաև միայն անձնական սպառման համար նախատեսված և Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դնելու համար չնախատեսված սպանդային մթերքների ու մսամթերքի արտադրության, պահպանման, փոխադրման և ուտիլացման պրոցեսներ.

բ) հատուկ նշանակության մսամթերք (բացառությամբ մանկական սննդի համար նախատեսված սպանդային մսամթերքի և սպանդային մթերքների), որը պատրաստվել է սպանդային մթերքների օգտագործմամբ կամ դրանց հիմքով.

գ) թռչնի միս և դրա վերամշակումից ստացվող մթերքներ, ինչպես նաև այնպիսի սննդամթերք, որի բաղադրագրի մեջ թռչնի միսը և դրա վերամշակումից ստացվող մթերքներն ըստ զանգվածի ընդհանուր առմամբ գերազանցում են այլ մթերատու կենդանիների սպանդից ստացված մթերքների զանգվածը.

դ) սննդային հավելումներ և սննդի մեջ օգտագործվող կենսաբանորեն ակտիվ հավելումներ, դեղամիջոցներ, կերեր կենդանիների համար, սննդի մեջ օգտագործելու համար չնախատեսված արտադրանք, որոնք պատրաստված են սպանդային մթերքների օգտագործմամբ կամ դրանց հիմքով.

ե) սննդի (հանրային սննդի) ձեռնարկությունների սննդամթերք, որը պատրաստված է սպանդային մթերքների օգտագործմամբ կամ դրանց հիմքով և նախատեսված է ծառայությունների մատուցման ժամանակ իրացվելու համար, ինչպես նաև նշված սննդամթերքի իրացման գործընթացներ.

զ) սննդամթերք, որը, բաղադրագրին համապատասխան, պարունակում է 5 տոկոսից ոչ պակաս մսային բաղադրամասեր.

է) Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դնելու համար նախատեսված` ոչ արդյունաբերական եղանակով պատրաստված սպանդային մթերքների և մսամթերքի արտադրության, պահպանման, փոխադրման ու ուտիլացման պրոցեսներ:

II. Հիմնական հասկացությունները

5. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի կիրառման նպատակով օգտագործվում են հասկացություններ, որոնք սահմանվել են Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի թիվ 880 որոշմամբ հաստատված՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՄ ՏԿ 021/2011) (այսուհետ՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ (ՄՄ ՏԿ 021/2011)), «Սննդամթերքի մակնշման մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՄ ՏԿ 022/2011), ինչպես նաև հետևյալ հասկացություններն ու դրանց սահմանումները`

«անոսկր միս»` կամայականորեն կտրատված տարբեր չափերի և զանգվածի մսի կտորներ, որոնք մկանային և շարակցական հյուսվածքների ամբողջություն են` ճարպային հյուսվածքներով կամ առանց դրանց.

«անոսկր կիսապատրաստվածք»՝ անոսկր մսից պատրաստված կիսապատրաստվածք՝ կտորներով.

«արգանակ»` մսամթերք, որը պատրաստվել է սպանդային մթերքը եփելու, դրանում ոչ մսային բաղադրամասեր ավելացնելու կամ չավելացնելու, հետագայում սպանդային մթերքը հեռացնելուց հետո հեղուկ ֆազի խտացման և (կամ) չորացման եղանակով, կամ առանց դրա.

«եփած-խորոված մթերքներ մսից»` մթերքներ մսից, որոնք պատրաստման ժամանակ ենթարկվել են տապակման, խորովման և եփման կամ այդպիսի պրոցեսների ցանկացած համադրության.

«եփած-ապխտած երշիկեղեն»` երշիկեղեն, որը պատրաստման ընթացքում ենթարկվել է նախնական ապխտման, եփման և լրացուցիչ ապխտման.

«եփած երշիկեղեն»՝ երշիկեղեն, որը պատրաստման ընթացքում ենթարկվել է թեթևակի չորացում, տապակում և եփում կամ միայն եփում ներառող ջերմամշակման.

«մանկական սննդի համար նախատեսված եփած երշիկեղեն»՝ եփած երշիկեղեն, որը նախատեսված է 3 տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար.

«եփած մթերքներ մսից»՝ մսից պատրաստված մթերքներ, որոնք պատրաստման ժամանակ ենթարկվել են թեթևակի չորացում, տապակում և եփում կամ միայն եփում ներառող ջերմամշակման.

«անասնաբուժական կոնֆիսկատ»՝ մսեղիք, մսեղիքի մասեր և կենդանու օրգաններ, որոնք անասնաբուժական պետական հսկողություն (վերահսկողություն) իրականացնող մարմինների կողմից ճանաչվել են սննդի նպատակով ոչ պիտանի և ենթակա են անհատույց վերացման.

«խոզապուխտի պահածոներ»` ոչ մսային և աղաբռնվածքում պահված մսային բաղադրամասերից պատրաստված պահածոներ` 50 գրամից ավելի զանգվածով ջլազերծված մսի կտորներից ժելեով այնպիսի միաձույլ կառուցվածքի տեսքով, որը բանկայից հանելու դեպքում պահպանում է ձևը և որը հնարավոր է կտրատել.

«մանկական սննդի համար նախատեսված հոմոգենացված պահածոներ»՝ մանկական սննդի համար նախատեսված պահածոներ, որոնք նախատեսված են 6 ամսականից բարձր երեխաների սննդի համար, պարունակում են 80 տոկոսից ոչ պակաս՝ մինչև 0,3 մմ չափսի մասնիկներ, և 20 տոկոսից ոչ ավելի՝ մինչև 0,4 մմ չափսի մասնիկներ.

«տապակած երշիկեղեն»` երշիկեղեն, որը պատրաստման ընթացքում ենթարկվել է տապակման.

«տապակած մթերքներ մսից»` մթերքներ մսից, որոնք պատրաստման ընթացքում ենթարկվել են տապակման.

«սննդային ժելատին»՝ կոլագեն պարունակող հումքի վերամշակումից ստացվող սպիտակուցային նյութի տեսքով մթերք, որն ունի դոնդողացնող հատկություն.

«ջլազերծված միս»՝ մկանային, շարակցական և ճարպային հյուսվածքների տրված հարաբերակցությամբ անոսկր միս.

«հում ճարպ»՝ ճարպային հյուսվածքի տեսքով սպանդային մթերք` մսեղիքից և ներքին օրգաններից անջատած.

«սառեցված մսամթերք»` չափման ցանկացած կետում -8°C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանի պայմաններում սառնարանային մշակման ենթարկված մսամթերք.

«սառեցված միս»` չափման ցանկացած կետում -8°C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանի պայմաններում սառնարանային մշակման ենթարկված թարմ կամ պաղեցված միս.

«սառեցված բլոկ մսից»՝ մեկ տեսակի և անվանման սառեցված միս, որին տրվել է որոշակի տեսք և չափս ունեցող բլոկի ձև.

«սառեցված բլոկ ենթամթերքներից»` մեկ տեսակի և անվանման սառեցված ենթամթերքներ, որոնց տրվել է որոշակի տեսք և չափս ունեցող բլոկի ձև.

«զելցներ»` ջերմային մշակման ենթարկված բաղադրամասերից պատրաստված ոչ համասեռ կառուցվածքով երշիկեղեն, որն իր մեջ ներառում է մսային և ոչ մսային բաղադրամասեր.

«արյունային երշիկ»` երշիկեղեն, որը պատրաստվել է սննդային արյան և (կամ) դրա վերամշակումից ստացվող մթերքների ավելացմամբ և որը կտրման տեղում ունի մուգ կարմիրից մուգ շագանակագույն գույն.

«լիվերային երշիկ»` ջերմային մշակման ենթարկված բաղադրամասերից պատրաստված երշիկեղեն, որն ունի փափուկ կազմություն և կտորների բաժանելիս պահպանում է իր ձևը և որի բաղադրության մեջ մտնում են եփած և (կամ) ջերմահարման և (կամ) ջերմամշակման չենթարկված ենթամթերքներ.

«երշիկեղեն»` մսային և ոչ մսային մանրացված բաղադրամասերի խառնուրդից պատրաստված, երշիկի թաղանթի, փաթեթի, ցանցի մեջ կամ այլ կերպ կաղապարված մսամթերք, որը, նախքան օգտագործման համար պատրաստի լինելը, ենթարկվել է ջերմամշակման կամ չի ենթարկվել ջերմամշակման.

«ջերմային մշակման ենթարկված բաղադրամասերից պատրաստված երշիկեղեն»` մսային և ոչ մսային մանրացված բաղադրամասերի խառնուրդից պատրաստված երշիկեղեն, որի բաղադրագրի մեջ մտնում են եփած կամ ջերմահարված մսային բաղադրամասեր, որոնք, նախքան օգտագործման համար պատրաստի լինելը, ենթարկվել են հետագա ջերմամշակման.

«պահածոներ»` հերմետիկորեն խցանափակված սպառողական այնպիսի տարաներում մանրէազերծման կամ պաստերացման ենթարկված և երկարաժամկետ պահպանման համար պիտանի մսամթերք, որոնցով ապահովվում է մանրէաբանական կայունությունը և ախտածին միկրոֆլորայի կենսունակության բացակայությունը.

«ապխտած-եփած մթերքներ մսից («եփած-ապխտած մթերքներ մսից»)»` պատրաստման ընթացքում նախնական ապխտման, եփման և լրացուցիչ ապխտման ենթարկված մթերքներ մսից.

«ապխտած-խորոված մթերքներ մսից»` պատրաստման ընթացքում նախնական ապխտման, եփման և (կամ) խորովման ենթարկված մթերքներ մսից.

«ոսկոր»` հում ոսկրի տեսքով սպանդային մթերք, որն ստացվում է մսի և ենթամթերքների ոսկրահանման արդյունքում.

«արյուն»` արյան տեսքով սպանդային մթերք, որը հավաքվել է սպանդի ընթացքում` որոշակի տեսակների մսեղիքին դրա պատկանելիության պայմանների պահպանմամբ.

«մանկական սննդի համար նախատեսված խոշոր կտորների մանրացված պահածոներ»` մանկական սննդի համար նախատեսված պահածոներ, որոնք նախատեսված են 9 ամսականից բարձր երեխաների սննդի համար, պարունակում են 80 տոկոսից ոչ պակաս՝ մինչև 3 մմ չափսի մասնիկներ և 20 տոկոսից ոչ ավելի՝ մինչև 5 մմ չափսի մասնիկներ.

«անոսկր (մսաոսկրային) կիսապատրաստվածք` խոշոր կտորներով»` 500 գրամից ավելի զանգվածով մսի կտորի ձևով պատրաստված անոսկր (մսաոսկրային) կիսապատրաստվածք.

«խոհարարական արտադրատեսակ»` մսային (միս պարունակող) կիսապատրաստվածք, որը պատրաստման ընթացքում` նախքան խոհարարական լրիվ պատրաստի վիճակը, ջերմամշակվել է.

«կիսապատրաստվածք կտորներով»` 10 գրամից ավելի զանգված ունեցող մսի կտորի կամ կտորների ձևով պատրաստված մսային կիսապատրաստվածք.

«կտորներ պարունակող պահածոներ»` պահածոներ, որոնք պատրաստվել են մսային և ոչ մսային` 30 գրամից ավելի զանգվածով կտորների մանրացված բաղադրամասերից, շոգեխաշվել են սեփական հյութի, սոուսի, արգանակի կամ ժելեի մեջ.

«անոսկր (մսաոսկրային) կիսապատրաստվածք` մանր կտորներով»` 10-ից մինչև 500 գրամը ներառյալ զանգվածով մսի կտորների ձևով պատրաստված անոսկր (մսաոսկրային) կիսապատրաստվածք.

«մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերք»` մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերք (վաղ տարիքի` 6 ամսականից մինչև 3 տարեկան, նախադպրոցական տարիքի` 3 տարեկանից մինչև 6 տարեկան, դպրոցական տարիքի` 6 տարեկան և ավելի մեծ երեխաների համար), որը համապատասխանում է մանկական օրգանիզմի համապատասխան ֆիզիոլոգիական պահանջներին և վնաս չի հասցնում համապատասխան տարիքային խմբի երեխաների առողջությանը.

«մսամթերք»` սպանդային մթերքների վերամշակման (մշակման) եղանակով պատրաստված սննդամթերք` կենդանական և (կամ) բուսական, և (կամ) հանքային, և (կամ) մանրէաբանական, և (կամ) արհեստական ծագման բաղադրամասերի օգտագործմամբ կամ առանց դրանց.

«մսային բաղադրամաս»` սննդամթերքի բաղադրագրի բաղկացուցիչ մաս, որը սպանդային մթերք կամ սպանդային մթերքի վերամշակման արդյունքում ստացված մթերք է և որը երշիկեղենի պատրաստման ընթացքում կիրառվելիս չի պարունակում ոսկոր (բացառությամբ ջերմային մշակման ենթարկված բաղադրամասերից պատրաստված երշիկեղենի, որի արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները թույլ են տալիս միսը եփել ոսկորով, այնուհետև ոսկորն առանձնացնել և արգանակն օգտագործել) և որը պարունակում է կա՛մ ոսկրային ներառուկներ (մեխանիկական եղանակով ոսկրահանված (լրացուցիչ ոսկրահանման ենթարկված) միս օգտագործելիս) կա՛մ ոսկոր (ոսկրային մսի անատոմիապես ամբողջական կտորից մթերք պատրաստելիս).

«մսային կիսապատրաստվածք»` մսամթերք, որում պարունակվող մսային բաղադրամասերի զանգվածային բաժինը կազմում է 60 տոկոսից ավելի, որը պատրաստվել է ոսկրով կամ կտորների, կամ խճողակի տեսքով անոսկր մսից` ոչ մսային բաղադրամասերի ավելացմամբ կամ առանց դրանց, նախատեսված է մանրածախ առևտրի ոլորտում իրացման համար և, նախքան օգտագործումը, պահանջում է ջերմամշակում` մինչ խոհարարական պատրաստի վիճակը.

«մսային արտադրանք»` մսամթերք, որը պատրաստվել է ոչ մսային բաղադրամասերի օգտագործմամբ կամ առանց դրանց և որում պարունակվող մսային բաղադրամասերի զանգվածային բաժինը կազմում է 60 տոկոսից ավելի.

«մանկական սննդի համար նախատեսված մսային պահածոներ»` պահածոներ, որոնք նախատեսված են մանկական սննդի համար, պատրաստվել են ոչ մսային բաղադրամասերի օգտագործմամբ կամ առանց դրանց և որոնցում պարունակվող մսային բաղադրամասերի զանգվածային բաժինը կազմում է 40 տոկոսից ավելի.

«մեխանիկական եղանակով ոսկրահանված (լրացուցիչ ոսկրահանման ենթարկված) միս»` մածուկանման զանգվածի տեսքով անոսկր միս, որում պարունակվող ոսկրային ներառուկների զանգվածային բաժինը կազմում է 0,8 տոկոսից ոչ ավելի, ստացվում է մկանային, շարակցական և (կամ) ճարպային հյուսվածքները (մկանային, շարակցական և (կամ) ճարպային հյուսվածքների մնացորդները) ոսկորից մեխանիկական եղանակով հեռացնելու միջոցով` առանց ոչ մսային բաղադրամասեր ավելացնելու.

«ոսկրով միս»` միս` մսեղիքի, կիսամսեղիքի, քառորդված մսեղիքի, կտորների կամ կամայական ձևով կտրատված տարբեր չափերի և զանգվածի կտորների տեսքով, որը մկանային, շարակցական և ոսկրային հյուսվածքների ամբողջություն է` ճարպային հյուսվածքի առկայությամբ կամ առանց դրա.

«միս»` սպանդային մթերք` մսեղիքի կամ մսեղիքի մասերի տեսքով, որը մկանային, ճարպային, շարակցական հյուսվածքների ամբողջություն է` ոսկրային հյուսվածքի առկայությամբ կամ առանց դրա.

«մսաոսկրային կիսապատրաստվածք»` ոսկրով մսից պատրաստված կտորներով կիսապատրաստվածք` անոսկր մսի և ոսկրի սահմանված հարաբերակցությամբ.

«մանկական սննդի համար նախատեսված մսաբուսական պահածոներ»` մանկական սննդի համար նախատեսված միս պարունակող պահածոներ, որոնք պատրաստվել են բուսական ծագման բաղադրամասերի օգտագործմամբ և որոնցում պարունակվող մսային բաղադրամասերի զանգվածային բաժինը կազմում է 18-ից մինչև 40 տոկոսը ներառյալ.

«մսաբուսական մթերք»` միս պարունակող մթերք, որը պատրաստվել է բուսական ծագման բաղադրամասերի օգտագործմամբ և որոնցում պարունակվող մսային բաղադրամասերի զանգվածային բաժինը կազմում է 30-ից մինչև 60 տոկոսը ներառյալ.

«մանկական սննդի համար նախատեսված միս պարունակող պահածոներ»` մանկական սննդի համար նախատեսված պահածոներ, որոնք պատրաստվել են ոչ մսային բաղադրամասերի օգտագործմամբ և որոնցում պարունակվող մսային բաղադրամասերի զանգվածային բաժինը կազմում է 5-ից մինչև 40 տոկոսը ներառյալ .

«միս պարունակող կիսապատրաստվածք»` մսամթերք, որում պարունակվող մսային բաղադրամասերի զանգվածային բաժինը կազմում է 5-ից մինչև 60 տոկոսը ներառյալ, որը պատրաստվել է ոսկրով կամ անոսկր մսից, կամ խճողակից` ոչ մսային բաղադրամասերի ավելացմամբ, նախատեսված է մանրածախ առևտրի ոլորտում իրացման համար և, նախքան օգտագործումը, պահանջում է ջերմամշակում` մինչ խոհարարական պատրաստի վիճակը.

«միս պարունակող մթերք»` մսամթերք, որը պատրաստվել է ոչ մսային բաղադրամասերի օգտագործմամբ և որում պարունակվող մսային բաղադրամասերի զանգվածային բաժինը կազմում է 5-ից մինչև 60 տոկոսը ներառյալ.

«ոչ մսային բաղադրամաս»` սննդամթերքի բաղադրագրի բաղկացուցիչ մաս, որը սպանդային մթերք կամ սպանդային մթերքի վերամշակման արդյունքում ստացված մթերք չէ.

«ոսկրահանված միս»` անոսկր միս` մկանային, շարակցական և ճարպային հյուսվածքների բնական հարաբերակցությամբ.

«վնասազերծում»` անասնաբուժական ծառայության կողմից սահմանափակումներով օգտագործման համար թույլատրված սպանդային մթերքի մշակման պրոցես, որը սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանեցնելու նպատակով իրականացվում է անասնաբուժության ոլորտի մասնագետի հսկողության ներքո.

«պաղեցված միս»` թարմ միս, որը ենթարկվել է սառնարանային մշակման-1,5° C-ից մինչև +4°C ջերմաստիճանի՝ չափման ցանկացած կետում.

«պաղեցված ենթամթերքներ»` սպանդից և առանձնացումից հետո չափման ցանկացած կետում -1,5°C-ից մինչև +4°C ջերմաստիճանի սառնարանային մշակման ենթարկված ենթամթերքներ.

«փշրապատած կիսապատրաստվածք»` կտորներով կամ աղացած կիսապատրաստվածք, որի մակերեսը ծածկված է փշրապատման բաղադրամասով կամ փշրապատման բաղադրամասերի խառնուրդով.

«թարմ միս»` անմիջապես սպանդից հետո ստացված միս, որի ջերմաստիճանը չափման ցանկացած կետում +35°C-ից ցածր չէ.

«կենդանիների խմբաքանակ»` որոշակի թվով մեկ տեսակի կենդանիներ, որոնք սահմանված ժամանակահատվածում մեկ տնտեսությունից բերվում են արտադրական օբյեկտ, ուղեկցվում են ապրանքաուղեկից փաստաթղթերով ու անասնաբուժական սերտիֆիկատով.

«պաստերացված պահածոներ»` պահածոներ, որոնք պատրաստման ընթացքում 100°C-ից պակաս ջերմաստիճանի պայմաններում ենթարկվում են տաքացման և համապատասխանում են պաստերացված պահածոների արդյունաբերական մանրէազերծության` սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջներին, որոնց պահպանման պայմաններով ապահովվում է մանրէաբանական կայունությունը.

«մանկական սննդի համար նախատեսված պաստերացված մսային (միս պարունակող) փոքր երշիկներ»` մեկուկես տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար նախատեսված մանկական սննդի համար երշիկեղեն՝ պատրաստված երշիկի այնպիսի խճողակից, որը կաղապարվել է 22 մմ-ից ոչ ավելի տրամագծով երշիկի թաղանթի մեջ և, նախքան օգտագործման համար պատրաստի լինելը, ենթարկվել է ջերմային մշակման, ինչպես նաև ենթարկվել է պաստերացման` հերմետիկ փաթեթավորմամբ.

«պաշտետ»` ջերմային մշակման ենթարկված բաղադրամասերից պատրաստված երշիկեղեն՝ այնպիսի կազմությամբ, որի շնորհիվ այն կարելի է քսել.

«պաշտետային պահածոներ»՝ համասեռ մածուցիկապլաստիկ զանգվածի տեսքով պահածոներ՝ այնպիսի կազմության, որի շնորհիվ այն կարելի է քսել կամ նույնպիսի զանգված` ներառուկներով, պատրաստված մսային և ոչ մսային բաղադրամասերից` սննդային ենթամթերքների ավելացմամբ.

«մանկական սննդի համար նախատեսված կիսաապխտած երշիկեղեն»՝ կիսաապխտած երշիկեղեն, որը նախատեսված է 6 տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար.

«կիսաապխտած երշիկեղեն»` երշիկեղեն, որը պատրաստման ընթացքում ենթարկվել է տապակման կամ թեթևակի չորացման, եփման, ապխտման և անհրաժեշտության դեպքում` չորացման.

«կիսապատրաստվածք՝ խմորի մեջ»՝ լցոնած կիսապատրաստվածք, որը պատրաստվել է խմորից և խճողակի տեսքով միջուկից կամ կտորներով մսային բաղադրամասերից կամ կտորներով մսային և ոչ մսային բաղադրամասերից.

«մանկական սննդի համար նախատեսված կիսապատրաստվածքներ»՝ մեկուկես տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար նախատեսված մսային և միս պարունակող կիսապատրաստվածքներ.

«մթերք մսից»` մսեղիքի տարբեր հատվածներից պատրաստված մսամթերք` նախքան օգտագործման համար պատրաստի լինելը աղադրված և ջերմամշակված կամ չջերմամշակված.

«խոզի ճարպից ստացվող մթերք»՝ մսամթերք, որը պատրաստվել է խոզի ենթամաշկային ճարպից՝ կաշվով կամ առանց դրա՝ մկանային հյուսվածքի քերթվածամնացուկներով կամ առանց մկանային հյուսվածքի, պատրաստման ընթացքում աղադրման, եփման, ապխտման, խորովման կամ այդ պրոցեսների զուգորդմանը ենթարկված կամ չենթարկված.

«հում ճարպի վերամշակումից ստացվող մթերք»` մսամթերք, որն ստացվել է ճարպ պարունակող սպանդային մթերքների վերամշակման ընթացքում.

«կոլագեն պարունակող հումքի վերամշակումից ստացվող մթերք»` մսամթերք, որն իր մեջ ներառում է կենդանական չոր սպիտակուցներ, այդ թվում` հիդրոլիզատներ և ժելատին.

«ոսկրի վերամշակումից ստացվող մթերք»` մսամթերք, որն ստացվել է ոսկրի և ոսկրի մնացորդների վերամշակման ընթացքում, իր մեջ ներառում է ճարպազերծված ոսկոր կամ ոսկրային հիդրոլիզատ.

«արյան վերամշակումից ստացվող մթերք»` մսամթերք, որն ստացվել է արյան վերամշակման ժամանակ, իր մեջ ներառում է չոր արյուն, բաց գույնի ալբումին (արյան չոր շիճուկ կամ չոր պլազմա), սև ալբումին, արյան ձևավոր տարրերի հիմքով մթերքներ.

«սպանդային մթերք»` կենդանական ծագման չվերամշակված սննդամթերք, որն ստացվել է արդյունաբերական պայմաններում մթերատու կենդանիների սպանդի հետևանքով և որն օգտագործվում է հետագա վերամշակման (մշակման) և (կամ) իրացման համար, իր մեջ ներառում է միս, ենթամթերքներ, հում ճարպ, արյուն, ոսկոր, մեխանիկական եղանակով ոսկրահանված (լրացուցիչ ոսկրահանման ենթարկված) միս, կոլագեն պարունակող կամ աղիքային հումք.

«անասնաբուժական ծառայության կողմից սահմանափակումներով օգտագործման համար թույլատրված սպանդային մթերք»` սպանդային մթերք, որի օգտագործումը սննդի նպատակով թույլատրվում է վնասազերծումից հետո.

«մանկական սննդի համար նախատեսված սպանդային մթերքներ»` սպանդային մթերքներ` մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքի արտադրության համար.

«մանկական սննդի համար նախատեսված խյուսանման պահածոներ»` մանկական սննդի համար նախատեսված պահածոներ, որոնք նախատեսված են 8 ամսականից բարձր երեխաների սննդի համար, պարունակում են 80 տոկոսից ոչ պակաս՝ մինչև 1,5 մմ չափի մասնիկներ և 20 տոկոսից ոչ ավելի` մինչև 3 մմ չափի մասնիկներ.

«հալեցված միս»` սառեցված միս, որը տաքացվել է մինչև -1,5°C-ից ոչ ցածր ջերմաստիճանի՝ չափման ցանկացած կետում.

«հալեցված ենթամթերքներ»` սառեցված ենթամթերքներ, որոնք տաքացվել են մինչև -1,5°C-ից ոչ ցածր ջերմաստիճանի՝ չափման ցանկացած կետում.

«բուսամսային մթերք»` միս պարունակող մթերք, որը պատրաստվել է բուսական ծագման բաղադրամասերի օգտագործմամբ և որոնցում պարունակվող մսային բաղադրամասերի զանգվածային բաժինը կազմում է 5-ից մինչև 30 տոկոսը ներառյալ.

«մանկական սննդի համար նախատեսված բուսամսային պահածոներ»` մանկական սննդի համար նախատեսված միս պարունակող պահածոներ, որոնք պատրաստվել են բուսական ծագման բաղադրամասերի օգտագործմամբ և որոնցում պարունակվող մսային բաղադրամասերի զանգվածային բաժինը կազմում է 5-ից մինչև 18 տոկոսը ներառյալ.

«մսամթերքի բաղադրագիր»` մսամթերքի արտադրության ընթացքում օգտագործված կոմպոնենտների՝ արտադրողի կողմից փաստաթղթերով սահմանված ամբողջական ցանկ, որի մեջ նշված է մսային և ոչ մսային բաղադրամասերի` ներառյալ կերակրի աղի, համեմունքների, սննդային հավելումների և ավելացվող ջրի (այդ թվում` սառույցի, արգանակների, աղալուծույթների տեսքով) քանակությունը, ըստ որոնց որոշվում է մսամթերքի պատկանելիությունը մսային, միս պարունակող, մսաբուսական կամ բուսամսային մթերքների խմբերին.

«աղացած պահածոներ»` 16-ից մինչև 25 մմ չափի մսի կտորներ պարունակող պահածոներ՝ ժելեի և ճարպի հետ հավասարաչափ խառնած մսային և ոչ մսային բաղադրամասերից կազմված միաձույլ զանգվածի տեսքով.

«աղացած մսային կիսապատրաստվածք»` մսային կիսապատրաստվածք, որը պատրաստվել է մանրացված մսային կամ մանրացված մսային և ոչ մսային բաղադրամասերից` կերակրի աղի, համեմունքների և սննդային հավելումների ավելացմամբ կամ առանց ավելացման.

«միս պարունակող աղացած կիսապատրաստվածք»` միս պարունակող կիսապատրաստվածք, որը պատրաստվել է մանրացված մսային և ոչ մսային բաղադրամասերից` կերակրի աղի, համեմունքների և սննդային հավելումների ավելացմամբ կամ առանց ավելացման.

«մանրէազերծված պահածոներ»` պատրաստման ընթացքում 100°C-ից բարձր ջերմաստիճանի պայմաններում տաքացման ենթարկված և մանրէազերծված պահածոների արդյունաբերական մանրէազերծության` սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջներին համապատասխանող պահածոներ.

«դոնդողակ»` ջերմային մշակման ենթարկված բաղադրամասերից պատրաստված երշիկեղեն, որն ունի փափուկից մինչև ձիգ կազմություն և պատրաստվել է 100 տոկոսից ավելի արգանակի ավելացմամբ.

«ենթամթերքներ»` ներքին օրգանների, գլխի, պոչի, վերջույթների (կամ դրանց մասերի), առանց կապտուկների մսային կտորտանքներով սպանդային մթերք` առանց շճաթաղանթի և հարակից հյուսվածքների, ինչպես նաև խոզի կաշվի և միջպտուկային հատվածների.

«կենդանական չոր սպիտակուցներ»՝ կոլագեն պարունակող հումքի վերամշակումից ստացվող մթերք, որն ստացվել է կոլագեն պարունակող հումքի հիդրոլիզի և չորացման արդյունքում.

«չոր մթերք»` ֆիզիկական մեթոդով ջրազրկման եղանակով պատրաստված մսամթերք, որում խոնավության մնացորդային զանգվածային բաժինը կազմում է 10 տոկոսից (ներառյալ) ոչ ավելի

«հում թորշոմած երշիկեղեն»` երշիկեղեն, որը պատրաստման ընթացքում ենթարկվել է նստեցման և (կամ) ֆերմենտացման` մեկնարկային կուլտուրաների օգտագործմամբ կամ առանց դրա, ինչպես նաև չորացման.

«հում թորշոմած մթերքներ մսից»` մսից մթերքներ, որոնք պատրաստման ընթացքում ենթարկվել են ֆերմենտացման` մեկնարկային կուլտուրաների օգտագործմամբ կամ առանց դրա, ինչպես նաև չորացման.

«հում ապխտած երշիկեղեն»` երշիկեղեն, որը պատրաստման ընթացքում ենթարկվել է մեկնարկային կուլտուրաների օգտագործմամբ կամ առանց օգտագործման նստեցման և (կամ) ֆերմենտացման, ինչպես նաև սառը ապխտման և չորացման.

«հում ապխտած մթերքներ մսից»՝ մսից մթերքներ, որոնք պատրաստման ընթացքում ենթարկվել են մեկնարկային կուլտուրաների օգտագործմամբ կամ առանց օգտագործման ֆերմենտացման, ինչպես նաև սառը ապխտման և չորացման.

«աղիքային հումք»` աղիքների և մարսողական տրակտի այլ հատվածների, միզապարկի տեսքով սպանդային մթերք.

«կոլագեն պարունակող հումք»՝ սպանդային մթերք, որի բաղադրության մեջ մտնում է կոլագեն սպիտակուց.

«հալեցված կենդանական ճարպ»՝ հում ճարպից և այլ ճարպ պարունակող սպանդային մթերքներից պատրաստված մսամթերք.

«խճողակ»՝ 8 մմ-ից ոչ ավելի չափի մասնիկներից կազմված՝ աղացած կիսապատրաստվածք, որը նախատեսված է կաղապարված կիսապատրաստվածքներ պատրաստելու կամ մանրածախ առևտրում իրացնելու համար.

«խճողակային պահածոներ»` մսային և ոչ մսային բաղադրամասերից պատրաստված պահածոներ` համասեռ կամ ոչ համասեռ կառուցվածքի միաձույլ խճողակի տեսքով, որը բանկայից հանելու դեպքում պահպանում է իր ձևը, կամ արգանակի, սոուսի, ճարպի կամ ժելեի մեջ կաղապարված մթերքների տեսքով.

«լցոնած կիսապատրաստվածք»՝ կաղապարված կիսապատրաստվածք, որի պատրաստման ընթացքում կատարվում է մի տեսակ բաղադրամասերի կամ բաղադրամասերի խառնուրդների լցոնում կամ փաթաթում մեկ այլ բաղադրամասերի կամ բաղադրամասերի խառնուրդների մեջ.

«կաղապարված կիսապատրաստվածք»՝ կտորներից բաղկացած կամ աղացած կիսապատրաստվածք, որն ունի որոշակի երկրաչափական ձև.

«դոնդող (խոլոդեց)»՝ ջերմային մշակման ենթարկված բաղադրամասերից կազմված երշիկեղեն` փափուկից կոշտ կազմության, որը պատրաստվել է 100 տոկոսից ոչ ավելի արգանակի ավելացմամբ.

III. Սպանդային մթերքների և մսամթերքի նույնականացման կանոնները

6. Սպանդային մթերքների և մսամթերքի նույնականացումը՝ սպանդային մթերքները և մսամթերքը տեխնիկական կանոնակարգման այն օբյեկտներին դասելու նպատակով, որոնց նկատմամբ կիրառվում է սույն տեխնիկական կանոնակարգը, իրականացվում է հայտատուի, պետական հսկողության (վերահսկողության) մարմինների, մաքսային հսկողություն ու համապատասխանության գնահատում (հաստատում) իրականացնող մարմինների, ինչպես նաև այլ շահագրգիռ անձանց կողմից` առանց հետազոտությունների (փորձարկումների) անցկացման` մականշվածքի կազմում կամ ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում նշված` սպանդային մթերքների և մսամթերքի անվանումները սույն տեխնիկական կանոնակարգի 5-րդ կետով նախատեսված սպանդային մթերքների և մսամթերքի անվանումների հետ համեմատելու եղանակով:

7. Իր անվանմանը սպանդային մթերքների և մսամթերքի համապատասխանությունը որոշելու նպատակով սպանդային մթերքների և մսամթերքի նույնականացումն իրականացվում է արտաքին տեսքը և զգայորոշման ցուցանիշները այն ստանդարտներով սահմանված հատկանիշների հետ համեմատելու եղանակով, որոնց կամավոր հիմունքով կիրառման արդյունքում ապահովվում է սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների պահպանումը, որոնք սահմանված են ստանդարտների ցանկով, կիրառվում են սույն տեխնիկական կանոնակարգով կամ որոշակի տեխնիկական փաստաթղթերով սահմանված այն հատկանիշների հետ համապատասխանության գնահատման (հաստատման) նպատակով, որոնց համապատասխան պատրաստվել են սպանդային մթերքները և մսամթերքը:

8. Այն դեպքում, երբ սպանդային մթերքները և մսամթերքը հնարավոր չէ նույնականացնել մականշվածքի կազմում կամ ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում նշված տեղեկատվության հիման վրա, տեսողական և զգայորոշման մեթոդներով, ապա նույնականացումն իրականացվում է վերլուծական մեթոդով` սույն տեխնիկական կանոնակարգում այդ մթերքի սահմանման մեջ որոշված ցուցանիշներին, ինչպես նաև ստանդարտներում նշված այն հատկանիշներին սպանդային մթերքի և մսամթերքի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների համապատասխանությունը ստուգելու եղանակով, որոնց կամավոր հիմունքով կիրառման արդյունքում ապահովվում է սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների պահպանումը, որոնք սահմանված են ստանդարտների ցանկով, կիրառվում են սույն տեխնիկական կանոնակարգով կամ որոշակի տեխնիկական փաստաթղթերով սահմանված այն հատկանիշների հետ համապատասխանության գնահատման (հաստատման) նպատակով, որոնց համապատասխան պատրաստվել են սպանդային մթերքները և մսամթերքը:

IV. Մաքսային միության և Միասնական տնտեսական տարածքի անդամ պետությունների շուկայում սպանդային մթերքների ու մսամթերքի շրջանառության կանոնները

9. Սպանդային մթերքները և մսամթերքը Մաքսային միության և Միասնական տնտեսական տարածքի անդամ պետությունների (այսուհետ` անդամ պետություններ) շուկայում շրջանառության մեջ են դրվում սույն տեխնիկական կանոնակարգին, ինչպես նաև Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի՝ դրանց համապատասխանության դեպքում, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

10. Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դրվելու դեպքում սպանդային մթերքներին և մսամթերքին կից ներկայացվում են անդամ պետության լիազորված մարմինների կողմից տրվող անասնաբուժական սերտիֆիկատ և ապրանքաուղեկից փաստաթղթեր:

Անդամ պետությունների միջև տեղափոխվող՝ անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) ենթակա, երրորդ երկրներից ներմուծված կամ Մաքսային միության մաքսային տարածքում արտադրված մսամթերքն ուղեկցվում է անասնաբուժական սերտիֆիկատով, որը տրվում է անդամ պետության լիազորված մարմինների կողմից առանց անասնաբուժասանիտարական փորձաքննություն անցկացնելու, և հաստատում է անասնահամաճարակային բարենպաստ վիճակը:

Սպանդային մթերքների և մսամթերքի յուրաքանչյուր խմբաքանակ, որը ենթակա է անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության), Մաքսային միության մաքսային տարածք է ներմուծվում ուղարկող երկրի իրավասու մարմնի կողմից տրված անասնաբուժական սերտիֆիկատի առկայության դեպքում:

11. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի, ինչպես նաև Մաքսային միության տեխնիկական այն կանոնակարգերի պահանջներին համապատասխանող սպանդային մթերքները և մսամթերքը, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա, և անցել են համապատասխանության գնահատման (հաստատման) ընթացակարգեր, մակնշվում են Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով:

12. Անդամ պետությունների շուկայում չի թույլատրվում այն սպանդային մթերքների և մսամթերքի, այդ թվում՝ պիտանիության ժամկետը լրացած սպանդային մթերքների և մսամթերքի շրջանառությունը, որոնք չեն համապատասխանում սույն տեխնիկական կանոնակարգի, ինչպես նաև Մաքսային միության տեխնիկական այն կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

V. Սպանդային մթերքներին և մսամթերքին ներկայացվող անվտանգության պահանջները

13. Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ գտնվող սպանդային մթերքները և մսամթերքը պիտանիության սահմանված ժամկետի ընթացքում ըստ նշանակության օգտագործվելիս պետք է լինեն անվտանգ:

14. Սպանդային մթերքները և մսամթերքը պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի և այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

15. Սպանդային մթերքների և մսամթերքի (այդ թվում` մանկական սննդի համար նախատեսված սպանդային մթերքների և մսամթերքի) անվտանգության մանրէաբանական և հիգիենիկ նորմատիվները պետք է համապատասխանեն 1-3-րդ հավելվածներով նախատեսված պահանջներին:

16. Պատրաստման ընթացքում ապխտման ենթարկվող մսամթերքը չպետք է պարունակի 0,001 մգ/կգ-ից ավելի բենզ(ա)պիրեն:

Մանկական սննդի համար նախատեսված արտադրանքում բենզ(ա)պիրենի առկայությունը չի թույլատրվում:

17. Մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն 4-րդ հավելվածով նախատեսված պահանջներին:

18. Սպանդային մթերքների և մսամթերքի մեջ անասնաբուժական (զոոտեխնիկական) պատրաստուկների, կենդանիների աճի խթանիչների (այդ թվում՝ հորմոնալ պատրաստուկների), դեղամիջոցների (այդ թվում` հակաբիոտիկների) մնացորդների առավելագույն թույլատրելի մակարդակները հսկվում են` Մաքսային միության մաքսային տարածք դրանք ներմուծելիս կամ անդամ պետության օրենսդրությամբ սահմանված կարգով վերամշակման համար մատակարարելիս արտադրողի (մատակարարի) կողմից դրանց օգտագործման մասին տեղեկատվությանը համապատասխան և պետք է համապատասխանեն 5-րդ հավելվածով նախատեսված պահանջներին:

19. Մսամթերքի արտադրության ժամանակ օգտագործվող ոչ մսային բաղադրամասերը պետք է համապատասխանեն Մաքսային միության տեխնիկական այն կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

VI. Սպանդային մթերքների և մսամթերքի արտադրական պրոցեսներին ներկայացվող պահանջները

20. Սպանդային մթերքներ և մսամթերք արտադրողները, վաճառողները և օտարերկրյա արտադրողների գործառույթներն իրականացնող անձինք պարտավոր են դրանց արտադրության պրոցեսներն իրականացնել այնպես, որ տվյալ արտադրանքը համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Մաքսային միության տեխնիկական այն կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

21. Այն արտադրական օբյեկտները, որոնցում իրականացվում է մթերատու կենդանիների սպանդը, սպանդային մթերքների վերամշակումը (մշակումը) և մսամթերքի արտադրությունը, ենթակա են պետական գրանցման՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգին (ՄՄ ՏԿ 021/2011)համապատասխան,:

22. Այն արտադրական տարածքների կազմակերպումը, որտեղ իրականացվում է սպանդային մթերքների և (կամ) մսամթերքի արտադրության պրոցեսը, սպանդային մթերքների և մսամթերքի արտադրության մեջ օգտագործվող տեխնոլոգիական սարքավորումները և գույքը, դրանց արտադրության մնացորդների պահպանման և հեռացման պայմանները, ինչպես նաև դրանց արտադրության ընթացքում օգտագործվող ջուրը պետք է համապատասխանեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին:

23. Սպանդային մթերքների և մսամթերքի արտադրության պրոցեսի բոլոր փուլերում պետք է ապահովվի դրանց հետևելիությունը (հետագծելիությունը):

24. Արտադրության ընթացքում սպանդային մթերքների և մսամթերքի հետ շփման մեջ գտնվող նյութերը պետք է համապատասխանեն սննդամթերքի հետ շփման մեջ գտնվող նյութերի անվտանգությանը ներկայացվող պահանջներին:

25. Պատրաստի արտադրանքի փաթեթվածքի համար օգտագործվող փաթեթավորման նյութերը մատուցվում են արտադրական տարածքները շրջանցող միջանցքներով կամ փաթեթավորման սենյակներով: Արտադրական տարածքներում փաթեթավորման նյութերի պահպանումն արգելվում է:

VII. Սպանդային մթերքներին և դրա արտադրության պրոցեսներին ներկայացվող պահանջները

26. Սպանդային մթերքների արտադրության պրոցեսը ներառում է մթերատու կենդանիների նախապատրաստումը սպանդի համար, մթերատու կենդանիների սպանդը, մսեղիքի մասնատումը, ոսկրահանումը և ջլազերծումը, մսեղիքի, կիսամսեղիքի և ենթամթերքների մաքրամշակումը, անասնաբուժական կոնֆիսկատի հավաքումը:

27. Սպանդի համար մթերատու կենդանիների նախապատրաստման պրոցեսը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի՝ (ՄՄ ՏԿ 021/2011) կենդանական ծագման` չվերամշակված սննդամթերքի ստացման պրոցեսներին առնչվող պահանջներին:

28. Արտադրական օբյեկտ բերված մթերատու կենդանիները ենթարկվում են նախասպանդային անասնաբուժասանիտարական զննման և նախասպանդային պահման` անդամ պետությունների նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին համապատասխան:

29. Այն դեպքում, երբ մթերատու կենդանիների խմբաքանակի մեջ հայտնաբերվում են հոգեվարքի վիճակում գտնվող հիվանդ մթերատու կենդանիներ, հարկադիր սպանդի ենթարկված մթերատու կենդանիներ կամ մթերատու կենդանիների դիակներ, կամ երբ խմբաքանակում առկա մթերատու կենդանիների գլխաքանակը չի համապատասխանում անասնաբուժական փաստաթղթում նշված գլխաքանակին, ապա մթերատու կենդանիների այդպիսի խմբաքանակն անմիջապես տեղավորում են կարանտինային շինությունում` մինչ ախտորոշումը կամ անհամապատասխանության պատճառների հաստատումը:

30. Չի թույլատրվում`

ա) սպանդի ուղարկել չնույնականացված մթերատու կենդանիներին, նախասպանդային պահում և նախասպանդային անասնաբուժական զննում չանցած մթերատու կենդանիներին, ինչպես նաև մաշկածածկույթի վրա գոմաղբի առկայությամբ մթերատու կենդանիներին.

բ) տերերին վերադարձնել հիվանդ և (կամ) հիվանդության կասկած հարուցող մթերատու կենդանիներին, տրավմատիկ վնասվածքներով մթերատու կենդանիներին, ինչպես նաև ընդունման ժամանակ հայտնաբերված մթերատու կենդանիների դիակները.

գ) նախասպանդային պահման և սպանդի համար նախատեսված գոտուց դուրս բերել (դուրս հանել) սպանդի համար ընդունված կենդանիներին.

դ) պինդ կենցաղային թափոնների պոլիգոններ ուղարկել մթերատու կենդանիների դիակները և անասնաբուժական կոնֆիսկատը:

31. Մթերատու կենդանիների ընդունման և նախասպանդային անասնաբուժական զննման ժամանակ վարակիչ հիվանդությունների ախտանիշներով մթերատու կենդանիների հայտնաբերման դեպքում մթերատու կենդանիների ամբողջ խմբաքանակը մեկուսացվում է` մինչ վերջնական ախտորոշումը:

32. Մթերատու կենդանիները սպանդի նպատակով նախասպանդային պահման շինություններից (բաց փարախներից) ուղարկվում են սպանդի համար նախատեսված շինություններ այնպես, որ ապահովվի հոսքագծի ռիթմիկ աշխատանքը և կանխարգելվի խաչաձև վարակումը:

33. Մթերատու կենդանիների սպանդի պրոցեսը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի` (ՄՄ ՏԿ 021/2011) կենդանական ծագման՝ չվերամշակված սննդամթերքի ստացման պրոցեսներին առնչվող պահանջներին:

34. Սպանդի ընթացքում պետք է ապահովվի սպանդային մթերքի նույնականացումը և դրա հետևելիւությունը (հետագծելիությունը) ամբողջ տեխնոլոգիական պրոցեսի ժամանակ:

35. Սպանդի ընթացքում պետք է ապահովվի սպանդի տեխնոլոգիական պրոցեսների ռեժիմները և տեխնոլոգիական հնարների կիրառումը, որոնք բացառում են մսեղիքի մակերևույթի աղտոտումը:

36. Սպանդի ժամանակ պետք է ապահովվի աշխատանքային գործողությունների՝ հետևյալ խմբերի բաժանումը`

ա) 1-ին խումբ` անշարժացում, արյունազերծում, կաշվի նախանջատում և մաշկահանում (կաշվով խոզի մսի դեպքում` շոգեխաշում, մազերի հեռացում, խանձում և մսեղիքից մազերի մնացորդների մաքրում):

Մթերատու կենդանիների անշարժացումն իրականացվում է մթերատու կենդանիների զգայունակության թուլացումն ու սիրտը բաբախելիս շարժման ունակության կորուստն ապահովող միջոցներով:

Մթերատու կենդանիների արյունազերծումն իրականացվում է դրանց հնարավորինս լրիվ արյունազերծումն ապահովող եղանակով.

բ) 2-րդ խումբ՝ փորոտիքի հեռացում, մսեղիքի բաժանում կիսամսեղիքի, մսեղիքի մաքրամշակում, դրոշմում և կշռում.

գ) 3-րդ խումբ՝ կողմնակի հումքի (ենթամթերքների, աղիքային հումքի, հում ճարպի, արյան, ոսկրի, էնդոկրինաֆերմենտային և հատուկ հումքի, կաշվե հումքի ու ոչ սննդային հումքի) մշակում և վերամշակում:

37. Սպանդի ժամանակ կիրառվող փակոցներով, սարքավորումներով ու գործիքներով պետք է բացառվի մսեղիքի, կիսամսեղիքի և սպանդային մթերքի վրա աղտոտումը փոխանցելու հնարավորությունը:

38. Անհրաժեշտ է նախատեսել անասնաբուժական ոլորտի աշխատողների՝ իրենց աշխատանքային տեղերից տեխնիկական սարքվածքների (օրինակ` «կանգ» սեղմակի) օգնությամբ սպանդի հոսքագծի անջատման արտակարգ դեպքեր՝ մթերատու կենդանիներին հատուկ վտանգավոր հիվանդությունների կասկածի կամ հայտնաբերման դեպքում:

39. Անասնաբուժական կոնֆիսկատը հավաքելու նպատակով անհրաժեշտ է սարքավորել տարբեր գույներով ներկված և տեսականշված առանձին թեքափորվածքներ կամ հատուկ լցարաններ, որոնց դեպքում կբացառվի չթույլատրված մուտքը:

40. Սննդային նպատակով օգտագործվող արյունը մթերատու կենդանու անշարժացումից ոչ ուշ, քան 3 րոպե անց, հավաքվում է ճկափողով մանրէազերծված սնամեջ դանակի օգնությամբ՝ մանրէազերծված տեսականշված լցարանում: Մեկ լցարանի մեջ թույլատրվում է հավաքել ոչ ավելի, քան 10 մթերատու կենդանիներից վերցված արյուն:

Արյունն ուղարկվում է վերամշակման (մշակման) մթերատու կենդանու սպանդից ոչ ուշ, քան 2 ժամ անց:

41. Մսեղիքից փորոտիքի հեռացումն իրականացվում է խոշոր եղջերավոր կենդանիների և խոզերի դեպքում` ոչ ուշ, քան 45 րոպե անց և մանր եղջերավոր կենդանիների դեպքում` ոչ ուշ, քան 30 րոպե անց` մթերատու կենդանու արյունազերծման պրոցեսի ավարտից հետո:

Ընդ որում, չի թույլատրվում մսեղիքի մակերեսի աղտոտում` ստամոքսի և աղիքի պարունակությամբ:

Մսեղիքից փորոտիքի հեռացման ժամանակ դանակը փոխարինվում է սանիտարական մշակման ենթարկված մեկ այլ դանակով` 30 րոպեի ընթացքում 1 անգամից ոչ պակաս:

42. Ձեռքերը, օղազրահով ձեռնոցները և գոգնոցները լվանում են ըստ կեղտոտվածության աստիճանի, սակայն 30 րոպեի ընթացքում 1 անգամից ոչ պակաս:

43. Փորոտիքի հեռացման ժամանակ հանված սպանդային մթերքներն ուղարկվում են վերամշակման (մշակման)` մսեղիքից դրանք հեռացնելուց հետո ոչ ուշ, քան 15 րոպե անց:

44. Մսեղիքի սղոցման և դրանից ողնուղեղի հեռացման ժամանակ չեն խաթարում դրա ամբողջականությունը:

45. Մսեղիքի սղոցման ժամանակ օգտագործվող սղոցի շեղբը ենթարկվում է սանիտարական մշակման առնվազն 1 ժամ աշխատելուց հետո:

46. Բոլոր տեսակների մթերատու կենդանիների մսեղիքի (կիսամսեղիքի) մաքրամշակման ընթացքում հեռացվում են կապտուկները, արյունազեղումները և աղտոտված հատվածները:

47. Ենթամթերքների մաքրամշակումը կապտուկներից և շճաթաղանթի ու դրա հարակից հյուսվածքների հեռացման պրոցեսը պետք է ավարտվի ոչ ուշ, քան մթերատու կենդանու սպանդից 3 ժամ հետո` ներառելով պաղեցման կամ սառեցման համար դրանց փոխանցումը:

48. Մթերատու կենդանիների սպանդի համար նախատեսված շինություններում չի թույլատրվում անցկացնել մազածածկույթով ենթամթերքների մաքրամշակման պրոցեսներ` բացառությամբ տվյալ գործողությունների՝ բոլոր տեսակների ենթամթերքների համար` առանձին շինության մեջ անցկացման:

49. Մսեղիքի (կիսամսեղիքի, քառորդված մսեղիքի, մսի կտորների) մասնատումը, դրանց ոսկրահանումը և ջլազերծումն իրականացվում է +12°C-ից ոչ բարձր օդի ջերմաստիճանի դեպքում:

50. Ոսկրահանման և ջլազերծման պրոցեսների իրականացման համար անհրաժեշտ գործիքներն ախտահանման նպատակով պետք է փոխվեն ըստ կեղտոտվածության աստիճանի` սակայն 30 րոպեի ընթացքում առնվազն 1 անգամ:

51. Հալած կենդանական ճարպի արտադրության համար անհրաժեշտ ոսկորը և դրա վերամշակումից ստացվող մթերքը վերամշակման (մշակման) է ուղարկվում ոսկրահանումից հետո ոչ ուշ, քան 6 ժամ անց: Վերամշակումը հետաձգելու դեպքում ոսկորը տեղավորում են պաղեցվող շինության մեջ և դրա պահպանման ժամկետը +8°C-ից ոչ ավելի պահման ջերմաստիճանի դեպքում կազմում է 24 ժամից ոչ ավելի:

52. Առանց ոսկորների կոլագեն պարունակող հումքը թույլատրվում է պահածոյացնել կերակրի աղի և այդ նպատակով թույլատրված այլ միջոցների օգտագործմամբ ու պահպանել փակ լցարաններում:

53. Սպանդից հետո մսեղիքը և սպանդային այլ մթերքներ ենթակա են անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության ու դրոշմման` անդամ պետությունների նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին համապատասխան:

54. Սպանդից հետո մթերատու կենդանիների մոտ հիվանդությունների հայտնաբերման դեպքում մսեղիքի վրա դրվում է անասնաբուժական դրոշմ, որը վկայում է դրա վնասազերծման կամ ուտիլացման եղանակների մասին:

55. Մսի և ենթամթերքների ոսկրահանման ու ջլազերծման ընթացքում վարակիչ և ինվազիվ հիվանդություններին բնորոշ պաթոլոգիական փոփոխություններ հայտնաբերելիս, սպանդային մթերքը տեղավորում են մեկուսացված խցիկում՝ մինչև լաբորատոր հետազոտությունների պատասխաններն ստանալը: Ընդ որում, իրականացվում են գործիքների, սարքավորումների և արտադրական (հատուկ) հագուստի համապատասխան սանիտարական մշակում (ախտահանում):

56. Անասնաբուժական ծառայության կողմից սահմանափակումներ ենթադրող` օգտագործման համար թույլատրված սպանդային մթերքների վնասազերծումն իրականացվում է առանձնացված շինություններում՝ օգտագործելով սարքավորումներն այնպես, որ բացառվեն սպանդային մթերքների և վնասազերծված սպանդային մթերքների տեղափոխման խաչաձև հոսքերը:

Դրանց հետագա վերամշակումն արտադրական տարածքներում իրականացվում է հերթափոխի ավարտին կամ առանձին հերթափոխի ժամանակ` անասնաբուժական ծառայության մասնագետի հսկողության ներքո: Աշխատանքների ավարտից հետո իրականացվում է շինության, սարքավորումների և գույքի սանիտարական մշակում (ախտահանում):

57. Մանկական սննդի համար նախատեսված սպանդային մթերքների արտադրության պրոցեսն իրականացվում է հերթափոխի սկզբին կամ առանձին հերթափոխի ժամանակ` տեխնոլոգիական սարքավորումների և գույքի նախապես լվացման ու ախտահանման պայմանով:

58. Վայրի (որսի ենթակա) մթերատու կենդանիների սպանդն իրականացվում է անդամ պետության օրենսդրությանը համապատասխան:

VIII. Մսամթերքին և դրա արտադրության պրոցեսներին ներկայացվող պահանջները

59. Մսամթերքի արտադրության մեջ օգտագործվող սպանդային մթերքները պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին:

60. Արտադրական օբյեկտում գտնվող չնույնականացված սպանդային մթերքները ենթակա են ուտիլացման:

61. Ենթամթերքի նախապատրաստումը` ներառյալ հալեցումը, զննումը, լվացումը, մաքրամշակումը և ջլազերծումն իրականացվում են առանձին շինությունում կամ արտադրական տարածքների` հատուկ այդ նպատակով առանձնացված տարածքներում:

62. Ենթամթերքներից և արյունից պատրաստվող մսամթերքի արտադրությունն իրականացվում է առանձին շինությունում:

Այս մթերքների արտադրությունը թույլատրվում է երշիկեղենի արտադրության համար նախատեսված շինությունում և դրա համար նախատեսված սարքավորումներով` պայմանով, որ այն կիրականացվի տեխնոլոգիական սարքավորումների և գույքի լվացման հետ հաջորդաբար:

63. Աղիքի թաղանթի նախապատրաստումն իրականացվում է առանձին շինությունում կամ երշիկեղենի արտադրության համար նախատեսված շինության` միջնապատով բաժանված առանձին տարածքներում` +12°C-ից ոչ բարձր օդի ջերմաստիճանի պայմաններում:

64. Անասնաբուժական և ապրանքագիտական դրոշմներն ու կնիքները հեռացվում են` բացառությամբ սպանդային մթերքի մականշվածքի համար թույլատրված սննդային ներկանյութերով դրված դրոշմների և կնիքների, որոնք հետո չեն հեռացվում:

65. Տեխնոլոգիական պրոցեսի ընթացքում չօգտագործված դանակները պահվում են մանրէազերծիչի (ստերիլիզատորի) մեջ կամ դրա համար հատուկ հատկացված վայրում:

66. Մանրացման և (կամ) աղադրման համար ուղարկվող սպանդային մթերքները չափման ցանկացած կետում պետք է ունենան +4°C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճան` բացառությամբ թարմ մսի:

67. Մսի և ենթամթերքների մանրացումը, խճողակի պատրաստումը և թաղանթի (կաղապարի) լցոնումն իրականացվում է +12°C-ից ոչ բարձր օդի ջերմաստիճանի պայմաններում:

68. Դոնղողանյութի արտադրության մեջ արգելվում է օգտագործել կոլագեն պարունակող հումք, որը ենթարկվել է դաբաղման պրոցեսի (կաշին կարծրացվել է դաբաղման բուսական նյութերի, քրոմի աղերի կամ այնպիսի նյութերի միջոցով, ինչպիսիք են ալյումինի աղերը, երկաթի աղերը (III), սիլիկաթթվի աղերը, ալդեհիդները և քինոնները կամ այլ սինթետիկ պնդարարներ):

69. Հալած կենդանական ճարպ ստանալու համար օգտագործում են փորոտիքից հանելուց հետո ամենաուշը 2 ժամից մշակման ենթարկված հում ճարպ:

70. Նատրիումի նիտրիտը (կալիումի նիտրիտը) կիրառվում է միայն որպես նիտրիտային աղադրման (աղադրման նիտրիտային) խառնուրդ` 0,9 տոկոսից ոչ ավելի նատրիումի նիտրիտի (կալիումի նիտրիտի) զանգվածային բաժնով:

Չի թույլատրվում միաժամանակ օգտագործել 2 և ավելի նիտրիտային աղադրման (աղադրման նիտրիտային) խառնուրդներ՝ մեկ անվանում ունեցող մսամթերքի արտադրության մեջ:

Չի թույլատրվում օգտագործել նիտրիտային աղադրման (աղային նիտրիտային) խառնուրդներն այն սպանդային մթերքների և մսամթերքի համար, որոնք իրացման նպատակով շրջանառության մեջ են դրվում չվերամշակված տեսքով:

71. Ոչ մսային բաղադրամասերի նախապատրաստումը` ներառյալ կշռումը և չափածրարումը, իրականացվում են առանձին շինություններում:

72. Մսամթերքի արտադրության ժամանակ ջեռուցման բաժին վառելիքի (տաշեղի, փայտի) մատակարարումը արտադրական տարածքներով չի թույլատրվում:

73. Մսային և միս պարունակող երշիկեղենի ու մսային արտադրանքի արտադրության մեջ հարկավոր է պահպանել հետևյալ պահանջները`

ա) աղադրված միսը պահվում է +4°C-ից ոչ բարձր օդի ջերմաստիճան ունեցող սենքերում` բացառությամբ այն դեպքերի, երբ աղադրման ընթացքում կիրառվում են պաղեցման ներկառուցված համակարգ ունեցող տեխնոլոգիական սարքավորումներ.

բ) աղալուծույթների պատրաստումը և ոչ մսային բաղադրամասերի կշռածրարումը (նախապատրաստումը) իրականացվում է այն ծավալով, որն անհրաժեշտ է արտադրական օբյեկտի 1 հերթափոխի կողմից օգտագործվելու համար.

գ) երշիկեղենի և մսային արտադրանքի ջերմամշակումն իրականացվում է ջերմաստիճանի (այդ թվում` արտադրանքի կենտրոնում` բացառությամբ կիսաապխտած և հում թորշոմած արտադրատեսակների) և հարաբերական խոնավության կամ միայն ջերմաստիճանի (ջրում ջերմամշակման համար) հսկողության համար սարքերով հագեցված հատուկ սարքավորումներով:

74. Մսային և միս պարունակող կիսապատրաստվածքների արտադրության ժամանակ անհրաժեշտ է պահպանել հետևյալ պահանջները`

ա) իրացման համար նախատեսված, այդ թվում` հանրային սննդի ձեռնարկություններում իրացման համար նախատեսված մսային և միս պարունակող կիսապատրաստվածքների արտադրությունը չի թույլատրվում նատրիումի նիտրիտի (կալիումի նիտրիտի) կիրառմամբ.

բ) կիսապատրաստվածքների սառեցման համար նախատեսված արագ սառեցնող սարքավորումները թույլատրվում է տեղադրել այն սենքում, որտեղ իրականացվում է դրանց կշռածրարումը և փաթեթավորումը.

գ) չի թույլատրվում իրացնել չափման ցանկացած կետում +6°C-ից բարձր ջերմաստիճանով կիսապատրաստվածքները:

75. Պահածոների արտադրության ժամանակ անհրաժեշտ է պահպանել հետևյալ պահանջները`

ա) պահածոների համար նախատեսված սպառողական տարայի հերմետիկությունն ստուգվում է հերթափոխի ընթացքում առնվազն 3 անգամ, ինչպես նաև սարքավորումներն ամեն անգամ կարգավորելուց, վերանորոգելուց կամ պահեստամասերը փոխարինելուց հետո .

բ) սպառողական տարայի հերմետիկացման պահից մինչև պահածոների ջերմամշակումն սկսելու ժամանակահատվածը չպետք է գերազանցի 30 րոպեն.

գ) պահածոների արտադրության տեխնոլոգիական պրոցեսի տևողությունը` սկսած սպանդային մթերքի ջլազերծումից կամ մանրացումից մինչև դրա մանրէազերծումը կամ պաստերացումը, չպետք է գերազանցի 2 ժամը՝ մանրէազերծված պահածոների համար, և 1 ժամը՝ պաստերացված պահածոների համար` առանց հաշվի առնելու աղադրման պրոցեսի ժամանակահատվածը.

դ) ջերմահարված հումքի ջերմաստիճանը՝ մինչև սպառողական տարայի մեջ կշռածրարելը, պետք է լինի +40°C-ից ոչ պակաս.

ե) արտադրողն իրականացնում է պահածոների ջերմամշակում՝ մանրէազերծման կամ պաստերացման այն ռեժիմների համաձայն, որոնցով ապահովվում է պատրաստի արտադրանքի անվտանգությունը` սույն տեխնիկական կանոնակարգի 2-րդ հավելվածով նախատեսված արդյունաբերական մանրէազերծության պահանջներին համապատասխան.

զ) պահածոների պիտանիության ժամկետը սահմանվում է արտադրողի կողմից` հաշվի առնելով պահածոների խմբերը, օգտագործվող սպառողական փաթեթվածքի հատկությունները և մանրէազերծման համար ձեռք բերված ազդեցության չափը.

է) այն փաստաթղթերը, որոնցում ընդգրկված են տեղեկատվության կրիչների վրա գրառված՝ մանրէազերծման կամ պաստերացման պարամետրերը, խիստ հաշվետվության փաստաթղթեր են և արտադրողի կողմից պետք է պահվեն արտադրանքի պիտանիության ժամկետը 3 ամսից ոչ պակաս ժամանակով գերազանցող ժամանակահատվածով.

ը) արտադրողի պահեստում պահածոների պահպանման տևողությունը մանրէաբանական կայունության և անվտանգության սահմանման նպատակով չպետք է լինի 11 օրից պակաս:

76. Մինչև մեկ տարեկան երեխաների սննդի համար նախատեսված մսամթերքի արտադրությունն իրականացվում է մասնագիտացված արտադրական օբյեկտներում կամ մասնագիտացված արտադրամասերում, կամ մասնագիտացված տեխնոլոգիական հոսքագծերով:

77. Մեկից երեք տարեկան, նախադպրոցական ու դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված մսամթերքի արտադրությունը կարող է իրականացվել մասնագիտացված արտադրական օբյեկտներում կամ մասնագիտացված արտադրամասերում, կամ մասնագիտացված տեխնոլոգիական հոսքագծերով, կամ ընդհանուր կիրառության մսամթերքի արտադրության համար նախատեսված տեխնոլոգիական սարքավորումներով` հերթափոխի սկզբին կամ առանձին հերթափոխով` սարքավորումները լվանալուց և ախտահանելուց հետո:

78. Բոլոր տարիքային խմբերի երեխաների մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքի արտադրության մեջ չի թույլատրվում օգտագործել ֆոսֆատներ, համի և բույրի ուժեղացուցիչներ, բենզոյաթթուներ, սորբինաթթուներ ու դրանց աղերը, ինչպես նաև այն համալիր սննդային հավելումները, որոնց բաղադրության մեջ առկա են ֆոսֆատներ, համի ու բույրի ուժեղացուցիչներ, բենզոյաթթուներ և սորբինաթթուներ ու դրանց աղերը:

79. Բոլոր տարիքային խմբերի երեխաների մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքի արտադրության ժամանակ չի թույլատրվում օգտագործել այն պարենային (սննդային) հումքը, որում պարունակվում են գենաինժեներային եղանակով ձևափոխված օրգանիզմներ (ԳՁՕ):

80. Բոլոր տարիքային խմբերի երեխաների մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքի արտադրության ժամանակ չի թույլատրվում օգտագործել այն պարենային (սննդային) հումքը, որն ստացվել է այն թունաքիմիկատների կիրառման արդյունքում, որոնք նշված են «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգում (ՄՄ ՏԿ 021/2011):

81. 6 ամսականից մինչև 3 տարեկան երեխաների սննդի համար նախատեսված մսամթերքի արտադրության ժամանակ չի թույլատրվում օգտագործել այն պարենային (սննդային) հումքը, որի ցանկը սահմանված է «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՄ ՏԿ 021/2011):

82. Նախադպրոցական տարիքի (3-6 տարեկան) և դպրոցական տարիքի (6 տարեկան և ավելի) երեխաների սննդի համար նախատեսված մսամթերքի արտադրության ժամանակ չի թույլատրվում օգտագործել այն պարենային (սննդային) հումքը, որի ցանկը սահմանված է «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՄ ՏԿ 021/2011):

83. Բոլոր տարիքային խմբերի երեխաների մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքի արտադրության ժամանակ չի թույլատրվում օգտագործել այն սպանդային մթերքը, որում ֆոսֆորի ընդհանուր պարունակությունը 0,2 տոկոսից ավելի է:

84. Նախադպրոցական տարիքի (3-6 տարեկան) և դպրոցական տարիքի (6 տարեկան և ավելի) երեխաների սննդի համար նախատեսված մսամթերքի արտադրության ժամանակ չի թույլատրվում օգտագործել այն թարմ և սառեցված արյունը, որը բերվել է այլ արտադրական օբյեկտներից:

85. Բոլոր տարիքային խմբերի երեխաների մանկական սննդի համար նախատեսված պահածոների արտադրության ժամանակ դրանց՝ արտադրողի պահեստում պահելու տևողությունը՝ մանրէաբանական կայունությունը և անվտանգությունը սահմանելու նպատակով, պետք է լինի 21 օրից ոչ պակաս:

86. Նախադպրոցական տարիքի (3-6 տարեկան) և դպրոցական տարիքի (6 տարեկան և ավելի) երեխաների մանկական սննդի համար նախատեսված աղացած մսային (միս պարունակող) կիսապատրաստվածքների արտադրության բոլոր փուլերում խճողակի ջերմաստիճանը չպետք է լինի +3°C-ից բարձր:

87. 6 ամսականից մինչև 3 տարեկան երեխաների մանկական սննդի համար նախատեսված պահածոների արտադրության ժամանակ չափածրարումը կատարվում է 0,25 դմ3 -ից ոչ ավելի սպառողական տարաներով:

IX. Սպանդային մթերքների և մսամթերքի պահպանման, փոխադրման, իրացման և ուտիլացման պրոցեսներին ներկայացվող պահանջները

88. Սպանդային մթերքներ և մսամթերք արտադրողները, վաճառողները և օտարերկրյա արտադրողների գործառույթներն իրականացնող անձինք պարտավոր են դրանց պահպանման, փոխադրման, իրացման գործընթացներն իրականացնել այնպես, որ տվյալ արտադրանքը համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Մաքսային միության տեխնիկական այն կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

89. Սպանդային մթերքների և մսամթերքի պահպանման, փոխադրման ու իրացման գործընթացները պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաև «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին (ՄՄՏԿ 021/2011):

90. Սպանդային մթերքների և մսամթերքի ուտիլացման պրոցեսները պետք է համապատասխանեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին (ՄՄ ՏԿ 021/2011):

91. Այն նյութերը, որոնք շփման մեջ են գտնվում սպանդային մթերքների և մսամթերքի հետ՝ դրանց պահպանման, փոխադրման և իրացման ընթացքում, պետք է համապատասխանեն սննդամթերքի հետ շփման մեջ գտնվող նյութերի անվտանգությանը ներկայացվող պահանջներին:

92. Թարմ և պաղեցված միսը (մսեղիքը, կիսամսեղիքը, քառորդված մսեղիքը) պահպանելու ընթացքում գտնվում է ուղղաձիգ կախված վիճակում` առանց միմյանց դիպչելու:

93. Սառնարանային խցիկներում արտադրանքը տեղավորում են դարսակներում՝ դարակաշարի կամ տակնոցի վրա, որոնք պետք է հատակից 8-10 սանտիմետրից ոչ պակաս բարձրություն ունենան: Արտադրանքը պատերից և սառեցնող սարքավորումներից պետք է գտնվի 30 սմ-ից ոչ պակաս հեռավորության վրա: Դարսակների միջև պետք է լինի ազատ տարածք, որը հնարավորություն կտա անարգել մոտենալու արտադրանքին:

94. Սառնարանային խցիկները սպանդային մթերքների և մսամթերքի սառնարանային մշակման ու պահպանման համար սարքավորվում են ջերմաչափերով և (կամ) խցիկում ջերմաստիճանի ավտոմատ հսկողության միջոցներով, ինչպես նաև ջերմաստիճանը գրանցող միջոցներով:

95. Պահպանման ընթացքում սպանդային մթերքը խմբավորվում է ըստ տեսակների, նշանակության (իրացում կամ վերամշակում (մշակում)) և ջերմային վիճակի (պաղեցված, սառեցված):

96. Պահպանման ընթացքում սպանդային մթերքների բեռնման կամ բեռնաթափման ժամանակ սառնարանային խցիկներում չի թույլատրվում օդի ջերմաստիճանի բարձրացում 5°C-ից ոչ ավելի, իսկ պահպանման, փոխադրման և իրացման ընթացքում օդի ջերմաստիճանի տատանումը չպետք է գերազանցի 2°C-ը:

97. Չի թույլատրվում պաղեցված և սառեցված արտադրանքի պահպանումը չսառեցվող տարածքներում՝ նախքան տրանսպորտային միջոց և (կամ) բեռնարկղ բեռնելը:

98. Փոխադրման ընթացքում մսեղիքը, կիսամսեղիքը և քառորդված մսեղիքը փոխադրվում են ուղղաձիգ կախված վիճակում` բացառելով միմյանց դիպչելը: Սառեցված վիճակում գտնվող մսեղիքը, կիսամսեղիքը և քառորդված մսեղիքը թույլատրվում է փոխադրել իրար վրա դարսված` բացառելով մսեղիքի մակերեսի աղտոտումը:

99. Սպանդային մթերքների և մսամթերքի փոխադրման համար չի թույլատրվում օգտագործել այն տրանսպորտային միջոցներն ու բեռնարկղերը, որոնցով նախապես փոխադրվել են մթերատու կենդանիները:

Մթերատու կենդանիների փոխադրումն արտադրական օբյեկտ իրականացվում է մասնագիտացված կամ հատուկ սարքավորված տրանսպորտով:

Սպանդային մթերքների և մսամթերքի փոխադրման համար նախատեսված տրանսպորտային միջոցներն ու բեռնարկղերը սարքավորվում են այնպիսի միջոցներով, որոնք հնարավորություն են տալիս պահպանելու և գրանցելու սահմանված ջերմաստիճանային ռեժիմը:

100. Սպանդային մթերքները և մսամթերքը չի թույլատրվում փոխադրել իրար վրա լցրած` առանց տրանսպորտային և (կամ) սպառողական փաթեթվածքների օգտագործման` բացառությամբ ժելատինի արտադրության համար նախատեսված ոսկորների:

101. Փոխադրման գործընթացի ավարտից հետո տրանսպորտային միջոցները և բեռնարկղերը ենթարկվում են սանիտարական մշակման (ախտահանման):

102. Պահպանման, փոխադրման և իրացման ընթացքում չի թույլատրվում հալեցնել սառեցված սպանդային մթերքներն ու մսամթերքը:

103. Մանրածախ և մեծածախ առևտուր իրականացնող ձեռնարկություններում նախկինում վակուումային եղանակով կամ փոփոխված մթնոլորտային պայմաններում փաթեթավորված սպանդային մթերքները կամ մսամթերքը չի թույլատրվում կրկնակի փաթեթավորման ենթարկել վակուումային եղանակով կամ փոփոխված մթնոլորտային պայմաններում:

X. Սպանդային մթերքների և մսամթերքի փաթեթվածքին ներկայացվող պահանջները

104. Սպանդային մթերքների և մսամթերքի փաթեթավորումը (այդ թվում` խցանափակման միջոցները) պետք է համապատասխանի «Փաթեթվածքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 005/2011) պահանջներին:

105. Մաքսային միության մաքսային տարածքում սպանդային մթերքների և մսամթերքի շրջանառության ու դրանց պիտանիության ժամկետի ընթացքում սպանդային մթերքների և մսամթերքի հետ շփման մեջ գտնվող նյութերը պետք է ապահովեն այդ մթերքների անվտանգությունն ու նույնականացման հատկանիշների անփոփոխությունը:

XI. Սպանդային մթերքների և մսամթերքի մակնշմանը ներկայացվող պահանջները

106. Սպանդային մթերքների և մսամթերքի մակնշումը պետք է համապատասխանի «Սննդամթերքի մակնշման մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 022/2011) պահանջներին, ինչպես նաև սույն տեխնիկական կանոնակարգի 107-126-րդ կետերով սահմանված պահանջներին:

107. Սպառողներին (ձեռք բերողներին) մոլորության մեջ գցող գործողությունների կանխման նպատակով`

ա) սպանդային մթերքների և մսամթերքի տարբերակիչ հատկանիշների մասին (օրինակ` «բարձրորակ միս», «մարմարե միս», «խալյալ միս», «կոշեր միս») տեղեկատվություն պարունակող մակնշումը պետք է համապատասխանի «Սննդամթերքի մակնշման մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 022/2011) պահանջներին.

բ) չի թույլատրվում մակնշել ընդհանուր նշանակության մսամթերքը` օգտագործելով այնպիսի հորինված անվանումներ, որոնք ասոցացվում են մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքի հետ (օրինակ` նրբերշիկներ «Դետսկիե», երշիկ «Կառապուզիկ», «Կռեպիշ», «Տոպտիժկա»),

գ) չի թույլատրվում մակնշել մսամթերքը` օգտագործելով այնպիսի հորինված անվանումներ, որոնք շփոթելու աստիճան նույնական կամ նման են մսամթերքի համար միջպետական (տարածաշրջանային) ստանդարտներով սահմանված հորինված անվանումներին` բացառությամբ այդ ստանդարտներով թողարկվող մսամթերքի (օրինակ` «Բժշկական», «Սիրողական», «Մոսկովսկայա», «Հատիկավոր», «Կաթնային»).

դ) թույլատրվում է օգտագործել համընդհանուր ճանաչում ունեցող անվանումներ, որոնք ձևավորվել են ըստ անատոմիական հատկանիշների (օրինակ` «կրծքամիս», «բեկոն», «վզիկ», «սրունքի միս»), կտրվածքի վրայի բնորոշ նկարի (օրինակ` «սերվելատ», «սալյամի», «խոզապուխտային»), ըստ օգտագործված բաղադրագրի բաղադրամասերի (օրինակ` «խոզի մսի», «տավարի մսի», «խոզի մսից», «տավարի մսից») կամ խոհարարության և հասարակական սննդի ոլորտում լայնորեն կիրառվող բաղադրամասերի (օրինակ` «պաստրոմա», «բալիկ», «կուպատի», «բիֆշտեքս»):

108. Մսամթերքի մականշվածքի մեջ չի թույլատրվում օգտագործել «արտադրված է պաղեցված հումքից» բառերը կամ իմաստային առումով նման բառեր՝ մսամթերքի պատրաստման ժամանակ այլ ջերմային վիճակի սպանդային մթերքների կիրառման դեպքում` բացառությամբ պաղեցվածի:

109. Մսամթերքի անվանման մեջ նշվում կամ անվանմանը կից տեղադրվում է տեղեկատվություն մսամթերքի խմբի (օրինակ` «մսային», «միս պարունակող», «մսաբուսական», «բուսամսային») և տեսակի (օրինակ` «երշիկեղեն», «մթերք մսից», «կիսապատրաստվածք», «խոհարարական արտադրատեսակ», «պահածոներ», «խոզի ճարպից ստացվող մթերք», «չոր մթերք», «արգանակ») մասին:

110. Մեխանիկական եղանակով ոսկրահանված (լրացուցիչ ոսկրահանման ենթարկված) մսի օգտագործմամբ մսամթերք պատրաստելու դեպքում դրա մասին տեղեկատվությունը նշվում է այդպիսի արտադրանքի բաղադրության մեջ (օրինակ` «մեխանիկական եղանակով ոսկրահանված միս»):

111. Այդպիսի արտադրանքի բաղադրության մեջ մտնող մսամթերքի մակնշման մեջ նշվում է առկա ջրի մասին` այն ավելացնելու ցանկացած եղանակի (սառույցի, աղաջրի, լուծույթի տեսքով և այլն) դեպքում:

112. Այդպիսի արտադրանքի բաղադրության մեջ մտնող մսամթերքի մակնշման մեջ չպետք է պարունակվեն համակցված սննդային հավելումների, ինչպես նաև թթուների ու լուծույթների անվանումներ` առանց դրանցում պարունակվող բաղադրիչները նշելու:

113. Այդպիսի արտադրատեսակների և արտադրանքի բաղադրության մեջ մտնող երշիկեղենի և մսից մթերքների մակնշման մեջ նշվում է միկրոօրգանիզմների մեկնարկային կուլտուրաների առկայության մասին, եթե երշիկեղենի և մսից մթերքների արտադրության ժամանակ օգտագործվել են միկրոօրգանիզմների մեկնարկային կուլտուրաներ:

114. Այդպիսի արտադրատեսակների և արտադրանքի բաղադրության մեջ մտնող՝ ֆերմենտային պատրաստուկներով մշակված սպանդային մթերքների ու մսամթերքի մակնշման մեջ պետք է պարունակվի տեղեկատվություն այդ պատրաստուկների օգտագործման մասին, եթե պատրաստի մթերքում պահպանվում է ֆերմենտային պատրաստուկի ակտիվությունը, այդ թվում` մնացորդայինը:

115. Վակուումային եղանակով կամ փոփոխված մթնոլորտային պայմաններում փաթեթավորված սպանդային մթերքների և մսամթերքի մակնշման մեջ պետք է պարունակվի համապատասխան տեղեկատվություն (օրինակ` «փաթեթավորված է վակուումային եղանակով», «փաթեթավորված է փոփոխված մթնոլորտային պայմաններում»):

116. Այն դեպքում, երբ մանրածախ և մեծածախ առևտուր իրականացնող ձեռնարկություններում իրացման համար ստացված սպանդային մթերքներ և մսամթերք արտադրողը մտադիր է դրանք իրացման ժամանակ հետագայում փաթեթավորել սպառողական փաթեթվածքով՝ դրանց քանակության և (կամ) դրանց փաթեթվածքի տեսակի փոփոխմամբ, ապա այդպիսի սպանդային մթերքների ու մսամթերքի մակնշման մեջ պետք է պարունակվի տեղեկատվություն պիտանիության ժամկետների մասին` մինչև փաթեթվածքը բացելը և փաթեթվածքը բացելուց (դրա ամբողջականությունը վնասելուց) հետո, սակայն ընդհանուր պիտանիության ժամկետի սահմաններում:

Սպանդային մթերքների և մսամթերքի մակնշման մեջ այդպիսի տեղեկատվության բացակայության դեպքում մանրածախ և մեծածախ առևտուր իրականացնող ձեռնարկություններում իրացման համար ստացվող սպանդային մթերքների և մսամթերքի քանակության և (կամ) դրանց փաթեթվածքի տեսակի փոփոխություն չի թույլատրվում:

Իրացման ընթացքում դրանց քանակության և (կամ) փաթեթվածքի տեսակի փոփոխությամբ փաթեթավորված սպանդային մթերքների ու մսամթերքի մակնշման մեջ պետք է լրացուցիչ նշվի դրանց փաթեթավորման ամսաթվի և պիտանիության ժամկետի մասին տեղեկատվություն` բացառությամբ այն դեպքերի, երբ մանրածախ և մեծածախ առևտուր իրականացնող ձեռնարկություններում սպանդային մթերքներն ու մսամթերքը փաթեթավորվում են սպառողի ներկայությամբ:

117. Մսեղիքի, կիսամսեղիքի, քառորդված մսեղիքի և մսի կտորների մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 106-116-րդ կետերով սահմանված պահանջներին, ինչպես նաև հետևյալ պահանջներին`

ա) անմիջականորեն մսեղիքի, կիսամսեղիքի, քառորդված մսեղիքի վրա դրվում է անասնաբուժական դրոշմի արտատիպ` անասնաբուժական ոլորտում անդամ պետությունների կողմից սահմանված նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին համապատասխան.

բ) անմիջականորեն մսեղիքի, կիսամսեղիքի, քառորդված մսեղիքի վրա թույլատրվում է լրացուցիչ կարգով դնել ապրանքագիտական դրոշմի արտատիպ.

գ) չփաթեթավորված սպանդային մթերքների համար ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում նշվում է հետևյալ տեղեկատվությունը`

այն մթերատու կենդանու մսի տեսակի, որից ստացվել է սպանդային մթերքը, սպանդային մթերքի անվանման, մսեղիքի, կիսամսեղիքի, քառորդված մսեղիքի և մսի կտորների ջերմային վիճակի («պաղեցված», «սառեցված»), մսեղիքի անատոմիական հատվածի մասին (մսի կտորների համար).

սպանդային մթերքներ արտադրողի անվանման և գտնվելու վայրի մասին.

սպանդային մթերքների քանակության մասին.

սպանդային մթերքների արտադրման ամսաթվի, պիտանիության ժամկետի և պահպանման պայմանների մասին:

Տրանսպորտային և (կամ) սպառողական փաթեթվածքի առկայության դեպքում վերոնշյալ տեղեկատվությունը նշվում է մակնշման մեջ և (կամ) ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում:

118. Ենթամթերքի մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 106-116-րդ կետերում նշված պահանջներին, ինչպես նաև հետևյալ պահանջներին`

ա) տրանսպորտային փաթեթվածքի վրա դրվում է անասնաբուժական դրոշմի արտատիպ` անասնաբուժության ոլորտում անդամ պետությունների նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին համապատասխան.

բ) մականշման մեջ նշվում է տեղեկատվություն ջերմային վիճակի (օրինակ` «պաղեցված», «սառեցված»), ենթամթերքի անվանման և այն մթերատու կենդանու տեսակի մասին, որից ստացվել է սպանդային մթերքը.

գ) մականշման մեջ նշվում է (առկայության դեպքում) տեղեկատվություն ենթամթերքների կատեգորիայի մասին (օրինակ` «տավարի պաղեցված լյարդ` 1-ին կատեգորիայի»):

119. Մսից և ենթամթերքից ստացված սառեցված բլոկների մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 106-116-րդ կետերում նշված պահանջներին, ինչպես նաև հետևյալ պահանջներին`

ա) տրանսպորտային փաթեթվածքի վրա դրվում է անասնաբուժական դրոշմի արտատիպ` անասնաբուժության ոլորտում անդամ պետությունների նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին համապատասխան.

բ) մականշման մեջ նշվում է տեղեկատվություն ենթամթերքի անվանման, այն մթերատու կենդանու մսի կամ ենթամթերքի տեսակի մասին, որից ստացվել է սպանդային մթերքը, ինչպես նաև տեղեկատվություն շարակցական և ճարպային հյուսվածքների զանգվածային բաժնի վերաբերյալ (ջլազերծված մսի դեպքում).

գ) մականշման մեջ նշվում է (առկայության դեպքում) տեղեկատվություն ենթամթերքի կատեգորիայի մասին (օրինակ` «սառեցված բլոկ տավարի լյարդից ` 1-ին կատեգորիայի»):

120. Կիսապատրաստվածքների և խոհարարական արտադրատեսակների մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 106-116-րդ կետերում նշված պահանջներին, ինչպես նաև հետևյալ պահանջներին`

ա) մականշման մեջ նշվում է տեղեկատվություն մսամթերքի խմբի («մսային», «միս պարունակող»), մսամթերքի տեսակի («կիսապատրաստվածք», «խոհարարական արտադրատեսակ»), կիսապատրաստվածքների և խոհարարական արտադրանքի տեսակի («աղացած», «խմորի մեջ», «լցոնած», «խճողակ», «կաղապարված», «մեծ կտորներով», «փշրապատած», «փոքր կտորներով»), ինչպես նաև ջերմային վիճակի վերաբերյալ («պաղեցված»՝ չափման ցանկացած կետում -1,5°C-ից մինչև +6°С ջերմաստիճանի կիսապատրաստվածքների համար, «սառեցված»՝ չափման ցանկացած կետում`-8°C-ից ոչ ավելի ջերմաստիճանի կիսապատրաստվածքների և խոհարարական արտադրատեսակների համար).

բ) սառեցված սպանդային մթերքներից պաղեցված արտադրանքի պատրաստման դեպքում այդ մասին տեղեկատվությունը նշվում է այդպիսի արտադրանքի մականշման մեջ (օրինակ` «պատրաստված է սառեցված հումքից»),

գ) մականշման մեջ նշվում է (առկայության դեպքում) տեղեկատվություն կիսապատրաստվածքների կատեգորիայի մասին.

դ) մականշման մեջ կարող է լրացուցիչ նշվել տեղեկատվություն կիսապատրաստվածքների և խոհարարական արտադրատեսակների մասին (օրինակ` «փշրապատած», «խավարտով», «առանց խավարտի», «նրբաբլիթներ», «պելմենի», «մանթի»):

121. Երշիկեղենի, մսից մթերքների և խոզի ճարպից ստացվող մթերքների մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 106-116-րդ կետերում նշված պահանջներին, ինչպես նաև հետևյալ պահանջներին՝

ա) մականշման մեջ նշվում է տեղեկատվություն մսամթերքի խմբի («մսային», «միս պարունակող», «մսաբուսական», «բուսամսային»), մսամթերքի տեսակի («երշիկեղեն», «մթերք մսից», «խոզի ճարպից ստացվող մթերք»), տեխնոլոգիական մշակման եղանակի մասին («եփած», «ապխտած», «կիսաապխտած», «եփած-ապխտած», «հում ապխտած», «հում թորշոմած», «խորոված», «ապխտած-խորոված», «եփած-խորոված», «տապակած», «աղադրված»).

բ) սառեցված արտադրանքի մականշման մեջ նշվում է տեղեկատվություն ջերմային վիճակի մասին («սառեցված»).

գ) մականշման մեջ նշվում է (առկայության դեպքում) տեղեկատվություն երշիկեղենի, մսից մթերքների և խոզի ճարպից ստացվող մթերքների կատեգորիայի կամ սորտի մասին.

դ) երշիկեղենի մականշման մեջ կարող է լրացուցիչ նշվել տեղեկատվություն երշիկեղենի մասին (օրինակ` «երշիկ», «փոքր երշիկ», «նրբերշիկ», «սարդելկա», «սարդելկա` խոզի ճարպի լցոնմամբ», «հացանման երշիկ»).

ե) մսից մթերքների մականշման մեջ կարող է լրացուցիչ նշվել տեղեկատվություն մսից մթերքների մասին՝ ելնելով դրա անատոմիական հատկանիշներից (օրինակ` «կրծքամիս», «բեկոն», «վզիկ», «սրունքի միս»).

122. Պահածոների մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 106-116-րդ կետերում նշված պահանջներին, ինչպես նաև հետևյալ պահանջներին`

ա) մականշման մեջ նշվում է տեղեկատվություն մսամթերքի խմբի («մսային», «միս պարունակող», «մսաբուսական», «բուսամսային»), մսամթերքի տեսակի («պահածոներ») և տեխնոլոգիական մշակման եղանակի մասին («մանրէազերծված», «պաստերացված»).

բ) մականշման մեջ նշվում է տեղեկատվություն պահածոների տեսակի մասին («կտորներով», «աղացած», «խճողակային», «պաշտետային», «խոզապուխտային»).

գ) մականշման մեջ նշվում է (առկայության դեպքում) տեղեկատվություն պահածոների տեսակի մասին.

դ) մինչև պիտանիության ժամկետի ավարտը` տեղեկատվության պահպանվածությունն ու ընթեռնելիությունն ապահովող եղանակով (վիմատպության, ֆլեքսոգրաֆիա կամ օֆսեթային տպագրության այլ եղանակ) սպառողական փաթեթվածքի վրա մակնշում կատարելու անհնարինության դեպքում պահածոների արտադրման ամսաթվի, տեսականու արտադրական համարի (առկայության դեպքում) մասին տեղեկատվությունը նշվում է սպառողական փաթեթվածքի կափարիչին, հատակին կամ պիտակի վրա:

123. Չոր մթերքների և արգանակների մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 106-116-րդ կետերում նշված պահանջներին, ինչպես նաև հետևյալ պահանջներին`

ա) չոր մթերքների մականշման մեջ նշվում է տեղեկատվություն մսամթերքի խմբի («մսային», «միս պարունակող», «մսաբուսական», «բուսամսային») և մսամթերքի տեսակի մասին («չոր մթերք»).

բ) արգանակների մականշման մեջ նշվում է տեղեկատվություն մսամթերքի խմբի («մսային»), տեխնոլոգիական մշակման եղանակի («չոր», «պահածոյացված», «հեղուկ») և մսամթերքի տեսակի մասին («արգանակ») (օրինակ` «մսային խտացված արգանակ»):

124. Կենդանական հալեցրած ճարպերի մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 106-116-րդ կետերում նշված պահանջներին, ինչպես նաև հետևյալ պահանջներին`

ա) մականշման մեջ նշվում է տեղեկատվություն մթերատու կենդանու տեսակի մասին (օրինակ` «խոզի հալեցրած ճարպ», «տավարի հալեցրած ճարպ»).

բ) սառեցված մթերքի մականշման մեջ նշվում է տեղեկատվություն ջերմային վիճակի մասին («սառեցված»):

125. Ժելատինի մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 106-116-րդ կետերում նշված պահանջներին, ինչպես նաև ժելատինի մականշման մեջ նշվում է տեղեկատվություն ժելատինի տեսակի մասին (առկայության դեպքում):

126. Մանկական սննդի համար նախատեսված սպանդային մթերքների և մսամթերքի մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 106-125-րդ կետերում նշված պահանջներին, ինչպես նաև հետևյալ պահանջներին`

ա) մականշման մեջ նշվում է մանկական սննդի համար նախատեսված այդպիսի արտադրանքի նշանակությունն արտացոլող տեղեկատվությունը («վաղ տարիքի երեխաների համար», «նախադպրոցական տարիքի երեխաների համար», «դպրոցական տարիքի երեխաների համար») կամ պարունակում է նշում երեխայի կոնկրետ տարիքի մասին, սկսած որից կարելի է օգտագործել տվյալ արտադրանքը (օրինակ`«6 տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար»).

բ) մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքի մականշման մեջ նշվում է տեղեկատվություն սպառողական փաթեթվածքի ամբողջականությունը վնասելուց հետո դրա պիտանիության ժամկետի և պահպանման մասին.

գ) մականշման մեջ նշվում է (առկայության դեպքում) տեղեկատվություն մսամթերքի դասի մասին.

դ) երեխաների` կյանքի առաջին տարվա համար նախատեսված մսամթերքի մականշվածքում նշվում է տեղեկատվություն երեխայի այն տարիքի մասին (ամիսներով), սկսած որից թույլատրվում է երեխայի սննդակարգում ընդգրկել տվյալ մթերքը, և տվյալ մթերքի մանրացվածության աստիճանի մասին (օրինակ` «հոմոգենացված», «խյուսանման», «խոշոր կտորներով մանրացված»), ինչպես նաև նշվում են առաջարկություններ դրա օգտագործման վերաբերյալ:

XII. Սպանդային մթերքների և մսամթերքի համապատասխանության ապահովումը անվտանգության պահանջներին

127. Սպանդային մթերքների և մսամթերքի համապատասխանեցումը սույն տեխնիկական կանոնակարգին ապահովվում է դրա պահանջների և Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջների կատարմամբ, որոնց գործողությունը տարածվում է տվյալ արտադրանքի վրա:

128. Հետազոտությունների (փորձարկումների) և չափումների մեթոդները սահմանվում են այն ստանդարտների համաձայն, որոնք համապատասխանում են ստանդարտների ցանկին, որոնք պարունակում են սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջները կիրառելու և կատարելու և արտադրանքի համապատասխանության գնահատում (հաստատում) իրականացնելու համար անհրաժեշտ` հետազոտությունների (փորձարկումների) և չափումների կանոններ ու մեթոդներ, ինչպես նաև նմուշառման կանոններ:

XIII. Սպանդային մթերքների և մսամթերքի համապատասխանության գնահատումը (հաստատումը)

129. Սպանդային մթերքների և մսամթերքի ու դրանց արտադրության, պահպանման, փոխադրման, իրացման և ուտիլացման պրոցեսների համապատասխանության գնահատումը (հաստատումը) պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին:

130. Սպանդային մթերքները (այդ թվում` մանկական սննդի համար նախատեսված սպանդային մթերքները)` նախքան Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դնելը, ենթակա են անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության:

131. Սպանդային մթերքների (այդ թվում` մանկական սննդի համար նախատեսված սպանդային մթերքների) անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության իրականացումը և դրա արդյունքների ձևակերպումն իրականացվում է «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011)` անասնաբուժասանիտարական փորձաքննությանն առնչվող պահանջներին համապատասխան:

132. Մսամթերքը (բացառությամբ մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքի և նոր տեսակի մսամթերքի)՝ նախքան Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դնելը, ենթակա է հայտարարագրման` սահմանված կարգի համաձայն:

133. Մսամթերքի համապատասխանության հաստատումը սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա, իրականացվում է հայտատուի կողմից սեփական ապացույցների և Մաքսային միության սերտիֆիկացման մարմինների և փորձարկման լաբորատորիաների (կենտրոնների) միասնական ռեեստրում ընդգրկված՝ հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայի (կենտրոնի), կառավարման համակարգերի սերտիֆիկացման (6հ սխեմաների համար) մարմնից ստացված ապացույցների հիման վրա` համապատասխանության հայտարարագիրն ընդունելու միջոցով:

134. Մսամթերքի համապատասխանության հայտարարագրումն իրականացվում է սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված` հայտարարագրման սխեմաներից որևէ մեկով՝ ըստ հայտատուի ընտրության:

Համապատասխանության 3հ և 6հ սխեմաներով հայտարարագրման ժամանակ հայտատու կարող է լինել անդամ պետության օրենսդրությանը համապատասխան իր տարածքում որպես իրավաբանական անձ կամ որպես անհատ ձեռնարկատեր գրանցված ֆիզիկական անձը, որը արտադրողն է կամ վերջինիս հետ կնքված պայմանագրի հիման վրա իրականացնում է օտարերկրյա արտադրողի գործառույթներ` սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին մատակարարվող մսամթերքի համապատասխանությունն ապահովելու մասով, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

Համապատասխանության 4հ սխեմայով հայտարարագրման ժամանակ հայտատու կարող է լինել, անդամ պետության օրենսդրությանը համապատասխան, իր տարածքում որպես իրավաբանական անձ կամ որպես անհատ ձեռնարկատեր գրանցված ֆիզիկական անձը, որը արտադրող կամ վաճառող է կամ վերջինիս հետ կնքված պայմանագրի հիման վրա իրականացնում է օտարերկրյա արտադրողի գործառույթներ՝ սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին մատակարարվող մսամթերքի համապատասխանությունն ապահովելու մասով, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

135. 3հ հայտարարագրման սխեման ներառում է`

տեխնիկական փաստաթղթերի ձևավորում և վերլուծություն,

արտադրական հսկողության իրականացում,

մսամթերքի նմուշների փորձարկումների անցկացում.

համապատասխանության հայտարարագրի ընդունում ու գրանցում,

շրջանառության միասնական նշանի զետեղում:

Հայտատուն միջոցներ է ձեռնարկում, որպեսզի արտադրության պրոցեսը լինի կայուն և ապահովվի մսամթերքի համապատասխանությունը սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա, ձևակերպում է տեխնիկական փաստաթղթերն ու անցկացնում է դրանց վերլուծությունը:

Հայտատուն ապահովում է արտադրության հսկողության իրականացումը:

Սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին մսամթերքի համապատասխանության հսկողության նպատակով, որի գործողությունը տարածվում է դրա վրա, հայտատուն իրականացնում է մսամթերքի նմուշների փորձարկումներ այն հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում, որն ընդգրկված է Մաքսային միության սերտիֆիկացման մարմինների ու փորձարկման լաբորատորիաների (կենտրոնների) միասնական ռեեստրում (այսուհետ` Միասնական ռեեստր):

Սերիական արտադրության մսամթերքի համապատասխանության հայտարարագրի գործողության ժամկետը 3 տարուց ոչ ավելի է:

136. 4հ հայտարարագրման սխեման ներառում է`

տեխնիկական փաստաթղթերի ձևավորում և վերլուծություն.

մսամթերքի նմուշների փորձարկումների անցկացում.

համապատասխանության հայտարարագրի ընդունում ու գրանցում.

շրջանառության միասնական նշանի զետեղում:

Հայտատուն կազմում է տեխնիկական փաստաթղթերը և կատարում է դրանց վերլուծությունը:

Հայտատուն իրականացնում է մսամթերքի նմուշների փորձարկումներ սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին մսամթերքի խմբաքանակի՝ հայտարարված համապատասխանության հավաստումն ապահովելու նպատակով, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա, այն հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում, որն ընդգրկված է Մաքսային միության սերտիֆիկացման մարմինների ու փորձարկման լաբորատորիաների (կենտրոնների) միասնական ռեեստրում (այսուհետ` Միասնական ռեեստր):

Մսամթերքի համապատասխանության հայտարարագրի գործողության ժամկետը համապատասխանում է տվյալ մսամթերքի պիտանիության ժամկետին:

137. 6հ հայտարարագրման սխեման ներառում է`

այն տեխնիկական փաստաթղթերի ձևավորումը և վերլուծությունը, որը ներառում է կառավարման համակարգերի սերտիֆիկացման մարմնի կողմից տրված որակի և անվտանգության կառավարման համակարգի հավաստագիրը (դրա պատճենը).

արտադրական հսկողության իրականացումը.

մսամթերքի նմուշների փորձարկումների անցկացումը.

համապատասխանության հայտարարագրի ընդունումն ու գրանցումը.

շրջանառության միասնական նշանի զետեղումը.

որակի և անվտանգության կառավարման համակարգի գործունեության կայունության հսկողությունը:

Հայտատուն ձեռնարկում է միջոցներ՝ որակի և անվտանգության կառավարման համակարգի գործունեության կայունության և մսամթերքի պատրաստման համար արտադրության պայմանների ապահովման մասով, որը համապատասխանում է սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա, ձևավորում է տեխնիկական փաստաթղթերը և անցկացնում է դրանց վերլուծությունը:

Հայտատուն ապահովում է արտադրական հսկողության անցկացումը և տեղեկացնում է կառավարման համակարգերի սերտիֆիկացման մարմնին կառավարման համակարգում պլանավորված փոփոխությունների մասին:

Սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին մսամթերքի համապատասխանության հսկողության նպատակով, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա, հայտատուն իրականացնում է մսամթերքի նմուշների փորձարկումներ հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում, որն ընդգրկված է Մաքսային միության սերտիֆիկացման մարմինների ու փորձարկման լաբորատորիաների (կենտրոնների) միասնական ռեեստրում (այսուհետ` Միասնական ռեեստր):

Կառավարման համակարգի սերտիֆիկացման մարմինն իրականացնում է տեսչական հսկողություն՝ որակի և անվտանգության կառավարման համակարգի գործունեության կայունության նկատմամբ:

Սերիական թողարկման մսամթերքի համապատասխանության հայտարարագրի գործողության ժամկետը չի գերազանցում 5 տարին:

138. Համապատասխանության հայտարարագրման ժամանակ ապացուցողական նյութերը պետք է ներառեն`

ա) փաստաթղթերի պատճենները, որոնցով հաստատվում է որպես իրավաբանական անձ կամ անհատ ձեռնարկատեր պետական գրանցումը.

բ) տեխնիկական պայմանները կամ այն փաստաթուղթը, որին համապատասխան պատրաստվել է արտադրանքը (առկայության դեպքում).

գ) այն փաստաթղթերի ցանկը, որոնց համապատասխան պատրաստվել է արտադրանքը.

դ) որակի և անվտանգության կառավարման համակարգի սերտիֆիկատը (դրա պատճենը) (6հ սխեմայի համար).

ե) մսամթերքի փորձարկումների արձանագրությունները.

զ) սպանդային մթերքների և (կամ) ոչ մսային բաղադրամասերի փորձարկումների արձանագրությունները (առկայության դեպքում).

է) պայմանագիրը (մատակարարման պայմանագիրը) կամ ապրանքաուղեկից փաստաթղթերը (4հ սխեմայի համար)` առկայության դեպքում.

ը) այլ փաստաթղթեր, որոնցով ուղղակիորեն կամ անուղղակիորեն հաստատվում է մսամթերքի համապատասխանությունը սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա:

139. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանության հայտարարագիրը ձևակերպվում է ըստ Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կոլեգիայի 2012 թվականի դեկտեմբերի 25-ի թիվ 293 որոշմամբ հաստատված՝ միասնական ձևի և կանոնների:

140. Համապատասխանության հայտարարագրի գործողությունն սկսվում է միասնական ձևով ձևակերպված՝ տրված համապատասխանության սերտիֆիկատների և գրանցված համապատասխանության հայտարարագրերի միասնական ռեեստրում սահմանված կարգով՝ դրա գրանցման օրվանից:

141. Համապատասխանության հաստատման ընթացակարգերի ավարտից հետո հայտատուն կազմում է մսամթերքի վերաբերյալ փաստաթղթերի լրակազմ, որը ներառում է՝

ա) սույն տեխնիկական կանոնակարգի 138-րդ կետով նախատեսված փաստաթղթերը (տեխնիկական փաստաթղթերը, ապացուցողական նյութերը՝ համապատասխանության հայտարարագրման դեպքում).

բ) Մաքսային միության սերտիֆիկացման մարմինների և փորձարկման լաբորատորիաների (կենտրոնների) միասնական ռեեստրում ընդգրկված հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում անցկացված փորձարկումների արձանագրությունը (արձանագրությունները).

գ) համապատասխանության գրանցված հայտարարագիրը:

142. Մսամթերքի վերաբերյալ փաստաթղթերի լրակազմը պետք է պահվի հայտատուի մոտ`

ա) սերիական թողարկման արտադրանքի դեպքում` այդ արտադրանքի արտադրությունը դադարեցնելու օրվանից առնվազն 5 տարվա ընթացքում.

բ) արտադրանքի խմբաքանակի դեպքում` մսամթերքի խմբաքանակի իրացման օրվանից առնվազն 5 տարվա ընթացքում:

143. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի 141-րդ կետում նշված փաստաթղթերը պետք է ներկայացվեն պետական հսկողության (վերահսկողության) շրջանակներում:

144. Մինչ Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դնելը` մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքը ենթակա է պետական գրանցման՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՄ ՏԿ 021/2011) սահմանված կարգով:

145. Սպանդային մթերքների և մսամթերքի (այդ թվում` մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքի և սպանդային մթերքների) արտադրության պրոցեսների` սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին համապատասխանության գնահատումը, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա, կատարվում է՝ նախքան այդ պրոցեսներն իրականացնելը (նախքան արտադրանքը շրջանառության մեջ դնելը) արտադրական օբյեկտների պետական գրանցման ձևով՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՄ ՏԿ 021/2011) սահմանված կարգով:

146. Սպանդային մթերքների և մսամթերքի (այդ թվում նաև` մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքի և սպանդային մթերքների) արտադրության, պահպանման, փոխադրման, իրացման և ուտիլացման պրոցեսների` սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին համապատասխանության գնահատումը, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա, կատարվում է սույն տեխնիկական կանոնակարգով և Մաքսային միության` այն տեխնիկական կանոնակարգերով սահմանված պահանջներին հետևելու նկատմամբ իրականացվող պետական հսկողության (վերահսկողության) ձևով, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա:

XIV. Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի մակնշումը շրջանառության միասնական նշանով

147. Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում շրջանառության միասնական նշանով արտադրանքի մակնշումն իրականացվում է նախքան սպանդային մթերքները և մսամթերքը շրջանառության մեջ դնելը:

Սպանդային մթերքները և մսամթերքը, որոնք անցել են սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին համապատասխանության գնահատում (հաստատում), որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա, պետք է արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մակնշվեն Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում:

148. Չփաթեթավորված սպանդային մթերքների ու մսամթերքի` Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մականշվածքը զետեղվում է ապրանքաուղեկից փաստաթղթերի վրա:

149. Անմիջականորեն տրանսպորտային փաթեթվածքում տեղավորված սպանդային մթերքների և մսամթերքի` Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մականշվածքը զետեղվում է տրանսպորտային փաթեթվածքի և (կամ) պիտակի, և (կամ) ներդիր թերթիկի վրա, որը դրվում է յուրաքանչյուր տրանսպորտային փաթեթվածքում կամ կցվում է յուրաքանչյուր տրանսպորտային փաթեթվածքին, կամ զետեղվում է ապրանքաուղեկից փաստաթղթերի վրա:

XV. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների պահպանման նկատմամբ պետական հսկողությունը (վերահսկողությունը)

150. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի` սպանդային մթերքների և մսամթերքի ու դրանց արտադրության, պահպանման, փոխադրման, իրացման և ուտիլացման պրոցեսների հետ կապված պահանջների պահպանման նկատմամբ պետական հսկողությունը (վերահսկողությունը) իրականացվում է անդամ պետության օրենսդրությանը համապատասխան:

XVI. Պաշտպանության մասով վերապահումը

151. Անդամ պետությունների լիազորված մարմինները պարտավոր են ձեռնարկել բոլոր միջոցներն այն սպանդային մթերքների ու մսամթերքի` Մաքսային միության տարածքում շրջանառության մեջ դնելը սահմանափակելու կամ արգելելու, ինչպես նաև դրանք շրջանառությունից հանելու համար, որոնք չեն համապատասխանում սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

Այդ դեպքում անդամ պետության լիազորված մարմինը պարտավոր է մյուս անդամ պետությունների լիազորված մարմիններին ծանուցել համապատասխան որոշում ընդունելու մասին` նշելով այն ընդունելու պատճառները և ներկայացնելով տվյալ միջոցները ձեռնարկելու անհրաժեշտությունը պարզաբանող ապացույցներ:

Հավելված թիվ 1

«Մսի և մսամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 034/2013)

**ՄԱՆՐԷԱԲԱՆԱԿԱՆ ՆՈՐՄԱՏԻՎՆԵՐ**

**սպանդային մթերքի և մսամթերքի անվտանգության**

| Արտադրանքի անվանումը | | Յուցանիշները | Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի | | | Ծանոթագրություն |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | | 2 | 3 | | | 4 |
| I. Միս` թարմ, պաղեցված և սառեցված: Կիսապատրաստվածքներ` պաղեցված և սառեցված (մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները) | | | | | | |
| 1 .Միս` թարմ և պաղեցված | |  |  | | |  |
| ա) թարմ մսեղիք, կիսամսեղիք, քառորդված մսեղիք, մսի կտորներ | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 10 | | |  |
|
|
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| բ) թարմ մսեղիք, կիսամսեղիք, քառորդված մսեղիք, մսի կտորներ` մանկական սննդի համար | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 10 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| գ) պաղեցված մսեղիք, կիսամսեղիք, քառորդված մսեղիք, մսի կտորներ | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 1x103 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| Proteus խմբի մանրէները 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում | | | 7 օրից ավելի պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար |
| դ) պաղեցված մսեղիք, կիսամսեղիք, քառորդված մսեղիք, մսի կտորներ` մանկական սննդի համար | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 1x103 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| ե) պաղեցված մսի կտորներ` վակուումային եղանակով կամ փոփոխված գազային մթնոլորտի պայմաններում փաթեթավորված | | Proteus խմբի մանրէները` 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 1 X 104 | | |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 0,01 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| խմորիչներ, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 1x103 | | |  |
| սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաները 0,01 գրամում | չեն թույլատրվում | | |
| 2. Միս` սառեցված`  ա) մսեղիք, կիսամսեղիք, քառորդված մսեղիք, մսի կտորներ | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 1 X 104 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 0,01 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| բ) մսեղիք և մսի կտորներ` մանկական սննդի համար | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 1 X 104 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 0,01 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| գ) բլոկներ մսից | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 5 X 105 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 0,001 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| դ) բլոկներ` մանկական սննդի համար | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 1 X 105 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 0,001 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| ե) մեխանիկական եղանակով ոսկրահանված (լրացուցիչ ոսկրահանման ենթարկված) միս | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 5 X 106 (փորձանմուշի նախապատրաստում առանց մակերեսի ֆլամբիրացման) | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 0,0001 գրամում | չեն թույլատրվում (փորձանմուշի նախապատրաստում առանց մակերեսի ֆլամբիրացման) | | |  |
| 3. Կիսապատրաստվածքներ` մսային` նախադպրոցական և դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 5 X 105 | | | աղացած կիսապատրաստվածքների համար |
| մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ  անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 1 X 105 | | | կտորներով կիսապատրաստվածքների համար |
|  | |  | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 0,001 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| Տ. aureus 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| 4. Կիսապատրաստվածքներ` մսային (միս պարունակող) անոսկր (պաղեցված, սառեցված) , այդ թվում` մարինացված. | | բորբոս, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 250 | | | փշրապատված կիսապատրաստվածքներ ի համար |
| ա) խոշոր կտորներով | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 5 X 105 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 0,001 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| բ) մանր կտորներով | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 1 X 106 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 0,001 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| 5. Կիսապատրաստվածքներ` մսային (միս պարունակող)՝ աղացած (պաղեցված, սառեցված) | |  |  | | |  |
| ա) կաղապարված, այդ թվում` փշրապատված | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 5 X 106 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 0,0001 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| բորբոս, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 500 | | | 1 ամսից ավելի պիտանիության ժամկետ ունեցող փշրապատված կիսապատրաստվածքների համար |
| բ) խմորապատ, լցոնված | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 2x106 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 0,0001 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| բորբոս, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 500 | | | 1 ամսից ավելի պիտանիության ժամկետ ունեցող կիսապատրաստվածքների համար |
| գ) խճողակ | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 5 X 106 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 0,0001 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| 6. Կիսապատրաստվածքներ` մսաոսկրային (խոշոր կտորներով, բաժիններով, փոքր կտորներով) | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 5 X 106 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 0,0001 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| II. Ենթամթերքներ` պաղեցված և սառեցված: Արյուն և դրա վերամշակումից ստացվող մթերքներ (մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները) | | | | | | |
| 7. Արյուն` սննդային | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 5 X 105 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաները 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| Տ. aureus 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| 8. Արյուն՝ սննդային, չոր` մանկական սննդի համար | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 2,5 X 104 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| Տ. aureus 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| 9. Արյան վերամշակումից ստացվող մթերքներ. | |  |  | | |  |
| ա) ալբումին՝ սննդային | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 2,5 X 104 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| Տ. aureus 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| Proteus խմբի մանրէներ 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| բ) արյան պլազմայի (շիճուկի) չոր խտանյութ | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 5 X 104 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| III. Երշիկեղեն` մսային (միս պարունակող):Մսից մթերքներ` մսային (միս պարունակող): Խոհարարական արտադրատեսակներ` մսային (միս պարունակող), սառեցված (մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները) | | | | | | |
| 10. Երշիկեղեն և մսից պատրաստված մթերքներ` մսային (միս պարունակող) հում ապխտած, հում թորշոմած, որոնց պիտանիության ժամկետը գերազանցում է 5 օրը, այդ թվում` կտրատված, վակուումային եղանակով, փոփոխված մթնոլորտային պայմաններում փաթեթավորված, | | աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,01 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| Տ. aureus 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| E.coli 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| 11. Երշիկեղեն` մսային (միս պարունակող) կիսապխտած և եփած-ապխտած | | աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,01 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| Տ. aureus 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| 12. Երշիկեղեն` մսային (միս պարունակող) կիսապխտած, եփած-ապխտած, որոնց պիտանիության ժամկետը գերազանցում է 5 օրը, այդ թվում` կտրատված և փոփոխված մթնոլորտային պայմաններում վակուումային եղանակով փաթեթավորված | | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաները (կոլիձևերը) 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| Տ. aureus 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| 13. Պաստերացված մսային (միս պարունակող) փոքր երշիկներ | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 2x102 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| B. cereus 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| 14. Երշիկեղեն` նախադպրոցական և դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 1 X 103 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| E. coli 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | | 5 օրից ավելի պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար |
| Տ. aureus 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| խմորիչներ, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 100 | | | 5 օրից ավելի պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար |
|  | | բորբոս, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 100 | | | 5 օրից ավելի պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար |
| 15. Երշիկեղեն` մսային (միս պարունակող), եփած | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 2,5 X 103 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,01 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| Տ. aureus 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| 16. Երշիկեղեն` մսային (միս պարունակող), եփած, որոնց պիտանիության ժամկետը գերազանցում է 5 օրը, այդ թվում՝` կտրատված և փոփոխված մթնոլորտային պայմաններում վակուումային եղանակով փաթեթավորված | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 1 X 103 2,5 X 103 | | | մատուցման նպատակով կտրատելու համար |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| Տ. aureus 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| 17. Մթերքներ մսից՝ մսային (միս պարունակող), եփած | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 1 X 103 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| 18. Մթերքներ մսից՝ մսային (միս պարունակող), եփած-ապխտած. | |  |  | | |  |
| ա) ազդրեր, անոսկր զիստ, լանջամիս, կրծքամիս, վզիկ, խոզի բալիկ և թաղանթապատ | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 1 X 103 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| բ) այտի միս (ծնոտի հատվածի), սրունքի միս | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 1 X 103 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,01 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| 19. Մթերքներ մսից` մսային (միս պարունակող) ապխտած-խորոված, խորոված | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 1 X 103 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| 20. Մթերքներ մսից` մսային (միս պարունակող), եփած, խորոված, ապխտած-խորոված, որոնց պիտանիության ժամկետը գերազանցում է 5 օրը, այդ թվում՝ կտրատված և փոփոխված մթնոլորտային պայմաններում վակուումային եղանակով փաթեթավորված | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 1 X 103  2,5 X 103 | | | մատուցման նպատակով կտրատման համար |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| Տ. aureus 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| 21. Խոհարարական արտադրատեսակներ` նախադպրոցական և դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 1 X 103 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |
| E. coli 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | | 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար |
| Տ. aureus 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |
| 22. Խոհարարական արտադրատեսակներ` մսային (միս պարունակող), սառեցված. | | խմորիչներ, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 100 | | | 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար |
| բորբոս, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 100 | | | 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար |
| ա) մսային | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 1 X 104 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 0,01 գրամում | չեն թույլատրվում | | |
| Տ. aureus 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |
| Enterococcus ցեղի մանրէներ, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 1 X 103 | | |
| բ) միս պարունակող | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 2x104 | | |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 0,01 գրամում | չեն թույլատրվում | | |
| Տ. aureus 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |
| Enterococcus ցեղի մանրէներ, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 1 X 103 | | |
| IV. Երշիկեղեն` ջերմային մշակում անցած բաղադրամասերից (մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները) | | | | | | |
| 23. Արյունային արտադրատեսակներ | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 2x103 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,01 գրամում (այն մթերքների համար, որոնց պիտանիության ժամկետը գերազանցում է 2 օրը` 0,1 գրամում) | չեն թույլատրվում | | |
| Տ. aureus 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | | այն մթերքների համար, որոնց պիտանիության ժամկետը գերազանցում է 2 օրը |
| 24. Զելցներ, սալտիսոններ | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 2x103 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |
| սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |
| Տ. aureus 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | | այն մթերքների համար, որոնց պիտանիության ժամկետը գերազանցում է 2 օրը |
| 25. Լիվերային երշիկներ | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 2x103 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |
| սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,01 գրամում (այն մթերքների համար, որոնց պիտանիության ժամկետը գերազանցում է 2 օրը` 0,1 գրամում) | չեն թույլատրվում | | |
| Տ. aureus 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | | այն մթերքների համար, որոնց պիտանիության ժամկետը գերազանցում է 2 օրը |
| 26. Պաշտետներ | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 1 X 103 | | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |
| սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |
|  | |  |  | | |  |
| Տ. aureus 0,1 գրամում (այն մթերքների համար, որոնց պիտանիության ժամկետը գերազանցում է 2 օրը` 1 գրամում) | չեն թույլատրվում | | |
| 27. Դոնդողակ, տավարի դոնդող (խոլոդեց), դոնդողավոր ուտելիք և այլն | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 2x103 | | |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |
| սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |
| Տ. aureus 0,1 գրամում (այն մթերքների համար, որոնց պիտանիության ժամկետը գերազանցում է 2 օրը` 1 գրամում) | չեն թույլատրվում | | |
| 28. Պաշտետներ` նախադպրոցական և դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 1 X 103 | | |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |
|  | | E. coli 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | | 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար |
| Տ. aureus 1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում | | |  |
| խմորիչներ, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 100 | | | 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար |
| բորբոս, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | 100 | | | 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար |
| V. Պահածոներ մսից, մսաբուսական, բուսամսային (մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները) | | | | | | |
| 29. Պահածոներ` պաստերացված | | պետք է համապատասխանեն պաստերացված պահածոների համար նախատեսված անվտանգության (արդյունաբերական մանրէազերծության) մանրէաբանական նորմատիվներին ՝ «Մսի և մսամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության | | | |  |
|  | | տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 034/2013) թիվ 2 հավելվածին համապատասխան | | | |  |
| 30. Պահածոներ` մանրէազերծված | | պետք է համապատասխանեն մանրէազերծված պահածոների համար նախատեսված անվտանգության (արդյունաբերական մանրէազերծության) մանրէաբանական նորմատիվներին ՝ «Մսի և մսամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 034/2013) թիվ 2 հավելվածին համապատասխան | | | |  |
| 31. Պահածոներ՝ մանկական սննդի համար նախատեսված | | պետք է համապատասխանեն մանրէազերծված պահածոների համար նախատեսված անվտանգության (արդյունաբերական մանրէազերծության) մանրէաբանական նորմատիվներին՝ «Մսի և մսամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 034/2013) թիվ 2 հավելվածին համապատասխան | | | |  |
| VI. Պաշտետային պահածոներ մսից, մսաբուսական, բուսամսային (մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները) | | | | | | |
| 32. Պահածոներ` պաստերացված | | պետք է համապատասխանեն պաստերացված պահածոների համար նախատեսված անվտանգության (արդյունաբերական մանրէազերծության) մանրէաբանական նորմատիվներին՝ «Մսի և մսամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 034/2013) թիվ 2 հավելվածին համապատասխան | | | |  |
| 33. Պահածոներ` մանրէազերծված | | պետք է համապատասխանեն մանրէազերծված պահածոների համար նախատեսված անվտանգության (արդյունաբերական մանրէազերծվածության) մանրէաբանական նորմատիվներին՝ «Մսի և մսամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 034/2013) թիվ 2 հավելվածին համապատասխան | | | |  |
| VII. Չոր մսային (միս պարունակող) մթերքներ | | | | | | |
| 34. Չոր մսային (միս պարունակող) մթերքներ | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | | 2,5 X 104 | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 1 գրամում | | չեն թույլատրվում | |  |
| բորբոս, ԳԱՄ[[1]](#footnote-1)\*/գ, ոչ ավելի | | 100 | |  |
| VIII. Խոզի ճարպ՝ պաղեցված, սառեցված և դրանից պատրաստված մթերքներ | | | | | | |
| 35. Խոզի ճարպ՝ պաղեցված, սառեցված, անալի | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | | 5 X 104 | |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 0,001 գրամում | | չեն թույլատրվում | |  |
| 36. Մթերքներ` խոզի ճարպից և կրծքամսից, աղ դրած, ապխտած, ապխտած-խորոված | | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | | 5 X 104 | |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 1 գրամում | | չեն թույլատրվում |  | |
| Տ. aureus 0,1 գրամում | | չեն թույլատրվում |  | |
| IX. Ժելատին | | | | | |
| 37. Ժելատին | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | | 1 X 105 |  | |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 1 գրամում | | չեն թույլատրվում |  | |
| X. Երեխաների սննդում օգտագործվող մսամթերքի արտադրության համար նախատեսված ժելատին | | | | | |
| 38. Ժելատին՝ երեխաների սննդում օգտագործվող մսամթերքի արտադրության համար նախատեսված | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ\*/գ, ոչ ավելի | | 1 X 104 |  | |
| աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէները (կոլիձևերը) 1 գրամում | | չեն թույլատրվում |  | |

Հավելված թիվ 2

«Մսի և մսամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 034/2013)

**ՄԱՆՐԷԱԲԱՆԱԿԱՆ ՆՈՐՄԱՏԻՎՆԵՐԸ**

**պահածոների անվտանգության (արդյունաբերական մանրէազերծության)**

Աղյուսակ 1

Մանրէազերծված պահածոների արդյունաբերական մանրէազերծության ցուցանիշները

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Միկրոօրգանիզմների խումբը | | | Արդյունաբերական մանրէազերծության ցուցանիշը |
| 1 | | | 2 |
| 1. | B. subtilis խմբի սպոր առաջացնող մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ-անաերոբ միկրոօրգանիզմներ | | համապատասխանում են արդյունաբերական մանրէազերծության պահանջներին (այս միկրոօրգանիզմների քանակը սահմանելու դեպքում այն 1 գ (սմ3) մթերքում չպետք է լինի 11 ԳԱՄ\*-ից ավելի) |
| 2. | B. cereus և (կամ) B. polymyxa խմբի սպոր առաջացնող մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմներ | | չեն համապատասխանում արդյունաբերական մանրէազերծության պահանջներին |
| 3. | Մեզոֆիլ կլոստրիդիաներ | | համապատասխանում են արդյունաբերական մանրէազերծության պահանջներին, եթե հայտնաբերված մեզոֆիլ կլոստրիդիաները չեն պատկանում C. Botulinum կամ C. perfringens խմբին (մեզոֆիլ կլոստրիդիաները սահմանելու դեպքում դրանց քանակը 1 գ (սմ3) մթերքում չպետք է լինի 1 ԳԱՄ\*-ից ավելի) |
| 4. | Սպոր չառաջացնող միկրոօրգանիզմներ, այդ թվում` կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմները և (կամ) բորբոսասնկերը, և (կամ) խմորիչները | | չեն համապատասխանում արդյունաբերական մանրէազերծության պահանջներին |
| 5. | | Սպոր առաջացնող ջերմասեր անաերոբ, աերոբ և ֆակուլտատիվ-անաերոբ միկրոօրգանիզմներ | համապատասխանում են արդյունաբերական մանրէազերծության պահանջներին, սակայն պահման ջերմաստիճանը չպետք է գերազանցի 20°C-ը |

Աղյուսակ 2

Մանկական սննդի համար նախատեսված մանրէազերծված պահածոների արդյունաբերական մանրէազերծության ցուցանիշները

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Միկրոօրգանիզմների խումբը | | Արդյունաբերական մանրէազերծության ցուցանիշը |
| 1 | | 2 |
| 1. | B. subtilis խմբի սպոր առաջացնող մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ-անաերոբ միկրոօրգանիզմներ | համապատասխանում են արդյունաբերական մանրէազերծության պահանջներին (այդ միկրոօրգանիզմների քանակը սահմանելու դեպքում այն 1 գ (սմ3) մթերքում չպետք է լինի 11 ԳԱՄ\*-ից ավելի) |
| 2. | B. cereus և (կամ) B. polymyxa խմբի սպոր առաջացնող մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմներ | չեն համապատասխանում արդյունաբերական մանրէազերծության պահանջներին |
| 3. | Մեզոֆիլ կլոստրիդիաներ | չեն համապատասխանում արդյունաբերական մանրէազերծության պահանջներին՝ 10 գ (սմ3) մթերքում հայտնաբերելու դեպքում |
| 4. | Սպոր չառաջացնող միկրոօրգանիզմներ, այդ թվում` կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմները և (կամ) բորոբոսասնկերը, և (կամ) խմորիչները | չեն համապատասխանում արդյունաբերական մանրէազերծության պահանջներին |
| 5. | Սպոր առաջացնող ջերմասեր անաերոբ, աերոբ և ֆակուլտատիվ-անաերոբ միկրոօրգանիզմներ | չեն համապատասխանում արդյունաբերական մանրէազերծության պահանջներին |

Աղյուսակ 3

Պաստերացված պահածոների արդյունաբերական մանրէազերծության

ցուցանիշները

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Միկրոօրգանիզմների խումբը | | Թույլատրելի մակարդակը |
| 1 | | 2 |
| 1. | Մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ-անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը | 2 X 102 ԳԱՄ[[2]](#footnote-2)\*/գ-ից ոչ ավելի |
| 2. | Աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէներ (կոլիձևեր) | չեն թույլատրվում 1 գ մթերքում |
| 3. | B. cereus | չեն թույլատրվում 1 գ մթերքում |
| 4. | Սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ | չեն թույլատրվում 0,1 գ մթերքում |
| 5. | Տ aureus և այլ կոագուլազադրական ստաֆիլակոկներ | չեն թույլատրվում 1 գ մթերքում |

Հավելված թիվ 3

«Մսի և մսամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 034/2013)

**Մանկական սննդում օգտագործվող մսամթերքի արտադրության համար նախատեսված սպանդային մթերքների անվտանգությանը ներկայացվող հիգիենիկ պահանջները**

| Մթերքների խումբը | Ցուցանիշը | Թույլատրելի մակարդակը, մգ/կգ, ոչ ավելի | | Ծանոթագրություն |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | | 4 |
| 1. Միս | թունավոր տարրեր` |  | |  |
| կապար | 0,1 | | մինչև 3 տարեկան երեխաների համար |
| 0,2 | | 3 տարեկանից բարձր երեխաների համար |
| մկնդեղ | 0,1 | |  |
| կադմիում | 0,03 | |
| սնդիկ | 0,01 | | մինչև 3 տարեկան երեխաների համար |
| 0,02 | | 3 տարեկանից բարձր երեխաների համար |
| քրոմ | 10 | | քրոմապատ տարայով պահածոների համար |
| հակաբիոտիկներ` | | |  |
| լևոմիցետին (քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում | | < 0,0003 մգ/կգ |
| տետրացիկլինային խումբ | չի թույլատրվում | | < 0,01 մգ/կգ |
| բացիտրացին | | չի թույլատրվում | <0,02 մգ/կգ |
|  | թունաքիմիկատներ` | | | |
|  | ՀՔՑՀ (a-, β-, y- իզոմերներ) | | 0,01 | մինչև 3 տարեկան երեխաների համար |
|  | |
| 0,015 | 3 տարեկանից բարձր երեխաների համար |
| ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտները | | 0,01 | մինչև 3 տարեկան երեխաների համար |
| 0,015 | 3 տարեկանից բարձր երեխաների համար |
| դիօքսիններ | | չեն թույլատրվում |  |
| 2. Ենթամթերքներ (լյարդ, սիրտ, լեզու) | թունավոր տարրեր` | | | |
| կապար | | 0,5 |  |
| մկնդեղ | | 1 |  |
| կադմիում | | 0,3 |  |
| սնդիկ | | 0,1 |  |
| քրոմ | | 10 | քրոմապատ տարայով պահածոների համար |
| հակաբիոտիկներ՝ | | | | |
|  | լևոմիցետին | | չի թույլատրվում | <0,0003 մգ/կգ |
| տետրացիկլինային խումբ | | չի թույլատրվում | <0,01 մգ/կգ |
| բացիտրացին | | չի թույլատրվում | <0,02 մգ/կգ |
| թունաքիմիկատներ` | |  |  |
| ՀՔՑՀ (a-, β-, y- իզոմերներ) | | 0,015 |  |
| ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտները | | 0,015 |  |
| դիօքսիններ | | չեն թույլատրվում |  |

Հավելված թիվ 4

«Մսի և մսամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 034/2013)

**ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ**

**մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշներին ներկայացվող**

Աղյուսակ 1

Վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված մսի պահածոներ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 100 գ մթերքում սննդային արժեքի չափանիշները և ցուցանիշները | Չափման միավորը | Թույլատրելի մակարդակը | Ծանոթագրություն |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. Չոր նյութերի զանգվածային բաժինը | գ, ոչ պակաս | 20 |  |
| 2. Սպիտակուց | գ | 8,5-15 |  |
| 3. Ճարպ | գ | 3-12 |  |
| 4. Կերակրի աղ | գ, ոչ ավելի | 0,4 |  |
| 5. Օսլա | գ, ոչ ավելի | 3 | որպես թանձրացուցիչ |
| 6. Բրնձի և ցորենի ալյուր | գ, ոչ ավելի | 5 | որպես թանձրացուցիչ |
| 7. Նիտրիտներ | մգ/կգ | չեն թույլատրվում | <0,5 |

Աղյուսակ 2

Վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված մսաբուսական (բուսամսային) պահածոներ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 100 գ մթերքում սննդային արժեքի չափանիշները և ցուցանիշները | | Չափման միավորը | Թույլատրելի մակարդակը | Ծանոթագրություն |
| 1 | | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Չոր նյութերի զանգվածային բաժինը | գ | 5-26 |  |
| 2. | Սպիտակուց | գ | 1,5-8 |  |
| 3. | Ճարպ | գ | 1-6 |  |
| 4. | Ածխաջրեր | գ | 5-15 |  |
| 5. | Կերակրի աղ | գ, ոչ ավելի | 0,4 |  |
| 6. | Օսլա | գ, ոչ ավելի | 3 | որպես թանձրացուցիչ |
| 7. | Բրնձի և ցորենի ալյուր | գ, ոչ ավելի | 5 | որպես թանձրացուցիչ |
| 8. | Նիտրիտներ | մգ/կգ | չեն թույլատրվում | <0,5 |

Աղյուսակ 3

Մեկուկես տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար նախատեսված մսային (միս պարունակող) պաստերացված փոքր երշիկներ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 100 գ մթերքում սննդային արժեքի չափանիշները և ցուցանիշները | | Չափման միավորը | Թույլատրելի մակարդակը | Ծանոթագրություն |
| 1 | | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Սպիտակուց | գ, ոչ պակաս | 12 |  |
| 2. | Ճարպ | գ | 16-20 |  |
| 3. | Կերակրի աղ | գ, ոչ ավելի | 1,5 |  |
| 4. | Նիտրիտներ | մգ/կգ | չեն թույլատրվում | <0,5 |

Աղյուսակ 4

Նախադպրոցական և դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար

նախատեսված մսային պահածոներ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 100 գ մթերքում սննդային արժեքի չափանիշները և ցուցանիշները | | Չափման միավորը | Թույլատրելի մակարդակը | Ծանոթագրություն |
| 1 | | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Սպիտակուց | գ, ոչ պակաս | 12 |  |
| 2. | Ճարպ | գ, ոչ ավելի | 18 |  |
| 3. | Կերակրի աղ | գ, ոչ ավելի | 1,2 |  |
| 4. | Օսլա | գ, ոչ ավելի | 3 |  |
| 5. | Բրնձի և ցորենի ալյուր | գ, ոչ ավելի | 5 |  |
| 6. | Նիտրիտներ | մգ/կգ | չեն թույլատրվում | <0,5 |

Աղյուսակ 5

Նախադպրոցական և դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար

նախատեսված երշիկեղեն

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 100 գ մթերքում սննդային արժեքի չափանիշները և ցուցանիշները | | Չափման միավորը | Թույլատրելի մակարդակը | Ծանոթագրություն |
| 1 | | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Սպիտակուց | գ, ոչ պակաս | 12 |  |
| 2. | Ճարպ | գ, ոչ ավելի | 22 |  |
| 3. | Կերակրի աղ | գ. գ, ոչ ավելի | 1,8 |  |
| 4. | Օսլա | գ, ոչ ավելի | 5 |  |
| 5. | Նատրիումի նիտրիտ | %, ոչ ավելի | 0,003 |  |
| 6. | Թթու ֆոսֆատազի մնացորդային ակտիվությունը | %, ոչ ավելի | 0,006 | եփած երշիկեղենի համար |
| 7. | Ընդհանուր ֆոսֆոր | %, ոչ ավելի | 0,25 |  |
| 8. | Նիտրիտներ | մգ/կգ | 30 |  |

Աղյուսակ 6

Նախադպրոցական և դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված մսային կիսապատրաստվածքներ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 100 գ մթերքում սննդային արժեքի չափանիշները և ցուցանիշները | | Չափման միավորը | Թույլատրելի մակարդակը | Ծանոթագրություն |
| 1 | | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Սպիտակուց | գ, ոչ պակաս | 10 |  |
| 2. | Ճարպ | գ, ոչ ավելի | 20 |  |
| 3. | Կերակրի աղ | գ, ոչ ավելի | 0,9 |  |
| 4. | Նիտրիտներ | մգ/կգ | չեն թույլատրվում | <0,5 |

Աղյուսակ 7

Նախադպրոցական և դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված պաշտետներ և խոհարարական արտադրատեսակներ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 100 գ մթերքում սննդային արժեքի չափանիշները և ցուցանիշները | | Չափման միավորը | Թույլատրելի մակարդակը | Ծանոթագրություն |
| 1 | | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Սպիտակուց | գ, ոչ պակաս | 8 |  |
| 2. | Ճարպ | գ, ոչ ավելի | 16 |  |
| 3. | Կերակրի աղ | գ, ոչ ավելի | 1,2 |  |
| 4. | Նիտրիտներ | մգ/կգ | չեն թույլատրվում | <0,5 |

Հավելված թիվ 5

«Մսի և մսամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 034/2013)

**Սպանդային մթերքներում անասնաբուժական (զոոտեխնիկական) պատրաստուկների, կենդանիների աճի խթանիչների (այդ թվում` հորմոնալ պատրաստուկների) և դեղամիջոցների (այդ թվում` հակաբիոտիկների) մնացորդների առավելագույն թույլատրելի մակարդակները, որոնք հսկողության են ենթարկվում օգտագործման վերաբերյալ տեղեկատվության համաձայն**[[3]](#footnote-3)\*

Աղյուսակ 1

Հակամանրէային միջոցների մնացորդների առավելագույն թույլատրելի մակարդակները

| Պատրաստուկի անվանումը | Մթերատու կենդանու տեսակը | Մթերքի անվանումը | Մնացորդի առավելագույն մակարդակը (մգ/կգ, ոչ ավելի) | Ծանոթագրություն | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| 1. Ապրամիցին Apramicin (ամինոգլիկոզիդներ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | 1 |  | |
| հում ճարպ | 1 |  | |
| լյարդ | 10 |  | |
| երիկամներ | 20 |  | |
| 2. Գենտամիցին Gentamycin (ամինոգլիկոզիդներ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | 0,05 |  | |
| հում ճարպ | 0,05 |  | |
| լյարդ | 0,2 |  | |
| երիկամներ | 0,75 |  | |
| 3. Կանամիցին Kanamycin (ամինոգլիկոզիդներ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | 0,1 |  | |
| հում ճարպ | 0,1 |  | |
| լյարդ | 0,6 |
| երիկամներ | 2,5 |
| 4. Նեոմիցին Neomycin (ամինոգլիկոզիդներ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | 0,5 | այդ թվում՝ ֆրամիցետին | |
| հում ճարպ | 0,5 |
| երիկամներ | 5 |
| լյարդ | 0,5 |
| 5. Պարոմոմիցին Paromomycin (ամինոգլիկոզիդներ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | 0,5 |
| լյարդ և երիկամներ | 1,5 |
| 6. Սպեկտինոմիցին Spectinomycin (ամինոգլիկոզիդներ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները՝ բացի ոչխարներից | հում ճարպ | 0,5 |
| միս | 0,3 |
| երիկամներ | 5 |
| լյարդ տավարի | 1 |
| ոչխարներ | հում ճարպ | 0,5 |
| միս | 0,3 |
| երիկամներ | 5 |
| լյարդ | 2 |
| 7. Ստրեպտոմիցին/ դիհիդրոստրեպտոմիցին Streptomicin/ dihidrostreptomicin (ամինոգլիկոզիդներ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | 0,5 |
| հում ճարպ | 0,5 |
| լյարդ | 0,5 |
| երիկամներ | 1 |
| 8. Ցեֆտիոֆուր Ceftiofur (ցեֆալոսպորիններ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | 1 | որպես դեսֆուրոիլ ցեֆտիոֆուր արտահայտված՝ β- լակտամային կառուցվածք պարունակող բոլոր մնացորդների գումարը | |
| հում ճարպ | 2 |
| երիկամներ | 6 |
| լյարդ | 2 |
| 9. Յեֆալեքսին Cefalexin (ցեֆալոսպորիններ) | խոշոր եղջերավոր անասուններ | միս | 0,2 |  | | | |
| հում ճարպ | 0,2 |
| երիկամներ | 1 |
| լյարդ | 0,2 |
| 10. Յեֆապիրին Cefapirin (ցեֆալոսպորիններ) | խոշոր եղջերավոր անասուններ | միս | 0,05 | ցեֆապիրինի և դեզացետիլցեֆապիրինի գումարը | | | |
| հում ճարպ | 0,05 |
| երիկամներ | 0,1 |
| 11. Ցեֆկինոմ Cefquinome (ցեֆալոսպորիններ) | խոշոր եղջերավոր անասուններ, խոզեր, ձիեր | միս | 0,05 |  | | | |
| խոզի ճարպ կաշվով | 0,05 |
| հում ճարպ | 0,05 |
| լյարդ | 0,1 |
| երիկամներ | 0,2 |
| 12. Սուլֆանիլամիդային խմբի բոլոր նյութերը (սուլֆանիլամիդներ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | 0,1 | տվյալ խմբի բոլոր մնացորդների գումարը չպետք է գերազանցի առավելագույն թույլատրելի մակարդակը | | | |
| հում ճարպ | 0,1 |
| երիկամներ | 0,1 |
| լյարդ | 0,1 |
| 13. Բաքվիլոպրիմ Baquiloprim (դիամինո պիրիմիդինի | խոշոր եղջերավոր անասուններ | հում ճարպ | 0,01 |  | | | |
| լյարդ երիկամներ | 0,3  0,15 |
| ածանցյալներ) | խոզեր |  |  |  |
| խոզի ճարպ կաշվով | 0,04 |
| լյարդ | 0,05 |
| երիկամներ | 0,05 |
| 14. Տրիմեթոպրիմ Trimethoprim (դիամինո պիրիմիդինի ածանցյալներ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները՝ բացի ձիերից  ձիեր | միս | 0,05 |  |
| հում ճարպ | 0,05 |
| երիկամներ | 0,05 |
| լյարդ | 0,05 |
| միս | 0,1 |
| հում ճարպ | 0,1 |
| երիկամներ | 0,1 |
| լյարդ | 0,1 |
| 15. Կլավուլանաթթու Clavulanic acid (բետա-լակտամազի ինհիբիտորներ) | խոշոր եղջերավոր անասուններ, խոզեր | միս | 0,1 |  |
| հում ճարպ (խոզերի համար' ճարպ կաշվով) | 0,1 |
| լյարդ | 0,2 |
| երիկամներ | 0,4 |
| 16. Լինկոմիցին/կլինդամիցի ն Lincomicin/ Clindamicin (լինկոզամիդներ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | 0,1 |  |
| հում ճարպ (խոզերի համար' ճարպ կաշվով) | 0,1 |
| լյարդ | 0,2 |  |
| երիկամներ | 0,4 |
| 17. Պիրլիմիցին Pirlimycin (լինկոզամիդներ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | 0,1 |  |
| լյարդ | 1 |
| երիկամներ | 0,4 |
| 18. Թիամֆենիկոլ | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | 0,05 | որպես թիամֆենիկոլի և թիամֆենիկոլի կոնյուգատների գումար' թիամֆենիկոլի հաշվարկով |
| լյարդ | 0,05 |
| երիկամներ | 0,05 |
| հում ճարպ (խոզերի համար՝ ճարպ կաշվով) | 0,05 |
| 19. Ֆլորֆենիկոլ Florfenicol (ֆլորֆենիկոլներ) | խոշոր և մանր եղջերավոր անասուններ | միս | 0,2 | ֆլորֆենիկոլի և ֆլորֆենիկոլ-ամինի ձևով դրա մետաբոլիտների գումարը |
| լյարդ | 3 |
| հում ճարպ | 0,2 |
| երիկամներ | 0,3 |
| խոզեր | միս | 0,3 |
| մթերատու կենդանիների այլ տեսակներ | լյարդ | 2 |
| միս | 0,1 |
| հում ճարպ | 0,2 |
| լյարդ | 2 |
| երիկամներ | 0,3 |
| 20. Ֆլումեքին Flumequine (խինոլոններ) | խոշոր և մանր եղջերավոր անասուններ | միս | 0,2 |
| լյարդ | 0,5 |
| հում ճարպ | 1,5 |
| երիկամներ | 0,3 |
| մթերատու կենդանիների այլ տեսակներ |  | | | |
| միս | 0,2 |  | |
| հում ճարպ | 0,5 |
| լյարդ | 1 |
| երիկամներ | 0,25 |
| 21. Ցիպրոֆլոքսացին/ էնրոֆլոքսացին/ պեֆլոքսացին/ օֆլոքսացին/ նորֆլոքսացին Ciprofloxacin/Eոrof. | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | 0,1 | ֆտորքինոլոնների գումարը | |
| հում ճարպ | 0,1 |
| (խոզերի համար՝ ճարպ կաշվով) |  |
| մանր եղջերավոր անասուններ | լյարդ | 0,3 |
| երիկամներ | 0,2 |
| խոզեր և ճագարներ | լյարդ | 0,2 |
| երիկամներ | 0,3 |
| 22. Դանոֆլոքսացին Danofloxacin (քինոլոններ) | խոշոր և մանր եղջերավոր անասուններ | միս | 0,2 |  | |
| լյարդ | 0,4 |
| երիկամներ | 0,4 |
| հում ճարպ | 0,1 |
| մթերատու կենդանիների այլ տեսակներ | միս | 0,1 |
| լյարդ | 0,2 |
| երիկամներ | 0,2 |
| հում ճարպ (խոզերի համար' ճարպ կաշվով) | 0,05 |
| 23. Դիֆլոքսացին | խոշոր և | միս | 0,4 |  | |
| Difloxacin (քինոլոններ) | մանր եղջերավոր անասուններ | լյարդ | 1,4 |  | | |
| երիկամներ | 0,8 |
| հում ճարպ | 0,1 |
| խոզեր | միս | 0,4 |
| լյարդ | 0,8 |
| երիկամներ | 0,8 |
| ճարպ կաշվով | 0,1 |
| մթերատու կենդանիների այլ տեսակներ | միս | 0,3 |
| լյարդ | 0,8 |
| երիկամներ | 0,6 |
| հում ճարպ | 0,1 |
| 24. Մարբոֆլոքսացին Marbofloxacin (խինոլոններ) | խոշոր եղջերավոր անասուններ, խոզեր | միս | 0,15 |  | | |
| հում ճարպ (խոզերի համար՝ ճարպ կաշվով) | 0,05 |
| լյարդ | 0,15 |
| երիկամներ | 0,15 |
| 25. Օքսոլինաթթու Oxolinic acid (քինոլոններ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | 0,1 |  | | |
| լյարդ | 0,15 |
| երիկամներ | 0,15 |
| հում ճարպ (խոզերի համար' ճարպ կաշվով) | 0,05 |
| 26. էրիթրոմիցին Erythromycin (մակրոլիդներ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | 0,2 |  | |
| լյարդ | 0,2 |  | |
| երիկամներ | 0,2 |  | |
| հում ճարպ (խոզերի համար' ճարպ կաշվով) | 0,2 |  | |
| 27. Սպիրամիցին Spiramycin (մակրոլիդներ) | խոշոր եղջերավոր անասուններ | միս | 0,2 | սպիրամիցինի և  նեոսպիրամիցինի գումարը | |
| հում ճարպ | 0,3 |
| լյարդ | 0,3 |  | |
| երիկամներ | 0,3 |  | |
| խոզեր | միս | 0,25 | սպիրամիցինի  համարժեքներ  (հակամանրէային ակտիվություն  ունեցող  մնացորդներ) | |
| լյարդ | 2 |
| երիկամներ | 1 |
| ճարպ | 0,3 |
| 28. Տիլմիկոզին Tilmicosin (մակրոլիդներ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | 0,05 |
| լյարդ | 1 |  | |
| երիկամներ | 1 |  | |
| հում ճարպ (խոզերի համար' ճարպ կաշվով) | 0,05 |  | |
| 29. Տիլոզին Tylosin (մակրոլիդներ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | 0,1 | որպես տիլոզին A | |
| լյարդ | 0,1 |  | |
| երիկամներ | 0,1 |  | |
| հում ճարպ |  |  | |
| (խոզերի համար՝ ճարպ կաշվով) | 0,1 |  |
| 30. Տիլվալոզին Tylvalosin (մակրոլիդներ) | խոզեր | միս | 0,05 | տիլվալոզինի և 3-O-ացետիլտիլոզինի գումարը |
| ճարպ կաշվով | 0,05 |
| լյարդ | 0,05 |
| երիկամներ | 0,05 |
| 31. Տուլաթրոմիցին Tulathromycin (մակրոլիդներ) | խոշոր եղջերավոր անասուններ | հում ճարպ | 0,1 | (2R, 3Տ, 4R, 5R, 8R, 10R, 11R, 12Տ, 13Տ, 14R) -2- էթիլ- 3,4,10,13- տետրահիդրօքսի- 3,5,8,10,12,14-հեքսամեթիլ-11- [[3,4,6-տրիդեօքսի-3-(դիմեթի-լամինո)-բետա-Դ-քսիլո-հեքսոպի-րանոսիլ]օքսի]-1-օքսա-6-ազացիկլոպենտդեկան-15-օդին՝ արտահայտված որպես տուլաթրոմիցինի համարժեքներ |
| լյարդ | 3 |
| երիկամներ | 3 |
| խոզեր | ճարպ կաշվով | 0,1 |
| լյարդ | 3 |
| երիկամներ | 3 |
| 32. Տիամուլին Tiamulin (պլևրոմուտիլիններ) | խոզեր և ճագարներ | միս | 0,1 | այն մետաբոլիտների գումարը, որոնք կարող են հիդրոլիզացվել 8-բ- հիդրօքսիմուտիլինի |
| լյարդ | 0,5 |
| 33. Վալնեմուլին Valnemulin (պլևրոմուտիլիններ) | խոզեր | միս | 0,05 |  |
| լյարդ | 0,5 |
| երիկամներ | 0,1 |
| 34. Ռիֆաքսիմին/ ռիֆամպիցին Rifaximin/ rifampicin (անսամիցիններ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս |  | ռիֆաքսիմին |
|  |  |
| 35. Կոլիստին Colistin (պոլիմիքսիններ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | 0,15 |  |
| հում ճարպ |  |
| (խոզերի համար՝ ճարպ կաշվով) | 0,15 |
| լյարդ | 0,15 |
| երիկամներ | 0,2 |
| 36. Բացիտրացին Bacitracin (պոլիպեպտիդներ) | ճագարներ | միս | 0,15 | А, В, C բացիտրացինների գումարը, այդ թվում ՝ ցինկ-բացիտրացինի տեսքով |
| հում ճարպ | 0,15 |
| լյարդ | 0,15 |
| երիկամներ | 0,15 |
| 37. Ավիլամիցին Avilamycin (օրթոսոմիցիններ) | խոզեր և ճագարներ | միս | 0,05 | դիքլորոիզո-էվերնինային թթու |
| հում ճարպ | 0,1 |
| լյարդ | 0,3 |
| երիկամներ | 0,2 |
| 38. Մոնենզին Monensin (իոնոֆորներ) | խոշոր եղջերավոր անասուններ | միս | 0,002 | մանենզին Aմոնեէնզին A |
| հում ճարպ | 0,01 |
| լյարդ | 0,03 |
| մթերատու կենդանիների այլ տեսակներ | երիկամներ | 0,002 |  |
| լյարդ | 0,008 |
| սպանդային այլ մթերքներ | 0,002 |
| 39. Լասալոցիդ Lasalocid (իոնոֆորներ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | լյարդ | 0,05 | Նատրիում նատրիում լասալոցիդ |
| երիկամներ | 0,05 | լասալոցիդ |
| սպանդային այլ մթերքներ | 0,005 |  |
| 40. Նիտրոֆուրաններ (ներառյալ ֆուրազոլիդոնը) Nitrofurans (including furazolidone) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | <0,1 | չեն թույլատրվում կենդանական ծագում ունեցող արտադրանքում՝ մեթոդների որոշման մակարդակում |
| հում ճարպ (խոզերի համար' ճարպ կաշվով) | <0,1 |
| լյարդ | <0,1 |
| երիկամներ | <0,1 |
| 41. Մետրոնիդազոլ/ դիմետրիդազոլ/ ռոնիդազոլ/դապսոն/ կլոտրիմազոլ/ ամինիտրիզոլ Metronidazole/ dimetridazole/ ronidazole/dapsone/ clotrimazole/ aminitrizole | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | <0,1 | չեն թույլատրվում կենդանական ծագում ունեցող արտադրանքում՝ մեթոդների որոշման մակարդակում |
| հում ճարպ (խոզերի համար՝ ճարպ կաշվով) | <0,1 |
| լյարդ | <0,1 |
| երիկամներ | <0,1 |
| 42. Ֆլավոմիցին Flavomycin (ստրեպտոտրիցիններ) | մթերատու կենդանիների  բոլոր տեսակները | միս | 0,7 |
| լյարդ | 0,7 |  | | |
| երիկամներ | 0,7 |
| հում ճարպ | 0,7 |
| 43. Դոքսիցիկլին Doxiciclin (տետրացիկլիններ) | խոշոր եղջերավոր անասուններ | միս | 0,1 |
| լյարդ | 0,3 |
| երիկամներ | 0,6 |
| խոզեր | միս | 0,1 |
| ճարպ կաշվով | 0,3 |
| լյարդ | 0,3 |
| երիկամներ | 0,6 |
| 44. Բենզիլպենիցիլին/ պենեթամատ Benzyl penicillin/ penethamate (պենիցիլինի խումբ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | 0,05 |
| հում ճարպ (խոզերի համար՝ ճարպ կաշվով) | 0,05 |
| լյարդ | 0,05 |
| երիկամներ | 0,05 |
| 45. Ամպիցիլին Ampicillin (պենիցիլինի խումբ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | 0,05 |
| հում ճարպ | 0,05 |
| լյարդ | 0,05 |
| երիկամներ | 0,05 |
| 46. Ամոքսիցիլին Amoxicillin (պենիցիլինի խումբ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | 0,05 |
| հում ճարպ | 0,05 |
| լյարդ | 0,05 |
| երիկամներ | 0,05 |
| 47. Կլոքսացիլին Cloxacillin (պենիցիլիններ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | 0,3 |  | | |
| հում ճարպ | 0,3 |
| լյարդ | 0,3 |
| երիկամներ | 0,3 |
| 48. Դիկլոքսացիլին Dicloxacillin (պենիցիլիններ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | 0,3 |
| հում ճարպ | 0,3 |
| լյարդ | 0,3 |
| երիկամներ | 0,3 |
| 49. Նաֆցիլին Nafcillin (պենիցիլիններ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները՝ բացի խոզերից և ձիերից | միս | 0,3 |
| հում ճարպ | 0,3 |
| լյարդ | 0,3 |
| երիկամներ | 0,3 |
| 50. Օքսացիլին Oxacillin (պենիցիլիններ) | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | 0,3 |
| հում ճարպ | 0,3 |
| լյարդ | 0,3 |
| երիկամներ | 0,3 |
| 51. Ֆենօքսիմեթիլպենիցիլին  (phenoximethylpeni-cillin (պենիցիլինի խումբ) | խոզեր | միս | 0,25 |
| լյարդ | 0,25 |
| երիկամներ | 0,25 |

Աղյուսակ 2

Հակապրոտոզոնային միջոցների մնացորդների առավելագույն թույլատրելի մակարդակը

| Պատրաստուկի անվանումը | Մթերատու կենդանիների տեսակները | Մթերքի անվանումը | Մնացորդի առավելագույն մակարդակը (մգ/կգ, ոչ ավելի) | Ծանոթագրություն | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | |
| 1. Դիկլազուրիլ Diclazuril | ոչխարներ և ճագարներ | միս | 0,5 | որպես դիկլազուրիլ | | |
| լյարդ | 3 |
| երիկամներ | 2 |
| հում ճարպ | 1 |
| մթերատու կենդանիների այլ տեսակներ | լյարդ | 0,04 |
| երիկամներ | 0,04 |
| սպանդային այլ մթերքներ | 0,005 |
| 2. Իմիդոկարբ | խոշոր եղջերավոր անասուններ | միս | 0,3 | որպես իմիդոկարբ | | |
| հում ճարպ | 0,05 |
| լյարդ | 2 |
| երիկամներ | 1,5 |
| ոչխարներ | միս | 0,3 |
| հում ճարպ | 0,05 |
| լյարդ | 2 |
| երիկամներ | 1,5 |
| 3. Տոլտրազուրիլ Toltrazuril | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | միս | 0,1 | տոլտրազուրիլ ի սուլֆոն | | |
| հում ճարպ | 0,15 |
| լյարդ | 0,5 |
| երիկամներ | 0,25 |
| 4. Նիկարբազին Nicarbazin | մթերատու կենդանիների այլ տեսակներ | լյարդ | 0,1 | որպես N,N՛- բիս (4-նիտրոֆենիլ) | | |
| երիկամներ | 0,1 |
| սպանդային այլ մթերքներ | 0,025 | միզանյութ | |
| 5. Ռոբենիդին Robenidine | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | լյարդ | 0,05 | ռոբենիդինի հիդրոքլորիդ | |
| երիկամներ | 0,05 |
| հում ճարպ (խոզերի համար' ճարպ կաշվով) | 0,05 |
| սպանդային այլ մթերքներ | 0,005 |
| 6. Սեմդուրամիցին Semduramicin | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | սպանդային մթերքների բոլոր տեսակները | 0,002 |  | |
| 7. Նարազին Narasin | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | լյարդ | 0,05 |  | |
| այլ մթերքներ | 0,005 |
| 8. Մադուրոմիցին Maduramicin | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները | սպանդային մթերքների բոլոր տեսակները | 0,002 |  | |
| 9. Սալինոմիցին Salinomysin | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները՝ բացի բտման համար նախատեսված ճագարներից | լյարդ (բացի ճագարի լյարդից) | 0,005 | salinomycin sodium | |
| սպանդային այլ մթերքներ | 0,002 |
| 10. Հալոֆուգինոն Halofuginone | մթերատու կենդանիների բոլոր  տեսակները՝ բացի խոշոր եղջերավոր անասուններից | միս  հում ճարպ | 0,01 |  | |
| (խոզերի համար՝ ճարպ կաշվով) | 0,025 |  |
| լյարդ | 0,03 |
| երիկամներ | 0,03 |
| սպանդային այլ մթերքներ | 0,003 |
| 11. Դեկոկվինաթ Decoquinate | մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները՝բացի խոշոր և մանր եղջերավոր անասուններից | սպանդային մթերքների բոլոր տեսակները | 0,02 |  |

Աղյուսակ 3

Միջատասպան միջոցների մնացորդների առավելագույն թույլատրելի մակարդակները

| Պատրաստուկի անվանումը | Մթերատու կենդանիների տեսակները | Մթերքի անվանումը | Մնացորդի առավելագույն մակարդակը  (մգ/կգ, ոչ ավելի) | Ծանոթագրություն |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Ամիտրազ | խոշոր եղջերավոր անասուններ | հում ճարպ | 0,2 | ամիտրազի և 2,4-դիմեթօքսիամֆետամին (2,4-ԴՄԱ) խումբ պարունակող բոլոր մետաբոլիտների գումարը՝ արտահայտված որպես ամիտրազ |
| լյարդ | 0,2 |
| երիկամներ | 0,2 |
| ոչխարներ | հում ճարպ | 0,4 |
| լյարդ | 0,1 |
| երիկամներ | 0,2 |
| հում ճարպ | 0,2 |
| այծեր | լյարդ | 0,1 |
| երիկամներ | 0,2 |
| հում ճարպ | 0,4 |
| խոզեր | լյարդ | 0,2 |
| երիկամներ | 0,2 |

|  |  |
| --- | --- |
| ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ՎԱՐՉԱՊԵՏԻ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ ՂԵԿԱՎԱՐԻ ՏԵՂԱԿԱԼ | Ծ.ՍՈՂՈՄՈՆՅԱՆ |

1. \* Գաղութ առաջացնող միավորներ [↑](#footnote-ref-1)
2. \* Գաղութ առաջացնող միավորներ [↑](#footnote-ref-2)
3. \* Հսկողությունը (բացառությամբ լեւոմիցետինի (քլորամֆենիկոլ), տետրացիկլինային խմբի եւ բացիտրացինի) իրականացվում է դրանց կիրառման մասին տեղեկատվության հիման վրա, որոնք պատրաստողի (մատակարարի) կողմից տրամադրվում են սպանդային մթերքները Մաքսային միության մաքսային տարածք ներմուծելիս: [↑](#footnote-ref-3)