

სახელმძღვანელო მითითებები - მარცვლოვნებსა და
მარცვლოვნების გადამუშავებით დამზადებულ პროდუქტებში
T-2 და HT-2 ტოქსინების არსებობის შესახებ

სახელმძღვანელო მითითებები - მარცვლოვნებსა და მარცვლოვნების გადამუშავებით დამზადებულ პროდუქტებში T-2 და HT-2 ტოქსინების არსებობის შესახებ

| | |
|---|---|
| შინაარსი:..... | |
| 1. მიზანი | 2 |
| 2. ზოგადი მოთხოვნები | 2 |
| 3. მოთხოვნები სურსათის მიმართ | 3 |
| 4. მოთხოვნები ცხოველის საკვების მიმართ | 4 |
| 5. გასატარებელი ღონისძიებები | 4 |
| დანართი | 5 |
| მარცვლეულის და მარცვლოვნების გადამუშავებით დამზადებულ პროდუქტებში მიკოტოქსინების საორიენტაციო ზღვარი (*) (**) | 5 |

1. მიზანი

სახელმძღვანელო მითითებები მარცვლოვნებსა და მარცვლოვან პროდუქტებში T-2 და HT-2 ტოქსინის არსებობის შესახებ მიზნად ისახავს მარცვლოვნებსა და მარცვლოვნების გადამუშავებით დამზადებულ სურსათსა და ცხოველის საკვებში T-2 და HT-2 ტოქსინ(ებ)ის არსებობაზე სსიპ - სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ, ბიზნეოპერატორებთან აქტიური თანამშრომლობით, მონიტორინგის განხორციელებას.

2. ზოგადი მოთხოვნები

გასათვალისწინებელია, რომ ამ სახელმძღვანელო მითითებების მიზნებისათვის ბრინჯი არ მიეკუთვნება მარცვლოვნებს, ხოლო ბრინჯის გადამუშავებით დამზადებული პროდუქტი არ მიეკუთვნება მარცვლოვნების გადამუშავებით დამზადებულ პროდუქტს.

მნიშვნელოვანია, რომ გარდა, T-2 და HT-2 ტოქსინებისა, რეკომენდებულია მარცვლოვანი კულტურების ნიმუშები გამოკვლეული უნდა იქნას ასევე *Fusarium*- ის მიერ წარმოქმნილ სხვა ტოქსინებზე - დეზოქსინივალენოლზე, ზეარალენონზე და B₁ + B₂ ფუმოზინზე. ეს გამოკვლევები უნდა ჩატარდეს ერთდროულად, იმისათვის, რომ განსაზღვრული იქნეს ტოქსინების ერთდროულად წარმოქმნის შესაძლებლობა.

იმ შემთხვევაში, თუ ლაბორატორიული გამოკვლევის მეთოდი შესაძლებლობას იძლევა, მიზანშეწონილია გამოკვლევა განხორციელდეს ასევე T-2 და HT-2 ტოქსინების წარმოებულებზე - მონო - და დიგლიკოლიზებულ კონიუგატებზე, როგორც შენიღბულ(დაფარულ) მიკოტოქსინებზე.

3. მოთხოვნები სურსათის მიმართ

მარცვლოვნებსა და მარცვლოვნების გადამუშავებით დამზადებულ სურსათში მიკოტოქსინების გამოკვლევისათვის ნიმუშების აღება და ლაბორატორიული გამოკვლევები უნდა ჩატარდეს საქართველოს მთავრობის დადგენილება №497- ის „სურსათში მიკოტოქსინების განსაზღვრისათვის ნიმუშის აღებისა და ანალიზის მეთოდების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“-ის მე-4 მუხლის - „ ნიმუშის აღების მეთოდი მარცვლოვნებისა და მარცვლოვნების გადამუშავებით დამზადებული პროდუქტებისათვის“ და ცხრილი №28 -ის - „სამუშაო კრიტერიუმები T-2 და HT-2 ტოქსინისათვის ინდივიდუალურად“ მოთხოვნათა გათვალისწინებით.

მნიშვნელოვანია, რომ მარცვლოვნებსა და მარცვლოვნების გადამუშავებით დამზადებულ სურსათში ცალ-ცალკე T-2 და HT-2 ტოქსინებისათვის LOQ-ის ზღვარი (LOQ - Limit Of Quantitation - კვანტიფიკაციის ზღვარი ანუ რაოდენობრივი განსაზღვრის ზღვარი) არ უნდა აღემატებოდეს 5 მკგ/კგ, გარდა გადაუმუშავებელი მარცვლოვნებისა, რომელთათვისაც LOQ-ის ზღვარი, T-2 და HT-2 ტოქსინებისათვის ცალ-ცალკე არ უნდა აღემატებოდეს 10 მკგ/კგ.

იმ შემთხვევაში, თუ გამოკვლევისათვის ხდება სკრინინგის მეთოდის გამოყენება, LOQ-ის ზღვარი, T-2 და HT-2 ტოქსინების ჯამისათვის, არ უნდა აღემატებოდეს 25 მკგ/კგ-ს.

დასაშვებია სურსათის ბიზნესოპერატორმა გამოიყენოს „სურსათში მიკოტოქსინების განსაზღვრისათვის ნიმუშის აღებისა და ანალიზის მეთოდების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“-ის მე-4 მუხლის - „ ნიმუშის აღების მეთოდი მარცვლოვნებისა და მარცვლოვნების გადამუშავებით დამზადებული პროდუქტებისათვის“ და ამავე დადგენილების ცხრილი №28 -ის - „სამუშაო კრიტერიუმები T-2 და HT-2 ტოქსინისათვის ინდივიდუალურად“ განსაზღვრული ნიმუშის აღების წესისგან განსხვავებული წესი იმ პირობით, თუ გამოყენებული წესები, შერჩეული პარტიისათვის, იქნება რეპრეზენტატიული.

4. მოთხოვნები ცხოველის საკვების მიმართ

მარცვლოვნებსა და მარცვლოვნების გადამუშავებით დამზადებულ ცხოველის საკვებში და კომბინირებულ საკვებში, მიკოტოქსინების გამოკვლევისათვის ნიმუშების აღება და ლაბორატორიული გამოკვლევები უნდა განხორციელდეს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული წესით.

მნიშვნელოვანია, რომ მარცვლოვნებსა და მარცვლოვნების გადამუშავებით დამზადებულ ცხოველის საკვებში და კომბინირებულ საკვებში T-2 და HT-2 ტოქსინებისათვის ცალ-ცალკე LOQ-ის ზღვარი არ უნდა აღემატებოდეს 10 მკგ/კგ-ს. გამოკვლევისათვის სკრინინგის მეთოდის გამოყენების შემთხვევაში LOQ-ის ზღვარი, T-2 და HT-2 ტოქსინების ჯამისათვის, არ უნდა აღემატებოდეს 25 მკგ/კგ-ს.

დასაშვებია ცხოველის საკვების ბიზნესოპერატორმა ნიმუშის აღება განახორციელოს სხვა წესებით, იმ პირობით, რომ აღნიშნული წესები, შერჩეული პარტიისათვის, იქნება რეპრეზენტატიული.

5. გასატარებელი ღონისძიებები

რეკომენდებულია სსიპ - სურსათის ეროვნულმა სააგენტომ, ბიზნესოპერატორებთან აქტიური თანამშრომლობით, განსაზღვროს ის ღონისძიებები, რომლებიც დანართი - „მარცვლეულის და მარცვლოვნების გადამუშავებით დამზადებულ პროდუქტებში მიკოტოქსინების საორიენტაციო ზღვარი“- თ განსაზღვრულ მაჩვენებლებზე მაღალი მაჩვენებლის არსებობისას, უზრუნველყოფს T-2 და HT-2 ტოქსინების არსებობის შემცირებას ან თავიდან აცილებას.

ამასთანავე აღნიშნული ღონისძიებები უნდა განხორციელდეს იმ შემთხვევაში, თუ დროის განსაზღვრულ პერიოდში გამოკვლევებით განმეორებითი შედეგები იქნება მიღებული.

თუ დადგენილი ლაბორატორიული გამოკვლევებით იქნება T-2 და HT-2 ტოქსინების საორიენტაციო ზღვარზე მაღალი მაჩვენებლის არსებობა, დამატებითი ინფორმაციის მისაღებად, ნიმუშის აღება და ლაბორატორიული გამოკვლევა უნდა განხორციელდეს მარცვლოვნებისა და მარცვლოვნების გადამუშავებით დამზადებულ პროდუქტებში პირველადი გადამუშავებიდან. ამ შემთხვევაში, სსიპ-სურსათის ეროვნულმა სააგენტომ, ბიზნესოპერატორებთან აქტიური თანამშრომლობით, უნდა განახორციელოს სურსათისა და ცხოველის საკვებში T-2 და HT-2-ის არსებობაზე გადამუშავების გავლენის გამოკვლევები. აღნიშნული უგამოკვლევები უნდა განხორციელდეს იმ შემთხვევაში, თუ დროის განსაზღვრულ პერიოდში გამოკვლევებით განმეორებითი შედეგები იქნება მიღებული.

დანართი

მარცვლეულის და მარცვლოვნების გადამუშავებით დამზადებულ პროდუქტებში მიკოტოქსინების საორიენტაციო ზღვარი (*) (**)

| N | პროდუქტის დასახელება | T-2 და HT-2 ჯამის საორიენტაციო ზღვრები (მკგ/კგ), რომლის გადაჭარბების შემთხვევაში, განმეორებითი უნდა ჩატარდეს გამოკვლევები (*) |
|---|--|---|
| 1. გადამუშავებული მარცვლოვნები (***) | | |
| 1.1. | ქერი, მათ შორის ლუდის წარმოებაში გამოყენებული ქერი) და სიმინდი | 200 |
| 1.2. | შვრია (კანით, გარსით) | 1 000 |
| 1.3. | ხორბალი, ჭვავი და სხვა მარცვლოვნები | 100 |
| 2. ადამიანის მიერ უშუალოდ მოხმარებისთვის განკუთვნილი მარცვლოვნები (****) | | |
| 2.1 | შვრია | 200 |
| 2.2. | სიმინდი | 100 |
| 2.3 | სხვა მარცვლოვნები | 50 |
| 3. ადამიანის მოხმარებისთვის განკუთვნილი მარცვლოვნების გადამუშავებით დამზადებულ პროდუქტები | | |
| 3.1 | შვრიის ქატო და შვრიის ფანტელები | 200 |
| 3.2 | მარცვლოვნების ქატო, გარდა შვრიის ქატოსი, შვრიის დაფქვის პროდუქტებისა, გარდა შვრიის ქატოსა და ფანტელებისა, და სიმინდის დაფქვის პროდუქტები | 100 |
| 3.3. | მარცვლოვნების დაფქვის სხვა პროდუქტები | 50 |
| 3.4 | ბურღულეული საუზმისთვის, მათ შორის მარცვლოვნების ფანტელები | 75 |
| 3.5 | პური (მათ შორის მცირე ზომის პურფუნთუშეული ნაწარმი), ფქვილოვანი საკონდიტრო ნაწარმი, ორცხობილები, მარცვლოვნების ფუძეზე დამზადებული წასახემსებელი სურსათი, მაკარონი | 25 |
| 3.6 | მარცვლოვნების ფუძეზე წარმოებული ჩვილი და ადრეული ასაკის ბავშვთა კვებისათვის განკუთვნილი სურსათი | 15 |
| 4. ცხოველის საკვებად და კომბინირებულ საკვებად განკუთვნილი მარცვლოვნების გადამუშავებით დამზადებულ პროდუქტები (****) | | |
| 4.1 | შვრიის დაფქვის პროდუქტები (გარსით/კანით) | 2 000 |

| | | |
|--|--|-----|
| 4.2 | მარცვლოვნების სხვა პროდუქტები | 500 |
| 4.3 | კომბინირებული საკვები, გარდა კატებისთვის განკუთვნილი საკვებისა | 250 |
| <p>(*) ამ დანართით განსაზღვრული ზღვრები წარმოადგენენ საორიენტაციო ზღვრებს, რომლის გადაჭარბებისას, განმეორების შემთხვევაში, გამოკვლეული უნდა იქნეს ის ფაქტორები, რომლებიც იწვევენ და T-2 და HT-2 ტოქსინების არსებობას, ან სურსათის, ცხოველის საკვების დამუშავების გავლენას ტოქსინების არსებობაზე. საორიენტაციო ზღვრები არ წარმოადგენენ სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის ზღვარს.</p> <p>(**) ამ ტექნიკური რეგლამენტის მიზნისათვის ბრინჯი არ მიეკუთვნება მარცვლოვნებს, ხოლო ბრინჯის გადამუშავებით დამზადებული პროდუქტი არ მიეკუთვნება მარცვლოვნების გადამუშავებით დამზადებულ პროდუქტს.</p> <p>(***) გადაუმუშავებელი მარცვლოვნები - მარცვლოვნებია, რომელთაც არ დაექვემდებარენ არანაირ ფიზიკურ ან თერმულ დამუშავებას, გარდა შრობა-გამოშრობისა, გაწმენისა და დახარისხებისა;</p> <p>(****) ადამიანის მიერ უშუალოდ მოხმარებისთვის განკუთვნილი მარცვლოვნები - ეს მარცვლოვანი კულტურებია, რომელიც დაექვემდებარა გაშრობის, გაწმენდის, კანის (გარსის) გაცლის და დახარისხების პროცედურებს და რომელზედაც, სასურსათოს ჯაჭვში გადამუშავებამდე, გაწმენდა-დახარისხების პროცედურები აღარ განხორციელდება;</p> <p>(*****) საორიენტაციო ზღვრები, განსაზღვრულია ცხოველის საკვებად და კომბინირებულ საკვებად განკუთვნილი მარცვლოვნების გადამუშავებით დამზადებულ პროდუქტებისათვის, რომლის სინესტის მასური წილი შეადგენს 12 %.</p> | | |