**ძირითადი მოთხოვნები საზოგადოებრივი კვების ობიექტების მიმართ**

**ნედლეულის მიღება:**

* ახალი ხორცი (გაცივებული, გაყინული) მიღება-შენახვისას უნდა აკმაყოფილებდეს ეტიკეტზე მითითებულ პირობებს: ტემპ. რეჟიმებს, შენახვის ვადებს.

სხვა შემთხვევაში:

* ხორცი (საქონელი, ღორი, წრპ) მიღებული-შენახული უნდა იქნას არაუმეტეს + 60C. გაყინულის შემთხვევაში -180C.
* თევზი : არაუმეტეს +20C. გაყინულის შემთხვევაში არ უნდა აღემატებოდეს -180C.
* კვერცხი - შენახვის ვადა არაუმეტეს 21 დღე ოთახის ტემპერატურაზე,

+100C შენახვის და ტრანსპორტირების დროს 30 დღე.

* რძე და რძის ნაწარმი (რძე, ყველი, ხაჭო, არაჟანი, მაწონი, ნადუღი) უნდა იყოს ეტიკეტირებული, მიღებისას ტემპერატურა არ უნდა აღემატებოდეს +60C გრადუსს.
  + ტემპერატურული კონტროლი უნდა მოხდეს შერჩევითად ტემპერატურის საზომი თერმომეტრით.

**სურსათის გადამუშავება:**

* ხორცის გალღობა უნდა მოხდეს არა უმეტეს +60C გრადუსზე, უკიდურეს შემთხვევეაში გალღობა შესაძლებელია გამდინარე წყლის ქვეშ შეფუთვის მთლიანობის დარღვევის გარეშე.
* ცხელი კერძის მომზადება უნდა მოხდეს მაღალ ტემპ. გარკვეული დროის განმავლობაში და მომზადებული კერძის შიდა ტემპერატურა უნდა გაიზომოს თერმომეტრის საშუალებით. ტემპერატურის საშიში დიაპაზონია +5/600C გრადუსი.
* მზა კერძები ოთახის ტემპერატურაზე არ უნდა გაჩერდეს არაუმეტეს 2 სთ.
* მზა კერძისთვის მოსამზადებელი ნახევარფაბრიკატების მაცივარში შენახვა უნდა მოხდეს დამზადების თარიღის და დროის მითითებით.
* დასაჭრელი დაფები და დანები უნდა იყოს მარკირებული. ფერების და ნომრების მიხედვით უნდა იყოს მარკირებული 4 დაფა (ნედლეულის, მზა სურსათის, ბოსტნეულის და თევზის).
* ყოველი გამოყენების შემდეგ უნდა მოხდეს საჭრელი დაფების და დანების სათანადო რეცხვა/დეზინფიცირება(არანაკლებ 40-500C გრადუსზე).
* სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები უნდა იყოს დაშვებული სურსათის საწარმოებში გამოსაყენებლად (დაშვება მტკიცდება შესაბამისი დოკუმენტაციით) უნდა წარმოებდეს რეცხვა დეზინფექციის გეგმა და ჩანაწერების შესაბამისი ჟურნალი.

**ინფრასტრუქტურა და აღჭურვილობა**

* დაცული უნდა იქნას ნაკადურობა (დაუშვებელია ნედლეულის, ნახევარ ფაბრიკატის, მზა სურსათის, სუფთა და ჭუჭყიანი ჭურჭლის შემხვედრი ნაკადების გადაკვეთა). უკიდურეს შემთხვევაში შესაძლებელია დროსა და სივრცეში განცალკავება.
* სამზარეულო აღჭურვილი უნდა იყოს სათანადო ბუნებრივი ან მექანიკური ვენტილაციის საშუალებით.
* სურსათის საწარმოებლად განკუთვნილი ჭურჭელი უნდა იყოს სუფთა, დეზინფიცირებადი, არ უნდა იყოს ტოქსიური (დაშვება მტკიცდება შესაბამისი დოკუმენტაციით.)
* არ უნდა იყოს კოროზირებული.
* სამაცივრე განყოფილებებში არ უნდა იყოს წარმოქმნილი კონდენსატი.
* ბიზნესოპერატორი უნდა აწარმოებდეს სადერატიზაციო (მღრღნელების) სადეზისექციო (მწერების) ღონისძებებს.
* პერსონალი უნდა იცავდეს პირადი ჰიგიენის წესებს: უნდა ეცვას სუფთა სპეც. ტანსაცმელი, სასურველია ღია ფერის, საჭიროები შემთხვევაში უნდა იყენებდეს ქუდს და ხელთათმანს.
* არ უნდა ატარებდეს აქსესუარებს, სამკაულებს (სამკაული,ქინძსთავი და ა.შ)
* ბიზნენსოპერატორი ყოველდღიურად უნდა აკონტროლებდეს პერსონალის ჯანმრთელობის მდგომარეობას, ამის შესახებ უნდა აწარმოებდეს ჩანაწერებს.

**დამატებითი ინფორმაცია იხილეთ: http://nfa.gov.ge**