



სურსათის  
ეროვნული  
სააგენტო

სურსათის  
უვნებლობის  
სახელმძღვანელო  
ფერმიდან-სუფრამდე



This project is funded  
by the European Union

[nfa.gov.ge](http://nfa.gov.ge)



სურსათის  
ეროვნული  
სააგენტო



# 1

## სურსათის უვნებლობის მართვის თანამედროვე კონცეფცია – ფერმიდან სუფრამდე მიდგომა

კვება ადამიანის ცხოვრებისა და ჯანმრთელობის ერთ-ერთ მნიშვნელოვანი საკითხია. გასული საუკუნის 60-იან წლებში სურსათის უვნებლობის უზრუნველსაყოფად აშშ-ის კოსმოსური პროგრამისთვის შემუშავდა პროცესზე ორიენტირებული მიდგომა, რომელმაც ჩაანაცვლა მანამდე არსებული, საბოლოო პროდუქტის ინსპექტირებაზე დაფუძნებული კონტროლის მექანიზმი. ამ მიდგომამ, რომელიც რისკების შეფასებაზე დამყარებული და HACCP-ის სახელით არის ცნობილი, ფართო აღიარება მოიპოვა მსოფლიოს მრავალ ქვეყანაში. HACCP-ის კონცეფცია დღეისათვის უვნებელი სურსათის წარმოების ყველაზე ეფექტურ მეთოდად არის მიჩნეული. პროცესის მართვასა და პრობლემების პრევენციაზე ორიენტირებული მართვის სისტემის მთავარი უპირატესობა იმაში მდგომარეობს, რომ პროცესის თითოეული ეტაპის კონტროლი შესაძლებლობას იძლევა მოხდეს შესაბამის შემთხვევების თავიდან აცილება, აღმოფხვრა ან მათი მინიმუმამდე დაყვანა, რაც შეიძლება ადრეულ ეტაპზე. ეს კი საბოლოო ჯამში წუნდებული ან/და პოტენციურად მავნე პროდუქციის შემცირებასა და, შესაბამისად, სანარმოო ხარჯების დაზოგვას იწვევს.

სასურსათო ჯაჭვის ნებისმიერი რგოლი – ფერმერი, დამამზადებელი, გადამამუშავებელი, დისტრიბუტორი, სატრანსპორტო კომპანია, სავაჭრო კომპანია თუ საცალო ქსელის ობიექტი სრულყოფილად უნდა ფლობდეს ინფორმაციას გამოყენებული ნედლეულის, წარმოებული პროდუქტის, განხორციელებული სანარმოო პროცესების შესახებ, რათა ზუსტად დაადგინოს, თუ რა ეტაპზე შეიძლება სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული პრობლემა წარმოიშვას და რა სახის შეიძლება იყოს იგი. თუ ცნობილია, რა პრობლემა შეიძლება წარმოიშვას, სად (რომელ ეტაპზე) და, ამასთან, არსებობს ინფორმაცია, თუ როგორ შეიძლება ამ საფრთხის თავიდან აცილება, მინიმუმამდე დაყვანა ან აღმოფხვრა, შესაძლებელია შესაბამისი ზომების მიღება. ამ გზით ბიზნესოპერატორი საკუთარ თავსა და მომხმარებელს ამ რისკებისგან იცვას. ზუსტად ეს მიდგომა წარმოადგენს სურსათის უვნებლობის მართვის თანამედროვე კონცეფციის საფუძველს. ამ მიდგომის გამოყენებისას საბოლოო პროდუქტის ლაბორატორიული გამოცდა მხოლოდ დანერგილი სისტემის ეფექტურად ფუნქციონირების გადამოწმების ხერხია და არა კონტროლის მექანიზმი.

### სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის დანერგვით ბიზნესოპერატორი:

1. უზრუნველყოფს უვნებელი სურსათის წარმოებას პრევენციული მიდგომით;
2. დოკუმენტურად ადასტურებს, რომ მომხმარებლისთვის მიწოდებული პროდუქტი უვნებელია;
3. შეიმუშავებს ეფექტური მიკვლევადობის სისტემას პროდუქტის ბაზრიდან გამოწვევის შემთხვევისთვის.

სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა ნედლეულთან, პროდუქტთან, მომსახურე პერსონალთან და სანარმოო პროცესებთან დაკავშირებული იმ ფაქტორების კონტროლს გულისხმობს, რომლებმაც შეიძლება საფრთხის ქვეშ დააყენოს საბოლოო პროდუქტის უვნებლობა. სურსათთან დაკავშირული საფრთხეები სასურსათო ჯაჭვის ნებისმიერ ეტაპზე შეიძლება წარმოიშვას და, შესაბამისად, გავლენა იქონიოს საბოლოო პროდუქტის უვნებლობაზე. ამიტომ სურსათის უვნებლობისადმი ინტეგრირებული მიდგომა მნიშვნელოვანია და მას “ფერმიდან სუფრამდე” მიდგომას უწოდებენ.

სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა რამდენიმე საფეხურისგან შედგება (სურათი 1):

1. პირველადი წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა;
2. წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა - ინფრასტრუქტურის მოწყობასთან დაკავშირებული მოთხოვნები;
3. წინასწარი აუცილებელი პროგრამები -სტანდარტული სამუშაო ინსტრუქციები;
4. HACCP – საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა.

სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის ეფექტური ფუნქციონირება მხოლოდ ყველა ეტაპის თანმიმდევრული ეფექტური და საფუძვლიანი განხორციელების შედეგად მიიღწევა.



სურათი 1 - სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა

ზოგადად, ნებისმიერ სასურსათო პროდუქტს ორი ძირითადი მახასიათებელი გააჩნია:

1. **სურსათის უვნებლობა** გულისხმობს სურსათით გამოწვეული რისკებისგან ადამიანის სიცოცხლისა და ჯანმრთელობის დაცვას. ეს არის კონცეფცია, რომლის მიხედვითაც კონკრეტული სასურსათო პროდუქტი **მისი მიზნობრივად მომხმარებლის ან/და მოხმარების შემთხვევაში** ზიანს არ აყენებს მომხმარებელს.

ნულოვანი რისკის მატარებელი სურსათი თითქმის არ არსებობს. ამდენად, “უვნებელი სურსათი” ნიშნავს, რომ მასში პოტენციურად არსებული საფრთხეები მეცნიერულად დასაბუთებულ ზღვრულ ნორმებს აკმაყოფილებს და უარყოფითად არ მოქმედებს ადამიანის ჯანმრთელობაზე.

2. **სურსათის ხარისხი** უკვე უვნებელი სურსათის დამატებითი მახასიათებლების ერთობლიობაა, რომელიც დაკავშირებულია მომხმარებლის დამატებით მოთხოვნებთან და მათ ეკონომიკურ ინტერესთან.

თუ საზოგადოებრივი ჯანდაცვის უზრუნველყოფის მიზნით სურსათის უვნებლობის პარამეტრების დაკმაყოფილება პროდუქტის მწარმოებელი და საექსპორტო ქვეყნების საკანონმდებლო მოთხოვნაა, ხარისხობრივ მახასიათებლებთან თანხვედრა ხშირად მხოლოდ მომხმარებლების მიერ განისაზღვრება და იმ შემთხვევაშიც კი, თუ იგი დაკმაყოფილებული არ არის, სურსათის უვნებლობის მაჩვენებლებზე უარყოფითი გავლენა არა აქვს. მიუხედავად ამისა, მეწარმის მიერ ბაზარზე გატანილმა სურსათმა შეცდომაში არ უნდა შეიყვანოს მომხმარებელი ისეთ პარამეტრებთან დაკავშირებით: როგორებიცაა წონა, ცხიმოვანობა და სხვა. გასათვალისწინებელია, რომ ხშირად ხარისხობრივი პარამეტრები მომხმარებლების მიხედვით განსხვავდება და მათი დაუკმაყოფილებლობა ორ მხარეს შორის შეთანხმებულ ფასზე მოქმედებს.

ვინაიდან სურსათის უვნებლობას პირდაპირი გავლენა აქვს ადამიანის ჯანმრთელობასა და მის სიცოცხლეზე, ბიზნესოპერატორი, პირველ რიგში, ვალდებულია უზრუნველყოს სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის ეფექტური განხორციელება. სახელმწიფო კი, თავის მხრივ, ვალდებულია განხორციელოს ბიზნესოპერატორების ინსპექტირება, ზედამხედველობა და ბაზრის მონიტორინგი მოსახლეობის ჯანმრთელობის დაცვის უზრუნველსაყოფად.

წინამდებარე დოკუმენტში ყურადღება გამახვილებულია სურსათის უვნებლობის საკითხებზე, რომლებიც ბიზნესოპერატორებს საკანონმდებლო მოთხოვნების დაკმაყოფილებაში დაეხმარება. მომხმარებლების ჯანმრთელობაზე ზრუნვის გარდა, სურსათის უვნებლობის მართვის ეფექტური სისტემის არსებობა, ასევე ბიზნესოპერატორის თავდაცვის მძლავრ მექანიზმს წარმოადგენს.

ნებისმიერ ქვეყანაში სასურსათო ჯაჭვის ბიზნესოპერატორი არის პასუხისმგებელი სურსათის უვნებლობის კუთხით დაწესებული საკანონმდებლო მოთხოვნებისა და მომხმარებლისთვის დეკლარირებული ხარისხობრივი მაჩვენებლების შესრულებაზე. სასურსათო ჯაჭვი შესაძლებელია ძალიან გრძელი იყოს, როგორც მასში ჩართული სხვადასხვა მონაწილის რაოდენობით, ასევე გეოგრაფიული გავრცელებით. დღევანდელი გლობალიზაციის პირობებში ერთი კონკრეტული მწარმოებელი შეიძლება იყენებდეს მრავალი ქვეყნიდან მოწოდებულ ნედლეულს, ხოლო წარმოებულ პროდუქტს მსოფლიოს სხვადასხვა ქვეყანაში აგზავნიდეს რეალიზაციისთვის. ამიტომ სასურსათო ჯაჭვის თითოეული მონაწილე თავის წილ პასუხისმგებლობას უნდა იღებდეს, რათა მომხმარებელს მიაწოდოს უვნებელი პროდუქტი. ამისათვის სასურსათო ჯაჭვის თითოეულ ეტაპზე პროცესების კონტროლი უნდა მიმდინარეობდეს რისკის შეფასებაზე დაფუძნებული სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის ფარგლებში.

დაწესებული მოთხოვნების მკაცრი დაცვა უზრუნველყოფს საბოლოო პროდუქტში პოტენციური საფრთხეების თავიდან აცილებას, აღმოფხვრას ან მათ მინიმუმამდე დაყვანას. მათი გაუთვალისწინებლობა, მომხმარებლისთვის მიწოდებულ

საბოლოო პროდუქტში ან თითოეულ ამ საფეხურზე, დამატებით წარმოქმნილი საფრთხეების არსებობის ალბათობას კიდევ უფრო ზრდის.

არსებობს რიგი საფრთხეები, რომელთა თავიდან აცილება, აღმოფხვრა ან მინიმუმამდე დაყვანა პირველადი წარმოების სანიმუშო პრაქტიკის ან წინასწარი აუცილებელი პროგრამების განხორციელების ეტაპზე ვერ ხდება. ზუსტად ასეთ საფრთხეებს ექცევა განსაკუთრებული ყურადღება სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის საბოლოო ეტაპზე, რომელსაც საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) გეგმა/სისტემა<sup>1</sup> ეწოდება და რომელიც სურსათის უვნებლობის წინა ეტაპებთან ერთად იძლევა უვნებელი სურსათის წარმოების შესაძლებლობას (HACCP-ის სისტემის პრინციპები ჩამოთვლილია IV ნაწილში).

# 3

## ჰიგიენის ზოგადი წესი<sup>2</sup> - პირველადი წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა, წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა, ჰიგიენის სანიმუშო პრაქტიკა

უვნებელი სურსათის წარმოების პირველი წინაპირობა შესაბამისი ინფრასტრუქტურის შექმნაა, რომელიც რიგი საფრთხეების თავიდან აცილებას ან მინიმუმამდე დაყვანას უწყობს ხელს.<sup>2</sup> წესებს, რომლებსაც ამ ეტაპზე კვების მრეწველობის საწარმოები უნდა ითვალისწინებდნენ „წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა“ ეწოდება. სათანადო ინფრასტრუქტურის შექმნის შემდეგ კი მთავარი ამ ინფრასტრუქტურის შესაბამისი სანიტარულ მდგომარეობაში შენარჩუნებაა, რაც „წინასწარ აუცილებელი პროგრამების“ ან „ჰიგიენის სანიმუშო პრაქტიკის“ სახელწოდებით არის ცნობილი. იგი განერილია სტანდარტული სამუშაო ინსტრუქციების სახით. ამ ინსტრუქციების დანერგვას წარმოების პროცესში საფრთხეების თავიდან აცილებას და მინიმუმამდე დაყვანას ემსახურება. ამასთან, მსგავსი წესების დაცვა ასევე აუცილებელია ფერმერულ მეურნეობებში, რომ მოყვანილი/წარმოებული ნედლეული ან უკვე მზა პროდუქტი არ შეიცავდეს ისეთ საფრთხეებს, რომელთა კონტროლი/აღმოფხვრა წარმოების მომდევნო ეტაპებზე ან მომხმარებლის მიერ ვეღარ მოხდება. აღნიშნული მოთხოვნები ფერმერულ მეურნეობებში „პირველადი წარმოების სანიმუშო პრაქტიკით“ განისაზღვრება.

ბიზნესოპერატორად დარეგისტრირებული მეწარმეები ვალდებული არიან დაიცვან ჰიგიენის ზოგადი წესი, რომელიც აერთიანებს, როგორც პირველადი წარმოების სანიმუშო პრაქტიკას, ასევე წარმოების სანიმუშო პრაქტიკასა და ჰიგიენის სანიმუშო პრაქტიკას. იგი ვრცელდება როგორც ადგილობრივი, ასევე იმპორტირებული სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ყველა ეტაპზე. თუმცა არსებობს გამონაკლისები, როგორებიცაა: პირადი/ოჯახური მოხმარებისთვის განკუთვნილი სურსათის წარმოება<sup>3</sup>, ასევე ბიზნესოპერატორი, რომელიც სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებას, გადამუშავებას ან/და დისტრიბუციას მაღალმთიან რეგიონებში ახორციელებს, ამ ეტაპებზე ტრადიციულ მეთოდებს იყენებს ან



<sup>1</sup> გეგმა ნიშნავს შემუშავებულ დოკუმენტს, ხოლო სისტემა არის შემუშავებული გეგმის მიხედვით რეალურად განხორციელებული ქმედებების ერთობლიობა.

<sup>2</sup> საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის №173 დადგენილება „სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის ზოგადი წესისა და სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროებში ზედამხედველობის, მონიტორინგისა და სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების წესის შესახებ“.

<sup>3</sup> საქართველოს კანონის „სურსათის/ცხოველის საკვების, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსის“ თანახმად, სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება ან/და პირველადი წარმოება პირადი მოხმარების მიზნით.

აქვს მცირე ბიზნესის სტატუსი<sup>4</sup> და ახორციელებს სურსათის/ცხოველის საკვების (მათ შორის პირველადი წარმოების პროდუქტების) პირდაპირ მიწოდებას საბოლოო მომხმარებლის ან ადგილობრივი საცალო ვაჭრობის პუნქტისათვის, რომელიც უშუალოდ ამარაგებს საბოლოო მომხმარებელს<sup>5</sup>.

## პირველადი წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა - ჰიგიენის ზოგადი წესი პირველადი წარმოებისთვის



ცხოველური და მცენარეული წარმოშობის პირველადი პროდუქტის ბიზნესოპერატორებმა უნდა უზრუნველყონ პაერიდან, ნიადაგიდან, წყლიდან, სასუქიდან, მცენარეთა დაცვის საშუალებებიდან წარმოქმნილი, ასევე შენახვის, წარმოებისა და ნარჩენების გატანის შედეგად გამოწვეული დაბინძურების, ცხოველთა და მცენარეთა ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული ღონისძიებების მონიტორინგისა და კონტროლის პროგრამების გატარება.

პირველადი წარმოების ბიზნესოპერატორებმა სუფთად უნდა შეინახონ მანქანა-დანადგარები, მოწყობილობები და გადასამიდი/შესანახი საშუალებები, გამოიყენონ სუფთა ან სასმელი წყალი, დაასაწყობონ ნარჩენები და სახიფათო ნივთიერებები ისე, რომ თავიდან აიცილონ პირველადი წარმოების დაბინძურება, მავნებლები, ცხოველთა

ინფექციური დაავადებების შემოტანა და გავრცელება, გაატარონ პრევენციული ღონისძიებები ახალი ცხოველების შემოყვანისას. დაავადებაზე ეჭვის არსებობისას დაუყოვნებლივ უნდა აცნობონ სურსათის ეროვნულ სააგენტოს შესაბამისი ღონისძიებების გასატარებლად.

ბიზნესოპერატორებმა ასევე უნდა გაითვალისწინონ ცხოველებიდან აღებული ნიმუშები საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად, გამოიყენონ საკვები დანამატები, ვეტერინარული პრეპარატები, აგროქიმიკატები, მცენარეთა დაცვის საშუალებები და ბიოციდები, რაც გულისხმობს მხოლოდ შესაბამისი ბრძანებით განსაზღვრული პრეპარატების გამოყენებას და მასში მითითებული დოზირებების, ჯერადობისა და დაყოვნების პერიოდის დაცვას.

## პირველადი წარმოების ეტაპზე ჩანაწერების წარმოება

მეცხოველეობის ან ცხოველური წარმოშობის პირველადი პროდუქტების ბიზნესოპერატორებმა უნდა აწარმოონ შემდეგი სახის ჩანაწერები: ცხოველის საკვების წარმოშობის, გამოყენებული ვეტერინარული პრეპარატების (გამოყენების თარიღის მითითებით), დაავადებათა შემთხვევებისა და ცხოველიდან აღებული ნებისმიერი ნიმუშის შემოწმების შედეგების შესახებ. მათ ასევე უნდა შეინახონ ცხოველების ან ცხოველური წარმოშობის პროდუქტების შემოწმების განხორციელების ყველა შესაბამისი დოკუმენტი.

მცენარეული წარმოშობის პირველადი პროდუქტების მწარმოებელმა ბიზნესოპერატორებმა უნდა აწარმოონ შემდეგი სახის ჩანაწერები: აგროქიმიკატების, მცენარეთა დაცვის საშუალებებისა და ბიოციდების (გამოყენების თარიღის მითითებით), პარაზიტების ან დაავადებების ნებისმიერი წარმოშობისა და მცენარეებიდან აღებული ნებისმიერი ნიმუშის ანალიზის შედეგების შესახებ.

მოთხოვნის შემთხვევაში მოხსენიებული ჩანაწერები უნდა მიეწოდოს სურსათის ეროვნულ სააგენტოს და პირველადი წარმოების მომხმარებელ-ბიზნესოპერატორს.



## წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა (GMP)

წარმოების სანიმუშო პრაქტიკის ფარგლებში განიხილება საწარმოს ინფრასტრუქტურის მოწყობასთან დაკავშირებული მოთხოვნები. ესენია:

### საწარმოს ტერიტორია

საწარმოს ადგილის შერჩევასა და ამ ადგილას პროდუქტის წარმოებისას, ბიზნესოპერატორმა უნდა გაითვალისწინოს მიმდებარე ტერიტორიაზე დაბინძურების ყველა პოტენციური წყარო და დაგეგმოს ღონისძიებები მათი თავიდან აცილების მიზნით. ასევე

<sup>4</sup> საქართველოს კანონის „სურსათის/ცხოველის საკვების, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსის“ თანახმად, ბიზნესოპერატორი, რომლის წლიური ბრუნვა არ აღემატება 500000 ლარს.

<sup>5</sup> საქართველოს შთავრების 2010 წლის 10 სექტემბრის №282 დადგენილება „სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის გამართივებული წესის შესახებ“.

უნდა გამოირიცხოს სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურება ირგვლივ არსებული ნაგებობებიდან, ტერიტორიაზე არსებული მწვანე ნარგავებიდან, ამასთან, ტერიტორია ისე უნდა მოპირკეთდეს, რომ წყალი არ დაგუბდეს, შესაძლებელი იყოს მისი დასუფთავება, მყარი და თხევადი ნარჩენების გატანა.



## სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოს შენობა

სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოს შენობა უნდა იყოს იმგვარი, რომ შესაძლებელი იყოს მისი დასუფთავება, დეზინფექცია, სუფთა მდგომარეობაში შენარჩუნება, დამაბინძურებლებისგან (მათ შორის მავნებლებისგან, დაბინძურებული ჰაერიდან) დაცვა. მნიშვნელოვანია შენობაში პროცესის ნაკადურობის დაცვა, რაც ნედლეულისა და მზა პროდუქტის გადაკვეთის თავიდან აცილებას გულისხმობს, ისევე როგორც პერსონალისა და სხვადასხვა მოწყობილობის მოძრაობას ისე, რომ სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურება არ მოხდეს. საჭიროების შემთხვევაში შენობა უზრუნველყოფილი უნდა იყოს სათანადო ტემპერატურით, ფარდობითი ტენიანობით, სურსათის/ცხოველის საკვების კონკრეტულ ტემპერატურაზე დამუშავების შესაძლებლობით და ამ პირობების დაცვა უნდა აღირიცხებოდეს.

## ტუალეტი და ხელსაბანები

საწარმოში არსებული ტუალეტის კარი პირდაპირ საამქროში არ უნდა გადიოდეს, რათა ჯვარედინი დაბინძურების შესაძლებლობა გამოირიცხოს. ის, ასევე რეგულარულად უნდა დასუფთავდეს/დეზინფიცირდეს და ჰიგიენური საშუალებებით აღიჭურვოს.

ხელსაბანები აღჭურვილი უნდა იყოს გამდინარე ცივი და ცხელი წყლით, თხევადი საპნით არომატის გარეშე, ხელის დეზინფექტანტით (კონკრეტული საშუალო უბნისა და პროდუქტის სპეციფიკის გათვალისწინებით), ერთჯერადი ქაღალდის ხელსახოცებით, ქაღალდის ხელსახოცებისთვის განკუთვნილი ურნით.



## იატაკი

იატაკის ზედაპირი უნდა იყოს გლუვი, გამძლე, წყალგაუმტარი, შენთვის უნარის არმქონე, არატოქსიკური მასალით მოპირკეთებული, ნაპრალებისა და ლიობების გარეშე, ადვილად უნდა ირეცხებოდეს და საჭიროების შემთხვევაში იძლეოდეს დეზინფექციის საშუალებას. ამასთან, იატაკი ტრაპისკენ დაქანებული უნდა იყოს, რათა გამოირიცხოს წყლის დაგროვების შესაძლებლობა და მიკროორგანიზმების განვითარება. თვით ტრაპები კი დახურული უნდა იყოს შენობაში მავნებლების შემოღწევის შესაძლებლობის მინიმუმამდე შესამცირებლად.

## კედლები

კედლების მოსაპირკეთებლად გამოყენებული მასალა უნდა იყოს გლუვი, ადვილად იწმინდებოდეს, იყოს წყალგაუმტარი, შენთვის უნარის არმქონე, არატოქსიკური. ზედაპირს არ უნდა ჰქონდეს ბზარები და ამოტეხილი ადგილები, რათა მიკროორგანიზმები არ გამრავლდეს.

## ჭერი

ჭერისთვის გამოყენებული მასალა უნდა იყოს გლუვი, არატოქსიკური, ადვილად უნდა იწმინდებოდეს და არ უნდა იძლეოდეს ჭუჭყისა და კონდენსანტის დაგროვების შესაძლებლობას. ასევე საღებავის აქერცვლის კვალი არ უნდა შეიმჩნეოდეს.

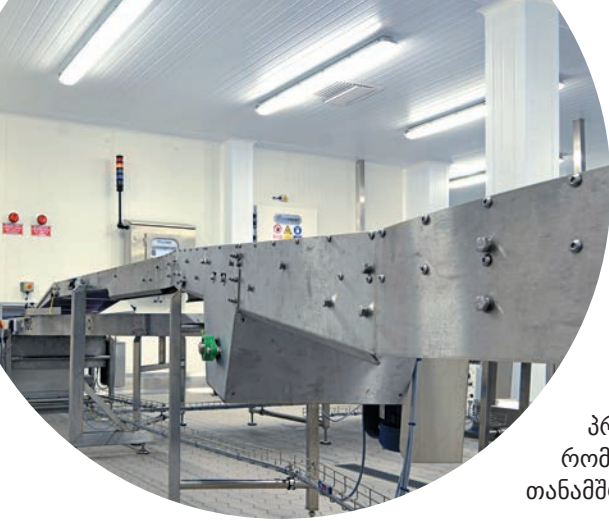
## კარ-ფანჯარა

კარ-ფანჯარისთვის გამოყენებული მასალა უნდა იყოს შენთვის უნარის არმქონე, ადვილად უნდა ირეცხებოდეს და საჭიროების შემთხვევაში იძლეოდეს დეზინფექციის შესაძლებლობას. კარ-ფანჯარა მჭიდროდ უნდა იხურებოდეს, რათა მავნებლების შემოღწევა მინიმუმამდე შემცირდეს, თუმცა ფანჯარის გაღების შემთხვევაში აუცილებლად უნდა დამონტაჟდეს მწერებისგან დამცავი ბადე. აღნიშნული ბადის განმეორება დასუფთავების პროგრამით უნდა იყოს გათვალისწინებული და მისი მთლიანობა პერიოდულად უნდა შემოწმდეს. თუ ფანჯარის გაღების შედეგად პროდუქტი შეიძლება დაბინძურდეს, ის უნდა დაიხუროს.

## ვენტილაცია

საწარმოში შეიძლება არსებობდეს როგორც ბუნებრივი (ფანჯარების გაღების გზით), ასევე მექანიკური ვენტილაცია. ნებისმიერ შემთხვევაში ვენტილაცია უნდა იყოს შესაბამისი პირობებისთვის სათანადო, შენობას უნდა იცავდეს ორთქლისგან, ხელს არ უწყობდეს კონდენსანტის წარმოქმნას და ისე უნდა დამონტაჟდეს, რომ ჰაერი დაბინძურებული





ადგილებიდან სუფთა ადგილებისკენ არ მიემართებოდეს. სავენტილაციო სისტემის ფილტრები და სხვა ნაწილები პერიოდულად უნდა გაინმინდოს და შეიცვალოს.

### განათება

განათება შეიძლება იყოს ბუნებრივი ან/და ხელოვნური. მთავარია, ის იყოს საკმარისი სანარმოო პროცესების ეფექტურად განხორციელებისთვის და ასევე ყველა ნათურა თუ სხვა გასანათებელი მოწყობილობა დაცული იყოს არამსხვრევადი (მაგ., პლასტმასის) გარსაცმით, რათა გატეხვის შემთხვევაში პროდუქტი მინის ნამსხვრევები არ მოხვდეს. უნდა გაითვალისწინონ ასევე, რომ განათებამ ფერი არ შეუცვალოს პროდუქტს და დაბრკოლებებს არ უქმნიდეს თანამშრომლებს მოვალეობების შესრულებისას.

### აღჭურვილობა, მოწყობილობები და ზედაპირები

ყველა ზედაპირი (დანადგარი, აღჭურვილობა, მოწყობილობა, ინვენტარი და ა.შ.), რომელიც უშუალოდ ეხება პროდუქტს უნდა იყოს გლუვი, ირეცხებოდეს, იყოს კოროზიისადმი მდგრადი, არატოქსიკური მასალით დამზადებული. კოროზიის თავიდან ასაცილებლად შეიძლება ისინი ქიმიური საშუალებით დამუშავდეს. შესაძლებელი უნდა იყოს აღნიშნული მასალის დასუფთავება და საჭიროების შემთხვევაში დეზინფექცია. დეზინფექტანტად უნდა გამოიყენებოდეს სურსათის წარმოებაში ნებადართული საშუალება და სანარმოს ამის მტკიცებულება უნდა გააჩნდეს. ეს შეიძლება იყოს ამ საშუალების ანოტაცია, სერტიფიკატი, ან სხვა თანმხლები დოკუმენტაცია.

აღჭურვილობა და მოწყობილობა კედლიდან და იატაკიდან გარკვეული მანძილის დაშორებით უნდა დამონტაჟდეს, რათა სარემონტო სამუშაოების ჩატარებისა და სათანადო განმენდის შესაძლებლობა არსებობდეს.

### წყალმომარაგება და კანალიზაცია

სასურსათო სანარმოში ნებადართულია მხოლოდ საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი სასმელი წყლის გამოყენება. ასეთი წყლისგან უნდა დამზადდეს სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებისას გამოყენებული ყინულიც. გამონაკლისია მხოლოდ ის შემთხვევები, როდესაც სუფთა წყლის გამოყენება დასაშვებია სურსათის/ცხოველის საკვების გადამამუშავებამდე თევზისა და სხვა ზღვის პროდუქტების გარეცხვა ან მათთვის განკუთვნილი ყინულის დამზადება. სანარმოს სუფთა წყალი განცალკევებული მილებით უნდა მიენოდებოდეს. გასათვალისწინებელია რომ ორთქლი, რომელიც უშუალოდ ეხება პროდუქტს ან მის ზედაპირს საფრთხეს არ უნდა უქმნიდეს ადამიანის/ცხოველის ჯანმრთელობას. წყლისთვის გამოყენებული მოწყობილობებიც უნდა იყოს დაცული დაბინძურებისგან და პერიოდულად უნდა მოხდეს მათი დეზინფექცია.

სანარმოში უნდა არსებობდეს დრენაჟის გამართული სისტემა, რომლის სუფთა ან სასმელ წყალთან გადაკვეთა არ მოხდება.

გემოთ მოხსენიებული პირობების უზრუნველსაყოფად, აუცილებელია სანარმოში განახორციელოს წყლის პერიოდული ლაბორატორიული შემოწმება კანონმდებლობით დადგენილ პარამეტრებთან შესაბამისობის დადასტურების მიზნით. ლაბორატორიული შემოწმების შედეგები ბიზნესოპერატორმა უნდა შეინახოს.



### წინასწარი აუცილებელი პროგრამები (ჰიგიენის სანიმუშო პრაქტიკა GHP)

ჰიგიენის სანიმუშო პრაქტიკის ფარგლებში განიხილება იმ წინასწარი აუცილებელი პროგრამების, ანუ სტანდარტული სამუშაო ინსტრუქციების, დანესების მოთხოვნები, რომელთა მიზანია სანარმოში უვნებელი სურსათის სანარმოებლად საჭირო სანიტარული და გარემო პირობების შენარჩუნების უზრუნველყოფა.

### დასუფთავება-დეზინფექციის პროცედურები

სანარმოს მთლიანი შენობა, საამქროები, დანადგარები, ფანჯრები და მინები, კარები, სავენტილაციო არხები, გამათბობელი მოწყობილობები, სავენტილაციო სისტემების ფილტრები, ტუალეტები, ხელსაბანები, ფანჯრის ბადეები და ა.შ. უნდა იყოს სუფთა მდგომარეობაში. მათი დასუფთავებისა



6 ზღვის, მდინარის ან სხვა არასასმელი წყალი, რომელსაც პირდაპირი ან არაპირდაპირი უარყოფითი გავლენა სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობაზე არა აქვს.



და დეზინფექციის ყოველი პროცედურა უნდა აღირიცხოს ჩანაწერში, რომელშიც, სულ მცირე, მითითებული იქნება ქმედების ჩატარების თარიღი. დასუფთავება-დეზინფექციის სიხშირეს ადგენს ცალკეული ბიზნესოპერატორი საკუთარი საწარმოს თავისებურებების გათვალისწინებით ისე, რომ დაბინძურების რისკი თავიდან იქნეს აცილებული.

ამ პროცესში გამოყენებული სარეცხი-სადეზინფექციო საშუალებები არ უნდა იყოს ტოქსიკური ადამიანისთვის და საზიანო სურსათისთვის/ცხოველის საკვებისთვის. მათი გამოყენება უნდა იყოს სურსათის წარმოებაში ნებადართული. ამის დასტურად საწარმოში უნდა ინახებოდეს კონკრეტული ქიმიური საშუალების მწარმოებლის/მომწოდებლის მიერ მოწოდებული სერტიფიკატი, ანოტაცია ან/და სხვა დამადასტურებელი საბუთი. გარდა ამისა, პერსონალმა უნდა გაითვალისწინოს ქიმიური საშუალების გამოყენების ინსტრუქციაში მითითებული უსაფრთხოების წესები.

ამასთან აუცილებელია დეზინფექციის შემდეგ დანადგარები, აღჭურვილობა კარგად ჩამოირეცხოს წყლის ჭავლით ქიმიური ხსნარის სრულ მოცილებამდე.

## ტექნიკური მომსახურება

სარემონტო სამუშაოების ჩატარება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების პარალელურად დაუშვებელია. შესაძლებელია მხოლოდ მცირე შესაკეთებელი სამუშაოები მიმდინარეობდეს ამ დროს, თუმცა, უცხო სხეულის პროდუქტში მოხვედრის თავიდან ასაცილებლად შესაბამისი ზომები უნდა იქნეს მიღებული.



## მაკნებლების კონტროლი

საწარმოს შენობა და მისი სათავსები დაცული უნდა იყოს მღრღნელების, ჩიტების, მწერების და სხვა ცხოველებისგან. ამდენად, აუცილებელია შენობის ტერიტორია შინაური ცხოველებისთვის არ გამოიყენებოდეს და შენობას ღიობები არ ჰქონდეს. მაკნებლების სანინააღმდეგოდ შეიძლება ქიმიური, ფიზიკური და ბიოლოგიური მეთოდების გამოყენება, თუმცა, ქიმიური ნივთიერებების გამოყენება საწარმოს შენობაში საწარმოო პროცესების მიმდინარეობის პარალელურად დაუშვებელია. იმ შემთხვევაში, თუ აუცილებელია საწარმოო ან სასაწყობო შენობების ან ცალკეული უბნების ქიმიური დამუშავება (მაგ., ფუმიგაცია, დერატიზაცია), სათანადო ზომები უნდა იყოს მიღებული სასურსათო პროდუქტის შესაძლო ჯვარედინი დაბინძურების რისკის თავიდან აცილების მიზნით. ყველა მაკნებლის კონტროლისთვის ჩატარებული ღონისძიება, მათ შორის სადეზინფექციო და სადერატიზაციო სამუშაოები, უნდა აღირიცხოს.

## დასაწყობება

ნედლეული, ინგრედიენტი ან ნებისმიერი სხვა მასალა, მათ შორის ტარა და სხვა შესაფუთი მასალა ისე უნდა ინახებოდეს, რომ მისი დაბინძურება თავიდან იყოს აცილებული. ამაში იგულისხმება შესაბამისი ტემპერატურისა და ფარდობითი ტენიანობის უზრუნველყოფა, მაკნებლებისგან, კონდენსაციისგან დაცვა, შეფუთულ მდგომარეობაში შენახვა გამოყენებამდე, შესაბამისი იდენტიფიცირება არამიზნობრივი გამოყენების თავიდან აცილების მიზნით, არაერთგვაროვანი პროდუქციის განცალკევებულად შენახვა, რათა არ მოხდეს ორგანოლექტიკური თვისებების დაკარგვა. გასათვალისწინებელია, რომ სანჰიგიენური საშუალებები, დასალაგებელი ინვენტარი პროდუქტის წარმოებისგან, შესაფუთი მასალისგან განცალკევებით ინახებოდეს.



## ნედლეულისა და მომწოდებლების კონტროლი

ბიზნესოპერატორის მიერ გამოყენებული ნებისმიერი სასურსათო ნედლეული, ინგრედიენტი, წყალი, აღჭურვილობა, დანადგარი, ინვენტარი, დამხმარე მასალა, შესაფუთი მასალა საფრთხეს არ უნდა უქმნიდეს წარმოებულ პროდუქტს და არ უნდა იყოს დაბინძურებული პარაზიტებით, პათოგენური მიკროორგანიზმებით, ტოქსიკური ნივთიერებებით და უნდა პასუხობდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს. ამგვარად, ნედლეული, რომელიც ისეა გაფუჭებული, რომ მიუხედავად შემდეგ ეტაპებზე ჰიგიენის სრული წესების დაცვისა, მაინც საზიანო იქნება ადამიანის ჯანმრთელობისა და სიცოცხლისთვის, საწარმომ არ უნდა მიიღოს. თუ შესაფუთი მასალა შესაძლებელია, რომ ხელმეორედ გამოიყენონ, იგი უნდა დასუფთავდეს და ჩაუტარდეს დეზინფექცია.

სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის ერთ-ერთი საფუძველია ეფექტური მიკვლევადობის სისტემის არსებობა. მიკვლევადობა - ეს არის სურსათის/ცხოველის საკვების, მასში გამოსაყენებლად განკუთვნილი ნებისმიერი ნივთიერების, ცხოველისა და მცენარის, ცხოველური და მცენარეული პროდუქტის, ვეტერინარული პრეპარატის, პესტიციდის და აგროქიმიკატის შესახებ მონაცემებისა და ინფორმაციის დადგენის შესაძლებლობა მათი წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე<sup>7</sup>. მიკვლევადობის სისტემის არსებობა ბიზნესოპერატორის მიერ მისი

<sup>7</sup> საქართველოს კანონი „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“



საქმიანობის ამსახველი ჩანაწერების წარმოებას ემყარება. ეფექტური და სრულყოფილი მიკვლევადობის სისტემა საშუალებას აძლევს ბიზნესოპერატორს პროდუქტის წარმოების თითოეულ ეტაპზე ფლობდეს ზუსტ ინფორმაციას გამოყენებული ნედლეულის, დამხმარე და შესაფუთი მასალების შესახებ, მათი მიღების თარიღების, მწარმოებლების/მომწოდებლების

საიდენტიფიკაციო მონაცემებისა და პარტიის ნომრების ჩათვლით. საჭიროების შემთხვევაში მიკვლევადობის სისტემაზე დაყრდნობით ბიზნესოპერატორი უზრუნველყოფს ბაზრიდან მავნე პროდუქტის დროულ ამოღება-გამონევენას. რაც უფრო დეტალურია მიკვლევადობის სისტემა, მით უფრო ეფექტური და ნაკლებდანახარჯიანია ბაზრიდან პროდუქტის ამოღება-გამონევენის პროცედურები.

ბიზნესოპერატორი ვალდებულია მოითხოვოს პირველადი პროდუქტის მწარმოებლისგან ინფორმაცია ჩანაწერების სახით, რაც აღნიშნულ ეტაპზე პირველადი წარმოების ბიზნესოპერატორებს საქართველოს კანონმდებლობით მოეთხოვება (იხ. III ნაწილი, პირველადი წარმოების ეტაპზე ჩანაწერების წარმოება).

სასურსათო ჯაჭვის ცალკეული ბიზნესოპერატორის მიკვლევადობის სისტემა უნდა ვრცელდებოდეს ერთი მხრივ უშუალო მომწოდებლებამდე, მეორე მხრივ უშუალო მომხმარებლებამდე და მოიცავდეს დეტალურ ინფორმაციას შიდა პროცესების თითოეული ეტაპის შესახებ.

### ნარჩენების შეგროვება და უტილიზაცია

საწარმოო საამქროებიდან ნარჩენები უნდა გაიტანონ ისე, რომ გამოირიცხოს ამ პროცესში საწარმოს შენობის ან ტერიტორიის დაბინძურება. ნარჩენებისთვის გამოყენებული კონტეინერები უნდა იყოს დახურული, ნაპრალებისა და ღიობების გარეშე, უნდა იძლეოდეს დასუფთავებისა და საჭიროების შემთხვევაში დეზინფექციის შესაძლებლობას.



### სურსათის/ცხოველის საკვების ტრანსპორტირება

გადასაზიდი საშუალებები, პროდუქტის გადასაზიდად გამოყენებული ჭურჭელი და კონტეინერები უნდა იყოს სუფთა მდგომარეობაში, უნდა დასუფთავდეს და ჩაუტარდეს პერიოდული დეზინფექცია. მათი გამოყენება სხვა მიზნებისთვის დაუშვებელია. გადაზიდვისას პროდუქტი დაცული უნდა იყოს დაბინძურებისგან. საჭიროების შემთხვევაში აუცილებელია შესაბამისი გარემო პირობების (ტემპერატურა, ფარდობითი ტენიანობა) უზრუნველყოფა. არაერთგვაროვანი სურსათი ტრანსპორტირებისას ერთმანეთისგან განცალკევებული უნდა იყოს.



### პერსონალის პირადი ჰიგიენა და ჯანმრთელობის მდგომარეობა

პირი, რომელიც ინფიცირებულია ისეთი დაავადებით, რომელიც შეიძლება გავრცელდეს პროდუქტით, არ უნდა დაუშვან საწარმოში. ეს შეიძლება იყოს: ინფიცირებული ჭრილობა, კანის ინფექცია, წყლული, გრიპი, სხვა ინფექციური დაავადებები. ასეთმა თანამშრომელმა ინფორმაცია ავადმყოფობის შესახებ უნდა მიანოდოს საწარმოს შესაბამის უფლებამოსილ პირს.



საწარმოში მომუშავე პერსონალი უნდა ატარებდეს სუფთა დამცავ ტანსაცმელს (ხელთათმანებს, ხალათს, თავსაბურავს, ფეხსაცმელს). აკრძალულია საწარმოში დამცავი ტანსაცმლის შეკვრა ქიჩისთავებით ან ნემსებით, ასევე პირადი ნივთების, მათ შორის, მობილურის ტარება. ჯანმრთელობასა და პირად ჰიგიენასთან დაკავშირებული წესები ვრცელდება როგორც საწარმოს მენეჯმენტზე, ასევე საწარმოში მოსულ სტუმრებზე.

### პერსონალის სწავლება

ბიზნესოპერატორმა უნდა უზრუნველყოს საწარმოში დასაქმებული პერსონალის პერიოდული ინსტრუქტაჟი ჰიგიენის საკითხებთან დაკავშირებით

# 4

## დამატებითი მოთხოვნები ცხოველური წარმოშობის სურსათის ბიზნესოპერატორებისთვის<sup>8</sup>

იმ ბიზნესოპერატორებისათვის, ვინც ეწევა ცხოველური წარმოშობის სურსათის წარმოებას, გადამუშავებას ან/და დისტრიბუციას, ჰიგიენის ზოგადი წესის გარდა ასევე მოქმედებს ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესი.

აღნიშნული წესი არ ვრცელდება იმათზე, ვისაც არ ეხება ჰიგიენის ზოგადი წესი, ასევე საცალო ვაჭრობის ობიექტებსა (თუ თევზისა და თევზის პროდუქტების რეალიზაცია საბოლოო მომხმარებლისთვის არ ხდება) და სურსათზე, რომლებიც ცხოველური წარმოშობის პროდუქტების შემდგომი გადამუშავების შედეგად მიიღება (მაგ., ტორტი).

წინამდებარე სახელმძღვანელოში წარმოდგენილია ჰიგიენის სპეციალური მოთხოვნები მხოლოდ შინაური ჩლიქოსანი ცხოველის სასაკლაოს მიმართ.

### სასაკლაოს შენობა

სასაკლაოში გამოყოფილი უნდა იყოს ცხოველისთვის მოსაცდელი სადგომი<sup>9</sup>, განცალკევებული ადგილი დაავადებული ან სავარაუდოდ დაავადებული შინაური ჩლიქოსანი ცხოველისთვის, ასევე უზრუნველყოფილი უნდა იყოს შესაბამისი სამუშაო სივრცე ცოცხალი ცხოველის გაბრუნება/სისხლგართმევის (ღორის შემთხვევაში დამდუღვრის, ჯაგრის გაცლის, გაფხევის და ორთქლში გატარების), გამოშიგვის და შემდგომი განშენის, ნაწლავებისა და გულმკერდის დამუშავება, შიგნეულის დაფასობისთვის სხვადასხვა დროს ან ერთმანეთისგან



განცალკევებულად, რათა ცხოველის ხორცი არ დაბინძურდეს.

ჭერის სიმაღლე და სასაკლაოს საამქროს ფართობი ისეთი უნდა იყოს, რომ ხორცი იატაკსა და კედლებს არ ეხებოდეს. დრენაჟმა საფრთხე არ უნდა შეუქმნას სურსათის უვნებლობას, ასევე უნდა არსებობდეს სპეციალურად გამოყოფილი ადგილი ან ტერიტორია ნაკელისთვის.

*რეკომენდებულია დაავადებული და სავარაუდოდ დაავადებული ხორცის განადგურებისთვის იზოლირებული სივრცის არსებობა. წინააღმდეგ შემთხვევაში, დანადგარები და აღჭურვილობა უნდა გაიწმინდოს, გაირეცხოს და ჩატარდეს მათი დეზინფექცია ხელახლა გამოყენებამდე.*

### ცხოველის ტრანსპორტირება სასაკლაომდე

სასაკლაოში მიღებული ცხოველი უნდა იყოს ჯანმრთელი, არ უნდა იყოს მიღებული საკარანტინო ზონიდან, თუ ეს დაშვებული არ არის სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ.

შინაური ჩლიქოსანი ცხოველის ტრანსპორტირება სასაკლაომდე უსაფრთხოდ უნდა მოხდეს, რადგან დაზიანებამ შეიძლება გავლენა იქონიოს ხორცის უვნებლობაზე. დაავადებული ცხოველის გადაყვანა სასაკლაოში ვეტერინარის ნებართვის გარეშე აკრძალულია.

### ინფორმაცია მომწოდებლების შესახებ

მიკვლევადობის უზრუნველყოფის მიზნით სასაკლაომ უნდა მოიპოვოს და შეინახოს შემდეგი ინფორმაცია:

მომწოდებლის საიდენტიფიკაციო მონაცემები (მათ შორის ფაქტობრივი მისამართი), ცხოველის ჩაბარების თარიღი, გამოყენებული ვეტერინარული პრეპარატები ან სხვა ჩატარებული ღონისძიებები, გადატანილი დაავადებები, აღებული ნიმუშის ლაბორატორიული ანალიზის შედეგები, დაკვლისწინა და დაკვლისშემდგომი შემონმების შედეგები, პასუხისმგებელი ვეტერინარი ექიმის ვინაობა და სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ მისთვის მინიჭებული საიდენტიფიკაციო კოდი.

<sup>8</sup> საქართველოს მთავრობის 2012 წლის 7 მარტის #90 დადგენილება „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის შესახებ“.

<sup>9</sup> შესაძლებელია გარეთ, თუ კლიმატური პირობები საშუალებას იძლევა.

## იარაღების დეზინფექცია

სასაკლაოში გამოყენებული იარაღებისა და ხელსაწყოების დეზინფექცია უნდა მოხდეს 82°C-იანი ცხელი წყლით ან ალტერნატიული სადეზინფექციო საშუალებებით.



## დაკვლის პროცესი

ცხოველისა და ფრინველის სახორცედ დაკვლა მათი რეალიზაციის მიზნით დაიშვება მხოლოდ სანარმოში (სასაკლაოზე) უფლებამოსილი ორგანოს ვეტერინარულ-სანიტარული ზედამხედველობის ქვეშ<sup>10</sup>.

სასაკლაომ უნდა ჩაიბაროს მხოლოდ ცოცხალი ცხოველი, გარდა იმ შემთხვევისა, როცა ფიზიკური ტრამვის გამო ცხოველის ტრანსპორტირება სასაკლაომდე შეუძლებელია. ფიზიკურად დაზიანებული ცხოველის ხორცი ადამიანის მოხმარებისთვის გამოიყენება იმ შემთხვევაში, თუ დაკვლისწინა და დაკვლისშემდგომი შემოწმება ადასტურებს მის უვნებლობას.

დაუშვებელია ხორცისა და სუბპროდუქტების რეალიზაცია, რომელთაც არ გაუვლია ვეტერინარული შემოწმება, რაც გულისხმობს ცხოველების დაკვლისწინა შემოწმებას და ცხოველური წარმოშობის პროდუქციის ვეტერინარულ-სანიტარულ ექსპერტიზას მათი კეთილსაიმედობის დადგენის მიზნით<sup>11</sup>.

დაკვლისას ცხოველი უნდა იყოს სუფთა მდგომარეობაში, ფეკალური დაბინძურების გარეშე. თავიდან უნდა იყოს აცილებული ხორცის დაბინძურება ცხოველის გაბრუების, სისხლგართმევის, გატყავების, გამოშიგვისა და შემდგომი დამუშავებისას, კერძოდ:

- ტრაქეა და საყლაპავი მილი დაუზიანებლად უნდა შენარჩუნდეს სისხლგართმევის დროს (გარდა რელიგიური ტრადიციისა);
- ტყავისა და ბაღის საფარის მოშორების დროს;
- ტყავის ზედაპირისა და ცხოველის ტან-ხორცის ერთმანეთთან შეხებისას;
- ტყავის ზედაპირთან და ბალანთან შეხებაში მყოფი აღჭურვილობის ხორცთან შეხებისას.

ტან-ხორცის გამოშიგვა უნდა დასრულდეს ცხოველის გაბრუებიდან არა უგვიანეს 45 წუთისა, სისხლგართმევის შემდეგ არა უგვიანეს 30 წუთისა. სარძევე ჯირკვლის ამოღებისას რძე არ უნდა გაიჟონოს და ხსენის მინარეშმა ცხოველის ტან-ხორცში არ უნდა შეაღწიოს. ცხოველის ტანი და მისი სხვა ნაწილები მთლიანად უნდა გატყავდეს, გარდა ღორისა. ცხვარი, ვირი და ხბო კი გარდა მისი თავ-ფეხისა. თავ-ფეხის დამუშავებისას ცხოველის ხორცის სხვა ნაწილები არ უნდა დაბინძურდეს. თუ ღორის გატყავება არ ხდება, მას უნდა მოსცილდეს ჯაგარი მდულარე წყლის საშუალებით და შემდეგ გაირეცხოს სასმელი წყლით.



## დაკვლის შემდგომი შემოწმება

დაკვლის შემდგომი შემოწმებისას ტან-ხორცი და შიგნეულობა უნდა იყოს ნიშანდებული/იდენტიფიცირებული ისე, რომ შეიძლებოდეს გარკვევა, თუ რომელ მიღებულ ცხოველს მიეკუთვნება. ასევე იზოლირებული უნდა იყოს დაკვლის შემდგომ შემოწმებული სხვა ცხოველების ტან-ხორცის, შიგნეულობის და შინაგანი ორგანოებისგან. შემოწმებისას უნდა ამოიღონ ორივე თირკმელი ცხიმსაფარიდან, ასევე პერირენალური მემბრანა შინაური მსხვილფეხა ცხოველის, ღორისა და კენტრილიქოსანი ცხოველის შემთხვევაში.

დაკვლის შემდგომი შემოწმების შემდეგ უნდა ამოიღონ ჯირკვლები. ადამიანის მიერ მოხმარებისთვის უვარგისად მიჩნეული ცხოველის ნაწილები უნდა გაიტანოს სანარმოს საამქროდან. ადამიანის მიერ მოხმარებისთვის განკუთვნილი და უვარგისად მიჩნეული ნაწილები არ უნდა ეხებოდეს ერთმანეთს.

ხორცის შემდგომი დამუშავების შემთხვევაში კუჭი უნდა დაიმდურლოს ან გაინმინდოს, ნაწლავები უნდა დაიკალოს და გაინმინდოს, თავ-ფეხი უნდა გატყავდეს ან დაიმდურლოს და გაუკეთდეს დეპილატორი.

ცხოველის დაკვლის შედეგად მიღებული ტან-ხორცი უნდა დაიჭრას ორ ან მეოთხედ ნაწილებად, ორად დაჭრილი ტან-ხორცის თითოეული ნაჭრის შემთხვევაში თითოეული ნაწილი უნდა დაიჭრას სამ ნაჭრად. ხორცის შემდგომი დაჭრა და ძვლების გამოცლა უნდა განხორციელდეს ხორცის დასაჭრელად განკუთვნილ ადგილას. ხორცის დაჭრა,

<sup>10</sup> საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2011 წლის 4 ივლისის N2-101 ბრძანება „ვეტერინარულ-სანიტარული უსაფრთხოების წესების დამტკიცების შესახებ“.

<sup>11</sup> საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2011 წლის 4 ივლისის N2-101 ბრძანება „ვეტერინარულ-სანიტარული უსაფრთხოების წესების დამტკიცების შესახებ“.

ძვლებისგან გამოცლა, შეხვევა და შეფუთვა უნდა მოხდეს ისე, რომ შიგნეულის ტემპერატურა შენარჩუნდეს, არა უმეტეს, 3°C-5°C-ზე, ხოლო სხვა ნაწილების ტემპერატურა უნდა შენარჩუნდეს, არა უმეტეს, 7°C-10°C-ზე. სხვადასხვა სახეობის ცხოველის ხორცი უნდა დაიჭრას სხვადასხვა დროს და ერთმანეთისგან განცალკევებულად.

თუ სასაკლაოს არა აქვს სპეციალურად გამოყოფილი ადგილი გასანადგურებლად, დაავადებული ან სავარაუდოდ დაავადებული ცხოველის ამ მიზნით გამოყენებული სივრცე, დანადგარები, აღჭურვილობა უნდა გაინმინდოს, გაირეცხოს და მოხდეს მათი დეზინფექცია.

## ცხოველის გადაუდებელი დაკვლა სასაკლაოს გარეთ

ცხოველი სასაკლაოში მიყვანის გარეშე შეიძლება დაიკლას როდესაც ფიზიკური ტრამვისას მისი ტრანსპორტირება სასაკლაომდე შეუძლებელია. ასეთ შემთხვევაში უნდა ჩატარდეს დაკვლისწინა შემონმება ვეტერინარი ექიმის მიერ, დაკლული და სისხლგართმეული ცხოველი უნდა გადაიყვანონ სასაკლაოში. სასაკლაოში მიყვანამდე შესაძლებელია კუჭისა და ნაწლავების ამოღება ვეტერინარი ექიმის ზედამხედველობით. შინაგანი ორგანოების ყველა ნაწილი უნდა გადაიტანონ სასაკლაოში და გაუკეთონ შესაბამისი ნიშანდება. თუ ცხოველის დაკვლასა და სასაკლაოზე მიყვანის შუალედი 2 საათზე მეტია დაკლული ცხოველი უნდა გაგრილდეს. დაკლულ ცხოველს უნდა ჰქონდეს ვეტერინარი ექიმის მიერ გაცემული ჯანმრთელობის სერტიფიკატი დაკვლისწინა შემონმების შედეგების შესახებ, სადაც ასევე მითითებული იქნება დაკვლის თარიღი, დრო და მიზეზი. ამგვარი ცხოველისგან მიღებულ ხორცს ასევე უნდა ჩაუტარდეს დაკვლისშემდგომი შემონმება.



## ხორცის შენახვა და ტრანსპორტირება

დაფასობებული სურსათი დაუფასობებული სურსათისგან განცალკევებულად უნდა შეინახოს და ასევე მოხდეს მისი განცალკევებულად ტრანსპორტირება, გარდა იმ შემთხვევისა, როცა ამ სახეობის პროდუქტების შენახვა-ტრანსპორტირება სხვა დროს ხდება. საკვებად განკუთვნილი ხორციც უვარგისი ხორცისგან იზოლირებულად უნდა დასაწყობდეს ცალკე, სპეციალურად გამოყოფილ სათავსოში.

ხორცის შენახვა-ტრანსპორტირებისას გათვალისწინებული უნდა იყოს, რომ დაკვლისშემდგომი შემონმებისთანავე ცხოველის ხორცი უნდა გაგრილდეს ისე, რომ ხორცის ზედაპირზე არ დაგროვდეს კონდენსაცია და შიგნეულის ტემპერატურამ მიაღწიოს არა უმეტეს 3°C-5°C-ისა, ხოლო ხორცის სხვა ნაწილების ტემპერატურამ არა უმეტეს 7°C-10°C-ისა. აღნიშნული პირობები უნდა შენარჩუნდეს შენახვისა და ტრანსპორტირების განმავლობაში, გარდა იმ შემთხვევისა, როცა ტრანსპორტირება 2 საათს არ აღემატება.

ხორცის სასაკლაოში შენახვისას, სასაკლაოში უნდა იყოს საყინულე აღჭურვილობა. გასაყინო ხორცი დაუყოვნებლივ უნდა გაიყინოს. საჭიროების შემთხვევაში, შეიძლება გაყინვამდე საჭირო სტაბილიზაციის პერიოდის გათვალისწინება.

## ჯანმრთელობის ნიშანდება და საიდენტიფიკაციო ნიშანი

შინაური ჩლიქოსანი ცხოველის სარეალიზაციოდ გამოტანილ სურსათს უნდა ჰქონდეს ჯანმრთელობის დამადასტურებელი ნიშანდება: 1) საიდენტიფიკაციო ნიშანი, რომელიც უნდა მოიცავდეს საქართველოს 2-ასოიან კოდს - GE; 2) ბიზნესოპერატორად რეგისტრაციის ნომერი. საიდენტიფიკაციო კოდი ადვილად უნდა იკითხებოდეს და არ იშლებოდეს. იგი უნდა დაისვას წარმოების ადგილას უშუალოდ პროდუქტზე, შესაფუთ მასალაზე, ეტიკეტზე, გამძლე მასალისგან დამზადებულ იარაღიყზე, კონტეინერზე ან შეფუთვის ზედაპირზე.

## საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) სისტემა

ბიზნესოპერატორმა, რომელიც წარმოადგენს სასაკლაოს ან ნედლ რძეს თერმულად ამუშავებს, უნდა დანერგოს მიკვლევადობის, საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) სისტემა<sup>12</sup>.

<sup>12</sup> 2014 წლის 31 დეკემბრამდე HACCP-ის სისტემის და მიკვლევადობის სისტემის მოთხოვნებთან შეუსაბამობის შემთხვევაში სურსათის უვნებლობის სააგენტო გასცემს რეკომენდაციებს შეუსაბამობების გამოსასწორებლად.

წინა ნაწილში განხილული წინასწარი აუცილებელი პროგრამების ფარგლებში ყველა ქმედების განხორციელება უნდა ფიქსირდებოდეს სათანადო ჩანაწერებში. ეს იმას ნიშნავს, რომ ზემოთ მოხსენიებული მოთხოვნების შესრულების დასტურად ბიზნესოპერატორს მოეთხოვება სათანადო ჩანაწერების/ჟურნალების შემუშავება და მათი ყოველდღიური წარმოება. პასუხისმგებლობა დოკუმენტების წარმოებისა და მათში ჩანაწერების სისწორის, მათი შენახვისა და დაცვისათვის ეკისრება ბიზნესოპერატორს. **რაც არ დანერგა, ის არ მომხდარა** - ეს არის წესი, რომელიც აუცილებლად უნდა გაითვალისწინოს თითოეულმა ბიზნესოპერატორმა. ჩანაწერების ყოველდღიური წარმოება იძლევა იმის საშუალებას, რომ დოკუმენტურად დადასტურდეს თითოეული განხორციელებული ქმედება, რაც განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია ინსპექტირებისა და აუდიტისათვის. ჩანაწერების წარმოება ასევე ხელს უწყობს ტენდენციების ანალიზს, რის საფუძველზეც საჭიროების შემთხვევაში შესაძლებელი ხდება პროცესის მოდიფიცირება. ჩანაწერების წარმოება სურსათის უვნებლობის განუყოფელი ნაწილია. მენარმეს შეუძლია თავისი საჭიროებების გათვალისწინებით შეიმუშაოს ფორმების, ჟურნალების შაბლონები. ჩანაწერების წარმოება შესაძლებელია როგორც ელექტრონული, ასევე ბეჭდური/ხელნაწერი სახით.

**H** hazard  
**A** analysis  
**C** critical  
**C** control  
**P** Points

ქვემოთ ნიმუშად არის წარმოდგენილი იმ ძირითადი ჩანაწერების/ჟურნალების შაბლონები, რომელთა წარმოება ნებისმიერ სასურსათო კომპანიაშია სავარაუდო. ესენია:

- რეცხვა-დებიზინფიცირების ქმედებებთან დაკავშირებული ჩანაწერები;
- მავნებლების კონტროლის ჩანაწერი;
- პერსონალის ჯანმრთელობის აღრიცხვის ჩანაწერები;
- პერსონალის პირადი ჰიგიენისა და ქცევის წესების დარღვევის ჩანაწერი;
- საწყობების მართვის ჩანაწერები;
- ნედლეულის მიღების ჟურნალი;
- დანადგარების ტექნიკური მომსახურების ჩანაწერები.

თუმცა კონკრეტული მენარმის სპეციფიკისა და საჭიროებების გათვალისწინებით, შესაძლებელია მას ასევე სხვა ჟურნალების წარმოება დასჭირდეს, ისევე როგორც შესაძლებელია კონკრეტული ჟურნალის შაბლონში საჭირო იყოს დამატებითი გრაფების გათვალისწინება ან რომელიმე გრაფების ცვლილება.



### 1. სანჰიგიენური საშუალებების აღრიცხვის შურნალი

სანჰიგიენური საშუალების კონტეინერის გახსნის თარიღი	სანჰიგიენური საშუალების დასახელება	კონტეინერის მოცულობა	პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა	კონტეინერის შიგთავსის დამთავრების თარიღი	პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა

### 2. რეცხვა-დეზინფიცირების განრიგი (ინფრასტრუქტურა, დანადგარები, სანარმოო ინვენტარი, პროდუქტთან შეხებაში მყოფი ზედაპირები, ტუალეტი, ხელსაბანი, სანიტარული ტანსაცმელი, სატრანსპორტო საშუალებები, ა.შ.)

დასასუფთავებელი ობიექტი	სიხშირე	გამოყენებული სანჰიგიენური საშუალება და დოზა	გამოყენებული ინვენტარი	უსაფრთხოების ნორმები (მაგ., ხელთათმანი, სათვალე, რესპირატორი)	დასუფთავების, რეცხვა-დეზინფიცირების ეტაპები	პასუხისმგებელი პირი

დამტკიცებულია სურსათის უვნებლობის მენეჯერის მიერ: \_\_\_\_\_ თარიღი: \_\_\_\_\_

### 3. რეცხვა-დეზინფიცირების შურნალი

ადგილმდებარეობა/საამქრო: \_\_\_\_\_

თარიღი	დასუფთავებული/გარეცხილი ობიექტი (აღნიშნეთ X-ით)								პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა	ზედამხედველის შენიშვნა და ხელმოწერა
	ჭერი	კედელი იატაკი	ხელსაბანი	სამუშაო ზედაპირები	სავენტილაციო სისტემა	დანადგარი 1	დანადგარი 2	სანარმოო ინვენტარი		

### 4. ტუალეტების, ხელსაბანების, გასახდელების დასუფთავების/რეცხვა-დეზინფიცირების შურნალი

ადგილმდებარეობა: \_\_\_\_\_

თარიღი	დასუფთავების დასრულების დრო	პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა	ზედამხედველის შენიშვნა და ხელმოწერა

### 5. პროდუქტთან შეხებაში მყოფი ზედაპირებიდან და სანიტარული ტანსაცმლიდან ჩამონარეცხის აღების განრიგი

ჩამონარეცხის აღების ობიექტი	სიხშირე	ნიმუშების რაოდენობა

დამტკიცებულია სურსათის უვნებლობის მენეჯერის მიერ: \_\_\_\_\_ თარიღი: \_\_\_\_\_

**6. ჩამონარეცხის ლაბორატორული შემოწმების შურნალი**

თარიღი	ჩამონარეცხის ობიექტი	აღებული ნიმუშების რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა	პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა

**7. მავნებლების კონტროლის გეგმა**

შემოწმების ობიექტი <sup>13</sup>	სიხშირე	ინსპექტირების პროცესის აღწერა	შესავსები ჩანაწერი	პასუხისმგებელი პირი

დამტკიცებულია სურსათის უვნებლობის მენეჯერის მიერ: \_\_\_\_\_ თარიღი: \_\_\_\_\_

**8. მავნებლების ინსპექტირების შურნალი**

თარიღი \_\_\_\_\_

ადგილი / საამქრო	მავნებლების კონტროლის მექანიზმის საიდ. ნომერი (მათ შორის ღიობები, პერიმეტრი, ბადეები)	მონიტორინგის შედეგი	გატარებული ზომები მავნებლების აღმოჩენის შემთხვევაში	დამატებითი ღონისძიებების საჭიროება

ინსპექტირება ჩაატარა: \_\_\_\_\_ თარიღი: \_\_\_\_\_

**9. ჯანმრთელობის მდგომარეობის ყოველდღიური აღრიცხვის შურნალი**

თარიღი	თანამშრომლის სახელი, გვარი	ჩივილი, სიმპტომი	განხორციელებული ქმედება	პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა	სამსახურში თანამშრომლის დაბრუნების თარიღი	პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა

**10. პერსონალის მიერ ქცევის წესების დარღვევის შურნალი**

დარღვევის დაფიქსირების თარიღი და დრო	თანამშრომლის სახელი, გვარი	თანამდებობა	დარღვევის აღწერა	მაკორექტირებელი ქმედება	თანამშრომლის ხელმოწერა	პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა

**11. სტუმრების მიერ ჯანმრთელობის მდგომარეობის დეკლარირების შურნალი**

ვიზიტის თარიღი	სტუმრის სახელი, გვარი	ხელმოწერით ვადასტურებ ჩემი ჯანმრთელობის დამაკმაყოფილებელ მდგომარეობას (სტუმრის ხელმოწერა)

<sup>13</sup> იგულისხმება შენობის პერიმეტრი შიგნით და გარეთ, ღიობები, ფანჯრებისა და სავენტილაციო სისტემების ბადეები, სათაგურები და ხაფანგები, მწერების ელექტრონული საჭერები და ასევე ფუმიგაცია (ამ ქმედების განხორციელების შემთხვევაში).



**12. ტემპერატურისა და ფარდობითი ტენიანობის კონტროლის ფორმა**

ადგილმდებარეობა: \_\_\_\_\_

თარიღი	შემონების დრო	ტემპერატურა °C	ფარდობითი ტენიანობის %	შენიშვნა	პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა

**13. მანქანა-დანადგარებისა და ელექტრო მოწყობილობების ნუსხა და ტექნიკური მომსახურების გეგმა**

მანქანა-დანადგარის/ელექტრო მოწყობილობის დასახელება	მწარმოებელი (მიუთითეთ მწარმოებლის დასახელება და ქვეყანა)	გამოშვების წელი	აღწერა	სერიული N°	შიდა საიდ. N°	ადგილმდებარეობა	დაგეგმილი ტექნიკური მომსახურების აღწერა	მომსახურების შესრულების ვადები / ნამუშევარი საათები

მომზადებულია მექანიკოს-ელექტრიკოსის მიერ: \_\_\_\_\_ თარიღი: \_\_\_\_\_

დამტკიცებულია დირექტორის მიერ: \_\_\_\_\_ თარიღი: \_\_\_\_\_

**14. მანქანა-დანადგარებისა და ელექტრო მოწყობილობების დაგეგმილი სარემონტო სამუშაოების განხორციელების შურნალი**

მანქანა-დანადგარის/ელექტრო მოწყობილობის დასახელება	შიდა საიდ. N°	ადგილმდებარეობა	ჩატარებული ტექნიკური მომსახურების აღწერა	სამუშაოს განხორციელების თარიღი	პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა

**15. მანქანა-დანადგარებისა და ელექტრო მოწყობილობების ავარიული სარემონტო სამუშაოების განხორციელების შურნალი**

ავარიული სარემონტო სამუშაოს ჩატარების თარიღი	მანქანა-დანადგარის/ელექტრო მოწყობილობის დასახელება	შიდა საიდ. N°	ადგილმდებარეობა	სარემონტო სამუშაოს ჩატარების მიზეზი	ჩატარებული სამუშაოს აღწერა	პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა

**16. ნედლეულის მიღების შურნალი**

მიღების თარიღი	ნედლეულის სახეობა	მიღებული რაოდენობა	მომწოდებელის დასახელება / სახელი გვარი	საიდენტიფიკაციო მონაცემები	ფაქტობრივი მისამართი	შენიშვნა/ხელმოწერა

# 7

## საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების, HACCP-ის სისტემა

HACCP-ის გეგმა 7 პრინციპს ეფუძნება და გულისხმობს ყველა პოტენციური საფრთხის წინასწარ დადგენას და მათი პრევენციის, აღმოფხვრის ან მისაღებ დონემდე დაყვანისთვის საჭირო ქმედებების დაწესებას. ნებისმიერ ბიზნესოპერატორს კარგად უნდა ჰქონდეს გათვითცნობიერებული, პირველ რიგში, წარმოების სანიმუშო პრაქტიკის მოთხოვნების დაკმაყოფილებისა და წინასწარი აუცილებელი პროგრამების ეფექტური ფუნქციონირების მნიშვნელობა იმისათვის, რომ კომპანიაში HACCP-ის პრინციპებზე დამყარებული სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა დაინერგოს.

### HACCP-ის გეგმის შემუშავებამდე განსახორციელებელი ქმედებები

#### 1. HACCP-ის ჯგუფის შექმნა

HACCP-ის გეგმების შემუშავებას საწარმოს პერსონალისგან შექმნილი ჯგუფი ახორციელებს. ჯგუფის წევრები, როგორც წესი, სხვადასხვა სფეროს წარმომადგენლები არიან, რომ კონკრეტულ პროდუქტთან და პროცესებთან დაკავშირებული ტექნიკური ცოდნითა და გამოცდილებით შეძლონ სრულყოფილი HACCP-ის გეგმების მომზადება. ჯგუფის წევრები, როგორც წესი, არიან: ტექნოლოგი, ლაბორატორიის თანამშრომელი, მექანიკოსი, საამქროს ან/და წარმოების უფროსი, საწყობის გამგე და ა.შ. ჯგუფის წევრების რაოდენობასთან დაკავშირებით შემლუდვები არ არსებობს.

#### 2. სურსათისა და მისი დისტრიბუციის მეთოდების განსაზღვრა

კონკრეტული პროდუქტის ან პროდუქტების კატეგორიისთვის, რომლისთვისაც HACCP-ის გეგმა უნდა შემუშავდეს, აუცილებელია შემდეგი სახის ინფორმაციის განსაზღვრა:

- პროდუქტის ზოგადი დახასიათება;
- პროდუქტის შემადგენლობა და გამოყენებული ინგრედიენტები;
- მიკრობიოლოგიური, ქიმიური, ფიზიკური პარამეტრები;
- გადამუშავების ეტაპები;
- შეფუთვის ტიპი;
- ვარგისიანობის ვადა;
- საჭიროების შემთხვევაში გამოყენების ინსტრუქცია, რომელიც ეტიკეტზე უნდა იყოს მითითებული;
- დასაწყობება/დისტრიბუციისას გასათვალისწინებელი მოთხოვნები (მაგ., ტემპერატურული რეჟიმი).

#### 3. მიზნობრივი გამოყენებისა და მიზნობრივი მომხმარებლების განსაზღვრა

სრულყოფილი HACCP-ის გეგმის მომზადებისთვის აუცილებელია მომხმარებელთა იმ კატეგორიების დადგენა, რომლებიც კონკრეტულ პროდუქტს მოიხმარენ. ასევე უნდა განისაზღვროს პროდუქტის მიზნობრივი გამოყენება (მაგ., არის თუ არა კონკრეტული პროდუქტი საკვებად მზა პროდუქტი, თუ იგი მოხმარებამდე თერმულ დამუშავებას საჭიროებს).

#### 4. პროდუქტის წარმოების ტექნოლოგიური ბლოკ-სქემის შემუშავება

ბლოკ-სქემის მომზადება გულისხმობს ტექნოლოგიური პროცესის სქემატურ გამოსახულებას, რომელიც ძირითადი პროცესის ეტაპებთან ერთად ასევე ასახავს იმ ეტაპებს, სადაც ა) ხდება ნედლეულის მიღება და გამოყენება, ბ) წარმოიშობა ნარჩენი ან მეორეული პროდუქტი, გ) შეიძლება მოხდეს პროდუქტის ხელახალი გადამუშავება, და ა.შ.

#### 5. ბლოკ-სქემის გადამოწმება

ბლოკ-სქემის შემუშავების შემდეგ ხდება მისი გადამოწმება ადგილზე, რათა სურსათის უვნებლობის ჯგუფი დარწმუნდეს, რომ ტექნოლოგიური პროცესის სქემატური გამოსახულება ზუსტად ასახავს რეალურად მიმდინარე პროცესებს.

გემოთ მოხსენიებული მოსამზადებელი ღონისძიებების შესრულების შემდეგ შესაძლებელია უშუალოდ HACCP-ის გეგმის მომზადების დაწყება.

ეს პროცესი შემდეგ 7 პრინციპს ეფუძნება:

## I პრინციპი - საფრთხის ანალიზის განხორციელება

საფრთხის ანალიზი არის პროდუქტის წარმოების თითოეულ ტექნოლოგიურ ეტაპზე, კონკრეტული პროდუქტიდან და პროცესიდან გამომდინარე ყველა იმ პოტენციური ბიოლოგიური, ქიმიური და ფიზიკური საფრთხეების დადგენისა და შეფასების პროცესი, რომელიც მნიშვნელოვან რისკს წარმოადგენს მომხმარებლის ჯანმრთელობისთვის.

საფრთხის ანალიზი ორი ეტაპისგან შედგება:

### 1. საფრთხის დადგენა

წარმოებული პროდუქტის სპეციფიკის, გამოყენებული ნედლეულისა და შესაფუთი მასალის, ტექნოლოგიური პროცესების, არსებული მანქანა-დანადგარების, დასაწყობების პირობებისა და ყველა სხვა ფაქტორების გათვალისწინებით შემუშავებული ბლოკ-სქემის თითოეული ეტაპისთვის აუცილებელია ყველა პოტენციური საფრთხის (მიკრობიოლოგიური, ქიმიური და ფიზიკური) წარმოშობის, გამრავლების ან გაკონტროლების შესაძლებლობის დადგენა. სხვადასხვა პროდუქტებთან ასოცირებული ზოგიერთი საფრთხე მოცემულია დანართ 1-ში.

### 2. საფრთხის შეფასება

თითოეული დადგენილი საფრთხის შეფასება ხდება მისი წარმოშობის ალბათობისა და შედეგების სიმწვავის გათვალისწინებით. HACCP-ის გეგმაში უნდა იყოს მოხსენიებული მხოლოდ ის საფრთხეები, რომლებიც წარმოშობის მაღალი ალბათობითა და გამონეული შედეგების მნიშვნელოვანი სიმწვავეთ ხასიათდება. ამ ეტაპზე გასათვალისწინებელია ის წინასწარი აუცილებელი პროგრამები, რომლებიც უკვე დანერგილი უნდა იყოს საწარმოში უვნებელი პროდუქტის წარმოებისთვის აუცილებელი გარემო პირობების შესაქმნელად.

სრულყოფილი საფრთხის ანალიზის ჩატარება ეფექტური HACCP-ის სისტემის შემუშავების აუცილებელი წინაპირობაა. ამ ეტაპზე HACCP-ის ჯგუფი იყენებს თანამედროვე მეცნიერულ ლიტერატურას.

## II პრინციპი - კრიტიკული საკონტროლო წერტილების დადგენა

ჩატარებული საფრთხის ანალიზის საფუძველზე დგინდება კრიტიკული საკონტროლო წერტილები, ანუ საწარმო პროცესის ის ეტაპები, რომლებზედაც სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საფრთხე(ებ)ის თავიდან აცილების, აღმოფხვრის ან დასაშვებ დონემდე შემცირების მიზნით მნიშვნელოვანია შესაბამისი კონტროლის მექანიზმის დაწესება. საწარმო პროცესში შეიძლება იყოს რამდენიმე ეტაპი, რომელზეც საფრთხეების კონტროლის არარსებობა ან დარღვევა პოტენციურად მავნე პროდუქტის წარმოებას გამოიწვევს. ზუსტად ასეთ ეტაპებს ეწოდება კრიტიკული საკონტროლო წერტილები. მათი დადგენის მიზნით რეკომენდებულია გადაწყვეტილებათა ხის მეთოდის გამოყენება, რომელიც ეხმარება HACCP-ის ჯგუფს არგუმენტირებულად დაადგინოს საწარმო პროცესის რომელი ეტაპია კრიტიკული საკონტროლო წერტილი.

## III პრინციპი - კრიტიკული ზღვრების დაწესება

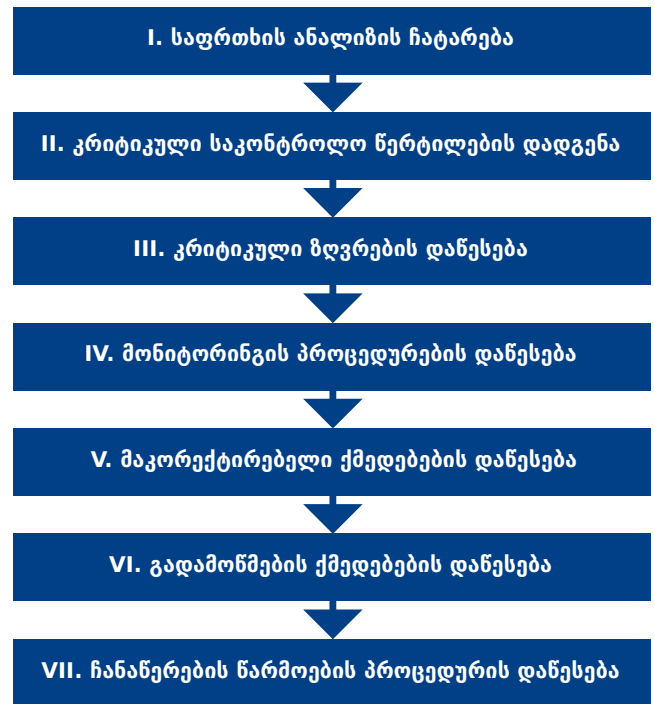
თითოეული კრიტიკული საკონტროლო წერტილისთვის აუცილებელია შესაბამისი კრიტიკული ზღვრების დაწესება, რაც კონკრეტული პარამეტრის მეცნიერულად დასაბუთებული ის მაქსიმალური ან/და მინიმალური დონეა, რომლის კონტროლი მნიშვნელოვანია დადგენილი საფრთხე(ებ)ის თავიდან აცილების, აღმოფხვრის ან მისაღებ დონემდე შემცირების მიზნით. კრიტიკული ზღვრების მაგალითია ტემპერატურის ის მინიმალური დონე და დაყოვნების ის მინიმალური ხანგრძლივობა, რომელიც დაწესებულია კონკრეტული პროდუქტის თერმული დამუშავების პროცესისთვის მასში პოტენციურად არსებული მიკრობიოლოგიური საფრთხეების მისაღებ დონემდე დაყვანის მიზნით.

## IV პრინციპი - მონიტორინგის პროცედურების დაწესება

მონიტორინგი საწარმო პროცესის მიმდინარეობის პროცესში ვიზუალური დაკვირვების ან/და გაზომვითი ქმედებების დაგეგმილი თანმიმდევრობაა, რომელთა მიზანია დადასტურება იმისა, რომ დადგენილი კრიტიკული საკონტროლო წერტილები დაგეგმილ კონტროლს ექვემდებარება.

მონიტორინგის ქმედებების მაგალითებია: ტემპერატურისა და დროის ხანგრძლივობის გაზომვა, ვიზუალური დაკვირვება, მაგნიტის არსებობა და ა.შ.

თითოეული კრიტიკული საკონტროლო წერტილისთვის სათანადო მონიტორინგის პროცედურების დაწესებისას აუცილებელია განისაზღვროს, თუ ვინ არის პასუხისმგებელი მონიტორინგზე, რისი მონიტორინგი უნდა მოხდეს, როგორ და რა სიხშირით.



## V პრინციპი - მაკორექტირებელი ქმედებების დაწესება

დაგეგმილი პროცესებიდან გადახრის შემთხვევაში აუცილებელია სათანადო მაკორექტირებელი ქმედების განხორციელება.

### მაკორექტირებელი ქმედებები მოიცავს 2 ღონის ღონისძიებებს:

1. კრიტიკული ზღვრების დარღვევის შემთხვევაში განსახორციელებელ ქმედებას, რომელიც პრობლემის მყისიერ გამოსწორებაზე არის მიმართული, რათა არ მოხდეს შესაბამის (პოტენციურად მავნე) პროდუქტის გაშვება საწარმოდან, და ასევე
2. პრობლემის გამომწვევი ძირეული მიზეზის დადგენას და შედეგად ისეთი ღონისძიებების დაგეგმვასა და განხორციელებას, რომლებიც აღნიშნული პრობლემის გამეორების შესაძლებლობას ამოკლებს.

თითოეული კრიტიკული საკონტროლო წერტილისთვის წინასწარ უნდა იყოს დადგენილი შესაძლო მაკორექტირებელი ქმედებები და განსაზღვრული სათანადო უფლება-მოვალეობები.

## VI პრინციპი - გადამონმების ქმედებების დაწესება

გადამონმება მოიცავს ყველა იმ ქმედებას, მონიტორინგის ქმედებების გარდა, რომელთა შედეგად დგინდება, ფუნქციონირებს თუ არა HACCP-ის სისტემა შემუშავებული გეგმების მიხედვით.

გადამონმების მნიშვნელოვანი ასპექტია HACCP-ის სისტემის პირველადი ვალიდაცია (ანუ ობიექტური მეცნიერული დასაბუთება) მისი შემუშავებისთანავე, რათა დადგინდეს რომ: 1) შემუშავებული გეგმები ტექნიკურად და მეცნიერულად ქმედითუნარიანია სურსათის უვნებლობის კონტროლის თვალსაზრისით; 2) სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული ყველა შესაძლო საფრთხე გათვალისწინებულია; და 3) ყველა განსაზღვრული საფრთხე კონტროლს ექვემდებარება. სისტემის შემუშავების პროცესში ვალიდაციისთვის გამოყენებული მასალა კომპანიაში ხელმისაწვდომი უნდა იყოს.

შემუშავებული სისტემა ექვემდებარება განახლებას, გადამონმებასა და პერიოდულ ვალიდაციას: 1) მინიმუმ წელიწადში ერთხელ და 2) საწარმოო პროცესში განხორციელებული ნებისმიერი ცვლილებისას, რაც შეიძლება დაკავშირებული იყოს როგორც ტექნოლოგიურ პროცესთან, ასევე ნედლეულის, შესაფუთი და დამხმარე მასალების, დანადგარების ან სხვა ფაქტორების ცვლილებასთან.

გადამონმება და ვალიდაცია შეიძლება განხორციელდეს კომპანიის პერსონალის, მესამე მხარის ექსპერტებისა და მარეგულირებელი ორგანოების მიერ.

## VII პრინციპი - ჩანაწერების წარმოების პროცედურების დაწესება

ჩანაწერების წარმოება უვნებლობის მართვის სისტემის განუყოფელი ნაწილია, ვინაიდან მხოლოდ მათი საშუალებით შეიძლება კონკრეტული განხორციელებული ქმედების დადასტურება. ყველა ქმედება, რომელიც სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის ფარგლებში განხორციელდა, მათ შორის მონიტორინგის პროცედურები, მაკორექტირებელი ქმედებები და გადამონმების ღონისძიებები, უნდა დაფიქსირდეს შესაბამის ჩანაწერებში.

ქვემოთ ნიმუშად ნაჩვენებია საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემის ფორმები.

### საფრთხის ანალიზის ფორმა

ინგრედიენტი/ პროცესის ეტაპი	ამ ეტაპზე რა პოტენციური საფრთხეების წარმოშობა, გაკონტროლებს ან გამრავლებს ხდება	აუცილებელი არის თუ არა ამ პოტენციური საფრთხის ხართვა HACCP-ის გეგმაში? (დიახ/არა)	რატიონი? (წინა სვეტში მიღებული გადაწყვეტილების დასაბუთება. დასაბუთება უნდა ეფუძნებოდეს საფრთხის სიმწვავესა და მისი წარმოშობის ალბათობას)	რა ზომები უნდა გახორციელდეს HACCP-ის გეგმაში მოცემული საფრთხის პრევენციის, აღმოფხვრის და შემცირებისათვის?	არის თუ არა ეს ეტაპი კრიტიკული საკონტროლო წერტილი?
1	2	3	4	5	6

### HACCP-ის გეგმა

კრიტიკული საკონტროლო წერტილი	HACCP-ის გეგმაში მოსხენიებული საფრთხეები	კრიტიკული ზღვრები თითოეული საკონტროლო გომისთვის	მონიტორინგი				მაკონტროლებელი ქმედება	გადამომწმებასთან დაკავშირებული ქმედებები (რა/სიხშირე/ვინ)	ჩანაწერები
			რა	როგორ	სიხშირე	ვინ			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

# 8

## სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი

სურსათის უვნებლობის სფეროში საქართველოს ძირითად კანონს წარმოადგენს „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“. მისი მიზანია ადამიანის სიცოცხლისა და ჯანმრთელობის, მომხმარებელთა ინტერესების, ცხოველთა ჯანმრთელობისა და კეთილდღეობის, მცენარეთა სიჯანსაღის დაცვა. ასევე სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროში სახელმწიფო რეგულირების ერთიანი პრინციპების განსაზღვრა და სახელმწიფო კონტროლის სისტემის ჩამოყალიბება.

აღნიშნული კოდექსით რეგულირდება სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის ძირითადი პრინციპები და მოთხოვნები, სახელმწიფო კონტროლის სახეები, უფლებამოსილი ორგანოების კომპეტენციები, ბიზნესოპერატორის ვალდებულებები, მიკვლევადობასთან დაკავშირებული მოთხოვნები, ცხოველთა ჯანმრთელობისა და კეთილდღეობის, მცენარეთა დაცვისა და სიჯანსაღის მოთხოვნები, ვეტერინარული და მცენარეთა კარანტინი, სურსათის/ცხოველის საკვების, ცხოველის, მცენარის, ცხოველური და მცენარეული პროდუქტების, ვეტპრეპარატების, პესტიციდებისა და აგროქიმიკატების ექსპორტ-იმპორტის საკითხები და შესაბამისი პასუხისმგებლობები დაწესებული მოთხოვნების დარღვევის შემთხვევაში.

ამ კოდექსის მოთხოვნები და ჰიგიენის გამართივებული წესი ვრცელდება იმ ბიზნესოპერატორზე, რომელიც:

- ა) ადგილობრივ მომხმარებელს უშუალოდ აწვდის მცირე რაოდენობის პირველად პროდუქტს, გარდა ცხოველური წარმოშობის სურსათის, ცხოველის საკვების, დაბალი მუავინობის დაკონსერვებული სურსათისა და ბავშვთა საკვები პროდუქტისა;
- ბ) ტრადიციული მეთოდების გამოყენებით ახორციელებს სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებას, გადამუშავებას ან/და დისტრიბუციას, ასევე პირველად წარმოებას;
- გ) მაღალმთიან რეგიონში არაქარხნული წესით ახორციელებს სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებას, გადამუშავებას ან/და დისტრიბუციას, ასევე პირველად წარმოებას.

საქართველოს სურსათის უვნებლობის კანონმდებლობა არ ვრცელდება პირადი ან ოჯახური მოხმარებისთვის განკუთვნილ სურსათზე, გარდა იმ შემთხვევებისა, როცა ვეტერინარული დაავადებების საწინააღმდეგო ღონისძიებების განხორციელების ან/და მავნე ორგანიზმების მასობრივი გავრცელების თავიდან აცილების მიზნით, ოჯახურმა წარმოებებმა სურსათის ეროვნულ სააგენტოსთან უნდა ითანამშრომლონ.

### საქართველოს კანონმდებლობით:

- დაუშვებელია მომხმარებლის მოტყუება და შეცდომაში შეყვანა. ბიზნესოპერატორის მიერ რეალიზაციისთვის განკუთვნილი პროდუქტის შესახებ დეკლარირებული ინფორმაცია უნდა იყოს რეალური, შეესაბამებოდეს პროდუქტის შიგთავსს და აკმაყოფილებდეს ეტიკეტირებასთან დაკავშირებულ წესებს;
- ბაზარზე განთავსებული სურსათი უნდა იყოს უვნებელი;
- მავნე სურსათის ბაზარზე გატანის შემთხვევაში უნდა მოხდეს პროდუქტის ამოღება ან გამოწვევა, მომხმარებლების ინფორმირება და სურსათის ეროვნული სააგენტოსთვის დაუყოვნებლივ წერილობითი შეტყობინების გაგზავნა.

### ბიზნესოპერატორის პასუხისმგებლობები

ნებისმიერი პირი, რომელიც კომერციული ან/და საქველმოქმედო მიზნებისთვის ახორციელებს სურსათის/ცხოველის საკვების, ცხოველის, მცენარის, ცხოველური და მცენარეული პროდუქტების დამზადებას, წარმოებას, დისტრიბუციას, რეალიზაციას ვალდებულია:

- იყოს დარეგისტრირებული კვების პროდუქტების მწარმოებელ/დისტრიბუტორ ბიზნესოპერატორად საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად;
- უზრუნველყოს შესაბამისობა საქართველოს კანონმდებლობასთან თავისი საქმიანობის ფარგლებში;
- აწარმოოს ჩანაწერები, მათ შორის მიკვლევადობის შესახებ და აიღოს პასუხისმგებლობა მათ სისწორეზე, შენახვასა და დაცვაზე;
- მოთხოვნის შემთხვევაში აღნიშნული ჩანაწერები მიაწოდოს უფლებამოსილ ორგანოს<sup>14</sup> და უშუალო მომხმარებელს, ანუ სასურსათო ჯაჭვის შემდეგი რგოლის წარმომადგენელს;
- მიიღოს ზომები პროდუქტის ბაზარზე გატანის აღკვეთის ან ბაზრიდან პროდუქტის ამოღების შესახებ იმ შემთხვევაში, თუ მას აქვს საფუძვლიანი ეჭვი, რომ მის მიერ რეალიზაციისთვის განკუთვნილი პროდუქტი არ შეესაბამება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ უვნებლობის მოთხოვნებს. აღნიშნული ზომების შესრულება ბიზნესოპერატორს მოეთხოვება ასევე სურსათის ეროვნული სააგენტოს მხრიდან მსგავსი მითითების შემთხვევაში.



<sup>14</sup> სსიპ „სურსათის ეროვნული სააგენტო“

გარდა ზემოთხსენებული ზოგადი პასუხისმგებლობებისა, სურსათის ბიზნესოპერატორს დანერგილი უნდა ჰქონდეს სურსათის უვნებლობის პროცედურები, საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) სისტემის პრინციპების შესაბამისად<sup>15</sup>. HACCP-ის სისტემა არ არის სავალდებულო პირველადი წარმოებისთვის. ის სფეროები, რომლებისთვისაც სავალდებულოა HACCP-ის სისტემის ქონა, განისაზღვრება შესაბამისი ნორმატიული აქტებით.

## სასურსათო პროდუქტების ეტიკეტირება<sup>16</sup>

საქართველოს ტერიტორიაზე მიმოქცევაში არსებული სურსათის ეტიკეტის სიზუსტეზე პასუხისმგებლობა ეკისრება ბიზნესოპერატორს. პროდუქტის ეტიკეტის შედგენისას გასათვალისწინებელია შემდეგი მოთხოვნები:

- ეტიკეტი შესრულებული უნდა იყოს ქართულ ენაზე. ამავედროულად ის უნდა იყოს სრული, გასაგები, შესამჩნევი და ადვილად წასაკითხი;
- დასახელება და შემადგენლობა უნდა იყოს ხედვის ერთ არეალში;
- ეტიკეტი პროდუქტზე ისე უნდა იყოს მიმაგრებული, რომ ადვილად არ სცილდებოდეს.

სურსათის ეტიკეტზე დატანილი სავალდებულო ინფორმაცია უნდა მოიცავდეს:

- პროდუქტის დასახელებას;
- ინგრედიენტების ჩამონათვალს მასის კლების მიხედვით „შემადგენლობა“ სათაურის შემდეგ (ასეთის არსებობის შემთხვევაში);
- სავალდებულოა შემადგენლობაში ისეთი პროდუქტების მითითება, რომლებიც ჰიპერმგრძობელობას (ალერგიულ რეაქციას) იწვევს ზოგიერთ ადამიანში. ასეთ პროდუქტებს განეკუთვნება წებოგვარას (გლუტენის) შემცველი მარცვლეული (ხორბალი, ჭვავი, ქერი, შვრია ან მათი ჰიბრიდები), კიბოსნაირები, კვერცხი, თევზი, არაქისი, სოიოს მარცვალი, რძე (მ.შ. ლაქტოზა), თხილი, კაკალი, ნუში, წაბლი, ფსტის კაკალი, შირბახტი, ქოლგისებრთაოჯახის წარმომადგენლები და მათგან მიღებული პროდუქტები, გოგირდოვანი გაზი და სულფიტები, რომელთა კონცენტრაცია აღემატება 10 მგ/კგ, 10 მგ/ლ<sup>17</sup>;
- ნეთო წონას (კგ, გ);
- წარმოშობის ქვეყანა;
- მწარმოებლის, დამფასებლის, დისტრიბუტორის, იმპორტიორის ან ექსპორტიორის სახელს, მისამართს, პარტიის აღნიშვნას;
- დამზადების თარიღს - რიცხვი, თვე და წელი;
- შენახვის ვადას;
- დასაწყობებისა და მომზადების კონკრეტულ პირობებს;
- წარწერას - „გენეტიკურად მოდიფიცირებული ორგანიზმი“, (გმო) თუ გენეტიკურად მოდიფიცირებული კომპონენტები სურსათის საერთო მასის 0,9%-ზე მეტია. თუ ერთ-ერთი ინგრედიენტი ამგვარია, მაშინ შესაბამისი მითითება უნდა იყოს შედგენილობაში.

დაუშვებელია სურსათის ეტიკეტზე ტერმინების „ბიოლოგიური“, „ეკოლოგიური“, „ეკო“, „ბიო“, „ორგანული“ და მათი ნებისმიერი კომბინაციის მითითება, თუ პროდუქტის წარმოება/დამზადება ბიონარმოების წესით არ მოხდა.

საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 30 ივლისის N198 დადგენილება, რომელიც 2014 წლის 1 იანვრიდან არის მოქმედი, განსაზღვრავს ბიომეურნეობის მართვის, ბიოპროდუქტის წარმოების, გადამუშავების, ნიშანდების, ეტიკეტების, დისტრიბუციის, რეალიზაციის, ნებაყოფლობითი სერტიფიკაციის წესსა და მასთან დაკავშირებულ ურთიერთობებს. გარდა ამისა, იგი იცავს იმ ოპერატორებს, რომლებიც ბიოპროდუქტს აწარმოებენ. ამ დადგენილებით განსაზღვრული საკითხების გარდა, ბიომეურნეობამ ასევე უნდა დააკმაყოფილოს სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საკანონმდებლო მოთხოვნები. ამგვარად, ბიონარმოება არ ნიშნავს სურსათის უვნებლობის პრინციპების უგულებელყოფას.

## ადმინისტრაციული ზომები სურსათის უვნებლობის მოთხოვნების დარღვევის შემთხვევაში

ბიზნესოპერატორის მიერ კანონმდებლობით დადგენილი მოთხოვნების დარღვევის შემთხვევებისთვის გათვალისწინებულია სათანადო ადმინისტრაციული ზომები.



სურსათის  
ეროვნული  
სააგენტო

<sup>15</sup> სახელმწიფო კონტროლის დროს დანესებულ მოთხოვნებთან მიკვლევადობის და საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების პრინციპებზე დაფუძნებული სისტემის შესაბამისობის აღმოჩენის შემთხვევაში უფლებამოსილი პირი გასცემს მხოლოდ რეკომენდაციებს მისი გამოსწორების მიზნით. აღნიშნული შეუსაბამობის გამოვლენა არ იწვევს ბიზნესოპერატორის დაჯარიმებას 2014 წლის 31 დეკემბრამდე.

<sup>16</sup> საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2009 წლის 11 დეკემბრის ბრძანება N 2-231 „სურსათის ეტიკეტირებისადმი დამატებითი მოთხოვნების დამტკიცების შესახებ“

<sup>17</sup> საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2009 წლის 11 დეკემბრის ბრძანება N 2-231 „სურსათის ეტიკეტირებისადმი დამატებითი მოთხოვნების დამტკიცების შესახებ“

# დანართი | სურსათის უვნებლობის საფრთხეები

სურსათის უვნებლობის კუთხით სამი სახის საფრთხე არსებობს: ბიოლოგიური, ქიმიური, და ფიზიკური. სხვადასხვა პროდუქტი თითოეული სახის დაბინძურების სხვადასხვა მანქანებით ხასიათდება, რაც მისი სპეციფიკიდან გამომდინარეობს. ცხრილში ნაჩვენებია სხვადასხვა პროდუქტისთვის დამახასიათებელი ძირითადი ზოგიერთი საფრთხე, აგრეთვე მათი პრევენციისა და კონტროლის მექანიზმები. საფრთხეებთან დაკავშირებული საკანონმდებლო მოთხოვნები მოცემულია საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს N301/ნ ბრძანებაში „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“.

## 6. ჩამონარეცხის ლაბორატორიული შემოწმების ჟურნალი

პროდუქტის სახეობა	სურსათის უვნებლობის საფრთხეები	ნარმოშობის წყარო	პრევენციისა და კონტროლის მექანიზმი
1. რძე და რძის პროდუქტები	<p><b>ბიოლოგიური:</b> მემოფილური აერობული და ფაკულტატური ანაერობული მიკროორგანიზმები, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები, ოქროსფერი სტაფილოკოკი, სომატური უჯრედები, სალმონელა, ლისტერია მონოციტოგენები, ობის სოკოები, შიგელა, კამპილობაქტერია, ბაცილუს ცერეუსი</p> <p><b>ზოონოზური დაავადებების გამომწვევი:</b> ბრუცელა, ტუბერკულოზის ჩხირი, თურქული გამომწვევი ვირუსი, ჯილეხის ბაცილა.</p> <p><b>ქიმიური:</b> ტიქსიკური ელემენტები, მიკოტოქსინები, ანტიბიოტიკები, მაინჰიბირებელი ნივთ-ბი, პესტიციდები, რადიონუკლიდები, ჰორმონალური პრეპარატები.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>ინფიცირებული ცხოველი;</li> <li>პირველადი ნარმოების სანიმუშო პრაქტიკის მოთხოვნების დარღვევა;</li> <li>ცხოველის საკვები;</li> <li>წყალი;</li> <li>ვეტერინარული პრეპარატების არაჯეროვნად გამოყენება;</li> <li>პერსონალის მიერ პირადი ჰიგიენის ნორმების არაჯეროვნად დაცვა;</li> <li>ინფიცირებული პერსონალი;</li> <li>ნიადაგი.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>მომწოდებლების ინფორმირება;</li> <li>მომწოდებლებისა და ნედლეულის კონტროლი;</li> <li>წყლის კონტროლი;</li> <li>პირველადი ნარმოების სანიმუშო პრაქტიკის მოთხოვნების შესრულება, მათ შორის ვაქცინაცია, ვეტ. პრეპარატების დოზირება, საკვების კონტროლი, დაავადებული ცხოველის იზოლირება და ა.შ.</li> <li>ტექნოლოგიური პროცესების დაცვა, მათ შორის ტემპერატურული რეჟიმების დანერგვა და დაცვა;</li> <li>ჯვარედინი დაბინძურების პრევენცია;</li> <li>ეფექტური რეცხვა-დეზინფიცირება;</li> <li>პროცესების სწორი ნაკადურობა;</li> <li>პერსონალის ჰიგიენის წესების დაცვა;</li> <li>პერსონალის ჯანმრთელობის მდგომარეობის კონტროლი;</li> <li>პერსონალის ტრენინგი.</li> </ol>
2. ხორცი და ხორც-პროდუქტები	<p><b>ბიოლოგიური:</b> მემოფილური აერობული და ფაკულტატური ანაერობული მიკროორგანიზმები, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები, ოქროსფერი სტაფილოკოკი, სალმონელა, ლისტერია მონოციტოგენები, შიგელა, კამპილობაქტერია, ბაცილუს ცერეუსი, სულფიტმარედეუცირებელი კლოსტრიდიები.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>ინფიცირებული ცხოველი;</li> <li>პირველადი ნარმოების სანიმუშო პრაქტიკის მოთხოვნების დარღვევა;</li> <li>ცხოველის საკვები;</li> <li>წყალი;</li> <li>ვეტერინარული პრეპარატების არაჯეროვნად გამოყენება;</li> <li>პერსონალის</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>მომწოდებლების ინფორმირება;</li> <li>მომწოდებლებისა და ნედლეულის კონტროლი;</li> <li>წყლის კონტროლი;</li> <li>პირველადი ნარმოების სანიმუშო პრაქტიკის მოთხოვნების შესრულება, მათ შორის ვაქცინაცია, ვეტ. პრეპარატების დოზირება, საკვების კონტროლი, დაავადებული ცხოველის იზოლირება და ა.შ.</li> <li>ვეტერინარულ-სანიტარული ექსპერტიზა;</li> <li>ტექნოლოგიური პროცესების</li> </ol>



	<p><b>ზოლანთროპონოზული დაავადებების გამომწვევი:</b> ბრუცელა, ტუბერკულოზის ჩხირი, თურქულის გამომწვევი ვირუსი, ჰილეხის ბაცილა.</p> <hr/> <p><b>ქიმიური:</b> ტიქსიკური ელემენტები, ანტიბიოტიკები, ნიტროზამინები, პესტიციდები, რადიონუკლიდები, ჰორმონალური პრეპარატები</p>	<p>მიერ პირადი ჰიგიენის ნორმების არაჯეროვნად დაცვა;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ინფიცირებული პერსონალი;</li> <li>ნიადაგი;</li> <li>ექსკრემენტები.</li> </ol>	<p>დაცვა, მათ შორის ტემპერატურული რეჟიმების დანერგვა და დაცვა;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ჯვარედინი დაბინძურების პრევენცია;</li> <li>ეფექტური რეცხვა-დეზინფიცირება;</li> <li>პროცესების სწორი ნაკადურობა;</li> <li>პერსონალის ჰიგიენის წესების დაცვა;</li> <li>პერსონალის ჯანმრთელობის მდგომარეობის კონტროლი;</li> <li>პერსონალის ტრენინგი.</li> </ol>
<p>3. კვერცი</p>	<p><b>ბიოლოგიური:</b> მეზოფილური აერობული და ფაკულტატური ანაერობული მიკროორგანიზმები, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები, ოქროსფერი სტაფილოკოკი, სალმონელა, პროტეუსი, ლისტერია მონოციტოგენები, კამპილობაქტერია.</p> <hr/> <p><b>ქიმიური:</b> ტიქსიკური ელემენტები, ანტიბიოტიკები, პესტიციდები, რადიონუკლიდები, ჰორმონალური პრეპარატები</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>ინფიცირებული ფრინველი;</li> <li>პირველადი წარმოების სანიმუშო პრაქტიკის მოთხოვნების დარღვევა;</li> <li>ფრინველის საკვები;</li> <li>წყალი;</li> <li>ვეტერინარული პრეპარატების არაჯეროვნად გამოყენება;</li> <li>პერსონალის მიერ პირადი ჰიგიენის ნორმების არაჯეროვნად დაცვა;</li> <li>ინფიცირებული პერსონალი;</li> <li>ნიადაგი;</li> <li>ექსკრემენტები.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>მომწოდებლების ინფორმირება;</li> <li>მომწოდებლებისა და ნედლეულის კონტროლი;</li> <li>წყლის კონტროლი;</li> <li>პირველადი წარმოების სანიმუშო პრაქტიკის მოთხოვნების შესრულება, მათ შორის ვაქცინაცია, ვეტ. პრეპარატების დოზირება, საკვების კონტროლი და ა.შ.</li> <li>ტექნოლოგიური პროცესების დაცვა, მათ შორის ტემპერატურული რეჟიმების დანერგვა და დაცვა;</li> <li>ჯვარედინი დაბინძურების პრევენცია;</li> <li>ეფექტური რეცხვა-დეზინფიცირება;</li> <li>პროცესების სწორი ნაკადურობა;</li> <li>პერსონალის ჰიგიენის წესების დაცვა;</li> <li>პერსონალის ჯანმრთელობის მდგომარეობის კონტროლი;</li> <li>პერსონალის ტრენინგი.</li> </ol>
<p>4. ფქვილი და პურ-ფუნთუშეული</p>	<p><b>ბიოლოგიური:</b> ეპიფიტური ბაქტერიები და სოკოები, კარტოფილისა და თივის ჩხირები</p> <hr/> <p><b>ქიმიური:</b> ტიქსიკური ელემენტები, მიკოტოქსინები, პესტიციდები, რადიონუკლიდები, მავნე მინარევები</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>მცენარე;</li> <li>ნიადაგი;</li> <li>აგროქიმიკატების არაჯეროვნად გამოყენება;</li> <li>ნედლეულის შენახვის პირობების დარღვევა.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>მომწოდებლებისა და ნედლეულის კონტროლი;</li> <li>პირველადი წარმოების სანიმუშო პრაქტიკის მოთხოვნების შესრულება;</li> <li>ტექნოლოგიური პროცესების დაცვა;</li> <li>ნედლეულისა და მზა პროდუქტის დასაწყობების პირობების კონტროლი;</li> <li>ჯვარედინი დაბინძურების პრევენცია;</li> <li>ეფექტური რეცხვა-დეზინფიცირება;</li> <li>პროცესების სწორი ნაკადურობა;</li> <li>პერსონალის ქცევის წესების დაცვა;</li> <li>პერსონალის ტრენინგი.</li> </ol>
<p>5. ხორცისა და ბოსტნეულის კონსერვები</p>	<p><b>ბიოლოგიური:</b> მეზოფილური აერობულ და ფაკულტატური ანაერობული მიკროორგანიზმები, თერმოფილები,</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>დაბინძურებული ნედლეული;</li> <li>ნიადაგი;</li> <li>დაავადებული პერსონალი;</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>ნედლეულისა და შესაფუთი მასალის კონტროლი;</li> <li>ტექნოლოგიური პროცესების დაცვა;</li> <li>მუავიანობის კონტროლი;</li> </ol>

	<p>ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები, სულფიტმარედეუცირებელი კლოსტრიდიები, ოქროსფერი სტაფილოკოკი, საღმონელა, ლისტერია მონოციტოგენები.</p> <hr/> <p><b>ქიმიური:</b> ტიქსიკური ელემენტები, პესტიციდები, ნიტრიზამინები, რადიონუკლიდები, ნიტრატები.</p>	<p>4. წყალი; 5. შესაფუთი მასალა.</p>	<p>4. მომსახურე პერსონალის ქცევის წესებისა და ჰიგიენის ნორმების დაცვა; 5. პერსონალის ჯანმრთელობის მდგომარეობის კონტროლი; 6. სწორი რეცხვა-დემინფიცირება; 7. შენახვის პირობების დაცვა; 8. პერსონალის ტრენინგი.</p>
	<p><b>ფიზიკური:</b> უცხო სხეულები</p>	<p>1. ნედლეული 2. მომსახურე პერსონალი; 3. საწარმოო დანადგარები; 4. საწარმოში არსებული მსხვრევადი საგნები; 5. შესაფუთი ტარა.</p>	<p>1. ნედლეულის კონტროლი; 2. პირველადი ნარმოების სანიმუშო პრაქტიკის მოთხოვნების დაცვა; 3. მომსახურე პერსონალის ქცევის წესების დაცვა; 4. მსხვრევადი საგნების კონტროლი; 5. მანქანა-დანადგარების შემოწმება; 6. ნედლეულის გადარჩევა/ფილტრაცია/გაცრა; 7. პერსონალის ტრენინგი.</p>

ს მ ს



**რაჭა-ლეჩხუმი ქვემო სვანეთის რეგიონარული სამმართველო**

ქ. ამბროლაური, თამარ მეფის ქ. 1; ტ: 595 22 11 48  
rachalechkhumi@nfa.gov.ge

**ამბროლაური** - თამარ მეფის ქ. 1; ტ: 595 22 11 48

**ლენტეხი** - თამარ მეფის ქ. 17; ტ: 595 22 11 38

**ონი** - ვახტანგ VI ქ.8; ტ: 591 91 48 26

**ცაგერი** - რუსთაველის ქ. 56; ტ: 599 56 97 86



**სამეგრელო-ზემო სვანეთის რეგიონარული სამმართველო**

**სამეგრელო-ზემო სვანეთის რეგიონარული სამმართველო**

ქ. ზუგდიდი, ჯანაშიას ქ. 1; ტ: 595 22 11 08  
samegrelozemosvaneti@nfa.gov.ge

**ზუგდიდი** - ჯანაშიას ქ. 1; ტ: 599 850940

**აბაშა** - დარასელის ქ. 1; ტ: 595 22 11 36

**მარტვილი** - თავისუფლების ქ. 4; ტ: 595 33 96 27

**სენაკი** - რუსთაველის ქ. 235; ტ: 595 22 11 80

**ფოთი** - კოსტავას ქ. 119; ტ: 595 22 11 17

**ჩხოროწყუ** - სტალინის ქ.2; ტ: 591 91 48 68

**ხობი** - ცოტნე დადიანის 184; ტ: 591 91 48 64

**მესტია** - თამარ მეფის ქ.12; ტ: 595 22 11 54

**გურიის რეგიონარული სამმართველო**

ქ. ოზურგეთი, გაბრიელ ეპისკოპოსის 3; ტ: 591 91 48 38  
guria@nfa.gov.ge

**ოზურგეთი** - გაბრიელ ეპისკოპოსის 3, ტ: 591 11 34 19

**ლანჩხუთი** - კოსტავას ქ.33; ტ: 595 22 11 70

**ჩოხატაური** - კოსტავას ქ.5; ტ: 593 33 96 21

**მცხეთა-მთიანეთის რეგიონარული სამმართველო**

ქ. მცხეთა, აღმაშენებლის 51;ტ: 595 22 11 61  
mtskhetamtianeti@nfa.gov.ge

**მცხეთა** - აღმაშენებლის ქ.51; ტ: 591 91 48 32

**ახალგორი** - თამარ მეფის 17; ტ: 595 22 11 49

**თიანეთი** - მისამართი რუსთაველის ქ.67; ტ: 574 75 97 79

**ყაზბეგი** - სტეფანწმინდა; ტ: 595 22 11 45

**დუშეთი** - ტ: 591 99 65 14

**კახეთის რეგიონარული სამმართველო**

ქ. თელავი, აღმაშენებლის II შესახვევი 4; ტ: 557 77 91 91  
kakheti@nfa.gov.ge

**თელავი** - აღმაშენებლის II შესახვევი 14; ტ: 591 91 48 00

**ახმეტა** - რუსთაველის ქ.72; ტ: 595 22 11 68

**გურჯაანი** - ევდოშვილის ქ. 28; ტ:595 22 11 60

**დედოფლის წყარო** - ბარათაშვილის ქ.19; ტ: 595 11 34 70

**ლაგოდეხი** - ტ: 599 85 09 53

**საგარეჯო** - კახეთის ქ. 128; ტ: 595 22 11 51

**სიღნაღი** - ნუკრიანის საკრებულოს შენობა; ტ: 599 85 09 52

**ყვარელი** - კუდიგორის ქ.2; ტ: 595 22 11 03

**იმერეთის რეგიონარული სამმართველო**

ქ. ქუთაისი, ნიკეას მე-3 ჩიხი; ტ: 591 11 34 73  
imereti@nfa.gov.ge

**ქუთაისი** - ნიკეას მე-3 ჩიხი; ტ: 577 08 07 78

**ბაღდადი** - წერეთლის ქ.; ტ: 595 22 11 72

**ვანი** - სოლომონ II-ს 55; ტ: 577 08 07 16

**მესტაფონი** - სტაროსელკის ქ.31; ტ: 577 08 07 64

**თერჯოლა** - შოთაძის ქ.1; ტ: 591 11 34 28

**სამტრედია** - დაბა კულაში, რესპუბლიკის ქ. 5 ;ტ: 591 91 48 18

**საჩხერე** - თამარ მეფის ქ.39; ტ: 595 37 65 08

**წყალტუბო** - რუსთაველის ქ.25; ტ: 591 91 48 69

**ჭიათურა** - ნინოშვილის ქ.7; ტ: 591 22 11 46

**ხარაგაული** - სოლომონ მეფის 101; ტ: 591 11 34 72

**ხონი** - კაკაბაძის ქ.33; ტ: 591 99 65 22

**ტყიბული** - ტ: 595 22 11 73

**ცენტრალური ოფისი**

ქ. თბილისი, მარშალ გელოვანის გამზირი 6, 0159

**ტელეფონი:**

+ 995(32) 291 91 67

+ 995(32) 291 91 67 (127) სააგენტოს ცხელი ხაზი

+ 995(32) 291 91 67 (108) ცხელი ხაზი ნებართვების შესახებ

**ფაქსი:**

+ 995(32) 291 91 65

**დეპარტამენტები:**

ადმინისტრაციული დეპარტამენტი:

291 91 67 (124)

სამოგადოებასთან ურთიერთობის, ინფორმაციული უზრუნველყოფისა და მომსახურების დეპარტამენტი: 291 91 91 67 (127)

სურსათის დეპარტამენტი:

291 91 67 (121)

ვეტერინარიის დეპარტამენტი:

291 91 67 (106)

ფიტოსანიტარიის დეპარტამენტი:

291 91 67 (133)

საერთაშორისო ურთიერთობების დეპარტამენტი:

291 91 67 (125)

სურსათი და ცხოველური საკვების ინსპექტირების დეპარტამენტი:

291 91 67(122)



NATIONAL  
FOOD  
AGENCY

ქ. თბილისი 0159,  
მარშალ გელოვანის გამზ. №6  
Georgia, Tbilisi 0159,  
Marshal Gelovani Avenue. №6

**[nfa.gov.ge](http://nfa.gov.ge)**

