

Հասցե՝ ՀՀ, ք. Երևան
Կոմիտասի 49/2
Հեռ./ֆաքս՝ +374 10 20 45 90
Կայք՝ www.ssfs.am
Էլ. փոստ՝ ssfs@ssfs.am

ՀՀ ԳՆ ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ
ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆ

ՈՒՂԵՅՈՒՅՑ

ԱԼԿՈՀՈԼԱՅԻՆ ԽՄԻՉՔՆԵՐԻ
ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ՎՏԱՆԳԻ
ՎԵՐԼՈՒԾՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ՀՍԿՄԱՆ ԿՐԻՏԻԿԱԿԱՆ
ԿԵՏԵՐԻ
ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ ՆԵՐԴՐՄԱՆ

ԵՐԵՎԱՆ- 2014

ՈՒՂԵՑՈՒՅՑ

ԱԼԿՈՀՈԼԱՅԻՆ ԽՄԻՉՔՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ՎՏԱՆԳԻ ՎԵՐԼՈՒԾՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ՀՍԿՄԱՆ ԿՐԻՏԻԿԱԿԱՆ ԿԵՏԵՐԻ ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ ՆԵՐԴՐՄԱՆ

I. Նպատակը

Սույն ուղեցույցի նպատակն է աջակցել Հայաստանի Հանրապետությունում գործող ալկոհոլային ըմպելիքների արտադրության ձեռնարկություններում ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրմանը: Համաձայն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 6-րդ հոդվածի 7-րդ մասի և ՀՀ կառավարության 2007 թվականի մայիսի 3-ի N 531-Ն որոշման՝ սննդամթերք արտադրողները պետք է ներդնեն ՎՎՀԿԿ համակարգի սկզբունքների վրա հիմնված հսկման համակարգ, որը կարևոր նախապայման է հանդիսանում տվյալ ոլորտի ձեռնարկություններում անվտանգ սննդամթերքի թողարկման, վտանգների կանխարգելման, ռիսկերի գնահատման և կառավարման, տեղական արտադրության անվտանգության նկատմամբ վստահության բարձրացման, ինչպես նաև Հայաստանի Հանրապետությունից ՄՄ, Եվրոմիության և այլ երկրներ սննդամթերքի արտահանման, որի արդյունքում կմեծանա տեղական արտադրանքի ծավալները, տեսականին:

Սույն ուղեցույցը կօգնի ալկոհոլային խմիչքներ արտադրող տնտեսվարողներին մշակել իրենց արտադրությանը և տեսականուն համապատասխան ՎՎՀԿԿ համակարգ:

II. Ընդհանուր դրույթներ

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

- հումքի, մթերքի կորստի (խոտան) նվազեցում
- արտադրանքի որակի բարձրացում
- մթերքի պատրաստման հետազոտություն
- արտադրական ծավալների աճ/շահույթի ավելացում
- արտադրանքի նկատմամբ սպառողի վստահության բարձրացում
- սննդի անվտանգության վերաբերյալ աշխատակիցների գիտելիքների բարձրացում և վերջիններիս մասնակցությունը սննդի անվտանգության ապահովման գործընթացում
 - o Արտադրվող սննդամթերքի անվտանգությունը հիմնավորող փաստաթղթավորում, որը կարևոր է առարկությունների վերլուծության և դատական վարույթների դեպքերում.
 - o Լրացուցիչ հնարավորություն ձեռնարկությունում որակի կառավարման ISO համակարգերի (ISO 9001, ISO 2000) ներդրման համար:
 - o Շուկաների ընդլայնում, ինչպես նաև հնարավորություն դուրս գալ նոր շուկաներ, այդ թվում միջազգային.
 - o Արտադրվող արտադրատեսակների մրցունակության բարձրացում.
 - o Որակյալ և անվտանգ սնունդ արտադրող ձեռնարկության համբավի ձեռք բերում:

III. Հիմնական հասկացությունները

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 դրանց համապատասխանությամբ:

ՎՎՀԿԿ համակարգ՝ սննդամթերքի անվտանգությանը սպառնացող վտանգների նույնականացման, գնահատման և կառավարման համակարգ:

ՎՎՀԿԿ խումբ՝ համապատասխան որակավորմամբ մասնագետների խումբ, ովքեր պատասխանատու են ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակման, իրականացման և պահպանման համար:

ՎՎՀԿԿ ծրագիր՝ փաստաթուղթ, որը հիմնվում է ՎՎՀԿԿ-ի սկզբունքների վրա՝ ներառելով այն հիմնական փուլերը, որոնց նկատմամբ սահմանվում է հսկողություն:

Ռիսկ՝ մարդու առողջության վրա սննդամթերքի միջոցով փոխանցվող վտանգի բացասական ազդեցության հավանականությունը և այդ ազդեցության աստիճանը:

Վտանգ՝ սննդի մեջ առկա կենսաբանական, քիմիական կամ ֆիզիկական նյութ և/կամ սննդամթերքի վիճակ, որը կարող է բացասաբար անդրադառնալ մարդու առողջության վրա:

Վտանգի նույնականացում՝ քիմիական, կենսաբանական և ֆիզիկական վտանգի նույնականացում, որը կարող է բացասաբար անդրադառնալ մարդու առողջության վրա:

Հոսքայնության գծապատկեր՝ մթերքի պատրաստման քայլերի համակարգված նշագծում:

Ուղղիչ գործողություններ՝ ընթացակարգեր, որոնք հաջորդում են շեղումներին:

Կանխարգելման միջոցներ՝ ֆիզիկական, քիմիական կամ այլ միջոցներ, որոնք կարող են օգտագործվել՝ սննդի անվտանգությանը սպառնացող նույնականացված վտանգները հսկելու համար:

Ղիտարկում՝ ՎՎՀԿԿ համակարգի գործողության ընթացքում Ղիտարկումների կամ չափագրումների պլանավորված (ծրագրավորված) միջոցառումների իրականացում՝ սննդամթերքի անվտանգությանը սպառնացող վտանգը վերացնելու կամ մինչև թույլատրելի մակարդակը նվազեցնելու ուղղությամբ ձեռնարկվող միջոցների կամ գործողությունների ընթացքը ստուգելու համար:

Պատշաճ արտադրական պրակտիկա՝ արտադրական գործընթացի կազմակերպման, կառավարման, վարման և հսկողության համակարգ:

Պատշաճ հիգիենիկ պրակտիկա՝ սննդի շղթայի բոլոր փուլերում սննդամթերքի, սննդամթերքի հետ շփվող նյութերի և սննդային ու կենսաբանական ակտիվ հավելումների անվտանգության և որակի ապահովման համար անհրաժեշտ պայմաններին և միջոցներին առնչվող ընթացակարգեր:

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

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

Մոնիթորինգ՝ պլանավորված Ղիտարկումների իրականացում կամ պարամետրերի չափում հսկման կրիտիկական կետերում դրանց՝ սահմանային նշանակություններից անցնելը ժամանակին հայտնաբերելու և անհրաժեշտ տեղեկատվությունը ստանալու նպատակով:

Աուդիտ՝ իրավական ակտերի պահանջներին ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրմամբ պայմանավորված ընթացակարգերի համապատասխանության բացահատումն է, ինչպես

նաև կիրառման նպատակահարմարությունը ու արդյունավետությունը որոշելը, որը կարող է իրականացվել ինչպես տնտեսավարողի նախաձեռնությամբ (ներքին աուդիտ), այնպես էլ պետական վերահսկողություն իրականացնող պաշտոնատար անձի կողմից պարբերաբար:

Ներքին ստուգում՝ ստուգում, որն իրականացվում է տվյալ կազմակերպության անձնակազմի կողմից:

IV. Վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի համակարգի ներդրումը

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

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

- Էթիլ սպիրտի բարձր պարունակությամբ (66-96 ծավ.%) - աբսենտ, սպիրտ
 - թունդ – (31-65 ծավ.%) – արամանյակ, ռոմ, բրենդի, օղի, գրապպա, ջին, վիսկի, կալվադոս, կոնյակ, տեկիլա, չաչա, շնապս և այլն
 - Էթիլ սպիրտի միջին պարունակությամբ (9-30 ծավ.%) – գինիներ, պունշ, սակե, սանգրիա, կրյուշոն, շերիդան և այլն
 - Էթիլ սպիրտի ցածր պարունակությամբ (1.5-8 ծավ.%) – գարեջուր, սիդր և այլն
- Ըստ հնեցման ժամկետի՝
- առանց հնեցման – էթիլ սպիրտ, օղի
 - կարճաժամկետ հնեցմամբ (մինչև 1 ամիս) – լիկյորային խմիչքներ
 - երկարաժամկետ հնեցմամբ (3 ամսից 10 տարի և ավելի) – գինիներ, կոնյակ, վիսկի և այլն
- Ալկոհոլային խմիչքները դասակարգվում են նաև ըստ հումքի՝
- հացահատիկային
 - խաղողից
 - մրգահատապտղային
 - եղեգնաշաքարից
 - անիսոնից
 - բուրավետացնող նյութերից
 - խառը

Ալկոհոլային խմիչքները կարելի է դասակարգել նաև նման ձևով՝

- օգտագործման համար պատրաստի խմիչքներ – գինիներ, վիսկի, օղի և այլն
- ինքնուրույն պատրաստվող խմիչքներ – գլինթվեյն, դիզել, T-34 և այլն
- կոկտեյլներ
- ժողովրդական խմիչքներ

Ալկոհոլային խմիչքների արտադրությունում ՎՎՀԿԿ համակարգը ներդնելու համար անհրաժեշտ է իրականացնել մի շարք նախապատրաստական քայլեր: Այդ նախապատրաստական քայլերի ոչ պատշաճ կամ թերի կատարումը կարող է հանգեցնել ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման անարդյունավետությանը և կառավարման դժվարություններին: Նախապատրաստական առաջնային քայլ է համարվում ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խմբի ձևավորում: ՎՎՀԿԿ համակարգի արդյունավետության հիմքն է հանդիսանում ՎՎՀԿԿ ծրագրի գրագետ մշակումը, համակարգի կիրառման հետևողական հսկողությունը և շեղումների դեպքում ճիշտ միջոցառումների իրականացումը: Այս ամենի ապահովման նպատակով կազմակերպության ղեկավարությունն ընտրում և ձևավորում է ՎՎՀԿԿ խումբ: ՎՎՀԿԿ խմբում ներառվում են տարբեր մասնագետներ, ովքեր

պատասխանատու են համակարգի մշակման, ներդրման և հսկման համար և օժտված են բավարար գիտելիքներով: ՎՎՀԿԿ խումբը պետք է կազմված լինի առնվազն երեք ՎՎՀԿԿ համակարգի վերապատրաստված, արտադրության և որակի հսկման ոլորտների բանիմաց մասնագետներից:

Նախապատրաստական հաջորդ քայլ է հանդիսանում ՎՎՀԿԿ mmmmmmm ծրագրի մշակումը:

ՎՎՀԿԿ ծրագիրը ներառում է՝

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

Արտադրանքի նպատակային օգտագործումը

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

Օրինակ՝ ներկայացվում է խաղողի գինու նկարագիրը:

1.Ընդհանուր նկարագիր

Արտադրանք	Խաղողի գինի
Գործընթաց	Հումքի ընդունումից մինչ գինենյութի կամ շալցված գինու մատակարարում

2.Նպատակային սպառողները և արտադրանքին ներկայացվող պահանջները

Արտադրանք	Խաղողի գինի
Նպատակային սպառողները	Չափահաս բնակչություն (նախատեսված չէ երեխաների համար)
Նպատակային օգտագործումը	Անմիջապես օգտագործում Խոհարարության մեջ
Կանոնակարգող իրավական ակտերը, որոնց պահանջներին պետք է համապատասխանի	«Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենք, «Խաղողի հումքով ոգելից խմիչքների մասին» ՀՀ օրենք, ՀՀ կառավարության 2007 թվականի հոկտեմբերի 25 N 1282-Ն որոշում

Արտադրանքի յուրաքանչյուր տեսակի (խմբի) համար նշվում են՝

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

Ներկայացվում է զգայորոշման ցուցանիշների բնութագրման օրինակ

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

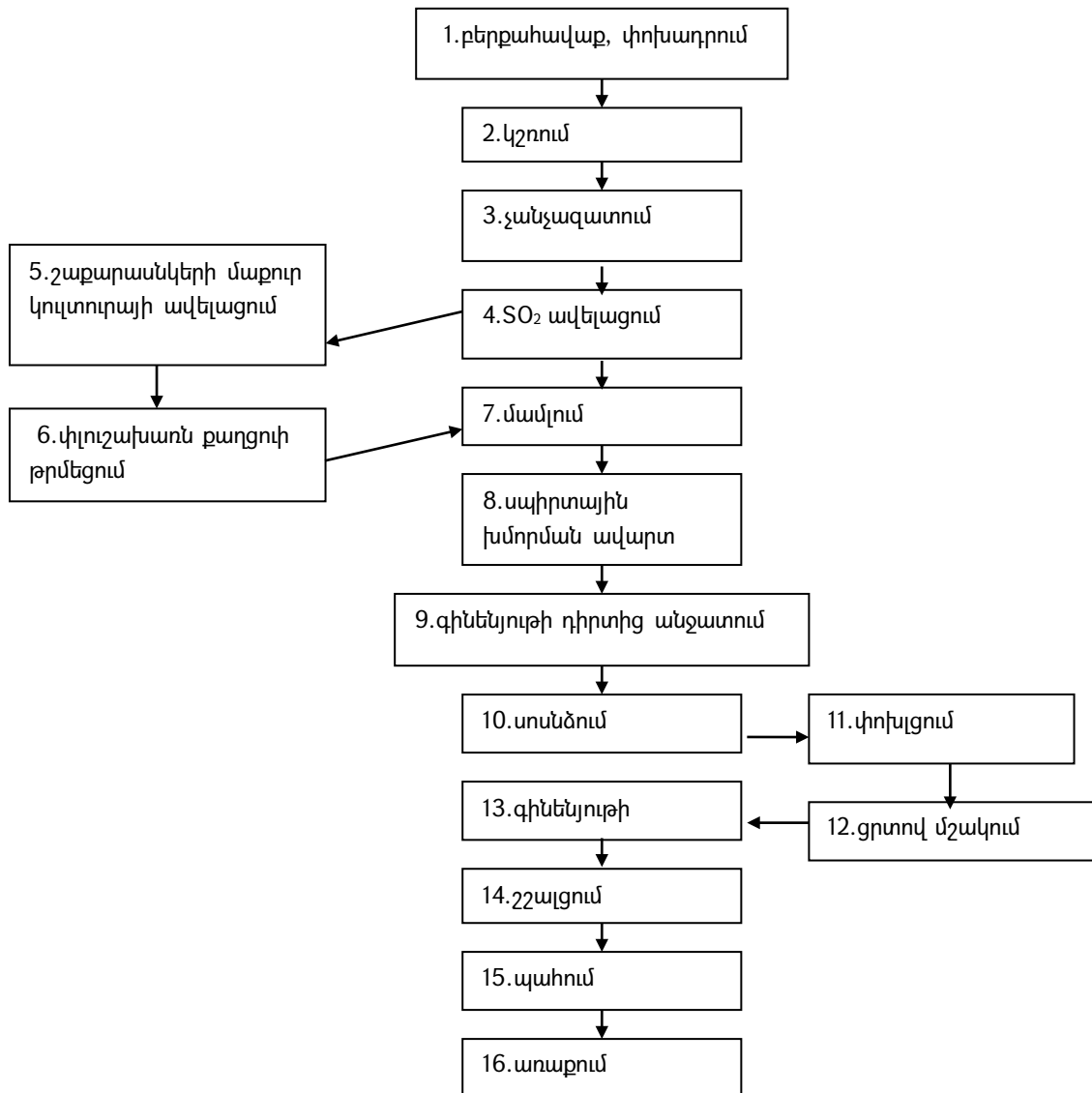
Ներկայացվում է ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների բնութագրման օրինակ

Արտադրանքը	Ցուցանիշի անվանումը	Չափի միավորը	Թույլատրելի սահմանները	
			նվազագույնը	առավելագույնը
Բրենդիի գինենյութ	էթանոլը ծավալային % 8.0	ծավալային %	8.0	
	տիտրվող թթուների զանգվածային խտությունը	գ/դմ ³	4.5 վերահաշվարկված գինեթթվով	
	ցնդող թթուների զանգվածային խտությունը	գ/դմ ³		1.2 վերահաշվարկված քացախաթթվով
	ընդհանուր ծծմբի երկօքսիդի զանգվածային խտությունը	մգ/դմ ³		15

Բլոկ-սխեմայի (տեխնոլոգիական գործընթացի գծապատկերի) կազմում

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

Գինու արտադրության տեխնոլոգիական սխեմա կարմրի եղանակով

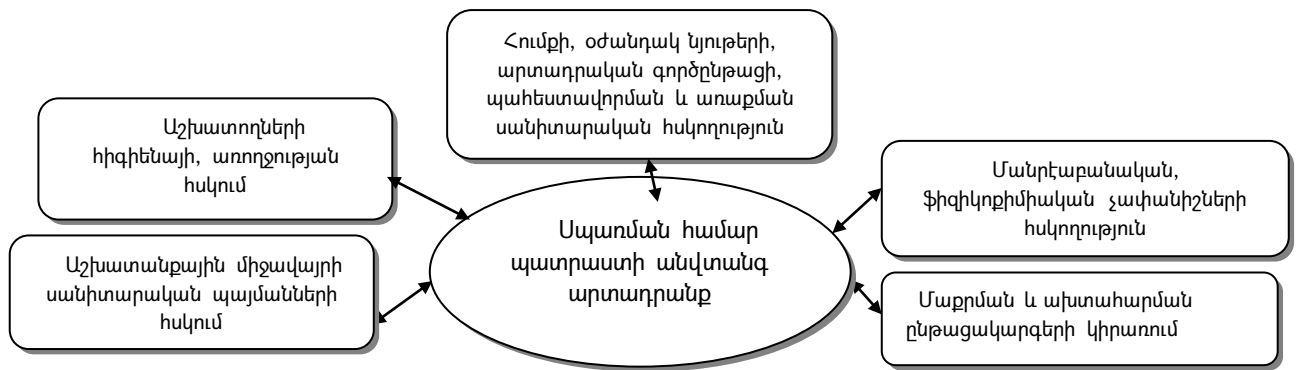


Քանի որ վտանգավոր գործոնների հետագա վերլուծության համար բոլոր-սխեմայի ճշգրտությունն ունի կարևորագույն նշանակություն, ապա անհրաժեշտ է ստուգել արտադրական փուլերի ամբողջական առկայությունն՝ համեմատելով գործնականում առկա և տեղի ունեցող արտադրական պրոցեսների հետ:

Նախադրյալային ծրագրեր

Համաձայն Եվրոմիության հանձնաժողովի No 852/2004 կանոնակարգի մինչ ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրումը սննդի օպերատորը պետք է ապահովի սննդի հիգիենային ներկայացվող պահանջներ՝ նախադրյալային ծրագրեր: Նրանցից տարածված ստանդարտներն են Պատշաճ հիգիենիկ պրակտիկան (GHP) և Պատշաճ արտադրական պրակտիկան (GMP), որոնք կիրառվում են երկար տարիներ՝ հանդիսանալով սննդի անվտանգության կառավարման անհրաժեշտ մեթոդներ: Այս ծրագրերի նպատակն է ապահովել արտադրական տարածքի, միջավայրի և արտադրական գործընթացների անվտանգ և հիգիենիկ պայմանները՝ հանդիսանալով ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման նախապայման և հիմք:

Վերջնական արտադրանքի անվտանգության ապահովման նախադրյալներն են՝



Նախադրյալային ծրագրերի պատշաճ կիրառումը կնպաստեն հսկման կրիտիկական կետերի քանակի նվազեցմանը:

VI. Վտանգի վերլուծության և հսկվող կրիտիկական կետերի համակարգի սկզբունքները

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

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

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

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

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

Ուղղիչ գործողությունների մշակում և դրանց կիրառում կրիտիկական սահմանների շեղման դեպքում:

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

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

Վտանգի վերլուծություն

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

Վտանգի վերլուծությունը բաղկացած է 3 հիմնական փուլերից.

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

Գարեջրի մանրէաբանական ցուցանիշները

Մթերքի անվանումը	Ցուցանիշի անվանումը և նորմը			
	ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ , ոչ ավելի	Մթերքի ծավալը կամ զանգվածը, որում չի թույլատրվում (սմ ³ , գ)		Բորբոսա- և խմորասնկեր, ԱՄ/սմ ³ , ոչ ավելի
		ԱՑԽՄ (կոլիձևեր)	Ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելներ (Salmonella)	
Գարեջուր լցնովի	-	1,0	25	-
Գարեջուր ոչ պաստերիզացված.				
Կեգերով	-	3,0	25	-
Չշերով	-	10,0	25	-
Գարեջուր պաստերացված անբերրիացված	500	10	25	40

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

Կոնյակների և կոնյակի սպիրտների անվտանգության ցուցանիշները

Ցուցանիշը	Թույլատրելի մակարդակը, ոչ ավելի
Թունավոր տարրերը, մգ/կգ.	
կապար	0,3
արսեն	0,2
կադմիում	0,03
սնդիկ	0,005
Ռադիոնուկլիդները, Բկ/լ.	
ցեզիում-137	70
ստրոնցիում-90	100

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

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

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

Հսկման կրիտիկական կետեր

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

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

Հսկման կրիտիկական կետ	Կենսաբանական վտանգ	Ուղղիչ միջոցառումները
Բերքահավաք, խաղողի փոխադրում	Excessive Botrytis փտման կամ թթվեցման մանրէներ	Բերքահավաքից հետո SO ₂ –ով մշակում, կանխելու բորբոսի առաջացումը
Սպիրտային խմորում	դանդաղ ֆերմենտացիա Կաթնաթթվային ախտահարում	կարգավորել խմորասնկերի քանակությունը, պատշաճ խառնել pH-ի ցածր թթվային միջավայրի ապահովում, SO ₂ -ի կիրառում
Հասունացում	Brettanomyces	pH-ի ցածր թթվային միջավայրի ապահովում, SO ₂ -ի կիրառում, ստերիլ ֆիլտրացիա, պահպանման սառը ռեժիմ, միջավայրի հիգիենայի ապահովում
Շշալցում	Մանրէաբանական աղտոտում	SO ₂ -ի կիրառում, ստերիլ ֆիլտրացիա,

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

Կրիտիկական կետերի սահմանները

Հսկման կրիտիկական կետերի համար սահմանվում են՝

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

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

հատուկ չափանիշներ, որոնք անվանվում են կրիտիկական սահմաններ: Օրինակ՝ գինիների արտադրությունում կրիտիկական կետերի սահմանները որոշվում են ելնելով արտադրական գործընթացի առանձնահատկություններից, չափումներից, վերջնական արտադրանքի նմուշառումից կամ պարզապես այո/ոչ որոշման ընդունումից:

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

Մոնիթորինգի ընթացակարգի սահմանում

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

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

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

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

Ուղղիչ գործողությունների մշակում

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

աննպատակահարմար կամ սխալ ընտրությունը ոչ միայն կհանգեցնի մթերքի կորստին, այլ պատճառ կհանդիսանա թունավորումների: Ուղղիչ գործողություններ կատարող աշխատակիցները պետք է գրառեն կատարված միջոցառումները, որոնք պետք է ստուգվեն ՎՎՀԿԿ թիմի պատասխանատուների կողմից: ՎՎՀԿԿ թիմի պատասխանատուն ուղղիչ գործողությունների գրառումները ստուգելիս պարզաբանում է հետևյալ հարցերի պատասխանների ճշգրտությունը՝

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

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

Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերի մշակում

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

հոսքայնությունում պատրաստման գործընթացը հանդիսանում է ՀԿԿ, ապա ստուգման կենթարկվեն մթերքի պատրաստման ջերմաստիճանը, ժամանակահատվածը, մոնիթորինգի կատարման ամսաթիվը և ժամը, մոնիթորինգ իրականացնող անձի անվանումը, հաճախականությունը, կրիտիկական սահմանների շեղման արձանագրությունները, ՎՎՀԿԿ պլանով կատարված ուղղիչ միջոցառումները, իսկ անհրաժեշտության դեպքում կիրառված այլ գործողությունների կատարման տվյալները: Ստուգելով, վերլուծելով և ամփոփելով այս տվյալները ՎՎՀԿԿ խումբը որոշում է, արդյոք ՎՎՀԿԿ պլանը ճիշտ է մշակված և գործում է արդյունավետ՝ նախատեսվածի համապատասխան: Այս ընթացակարգի միջոցով է, որ բացահայտվում է ՎՎՀԿԿ պլանում բացթողումները, աշխատակիցների թերացումները, չկանխատեսված խնդիրներն ու վտանգները: Ստուգման տվյալների վերլուծության արդյունքում անհրաժեշտության դեպքում ՎՎՀԿԿ խումբը փոփոխություններ է իրականացնում ՎՎՀԿԿ պլանում, իսկ հակառակ դեպքում՝ վավերացնում է գործող ՎՎՀԿԿ պլանը: ՎՎՀԿԿ համակարգը ներդնելուց հետո պարբերաբար պետք է իրականացվի համակարգի ստուգումներ պարզելու համար՝ արդյոք սննդին սպառնացող վտանգները վերահսկվում են ՎՎՀԿԿ համակարգի կողմից: Այս գործընթացը կարևորվում է նրանով, որ պարզվեն ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակումից և ներդրումից հետո տեղի ունեցած փոփոխությունները: Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերն իրականացվում են օրական, շաբաթական, ամսական և այլ կտրվածքով: Այս ընթացակարգերն իրականացվում են այն հաճախականությամբ, որպեսզի.

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

Արձանագրությունների վարում

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

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

Աուդիտ

ՎՎՀԿԿ համակարգի գործունեության համար անհրաժեշտ բոլոր պահանջների հստակ իրականացման համար պետք է իրականացվեն պարբերական ստուգումներ: Ստուգումը

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

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