

«Հայաստանում ներդրումային միջավայրի բարեփոխումների ծրագիր»



ՊԱՏԵԱՃ ԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ ՊՐԱԿՏԻԿԱՅԻ ԵՎ ՊԱՏԵԱՃ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ՊՐԱԿՏԻԿԱՅԻ ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՈՒՂԵՑՈՒՅՑ

Ներդրումային միջավայրի խորհրդատվական ծառայություններ | Համաշխարհային բանկի խումբ



Համագործակցելով՝



ՊԱՏԵԱՃ ԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ ՊՐԱԿՏԻԿԱՅԻ ԵՎ
ՊԱՏԵԱՃ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ՊՐԱԿՏԻԿԱՅԻ
ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՈՒՂԵՑՈՒՅՑ

Ներդրումային միջավայրի խորհրդատվական ծառայություններ | Համաշխարհային բանկի խումբ



Համագործակցելով՝



© Միջազգային ֆինանսական կորպորացիա, 2012:
Բոլոր իրավունքները պաշտպանված են:

2121 Փենսիլվանիա պողոտա, հյուսիս-արևմուտք,
Վաշինգտոն, Կոլումբիայի շրջան, 20433, ԱՄՆ
Կայք: www.ifc.org

Սույն աշխատությունում ներկայացված նյութի հեղինակային իրավունքները պաշտպանված են: Առանց թույլտվության, սույն աշխատությունն ամբողջությամբ կամ դրա որևէ մասի կրկնօրինակումը և (կամ) տարածումը կարող է համարվել գործող օրենսդրության խախտում: IFC-ն խրախուսում է իր աշխատանքների տարածումը և սովորաբար արագ կերպով տրամադրում է աշխատության մասերի վերարտադրման թույլտվությունը, իսկ կրթական և ոչ առևտրային նպատակներով վերարտադրման դեպքում՝ անվճար թույլտվությունը՝ պայմանով, որ կպահպանվեն մեր կողմից ողջամտորեն պահանջվող վերագրումները և ծանուցումները:

IFC-ն չի երաշխավորում սույն աշխատության մեջ ներառված բովանդակության կամ դրանում նկարագրված եզրակացությունների կամ դատողությունների ճշգրտությունը, արժանահավատությունը և ամբողջականությունը և չի կրում ոչ մի պատասխանատվություն կամ պարտավորություն՝ բովանդակության մեջ տեղ գտած բացթողումների կամ սխալների (ներառյալ՝ ուղղագրական կամ տեխնիկական սխալների՝ առանց բացառությունների) **կամ դրա արժանահավատության համար**: Սույն աշխատությունում որևէ քարտեզի վրա ցուցադրված սահմանները, գույները, անվանումները և այլ տեղեկատվությունը չեն արտահայտում Համաշխարհային բանկի կարծիքը՝ որևէ տարածքի իրավական կարգավիճակի կամ նման սահմանների հաստատման կամ ընդունման վերաբերյալ: Սույն աշխատությունում ներկայացված բացահայտումները, մեկնաբանությունները և եզրահանգումները պարտադիր չէ, որ արտացոլեն Համաշխարհային բանկի գործադիր տնօրենների կամ նրանց կողմից ներկայացվող կառավարությունների տեսակետները:

Սույն աշխատության բովանդակությունը նախատեսված է միայն ընդհանուր տեղեկատվական նպատակների համար և նպատակ չի հետապնդում տրամադրել իրավական, արժեթղթերի կամ ներդրումների գծով խորհուրդ կամ կարծիք՝ որևէ ներդրման նպատակահարմարության վերաբերյալ կամ որևէ տեսակի միջնորդություն: IFC-ն կամ նրա հետ փոխկապակցված անձինք կարող են կատարել ներդրումներ, տրամադրել այլ խորհրդատվություն կամ ծառայություններ, կամ ունենալ ֆինանսական շահ որոշ ընկերություններում և կողմերում (ներառյալ՝ սույն աշխատությունում նշվածները):

Իրավունքների և լիցենզիաների, այդ թվում՝ հարակից իրավունքների վերաբերյալ բոլոր մյուս հարցերը պետք է ուղղվեն IFC-ի կորպորատիվ հարաբերությունների բաժին՝ 2121 Փենսիլվանիա պողոտա, հյուսիս-արևմուտք, Վաշինգտոն, Կոլումբիայի շրջան, 20433, ԱՄՆ հասցեով:

Միջազգային ֆինանսական կորպորացիան (IFC) միջազգային կազմակերպություն է, որը ստեղծվել է իր անդամ երկրների միջև Համաձայնագրի հոդվածների համաձայն և հանդիսանում է Համաշխարհային բանկի խմբի անդամ: Բոլոր անվանումները, խորհրդանշանները և ապրանքային նշանները պատկանում են IFC-ին, և առանց IFC-ի գրավոր համաձայնության ոչ մի նման նյութ չի կարող օգտագործվել ոչ մի նպատակի համար: Բացի այդ, “Միջազգային ֆինանսական կորպորացիա” և “IFC”-ն IFC-ի գրանցված ապրանքային նշաններն են և պաշտպանված են միջազգային օրենսդրությամբ:

Սույն ուղեցույցը հրատարակվել է Հայաստանում ներդրումային միջավայրի բարեփոխումների ծրագրի կողմից: Ծրագիրը նախաձեռնվել է Համաշխարհային բանկի խմբի ներդրումային միջավայրի խորհրդատվական ծառայությունների կողմից և իրականացվում է Համաշխարհային բանկի խմբի անդամ՝ IFC-ի կողմից: Հայաստանում ներդրումային միջավայրի բարեփոխումների ծրագրի նպատակն է աջակցել Հայաստանում ներդրումային միջավայրի բարելավմանը՝ տեսչական ստուգումների, հարկային, արտաքին առևտրի ու սննդամթերքի անվտանգության ոլորտներում կարգավորման արդյունավետությունը բարձացնելու և գործարարությամբ զբաղվելու ժամանակն ու ծախսերը նվազեցնելու միջոցով:

Համաշխարհային բանկի խմբի ներդրումային միջավայրի խորհրդատվական ծառայությունների մասին

Համաշխարհային բանկի խմբի ներդրումային միջավայրի խորհրդատվական ծառայությունները աջակցում են կառավարություններին բարեփոխումներ իրականացնելու՝ գործարար միջավայրը բարելավելու և ներդրումներ խրախուսելու ու ապահովելու նպատակով, դրանով իսկ նպաստելով մրցունակ շուկաների աճին և աշխատատեղերի ստեղծմանը:

Դոնոր գործընկերներ

Հայաստանում ներդրումային միջավայրի բարեփոխումների ծրագրին ֆինանսական աջակցություն են ցուցաբերում Ավստրիայի ֆինանսների նախարարությունը և Նիդերլանդների արտաքին գործերի նախարարությունը:

Ծրագրի դոնոր գործընկերների վերաբերյալ լրացուցիչ տեղեկատվության համար խնդրում ենք այցելել՝

Ավստրիայի ֆինանսների նախարարություն՝ <http://english.bmf.gv.at>
Նիդերլանդների արտաքին գործերի նախարարություն՝ www.minbuza.nl/en/home

Երախտիքի խոսք

Ուղեցույցի հեղինակն է IFC-ի սննդամթերքի անվտանգության գծով փորձագետ, բժշկական գիտությունների դոկտոր, պրոֆեսոր Գորդանա Ռիստիչը: Ուղեցույցի ստեղծմանն աջակցել են Համաշխարհային բանկի խմբի տեղական և միջազգային անձնակազմի հետևյալ անդամները՝ պրոֆեսոր Միոմիր Նիկսիչը (Սննդի միկրոբիոլոգ), Կոռնելիս Սոննեվելդը (IFC-ի սննդամթերքի անվտանգության գծով փորձագետ), Արսեն Նազարյանը (Հայաստանում ներդրումային միջավայրի բարեփոխումների ծրագրի ղեկավար), Արթուր Գոմկյանը (Հայաստանում ներդրումային միջավայրի բարեփոխումների ծրագրի փորձագետ) և Արա Կարապետյանը (IFC-ի Հայաստանում սննդամթերքի անվտանգության բարելավման ծրագրի փորձագետ):

Նախաբան՝ Հայաստանի Հանրապետության գյուղատնտեսության նախարարության սննդամթերքի անվտանգության պետական ծառայության պետ՝ Արթուր Բախչագույանի կողմից

Վերջին տարիներին սննդամթերքի անվտանգության բնագավառում նկատելի են զարգացման դրական միտումներ: Այս համատեքստում էական պետք է լինի նաև սննդի շղթայի օպերատորների դերը, որոնք պետք է երաշխավորեն, որ սննդի շղթայի իրենց հսկողության տակ գտնվող փուլերում սննդամթերքի արտադրությունը, մշակումը, վերամշակումը և բաշխումն իրականացվում են տվյալ սննդամթերքի համար սահմանված հիգիենայի առանձնակի պահանջներին համապատասխան: Նախնական արտադրությունում և փոխկապակցված գործընթացներում ներգրավված սննդի շղթայի օպերատորները պետք է պահպանեն հիգիենայի ընդհանուր և տվյալ սննդամթերքի համար սահմանված հիգիենայի առանձնակի պահանջները: Սննդամթերքի ընդունման, հետազոտման, փոխադրման, առանձնացման, պատրաստման, արտադրման, փաթեթավորման և պահեստավորման հետ առնչվող բոլոր գործընթացները պետք է կատարվեն ըստ համապատասխան սանիտարական նորմերի: Անհրաժեշտ է իրականացնել որակի ապահովմանն ուղղված համապատասխան գործողություններ, որոնք կերաշխավորեն սննդամթերքի անվտանգությունը մարդկանց համար, դրա փաթեթավորման նյութերի ապահովությունը և համապատասխանությունը պահանջներին: Գործարանի ընդհանուր սանիտարական պայմանները պետք է վերահսկվեն մեկ կամ երկու իրավասու անձանց կողմից, որոնք պատասխանատու կլինեն այդ գործընթացի իրականացման համար: Անհրաժեշտ է ձեռնարկել նախազգուշական միջոցներ, որոնք կապահովեն, որ արտադրության ընթացակարգը չնպաստի աղտոտմանը որևէ աղբյուրից: Քիմիական, մանրէաբանական կամ օտար նյութերի փարձաքննությունը պետք է կատարվի սանիտարական անփութությունների և սննդի հնարավոր աղտոտվածության բացահայտման նպատակով: Բոլոր տեսակի սննդամթերքները, որոնք աղտոտվել են այն աստիճանի, որ համարվում են կեղծված, պետք է խտանվեն կամ հնարավորության դեպքում վերամշակվեն՝ աղտոտվածությունը վերացնելու նպատակով:

Հետևելով անձնական հիգիենային և սանիտարական ընթացակարգերին՝ հնարավոր է պահպանել սնունդը հավանական ախտածին մանրէներից, ինչպիսիք են սալմոնելան, լիստերիան և աղիքային ցուպիկները: Պատշաճ հիգիենայի և արտադրական կանոններին հետևելով հնարավոր կլինի խուսափել սննդային թունավորումներից:

Եվ վերջինը, բայց ոչ պակաս կարևորը. աղտոտման խաչաձև փոխանցման կանխումը սննդի անվտանգության կանոններից ամենակարևորն է: Այն կազմում է սննդի արդյունաբերությունը վերահսկող անվտանգության կանոնակարգերի հիմքը:

2011 թվականին ՀՀ կառավարության հավանությանն արժանացած սննդամթերքի անվտանգության ռազմավարությունը սահմանում է այն կարևորագույն քայլերը, որոնց իրականացումը նպատակաուղղված է տեղական արտադրության սննդամթերքի մրցունակության բարձրացմանն արտաքին և ներքին շուկաներում: Մասնավորապես, ռազմավարության իրագործմամբ նախադրյալներ կստեղծվեն Եվրամիության հետ խոր և համապարփակ ազատ առևտրի համաձայնագրի ստորագրման համար:

Ելնելով վերոգրյալից՝ անշրջելի է Պատշաճ արտադրական պրակտիկայի (ՊԱՊ) և Պատշաճ հիգիենայի պրակտիկայի (ՊՀՊ) ներդրումը սննդի վերամշակող կազմակերպություններում, որը կնպաստի հանրապետությունում Եվրամիության չափանիշներին համապատասխանող սննդամթերքի անվտանգության համակարգի ձևավորմանը:

Նախաբան՝ Հայաստանում ներդրումային միջավայրի բարեփոխումների ծրագրի ղեկավար՝ Արսեն Նազարյանի կողմից

Հայաստանի Հանրապետության կառավարությունը 2009 թվականից ձեռնամուխ է եղել տեսչական համակարգի բարեփոխումներին, որոնց իրականացմանն աջակցում է Համաշխարհային բանկի խմբի ներդրումային միջավայրի խորհրդատվական ծառայությունը՝ Միջազգային ֆինանսական կորպորացիայի (IFC) կողմից իրականացվող ծրագրերի միջոցով:

Նախատեսվում է բոլոր տեսչական գործառույթներ իրականացնող մարմիններում (տեսչություններում) ներդնել ռիսկի վրա հիմնված ստուգումների համակարգ՝ մի համակարգ, որը բազմաթիվ տնտեսավարող սուբյեկտների համար էապես կնվազեցնի ստուգումներին վերաբերող իրավական ակտերի պահանջների կատարման համար ծախսվող ժամանակը:

Ռիսկի վրա հիմնված ստուգումների համակարգը տեսչություններին հնարավորություն է ընձեռում հայտանշելու այն տնտեսավարող սուբյեկտները, որոնք անվտանգության տեսանկյունից ավելի մեծ ռիսկ են ներկայացնում և ավելի շատ ռեսուրսներ կենտրոնացնելու՝ ռիսկերը նվազեցնելու նպատակով այդ տնտեսավարող սուբյեկտներին օգնելու համար:

Տնտեսավարող սուբյեկտները պետք է դասակարգվեն բարձր, միջին և ցածր ռիսկայնության խմբերի: Ցածր և միջին ռիսկայնության խմբերում գտնվող տնտեսավարող սուբյեկտների ստուգումների քանակը էականորեն կնվազի, դրանով իսկ խնայելով տնտեսավարողների ժամանակն ու ռեսուրսները և ավելի արդյունավետ դարձնելով տեսչական ստուգումների համակարգը:

Ստուգումների հաճախականությունը լինելու է հետևյալը՝

- բարձր ռիսկայնության սուբյեկտների մոտ՝ ոչ հաճախ, քան տարին մեկ անգամ (իսկ ՀՀ կառավարության կողմից սահմանված որոշ դեպքերում՝ վեց ամիսը մեկ անգամ),
- միջին ռիսկայնության սուբյեկտների մոտ՝ ոչ հաճախ, քան 3 տարին մեկ անգամ,
- ցածր ռիսկայնության սուբյեկտների մոտ՝ ոչ հաճախ, քան 5 տարին մեկ անգամ:

Ստուգաթերթը՝ ռիսկերի վրա հիմնված ստուգման համակարգի նոր հիմնական գործիքն է, և ստուգում իրականացնող բոլոր մարմինները (բացառությամբ հարկային և մաքսային մարմինների, Տնտեսական մրցակցության պաշտպանության պետական հանձնաժողովի, Ազգային վիճակագրական ծառայության և Ֆինանսական վերահսկողության ծառայության) ստուգումներն անցկացնելու են բացառապես ստուգաթերթերի հիման վրա: Ռիսկի վրա հիմնված ստուգումների համակարգում ստուգաթերթերը տեսչական ստուգումների համակարգը դարձնում են ավելի թափանցիկ, քանի որ պետական մարմինները պետք է ապահովեն ստուգաթերթերի հրապարակայնությունը և տնտեսավարող սուբյեկտների համար հասանելիությունը, օրինակ՝ իրենց ինտերնետային կայքերում, ինչը նույնպես նպաստում է տնտեսավարող սուբյեկտների կողմից պահանջների կատարման հեշտացմանը: Ստուգաթերթերը ներառում են ստուգման ենթակա հարցերի սպառնիչ ցանկը, որոնք ենթակա են ձշտման ստուգման ընթացքում:

Սննդամթերքի անվտանգության ոլորտում տնտեսավարող սուբյեկտները նույնպես պետք է գնահատվեն ըստ ռիսկայնության աստիճանի, իսկ ստուգումները իրականացվեն՝ ստուգաթերթերի հիման վրա:

Ստուգաթերթերի հիման վրա ստուգումներ անցկացնելու ընթացքում, ինչպես նաև ռիսկայնության աստիճանը գնահատելու նպատակով ուսումնասիրվող հարցերի զգալի մասը վերաբերում է Պատշաճ արտադրական պրակտիկային (այսուհետ՝ ՊԱՊ) և Պատշաճ հիգիենայի պրակտիկային (այսուհետ՝ ՊՀՊ):

Սույն ուղեցույցը կօժանդակի տեսուչներին և սննդամթերքի ոլորտում գործող կազմակերպություններին կատարելագործել իրենց գիտելիքները ՊԱՊ-ի և ՊՀՊ-ի վերաբերյալ:

Սույն ուղեցույցը կօժանդակի նաև սննդամթերքի ոլորտում գործող կազմակերպություններին ապահովել ՊԱՊ-ը և ՊՀՊ-ն, որոնք հանդիսանում են Վտանգի աղբյուրների վերլուծության և կրիտիկական կետերի հսկման համակարգի (ՎԱՎԿԿ, HACCP) կիրառման համար հիմնական նախադրյալ ծրագրերը:

Բովանդակություն

1.0. ՆԵՐԱԾՈՒԹՅՈՒՆ	7
2.0. ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ ՏԱՐԱԾՔՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՅԱՆՋՆԵՐԸ	9
2.1. Տարածքների գտնվելու վայրը և շինությունների չափանիշները	9
3.0. ՀԻԳԻԵՆԱՆ ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՈԼՈՐՏՈՒՄ ԳՈՐԾՈՂ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ	15
3.1. Սննդամթերքի արտադրությունում օգտագործվող գործիքների և սարքավորումների ախտահանումը	22
4.0. ՄԻՋԱՏՆԵՐԻՑ, ԿՐԾՈՂՆԵՐԻՑ ԵՎ ԱՅԼ ԿԵՆԴԱՆԻՆԵՐԻՑ ՊԱԾՏՊԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ	28
5.0. ԹԱՓՈՆՆԵՐԻ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒՄԸ	33
6.0. ԶՈՒՐԸ, ՍԱՌՈՒՅՑԸ, ԳՈԼՈՐԵՒՆ ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՈԼՈՐՏՈՒՄ ԳՈՐԾՈՂ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ	36
6.1. Զուրը	36
6.2. Սառույցը	38
6.3. Գոլորշին	39
7.0. ԱՆՁՆԱԿԱՆ ՀԻԳԻԵՆԱՆ	40
8.0. ՀՈՒՄՔԻ, ԲԱՂԱԴՐԻՉՆԵՐԻ ԵՎ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆ ՆՅՈՒԹԵՐԻ ԳՆՈՒՄԸ	47
9.0. ՓՈԽԱԴՐՈՒՄԸ	51
10.0. ՊԱՅՈՒՄԸ	53
10.1. Հումքը, բաղադրիչները, փաթեթավորման նյութերը	53
10.2. Միջանկյալ արտադրանքի՝ արտադրական գործընթացի ընթացքում (ֆերմենտացում, հասունացում) պահումը	55
10.3. Պատրաստի արտադրանքի պահումը	56
10.4. Սննդամթերքի ոլորտի կազմակերպություններում օգտագործվող քիմիական նյութերի պահումը (այն քիմիական նյութերը, որոնք օգտագործվում են արտադրական գործընթացներում և չեն հայտնվում արտադրանքի մեջ՝ մաքրող նյութեր, ախտահանող նյութեր, վնասատուների դեմ պայքարի համար նախատեսված նյութեր)	57
11.0. ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄԸ ԵՎ ՄԱԿՆՇՈՒՄԸ	59
12.0. ԶԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԻ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒՄԸ	61
13.0. ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՀԵՏԿԱՆՉԸ	65

1.0. ՆԵՐԱԾՈՒԹՅՈՒՆ

Սույն Ուղեցույցի նպատակն է ներկայացնել սննդամթերքի ոլորտում գործող կազմակերպություններում Պատշաճ արտադրական պրակտիկայի (այսուհետ՝ ՊԱՊ) և Պատշաճ հիգիենայի պրակտիկայի (այսուհետ՝ ՊՅՊ) կիրառման վերաբերյալ միջազգային դրական փորձը: Ուղեցույցն ունի տեղեկատվական բնույթ և կարող է օգտագործվել սննդամթերքի անվտանգության ոլորտի տեսուչների վերապատրաստման ընթացքում: Ուղեցույցը կօժանդակի նաև սննդամթերքի ոլորտում գործող կազմակերպություններում ՊԱՊ-ի և ՊՅՊ-ի պատշաճ կիրառմանը:

Սննդամթերքից և ջրից առաջացող հիվանդությունների կանխարգելման և վերացման գործում զարգացած երկրների փորձը վկայում է այն մասին, որ լավագույն արդյունքներն ապահովվել են այն դեպքերում, երբ սննդամթերքի աղտոտումը հետևողաբար կանխարգելվել է սննդի շղթայի բոլոր փուլերում: Առաջնային արտադրությունում Պատշաճ գյուղատնտեսական պրակտիկայի (այսուհետ՝ ՊԳՊ) կիրառման համար ծրագրերի հետ համակցված՝ ՊԱՊ և ՊՅՊ ապահովման համար ծրագրերի պատշաճ իրականացումը կարող է զգալիորեն կրճատել աղտոտման հավանականությունը, ինչպես նաև կանխարգելել դրանց հետևանքով առաջացող հիվանդությունները:

Յուրաքանչյուր երկրում, հատկապես՝ զարգացող երկրներում, որտեղ սննդի հասանելիությունը սահմանափակ է, չափազանց կարևոր է բնակչության համար անվտանգ սննդամթերքի ապահովումը և սննդային թափոնների նվազեցումը:

Սննդային արտադրանքը (սննդամթերքը) համատարած իրացվում է ամբողջ աշխարհում, ուստի Առևտրի համաշխարհային կազմակերպության (այսուհետ՝ ԱՅԿ) Սանիտարական և բուսասանիտարական (այսուհետ՝ ՍԲՍ) ու Առևտրի տեխնիկական խոչընդոտների (այսուհետ՝ ԱՏԽ) համաձայնագրերով պահանջվում է կարգավորման, վերահսկիչ գործունեության և սննդամթերքի ոլորտում գործող կազմակերպությունների կողմից կիրառվող պրակտիկաների ներդաշնակեցում միջազգային չափանիշներին: ՍԲՍ համաձայնագրերով սահմանված պահանջները հիմնված են “Codex Alimentarius”-ի ստանդարտների¹ և միջազգայնորեն ընդունված պրակտիկայի այնպիսի նորմերի վրա, ինչպիսիք են՝ ՊԱՊ-ը, ՊՅՊ-ն, Վտանգի աղբյուրների վերլուծության և կրիտիկական կետերի հսկման համակարգը (այսուհետ՝ ՎԱՎԿԿՀ, HACCP) և այլն: Որպես ԱՅԿ անդամ, Հայաստանը պարտավոր է ամբողջությամբ կատարել նշված համաձայնագրերի դրույթները:

ՄԱԿ-ի Պարենի և գյուղատնտեսության կազմակերպությունը (ՊԳԿ)² և Առողջապահության համաշխարհային կազմակերպությունը (ԱՀԿ)³ նույնպես առաջարկում են ՊԱՊ-ի և ՊՅՊ-ի ներդրումը՝ սննդամթերքի մեջ միկրոկենսաբանական, քիմիական և ֆիզիկական վտանգները⁴ նվազեցնելու, ինչպես նաև բնակչության համար անվտանգ սննդամթերք ապահովելու և արտահանումը խթանելու նպատակով:

ՊԱՊ-ը և ՊՅՊ-ն ՎԱՎԿԿՀ համակարգի⁵ իրականացման համար հիմնական նախադրյալ ծրագրերն են, և այն ՎԱՎԿԿՀ պլանը⁶, որը չի արտացոլում ՊԱՊ-ի և ՊՅՊ-ի պահանջները, չի համարվում գործուն և արդյունավետ:

1. <http://www.codexalimentarius.org/>

2. FAO/ՊԳԿ՝ ՄԱԿ-ի Պարենի և գյուղատնտեսության կազմակերպություն:

3. WHO/ԱՀԿ՝ Առողջապահության համաշխարհային կազմակերպություն:

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

5. Վտանգի աղբյուրների վերլուծության և կրիտիկական կետերի հսկման համակարգ (ՎԱՎԿԿՀ)՝ սննդամթերքի անվտանգության կառավարման կանխարգելիչ համակարգ, որի նպատակն է սննդամթերքի անվտանգությանը սպառնացող էական վտանգների հատկորոշումը, գնահատումը և հսկողությունը:

6. ՎԱՎԿԿՀ պլան՝ ՎԱՎԿԿՀ համակարգի սկզբունքների համաձայն կազմված փաստաթուղթ, որի նպատակն է ապահովել սննդի շղթայի կոնկրետ փուլում սննդամթերքի անվտանգությանը սպառնացող էական վտանգների հսկողությունը:

ՊԱՊ-ի և ՊՅՊ-ի պահանջները տրված են նաև PAS 220:2008⁷ կոչվող փաստաթղթում, որով նախատեսվում են նախադրյալ ծրագրեր, որոնք պետք է պարտադիր կերպով ներդրվեն մինչ ISO 22000:2005 ստանդարտի կիրառումը⁸:

ՊԱՊ և ՊՅՊ ծրագրերը բաղկացած են պայմաններից, որոնք պետք է պահպանվեն ստորև թվարկված կետերի առումով.

- շինություններ, որտեղ կազմակերպվում է սննդամթերքի արտադրություն, մանրածախ առևտուր և հանրային սննդի ոլորտում ծառայությունների մատուցում,
- սարքավորումներ և գործիքներ,
- մաքրում և ախտահանում,
- վնասատուների դեմ ուղղված պայքար,
- փաթեթավորում և մակնշում,
- պահում և փոխադրում:

Վերջերս ավելացվել են այլ տեսակի գործառնություններ, ինչպես օրինակ՝ հետկանչ, հումքի ու ռեսուրսների գնում և մակնշում:

Սույն Ուղեցույցի հաջորդող բաժիններում այն նվազագույն պայմանները, որոնք պետք է առկա լինեն սննդամթերքի ոլորտում գործող կազմակերպություններում, ներկայացված են որպես Գնահատման չափանիշներ:

Տեսչական ստուգման ընթացքում տեսուչները համեմատում են կոնկրետ կազմակերպությունում առկա պայմանները նշված չափանիշների հետ և որոշում, թե արդյոք՝

- դրանք ամբողջությամբ համապատասխանում են գնահատման չափանիշներին՝ Անհամապատասխանությունների⁹ բացակայություն.
- դրանք համապատասխանում են մասամբ, սակայն առանց սննդամթերքի անվտանգությանն սպառնացող անխուսափելի վտանգի՝ Կան անհամապատասխանություններ, սակայն դրանք չեն սպառնում արտադրանքի անվտանգությանը և կարող են հեշտությամբ շտկվել (կարճ ժամանակահատվածում).
- դրանք չեն համապատասխանում գնահատման չափանիշներին և առկա է սննդամթերքի անվտանգությանն սպառնացող անխուսափելի վտանգ՝ Կան այնպիսի անհամապատասխանություններ, որոնց շտկման համար երկար ժամանակ է պահանջվում, կամ՝ որոնք չեն կարող շտկվել և սպառնում են արտադրանքի անվտանգությանը:

Տեսուչները պետք է իրենց բոլոր նշումները կատարեն ստուգաթերթիկներում, որոնք պետք է հատուկ կազմված լինեն կոնկրետ տեսակի սննդամթերքի արտադրության ոլորտի համար: Անհամապատասխանությունների հայտնաբերման դեպքում տեսուչները պետք է դրանց վերացման (շտկման) համար կոնկրետ ժամկետ նշանակեն: Եթե այդ ժամկետում սննդամթերքի ոլորտում գործող կազմակերպությունն ամբողջությամբ չի լուծել խնդիրը, սակայն զգալի բարելավումներ է կատարել, ապա տեսուչը կարող է առաջարկել, որպեսզի մինչ խնդրի լրիվ վերացումը ժամկետը երկարաձգվի:

Սննդամթերքի ոլորտում գործող կազմակերպությունը պետք է անհամապատասխանությունները վերացնելու համար տրված ժամկետը երկարաձգելու վերաբերյալ գրավոր դիմում ներկայացնի, որին տեսչությունը նույնպես գրավոր՝ նոր ժամկետ սահմանելու մասին պատասխան պետք է տա: Եթե սննդամթերքի ոլորտում գործող կազմակերպությունը վերացրել է անհամապատասխանությունը տեսուչի կողմից առաջարկվածից տարբերվող ձևով, ապա նա պետք է կարողանա վստահեցնել (ապացուցել), որ տվյալ լուծումը նույնքան արդյունավետ է, որքան տեսուչի կողմից առաջարկված լուծումը: Այդ դեպքում՝ տեսուչը պետք է ընդունի այդ լուծումը:

7. PAS 220:2008՝ ISO 22000:2005 ստանդարտը լրացնող պարտադիր նախադրյալ ծրագրերի փաստաթղթերի փաթեթ: Ի սկզբանե այդ փաստաթուղթը մշակվել է Ստանդարտների բրիտանական ինստիտուտի կողմից և այնուհետև ընդունվել Եվրոպական միության սննդամթերքի և խմիչքի արդյունաբերությունների կոնֆեդերացիայի կողմից (CIAA):

8. ISO 22000:2005 ստանդարտ՝ Ստանդարտների միջազգային կազմակերպության (ISO) կողմից առաջարկվող, միջազգայնորեն ընդունված սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգ:

9. Անհամապատասխանություն՝ ընդունված ստանդարտների, կանոնների, օրենքների կամ նորմերի պահանջներին չհամապատասխանելը կամ համապատասխանելու անկարողությունը:

2.0. ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ ՏԱՐԱԾՔՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՅԱՆՋՆԵՐԸ

ՊԱՊ-ը և ՊՅՊ-ն պետք է հաշվի առնվեն շինարարությունը պլանավորելիս, ինչպես նաև սննդամթերքի վերամշակման, մանրածախ առևտրի կամ հանրային սննդի կազմակերպման համար սարքավորումներ ձեռք բերելիս:

Եթե շինությունները չեն բավարարում ՊԱՊ և ՊՅՊ չափանիշներին, ապա անհրաժեշտ է նախաձեռնել ամբողջական կամ մասնակի վերակառուցում կամ վերանորոգում՝ անվտանգ սննդամթերքի արտադրության համար բարենպաստ միջավայր ստեղծելու նպատակով: Այդ նպատակով, սննդամթերքի տեխնոլոգիաների մասնագետները, ստորև բերված սխեմաների հիման վրա, պետք է գնահատեն պայմանները սննդամթերքի արտադրական տարածքներում և բոլոր չբավարարված պահանջների մասով մշակեն Աշխատանքների պլան, սահմանեն բյուջեն և նշեն տարածքները պահանջվող վիճակին հասցնելու համար պատասխանատու անձանց անունները:

2.1. Շինությունների գտնվելու վայրը և դրանց չափանիշները

Այն տեղանքը, որտեղ կառուցվելու է (կամ արդեն կառուցվել է) գործարանը կամ շինությունը պետք է տարանջատված լինի:

Գնահատման չափանիշները

- Ախտահարված տեղանք (տեղանք, որը հայտնի է որպես միջատների, առնետների, մակաբույծների կողմից վտանգված):
- Հեղեղումների ենթակա տեղանք, եթե չեն ձեռնարկվում անվտանգության ապահովմանն ուղղված բարձր արդյունավետության միջոցներ:
- Տեղանք, որտեղից թափոնները չեն կարող արդյունավետ հեռացվել:
- Տեղանք, որը նախկինում չի եղել հանքարդյունաբերության, քիմիական գործարան կամ պահեստ, անասնաբուժական կամ անասնապահական միավոր, կենդանիների թաղման վայր:
- Ծեները և մասնաշենքերը պետք է այնպես կառուցված լինեն, որ՝
 - ա) բավարար տարածություն լինի արտադրական հոսքագծերի շահագործման, սարքավորումների և ախտահանման միջոցների օգտագործման համար.
 - բ) պատերի, հատակների, առաստաղների և սարքավորումների միջև հեռավորությունը պետք է թույլ տա անձնակազմի կողմից աշխատանքների հեշտությամբ կատարումը և տեղաշարժվելը՝ շինությունների ու սարքավորումների հիգիենային ուղղված աշխատանքներն իրականացնելիս (չպետք է լինեն դժվար անցանցի կամ անհասանելի տարածքներ).
 - գ) հատակները, պատերը, առաստաղները պետք է թույլ տան հեշտությամբ իրականացնել խնամքի և վերականգնման աշխատանքները.

- դ) հատակները պետք է լինեն՝
 - հարթ և չվնասված,
 - հեշտ մաքրվող և բարվոք վիճակում,
 - անջրանցիկ ծածկով,
 - ոչ սայթաքում,
 - ջրահեռացման համակարգերը մաքուր են և ծածկված՝ ամուր պաշտպանիչ ցանցերով.
- ե) պատերը պետք է լինեն՝
 - հարթ և չվնասված,
 - բաց երանգով ներկված՝ սննդի վերամշակման կամ պատրաստման տարածքների համար թույլատրելի ներկով,
 - հեշտ մաքրվող և բարվոք վիճակում,
 - հարվածակայուն՝ առնվազն երկու մետր բարձրության վրա.
- զ) պատերի և հատակների միջև միացումը պետք է լինի կլորացված.
- է) առաստաղները պետք է լինեն՝
 - հարթ,
 - բաց երանգով ներկված՝ սննդի վերամշակման կամ պատրաստման տարածքների համար թույլատրելի ներկով,
 - հեշտ մաքրվող և բարվոք վիճակում,
- ը) պատուհանները պետք է լինեն հերմետիկ փակվող կամ սարքավորված լինեն կիպ նստող հարմարանքներով.
- թ) դռները պետք է լինեն՝
 - կիպ նստող և, հնարավորության դեպքում, ավտոմատ փակվող,
 - հաճախ օգտագործվող բացվածքների առկայության պարագայում, դրանք պետք է պաշտպանված լինեն այլ սարքերով, օրինակ՝ ուղղաձիգ պոլիէթիլենային կամ օդային վարագույրներով:

→ Տարածքները պետք է ունենան առնվազն 4 դուռ՝ աշխատակիցների, հումքի, պատրաստի արտադրանքի և թափոնների համար: Այն դեպքում, եթե դա հնարավոր չէ, ապա կարելի է օգտագործել ավելի քիչ թվով դռներ՝ պահպանելով հետևյալ ընթացակարգերը.

- ա) եթե հումքի և պատրաստի արտադրանքի համար օգտագործվում է միևնույն դուռը, ապա փաթեթավորման նյութերը և հումքը ներս բերելուց հետո, մուտքը և միջանցքները, որով անց են կացվել դրանք, պետք է լվանալ և, անհրաժեշտության դեպքում, ախտահանել, ու միայն դրանից հետո է կարելի նույն դռների միջով կամ միջանցքներով անց կացնել պատրաստի արտադրանքը.
- բ) եթե կա միայն մեկ դուռ, ապա հերթականությունը հետևյալն է.
 - ներս են մտնում մարդիկ,
 - ներս են տարվում փաթեթավորման նյութերը,
 - ներս է տարվում հումքը,
 - լվացվում և, անհրաժեշտության դեպքում՝ ախտահանվում են այն դռները և միջանցքները, որով անցել են մարդիկ ու հումքը,
 - դուրս է բերվում պատրաստի արտադրանքը:

- Լուսատուները պետք է պաշտպանված լինեն պայթելուց (պլաֆոններ, լուսամփոփներ), որպեսզի բացառվի սննդամթերքի մեջ դրանց մասնիկների հայտնվելը:
- Լուսավորվածությունը պետք է համապատասխանի կատարվող գործառնության (աշխատանքի) տեսակին՝
 - ա) 540 Լյուքս՝ վերամշակման տարածքներում.
 - բ) 220 Լյուքս՝ պահեստում.
 - գ) 110 Լյուքս՝ միջանցքներում:
- Ջրահեռացման համակարգը պետք է համապատասխանի ջրամատակարարման խողովակների գումարային տարողականությանը (տրամագծերին):

Գնահատումը

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Կան անհամապատասխանություններ, սակայն դրանք չեն սպառնում արտադրանքի անվտանգությանը և կարող են հեշտությամբ շտկվել (կարճ ժամանակահատվածում):
- III Կան այնպիսի անհամապատասխանություններ, որոնց շտկման համար երկար ժամանակ է պահանջվում, կամ՝ որոնք չեն կարող շտկվել և սպառնում են արտադրանքի անվտանգությանը:

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Հատակների կամ պատերի վրա փոքր վնասվածքներ (մի քանի կոտրված սալիկներ, փոքր ձաքեր), որոնք հնարավոր է հեշտությամբ վերանորոգել: Հատակների վրա ջրի կուտակում, չփակված ջրահեռացման համակարգեր, տհաճ հոտեր չկան:
Հումքի և պատրաստի արտադրանքի հանդիպակաց հոսքեր, ինչը կարող է հեշտությամբ կարգավորվել պարզ վերակառուցման կամ տարբեր աշխատանքների համար ժամանակի վերադասավորման միջոցով:
Ոչ հերմետիկ փակված պատուհաններ և դռներ, թռչունների ծիրտի նշաններ: Վնասված լուսատուներ կամ դրանց պաշտպանիչ ծածկույթներ, ինչպես նաև պաշտպանիչ ծածկույթների բացակայություն:
Արտադրամասերը տեղակայված են այնտեղ, որտեղ թափոնների կառավարումը հեշտությամբ չի կատարվում:
Ընտանի կամ վայրի կենդանիների՝ բակ մուտք գործելու հնարավորություն: Բակը սալարկված չէ:
- III Ծիւնությունները հեղեղված կամ վարակված տարածքում են, պաշտպանված չեն վայրի և ընտանի կենդանիներից:
Ոչ բավարար տարածություն կոնկրետ քանակի արտադրական հոսքագծերի, սարքավորումների համար, ինչի պատճառով էլ խնամքը և մաքրումը չի կարող արդյունավետ կերպով իրականացվել:
Շենքերին մոտ կուտակված, չծածկված, վնասատուներին և կենդանիներին գրավող թափոններ, թափոնների հեռացման հնարավորության (հարմարու-

թյան) բացակայություն:

Հատակների և պատերի համար օգտագործված նյութերն անջրանցիկ չեն: Չմաքրված ջրահեռացման համակարգեր, կեղտաջրերի արտահոսք, տհաճ հոտեր:

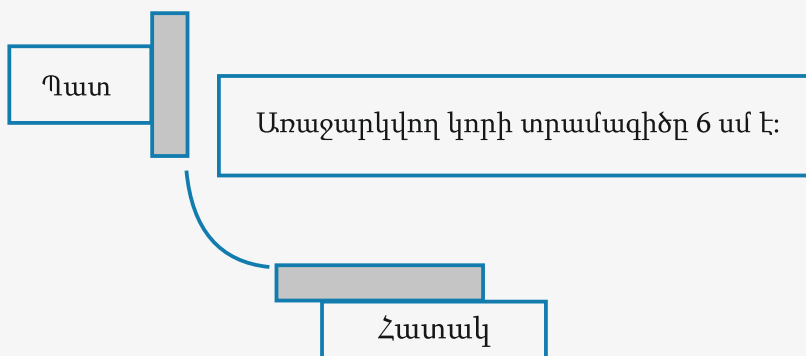
Պատուհանները և դռներն այնքան հերմետիկ չեն, որ փակեն վնասատուների մուտքի անցքերը:

Պատերը, հատակները, առաստաղներն այնպիսի վիճակում են, որ վերանորոգումն անհնարին է, և անհրաժեշտ է ամբողջական վերակառուցում: Հուգարանի դուռը բացվում է անմիջապես դեպի վերամշակման արտադրամաս (առանց նախամուտքի):

Դրսի դուռը բացվում է անմիջապես դեպի վերամշակման արտադրամաս (առանց նախամուտքի):

Հումքի, մարդկանց և պատրաստի արտադրանքի մուտքն ու ելքը միևնույն դռնից են, և բացակայում են այդ աշխատանքներն ըստ ժամերի բաժանելու որևէ ընթացակարգ կամ հավաստումներ:

Գծապատկեր 1. Պատերի և հատակների միջև միացումը



Հումքի, մարդկանց և վերջնական արտադրանքի հոսքերը չպետք է խաչվեն



Ավտոմատ փակվող դռներ՝ կեղտոտ և մաքուր սենյակների բաժանում (այսպես կոչված ակտիվ հսկողություն)



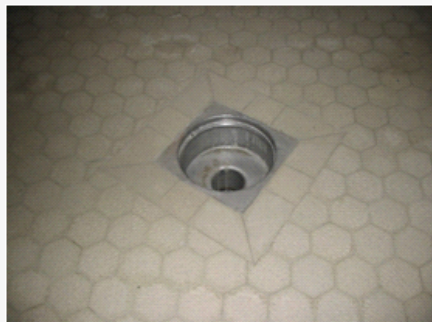
Կեղտոտ և մաքուր տարածքների պասիվ բաժանում



Բացակայող սալիկներ, ոչ հիգիենիկ ջրահեռացման համակարգ, ջուրը հոսում է հատակի վրայով



Հատակի բաց ջրահեռացման համակարգ



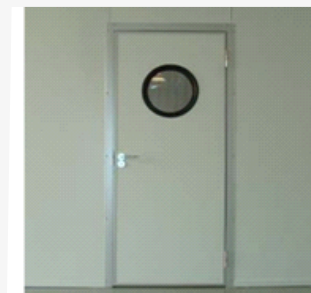
Հիգիենիկ հատակ



Հատակի հիգիենիկ ջրահեռացման համակարգ



Պատեր և դռներ, որոնք չեն կարող մաքրվել. Որտեղ հնարավոր է պետք է խուսափել ներկից



Դռան մակերես, որը կարող է հեշտությամբ մաքրվել



Կողասահ ղռներ՝ սպանդանոցների համար



Կոկիկ ու մաքուր պատեր և հատակ, որոնք պատրաստված են հեշտությամբ խնամվող նյութերից



Ցածր որակի չժանգոտող պողպատ, ժանգը մաքրված է



Հրահապակիներով կամ սննդամթերքի արտադրությունում օգտագործման համար թույլատրված պաշտպանիչ ծածկույթով լուսատուներ



Ջուրը պարբերաբար պետք է հեռացվի հատակի վրայից

3.0 ՀԻՓԻԵՆԱՆ ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՈԼՈՐՏՈՒՄ ԳՈՐԾՈՂ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ

Շինությունները և սարքավորումները պետք է պարբերաբար մաքրվեն և խնամվեն՝ հիգիենայի պատշաճ մակարդակ ապահովելու նպատակով: Շինությունների և սարքավորումների վիճակը պետք է լինի այնպիսին, որպեսզի հնարավոր լինի՝

- հեշտ ախտահանման ընթացակարգերի իրականացումը,
- աշխատանքների սահուն կատարումը, հատկապես այն փուլերում, որոնք կարևոր են արտադրանքի անվտանգության համար,
- մետաղի տաշեղներից, գաջից, ցեմենտից, ապակուց, թափոններից և քիմիական նյութերից աղտոտման կանխարգելումը:

Մաքրման արդյունքում պետք է վերացվեն սննդի մնացորդները և կեղտը, քանի որ դրանք կարող են աղտոտման աղբյուր հանդիսանալ:

Մաքրման անհրաժեշտ մեթոդները և նյութերը կախված են արտադրատեսակից: Կախված արտադրության տեսակից, մաքրման աշխատանքներից հետո նույնպես կարող է ախտահանման անհրաժեշտություն առաջանալ:

Մաքրումը կարող է կատարվել մեկ կոնկրետ մեթոդի կիրառմամբ կամ տարբեր մեթոդների համակցմամբ: Մեթոդները կարող են լինել ֆիզիկական, ինչպես օրինակ՝ տաքացում, քերում՝ ջրի ուժեղ շիթի միջոցով (սակայն խուսափելով այլ մակերեսների աղտոտումից և այլ գործընթացներին խանգարելուց), փոշեկուլի միջոցով և այլն, ու քիմիական՝ երբ կիրառվում են մաքրող միջոցներ:

Գնահատման չափանիշները

- Այն սարքավորումը, որն այլևս չի օգտագործվում, պետք է հանվի արտադրական տարածքներից կամ մաքրվի, կամ էլ ծածկվի մեկուսիչ ծածկույթով և տեղավորվի այնպես, որ չխանգարի մաքրման աշխատանքներին և չխոչընդոտի արտադրական գործընթացներին:
- Չգործածվող հումքը պետք է տեղավորվի հիգիենիկ պայմաններում՝ մինչև հաջորդ օգտագործումը (մաքուր փակ դարակաշարերի, պատերի վրա):
- Պետք է առկա լինեն արտադրամասերի և պահեստների մաքրմանը և խնամքին վերաբերող գրավոր փաստաթղթեր (ընթացակարգեր): Ընթացակարգերը պետք է ներառեն շինության բոլոր հատվածների պատշաճ կերպով մաքրման, ինչպես նաև մաքրման ու խնամքի համար օգտագործվող հարմարանքների (գործիքներ, ավելներ, խոզանակներ, մաքրման համար օգտագործվող հատուկ սարքեր) մաքրման նկարագրությունը:
- Շինության կոնկրետ հատվածների (վերամշակման արտադրամասեր, ընդհանուր օգտագործման տարածքներ, սանհանգույց, գրասենյակներ, պահեստներ և այլ տարածքներ) ախտահանման աշխատանքային ձեռնարկների (ժամանակացույցի) առկայություն, որոնցում հստակ նշված է, թե ինչը պետք է մաքրվի, ինչ հաճախականությամբ, տրված է մաքրման գործընթացների նկարագրությունը, ինչպես

նաև նշված է մաքրման աշխատանքների կատարման և մաքրման գործընթացի ու դրա արդյունավետության նկատմամբ հսկողության իրականացման համար պատասխանատուների անունները: Ձեռնարկում պետք է նաև հստակ սահմանված լինեն այն քիմիական նյութերը, որոնք պետք է օգտագործվեն, և դրանց օգտագործման եղանակները: Հարկ եղած դեպքում՝ նշված ձեռնարկները պետք է կազմվեն մասնագետի օգնությամբ:

- Շինությունների, սարքավորումների և գործիքների ախտահանմանը վերաբերող բոլոր աշխատանքների մասով գրառումների առկայություն, որպես ապացույց, որ իրականացվել են պլանավորված բոլոր սանիտարահիգիենիկ միջոցառումները:
- Գրառումների տվյալների և փաստացի իրավիճակների համեմատություն տեղում:
- Ախտահանման աշխատանքների համար օգտագործվող քիմիական նյութերը պետք է պահվեն հերմետիկ փակված և մակնշված տարողություններում, հատուկ տարածքներում կամ պահարաններում՝ բացառելով սննդամթերքի հետ որևէ շփում:
- Պետք է առկա լինի օգտագործվող քիմիական նյութերի ցանկ, որտեղ նշվում են՝ տեսակը, արտադրողը և օգտագործման նպատակը: Միայն սննդամթերքի արտադրությունում օգտագործման համար թույլատրված քիմիական նյութերը կարող են ներառվել այդ ցանկում և օգտագործվել:
- Կազմակերպության ներսում աղբահավաք տարողությունները (աղբարկղերը) պետք է՝
 - կառուցված լինեն այնպես, որ հնարավոր լինի թափոնների հեռացումը՝ առանց ձեռքով շփվելու,
 - տեղադրվեն այնպես, որ չգտնվեն անմիջական շփման մեջ սննդամթերքի, սարքավորումների, գործիքների հետ,
 - ծածկված լինեն համապատասխան կափարիչներով, որոնք կկանխարգելեն խաչաձև աղտոտումը,
 - երբեք չլինեն գերլցված կամ բաց վիճակում:
- Օրգանական թափոնների աղբահեռացումը պետք է կատարվի 4-6 ժամը մեկ (շոգ եղանակի պայմաններում, եփման տեղամասերում և պատրաստի արտադրանքի շրջակայքում՝ ավելի հաճախ): Աղբի կոնտեյներները պետք է տեղակայված լինեն արտադրական միավորներից առնվազն 25-30 մետր հեռու և հաշվարկված լինեն հումքի գումարային առավելագույն մատակարարմանը համապատասխան:
- Արտադրական տարածքում կենսաբանական թափոնները տեսակավորելիս (միս, ոսկոր, արյուն, աղիք, կաթ, ձու և այլն) դրանք պետք է տեղադրվեն այնպիսի տարողություններում, որոնք կկանխեն հոտի տարածումը և խաչաձև աղտոտումը:
- Փոշու և փոշենման թափոնների մաքրման համար չի թույլատրվում ավել օգտագործել: Առաջարկվում է օգտագործել պրոֆեսիոնալ փոշեկուլներ և եթե դա անհնարին է, ապա՝ սննդի արդյունաբերությունում օգտագործման համար թույլատրված նյութերից պատրաստված հատուկ խոզանակներ: Առաջարկվում է ունենալ տարբեր գույների (կամ տեսանելի կերպով մակնշված) խոզանակներ՝ տարբեր նպատակներով օգտագործելու համար: Պետք է որոշվի դրանց հիգիենիկ պայմաններում տեղավորման վայրը:

- Խոնավ մաքրման հարմարանքները և գործիքները նույն կերպ են օգտագործվում (տես վերը՝ փոշու և փոշենման թափոնների մաքրումը):
- Մաքրման հարմարանքները և գործիքները նույնպես պետք է պահվեն մաքուր և դրանց մաքրման արդյունավետությունը պետք է ստուգվի, որպեսզի դրանք չդառնան աղտոտման աղբյուր:
- Ախտահանման ծրագրի արդյունավետությունը մշտադիտարկվում և հավաստվում է (օրինակ՝ շինությունների ու սարքավորումների պարբերաբար ստուգումների և (կամ) միկրոկենսաբանական հետազոտության միջոցով) և, հարկ եղած դեպքում, ծրագիրը համապատասխանաբար բարելավվում է:
- Սննդամթերքի վերամշակման աշխատանքները պետք է մեկնարկեն միայն մաքրման աշխատանքներն ավարտելուց հետո:
- Ընդկալները և նյութերը պահվում են պատերից բավարար հեռավորության վրա՝ խուսափելու համար վնասատուների հնարավոր կուտակումներից և պատշաճ կերպով մաքրումը հնարավոր դարձնելու նպատակով: Անհրաժեշտ է խուսափել պահեստներում մեծ կուտակումներից:
- Փայտյա ընդկալներն արտադրական տարածքներում նոր են ու մաքուր կամ նախապատվորեն պատրաստված են պլաստմասայից (պոլիէթիլենից):

Գնահատումը

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Կան անհամապատասխանություններ, սակայն դրանք չեն սպառնում արտադրանքի անվտանգությանը և կարող են հեշտությամբ շտկվել (կարճ ժամանակահատվածում):
- III Կան այնպիսի անհամապատասխանություններ, որոնց շտկման համար երկար ժամանակ է պահանջվում, կամ՝ որոնք չեն կարող շտկվել և սպառնում են արտադրանքի անվտանգությանը:

- I Տեսանելի անհամապատասխանություններ չկան:
- II Սանիտարական գրավոր ընթացակարգերի բացակայություն:
Սանիտարական ընթացակարգերում սահմանված չեն կոնկրետ սանիտարական փուլերի մասով աշխատողների պատասխանատվությունները:
Բացակայում է քիմիական նյութերի խմբաքանակն ուղեկցող՝ բովանդակության և սննդի արդյունաբերությունում օգտագործման համար թույլատրված լինելու վերաբերյալ գրավոր հաստատումը:
Ախտահանման մասին արձանագրությունների բացակայություն:
Չկան աղբահավաք տարողություններ, թափոնները ցրված են ամբողջ տարածքով, աղբահավաք տարողություններն առանց կափարիչների են, գերլցված են կամ լվացված չեն:
Ոչ պատշաճ ախտահանում (կեղտոտ սարքավորում կամ դրա մասեր կամ գործիքներ), ոչ պատշաճ ողողում, ոչ պատշաճ տեղավորված սարքավորումներ և (կամ) գործիքներ:
Տարածքով մեկ սփռված հարմարանքներ և գործիքներ:
Ախտահանման արդյունավետության հսկողության բացակայություն:
Պատերի վրա հենած ընդկալներ:

III Օգտագործվող քիմիական նյութերի ցանկի բացակայություն: Արտադրական տարածքներում ազատ պահվող՝ ախտահանման համար օգտագործվող քիմիական նյութեր:

Չմակնշված քիմիական նյութեր, դրանց պահպանման համար հատուկ հերմետիկ փակվող ու մակնշված տարողությունների բացակայություն: Արտադրության գործիքների համար նախատեսված լվացարանի և դրան կից գտնվող հատակի մաքրման համար նախատեսված լվացարանի միջև ոչ մի անջրպետ, կամ արտադրության և հատակի մաքրման միջոցները մաքրվում են միևնույն լվացարանի մեջ:

Արտադրամասերի մաքրման աշխատանքների իրականացում՝ առանց արտադրական գործընթացը դադարեցնելու:

Ամբողջ տարածքում փոշոտ էլեկտրական առաստաղային լուսատուներ: Բորբոսով ծածկված, կեղտոտ ընդկալներ:



Ջուրը և մաքրող նյութերը հոսում են մեկ սենյակից մյուս սենյակ՝ առաջացնելով կոնդենսատ (որը հետագայում կկաթի մակերեսների վրա և կաղտոտի դրանք)



Պատերի մաքրում բարձր ձնշմամբ տաք ջրով. Աերոզոլի և կոնդենսատի առաջացում, սարքավորումների աղտոտման հավանականություն

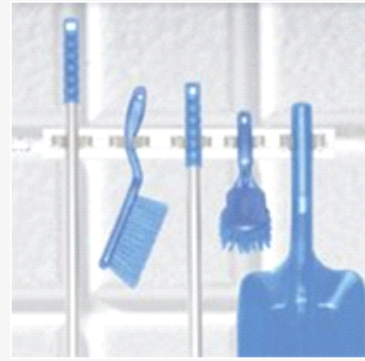


Փրփուրով մաքրում. Հատկապես խորհուրդ է տրվում կաթնամթերքի և մսամթերքի արտադրությունում, սակայն կարող է կիրառվել նաև ցանկացած այլ սննդամթերքի արտադրությունում, որտեղ խոնավ մաքրման անհրաժեշտություն կա: Արդեն խոնավ պատերը, հատակը, սարքավորումները պատվում են ջուր և մաքրող նյութեր պարունակող փրփուրով:

Փրփուրը երկար է մնում մակերեսների վրա (15 րոպե) և լուծում է կեղտը: Ողողումը կատարվում է ցածր ձնշմամբ ջրով (աերոզոլի առաջացումը նվազեցվում է):



Ավելները, խոզանակները, մաքրման համար օգտագործվող հատուկ սարքերը տեղադրված արտադրական տարածքների հատակի վրա



Ավելների, խոզանակների, մաքրման համար օգտագործվող հատուկ սարքերի հիգիենիկ տեղադրում՝ կախիչների վրա



Տարբեր գույներ տարբեր բաժանմունքների համար



Ավելները, խոզանակները, մաքրման համար օգտագործվող հատուկ սարքերը պետք է լինեն սինթետիկ, հեշտ խնամվող, մաքրող լուծույթներին դիմակայող

ԱԽՏԱՅԱՆՄԱՆ ԹԵՐԹԻԿԻ ՁԵՎ

Կազմակերպության լոգոն և անվանումը	ՀԻՓԻԵՆԻԿ ՀՍԿՈՂՈՒԹՅԱՆ ԱՐՁԱՆԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ (ՏԱՐԱԾՔՆԵՐ, ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ, ԳՈՐԾԻՔՆԵՐ)	Ամսաթիվ
--------------------------------------	---	---------

Կազմակերպության/մեքենայի/օբյեկտի անվանումը*՝ _____
 Ամիսը, տարին՝ _____

Ամսա- թիվը	Մաքրման և ախտահանման համար պատասխանատու անձի ստորագրությունը		Ամսա- թիվը	Մաքրման և ախտահանման համար պատասխանատու անձի ստորագրությունը		Ամսա- թիվը	Մաքրման և ախտահանման համար պատասխանատու անձի ստորագրությունը	
	1-ին հերթա- փոխ	2-րդ հերթա- փոխ		1-ին հերթա- փոխ	2-րդ հերթա- փոխ		1-ին հերթա- փոխ	2-րդ հերթա- փոխ
1.			12.			23.		
2.			13.			24.		
3.			14.			25.		
4.			15.			26.		
5.			16.			27.		
6.			17.			28.		
7.			18.			29.		
8.			19.			30.		
9.			20.			31.		
10.			21.			* Սույն թերթիկը կարող է կիրառվել նաև մեքենաների հիգիենիկ հսկողության համար		
11.			22.					

Ղեկավարի ստորագրությունը՝

Ղեկավարի կողմից կատարված դիտարկման ամսաթիվը՝

ՏԱՐԱԾՔՆԵՐԻ, ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ԵՎ ՄԵՔԵՆԱՆԵՐԻ ՄԱՔՐՄԱՆ ՊԼԱՆԻ ՁԵՎ

Ծինություն (գործարան)	ՏԱՐԱԾՔՆԵՐԻ, ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ԵՎ ՄԵՔԵՆԱՆԵՐԻ ՄԱՔՐՄԱՆ ՊԼԱՆ (ցուցումների օրինակ)	Ամսաթիվը
-----------------------	---	----------

Տարածքի, մեքենայի կամ սարքավորման անվանումը	Պլանավորված հաճախականությունը	Խնամքի ընթացակարգը	Պատասխանատու անձը
Անցումներ և միջանցքներ	Օրը երկու անգամ	Հատակից փոշու և մեխանիկական կեղտի մաքրում՝ օգտագործելով մաքրող խոզանակ և մաքրող լուծույթով հատակների սրբում՝ օգտագործելով սրբիչ կամ չորացնելով չորացնող միջոցով: Պատերից խոզանակով փոշու մաքրում: Մաքրման աշխատանքներ պետք է իրականացվեն ամեն անգամ հումքը բեռնաթափելուց հետո:	Հիգիենիկ բաժնի աշխատողներ
Հումքի պահեստ	Օրը մեկ անգամ և ըստ անհրաժեշտության	Պահեստում ընդկալները դատարկելուց հետո փոշին և կեղտը հեռացվում է, և դրա ներքևում գտնվող պահեստավորման տարածքը մաքրվում է: Պահեստի ներսում դարակաշարերը մաքրվում են խոզանակով: Ամեն անգամ պահեստը դատարկելուց հետո մաքրման աշխատանքներ են իրականացվում:	Պահեստի աշխատողներ
Արտադրամասից կոշտ թափոնների հեռացումը	Առնվազն օրը երկու անգամ	Արտադրամասերից թափոնների հեռացումը թափոնների հեռացման տարողություններ (հարմարանքներ) կատարվում է օրը երկու անգամ՝ յուրաքանչյուր հերթափոխից հետո:	Արտադրական տարածքների աշխատողներ
Արտադրական տարածքներում պատերի սալիկների լվացումը	Ծաբաթը մեկ անգամ	Տաք ջրով և մաքրող միջոցով արտադրական տարածքների ներսում բոլոր պատերի սալիկների լվացում: Լվանալուց հետո ջուրն անհրաժեշտ է հավաքել և սալիկները սրբել սպունգով՝ մանրակրկիտ չորացման նպատակով:	Հիգիենայի բաժնի աշխատողներ
.....			

3.1. Սննդամթերքի արտադրությունում օգտագործվող գործիքների և սարքավորումների ախտահանումը

Արտադրական տարածքներում օգտագործվող սարքավորումները և գործիքները պետք է պարբերաբար խնամվեն և պահվեն բարվոք վիճակում, որպեսզի հնարավոր լինի՝

- պատշաճ ախտահանումը,
- տեխնոլոգիական տեսակետից պահանջվող աշխատանքների կատարումը,
- սննդամթերքի աղտոտման կանխարգելումը:

Մաքրման արդյունքում պետք է վերացվեն սննդի մնացորդները և կեղտը, որոնք կարող են աղտոտման աղբյուր հանդիսանալ:

Մաքրման անհրաժեշտ մեթոդները և օգտագործվող նյութերը կախված են տեխնոլոգիական գործընթացի բնույթից: Մաքրման աշխատանքներից հետո կարող է անհրաժեշտ լինել կատարել նաև ախտահանում:

Մաքրումը կարող է կատարվել մեկ կոնկրետ մեթոդի կիրառմամբ կամ տարբեր մեթոդների համակցմամբ:

Գնահատման չափանիշները

- Սարքավորումների և գործիքների մաքրմանը և խնամքին վերաբերող գրավոր ընթացակարգի առկայություն՝ մաքրման հաճախականության սահմանումով:
- Ընթացակարգով պետք է նախատեսվի օգտագործվող սարքավորումների բոլոր մասերի, ինչպես նաև գործիքների մաքրումը՝ որպեսզի վերջիններս չհանդիսանան աղտոտման աղբյուր:
- Պետք է հստակ սահմանված լինեն օգտագործվող քիմիական նյութերը, մաքրման աշխատանքների կատարման մեթոդները, մաքրման համար սահմանված պատասխանատվությունները, արդյունավետության հսկողության միջոցները և արդյունավետության հսկողության համար պատասխանատու անձինք:
- Հարկ եղած դեպքում, նշված ցուցումները պետք է մշակվեն մասնագետների հետ համագործակցությամբ կամ սարքավորումն արտադրողի շահագործման ցուցումների համաձայն:
- Սարքավորումների և գործիքների ախտահանման վերաբերյալ լրացված ստուգաթերթիկների առկայություն:
- Լրացված ստուգաթերթիկների և օբյեկտում փաստացի իրավիճակի համեմատություն:
- Հերմետիկ փակված, մակնշված տարողություններում պահվող, ախտահանման համար օգտագործվող քիմիական նյութերը սննդամթերքի հետ շփման մեջ չեն գտնվում:
- Պետք է առկա լինի օգտագործվող քիմիական նյութերի ցանկ (տեսակը, արտադրողը և օգտագործման ցուցումները): Միայն սննդի արդյունաբերությունում օգտագործման համար թույլատրվող քիմիական նյութերը կարող են կիրառվել:

- Մաքրման ընթացակարգերը (տեղադրված վայրից դուրս՝ ձեռքով մաքրում), անհրաժեշտության դեպքում, պետք է ներառեն հետևյալ փուլերը՝
 - թափոնի՝ մակերեսից մեխանիկական հեռացում,
 - լվացող նյութի օգտագործում՝ լուծելու համար կեղտի և մանրէների շերտը, հարկ եղած դեպքում՝ թաթախելով լուծույթում կամ սուսպենզիայում,
 - ողողում ջրով՝ սույն ուղեցույցի 6.0 բաժնում սահմանված պահանջներին համապատասխան՝ ներծծված կեղտը և լվացող նյութի մնացորդները հեռացնելու համար,
 - ողողումը պետք է կատարվի տվյալ քիմիական նյութին համապատասխան ջերմաստիճան ունեցող ջրով,
 - կեղտի կամ մնացորդների հեռացման համար քիմիական նյութերի կամ այլ համապատասխան մեթոդների կիրառում,
 - անհրաժեշտության դեպքում՝ ախտահանում և ողողում, եթե արտադրողի ցուցումներում նշված չէ, որ դա անհրաժեշտ չէ:
- Տեղադրված վայրում մաքրվող սարքավորումներ (C.I.P)՝
 - տեղադրված սարքավորումներ, հոսքագծեր,
 - առկա են կարգավորման ցուցումներ,
 - առկա են մաքրման, ախտահանման և ողողման ցուցումներ,
 - առկա են քանդման և հավաքման ցուցումներ:
- Բոլոր այն մակերեսները և սարքավորումների մասերը, որոնք սննդամթերքի հետ շփման մեջ են մտնում, պետք է պատրաստված լինեն ախտահանման համար հարմար նյութերից (չժանգոտվող պողպատ, քրոմ, պինդ պլաստմասսա, մարմար, գրանիտ և այլն): Պարբերաբար պետք է կատարվի մակերեսների հղկում (պինդ պլաստմասսա, մարմար, գրանիտ և այլն):
- Այն մակերեսները, որոնք սննդամթերքի հետ շփման մեջ են գտնվում և, որոնց վրա որոշակի խոնավություն պարունակող սննդամթերք է մշակվում, օգտագործման պահին պետք է լինեն չոր և մաքուր: Եթե այդ մակերեսները չեն լվացվելու, ապա մինչ հաջորդ օգտագործումը դրանք պետք է ախտահանվեն և օդով (օդաչորացուցիչով) չորացվեն:
- Մակերեսը պետք է լինի ջուր (խոնավություն) չկլանող:
- Եթե ջրի օգտագործումը տեխնոլոգիական գործընթացի մաս է հանդիսանում, ապա մակերեսները պետք է լվացվեն և ախտահանվեն մինչ սննդամթերքի հետ շփման մեջ մտնելը, ինչպես նաև արտադրության գործընթացում դադարներից հետո, որոնց ընթացքում կարող է աղտոտում տեղի ունենալ:
- Շարունակական արտադրության ընթացքում մաքրում և ախտահանում պետք է իրականացվի երբ հնարավոր է (եթե արտադրական գործընթացում հնարավոր է դադարներ անել):
- Արտադրական տարածքներում օգտագործվող գործիքները չպետք է ունենան փայտյա մասեր, ինչպես օրինակ՝ բռնակ և այլն: Եթե դրանք չեն օգտագործվում,

ապա պետք է պահպանվեն հիգիենիկ պայմաններում:

- Արտադրության ընթացքում օգտագործվող թավաները, ափսեները և այլն, պետք է լինեն պլաստմասայից և ներկված տարբեր գույներով՝ կախված նրանից, թե որտեղ են դրանք օգտագործվում: Դրանք չպետք է լինեն վնասված:
- Պատրաստի արտադրանքի համար սարքավորումները, սարքերը և տարողությունները պետք է գտնվեն բարվոք վիճակում, լինեն մաքուր և, հարկ եղած դեպքում, ախտահանված: Եթե արտադրանքի փաթեթվածքը մեկանգամյա օգտագործման չէ, և պատրաստի արտադրանքը փոխադրվում է կոնտեյներներում, ապա այդ կոնտեյներների ախտահանման համար պետք է սահմանված լինի պլան, դրանց ախտահանման ժամանակացույց, օգտագործվող նյութերը, ինչպես նաև պետք է տրվի մաքրման ընթացակարգի նկարագրությունը և նշանակվի ախտահանման համար պատասխանատու անձ:
- Կոնտեյներների և տրանսպորտային միջոցների ախտահանման ստուգաթերթիկների առկայություն:
- Լրացված ստուգաթերթիկների և դիտարկված պայմանների միջև համեմատություն:

Գնահատումը

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Կան անհամապատասխանություններ, սակայն դրանք չեն սպառնում արտադրանքի անվտանգությանը և կարող են հեշտությամբ շտկվել (կարճ ժամանակահատվածում):
- III Կան այնպիսի անհամապատասխանություններ, որոնց շտկման համար երկար ժամանակ է պահանջվում, կամ՝ որոնք չեն կարող շտկվել և սպառնում են արտադրանքի անվտանգությանը:

- I Տեսանելի անհամապատասխանություններ չկան:
- II Մաքրման և սանիտարական գրավոր ընթացակարգերի բացակայություն: Կիրառվող մաքրման և սանիտարական ընթացակարգերը չեն համապատասխանում գրված ընթացակարգերին:
Սանիտարական ընթացակարգերում կոնկրետ սանիտարական փուլերի մասով աշխատողների պատասխանատվությունները սահմանված չեն:
Բացակայում է քիմիական նյութերի խմբաքանակն ուղեկցող՝ բովանդակության և սննդի արդյունաբերությունում օգտագործման համար թույլատրված լինելու վերաբերյալ գրավոր հաստատումը:
Ախտահանման մասին արձանագրությունների բացակայություն:
Ոչ պատշաճ ախտահանում, ոչ պատշաճ ողողում, ոչ պատշաճ պահպանվող սարքավորումներ և (կամ) գործիքներ:
Փայտյա մասերով գործիքներ:
Տարբեր տարածքներում օգտագործվող գործիքների միջև ոչ մի տարբերակում:
- III Չեն կատարվում մաքրման կամ ախտահանման աշխատանքներ:
Օգտագործվող քիմիական նյութերի ցանկի բացակայություն:
Արտադրական տարածքներում ազատ պահպանվող՝ ախտահանման

համար օգտագործվող քիմիական նյութեր:
 Չմակնշված և հատուկ հերմետիկ չփակված ու չմակնշված տարողություններ
 դրանց պահպանման համար:
 Չօգտագործվող գործիքները, մեքենաները կեղտոտ են և սփռված են ամենուր:
 Արտադրությունում օգտագործվող վնասված կամ կեղտոտ տարողություններ:
 Սննդամթերքի արտադրության տարածքներում ապակյա տարողություններ
 (բաժակներ, շշեր, ափսեներ և այլն):

ԽՆԱՄՔԻ ՊԼԱՆԻ ՁԵՎ

Ծինություն	ԾԻՆՈՒԹՅԱՆ, ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ԵՎ ԱՎՏՈՄԵՔԵՆԱՆԵՐԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԽՆԱՄՔԻ ՊԼԱՆ	Ամսաթիվը
------------	--	----------

Ծինության անվանումը/ սարքավորման անվանումը/ ավտոմեքենայի գրանցման համարը	Տեխնիկական խնամքի ընթացակարգը	Տեխնիկական խնամքի պլանավորված ժամկետը	Տեխնիկական խնամքի ժամկետը	Ընթացակարգն իրականացրած պատասխանա- տու անձի ստորագրու- թյունը

ՊՐՈՖԻԼԱԿՏԻԿ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԽՆԱՄՔԻ ՊԼԱՆԻ ՁԵՎԻ ՕՐԻՆԱԿ

(Ծանոթագրություն՝ սույն ձևը կարող է կիրառվել միայն որպես օրինակ, և յուրաքանչյուր կազմակերպություն պետք է կազմի իր սեփական պլանը՝ սարքավորումներ արտադրողների կողմից տպագրված ձեռնարկների և սարքավորման օգտագործման ցուցումների համաձայն)։

Կազմակերպության լոգոն և անվանումը	ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ ՊՐՈՖԻԼԱԿՏԻԿ ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ՊԼԱՆ	Ամսաթիվը
-----------------------------------	---	----------

Յ/հ	Սարքավորումը	Տեխնիկական խնամքը	Խնամքն իրականացնող անձը	Տեխնիկական խնամքի հաճախականությունը
1.	Պաղեցնող սարքեր	Արտադրողի կողմից տրված սպասարկման ձեռնարկի համաձայն	Ծառայություն	Տարին մեկ անգամ (պարբերական տեխնիկական խնամքի շրջանակներում)
2.	Սառեցնող սարքեր	Արտադրողի կողմից տրված սպասարկման ձեռնարկի համաձայն	Ծառայություն	Տարին մեկ անգամ (պարբերական տեխնիկական խնամքի շրջանակներում)
3.	Չափիչ սարքերի ստուգաձշտում	Ներքին ընթացակարգերի համաձայն	Կազմակերպություն	Ամիսը մեկ անգամ
4.	Սարքի վրա առկա չափիչ սարքի ստուգաձշտում	Արտադրողի կողմից տրված սպասարկման ձեռնարկի համաձայն	Ծառայություն	Տարին մեկ անգամ (պարբերական տեխնիկական խնամքի շրջանակներում)
5.				



Ընդկալներ տեղափոխող
չժանգոտող հարմարանք



Ընդկալներ տեղափոխող
հարմարանքները կարող են
աղտոտման աղբյուր հանդիսանալ



Մետաղյա մասերը փոխարինեք չժանգոտող պողպատով



Սարքավորումները պետք է
պարբերաբար խնամվեն և վնասվելու
դեպքում փոխարինվեն



Խնամքի հարմարանքների լվացարան

4.0. ՄԻՋԱՏՆԵՐԻՑ, ԿՐԾՈՂՆԵՐԻՑ ԵՎ ԱՅԼ ԿԵՆԴԱՆԻՆԵՐԻՑ ՊԱՇՏՊԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ

Վնասատուները ներկայացնում են ամենամեծ ռիսկը սննդամթերքի անվտանգության համար: Վնասատուներով ախտահարումը կարող է տեղի ունենալ այնտեղ, որտեղ դրանք բազմանում են, և այնտեղ, որտեղ դրանց համար հասանելի է սննդամթերքը: Պատշաճ հիգիենայի պրակտիկան պետք է կիրառվի՝ խուսափելու համար վնասատուների բազմացմանը նպաստող միջավայր ստեղծելուց: Պատշաճ սանիտարական պայմանները, ստացվող նյութերի հսկողությունը և վնասատուների դեմ պատշաճ պայքարը հնարավորություն կտան նվազեցնել մաքրման համար քիմիական նյութերի, ինչպես նաև վնասատուների դեմ թույների օգտագործումը:

«Վնասատուներից պաշտպանություն» եզրույթը հիմնականում վերաբերում է միջատներից և կրծողներից պաշտպանությանը և միայն որոշակի դեպքերում, ինչպես օրինակ՝ սերմերի, սիլոսի և ալյուրի պահպանման դեպքերում, այն վերաբերում է նաև թռչուններից պաշտպանությանը:

Կա վնասատուներից պաշտպանության երկու մեթոդ՝

- պասիվ հսկողություն՝ գործարանից դուրս շրջակա միջավայրի և տարածքների պահպանում,
- ակտիվ հսկողություն՝ վնասատուների դեմ ուղղված կանխարգելման, հայտնաբերման և վերացման միջոցներ:

Պասիվ հսկողություն՝ գործարանից դուրս շրջակա միջավայրի և տարածքների պահպանում՝ կանխելու համար վնասատուների՝ արտադրական շինություն թափանցելը:

Գնահատման չափանիշները

- Շինությունները պետք է պարբերաբար վերանորոգվեն՝ կանխելու համար պատերի վրա անցքերի և ծաքերի գոյացումը, որտեղից էլ վնասատուները կարող են ներս թափանցել: Դա կանխարգելում է դրանց բազմացումը կամ այդ ծաքերի արանքում բնադրումը:
- Սենյակներում ընդկալները և մեքենաները պետք է տեղադրված (տեղակայված) լինեն պատերից հեռու (հնարավոր դարձնելու համար հարակից տարածքի մաքրումը):
- Անցքերը, ջրահեռացման հատականցքերը և այլ տեղերը, որտեղից վնասատուները կարող են ներս մտնել, պետք է հերմետիկ փակվեն (այն ժամանակ, երբ չեն շահագործվում):
- Բացվող դռները, պատուհանները, ինչպես նաև օդափոխության հորանները պետք է պաշտպանված լինեն ցանցերով:
- Բակը պետք է խնամվի, խոտը կտրվի և ամբողջ թափոնը (պարկերը, թղթից թափոնները, արկղերը և այլն) պետք է հեռացվի կամ դրվի նախապես որոշված վայրում, քանի որ դա իդեալական տեղ է վնասատուների բնադրման համար:

- Ծիւնությունների ներսում և դրանցից դուրս տարածքներում, ուր արտադրվում է սննդամթերքը, պետք է միշտ մաքրություն պահպանել: Հարկ եղած դեպքում, չօգտագործված սնունդը պետք է պահվի փակ տարողություններում, որպեսզի հասանելի չլինի վնասատուներին:
- Մեքենայական բաժանմունքի մաքրման և այնտեղ հիգիենայի պահպանմանն ուղղված միջոցառումները նույնպես շատ կարևոր են, քանի որ այնտեղ կան վնասատուների բնադրման հնարավոր տեղեր:
- Աղբահավաք տարողությունները պետք է պարբերաբար մաքրվեն և, անհրաժեշտության դեպքում՝ ախտահանվեն: Դրանք պետք է միշտ փակ լինեն և չպետք է լցվեն այնքան, որ աղբը թափվի:

Վնասատուների ակտիվ հսկողություն՝ ձեռնարկվող մի շարք միջոցներ, ընթացակարգեր և գործողություններ՝ կանխելու համար վնասատուների ներս թափանցումը, ներս թափանցելու դեպքում՝ դրանց հայտնաբերումը և վերացումը կամ հսկողության տակ պահումը:

Գնահատման չափանիշները

- Մասնագիտացված ընկերության հետ ախտահանում և դերատիզացիա (վնասագերծում) կատարելու մասին պայմանագիր:
- Արտադրական տարածքներում օգտագործվող, վնասատուների դեմ ուղղված պայքարի համար քիմիական նյութերը պետք է թույլատրված լինեն սննդամթերքի արդյունաբերությունում օգտագործման համար և ունենան մակնշում՝ նյութի վերաբերյալ:
- Վնասատուներից պաշտպանության համար գրավոր ընթացակարգի առկայություն, որը ներառում է՝
 - թակարդներում տեղադրված քիմիական նյութերի տեսակի մասին տեխնիկական տվյալներ,
 - շինությունների ներսում և դրանցից դուրս թակարդները դիտանցելու և փոխարինելու ժամանակացույց,
 - հստակ սահմանված է, թե ինչ պետք է արվի, եթե նկատվում է վնասատուների բարձր ակտիվություն,
 - շինությունների ներսում տեղադրված թակարդների պլան,
 - շինություններից դուրս առավել մեծ վնասատուների համար տեղադրված թակարդների գտնվելու վայրերը,
 - թակարդները դիտանցելու համար պատասխանատու անձ:
- Միջատ բռնող սարքերը սենյակներում պետք է տեղադրվեն այնպես, որ կասեցվի դրանց մուտքը (օդի հոսանքի ուղղությունը պետք է լինի դեպի միջատ բռնող սարքը, որպեսզի այն բռնի թռչող միջատներին):

Գնահատումը

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Կան անհամապատասխանություններ, սակայն դրանք չեն սպառնում արտադրանքի անվտանգությանը և կարող են հեշտությամբ շտկվել (կարճ ժամանակահատվածում):
- III Կան այնպիսի անհամապատասխանություններ, որոնց շտկման համար երկար ժամանակ է պահանջվում, կամ՝ որոնք չեն կարող շտկվել և սպառնում են արտադրանքի անվտանգությանը:

- I Տեսանելի անհամապատասխանություններ չկան:
- II Բակը չխնամված, խոտը չկտրված, կոշտ թափոնները՝ տարածքով մեկ սփռված. վնասատուների բնադրման հնարավորություններ:
Ծիւնությունների վրա տեսանելի վնասվածքներ՝ անցքեր, ծաքեր:
Ծիւնություններին հենած արտադրանք, ընդկալներ, թափոն:
Արտաքին տարածքում առավել մեծ կրծողների համար թակարդի բացակայություն:
Միջատորսիչ սարքերը չեն խնամվում (կեղտոտ ուլտրամանուշակագույն լուսատուներ, որոնց վրա կան բազմաթիվ միջատներ):
Չկան թակարդներ մրջյունների և խավարասերների համար:
Չկան թակարդների ու վնասատուների հսկողության վերաբերյալ պլաններ:
- III վնասատուների հսկողության մասնագիտացված ընկերության հետ պայմանագրի բացակայություն:
Ծիւնության ներսում վնասատուների առկայության մասին տեսանելի նշաններ (ձանձեր, ծիրտ, կրծոտած սննդամթերք, առնետներ, մկներ, թռչուններ):
Կրծողների համար թակարդների բացակայություն:
վնասատուների համար օգտագործվում է սոսնձաթուղթ:
վնասատուների դեմ ուղղված պայքարի համար օգտագործվող քիմիական նյութերը շփման մեջ են հումքի, ռեսուրսների, փաթեթավորման նյութերի և պատրաստի արտադրանքի հետ:

ՎՆԱՍԱՏՈՒՆԵՐԻ ՀՍԿՈՂՈՒԹՅԱՆ ԹԵՐԹԻԿԻ ՁԵՎ

Արտադրամաս/գործարան/ռեստորան	ՎՆԱՍԱՏՈՒՆԵՐԻ ՀՍԿՈՂՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՑՈՒՅՑ	Ամսաթիվը
------------------------------	-----------------------------------	----------

Վերջին ստուգման ամսաթիվը՝ _____

Վնասատուների հսկողության նպատակով նախկինում իրականացված միջոցառումներ (ամսաթիվը, դրանք իրականացրած ընկերությունը, միջոցները, դրա իրականացման եղանակը և օգտագործված նյութի քանակությունը)՝

ՄԻՋԱՏՆԵՐԻ ԱՌԿԱՅՈՒԹՅՈՒՆ

ա) Առկա չեն ☐

բ) Առկա են ☐

☐ Կենդանի ☐ Սատկած

Միջատի տեսակը՝

☐ Ճանճ

☐ Խավարասերներ

☐ Մրջյուններ

ԱԽՏԱՀԱՐՄԱՆ ՏԵՂԸ

☐ արտադրամասեր

☐ պահեստ

☐ զուգարան

☐ կաթսայատուն

☐ նկուղ

☐ հարմարանքներ

☐ սարքավորում

☐ կոյուղի

☐ այլ՝ _____

ԿՐԾՈՂՆԵՐԻ ԱՌԿԱՅՈՒԹՅՈՒՆ

ա) Առկա չեն ☐

բ) Առկա են ☐

Կրծողների տեսակը՝

☐ մուկ

☐ առնետ

ՀԱՅՏՆԱԲԵՐՎԱԾ ԱԽՏԱՀԱՐՄԱՆ ՀԵՏՔԵՐ՝

☐ արտադրամասեր

☐ նյութերի պահեստ

☐ զուգարան

☐ կաթսայատուն

☐ նկուղ

☐ հարմարանքներ

☐ սարքավորում

☐ կոյուղի

☐ այլ՝ _____

Կրծողներով ախտահարումը հայտնաբերվել է՝

☐ կերված խայծեր

☐ կենդանի կրծողների հետքեր

☐ անձնակազմի հետ հարցազրույց

☐ վնասված փաթեթվածքներ

☐ ծիրտի հետքեր

☐ սատկած կրծողների հետքեր

☐ կրծողների թողած հետքեր

☐ կերած սննդամթերքի մնացորդներ

Հսկողություն իրականացնող անձը	Ամսաթիվը	Հաստատող ղեկավարը	Ամսաթիվը

ՎՆԱՍԱՏՈՒՆԵՐԻՑ ՊԱՇՏՊԱՆՈՒԹՅԱՆ ՏԱՐԵԿԱՆ ՊԼԱՆԻ ՁԵՎ

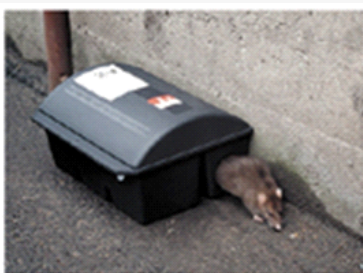
Արտադրամաս /գործարան /ռեստորան	ՎՆԱՍԱՏՈՒՆԵՐԻՑ ՊԱՇՏՊԱՆՈՒԹՅԱՆ ՏԱՐԵԿԱՆ ՊԼԱՆ	Ամսաթիվը
--------------------------------	--	----------

Տեղեր, որտեղ միջոցները տեղադրվել են	Ամիսները												Նյութի քանակությունը և տեսակը	Պատասխանատու անձը կամ ընկերությունը
	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12		
Պլանը կազմվել է				Ամսաթիվը				Պլանը հաստատվել է ղեկավարի կողմից				Ամսաթիվը		
_____				_____				_____				_____		
Անուն, ազգանուն								Անուն, ազգանուն						

Պայմանական նշում՝

○ Միջատազերծում

☐ Դերատիզացում (վնասազերծում)



Թակարդ



Միջատ բռնող սարքեր

5.0 ԹԱՓՈՆՆԵՐԻ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒՄԸ

Սննդամթերքի ցանկացած մասը, հումքը փաթեթավորելու համար օգտագործվող նյութը, սննդային հավելումները կամ պատրաստի արտադրանքը, ինչպես նաև ցանկացած այլևս չօգտագործվող ապրանք (ախտահանման համար օգտագործվող լվացող նյութերի կամ այլ նյութերի փաթեթվածք, սարքավորում, հումք, սննդային հավելումներ կամ միջանկյալ արտադրանք, որոնք հարմար չեն օգտագործման համար, կամ՝ որոնց պահպանման ժամկետը լրացել է) համարվում են թափոն: Թափոնն ինքնին կարող է հանդիսանալ խաչաձև աղտոտման աղբյուր, ինչպես նաև կարող է գրավել վնասատուներին:

Սննդամթերքի ոլորտի ցանկացած կազմակերպություն պարտավոր է ապահովել հեղուկ և կոշտ թափոնների պարբերական հեռացումը՝ սննդամթերքի աղտոտումից խուսափելու նատակով:

Հեղուկ թափոնների (կոյուղի և կեղտաջրեր) և կոշտ թափոնների հեռացումը կատարվում է այնպես, որ կանխարգելի արտադրական տարածքների, ինչպես նաև շինություն տանող ուղիների աղտոտումը:

Գնահատման չափանիշները

- Անձրևաջրերի հեռացման խողովակներն առանձնացված են սանիտարական հանգույցի խողովակներից (զուգարանից, ցնցուղարանից):
- Շինության ներսում և բակում արտադրական տարածքներից կեղտաջրերի և կոյուղաջրերի ոչ մի հատում:
- Կոյուղու և կեղտաջրերի խողովակները պաշտպանված են խմելու ջրի հետ շփման մեջ մտնելուց և տեսանելի մակնշված են:
- Կեղտաջրերն արտադրական տարածքից բաց են թողնվում միայն կոշտ կտորները և յուղերը վերացնելուց հետո:
- Ջրահեռացման հատականքները պետք է պաշտպանված լինեն համապատասխան ամուր և հերմետիկ ցանցերով, և արտադրական տարածքներում ցանցերը պետք է հեշտությամբ հանվեն, որպեսզի ջրահեռացման հատականքները հնարավոր լինի պարբերաբար լվանալ:
- Օրգանական թափոնները, ինչպես նաև այլ թափոնները պետք է հաճախ վերացվեն արտադրական տարածքներից, իսկ թափոնների համար նախատեսված տարողությունները պատրաստված լինեն մաքրման, անհրաժեշտության դեպքում՝ նաև ախտահանման համար հարմար նյութերից: Նշված տարողությունները պետք է ունենան համապատասխան կափարիչներ և պետք է դրվեն թափոնների գոյացման կետերում:
- Կոշտ թափոնները պետք է հավաքվեն իրենց պահման համար նախասահմանված տեղում (կամ տարողություններում): Այդ տեղերը պետք է համապատասխանորեն նշվեն, պաշտպանված լինեն արտահոսքից կամ թափոնների կաթոցից և հերմետիկ փակված մնան մինչ վերջնական հեռացումը: Դրանք պետք է վնասատուներից զերծ լինեն: Ցանկալի է, որ այդ տեղերը գտնվեն սննդամթերքի արտադրության և պահեստավորման տարածքներից դուրս:

- Փաթեթավորման համար օգտագործվող թղթերը և ստվարաթղթերը կարող են չտեղադրվել առանձին սենյակներում, սակայն պետք է առանձնացվեն սննդամթերքից այնպես, որ դրանք սննդամթերքի խաչաձև աղտոտման վտանգ չներկայացնեն:
- Թափոնները հեռացվում են արտադրության մասշտաբին համապատասխան հաճախականություններով:
- Թափոնների տարողությունները պետք է պարբերաբար լվացվեն և, հարկ եղած դեպքում, ախտահանվեն:
- Պետք է լինի թափոնների հիգիենիկ հեռացման նպատակով պատրաստված աշխատողների խումբ կամ պետք է պայմանագիր կնքվի թափոնների հեռացման համար պատասխանատու ընկերության հետ:
- Խորհուրդ է տրվում ունենալ թափոնների պահման և հեռացման գրավոր ընթացակարգեր:

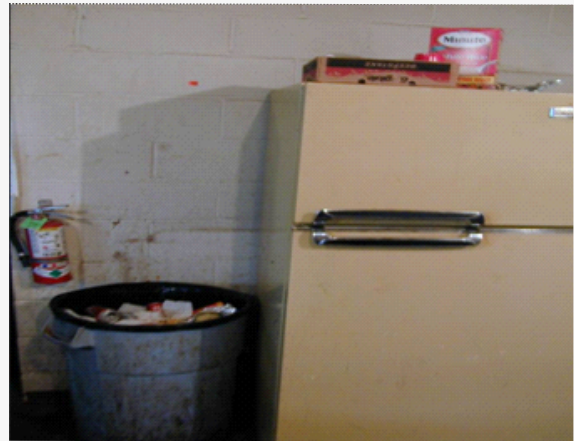
Գնահատումը

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Կան անհամապատասխանություններ, սակայն դրանք չեն սպառնում արտադրանքի անվտանգությանը և կարող են հեշտությամբ շտկվել (կարճ ժամանակահատվածում):
- III Կան այնպիսի անհամապատասխանություններ, որոնց շտկման համար երկար ժամանակ է պահանջվում, կամ՝ որոնք չեն կարող շտկվել և սպառնում են արտադրանքի անվտանգությանը:

- I Տեսանելի անհամապատասխանություններ չկան:
- II Կեղտաջրերը հեռացվում են արտադրական տարածքներում, ջրահեռացման խողովակները պաշտպանված չեն:
Կեղտաջրերը հետ են հոսում արտադրական տարածքներ՝ խցանված ջրահեռացման հատականցքերի պատճառով:
Կոշտ թափոնները սփռված են արտադրական տարածքներում կամ հարակից տարածքներում:
Հավաքված թափոններից տարածվող հոտ:
Թափոնների կառավարման եղանակների վերաբերյալ գրավոր ընթացակարգերի բացակայություն:
Թափոնների համար նախատեսված տարողությունները հստակ մակնշված չեն:
Ոչ պատշաճ կերպով մաքրված, թափոնների համար նախատեսվող տարողություններ:
- III Կոյուղու և այլ կեղտաջրերի միջև կան հատումներ (արտադրական տարածքներից անձրևաջրերը կամ կեղտաջրերը հեռացնելու համար նախատեսվող համակարգ):
Հումքի ուղիների և թափոնների ուղիների հատում:
Ջրահեռացման հատականցքերի վրա ցանցեր, որոնք չեն կարող հեշտությամբ խնամվել:
Աշխատողները իրազեկ չեն թափոնների կառավարման ընթացակարգերին:
Արտաքին մասնագիտացված ընկերության հետ թափոնները հեռացնելու վերաբերյալ պայմանագրի բացակայություն:



Արտադրական տարածքի
ներսում թափոնների տարողությունները
պետք է ունենան ոտնակ և կափարիչ:



Բաց աղբը՝ աղտոտման աղբյուր



Արտադրական շինություններից առանձնացված,
արտադրական տարածքից դուրս՝ հատուկ
սենյակներում գտնվող տարողություններ



Բակում՝ արտադրական շինությունից դուրս

6.0. ԶՈՒՐԸ, ՍԱՌՈՒՅՑԸ, ԳՈԼՈՐԵՒՆ ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՈԼՈՐՏՈՒՄ ԳՈՐԾՈՂ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ

Սննդամթերքի մաս կազմող և սննդամթերքի արտադրությունում օգտագործվող ջուրը հնարավոր աղտոտման կարևոր աղբյուր է հանդիսանում: Միայն կենտրոնական ջրամատակարարման համակարգից կամ տեղական աղբյուրներից ստացվող խմելու ջուրը կարող է օգտագործվել, և ջրի անվտանգությունը պետք է պարբերաբար ստուգվի իր իսկ՝ սննդամթերքի ոլորտի կազմակերպության կողմից:

Խմելու ջուր՝ կանոնակարգերով սահմանված, խմելու ջրի չափանիշներին համապատասխանող ջուր:

Մաքուր ջուր (ծուկ ողողելու համար օգտագործվող)՝ բոլոր այն լճերից, գետերից, ծովից, որտեղից ձուկ է որսվում:

Տեխնիկական ջուր (չմշակված)՝ գետերի ջուր, անձրևաջուր, որը կարող է օգտագործվել բացառապես արտադրական տարածքներից դուրս տարածքները լվանալու համար:

6.1. Զուրը

Սննդամթերքի արտադրությունում կարող է օգտագործվել միայն խմելու ջուրը կամ մաքուր ջուրը: Տեխնիկական ջուրը կարող է օգտագործվել միայն արտադրական տարածքներից դուրս ուղիները մաքրելու համար: Խմելու ջրի և տեխնիկական ջրի համար ծորակները և խողովակները պետք է առանձնացվեն և տեսանելի նշված լինեն (տարբեր գույներով):

Գնահատման չափանիշները

- Հումքի լվացման համար, սննդամթերքի արտադրությունում և անձնական հիգիենայի համար օգտագործվող ջուրը պետք է բավարարի խմելու ջրի բոլոր չափանիշներին:
- Ջրի որակը և անվտանգությունը (իր ծագումից անկախ) ստուգվում է սննդամթերքի ոլորտի կազմակերպության կողմից՝ համապատասխան հաճախականություններով և որոշակի քանակությամբ ծորակներից:
- Եթե շենքի ներսում օգտագործվում է ոչ կենտրոնական ջրամատակարարման համակարգից ստացվող ջուրը, ապա սննդամթերքի ոլորտի կազմակերպությունը պետք է ունենա ջրի որակի և անվտանգության հսկողության գրավոր ընթացակարգ:
- Խմելու և տեխնիկական ջրի տեսանելի առանձնացում, դրանց խառնվելու բացառում:
- Բոլոր խողովակները, ծորակները և նման իրերը պաշտպանված են ջրի հետ հոսքից (հակառակ սիֆոնացում) և կեղտի ներծծումից:
- Եթե անհրաժեշտ է ջուր հավաքել, ապա պետք է ապահովվեն հատուկ կառուցված և պատշաճ կերպով պահված ջրի պահուստային տարողություններ՝ աղտոտումից խուսափելու համար (օրինակ՝ ծածկված, բավարար տարողության, ջերմային ներգործություններից, վնասատուներից, կենդանիներից պաշտպանված):
- Ջրի քիմիական մշակման համար կարող են կիրառվել բացառապես սննդի արդյունաբերությունում օգտագործման համար թույլատրված քիմիական նյութեր: Այդ քիմիական նյութերի օգտագործումը պետք է մշտադիտարկվի, պարբերաբար ենթարկվի հսկողության և այդ մասով պետք է արձանագրություններ կազմվեն:

Գնահատումը

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Կան անհամապատասխանություններ, սակայն դրանք չեն սպառնում արտադրանքի անվտանգությանը և կարող են հեշտությամբ շտկվել (կարճ ժամանակահատվածում):
- III Կան այնպիսի անհամապատասխանություններ, որոնց շտկման համար երկար ժամանակ է պահանջվում, կամ՝ որոնք չեն կարող շտկվել և սպառնում են արտադրանքի անվտանգությանը:

- I Տեսանելի անհամապատասխանություններ չկան:
- II Ջրի փողրակները դրված են հատակին:
Օգտագործվող ջրի որակի և անվտանգության հսկողության գրավոր ծրագրեր չկան:
Օգտագործվող ջրի լաբորատոր փորձաքննության (միկրոկենսաբանական և քիմիական հետազոտության) մասով արդյունքների բացակայություն:
Ջրի հետազոտություն (անալիզ) կատարվում է, սակայն այն լաբորատորիայում, որը հավատարմագրված չէ կամ նշված չէ հետազոտության կատարման ամսաթիվը: Հետազոտություն կատարող լիցենզավորված անձի ստորագրությունը բացակայում է: Նմուշառման ամսաթիվը և ժամը նշված չեն:
Ջրի ծագման աղբյուրի մասին նշումների բացակայություն: Նշված չեն «կենտրոնական ջրամատակարարում» կամ աղբյուրի մասին հստակ տվյալներ:
Ջրի մաքրման մասին ոչ մի գրավոր ընթացակարգ (եթե ջուրը չի ստացվում ջրամատակարարման կենտրոնական համակարգից):
Փողրակները, խողովակները ոչ պատշաճ կերպով են տեղադրված:
- III Հոսող խմելու ջուր չկա:
Խմելու և տեխնիկական ջրերը կամ խմելու և տեխնիկական ջրերի ուղիներն առանձնացված չեն՝ խաչաձև աղտոտման հավանականություն:
Այնպիսի քիմիական նյութերի օգտագործում, որոնք չեն թույլատրվում սննդի արդյունաբերությունում ջրի մշակման համար:
Ջրի ոչ հիգիենիկ կերպով պահում:

6.2. Սառույցը

Սննդամթերքի արտադրությունում օգտագործվող սառույցը չպետք է արտադրանքի աղտոտման աղբյուր հանդիսանա:

Գնահատման չափանիշները

- Գործարանում արտադրվող կամ բերվող սառույցը կարող է պատրաստված լինել բացառապես խմելու ջրից:
- Մինչ օգտագործելը սառույցը պետք է պահպանվի հերմետիկ փակվող տարողություններում:

Գնահատումը

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Կան անհամապատասխանություններ, սակայն դրանք չեն սպառնում արտադրանքի անվտանգությանը և կարող են հեշտությամբ շտկվել (կարճ ժամանակահատվածում):
- III Կան այնպիսի անհամապատասխանություններ, որոնց շտկման համար երկար ժամանակ է պահանջվում, կամ՝ որոնք չեն կարող շտկվել և սպառնում են արտադրանքի անվտանգությանը:

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Անհամապատասխանություններ չկան:
- III Սառույցի ծագման մասին որևէ գրառման բացակայություն:
Սառույցը չի պահպանվում հիգիենիկ պայմաններում:
Սառույցի անվտանգության մասով լաբորատոր փորձաքննությունների մասին ապացույցների կամ ստորև բերվածներին վերաբերող տվյալների բացակայություն՝
 - սառույցի աղբյուրը (արտադրողը),
 - լաբորատոր փորձաքննությունների ամսաթիվը,
 - առ այն, որ հետազոտությունը կատարվել է հավատարմագրված լաբորատորիայի կողմից,
 - հետազոտություն կատարող լիցենզավորված անձի կողմից ստորագրված:

6.3. Գոլորշին

Արտադրանքի հետ շփման մեջ մտնող գոլորշին պետք է ունենա նույն անվտանգությունը, ինչ խմելու ջուրը:

Գնահատման չափանիշները

- Կաթսայատների մաքրման և ախտահանման համար պետք է կիրառվեն միայն սննդի արդյունաբերությունում օգտագործման համար թույլատրված քիմիական նյութերը:
- Արտադրանքի հետ շփման մեջ մտնող գոլորշու ստացման համար օգտագործվում է միայն խմելու ջուր:
- Գոլորշու խողովակները պետք է ունենան ծորակներ, ինչը հնարավորություն կտա վերացնելու կոնդենսատը, ինչպես նաև կանխարգելելու գոլորշու մեջ օտար մարմինների ներթափանցումը:

Գնահատումը

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Կան անհամապատասխանություններ, սակայն դրանք չեն սպառնում արտադրանքի անվտանգությանը և կարող են հեշտությամբ շտկվել (կարճ ժամանակահատվածում):
- III Կան այնպիսի անհամապատասխանություններ, որոնց շտկման համար երկար ժամանակ է պահանջվում, կամ՝ որոնք չեն կարող շտկվել և սպառնում են արտադրանքի անվտանգությանը:

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Անհամապատասխանություններ չկան:
- III Սննդամթերքի հետ շփման մեջ մտնող սարքավորումը, շշերը, տարողությունները և այլն, մաքրվում են անհայտ ծագման և (կամ) անվտանգության պարամետրերով գոլորշու կիրառմամբ:
Գոլորշու լաբորատոր հսկողության մասին գրառումների (միկրոկենսաբանական և քիմիական հետազոտություն) կամ ստորև նշվածների վերաբերյալ տվյալների բացակայություն՝

- գոլորշու պատրաստման համար օգտագործվող ջրի մասին,
- առ այն, որ հետազոտությունը կատարվել է հավատարմագրված լաբորատորիայի կամ հետազոտություններ կատարողի կողմից,
- հետազոտության ամսաթիվը,
- հետազոտություն կատարող լիցենզավորված անձի կողմից ստորագրված:

7.0. ԱՆՁՆԱԿԱՆ ՀԻԳԻԵՆԱՆ

Սննդամթերքի արտադրական կամ պահպանման տարածքներ ներս մտնող կամ այնտեղ աշխատող անձինք պետք է պահպանեն բարձր մակարդակի անձնական հիգիենա: Եթե տեխնոլոգիական գործընթացով պահանջվում է, որպեսզի աշխատողները հագնեն պաշտպանիչ արտահագուստ և (կամ) կոշիկներ, դրանք պետք է տրամադրվեն գործատուի կողմից՝ բավարար քանակությամբ: Արտադրական տարածքներ մտնող բոլոր աշխատողները և այցելուները (այլ տեղամասերի աշխատողները, ինչպես նաև դրսի այցելուները, տեսուչները և այլն) պետք է կրեն պաշտպանիչ արտահագուստ:

Գործատուն պետք է նախատեսի աշխատանքային հագուստը և կոշիկները պահելու համար համապատասխան տարածքներ, ձեռքերը լվանալու համար բավարար քանակի հեղուկ օժառով և, անհրաժեշտության դեպքում, ախտահանիչ լուծույթներով ապահովված զուգարաններ և լվացարաններ, թղթե սրբիչներ և աղբարկղեր՝ օգտագործված թղթի համար:

Գործատուն պետք է ապահովի սննդամթերքի արտադրության տարածքներ մուտք գործող աշխատողների, ինչպես նաև այցելուների առողջական վիճակի հսկողությունը: Գործատուն պետք է ապահովի, որպեսզի սննդամթերքի արտադրության մեջ ներգրավված աշխատողները չկրեն զարդեր, բջջային հեռախոսներ կամ այլ փոքր իրեր, որոնք կարող են աղտոտել սննդամթերքը կամ հայտնվել սննդամթերքում:

Աշխատողների, ինչպես նաև այցելուների անձնական հիգիենան անհրաժեշտ է՝ խուսափելու համար սննդամթերքի և սննդի ուղիներում աղտոտումից:

Գնահատման չափանիշները

- ➔ Աշխատողների, ինչպես նաև այցելուների անձնական հիգիենային վերաբերող գրավոր ընթացակարգ:
- ➔ Անձնական հիգիենայի պահպանման՝ ձեռքերը լվանալու մասին գրավոր ցուցումներ (ցանկալի է, որ դրանք փակցված լինեն տեսանելի տեղերում՝ լվացարանի վերևում):
- ➔ Գործարանի ներսում յուրաքանչյուր աշխատող պետք է ունենա երկու մասից բաղկացած պահարան՝ առանձնացված պահելու համար աշխատանքային և անձնական հագուստները: Կամ աշխատողներն ունեն պահարաններ միայն իրենց անձնական հագուստի համար և ամեն օր նոր աշխատանքային հագուստ են կրում:
- ➔ Տարբեր բաժանմունքների աշխատողներ կարող են տարբեր գույների աշխատանքային հագուստ ունենալ:
- ➔ Պետք է տրամադրվի բավարար քանակի աշխատանքային հագուստ, որոնք պետք է փոխվեն ըստ աշխատանքի տեսակի կամ կարիքի: Աշխատանքային հագուստի մաքրումը կատարվում է կամ գործատուի կողմից, կամ պետք է պատվիրակել մասնագիտացված ընկերությանը, որը պայմանագրային հիմունքներով կկատարի այդ աշխատանքները: Չի թույլատրվում անձնական հագուստի կրումն աշխատանքային հագուստի վրայից:
- ➔ Եղունգները պետք է լինեն կարճ կտրած, մաքուր, առանց մատնահարդարման նյութերի, և սննդամթերքի արտադրության տարածքներում արգելվում է կրել զարդեր (մատանիներ, ապարանջաններ, շղթաներ, ականջօղեր) ժամացույցներ, բջջային հեռախոսներ և այլ իրեր:

- Աշխատողները և այցելուները պետք է կրեն գլխանոցներ՝ ծածկելու համար մազերն ամբողջությամբ, այդ թվում՝ այն աշխատողները, ովքեր մորուք և բեղ ունեն, պետք է ծածկեն դրանք:
- Այնպիսի աշխատանքների ժամանակ, ինչպես օրինակ՝ հումքի մշակումը (լվանալը, կեղևազատումը), լվացման և փաթեթավորման գործառնություններ կատարող աշխատողները պետք է կրեն ռետինե ձեռնոցներ և գոգնոցներ (պարբերաբար խնամվող): Այդ ռետինե ձեռնոցների, կոշիկների և գոգնոցների լվացման համար պետք է համապատասխան տեղ հատկացվի:
- Արագ փչացող սննդամթերք արտադրող աշխատողները պետք է կրեն մեկանգամյա օգտագործման ձեռնոցներ:
- Վնասվածքները (վերքերը, բորբոքային պրոցեսները, կտրվածքները) պետք է պաշտպանված լինեն անջրանցիկ կապոցներով և ձեռնոցներով:
- Ծխելն արգելվում է, ինչպես նաև արգելվում է արտադրական տարածքներում ուտելը և խմելը:
- Բժշկական զննումների արդյունքները պետք է առկա լինեն մինչ աշխատողների աշխատանքի ընդունվելը, և դրանից հետո զննումները պետք է կատարվեն յուրաքանչյուր վեց ամիսը մեկ անգամ:
- Աշխատողները պարտավոր են կազմակերպությունում պատասխանատու անձին հայտնել բոլոր այն ախտանշանները, որոնք վկայում են հիվանդության մասին (փորլուծություն, փսխում, մրսածություն, հազ, փռշտոց, մաշկի բորբոքային փոփոխություններ, արտադրություն աչքերից, ականջներից կամ քթից) և պետք է լրացնեն “ՀԻՎԱՆԴՈՒԹՅԱՆ ԱԽՏԱՆՇԱՆՆԵՐԻ ԱՆՅԱՏԱԿԱՆ ՏՎՅԱԼՆԵՐԸ”, որպեսզի, հարկ եղած դեպքում, նրանք վերանշանակվեն այնպիսի աշխատանքի վայրում, որտեղ իրենց հիվանդության ժամանակ նրանք չեն գտնվի սննդամթերքի հետ շփման մեջ:
- Ձեռքերը լվանալը պարտադիր է ամեն անգամ արտադրական տարածքներ մտնելիս, զուգարանից օգտվելուց հետո, ճաշարան մտնելուց առաջ և հետո, ծխելուց հետո, հումքի կամ փաթեթավորման նյութի արտաքին ծածկույթի հետ ամեն անգամ շփվելուց հետո, մեկանգամյա օգտագործման ձեռնոցներն ամեն անգամ կրելուց առաջ և հետո, հերթափոխի ընթացքում մի քանի անգամ՝ նույնիսկ բացառապես մաքուր աշխատանք կատարելիս:
- Ձեռքերը լվանալու համար ցուցումները պետք է փակցվեն լվացարանների վերևում:
- Հանդերձարաններում և զուգարաններում, արտադրական տարածքներում, ինչպես նաև ամենուր, ուր անհրաժեշտ է, տաք և սառը հոսող ջրով բավարար քանակի լվացարաններ, որոնք առավել արդյունավետ են, եթե ունեն միաստիճան ծորակ կամ այնպիսի ծորակներ, որոնք միանում են ոտքով կամ սենսորային են, հարկ եղած դեպքում՝ ախտահանիչ միջոցներ, թղթե սրբիչներ և աղբամաններ:
- Լվացարանները պետք է ապահովված լինեն բավարար քանակության հեղուկ օձառով (դիսպենսերով) և ախտահանիչներով:

- Մեկանգամյա օգտագործման ձեռնոցները պետք է փոխվեն աղբարկղերի, կեղտոտ մակերեսների կամ հումքի հետ շփումից հետո: Մեկանգամյա օգտագործման ձեռնոցները պետք է թափվեն օգտագործելուց հետո և չպետք է լվացվեն ու կրկին օգտագործվեն:
- Ջուգարանները և սանհանգույցը չպետք է բացվեն անմիջապես դեպի սննդամթերքի արտադրական տարածքներ

Գնահատումը

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Կան անհամապատասխանություններ, սակայն դրանք չեն սպառնում արտադրանքի անվտանգությանը և կարող են հեշտությամբ շտկվել (կարճ ժամանակահատվածում):
- III Կան այնպիսի անհամապատասխանություններ, որոնց շտկման համար երկար ժամանակ է պահանջվում, կամ՝ որոնք չեն կարող շտկվել և սպառնում են արտադրանքի անվտանգությանը:

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Արտադրական տարածքներն ապահովված չեն տաք և սառը ջրի ծորակներով: Որոշակի արտադրական գործընթացների համար ոչ բավարար քանակությամբ աշխատանքային հագուստ:
Ոչ բավարար քանակությամբ ձեռնոցներ կամ ոչ համապատասխան ձեռնոցներ (բազմակի օգտագործման համար, երբ անհրաժեշտ է մեկանգամյա օգտագործման):
Աշխատողներն աշխատանքային հագուստի վրայից կրում են անձնական հագուստ:
Ձեռքերի լվացմանը վերաբերող գրավոր ցուցումների բացակայություն:
Մազերն ամբողջությամբ չծածկող գլխաշորեր, չծածկված մորուք, բեղեր:
Աշխատողներ, որոնք կրում են զարդեր, ունեն բջջային հեռախոսներ, մատիտներ, եղունգների վրա կա լաք:
- III Անձնական հիգիենայի պահպանմանը վերաբերող գրավոր ընթացակարգերի բացակայություն:
Աշխատողները չեն փոխում աշխատանքային ձեռնոցները, երբ դրանք կեղտոտ են:
Ջուգարաններում ոչ բավարար քանակի լվացարաններ:
Արտադրական տարածքների նախամուտքում ձեռքերը լվանալու լվացարանների բացակայություն:
Արտադրական տարածքներում լվացարանների բացակայություն կամ եթե կան, չեն աշխատում:
Աշխատողների համար ձեռքերը լվանալու համար օժառ կամ տաք ջուր չկա:
Գոգնոցները, ձեռնոցները, կոշիկները մաքրելու համար հատուկ հատկացված տեղ չկա:
Ջուգարանները պատշաճ կերպով չեն օդափոխվում:
Ջուգարանները և սանհանգույցի այլ հատվածները բացվում են անմիջապես դեպի արտադրական տարածքներ:
Կեղտոտ կամ ոչ հիգիենիկ զուգարաններ կամ սանհանգույց:
Չկան հագուստի համար նախատեսված պահարաններ:
Առանձնացված չեն աշխատանքային և անձնական հագուստը:
Չկան պաշտպանիչ ձեռնոցներ, երբ դրանք անհրաժեշտ են:

ՀԻՎԱՆԴՈՒԹՅԱՆ ՆՇԱՆՆԵՐԻ (ԱԽՏԱՆՇԱՆՆԵՐԻ) ՑԱՆԿԻ ՁԵՎ

Կազմակերպության լոգոն և անվանումը	ՀԻՎԱՆԴՈՒԹՅԱՆ ԱԽՏԱՆՇԱՆՆԵՐԻ ՄԱՍԻՆ ԱՆՀԱՏԱԿԱՆ ՏՎՅԱԼՆԵՐ	Ամսաթիվը
-----------------------------------	--	----------

Անուն, ազգանունը՝ _____

Հասցեն՝ _____

Աշխատանքի վայրը՝ _____

Հիվանդության ախտանշանների/նշանների նկարագրությունը՝

Հիվանդության ախտանշանները	ԱՅՈ	ՈՉ	Ախտանշաններն ի հայտ գալու ամսաթիվը
Փսխում			
Փորլուծություն			
Երկարաժամկետ հազ			
Վարակված մաշկ, եղունգներ, վարակված վերքեր			
Արտադրություն աչքերից, ականջներից և քթից			

Եթե այս հարցերից որևէ մեկին տրվել է ԱՅՈ պատասխանը, ապա խնդրում ենք նկարագրել Ձեր ախտանշանները՝ _____

Սույնով հաստատում եմ, որ տրված պատասխանները, ինչպես նաև լրացուցիչ տեղեկությունները համապատասխանում են իրականությանը

Ստորագրությունը՝

Ամսաթիվը՝

Անհրաժեշտ բժշկական զննություն

ԱՅՈ

ՈՉ

Դեկլարիի ստորագրությունը՝

Ամսաթիվը՝

ՆՇՈՒՄ՝

Առողջական վիճակի մասին անհատական տվյալները պետք է արխիվացվեն:



Ձեռքերը լվանալու համար ցուցումները պետք է փակցվեն լվացարանների վերևում:



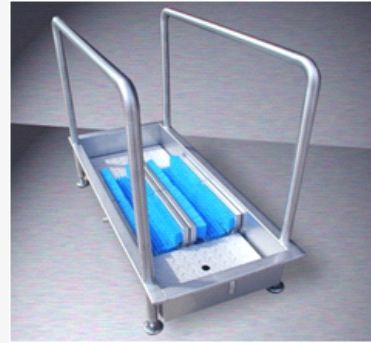
Ծնկով գործարկվող լվացարան



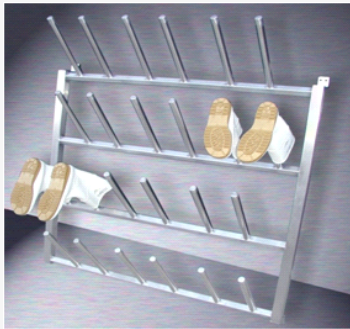
Ծնկով գործարկվող լվացարան.
Ոտնակով գործարկվող լվացարան.
Վատ խնամված



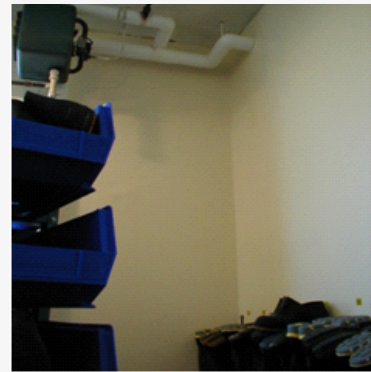
Կոշիկների լվացման հարմարանք՝
ձեռքով գործարկվող



Քայլելու ընթացքում կոշիկների
լվացման հարմարանք



Կոշիկների կախոց



Կոշիկների ոչ հիգիենիկ տեղավորում



Հագուստի պահարան



Հագուստի ոչ հիգիենիկ տեղավորում



Գլխարկներ. Տարբեր գույներ տարբեր բաժանմունքների համար



Մազերն ամբողջությամբ պետք է ծածկվեն, այդ թվում՝ մորուքները և բեղերը



Աշխատողները և այցելուները պետք է կրեն պաշտպանիչ հագուստ



Վնասվածքները (վերքերը, կտրվածքները) պաշտպանելու անջրանցիկ վիրակապ կամ մատնոց

8.0. ՀՈՒՄՔԻ, ԲԱՂԱԴՐԻՉՆԵՐԻ ԵՎ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆ ՆՅՈՒԹԵՐԻ ԳՆՈՒՄԸ

Սննդամթերք արտադրողը պատասխանատու է հումքը, բաղադրիչները և փաթեթավորման նյութերը գնելու համար: Արտադրողն ինքը պետք է ապահովի հումքի, բաղադրիչների և փաթեթավորման նյութերի անվտանգությունը և որակի հսկողությունը՝ անվտանգությունը հավաստող լաբորատոր փորձաքննության արձանագրությունների հիման վրա:

Արտադրողը պետք է կազմի իր մատակարարների ցուցակը և տարեկան կտրվածքով վերանայի այն (հուսալի մատակարարները պետք է մնան ցուցակում, մինչդեռ նրանք, ովքեր մատակարարել են այնպիսի հումք, բաղադրիչներ և փաթեթավորման նյութեր, որոնք չեն համապատասխանել իրավական կամ ընկերության ներքին պահանջներին, պետք է հանվեն ցուցակից և փոխարինվեն նոր մատակարարներով):

Հումքի, բաղադրիչների և փաթեթավորման նյութերի գնումը պետք է կատարվի միայն այն դեպքում, եթե խմբաքանակներն ուղեկցող փաստաթղթերը և, հարկ եղած դեպքում, լրացուցիչ փորձաքննության արդյունքները վկայում են այն մասին, որ դրանք համապատասխանում են կարգավորիչ և (կամ) ներքին պահանջներին:

Գնահատման չափանիշները

- Հումքի և բաղադրիչների յուրաքանչյուր խմբաքանակն ուղեկցող՝ անվտանգությունը հավաստող լաբորատոր փորձաքննության արձանագրությունները (միկրոկենսաբանական, քիմիական, ֆիզիկական փորձաքննության մասով):
- Փաթեթավորման նյութի առնվազն առաջին խմբաքանակն ուղեկցող՝ անվտանգությունը հավաստող լաբորատոր փորձաքննության արձանագրությունները (միկրոկենսաբանական, քիմիական, ֆիզիկական փորձաքննության մասով), որոնց այնուհետև հաջորդում են արտադրողի կամ առաքիչի հայտարարագրերն առ այն, որ հաջորդող խմբաքանակները համապատասխանում են նկարագրերին:
- Հումքը ստանալիս ստուգման ենթակա անվտանգության և որակի պարամետրերի վերաբերյալ գրավոր ցուցումներ:
- Այն պայմանների մասով գրավոր ցուցումներ, երբ կարող է անհրաժեշտ լինել լրացուցիչ փորձաքննություն (եթե հումքի, բաղադրիչների և փաթեթավորման նյութի համար կատարվում են ներքին հատուկ ստուգումներ՝ տեսողական, զգայական, արագ միկրոկենսաբանական հետազոտություն):
- Պետք է առկա լինեն պահուստի շրջանառության (ռոտացիայի) ընթացակարգեր.
 - այն ինչ մուտք է լինում առաջինը, պետք է օգտագործվի առաջին հերթին (ԱՄԱԵ՝ առաջին մուտք-առաջին ելք (FIFO)),
 - նախ պետք է օգտագործվեն ամենամոտ պիտանիության ժամկետ ունեցող ապրանքները,

- այն ապրանքները, որոնք փաթեթավորված չեն և չունեն պիտանիության ժամկետի մասին նշում պարունակող պիտակ, պետք է մակագրվեն սննդի ոլորտում գործող կազմակերպության կողմից, նշելով՝ գնման (կամ արտադրության) ամսաթիվը և պիտանիության ժամկետը և առաջին հերթին պետք է օգտագործվեն ավելի վաղ գնվածները (կամ արտադրվածները):

- Մատակարարների ցուցակ, որը տարին մեկ անգամ վերանայվում է (սև ցուցակ՝ անհուսալի և սպիտակ ցուցակ՝ հուսալի մատակարարներ):
- Հումքի, բաղադրիչների և փաթեթավորման նյութի ներքին հետազոտությունների արդյունքները և խմբաքանակն ուղեկցող՝ անվտանգությունը հավաստող լաբորատոր փորձաքննության արձանագրությունները պետք է պահպանվեն մինչև հումքի և բաղադրիչների կոնկրետ խմբաքանակներով արտադրված պատրաստի արտադրանքի բոլոր խմբաքանակների պիտանիության ժամկետի վերջին օրը (գործնականում՝ մեկ տարի՝ թարմ և պաղեցված պատրաստի արտադրանքի համար, երկու տարի՝ սառեցված, պահածոյացված և պիտանիության երկար ժամկետ ունեցող արտադրանքի համար):

Գնահատումը

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Կան անհամապատասխանություններ, սակայն դրանք չեն սպառնում արտադրանքի անվտանգությանը և կարող են հեշտությամբ շտկվել (կարճ ժամանակահատվածում):
- III Կան այնպիսի անհամապատասխանություններ, որոնց շտկման համար երկար ժամանակ է պահանջվում, կամ՝ որոնք չեն կարող շտկվել և սպառնում են արտադրանքի անվտանգությանը

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Հումքի և բաղադրիչների յուրաքանչյուր խմբաքանակի միկրոկենսաբանական (հարկ եղած դեպքում՝ քիմիական և ֆիզիկական) հետազոտության վերաբերյալ արձանագրությունների բացակայություն (պատահական փորձաքննություն):
Փաթեթավորման նյութի մեկ տեսակի առաջին խմբաքանակի միկրոկենսաբանական, քիմիական և ֆիզիկական փորձաքննությունների վերաբերյալ արձանագրությունների բացակայություն:
Բացակայում են փաթեթավորման նյութերի մնացած խմբաքանակների՝ նկարագրերի հետ համապատասխանության վերաբերյալ հայտարարագրերը: Ստացման կետում հսկողության մասին (և ներքին ընթացակարգի համաձայն՝ հարկ եղած դեպքում, լրացուցիչ փորձաքննությունների մասին) գրավոր ցուցումների բացակայություն:
Պահուստի ռոտացիայի վերաբերյալ ցուցումների բացակայություն:
Հումք, բաղադրիչներ և փաթեթավորման նյութեր ստանալիս անվտանգության և որակի պարամետրերի հսկողության մասին գրավոր արձանագրությունների բացակայություն (օրինակ՝ ջերմաստիճան, արտաքին տեսք, հոտ և այլն):
Հաստատված մատակարարների ցուցակի բացակայություն:

- III Ոչ մի գրավոր փաստաթուղթ, որի համաձայն կարող է պահեստում կատարվել հումքի, բաղադրիչների և փաթեթավորման նյութերի նույնականացում: Հումքի, բաղադրիչների և փաթեթավորման նյութերի հավաստագրերը և ներքին փորձաքննության արդյունքները պահպանված չեն: Մեկ տարի՝ թարմ և պաղեցված պատրաստի արտադրանքի համար, երկու տարի՝ սառեցված, պահածոյացված և պիտանիության երկար ժամկետ ունեցող արտադրանքի համար: Հումքի, բաղադրիչների և փաթեթավորման նյութերի պահպանման պատշաճ պայմաններ ապահովելու համար հնարավորության բացակայություն: Առանց մատակարարների հետ գրավոր պայմանագրերի կատարվող գնումներ:

ՍՏՈՒԳԱԹԵՐԹԻԿԻ ՁԵՎ

Կազմակերպությունը	ՀՈՒՄՔԻ, ԲԱՂԱԴՐԻՉՆԵՐԻ, ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆ ՆՅՈՒԹԵՐԻ ԸՆԴՈՒՆՄԱՆ ՄԱՍԻՆ ԱՐՁԱՆԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ	Ամսաթիվը
-------------------	--	----------

Ամսաթիվը	Մատակարարը	Սննդամթերքի տեսակը	Մատակարարին վերադարձված հումքը, բաղադրիչները, փաթեթավորման նյութերը (նշել պատճառը)	Ղեկավար/ստորագրությունը

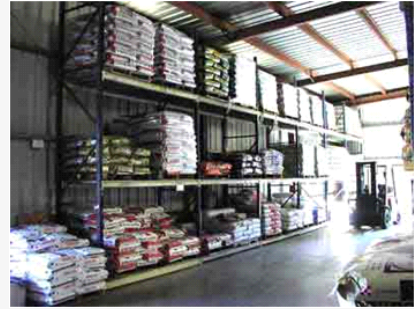
ՆԵՈՒՄ

Անվտանգությունը հավաստող լաբորատոր փորձաքննության արձանագրությունները (կամ դրանց պատճենները) պետք է պահվեն և արխիվացվեն: Հումքի, բաղադրիչների, փաթեթավորման նյութերի ստացման մասին փաստերը պետք է արխիվացվեն:

Ղեկավար՝	Ամսաթիվը



Պահեստ, որտեղ չի պահպանվում ԱՄԱԵ՝ առաջին մուտք-առաջին ելք (FIFO) սկզբունքը: Կենդանիներ պահեստում:



Ապրանքները դարակաշարերի վրա են, հենած չեն պատերին, պիտանիության ժամկետ պարունակող պիտակավորում յուրաքանչյուր տուփի վրա:

9.0. ՓՈԽԱԴՐՈՒՄԸ

Սննդամթերք արտադրող կազմակերպությունը պատասխանատու է փոխադրամիջոցների հիգիենիկ վիճակը, ինչպես նաև այն համապատասխան ջերմաստիճանը ստուգելու համար, որում պետք է պահվի արտադրանքը փոխադրման ընթացքում, եթե դա պահանջվում է կոնկրետ տեսակի արտադրանքի համար:

Հումքի, կիսապատրաստուկ և պատրաստի արտադրանքի փոխադրման համար օգտագործվող տրանսպորտային միջոցները պետք է այնպես կառուցվեն, տեխնիկապես խնամվեն, մաքրվեն և օգտագործվեն, որպեսզի դրանք չդառնան սննդամթերքի խաչաձև աղտոտման կամ փչանալու աղբյուր:

Գնահատման չափանիշները

- Հումքի, կիսապատրաստուկ և պատրաստի արտադրանքի փոխադրման համար օգտագործվող տրանսպորտային միջոցների մաքրության հսկողությանը վերաբերող գրավոր ցուցումներ:
- Գրավոր հաստատումներ այն մասին, որ մինչ բեռնվելը տրանսպորտային միջոցները մաքրվել և, անհրաժեշտության դեպքում, փխտահանվել են:
- Գրավոր ցուցումներ այն մասին, թե ինչպես պետք է ստուգվի մաքրման արդյունավետությունը (օրինակ՝ կոնտեյներների, ցիստեռնի և բեռնատարների ստուգումներ):
- Բեռնմանը (բեռնաթափմանը) վերաբերող գրավոր ցուցումներ:
- Չփաթեթավորված նյութերի և արտադրանքի փոխադրման համար նախատեսված ցիստեռնները և կոնտեյներները պետք է նախագծված լինեն այնպես, որ հնարավոր լինի դրանք ամբողջությամբ դատարկել և մաքրել, իսկ հարկ եղած դեպքում՝ փխտահանել:
- Ցիստեռնները և կոնտեյներները պետք է պատրաստված լինեն կոնկրետ տեսակի արտադրանքի փոխադրման համար թույլատրելի նյութերից:
- Արագ փչացող արտադրանք փոխադրելու համար նախատեսված տրանսպորտային միջոցները պետք է ապահովված լինեն սառնարանային համակարգով՝ պահանջվող ջերմաստիճանն ապահովելու և այն պահպանելու նպատակով:

Գնահատումը

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Կան անհամապատասխանություններ, սակայն դրանք չեն սպառնում արտադրանքի անվտանգությանը և կարող են հեշտությամբ շտկվել (կարճ ժամանակահատվածում):
- III Կան այնպիսի անհամապատասխանություններ, որոնց շտկման համար երկար ժամանակ է պահանջվում, կամ՝ որոնք չեն կարող շտկվել և սպառնում են արտադրանքի անվտանգությանը:

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Կոնտեյներները, ցիստեռնները և տրանսպորտային այլ միջոցները ստուգվում են սննդամթերք արտադրող կազմակերպության կողմից, սակայն բեռնումը թույլատրվում է, եթե նույնիսկ նկատվում է գազի, պեստիցիդների կամ այլ թունավոր նյութերի հոտ, կամ եթե դրանք ակնհայտ կեղտոտ են:
Կոնտեյներները, ցիստեռնները և տրանսպորտային այլ միջոցները կառուցված են այնպես, որ դրանք չեն կարող ամբողջությամբ դատարկվել:
- III Կոնտեյներները, ցիստեռնները և տրանսպորտային այլ միջոցները պատրաստված են այդ նպատակով օգտագործման համար ոչ թույլատրելի նյութերից: Փոխադրողի կողմից չի ներկայացվում մաքրության մասին գրավոր ոչ մի հավաստագիր:
Մինչ բեռնումը սննդամթերք արտադրող կազմակերպության կողմից հսկողության բացակայություն՝ բեռնումն ընթացքի մեջ է անկախ այն բանից, որ տիպիկ հոտեր են տարածվում, տրանսպորտային միջոցները կեղտոտ են և այլն:
Արագ փչացող արտադրանք փոխադրող միջոցները չունեն սառնարանային համակարգ կամ եթե ունեն, դրանք չեն կարողանում ջերմաստիճանը պահպանել պահանջվող մակարդակներում:
Չփաթեթավորված սննդամթերք փոխադրող կոնտեյներների, ցիստեռնների և տրանսպորտային այլ միջոցների օգտագործումը նպատակահարմար չէ:
Այնպիսի բեռնում կամ բեռնաթափում, որի արդյունքում տեղի է ունենում հումքի, բաղադրիչների, փաթեթավորման նյութերի, պատրաստի արտադրանքի կամ շրջակա միջավայրի աղտոտում:



Բաշխիչ թեքահարթակ. Դռները պետք է խնամվեն և փակ պահվեն



Դռները պետք է բացվեն միայն բեռնման կամ բեռնաթափման ժամանակ



Արագ փչացող արտադրանք փոխադրելու համար նախատեսված բեռնատարներ՝ ջերմաստիճանի կարգավորման համակարգով

10.0. ՊԱՅՈՒՄԸ

10.1. Հումքը, բաղադրիչները, փաթեթավորման նյութերը

Հումքի, բաղադրիչների, փաթեթավորման նյութերի ստացումը և պահումը պետք է վերահսկվեն իր իսկ՝ սննդամթերքի ոլորտի կազմակերպության կողմից՝ խաչաձև աղտոտումը կանխարգելելու նպատակով:

Գնահատման չափանիշները

- Հումքի, բաղադրիչների, փաթեթավորման նյութերի յուրաքանչյուր խմբաքանակի համար առկա են ծագման վերաբերյալ փաստաթղթերը և անվտանգությունը հավաստող լաբորատոր փորձաքննության արձանագրությունները (միկրոկենսաբանական, քիմիական, ֆիզիկական աղտոտիչների մասով):
- Հումքը, բաղադրիչները, փաթեթավորման նյութերը պահվում են պահանջվող պայմաններում (ջերմաստիճան, խոնավություն, լուսավորվածություն, օդափոխություն):
- Կիրառվում է հումքի և բաղադրիչների (հարկ եղած դեպքում՝ փաթեթավորման նյութերի) պահուստի ռոտացիա՝ փչացումը կանխարգելելու նպատակով:

Գնահատումը

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
 - II Կան անհամապատասխանություններ, սակայն դրանք չեն սպառնում արտադրանքի անվտանգությանը և կարող են հեշտությամբ շտկվել (կարճ ժամանակահատվածում):
 - III Կան այնպիսի անհամապատասխանություններ, որոնց շտկման համար երկար ժամանակ է պահանջվում կամ, որոնք չեն կարող շտկվել և սպառնում են արտադրանքի անվտանգությանը:
-
- I Անհամապատասխանություններ չկան:
 - II Բացված սկզբնական փաթեթավորում, առանց կափարիչների կոնտեյներներ՝ խաչաձև աղտոտման հավանականություն:
Պահուստի ռոտացիայի բացակայություն՝ վկայություն այն մասին, որ առաջին հերթին օգտագործվել է ավելի երկար պիտանիության ժամկետ ունեցող արտադրանք, իսկ ավելի կարճ պիտանիության ժամկետով արտադրանքը դեռ պահեստում է:
 - III Հումքի, բաղադրիչների, փաթեթավորման նյութերի յուրաքանչյուր խմբաքանակի համար անվտանգությունը հավաստող լաբորատոր փորձաքննության արձանագրությունների բացակայություն:
Լրացած պիտանիության ժամկետով հումք և (կամ) բաղադրիչներ:
Պահում այնպիսի պայմաններում, որոնք պատշաճ չեն կոնկրետ տեսակի արտադրանքի համար (բաց տարածք, ոչ ճիշտ ջերմաստիճան, խոնավություն և այլն):



Փաթեթավորման նյութերը չպետք է պահեստավորվեն բաց տարածքներում:
Պահեստավորման տարածքները պետք է լինեն մաքուր, կոկիկ, վնասատուներից
պաշտպանված:



Աղտոտված փաթեթավորում՝ վերջնական
արտադրանքի աղտոտման աղբյուր:

10.2. Միջանկյալ արտադրանքի՝ արտադրական գործընթացի ընթացքում (ֆերմենտացում, հասունացում) պահումը

Պահումը պետք է կազմակերպվի այնպես, որ կանխարգելվի վնասումը, փչացումը և աղտոտումը:

Գնահատման չափանիշները

- Պահումը կազմակերպվում է կոնկրետ տեսակի արտադրանքին ներկայացվող պահանջների համաձայն:
- Պահման պայմանների հսկողության մասին գրառումների կատարում:
- Նմուշառումը կատարվում է մաքուր և ախտահանված գործիքների միջոցով՝ գրավոր հիգիենիկ ընթացակարգերի համաձայն:
- Վնասված կամ անվտանգ չլինելու մեջ կասկածվող արտադրանքը պահվում է պահեստի առանձնացված մասում և պատշաճ կերպով մակնշվում է:
- Այն արտադրանքը, որը պետք է ենթարկվի լաբորատոր հետազոտությունների, պահվում է պահեստի առանձնացված մասում (կամ առանձին դարակաշարի վրա) և պատշաճ կերպով մակնշվում է:

Գնահատումը

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
 - II Կան անհամապատասխանություններ, սակայն դրանք չեն սպառնում արտադրանքի անվտանգությանը և կարող են հեշտությամբ շտկվել (կարճ ժամանակահատվածում):
 - III Կան այնպիսի անհամապատասխանություններ, որոնց շտկման համար երկար ժամանակ է պահանջվում, կամ՝ որոնք չեն կարող շտկվել և սպառնում են արտադրանքի անվտանգությանը:
-
- I Անհամապատասխանություններ չկան:
 - II Նմուշները հետ են վերադարձվում կոնտեյներներ, ցիստեռններ, տակառներ: Արտադրանքը պահելու վերաբերյալ գրավոր ցուցումների բացակայություն: Խմբաքանակները մակնշված չեն, չկան գրառումներ, որոնք կկապեն միջանկյալ արտադրանքը դրա արտադրության մեջ օգտագործված հումքի և բաղադրիչների հետ:
 - III Արտադրանքը չի պահվում պահանջվող պայմաններում (ջերմաստիճան, խոնավություն, օդափոխություն):
 Պահման պայմանների հսկողության մասին գրառումների բացակայություն: Նմուշառումը կատարվում է կեղտոտ գործիքներով կամ նմուշառման գործիքները ոչ համապատասխան վայրերում են տեղադրված (հատակին, աշխատանքային սեղանների վրա և այլն):
 Նմուշառման համար համապատասխան գործիքների բացակայություն, նմուշառումը կատարվում է ձեռքի տակ եղածով:
 Նմուշները, հսկողությունը կատարելուց հետո, լցվում են ջրահեռացման հատականցքեր (արտադրական տարածքի ներսում):
 Անվտանգ չլինելու մեջ կասկածվող արտադրանքը պահվում է անվտանգ արտադրանքի հետ:

10.3. Պատրաստի արտադրանքի պահումը

Պահումը պետք է կազմակերպվի այնպես, որ կանխարգելվի վնասումը, փչացումը և աղտոտումը:

Գնահատման չափանիշները

- Պահումը կազմակերպվում է կոնկրետ տեսակի արտադրանքին ներկայացվող պահանջների համաձայն:
- Պահման պայմանների հսկողության մասին գրառումների կատարում:
- Նմուշառումը կատարվում է մաքուր և ախտահանված գործիքների միջոցով՝ գրավոր հիգիենիկ ընթացակարգերի համաձայն:
- Վնասված կամ անվտանգ չլինելու մեջ կասկածվող արտադրանքը պահվում է պահեստի առանձնացված մասում և պատշաճ կերպով մակնշվում է:
- Այն արտադրանքը, որը պետք է ենթարկվի լաբորատոր հետազոտությունների, պահվում է պահեստի առանձնացված մասում (կամ առանձին դարակաշարի վրա) և պատշաճ կերպով մակնշվում է:
- Ծուկայից հետկանչված արտադրանքը պահվում է պահեստի առանձնացված մասում (կամ առանձին դարակաշարերի վրա) և պատշաճ կերպով մակնշվում է:
- Բոլոր արդյունաբերական փաթեթվածքներն ունեն տեսանելի մակնշումներ, որտեղ նշվում է այն խմբաքանակը, որին դրանք պատկանում են:
- Պահվող այն արտադրանքի համար, որը հանվել է արդյունաբերական փաթեթվածքից, արդյունաբերական փաթեթվածքի մակնշումը (պիտակը) (կամ մակնշման (պիտակի) պատճենը) պետք է պահպանվի արխիվում, և այդ արտադրանքը պետք է ունենա բոլոր անհրաժեշտ տեղեկությունները ներառող ժամանակավոր մակնշում (պիտակ):

Գնահատումը

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Կան անհամապատասխանություններ, սակայն դրանք չեն սպառնում արտադրանքի անվտանգությանը և կարող են հեշտությամբ շտկվել (կարձ ժամանակահատվածում):
- III Կան այնպիսի անհամապատասխանություններ, որոնց շտկման համար երկար ժամանակ է պահանջվում, կամ՝ որոնք չեն կարող շտկվել և սպառնում են արտադրանքի անվտանգությանը:

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Շուկայից կամ արտադրությունից հետևանքված արտադրանքի մասին գրառումների բացակայություն (խմբաքանակի համարը, հետևանքի ամսաթիվը, հետևանքի պատճառը):
- III Արտադրանքը պահելու վերաբերյալ գրավոր ցուցումների բացակայություն: Պատրաստի արտադրանքի խմբաքանակները մականշված չեն:
Արտադրանքը չի պահվում պահանջվող պայմաններում:
Պահման պայմանների հսկողության մասին գրառումների բացակայություն:
Պահեստում գտնվող և փաստաթղթերում նշված խմբաքանակների քանակությունների միջև անհամապատասխանություններ:
Արտադրանքը հանվել է արդյունաբերական փաթեթվածքից՝ առանց պատշաճ մականշման:
Պահեստից առաքված խմբաքանակների վերաբերյալ գրառումների բացակայություն:
Խմբաքանակների և դրանք փոխադրած բեռնատարների միջև կապը հաստատող գրառումների բացակայություն:
Վնասված արտադրանք կամ փաթեթվածք:
Առանձնացված չէ այն արտադրանքը, որը շուկա առաքելու թույլտվություն տալու համար սպասվում են լաբորատոր հսկողության արդյունքները. դրանք տեղադրված են առաքման համար արդեն թույլատրված արտադրանքի հետ և պատշաճ կերպով մականշված չեն:

10.4. Սննդամթերքի ոլորտի կազմակերպություններում օգտագործվող քիմիական նյութերի պահումը (այն քիմիական նյութերը, որոնք օգտագործվում են արտադրական գործընթացներում և չեն հայտնվում արտադրանքի մեջ՝ մաքրող նյութեր, ախտահանող նյութեր, վնասատուների դեմ պայքարի համար նախատեսված նյութեր)

Պետք է պահվեն այնպես, որ դրանք չկարողանան վնաս հասցնել հումքի, բաղադրիչների, փաթեթավորման նյութերի, միջանկյալ և պատրաստի արտադրանքի անվտանգությանը:

Գնահատման չափանիշները

- Պահվում են միայն սննդի արդյունաբերությունում օգտագործման թույլատրված քիմիական նյութեր:
- Քիմիական նյութերի յուրաքանչյուր խմբաքանակն ուղեկցում է ծագման վերաբերյալ փաստաթուղթ:
- Պահումը պահանջվող պայմաններում. այն սենյակներում (սենյակների մասերում, տարողություններում), որոնք հարմար են և տեսանելի մականշված են: Սենյակները պետք է պատշաճ կերպով օդափոխվեն:

- Արտադրական տարածքներում կարող են պահվել միայն մեկ օրում օգտագործվելիք քիմիական նյութի քանակություններ, բացի այդ պետք է ձեռնարկվեն նախազգուշական միջոցներ՝ կանխելու համար այդ քիմիական նյութերով արտադրանքի և մակերեսների աղտոտումը (պատշաճ կերպով մակնշված փակ տարողություններում՝ չպետք է պահվեն սննդամթերքի հետ):
- Քիմիական նյութերի լուծումը, ջրիկացումը և այլ գործառնությունները պետք է կատարվեն պատշաճ կերպով մակնշված հատուկ նախատեսված տարողություններում:
- Քիմիական նյութերը պետք է օգտագործվեն այն աշխատողների կողմից, ովքեր դրանց օգտագործման համար հատուկ վերապատրաստում են անցել:

Գնահատումը

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Կան անհամապատասխանություններ, սակայն դրանք չեն սպառնում արտադրանքի անվտանգությանը և կարող են հեշտությամբ շտկվել (կարծ ժամանակահատվածում):
- III Կան այնպիսի անհամապատասխանություններ, որոնց շտկման համար երկար ժամանակ է պահանջվում, կամ՝ որոնք չեն կարող շտկվել և սպառնում են արտադրանքի անվտանգությանը:

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Անհամապատասխանություններ չկան:
- III Օգտագործվող քիմիական նյութերի ցանկի բացակայություն:
Ուղեկցող փաստաթղթերի բացակայություն՝ պահվող քիմիական նյութերի յուրաքանչյուր խմբաքանակի համար:
Չկան քիմիական նյութերի օգտագործման համար համապատասխան վերապատրաստում անցած աշխատողներ:
Չկան տարողություններ՝ քիմիական նյութերը լուծելու, ջրիկացնելու և խառնելու համար:
Քիմիական նյութերը ժանգոտված տարողություններում են, տարողություններից հոսակորուստ է տեղի ունենում:
Պահման ոչ պատշաճ պայմաններ՝ օդափոխության բացակայություն, տիպի հոտեր:
Չմակնշված տարողություններում քիմիական նյութերը դրված են սննդամթերքի հետ միասին:

11.0. ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄԸ ԵՎ ՄԱԿՆԵՈՒՄԸ

Նյութերը և (կամ) փաթեթվածքի տեսակը կարող են աղտոտման հնարավոր աղբյուր հանդիսանալ: Արտադրանքը պետք է պատշաճ կերպով մակնշվի՝ ներառելով բոլոր անհրաժեշտ տվյալները՝ կանոնակարգերի համաձայն: Խմբաքանակի մասին տվյալները նույնպես պետք է նշվեն մակնշվածքի մեջ:

Փաթեթավորման նյութը և չեզոք գազերը, եթե օգտագործվում են, չպետք է հանդիսանան աղտոտման աղբյուր: Հնարավորության դեպքում՝ փաթեթվածքները պետք է լինեն մեկանգամյա օգտագործման համար: Եթե փաթեթվածքը բազմակի օգտագործման համար է, ապա յուրաքանչյուր միավոր, մինչ օգտագործելը, պետք է մաքրվի և ախտահանվի:

Փաթեթավորման նյութը պետք է ուղեկցեն անվտանգության մասին հավաստագրեր, և փաթեթավորման նյութն արտադրող կազմակերպությունը պետք է ստուգի փաթեթավորման նյութի առաջին խմբաքանակը՝ անվտանգության պարամետրերի (միկրոկենսաբանական, քիմիական, ֆիզիկական վտանգներ) մասով: Հաջորդ խմբաքանակների համար պետք է լինի արտադրողի (դիլերի) կողմից տրված՝ նկարագրերին համապատասխանության հայտարարագիր: Պատրաստի արտադրանքի յուրաքանչյուր միավորի վրա պետք է հստակ նշվի պիտանիության ժամկետը (կամ օգտագործման խորհուրդ տրվող ժամկետը):

Ոչ պատշաճ փաթեթավորման նյութը և (կամ) փաթեթվածքի տեսակը, ինչպես նաև ոչ պատշաճ մակնշումը արտադրանքի՝ շուկայից հետկանչի պատճառներն են:

Գնահատման չափանիշները

- Հավաստում փաթեթավորման նյութի կամ չեզոք գազերի անվտանգության մասին, որն ուղեկցում է այդ նյութի առաջին խմբաքանակը:
- Պատրաստի արտադրանքի յուրաքանչյուր միավոր մակնշվում է պահանջների համաձայն:
- Յուրաքանչյուր արդյունաբերական փաթեթ ներառում է մակնշում, որտեղ նշվում է արտադրողի անվանումը և հասցեն, պիտանիության ժամկետը կամ օգտագործման խորհուրդ տրվող ժամկետը, խմբաքանակի համարը կամ ցանկացած այլ տվյալ, որը կարող է օգնել՝ սննդի շղթայի հաջորդ փուլում որոշելու ստացված արտադրանքի աղբյուրը:

Գնահատումը

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Կան անհամապատասխանություններ, սակայն դրանք չեն սպառնում արտադրանքի անվտանգությանը և կարող են հեշտությամբ ուղղվել (կարճ ժամանակահատվածում):
- III Կան այնպիսի անհամապատասխանություններ, որոնց ուղղման համար երկար ժամանակ է պահանջվում, կամ՝ որոնք չեն կարող ուղղվել և սպառնում են արտադրանքի անվտանգությանը:

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Խմբաքանակի մասին որևէ տվյալի բացակայություն մակնշվածքի վրա:
- III Փաթեթավորման նյութերի կամ չեզոք գազերի մասին հավաստումների (առնվազն առաջին առաքման համար) բացակայություն:
Բազմակի օգտագործման փաթեթվածքի մաքրման և ախտահանման վերաբերյալ ընթացակարգի բացակայություն:
Բազմակի օգտագործման փաթեթվածքները չեն պահվում հիգիենիկ պայմաններում:
Արտադրանքը մակնշված չէ պահանջների համաձայն:
Ոչ մի նշում այն արտադրանքի խմբաքանակի մասին, որին պատկանում է արդյունաբերական փաթեթային միավորը:

12.0. ԶԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԻ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒՄԸ

Համապատասխան ջերմաստիճանի ապահովումը կարող է ազդել մանրէների կամ վիրուսների քանակության վրա երկու եղանակով՝ ա) բարձրացնել կամ բ) վերացնել, նվազեցնել կամ կանխարգելել դրանց բազմացումը: Միայն կոնկրետ գործառնությանը համապատասխան ջերմաստիճանը կարող է ապահովել ջերմամշակման արդյունավետությունը: Զերմաստիճանի կառավարումն, այսպիսով, կարող է չափազանց կարևոր լինել արտադրանքի անվտանգության համար:

Զերմաստիճանը պետք է կառավարել՝

- հումք, բաղադրիչներ ստանալիս,
- վերամշակման ժամանակ,
- փաթեթավորման ժամանակ,
- պահման ժամանակ,
- փոխադրման ժամանակ,
- մանրածախ առևտրի ժամանակ,
- հանրային սննդի սպասարկման ժամանակ:

Խորհուրդ է տրվում ջերմաստիճանը չափել և արձանագրել իրական ժամանակի ռեժիմով, սակայն, եթե դա հնարավոր չէ, ապա՝ օպտիմալ հաճախականությամբ (որը կորոշվի սննդամթերքի ոլորտի կազմակերպության կամ սարքավորումները արտադրողի կողմից, կամ էլ գիտական փաստերով հիմնավորված տվյալների հիման վրա): Զերմաչափերը պետք է հաճախ ստուգաձշտվեն՝ ապահովելու համար վերջիններիս ճշգրտությունը: Զերմաչափերի ստուգաձշտումը կարող է կատարվել՝ իջեցնելով ջերմաչափի նմուշառող հատվածը սառցաջրի մեջ, որտեղ ջերմաստիճանը պետք է տատանվի -1.0 -ից $+1.0$ °C միջակայքում: Եթե ջերմաչափի արձանագրած ջերմաստիճանը նշված միջակայքից դուրս է, ապա սարքը պետք է ստուգաձշտվի չափագիտությամբ զբաղվող կազմակերպության կողմից: Ստուգաձշտման տվյալները պետք է փաստաթղթավորվեն:

Պահանջվող ջերմաստիճանն ապահովելը և պահպանելը կարող են կանխարգելել սննդամթերքի փչացումը:

Գնահատման չափանիշները

- Զերմաչափերը պետք է տեղադրվեն բոլոր այն վայրերում, որտեղ ջերմաստիճանը պետք է չափվի:
- Զերմաչափերը չպետք է լինեն ապակյա:
- Սննդամթերքի հետ անմիջական շփման մեջ գտնվող ջերմաչափերը չպետք է լինեն սնդիկ պարունակող:
- Զերմաչափերի նմուշառող հատվածները (սննդամթերքի մեջ խրվող կամ սննդամթերքի արանքում դրվող ջերմաչափեր) պետք է պարբերաբար ախտահանվեն:
- Զերմաստիճանը պետք է պարբերաբար չափվի և արձանագրվի:
- Սննդամթերքի ոլորտի կազմակերպությունը պետք է նախատեսի ընթացակարգ, որը պետք է կիրառվի ջերմային ռեժիմի խախտման դեպքում (պահանջվող ջերմաստիճանը շեղվում է միջակայքից):

- Այն արտադրանքը, որն արտադրվել է ջերմային ռեժիմը խախտելու ժամանակահատվածի ընթացքում, պետք է մակնշվի, առանձնացվի մնացած արտադրանքից և ստուգվի միկրոկենսաբանական պարամետրերի մասով (և քիմիական, եթե անհրաժեշտություն կա հավաստել դրանց անվտանգությունը) և բաց թողնվի շուկա միայն այն դեպքում, երբ փորձաքննության արդյունքներով հավաստվում է դրա անվտանգ լինելը:
- Ջերմաչափերի ստուգաձշտման հավաստումները պետք է փաստաթղթավորվեն:
- Ջերմաչափերի և այլ չափող սարքերի ստուգաձշտման հաճախականությունը պետք է համապատասխանեցվի սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգերի պահանջներին և փաստաթղթավորվի:

Գնահատումը

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
 - II Կան անհամապատասխանություններ, սակայն դրանք չեն սպառնում արտադրանքի անվտանգությանը և կարող են հեշտությամբ ուղղվել (կարճ ժամանակահատվածում):
 - III Կան այնպիսի անհամապատասխանություններ, որոնց ուղղման համար երկար ժամանակ է պահանջվում, կամ՝ որոնք չեն կարող ուղղվել և սպառնում են արտադրանքի անվտանգությանը:
- I Անհամապատասխանություններ չկան:
 - II Առկա են ջերմաստիճանի վերաբերյալ գրառումներ, սակայն արտադրության ոչ բոլոր օրերի կամ հերթափոխերի համար:
Գրառումները և փաստացի ջերմաստիճանը (տեսուչի ակննատես լինելու կամ նրա կողմից չափված լինելու դեպքում) զգալիորեն տարբերվում են (ընկնում է այն միջակայքում, որտեղ արտադրանքի անվտանգությունը վտանգված է):
 - III Նմուշառող մաս ունեցող ջերմաչափերը, որոնք տեղադրվում են արտադրանքների միջև կամ խրվում են արտադրանքի մեջ, չեն ախտահանվել յուրաքանչյուր օգտագործումից հետո:
Չկա ջերմաստիճանը գրանցելը կամ չափելը վերահսկելու համար պատասխանատու անձ:
Ջերմաստիճանի չափումների մասին արձանագրությունների բացակայություն:
Չկա ջերմաչափ այնտեղ, ուր ջերմաստիճանի չափումը չափազանց կարևոր է արտադրության կամ պահման ընթացքում:
Ջերմաչափերը չեն աշխատում:
Ապակյա և (կամ) սնդիկ պարունակող ջերմաչափեր:
Արտադրանք, որը արտադրվել է այն ժամանակահատվածում, երբ ջերմային ռեժիմը խախտված է եղել. այդպիսի արտադրանքը մակնշված չէ, առանձնացված չէ մնացած արտադրանքից և չի ենթարկվել փորձաքննության: Բացակայում են ջերմաչափերի ստուգաձշտման մասին հավաստումները:

ՋԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԻ ԿԱՌԱՎԱՐՄԱՆ ՑԱՆԿԻ ՁԵՎ

Կազմակերպությունը	ՋԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԸ (պատրաստում, եփում, տապակում, պաստերացում, ստերիլիզացում, պաղեցում, սառեցում, պահում)	Ամսաթիվը
-------------------	--	----------

Չափման վայրը՝ _____ Ամիսը, տարին՝ _____

Ամսա- թիվ	Ջերմաս- տիժան՝ (°C)	Պատասխանատու աշխատողի անվան սկզբնատառեր	Ինչ է ձեռնարկվել ոչ ճիշտ ջերմային ռեժիմի դեպքում	Ամսա- թիվ	Ջերմաս- տիժան՝ (°C)	Պատասխանատու աշխատողի անվան սկզբնատառեր	Ինչ է ձեռնարկվել ոչ ճիշտ ջերմային ռեժիմի դեպքում
1.				17.			
2.				18.			
3.				19.			
4.				20.			
5.				21.			
6.				22.			
7.				23.			
8.				24.			
9.				25.			
10.				26.			
11.				27.			
12.				28.			
13.				29.			
14.				30.			
15.				31.			
16.				Հաստատված է ղեկավարի կողմից			Ամսաթիվ



Նմուշառող մաս
ուներցող ջերմաչափ



Սննդամթերքի հետ
անմիջական շփման
մեջ չմտնող ջերմաչափեր



13.0. ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՀԵՏԿԱՆՉԸ

Եթե արտադրանքը համարվում է ոչ անվտանգ սպառողների համար, ապա այն պետք է հետ կանչվի շուկայից: Արտադրողները պատասխանատու են հետկանչների կազմակերպման և կառավարման համար:

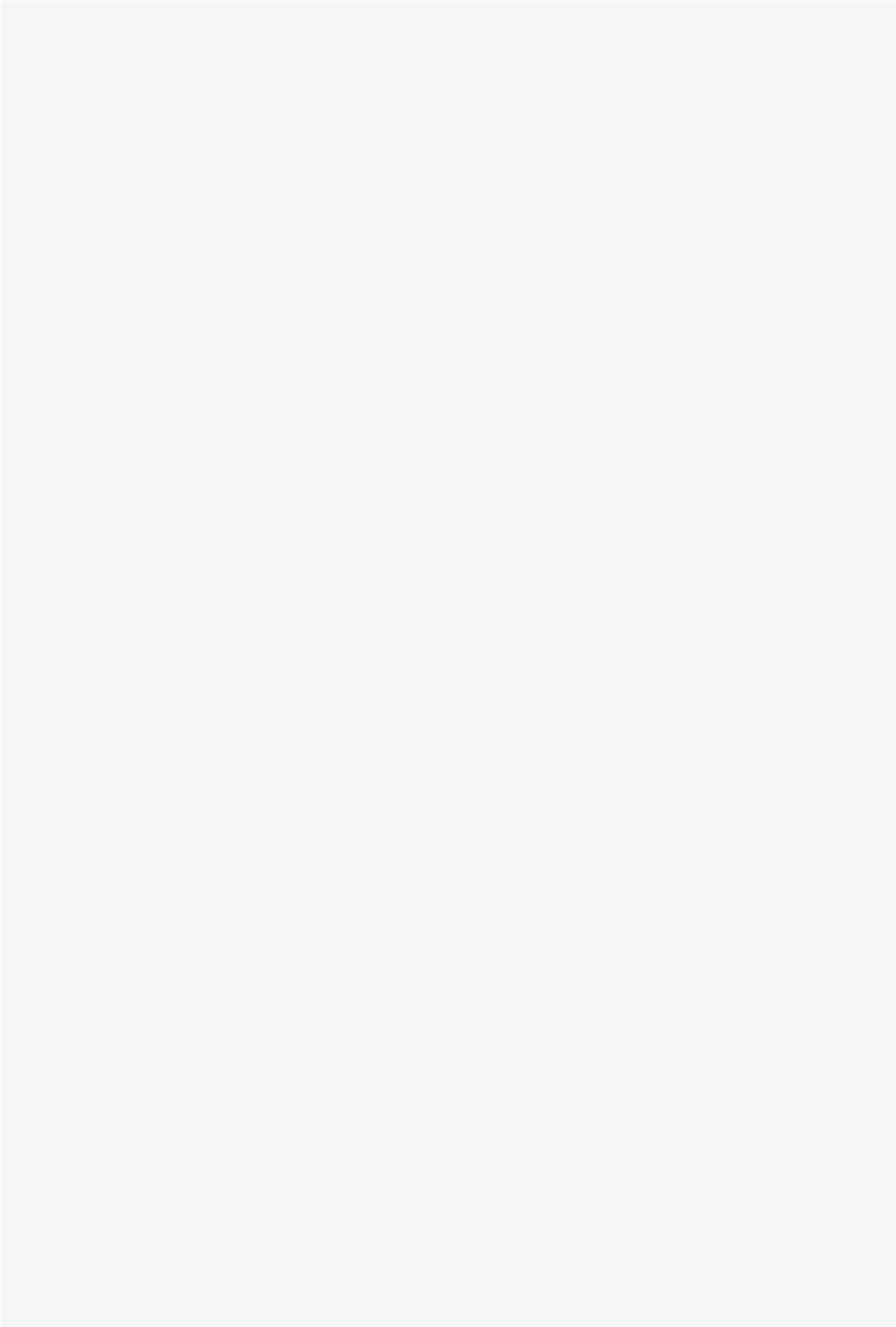
Գնահատման չափանիշները

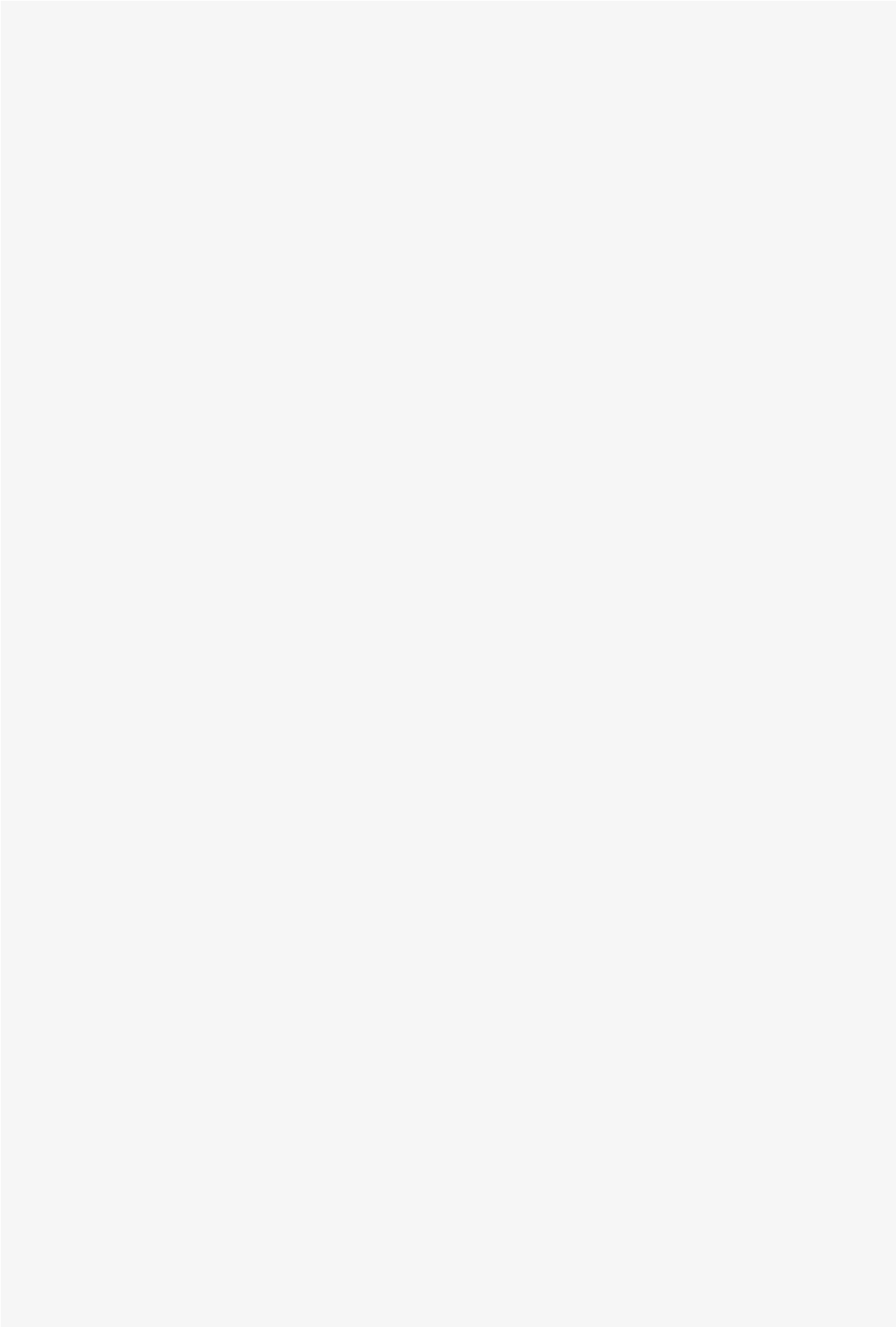
- Պետք է լինեն հետկանչի կառավարման վերաբերյալ գրավոր ցուցումներ, որոնցով կսահմանվեն՝
 - կազմակերպությունում պատասխանատու այն անձը, ով կորոշի հետկանչման ենթակա խմբաքանակները,
 - կազմակերպությունում պատասխանատու այն անձը, ով, հարկ եղած դեպքում, կծանուցի Առողջապահության նախարարությանը և կտեղեկացնի սպառողներին հետկանչված արտադրանքի անվտանգության մասին,
 - հետկանչված արտադրանքը պետք է պահեստավորվի սահմանված վայրում, և պատշաճ կերպով մակնշվի, մինչ դրանց հետ կապված հետագա անելիքների մասին որոշում կայացնելը (կա՞րողյոք դրանք վերամշակելու հնարավորություն կամ արդյո՞ք դրանք պետք է ոչնչացվեն որպես թափոն, այրվեն և այլն),
 - հետկանչված արտադրանքի նկատմամբ կիրառված միջոցառումների արձանագրությունները պետք է փաստաթղթավորվեն:
- Եթե պարզվել է, որ որոշակի քանակության արտադրանք ոչ անվտանգ է, ապա այն ամբողջ խմբաքանակը, որին այդ արտադրանքը պատկանում է, պետք է հետ կանչվի: Պետք է քննարկվի նաև հումքի միևնույն խմբաքանակից արտադրված ամբողջ արտադրանքի կամ միևնույն օրը արտադրված արտադրանքի հետկանչի անհրաժեշտությունը:
- Ճշգրիտ և արդյունավետ հետկանչի համար անհրաժեշտ է անընդմեջ հետազոտչիության համակարգ:
- Ժամանակ առ ժամանակ հետկանչների սիմուլյացիաները կարող են օգնել փաստացի իրավիճակներում հնարավոր խնդիրներն ի հայտ բերելու հարցում:
- Հետկանչված բոլոր արտադրատեսակների վերաբերյալ արձանագրությունները պետք է պահպանվեն:

Գնահատումը

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Կան անհամապատասխանություններ, սակայն դրանք չեն սպառնում արտադրանքի անվտանգությանը և կարող են հեշտությամբ ուղղվել (կարժ ժամանակահատվածում):
- III Կան այնպիսի անհամապատասխանություններ, որոնց ուղղման համար երկար ժամանակ է պահանջվում, կամ՝ որոնք չեն կարող ուղղվել և սպառնում են արտադրանքի անվտանգությանը:

- I Անհամապատասխանություններ չկան:
- II Առկա են հետևանքի մասով գրավոր ցուցումներ, սակայն չկա հետևանքի գործընթացը կառավարելու համար նշանակված պատասխանատու անձ:
- III Արտադրանքի հետևանքի մասով գրավոր ընթացակարգեր չկան:
Շուկայահանված պատրաստի արտադրանքի և արտադրված արտադրանքի խմբաքանակի միջև կապ չի հայտ չի բերվել:
Այն արտադրանքը, որը հետ է կանչվել, պատշաճ կերպով չի մակնշվել և պահվել (հետևանքված արտադրանքի համար պահեստում չկա սահմանված տեղ):
Կա հավանականություն, որ հետևանքված արտադրանքը կարող է աղտոտել մնացած արտադրանքը (դրանք պատշաճ կերպով առանձնացված չեն):
Պահպանված չեն արձանագրություններ այն մասին, թե ինչ է կատարվել հետևանքված արտադրանքի հետ:
Հետևանքված արտադրանքի մասին արձանագրությունները պահպանված չեն ընդհանրապես:





Հետադարձ կապ՝
“Հայաստանում ներդրումային միջավայրի
բարելավումների ծրագիր”

Հայաստանի Հանրապետություն
Երևան 0015, Գրիգոր Լուսավորիչ 9
Հեռախոս. +374 10 54 52 41/42/43
Ֆաքս. +374 10 545 245
<http://www.ifc.org>

Ներդրումային միջավայրի խորհրդատվական ծառայություններ | Համաշխարհային բանկի խումբ



Համագործակցելով՝

