

040.1750.141206

"ՎԱՎԵՐԱՑՆՈՒՄ ԵՄ"
ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ՆԱԽԱԳԱՀ Ռ. ՔՈՉԱՐՅԱՆ

"14" դեկտեմբերի 2006 թ.

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅՈՒՆ
ՈՐՈՇՈՒՄ

16 նոյեմբերի 2006 թվականի N 1750-Ն

ԽՅՅԵԳՈՐԾԱԿԱՆ ԱՄԱՆԵՂԵՆԻ ՎԵՐԱԲԵՐՅԱԼ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳԸ
ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

"Ստանդարտացման մասին" Հայաստանի Հանրապետության օրենքի 8-րդ հոդվածի դրույթներին համապատասխան, ինչպես նաև հաշվի առնելով մարդու կյանքին եւ առողջությանը, շրջակա միջավայրին վնաս պատճառելու ռիսկի աստիճանը՝ Հայաստանի Հանրապետության կառավարությունը որոշում է.

1. Հաստատել խեցեգործական ամանեղենի վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգը՝ համաձայն հավելվածի:

2. Սույն որոշումն ուժի մեջ է մտնում պաշտոնական հրապարակման օրվանից մեկ տարի հետո:

3. Սույն որոշման 1-ին կետով հաստատված տեխնիկական կանոնակարգի 8-րդ կետի դրույթն ուժի մեջ է մինչև 2011 թվականի դեկտեմբերի 31-ը:

ՍՏՈՐԱԳՐՎԵԼ Է ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ՎԱՐՉԱՊԵՏԻ ԿՈՂՄԻՑ
2006 ԹՎԱԿԱՆԻ ԴԵԿՏԵՄԲԵՐԻ 12-ԻՆ

Հավելված
ՀՀ կառավարության
2006 թվականի նոյեմբերի 16-ի
N 1750-Ն որոշման

ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳ
ԽՅՅԵԳՈՐԾԱԿԱՆ ԱՄԱՆԵՂԵՆԻ ՎԵՐԱԲԵՐՅԱԼ

I. ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՈԼՈՐՏԸ

1. Սննդամթերքի հետ շփվող խեցեգործական ամանեղենի տեխնիկական կանոնակարգի (այսուհետ՝ տեխնիկական կանոնակարգ) գործողությունը տարածվում է արտաքին տնտեսական գործունեության ապրանքային անվանացանկի ծածկագրերին համապատասխան՝

հետևյալ խեցեգործական ամանեղենի վրա՝

ճենապակուց ամանեղեն ճաշի եւ խոհանոցային 6911 10 000

խեցեգործական ամանեղեն ճաշի եւ խոհանոցային, բացի ճենապակուց 6912 00:

2. Սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանվում են 1-ին կետում նշված խեցեգործական ամանեղենի անվտանգությունը բնութագրող ցուցանիշները, դրանց մակնշմանը, փաթեթավորմանը, պահմանը, փոխադրմանը ներկայացվող, ինչպես նաև

շրջակա միջավայրի պահպանման պահանջները եւ դրանց համապատասխանության հավաստման ընթացակարգերը:

3. Սույն տեխնիկական կանոնակարգը չի տարածվում ապակե եւ ապակեկերամիկական ամանեղենի վրա:

II. ՀԱՄԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

4. Սույն տեխնիկական կանոնակարգում կիրառվում են հետևյալ հասկացությունները՝

խեցեգործական ամանեղեն՝ սննդամթերքի հետ շփման համար նախատեսված խեցեգործական արտադրանքներ՝ պատրաստված հիմնականում կավից կամ սիլիկատների բարձր պարունակությամբ անօրգանական նյութերից՝ սահմանափակ քանակություններով օրգանական նյութերի ավելացմամբ կամ առանց ավելացման (օրինակ՝ ճենապակե, հախճապակե եւ կավի ամանեղեն՝ ջնարակած կամ առանց ջնարակի),

փորձարկման լուծույթ՝ 4 % ծավալային մասով քացախաթթվի ջրային լուծույթ, որն օգտագործվում է կապարի եւ կադմիումի լուծահանման եւ դրանց քանակությունների որոշման համար,

ճաշի եւ խոհանոցային ամանեղեն՝ արտադրանքներ, որոնք նախատեսված են սննդամթերքի կամ ըմպելիքների նախապատրաստման, պատրաստման, մատուցման եւ պահման համար,

հարթ ամանեղեն՝ խեցեգործական ամանեղեն, որոնք չեն կարող լցվել, ինչպես նաեւ ամանեղեն, որոնք կարող են լցվել, բայց որոնց խորությունը չի գերազանցում 25 մմ-ը՝ չափված ամենախոր կետից մինչեւ լցման կետով անցնող հորիզոնական հարթությունը,

խոր ամանեղեն՝ խեցեգործական ամանեղեն՝ 25 մմ-ից ավելի խորությամբ, չափված ամենախոր կետից մինչեւ լցման կետով անցնող հորիզոնական հարթությունը:

III. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

5. Կախված խեցեգործական ամանեղենի ձևից եւ տարողությունից՝ սննդամթերքի հետ շփվող մակերեսային փորձարկման լուծույթ արտազատվող կապարի եւ կադմիումի թույլատրելի քանակությունները չպետք է գերազանցեն N 1 աղյուսակով սահմանված թույլատրելի նորմերը:

Աղյուսակ N 1

.-----.			
Խեցեգործական ամանեղենի ձևը եւ տարողությունը	Չափման	Կապարը	Կադմիումը
	միավորը	(Pb)	(Cd)
.-----.			
Հարթ ամանեղեն	մգ/դմ ²	0,8	0,07
.-----.			
Մնացած բոլոր ամանեղենը, որոնք կարող են լցվել	մգ/լ	4,0	0,3
.-----.			
Ամանեղեն կերակուր պատրաստելու համար եւ փաթեթավորման ու պահման համար նախատեսված	մգ/լ	1,5	0,1
3 լ-ից ավելի տարողությամբ ամանեղեն			
.-----.			

6. Խեցեգործական ամանեղենի սննդամթերքի հետ շփվող մակերեսային ջրի մեջ արտազատվող եւ N 1 աղյուսակով չսահմանված մյուս վնասակար նյութերի

թույլատրելի քանակությունները՝ կախված օգտագործված ջնարակի եւ ներկանյութի տեսակից, չպետք է գերազանցեն N 2 աղյուսակով սահմանված թույլատրելի նորմերը:

Աղյուսակ N 2

Արտագատվող վնասակար նյութի անվանումը	Նորմը, մգ/լ
Բոբ (B) (բարիտային եւ ոչ կապարային ջնարակների օգտագործման դեպքում)	0,500
Ցինկ (Zn) (ոչ կապարային ջնարակների օգտագործման դեպքում)	1,000
Տիտան (Ti)	0,100
Ալյումին (Al) (բարիտային եւ ոչ կապարային ջնարակների օգտագործման դեպքում)	0,500
Բարիում (Ba) (բարիտային ջնարակների օգտագործման դեպքում)	0,100
Մանգան (Mn) (վարդադարչնագույն երանգների, սեւ գույնի ներկանյութերի եւ վարդագույն ջնարակների օգտագործման դեպքում)	0,100
Պղինձ (Cu) (կանաչ, սեւ գույների ներկանյութերի եւ երկնագույն ջնարակների օգտագործման դեպքում)	1,000
Քրոմ (Cr+3, Cr+6) (կանաչ, սեւ, դեղին գույների ներկանյութերի եւ դեղին ջնարակների օգտագործման դեպքում)	(գումարային) 0,100
Կոբալտ (Co) (կապույտ գույնի ներկանյութերի եւ երկնագույն ջնարակների օգտագործման դեպքում)	0,100

7. Եթե խեցեգործական ամանեղենն ունի նաեւ կափարիչ, ապա ամանի եւ կափարիչի փորձարկումները պետք է կատարել առանձին-առանձին՝ միեւնույն պայմաններում (նույն փորձարկման լուծույթում, նույն ջերմաստիճանում)՝ արդյունքների գումարը տարածելով ամանի ծավալի եւ կափարիչի ներքին մակերեսի վրա՝ կապարի եւ կադմիումի արտագատման թույլատրելի քանակությունները կիրառելով միայն ամանի համար:

8. Թույլատրվում է խեցեգործական ամանեղենը համարել սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանող, եթե դրանցից արտագատվող կապարի եւ

(կամ) կադմիումի քանակությունները գերազանցում են N 1 աղյուսակով սահմանված քանակությունները 50 %-ից ոչ ավելի, այն դեպքում, երբ նույն պայմաններում փորձարկումների ենթարկված նույն չափերի, ձևերի, նույն զարդանկարով եւ ջնարակով 3 հատից ոչ պակաս խեցեգործական ամանեղենից արտագատված կապարի եւ (կամ) կադմիումի միջին քանակությունները, ինչպես նաեւ յուրաքանչյուր նմուշից արտագատված քանակությունները չեն գերազանցում N 1 աղյուսակով սահմանված քանակությունների 50 %-ը:

9. Խեցեգործական ամանեղենին ամրացված մանրակները (բռնակները, բռնիչները) պետք է ամուր կպած լինեն հիմնական արտադրանքին:

10. Խեցեգործական ամանեղենի ջերմակայունությունը պետք է լինի ոչ ցածր՝ 185 օC ջերմաստիճանից՝ ճենապակե ամանեղենի համար, 115 օC ջերմաստիճանից՝ գունավոր ջնարկով հախճապակե ամանեղենի համար, 125 օC ջերմաստիճանից՝ անգույն ջնարկով խեցե ամանեղենի համար:
11. Խեցեգործական ամանեղենի սննդամթերքի հետ շփվող մակերեսային պետք է կայուն լինի թթուների լուծույթների նկատմամբ:

ԽԵՑԵԳՈՐԾԱԿԱՆ ԱՄԱՆԵՂԵՆԻ ՄԱԿՆՇՈՒՄԸ

12. Խեցեգործական ամանեղենի մակնշումը պետք է իրականացնել անմիջապես արտադրանքի վրա կամ դրան փակցված պիտակի կամ անմիջապես փաթեթվածքի (սպառողական տարայի), կամ փաթեթվածքին փակցված պիտակի կամ դրա մեջ դրված թերթիկ-ներդրակի, ինչպես նաև փոխադրական տարայի վրա:

13. Խեցեգործական ամանեղենի յուրաքանչյուր միավորի հատակի հակառակ կողմին, որը չի շփվում սննդամթերքի հետ եւ չի խաթարում ապրանքի արտաքին տեսքը, չջնջվող եւ անհոտ ներկով, հստակ, պարզ եւ դյուրընթեռնելի ձևով պետք է մակնշված լինի արտադրող կազմակերպության անվանումը:

14. Խեցեգործական ամանեղենի փաթեթվածքի (սպառողական տարայի) կամ պիտակի կամ թերթիկ-ներդրակի վրայի մականշվածքը պետք է պարունակի հետևյալ տվյալները՝

- ա) արտադրող կազմակերպության անվանումը եւ գտնվելու վայրը,
- բ) խեցեգործական ամանեղենի անվանումը,
- գ) փաթեթվածքում խեցեգործական ամանեղենի քանակը,
- դ) փաթեթվածքի (սպառողական տարայի) համաքաշը,
- ե) "Սննդամթերքի համար" բառերը կամ 1-ին նկարում տրված նշանը:

15. Խեցեգործական ամանեղենի փոխադրական տարայի վրա պետք է նշված լինեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 14-րդ կետով սահմանված մականշվածքները եւ "Փխրուն է: Զգույշ" վարվելակարգային նշանը (նկար 2):

ԽԵՑԵԳՈՐԾԱԿԱՆ ԱՄԱՆԵՂԵՆԻ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄԸ, ՓՈԽԱԴՐՈՒՄԸ ԵՎ ՊԱՀՈՒՄԸ

16. Խեցեգործական ամանեղենն առանձին-առանձին կամ լրակազմով (խմբակային), ըստ տեսակների, պետք է փաթեթավորված լինի թղթով, ստվարաթղթով կամ այնպիսի նյութերով եւ միջոցներով, որոնք կապահովեն խեցեգործական ամանեղենի պահպանվածությունը եւ անվտանգությունը՝ դրանց պահման, փոխադրման եւ իրացման ժամանակ:

Խեցեգործական ամանեղենի փաթեթվածքի զանգվածը չպետք է գերազանցի 25 կգ-ը:

17. Փաթեթավորած խեցեգործական ամանեղենը փոխադրում են տրանսպորտի բոլոր փակ տեսակներով՝ համաձայն տվյալ տեսակի տրանսպորտով բեռների փոխադրման կանոնների:

18. Խեցեգործական ամանեղենը պետք է պահել մինուս 50 օC-ից մինչեւ 50 օC ջերմաստիճանային պայմաններում՝ փակ կամ առանց կլիմայական պայմանների արհեստական կարգավորման բնական օդափոխմամբ այլ տարածքներում, որտեղ օդի ջերմաստիճանի եւ խոնավության տատանումներն էապես ավելի փոքր են, քան բաց օդում:

ԽԵՑԵԳՈՐԾԱԿԱՆ ԱՄԱՆԵՂԵՆԻ ԱՐՏԱԴՐՄԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿ ՇՐՋԱԿԱ ՄԻՋԱՎԱՅՐԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒԹՅԱՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ

19. Խեցեգործական ամանեղենի արտադրման ժամանակ աշխատանքային գոտու օդում անջատվող վնասակար նյութերի սահմանային թույլատրելի կոնցենտրացիաները չպետք է

գերազանցեն Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված նորմերը:

20. Խեցեգործական ամանեղենի արտադրական գործընթացներում շրջակա միջավայրը (մթնոլորտային օդը, հողը եւ ջրային ռեսուրսները) աղտոտող վնասակար նյութերի եւ թափոնների քանակությունները չպետք է գերազանցեն Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված նորմերը:

IV. ՉԱՓՈՒՄՆԵՐԻ ՄԻԱՍՆԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՀՈՎՈՒՄԸ

21. Խեցեգործական ամանեղենի չափումների միասնականության ապահովումը պետք է իրականացվի "Չափումների միասնականության ապահովման մասին" Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված կարգով:

V. ՊԵՏԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՄԿՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ

22. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին խեցեգործական ամանեղենի համապատասխանության պետական վերահսկողությունը պետք է իրականացվի "Համապատասխանության գնահատման մասին" Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված կարգով:

VI. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳՈՎ ՍԱՀՄԱՆՎԱԾ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԻ ԿԱՏԱՐՈՒՄՆ ԱՊԱՀՈՎՈՂ ՍՏԱՆԴԱՐՏՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ

._____.	
Ստանդարտի նշագիրը	Փորձարկման մեթոդներ սահմանող ստանդարտի անվանումը
(բաժինը, կետը)	
_____	_____
ԳՕՍ 4974	Խմելու ջուր. Մանգանի պարունակության որոշման մեթոդներ
_____	_____
ԳՕՍ 18293	Խմելու ջուր. Կապարի, ցինկի, արծաթի պարունակությունների
_____	որոշման մեթոդներ
_____	_____
ԳՕՍ 24770	Ճենապակե եւ հախճապակե ամանեղեն. Ջերմակայունության
_____	որոշման մեթոդ
_____	_____
ԳՕՍ 24970	Ճենապակե եւ հախճապակե ամանեղեն. Թթվակայունության
_____	որոշման մեթոդ
_____	_____
ԳՕՍ 30178	Սննդահումք եւ սննդամթերք. Թունավոր տարրերի որոշման
_____	ատոմաաբսորբման մեթոդ
_____	_____
ԳՕՍ Ռ 51210	Խմելու ջուր. Բորի պարունակության որոշման մեթոդ
_____	_____
ԳՕՍ Ռ 51309	Խմելու ջուր. Ատոմային սպեկտրաչափական մեթոդներով տարրերի
_____	պարունակության որոշում
_____	_____
ԻՍՕ 6486-1	Սննդամթերքի հետ շփվող խեցեգործական, ապակեկերամիկական եւ
_____	ապակե ամանեղեն. Կապարի եւ կադմիումի արտազատում.
_____	Մաս 1. Փորձարկման մեթոդ
_____	_____
._____.	

