



ՄՆՆԴԻ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ
ՀԻՄՆԱՐԱՐ ՍԿԶԲՈՒՆՔՆԵՐ
Ուղեցույց



ՄՆՆԴԻ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ՀԻՄՆԱՐԱՐ ՍԿԶԲՈՒՆՔՆԵՐ

Ուղեցույց

Սույն կրթական նյութը մշակվել է Ճապոնիայի միջազգային համագործակցության գործակալության (ՃՄՀԳ) ծրագրի («Տեղական տնտեսության զարգացում և տեղական ապրանքանիշերի առաջմղում») և Հայաստանի «Փոքր և միջին ձեռնարկատիրության զարգացման ազգային կենտրոն» հիմնադրամի (Հայաստանի ՓՄՁ ԶԱԿ) համագործակցությամբ: Բոլոր հեղինակային իրավունքները պաշտպանված են և պատկանում են Հայաստանի ՓՄՁ ԶԱԿ-ին և ՃՄՀԳ ծրագրին:

Միայն Հայաստանի ՓՄՁ ԶԱԿ աշխատակիցները և գործարար խորհրդատվություն տրամադրող այն խորհրդատուները, որոնք հավաստագրվել են Հայաստանի ՓՄՁ ԶԱԿ-ի կողմից, թույլատրված են օգտագործել այս նյութը:

Բոլոր նրանք, ովքեր ցանկանում են դասընթաց անցկացնել, հիմնվելով այս նյութի վրա, կամ ցանկանում են տպագրել այս նյութը և բաժանել, նախքան օգտագործումը պարտավոր են տեղեկացնել Հայաստանի ՓՄՁ ԶԱԿ-ին:

Հայաստանի «Փոքր և միջին ձեռնարկատիրության զարգացման ազգային կենտրոն» հիմնադրամ

Հասցե՝ ք. Երևան, Մհեր Մկրտչյան 5ա
Հեռ.՝ (+374 12) 54-16-48
Էլ. փոստ՝ info@smednc.am
Էլ. կայք՝ www.smednc.am

Տպագրությունը՝ օֆսեթ
Չափսը՝ 60x84 1/8: Թուղթը՝ օֆսեթ
Ծավալը՝ 5,5 տպ. մամուլ

Տպագրվել է «Զանգակ-97» ՍՊԸ-ի տպարանում
ՀՀ, 0051, Երևան, Կոմիտասի պող. 49/2, հեռ.՝ (+37410) 23 25 28
Էլ. փոստ՝ info@zangak.am, էլ. կայքեր՝ www.zangak.am, www.book.am
Ֆեյսբուքյան կայքէջ՝ www.facebook.com/zangak

ՄԳՄԱ ծրագրի կողմից ստեղծված նյութեր և դրանց բովանդակությունը

Մակար- դակ	Ուղեցույցներ	Օժանդակ նյութեր			Բովանդակություն	Թիրախային լսարան	Կիրառելիության ոլորտներ			
		Դասընթացի ձեռնարկ (միայն դասընթա- ցավարների համար)	Տեսանյութեր	Այլ			Ստույգ/ ըմբելիքների արտադր.	Այլ արտադրու- թյուններ	Ծառայություն մատուցողներ	Համապատասխանություն ոլորտներին
1	Ուղեցույց Տարվական ՄԳՄԱ մեթոդներ	---	---	1. Թույլ տվեք, որ ձեր պատմությունը վաճառի (ապրանքանշում և մեղչանդայվիզ) 2. ՄԳՄԱ ժողովածու 3. Ապրանքի հատկանիշերի պատկերման միավորված վերլուծություն	Ձեր թիրախային հատվածին գրավելու համար ապրանքանիշի յուրահաջող պատմություն ստեղծելու ուղեցույց	Գործարարներ, որոնք՝ – մտածում են նոր գործ սկսելու մասին, – գործի թարելավման համար փնտրում են տարրական հմտություններ և գիտելիք:	++	++	++	Այս գործիքը գործարարներին հնարավորություն է տալիս՝ 1) առանց շուկայի հետազոտություն իրականացնելու մշակելու շատ տարրական պատմություն ապրանքանիշի վերաբերյալ, 2) որակի ավելի լավ կառավարման համար ստանալու հիգիենայի տարրական կառավարում: Բոլոր հայեցակազմերը կիրառելի են ցանկացած բիզնեսի համար:
		---	1. Սենդի բիզնեսի կազմակերպման ուղեմիջեր (ՍՄՐԾ) 2. Դանդի արտադրությունը ֆերմերային տնտեսություններում (CARD) 3. 5S	1. Սենդի բիզնեսի կազմակերպման ուղեմիջեր (ՍՄՐԾ) 2. Դանդի արտադրությունը ֆերմերային տնտեսություններում (CARD) 3. 5S	Համապարփակ Կայզեն գործիքակազմ հիգիենայի տարրական կառավարում իրականացնելու համար					

Ուղեցույց Խորագրված ՄԳՄԱ մեթոդներ	Որտեղեցիակ արտահանողների համար	Այո	—		Կապվեն գործիչներ	Արդյունավետ դրական կատարման իրականացման նախնական բայերը (Կապվեն, ԸՈՒԿ, ՇԴ)	Գործադրման դրական արտադրությունները, որոնք՝ – ցանկանում են ընդլայնել իրենց շուկան տեղական ասիաներից դուրս, – մտածում են ԱՊՀ երկրներից դուրս արտահանման ընդլայնման մասին, – թիրախավորում են Հայաստանում օտարերկրացիների/գերատաշտիկների:	++	++	++	Այս մասն օգնում է բարելավելու ամենօրյա բիզնես գործունեությունը և առանց մեծ ներդրումների բարելավելու դրակը և արդյունավետությունը: Անկախ ոլորտից՝ սկզբունքները կիրառելի են:
Ուղեցույց Խորագրված ՄԳՄԱ մեթոդներ	Պրտեցիակ արտահանողների համար	Այո	—		Կապվեն գործիչներ	Փաթեթավորման վերաբերյալ օգտակար գիտելիքներ վաթթեթի գործառնությունների, հիգիենայի մակարդակի, տեխնիկ և արտակարգորման բարելավման համար:	Բայլ առ քալլ գործնական և իրատեսական հուշումներ միջազգային շուկայավարման ռազմավարության մշակման և իրականացման վերաբերյալ: – արտահանում կատարելու վերաբերյալ կատարվող գալակալական որոշման կայացում, – շուկայավարման ռազմավարություն և ծրագիր, – նոր արտադրանքի ասեղծում:	++	++	+	Այս մասի նպատակն է փոխել գործարարների մտածելակերպը՝ սպառողների պահանջներին և մրցակցային իրավիճակին համապատասխան արտադրանք/ ծառայություն ապահովելու համար: Հետևաբար ներկայացված սկզբունքները կիրառելի են ոչ միայն արտահանողների, այլև այն բոլոր բիզնեսների համար, որոնք թիրախավորում են նույնիսկ տեղացիներին:
Ուղեցույց Խորագրված ՄԳՄԱ մեթոդներ	Չբուսաշտիկության գալագացում	Այո	—		1. Հայաստանի գերատաշտային գրգռյկ 2. Միջազգային շուկայավարման գերատաշտյական համար	մուրցում և հուշումներ գերատաշտիկներին գրավելու վերաբերյալ: – գերատաշտային պրոբուկտ և ծառայությունների պահանջարկի և առաջարկի կոդները, – հյուրընկալության ծառայության որակ, – առաջնորդ և հարդրողակցություն:	Գործարարներ, որոնք՝ – իրենց ծառայությունների համար թիրախավորում են գերատաշտիկներին, – վնասում են Հայաստանի յուրահատկություններին արտադրող գալակարներ:	+	+	++	Այս մասը հիմնականում թիրախավորում է գերատաշտային ծառայություններ մատուցողներին, ինչպիսիք են հյուրատները, այնուամենայնիվ, բանի ու գործիչն օգնում է բիզնեսներին ակեր լավ հասկանալու գերատաշտիկներին, ուստի ներկայացված սկզբունքները կիրառելի են այն բոլոր բիզնեսների համար, որոնք ցանկանում են գերատաշտիկներ ներգրավել:
Ուղեցույց Հիգիենայի կատարման		Այո			Սննդի բիզնեսի կազմակերպման ուղեցիներ (ՍԱՊԾ)	Հիգիենայի սարանարդի և որակի միջազգային սարանարդները թիրախավորելու համար հիգիենայի տարրական կատարման ուղեցի:	Հայաստանում սննդի արտադրության գալակող բոլոր բիզնեսները	++		++	Այս գործիչը բիզնեսներին հնարավորություն է տալիս՝ 1) հասկանալու 5 ծալահեր կարևոր բնագավառներում տարրական հիգիենայի կատարմանը: 2) առանց մեծ ֆինանսական ներդրումների համապատասխանելու գալագացած շուկաների մեծ մասում ընդունել հիգիենայի կատարման տատարություն: Այս թեման վերաբերում է սննդամեթոդ արտադրողներին, հյուրանոցներին և հյուրատներին:

3	Տեխնիկական ուղեցույց Նամակցություն ցուցահանդեսներին	Այո	Արդյունավետ մամուլացություն միջազգային առևտրային ցուցահանդեսներին	Միջազգային ցուցահանդեսների մամուլացության ուղեկիշեր	Քայլ առ քայլ գիտելիք և օգտակար հոշոյաններ միջազգային առևտրային ցուցահանդեսներին արդյունավետ մամուլացության վերաբերյալ	Գործարարներ, որոնք արդեն ծանոթ են պոտենցիալ արտահանողների համար նախատեսված խորացված ՄԳՄԱ մեթոդներին և պատրաստ են մամուլացելու միջազգային ցուցահանդեսների	++	++	++	Այս գործիքը կիրառելի է բոլոր ոլորտների գործարարներին, չնայած ուղեցույցում ներկայացված օրինակների մեծամասնությունը սննդամթերք արտադրողների վերաբերյալ է:
	Տեխնիկական ուղեցույց ՎՎՀԿԿ	Այո	---	---	ՎՎՀԿԿ հայեցակարգի ներկայացում և ուղեցում հիփոթեզային կատակարման բարձր մակարդակ միջազգային շուկաների և տարածողների համար ՎՎՀԿԿ որակի ստանդարտին համապատասխանելու նպատակով:	Հայաստանում սննդի արտադրությանը զբաղվող բոլոր բիզնեսները, հատկապես նրանք, որոնք ցանկանում են արտահանել:	++			Հայաստանի կառավարությունը բոլոր մեծածախ արտադրողներից պահանջում է համապատասխանել ՎՎՀԿԿ-ի կրա հիմնված համակարգին: Սննդամթերք արտադրող և որան վերաբերող բիզնեսներին հյուրանոց, հյուրատուն և այլն, խորհուրդ է տրվում մասնակցելու այս դաշնությանին:

++ Պարտադիր
+ Սկզբունքները կիրառելի են որոշ դեպքերում

ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

Ներածություն.....	7
Կիրառություն.....	9
Արտադրական տարածք.....	11
Գոտիավորում.....	12
Ջուր.....	14
Անձնական հիգիենա.....	14
Վնասատուների դեմ պայքար.....	16
Թափոնների վերահսկում.....	18
Սարքավորումներ.....	18
Պահեստ և հումք.....	22
Փաթեթ և պիտակավորում.....	24
Շուկային միտված սննդի հիգիենա.....	28
Արտահանում Ճապոնիա.....	38
Հավելված.....	42

ՆԵՐԱԾՈՒԹՅՈՒՆ

ՍՆՆԴԻ ՀԻԳԻԵՆԱՆ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅԱՆ ՊԱՏԱՍԽԱՆԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆ Է

Վերջին շրջանում սնունդ արտադրող ընկերությունների թվի աճին, ինչպես նաև շուկաների մրցակցային դառնալուն զուգահեռ շատ ընկերություններ հակում ունեն կրճատելու արտադրական ծախսերը՝ առանց հաշվի առնելու սննդի հիգիենան: Այնուամենայնիվ, անվտանգ սնունդ արտադրելն ամենից կարևոր սոցիալական պատասխանատվությունն է, որին ընկերությունը պետք է ենթարկվի: Ոչ միայն զարգացած, այլև զարգացող պետություններն ընդունում են սննդի անվտանգության վերաբերյալ օրենք, և կիրառվում են տուգանքներ, եթե ընկերությունը չի ենթարկվում օրենքին:

ԴՅՈՒՐԻՆ ՍՆԱՆԿԱՑՈՒՄ

Որևէ ընկերություն, որը լուրջ չի վերաբերվում սննդի հիգիենային, հնարավոր է, որ հայտնվի սննդային թունավորման անախորժ պատմության մեջ, որը կարող է արձանագրել մասնավորապես ցածր դիմադրողականությամբ մարդկանց, երեխաների և ծերերի մահ: Երբ տեղի է ունենում նման սկանդալ, ընկերությունն օրենքի ուժով պարտավորվում է վճարել տուգանքներ, ինչպես նաև ծախսել հսկայական գումարներ՝ թունավոր ապրանքի հետևանքի համար: Ընկերությունը հաճախորդների շրջանում կորցնում է վստահությունն ապրանքանիշի նկատմամբ, և հաճախորդները երբեք չեն գնում այդ ընկերության արտադրանքը, ինչ էլ որ այդ ընկերությունն արտադրի: Շատ երկար ժամանակ է անհրաժեշտ կորսված վստահության վերականգնման համար, սակայն, այնուամենայնիվ, ընկերությունը երբեք չի կարող վերականգնել իր նախկին դիրքը շուկայում: Միայն մեծ ընկերություններն ունեն առավելություն վերականգնվելու նման սկանդալներից իրենց տնտեսական կարողության շնորհիվ, իսկ համարյա բոլոր ՓՄՁ-ները հեշտությամբ կսնանկանան, եթե տեղի ունենա սննդի թունավորման սկանդալ:

Հետ կանչված սննդային արտադրանքի քանակը Ճապոնիայում, նոյեմբեր, 2016¹

Ընկերություն	Արտադրանք	Օտար նյութեր	Հետևանքի քանակ
Ա	Դոնդոլ	Բորբոս	2,700,000
Բ	Բանջարեղեն	Պլաստիկ կտոր	610,000
Գ	Սառեցված սնունդ	Բակտերիա	50,000
Դ	Ըմպելիք	Բակտերիա	4,020



Ադամ կարպոֆիլի մեջ²



Առնետի հացի մեջ³

¹ Աղբյուր՝ <http://www.nhk.or.jp/ohayou/digest/2016/12/1212.html>

² Աղբյուր՝ <http://logmi.jp/33723>

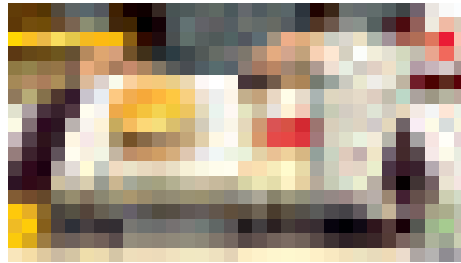
³ Աղբյուր՝ https://www.youtube.com/watch?v=pl0qm_NHuag



Սննդային թունավորման բռնկում¹



Սառեցված սննդի հետքահետք²



Պարուրակ բուրգերի մեջ³

ՇՈՒԿԱ ԿՈՐՑՆՈՂ

Ոչ միայն սպառողները, այլև ավելի ու ավելի շատ երկրներ սնունդ արտադրող ընկերությունից պահանջում են սննդի հիգիենայի բարձր կարգավիճակ: Ճապոնիան որակի նկատմամբ ամենագլխավոր երկրներից մեկն է, որտեղ հաճախորդների և սպառողների կարծիքներն ու պահանջները նշանակալի ազդեցություն ունեն ընկերության ապրանքանիշի և համբավի վրա: Առանց սննդի հիգիենայի բարձր մակարդակի՝ գնորդներն ու սպառողները երբեք չեն գնում ապրանքներ, եթե նույնիսկ գինը գրավիչ է: Ավելին՝ ԱՄՆ, ԵՄ երկրները, Արևելյան Ասիայի երկրները որոշակի տեսակի սննդի ներմուծման համար պահանջում են ՎՎՀԿԿ (HACCP): Ընկերության աճը կարգելակվի՝ առանց սննդի հիգիենայի բավարար վկայություն ստեղծելու և տրամադրելու:

Ո՞ւմ է անհրաժեշտ այս գործիքը:

- Գործարարներին, որոնք սկսում են գործը և համաձայն օրենքի հիմնում են սննդի հիգիենայի համակարգ:
- Գործարարներին, որոնք որոշել են հզորացնել սննդի հիգիենայի համակարգը՝ սննդային թունավորման ռիսկերը նվազեցնելու համար:
- Գործարարներին, որոնք որոշել են արտահանել:

Ե՞րբ պիտի օգտագործեք այս գործիքը:

Երբ անհրաժեշտ է կառուցել կամ վերակառուցել արտադրամասը, հիմնել կամ փոփոխել արտադրական գործընթացը, գնել նոր փաթեթավորման նյութեր, կրթել աշխատակիցներին, պատրաստվել սննդի հիգիենայի ստուգումների, պատրաստվել արտահանման:

Ինչպե՞ս է այս գործիքն օգնում ձեր բիզնեսին:

Այս գործիքը կօգնի ձեր ընկերությանը սննդի հիգիենայի բարելավմամբ համապատասխանել ընդհանուր պահանջներին, և նախապատրաստել որակի վերահսկման փաստաթղթեր՝ ձեր հաճախորդներին տրամադրելու համար:

¹ Աղբյուր՝ <https://www.youtube.com/watch?v=TpM881rXnaQ>

² Աղբյուր՝ <https://www.youtube.com/watch?v=BJksm4ZdleQ>

³ Աղբյուր՝ <https://www.youtube.com/watch?v=vIrLpLjiLEw>

ԿԻՐԱՌՈՒԹՅՈՒՆ

ԱՇԽԱՏԱԿԻՑՆԵՐԻ ԲԱՐՈՅԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՐԲԵՔ ՉԻ ԳԵՐԱԶԱՆՑՈՒՄ ՂԵԿԱՎԱՐՆԵՐԻ ԲԱՐՈՅԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆԸ

Սննդի հիգիենայի բարձր մակարդակ հաստատելը պետք է սկսվի գլխավոր ղեկավարից: Քանի որ աշխատակիցների բարոյականությունը չի կարող գերազանցել ղեկավարների բարոյականությանը, գլխավոր կառավարիչը պետք է ունենա սննդի հիգիենայի վերաբերյալ իրազեկվածության, ընկալման և պատասխանատվության բարձր մակարդակ: Այնուհետև ղեկավարի բարոյականությունը և պատասխանատվությունը պետք է տարածվի աշխատակիցների մեջ կրթության և դասընթացների միջոցով:

ՍՆՆԴԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ 4 ՍԿԶԲՈՒՆՔՆԵՐԸ

Սննդի անվտանգության համակարգը պետք է կառուցված լինի հետևյալ սկզբունքների վրա.

1. կանխել ներս տանելը,
2. կանխել աղտոտումը,
3. կանխել աճը,
4. վերացնել:

ԲԱՐԵԼԱՎԵԼ ՍՆՆԴԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆԸ 5Ս-Ի ՄԻՋՈՑՈՎ

Սննդի հիգիենայի համար 5Ս-ն էական գործունեություն է, և բարելավումները պետք է իրականացվեն 5Ս-ի միջոցով:

- ՍԵԻՐԻ** | Տեսակավորել անհրաժեշտ և ոչ անհրաժեշտ իրերը, վերացնել ոչ անհրաժեշտ իրերը:
- ՍԵՅՏՈՆ** | Իրերը տեղադրել դասավորված կերպով:
- ՍԵՅՍՈ** | Մաքրել աշխատավայրը՝ գործառնական խնդիրների հեշտ որոշման համար:
- ՍԵՅԿԵՅՈՒ** | Աշխատավայրը պահել մաքուր:
- ՍԻՑՈՒԿԵ** | Այս գործողությունները դարձնել ամենօրյա:

Ըստ 5Ս-ի՝ բարեփոխումները պետք է սկսվեն քայլ առ քայլ՝ հետևյալ հերթականությամբ.

1. Հավաքել թիմ
2. Արտադրամասի ստուգում
ՍԵԻՐԻ, ՍԵՅՏՈՆ, ՍԵՅՍՈ, ՍԵՅԿԵՅՈՒ
3. Դասընթացներ և կրթություն աշխատակիցների համար
ՍԻՑՈՒԿԵ
4. Ստեղծել անհրաժեշտ գրանցումների և մշտադիտարկման գիրք
ՍԻՑՈՒԿԵ

ՀԱՎԱՔԵԼ ԹԻՄ

5Ս-ի միջոցով սննդի հիգիենայի բարելավման կիրառման նպատակով ընկերությունը հավաքում է թիմ, որպեսզի գործարկի բարելավումը, որը ճապոնիայում կոչվում է **ԿԱՅԶԵՆ**: Թիմը ներառում է կիրառական գործառնության անդամների, ինչպես նաև անդամներ ղեկավարությունից: Ղեկավար կազմի անդամներից ակնկալվում է գտնել խնդիրները և մշտադիտարկել բարելավման գործընթացը, իսկ գործառնության անդամներից ակնկալվում է բարելավման կիրառումը: Գլխավոր ղեկավարությունը բոլոր աշխատակիցներին պատմում է սննդի հիգիենայի բարելավման նպատակների և ռազմավարության մասին և ներկայացնում թիմի անդամներին, որպեսզի ամբողջ ընկերությունը հասկանա ընկերության քաղաքականությունը:



Ղեկավարության նվիրվածությունը և թիմային աշխատանքը լիցքավորում են սննդի հիգիենայի բարելավման գործունեությունը:

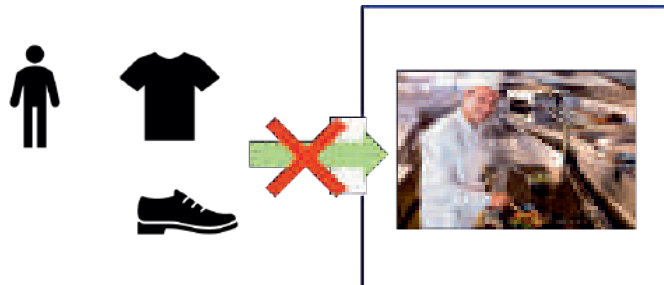
Անդամ	Պարտականություն	Համապատասխան անձ	Առաջադրանք
Ղեկավարության անդամ	Ներկայացում և կառավարում	1–3 մարդ առաջնորդներից, որոնք հասկանում են աշխատանքային գործընթացը	Գտնել խնդիրները, մշտադիտարկել բարելավման գործընթացը և վերանայել բարելավման մեթոդը
Գործառնության անդամ	Բարելավում	Աշխատանքային գործընթացում ներառված անձ	Բարելավում

ԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ ՏԱՐԱԾՔ

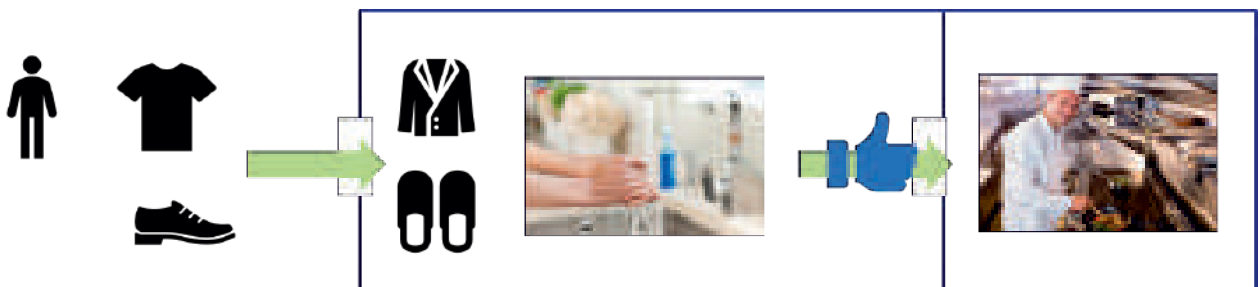
Ստուգակետ	
1. Արտադրական տարածքի շուրջն աղտոտիչների աղբյուր չկա:	
2. Դրսի և արտադրական տարածքի միջև աղտոտիչների մուտքի ճանապարհ չկա:	
3. Արտադրական շարժը մեկ ուղղությամբ է:	
4. Տարածքները տարանջատված են ըստ մաքրության մակարդակի (գոտիավորում):	
5. Արտադրական սենյակի պայծառությունը բավարար է արտադրանքը դիտարկելու համար:	
6. Խնդիրներ, ինչպիսիք են խոնավության կուտակումը և սառեցումը, չկան:	
7. Արտադրական սենյակ մտնելու համար կա սանիտարական սենյակ:	

ԽԱՉԱՁԵՎ ԱՂՏՈՏՈՒՄ

Երբ աղտոտիչները տեղափոխվում են սարքավորումների կամ անձնական իրերի միջոցով, ինչպիսիք են կոշիկները և զգեստը, տեղի է ունենում խաչաձև աղտոտում: Խաչաձև աղտոտումից խուսափելու համար պետք է ստեղծվի **սանիտարական սենյակ**, որտեղ աշխատակիցները փոխում են զգեստները և լվանում ձեռքերը, ինչպես նաև պետք է բարելավվի **արտադրական երթևեկը**:



Տեղի է ունենում խաչաձև աղտոտում



Կահավորված է սանիտարական սենյակ

ԳՈՏԻԱՎՈՐՈՒՄ

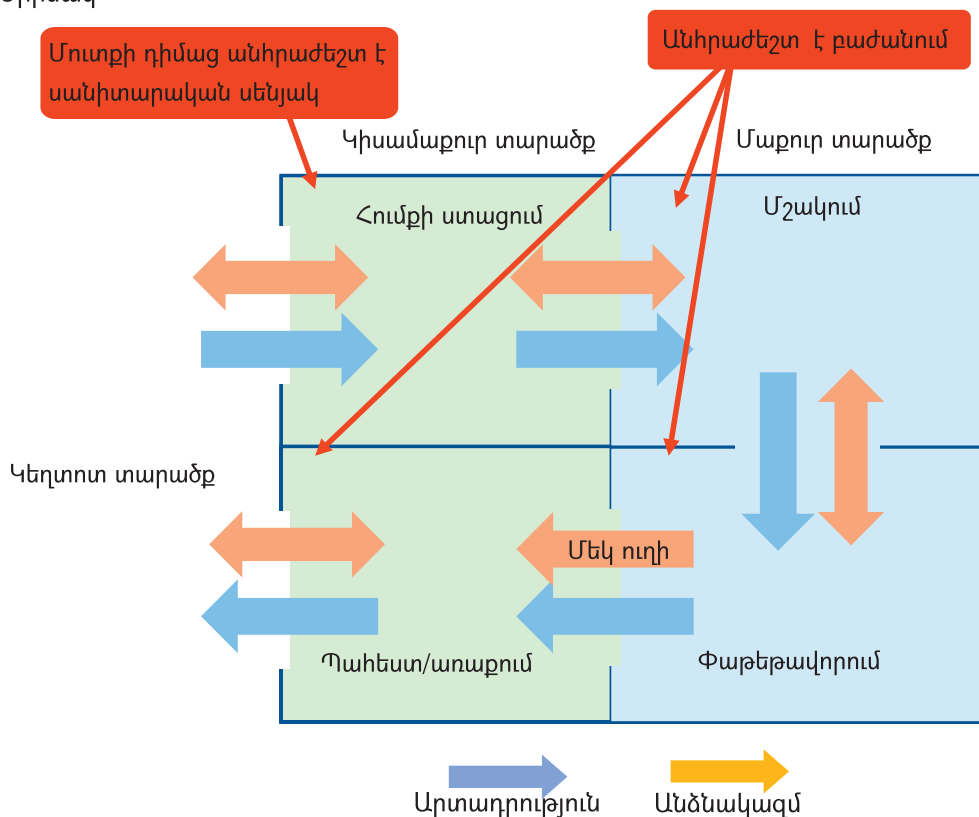
Գոտիավորումը արտադրական տարածքի բաժանումն է՝ ըստ մաքրության աստիճանի: Յուրաքանչյուր գործընթաց պահանջում է մաքրության տարբեր մակարդակ: Օրինակ՝ փաթեթավորման գործընթացը սովորաբար պահանջում է մաքրության բարձրագույն մակարդակ: Եթե փաթեթավորումն իրականացվում է մաքրության ցածր մակարդակում, ինչպես, օրինակ՝ դրսում, միջատները, փոշին կամ այլ օտար մարմիններ կարող են հեշտությամբ աղտոտել արտադրանքը: Ուստի մաքրության մակարդակը պետք է որոշվի ըստ գործընթացի, իսկ պատշաճ գոտիավորումը պարտադիր է:

- Գոտիավորումը մշակված է խաչաձև աղտոտումից խուսափելու համար:
- Բաժանումը պետք է ձևավորվի՝ հիմնված մաքրության մակարդակի և բյուջեի վրա:
- Խաչաձև աղտոտումից խուսափելու համար մեկ ուղղությամբ արտադրական շարժն ավելի նախընտրելի է:

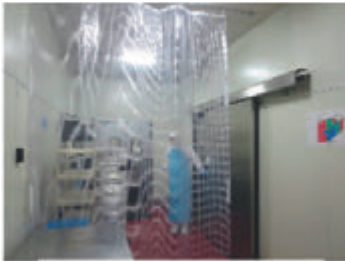
Գոտիավորումը ձևավորելու և բարելավելու համար կարող եք սկսել հետևյալ գծապատկերները գծելուց.

- արտադրական տարածքի գծապատկեր,
- արտադրանքի շարժի գծապատկեր,
- անձնակազմի շարժի գծապատկեր:

Օրինակ



Բաժանման գաղափարներ



Բաժանում պլաստիկ վարագույրով



Ուղղության ցուցիչ



Տարբեր գույնի ցուցիչներ ցույց տալու գիծ



Տարբեր գույնի ցուցիչներ առանձնացնելու գիծ



Ցուցանակ՝ տարբեր գույնի ցուցիչներ ցույց տալու համար



Պահարան՝ խաչաձև աղտոտումը կանխելու համար



Գույնի առանձնացնելու դուռ և կոշիկի մաքրիչ¹



Տարբեր գույնի ցուցիչներն առանձնացնելու շղթա

¹ Աղբյուր՝ <http://www.taniguchibussan.co.jp/haccp/base.html>
Մյուս նկարների աղբյուր՝ <http://www.foodesign.net>

ՋՌԻ

Ստուգակետ

1. Ջրի որակը ստուգվում է ըստ յուրաքանչյուր արտադրության պահանջի:

Ջրի որակը պետք է համապատասխանի օրենսդրական պահանջին, ինչպես նաև արտադրական պահանջին (եթե սահմանված է): Եթե ջուրը ստացվում է ոչ օրինական լիազորված արտադրությունից, ապա ջրի որակը պետք է ստուգվի՝ օրենսդրական պահանջներին համապատասխանելու համար:

ԱՆՁՆԱԿԱՆ ՀԻԳԻԵՆԱ

Ստուգակետ

1. Աշխատակիցները պատշաճ կերպով կրում են համազգեստ, գլխարկ և կոշիկներ:
2. Առողջական վիճակը, համազգեստը և ձեռքերի վաճուճը ստուգվում են:
3. Աշխատակիցները կրթվում են սննդի հիգիենայի վերաբերյալ:
4. Ստեղծվել և կիրառվում է վերապատրաստման ծրագիր նոր աշխատակիցների համար:
5. Ստեղծվել և կիրառվում է հիգիենայի վերահսկման ձեռնարկ:

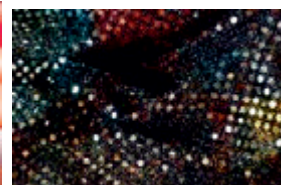
Աշխատակիցներին պետք է սովորեցնել հիգիենիկ համազգեստի, առողջական վիճակի և ձեռքերի վաճուման կարգն ու կանոնները: Կարգը և կանոնները պետք է տարածվեն ցուցանակի և ստուգաթերթի միջոցով:

ՀԱՄԱԶԳԵՍՏ



Մազերը դուրս
ցցված չեն

Մաշկը բաց չէ



Արգելված վզնոցները, ականջօղերը, անհաջող հագուստը, եղունգների ներկը և երկար եղունգները:

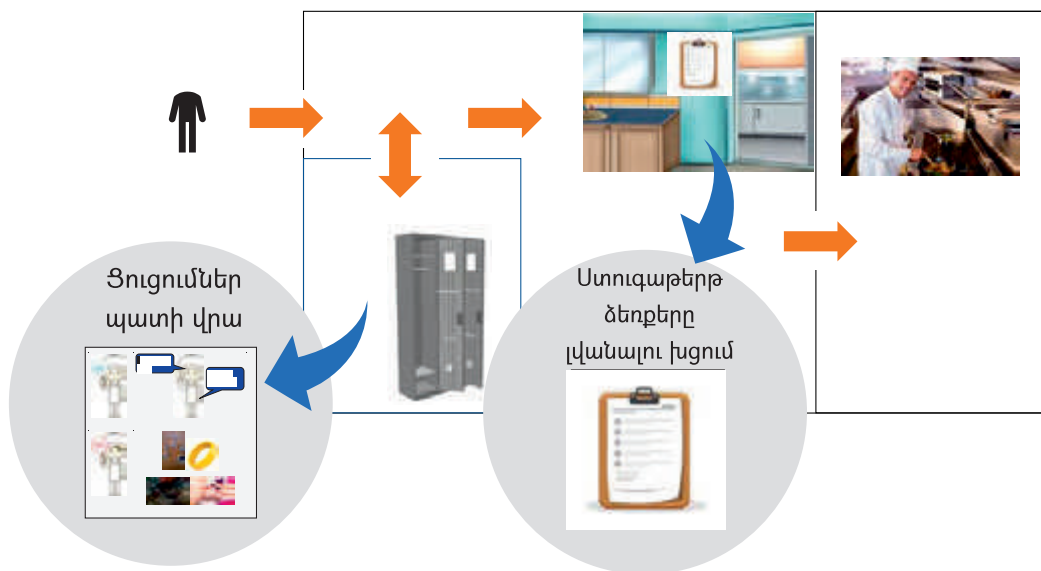
ԱՆՁՆԱԿԱԶՄԻ ԱՌՈՂՋԱԿԱՆ ՎԻՃԱԿ

Անձինք, որոնք հիվանդ են կամ ունեն վերքեր, պետք է ձեռնպահ մնան արտադրությունում ներգրավվելուց՝ աղտոտումից խուսափելու համար:



ԿԻՐԱՌՈՒԹՅՈՒՆ

Ցուցանակը և ստուգաթերթը արդյունավետ են աշխատակիցներին կրթելու համար:



ԱՏՈՒԳԱԹԵՐԹ

Անձնական հիգիենայի ստուգաթերթ

Oct-17 Բաժին

Արտադրական բաժին

Ներկա- յացուցիչ	Ներկա- յացուցիչ
Ստ.	Ստ.

Անուն	Ստուգման կետ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	Փորլուծություն	○																														
	Ջերմություն	○																														
	Սրտխառնոց	○																														
	Թարախակալում	○																														
	Վերքեր	○																														
	Գլխարկ	○																														
	Կոշիկ	○																														
	Համազգեստ	○																														
	Փորլուծություն																															
	Ջերմություն																															
	Սրտխառնոց																															
	Թարախակալում																															
	Վերքեր																															
	Գլխարկ																															
	Կոշիկ																															
	Համազգեստ																															

ՎՆԱՍԱՏՈՒՆԵՐԻ ԴԵՄ ՊԱՅՔԱՐ

Ստուգակետ	
1. Վնասատուների և միջատների դեմ կիրառել հակամիջոցներ:	

Պատասխանատու անձը պետք է պարզի միջատների և վնասատուների մուտքի ուղիները և հակամիջոցներ ձեռնարկի: Միջատների և վնասատուների սովորույթները հասկանալն օգտակար է նրանց դեմ պայքարելու համար:

- Կանաչ վարագույրը ֆիզիկապես փակում է միջատների մուտքը, ինչպես նաև փակում է ուլտրամանուշակագույն ճառագայթները, որոնք գրավում են միջատներին:
- Թռչող միջատները դժվարությամբ են թռչում այնտեղ, որտեղ ուժեղ քամի կա:

Միջատներին և վնասատուներին կանխելու գաղափարներ



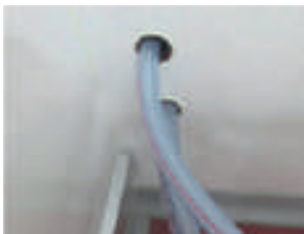
Հովիտների քամի՝ միջատների մուտքը կանխելու համար



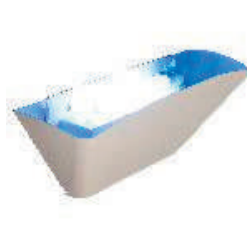
Կանաչ վարագույրը փակում է միջատների մուտքը



Միջատների թակարդ՝ դիտարկելու (ոչ թե կանխելու) համար

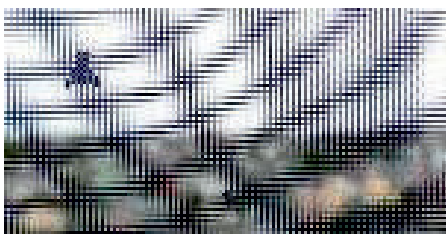


Փակեք ճեղքերը

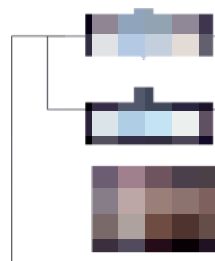


Միջատների լուսային թակարդները պետք է կահավորվեն այնպես, որ լույսը դրսից տեսանելի չլինի, այլապես այն դրսից կգրավի միջատներին:

Աղբյուր՝ <https://diy-pest.com.au/shop-online/category/light-units>



20–200 ցանց/դյույմ խտությամբ էկրանը պիտանի է միջատների մուտքի կանխարգելման համար
Աղբյուր՝ <https://kenzai-digest.com/screen-door-mesh>

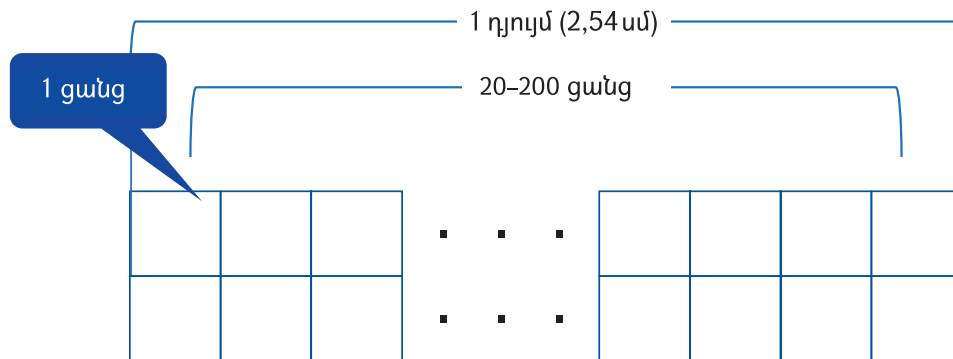


Բաղադրիչների մուտքի կրկնակի դուռ

Այլ նկարների աղբյուր՝ <http://www.foodesign.net>

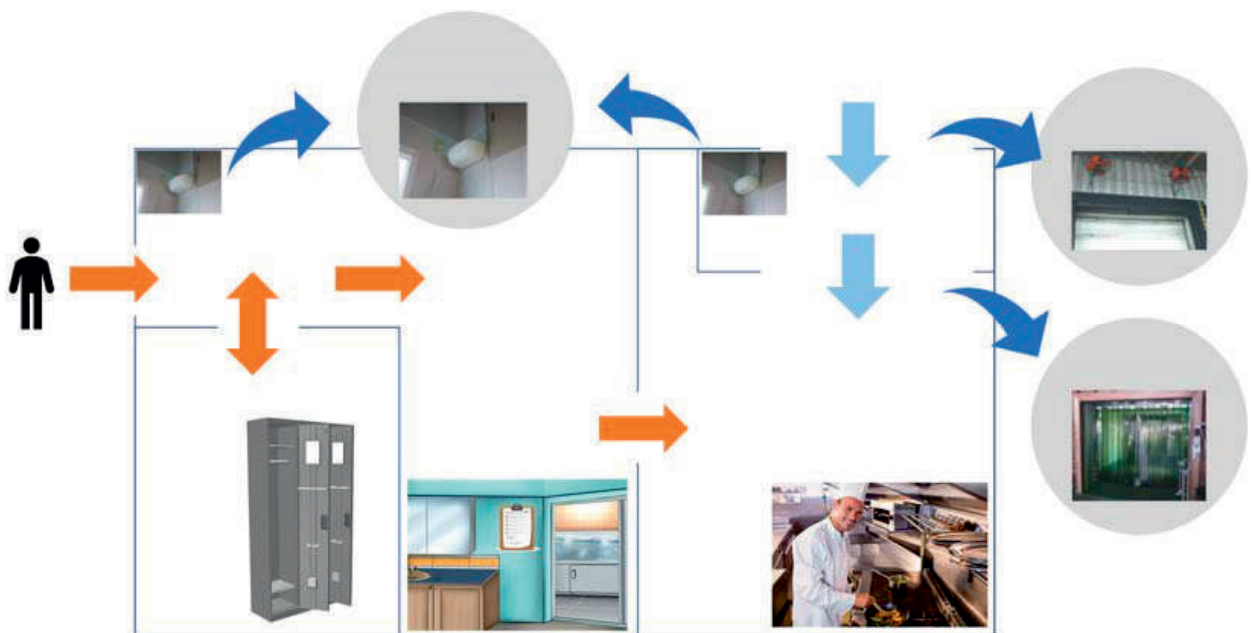
ՑԱՆՑԻ ՉԱՓ

Էկրանը պետք է ընտրվի՝ հաշվի առնելով ցանցի չափերը: Միջատների մուտքի կանխարգելման համար պիտանի չափը սկսվում է 1 դյույմի համար 20 ցանցից:



ԿԻՐԱՌՈՒԹՅԱՆ ՕՐԻՆԱԿ

- Լուսային թակարդ մուտքի մոտ
- Հովիար առաջին մուտքի մոտ
- Կանաչ վարագույր երկրորդ մուտքի մոտ



ԹԱՓՈՆՆԵՐԻ ՎԵՐԱՀԱՍԿՈՒՄ

Ստուգակետ	
1. Կոյուղին և թափոնները չեն աղտոտում արտադրանքը:	
2. Կոյուղին և թափոնները պահպանվում ու վերահսկվում են:	

Կոյուղին և թափոնները կարող են ուղղակիորեն աղտոտել արտադրանքը, ինչպես նաև կարող են միջատների և վնասատուների աղբյուր հանդիսանալ, ուստի դրանք պետք է պատշաճ մաքրվեն և տեղակայվեն: Թափոնները չպետք է կուտակվեն արտադրական տարածքի ներսում:



Ժամանակավոր թափոնները ֆիզիկապես առանձնացված են արտադրանքից



Թափոնները պետք է պահվեն կափարիչով տարայի մեջ



Թափոնների պահեստարանը պետք է կանոնավոր մաքրվի

Նկարների աղբյուր՝ <http://www.foodesign.net/>

ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ

Ստուգակետ	
1. Մաքրող սարքավորումների նյութը համապատասխան է:	
2. Մաքրող սարքավորումները պատշաճ դրված են:	
3. ՍԵԻՐԻՆ և ՍԵՅՏՈՆԸ կիրառվում են արտադրական տարածքում:	
4. Սարքավորումները դրված են այնպես, որ մաքրելը հեշտ լինի:	
5. Ուշադրությամբ մաքրեք այն գործիքները և սարքավորումները, որոնք անմիջականորեն շփվում են սննդի հետ:	
6. Սարքավորումների մաքրման կանոնները սահմանված են և կատարվում են:	

Եթե արտադրական տարածքի և սարքավորումների մաքրությունը պատշաճ չի կատարվում, սննդի մնացորդները և աղտոտիչները սնում են մանրէներին, միջատներին և կրծողներին, որոնք սննդի աղտոտման և խաչաձև աղտոտման աղբյուր են: Արտադրական տարածքը կանոնավոր կերպով պետք է մաքրվի, իսկ սարքավորումները պետք է պատշաճ կերպով մաքրվեն և ախտահանվեն:

Մաքրելը հեշտացնելու համար պետք է կիրառվեն ՍԵԻՐԻՆ և ՍԵՅՏՈՆԸ, որոնք տեսակավորում են անհրաժեշտ սարքավորումները և տեղակայում պատշաճ կերպով:

ՄԱՔՐՈՂ ՆՅՈՒԹ

Պետք է խուսափել փայտե սարքավորումներից կամ այնպիսի սարքավորումներից, որոնց խոզանակի մազերը հեշտությամբ ընկնում են:

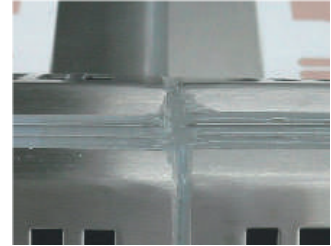
ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ՏԵՂԱԿԱՅՈՒՄ



Դրեք հատակից 15 սմ բարձր՝
հեշտ մաքրելու համար:



Աշխատանքային սեղանի տակը
դարձրեք հեշտ մաքրվող:



Փակեք ճեղքերը՝ աղտոտման
աղբյուրը կանխելու համար:



Պարզապես դասավորեք
սարքավորումները ամրագրված
դիրքով և համարով:



Խուսափեք նյութերն ուղղակի
գետնին դնելուց:



Սարքավորումը դրեք պատից
15 մ հեռու՝ հեշտ մաքրելու համար:

ՄԱՔՐՄԱՆ ՄԵԹՈԴ

ԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ ՏԱՐԱԾՔԻ ՄԱՔՐՈՒՄ



1. Արտադրական տարածքի մաքրումը պետք է իրականացվի ամբողջ արտադրության ավարտից հետո, երբ բոլոր բաղադրիչները և ապրանքները տարածքից դուրս են տարված:
2. Մաքրումը պետք է սկսել դեպի կոյուղին հեռավորությունից, իսկ բոլոր սարքավորումները պետք է տեղաշարժվեն՝ հատակն ավելի լայն բացելու համար:
3. Փոշու հեռացում, լվացքի փոշիով խոզանակում, ջրով ցողում և չորացում ապակու մաքրիչով:

ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ՄԱՔՐՈՒՄ



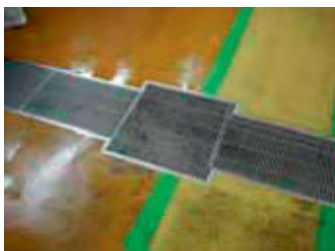
Քանդէք սարքավորումները և մաքրէք յուրաքանչյուր մասը:



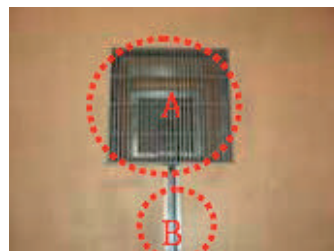
Շատ աղտոտված հատվածի համար օգտագործէք բարձր ճնշման մաքրիչ:



Սարքավորումները չորացրէք հիգիենիկ կերպով:



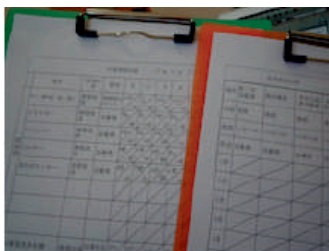
Մաքրէք կոյուղին օրը մեկ անգամ:



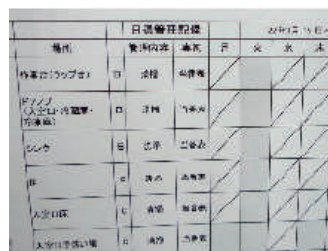
Մաքրէք օդափոխությունը ամիսը մեկ անգամ:

ՄՇՏԱԴԻՏԱՐԿՈՒՄ

Մաքրման մեթոդը և հաճախականությունը պետք է ստանդարտացվի յուրաքանչյուր սարքավորման համար: Մշտադիտարկումը պետք է իրականացվի ստուգելու համար՝ արդյոք մաքրումն իրականացվում է ըստ ստանդարտի: Խորհուրդ է տրվում երկու տեսակի գրանցամատյան՝ մեկը օրական և շաբաթական ստուգումների, մյուսը՝ ամսական և տարեկան ստուգումների համար:



Խորհուրդ է տրվում մշտադիտարկման երկու տեսակ՝ օրական և շաբաթական, ամսական և տարեկան:



Օրական և շաբաթական մշտադիտարկման գրանցամատյան



Ամսական և տարեկան մշտադիտարկման գրանցամատյան

Մշտադիտարկման թերթի օրինակ

Սարքավորումների մաքրման օրական և շաբաթական գրանցամատյան

9-15 հոկտեմբերի, 2017

Պատասխանատու անձ 1	Պատասխանատու անձ 2
Ստ.	Ստ.

Սարքավորում	Մեթոդ	Հաճախականություն	Երկ.	Երբ.	Չրբ.	Հնգ.	Ուրբ.	Շբթ.	Կրկ.
Դանակներ	Լվանալ	1/արտադրություն	անուն նշում						
Դանակներ	Լվանալ/ախտահանել	1/օր							
Կտրտման տախտակ	Լվանալ	1/արտադրություն							
Կտրտման տախտակ	Լվանալ/ախտահանել	1/օր							
Սեղան	Լվանալ	1/արտադրություն							
Ավազան	Լվանալ	1/արտադրություն							
Բաք	Լվանալ	1/արտադրություն							
Հատակ	Սրբել/լվանալ	1/օր							
Կոյուղի	Լվանալ	1/շաբաթ							

Սարքավորումների մաքրման ամսական և տարեկան գրանցամատյան

2017 թ.

Պատասխանատու անձ 1	Պատասխանատու անձ 2
Ստ.	Ստ.

Սարքավորում	Մեթոդ	Հաճախականություն	Ապրիլ	Մայիս	Հունիս	Հուլիս	Օգոստոս	Սեպտեմբեր	Հոկտեմբեր	Նոյեմբեր	Դեկտեմբեր	Հունվար	Փետրվար	Մարտ
Առաստաղ	Լվանալ	1/ամիս	անուն նշում											
Պատ	Լվանալ	1/ամիս												
Թափոնների պահեստ	Սրբել	1/ամիս												

ՊԱՀԵՍՏ ԵՎ ՀՈՒՄՔ

Ստուգակետ	
1. Հումքի, սարքավորումների և ապրանքների պահեստները հստակ տարանջատված են:	
2. Վտանգ չկա, որ վտանգավոր նյութերը, ինչպիսիք են քսայուղերը, թունաքիմիկատները, ախտահանող նյութերը և հականեխիչ լուծույթները, կաղտոտեն հումքը, սարքավորումները և արտադրանքը:	
3. Բաց սննդի շրջակայքում աղտոտման աղբյուր չկա:	
4. Ստանալիս հումքի որակը ստուգվում և գրանցվում է:	
5. Արտադրական տարածքը և սարքավորումները ձևավորված են այնպես, որ սնունդն անմիջապես գետնին չի դրվում:	
6. Հումքը հնարավոր է հայտնաբերել վերջնական արտադրանքից (հետագծելիություն):	

Աշխատակիցները սննդային արտադրանքի հետ պետք է վարվեն հիգիենիկ՝ բակտերիաներով և օտար նյութերով աղտոտումից խուսափելու համար: Կարևոր է որոշել սննդային արտադրանքի հետ վարվելու մեթոդը:

ՀՈՒՄՔԻ ՍՏԱՑՈՒՄ

Հումքը ստանալիս աշխատակիցները պետք է ստուգեն և գրանցեն հետևյալ կետերը.

- մատակարար ընկերության անվանում,
- ապրանքի անվանում, ծավալ և խմբաքանակի համար,
- ապրանքի որակ (չեղմաստիճան, գույն, հոտ, օտար նյութեր),
- փաթեթավորում (արդյոք կան վնասված մասեր),
- պիտանելիության ժամկետ:

Գրանցամատյանի օրինակ

Հումքի ստացման գրանցում

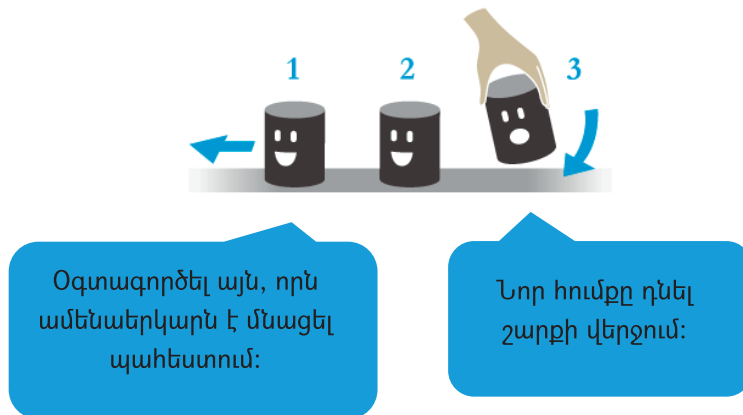
Ա-Տ	Հոկտ., 2017
Ընկերություն	«ԱԲԳ» ՍՊԸ
Ապրանք	Թարմ ծիրան

Պատասխանատու անձ 1	Պատասխանատու անձ 2
Ստ.	Ստ.

[illegible]

ԱՌԱՋԻՆ ՄՈՒՏՔ, ԱՌԱՋԻՆ ԵԼՔ

Աշխատակիցները պետք է օգտագործեն այն հումքը, որը պահեստ է մտել առաջինը: Պահեստի դասավորվածությունը և հումքի պահպանման մեթոդը պետք է մշակված լինեն «առաջին մուտք, առաջին ելք» սկզբունքով:



Աղբյուր՝ <http://www.uni-x.co.jp/service/warehouse>

ՊԱՇՏՄԱՆ ԴԱՍԱՎՈՐՈՒԹՅՈՒՆ



Օգտագործե՛ք դարակաշար՝ հումքը գետնին դնելուց խուսափելու համար:



ՍԵՒՐԻ և ՍԵՅՏՈՆ



Հատվածի քարտեզը փակցրե՛ք պատին:

Նկարների աղբյուր՝ <http://www.foodesign.net/>; <https://www.pref.nagasaki.jp/shared/uploads/2013/06/1370934433.pdf>

ՓԱԹԵԹ ԵՎ ՊԻՏԱԿԱՎՈՐՈՒՄ

Ստուգակետ	
1. Փաթեթավորման նյութը և մեթոդը մշակված են այնպես, որպեսզի խուսափեք ֆիզիկական, քիմիական և կենսաբանական ռիսկերից:	
2. Փաթեթի դիմացկունությունը ստուգված է վերջնական ուղղությանը հասնելու համար:	
3. Պիտակի բովանդակությունը համապատասխանում է օրենքին:	
4. Աշխատակիցները ստուգում են պիտակի տպագրական բովանդակությունը:	

Փաթեթավորման նյութը պետք է բավականաչափ դիմացկուն լինի՝ արտադրանքը ֆիզիկական, քիմիական և կենսաբանական աղտոտման ռիսկերից պաշտպանելու, արտադրանքն անվտանգ և հիգիենիկ վիճակում գործարանից վերջնական շուկա հասցնելու համար: Պիտակի բովանդակությունը պետք է լինի օրենքին և փաթեթի պարունակությանը համապատասխան: Հատկապես պիտանելիության ժամկետը կամ արտադրման ամսաթիվը պետք է ստուգվի աշխատակցի կողմից:

ՖԻԶԻԿԱԿԱՆ ՌԻՍԿ

Փաթեթավորման նյութը պետք է բավականաչափ դիմացկուն լինի՝ արտադրանքը կոտրվելուց, տապից, ճնշումից և խոնավությունից ձևափոխվելուց, ինչպես նաև արտադրանքի արտահոսքից խուսափելու համար:

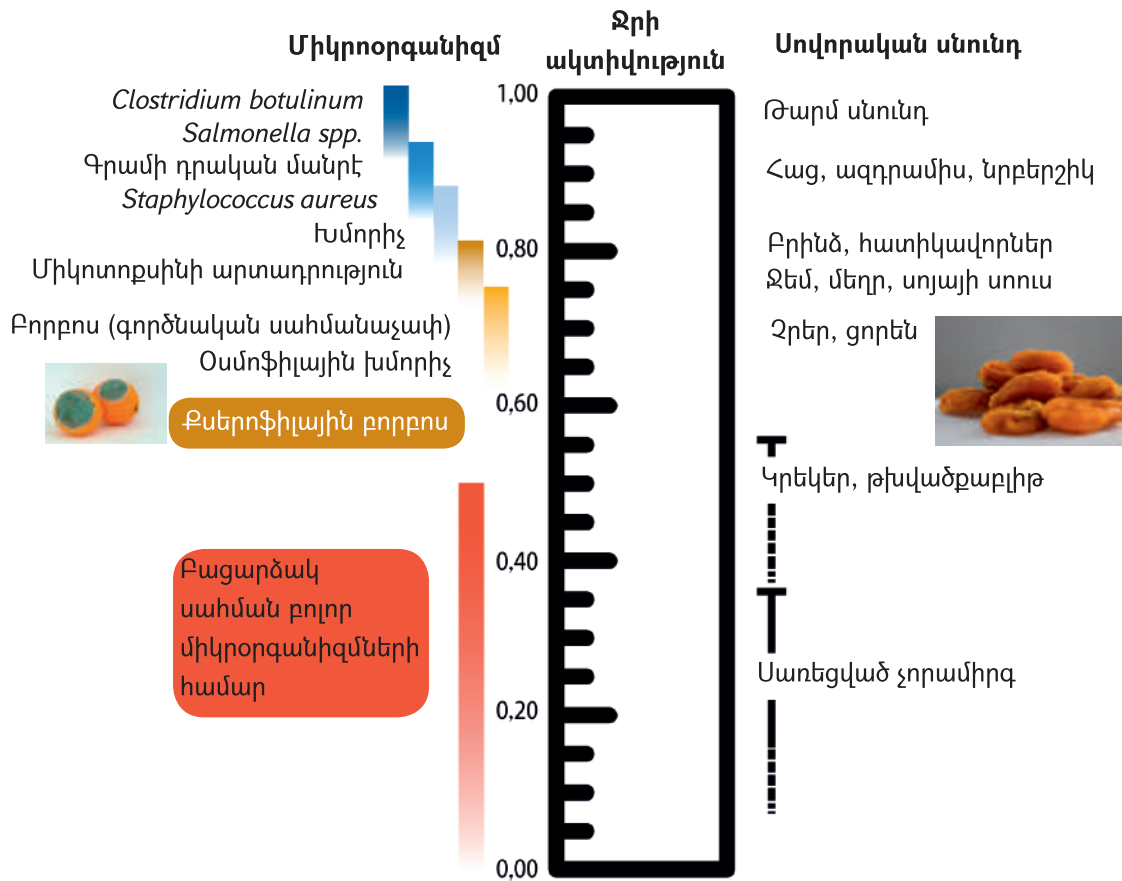
ՔԻՄԻԱԿԱՆ ԵՎ ԿԵՆՍԱԲԱՆԱԿԱՆ ՌԻՍԿԵՐ

Փաթեթավորումը պետք է կանխի քիմիական ռիսկերը, ինչպիսիք են օքսիդացումը և խոնավությունը, որը հետագայում դառնում է կենսաբանական ռիսկի աղբյուր՝ սնելով միկրոօրգանիզմները: Նաև պետք է խուսափել փաթեթի կոռոզիայից և ուլտրամանուշակագույն ճառագայթներից, որոնք փչացնում են արտադրանքի որակը:

ՋՐԻ ԱԿՏԻՎՈՒԹՅՈՒՆ [Aw]

Նեխումը և բորբոսը կանխելու համար կարևոր է ջրի ակտիվության վերահսկումը՝ փաթեթավորման պատշաճ նյութի ընտրության և միատեսակ մեթոդի ստեղծման միջոցով: Ջրի ակտիվությունը ցուցիչ է, որը ցույց է տալիս սննդի մեջ խոնավության պարունակությունը, որը մանրէն կարող է օգտագործել աճելու համար, այսինքն՝ մանրէն ինչ հեշտությամբ կարող է աճել: Ջրի ակտիվությունը չափվում է ջրի ակտիվության չափիչով:

Օրինակ՝ չրերի համար ջրի ակտիվությունը պետք է պահպանվի 0,63-ից ցածր՝ քսերոֆիլային բորբոսի կանխարգելման նպատակով:



Գծապատկերի աղբյուր՝ <http://blueberry.ofdfoods.co.jp/shelflife.html>
Նկարի աղբյուր՝ <http://www.kabi.jp/breed>



Ջրի ակտիվության չափիչ

Աղբյուր՝ <http://www.ffi.nz/water-activity-meter-calibrations-decagon>

ՕՔՍԻԴԱՑԻԱ

Օքսիդացման կանխարգելումը կարևոր է սննդի համի և գույնի պահպանման, ինչպես նաև սնունդը աերոբիկ մանրէներից, բորբոսներից կամ միջատներից պաշտպանելու համար, որոնք չեն կարող գոյատևել առանց թթվածնի:

Օքսիդացումից խուսափելու համար կիրառվում են փաթեթի մեջ դեօքսիդանտ դնելու, օդազրկման կամ փոխարինման մեթոդները: Փոխարինման մեթոդի պարագայում թթվածինը փոխարինվում է ազոտով կամ ածխաթթվի երկօքսիդով:



Դեօսիդանտ

Աղբյուր՝ <http://www.mgc.co.jp/seihin/a/ageless/>

Վակուումային փաթեթավորման սարք

Աղբյուր՝ <http://www.vacuumpackingmachineindia.com>

ՆՅՈՒԹԵՐ

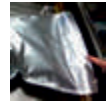
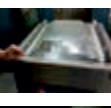
Փաթեթավորման նյութը պետք է ընտրվի՝ հաշվի առնելով վերոնշյալ հանգամանքները, ինչպես նաև ծախսային արդյունավետությունը:

Նյութ					
		Թեթև դիմադրություն	Խոնավության և օքսիդացման դիմադրություն	Ֆիզիկական դիմադրություն	Գին
Ալյումին		◎	○	◎	Բարձր
Պլաստիկ (բարձր պատնեշման ժապավեն)		×	○	○	Միջին

Աղբյուր՝ <https://www.aliexpress.com>, <http://maruai.co.jp/package/dampproof/>

ՃԵՌՆԱՐԿՆԵՐ

Փաթեթավորման կամ այլ գործառնությունների միատեսակ մեթոդ սահմանելու համար ընկերությունը կարող է աշխատակիցներին կրթել գործընթացի վերաբերյալ ձեռնարկներով: Ստորև ներկայացված է գործընթացի ձեռնարկի օրինակ:

Վերնագիր	Վակուում և զոդում	Խմբագիր	Ներկ.1	Ներկ.2
Տրման ամսաթիվ	25-Oct-16	Վերանայման ամսաթիվ		
Ձեռնարկ No.	1-1			
Ապրանք	Ծիրանի չիր	Գործընթաց	Վակուում և զոդում	
No.	Քայլ	Ցուցում	Նկար	Զգուշացում
1	Վակուում	Տոպրակը դրե՛ք վակուումային սարքի մեջ: Տոպրակի եզրը դրե՛ք կնքող մասի վրա: Եզրը հարթեցրած դրե՛ք տաքացուցիչի վրա: Փակե՛ք մեքենայի կափարիչը: Ստուգե՛ք կնքված մասը:	P1 կարգավորման նկար    	Սարքի կարգավորում Կնճիկներ չկան Եզրը հարթեցրած դրե՛ք տաքացուցիչի վրա: Կնճիկներ չկան
2	CO ₂ ներարկում	Դրե՛ք մոդուլը տոպրակի մեջ և ներարկե՛ք գազը:	փուչիկի նկար	Գազը լցրե՛ք այնքան, մինչև տոպրակը դառնա փուչիկի պես (մինչև գազը ելնի տոպրակից):

No.	Քայլ	Ցուցում	Նկար	Զգուշացում
		Գազը դո՛րս բերե՛ք տոպրակից: Կրկնե՛ք ներարկումը 3 անգամ:	Դո՛րս բերելու նկար	Ստացին 2 անգամը գազը հանե՛ք որքան հնարավոր է: 3-րդ անգամ տոպրակից դո՛րս թողե՛ք եղած գազի կեսը:
3	Զոդում	Զոդե՛ք գազ լցնելու անցքը: Զոդե՛ք ամբողջ եզրը: Ստուգե՛ք զոդված մասը:	  	Զոդիչի ջերմաստիճան Եզրը հարթեցրած դրե՛ք տաքացուցիչի վրա: Կնճիկներ չկան

Ամսաթիվ/ Աշխ. անուն	Ամսաթիվ/ Աշխ. անուն	Ամսաթիվ/ Աշխ. անուն	Ամսաթիվ/ Աշխ. անուն	Ամսաթիվ/ Աշխ. անուն	Ամսաթիվ/ Աշխ. անուն	Ամսաթիվ/ Աշխ. անուն	Ամսաթիվ/ Աշխ. անուն
Ամսաթիվ/ Աշխ. անուն	Ամսաթիվ/ Աշխ. անուն	Ամսաթիվ/ Աշխ. անուն	Ամսաթիվ/ Աշխ. անուն	Ամսաթիվ/ Աշխ. անուն	Ամսաթիվ/ Աշխ. անուն	Ամսաթիվ/ Աշխ. անուն	Ամսաթիվ/ Աշխ. անուն

Գործընթացի ձեռնարկ

ՇՈՒԿԱՅԻՆ ՄԻՏՎԱԾ ՄՆՆԴԻ ՀԻԳԻԵՆԱ

Ստուգակետ	
1. Արտադրական հոսքի գծապատկերն առկա է:	
2. Կարևոր գործընթացների չափանիշերը որոշված են, մշտադիտարկվում և գրանցվում են:	
3. Ապրանքի ստուգումն իրականացվում է:	
4. Շտապ արձագանքման գործընթացը սահմանված է:	

ԳՈՐԾԱՐԱՐ ՈՐՈՇՈՒՄ ԿԱՅԱՑՆԵԼԸ

Ի հավելումն սննդի տարրական հիգիենայի՝ բիզնեսի ընդլայնման համար ընկերություններից պահանջում են գնորդներին և սպառողներին ներկայացնել որակի վերահսկման մեթոդի վերաբերյալ բավարար ապացույցներ:

Երբ գնորդները գնահատում են ձեր ապրանքի որակի վստահելիությունը, ձեր ընկերությունը պետք է նրանց տրամադրի տեղեկատվություն, որոնք նրանք կարող են վերանայել: Գնորդի որոշում կայացնելը սովորաբար ընթանում է հետևյալ գործընթացով.



ԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ ՀՈՍՔԻ ԳԾԱՊԱՏԿԵՐ

Արտադրական հոսքի գծապատկերի գլխավոր նպատակը արտադրության գործընթացում ռիսկերի և վտանգների վերլուծությունն է: Երկրորդ նպատակն է գնորդներին և ստուգողներին տրամադրել արտադրական գործընթացի վավերականության վերաբերյալ օբյեկտիվ տեղեկություններ: Արտադրական հոսքի գծապատկերը պետք է ներկայացված լինի այնպես, որ յուրաքանչյուր կարողանա հասկանալ գործընթացի ընդհանուր գծերը և անվտանգության վերահսկողության ստուգակետերը՝ հունքից մինչև վերջնական արտադրանք: Արտադրական գծապատկերները պատրաստվում են՝ հետևելով ստորև ներկայացված հերթականությանը.

1. Հիմնական նյութերը, օժանդակ նյութերը, հավելումները, փաթեթավորումը, ջուրը և այլն, գրված են վերևում:
2. Ստանալուց մինչև առաքում՝ բոլոր գործընթացները թվարկված են, նշված են և կապված են սլաքներով:
3. Կարևոր ստուգակետերը (օր.՝ ջերմաստիճան և ժամանակ) նկարագրված են յուրաքանչյուր գործընթացի մոտ:
4. Յուրաքանչյուր քայլի համար՝ ըստ գործընթացի կարգի:
5. Գրված են գոտիավորման տարածքները:
6. Ստուգվեք գծապատկերի և տեղում իրական գործընթացի համապատասխանությունը:

Արտադրական հոսքի գծապատկեր	Փաստ. No.	Ստեղծված է	Ամսաթիվ	Ապրանքի անվանում	Ներկ. 1	Ներկ. 2
	D1	Shinta Nishino	7, հուլիս, 2017	Ծիրանի չիր	Ստ.	Ստ.
Ծիրանի չիր Ծիրան Ջուր Փաթեթ						
Կեղտոտ տարածք	1 Ընդունում		2 Ընդունում		3 Ընդունում	4 Ընդունում
	5 Պահում [5°C]		6 Պահում [5°C]			7 Պահում
Մաքուր տարածք	8 Լվացում [NaClO 100ppm]		9 Լվացում [NaClO 100ppm]			
	10 Չորացում [50°C 5H]		11 Տեսակավորում [զույն, չափ, տեսակ]			
			12 Կտրտում			
			13 Չորացում [60°C 10ժ]			
	14 Ստուգում [Aw < 0.60]					
	15 Տեսակավորում [զույն, չափ, տեսակ]					
	16 Կշռում [3 կգ]					
	17 Փաթեթավորում [60կՊա, կրկնակի զոդում]					
	18 Տեսողական ստուգում [կնճիռ]					
	19 Պահեստավորում [5°C]					
Կեղտոտ տարածք	20 Առաքում					

Արտադրական հոսքի գծապատկեր

ՈՐԱԿԻ ՎԵՐԱՀՍԿՈՂՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՑՈՒՅՑ

Ձեր հաճախորդը կցանկանար իմանալ, թե ինչով է երաշխավորված, որ արտադրական գործընթացի ստուգակետերը պատշաճ կերպով վերահսկվում են:



Որակի վերահսկողության օբյեկտիվ ապացույցներ ներկայացնելու համար պահանջվում է, որպեսզի չափանիշները և մշտադիտարկման մեթոդը որոշված լինեն, իսկ ստուգակետերը՝ գրանցվեն:

ՄՇՏԱԴԻՏԱՐԿՄԱՆ ԹԵՐԹԻ ՕՐԻՆԱԿՆԵՐ

Չորանոցի մշտադիտարկման թերթ					Ամսաթիվ		Ամիս	Տարի	Ներկ. 1	Ներկ. 2
					6		Հոկտ.	2017	Մտ.	Մտ.
Ապրանք	Խմբ.	Ծավալ	Կարգավորում	Սկիզբ	Ջերմաստիճան			Ավարտ	Aw	Աշխատակից
					1Ժ	3Ժ	6Ժ			
Ծիրան	A1	20կգ	50°C • 60°C	10:20	62 °C	62 °C	61 °C	21:00	0.55	Նիշինո
			50°C • 60°C	:	°C	°C	°C	:		
			50°C • 60°C	:	°C	°C	°C	:		
			50°C • 60°C	:	°C	°C	°C	:		
			50°C • 60°C	:	°C	°C	°C	:		
			50°C • 60°C	:	°C	°C	°C	:		
			50°C • 60°C	:	°C	°C	°C	:		
			50°C • 60°C	:	°C	°C	°C	:		
			50°C • 60°C	:	°C	°C	°C	:		
			50°C • 60°C	:	°C	°C	°C	:		
			50°C • 60°C	:	°C	°C	°C	:		
			50°C • 60°C	:	°C	°C	°C	:		
			50°C • 60°C	:	°C	°C	°C	:		
			50°C • 60°C	:	°C	°C	°C	:		
			50°C • 60°C	:	°C	°C	°C	:		
			50°C • 60°C	:	°C	°C	°C	:		

Մառնաբանի գրանցամատյան			Ամիս	Տարի	Ներկ. 1	Ներկ. 2
			Հոկտ.	2017	Մտ.	Մտ.
Ամսաթիվ	Նախքան արտադրությունը		Աշխատակից	Արտադրությունից հետո		Աշխատակից
	Ժամ	Ջերմաստիճան		Ժամ	Ջերմաստիճան	
6-Oct	9:00	4 °C	Նիշինո	17:00	4 °C	Նիշինո
	:	°C		:	°C	
	:	°C		:	°C	
	:	°C		:	°C	
	:	°C		:	°C	
	:	°C		:	°C	
	:	°C		:	°C	
	:	°C		:	°C	
	:	°C		:	°C	
	:	°C		:	°C	
	:	°C		:	°C	
	:	°C		:	°C	
	:	°C		:	°C	
	:	°C		:	°C	
	:	°C		:	°C	
	:	°C		:	°C	
	:	°C		:	°C	
	:	°C		:	°C	

ՍՏՈՒԳՈՒՄ

Ըստ գնորդների պահանջի կամ սեփական նախաձեռնությամբ պետք է իրականացվի ստուգում: Ահա ստուգման ենթակա հիմնական միավորները.

- *Coliform bacillus* քանակ,
- պիտանելիության ժամկետ,
- ջրի ակտիվություն (խոնավություն):

Ստուգման արդյունքներն ընկերությունը պետք է տրամադրի հետևյալ կերպ.

Ստուգման մեթոդ

1. Օտար մարմիններ՝ տեսողական կոնտակտ

2. Ջրի ակտիվություն՝ ջրի ակտիվության չափիչ AquaLab 4TE

Խմբ. No.	Օտար մարմիններ	Ջրի ակտիվություն [Aw]	Ստուգում
171006-Ա1	միանշանակ ոչ	0,55	անցած
171006-Ա2	միանշանակ ոչ	0,55	անցած
171006-Ա3	միանշանակ ոչ	0,56	անցած
171006-Ա4	միանշանակ ոչ	0,55	անցած
171006-Ա5	միանշանակ ոչ	0,58	անցած
171007-Ա1	միանշանակ ոչ	0,58	անցած
171007-Ա2	միանշանակ ոչ	0,58	անցած
171007-Ա3	միանշանակ ոչ	0,58	անցած
171007-Ա4	միանշանակ ոչ	0,52	անցած
171007-Ա5	միանշանակ ոչ	0,52	անցած
171007-Ա6	միանշանակ ոչ	0,52	անցած

Ելնելով վերոնշյալից՝ սույնով հավաստում ենք, որ բոլոր ապրանքները համապատասխանում են չափանիշներին:

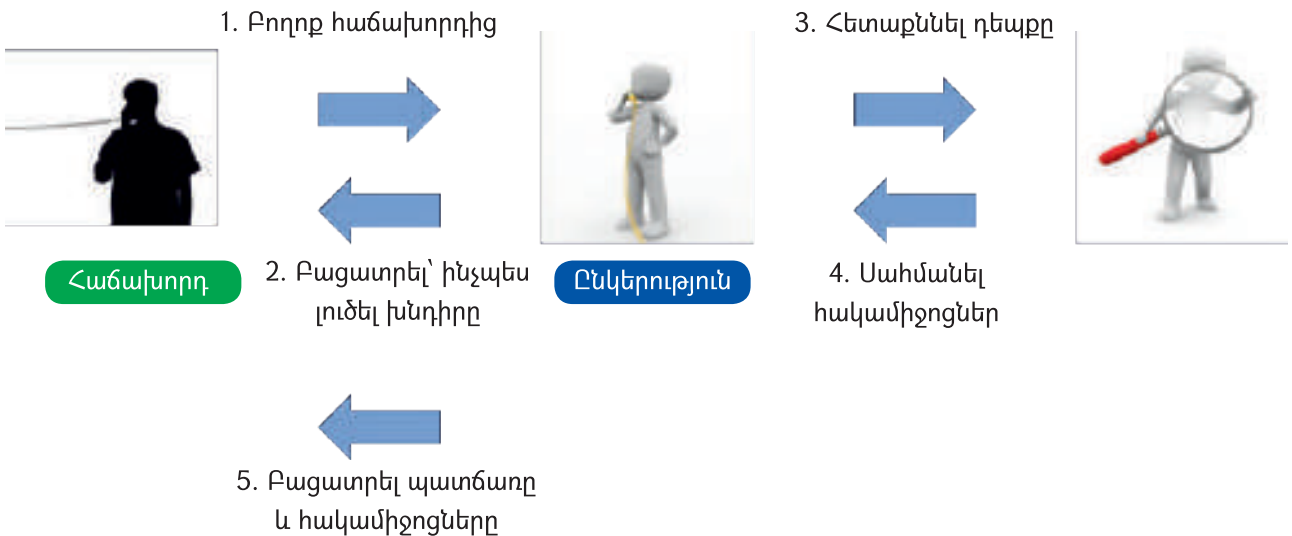
10/30/2017

Ստ.

Շինտա Նիշինո
Արտադրության ղեկավար
ԱԲԳ ընկ.

ԱՐՏԱԿԱՐԳ ԻՐԱՎԻՃԱԿՆԵՐԻ ԱՐՁԱԳԱՆՔՄԱՆ ԸՆԹԱՑԱԿԱՐԳ

Ընկերությունը պետք է որևէ անձի նշանակի, ով գործ կունենա հաճախորդներից ստացվող պահանջների և սննդի վերաբերյալ պատահարների հետ, ինչպես նաև պետք է ստեղծի արտակարգ իրավիճակների արձագանքման ընթացակարգ: Հետևյալը արտակարգ իրավիճակի արձագանքման օրինակ է:



Բողոքի մասին զեկույցի համակարգի կայացումը երաշխավորում է նույն խնդրի կրկնության կանխումը և ապահովում է հաճախորդների վստահությունը: Ստորև ներկայացված է բողոքի մասին զեկույցի օրինակ:

Բողոքի մասին զեկույց

Ամսաթիվ	01 սեպտ., 2015	Զեկուցող	Զեկույց No	160901-1
Հաճախորդի անուն	ԱԲԳ			
Ապրանքի անվանում	Ծիրանի չիր	Խմբ. No	176-1	
Բողոք (լրացվում է զեկուցողի կողմից)				
Մանրամասներ		Նկար		
Երբ հաճախորդը բացել է տոպրակները, ծիրանի չիրերը բոլորում են եղել:				
Հիմնական պատճառ (լրացվում է զեկուցողի և տեղի ներկայացուցչի կողմից)				
1 Ծիրանն ամբողջությամբ չորացված չէր: 2 Տոպրակների մեջ առկա էր թթվածին: 3 Զոդումը պատշաճ չէր կատարված:				
Հակամիջոցներ (լրացվում է տեղի ներկայացուցչի կողմից)				
1 Հեռացնել ոչ լիարժեք չոր ծիրանները տեսակավորման ընթացքում: Համապատասխան ձեռնարկ 2 Բարձրացնել վակուումի ճնշումը վակուումի ճնշումը սահմանել -6կգ/սմ 3 Կատարել կրկնակի զոդում: Համապատասխան ձեռնարկ 1-1				
		Զեկուցող	Հաճախորդի ներկ.	Տեղի ներկ.
				

Բողոքի զեկույց

Ինչպես են ստուգվում
այս չափանիշները:



Հիանալի է: Կարծես
թե որակն ուշադիր
ստուգվում է: Եկեք
քննարկենք գինը...

Աշխատակիցները դիտարկում և գրանցում են բոլոր
ստուգակետերը: Եթե չեն համապատասխանում
չափանիշերին՝ հեռացվում են: Ես ստուգում եմ
գրանցամատյանները, եթե որևէ խնդիր է լինում:
Մենք նաև ստուգում ենք իրականացնում՝ ըստ
հաճախորդի պահանջի: Դժգոհությունների դեպ-
քում մենք հետաքննում ենք դրա պատճառները և
հակամիջոցներ սահմանում:

ԴԵՊԲԻ ՈՒՍՈՒՄՆԱՍԻՐՈՒԹՅՈՒՆ. ԾԻՐԱՆԻ ՉԻՐ ՊԱԿԻՍՏԱՆՈՒՄ

ԻՐԱՎԻՃԱԿ

Գիլգիթ Բալթիստան տարածաշրջանը Հյուսիսային Պակիստանում է, որը շրջապատված է լեռներով և ֆիզիկապես մեկուսացված է հիմնական շուկաներից: Ֆերմերները չրեր արտադրում էին, սակայն որակը չափազանց ցածր էր, ինչպես նաև ցածր էր գինը:



Տեղի կյանք



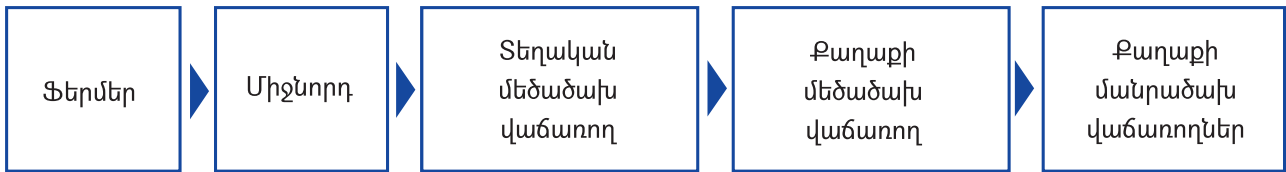
Լեռնային շրջան



Ավանդական արտադրություն



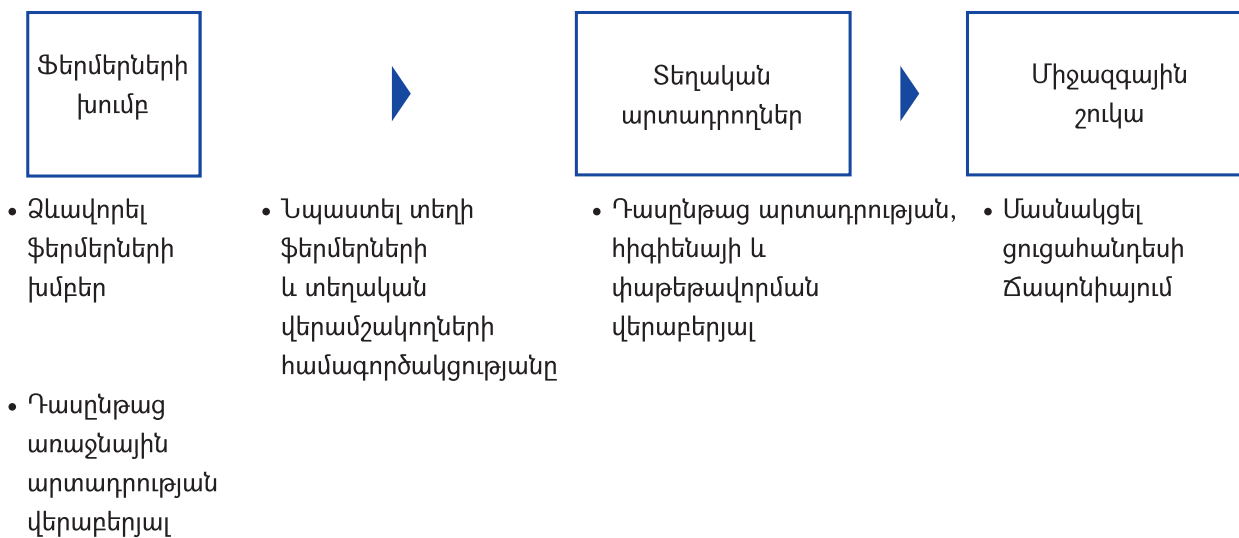
ԳԲ ծիրանի չիրը, որը վաճառվում
էր մեծ քաղաքներում



Արժեզրեային նախքան միջամարտությունը

ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅՈՒՆ

ՃՄՀԳ թիմն աջակցեց որակի բարելավմանը և նոր շուկաներ գտնելուն, որտեղ արտադրողները կարող էին վաճառել բարձրորակ արտադրանք: Ճապոնական շուկան ուսումնասիրելու համար արտադրողները մասնակցեցին ճապոնական սննդի ցուցահանդեսի՝ FOODEX 2014-ին:



Բիզնես հանդիպումներ ֆերմերների և գնորդների միջև



Դասընթաց հիգիենայի վերաբերյալ



Ածխաթթու գազի ներարկում՝ միջատների ձվադրումը կանխելու համար

Չրերի շուկան Ճապոնիայում

Չրերի մեծածախ շուկայում ԱՄՆ-ն և Թուրքիան գերակշիռ դիրք են զբաղեցնում, ուստի համարյա անհնար է մրցել գնային մրցակցությամբ: Սակայն գոյություն ունի հաճախորդների աճող քանակ, որը գնում է ապրանքներ, որոնք յուրահատուկ բնույթ ունեն՝ կապված տարածաշրջանի հետ, և օրգանական են: Սրան զուգահեռ աճում է նաև նմանատիպ մանրածախ և մեծածախ վաճառողների թիվը: Ուստի թիրախավորվեց այս շուկան:



«Max Valu»



«Muji»



Օրգանական խանութ

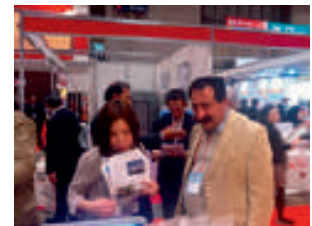
FOODEX JAPAN 2014



Տաղավար



Բացատրություն հաճախորդին



Աշխատանք այլ տաղավարի հետ



Ապրանքի ներկայացում գնորդներին



Գործարար բանակցություններ

ԱՐԴՅՈՒՆՔ

- ✓ Արտադրողները պայմանագրեր կնքեցին 4 գնորդների հետ, և նրանց բիզնեսը շարունակվում է:
- ✓ Սնունդը համտեսի համար մատուցվեց շատ այցելուների, և ստացվեցին **օգտակար արձագանքներ**:
- ✓ Հավաքվեցին ավելի քան **100 այցեքարտեր՝ հետագա բիզնեսի համար**:
- ✓ **Հասկացան ճապոնական շուկան՝** շուկայավարման ռազմավարությունը կառուցելու համար:
- ✓ Առաջ մղեցին տարածքի ապրանքանիշը և ճանաչում տվեցին բրոշյուրների միջոցով:
- ✓ Բարձր որակի և բարձր գնի արտադրանքի ծավալն ավելացավ, իսկ ֆերմերների և արտադրողների կենսամակարդակը բարելավվեց:
- ✓ Ֆերմերների և արտադրողների մտածելակերպը նշանակալիորեն փոխվեցին ճապոնացի գնորդներին արձագանքելու միջոցով, որոնք շատ ուշադիր են որակի և հիգիենայի նկատմամբ:



N-Harvest



Ambessa

Ճապոնացի գնորդներ



Far East Bazaar

ԴԱՍԵՐ

- ✓ Պարտադիր չէ, որ արտադրողները գնորդների հետ պայմանագրեր կնքեն նույնիսկ ցուցահանդեսի մասնակցելու պարագայում:
- ✓ Առանց ունենալու հստակ ռազմավարություն, որի վրա հիմնվում է ցուցահանդեսին նախապատրաստությունը և հետևումը, արտադրողը երբեք հաջողություն չի գրանցի բիզնեսում:
- ✓ Երբ պոտենցիալ հատվածը և հաճախորդները հստակեցված են, գնորդների հետ պայմանագրեր կնքելու հնարավորությունները մեծանում են ցուցահանդեսի օգտագործմամբ թիրախի վրա կենտրոնանալով:

ԱՆԵԼԻՔՆԵՐԻ ՑԱՆԿ

Նախքան ցուցահանդեսը

- ✓ Ուսումնասիրե՞ք թիրախը:
- ✓ Ուսումնասիրե՞ք հաճախորդներին և մրցակիցներին:
- ✓ Ուղարկե՞ք հրավեր՝ պոտենցիալ հաճախորդների հետ հանդիպումներ նշանակելու համար:
- ✓ Պատրաստե՞ք առաջմղման նյութեր:

Ցուցահանդեսի ընթացքում

- ✓ Ստացե՞ք արձագանքներ:
- ✓ Հավաքե՞ք շուկայի վերաբերյալ տեղեկատվություն:
- ✓ Իրականացրե՞ք գործարար հանդիպումներ:

Ցուցահանդեսից հետո

- ✓ Փոփոխե՞ք վաճառքի ռազմավարությունը:
- ✓ Շփվե՞ք և հաղորդակցվե՞ք հաճախորդների հետ՝ ապրանքներ վաճառելու համար:

ԱՊԱԳԱՅԻ ՄԱՐՏԱՀՐԱՎԵՐՆԵՐ

- ✓ Բարձրորակ արտադրանքի աճն անհրաժեշտ է և՛ ֆերմերների, և՛ վերամշակողների համար, քանի որ պահանջարկը գերազանցում է առաջարկը:
- ✓ Պետք է հիմնվի բողոքների վարման և բարելավման համակարգ, քանի որ հաճախորդի բողոքը չէր տեղեկացվել գործարանին և երկար ժամանակ անտեսվել էր:

ԱՐՏԱՀԱՆՈՒՄ ՃԱՊՈՆԻԱ

Սննդի արտահանման պարագայում պետք է իրականացվի տեսչական ստուգում: Սահուն արտահանման համար արտահանողներին խորհուրդ է տրվում նախօրոք ստուգել և հաստատել, որ սննդամթերքը համապատասխանում է բույսերի կարանտինի և սննդամթերքի անվտանգության օրենքի չափանիշերին:



ԲՈՒՅՍԵՐԻ ԿԱՐԱՆՏԻՆԱՅԻՆ ՍՏՈՒԳՈՒՄՆԵՐ¹



Բույսերի կարանտինային ստուգումները պահանջվում են արտասահմանից Ճապոնիա բույսեր բերելու պարագայում: Վնասատուների մուտքը Ճապոնիա կանխելու համար սահմանվել են կարգավորիչ դասակարգումներ՝ հաշվի առնելով թե՛ ծագման երկիրը, թե՛ բույսերի ցանկը, որոնք ճանաչված են որպես վնասատուների նկատմամբ հակվածություն ունեցող բույսեր: Կարգավորիչ դասակարգումները հետևյալն են:

ՆԵՐՄՈՒԾՈՒՄ. ԱՐԳԵԼՎԱԾ ԻՐԵՐ

- Հող
- Բույսեր՝ հողի հետ
- Կարանտինային վնասատուներ, որոնք վնասակար են բույսերի և բուսական արտադրանքի համար
- Բրնձի ծղոտ կամ բրնձի հասկեր (բացառությամբ Կորեական թերակղզուց և Թայվանից ներմուծվողների)
- Այլ արգելված իրեր կարող են գտնվել ներմուծման պայմանների տվյալների շտեմարանում.
<http://www.pps.go.jp/eximlist/Pages/exp/conditionE.xhtml>

¹ Աղբյուր՝ <http://www.maff.go.jp/pps/j/introduction/english.html#kinshi>

Տվյալների շրջանարանի օրինակ

Database for importing conditions

This page uses JavaScript. It is necessary to have JavaScript enabled in your browser.

Search for importing conditions: Selection of search conditions

Select at least one of originating country or importing plant, and click "Search" button.

Selection of country (Can be left unselected) [Clear conditions](#)

1 Select continent
Europe

2 Select country or region
Republic of Armenia

Included area: Republic of Armenia

Selection of plant (Can be left unselected) [Clear conditions](#)

1 Input name of plant (Scientific name acceptable)
apricot

2 Select part
dried leaf stem

Stems or leaf, or plant body with those parts, including dried materials such as rice straws, wheat straws, dried pasture, etc., and processed materials of these plants are included. However, live stem or leaf, and materials processed in decomposition using chemicals are excluded.

Search

Database for importing conditions

Search for importing conditions: Result

The result is listed below. Please be sure to read "Explanation of indicated content" for better reference.

[Previous page](#)

[PDF Download](#)

Originating country: Republic of Armenia
Importing plant: Apricot (Prunus) dried leaf stem

If you click a new title, you can rearrange the search result.

Prohibited: 0 found			
Requiring ordinary inspection: 1 found (Click to see details)			
English name	Family	Scientific name	Remarks
Apricot	ROSACEAE	Prunus	
Requiring field inspection in the exporting country: 0 found			
Requiring specific phytosanitary measures in the exporting country: 0 found			
Requiring post-entry quarantine in Japan: 0 found			

Explanation of indicated content

Prohibited

In addition to the listed items, the followings are also prohibited to import:

- Seed (including plants with soil)
- Parasitic plants (e.g. Loranthaceae, Cuscuta sp., Zygophyta sp., Cuscuta sp., Pedicularis sp. and Orobanchaceae)

Requiring ordinary inspection

The listed plants can be imported with ordinary import inspection as far as certain conditions are met. Examples of the conditions are

- Attachment of the appropriate Phytosanitary Certificate (issued by the plant quarantine authority of the country of origin)
 - Limitation of places where the articles are unloaded and imported
 - Successful results of inspection conducted by the Plant Protection Station
- In general, Phytosanitary Certificates are required for the import of plants for planting (e.g. seedlings, budwoods, bulbs and seeds), plants for consumption (e.g. fruits, vegetables and cut-flowers) and plants for feeding (e.g. dried pasture). Special arrangement can be made if there is no plant quarantine organization in the country of origin.

ԻՐԵՐ, ՈՐՈՆՔ ՊԱՀԱՆՋՈՒՄ ԵՆ ՆԵՐՄՈՒԾՄԱՆ ՍՏՈՒԳՈՒՄՆԵՐ

- Իրերը, որոնք ներմուծելիս պահանջվում է ստուգում, կարող եք գտնել ներմուծման պայմանների տվյալների շտեմարանում:

ԻՐԵՐ, ՈՐՈՆՔ ՉԵՆ ՊԱՀԱՆՋՈՒՄ ՆԵՐՄՈՒԾՄԱՆ ՍՏՈՒԳՈՒՄՆԵՐ

Վերամշակված արտադրանքը, որի բաղադրիչները ներառում են բուսական նյութեր, որոնք որևէ վտանգ չեն ներկայացնում վնասատու միջատների՝ ճապոնիա բերելու առումով (բույսերի հետ կամ դեռ կենդանի), ենթակա չեն ներմուծման ստուգումների: Այս պարագայում մանրամասների համար կապ հաստատեք Բույսերի պաշտպանության կայանների հետ կամ հարցում կատարեք հետևյալ կայքում.

https://www.contactus.maff.go.jp/j/pps/form/qa_e.html

ՄՆՆԴԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՕՐԵՆՔ



Մնդի մեջ առկա սննդային հավելումները և գյուղատնտեսական քիմիկատների մնացորդները պետք է համապատասխանեն «Սննդամթերքի և սանիտարիայի մասին» ճապոնիայի օրենքով սահմանված չափորոշիչներին: Դրանք պետք է ճապոնիայում ստուգվեն որպես ներմուծման ընթացակարգի մաս, որպեսզի ներմուծողները կարողանան ներմուծել արտադրանքը:

ՄՆՆԴԻ ՀԱՎԵԼՈՒՄՆԵՐԻ ԿԱՐԳԱՎՈՐՈՒՄԸ ՃԱՊՈՆԻԱՅՈՒՄՔ

Սննդային հավելումները, բնական բուրավետիչները և սովորական սննդամթերքը, որոնք թույլատրված են օգտագործել ճապոնիայում, սահմանափակվում են հետևյալ հղումներում ներկայացված ցուցակով.

Թույլատրելի հավելումներ (449 միավոր)

Թույլատրելի հավելումները նրանք են, որոնք թույլատրված են առողջապահության, աշխատանքի և բարեկեցության նախարարության կողմից.

<http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/list-desin.add-x>

Գոյություն ունեցող սննդային հավելումներ (365 միավոր)

Որոշակի նյութեր թույլատրված են օգտագործել և տարածել ճապոնիայում, քանի որ դրանք լայնորեն կիրառվում են ճապոնիայում և ունեն մարդկանց կողմից սպառման երկար պատմություն.

<http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/list-exst.add>

Բնական բուրավետիչներ (մոտ 600 միավոր)

Այս նյութերը բնական արտադրանք են, որոնք ստացվում են կենդանիներից ու բույսերից և կիրառվում են սննդի համ հաղորդելու համար, օր.՝ վանիլինը և խեցգետնի բուրավետիչը.

<http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/list-nat.flavors>

Սովորական սննդամթերք, որն օգտագործվում է որպես սննդային հավելում (մոտ 100 միավոր)

Սրանք նյութեր են, որոնք սովորաբար մատուցվում են որպես սնունդ ուտելու կամ խմելու համար, ինչպես նաև օգտագործվում են որպես սննդային հավելում, օր.՝ ելակի հյութ, ագար և այլն.

<http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/list-general.provd.add>

² Source | <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/foodadditives/>

ԳՅՈՒՂԱՏՆՏԵՍԱԿԱՆ ՔԻՄԻԿԱՏՆԵՐԻ ՄՆԱՅՈՐԴՆԵՐԻ ԿԱՐԳԱՎՈՐՈՒՄ

Սննդամթերքի մեջ գյուղատնտեսական քիմիկատների մնացորդները սահմանափակվում են «Սննդամթերքի և սանիտարիայի մասին» օրենքով: Գյուղատնտեսական քիմիկատների առավելագույն մնացորդի սահմանաչափերը (ԱՄՍ–MRL) կարելի է գտնել տվյալների հետևյալ շտեմարանում.
<http://www.m5.ws001.squarestart.ne.jp/foundation/search.html>

Շտեմարանի օրինակ

[\[HOME\]](#)

Positive List System for Agricultural Chemical Residues in Foods

Maximum Residue Limits (MRLs) List of Agricultural Chemicals in Foods

Agricultural Chemicals	Foods
☐ A ☐ K ☐ U ☐ B ☐ L ☐ V ☐ C ☐ M ☐ W ☐ D ☐ N ☐ X ☐ E ☐ O ☐ Y ☐ F ☐ P ☐ Z ☐ G ☐ Q ☐ H ☐ R ☐ I ☐ S ☐ J ☐ T	☒ Crops ☐ Animal and fishery products ☐ Processed foods ☐ Mineral waters Search by Foods

List of Agricultural Chemicals

[\[HOME\]](#) [Top page of MRLs Search engine for MRLs](#)

The Japan Food Chemical Research Foundation

Table of MRLs in Foods

Food :

Agricultural Chemical	MRLs(ppm)	Note	MRLs(ppm) Time limit for application
ABAMECTIN	0.09		
ACETAMIPRID	3		
ACRINATHRIN	2		
ALANYCARB	2		
ALDRIN and DIELDRIN	0.05		
AMINOETHOXYVINYLGLYCINE	0.2		
AMITRAZ	0.9		
AMITROL	0.05		
ATRAZINE	0.02		
AZINPHOS-METHYL	2		
AZOXYSTROBIN	2		
BENALAXYL	0.05		
BENFURACARB	0.5		

ՀԱՎԵԼՎԱԾ

FCP ՏԵՂԵԿԱԹԵՐԹ | ԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ՎԱՃԱՌԵԼԻՈՒԹՅԱՆ ԿԵՏԵՐԸ

■ Selling Points of the production process

	Արտադրական գործընթաց Արդյունավետ տարբերակ է նկարագրել արտադրական հոսքի գծապատկերը, ստուգակետերը և նկարներ՝ կապված արտադրական հոսքի գծապատկերի հետ:
Pictures	Հղում Շուկային միտված սննդի հիգիենա Արտադրական հոսքի գծապատկեր

Դրական փորձառություն



Աղբյուր՝ http://www.food-communication-project.jp/pdf/h23_result_01.pdf

FCP ՏԵՂԵԿԱԹԵՐԹ | ՈՐԱԿԻ ՀԱՎԱՍՏՄԱՆ ՏԵՂԵԿԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ

■ Information of Quality Assurance

Inspection of Products	☐ Yes ☐ No	(If yes, please provide additional information about inspection)			
Hygiene Management	Production Process				
	Employees				
	Facilities and Equipments				
Emergency Response	The Contact Points	The person in charge	Mr/Ms	Phone number	country code + XXX
	Documentation				

Տեղեկատվություն որակի վերահսկողության վերաբերյալ

Հիգիենայի վերահսկողությունը և արտակարգ իրավիճակների դեպքում արձագանքը կարևոր է: Քանի որ գնորդները չեն կարող այցելել ձեր արտադրամաս, անվտանգ զգալու համար կարևոր է նրանց բավականաչափ տեղեկություններ տրամադրել որակի վերահսկողության կառավարման վերաբերյալ:

Հղում

Արտադրանքի ստուգում

☞ Շուկային միտված սննդի հիգիենա | Ստուգում

Հիգիենայի կառավարում

☞ Շուկային միտված սննդի հիգիենա | Որակի վերահսկողության ապացույց

☞ Անձնական հիգիենա

☞ Արտադրամաս, սարքավորումներ

Արտակարգ իրավիճակների արձագանքում

☞ Շուկային միտված սննդի հիգիենա | Արտակարգ իրավիճակների արձագանքման ընթացակարգ

Դրական փորձառություն

Ապրանքների ստուգում	■ Այո/ Ոչ	Տեսողական կապ [ապրանքի որակ, փաթեթավորման թերություններ, օտար մարմիններ]			
Հիգիենայի կառավարում	Արտադրության գործընթաց	Հումքի ստացման, վերամշակման, փաթեթավորման, պահեստավորման և առաքման գործընթացների դիտարկման համար նախատեսված գրանցամատյանների ստեղծման և կառավարման նպատակով նշանակված է որակի կառավարիչ: Որակի հետ կապված խնդիրների դեպքում պատճառները հետաքննվում են, և որակը բարելավվում է:			
	Աշխատակիցներ	Նշանակված է աշխատակից, որն աշխատում է որպես ուսուցիչ: Աշխատակիցները վերապատրաստվում են սոցիալական պատասխանատվության, բարոյականության, սննդի հիգիենայի, որակի վերահսկողության և արտադրական հմտությունների վերաբերյալ:			
	Արտադրամաս և սարքավորումներ	Արտադրամասը և սարքավորումները կանոնավոր մաքրվում և նորոգվում են:			
Արտակարգ իրավիճակների արձագանքում	Կոնտակտային կետեր	Պատասխանատու անձ	Անուն, ազգանուն	Հեռ.	XXX
	Փաստաթղթավորում	Արտակարգ իրավիճակների դեպքում խնդիրները լուծվում են անհապաղ և պատշաճ՝ հաճախորդների հետ սահուն կապի միջոցով: Պատճառները հետաքննվում են, սահմանվում են հակամիջոցներ, ապա զեկուցվում է հաճախորդին:			



«Տեղական արտադրության զարգացում և տեղական ապրանքանիշերի
առաջնորդում Հայաստանում. փուլ 2» ծրագիր