

Գրանցված է
Լեռնայի Ղարաբաղի Հանրապետության
արդարադատության նախարարության կողմից
«21» նոյեմբերի 2013 թվականին
Պետական գրանցման համարը 10113139
Լեռնայի Ղարաբաղի Հանրապետության
արդարադատության նախարար
Ա. Դանիելյան

Լ Ե Ռ Ն Ա Յ Ի Ն Ղ Ա Ր Ա Ք Ա Ղ Ի Հ Ա Ն Ր Ա Վ Ե Տ Ո Ւ Թ Յ Ա Ն

Ա Ռ Ո Ղ Ջ Ա Պ Ա Հ Ո Ւ Թ Յ Ա Ն Ն Ա Խ Ա Ր Ա Ր

Հ Ր Ա Մ Ա Ն

«14» նոյեմբերի 2013թ.

N299- Ն

ք.Ստեփանակերտ

«Հ Ա Տ Կ Ա Պ Ե Ս Ա Ր Ա Գ Փ Չ Ա Ց Ո Ղ Ս Ն Ն Դ Ա Մ Թ Ե Ր Թ Ի Պ Ա Հ Պ Ա Ն Մ Ա Ն Ժ Ա Մ Կ Ե Տ Ն Ե Ր Ը Ե Կ Պ Ա Յ Մ Ա Ն Ն Ե Ր Ը» N 2-III-4.4-1 Ս Ա Ն Ի Տ Ա Ր Ա Կ Ա Ն Կ Ա Ն Ո Ն Ն Ե Ր Ը Ե Կ Հ Ի Գ Ի Ե Ն Ի Կ Ն Ո Ր Մ Ե Ր Ը

Հ Ա Ս Տ Ա Տ Ե Լ Ո Ւ Մ Ա Ս Ի Ն

Համաձայն Լեռնայի Ղարաբաղի Հանրապետության կառավարության 2005 թվականի դեկտեմբերի 20-ի N558 որոշմամբ հաստատված Լեռնայի Ղարաբաղի Հանրապետության առողջապահության նախարարության պետական հիգիենիկ և հակահամաճարակային տեսչության կանոնադրության 7-րդ կետի «ե» ենթակետի և Լեռնայի Ղարաբաղի Հանրապետության կառավարության 2004 թվականի մարտի 16-ի N90 որոշմամբ հաստատված Լեռնայի Ղարաբաղի Հանրապետության առողջապահության նախարարության կանոնադրության 12-րդ կետի «ա» ենթակետի.

Հ Ր Ա Մ Ա Ց Ո Ւ Մ Ե Մ`

1. Հաստատել «Հատկապես արագ փչացող սննդամթերքի պահպանման ժամկետները և պայմանները» N2-III-4.4-1 սանիտարական կանոնները և հիգիենիկ նորմերը՝ համաձայն հավելվածի:

2. Լեռնայի Ղարաբաղի Հանրապետության առողջապահության նախարարության պետական հիգիենիկ և հակահամաճարակային տեսչության պետ Օ.Ե. Հարությունյանին՝ սահմանել հսկողությունը և սույն հրամանի կատարման նկատմամբ:

3. Լեռնայի Ղարաբաղի Հանրապետության առողջապահության նախարարության աշխատակազմի իրավաբանական և լիցենզավորման բաժնի վարիչ Լ.Հովհաննիսյանին՝ սույն հրամանը սահմանված կարգով ներկայացնել Լեռնայի Ղարաբաղի Հանրապետության արդարադատության նախարարության և պետական գրանցման:

2. Լ Ա Ջ Ա Ր Ց Ա Ն

**ՀԱՏԿԱՊԵՍ ԱՐԱԳ ՓՉԱՑՈՂ ՍՆՆՂԱՄԹԵՐՔԻ ՊԱՀ ՊԱՆՄԱՆ ԺԱՄԿԵՆՆԵՐԸ ԵՎ
ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ**

N 2- III -4.4 -1 ՍՆՆՂԱՐԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐ ԵՎ ՀԻՓԻԵՆԻԿ ՆՈՐՄԵՐ

Սննդամթերքի և պարենային հոլմքի արտադրությունը, փոխադրումը, պահպանումն ու իրացումը պետք է կատարվի սանիտարական կանոնների և հիգիենիկ նորմերի պահպանմամբ: Չհամապատասխանելու դեպքում դրանք անմիջապես հանվում են արտադրությունից ու վաճառքից՝ համապատասխան գլխավոր պետական սանիտարական բժշկի որոշման համաձայն:

Սույն սանիտարական կանոններով սահմանվում են հատկապես արագ փչացող պարենահոլմքի և սննդամթերքի պահպանման ժամկետներին ու պայմաններին ներկայացվող սանիտարահիգիենիկ պահանջները:

Սույն սանիտարական կանոնների պահանջների կատարումը պարտադիր է հատկապես արագ փչացող սննդամթերք արտադրող, պահող, տեղափոխող և իրացնող բոլոր կազմակերպությունների, ինչպես նաև անհատ ձեռնարկատերերի համար:

Հատկապես արագ փչացող սննդամթերքը ենթակա է պահման առանց սառնարանային պայմանների:

Սառնարաններում՝ $+6^{\circ}\text{C}$ -ից ոչ բարձր ջերմաստիճանում հատկապես արագ փչացող պարենահոլմքի և սննդամթերքի պահման առավելագույն ժամկետը **6-72** ժամից չպետք է գերազանցի:

Հատկապես արագ փչացող սննդամթերքի շարքին են դասվում՝ միս-մսամթերքը, այդ թվում թռչնի ու ճագարի, ձուկ-ձկնեղենը, ծովամթերքը, կաթ-կաթնամթերքը և դրանցից պատրաստված կիսապատրաստվածքները և խոհարարական արտադրանքը, ալրային և կրեմային հրուշակեղենը, քաղցրավենիքը, ըմպելիքները, արագ սառեցրած մթերքը (աղցաններ, ուտեստներ, ճաշատեսակներ), ձավարեղենային և բանջարեղենային կիսապատրաստվածքները:

Հատկապես արագ փչացող սննդամթերքի պահպանման պայմաններն ու ժամկետները խախտելու դեպքում, դրանցում կարող են գարգանալ մթերքի փչացմանը նպաստող մանրէներ, ինչպես նաև մանրէային ծագման սննդային թուլակորոմներ և աղիքային սուր վարակիչ հիվանդություններ առաջացնող ախտածին ու պայմանական ախտածին մանրէներ:

Հատկապես արագ փչացող սննդամթերքի պահպանման ժամկետը հաշվարկվում է տեխնոլոգիական գործընթացն ավարտելուց անմիջապես հետո, ներառում է արտադրող կազմակերպությունում սննդամթերքը գտնվելու, առևտրի ու հանրային սննդի կազմակերպություններ փոխադրելու, ինչպես նաև վերջիններում դրանք պահելու և իրացնելու ժամանակահատվածը:

Հատկապես արագ փչացող սննդամթերք արտադրող կազմակերպությունը պարտավոր է պարտադիր հավաստման ենթակա ապրանքների յուրաքանչյուր խմբաբանակն ուղեկցել համապատասխանության սերտիֆիկատով, որտեղ պետք է նշված լինի սննդամթերքի արտադրման ամսաթիվը, ժամը, պահման պայմանները և իրացման/սպառման վերջնական ժամկետը: Հատկապես արագ փչացող սննդատեսակների իրացումը պետք է կատարվի դրանց պարտադիր մակնշման (կամ պիտակների) առկայությամբ: Պարտադիր մակնշվող տեղեկատվական տվյալները պետք է ներառեն հետևյալ տվյալները.

- արտադրանքի անվանումը,
- կիրառման ոլորտը (դիետիկ և մանկական սննդատեսակների համար),
- արտադրող կազմակերպության անվանումը և գտնվելու վայրը,
- արտադրանքի քաշը կամ ծավալը,
- սննդային հավելումների անվանումը և ծածկագիրը (սննդային հավելումների կիրառման դեպքում),
- արտադրանքի սննդային և էներգիական արժեքավորության վերաբերյալ տվյալներ (սպիտակուցների, ճարպերի, ածխաջրատների, վիտամինների, միկրոտարրերի պարունակությունը և կալորիականությունը),
- պատրաստման ամսաթիվը, պահման պայմանները և իրացման ժամկետները,
- պատրաստման եղանակը (կիսապատրաստվածքների, խտանյութերի և հատուկ՝ մանկական և դիետիկ սննդատեսակների համար):

Արգելվում է անհրաժեշտ մակնշում չունեցող կամ համապատասխան պիտակներով չուղեկցվող հատկապես արագ փչացող սննդամթերքի ստացումը և իրացումը առևտրի ու հանրային սննդի կազմակերպություններում:

Հատկապես արագ փչացող սննդամթերքի փոխադրումը պետք է իրականացվի մակնշված փակ տարաներով:

Հատկապես արագ փչացող սննդամթերքի տեղափոխումը պետք է կատարվի ներքին մակերեսի հիգիենիկ ծածկույթ ունեցող սառեցվող կամ հավասարաչեղմ փոխադրամիջոցներով: Վերջիններս պետք է մակնշված լինեն՝ տեղափոխվող սննդամթերքին համապատասխան:

Տարվա տաք ժամանակաշրջանում, հավասարաչեղմ թափքով փոխադրամիջոցներով տեղափոխման տևողությունը սառույցի առկայության դեպքերում չպետք է գերազանցի 3 ժամից, իսկ առանց սառույցի՝ 1 ժամից:

Հատկապես արագ փչացող սննդամթերքի պահպանումն առևտրի ցանցում և հանրային սննդի օբյեկտներում թույլատրվում է միայն +2°C-ից մինչև +6°C (կամ մինուսային) ջերմային ռեժիմի ապահովման դեպքում: Բացառություն կարող են կազմել բարձր ջերմաստիճանում պատրաստված կիսապատրաստվածքների պատրաստի արտադրատեսակներ, որոնք նախատեսված են հանրային սննդի կազմակերպություններում հետագա մշակման (վերջնական պատրաստման) և խոհարարական խանութներում (կամ խանութների խոհարարական բաժիններում) իրացնելու համար, ունեն ավելի երկարատև պահպանման ժամկետներ: Դրանց պահպանման ջերմաստիճանը ցանկում առանձնացված է * նշանով:

Հ Ա Տ Կ Ա Պ Ե Ս Ա Ր Ա Գ Փ Չ Ա Ց Ո Ղ Ս Ն Ն Դ Ա Մ Թ Ե Ր Զ Ի Պ Ա Ն Մ Ա Ն Զ Ե Ր Մ Ա Յ Ի Ն Պ Ա Յ Մ Ա Ն Ն Ե Ր Ը Ե Վ Ժ Ա Մ Կ Ե Տ Ն Ե Ր Ը

N	Սննդամթերքի անվանում	Պահպանման առավելագույն ժամկետ (ժամ)	Պահպանման ջերմաստիճան °C
	Մ Ս Ա Մ Թ Ե Ր Զ Կիսապատրաստվածքներ տավարի, խոզի, ոչխարի մսից		
1.	Միս խոշոր կտորներով	48	+2-ից +6
2.	Չափածորարված միս (0.25-1 կգ քաշով)	36	+2-ից +6
3.	Չափաբաժիններով կտորներ առանց պաքսիմատի (բնական բիֆիդոտեքս, լանգետ, անտրեկոտ, ռոմշտեքս, Էսկալոպ, շնիցել՝ տավարի, ոչխարի, խոզի միս ջեռոցում պատրաստելու համար և այլն)	36	+2-ից +6
4.	Չափաբաժիններով կտորներ պաքսիմատում	24	+2-ից +6

	(ռոմշտեքս, շնիցել, բնական կոտլե տոավարի և խոզի մսից և այլն)		
5.	Մանր կտորներով միս՝ խորովածի համար, բեֆստրոգանով, ազու, գուլյաշ, տավարի միս շոգեխաշելու համար և այլն	24	+2-ից +6
6.	Մսի ասորտի	18	+2-ից +6
7.	Սննդային ոսկրեր	24	+2-ից +6
8.	Գյուղատնտեսական կենդանիների ենթամթերք՝ սառեցրած	48	+2-ից +6
	պաղեցրած	24	+2-ից +6
9.	խորովածի կիսապատրաստվածք մարինացված	24	+2-ից +6
10.	Կիսապատրաստվածքներ աղացած մսից՝ բնական շնիցել, կոտլետներ, կիւյան և այլ տեսակներ, բիֆշտեքս, լյուլա-բյաբ աղացած բիֆշտեքս սառեցրած	12 48 48	+2-ից +6 նչ քարծր -5-ից
	բարձր սննդային արժեքավոր ության կիսապատրաստվածքներ՝ կոտլետներ՝ տավարի մսից, անյուղ և այլ տեսակներ կոլոլակ տավարի մսից, մսային գնդիկներ համակցված կիսապատրաստվածքներ (կոտլետներ միս-կարտոֆիլային, միս-բանջարեղենային և այլն)	12 12	+2-ից +6
11.	Մսի արդյունաբերության և հանրային սննդի կազմակերպության ներքին նախապատրաստական արտադրամասերում արտադրվող մսի խճողակ (\$արշ) դիետիկ և խճողակ մսի խճողակ սառեցրած մսի համակցված խճողակ հատուկ (սոյայի սպիտակուցի ավելացմամբ)	12 18 48 12	+2-ից +6 +2-ից +6 0-ից ցածր +2-ից +6
12.	Առևտրի և հանրային սննդի կազմակերպության ներքին արտադրվող մսի խճողակ	6	+2-ից +6
13.	Մսով պելմեններ, կոլոլակ սառեցրած	48	նչ քարծր - 5-ից
	Կիսապատրաստվածքներ թռչնի և ճագարի մսից		
14.	Թռչնի և ճագարի միս պաղեցրած փաթեթավորված	48	+2-ից +6
15.	Թռչնի և ճագարի միս սառեցրած	72	+2-ից +6
16.	Թռչնի մսից կիսապատրաստվածքներ (խոհարարական մշակման համար պատրաստված մսեղիք, ֆիլե, սուկի, ողնաշարի անոսկր մաս, բրդիկներ, ճտեր տապակայի համար)	48	+2-ից +6
17.	Հավաքածուներ՝ դոնդոզի, ռագուի, սուպերի համար	12	+2-ից +6
18.	Կիսապատրաստվածքներ աղացած թռչնի մսից (կոտլետներ հավի մսից, կոտլետներ հնդկահավի մսից և այլն)	12	+2-ից +6
19.	Թռչնի և ճագարի ենթամթերք և դրանցից կիսապատրաստվածքներ	24	+2-ից +6
	խոհարարական արտադրանք տավարի, խոզի և ընկույզի (այծի) մսից		

20.	Հանրային սննդի կազմակերպությունների նախապատրաստական արտադրամասերում արտադրվող փած միս (խոշոր կտորներով սառը ճաշատեսակների համար, խոշոր կտորներով, կտրատված բաժինների՝ I-ին և II-րդ ճաշատեսակների համար)	24	
21.	Հանրային սննդի կազմակերպություններում (բացառությամբ նախապատրաստական արտադրամասերի) պատրաստված խաշած միս	12	+2-ից +6
22.	*Հանրային սննդի կազմակերպությունների նախապատրաստական արտադրամասերում պատրաստված տապակած միս (տավարի և խոզի տապակած միս՝ սառը ճաշատեսակների համար, տապակած խոշոր կտորներով և կտրատված բաժինների՝ երկրորդ ճաշատեսակների համար, միս դոնդոլում)	48	+2-ից +6
23.	Հանրային սննդի կազմակերպություններում (բացառությամբ նախապատրաստական արտադրամասերի) պատրաստված տապակած միս	24	+2-ից +6
24.	*Միս լցոնած ճարպով շոգեխաշած (խոշոր կտորներով, կտրատված բաժինների II-րդ ճաշատեսակների համար, միս դոնդոլում)	24	+2-ից +6
25.	Ենթամթերք փած (լեզու, սիրտ, երիկամ, ուղեղ)	18	+2-ից +6
26.	Լյարդ տապակած	24	+2-ից +6
27.	Խոհարարական արտադրանք աղացած մսից տապակած (կոտլետներ, բիֆշտեքս, շնիցել և այլն)	12	+2-ից +6
28.	Դոնդոլ մսով	12	+2-ից +6
29.	Մսի արդյունաբերության կազմակերպություններում արտադրված պաշտետներ՝ մսից, լյարդից և թռչնի մսից	24	0-ից +2
30.	Հանրային սննդի կազմակերպություններում պատրաստված պաշտետներ՝ մսից և լյարդից	6	+2-ից +6
31.	Մսի արդյունաբերության կազմակերպություններում արտադրված արգանակներ՝ խտացրած հեղուկ	24 6	+2-ից +6 +2-ից +6
32.	*Արգանակներ դոնդոլանյունով : Կիսապատրաստված քներ մսի հավի	48 24	+2-ից +6 +2-ից +6
33.	*Արգանակ հավի ոսկորից : Կիսապատրաստված ք	24	+2-ից +6
34.	*Խիտարգանակ ոսկորներից : Կիսապատրաստված ք	48	+2-ից +6
	Խոհարարական արտադրանք ճագարի և թռչնի մսից		
35.	Բադերի և ճտերի մսեղիք՝ կարմրացրած	48	+2-ից +6
36.	Թռչնի մսեղիք՝ ապխտած, ապխտած /տապակած, ապխտած-փած	72	+2-ից +6
37.	*Հանրային սննդի կազմակերպությունների նախապատրաստված քային արտադրամասերում	48	+2-ից +6

	Ա թ ռ չ ն ի վ եր ամ շ ա կ մ ան կ ա գ մ ա կ եր պ ու թ յ ու ն ն եր ու մ կ ե ն տր ո ն ա գ վ ած ե ղ ան ա կ ո վ ար տադ ր վ ո ղ թ ռ չ ն ի ու ճ ա գ ար ի տ ա պ ա կ ած մ ի ս		
38.	Հ ա ն ր ա յ ի ն ս ն ն դ ի կ ա գ մ ա կ եր պ ու թ յ ու ն ն եր ու մ պ ա տր ա ս տ վ ո ղ թ ռ չ ն ի և ճ ա գ ար ի մ ի ս` յ ու ղ ո վ տ ա պ ա կ ած	24	+2-ի g +6
39.	* Հ ա ն ր ա յ ի ն ս ն ն դ ի կ ա գ մ ա կ եր պ ու թ յ ու ն ն եր ի ն ախ ա պ ա տր ա ս տ վ ած ք ա յ ի ն ար տադ ր ամ ա ս եր ու մ և թ ռ չ ն ի վ եր ամ շ ա կ մ ան կ ա գ մ ա կ եր պ ու թ յ ու ն ն եր ու մ կ ե ն տր ո ն ա գ վ ած ե ղ ան ա կ ո վ ար տադ ր վ ո ղ թ ռ չ ն ի մ ս ե ղ ի ք` ե փ ած	24	+2-ի g +6
40.	Հ ա ն ր ա յ ի ն ս ն ն դ ի կ ա գ մ ա կ եր պ ու թ յ ու ն ն եր ու մ պ ա տր ա ս տ վ ած թ ռ չ ն ի մ ս ե ղ ի ք ե փ ած	18	+2 -ի g +6
41.	* Թ ռ չ ն ի ք ա ժ ն ե մ ա ս ն ա տ վ ած խ ա շ ած մ ի ս` դ ո ն դ ո ղ ի մ ե ջ	24	+2 -ի g +6
42.	* Թ ռ չ ն ի փ ա փ ու կ մ ի ս խ ա շ ած ք ր ի կ ե տ ի ձ և ո վ	24	+2 -ի g +6
43.	Թ ռ չ ն ի մ ս ի գ պ ա տր ա ս տ վ ած կ ո տ լ ե տ ն եր	12	+2 -ի g +6
44.	Ե փ ած ձ ու	24	+2 -ի g +6
	<i>Եր շ ի կ ն եր և եր շ ի կ ե ղ ե ն</i>		
45.	Դ ո ն դ ո ղ թ ա ղ ան թ ի մ ե ջ	36	+2 -ի g +6
46.	Եր շ ի կ ե ղ ե ն դ ո ն դ ո ղ ի մ ե ջ գ ե լ գ ք ար ձ ր տ ե ս ա կ ի առ ա ջ ի ն և եր կ ր ո ղ տ ե ս ա կ ի եր ր ո ղ տ ե ս ա կ ի	48 24 12	+2 -ի g +6 +2 -ի g +6 +2 -ի g +6
47.	Ռ ու լ ե տ խ մ ա պ ի գ	12	+2 -ի g +6
48.	Եր շ ի կ ն եր ե փ ած` ք ար ձ ր տ ե ս ա կ ի 1-ի ն և 2-ր դ տ ե ս ա կ ի եր ր ո ղ տ ե ս ա կ ի	72 48 24	+2 -ի g +6 +2 -ի g +6 +2 -ի g +6
49.	Ն ր ք եր շ ի կ ն եր և ս ար դ ե լ կ ան եր	48	+2 -ի g +6
50.	Մ ս ա յ ի ն հ ա գ եր` ք ար ձ ր տ ե ս ա կ ի 1-ի ն և 2-ր դ տ ե ս ա կ ի	72 48	+2-ի g +6 +2 -ի g +6
51.	Եր շ ի կ ն եր լ յ ար դ ա թ ո ք ա յ ի ն (ե ն թ ա մ թ եր ք ի գ) ք ար ձ ր և 1-ի ն տ ե ս ա կ ի 2-ր դ տ ե ս ա կ ի 3-ր դ տ ե ս ա կ ի	48 24 12	+2 -ի g +6 +2 -ի g +6 +2 -ի g +6
52.	Եր շ ի կ ն եր ար յ ու ն ա յ ի ն` 1-ի ն և 2-ր դ տ ե ս ա կ ի 3-ր դ տ ե ս ա կ ի ա պ խ տ ած 1-ի ն տ ե ս ա կ ի	24 12 48	+2 -ի g +6 +2 -ի g +6 +2 -ի g +6
53.	Ե փ ած ար տադ ր ա տ ե ս ա կ ն եր թ ա ղ ան թ ի մ ե ջ (խ ո գ ա պ ու խ տ ա ս ո ղ տ ի , խ ո ղ ա պ ու խ տ ն ախ ա ճ ա շ ի հ ա մ ար , խ ո գ ա պ ու խ տ թ ա ղ ան թ ի մ ե ջ և ա յ լ)	72	+2 -ի g +6
54.	Եր շ ի կ ն եր ե փ ած` ե ն թ ա մ թ եր ք ի ա վ ե լ ա գ մ ա մ ք , ս ար դ ե լ կ ան եր ս պ ի տ ա կ ու գ ա յ ի ն և ե ն թ ա մ թ եր ք ի գ	24	+2 -ի g +6
55.	Եր շ ի կ ե ղ ե ն պ ո լ ի մ եր ա յ ի ն թ ա ղ ան թ ի մ ե ջ վ ա կ ու ու մ ա յ ի ն ե ղ ան ա կ ո վ փ ա թ ե թ ա վ ո ղ ո վ ած` ե փ ած եր շ ի կ ն եր , ե փ ած ար տադ ր ան ք` խ ո գ ի , տ ա վ ար ի և ո չ խ ար ի մ ս ի գ	48	+2 -ի g +6
56.	Եր շ ի կ ն եր լ յ ար դ /թ ո ք ի գ ք ու ս ա կ ան (ձ ա վ ար ե ղ ե ն ի ա վ ե լ ա գ ու մ ո վ)	12	+2 -ի g +6
57.	Եր շ ի կ ն եր մ ան կ ա կ ան /դ պ ո ղ ա կ ան ս ն ն դ ի	36	+2 -ի g +6

	համար		
58.	Եփած երջիկներ թռչնի մսից՝ բարձր տեսակի	72	+2-ից +6
59.	Եփած երջիկներ թռչնի մսից՝ 1-ին տեսակի, նրբերջիկներ	48	+2-ից +6
	ՁԿՆԵՂԵՆ ԵՎ ԾՈՎԱՄԹԵՐՔ <i>Կիսապատրաստվածքներ</i>		
60.	Ձուկ բոլոր անվանումների պաղեցրած	48	0-ից -2
61.	Ձուկ և ձկնամթերք բոլոր անվանումների սառեցրած և փայլապատ	24	0-ից -2
62.	Ձուկ /կտրված, չսառեցված	24	-2-ից +2
63.	Ձուկ չափաբաժիններով պաքսիմատով	12	+2-ից +6
64.	Ձկան կիսապատրաստվածք խորովելու և տապակելու համար	24	-2-ից +2
65.	Կոտլետներ, խճողակ, ձուկ (կարտոֆիլայի կոտլետներ, բլիթներ) բլիթներ (առանց սառեցնելու)	12	-2-ից +2
66.	Կոտլետներ, տոլմա և խճողակ սառեցրած	72	-4-ից -6
67.	Ձկան պելմենիներ սառեցրած	48	-4-ից -6
	<i>Խոհարարական արտադրանք</i>		
68.	Ձուկ (բոլոր անվանումների) տապակած	36	+2-ից +6
69.	Ձուկ (բոլոր անվանումների) խորոված/տապակած	48	+2-ից +6
70.	Ձուկ (բոլոր անվանումների) եփած	24	+2-ից +6
71.	Ձուկ խճողած	24	+2-ից +6
72.	Աղ դրած ձկից աղացած արտադրանք (ծովատառեխ, թյունիկ և այլ)	24	+2-ից +6
73.	Ձկան (բոլոր անվանումների) կոտլետներ տապակած	12	+2-ից +6
74.	Տիֆտելներ ձկան տոմատի սոուսով, կոկոնակ	48	+2-ից +6
75.	Ձուկ (բոլոր անվանումների) և ռուլետտաքեղանակով ապխտած	48	+2-ից +6
76.	Ձկան երջիկներ եփած	48	+2-ից +6
77.	Ձուկ դոնդոդում «Ձկնորսական», «Հատուկ» և այլ	12	+2-ից +6
78.	Խեցգետիններ և մանր ծովախեցգետիններ եփած	12	+2-ից +6
79.	Ծովախեցգետնի ձողիկներ	48	+2-ից +6
80.	Կաղամար բանջարեղենով թթվասերի սոուսի մեջ, կոտլետներ կաղամարից, կաղամար մարինադացված	24 48	+2-ից +6 +2-ից +6
81.	Խոհարարական արտադրանք «Օլետան» սպիտակուցային մածուկից արդյունաբերական արտադրության	24	+2-ից +6
82.	Յուղ ձկան և ձկնկիթի (բոլոր անվանումների)	24	+2-ից +6
83.	Ձուկ դոնդոդի մեջ	24	+2-ից +6
84.	Ձկան մածուկներ պոլիմերային սպառողական տարայում	24	+2-ից +6
85.	Ձկան 2-րդ կերակրատեսակներ պոլիմերային սպառողական տարայում՝ առանց սառեցման սառեցրած	12 72	+2-ից +6 -4-ից -6
86.	Սպիտակուցային սառեցրած մածուկ «Օլետան»	72	-1-ից -3

	ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔ		
87.	Պաստերիզացված կաթ, սերուցք, ացիդոֆիլիկ	36	+2-ից +6
88.	Կեֆիր	36	+2-ից +6
89.	Մածուկ	48	+2-ից +6
90.	Ըմպելիքներ շիճուկից (բուրբանավանուկներ)	48	+2-ից +6
91.	Թանթարմ	36	+2-ից +6
92.	Բնական կուլիս (զամբիկի կաթից), կուլիս կովի կաթից	48	+2-ից +6
93.	Թթվասեր Դիետիկ թթվասեր	72 48	+2-ից +6 +2-ից +6
94.	Կաթնաշոռայնուղալիևյուղանարպարկված դիետիկ Գյուղական 5%յուղայնությամբ	36 24	+2-ից +6 +2-ից +6
95.	Պանրիկներ սոյայից, սոյայի թթվեցրած կաթ	12	+2-ից +6
96.	Կիսապատրաստվածքներ կաթնաշոռից (բուրբանավանուկներ) և ցունով կաթնաշոռային կարկանդակներ	24 24	+2-ից +6 նչ քարծր -5-ից
97.	Կաթնաշոռային պանրիկներից պատրաստված արտադրանք	36	0-ից +2
98.	Հանրային սննդի կազմակերպություններում կաթնաշոռից պատրաստված թխվածքանալ (զապե-կանկա) և քաղցրակուտապ (պուդինգ)	48	+2-ից +6
99.	Հանրային սննդի կազմակերպություններում կաթնաշոռից պատրաստված խոհարարական արտադրանք՝ - քաղցրակուտապ կաթնաշոռային (յուղոտ և կիսայուղոտ) - զրակներ կաթնաշոռից չամիչով (յուղոտ և կիսայուղոտ)	24 36	+2-ից +6 +2-ից +6
100.	Պանիր (կաթնաշոռ) տնական	36	+2-ից +6
101.	Սերուցքային պանիրներ՝ փաթեթավորված պոլիստիրոլից և այլ պոլիմերային նյութերից տուփերում մրգային քաղցր տեսակի կծու, ռոքֆոր տեսակի	48 72	+2-ից +6 +2-ից +6
102.	Պանիրներ փափուկ և աղաշրային՝ առանց հասունացման	48	+2-ից +6
103.	Պանրային զանգված	48	+2-ից +6
104.	Շիճուկակարագ	48	+2-ից +6
105.	Սերուցքային ըմպելիքներ	24	+2-ից +6
106.	Սերուցքային կարագ՝ մանր կտորներով	6	+2-ից +6
107.	Ըմպելիք «Հարավային»	24	+2-ից +6
108.	Ըմպելիքներ «Սիրողական», «Ձյունիկ»	36	+2-ից +6
109.	*Մականական սնունդ՝ համաձայն սպառողական տարայի մակնշման		
110.	Մականական կաթնախոհանոցի արտադրանք	24	+2-ից +6
	ԲԱՆԶԱՐԵՂԵՆ Կիսապատրաստվածքներ		
111.	Կարտոֆիլ հում՝ մաքրված, սուլֆիտացված	48	+2-ից +6
112.	Կաղամբ թարմ սպիտակագլուխ մաքրած	12	+2-ից +6
113.	Մաքրած հում գլուխ սոխ, գազար, ճակնդեղ	24	+2-ից +6

114*	Ամսական բողկ, ծովաբողկ՝ մաքրած, կտրատած	12	+2-ից +6
115*	Մաղադանոս մշակված՝ կանաչ տերևները արմատները	18 24	+2-ից +6 +2-ից +6
116*	Նեխուր մշակված՝ կանաչ տերևները արմատները	18 24	+2-ից +6 +2-ից +6
117*	Կանաչ սոխ մշակված	18	+2-ից +6
118*	Սամիթ մշակված	18	+2-ից +6
119*	Թարխուր մշակված	18	+2-ից +6
120*	Վայրի ստեպոլին (գագար) մշակված	24	+2-ից +6
	<i>Ջերմային մշակման ենթացիկ ված կիսապատրաստված քներ</i>		
121*	Թխված քանաչ (գապեկանկա) կաղամբով, գագարով, բանջարեղենով, կարտոֆիլով, մսով	18	+2-ից +6
122*	Կոտլետներ գագարի, կաղամբի, ճակնդեղի, կարտոֆիլի	18	+2-ից +6
126	Շնիցել կաղամբից, խճողակ կաղամբի, խճողակ գագարի	12	+2-ից +6
127*	Աղ դրած վարունգ՝ կտրատված, տապակած	24	+2-ից +6
128*	Սպիտակագլուխ թարմ կաղամբ՝ կտրատված, շոգեխաշած	12	+2-ից +6
129*	Թթու դրած սպիտակագլուխ կաղամբ՝ շոգեխաշած 1-ին ճաշատեսակներին համար	72	+2-ից +6
130*	Սոխ, գագար շոգեխաշած	48	+2-ից +6
131*	Սոուսներ խտացրած՝ - կարմիր տոմատի - սպիտակ, թթվասերային, խնձորի	72 48	+2-ից +6 +2-ից +6
132	Տոլմայի կիսապատրաստված քներ՝ բանջարեղենային, մսով և բրնձով, ձկնով և բրնձով, կաթնաշոռով և բրնձով և այլ	12	+2-ից +6
133*	Տոլմայի կիսապատրաստված ք մսով և բրնձով, պատրաստված հանրային սննդի կազմակերպություններում	6	+2-ից +6
134*	Աղցան թթվեցրած կաղամբից	24	+2-ից +6
135*	Բանջարեղեն եփած մաքրած՝ գագար բազուկ կարտոֆիլ	24 24 18	+2-ից +6 +2-ից +6 +2-ից +6
136*	Բանջարեղեն եփած, մաքրած, կտրատած՝ գագար բազուկ կարտոֆիլ	18 18 12	+2-ից +6 +2-ից +6 +2-ից +6
137*	Աղցաններ (մսից, ձկնից և այլն) չհամեմված	12	+2-ից +6
138	Հանրային սննդի կազմակերպություններում պատրաստված բոլոր տեսակներին աղցաններ, խառնախորտիկներ՝ չհամեմված	6	+2-ից +6
139	Բանջարեղեն եփած, չմաքրած	6	+2-ից +6
	<i>ԱԼՐԱՅԻՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔ Կիսապատրաստված քներ</i>		
140	Խմոր (խմորի չային, դրոժով)՝ թխված և տապակված կարկանդակներին, փքաբլիթներին, լցոնով կարկանդակներին, կուտապի և	9	+2-ից +6

	ալ ր այ ի ն այ լ ար տադ ր ան ք ի հ ամ ար		
141	Խմ ո ռ շ ե ռ տ ա վ ո ռ ան ալ ի՝ տ ո ռ թ ե ռ ի , կ ար կ ան դ ակ ն ե ռ ի և ալ ր այ ի ն այ լ ար տադ ր ան ք ի հ ամ ար	24	+2-ի g +6
142	Խմ ո ռ փ խ ո ռ և ն տ ո ռ թ ե ռ ի և կ ար կ ան դ ակ ն ե ռ ի հ ամ ար	36	+2-ի g +6
143	Խմ ո ռ լ ց ո ն ն վ կ ար կ ան դ ակ ն ե ռ ի հ ամ ար	24	+2-ի g +6
144	Ն ախ ա պ ա տ ր ա ս տ վ ած ք ն ե ռ ն ռ ք ա բ լ ի թ ն ե ռ ի (բ լ ի ն ն ե ռ ի) հ ամ ար	24	+2-ի g +6
145	Ն ռ ք ա բ լ ի թ ն ե ռ լ ց ո ն ած խ ճ ո ղ ակ ո վ՝ մ ս ո վ , կ աթ ն ա շ ո ճ ո վ , խ ն ծ ո ռ ո վ ջ ե մ ո վ , պ ո վ ի դ լ ո յ ո վ	12 18	+2-ի g +6 +2-ի g +6
	<i>Խ ո հ ար ար ա կ ան ար տադ ր ան ք</i>		
146	Պ ան ր այ ի ն ձ ո ղ ի կ ն ե ռ	72	+2-ի g +6
147	Խմ ո ռ ի չ այ ի ն դ ռ ո ժ ո վ խմ ո ռ ի ց լ ո ճ ա բ լ ի թ , հ յ ու թ ալ ի բ լ ի թ , կ ու տ ա պ ն ե ռ կ ի ս ա բ ա ց՝ կ աթ ն ա շ ո ճ ո վ պ ո վ ի դ լ ո յ ո վ և մ ռ գ այ ի ն լ ց ո ն ո վ	24 6 24	+2-ի g +6 ն չ բ ար ձ ռ +20- ի g ն չ բ ար ձ ռ +20- ի g
148	Կ ար կ ան դ ակ ն ե ռ , չ ե բ ու ռ ե կ ն ե ռ , բ ե լ յ ա շ ն ե ռ , թ խ վ ած ք ա բ լ ի թ ն ե ռ , կ ու լ ե բ յ ա կ ն ե ռ՝ թ խ վ ած , տ ա պ ա կ վ ած (մ ս ո վ , ձ վ ո վ , կ աթ ն ա շ ո ճ ո վ , կ աղ ա մ բ ո վ , ս ի ռ տ /թ ո ճ ո վ և այ լ տ ե ս ա կ ի լ ց ո ն ն ե ռ ո վ)	24 3	+2-ի g +6 ն չ բ ար ձ ռ +20- ի g
	<i>Ձ Ա Վ Ա Ր Ե Ղ Ե Ն Ա Յ Ի Ն Ա Ր Տ Ա Դ Ր Ա Ն Ք Կ ի ս ա պ ա տ ր ա ս տ վ ած ք ն ե ռ</i>		
149	Կ ո տ լ ե տ ն ե ռ ս պ ի տ ա կ ած ա վ ար ի ց , կ ո ռ ե կ ած ա վ ար ի ց	18	+2-ի g +6
	<i>Խ ո հ ար ար ա կ ան ար տադ ր ան ք</i>		
150	Թ խ վ ած ք ա ն ա շ ս պ ի տ ա կ ած ա վ ար ի ց , բ ռ ն ձ ի ց , բ ռ ի ն ձ -կ աթ ն ա շ ո ճ ո վ	12	+2-ի g +6
151	Ք ա ղ ց ռ ա կ ու տ ա պ կ աթ ո վ , բ ռ ն ձ ո վ	24	+2-ի g +6
152	Ձ ա վ ար ա ն ա շ կ աթ ն ա շ ո ճ ո վ յ ու ղ ալ ի և կ ի ս այ ու ղ ո տ	24	+2-ի g +6
153	Փ լ ա վ մ ռ գ այ ի ն	24	+2-ի g +6
	<i>Ա Լ Ր Ա Յ Ի Ն Հ Ր ՈՒՇ Ա Կ Ե Ղ Ե Ն , Ք Ա Ղ Տ Ր Ա Վ Ե Ն Ի Ք , Ը Մ Պ Ե Լ Ի Ք Ն Ե Ր</i>		
154	Տ ո ռ թ ե ռ և հ ռ ու շ ա կ՝ հ ար ած ս պ ի տ ա կ ու ց այ ի ն կ ռ ե մ ո վ , մ ռ գ այ ի ն ձ և ա վ ո ռ ու մ ո վ կ ա մ առ ա ն ց կ ռ ե մ այ ի ն ձ և ա վ ո ռ մ ա ն ս ե ռ ու ց ք այ ի ն կ ռ ե մ ո վ ե փ ած կ ռ ե մ ո վ , հ ար ած ս ե ռ ու ց ք այ ի ն կ ռ ե մ ո վ	72 36 6	+2-ի g +6 +2-ի g +6 +2-ի g +6
155	Բ ի ս կ վ ի տ այ ի ն ու լ ե տ ն ե ռ՝ կ ռ ե մ ո վ կ աթ ն ա շ ո ճ ո վ	36 24	+2-ի g +6 +2-ի g +6
156	Ա ն ու շ ա հ ամ դ ո ն դ ո ղ ն ե ռ , ս ա մ բ ու կ , մ ու ս ս	24	+2-ի g +6
157	Կ ռ ե մ ն ե ռ՝ ս ե ռ ու ց ք այ ի ն , կ աթ ն ա շ ո ճ ա մ ռ գ այ ի ն	24	+2-ի g +6
158	Ս ե ռ ու ց ք հ ար ած	6	+2-ի g +6
159	Տ ո ռ թ կ աթ ն ա շ ո ճ ի ց	24	+2-ի g +6
160	Կ վ ա ս ար դ յ ու ն ա բ ե ռ ա կ ան ար տադ ր ու թ յ ան՝ կ վ ա ս հ ա ց ի չ պ ա ս տ ե ռ ի գ ա ց վ ած կ վ ա ս «Մ ո ս կ ո վ յ ան »	48 72	+2-ի g +6 +2-ի g +6
161	Ա ռ դ յ ու ն ա բ ե ռ ա կ ան ար տադ ր ու թ յ ան ո չ	48	+2-ի g +6

	ո գ ե լ ի ց ը մ պ ե լ ի թ ն եր չ գ ա գ ա ց վ ած՝		
	կ ի տր ո ն ի , բ ա լ ի և ա յ լ մ ր գ եր ի (առ ա ն ց պ ա հ ած ո յ ա ց ն ո ղ ն յ ու թ եր ի)		
	ԱՐԱԳ ՍԱՌԵՏՐԱԾ ՄԹԵՐՔ Աղ ց ա ն ն եր և ու տ ե ս տ ն եր		
162	Աղ ց ա ն կ ա ր մ ր ա գ լ ու խ կ ա ղ ա մ բ ի ց	24	0-ի ց +4
163	Աղ ց ա ն բ ա գ ու կ ի ց	24	0-ի ց +4
164	Բ ա ն ջ ա ր ե ղ ե ն ա յ ի ն ու տ ե ս տ տ ո մ ա տ ո վ	24	0-ի ց +4
<i>Եր կ ր ո ղ դ ճ ա շ ա տ ե ս ա կ ն եր և գ ա ր ն ի թ ն եր</i>			
165	Գ ու լ յ ա շ տ ա վ ա ր ի մ ս ի ց		
166	Շ ո գ ե խ ա շ ած տ ա վ ա ր ի մ ի ս		
167	Մ ի ս տ ն ա կ ա ն ձ և ո վ		
168	Բ ե Ֆ ս տր ո գ ա ն ո վ		
169	Կ ո լ ո լ ա կ		
170	Կ ո լ ո լ ա կ առ ա ն ց ս ո ու ս ի	96	ո չ բ ա ր ձ ր -5-ի ց
171	Կ ո լ ո լ ա կ ն եր ս ո ու ս ո վ		
172	Բ ի Ֆ շ տ ե ք ս	48	ո չ բ ա ր ձ ր 0-ի ց
173	Ս ա ր դ ե լ կ ա		
174	Ն ր բ եր շ ի կ		
175	Եր շ ի կ		
176	Ն ր բ ա բ լ ի թ (բ լ ի ն չ ի կ գ յ ու ղ ա կ ա ն)		
177	Ն ր բ ա բ լ ի թ (բ լ ի ն չ ի կ կ ո վ կ ա ս յ ա ն)		
178	Ն ր բ ա բ լ ի թ (բ լ ի ն չ ի կ կ ա ղ ա մ բ ո վ)		
179	Ն ր բ ա բ լ ի թ (բ լ ի ն չ ի կ կ ա թ ն ա շ ո ռ ո վ)		
180	Ն ր բ ա բ լ ի թ (բ լ ի ն չ ի կ մ ր գ ա յ ի ն լ ց ո ն ո վ)		
181	Կ ր ո կ ե տ	48	ո չ բ ա ր ձ ր -5-ի ց
182	Կ ո տ լ ե տ ս ո ու ս ու մ գ յ ու ղ ա կ ա ն	48	ո չ բ ա ր ձ ր -6-ի ց
183	Կ ո տ լ ե տ գ յ ու ղ ա կ ա ն , առ ա ն ց ս ո ու ս ի	48	ո չ բ ա ր ձ ր -6-ի ց
184	Խ ճ ո ղ ա կ կ ր ո կ ե տ ի հ ա մ ա ր	48	ո չ բ ա ր ձ ր -6-ի ց
185	Կ ա ղ ա մ բ թ թ վ ե ց ր ած , շ ո գ ե խ ա շ ած	24	0-ի ց +4
186	Կ ա ղ ա մ բ թ ա ր մ , շ ո գ ե խ ա շ ած	24	0-ի ց +4

Ս ու յ ն ս ա ն ի տ ա ր ա կ ա ն կ ա ն ո ն ն եր ու մ և հ ի գ ի ե ն ի կ ն ո ղ ո մ եր ու մ չ ն եր ա ղ վ ած ա գ գ ա յ ի ն ս ն ն դ ա տ ե ս ա կ ն եր ի և Ֆ ի ղ ո մ ա յ ի ն ճ ա շ ա տ ե ս ա կ ն եր ի , ի ն չ պ ե ս ն ա և ն ո ղ ար տ ա դ ր ա տ ե ս ա կ ն եր ի պ ա հ պ ա ն մ ա ն ջ եր մ ա յ ի ն ռ ե ժ ի մ ն եր ն ու ժ ա մ կ ե տ ն եր ը ս ա հ մ ա ն վ ու մ ե ն Լ ե ռ ն ա յ ի ն Ղ ա ր ա բ ա ղ ի Հ ա ն ր ա պ ե տ ու թ յ ա ն առ ո ղ ջ ա պ ա հ ու թ յ ա ն ն ա խ ա ր ա ր ու թ յ ա ն պ ե տ ա կ ա ն հ ի գ ի ե ն ի կ և հ ա կ ա հ ա մ ա ճ ա ր ա կ ա յ ի ն տ ե ս չ ու թ յ ա ն պ ե տ ի կ ո ղ մ ի ց հ ա մ ած ա յ ն ե ց ր ած դ ր ա ն ց ն ո ղ ո մ ա տ ի վ ա յ ի ն փ ա ս տ ա թ ղ թ եր ու մ (ս տ ա ն դ ա ր տ ն եր , տ ե խ ն ի կ ա կ ա ն պ ա յ մ ա ն ն եր):

Հ Ի Մ Ն Ա Վ Ո Ր ՈՒ Մ

**Լ Ե Ռ Ն Ա Յ Ի Ն Ղ Ա Ր Ա Բ Ա Ղ Ի Հ Ա Ն Ր Ա Պ Ե Տ ՈՒ Թ Յ Ա Ն Ա Ռ Ո Ղ Ջ Ա Պ Ա Ջ ՈՒ Թ Յ Ա Ն
Ն Ա Խ Ա Ր Ա Ր Ի « Հ Ա Տ Կ Ա Պ Ե Ս Ա Ր Ա Գ Փ Չ Ա Ց Ո Ղ Ս Ն Ն Դ Ա Մ Թ Ե Ր Թ Ի Պ Ա Ջ Պ Ա Ն Մ Ա Ն
Ժ Ա Մ Կ Ե Տ Ն Ե Ր Ը Ե Վ Պ Ա Ց Մ Ա Ն Ն Ե Ր Ը N 2- III -4.4 -1 Ս Ա Ն Ի Տ Ա Ր Ա Կ Ա Ն Կ Ա Ն Ո Ն Ն Ե Ր
Ե Վ Հ Ի Գ Ի Ե Ն Ի Կ Ն Ո Ր Մ Ե Ր Ը Հ Ա Ս Տ Ա Տ Ե Լ ՈՒ Մ Ա Ս Ի Ն » Հ Ր Ա Մ Ա Ն Ի Վ Ե Ր Ա Բ Ե Ր Յ Ա Լ**

Ս ու յ ն ս ա ն ի տ ա ր ա կ ա ն կ ա ն ո ն ն եր ո վ ս ա հ մ ա ն վ ու մ ե ն հ ա տ կ ա պ ե ս ա ր ա գ փ չ ա ց ո ղ պ ա ր ե ն ա հ ու մ ք ի և ս ն ն դ ա մ թ եր ք ի

պահ պան ման ժամ կ ե տն եր ի ն ու պայ ման ն եր ի ն ն եր կ այ ա գ վ ո ղ
ս ան ի տար ա հ ի գ ի ե ն ի կ պահ ան ջ ն եր ը և պար տա դ ի թ Է հատկ ապե ս ար ա գ
փ չ ա գ ո ղ ս ն ն դ ամ թ եր ք ար տա դ թ ո ղ , պահ ո ղ , տե ղ ա փ ո խ ո ղ և ի թ ա գ ն ո ղ
բ ո լ ո թ կ ա գ մ ա կ եր պ ու թ յ ու ն ն եր ի , ի ն չ պե ս ն աև ան հատ
ծ ե ո ն ար կ ա տե թ եր ի հ ամ ար :

Ձ.Մ.Լ ԱԶԱՐՅԱՆ