

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

ՈՒՂԵՑՈՒՅՑ

ՁՈՒԿ-ՁԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ
ՎՏԱՆԳԻ ՎԵՐԼՈՒԾՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ՀՍԿՄԱՆ
ԿՐԻՏԻԿԱԿԱՆ ԿԵՏԵՐԻ ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ ՆԵՐԴՐՄԱՆ

ԵՐԵՎԱՆ- 2014

ՈՒՂԵՑՈՒՅՑ

ՁՈՒԿ-ՁԿՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ՎՏԱՆԳԻ ՎԵՐԼՈՒԾՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ՀՍԿՄԱՆ ԿՐԻՏԻԿԱԿԱՆ ԿԵՏԵՐԻ ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ ՆԵՐԴՐՄԱՆ

I. Ընդհանուր դրույթներ

1. Վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի համակարգը (ՎՎՀԿ) տարբեր ծագման վտանգների (կենսաբանական կամ մանրէաբանական, քիմիական, ֆիզիկական) վերլուծման, հսկման, կանխման, կրիտիկական կետերի որոշման, կրիտիկական կետերից յուրաքանչյուրի սահմանների որոշման, ուղղիչ գործողությունների իրականացման միջոցով միջազգային չափանիշներին համապատասխան սննդամթերք արտադրելու արդյունավետ կառավարման և ինքնահսկման համակարգ է:

2. ՎՎՀԿ համակարգը կիրառելի է ձուկ-ձկնամթերքների արտադրության ամբողջ շղթայում՝ սկսած առաջնային արտադրությունից մինչև արտադրանքի վերջնական սպառում:

4. Ձուկ-ձկնամթերքների արտադրության գործընթացում ՎՎՀԿ համակարգի ներդրման առավելություններն են.

1) Արտադրվող արտադրանքի նկատմամբ սպառողի վստահության բարձրացումը.

2) Շուկաների ընդլայնումը և մրցունակության բարձրացումը

5) Ձուկ-ձկնամթերքի արտադրության գործընթացում ներդրումային գրավչության բարձրացումը.

7) Որակյալ և անվտանգ ձուկ-ձկնամթերք արտադրող ձեռնարկության բրենդի ապահովումը:

5. Ձուկ-ձկնամթերքների արտադրության ոլորտի ձեռնարկություններում ՎՎՀԿ համակարգի ներդրման դեպքում հաշվի են առնվում արտադրական տարածքների մակերեսը, շինարարական և սանիտարական նորմերի պահանջներին համապատասխանությունը, պատշաճ արտադրական պրակտիկայի (այսուհետ՝ ՊԱՊ), տեխնոլոգիական գործընթացների և ստանդարտ սանիտարական ընթացակարգերի (այսուհետ՝ ՍՍԸ) կիրառումը:

6. Ձուկ-ձկնամթերքների աճեցման, մշակման և վերամշակման գործընթացներում ՎՎՀԿ կիրառումից առաջ անհրաժեշտ է իրականացնել հիգիենայի կանոնների վրա հիմնված պարտադիր ծրագիր, որի մասերը որոշակի արտադրական պրոցեսում կարող են գնահատվել որպես հսկման կրիտիկական կետեր:

7. ՎՎՀԿ համակարգի ներդնող անձնակազմը անհրաժեշտ է ունենա համապատասխան որակավորում ունեցող տարբեր մասնագետներից (արտադրության մեջ վերամշակման մասով կառավարիչ, մանրէաբան, սննդամթերքի անվտանգության և որակի հսկողության մասնագետ, գնորդ, օպերատոր և այլն) բաղկացած թիմ, ովքեր իրականացնելու են ձուկ-ձկնամթերքի արտադրության ոլորտին բնորոշ ՎՎՀԿ-ի վերաբերյալ գիտական և տեխնիկական տվյալների հավաքագրումը, վերլուծությունը և գնահատումը:

8. Ձուկ-ձկնամթերքների արտադրության կառավարման համակարգը պետք է բացահայտի ձեռնարկության անձնակազմի պատասխանատվությունը, նշանակությունը և փոխկապակցվածությունը, որը կատարում և ստուգում է ՎՎՀԿ համակարգի աշխատանքները:

II. Նպատակը

9. Սույն ուղեցույցը մեթոդական օգնություն է տնտեսվարող սուբյեկտներին Հայաստանի Հանրապետությունում գործող ծուկ-ձկնամթերքի արտադրության ձեռնարկություններում «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 6-րդ հոդվածի 7-րդ մասի և ՀՀ կառավարության 2007 թվականի մայիսի 3-ի N531-Ն որոշման համաձայն ՎՎՀԿԿ-ի համակարգի ներդրման համար, որը կարևոր նախապայման է միջազգային չափանիշներին համապատասխանող սննդամթերքի արտադրության համար:

III. Հիմնական հասկացությունները

10. Վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի համակարգ (ՎՎՀԿԿ)՝ գիտականորեն հիմնավորված սննդամթերքի անվտանգությունն ապահովող կանխարգելիչ կառավարման համակարգ, որի հիմքում ընկած է վտանգի նույնականացումը, գնահատումը և վերահսկողությունը, ինչպես նաև վտանգի վերացմանն ուղղված միջոցառումների կիրառումը՝ սննդի շղթայի փուլերում անվտանգությունն ապահովելու նպատակով:

11. Վտանգի վերլուծության և հսկվող կրիտիկական կետերի աշխատանքային խումբ՝ համապատասխան որակավորմամբ մասնագետների խումբ, ովքեր պատասխանատու են ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակման, իրականացման և պահպանման համար: **12. Վտանգ**՝ սննդի մեջ առկա կենսաբանական, քիմիական կամ ֆիզիկական նյութ և/կամ սննդամթերքի վիճակ, որը կարող է բացասաբար անդրադառնալ մարդու առողջության վրա:

13. Վտանգի վերլուծության և հսկվող կրիտիկական կետերի համակարգի սկզբունքներ. 1) Վտանգի վերլուծություն՝ հատկորոշվում է հավանական վտանգի աղբյուրը և գնահատում դրա առկայության հավանականությունը, սահմանվում են վերահսկման միջոցները.

2) Հսկման կրիտիկական կետերի (նույնականացում) որոշում. որոշվում են այն կետերը, ընթացակարգերը կամ արտադրության փուլերը, որոնք ենթակա են վերահսկման՝ վտանգները կանխելու, վերացնելու կամ մինչև ընդունելի մակարդակը նվազեցնելու նպատակով.

3) Յուրաքանչյուր կրիտիկական կետի համար կրիտիկական սահմանի որոշում՝ հսկման յուրաքանչյուր կրիտիկական կետի համար որոշվում է կրիտիկական սահմանը, որի չափանիշներով հնարավոր է տարանջատել վտանգի աղբյուրի ընդունելի և անընդունելի մակարդակները.

4) Յուրաքանչյուր կրիտիկական կետի համար դիտանցի ընթացակարգերի սահմանում.

5) Ուղղիչ գործողությունների ծրագրի սահմանում՝ երբ դիտանցմամբ հայտնաբերվում է, որ տվյալ կրիտիկական կետը դուրս է եկել վերահսկողությունից.

6) ՎՎՀԿԿ համակարգի սկզբունքների, քայլերի և ընթացակարգերի փաստաթղթավորման և գրանցումների համակարգի ստեղծում.

7) Կանխարգելիչ (ուղղիչ) գործողություններ՝ ընթացակարգեր, որոնք հաջորդում են շեղումներին:

14. **Հսկման կրիտիկական կետեր**՝ սննդի արտադրության գործընթացում կետ, փուլ կամ ընթացակարգ, երբ կարելի է հսկողություն իրականացնել և արդյունքում՝ կանխել, վերացնել կամ մինչև թույլատրելի մակարդակը նվազեցնել սննդի անվտանգությանը սպառնացող վտանգը:

15. **Սննդի անվտանգությանը սպառնացող վտանգ**՝ կենսաբանական, քիմիական կամ ֆիզիկական ցանկացած տարր, որը կարող է սնունդը դարձնել անապահով:

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

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

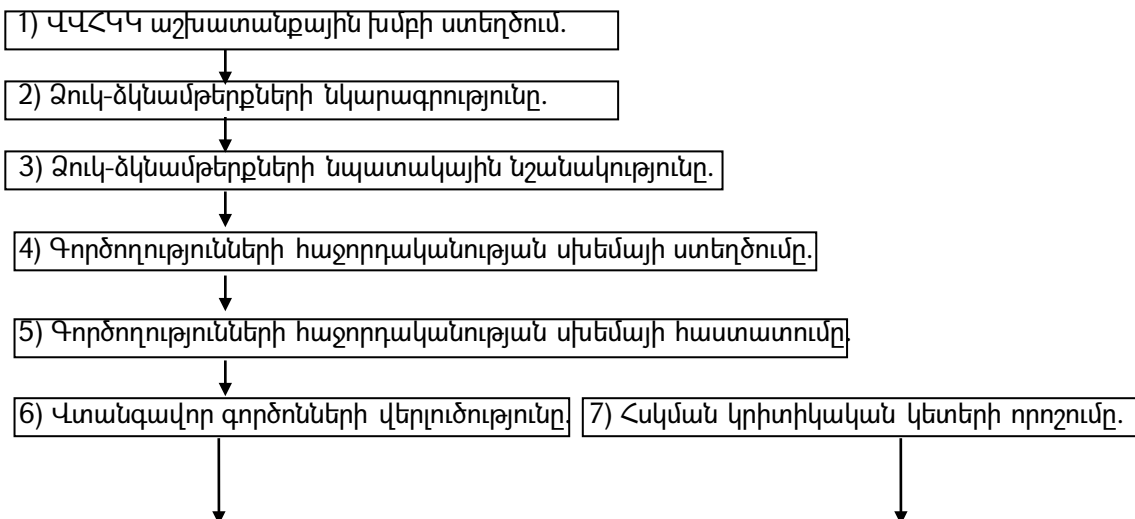
19. **Աուդիտ**՝ իրավական ակտերի պահանջներին ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրմամբ պայմանավորված ընթացակարգերի համապատասխանության բացահայտումն է:

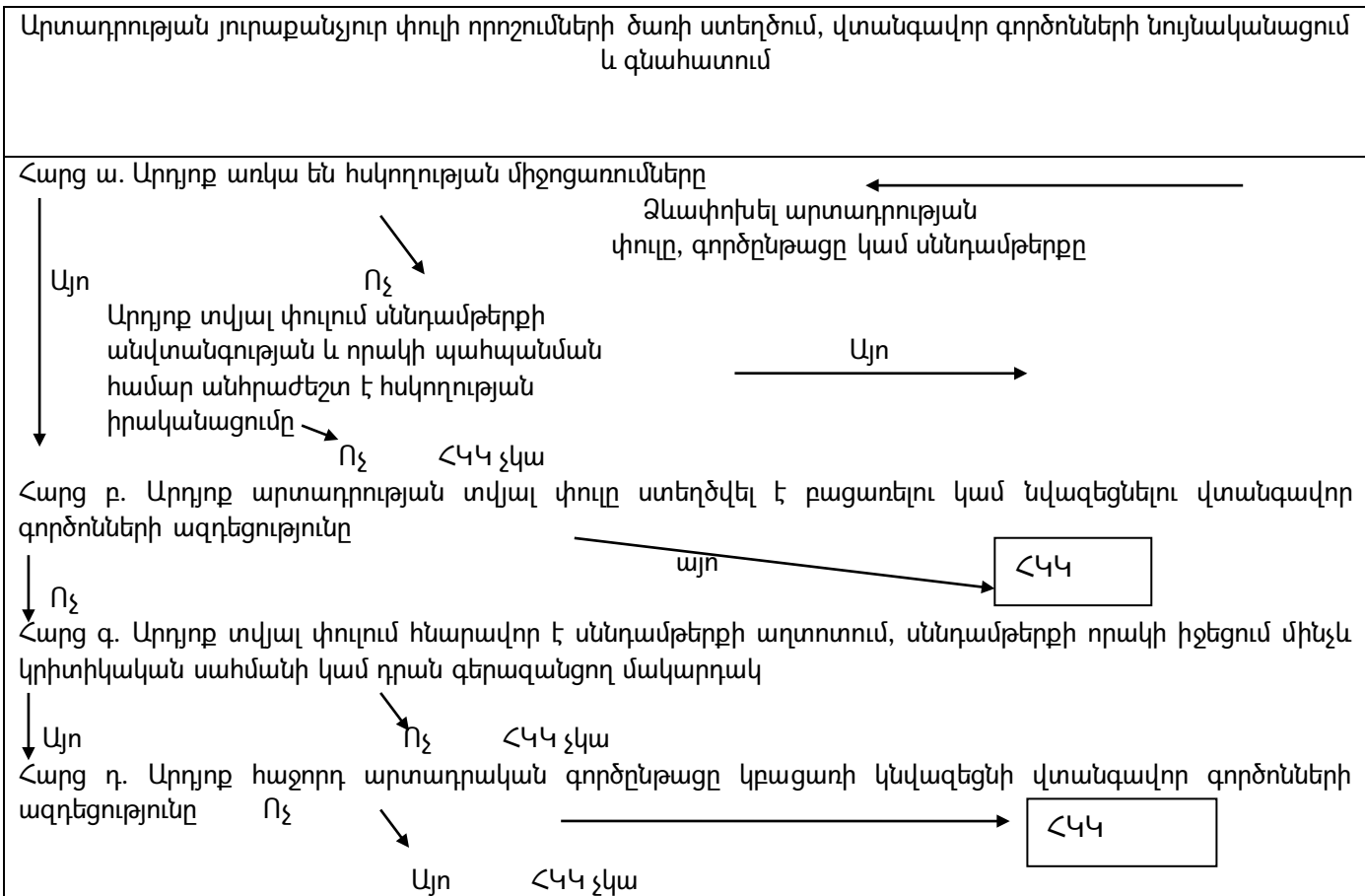
IV. ՎՎՀԿԿ համակարգի սկզբունքները և ներդրումը

20. ՎՎՀԿԿ համակարգի սկզբունքներն են՝

- 1) Վտանգավոր գործոնների նույնականացում և գնահատում սննդամթերքի արտադրության հումքի, մշակման, վերամշակման, պահպանման և իրացման փուլերում.
- 2) Հսկման կրիտիկական կետերի որոշում՝ վտանգի վերացման, նվազեցման կամ դրա առաջացման հավանականության բացառման նպատակով.
- 3) Յուրաքանչյուր հսկման կրիտիկական կետի համար կրիտիկական սահմանների որոշում.
- 4) Մոնիթորինգի համակարգի մշակում՝ ապահովելու հսկման կրիտիկական կետերի վերահսկողությունը.
- 5) Ուղղիչ գործողությունների կիրառում կրիտիկական սահմաններից շեղման դեպքում.
- 6) Վերստուգման և վավերացման ընթացակարգերի իրականացում.
- 7) ՎՎՀԿԿ բոլոր քայլերի, տվյալների և միջոցառումների փաստաթղթավորում:

Ձուկ-ձկնամթերքի ՎՎՀԿԿ-ի համակարգի ներդրման կանոնները/քայլերը





8) Յուրաքանչյուր հսկման կրիտիկական կետի համար կրիտիկական սահմանների որոշումը.

9) Հսկման կրիտիկական կետերի նկատմամբ մոնիթորինգի պլանի սահմանումը.

10) Ուղղիչ գործողությունների սահմանումը.

11) Ստուգիչ (վերստուգում և վավերացում) ընթացակարգերի սահմանումը.

12) Փաստաթղթավորման և գրանցման համակարգի ստեղծումը:

22. ՎՎՀԿԿ պլան/ծրագրի մաս են կազմում.

- 1) Արտադրական պրոցեսում հսկման կրիտիկական կետերը.
- 2) Ձուկ-ձկնամթերքների նկարագրությունը.
- 3) Ստուգման (վերստուգում և վավերացում)՝ հաճախականությունը և նմուշառման պլանը.
- 4) Ըստ անհրաժեշտության ՎՎՀԿԿ պլան/ծրագրի վերանայումը և փոփոխումը:

23. Վնասակար գործոնների հայտնաբերման և սննդամթերքի մասին ամբողջական գիտելիքներ ստանալու նպատակով կազմվում է ձուկ-ձկնամթերքներից մեկի օրինակով հատկությունների նկարագրություն (N1 աղյուսակ):

Ձկան պահածոյի պատրաստման համար օգտագործվող սննդամթերքի նկարագրությունը

Սննդամթերքի անվանումը	Նպատակը	Օրինակ
	Սննդամթերքի տեսակը և վերամշակման եղանակը:	Աղաջրով կոնսերվացված սարդինա:
Հումք	Նկարագրել ձկան ծագումը:	Դեղնապոչ սարդինա, սառեցված կամ աղացված լուծույթում:
Պատրաստի սննդամթերքի բնութագրերը	Բնութագրեր, որոնք ազդում են սննդամթերքի անվտանգության վրա և որակի ցուցանիշներ, որոնք հատուկ են սննդամթերքին, հիմնականում նրանք, որոնք ազդում են մանրէների վրա:	Սարդինայի և պելամիդայի պահածոյացման ստանդարտին համապատասխան, «թույլ թթվային սննդամթերք», կարող է պահածոյացվել՝ առանց մասերի բաժանվելու:
Բաղադրությունը	Բոլոր նյութերի թվարկումը, որոնք օգտագործվում են պատրաստման ժամանակ: Կարող են օգտագործվել միայն այնպիսի նյութերը, որոնք երաշխավորված են տվյալ ոլորտի լիազորություններով օժտված պետական կառույցի կողմից:	Ջուր, աղ:
Փաթեթավորում	Փաթեթավորման նյութերի թվարկում: Կարող են օգտագործվել միայն այնպիսի նյութերը, որոնք երաշխավորված են տվյալ ոլորտի լիազորություններով օժտված պետական կառույցի կողմից:	Խրոմացված պողպատից պատրաստված տարաներ 212 մլ տարողությամբ, քաշը՝ 185 գր, ձկան քաշը՝ 150 գր: Բացվում է սովորական եղանակով:
Պատրաստման եղանակը	Ներկայացվում է, թե ինչպես է սննդամթերքը մատուցվում, եթե այն պատրաստ է:	Պատրաստ է սպառման համար:
Պահպանման ժամկետը (եթե առկա է)	Ենթադրվող պահպանման ժամկետը մինչև սննդամթերքի փչացման սկիզբը, երբ պահպանված են սննդամթերքի պահպանման պայմանները համապատասխան ուղեցույցի:	3 տարի:
Որտեղ կարող է սննդամթերքը վաճառվել	Որոշվում է ենթադրվող սպառման շուկան: Այս տեղեկատվությունը հեշտացնում է սննդամթերքի համապատասխանությունը նպատակային շուկայի կանոնների և ստանդարտների	Պետական սահմանների շրջանակներում մանրածախ առևտրի շուկա:

	նկատմամբ:	
Պիտակին ներկայացվող պահանջներ	Անվտանգ պատրաստման և պահպանման ուղեցույցների թվարկում :	Պիտանի է մինչև այն ժամկետը, որը նշված է պիտակի վրա:
Իրացման ուղեցույց	Սննդամթերքի անվտանգ տարածման առաջարկությունների թվարկում:	Ոչ:

24. Արտադրության վտանգավոր գործոնների վերլուծության համար անհրաժեշտ է մանրամասնորեն ուսումնասիրել ձկան-ձկնամթերքներին բնորոշ հատկությունները և արտադրական գործընթացները ու կազմել արտադրական գործընթացների սխեման: N2 և N3 աղյուսակներում ներկայացված են օրինակներ՝ ձկան սառեցման և պահածոյացման արտադրական գործընթացների սխեմաները:

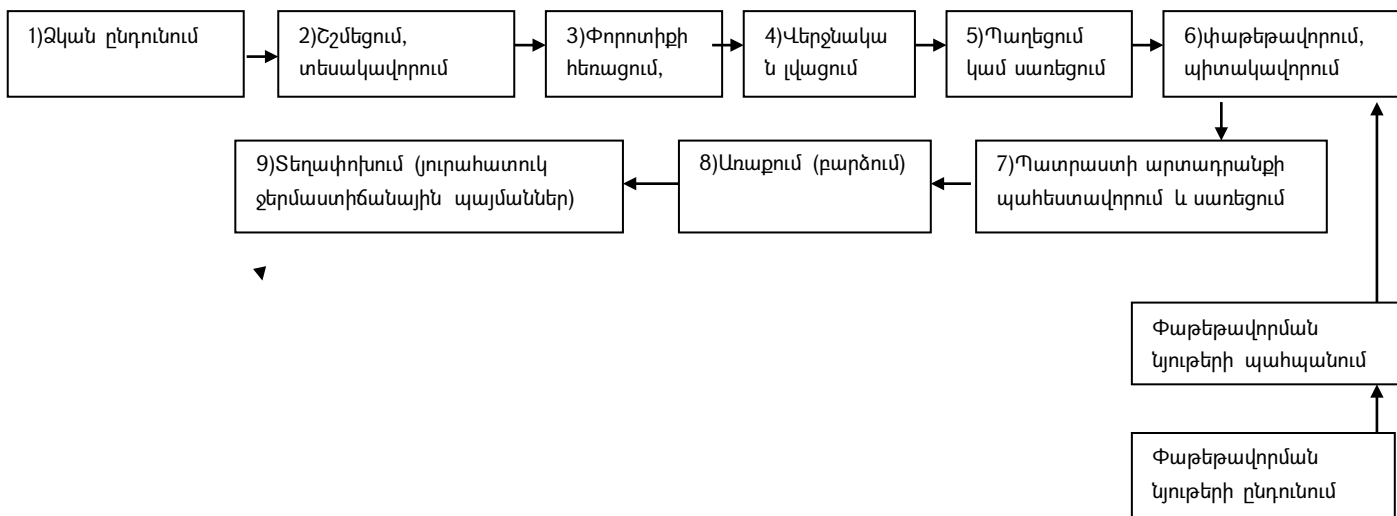
25. Արտադրական գործընթացների յուրաքանչյուր սխեմա պետք է լինի պարզ, որի յուրաքանչյուր փուլը՝ հումքի ընտրությունից մինչև վերամշակում, տեղափոխում, վաճառք և սպառում պետք է լինի հերթականությամբ նկարագրված և համարակալված:

26. Եթե արտադրության գործընթացը բարդ է և հնարավոր չէ պարզ սխեմաներով նկարագրել, այն կարող է բաժանվել բաղադրիչ մասերի:

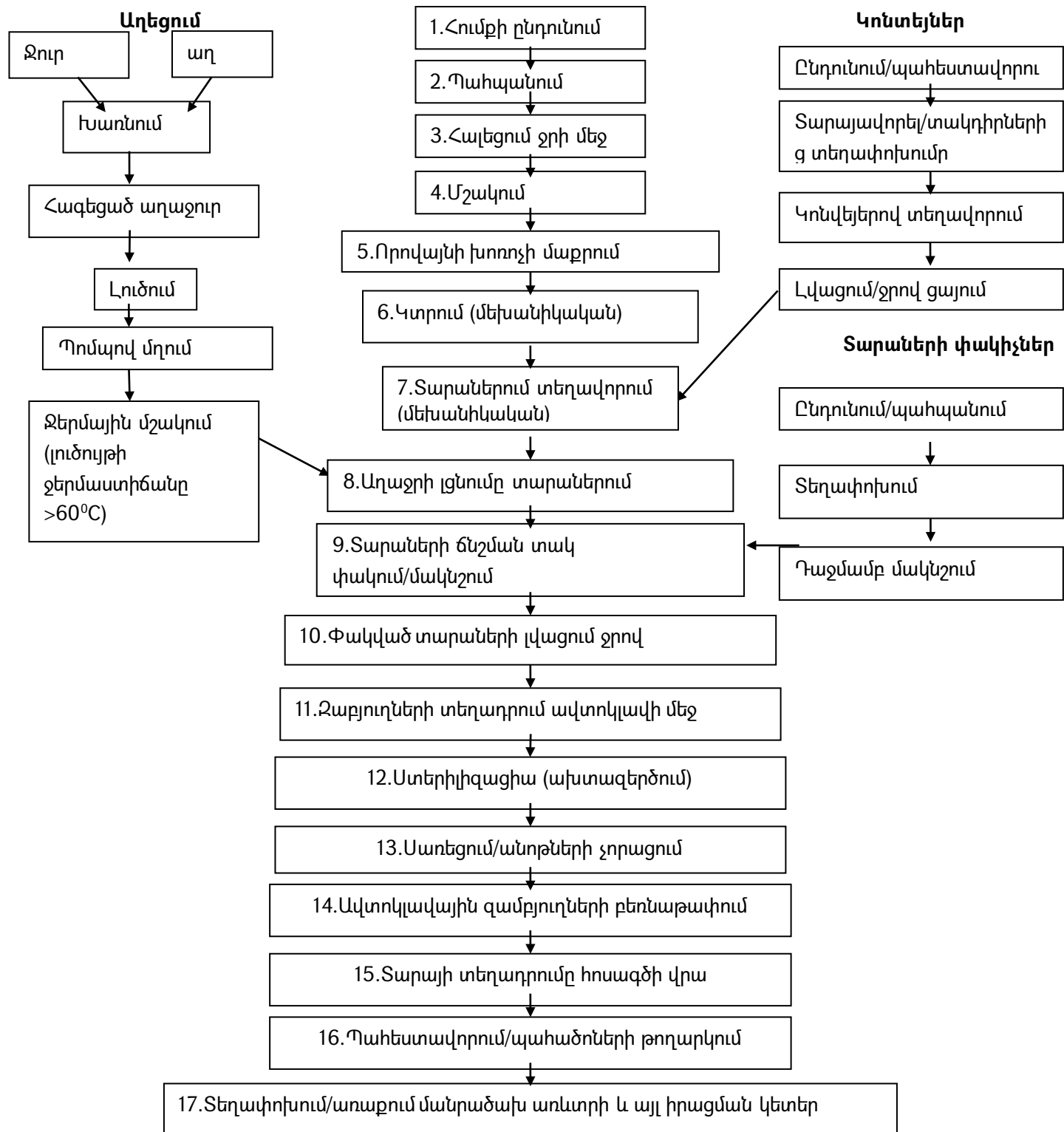
27. Արտադրական գործընթացների սխեմայի մեջ համապատասխան արտադրական փուլում նշվում են հսկման կրիտիկական կետերը:

N2 աղյուսակ

Ձուկ-ձկնամթերքի արտադրական գործընթացների սխեմա



Ձկան պահածոյի արտադրության հոսքայնության սխեման



28. Վտանգավոր գործոնների վերլուծության նպատակը սննդամթերքի անվտանգությանը սպառնացող բոլոր գործոնների բացահայտումն է, դրանց նշանակության գնահատումը և վերահսկողությանն ուղղված միջոցառումների համապատասխանության և արդյունավետության բացահայտումը:

29. Հիմնվելով ՎՎՀԿԿ սկզբունքների վրա անձնակազմը կազմում է ծուկ-ձկնամթերքի արտադրության յուրաքանչյուր փուլում սննդամթերքի յուրաքանչյուր տեսակի վրա ազդեցություն ունեցող բոլոր հնարավոր վտանգավոր գործոնների ցուցակը:
30. Ձկների աճեցման ընթացքում և հետագա վերամշակման գործընթացում հնարավոր վտանգավոր գործոնները, որոնք ազդում են ձկնամթերքի անվտանգության վրա, նկարագրված են N 4,5,6 աղյուսակներում:
31. Ձկան-ձկնամթերքի վրա հնարավոր վտանգավոր գործոնների առկայությունը պայմանավորված են նաև աճեցման միջավայրի ազդեցությամբ:
32. Որոշակի ձկնամթերքների օգտագործման ռիսկի աստիճանը բարձրանում է ձկների աճեցման ոչ պատշաճ ձևով իրականացման դեպքում:
33. Չաղտոտված ջրային միջավայրից որսած ձկներից ստացված ձկնամթերքներից սպառողին հասցված ռիսկը չնչին է և անհրաժեշտ է միայն ապահովել հետագա վերամշակման գործընթացը ՊԱՊ-ի սկզբունքներին համապատասխան:
34. Ձուկ-ձկնամթերքներում որոշակի վտանգավոր գործոնների ազդեցության ռիսկը սպառողի առողջության վրա որոշակի պայմաններում կարող է բարձրանալ.
- 1) ափամերձ որսած ձկների մոտ հիվանդություններով վարակման հավանականությունը ավելի բարձր է, քան այն ձկների մոտ, որոնք որսացել են ափից առավել հեռավորության ջրային միջավայրերից.
 - 2) ծովածոցերից որսած ձկները կարող է վտանգ ներկայացնել սպառողի առողջության համար բնական ծովային թույնի պարունակության պատճառով.
 - 3) սննդի մեջ հում և կիսահում ձկան օգտագործումը սպառողների մոտ բարձրացնում է սննդային ճանապարհով մակաբույծներով և մանրէներով հիվանդությունների վարակման ռիսկը.
 - 4) Ձուկ-ձկնամթերքների պահպանման եղանակը (սառեցում և պաղեցում):
35. Ձուկ-ձկնամթերքների վտանգավոր գործոնների հավանական ազդեցության ռիսկը բարձրանում է՝ կախված սպառողի դիմադրողականությունից, տարիքից և այլ գործոններից:

N4 աղյուսակ

Կենսաբանական		Քիմիական		Ֆիզիկական	
Մակաբույծներ	Մակաբույծներ, որոնք սպառնում են մարդու առողջությանը՝ տրեմատոդներ, նեմատոդներ, ցեստոդներ	Քիմիկատներ	Պեստիցիդներ, հերբիցիդներ, ֆունգիցիդներ, անտիօքսիդանտներ, որոնք ավելացվել են կերերում	Օտար մարմիններ	Ձկնորսական կեղիկներ
Ախտածին մանրէներ	Սալմոնելա, շիգելա, է.կոլի, վիբրիո պարահեմոլիտիկուս, վիբրիո վոլանիֆիկուս (Salmonella, Shigella, E.coli, Vibrio parahaemolyticus, Vibrio vulnificus)	Անասնա-բուժական պատրաստուկներ	Հակաբիոտիկներ, հորմոններ, այլ պատրաստուկներ և կերային հավելումներ		
Էնտերովիրուսներ	Norwalk virus	Ծանր մետաղներ	Մետաղներ, հիմնայնացված ծովային		

			նստվածքներից և հիմքից, կեղտաջրերից		
Կենսաբանական թույլներ	Կենսաբանական թույլներ, սկումբրիանմանների թույլ				
		տարբեր	նավթամթերքներ		

36. ՎՎՀԿԿ համակարգի վտանգավոր գործոնների ազդեցության գնահատման մեջ հիմնական չափորոշիչներ են մարդու առողջության վրա դրանց ունեցած բացասական ազդեցության հնարավորությունը և այդ ազդեցության աստիճանը.

1) բոտուլիզմի թույլը, որը սպառողի առողջությանը ծանր վնաս է պատճառում իրենից ներկայացնում է անթույլատրելի ռիսկ, դիտարկվում է որպես «կարևոր» վտանգավոր գործոն և նույնիսկ նրա ազդեցության ցածր հավանականության դեպքում դիտվում է որպես հիմք ՎՎՀԿԿ հսկողության համակարգի կիրառման համար.

2) Վտանգավոր գործոնը (գաստրոէնտերիտ), որը սպառողի առողջությանը չնչին վնաս է հասցնում «կարևոր» չի համարվում և հիմք չէ ՎՎՀԿԿ հսկողության համակարգի կիրառման համար:

36. Ձուկ-ձկնամթերքների արտադրության յուրաքանչյուր փուլում հսկողության միջոցառումները պետք է կազմվեն «կարևոր» վտանգավոր գործոնների առաջացման հնարավորության վերացման կամ դրանց ազդեցության մինչև ընդունելի մակարդակը իջեցնելու նկատառումով:

37. Հսկման կրիտիկական կետերի լիարժեք և հստակ որոշումը ապահովում է ձուկ-ձկնամթերքների արտադրության անվտանգությունը:

38. N7 և N8 աղյուսակներում ներկայացված է վտանգավոր գործոնների որոշումների ծառը, որոնք կարող են առաջանալ ձկան պահածոյի արտադրության գործընթացում:

39. Յուրաքանչյուր հսկման կրիտիկական կետի համար պետք է սահմանվի վտանգավոր գործոնի կրիտիկական սահմանը (N9,10,11 աղյուսակներ):

40. Յուրաքանչյուր վտանգավոր գործոնի համար անհրաժեշտ է սահմանել 1-ից ավելի կրիտիկական սահման՝ յուրաքանչյուր միջոցառման հսկման համար:

41. Կրիտիկական սահմանների հաստատումը պետք է հիմնավորվի գիտական տվյալների վրա և սահմանվի համապատասխան փորձագետների կողմից, որպեսզի ապահովվի վտանգավոր գործոնների պահպանումը թույլատրելի մակարդակի վրա:

42. Ցանկացած ՎՎՀԿԿ համակարգի հսկողության իրականացումը ամրագրվում է փաստաթղթերում՝ նշվում է ընթացակարգը, անհատական դիտարկման միջոցառումների կատարման պատասխանատվությունը, մեթոդը, իրականացված ստուգման ցուցանիշները և հաճախականությունը:

43. ՎՎՀԿԿ արդյունավետ պլան/ծրագիրը իր բնույթով նախազգուշացնող է, ուստի անհրաժեշտ են ուղղիչ միջոցառումները, որոնք իրագործվում են, երբ գերազանցվել են կրիտիկական սահմանները:

44. ՎՎՀԿԿ պլան/ծրագրի նպատակն է լիակատար հսկողության երաշխիքը, որը կանխում է սպառողի առողջության համար վտանգավոր սննդամթերքի արտադրությունը:

45. Ձուկ-ձկնամթերքները, որոնք պարունակում են թունավոր նյութեր և որոնց հնարավոր չէ հեռացնել կամ նվազեցնել մինչև թույլատրելի մակարդակ տեսակավորման և/կամ վերամշակման գործընթացների միջոցով, պետք է կասեցվեն և ճանաչվեն ոչ պիտանի:

1) ձեռնարկության ղեկավարությունը և համապատասխան անձնակազմը պարզում են հսկման ծախսողման պատճառները, անհրաժեշտության դեպքում փոփոխություններ են մտցվում ՎՎՀԿԿ պլան/ծրագրում:

2) ՎՎՀԿԿ իրականացման պատասխանատու անձը հետազոտում է և գրառումներ կատարում յուրաքանչյուր դեպքի մասով, որը տեղի է ունեցել հսկման կրիտիկական կետի փուլի ընթացքում:

3) գրառումներում նշվում են հսկողության վերականգնման, արտադրության գործընթացում համապատասխան կատարման կարգի սահմանման և ձեռնարկված կանխարգելիչ միջոցառումների վերաբերյալ տեղեկություններ:

46. Ձուկ և ձկնամթերքների արտադրության ձեռնարկություններում ՎՎՀԿԿ պլան/ծրագրի համարժեքության և իրականացման արդյունավետության գնահատման նպատակով սահմանվում են ընթացակարգեր, որը հնարավորություն է տալիս պարզելու կրիտիկական կետերի նկատմամբ հսկողության իրականացումը:

47. Ստուգման միջոցառումները ընդգրկում են՝ ՎՎՀԿԿ պլան/ծրագրի բոլոր բաղադրիչների հաստատումը, ՎՎՀԿԿ համակարգի փաստաթղթերի վերաբերյալ հաշվետվությունը, ուղղիչ գործողությունների, արտադրական գործընթացների կատարման կարգի վերաբերյալ հաշվետվությունը և կրիտիկական սահմանների հաստատումը:

N5 աղյուսակ

Վտանգավոր գործոններ, որոնք ազդում են ձկան և ձկնամթերքի մշակման ընթացքում

Կենսաբանական		քիմիական		ֆիզիկական	
Ախտածին մանրէներ	Լիստերիա մոնոցիտոգենեզ, կլոստրիդիում բոտուլինում, ստաֆիլոկոկոս աուրեոս (<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Clostridium botulinum</i> , <i>Staphylococcus aureus</i>)	քիմիկատներ	Ախտահանիչ միջոցներ կամ քսանյութեր (դրանց չարաշահումների կամ արտահոսքի դեպքում)	Օտար մարմիններ	Մետաղի կտորներ, ծանր կամ սուր կամ առարկաներ
Էնտերովիրուսներ	Հեպատիտ A, Ռոտավիրուս (<i>Hepatitis A</i> , <i>Rotavirus</i>)		Ախտահանիչ միջոցներ կամ քսանյութեր (դրանց չարաշահումների կամ արտահոսքի դեպքում)		
Կենսաբանական թույլներ	Սկումբրիանմանների թույն, ստաֆիլոկոկային էնտերոտոքսիններ, բոտուլոտոքսին				
		Բաղադրիչներ և հավելումներ	Խախտված է չափաբաժինը, ինչպես նաև կիրառության համար թույլատրված չափաբաժինը		

Ձկան սառեցման արտադրական գործընթացի վտանգավոր գործոնները և հսկման կրիտիկական կետերը

Հսկման կրիտիկական կետեր	Վտանգավոր գործոնը	Հսկման կրիտիկական սահման	Դիտանց			
			Ի՞նչ	Ինչպե՞ս	Հաճախականությունը	Ո՞վ
Տեսակավորում	Կենսաբանական ախտածին միկրոօրգանիզմների աճ, թույնի առաջացում Քիմիական բացակայում է Ֆիզիկական բացակայում է	Տեսակավորման գործընթացի տևողությունը 2 ժամից ոչ ավելի	Չսառեցվող տարածքում մթերքի գտնվելու տևողությունը	Տեսակավորման տևողության դիտարկումը	2 ժամը մեկ անգամ	Արտադրության պետը
Մաքրում գլխատում	Կենսաբանական ախտածին միկրոօրգանիզմների աճ, թույնի առաջացում Քիմիական բացակայում է Ֆիզիկական բացակայում է	Մաքրման և գլխատման գործընթացի տևողությունը 2 ժամից ոչ ավել	Չսառեցվող տարածքում մթերքի գտնվելու տևողությունը	Մաքրման տևողության դիտարկումը	2 ժամը մեկ անգամ	Արտադրության պետը
Փաթեթավորում, կշռում	Կենսաբանական ախտածին միկրոօրգանիզմների աճ, թույնի առաջացում Քիմիական բացակայում է Ֆիզիկական բացակայում է	Փաթեթավորման և կշռման Գործընթացի տևողությունը 2 ժամից ոչ ավել	Չսառեցվող տարածքում մթերքի գտնվելու տևողությունը	Փաթեթավորման տևողության դիտարկումը	2 ժամը մեկ անգամ	Արտադրության պետը
Սառեցում	Կենսաբանական ախտածին միկրոօրգանիզմներ պարազիտներ Քիմիական բացակայում է Ֆիզիկական բացակայում է	Պարազիտներին ոչնչացնելու նպատակով մթերքի սառեցում մինչև -20 °C և պահում 7 օր, կամ մթերքի սառեցում -35 °C և պահում -35 °C -ում 15 ժամ կամ մթերքի սառեցում -35 °C և պահում -20 °C -ում 24 ժամ	Սառնարանի ջերմաստիճանը, սառեցման վիճակում գտնվելու տևողությունը	Ջերմաչափում, սառեցման վիճակում գտնվելու տևողության դիտարկում	Անընդմեջ	Սառեցման օպերատորը
Պահեստավորում	Կենսաբանական ախտածին միկրոօրգանիզմներ պարազիտներ զարգացում Քիմիական բացակայում է Ֆիզիկական բացակայում է	պահպանումը կատարվում է -18°C -ից ոչ բարձր ջերմաստիճանում	սառնարանի ջերմաստիճանը	գրանցվող ջերմաչափման միջոցով	անընդմեջ	սառեցման օպերատորը

48. Հաստատված կրիտիկական սահմանների ստուգումը իրականացվում է նաև, երբ նախատեսվում է զգալի փոփոխություններ արտադրության, սննդամթերքի կամ փաթեթավորման մեջ և/կամ, երբ հայտնաբերում են նոր վտանգավոր գործոններ:

49. ՎՎՀԿԿ պլան/ծրագրային ստուգումների անցկացման հաճախականությունը պետք է ապահովվի ծուկ և ձկնամթերքների անվտանգության հետ կապված խնդիրների հայտնաբերումը և կանխարգելումը:

50. Փաստաթղթավորումը ներառում է վտանգավոր գործոնների վերլուծությունը, հսկման կրիտիկական կետերի և նրա սահմանների որոշումը և վերահսկողության ընթացակարգերի նկարագրությունը, ուղղիչ միջոցառումները և ստուգումները:

51. Ժամանակին, ճշգրիտ և նպատակային գրառումների համակարգի ներդրումը զգալիորեն բարձրացնում է ՎՎՀԿԿ ծրագրերի արդյունավետությունը և դյուրին է դարձնում ստուգումների գործընթացը:

N7 աղյուսակ

Ձկան պահածոյի հնարավոր վտանգավոր գործոնները

	Հումքի մեջ (սառեցված սարդինա)	Վերամշակման, պահպանման կամ փոխադրման ընթացքում
Կենսաբանական	Կլոստրիդիում բոտուլինում (Cl.botulinum) առկայությունը Սկումբրիանմանների թույների առկայությունը	Կլոստրիդիում բոտուլինում (Cl.botulinum) ախտահարվածությունը: Կլոստրիդիում բոտուլինումի բազմացում, սպորների կենսունակություն Ստաֆիլոկոկոս ոսկեգույն (Staphylococcus aureus) ախտահարումը և աճը Ջերմային մշակումից հետո մանրէներով կրկնակի ախտահարումը Վերամշակման ժամանակ սկումբրիանմանների թույնի արտադրությունը Ստաֆիլոտոքսինի արտադրություն
Քիմիական	Ծանր մետաղների առկայությունը	Մետաղներով կրկնակի աղտոտվածությունը պահածոյի տուփերից Լվացող նյութերով, աղաջրով, քսանյութերով աղտոտվածությունը
Ֆիզիկական	Օտար մարմինների առկայությունը	Հումքի վերամշակման ընթացքում աղտոտվածությունը (դանակի, տուփի մասեր)

**Ձկան պահածոյի ստերիլիզացիայի փուլում «կարևոր» վտանգավոր գործոն կապված
կլոստրիդիում բոտուլինումի (Cl.botulinum) առկայության հետ**

	Հնարավոր վտանգավոր գործոն	Տվյալ հնարավոր վտանգավոր գործոնը արդյո՞ք կարևոր է	Առաջացման հանգամանքները	Հսկողության միջոցառումները
12.Ստերիլիզացիա	Կլ.բոտուլինումի (Cl.botulinum) կենսունակ սպորներ	Այո	Անբավարար ջերմային մշակումը հանգեցնում է Կլ.բոտուլինումի (Cl.botulinum) սպորների կենսունակությանը և հետևաբար բոտուլինային թույնի առաջացմանը: Արտադրանքը պետք է լինի ստերիլ	Անհրաժեշտ ժամանակամիջոցի ընթացքում ավտոկլավում ջերմաստիճանի ապահովում

**Վտանգավոր գործոնների վերլուծություն հսկողական միջոցառումների իրականացմամբ և
«Կոդեքս ալիմենտարիուս» որոշումների ծառի կիրառմամբ հսկման կրիտիկական կետերը
գտնելու N2 աղյուսակում 12-րդ փուլի օրինակով**

Արտադրության փուլ N12 ստերիլիզացիա		Որոշումների ծառի կիրառում			
Հնարավոր վտանգավոր գործոններ	Հսկողական միջոցառում ներ				
Կլ.բոտուլինումի (Cl.botulinum) կենսունակ սպորներ	Անհրաժեշտ ժամանակամիջոցում ապահովել բավականաչափ ջերմաստիճան ավտոկլավում	Հարց 1) Արդյոք առկա են հսկողական միջոցառումները Եթե այո, ապա անցնել 2-րդ հարցին Եթե ոչ, քննարկել՝ արդյոք տվյալ միջոցառումը օգտակար և անհրաժեշտ է տվյալ արտադրական գործընթացում: Անցնել հաջորդ հայտնաբերված վտանգավոր գործոնին:	Հարց 2) Արդյոք արտադրության տվյալ փուլը վերացնում է կամ ցածրացնում է Կլ.բոտուլինումի (Cl.botulinum) առկայության հնարավորությունը մինչև թույլատրելի մակարդակ: Եթե այո , այս փուլը հսկողության կրիտիկական կետ է: Եթե ոչ , անցնել 3-րդ հարցին	Հարց 3) Արդյոք հնարավոր է վարակումը. տվյալ միկրոօրգանիզմների թույլատրելի քանակության գերազանցումը: Եթե այո , ապա անցնել 4-րդ հարցին: Եթե ոչ , ապա հսկողության կրիտիկական կետ չէ:	Հարց 4) Արդյոք հաջորդ փուլը կբացառի կամ կցածրացնի մինչև ընդունելի մակարդակ վնասակար գործոնի ազդեցությունը: Եթե այո , ապա հսկողության կրիտիկական կետ չէ: Եթե ոչ , հսկողության կրիտիկական կետ է:
		Պատասխան՝ այո. ստերիլիզացիայի գործընթացը ճշգրիտ որոշված է:	Պատասխան՝ այո, տվյալ փուլը իրականացվում է, որպեսզի ոչնչացվեն սպորները:		
		Եզրակացություն. արտադրության N12 փուլը՝ ստերիլիզացիան, հսկման կրիտիկական կետ է:			

Ձկան պահածոյի արտադրության ՎՎՀԿԿ կանոնների կիրառման արդյունքները

Հսկման կրիտիկական կետ				
Արտադրության փուլ N12 (ստերիլիզացիա) Վտանգավոր գործոն՝ Կլ.բոտուլինումի (Cl.botulinum) կենսունակ սպորներ				
Կրիտիկական սահման	Վերահսկողության ընթացակարգերը (մոնիթորինգ)	Ուղղիչ միջոցառումներ	Գրառումներ	Ստուգում
Հատուկ չափորոշիչներ , որոնք կապված են պահածոների ստերիլիզացիայի հետ	Ով. որակավորված մասնագետ, որն աշխատում է պահածոների ստերիլիզացիայի տեղամասում: Ինչ. Բոլոր չափորոշիչները Հաճախականությունը. յուրաքանչյուր նոր խմբաքանակ Ինչպես. ստերիլիզացիայի և այլ գործոնների հսկողություն	Ով - որակավորված մասնագետ Ինչ - անձնակազմի վերապատրաստում Կրկնակի ստերիլիզացիա կամ պահածոների խմբաքանակի ոչնչացում: Սարքավորման վիճակի ուղղում: Սննդամթերքի արտադրության կասեցում անվտանգության որոշման նպատակով: Ով - անձնակազմ, որը անցել է համապատասխան վերապատրաստում	Դիտարկումների, ուղղիչ միջոցառումների, սննդամթերքի գնահատման, գրանցող սարքավորումների և ստուգման, հաստատման, աուդիտի և ՎՎՀԿԿ պլան/ծրագրի վերանայման գրառումներ	Ընդունման փորձարկումներ, պատրաստի սննդամթերքի գնահատում, ներքին աուդիտ, սարքավորումների ստուգում և կարգավորում, ՎՎՀԿԿ պլան/ծրագրի վերանայում, արտաքին աուդիտ

Աուդիտի անցկացում

52. 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:

Ձկների տաք ապխտման արտադրության գործընթացում ՎՎՀԿԿ համակարգի պլան/ծրագիր

1) Հսկման կրիտիկական կետ	2) Կարևոր վտանգավոր գործոն	3) Յուրաքանչյուր կրիտիկական կետի համար կրիտիկական սահմանը	4) 5) 6) 7) Դիտանց				8) Ուղղիչ գործողություններ	9) Փաստաթղթերը	10) Ստուգում
			Ինչ	Ինչպես	Հաճախականությունը	Ով			
Աղով մշակում	Կլոստրիդիում բոտուլինումի (C. Botulinum) առաջացում	Աղով մշակման նվազագույն տևողությունը 6 ժամ	Աղով մշակման գործընթացի տևողությունը	Տեսողական	Աղով մշակման սկիզբը և վերջը	Աղով մշակման տեղամասի աշխատակիցը	Երկարացնել աղով մշակման գործընթացի տևողությունը	Արտադրության արձանագրությունները	Աղադրման տեխնոլոգիաների փաստաթղթավորում/չորացում
		Աղաջրի նվազագույն խտությունը աղադրման սկզբում (աղաչափով 60°)	Աղի խտությունը աղաջրում	Աղաչափ	Աղադրման գործընթացի սկիզբ	Աղադրման տեղամասի աշխատակիցը	Ավելացնել աղ	Արտադրության արձանագրությունները	Ստուգել դիտանցի, ուղղիչ գործողությունների, ստուգումների կատարման փաստաթղթերը մեկ շաբաթվա ընթացքում
		Աղաջրի նվազագույն հարաբերակցությունը՝ ձուկ – աղ 2/1	Աղաջրի քաշը (ըստ ծավալի)	Տեսողական Կշեռք	Աղադրման գործընթացի սկիզբ Յուրաքանչյուր խմբաքանակ	Աղադրման տեղամասի աշխատակիցը Աղադրման տեղամասի աշխատակիցը	Ավելացնել աղ Պակասեցնել ձուկը և նորից կշռել	Արտադրության արձանագրությունները	
		Ձկան առավելագույն հաստությունը 1 ½	Ձկան հաստությունը	Միկրոմետր	Յուրաքանչյուր խմբաքանակ (10 ձուկ)	Աղադրման տեղամասի աշխատակիցը	Կասեցնել և անվտանգության գնահատում լուծույթում աղի պարունակության առումով	Արտադրության արձանագրությունները	Կշեռքների ամենամյա ստուգաչափում, եռամսյակը մեկ աղի պարունակության ստուգում
Ապխտում (Չորացում) տաքացում	Կլոստրիդիում բոտուլինումի (C. Botulinum) առաջացում վերջնական	Աղադրման նվազագույն ժամկետը	Օդափոխման տևողությունը	Տեսողական	Յուրաքանչյուր խմբաքանակ	Աղադրման տեղամասի աշխատակիցը	Ապխտման գործընթացը երկարացնել	Արտադրության արձանագրությունները	Աղադրման գործընթացների փաստաթղթավորում (չորացում)

	սննդամթերքում								
							Կասեցնել և գնահատել: Տաքացման գործընթացը երկարացնել : Կարգավորել ապխտման խցի աշխատանքը Կասեցնել և գնահատել;	Պատճենահանում հիմնական փաստաթղթից Գրանցամատյան	Ստուգել դիտանցի, ուղղիչ գործողությունների, ստուգումների կատարման փաստաթղթերը մեկ շաբաթվա ընթացքում Գրանցված տվյալների ամենօրյա ստուգաչափում: Եռամսյակը մեկ աղի պարունակության ստուգում
Վերջնական սննդամթերքի պահեստավորումը	Կլոստրիդիում բոտուլինումի (C.Botulinum) առաջացում վերջնական սննդամթերքում	Սառը պահպանման առավելագույն ջերմաստիճանը 4.44°C	Սառը պահպանման խցում ջերմաստիճանը	Տվյալների թվային գրանցիչ	Անընդհատ տեսողական ստուգում օրը մեկ անգամ	Արտադրության աշխատակիցը	Կարգավորել կամ վերանորոգել սառեցնող սարքավորումը	Թվային գրանցիչից պատճենահանում	Ստուգել դիտանցի, ուղղիչ գործողությունների, ստուգումների կատարման փաստաթղթերը մեկ շաբաթվա ընթացքում գրանցված տվյալների ճշգրտության ամենօրյա ստուգում