



ՎՏԱՆԳՆԵՐԻ ՎԵՐԼՈՒԾՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՀԱԿՄԱՆ ԿՐԻՏԻԿԱԿԱՆ ԿԵՏԵՐ (ՎՎՀԿԿ-HACCP)

ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ ՆԵՐԴՐՄԱՆ
ՀԱՄԱՌՈՏ ՈՒՂԵՑՈՒՅՑ

Երևան – 2014

Նախաբան

Տվյալ փաստաթուղթն ընդգրկում է ՎՎՀԿԿ - Վտանգների Վերլուծության և Հսկման Կրիտիկական Կետերի (անգլ. HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points) կառավարման համակարգի սկզբունքները, որոնք իրենցից ներկայացնում են ՎՎՀԿԿ համակարգի կիրառման պահանջները, մինչդեռ սկզբունքների կիրառման եղանակները կարող են տարբերվել՝ կախված սնունդ արտադրող ձեռնարկությունից:

Սպառողներն այսօր ակնկալում են, որ ձեռք բերելով բարձր սննդային արժեքով սննդամթերք, այն նաև կլինի անվտանգ: Վստահաբար կարելի է փաստել, որ սննդամթերքի անվտանգության կառավարումը պետք է հիմնված լինի գիտականորեն հիմնավորված համակարգային և համակարգված մոտեցումների և գործելակերպի վրա, որը լիարժեքորեն սահմանում է ՎՎՀԿԿ համակարգը:

Աշխարհի զարգացած արդյունաբերություն ունեցող երկրներում ՎՎՀԿԿ համակարգը ճանաչված է որպես սննդամթերքի անվտանգության հավաստի, օգտակար, հուսալի և արդյունավետ համակարգ՝ երաշխավորված Պարենի և Գյուղատնտեսության Կազմակերպության (FAO), Կոդեքս Ալիմենտարիուս Հանձնաժողովի կողմից (Codex Alimentarius Commission):

ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրումը պարտադիր է Եվրամիության երկրներում, ԱՄՆ-ում, Ավստրալիայում, Կանադայում, ինչպես նաև Հայաստանում՝ համաձայն Հայաստանի Հանրապետության Կառավարության 2007 թվականի մայիսի 3-ի N 531-Ն որոշման:

ՎՎՀԿԿ համակարգի սերտիֆիկատը ներկայումս եվրոպական և ամերիկյան շուկաներ դուրս գալու կարևոր նախապայմանն է:

ՀՀ-ում ՎՎՀԿԿ համակարգի կիրառումն անհրաժեշտ նվազագույնն է թե մատչելիության, թե տեխնոլոգիական գործընթացների բարելավման և թե ֆինանսական առումներով: Ավելին, հայ սննդարտադրողն արդեն իրազեկ է սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգի ISO 22000 միջազգային ստանդարտի պահանջներին, որն իր մեջ ներառում է ՎՎՀԿԿ համակարգը և Կոդեքս ալիմենտարիուս հանձնաժողովի կողմից մշակված կիրառման փուլերը և սահմանում է պահանջներ սննդամթերքի արտադրության շղթայում՝ ընդհուպ մինչև վերջնական սպառումը:

ՀՀ-ում կատարված ուսումնասիրությունները թույլ են տալիս փաստել, որ ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրումը աշխատատար և լուրջ գործընթաց է, որը տեխնոլոգիական շղթայում առաջադրում է արդյունավետ լուծումներ:

ՎՎՀԿԿ համակարգը պահանջում է ղեկավարության և աշխատակիցների շարունակական ուսուցում, որն ապահովում է անձնակազմին համապատասխան գիտելիքներով՝ դրանով իսկ նպաստելով սննդամթերքի անվտանգությանը:

ՎՎՀԿԿ

- **ՎՎՀԿԿ-ն կառավարման համակարգ է**, որն ուսումնասիրում է՝ սննդամթերքի արտադրության յուրաքանչյուր քայլ, բացահայտում, նույնականացնում և գնահատում է վտանգները, ռիսկերը, ներդնում է հսկման արդյունավետ մեթոդներ և մոնիթորինգի ընթացակարգեր:
- **ՎՎՀԿԿ** համակարգը կոչված է նվազագույնի հասցնելու սննդամթերքի անվտանգության հետ կապված վտանգները:
- **ՎՎՀԿԿ** համակարգը կոչված է պաշտպանելու սննդամթերքի արտադրության շղթան և արտադրական գործընթացները կենսաբանական (մանրէաբանական), քիմիական, ֆիզիկական վտանգներից:

ՎՎՀԿԿ համակարգը գործիք է, որը հնարավորություն է տալիս գնահատել վտանգները և ստեղծել վերահսկման համակարգեր, որոնք շեշտադրում են կանխարգելիչ միջոցառումները, այլ ոչ վերջնական արտադրանքի ստուգումը: Ցանկացած ՎՎՀԿԿ համակարգ ճկուն է փոփոխությունների՝ ինչպես սարքավորումների դիզայնի, այնպես էլ վերամշակման ընթացակարգերի կամ տեխնոլոգիական զարգացումների նկատմամբ:

ՎՎՀԿԿ համակարգը կիրառելի է սննդի ամբողջ շղթայում՝ սկսած առաջնային արտադրությունից մինչև արտադրանքի վերջնական սպառում: Համակարգի կիրառումը պետք է հիմնավորվի մարդու առողջությանը սպառնացող վտանգների առկայության վերաբերյալ գիտական փաստերով: Սննդի անվտանգության մակարդակը բարձրացնելուց բացի, ՎՎՀԿԿ համակարգը նաև այլ զգալի առավելություններ ունի: Բացի այդ, ՎՎՀԿԿ համակարգի կիրառումը կարող է նպաստել կանոնակարգող մարմինների կողմից ստուգումների իրականացմանը և խթանել միջազգային առևտուրը՝ բարձրացնելով վստահության աստիճանը սննդի անվտանգության նկատմամբ:

ՎՎՀԿԿ համակարգի հաջող կիրառման համար անհրաժեշտ է ղեկավարության և աշխատակիցների կողմից համակարգի կարևորումը և նրանց լիարժեք ընդգրկվածությունը: Բացի այդ, համակարգը պահանջում է բազմակողմանի մոտեցում՝ ագրոնոմիայի, անասնաբուժության, արտադրության, մանրէաբանության, բժշկության, հանրային առողջապահության, սննդի տեխնոլոգիաների, քիմիայի ոլորտի մասնագետների և ինժեներների ներգրավումն ըստ անհրաժեշտության:

ՍԱՀՄԱՆՈՒՄՆԵՐ

Սննդամթերք՝ ցանկացած պարենային հումք և արտադրանք, որոնք նախատեսված են մարդու սննդում օգտագործելու համար՝ վերամշակված, մասնակի վերամշակված կամ չվերամշակված տեսքով՝ ներառյալ խմիչքները, մաստակը և ջուրը, որն ավելացվում է սննդամթերքին վերջինիս պատրաստման, մշակման կամ վերամշակման ժամանակ:

Սննդի շղթա (արտադրության և շրջանառության փուլեր)՝ սննդամթերքի և դրա բաղադրիչների արտադրության, մշակման, բաշխման, պահման, փոխադրման, ներմուծման, արտահանման և իրացման փուլերը՝ նախնական արտադրությունից մինչև սպառում: Սննդի շղթան ընդգրկում է նաև սննդամթերքի կամ պարենային հումքի հետ շփման մեջ մտնելու համար նախատեսված նյութերը, սննդային ու կենսաբանական ակտիվ հավելումները, ինչպես նաև առևտրի և հանրային սննդի ծառայությունների ոլորտը:

Սննդի շղթայի օպերատոր՝ սննդի շղթայի բոլոր փուլերում գործառնություն իրականացնող ցանկացած ֆիզիկական կամ իրավաբանական անձ:

Սննդամթերքի անվտանգություն՝ երաշխիք, որ սննդամթերքն ըստ նշանակության օգտագործելու դեպքում վնասակար ազդեցություն չի ունենա մարդու կյանքի և առողջության վրա, պայմանավորված է Հայաստանի Հանրապետության իրավական ակտերով՝ տվյալ սննդամթերքի և սննդամթերքի հետ շփվող նյութերի և սննդային հավելումների համար սահմանված տեխնիկական կանոնակարգերին, սանիտարական կանոններին, անասնաբուժասանիտարական, բուսասանիտարական և հիգիենիկ նորմերի պահանջներին դրա համապատասխանությամբ:

ՎՎՀԿԿ (Վտանգների Վերլուծություն և Հսկման Կրիտիկական Կետեր)՝ հասկացողություն, որը նախատեսում է արտադրանքի անվտանգության վրա որևէ ազդեցություն ունեցող վտանգավոր գործոնների պարբերական նույնականացում, գնահատում և կառավարում:

ՎՎՀԿԿ համակարգ՝ ՎՎՀԿԿ-ի իրականացման համար անհրաժեշտ կազմակերպական կառուցվածքի, փաստաթղթերի, արտադրական գործընթացների և ռեսուրսների ամբողջություն:

ՎՎՀԿԿ խումբ՝ մասնագետների խումբ (տարբեր ոլորտներում որակավորում ունեցող), որը մշակում, ներդնում և գործող վիճակում է պահում ՎՎՀԿԿ համակարգը:

վտանգ՝ պոտենցիալ վտանգի աղբյուր մարդու առողջության համար:

վտանգավոր գործոն՝ հստակ հատկանիշներով վտանգի տեսակ:

ռիսկ՝ վտանգավոր գործոնի առաջացման հավանականության և դրա հետևանքների ծանրության աստիճանի համադրություն:

թույլատրելի ռիսկ՝ որի առկայությունը սպառողի կյանքին և առողջությանը չի վնասում

անթույլատրելի ռիսկ՝ թույլատրելի ռիսկի մակարդակը գերազանցող ռիսկ:

անվտանգություն՝ անթույլատրելի ռիսկի բացակայություն:

վտանգի վերլուծություն՝ հասանելի տեղեկատվության օգտագործման ընթացակարգ վտանգավոր գործոնների և ռիսկի գնահատման համար:

կանխարգելիչ գործողություն՝ պոտենցիալ անհամապատասխանության պատճառի կամ այլ պոտենցիալ անցանկալի իրավիճակի վերացման համար կիրառվող գործողություն՝ ուղղված ռիսկի վերացմանը կամ դրա նվազեցմանը մինչև թույլատրելի մակարդակը:

ուղղիչ գործողություն՝ հայտնաբերված անհամապատասխանության պատճառի կամ այլ անցանկալի իրավիճակի վերացման համար կիրառվող գործողություն՝ ուղղված ռիսկի վերացմանը կամ դրա նվազեցմանը մինչև թույլատրելի մակարդակը:

ռիսկի կառավարում՝ կանխարգելիչ և ուղղիչ գործողությունների մշակման և իրականացման ընթացակարգ:

հսկման կրիտիկական կետ՝ վերահսկողության իրականացման վայր վտանգավոր գործոնի նույնականացման և (կամ) ռիսկի կառավարման համար:

կիրառություն ըստ նշանակության՝ արտադրանքի (ապրանքի) օգտագործում՝ տեխնիկական պահանջներին, մատակարարի կողմից տրված ցուցումներին և տեղեկատվությանը համապատասխան:

կիրառություն ոչ ըստ նշանակության՝ արտադրանքի (ապրանքի) օգտագործում՝ մատակարարի կողմից չնախատեսված պայմաններում կամ նպատակներով:

սահմանային արժեք՝ կառավարվող մեծության թույլատրելի և ոչ թույլատրելի արժեքներով առանձնացնող չափանիշ:

մոնիթորինգ՝ պլանավորված դիտարկումների իրականացում կամ պարամետրերի չափում հսկման կրիտիկական կետերում դրանց՝ սահմանային նշանակություններից անցնելը ժամանակին հայտնաբերելու և անհրաժեշտ տեղեկատվություն ստանալու նպատակով, որն անհրաժեշտ է կանխարգելիչ գործողությունների մշակման համար:

մոնիթորինգի համակարգ՝ մոնիթորինգի իրականացման համար անհրաժեշտ գործընթացների, գործողությունների և ռեսուրսների համախումբ:

վերստուգում (վերիֆիկացիա)՝ գործառույթներ, որոնք ստուգում են ՎՎՀԿԿ համակարգի հավաստիությունը, և որ համակարգը գործում է ծրագրին համապատասխան:

վավերացում (վալիդացիա)՝ վերստուգման մի մաս, որը կենտրոնացած է գիտական և տեխնիկական տեղեկատվության հավաքման և կուտակման վրա, և որոշում է թե արդյոք ներդրված ՎՎՀԿԿ համակարգը պատճաշ կերպով հսկում է վտանգները:

ստուգում (աուդիտ)՝ սահմանված պահանջների կատարման գնահատման պարբերական և օբյեկտիվ գործունեություն, որն իրականացվում է անձի (փորձագետի) կամ մի խումբ անձանց (փորձագետների) կողմից, որոնք անկախ են որոշումներ ընդունելիս:

ներքին ստուգում՝ ստուգում, որն իրականացվում է այն կազմակերպության անձնակազմի կողմից, որտեղ ընթանում է ստուգումը:

1. Նախապայմանային ծրագրերի առկայություն

Նախապայմանային ծրագրերը դրանք այն համակարգերն են, որոնց առկայությունն անհրաժեշտ է ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման համար: Նախապայմանային ծրագրերը մշակվում են **Սանիտարական Կանոնների և Հիգիենիկ Նորմերի** ինչպես նաև **Ճիշտ Արտադրության Պրակտիկայի** հիման վրա: Նախապայմանային ծրագրերը կարող են ներառել նաև այնպիսի համակարգեր, ինչպիսիք են քիմիկատների, ալերգենների հսկողությունը, արտադրանքի հետազոտությունը, արտադրանքի հետկանչի մեխանիզմները, արտադրական տարածքների մանրէաբանական մոնիթորինգը, մատակարարների հաստատումը և այլն:

2. Նախապատրաստական քայլեր

Մինչ ՎՎՀԿԿ համակարգի յոթ սկզբունքների կիրառումը, արտադրողին անհրաժեշտ է իրականացնել մի շարք նախապատրաստական քայլեր: Այդ նախապատրաստական քայլերի ոչ պատճառ կամ թերի կատարումը կարող է բերել մշակվող ՎՎՀԿԿ համակարգի ոչ էֆեկտիվ աշխատանքին և կառավարման դժվարություններին: Նախապատրաստակն հինգ հիմնական քայլերն են.

- 2.1 ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խմբի ձևավորում,
- 2.2 Արտադրանքի նկարագրություն
- 2.3 Արտադրանքի օգտագործման/սպառման նկարագրություն
- 2.4 Բլոկ-սխեմայի (տեխնոլոգիական գործընթացի գծապատկերի) կազմում
- 2.5 Բլոկ-սխեմայի (տեխնոլոգիական գործընթացի գծապատկերի) ստուգում և հաստատում

2.1 ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խմբի ձևավորում

Կազմակերպության ղեկավարությունը սահմանում և փաստաթղթավորում է թողարկվող արտադրանքի անվտանգության վերաբերյալ քաղաքականությունը և ապահովում դրա կիրառումն ու պահպանումը բոլոր փուլերում:

Անվտանգության ոլորտի քաղաքականությունը պետք է լինի պրակտիկորեն կիրառելի և իրագործելի, համապատասխանի պետական հսկողություն և վերահսկողություն իրականացնող մարմինների պահանջներին, ինչպես նաև արդարացնի սպառողների ակնկալիքները:

■ Կազմակերպության ղեկավարությունն ընտրում և ձևավորում է ՎՎՀԿԿ խումբ, որը պատասխանատու է ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակման, ներդրման և գործող վիճակում պահպանման համար:

■ ՎՎՀԿԿ խմբի բոլոր անդամները որակի կառավարման տեխնոլոգիայի, սարքավորումների սպասարկման և հսկիչ-չափիչ սարքերի կիրառման բնագավառում, ինչպես նաև արտադրանքին վերաբերող նորմատիվ և տեխնիկական փաստաթղթերի մասով օժտված են բավարար գիտելիքներով և փորձով:

■ ՎՎՀԿԿ խումբը կազմված է համակարգողից ինչպես նաև արտադրության և որակի հսկման ոլորտների բանիմաց մասնագետներից:

Համակարգողն իրականացնում է հետևյալ գործողությունները՝

- ձևավորում է աշխատանքային խմբի կազմը՝ համակարգի մշակման ոլորտին համապատասխան,
- անհրաժեշտության դեպքում փոփոխություններ է կատարում աշխատանքային խմբի կազմում,
- համակարգում է խմբի աշխատանքները,
- ապահովում է համաձայնեցված պլանի իրականացումը,
- կատարում է աշխատանքի և պարտականությունների բաժանում,
- ապահովում է մշակման ամբողջ ոլորտի ընդգրկվածությունը,
- հնարավորություն է տալիս խմբի յուրաքանչյուր անդամին ազատ արտահայտելու իր կարծիքը,
- իրազեկում է կատարողներին խմբի որոշումների մասին,
- գրանցում է խմբի անդամներին նիստերի ժամանակ,
- կազմում է աշխատանքային խմբի կողմից ընդունված որոշումների արձանագրությունները:

Կազմակերպության ղեկավարությունը որոշում և ժամանակին ՎՎՀԿԿ խմբին ապահովում է անհրաժեշտ ռեսուրսներով, այդ թվում՝

- նիստերի, վերլուծությունների, ինքնուսուցման և համակարգի փաստաթղթերի պատրաստման վայր և ժամանակ,
- միջոցներ խմբի անդամների նախնական ուսուցման համար,
- անհրաժեշտ փաստաթղթեր,
- տեղեկատվության աղբյուրներից օգտվելու հնարավորություն,
- աշխատանքների ծրագրային ապահովում,
- համակարգչային և կազմակերպական տեխնիկա:

2.2 Արտադրանքի նկարագրություն

Արտադրանքի յուրաքանչյուր տեսակի (խմբի) համար նշվում են՝

- նորմատիվ փաստաթղթերի և տեխնիկական պահանջների անվանումներն ու նշանակությունները,
- հիմնական հումքի, սննդային հավելումների և փաթեթավորման անվանումն ու նշանակությունը, ծագումը, ինչպես նաև դրանց թողարկման համար հիմք հանդիսացող նորմատիվ փաստաթղթերի և տեխնիկական պահանջների նշանակությունները:
- նորմատիվ փաստաթղթերում ներկայացված անվտանգության պահանջները և թողարկվող արտադրանքի նույնականացման ցուցանիշները,
- պահպանման պայմանները և ժամկետները,
- արտադրանքի՝ ոչ ըստ անհրաժեշտության օգտագործման հայտնի և հնարավոր դեպքերը, իսկ անհրաժեշտության դեպքում՝ արտադրանքի կիրառման և կիրառման սահմանափակման վերաբերյալ խորհուրդները, այդ թվում՝ սպառողների առանձին խմբերի համար (երեխաներ, հղի կանայք, շաքարախտով հիվանդներ և այլոք)՝ ուղեկցող փաստաթղթերում նշելով համապատասխան տեղեկությունը:
- վտանգի առաջացման օբյեկտիվորեն կանխատեսված հավանականությունը ոչ ըստ անհրաժեշտության օգտագործման դեպքում:

2.3 Արտադրանքի օգտագործման/սպառման նկարագրություն

Արտադրանքի օգտագործման/սպառման նկարագրությունը չափազանց կարևոր է ՎՎՀԿ համակարգի հետագա մշակման համար: Եթե սննդի անվտանգության համար անհրաժեշտ է, որպեսզի սպառողը ենթարկի այն որոշակի վերամշակման (օր՝ եփում որոշակի ժամանակահատվածի ընթացքում), կամ չենթարկի սնունդը չնախատեսված ազդեցությունների (օր՝ կրկնակի սառեցում), ապա դրա մասին պետք է տեղյակ պահել սպառողին արտադրանքի վրա համապատասխան մակնշում անելով:

2.4 Բլոկ-սխեմայի (տեխնոլոգիական գործընթացի գծապատկերի) կազմում

ՎՎՀԿ խումբը կազմում է արտադրական գործընթացների բլոկ-սխեմաները, արտադրական տարածքների հատակագիծը և տեխնոլոգիական գործընթացի և հոսքայնության գծապատկերը:

Բլոկ-սխեման ցուցադրում է արտադրության և արտադրանքի իրացման բոլոր փուլերը: Այս քայլը հանդիսանում է կարևոր գործիք, որը ՎՎՀԿ խումբն օգտագործելու է հետագայում: Շատ կարևոր է, որպեսզի այն բոլոր փուլերը, որոնք գտնվում են կազմակերպության ենթակայության ներքո՝ սկսած հումքի ընդունումից և պահպանումումից, հավելանյութերից, օժանդակ փաթեթավորող նյութերից մինչև պատրաստի արտադրանքի առաքումը, արտահայտված լինեն բլոկ-սխեմայում:

Բլոկ-սխեման պետք է լինի բավականին պարզ և արտահայտիչ, որպեսզի նույնիսկ այն անձինք որոնք ծանոթ չեն տեխնոլոգիական գործընթացի հետ, կարողանան հասկանալ տվյալ ձեռնարկությունում արտադրության բոլոր փուլերը:

Տեխնոլոգիական գործընթացի և հոսքայնության գծապատկերների հավելվածներում նշվում են տեխնոլոգիական գործընթացի կառավարվող պարամետրերը, վերահսկողության պարբերականությունը և ծավալը:

2.5 Բլոկ-սխեմայի (տեխնոլոգիական գործընթացի գծապատկերի) ստուգում և հաստատում

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

ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խումբը պետք է շրջայց կատարի արտադրական բոլոր տարածքներով և բլոկ-սխեմայում մտցնի համապատասխան փոփոխությունները և ճշգրտումները: Շրջայցը թույլ է տալիս ՎՎՀԿԿ խմբի յուրաքանչյուր անդամին կազմել լիակատար պատկերացում արտադրության բոլոր փուլերի վերաբերյալ: Ստուգումը և ճշգրտումն իրականացվում է պարբերաբար և դրանց արդյունքները փաստաթղթավորվում են: Բլոկ-սխեման վերջնական հաստատումը ստանում է կազմակերպության ղեկավարության կողմից:

3. Աշխատակիցների ուսուցում

- Տարբեր օղակներում ներգրավված աշխատակիցների ուսուցում. ղեկավարության, տեխնոլոգիական գործընթացներ իրականացնող և դրանց առնչվող աշխատակիցների (տեխնոլոգներ, ինժեներներ, արտադրության պետեր), փորձարկումներ կատարողների (փորձարկման լաբորատորիաների կամ բլոկների մասնագետներ) ուսուցում:
- Գործընթացային դիագրամների, որակի հսկման գծապատկերների, տեխնոլոգիական հրահանգների և այլ փաստաթղթերի ցուցադրում աշխատանքային տեղերում:
- Աշխատանքային տեղերում ՎՎՀԿԿ համակարգի հսկման կրիտիկական կետերի և հսկման ենթակա պարամետրերի ցուցադրում:
- Յուրաքանչյուր գործընթացի պատասխանատուի նշանակում, գործընթացի հսկման, հաշվետվության ձևի և ժամկետների սահմանում:
- Բարելավման հանձնարարականների և զարգացման միջոցառումների մշակում:

Թվարկված միջոցառումներն իրականացվում են համաձայն սահմանված ժամանակացույցի, որի կազմման ժամանակ հաշվի են առնվում ձեռնարկության չափերը, աշխատակիցների թիվը, տեխնոլոգիական հոսքագծերի թիվը, տեխնոլոգիական գործընթացների բարդությունը և այլն:

ՎՎՀԿԿ ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ ՄՇԱԿՄԱՆ ՍԿԶԲՈՒՆՔՆԵՐԸ

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

1. Պոտենցիալ վտանգավոր գործոնների նույնականացում և գնահատում, որոնք առնչվում են սննդամթերքի արտադրությանը՝ հումքի ստացումից մինչև վերջնական կիրառում՝ ներառյալ արտադրանքի ամբողջ կենսացիկլը (մշակում, վերամշակում, պահպանում և իրացում)՝ պոտենցիալ ռիսկի (ռիսկերի) առաջացման հայտնաբերման և դրանց վերահսկման համար անհրաժեշտ միջոցառումների սահմանման նպատակով:
2. Հսկման կրիտիկական կետերի որոշում վտանգի վերացման, նվազեցման կամ դրա առաջացման հավանականության բացառման նպատակով, ընդ որում սննդամթերքի արտադրության ժամանակ իրականացվող գործողությունները կարող են ներառել հումքի մատակարարումը, բաղադրության ընտրությունը, վերամշակումը, պահպանումը, փոխադրումը, պահեստավորումը և իրացումը:
3. Յուրաքանչյուր հսկման կրիտիկական կետի համար կրիտիկական սահմանների որոշում, որոնց տիրույթում կենսաբանական, քիմիական կամ ֆիզիկական վտանգ առկա չէ կամ գտնվում է թույլատրելի մակարդակի վրա:
4. Մոնիթորինգի համակարգի մշակում, որը հնարավորություն կտա պլանավորված միջոցառումների կամ դիտարկումների հիման վրա ապահովել հսկման կրիտիկական կետերի վերահսկողությունը:
5. Ուղղիչ գործողությունների մշակում և դրանց կիրառում կրիտիկական սահմաններից շեղման դեպքում:
6. Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերի մշակում, որոնք պետք է պարբերաբար իրականացվեն ՎՎՀԿԿ համակարգի արդյունավետ աշխատանքն ապահովելու համար:
7. Համակարգի բոլոր ընթացակարգերի, ՎՎՀԿԿ համակարգի հետ առնչվող տվյալների գրանցման ձևերի և միջոցառումների փաստաթղթավորում:

1. Վտանգավոր գործոնների նույնականացում և գնահատում

■ Վտանգների տեսակները

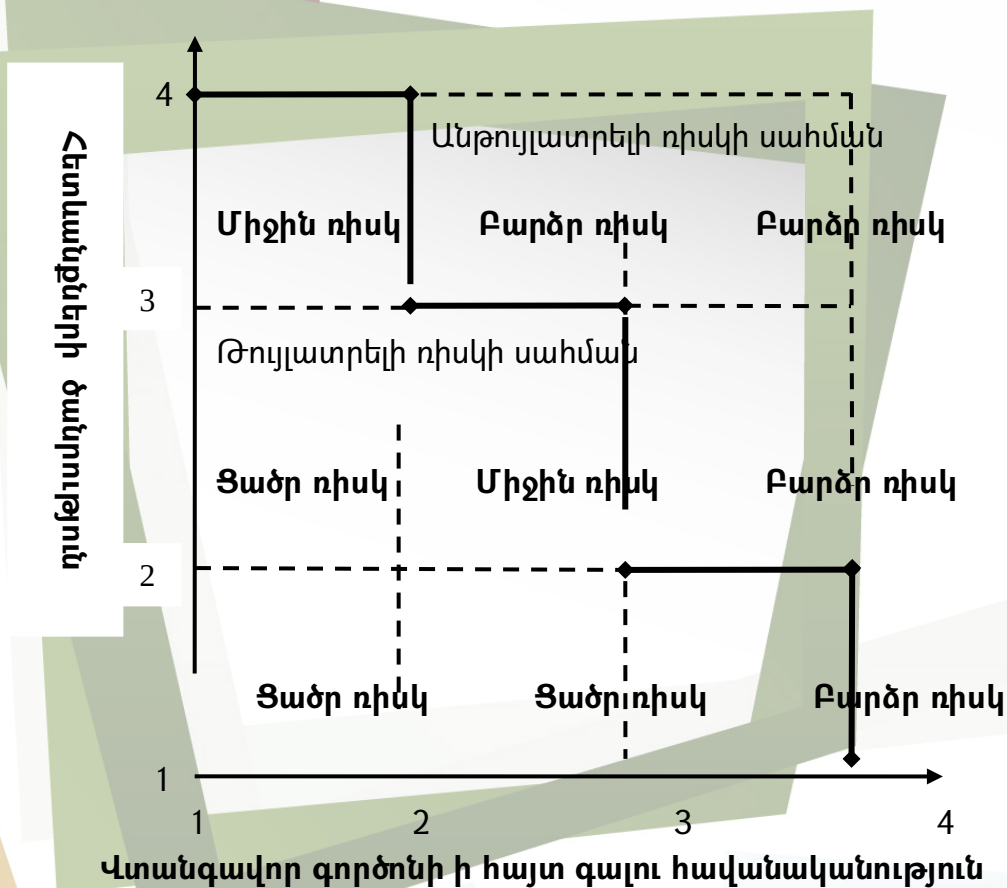
ՎՎՀԿԿ խումբը հայտնաբերում և գնահատում է վտանգների բոլոր տեսակները՝ կենսաբանական (մանրէաբանական), քիմիական և ֆիզիկական, ինչպես նաև այն հնարավոր վտանգավոր գործոնները, որոնք կարող են ի հայտ գալ արտադրական գործընթացներում:

Նախ և առաջ հաշվի են առնվում Սանիտարական կանոններում և նորմերում ներկայացված պարենային ապրանքների խմբի վտանգավոր գործոնները, ընդ որում՝ առանց փոփոխությունների:

■ **Վերանայնաշարժի վերլուծություն**

Յուրաքանչյուր վտանգի համար իրականացվում է վերլուծություն՝ հաշվի առնելով գործոնի առաջացման հնարավորությունը և դրա հետևանքների լրջությունը, որից հետո կազմվում է բոլոր վտանգավոր գործոնների ցուցակը:

ՎՎՀԿԿ անդամները, հաշվի առնելով հասանելի բոլոր տեղեկատվական աղբյուրները և պրակտիկ փորձը, գնահատում են վտանգավոր գործոնի ի հայտ գալու հավանականությունը՝ հիմք ընդունելով գնահատման չորս հնարավոր տարբերակները՝ **գրեթե հավասար է զրոյի (1), աննշան (2), զգալի (3) և բարձր (4)**: Փորձագիտական մեթոդով գնահատում են նաև վտանգավոր գործոնի կիրառման հետևանքների ծանրության չափը՝ ելնելով գնահատման չորս հնարավոր տարբերակներից՝ **թեթև (1), միջին ծանրության (2), ծանր (3), կրիտիկական (4)**:



Ռիսկի գնահատման դիագրամի վրա կառուցում են թույլատրելի ռիսկի սահմանը՝ ըստ վտանգավոր գործոնի հավանականության և հետևանքների ծանրության կոորդինատների: Ընդհանուր առմամբ եթե կետը սահմանի վրա կամ սահմանից վերև է, ապա գործոնը հաշվի է առնվում, եթե սահմանից ցածր է՝ հաշվի չի առնվում, սակայն կախված տվյալ արտադրական գործընթացից միջին ռիսկայնություն ունեցող գործոնները ևս կարող են հաշվի առնվել:

■ Հսկման գործողություններ

ՎՎՀԿԿ խումբը որոշում և փաստաթղթավորում է ռիսկերը վերացնող կամ դրանք մինչև թույլատրելի մակարդակը հասցնող հսկման/կանխարգելիչ գործողությունները:

Կանխարգելիչ գործողությունների օրինակներ են՝ արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի պարամետրերի վերահսկողությունը, ջերմային մշակումը, կոնսերվանտների կիրառումը, մետաղ հայտնաբերող սարքի օգտագործումը և այլն:

2. Հսկման կրիտիկական կետեր

■ Հսկման կրիտիկական կետերը որոշվում են յուրաքանչյուր վտանգավոր գործոնի առանձին վերլուծության և արտադրական գործընթացի բլոկ-սխեմայում ներառված բոլոր գործողությունների առանձին քննարկման միջոցով:

■ Հսկման կրիտիկական կետը պետք է լինի **հսկելի**, այսինքն արտադրական տվյալ գործընթացում պետք է առկա լինի հնարավորություն կառավարել/կանխարգելել վտանգավոր գործոնի ի հայտ գալը կամ նվազեցնել այն մինչև թույլատրելի մակարդակը:

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

3. Կրիտիկական սահմաններ

■ Հսկման կրիտիկական կետերի համար սահմանվում են՝

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

■ Չափանիշները և թույլատրելի սահմանները, այսուհետ՝ կրիտիկական սահմաններ, սահմանվում են՝ հաշվի առնելով բոլոր վրիպումները, այդ թվում չափումները:

■ Տեսողական դիտարկման եղանակով որակական հատկանիշների գնահատման ժամանակ օգտագործվում են էտալոնային նմուշներ:

■ Կրիտիկական սահմանները գրանցվում են ՎՎՀԿԿ աշխատանքային թերթիկի մեջ:

4. Մոնիթորինգի ընթացակարգի սահմանում

■ Յուրաքանչյուր կրիտիկական կետի համար մշակվում է մոնիթորինգի ընթացակարգ, ըստ որի պլանային կարգով կատարվում են դիտարկումներ և չափումներ, որոնք անհրաժեշտ են կրիտիկական սահմանների խախտումները ժամանակին հայտնաբերելու և համապատասխան նախագգուշական կամ շտկող/ուղղիչ գործողությունների (գործողության կարգավորում) կիրառման համար:

■ Պարբերաբար իրականացվող մոնիթորինգն ապահովում է անթույլատրելի ռիսկի բացակայությունը:

■ Գրանցված բոլոր տվյալները և հսկման կրիտիկական կետերին վերաբերող փաստաթղթերը ստորագրվում են կատարողների կողմից և գրանցվում ՎՎՀԿԿ աշխատանքային թերթիկների մեջ:

5. Ուղղիչ գործողություններ

■ Յուրաքանչյուր կրիտիկական կետի համար կազմվում և փաստաթղթավորվում են ուղղիչ գործողությունները, որոնք իրականացվում են կրիտիկական սահմանների խախտման դեպքում:

■ Ուղղիչ գործողություններն են՝

- չափման միջոցների ստուգում,
- սարքավորումների կարգաբերում,
- չհամապատասխանող արտադրանքի մեկուսացում,
- չհամապատասխանող արտադրանքի վերամշակում,
- չհամապատասխանող արտադրանքի օգտահանում և այլն:

■ Ուղղիչ գործողությունները կազմվում են նախօրոք, սակայն առանձին դեպքերում օպերատիվ կերպով մշակվում են կրիտիկական սահմանի խախտումից հետո: Ուղղիչ գործողությունների համար պատասխանատու անձանց լիազորությունները սահմանվում են նախօրոք: Այն դեպքում, երբ իրացման է հանվել վտանգավոր արտադրանք, կազմվում է հետկանչի՝ փաստաթղթով ձևակերպված ընթացակարգ: Պլանավորված ուղղիչ գործողությունները գրանցվում են ՎՎՀԿԿ աշխատանքային թերթիկներում:

6. Վերստուգում և Վավերացում

■ ՎՎՀԿԿ վերստուգումն և վավերացումն իրականացվում է ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրումից անմիջապես հետո, այնուհետ՝ սահմանված պարբերականությամբ՝ տարին մեկ անգամից ոչ պակաս կամ ոչ պլանային կարգով բաց թողնված, նոր վտանգավոր գործոնների և ռիսկերի հայտնաբերման դեպքում:

■ Վերստուգման և Վավերացման ծրագիրը ներառում է՝

- Գրանցված բողոքների, պահանջների և արտադրանքի անվտանգության խախտման դեպքերի վերլուծություն,
- փաստացի իրագործելի ընթացակարգերի՝ ՎՎՀԿԿ համակարգի փաստաթղթերին համապատասխանության գնահատում,
- կանխարգելիչ գործողությունների կատարման ստուգում,
- հսկման կրիտիկական կետերի մոնիթորինգի արդյունքների և իրականացված ուղղիչ գործողությունների փորձաքննություն,
- ՎՎՀԿԿ համակարգի արդյունավետության գնահատում և համակարգի բարելավման առաջարկությունների մշակում,
- փաստաթղթերի արդիականացում:

■ Վերստուգման և Վավերացման ծրագիրը մշակում է ՎՎՀԿԿ խումբը, իսկ ստուգման հաշվետվությունը հաստատում է կազմակերպության ղեկավարը:

7. Փաստաթղթավորում, փաստաթղթերի վարում

- ՎՎՀԿԿ ծրագրի փաստաթղթերը ներառում են՝
 - թողարկվող արտադրանքի անվտանգությանը վերաբերող քաղաքականությունը,
 - ՎՎՀԿԿ խմբի ստեղծման և կազմի վերաբերյալ հրամանը,
 - տեղեկատվությունը արտադրանքի մասին,
 - տեղեկատվությունը արտադրության մասին,
 - ՎՎՀԿԿ խմբի հաշվետվությունները՝ պոտենցիալ վտանգավոր գործոնի ընտրության հիմնավորմամբ, ռիսկերի վերլուծության արդյունքներով և հսկման կրիտիկական կետերի ընտրությամբ, ինչպես նաև կրիտիկական սահմանների որոշմամբ,
 - ՎՎՀԿԿ համակարգի աշխատանքային թերթիկները,
 - մոնիթորինգի ընթացակարգերը,
 - ուղղիչ գործողությունների իրականացման ընթացակարգերը,
 - ՎՎՀԿԿ համակարգի ներքին ստուգման ծրագիրը,
 - գրանցման-հաշվառման փաստաթղթերի ցանկը:
- Գրանցման, հաշվառման փաստաթղթերի ցանկը հաստատվում է կազմակերպության ղեկավարության կողմից և ներառում է ՎՎՀԿԿ համակարգի աշխատանքը բնութագրող փաստաթղթեր, որոնցում ներկայացված են՝
 - մոնիթորինգի տվյալները,
 - անհամապատասխանությունները և ուղղիչ գործողությունները,
 - վնասապահանջները, պահանջները, բողոքները և արտադրանքի անվտանգության պահանջների խախտման դեպքերը,
 - ներքին ստուգումների հաշվետվությունը:
- Եթե ձեռնարկությունում բացակայում է ընդհանուր ընթացակարգը, կազմվում է հաստատման, հրատարակման և այլ անձանց և կազմակերպություններին փոխանցելու, վերանայման, ՎՎՀԿԿ համակարգի փաստաթղթերի գրանցման և կոդավորման ընթացակարգ:

HACCP համակարգի 7 սկզբունքի ներդրման 12 քայլերը



Տեղեկատվության նյութը պատրաստվել է ՀՀ ԳՆ սննդամթերքի անվտանգության պետական ծառայության կողմից «Ագրոբիզնեսի և գյուղի զարգացման կենտրոն» (CARD) հիմնադրամի աջակցությամբ: Սույն ձեռնարկի համար որպես աղբյուր են ծառայել Պարենի և գյուղատնտեսության կազմակերպության կողմից հրատարակած նյութերը և համացանցը: Նշված աղբյուրները վստահելի են, սակայն ծառայությունը պատասխանատվություն չի կրում սույն ձեռնարկում նշված տեղեկատվության օգտագործման արդյունքում առաջացած որևէ հետևանքի համար:

CARD



«Ագրոբիզնեսի և գյուղի զարգացման
կենտրոն» (CARD)

ՀՀ ԳՆ սննդամթերքի
անվտանգության պետական
ծառայություն

Երևան – 2014