

Հավելված
ՀՀ կառավարության 2012 թվականի
դեկտեմբերի 27-ի N 1679 - Ն որոշման

Մ Ե Թ Ո Ղ Ա Բ Ա Ն Ո Ւ Թ Յ Ո Ւ Ն

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԳՅՈՒՂԱՏՆՏԵՍՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅԱՆ
ՄՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՊԵՏԱԿԱՆ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅԱՆ ՌԻՍԿԵՐԻ
ՎՐԱ ՀԻՄՆՎԱԾ ՍՏՈՒԳՈՒՄՆԵՐԻ

I. ՆԵՐԱԾՈՒԹՅՈՒՆ

1. Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2009 թվականի սեպտեմբերի 17-ի «Հայաստանում տեսչական բարեփոխումների հայեցակարգին հավանություն տալու և տեսչական բարեփոխումների իրականացման գործողությունների ծրագիրը հաստատելու, տեսչական բարեփոխումների համակարգման խորհուրդ ստեղծելու, Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2008 թվականի սեպտեմբերի 25-ի N 1096-Ն և 2008 թվականի դեկտեմբերի 25-ի N 1573 որոշումներում փոփոխություններ ու լրացումներ և Հայաստանի Հանրապետության 2009 թվականի պետական բյուջեում վերաբաշխում կատարելու մասին» N 1135-Ն որոշմամբ հաստատված՝ Հայաստանում տեսչական բարեփոխումների ծրագրի (N 1 հավելված) և Հայաստանում տեսչական բարեփոխումների իրականացման գործողությունների ծրագրի (N 2 հավելված), ինչպես նաև «Հայաստանի Հանրապետությունում ստուգումների կազմակերպման և անցկացման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի 2.1-րդ հոդվածի համաձայն՝ Հայաստանի Հանրապետության գյուղատնտեսության նախարարության սննդամթերքի անվտանգության պետական ծառայության (այսուհետ՝ ծառայություն) աշխատակազմի սննդամթերքի անվտանգության և որակի հսկողության տեսչությունում ներդնել ռիսկի վրա հիմնված ստուգումների համակարգ: Այդ համակարգը թույլ կտա սննդամթերքի անվտանգության տեսչության ռեսուրսներն

առավելապես և արդյունավետ կերպով նպատակադրել դեպի պետական վերահսկողության սննդամթերքի արտադրության և շրջանառության փուլերում գործառույթներ իրականացնող այն օբյեկտները, որոնք սննդամթերքի անվտանգության տեսանկյունից առավել ռիսկային են: Մսնդամթերքի անվտանգության ռիսկի վրա հիմնված ստուգումների համակարգ ստեղծելու նպատակով ծառայության և Հայաստանի Հանրապետության էկոնոմիկայի նախարարության կողմից ստեղծվել են սննդամթերքի անվտանգության ռիսկերի գնահատման մեթոդաբանություն, ռիսկայնության չափանիշներ և տվյալների բազայի ձևավորման մեխանիզմներ:

2. Ռիսկայնության գնահատման մեթոդաբանությունը և ռիսկայնության չափանիշները ծառայությանը հնարավորություն կտան՝

1) վերլուծել և գնահատել վերահսկման օբյեկտները՝ ըստ սննդամթերքի անվտանգության ռիսկի գործոնների.

2) ձևավորել տվյալների բազա՝ վերահսկման օբյեկտները դասակարգել ըստ ռիսկայնության.

3) մշակել և ներդնել ստուգումների առավել արդյունավետ և նպատակաուղղված մեխանիզմներ:

II. ՌԻՍԿԻ ՍԱՀՄԱՆՈՒՄԸ

3. Ռիսկը սննդամթերքի անվտանգության տեսանկյունից սահմանվում է որպես մարդու առողջության վրա սննդամթերքի վնասակար ազդեցության հավանականությունը և այդ ազդեցության աստիճանը:

III. ՌԻՍԿԻ ԳՆԱՀԱՏՈՒՄԸ

4. Մանդատների արտադրության և շրջանառության փուլերում գործունեություն իրականացնող տնտեսավարող սուբյեկտների ռիսկը գնահատվում է ոլորտային և անհատական ռիսկերի հանրագումարով:

IV. ՈԼՈՐՏԱՅԻՆ ՌԻՍԿ

5. Ոլորտային ռիսկի չափանիշներն են՝

- 1) գործունեության տեսակի ռիսկ.
- 2) հատուկ նշանակության սննդամթերքի ռիսկ:

6. Ոլորտային ռիսկը հավասար է գործունեության տեսակի և հատուկ նշանակության սննդամթերքի ռիսկերի հանրագումարին, որի առավելագույն միավորը 80-ն է:

7. Գործունեության տեսակի ռիսկը ոլորտային ռիսկի գնահատման չափանիշ է և դասակարգվում է N 1 աղյուսակում:

Աղյուսակ N 1

Գործունեության տեսակի ռիսկի դասակարգումը

Գործունեության տեսակը	Միավորը
-----------------------	---------

<ul style="list-style-type: none"> • Արտադրություն • Թարմ միսը և կենդանիների ներքին օրգանները (կամ ենթամթերք) • Մսի վերամշակում, պահածոյացում • Կաթի արտադրություն և վերամշակում • Ցածր թթվայնության մրգերի և բանջարեղենի արտադրություն (պահածոյացված բանջարեղեն առանց քացալսի կամ քացախաթթվի, մրգերի և բանջարեղենի ջերմային պատրաստում) • Հում ձուկ և ձկնամթերքներ (բացի չոր և պահածոյացված ձկներից) • Մայրնեզի արտադրություն, որտեղ օգտագործվում է ձու կամ մեղանժ • Մելանժի արտադրություն սառեցված ձվեր, ձվի փոշի • Միրգ ասեպտիկ (կամ վաակումային) փաթեթավորմամբ • Մրգերի և բանջարեղենի սառեցում (խորը) • Պանրի և սերուցքի արտադրություն, պատրաստված չպաստերիզացված կաթից, ներառելով ավանդական եղանակները, տնային արտադրության պանիրներ, սերուցք (պատրաստված պաստերիզացված կաթից) արտադրված ավանդական եղանակներով 	60
<p>Արտադրություն</p> <ul style="list-style-type: none"> • Հանրային սննդի արտադրություն (օրական ավելի քան 20 տեսակի պատրաստի սնունդ)՝ այլ տեղ վաճառելու նպատակով • Աղցաններ, սոուսներ և պատրաստի սննդամթերք անմիջապես (ուղղակի) վաճառքի համար • Թխվածքների և խմորեղենների արտադրություն կրեմով, ձվով, մսով <p>Սպասարկում</p> <ul style="list-style-type: none"> • Հանրային սննդի ծառայություն՝ ռեստորաններում, հյուրանոցներում, ճաշարաններում, արագ սննդի կետերում, ռեստորաններում, որտեղ սնունդը պատրաստվում է տեղում՝ օրական սպասարկելով 20-ից ավելի մարդկանց • Հիվանդանոցների ճաշարաններում, ծերանոցների, դպրոցների, մանկապարտեզների և բանակի ճաշարաններում <p>Վաճառք</p> <ul style="list-style-type: none"> • Մեծածախ առևտրի կետեր և վերափաթեթավորող կազմակերպություններ, որոնք իրականացնում են ապափաթեթավորում և նորից փաթեթավորում (չափածրարում) • Աղցանների պատրաստում չփաթեթավորված հանրային սննդի կամ սուպերմարկետների համար • Հում ձկան և ձկնամթերքի վաճառք 	50
<p>Արտադրություն</p> <ul style="list-style-type: none"> • Միրգ և բանջարեղեն • Ֆիլեի պատրաստում, ձկան ծխեցում և սառը ծխեցում, ձկան պահածոյացում • Բուսական ծագման սննդի մշակում • Ցածր թթվայնությամբ մրգերի և բանջարեղենի պահածոյացում տեղական սպառման համար • Թթվային պահածոյացված բանջարեղեն (թթու, կետչուպ, մանսնեխ), • Շոկոլադի և այլ հրուշակեղենի արտադրություն, որտեղ օգտագործվում են կաթ և ձու • Պաստերիզացված հյութերի արտադրություն 	40

<ul style="list-style-type: none"> • Մննդամթերքի վերափաթեթավորում • Շշալցված հանքային և խմելու ջրերի արտադրություն • Չոր ֆերմենտացված կամ բարձր ջերմաստիճանում արտադրված միս՝ պատրաստված ավանդական եղանակներով • Բարձր թթվային մայոնեզի արտադրություն, որտեղ օգտագործվում է ձվի փոշի • Ֆերմենտացված պանիրներ և սերուցքներ՝ (պատրաստված պաստերիզացված կաթից) • Կաթ՝ ներառված ավանդական մեթոդներով <p>Սպասարկում</p> <ul style="list-style-type: none"> • Հյուրերի, թարմ մզված (քամված) հյութերի և նեկտարների վաճառքի կետեր • Սուրճի խանութներ (կամ սրճարաններ) • Հյուրանոցներ և հյուրատներ • Վաճառք • Սուպերմարկետներ, որտեղ կատարվում է փաթեթավորում և ապափաթեթավորում • Խանութներ, որոնք վաճառում են չփաթեթավորված սննդամթերք (այլուր, հրուշակեղեն, չոր մրգեր, սերմեր, սոյայի արտադրանք և այլ տեսակի անվտանգ արտադրանք) • Մսի խանութներ, սուպերմարկետներ եթե կա մսի բաժին 	
<p>Արտադրություն</p> <ul style="list-style-type: none"> • Կիսաֆաբրիկատներ (սառեցված պիցցաներ, կարկանդակներ, խմորեղեններ և այլն) • Մեղրի արտադրություն և փաթեթավորում 	30
<p>Արտադրություն</p> <ul style="list-style-type: none"> • Չոր կամ բարձր ջերմաստիճանով (եփված) վերամշակված մսամթերքի արտադրություն՝ համաձայն ավանդական մեթոդների • Պանիր՝ պատրաստված պաստերիզացված կաթից, ըստ ավանդական մեթոդների 	20
<p>Արտադրություն</p> <ul style="list-style-type: none"> • Հացի արտադրություն • Ալյուրի արտադրություն (ալրաղացներ) • Օսլայի և օսլայից արտադրանքների • Չոր (երկարակյաց հատիկավոր արտադրանքներ, չիպսեր, բրինձ, մակարոնեղեն (չպարունակող կաթնամթերք, ձու կամ միս)) • Շաքարավազ, շաքարի օշարակ, կակաո, քաղցրավենիք և մաստակ • Սուրճ, թեյ • Համեմունքներ և խոտաբույսեր • Չոր հավելումներ, որոնք կարող են օգտագործվել որպես բաղադրիչներ արտադրության մեջ, չոր ապուրներ, այլ չոր խառնուրդներ (աղ և չոր համեմունք) • Ջեմեր (մարմելադներ), ժելեներ • Թարմ մրգեր և բանջարեղեն • Չորացրած մրգեր և բանջարեղեն, ընկույզ • Մրգեր և բանջարեղեն շաքարի օշարակի մեջ • Բուսական յուղ և այլ յուղեր, մարգարին, • Ալկոհոլային և ոչ ալկոհոլային խմիչքներ, գինի, գարեջուր, գազավորված ըմպելիքներ 	10

<ul style="list-style-type: none"> • Ավանդական արտադրանք. թթուներ, չոր մսամթերքի, արտադրություն, պանիր՝ պատրաստված պաստերիզացված կաթից <p>Սպասարկում</p> <ul style="list-style-type: none"> • Հյուրանոցներ և հյուրատներ, եթե մատուցում է միայն նախաճաշը • Սուրճի խանութներ և բարեր՝ մատուցող միայն սուրճ, թեյ, փաթեթավորված հյութեր, ալկոհոլային խմիչքներ <p>Վաճառք</p> <ul style="list-style-type: none"> • Թարմ միրգ և բանջարեղեն, պահածոյացված և երկարաժամկետ պահման համար նախատեսված մթերք • Նպարեղեն և կրպակներում վաճառվող միայն նախապես փաթեթավորված սնունդ 	
---	--

8. Հատուկ նշանակության սննդամթերքի արտադրության ռիսկը ևս ոլորտային ռիսկի գնահատման չափանիշ է և դասակարգվում է N 2 աղյուսակում:

Աղյուսակ N 2

Հատուկ նշանակության սննդամթերքի դասակարգումը

Մթերքը	Միավորը
<ul style="list-style-type: none"> • Դիետիկ սնունդ (առանց կաթնաշաքարի և գլյուտենի կամ առանց կոնսերվանտների) • Յոգուրդ, երկաթով կամ վիտամիններով հարստացված սնունդ • Մսունդ նախատեսված աղեստամոքսային կամ մարսողական համակարգի հիվանդների համար • Խրոնիկ հիվանդների համար (օրինակ՝ շաքարային դիաբետ) • Նորածինների և երեխաների համար նախատեսված սնունդ և ըմպելիք • Մարզիկների համար նախատեսված սնունդ և ըմպելիք 	20
<ul style="list-style-type: none"> • Հատուկ նշանակության սննդամթերք հասկացությունում չներառված սննդամթերք 	0

V. ԱՆՀԱՏԱԿԱՆ ՌԻՍԿ

9. Անհատական ռիսկի չափանիշներն են՝

- 1) կազմակերպության շրջանառության (իրացման) ծավալները.
- 2) նպատակային շուկան.
- 3) ստուգաթերթով գնահատված արդյունքը.
- 4) սննդային թունավորումները (արձանագրված).

5) վերահսկողության հաշվառված խախտումները:

10. Տնտեսավարող սուբյեկտի անհատական ռիսկը հավասար է իրացման ծավալների, նպատակային շուկայի, ստուգաթերթով գնահատված արդյունքի, սննդային թունավորումների և վերահսկողության խախտումների հաշվառումների ռիսկերի հանրագումարին, որի առավելագույն միավորը 140-ն է:

11. Կազմակերպության շրջանառության իրացման ծավալների մեծությունն անհատական ռիսկերի գնահատման չափանիշ է և դրանց չափերից կախված դասակարգվում է N 3 աղյուսակում:

Աղյուսակ N 3

Կազմակերպության իրացման ծավալների ռիսկի դասակարգումը

Շրջանառությունը	Միավոր
Նախորդ տարվա տվյալներով՝ 150 մլն դրամից ավելի	30
Նախորդ տարվա տվյալներով՝ 100- 150 մլն դրամ	20
Նախորդ տարվա տվյալներով՝ 50- 100 մլն դրամ	10
Նախորդ տարվա տվյալներով՝ մինչև 50 մլն դրամ	0

12. Նպատակային շուկայի ներգրավվածությունից և ծավալներից կախված տնտեսավարող սուբյեկտի անհատական ռիսկին բնորոշ չափանիշը դասակարգվում է N 4 աղյուսակում:

Աղյուսակ N 4

Նպատակային շուկայի դասակարգումը

Շուկայի տեսակը	Միավորը
Ազգային և միջազգային շուկաներ	30
Միայն ազգային կամ միջազգային շուկա	20
Մարզային շուկա	10
Համայնքային շուկա	0

13. Ստուգաթերթով գնահատված արդյունքից կախված տնտեսավարող սուբյեկտի անհատական ռիսկին բնորոշ չափանիշը դասակարգվում է N 5 աղյուսակում:

Ստուգաթերթերի արդյունքներով դասակարգումը

Անհամապատասխանությունների քանակը (%-ով) ըստ ստուգաթերթի	Միավորը
Ստուգաթերթի հարցերի 71 %-ից ավելին	30
Ստուգաթերթի հարցերի 51%- 70%-ը	20
Ստուգաթերթի հարցերի 11%- 50%-ը	10
Ստուգաթերթի հարցերի մինչև 10%-ը	0

14. Նախորդ 3 տարվա ընթացքում արձանագրված սննդային թունավորումների տվյալներից ելնելով դասակարգվում է N 6 աղյուսակում:

Արձանագրված սննդային թունավորումներով դասակարգումը

Արձանագրված սննդային թունավորումները	Միավորը
<ul style="list-style-type: none"> Սննդամթերքից բխող առկա համաճարակներ, համաճարակներից կամ սննդամթերքի հետ կապված այլ խնդիրներից բխող հետևանքներ Սննդամթերքի անվտանգության անհամապատասխանություններ հայտնաբերված արագ արձագանքման միջազգային համակարգի կամ ներմուծողների միջոցով Առկա չեն սննդամթերքի կառավարման ընթացակարգեր, նախատեսված պատշաճ արտադրական պրակտիկա և պատշաճ հիգիենիկ պրակտիկա կամ այլ ոլորտային ուղեցույցերով՝ 	30
<ul style="list-style-type: none"> Առկա են սննդամթերքի անվտանգությանն առնչվող հազվադեպ բողոքներ: Առկա չեն հետևանքներ կամ համաճարակներ Առկա չեն սննդամթերքի կառավարման ընթացակարգեր, նախատեսված պատշաճ արտադրական պրակտիկա և պատշաճ հիգիենիկ պրակտիկա կամ այլ ոլորտային ուղեցույցերով, սակայն իրականացվում է հիմնական ցուցանիշների դիտարկում և ձեռնարկված միջոցառումների գրանցում, թեկուզև ոչ պարբերաբար 	20

<ul style="list-style-type: none"> • Շուկայում սննդամթերքից բխող խնդիրների գրանցում առկա չէ • Առկա չեն սննդամթերքի կառավարման ընթացակարգեր, նախատեսված պատշաճ արտադրական պրակտիկա և պատշաճ հիգիենիկ պրակտիկա կամ այլ ոլորտային ուղեցույցերով, սակայն իրականացվում է հիմնական ցուցանիշների դիտարկում և ձեռնարկված միջոցառումների գրանցում, թեկուզև ոչ պարբերաբար 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Շուկայում սննդամթերքից բխող խնդիրների գրանցում առկա չէ • Կանոնավոր փաստաթղթավորված և արդյունավետ սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգ՝ ընթացակարգեր են ներդրված համաձայն նախատեսված կամ այլ ոլորտային ուղեցույցերով 	<p>0</p>

15. Վերահսկողության ընթացքում բացահայտված սննդամթերքի անվտանգության ոլորտի օրենսդրական պահանջների ընդհանուր անհամապատասխանության հիման վրա տրված հանձնարարականների (կարգադրագրերի) չկատարման, կամ ոչ պատշաճ կատարման, միևնույն պատճառով տուգանքների կրկնության հիմքերով խախտումների գրանցման առկայությունը, որպես անհատական ռիսկի չափանիշ, դասակարգվում է N 7 աղյուսակում:

Աղյուսակ N 7

Հաշվառված խախտումների դասակարգումը

Տեսուչների հանձնարարականների (կարգադրագրերի) կատարումը	Միավորը
<ul style="list-style-type: none"> • Չեն ապահովում ծառայության հանձնարարականները • Առկա են կրկնվող տուգանքներ միևնույն պատճառով 	<p>20</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Ծառայության հանձնարարականները կատարվում են • Հիգիենայի և վտանգների կառավարման ուղղությամբ կատարվում են աշխատանքներ 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Օրենսդրական պահանջներին համապատասխանություն • Ծառայության հանձնարարականները պարտաճանաչ կատարվում են 	<p>0</p>

VI. ՏՆՏԵՍԱՎՈՐՈՂ ՍՈՒԲՅԵԿՏՆԵՐԻ ԴԱՍԱԿԱՐԳՈՒՄՆ
ԸՍՏ ՌԻՍԿԱՅՆՈՒԹՅԱՆ

16. Ըստ ընդհանուր ռիսկայնության չափանիշների հանրագումարի (անհատական և ոլորտային ռիսկերի հանրագումարի)՝ տնտեսավարող սուբյեկտները դասակարգվում են երեք խմբի՝ բարձր, միջին և ցածր ռիսկայնության:

VII. ՎԵՐՋՆԱԿԱՆ (ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ) ՌԻՍԿԻ ՀԱՇՎԱՐԿԸ

17. Մինչև սույն մեթոդաբանության V գլխի բոլոր տվյալների բազայի ստեղծումը (հավաքագրում-գրանցումը), տնտեսավարող սուբյեկտների ընդհանուր ռիսկի գնահատումը կատարվում է միայն հետևյալ չափանիշների հիման վրա՝

- 1) գործունեության տեսակի ռիսկ.
- 2) հատուկ նշանակության աննդամթերքի ռիսկ.
- 3) կազմակերպության իրացման ծավալների մեծությունը.
- 4) նպատակային շուկա:

18. 17-րդ կետում գրված ենթակետերի համաձայն, տնտեսավարող սուբյեկտների գնահատման արդյունքում, առավելագույն միավորը կազմում է 140, որի մինչև 30 տոկոսը (0-43 միավոր) ստացած տնտեսավարող սուբյեկտը դասակարգվում է ցածր ռիսկայնության խմբում, 30-60 տոկոսը (44-84 միավոր) ստացած տնտեսավարող սուբյեկտը՝ միջին ռիսկայնության խմբում, իսկ 60-100 տոկոսը (85-140 միավոր) ստացած տնտեսավարող սուբյեկտը՝ բարձր ռիսկայնության խմբում, բայց ոչ ավելի, քան ստուգման ենթակա տնտեսավարող սուբյեկտների մինչև քսան տոկոսը՝ ըստ ռիսկայնության աստիճանի նվազման:

19. Սույն մեթոդաբանության 18-րդ կետի համաձայն տնտեսավարող սուբյեկտի ռիսկի գնահատումից հետո այն օբյեկտներում որտեղ վերահսկման կամ դիտարկման ընթացքում լրացվում է ստուգաթերթ, այդ օբյեկտների ընդհանուր ռիսկը գնահատվում է ամբողջությամբ՝ ոլորտային և անհատական ռիսկերին բնորոշ բոլոր չափանիշներով, որն

ունի առավելագույնը 220 միավոր (ոլորտային ռիսկը՝ առավելագույնը 80 միավոր, անհատական ռիսկը՝ առավելագույնը 140 միավոր):

20.Տնտեսավարող սուբյեկտների դասակարգումն ըստ գնահատված վերջնական ռիսկի իրականացվում է հետևյալ մեխանիզմով. առավելագույն հնարավոր ռիսկային 220 միավորի մինչև 40 տոկոսը (0-88 միավոր) ստացած տնտեսավարող սուբյեկտը դասակարգվում է ցածր ռիսկայնության խմբում, 40-70 տոկոսը (88-154 միավոր) ստացած տնտեսավարող սուբյեկտը՝ միջին ռիսկայնության խմբում, իսկ 70-100 տոկոսը (155-220 միավոր) ստացած տնտեսավարող սուբյեկտը՝ բարձր ռիսկայնության խմբում, բայց ոչ ավելի, քան ստուգման ենթակա տնտեսավարող սուբյեկտների մինչև քսան տոկոսը՝ ըստ ռիսկայնության աստիճանի նվազման:

Աղյուսակ N 8

Առավելագույն ռիսկային միավորի տոկոսային արտահայտությամբ դասակարգումը

Ռիսկի խմբերը	Միավորը
Ցածր ռիսկայնություն	0%-30%
Միջին ռիսկայնություն	31%-70%
Բարձր ռիսկայնություն	71%-100%

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ
ՂԵԿԱՎԱՐ

Դ. ՍԱՐԳՍՅԱՆ