

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

ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ
ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ՎՏԱՆԳԻ
ՎԵՐԼՈՒԾՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ՀՍԿՄԱՆ ԿՐԻՏԻԿԱԿԱՆ
ԿԵՏԵՐԻ ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ ՆԵՐԴՐՄԱՆ

ԵՐԵՎԱՆ- 2014

ՈՒՂԵՑՈՒՅՑ

ԿԱԹԻ ԵՎ ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ՎՏԱՆԳԻ ՎԵՐԼՈՒԾՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ՀՍԿՄԱՆ ԿՐԻՏԻԿԱԿԱՆ ԿԵՏԵՐԻ ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ ՆԵՐԴՐՄԱՆ

I. Ընդհանուր դրույթներ

Վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի համակարգը (ՎՎՀԿԿ) իրենից ներկայացնում է տարբեր ծագման վտանգների (կենսաբանական կամ մանրէաբանական, քիմիական, ֆիզիկական) վերլուծման, հսկման, կանխման, կրիտիկական կետերի որոշման, կրիտիկական կետերից յուրաքանչյուրի սահմանների որոշման, ուղղիչ գործողությունների իրականացման, դրա արդյունքում անվտանգ և որակով՝ միջազգային չափանիշներին համապատասխան սննդամթերք արտադրելու համար արդյունավետ կառավարման, ինչպես նաև վերահսկողության համակարգ: Արտադրական պրակտիկայում ՎՎՀԿԿ համակարգի արագ տարածումը, համաշխարհային ճանաչումը և լայն օգտագործումը բացատրվում է մի շարք անվիճելի առավելություններով:

ՎՎՀԿԿ համակարգի կիրառման ներքին արդյունավետություններն են՝

- ՎՎՀԿԿ հիմքը. համակարգային մոտեցում, որն ընդգրկում է սննդամթերքի անվտանգության չափանիշները սննդի շղթայի բոլոր փուլերում՝ (սննդի շղթա (սննդի ոլորտ)՝ սննդամթերքի և դրա բաղադրիչների արտադրության, մշակման, վերամշակման, բաշխման, պահման, պահպանման, փոխադրման 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.

- Կանխարգելիչ միջոցառումների կիրառում, այլ ոչ թե խոտանի վերացման կամ արտադրանքի հետևանքմանն ուղղված ուշացած ուղղիչ գործողություններ.

- Սննդամթերքի անվտանգության ապահովմանն ուղղված պատասխանատվության հստակ սահմանում

- Ձեռնարկության հիմնական կարողությունների և հնարավորությունների կենտրոնացում դեպի որոշված կրիտիկական գործընթացները.

- Արտադրվող սննդամթերքի անվտանգությունը հիմնավորող փաստաթղթավորում, որը կարևոր է առարկությունների վերլուծության և դատական վարույթների դեպքերում.

- Լրացուցիչ հնարավորություն ձեռնարկությունում որակի կառավարման ISO համակարգերի (ISO 9001, ISO 2000) ներդրման համար:

- Արտադրվող արտադրանքի նկատմամբ սպառողի վստահության բարձրացում.

- Շուկաների ընդլայնում, ինչպես նաև հնարավորություն դուրս գալ նոր շուկաներ, այդ թվում միջազգային.

- Լրացուցիչ հնարավորություն կարևոր մրցույթներին (տեղեր) մասնակցելու համար.

- Արտադրվող արտադրատեսակների մրցունակության բարձրացում.

- Ներդրումային գրավչության բարձրացում.

- Գովազդի նվազեցում կայուն որակ ապահովելու հաշվին.

- Որակյալ և անվտանգ սնունդ արտադրող ձեռնարկության համբավի ձեռք բերում:

II. Նպատակը

Սույն ուղեցույցի նպատակն է նպաստել Հայաստանի Հանրապետությունում գործող կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ոլորտի ձեռնարկություններին, քանի որ համաձայն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 6-րդ հոդվածի 7-րդ մասի և ՀՀ կառավարության 2007 թվականի մայիսի 3-ի N 531-Ն որոշման՝ սննդամթերքի ոլորտում գործունեություն իրականացնող տնտեսավարող սուբյեկտները պետք է ներդնեն ՎՎՀԿԿ համակարգի սկզբունքների վրա հիմնված ինքնահսկման

համակարգ, որը լուրջ նախապայման կհանդիսանա ոլորտի ձեռնարկություններում վտանգավոր սննդամթերքի թողարկման կանխարգելման, ռիսկերի գնահատման և կառավարման, տեղական արտադրության անվտանգության նկատմամբ վստահության բարձրացման, ինչպես նաև Հայաստանի Հանրապետությունից ՄՄ, Եվրոմիության և այլ երկրներ սննդամթերքի արտահանման, որի արդյունքում կավելանա տեղական արտադրանքի տեսականին և ծավալները: Այդ նպատակով մշակվում է կաթի և կաթնամթերքի արտադրության ոլորտի համար ՎՎՀԿԿ-ի համակարգի մեթոդական ուղեցույց, օգնելու տնտեսվարող սուբյեկտներին, որպեսզի իրենց արտադրություններում ներդնեն վտանգների վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի համակարգ:

IV. Հիմնական հասկացությունները

Վտանգի վերլուծության և հսկվող կրիտիկական կետերի համակարգ՝ 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 կամ ՎՎՀԿԿ –ի ծրագիրն աշխատանքի մեջ, ներառյալ հենց ինքը ծրագիրը:

Վտանգի վերլուծության և հսկվող կրիտիկական կետերի աշխատանքային խումբ՝ համապատասխան որակավորմամբ մասնագետների խումբ, ովքեր պատասխանատու են ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակման, իրականացման և պահպանման համար:

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

Վտանգի վերլուծության և հսկվող կրիտիկական կետերի համակարգի սկզբունքները

- o վտանգի վերլուծություն՝ հատկորոշվում է հավանական վտանգի աղբյուրը և գնահատում դրա առկայության հավանականությունը, սահմանվում են վերահսկման միջոցները,
- o 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,
- o 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, կամ որի պահպանումը երաշխավորում է, որ կրիտիկական կետը վերահսկվում է,
- o յուրաքանչյուր կրիտիկական կետի համար դիտանցի ընթացակարգերի սահմանում,
- o ուղղիչ գործողությունների ծրագրի սահմանում այն դեպքերի համար, երբ դիտանցմամբ հայտնաբերվում է, որ տվյալ կրիտիկական կետը դուրս է եկել վերահսկողությունից,
- o ՎՎՀԿԿ համակարգի սկզբունքների, քայլերի և ընթացակարգերի փաստաթղթավորման և գրանցումների համակարգի ստեղծում:

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

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

Կանխարգելիչ (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:

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

Առողիտ՝ իրավական ակտերի պահանջներին ՎՎՀԿ համակարգի ներդրմամբ պայմանավորված ընթացակարգերի համապատասխանության բացահայտումն է, որը կարող է իրականացվել ինչպես տնտեսավարողի նախաձեռնությամբ (ներքին առողիտ) այնպես էլ պետական վերահսկողություն իրականացնող պաշտոնատար անձի կողմից պարբերաբար և անկախ իրականացվող ուսումնասիրություններով (քննազննում, հսկում), կատարված գործողությունների և դրանց հետ կապված արդյունքների պլանավորված փաստաթղթային ընթացակարգերով սահմանված, ընթացակարգերի կիրառման նպատակահարմարությունը ու արդյունավետությունը որոշելու նպատակով:

V. Վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի համակարգի սկզբունքները

ՎՎՀԿ համակարգի մշակումը պետք է իրականացվի յոթ հիմնական սկզբունքի հիման վրա.

1. Վտանգի վերլուծություն և գնահատում
2. Հսկման կրիտիկական կետերի որոշում
3. Կրիտիկական կետերի սահմանաչափերի սահմանում
4. Մոնիթորինգի համակարգի մշակում
5. Ուղղիչ գործողությունների մշակում
6. Բոլոր քայլերի և ընթացակարգերի փաստաթղթավորում
7. Ներդրված համակարգի ստուգման ընթացակարգերի մշակում:

Վտանգի վերլուծություն և գնահատում

Վտանգի վերլուծությունը բաղկացած է գնահատումից և կառավարումից՝ վերլուծության փուլում և դրա հետագա փուլեր փոխանցվելու հավանականության գնահատումից:

Վտանգները բաժանվում են 3 խմբերի՝ կենսաբանական, քիմիական և ֆիզիկական:

Կենսաբանական վտանգը իր մեջ ներառում է այն ռիսկերը, որոնք առաջանում են կենդանի օրգանիզմների, այդ թվում մանրէների, մակաբույծների, միաբջջիների և դրանց կենսագործունեության հետևանքով, առաջացած տոքսիններից:

Քիմիական վտանգը ծագման աղբյուրից կախված կարելի է բաժանել 3 խմբի.

1) քիմիկատներ, որոնք հայտնվել են սննդամթերքում ոչ միտումնավոր

ա) գյուղատնտեսական քիմիկատներ՝ պեստիցիդներ, հերբիցիդներ, բույսերի աճի կարգավորիչներ և այլն.

բ) կաթ և կաթնամթերք արտադրող ձեռնարկություններում օգտագործվող քիմիկատներ՝ մաքրող, լվացող և ախտահանող նյութեր, քսայուղեր և այլն.

գ) արտաքին միջավայրից վարակված՝ կապար, մկնդեղ (արսեն), կադմիում, սնդիկ:

2) քիմիական բնական աղտոտվածություն

Բուսական, կենդանական և մանրէաբանական նյութափոխանակության հետևանքով առաջացած արտադրանք, օրինակ աֆլատոքսին:

3) քիմիկատներ, որոնք հայտնվել են սննդամթերքում միտումնավոր

Կոնսերվանտներ, թթուներ, սննդային հավելումներ, վերամշակման ժամանակ օգտագործվող այլ նյութեր:

Ֆիզիկական վտանգը ցանկացած ֆիզիկական նյութի առկայությունն է, որը բնական վիճակում չէր կարող հայտնվել սննդամթերքում և, որը կարող է ազդել մարդու առողջության վրա կամ վնաս պատճառել տվյալ սննդամթերքը օգտագործող անձին (մետաղ, ապակի, քար և այլն):

Հսկման կրիտիկական կետերի որոշում

Հսկման կրիտիկական կետ (ՀԿԿ) - վերահսկողության համար վտանգի նույնականացման և (կամ) ռիսկի կառավարման կետ: Հսկման կրիտիկական կետերը որոշվում են հաշվի առնելով յուրաքանչյուր վտանգավոր գործոնի առանձին վերլուծության և արտադրական գործընթացի բլոկ-սխեմայում ներառված բոլոր գործողությունների առանձին-առանձին վերլուծության միջոցով:

Կրիտիկական սահմանի որոշում

Կրիտիկական սահման՝ դա չափանիշ է, որը բաժանում է հսկվող արժեքի ընդունելի և անընդունելի ցուցանիշները: Ցուցանիշներ կարող են հանդիսանալ ֆիզիկական, քիմիական և կենսաբանական արժեքները, որոնք կարելի է չափել ապացուցելու համար, որ ՀԿԿ-ն գտնվում է հսկման տակ: Օրինակ՝ կաթնամթերքի ջերմային մշակման ժամանակ այդպիսի ցուցանիշներ հանդիսանում են ժամանակը, խոնավությունը, ջերմաստիճանը: Այդպիսով ընտրված ցուցանիշները պետք է բխեն տեխնոլոգիական գործընթացի առանձնահատկությունից և ապահովեն նրա հսկողությունը: Կրիտիկական սահմանի հետ սերտ կապված են նախազգուշական գործողությունները, որոնք անհրաժեշտ է սահմանել յուրաքանչյուր վտանգավոր գործոնի համար: Նախազգուշական գործողությունները ուղղված են հսկողության բացակայության դեպքում հնարավոր հետևանքի վերացմանը:

Մոնիթորինգի համակարգի մշակում

Մոնիթորինգ՝ հսկման կրիտիկական կետերում պլանավորված դիտարկումների իրականացում կամ պարամետրերի չափում՝ դրանց սահմանային ցուցանիշից անցնելը ժամանակին հայտնաբերելու և տեղեկատվություն ստանալու նպատակով, որն անհրաժեշտ է կանխարգելիչ գործողությունների մշակման համար: Մոնիթորինգը իրականացնում են իրատեսական ժամանակում և բաժանում անընդհատ (ավտոմատ չափիչ սարքերի օգնությամբ) և ընտրողական (երբ չկա մշտական հսկողություն իրականացնելու հնարավորություն և անհրաժեշտություն):

Կրիտիկական հսկման կետերի մոնիթորինգի հետ կապված բոլոր գրանցված տվյալները և փաստաթղթերը պետք է ստորագրված լինեն կատարողի կողմից և կցվեն ՎՎՀԿԿ աշխատանքային գրանցամատյաններին:

Ուղղիչ գործողությունների մշակում

Ցուրաքանչյուր կրիտիկական հսկման կետի համար կազմվում և փաստաթղթավորվում են ուղղիչ գործողություններ, որոնք կիրառվում են կրիտիկական սահմանների խախտման ժամանակ: Քանի որ ՎՎՀԿԿ հանդիսանում է կանխարգելիչ համակարգ նպատակաուղղված խնդրի վերացմանը մինչ այն կդառնա սննդամթերքի անվտանգությանը սպառնացող վտանգ, ուստի անհրաժեշտ է նախօրոք մշակել ուղղիչ գործողություններ և սահմանել միջոցներ, որոնք պետք է կիրառվեն, երբ ՀԿԿ-ում առկա է կրիտիկական սահմաններից շեղում:

Ուղղիչ գործողությունների մեջ մտնում են՝

- պահանջներին չհամապատասխանող մթերքի գտնվելու վայրի հայտնաբերում
- ՀԿԿ-ի նկատմամբ հսկողության վերականգնում
- անհամապատասխանության վերացում հետագայում չկրկնվելու համար (չափման միջոցների ստուգում, սարքավորումների կարգավորում և այլն):

Բոլոր փուլերի և գործընթացների փաստաթղթավորում

Համակարգի կարևորագույն մաս է հանդիսանում համակարգի փաստաթղթավորում, որը իրենից ներկայացնում է գրավոր փաստաթղթեր, որոնք հաստատում են, որ կաթի և կաթնամթերքի ձեռնարկությունում իրականացվում է ՎՎՀԿԿ պլանին համապատասխան գործողություններ, ինչպես

նաև թույլ է տալիս հետագծելիության սկզբունքով հետևել ցանկացած բաղադրիչին, տեխնոլոգիական գործընթացին կամ վերջնական արտադրանքին:

Մշակված համակարգի ստուգման գործընթացների մշակում

ՎՎՀԿԿ համակարգի պլանի մշակումից հետո կաթի և կաթնամթերքի ձեռնարկությունը սկսում է իրականացնել ամբողջ տեխնոլոգիական գործընթացի ստուգման ընթացակարգերը: Ստուգման ընթացակարգերը անհրաժեշտ են համոզվելու համար, որ ձեռնարկությունում ՎՎՀԿԿ համակարգը գործում է այնպես ինչպես պլանավորված էր և չկան հակասություններ արտադրական գործընթացների և փաստաթղթավորման համակարգի միջև: Երբ ավարտվում են փաստաթղթավորման ամբողջ գործընթացները և ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրումից անցնում է որոշակի ժամանակահատված (եռամսյակ)՝ իրականացվում են ստուգումներ ներքին և արտաքին աուդիտի մեթոդով, որից հետո սահմանում են ստուգման հաճախականությունը՝ տարին մեկ անգամ, և ոչ պլանային կարգով, երբ հայտնաբերվում են նոր վտանգի աղբյուրներ կամ վտանգներ:

IV. ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման փուլերը

ՎՎՀԿԿ համակարգի նախնական փուլի մշակում

ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակման աշխատանքները կարելի է բաժանել 2 փուլերի՝ նախնական և փաստացի համակարգի մշակման:

Նախնական փուլին կարող են ներգրավվել ինչպես ձեռնարկության աշխատակիցները, այնպես էլ դրսից հրավիրված մասնագետները, (որոնք կարող են իրականացնել համակարգի փաստացի մշակման աշխատանքները): Այս փուլը անհրաժեշտ է, որպեսզի պարզվի ձեռնարկության պատրաստվածության մակարդակը ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման համար: Կարևոր է նաև ձեռնարկության հակիրճ բնութագրի (կազմվում է կամայական ձևով) և կառուցվածքի փաստաթղթավորված նկարագիրը: Հաջորդիվ ձեռնարկության ղեկավարությունը պետք է սահմանի և փաստաթղթավորի թողարկվող արտադրանքի անվտանգության քաղաքականությունը:

Աշխատանքային խմբի ձևավորում

Ձեռնարկության ղեկավարությունը ընտրում և նշանակում է ՎՎՀԿԿ խմբին, որը կրում է պատասխանատվություն ՎՎՀԿԿ համակարգի մշակման, ներդրման և աշխատանքային վիճակում պահելու համար: Դրա համար ձեռնարկության ղեկավարի կողմից տրվում է հրաման և փաստաթղթավորվում է աշխատանքային խմբի կազմը, պարտավորությունները և աշխատանքների կազմակերպումը: Այն դեպքում, երբ կազմակերպությունում չկան համապատասխան մասնագետներ, անհրաժեշտ է նախատեսել այլ կազմակերպություններից մասնագետների ներգրավում: ՎՎՀԿԿ խմբի մեջ պետք է լինեն համակարգող (նշանակվում է ղեկավարության կողմից) և տեխնիկական քարտուղար, ինչպես նաև, ըստ անհրաժեշտության, իրավասության ոլորտի համապատասխան խորհրդատուներ, որոնցից յուրաքանչյուրին ամրակցված են որոշակի գործառույթներ: Կազմակերպությունը պետք է խմբում անպայման ներգրավի միջազգային պահանջներին համապատասխան ՎՎՀԿԿ համակարգը ուսուցանված անձ: ՎՎՀԿԿ համակարգը ուսուցանած անձը պարտադիր չէ, որպեսզի հանդիսանա այն ձեռնարկության աշխատակիցը, որտեղ նախատեսվում է ներդնել ՎՎՀԿԿ համակարգը: Ոչ պակաս կարևոր է աշխատանքային խմբի արդյունավետ աշխատանքի համար անհրաժեշտ պայմանների ստեղծումը: Այդ պատասխանատվությունն ընկնում է կազմակերպության ղեկավարության վրա, որը պետք է սահմանի և ժամանակին ՎՎՀԿԿ խմբին ապահովի անհրաժեշտ միջոցները:

Նախնական տվյալների հավաքագրում և վերլուծություն

Այս փուլում ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խումբը պետք է հավաքի նախնական տեղեկատվություն հետևյալի վերաբերյալ.

- ապրանքատեսակ
- արտադրություն

- գործող գործընթացների համապատասխանություն փաստաթղթավորված ընթացակարգերի հետ:

Անհրաժեշտ տեղեկատվություն հավաքելու համար պետք է առանձնացնել նմանատիպ արտադրանքը, նրանք պետք է ունենան ընդհանուր ֆիզիկաքիմիական հատկություններ և միանման տեխնոլոգիական գործընթացներ: Արտադրանքի (նմանատիպ արտադրանք) մասին տեղեկատվություն հավաքելու ժամանակ անհրաժեշտ է նախապես կազմել ամբողջ տեսականին և անհրաժեշտության դեպքում դրանք դասակարգել ըստ առանձին ցուցանիշների, օրինակ, ըստ փաթեթավորման (վակուում և ոչ), կտրվածքի (սպասարկման կամ չափաբաժինային կտրվածք), թաղանթի տեսքի (արհեստական կամ բնական) և այլն: Այնուհետև անհրաժեշտ է ստուգել թողարկվող տեսականու համար անհրաժեշտ նորմատիվ փաստաթղթերի առկայությունը (ստանդարտներ, տեխնիկական պայմաններ, տեխնոլոգիական հրահանգներ), վավերականությունը (կապույտ կնիքի առկայություն կամ վավերացված պատճեններ) և դրանց համապատասխանությունը գործող օրենսդրությանը:

Ձեռնարկության կողմից թողարկվող կաթը և կաթնամթերքը պետք է համապատասխանի անվտանգության որոշակի պահանջներին: Այդ պահանջները տարբեր են յուրաքանչյուր արտադրատեսակի համար, սակայն կան նաև ընդհանուր պահանջներ: Պահման պայմանների և պիտանիության ժամկետի վերաբերյալ տվյալները սահմանվում են նորմատիվ փաստաթղթերին համապատասխան: Այդ տեղեկությունները կազմվում են յուրաքանչյուր ապրանքատեսակի համար: Եթե արտադրամասում նախատեսված է արտադրել 9 ապրանքատեսակ, ապա պետք է ունենան 9 տեսակի տեղեկատվական ձև: Կազմակերպությունում օգտագործվող օժանդակ հումքի և նյութերի հաշվառման համար նպատակահարմար է վարել գրանցամատյան: ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խումբը սկսում է արտադրության վերաբերյալ տեղեկատվության հավաքագրումը, որը ներառում է արտադրամասի տարածքի վերլուծությունը, արտադրամասերի պլանները (ինչպես գործող, այնպես էլ փորձնական կառուցվող), ինչպես նաև արտադրական գործընթացների բլոկ-սխեմաները:

Տարածքի վերլուծություն

Աշխատանքը սկսվում է տարածքի գլխավոր հատակագծի ուսումնասիրությունից, որը պետք է անպայման առկա լինի: Գծագրվող կամ արդեն գործող գլխավոր հատակագծում պետք է սահմանել ձեռնարկության տարածքը, սխեմատիկորեն նշել բոլոր արտադրական շինությունները և սենքերը, ինչպես նաև օբյեկտների միջև հաղորդակցման ուղիները:

Աշխատանքային խմբի վերլուծությունից հետո անհրաժեշտ է կազմել նորմատիվ փաստաթղթերով սահմանված անհամապատասխանությունների ցանկ: Բոլոր բացահայտած անհամապատասխանությունները անհրաժեշտ է վերացնել:

Արտադրական տարածքների վերլուծություն

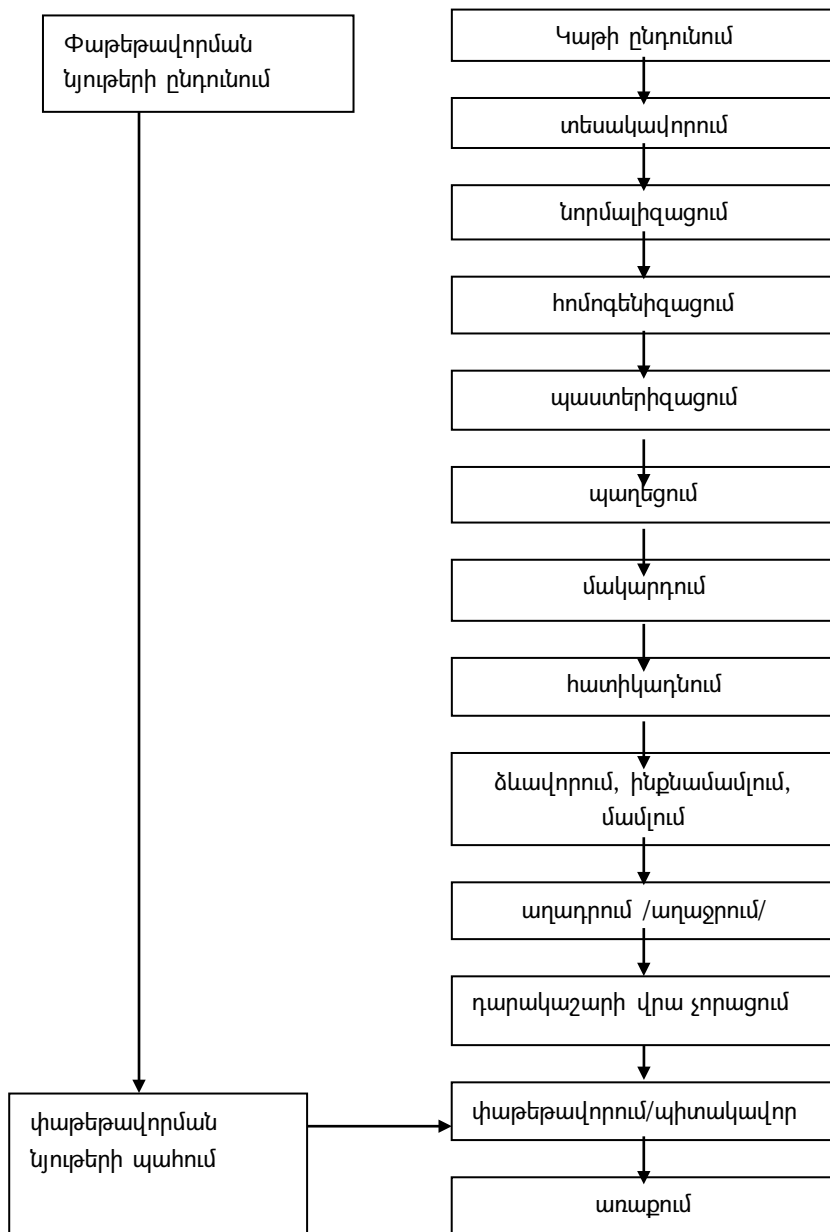
Նախագծվող արտադրության արտադրական տարածքների դասավորվածությունը պետք է իրականացվի հաշվի առնելով տեխնոլոգիական գործընթացները, սանիտարահիգիենիկ պահանջները, շինարարական և արդյունաբերական ձեռնարկությունների նախագծման նորմերը և կանոնները: Արտադրական տարածքներում պետք է բացառվի հում և պատրաստի սննդամթերքի հանդիպակաց հոսքերը, ինչպես նաև աշխատակիցների միջոցով խաչաձև աղտոտման վտանգը (մաքուր տարածքից կեղտոտ տարածք): Անհրաժեշտ է հստակ բաժանել տարածքները սառեցվող և չսառեցվող մասերի: Վերլուծական աշխատանքներից հետո անհրաժեշտ է առանձնացնել մաքուր գոտին, որտեղ մուտքը և ելքը պետք է իրականացվի սանիտարական անցակետով: Մաքուր գոտու սահմանները պետք է նշվեն ինչպես արտադրամասի պլանում, այնպես էլ իրական արտադրությունում: Արտադրամասի պլանում մաքուր գոտին կարելի է ցույց տալ ընդգծելով տարբերվող գույնով:

Արտադրական գործընթացների բլոկ-սխեմաները

Տեխնոլոգիական բլոկ սխեման հանդիսանում է արտադրական գործընթացի պարզ սխեմատիկ նկար: Այն պետք է լինի համարժեք, հստակ, ճիշտ և արտացոլի ձեռնարկությունում կիրառվող իրական տեխնոլոգիական գործընթացները: Լավագույն տարբերակը ստուգելու, որ սխեման կազմված է ճիշտ, դա ՎՎՀԿԿ աշխատանքային խմբի այցն է ամբողջ արտադրությունով և ստուգումը, թե արդյոք

սննդամթերքի արտադրության բոլոր փուլերը և գործընթացները ներառված են տեխնոլոգիական սխեմայում: Վերլուծությունից հետո դրա կատարումը հաստատելու համար անհրաժեշտ է կատարել զեկույց՝ առավել հարմար է այն ներկայացնել աղյուսակի ձևով: Գործող նորմատիվ փաստաթղթերին անհամապատասխանությունների կամ թերացումների բացահայտման դեպքում, դրանք անհրաժեշտ է վերացնել:

Մթերքը՝ պանիր աղաջրային



Ռիսկի վերլուծություն և գնահատում

Ռիսկի վերլուծությունը պայմանավորված է դրա առաջացման հնարավորության և դրա հետևանքների լրջության գնահատմամբ: Վերլուծությունը իրականացնում են ըստ վտանգների երեք տեսակի՝ կենսաբանական, քիմիական, ֆիզիկական: Կենսաբանական և քիմիական վտանգների վերլուծության ժամանակ չպետք է սահմանափակվել միայն սանիտարահիգիենիկ կանոնների պահանջներով: Անհրաժեշտ է հաշվի առնել բոլոր վտանգները, որոնք կարող են առաջանալ հումքից, ջրից, օդից, փաթեթավորող նյութերից, սարքավորումներից, գույքից և այլն: Կարելի է օգտվել նաև

պարբերական տեղեկատվական և հատուկ գրականությունից, ձեռնարկներից և գրքերից, գիտական աշխատություններից, էլեկտրոնային տեղեկատվական աղբյուրներից: Որքան շատ ներկայացվի վտանգների ցանկն, այնքան այն ամբողջական կներառի ողջ տեխնոլոգիական գործընթացի կանխատեսվող վտանգները, որոնք վերլուծությունից հետո կմնան շատ ավելի քիչ: Ամբողջ հավաքագրված տվյալները նպատակահարմար է ներկայացնել ստորև տրված աղյուսակի տեսքով:

Աղյուսակ 1.

Կաթի վերամշակման գործողությունները

Բաղադրա- մաս կամ գործընթաց	Վտանգի տեսակը	Պոտենցիալ վտանգ	Վտանգի պատճառը	Վտանգի կառավարում կամ վերահսկողություն	Լրացուցիչ աղբյուրներ
Հում կաթի ընդունում՝ նախատես- ված ցիստեռն- ներով	Կենսաբա- նական	Կ-1: Վեգետատիվ ախտածին- ներով ախտահա- րում	Կ-1: Ավտոցիստեռնի դատարկման տարածքում գոյություն ունի հեղուկ կաթի ախտահարման պոտենցիալ վտանգ: Նման տեսակի մթերքները սովորաբար տեղափոխվում են սարքերով, որոնք կեղտոտ լինելու դեպքում (կամ մաքրման ենթակա չլինելու դեպքում) կարող են հանգեցնել մանրէական ախտահարման:	Կ-1: Ավտոցիստեռնի դատարկման տարածքը պետք է այնպես կառուցվի, որ պաշտպանի կաթն աղտոտումից (առնվազն ունենա վերին պաշտպանիչ միջոց և բետոնե կամ այնպիսի համազոր մակերեսներ ավտոցիստեռնների տակ, որոնք հնարավոր է լիովին չորացնել): Ավտոցիստեռնների դատարկման տարածքը և սարքերը պետք է պահել մաքուր վիճակում: Անհրաժեշտ է պաշտպանել դատարկվող կաթը՝ այդ տարածքը փակելով կամ կաթի ներթողման անցքերի վրա զտիչներ կիրառելով: Պետք է օգտագործել սարքեր՝ կառուցված ըստ սանիտարական չափանիշների:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
	Քիմիական	Ք-1: Մաքրող և ախտահանող նյութերի մնացորդներ	Ք-1: Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող նյութերի ու սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:	Ք-1: Ապահովել պատշաճ բաժանում կամ ստեղծել ֆիզիկական արգելքներ մաքրող նյութեր պարունակող գծերի և մթերքներ պարունակող ու փոխադրող գծերի և տարանների միջև:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
	Ֆիզիկական	Ֆ-1: Օտար մարմիններ	Ֆ-1: Չերժ սննդի անվտանգությանը սպառնացող օտար մարմիններից:	Օգտագործել զտիչ, մաղ կամ այլ համապատասխան սարքեր համակարգի որոշ փուլերում:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
	Ֆիզիկական	Ֆ-2: Ընդունման սարքերից	Ֆ-2: Անսարք կամ վատ հավաքած	Ֆ-2: Կիրառել խնամքի արդյունավետ կանխարգելիչ ծրագիր և սարքերի	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին

		առաջացած մետաղյա տաշեղներ, միջնաշերտա յին նյութեր և այլ օտար մարմիններ	(մոնտաժված) սարքերը կարող են աղտոտել մթերքներն օտար մարմիններով:	մաշվող կամ բացակայող մասերի պարբերական (ամենօրյա) ստուգում: Օգտագործեք գտիչ, մաղ կամ այլ համապատասխան սարքեր համակարգի որոշ փուլերում:	համապատասխան
	Քիմիական	Ք-1: Թունավոր քիմիական նյութեր	Ք-1: Հնարավոր է, որ բեռնատար մեքենաները թունավոր քիմիական նյութեր փոխադրած լինեին նախքան սննդամթերք կամ փաթեթավորման նյութեր փոխադրելը:	Ք-1: Բեռնաթափումից առաջ ստուգեք՝ արդյո՞ք մեքենաները սանիտարական վիճակում են, արդյո՞ք կան թափված քիմիական նյութերի հետքեր, կողմնակի հոտեր կամ այլ նշաններ, որոնք վկայում են առաքված սննդամթերքի հնարավոր ախտահարման մասին:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
Հում կաթի պահեստավորում	Կենսաբանական	Կ-1: Վեգետատիվ ախտածիններով ախտահարում	Կ-1: Այդպիսի սննդամթերքը սովորաբար պահվում է տարաներում, որոնք մաքուր չլինելու (մաքրման ենթակա չլինելու) պատճառով կարող են հանգեցնել մանրէական ախտահարման:	Կ-1: Համոզվեք, որ պահպանման տարաները, համապատասխան գծերը, փականները և սարքերը կառուցված են այնպես, որ հնարավոր լինի դրանք մաքրել: Արձանագրեք պահպանման տարաների մաքրման փաստը դրանց յուրաքանչյուր օգտագործումից հետո: Արձանագրեք, որ համապատասխան գծերը, փականները և սարքերը մաքրվում են անհրաժեշտության դեպքում, սակայն շահագործման դեպքում՝ առնվազն ամեն օր: Խողովակաշարերի անցքերը (հոսքի կառավարման վահանները) և արտաթող փականները չշահագործելու դեպքում պետք է փակել, իսկ այլ անցքերը՝ փակել կիպ նստող կափարիչներով: Առնչվող խողովակները և այլ համապատասխան սարքերը նույնպես պետք է պաշտպանել:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
	Կենսաբանական	Կ-2: Վեգետատիվ ախտածինների աճ	Կ-2: Առանց ժամանակի և ջերմաստիճանի պատշաճ վերահսկման վեգետատիվ ախտածինները կարող են բազմանալ այն աստիճանի, որ չեզոքացնեն պաստերիզացման գործընթացը:	Կ-2: Պահպանեք բավականին ցածր ջերմաստիճան՝ ախտածինների աճը նվազեցնելու համար: Մաքրեք պահեստավորման տարաները, փականները և համապատասխան պարագաներն այնպիսի հաճախականությամբ, որը թույլ չի տա ախտածինների աճ սննդամթերքում՝ դրա պահման ջերմաստիճանում: Ծանոթություն՝ եթե ժամանակի կամ ջերմաստիճանի պահպանման ռեժիմներն այնքան խիստ չեն, ինչպես նշված է ՊԿԿ-ում, դրանք պետք է վերանայվեն և հաստատվեն Նահանգի կամ Պարենի և դեղորայքի	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան

				վարչության կողմից:	
Քիմիական	Ք-1: Մաքրող և ախտահանող նյութերի մնացորդներ	Ք-1: Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող նյութերի ու սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:	Ք-1: Ապահովեք պատշաճ բաժանում կամ ստեղծեք ֆիզիկական արգելքներ մաքրող նյութեր պարունակող գծերի և մթերքներ պարունակող գծերի և տարաների միջև:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան	
Ֆիզիկական	ոչ մի				
Քիմիական	Ք-1: Մաքրող և ախտահանող նյութերի մնացորդներ	Ք-1: Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող նյութերի ու սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:	Ք-1: Ապահովեք պատշաճ բաժանում կամ ստեղծեք ֆիզիկական արգելքներ մաքրող նյութեր պարունակող գծերի և մթերքներ պարունակող գծերի ու տարաների միջև:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան	
Քիմիական	Ք-2: Ալերգեններն ավելացվում են սննդամթերք ին, որի պիտակի վրա նշված չէ, որ այն պարունակու մ է ալերգեններ	Ք-2: Չնշված ալերգեններ պարունակող սննդամթերքը կարող է առաջացնել կյանքին սպառնացող ալերգիկ պատասխան զգայուն անձանց մոտ:	Ք-2: Փաստագրված նախապայմանային ծրագրերը կամ այլ արդյունավետ պրակտիկան, կամ ծրագրերը պետք է գործեն և մոնիթորինգի ենթարկվեն այնպես, որ ապահովեն ալերգեններ պարունակող բաղադրիչների օգտագործումը (բացի կաթից և կաթնամթերքից) միայն «Ա» կարգի կաթի և կաթնամթերքի համար, որոնց պիտակի վրա կնշվի բաղադրիչներում ալերգենների պարունակության փաստը: Այս փաստագրված և մոնիթորինգի ենթարկված ծրագրերը պետք է առնվազն ընդգրկեն պահանջներ և գործընթացներ՝ ապահովելու հետևյալը. • այդ ալերգենների առանձնացումը և նույնականացումը պահեստավորման ընթացքում • միայն պատշաճորեն պիտակավորված մթերքների հավելման գործընթացի մոնիթորինգը և փաստագրումը • պահեստավորելու, խառնելու կամ հավելելու սարքերը պետք է պատշաճորեն մաքրվեն ալերգեններ պարունակող բաղադրիչների		

				համար օգտագործվելուց հետո և նախքան նման ալերգեններ չպարունակող սննդամթերքի համար օգտագործվելը • եթե գործարանում կիրառվում են Նախապայմանային կամ Հսկման կրիտիկական կետերի ծրագրերի փոխարեն այլ ծրագրեր, ապա այն արձանագրությունները, որոնք անհրաժեշտ են ապահովելու, որ ալերգենները համապատասխանորեն վերահսկվեն տվյալ փուլում, պետք է կազմեն ամբողջ ՎՎՀԿ համակարգի մասը և մատչելի լինեն կանոնակարգող մարմնի կողմից իրականացվող ստուգումների համար:	
	Ֆիզիկական	Ֆ-1:	Ֆ-1:	Ֆ-1:	
		Օտար մարմիններ	խառնելու տարածքում առկա փաթեթավորման նյութերի և այլ առարկաների ոչ միտումնավոր հավելում	Բաղադրիչների փաթեթները բացվում են այնպիսի եղանակով, որը կնվազեցնի փաթեթների կամ կտրող սարքերի կտորների ներթափանցումը սննդամթերքի մեջ: Ստուգեք, որ բաղադրիչը կամ կաթնամթերքը, որին բաղադրիչն ավելացվում է, գործընթացի որոշ փուլում անցնի զտիչի, մաղի կամ փոքր անցքերի միջով (օրինակ՝ հոմոգենիզացման ընթացքում կամ այլ համապատասխան սարքերի դեպքում):	
Սերգատում	Կենսաբա- նական	Կ-1: Վեգետատիվ ախտածիննե րով ախտահարու մ	Կ-1: Եթե սարքավորումը մաքուր չէ կամ ենթակա չէ մաքրման, այն կարող է ախտահարել դրա միջով անցնող սննդամթերքը:	Կ-1: Ստուգեք արդյո՞ք սեպարատորները և առնչվող գծերը, փականները և համապատասխան սարքերը կառուցված են այնպես, որ հնարավոր լինի դրանք մաքրել: Արձանագրություններ վարեք սարքավորումների մաքրման վերաբերյալ յուրաքանչյուր օր օգտագործելուց հետո:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
	Քիմիական	ոչ մի			
	Ֆիզիկական	ոչ մի			
Սերգատած կաթի և/ կամ սերուցքի պաղեցում կամ	Կենսաբա- նական	Կ-1: Սառը եղանակով սերգատած կամ	Կ-1: Վեգետատիվ ախտածինները կարող են բազմաճալ այն աստիճանի, որ	Կ-1: Պահպանեք բավականին ցածր ջերմաստիճան՝ ախտածինների աճը նվազեցնելու համար: Մաքրեք պահեստավորման տարաները,	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան

պահեստավորում		ջերմային մշակման ենթարկած կաթը կամ սերուցքը կարող են պարունակել վեգետատիվ ախտածիններ:	չեզոքացման պաստերիզացման գործընթացը:	փականները և համապատասխան պարագաները այնպիսի հաճախականությամբ, որը թույլ չի տա ախտածինների աճ սննդամթերքում՝ դրա պահման ջերմաստիճանում: Ծանոթություն՝ եթե ժամանակի կամ ջերմաստիճանի պահպանման ռեժիմներն այնքան խիստ չեն, ինչպես նշված է ՊԿԿ-ում, դրանք պետք է վերանայվեն և հաստատվեն Նահանգի կամ Պարենի և դեղորայքի վարչության կողմից:	
	Քիմիական	Ք-1: Մաքրող և ախտահանող նյութերի մնացորդներ	Ք-1: Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող նյութերի ու սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:	Ք-1: Ապահովեք պատշաճ բաժանում կամ ստեղծեք ֆիզիկական արգելքներ մաքրող նյութեր պարունակող գծերի ու մթերքներ պարունակող գծերի և տարաների միջև:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
	Ֆիզիկական	ոչ մի			
Պաստերիզացում	Կենսաբանական	Կ-1: Վեգետատիվ ախտածինների կենդանի մնալը	Կ-1: Փաստագրվել և պահանջվում են պաստերիզացման նվազագույն քանակները և ջերմաստիճանները՝ չպաստերիզացված կաթում սովորաբար հանդիպող ախտածինների ոչնչացման համար:	Կ-1: Կաթի միջպետական առաքման հարցերով զբաղվող ասոցիացիայի կողմից նշակված և Կաթնամթերքին վերաբերող ՎՋԿԿ ծրագրի համաձայն, պաստերիզացումը, ինչպես նաև պաստերիզացման սարքավորումների ձևը, կառուցվածքը, շահագործումը և ստուգումը պետք է համապատասխանեն «Ա» կարգի պաստերիզացված կաթի կանոնակարգի բոլոր պահանջներին: Ծանոթություն՝ եթե մաքրման հաճախականությունը տարբերվում է ՊԿԿ-ի կետ 12h-ում նշված հաճախականությունից, ապա այն պետք է վերանայվի և ընդունելի ճանաչվի Նահանգի կամ Պարենի և դեղորայքի վարչության կողմից:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
	Կենսաբանական	Կ-2: Վեգետատիվ ախտածիններով ախտահարում	Կ-2: Արձանագրվել է , որ պաստերիզատորի ռեգեներացիոն բաժիններում երբեմն հոսակորուստ է տեղի ունենում: Ռեգեներացիոն բաժիններում հում և	Կ-2: Կաթի միջպետական առաքման հարցերով զբաղվող ասոցիացիայի կողմից նշակված և Կաթնամթերքին վերաբերող ՎՋԿԿ ծրագրի համաձայն, պաստերիզացումը, ինչպես նաև պաստերիզացման սարքավորումների ձևը, կառուցվածքը, շահագործումը և	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան

			պաստերիզացված կաթը գտնվում է մետաղյա արգելապատի (թիթեղավոր կամ խողովակավոր) հակառակ կողմերում:	ստուգումը պետք է համապատասխանեն «Ա» կարգի պաստերիզացված կաթի կանոնակարգի բոլոր պահանջներին:	
Քիմիական	Ք-1: Մաքրող և ախտահանող նյութերի մնացորդներ	Ք-1: Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող նյութերի ու սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:	Ք-1: Վառարկվող է ստեղծել ֆիզիկական արգելքներ մաքրող նյութեր պարունակող գծերի ու մթերքներ պարունակող գծերի և տարաների միջև: Հատուկ ուշադրություն է հարկավոր դարձնել, որ պահանջվող բաժանումը պահպանվին նաև մասնակի լվացումների ընթացքում, որոնք երբեմն կոչվում են «կարճ լվացումներ» կամ «միջ-լվացումներ» և կարող են անցկացվել աշխատանքային օրվա ընթացքում:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան	
Քիմիական	Ք-2: Ալերգեններն ավելացվում են սննդամթերքին, որի պիտակի վրա նշված չէ, որ այն պարունակում է ալերգեններ:	Ք-2: Չնշված ալերգեններ պարունակող սննդամթերքը կարող է առաջացնել կյանքին սպառնացող ալերգիկ պատասխան զգայուն անձանց մոտ	Ք-2: «Ա» կարգի կաթի կամ կաթնամթերքի համար օգտագործվող պաստերիզացման սարքավորումները և առնչվող խողովակներն ու փականները պետք է պատշաճորեն մաքրվեն դրանք ալերգեններ պարունակող սննդամթերքի համար օգտագործվելուց հետո և նախքան նման ալերգեններ չպարունակող սննդամթերքի համար օգտագործվելը:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան	
Քիմիական	Ք-3: Շոգեկաթսայի հավելումները	Ք-3: Սննդի և սննդի հետ առնչվող մակերեսների հետ շփվող գոլորշու արտադրման համար շոգեկաթսաներում օգտագործվող որոշ ջրային միացություններ կարող են պարունակել թունավոր նյութեր:	Ք-3: Եթե նշված է վտանգների վերլուծության մեջ, շոգեկաթսայի ջրի հավելումները կարելի է վերահսկել Ջրի անվտանգության մասին # 1 Նախապայմանային ծրագրի միջոցով: ՀՀ օրենսդրության պահանջներին համապատասխանելու փաստը կարելի է ստուգել քիմիական նյութերի առաքչի կողմից տրված երաշխիքային նամակի միջոցով:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան	
Քիմիական	Ք-4:	Ք-4:	Ք-4:		

		Սառեցնող ջրի/ միջավայրի հավելումները	Սննդի կամ սննդի հետ առնչվող մակերեսների հետ շփման մեջ մտնող սառեցնող ջրի կամ միջավայրի որոշ հավելումներ կարող են պարունակել թունավոր նյութեր:	Սառեցնող ջրի հավելումները, որոնք թունավոր չեն օգտագործման պայմաններում, պետք է օգտագործվեն, իսկ նրանց անվտանգությունը հաստատվի քիմիական նյութերի առաքչի կողմից տրված երաշխիքային նամակով:	
	Ֆիզիկական	ոչ մի			
Պաստերիզացված կաթի և կաթնամթերքի պահեստավորում (բացառությամբ չոր մթերքների)	Կենսաբանական	Կ-1: Վեգետատիվ ախտածիններով ախտահարում	Կ-1: Մարդկանց հիվանդության բռնկման դեպքերը կապված էին պաստերիզացումից հետո կաթի և կաթնամթերքի ախտահարման հետ:	Կ-1: Անցքերը և արտաթող փականները փակվում են չչահագործման դեպքում: Այլ անցքերը փակվում են կիպ նստող կափարիչներով: Առնչվող խողովակները և համապատասխան սարքերը պաշտպանում են նույն ձևով: Ստուգեք, որ պահեստավորման տարաները և առնչվող գծերը, փականները և համապատասխան սարքերն այնպես կառուցված լինեն, որ հնարավոր լինի դրանք մաքրել: Արձանագրություններ վարեք պահեստավորման տարաների մաքրման վերաբերյալ յուրաքանչյուր օգտագործումից հետո: Արձանագրեք, որ առնչվող գծերը, փականները և համապատասխան սարքերը մաքրվում են անհրաժեշտության դեպքում, սակայն չահագործման դեպքում՝ առնվազն յուրաքանչյուր օր:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
	Կենսաբանական	Կ-2: Վեգետատիվ ախտածինների աճ	Կ-2: Մարդկանց հիվանդության բռնկման դեպքերը կապված էին պաստերիզացումից հետո կաթի և կաթնամթերքի ախտահարման հետ:	Կ-2: Պահպանեք բավականին ցածր ջերմաստիճան՝ ախտածինների աճը նվազեցնելու համար: Մաքրեք պահեստավորման տարաները, առնչվող գծերը, փականները և համապատասխան սարքերն այնպիսի հաճախականությամբ, որը թույլ չի տա ախտածինների աճ սննդամթերքում՝ դրա պահման ջերմաստիճանում: Ծանոթություն՝ եթե ժամանակի կամ ջերմաստիճանի պահպանման ռեժիմներն այնքան խիստ չեն, ինչպես նշված է ՊԿԿ-ում, դրանք պետք է վերանայվեն և հաստատվեն Նահանգի կամ Պարենի և դեղորայքի վարչության կողմից:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
	Քիմիական	Ք-1: Մաքրող և ախտահանող նյութերի մնացորդներ	Ք-1: Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող նյութերի ու	Ք-1: Ապահովեք պատշաճ բաժանում կամ ստեղծեք ֆիզիկական արգելքներ մաքրող նյութեր պարունակող գծերի ու մթերքներ պարունակող գծերի և տարաների միջև:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան

			սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:		
	Ֆիզիկական	ոչ մի			
Պաստերիզացված կաթի և կաթնամթերքի փաթեթավորում (բացառությամբ չոր մթերքների)	Կենսաբանական	Կ-1: Վեգետատիվ ախտածիններով ախտահարում	Կ-1: Մարդկանց հիվանդության բռնկման դեպքերը կապված էին պաստերիզացումից հետո կաթի և կաթնամթերքի ախտահարման հետ:	Կ-1: Փաթեթավորման նյութերը կարելի է ստանալ Կաթի միջպետական առաքման հարցերով զբաղվող ասոցիացիայի ցանկում նշված աղբյուրներից՝ համապատասխան երաշխիքային նամակի ուղեկցությամբ, կամ կաթի գործարանը կարող է փոթարկել փաթեթավորման նյութերի որակը: Ստանալուց հետո, միանգամյա օգտագործման տարաները և պարագաները պետք է պատշաճորեն պաշտպանել աղտոտումից: Լցավորման սարքավորումները և համապատասխան սարքերը պետք է ենթակա լինեն մաքրման և ստուգման և պետք է կառուցված լինեն ու շահագործվեն այնպես, որ փաթեթավորվող սննդամթերքը պաշտպանվի ախտահարումից: Նման կառուցվածքների համար հաստատված չափանիշները կարելի է գտնել այնպիսի աղբյուրներից, ինչպիսիք են ՊԿԿ-ն և 3A Սանիտարական ստանդարտներն ու պրակտիկան:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
	Քիմիական	Ք-1: Մաքրող և ախտահանող նյութերի մնացորդներ	Ք-1: Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող նյութերի ու սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:	Ք-1: Ապահովեք պատշաճ բաժանում կամ ստեղծեք ֆիզիկական արգելքներ մաքրող նյութեր պարունակող գծերի ու մթերքներ պարունակող գծերի և տարաների միջև:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
	Քիմիական	Ք-2: Թունավոր կամ քաղցկեղածին նյութերի առկայություն փաթեթավորման նյութերում	Ք-2: ԴԿՕ-ի պահանջներին չհամապատասխանող փաթեթավորման նյութերը կարող են պարունակել սննդամթերքի համար ոչ թույլատրելի նյութեր:	Ք-2: Փաթեթավորման նյութերը կամ բաղադրիչները ստանալ այնպիսի աղբյուրներից, որոնք զերծ են որոշակի թունավոր կամ քաղցկեղածին նյութերից: Լուծման ուղիներից մեկն այն է, որ նյութերը ձեռք բերվեն Կաթի միջպետական առաքման հարցերով զբաղվող ասոցիացիայի ցանկում նշված աղբյուրներից:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան

	Քիմիական	Ք-3: Ալերգեններն ավելացվում են սննդամթերքին, որի պիտակի վրա նշված չէ, որ այն պարունակում է ալերգեններ:	Ք-3: Չնշված ալերգեններ պարունակող սննդամթերքը կարող է առաջացնել կյանքին սպառնացող ալերգիկ պատասխան զգայուն անձանց մոտ	Ք-3: Ալերգեններ (կաթից բացի) պարունակող, ինչպես նաև ալերգեններ չպարունակող «Ա» կարգի կաթի և կաթնամթերքի համար օգտագործվող փաթեթավորման սարքավորումները և առնչվող խողովակներն ու փականները պետք է ամբողջովին մաքրվեն ալերգեններ պարունակող սննդամթերքի համար օգտագործվելուց հետո, նախքան ալերգեններ չպարունակող սննդամթերքի համար օգտագործվելը:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
	Ֆիզիկական	Ֆ-1: Ապակի	Ֆ-1: Ապակու կտորները կարող են հանդիպել ապակե տարաներում մթերքը փաթեթավորող սարքավորումներում :	Ֆ-1: Պահպանել գոտի՝ զերծ ապակուց:	
Փաթեթավորված կաթնամթերքի պահեստավորում (բացառությամբ չոր մթերքների)	Կենսաբանական	Կ-1: Վեգետատիվ ախտածիններով ախտահարում	Կ-1: Տարայի ծորակին կաթող կոնդենստը կարող է ախտածիններով ախտահարել այն:	Կ-1: Մթերքը պետք է պահվի հեռու այն տարածքներից, ուր կոնդենստը կարող է կաթել տարայի վրա:	
	Կենսաբանական	Կ-2: Ախտածինների աճ	Կ-2: Պաղեցուցիչներում ջերմաստիճանի վերահսկման բացակայությունը կարող է նպաստել ախտածինների աճին, եթե դրանք առկա են մթերքում:	Կ-2: Ջերմաչափերը պետք է տեղադրվեն պաղեցուցիչների ամենատաք հատվածներում և մոնիթորինգի ենթարկվեն, որպեսզի հստակ համոզվածություն լինի, որ պաղեցուցիչում մթերքները պահվում են մանրէների աճին նպաստող ջերմաստիճանի գոտուց դուրս:	
	Քիմիական	ոչ մի			
	Ֆիզիկական	ոչ մի			
	Քիմիական	Ք-1: Մաքրող և ախտահանող նյութերի մնացորդներ	Ք-1: Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող նյութերի ու սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:	Ք-1: Ապահովեք պատշաճ բաժանում կամ ստեղծեք ֆիզիկական արգելքներ մաքրող նյութեր պարունակող գծերի և մթերքներ պարունակող գծերի և տարաների միջև:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան

	Ֆիզիկական	ոչ մի			
Մանրեական կուլտուրայի պատրաստում, աճեցում և մթերքների մակարդում	Կենսաբանական	Կ-1: Վեգետատիվ ախտածիններով ախտահարում	Կ-1: Մանրեական կուլտուրան ավելացվում է պաստերիզացված սննդամթերքին:	Կ-1, Կ-2: Մինչ մանրեական կուլտուրա աճեցնելն այն պաստերիզացնում են ըստ ՊԿԿ-ի պահանջների, և պաշտպանում ինչպես աճեցնելու, այնպես էլ մակարդման նպատակով մթերքի մեջ ավելացնելու ընթացքում: Մակարդման ընթացքում մակարդվող կաթնամթերքը պաշտպանում են ախտահարումից՝ տարաները ծածկելով կամ տարաների շուրջ միջավայրի պայմանները վերահսկելով: Շրջակա միջավայրի վերահսկման որոշ միջոցներ ներառում են մակարդման սենյակներում օդի դրական ճնշման ապահովում (ներթափանցող օդը պետք է զտվի կամ այլ կերպ մշակվի՝ մանրեական ախտահարման աղբյուր չդառնալու համար): Փաթեթավորման տակդիրները կամ ախտահարման այլ պոտենցիալ աղբյուրները չպետք է առկա լինեն մակարդման ընթացքում: Փաթեթավորումը կամ այլ գործընթացները, որոնք կարող են ախտահարման աղբյուր հանդիսանալ, պետք է մեկուսացվեն մակարդման տարաներից: Մակարդման բաց տարաների համար նախատեսվում է առանձին սենյակ:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
	Կենսաբանական	Կ-2: Ախտածինների աճ	Կ-2: Կաթնամթերքը մակարդվում է ախտածինների աճին նպաստող պայմաններում:		
	Կենսաբանական	Կ-3: Թույլների առաջացում	Կ-3: Կաթնամթերքը մակարդվում է այնպիսի պայմաններում, որոնք թույլ են տալիս, որ թույլներ արտադրող մանրէներն աճեն և թույլներ արտադրեն, երբ մանրեական կուլտուրան չի զարգանում կամ թերի է զարգանում:		
Քիմիական	Ք-1: Մաքրող և ախտահանող նյութերի մնացորդներ	Ք-1: Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող նյութերի ու սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության			ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան

			դեպքում:	համար:	
	Ֆիզիկական	Ֆ-1: Օտար մարմիններ	Ֆ-1: Կաթնամթերքի հանունը կամ հետ կանչումը շուկայից տեղի է ունեցել մթերքում օտար մարմինների առկայության պատճառով:	Ֆ-1: Մանրէական կուլտուրայի, մակարդվող մթերքների տարաների և առնչվող սարքավորումների վրայի բացվածքները պահվում են փակ: Մթերքի հետ առնչվող սարքավորումները ճիշտ ձևավորված են և պահվում են սարքին վիճակում:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
Կաթ կամ կաթնամթերք. կուլտուրայի ուղղակի ներածում	Կենսաբանական	ոչ մի			
	Քիմիական	Ք-1: Մաքրող և ախտահանող նյութերի մնացորդներ	Ք-1: Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող նյութերի ու սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:	Ք-1: Ապահովեք պատշաճ բաժանում կամ ստեղծեք ֆիզիկական արգելքներ մաքրող նյութեր պարունակող գծերի և մթերքներ պարունակող ու փոխադրող գծերի և տարաների միջև:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
	Ֆիզիկական	Ֆ-1: Օտար մարմիններ	Ֆ-1: Կաթնամթերքի հանունը կամ հետ կանչումը շուկայից տեղի է ունեցել մթերքում օտար մարմինների առկայության պատճառով:	Ֆ-1: Մանրէական կուլտուրայի, մակարդվող մթերքների տարաների և առնչվող սարքավորումների վրայի բացվածքները պահվում են փակ: Մթերքի հետ առնչվող սարքավորումները ճիշտ ձևավորված են և պահվում են սարքին վիճակում:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
	Քիմիական	Ք-1: Աղտոտիչներ բաղադրիչներում	Ք-1: Բաղադրիչները կարող են պարունակել ոչ միտումնավոր աղտոտիչներ	Ք-1: Պաստերիզացումից հետո ավելացվող բաղադրիչների համար երաշխավորում ստանալ առաքելից:	
	Քիմիական	Ք-2: Ալերգեններն ավելացվում են սննդամթերքին, որի պիտակի վրա նշված չէ, որ այն պարունակում է	Ք-2: Չնշված ալերգեններ պարունակող սննդամթերքը կարող է առաջացնել կյանքին սպառնացող ալերգիկ պատասխան զգայուն անձանց	Ք-2: Ալերգեններ (կաթից բացի) պարունակող, ինչպես նաև ալերգեններ չպարունակող կաթի և կաթնամթերքի համար օգտագործվող բաղադրիչների հավելման սարքավորումները, ինչպիսիք են լցիչ շերտերն ու բաժնավորիչները, առնչվող խողովակները և փականները, պետք է լիակատար մաքրվեն ալերգեններ պարունակող	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան

		ալերգեններ:	մոտ	սննդի համար օգտագործվելուց հետո և նախքան այդպիսիք չպարունակող սննդամթերքի համար օգտագործվելը:	
Ֆիզիկական	Ֆ-1: Օտար մարմիններ	Ֆ-1: Կաթնամթերքի հանունը կամ հետ կանչումը շուկայից տեղի է ունեցել մթերքում օտար մարմինների առկայության պատճառով:	Ֆ-1: Կաթնամթերքի հանունը կամ հետ կանչումը շուկայից տեղի է ունեցել մթերքում օտար մարմինների առկայության պատճառով:	Ֆ-1: Մանրեական կուլտուրայի, մակարոնոլ մթերքների տարաների և առնչվող սարքավորումների վրայի բացվածքները պահվում են փակ: Մթերքի հետ առնչվող սարքավորումները ճիշտ ձևավորված են և պահվում են սարքին վիճակում:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
Կենսաբանական	Կ-2: Ախտածինների աճ	Կ-2: Առկայության դեպքում ախտածինները կարող են աճել պահեստավորման ընթացքում:	Կ-2: Առկայության դեպքում ախտածինները կարող են աճել պահեստավորման ընթացքում:	Կ-2: Խտացրած մթերքները (այդ թվում փրփուրը և ցրցանվող մթերքները) չեն պահվում մանրէների աճի ջերմաստիճանի գոտում: Ջերմաստիճանը պահպանեք հնարավորինս ցածր՝ ախտածինների աճը նվազեցնելու համար: Մաքրեք պահեստավորման տարաները և առնչվող գծերը, փականները և համապատասխան սարքերը այնպիսի հաճախականությամբ, որը թույլ չի տա ախտածինների աճ սննդամթերքում՝ դրա պահպանման ջերմաստիճանում: Ծանոթություն՝ եթե ժամանակի կամ ջերմաստիճանի պահպանման ռեժիմներն այնքան խիստ չեն, ինչպես նշված է ՊԿԿ-ում, դրանք պետք է վերանայվեն և հաստատվեն Նահանգի կամ Պարենի և դեղորայքի վարչության կողմից:	
Քիմիական	Ք-1: Մաքրող և ախտահանող նյութերի մնացորդներ	Ք-1: Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող նյութերի ու սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:	Ք-1: Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող նյութերի ու սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:	Ք-1: Ապահովեք պատշաճ բաժանում կամ ստեղծեք ֆիզիկական արգելքներ մաքրող նյութեր պարունակող գծերի և մթերքներ պարունակող գծերի ու տարաների միջև:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
Ֆիզիկական	ոչ մի				
Քիմիական	Ք-1: Մաքրող և ախտահանող նյութերի մնացորդներ	Ք-1: Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող նյութերի ու	Ք-1: Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող նյութերի ու	Ք-1: Ապահովեք պատշաճ բաժանում կամ ստեղծեք ֆիզիկական արգելքներ մաքրող նյութեր պարունակող գծերի և մթերքներ պարունակող գծերի և տարաների միջև:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան

			սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:		
Ֆիզիկական	ոչ մի				
Քիմիական	Ք-1: Մաքրող և ախտահանող նյութերի մնացորդներ	Ք-1: Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող նյութերի ու սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:	Ք-1: Ապահովեք պատշաճ բաժանում կամ ստեղծեք ֆիզիկական արգելքներ մաքրող նյութեր պարունակող գծերի և մթերքներ պարունակող գծերի ու տարաների միջև:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան	
Ֆիզիկական	ոչ մի				
Կենսաբանական	Կ-2: Վեգետատիվ ախտածինների աճ	Կ-2: Առկայության դեպքում ախտածինները կարող են աճել բյուրեղացման ընթացքում:	Կ-2: Կրիտիկական սահման կիանդիսանա բյուրեղացման տևողության առավելագույն սահմանը:		
Քիմիական	Ք-1: Մաքրող և ախտահանող նյութերի մնացորդներ	Ք-1: Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող նյութերի ու սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:	Ք-1: Ապահովեք պատշաճ բաժանում կամ ստեղծեք ֆիզիկական արգելքներ մաքրող նյութեր պարունակող գծերի և մթերքներ պարունակող ու փոխադրող գծերի և տարաների միջև:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան	
Ֆիզիկական	ոչ մի				
Կենսաբանական	Կ-2: Ախտածինների աճ	Կ-2: Առկայության դեպքում ախտածինները կարող են աճել պահեստավորման ընթացքում:	Կ-2: Խտացրած մթերքները (փրփուրը և ցրցանվող մթերքները) չեն պահվում մանրէների աճի ջերմաստիճանի գոտում:		
Քիմիական	Ք-1: Մաքրող և ախտահանող նյութերի մնացորդներ	Ք-1: Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող	Ք-1: Ապահովեք պատշաճ բաժանում կամ ստեղծեք ֆիզիկական արգելքներ մաքրող նյութեր պարունակող գծերի և մթերքներ պարունակող գծերի և տարաների միջև:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան	

		նյութերի ու սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:		
Ֆիզիկական	ոչ մի			
Քիմիական	ոչ մի			
Ֆիզիկական	Ֆ-1: Օտար մարմիններ	Ֆ-1: Կաթնամթերքի հանունը կամ հետ կանչումը շուկայից տեղի է ունեցել մթերքում օտար մարմինների առկայության պատճառով:	Ֆ-1: Չորացման խցիկի բացվածքները և առնչվող սարքավորումները պահվում են փակ: Մթերքի հետ առնչվող սարքավորումները պետք է համապատասխանորեն կառուցված լինեն և պահվեն սարքին վիճակում: Մթերքը պետք է մաղի միջով անցնի՝ օտար մարմինների հեռացման համար:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
Քիմիական	ոչ մի			
Ֆիզիկական	ոչ մի			
Կենսաբանական	Կ-2: Ախտածին մանրէների, օրինակ C. botulinum-ի կենդանի մնալը:	Կ-2: Բոտուլիզմի թույնը ամենաթունավոր թույներից է, որը հանդիպում է սննդում:	Կ-2: Կաթի միջպետական առաքման հարցերով զբաղվող ասոցիացիայի՝ Կաթնամթերքի ՎՎՀԿԿ ծրագրի համաձայն, ասեպտիկ եղանակով մշակումը և ձևը, կառուցվածքը, շահագործումը և ասեպտիկ եղանակով մշակման սարքավորումների ստուգումը պետք է համապատասխանեն «Ա» կարգի պաստերիզացված կաթի կանոնակարգի բոլոր պահանջներին, # 21 ԴԿՕ-ի 108 և 113 կետերի պահանջներին, ինչպես նաև սննդի մշակմանը վերաբերող արձանագրված գործընթացներին:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
Քիմիական	Ք-1: Մաքրող և ախտահանող նյութերի մնացորդներ	Ք-1: Հնարավոր է սննդամթերքի ախտահարում՝ մաքրող և ախտահանող նյութերի ու սննդամթերքի միջև պատշաճ բաժանման բացակայության դեպքում:	Ք-1: Ապահովեք պատշաճ բաժանում կամ ստեղծեք ֆիզիկական արգելքներ մաքրող նյութեր պարունակող գծերի և մթերքներ պարունակող և փոխադրող գծերի և տարաների միջև: Հատուկ ուշադրություն է հարկավոր դարձնել, որ պահանջվող բաժանումը պահպանվի նաև մասնակի լվացումների ընթացքում, որոնք երբեմն կոչվում են «կարճ լվացումներ» կամ «միջ-լվացումներ» և կարող են անցկացվել աշխատանքային օրվա ընթացքում:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
Ֆիզիկական	ոչ մի			

Սննդամթերքի առնչվող գծերը և սարքավորումները (ընդհանուր խնդիրներ)	Կենսաբանական	Կ-1: Վեգետատիվ ախտածիններով ախտահարում	Կ-1: Մաքուր չլինելու կամ մաքրման ենթակա չլինելու դեպքում կարող են փոխանցել ախտածիններ	Կ-1: Ստուգեք, որ գծերը և սարքավորումներն այնպես կառուցված լինեն, որ դրանք հնարավոր լինի մաքրել: Արձանագրեք, որ պահեստավորման տարաները մաքրվում են յուրաքանչյուր օգտագործումից հետո: Արձանագրություններ վարեք այն մասին, որ սննդամթերքի հետ առնչվող գծերը և սարքավորումներն անհրաժեշտության դեպքում մաքրվում են, ոչ ավելի քիչ, քան օրը մեկ անգամ, եթե այլ երկար ընդմիջումներ չեն հաստատվել Նահանգի և Պարենի ու դեղորայքի վարչության կողմից:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
	Քիմիական	Ք-1: Ալերգեններն ավելացվում են սննդամթերքին, որի պիտակի վրա նշված չէ, որ այն պարունակում է ալերգեններ:	Ք-1: Չնշված ալերգեններ պարունակող սննդամթերքը կարող է առաջացնել կյանքին սպառնացող ալերգիկ պատասխան զգայուն անձանց մոտ	Ք-1: Ալերգեններ (կաթից բացի) պարունակող, ինչպես նաև ալերգեններ չպարունակող կաթի և կաթնամթերքի համար օգտագործվող բաղադրիչների հավելման սարքավորումները, ինչպիսիք են լցիչ շերտներն ու բաժնավորիչները, առնչվող խողովակները և փականները, պետք է լիակատար մաքրվեն ալերգեններ պարունակող սննդի համար օգտագործվելուց հետո և նախքան այդպիսիք չպարունակող սննդամթերքի համար օգտագործվելը:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
	Ֆիզիկական	Ֆ-1: Օտար մարմիններ	Ֆ-1: Սարքավորումները պահեք սարքին վիճակում:	Ֆ-1: Օտար մարմիններ, որոնք կարող էին աղտոտել սննդամթերքը	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
	Քիմիական	Ք-1: Թունավոր նյութեր	Ք-1: Շոգեկաթսայի ջրի որոշ միացություններ, որոնք օգտագործվում են գոլորշու արտադրման համար, կարող են պարունակել թունավոր նյութեր:	Ք-1: Առաքչի կողմից տրված երաշխիքային նամակ այն մասին, որ շոգեկաթսայի ջրի հավելումները համապատասխանում են խոհանոցային գոլորշու նկատմամբ ներկայացվող # 21 ԴԿՕ-ի 173.310 և ՊԿԿ-ի պահանջներին:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
	Քիմիական	Ք-1: Թունավոր նյութեր	Ք-1: Օդային ճնշակի քսուքները կարող են ներթափանցել օդի մեջ և լինել թունավոր:	Ք-1: Օդը պետք է ընդունվի մաքուր տեղից, անհրաժեշտության դեպքում՝ զտվի ներս թողնվելիս և ուղարկվի դեպի անհրաժեշտ կետ առանց յուղի և ավելցուկ խոնավության պարունակության: Վերջնական զտիչը	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան

				պետք է տեղադրվի անհրաժեշտ կետին հնարավորինս մոտ՝ այս պայմաններն ապահովելու համար:	
	Ֆիզիկական	ոչ մի			
	Քիմիական	Ք-1: Ալերգեններն ավելացվում են սննդամթերքներին, որոնց պիտակի վրա նշված չէ, որ դրանք պարունակում են ալերգեններ:	Ք-1: Չնշված ալերգեններ պարունակող սննդամթերքը կարող է առաջացնել կյանքին սպառնացող ալերգիկ պատասխան զգայուն անձանց մոտ	Ք-1: Միասին կրկնակի վերամշակեք միայն միևնույն ալերգեններ պարունակող մթերքները:	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան
	Ֆիզիկական	Ֆ-1: Օտար մարմիններ	Ֆ-1: Դրանք կարող են շնչափնեղծություն կամ այլ ֆիզիկական վնասվածքներ առաջացնել սպառողների մոտ:	Ֆ-1: Մթերքների փաթեթները բացվում են այնպիսի եղանակով, որը կնվազեցնի փաթեթների կամ կտրող սարքերի կտորների ներթափանցումը սննդամթերքի մեջ: Ստուգեք, որ բաղադրիչը կամ կաթնամթերքը, որին բաղադրիչն ավելացվում է, գործընթացի որոշ փուլում անցնի զտիչի, մաղի կամ փոքր անցքերի միջով (օրինակ՝ հոմոգենիզացման ընթացքում կամ այլ համապատասխան սարքերի դեպքում):	ՀՀ գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան

Կանխարգելիչ (ուղղիչ) գործողությունների պլանի մշակում

Ներառում է այնպիսի գործընթացների մշակում և փաստաթղթավորում, ինչպիսիք են մատակարարի աուդիտ, մուտքային հսկողություն, սննդամթերքի նույնականացում և հետազննություն, արտադրանքի փորձարկման հսկողություն (այդ թվում նաև նմուշառում), անհամապատասխան արտադրանքի վերահսկողություն, տեխնոլոգիական գործընթացների կարգապահական հսկողություն, տեխնիկական սպասարկում և սարքավորումների վերանորոգում, չափման միջոցների ստուգում և ստուգաչափում, տեխնոլոգիական սարքավորումների և գույքի վաճում և ախտահանում, անձնական հիգիենան, շենք-շինությունների մաքրում, աղբի և թափոնների հավաքում/հեռացում, կրծողների, միջատների և այլ վնասատուների դեմ պայքար, անձնակազմի ուսուցում:

Հսկման կրիտիկական կետերի որոշում

Հսկման կրիտիկական կետը «անվտանգ սննդամթերք» ապահովելու փուլն է, որում կարելի է և կարևոր է իրականացնել սննդամթերքի անվտանգությանը սպառնացող վտանգի վերացման կամ թույլատրելի մակարդակին իջեցմանն ուղղված ուղղիչ գործողությունների կառավարման գործընթացը:

ՀԿԿ-ի որոշման համար անհրաժեշտ է իրականացնել տեխնոլոգիական գործընթացների ֆունկցիոնալ վերլուծություն և բացահայտել հսկման այն կետերը, որոնք կհանդիսանան կրիտիկական: Դա էլ հենց կլինի ՀԿԿ: Վերլուծության ենթարկվում են այն վտանգները, որոնք վտանգավոր գործոնների առանձին վերլուծության արդյունքում ճանաչվել են կարևոր: ՀԿԿ-ի քանակը կախված է արտադրության տեսակից և արտադրական գործընթացի բարդությունից: Վերլուծության արդյունքները գրանցվում են աղյուսակում: ՀԿԿ-ի քանակը նվազեցնելու համար անհրաժեշտ է դրանք խմբավորել հետևյալ սկզբունքով՝ ՀԿԿ-ներ, որտեղ հսկողությունը իրականացվում է միևնույն անձի կողմից, ՀԿԿ-ներ, որտեղ միևնույն պարամետրերը հսկվում են միևնույն մեթոդներով:

ՎՎՀԿԿ պլանի մշակում

Այս փուլը հանդիսանում է ձեռնարկությունում ՎՎՀԿԿ համակարգի ներդրման ավարտական փուլ: ՎՎՀԿԿ պլանը հանդիսանում է ՎՎՀԿԿ աշխատանքային թերթիկների հավաքածու: Եթե խմբավորման արդյունքում ձևավորվել է 12 ՀԿԿ, ապա ձեռնարկությունում պետք է լինի 12 աշխատանքային թերթիկ: Աշխատանքային թերթիկների մեջ ներառվում են վտանգների նկարագիրը, կառավարման գործողությունները, կրիտիկական սահմանները, մոնիթորինգի ընթացակարգերը, կանխարգելումը կամ կանխարգելիչ (ուղղիչ) գործողությունները, մոնիթորինգի գրանցամատյաններում գրառումների իրականացման պատասխանատվությունների և լիազորությունների բաշխումը: ՎՎՀԿԿ աշխատանքային թերթիկներում ներառված տեղեկատվությունը պետք է համապատասխանի իրականությունը: Պատասխանատու անձի ճիշտ ընտրության կարևորությունը կայանում է նրանում, որ կանխարգելիչ (ուղղիչ) գործողությունները պետք է իրականացվեն հնարավորինս արագ և անհրաժեշտ է օպերատիվ արձագանքել մոնիթորինգի բացասական արդյունքներին: Կանխարգելիչ (ուղղիչ) գործողությունների արդյունքների արձանագրման համար անհրաժեշտ է ունենալ փաստաթուղթ, օրինակ, կանխարգելիչ (ուղղիչ) գործողությունների գրանցամատյան, որտեղ գրառված կլինի կանխարգելիչ (ուղղիչ) գործողությունների անցկացման ընթացակարգը:

Աուդիտի անցկացում

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: