

# ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

## Ո Ր Ո Շ ՈՒ Մ

25 փետրվարի 2016 թվականի N 180-Ն

### ԿԵՆՂԱՆԱԿԱՆ ԾԱԳՄԱՆ ԿՈՂՄՆԱԿԻ ԱՐՏԱՂՐԱՆՔԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ ՍԱՀՄԱՆԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

Ղեկավարվելով «Անասնաբուժության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի 6-րդ հոդվածի 1-ին մասի 4-րդ կետի պահանջով՝ Հայաստանի Հանրապետության կառավարությունը **որոշում է**.

1. Սահմանել կենդանական ծագման կողմնակի արտադրանքին ներկայացվող պահանջները՝ համաձայն հավելվածի:

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

Հայաստանի Հանրապետության  
վարչապետ

Հ. Աբրահամյան

2016 թ. փետրվարի 26  
Երևան

Հավելված  
«Հ կառավարության 2016 թվականի  
փետրվարի 25-ի N 180-Ն որոշման

### ԿԵՆՂԱՆԱԿԱՆ ԾԱԳՄԱՆ ԿՈՂՄՆԱԿԻ ԱՐՏԱՂՐԱՆՔԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

#### I. ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅՑՆԵՐ

1. Սույն պահանջներով կարգավորվում են կենդանական ծագման կողմնակի արտադրանքի (այսուհետ՝ կողմնակի արտադրանք) հետ կապված հարաբերությունները:

2. Սույն պահանջները տարածվում են կողմնակի արտադրանքի վերամշակման կամ շրջանառության փուլերում գործունեություն իրականացնող և (կամ) ծառայություններ մատուցող իրավաբանական անձանց կամ անհատ ձեռնարկատերերի վրա:

#### II. ԿՈՂՄՆԱԿԻ ԱՐՏԱՂՐԱՆՔԻ ՄԱԿՆՇՄԱՆԸ, ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆԸ ԵՎ ՊԱՀՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

3. Կողմնակի արտադրանքը փաթեթավորվում է նոր տարաներով կամ փաթեթներով, որոնք հիվանդությունների հարուցիչների ոչնչացման նպատակով մաքրվել և ախտահանվել են և աղտոտված չեն սալմոնելաներով կամ էնտերոբակտերիաներով:

4. Կողմնակի արտադրանքի փաթեթի կամ տարայի յուրաքանչյուր միավորը պիտակավորվում է: Պիտակի վրա կատարվում է «ՆԱԽԱՏԵՍՎԱԾ ԶԷ ԲՆԱԿՉՈՒԹՅԱՆ ՍՊԱՌՄԱՆ ՀԱՄԱՐ» գրառումը:

5. Կենդանական ծագում ունեցող կողմնակի արտադրանքը պահվում է փակ պահեստարաններում և ենթարկվում այն բոլոր կանխարգելիչ միջոցառումներին, որոնք բացառում են վերամշակումից հետո ախտածին գործոններով դրա աղտոտվածությունը:

### III. ՎԵՐԱՄՇԱԿՎԱԾ ԿԵՆՂԱՆԱԿԱՆ ՊՐՈՏԵԻՆԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

6. Վերամշակված կենդանական պրոտեինն ստանում են՝
- 1) սպանդի ենթարկված կենդանիների մասերից ու ենթամթերքներից, որոնք ենթարկվել են հետսպանդային անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության և ոչ պիտանի են ճանաչվել մարդու սննդի մեջ օգտագործման համար, և դրանց մեջ չեն հայտնաբերվել կենդանիների, կենդանիների և մարդկանց համար ընդհանուր (զոոնոզ) վարակիչ հիվանդությունների կլինիկական նշաններ.
  - 2) սննդամթերքի արտադրությունում օգտագործվող չվերամշակված (առաջնային) արտադրանքից.
  - 3) սննդամթերքի արտադրությունում արտադրության ու փաթեթավորման հետ կապված թերացումների պատճառով առաջացած արտադրանքից.
  - 4) ջրային կենդանիների (բացառությամբ՝ կաթնասուն) թարմ ենթամթերքից և դրանց վերամշակման արդյունքում ստացված արտադրանքից.
  - 5) ձվի կեղևներից, ինկուբացիոն ձվերի ենթամթերքներից, վնասված ձվերից և դրանց վերամշակման արդյունքում ստացված արտադրանքից:
7. Վերամշակված կենդանական պրոտեինը համապատասխանում է հետևյալ վերամշակման չափորոշիչներին, եթե՝
- 1) մինչև 50 մմ-ը չզերագանցող մասնատված բաժնեչափերը խոր ջերմային մշակման են ենթարկվել  $133^{\circ}\text{C}$  ջերմաստիճանում՝ 20 րոպե տևողությամբ, հազեցած գոլորշիների առաջացրած 3 բար ճնշման տակ.
  - 2) ձկնային ծագում ունեցող կենդանական ենթամթերքների դեպքում 30 մմ մանրացված կտորներն առնվազն  $70^{\circ}\text{C}$  ջերմաստիճանում վերամշակվում են 60 րոպե, իսկ 50 մմ մանրացված կտորները՝  $90^{\circ}\text{C}$  ջերմաստիճանում՝ 60 րոպե:
8. Վերամշակված կենդանական պրոտեինը համապատասխանում է մանրէաբանական հետևյալ ցուցանիշներին. սալմոնելա՝ բացակայությունը 25 գ-ում կազմում է  $n=5$ ,  $c=0$ ,  $m=0$ ,  $M=0$ , էնտերոբակտերիաներ՝ 1 գ-ում կազմում են  $n=5$ ,  $c=2$ ,  $m=10$ ,  $M=300$  (որտեղ՝  $n$ -ը փորձարկման ենթակա նմուշների քանակությունն է,  $m$ -ը բակտերիաների քանակության սահմանային արժեքն է,  $M$ -ը բակտերիաների առավելագույն քանակն է,  $c$ -ն նմուշների այն քանակությունն է, որոնցում բակտերիաների հաշվարկը կարող է լինել  $m$ -ի և  $M$ -ի միջև):

### IV. ԱՐՅՈՒՆԻՑ ՍՏԱՑՎԱԾ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

9. Արյունից ստացվող արտադրանքն ստանում են՝
- 1) սպանդի ենթարկված այն կենդանիների արյունից, որոնք ենթարկվել են հետսպանդային անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության և ոչ պիտանի են ճանաչվել մարդու սննդի մեջ օգտագործման համար.
  - 2) սպանդի ենթարկված այն կենդանիների արյունից, որոնք մթերվել են կենդանիների, կենդանիների և մարդկանց համար ընդհանուր (զոոնոզ) վարակիչ հիվանդություններից պաշտոնապես զերծ տնտեսություններից կամ տարածքներից:
10. Արյունից ստացված արտադրանքը ենթարկվել է տեխնոլոգիական գործընթացին համապատասխան վերամշակման և համապատասխանում է մանրէաբանական հետևյալ ցուցանիշներին. սալմոնելա՝ բացակայությունը 25 գ-ում կազմում է  $n=5$ ,  $c=0$ ,  $m=0$ ,  $M=0$ , էնտերոբակտերիաներ՝ 1 գ-ում կազմում են  $n=5$ ,  $c=2$ ,  $m=10$ ,  $M=300$  (որտեղ՝  $n$ -ը փորձարկման ենթակա նմուշների քանակությունն է,  $m$ -ը բակտերիաների քանակության սահմանային արժեքն է,  $M$ -ը բակտերիաների առավելագույն քանակն է,  $c$ -ն նմուշների այն քանակությունն է, որոնցում բակտերիաների հաշվարկը կարող է լինել  $m$ -ի և  $M$ -ի միջև):

### V. ԶԿԱՆ ՅՈՒՌԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

11. Բնակչության կողմից սպառման համար չնախատեսված ձկան յուղն ստանում են՝
- 1) ձկնային ծագում ունեցող առաջնային արտադրանքից.

2) ձկնամթերքի արտադրությունում արտադրության ու փաթեթավորման հետ կապված թերացումների պատճառով առաջացած արտադրանքից.

3) ջրային կենդանիներից (բացառությամբ՝ կաթնասուն), որոնք որսված են ձկնալյուրի արտադրության նպատակով.

4) ձկնամթերքի արտադրությունում ձկներից ստացված թարմ ենթամթերքներից:

## VI. ՀԱԼԵՑՎԱԾ ՃԱՐՊԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

12. Հալեցված ճարպերը պատրաստվում են կենդանիների ենթամթերքներից, որոնք ստացվում են կենդանիների հետևյալ վարակիչ հիվանդություններից գերծ տնտեսություններից՝

1) խոզերից ստացված հումքը՝ վերջին 12 ամսվա ընթացքում դաբաղ հիվանդությունից և խոզերի դասական ու աֆրիկական ժանտախտից գերծ վարչական տարածքում.

2) որոճողներից ստացված հումքը՝ վերջին 24 ամսվա ընթացքում խոշոր եղջերավոր կենդանիների ժանտախտ հիվանդությունից գերծ և վերջին 12 ամսվա ընթացքում դաբաղ հիվանդությունից գերծ վարչական տարածքում.

3) թռչուններից ստացված հումքը՝ վերջին 12 ամսվա ընթացքում Նյուքասլի և թռչնի գրիպ հիվանդություններից գերծ վարչական տարածքում:

13. Նշված հիվանդությունների համար ներկայացված պահանջների խախտման դեպքում ստացված հումքը պետք է ենթարկվի ջերմային մշակման՝ առնվազն  $70^{\circ}\text{C}$  ջերմաստիճանում՝ 30 րոպե, իսկ  $90^{\circ}\text{C}$  ջերմաստիճանում՝ 15 րոպե տևողությամբ:

14. Եթե հալեցված ճարպն ստացվել է որոճող կենդանիներից, ապա գտումից հետո լուծելի մնացորդային նյութերը չպետք է գերազանցեն 0.15 տոկոսը:

15. Հալեցված ճարպերն ստացվում են՝

1) սպանդի ենթարկված կենդանիների ենթամթերքներից, որոնք ենթարկվել են հետսպանդային անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության և ոչ պիտանի են ճանաչվել մարդու սննդի մեջ օգտագործման համար.

2) սպանդի ենթարկված կենդանիների ենթամթերքներից, որոնք ստացվել են կենդանիների, կենդանիների և մարդկանց համար ընդհանուր (զոոնոզ) վարակիչ հիվանդություններից պաշտոնապես գերծ տնտեսություններից կամ տարածքներից.

3) սննդամթերքի արտադրությունում օգտագործվող չվերամշակված (առաջնային) արտադրանքից.

4) հում կաթից, որն ստացվել է այն կենդանիներից, որոնց շրջանում չեն հայտնաբերվել կաթի միջոցով փոխանցվող կենդանիների, կենդանիների և մարդկանց համար ընդհանուր (զոոնոզ) վարակիչ հիվանդությունների կլինիկական նշաններ.

5) սննդամթերքի արտադրությունում՝ արտադրության ու փաթեթավորման հետ կապված թերացումների պատճառով առաջացած արտադրանքից.

6) ջրային կենդանիներից (բացառությամբ՝ կաթնասուն), որոնք որսված են ձկնալյուրի արտադրության նպատակով.

7) ձկնամթերքի արտադրությունում ձկներից ստացված թարմ ենթամթերքներից.

8) ձվի կեղևներից, ինկուբացիոն ձվերի ենթամթերքներից, վնասված ձվերից և դրանց վերամշակման արդյունքում ստացված արտադրանքից:

## VII. ԿՈՒԱԳԵՆԻՆ ԵՎ ԺԵԼԱՏԻՆԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

16. Կոլագենը և ժելատինն ստանում են՝

1) սպանդի ենթարկված այն կենդանիների ենթամթերքներից, որոնք՝

ա. ենթարկվել են հետսպանդային անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության և ոչ պիտանի են ճանաչվել մարդու սննդի մեջ օգտագործման համար,

բ. մթերվել են կենդանիների, կենդանիների և մարդկանց համար ընդհանուր (զոոնոզ) վարակիչ հիվանդություններից պաշտոնապես գերծ տնտեսություններից կամ տարածքներից.

2) սննդամթերքի արտադրությունում օգտագործվող չվերամշակված (առաջնային) արտադրանքից.

3) սննդամթերքի արտադրությունում՝ արտադրության ու փաթեթավորման հետ կապված թերացումների պատճառով առաջացած արտադրանքից.

4) ջրային կենդանիներից (բացառությամբ՝ կաթնասուն), որոնք որսված են ձկնալյուրի արտադրության նպատակով.

5) ձկնամթերքի արտադրությունում ձկներից ստացված թարմ ենթամթերքներից:

17. Կոլագենը ենթարկվում է վերամշակման, որը ներառում է լվացում, pH-ի կարգավորում, որից հետո մեկ կամ մի քանի պարզաջրում, ֆիլտրում և չորացում:

18. Ժելատինը ենթարկվում է վերամշակման, որը ներառում է մշակում թթվով կամ ալկալիով, որին հաջորդում է մեկ կամ մի քանի պարզաջրում, այնուհետև pH-ի կարգավորում: Ժելատինը լուծահանվում (առանձնացվում) է մեկ կամ մի քանի հաջորդական տաքացումների միջոցով, որոնց հաջորդում է գտումը՝ ֆիլտրման կամ վարակագերծման միջոցով:

### VIII. ՀԻՂՐՈՒԻԶՎԱԾ ՊՐՈՏԵԻՆԻՆ, ԵՐԿՎԱՆՑԻՈՒՄ ՖՈՍՖԱՏԻՆ ԵՎ ԵՐԿՎԱՆՑԻՈՒՄ ՖՈՍՖԱՏԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ

19. Հիդրոլիզված պրոտեինը, երկկալցիում ֆոսֆատը և եռկալցիում ֆոսֆատն ստանում են՝

1) սպանդի ենթարկված այն կենդանիների ենթամթերքներից, որոնք՝

ա. ենթարկվել են հետսպանդային անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության և ոչ պիտանի են ճանաչվել մարդու սննդի մեջ օգտագործման համար,

բ. մթերվել են կենդանիների, կենդանիների և մարդկանց համար ընդհանուր (զոոնոզ) վարակիչ հիվանդություններից պաշտոնապես զերծ տնտեսություններից կամ տարածքներից.

2) սննդամթերքի արտադրությունում օգտագործվող չվերամշակված (առաջնային) արտադրանքից.

3) սննդամթերքի արտադրությունում՝ արտադրության ու փաթեթավորման հետ կապված թերացումների պատճառով առաջացած արտադրանքից.

4) ջրային կենդանիներից (բացառությամբ՝ կաթնասուն), որոնք որսված են ձկնալյուրի արտադրության նպատակով.

5) ձկնամթերքի արտադրությունում ձկներից ստացված թարմ ենթամթերքներից.

6) ձվի կեղևներից, ինկուբացիոն ձվերի ենթամթերքներից, վնասված ձվերից և դրանց վերամշակման արդյունքում ստացված արտադրանքից:

20. Հիդրոլիզված պրոտեինն անցնում է վերամշակման հետևյալ հաջորդական փուլերը՝

1) որոշող կենդանիների մորթիներից և կաշիներից ստացված հիդրոլիզված պրոտեինն անցնում է աղակալման, կրացման և ինտենսիվ լվացման փուլերը.

2) առնվազն երեք ժամ տևողությամբ՝ 80°C ջերմաստիճանի պայմաններում պահվում է pH 11 միջավայրում, ենթարկվում է ջերմային վերամշակման՝ 30 րոպե տևողությամբ, 140°C ջերմաստիճանի պայմաններում, 3.6 բարից ավելի ճնշման գործադրմամբ.

3) պահվում է pH 1-2 միջավայրում, այնուհետև՝ pH 11 միջավայրում և ենթարկվում է ջերմային վերամշակման՝ 30 րոպե տևողությամբ, 140°C ջերմաստիճանի պայմաններում, 3 բար ճնշման գործադրմամբ:

21. Երկկալցիում ֆոսֆատն անցնում է վերամշակման հետևյալ հաջորդական փուլերը՝

1) ոսկրային նյութերը լավ մանրացվում ու ճարպագերծվում են տաք ջրով և մշակվում նոսր աղաթթվով (4 տոկոս նվազագույն խտությամբ և 1,5-ից ցածր pH)՝ առնվազն 2 օր տևողությամբ.

2) ենթարկվում է վերամշակման՝ ֆոսֆոր պարունակող սպիրտային լուծույթով, որն ստացվել է pH 4-7 միջավայրում երկկալցիում ֆոսֆատի պրեցիպիտացման արդյունքում.

3) վերջում 15 րոպե տևողությամբ պրեցիպիտատը չորացվում է չորացման պահարանում, նախնական ջերմաստիճանը՝ 270-325°C, իսկ վերջնական ջերմաստիճանը՝ 60-65°C:

22. Եռկալցիում ֆոսֆատն անցնում է վերամշակման հետևյալ հաջորդական փուլերը՝

1) ոսկրային նյութերը լավ մանրացվում են և ճարպագերծվում տաք ջրով.

2) 4 բար ճնշման պայմաններում գոլորշու վրա եփվում է 30 րոպե տևողությամբ, 145°C ջերմաստիճանում.

3) կենտրոնաթափման (ցենտրիֆուգում) միջոցով պրոտեինային արգանակից անջատվում է եռկալցիում ֆոսֆատը.

4) եռկալցիում ֆոսֆատը հատիկավորվում է  $200^{\circ}\text{C}$  ջերմաստիճանում՝ չորացման պահարանում չորացվելուց հետո:

### IX. ԶԿԱՄԹԵՐՔԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ

23. Բնակչության կողմից սպառման համար չնախատեսված ծվամթերքն ստացվում է այն կենդանիներից, որոնք չեն ցուցաբերել ձվի միջոցով փոխանցվող՝ կենդանիների և մարդկանց համար ընդհանուր (զոոնոզ) վարակիչ հիվանդությունների կլինիկական նշաններ:

24. Բնակչության կողմից սպառման համար չնախատեսված ծվամթերքը ենթարկվել է տեխնոլոգիական գործընթացին համապատասխան վերամշակման և համապատասխանում է մանրէաբանական հետևյալ ցուցանիշներին. սալմոնելա՝ բացակայությունը 25 գ-ում կազմում է  $n=5$ ,  $c=0$ ,  $m=0$ ,  $M=0$ , էնտերոբակտերիաներ՝ 1 գ-ում կազմում է  $n=5$ ,  $c=2$ ,  $m=10$ ,  $M=300$  (որտեղ՝  $n$ -ը փորձարկման ենթակա նմուշների քանակությունն է,  $m$ -ը բակտերիաների քանակության սահմանային արժեքն է,  $M$ -ը բակտերիաների առավելագույն քանակն է,  $c$ -ն նմուշների այն քանակությունն է, որոնցում բակտերիաների հաշվարկը կարող է լինել  $m$ -ի և  $M$ -ի միջև):

Հայաստանի Հանրապետության  
կառավարության աշխատակազմի  
ղեկավար-նախարար

Դ. Հարությունյան