

**ՎՏԱՆԳԻ ՎԵՐԼՈՒԾՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ՀՍԿՄԱՆ ԿՐԻՏԻԿԱԿԱՆ
ԿԵՏԵՐԻ ՍԿԶԲՈՒՆՔՆԵՐԻ ՀԻՄԱՆ ՎՐԱ ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ
ՆԵՐԴՐՄԱՆ ՈՒՂԵՑՈՒՅՑՆԵՐԻ ՀԱՍՏԱՏՄԱՆ ՄԱՍԻՆ**

Նախագիծ

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ

ԷԿՈՆՈՄԻԿԱՅԻ ՆԱԽԱՐԱՐ

Հ Ր Ա Մ Ա Ն

ք.Երևան

« _____ » 2024թ N° _____ Լ

**ՎՏԱՆԳԻ ՎԵՐԼՈՒԾՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ՀՍԿՄԱՆ ԿՐԻՏԻԿԱԿԱՆ ԿԵՏԵՐԻ ՍԿԶԲՈՒՆՔՆԵՐԻ
ՀԻՄԱՆ ՎՐԱ ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ ՆԵՐԴՐՄԱՆ ՈՒՂԵՑՈՒՅՑՆԵՐԻ ՀԱՍՏԱՏՄԱՆ ՄԱՍԻՆ**

Ղեկավարվելով «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» օրենքի 2-րդ հոդվածի 2-րդ մասով, Հայաստանի Հանրապետության վարչապետի 2019 թվականի հունիսի 1-ի N 658-Լ որոշման հավելվածի 18-րդ կետի 21-րդ ենթակետով և հաշվի առնելով Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2023 թվականի մարտի 23-ի N 356-Լ որոշման N 2 հավելվածի 5.2-րդ կետը՝

հ ր ա մ ա յ ու մ ե մ .

1. Հաստատել՝

- միս-մսամթերքի և թռչնի մսի արտադրություններում վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի սկզբունքների հիման վրա համակարգի ներդրման ուղեցույցը՝ համաձայն N 1 հավելվածի:
- կաթի և կաթնամթերքի արտադրությունում վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի սկզբունքների հիման վրա համակարգի ներդրման ուղեցույցը՝ համաձայն N 2 հավելվածի:
- ձուկ-ձկնամթերքի արտադրությունում վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի սկզբունքների հիման վրա համակարգի ներդրման ուղեցույցը՝ համաձայն N 3 հավելվածի:
- մրգերից և բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի, փաթեթավորված խմելու ջրի, այդ թվում՝ հանքային ջրերի արտադրություններում վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի սկզբունքների հիման վրա համակարգի ներդրման ուղեցույցը՝ համաձայն N 4 հավելվածի:
- ալկոհոլային խմիչքների արտադրություններում վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի սկզբունքների հիման վրա համակարգի ներդրման ուղեցույցը՝ համաձայն N 5 հավելվածի:
- հանրային սննդի հաստատություններում վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի սկզբունքների հիման վրա համակարգի ներդրման ուղեցույցը՝ համաձայն N 6 հավելվածի:

2. Սույն հրամանն ուժի մեջ է մտնում պաշտոնական հրապարակմանը հաջորդող օրվանից:

ԳԵՎՈՐԳ ՊԱՊՈՅԱՆ

Հավելված N 1

ՀՀ Էկոնոմիկայի նախարարի 2024 թվականի

N - L հրամանի

ՈՒՂԵՑՈՒՅՑ

ՄԻՍ-ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԵՎ ԹՈՂՆԻ ՄՍԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ՎՏԱՆԳԻ ՎԵՐԼՈՒԾՈՒԹՅԱՆ ԵՎ

ՀՍԿՄԱՆ ԿՐԻՏԻԿԱԿԱՆ ԿԵՏԵՐԻ ՍԿԶԲՈՒՆՔՆԵՐԻ ՀԻՄԱՆ ՎՐԱ ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ ՆԵՐԴՐՄԱՆ

1. ՆՊԱՏԱԿԸ

1. Սույն ուղեցույցի նպատակն է «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» օրենքի 10-րդ հոդվածի 2-րդ մասի, Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի հեկտեմբերի 9-ի N 880 որոշմամբ ընդունված «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՍ ՏԿ 021/2011) 10-րդ հոդվածի 2-րդ մասի ինչպես նաև «Կերի մասին» օրենքի 8-րդ հոդվածի և Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2015 թվականի հուլիսի 23-ի N 827-Ն որոշման համաձայն, Հայաստանի Հանրապետությունում գործող միս-մսամթերքի և թռչնամսի արտադրության ոլորտի ձեռնարկությունների տնտեսավարող սուբյեկտներին աջակցել վտանգի աղբյուրի վերլուծության և կրիտիկական կետերի հսկման համակարգի (այսուհետ՝ ՎՎՀԿԿ) ներդրմանը, որը լուրջ նախապայման է միջազգային չափանիշներին համապատասխանող սննդամթերքի արտադրության համար:

Սույն ուղեցույցը կօգնի միս-մսամթերքի և թռչնի մսի արտադրություններում մշակել և արդյունավետ ներդնել տվյալ արտադրությանը և տեսականում համապատասխան ՎՎՀԿԿ սկզբունքների վրա հիմնված համակարգ, որն էլ կնպաստի Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի 2013 թվականի հոկտեմբերի 9-ի թիվ 68 որոշմամբ ընդունված «Մսի և մսամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՍ ՏԿ 034/2013) և Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի 2021 թվականի հոկտեմբերի 29-ի թիվ 110 որոշմամբ ընդունված «Թռչնի մսի և դրա վերամշակումից ստացվող արտադրանքի անվտանգության մասին» Եվրասիական տնտեսական միության տեխնիկական կանոնակարգով (ԵԱՏՄ ՏԿ 051/2021) սահմանված պահահանջների ապահովմանը:

2. ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

2. ՎՎՀԿԿ-ը 14 տարբեր ծագման վտանգների (կենսաբանական կամ մանրէաբանական, քիմիական, ֆիզիկական) վերլուծման, հսկման, կանխման, կրիտիկական կետերի որոշման, կրիտիկական կետերից յուրաքանչյուրի սահմանների որոշման, ուղղիչ գործողությունների իրականացման, դրա արդյունքում անվտանգ և որակով՝ միջազգային չափանիշներին համապատասխան սննդամթերք արտադրելու համար արդյունավետ կառավարման և ինքնահսկման համակարգ է:
3. ՎՎՀԿԿ (HACCP) համակարգը կիրառելի է միս-մսամթերքի արտադրության ոլորտի ձեռնարկությունների ամբողջ շղթայում՝ սկսած առաջնային արտադրությունից մինչև արտադրանքի վերջնական սպառում:
4. Միս-մսամթերքի, թռչնի մսի արտադրության ոլորտում ՎՎՀԿԿ համակարգը ներդնելիս հաշվի են առնվում արտադրական կարողությունները (շենքային), արտադրական տարածքների մակերեսը, դրանց շինարարական և սանիտարական նորմերի պահանջներին համապատասխանելու աստիճանը, տեխնիկական վերագինման աստիճանը, տեխնոլոգիական գործընթացները՝ դրանց հոսքայնությունն ապահովելու և խաչաձև ախտահարումները բացառելու հնարավորությունները:
5. Միս-մսամթերքի, թռչնի մսի արտադրության ոլորտում ՎՎՀԿԿ համակարգի կիրառումը նպաստում է սննդամթերքի անվտանգության բնագավառի լիազոր մարմնի կողմից ստուգումների նպատակային իրականացմանը և խթանում արտահանումը:
6. Միս-մսամթերքի, այդ թվում՝ թռչնամսի արտադրության գործընթացում ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման առավելություններն են.
 - արտադրվող արտադրանքի նկատմամբ սպառողի վստահության բարձրացումը.
 - շուկաների ընդլայնումը և շուկայում միս-մսամթերքի տեսականու մրցունակության բարձրացումը.
 - արտադրությունում ներդրումային գրավչության բարձրացումը.
 - որակի ապահովման միջոցով գովազդի նվազեցումը (ֆինանսների խնայում).
 - որակյալ և անվտանգ միս-մսամթերք արտադրող ձեռնարկության բրենդի ապահովումը:
7. Միս-մսամթերք, այդ թվում՝ թռչնամիս արտադրող ընկերությունները պատասխանատու են ռիսկերի նվազեցման և անվտանգության տեսանկյունից երաշխավորված սննդամթերք արտադրելու համար:
8. ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդնումը թռչնամսի, միս-մսամթերքի արտադրության ձեռնարկություններում հնարավորություն է տալիս հավանական վտանգները հասցնել նվազագույնի:
9. Միս-մսամթերքի արտադրության ոլորտում ՎՎՀԿԿ համակարգի սկզբունքները և դրույթները բխում են մսի և մսամթերքի, այդ թվում՝ թռչնամսի արտադրության ոլորտը կարգավորող օրենսդրական պահանջներից:
10. ՎՎՀԿԿ համակարգի վերաբերյալ գիտական և տեխնիկական տվյալների հավաքագրումը և գնահատումը, միս-մսամթերք (թռչնամիս)

արտադրությունում ՎՎՀԿԿ ներդրումն իրականացվում է համապատասխան որակավորում ունեցող տարբեր մասնագետներից (արտադրության մեջ վերամշակման մասով կառավարիչ, մանրէաբան, սննդամթերքի անվտանգության և որակի հսկողության մասնագետ, գևորդ, օպերատոր և այլն) բաղկացած թիմի միջոցով:

11. ՎՎՀԿԿ կառավարման համակարգը պետք է բարձրացնի ձեռնարկության անձնակազմի պատասխանատվությունը, դրա նշանակությունը և փոխկապակցվածությունը:

ՎՎՀԿԿ համակարգի արդյունավետ ներդրման դեպքում կապահովվի.

- Արտադրվող սննդամթերքի անվտանգությունը հիմնավորող փաստաթղթավորումը, որը կարևոր է առարկությունների վերլուծության և դատական վարույթների դեպքերում.
- Լրացուցիչ հնարավորություն՝ ձեռնարկությունում որակի կառավարման ISO համակարգերի (ISO 9001, ISO 22000) ներդրման համար.
- Շուկաների ընդլայնումը, ինչպես նաև նոր շուկաներ, այդ թվում՝ միջազգային դուրս գալու հնարավորություն.
- Արտադրվող արտադրատեսակների մրցունակության բարձրացումը.
- Որակյալ և անվտանգ սնունդ արտադրող ձեռնարկության համբավի ձեռքբերումը:

Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերի մշակում

Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերն իրականացվում են համոզվելու համար, որ ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման համար իրականացվող բոլոր գործառնությունները կատարվում են պատշաճորեն և անհրաժեշտ հաճախականությամբ: Սա կարևոր քայլ է, որը թույլ է տալիս ապահովել տարբերակված վտանգների ակտիվ հսկողությունը: Ստուգումը պետք է իրականացվի այն անձի կողմից, որն անմիջապես պատասխանատու է ՎՎՀԿԿ համակարգի սահմանված գործառնությունների իրականացման համար: Ընդգրկված լինելով ստուգման գործընթացի մեջ՝ նա կարող է առաջարկություններ անել ՎՎՀԿԿ համակարգի բարելավման վերաբերյալ: Վերստուգում իրականացնող անձը ճշտում է ՎՎՀԿԿ համակարգի պլանում նշված պահանջների, գործառնական քայլերի փաստացի իրականացումը, կրիտիկական սահմանների շեղման դեպքերի արձանագրությունները, մոնիթորինգի և ուղղիչ գործողությունների ընթացքում կատարված գրառումները, սարքավորումների ստուգաճշտման, սարքինության տվյալները: Համաձայն ՎՎՀԿԿ պլանի՝ գրառումներ պետք է կատարվեն սննդամթերքի յուրաքանչյուր խմբի հոսքայնության քայլերի համար: Օրինակ մթերքի և հումքի ընդունման փուլում կատարվում են ընդունման ժամանակ կատարված արձանագրությունների ստուգում՝ ընդունման ջերմաստիճանը ու ժամը, մատակարարվող հումքի և մթերքի անունը, մատակարարող կազմակերպությունը, սերտիֆիկատների վերաբերյալ տեղեկատվությունը,

սառը պահպանվող մթերքների ընդունման և անմիջապես նրանց պահման ջերմաստիճանը, ընդունող անձի անունը: Երբ ՎՎՀԿԿ պլանով սննդամթերքի հոսքայնությունում եփման գործընթացը հանդիսանում է ՀԿԿ, ապա վերստուգման կենթարկվեն մթերքի եփման ջերմաստիճանը, ժամանակահատվածը, մոնիթորինգի կատարման ամսաթիվը և ժամը, մոնիթորինգ իրականացնող անձի անվանումը, հաճախականությունը, կրիտիկական սահմանների շեղման արձանագրությունները, ՎՎՀԿԿ պլանով կատարված ուղղիչ միջոցառումները, իսկ անհրաժեշտության դեպքում կիրառված այլ գործառնությունների կատարման տվյալները: Վերստուգելով, վերլուծելով և ամփոփելով այս տվյալները ՎՎՀԿԿ խումբը որոշում է, արդյոք ՎՎՀԿԿ պլանը ճիշտ է մշակված և գործում է արդյունավետ՝ համապատասխան նախատեսվածի: Այս ընթացակարգի միջոցով է, որ բացահայտվում է ՎՎՀԿԿ պլանում բացթողումները, աշխատակիցների թերացումները, չկանխատեսված խնդիրներն ու վտանգները: Վերստուգման տվյալների վերլուծության արդյունքում անհրաժեշտության դեպքում ՎՎՀԿԿ խումբը փոփոխություններ է իրականացնում ՎՎՀԿԿ պլանում, իսկ հակառակ դեպքում՝ վավերացնում է գործող ՎՎՀԿԿ պլանը: Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերն իրականացվում են օրական, շաբաթական, ամսական և այլ կտրվածքով: Այս ընթացակարգերն իրականացվում են այն հաճախականությամբ, որպեսզի.

- կանխվի հաճախորդին վտանգավոր սննդի մատակարարումը,
- իրականացվեն ուղղիչ գործողություններ՝ առանց արտադրանքի կորստի,
- հաստատվի սահմանված անձնական հիգիենայի ապահովումը,
- ապահովվի անձնակազմին ճիշտ անձնական հիգիենայի և սանիտարիայի համապատասխան միջոցներով (օրինակ՝ ձեռքեր լվանալու միջոցներով, ախտահանող սարքերով, մաքրող պարագաներով, ջերմաստիճանը չափելու սարքերով և այլնով):

3. ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

4. Սույն ուղեցույցի իմաստով հիմնական հասկացություններն են՝

- **սննդի շղթա՝** (արտադրության և շրջանառության փուլեր)՝ սննդամթերքի և դրա բաղադրիչների արտադրության, մշակման, բաշխման, պահման, փոխադրման, ներմուծման, արտահանման և իրացման փուլերը՝ նախնական արտադրությունից մինչև սպառում: Սննդի շղթան ընդգրկում է նաև սննդամթերքի կամ պարենային հումքի հետ շփման մեջ մտնելու համար նախատեսված նյութերը, սննդային և կենսաբանական ակտիվ հավելումները, ինչպես նաև առևտրի և հանրային սննդի ծառայությունների ոլորտը.
- **սննդի շղթայի օպերատոր՝** սննդի շղթայի բոլոր փուլերում գործառնություն իրականացնող ցանկացած ֆիզիկական կամ իրավաբանական անձ:
- **սննդամթերքի անվտանգություն՝** երաշխիք, որ սննդամթերքն ըստ նշանակության օգտագործելու դեպքում վնասակար ազդեցություն չի ունենա մարդու կյանքի և առողջության վրա, որը պայմանավորված է

Հայաստանի Հանրապետության իրավական ակտերով՝ տվյալ սննդամթերքի և սննդամթերքի հետ շփվող նյութերի և սննդային հավելումների համար սահմանված տեխնիկական կանոնակարգերին, սանիտարական կանոններին, անասնաբուժասանիտարական, բուսասանիտարական և հիգիենիկ նորմերի պահանջներին դրա համապատասխանությամբ.

- **Վտանգի աղբյուրի վերլուծության և հսկվող կրիտիկական կետերի հսկման համակարգ**՝ գիտականորեն հիմնավորված սննդամթերքի անվտանգությունն ապահովող կանխարգելիչ կառավարման համակարգ, որի հիմքում ընկած է վտանգի նույնականացումը, գնահատումը և վերահսկողությունը, ինչպես նաև վտանգի վերացմանն ուղղված միջոցառումների կիրառումը՝ սննդի շղթայի փուլերում անվտանգությունն ապահովելու նպատակով.
- **Վտանգի աղբյուրի վերլուծության և հսկվող կրիտիկական կետերի հսկման թիմ**՝ համապատասխան որակավորմամբ մասնագետների խումբ, ովքեր պատասխանատու են ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակման, իրականացման և պահպանման համար.
- **Վտանգ**՝ սննդամթերքի մեջ առկա կենսաբանական, քիմիական կամ ֆիզիկական նյութ և/կամ սննդամթերքի վիճակ, որը կարող է բացասաբար անդրադառնալ մարդու առողջության վրա.
- **հսկման կրիտիկական կետեր**՝ սննդի արտադրության ընթացքում կետ, փուլ կամ ընթացակարգ, երբ կարելի է հսկողություն իրականացնել և արդյունքում՝ կանխել, վերացնել կամ մինչև թույլատրելի մակարդակը նվազեցնել սննդի անվտանգությանը սպառնացող վտանգը.
- **ուղղիչ գործողություններ**՝ ընթացակարգեր, որոնք հաջորդում են շեղումներին.
- **կանխարգելման միջոցներ**՝ ֆիզիկական, քիմիական կամ այլ միջոցներ, որոնք կարող են օգտագործվել՝ սննդի անվտանգությանը սպառնացող նույնականացված վտանգները հսկելու համար.
- **դիտարկում**՝ ՎՎՀԿԿ համակարգի գործողության ընթացքում դիտարկումների կամ չափագրումների պլանավորված (ծրագրավորված) միջոցառումների իրականացում՝ սննդամթերքի անվտանգությանն սպառնացող վտանգը վերացնելու կամ մինչև թույլատրելի մակարդակը նվազեցնելու ուղղությամբ ձեռնարկվող միջոցների կամ գործողությունների ընթացքը ստուգելու համար.
- **ռիսկ**՝ մարդու կյանքին և առողջությանը սպառնացող վտանգի առաջացման հավանականությունը և այդ վտանգի ազդեցության աստիճանը.
- **պատշաճ արտադրական պրակտիկա**՝ արտադրական գործընթացի կազմակերպման, կառավարման, վարման և հսկողության համակարգ.
- **պատշաճ հիգիենիկ պրակտիկա**՝ սննդի շղթայի բոլոր փուլերում սննդամթերքի, սննդամթերքի հետ շփվող նյութերի և սննդային ու կենսաբանական ակտիվ հավելումների անվտանգության և որակի ապահովման համար անհրաժեշտ պայմաններին և միջոցներին առնչվող ընթացակարգեր.
- **վտանգի նույնականացում**՝ քիմիական, կենսաբանական և ֆիզիկական վտանգի նույնականացում, որը կարող է բացասաբար անդրադառնալ մարդու առողջության վրա.
- **վերստուգում (վերիֆիկացիա)**՝ գործառույթներ, որոնք ստուգում են ՎՎՀԿԿ համակարգի հավաստիությունը, և որ համակարգը գործում է

ծրագրին համապատասխան.

- **Վավերացում (վալիդացիա)**՝ վերստուգման մի մաս, որը կենտրոնացած է գիտական և տեխնիկական տեղեկատվության հավաքման և կուտակման վրա, և որոշվում է թե արդյոք ներդրված ՎՎՀԿԿ համակարգը պատշաճ կերպով հսկում է վտանգները.
- **Մոնիթորինգ**՝ պլանավորված դիտարկումների իրականացում կամ պարամետրերի չափում հսկման կրիտիկական կետերում դրանց՝ սահմանային նշանակություններից անցնելը ժամանակին հայտնաբերելու և անհրաժեշտ տեղեկատվություն ստանալու նպատակով.
- **պաստերիզացման արժեք**՝ ջերմաստիճանի պահպանման ժամանակի երկարությունը, որը պահանջվում է միկրոօրգանիզմների սահմանված մակարդակը ոչնչացնելու համար, որոնց ջերմային դիմադրության առանձնահատկությունները հայտնի են.
- **աուդիտ**՝ իրավական ակտերի պահանջներին ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրմամբ պայմանավորված ընթացակարգերի համապատասխանության բացահայտումն է, ինչպես նաև կիրառման նպատակահարմարությունը ու արդյունավետությունը որոշելը, որը կարող է իրականացվել ինչպես տնտեսվարողի նախաձեռնությամբ (ներքին աուդիտ), այնպես էլ պետական վերահսկողություն իրականացնող պաշտոնատար անձի կողմից պարբերաբար:

4. ՎՎՀԿԿ ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ ՍԿԶԲՈՒՆՔՆԵՐԸ ԵՎ ՆԵՐԴՐՈՒՄԸ ՄԻՍ-ՄԱՍՈՒՐՆԵՐԻ (ԹՈՂՆԱՄՍԻ) ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ

14. ՎՎՀԿԿ համակարգի սկզբունքներն են՝
 - Վտանգի վերլուծությունը.
 - Հսկման կրիտիկական կետերի (այսուհետ՝ ՀԿԿ) որոշումը.
 - Կրիտիկական կետերի սահմանաչափերի սահմանումը.
 - Մոնիթորինգի համակարգի մշակումը.
 - Ուղղիչ գործողությունների մշակումը.
 - Բոլոր քայլերի և ընթացակարգերի փաստաթղթավորումը.
 - Ներդրված համակարգի ստուգման ընթացակարգերի մշակումը:
15. Վտանգի վերլուծություն իրականացնելու նպատակն է՝ գտնել/որոշել միս-մսամթերքի արտադրության այն վտանգները, որոնք արդյունավետ կերպով չհսկվելու դեպքում կարող են վտանգ ներկայացնել մարդու կյանքի և առողջության համար:
16. Վտանգների վերլուծության իրականացման գործընթացը բաղկացած է վտանգների տարբերակման և գնահատման փուլերից:
17. Վտանգների տարբերակման փուլում դիտարկվում են այն վտանգները, որոնց առաջացումը կարող են պայմանավորված լինել սննդամթերքի հոսքայնությամբ, հաստատության սանիտարահիգիենիկ պայմաններով և սննդամթերքի ընդհանուր հատկանիշներով:
18. Վտանգների տարբերակման փուլում կատարվում է մթերքի պատրաստման համար օգտագործվող բաղադրիչների, սննդի հոսքայնության յուրաքանչյուր փուլում իրականացվող

գործողությունների, կիրառվող սարքավորումների, վերջնական մթերքի պահպանման, մատուցման և առաքման եղանակների, ինչպես նաև նպատակային սպառողների խմբերի և կիրառման վերանայումը, որի արդյունքում կազմվում է սննդի պատրաստման գործընթացի յուրաքանչյուր փուլում հանդիպող կենսաբանական, քիմիական կամ ֆիզիկական պոտենցիալ վտանգների ցանկը:

19. Վտանգների գնահատման փուլում յուրաքանչյուր պոտենցիալ վտանգ գնահատվում է ըստ վերջինիս կարևորության աստիճանի և ի հայտ գալու հավանականության, և նպատակն է որոշել, թե վտանգների վերլուծության առաջին փուլում թվարկված պոտենցիալ վտանգներից որոնք են հսկվելու ՎՎՀԿԿ պլանով:
20. Կարևորության աստիճանը որոշվում է սննդամթերքի (ուտելուց հետո) ներգործության արդյունքում ի հայտ եկող հետևանքների ծանրությամբ: Վտանգի կարևորության աստիճանը որոշելիս մի շարք դիտարկումներ են հաշվի առնվում, այդ թվում՝ հարուցված հիվանդությամբ մարդու առողջական վիճակի վրա թողած ազդեցությունը, ինչպես նաև հիվանդության կամ վնասվածքի ուժգնությունն ու տևողությունը:
21. Վտանգների վերլուծության ավարտին կազմվում է այն միջոցառումների ցանկը, որոնք կարող են կիրառվել վտանգները կանխելու, վերացնելու կամ նվազեցնելու համար:
22. Մեկ առանձին վտանգի հսկման համար կարող է մեկից ավել միջոցառում պահանջվել կամ մեկ առանձին հսկման միջոցառումը (օրինակ՝ պատշաճ եփումը) կարող է մի քանի վտանգներ կանխել:
23. Վտանգը որոշելիս հաշվի է առնվում սննդամթերքի ֆիզիկաքիմիական հատկանիշներն ու արտաքին գործոնները՝ սննդամթերքի ներքին և արտաքին գործոնների հարաբերակցությունը, որը կարող է նպաստել մանրէների աճին.
 - ներքին գործոններն այն գործոններն են, որոնք բնորոշ են սննդամթերքին և չեն հսկվում մարդկանց կողմից /մթերքում ջրի ակտիվությունը, սննդարար նյութերի պարունակությունը և միկրոօրգանիզմները/.
 - արտաքին գործոններն այն գործոններն են, որոնք հսկվում են մարդկանց կողմից (ջերմաստիճանը):
24. Վտանգավոր գործոնները դասակարգվում են երեք հիմնական խմբերի՝ կենսաբանական (ախտածին միկրոօրգանիզմներ), քիմիական (պեստիցիդներ, դեղամիջոցների մնացորդներ), ֆիզիկական (մետաղ, ապակի և այլն):
25. Հսկման կրիտիկական կետերը որոշվում են յուրաքանչյուր վտանգավոր գործոնի առանձին վերլուծության և արտադրական գործընթացի բոլոր սխեմայում ներառված բոլոր գործողությունների առանձին քննարկման միջոցով.
 - վտանգավոր գործոնների վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի հայտնաբերման արդյունքները հիմնավորվում և փաստաթղթավորվում են.
 - հսկման կրիտիկական կետը պետք է լինի հսկելի, այսինքն՝ սննդամթերքի հոսքի տվյալ գործընթացը պետք է հնարավորություն ստեղծի սննդի անվտանգության կառավարման համակարգում հսկման միջոցառումների իրականացման միջոցով վտանգները կանխելու, վերացնելու կամ մինչև ընդունելի մակարդակները նվազեցնելու համար:

26. Հսկման կրիտիկական սահմանը կենսաբանական, քիմիական կամ ֆիզիկական գործոնների նվազագույն կամ առավելագույն քանակն է, որը հսկվում է հսկման կրիտիկական կետում՝ սննդամթերքի անվտանգությանը սպառնացող վտանգավոր գործոնների ոչնչացման, նրանց գործունեության կասեցման կամ մինչև թույլատրելի մակարդակի բերման նպատակով:
27. Սննդամթերքի անվտանգության մասին օրենսդրությունը սահմանում է վտանգավոր գործոնների հատուկ չափանիշներ, որոնք համարվում են կրիտիկական սահմաններ և մշակված են՝ սննդում վտանգները կանխելու, վերացնելու կամ մինչև ընդունելի մակարդակները նվազեցնելու համար:
28. Հսկման յուրաքանչյուր կրիտիկական կետի համար կրիտիկական սահմանի որոշումը՝ դա օրենսդրությամբ սահմանված չափանիշն է, որը հնարավորություն է ստեղծում տարանջատել վտանգի աղբյուրի ընդունելի և անընդունելի մակարդակները, կամ որի պահպանումը երաշխավորում է, որ կրիտիկական կետը հսկվում է:
29. Միս-մսամթերքի ոլորտի արտադրական գործընթացում գոյություն ունեն հստակ սահմանված կետեր կամ հսկման կետեր, որոնց անհրաժեշտ է հսկել արտադրական ամբողջ գործընթացի ժամանակ:
30. Սննդի շղթայի օպերատորը հսկում է կրիտիկական հսկվող կետերը, որը հնարավորություն է տալիս հայտնաբերել կրիտիկական հսկման կետերի նկատմամբ իրականացվող հսկողության բացակայությունը և կրիտիկական սահմանի շեղումները:
31. Մոնիթորինգի ընթացքում բացահայտված անճշտությունները նպաստում են ՎՎՀԿԿ պլանի կատարմանը՝ անմիջապես կիրառելով ուղղիչ գործողություններ:
32. Մոնիթորինգի մշակման ընթացքում հարկավոր է հստակ նշել հսկման թիրախային կետերը.
 - ի՞նչն է ենթարկվելու մոնիթորինգի.
 - ինչպե՞ս է իրականացվելու մոնիթորինգը.
 - ե՞րբ և ի՞նչ հաճախականությամբ է իրականացվելու մոնիթորինգը.
 - ո՞վ է իրականացնելու և պատասխանատու լինելու մոնիթորինգի պատշաճ գրառումների համար:
33. Եփված մսամթերքների արտադրության ՀԿԿ է հանդիսանում եփման գործընթացը և մոնիթորինգն իրականացվում է ջերմաստիճանային և ժամանակային գործոնների նկատմամբ:
34. ՀԿԿ-ի մոնիթորինգը որևէ սարքավորմամբ իրականացնելիս ապահովում են դրա ճշգրիտ և պարբերական ստուգաչափումը:
35. Մոնիթորինգի հաճախականությունը, պարբերականության միջև ընդմիջումները սահմանվում են այնպես, որ հնարավորություն ստեղծվի հսկելու վտանգները.
 - մոնիթորինգի ընթացակարգը պետք է լինի պարզ և հեշտ իրականացվող.
 - մոնիթորինգի համար պատասխանատու անձ կարող է հանդիսանալ մենեջերը, հոսքագծի հսկիչը կամ վստահելի այլ աշխատող:
36. Ուղղիչ գործողությունները ՎՎՀԿԿ ծրագրով նախապես, գրառված այն գործողություններն են, որոնք անհրաժեշտ է կիրառել կրիտիկական սահմանների շեղման դեպքում:

37. ՎՎՀԿԿ թիմի պատասխանատուն ուղղիչ գործողությունների գրառումները ստուգելիս պարզաբանում է հետևյալ հարցերի պատասխանների ճշգրտությունը.
- արդյո՞ք շեղումների պատճառը բացահայտվել և վերացվել է.
 - արդյո՞ք հսկման կրիտիկական կետը (այսուհետ՝ ՀԿԿ) կլինի հսկման տակ՝ ուղղիչ գործողություններ իրականացնելուց հետո.
 - արդյո՞ք կիրառվել են միջոցառումներ, որոնք կկանխեն շեղումների կրկնումը.
 - արդյո՞ք ուղղիչ գործողությունների ընթացակարգերը երաշխավորում են սննդամթերքի անվտանգությունը մարդու առողջության համար:
38. Կրիտիկական սահմանների շեղման դեպքում յուրաքանչյուր ՀԿԿ-ի համար ՎՎՀԿԿ պլանով նախատեսվում է մի շարք ուղղիչ գործողություններ:
39. Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերն իրականացվում են համոզվելու համար, որ ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման համար իրականացվող բոլոր գործառնությունները կատարվում են պատշաճորեն և անհրաժեշտ հաճախականությամբ.
- ստուգումը իրականացվում է այն անձի կողմից, որն անմիջապես պատասխանատու չէ ՎՎՀԿԿ համակարգի սահմանված գործառնությունների իրականացման համար.
 - ընդգրկված լինելով ստուգման գործընթացի մեջ՝ ստուգվում իրականացնող անձն կարող է առաջարկություններ անել ՎՎՀԿԿ համակարգի բարելավման վերաբերյալ.
 - ստուգում իրականացնող անձy ճշտում է ՎՎՀԿԿ համակարգի պլանում նշված պահանջները, գործառնական քայլերի փաստացի իրականացումը, կրիտիկական սահմանների շեղման դեպքերի արձանագրությունները, մոնիթորինգի և ուղղիչ գործողությունների ընթացքում կատարված գրառումները, սարքավորումների ստուգաճշտման, սարքինության տվյալները:
40. ՎՎՀԿԿ պլանով սննդամթերքի արտադրության եփման գործընթացը ՀԿԿ հանդիսանալու դեպքում, պետք է ստուգման ենթարկել մթերքի եփման ջերմաստիճանը, ժամանակահատվածը, մոնիթորինգի կատարման ամսաթիվը և ժամը, մոնիթորինգ իրականացնող անձի անվանումը, հաճախականությունը, կրիտիկական սահմանների շեղման արձանագրությունները, ՎՎՀԿԿ պլանով կատարված ուղղիչ միջոցառումները, իսկ անհրաժեշտության դեպքում՝ կիրառված այլ գործողությունների կատարման տվյալները:
41. Վերստուգման տվյալների վերլուծության արդյունքում անհրաժեշտության դեպքում ՎՎՀԿԿ խումբը փոփոխություններ է իրականացնում ՎՎՀԿԿ պլանում, իսկ հակառակ դեպքում՝ վավերացնում է գործող ՎՎՀԿԿ պլանը:
42. ՎՎՀԿԿ համակարգի պատշաճ իրականացման նախապայմաններից է հետազոտելիության ապահովումը, որի համար հիմք են հանդիսանում արձանագրությունների վարումը.
- արձանագրություններն ապացույց են պահպանված կանոնների և նորմերի, կատարված գործողությունների միջոցառումների, պատահարների.
 - արձանագրություններում ներառվում են նաև ՎՎՀԿԿ պլանի վերստուգման արդյունքները և հաճախականությունը:

43. Գոյություն ունի առնվազն 5 տեսակի արձանագրություն.
- Նախապայմանային ծրագրերին վերաբերող գործողությունները փաստագրման.
 - մոնիթորինգի վերաբերյալ.
 - ուղղիչ գործողությունների վերաբերյալ.
 - ստուգումների վերաբերյալ.
 - ստուգաչափման և ստուգաճշտման վերաբերյալ:
44. ՎՎՀԿԿ համակարգը ներդնելուց հետո պարբերաբար իրականացվում է համակարգի ստուգումներ, պարզելու համար, արդյոք սննդին սպառնացող վտանգներն հսկվում են ՎՎՀԿԿ համակարգի կողմից, բացահայտելու ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակումից և ներդրումից հետո արտադրությունում տեղի ունեցած փոփոխությունները:
45. Համակարգի պարբերաբար վերանայումից բացի, ՎՎՀԿԿ խմբի կողմից տարին մեկ անգամ իրականացվում է ՎՎՀԿԿ համակարգի աուդիտ, որի միջոցով որոշվում է՝
- արդյո՞ք հաստատությունում ավելացվել է որևէ նոր տեսակի սննդամթերք, տեսականի.
 - արդյո՞ք փոխվել են մատակարարները, սպառողների թիրախային խմբերը, սարքավորումները կամ շենքերը.
 - արդյո՞ք նախապայմանային ծրագրերը ներդրվել և պատշաճ են գործում.
 - արդյո՞ք աշխատանքների գրառման թերթիկները լրացվում են.
 - արդյո՞ք սահմանված ՀԿԿ-ները գործում են, թե անհրաժեշտ է նոր ՀԿԿ-ներ որոշել.
 - արդյո՞ք որոշված կրիտիկական սահմանները ճշգրիտ ու հստակ են և համապատասխանում են վտանգի հսկման համար.
 - արդյո՞ք մոնիթորինգի սարքավորումը ստուգաչափված է և ստուգաչափումը կատարվել է ըստ պլանավորվածի:
46. Աուդիտի իրականացումը նպաստում է ՎՎՀԿԿ համակարգի և պլանի բարելավմանը՝ թերությունների բացահայտման հետևանքով ոչ անհրաժեշտ/ավելորդ կամ անարդյունավետ հսկման գործընթացի վերացմանը, ՎՎՀԿԿ պլանի ձևափոխման կամ վերանայման վերաբերյալ որոշման ընդունմանը:
47. N 1 սխեմայում ներկայացված է միս-մսամթերքի ՎՎՀԿԿ-ի համակարգի ներդրման կանոնները/քայլերը:

Գծապատկեր N 1

Միս-մսամթերքների ՎՎՀԿԿ-ի համակարգի ներդրման կանոնները/քայլերը

- ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խմբի ստեղծում.
- Միս-մսամթերքի նկարագրությունը.

- Միս-մսամթերքի նպատակային նշանակությունը.
- Գործողությունների հաջորդականության սխեմայի ստեղծումը.
- Գործողությունների հաջորդականության սխեմայի հաստատումը.
- Վտանգավոր գործոնների վերլուծությունը. 7) Հսկման կրիտիկական կետերի որոշումը.

Արտադրության յուրաքանչյուր փուլի որոշումների ծառի ստեղծում, վտանգավոր գործոնների գնահատում

Հարց ա. Արդյո՞ք առկա են հսկողության միջոցառումները

Այո սննդամթերքը	Ոչ	Ձևափոխել արտադրության փուլը
--------------------	----	-----------------------------

Արդյոք տվյալ փուլում սննդամթերքի

Անվտանգության և որակի պահպանման

Այո

համար անհրաժեշտ է հսկողության իրականացումը

Ոչ

ՀԿԿ չկա

Հարց բ. Արդյո՞ք արտադրության տվյալ փուլը ստեղծվել է բացառելու կամ նվազեցնելու ազդեցությունը

Այո

ՀԿԿ

Ոչ

Հարց բ. Արդյոք արտադրության տվյալ փուլը ստեղծվել է բացառելու կամ նվազեցնելու ազդեցությունը

Այո

ՀԿԿ

Հարց գ. Արդյոք տվյալ փուլում հնարավոր է անսղամթերքի աղտոտում, սննդամթերքի և կրիտիկական սահմանի կամ դրան գերազանցող մակարդակ

Այո

Ոչ

ՀԿԿ չկա

Հարց դ. Արդյոք հաջորդ արտադրական գործընթացը կբացառի կնվազեցնի վտանգա

ՀԿԿ

ազդեցությունը Ոչ

Այո

ՀԿԿ չկա

- Յուրաքանչյուր հսկման կրիտիկական կետի համար կրիտիկական սահմանների որոշումը.
- Հսկման կրիտիկական կետերի նկատմամբ մոնիթորինգի պլանի սահմանումը.
- Ուղղիչ գործողությունների սամանումը.
- Ստուգիչ (վերստուգում և վավերացում) ընթացակարգերի սահմանումը.
- Փաստաթղթավորման և գրանցման համակարգի ստեղծումը:

48. Վնասակար գործոնների հայտնաբերման և սննդամթերքի մասին ամբողջական գիտելիքներ ստանալու նպատակով կազմվում է միս-մսամթերքի հատկությունների նկարագրությունը (աղյուսակ N1):
49. N1,2 աղյուսակներում ներկայացված են ջերմային մշակման ենթարկած մսի ձողիկների և ապխտած երշիկի, հավի կիսաեփ բլիթների նկարագրությունը:

Աղյուսակ N 1

Ջերմային մշակման ենթարկած, երկարադիմացկուն մսի ձողիկների նկարագրություն

Կատեգորիան՝ ջերմային մշակման ենթարկած, երկարադիմացկուն

Սննդամթերքը՝ մսի ձողիկներ, ջերկի

1.Ընդհանուր անվանումը

մսի ձողիկներ (դրանցից որոշը խմորման ենթարկած)

Տեսակները՝

տավարի ջերկի (խմորման չենթարկած)

ընդհանուր անվանումը

2.Օգտագործման եղանակը

սպառել անմիջապես (ուտելու համար պատրաստի)

3.Փաթեթի տեսակը

մեկ ընդհանուր փաթեթով փաթեթավորված (պլաստիկ փաթեթով, վակուումային փաթեթավորված)

4.Պիտանիության ժամկետը (պահպանման ջերմաստիճանը)

պայմանավորված է փաթեթավորմամբ և պահեստի ջերմաստիճանով.կարող է տևել 6 ամիս, ոչ սառնարանային կամ անպայման սառնարանային պայմաններում միայն մեծածախ վաճառք առաքիչներին

5.Վաճառքը

Սպառողը

Նպատակային օգտագործումը

6.Պիտակի վրայի ցուցումները

«Բացելուց հետո տեղադրել սառնարան» ոչ

7.Արդյոք պահանջվում է հատուկ

հսկողություն փոխադրման ընթացքում

Աղյուսակ N 2

Ջերմային մշակման ենթարկած, թերեփ, ոչ երկարադիմացկուն ապխտած երշիկ, հալի կիսաեփ բլիթների նկարագրությունը

Կատեգորիան՝ ջերմային մշակման ենթարկած, թերեփ, ոչ երկարադիմացկուն

Սննդամթերքը՝ ապխտած երշիկ, հալի կիսաեփ բլիթներ

1.Ընդհանուր անվանումը

2.Օգտագործման եղանակը

3.Փաթեթի տեսակը

4.Պիտանիության ժամկետը (պահպանման ջերմաստիճանը)

5.Վաճառքը

Ապխտած երշիկ, հալի կիսաեփ բլիթներ

Որպես թեթև ուտեստ, որպես հալի ֆիլի կտորներ՝ հացի փշուրների մեջ թավալ տապակած, որպես աղցաններ

Մեկ ընդհանուր փաթեթով փաթեթավորված (պլաստիկ փաթեթով, վակուումային փաթեթավորված)

3-6 ամիս -17⁰C և ավելի ցածր ջերմաստիճանում կամ 7 օր 4.4⁰C ջերմաստիճանում

Միայն մեծածախ վաճառք առաքիչներ

Սպառողը

Նպատակային օգտագործումը

6.Պիտակի վրայի ցուցումները

7.Արդյոք պահանջվում է հատուկ հսկողություն փոխադրման ընթացքում

Պահել սառը պայմաններում

Պահել սառը պայմաններում

55. Արտադրության վտանգավոր գործոնների վերլուծության համար անհրաժեշտ է մանրամասնորեն ուսումնասիրել միս-մսամթերքի հատկությունները և արտադրական գործընթացները և կազմել արտադրական գործընթացների սխեման:

56. N3,4 աղյուսամներում ներկայացված են ջերմային մշակման ենթարկած մսի ձողիկների և ապխտած երշիկի, հալի կիսաեփ բլիթների արտադրական գործընթացների սխեմաները:

57. Արտադրական գործընթացների յուրաքանչյուր սխեմա պետք է լինի հնարավորինս պարզ, որի յուրաքանչյուր փուլը՝ հումքի ընտրությունից մինչև վերամշակում, տեղափոխում, վաճառք և սպառում պետք է լինի հերթականությամբ նկարագրված և համարակալված:

58. Եթե արտադրության գործընթացը բարդ է և հնարավոր չէ պարզ սխեմաներով նկարագրել, այն կարող է բաժանվել բաղադրիչ մասերի:

59. Ջերմային մշակման ենթարկած մսի ձողիկների և ապխտած երշիկի, հալի թերեփ բլիթների արտադրության գործընթացում վտանգավոր գործոնները, որոնք ազդում են սննդամթերքի անվտանգության վրա և հսկման կրիտիկական կետերը նկարագրված են աղյուսակ N5,6,7,8-ում:

Գծապատկեր N 2

Ձերմային մշակման ենթարկած, երկարադիմացկուն մսի ձողիկների (ջերկի) արտադրական գործընթացի գծապատկերը

Փաթեթ
ընդուն

11.Պատրաստի սննդի
պահեստավորում

6.Կախում

12.Բեռնավորում

9.Մետաղ որսիչ

8.Չորացում

7.Ձերմային մշակում

Փաթեթավորման նյութերի
պահեստավորում

Խմորում

5.Բաղադրիչների միավորում (նշեք
բոլոր գործողությունները որպես
առանձին քայլեր*)

Մարինացում **

Սահմանափակ և ոչ սահմանափակ
կիրառմամբ ոչ մսային/ ոչ թռչնամսային
սննդային բաղադրիչների կշռում

2.(Խորը սառեցրած/ սառեցրած) հում
մսի/թռչնամսի պահեստավորում

*Այս քայլերը ներառում են աղալը, կտրտելը, միախառնելը, լցոնելը, ձևավորելը և բարակ շերտերի կտրելը

**Այս գործընթացը չի նախատեսում ոչ մի միջամտություն (թթվայնացում, տաքացում, մարինացում):

Գծապատկեր N 3

Ջերմային մշակման ենթարկած, ոչ երկարադիմացկուն ապխտած երշիկ, հավի կիսանեփ բլիթների արտադրական գործընթացի գծապատկերը

Աուդիտի անցկացում

60. ՎՎՀԿԿ համակարգի գործունեության համար անհրաժեշտ բոլոր պահանջների հստակ իրականացման համար պետք է իրականացվեն պարբերական ստուգումներ աուդիտի միջոցով: Աուդիտը կարող է լինել ինչպես արտաքին, այնպես էլ ներքին: Արտաքին աուդիտը իրականացվում է սպառողի և համակարգի սերտիֆիկացման դեպքում: Ներքին աուդիտը իրականացնում է ՎՎՀԿԿ աշխատամքային խումբը, որը ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրումից հետո դառնում է ներքին աուդիտի խումբ: Աուդիտի իրականացման համար ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խմբի ղեկավարը ձեռնարկությունում պետք է առանձնացնի ստորաբաժանումներ (լաբորատորիա, պահեստներ և այլն): Յուրաքանչյուր ստորաբաժանման համար անհրաժեշտ է կազմել տարեկան ստուգման պլան: Պլանում անհրաժեշտ է նշել ստուգումների գրաֆիկը և յուրաքանչյուր ստորաբաժանումում կոնկրետ ստուգման օբյեկտները: Ստուգման վերջում կազմվում է ակտ, որում նշվում են ստուգման օբյեկտը և հայտանաբերված անհամապատասխանությունները, որոնք անհրաժեշտ է վերացնել:

Աղյուսակ N 3

Ջերմային մշակման ենթարկած, երկարադիմացկուն մսի ձողիկների (ջերկի) արտադրական գործընթացի վտանգավոր գործոնների վերլուծությունը և հսկման կրիտիկական կետերը

Գործընթացի փուլ/Մենդի անվտանգությանը սպառնացող վտանգը	Արդյո՞ք կա վտանգ առաջանալու հավանական ուղություն	Հիմունքը	Եթե 3-րդ սյ պատասխան ապա ի՞նչ մ հնարավոր չ վտանգը կա վերացնելու ընդունելի մ նվազեցնելու Ախտածիններ
Հում մսի/	Կենսաբանական	Այո	Ախտածինները

թռչնամսի
ընդունում

Ախտածիններ՝

կարող են առկա
լինել ընդունվող
հում մսում

հաջորդ փուլ
մշակման և
ընթացքում
(ծողիկներ) և
ընթացքում

Salmonella

Listeria monocytogenes

E.coli 0157:H7

Trichinella spiralis

Քիմիական

ոչ մի
Ֆիզիկական

Ոչ

Գործարանի արձա
նագրությունն երբ
վկայում են, որ
գործարան մտնող
մթերքում օտար
մարմինների
առկայության
դեպքեր չեն եղել

օտար մարմիններ,
օրինակ՝ մետաղի
կտորներ

Սահմանափակ
և ոչ
սահմանափակ
կիրառմամբ ոչ
մսային/ ոչ
թռչնամսային
սննդային
բաղադրիչների,
ինչպես նաև փա
թեթավորման
սյուրերի
ընդունում
Սահմանափակ
և ոչ
սահմանափակ
կիրառմամբ ոչ
մսային/ ոչ
թռչնամսային
սննդային
բաղադրիչների,

Կենսաբանական
Ֆիզիկական՝ ոչ մի
Քիմիական

Ոչ

Փաթեթավորման
սյուրեր, որոնք
ընդունելի են
նպատակային
օգտագործման համար

Երաշխիքային
գրություններն
ընդունվում են
փաթեթավորման
սյուրերի բոլոր մա
տակարարներից

Կենսաբանական

Քիմիական

Ֆիզիկական՝ ոչ մի

ինչպես նաև փաթեթավորման
նյութերի պահեստավորում

Հում մսի, Կենսաբանական Ոչ
թռչնամսի (սառցե սառեցրած/ սառեցրած) պա Ախտածինների աճ՝
հետապնդում

Salmonella

E.coli 0157:H7 և

Salmonella

Trichinella spiralis
ախտածինների
աճը հավանական
չէ ճիշտ
ջերմաստիճանի
ապահովման
դեպքում:

Listeria monocytogenes

E.coli 0157:H7

Trichinella spiralis

Նախապայմանայի
ն ծրագրի
կիրառում՝
ախտածինների
հավանական աճը
կանխելու համար:

Քիմիական

Ֆիզիկական՝ ոչ մի
խորը սառեցրած Կենսաբանական
հում մսի, Թիմիական
թռչնամսի
հալեցում

Սահմանափակ Ֆիզիկական՝ ոչ մի
և ոչ Կենսաբանական
սահմանափակ Ֆիզիկական՝ ոչ մի
կիրառմամբ ոչ Թիմիական
մսային/ ոչ
թռչնամսային
սննդային
բաղադրիչների
կշռում

Նիտրիտի
գերապարունակություն

Ոչ

Նախապայմանայի
ն ծրագրի
կիրառում՝
թույլատրելի
քանակից ավել
Նիտրիտի
ավելացումը
կանխելու համար

Հում մսի, Կենսաբանական

թռչնամսի կշռում Զիմիական

Ֆիզիկական՝ ոչ մի
Բաղադրիչների/ Կենսաբանական
գործողություններ

րի համակցում Զիմիական՝ ոչ մի
(ներառում է մեկ ֆիզիկական

կամ ավելի գործ
ողություններ՝աղ

ալը,կտրտելը,
միախառնելը,

լցոնելը,
ձևավորելը և

բարակ
շերտերով

կտրտելը)
Մարինացում

Մետաղի կտորներով
աղտոտում

Կենսաբանական

Զիմիական

Կախում

Ֆիզիկական՝ ոչ մի
Կենսաբանական

Զիմիական

Խմորում
(կիրառվում է
խմորման փուլ
անցած մսի
ծողիկների
նկատմամբ՝ pH-
ի աստիճանը
նվազեցնելու
համար)

Ֆիզիկական՝ ոչ մի
Կենսաբանական

Ախտածիններ՝

Staphylococcus aureus

Salmonella

E.coli 0157:H7

Ջերմային
մշակում

Կենսաբանական

Ախտածիններ՝

Listeria monocytogenes

այո

Այո

Այո

Գործարանի արձա
նագրությունները գործընթաց

ցույց են տալիս, որ
մեխանիկական

վերամշակման
ընթացքում

հնարավոր է
աղտոտում

մետաղի
կտորներով

Սխալ խմորման
գործընթացի
դեպքում
հնարավոր է S.
aureus-ի
պոտենցիալ աճ և
տոքսիկոգեն
(թույների
արտադրում):

Անհրաժեշտ
խմորումը կ
պահանջվո
մակարդակ
ախտածնի
համար: Խմ
գործընթաց
նվազեցնում
E.coli 0157:H
ախտածինն

Գործընթացի
ժամանակ անհամ
ապատասխան
տևողության
(ջերմաստիճանի)
խոնավության
ռեժիմի

Կատարել ջե
համապատ
տևողությամ
ջերմաստիճ
խոնավությս
ապահովմա
ախտածինն

			ապահովման դեպքում	և պաստերի- ապահովելու
	Salmonella		հնարավոր է, որ ախտածինները կենդանի մնան, և տեղի ունենա դրանց պոտենցիալ աճ, ինչպես նաև տոքսիկոզեն (թուլների արտադրում) S. aureus ախտածնից	
	Staphylococcus aureus			
	E.coli 0157:H7			
	Քիմիական			
Չորացում	Ֆիզիկական՝ ոչ մի Կենսաբանական	Այո	L.monocytogenes ախտածինը կարող է աճել, եթե ջրի ակտիվությունը (aw) 0.92 մակարդակից բարձր է: S. aureus ախտածնի աճ և տոքսիկոզեն (թուլների արտադրություն) հնարավոր է այն դեպքում, երբ S. aureus ախտածինը կենդանի է մնում ջերմային մշակումից հետո	Ջրի ցածր ա- (aw) կարող ախտածնի ա- ակտիվությո- աճի կանխա- ավելի ցածր մնացած ախ- կանխարգել-
	Ախտածիններ՝			
	Staphylococcus aureus			
	Listeria monocytogenes			
	Քիմիական			
Մետաղորսիչ	Ֆիզիկական՝ ոչ մի Կենսաբանական	Այո		Մետաղ որս
	Քիմիական՝ ոչ մի Ֆիզիկական	Այո		
Փաթեթավորում/ պիտակավորում	Մետաղի կտորներով աղտոտում Կենսաբանական Ախտածիններ՝	Ոչ	Listeria monocytogenes-ի աճը կանխվում է	

Listeria monocytogenes-ի աճ

Նախորդ փուլում չորացման միջոցով, երբ ջրի ակտիվությունը կազմում է 0.92 մակարդակից շատ ավելի ցածր, քիչ: 0.92-ը Listeria monocytogenes-ի աճի համար անհրաժեշտ մինիմալ ջրի ակտիվության մակարդակն է: Չորացման գործընթացը պետք է համապատասխանի պահանջվող չափանիշներին

Քիմիական

Պատրաստի սննդամթերքի պահեստավորում

Ֆիզիկական՝ ոչ մի Կենսաբանական
Քիմիական

Բեռնավորում

Ֆիզիկական՝ ոչ մի Կենսաբանական
Քիմիական

Ֆիզիկական՝ ոչ մի

Աղյուսակ 6.

Ջերմային մշակման ենթարկած, երկարադիմացկուն մսի ձողիկների (ջերկի) արտադրական գործընթացի ՎՎՀԿԿ ծրագիր

Կատեգորիան՝ ջերմային մշակման ենթարկած, երկարադիմացկուն

Սննդամթերքը՝ մսի ձողիկներ, ջերկի

ՀԿԿ-ի համարը և տեղայնությունը	Կրիտիկական սահմանը	Մոնիթորինգի գործընթացները և հաճախականությունը	ՎՎՀԿԿ-ի արձանագրությունները	Վերստուգման գործընթացները և հաճախականությունը
Կ1	pH 5.3, որը կարելի է	Որակի ապահովման խմորման		Որակի ապահովման

Խմորում (մսի ձողիկներ՝ արտադրված խմորման եղանակով)	Է ստանալ խցիկի ջերմաստիճանի և մաքսիմալ ժամերի հետևյալ համակցություններից մեկի միջոցով.	պատասխանատուն կամ որևէ նշանակված անձ խմորման ցիկի ավարտին պետք է վերցնի 5 տարբեր մթերքի նմուշներ՝ յուրաքանչյուր մթերքի	գործընթացի գրանցման մատյան	վարիչը կամ որևէ նշանակված անձ յուրաքանչյուր համաժամանակ մեկ ստուգի Խմորման գործընթացի գրանցմանը և ՈԲՈՒՄ գործողությունների
	խցիկի մշտական մաքսիմալ ջերմաստիճան (C-O) ժամեր	խմբաքանակի pH-ը ստուգելու համար: Նախքան խմորման խցիկից մթերքը հեռացնելը, որոշեք որքանով էր ապիովվել ժամանակի կրիտիկական սահմանի համապատասխան	ՈԲՈՒՄ գործողությունների գրանցման մատյան	
	23.9 – 80			
	26.7 – 60	նույնը խմորման խցիկում սահմանված ջերմաստիճանին՝ փաստագրված ջերմաստիճան-ժամ սահմանն ապահովելու համար:	Ջերմաչափի չափաբերման տվյալների գրանցման մատյան	Ամեն օր որակի պատասխանատու որևէ նշանակված անձ ստուգի ջերմաճշգրտությունը՝ դրանք ճշգրիտ ցուցնելու հետ և անհրաժեշտ դեպքում չափաբերման ջերմաստիճանի տարբերությունը մինչև $\pm 1^{\circ}\text{C}$ աստիճանով:
	29.4 – 48			
	32.2 – 33			
	35 – 28	pH-ը չափում են՝ տեղադրելով pH-ի էլեկտրոդը յուրաքանչյուր նմուշի մսի/ թորած ջրի խառնուրդի մեջ, որի խտությունը կազմում է 1:1 (կշիռ/կշիռ):		Որակի ապահովման պատասխանատու որևէ նշանակված անձ յուրաքանչյուր օր ստուգի մոնիթորինգի ստուգման համար pH-մետրերի ճշգրտության համադրելով դրանք ստանդարտի հետ չափաբերի դրանք տարբերությանը:
	37.8 – 25			
	40.6 – 20			
	43.3 - 18	Որակի ապահովման պատասխանատուն կամ որևէ նշանակված անձ պետք է գրանցի խցիկում ջերմաստիճանի և		Հերթափոխի ընթացքում որակի ստուգում:

Ժամի տվյալների համապատասխանությունը pH 5.3 մակարդակին:

բաժնի վարիչը կհամապատասխանեցնի նշանակված անվան հետևի, որ որպես ապահովման պատասխանատվություն կհամապատասխանեցնի նշանակված անվան մոնիթորինգ իրականացնելու համար:

Կ2

Ջերմային մշակում (մսի ձողիկներ՝ արտադրված խմորման եղանակով)

Մսի ձողիկներն անհրաժեշտ է եփել մինչև ներքին ջերմաստիճանը կազմի $\geq 71^{\circ}\text{C}$

Որակի ապահովման ապատասխանատվություն կամ որևէ նշանակված անձ ներքին զոնդի միջոցով պետք է ստուգի մթերքի ներքին ջերմաստիճանը՝ չափելով ապխտման խցիկի ամենասառը մասում գտնվող յուրաքանչյուր խմբաքանակից 10 կտոր եփման ցիկլի վերջում՝ նախքան ապխտման խցիկից մթերքը հեռացնելը:

Ապխտման խցիկի/մթերքի ջերմաստիճանի գրանցման մատյան

Ջերմաչափի չափաբերման տվյալների գրանցման մատյան

Յուրաքանչյուր ժամանակ մեկ անգամ ապահովման բաժնի կամ որեէ նշանակված պետք է ստուգի խցիկի/մթերքի ջերմաստիճանի մատյանը, ՈԻՂՈՒՆԻ գործողությունները գրանցման մատյանում Ջերմաչափի չափաբերման տվյալների գրանցման մատյանը:

Հերթափոխի ընթացքում որակի ապահովման բաժնի վարիչը կհամապատասխանեցնի նշանակված անվան հետևի, որ որպես ապահովման պատասխանատվություն կհամապատասխանեցնի նշանակված անվան մոնիթորինգ իրականացնելու համար:

42

Ջերմային
մշակում
(ջերկի)

Ջերկին
անհրաժեշտ է
պատրաստել $\geq$
 82.2°C վառարանի
ջերմաստիճանում,
 ≥ 2 ժամվա
ընթացքում և $\geq$
90% խոնավության
պայմաններում
ամբողջ
պատրաստման
ընթացքում

Վառարանի
ջերմաստիճանը
մոնիթորինգի է
ենթարկվում չոր
ջերմաչափի միջոցով:

Խոնավության
աստիճանը
հնարավոր է
մոնիթորինգի
ենթարկել՝
համադրելով թաց և
չոր ջերմաչափերը
յուրաքանչյուր 30
վայրկյան:

Խոնավաջերմաչափի
ցուցմունքը պետք է
գտնվի չոր
ջերմաչափի -15.3°C
աստիճանի
միջակայքում:

Վառարանի ջե Սարքավորումն
րմաստիճանի/ սպասարկման
խոնավության պատասխանա
գրանցման որեէ նշանակվա
մատյանն է ստուգի, որ
խոնավաջերմա

Ջերմաչափի
չափաբերման
տվյալների
գրանցման
մատյան

Ուղղիչ գործող
ությունների
գրանցման
մատյան

Ախտածիններ
ի ոչնչացումը
հաստատող փ
որձարկումներ
ի փաստաթղթ
երը կցված են

Յուրաքանչյուր
ժամանակ մեկ ս
ապահովման
պատասխանա
որեէ նշանակվա
է ստուգի Վառա
ջերմաստիճանի
ինչպես նաև Ու
գործողությունն
գրանցման մատ

Յուրաքանչյուր
ժամանակ մեկ ս
ապահովման բ
կամ որեէ նշան

պետք է հետևի,
ապահովման
պատասխանա-
նշանակված ան-
մոնիթորինգ իր-

Կ3

*aw ≤ 0.80

Չորացում

aw` ջրի
ակտիվությունը,
կարելի է ստուգել`
յուրաքանչյուր
խմբաքանակից
վերցրած 5
նմուշներն առանձին
տեղադրելով ջրի
ակտիվությունը
չափադ սարքի մեջ
(aw-մետր)

Ջրի
ակտիվության
(aw)
տվյալների
գրանցման
մատյան

Ուղղիչ գործող
ությունների
գրանցման
մատյան

Որակի ապահով-
ման պատասխանա-
նշանակված ջրի
յուրաքանչյուր ծա-
մանակից ստուգի
ստուգման համար
aw-մետրերի ճշգ-
համադրելով դր-
ստանդարտի հե-
չափաբերի aw-
հասցնելով տար-
0.003-ի:

Յուրաքանչյուր
ծամանակ մեկ ս-
ապահովման բս-
կամ որեէ նշան-
պետք է ստուգի
ակտիվության (

տվյալների, ինչպես
Ուղղիչ գործողություն
գրանցման մասին

Յուրաքանչյուր
ժամանակ մեկ ս
ապահովման բ
կամ որեէ նշան
պետք է հետևի,
ապահովման
պատասխանա
նշանակված ան
մոնիթորինգ իր

Կ4

Մետաղի որսիչ

Որակի ապահովման
պատասխանատու
կամ որևէ
նշանակված անձ
պետք է համոզվի,որ
մետաղի
դետեկտորներն
աշխատում են
ինչպես
նախատեսված է՝
որոշակի չափի

Մետաղի
որսիչի
աշխատանքին
վերաբերող
տվյալների
գրանցման
մատյան

Ուղղիչ գործող

Յուրաքանչյուր
ժամանակ մեկ ս
ապահովման բ
կամ որեէ նշան
պետք է ստուգի
դետեկտորի աշ
վերաբերող տվյ
ինչպես նաև Ու
գործողությունն
գրանցման մաս

Մետաղի
դետեկտոր

աշխատանքը

մետաղի կտոր
պարունակող նմուշը
անցկացնելով
մետաղի
դետեկտորների
միջով 2 ժամը մեկ
անգամ և
արդյունքներն
արձանագրելով
մետաղի որսիչի
տվյալների
գրանցման
մատյանում:

ուղթյունների
գրանցման
մատյան

Արտադրություն
կեսօրվա նախա
սարքավորումնե
սպասարկման ժ
պատասխանատ
որևէ նշանակվա
է ստուգի մետա
դետեկտորի չա
դրա միջով մետ
պարունակող ն
մետաղի կտոր)
և անհրաժեշտո
դեպքում չափա

Շաբաթը երկու
որակի ապահով
վարիչը կամ որե
նշանակված ան
հետևի, որ որա
ապահովման
պատասխանատ
նշանակված ան
մոնիթորինգ իր

Աղյուսակ 7

Ձերմային մշակման ենթարկած, կիսաեփ ոչ երկարադիմացկուն ապխտած երշիկ, հավի կիսաեփ բլիթների արտադրական գործընթացի վերլուծությունը և հսկման կրիտիկական կետերը

Գործընթացի փուլ	Մննդի անվտանգությանը սպառնացող վտանգը	Արդյո՞ք կա վտանգ առաջանալու հավանականություն	Հիմունքը
Հում մսի/ թռչնամսի ընդունում	Կենսաբանական Ախտածիններ՝	Այո	Ախտածինները կարող են առկա լինել ընդունվող հում մսում
	Salmonella		
	Trichina		
	Քիմիական ոչ մի ֆիզիկական	Այո	Ընդունվող մթերքում հայտնաբերվել են ոսկորներ/ ոսկորների կտորներ (չափսը/ձևը), որոնք վտանգ են ներկայացնում սպառողներին:
	Օտար մարմիններ, օրինակ՝ կոտրված ասեղներ, ոսկորներ, ոսկորի կտորներ		
Ոչ մսային/ ոչ թռչնամսային սննդային բաղադրիչների, ինչպես նաև փաթեթավորման նյութերի ընդունում	Կենսաբանական ոչ մի Քիմիական ընդունելի չեն նպատակային	Ոչ	Հավաստագրերն ընդունվում են փաթեթավորման նյութերի բոլոր մատակարարներից

	օգտագործման համար Ֆիզիկական	Ոչ	Գործարանի արձանագրություն
	Օտար մարմիններ, օրինակ՝ փայտի, մետաղի, ապակու կտորներ և այլն		ները վկայում են այն մասին, որ վերջին մի քանի տարիների ընթացքում գրանցվել են օտար մարմիններով աղտոտման դեպքեր
Ոչ մսային/ ոչ թռչնամսային սննդային բաղադրիչների, ինչպես նաև փաթեթավորման նյութերի պահեստավորում չում մսի, թռչնամսի (խորը սառեցրած/ սառեցրած) պահեստավորում	Կենսաբանական Քիմիական Ֆիզիկական՝ ոչ մի Կենսաբանական Ախտածիններ՝ <i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i> Քիմիական Ֆիզիկական՝ ոչ մի Կենսաբանական Քիմիական	Այո	Ախտածինների աճը տվյալ մթերքում հավանական է եթե չի պահպանվում անհրաժեշտ կամ ավելի ցածր ջերմաստիճան, որը կանխում է դրանց աճը, և եթե սառնարաններին չեն հետևում, որպեսզի դրանք ապահովեն ճիշտ ջերմաստիճան:
Սառցե սառեցրած հում մսի, թռչնամսի հալեցում	Ֆիզիկական՝ ոչ մի Կենսաբանական Քիմիական		
Ոչ մսային/ ոչ թռչնամսային սննդային բաղադրիչների կշռում չում մսի, թռչնամսի կշռում	Ֆիզիկական՝ ոչ մի Կենսաբանական Քիմիական Ֆիզիկական՝ ոչ մի Կենսաբանական Քիմիական		

Բաղադրիչների միավորում	Ֆիզիկական՝ ոչ մի Կենսաբանական Քիմիական			
Մեխանիկական գործընթաց	Ֆիզիկական՝ ոչ մի Կենսաբանական Քիմիական՝ ոչ մի Ֆիզիկական	Այո	Գործարանի արձանագրություն	Կր
Տես տեխնոլոգիական գործընթացների սխեման	Մետաղի կտորներով աղտոտում		Ները ցույց են տալիս, որ մեխանիկական մշակման ընթացքում հնարավոր է աղտոտում մետաղի կտորներով:	որ փ
Ապխտում/ մասնակի եփում	Կենսաբանական Քիմիական			
Կրկնակի վերամշակում	Ֆիզիկական՝ ոչ մի Կենսաբանական Ախտածիններ Քիմիական	Ոչ	Կրկնակի վերամշակման կարիք ունեցող նյութն օրվա վերջում խոտանվում է	
Փաթեթավորում/ պիտակավորում	Ֆիզիկական՝ ոչ մի Կենսաբանական Ախտածիններ՝ Trichina Քիմիական	Այո	Trichina-ն հանդիպում է խոզի մսի հում մթերքում	Պր ա հ դ ա ն g
Պաղեցում	Ֆիզիկական՝ ոչ մի Կենսաբանական Ախտածիններ Քիմիական	Այո	Հնարավոր է ախտածինների աճ, եթե կիրառվում է պաղեցման սխալ տեղնադրում:	Կր ա տ
Պատրաստի սննդամթերքի	Ֆիզիկական՝ ոչ մի Կենսաբանական Ախտածիններ	Այո	Ախտածինների աճը տվյալ մթերքում	Պս ա

պահեստավորում
(սառը)

հավանական է, եթե
չի պահպանվում
անհրաժեշտ կամ
ավելի ցածր
ջերմաստիճան, որը
կանխում է դրանց
ածը:

Քիմիական

Բեռնավորում

Ֆիզիկական՝ ոչ մի
Կենսաբանական

Քիմիական

Ֆիզիկական՝ ոչ մի

Աղյուսակ 8

Ջերմային մշակման ենթարկած, կիսաեփի ոչ երկարադիմացկուն ապխտած
երշիկ, հավի կիսաեփի բլիթների արտադրական գործընթացի ՎՎՀԿԿ ծրագիր

Կատեգորիան՝ ջերմային մշակման ենթարկած, կիսաեփ, ոչ երկարադիմացկուն

Մենդամբերքը՝ ապխտած երշիկ, հավի կիսաեփ բլիթներ				
Հկկ-ի	Կրիտիկական սահմանը	Մոնիթորինգի գործընթացներ	ՎՎՀԿԿ-ի արձանա Վերստուգման	
համարը և տեղայնությունը		որը և հաճախակա	գրությունները	գործընտացներ հաճախականո
յունը		նությունը		յունը
Կ1	Փոխադրման ընթացքում մթերքը պետք է ուղեկցվի մատակարարի կողմից ներկայացվող հավաստագրով այն մասին, որ մթերքը նմուշառվել ու ստուգվել է Salmonella ախտածնի հայտնաբերման նպատակով:	Ընդունող անձնակազմը պետք է ստուգի յուրաքանչյուր խմբաքանակը Salmonella ախտածնի վերաբերյալ ուղեկցող հավաստագրի առկայության համար:	Ընդունման մատյան Ուղղիչ գործողությ ունների գրանցման մատյան	Որակի ապահովման պատասխանա տուն յուրաքանչյուր ամիս պետք է առնվազն երկու մատակարար ներից պահանջ ՍԱՊԾ-ի (սննդամթերքի անվտանգությու պետական

ծառայության)
կողմից կատար
փորձաքննությ
արդյունքները
Salmonella

ախտածնի
վերաբերյալ:

42	Հում մթերքի պահեստում ջերմաստիճանը չպետք է գերազանցի 4.4°C:	Պատասխանա տու անձնակազմը պետք է ստուգի պահեստի ջերմաստիճա նը 2 ժամը մեկ:	Պահեստի ջերմաստիճանի գրանցման մատյան Ջերմաչափի չափաբերման տվյալների գրանցման մատյան	Սարքավորումն ու ինսամքի գծո պատասխանա տուն յուրաքան հերթափոխի ժամանակ մեկ անգամ պետք է ստուգի պահես ջերմաստիճան գրանցման
Պահեստավո ռում				
(Խորը սառեցրած/				

սառեցրած հում
միս/ թռչնամիս)

Ուղղիչ գործողությ
ունների
գրանցման
մատյան

մատյանում
տվյալների
ճշգրտությունը
հետևի
ջերմաստիճան
ստուգումների

Ամեն օր որակի
ապահովման
պատասխանա

տուն պետք է
ստուգի
մոնիթորինգի և
վերստուգման
համար կիրառ
բոլոր
ջերմաճափերի
ճշգրտությունը
անհրաժեշտու

յան դեպքում
չափաբերի դրս
-6.7°C
ճշգրտությամբ:

43

Մեխանիկակ
կան
գործընթաց

Մետաղի
կտորների
մեծությունը
չպետք է
գերազանցի 1/32
մատնաչափ
(դյույմ)

Սարքավորում
ների խնամքի
գծով
անձնակազմը
յուրաքանչյուր
հերթափոխի
ծամանակ մեկ
անգամ պետք է
ստուգի մետաղի
որսիչի
աշխատանքը
մետաղի կտոր
պարունակող
նմուշի միջոցով՝
համոզվելու

Մետաղի
դետեկտորի
մատյան

Ուղղիչ գործողությ
ունների
գրանցման
մատյան

Սարքավորում
րի խնամքի գծ
վերահսկիչը պե
է ստուգի մետա
դետեկտորի
աշխատանքը՝
համոզվելու, որ
գործում է ինչպ
նախատեսված
եղել արտադրո
կողմից:

Որակի

համար, որ
դետեկտորի դուրս
գցող սարքը
գործում է ըստ
նախատեսվա

ծի:

ապահովման
պատասխանա

տուն պետք է
ստուգի արդյոք
մետաղի
դետեկտորը
գործում է ըստ
նախատեսված
օրը մեկ անգամ
հետևելով մետո
պարունակող
նմուշի միջոցով
անցկացվող
դետեկտորի
շահագործման
փորձարկումնե

րին:

Կ4

Փաթեթավո
րում/
պիտակավո

րում

(Trichina)

Մթերքի պիտակի Փաթեթավոր
վրա պետք է
պարզ նշվի, որ
մթերքը հում է
կամ կիսաեփ և
պահանջում է
լրացուցիչ եփում:

Պիտակի վրա
պետք է նշված

ման հոսքագծի
վերահսկիչը պետքմատյան
է ընտրի 2 փաթեթ
յուրաքանչյուր
տեսակի մթերքից,
որոնք արտադրվել
են յուրաքանչյուր
խմբաքանակի
սկզբում և
ավարտին և

Պիտակավորման
տվյալների
գրանցման
պետքմատյան
նշվում է
Ուղղիչ գործողությ
ունների
գրանցման
մատյան

Որակի
ապահովման
պատասխանա

տուն պետք է
հետևի, որ
փաթեթավորմ
ն հոսքագծի
վերահսկիչը
յուրաքանչյուր
հերթափոխի
ժամանակ մեկ

լինեն դրա
պատրաստման
ցուցումները:

համոզվի,որ
պիտակը
համապատաս

անգամ մոնիթո
իրականացնի:

խանում է
պահանջներին

Պիտակի վրա
պետք է նշվի
նաև մթերքի
ապահով
տնօրինման
եղանակը:

Որակի
ապահովման
պատասխանա

տուն շաբաթը
երկու անգամ
պիտակների
պահեստասենյ

կից պետք է ըն
3 պիտակ, որոն
պետք է
օգտագործվեն՝
դրանց
ճշգրտությունը
հաստատելու
համար:
Յուրաքանչյուր օ
որակի
ապահովման
պատասխանա

տուն պետք է
ստուգի
փաթեթների վր
պիտակները՝
դրանց
ճշգրտությունը
հաստատելու
համար:

Յուրաքանչյուր
հերթափոխի
ժամանակ մեկ
անգամ որակի
ապահովման
բաժնի ղեկավա
պետք է ստուգի

45

Պաղեցում

Մթերքի ներքին
ջերմաստիճանը
կազմում է
<21.1°C 3 ժամվա
ընթացքում և
<21.1°C
աստիճանի
հասնելուց հետո
այն պետք է
կազմի < 5°C
լրացուցիչ 6
ժամվա
ընթացքում:

Որակի
ապահովման
պատասխանա
տուն պետք է
հետևի
պաղեցման
գործընթացին՝
կրիտիկական
սահմանների
պահպանումն
ապահովելու
համար: Մթերքի
պաղեցուցիչնե

Մթերքի
պաղեցման
տվյալների
գրանցման
մատյան

Մթերքի
պաղեցուցիչների
տվյալների
արձանագրման
սխեմաներ

Մթերքի պաղեց
տվյալների
գրանցման
մատյանը և հե
ջերմաստիճան

(Պախեցման
ընդհանուր
տևողությունը
կազմում է 9
ժամ):

որը պետք է
մոնիթորինգի
ենթարկվեն և
դրանց տվյալները
անընդմեջ
գրանցվեն
ջերմաստիճանի
գրանցման
սխեմաներում:

Որակի
ապահովման
պատասխանա

տուն պետք է
անկանոն ձևով
ընտրի
յուրաքանչյուր
մթերքի տեսակից
5 նմուշ
պաղեցման
սկզբից 3 և 9 ժամ
անց և որոշի
դրանց ներքին
ջերմաստիճանը:

Ջերմաչափերի
չափաբերման
տվյալների
գրանցման
մատյան

Ուղղիչ գործողությ
ունների
գրանցման
մատյան

մոնիտորինգի
իրականացման

Յուրաքանչյուր
հերթափոխի
ժամանակ մեկ
անգամ
սարքավորումն
խնամքի գծով
վերահսկիչը պե
տ ստուգի մթերք
պաղեցուցիչներ
ջերմաստիճան
արձանագրման
սխեմայի
ճշգրտությունը:

Ամեն օր որակի
ապահովման
պատասխանա

տուն պետք է
ստուգի
մոնիթորինգի և
վերստուգման
համար կիրառ
բոլոր
ջերմաչափերի
ճշգրտությունը
անհրաժեշտույ

յան դեպքում
չափաբերի դրս
-6.7°C աստիճա
ճշգրտությամբ:
Սարքավորումն

րի խնամքի գծ
պատասխանա

տուն յուրաքան
հերթափոխի
ժամանակ մեկ
անգամ պետք է
ստուգի՝

46

Պատրաստի
մթերքի
պահեստավո
րում

Պատրաստի
մթերքի
պահեստում
ջերմաստիճանը
չպետք է
գերազանցի
4.4°C:

Սարքավորում
ների խնամքի
գծով
պատասխանա

տու անձնակազմը
յուրաքանչյուր
երկու ժամը մեկ
պետք է ստուգի
պատրաստի

Պահեստի
ջերմաստիճանի
գրանցման
մատյան

Ջերմաչափի
չափաբերման
տվյալների
գրանցման

մթերքի
պահեստների
ջերմաստիճանը:

մատյան

Ուղղիչ գործողությ
ունների
գրանցման
մատյան

Պահեստի
ջերմաստիճան
գրանցման
մատյանում
տվյալների
ճշգրտությունը:

Ամեն օր որակի
ապահովման
պատասխանա

տուն պետք է
ստուգի
մոնիթորինգի և
վերստուգման
համար կիրառ
բոլոր
ջերմաչափերի
ճշգրտությունը
անհրաժեշտույթ

յան դեպքում
չափաբերի դրս
-6.6°C աստիճա
ճշգրտությամբ:

Որակի
ապահովման
պատասխանա

տուն պետք է
հետևի, որ
սարքավորումն
խնամքի գծով
պատասխանա

անձնակազմը
յուրաքանչյուր
հերթափոխի
ժամանակ մեկ
անգամ ստուգի
պատրաստի
մթերքի
պահեստները:

Հավելված N 2

ՀՀ Էկոնոմիկայի նախարարի 2024 թվականի

N - L հրամանի

ՈՒՂԵՑՈՒՅՑ

ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆՈՒՄ ՎՏԱՆԳԻ ՎԵՐԼՈՒԾՈՒԹՅԱՆ ԵՎ
ՀՍԿՄԱՆ ԿՐԻՏԻԿԱԿԱՆ ԿԵՏԵՐԻ ՍԿԶԲՈՒՆՔՆԵՐԻ ՀԻՄԱՆ ՎՐԱ ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ
ՆԵՐԴՐՄԱՆ

1. ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

Վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի համակարգն (այսուհետ՝ ՎՎՀԿԿ) իրենից ներկայացնում է տարբեր ծագման վտանգների (կենսաբանական կամ մանրէաբանական, քիմիական, ֆիզիկական) վերլուծման, հսկման, կանխման, կրիտիկական կետերի որոշման, կրիտիկական կետերից յուրաքանչյուրի սահմանների որոշման, ուղղիչ գործողությունների իրականացման, դրա արդյունքում անվտանգ և որակով, միջազգային չափանիշներին համապատասխան սննդամթերք արտադրելու համար արդյունավետ կառավարման, ինչպես նաև վերահսկողության համակարգ: Աշխարհի զարգացած արդյունաբերություն ունեցող երկրներում ՎՎՀԿԿ համակարգը ճանաչված է որպես սննդամթերքի անվտանգության հավաստի, օգտակար, հուսալի և արդյունավետ համակարգ՝ երաշխավորված Պարենի և Գյուղատնտեսության Կազմակերպության (FAO), Կոդեքս Ալիմենտարիուս Զանձնաժողովի կողմից (Codex Alimentarius Commission): Արտադրական պրակտիկայում ՎՎՀԿԿ համակարգի արագ տարածումը, համաշխարհային ճանաչումը և լայն օգտագործումը բացատրվում է մի շարք անվիճելի առավելություններով:

ՎՎՀԿԿ համակարգի կիրառման ներքին առավելություններն են՝

- **ՎՎՀԿԿ հիմք հանդիսացող** համակարգային մոտեցումը, որն ընդգրկում է սննդամթերքի անվտանգության չափանիշները սննդի շղթայի բոլոր փուլերում՝ սննդամթերքի և դրա բաղադրիչների արտադրության, մշակման, վերամշակման, բաշխման, պահման, պահպանման, փոխադրման և իրացման՝ նախնական արտադրությունից մինչև սպառում: Սննդի շղթան ընդգրկում է նաև սննդամթերքի կամ պարենային հումքի հետ շփման համար նախատեսված նյութերը, սննդային ու կենսաբանական ակտիվ հավելումները, ինչպես նաև՝ առևտրի և հանրային սննդի ծառայությունների ոլորտը.
- Կանխարգելիչ միջոցառումների կիրառումը, ոչ թե խոտանի վերացման կամ արտադրանքի հետկանչմանն ուղղված ուշացած ուղղիչ գործողությունները.
- Սննդամթերքի անվտանգության ապահովմանն ուղղված պատասխանատվության հստակ սահմանումը.
- Ձեռնարկության հիմնական կարողությունների և հնարավորությունների կենտրոնացումը դեպի որոշված կրիտիկական գործընթացները.
- Արտադրվող սննդամթերքի անվտանգությունը հիմնավորող փաստաթղթավորումը, որը կարևոր է առարկությունների վերլուծության և դատական վարույթների դեպքերում.
- Ձեռնարկությունում որակի կառավարման ISO համակարգերի (ISO 9001, ISO 22000) ներդրման համար կարևոր լրացուցիչ հնարավորությունը:
- Արտադրվող արտադրանքի նկատմամբ սպառողի վստահության բարձրացումը.

- Շուկաների ընդլայնումը, այդ թվում նաև՝ միջազգային.
- Լրացուցիչ հնարավորությունը կարևոր մրցույթներին (տենդեր) մասնակցելու համար.
- Արտադրվող արտադրատեսակների մրցունակության բարձրացումը.
- Ներդրումային գրավչության բարձրացումը.
- Գովազդի նվազեցումը՝ կայուն որակ ապահովելու հաշվին.
- Որակյալ և անվտանգ սնունդ արտադրող ձեռնարկության համբավի ձեռքբերումը:

2. 2. ՆՊԱՏԱԿԸ

Սույն ուղեցույցի նպատակն է աջակցել Հայաստանի Հանրապետությունում գործող կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ոլորտի ձեռնարկություններին, որպեսզի իրենց արտադրություններում ներդնեն վտանգների վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի համակարգ:

«Սննդամթերքի անվտանգության մասին» օրենքի 10-րդ հոդվածի, Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի թիվ 880 որոշմամբ ընդունված «Սննդային արտադրանքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) 10-րդ հոդվածի 2-րդ մասի և Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2015 թվականի հուլիսի 23-ի N 827-Ն որոշման՝ սննդամթերքի ոլորտում գործունեություն իրականացնող տնտեսավարող սուբյեկտները պետք է ներդնեն ՎՎՀԿԿ համակարգի սկզբունքների վրա հիմնված ինքնահսկման համակարգ, որը լուրջ նախապայման կհանդիսանա ոլորտի ձեռնարկություններում վտանգավոր սննդամթերքի թողարկումը կանխարգելելու, ռիսկերը գնահատելու և կառավարելու, տեղական արտադրության անվտանգության նկատմամբ վստահությունը բարձրացնելու, ինչպես նաև Հայաստանի Հանրապետությունից Մաքսային Միության, Եվրամիության և այլ երկրներ սննդամթերքի արտահանումը, տեղական արտադրանքի տեսականին և ծավալներն ավելացնելու ուղղությամբ: Սույն ուղեցույցի միջոցով հնարավորություն կտրվի տնտեսավարող սուբյեկտներին արդյունավետ ներդնել ՎՎՀԿԿ համակարգի սկզբունքների վրա հիմնված համակարգ, որը կնպաստի Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի 2013 թվականի հոկտեմբերի 9-ի թիվ 67 որոշմամբ ընդունված «Կաթի և կաթնամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 033/2013) պահանջների ապահովմանը:

3. 3. ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

Սույն ուղեցույցի իմաստով հիմնական հասկացություններն են՝

- **վտանգի վերլուծության և հսկվող կրիտիկական կետերի համակարգ**՝ սննդամթերքի անվտանգությունն ապահովող կանխարգելիչ կառավարման համակարգ, որի հիմքում ընկած է վտանգի նույնականացումը, գնահատումը և վերահսկողությունը, ինչպես նաև վտանգի վերացմանն ուղղված միջոցառումների կիրառումը՝ սննդի շղթայի փուլերում անվտանգությունն ապահովելու նպատակով.
- **հսկման կրիտիկական կետեր**՝ սննդի արտադրության ընթացքում կետ, փուլ կամ ընթացակարգ, երբ կարելի է հսկողություն իրականացնել և արդյունքում՝ կանխել, վերացնել կամ մինչև թույլատրելի մակարդակը նվազեցնել սննդի անվտանգությանը սպառնացող վտանգը.
- **Վտանգի վերլուծության և հսկվող կրիտիկական կետերի աշխատանքային խումբ**՝ համապատասխան որակավորմամբ մասնագետների խումբ, որոնք պատասխանատու են ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակման, իրականացման և պահպանման համար.
- **սննդամթերքի անվտանգությանը սպառնացող վտանգ (վտանգ)**՝ սննդի մեջ առկա կենսաբանական, քիմիական կամ ֆիզիկական նյութ և (կամ) սննդամթերքի վիճակ, որը կարող է բացասաբար անդրադառնալ մարդու առողջության վրա.
- **կանխարգելիչ (ուղղիչ) գործողություններ**՝ ընթացակարգեր, որոնք հաջորդում են շեղումներին.
- **կանխարգելման միջոցներ**՝ ֆիզիկական, քիմիական կամ այլ միջոցներ, որոնք կարող են օգտագործվել՝ սննդի անվտանգությանը սպառնացող նույնականացված վտանգները հսկելու համար.
- **ռիսկ**՝ մարդու կյանքին և առողջությանը սպառնացող վտանգի առաջացման հավանականությունը և այդ վտանգի ազդեցության աստիճանը.
- **աուդիտ**՝ պարբերաբար իրականացվող հսկողական միջոցառումներ, որոնք նպատակաուղղված են սննդամթերքի արտադրությունում ներդրված ՎՎՀԿԿ համակարգի պլանավորած գործողությունների և դրանց արդյունքների համապատասխանությունը, ինչպես նաև սննդի շղթայի օպերատորի պլանավորված միջոցառումների նպատակահարմարությունը և արդյունավետությունը գնահատելուն:

4. ՎՏԱՆԳԻ ՎԵՐԼՈՒԾՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ՀՍԿՎՈՂ ԿՐԻՏԻԿԱԿԱՆ ԿԵՏԵՐԻ ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ ՍԿԶԲՈՒԼՔՆԵՐԸ.

ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակումը պետք է իրականացվի յոթ հիմնական սկզբունքի հիման վրա.

1. Վտանգի վերլուծություն և գնահատում
2. Հսկման կրիտիկական կետերի որոշում
3. Կրիտիկական կետերի սահմանաչափերի սահմանում
4. Մոնիթորինգի համակարգի մշակում

5. Ուղղիչ գործողությունների մշակում
6. Բոլոր քայլերի և ընթացակարգերի փաստաթղթավորում
7. Ներդրված համակարգի ստուգման ընթացակարգերի մշակում:

- **Վտանգի վերլուծություն**՝ հատկորոշվում է հավանական վտանգի աղբյուրը և գնահատում դրա առկայության հավանականությունը, սահմանվում են վերահսկման միջոցները,
- **հսկման կրիտիկական կետերի (նույնականացում) որոշում**՝ որոշվում են այն կետերը, ընթացակարգերը կամ արտադրության փուլերը, որոնք ենթակա են վերահսկման՝ վտանգները կանխելու, վերացնելու կամ մինչև ընդունելի մակարդակը նվազեցնելու նպատակով,
- **յուրաքանչյուր կրիտիկական կետի համար կրիտիկական սահմանի որոշում**՝ հսկման յուրաքանչյուր կրիտիկական կետի համար որոշվում է կրիտիկական սահմանը, որի չափանիշներով հնարավոր է տարանջատել վտանգի աղբյուրի ընդունելի և անընդունելի մակարդակները, կամ որի պահպանումը երաշխավորում է, որ կրիտիկական կետը վերահսկվում է,
- **յուրաքանչյուր կրիտիկական կետի համար** դիտանցի ընթացակարգերի սահմանում,
- **ուղղիչ գործողությունների ծրագրի սահմանում** այն դեպքերի համար, երբ դիտանցմամբ հայտնաբերվում է, որ տվյալ կրիտիկական կետը դուրս է եկել վերահսկողությունից,
- **ՎՎՀԿԿ համակարգի սկզբունքների, քայլերի և ընթացակարգերի փաստաթղթավորման** և գրանցումների համակարգի ստեղծում:

Վտանգի վերլուծություն և գնահատում

Վտանգի վերլուծությունը բաղկացած է գնահատումից և կառավարումից՝ վերլուծության փուլում և դրա հետագա փուլեր փոխանցվելու

հավանականության գնահատումից:

Վտանգները բաժանվում են 3 խմբերի՝ կենսաբանական, քիմիական և ֆիզիկական:

Կենսաբանական վտանգն իր մեջ ներառում է այն ռիսկերը, որոնք առաջանում են կենդանի օրգանիզմների, այդ թվում մանրէների, մակաբույծների, միաբջջիչների և դրանց կենսագործունեության հետևանքով, առաջացած տոքսիններից:

Քիմիական վտանգը ծագման աղբյուրից կախված կարելի է բաժանել 3 խմբի.

- քիմիկատներ, որոնք հայտնվել են սննդամթերքում ոչ միտումնավոր

ա) գյուղատնտեսական քիմիկատներ՝ պեստիցիդներ, հերբիցիդներ, բույսերի անի

կարգավորիչներ և այլն.

բ) կաթ և կաթնամթերք արտադրող ձեռնարկություններում օգտագործվող քիմիկատներ՝

մաքրող, լվացող և ախտահանող նյութեր, քսայուղեր և այլն.

գ) արտաքին միջավայրից վարակված՝ կապար, մկնդեղ (արսեն), կադմիում, սնդիկ:

2) քիմիական բնական աղտոտվածություն

Բուսական, կենդանական և մանրէաբանական նյութափոխանակության հետևանքով առաջացած արտադրանք, օրինակ՝ աֆլատոքսին:

3) քիմիկատներ, որոնք հայտնվել են սննդամթերքում միտումնավոր Կոնսերվանտներ, թթուներ, սննդային հավելումներ, վերամշակման ժամանակ օգտագործվող այլ նյութեր:

Ֆիզիկական վտանգը ցանկացած ֆիզիկական նյութի առկայությունն է, որը բնական վիճակում չէր կարող հայտնվել սննդամթերքում և, որը կարող է ազդել մարդու առողջության վրա կամ վնաս պատճառել տվյալ սննդամթերքը օգտագործող անձին (մետաղ, ապակի, քար և այլն):

Հսկման կրիտիկական կետերի որոշում

Հսկման կրիտիկական կետ (ՀԿԿ) - վերահսկողության համար վտանգի նույնականացման և (կամ) ռիսկի կառավարման կետ: Հսկման կրիտիկական կետերը որոշվում են հաշվի առնելով յուրաքանչյուր վտանգավոր գործոնի

առանձին վերլուծության և արտադրական գործընթացի բլոկ-սխեմայում ներառված բոլոր գործողությունների առանձին-առանձին վերլուծության միջոցով:

Կրիտիկական սահմանի որոշում

Կրիտիկական սահման՝ չափանիշ, որը բաժանում է հսկվող արժեքի ընդունելի և անընդունելի ցուցանիշները: Ցուցանիշներ կարող են հանդիսանալ ֆիզիկական, քիմիական և կենսաբանական արժեքները, որոնք կարելի է չափել ապացուցելու համար, որ ՀԿԿ-ը գտնվում է հսկման տակ: Օրինակ՝ կաթնամթերքի ջերմային մշակման ժամանակ այդպիսի ցուցանիշներ են հանդիսանում ժամանակը, խոնավությունը, ջերմաստիճանը: Այդպիսով ընտրված ցուցանիշները պետք է բխեն տեխնոլոգիական գործընթացի առանձնահատկությունից և ապահովեն նրա հսկողությունը:

Կրիտիկական սահմանի հետ սերտ կապված են նախազգուշական գործողությունները, որոնք անհրաժեշտ է սահմանել յուրաքանչյուր վտանգավոր գործոնի համար: Նախազգուշական գործողությունները ուղղված են հսկողության բացակայության դեպքում հնարավոր հետևանքի վերացմանը:

Մոնիթորինգի համակարգի մշակում

Մոնիթորինգ՝ հսկման կրիտիկական կետերում պլանավորված դիտարկումների իրականացում կամ պարամետրերի չափում՝ դրանց սահմանային ցուցանիշից անցնելը ժամանակին հայտնաբերելու և տեղեկատվություն ստանալու նպատակով, որն անհրաժեշտ է կանխարգելիչ գործողությունների մշակման համար: Մոնիթորինգը իրականացնում են իրատեսական ժամանակում և բաժանում անընդհատ (ավտոմատ չափիչ սարքերի օգնությամբ) և ընտրողական (երբ չկա մշտական հսկողություն իրականացնելու հնարավորություն և անհրաժեշտություն):

Կրիտիկական հսկման կետերի մոնիթորինգի հետ կապված բոլոր գրանցված տվյալները և փաստաթղթերը պետք է ստորագրված լինեն կատարողի կողմից և կցվեն ՎՎՀԿԿ աշխատանքային գրանցամատյաններին:

Ուղղիչ գործողությունների մշակում

Յուրաքանչյուր կրիտիկական հսկման կետի համար կազմվում և փաստաթղթավորվում են ուղղիչ գործողություններ, որոնք կիրառվում են կրիտիկական սահմանների խախտման ժամանակ: Քանի որ ՎՎՀԿԿ հանդիսանում է կանխարգելիչ համակարգ՝ նպատակաուղղված խնդրի վերացմանը մինչ այն կդառնա սննդամթերքի անվտանգությանը սպառնացող վտանգ, ուստի անհրաժեշտ է նախօրոք մշակել ուղղիչ գործողություններ և սահմանել միջոցներ, որոնք պետք է կիրառվեն, երբ ՀԿԿ-ում առկա է կրիտիկական սահմաններից շեղում:

Ուղղիչ գործողությունների մեջ մտնում են՝

- պահանջներին չհամապատասխանող մթերքի գտնվելու վայրի հայտնաբերում,
- ՀԿԿ-ի նկատմամբ հսկողության վերականգնում,
- անհամապատասխանության վերացում հետագայում չկրկնվելու համար (չափման միջոցների ստուգում, սարքավորումների կարգավորում և այլն):

Բոլոր փուլերի և գործընթացների փաստաթղթավորում

Համակարգի կարևորագույն մաս է հանդիսանում համակարգի փաստաթղթավորումը, որն իրենից ներկայացնում է գրավոր փաստաթուղթ, որով հաստատում են, որ կաթի և կաթնամթերքի ձեռնարկությունում իրականացվում են ՎՎՀԿԿ պլանին համապատասխան գործողություններ, ինչպես նաև թույլ է տալիս հետագծելիության սկզբունքով հետևել ցանկացած բաղադրիչին, տեխնոլոգիական գործընթացին կամ վերջնական արտադրանքին:

Մշակված համակարգի ստուգման գործընթացների մշակում

ՎՎՀԿԿ համակարգի պլանի մշակումից հետո կաթի և կաթնամթերքի ձեռնարկությունը սկսում է իրականացնել ամբողջ տեխնոլոգիական գործընթացի ստուգման ընթացակարգերը: Ստուգման ընթացակարգերն անհրաժեշտ են համոզվելու համար, որ ձեռնարկությունում ՎՎՀԿԿ համակարգը գործում է այնպես, ինչպես պլանավորված էր և չկան հակասություններ արտադրական գործընթացների և փաստաթղթավորման համակարգի միջև: Երբ ավարտվում են փաստաթղթավորման ամբողջ գործընթացները և ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրումից անցնում է որոշակի ժամանակահատված (եռամսյակ)՝ իրականացվում են ստուգումներ ներքին և արտաքին աուդիտի մեթոդով, որից հետո սահմանում է ստուգման հաճախականությունը՝ տարին մեկ անգամ, և ոչ պլանային կարգով, երբ հայտնաբերվում են նոր վտանգի աղբյուրներ կամ վտանգներ:

5. 5. ՎՎՀԿԿ ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ ՆԵՐԴՐՄԱՆ ՓՈԽԵՐԸ

ՎՎՀԿԿ համակարգի նախնական փուլի մշակում

ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակման աշխատանքները կարելի է բաժանել 2 փուլերի՝ նախնական և փաստացի համակարգի մշակման:

Նախնական փուլին կարող են ներգրավվել ինչպես ձեռնարկության աշխատողները, այնպես էլ դրսից հրավիրված մասնագետները, (որոնք կարող են իրականացնել համակարգի փաստացի մշակման աշխատանքները): Այս փուլը անհրաժեշտ է, որպեսզի պարզվի ձեռնարկության պատրաստվածության մակարդակը ՎՎՀԿ համակարգի ներդրման համար: Կարևոր է նաև ձեռնարկության հակիրճ բնութագրի (կազմվում է կամայական ձևով) և կառուցվածքի փաստաթղթավորված նկարագիրը:

Հաջորդիվ ձեռնարկության ղեկավարությունը պետք է սահմանի և փաստաթղթավորի թողարկվող արտադրանքի անվտանգության քաղաքականությունը:

Աշխատանքային խմբի ձևավորում

Ձեռնարկության ղեկավարությունը ընտրում և նշանակում է ՎՎՀԿ խմբին, որը պատասխանատվություն է կրում ՎՎՀԿ համակարգի մշակման, ներդրման և աշխատանքային վիճակում պահելու համար: Ձեռնարկության ղեկավարի կողմից տրվում է հրաման և փաստաթղթավորվում է աշխատանքային խմբի կազմը, պարտավորությունները և աշխատանքների կազմակերպումը: Այն դեպքում, երբ կազմակերպությունում չկան համապատասխան մասնագետներ, անհրաժեշտ է նախատեսել այլ կազմակերպություններից մասնագետների ներգրավում: ՎՎՀԿ խմբի մեջ պետք է լինեն համակարգող (նշանակվում է ղեկավարության կողմից) և տեխնիկական քարտուղար, ինչպես նաև, ըստ անհրաժեշտության, իրավասության ոլորտի համապատասխան խորհրդատուներ, որոնցից յուրաքանչյուրին ամրակցված են որոշակի գործառույթներ: Կազմակերպությունը պետք է խմբում անպայման ներգրավի միջազգային պահանջներին համապատասխան ՎՎՀԿ համակարգը ուսուցանված անձ: ՎՎՀԿ համակարգը ուսուցանած անձը պարտադիր չէ, որպեսզի հանդիսանա այն ձեռնարկության աշխատակիցը, որտեղ նախատեսվում է ներդնել ՎՎՀԿ համակարգը: Ոչ պակաս կարևոր է աշխատանքային խմբի արդյունավետ աշխատանքի համար անհրաժեշտ պայմանների ստեղծումը: Այդ պատասխանատվությունն ընկնում է կազմակերպության ղեկավարության վրա, որը պետք է սահմանի և ժամանակին ՎՎՀԿ խմբին ապահովի անհրաժեշտ միջոցները:

Նախնական տվյալների հավաքագրում և վերլուծություն

Այս փուլում ՎՎՀԿ աշխատանքային խումբը պետք է հավաքի նախնական տեղեկատվություն հետևյալի վերաբերյալ.

- ապրանքատեսակ
- արտադրություն
- գործող գործընթացների համապատասխանություն փաստաթղթավորված ընթացակարգերի հետ:

Անհրաժեշտ տեղեկատվություն հավաքելու համար պետք է առանձնացնել նմանատիպ արտադրանքը, նրանք պետք է ունենան ընդհանուր

ֆիզիկաքիմիական հատկություններ և միանման տեխնոլոգիական գործընթացներ: Արտադրանքի (նմանատիպ արտադրանք) մասին տեղեկատվություն հավաքելու ժամանակ անհրաժեշտ է նախապես կազմել ամբողջ տեսականին և անհրաժեշտության դեպքում դրանք դասակարգել ըստ առանձին ցուցանիշների, օրինակ, ըստ փաթեթավորման (վակուում

և ոչ), կտրվածքի (սպասարկման կամ չափաբաժինային կտրվածք), թաղանթի տեսքի (արհեստական կամ բնական) և այլն: Այնուհետև անհրաժեշտ է ստուգել թողարկվող տեսականու համար անհրաժեշտ նորմատիվ փաստաթղթերի առկայությունը (ստանդարտներ, տեխնիկական պայմաններ, տեխնոլոգիական հրահանգներ), վավերականությունը (կապույտ կնիքի առկայություն կամ վավերացված պատճեններ) և դրանց համապատասխանությունը գործող օրենսդրությանը:

Ձեռնարկության կողմից թողարկվող կաթը և կաթնամթերքը պետք է համապատասխանի անվտանգության որոշակի պահանջներին: Այդ պահանջները տարբեր են յուրաքանչյուր արտադրատեսակի համար, սակայն կան նաև ընդհանուր պահանջներ: Պահման պայմանների և պիտանիության ժամկետի վերաբերյալ տվյալները սահմանվում են նորմատիվ փաստաթղթերին համապատասխան: Այդ տեղեկությունները կազմվում են յուրաքանչյուր ապրանքատեսակի համար: Եթե արտադրամասում նախատեսված է արտադրել 9 ապրանքատեսակ, ապա պետք է ունենան 9 տեսակի տեղեկատվական ձև: Կազմակերպությունում օգտագործվող օժանդակ հումքի և նյութերի հաշվառման համար նպատակահարմար է վարել գրանցամատյան: ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խումբը սկսում է արտադրության վերաբերյալ տեղեկատվության հավաքագրումը, որը ներառում է արտադրամասի տարածքի վերլուծությունը, արտադրամասերի պլանները (ինչպես գործող, այնպես էլ փորձնական կառուցվող), ինչպես նաև արտադրական գործընթացների բլոկ-սխեմաները:

Տարածքի վերլուծություն

Աշխատանքն սկսվում է տարածքի գլխավոր հատակագծի ուսումնասիրությունից, որը պետք է անպայման առկա լինի: Գծագրվող կամ արդեն գործող գլխավոր հատակագծում պետք է սահմանել ձեռնարկության տարածքը, սխեմատիկորեն նշել բոլոր արտադրական շինությունները և սենքերը, ինչպես նաև օբյեկտների միջև հաղորդակցման ուղիները:

Աշխատանքային խմբի վերլուծությունից հետո անհրաժեշտ է կազմել նորմատիվ փաստաթղթերով սահմանված անհամապատասխանությունների ցանկ: Բոլոր բացահայտած անհամապատասխանությունները անհրաժեշտ է վերացնել:

Արտադրական տարածքների վերլուծություն

Նախագծվող արտադրության արտադրական տարածքների դասավորվածությունը պետք է իրականացվի հաշվի առնելով տեխնոլոգիական գործընթացները, սանիտարահիգիենիկ պահանջները, շինարարական և արդյունաբերական ձեռնարկությունների նախագծման նորմերը և կանոնները:

Արտադրական տարածքներում պետք է բացառվի հում և պատրաստի սննդամթերքի հանդիպակաց հոսքերը, ինչպես նաև աշխատակիցների միջոցով խաչաձև աղտոտման վտանգը (մաքուր տարածքից կեղտոտ տարածք): Անհրաժեշտ է հստակ բաժանել տարածքները սառեցվող և չսառեցվող մասերի:

Վերլուծական աշխատանքներից հետո անհրաժեշտ է առանձնացնել մաքուր գոտին, որտեղ մուտքը և ելքը պետք է իրականացվի սանիտարական անցակետով: Մաքուր գոտու սահմանները պետք է նշվեն ինչպես արտադրամասի պլանում, այնպես էլ իրական արտադրությունում: Արտադրամասի պլանում մաքուր գոտին կարելի է ցույց տալ ընդգծելով տարբերվող գույնով:

Արտադրական գործընթացների բլոկ-սխեմաները

Տեխնոլոգիական բլոկ սխեման հանդիսանում է արտադրական գործընթացի պարզ սխեմատիկ նկար: Այն պետք է լինի համարժեք, հստակ, ճիշտ և արտացոլի ձեռնարկությունում կիրառվող իրական տեխնոլոգիական գործընթացները: Լավագույն տարբերակը ստուգելու, որ սխեման կազմված է ճիշտ, դա ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խմբի այցն է ամբողջ արտադրությունով և ստուգումը, թե արդյո՞ք սննդամթերքի արտադրության բոլոր փուլերը և գործընթացները ներառված են տեխնոլոգիական սխեմայում: Վերլուծությունից հետո դրա կատարումը հաստատելու համար անհրաժեշտ է կատարել զեկույց՝ առավել հարմար է այն ներկայացնել աղյուսակի ձևով: Գործող նորմատիվ փաստաթղթերին անհամապատասխանությունների կամ թերացումների բացահայտման դեպքում, դրանք անհրաժեշտ է վերացնել:

Ռիսկի վերլուծություն և գնահատում

Ռիսկի վերլուծությունը պայմանավորված է դրա առաջացման հնարավորության և դրա հետևանքների լրջության գնահատմամբ: Վերլուծությունը իրականացնում են ըստ վտանգների երեք տեսակի՝ կենսաբանական, քիմիական, ֆիզիկական: Կենսաբանական և քիմիական վտանգների վերլուծության ժամանակ չպետք է սահմանափակվել միայն սանիտարահիգիենիկ կանոնների պահանջներով: Անհրաժեշտ է հաշվի առնել

բոլոր վտանգները, որոնք կարող են առաջանալ հումքից, ջրից, օդից, փաթեթավորող նյութերից, սարքավորումներից, գույքից և այլն: Վտանգներից խուսապելու համար պետք է օգտվել տեղեկատվական և հատուկ գրականությունից, ձեռնարկներից և գրքերից, գիտական աշխատություններից, էլեկտրոնային տեղեկատվական աղբյուրներից: Որքան շատ ներկայացվի վտանգների ցանկն, այնքան այն ամբողջական կներառի ողջ տեխնոլոգիական գործընթացի կանխատեսվող վտանգները, որոնք վերլուծությունից հետո կմնան շատ ավելի քիչ: Ամբողջ հավաքագրված տվյալները նպատակահարմար է ներկայացնել ստորև տրված աղյուսակի տեսքով:

Կանխարգելիչ (ուղղիչ) գործողությունների պլանի մշակում

Ներառում է այնպիսի գործընթացների մշակում և փաստաթղթավորում, ինչպիսիք են՝ մատակարարի աուդիտ, մուտքային հսկողություն, սննդամթերքի նույնականացում և հետազոտություն, արտադրանքի փորձարկման հսկողություն (այդ թվում նաև նմուշառում), անհամապատասխան արտադրանքի վերահսկողություն, տեխնոլոգիական գործընթացների կարգապահական հսկողություն, տեխնիկական սպասարկում և սարքավորումների վերանորոգում, չափման միջոցների ստուգում և ստուգաչափում, տեխնոլոգիական սարքավորումների և գույքի լվացում և ախտահանում, անձնական հիգիենան, շենք-շինությունների մաքրում, աղբի և թափոնների հավաքում/հեռացում, կրծողների, միջատների և այլ վնասատուների դեմ պայքար, անձնակազմի ուսուցում:

Հսկման կրիտիկական կետերի որոշում

Հսկման կրիտիկական կետը (ՀԿԿ) «անվտանգ սննդամթերք» ապահովելու փուլն է, որում կարելի է և կարևոր է իրականացնել սննդամթերքի անվտանգությանն սպառնացող վտանգի վերացման կամ թուլատրելի մակարդակին իջեցմանն ուղղված ուղղիչ գործողությունների կառավարման գործընթացը:

ՀԿԿ-ի որոշման համար անհրաժեշտ է իրականացնել տեխնոլոգիական գործընթացների ֆունկցիոնալ վերլուծություն և բացահայտել հսկման այն կետերը, որոնք կհանդիսանան կրիտիկական: Վերլուծության ենթարկվում են այն վտանգները, որոնք վտանգավոր գործոնների առանձին վերլուծության արդյունքում ճանաչվել են կարևոր: ՀԿԿ-ի քանակը կախված է արտադրության տեսակից և արտադրական գործընթացի բարդությունից: Վերլուծության արդյունքները գրանցվում են աղյուսակում: ՀԿԿ-ի քանակը նվազեցնելու համար անհրաժեշտ է դրանք խմբավորել հետևյալ սկզբունքով՝ ՀԿԿ-ներ, որտեղ հսկողությունը իրականացվում է միևնույն անձի կողմից, ՀԿԿ-ներ, որտեղ միևնույն պարամետրերը հսկվում են միևնույն մեթոդներով:

ՎՎՀԿԿ պլանի մշակում

Այս փուլը հանդիսանում է ձեռնարկությունում ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման ավարտական փուլ:

ՎՎՀԿԿ պլանը հանդիսանում է ՎՎՀԿԿ աշխատանքային թերթիկների հավաքածու: Եթե խմբավորման արդյունքում ձևավորվել է 12 ՀԿԿ, ապա ձեռնարկությունում պետք է լինի 12 աշխատանքային թերթիկ:
Աշխատանքային թերթիկների մեջ ներառվում են վտանգների նկարագիրը, կառավարման գործողությունները, կրիտիկական սահմանները, մոնիթորինգի ընթացակարգերը, կանխարգելումը կամ կանխարգելիչ (ուղղիչ) գործողությունները, մոնիթորինգի գրանցամատյաններում գրառումների իրականացման պատասխանատվությունների և լիազորությունների բաշխումը:

ՎՎՀԿԿ աշխատանքային թերթիկներում ներառված տեղեկատվությունը պետք է համապատասխանի իրականությունը: Պատասխանատու անձի ճիշտ ընտրության կարևորությունը կայանում է նրանում, որ կանխարգելիչ (ուղղիչ) գործողությունները պետք է իրականացվեն հնարավորինս արագ և անհրաժեշտ է

օպերատիվ արձագանքել մոնիթորինգի բացասական արդյունքներին:
Կանխարգելիչ (ուղղիչ) գործողությունների արդյունքների արձանագրման համար անհրաժեշտ է ունենալ փաստաթուղթ, օրինակ, կանխարգելիչ (ուղղիչ) գործողությունների գրանցամատյան, որտեղ գրառված կլինի կանխարգելիչ (ուղղիչ) գործողությունների անցկացման ընթացակարգը:

Աուդիտի անցկացում

ՎՎՀԿԿ համակարգի գործունեության համար անհրաժեշտ բոլոր պահանջների հստակ իրականացման համար պետք է իրականացվեն պարբերական ստուգումներ՝ աուդիտի միջոցով: Աուդիտը կարող է լինել ինչպես արտաքին, այնպես էլ ներքին: Արտաքին աուդիտն իրականացվում է սպառողի և համակարգի սերտիֆիկացման դեպքում: Ներքին աուդիտն իրականացնում է ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խումբը, որը ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրումից հետո դառնում է ներքին աուդիտի խումբ: Աուդիտի իրականացման համար ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խմբի ղեկավարը ձեռնարկությունում պետք է առանձնացնի ստորաբաժանումներ (լաբորատորիա, պահեստներ և այլն): Յուրաքանչյուր ստորաբաժանման համար անհրաժեշտ է կազմել տարեկան ստուգման պլան:

Պլանում անհրաժեշտ է նշել ստուգումների գրաֆիկը և յուրաքանչյուր ստորաբաժանումում կոնկրետ ստուգման օբյեկտները: Ստուգման վերջում ՎՎՀԿԿ խմբի կողմից կազմվում է ակտ, որում նշվում են ստուգման օբյեկտը և հայտնաբերված անհամապատասխանությունները, որոնք անհրաժեշտ է վերացնել:

Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերի

մշակում

Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերն իրականացվում են համոզվելու համար, որ ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման համար իրականացվող բոլոր գործառնությունները կատարվում են պատշաճորեն և անհրաժեշտ հաճախականությամբ: Սա կարևոր քայլ է, որը թույլ է տալիս ապահովել տարբերակված վտանգների ակտիվ հսկողությունը: Ստուգումը պետք է իրականացվի այն անձի կողմից, որն անմիջապես պատասխանատու չէ ՎՎՀԿԿ համակարգի սահմանված գործառնությունների իրականացման համար: Ընդգրկված լինելով ստուգման գործընթացի մեջ՝ նա կարող է առաջարկություններ անել ՎՎՀԿԿ համակարգի բարելավման վերաբերյալ: Վերստուգում իրականացնող անձը ճշտում է ՎՎՀԿԿ համակարգի պլանում նշված պահանջների, գործառնական քայլերի փաստացի իրականացումը, կրիտիկական սահմանների շեղման դեպքերի արձանագրությունները, մոնիթորինգի և ուղղիչ գործողությունների ընթացքում կատարված գրառումները, սարքավորումների ստուգաճշտման, սարքիչության տվյալները: Համաձայն ՎՎՀԿԿ պլանի՝ գրառումներ պետք է կատարվեն սննդամթերքի յուրաքանչյուր խմբի հոսքայնության քայլերի համար: Օրինակ մթերքի և հումքի ընդունման փուլում կատարվում են ընդունման ժամանակ կատարված արձանագրությունների ստուգում՝ ընդունման ջերմաստիճանը ու ժամը, մատակարարվող հումքի և մթերքի անունը, մատակարարող կազմակերպությունը, սերտիֆիկատների վերաբերյալ տեղեկատվությունը, սառը պահպանվող մթերքների ընդունման և անմիջապես նրանց պահման ջերմաստիճանը, ընդունող անձի անունը: Երբ ՎՎՀԿԿ պլանով սննդամթերքի հոսքայնությունում եփման գործընթացը հանդիսանում է ՀԿԿ, ապա վերստուգման կենթարկվեն մթերքի եփման ջերմաստիճանը, ժամանակահատվածը, մոնիթորինգի կատարման ամսաթիվը և ժամը, մոնիթորինգ իրականացնող անձի անվանումը, հաճախականությունը, կրիտիկական սահմանների շեղման արձանագրությունները, ՎՎՀԿԿ պլանով կատարված ուղղիչ միջոցառումները, իսկ անհրաժեշտության դեպքում կիրառված այլ գործառնությունների կատարման տվյալները: Վերստուգելով, վերլուծելով և ամփոփելով այս տվյալները ՎՎՀԿԿ խումբը որոշում է, արդյոք ՎՎՀԿԿ պլանը ճիշտ է մշակած և գործում է արդյունավետ՝ համապատասխան նախատեսվածի: Այս ընթացակարգի միջոցով է, որ բացահայտվում է ՎՎՀԿԿ պլանում բացթողումները, աշխատակիցների թերացումները, չկանխատեսված խնդիրներն ու վտանգները: Վերստուգման տվյալների վերլուծության արդյունքում անհրաժեշտության դեպքում ՎՎՀԿԿ խումբը փոփոխություններ է իրականացնում ՎՎՀԿԿ պլանում, իսկ հակառակ դեպքում՝ վավերացնում է գործող ՎՎՀԿԿ պլանը: Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերն իրականացվում են օրական, շաբաթական, ամսական և այլ կտրվածքով: Այս ընթացակարգերն իրականացվում են այն հաճախականությամբ, որպեսզի.

- կանխվի հաճախորդին վտանգավոր սննդի մատակարարումը,
- իրականացվեն ուղղիչ գործողություններ՝ առանց արտադրանքի կորստի,
- հաստատվի սահմանված անձնական հիգիենայի ապահովումը,
- ապահովվի անձնակազմին ճիշտ անձնական հիգիենայի և սանիտարիայի համապատասխան միջոցներով (օրինակ՝ ձեռքեր լվանալու միջոցներով, ախտահանող սարքերով, մաքրող

պարագաներով, ջերմաստիճանը չափելու սարքերով և այլնով):

Գծապատկեր

Մթերքը՝ պանիր աղաջրային

Փաթեթավորման նյութերի ընդունում

Կաթի ընդունում

տեսակավորում

հատիկադնում
ձևավորում, ինքնամամլում, մամլում

Աղադրում /աղաջրում/

նորմալիզացում

հոմոգենիզացում

պաստերիզացում

պաղեցում

Մակարդում

Դարակաշարի վրա չորացում
Փաթեթավորում/ պիտակավոր
առաքում
Փաթեթավորման նյութերի պահում

Աղյուսակ

Կաթի վերամշակման գործողությունները

Բաղադրամաս կամ գործընթաց	Վտանգի տեսակը	Պոտենցիալ վտանգ	Վտանգի պատճառը	Վտանգի կառավարման միջոցներ
Հում կաթի ընդունում և ախատեսված ցիստերնեքում	Կենսաբանա կան	Վեգետատիվ ախտածիններով ախտահարում	Կ-1 Ավտոցիստերնի դատարկման տարածքում առկա է կաթի ախտահարման պոտենցիալ վտանգ:	Կ-1 Ավտոցիստերնի դատարկման տարածքում պետք է այնպես կառավարվի որ պաշտպանի աղտոտումից (ս

		Աննդամբերը տեղափոխող փոխադրամիջոց-ների կեղտոտ լինելը կարող է հանգեցնել մանրէական ախտահարման:	ունենա վերին ամիջոց և բետոնե այնպիսի համա մակերես՝ ավտո տակ, որը հնար լիովին չորացնե
քիմիական	Ք-1	Ք-1	Ավտոցիստեռնի դատարկման տ սարք- սարքավր պետք է պահել և հիգիենիկ և պս համապատասխ Ք-1
	Մաքրող և ախտահանող նյութերի մնացորդներ	Հնարավոր է աննդամբերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող նյութերի ու աննդամբերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:	Ապահովել պաս բաժանում կամ ֆիզիկական ար մաքրող նյութեր պարունակող գ մթերքներ պար փոխադրող գծե տարաների միջ Ֆ-1
ֆիզիկական	Ֆ-1	Ֆ-1	
	Օտար մարմիններ	Չերծ աննդի անվտանգությանն սպառնացող օտար մարմիններից	Օգտագործել զս կամ այլ համաա սարքեր՝ համաա փովերում: Ֆ-2
ֆիզիկական	Ֆ-2	Ֆ-2	
	Ընդունման սարքերից առաջացած մետաղյա տաշեղներ, միջնաշերտային նյութեր և այլ օտար մարմիններ:	Անսարք կամ վատ հավաքած (մոնտաժված) սարքերը կարող են մթերքներն աղտոտել օտար մարմիններով:	Կիրառել ինսամ արդյունավետ կանխարգելիչ ծ սարքերի մաշվո բացակայող մա պարբերաբար (ստուգում:
Քիմիական	Ք-1	Ք-1	Օգտագործել զս կամ այլ համաա սարքեր՝ համաա փովերում: Ք-1
	Թունավոր քիմիական նյութեր	Հնարավոր է, որ բեռնատար մեքենաները թունավոր քիմիական	Բեռնաթափումի ստուգել արդյո՞ւ մեքենաները

		նյութեր փոխադրած լինեին՝ նախքան սննդամթերք կամ փաթեթավորման նյութեր փոխադրելը:	սանիտարական են, արդյո՞ք կան քիմիական նյութեր, կողմնակամ այլ նշաններ վկայում են առաջնային սննդամթերքի հախտահարման:
Հոլմ կաթի պահեստավորում	Կենսաբանա Կ-1	Կ-1	Կ-1
	Վեգետատիվ ախտածիններով ախտահարում:	Այդպիսի սննդամթերքը սովորաբար պահվում է տարաներում, որոնք մաքուր չլինելու (մաքրման ենթակա չլինելու) պատճառով կարող են հանգեցնել մանրէական ախտահարման:	Համոզվել, որ պահեստները, համապատասխան փականները և կառուցված են հնարավոր լինի մաքրել: Արձանապահպանման մաքրման փաստը յուրաքանչյուր օգտագործումից Արձանագրել, որ համապատասխան փականները և մաքրվում են անհրաժեշտության դեպքում, սակայն չափազործման առնվազն ամեն խողովակաշարի անցքերը (հոսքի կառավարման և արտաթող փաշտակաշարի) չչափազործելու պետք է փակել, անցքերը՝ փակել: Նստող կափարի Առնչվող խողովակ այլ համապատասխան սարքերը նույն պաշտպանել:
	Կենսաբանա Կ-2 կան	Կ-2	Կ-2
	Վեգետատիվ ախտածինների աճ:	Առանց ժամանակի և ջերմաստիճանի պատշաճ վերահսկման վեգետատիվ ախտածինները կարող են բազմանալ այն աստիճանի, որ	Պահպանել բավարարող ջերմաստիճանի ախտածինների նվազեցնելու համար: Մաքրել պահեստները, փակել համապատասխան

		չեզոքացնեն պաստերիզացման գործընթացը:	պարագաներն ս հաճախականու թույլ չի տա ախ աճ սննդամթերյ պահման ջերմաստիճան
Քիմիական	Ք-1	Ք-1	Ք-1
	Մաքրող և ախտահանող սյուրերի մնացորդներ:	Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող սյուրերի ու՝ սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:	Ապահովեք պա բաժանում կամ ֆիզիկական ար մաքրող սյուրեր պարունակող գ տարաների միջ
Քիմիական	Ք-2	Ք-2	Ք-2
	Ալերգեններն ավելացվում են սննդամթերքին՝ որի պիտակի վրա նշված չէ, որ այն պարունակում է ալերգեններ:	Չնշված ալերգեններ պարունակող սննդամթերքը կարող է զգայուն անձանց մոտ առաջացնել կյանքին սպառնացող ալերգիկ պատասխան:	Փաստագրված նախապայմանս ծրագրերը կամ արդյունավետ ս կամ ծրագրերը գործեն և մոնիթ ենթարկվեն այն ապահովեն ալե պարունակող բաղադրիչների օգտագործումը կաթից և կաթնս միայն «Ա» կար կաթնամթերքի որոնց պիտակի բաղադրիչներու ալերգենների պարունակությ Այս փաստագրվ մոնիթորինգի ե ծրագրերը պետ առնվազն ընդգր պահանջներ և գործընթացներ՝ ապահովելու հե
			- Այդ ալերգ - առանձնացումը - նույնականացու - պահեստավորմ

ընթացքում:

· Միայն պա
պիտակավորվա
մթերքների հավ
գործընթացի մո
և փաստագրում

· Պահեստս
խառնելու կամ հ
սարքերը պետք
մաքրվեն՝ ալերգ
պարունակող
բաղադրիչների
օգտագործվելու
նախքան նման
չպարունակող
սննդամթերքի հ
օգտագործվելը:

· Եթե գործ
կիրառվում են
նախապայման
Հսկման կրիտիկ
կետերի ծրագրե
փոխարեն այլ ծ
ապա այն
արձանագրությ
որոնք անհրաժե
ապահովելու, որ
ալերգենները
համապատասխ
վերահսկվեն տս
պետք է կազմեն
ԿԿՀԿԿ համակս
և մատչելի լինե
կանոնակարգոր
կողմից իրական
ստուգումների հ

Ֆիզիկական \$-1

\$-1

\$-1

Օտար մարմիններ խառնելու տարածքում

Բաղադրիչների

առկա փաթեթավորման
նյութերի և այլ
առարկաների ոչ
միտումնավոր հավելում:

փաթեթները բա-
այնպիսի եղանակ-
կնվազեցնի փա-
կամ կտրող սար-
կտորների ներթ-
սննդամթերքի մ-
Ստուգեք, որ բա-
կամ կաթնամթե-
ավելացվում է բ-
գործընթացի որ-
փովներում գտիչ
փոքր անցքերի
(օրինակ՝ հոմոգ-
ընթացքում կաս-
համապատասխ-
սարքերի դեպք-
Կ-1

Սերգատում Կենսաբանա Կ-1
կան

Կ-1

Վեգետատիվ
ախտածիններով
ախտահարում

Եթե սարքավորումը
մաքուր չէ կամ ենթակա
չէ մաքրման, այն կարող
է ախտահարել դրա
միջով անցնող
սննդամթերքը:

Ստուգեք արդյո՞հ
սեպարատորնե-
առնչվող գծերը,
փականները և
համապատասխ-
սարքերը կառու-
այնպես, որ հնա-
դրանք մաքրել:

Արձանագրությո-
վարեք սարքավ-
մաքրման վերա-
յուրաքանչյուր օ-
օգտագործելուց

Սերգատած Զիմիական ոչ մի
կաթի և/կամ ֆիզիկական ոչ մի
Կենսաբանա Կ-1
կան

Կ-1

Սառը եղանակով
սերգատած կամ
ջերմային
մշակման
ենթարկած կաթը
կամ սերուցքը
կարող են
պարունակել
վեգետատիվ
ախտածիններ:

Վեգետատիվ
ախտածինները կարող
են բազմանալ այն
աստիճանի, որ
չեզոքացնեն
պաստերիզացման
գործընթացը:

Կ-1

Պահպանեք բա-
ցածր ջերմաստ-
ախտածինների
նվազեցնելու հա-
Մաքրեք պահես-
տարաները, փա-
համապատասխ-
պարագաները և
հաճաականությ-
թույլ չի տա ախ-
աճ սննդամթերք
պահման
ջերմաստիճան

	Քիմիական	Ք-1	Ք-1
	Մաքրող և ախտահանող նյութերի մնացորդներ	Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող նյութերի ու սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:	Ապահովել բաժանում կամ ֆիզիկական արմաքրող նյութեր պարունակող գոյացությունների պարունակության գծերի և տարածվածության:
Պաստերիզացում	Ֆիզիկական ոչ մի Կենսաբանական Կ-1 Վեգետատիվ ախտածինների կենդանի մնալը:	Կ-1 Փաստագրվել և պահանջվում են պաստերիզացման նվազագույն քանակները և ջերմաստիճանները՝ չպաստերիզացված կաթում սովորաբար հանդիպող ախտածինների ոչնչացման համար:	Կ-1 Կաթի միջպետառաքման հարց զբաղվող ասոցիացիաները մշակված կաթնամթերքի ԿՎՀԿԿ ծրագրի պաստերիզացումը և պաստերիզացումը սարքավորումներ կառուցվածքը, շահագործումը պետք է համապատասխան կարգի պաստերիզացիայի կաթի կանոնակարգի պահանջներին:
	Կենսաբանական Կ-2 Վեգետատիվ ախտածիններով ախտահարում:	Կ-2 Արձանագրվել է, որ պաստերիզատորի ռեգեներացիոն բաժիններում երբեմն հոսակորուստ է տեղի ունենում: Ռեգեներացիոն բաժիններում հում և պաստերիզացված կաթը գտնվում է մետաղյա արգելապատի (թիթեղավոր կամ խողովակավոր) հակառակ կողմերում:	Կ-2 Կաթի միջպետառաքման առաքման հարցերով զբաղվող ասոցիացիայի և մշակված և կաթնամթերքի ԿՎՀԿԿ համաձայն, պաստերիզացումը և պաստերիզացումը սարքավորումներ կառուցվածքը, շահագործումը պետք է համապատասխան կարգի պաստերիզացիայի կաթի կանոնակարգի պահանջներին:

Քիմիական

Ք-1

Մաքրող և
ախտահանող
սյուրների
մնացորդներ

Ք-1

Հնարավոր է
սննդամթերքի
ախտահարում՝ մաքրող
և ախտահարող սյուրների
ու սննդամթերքի միջև
պատշաճ բաժանման
բացակայության
դեպքում:

Ք-1

Ապահովեք պա
բաժանում կամ
ֆիզիկական ար
մաքրող սյուրներ
պարունակող գ
մթերքներ պար
գծերի և տարա

Հատուկ ուշադր
հարկավոր դար
պահանջվող բա
պահպանվեն նս
մասնակի լվացո
ընթացքում, որո
կոչվում են «կա
լվացումներ» կա
լվացումներ» և
անցկացվել
աշխատանքայի
ընթացքում:

Քիմիական

Ք-2

Ալերգեններն
ավելացվում են
սննդամթերքին,
որի պիտակի վրա
նշված չեն, որ այն
պարունակում է
ալերգեններ:

Ք-2

Չնշված ալերգեններ
պարունակող
սննդամթերքը կարող է
գգայուն անձանց մոտ
առաջացնել կյանքին
սպառնացող ալերգիկ
պատասխան:

Ք-2

«Ա» կարգի կաթ
կաթնամթերքի
օգտագործվող
պաստերիզացմ
սարքավորումն
առնչվող խողով
փականները պե
պատշաճ մաքր
ալերգեններ սնն
օգտագործվելու
նախքան նման
չպարունակող
սննդամթերքի
օգտագործվելը:

Քիմիական

Ք-3

Շոգեկաթսայի
հավելումները

Ք-3

Սննդի և սննդի հետ
առնչվող մակերեսների
հետ շփվող գոլորշու
արտադրման համար
շոգեկաթսաներում
օգտագործվող որոշ
ջրային միացություններ

Ք-3

Եթե նշված է վտ
վերլուծության
շոգեկաթսայի ջր
հավելումները կ
վերահսկել ջրի
անվտանգությա
նաապայմանայ

կարող են պարունակել միջոցով:
թունավոր նյութեր:

Քիմիական թ-4

Սառեցնող
ջրի/միջավայրի
հավելումները

թ-4

Սննդի կամ սննդի հետ
առջվող մակերեսների
հետ շփման մեջ մտնող
սառեցնող ջրի կամ
միջավայրի որոշ
հավելումներ կարող են
պարունակել թունավոր
նյութեր:

ՀՀ օրենսդրությամբ
պահանջներին
համապատասխան
փաստը կարելի
քիմիական նյութ
առաքչի կողմից
երաշխյալին նա
միջոցով:
թ-4

Սառեցնող ջրի
հավելումները, որ
թունավոր չեն
օգտագործման
պայմաններում,
օգտագործվեն,
անվտանգություն
հաստատվի քիմի
նյութերի առաքչ
տրված երաշխյա
նամակով:

Ֆիզիկական ոչ մի
Պաստերիզացված կաթի կան
և կաթնամթ
երքի պահես
տավորում (բ
ացառությամ
բ չոր
մթերքներ)

Վեգետատիվ
ախտածիններով
ախտահարում

Կ-1

Մարդկանց
հիվանդության բռնկման
դեպքերը կապված էին
պաստերիզացումից
հետո կաթի և
կաթնամթերքի
ախտահարման հետ:

Կ-1

Անցքերը և արտ
փականները փ
ջահագործման
Այլ անցքերը փ
կիպ նստող
կափարիչներով
խողովակները և
համապատասխ
սարքերը պաշտ
նույն ձևով: Ստ
պահեստավորմ
տարաները և ա
գծերը, փական
համապատասխ
սարքերն այնպե
կառուցված լինե
հնարավոր լինի
մաքրել:
Արձանագրությ
վարեք պահեստ
տարաների մաք
վերաբերյալ՝ յու

Կենսաբանա Կ-2 կան		Վեգետատիվ ախտածինների աճ	Կ-2 Մարդկանց հիվանդության բռնկման դեպքերը կապված էին պաստերիզացումից հետո կաթի և կաթնամթերքի ախտահարման հետ:	Կ-2 Պահպանեք բա- ցածր ջերմաստի- ճանքի ախտածինների նվազեցնելու հա- մարձը պահես- տարաները, առ- գծերը, փական- համապատասխ- սարքերն այնպի- սապես, որպեսզի հաճախականու- թյունը չի տա ախ- տած սննդամթեր- քի պահման ջերմաստիճանը
Քիմիական Բ-1		Մաքրող և ատտահանող սյուրների մնացորդներ	Բ-1 Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում մաքրող և ախտահարող սյուրների ուժ սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:	Բ-1 Ապահովեք պա- րամետրերը կամ ֆիզիկական ար- մաքրող սյուրեր պարունակող գ- տարանների միջ-
Ֆիզիկական Ոչ մի Պաստերիզա Կենսաբանա Կ-1 ցված կաթի կան և կաթնամթ- երքի փաթեթ- ավորում (բա- ցառությամբ չոր մթերքների)		Վեգետատիվ ախտածիններով ախտահարում	Կ-1 Մարդկանց հիվանդության բռնկման դեպքերը կապված էին պաստերիզացումից հետո կաթի կաթի և կաթնամթերքի ախտահարման հետ:	Կ-1 Փաթեթավորման կարելի է ստան- միջպետական ս- հարցերով զբառ- ասոցիացիայի ց- նշված աղբյուրն համապատասխ- երաշխիքային ն- ուղեկցությամբ գործարանը կա-

փորձարկել
 փաթեթավորման
 որակը: Ստանա-
 մեկանգամյա
 օգտագործման
 և պարագաների
 պատշաճ պաշտ-
 ախտոտումից: Լ
 սարքավորումներ
 համապատասխ-
 սարքերը պետք
 լինեն մաքրման
 ստուգման և պե-
 կառուցված լինե-
 շահագործվեն ս
 փաթեթավորվո
 սննդամթերքը
 պաշտպանվի
 ախտահարումի
 կառուցվածքներ
 հաստատված
 չափանիշները և
 գտնել այնպիսի
 աղբյուրներից, ի
 ՊԿԿ-ն և 3 A
 սանիտարական
 ստանդարտներ
 պրակտիկան:

Քիմիական

Ք-1

Մաքրող և
 ախտահանող
 նյութերի
 մնացորդներ

Ք-1

Հնարավոր է
 սննդամթերքի
 ախտահարում՝ մաքրող
 և ախտահանող նյութերի
 և սննդամթերքի միջև
 պատշաճ բաժանման
 բացակայության
 դեպքում:

Ապահովեք պա-
 բաժանում կամ
 ֆիզիկական ար-
 մաքրող նյութեր
 պարունակող գ-
 մթերքներ պարո-
 զծերի և տարա-

Քիմիական

Ք-2

Թունավոր կամ
 քացկեղածին
 նյութերի
 առկայություն
 փաթեթավորման
 նյութերում

Ք-2

ԴԿՕ-ի պահանջներին
 չհամապատասխանող
 փաթեթավորման
 նյութերը կարող են
 պարունակել
 սննդամթերքի համար ոչ
 թույլատրելի նյութեր:

Փաթեթավորման
 կամ բաղադրիչ
 ստանալ այնպիսի
 աղբյուրներից, ո-
 են որոշակի թու-
 քացկեղածին նյ-
 Լուծման ուղիներ
 այն է, որ նյութե-
 բերվեն կաթի
 միջպետական ս

Քիմիական	Ք-3	Ք-3	հարցերով զբաղվող անհատների ցանկում նշված աղբյուրները:
	Ալերգեններն ավելացվում են սննդամթերքին, որի պիտակի վրա նշված չէ, որ այն պարունակում է ալերգեններ:	Չնշված ալերգեններ պարունակող սննդամթերքը կարող է զգալուն անձանց մոտ առաջացնել կյանքին սպառնացող ալերգիկ պատասաան	Ալերգեններ (կապարունակող, ինչպես նաև ալերգեններ չպարունակող) «Ա» կարգի կաթնամթերքի և օգտագործվող փաթեթավորման սարքավորումներն առնչվող խողով փականները պարունակում են ալերգեններ պարունակող սննդամթերքի հետ օգտագործվելու նախքան ալերգիկ չպարունակող սննդամթերքի հետ օգտագործելը:
Ֆիզիկական	Ֆ-1	Ֆ-1	Ֆ-1
	Ապակի	Ապակու կտորները կարող են հանդիպել ապակե տարաներում մթերքը փաթեթավորող սարքավորումներում:	Պահպանել ապակե տարաներում:
Փաթեթավոր Կենսաբանա	Կ-1	Կ-1	Կ-1
	ված կաթնա կան	Տարալի ծորակին կաթող	Մթերքը պետք է
	մթերքի պահ	կողենսատը կարող է	հեռու այն տարաներում պահվել, որոնք կոնդենսատ
Եստավորում	Կենսաբանա	Կ-2	Կ-2
	(բացառությամբ չոր	Տարալի ծորակին կաթող	Մթերքը պետք է
	մթերքների)	կողենսատը կարող է	հեռու այն տարաներում պահվել, որոնք կոնդենսատ
Կենսաբանա	Կ-2	Կ-2	Կ-2
	կան	Տարալի ծորակին կաթող	Մթերքը պետք է
	Կենսաբանա	Կ-2	Կ-2
Կենսաբանա	Կ-2	Կ-2	Կ-2
	Կենսաբանա	Կ-2	Կ-2
	Կենսաբանա	Կ-2	Կ-2

Քիմիական Ոչ մի Ֆիզիկական Ոչ մի Քիմիական Ք-1		դուրս:	
Մաքրող և ախտահանող նյութերի մնացորդներ		Ք-1	Ք-1
		Հնարավոր է սննդամթերքի ատտահարում՝ մաքրող և ախտահանող նյութերի ու՝ սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:	Ապահովեք պա բաժանում կամ ֆիզիկական ար մաքրող նյութեր պարունակող գ մթերքներ պար գծերի և տարա
Ֆիզիկական Ոչ մի Մանրէական Կենսաբանա Կ-1 կուլտուրայի կան պատրաստո ւմ, աճեցում և մթերքների մակարդում	Վեգետատիվ ախտածիններով ախտահարում	Կ-1	Կ-1, Կ2
		Մանրէական կուլտուրան ավելացվում է պաստերիզացված սննդամթերքին:	Մինչ մանրէակա կուլտուրա աճե պաստերիզացն ի պահանջների պաշտպանում ի աճեցնելու, այնս մակարդման նա մթերքի մեջ ավե ընթացքում: Մա ընթացքում մակ կաթնամթերքը պաշտպանում է ախտահարումի տարաները ծած տարաների շուր միջավայրի պայ վերահսկելով: Շ միջավայրի վեր որոշ միջոցներ ն մակարդման սե դրական ճնշման ապահովում (ներթափանցող է զտվի կամ այլ մշակվի՝ մանրէս ախտահարման չդառնալու համ Փաթեթավորմա տակդիրները կս ախտահարման պոտենցիալ աղ չպետք է առկա մակարդման ըն Փաթեթավորում

Կենսաբանա Կ-2
կան

Ախտածինների
աճ

Կ-2

Կաթնամթերքն
մակարդվում է
ախտածինների աճին
նպաստող
պայմաններում:

գործընթացները
կարող են ախտա-
աղբյուր հանդիս-
պետք է մեկուս-
մակարդման տու-
Մակարդման բս-
տարաների հաս-
նախատեսվում
սենյակ:
Կ-3

Կենսաբանա Կ-3
կան

Թույլների
առաջացում

Կ-3

Կաթնամթերքը
մակարդվում է այնպիսի
պայմաններում, որոնք
թույլ են տալիս, որ
թույլներ արտադրող
մանրէներն աճեն և
թույլներ արտադրեն, երբ
մանրէական կուլտուրան
չի զարգանում կամ թերի
է զարգանում:

Գործարանին ա-
գործընթաց՝ «Դե-
մակարդվող» տ-
վերահսկողությո-
որը թույլ կտա ն-
թույլներ պարուն-
մակարդված սն-
վածառքի կամ ս-
հավանականույ-

Քիմիական Զ-1

Մաքրող և
ախտահանող
սյուրների
մնացորդներ

Զ-1

Հնարավոր է
սննդամթերքի
ախտահարում

Մաքրող և ախտահանող
սյուրների ու
սննդամթերքի միջև
պատշաճ բաժանման
բացակայության
դեպքում:

Զ-1

Ապահովեք պա-
բաժանում կամ
ֆիզիկական ար-
մաքրող սյուրներ
պարունակող գ-
մթերքներ պար-
փոխադրող գծե-
տարաների միջ-
կաթնաշոռի լվա-
մշակվում է ախ-
ապա դրա քան-
պետք է վերահս-
սննդամթերքի կ-
կանխելու համա-
Ֆ-1

Ֆիզիկական Ֆ-1
ան

Օտար մարմիններ

Ֆ-1

Կաթնամթերքի
հետկանչումը շուկայից
տեղի է ունեցել մթերքում
օտար մարմինների
առկայության շնորհիվ:

Մանրէական կո-
մակարդվող մթ-
տարաների և ա-
սարքավորումնե-
բացվածքները ս-
փակ: Մթերքի հ-
սարքավորումնե-
ծնավորված են
են սարքին վիճ-

Կաթ կամ կաթնամթերք
Զ-1

Զ-1

Զ-1

կուլտուրայի
ուղղակի
ներածում

Մաքրող և
ախտահանող
սյուրների
մնացորդներ

Հնարավոր է
սննդամթերքի
ախտահարում՝ մաքրող
և ախտահանող սյուրների
և սննդամթերքի միջև
պատշաճ բաժանման
բացակայության
դեպքում:

Ապահովեք պա-
բաժանում կամ
ֆիզիկական ար-
մաքրող սյուրներ
պարունակող գծե-
մները պարունակ-
փոխադրող գծե-
տարաների միջև
Ֆ-1 Մանրէակա-
կուլտուրայի, մս-
մթերքների տար-
առնչվող սարքա-
վորայի բացվածք
պահվում են փա-
հետ առնչվող
սարքավորումնե-
ծնավորված են
են սարքին վիճա-

Ֆիզիկական Ֆ-1

Ֆ-1

Օտար մարմիններ Կաթնամթերքի
հետկանչումը շուկայից
տեղի է ունեցել մթերքում
օտար մարմինների
առկայության շնորհիվ:

մթերքների տար-
առնչվող սարքա-
վորայի բացվածք
պահվում են փա-
հետ առնչվող
սարքավորումնե-
ծնավորված են
են սարքին վիճա-

Քիմիական

Ք-1

Ք-1

Ք-1

Բաղադրիչներում
աղտոտիչների
առկայություն:

Բաղադրիչները կարող
են պարունակել ոչ
միտոմնավոր
աղտոտիչներ:

Պաստերիզացու-
ավելացվող բար-
համար երաշխա-
ստանալ առաքի-

Քիմիական

Ք-2

Ք-2

Ք-2

Ալերգեններն
ավելացվում են
սննդամթերքին,
որի պիտակի վրա
նշված չէ, որ այն
պարունակում է
ալերգեններ:

Չնշված ալերգեններ
պարունակող
սննդամթերքը կարող է
զգայուն անձանց մոտ
առաջացնել կյանքին
սպառնացող ալերգիկ
պատասխան:

Ալերգեններ (բա-
պարունակող, ի-
ալերգեններ չպա-
կաթի և կաթնա-
համար օգտագո-
բաղադրիչների
սարքավորումնե-
ինչպիսիք են լցի-
շերեփներն ու
բաժնավորիչներ
խողովակներն
փականները պե-
լիակատար մաք-
ալերգեններ պա-
սննդի համար
օգտագործվելու
նախքան այդպի-
չպարունակող
սննդամթերքի հ-
օգտագործվելը:

Ֆիզիկական Ֆ-1

Ֆ-1

Ֆ-1

Օտար մարմիններ		Կաթնամթերքի հետկանչումը շուկայից տեղի է ունեցել մթերքում օտար մարմինների առկայության պատճառով:	Մանրեական կոմակարդվող մթերքների և ապրքավորումների բացվածքները ստացվել են փակ: Մթերքի հետ սարքավորումների ձևավորված են և սարքին վիճակում:
Կենսաբանական	Կ-2	Կ-2	Կ-2
	Ախտածինների աճ	Առկայության դեպքում, ախտածինները կարող են աճել պահեստավորման ընթացքում:	Խտացրած մթերքում փոփոխությունները ցրցանվող մթերքում պահվում մանրէներմաստիճանի Ջերմաստիճանը պահպանելը հնարավոր է ցածր՝ ախտածինների նվազեցնելու համար: Մաքրեք պահեստային տարաները և ապրքերը, փականացրեք, համապատասխան սարքերն այնպիսի հաճախականությամբ, ինչպես անհրաժեշտ է: Եթե ախտածինները աճում են, ապա պահպանման ժամկետը կարճացվում է:
Քիմիական	Ք-1	Ք-1	Ք-1
	Մաքրող և ախտահանող նյութերի մնացորդներ	Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում մաքրող և ախտահանող նյութերի ու սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:	Ապահովել պահպանումը կապիտալ ֆիզիկական արտաքին մաքրող նյութերի պարունակող գոյացությունների պարունակող գոյացությունների ու տարաների:
Ֆիզիկական Քիմիական	Ոչ մի Ք-1	Ք-1	Ք-1
	Մաքրող և ախտահանող նյութերի մնացորդներ	Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում մաքրող և ախտահանող նյութերի ու սննդամթերքի միջև	Ապահովել պահպանումը կապիտալ ֆիզիկական արտաքին մաքրող նյութերի պարունակող գոյացությունների պարունակող գոյացությունների ու տարաների:

		պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:	մթերքներ պար գծերի ու տարա
Ֆիզիկական Քիմիական	Ոչ մի Ք-1	Ք-1	Ք-1
	Մաքրող և ախտահանող սյուրների մնացորդներ	Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող սյուրների ու սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:	Ապահովվեք պա բաժանաում կա Ֆիզիկական ար մաքրող սյուրներ պարունակող գ մթերքներ պար գծերի ու տարա
Ֆիզիկական Քիմիական	Ոչ մի Ք-1	Ք-1	Ք-1
	Մաքրող և ախտահանող սյուրների մնացորդներ	Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող սյուրների ու սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:	Ապահովվեք պա բաժանաում կա Ֆիզիկական ար մաքրող սյուրներ պարունակող գ մթերքներ պար գծերի ու տարա
Ֆիզիկական Կենսաբանա կան	Ոչ մի Կ-2	Կ-2	Կ-2
	Վեգետատիվ ախտածինների աճ	Առկայության դեպքում ախտածինները կարող են աճել բյուրեղացման ընթացքում:	Կրիտիկական ս կհանդիսանա բյուրեղացման ս առավելագույն ս
Քիմիական	Ք-1	Ք-1	Ք-1
	Մաքրող և ախտահանող սյուրների մնացորդներ	Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող սյուրների ու սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման դեպքում:	Ապահովվեք պա բաժանաում կա Ֆիզիկական ար մաքրող սյուրներ պարունակող գ մթերքներ պար գծերի ու տարա
Ֆիզիկական Կենսաբանա կան	Ոչ մի Կ-2	Կ-2	Կ-2
	Ախտածինների աճ	Առկայության դեպքում ախտածինները կարող	Խտացրած մթեր թվում փոփոխը

Քիմիական	Ք-1	են աճել պահեստավորման ընթացքում: Ք-1	ցրցանվող մթեր պահվում մանր ջերմաստիճանի Ք-1
	Մաքրող և ախտահանող սյուրթերի մնացորդներ:	Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող սյուրթերի ու՝ սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման դեպքում:	Ապահովելք պա բաժանաում կա ֆիզիկական ար մաքրող սյուրթեր պարունակող գ մթերքներ պար գծերի ու տարա
Ֆիզիկական	Ոչ մի		
Քիմիական	Ոչ մի		
Ֆիզիկական	Ֆ-1	Ֆ-1	Ֆ-1
	Օտար մարմիններ	Կաթնամթերքի հետհանումը շուկայից տեղի է ունեցել մթերքում օտար մարմինների առկայության պատճառով:	Չորացման խցի բացվածքները և սարքավորումնե պահվում են փա հետ առնչվող սարքավորումնե համապատասխ կառուցված լինե պահվեն սարքի Մթերքը պետք է մաղի միջով՝ օտ մարմինների հե համար:
Քիմիական	Ոչ մի		
Ֆիզիկական	Ոչ մի		
Կենսաբանա	Կ-2	Կ-2	Կ-2
կան	Ախտածին մանրէների, օրինակ C.botulinium-i կենդանի մնալը:	Բոտուլիզմի թույնը սննդում հանդիպող ամենաթունավոր թույներից է:	Կաթի միջպետս առաքման հարց գբաղվող ասոցի Կաթնամթերքի ծրագրի համաձ ասեպտիկ եղան մշակումը և ձևը կառուցվածքը, շահագործումը եղանակով մշակ սարքավորումնե ստուգումը պետ համապատասա կարգի պաստեր կաթի կանոնակ պահանջներին, 108 և 113 կետե

Քիմիական	Ք-1	Ք-1	պահանջներին, նաև սննդի մշակվերաբերող արծաթագործընթացներինՔ-1
	Մաքրող և ախտահանող նյութերի մնացորդներ	Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող նյութերի ու սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:	Ապահովվեք պատշաճ բաժանում կամ ֆիզիկական արմաքրող նյութեր պարունակող գոյամթերքներ պարունակող փոխադրող գծեր տարաների միջև ուշադրություն ե դարձնել, որ պատշաճ բաժանումը պահանջ մասնակի ընթացքում, որոշ կոչվում են «կարկվացումներ» կարկվացումներ» և անցկացվել աշխատանքային ընթացքում:
Ֆիզիկական Ֆիզիկական Սննդամթերքին առնչվող գծերը և սարքավորումները (ընդհանուր խնդիրներ)	Ֆենսաբանա Կ-1	Կ-1	Կ-1
	Վեգետատիվ ախտածիններով ախտահարում	Մաքուր չլինելու կամ մաքրման ենթակա չլինելու դեպքում կարող են փոխանցել ախտածիններ:	Ստուգեք, որ գծեր սարքավորումներ կառուցված լինեն հնարավոր լինի
Քիմիական	Ք-1	Ք-1	Արձանագրեք, որ պահեստավորման տարաները մաքրվող աշխատանքային ոգտագործումից Արձանագրություն վարեք այն մասն սննդամթերքի հ գծերն ու սարքանհրաժեշտութե դեպքում մաքրվավելի քիչ, քան անգամ:Ք-1
	Ալերգեններն ավելացվում են	Պիտակի վրա չնշված ալերգեններ	Ալերգեններ (կարարունակող, ի

	սննդամթերքին, որի պիտակի վրա նշված չէ, որ այն պարունակում է ալերգեններ:	պարունակող սննդամթերքը կարող է զգայուն անձանց մոտ առաջացնել կյանքին սպառնացող ալերգիկ պատասխան:	ալերգեններ չպարունակող և կաթնամթերքի համար օգտագործվող բաղադրիչների սարքավորումներին չպիսիք են՝ լցվածքներն ու բաժնավորիչները խողովակները և փականները, պլիստատար մաքրող ալերգեններ պարունակող սննդի համար օգտագործվելու նախքան այդպիսի սննդամթերքի օգտագործվելը:
Ֆիզիկական	Ֆ-1	Ֆ-1	Ֆ-1
Քիմիական	Ք-1	Ք-1	Ք-1
	Օտար մարմիններ	Սարքավորումները պահեք սարքին վիճակում:	Օտար մարմիններ կարող էին աղտոտել սննդամթերքը:
Քիմիական	Ք-1	Ք-1	Ք-1
	Թունավոր նյութեր	Շոգեկաթսայի ջրի որոշ միացություններ, որոնք օգտագործվում են գոլորշու արտադրման համար, կարող են պարունակել թունավոր նյութեր:	Առաքելի կողմից երաշխիքային նմանակ, որ շոգեկաթսայի հավելումները համապատասխանում են խոհանարարական գոլորշու նկատմամբ ներկայացվող #173.310 պահանջին:
Քիմիական	Ք-1	Ք-1	Ք-1
	Թունավոր նյութեր	Օդային ճնշակի քսուքները կարող են ներթափանցել օդի մեջ և թունավոր լինել:	Օդը պետք է ընդհանուր տեղից, անհրաժեշտության դեպքում՝ գտվող թողնվելիս և ուղիղ դեպի անհրաժեշտ առանց յուղի և խոնավության սպառումը պարունակող Վերջնական գոտի տեղադրվի անհրաժեշտ կետին հնարավոր մոտ՝ այս պայման

Ֆիզիկական Ոչ մի
Քիմիական Ք-1

Ք-1

ապահովելու հա

Ք-1

Ալերգեններն
ավելացվում են
սննդամթերքին,
որի պիտակի վրա
նշված չէ, որ այն
պարունակում է
ալերգեններ:

Պիտակի վրա չնշված
ալերգեններ
պարունակող
սննդամթերքը կարող է
զգայուն անձանց մոտ
առաջացնել կյանքին
սպառնացող ալերգիկ
պատասխան:

Միասին կրկնա
վերամշակեք մի
միևնույն ալերգ
պարունակող մի

Ֆիզիկական Ֆ-1

Ֆ-1

Ֆ-1

Օտար մարմիններ
Դրանք կարող են
սպառողի մոտ
առաջացնել
շնչահեղձություն կամ այլ
ֆիզիկական կամ այլ
վնասվածքներ:

Դրանք կարող են
սպառողի մոտ
առաջացնել
շնչահեղձություն կամ այլ
ֆիզիկական կամ այլ
վնասվածքներ:

Մթերքների փա
բացվում են այն
եղանակով, որը
փաթեթների կա
սարքերի կտորն
ներթափանցու
սննդամթերքի մ
Ստուգեք, որ բա
կամ կաթնամթե
ավելացվել է բա
գործընթացի որ
անցնի գտիչի, մ
փոքր անցքերի
(օրինակ՝ հոմոգ
ընթացքում կաս
համապատասխ
սարքերի դեպք

Հավելված N 3

ՀՀ Էկոնոմիկայի նախարարի 2024 թվականի

N - L հրամանի

Ո Լ Դ Ե Ց ՈՒ Յ Ց

**ՁՈՒԿ-ՁԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆՈՒՄ ՎՏԱՆԳԻ ՎԵՐԼՈՒԾՈՒԹՅԱՆ ԵՎ
ՀՍԿՄԱՆ ԿՐԻՏԻԿԱԿԱՆ ԿԵՏԵՐԻ ՍԿՈՒԶԲՈՒՆՔՆԵՐԻ ՀԻՄԱՆ ՎՐԱ ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ
ՆԵՐԴՐՄԱՆ**

1. ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

1. Վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի համակարգը (այսուհետ՝ ՎՎՀԿԿ) տարբեր ծագման վտանգների (կենսաբանական կամ մանրէաբանական, քիմիական, ֆիզիկական) վերլուծման, հսկման, կանխման, կրիտիկական կետերի որոշման, կրիտիկական կետերից յուրաքանչյուրի սահմանների որոշման, ուղղիչ գործողությունների իրականացման միջոցով միջազգային չափանիշներին համապատասխան սննդամթերք արտադրելու արդյունավետ կառավարման և ինքնահսկման համակարգ է:
2. ՎՎՀԿԿ համակարգը կիրառելի է ծուկ-ձկնամթերքի արտադրության ամբողջ շղթայում՝ սկսած առաջնային արտադրությունից մինչև արտադրանքի վերջնական սպառում:
3. Զուկ-ձկնամթերքի արտադրության գործընթացում ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման առավելություններն են.

- արտադրվող արտադրանքի նկատմամբ սպառողի վստահության բարձրացումը,
- շուկաների ընդլայնումը և մրցունակության բարձրացումը,
- ծուկ-ձկնամթերքի արտադրության գործընթացում ներդրումային գրավչության բարձրացումը,
- որակյալ և անվտանգ ծուկ-ձկնամթերք արտադրող ձեռնարկության բրենդի ապահովումը:

4. Զուկ-ձկնամթերքի աճեցման, մշակման և վերամշակման գործընթացներում ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման դեպքում հաշվի են առնվում արտադրական տարածքների մակերեսը, շինարարական և սանիտարական նորմերի պահանջներին համապատասխանությունը, պատշաճ արտադրական պրակտիկայի (այսուհետ՝ ՊԱՊ), տեխնոլոգիական գործընթացների և ստանդարտ սանիտարական ընթացակարգերի (այսուհետ՝ ՍՍԸ) կիրառումը:
5. Զուկ-ձկնամթերքի աճեցման, մշակման և վերամշակման գործընթացներում, Եվրոպական պառլամենտի և Եվրոպական խորհրդի 2004 թվականի ապրիլի 29-ի «Սննդամթերքի հիգիենայի մասին» N 852/2004 կանոնակարգի համաձայն՝ ձեռնարկությունները պետք է ոչ միայն պահպանեն հիգիենայի ընդհանուր կանոնները, այլև ունենան համակարգ, որը թույլ կտա արտադրության բոլոր փուլերում մշտապես վերահսկել և բարելավել արտադրանքի անվտանգությունը: Ելնելով վերոգրյալից, մինչև ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրումը, սննդի օպերատորը պետք է ապահովի սննդամթերքի հիգիենային և արտադրական գործընթացի կառավարմանը ներկայացվող պահանջները՝ Պատշաճ հիգիենիկ պրակտիկայի (GHP) և Պատշաճ արտադրական պրակտիկայի (GMP) միջոցով, որոնք հանդիսանում են սննդամթերքի անվտանգության կառավարման անհրաժեշտ մեթոդներ: Վերջիններիս նպատակն է ապահովել արտադրական տարածքի, միջավայրի և արտադրական գործընթացների անվտանգ և հիգիենիկ

պայմանները՝ հանդիսանալով ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման նախապայման և հիմք:

6. ՎՎՀԿԿ համակարգ ներդնող անձնակազմն անհրաժեշտ է ունենա համապատասխան որակավորում ունեցող տարբեր մասնագետներից (արտադրության մեջ վերամշակման մասով կառավարիչ, մանրէաբան, սննդամթերքի անվտանգության և որակի հսկողության մասնագետ, գևորդ, օպերատոր և այլն) բաղկացած թիմ, որոնք իրականացնելու են ձուկ-ձկնամթերքի արտադրության ոլորտին բնորոշ ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման վերաբերյալ գիտական և տեխնիկական տվյալների հավաքագրումը, վերլուծությունը և գնահատումը:
7. Ձուկ-ձկնամթերքի արտադրության կառավարման համակարգը պետք է բացահայտի ձեռնարկության անձնակազմի պատասխանատվությունը, նշանակությունը և փոխկապակցվածությունը, որը կատարում և ստուգում է ՎՎՀԿԿ համակարգի աշխատանքները:

ՎՎՀԿԿ համակարգի արդյունավետ ներդրման դեպքում կապահովվի.

- Արտադրվող սննդամթերքի անվտանգությունը հիմնավորող փաստաթղթավորումը, որը կարևոր է առարկությունների վերլուծության և դատական վարույթների դեպքերում.
- Լրացուցիչ հնարավորություն՝ ձեռնարկությունում որակի կառավարման ISO համակարգերի (ISO 9001, ISO 22000) ներդրման համար.
- Շուկաների ընդլայնումը, ինչպես նաև նոր շուկաներ, այդ թվում՝ միջազգային, դուրս գալու հնարավորությունը.
- Արտադրվող արտադրատեսակների մրցունակության բարձրացումը

2. ՆՊԱՏԱԿԸ

8. Սույն ուղեցույցը մեթոդական օգնություն է Հայաստանի Հանրապետությունում գործող ձուկ-ձկնամթերքի արտադրության ձեռնարկությունների տնտեսվարող սուբյեկտների համար՝ ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման համար «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» օրենքի 10-րդ հոդվածի, Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի N 880 որոշմամբ ընդունված «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) 10-րդ հոդվածի 2-րդ մասի և Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2015 թվականի հուլիսի 23-ի N 827-Ն որոշման համաձայն, ինչը կարևոր նախապայման է միջազգային չափանիշներին համապատասխանող սննդամթերքի արտադրության համար: Սույն ուղեցույցի նպատակն է աջակցել տնտեսվարող սուբյեկտներին՝ ձուկ-ձկնամթերքի արտադրության ձեռնարկություններում արդյունավետ ներդնել ՎՎՀԿԿ

սկզբունքների վրա հիմնված համակարգ և կնպաստի Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի 2016 թվականի հոկտեմբերի 18-ի թիվ 162 որոշմամբ ընդունված Եվրասիական տնտեսական միության «Ձկան և ձկնամթերքի անվտանգության մասին» տեխնիկական կանոնակարգով (ԵԱՏՄ ՏԿ 040/2016) սահմանված պահանջների ապահովմանը:

3. ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

10. Սույն ուղեցույցի իմաստով հիմնական հասկացություններն են՝

- **վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի համակարգ (ՎՀՀԿԿ)**՝ գիտականորեն հիմնավորված սննդամթերքի անվտանգությունն ապահովող կանխարգելիչ կառավարման համակարգ, որի հիմքում ընկած է վտանգի նույնականացումը, գնահատումը և վերահսկողությունը, ինչպես նաև վտանգի վերացմանն ուղղված միջոցառումների կիրառումը՝ սննդի շղթայի փուլերում անվտանգությունն ապահովելու նպատակով.
- **վտանգի վերլուծության և հսկվող կրիտիկական կետերի աշխատանքային խումբ**՝ համապատասխան որակավորմամբ մասնագետների խումբ, որը պատասխանատու է ՎՀՀԿԿ համակարգի մշակման, իրականացման և պահպանման համար.
- **վտանգ**՝ սննդի մեջ առկա կենսաբանական, քիմիական կամ ֆիզիկական նյութ և/կամ սննդամթերքի վիճակ, որը կարող է բացասաբար անդրադառնալ մարդու առողջության վրա.
- **հսկման կրիտիկական կետեր**՝ սննդի արտադրության գործընթացում կետ, փուլ կամ ընթացակարգ, երբ կարելի է հսկողություն իրականացնել և արդյունքում՝ կանխել, վերացնել կամ մինչև թույլատրելի մակարդակը նվազեցնել սննդի անվտանգությանն սպառնացող վտանգը.
- **սննդի անվտանգությանը սպառնացող վտանգ**՝ կենսաբանական, քիմիական կամ ֆիզիկական ցանկացած տարր, որը կարող է սնունդը դարձնել անապահով.
- **Կանխարգելման միջոցներ**՝ ֆիզիկական, քիմիական կամ այլ միջոցներ, որոնք կարող են օգտագործվել սննդի անվտանգությանը սպառնացող նույնականացված վտանգները հսկելու համար.
- **ռիսկ**՝ մարդու առողջության վրա սննդամթերքի միջոցով փոխանցվող վտանգի բացասական ազդեցության հավանականությունը և այդ ազդեցության աստիճանը.
- **Աուդիտ**՝ իրավական ակտերի պահանջներին ՎՀՀԿԿ համակարգի ներդրմամբ պայմանավորված ընթացակարգերի համապատասխանության բացահայտում:

4. ՎՏԱՆԳԻ ՎԵՐԼՈՒԾՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ՀՍԿՎՈՂ ԿՐԻՏԻԿԱԿԱՆ ԿԵՏԵՐԻ (ՎՀՀԿԿ) ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ ՍԿԶԲՈՒՆԵՐՆԵՐԸ ԵՎ ՆԵՐԴՐՈՒՄԸ

10. ՎՎՀԿԿ համակարգի սկզբունքներն են՝

- վտանգավոր գործոնների նույնականացում և գնահատում սննդամթերքի արտադրության հումքի, մշակման, վերամշակման, պահպանման և իրացման փուլերում.
- հսկման կրիտիկական կետերի որոշում՝ վտանգի վերացման, նվազեցման կամ դրա առաջացման հավանականության բացառման նպատակով.
- յուրաքանչյուր հսկման կրիտիկական կետի համար կրիտիկական սահմանների որոշում.
- մոնիթորինգի համակարգի մշակում՝ ապահովելու հսկման կրիտիկական կետերի վերահսկողությունը.
- ուղղիչ գործողությունների կիրառում կրիտիկական սահմաններից շեղման դեպքում.
- վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերի իրականացում.
- ՎՎՀԿԿ բոլոր քայլերի, տվյալների և միջոցառումների փաստաթղթավորում:

Ձուկ-ծկնամթերքի ՎՎՀԿԿ-ի համակարգի ներդրման կանոնները/քայլերը

Գծապատկեր N 1

- 1) ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խմբի ստեղծում.
- 2) Ձուկ-ծկնամթերքի նկարագրությունը.

- 3) Ձուկ-ծկնամթերքի նպատակային նշանակությունը.
- 4) Գործողությունների հաջորդականության սխեմայի ստեղծումը.
- 5) Գործողությունների հաջորդականության սխեմայի հաստատումը.
- 6) Վտանգավոր գործոնների վերլուծությունը.
- 7) Հսկման կրիտիկական կետերի որոշումը.

Արտադրության յուրաքանչյուր փուլի որոշումների ծառի ստեղծում, վտանգավոր գործոնների գնահատում

Հարց ա. Արդյոք առկա են հսկողության միջոցառումները

Ձևափոխել արտադրության փուլը,

Այո

Ոչ

գործընթացը կամ սննդամթերքը

Արդյոք տվյալ փուլում սննդամթերքի

Այո

անվտանգության և որակի պահպանման

համար անհրաժեշտ է հսկողության

իրականացումը

Ոչ ՀԿԿ չկա

Հարց բ. Արդյոք արտադրության տվյալ փուլը ստեղծվել է բացառելու կամ նվազեցնելու ազդեցությունը

ՀԿԿ

Ոչ

այո

Հարց գ. Արդյոք տվյալ փուլում հնարավոր է սննդամթերքի աղտոտում, սննդամթերքի ու կրիտիկական սահմանի կամ դրան գերազանցող մակարդակ

Այո

Ոչ

ՀԿԿ չկա

ՀԿԿ

Հարց դ. Արդյոք հաջորդ արտադրական գործընթացը կբացառի կնվազեցնի վտանգավոր ազդեցությունը Ոչ

Այո ՀԿԿ չկա

8) Յուրաքանչյուր հսկման կրիտիկական կետի համար կրիտիկական սահմանների որոշումը.

9) Հսկման կրիտիկական կետերի նկատմամբ մոնիթորինգի պլանի սահմանումը.

11) Ստուգիչ (վերստուգում և վավերացում) ընթացակարգերի սահմանումը.

12) Փաստաթղթավորման և գրանցման համակարգի ստեղծումը:

10) Ուղղիչ գործողությունների սահմանումը.

22. ՎՎՀԿԿ պլան/ծրագրի մաս են կազմում.

- 1) Արտադրական պրոցեսում հսկման կրիտիկական կետերը.
 - 2) Ձուկ-ձկնամթերքների նկարագրությունը.
 - 3) Ստուգման (վերստուգում և վավերացում)՝ հաճախականությունը և նմուշառման պլանը.
 - 4) Ըստ անհրաժեշտության ՎՎՀԿԿ պլան/ծրագրի վերանայումը և փոփոխումը:
23. Վնասակար գործոնների հայտնաբերման և սննդամթերքի մասին ամբողջական գիտելիքներ ստանալու նպատակով կազմվում է ձուկ-ձկնամթերքներից մեկի օրինակով հատկությունների նկարագրություն (N1 աղյուսակ):

աղյուսակ N 1

Ձկան պահածոյի պատրաստման համար օգտագործվող սննդամթերքի նկարագրությունը

Սննդամթերքի անվանումը	Նպատակը	Օրինակ
Հումք	Սննդամթերքի տեսակը և վերամշակման եղանակը: Նկարագրել ձկան ծագումը:	Աղաջրով կոնսերվ
Պատրաստի սննդամթերքի բնութագրերը	Բնութագրեր, որոնք ազդում են սննդամթերքի անվտանգության վրա և որակի ցուցանիշներ, որոնք հատուկ են սննդամթերքին, հիմնականում նրանք, որոնք ազդում են մանրէների վրա:	Դեղնապոչ սարդիկ կամ աղացված լոբ կամ Սարդինայի և պեղծ պահածոյացման համապատասխան սննդամթերք», կա պահածոյացվել՝ ս բաժանվելու:
Բաղադրությունը	Բոլոր նյութերի թվարկումը, որոնք օգտագործվում են պատրաստման ժամանակ: Կարող են օգտագործվել միայն այնպիսի նյութերը, որոնք երաշխավորված են տվյալ ոլորտի լիազորություններով օժտված պետական կառույցի կողմից:	Ձուր, աղ:
Փաթեթավորում	Փաթեթավորման նյութերի թվարկում: Կարող են օգտագործվել միայն այնպիսի նյութերը, որոնք երաշխավորված են տվյալ ոլորտի լիազորություններով օժտված պետական կառույցի կողմից:	Խրոմացված պողպատե պատրաստված տարրողությամբ, քաշը՝ 150 գր: Բալ
Պատրաստման եղանակը	Ներկայացվում է, թե ինչպես է սննդամթերքը մատուցվում, եթե այն պատրաստ է:	Եղանակով: Պատրաստ է սպա
Պահպանման ժամկետը (եթե առկա է)	Ենթադրվող պահպանման ժամկետը մինչև սննդամթերքի փչացման սկիզբը, երբ պահպանված են սննդամթերքի պահպանման պայմանները	3 տարի:

Որտեղ կարող է սննդամթերքը վաճառվել	համապատասխան ուղեցույցի: Որոշվում է ենթադրվող սպառման շուկան: Այս տեղեկատվությունը հեշտացնում է սննդամթերքի համապատասխանությունը նպատակային շուկայի կանոնների և ստանդարտների նկատմամբ:	Պետական սահման շրջանակներում ս առևտրի շուկա:
Պիտակին ներկայացվող պահանջներ Իրացման ուղեցույց	Անվտանգ պատրաստման և պահպանման ուղեցույցների թվարկում: Սննդամթերքի անվտանգ տարածման առաջարկությունների թվարկում:	Պիտանի է մինչև նշված է պիտակի Ոչ:

24. Արտադրության վտանգավոր գործոնների վերլուծության համար
անհրաժեշտ է մանրամասնորեն ուսումնասիրել ձկան-ձկնամթերքներին
բնորոշ հատկությունները և արտադրական գործընթացները ու կազմել
արտադրական գործընթացների սխեման: N2 և N3 աղյուսակներում
ներկայացված են օրինակներ՝ ձկան սառեցման և պահածոյացման
արտադրական գործընթացների սխեմաները:
25. Արտադրական գործընթացների յուրաքանչյուր սխեմա պետք է լինի
պարզ, որի յուրաքանչյուր փուլը՝ հումքի ընտրությունից մինչև
վերամշակում, տեղափոխում, վաճառք և սպառում պետք է լինի
հերթականությամբ նկարագրված և համարակալված: 26. Եթե
արտադրության գործընթացը բարդ է և հնարավոր չէ պարզ
սխեմաներով նկարագրել, այն կարող է բաժանվել բաղադրիչ մասերի:
27. Արտադրական գործընթացների սխեմայի մեջ համապատասխան
արտադրական փուլում նշվում են հսկման կրիտիկական կետերը:

Գծապատկեր N2

Ձուկ-ձկնամթերքի արտադրական գործընթացների սխեմա

- 1) Ձկան ընդունում
 - 9) Տեղափոխում (յուրահատուկ ջերմաստիճանային պայմաններ
Փաթեթավորման նյութերի ընդունում
 - 2) Շշմեցում, տեսակավորում
 - 4) Վերջնական լվացում
 - 8) Առաքում (բարձում)
 - 3) Փորոտիքի հեռացում,
 - 5) Պաղեցում կամ սառեցում
- Փաթեթավորման նյութերի պահպանում

7)Պատրաստի արտադրանքի պահեստավորում և սառեցում
6)փաթեթավորում, պիտակավորում

Գծապատկեր N3

Ձկան պահածոյի արտադրության հոսքայնության սխեման

1.Հումքի ընդունում
աղ
Ջուր

Աղեցում
Կոնտեյներ

2.Պահպանում
Ընդունում/պահեստավորում

Ջերմային մշակում (լուծույթի ջերմաստիճանը $>600^{\circ}\text{C}$)
Տարայավորել/տակդիրների 9 տեղափոխումը
Լվացում/ջրով ցայում
Կոնվեյերով տեղավորում
3.Հալեցում ջրի մեջ
4.Մշակում
5.Որովայնի խոռոչի մաքրում
Խառնում
Հագեցած աղաջուր
Լուծում
Պոմպով մղում

6.Կտրում (մեխանիկական)
Ընդունում/պահպանում

Տարաների փակիչներ

Տեղափոխում

Դաջմամբ մակնշում

7.Տարաներում տեղավորում (մեխանիկական)

8.Աղաջրի լցումը տարաներում

9.Տարաների ճնշման տակ փակում/մակնշում

10.Փակված տարաների լվացում ջրով

11.Չաբյուղների տեղադրում ավտոկլավի մեջ

12.Ստերիլիզացիա (ախտազերծում)

13.Սառեցում/անոթների չորացում

14.Ավտոկլավային զամբյուղների բեռնաթափում

15.Տարայի տեղադրումը հոսագծի վրա

16.Պահեստավորում/պահաձոների թողարկում

17.Տեղափոխում/առաքում մանրածախ առևտրի և այլ իրացման կետեր

28. Վտանգավոր գործոնների վերլուծության նպատակը սննդամթերքի անվտանգությանը սպառնացող բոլոր գործոնների բացահայտումն է, դրանց նշանակության գնահատումը և վերահսկողությանն ուղղված

միջոցառումների համապատասխանության և արդյունավետության բացահայտումը:

29. Հիմնվելով ՎՎՀԿԿ սկզբունքների վրա անձնակազմը կազմում է ձուկ-ձկնամթերքի արտադրության յուրաքանչյուր փուլում սննդամթերքի յուրաքանչյուր տեսակի վրա ազդեցություն ունեցող բոլոր հնարավոր վտանգավոր գործոնների ցուցակը:
30. Ձկների աճեցման ընթացքում և հետագա վերամշակման գործընթացում հնարավոր վտանգավոր գործոնները, որոնք ազդում են ձկնամթերքի անվտանգության վրա, նկարագրված են N 4,5,6 աղյուսակներում:
31. Ձկան-ձկնամթերքի վրա հնարավոր վտանգավոր գործոնների առկայությունը պայմանավորված են նաև աճեցման միջավայրի ազդեցությամբ:
32. Որոշակի ձկնամթերքների օգտագործման ռիսկի աստիճանը բարձրանում է ձկների աճեցման ոչ պատշաճ ձևով իրականացման դեպքում:
33. Չաղտոտված ջրային միջավայրից որսած ձկներից ստացված ձկնամթերքներից սպառողին հասցված ռիսկը չնչին է և անհրաժեշտ է միայն ապահովել հետագա վերամշակման գործընթացը ՊԱՊ-ի սկզբունքներին համապատասխան:
34. Ձուկ-ձկնամթերքներում որոշակի վտանգավոր գործոնների ազդեցության ռիսկը սպառողի առողջության վրա որոշակի պայմաններում կարող է բարձրանալ.

1) ափամերձ որսած ձկների մոտ հիվանդություններով վարակման հավանականությունը ավելի բարձր է, քան այն ձկների մոտ, որոնք որսացել են ափից առավել հեռավորության ջրային միջավայրերից.

2) ծովածոցերից որսած ձկները կարող է վտանգ ներկայացնել սպառողի առողջության համար բնական ծովային թույնի պարունակության պատճառով.

3) սննդի մեջ հում և կիսահում ձկան օգտագործումը սպառողների մոտ բարձրացնում է սննդային ճանապարհով մակաբույծներով և մանրէներով հիվանդությունների վարակման ռիսկը.

4) Ձուկ-ձկնամթերքի ոչ ճիշտ պահպանմանմամբ պայմանավորված՝ սպառողների մոտ բարձրանում է մանրէներով պայմանավորված վարակների հավանականությունը:

35. Ձուկ-ձկնամթերքների վտանգավոր գործոնների հավանական ազդեցության ռիսկը բարձրանում է՝ կախված սպառողի դիմադրողականությունից, տարիքից և այլ գործոններից:

աղյուսակ N 2

Կենսաբանական Մակաբույծներ	Քիմիական Մակաբույծներ, որոնք սպառնում են մարդու առողջությանը՝ տրեմատոդներ,	Քիմիական Քիմիկատներ Պեստիցիդներ, հերբիցիդներ, ֆունգիցիդներ, անտիօքսիդանտներ	Ֆիզիկական Օւռնակներ մա
------------------------------	--	--	------------------------------

Ախտածին մանրէներ	Նեմատոդներ, ցեստոդներ Սալմոնելա, շիգելա, Է.կոլի, վիբրիո պարահեմոլիտիկոս, վիբրիո վոլնիֆիկոս (Salmonella, Shigella, E.coli, Vibrio parahaemolyticus, Vibrio vulnificus)	Անասնաբուժա կան պատրաս տուկներ	ր, որոնք ավելացվել են կերերում Հակաբիոտիկներ, հորմոններ, այլ պատրաստուկներ և կերային հավելումներ
Էնտերովիրուս ներ	Norwalk virus	Ծանր մետաղներ	Մետաղներ, հիմնայնացված ծովային նստվածքներից և հիմքից, կեղտաջրերից
Կենսաբանական թույլներ	Կենսաբանական թույլներ, սկումբրիանմանների թույլն	տարբեր	Նավթամթերքներ

36. ՎՎՀԿԿ համակարգի վտանգավոր գործոնների ազդեցության գնահատման մեջ հիմնական չափորոշիչներ են մարդու առողջության վրա դրանց ունեցած բացասական ազդեցության հնարավորությունը և այդ ազդեցության աստիճանը. 1) բոտուլիզմի թույլը, որը սպառողի առողջությանը ծանր վնաս է պատճառում իրենից ներկայացնում է անթույլատրելի ռիսկ, դիտարկվում է որպես «կարևոր» վտանգավոր գործոն և նույնիսկ նրա ազդեցության ցածր հավանականության դեպքում դիտվում է որպես հիմք ՎՎՀԿԿ հսկողության համակարգի կիրառման համար. 2) Վտանգավոր գործոնը (գաստրոէնտերիտ), որը սպառողի առողջությանը չնչին վնաս է հասցնում «կարևոր» չի համարվում և հիմք չէ ՎՎՀԿԿ հսկողության համակարգի կիրառման համար:
37. Ձուկ-ծկնամթերքների արտադրության յուրաքանչյուր փուլում հսկողության միջոցառումները պետք է կազմվեն «կարևոր» վտանգավոր գործոնների առաջացման հնարավորության վերացման կամ դրանց ազդեցության մինչև ընդունելի մակարդակը իջեցնելու նկատառումով:
38. Հսկման կրիտիկական կետերի լիարժեք և հստակ որոշումը ապահովում է ձուկ-ծկնամթերքների արտադրության անվտանգությունը:
39. N7 և N8 աղյուսակներում ներկայացված է վտանգավոր գործոնների որոշումների ծառը, որոնք կարող են առաջանալ ձկան պահածոյի արտադրության գործընթացում:
40. Յուրաքանչյուր հսկման կրիտիկական կետի համար պետք է սահմանվի վտանգավոր գործոնի կրիտիկական սահմանը (N9,10,11 աղյուսակներ):
41. Յուրաքանչյուր վտանգավոր գործոնի համար անհրաժեշտ է սահմանել

1-ից ավելի կրիտիկական սահման՝ յուրաքանչյուր միջոցառման հսկման համար:

42. Կրիտիկական սահմանների հաստատումը պետք է հիմնավորվի գիտական տվյալների վրա և սահմանվի համապատասխան փորձագետների կողմից, որպեսզի ապահովի վտանգավոր գործոնների պահպանումը թույլատրելի մակարդակի վրա:
43. Ցանկացած ՎՎՀԿ համակարգի հսկողության իրականացումը ամրագրվում է փաստաթղթերում՝ նշվում է ընթացակարգը, անհատական դիտարկման միջոցառումների կատարման պատասխանատվությունը, մեթոդը, իրականացված ստուգման ցուցանիշները և հաճախականությունը:
44. ՎՎՀԿ արդյունավետ պլան/ծրագիրը իր բնույթով նախազգուշացնող է, ուստի անհրաժեշտ են ուղղիչ միջոցառումները, որոնք իրագործվում են, երբ գերազանցվել են կրիտիկական սահմանները:
45. ՎՎՀԿ պլան/ծրագրի նպատակն է լիակատար հսկողության երաշխիքը, որը կանխում է սպառողի առողջության համար վտանգավոր սննդամթերքի արտադրությունը:
46. Ձուկ-ձկնամթերքները, որոնք պարունակում են թունավոր նյութեր և որոնց հնարավոր չէ հեռացնել կամ նվազեցնել մինչև թույլատրելի մակարդակ տեսակավորման և/կամ վերամշակման գործընթացների միջոցով, պետք է կասեցվեն և ճանաչվեն ոչ պիտանի, եթե.

1) ձեռնարկության դեկլարությունը և համապատասխան անձնակազմը պարզում են հսկման ձախողման պատճառները, անհրաժեշտության դեպքում փոփոխություններ են մտցվում ՎՎՀԿ պլան/ծրագրում:

2) ՎՎՀԿ իրականացման պատասխանատու անձը հետազոտում է և գրառումներ կատարում յուրաքանչյուր դեպքի մասով, որը տեղի է ունեցել հսկման կրիտիկական կետի փուլի ընթացքում:

3) գրառումներում նշվում են հսկողության վերականգնման, արտադրության գործընթացում համապատասխան կատարման կարգի սահմանման և ձեռնարկված կանխարգելիչ միջոցառումների վերաբերյալ տեղեկություններ:

47. Ձուկ և ձկնամթերքի արտադրության ձեռնարկություններում ՎՎՀԿ պլան/ծրագրի համարժեքության և իրականացման արդյունավետության գնահատման նպատակով սահմանվում են ընթացակարգեր, որը հնարավորություն է տալիս պարզելու կրիտիկական կետերի նկատմամբ հսկողության իրականացումը:
48. Ստուգման միջոցառումները ընդգրկում են՝ ՎՎՀԿ պլան/ծրագրի բոլոր բաղադրիչների հաստատումը, ՎՎՀԿ համակարգի փաստաթղթերի վերաբերյալ հաշվետվությունը, ուղղիչ գործողությունների, արտադրական գործընթացների կատարման կարգի վերաբերյալ հաշվետվությունը և կրիտիկական սահմանների հաստատումը:

աղյուսակ N3

Վտանգավոր գործոններ, որոնք ազդում են ձկան և ձկնամթերքի մշակման ընթացքում

Կենսաբանական Ախտածին մանրէներ	Լիստերիա մոնոցիտոգենեզ, կլոստրիդիում բոտուլինում, ստաֆիլոկոկոս աուրեուս (Listeria monocytogenes, Clostridium botulinum, Staphylococcus aureus)	քիմիական քիմիկատ ներ	Ախտահանիչ միջոցներ կամ քանյութեր (դրանց չարաշահումների կամ արտահոսքի դեպքում)	Ֆիզիկա Օտար մարմին ներ
Էնտերովիրուսներ	Հեպատիտ A, Ռոտավիրուս (Hepatitis A, Rotavirus)		Ախտահանիչ միջոցներ կամ քանյութեր (դրանց չարաշահումների կամ արտահոսքի դեպքում)	
Կենսաբանական թույլներ	Սկոլմբրիանմանների թույլ, ստաֆիլոկոկային Էնտերոտոքսիններ, բոտուլոտոքսին	Բաղադ րիչներ և հավե լումներ	Խախտված է չափաբաժինը, ինչպես նաև կիրառության համար թույլատրված չափաբաժինը	

աղյուսակ

N 4

Ձկան սառեցման արտադրական գործընթացի վտանգավոր գործոնները և
հսկման կրիտիկական կետերը

Հսկման կրիտիկա կան կետեր	Վտանգավոր գործոնը	Հսկման կրիտիկական սահման	Դիտանց Ի՞նչ	Ինչպե՞ս	Հա Կա թյու 2 ժ ան
Տեսակա վորում	Կենսա բանակ ան ախտածին միկրոօրգանիզմների աճ, թույլի առաջացում	Տեսակավորման գործընթացի տևողությունը 2 ժամից ոչ ավելի	Չսառեցվող տարածքում մթերքի գտնվելու տևողությունը	Տեսակավոր ման տևողության դիտարկումը	

Մաքրում գլխատու	Քիմիական բացակայում է Ֆիզիկական բացակայում է Կենսաբանական մախտածին միկրոօրգանիզմների աճ, թույլի առաջացում Քիմիական բացակայում է Ֆիզիկական բացակայում է Կենսաբանական մախտածին միկրոօրգանիզմների աճ, թույլի առաջացում Քիմիական բացակայում է Ֆիզիկական բացակայում է Կենսաբանական մախտածին միկրոօրգանիզմների աճ, թույլի առաջացում	Մաքրման և գլխատման գործընթացի տևողությունը 2 ժամից ոչ ավել	Զսառնեցվող տարածքում մթերքի գտնվելու տևողությունը	Մաքրման տևողությանը դիտարկումը	2 ժ ան
Փաթեթ ավորում, կշռում	Քիմիական բացակայում է Ֆիզիկական բացակայում է Կենսաբանական մախտածին միկրոօրգանիզմների աճ, թույլի առաջացում Քիմիական բացակայում է Ֆիզիկական բացակայում է Կենսաբանական մախտածին միկրոօրգանիզմների աճ, թույլի առաջացում	Փաթեթավորման և կշռման գործընթացի տևողությունը 2 ժամից ոչ ավել	Զսառնեցվող տարածքում մթերքի գտնվելու տևողությունը	Փաթեթավորման տևողության դիտարկումը	2 ժ ան
Սառնեցում	Կենսաբանական մախտածին միկրոօրգանիզմներ պարազիտներ Քիմիական բացակայում է Ֆիզիկական բացակայում է	Պարագիտներին ոչնչացնելու նպատակով մթերքի սառնեցում մինչև -20 °C և պահում 7 օր, կամ մթերքի սառնեցում -35 °C և պահում -35 °C -ում 15 ժամ կամ մթերքի սառնեցում -35 °C և պահում -20 °C -ում 24 ժամ	Սառնարանի ջերմաստիճանը , սառնեցման վիճակում գտնվելու տևողությունը	Ջերմաչափում, Անր սառնեցման վիճակում գտնվելու տևողության դիտարկում	Անր
Պահեստավորում	Կենսաբանական մախտածին միկրոօրգանիզմներ պարագիտներ զարգացում Քիմիական բացակայում է Ֆիզիկական բացակայում է	պահպանումը կատարվում է -18°C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանում	սառնարանի ջերմաստիճանը գրանցվող ջերմաչափման միջոցով	Անր	մեջ

49. Հաստատված կրիտիկական սահմանների ստուգումը իրականացվում է նաև, երբ նախատեսվում է զգալի փոփոխություններ արտադրության,

սննդամթերքի կամ փաթեթավորման մեջ և/կամ, երբ հայտնաբերում են նոր վտանգավոր գործոններ:

50. ՎՎՀԿԿ պլան/ծրագրային ստուգումների անցկացման հաճախականությունը պետք է ապահովվի ձուկ և ձկնամթերքների անվտանգության հետ կապված խնդիրների հայտնաբերումը և կանխարգելումը:
51. Փաստաթղթավորումը ներառում է վտանգավոր գործոնների վերլուծությունը, հսկման կրիտիկական կետերի և նրա սահմանների որոշումը և վերահսկողության ընթացակարգերի նկարագրությունը, ուղղիչ միջոցառումները և ստուգումները:
52. Ժամանակին, ճշգրիտ և նպատակային գրառումների համակարգի ներդրումը զգալիորեն բարձրացնում է ՎՎՀԿԿ ծրագրերի արդյունավետությունը և դրանք են դարձնում ստուգումների գործընթացը:

աղյուսակ N 6

Ձկան պահածոյի հնարավոր վտանգավոր գործոնները

	Հումքի մեջ (սառեցված սարդինա)	Վերամշակման, պահպանման կամ փոխադրման
Կենսաբանական	Կլոստրիդիում բոտուլինում (Cl.botulinum) առկայությունը Սկոմբրիանմանների թույների առկայությունը	Կլոստրիդիում բոտուլինում (Cl.botulinum) ախտահարվածությունը: Կլոստրիդիում բոտուլինում բազմացում, սպորների կենսունակություն Ստաֆիլոկոկոս (Staphylococcus aureus) ախտահարվածությունը Ջերմային մշակումից հետո մանրէներով կրկնախտահարումը Վերամշակման ժամանակ սկոմբրիանմանների թույնի արտադրությունը Ստաֆիլոտոքսինի արտադրությունը
Քիմիական	Ծանր մետաղների առկայությունը	Մետաղներով կրկնակի աղտոտվածությունը տուփերից Լվացող նյութերով, աղաջրով, քսոսով աղտոտվածությունը
Ֆիզիկական	Օտար մարմինների առկայությունը	Հումքի վերամշակման ընթացքում աղտոտվածություն (դանակի, տուփի մասեր)

աղյուսակ N5

Ձկան պահածոյի ստերիլիզացիայի փուլում «կարևոր» վտանգավոր գործոն կապված կլոստրիդիում բոտուլինումի (Cl.botulinum) առկայության հետ

	Հնարավոր վտանգավոր գործոն	Տվյալ հնարավոր վտանգավոր գործոնը արդյո՞ք կարևոր է Այո	Առաջացման հանգամանքները	Հսկման միջոցներ
Ստերիլիզացիա	Կլ.բոտուլինումի (Cl.botulinum) կենսունակ սպորներ	Այո	Անբավարար ջերմային մշակումը հանգեցնում է Կլ.բոտուլինումի	Անվտանգության ժամանակահատվածի ընթացքում

(Cl.botulinum) սպորների աս
կենսունակությանը և ջե
հետևաբար աս
բոտուլինային թույնի
առաջացմանը:
Արտադրանքը պետք է
լինի ստերիլ

աղյուսակ N 7

**Վտանգավոր գործոնների վերլուծությունը հսկողական միջոցառումների
իրականացմամբ և «Կոդեքս ալիմենտարիուս» որոշումների ծառի կիրառմամբ
հսկման կրիտիկական կետերը գտնելու N2 աղյուսակում 12-րդ փուլի
օրինակով**

Արտադրության փուլ N12
ստերիլիզացիա

Որոշումների ծառի կիրառում

Հնարավոր
վտանգավոր
գործոններ

Հսկողական
միջոցառումներ

Կլ.բոտուլինումի
(Cl.botulinum)
կենսունակ
սպորներ
Անհրաժեշտ ժամանակամիջոցում
ապահովել
բավականաչափ
ջերմաստիճան
ավտոկլավում

Հարց 1) Արդյոք
առկա են
հսկողական
միջոցառումները
Եթե այո, ապա
անցնել 2-րդ
հարցին Եթե ոչ,
քննարկել՝
արդյոք տվյալ
միջոցառումը
օգտակար և
անհրաժեշտ է
տվյալ
արտադրական
գործընթացում:
Անցնել հաջորդ
հայտնաբերված
վտանգավոր
գործոնին:

Պատասխան՝
այո.
ստերիլիզացիայի
գործընթացը
ճշգրիտ որոշված
է:
Եզրակացություն.
արտադրության N12 փուլը՝ ստերիլ
հսկման կրիտիկական կետ է:

Հարց 2) Արդյոք
արտադրության
տվյալ փուլը
վերացնում է կամ
ցածրացնում է
Կլ.բոտուլինումի
(Cl.botulinum)
առկայության
հնարավորությունը
մինչև թույլատրելի
մակարդակ: Եթե
այո, այս փուլը.
հսկողության
կրիտիկական կետ
է: Եթե ոչ, անցնել
3-րդ հարցին

Պատասխան՝ այո,
տվյալ փուլը
իրականացվում է,
որպեսզի
ոչնչացվեն
սպորները:

Հարց 3) Արդյոք
հնարավոր
վարակումը
տվյալ միկրոօրգանիզմի
նիզմնե թի
թույլատրելի
քանակությամբ
գերազանցում
է:
Եթե այո, անցնել 4-րդ
հարցին: Եթե
այո, ապա
հսկողության
կրիտիկական
կետ չէ:

Հսկման կրիտիկական կետ
Արտադրության փուլ N12 (ստերիլիզացիա)

Վտանգավոր գործոն՝ *Cl.botulinum* (Cl.botulinum) կենսոլակ սպորներ

Կրիտիկական սահման	Վերահսկողության ընթացակարգերը (մոնիթորինգ)	Ուղղիչ միջոցառումներ	Գրառումներ
Հատուկ չափորոշիչներ, որոնք կապված են պահածոների ստերիլիզացիայի հետ	Ով. որակավորված մասնագետ, որն աշխատում է պահածոների ստերիլիզացիայի տեղամասում: Ինչ. Բոլոր չափորոշիչները Հաճախականությունը. յուրաքանչյուր նոր խմբաքանակ Ինչպես. ստերիլիզացիայի և այլ գործոնների հսկողություն	Ով. - որակավորված մասնագետ Ինչ. - անձնակազմի վերապատրաստում Կրկնակի ստերիլիզացիա կամ պահածոների խմբաքանակի ոչնչացում: Սարքավորման վիճակի ուղղում: Սննդամթերքի արտադրության կասեցում անվտանգության որոշման նպատակով: Ով. - անձնակազմ, որը անցել է համապատասխան վերապատրաստում	Դիտարկումների, ուղղիչ միջոցառումների, սննդամթերքի գնահատման, գրանցող սարքավորումների և ստուգման, հաստատման, աուդիտի և ՎՎՀԿԿ պլան/ծրագրի վերանայման գրառումներ

Աուդիտի անցկացում

53. ՎՎՀԿԿ համակարգի գործունեության համար անհրաժեշտ բոլոր պահանջների հստակ իրականացման համար պետք է պարբերաբար իրականացվեն ստուգումներ՝ աուդիտի միջոցով: Աուդիտը կարող է լինել ինչպես արտաքին, այնպես էլ ներքին: Արտաքին աուդիտն իրականացվում է սպառողի և համակարգի սերտիֆիկացման դեպքում: Ներքին աուդիտն իրականացնում է ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խումբը, որը ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրումից հետո դառնում է ներքին աուդիտի խումբ: Աուդիտի իրականացման համար ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խմբի ղեկավարը ձեռնարկությունում պետք է առանձնացնի ստորաբաժանումներ (լաբորատորիա, պահեստներ և այլն): Յուրաքանչյուր ստորաբաժանման համար անհրաժեշտ է կազմել

ԱՊՐԷԼԻԱ

1) Հսկման կրիտիկական կետ	2) Կարևոր վտանգավոր գործոն	3) Յուրաքանչյուր կրիտիկական կետի համար կրիտիկական սահմանը	4) Աղով մշակման նվազագույն տևողությունը 6 ժամ	5) Աղով մշակման գործընթացի տևողությունը	6) Տեսողական սկիզբը վերջը	7) Աղով մշակման սկիզբը վերջը	8) Ուղղիչ գործողություններ	9) Թ...
Աղով մշակում	Կլոստրիդիում բոտուլինումի (C.Botulinum) առաջացում	Աղով մշակման նվազագույն տևողությունը 6 ժամ	Աղով մշակման գործընթացի տևողությունը	Տեսողական սկիզբը վերջը	Աղով մշակման սկիզբը վերջը	Աղով մշակման սկիզբը վերջը	Երկարացված աղով մշակման գործընթացի տևողությունը	Ա...
		Աղաջրի նվազագույն խտությունը աղադրման սկզբում (աղաչափով 600)	Աղի խտությունը աղաջրում	Աղաչափ	Աղադրման գործընթացի սկիզբ	Աղադրման տեղամասի աշխատակիցը	Ավելացնել աղ	Ա...
		Աղաջրի նվազագույն հարաբերակցությունը՝ ձուկ - աղ 2/1	Աղաջրի քաշը (ըստ ծավալի) ձկան քաշը	Տեսողական Կշեռք	Աղադրման գործընթացի սկիզբ	Աղադրման տեղամասի աշխատակիցը	Ավելացնել աղ Պակասեցնել ձուկը և նորից կշռել	Ա...
		Ձկան առավելագույն	Ձկան հաստությունը	Միկրոմետր	Յուրաքանչյուր խմբաքանակ	Աղադրման տեղամասի աշխատակիցը	Կասեցնել և անվտանգություն	Ա...

հաստություն
նր 1 ½

նակ (10 ատակ
ծուկ) իցը

գնահատում
լուծույթում
աղի
պարունակո
ւթյան առումով

Ապխտո
ւմ
(Չորաց
ում)
տաքաց
ում
Կլոստրիդ
իո ւմ բոտ
ուլինում
(C.Botulin
ս m) առա
ջացում վե
րջնական
սննդամթ
եր քում
Աղադրման
Օդափո
խման
տևողութ
յունը

Տեսողա
կան
Յուրաք
ա նշուր
խմբաքա
նակ

Աղադրմա
ն տեղամ
ասի աշխ
ատակ
իցը
Ապխտման
գործընթաց
ը
երկարացնել

Կասեցնել և
գնահատել:
Տաքացման
գործընթաց
ը
երկարացնել :
Կարգավորել
ապխտման
իցի
աշխատանք
ը
Կասեցնել և
գնահատել

Վերջնա
կան
սննդամ
թերքի
պահես
տավոր
ումը
Կլոստրիդ
իո ւմ բոտ
ուլինում
(C.Botulin
ս m) առա
ջացում վե
րջնական
սննդամթ
եր քում
Սառը
պահպան
ման
առավելագ
ույն
ժերմաս
տիճանը
անը 4.440C

Տվյալնե
րի
թվային
գրանցի
Անընդհա
տ տեսող
ւթյան աշ
խատակ
իցը
տուգում
որը մեկ
անգամ

Կարգավորե
լ
կամ
վերանորոգ
ել
սառեցնող
սարքավորո
ւմը

Կրիտիկական կետերի սահմանները

Հսկման կրիտիկական կետերի համար սահմանվում են՝

- նույնականացման չափանիշները՝ վտանգավոր գործոնների համար,
- թույլատրելի (անթույլատրելի) չափանիշները՝ վտանգների վերահսկման համար,
- թույլատրելի սահմանները՝ կիրառվող կանխարգելիչ գործողությունների համար:

Կրիտիկական սահմանը դա կենսաբանական, քիմիական և ֆիզիկական գործոնների նվազագույն կամ առավելագույն քանակն է, որը հսկվում է հսկման կրիտիկական կետում՝ սննդամթերքի անվտանգությանը սպառնացող վտանգավոր գործոնների ոչնչացման, նրանց գործունեության կասեցման կամ մինչև թույլատրելի մակարդակի բերման նպատակով: Սննդամթերքի անվտանգության օրենսդրությունը սահմանում է վտանգավոր գործոնների հատուկ չափանիշներ, որոնք անվանվում են կրիտիկական սահմաններ: Օրինակ՝ գինիների արտադրությունում կրիտիկական կետերի սահմանները որոշվում են ելնելով արտադրական գործընթացի առանձնահատկություններից, չափումներից, վերջնական արտադրանքի նմուշառումից կամ պարզապես այո/ոչ որոշման ընդունումից:

Արտադրական գործընթացի առանձնահատկություններից ելնելով կրիտիկական սահման է հանդիսանում ֆերմենտացման ջերմաստիճանը, որը կարող է հանգեցնել խմորման դանդաղեցմանը կամ դադարեցմանը: «Այո և ոչի» օրինակ կարող է լինել շշալցման ժամանակ ֆիլտրացիայի կատարումը:

Մոնիթորինգի ընթացակարգի սահմանում

Մոնիթորինգի ընթացքում սննդի շղթայի օպերատորը հսկում է կրիտիկական հսկման կետերը, որը հնարավորություն է տալիս հայտնաբերել կրիտիկական հսկման կետերի նկատմամբ իրականացվող հսկողության բացակայությունը և կրիտիկական սահմանի շեղումները: Մոնիթորինգի ընթացքում բացահայտված անճշտությունները նպաստում են ԿԿՀԿԿ պլանի կատարմանը՝ անմիջապես կիրառելով ուղղիչ գործողություններ:

Մոնիթորինգի մշակման ընթացքում հարկավոր է հստակ նշել հսկման թիրախային կետերը՝ պատասխանելով հետևյալ հարցերին՝

- Ի՞նչն է ենթարկվելու մոնիթորինգի,

- ինչպե՞ս է իրականացվելու մոնիթորինգը,
- ե՞րբ և ի՞նչ հաճախականությամբ է իրականացվելու մոնիթորինգը,
- ո՞վ է իրականացնելու և պատասխանատու լինելու մոնիթորինգի պատշաճ գրառումների համար:

Կրիտիկական սահմանների մոնիթորինգի արդյունավետ իրականացման համար, պետք է որոշել նրա ապահովման ճիշտ միջոցները: Վերը նշված օրինակում մոնիթորինգը կիրականացվի ժամանակային և ջերմաստիճանային չափումների միջոցով: Մոնիթորինգի իրականացման համապատասխան միջոցների ընտրությունը կարևոր գործոն է ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակման համար: Եթե մոնիթորինգի համար ընտրված է որևէ սարքավորում, ապա պետք է ապահովել դրա ճշգրիտ և պարբերական ստուգաչափումը՝ կրիտիկական սահմաններն ապահովելու նպատակով: Մոնիթորինգի հաճախականությունը որոշելիս, մոնիթորինգի պարբերությունների միջև ընդմիջումները պետք է այնպես սահմանվեն, որ թույլ տան հսկել վտանգները: Մոնիթորինգի ընթացակարգը պետք է լինի պարզ և հեշտ իրականացվելի: Մոնիթորինգի համար պատասխանատու անձ կարող է հանդիսանալ մենեջերը, հոսքագծի հսկիչը կամ անհրաժեշտ գիտելիքներ և հմտություններ ունեցող այլ աշխատող: Կարևորվում է մոնիթորինգ իրականացնող աշխատակցի սարքավորումների հետ աշխատելու իմացությունը՝ մոնիթորինգի պատշաճ իրականացման համար:

Ուղղիչ գործողությունների մշակում

ՎՎՀԿԿ-ն հանդիսանում է կանխարգելիչ համակարգ, որը ազդում է վտանգների վրա, մինչ դրանց հակազդումը սննդին: Ուղղիչ գործողությունները ՎՎՀԿԿ ծրագրով նախապես գրառված այն գործողություններն են, որոնք անհրաժեշտ է կիրառել կրիտիկական սահմանների շեղման դեպքում: ՎՎՀԿԿ ծրագրի մշակման ժամանակ հարկավոր է նկատի ունենալ կրիտիկական սահմանների շեղման հնարավոր դեպքերը և մշակել այնպիսի ուղղիչ գործողություններ, որոնք կապահովեն սննդամթերքի անվտանգությունը: Անհրաժեշտ է նաև կանխատեսել այն շեղումներն, երբ սննդամթերքն արդեն պիտանի չէ մարդկանց կողմից սպառման համար՝ օրինակ սննդամթերքի պատրաստման ընթացքում աշխատակցի կողմից պատահաբար նրանում է հայտնվել օտար մարմիններ (ապակու կտոր, սպասք լվանալու հեղուկ և այլն): Այս դեպքերի համար ուղղիչ գործողությունը կհամարվի մթերքի ոչնչացումը:

Ձուկ-ձկնամթերքի արտադրության համար ուղղիչ գործողությունները պետք է լինեն հստակ և հիմնվեն գիտական սկզբունքների վրա, քանի որ ուղղիչ գործողության աննպատակահարմար կամ սխալ ընտրությունը ոչ միայն կհանգեցնի մթերքի կորստին, այլ պատճառ կհանդիսանա թունավորումների: Ուղղիչ գործողություններ կատարող աշխատողները պետք է գրառեն կատարված միջոցառումները, որոնք պետք է ստուգվեն ՎՎՀԿԿ խմբի կողմից: ՎՎՀԿԿ խմբի ուղղիչ գործողությունների գրառումները ստուգելիս պարզաբանում է հետևյալ հարցերի պատասխանների ճշգրտությունը՝

- արդյո՞ք շեղումների պատճառը բացահայտվել և վերացվել է,
- արդյո՞ք հսկողության կրիտիկական կետերը կգտնվեն հսկման տակ՝ ուղղիչ գործողություններ իրականացնելուց հետո,

- արդյո՞ք կիրառվել են միջոցառումներ, որոնք կկանխեն շեղումների կրկնությունը,
- արդյո՞ք ուղղիչ գործողությունների ընթացակարգերը երաշխավորում են, որ որևէ սննդամթերք, որը վտանգավոր է առողջության համար կամ կեղծված է շեղումների պատճառով, մուտք չի գործի շուկա:

Յուրաքանչյուր հսկողության կրիտիկական կետի (այսուհետ՝ ՀԿԿ) համար ՎՎՀԿԿ պլանով նախատեսվում է մի շարք ուղղիչ գործողություններ, որոնց համապատասխան պետք է գործեն աշխատողները կրիտիկական սահմանների շեղման դեպքում:

ՎՎՀԿԿ խումբը ուղղիչ գործողություններ մշակելիս պետք է նկատի ունենա հետևյալ հարցերի անհրաժեշտ լուծման ուղիները՝ շեղումների արագ արձագանքման մեթոդները.

- շեղումների հայտնաբերման դեպքում մոնիթորինգ իրականացնող անձն ու՞մ հետ պետք է կապվի,
- ո՞վ կարող է պատասխանատու լինել շեղումների ենթարկված սննդամթերքի հետագա տնօրինման համար,
- ո՞վ իրականացնում շեղումների պատճառի հայտնաբերման նպատակով համապատասխան մասնագետի հրավիրման կազմակերպումը,
- ո՞վ իրականացնում շեղումների վերացման և նրանց հետագա կրկնության հսկման պատասխանատուների և նմուշառում իրականացնողների նշանակումը,
- նախատեսվող միջոցառումների ճշգրտության ստուգման նպատակով ՎՎՀԿԿ համակարգի վերապատրաստված մասնագետի անհասանելիության դեպքում՝ այլ համապատասխան մասնագետի դիտարկումը:

Ուղղիչ գործողություններ մշակելիս ՎՎՀԿԿ խումբը կրիտիկական սահմանների շեղման հետևանքով առաջացած խնդիրների, ՎՎՀԿԿ պլանով նախատեսված միջոցառումների կամ ըստ անհրաժեշտության այլընտրանքային մեթոդների կիրառման համար նշանակում է համապատասխան մասնագիտական գիտելիքներին տիրապետող աշխատողների: Օրինակ՝ երբ ֆիլտրման ժամանակ խափանվել/խախտվել է սարքավորման ռեժիմը, ապա անհրաժեշտ է անմիջապես արձանագրել խախտումը և կատարել համապատասխան ուղղիչ գործողություններ:

Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերի մշակում

Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերն իրականացվում են համոզվելու համար, որ ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման համար իրականացվող բոլոր գործողությունները կատարվում են պատշաճ կերպով և անհրաժեշտ հաճախականությամբ: Սա կարևոր քայլ է, որը թույլ է տալիս ապահովել տարբերակված վտանգների ակտիվ հսկողությունը: Ստուգումը պետք է իրականացվի այն անձի կողմից, որն անմիջապես պատասխանատու չէ ՎՎՀԿԿ համակարգի սահմանված գործառնությունների իրականացման համար:

Ընդգրկված լինելով ստուգման գործընթացի մեջ՝ նա կարող է առաջարկություններ անել ՎՎՀԿ համակարգի բարելավման վերաբերյալ: Ստուգում իրականացնող անձը սկզբունքայնորեն ճշտում է ՎՎՀԿ համակարգի պլանում նշված պահանջների, գործառնական քայլերի փաստացի իրականացմանը, կրիտիկական սահմանների շեղման դեպքերի արձանագրությունները, մոնիթորինգի և ուղղիչ գործողությունների ընթացքում կատարված գրառումները, սարքավորումների ստուգաճշտման, սարքինստեյնի տվյալները: Համաձայն ՎՎՀԿ պլանի՝ գրառումներ պետք է կատարվեն սննդամթերքի յուրաքանչյուր խմբի հոսքայնության քայլերի համար: Օրինակ՝ մթերքի և հումքի ընդունման փուլում կատարվում են ընդունման ժամանակ կատարված արձանագրությունների ստուգում՝ ընդունման ժամը, մատակարարվող հումքի և մթերքի անունը, մատակարարող կազմակերպությունը, սերտիֆիկատների վերաբերյալ տեղեկատվությունը, սառը պահպանվող մթերքների ընդունման և անմիջապես նրանց պահման ջերմաստիճանը, ընդունող անձի անունը: Երբ ՎՎՀԿ պլանով սննդամթերքի հոսքայնությունում պատրաստման գործընթացը հանդիսանում է հսկման կրիտիկական կետ, ապա ստուգման կենթարկվեն մթերքի պատրաստման ջերմաստիճանը, ժամանակահատվածը, մոնիթորինգի կատարման ամսաթիվը և ժամը, մոնիթորինգ իրականացնող անձի անվանումը, հաճախականությունը, կրիտիկական սահմանների շեղման արձանագրությունները, ՎՎՀԿ պլանով կատարված ուղղիչ միջոցառումները, իսկ անհրաժեշտության դեպքում կիրառված այլ գործողությունների կատարման տվյալները: Ստուգելով, վերլուծելով և ամփոփելով այս տվյալները ՎՎՀԿ խումբը որոշում է, արդյոք ՎՎՀԿ պլանը ճիշտ է մշակված և գործում է արդյունավետ՝ նախատեսվածի համապատասխան: Այս ընթացակարգի միջոցով է, որ բացահայտվում է ՎՎՀԿ պլանում բացթողումները, աշխատողների թերացումները, չկանխատեսված խնդիրներն ու վտանգները: Ստուգման տվյալների վերլուծության արդյունքում անհրաժեշտության դեպքում ՎՎՀԿ խումբը փոփոխություններ է իրականացնում ՎՎՀԿ պլանում, իսկ հակառակ դեպքում վավերացնում է գործող ՎՎՀԿ պլանը: ՎՎՀԿ համակարգը ներդնելուց հետո պարբերաբար պետք է իրականացվի համակարգի ստուգումներ պարզելու համար՝ արդյոք սննդին սպառնացող վտանգները վերահսկվում են ՎՎՀԿ համակարգի կողմից: Այս գործընթացը կարևորվում է նրանով, որ ՎՎՀԿ համակարգի մշակումից և ներդրումից հետո կիստակեցվեն տեղի ունեցած փոփոխությունները: Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերն իրականացվում են օրական, շաբաթական, ամսական և այլ կտրվածքով: Այս ընթացակարգերն իրականացվում են այն հաճախականությամբ, որպեսզի.

- կանխվի սպառողին վտանգավոր սննդի մատակարարումը,
- իրականացվեն ուղղիչ գործողություններ առանց արտադրանքի կորստի,
- սահմանված անձնական հիգիենայի ապահովումը, հիգիենայի և սանիտարիայի համապատասխան ճիշտ միջոցներով (օրինակ՝ ձեռք լվանալու միջոցներով, ախտահանող սարքերով, մաքրող պարագաներով, ջերմաստիճանը չափելու սարքերով և այլնով) ապահովվում:

Արձանագրությունների վարում

ՎՎՀԿԿ համակարգի պատշաճ իրականացման նախապայմաններից է հետազոտելիության ապահովումը, ինչի համար հիմք է հանդիսանում արձանագրությունների վարումը: Արձանագրություններն ապացույց են հանդիսանում պահպանված կանոնների և նորմերի, կատարված գործողությունների, միջոցառումների, պատահարների: Օրինակ, եթե տեղի է ունեցել սննդային թունավորում, ապա ստուգում իրականացնող լիազոր մարմինն ներկայացնելով սննդի հոսքայնության քայլերի ճիշտ ապահովման վերաբերյալ համապատասխան արձանագրությունները, ապա կհերքվի տվյալ հաստատության նկատմամբ եղած կասկածները: Արձանագրություններում նաև պետք է ներառված լինեն ՎՎՀԿԿ պլանի ստուգման արդյունքները և հաճախականությունը: Հաստատություններում կարելի է կիրառել արձանագրությունների վարման համապարփակ համակարգեր: Գոյություն ունի առնվազն 5 տեսակի արձանագրություն՝

- արձանագրություններ, որոնք փաստագրում են նախապայմանային ծրագրերին վերաբերող գործողությունները,
- մոնիթորինգի վերաբերյալ արձանագրություններ,
- ուղղիչ գործողությունների վերաբերյալ արձանագրություններ,
- ստուգումների և հաստատումների վերաբերյալ արձանագրություններ,
- ստուգաչափման և ստուգաճշտման վերաբերյալ արձանագրություններ, որոնք կատարվում են սննդի անվտանգության ՎՎՀԿԿ համակարգի աշխատանքներին աջակցելու համար:

Աուդիտ

ՎՎՀԿԿ համակարգի գործունեության համար անհրաժեշտ բոլոր պահանջների հստակ իրականացման համար պետք է պարբերաբար իրականացվեն ստուգումներ: Աուդիտի միջոցով ստուգումը կարող է լինել ինչպես արտաքին, այնպես էլ ներքին: Արտաքին աուդիտն իրականացվում է սպառողի և համակարգի սերտիֆիկացման դեպքում: Ներքին աուդիտն իրականացնում է ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խումբը, որը ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրումից հետո դառնում է ներքին աուդիտի խումբ: Աուդիտի իրականացման համար ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խմբի ղեկավարը ձեռնարկությունում պետք է առանձնացնի ստորաբաժանումներ (լաբորատորիա, պահեստներ և այլն): Յուրաքանչյուր ստորաբաժանման համար անհրաժեշտ է կազմել տարեկան ստուգման պլան: Պլանում անհրաժեշտ է նշել ստուգումների գրաֆիկը և յուրաքանչյուր ստորաբաժանումում կոնկրետ ստուգման օբյեկտները: Ստուգման վերջում կազմվում է ակտ, որում նշվում են ստուգման օբյեկտը և հայտնաբերված անհամապատասխանությունները, որոնք անհրաժեշտ է վերացնել:

Հավելված N 4

ՀՀ Էկոնոմիկայի նախարարի 2024 թվականի

N - L հրամանի

ՈՐԴԵՑՈՒՅՑ

ՄՐԳԵՐԻՑ ԵՎ ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԻՑ ՍՏԱՑՎԱԾ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔԻ, ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՎԱԾ ԽՄԵԼՈՒ ՋՐԻ, ԱՅԴ ԹՎՈՒՄ՝ ՀԱՆՔԱՅԻՆ ՋՐԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ՎՏԱՆԳԻ ՎԵՐԼՈՒԾՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ՀՍԿՄԱՆ ԿՐԻՏԻԿԱԿԱՆ ԿԵՏԵՐԻ ՍԿԶԲՈՒՆՔՆԵՐԻ ՀԻՄԱՆ ՎՐԱ ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ ՆԵՐԴՐՄԱՆ

1. ՆՊԱՏԱԿԸ

Սույն ուղեցույցի նպատակն է աջակցել Հայաստանի Հանրապետությունում գործող մրգերից և բանջարեղենից ստացված հյութամրգերի, փաթեթավորված խմելու ջրի, այդ թվում՝ հանքային ջրերի արտադրություններում վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի (այսուհետ՝ ՎՎՀԿԿ) սկզբունքների հիման վրա համակարգի ներդրմանը: Համաձայն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» օրենքի 10-րդ հոդվածի, Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի N 880 որոշմամբ ընդունված «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) 10-րդ հոդվածի 2-րդ մասի և Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2015 թվականի հուլիսի 23-ի N 827-Ն որոշման՝ սննդամթերք արտադրողները պետք է ներդնեն ՎՎՀԿԿ համակարգի սկզբունքների վրա հիմնված հսկման համակարգ, որը կարևոր նախապայման է հանդիսանում տվյալ ոլորտի ձեռնարկություններում անվտանգ սննդամթերքի թողարկման, վտանգների կանխարգելման, ռիսկերի գնահատման և կառավարման, տեղական արտադրության անվտանգության նկատմամբ վստահության բարձրացման, ինչպես նաև Հայաստանի Հանրապետությունից Մաքսային միության, Եվրամիության և այլ երկրներ սննդամթերքի արտահանման, որի արդյունքում կմեծանա տեղական արտադրանքի ծավալներն ու տեսականին:

Սույն ուղեցույցը կօգնի բնական հյութեր և հանքային ջրեր արտադրող տնտեսվարողներին մշակել իրենց արտադրությանը և տեսականուն համապատասխան ՎՎՀԿԿ սկզբունքների վրա հիմնված համակարգ, որն էլ կնպաստի Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի N 880 որոշմամբ ընդունված «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011), Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի թիվ 882 որոշմամբ ընդունված «Մրգերից և բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի

տեխնիկական կանոնակարգ» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 023/2011) և Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի 2017 թվականի հունիսի 23-ի թիվ 45 որոշմամբ ընդունված «Փաթեթավորված խմելու ջրի, այդ թվում՝ բնական հանքային ջրի անվտանգության մասին» Եվրասիական տնտեսական միության տեխնիկական կանոնակարգի (ԵՏՄ ՏԿ 044/2017) պահանջների ապահովմանը:

2. ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

ՎՎՀԿԿ սկզբունքների վրա հիմնված համակարգն իրենից ներկայացնում է տարբեր ծագման վտանգների (կենսաբանական, քիմիական և ֆիզիկական) վերլուծության, հսկման, կանխման, կրիտիկական կետերի որոշման, կրիտիկական յուրաքանչյուր կետերի սահմանների որոշման, ուղղիչ գործողությունների իրականացման, դրա արդյունքում անվտանգ և որակով՝ Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրության և միջազգային չափանիշներին համապատասխան, սննդամթերքի արտադրության արդյունավետ կառավարման և վերահսկման համակարգ: Արտադրական պրակտիկայում ՎՎՀԿԿ համակարգի արագ տարածումը, համաշխարհային ճանաչումը և լայն օգտագործումը բացատրվում է մի շարք անվիճելի առավելություններով՝

- հումքի, մթերքի կորստի և խոտանի նվազեցում,
- արտադրանքի որակի բարձրացում,
- մթերքի պատրաստման հետազոտություն,
- արտադրական ծավալների աճ/շահույթի ավելացում,
- արտադրանքի նկատմամբ սպառողի վստահության բարձրացում,
- սննդի անվտանգության վերաբերյալ աշխատողների գիտելիքների բարձրացում և վերջիններիս մասնակցությունը սննդի անվտանգության ապահովման գործընթացում:

ՎՎՀԿԿ համակարգի արդյունավետ ներդրման դեպքում կապահովվի.

- Արտադրվող սննդամթերքի անվտանգությունը հիմնավորող փաստաթղթավորումը, որը կարևոր է առարկությունների վերլուծության և դատական վարույթների դեպքերում.
- Լրացուցիչ հնարավորություն՝ ձեռնարկությունում որակի կառավարման ISO համակարգերի (ISO 9001, ISO 22000) ներդրման համար.
- Շուկաների ընդլայնումը, ինչպես նաև նոր շուկաներ, այդ թվում՝ միջազգային, դուրս գալու հնարավորությունը.
- Արտադրվող արտադրատեսակների մրցունակության բարձրացումը.
- Որակյալ և անվտանգ սնունդ արտադրող ձեռնարկության համբավի

ծեռքբերումը:

3. ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

Սույն ուղեցույցի իմաստով հիմնական հասկացություններն են՝

- **Հյուր (մրգահյուր, բանջարեղենային հյուր)**՝ չխմորված, բայց խմորման ընդունակ հեղուկ մթերք՝ ստացված հասած, թարմ պահպանված լավորակ մրգերի կամ բանջարեղենի ուտելի մասից, այդ թվում՝ պաղեցման և մեխանիկական ներգործության ճանապարհով, որն ապահովում է նույնանուն միրգը կամ բանջարեղենը բնութագրող սննդային արժեքի, ֆիզիկաքիմիական և զգայորոշման ցուցանիշների պահպանումը, և պահածոյացված է բացառապես ֆիզիկական եղանակով՝ բացառությամբ իոնացնող ճառագայթմամբ մշակման: Հյուրը պատրաստվում է մեկ տեսակի մրգից և բանջարեղենից, ինչպես նաև տարբեր անվանումների մի քանի մրգահյուրերը և (կամ) բանջարեղենային հյուրերը խառնելու միջոցով՝ դրանց խյուսների ավելացմամբ կամ առանց ավելացման:
- **սննդի շղթայի օպերատոր**՝ սննդի շղթայի բոլոր փուլերում գործառնություն իրականացնող ցանկացած ֆիզիկական կամ իրավաբանական անձ:
- **սննդամթերքի անվտանգություն**՝ սննդամթերքի վիճակ, որը հավաստում է մարդու կյանքի կամ առողջության կամ ապագա սերունդների կյանքի և առողջության վրա վնասակար ներգործության հետ կապված անընդունելի ռիսկի բացակայությունը:
- **վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի համակարգ (այսուհետ՝ ՎՎՀԿԿ համակարգ)**՝ սննդամթերքի անվտանգությունն ապահովող կանխարգելիչ կառավարման համակարգ:
- **ՎՎՀԿԿ խումբ**՝ համապատասխան որակավորմամբ մասնագետների խումբ, որոնք պատասխանատու են ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակման, իրականացման և պահպանման համար:
- **ՎՎՀԿԿ ծրագիր**՝ փաստաթուղթ, որը հիմնվում է ՎՎՀԿԿ-ի սկզբունքների վրա՝ ներառելով այն հիմնական փուլերը, որոնց նկատմամբ սահմանվում է հսկողություն:
- **ռիսկ**՝ մարդու կյանքին և առողջությանը սպառնացող վտանգի առաջացման հավանականությունը և այդ վտանգի ազդեցության աստիճանը:
- **վտանգ**՝ սննդի մեջ առկա կենսաբանական, քիմիական կամ ֆիզիկական նյութ և/կամ սննդամթերքի վիճակ, որը կարող է բացասաբար անդրադառնալ մարդու առողջության վրա:
- **վտանգի նույնականացում**՝ քիմիական, կենսաբանական և ֆիզիկական վտանգի նույնականացում, որը կարող է բացասաբար անդրադառնալ

մարդու առողջության վրա.

- **հոսքայնության գծապատկեր**՝ մթերքի պատրաստման քայլերի համակարգված ներկայացում.
- **Ներքին ստուգում**՝ ստուգում, որն իրականացվում է այն կազմակերպության անձնակազմի կողմից, որտեղ ընթանում է ստուգումը.
- **ստուգում (աուդիտ)**՝ իրավական ակտերի պահանջներին ՎՎՀԿ համակարգի ներդրմամբ պայմանավորված ընթացակարգերի համապատասխանության բացահայտումն է, որը կարող է իրականացվել ինչպես տնտեսվարողի նախաձեռնությամբ (ներքին աուդիտ) այնպես էլ պետական վերահսկողություն իրականացնող պաշտոնատար անձի կողմից պարբերաբար և անկախ իրականացվող ուսումնասիրություններով (քննազննում, հսկում), կատարված գործողությունների և դրանց հետ կապված արդյունքների պլանավորված փաստաթղթային ընթացակարգերով սահմանված, ընթացակարգերի կիրառման նպատակահարմարությունը ու արդյունավետությունը որոշելու նպատակով:

4. ՎՏԱՆԳԻ ԱՐՔՅՈՒՐԻ ՎԵՐԼՈՒԾՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ՀՍԿՄԱՆ ԿՐԻՏԻԿԱԿԱՆ ԿԵՏԵՐԻ ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ ՆԵՐԴՐՈՒՄԸ

ՎՎՀԿ համակարգը ներդնելու համար անհրաժեշտ է իրականացնել մի շարք նախապատրաստական քայլեր: Այդ նախապատրաստական քայլերի ոչ պատշաճ կամ թերի կատարումը կարող է հանգեցնել ՎՎՀԿ համակարգի ներդրման անարդյունավետությանը և կառավարման դժվարություններին: Նախապատրաստական առաջնային քայլ է համարվում ՎՎՀԿ աշխատանքային խմբի ձևավորումը: ՎՎՀԿ համակարգի արդյունավետության հիմքն է հանդիսանում ՎՎՀԿ ծրագրի գրագետ մշակումը, համակարգի կիրառման հետևողական հսկողությունը և շեղումների դեպքում ճիշտ միջոցառումների իրականացումը: Այս ամենի ապահովման նպատակով կազմակերպության ղեկավարությունն ընտրում և ձևավորում է ՎՎՀԿ խումբ: ՎՎՀԿ խմբում ներառվում են տարբեր մասնագետներ, որոնք պատասխանատու են համակարգի մշակման, ներդրման և հսկման համար և օժտված են բավարար գիտելիքներով: ՎՎՀԿ խումբը պետք է կազմված լինի առնվազն երեք ՎՎՀԿ համակարգի վերապատրաստված, արտադրության և որակի հսկման ոլորտների բանիմաց մասնագետներից:

Նախապատրաստական հաջորդ քայլ է հանդիսանում ՎՎՀԿ ծրագրի մշակումը: ՎՎՀԿ ծրագիրը ներառում է՝

- թողարկվող արտադրանքի ցանկ,
- արտադրանքի նկարագրություն,
- բլոկ-սխեմայի (տեխնոլոգիական գործընթացի գծապատկերի) կազմում,
- նախադրյալային ծրագրերի մշակում,
- ՎՎՀԿ համակարգի սկզբունքները:

Արտադրանքի նպատակային օգտագործումը

Արտադրվող սննդամթերքների ցանկը և արտադրանքի նկարագրությունը չափազանց կարևոր է ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակման համար: Բնական հյուլերի և հանքային ջրերի արտադրության ոլորտում պատրաստվող արտադրանքները հիմնականում ունենում են պահպանման երկար ժամկետ և նախատեսված են երկարաժամկետ սպառման համար, ուստի այս փուլում կարևորվում է արտադրանքի պահման, մատակարարման պայմանների սահմանումը, ինչպես նաև կախված արտադրանքի բաղադրությունից և ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշներից հարկավոր է նշել խոցելի խմբերին վերաբերող հակացուցումները:

Արտադրանքի յուրաքանչյուր տեսակի (խմբի) համար նշվում են՝

- սննդամթերքի բաղադրամասերը (հումք, բաղադրիչներ, հավելումներ և այլն),
- ֆիզիկաքիմիական վիճակը (հեղուկ, խտանյութ, էմուլսիա և այլն),
- փաթեթավորում (հերմետիկ, վակուում և այլն),
- Նորմատիվ փաստաթղթերով դրանց նկատմամբ ներկայացված պահանջները,
- պահպանման պայմանները և ժամկետները,
- մանրեաբանական և ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները:

Բլոկ-սխեմայի (տեխնոլոգիական գործընթացի գծապատկերի) կազմում

ՎՎՀԿԿ-ի խումբը կազմում է արտադրական գործընթացների բլոկ-սխեմաները, արտադրական տարածքների հատակագիծը, տեխնոլոգիական գործընթացի և հոսքայնության գծապատկերը: Բլոկ-սխեման հստակ ներկայացնում է արտադրության և արտադրանքի իրացման բոլոր փուլերը: Շատ կարևոր է, որպեսզի այն բոլոր փուլերը, որոնք գտնվում են կազմակերպության ենթակայության ներքո՝ սկսած հումքի ընդունումից և պահպանումից, հավելանյութերից, օժանդակ, փաթեթավորող նյութերից մինչև պատրաստի արտադրանքի առաքումը արտահայտված լինեն բլոկ-սխեմայում: Բլոկ-սխեման պետք է լինի բավականին պարզ և արտահայտիչ, որպեսզի նույնիսկ այն անձինք, ովքեր ծանոթ չեն տեխնոլոգիական գործընթացի հետ, կարողանան հասկանալ թողարկվող արտադրանքի մշակման կամ վերամշակման բոլոր փուլերը: Բլոկ սխեմայի կառուցման ժամանակ օգտագործվում են պայմանական նշագրեր: Բլոկ սխեմայում նշված բոլոր գործընթացները պետք է համարակալվեն: Օրինակներով ներկայացվում է խնձորի հյուլի, հանքային ջրերի արտադրությունների բլոկ-սխեմաներ:

Սխեմա N 1

Խնձորի հյուլի արտադրության բլոկ-սխեմա

2.տարանջատում
1.արտամղում

շուր

3.տաքացում

գոլորշի

շուր

4.համազերծում

5.սառեցում

ջուր

6.գոկազերծում

8.խտացում

7. ուկտրաֆիլտրում

բունկեր

9. պաստերիզացում

ջուր

լվացում սառը ջրով

ջուր

Մշակում կառուտիկ սողայով

Լվացում տաք ջրով

10. սառեցում

11. բեռնում բունկերի մեջ

ջուր

ջուր

12. ստերիլիզացում

ջուր

գոլորշի

կոնդեն

Խնձորի խտացված հյուսվածք

Սխեմա N 2

Հանքային ջրերի արտադրության բլոկ-սխեմա

1. ստորգետնյա ջրի աղբյուր

2. հորատանցք

3. խողովակաշար

4. ջրի ցիստերն

5. պոմպ

6. էմալապատ ֆիլտրում

7. ջերմափոխանակում

8. սառուրատոր

9. մանրեագերծում

10. շաղցում

11. խցանավորում
12. խոտանի վերացում
13. պիտակավորում
14. շշերի տարայավորում
15. պատրաստի արտադրանք արկղերով
16. հոսքագիծ դեպի առաքման պահեստ

Քանի որ վտանգավոր գործոնների հետագա վերլուծության համար բլոկ-սխեմայի ճշգրտությունն ունի կարևորագույն նշանակություն, ապա անհրաժեշտ է ստուգել արտադրական փուլերի ամբողջական առկայությունն՝ համեմատելով գործնականում առկա և տեղի ունեցող արտադրական պրոցեսների հետ:

Նախադրյալային ծրագրեր

Սննդի շղթայի օպերատորը պետք է ապահովի սննդի հիգիենային ներկայացվող պահանջները՝ նախադրյալային ծրագրերը: Պատշաճ հիգիենիկ պրակտիկան (GHP) և Պատշաճ արտադրական պրակտիկան (GMP) կիրառվում են երկար տարիներ՝ հանդիսանալով սննդի անվտանգության կառավարման անհրաժեշտ մեթոդներ: Այս ծրագրերի նպատակն է ապահովել արտադրական տարածքի, միջավայրի և արտադրական գործընթացների անվտանգ և հիգիենիկ պայմանները՝ հանդիսանալով ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման նախապայման և հիմք:

Վերջնական արտադրանքի անվտանգության ապահովման նախադրյալներն են՝

Սխեմա N 3

Հումքի, օժանդակ նյութերի, արտադրական գործընթացի, պահեստավորման և առաքման սանիտարական հսկողություն
Մանրէաբանական, ֆիզիկաքիմիական չափանիշների հսկողություն
Մաքրման և ախտահարման ընթացակարգերի կիրառում
Աշխատողների հիգիենայի, առողջության հսկում
Աշխատանքային միջավայրի սանիտարական պայմանների հսկում
Սպառման համար պատռաստի անվտանգ արտադրանք

Նախադրյալային ծրագրերի պատշաճ կիրառումը կնպաստեն հսկման կրիտիկական կետերի քանակի նվազեցմանը:

5.ՎՏԱՆԳԻ ԱՂԲՅՈՒՐԻ ՎԵՐԼՈՒԾՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ՀՍԿՎՈՂ ԿՐԻՏԻԿԱԿԱՆ ԿԵՏԵՐԻ ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ ՍԿԶԲՈՒՆՔՆԵՐԸ

ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակումը պետք է իրականացվի հետևյալ յոթ հիմնական սկզբունքների հիման վրա:

Վտանգների վերլուծություն՝ պոտենցիալ վտանգավոր գործոնների նույնականացում և գնահատում, որոնք առնչվում են սննդամթերքի պատրաստմանը՝ հումքի ստացումից մինչև վերջնական կիրառում, ներառյալ՝ արտադրանքի ամբողջ շղթան (մշակում, վերամշակում, պահպանում և իրացում)՝ պոտենցիալ ռիսկի (ռիսկերի) առաջացման հայտնաբերման և դրանց հսկման համար անհրաժեշտ միջոցառումների սահմանման նպատակով:

Հսկման կրիտիկական կետերի որոշում՝ վտանգի վերացման, նվազեցման կամ դրա առաջացման հավանականության բացառմանն ուղղված միջոցառումների կիրառում՝ սննդամթերքի արտադրության, մատակարարման, պահման, փոխադրման և իրացման փուլերում:

Յուրաքանչյուր հսկման կրիտիկական կետի համար կրիտիկական սահմանների որոշում, որոնց տիրույթում կենսաբանական, քիմիական կամ ֆիզիկական վտանգ առկա չէ կամ գտնվում է թույլատրելի մակարդակում:

Մոնիթորինգի համակարգի մշակում, որը հնարավորություն կտա պլանավորված միջոցառումների կամ դիտարկումների հիման վրա ապահովել հսկման կրիտիկական կետերի հսկողությունը:

Ուղղիչ գործողությունների մշակում և կիրառում՝ կրիտիկական սահմանների շեղման դեպքում:

Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերի մշակում, որոնք պետք է պարբերաբար իրականացվեն ՎՎՀԿԿ համակարգի արդյունավետ աշխատանքն ապահովելու համար:

Փաստաթղթավորում և գրանցումների վարում, հիմնված ՎՎՀԿԿ համակարգի ընթացակարգերի, տվյալների և միջոցառումների արձանագրմանը:

Վտանգի վերլուծություն

Հյուրերի վտանգների վերլուծությունը դա հյուրերի արտադրությունում ենթադրվող վտանգների վերաբերյալ տվյալների հավաքագրման ու գնահատման գործընթացն է՝ որոշելու, թե որ վտանգներն են առկա և որոնք են հավանական ի հայտ գալու: Արտադրությունում թողարկվող յուրաքանչյուր տեսակի հյուրի համար անհրաժեշտ է դիտարկել տվյալ տեսակին հատուկ վտանգները, դրանց առկայության և ի հայտ գալու հավանականությունը:

Վտանգի վերլուծությունը բաղկացած է 3 հիմնական փուլերից

Փուլ 1. Նույնականացնել հյուրերի հետ առնչվող քիմիական, ֆիզիկական և կենսաբանական վտանգները, օրինակ՝ բնական թույներ, մանրէաբանական աղտոտվածություն, չհայտարարված ալերգեն բաղադրիչներ և այլն: Այս բաժնում ներառված են

- որոշ քիմիական, ֆիզիկական և կենսաբանական վտանգներ, որոնք խորհուրդ է տրվում դիտարկել: Այնուամենայնիվ կախված Ձեր արտադրության առանձնահատկություններից, սարքավորումներից, տեխնոլոգիական գործընթացից պետք է դիտարկեք հավելյալ վտանգներ:
- կենսաբանական վտանգներ՝ ախտածիններ, որոնք կարող են ի հայտ գալ թթվային ըմպելիքներում (pH 6 կամ ցածր), օրինակ՝ E. Coli O157:H7, սալմոնելա որոշ տեսակներ:
- մակաբույծներ, որոնք կարող են պատճառ հանդիսանալ սննդային հիվանդությունների: Հյուրերից առաջացող սննդային հիվանդություններից շատերը հանգեցնում են ծանր հետևանքների (օրինակ՝ երկարաժամկետ արթրիտ և ծանր քրոնիկ հիվանդություններ):
- վիրուսները, որոնցով ախտահարված են հյուրերը, հանդիսացել են հիվանդությունների բռնկման աղբյուր: Վիրուսներով հյուրերի ախտահարման

հիմնական պատճառը հիվանդ աշխատողներն են:

Կենսաբանական վտանգների օրինակ է նաև պատուվին թույլը (միկոտոքսին), որը արտադրվում է հիմնականում խնձորի մակերեսին բնակվող սնկերից: Պտուղները, որոնք հավաքվել են ծառի տակից կամ վնասվել են միջատների, թռչունների կողմից կամ փոխադրման ընթացքում առավել խոցելի են այս սնկերի կողմից և այս պտուղներով պատրաստված հյուրերը կարող են պարունակել մեծ քանակությամբ պատուվինի թույլ: Պաստերիզացումը չի ոչնչացնում այս թույլը, քանի որ այն կայուն է բարձր ջերմաստիճանի

նկատմամբ:

Քիմիական վտանգի օրինակ են պեստիցիդները, որոնք լայնորեն օգտագործվում են մրգերի, բանջարեղենների և այլ կուլտուրաների աճեցման ընթացքում որպես պայքարի միջոց և բերքահավաքից հետո նրանցում կարող են առկա լինել փոքր քանակությամբ մնացորդային նյութեր: ՀՀ օրենսդրությամբ սահմանվում են պեստիցիդների մնացորդային քանակությունների թույլատրելի չափաքանակները, որոնց պետք է համապատասխանի պտուղը՝ հյութերի արտադրությունում օգտագործելու համար:

Ֆիզիկական վտանգներից են ապակու կտորները: Եթե շշալցումը կատարվում է ապակու շշերում, ապա խորհուրդ է տրվում շշերի կտորման հետ կապված վտանգները քննարկել վտանգների վերլուծությունում, քանի որ դրանցից առաջացած ապակու կտորները կարող են հանդիսանալ վնասվածքների, առողջական խնդիրների առաջացման պատճառ:

Փուլ 2. Վտանգների վերլուծության երկրորդ փուլում գնահատվում են հյութերում հնարավոր վտանգների ի հայտ գալու հավանականությունը և դրանց բացասական ազդեցության աստիճանը մարդու առողջության վրա: Օրինակ՝ շատ ախտածիններ (E. Coli O157:H7, սալմոնելայի տեսակներ և այլն) հատկապես մանուկների և ծերերի մոտ կարող են հանգեցնել որոշակի հիվանդությունների:

Փուլ 3. Երրորդ փուլում համաձայն 1-ին և 2-րդ փուլերի վերլուծության, որոշվում են այն կարևոր վտանգները, որոնք պահանջում են ՎՎՀԿԿ համակարգի կողմից հսկում:

Վտանգավոր գործոններ, որոնք ազդում են բնական հյութերի և հանքային ջրերի արտադրության ընթացքում

Աղյուսակ N 1

Քիմիական Թունավոր տարրեր	Կենսաբանական Սպոր առաջացնող մեզոֆիլ աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ մանրէներ	Ֆիզիկական Ապակի
Միկոտոքսիններ Պեստիցիդներ	Բ. սուբթիլիս (B.subtilis) խմբի Մեզոֆիլ կլոստրիդներ Սպոր չառաջացնող մանրէներ և	Մետաղ Քար
Ռադիոնուկլիդներ	(կամ) բորբոսասնկեր և (կամ) խմորասնկեր Սպոր չառաջացնող ջերմասեր անաէրոբ, աէրոբ և ֆակուլտատիվ անաէրոբ	Միջատ

Հսկման կրիտիկական կետեր

Հսկման կրիտիկական կետերը որոշվում են յուրաքանչյուր վտանգավոր գործոնի առանձին վերլուծության և արտադրական գործընթացի բոլոր սխեմայում ներառված բոլոր գործողությունների առանձին քննարկման միջոցով: Հսկման կրիտիկական կետը պետք է լինի հսկելի, այսինքն արտադրական տվյալ գործընթացում պետք է առկա լինի հնարավորություն կառավարել/կանխարգելել վտանգավոր գործոնի ի հայտ գալը կամ նվազեցնել այն մինչև թույլատրելի մակարդակը: Օրինակ՝

1. պաստերիզացված խնձորի հյութի արտադրության գործընթացում ախտածինների և պատուվին թույնի կառավարումը: Օրինակ՝ պատուվինի կառավարման հսկման կրիտիկական կետը կարելի է դիտարկել ընդունման փուլը, որի ժամանակ ստուգվում են պտուղների ամբողջականությունը և առողջ լինելը կամ ՀԿԿ կարելի է դիտարկել տեսակավորման փուլը, որի ընթացքում կեռացվեն վնասված, բորբոսնած, նեխած պտուղները,
2. հսկման կրիտիկական կետ կարող է հանդիսանալ պաստերիզացման գործընթացը, որով մինչև ընդունելի թվաքանակի կհասցվեն ախտածին մանրէները: Վտանգավոր գործոնների վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի հայտնաբերման արդյունքները հիմնավորվում և փաստաթղթավորվում են:

Կրիտիկական կետերի սահմանները

Հսկման կրիտիկական կետերի համար սահմանվում են՝

- Նույնականացման չափանիշները՝ վտանգավոր գործոնների համար,
- թույլատրելի (անթույլատրելի) չափանիշները՝ վտանգների վերահսկման համար,
- թույլատրելի սահմանները՝ կիրառվող կանխարգելիչ գործողությունների համար:

Կրիտիկական սահմանը դա կենսաբանական, քիմիական և ֆիզիկական գործոնների նվազագույն կամ առավելագույն քանակն է, որը հսկվում է հսկման կրիտիկական կետում՝ սննդամթերքի անվտանգությանը սպառնացող վտանգավոր գործոնների ոչնչացման, նրանց գործունեության կասեցման կամ մինչև թույլատրելի մակարդակի բերման նպատակով:

Սննդամթերքի անվտանգության օրենսդրությունը սահմանում է վտանգավոր գործոնների հատուկ չափանիշներ, որոնք անվանվում են կրիտիկական սահմաններ: Օրինակ՝ իրավական ակտերով սահմանվում են հյութերում սպոր առաջացնող մեզոֆիլ աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէների խմբից *E. coli* (*E. coli*) մանրէների քանակը՝ 1 գ (սմ3) մթերքում չպետք է գերազանցի 11 բջիջ: Ուստի մանրէազերծման գործընթացը

համարելով ՀԿԿ և հաշվի առնելով, որ լիարժեք մանրեագերծումը կատարվում է 5 վայրկյան 120°C-ի պայմաններում՝ կրիտիկական կետի սահման կհամարվի 5 վայրկյանում 120°C-ը:

Մոնիթորինգի ընթացակարգի սահմանում

Մոնիթորինգի ընթացքում սննդի շղթայի օպերատորը հսկում է կրիտիկական հսկման կետերը, որը հնարավորություն է տալիս հայտնաբերել կրիտիկական հսկման կետերի նկատմամբ իրականացվող հսկողության բացակայությունը և կրիտիկական սահմանի շեղումները: Մոնիթորինգի ընթացքում բացահայտված անճշտությունները նպաստում են ՎՎՀԿԿ պլանի կատարմանը՝ անմիջապես կիրառելով ուղղիչ գործողություններ:

Մոնիթորինգի մշակման ընթացքում հարկավոր է հստակ նշել հսկման թիրախային կետերը՝ պատասխանելով հետևյալ հարցերին.

- ի՞նչն է ենթարկվելու մոնիթորինգի,
- ինչպե՞ս է իրականացվելու մոնիթորինգը,
- ե՞րբ և ի՞նչ հաճախականությամբ է իրականացվելու մոնիթորինգը,
- ո՞վ է իրականացնելու և պատասխանատու լինելու մոնիթորինգի պատշաճ գրառումների համար:

Այն, թե ինչն է ենթարկվելու մոնիթորինգի, կախված է ՎՎՀԿԿ պլանով սահմանված կրիտիկական սահմաններից: Կրիտիկական սահմանների մոնիթորինգի արդյունավետ իրականացման համար, պետք է որոշել նրա ապահովման ճիշտ միջոցները: Վերը նշված օրինակում մոնիթորինգը կիրականացվի ժամանակային և ջերմաստիճանային չափումների միջոցով: Մոնիթորինգի իրականացման համապատասխան միջոցների ընտրությունը կարևոր գործոն է ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակման համար: Եթե որոշակի ՀԿԿ-ի մոնիթորինգի համար ընտրված է որևէ սարքավորում, ապա պետք է ապահովել դրա ճշգրիտ և պարբերական ստուգաչափումը՝ կրիտիկական սահմաններն ապահովելու նպատակով: Մոնիթորինգի հաճախականությունը որոշելիս, մոնիթորինգի պարբերությունների միջև ընդմիջումները պետք է այնպես սահմանվեն, որ թույլ տան հսկել վտանգները: Մոնիթորինգի ընթացակարգը պետք է լինի պարզ և հեշտ իրականացվելի: Մոնիթորինգի համար պատասխանատու անձ կարող է հանդիսանալ մենեջերը, հոսքագծի հսկիչը կամ վստահելի այլ աշխատող: Կարևորվում է մոնիթորինգ իրականացնող աշխատակցի սարքավորումների հետ աշխատելու իմացությունը՝ մոնիթորինգի պատշաճ իրականացման համար:

Ուղղիչ գործողությունների մշակում

ՎՎՀԿԿ-ն հանդիսանում է կանխարգելիչ համակարգ, որը ազդում է վտանգների վրա, մինչ դրանց հակազդումը սննդին: Ուղղիչ գործողությունները ՎՎՀԿԿ ծրագրով նախապես գրառված այն

գործողություններն են, որոնք անհրաժեշտ է կիրառել կրիտիկական սահմանների շեղման դեպքում: ՎՎՀԿԿ ծրագրի մշակման ժամանակ հարկավոր է նաև կատի ունենալ կրիտիկական սահմանների շեղման հնարավոր դեպքերը և մշակել այնպիսի ուղղիչ գործողություններ, որոնք կապահովեն սննդամթերքի անվտանգությունը: Անհրաժեշտ է նաև կանխատեսել այն շեղումները, երբ սննդամթերքն արդեն պիտանի չէ մարդկանց կողմից սպառման համար՝ օրինակ սննդամթերքի պատրաստման ընթացքում աշխատակցի կողմից պատահաբար նրանում է հայտնվել օտար մարմիններ (ապակու կտոր, սպասք լվանալու հեղուկ և այլն): Այս դեպքերի համար ուղղիչ գործողությունը կհամարվի մթերքի ոչնչացումը: Հյուրերի արտադրության համար ուղղիչ գործողությունները պետք է լինեն հստակ և հիմնվեն գիտական սկզբունքների վրա, քանի որ ուղղիչ գործողության անսպատակահարմար կամ սխալ ընտրումը ոչ միայն կհանգեցնի մթերքի կորստին, այլ պատճառ կհանդիսանա թունավորումների: Ուղղիչ գործողություններ կատարող աշխատողները պետք է գրառեն կատարված միջոցառումները, որոնք պետք է ստուգվեն ՎՎՀԿԿ խմբի պատասխանատուների կողմից: ՎՎՀԿԿ խմբի պատասխանատուն ուղղիչ գործողությունների գրառումները ստուգելիս պարզաբանում է հետևյալ հարցերի պատասխանների ճշգրտությունը՝

1. արդյո՞ք շեղումների պատճառը բացահայտվել և վերացվել է,
2. արդյո՞ք ՀԿԿ-ը կգտնվեն հսկման տակ՝ ուղղիչ գործողություններ իրականացնելուց հետո,
3. արդյո՞ք կիրառվել են միջոցառումներ, որոնք կկանխեն շեղումների կրկնությունը,

4. արդյո՞ք ուղղիչ գործողությունների ընթացակարգերը երաշխավորում են, որ որևէ սննդամթերք, որը վտանգավոր է առողջության համար կամ կեղծված է շեղումների պատճառով, մուտք չի գործի շուկա:

Յուրաքանչյուր ՀԿԿ-ի համար ՎՎՀԿԿ պլանով նախատեսվում է մի շարք ուղղիչ գործողություններ, որոնց համապատասխան պետք է գործեն աշխատողները կրիտիկական սահմանների շեղման դեպքում: Ուղղիչ գործողություններ մշակելիս ՎՎՀԿԿ խումբը պետք է նկատի ունենա հետևյալ հարցերի անհրաժեշտ լուծման ուղիները՝ շեղումների արագ արձագանքման մեթոդները: Շեղումների հայտնաբերման դեպքում մոնիթորինգ իրականացնող անձն ու՞մ հետ պետք է կապվի: Ո՞վ կարող է պատասխանատու լինել շեղումների ենթարկված սննդամթերքի հետագա տնօրինման համար: Շեղումների պատճառի հայտնաբերման նպատակով համապատասխան մասնագետի հրավիրման կազմակերպումը: Շեղումների վերացման և նրանց հետագա կրկնության հսկման պատասխանատուների և նմուշառում իրականացնողների նշանակում: ՎՎՀԿԿ համակարգի վերապատրաստված մասնագետի անհասանելիության դեպքում, այլ համապատասխան մասնագետի դիտարկում՝ անհրաժեշտության դեպքում նախատեսվող միջոցառումների ճշգրտության ստուգման նպատակով: Ուղղիչ գործողություններ մշակելիս ՎՎՀԿԿ խումբը կրիտիկական սահմանների շեղման հետևանքով առաջացած խնդիրների, ՎՎՀԿԿ պլանով նախատեսված միջոցառումների կամ ըստ անհրաժեշտության այլընտրանքային մեթոդների կիրառման համար նշանակում է համապատասխան մասնագիտական գիտելիքներին տիրապետող պատասխանատու աշխատողների: Օրինակ, երբ մանրեագերծման ժամանակ խախտվել է ժամանակի տևողությունը կամ ջերմային ռեժիմը, ապա անհրաժեշտ է անմիջապես արձանագրել խախտումը և կատարել համապատասխան ուղղիչ գործողություններ, այն է՝ կրկնակի մանրեագերծում սահմանված ջերմային ռեժիմով և ժամանակում:

Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերի մշակում

Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերն իրականացվում են համոզվելու համար, որ ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման համար իրականացվող բոլոր գործողությունները կատարվում են պատշաճորեն և անհրաժեշտ հաճախականությամբ: Սա կարևոր քայլ է, որը թույլ է տալիս ապահովել տարբերակված վտանգների ակտիվ հսկողությունը: Ստուգումը պետք է իրականացվի այն անձի կողմից, որն անմիջապես պատասխանատու չէ ՎՎՀԿԿ համակարգի սահմանված գործառնությունների իրականացման համար: Ընդգրկված լինելով ստուգման գործընթացի մեջ՝ նա կարող է առաջարկություններ անել ՎՎՀԿԿ համակարգի բարելավման վերաբերյալ: Ստուգում իրականացնող անձը ճշտում է ՎՎՀԿԿ համակարգի պլանում նշված պահանջների, գործառնական քայլերի փաստացի իրականացմանը, կրիտիկական սահմանների շեղման դեպքերի արձանագրությունները, մոնիթորինգի և ուղղիչ գործողությունների ընթացքում կատարված գրառումները, սարքավորումների ստուգաճշտման, սարքիչության տվյալները: Համաձայն ՎՎՀԿԿ պլանի՝ գրառումներ պետք է կատարվեն սննդամթերքի յուրաքանչյուր խմբի հոսքայնության քայլերի համար: Օրինակ՝ մթերքի և հումքի ընդունման փուլում կատարվում են ընդունման ժամանակ կատարված

արձանագրությունների ստուգում՝ ընդունման ժամը, մատակարարվող հումքի և մթերքի անունը, մատակարարող կազմակերպությունը, սերտիֆիկատների վերաբերյալ տեղեկատվությունը, սառը պահպանվող մթերքների ընդունման և անմիջապես նրանց պահման ջերմաստիճանը, ընդունող անձի անունը: Երբ ՎՎՀԿԿ պլանով սննդամթերքի հոսքայնությունում պատրաստման գործընթացը հանդիսանում է հսկման կրիտիկական կետ, ապա ստուգման կենթարկվեն մթերքի պատրաստման ջերմաստիճանը, ժամանակահատվածը, մոնիթորինգի կատարման ամսաթիվը և ժամը, մոնիթորինգ իրականացնող անձի անվանումը, հաճախականությունը, կրիտիկական սահմանների շեղման արձանագրությունները, ՎՎՀԿԿ պլանով կատարված ուղղիչ միջոցառումները, իսկ անհրաժեշտության դեպքում կիրառված այլ գործողությունների կատարման տվյալները: Ստուգելով, վերլուծելով և ամփոփելով այս տվյալները ՎՎՀԿԿ խումբը որոշում է, արդյոք ՎՎՀԿԿ պլանը ճիշտ է մշակած և գործում է արդյունավետ՝ նախատեսվածի համապատասխան: Այս ընթացակարգի միջոցով է, որ բացահայտվում է ՎՎՀԿԿ պլանում բացթողումները, աշխատողների թերացումները, չկանխատեսված խնդիրներն ու վտանգները: Ստուգման տվյալների վերլուծության արդյունքում անհրաժեշտության դեպքում ՎՎՀԿԿ խումբը փոփոխություններ է իրականացնում ՎՎՀԿԿ պլանում, իսկ հակառակ դեպքում՝ վավերացնում է գործող ՎՎՀԿԿ պլանը: ՎՎՀԿԿ համակարգը ներդնելուց հետո պարբերաբար պետք է իրականացվի համակարգի ստուգումներ պարզելու համար՝ արդյոք սննդին սպառնացող վտանգները վերահսկվում են ՎՎՀԿԿ համակարգի կողմից: Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերն իրականացվում են օրական, շաբաթական, ամսական և այլ կտրվածքով: Այս ընթացակարգերն իրականացվում են այն հաճախականությամբ, որպեսզի.

- կանխվի սպառողին վտանգավոր սննդի մատակարարումը,
- իրականացվեն ուղղիչ գործողություններ առանց արտադրանքի կորստի,
- սահմանված անձնական հիգիենայի ապահովումը և սանիտարիայի միջոցներով ապահովում:

Արձանագրությունների վարում

ՎՎՀԿԿ համակարգի պատշաճ իրականացման նախապայմաններից է հետազոտության ապահովումը, ինչի համար հիմք է հանդիսանում արձանագրությունների վարումը: Արձանագրություններն ապացույց են հանդիսանում պահպանված կանոնների և նորմերի, կատարված գործողությունների, միջոցառումների, պատահարների: Օրինակ, եթե տեղի է ունեցել սննդային թունավորում, ապա ստուգում իրականացնող լիազոր մարմնին ներկայացնելով սննդի հոսքայնության քայլերի ճիշտ ապահովման վերաբերյալ համապատասխան արձանագրությունները՝ կհերքվի տվյալ հաստատության նկատմամբ եղած կասկածները: Արձանագրություններում նաև պետք է ներառված լինեն ՎՎՀԿԿ պլանի ստուգման արդյունքները և հաճախականությունը: Գոյություն ունի առնվազն 5 տեսակի արձանագրություն՝

- արձանագրություններ, որոնք փաստագրում են նախապայմանային ծրագրերին վերաբերող գործողությունները,

- մոնիթորինգի վերաբերյալ արձանագրություններ,
- ուղղիչ գործողությունների վերաբերյալ արձանագրություններ,
- ստուգումների և հաստատումների վերաբերյալ արձանագրություններ,
- ստուգաչափման և ստուգաճշտման վերաբերյալ արձանագրություններ, որոնք կատարվում են սննդի անվտանգության ՎՎՀԿԿ համակարգի աշխատանքներին աջակցելու համար:

Աուդիտի անցկացում

ՎՎՀԿԿ համակարգի գործունեության համար անհրաժեշտ բոլոր պահանջների հստակ իրականացման համար պետք է իրականացվեն պարբերական ստուգումներ: Ստուգումն աուդիտի միջոցով. կարող է լինել ինչպես արտաքին, այնպես էլ ներքին: Արտաքին աուդիտն իրականացվում է սպառողի և համակարգի սերտիֆիկացման դեպքում: Ներքին աուդիտն իրականացնում է ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խումբը, որը ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրումից հետո դառնում է ներքին աուդիտի խումբ: Աուդիտի իրականացման համար ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խմբի ղեկավարը ձեռնարկությունում պետք է առանձնացնի ստորաբաժանումներ (լաբորատորիա, պահեստներ և այլն): Յուրաքանչյուր ստորաբաժանման համար անհրաժեշտ է կազմել տարեկան ստուգման պլան: Պլանում անհրաժեշտ է նշել ստուգումների գրաֆիկը և յուրաքանչյուր ստորաբաժանումում կոնկրետ ստուգման օբյեկտները:

Ստուգման վերջում կազմվում է ակտ, որում նշվում են ստուգման օբյեկտը և հայտնաբերված անհամապատասխանությունները, որոնք անհրաժեշտ է վերացնել:

Ստորև աղյուսակի ձևով ներկայացվում է խնձորի հյուլթի (պաստերիզացված) արտադրության համար ՎՎՀԿԿ համակարգի օրինակ.

Պաստերիզացված խնձորի հյուլթի ՎՎՀԿԿ համակարգի օրինակ

Աղյուսակ N 2

ՀՍԿՄԱՆ	ՀԿԿ 1	ՀԿԿ 2	ՀԿԿ 3	ՀԿԿ 4
ԿՐԻՏԻԿԱԿԱՆ ԿԵՏԵՐ	Ընդունում	Տեսակավորում	Մաղում	Պակեթավորում
ՎՏԱՆԳՆԵՐ	պատուկին	պատուկին	մետաղի	E.coli
ԿՐԻՏԻԿԱԿԱՆ ՍԱՀՄԱՆՆԵՐ	մատակարարի երաշխիք, որը հաստատում է, որ խմբաքանակը ներառում է միայն	ամբողջական, չվնասված խնձորներ	մասնիկների առկայություն ցանցը վնասված չէ և սարքին է	Cryopack արտադրողի վալիկ (նախնական 5- 10 րոպե)

ծառից հավաքված

ԻՆՉ	խնձորներ ապահով մատակարարի երաշխիքի առկայություն յուրաքանչյուր խմբաքանակի համար	նեխած, հոտած և այլ վնասվածքներով խնձորներ	ցանցի ամբողջականություն	1. Հնար 2. Հնար արտ
ԻՆՉՊԵՍ	Մատակարարի տված երաշխիքի ակնադիտական ստուգում	ակնադիտական զննում	ակնադիտական զննում	1. գրա 2. պո սար ակն զնն
ՀԱՃԱԽԱԿԱ- ՆՈՒԹՅՈՒՆԸ	յուրաքանչյուր խմբաքանակ	շարունակական	օրական	1. շար մոն
ՈՎ	պատասխանատու անձ	տեսակավորման համար պատասխ անատու	աշխատողը	2. 1. Պ պա 2. Պ
ՈՒՂՂԻՉ ԳՈՐԾՈՂՈՒԹ- ՅՈՒՆՆԵՐ	խմբաքանակի մերժում տրված երաշխիքներին չհամ ապատասխանելու կամ երաշխիքի բացակայության դեպքում	անձ դադարեցնել հոսքագիծը, հեռացնել վնասված պտուղներ և անհր աժեշտության դեպքում կարգավորել հոսքագծի արագությունը	առանձնացնել պտուղները և անցկացնել մետաղորսիչով, ուղարկել ոչ մթերային օգտագործման կամ ոչնչացնել և վերանորոգել մաղը	պա Կա գոր առ խմ ուղ փոր ոչնչ ուղ մթե օգտ կար պա ջեր հոս ար կրի սա հա վեր ար
				ախ քան

ՎԵՐԱՏՈՒԳՈՒՄ	մոնիթորինգի ուղղիչ	մոնիթորինգի	տարեկան մեկ	տա gաճ գոր
	գործողությունների և վերստուգման ընթացակարգերի վերանայում շաբաթական մեկ անգամ մատակարարի երաշխիքների պարբերաբար	ուղղիչ գործողությ ունների և վերստուգման ընթացակարգերի վերանայում շաբաթական մեկ անգամ պատուլինի	անգամ մադի անցքերի ստուգաճշտում՝ 7մմ- ից ոչ ավել մոնիթորինգի ուղղիչ գործողությունների և վերստուգման ընթացակարգերի վերանայում շաբաթական մեկ անգամ	իրա փա ջեր ստ մա (օր ջեր տա ստ ամ հոս ար փո մոլ
	ստուգում պատուլինի նկատմամբ հյուլների պարբերաբար փորձաքննություն	նկատմամբ հյուլների պարբերաբար փորձաքննություն		ար հե
				մոն գոր վեր ընթ վեր շաբ ան
ՄԱՏՅԱՆՆԵՐԻ ՎԱՐՈՒՄ	մատակարարի երաշխիքներ ընդունման մատյաններ մատակարարի աուդիտի արձանագրություններ պատուլինի նկատմամբ փորձաքննություն արդյունքներ	տեսակավորման մատյաններ պատուլինի նկատմամբ փորձաքննություն արդյունքներ	ցանցի ամբողջա- կանության ստուգման մատյաններ և ստուգաճշտման մատյանները	պա (օպ ան գրա մա ջեր գրա սա ստ փո ստ մա

Հավելված N 5

N - L հրամանի

ՈՒՂԵՑՈՒՅՑ

ԱՆԿՈՇՈՒՄՆԵՐԻ ԽՄԻՉՔՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ՎՏԱՆԳԻ
ՎԵՐԼՈՒԾՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ՀՍԿՄԱՆ ԿՐԻՏԻԿԱԿԱՆ ԿԵՏԵՐԻ ՍԿԶԲՈՒՆՔՆԵՐԻ ՀԻՄԱՆ
ՎՐԱ ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ ՆԵՐԴՐՄԱՆ

1. ՆՊԱՏԱԿԸ

Սույն ուղեցույցի նպատակն է աջակցել Հայաստանի Հանրապետությունում գործող ակոհիլային ըմպելիքների արտադրության ձեռնարկություններում վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի (այսուհետ՝ ՎՎՀԿԿ) համակարգի արդյունավետ ներդրմանը: Համաձայն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» օրենքի 10-րդ հոդվածի, Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի N 880 որոշմամբ ընդունված «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) 10-րդ հոդվածի 2-րդ կետի և Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2015 թվականի հուլիսի 23-ի N 827-Ն որոշման՝ սննդամթերք արտադրողները պետք է ներդնեն ՎՎՀԿԿ համակարգի սկզբունքների վրա հիմնված հսկման համակարգ, որը կարևոր նախապայման է հանդիսանում տվյալ ոլորտի ձեռնարկություններում անվտանգ սննդամթերքի թողարկման, վտանգների կանխարգելման, ռիսկերի գնահատման և կառավարման, տեղական արտադրության անվտանգության նկատմամբ վստահության բարձրացման, ինչպես նաև Հայաստանի Հանրապետությունից Մաքսային միության, Եվրամիության և այլ երկրներ սննդամթերքի արտահանման համար, ինչի արդյունքում կմեծանան տեղական արտադրանքի ծավալներն ու տեսականին:

Սույն ուղեցույցը կօգնի ակոհիլային խմիչքներ արտադրող տնտեսվարողներին մշակել և ներդնել իրենց արտադրությանը և տեսականուն համապատասխան ՎՎՀԿԿ սկզբունքների վրա հիմնված համակարգ և կնպաստի Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի 2018 թվականի դեկտեմբերի 5-ի թիվ 98 որոշմամբ ընդունված «Ալկոհոլային արտադրանքի անվտանգության մասին» Եվրասիական տնտեսական միության տեխնիկական կանոնակարգով

2. ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

ՎՎՀԿԿ սկզբունքների վրա հիմնված համակարգն իրենից ներկայացնում է տարբեր ծագման վտանգների (կենսաբանական, քիմիական և ֆիզիկական) վերլուծության, հսկման, կանխման, կրիտիկական կետերի որոշման, կրիտիկական յուրաքանչյուր կետերի սահմանների որոշման, ուղղիչ գործողությունների իրականացման, դրա արդյունքում անվտանգ և որակով՝ Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրության և միջազգային չափանիշներին համապատասխան, սննդամթերքի արտադրության արդյունավետ կառավարման և վերահսկման համակարգ: Արտադրական պրակտիկայում ՎՎՀԿԿ համակարգի արագ տարածումը, համաշխարհային ճանաչումը և լայն օգտագործումը բացատրվում է մի շարք անվիճելի առավելություններով՝

- հոմքի, մթերքի կորստի (խոտան) նվազեցում,
- արտադրանքի որակի բարձրացում,
- մթերքի պատրաստման հետազոտություն,
- արտադրական ծավալների աճ/շահույթի ավելացում,
- արտադրանքի նկատմամբ սպառողի վստահության բարձրացում,
- սննդի անվտանգության վերաբերյալ աշխատողների գիտելիքների բարձրացում և վերջիններիս մասնակցությունը սննդի անվտանգության ապահովման գործընթացում:

ՎՎՀԿԿ սկզբունքների վրա հիմնված համակարգի արդյունավետ ներդրման դեպքում կապահովվի.

- Արտադրվող սննդամթերքի անվտանգությունը հիմնավորող փաստաթղթավորումը, որը կարևոր է առարկությունների վերլուծության և դատական վարույթների դեպքերում:
- Լրացուցիչ հնարավորություն՝ ձեռնարկությունում որակի կառավարման ISO համակարգերի (ISO 9001, ISO 22000) ներդրման համար:
- Շուկաների ընդլայնումը, այդ թվում՝ միջազգային:
- Արտադրվող արտադրատեսակների մրցունակության բարձրացումը:
- Որակյալ և անվտանգ սնունդ արտադրող ձեռնարկության համբավի ձեռքբերում:

3. ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

Սույն ուղեցույցի իմաստով հիմնական հասկացություններն են՝

- **սննդի շղթայի օպերատոր**՝ սննդի շղթայի բոլոր փուլերում գործառնությունն իրականացնող ցանկացած ֆիզիկական կամ իրավաբանական անձ.
- **սննդամթերքի անվտանգություն**՝ սննդամթերքի վիճակ, որը հավաստում է մարդու կյանքի կամ առողջության կամ ապագա սերունդների կյանքի և առողջության վրա վնասակար ներգործության հետ կապված անընդունելի ռիսկի բացակայությունը.
- **վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի համակարգ (այսուհետ՝ ՎՎՀԿԿ համակարգ)**՝ սննդամթերքի անվտանգությունն ապահովող կանխարգելիչ կառավարման համակարգ.
- **ՎՎՀԿԿ խումբ**՝ համապատասխան որակավորմամբ մասնագետների խումբ, որը պատասխանատու է ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակման, իրականացման և պահպանման համար.
- **ՎՎՀԿԿ ծրագիր**՝ փաստաթուղթ, որը հիմնվում է ՎՎՀԿԿ-ի սկզբունքների վրա՝ ներառելով այն հիմնական փուլերը, որոնց նկատմամբ սահմանվում է հսկողություն.
- **ռիսկ**՝ մարդու կյանքին և առողջությանը սպառնացող վտանգի առաջացման հավանականությունը և այդ վտանգի ազդեցության աստիճանը.
- **Վտանգ**՝ սննդի մեջ առկա կենսաբանական, քիմիական կամ ֆիզիկական նյութ և/կամ սննդամթերքի վիճակ, որը կարող է բացասաբար անդրադառնալ մարդու առողջության վրա.
- **վտանգի նույնականացում**՝ քիմիական, կենսաբանական և ֆիզիկական վտանգի նույնականացում, որը կարող է բացասաբար անդրադառնալ մարդու առողջության վրա:
- **հոսքայնության գծապատկեր**՝ մթերքի պատրաստման քայլերի համակարգված ներկայացում.
- **ուղղիչ գործողություններ**՝ ընթացակարգեր, որոնք հաջորդում են շեղումներին.
- **կանխարգելման միջոցներ**՝ ֆիզիկական, քիմիական կամ այլ միջոցներ, որոնք կարող են օգտագործվել՝ սննդի անվտանգությանը սպառնացող նույնականացված վտանգները հսկելու համար.
- **դիտարկում**՝ ՎՎՀԿԿ համակարգի գործողության ընթացքում դիտարկումների կամ չափագրումների պլանավորված (ծրագրավորված) միջոցառումների իրականացում՝ սննդամթերքի անվտանգությանը սպառնացող վտանգը վերացնելու կամ մինչև թույլատրելի մակարդակը նվազեցնելու ուղղությամբ ձեռնարկվող միջոցների կամ գործողությունների ընթացքը ստուգելու համար.
- **պատշաճ արտադրական պրակտիկա**՝ արտադրական գործընթացի կազմակերպման, կառավարման, վարման և հսկողության համակարգ.
- **պատշաճ հիգիենիկ պրակտիկա**՝ սննդի շղթայի բոլոր փուլերում սննդամթերքի, սննդամթերքի հետ շփվող նյութերի և սննդային ու կենսաբանական ակտիվ հավելումների անվտանգության և որակի

ապահովման համար անհրաժեշտ պայմաններին և միջոցներին առնչվող ընթացակարգեր.

- **Վերստուգում (վերիֆիկացիա)**` գործառույթներ, որոնք ստուգում են ՎՎՀԿԿ համակարգի հավաստիությունը, և որ համակարգը գործում է ծրագրին համապատասխան.
- **Վավերացում (վալիդացիա)**` վերստուգման մի մաս, որը կենտրոնացած է գիտական և տեխնիկական տեղեկատվության հավաքման և կուտակման վրա, և որոշվում է թե արդյոք ներդրված ՎՎՀԿԿ համակարգը պատշաճ կերպով հսկում է վտանգները.
- **մոնիթորինգ**` հսկման կրիտիկական կետերում պլանավորված դիտարկումների իրականացում կամ պարամետրերի չափում՝ դրանց սահմանային նշանակություններից անցնելը ժամանակին հայտնաբերելու և անհրաժեշտ տեղեկատվություն ստանալու նպատակով:
- **Աուդիտ**` իրավական ակտերի պահանջներին ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրմամբ պայմանավորված ընթացակարգերի համապատասխանության բացահայտումն է, ինչպես կիրառման նպատակահարմարությունը ու արդյունավետությունը որոշելը, որը կարող է իրականացվել ինչպես տնտեսավարողի նախաձեռնությամբ (ներքին աուդիտ), այնպես էլ պետական վերահսկողություն իրականացնող պաշտոնատար անձի կողմից պարբերաբար.
- **Ներքին ստուգում**` ստուգում, որն իրականացվում է տվյալ կազմակերպության անձնակազմի կողմից:

4. ՎՏԱՆԳԻ ՎԵՐԼՈՒԾՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ՀՍԿՄԱՆ ԿՐԻՏԻԿԱԿԱՆ ԿԵՏԵՐԻ ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ

ՆԵՐԴՐՈՒՄԸ

ՎՎՀԿԿ համակարգի սկզբունքները կիրառվում են ալկոհոլային խմիչքների արտադրությունում կենսաբանական, քիմիական և ֆիզիկական վտանգների կանխման և կառավարման նպատակով: ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման թիրախային կառավարման վտանգներից են կենսաբանական վտանգները՝ ախտածին մանրէները, որոնք շատ դեպքերում կարող են ծանր հետևանքների պատճառ հանդիսանալ:

Ալկոհոլային խմիչքները բազմազան ու տարատեսակ են, որոնք բնութագրվում են ավելի քան 1.5 ծավալ տոկոս սպիրտի պարունակությամբ՝ ստացված ածխաջրեր պարունակող սննդային հումքից: Ըստ էթիլ սպիրտի պարունակության ալկոհոլային խմիչքները լինում են՝

- Էթիլ սպիրտի բարձր պարունակությամբ (66-96 ծավ.%) – աբսենտ, սպիրտ.
- թունդ – (31-65 ծավ.%) – արամանյակ, ռոմ, բրենդի, օղի, գրապպա, ջին, վիսկի, կալվադոս, կոնյակ, տեկիլա, չաչա, շնապս և այլն.

- Էթիլ սպիրտի միջին պարունակությամբ (9-30 ծավ.%) – գինիներ, պունշ, սակե, սանգրիա, կրյուշոն, շերիդան և այլն.
- Էթիլ սպիրտի ցածր պարունակությամբ (1.5-8 ծավ.%) – գարեջուր, սիդր և այլն:

Ըստ հնեցման ժամկետի`

- առանց հնեցման – Էթիլ սպիրտ, օղի.
- կարճաժամկետ հնեցմամբ (մինչև 1 ամիս) – լիկյորային խմիչքներ.
- նախնական հնեցմամբ (1 ամսից մինչև 3 ամիս) – երիտասարդ գինիներ, մրգային թորվածքներ և այլն.
- երկարաժամկետ հնեցմամբ (3 ամսից ավելի) – գինիներ, կոնյակ, վիսկի և այլն:

Ալկոհոլային խմիչքները դասակարգվում են նաև ըստ հումքի`

- հացահատիկային,
- խաղողից,
- մրգահատապտղային,
- եղեգնաշաքարից,
- անիսոնից,
- բուրավետացնող նյութերից,
- խառը խմիչքներ:

Ալկոհոլային խմիչքները դասակարգվում են նաև ըստ օգտագործման նպատակների`

- ապերիտիվ խմիչքներ (ուտելուց առաջ օգտագործվող` ախորժակը խթանող) – վերմուտ, ջին, մարտինի, շամպայն, պաստիս և այլն
- դիժեստիվ խմիչքներ (ուտելուց հետո օգտագործվող` մարսողությունը խթանող)– բրենդի, պորտվեյն, շնապս, տեկիլա, ամարետո և այլն,
- աղանդերային խմիչքներ – լիմոնչելլո, մոխիտո, գինի և այլն:

Ալկոհոլային խմիչքների արտադրությունում ՎՎՀԿԿ համակարգը ներդնելու համար անհրաժեշտ է իրականացնել մի շարք նախապատրաստական քայլեր: Այդ նախապատրաստական քայլերի ոչ պատշաճ կամ թերի կատարումը կարող է հանգեցնել ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման անարդյունավետությանը և կառավարման դժվարություններին: Նախապատրաստական առաջնային քայլ է համարվում ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խմբի ձևավորումը: ՎՎՀԿԿ համակարգի արդյունավետության հիմքն է հանդիսանում ՎՎՀԿԿ ծրագրի գրագետ մշակումը, համակարգի կիրառման հետևողական հսկողությունը և շեղումների դեպքում ճիշտ միջոցառումների իրականացումը: Այս ամենի ապահովման նպատակով կազմակերպության ղեկավարությունն ընտրում և ձևավորում է ՎՎՀԿԿ խումբ: ՎՎՀԿԿ խմբում ներառվում են տարբեր մասնագետներ, որոնք պատասխանատու են համակարգի մշակման, ներդրման և հսկման համար և օժտված են բավարար գիտելիքներով: ՎՎՀԿԿ խումբը պետք է կազմված լինի առնվազն երեք ՎՎՀԿԿ համակարգի վերապատրաստված, արտադրության և որակի հսկման ոլորտների անհրաժեշտ գիտելիքներ և հմտություններ ունեցող մասնագետներից:

Նախապատրաստական հաջորդ քայլ է հանդիսանում ՎՎՀԿԿ ծրագրի մշակումը:

ՎՎՀԿԿ ծրագիրը ներառում է՝

- Թողարկվող արտադրանքի ցանկ.
- Արտադրանքի նկարագրություն.
- Բլոկ-սխեմայի (տեխնոլոգիական գործընթացի գծապատկերի) կազմում.
- Նախադրյալային ծրագրերի մշակում.
- ՎՎՀԿԿ համակարգի սկզբունքները:

Արտադրանքի նպատակային օգտագործումը

Արտադրվող սննդամթերքների ցանկը և արտադրանքի նկարագրությունը չափազանց կարևոր է ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակման համար: Այս փուլում կարևորվում է արտադրանքի պահման, մատակարարման պայմանների սահմանումը, ինչպես նաև կախված արտադրանքի բաղադրությունից և ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշներից հարկավոր է նշել խոցելի խմբերին վերաբերող հակացուցումները:

Օրինակ՝ ներկայացվում է խաղողի գինու նկարագիրը:

1. Ընդհանուր նկարագիր

Աղյուսակ N 1

Արտադրանք Գործընթաց	Խաղողի գինի Հումքի ընդունումից մինչ գինեկության կամ շշալցված գինու մատակարարման
------------------------	--

2. Նպատակային սպառողները և արտադրանքին ներկայացվող պահանջները

Աղյուսակ N 2

Արտադրանք Նպատակային սպառողները	Խաղողի գինի Չափահաս բնակչություն (նախա- երեխաների համար)
Նպատակային օգտագործումը Կանոնակարգող իրավական ակտերը, որոնց պահանջներին պետք է համապատասխանի	Անմիջապես օգտագործում խոհանոցում «Սննդամթերքի անվտանգության և սնունդի հովանավորության» հրամարմնի «Խաղողի հումքով ոգելից խմիչքների

Արտադրանքի յուրաքանչյուր տեսակի (խմբի)

համար նշվում են՝

- սննդամթերքի բաղադրամասերը (հումք, բաղադրիչներ, հավելումներ և այլն)
- ֆիզիկաքիմիական վիճակը (հեղուկ, խտանյութ, էմուլսիա և այլն),
- տարայավորում (հերմետիկ, և այլն),
- նորմատիվ փաստաթղթերով դրանց նկատմամբ ներկայացված պահանջները,
- պահպանման պայմանները և ժամկետները,
- մանրէաբանական, ֆիզիկաքիմիական և զգայորոշման ցուցանիշները:

Ներկայացվում է զգայորոշման ցուցանիշների բնութագրման օրինակ

Աղյուսակ N 3

Արտադրանքը	Ցուցանիշի անվանումը	Բնութագիրը
Բրենդի	գույնը	բաց դարչնագույնից մինչև մուգ դարչնագույն՝ երանգներով
	արտաքին տեսքը	թափանցիկ, փայլով, առանց նստվածքի և կոռուցիայացությունների
	բուրմուկը և համը	բրենդիին բնորոշ, առանց կողմնակի համի և հոտի
Գինիներ	գույնը	տվյալ տեսակի գինուն բնորոշ
	արտաքին տեսքը	թափանցիկ փայլով, առանց նստվածքի և կոռուցիայացությունների
	բուրմուկը և համը	կոլեկցիոն գինիների համար թույլատրվում է առանց նստվածքագոյացում

Ներկայացվում է ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների բնութագրման օրինակ

Աղյուսակ N 4

Արտադրանքը	Ցուցանիշի անվանումը	Չափի միավորը	Թույլատրելի սահմանները
Բրենդիի գինեկուր	Էթանոլը ծավալային % 8.0	ծավալային % 8.0	նվազագույնը արտադրողի նշանակած
	Տիտրվող թթուների զանգվածային խտությունը	գ/դմ ³	4.5
			վերահաշվարկած

ցնդող թթուների
զանգվածային խտությունը

գ/դմ³

գինեթթվով

1.2
վե
քա

ընդհանուր ծծմբի երկօքսիդ
զանգվածային խտությունը

Բլոկ-սխեմայի (տեխնոլոգիական գործընթացի գծապատկերի) կազմում

ՎՎՀԿԿ-ի խումբը կազմում է արտադրական գործընթացների բլոկ-սխեմաները, արտադրական տարածքների հատակագիծը, տեխնոլոգիական գործընթացի և հոսքայնության գծապատկերը: Բլոկ-սխեման հստակ ներկայացնում է արտադրության և արտադրանքի իրացման բոլոր փուլերը: Շատ կարևոր է, որպեսզի այն բոլոր փուլերը, որոնք գտնվում են կազմակերպության ենթակայության ներքո՝ սկսած հումքի ընդունումից և պահպանումից, հավելանյութերից, օժանդակ, փաթեթավորող նյութերից մինչև պատրաստի արտադրանքի առաքումը արտահայտված լինեն բլոկ-սխեմայում: Բլոկ-սխեման պետք է լինի բավականին պարզ և արտահայտիչ, որպեսզի նույնիսկ այն անձինք, ովքեր ծանոթ չեն տեխնոլոգիական գործընթացի հետ, կարողանան հասկանալ թողարկվող արտադրանքի մշակման կամ վերամշակման բոլոր փուլերը: Բլոկ սխեմայի կառուցման ժամանակ օգտագործվում են պայմանական նշագրեր: Բլոկ սխեմայում նշված բոլոր գործընթացները պետք է համարակալվեն: Օրինակ՝ ներկայացվում է գինեկոթի արտադրության բլոկ-սխեման՝

Սխեմա N 1

Գինու արտադրության տեխնոլոգիական սխեմա կարմրի եղանակով

Քանի որ վտանգավոր գործոնների հետագա վերլուծության համար բոլոր սխեմայի ճշգրտությունն ունի կարևորագույն նշանակություն, ապա անհրաժեշտ է ստուգել արտադրական փուլերի ամբողջական առկայությունը՝ համեմատելով գործնականում առկա և տեղի ունեցող արտադրական պրոցեսների հետ:

Նախադրյալային ծրագրեր

Համաձայն Եվրոպական պառլամենտի և Եվրոպական խորհրդի 2004 թվականի ապրիլի 29-ի «Սննդամթերքի հիգիենայի մասին» N 852/2004 կանոնակարգի՝ ձեռնարկությունները պետք է ոչ միայն պահպանեն հիգիենայի ընդհանուր կանոնները, այլև ունենան համակարգ, որը թույլ կտա արտադրության բոլոր փուլերում մշտապես վերահսկել և բարելավել արտադրանքի անվտանգությունը: Ելնելով վերոգրյալից, մինչև ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրումը, սննդի օպերատորը պետք է ապահովի սննդամթերքի հիգիենային և արտադրական գործընթացի կառավարմանը ներկայացվող պահանջները՝ Պատշաճ հիգիենիկ պրակտիկայի (GHP) և Պատշաճ արտադրական պրակտիկայի (GMP) միջոցով, որոնք հանդիսանում են սննդամթերքի անվտանգության կառավարման անհրաժեշտ մեթոդներ: Վերջիններիս նպատակն է ապահովել արտադրական տարածքի, միջավայրի և արտադրական գործընթացների անվտանգ և հիգիենիկ պայմանները՝ հանդիսանալով ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման նախապայման և հիմք:

Վերջնական արտադրանքի անվտանգության ապահովման նախադրյալներն են՝

Սխեմա N 2

Նախադրյալային ծրագրերի պատշաճ կիրառումը կնպաստեն հսկման կրիտիկական կետերի քանակի նվազեցմանը:

VI. Վտանգի վերլուծության և հսկվող կրիտիկական կետերի համակարգի սկզբունքները

ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակումը պետք է իրականացվի հետևյալ յոթ հիմնական սկզբունքների հիման վրա.

Վտանգի վերլուծություն՝ պոտենցիալ վտանգավոր գործոնների նույնականացում և գնահատում, որոնք առնչվում են սննդամթերքի պատրաստմանը՝ հումքի ստացումից մինչև վերջնական կիրառում՝ ներառյալ արտադրանքի ամբողջ շղթան (մշակում, վերամշակում, պահպանում և իրացում)՝ պոտենցիալ ռիսկի (ռիսկերի) առաջացման հայտնաբերման և

դրանց հսկման համար անհրաժեշտ միջոցառումների սահմանման նպատակով:

Հսկման կրիտիկական կետերի որոշում՝ վտանգի վերացման, նվազեցման կամ դրա առաջացման հավանականության բացառմանն ուղղված միջոցառումների կիրառում՝ սննդամթերքի արտադրության, մատակարարման, պահման, փոխադրման և իրացման փուլերում:

Յուրաքանչյուր հսկման կրիտիկական կետի համար կրիտիկական սահմանների որոշում, որոնց տիրույթում կենսաբանական, քիմիական կամ ֆիզիկական վտանգ առկա չէ կամ գտնվում է թույլատրելի մակարդակում:

Մոնիթորինգի համակարգի մշակում, որը հնարավորություն կտա պլանավորված միջոցառումների կամ դիտարկումների հիման վրա ապահովել հսկման կրիտիկական կետերի հսկողությունը:

Ուղղիչ գործողությունների մշակում և դրանց կիրառում կրիտիկական սահմանների շեղման դեպքում:

Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերի մշակում, որոնք պետք է պարբերաբար իրականացվեն ՎՎՀԿԿ համակարգի արդյունավետ աշխատանքն ապահովելու համար:

Փաստաթղթավորում և գրանցումների վարում, հիմնված ՎՎՀԿԿ համակարգի ընթացակարգերի, տվյալների և միջոցառումների արձանագրմանը:

Վտանգի վերլուծություն

Ալկոհոլային խմիչքների վտանգների վերլուծությունը դա արտադրությունում ենթադրվող վտանգների վերաբերյալ տվյալների հավաքագրման ու գնահատման գործընթացն է՝ որոշելու, թե որ վտանգներն են առկա և որոնք են հավանական ի հայտ գալու: Արտադրությունում թողարկվող յուրաքանչյուր տեսակի խմիչքի համար անհրաժեշտ է դիտարկել տվյալ տեսակին հատուկ վտանգները, դրանց առկայության և ի հայտ գալու հավանականությունը:

Վտանգի վերլուծությունը բաղկացած է 3 հիմնական փուլերից.

Փուլ 1. Նույնականացնել ալկոհոլային խմիչքների հետ առնչվող քիմիական, ֆիզիկական և կենսաբանական վտանգները, օրինակ՝ բնական թույներ, մանրէաբանական աղտոտվածություն, չհայտարարված ալերգենային բաղադրիչներ և այլն: Այս բաժնում ներառված են որոշ քիմիական, ֆիզիկական և կենսաբանական վտանգներ, որոնք խորհուրդ է տրվում դիտարկել: Այնուամենայնիվ կախված Ձեր արտադրության առանձնահատկություններից, սարքավորումներից, տեխնոլոգիական գործընթացից պետք է դիտարկեք հավելյալ վտանգներ:

Կենսաբանական վտանգներ՝ ախտածիններ, որոնք կարող են բնակվել թույլ ալկոհոլային խմիչքներում, օրինակ՝

Գարեջրի մանրէաբանական ցուցանիշները

Աղյուսակ N 5

Մթերքի անվանումը	Ցուցանիշի անվանումը և նորմը		
	ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ ոչ ավելի	Մթերքի ծավալը կամ զանգվածը, որում չի թույլատրվում (սմ ³ , գ) ԱՑԽՄ (կոլիձևեր)	Ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելներ (Salmonella)
Գարեջուր լցնովի	—	1,0	25
Գարեջուր ոչ պաստերիզացված.	—	3,0	25
Կեգերով	—	10,0	25
22երով	—	10	25
Գարեջուր պաստերիզացված անբերրիացված	500		

Քիմիական վտանգի օրինակ են պեստիցիդները, թունավոր տարրերը, որոնք կարող են առկա լինել հումքում: Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանվում են պեստիցիդների մնացորդային քանակությունների թույլատրելի չափաքանակները, որոնց պետք է համապատասխանի պտուղը ալկոհոլային խմիչքների արտադրությունում օգտագործելու համար:

Կոնյակների և կոնյակի սպիրտների անվտանգության ցուցանիշները

Աղյուսակ N 6

Ցուցանիշ Թունավոր տարրերը, մգ/կգ.	Թույլատրելի մակարդակը, ոչ ավել
կապար	0,3
արսեն	0,2
կադմիում	0,03
սնդիկ	0,005

Ֆիզիկական վտանգներից են ապակու կտորները: Եթե շշալցումը կատարվում է ապակու շշերում, ապա խորհուրդ է տրվում շշերի կոտրման հետ կապված վտանգները քննարկել վտանգների վերլուծությունում, քանի որ դրանցից առաջացած ապակու կտորները կարող են հանդիսանալ վնասվածքների, առողջական խնդիրների առաջացման պատճառ:

Փուլ 2. Վտանգների վերլուծության երկրորդ փուլում գնահատվում են ալկոհոլային խմիչքներում հնարավոր վտանգների ի հայտ գալու հավանականությունը և դրանց բացասական ազդեցության աստիճանը մարդու առողջության վրա:

Փուլ 3. Երրորդ փուլում համաձայն 1-ին և 2-րդ փուլերի վերլուծության, որոշվում են այն կարևոր վտանգները, որոնք պահանջում են հսկում ՎՎՀԿ համակարգի կողմից:

Հսկման կրիտիկական կետեր

Հսկման կրիտիկական կետերը որոշվում են յուրաքանչյուր վտանգավոր գործոնի առանձին վերլուծության և արտադրական գործընթացի բլոկ-սխեմայում ներառված բոլոր գործողությունների առանձին քննարկման միջոցով: Հսկման կրիտիկական կետը պետք է լինի հսկելի, այսինքն՝ արտադրական տվյալ գործընթացում պետք է առկա լինի հնարավորություն կառավարել/կանխարգելել վտանգավոր գործոնի ի հայտ գալը կամ նվազեցնել այն մինչև թույլատրելի մակարդակը:

Դիտարկելով խաղողի գինու արտադրության բլոկ-սխեման, յուրաքանչյուր տեխնոլոգիական գործընթացում առկա կամ հնարավոր վտանգները՝ որոշենք այն ՀԿԿ-ները, որոնց ժամանակ կարող ենք կանխել կամ նվազեցնել, կամ մինչև թույլատրելի մակարդակը իջեցնել վտանգները:

Աղյուսակ N 7

Հսկման կրիտիկական կետ Կենսաբանական վտանգ
Բերքահավաք, խաղողի Excessive Botrylis
փոխադրում

Ռեդիկ միջոցառումները
Բերքահավաքից հետո SO₂
կանխելու բորբոսի առաջա

Սպիրտային խմորում	փտման կամ թթվեցման մանրէներ Դանդաղ ֆերմենտացիա	Կարգավորել խմորասնկերի պատշաճ խառնել
Հասունացում	Կաթնաթթվային ախտահարում Brettanomyces	pH-ի ցածր թթվային միջավայր SO ₂ -ի կիրառում
Շշալցում	Մանրէաբանական աղտոտում	pH-ի ցածր թթվային միջավայր SO ₂ - ի կիրառում, ստերիլ ֆիլտրացիա, պահպանման միջավայրի հիգիենայի ապահովում SO ₂ - ի կիրառում, ստերիլ ֆիլտրացիա

Վտանգավոր գործոնների վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի հայտնաբերման արդյունքները հիմնավորվում և փաստաթղթավորվում են:

Կրիտիկական կետերի սահմանները

Հսկման կրիտիկական կետերի համար սահմանվում են՝

- նույնականացման չափանիշները՝ վտանգավոր գործոնների համար,
- թույլատրելի (անթույլատրելի) չափանիշները՝ վտանգների վերահսկման համար,
- թույլատրելի սահմանները՝ կիրառվող կանխարգելիչ գործողությունների համար:

Կրիտիկական սահմանը դա կենսաբանական, քիմիական և ֆիզիկական գործոնների նվազագույն կամ առավելագույն քանակն է, որը հսկվում է հսկման կրիտիկական կետում՝ սննդամթերքի անվտանգությանը սպառնացող վտանգավոր գործոնների ոչնչացման, նրանց գործունեության կասեցման կամ մինչև թույլատրելի մակարդակի բերման նպատակով: Սննդամթերքի անվտանգության օրենսդրությունը սահմանում է վտանգավոր գործոնների հատուկ չափանիշներ, որոնք անվանվում են կրիտիկական սահմաններ: Օրինակ՝ գինիների արտադրությունում կրիտիկական կետերի սահմանները որոշվում են ելնելով արտադրական գործընթացի առանձնահատկություններից, չափումներից, վերջնական արտադրանքի նմուշառումից կամ պարզապես այո/ոչ որոշման ընդունումից:

Արտադրական գործընթացի առանձնահատկություններից ելնելով կրիտիկական սահման է հանդիսանում ֆերմենտացման ջերմաստիճանը, որը

կարող է հանգեցնել խմորման դանդաղեցմանը կամ դադարեցմանը: «Այո և ոչի» օրինակ կարող է լինել շշալցման ժամանակ ֆիլտրացիայի կատարումը:

Մոնիթորինգի ընթացակարգի սահմանում

Մոնիթորինգի ընթացքում սննդի շղթայի օպերատորը հսկում է կրիտիկական հսկման կետերը, որը հնարավորություն է տալիս հայտնաբերել կրիտիկական հսկման կետերի նկատմամբ իրականացվող հսկողության բացակայությունը և կրիտիկական սահմանի շեղումները: Մոնիթորինգի ընթացքում բացահայտված անճշտությունները նպաստում են ՎՎՀԿԿ պլանի կատարմանը՝ անմիջապես կիրառելով ուղղիչ գործողություններ:

Մոնիթորինգի մշակման ընթացքում հարկավոր է հստակ նշել հսկման թիրախային կետերը՝ պատասխանելով հետևյալ հարցերին՝

- ի՞նչն է ենթարկվելու մոնիթորինգի,
- ինչպե՞ս է իրականացվելու մոնիթորինգը,
- ե՞րբ և ի՞նչ հաճախականությամբ է իրականացվելու մոնիթորինգը,
- ո՞վ է իրականացնելու և պատասխանատու լինելու մոնիթորինգի պատշաճ գրառումների համար:

Այն, թե ինչն է ենթարկվելու մոնիթորինգի, կախված է ՎՎՀԿԿ պլանով սահմանված կրիտիկական սահմաններից: Կրիտիկական սահմանների մոնիթորինգի արդյունավետ իրականացման համար, պետք է որոշել նրա ապահովման ճիշտ միջոցները: Վերը նշված օրինակում մոնիթորինգը կիրականացվի ժամանակային և ջերմաստիճանային չափումների միջոցով: Մոնիթորինգի իրականացման համապատասխան միջոցների ընտրությունը կարևոր գործոն է ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակման համար: Եթե մոնիթորինգի համար ընտրված է որևէ սարքավորում, ապա պետք է ապահովել դրա ճշգրիտ և պարբերական ստուգաչափումը՝ կրիտիկական սահմաններն ապահովելու նպատակով: Մոնիթորինգի հաճախականությունը որոշելիս, մոնիթորինգի պարբերությունների միջև ընդմիջումները պետք է այնպես սահմանվեն, որ թույլ տան հսկել վտանգները: Մոնիթորինգի ընթացակարգը պետք է լինի պարզ և հեշտ իրականացվելի: Մոնիթորինգի համար պատասխանատու անձ կարող է հանդիսանալ մենեջերը, հոսքագծի հսկիչը կամ անհրաժեշտ գիտելիքներ և հմտություններ ունեցող այլ աշխատող: Կարևորվում է մոնիթորինգ իրականացնող աշխատակցի սարքավորումների հետ աշխատելու իմացությունը՝ մոնիթորինգի պատշաճ իրականացման համար:

Ուղղիչ գործողությունների մշակում

ՎՎՀԿԿ-ն հանդիսանում է կանխարգելիչ համակարգ, որը ազդում է վտանգների վրա, մինչ դրանց հակազդումը սննդին: Ուղղիչ գործողությունները ՎՎՀԿԿ ծրագրով նախապես գրառված այն գործողություններն են, որոնք անհրաժեշտ

Է կիրառել կրիտիկական սահմանների շեղման դեպքում: ՎՎՀԿԿ ծրագրի մշակման ժամանակ հարկավոր է նկատի ունենալ կրիտիկական սահմանների շեղման հնարավոր դեպքերը և մշակել այնպիսի ուղղիչ գործողություններ, որոնք կապահովեն սննդամթերքի անվտանգությունը: Անհրաժեշտ է նաև կանխատեսել այն շեղումներն, երբ սննդամթերքն արդեն պիտանի չէ մարդկանց կողմից սպառման համար՝ օրինակ սննդամթերքի պատրաստման ընթացքում աշխատակցի կողմից պատահաբար նրանում է հայտնվել օտար մարմիններ (ապակու կտոր, սպասք լվանալու հեղուկ և այլն): Այս դեպքերի համար ուղղիչ գործողությունը կհամարվի մթերքի ոչնչացումը: Ալկոհոլային խմիչքների արտադրության համար ուղղիչ գործողությունները պետք է լինեն հստակ և հիմնվեն գիտական սկզբունքների վրա, քանի որ ուղղիչ գործողության աննպատակահարմար կամ սխալ ընտրությունը ոչ միայն կհանգեցնի մթերքի կորստին, այլ պատճառ կհանդիսանա թունավորումների: Ուղղիչ գործողություններ կատարող աշխատողները պետք է գրառեն կատարված միջոցառումները, որոնք պետք է ստուգվեն ՎՎՀԿԿ խմբի կողմից: ՎՎՀԿԿ խմբի ուղղիչ գործողությունների գրառումները ստուգելիս պարզաբանում է հետևյալ հարցերի պատասխանների ճշգրտությունը՝

- արդյո՞ք շեղումների պատճառը բացահայտվել և վերացվել է.
- արդյո՞ք հսկողության կրիտիկական կետերը կգտնվեն հսկման տակ՝ ուղղիչ գործողություններ իրականացնելուց հետո.
- արդյո՞ք կիրառվել են միջոցառումներ, որոնք կկանխեն շեղումների կրկնությունը.
- արդյո՞ք ուղղիչ գործողությունների ընթացակարգերը երաշխավորում են, որ որևէ սննդամթերք, որը վտանգավոր է առողջության համար կամ կեղծված է շեղումների պատճառով, մուտք չի գործի շուկա:

Յուրաքանչյուր հսկողության կրիտիկական կետի (այսուհետ՝ ՀԿԿ) համար ՎՎՀԿԿ պլանով նախատեսվում է մի շարք ուղղիչ գործողություններ, որոնց համապատասխան պետք է գործեն աշխատողները կրիտիկական սահմանների շեղման դեպքում:

ՎՎՀԿԿ խումբը ուղղիչ գործողություններ մշակելիս պետք է նկատի ունենա հետևյալ հարցերի անհրաժեշտ լուծման ուղիները՝ շեղումների արագ արձագանքման մեթոդները.

- շեղումների հայտնաբերման դեպքում մոնիթորինգ իրականացնող անձն ու՞մ հետ պետք է կապվի.
- ո՞վ կարող է պատասխանատու լինել շեղումների ենթարկված սննդամթերքի հետագա տնօրինման համար.
- ո՞վ իրականացնում շեղումների պատճառի հայտնաբերման նպատակով համապատասխան մասնագետի հրավիրման կազմակերպումը.
- ո՞վ իրականացնում շեղումների վերացման և նրանց հետագա կրկնության հսկման պատասխանատուների և նմուշառում իրականացնողների նշանակումը.
- նախատեսվող միջոցառումների ճշգրտության ստուգման նպատակով ՎՎՀԿԿ համակարգի վերապատրաստված մասնագետի անհասանելիության դեպքում՝ այլ համապատասխան մասնագետի դիտարկումը:

Ուղղիչ գործողություններ մշակելիս ՎՎՀԿԿ խումբը կրիտիկական սահմանների շեղման հետևանքով առաջացած խնդիրների, ՎՎՀԿԿ պլանով նախատեսված միջոցառումների կամ ըստ անհրաժեշտության այլընտրանքային մեթոդների կիրառման համար նշանակում է համապատասխան մասնագիտական գիտելիքներին տիրապետող աշխատողների: Օրինակ՝ երբ ֆիլտրման ժամանակ խափանվել/խախտվել է սարքավորման ռեժիմը, ապա անհրաժեշտ է անմիջապես արձանագրել խախտումը և կատարել համապատասխան ուղղիչ գործողություններ:

Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերի մշակում

Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերն իրականացվում են համոզվելու համար, որ ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման համար իրականացվող բոլոր գործողությունները կատարվում են պատշաճ կերպով և անհրաժեշտ հաճախականությամբ: Սա կարևոր քայլ է, որը թույլ է տալիս ապահովել տարբերակված վտանգների ակտիվ հսկողությունը: Ստուգումը պետք է իրականացվի այն անձի կողմից, որն անմիջապես պատասխանատու չէ ՎՎՀԿԿ համակարգի սահմանված գործառույթների իրականացման համար: Ընդգրկված լինելով ստուգման գործընթացի մեջ՝ նա կարող է առաջարկություններ անել ՎՎՀԿԿ համակարգի բարելավման վերաբերյալ: Ստուգում իրականացնող անձը սկզբունքայնորեն ճշտում է ՎՎՀԿԿ համակարգի պլանում նշված պահանջների, գործառնական քայլերի փաստացի իրականացմանը, կրիտիկական սահմանների շեղման դեպքերի արձանագրությունները, մոնիթորինգի և ուղղիչ գործողությունների ընթացքում կատարված գրառումները, սարքավորումների ստուգաճշտման, սարքինության տվյալները: Համաձայն ՎՎՀԿԿ պլանի՝ գրառումներ պետք է կատարվեն սննդամթերքի յուրաքանչյուր խմբի հոսքայնության քայլերի համար: Օրինակ՝ մթերքի և հումքի ընդունման փուլում կատարվում են ընդունման ժամանակ կատարված արձանագրությունների ստուգում՝ ընդունման ժամը, մատակարարվող հումքի և մթերքի անունը, մատակարարող կազմակերպությունը, սերտիֆիկատների վերաբերյալ տեղեկատվությունը, սառը պահպանվող մթերքների ընդունման և անմիջապես նրանց պահման ջերմաստիճանը, ընդունող անձի անունը: Երբ ՎՎՀԿԿ պլանով սննդամթերքի հոսքայնությունում պատրաստման գործընթացը հանդիսանում է հսկման կրիտիկական կետ, ապա ստուգման կենթարկվեն մթերքի պատրաստման ջերմաստիճանը, ժամանակահատվածը, մոնիթորինգի կատարման ամսաթիվը և ժամը, մոնիթորինգ իրականացնող անձի անվանումը, հաճախականությունը, կրիտիկական սահմանների շեղման արձանագրությունները, ՎՎՀԿԿ պլանով կատարված ուղղիչ միջոցառումները, իսկ անհրաժեշտության դեպքում կիրառված այլ գործողությունների կատարման տվյալները: Ստուգելով, վերլուծելով և ամփոփելով այս տվյալները ՎՎՀԿԿ խումբը որոշում է, արդյոք ՎՎՀԿԿ պլանը ճիշտ է մշակած և գործում է արդյունավետ՝ նախատեսվածի համապատասխան: Այս ընթացակարգի միջոցով է, որ բացահայտվում է ՎՎՀԿԿ պլանում բացթողումները, աշխատողների թերացումները, չկանխատեսված խնդիրներն ու վտանգները: Ստուգման տվյալների վերլուծության արդյունքում անհրաժեշտության դեպքում ՎՎՀԿԿ խումբը փոփոխություններ է իրականացնում ՎՎՀԿԿ պլանում, իսկ հակառակ դեպքում վավերացնում է գործող ՎՎՀԿԿ պլանը: ՎՎՀԿԿ համակարգը ներդնելուց հետո

պարբերաբար պետք է իրականացվի համակարգի ստուգումներ պարզելու համար՝ արդյոք սննդին սպառնացող վտանգները վերահսկվում են ՎՎՀԿ համակարգի կողմից: Այս գործընթացը կարևորվում է նրանով, որ ՎՎՀԿ համակարգի մշակումից և ներդրումից հետո կիստակեցվեն տեղի ունեցած փոփոխությունները: Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերն իրականացվում են օրական, շաբաթական, ամսական և այլ կտրվածքով: Այս ընթացակարգերն իրականացվում են այն հաճախականությամբ, որպեսզի.

- կանխվի սպառողին վտանգավոր սննդի մատակարարումը,
- իրականացվեն ուղղիչ գործողություններ առանց արտադրանքի կորստի,
- սահմանված անձնական հիգիենայի ապահովումը, հիգիենայի և սանիտարիայի համապատասխան ճիշտ միջոցներով (օրինակ՝ ձեռք լվանալու միջոցներով, ախտահանող սարքերով, մաքրող պարագաներով, ջերմաստիճանը չափելու սարքերով և այլնով) ապահովվում:

Արձանագրությունների վարում

ՎՎՀԿ համակարգի պատշաճ իրականացման նախապայմաններից է հետազոտչության ապահովումը, ինչի համար հիմք է հանդիսանում արձանագրությունների վարումը: Արձանագրություններն ապացույց են հանդիսանում պահպանված կանոնների և նորմերի, կատարված գործողությունների, միջոցառումների, պատահարների: Օրինակ, եթե տեղի է ունեցել սննդային թունավորում, ապա ստուգում իրականացնող լիազոր մարմինն ներկայացնելով սննդի հոսքայնության քայլերի ճիշտ ապահովման վերաբերյալ համապատասխան արձանագրությունները, ապա կհերքվի տվյալ հաստատության նկատմամբ եղած կասկածները: Արձանագրություններում նաև պետք է ներառված լինեն ՎՎՀԿ պլանի ստուգման արդյունքները և հաճախականությունը: Հաստատություններում կարելի է կիրառել արձանագրությունների վարման համապարփակ համակարգեր: Գոյություն ունի առնվազն 5 տեսակի արձանագրություն՝

- արձանագրություններ, որոնք փաստագրում են նախապայմանային ծրագրերին վերաբերող գործողությունները,
- մոնիթորինգի վերաբերյալ արձանագրություններ,
- ուղղիչ գործողությունների վերաբերյալ արձանագրություններ,
- ստուգումների և հաստատումների վերաբերյալ արձանագրություններ,
- ստուգաչափման և ստուգաճշտման վերաբերյալ արձանագրություններ, որոնք կատարվում են սննդի անվտանգության ՎՎՀԿ համակարգի աշխատանքներին աջակցելու համար:

Աուդիտ

ՎՎՀԿ համակարգի գործունեության համար անհրաժեշտ բոլոր պահանջների հստակ իրականացման համար պետք է պարբերաբար իրականացվեն ստուգումներ: Աուդիտի միջոցով ստուգումը կարող է լինել ինչպես արտաքին, այնպես էլ ներքին: Արտաքին աուդիտն իրականացվում է սպառողի և համակարգի սերտիֆիկացման դեպքում: Ներքին աուդիտն իրականացնում է

ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խումբը, որը ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրումից հետո դառնում է ներքին աուդիտի խումբ: Աուդիտի իրականացման համար ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խմբի ղեկավարը ձեռնարկությունում պետք է առանձնացնի ստորաբաժանումներ (լաբորատորիա, պահեստներ և այլն): Յուրաքանչյուր ստորաբաժանման համար անհրաժեշտ է կազմել տարեկան ստուգման պլան: Պլանում անհրաժեշտ է նշել ստուգումների գրաֆիկը և յուրաքանչյուր ստորաբաժանումում կոնկրետ ստուգման օբյեկտները: Ստուգման վերջում կազմվում է ակտ, որում նշվում են ստուգման օբյեկտը և հայտնաբերված անհամապատասխանությունները, որոնք անհրաժեշտ է վերացնել:

Հավելված N 6

ՀՀ Էկոնոմիկայի նախարարի 2024 թվականի

N - L հրամանի

ՈՒՂԵՑՈՒՅՑ

ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՄԱՆԴԻ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ՎՏԱՆԳԻ ՎԵՐԼՈՒԾՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ՀՍԿՄԱՆ ԿՐԻՏԻԿԱԿԱՆ ԿԵՏԵՐԻ ՍԿԶԲՈՒՆՔՆԵՐԻ ՀԻՄԱՆ ՎՐԱ ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ ՆԵՐԴՐՄԱՆ

1. ՆՊԱՏԱԿԸ

Սույն ուղեցույցի նպատակն է աջակցել հանրային սննդի ոլորտում գործունեություն իրականացնող տնտեսավարող սուբյեկտներին Վտանգի վերլուծության և կրիտիկական կետերի հսկման (այսուհետ՝ ՎՎՀԿԿ) սկզբունքների վրա հիմնված համակարգի ներդրման աշխատանքներին: Ուղեցույցը տնտեսավարողների համար հանդիսանալով ուսումնական և տեղեկատվական գործիք, նպատակաուղղված է տնտեսավարող սուբյեկտների կողմից ՎՎՀԿԿ համակարգի պատշաճ և գրագետ ներդրմանը, սկզբունքների ապահովմանը, հետևողական հսկման և վերստուգման իրականացմանը:

2. ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՈԼՈՐՏԸ

Սույն ուղեցույցը կիրառվում է սննդի շղթայում հանրային սննդի ծառայություն իրականացնող տնտեսավարող սուբյեկտների կողմից ՎՎՀԿԿ համակարգի

3. ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

Սննդամթերքի անվտանգության հարցը մշտապես մտահոգել է մարդկությանը: Սննդամթերքի անվտանգության ապահովման նպատակով մարդիկ տարբեր մեթոդներ են մշակել և ձեռնարկել միջոցներ՝ կանխարգելելու սննդային ծագման հիվանդությունները: Այժմ արդեն աշխարհի զարգացած արդյունաբերություն ունեցող երկրներում՝ որպես սննդամթերքի անվտանգության կառավարման մեթոդ, կիրառվում է ՎՎՀԿԿ համակարգը, որը ճանաչված է որպես սննդամթերքի անվտանգության հուսալի, օգտակար և արդյունավետ համակարգ՝ երաշխավորված Պարենի և Գյուղատնտեսության Կազմակերպության (FAO), Կոդեքս Ալիմենտարիուս Հանձնաժողովի կողմից (Codex Alimentarius Commission): Ներկայումս ՎՎՀԿԿ համակարգի սերտիֆիկատը եվրոպական և ամերիկյան շուկաներ դուրս գալու կարևոր նախապայմանն է և անվտանգ սննդամթերքի երաշխիք՝ սպառողների համար: Հանրային սննդի ծառայությունների մատուցումն այն ռիսկային սննդամթերքի հարթակն է, որն առավել ենթակա է սննդամթերքի կառավարման համակարգերի կողմից վերահսկողության: Սննդամթերքը, որը մատուցվում է հանրային սննդի հաստատություններում, ենթակա է շուտ փչացման՝ հանդիսանալով բարենպաստ միջավայր մանրէների աճի և զարգացման համար: Այս խմբի սննդամթերքը՝ հանդիսանում է սպառման համար վերջնական արտադրանք, որը չի պահանջում հետագա մշակում, ինչը մանրէների ոչնչացման կամ նվազեցման միջոց կարող էր հանդիսանալ:

Հիմնվելով վերոգրյալի վրա, վերջնական արտադրանքի անվտանգությունն ապահովելու համար, սննդամթերքի մշակման և պատրաստման ընթացքում անհրաժեշտ է նույնականացնել, գնահատել ու կառավարել դրանց հետ կապված վտանգները, ինչը հանդիսանում է ՎՎՀԿԿ համակարգի հիմնական առանցքը:

ՎՎՀԿԿ համակարգի արդյունավետ ներդրման դեպքում կապահովվի.

- Արտադրվող սննդամթերքի անվտանգությունը հիմնավորող փաստաթղթավորումը, որը կարևոր է առարկությունների վերլուծության և դատական վարույթների դեպքերում.
- Լրացուցիչ հնարավորություն՝ ձեռնարկությունում որակի կառավարման ISO համակարգերի (ISO 9001, ISO 22000) ներդրման համար.
- Շուկաների ընդլայնումը, ինչպես նաև նոր շուկաներ, այդ թվում՝ միջազգային, դուրս գալու հնարավորությունը.
- Արտադրվող արտադրատեսակների մրցունակության բարձրացումը.

4. ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

Սույն ուղեցույցի իմաստով հիմնական հասկացություններն են՝

- **սննդի շղթայի օպերատոր՝** սննդի շղթայի բոլոր փուլերում գործառնություն իրականացնող ցանկացած ֆիզիկական կամ իրավաբանական անձ.
- **Սննդամթերքի անվտանգություն՝** սննդամթերքի վիճակ, որը հավաստում է մարդու կյանքի կամ առողջության կամ ապագա սերունդների կյանքի և առողջության վրա վնասակար ներգործության հետ կապված անընդունելի ռիսկի բացակայությունը.
- **Վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի համակարգ (այսուհետ՝ ՎՎՀԿԿ համակարգ)**՝ սննդամթերքի անվտանգությունն ապահովող կանխարգելիչ կառավարման համակարգ.
- **ՎՎՀԿԿ խումբ՝** համապատասխան որակավորմամբ մասնագետների խումբ, որոնք պատասխանատու են ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակման, իրականացման և պահպանման համար.
- **ՎՎՀԿԿ ծրագիր՝** փաստաթուղթ, որը հիմնվում է ՎՎՀԿԿ-ի սկզբունքների վրա՝ ներառելով այն հիմնական փուլերը, որոնց նկատմամբ սահմանվում է հսկողություն.
- **Ռիսկ՝** մարդու կյանքին և առողջությանը սպառնացող վտանգի առաջացման հավանականությունը և այդ վտանգի ազդեցության աստիճանը.
- **Վտանգ՝** սննդի մեջ առկա կենսաբանական, քիմիական կամ ֆիզիկական նյութ և (կամ) սննդամթերքի վիճակ, որը կարող է բացասաբար անդրադառնալ մարդու առողջության վրա.
- **Վտանգի նույնականացում՝** քիմիական, կենսաբանական և ֆիզիկական վտանգի նույնականացում, որը կարող է բացասաբար անդրադառնալ մարդու առողջության վրա:
- **Հոսքայնության գծապատկեր՝** մթերքի պատրաստման քայլերի համակարգված ներկայացում.
- **Ներքին ստուգում՝** ստուգում, որն իրականացվում է այն կազմակերպության անձնակազմի կողմից, որտեղ ընթանում է ստուգումը:

Վտանգի վերլուծության և հսկվող կրիտիկական կետերի համակարգի էությունը և սկզբունքները

ՎՎՀԿԿ-ն սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգ է, որն ուսումնասիրում է սննդամթերքի արտադրության յուրաքանչյուր քայլ, բացահայտում, նույնականացնում և գնահատում է վտանգները, ռիսկերը, ներդնում է հսկման արդյունավետ մեթոդներ և մոնիթորինգի ընթացակարգեր: ՎՎՀԿԿ համակարգը կոչված է նվազագույնի հասցնելու սննդամթերքի անվտանգության հետ կապված վտանգները՝ ապահովելով սննդամթերքի անվտանգությունը արտադրման, պատրաստման շղթայի ընթացքում: ՎՎՀԿԿ համակարգը հնարավորություն է տալիս գնահատել վտանգները և ստեղծել

վերահսկման համակարգեր, որոնք շեշտադրում են սննդամթերքի անվտանգության ապահովման կանխարգելիչ միջոցառումների կիրառումը, այլ ոչ թե վերջնական արտադրանքի ստուգումը՝ ապահովելով Հայաստանի Հանրապետության և միջազգային չափորոշիչներին համապատասխան սննդամթերքի շրջանառությունը:

ՎՎՀԿԿ համակարգը կիրառելի է սննդի ամբողջ շղթայում՝ սկսած առաջնային արտադրությունից մինչև արտադրանքի վերջնական սպառում: Համակարգի կիրառումը պետք է հիմնավորվի մարդու առողջությանն սպառնացող վտանգների առկայության վերաբերյալ գիտական փաստերով: Սննդի անվտանգության մակարդակը բարձրացնելուց բացի, ՎՎՀԿԿ համակարգը նաև այլ զգալի առավելություններ ունի: Բացի այդ, ՎՎՀԿԿ համակարգի կիրառումը կարող է նպաստել կանոնակարգող մարմինների կողմից ստուգումների իրականացման հաճախականության նվազմանը և խթանել միջազգային առևտուրը՝ բարձրացնելով վստահության աստիճանը սննդի անվտանգության նկատմամբ: Համակարգի պատշաճ կերպով ներդրվելու դեպքում, սննդամթերքի անվտանգության ապահովմանը կգուգորդեն նաև հետևյալ առավելությունները.

- մթերքի կորստի /խոտան/ նվազեցում
- մթերքի որակի բարձրացում
- մթերքի հաշվառման պատշաճ վերահսկում
- մթերքի պատրաստման հետազօծելիություն
- շահույթի ավելացում
- սննդի անվտանգության վերաբերյալ աշխատակիցների իրազեկվածության ավելացում և վերջիններիս ներգրավվածությունը սննդի անվտանգության ապահովմանը:

ՎՎՀԿԿ համակարգը ներառում է յոթ հիմնական սկզբունք՝

1. վտանգի վերլուծություն՝ հատկորոշվում է հավանական վտանգի աղբյուրը և գնահատվում դրա առկայության հավանականությունը, սահմանվում են վերահսկման միջոցները.
2. հսկման կրիտիկական կետերի հատկորոշում՝ որոշվում են այն կետերը, ընթացակարգերը կամ արտադրության փուլերը, որոնք ենթակա են վերահսկման՝ վտանգը կանխելու, վերացնելու կամ մինչև ընդունելի մակարդակը նվազեցնելու նպատակով.
3. յուրաքանչյուր կրիտիկական կետի համար կրիտիկական սահմանի հատկորոշում՝ հսկման յուրաքանչյուր կրիտիկական կետի համար որոշվում է կրիտիկական սահմանը, որի չափանիշներով հնարավոր է տարանջատել վտանգի աղբյուրի ընդունելի և անընդունելի մակարդակները, կամ որի պահպանումը երաշխավորում է, որ կրիտիկական կետը վերահսկվում է.
4. յուրաքանչյուր կրիտիկական կետի համար աուդիտի ընթացակարգերի սահմանում.
5. ուղղիչ գործողությունների ծրագրի սահմանում այն դեպքերի համար, երբ աուդիտի ընթացքում հայտնաբերվում է, որ տվյալ կրիտիկական կետը դուրս է եկել վերահսկողությունից (կրիտիկական կետի

- չափանիշներով վտանգի աղբյուրն անցել է ընդունելի մակարդակը).
6. պլանավորված պարբերականությամբ իրականացվող ստուգման ընթացակարգի սահմանում՝ հիմնավորվում է ՎՎՀԿԿ համակարգի գործողության արդյունավետությունը (գնահատումը), սահմանվում են ստուգման նպատակը, եղանակը, հաճախականությունը, ընթացակարգը, փորձաքննությունը և գնահատման այլ գործողություններ, ինչպես նաև դրանց կատարման պատասխանատուները.
 7. ՎՎՀԿԿ համակարգի քայլերի և ընթացակարգերի փաստաթղթավորման և գրանցումների համակարգի ստեղծում:

Վտանգի վերլուծության և հսկվող կրիտիկական կետերի համակարգի ներդրումը

Մինչ ՎՎՀԿԿ համակարգի յոթ սկզբունքների կիրառումը, տնտեսավարողին անհրաժեշտ է իրականացնել մի շարք նախապատրաստական քայլեր: Այդ նախապատրաստական քայլերի ոչ պատշաճ կամ թերի կատարումը կարող է հանգեցնել ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման անարդյունավետությանը և կառավարման դժվարություններին: Նախապատրաստական առաջնային քայլ է համարվում ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խմբի ձևավորում:

ՎՎՀԿԿ համակարգի արդյունավետության հիմքն է հանդիսանում ՎՎՀԿԿ ծրագրի գրագետ մշակումը, համակարգի կիրառման հետևողական վերահսկողությունը և շեղումների դեպքում ճիշտ միջոցառումների իրականացումը: Այս ամենի ապահովման նպատակով կազմակերպության ղեկավարությունն ընտրում և ձևավորում է ՎՎՀԿԿ խումբ: ՎՎՀԿԿ խմբում ներառվում են տարբեր մասնագետներ, որոնք պատասխանատու են ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակման, ներդրման և վերահսկման համար:

ՎՎՀԿԿ խմբի բոլոր անդամները որակի կառավարման տեխնոլոգիայի, սարքավորումների սպասարկման և հսկիչ-չափիչ սարքերի կիրառման բնագավառում, ինչպես նաև արտադրանքին վերաբերող նորմատիվ և տեխնիկական փաստաթղթերի մասով օժտված են բավարար գիտելիքներով և փորձով: ՎՎՀԿԿ խմբում պետք է ներգրավված լինեն առնվազն երեք մասնագետ, որոնք անցել են ՎՎՀԿԿ համակարգի վերապատրաստում: ՎՎՀԿԿ խումբը կազմված է համակարգողից, ինչպես նաև արտադրության և որակի հսկման ոլորտների բանիմաց մասնագետներից: Կազմակերպության ղեկավարությունը ՎՎՀԿԿ խմբին ապահովում է անհրաժեշտ միջոցներով: Նախապատրաստական հաջորդ քայլ է հանդիսանում ՎՎՀԿԿ ծրագրի մշակումը ՎՎՀԿԿ խմբի կողմից:

ՎՎՀԿԿ ծրագիրը ներառում է՝

- Մատուցվող սննդամթերքի ճաշացանկը
- Արտադրանքի նկարագրություն
- Բլոկ-սխեմայի (տեխնոլոգիական գործընթացի գծապատկերի) կազմում
- Նախադրյալային ծրագրեր
- ՎՎՀԿԿ համակարգի պլան

ՎՎՀԿԿ ծրագրում պետք է առանց բացթողումների ներկայացնել մատուցվող

սննդամթերքների ճաշացանկը: Հանրային սննդի ոլորտում վտանգների հեշտ և արագ վերլուծության նպատակով այս փուլում հարկավոր է խմբավորել ճաշացանկում առկա մթերքները: Պատրաստվող սննդատեսակների բազմազանության մեջ հարկավոր է հետևել մեկ կամ մի խումբ մթերքի հոսքին: Սա կոչվում է «Գործընթացային մոտեցում» ՎՎՀԿԿ-ի նկատմամբ: Գործընթացային մոտեցումը կարելի է լավագույնս նկարագրել՝ բաժանելով սննդամթերքներն ըստ խմբերի, որոնք հիմնված կլինեն հաստատությունում սննդամթերքի հոսքայնության գործընթացներով կամ փուլերով, յուրաքանչյուր խմբի նկատմամբ իրականացնելով վտանգների վերլուծություն: Հանրային սննդի ոլորտում սննդամթերքի հոսքը համարվում է սննդամթերքի պատրաստման ուղիները և փուլերը՝ ընդունման պահից մինչ սպասարկումը: Սննդամթերքի հոսքը բաղկացած է մի շարք գործողություններից կամ փուլերից, որոնք անվանվում են աշխատանքային քայլեր: Աշխատանքային քայլերի օրինակներից են ընդունումը, պահպանումը, պատրաստումը, եփումը, պաղեցումը, կրկնակի պահումը, բաղադրակազմումը, փաթեթավորումը, մատուցումն ու վաճառքը: Սննդամթերքներն, ըստ հիմնական երեք խմբերի, բաժանվում

են՝ հիմնվելով սննդամթերքի պատրաստման գործընթացում նրա ջերմաստիճանային վտանգավոր գոտում (5°C -ից 57°C) հայտնվելու հետևյալ քայլերով՝

խումբ 1՝ սննդամթերքի պատրաստում առանց եփելու

Հոսքի օրինակ՝ Ընդունում – Պահպանում – Պատրաստում – Պահում – Մատուցում

(սույն գործընթացում բացակայում է եփման քայլը, որի ընթացքում ոչնչացվում են ախտածին մանրէները):

Առաջին խմբում ներառված են այն մթերքները, որոնք պարունակում են չեփված, ուտելու համար պատրաստի բաղադրիչներ, օրինակ՝ մրգային և բանջարեղենային աղցանները, հում ոստրեները: Նշված սննդատեսակների բաղադրիչներն ստացվում են հում վիճակում և չեն եփվում նախքան մատուցումը: Այս խմբում են ներկայացված նաև այն պատրաստի մթերքները, որոնք եփված են մշակման մակարդակով, սակայն սպառելուց առաջ չեն ենթարկվում հետագա եփման: Նման սննդատեսակներից են դելիկատես մսամթերքը, պանիրները և այլ պաստերիզացված, պահածոյացված մթերքները: Սույն խմբում ընդգրկված բոլոր սննդամթերքների դեպքում սննդի սպասարկման հաստատությունում գտնվելու ժամանակ բացակայում է վնասակար օրգանիզմներին ոչնչացման (եփելու) քայլը: Ուստի ՎՎՀԿԿ խումբը նմանատիպ սննդամթերքների համար պետք է նախատեսի մանրէների աճը կանխող կառավարման քայլեր: Օրինակ՝

- սննդամթերքի ընդունման գործընթացում պահանջելով գնման մասնագրեր,
- ընդունման ջերմաստիճանային գրառումներ,
- աշխատակիցների ճիշտ հիգիենիկ պրակտիկային հետևում,
- խաչաձև ախտահարման կանխում,
- պատրաստի սննդամթերքի պահում համապատասխան

- ջերմաստիճանում (սպոր ձևավորող կամ թույն արտադրող մանրէների աճը կանխելու նպատակով) կամ անմիջապես օգտագործում,
- ամսաթվի մակնշում ունեւելու համար պատրաստի պոտենցիալ վտանգավոր

սննդամթերքի համար, որը պահվելու է 24 ժամից ավել՝ *Listeria monocytogenes*-ի աճը վերահսկելու նպատակով,

- հում վիճակում սպառման համար նախատեսված ձկների որոշակի տեսակների

խորը սառեցում մակաբույծների ոչնչացման նպատակով:

ԽՈՒՄԲ 2՝ պատրաստում միևնույն օրվա ընթացքում մատուցման համար

Հոսքի օրինակ՝ Ընդունում - Պահպանում - Պատրաստում - Եփում - Պահում - Մատուցում (սույն գործընթացում ընդգրկված են տարբեր աշխատանքային քայլեր, սակայն ընդամենը մեկ անգամ է անցում կատարվում վտանգավոր ջերմաստիճանային գոտու միջով):

Երկրորդ խմբում այն մթերքներն են, որոնք նախատեսված են նույն օրվա սպառման համար, սակայն այստեղ հարկավոր է տարանջատել մթերքներ, որոնք եփվում և մատուցվում են, և մթերքներ, որոնք եփվում են, պահվում տաք վիճակում, մինչ մատուցելը, օրինակ՝ ապուրներ, տապակած հավ: ՎՎՀԿԿ ծրագրում այս խմբի սննդամթերքի համար պետք է նախատեսվի՝

- Եփում՝ մանրէների և մակաբույծների ոչնչացման նպատակով
- Պահում տաք վիճակում կամ անմիջապես մատուցում՝ սպոր ձևավորող մանրէների աճը կանխելու նպատակով

ԽՈՒՄԲ 3՝ կոմպլեքս սննդամթերքի պատրաստում

Հոսքի օրինակ՝ Ընդունում - Պահպանում - Պատրաստում - Եփում - Պաղեցում - Կրկնակի տաքացում - Պահում տաք վիճակում - Մատուցում (սույն գործընթացում ընդգրկված են սննդամթերքի այլ քայլեր, սակայն միշտ առկա են երկու կամ ավել ամբողջական անցումներ ջերմաստիճանային վտանգավոր գոտու միջով): ՎՎՀԿԿ ծրագրում այս խմբի սննդամթերքի համար պետք է նախատեսվի՝

- Եփում՝ մանրէների և մակաբույծների ոչնչացման նպատակով
- պաղեցում՝ սպոր ձևավորող և թույն արտադրող մանրէների աճը կանխելու նպատակով
- պահում տաք և սառը վիճակում կամ միայն ժամանակի կիրառում՝ մանրէների աճն ու թույնի ձևավորումը կանխելու նպատակով
- ամսաթվի մակնշում ունեւելու համար պատրաստի պոտենցիալ վտանգավոր սննդամթերքի համար, որը պահվելու է 24 ժամից ավել՝ «*Listeria monocytogenes*»-ի աճը վերահսկելու նպատակով
- կրկնակի տաքացում:

Սննդի պատրաստում առանց
եփելու քայլի

կանաչեղեն, հում վիճակում
պատրաստված ձուկ, թարմ
բանջարեղեն, հում վիճակում
մատուցվող ոստրեններ կամ
մոյլուսկներ, աղցան, սոուսներ,
կաղամբով աղցան, սենդվիչի
կտրատած մսեր, կտրատած
պանիր, հավի աղցան
(պատրաստված պահածոյացված
հավից)

Սննդի պատրաստում միևնույն
օրվա ընթացքում մատուցելու
համար

Տապակած հավ, տապակած
ձուկ, տապակած ոստրեններ,
ապուրներ, տաք բանջարեղեն,
եփած հավկիթներ

Կոմպլեքս սննդի ա

տապականեր, խճ
խմորի մեջ մսով կ
ծովախեցգետիննե
բանջարեղենով պ
կերակուր, հավի ա

Աղյուսակ N 1

Արտադրանքի օգտագործման/սպառման նկարագրություն

Արտադրանքի օգտագործման/սպառման նկարագրությունը չափազանց
կարևոր է ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակման համար: Հանրային սննդի ոլորտում
պատրաստվող արտադրանքներն հիմնականում ենթակա են անմիջապես
սպառման, ուստի այս փուլում կարևորվում է արտադրանքի պահման,
մատակարարման պայմանների սահմանումը: Արտադրանքի յուրաքանչյուր
տեսակի (խմբի) համար նշվում են՝

- սննդամթերքի խումբը,
- նորմատիվ փաստաթղթերի և տեխնիկական պահանջների
անվանումները,
- սննդամթերքի բաղադրամասերը (հումք, բաղադրիչներ, հավելումներ և
այլն),
- ֆիզիկաքիմիական վիճակը (հեղուկ, գել, էմուլսիա և այլն),
- փաթեթավորում (հերմետիկ, վակուում և այլն),
- արտադրանքի նպատակային սպառողների խմբերը,
- նորմատիվ փաստաթղթերով դրանց նկատմամբ ներկայացված
պահանջները,
- պահպանման պայմանները և ժամկետները,
- մանրէաբանական և ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշներ:

Բլոկ-սխեմայի (տեխնոլոգիական գործընթացի գծապատկերի) կազմում

ՎՎՀԿԿ-ի խումբը կազմում է արտադրական գործընթացների բլոկ-սխեմաները,

արտադրական տարածքների հատակագիծը և տեխնոլոգիական գործընթացի և հոսքայնության գծապատկերը: Բլոկ-սխեման հստակ ներկայացնում է արտադրության և արտադրանքի իրացման բոլոր փուլերը: Այս քայլը հանդիսանում է կարևոր գործիք, որը ՎՎՀԿԿ խումբն օգտագործելու է հետագայում: Կարևոր է, որ այն բոլոր փուլերը, որոնք գտնվում են կազմակերպության ենթակայության ներքո՝ սկսած հումքի ընդունումից և պահպանումից, հավելանյութերից, օժանդակ փաթեթավորող նյութերից մինչև պատրաստի արտադրանքի մատուցումը կամ առաքումը արտահայտված լինեն բլոկ-սխեմայում: Բլոկ-սխեման պետք է լինի բավականին պարզ և արտահայտիչ, որպեսզի նույնիսկ այն անձինք, ովքեր ծանոթ չեն տեխնոլոգիական գործընթացի հետ, կարողանան հասկանալ թողարկվող արտադրանքի մշակման կամ վերամշակման բոլոր փուլերը: Օրինակ՝ ներկայացվում է բանջարեղենային աղցանի պատրաստման հոսքայնության աշխատանքային քայլերի գծապատկերը:

Քանի որ բլոկ-սխեմայի ճշգրտությունն ունի կրիտիկական նշանակություն վտանգավոր գործոնների հետագա վերլուծության համար, ապա արտադրական փուլերի ամբողջական առկայությունն անհրաժեշտ է ստուգել՝ համեմատելով գործնականում առկա և տեղի ունեցող արտադրական պրոցեսների հետ:

Նախապայմանային ծրագրեր

Նախապայմանային ծրագրերը, դրանք այն համակարգերն են, որոնց առկայությունն անհրաժեշտ է ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման համար: Նախապայմանային ծրագրերը մշակվում են Սանիտարական Կանոնների և Հիգիենիկ Նորմերի, ինչպես նաև Ճիշտ Արտադրության Պրակտիկայի հիման վրա: Նախապայմանային ծրագրերը կարող են ներառել նաև այնպիսի համակարգեր, ինչպիսիք են քիմիկատների, ալերգենների հսկողությունը, արտադրանքի հետագծելիությունը, բաղադրատոմսի/գործընթացի հրահանգներ, արտադրանքի հետկանչի մեխանիզմները, արտադրական տարածքների մանրէաբանական մոնիթորինգը, մատակարարների հաստատումը, ստանդարտ աշխատանքային ընթացակարգեր, ուսուցման ծրագրեր և այլն:

Անձնական հիգիենայի և խաչաձև ախտահարման նկատմամբ ղեկավարության կողմից ակտիվ վերահսկվում է գործունեության յուրաքանչյուր փուլ: Որոնք են՝

- Ուտելու համար պատրաստի սննդամթերքների հետ առանց ձեռնոցի ձեռքերով շփման բացառում և ձեռքերի պատշաճ լվացում՝ ձեռքերից վիրուսների, մանրէների կամ մակաբույծների փոխանցումը կանխելու նպատակով.
- Հիվանդ աշխատակիցների ժամանակավոր հեռացում աշխատանքից կամ աշխատանքների սահմանափակում.
- Խաչաձև ախտահարման կանխում, օրինակ՝ ուտելու համար պատրաստի սննդամթերքի կենդանական ծագման հում սննդամթերքի կտրատումը նույն տախտակի վրա.
- Թունավոր բաղադրիչների պատշաճ կերպով պիտակավորում, պահում

- և անվտանգ կերպով կիրառում.
- Գործում է վնասատուների դեմ պայքարի արդյունավետ համակարգ.
- Աշխատակիցների սանիտարական հիգիենայի պահպանում:

Նախապայմանային ծրագրերի պատշաճ կիրառումը կնվազեցնի հսկման կրիտիկական կետերը:

Օրինակ՝ դիտարկենք մթերքների պատրաստման 3-րդ խմբի համար իրականացվող նախապայմանային ծրագրերն ըստ աշխատանքային քայլերի.

1. Ընդունում

Ընդունման ժամանակ հիմնական ռիսկերն են համարվում մթերքի ախտահարման և վնասակար տոքսինների հավանականությունը:

Տվյալ գործառնական քայլի ընթացքում իրականացվում է վերահսկման երկու միջոցառում՝

- Անհրաժեշտ ջերմաստիճանային պայմաններում մատակարարվող սննդի ընդունում և շուտ փչացող սննդի արագ տեղադրում սառը պահեստ.
- Սննդի, բաղադրիչների, հումքի և փաթեթավորման նյութերի ձեռքբերում վստահելի աղբյուրներից (մատակարարներից, որոնք ստուգվում են համապատասխան լիազոր մարմինների կողմից):

Սննդամթերքի ջերմաստիճանը ստուգելուց բացի, անհրաժեշտ է ստուգել արտաքին տեսքը, բույրը, գույնը, և փաթեթի վիճակը:

2. Պահեստավորում

Երբ սնունդը սառնարանային պահեստում է պահվում, սննդի անվտանգության կառավարման համակարգում շեշտը պետք է դրվի հետևյալի վրա՝

- Ջերմաստիճանի հսկողության ապահովման՝ ուտելու համար պատրաստի սննդում հնարավոր ախտածին բակտերիաների աճը կասեցնելու համար.
- Սննդի պահեստավորման եղանակ՝ սառնարաններում սննդատեսակների ճիշտ դասավորում:

3. Բաղադրիչների մշակում և եփում

Գործառնական այս քայլերը բաղկացած են ամենաբազմազան գործողություններից, որոնք անհրաժեշտ է վերահսկել, մոնիթորինգի ենթարկել, իսկ որոշ դեպքերում՝ արձանագրել: Փոքր խմբաքանակներով սնունդ պատրաստելը մանրէների աճի վերահսկման կարևոր քայլ է, քանի որ նվազեցվում է մանրէների աճի համար նպաստավոր ջերմաստիճանային ժամանակը: Խորհուրդ է տրվում սննդի հետ շփվող մակերեսների ճիշտ մաքրում և ախտահանում: Կենդանական ծագման սննդամթերքի եփումը մանրեով ախտահարումը նվազեցնելու կամ բացառելու առավել արդյունավետ գործառնական քայլ է: Որոշակի ժամանակի ընթացքում պահանջվող

ջերմաստիճանում սննդի եփումը կոչնչացնի վնասակար մանրէներին և մակարոյծներին: Հետևաբար, խորհուրդ է տրվում անցկացնել եփման ջերմաստիճանների հաճախակի մոնիթորինգ:

4. Պաղեցում

Ամենաաշխատատար գործառնական քայլերից մեկը սննդի արագ պաղեցումն է՝ մանրէների աճը վերահսկելու համար: Սխալ ջերմաստիճանում եփված և պահված սնունդը գերազանց միջավայր է սպոր ձևավորող մանրէների համար:

5. Կրկին տաքացում

Ճիշտ եղանակով սնունդը կրկին տաքացնելու միջոցով ապահովվում է կարևոր հսկողություն, որն անհրաժեշտ է որոշ վտանգավոր ախտածինների ոչնչացման համար:

6. Սննդամթերքի պահումը տաք կամ սառը վիճակում

Հանրային սննդի հաստատությունում, երբ սնունդը պահվում, պաղեցվում և կրկին տաքացվում է, մեծանում է ախտահարման ռիսկն անձնակազմի, սարքավորումների կամ այլ գործոնների պատճառով: Վնասակար բակտերիաները, որոնք հայտնվում են սխալ ջերմաստիճանում պահվող սննդում, կարճ ժամանակի ընթացքում կարող են բազմանալ, հասնելով մեծ քանակների: Մանրէական աճի կանխարգելման արդյունավետության համար տաք վիճակում պահվող սնունդը պահվում է 57 °C և բարձր ջերմաստիճանում, իսկ սառը վիճակում պահվող՝ սնունդը՝ 5°C և ցածր ջերմաստիճանում:

7. Նախապատրաստում, կոմպլեկտավորում և փաթեթավորում

Նախապատրաստումը, կոմպլեկտավորումը և փաթեթավորումը գործառնական քայլեր են, որոնք կիրառում են առաքման ծառայությունն ունեցող արագ սննդի կազմակերպությունները: Այս փուլում կարևորվում է աշխատակիցների անձնական հիգիենայի պահպանումը և տարաների մաքրությունը:

8. Սպասարկում

Սա վերջին գործառնական քայլն է, նախքան սնունդը կհասնի սպառողին: Երբ աշխատողներն աշխատում են սննդի կամ սննդի հետ շփվող մակերեսների հետ, նրանք կարող են հեշտությամբ տարածել մանրէներին, մակարոյծներին և վիրուսներին: Անձնական հիգիենայի պահպանումը կարևոր է նման վտանգների վերահսկման համար:

5. ՎՎՀԿԿ ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ ՄՇԱԿՄԱՆ ՍԿՁԲՈՒՆՔՆԵՐԸ

ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակումը պետք է իրականացվի հետևյալ յոթ հիմնական սկզբունքների հիման վրա.

Վտանգների վերլուծության իրականացում: Պոտենցիալ վտանգավոր գործոնների նույնականացում և գնահատում, որոնք առնչվում են սննդամթերքի պատրաստմանը՝ հումքի ստացումից մինչև վերջնական կիրառում ներառյալ՝ արտադրանքի ամբողջ կենսացիկլը (մշակում, վերամշակում, պահպանում և իրացում)՝ պոտենցիալ ռիսկի (ռիսկերի) առաջացման հայտնաբերման և դրանց վերահսկման համար անհրաժեշտ միջոցառումների սահմանման նպատակով:

Հսկման կրիտիկական կետերի որոշում՝ վտանգի վերացման, նվազեցման կամ դրա առաջացման հավանականության բացառման նպատակով, ընդ որում սննդամթերքի արտադրության ժամանակ իրականացվող գործողությունները կարող են ներառել հումքի մատակարարումը, բաղադրության ընտրությունը, վերամշակումը, պահպանումը, փոխադրումը, պահեստավորումը և իրացումը:

Յուրաքանչյուր հսկման կրիտիկական կետի համար կրիտիկական սահմանների որոշում, որոնց տիրույթում կենսաբանական, քիմիական կամ ֆիզիկական վտանգ առկա չէ կամ գտնվում է թույլատրելի մակարդակի վրա:

Մոնիթորինգի համակարգի մշակում, որը հնարավորություն կտա պլանավորված միջոցառումների կամ դիտարկումների հիման վրա ապահովել հսկման կրիտիկական կետերի վերահսկողությունը:

Ուղղիչ գործողությունների մշակում և դրանց կիրառում կրիտիկական սահմաններից շեղման դեպքում:

Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերի մշակում, որոնք պետք է պարբերաբար իրականացվեն ՎՎՀԿԿ համակարգի արդյունավետ աշխատանքն ապահովելու համար:

Համակարգի բոլոր ընթացակարգերի, ՎՎՀԿԿ համակարգի հետ առնչվող տվյալների գրանցման ձևերի և միջոցառումների փաստաթղթավորում:

Վտանգի վերլուծություն

Վտանգների վերլուծություն իրականացնելու նպատակն է՝ գտնել/որոշել սննդի անվտանգության այն վտանգների ցանկը, որոնք արդյունավետ կերպով չվերահսկվելու դեպքում կարող են վտանգ ներկայացնել մարդու կյանքի և առողջության համար: Վտանգների վերլուծության իրականացման գործընթացը բաղկացած է երկու փուլից՝

1. Վտանգների տարբերակում
2. Վտանգների գնահատում

Վտանգների տարբերակման փուլում դիտարկվում են այն վտանգներն, որոնց

առաջացումը կարող են պայմանավորված լինել սննդամթերքի հոսքայնությամբ, հաստատության սանիտարահիգիենիկ պայմաններով և սննդամթերքի ընդհանուր հատկանիշներով: Այս փուլի ընթացքում կատարվում է մթերքի պատրաստման համար օգտագործվող բաղադրիչների, սննդի հոսքայնության յուրաքանչյուր փուլում իրականացվող գործողությունների, կիրառվող սարքավորումների, վերջնական մթերքի և վերջինիս պահպանման, մատուցման և առաքման եղանակների, ինչպես նաև վերջինիս նպատակային սպառողների խմբերի և կիրառման վերանայումը: Վերանայման արդյունքում կազմվում է սննդի պատրաստման գործընթացի յուրաքանչյուր փուլում հանդիպող կենսաբանական, քիմիական կամ ֆիզիկական պոտենցիալ վտանգների ցանկը: Վտանգների գնահատման փուլում յուրաքանչյուր պոտենցիալ վտանգ գնահատվում է վերջինիս կարևորության աստիճանի և ի հայտ գալու հավանականության հիման վրա: Այս փուլի նպատակն է որոշել, թե վտանգների վերլուծության առաջին փուլում թվարկված պոտենցիալ վտանգներից որոնք են վերահսկվում ՎՎՀԿԿ պլանով: Կարևորության աստիճանը որոշվում է վերջինիս ներգործության արդյունքում ի հայտ եկող հետևանքների ծանրությամբ: Վտանգի կարևորության աստիճանը որոշելիս մի շարք դիտարկումներ են հաշվի առնվում, այդ թվում հիվանդությամբ հարուցված առողջական վիճակի վրա ազդեցությունը, ինչպես նաև հիվանդության կամ վնասվածքի ուժգնությունն ու տևողությունը: Վտանգի ի հայտ գալու հավանականության վերաբերյալ կատարվող դիտարկումները հիմք են ընդունում նախկին փորձը, համաճարակաբանական տվյալներն ու տեխնիկական գրականության մեջ զետեղված տեղեկությունները: Այն վտանգները, որոնց ի հայտ գալու հավանականությունը բացակայում է, չեն ընդգրկվում ՎՎՀԿԿ պլանում: Յուրաքանչյուր պոտենցիալ վտանգի գնահատման ընթացքում անհրաժեշտ է հաշվի առնել սննդամթերքը, վերջինիս պատրաստման, տեղափոխման, պահպանման եղանակը, ինչպես նաև վերջինիս հավանական սպառողներին՝ որոշելու համար, թե նշված գործոններից յուրաքանչյուրն ինչպես կարող է ազդել վերահսկվող վտանգի ուժգնության կամ ի հայտ գալու հավանականության վրա: Վտանգների վերլուծության ավարտին կազմվում է այն նշանակալից վտանգների ցանկը (ֆիզիկական, քիմիական, կենսաբանական), որոնք պետք է դիտարկվեն ՎՎՀԿԿ պլանում, ինչպես նաև այն միջոցառումների ցանկը, որոնք կարող են կիրառվել վտանգները վերահսկելու համար: Այդ միջոցառումները, որոնք անվանվում են հսկողական միջոցառումներ, այնպիսի գործողություններ են, որոնք կարող են կիրառվել վտանգը կանխելու, վերացնելու կամ նվազեցնելու նպատակով: Սննդի անվտանգության համար էական հսկողական միջոցառումները, ինչպիսիք են ուտելու համար պատրաստի, պոտենցիալ վտանգավոր սննդամթերքի պատշաճ եփումը, պաղեցումը և պահպանումը սառնարանային պայմաններում, կիրառվում են ՎՎՀԿԿ պլանի հսկման կրիտիկական կետերում: Վերահսկման միջոցառում տերմինի կիրառումը պայմանավորված է այն հանգամանքով, որ ոչ բոլոր վտանգներն է հնարավոր կանխել, սակայն բոլորն էլ ենթակա են վերահսկման: Որոշակի վտանգի վերահսկման համար կարող է մեկից ավել միջոցառում պահանջվել: Նմանապես, որոշակի վերահսկման միջոցառումը (օրինակ պատշաճ եփումը) կարող է մի քանի վտանգներ հսկել: Վտանգի ռիսկը որոշելիս անհրաժեշտ է հաշվի առնել սննդամթերքի ֆիզիկաքիմիական հատկանիշներն ու արտաքին գործոնները, ինչը նշանակում է սննդամթերքի ներքին և արտաքին գործոնների հարաբերակցություն, որոնք կարող են նպաստել մանրէների աճին: Ներքին գործոններն այն գործոններն են, որոնք բնորոշ են սննդամթերքին և չեն

հսկվում մարդկանց կողմից, օրինակ՝ մթերքում ջրի ակտիվությունը, սննդարար նյութերի պարունակությունը և միկրոօրգանիզմները: Արտաքին են այն գործոնները, որոնք վերահսկվում են մարդկանց կողմից, օրինակ՝ ջերմաստիճանը, թթվայնությունը և հերմետիկ պահվող սննդում թթվածնի առկայությունը: Վտանգների վերլուծություն կատարելիս, անկախ նրանից, թե սննդի անվտանգությանն սպառնացող ինչ վտանգներ են առկա սննդի պատրաստման ցանկացած գործընթացի ժամանակ, պատրաստման յուրաքանչյուր փուլում սննդամթերքն ունենում է վտանգների ընդհանուր կատեգորիաներ: Այդ պատճառով է, որ սննդի պատրաստման յուրաքանչյուր գործընթացի ժամանակ սննդամթերքի նկատմամբ ձեռնարկվող վերահսկման միջոցառումները հիմնականում նույնն են: Հետևաբար, անհրաժեշտ է կիրառել սննդի անվտանգությանն սպառնացող վտանգների ընդհանուր կատեգորիաներ: Օրինակ, 2-րդ խմբում ներառված եփած հավը, տապակած ձուկը, գրիլ արված համբուրգերները և եփած մսով ռուլետը պատրաստվել են նախօրոք և մինչ մատուցվելը պահվել են տաք վիճակում: Տվյալ սննդատեսակներից յուրաքանչյուրն ունի իրեն բնորոշ վտանգները, սակայն բոլորն ունեն վտանգների ընդհանուր կատեգորիաներ, հետևաբար դրանց նկատմամբ հիմնականում կկիրառենք նույն վերահսկման միջոցառումները: Բակտերիաների վեգետատիվ ձևերը՝ հնարավոր է վերահսկել ճիշտ պատրաստման միջոցով, սպոր ձևավորող կամ տոքսիններ արտադրող բակտերիաները՝ սնունդը տաք վիճակում պահելով, իսկ ֆեկալ կամ ալիմենտար ճանապարհով փոխանցվող ախտածինները, օրինակ՝ *Shigella*, *Salmonellae*, և վիրուսները հնարավոր է հսկել ճիշտ հիգիենայի միջոցով՝ ձեռքերը ճիշտ լվանալով, պատրաստի սննդին մերկ ձեռքերով չդիպելով, աշխատակիցներին վերաբերող առողջապահական ծրագրերին հետևելով: Բացի այդ, խաչաձև ախտահարման միջոցով փոխանցվող ախտածիններին հնարավոր է հսկել ճիշտ ախտահանման և պահեստավորման պրակտիկայի կիրառմամբ: Տվյալ օրինակի համար կարող են կիրառվել նաև վտանգների այլ կատեգորիաներ և հսկման միջոցառումներ:

Վտանգավոր գործոնները դասակարգվում են երեք հիմնական խմբերի. կենսաբանական, քիմիական և ֆիզիկական:

Կենսաբանական վտանգներ են՝

- ախտածին միկրոօրգանիզմներ (օր. բակտերիաներ, վիրուսներ)
- պարազիտներ:

Քիմիական վտանգներ են՝

- կենսաբանական տոքսիններ
- քիմիական նյութեր
- պեստիցիդներ
- դեղամիջոցների մնացորդներ
- արգելված սննդային հավելումներ և ներկեր ֆիզիկական վտանգներն են՝ մետաղ, ապակի և այլն:

Վտանգի վերլուծության գործընթացում խումբը պետք է օգտվի նախնական քայլերում պատրաստված արտադրական գործընթացների հաջորդականության սխեմայից ու սննդամթերքի նկարագրությունից,

սննդամթերքի խմբավորմամբ և պարբերաբար քննարկի/կանխատեսի, թե ինչ վտանգ կարող է ծագել արտադրության յուրաքանչյուր փուլում:

Աղյուսակ N 2

Պատրաստում միևնույն օրվա ընթացքում մատուցելու համար Մթերքի օրինակներ	Մսով կարկանդակ	Հավ
Կենսաբանական վտանգների օրինակներ	Salmonella	Salmonella
	E. coli O157:H7	Campylobacter
	Clostridium perfringens	Clostridium perfringens
	Bacillus cereus	Bacillus cereus
	Ֆեկալ-օրալ ճանապարհով փոխանցվող բազմաթիվ	Ֆեկալ-օրալ ճանապարհով փոխանցվող բազմաթիվ
Վերահսկման միջոցառումների օրինակներ (կարող են նաև այլ միջոցառումներ կիրառվել)	ախտածիհներ եփում 155 °C	ախտածիհներ եփում 155 °C
	ջերմաստիճանում	ջերմաստիճանում
	15 վայրկյանի ընթացքում Պահպանում սառնարանային	15 վայրկյանի ընթացքում Պահպանում սառնարանային
	պայմաններում 5 °C կամ ցածր ջերմաստիճանում Պահում տաք վիճակում 57 °C կամ բարձր ջերմաստիճանում կամ ժամանակի վերահսկում 4 ժամվա կամ պակաս ընթացքում	պայմաններում 5 °C կամ ցածր ջերմաստիճանում Պահում տաք վիճակում բարձր ջերմաստիճանում կամ ժամանակի վերահսկում 4 ժամվա կամ պակաս ընթացքում
	Ուտելու համար պատրաստի սննդամթերքների հետ մերկ ձեռքերով շփման բացառում, ձեռքերի պատշաճ լվացում, հիվանդ աշխատակիցների ժամանակավոր հեռացում աշխատանքից կամ աշխատանքների	Ուտելու համար պատրաստի սննդամթերքների հետ մերկ ձեռքերով շփման բացառում, ձեռքերի պատշաճ լվացում, հիվանդ աշխատակիցների ժամանակավոր հեռացում աշխատանքից կամ աշխատանքների
	սահմանափակում	սահմանափակում

Հսկման կրիտիկական կետեր

Հսկման կրիտիկական կետերը որոշվում են յուրաքանչյուր վտանգավոր գործոնի առանձին վերլուծության և արտադրական գործընթացի բլոկ-սխեմայում ներառված բոլոր

գործողությունների առանձին քննարկման միջոցով: Վտանգավոր գործոնների վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի հայտնաբերման արդյունքները հիմնավորվում և փաստաթղթավորվում են: Հսկման կրիտիկական կետը պետք է լինի հսկելի, այսինքն սննդամթերքի հոսքի տվյալ գործընթացում պետք է առկա լինի հնարավորություն սննդի անվտանգության կառավարման Ձեր համակարգում վերահսկման միջոցառումների իրականացման միջոցով վտանգները կանխելու, վերացնելու կամ մինչև ընդունելի մակարդակները նվազեցնելու համար: Վտանգների վերլուծության ընթացքում վերահսկման միջոցառումները որոշելուց հետո պետք է որոշել, թե ինչպես իրականացնել ակտիվ մենեջերական հսկողություն: Հսկողությունը կարելի է ապահովել ՎՎՀԿ Ձեր պլանների հսկման կրիտիկական կետերում (ՀԿԿ-ներում) կամ նախապայմանային ծրագրերի միջոցով: Եթե սննդամթերքի հոսքի որևէ գործընթացում հնարավոր է կանխել, վերացնել կամ մինչև ընդունելի մակարդակի հասցնել կառավարվող վտանգը, սակայն հոսքայնությունից ելնելով սպասվում է այդպիսի ևս մեկ գործընթաց, ապա ՀԿԿ-ն կհանդիսանա երկրորդ գործընթացային քայլը: Կախված աշխատանքներից, վերահսկման միջոցառումները կարող են արդյունավետորեն իրականացվել նախապայմանային ծրագրերի միջոցով: Օրինակ, հնարավոր է Դուք համարեք, որ պահեստավորման ժամանակ սառը պահպանման պայմաններն ավելի լավ է վերահսկել նախապայմանային ծրագրերի միջոցով, քան ՎՎՀԿ պլանների: Կարևոր է հաշվի առնել սննդի հոսքը նման որոշում կայացնելիս:

Կրիտիկական սահմանները

Կրիտիկական սահմանը դա կենսաբանական, քիմիական կամ ֆիզիկական գործոնների նվազագույն կամ առավելագույն քանակն է, որը վերահսկվում է հսկման կրիտիկական կետում՝ սննդամթերքի անվտանգությանը սպառնացող վտանգավոր գործոնների ոչնչացման, նրանց գործունեության կասեցման կամ մինչև թույլատրելի մակարդակի բերման նպատակով: Սննդամթերքի անվտանգության մասին օրենսդրությունը սահմանում է վտանգավոր գործոնների հատուկ չափանիշներ, որոնք անվանվում են կրիտիկական սահմաններ և մշակված են՝ սննդում վտանգները կանխելու, վերացնելու կամ մինչև ընդունելի մակարդակները նվազեցնելու համար:

Մոնիթորինգի ընթացակարգերի հաստատում

Մոնիթորինգը գործընթաց է, որի ժամանակ սննդի շղթայի օպերատորը վերահսկում է կրիտիկական հսկման կետերը, որը հնարավորություն է տալիս հայտնաբերել կրիտիկական հսկման կետերի նկատմամբ իրականացվող հսկողության բացակայությունը և կրիտիկական սահմանի շեղումները: Մոնիթորինգի ընթացքում բացահայտված

անճշտությունները նպաստում են ՎՎՀԿ պլանի կատարմանը՝ անմիջապես կիրառելով ուղղիչ գործողություններ:

Մոնիթորինգի մշակման ընթացքում հարկավոր է հստակ նշել վերահսկման թիրախային կետերը՝ պատասխանելով հետևյալ հարցերին.

- ի՞նչն է ենթարկվելու մոնիթորինգի,
- ինչպե՞ս է իրականացվելու մոնիթորինգը,
- ե՞րբ և ի՞նչ հաճախականությամբ է իրականացվելու մոնիթորինգը,
- ո՞վ է իրականացնելու և պատասխանատու լինելու մոնիթորինգի պատշաճ գրառումների համար: Այն, թե ինչ է ենթարկվելու մոնիթորինգի, կախված է ՎՎՀԿԿ պլանով սահմանված կրիտիկական սահմաններից: Օրինակ, եթե հավի եփման գործընթացում հսկման կրիտիկական կետ է հանդիսանում եփման գործընթացը և հսկողությունն իրականացվելու է ջերմաստիճանային և ժամանակային գործոնների վրա, որպես կրիտիկական սահման ընտրվել է՝ 15 վայրկյանի ընթացքում մսի խորքում ապահովել 155°C, ապա մոնիթորինգի է ենթարկվելու ժամանակը և ջերմաստիճանը: Կրիտիկական սահմանների մոնիթորինգի արդյունավետ իրականացման համար, պետք է որոշել նրա ապահովման ճիշտ միջոցները: Վերը նշված օրինակում մոնիթորինգը կիրականացվի ժամանակային և ջերմաստիճանային չափումների միջոցով: Մոնիթորինգի իրականացման համապատասխան միջոցների ընտրությունը կարևոր գործոն է ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակման համար: Եթե որոշակի հսկման կրիտիկական կետի մոնիթորինգի համար ընտրված է որևէ սարքավորում, ապա պետք է ապահովել դրա ճշգրիտ և պարբերական ստուգաչափումը՝ կրիտիկական սահմաններն ապահովելու նպատակով: Բացի այդ, ընտրված սարքավորումը պետք է համապատասխանի տվյալ մոնիթորինգին: Օրինակ՝ բարակ զոնդով ջերմազույգերն ամենահամապատասխան գործիքն են համբուրգերի բարակ բլիթների վերջնական ջերմաստիճանը չափելու համար: Մոնիթորինգի հաճախականությունը որոշելիս, մոնիթորինգի միջև ընդմիջումները պետք է այնպես սահմանվեն, որ թույլ տան վերահսկել վտանգները: Մոնիթորինգի ընթացակարգը պետք է լինի պարզ և հեշտ իրականացվելի: Մոնիթորինգի համար պատասխանատու անձ կարող է հանդիսանալ մենեջերը, հոսքագծի հսկիչը կամ վստահելի այլ աշխատակից: Կարևորվում է մոնիթորինգ իրականացնող աշխատանքների սարքավորումների վերաբերյալ բանիմացությունը՝ մոնիթորինգի պատշաճ իրականացման համար:

Ուղղիչ գործողությունների մշակում

ՎՎՀԿԿ-ն հանդիսանում է կանխարգելիչ համակարգ, որը ազդում է վտանգների վրա՝ մինչ դրանց հակազդումը սննդին: Ուղղիչ գործողությունները ՎՎՀԿԿ ծրագրով նախապես գրառված այն գործողություններն են, որոնք անհրաժեշտ է կիրառել կրիտիկական սահմանների շեղման դեպքում: ՎՎՀԿԿ ծրագրի մշակման ժամանակ հարկավոր է նկատի ունենալ կրիտիկական սահմանների շեղման հնարավոր դեպքերը և մշակել այնպիսի ուղղիչ գործողություններ, որոնք կապահովեն սննդամթերքի անվտանգությունը: Անհրաժեշտ է նաև կանխատեսել այն շեղումներն, երբ սննդամթերքն արդեն պիտանի չէ

մարդկանց կողմից սպառման համար՝ օրինակ սննդամթերքի պատրաստման ընթացքում աշխատակցի կողմից պատահաբար նրանում են հայտնվել օտար մարմիններ (ապակու կտոր, աման լվալու հեղուկ և այլն): Այս դեպքերի համար ուղղիչ գործողությունը կհամարվի մթերքի ոչնչացումը: Ուղղիչ գործողություններ կատարող աշխատակիցները պետք է գրառեն կատարված միջոցառումները, որոնք պետք է ստուգվեն ՎՎՀԿԿ թիմի պատասխանատուների կողմից: ՎՎՀԿԿ թիմի պատասխանատուն ուղղիչ գործողությունների գրառումները ստուգելիս պարզաբանում է հետևյալ հարցերի պատասխանների ճշգրտությունը՝

- արդյո՞ք շեղումների պատճառը բացահայտվել և վերացվել է.
- արդյո՞ք ՀԿԿ-ը կլինեն հսկման տակ՝ ուղղիչ գործողություններ իրականացնելուց հետո.
- արդյո՞ք կիրառվել են միջոցառումներ, որոնք կկանխեն շեղումների կրկնումը.
- արդյո՞ք ուղղիչ գործողությունների ընթացակարգերը երաշխավորում են, որ որևէ սննդամթերք, որը վտանգավոր է առողջության համար կամ կեղծված է շեղումների պատճառով, մուտք չի գործի շուկա:

Յուրաքանչյուր ՀԿԿ-ի համար ՎՎՀԿԿ պլանով նախատեսվում է մի շարք ուղղիչ գործողություններ, որոնց համապատասխան պետք է գործեն աշխատակիցները՝ կրիտիկական սահմանների շեղման դեպքում: Ուղղիչ գործողություններ մշակելիս ՎՎՀԿԿ թիմը պետք է նկատի ունենա հետևյալ հարցերի անհրաժեշտ լուծման ուղիները՝ շեղումների արագ արձագանքման մեթոդները.

- շեղումների հայտնաբերման դեպքում մոնիթորինգ իրականացնող անձն ու՞մ հետ պետք է կապվի.
- ո՞վ կարող է պատասխանատու լինել շեղումների ենթարկված սննդամթերքի հետագա տնօրինման համար.
- շեղումների պատճառի հայտնաբերման նպատակով համապատասխան մասնագետի հրավիրման կազմակերպումն ով պետք է իրականացնի,
- շեղումների վերացման և նրանց հետագա կրկնության վերահսկման պատասխանատուի նշանակում.
- ՎՎՀԿԿ համակարգի վերապատրաստված մասնագետի անհասանելիության դեպքում, այլ համապատասխան մասնագետի դիտարկում՝ անհրաժեշտության դեպքում կամ նախատեսվող միջոցառումների ճշգրտության ստուգման նպատակով.
- ՎՎՀԿԿ պլանի փոփոխման անհրաժեշտության փաստաթղթերը հաստատող և ՀԿԿ-ի շեղումների դեպքում իրականացվող ուղղիչ միջոցառումների գրառման անձանց նշանակում: Վերջիններիս անհասանելիության դեպքում նրանց փոխարինողների որոշում:

Ուղղիչ գործողություններ մշակելիս ՎՎՀԿԿ խումբը կրիտիկական սահմանների շեղման հետևանքով առաջացած խնդիրների, ՎՎՀԿԿ պլանով նախատեսված միջոցառումների կամ ըստ անհրաժեշտության այլընտրանքային մեթոդների կիրառման համար նշանակում է համապատասխան մասնագիտական գիտելիքներին տիրապետող և պատասխանատու աշխատողների:

Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերի մշակում

Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերն իրականացվում են համոզվելու համար, որ ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման համար իրականացվող բոլոր գործառնությունները կատարվում են պատշաճորեն և անհրաժեշտ հաճախականությամբ: Սա կարևոր քայլ է, որը թույլ է տալիս ապահովել տարբերակված վտանգների ակտիվ հսկողությունը: Ստուգումը պետք է իրականացվի այն անձի կողմից, որն անմիջապես պատասխանատու է ՎՎՀԿԿ համակարգի սահմանված գործառնությունների իրականացման համար: Ընդգրկված լինելով ստուգման գործընթացի մեջ՝ նա կարող է առաջարկություններ անել ՎՎՀԿԿ համակարգի բարելավման վերաբերյալ: Վերստուգում իրականացնող անձը ճշտում է ՎՎՀԿԿ համակարգի պլանում նշված պահանջների, գործառնական քայլերի փաստացի իրականացումը, կրիտիկական սահմանների շեղման դեպքերի արձանագրությունները, մոնիթորինգի և ուղղիչ գործողությունների ընթացքում կատարված գրառումները, սարքավորումների ստուգաճշտման, սարքիչության տվյալները: Համաձայն ՎՎՀԿԿ պլանի՝ գրառումներ պետք է կատարվեն սննդամթերքի յուրաքանչյուր խմբի հոսքայնության քայլերի համար: Օրինակ մթերքի և հումքի ընդունման փուլում կատարվում են ընդունման ժամանակ կատարված արձանագրությունների ստուգում՝ ընդունման ջերմաստիճանը ու ժամը, մատակարարվող հումքի և մթերքի անունը, մատակարարող կազմակերպությունը, սերտիֆիկատների վերաբերյալ տեղեկատվությունը, սառը պահպանվող մթերքների ընդունման և անմիջապես նրանց պահման ջերմաստիճանը, ընդունող անձի անունը: Երբ ՎՎՀԿԿ պլանով սննդամթերքի հոսքայնությունում եփման գործընթացը հանդիսանում է ՀԿԿ, ապա վերստուգման կենթարկվեն մթերքի եփման ջերմաստիճանը, ժամանակահատվածը, մոնիթորինգի կատարման ամսաթիվը և ժամը, մոնիթորինգ իրականացնող անձի անվանումը, հաճախականությունը, կրիտիկական սահմանների շեղման արձանագրությունները, ՎՎՀԿԿ պլանով կատարված ուղղիչ միջոցառումները, իսկ անհրաժեշտության դեպքում կիրառված այլ գործառնությունների կատարման տվյալները: Վերստուգելով, վերլուծելով և ամփոփելով այս տվյալները ՎՎՀԿԿ խումբը որոշում է, արդյոք ՎՎՀԿԿ պլանը ճիշտ է մշակված և գործում է արդյունավետ՝ համապատասխան նախատեսվածի: Այս ընթացակարգի միջոցով է, որ բացահայտվում է ՎՎՀԿԿ պլանում բացթողումները, աշխատակիցների թերացումները, չկանխատեսված խնդիրներն ու վտանգները: Վերստուգման տվյալների վերլուծության արդյունքում անհրաժեշտության դեպքում ՎՎՀԿԿ խումբը փոփոխություններ է իրականացնում ՎՎՀԿԿ պլանում, իսկ հակառակ դեպքում՝ վավերացնում է գործող ՎՎՀԿԿ պլանը: Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերն իրականացվում են օրական, շաբաթական, ամսական և այլ կտրվածքով: Այս ընթացակարգերն իրականացվում են այն հաճախականությամբ, որպեսզի.

- կանխվի հաճախորդին վտանգավոր սննդի մատակարարումը,
- իրականացվեն ուղղիչ գործողություններ՝ առանց արտադրանքի կորստի,

- հաստատվի սահմանված անձնական հիգիենայի ապահովումը,
- ապահովվի անձնակազմին ճիշտ անձնական հիգիենայի և սանիտարիայի համապատասխան միջոցներով (օրինակ՝ ձեռքեր լվանալու միջոցներով, ախտահանող սարքերով, մաքրող պարագաներով, ջերմաստիճանը չափելու սարքերով և այլնով):

Արձանագրությունների վարում

ՎՎՀԿԿ համակարգի պատշաճ իրականացման նախապայմաններից է հետազոտելիության ապահովումը, ինչի հիմքն է հանդիսանում արձանագրությունների վարումը: Արձանագրությունները պահպանված կանոնների և նորմերի, կատարված գործառույթների, միջոցառումների, պատահարների ապացույց են հանդիսանում: Օրինակ, եթե տեղի է ունեցել սննդային թունավորում, ապա արձանագրությունները ստուգում իրականացնող լիազոր մարմին ներկայացնելով՝ սննդի հոսքայնության քայլերի ճիշտ ապահովման վերաբերյալ եղած կասկածները կհերքվեն: Արձանագրություններում նաև պետք է ներառված լինեն ՎՎՀԿԿ պլանի վերստուգման արդյունքները և հաճախականությունը: Այնպիսի գործընթացների ճշգրիտ փաստագրումը, ինչպիսիք են՝ եփումը, պաղեցումը, կրկին տաքացումը, ապահովում է մեկ մեխանիզմով, որը հաստատում է, որ իրականացվել է ռիսկային գործոնների ակտիվ հսկողություն: Գոյություն ունեն առնվազն 5 տեսակի արձանագրություններ, որոնք վարվում են սննդի անվտանգության ՎՎՀԿԿ համակարգի աշխատանքին աջակցելու համար: Դրանք են՝

- արձանագրություններ, որոնք փաստագրում են նախապայմանային ծրագրերին վերաբերող գործողությունները.
- մոնիթորինգի վերաբերյալ արձանագրություններ.
- ուղղիչ գործողությունների վերաբերյալ արձանագրություններ.
- ստուգումների և հաստատումների վերաբերյալ արձանագրություններ.
- ստուգաչափման և ստուգաճշտման վերաբերյալ արձանագրություններ:

Երբ որոշակի գործընթաց, օրինակ՝ սառցե բաղնիքի մեթոդով սննդի պաղեցումը արդեն ընթանում է ըստ նախատեսվածի արդյունավետորեն, ապա արձանագրությունների վարման հաճախականությունը կարելի է փոխել: Այս մոտեցումը չափազանց կարևոր է աշխատատար գործընթացների դեպքում, օրինակ՝ մեծ ծավալով սննդի պատրաստման (հավով բլիթների եփում ջեռոցում) կամ սառնարանային պահեստներում ուտելու համար պատրաստի սննդատեսակների սառը վիճակում պահման ընթացքում հարկավոր չէ արձանագրել առանձին բաղադրիչների ջերմաստիճանը:

ՎՎՀԿԿ համակարգի պարբերաբար վերանայում

ՎՎՀԿԿ համակարգը ներդնելուց հետո պարբերաբար պետք է իրականացնել համակարգի ստուգումներ՝ պարզելու համար արդյոք սննդին սպառնացող վտանգները վերահսկվում են ՎՎՀԿԿ համակարգի կողմից: Համակարգի պարբերաբար վերանայումից բացի ՎՎՀԿԿ խմբի կողմից պետք է

իրականացվի ՎՎՀԿԿ համակարգի աուդիտ ավելի քիչ հաճախականությամբ (օրինակ՝ տարին մեկ անգամ), որի միջոցով որոշվում է՝

- արդյո՞ք որևէ նոր տեսակի սննդամթերք, կերակրատեսակներ ավելացվել են ճաշացանկում.
- արդյո՞ք մատակարարները, հաճախորդների թիրախային խմբերը, սարքավորումները կամ շենքերը փոխվել են.
- արդյո՞ք նախապայմանային ծրագրերը ներդրվել են և պատշաճ են գործում.
- արդյո՞ք աշխատանքների գրառման թերթիկները լրացվում են.
- արդյո՞ք սահմանված ՀԿԿ-ները գործում են, թե անհրաժեշտ է նոր ՀԿԿ-ներ որոշել.
- արդյո՞ք որոշված կրիտիկական սահմանները արդյունավետ են և համապատասխանում են վտանգի վերահսկման համար (օրինակ, հնդկահավի պատրաստման համար պահանջվող ժամանակը պետք է համապատասխանի սննդի մասին օրենսդրությամբ սահմանված ներքին ջերմաստիճանի վերաբերյալ պահանջին).
- արդյո՞ք մոնիթորինգի սարքավորումը ստուգաչափված է և ստուգաչափումը կատարվել է ըստ պլանավորվածի:

Աուդիտի անցկացում

ՎՎՀԿԿ համակարգի գործունեության համար անհրաժեշտ բոլոր պահանջների հստակ իրականացման համար պետք է իրականացվեն պարբերական ստուգումներ: Ստուգումն աուդիտի միջոցով, կարող է լինել ինչպես արտաքին, այնպես էլ ներքին: Արտաքին աուդիտն իրականացվում է սպառողի և համակարգի սերտիֆիկացման դեպքում: Ներքին աուդիտն իրականացնում է ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խումբը, որը ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրումից հետո դառնում է ներքին աուդիտի խումբ: Աուդիտի իրականացման համար ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խմբի ղեկավարը ձեռնարկությունում պետք է առանձնացնի ստորաբաժանումներ (լաբորատորիա, պահեստներ և այլն): Յուրաքանչյուր ստորաբաժանման համար անհրաժեշտ է կազմել տարեկան ստուգման պլան: Պլանում անհրաժեշտ է նշել ստուգումների գրաֆիկը և յուրաքանչյուր ստորաբաժանումում կոնկրետ ստուգման օբյեկտները:

Ստուգման վերջում կազմվում է ակտ, որում նշվում են ստուգման օբյեկտը և հայտնաբերված անհամապատասխանությունները, որոնք անհրաժեշտ է վերացնել: