ՎՎՀԿԿ ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ (НАССР) ՍԿԶԲՈՒՆՔՆԵՐԻ ՎՐԱ ՀԻՄՆՎԱԾ ԸՆԹԱՑԱԿԱՐԳԵՐ ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՕԲՅԵԿՏՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ

Հիմք ընդունելով հանրային սննդի օբյեկտներում արձանագրված թունավորման դեպքերի պատճառների վերլուծությունը, ինչպես նաև հանրային սննդի կազմակերպման որակի բարձրացման անհրաժեշտությանը՝ ՀՀ սննդամթերքի անվտանգության տեսչական մարմինն առաջարկել է ԵԱՏՄ իրավական ակտերով սահմանված Վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի համակարգի (ՎՎՀԿԿ - НАССР) պահանջները ներառել նաև հանրային սննդի կազմակերպությունների համար սահմանված ստուգաթերթում՝ դրանց նկատմամբ տեսչական մարմնի կողմից վերահսկողություն իրականացնելու նպատակով։ Մինչ համապատասխան ընթացակարգերի անցկացումն ու ՀՀ կառավարության համապատասխան որոշման ընդունումը, Տեսչական մարմինը հանրային սննդի կազմակերպիչներին առաջարկում է ներդնել օրենդրությանը համապատասխան ՎՎՀԿԿ – НАССР համակարգեր:

Թե ինչ է Վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի համակարգը (ՎՎՀԿԿ - НАССР), որն արդեն իսկ պարտադիր է սննդամթերքի արտադրության գործընթացների ժամանակ, կարող եք ծանոթանալ ՍԱՏՄ պաշտոնական կայքում՝ հետևյալ հղումով՝

<https://snund.am/hy/page/hazard-analysis-and-control-of-critical-points/139>:

Միաժամանակ ներկայացնում ենք ՎՎՀԿԿ - НАССР այն հիմնական սկզբունքները, որոնց պահպանումը առաջնային պահանջ է (հանրային սննդի կետերում սննդի պատրաստումը ևս սննդամթերքի արտադրության գործընթաց է).

1. պետք է հստակ ընտրվեն սննդամթերքի անվտանգությունն ապահովելու համար անհրաժեշտ սննդամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացները,

2. պարենային հումքի և սննդամթերքի աղտոտումը բացառելու նպատակով՝ արտադրության տեխնոլոգիական գործառնությունների հաջորդականության և հոսքայնության ընտրությունը պետք է հապատասխանի ընտրված գործընթացներին,

3. տեխնոլոգիական գործառնությունների և սննդամթերքի արտադրության փուլերում արտադրական հսկողության ծրագրերը պետք է լինեն վերահսկելի

4. սննդամթերքի արտադրության ընթացքում օգտագործվող սննդային հումքի, տեխնոլոգիական միջոցների, փաթեթավորման նյութերի, արտադրատեսակի, ինչպես նաև սննդամթերքի նկատմամբ անհրաժեշտ համալիր հսկողությունը պետք է իրականացվի հուսալի միջոցներով,

5. տեխնոլոգիական սարքավորումների սարքինության նկատմամբ հսկողությունը պետք է իրականացվի սննդամթերքի առանձին տեսակների վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգերով սահմանված պահանջներին համապատասխան սննդամթերքի արտադրության գործընթացն ապահովող կարգով,

6. պետք է ապահովվի տեխնոլոգիական գործառնությունների վերահսկելի փուլերի և սննդամթերքի նկատմամբ իրականացված հսկողության արդյունքների մասին տեղեկատվության փաստաթղթավորումը,

7. պետք է պահպանվեն սննդամթերքի պահման և փոխադրման (տրանսպորտային փոխադրման) պայմանները,

8. սննդամթերքի արտադրության գործընթացում օգտագործվող արտադրական շինությունները, տեխնոլոգիական սարքավորումները և գույքը պետք է պահպանվեն սննդամթերքի աղտոտումը բացառող պայմաններում,

9. սննդամթերքի անվտանգության ապահովման նպատակով՝ աշխատողների կողմից պետք է ապահովվի անձնական հիգիենայի ձևերի ընտրությունը և դրանց կանոնների պահպանումը,

10. պետք է սահմանվեն սննդամթերքի անվտանգության ապահովման եղանակները, ինչպես նաև սննդամթերքի արտադրության գործընթացում օգտագործվող արտադրական շինությունների, տեխնոլոգիական սարքավորումների և գույքի մաքրման, լվացման, ախտահանման, միջատազերծման և կրծողների ոչնչացման գործընթացների պարբերականությունը,

11. պետք է ապահովվի տեխնիկական կանոնակարգերով սահմանված պահանջներով արտադրված սննդամթերքի համապատասխանությունը հավաստող փաստաթղթերի վարումը ու պահպանումը՝ թղթային կամ էլեկտրոնային կրիչներով,

12. պետք է ապահովվի սննդամթերքի հետագծելիությունը։

Վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի համակարգի (ՎՎՀԿԿ - НАССР) վերաբերյալ առավել մանրամասն տեղեկություններ և խորհրդատվություն ստանալու համար կարող եք զանգահարել ՍԱՏՄ թեժ գծին 118 անվճար հեռախոսահամարով կամ Սննդամթերքի անվտանգության վարչություն 015-404040 (ներքին համարը՝ 141, 142, 143) հեռախոսահամարով: