



ՎՎՀԿԿ
ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՈՒՂԵՑՈՒՅՑ
ՓՄՁ-ՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ



ՎՎՀԿԿ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՈՒՂԵՑՈՒՅՑ ՓՄՁ-ՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ

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, Միեր 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՝ 3 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

Ուղեցույցը ներկայացնում է «Տեղական արտադրության զարգացում և տեղական ապրանքանիշերի առաջմղում Հայաստանում. 2-րդ փուլ» կոչվող միջազգային համագործակցության ծրագրի կողմից (այսուհետ՝ Ծրագիր) իրականացվող հայկական «Մեկ գյուղ, մեկ արտադրանք» (ՄԳՄԱ) շարժման մեջ կիրառվող տարբեր մեթոդներ: Ծրագիրը, ներառյալ նաև առաջին փուլը, իրականացվում է Հայաստանի ՓՄՁ ԶԱԿ հիմնադրամի (Փոքր և միջին ձեռնարկատիրության զարգացման ազգային կենտրոն) կողմից 2013 թ. մարտ ամսից՝ ՃՄՀԳ (Ճապոնիայի միջազգային համագործակցության գործակալություն) տեխնիկական աջակցությամբ: Ծրագրի նպատակն է բարելավել հայկական տեղական և տարածաշրջանային ՓՄՁ-ների (փոքր և միջին ձեռնարկություններ) գործարար մրցունակությունը տեղական և միջազգային շուկաներում՝ կիրառելով Հայաստանում ընդունված ՄԳՄԱ հայեցակարգը: Այն ծնունդ է առել Ճապոնիայում, որը տարբեր երկրներ այսօր կիրառում են տեղական տնտեսական զարգացման համար: Հայաստանում այն կարելի է սահմանել որպես տեղական տնտեսության, ձեռնարկությունների և ապրանքների զարգացմանն ուղղված միացյալ ջանքեր՝ համակարգված տեղական յուրահատկությունների և մշակույթի հետ:

Ծրագիրը մշակում է ՄԳՄԱ հայեցակազմի վրա հիմնված տարատեսակ գործողություններ: Դրանք են՝ հայկական ապրանքների՝ արտասահմանյան շուկաներ արտահանման խթանում, զբոսաշրջության զարգացում, շուկայավարման հարթակների ուժեղացում: Սա մի համակարգ է, որի միջոցով գործարարները կարող են տեղեկություններ հավաքել սպառողների կարիքների վերաբերյալ և այլն:

Սույն ուղեցույցը հիմնականում ներկայացնում է միջազգային շուկաներում գործարար մրցունակության բարձրացմանն ուղղված մեթոդներ, որպեսզի ավելի շատ ձեռնարկություններ կարողանան հաջողության հասնել իրենց արտադրանքն արտահանելիս: Ակնկալվում է, որ շատերը կկիրառեն այս ուղեցույցում ներկայացված մեթոդները՝ իրենց հաջողությունն ապահովելու համար:

ՄԳՄԱ ծրագրի կողմից ստեղծված նյութեր և դրանց բովանդակությունը

Սակար- դակ	Ուղեցույցներ	Օժանդակ նյութեր			Բովանդակություն	Թիրախային լսարան	Կիրառելիության ոլորտներ			
		Դասընթացի ձեռնարկ (միայն դասընթաց- ցավարների համար)	Տեսանյութեր	Այլ			Սնունդ/ ընկելիքների արտադր.	Այլ արտադրու- թյուններ	Ծառայություն մատուցողներ	Համապատասխանություն ոլորտներին
1	Ուղեցույց Տարրական ՄԳՄԱ մեթոդներ	---	---	1. Թույլ տվեք, որ ձեր պատմությունը վաճառի (ապրանքանշում և մեղմանագինգ) 2. ՄԳՄԱ ժողովածու 3. Ապրանքի հատկանիշերի պլանավորման միավորված վերլուծություն	Ձեր թիրախային հասկանալի գրավելու համար ապրանքանիշի յուրահաղորդ պարհություն ստեղծելու ուղեցույց	Գործարարներ, որոնք՝ – մտածում են նոր գործ սկսելու մասին, – գործի բարելավման համար փնտրում են տարրական հմտություններ և գիտելիք:	++	++	++	Այս գործիքը գործարարներին ինհարավորություն է տալիս՝ 1) առանց շուկայի հետազոտություն իրականացնելու մշակելու շատ տարրական պատմություն ապրանքանիշի վերաբերյալ, 2) որակի ավելի լավ կառավարման համար ստանալու հիգիենայի տարրական կառավարում: Բոլոր հայեցակարգերը կիրառելի են ցանկացած բիզնեսի համար:
		---	1. Սննդի արտադրության հիգիենայի սկզբունքներ և SS	1. Սննդի բիզնեսի կազմակերպման ուղիներ (ՍՍԴԾ) 2. Դանդի արտադրությունը ֆերմերային սեփականություններում (CARD) 3 SS	Համապարփակ Կազմեն գործիքակազմ հիգիենայի տարրական կառավարում իրականացնելու համար					

	Ուրեցույց Խորացված ՄԳՄԱ մեթոդներ	Այո	—	Կայզեն գործիքներ	Արդյունավետ որակի կառավարման իրականացման նախնական քայլեր (Կայզեն, ԸՈԿ, Q7)	Գործարարներ, որոնք՝ – ցանկանում են ընդլայնել իրենց շուկան տեղական սահմաններից դուրս, – մտածում են ԱՊՀ երկրներից դուրս արտահանման ընդլայնման մասին, – թիրախավորում են Հայաստանում օտարերկրացիներին/ գրասաշրջիկներին:	++	++	++	Այս մասն օգնում է բարելավելու անեղյալ բիզնես գործունեությունը և առանց մեծ ներդրումների բարելավելու որակը և արդյունավետությունը: Անկախ ոլորտից՝ սկզբունքները կիրառելի են:
	Պոտենցիալ արտահանողների համար	Այո	—	Կայզեն գործիքներ	Փաթեթավորման վերաբերյալ օգտակար գիտելիքներ՝ փաթեթի գործառնությունների, հիգիենայի մակարդակի, տեսքի և պիտակավորման բարելավման համար:	Գործարարներ, որոնք՝ – ցանկանում են ընդլայնել իրենց շուկան տեղական սահմաններից դուրս, – մտածում են ԱՊՀ երկրներից դուրս արտահանման ընդլայնման մասին, – թիրախավորում են Հայաստանում օտարերկրացիներին/ գրասաշրջիկներին:	++	++	++	Այս հատվածը կենտրոնանում է փաթեթավորման վրա և թե ինչպես է այն ազդում անդրաթերքի որակի վրա: Տրվում են գիտական բացատրություններ: Սննդամթերքի արտադրությանը զբաղվողների համար կարևոր է նաև պիտակավորումը:
	Պոտենցիալ արտահանողների համար	Այո	—	Կայզեն գործիքներ	Քայլ առ քայլ գործնական և իրադեանական հուշումներ միջազգային շուկայավարման ռազմավարության մշակման և իրականացման վերաբերյալ: – արտահանում կատարելու վերաբերյալ կատակարգական որոշման կայացում, – շուկայավարման ռազմավարություն և ծրագիր, – նոր արտադրանքի ստեղծում:	Գործարարներ, որոնք՝ – իրենց ծառայությունների համար թիրախավորում են գրասաշրջիկներին, – փնտրում են Հայաստանի յուրահատկություններն արտացույց գաղափարներ:	++	++	+	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:
	Ուրեցույց Խորացված ՄԳՄԱ մեթոդներ	Այո	—	1. Հայաստանի գրասաշրջային գրքույկ 2. Միջազգային շուկայավարման գրասաշրջության համար	Ամբողջական մոդելացում և հուշումներ գրասաշրջիկներին գրավելու վերաբերյալ: – գրասաշրջային պրոտոկոլի և ծառայությունների պահանջարկի և առաջարկի կոդերը, – հյուրընկալության ծառայության որակ, – առաջնորդ և հաղորդակցություն:	Գործարարներ, որոնք՝ – իրենց ծառայությունների համար թիրախավորում են գրասաշրջիկներին, – փնտրում են Հայաստանի յուրահատկություններն արտացույց գաղափարներ:	+	+	++	Այս մասը հիմնականում թիրախավորում է գրասաշրջային ծառայություններ մատուցողներին, ինչպիսիք են հյուրատները, այնուամենայնիվ, քանի որ գործիքն օգնում է բիզնեսներին ավելի լավ հասկանալու գրասաշրջիկներին, ուստի ներկայացված սկզբունքները կիրառելի են այն բոլոր բիզնեսների համար, որոնք ցանկանում են գրասաշրջիկներ ներգրավել:
	Ուրեցույց Հիգիենայի կառավարում	Այո	1. Սննդի արտադրության հիգիենայի սկզբունքներ և 5S 2. Արտադրամաս 3. Անձնական հիգիենա 4. Վնասատուների դեմ պայքար 5. Ջուր 6. Թափոնների կառավարում	Սննդի բիզնեսի կազմակերպման ուղեկիշեր (ՍԱՐՈ)	Հիգիենայի արանձադարի և որակի միջազգային արանձադարները թիրախավորելու համար հիգիենայի տարրական կառավարման ուղեկիշ	Հայաստանում սննդի արտադրությանը զբաղվող բոլոր բիզնեսները	++	++	++	Այս գործիքը բիզնեսներին հանրապետություն է տալիս՝ 1) հասկանալու 5 ծայրահեղ կարևոր բնագավառներում տարրական հիգիենայի կառավարումը, 2) առանց մեծ ֆինանսական ներդրումների համապատասխանելու զարգացած շուկաների մեծ մասում ընդունելի հիգիենայի կառավարման ստանդարտին: Այս թեման վերաբերում է անդամագրք արտադրողներին, հյուրանոցներին և հյուրատներին:

3	Տեխնիկական ուղեցույց Մասնակցություն ցուցահանումներին	Այո	Արդյունավետ մասնակցություն միջազգային առևտրային ցուցահանումներին	—	Միջազգային ցուցահանումներին մասնակցության ուղեկիշը	Քայլ առ քայլ գիտելիք և օգտակար հոշտանք միջազգային առևտրային ցուցահանումներին արդյունավետ մասնակցության վերաբերյալ	Գործարարներ, որոնք արդեն ծանոթ են պոտենցիալ արտահանողների համար նախատեսված խորացված ՄՏԱԱ մեթոդներին և պատրաստ են մասնակցելու միջազգային ցուցահանումների	++	++	++	Այս գործիքը կիրառելի է բոլոր ոլորտների գործարարներին, չնայած ուղեցույցում ներկայացված օրինակների մեծամասնությունը անտրամաբեղ արտադրողների վերաբերյալ է:
	Տեխնիկական ուղեցույց ՎՎՀԿԿ	Այո	—	—	—	ՎՎՀԿԿ հալեցակարգի ներկայացում և ուղեցույց հիմնական կառավարման բարձր մակարդակ՝ միջազգային շուկաների և տարածողների համար ՎՎՀԿԿ որակի սրանդարին համապատասխանելու նպատակով:	Հայաստանում անտի արտադրությամբ զբաղվող բոլոր բիզնեսները, հատկապես Նրաք, որոնք ցանկանում են արտահանել:	++			Հայաստանի կառավարությունը բոլոր անտրամաբեղ արտադրողներին պահանջում է համապատասխանել ՎՎՀԿԿ-ի վրա հիմնված համակարգին: Անտրամաբեղ արտադրող և դրան վերաբերող բիզնեսներին՝ հիտրանդ, հյուրատուն և այլն, խորհուրդ է տրվում մասնակցելու այս դասընթացին:

++ Պարտադիր

+ Սկզբունքները կիրառելի են որոշ դեպքերում

ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

ՎՎՀԿԿ (Վտանգների վերլուծություն և հսկման կրիտիկական կետեր — HACCP)

ներածական բաղադրիչներ.....	8
1. Ինչո՞ւ է անհրաժեշտ ՎՎՀԿԿ-ն.....	8
2. Ի՞նչ է ՎՎՀԿԿ-ն.....	9
3. Ի՞նչ և ինչպե՞ս մշտադիտարկել ՎՎՀԿԿ-ում.....	12
4. ՎՎՀԿԿ պահանջներ և հայտի ներկայացում.....	24

Որակի կառավարում

Որակի կառավարումը պոտենցիալ արտահանողների համար նախատեսված ՄԳՄԱ մեթոդների կարևոր բաղադրիչներից մեկն է, քանի որ արտահանման համար պահանջվում է որակի միջազգային ստանդարտ:

ՎՎՀԿԿ (Վտանգների վերլուծություն և հսկման կրիտիկական կետեր — HACCP) ներածական բաղադրիչներ

Ո՞ւմ է անհրաժեշտ այս գործիքը:

- Սննդի վերամշակմամբ զբաղվող ՓՄՁ-ներին, որոնք ցանկանում են արտահանել իրենց արտադրանքը.
- Սննդի վերամշակմամբ զբաղվող ՓՄՁ-ներին, որոնք ցանկանում են բարելավել իրենց արտադրանքի հիգիենան:

Երբ պիտի օգտագործել այն:

Երբ կարծում եք, որ արտադրանքի հիգիենան պետք է բարելավվի:

Ինչպե՞ս է այս գործիքն օգնում Ձեր բիզնեսին:

Արտադրանքի հիգիենայի բարելավմամբ:

1. Ինչո՞ւ է անհրաժեշտ ՎՎՀԿԿ-ն

Ամբողջ աշխարհում բարձրորակ և անվտանգ սննդի պահանջարկն աճում է, հատկապես զարգացած երկրներում, և համապատասխանաբար սննդի հիգիենայի հավաստագրերը, ինչպիսիք են ՎՎՀԿԿ-ն (Վտանգների վերլուծություն և հսկման կրիտիկական կետեր — HACCP) և ISO-ն (Ստանդարտիզացիայի միջազգային կազմակերպություն — International Organization for Standardization), կարևոր դեր են խաղում սննդի առևտրի մեջ: ՎՎՀԿԿ վերաբերյալ որոշ երկրների կարգավորումները ներկայացված են ստորև՝ աղյուսակներ 2–4-ում: ՎՎՀԿԿ-ն ամենաճանաչված հավաստագրերից մեկն է, և շատ երկրներ ու կազմակերպություններ, ինչպիսիք են ԵՄ-ն, ԱՄՆ-ն, Կանադան, Սինգապուրը և այլն, ՎՎՀԿԿ-ն դարձրել են սննդի որոշ տեսակների ներմուծման կանոնակարգի մաս: Օրեցօր ավելի շատ երկրներ, ինչպիսիք են Ճապոնիան, Ինդոնեզիան և այլն, նույնպես ծրագրում են ապագայում ՎՎՀԿԿ-ն ներառել որպես սննդի ներմուծման կանոնակարգ: Այսպիսով՝ ՎՎՀԿԿ-ն աշխարհում ճանաչված սննդի հիգիենայի հավաստագիր է, և ՎՎՀԿԿ ունենալը սննդի առևտրի համար դառնում է էական:

Աղյուսակ 1. ՎՎՀԿԿ-ն այլ երկրների սննդի որակի կանոնակարգերում

Երկիր	Կանոնակարգ
	Ամբողջ սննդային արտադրանքը, վերամշակող և բաշխող գործակալները, բացառությամբ առաջնային արտադրության, ձկնամթերքը, միսը և մսամթերքը, կաթը, ձուն և ձու պարունակող մթերքները 2004 թ. սկսած պարտավորվել են ունենալ ՎՎՀԿԿ-ին համարժեք որակի կառավարման համակարգ:
	Ձկնամթերքը, միսը և թռչնամիսը, դրանց վերամշակված արտադրանքը, հյութերը և բանջարեղենային ըմպելիքները 1997 թ. սկսած պարտավորվել են վերահսկվել ՎՎՀԿԿ-ով:
	Ներկայումս սննդի որակի՝ ՎՎՀԿԿ համապատասխան պարտադիր կանոնակարգ չկա: Կառավարությունը նպատակ ունի վերակազմավորել սննդի կանոնակարգման համակարգն ըստ ՎՎՀԿԿ-ի մինչև 2020 թ.:

Երկիր	Կանոնակարգ
Կանադա 	Ձկնամթերքը, միսը և մսամթերքը պարտավորեցվում են վերահսկվել ՎՎՀԿԿ-ով՝ սկսած 1992 թ.:
Հարավային Կորեա 	Վերամշակված ձկնամթերքը, սառեցված ձկնամթերքը, սառեցված սնունդը, սառույցը, չեփված ըմպելիքները, կիմչին պարտավորեցվում են վերահսկվել ՎՎՀԿԿ-ով՝ սկսած 2012 թ.:
Ավստրալիա 	Ձկնամթերքը, միսը և մսամթերքը, կաթը և արտահանվող կաթնամթերքը պարտավորեցվում են վերահսկվել ՎՎՀԿԿ-ով՝ սկսած 1992 թ.:
Թայվան 	Ձկնամթերքը, միսը և մսամթերքը, կաթը և վերամշակված կաթնամթերքը պարտավորեցվում են վերահսկվել ՎՎՀԿԿ-ով՝ սկսած 2003 թ.:

2. Ինչ է ՎՎՀԿԿ-ն

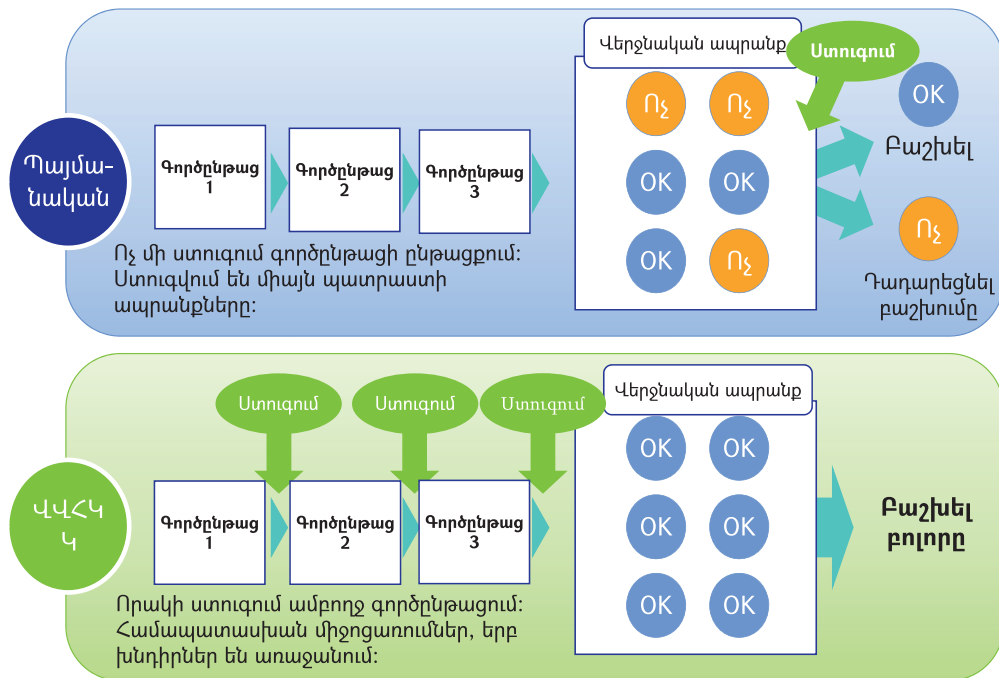
Ընդհանուր տեղեկություն

ՎՎՀԿԿ-ն ստեղծվել է ԱՄՆ-ում 1960-ականներին տիեզերական սննդի արտադրության նպատակով, որի համար պահանջվում էր սննդի անվտանգության բարձր մակարդակ, և անհրաժեշտ էր բացառել վերջնական արտադրանքի նմուշների ստուգման վրա հիմնված որակի հավաստման համակարգի թերությունները: Ընդհանուր առմամբ, դժվար է նույն որակի սնունդ արտադրել՝ բաղադրիչների միևնույն որակի պակասի և գործընթացների անպատշաճ հսկողության (փչացման և աղտոտման պատճառ է) համեմատաբար բարձր ռիսկերի պատճառով: Բացի այդ՝ դժվար է կանխագուշակել բակտերիոլոգիական աղտոտվածությունը: Ուստի վերջնական արտադրանքի նմուշների ստուգման միջոցով որակի մեջ վստահաբար համոզվելու համար անհրաժեշտ է ստուգել շատ նմուշներ: Նմուշների ստուգման մեթոդը ծախսերի և ժամանակի առումով արդյունավետ չէր: Այդպիսով մշակվեց այլընտրանքային համակարգ՝ ՎՎՀԿԿ-ն, որը գործընթացների վերահսկման միջոցով հավաստում է որակը:

ՎՎՀԿԿ-ն որպես որակի հավաստման համակարգ

ՎՎՀԿԿ-ն որակի հավաստման համակարգ է, որը հիմնված է գործընթացների վերահսկողության վրա: Ստորև տրված է որակի պայմանական հավաստման և ՎՎՀԿԿ համեմատությունը:

Պայմանական մեթոդը նմուշների ստուգման միջոցով երաշխավորում էր վերջնական արտադրանքի որակը, ուստի կար ցածրորակ արտադրանքի բաշխման ռիսկ: ՎՎՀԿԿ-ն վերջնական արտադրանքի որակը երաշխավորում է գործընթացի վերահսկման միջոցով, այլ խոսքով՝ երաշխավորում է ամբողջ արտադրանքի որակը:



Պատկեր 1. Որակի հավաստման պայմանական համակարգի և ՎՎՀԿԿ համեմատություն

Ըստ ՎՎՀԿԿ համակարգի՝ վերլուծվում են գործընթացում հնարավոր վտանգները, որոշվում են արտադրանքի որակի վրա ազդող կրիտիկական կետերը, այնուհետև հաստատվում են այդ կրիտիկական կետերի հսկման միջոցառումները:

ՎՎՀԿԿ կառուցվածքը

ՎՎՀԿԿ-ն որակը հավաստում է **սննդի հիգիենայի ընդհանուր սկզբունքի** և **հսկման կրիտիկական կետերի (ՀԿԿ)** մշտադիտարկման և գրանցման միջոցով:



Պատկեր 2. ՎՎՀԿԿ կառուցվածքը

1) Սննդի հիգիենայի ընդհանուր սկզբունք

Սննդի անվտանգության ընդհանուր սկզբունքը ՎՎՀԿԿ համակարգի համար անհրաժեշտ պայման է: Այն սահմանված է սննդի անվտանգության միջազգային ուղեցույցում՝ «Կոդեքս Ալիմենտարիուսում» (Codex Alimentarius)¹, որը ներառում է սպառման համար նախատեսված սննդի անվտանգության և պիտանելիության ապահովման հիմնական ուղենիշները: Մի քանի ուղենիշներ ներկայացվում են ստորև.

¹ «Կոդեքս Ալիմենտարիուսը» ստեղծվել է Սննդի և գյուղատնտեսության կազմակերպության (Food and Agriculture Organization) և Առողջապահության համաշխարհային կազմակերպության կողմից 1963 թ. սննդի առևտրում արդար կանոնների խթանման և սպառողների առողջության պաշտպանության համար համաշխարհային ներդաշնակ ստանդարտների ստեղծման նպատակով (<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>):

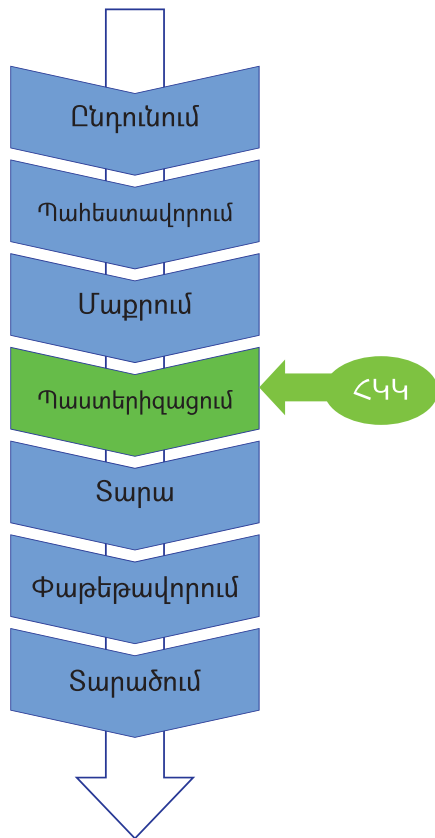
Աղյուսակ 2. Սննդի հիգիենայի ընդհանուր սկզբունքի օրինակ

Բաղադրիչ	Մանրամասներ
Արտադրական կա- րողություններ	Շինությունը պետք է տեղակայվի, կառուցվի և պահպանվի համաձայն սանիտարա- կան նախագծման սկզբունքների: Պետք է լինի արտադրանքի գծային հոսք և ընթաց- քի վերահսկողություն՝ հումքից պատրաստի արտադրանքի խաչաձև աղտոտումները նվազեցնելու համար:
Մաքրություն և սա- նիտարիա	Արտադրական տարածքի և սարքավորումների մաքրման ու սանիտարիայի բոլոր ընթացակարգերը պետք է գրի առնված լինեն և պահպանվեն: Պարտադիր է ունենալ սանիտարիայի գլխավոր ծրագիր:
Անձնական հիգիենա	Բոլոր աշխատակիցները և արտադրական տարածք մտնող անձինք պետք է հետևեն անձնական հիգիենայի պահանջներին:
Դասընթաց (5U)	Բոլոր աշխատակիցները պետք է անցնեն փաստաթղթավորված դասընթացներ՝ անձնական հիգիենայի, մաքրման և սանիտարիայի ընթացակարգերի, անձնական անվտանգության և ՎՎՀԿԿ ծրագրում իրենց դերի վերաբերյալ:
Վնասատուների դեմ պայքար	Պետք է ունենալ վնասատուների դեմ պայքարի արդյունավետ ծրագրեր:

2) ՎՎՀԿԿ

ՎՎՀԿԿ գործընթացը կառուցված է սննդի հիգիենայի ընդհանուր սկզբունքի վրա: Ինչպես նշվեց վերը, ՀԿԿ-ն որոշվում է ՎՎՀԿԿ աշխատանքային գործընթացում: ՀԿԿ-ն սննդի արտադրության մեջ որևէ յուրահատուկ կետ, գործընթաց կամ քայլ է, որտեղ կարող է կիրառվել հսկողություն՝ սննդի անվտանգությանը սպառնացող վտանգների հնարավորության նվազեցման, վերացման կամ կանխարգելման համար:

Օրինակ՝ կաթնամթերք արտադրող ընկերության համար կաթի պաստերիզացումը պետք է լինի ՀԿԿ, քանի որ այն կարևոր գործընթաց է, որը կրիտիկական կերպով ազդում է սննդի որակի վրա, եթե հսկվում է ոչ պատշաճ կերպով: Ստորև ներկայացված է կաթի արտադրության պարզ բլոկ-սխեմա:



Պատկեր 3. Կաթի արտադրության ընթացքը

Կաթի արտադրության դեպքում նախ որոշվում է ջերմաստիճանը և պաստերիզացման ջերմաստիճանի տակ ժամանակի տևողությունը, որից հետո դրանք մշտադիտարկվում և գրանցվում են գործընթացի ընթացքում:

3. Ինչ և ինչպե՞ս մշտադիտարկել ՎՎՀԿԿ-ում

Նախորդ բաժնում նշվեց, որ ՎՎՀԿԿ-ն որակի հավաստման համակարգ է, որը հիմնված է գործընթացի մշտադիտարկման և գրանցման վրա: Այս բաժինը լուսաբանում է գործընթացի գրանցման օգուտները և ներկայացնում մշտադիտարկման ու գրանցման փաստաթղթերի պատրաստման ընթացակարգը:

Գործընթացի գրանցման օգուտները

- Գործընթացի գրանցումը հեշտացնում է որակի վերահսկման կառավարումը: Պատասխանատու անձինք, օգտվելով գրանցումներից, կարող են հեշտորեն դիտարկել գործընթացի համապատասխանությունը: Այդ գրանցումները հստակ վկայում են այն ամսին, որ գործընթացները պատշաճ կերպով վերահսկվում են:
- Գրանցված տվյալները կարող են օգտագործվել պատճառների հետաքննության գործիքներում, Օրինակ՝ երբ պատճառահետևանքային գծապատկերի օգնությամբ մենք վերլուծում ենք պանրի բորբոսման պատճառները, ապա ջերմաստիճանի և թթվայնության վերաբերյալ տվյալները կլինեն գործընթացի՝ համապատասխան լինելու կամ չլինելու կարևոր ապացույցներ:
- Գրանցված փաստաթղթերն օգնում են վստահություն ստեղծելու արտադրողների և գործընկերների միջև: Մեր գործընկերների համար ավելի հեշտ է ստուգել մեր կառավարման համապատասխանությունը գրանցված փաստաթղթերի ուսումնասիրության միջոցով, քան դրա մասին հեռախոսով լսելով: Մեր բիզնես գործընկերները միշտ անհանգստանում են մեր որակի կառավարմամբ:

Սննդի հիգիենայի ընդհանուր սկզբունքը

Հետևյալ աղյուսակում ներկայացված է մշտադիտարկման ստուգաթերթերի մի քանի օրինակ՝ նախատեսված սննդի հիգիենայի ընդհանուր սկզբունքի մշտադիտարկման համար:

Աղյուսակ 3. Սննդի հիգիենայի ընդհանուր սկզբունքի մշտադիտարկման թերթեր

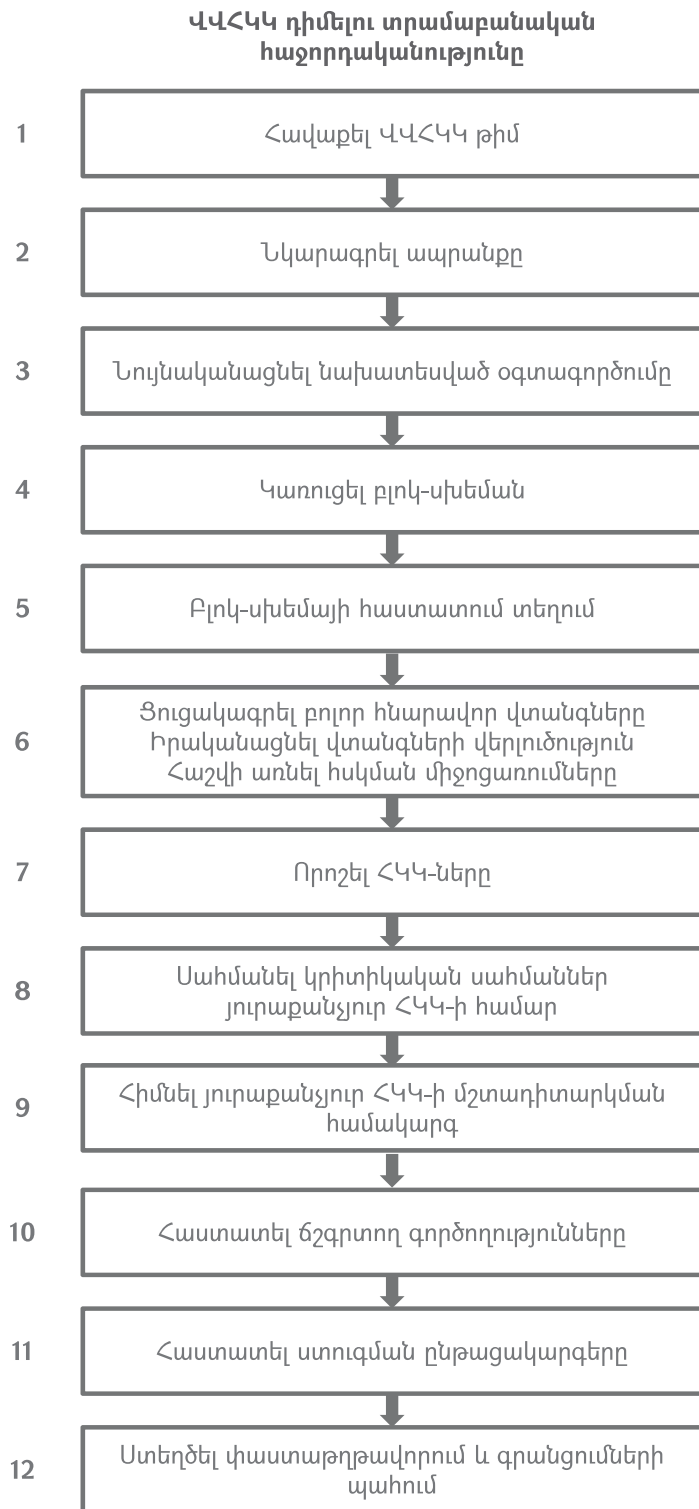
Բաղադրիչ	Մշտադիտարկման թերթի օրինակ																																																																							
Մաքրություն և սանիտարիա	Սարքավորումների մաքրման գրանցամատյան <table><tr><td>Պատասխանատու անձ 1</td><td>Պատասխանատու անձ 2</td></tr><tr><td>ստորագր.</td><td>ստորագր.</td></tr></table> <table><tr><th>Ամսաթիվ</th><th>Տարա 1</th><th>Տարա 2</th><th>Դույլ</th><th>Խառնիչ մեքենա</th></tr><tr><td>01 ապր.</td><td>Անուն</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>02 ապր.</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>03 ապր.</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>04 ապր.</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>05 ապր.</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					Պատասխանատու անձ 1	Պատասխանատու անձ 2	ստորագր.	ստորագր.	Ամսաթիվ	Տարա 1	Տարա 2	Դույլ	Խառնիչ մեքենա	01 ապր.	Անուն				02 ապր.					03 ապր.					04 ապր.					05 ապր.																																					
	Պատասխանատու անձ 1	Պատասխանատու անձ 2																																																																						
	ստորագր.	ստորագր.																																																																						
Ամսաթիվ	Տարա 1	Տարա 2	Դույլ	Խառնիչ մեքենա																																																																				
01 ապր.	Անուն																																																																							
02 ապր.																																																																								
03 ապր.																																																																								
04 ապր.																																																																								
05 ապր.																																																																								
Անձնական հիգիենա	Անձնական հիգիենայի վերահսկողություն <table><tr><td>Պատասխանատու անձ 1</td><td>Պատասխանատու անձ 2</td></tr><tr><td>ստորագր.</td><td>ստորագր.</td></tr></table> Ամսաթիվ. Ապրիլ 1 <table><tr><th>Անուն</th><th>Հիվանդություն</th><th>Վերքեր</th><th>Համազգեստ</th><th>Գլխարկ</th><th>Դիմակ</th><th>Կոշիկներ</th><th>Չեղքերի վնասում</th></tr><tr><td></td><td>Հիվանդություն չկա</td><td>Վերքեր չկան</td><td>Մաքուր</td><td>Մաքուր</td><td>Մաքուր</td><td>Մաքուր</td><td>օգտ. ծնառ.</td></tr><tr><td>Անձ Ա</td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					Պատասխանատու անձ 1	Պատասխանատու անձ 2	ստորագր.	ստորագր.	Անուն	Հիվանդություն	Վերքեր	Համազգեստ	Գլխարկ	Դիմակ	Կոշիկներ	Չեղքերի վնասում		Հիվանդություն չկա	Վերքեր չկան	Մաքուր	Մաքուր	Մաքուր	Մաքուր	օգտ. ծնառ.	Անձ Ա	○																																													
Պատասխանատու անձ 1	Պատասխանատու անձ 2																																																																							
ստորագր.	ստորագր.																																																																							
Անուն	Հիվանդություն	Վերքեր	Համազգեստ	Գլխարկ	Դիմակ	Կոշիկներ	Չեղքերի վնասում																																																																	
	Հիվանդություն չկա	Վերքեր չկան	Մաքուր	Մաքուր	Մաքուր	Մաքուր	օգտ. ծնառ.																																																																	
Անձ Ա	○																																																																							
Դասընթաց	Դասընթացի ժամանակացույց <table><tr><td>Պատասխանատու անձ 1</td><td>Պատասխանատու անձ 2</td></tr><tr><td>ստորագր.</td><td>ստորագր.</td></tr></table> <table><tr><th>Անուն</th><th>պլան/ներկա իրականացում</th><th>Ապրիլ</th><th>Մայիս</th><th>հունիս</th><th>Հուլիս</th><th>օգոստոս</th></tr><tr><td colspan="7">Սարքավորման մաքրում</td></tr><tr><td>Անձ Ա</td><td>Պլան Ներկա իրականացում</td><td></td><td>→</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Անձ Բ</td><td>Պլան Ներկա իրականացում</td><td></td><td>→</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Անձ Գ</td><td>Պլան Ներկա իրականացում</td><td></td><td></td><td>→</td><td></td><td></td></tr><tr><td colspan="7">Անձնական հիգիենայի վերահսկում</td></tr><tr><td>Անձ Ա</td><td>Պլան Ներկա իրականացում</td><td></td><td>→</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Անձ Բ</td><td>Պլան Ներկա իրականացում</td><td></td><td>→</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Անձ Գ</td><td>Պլան Ներկա իրականացում</td><td></td><td></td><td>→</td><td></td><td></td></tr></table>					Պատասխանատու անձ 1	Պատասխանատու անձ 2	ստորագր.	ստորագր.	Անուն	պլան/ներկա իրականացում	Ապրիլ	Մայիս	հունիս	Հուլիս	օգոստոս	Սարքավորման մաքրում							Անձ Ա	Պլան Ներկա իրականացում		→				Անձ Բ	Պլան Ներկա իրականացում		→				Անձ Գ	Պլան Ներկա իրականացում			→			Անձնական հիգիենայի վերահսկում							Անձ Ա	Պլան Ներկա իրականացում		→				Անձ Բ	Պլան Ներկա իրականացում		→				Անձ Գ	Պլան Ներկա իրականացում			→		
Պատասխանատու անձ 1	Պատասխանատու անձ 2																																																																							
ստորագր.	ստորագր.																																																																							
Անուն	պլան/ներկա իրականացում	Ապրիլ	Մայիս	հունիս	Հուլիս	օգոստոս																																																																		
Սարքավորման մաքրում																																																																								
Անձ Ա	Պլան Ներկա իրականացում		→																																																																					
Անձ Բ	Պլան Ներկա իրականացում		→																																																																					
Անձ Գ	Պլան Ներկա իրականացում			→																																																																				
Անձնական հիգիենայի վերահսկում																																																																								
Անձ Ա	Պլան Ներկա իրականացում		→																																																																					
Անձ Բ	Պլան Ներկա իրականացում		→																																																																					
Անձ Գ	Պլան Ներկա իրականացում			→																																																																				

Վարժություն 1

Պատրաստե՛ք մշտադիտարկման և կառավարման հետևյալ թերթերը՝ մաքրում և սանիտարացում, անձնական հիգիենա, դասընթաց:

ՎՎՀԿԿ

Այս բաժնում կբացատրվի, թե ինչպես որոշել ՀԿԿ՝ ՎՎՀԿԿ ընթացակարգի միջոցով: Կողքս Ալիմենտարիումը խորհուրդ է տալիս ՎՎՀԿԿ կիրառումը սկսել՝ հետևելով ստորև ներկայացված ընթացակարգին:



Պատկեր 4. ՎՎՀԿԿ կիրառման հայտ

Աղբյուր՝ FAO

Վեբ կայք՝ ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Hygiene/FoodHygiene_2009e.pdf

Ուղեցույցի այս բաժինը ամբողջ ընթացակարգի 12 քայլերից կենտրոնանում է 6–9–րդ քայլերի վրա: Ահա յուրաքանչյուր քայլի մանրամասն ցանկը:

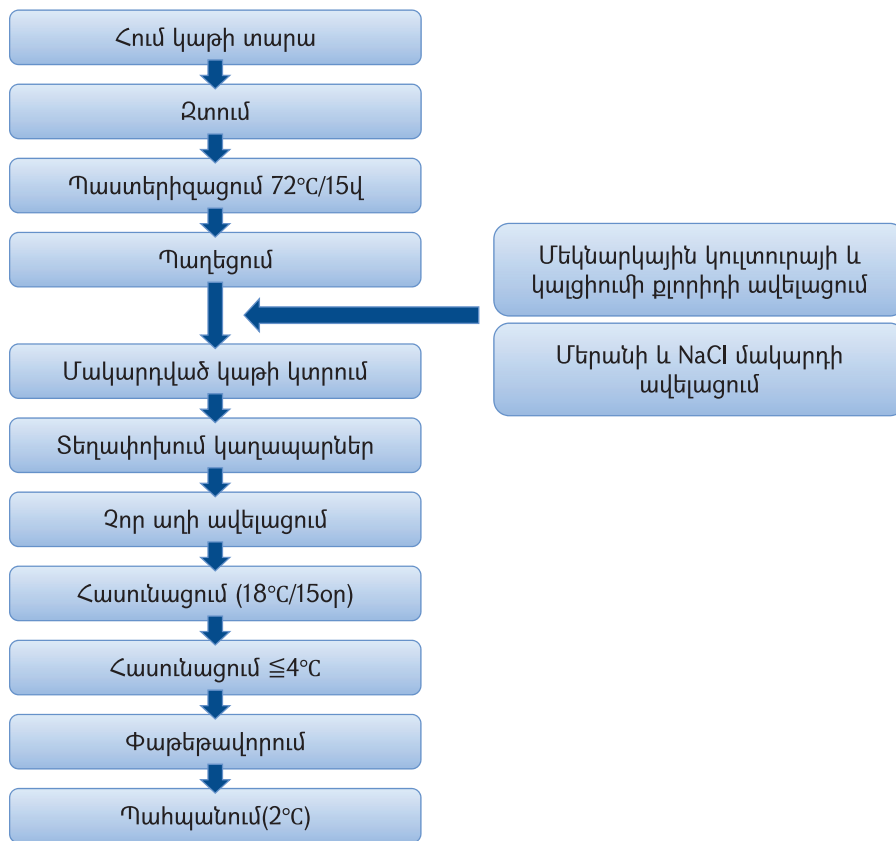
Աղյուսակ 4. ՎՎՀԿԿ 4–9–րդ քայլերի մանրամասներ

Քայլ	Բովանդակություն	Ինչ անել
4 և 5	Բլոկ–սխեմայի կազմում: Բլոկ–սխեմայի հաստատում տեղում:	Գծե՛ք բլոկ–սխեման (տեխնոլոգիական գործընթացի գծապատկերը) և ստուգե՛ք տեղում:
6	Բոլոր հնարավոր վտանգների թվարկում: Վտանգների վերլուծության իրականացում: Հսկման միջոցառումների քննարկում:	Գտե՛ք սննդի արտադրության մեջ եղած վտանգները:
7	ՀԿԿ–ների որոշում	6–րդ քայլում նույնականացված վտանգների ցուցակից որոշե՛ք, թե որ վտանգն է ազդում սննդի որակի վրա:
8	Յուրաքանչյուր ՀԿԿ–ի համար կրիտիկական սահմանաչափի հաստատում	Յուրաքանչյուր ՀԿԿ–ի համար հաստատե՛ք չափելի սահմանաչափ: Չափանիշերը հաճախ ներառում են ջերմաստիճանը, ժամանակը, խոնավության մակարդակը, թթվայնությունը, ջրի ակտիվությունը, առկա քլորը և զգայական պարամետրեր, ինչպիսիք են արտաքին տեսքը և կառուցվածքը:
9	Յուրաքանչյուր ՀԿԿ–ի համար մշտադիտարկման համակարգի ստեղծում	Ստեղծե՛ք մշտադիտարկման մեթոդ, այն է՝ ՀԿԿ կրիտիկական սահմանաչափի համեմատ՝ պլանավորված չափում կամ դիտարկում:

Այստեղից սկսած՝ յուրաքանչյուր քայլը բացատրվում է պանրի արտադրության օրինակով:

• Քայլ 4 և 5

Գծելով բլոկ-սխեման՝ մենք նույնականացնում ենք ապրանքի արտադրության գործընթացում ներառված քայլերը: Պանրի արտադրության տիպային բլոկ-սխեման ներկայացվում է ստորև.



Պատկեր 5. Դասական պանրի արտադրության բլոկ-սխեմա

Վարժություն 2

Գծե՛ք ձեր սննդի արտադրության բլոկ-սխեման:

• Քայլ 6

Գործընթացի յուրաքանչյուր քայլի համար վտանգները և հսկման միջոցառումները որոշված են: Վտանգների նույնականացման համար գոյություն ունեն երեք (3) փոքր քայլեր, ինչպես ներկայացված է ստորև: Յուրաքանչյուր քայլը համապատասխան կերպով բացատրվում է:

- 1) Բլոկ-սխեմայից պատճեններ վերամշակման քայլերը ձևաթղթի վրա:
- 2) Վերլուծե՛ք վտանգները երեք (3) տեսանկյուններից (կնշվեն մի փոքր ուշ) վերամշակման յուրաքանչյուր քայլի համար:
- 3) Քննարկե՛ք յուրաքանչյուր վտանգի հսկման միջոցառումները:

- 1) Բլոկ-սխեմայից պատճեններ վերամշակման քայլերը ձևաթղթի վրա:

Պատրաստե՛ք ձևաթուղթը, ինչպես ներկայացված է ստորև, և բլոկ-սխեմայից գործընթացի քայլերը պատճեններ ձևաթղթի մեջ:

No	Գործընթացի քայլերը (տե՛ս բլոկ-սխեման)	Վտանգներ (կենսաբանական, ֆիզիկական և քիմիական)	Հսկման միջոցներ (ինչպես եք վերացնում/ նվազեցնում վտանգը)	Հսկման կրիտիկական կետ (այդ/ ոչ) (այս ստուգումը վճարող է վերջնական արտադրանքի անվտանգության համար)	Կրիտիկական սահմաններ (որոնք են ընդունելի սահմանները)	Մշտադիտարկման ընթացակարգեր (ինչ ցուցումներ են պետք իրականացնել, և ինչպես են դրանք գրանցվում)
1	Հում կաթի տարա					
2	Ֆիլտրում					
3	Պաստերիզացում 72°C/15 վ					
4	Պաղեցում 37°C					
5	Մեկնարկային կուլտուրայի ավելացում					
6	Մերանի և NaCl մակարդի ավելացում					
7	Մակարդված կաթի կտրում					
8	Տեղափոխում կաղապարներ					
9	Չոր աղադրում					
10	Հաստնացում 16°C/15օր, RH=85%					
11	Պահպանում <4°C					

Վարժություն 3

Գրե՛ք արտադրության բլոկ-սխեմայի գործընթացի քայլերը ձևաթղթում:

2) Վերլուծե՛ք վտանգները երեք (3) տեսանկյուններից (կնշվեն մի փոքր ուշ) վերամշակման յուրաքանչյուր քայլի համար:

Ձևաթղթի հաջորդ սյունակում վերլուծվում են վտանգները: Սննդի վտանգները կարող են բնորոշվել որպես՝ ա) կենսաբանական, բ) քիմիական, գ) ֆիզիկական աղտոտված, կամ վիճակ, անբարենպաստ առողջական վիճակ առաջացնելու պոտենցիալ ունեցող սնունդ:

ա) Կենսաբանական.

վնասակար օրգանիզմներ/տոքսիններ

Օրինակ՝ O157, Salmonella, Campylobacter, Bacillus cereus

Վերլուծության կետեր

- Բնական առկայություն — հում միս, օր.՝ սալմոնելլա հում մսի մեջ
- Խաչաձև աղտոտում — պատրաստում, օր.՝ հում միս եփված մսի հետ
- Աճ — սառնարանային/տաք պահպանման, սառեցման ընթացքում
- Գոյատևում — եփում, օր.՝ կամպիլոբակտեր կիսաեփ մսի մեջ, Bacillus cereus սպորներ բրինձի մեջ

գ) Ֆիզիկական. օտար մարմիններ

Վերլուծության կետեր

- Մազ — մարդու/ընտանի կենդանիների
- Միջատներ և մակաբույծներ
- Կոճգամներ
- Հող
- Հեղուսներ և այլն

բ) Քիմիական. կոնտամինանտ

Վերլուծության կետեր

- Մակերեսների և արտահոսքերի մաքրում
- Ախտահանող նյութեր
- Վնասատուների դեմ պայքարի քիմիական միջոցներ
- Մրգերի և բանջարեղենի վրա ցողված թունաքիմիկատներ

No	Գործընթացի քայլերը (տե՛ս բլոկ-սխեման)	Վտանգներ (կենսաբանական, ֆիզիկական և քիմիական)	Հսկման միջոցներ (ինչպես եք վերացնում/ նվազեցնում վտանգը)	Հսկման կրիտիկական կետ (այո/ոչ) (այս ստուգումը վճռորոշ է վերջնական արտադրանքի անվտանգության համար)	Կրիտիկական սահմաններ (որոնք են ընդունելի սահմանները)	Մշտադիտարկման ընթացակարգեր (ինչ ստուգումներ են պետք իրականացնել և ինչպես են դրանք գրանցվում)
1	Հում կաթի տարա	Կ Ք				
2	Ֆիլտրում	Ֆ				
3	Պատերի ջնջում 72°C/15 վ	Կ				
4	Պաղեցում 37°C	Կ				
5	Մեկնարկային կուլտուրայի ավելացում	Կ				
6	Մերանի և NaCl մակարդի ավելացում					
7	Մակարդված կաթի կտրում					
8	Տեղափոխում կաղապարներ					
9	Զոր աղադրում	Ֆ				
10	Հաստնացում 16°C/15 օր, RH=85%	Կ				
11	Պահպանում <4°C	Կ				

Կ. կենսաբանական
Ֆ. ֆիզիկական
Ք. քիմիական

Վարժություն 4

Վերլուծե՛ք վտանգները՝ ըստ գործընթացի քայլերի:

3) Քննարկե՛ք յուրաքանչյուր վտանգի վերահսկման միջոցառումները:

Հաջորդ քայլը վերլուծված վտանգների համար վերահսկման միջոցառումների քննարկումն է: Վերահսկողության միջոցառումներն այն գործոններն են, որոնք կարող են օգտագործվել վտանգները նվազեցնելու կամ վերացնելու համար: Վերահսկման միջոցառումների մի քանի օրինակ ներկայացվում է ստորև:

Աղյուսակ 5. Հսկման միջոցառումների օրինակ

Գործընթաց/ Արտադրական մաս	Հսկման միջոցառման օրինակներ
Պահեստ	- պաշարների ռոտացիոն համակարգ - սննդի ծածկում/փաթաթում - հում և եփված սննդի առանձնացում - պահեստավորման ճիշտ ջերմաստիճան և ժամանակ - պահեստավորման պայմաններ և պահեստային տարածքների կանոնավոր մաքրում - սննդի վրա ամսաթվի նշում, եթե օրիգինալ փաթեթի մեջ չէ - օր-կետ համակարգ՝ սահմանված ժամանակում սննդի օգտագործման մեջ համոզված լինելու համար
Ջերմության ապահովում	- առնվազն 63°C ջերմաստիճանի ապահովում - մաքուր սարքավորումների և պարագաների օգտագործում - սնունդը ծածկված և հեռու է հում սննդից

Ձևաթղթում հսկման միջոցառումները ներկայացված են ստորև.

No	Գործընթացի քայլերը (տե՛ս բլոկ-սխեման)	Վտանգներ (կենսաբանական, ֆիզիկական և քիմիական)	Հսկման միջոցներ (ինչպես եք վերացնում/ նվազեցնում վտանգը)	Հսկման կրիտիկական կետ (այլ/ոչ) (այս ստուգումը վճարող է վերջնական արտադրանքի անվտանգության համար)	Կրիտիկական սահմաններ (որոնք են ընդունելի սահմանները)	Մշտադիտարկման ընթացակարգեր (ինչ ստուգումներ են պետք իրականացնել, և ինչպես են դրանք գրանցվում)
1	Հում կաթի տարա	Կ Ք	Նմուշառում՝ համաձայն որոշակի հավաքման տարածքի համար ստեղծված ծրագրի			
2	Ֆիլտրում	Ֆ	Ստուգում և մաքրում			
3	Պաստերիզացում 72°C/15 վ	Կ	Հսկել մաքրման գործընթացը: Ստուգել պաստերիզացման դիագրամը: Կիրառել ֆոսֆատի թեստ: Վերահսկող լաբորատորիան կիրառում է նմուշառման ծրագիր կոդաբրատիվ տեսնությունները՝ հիմնված դիսկի գնահատման վրա:			
4	Պաղեցում 37°C	Կ	"swap test"-ի հաճախակի կիրառում			
5	Մեկնարկային կոպտուրայի ավելացում	Կ	Ապահովել շարունակական գործունեություն (խուսափել բակտերիոֆագներով աղտոտումից)			
6	Մերանի և NaCl մակարդի ավելացում		Խուսափել խառնել աղտոտումից			
7	Մակարդված կաթի կտրում		-			
8	Տեղափոխում կաղապարներ		Կիրառել ՊԱՊ և ՊՀՊ			
9	Չոր աղաղրում	Ֆ	Տեսողական ստուգում			
10	Հաստնացում 16°C/15 օր, RH=85%	Կ	Պահպանել RH-ը առավելագույն 85%-ի վրա (քանի որ ավելի բարձր RH-ը կարող է նպաստել բորբոսների առաջացմանը, որոնք միկրոտքսիներ են արտադրում) և ջերմաստիճանի շարունակական վերահսկում:			
11	Պահպանում <4°C	Կ	Օրգանոլեպտիկ վերահսկում: Միկրոբիոլոգիական վերահսկում:			

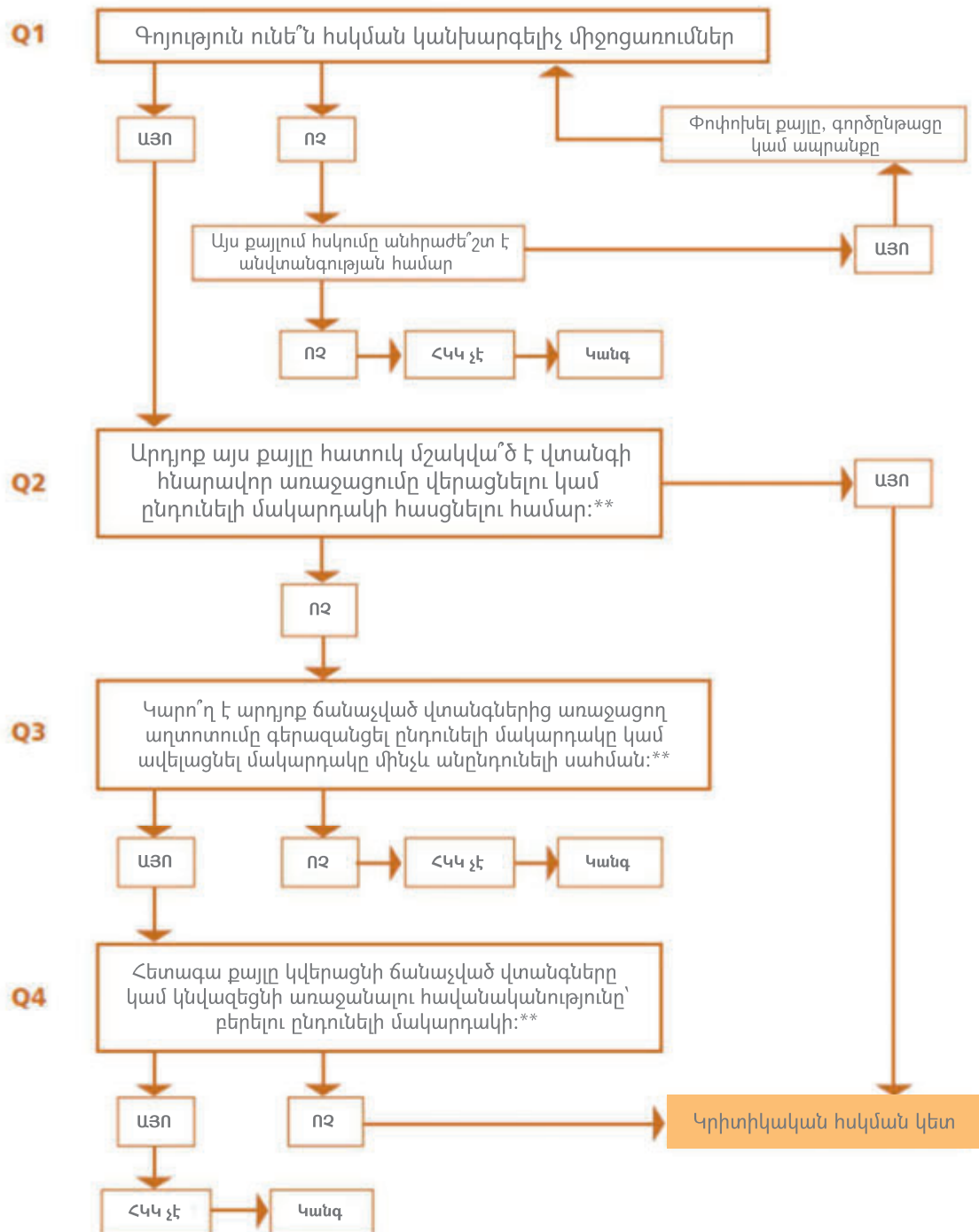
Կ. կենսաբանական
Ֆ. ֆիզիկական
Ք. քիմիական

Վարժություն 5

Գրե՛ք գործընթացի քայլերը, վերլուծե՛ք վտանգները և գրե՛ք յուրաքանչյուր վտանգի համար հսկման միջոցառումները:

• **Քայլ 7**

Յուրաքանչյուր վտանգ վերլուծվում է որոշումների կայացման հետևյալ ծառի միջոցով և որոշվում է՝ այն ՀԿԿ է, թե ոչ:



Պատկեր 6. ՀԿԿ-ների նույնականացման որոշումների կայացման ծառ

Աղբյուր՝ FAO

Վերկայք՝ http://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Hygiene/FoodHygiene_2009e.pdf

ՀԿԿ-ների որոշման համար վտանգները վերլուծվում են հետևյալ կերպ.

No	Գործընթացի քայլերը (տե՛ս բյուլետեն)	Վտանգներ (կենսաբանական, ֆիզիկական և քիմիական)	Հսկման միջոցներ (ինչպես եք վերացնում/ նվազեցնում վտանգը)	Հսկման կրիտիկական կետ (այս ստուգումը վճռորոշ է վերջնական արտադրանքի անվտանգության համար)	Կրիտիկական սահմաններ (որոնք են ընդունելի սահմանները)	Մշտադիտարկման ընթացակարգեր (ինչ լսույթներ են պետք իրականացնել, և ինչպես են դրանք գրանցվում)
1	Հում կաթի տարա	Կ Ք	Նմուշառում՝ համաձայն որոշակի հավաքման տարածքի համար ստեղծված ծրագրի	Այո		
2	Ֆիլտրում	Ֆ	Ստուգում և մաքրում	Այո		
3	Պաստերիզացում 72°C/15 վ	Կ	Հսկե՛ք մաքրման գործընթացը: Ստուգե՛ք պաստերիզացման դիագրամը: Կիրառե՛ք ֆուֆատի թեստ: Վերահսկող լաբորատորիան կիրառում է նմուշառման ծրագիր կոոպերատիվ տնտեսությունները՝ հիմնված ռիսկի գնահատման վրա:	Այո		
4	Պաղեցում 37°C	Կ	"swap test"–ի հաճախակի կիրառում	Այո		
5	Մեկնարկային կուլտուրայի ավելացում	Կ	Ապահովե՛ք շարունակական գործունեություն (խուսափե՛ք բակտերիոֆագներով աղտոտումից)	Այո		
6	Մերանի և NaCl մակարդի ավելացում		խուսափե՛ք խաչաձև աղտոտումից	Ոչ		
7	Մակարդված կաթի կտրում		-	Ոչ		
8	Տեղափոխում կաղապարներ		Կիրառե՛ք ՊԱՊ և ՊՀՊ	Ոչ		
9	Չոր աղադրում	Ֆ	Տեսողական ստուգում	Ոչ		
10	Հասունացում 16°C/15 օր, RH=85%	Կ	Պահպանե՛ք RH-ը առավելագույն 85%-ի վրա (քանի որ ավելի բարձր RH-ը կարող է նպաստել բորբոսների առաջացմանը, որոնք միկրոտոքսիններ են արտադրում) և ջերմաստիճանի շարունակական վերահսկում:	Այո		
11	Պահպանում <4°C	Կ	Օրգանոլեպտիկ վերահսկում: Միկրոբիոլոգիական վերահսկում:	Այո		

Կ. կենսաբանական
Ֆ. ֆիզիկական
Ք. քիմիական

Վարժություն 6

Վերլուծե՛ք վտանգները՝ հետևելով որոշումների կայացման ծափին, և որոշե՛ք ՀԿԿ-ները:

• Քայլ 8

Այս քայլը որոշում է յուրաքանչյուր ՀԿԿ-ի հսկման միջոցառման ընդունելի չափանիշը: Կրիտիկական կետերում հսկման միջոցառումներից շատերը չափելի են ժամանակի, ջերմաստիճանի կամ չափումների (օր.՝ օտար մարմինների բացակայություն) առումով: Այդպիսի կարգավորումները պետք է արտահայտված լինեն որպես պարամետրեր՝ յուրաքանչյուր կրիտիկական կետի համար: Ամեն ՀԿԿ-ի համար պետք է սահմանվի արժեք, որը երաշխավորում է վտանգի վերացումը կամ դրա նվազեցումը մինչև անվտանգ մակարդակ:

No	Գործընթացի քայլերը (տե՛ս բլոկ-սխեման)	Վտանգներ (կենսաբանական, ֆիզիկական և քիմիական)	Հսկման միջոցներ (ինչպես եք վերացնում/ նվազեցնում վտանգը)	Հսկման կրիտիկական կետ (այո/ոչ) (այս ստուգումը վճռորոշ է վերջնական արտադրանքի անվտանգության համար)	Կրիտիկական սահմաններ (որոնք են ընդունելի սահմանները)	Մշտադիտարկման ընթացակարգեր (ինչ ստուգումներ են պետք իրականացնել, և ինչպես են դրանք գրանցվում)
1	Հում կաթի տարա	Կ Ք	Նմուշառում՝ համաձայն որոշակի հավաքման տարածքի համար ստեղծված ծրագրի	Այո	Ջերմաստիճան < 10°C	
2	Ֆիլտրում	Ֆ	Ստուգում և մաքրում	Այո	Օտար մարմինների առկայություն	
3	Պաստերիզացում 72°C/15 վ	Կ	Հսկե՛ք մաքրման գործընթացը: Ստուգե՛ք պաստերիզացման դիագրամը: Կիրառե՛ք ֆոսֆատի թեստ: Վերահսկող լաբորատորիան կիրառում է նմուշառման ծրագիր կոռուպերատիվ տնտեսություններից՝ հիմնված դիսկի գնահատման վրա:	Այո	Ջերմաստիճան 71~74°C Ժամանակ. 15 ~17 վ	
4	Պաղեցում 37°C	Կ	"swap test"-ի հաճախակի կիրառում	Այո	Կիրառելի չէ	
5	Մեկնարկային կուլտուրայի ավելացում	Կ	Ապահովե՛ք շարունակական գործունեություն (խուսափե՛ք բակտերիոֆագներով աղտոտումից)	Այո	Համապատասխան է ձեռնարկի հետ	
6	Մերանի և NaCl մակարդի ավելացում		խուսափե՛ք խաչաձև աղտոտումից	Ոչ	Կիրառելի չէ	
7	Մակարդված կաթի կտրում		-	Ոչ	Կիրառելի չէ	
8	Տեղափոխում կաղապարներ		Կիրառե՛ք ՊԱՊ և ՊՀՊ	Ոչ	Կիրառելի չէ	
9	Ձոր աղադրում	Ֆ	Տեսողական ստուգում	Ոչ	Կիրառելի չէ	
10	Հասունացում 16°C/15 օր, RH=85%	Կ	Պահպանե՛ք RH-ը առավելագույն 85%-ի վրա (քանի որ ավելի բարձր RH-ը կարող է նպաստել բորբոսների առաջացմանը, որոնք միկրոտոքսիններ են արտադրում) և ջերմաստիճանի շարունակական վերահսկում:	Այո	RH: 83~87% Ջերմաստիճան 15~18°C	
11	Պահպանում <4°C	Կ	Օրգանոլեպտիկ վերահսկում: Միկրոբիոլոգիական վերահսկում:	Այո	Ջերմաստիճան <4°C	

Կ. կենսաբանական
Ֆ. ֆիզիկական
Ք. քիմիական

Վարժություն 7

Գրի առեք Ձեր ՀԿԿ-ների կրիտիկական սահմանները:

• Քայլ 9

Մենք յուրաքանչյուր ՀԿԿ-ի համար գրի ենք առնում, թե ինչ ստուգել և որոտել գրանցել: Մշտադիտարկումը միջոց է, որի օգնությամբ ստուգվում է, թե արդյոք ՀԿԿ-ները վերահսկվում են: Այս ստուգումները պետք է իրականացնել պլանավորված և կազմակերպված ձևով՝ որպես սննդի արտադրության ընթացակարգերի մաս:

No	Գործընթացի քայլերը (տե՛ս բյուկ-սխեման)	Վտանգներ (կենսաբանական, ֆիզիկական և քիմիական)	Հսկման միջոցներ (ինչպես եք վերացնում/ նվազեցնում վտանգը)	Հսկման կրիտիկական կետ (այդ/ոչ) (այս ստուգումը վճռորոշ է վերջնական արտադրանքի անվտանգության համար)	Կրիտիկական սահմաններ (որոնք են ընդունելի սահմանները)	Մշտադիտարկման ընթացակարգեր (ինչ ստուգումներ են պետք իրականացնել, և ինչպես են դրանք գրանցվում)
1	Հոսմ կաթի տարա	Կ Ք	Նմուշառում՝ համաձայն որոշակի հավաքման տարածքի համար ստեղծված ծրագրի	Այո	Ջերմաստիճան < 10°C	Ս. ստուգել տարաների ջերմաստիճանը ամենօրյա ռեժիմով Գ. տարայի ջերմաստիճանի գրանցամատյան
2	Ֆիլտրում	Ֆ	Ստուգում և մաքրում	Այո	Օտար մարմինների առկայություն	Ս. ֆիլտրի տեսողական ստուգում մաքրումից առաջ և հետո Գ. օրական արտադրության գրանցամատյան
3	Պաստերիզացում 72°C/15 վ	Կ	Հսկել մաքրման գործընթացը: Ստուգել պաստերիզացման դիագրամը: Կիրառել ֆուսֆատի թեստ: Վերահսկող լաբորատորիան կիրառում է նմուշառման ծրագիր կոուպերատիվ տեսետությունները՝ հիմնված դիսկի զննահատման վրա:	Այո	Ջերմաստիճան 71 ~74°C Ժամանակ 15 ~17 sec	Ս. ջերմաստիճանի և ժամանակի ստուգում՝ հիմնված արտադրության ընթացքի վրա Գ. օրական արտադրության գրանցամատյան
4	Պաղեցում 37°C	Կ	"swap test"-ի հաճախակի կիրառում	Այո	Կիրառելի չէ	
5	Մեկնարկային կոլտուրայի ավելացում	Կ	Ապահովել շարունակական գործունեություն (խուսափել բակտերիոֆագներով աղտոտումից)	Այո	Համապատասխան է ձեռնարկի հետ	Ս. ստուգել՝ արդյոք ձեռնարկին հետևում են՝ ելնելով արտադրության ընթացքից: Գ. օրական արտադրության գրանցամատյան
6	Մերանի և NaCl մակարդի ավելացում		Խուսափել խաչաձև աղտոտումից	Ոչ	Կիրառելի չէ	
7	Մակարդված կաթի կտրում		-	Ոչ	Կիրառելի չէ	
8	Տեղափոխում կաղապարներ		Կիրառել ՊԱՊ և ՊՀՊ	Ոչ	Կիրառելի չէ	
9	Չոր աղադրում	Ֆ	Տեսողական ստուգում	Ոչ	Կիրառելի չէ	
10	Հաստեացում 16°C/15 օր, RH=85%	Կ	Պահպանել RH-ը առավելագույն 85%-ի վրա (քանի որ ավելի բարձր RH-ը կարող է նպաստել բորբոսների առաջացմանը, որոնք միկրոտոքսիններ են արտադրում) և ջերմաստիճանի շարունակական վերահսկում:	Այո	RH: 83–87% Ջերմաստիճան 15–18°C	Ս. RH և ջերմաստիճան՝ ելնելով արտադրության ընթացքից Գ. օրական արտադրության գրանցամատյան
11	Պահպանում <4°C	Կ	Օրգանոլեպտիկ վերահսկում: Միկրոբիոլոգիական վերահսկում:	Այո	Ջերմաստիճան <4°C	Ս. ստուգել ջերմաստիճանը ամենօրյա ռեժիմով Գ. պահեստի ջերմաստիճանի գրանցամատյան

Կ. կենսաբանական
Ֆ. ֆիզիկական
Ք. քիմիական

Ս. Ստուգումներ
Գ. գրանցումներ

Յուրաքանչյուր գրանցման փաստաթուղթ մշակվում է՝ հիմնվելով ձևաթղթում ներկայացված մշտադիտարկման ընթացակարգերի վրա: Ստորև բերված է տարայի ջերմաստիճանի գրանցամատյանի օրինակ.

Տարայի ջերմաստիճանի գրանցամատյան				
	Պատասխանատու անձ 1		Պատասխանատու անձ 2	
	Ստորագր.		Ստորագր.	
Ամսաթիվ	Տարա 1	Տարա 2	Տարա 3	Տարա 4
01 ապր.	5 °C	°C	°C	°C
02 ապր.	°C	°C	°C	°C
03 ապր.	°C	°C	°C	°C
04 ապր.	°C	°C	°C	°C
05 ապր.	°C	°C	°C	°C
06 ապր.	°C	°C	°C	°C
07 ապր.	°C	°C	°C	°C
08 ապր.	°C	°C	°C	°C
09 ապր.	°C	°C	°C	°C
10 ապր.	°C	°C	°C	°C
11 ապր.	°C	°C	°C	°C
12 ապր.	°C	°C	°C	°C
13 ապր.	°C	°C	°C	°C
14 ապր.	°C	°C	°C	°C
15 ապր.	°C	°C	°C	°C

Պատկեր 7. Տարայի ջերմաստիճանի գրանցամատյան

Վարժություն 8

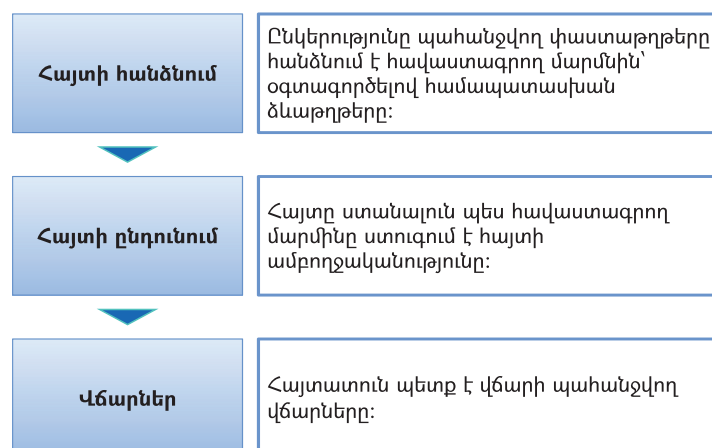
Գրի՛ առեք, թե ինչ մշտադիտարկում եք մտադիր իրականացնելու և ինչպես եք պատրաստվում գրանցելու: Պատրաստեք գրանցումների գիրք՝ հաշվի առնելով Ձեր պատրաստած մշտադիտարկման ընթացակարգը:

4. ՎՎՀԿԿ պահանջներ և հայտի ներկայացում

Այս բաժինը ծանոթացնում է ՎՎՀԿԿ-ի դիմելու պահանջներին և դիմելու բնորոշ ընթացակարգին: Քանի որ պահանջները և դիմելու գործընթացը տարբերվում են, կախված երկրներից և հավաստագրող մարմիններից, մանրամասն տեղեկույթ ստանալու համար սնունդ արտադրողները պետք է կապ հաստատեն տեղի հավաստագրող մարմնի հետ: Տիպային պահանջները և հայտի ներկայացման ընթացակարգը ներկայացվում են ստորև:

Համապատասխանություն դասական կանոնակարգին	Ընկերությունը պետք է համապատասխան լինի երկրի դասական կանոնակարգերին:
Սննդի հիգիենայի ընդհանուր սկզբունք	Նախնական անհրաժեշտ ծրագրերը (սննդի հիգիենայի ընդհանուր սկզբունք) պետք է առկա և փաստաթղթավորված լինեն:
ՎՎՀԿԿ ձեռնարկ	ՎՎՀԿԿ ձեռնարկը պետք է առկա լինի հետևյալ նվազագույն բովանդակությամբ. ընկերության և սննդի անվտանգության քաղաքականություն, ՎՎՀԿԿ թիմ և պատասխանատվություններ, ՎՎՀԿԿ պլանի շրջանակ և սննդի անվտանգության նպատակ, ապրանքի նկարագրություն և նախատեսվող սպառող, գործընթացի բլոկ-սխեմա, վտանգների վերլուծության աշխատանքային թերթ, ՎՎՀԿԿ ամփոփ պլան, ընդհանուր ստուգման գործողություններ և ժամանակացույց, նախնական անհրաժեշտ ծրագրերի ամփոփ, ՎՎՀԿԿ ձեռնարկի հավելված փաստաթղթեր:
Վավերացում	Ձեռնարկը պետք է պատշաճ կերպով ստորագրվի և թվագրվի ընկերության ղեկավարության կողմից՝ ի կատարումն:
Համապատասխանություն այլ կանոնակարգերին	ՎՎՀԿԿ համակարգը պետք է ստեղծվի ներմուծման երկրի/երկրների հարակից կանոնակարգերի և այլ պահանջների հիման վրա:
Նախնական կիրառում	ՎՎՀԿԿ համակարգը պետք է կիրառվելիս լինի դիմելուց առնվազն երեք ամիս առաջ:

Պարկեր 8. ՎՎՀԿԿ հայտի ներկայացման տիպային պահանջներ



Պարկեր 9. Տիպային ՎՎՀԿԿ հայտի ներկայացում



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