

(ուժը կորցրել է 18.05.2022 թիվ 31-Ն հրաման)

100.0302.270803

ԳՐԱՆՑՎԱԾ Է
ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԱՐԴԱՐԱԴԱՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅԱՆ ԿՈՂՄԻՏԵ

«27» 08 2003 Թ.
ՊԵՏԱԿԱՆ ԳՐԱՆՑՄԱՆ ԹԻՎ 10003257

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԱՌՈՂՋԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐ ՀՐԱՄԱՆ

2 մայիսի 2003 թվականի N 302

«ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՄՆՆՂԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ» N 2-III-4.2-01-2003 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՝ հանրային սննդի կազմակերպություններին ներկայացվող հիգիենիկ պահանջները սահմանելու նպատակով»

ՀՐԱՄԱՅՈՒՄ ԵՄ

1. Հաստատել «Հանրային սննդի կազմակերպություններին ներկայացվող հիգիենիկ պահանջներ» N 2-III-4.2-01-2003 սանիտարական կանոնները և հիգիենիկ նորմերը (կցվում է):
2. ՀՀ ԱՆ պետական հիգիենիկ և հակահամաճարակային տեսչության տարածքային մարմինների ղեկավարներին՝ սահմանել հսկողություն «Հանրային սննդի կազմակերպություններին ներկայացվող հիգիենիկ պահանջներ» N 2-III-4.2-01-2003 սանիտարական կանոնների և հիգիենիկ նորմերի կատարման նկատմամբ:

Հաստատված է
ՀՀ առողջապահության նախարարի
02.05.2003թ.
N 302 հրամանով

ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՄՆՆՂԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

Սանիտարական կանոններ և հիգիենիկ նորմեր
N 2-III - 4.2-01-2003

1. ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

Սույն սանիտարական կանոններով և հիգիենիկ նորմերով (այսուհետ՝ սանիտարական կանոններ) սահմանվում են հանրային սննդի կազմակերպությունների տարածքին, սենքերին, դրանց հագեցվածությանը, սննդի պատրաստմանը, փոխադրմանը, իրացմանը, ինչպես նաև աշխատողների աշխատանքային պայմաններին ներկայացվող սանիտարահիգիենիկ պահանջները:

Հանրային սննդի կազմակերպությունների շարքին են դասվում ռեստորանները, սրճարանները, ճաշարանները, խորտկարանները, բուֆետները, ֆարրիկա-խոհանոցները, վագոն-ռեստորանները, բարերը, հանրային սննդի արագ սպասարկման և սեզոնային կազմակերպությունները (կետեր, տաղավարներ) և այլն:

Հանրային սննդի կազմակերպություններում թողարկվող տեսականին պետք է համապատասխանի կազմակերպության տիպին, սենքերի լրակազմին, տեխնոլոգիական և սառնարանային սարքավորումներով հագեցվածությանը: Հանրային սննդի կազմակերպություններում կրեմային և ոչ կրեմային հրուշակեղենի պատրաստման տեղամասերը պետք է համապատասխանեն «Հացի, հացաբովկեղենի և հրուշակեղենի արտադրությանը ներկայացվող հիգիենիկ պահանջներ» N 2-III-4.1-05-2003 սանիտարական կանոնների և հիգիենիկ նորմերի պահանջներին:

2. ՏԱՐԱԾՔԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

2.1. Հանրային սննդի կազմակերպությունները չպետք է տեղակայված լինեն ճահճոտ, ստորգետնյա ջրերի բարձր մակարդակ ունեցող տարածքներում, ինչպես նաև աղբավայրերի, անասնապահական համալիրների, կաշվի ու ոսկրերի վերամշակման կազմակերպությունների, ինչպես նաև շրջակա միջավայրի աղտոտման աղբյուր հանդիսացող այլ օբյեկտների սանիտարական պահպանման գոտու տարածքում (գոտիները սահմանվում են ՄՆ 245-71 «Արդյունաբերական ձեռնարկությունների նախագծման սանիտարական նորմեր»-ով):

2.2. Բնակելի շենքերում տեղակայված կազմակերպությունները պետք է ունենան շենքի բնակելի մասից մեկուսացված մուտքեր և էվակուացիոն ելքեր:

2.3. Հանրային սննդի կազմակերպության տարածքը պետք է պահել մաքուր, տաք եղանակներին՝ ջրել, իսկ ձմռանը մաքրել ձյունից և սառույցից:

Կոյուղացված տարածքներում տեղակայված կազմակերպությունների տարածքը ջրելու, լվանալու և լվացաջրերը հեռացնելու համար նախատեսվում են խողովակաշարեր՝ հաշվի առնելով տարածքի թեքությունը դեպի հեղեղատար կոյուղագծերը:

2.4. Աղբի հավաքման համար տարածքում ցեմենտածածկ, ասֆալտածածկ, աղյուսե կամ հեշտ մաքրման հնարավորություն ընձեռող այլ ծածկով հարթակի վրա տեղադրվում են աղբի հավաքման տարողություններ: Հարթակի մակերեսը պետք է գերազանցի տարողությունների հատակի մակերեսը՝ բոլոր ուղղություններով 1մ-ից ոչ պակաս, աղբը հեռացնելուց հետո հարթակի մաքրումը և ախտահանումը ապահովելու նպատակով:

3. ՋՐԱՄԱՏԱԿԱՐԱՐՄԱՆ ԵՎ ՋՐԱՀԵՌՄԱՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

3.1. Հանրային սննդի կազմակերպությունների ջրամատակարարման և ջրահեռացման համակարգերը պետք է համապատասխանեն «Շենքերի ներքին ջրամատակարարում և կոյուղի» 2.04.01-85 ՄՆ-ի Պ-ի պահանջներին:

3.2. Օգտագործվող ջրի որակը պետք է համապատասխանի «Խմելու ջուր: Ջրամատակարարման կենտրոնացված համակարգերի ջրի որակին ներկայացվող հիգիենիկ պահանջներ: Որակի հսկողություն» N 2-III-Ա2-1 սանիտարական նորմերի և կանոնների պահանջներին, իսկ քանակը պետք է ապահովի արտադրական պահանջարկը (կազմակերպությունում անհրաժեշտ է ապահովել անընդմեջ ջրամատակարարում):

3.3. Այն բնակավայրերում, որտեղ բացակայում է ջրամատակարարման կենտրոնացված ցանցը, հանրային սննդի կազմակերպությունների ջրամատակարարման աղբյուրների ընտրությունը պետք է համաձայնեցնել Պետական հիգիենիկ և հակահամաճարակային տեսչության տարածքային մարմինների հետ:

3.4. Տեղային աղբյուրներից ջրամատակարարման կազմակերպման դեպքում, եթե ջրօգտագործման անհրաժեշտ պահանջարկը չի կարող բավարարվել, ինչպես նաև ջրօգտագործման տեղային աղբյուրների բացակայության դեպքում, թույլատրվում է օգտագործել միայն «Խմելու ջուր: Ջրամատակարարման կենտրոնացված համակարգերի ջրի որակին ներկայացվող հիգիենիկ պահանջներ: Որակի հսկողություն» N 2-III-Ա2-1 սանիտարական նորմերի և կանոնների պահանջներին համապատասխանող բերովի ջուր:

Ջրի փոխադրումը իրականացվում է մասնագիտացված և մակնշված, սննդամթերքի հետ շփման համար նախատեսված նյութերից պատրաստված ցիստեռններով կամ այլ տարողություններով՝ սննդամթերքի փոխադրման համար նախատեսված փոխադրամիջոցով: Հանրային սննդի կազմակերպություններում ջրի պաշարները պահվում են կափարիչով ամուր փակվող տարողություններում:

Ջրի փոխադրման ու պահպանման տարողությունները, ջուրը դատարկելուց հետո, մանրակրկիտ լվացվում և պարբերաբար ախտահանվում են ախտահանիչ նյութերով՝ քլորակրի 0,5% -անոց պարզեցված, քլորամինի 0,5% -անոց լուծույթով կամ ախտահանիչ այլ նյութերով:

3.5. Լվացման բոլոր ավազանները և լվացարանները պետք է ապահովված լինեն տաք և սառը ջրով՝ խառնիչների տեղադրմամբ:

3.6. Կեղտաջրերի հեռացման համար հանրային սննդի կազմակերպությունները պետք է ապահովված լինեն ջրահեռացման երկու համակարգերով՝ արտադրական ու տնտեսաֆեկալ (սան հանգույցներ, լոգարաններ): Արտադրական և տնտեսաֆեկալ կեղտաջրերը կենտրոնական ցանց բաց են թողնվում առանձնացված ինքնուրույն համակարգերի միջոցով:

Արտադրական սարքավորումների և լվացման ավազանների ջրահեռացման ցանցին միացման հատվածում պետք է լինի 20մմ-ից ոչ պակաս տարածություն՝ կոյուղու վթարների դեպքում կեղտաջրերի ներթափանցումը արտադրական սարքավորումներ և լվացման ավազաններ կանխարգելելու համար:

3.7. Չկոյուղացված տարածքներում հանրային սննդի կազմակերպությունների տեղակայման դեպքում, պետք է նախատեսվեն մաքրման սարքավորումներ՝ արտադրական և կենցաղային կեղտաջրերի մաքրման և վարակազերծման համար:

Տարածքում կեղտաջրերի ընդունման համար կառուցվում են բետոնապատ անջրաթափանց հորեր՝ ապահովված հիդրավիկ փականներով: Բակային գուգարանը և բետոնապատ հորը պետք է գտնվեն արտադրական բաժիններից 25մ-ից ոչ

պակաս հեռավորության վրա:

3.8. Արգելվում է արտադրական և կենցաղային կեղտաջրերը բաց թողնել բաց ջրամբարներ առանց նախնական մաքրման և վարակազերծման:

3.9. Չի թույլատրվում ջրահեռացման ներքին ցանցի արտադրական և կենցաղային կեղտաջրերի հեռացման խողովակազծերը անցկացնել ճաշարահների, արտադրական սենքերի/բաժինների ու պահեստների առաստաղներով խողովակազծերի վթարների դեպքում սննդամթերքի և հումքի կեղտաջրերով աղտոտումը կանխելու նպատակով:

Արտադրական կեղտաջրերի հեռացման կադաստրայատված կանգնակները կարելի է անցկացնել արտադրական ու պահեստային սենքերով միայն դրանց վրա գնման անցքերի (ռեվիզիաների) բացակայության դեպքում:

3.10. Բնակելի շենքերում և այլ կազմակերպություններում տեղակայված հանրային սննդի կազմակերպությունների կենցաղային կեղտաջրերի հեռացման խողովակազծերը չի թույլատրվում միացնել շենքի ընդհանուր կոյուղու ցանցին:

Շենքի վերին հարկերից իջնող ջրահեռացման կանգնակը թույլատրվում է անցկացնել հանրային սննդի կազմակերպության կենցաղային նշանակությամբ տարածքներով միայն այն դեպքում, երբ դրանք վերցված են կադաստրների մեջ և բացակայում են գնման անցքերը /ռեվիզիաներ/:

Հանրային սննդի կազմակերպության տարածքով անցկացվող ջրամատակարարման և ջրահեռացման կանգնակներն ու խողովակազծերն առաստաղից պետք է լինեն հերմետիկացված:

Հանրային սննդի կազմակերպությունների արտադրական տարածքներից վերև գտնվող սանհանգույցների հատակը պետք է լինի անջրաթափանց:

3.11. Բոլոր արտադրամասերի, արտադրական տեղամասերի և լվացման բաժինների հատակը պետք է ունենա թեքություն դեպի հատականցքերը (տրաս): Հատականցքերը պետք է տեղադրվեն ելնելով հետևյալ հաշվարկից. մակերեսի յուրաքանչյուր 100մ²-ի համար 1 հատականցք, բայց ոչ պակաս 1 հատականցք յուրաքանչյուր արտադրամասի/տեղամասի համար:

3.12. Անձնակազմի համար նախատեսված սանհանգույցի նախասրահում հատակը լվանալու նպատակով տեղադրվում է ջրի ծորակ:

3.13. Հանրային սննդի բոլոր տիպի կազմակերպություններում հաճախորդների համար նախատեսվում են սանհանգույցներ:

4. ԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ ԲԱԺԻՆՆԵՐԻ ՄԻԿՐՈՎԼԻՄԱՅԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻՓԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

4.1. Հանրային սննդի բոլոր կազմակերպությունների արտադրական և օժանդակ բաժինների միկրոկլիման (օդի ջերմաստիճան, հարաբերական խոնավություն, շարժման արագություն) և արտադրական բաժինների օդում վնասակար նյութերի պարունակությունը պետք է համապատասխանեն հավելվածներ 1, 2 և 3-ի պահանջներին:

4.2. Տաք սարքավորումներից առաջացած ջերմային ճառագայթման ինտենսիվությունը չպետք է գերազանցի 70Վտ/մ²-ից: Խոհարարների օրգանիզմի վրա ինֆրակարմիր ճառագայթման անբարենպաստ ազդեցության կանխարգելման նպատակով անհրաժեշտ է.

- ջեռոցների աշխատանքային մակերեսները ծանրաբեռնել առավելագույն չափով,
- էլեկտրական ջեռոցների սալիկները, ինչպես նաև վառարանները միացնել և անջատել ըստ անհրաժեշտության կամ նվազեցնել դրանց հզորությունը,
- վառարանների, էլեկտրական սալօջախների, ջեռոցների և ջերմային ճառագայթման աղբյուր հանդիսացող այլ սարքավորումների աշխատատեղերի մոտ տեղադրել օդային ցնցուղներ:

4.3. Թունավոր նյութերի առաջացումը և արտադրական տարածքներ դրանց արտանետումը կանխելու նպատակով անհրաժեշտ է.

- պահպանել ճաշատեսակների պատրաստման տեխնոլոգիական հրահանգների պահանջները,
- այլուրի, շաքարի փոշու և այլ սորուն մթերքը մաղելու հետ կապված աշխատանքները կատարել տեղային արտաձիգ օդափոխիչ սարքավորումներով ապահովված աշխատատեղերում:

5. ՁԵՌՈՒՑՄԱՆԸ, ՕԴԱՓՈԽՈՒԹՅԱՆԸ ԵՎ ՕԴԻ ԼՎՎՈՐԱԿՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻՓԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

5.1. Ձեռուցման, օդափոխման և օդի լավորակման համակարգերը պետք է համապատասխանեն ՀՀ ԾՆ IV-12. 01-2000 «Ձեռուցում, օդափոխում և օդի լավորակում» շինարարական նորմերի պահանջներին:

Գոլորշիով, ջրով և այլ միջոցներով աշխատող ջեռուցման բոլոր սարքավորումները պետք է լինեն փոշուց մաքրելու համար հասանելի:

5.2. Հանրային սննդի կազմակերպությունների արտադրական բաժինները/տեղամասերը պետք է ապահովված լինեն օդափոխիչ համակարգերով:

5.3. Ձերմության աղբյուր հանդիսացող սարքավորումները պետք է ապահովված լինեն տեղային արտաձիգ օդափոխիչներով:

5.4. 1000 ափսե/ժամ արտադրողականությունը գերազանցող լվացող մեքենաներով կահավորված լվացման բաժիններում նախատեսվում են տեղային արտաձիգ օդափոխության համակարգ:

5.5. Գազով աշխատող սարքավորումներ տեղադրելու դեպքում արտադրական սենքերը/տեղամասերը պետք է կանոնավոր օդափոխվեն:

6. ԼՈՒՄԱՎՈՐՈՒԹՅԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅՑԱՑՎՈՂ ՀԻՓԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

6.1. Հանրային սննդի կազմակերպությունների արտադրական ու վարչատնտեսական տեղամասերում լուսավորությունը պետք է համապատասխանի ՀՀ ՇՆ II-8.03-96 «Արհեստական և բնական լուսավորում» շինարարական նորմերի պահանջներին:

6.2. Արգելվում է լուսատու մակերեսները/բացվածքները փակել տարաներով, ինչպես ներսից, այնպես էլ դրսից: Չի թույլատրվում կոտրված ապակիները փոխարինել սովորաբար թափանցիկ, պոլիմերային թաղանթներով և այլն:

6.3. Արտադրական տարածքի նշանակությունը փոխելու, ինչպես նաև սարքավորումները տեղափոխելու կամ փոխարինելու դեպքում, լուսատու սարքերը համապատասխանեցվում են նոր պայմաններին՝ առանց լուսավորության նորմերից շեղումներ թույլ տալու:

6.4. Արտադրական տարածքների ընդհանուր լուսավորումն ապահովելու համար տեղադրվում են պաշտպանիչ պիտույքակազմեր ունեցող լուսամփոփներ:

Արգելվում է լուսամփոփների տեղադրումը կաթսաների, վառարանների, էլեկտրական սալիկների վերևում:

7. ԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ ԱՂՄՈՒԿԻ ԵՎ ՑՆՑՄԱՆ ՍԱՀՄԱՆԱՓՈՎԱԿԱՆ ՆԵՐԿԱՅՑԱՑՎՈՂ ՀԻՓԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

7.1. Հանրային սննդի կազմակերպությունների սենքերում և աշխատատեղերում աղմուկի թույլատրելի մակարդակը չպետք է գերազանցի «Աղմուկն աշխատատեղերում, բնակելի և հասարակական շենքերում և բնակելի կառուցապատման տարածքներում» N 2 III-11. 3 սանիտարական նորմերով սահմանված թույլատրելի մակարդակները: Պետք է ապահովվի ՄՆԻՊ II-12-77 «Պաշտպանությունը աղմուկից» շինարարական նորմերի պահանջների կատարումը:

7.2. Աշխատողներին աղմուկի վտանգավոր ազդեցությունից պաշտպանելու նպատակով, աղմուկ առաջացնող սարքավորումներով կահավորված արտադրական սենքերի նախագծման, վերակառուցման և շահագործման ժամանակ պետք է ձեռնարկվեն հետևյալ միջոցառումները.

- սենքերի պատերի երեսպատում ձայնակլանիչ նյութերով,
- սարքավորումների տեղադրման ժամանակ ցնցումը մեղմացնող հարմարանքների (ամորտիզատորներ) օգտագործում:

7.3. Վաճառարահում աշխատողներին աղմուկի վնասակար ազդեցությունից պաշտպանելու համար անհրաժեշտ է.

- տեղակայել բուֆետայանների և գանձապահների աշխատատեղեր աղմուկի նվազագույն մակարդակ ունեցող գոտում,
- կազմակերպել աշխատողների կարճատև հանգիստը ձայնակլանիչ և ձայնամեկուսիչ հարմարանքներով կահավորված սենյակներում:

8. ՍԵՆՔԵՐԻ ԿԱԶՄԱՎՈՐՄԱՆԸ ԵՎ ՊԱՀՊԱՆՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅՑԱՑՎՈՂ ՀԻՓԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

8.1. Հանրային սննդի կազմակերպությունների արտադրական, պահեստային և օժանդակ սենքերի լրակազմը և դրանց մակերեսը պետք է համապատասխանեն «Հասարակական շենքեր և կառուցվածքներ» ՄՆԻՊ 2. 08. 01-89-ի պահանջներին: Սենքերի նախագծածավալային և կառուցվածքային լուծումները պետք է ապահովեն տեխնոլոգիական գործընթացների հոսընթացությունն ու հաջորդականությունը, ինչպես նաև բացառեն հումքի, կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի, օգտագործված ու մաքուր սպասքեղենի, անձնակազմի և հաճախորդների հանդիպակաց հոսքերը:

8.2. Հանրային սննդի կազմակերպություններում աշխատողների համար անհրաժեշտ է ստեղծել սանիտարակենցաղային պայմաններ «Աղմուկիստրատիվ և կենցաղային շենքեր» ՄՆԻՊ 2. 09. 04-87-ի պահանջներին համապատասխան:

Հանրային սննդի յուրաքանչյուր կազմակերպություն պետք է ապահովված լինի սանհանգույցներով՝ անձնակազմի և հաճախորդների համար: Լվացարանները պետք է ապահովված լինեն խառնիչի միջոցով միացված տաք և սառը ջրամատակարարմամբ, օճառով, էլեկտրական սրբիչներով կամ միանվագ օգտագործման թոթե անձեռոցիկներով:

8.3. Բոլոր սենքերը պետք է մաքուր պահել, որի համար կատարվում է ամենօրյա մանրակրկիտ հարդարում՝ հատակի խոնավ մաքրում և լվացում, սարքավորումներից, կահույքից, ջեռուցման և այլ սարքերից, պատուհանագոգերից փոշու հեռացում, գուգարանակոնքերի, վացարանների լվացում և ախտահանում:

8.4. Մսի, թռչնի, ձկան մշակման բաժինների/տեղամասերի հատակը լվացվում է ոչ պակաս, քան հերթափոխի ընթացքում 2 անգամ՝ տաք ջրով, կալցիումացված սոդայի 1-2%-անոց լուծույթի կամ այդ նպատակի համար նախատեսված լվացող այլ նյութերի ավելացմամբ, իսկ հերթափոխի վերջում՝ 1%-անոց քլորակրի լուծույթով: Պատերն ըստ անհրաժեշտության սրբվում է կալցիումացված սոդայի լուծույթով թրջված լաթով:

8.5. Ճաշարահների, արտադրական, պահեստային և սանիտարակենցաղային սենքերի մաքրման համար նախատեսված գույքն ու պարագաները պետք է լինեն առանձին: Դրանք պահվում են այդ նպատակի համար առանձնացված

պահարաններում/խորշերում:

Սանհանգույցների մաքրման համար օգտագործվող պարագաները (դույլ, ավել, լաթ) պետք է ունենան տարբերակիչ մակնշում ու պահվեն առանձնացված հատուկ տեղում:

Արգելվում է սանհանգույցների մաքրման պարագաներն օգտագործել արտադրական սենքերի, պահեստների և ճաշարահների մաքրման համար:

8.6. Կենդանիներից մարդկանց փոխանցվող վարակիչ հիվանդությունների կանխարգելման նպատակով արգելվում է հանրային սննդի կազմակերպությունների սենքերում պահել կենդանիներ (չներ, կատուներ, խոզեր և այլն):

8.7. Ճաշարահներում տեղադրված սեղանները պետք է ունենան հիգիենիկ ծածկ:

8.8. Յուրաքանչյուր հաճախորդին սպասարկելուց հետո հիգիենիկ ծածկով ճաշատեղանները մաքրվում է լվացող լուծույթով թրջված լաթով:

9. ՄԱՐԶԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻՆ, ԳՈՒՅՔԻՆ, ՄՊԱՍՔԻՆ ԵՎ ՏԱՐԱՆՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻՓԻՆԵՒԿ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

9.1. Տեխնոլոգիական սարքավորումները, գույքը, ինչպես նաև ամանեղենը, տարաները, սպասքը պետք է պատրաստված լինեն սննդամթերքի հետ շփման համար նախատեսված նյութերից:

9.2. Տեխնոլոգիական և սառնարանային սարքավորումների տեղադրման ժամանակ անհրաժեշտ է պահպանել արտադրական գործընթացների հաջորդականության պահպանման սկզբունքը՝ բացառելով հումքի, կիսապատրաստվածքների և պատրաստի արտադրանքի հանդիպակաց հոսքերը և դրանց խաչաձևումը:

9.3. Հում և ջերմային մշակման ենթարկված մթերքի մասնատման/կտրտման համար օգտագործվում են առանձին սարքավորումներ և գույք, իսկ ունիվերսալ մեքենաներ/սարքեր օգտագործելու դեպքում, հում և պատրաստի մթերքի մշակման համար, դրանք պետք է ունենան առանձնացված մասեր:

9.4. Տեխնոլոգիական սարքավորումների սանիտարական մշակումը (լվացում, ախտահանում) կատարվում է դրանց շահագործման հրահանգին համապատասխան:

Արտադրական սեղանները, սարքավորումները և լվացման ավազանները աշխատանքն ավարտելուց հետո մաքրվում են լվացող նյութերով ու պարզաջրվում տաք ջրով:

9.5. Մսի մասնատման կոճղը և տախտակները պետք է պատրաստված լինեն փայտի ամուր տեսակներից: Կոճղը տեղադրվում է մետաղական հենքի վրա և արտաքինից ներկվում: Մսի մշակումն ավարտելուց հետո կոճղի մակերեսը մաքրվում/քերվում է դանակով, շաղ տրվում աղ, իսկ կողմնային մակերեսը՝ լվացվում տաք ջրով: Կոճղի մաշվածության դեպքում դրա մակերեսը նորոգվում (սղոցել) է:

9.6. Սննդամթերքի մասնատման տախտակները, դանակները մակնշվում են մշակվող մթերքին համապատասխան և օգտագործվում միայն ըստ նշանակության:

Յուրաքանչյուր անգամ տախտակներն օգտագործելուց հետո մաքրվում են հետևյալ եղանակով.

դանակով հեռացվում են մթերքի մնացորդները, լվացող նյութերի օգտագործմամբ լվացվում տաք ջրով, շոգեհարվում եռման ջրով և պահվում համապատասխան մշակման արտադրամասերում՝ հատուկ դարակաշարերի վրա:

9.7. Աշխատանքն ավարտելուց հետո արտադրական ամբողջ գույքը, սարքավորումներն ու գործիքները լվացվում են տաք ջրով՝ լվացող նյութերի օգտագործմամբ, պարզաջրվում և շոգեհարվում:

9.8. Մասնատման տախտակները և արտադրական այլ գույքը լվացվում է խոհանոցային ամանեղենի լվացման բաժնում:

Հանրային սննդի կազմակերպություններում մասնատման տախտակները և արտադրական գույքը լվացվում ու պահվում են անմիջապես մթերքի մշակման համապատասխան արտադրամասերում (ձկան, մսի, սառը խորտիկների, բանջարեղենի և այլ արտադրամասեր):

9.9. Միաժամանակյա օգտագործման ենթակա սպասքեղենի քանակը պետք է լինի կազմակերպության նստատեղերի թվի եռապատիկից ոչ պակաս:

Հանրային սննդի կազմակերպություններում չի թույլատրվում օգտագործել ամբողջականությունը վնասված էմալպատ ամանեղեն: Այլումիսե և դյուրալյուսմիսե ամանեղենը օգտագործվում է միայն սննդամթերքի պատրաստման և դրա կարճատև պահպանման համար: Պոլիմերային նյութերից պատրաստված տարաները և ամանեղենը պետք է ունենան «Սննդամթերքի համար» մակնշում:

Չի թույլատրվում օգտագործել ճաքած և կտրված եզրերով սպասքեղեն:

9.10. Սպասքեղենը լվացվում է ձեռքով կամ սպասքի լվացման մեքենայով՝ դրա շահագործման հրահանգին համապատասխան:

Ձեռքով լվանալու դեպքում հանրային սննդի կազմակերպությունը պետք է ապահովված լինի եռաբաժին լվացման ավազաններով՝ ճաշի սպասքեղենի, դանակ-պատառաքաղների լվացման համար:

Մասնագիտացված հանրային սննդի կազմակերպություններում (սահմանափակ տեսականի ունեցող) և բուֆետներում թույլատրվում է բոլոր տեսակի սպասքեղենը լվանալ երկրաժին լվացման ավազանում:

9.11. Ճաշի սպասքեղենը ձեռքով լվանալու դեպքում պետք է պահպանել լվացման հետևյալ կարգը.

- խոզանակով կամ թիակով հեռացնել կերակրի մնացորդները՝ դրանք հավաքելով թափոնների համար նախատեսված

տարողությունների մեջ,

- սպասքը լվանալ 40o C-ից ոչ ցածր ջերմաստիճանի ջրով՝ լվացող միջոցների օգտագործմամբ,
- սպասքը լվանալ 40o C-ից ոչ ցածր ջերմաստիճանի ջրով՝ լվացող միջոցների օգտագործմամբ, վերջիններիս քանակը պետք է լինի կրկնակի անգամ պակաս, քան առաջին ավազանում,
- սպասքը պարզաջրել բռնակներ ունեցող մետաղյա ցանցերում 65o C-ից ոչ ցածր ջերմաստիճանի հոսող տաք ջրով կամ պարզաջրել ցնցուղով,

- լվացած սպասքը չորացնել ցանցերի, դարակաշարերի վրա:
9.12. Ապակյա սպասքի և դանակ-պատառաքաղների մշակումը կատարվում է պահպանելով հետևյալ ռեժիմը.

- առաջին ավազանում լվանալ 40o C-ից ոչ ցածր ջերմաստիճանի ջրով՝ լվացող նյութերի օգտագործմամբ,
- երկրորդ ավազանում պարզաջրել 65o C -ից ոչ ցածր ջերմաստիճանի հոսող ջրով:
Լվացած դանակ-պատառաքաղները պետք է շոգեհարել եռման ջրով և չորացնել:

9.13. Խոհանոցային ամանեղենի լվացումը կատարվում է երկբաժին լվացման ավազաններում՝ պահպանելով հետևյալ ռեժիմը.

- հեռացնել կերակրի մնացորդները խոզանակով կամ թիակով, սննդամթերքի այրված մնացորդները թրջել տաք ջրով՝ կալցիումական սոդայի ավելացմամբ,
- ամանեղենը լվանալ խոզանակով կամ սպունգով 40o C-ից ոչ ցածր ջերմաստիճանի ջրով՝ լվացող նյութերի օգտագործմամբ,
- պարզաջրել 65o C -ից ոչ ցածր ջերմաստիճանի հոսող ջրով,
- չորացնել ցանցերի կամ դարակաշարերի վրա՝ շրջած վիճակում:

9.14. Մաքուր խոհանոցային ամանեղենը և գույքը պահվում է դարակաշարերի վրա, որոնց բարձրությունը հատակի մակերեսից պետք է լինի 0,5-0,7 մետրից ոչ պակաս:

Մաքուր դանակները, պատառաքաղները և գդալները պահվում է ճաշարահում՝ հատուկ պահարաններում: Չի թույլատրվում դրանք պահել սկուտեղների վրա շաղ տված վիճակում:

Ճաշի մաքուր սպասքը պահվում է փակ պահարաններում:

9.15. Ամանեղենը և սպասքը լվանալուց հետո խոզանակները և սպունգները մանրակրկիտ լվացվում են տաք ջրով՝ լվացող միջոցների ավելացմամբ, չորացվում ու պահվում այդ նպատակի համար առանձնացված տեղում:

9.16. Աշխատանքն ավարտելուց հետո սկուտեղներն հոսող տաք ջրով լվացվում են սպասքեղենի լվացման բաժնում՝ լվացող նյութերի օգտագործմամբ, պարզաջրվում, չորացվում, իսկ յուրաքանչյուր անգամ օգտագործելուց հետո սրբվում մաքուր անձեռոցիկով:

9.17. Կիսապատրաստվածքներ թողարկող հանրային սննդի կազմակերպություններում ու մասնագիտացված արտադրամասերում հետադարձ տարաների լվացումը կատարվում է լվացող միջոցների օգտագործմամբ, այդ նպատակի համար հատկացված հատուկ սենքերում, որոնք պետք է ապահովված լինեն լվացման մեքենաներով կամ լվացման ավազաններով, հոսող տաք և սառը ջրով:

10. ՄՆՆՊԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵՂԱՓՈԽՄԱՆԸ, ԸՆԴՈՒՆՄԱՆԸ ԵՎ ՊԱՀՊԱՆՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՑՄԱՑՎՈՂ ՀԻՊԵՆՏԻԿ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

10.1. Մննդամթերքի փոխադրումը կատարվում է «Մննդամթերք» մակնշում ունեցող հատուկ փոխադրամիջոցներով կամ սննդամթերքի հետ շփման համար նախատեսված տարաներով: Այդ փոխադրամիջոցների թափքը ներսից պետք է ծածկված լինի ցինկապատ մետաղով, այլումիներ թիթեղով կամ հեշտ մաքրման ու ախտահանման հնարավորություն ընձեռող այլ հիգիենիկ ծածկով և ապահովված լինի դարակաշարերով:

10.2. Փոխադրման ընթացքում սննդամթերքն ուղեկցող, ինչպես նաև բարձող և բեռնաթափող անձինք (առաքողներ) պետք է ապահովված լինեն սանիտարական արտահագուստով (խալաթ և ձեռնոցներ):

10.3. Հանրային սննդի կազմակերպությունում ընդունվող պարենահումքը և սննդամթերքը պետք է լինի չվնասված և մաքուր տարաներում, ունենա մակնշում (արտադրողի անվանում, արտադրման ամսաթիվ, իրացման ժամկետ, պահման պայմաններ):

10.4. Պարենահումքի և սննդամթերքի որակը պետք է ստուգվի տնօրինության կողմից:

10.5. Հանրային սննդի կազմակերպություններում չի թույլատրվում ընդունել և իրացնել.

- բոլոր տեսակի գյուղատնտեսական կենդանիների միս, եթե բացակայում է անասնաբուժական վկայականը և դրոշմը,
- գյուղատնտեսական թռչնի միս և ձու, եթե բացակայում է անասնաբուժական վկայականը, ինչպես նաև սալմոնելոզի առուժով անապահով տնտեսություններից թռչնի միս և ձու,
- բադի և սագի ձու,
- բոմբաժի ենթարկված կամ հերմետիկությունը խախտված պահածոներ,
- ամբարային վնասատուներով վարակված ձավարեղեն, այլուր, չոր միրգ և այլ սննդամթերք,
- բորբոսնած և նեխման նշաններով միրգ և բանջարեղեն,
- որդնած կամ տրորված թարմ սունկ,

- իրացման ժամկետն անցած հատկապես արագ փչացման ենթակա մթերք,
- չմակնշված կամ պատշան մակնշում չունեցող, ինչպես նաև առանց պիտակի մթերք:

10.6. Հանրային սննդի կազմակերպություններում մթերքը պահվում է վերջինիս պահպանմանը ներկայացվող պահանջներին համապատասխանող և փչացումը բացառող պայմաններում՝ դրա մակնշմանը համապատասխան:

10.7. Պահման համար ընդունված սննդամթերքը պահվում է մատակարարի տարայում (տակառներ, արկղեր, թիթեղամաններ և այլն) կամ տեղափոխվում սննդամթերքի տեսակին համապատասխան մակնշված արտադրական մաքուր տարա:

10.8. Սննդամթերքը կշռելիս չի թույլատրվում այն դնել անմիջապես կշռքի նժարի վրա: Սննդամթերքը կշռվում է տարայով կամ սննդի հետ շփման համար նախատեսված մաքուր թղթով, մագաղաթաթղթով կամ պոլիմերային թաղանթներում փաթեթավորված:

10.9. Մթերքը պահվում է խմբավորված՝ նպարեղեն (այլուր, շաքար, ձավարեղեն, մակարոնեղեն), հաց-հացաբուլկեղեն, միս-մսամթերք, ձուկ-ձկնեղեն, կաթ-կաթնամթերք, գաստրոնոմիական արտադրանք, միրգ, բանջարեղեն և այլն՝ պահպանելով սննդամթերքի առանձին խմբերի պահպանմանը ներկայացվող հիգիենիկ պահանջները:

Պարենահումքը (հում մթերք) և օգտագործելու համար պատրաստի սննդամթերքը պահվում է առանձին սառցախցիկներում:

Մեկ սառցախցիկ ունեցող կազմակերպություններում, ինչպես նաև օրվա պաշարի պահման համար նախատեսված սառցախցիկում, թույլատրվում է հում և պատրաստի սննդամթերքը պահել համատեղ՝ պահպանելով սննդամթերքի պահման թույլատրելի հարևանությունը և բացառելով դրանց անմիջական հպումը (հում մթերքն անհրաժեշտ է պահել սառնարանի ստորին, իսկ պատրաստին՝ վերին դարակների վրա):

10.10. Հատկապես արագ փչացման ենթակա պարենահումքը և պատրաստի սննդամթերքն պահվում է «Հատկապես արագ փչացող սննդամթերքի պահպանման պայմանները և ժամկետները» N2-III-4. 4-1 սանիտարական կանոնների և հիգիենիկ նորմերի պահանջներին համապատասխան:

10.11. Մսի պահման սառցախցիկները պետք է ապահովված լինեն հիգիենիկ ծածկ ունեցող, հեշտությամբ մաքրվող և լվացվող նյութերից պատրաստված դարակաշարերով, իսկ անհրաժեշտության դեպքում՝ չժանգոտվող մետաղներից պատրաստված կարթերով:

10.12. Ենթամթերքը սառցախցիկում պահվում է դարակաշարերի կամ ապրանքատակերի վրա՝ արկղերի կամ պարկերի մեջ:

10.13. Օդափոխությունն ապահովելու համար արկղերի միջև տեղադրվում են փայտյա ձողեր:

10.14. Սառեցված ձուկը/ձկան ֆիլեն պահվում է տարայում՝ դարակաշարերի կամ ապրանքատակերի վրա:

10.15. Խոշոր փաթեթավորմամբ թթվասերը և կաթնաշոռը պահվում է կափարիչով փակ տարաներում: Չի թույլատրվում թթվասերի և կաթնաշոռի տարաների մեջ թողնել գդալներ և թիակներ, դրանք պահվում են հատուկ ամանների մեջ և օգտագործելուց հետո լվացվում: Փոխադրական և սպառողական յուրաքանչյուր տարայի վրա փակցված պիտակները պահվում են մինչև մթերքի լրիվ օգտագործումը /իրացումը:

10.16. Մերուցքային և այլ տեսակի կարագը պահվում է արտադրողի տարայում/վաճառարկղերում կամ մագաղաթաթղթի մեջ փաթեթավորված կտորներով, հալած յուղը՝ թիթեղամաններում (կաթնամաններում):

Կարագը, հալած յուղը և սննդային այլ ճարպերը չի թույլատրվում պահել սուր հոտ ունեցող մթերքի հետ համատեղ:

10.17. Գլուխներով/խոշոր կտորներով պանիրը կարող է պահվել առանց տարայի՝ մաքուր դարակաշարերի վրա: Պանիրը իրար վրա դարսված պահելու դեպքում, դրանց միջև պետք է տեղադրել մագաղաթաթղթ:

Փոքր կտորներով պանիրը պահվում է կափարիչով փակ, մաքուր, չոր տարայի մեջ՝ դարակաշարերի վրա:

10.18. Ձուն տուփերով պահվում է ապրանքատակերի վրա՝ չոր, հով սենքերում, այլ մթերքից առանձին, ձվի փոշին՝ չոր սենքերում 200 C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանում, իսկ ձվի զանգվածը (մեղանժը)՝ սառցախցիկում մինուս 60 C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանում:

10.19. Ձավարեղենը և այլուրը պահվում է պարկերով՝ ապրանքատակերի վրա իրար վրա դարսված:

Երկար ժամանակ պահելու դեպքում, այլուրի խոնավացումը կանխելու նպատակով, պարկերը ստորին շարքերից տեղափոխվում են վերին շարքերը և հակառակը:

Այլուրի և ձավարեղենի ոչ մեծ քանակները կարող են պահվել փակ կափարիչով տարողություններում:

Տարողությունները պետք է պատրաստված լինեն սննդամթերքի հետ շփման համար նախատեսված նյութերից և պարբերաբար լվացվեն կալցիումական սոդայի 1%-անոց լուծույթով և լավ չորացվեն:

10.20. Թեյը և սուրճը պահվում են չոր և օդափոխվող սենքերում:

10.21. Հացը և հացաբուլկեղենը պահվում են տեփուրներում՝ դարակաշարերի/դարակների վրա կամ պահարաններում:

Տարեկանի և ցորենի հացը պահվում է առանձին:

Հացի պահարանի դռները պետք է ունենան օդափոխիչ անցքեր: Պահարանները մաքրվում են հացի փշուրներից հատուկ խոզանակներով և շաբաթը մեկ անգամ մանրակրկիտ մշակվում քացախաթթվի 1%-անոց լուծույթով՝ հացի կարտոֆիլային հիվանդության կանխարգելման նպատակով:

10.22. Կարտոֆիլը և արմատապտուղները պահվում են չոր և մութ սենքում, կաղամբը՝ առանձին դարակաշարերի վրա, թթու և աղ դրած բանջարեղենը՝ տակառներում 100 C ոչ բարձր ջերմաստիճանում: Պտուղները և կանաչեղենը պահվում են

արկղերով՝ հով տեղում:

10.23. Սառեցված բանջարեղենը և պտուղները պահվում են սառցախցիկում: Չորացրած կանաչեղենը, պտուղները և սունկը պահվում են չոր, մաքուր, օդափոխվող սենքերում:

10.24. Չի թույլատրվում իրացնել սպառման ժամկետն անցած սննդամթերք:

11. ՀՈՒՄՔԻ ՄՇԱԿՄԱՆԸ ԵՎ ԱՐՏԱԳՐԱՆՔԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻՓԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

11.1. Հանրային սննդի կազմակերպություններում սննդատեսակների պատրաստումը իրականացվում է նորմատիվատեխնիկական փաստաթղթերի (տեխնիկական պայմաններ, բաղադրագրեր, տեխնոլոգիական հրահանգներ) պահանջների համաձայն, որոնց պահպանումը երաշխավորում է թողարկվող արտադրանքի անվտանգությունը բնակչության առողջության համար:

11.2. Հումքի և պատրաստի արտադրանքի մշակումը կատարվում է առանձին-առանձին, հատուկ կահավորված արտադրամասերում՝ օգտագործելով համապատասխան մակնշում ունեցող սարքավորումներ, գույք, տարա և այլն:

Հանրային սննդի կազմակերպություններում հումքի և պատրաստի արտադրանքի մշակումը կարելի է կատարել նույն սենքում/բաժնում՝ մակնշված առանձին սեղանների վրա:

11.3. Արգելվում է հալեցված միսը սառեցնել կրկնակի անգամ:

11.4. Նախքան ոսկրազատելը մսեղիքը մանրակրկիտ մաքրվում է խոզանակով և լվացվում հոսող ջրով: Արյունակույտերը, դրոշմը, վնասվածքները ամբողջությամբ հեռացվում են:

Չի թույլատրվում մսեղիքը լվանալ լաթի կտորով:

Աշխատանքն ավարտելուց հետո խոզանակները մաքրվում են լվացող նյութերի լուծույթով, պարզաջրվում և շոգեհարվում եռման ջրով:

11.5. Մսի խճողակը պահվում է 2-6օ C ջերմաստիճանում 6 ժամից ոչ ավելի: Արգելվում է պահել խճողակը առանց սառնարանային պայմանների:

11.6. Սառեցված ենթամթերքը (ուղեղ, երիկամ և այլն) հալեցվում է բացօթյա կամ ջրում: Նախքան ջերմային մշակումը, ուղեղը, երիկամը, ստինքը թրջոց է դրվում սառը ջրում:

11.7. Սառեցված թռչնի մսեղիքը հալեցվում է բացօթյա, ինչպես նաև գերբարձր հաճախականությամբ վառարաններում՝ վերջիններիս շահագործման հրահանգի համապատասխան, անհրաժեշտության դեպքում՝ խանձվում մանրափետուրները, մանրակրկիտ լվացվում սառը ջրով և դասավորվում կտրվածքով դեպի ներքև՝ շուրջ հեռացնելու համար:

Հում թռչնի միսը մշակելու համար պետք է նախատեսել առանձին սեղան:

11.8. Աղցանները և կիսապատրաստվածքները պահվում են 2-6օ C ջերմաստիճանում 6 ժամից ոչ ավել: Թթվասեր, մայրենգ, քացախ, ձեթ և այլ հավելումներ աղցաններին ավելացվում են մատուցելուց անմիջապես առաջ:

11.9. Դոնդողներ պատրաստելու դեպքում եփած պատրաստի մթերքը ընկղմվում է նախօրոք քամիչով անցկացրած արգանակի մեջ ու կրկնակի անգամ եռացվում: Դոնդողը տաք վիճակում լցվում է նախօրոք շոգեհարված կաղապարների կամ այլ սպասքի մեջ, պաղեցվում և պահվում սառցապահարանում՝ սառը խորտիկների արտադրամասում:

Դոնդողը իրացվում է միայն սառնարանային սարքավորումների առկայության դեպքում, վերջիններիս բացակայության դեպքում դոնդողի պատրաստումը և իրացումն արգելվում է:

11.10. Աղացած մսից (այդ թվում թռչնի մսից) պատրաստած կիսապատրաստվածքներն տապակվում են երկու կողմից՝ 3-5 րոպե տևողությամբ, մինչև կարմրավուն կեղևի առաջանալը, ապա տեղափոխվում ջեռոց և տապակվում 250-280օ C ջերմաստիճանում, 5-7 րոպե տևողությամբ:

Աղացած մսից արտադրանքի պատրաստ լինելու աստիճանը որոշվում է զգայորոշման (օրգանոլեպտիկ) հետևյալ հատկանիշներով. արտադրանքի կտրվածքից պետք է արտագաղտի անգույն հյութ, կտրվածքի մակերեսը պետք է ունենա գորշ գույն:

Մսի ամբողջական կտորներից պատրաստած արտադրանքի կենտրոնում ջերմաստիճանը պետք է լինի 85օ C-ից ոչ ցածր, իսկ աղացած մսի զանգվածից պատրաստած արտադրանքի (կոտլետներ, քյաբաբ և այլն) կենտրոնում՝ 90օ C-ից ոչ ցածր:

11.11. Էլեկտրոգրիլ կամ համապատասխան այլ սարքերում խոհարարական արտադրանքի պատրաստումն իրականացվում է սարքի շահագործման հրահանգին համապատասխան, ընդ որում պատրաստի արտադրանքի ներսում (կենտրոնում) ջերմաստիճանը պետք է լինի 85օ C-ից ոչ ցածր:

11.12. Պատրաստի խճողակը անմիջապես պաղեցվում է և պահվում պաղեցրած վիճակում: Չի թույլատրվում պատրաստի խճողակը պահել և օգտագործել հաջորդ օրը:

11.13. Ճաշատեսակներ պատրաստելու համար օգտագործվող ձուն ենթարկվում է մշակման այդ նպատակի համար առանձնացված տեղում, մակնշված հատուկ տարողություններում (դոյլ, կաթսա կամ այլ տարողություն):

Մշակումը կատարվում է հետևյալ հաջորդականությամբ.

- մշակում կալցիումացված սոդայի 1-2%-անոց գոլ լուծույթով,
- ախտահանում քլորամինի 0. 5% -անոց լուծույթով,
- մանրակրկիտ պարզաջրում սառը ջրով:

Մշակելուց հետո ձուն տեղադրվում է տեփուրի կամ մաքուր տարաների մեջ:

Չի թույլատրվում արտադրական բաժիններ բերել և օգտագործել համապատասխան մշակման չենթարկված ձու:

Զվի փոշին մաղվում, վերականգնվում է ջրով և 30-40 րոպե տևողությամբ ուռնեցնելուց անմիջապես հետո ենթարկվում խոհարարական մշակման:

11.14. Չի թույլատրվում օմլետի պատրաստումը մեկանժից:

11.15. Չպատերացված կաթից պատրաստած կաթնաշոռը օգտագործվում է միայն ջերմային մշակման ենթարկվող տեսակների պատրաստելու համար:

11.16. Հանրային սննդի կազմակերպությունում սուլֆիտացված կամ մեթիլ ցելյուլոզայի փրփուրով մշակված կարտոֆիլ ստանալու դեպքում, թույլատրվում է այն պահել սառցախցիկում՝ սուլֆիտացվածը՝ 48, մեթիլ ցելյուլոզայի փրփուրով մշակվածը՝ 72 ժամից ոչ ավել: Առանց սառնարանային պայմանների վերջիններս կարելի է պահել, համապատասխանաբար, 24 և 36 ժամից ոչ ավել:

Օգտագործելուց առաջ մշակման ենթարկված կարտոֆիլը մանրակրկիտ լվացվում է սառը ջրով:

11.17. Հանրային սննդի կազմակերպություններում արգելվում է.

- պատրաստել նրբաբլիթներ (բլիներ) չպատերացված կաթից ստացված կաթնաշոռով,
- օգտագործել նախնական ջերմային մշակման (պատերացում, եռացում) չենթարկված հում կաթ և սերուցք,
- տեղափոխել մանր փաթեթավորմամբ կաթնաթթվային արտադրատեսակներ և ըմպելիքներ (թան, ագիդոֆիլին, մածուկ և այլն) մեծ տարողությունների մեջ՝ չափաբաժանելու համար: Կաթնաթթվային արտադրանքի չափաբաժանումը պետք է կատարել արտադրական տարողություններից կամ մատուցել արտադրողական փաթեթավածքներով/տարաներով,
- պատրաստել կաթնաթթվային ըմպելիք կամ կաթնաշոռ թթվեցրած կաթից,
- պատրաստել ծխեցրած, ապխտած, աղ դրած ձուկ, միս, հավ:

11.18. Հանրային սննդի կազմակերպություններում անհրաժեշտ տեխնոլոգիական սարքավորումների և հիգիենիկ պայմանների առկայության դեպքում թույլատրվում է պատրաստել աղ դրած և թթվեցրած բանջարեղեն՝ բացառելով հերմետիկ փաթեթավորումը:

11.19. Հանգստի վայրերում և փողոցներում մանդալի վրա մսից արտադրատեսակներ (խորոված, կուպատներ, քյաբաբ և այլն) թույլատրվում է պատրաստել միայն դրանց կիսապատրաստվածքները ստացիոնար հանրային սննդի կազմակերպություններում պատրաստելու դեպքում: Նշված տեսականու իրացման վայրում անհրաժեշտ է ապահովել հետևյալ պայմանները.

- ջրամատակարարման և ջրահեռացման համակարգերին միացված կրպակի կամ տաղավարի առկայություն,
- կիսապատրաստվածքների պահպանման համար սառնարանային պայմանների առկայություն,
- արտադրանքը պատրաստելու համար միայն մետաղյա շամփուրների օգտագործում,
- միանվազ օգտագործման սպասքով ապահովվածություն,
- արտադրանքի պատրաստում իրացումից անմիջապես առաջ,
- աշխատողների պարտադիր բժշկական զննումների ենթարկում և անձնական սանիտարական /բժշկական/ գրքույկների առկայություն աշխատատեղում,
- անձնակազմի անձնական հիգիենայի կանոնների պահպանումն ապահովելու համար անհրաժեշտ պայմանների (լվացարան՝ խառնիչի միջոցով միացված տաք և սառը ջուր) առկայություն,
- սանհանգույցի առկայություն:

Վերը նշված սննդատեսակների պատրաստման համար թույլատրվում է օգտագործել միայն փայտածուխ կամ այդ նպատակի համար նախատեսված էլեկտրական սարքեր:

11.20. Տաղավարներում, կրպակներում տեղակայված և հանրային սննդի ոչ ստացիոնար (ավտոկրպակներ, վագոններ և այլն) կազմակերպություններում չի թույլատրվում սննդատեսակների արտադրությունն ու խոհարարական արտադրանքի պատրաստումը:

12. ԿԻՍԱԿԱՏՐԱՍՏՎԱԾՔՆԵՐԻ, ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ԻՐԱՑՄԱՆԸ ԵՎ ՊԱՏՐԱՍՏԻ ԾԱՇԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՄԱՏՈՒՑՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻՓԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

12.1. Տաք ճաշատեսակների (ապուրներ, սոուսներ) և ըմպելիքների ջերմաստիճանը մատուցելու ժամանակ պետք է լինի 75օ C-ից, իսկ 2-րդ ճաշատեսակներինը՝ 65օ C-ից ոչ ցածր:

Սառը ապուրների և ըմպելիքների ջերմաստիճանը պետք է լինի 14օ C-ից ոչ բարձր:

12.2. Պատրաստի 1-ին և 2-րդ ճաշատեսակները մարմիտի (ջրային բաղնիքի) կամ տաք սալօջախի վրա կարող են պահվել 2-3 ժամից ոչ ավել:

Չափաբաժանված աղցանները, վինեգրետները, գաստրոնոմիական մթերքը, այլ սառը ճաշատեսակները և ըմպելիքները ցուցադրվում են սառցացուցափեղկում և իրացվում 1 ժամվա ընթացքում:

12.3. Չի թույլատրվում պատրաստի ճաշատեսակները, աղցանները, դոնդողները, խավարները իրացնել պատրաստման հաջորդ օրը:

12.4. Կիսապատրաստվածքները պահվում են «Հատկապես արագ փչացող սննդամթերքի պահպանման պայմանները և ժամկետները» N 2-III-4. 4-1 սանիտարական կանոնների և հիգիենիկ նորմերի պահանջներին համապատասխան:

12.5. Կիսապատրաստվածքների պատրաստման արտադրամասերից արտադրանքը հանրային սննդի այլ կազմակերպություններ կամ խոհարարական խանութներ փոխադրվում է սննդամթերքի հետ շփման համար նախատեսված /մետաղյա, պոլիմերային և այլ նյութերից պատրաստված/, կափարիչով ամուր փակվող, մակնշված տարաներում կամ սննդի հետ շփման համար նախատեսված փաթեթավորող նյութերով փաթեթավորված:

12.6. Չափաճարված խճողակը, մանր կտորների կտրտված կիսապատրաստվածքները (գոլյաշ, բեֆստրոգանով, ազու և այլն) փաթեթավորվում են սննդամթերքի հետ շփման համար նախատեսված պոլիմերային թաղանթով և մեկ շերտով դասավորվում տեփուրների կամ այլ տարողությունների մեջ: Չափաբաժիններով կիսապատրաստվածքները տեղափոխվում են փակ տարաներով՝ առանց փաթեթավորելու:

12.7. Բաշխման կետեր կամ բուֆետներ կերակուրը տեղափոխվում է թերմոսներով և այդ նպատակի համար հատուկ առանձնացված լավ լվացված ու շոգեհարված, կափարիչով ամուր փակվող տարողություններով:

Թերմոսներում առաջին և երկրորդ տաք ճաշատեսակների պահման ժամկետը չպետք է գերազանցի 3 ժամից:

12.8. Մսնդամթերքի մնացորդները հավաքվում են մակնշված հատուկ տարողություններում (կափարիչով ամուր փակվող դույլ, բաք կամ այլ տարողություն) և պահվում առանձին սառցախցիկում կամ այդ նպատակի համար առանձնացված այլ սառը տարածքում:

12.9. Կերակրի մնացորդները հեռացնելուց հետո տարողությունները լվացվում են կալցիումացված սոդայի 2% -անոց լուծույթով, պարզաջրվում տաք ջրով և չորացվում: Կազմակերպություններում առանձնացվում է հատուկ տեղ սննդամթերքի մնացորդների հավաքման տարաները լվանալու համար

13. ՓԱՓՈՒԿ ՊԱՂՊԱՂԱԿԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆԸ ԵՎ ԻՐԱՑՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻՓԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

13.1. Հանրային սննդի կազմակերպություններում փափուկ պաղպաղակի պատրաստումը և իրացումը կատարվում է միայն արտադրողի կողմից հաստատված տեխնիկական պայմանների և տեխնոլոգիական հրահանգների պահանջների պահպանման և ներքոհիշյալ սենքերի/բաժինների առկայության դեպքում.

- հումքի պահման և մշակման համար՝ ապահովված սառնարանային խցիկով,
- կաթնային խառնուրդների վերականգնման և խավարտների (գարնիր) պատրաստման՝ ապահովված սառնարանով,
- գույքի և տարաների լվացման և ախտահանման:

13.2. Պաղպաղակի պատրաստման համար օգտագործվող չոր խառնուրդները, կայունացնող կաթնային խտանյութերը և խավարտների պատրաստման հումքը անվտանգության ցուցանիշներով պետք է համապատասխանեն «Պարենային հումքի և սննդամթերքի անվտանգությանը և սննդային արժեքին ներկայացվող հիգիենիկ պահանջներ» N 2-III-4.9-01-2003 (ՌԳ ՄանՊին 2. 3. 2. 1078-01) սանիտարահամաճարակային կանոնների և նորմերի պահանջներին, ձեռք բերվեն ամբողջականությունը չխախտված փաթեթներով և ուղեկցվեն որակը հավաստող փաստաթղթերով:

13.3. Պաղպաղակի պատրաստման համար օգտագործվող չոր խառնուրդները և խտանյութերը պահվում են սառցապահարանում: Բաց տարաներում չոր խառնուրդները պահվում են 20 օրից ոչ ավելի, իսկ կայունացնող կաթնային խտանյութերը ամուր կապված պոլիէթիլենային փաթեթներում՝ 30 օրից ոչ ավելի:

13.4. Փափուկ պաղպաղակի պատրաստման համար օգտագործվում են միայն վերականգնված խառնուրդներ՝ պատրաստված չոր խառնուրդներից կամ խտանյութերից:

Խառնուրդների վերականգնման համար օգտագործվում է թարմ եռացրած խմելու ջուր: Պաղպաղակի պատրաստման ժամանակ բաղադրիչների հարաբերակցությունը պետք է համապատասխանի տվյալ տեսակի պաղպաղակի պատրաստման նորմատիվ տեխնիկական փաստաթղթերի (տեխնիկական պայմաններ և տեխնոլոգիական հրահանգներ) պահանջներին:

13.5. Չոր խառնուրդների վերականգնման համար մաքուր լվացված տարողության մեջ նախօրոք լցվում է անհրաժեշտ քանակի 250C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանի ջուր, ապա ավելացվում չոր խառնուրդը, պահվում 2-3 րոպե և խառնել 15-20 րոպե տևողությամբ, մինչև փոշու լրիվ լուծվելը: Կայունացնող կաթնային խտանյութը լուծելու համար տարողության մեջ լցվում է խտանյութ, աստիճանաբար ավելացվում ջրի անհրաժեշտ չափաքանակը՝ անընդհատ խառնելով մինչև լուծվելը:

Վերականգնված խառնուրդները անցկացվում են 1-1.5 մմ անցքեր ունեցող մաղի միջով, այնուհետև տեղափոխվում սառեցնող սարք և սառեցվում 7-10 րոպե տևողությամբ:

13.6. Չոր խառնուրդները և խտանյութերը պետք է վերականգնել փափուկ պաղպաղակի իրացման չափով: Վերականգնված խառնուրդները, անհրաժեշտության դեպքում, պահվում են սառնարաններում՝ պատրաստման պահից 6 ժամից ոչ ավելի տևողությամբ:

13.7. Փափուկ պաղպաղակի իրացումը կատարվում է միայն պատրաստման վայրում և պատրաստվում վաճառելուց անմիջապես առաջ:

13.8. Փափուկ պաղպաղակը իրացվում է վաֆլե, թղթե կամ սննդամթերքի հետ շփման համար նախատեսված այլ նյութերից պատրաստված բաժակներով և թասիկներով:

Միանվագ օգտագործման ամանեղենը պահվում է արտադրող կազմակերպության տարաներում, դրանց կրկնակի օգտագործումը արգելվում է:

13.9. Փափուկ պաղպաղակի պատրաստման սառեցնող սարքի մշակումը կատարվում է վերջինիս շահագործման հրահանգին համապատասխան:

13.10. Ամանեղենի, տարաների լվացումը կատարվում է սույն սանիտարական կանոնների 9.12-9.15 կետերով սահմանված կարգի համաձայն:

14. ԿՐԾՈՂՆԵՐԻ ԵՎ ՄԻՋԱՏՆԵՐԻ ԴԵՄ ՊԱՅՔԱՐԻ ՄԻՋՈՑԱՌՈՒՄՆԵՐ

14.1. Հանրային սննդի կազմակերպություններում իրականացվում են կրծողների և միջատների դեմ պայքարի միջոցառումներ:

14.2. Ճանճերի դեմ պայքարի համար կատարվում են հետևյալ միջոցառումները.

- ժամանակին հեռացնել կերակրի մնացորդները կազմակերպության սենքերից,
- մանրակրկիտ մաքրել և լվանալ սենքերը,
- օգտագործել հատուկ կաչուր ստացվածները,
- տարվա տաք ամիսներին ցանցապատել բացվող պատուհանները և դռները,
- պարբերաբար անցկացնել միջատասպան միջոցառումներ:

14.3. Միջատների դեմ պայքարի համար հանրային սննդի կազմակերպություններում անհրաժեշտ է բացառել փշուրների, կերակրի մնացորդների կուտակումը պահարաններում, տարողություններում, սեղանների վրա: Միջատների հայտնաբերման դեպքում սենքերը մանրակրկիտ մաքրվում և անցկացվում են միջատասպան միջոցառումներ:

14.4. Հանրային սննդի կազմակերպություններ կրծողների ներթափանցումը կանխելու նպատակով իրականացվում են հետևյալ կանխարգելիչ միջոցառումները.

- պատերի, հատակի անցքերը փակել ցեմենտով, աղյուսով կամ երկաթյա թիթեղով,
- օդափոխիչ սարքավորումների բացվածքները փակել մետաղյա կամ այդ նպատակի համար նախատեսված այլ նյութերից պատրաստված ցանցով,
- պահեստների դռները երեսպատել մետաղյա կամ այդ նպատակի համար նախատեսված այլ նյութերից պատրաստված թիթեղով:

Կրծողների առկայության դեպքում օգտագործվում են մեխանիկական ոչնչացման միջոցներ:

14.5. Նախքան միջատասպան և կրծողների դեմ պայքարի քիմիական միջոցներ կիրառելը անհրաժեշտ է սենքերից հեռացնել սննդամթերքը, իսկ սպաքեղենը պահել փակ պահարաններում:

Միջատների և կրծողների դեմ պայքարի քիմիական միջոցառումներ կիրառելուց հետո սենքերը ենթարկվում են մանրակրկիտ հարդարման, իսկ սարքավորումները՝ մաքրվում և լվացվում:

15. ԱՆՁՆԱԿԱԶՄԻ ԱՆՁՆԱԿԱՆ ՀԻՓԻԵՆԱՅԻՆ ՆԵՐԿԱՅՑՎՈՂ ՀԻՓԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

15.1. Հանրային սննդի կազմակերպություններում աշխատող անձնակազմը պետք է պահպանի անձնական հիգիենայի հետևյալ կանոնները.

- ներկայանալ աշխատանքի մաքուր հագուստով ու կոշիկներով,
- դրսի հագուստը, գլխարկը և անձնական իրերը թողնել հանդերձարանում,
- եղունգները կտրել կարճ,
- նախքան աշխատանքի անցնելը ձեռքերը լվանալ օճառով, հագնել մաքուր սանիտարական հագուստ, մազերը ծածկել գլխարկով/գլխաշորով կամ կրել մազերը հավաքող հատուկ ցանց,
- սանհանգույց հաճախելիս հանել սանիտարական հագուստը այդ նպատակի համար առանձնացված հատուկ տեղում (կամ սանհանգույցի նախամուտքում),
- սանհանգույց հաճախելուց հետո ձեռքերը մանրակրկիտ լվանալ օճառով և ախտահանել,
- մրսածության կամ աղիքային վարակիչ հիվանդությունների, ինչպես նաև մաշկի թարախակալման բորբոքումների, կտրվածքների, այրվածքների առաջացման դեպքում հայտնել տնօրինությանը և դիմել բժշկի՝ համապատասխան բուժում ստանալու համար,
- աշխատողի ընտանիքում աղիքային վարակիչ հիվանդության բոլոր դեպքերի մասին հայտնել տնօրինությանը:

15.2. Հանրային սննդի կազմակերպություններում արգելվում է.

- ճաշատեսակների, խոհարարական արտադրանքի պատրաստման ժամանակ կրել զարդեր, եղունգները երկարացնել, դրանք լքաբապատել, սանիտարական հագուստն ամրացնել ասեղներով, գնդասեղներով:

15.3. Թարախակալված կտրվածքներ, այրվածքներ, քերծվածքներ, ինչպես նաև վերին շնչուղիների բորբոքային հիվանդություններ ունեցող անձանց չի թույլատրվում աշխատել սառը խորտիկների և տաք արտադրամասերում/բաժիններում: Նրանք ժամանակավորապես (մինչև լիարժեք ապաքինվելը) պետք է տեղափոխվեն այլ աշխատանքի:

16. Սույն սանիտարական կանոնների և հիգիենիկ նորմերի պահանջների կատարման վերահսկողությունն իրականացվում է պետական հիգիենիկ և հակահամաճարակային տեսչության մարմինների կողմից:

Հանրային սննդի կազմակերպություններում միկրոկլիմայի օպտիմալ պարամետրերը տարվա սառը և տաք ժամանակահատվածների համար

Արտադրական սենքեր	տարվա սառը ժամանակահատված (նոյեմբեր - մարտ)			տարվա տաք ժամանակահատված (ապրիլ - հոկտեմբեր)		
	օդի ջերմաստիճան, օC	օդի հարա-խոնավու-թյուն, %	օդի շարժման արագու-թյուն, մ/վ	օդի ջերմաստիճան, օC	օդի հարա-խոնավու-թյուն, %	օդի շարժման արագու-թյուն, մ/վ
1	2	3	4	5	6	7
Ճաշարահներ, բուժետներ	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Սպասեղենի, սպիտակեղենի պահման սենյակներ, հանդերձարաններ	21-23	40-60	0,1	22-24	40-60	0,2
Մսի, թռչնի, բանջարեղենի մշակման արտադրամասեր	17-19	40-60	0,2	20-22	40-60	0,3
Ձկան, կանաչեղենի, սառը խորտիկների արտադրամասեր	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Տաք և հրուշակեղենի պատրաստման արտադրամասեր	17-19	40-60	0,2	20-22	40-60	0,3
Սպասքի լվացման բաժին	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Խոհանոցային պարագաների և տարայի լվացման բաժին	17-19	40-60	0,2	20-22	40-60	0,3
Վարչական սենքեր	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1

Հանրային սննդի կազմակերպություններում միկրոկլիմայի թույլատրելի պարամետրերը տարվա սառը և տաք ժամանակահատվածների համար

Արտադրական սենքեր	տարվա սառը ժամանակահատված (նոյեմբեր - մարտ)			տարվա տաք ժամանակահատված (ապրիլ - հոկտեմբեր)		
	օդի	օդի հարա-	օդի	օդի	օդի հարա-	օդի

	ջերմաս- տիճան, oC	բերական խոնավու- թյուն, %- ոչ ավելի	շարժման արագու- թյուն, մ/վ	ջերմաս- տիճան, oC	բերական խոնավու- թյուն, %- ոչ ավելի	շարժման արագու- թյուն, մ/վ
1	2	3	4	5	6	7
Ճաշարահներ, բուժետներ	17-23	75	0,3	18-27	65 26oC դեպքում	0,2-0,4
Սպասեղենի, սպիտակեղենի սենյակներ, հանդերձարաններ	20-24	75	0,2	21-28	60 27oC դեպքում	0,1-0,3
Մսի, թռչնի, բանջարեղենի մշակման արտադրամասեր	15-21	75	0,4	16-27	70 25oC դեպքում	0,2-0,5
Սառը խորտիկների, ծկան, կանաչեղենի մշակման արտադրամասեր	17-26	75	0,3	18-27	65 26oC դեպքում	0,2-0,4
Տաք և հրուշակեղենի պատրաստման արտադրամասեր	15-21	75	0,4	16-27	70 25oC դեպքում	0,2-0,5
Սպասքի լվացման բաժին	17-23	75	0,3	18-27	65 26oC դեպքում	0,2-0,4
Խոհանոցային պարագաների և տարայի լվացման բաժին	15-21	75	0,4	16-27	70 25oC դեպքում	0,2-0,5
Վարչական սենյակներ	21-25	75	0,1	22-28	55 28oC դեպքում	0,1-0,2
	15-24	75	0,3	17-29	65	0,2-0,4

Ծանոթություն. Տարվա տաք եղանակին օդի շարժման առավելագույն արագությունը պետք է համապատասխանի առավելագույն ջերմաստիճանին, նվազագույնը՝ օդի նվազագույն ջերմաստիճանին, միջանկյալ մեծությունները որոշվում են ինտերպոլյացիայի եղանակով (միջոցով)

Հավելված 3

Աշխատանքային գոտու օդում առանձին վնասակար նյութերի սահմանային թույլատրելի խտությունը և վտանգավորության դասը

Նյութի անվանում	Վտանգավորության դասը	Օրգանիզմի ներթափանցելու ուղիներ	Աշխատանքի գոտում ՍՁԽ * մգ/մե3	Ազդեցության ընդհանուր բնույթը
Ակրոլեին	2	Վերին շնչուղիներ	0,2	Կարող է գրգռել շնչուղիներ և աչքերի լորձաթաղանթը
Ածխածնի օքսիդ	4	Վերին շնչուղիներ	20	Օժտված է ընդհանուր թունավոր ազդեցությամբ
Ալյուրի փոշի	4	Վերին շնչուղիներ	6	Կարող է առաջացնել վերին շնչուղիների և բրոնխների ալերգիկ վիճակներ, քայքայել ատամների էմալը
Շաքարի փոշի	4	Վերին շնչուղիներ, մաշկ	6	Կարող է քայքայել ատամների էմալը և գրգռել մաշկը
Սինթետիկ լվացող միջոցների փոշի	3	Վերին շնչուղիներ, մաշկ	5	Ալերգեններ