



*Համարը N 992-Ն
Տիպը Հրաման
Սկզբնաղբյուրը ՀՀԳՏ 2004.02.02/3(151) Հոդ.55
Ընդունող մարմինը Առողջապահության նախարար
Ստորագրող մարմինը Առողջապահության նախարար
Վավերացնող մարմինը
Ուժի մեջ մտնելու ամսաթիվը 12.02.2004*

*Տեսակը Հիմնական
Կարգավիճակը Գործում է
Ընդունման վայրը Երևան
Ընդունման ամսաթիվը 09.10.2003
Ստորագրման ամսաթիվը 09.10.2003
Վավերացման ամսաթիվը
Ուժը կորցնելու ամսաթիվը*

ՀՀ ԱՌՈՂՋԱՊԱՀՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐԻ ՀՐԱՄԱՆԸ «ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ» N 2-III-4.1-07-2003 ՍԱՆԻՏԱՐԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐԸ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՆՈՐՄԵՐԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

*«Գրանցված է»
ՀՀ արդարադատության
նախարարության կողմից
29 դեկտեմբերի 2003թ.
Պետական գրանցման թիվ 10003423*

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ

ԱՌՈՂՋԱՊԱՀՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐ

9 հոկտեմբերի 2003 թ.
ք. Երևան

N 992-Ն

Հ Ր Ա Մ Ա Ն

«ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ» N 2-III-4.1-07-2003 ՍԱՆԻՏԱՐԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐԸ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՆՈՐՄԵՐԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

Համաձայն «Հայաստանի Հանրապետության բնակչության սանիտարահամաճարակային անվտանգության ապահովման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի հոդված 4-ի, «Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարության պետական հիգիենիկ և հակահամաճարակային ծառայությունը և դրա ենթակայության մարմինները վերակազմակերպելու և Հայաստանի Հանրապետության պետական հիգիենիկ և հակահամաճարակային տեսչության կանոնադրությունն ու կառուցվածքը հաստատելու մասին» Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 15.08.2002 թ. N 1316-Ն որոշմամբ հաստատված ՀՀ պետական հիգիենիկ և հակահամաճարակային տեսչության կանոնադրության կետ 7-ի «ե» ենթակետի՝ ելնելով բնակչության առողջության պահպանման շահերից՝ մսի և մսամթերքի արտադրությանը ներկայացվող հիգիենիկ պահանջները սահմանելու նպատակով

Հրամայում եմ՝

1. Հաստատել «Մսի և մսամթերքի արտադրության կազմակերպություններին ներկայացվող հիգիենիկ պահանջներ» N 2-III-4.1-07-2003 սանիտարական կանոնները և հիգիենիկ նորմերը (կցվում է):

2. ՀՀ ԱՆ պետական հիգիենիկ և հակահամաճարակային տեսչության տարածքային մարմինների ղեկավարներին՝ սահմանել հսկողություն «Մսի և մսամթերքի արտադրության կազմակերպություններին ներկայացվող հիգիենիկ պահանջներ» N 2-III-4.1-07-2003 սանիտարական կանոնների և հիգիենիկ նորմերի կատարման նկատմամբ:

Նախարար՝

Ն. Դավիդյան

Հաստատված է
ՀՀ առողջապահության նախարարի
09.10.2003 թ. N 992-Ն հրամանով

**ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ
ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ**

ՍԱՆԻՏԱՐԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՆՈՐՄԵՐ

N 2-III-4.1-07-2003

1. ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

1.1. Մույն սանիտարական կանոններով և հիգիենիկ նորմերով (այսուհետ՝ սանիտարական կանոններ) սահմանվում են միս, մսամթերք արտադրող կազմակերպություններին ներկայացվող հիգիենիկ և անասնաբուժա-սանիտարական պահանջները:

2. ՏԱՐԱԾՔԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

2.1. Կազմակերպությունը ունենում է սանիտարական պահպանման գոտի, համաձայն «Արդյունաբերական ձեռնարկությունների նախագծման սանիտարական նորմեր» ՍՆ 245-71-ի:

2.2. Կազմակերպության տարածքը ստորաբաժանվում է հետևյալ 3 հիմնական գոտիների.

- կենդանիների նախասպանդային պահման բազա՝ սանիտարական սպանդանոցով, կարանտինային բաժնով և մեկուսարանով,

- տնտեսական՝ օժանդակ կառույցներով, վառելիքի, շինարարական նյութերի պահեստներով,

- արտադրական՝ հիմնական արտադրական մասնաշենքերով:

2.3. Փոխադրամիջոցների անիվների ախտահանման համար արտադրության տարածք մտնելիս և ելնելիս դարպասների մոտ լինում է ախտահանիչ լուծույթով լցված հատուկ առու (ախտահանող պատնեշներ):

2.4. Ճանապարհների, բարձրան-բեռնաթափման հարթակների, ավտոմոբիլային և երկաթուղային հարթակների, սանիտարական կառույցահատվածի տարածքի, բացօթյա փարախների ասֆալտաբետոնային ծածկերը լինում են հարթ, անջրաթափանց, հեշտ ենթարկվում են լվացման և ախտահանման:

2.5. Կազմակերպության տարածքում կառույցների, մասնաշենքերի տեղակայումը բացառում է հետևյալ հանդիպակաց հոսքերը.

ա) հումքի և պատրաստի արտադրանքի,

բ) սննդամթերքի և կենդանիների, գոմաղբի, արտադրական թափոնների,

գ) առողջ և հիվանդ, ինչպես նաև կասկածելի հիվանդ կենդանիների:

Մսնդամթերքի ընդունման և բացթողման վայրը կարանտինային բաժնից, մեկուսարանից, սանիտարական սպանդանոցից գտնվում է 100 մ-ից ոչ պակաս հեռավորության վրա:

2.6. Կազմակերպության տարածքը լինում է ցանկապատված, ունենում է թեքություն դեպի հեղեղատար ջրահեռացման համակարգը՝ կեղտաջրերի, մթնոլորտային տեղումներից, ձնահալոցքից առաջացած ջրերի հեռացման համար: Կենդանիների պահման նախասպանդային բազայի, սանիտարական կառույցահատվածի, վառելիքային տնտեսության կեղտաջրերը չպետք է թափվեն կազմակերպության մյուս տարածքներ:

2.7. Կազմակերպության տարածքը պահվում է մաքուր վիճակում: Տարվա տաք եղանակներին տարածքը ջրվում է, իսկ ձմռանը՝ մաքրվում ձյունից և սառույցից:

2.8. Աղբի հավաքման համար ասֆալտածածկ, բետոնածածկ կամ հեշտ մաքրման հնարավորություն ընձեռող այլ հարթակների վրա տեղադրվում են կափարիչով ամուր փակվող տարողություններ: Հարթակները արտադրական և պահեստային մասնաշենքերից գտնվում են 25 մետրից ոչ պակաս հեռավորության վրա:

2.9. Տարողություններից աղբի և թափոնների հեռացումը կատարվում է օրը մեկ անգամից ոչ պակաս: Աղբը հեռացնելուց հետո տարողությունները լվացվում և ախտահանվում են:

2.10. Աղբահավաք տարողությունները, բակային գուգարանները, կքափոսերը ախտահանվում են 10%-ոց քլորակրի կամ համարժեք ախտահանիչ այլ լուծույթով:

3. ՋՐԱՄԱՏԱԿԱՐԱՐՄԱՆ ԵՎ ՋՐԱՀԵՌԱՑՄԱՆ ՀԱՄԱԿԱՐԳԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻՓԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

3.1. Կազմակերպությունների ջրամատակարարման և ջրահեռացման համակարգերը համապատասխանում են 2.04.01-85 «Շենքերի ներքին ջրամատակարարում և կոյուղի», 2.04.02-84 «Ջրամատակարարում: Արտաքին ցանցեր և կառույցներ», 2.04.03-85 «Կոյուղի: Արտաքին ցանցեր և կառուցվածքներ» ՄՆԻՊ-ների պահանջներին:

3.2. Կազմակերպությունները ապահովվում են խմելու, տնտեսա-կենցաղային և տեխնոլոգիական կարիքների համար օգտագործվող «Խմելու ջուր. Ջրամատակարարման կենտրոնացված համակարգերի ջրի որակին ներկայացվող հիգիենիկ պահանջներ. Որակի հսկողություն» N2-III-Ս2-1 սանիտարական նորմերի և կանոնների պահանջներին համապատասխանող սառը և տաք ջրով:

3.3. Կազմակերպության անխափան ջրամատակարարումն ապահովելու նպատակով տեղադրվում է ջրի պահուստային տարողություն, որի ջուրը փոխվում է ոչ ուշ, քան 48 ժամը մեկ անգամ:

3.4. Ջրամատակարարման խողովակի մուտքի հատվածը գտնվում է սանիտարա-տեխնիկական բարվոք վիճակում, ունենում է ջրի որակը ստուգելու համար նմուշառման ծորակ, հետադարձ փականներ՝ ջրի շարժման միայն մեկ ուղղությունը ապահովելու համար և տեղակայվում են հատականցքեր ունեցող առանձին, փակ սենքում:

3.5. Հնչակային սարքավորումների, մեքենաների արտաքին մակերեսի լվացման, տարածքը ջրելու համար թույլատրվում է օգտագործել տեխնիկական ջուր: Տեխնիկական ջրի համակարգը առանձնացվում է խմելու ջրի համակարգից: Ջրամատակարարման երկու համակարգերը ներկվում են տարբեր գույներով, որոնց միջև միացումներ չի թույլատրվում: Ջրառման կետերում լինում են համապատասխան մակնշումներ՝ «խմելու» և «տեխնիկական»:

Ջրամատակարարման համակարգը շահագործելուց առաջ և նրա ընթացքում ենթարկվում է ախտահանման:

3.6. Յուրաքանչյուր տարի կանխարգելիչ նպատակով անցկացվում է տեխնիկական վիճակի ստուգում, իսկ անհրաժեշտության դեպքում՝ ջրաղբյուրների, սարքավորումների, ջրավազանների, ջրհորների և այլնի վերանորոգում: Յուրաքանչյուր վերանորոգումից հետո ջրի խողովակաշարը ախտահանվում է և լաբորատոր հետազոտության միջոցով ստուգվում ջրի որակը՝ մինչև դրա օգտագործումը: Ջրի որակի ստուգումը կատարվում է ախտահանումից անմիջապես հետո՝ համաճարակային առումով առավել վտանգավոր կետերից:

3.7. Արտադրական սենքերում նախատեսվում են.

- լվացարաններ՝ ապահովված սառը և տաք ջրամատակարարումով, օձառով, խոզանակով, ախտահանիչ լուծույթով, միանվագ օգտագործման սրբիչով կամ էլեկտրաշորացուցիչով: Լվացարանները տեղադրվում են յուրաքանչյուր արտադրական սենքի մուտքի մոտ,

- հոսող սառը և տաք ջրով ապահովված ծորակ՝ հատակը լվանալու համար:

3.8. Արտադրական սենքերի յուրաքանչյուր 150 մ² մակերեսի համար նախատեսվում է 1 հատականցք, բայց ոչ պակաս, քան 1 հատականցք յուրաքանչյուր արտադրամասի համար:

3.9. Կազմակերպությունները ունենում են տնտեսա-կենցաղային և արտադրական կեղտաջրերի ջրահեռացման առանձին համակարգեր, որոնք միացվում են քաղաքային ցանցին:

3.10. Կարանտինի, մեկուսարանի, սանիտարական սպանդանոցի, փոխադրամիջոցների սանիտարական մշակման, ինչպես նաև նրանց հարակից տարածքների լվացման կեղտաջրերի բացթողումը ջրահեռացման համակարգ կատարվում է նախնական վարակազերծումից հետո:

4. ԼՈՒՍԱՎՈՐՄԱՆԸ, ՋԵՌՈՒՑՄԱՆԸ, ՕԴԱՓՈԽՈՒԹՅԱՆԸ, ՄԻԿՐՈԿԼԻՄԱՅԻՆ ԵՎ ԱՂՄՈՒԿԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻՓԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

4.1. Կազմակերպությունների լուսավորումը համապատասխանում է «Արհեստական և բնական լուսավորում» ՀՀ ՇՆ II-8. 03-96 պահանջներին:

4.2. Լյումինեսցենտային լամպերով լուսատուները ունենում են պաշտպանիչ ցանցեր, իսկ շիկացման լամպերով լուսատուները՝ պայթյունասանվտանգ պիտույքակազմեր:

4.3. Արտադրական բոլոր սենքերը ապահովվում են բնական լուսավորությամբ:

Զի թույլատրվում լուսային բացվածքները փակել տարաներով, սարքավորումներով և այլ իրերով, իսկ ապակիները՝ փոխարինել անթափանց նյութերով:

4.4. Ջեռուցման և օդափոխության համակարգերը համապատասխանում են ՀՀ ՇՆ IV-12.01-2000 «Ջեռուցում, օդափոխում և օդի լավորակում» պահանջներին:

4.5. Բաց տեխնոլոգիական գործընթացներով արտադրամասերում տրվող օդը մեխանիկական ներհոս օդափոխության համակարգի միջոցով մաքրվում է փոշուց:

4.6. Գոլորշու և ջերմության արտազատումով արտադրամասերում տեղադրվում է ներհոս-արտաձիգ

օդափոխության համակարգ, իսկ անհրաժեշտության դեպքում՝ նաև տեղային արտաձիգ համակարգ:

4.7. Օդափոխության խողովակները, օդատարները պարբերաբար մաքրվում են:

4.8. Օդի ջերմաստիճանը և հարաբերական խոնավությունը համապատասխանում են «Արդյունաբերական ձեռնարկությունների նախագծման սանիտարական նորմեր» ՄՆ 245-71-ի և մասնաթերքի արտադրության տեխնոլոգիական հրահանգների պահանջներին:

4.9. Օդափոխության սարքավորումները տեղադրվում են աղմուկը և ցնցումը նվազեցնող սարքավորումներով ապահովված օդափոխիչ խցիկներում՝ համաձայն «Պաշտպանությունը աղմուկից» II-12-77 ՄՆիՊ-ի պահանջների:

4.10. Արտադրական սենքերում աղմուկի մակարդակը համապատասխանում է «Աղմուկն աշխատատեղերում բնակելի և հասարակական շենքերում և բնակելի կառուցապատման տարածքներում» N 2-III-11. 3 սանիտարական նորմերի պահանջներին:

4.11. Սարքերը, մեքենաները, սարքավորումները ապահովվում են ցնցումամարիչ հարմարանքներով:

5. ԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ ԵՎ ՕԺԱՆԴԱԿ ՍԵՆՔԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

5.1. Արտադրական սենքերի տեղակայումը ապահովում են տեխնոլոգիական գործընթացների հոսքայնությունը և բացառում հումքի ու պատրաստի արտադրանքի հանդիպակաց հոսքը: Մենդի և տեխնիկական արտադրանքի արտադրամասերը լինում են առանձնացված: Արտադրական սենքի մուտքի մոտ նախատեսում են ախտահանիչ լուծույթով թրջված գորգեր:

5.2. Արտադրամասերի և սանիտարական կառույցահատվածի պատերը 2 մ բարձրությամբ լինում են սալիկապատված, յուղաներկված կամ ունենում են խոնավ մաքրման և ախտահանման հնարավորություն ընձեռող այլ ծածկ:

5.3. Արտադրական սենքերի հատակը լինում է առանց ճեղքերի, ծածկված անջրաթափանց նյութերով և ունենում են թեթևություն դեպի հատականցքը:

5.4. Ընթացիկ վերանորոգումը կատարվում է ըստ անհրաժեշտության: Արտադրական, օժանդակ և կենցաղային սենքերի առաստաղի ու պատերի սպիտակեցման և ներկման գործընթացին զուգահեռ կատարվում է նաև ախտահանում:

5.5. Արտադրական գործընթացի պայմաններից ելնելով ճարպի և մսի վերամշակման որոշ արտադրամասերում հատակը և պատերը, ճարպով աղտոտվելու դեպքում, լվացվում են տաք օձառաջրով:

5.6. Բոլոր արտադրական, օժանդակ, կենցաղային սենքերը պահվում են մաքուր վիճակում: Աշխատանքի ընթացքում արտադրական սենքերի հատակի լվացումը կատարվում է տեխնոլոգիական սարքավորումների, գույքի, մշակվող հումքի և պատրաստի արտադրանքի աղտոտումը բացառող պայմաններում:

5.7. Պատուհանների ապակեպատ մակերեսը լվացվում է անհրաժեշտության դեպքում, իսկ փեղկերի ներկումը՝ տարին մեկ անգամ:

5.8. Արտադրամասերի ներքին դռները լվացվում են ամեն օր: Դռների դրսային մակերեսները լվացվում, վերանորոգվում և յուղաներկվում են անհրաժեշտության դեպքում:

5.9. Հատականցքերը ամեն օր մաքրվում, լվացվում և ախտահանվում են:

5.10. Մաքրման պարագաները, ինչպես նաև լվացող և ախտահանող նյութերը լինում են բավարար քանակի և պահվում են հատուկ առանձնացված պահարաններում կամ խորշերում: Սան.հանգույցի մաքրման պարագաները պահվում են առանձին:

6. ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻՆ ԵՎ ԳՈՒՅՔԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

6.1. Սարքավորումները, գույքը, տարաները, մշակման համար օգտագործվող սեղանների մակերեսները, մասնատման տախտակները, դանակները, փաթեթավորման նյութերը և այլ սարքերը պատրաստվում են համաձայն «Հայաստանի Հանրապետության բնակչության սանիտարահամաճարակային անվտանգության ապահովման մասին» ՀՀ օրենքի հոդված 13-ի, սանիտարահիգիենիկ փորձաքննության տվյալների հիման վրա տրված պարենահումքի և սննդամթերքի հետ շփման համար դրական եզրակացություն ունեցող նյութերից, քիմիապես կայուն, կորոզիայի չենթարկվող:

6.2. Տաքարները, ավազանները, տեխնոլոգիական մետաղյա ամանեղենը, տեփուրները, փողրակները ունենում են հեշտությամբ մաքրվող հարթ մակերես, լինում են առանց ճեղքերի և բացվածքների:

6.3. Սեղանների մակերեսները լինում են հարթ, առանց ճեղքերի և ունենում են հեշտ մաքրման, լվացման և ախտահանման հնարավորություն ընձեռող ծածկ:

6.4. Բոլոր արտադրական սենքերում, որտեղ կատարվում է սննդամթերքի արտադրություն, լինում են մանրէազերծող սարքեր՝ մանր գույքի մանրէազերծման համար (դանակ և այլն): Խոշոր գույքի և շրջանառող տարաների լվացման և ախտահանման համար օգտագործում են լվացող մեքենաներ կամ կահավորում լվացման բաժին՝ ապահովված հոսող սառը և տաք ջրով:

6.5. Արտադրությունում, ոչ պակաս, քան 15 օրը մեկ անգամ, սննդի բոլոր արտադրամասերում կատարվում է սանիտարական մշակման արդյունավետության լաբորատոր հսկողություն՝ տեխնոլոգիական սարքավորումներից,

գույքից, արտադրական տարաներից, սանիտարական հագուստից, աշխատողների ձեռքերից լվացուկներ վերցնելով: Մանրէաբանական հետազոտության անբավարար արդյունք ստանալու դեպքում անմիջապես կատարվում է կրկնակի սանիտարական մշակում՝ արդյունավետության հետագա հսկողությամբ:

7. ԿԵՆԴԱՆԻՆԵՐԻ ՆԱԽԱՍՊԱՆԴԱՅԻՆ ՊԱՀՄԱՆ ԲԱԶԱՅԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՅՎՈՂ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

7.1. Կենդանիների պահման նախասպանդային բազայի տարածքում, 2մ բարձրությամբ ցանկապատով առանձնացված կանաչապատ տեղամասում, տեղակայում են կարանտինային բաժինը, մեկուսարանը և սանիտարական սպանդանոցը:

Սանիտարական սպանդանոցը ունենում է հիվանդ կենդանիների ընդունման առանձին մուտք, ինչպես նաև նրա ընդունման, անասնաբուժական զննման և ջերմաչափման հարթակ:

Կարանտինը նախատեսվում է վարակիչ հիվանդությունների առումով կասկածելի կենդանիների պահման համար, մեկուսարանը՝ հիվանդ կենդանիների պահման համար, իսկ սանիտարական սպանդանոցը՝ հիվանդ և կասկածելի հիվանդ կենդանիների մորթի համար:

Կազմակերպությունը մեկուսարանին կից ունենում է կենդանիների դիակների հերձման առանձնացված սենք և դիակների տեղափոխման համար նախատեսված հատուկ փոխադրամիջոց:

Կենդանիների տեղափոխման փոխադրամիջոցները կենդանիների դատարկումից ու գոմաղբի մաքրումից հետո լվացվում և ախտահանվում են հատուկ հրապարակներում:

7.2. Հերթափոխում մինչև 20 տ հզորություն ունեցող կազմակերպությունում սանիտարական սպանդանոցի փոխարեն կարելի է տեղադրել սանիտարական խցիկ, որը թույլատրվում է տեղադրել մասճարային մասնաշենքում՝ մեկուսացված մյուս արտադրամասերից: Սանիտարական սպանդանոցի/խցիկի բացակայության դեպքում հիվանդ կենդանիների մորթը թույլատրվում է կատարել կենդանիների առաջնային մշակման արտադրամասում՝ դրա համար հատուկ առանձնացված օրերին կամ հերթափոխի վերջում՝ առողջ կենդանիների մորթից և մսեղիքի ու այլ մթերքի հեռացումից հետո: Հիվանդ կենդանու վերամշակումից հետո արտադրամասը, օգտագործված սարքավորումները, գույքը, արտադրական տարաները, արտադրամասային փոխադրամիջոցները ենթարկվում են սանիտարական մշակման և ախտահանման:

7.3. Սանիտարական սպանդանոցում մսի և մսամթերքի վարակազերծման նպատակով նախատեսվում են մեկուսացված 2 սենքեր, որոնցից մեկը հումքի նախապատրաստման և մանրէազերծման, մյուսը՝ մանրէազերծված արտադրանքի ժամանակավոր պահման համար: Միսը պաղեցման և ժամանակավոր պահման համար, մինչև լաբորատոր հետազոտությունների արդյունքների ստանալը, տեղադրվում է սառնարանային խցիկներ: Սննդային և տեխնիկական արտադրանքի բացթողումը կատարվում է առանձին ելքերով:

7.4. Կենդանիների նախասպանդային պահման բազայի մեջ մտնում են նաև երկաթուղային ու ավտոմոբիլային հարթակները՝ կենդանիների ընդունման, անասնաբուժական զննման և ջերմաչափման համար ծածկ ունեցող փարախներով, կենդանիների նախասպանդային պահման մասնաշենքը (ծածկ), կենդանիների ուղեկցողների, անասնապահների մասնաշենքը՝ հագուստի սանիտարական մշակման համար ախտահանող խցիկով և կենցաղային սենքերով, գոմաղբի հարթակը, փոխադրամիջոցի և գույքի սանիտարական մշակման կետը:

7.5. Նույն կառույցահատվածում կարանտինային բաժնի և մեկուսարանի տեղակայման դեպքում նրանց միջև լինում է նախամուտք, որտեղ տեղադրում են պահարան՝ աշխատողների արտահագուստի համար, լվացարան, ախտահանիչ լուծույթով տարողություն, ախտահանիչ լուծույթով թրջված գորգիկ՝ կոշիկների ախտահանման համար:

7.6. Կարանտինային բաժնի, մեկուսարանի պատերը, հատակը, սարքավորումները պատրաստվում են հեշտ ախտահանման ենթարկվող նյութերից, որը կատարվում է տարածքը կենդանիներից ազատելուց հետո: Կարանտինային բաժնում և մեկուսարանում չի թույլատրվում օգտագործել փայտից պատրաստված կերաման, ջրաման և այլ գույք: Կարանտինային բաժնի և մեկուսարանի տարածքը ամեն օր մաքրվում է գոմաղբից և լվացվում: Կարանտինային բաժնի, մեկուսարանի, սանիտարական սպանդանոցի և փոխադրամիջոցի սանիտարական մշակման կետի կեղտաջրերը, մինչև ընդհանուր կոյուղազծին միանալը, անցնում են գոմաղբաբեռնիչ սարքով և վարակազերծվում:

7.7. Սանիտարական սպանդանոցի/խցիկի տարածքը և սարքավորումները աշխատանքային օրվա ընթացքում, անհրաժեշտության դեպքում, լվացվում և ախտահանվում են:

7.8. Կախված կլիմայական պայմաններից, կենդանիները պահվում են սենքերում և բացօթյա փարախներում՝ ծածկի տակ: Յուրաքանչյուր փարախում հատակը ունենում է ամուր ծածկ, իսկ ջրամանները ապահովվում են հոսող ջրով: Փարախի մի մասում լինում են կերատաշտեր և կենդանիներին կապելու հարմարանքներ:

7.9. Կենդանիների պահման սենքերը և բաց փարախները ամեն օր մաքրվում են գոմաղբից, որոնք տեղափոխվում են գոմաղբի պահեստարաններ:

7.10. Գոմաղբի կենսաջերմային վարակազերծումը կատարվում է հատուկ սարքավորված հարթակներում, որի տեղակայումը համաձայնեցվում է անասնաբուժական ծառայության ու Պետական հիգիենիկ և հակահամաճարակային տեսչության հետ:

7.11. Կենդանիների դատարկումից և գոմաղբի մաքրումից հետո փոխադրամիջոցները պարտադիր մաքրվում և ախտահանվում են հատուկ առանձնացված տարածքում:

8. ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

8.1. Կազմակերպությունում կենդանիները ընդունվում և նախասպանդային պահման բազայում տեղավորվում են միայն անասնաբույժի գնումից հետո:

Մորթի ենթակա կենդանիների յուրաքանչյուր խմբաքանակ ուղեկցվում է անասնաբուժական ծառայության կողմից տրված տեղեկանքով:

Մսի համար մորթի ենթակա են առողջ կենդանիները:

8.2. Միբիդյան խոց, տուբերկուլոզ, կատաղություն, Չ տենդ, օրնիտոզ, մելիոիդոզ, տուլարեմիա, լիստերիոզ, սալմոնելոզ, ցիստիցերկոզ, տրիխինելլոզ հիվանդությունների հայտնաբերման կամ կասկածի դեպքում, կազմակերպությունը պարտավոր է տեղեկացնել անասնաբուժական ծառայությանը ու Պետական հիգիենիկ և հակահամաճարակային տեսչությանը:

8.3. Հումքը, օժանդակ նյութերը, ինչպես նաև պատրաստի արտադրանքը համապատասխանում են մարդու կյանքի և առողջության անվտանգությունը սահմանող հիգիենիկ պահանջներին:

8.4. Համաձայն «ՀՀ բնակչության սանիտարահամաճարակային անվտանգության ապահովման մասին» ՀՀ օրենքի հոդված 13-ի, մսամթերքի արտադրությունում սննդային հավելումները կարող են օգտագործվել միայն սանիտարահիգիենիկ փորձաքննության տվյալների հիման վրա տրված դրական եզրակացության առկայության դեպքում:

8.5. Արտադրությունում կիրառվող սննդային հավելումները պահվում են գործարանային փաթեթներում և պարտադիր կարգով ունենում են պիտակներ: Սննդային հավելումների տեղափոխումը գործարանային փաթեթավորումից այլ տարողությունների մեջ պահելու նպատակով չի թույլատրվում:

8.6. Հումքը և օժանդակ նյութերը, որոնք ստացվել են արտադրամաս վերամշակման համար, վերադասավորում, պահում և նախապատրաստում են արտադրությանը ադտոտումը բացառող պայմաններում: Ադտոտված փաթեթները անմիջապես հեռացվում են արտադրական տարածքից:

8.7. Կենդանիների առաջնային մշակման արտադրամասերում կախովի ուղիները բացառում են մսեղիքի հպումը հատակին, պատերին, տեխնոլոգիական սարքավորումներին:

8.8. Կենդանիների մորթից հետո միսը և ենթամթերքը անասնաբույժի կողմից ենթարկվում է պարտադիր անասնաբուժա-սանիտարական փորձաքննության:

Անասնաբույժի աշխատատեղը լինում է լավ լուսավորված, հարմարավետ՝ մսեղիքի և օրգանների գնման ժամանակ, ունենում է մանրէազերծող սարք (դանակների, կախիչների և այլ գործիքների մանրէազերծման համար), լվացարան՝ ապահովված հոսող սառը և տաք ջրով, օձառով, ախտահանիչ լուծույթով լցված տարողությունով:

8.9. Անասնաբուժա-սանիտարական փորձաքննության արդյունքում խոտանված մսեղիքը, ենթամթերքը հավաքվում են հատուկ առանձնացված, շարժական, կափարիչով փակվող, ըստ օգտագործման նպատակի մակնշված տարաներում:

Ոչ սննդային թափոնները հավաքվում են տարբերակիչ գույնով ներկված, ըստ օգտագործման նպատակի մակնշված հատուկ տարողությունների մեջ:

8.10. Մինչև մսեղիքի անասնաբուժա-սանիտարական փորձաքննության արդյունքների ստանալը, սննդային արյունի հավաքման, պահման և առաջնային մշակման տեղամասը առանձնացվում է 2,8 մ բարձրությամբ միջնապատով և կահավորվում է գույքի մանրէազերծող սարքերով:

8.11. Ստամոքսների և նախաստամոքսների պարունակության դատարկումը թաց եղանակով կատարվում է կենդանիների առաջնային վերամշակման արտադրամասի 2,8 մ բարձրությամբ միջնապատով առանձնացված հատուկ տեղամասում՝ մսեղիքից 3 մ հեռավորության վրա: Չոր եղանակով ստամոքսի դատարկումը կատարվում է առանձին սենքում:

8.12. Կազմակերպությունում թողարկվող միսը դրոշմվում է:

8.13. Խոզի մսի տրիխինելլոզի նկատմամբ հետազոտություն կատարելու նպատակով անասնաբույժի աշխատատեղում տեղադրվում է տրիխինելլոսկոպ:

8.14. ԵՆԹԱՄԹԵՐՔԻ ՄՇԱԿՈՒՄ

Ենթամթերքի մշակումը (բացառությամբ բրդային ենթամթերքի) թույլատրվում է կատարել կենդանիների առաջնային վերամշակման արտադրամասում: Ենթամթերքի մշակման առանձին սենքի առկայության դեպքում բրդային ենթամթերքի մշակումը կատարվում է նույն սենքում: Խոզի մսեղիքի և բրդային ենթամթերքի մշակման համար նախատեսված այրող վառարաններով աշխատատեղերում ածխածնի օքսիդի սահմանային թույլատրելի խտությունը չպետք է գերազանցի 20 մգ/մ³-ից: Վառարանների արտաքին մակերեսների ջերմաստիճանը չպետք է գերազանցի 45°C-ից: Եթե այս ջերմաստիճանը հնարավոր չէ պահպանել, ապա աշխատատեղերում նախատեսվում է օդային շղարշ և տեղային ներհոս օդափոխություն:

Ենթամթերքի յուրաքանչյուր տեսակի (ոսկրամսային, բրդային, լոբային և այլ) մշակման համար հատկացվում է առանձին տեղամաս: Անհրաժեշտ է աշխատատեղերը ապահովել խառնիչի միջոցով միացված հոսող սառը և տաք ջրով, պահպանել հոսքայնությունը, առավելագույն մեքենայացնել ու ավտոմատացնել տեխնոլոգիական գործընթացը, պահպանել մշակման ժամանակահատվածը, հեռացնել թափոնները:

Արյունից և ենթամթերքից արտադրանքը պատրաստվում է առանձին սենքում: Երշիկեղենի արտադրության համար օգտագործվող ենթամթերքի հալեցումը, տեսակավորումը և լվացումը կատարվում է սառնարանի հալեցման խցիկում, իսկ վերջինիս բացակայության դեպքում՝ երշիկեղենի արտադրամասի առանձին սենքում:

8.15. ԱՂԻՔԱՅԻՆ ՀՈՒՄՔԻ ՄՇԱԿՈՒՄ

Աղիքային արտադրամասում սարքավորումների և աղիների մշակման աշխատատեղերի տեղակայումը, ինչպես նաև կոյուղաջրերի հեռացումը կատարվում է աղիների պարունակությունից և նրանց լվացման ջրերից արտադրամասի աղտոտումը բացառող պայմաններում: Սարքավորումներից աղիների պարունակության դատարկումը ջրահեռացման համակարգ իրականացվում է օդային բացվածքի միջոցով՝ խողովակագծերի խցանումների դեպքում սարքավորումների կեղտոտումը աղիների պարունակությամբ և լվացաջրերով բացառելու նպատակով:

Աղիքային արտադրամասում աշխատատեղերը ապահովվում են հոսող սառը և տաք ջրով, իսկ աղիների փչելով մաքրելու համար՝ խտացված օդով: Աղիների մշակման բաց գործընթացների ժամանակ աշխատատեղերը ապահովվում են աշխատողների ոտքի տակ դրվող փայտյա ցանցերով:

Աղիքային արտադրամասում կարող է կատարվել որպես թաղանթ օգտագործվող աղիների, միզափամփուշի, կերակրափողի պահածոյացում: Կենդանիների վերամշակման առաջնային արտադրամասից աղիքային հումքի տեղափոխումը կատարվում է անջրաթափանց տարողություններով:

Տեղափոխման ժամանակ չի թույլատրվում աղիքային հումքի վնասումը:

8.16. ՄՆՆԴԱՅԻՆ ԿԵՆԴՆԱԿԱՆ ՃԱՐՊԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Ճարպի հալման համար նախատեսված ոսկրերի շրջապոցումը և մասնատումը, ինչպես նաև չոր ճարպագրկված ոսկրերի մանրացումը կատարվում է ճարպային արտադրամասի առանձին սենքում:

Հում ճարպից և ոսկրերից սննդային ճարպերի արտադրման մյուս բոլոր գործընթացները թույլատրվում է կատարել նույն սենքում:

Արտադրամասը ամեն օր մաքրվում է, լվացվում հիմնային լուծույթով: Ճարպի բոլոր խողովակաշարերը մանրէազերծվում են գոլորշիով:

8.17. ԱՐՅՈՒՆԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՈՒՄ

Արյունից արտադրվում է սննդային և տեխնիկական ալբումին, սպիտակուցային մածուկ, չոր սպիտակուցային խառնուրդ և այլ արտադրատեսակներ, ինչպես նաև բժշկական պատրաստուկներ: Սննդային արյունը վերամշակման տեղամաս բերվում է աղտոտումը բացառող պայմաններում:

Բժշկական պատրաստուկների արտադրումը կատարվում է առանձին արտադրական սենքերում, իսկ օգտագործված տարաները լվացվում և մանրէազերծվում են միայն հատուկ այդ նպատակի համար նախատեսված լվացման բաժնում:

Սննդային ալբումինի և արյունից ստացված այլ սննդային արտադրատեսակների արտադրման գործընթացները, ինչպես նաև դրանց պահումը կատարվում է առանձին սենքերում՝ տեխնիկական ալբումինից և այլ ոչ սննդային արտադրատեսակներից առանձին:

Սննդային և տեխնիկական ալբումինի չորանոցների օդափոխության համակարգերը լինում են առանձին:

Սննդային ալբումինի չորանոցներ մղվող օդը նախապես մաքրվում է ֆիլտրով:

Սպիտակուցային մածուկի և չոր սպիտակուցային խառնուրդի արտադրությունը կարող է իրականացվել ինչպես հիմնական արտադրական մասնաշենքի առանձին սենքերում, այնպես էլ առանձին մասնաշենքում:

Չոր մթերքի (պարզեցված չոր արյուն և չոր կաթ) խառնումը կատարվում է առանձին սենքում:

8.18. ՉՈՐ ԿԵՆԴՆԱԿԱՆ ԿԵՐԵՐԻ ԵՎ ՄՆՆԴԱՅԻՆ ՈՒ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՃԱՐՊԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Այս արտադրամասերը, սննդային արտադրամասերից լրիվ մեկուսացման պայմաններում, տեղակայվում են հիմնական արտադրական մասնաշենքի առանձին կառույցահատվածում կամ առանձին մասնաշենքում և ունենում են ոչ սննդային թափոնների ու անասնաբույծի կողմից առգրավված նյութերի հավաքման, նախապատրաստման, կենցաղային սենքեր, տարաների և գույքի լվացման բաժին:

Կերային և տեխնիկական արտադրանքի համար օգտագործվում է տեխնիկական հումք և անասնաբույծի կողմից առգրավված նյութեր, ինչպես նաև այլ կազմակերպություններից ստացվող սպիտակուցային հումք և ոսկրային քուսպ:

Գույքը և տարաները այլ արտադրամասեր են վերադարձվում միայն լվացումից և ախտահանումից հետո:

Կերային և տեխնիկական արտադրանքի բացթողումը կատարվում է դեպի տեխնիկական արտադրանքի բեռնաբարձման հրապարակ առանձին ելք ունեցող առաքման բաժնից կամ պահեստից:

Այն կազմակերպություններում, որոնք չունեն չոր կենդանական կերերի արտադրամաս/տեղամաս, պահածոյացված ոչ սննդային սպիտակուցային հումքը, մինչև վերամշակման նպատակով այլ կազմակերպություններ տեղափոխելը,

պահվում է փակ տարողություններում:

8.19. ՄՍԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Տեխնոլոգիական գործընթացը կազմակերպվում է այնպես, որպեսզի բացառվի հումքի և կիսապատրաստվածքների հանդիպակաց հոսքը պատրաստի սննդամթերքի հետ և ապահովի որակյալ մսամթերքի արտադրությունը:

Անհրաժեշտ է առանձին սենքերում կատարել.

- մսեղիքի մաքրումը,
- ենթամթերքից և արյունից ստացվող արտադրատեսակների արտադրությունը,
- լյարդաթոքային երշիկի արտադրման համար օգտագործվող ենթամթերքի հալեցումը լվացումը,
- աղիքային թաղանթի նախապատրաստումը,
- ալյուրի ընդունումը և պահումը,
- հացի պահումը,
- համեմունքների, սոյայի սպիտակուցի, չոր կաթի և այլ բաղադրամասերի նախապատրաստումն ու չափաձրարումը,
- աղի, համեմունքների, օսլայի, սոյայի սպիտակուցի, չոր կաթի և այլ բաղադրամասերի ժամանակավոր պահումը:

Անասնաբուժական ծառայության կողմից սահմանափակումներով թույլատրված մսից երշիկեղենի և պահածոների արտադրությունը կատարվում է առանձին սենքում կամ հերթափոխում: Մենքը, տեխնոլոգիական սարքավորումները, գույքը, տարաները այդ հումքի օգտագործումից հետո լվացվում և ախտահանվում են:

Մսի վերամշակման արտադրամասում նախատեսվում են հետադարձ տարաների լվացման, մանրէազերծման, չորացման, գույքի լվացման բաժիններ կամ սարքավորումներ, ձեռքերի լվացման համար լվացարաններ՝ ապահովված խառնիչով միացված հոսող սառը և տաք ջրով, ախտահանիչ լուծույթով լցված տարողությունով, էլեկտրաչորացուցիչներով, գործիքների մանրէազերծման սարքեր, աղի, օժանդակ նյութերի, մաքրման պարագաների, լվացող և ախտահանող նյութերի պահման պահարաններ:

8.20. ԵՐՇԻԿԵՂԵՆԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Միսը ուղարկվում է երշիկեղենի արտադրամաս միայն անասնաբույժի զննումը հավաստող համապատասխան փաստաթղթի առկայության դեպքում:

Հումքի արտադրամասում կատարվում է մսեղիքի կտրատում, ոսկրազատում (մսեղիքի մկանային, ճարպային, շարակցական հյուսվածքների անջատում ոսկրերից), ոսկրազատված մսից ճարպի, աճառների, ջլերի, թաղանթների, խոշոր արյունատար և ավշային անոթների, արյան մակարդուկների, մանր ոսկրերի հեռացում և մսի բաժանում ըստ տեսակների: Մինչև ոսկրազատումը միսը ենթարկվում է չոր մաքրման, իսկ անհրաժեշտության դեպքում՝ թաց մաքրման, որը կատարվում է առանձին սենքում: Ոսկրազատողները ձախ ձեռքի մասները և որովայնը պաշտպանելու համար ունենում են պաշտպանիչ ձեռնոցներ և օղազրահի ցանցեր: Չի թույլատրվում մսի կտորները փոխանցել դանակով, դանակները պահել գոտկատեղում, երկարաձիտք կոշիկներում, սեղանների վրա: Մանր գույքի, գոգնոցների լվացման համար լինում են ավազաններ՝ ապահովված հոսող սառը և տաք ջրով, ախտահանիչ լուծույթների տարողությամբ: Հումքի արտադրամասում օդի ջերմաստիճանը լինում է 12°C-ից, իսկ օդի հարաբերական խոնավությունը՝ 70%-ից ոչ ավելի:

Երշիկեղենի արտադրման գործընթացը բաղկացած է հետևյալ փուլերից.

հումքի նախնական մանրեցում և աղադրում, խճողակի պատրաստում, թաղանթները խճողակով լցնում, բատոնի նստեցում (կիսաապխտած, եփած-ապխտած, հում-ապխտած երշիկների արտադրման ժամանակ), ջերմային մշակում, երշիկի սառեցում:

Հումքի նախնական մանրեցում

Հումքի նախնական մանրեցումը անհրաժեշտ է, որպեսզի ապահովի աղային բաղադրամասերի հավասարաչափ ներթափանցումը մսի հաստությամբ: Ինչքան միսը մանրեցված է, այնքան ավելի արագ է տեղի ունենում նրա ճարպվումը և հասունացումը: Միկրոֆլորայի զարգացումը կանխելու նպատակով, ոսկրազատման բաժնից մանրեցման և աղադրման տեղափոխելիս հումքի ջերմաստիճանը լինում է 8°C-ից ոչ ավելի:

Մսի աղադրում

Մսի աղադրումը՝ մանրացված մսի մշակումն է կերակրի աղով, աղաջրով, աղային խառնուրդներով: Մսի աղադրումը կատարվում է 2-4°C պայմաններում: Բարձր ջերմաստիճանը նպաստում է միկրոֆլորայի արագ զարգացմանը, իսկ ցածր ջերմաստիճանը՝ դանդաղեցնում աղադրման գործընթացը: Եփած երշիկի արտադրման ժամանակ աղադրումը կատարվում է բարձր խտությամբ աղաջրով կամ չոր աղով, իսկ հում-ապխտածի արտադրման ժամանակ՝ նիտրիտացված աղաջրով: Միսը աղաջրի կամ աղի հետ խառնումը կատարվում է տարբեր տիպի խառնիչներում՝ 3-4 րոպե տևողությամբ: Եփած երշիկների արտադրման համար մանրեցված և աղադրված միսը պահում

են տարողություններում, ինչպես նաև անընդհատ ազդեցության հասունացուցիչներում՝ 2-4⁰C պայմաններում, որոշակի ժամանակահատվածում:

Խոզի մսի աղադրումը հիմնականում կատարվում է մսի մեջ աղաջուր ներարկելով, հետագա աղային խառնուրդի քսումով և պահումով մի քանի օրվա ընթացքում:

Արտադրանքին վարդագույն-կարմիր երանգ տալու համար մսի աղադրումը կամ խճողակի պատրաստումը կատարվում է նատրիումի նիտրիտի 2.5% լուծույթի ավելացմամբ՝ տեխնոլոգիական հրահանգներում և տեխնիկական փաստաթղթերում նշված քանակներով: Չոր վիճակում նիտրիտ կիրառել չի թույլատրվում: Այն պահվում է փակ, կապարակնքված սենքում/պահարանում: Նիտրիտի լուծույթը արտադրամասում պահվում է փակի տակ, հատուկ առանձնացված, պիտակավորված տարայում: Նատրիումի նիտրիտի պարունակությունը պատրաստի արտադրանքում լինում է 3-5 մգ 100 գ մթերքում /կամ 0.003- 0.005%/:

Խճողակի պատրաստում

Աղադրումից հետո պատրաստվում է երշիկի խճողակը՝ համաձայն բաղադրատոմսի, տեխնոլոգիական հրահանգների: Մեխանիկական մշակման ժամանակ, որը տևում է 3-10 րոպե, խճողակի ջերմաստիճանի բարձրացումը կանխելու նպատակով, թույլատրվում է ավելացնել սառույց: Խճողակի ջերմաստիճանը չպետք է գերազանցի 18⁰C-ից, իսկ օդի ջերմաստիճանը արտադրամասում լինում է 12⁰C-ից ոչ բարձր: Հում-ապխտած երշիկի պատրաստման ժամանակ խճողակի հասունացումը կատարվում է 24 ժամում՝ 4⁰C պայմաններում:

Թաղանթների լցում խճողակով

Օգտագործվում են բնական (աղիներ, միզապարկ, խոզի ստամոքս և այլն) և արհեստական թաղանթներ (պոլիէթիլեն, ցելյուլոզա և այլն): Հաշվի առնելով, որ աղիքային թաղանթները լինում են աղտոտված, վերջիններիս մշակումը կատարվում է առանձին բաժնում կամ խճողակի պատրաստման տեղամասում՝ 2մ բարձրությամբ միջնապատով առանձնացված տեղում: Խճողակը թաղանթի մեջ լցնելու գործընթացը կատարվում է պնևմատիկ, մեխանիկական, հիդրավլիկ, վակուումային ներարկիչներով: Հիգիենիկ տեսակետից ավելի նպատակահարմար են վակուումային ներարկիչները, քանի որ այս դեպքում երշիկի բատոն է մտնում քիչ քանակությամբ օդ և երշիկները ավելի կայուն են պահման ժամանակ: Խճողակով լցված բատոնները տեղափոխում են նստեցման խցիկ կամ թերմիկ բաժին:

Նստեցում

Կիսաապխտած, եփած-ապխտած, հում-ապխտած երշիկների կապումից հետո կատարվում է նստեցման գործընթացը, որի ժամանակ 4-8⁰C ջերմաստիճանում, սահմանված ժամանակահատվածում, բատոնները կախված վիճակում պահվում են պնեցման, խճողակի հասունացման և թաղանթների չորացման համար: Հում-ապխտած երշիկների համար նստեցման խցիկների պահանջվող ջերմաստիճանը 4⁰C է, իսկ մյուս երշիկների համար՝ 8⁰C, օդի հարաբերական խոնավությունը՝ 85%:

Ջերմային մշակում

Ջերմային մշակումը կատարվում է տապակող և եփման ստացիոնար խցիկներում, համակցված խցիկներում և ջերմաստիճանի ու հարաբերական խոնավության ինքնակարգավորիչ ունեցող անընդհատ ազդեցության ջերմաազդեցատներում: Ջերմային մշակման խցիկները ունենում են ջերմաստիճանի և հարաբերական խոնավության հսկման ու կարգավորման սարքեր: Տաքացած մակերեսների ջերմաստիճանը աշխատատեղերում չպետք է գերազանցի 35-45⁰C-ից: Եփած և կիսաապխտած երշիկների, նրբերշիկների, սարդելկանների մշակումը ներառում է տապակում (տաք ապխտում) և եփում: Տապակումը կատարվում է 80-110⁰C պայմաններում 60-140 րոպե՝ կախված թաղանթի տրամագծից, բատոնի ներսում ջերմաստիճանը հասցնելով 40-45⁰C: Եփած երշիկների, նրբերշիկների, սարդելկանների եփումը կատարվում է 75-85⁰C ջերմաստիճանում, բատոնի ներսում ջերմաստիճանը հասցնելով 70-72⁰C, կիսաապխտած երշիկների համար՝ մինչև 68-72⁰C, եփած-ապխտած երշիկների համար՝ մինչև 68⁰C, լյարդաթոքայինի համար՝ մինչև 72⁰C:

Ապխտում

Երշիկեղենի տապակում և ապխտում կատարվում է ծխահարման եղանակով. այդ նպատակով օգտագործվող ծուխը ստացվում է ծխածին սարքի օգտագործմամբ՝ սաղարթավոր ծառերի փայտից կամ թեփից, իսկ ստացիոնար (մշտական) խցիկներում՝ մթերքի անմիջապես տակ դրանց այրման դեպքում: Հիգիենիկ տեսակետից առավելապես կիրառելի են ծխածին սարքերով ջերմային խցիկները և ազդեցատները՝ համալրված ծուխը մաքրելու հարմարանքներով:

Հում-ապխտած երշիկների ապխտումը կատարվում է 18-22°C ջերմաստիճանում՝ 2-3 օր, չորացումը՝ 10-12°C ջերմաստիճանի և 75-78% հարաբերական խոնավության պայմաններում՝ 25-30 օր, կիսաապխտած և եփած-ապխտած երշիկների ապխտումը կատարվում է ավելի բարձր ջերմային ռեժիմով (համապատասխանաբար 35-50°C մինչև մեկ օր և 70-80°C՝ առաջնային, 40-45°C՝ երկրորդային ապխտում):

Սառեցում

Եփած երշիկների, նրբերշիկների, սարդեղկանների կնճռոտումը, խոնավության կորուստը, մնացորդային միկրոֆլորայի ավելացումը բացառելու նպատակով եփելուց անմիջապես հետո արտադրանքը սառեցվում է սառը ջրով՝ ցնցուղի տակ, իսկ հետո՝ խցիկներում մինուս 10°C պայմաններում:

Հում-ապխտած, եփած-ապխտած, կիսաապխտած երշիկների ավելորդ խոնավությունը հեռացնում են չորացման խցիկներում չորացնելու եղանակով (ջերմաստիճանը 12°C, օդի հարաբերական խոնավությունը 75%): Չորացման տևողությունը կախված է արտադրանքի տեսակից և թաղանթի տրամագծից:

Հատուկ ուշադրություն է դարձվում լյարդաթոքային, արյունային երշիկների, պաշտետների, դոնդողների արտադրությանը: Այս արտադրատեսակների արտադրման ժամանակ օգտագործվող հումքը (ենթամթերք, արյուն և այլն) լավ սննդային միջավայր է հանդիսանում մանրէների համար: Բացի այդ կատարվում է նաև ձեռքի աշխատանք: Հումքը ենթարկվում է շոգեխաշման (եփում եռման ջրում 15-20 րոպե) և եփման (ենթամթերք)՝ բաց կաթսաներում 3-5 ժամ կամ փակ կաթսաներում 1,5 - 2,5 ժամ: Այնուհետև ենթամթերքը սառեցվում է, դասավորվում բարակ շերտով սեղանների կամ դարակաշարերի վրա, որից հետո ձեռքով հեռացվում ոսկրերը:

Դոնդողների պատրաստման ժամանակ հսկվում է եփման նախնական (5-6 ժամ) և վերջնական (60 րոպե) ժամանակը, ժամանակի առավելագույն կրճատումը առանձնացումից և մանրեցումից մինչև երկրորդ եփումը, լցման սարքերի ու կաղապարների մաքրությունը (կաղապարները պետք է մանրէազերծել), ինչպես նաև հսկվում է դոնդողի սառեցման պայմանները, աշխատողների անձնական հիգիենայի կանոնների պահպանումը:

8.21. Վարակազերծման ենթակա մսի և մսամթերքի վերամշակում.

Վարակազերծման ենթակա է այն միսը և մսամթերքը, որոնք անասնաբույժի գնման ու անասնաբուժա-սանիտարական փորձաքննության արդյունքում չեն կարող օգտագործվել սննդում առանց նախնական մշակման:

Երշիկեղենի, խոհարարական, պահածոների արտադրամասերի արտադրական սենքերում արգելվում է պայմանական պիտանի մսի և ենթամթերքի վարակազերծումը եփելու եղանակով: Այդ նպատակի համար առանձին սենքում կահավորում են մսային հացի արտադրման բաժին՝ էլեկտրական կամ գազով վառարաններով: Այս բաժնի շահագործման ժամանակ չի թույլատրվում հում պայմանական պիտանի մսի շփումը պատրաստի արտադրանքի հետ:

Մինչև 2կգ կտորներով և 8սմ հաստություն ունեցող մսի ու մսամթերքի եփելով վարակազերծումը բաց կաթսաներում կատարվում է 3 ժամվա ընթացքում, իսկ փակ կաթսաներում, շոգու 0,5 ՄՊա հավելյալ ճնշման առկայության պայմաններում, 2,5 ժամվա ընթացքում: Միսը համարվում է վարակազերծված, երբ կտորի ներսում ջերմաստիճանը հասնում է 80°C-ից ոչ ցածր: Եփումը կատարվում է մանրէազերծման բաժնում:

Միքիլյան խոց, տուբերկուլյոզ, կատաղություն, Չ տենդ, օրնիտոզ, մելիոիդոզ, տուլարեմիա, լիստերիոզ, սալմոնելոզ, ցիստիցերկոզ, տրիխինելլոզ հիվանդություններով հիվանդ կենդանիների մսից երշիկեղենի և պահածոների արտադրումը թույլատրվում է միայն երշիկեղենի ու պահածոների արտադրամասեր ունեցող կազմակերպություններում՝ պահպանելով հետևյալ պայմանները. առանձնացված սենքում, առանձին սեղանների վրա, առանձին տարաներում մտելիքի կտրատում, խճողակի պատրաստում, բանկաների լցում մտով:

Ցիստիցերկոզով վարակված մսի սառեցումով մանրէազերծումը կատարվում է հետևյալ ռեժիմով.

Խոզի մսի սառեցումը կատարվում է մկանային շերտի ջերմաստիճանը հասցնելով մինչև մինուս 10°C, հետագայում 10 օր պահելով օդի մինուս 12°C ջերմաստիճան ունեցող խցիկում, կամ մկանային շերտի ջերմաստիճանը հասցնելով մինչև մինուս 12°C, հետագայում պահելով 4 օր՝ օդի մինուս 13°C ջերմաստիճան ունեցող խցիկում: Ջերմաստիճանը չափում են ազդրակոնքային հոդում՝ 7-10 սմ խորությամբ:

Խոշոր եղջերավոր կենդանիների մսի սառեցումը կատարվում է ջերմաստիճանը հասցնելով մինչև մինուս 12°C, առանց հետագա պահման կամ ջերմաստիճանը հասցնելով մինչև մինուս 6°C, 24 ժամից ոչ պակաս պահելով 9°C ջերմաստիճան ունեցող պահման խցիկներում:

Սառեցման եղանակով մանրէազերծված մսից պատրաստվում է խճողակային երշիկեղեն կամ խճողակային պահածոներ:

Ոչ սննդային բոլոր թափոնները կազմակերպություններից հեռացվում են միայն 3 ժամվա ընթացքում եռացնելուց հետո կամ ուղարկվում են չոր կենդանական կերերի արտադրամասեր:

Երշիկը 88-90°C ջերմաստիճանում եփում են այնքան ժամանակ մինչև բատոնի ներսում 75°C-ից ոչ ցածր ջերմաստիճան ստանալը:

Մսից մսային հացի պատրաստման ժամանակ նրա քաշը չպետք է գերազանցի 2,5 կգ-ից: Մսային հացի թխման գործընթացի տևողությունը 12°C-ից ոչ ցածր ջերմաստիճանում 2-2,5 ժամ է, ընդ որում գործընթացի վերջում արտադրատեսակի ներսում ջերմաստիճանը լինում է 85°C-ից ոչ ցածր:

8.22. Պելմենների և կարկանդակների համար մսից և ենթամթերքից խճողակի պատրաստումը կատարվում է առանձին սենքերում կամ երշիկեղենի արտադրամասի համապատասխան բաժնում:

8.23. Պելմենների պաղեցման համար արագ սառեցնող պահարանները տեղադրվում են նրանց կշռաբաշխման և փաթեթավորման սենքերում: Թույլատրվում է կշռաբաշխված և փաթեթավորված պելմենների պահումը սառեցված այլ սննդամթերքի հետ համատեղ ընդհանուր սառցախցիկում:

8.24. Պահածոների մանրեագերծումը կատարվում է ավտոկլավների միջոցով, որոնց աշխատանքային ռեժիմը համապատասխանում է դրանց շահագործման հրահանգին:

8.25. Ջերմաստիճանի գրանցման փաստաթղթերի պահումը լաբորատորիայում գերազանցում է պահածոների պահմանը ներկայացվող երաշխիքային 6-ամսյա ժամկետը, որպես հաշվառման փաստաթուղթ: Ջերմաստիճանի գրանցման փաստաթղթերում նշվում է պահածոյի անվանումը, ավտոկլավացման հերթական համարը, հերթափոխը, մանրեագերծման ռեժիմը, սարքը աշխատացնողի ազգանունը:

8.26. Պահածոյացման արդյունավետության ստուգման նպատակով, յուրաքանչյուր պահածոյացնող մեքենայից 30 րոպե ընդմիջումով վերցվում է 2-ական տարա: Ստուգվում է տարաների, բանկաների վնասվածքները:

8.27. Միննայն պայմաններում ջերմային մշակման ենթարկված բանկաները ունենում են տարբերակիչ նշան:

8.28. Օգտագործվող յուղերը և մնացած լցվածքները ամեն օր աշխատանքից հետո համակարգից դատարկվում են, իսկ սարքավորումները (համակարգերը և լցվածքի մեքենաները)՝ լվացվում տաք ջրով, լվացող և ախտահանիչ նյութերով, այնուհետև պարզաջրվում տաք ջրով:

8.29. Պահածոների պահեստավորումը կատարվում է չոր առանձնացված պահեստային սենքում՝ ապահովելով նորմատիվ փաստաթղթերի պահանջներին համապատասխան ռեժիմ (ջերմաստիճան, օդի խոնավություն): Խոտանը և բուրբաթի ենթակա պահածոները պահվում են առանձին սենքում:

8.30. Համաձայն «ՀՀ բնակչության սանիտարահամաճարակային անվտանգության ապահովման մասին» ՀՀ օրենքի հոդված 13-ի, մսամթերքի արտադրությունում նոր տեսականի կարող է ներդրվել միայն սանիտարահիգիենիկ փորձաքննության տվյալների հիման վրա տրված դրական եզրակացության առկայության դեպքում:

9. ՄՍԻ ԵՎ ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ՊԱՀՄԱՆԸ, ԻՐԱՑՄԱՆԸ ԵՎ ՓՈԽԱԴՐՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

9.1. Մսի արտադրության կազմակերպությունները ապահովվում են բավարար քանակի պահեստային սենքերով՝ հումքի, փաթեթավորման և օժանդակ նյութերի պահման համար: Օժանդակ նյութերը, որոնց պահումը չի թույլատրվում պարենահումքի հետ համատեղ, պահվում են առանձին պահեստային սենքերում:

9.2. Պարենահումքը և օժանդակ նյութերը պահվում են ապրանքատակերի, դարակաշարերի վրա, պահեստավորումը անմիջապես հատակին չի թույլատրվում:

9.3. Բոլոր պահեստային սենքերը պահվում են մաքուր վիճակում, պարբերաբար ենթարկվում են մաքրման: Հատակը, պատերը, առաստաղը, դարակաշարերը լվացվում և ախտահանվում են ըստ անհրաժեշտության:

Պահեստային սենքերում պարբերաբար ձեռնարկվում են կրծողների դեմ տարվող պայքարի միջոցառումներ:

9.4. Մորուն պարենահումքը (ալյուր, աղ, օսլա, համեմունքներ, չոր կաթ և այլն) պահվում է արտադրական տարածքներից առանձին:

Արտադրություն ներմուծվող կերակրի աղը պահվում է անջրաթափանց հատակ ունեցող պահեստներում և անցկացվում մագնիսաորսիչով:

Համեմունքների չափածրարումը կատարվում է մեխանիկական օդափոխության համակարգով ապահովված առանձին սենքում:

9.5. Վառելանյութերը, տարաները, շինարարական նյութերը պահվում են պահեստներում, կամ ծածկ ունեցող հատուկ հատկացված հարթակների վրա:

Ոսկրերը պահվում են բոլոր կողմերից ցանկապատված, ծածկ ունեցող, անջրաթափանց հատակով հարթակների վրա:

9.6. Սառնարաններում տեխնոլոգիական գործընթացները իրականացվում են համաձայն մսի արտադրության կազմակերպություններում մսի և մսամթերքի պահման, սառեցման, պաղեցման և հալեցման հրահանգների:

9.7. Սառեցման և պաղեցման նպատակով սառնարաններ տեղադրվում է միայն մշակված ենթամթերք:

Բոլոր բեռները, ինչպես տարաներով, այնպես էլ առանց տարաների, սառցախցիկներ տեղադրվում են դարասկներով՝ փայտյա ցանցերի վրա, որոնց բարձրությունը հատակից լինում է 8 սմ-ից ոչ պակաս: Դարասկները պատերից և սառեցվող սարքերից տեղադրվում են 30 սմ հեռավորության վրա: Դարասկների միջև լինում են անցումներ: Սառեցված մսամթերքը դարասկների վրա դարսելիս աշխատողները կոշիկների վրայից հագնում են բրեզենտե պաշտպանիչ գուլպաներ: Սառած և սառեցված միսը պահվում է կախված վիճակում:

9.8. Պայմանական պիտանի մսի սառեցման համար սառնարանում նախատեսվում է 5տ-ից ոչ փոքր տարողությամբ խցիկ, որը ախտահանումից հետո օգտագործվում է նոր ստացված և ճանապարհին հալված մսի սառեցման համար: Այսպիսի միսը պահվում է սառեցված մսի պահման ընդհանուր խցիկի ցանցավոր միջնապատով բաժանված հատուկ հատկացված տեղում: Ֆինոզով մսի սառեցումը կատարվում է մսի պահման ընդհանուր խցիկում, իսկ պահումը՝ ընդհանուր խցիկի ցանցավոր միջնապատով բաժանված հատուկ հատկացված տեղում:

9.9. Չի թույլատրվում օգտվել օգտագործումից հետո չախտահանված գույքով և ապրանքատակերով: Մաքուր փայտյա ցանցերի և ապրանքատակերի պաշարը պահվում է առանձնացված սենքում:

9.10. Սառնարանային խցիկները վերանորոգում, լվանում և ախտահանում են բեռները դատարկելուց հետո, ինչպես նաև պատերի, առաստաղի, սարքավորումների վրա բոքրոս առաջանալու դեպքում:

9.11. Գույքի, տարաների, փոխադրամիջոցների լվացման և ախտահանման համար սառնարաններին կից կահավորում են լվացման բաժին՝ ապահովված հոսող սառը և տաք ջրով, գոլորշիով, անջրաթափանց հատակով, հատականցքով:

9.12. Մսի և մսամթերքի տեղափոխումը կատարվում է սառեցնող կամ հավասարաչեւ թափքով փոխադրամիջոցներով:

9.13. Մսի և մսամթերքի տեղափոխման փոխադրամիջոցները լինում են տեխնիկապես սարքին, մաքուր և ունենում են սանիտարական անձնագիր:

9.14. Մսի և ենթամթերքի տեղափոխումը պատրաստի մսամթերքի հետ համատեղ չի թույլատրվում: Մսամթերքը տեղափոխվում է մաքուր, սննդամթերքի հետ շփման համար նախատեսված նյութերից պատրաստված տարաներով: Չի թույլատրվում մսամթերքի տեղափոխումը իրար վրա թափված վիճակում և առանց տարաների: Մսի և ենթամթերքի տեղափոխման համար թույլատրվում է օգտագործել չլվացված փոխադրամիջոցներ, որոնցով նույն օրը տեղափոխվել է պատրաստի մսամթերք: Ամեն օր, տեղափոխման ավարտից հետո, փոխադրամիջոցները ենթարկվում են սանիտարական մշակման՝ համաձայն համապատասխան հրահանգների:

9.15. Մսամթերք տեղափոխող անձինք ունենում են անձնական սանիտարական (բժշկական) գրքույկ, ապահովվում են սանիտարական և հատուկ հագուստով, ձեռնոցներով, իսկ մսի բարձրագույն ժամանակ՝ բրեզենտե պաշտպանիչ գուլպաներով:

9.16. Վերադարձվող տարաները կազմակերպություն ընդունվում են միայն մաքուր վիճակում, որոնք լրացուցիչ ենթարկվում են սանիտարական մշակման:

9.17. Մսի և մսամթերքի պահման ու իրացման ժամկետները համապատասխանում են «Հատկապես արագ փչացող սննդամթերքի պահպանման ժամկետները և պայմանները» N2-III-4.4-1 սանիտարական կանոնների և հիգիենիկ նորմերի պահանջներին:

9.18. Հումքի, օժանդակ նյութերի, պատրաստի արտադրանքի որակի, տեխնոլոգիական գործընթացների և արտադրության սանիտարահիգիենիկ ռեժիմների պահպանման լաբորատոր հսկողությունը իրականացվում է արտադրական լաբորատորիայի կամ հավատարմագրված այլ լաբորատորիաների կողմից, իսկ ընտրանքային կարգով՝ Պետական հիգիենիկ և հակահամաճարակային տեսչության կողմից:

10. ԿԵՆՏԱՂԱՅԻՆ ՍԵՆՔԵՐԻՆ ԼԵՐԿԱՅԱՅՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

10.1. Կենցաղային սենքերում նախատեսվում են հանդերձարաններ՝ տնային, աշխատանքային և սանիտարական հագուստի համար, կեղտոտ սանիտարական հագուստի ընդունման սենք, ցնցուղարան, զուգարան, լվացարան ձեռքերի համար, սննդի ընդունման կետ, լվացքատուն:

Սառնարաններում աշխատող անձնակազմի հանդերձարանը և ցնցուղարանը տեղադրվում են ընդհանուր կենցաղային սենքերում:

Սանիտարական սպանդանոցի և տեխնիկական արտադրանքի արտադրամասում աշխատող անձնակազմի համար լինում են առանձին կենցաղային սենքեր:

Լվացքատան, զուգարանի և ցնցուղարանի տեղակայումը չի թույլատրվում սննդային արտադրամասերի, ճաշարանների արտադրական և պահեստային սենքերի վերնում:

10.2. Աշխատանքային և սանիտարական հագուստի հանդերձարանները տեղադրվում են տնային և վերնահագուստի հանդերձարաններից հեռու:

10.3. Հիմնական արտադրամասերի աշխատողների հագուստը պահվում է բաց վիճակում՝ կախիչների վրա կամ բաց պահարանների մեջ:

10.4. Զուգարանների նախամուտքում տեղադրվում են կախիչներ՝ սանիտարական հագուստի համար, հոսող սառը և տաք ջրով ապահովված լվացարան, օձառ, խոզանակներ, ախտահանիչ նյութեր, էլեկտրաչորացուցիչներ կամ միանվագ օգտագործման թղթե սրբիչներ:

10.5. Ցնցուղարանների պատերը ամբողջ բարձրությամբ ծածկվում են անջրաթափանց սալիկներով: Սանիտարական հագուստի հանդերձարանի, զուգարանի պատերը 2 մ բարձրությամբ ներկվում են ջրաէմուլսիոն կամ խոնավ մաքրման հնարավորություն ընձեռող այլ ներկերով: Ցնցուղարանների առաստաղները ներկվում են յուղաներկով, իսկ մյուս բոլոր սենքերում՝ սպիտակեցվում կրով: Բոլոր կենցաղային սենքերում հատակը ծածկվում է անջրաթափանց կերամիկական սալիկներով:

10.6. Աշխատանքն ավարտելուց հետո կենցաղային սենքերը մանրակրկիտ մաքրվում են, իսկ հատակը և գույքը լվացվում տաք օձառաջրով: Հանդերձարանների պահարաններն ամեն օր մաքրվում են խոնավ շորով և շաբաթը մեկ անգամ ախտահանվում ախտահանիչ լուծույթներով:

10.7. Զուգարանները մաքրվում և ախտահանվում են ամեն օր:

11. ԱՇԽԱՏՈՂՆԵՐԻ ԱՆՁՆԱԿԱՆ ՀԻՔԻՆԵՍԱՅԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

11.1. Կազմակերպություններում յուրաքանչյուր աշխատող պատասխանատվություն է կրում անձնական հիգիենայի կանոնների, աշխատատեղի վիճակի և իր տեղամասում տեխնոլոգիական ու սանիտարական պահանջների կատարման համար:

11.2. Նախքան աշխատանքի ընդունվելը, աշխատողները ենթարկվում են նախնական, իսկ հետագայում՝ պարբերական բժշկական զննությունների՝ «Առողջական վիճակի պարտադիր նախնական (աշխատանքի ընդունվելիս) և պարբերական բժշկական զննության կարգը, գործունեության ոլորտների, որոնցում զբաղված անձինք ենթակա են առողջական վիճակի պարտադիր բժշկական զննության, և բժշկական զննության ծավալի ու հաճախականությունների ցանկը և անձնական սանիտարական (բժշկական) գրքույկի ու բժշկական զննության ենթակա անձանց անվանացուցակի ձևերը հաստատելու մասին» ՀՀ կառավարության 27.03.2003թ. N 347-Ն որոշմանը համապատասխան:

11.3. Կազմակերպության յուրաքանչյուր աշխատող ունենում է անձնական սանիտարական (բժշկական) գրքույկ, որտեղ նշվում են բժշկական զննության արդյունքները, վարակիչ հիվանդություններով հիվանդացման տվյալները:

11.4. Պետական հիգիենիկ և հակահամաճարակային տեսչության մարմինների որոշման համաձայն, համաճարակային ցուցումով, իրականացվում են աշխատողների մանրէակրության նկատմամբ հետազոտություններ, իսկ զոոանթրոպոզոգ հիվանդությունների կանխարգելման նպատակով, հատկապես համաճարակային անբարենպաստ իրավիճակի դեպքում, կատարվում են պատվաստումներ՝ այդ հիվանդությունների դեմ:

11.5. Արտադրամասերում աշխատող անձիք պարտավոր են ստանոքսադիքային հիվանդությունների ախտանիշների, ջերմության բարձրացման, թարախային և այլ հիվանդությունների նշանների ի հայտ գալու դեպքում հայտնել տնօրինությանը և դիմել բուժկանխարգելիչ հաստատություն՝ բուժում ստանալու համար:

11.6. Արտադրական բաժինների աշխատողներն աշխատանքը սկսելուց առաջ ընդունում են ցնցուղ, հագնում են մաքուր սանիտարական հագուստ, մազերը ծածկում են գլխաշորի կամ գլխարկի տակ, իսկ համաճարակային անբարենպաստության ժամանակահատվածում՝ ձեռքերը լավ լվանում են տաք ջրով և օձառով ու ախտահանում են քլորամինի 0.2% կամ համարժեք ախտահանիչ այլ լուծույթով:

11.7. Սանիտարական սպանդանոցի և կենդանիներից մարդկանց փոխանցվող վարակիչ հիվանդություններով հիվանդ (կամ կասկածելի) կենդանիների մորթի ժամանակ առաջնային մշակման գործով զբաղվող բոլոր աշխատողները պարբերաբար ախտահանում են ձեռքերը և աշխատանքային գործիքները (դանակներ, կացիններ):

Սանիտարական հագուստը փոխում են ըստ անհրաժեշտության:

11.8. Չի թույլատրվում արտադրական արտադրամաս բերել կողմնակի իրեր և առարկաներ: Աշխատանքի ժամանակ չի թույլատրվում կրել ոսկերչական զարդեր:

11.9. Արտադրական սենքից դուրս գալու, սանհանգույց գնալու, սնունդ ընդունելու ժամանակ սանիտարական հագուստը հանում են:

Չի թույլատրվում սանիտարական հագուստի վրայից հագնել վերին հագուստ:

11.10. Արտադրական և պահեստային սենքերում սարքավորումների նորոգման աշխատանքներով զբաղված բանվորները պահպանում են անձնական հիգիենայի կանոնները, կրում են սանիտարական արտահագուստ:

11.11. Աշխատողների ձեռքերը լինում են մաքուր, եղունգները՝ կարճ կտրված, առանց լաքածածկման:

11.12. Արտադրամասերում սնունդ ընդունելը չի թույլատրվում: Սննդի ընդունման կետերը տեղակայվում են կենցաղային սենքերի կազմում:

Սննդի ընդունման կետերի մոտքի մոտ տեղադրվում են ձեռքերի լվացման համար լվացարաններ՝ խառնիչով միացված հոսող սառը և տաք ջրով, օձառով, էլեկտրաշորացուցիչով, միանվագ օգտագործման համար նախատեսված սրբիչով, անձեռոցիկով և նման այլ պարագաներով, կախիչներ՝ սանհագուստը կախելու համար:

12. ԿՐԾՈՂՆԵՐԻ ԵՎ ՄԻՋԱՏՆԵՐԻ ԴԵՄ ՏԱՐՎՈՂ ՊԱՅՔԱՐԻ ՄԻՋՈՑԱԴՈՒՄՆԵՐ

12.1. Ճանճերի դեմ պայքարելու համար կազմակերպություններում իրականացվում են հետևյալ կանխարգելիչ միջոցառումները.

- սենքերի և տեղամասերի ժամանակին ու մանրակրկիտ մաքրում,
- սննդային թափոնների հավաքում հատուկ ամուր փակվող տարրությունների մեջ,
- աղբի ժամանակին հեռացում, տարրությունների լվացում և ախտահանում որևէ ախտահանիչ լուծույթով, հեղուկ թափոնների մշակում չոր քլորակրի միջոցով,
- պատուհանների բացվող բոլոր փեղկերի ցանցապատում զարնան-ամուսն ժամանակաշրջանի ընթացքում:

12.2. Հուսմքը և պատրաստի արտադրանքը կրծողներից պաշտպանելու համար իրականացվում են հետևյալ միջոցառումները.

- նկուղների պատուհանների և օդափոխանակության անցքերի ծածկում մետաղյա ցանցերով,
- ջեռուցման մարտկոցների և ջրագծերի մոտ հատակի անցքերի փակում մետաղի կտորներով ցեմենտի շաղախով կամ մետաղյա թիթեղով,
- սննդամթերքի մնացորդների ժամանակին մաքրում և հեռացում,
- սենքերի դռների (40-50սմ բարձրության վրա) երեսպատում երկաթով կամ մետաղյա ցանցերով:

12.3. Կրժողների դեմ պայքարը կազմակերպվում է նաև մեխանիկական եղանակով (թակարդ, ծուղակ): Կրժողների դեմ պայքարի քիմիական միջոցների կիրառումը թույլատրվում է միայն այդ աշխատանքների կատարման համար իրավասու կազմակերպությունների և անձանց (դեզինֆեկտորներ, դեռատիզատորներ) կողմից կատարման դեպքում:

12.4. Կազմակերպություններում կրժողների դեմ պայքար կազմակերպել մանրէաբանական եղանակներով չի թույլատրվում:

13. ՏՆՕՐԻՆՈՒԹՅԱՆ ՊԱՐՏԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ ԵՎ ՀՄԿՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ ՍՈՒՅՆ ՍԱՆԻՏԱՐԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐԻ ԿԱՏԱՐՄԱՆ ՆԿԱՏՄԱՄԲ

13.1. Կազմակերպությունների տնօրինությունը ապահովում է.

- անհրաժեշտ պայմաններ՝ որակյալ ու սպառողների համար անվտանգ արտադրանք թողարկելու համար,
- սանիտարահիգիենիկ պահանջներին չհամապատասխանող անբավարար արդյունք ստանալու դեպքում անհրաժեշտ միջոցների ձեռնարկում՝ արտադրանքի օգտագործման հետ կապված զանգվածային հիվանդությունների և թունավորումների կանխարգելման ուղղությամբ,
- բոլոր աշխատողներին սանիտարական հագուստով,
- տարածքը մաքրող աշխատողների, հավաքարարների արտադրական գործընթացին չմասնակցելը,
- լվացող և ախտահանող լուծույթների բավարար քանակի առկայություն,
- առաջին բուժ.օգնություն կազմակերպելու համար դեղարկղերի առկայություն,
- կազմակերպությունում առաջացող վնասակար գործոններից շրջակա միջավայրի պահպանություն,
- աշխատողների աշխատանքի անվտանգության տեխնիկայի և համապատասխան հիգիենիկ նորմերի պահանջների պահպանում,
- աշխատողների անձնական հիգիենայի կանոնների պահպանման համար համապատասխան պայմանների ստեղծում:

14. Սույն սանիտարական կանոնների պահանջների կատարման վերահսկողությունը իրականացվում է ՀՀ ԱՆ պետական հիգիենիկ և հակահամաճարակային տեսչության մարմինների կողմից: