

ნარჩენების მართვის წესები:

- ნარჩენების გატანა ხდება მინიმუმ სამუშაო დღის ბოლოს და დღის განმავლობაში ნაგვის ურნის 2/3-ამდე ავსებისას;
- ნაგვის ურნებში ჩაფენილია ნაგვისთვის განკუთვნილი პოლიეთილენის ტომრები;
- აუცილებელია სამზარეულოს აღჭურვა თავსახურიანი და პედლიანი ნარჩენების ურნებით;
- ყველა ნაგვის ურნა იდენტიფიცირებულია და დამზადებულია რეცხვადი მასალისგან;
- გარე ტერიტორიაზე არსებული ნაგვის ბუნკერის განთავსების ადგილი და ჰიგიენური მდგომარეობა არ უნდა ქმნიდეს მავნებლების მოზიდვის და დაბუდების რისკს;
- გამოყენებული ზეთის უტილიზაცია უნდა მოხდეს სპეციალიზებული კომპანიების მეშვეობით.

დაუშვებელია:

- გატეხილი ან თავლია ურნების არსებობა;
- გამოყენებული ზეთის ჩაშვება საკანალიზაციო სისტემაში ან საყოფაცხოვრებო ნარჩენების ბუნკერში.

5.6. დასაწყობების წესები

მიზანი: პროდუქტის ან შესაფუთი მასალის არასათანადო შენახვის გამო მზა პროდუქტის დაბინძურების (უვნებლობის დარღვევის) რისკის თავიდან აცილება.

რატომ არის მნიშვნელოვანი?

დასაწყობების არასწორმა პრაქტიკამ შეიძლება გამოიწვიოს პროდუქტების ჯვარედინი დაბინძურება (მიკრობიოლოგიური, ქიმიური, ფიზიკური). არასათანადო ტემპერატურულმა რეჟიმმა შეიძლება ხელი შეუწყოს პათოგენური მიკროორგანიზმების ზრდას.

სწორი დასაწყობება მოიცავს შემდეგ წესებს:

- სხვადასხვა კატეგორიის პროდუქტი ინახება განცალკევებულად ისე, რომ მინიმუმამდე იყოს შემცირებული ჯვარედინი დაბინძურების რისკი (უმი/ნედლი პროდუქტი, ნახევარფაბრიკატები, მზა კერძები, ალერგენშემცველი პროდუქტი, შესაფუთი მასალა და ა.შ.);

- ქიმიური საშუალებები ინახება ნედლეულისა და შესაფუთი მასალისგან იზოლირებულად; ჩაკეტილ კარადაში ან სათავსოში;
- ყველა შესანახ ადგილას შენარჩუნებული უნდა იყოს სისუფთავე;
- ზოგადი წესი: ყველაფერი ინახება სტელაჟებზე ან პალეტებზე კედლიდან გამოწეული;
- ყველა დასაწყობებული პროდუქტი, მათ შორის სამზარეულოში დამზადებული ნახევარფაბრიკატები, უნდა იყოს სათანადოდ იდენტიფიცირებული / ეტიკეტირებული;
- მაცივარში შენახულ ნახევარფაბრიკატებს და მზა პროდუქტს უნდა მიეთითოს კერძის დასახელება, მომზადების თარიღი და დრო, ვარგისიანობის ვადა;
- მაცივარში ყველაფერი ინახება შეფუთულ მდგომარეობაში (მაგ.: თავდაპირველ შეფუთვაში, კონტეინერებში და ა.შ.);
- თითოეულ შეფუთულ ერთეულზე ეტიკეტი შენარჩუნებული უნდა იყოს შეფუთვის სრულ გახარჯვამდე;
- ტომრებით (შეფუთვით) პროდუქტის შენახვისას ისინი ინახება თავდახურულ მდგომარეობაში;
- შესაფუთი მასალა ინახება შეფუთულ მდგომარეობაში;
- სამზარეულოში პროდუქტის შეტანა უნდა მოხდეს გარეთა შეფუთვის გარეშე;
- შეუსაბამო პროდუქტები (მაგ.: ვადაგასული, დაზიანებული და ა.შ.) უნდა იყოს ნათლად მარკირებული, მათ შორის ცალკეული შეფუთვა. მათი დასაწყობების ადგილი უნდა იყოს სათანადოდ იდენტიფიცირებული;
- დასაწყობების ყველა სივრცეში უნდა იყოს უზრუნველყოფილი შესაბამისი ტემპერატურული რეჟიმი (მაცივარი - მაქსიმუმ, +4°C, საყინულე -18°C). ტემპერატურა მოწმდება, მინიმუმ, დღეში ერთხელ (მაგ.: ყოველ დღით სამუშაოს დაწყებამდე), შედეგები აღირიცხება (დანართი N1 – სამზარეულოს დღიური, დანართი N8 – ტემპერატურის კონტროლის ფორმა);
- დასაწყობებული პროდუქტის შენახვის პირობები (ტემპერატურა, ფარდობითი ტენიანობა, შენახვის ვადა) უნდა შეესაბამებოდეს მწარმოებლის/მომწოდებლის მიერ შეფუთვაზე მითითებულ პირობებს, აგრეთვე კონკრეტული სახეობის ნედლეულისთვის დაწესებულ საკანონმდებლო მოთხოვნებს (მაგ.: ტრანსპორტირების და შენახვის ტემპერატურები, შენახვის ვადები, ა.შ.);

- მომზადებული ცივი კერძები ინახება, მაქსიმუმ, +4°C-ზე, ხოლო ცხელი კერძები, მინიმუმ, +63°C-ზე. ტემპერატურის დარღვევის პირობებში 4 საათზე მეტი დროით კერძების გაჩერების შემთხვევაში ისინი უნდა გადაიყაროს;
- პროდუქტის გახარჯვისას (საწყობიდან გაცემისას) აუცილებელია პროდუქტის ვარგისიანობის ვადების კონტროლი;
- ნედლეულის გახარჯვა ხდება „პირველი შემოსული – პირველი გასული“ (FIFO) პრინციპით, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც ბოლოს შემოსულ პროდუქტს უფრო ადრე გასდის ვადა, ვიდრე უფრო ადრე შემოსულ იმავე სახეობის პროდუქტს (FEFO);
- ერთ მაცივარში უმი/ნედლი და მზა პროდუქტის შენახვისას აუცილებელია, რომ:
 - ყველა პროდუქტი ინახებოდეს შეფუთული ან კონტეინერებში თავდახურულ მდგომარეობაში, მათ შორის გასაღობი პროდუქტი;
 - მზა პროდუქტი ინახებოდეს მაცივრის ზედა თაროზე, ხოლო ქვედა თაროზე – უმი ხორცი/ფრინველი/თევზი/კვერცხი/ნახევარფაბრიკატები.

დაუშვებელია:

- ვადაგასული პროდუქტის შენახვა და გამოყენება;
- ისეთი პროდუქტის გაყინვა და შემდგომი გამოყენება, რომელსაც გაუვიდა ვადა ან ვარგისიანობის ვადის გასვლამდე მცირე პერიოდი და რჩენილი – გაყინვა არ არის ვარგისიანობის ვადის გახანგრძლივების მექანიზმი;
- უმი პროდუქტებისა და მზა პროდუქტების ერთ თაროზე შენახვა;
- მზა პროდუქტის შენახვა უმი პროდუქტების ქვეშ;
- სხვადასხვა პარტიის ან სხვადასხვა დროს მიღებული ან სხვადასხვა დროს გახსნილი შეფუთვების ერთნაირი პროდუქტის შერევა (მაგ.: ძველი მიღებული და ახალი მიღებული ხორბლის ფქვილის შერევა ერთ ტომარაში);
- პირდაპირ იატაკზე ნედლეულის, ტომრების, ყუთების, ინვენტარისა და ა.შ. პირდაპირ იატაკზე დასაწყობება;
- მომზადებული ცხელი/ცივი კერძების შენახვა ოთახის ტემპერატურაზე;
- სურსათის შენახვა იდენტიფიკაციის გარეშე;
- თავლია პროდუქტის შენახვა.

5.7. მომწოდებლებისა და ნედლეულის კონტროლი, ნედლეულის მიღება

მიზანი: საწარმოო პროცესში მხოლოდ ისეთი ნედლეულის, შესაფუთი მასალის და სხვა დამხმარე საშუალებების გამოყენება, რომლებიც აკმაყოფილებს უვნებლობის მოთხოვნებს და რომელთა მიღება ხდება საიმედო მომწოდებლებისგან, რათა წარმოებული კერძების უვნებლობა იყოს უზრუნველყოფილი.

რატომ არის მნიშვნელოვანი?

- გამოყენებული ნედლეული შეიძლება იყოს საფრთხეების შემცველი და, შესაბამისად, საბოლოო პროდუქტის უვნებლობა ვერ იქნეს უზრუნველყოფილი;
- მომწოდებლების შესახებ ინფორმაცია მნიშვნელოვანია მიკვლევადობის უზრუნველსაყოფად.

უვნებელი ნედლეულის მიღების წესები:

- რესტორანს უნდა ჰქონდეს შემუშავებული და მუდმივად განახლებული თავისი საიმედო მომწოდებლების სია (იხ. დანართი N9 – მომწოდებლების სია);
- მომხმარებლების წინაშე სურსათის უვნებლობაზე პასუხისმგებლობა ეკისრება საზკვების ობიექტს, შესაბამისად, მან უნდა იზრუნოს მხოლოდ საიმედო მომწოდებლებთან თანამშრომლობაზე;
- ნედლეულის შესყიდვები უნდა განხორციელდეს მხოლოდ რეგისტრირებული ბიზნესოპერატორებისგან, რომლებსაც აქვთ შესაბამისი ჩანაწერები წარმოებასთან დაკავშირებით და შეუძლიათ წარმოადგინონ პროდუქციის თანმხლები დოკუმენტები (რაც გარკვეულ შემთხვევებში, შეიძლება იყოს ნედლეულის მწარმოებლის შიდა ჩანაწერები);
- შესყიდვა უნდა განხორციელდეს იმ რაოდენობებით, რაც შესაბამეა ობიექტის შესანახ პირობებს;
- ნედლეულის მიღებისას აუცილებელია კონტროლის დაწესება და შემდეგი ფაქტორების შემოწმება: პროდუქტზე ეტიკეტის არსებობა (ქართულ ენაზე), ვარგისიანობის ვადა, მიღებისას პროდუქტის ტემპერატურა (იმ პროდუქტისთვის, რომლისთვისაც ტემპერატურული პირობების კონტროლი

მნიშვნელოვანია, მაგ.: რძისა და ხორცის პროდუქტები, თევზი და ა.შ.), პროდუქტის შეფუთვის მთლიანობა და დაუზიანებლობა, მავნებლებით დაბინძურების კვალი, სატრანსპორტო საშუალების სისუფთავე და ა.შ.;

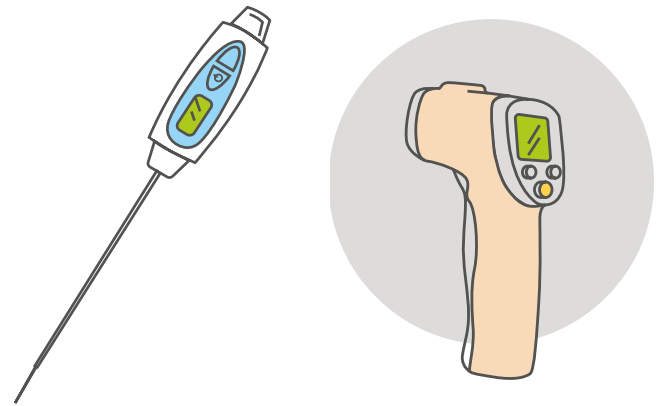
- კონკრეტული სახეობის ნედლეულის შესყიდვისას და მიღებისას აუცილებელია ადგილობრივი კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნების შესრულება (მაგ.: ტრანსპორტირების და შენახვის ტემპერატურები, ვადები, მიკრობიოლოგიური და ფიზიკო-ქიმიური პარამეტრები, ა.შ.);
- ყველა სასურსათო პროდუქტი (ნედლი ხილისა და ბოსტნეულის გარდა) მომწოდებლისგან მიიღება შეფუთულ მდგომარეობაში; შესაფუთი მასალა აგრეთვე შეფუთულ მდგომარეობაში უნდა იქნეს მიღებული;
- ნედლეულის მიღებაზე პასუხისმგებელი პირი აღჭურვილი უნდა იყოს შესაბამისი თერმომეტრებით (ციფრული, ინფრაწითელი და ა.შ.);
- შესყიდვისას მიღებულ ნედლეულზე, შესაფუთ და დამხმარე მასალებზე ბიზნესოპერატორი ვალდებულია მოსთხოვოს მომწოდებელს შესაბამისი თანმხლები დოკუმენტაცია (მაგ., ვეტერინარული მოწმობა ფორმა N2 ხორცისთვის, ჰიგიენის სერტიფიკატი შესაფუთი მასალისთვის, უვნებლობის დამადასტურებელი საბუთები სასურსათო პროდუქტზე, მათ შორის, ინფორმაცია გამოყენებული ვეტპრეპარატებისა და პესტიციდების შესახებ და ა.შ.). ამ დოკუმენტების მოთხოვნით ბიზნესოპერატორი – რესტორანი ამცირებს საეჭვო/მავნე ნედლეულისა და მასალების შესყიდვისა და გამოყენების რისკს;
- შესყიდული საქონლის ეტიკეტი უნდა იყოს ქართულ ენაზე და შენარჩუნებული მის სრულ გახარჯვამდე;
- მიღებული პროდუქტი ზედმეტი დაყოვნების გარეშე უნდა გადავიდეს შესაბამის სასაწყობო სივრცეებში.

დაუშვებელია:

- არარეგისტრირებული მომწოდებლისგან ნედლეულის შესყიდვა;
- სახლის პირობებში დამზადებული კონსერვების ან სხვა პროდუქტების შესყიდვა;
- დაზიანებული შეფუთვით პროდუქტის მიღება;
- მავნებლებით დაბინძურებული პროდუქტის მიღება;

- ვადაგასული პროდუქტის ან ტემპერატურული რეჟიმის დარღვევით მოწოდებული პროდუქტის მიღება;
- თანმხლები დოკუმენტების გარეშე ნედლეულის და შესაფუთი მასალის მიღება.

ციფრული და ინფრაწითელი თერმომეტრები პროდუქტის ტემპერატურის შესამოწმებლად



5.8. მსხვერვადი საგნების კონტროლი

მიზანი: ფიზიკური საფრთხით კერძების დაბინძურების ალბათობის მინიმუმამდე დაყვანა.

რატომ არის მნიშვნელოვანი?

მინის ან პლასტმასის ნამტვრევებით კერძების დაბინძურების შემთხვევაში ზიანი მიადგება მომხმარებლის ჯანმრთელობას.

ფიზიკური საფრთხეებით კერძების დაბინძურების პრევენციის მიზნით:

- საწარმოო უბნებზე უნდა შეიზღუდოს ისეთი მსხვერვადი საგნები, რომლებიც არ არის დაკავშირებული საწარმოო პროცესთან (მაგ.: კედლის საათი, ლარნაკი, ა.შ.);

- სამზარეულოში გამოყენებული ნებისმიერი მსხვრევადი საგნის (მინის, ფაიფურის, პლასტმასის ჭურჭლის ან ინვენტარის) რეცხვისას და გამოყენების წინ უნდა შემოწმდეს მისი სიმთელე;
- ჩანაწერების წარმოება - იხ. დანართი N1 - სამზარეულოს დღიური, დანართი N10 - მსხვრევადი ინვენტარის რეესტრი, დანართი N11 - მსხვრევადი ინვენტარის გატეხვის აღრიცხვის ჟურნალი;
- სამზარეულოში დაწესებული უნდა იყოს კერძის მომზადების პროცესში მსხვრევადი საგნის გატეხვის შემთხვევაში შესასრულებელი ქმედებები, რაც, მაგალითად, შეიძლება მოიცავდეს შემდეგს:
 - პროცესის შეჩერებას;
 - ნამსხვრევების მოგროვებასა და გადაყრას;
 - მზადების პროცესში არსებული კერძის გადაყრას;
 - სამუშაო ადგილისა და მომიჯნავე ადგილების დათვალიერებას;
 - სამუშაო ზედაპირების დასუფთავებას, რეცხვა-დებინფექციას;
 - ინვენტარის დათვალიერებას;
 - ხელის დაბანას;
 - პროცესის განახლებას ახალი პროდუქტის გამოყენებით.

დაუშვებელია:

- გატეხილი, ჩამოტეხილი ან გაზარული სამზარეულოს ინვენტარის, ჭურჭლის გამოყენება.

5.9. დანადგარების ტექნიკური მომსახურება

მიზანი: სამზარეულოს დანადგარებისა და გაზომვის საშუალებების გამართული მუშაობა.

რატომ არის მნიშვნელოვანი?

გაუმართავი სამზარეულოს ინვენტარი შეიძლება გახდეს სურსათის უვნებლობის დარღვევის მიზეზი.

სამზარეულოში უზრუნველყოფილი უნდა იყოს ყველა დანადგარის, ინვენტარის, გაზომვის საშუალების გამართული მუშაობა. ამისათვის:

- აღჭურვილობა თავისი ტექნიკური მონაცემებით უნდა შეესაბამებოდეს მისი გამოყენების მიზანს;
- დანადგარებისთვის განკუთვნილი საპოხი მასალა აუცილებელია იყოს კვების პრეწველობაში გამოსაყენებლად ნებადართული კატეგორიის (food-grade);
- აუცილებელია ყველა დანადგარის პროფილაქტიკური ტექნიკური მომსახურების გეგმის შემუშავება (იხ. დანართი N12 – დანადგარების ტექნიკური მომსახურების გეგმა);
- პროფილაქტიკური მომსახურებისა და ავარიული შეკეთების ქმედებები უნდა იყოს აღრიცხული (იხ. დანართი N13 – დანადგარების ტექნიკური მომსახურების ჟურნალი);
- სარემონტო სამუშაოების განხორციელება შესაძლებელია მხოლოდ საწარმოო პროცესის დასრულების შემდეგ;
- საწარმოო პროცესში გამოყენებული გაზომვის საშუალების სიზუსტე უნდა იყოს უზრუნველყოფილი. ამისათვის აუცილებელია მათი სიზუსტის პერიოდული გადამოწმება და დაკალიბრება-დამოწმება-ეტალონთან შედარების გეგმის შემუშავება (იხ. დანართი N14 – გაზომვის საშუალებების სიზუსტის გადამოწმების გეგმა). სიზუსტის გადამოწმების ქმედებები მოიცავს როგორც გარეშე ლაბორატორიაში გაზომვის საშუალებების დაკალიბრება-დამოწმების, ასევე შიდა გადამოწმების ქმედებების დაწესებას, მაგალითად: ცინულიან და მდულარე წყალში თერმომეტრის დაკალიბრება, ეტალონი თერმომეტრით სამუშაო თერმომეტრების სიზუსტის გადამოწმება და ა.შ. სიზუსტის გადამოწმების ქმედებები უნდა იყოს აღრიცხული (იხ. დანართი N15 – გაზომვის საშუალებების შედარების ჟურნალი). გარე ლაბორატორიის მიერ გაზომვის საშუალებების დაკალიბრება-დამოწმების დასტური უნდა ინახებოდეს საწარმოში.



დაუშვებელია:

- გაუმართავი დანადგარებისა და გაზომვის საშუალებების გამოყენება;
- სარემონტო სამუშაოების განხორციელება სამუშაო პროცესის პარალელურად;
- დანადგარის დროებითი შეკეთება წებოვანი ფირით ("სკოჩით"), ბაწრით ან სხვა შეუსაბამო მასალით, რაც სურსათის დაბინძურების პოტენციური წყარო შეიძლება იყოს.

5.10. პრეტენზიების მართვა

მიზანი: პრეტენზიებზე დროული რეაგირება, მათი გამომწვევი მიზეზის დროული და ეფექტური აღმოფხვრა შემდგომში მსგავსი შეუსაბამობების თავიდან ასაცილებლად.

რატომ არის მნიშვნელოვანი?

პრეტენზიებზე სწრაფი რეაგირებით, პრობლემის გამომწვევი მიზეზის დადგენითა და აღმოფხვრით კომპანია უზრუნველყოფს:

- უვნებელი პროდუქტის წარმოებას;
- საკუთარი რეპუტაციის დაცვას;
- მომხმარებლებზე ზრუნვას.

პრეტენზიად ითვლება მომხმარებლის მიერ გამოთქმული ნებისმიერი უკმაყოფილება (ზეპირსიტყვიერი თუ წერილობითი), უფლებამოსილი ორგანოს (სურსათის ეროვნული სააგენტო) მიერ მოწოდებული უარყოფითი შეტყობინება.

ზოგადად, პრეტენზია შეიძლება ეხებოდეს როგორც სურსათის უვნებლობის საკითხებს, ასევე კომპანიის მუშაობის სხვა ასპექტებს. მიუხედავად იმისა, კომპანია ეთანხმება თუ არა პრეტენზიას, იგი დაინტერესებული უნდა იყოს ყველა სახის პრეტენზიის შესწავლით, ობიექტურად შეფასებით და რეალური გამომწვევი მიზეზის დადგენით. თუმცა სურსათის უვნებლობის კუთხით დაფიქსირებული პრეტენზიების მართვა მისი უპირველესი მოვალეობაა.

პრეტენზიის ეფექტური მართვა გულისხმობს ყველა შემოსული პრეტენზიის დაფიქსირებას (მიუხედავად იმისა, ეთანხმება თუ არა კომპანია საჩივარს), შესწავლას, გამომწვევი მიზეზის დადგენას, მასზე დროულ რეაგირებას და შემდგომი გამეორე-

ბის პრევენციის მიზნით საჭირო ეფექტური მაკორექტირებელი ქმედებების დასახვას და შესრულებას.

სურსათით გამოწვეული მოწამვლის შემთხვევისთვის რესტორანში უნდა იყოს შემუშავებული მართვის გეგმა შემდეგი საკითხების გათვალისწინებით:

- პრეტენზიის მომწოდებელი მომხმარებლის გამოკითხვა (რომელ კერძზე აქვს ეჭვი, როდის მიირთვა, სხვა რა კერძები ჭამა საეჭვო კერძთან ან მანამდე რამდენიმე საათით ადრე, ან რამდენიმე საათის შემდეგ, რა სიმპტომებს უჩივის, რამდენი ხანი გრძელდება ჩივილები და ა.შ.);
- მომხმარებლის მიერ კერძის მირთმევის პერიოდის დადგენა;
- სხვა მომხმარებლის გამოკითხვა, ვინც მსგავსი კერძი მიირთვა;
- საეჭვო კერძის მომზადების, შენახვის, სერვირების საკითხების განხილვა (ვინ მოამზადა, პერსონალის ჯანმრთელობის მდგომარეობა, რა პირობებში მომზადდა, საწარმოო ინვენტარი იყო თუ არა გარეცხილ-დეზინფიცირებული, რომელი ნედლეულის გამოყენება მოხდა, ნედლეულის მახასიათებლები, როდის მომზადდა კერძი, როდის გაიცა, რამდენი ხანი დაყოვნდა, რა პირობებში დაყოვნდა, ა.შ.);
- ნიმუშის ლაბორატორიული შემოწმება (კერძის, ნედლეულის) – ჯგუფური შეკვთების შემთხვევაში მიზანშეწონილია, რესტორანმა 3-5 დღით შეინახოს პოტენციურად სახიფათო კერძების ნიმუშები;
- უფლებამოსილ ორგანოებთან (სურსათის ეროვნული სააგენტო, დაავადებათა კონტროლის ცენტრი) თანამშრომლობა;
- გამომწვევი მიზეზის დადგენის შემდეგ სათანადო მაკორექტირებელი ქმედებების განხორციელება (კერძის მომზადების რეჟიმის შეცვლა, ნედლეულის მოწოდებლის შეცვლა, საშარეულოს პერსონალის ტრენინგი, პერსონალის ჯანმრთელობის მდგომარეობის კონტროლის სქემის შეცვლა, კონკრეტული კერძის მენიუდან ამოღება, და ა.შ.);
- აუცილებელია პრეტენზიების აღრიცხვა (იხ. დანართი N1 – საშარეულოს დღიური).

6. კერძების მომზადების წესები

მიზანი: უვნებელი კერძების მომზადება და მომხმარებლებისთვის შეთავაზება.

რატომ არის მნიშვნელოვანი?

კერძების მომზადების პროცესების დარღვევამ შესაძლებელია, გამოიწვიოს ბიოლოგიური, ქიმიური ან/და ფიზიკური აგენტებით დაბინძურებული კერძის მირთმევა მომხმარებლისთვის, რაც მისი ჯანმრთელობისთვის ზიანის მომტანი შეიძლება იყოს.

სარესტორნო სექტორისთვის ზოგიერთი პოტენციურად სახიფათო სასურსათო პროდუქტები, კერძები:

- რძე და რძის პროდუქტები;
- კვერცხი;
- კრემიანი ნამცხვრები;
- ხორცი – საქონლის, ღორის, ცხვრის;
- ფრინველის ხორცი;
- თევზი;
- ზღვის ნიჟარიანი პროდუქტები, კიბოსნაირები;
- ღუმელში შემწვარი კარტოფილი;

- თერმულად დამუშავებული მცენარეული პროდუქტი, როგორებიცაა: მოხარშული ბრინჯი, პარკოსნები და ბოსტნეული;
- ტუფუ ან სოიას სხვა ცილები;
- სინთეზური ინგრედიენტები, როგორიცაა სოიას ტექსტურირებული ცილა ხორცის შემცვლელ პროდუქტებში;
- ღივები და გაღივებული თესვები;
- დაჭრილი ნესვი;
- დაჭრილი პომიდორი;
- ნივრისა და ზეთის დაუმუშავებელი ნარევი.

კერძების მომზადების პროცესის თითოეულ ეტაპზე უნდა იყოს უზრუნველყოფილი სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საფრთხეების კონტროლი, რაც მოიცავს, როგორც ზემოთ ჩამოთვლილი, ზოგადად, სასურსათო წარმოებასთან დაკავშირებული მოთხოვნების შესრულებას, აგრეთვე კონკრეტულად სამზარეულოს ოპერაციებთან დაკავშირებულ შემდეგ ძირითად წესებს.



სასტუმრო
"ბესტ უესტერნ სითი სენტერ"
რესტორნის სამზარეულო,
თბილისი

6.1. ჯვარედინი დაბინძურების მართვა

სამზარეულოში ჯვარედინი დაბინძურების თავიდან ასაცილებლად აუცილებელია შემდეგი წესების შესრულება:

- სხვადასხვა ტიპის პროდუქტისთვის სამზარეულოში უნდა გამოიყენებოდეს სხვადასხვა ინვენტარი, მაგ.: სხვადასხვა ფერის საჭრელი დაფები, კონტეინერები და ა.შ.;
- სამზარეულოში დადგენილი უნდა იყოს სხვადასხვა მიზნისთვის განკუთვნილი ინვენტარის გამოყენების წესები (მაგ.: ფერადი დაფების არსებობის შემთხვევაში კედელზე თვალსაჩინოდ უნდა იყოს გამოკრული დაფების მარკირების წესი);
- უმი ხორცის/ფრინველის/თევზის მომზადება უნდა განხორციელდეს სხვა პროდუქტებისგან განცალკევებით. თუ ეს შეუძლებელია, მაშინ უნდა დაწესდეს პროცესების გამიჯვნა დროში და ხორცის/ფრინველის/თევზის დამუშავების შემდეგ აუცილებელია სამუშაო ადგილის საგულდაგულოდ რეცხვა-დებიზფექცია;
- დასაწყობების წესები უნდა გამორიცხავდეს პროდუქტის ჯვარედინი დაბინძურების რისკს (იხ. 5.6 - დასაწყობების წესები).

დაუშვებელია:

- უმი პროდუქტის შემდეგ მზა პროდუქტთან შეხება ხელების დაბანის გარეშე;
- უმი/ნედლი პროდუქტისა და მზა პროდუქტის ერთად შენახვა მაცივარში (მაგ.: ნაყინი და უმი ხორცი, კარაქი და ხორცის ფარში/თევზი და ა.შ.);
- ერთი და იმავე საჭრელი დაფის, დანისა და სხვა ინვენტარის გამოყენება უმი და მზა პროდუქტებისთვის, რეცხვა-დებიზფექციის გარეშე.



საჭრელი დაფების გამოყენების წესი

ხილი და ბოსტნეული
უმი ფრინველი
უმი ხორცი
უმი თევზი და ზღვის პროდუქტები
მზა პროდუქტი
ყველი

6.2. ალერგენების მართვა

ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, მიაწოდოს მომხმარებელს ინფორმაცია კერძების მომზადებისას ალერგენშემცველი ინგრედიენტების გამოყენების შესახებ, ვინაიდან ზოგიერთ ადამიანს შეიძლება ჰქონდეს ალერგია კონკრეტულ პროდუქტზე. ასევე მნიშვნელოვანია კერძების მომზადებისას ჯვარედინი დაბინძურების პრევენციის წესების დაცვა, რათა არ მოხდეს კონკრეტული ალერგენშემცველი პროდუქტით არაალერგიული პროდუქტის ან სხვა სახის ალერგენშემცველი პროდუქტის დაბინძურება.

საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი ალერგენები¹¹

1. გლუტენის (წებოგვარა) შემცველი მარცვლოვნები: ხორბალი, ჭვავი, ქერი, შვრია, მათი ჰიბრიდული შტამები და მათგან მიღებული პროდუქტები;



2. კიბოსნაირები და კიბოსნაირების პროდუქტები;



3. კვერცხი და კვერცხის პროდუქტები;



4. თევზი და თევზის პროდუქტები;



5. მიწის თხილი (არაქისი) და მიწის თხილის პროდუქტები;



6. სოია და სოიას პროდუქტები;



7. რძე და რძის ნაწარმი;



8. კაკლოვნები და მათგან დამზადებული პროდუქტები: ნუში, თხილი, ჩვეულებრივი კაკალი, აკაჟუ (კაჟუ, ინდური თხილი), პეკანი ჩვეულებრივი, ბრაზილიური კაკალი, ფსტა, მაკადამია ან კინდალი (ავსტრალიური კაკალი);



9. ნიახური და ნიახურის პროდუქტები;



10. მდოგვი და მდოგვის პროდუქტები;



11. შირბახტის თესლი (ქუნჭუტი, სეზამი) და მისი პროდუქტები;



12. გოგირდის დიოქსიდი და სულფიტები, როცა SO₂-ის საერთო რაოდენობა აღემატება 10 მგ/კგ-ს ან 10 მლ/ლ-ს;



13. ხანჭკოლა და ხანჭკოლას პროდუქტები;



14. მოლუსკები და მოლუსკების პროდუქტები.



¹¹ საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის N301 დადგენილება ტექნიკური რეგლამენტის „მომხმარებლისთვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ დამტკიცების შესახებ.

ალერგენების მართვის თვალსაზრისით, სამზარეულოში აუცილებელია შემდეგი ქმედებების დაწესება:

- მენიუს არსებობა და კერძების ჩამონათვალი, თითოეული კერძისთვის ყველა შემადგენელი ინგრედიენტების მითითებით;
- ინგრედიენტების ჩამონათვალში ალერგიის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძობელობის მქონე ნივთიერებებისა და პროდუქტების მითითება და ვიზუალურად ტიპოგრაფიულად გამოყოფა (მაგ.: ფერით, შრიფტის ზომით და ა.შ.);
- ალერგენების შესახებ მომხმარებლის გაფრთხილება: მენიუში მითითებული ალერგენშემცველი კერძისთვის შესაბამისი აღნიშვნის გაკეთება (მაგ.: *-ით აღნიშვნა), ასევე მენიუში მითითება ან დარბაზში თვალსაჩინოდ განაცხადის გამოკვრა ქართულ და ინგლისურ ენებზე: „საკვებისმიერი ალერგიების შემთხვევაში, გთხოვთ, მიმართოთ მიმტანს“;
- მენიუს ცვლილება კერძების ან მათი ინგრედიენტების ცვლილებისთანავე;
- მენიუ ხელმისაწვდომი უნდა იყოს მომხმარებლისთვის (მაგ.: ადგილზე ნაბეჭდი სახით ან დაფაზე, ვებგვერდზე და ა.შ.);
- რესტორნის მიერ ჯგუფების მიღების შემთხვევაში ორგანიზატორთან წინასწარ შეთანხმება მენიუსთან დაკავშირებით (წერილობით);
- გარედან შემოტანილი კერძების მართვა (ამგვარი კერძების მიღების აკრძალვა ან მომხმარებელთან წერილობით გაფრთხილებული შეთანხმება პასუხისმგებლობის შესახებ);
- ერთი ალერგენშემცველი პროდუქტით სხვა ალერგენშემცველი პროდუქტის ან არაალერგიული პროდუქტის ჯვარედინი დაბინძურების პრევენციის მიზნით შემდეგი ქმედებების შესრულება:
 - სწორი დასაწყობება: ალერგენშემცველი პროდუქტი ინახება განცალკევებულად, თავდახურულ შეფუთვაში, შესაბამისი წარწერით;
 - ალერგენშემცველი პროდუქტისთვის განკუთვნილი ინვენტარი (ამოსაღები კოვზი, დანა, კონტეინერი, ჯამი, ა.შ.) არ გამოიყენება სხვა პროდუქტებისთვის სათანადო რეცხვა-დეზინფექციის გარეშე;
 - არაალერგიული კერძი მზადდება მხოლოდ საგულდაგულოდ გარეცხილი ინვენტარის გამოყენებით (სატრეილი დაფები, დანები, კოვზები, თერმომეტრები და ა.შ.);

- კერძის მომზადებამდე მზარეული ხელს იბანს და ალარ ეხება ალერგენშემცველ ან სხვა პროდუქტს, რომელიც არ გამოიყენება კერძის მომზადებისას;
- სამზარეულოს პერსონალის ტრენინგი ალერგენების მართვის საკითხებში.

დაუშვებელია:

- მენიუში რომელიმე ინგრედიენტის გამოტოვება ან მითითება შემდეგი ფორმულირებით: „მზარეულის საიდუმლო ინგრედიენტი“;
- კერძის ინგრედიენტების ჩამონათვალში ალერგიის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძობელობის მქონე ინგრედიენტის მითითებისას ვიზუალიზაციის წესების დაუცველობა;
- წესების დარღვევით მომზადებული კერძის მიწოდება მომხმარებლისთვის.

6.3. პროდუქტის გაღობა

პროდუქტის გაღობა (ხორცი/ფრინველი/თევზი/ნახევარფაბრიკატი) ნებადართულია შემდეგი მეთოდებით:

- მიკროტალღურ ღუმელში უშუალოდ მომზადების წინ;
- მაცივარში (0 – 4°C-ის პირობებში);
- გამდინარე ცივი წყლის ქვეშ, შეფუთვის მთლიანობის დარღვევის გარეშე, არა უმეტეს 21°C-ისა, მაქსიმუმ, 4 საათის განმავლობაში^{12, 13};
- გაღობისთანავე აუცილებელია პროდუქტის გამოყენება;
- ჩანაწერის წარმოება: იხ. დანართი N16 – გაღობის ჟურნალი.

დაუშვებელია:

- პროდუქტის გაღობა ოთახის ტემპერატურაზე;
- გაღობილი პროდუქტის ხელმეორედ გაყინვა.

6.4. ხორცის/თევზის დამუშავება

ხორცის/თევზის დამუშავებისას აუცილებელია შემდეგი წესების დაცვა:

- განცალკევებული უბნების არსებობა ან პროცესების დროში გამიჯვნა;

¹² ამ ქმედების შემდეგ აუცილებელია ნიუარის რეცხვა-დეზინფექცია.

¹³ წყარო: [www.fao.org/fao-who-codexalimentarius CAC/RCP 39-1993](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/CAC/RCP_39-1993) – Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering / საზოგადოებრივი კვების ობიექტისთვის დაწესებული ჰიგიენის პრაქტიკის კოდექსი.

- დამუშავებისას ჯვარედინი დაბინძურების პრევენციის წესების შესრულება: ცალკე ინვენტარი, სწორი რეცხვა-დეზინფექცია, პერსონალის ქცევის წესები;
- მიღების, შენახვის და დამუშავების ეტაპებზე სათანადო ტემპერატურული რეჟიმების დაცვა;
- ხორცის დამუშავების ქმედებები არ უნდა ქმნიდეს მიკრობიოლოგიური საფრთხეების გავრცელების რისკს.

დაუშვებელია:

- ხორცის/თევზის დამუშავების უბნის გამოყენება სხვა პროდუქტისთვის (გარდა იმ ობიექტებისა, სადაც არ არის ცალკე გამოყოფილი უბანი და პროცესები დროშია გამიჯნული. ამ შემთხვევაში მნიშვნელოვანია სწორი რეცხვა-დეზინფექცია);
- პროდუქტის ხანგრძლივი გაჩერება არასათანადო ტემპერატურის პირობებში.

6.5. კვერცხის დამუშავება

კვერცხის გამოყენებისას გასათვალისწინებელი წესები:

- კვერცხის რეცხვის უბანი მიზანშეწონილია იყოს განცალკევებულად გამოყოფილი;
- გამოყენების წინ კვერცხი უნდა შემოწმდეს ბზარებზე და გაირეცხოს;
- ბზარებზე შემოწმება ხდება როგორც გარეცხვის, ასევე უშუალოდ მოხმარების წინ;
- კვერცხის გასარეცხად დეზინფექტანტის გამოყენებისას გასათვალისწინებელია ქიმიკატის მომწოდებლის რეკომენდაცია;
- კვერცხის ჩასალაგებლად გამოიყენება სამზარეულოში ამ მიზნისთვის განკუთვნილი კონტეინერები.

დაუშვებელია:

- გატეხილი ან გაბზარული კვერცხის გამოყენება;
- კვერცხის გამოყენება გარეცხვის გარეშე;
- ქიმიკატის რეკომენდებული დოზირების გადაჭარბება;
- უმი კვერცხის შენახვა საკვებად მზა პროდუქტთან ერთად;
- უმი კვერცხისთვის განკუთვნილი კონტეინერების გამოყენება სხვა პროდუქტების, მათ შორის თერმულად დამუშავებული კვერცხის, ჩასალაგებლად.

6.6. ბოსტნულის რეცხვა

ბოსტნულის რეცხვის წესები:

- ბოსტნულის გამოყენების წინ აუცილებელია პროდუქტის კარგად გადარჩევა და გამდინარე წყალში გარეცხვა;
- ბოსტნულის რეცხვის ეტაპები: წყლით რეცხვა - დეზინფექტანტით რეცხვა - წყლით გავლება;
- ბოსტნულის რეცხვისას დეზინფექტანტის გამოყენება უნდა მოხდეს ქიმიკატის მომწოდებლის რეკომენდაციის შესაბამისად;
- რეცხვის ეფექტურობის გადამოწმების მიზნით პერიოდულად აუცილებელია გარეცხილი ბოსტნულის შემოწმება ქიმიკატის ნარჩენის არსებობაზე;
- ბოსტნულის რეცხვა-დამუშავება კარგად განათებულ უბანზე უნდა მიმდინარეობდეს;
- ბოსტნულის რეცხვისთვის მიზანშეწონილია განცალკევებული უბნის/ნიჟარის გამოყოფა.

დაუშვებელია:

- ქიმიკატის რეკომენდებული დოზირების გადაჭარბება.
- ბოსტნულის გარეცხვა ხორცის/კვერცხის/თევზის ნიჟარაში მისი წინასწარი რეცხვა-დეზინფექციის გარეშე (იმ შემთხვევაში, თუ ობიექტზე არ არის ცალკე გამოყოფილი ბოსტნულის რეცხვის ნიჟარა).

ბოსტნულის რეცხვა



6.7. თერმული დამუშავება

კერძების მომზადებისას აუცილებელია შემდეგი წესების შესრულება:

- სურსათის თერმული დამუშავების იმ მინიმალური ტემპერატურული რეჟიმების დაცვა, რაც აუცილებელია უვნებელი კერძისთვის (იხ. ცხრილი N3)¹⁴;
- ტრადიციული მეთოდისგან განსხვავებული მეთოდის (მაგ.: სუ ვიდი¹⁵) გამოყენებისას კერძის მომზადების რეჟიმი უნდა უზრუნველყოფდეს უვნებლობის ნორმების დაცვას;
- ჯვარედინი დაბინძურების პრევენციის ნორმების დაცვა;
- კერძების მომზადებისას აუცილებელია ტემპერატურული რეჟიმების კონტროლი (ღუმელის ან/და ხელის თერმომეტრით) და შედეგების აღრიცხვა (იხ. დანართი N17 – კერძის მომზადებისას, გაცხელებისას, ცხლად და ცივად შენახვისას/გაცემისას ტემპერატურის კონტროლის ჟურნალი).

დაუშვებელია:

- პროდუქტების კონსერვირება არასაწარმოო მეთოდებით;
- დადგენილ ტემპერატურულ რეჟიმებთან შედარებით ნაკლებად მკაცრი რეჟიმით მომზადებული კერძის მირთმევა მომხმარებლისთვის;
- ტაფაზე ერთ პორცია თითქმის მზა კერძისთვის უმი პროდუქტის დამატება (მაგ.: კატლეტის შეწვის დროს), სანამ ტაფიდან წინა სრული პორცია არ იქნება აღებული;
- კერძის მომზადებისას უმი და მზა კერძისთვის ერთი და იმავე ინვენტარის გამოყენება (მაგ.: ხორცის შეწვისას უმი ხორცის გადასაბრუნებლად და მზა კერძის ასაღებად ერთი და იმავე მასშების გამოყენება).

ცხრილი N3 – პროდუქტის თერმული დამუშავების რეჟიმები

პროდუქტის სახეობა	მინიმალური ტემპერატურა პროდუქტის შუა გულში °C	დაყოვნების დრო (მითითებულ ტემპერატურაზე)
ღუმელში შემწვარი საქონლის, ღორის ხორცი	60 63	12 წთ 4 წთ
კვერცხი, საქონლის ხორცი, ღორის ხორცი, თევზი	63	15 წმ
საქონლის, ღორის ან გარეული ცხოველის ხორცის ფარში	68	15 წმ
ფრინველის ხორცი, ხორციით ფარშირებული პროდუქტი	74	15 წმ
მაცალზე მომზადებული პროდუქტი	85	15 წმ
ცხლად გაცემისთვის განკუთვნილი ბოსტნეული	60	-

¹⁴ წყარო: Lora Arduser, Douglas Broun “HACCP & Sanitation in Restaurants and Food Service Operations: A Practical Guide Based on the FDA Food Code”, 2005.

¹⁵ sous vide – დაბალ ტემპერატურაზე ხანგრძლივი მომზადების მეთოდი, რომლის დროსაც ხორცი, თევზი, ბოსტნეული ვაკუუმში ფუთვით თავსდება და თერმულად მუშავდება წყლის აბაზანაში.

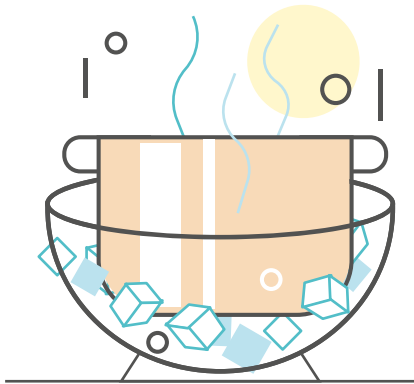
6.8. კერძების გაციება

იმ შემთხვევაში, თუ კერძი წინასწარ მზადდება, იგი უნდა გაცივდეს, რაც შეიძლება, სწრაფად, მომზადების პროცესის დასრულებისთანავე, ვინაიდან ნელა გაციების შემთხვევაში კერძი დიდხანს იმყოფება ტემპერატურის საშიშ დიაპაზონში, რის გამოც იქმნება ხელსაყრელი პირობები ბაქტერიების გავრცელებისთვის.

მომზადებული კერძების გაციების მეთოდებია:

- სწრაფად გამაციებელ დანადგარში ან ცინულის აბაზანაში;
- კერძის გაციება მცირე პორციებად ან კერძის გაშლა სწრაფი გაციებისთვის;
- გაციება უნდა მოხდეს $+60^{\circ}\text{C}$ -იდან $+10^{\circ}\text{C}$ -ამდე არა უმეტეს 2 საათის განმავლობაში და შემდეგ კერძი ინახება $+4^{\circ}\text{C}$ -ზე მაღალში¹⁶;

კერძის გაციება ცინულის აბაზანაში



- გაციებისას მიზანშეწონილია კერძის ხშირი მორევა და ჭურჭლის თავლია მდგომარეობაში დატოვება;
- თავლია ჭურჭელი ისე უნდა განთავსდეს, რომ კერძი არ დაბინძურდეს;
- გაციებული კერძი მაღალში $+4^{\circ}\text{C}$ -ზე ინახება, მაქსიმუმ, 5 დღის განმავლობაში, კერძის მომზადებისა და მომხმარებლის მიერ მირთმევის დღეების ჩათვლით ტემპერატურის რეჟიმის დარღვევის გარეშე¹⁷;

¹⁶ და ¹⁷ წყარო: [www.fao.org/fao-who-codexalimentarius CAC/RCP 39-1993](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/CAC/RCP_39-1993) – Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering / საზოგადოებრივი კვების ობიექტისთვის დაწესებული ჰიგიენის პრაქტიკის კოდექსი.

- ჩანაწერის წარმოება – იხ. დანართი N18 – კერძის გაციებისას ტემპერატურის კონტროლის ჟურნალი.

დაუშვებელია:

- მოსარევი კოვზის ჩატოვება კერძში;
- კერძების გაციება ოთახის ტემპერატურაზე;
- კერძის გაციებისთვის გამოყენებული ცინულის მოხმარება სხვა მიზნებისთვის.

6.9. გაყინვა

პროდუქტის გაყინვის წესები:

- მიღებისთანავე უნდა მოხდეს გაყინული პროდუქტის შენახვა საყინულეში -18°C -ზე;
- მომზადებული ნახევარფაბრიკატების/კერძების გაყინვის შემთხვევაში ისინი უნდა გაიყინოს გაციების შემდეგ;
- გაყინული პროდუქტი უნდა იყოს სათანადოდ მარკირებული (დასახელება, გაყინვის თარიღი, ვარჯისიანობის ვადა);
- გაყინული მზა კერძი შეიძლება ინახებოდეს მაღალში $+4^{\circ}\text{C}$ -ზე, მაქსიმუმ, 5 დღის განმავლობაში, ხელმოკრე გაყინვის გარეშე¹⁸.

დაუშვებელია:

- გამლვალ პროდუქტის ხელახლა გაყინვა;
- ვადაგასული პროდუქტის გაყინვა შენახვის და შემდეგ გამოყენების მიზნით.

6.10. კერძების შენახვა

მზა კერძების შენახვის წესები:

- მომზადებული ცხელი კერძების შენახვა, მინიმუმ, 60°C -ზე;
- მომზადებული ცივი კერძების შენახვა, მაქსიმუმ, 4°C -ზე¹⁹;
- კერძების გაციების ცხელ/ცივ ხაზზე აუცილებელია შესაბამისი ტემპერატურული რეჟიმის დაყენება და კერძების გაციების პროცესში მათი ტემპერატურის პერიოდული კონტროლი (იხ. დანართი N17 – კერძის მომზადებისას, გაციებისას, ცხლად და ცივად შენახვისას/გაციებისას ტემპერატურის კონტროლის ჟურნალი);

¹⁸ და ¹⁹ იგივე

- საფრთხის შემცველ ტემპერატურულ დიაპაზონში კერძის დაყოვნების დრო არ უნდა აღემატებოდეს 4 საათს.

დაუშვებელია:

- კერძების გაცემის ხაზზე მოთავსებულ კონტეინერებში კერძის ნარჩენ რაოდენობაზე ცხელი/ცივი კერძის ახალი პორციის დამატება (გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც ადრე გატანილი პორციის ტემპერატურა არის 63°C-ზე მეტი ან 4°C-ზე ნაკლები);
- გაცემის ხაზზე კერძის ხელმეორედ დამატება სტუმრისთვის უკვე გამოყენებულ თეფშზე;
- მომზადებული კერძების შენახვა ოთახის ტემპერატურაზე.

6.11. კერძის გაცხელება

კერძების გაცხელების წესებია:

- კერძის გაცხელებისას მის შუა გულში ტემპერატურამ უნდა მიაღწიოს 75°C-ს, მაქსიმუმ, 1 საათის განმავლობაში, მაცივირიდან გამოღების შემდეგ²⁰;
- გაცხელებული კერძის გაცემა უნდა მოხდეს, რაც შეიძლება, სწრაფად;
- მიზანშეწონილია კერძის გაცხელება მცირე ულუფებით;
- კერძის გაცხელება ნებადართულია მხოლოდ ერთხელ.

დაუშვებელია:

- კერძის ერთზე მეტჯერ გაცხელება;
- გაცხელებული კერძის უკან, ქვაბში, კერძის სხვა ნაწილთან ჩაბრუნება;
- გაცხელებული კერძის დაყოვნება ოთახის ტემპერატურაზე.

6.12. ფრიტურული ცხიმების კონტროლი

ფრიტურის აპარატში პროდუქტის შეწვისას გასათვალისწინებელია შემდეგი წესები:

- ფრიტურის აპარატისთვის აუცილებელია შესაბამისი პარამეტრების ზეთის შერჩევა – ფრიტურული აპარატისთვის განკუთვნილი მცენარეული ცხიმები ბოლწარმოქმნის მაღალი ტემპერატურით;

²⁰ წყარო: www.fao.org/fao-who-codexalimentarius CAC/RCP 39-1993 – Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering / საზოგადოებრივი კვების ობიექტისთვის დაწესებული ჰიგიენის პრაქტიკის კოდექსი.

- ფრიტურის აპარატში პროდუქტის შეწვა მიმდინარეობს 180°C-ზე;
- გამოყენებისას ზეთის პარამეტრების კონტროლი:
 - ჟანგვის ხარისხი;
 - ზეჟანგის რიცხვი;
 - საერთო პოლიმერული ნივთიერებები;
 - იოდის რიცხვი;
 - თავისუფალი ცხიმოვანი მჟავები;
 - ვიზუალური კონტროლი (ქაფი, ბოლი);
 - ჩანაწერის წარმოება – იხ. დანართი N19 – ფრიტურის ზეთის კონტროლის შურნალი.

ზეთის ტესტერი



- დღის განმავლობაში თითოეული პარტიის შეწვის შემდეგ ხდება ზეთიდან დამწვარი ნაწილაკების ამოღება;
- აუცილებელია ზეთის შეცვლის სიხშირის დაწესება (სიხშირე უნდა შეესაბამებოდეს აპარატის გამოყენების ინტენსიობას და ზეთის პარამეტრების კონტროლის შედეგებს);



"რედისონ ბლუ ივერიას" სამზარეულო, თბილისი

- სამუშაო პროცესის დასრულების შემდეგ აუცილებელია ზეთის გაფილტვრა მექანიკური მინარეგების მოცილების მიზნით და ისე შენახვა;
- სხვადასხვა პროდუქტისთვის (კარტოფილი, თევზი, ბოსტნეული) მიზანშეწონილია სხვადასხვა ფრითურის აპარატის არსებობა;
- შეწვისას აუცილებელია ზეთის ტემპერატურის კონტროლი;
- გამოყენებული ზეთის უტილიზაცია უნდა მოხდეს შესაბამისი წესის დაცვით.

დაუშვებელია:

- შენახვისას გამოყენებული და ახალი ზეთის შერევა;
- დარღვეული პარამეტრების ზეთის გამოყენება;
- გამოყენებული ზეთის გადაღვრა საყოფაცხოვრებო საკანალიზაციო სისტემაში.

6.13. მომზადების პროცესში კერძის დეგუსტაცია

კერძის დეგუსტაციისას აუცილებელია ჰიგიენური ნორმების დაცვა:

- კერძის გასასინჯად ერთჯერადი კოვზის და თეფშის გამოყენება; ან
- 2 კოვზის პრინციპის გამოყენება: ერთი კოვზი გამოიყენება კერძის ნიმუშის ამოსაღებად, ხოლო მეორე – მზარეულის მიერ კერძის დასაგემოვნებლად. ეს ორი კოვზი არ უნდა შეეხოთ ერთმანეთს, რათა არ მოხდეს ნიმუშის აღების კოვზის დაბინძურება. იგივე პრინციპი გამოიყენება, თუ კერძის გასასინჯად ასევე გამოიყენება თეფში, ფიალა ან სხვა ჭურჭელი;
- კერძის გასინჯვისას აუცილებელია კერძის ქვაბიდან/ტაფიდან ერთი ნაბიჯით დაშორება.

დაუშვებელია:

- კერძის გასასინჯი კოვზის ჩაცოფა კერძში;
- კერძის გასინჯვა თითით ან გასინჯვისას კერძის დასხმა ხელის გულზე;
- კერძის დაგემოვნება უშუალოდ თავლია კერძის თავზე.

6.14. პროდუქტის ვაკუუმშიფუთვა

პროდუქტის ვაკუუმშიფუთვით უზრუნველყოფილია:

- შენახვის ვადის გახანგრძლივება;
- აერობული ბაქტერიების ზრდის პრევენცია;
- ჯვარედინი დაბინძურებისგან პროდუქტის დაცვა.

პროდუქტის ვაკუუმშიფუთვისას გასათვალისწინებელია შემდეგი საკითხები და პოტენციური რისკები:

- ანაერობული ბაქტერიების ზრდის საშიშროება;
- პროდუქტის მომზადება-დამუშავება შეფუთვამდე;
- ჰიგიენური პირობების დაცვა (პერსონალი, ვაკუუმპარატი და საწარმოო ინვენტარი, შესაფუთი მასალა);
- შესაფუთი მასალის სიმთელე;
- შეფუთვის ხარისხი;
- შეფუთული პროდუქტის ეტიკეტირება: შეფუთვის თარიღი, დრო, პროდუქტის სახეობა, შენახვის ვადა;
- შენახვის პირობები;
- შემდგომი გამოყენება (გაღობა, თერმული დამუშავების ტემპერატურა და ა.შ.).

დაუშვებელია:

- დაზიანებული ან ჰიგიენური პირობების დარღვევით შენახული შესაფუთი მასალის გამოყენება;
- შენახვისას შეფუთვადამზადებული პროდუქტის გამოყენება კერძის მომზადებისთვის.

6.15. ადგილზე მიწოდების მომსახურება, კერძების ტრანსპორტირება, სერვირება

მზა კერძების ადგილზე მიწოდების შემთხვევაში ბიზნეს-ოპერატორი ვალდებულია, უზრუნველყოს სურსათის უვნებლობის საბაზისო მოთხოვნების დაცვა:

- სატრანსპორტო საშუალების სანიტარიული მდგომარეობა;
- კერძის წინასწარ მომზადების ვადების კონტროლი;
- ტემპერატურული რეჟიმის კონტროლი (მომზადებისას, ტრანსპორტირებამდე და ტრანსპორტირებისას/მიწოდებისას);

- შპს კერძის დაყოვნების პერიოდის კონტროლი (მომზადებიდან მიწოდებამდე/მაგიდაზე გაწყობამდე/მოხმარებამდე);
- სატრანსპორტო საშუალებებსა და სამზარეულოს/საწყობს შორის მომზადებული კერძების გადატანის დრო (როდესაც ვერ ხდება ცხლად ან/და ცივად შენახვის ტემპერატურული რეჟიმის დაცვა) არ უნდა აღემატებოდეს 20 წუთს;
- საჭიროების შემთხვევაში, ცხლად/ცივად შესანახი მოწყობილობის არსებობა ტრანსპორტირებისა და სერვირების პროცესებისთვის;
- კერძის ტრანსპორტირებისთვის განკუთვნილი ინვენტარის (კონტეინერები, ქვაბები, ტრანსპორტირების ჩანთები, ყუთები და ა.შ.) სანიტარიული მდგომარეობა;
- შესაფუთი მასალის შესაბამისობა და ჰიგიენური მდგომარეობა;
- კერძების სერვირებისა და გაცემის წესები (პერსონალის ჰიგიენა, ინვენტარის ჰიგიენა, ტემპერატურა, დაყოვნება, გარემო ფაქტორები, ჯვარედინი დაბინძურების საფრთხე და ა.შ.);
- კერძების მარკირება/ეტიკეტირება საკანონმდებლო მოთხოვნების გათვალისწინებით²¹: მწარმოებელი, კერძის დასახელება, ინგრედიენტები, დამზადების თარიღი/დრო, ვარგისიანობის/შენახვის ვადა, ინფორმაცია კვებითი ღირებულების შესახებ, ა.შ.

დაუშვებელია:

- სატრანსპორტო საშუალებების, კერძების ტრანსპორტირებისა და გასაწყობი ინვენტარის, აგრეთვე შესაფუთი მასალისა და პერსონალის ჰიგიენური ნორმების დაუცველობა;
- ტემპერატურული რეჟიმის დაცვის გარეშე კერძების ტრანსპორტირება, გაცემა, სერვირება;
- სტუმრების მოსვლამდე წინასწარ კერძების დალაგება მაგიდაზე ჰიგიენური ნორმებისა და ტემპერატურული რეჟიმების გათვალისწინების გარეშე.

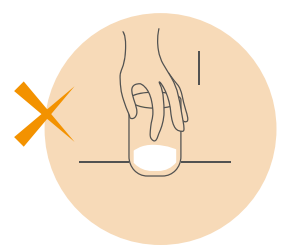
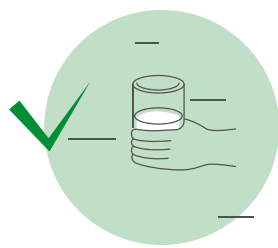
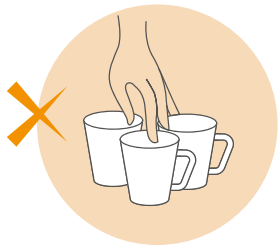
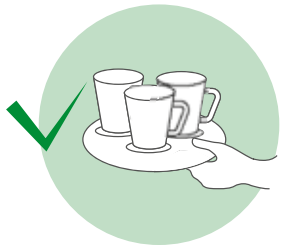
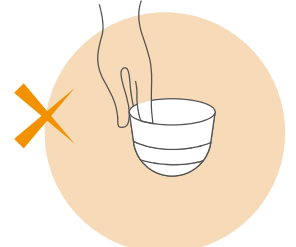
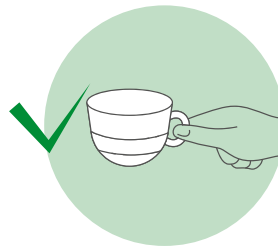
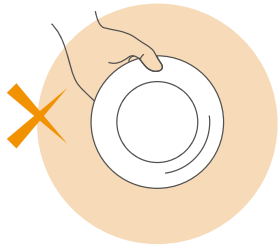
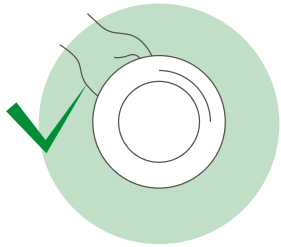
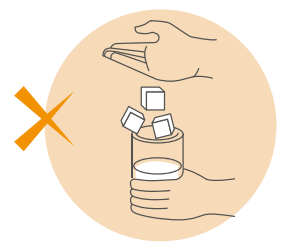
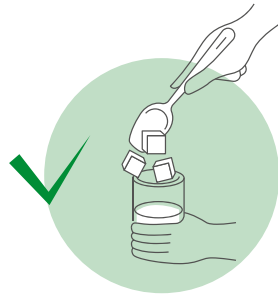
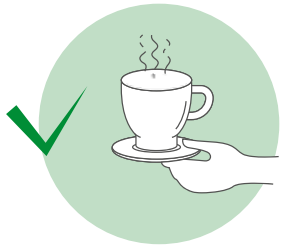
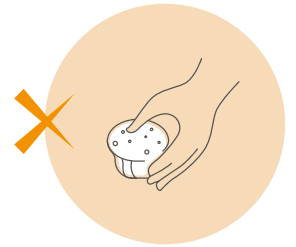
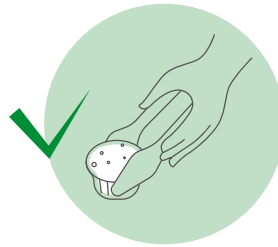
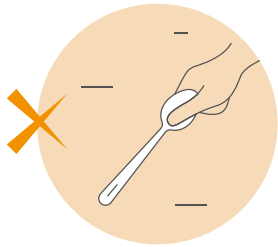
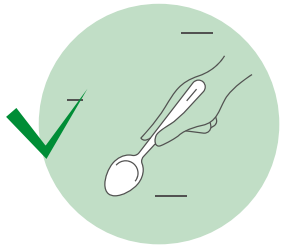
²¹ საქართველოს შთავრების 2016 წლის 1 ივლისის N301 დადგენილება ტექნიკური რეგლამენტის „მომზარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ დამტკიცების შესახებ.



სარეცხავის წესები

✓ სწორი

✗ არასწორი



7. პერსონალის სწავლება

ძალიან მნიშვნელოვანია, პერსონალს კარგად ჰქონდეს გაცნობიერებული ზემოთ ჩამოთვლილი წესები. ამისათვის პერსონალს გარკვეული პერიოდულობით უნდა უტარდებოდეს სწავლება სურსათის უვნებლობის მართვის საკითხებში:

- სამსახურში აყვანამდე;
- გარკვეული პერიოდულობით, მინიმუმ, წელიწადში ერთხელ;
- ინდივიდუალურად კონკრეტულ თანამშრომელს, საჭიროების შემთხვევაში.

გაცნობიერებული პერსონალი (მზარეულები, დამხმარე პერსონალი, მომმარაგებლები, მიმტანები და ა.შ.) ერთ-ერთი მთავარი ფაქტორია სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფის პროცესში.

კომპანიაში უნდა ინახებოდეს პერსონალის ტრენინგის დამადასტურებელი ჩანაწერები.

8. განხორციელებული ღონისძიებების მონიტორინგი და ჩანაწერების წარმოება, მიკვლევა

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, პესტიციდისა და აგროქიმიკატის შესახებ მონაცემებისა და ინფორმაციის დადგენის შესაძლებლობა მათი წარმოების, გადამამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე²².

კონკრეტული ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, ფლობდეს ინფორმაციას იმის შესახებ, თუ რომელი სახეობის, რომელი პარტიის ნედლეული მიიღო რომელი მომწოდებლისგან კონკრეტულ დღეს და რომელი პარტიის მზა პროდუქტი მიაწოდა კონკრეტულ თარიღში კონკრეტულ მომხმარებელს. გარდა ამისა, მან დასაბუთებულად უნდა იცოდეს (შიდა ჩანაწერების საფუძველზე), თუ რა პირობებში მოხდა კონკრეტული პარტიის მზა პროდუქტის წარმოება.

მიკვლევადობა შედგება სამი ეტაპისგან და მოიცავს შემდეგი ტიპის ინფორმაციას:

1. მიკვლევადობა უშუალო მომწოდებლებამდე გულისხმობს ინფორმაციის არსებობას, თუ რა ხდება სასურსათო ჯაჭვის კონკრეტული რგოლიდან ერთი ნაბიჯით უკან. ეს არის მო-

ნაცემები მომწოდებლებისა და მათგან მიღებული პროდუქტის შესახებ. გადამამუშავებელი ბიზნესოპერატორი (მაგ.: რესტორანი) უნდა ფლობდეს ინფორმაციას ნედლეულის, მაგალითად, ყველის მომწოდებლების შესახებ და, აგრეთვე, მიღებული პროდუქტის შესახებ;

2. მიკვლევადობა უშუალო მომხმარებელამდე მოიცავს ინფორმაციას სასურსათო ჯაჭვის კონკრეტული რგოლიდან ერთი ნაბიჯით წინ. რესტორნის შემთხვევაში მიკვლევადობა კონკრეტულ – ფიზიკურ პირამდე – მომხმარებელამდე ვერ იქნება, თუმცა კომპანიის მიკვლევადობის სისტემა უნდა ვრცელდებოდეს მომხმარებელამდე შემდეგ შემთხვევებში: მომხმარებელი არის იურიდიული პირი ან სარესტორნო მომსახურება მიეწოდა ჯგუფს (მაგ.: ბანკეტი, ქორწილი და ა.შ.);

3. შიდა მიკვლევადობა ითვალისწინებს ბიზნესოპერატორის (რესტორნის) მიერ განხორციელებული ქმედებების ამსახველ ჩანაწერებს (მაგ.: ტემპერატურის კონტროლი, პროდუქტის მიღება-გაცემა, ზეთის კონტროლი, რეცხვა-დეზინფექცია, ა.შ.).

მიკვლევადობის სისტემის ფარგლებში ჩანაწერების წარმოება, შენახვა, დაცვა და სიზუსტის უზრუნველყოფა საქართველოს კანონმდებლობით კონკრეტული ბიზნესოპერატორის ვალდებულებაა. ამ ჩანაწერების ზოგიერთი შაბლონი მოცემულია სახელმძღვანელოს დანართებში,

²² საქართველოს კანონი „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“.

თუმცა აღსანიშნავია, რომ ბიზნესოპერატორს, თავისი საჭიროებებიდან გამომდინარე, შესაძლებელია, დასჭირდეს ამ შაბლონების შეცვლა და მორგება მის კონკრეტულ საქმიანობაზე.

ჩანაწერების წარმოების გზით ბიზნესოპერატორს აქვს შესაძლებლობა:

- დაადასტუროს, თუ რა პირობებში მოხდა კონკრეტული პარტიის პროდუქტის წარმოება;
- შეაგროვოს სტატისტიკა შიდა პროცესების შესახებ და დაადგინოს ტენდენციები;

- ჩანაწერების შესწავლის საფუძველზე დაგეგმოს პროცესის ეფექტურობის გაუმჯობესებისთვის საჭირო მაკორექტირებელი ქმედებები;
- გავლილი პერიოდის ჩანაწერების შედეგების მიხედვით დაადგინოს პროცესების ეფექტურობის გადასამოწმებელი ქმედებების პერიოდულობა (იხ. ნაწილი 9 – განხორციელებული ქმედებების ეფექტურობის გადამოწმება).

9. განხორციელებული ქმედებების ეფექტურობის გადამოწმება

საზღვების ობიექტის მიერ განხორციელებული ქმედებების ეფექტურობის გადასამოწმებლად აუცილებელია სათანადო ქმედებების განხორციელება გარკვეული პერიოდულობით. ამ ქმედებების სიხშირე მეწარმემ უნდა დაადგინოს სხვადასხვა ფაქტორის გათვალისწინებით, მათ შორის: რისკების შეფასების, დარგობრივი სახელმძღვანელო მითითებების, მომხმარებლის მოთხოვნის კომპანიის გამოცდილებისა და გასული პერიოდის ჩანაწერების შედეგების მიხედვით.

გადამოწმების ქმედებების მიზანია იმის დადასტურება, რომ ბიზნესოპერატორის სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა დაგეგმილი ქმედებების შესაბამისად ფუნქციონირებს. გადამოწმების ქმედებების მაგალითებია:

- ჩამონარეცხები სამუშაო და არასამუშაო ზედაპირებიდან – რეცხვა-დეზინფექციის ეფექტურობის გადამოწმება;
- ჩამონაბანი პერსონალის ხელებიდან – პირადი ჰიგიენის წესების შესრულების გადამოწმება;
- კერძების ნიმუშების შენახვა და ლაბორატორიული შემოწმება – სამზარეულოს წესების შესრულების გადამოწმება;
- ნედლეულის ლაბორატორიული შემოწმება – მომწოდებლებისა და ნედლეულის საიმედოობის გადამოწმება.

გადამოწმების ქმედებების შედეგების ანალიზი წარმოადგენს მეწარმის მიერ სხვადასხვა საკონტროლო ზომის ან/და სხვადასხვა ქმედების განხორციელების სიხშირეების

დასაბუთებულად დადგენის, აგრეთვე მაკორექტირებელი ქმედებების საჭიროების დადგენის საფუძველს.

HACCP-ის სისტემა 7 პრინციპს ეფუძნება და გულისხმობს ყველა პოტენციური საფრთხის წინასწარ დადგენას და მათი პრევენციის, აღმოფხვრის ან მისაღებ დონემდე დაყვანისთვის საჭირო ქმედებების დაწესებას.

საქართველოს საკანონმდებლო მოთხოვნების შესაბამისად საზოგადოებრივი კვების სექტორისთვის 2021 წლის 1 ივნისიდან HACCP-ის სისტემის არსებობა სავალდებულოა.

ნებისმიერ ბიზნესოპერატორს კარგად უნდა ჰქონდეს გაცნობიერებული, პირველ რიგში, წარმოების სანიმუშო პრაქტიკის მოთხოვნების შესრულებისა და წინასწარი აუცილებელი პროგრამების ეფექტური ფუნქციონირების მნიშვნელობა იმისათვის, რომ კომპანიაში HACCP-ის პრინციპებზე დამყარებული სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა დაინერგოს. სწორად მოგვარებული ინფრასტრუქტურული საკითხები და შემდეგ ეფექტურად დაწესებული და შესრულებული წინასწარი აუცილებელი პროგრამები მყარი საფუძველია კომპანიაში ქმედითი HACCP-ის გეგმის შემუშავებისთვის.

უშუალოდ HACCP-ის გეგმის შემუშავებამდე აუცილებელია რამდენიმე მოსამზადებელი ეტაპის გაგლა, კერძოდ:

1. HACCP-ის ჯგუფის შექმნა

HACCP-ის გეგმების შემუშავებას საწარმოს პერსონალისგან შექმნილი ჯგუფი ახორციელებს. ჯგუფის წევრები, როგორც წესი, სხვადასხვა მიმართულების წარმომადგენლები არიან, რათა კონკრეტულ პროდუქტსა და პროცესებთან დაკავშირებული ტექნიკური ცოდნითა და გამოცდილებით შეძლონ სრულყოფილი HACCP-ის გეგმების მომზადება. ზოგადად, სასურსათო საწარმოში სურსათის უვნებლობის (HACCP-ის) ჯგუფის წევრები, როგორც წესი, არიან: ტექნოლოგი, ლაბორატორიის თანამშრომელი, მექანიკოსი, საამქროს ან/და წარმოების უფროსი, საწყობის გამგე და ა.შ. რესტორნის სურსათის უვნებლობის ჯგუფის შემადგენლობაში, მაგალითად, შეიძლება იყოს მზარეული, მომარაგებაზე პასუხისმგებელი პირი, რეცხვა-დებიინფექციაზე პასუხისმგებელი პირი და ა.შ. კონკრეტული პირი, სხვა ფუნქცია-მოვალეობების მიუხედავად, არის პასუხისმგებელი ჯგუფის მართვაზე. ჯგუფის წევრების რაოდენობასთან დაკავშირებით შეზღუდვები არ არსებობს.

პატარა ორგანიზაციაში, რომელშიც სულ რამდენიმე ადამიანი მუშაობს, შეიძლება ყველა თანამშრომელი იყოს სურსათის უვნებლობის ჯგუფში. საჭიროების შემთხვევაში ჯგუფის შემადგენლობაში აგრეთვე შეიძლება შედიოდეს მოწვეული ექსპერტი.

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 პარამეტრები²³;
- გადამუშავების ეტაპები;
- შეფუთვის ტიპი;
- ვარგისიანობის ვადა;
- საჭიროების შემთხვევაში, გამოყენების ინსტრუქცია;
- დასაწყობება/დისტრიბუციისას გასათვალისწინებელი მოთხოვნები (მაგ., ტემპერატურული რეჟიმი).

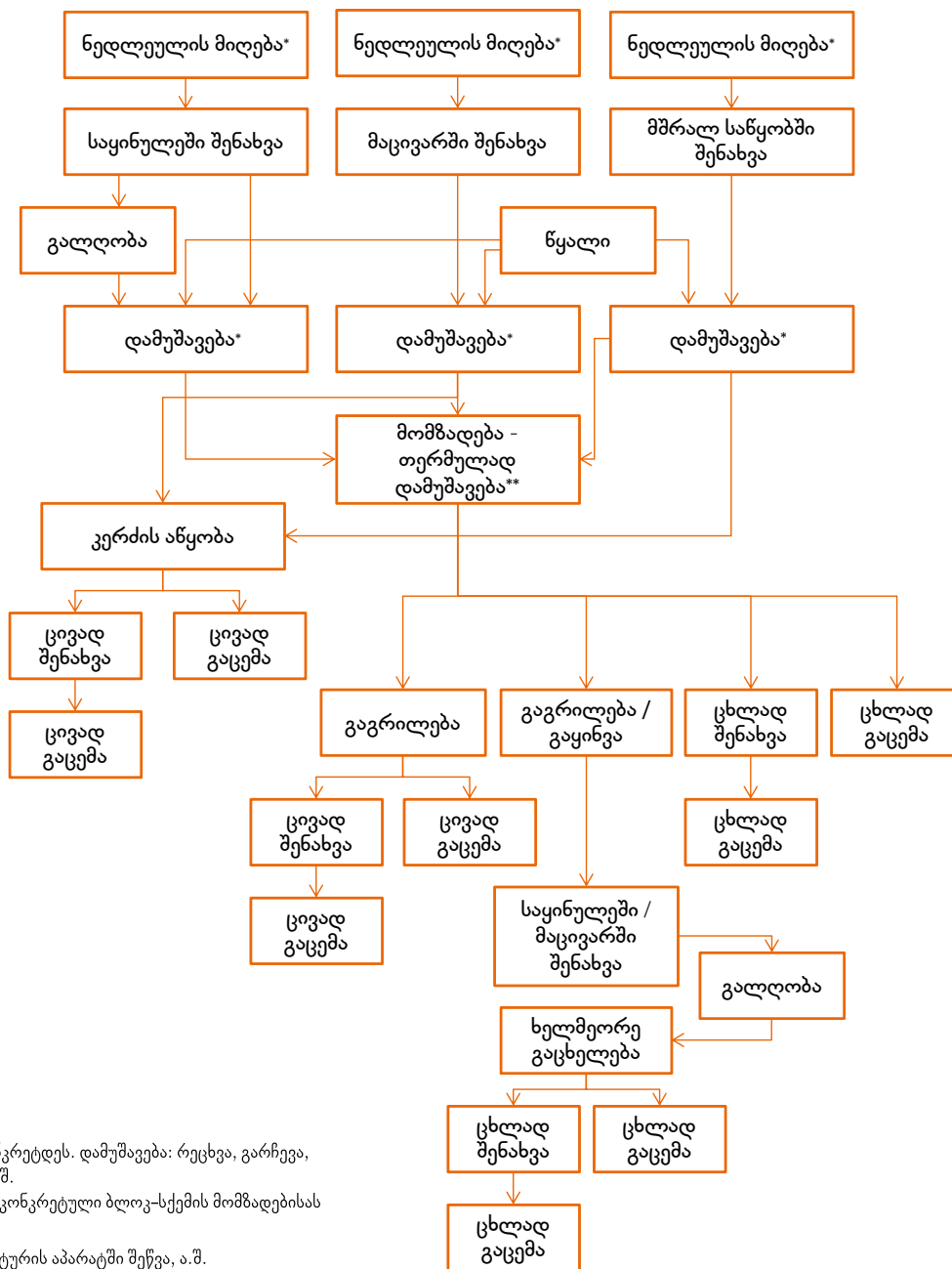
3. მიზნობრივი გამოყენებისა და მიზნობრივი მომხმარებლების განსაზღვრა

სრულყოფილი HACCP-ის გეგმის მოსამზადებლად 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).

ზემოთ ჩამოთვლილი ინფორმაცია შეიძლება იყოს წარმოდგენილი დანართ N21-ში მოცემული ფორმით.

²³ უვნებლობის პარამეტრები საკანონმდებლო მოთხოვნების შესაბამისად.

ნახაზი N2 – კერძების მომზადების ტექნოლოგიური პროცესების ბლოკ-სქემა



* ნედლეული უნდა დაკონკრეტდეს. დამუშავება: რეცხვა, გარჩევა, გასუფთავება, დაჭრა, ა.შ.
საჭიროების მიხედვით, კონკრეტული ბლოკ-სქემის მომზადებისას უნდა დაკონკრეტდეს.

** შეწვა, მოხარშვა, ფრიტურის აპარატში შეწვა, ა.შ.

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, მათ შორის დამხმარე და შესაფუთი მასალების მიღება და გამოყენება, ბ) წარმოიშობა ნარჩენი ან მეორეული პროდუქტი, გ) შეიძლება მოხდეს პროდუქტის ხელახალი გადაამუშავება 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. N2 ნახაზზე ნიმუშად არის წარმოდგენილი კერძების მომზადების ზოგადი ტექნოლოგიური პროცესების ბლოკ-სქემა. კონკრეტული ობიექტის პროცესების გათვალისწინებით, შესაბამისი ბლოკ-სქემის მომზადებისას აუცილებელია ნედლეულის დაკონკრეტება.

ზემოთ ხსენებული მოსამზადებელი ღონისძიებების შესრულების შემდეგ შესაძლებელია უშუალოდ HACCP-ის გეგმის მომზადების დაწყება. ეს პროცესი 7 პრინციპს ეფუძნება, ესენია:

I პრინციპი – საფრთხის ანალიზის განხორციელება

საფრთხის ანალიზი არის პროდუქტის წარმოების თითოეულ ტექნოლოგიურ ეტაპზე, კონკრეტული პროდუქტიდან და პროცესიდან გამომდინარე, ყველა პოტენციური ბიოლოგიური, ქიმიური და ფიზიკური საფრთხის დადგენისა და შეფასების პროცესი.

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.

2. საფრთხის შეფასება

თითოეული დადგენილი საფრთხის შეფასება ხდება მისი წარმოშობის ალბათობისა და შედეგების სიმწვავის გათვალისწინებით. HACCP-ის გეგმაში განსაკუთრებული ყურადღება გასამახვილებელია მხოლოდ იმ საფრთხეებზე, რომლებიც წარმოშობის მაღალი ალბათობითა და გამოწვეული შედეგების მნიშვნელოვანი სიმწვავეთ ხასიათდება. ამ ეტაპზე გასათვალისწინებელია ის წინასწარი აუცილებელი პროგრამები, რომლებიც უკვე დანერგილი უნდა იყოს საწარმოში (რეცხვა-დებინფექცია, პერსონალის ჰიგიენა, დასაწყობება, მავნებლების კონტროლი, ა.შ.). წინასწარი აუცილებელი პროგრამების მეშვეობით უზრუნველყოფილია, რომ სამუშაო გარემოდან ან/და პერსონალის ქცევის გამო პროდუქტის დაბინძურების რისკი მინიმუმამდე არის დაყვანილი. ხოლო HACCP-ის გეგმის ფარგლებში ხდება იმ საფრთხეების გაკონტროლება, რომელთა მართვა წინასწარი აუცილებელი პროგრამებით ვერ ხდება და რომლებიც კონკრეტული პროდუქტის წარმოებასთან (მაგ.: უმი ხორცის თერმული დამუშავება) და არა გარემო პირობებთან არის დაკავშირებული.

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 საწარმოო პროცესის ის ეტაპები, რომლებზეც სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საფრთხეების თავიდან აცილების, აღმოფხვრის ან დასაშვებ დონემდე შემცირების მიზნით, მნიშვნელოვანია შესაბამისი კონტროლის მექანიზმის დაწესება. წინააღმდეგ შემთხვევაში, მზა პროდუქტის უვნებლობა ვერ იქნება უზრუნველყოფილი. საწარმოო პროცესში შეიძლება

იყოს რამდენიმე ეტაპი, რომელზეც საფრთხეების კონტროლის არარსებობა ან დარღვევა პოტენციურად მავნე პროდუქტის წარმოებას გამოიწვევს. ზუსტად ასეთ ეტაპებს ეწოდება კრიტიკული საკონტროლო წერტილები.

სარესტორნო სექტორში ასეთი კრიტიკული საკონტროლო წერტილი შეიძლება იყოს, მაგალითად, თერმული დამუშავების ეტაპი.

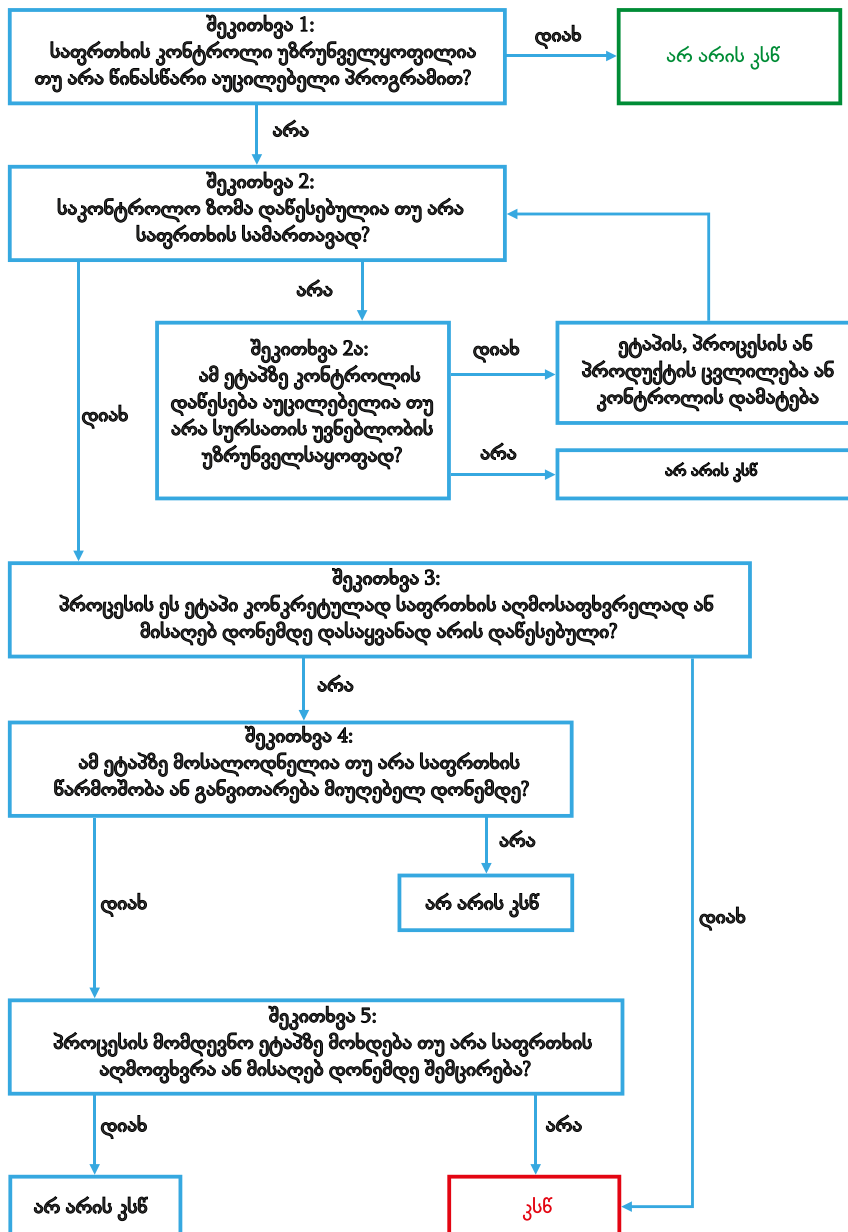
იმის დასადგენად, საწარმოო პროცესის კონკრეტული ეტაპი არის თუ არა კრიტიკული საკონტროლო წერტილი, ეფექტურია გადაწყვეტილების ხის მეთოდის გამოყენება (იხ. ნახაზი N3).

კრიტიკული საკონტროლო წერტილების დადგენის მიზნით პროცესის **კონკრეტული ეტაპის** შეფასებისას, მიუხედავად იმისა გადაწყვეტილების ხის მეთოდი თუ განსხვავებული მიდგომა გამოიყენება, აუცილებელია შემდეგი საკითხების გათვალისწინება:

- რამდენად არის შესაძლებელი ამ ეტაპზე კონკრეტული საკონტროლო ზომის დაწესება?
 - თუ ამ ეტაპზე კონკრეტული საკონტროლო ზომის დაწესება შეუძლებელია, მაშინ ეს ეტაპი ვერ იქნება კრიტიკული საკონტროლო წერტილი, დადგენილი მნიშვნელოვანი საფრთხის სამართავად;
 - თუ ამ ეტაპზე კონკრეტული საკონტროლო ზომის დაწესება შესაძლებელია, მაგრამ იგივე საკონტროლო ზომის დაწესება აგრეთვე შესაძლებელია სხვა მომდევნო ეტაპზე ან დადგენილი საფრთხის სამართავად სხვა საკონტროლო ზომა დაწესებული რომელიმე მომდევნო ეტაპზე, მაშინ ეს ეტაპი არ არის კრიტიკული საკონტროლო წერტილი;
- იმ შემთხვევაში, თუ ამ ეტაპზე დაწესებული საკონტროლო ზომა სხვა ეტაპზე დაწესებულ საკონტროლო ზომასთან კომბინაციაში მოქმედებს, მაშინ ორივე ეს ეტაპი კრიტიკული საკონტროლო წერტილებია²⁴.

²⁴ წყარო: www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/CXC-1-1969 - General Principles of Food Hygiene, revision 2020 / სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპები.

ნახაზი N3 – გადაწყვეტილების ხე კრიტიკული საკონტროლო წერტილის დასადგენად



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 (მაგ., ხორცის შეწვის რეჟიმი).

IV პრინციპი – მონიტორინგის პროცედურების დაწესება

მონიტორინგი საწარმოო 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. 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, რაც მოიცავს:

1. კრიტიკული ზღვრების დარღვევის შემთხვევაში განსახორციელებელ ქმედებას, რომელიც პრობლემის მყისიერ გამოსწორებაზე არის მიმართული, რათა არ მოხდეს შეუსაბამო (პოტენციურად მავნე) პროდუქტის გაშვება საწარმოდან (ამ ქმედებას ასევე შესწორებას/კორექციას უწოდებენ), და ასევე,

2. პრობლემის გამომწვევი ძირეული მიზეზის დადგენას და ამ მიზეზის აღმოსაფხვრელად ისეთი ქმედებების დაგეგმვასა და შესრულებას, რომლებიც ამ პრობლემის გამეორების შესაძლებლობას გამორიცხავს.

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

VI პრინციპი – გადამოწმების ქმედებების დაწესება

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

გადამოწმების 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 უზრუნველყოფის 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, გადამოწმებასა და პერიოდულ ვალიდაციას (დასაბუთებას). ეს განახლება უნდა მოხდეს, მინიმუმ, წელიწადში ერთხელ ან უფრო ხშირად, საწარმოო პროცესში განხორციელებული ნებისმიერი ცვლილებისას, რაც შეიძლება დაკავშირებული იყოს როგორც ტექნოლოგიურ პროცესთან, ასევე ნედლეულის, შესაფუთი და დამხმარე მასალების, დანადგარების ან სხვა ფაქტორების ცვლილებასთან.

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

გადამოწმების ქმედებების მაგალითებია: მენეჯერის მიერ რეცხვა-დებიზფექციის შედეგების ვიზუალური გადამოწმება, ზედაპირებიდან ჩამონარეცხ-ჩამონაბანის ლაბორატორიული კვლევა, თერმომეტრების დაკალიბრება, შევსებული

ჟურნალების გადახედვა და ჩანაწერების წარმოების სისწორის გადამოწმება, ვიზუალური დაკვირვება პერსონალის მიერ წესების შესრულებაზე, მზა პროდუქტის ლაბორატორიული კვლევა და ა.შ. კონკრეტული ქმედების მონიტორინგსა და გადამოწმებაზე პასუხისმგებლობა განსხვავებულ პირებს უნდა ეკისრებოდეს.

კონკრეტული წესის (მაგ.: ტემპერატურული რეჟიმების, ვარგისიანობის ვადების, დოზირების, ა.შ.) ვალიდაციისთვის (ობიექტური დასაბუთებისთვის) გამოიყენება საკანონმდებლო მოთხოვნები, საერთაშორისო სტანდარტები, სამეცნიერო წყაროები, ლაბორატორიული კვლევის შედეგები (მაგ.: ე.წ. challenge testing - ლაბორატორიული კვლევა, რომლის დროსაც ხდება პროდუქტის გამოცდა სხვადასხვა პირობებში იმის დასადგენად, თუ რამდენად ხელსაყრელი პირობები იქმნება პროდუქტში სხვადასხვა პათოგენური თუ გაფუჭების მიკროორგანიზმების განვითარებისთვის - ეს მეთოდი გამოიყენება, მაგალითად, ვარგისიანობის ვადის დასადგენად) და ა.შ.

VII პრინციპი – ჩანაწერების წარმოების პროცედურების დაწესება

ჩანაწერების წარმოება უვნებლობის მართვის სისტემის განუყოფელი ნაწილია, ვინაიდან მხოლოდ მათი საშუალებით შეიძლება კონკრეტული ქმედების შესრულების დადასტურება. ყველა ქმედება, რომელიც სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის ფარგლებში განხორციელდა, მათ შორის მონიტორინგის პროცედურები, მაკორექტირებელი ქმედებები და გადამოწმების ღონისძიებები, უნდა დაფიქსირდეს შესაბამის ჩანაწერებში. ჩანაწერებს აწარმოებს ის პირი, რომელმაც განახორციელა კონკრეტული ქმედება და ხელმოწერით ადასტურებს ქმედების შესრულებას.

დანართ N22-ში მოცემულია HACCP-ის გეგმის შაბლონი, ხოლო დანართ N24-სა და N25-ში ნიმუშად ნაჩვენებია საფრთხის ანალიზი რამდენიმე ეტაპისთვის და HACCP-ის გეგმა.



ქვემოთ ჩამოთვლილია ის ძირითადი საკანონმდებლო მოთხოვნები, რომლებიც დაწესებულია საქართველოში სურსათის უვნებლობის კუთხით და ეხება სარესტორნო სექტორს.

1. საქართველოს კანონი „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“:

- ბაზარზე განთავსებული სურსათი უნდა იყოს უვნებელი;
- ის, ვინც დაკავებულია სასურსათო პროდუქტის მოყვანა/წარმოება/დისტრიბუციით (პირადი მოხმარების გარდა) უნდა იყოს რეგისტრირებული ბიზნესსუბიექტად. რეგისტრაციის გარეშე ფუნქციონირება აკრძალულია. ბიზნესსუბიექტად რეგისტრაცია ეკონომიკურ საქმიანობათა რეესტრში ხორციელდება იუსტიციის სამინისტროს საჯარო რეესტრის სერვისცენტრში. რეგისტრაციის განახლება სავალდებულოა ყოველწლიურად;
- სურსათის (მათ შორის მცენარის/მცენარეული პროდუქტის, აგროქიმიკატის, პესტიციდის, ა.შ.) მიკვლევადობა უზრუნველყოფილი უნდა იყოს წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე;
- სურსათის უვნებლობისა და მიკვლევადობის უზრუნველყოფაზე პასუხისმგებლობა ეკისრება ბიზნესსუბიექტს მისი საქმიანობის ფარგლებში;
- სარეალიზაციოდ განკუთვნილი სურსათი უნდა იყოს ეტიკეტირებული;
- დაუშვებელია მომხმარებლის მოტყუება და შეცდომაში შეყვანა. ბიზნესსუბიექტის მიერ პროდუქტის შესახებ დეკლარირებული ინფორმაცია უნდა იყოს რეალური და შეესაბამებოდეს პროდუქტის შიგთავსს;
- მაგნე სურსათის ბაზარზე მოხვედრის შემთხვევაში უნდა მოხდეს პროდუქტის ამოღება ან გამოწვევა, მომხმარებლების ინფორმირება და სურსათის ეროვნული სააგენტოსთვის დაუყოვნებლივ წერილობითი შეტყობინების გაგზავნა – პასუხისმგებლობა ეკისრება ბიზნესსუბიექტს.

2. საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის N173 დადგენილება „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის ზოგადი წესისა“ და „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის გამართვებული წესის დამტკიცების თაობაზე“:

ჰიგიენის ზოგადი წესი (დადგენილების დანართი N1) ადგენს ზოგად ჰიგიენურ მოთხოვნებს სურსათის/ცხოველის

საკვების მიმართ და ვრცელდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების, მათ შორის, პირველადი წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ყველა ეტაპზე. ამ წესით დადგენილი მოთხოვნები სავალდებულოა ბიზნესსუბიექტებისათვის, რომლებიც ახორციელებენ სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებას, მათ შორის: პირველად წარმოებას, გადამუშავებას ან/და დისტრიბუციას. ეს მოთხოვნები ეხება საწარმოს ინფრასტრუქტურას, მიმდებარე ტერიტორიას, წყალმომარაგებას, კანალიზაციას, საწარმოო ინვენტარს, რეცხვა-დემინფექციას, პერსონალის პირად ჰიგიენასა და ჯანმრთელობის კონტროლს, მავნებლების კონტროლს, შესაფუთი მასალის სანიტარიულ მდგომარეობას, ნარჩენების გატანას, პროდუქტის ტრანსპორტირებას და, აგრეთვე, ჰიგიენურ ნორმებს პირველადი წარმოების დონეზე; ჰიგიენის გამართვებული წესი (დადგენილების დანართი N2) ადგენს ჰიგიენურ მოთხოვნებს იმ ბიზნესსუბიექტებისთვის, რომელთაც აქვთ მცირე ბიზნესის სტატუსი ან იყენებენ წარმოების ტრადიციულ მეთოდებს, ან ახორციელებენ სურსათის/ცხოველის საკვების არაქარხნული წესით წარმოებას, გადამუშავებას ან/და დისტრიბუციას, ასევე პირველად წარმოებას მაღალ-მთიან რეგიონში.

3. საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის N301 დადგენილება ტექნიკური რეგლამენტის – „მომხმარებლისთვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ – დამტკიცების შესახებ:

საქართველოს ტერიტორიაზე მიმოქცევაში არსებული სურსათის ეტიკეტის სიზუსტეზე პასუხისმგებლობა ეკისრება ბიზნესსუბიექტს.

ტექნიკური რეგლამენტი განსაზღვრავს ბიზნესსუბიექტის პასუხისმგებლობებს ეტიკეტირებასა და წარდგენილი ინფორმაციის სიზუსტესთან დაკავშირებით. დადგენილია:

- ეტიკეტზე განსათავსებელი სავალდებულო ინფორმაცია და განთავსების წესი;
- ეტიკეტზე სურსათის შესახებ დამატებითი ნებაყოფილობითი და სავალდებულო ინფორმაცია;
- ალერგიის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძობილობის მქონე ნივთიერებები ან პროდუქტები.

4. საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 15 იანვრის N58 დადგენილება „სასმელი წყლის ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების შესახებ“.
5. საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 7 თებერვლის N73 დადგენილება „სუნელებისა და სანელებლების წარმოებასთან, გადამუშავებასა და ბაზარზე განთავსებასთან დაკავშირებით რისკის მართვის დროებითი ზომების მიღების შესახებ“.
6. საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №301/ნ ბრძანება „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“.
7. საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 9 ნოემბრის N567 დადგენილება „სურსათში ზოგიერთი დამაბინძურებლის (კონტამინანტის) მაქსიმალურად დასაშვები ზღვრის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.
8. საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 10 ნოემბრის N581 დადგენილება „სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.
9. საქართველოს მთავრობის 2012 წლის 7 მარტის N90 დადგენილება „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის შესახებ“.
10. საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 3 აპრილის N152 დადგენილება „რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.
11. საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 26 დეკემბრის N714 დადგენილება „თაფლის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.
12. საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 18 აპრილის N185 დადგენილება „თხილის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.
13. საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 27 ივლისის N376 დადგენილება „ხორბლის ფქვილის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.
14. საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 18 მაისის N236 დადგენილება „სურსათის/ცხოველის საკვების განადგურების წესის დამტკიცების შესახებ“.
15. საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 10 ნოემბრის N577 დადგენილება „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროებში მიკვლევადობის ზოგადი პრინციპების და მოთხოვნების დამტკიცების შესახებ“.
16. საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 16 ოქტომბრის N533 დადგენილება „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების წესის დამტკიცების თაობაზე“.
17. საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 29 დეკემბრის N623 დადგენილება „მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის სურსათ(ზე)ში/ცხოველის საკვებ(ზე)ში პესტიციდების ნარჩენების მაქსიმალური დონის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.
18. საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 18 დეკემბრის N639 დადგენილება „ფარმაკოლოგიურად აქტიური ნივთიერებების, მათი კლასიფიკაციისა და ცხოველური წარმოშობის სურსათში ნარჩენების მაქსიმალური ზღვრის შესახებ“ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე.
19. საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 23 დეკემბრის N585 დადგენილება „საკვებდანამატების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.
20. საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 13 ივნისის N262 დადგენილება „სურსათში ტრანსცხიმის ნორმის განსაზღვრის შესახებ“.
21. საქართველოს მთავრობის 2021 წლის 28 სექტემბრის N479 დადგენილება „ტექნიკური რეგლამენტი - სურსათში/სურსათზე და/ან წარმოებული შესაბოლოი არომატიზატორების წარმოებისათვის გამოსაყენებლად (ავტორიზებული) დაშვებული შესაბოლოი არომატიზატორების პირველადი პროდუქტების შესახებ“ დამტკიცების თაობაზე²⁵.

²⁵ ამოქმედდება 2024 წლის 1 იანვრიდან.

დანართი N1 – სამზარეულოს დღიური*

თარიღი: _____

1. დილით სამზარეულოს შემოწმების შედეგები

- სამზარეულო და სტუმრების ოთახი სუფთაა: დიახ არა
- კონტეინერები თავდახურული და იდენტიფიცირებულია: დიახ არა
- მაცივრის ტემპერატურა: _____ °C; მაცივრის ტემპერატურა: _____ °C;
- საყინულის ტემპერატურა: _____ °C; საყინულის ტემპერატურა: _____ °C.
- დარღვევის შემთხვევაში აღწერეთ დარღვევა და შესრულებული მაკორექტირებელი ქმედება: _____
-

2. ჯანმრთელობა და ქცევის წესები

სახელი, გვარი	თანამდებობა	მდგომარეობა (მიუთითეთ ჯანმრთე- ლი, ავად, არ მუშაობ- და)	სიმპტომების აღწერა (ავადმყ- ოფობის შემთხვევაში)	შენიშვნა

- დაფიქსირდა თუ არა რაიმე დარღვევები პერსონალის ქცევასთან დაკავშირებით? დიახ არა
- დადებითი პასუხის შემთხვევაში, აღწერეთ დარღვევა და მაკორექტირებელი ქმედება: _____
-

3. მავნებლების კონტროლი

დარღვევის შემთხვევაში აღწერეთ დარღვევა და მაკორექტირებელი ქმედება: _____

4. საგნების გატეხის შემთხვევა დაფიქსირდა?

დიახ არა

გატეხის შემთხვევაში დაწერეთ, რა გატყდა, რა რაოდენობა და რა ქმედებები განახორციელეთ: _____

5. ალერგენებთან დაკავშირებული მოთხოვნა: დიახ არა
დადებითი პასუხის შემთხვევაში აღწერეთ, რა პროდუქტზე და რა ქმედებები განახორციელეთ: _____

6. სამუშაო დღის ბოლოს სამზარეულოსა და სტუმრების ოთახის შემოწმების შედეგები:

- სამზარეულოს და სტუმრების ოთახი დასუფთავებულია: დიახ არა
- ნარჩენების გატანა დღის ბოლოს განხორციელდა: დიახ არა
- სურსათი გარეთ არ არის დარჩენილი: დიახ არა
- ყველა ვადაგასული პროდუქტი გადაყრილია: დიახ არა
- ჭუჭყიანი ჭურჭელი, ინვენტარი სამზარეულოში: დიახ არა
- ჭუჭყიანი ტილოები გატანილია: დიახ არა

- ინფრასტრუქტურის მხრივ დარღვევები, რომლებიც დაფიქსირდა დღის განმავლობაში: დიახ არა
დადებითი პასუხის შემთხვევაში აღწერეთ: _____

7. სტუმრების მიერ გამოთქმული პრეტენზიები დღის განმავლობაში: დიახ არა
დადებითი პასუხის შემთხვევაში აღწერეთ პრეტენზია და რა ქმედებები განახორციელეთ: _____

ხელმოწერა: _____

/ამ ფორმას მიაკარით დღის განმავლობაში დამზადებული კერძების ჩამონათვალი/

* ეს დღიური განკუთვნილია უფრო მცირე ზომის ობიექტებისთვის.

დანართი N2 – რეცხვა-დეზინფექციის განრიგი

დასასუფთავებელი ობიექტი ¹	სიხშირე	გამოყენებული სანჰიგიენური საშუალება და დოზა	გამოყენებული ინვენტარი	უსაფრთხოების ნორმები ²	დასუფთავების კონკრეტული ეტაპები

სამზარეულოს მენეჯერის ხელმოწერა: _____ თარიღი: _____

¹ დასასუფთავებელი ობიექტი მოიცავს: იატაკს, კედელს, ჭერს, სავენტილაციო სისტემებს, მწერების საწინააღმდეგო ბადეებს, დანადგარებს, სამუშაო ზედაპირებს, ტუალეტებს, ხელსაბანებს და ა.შ. რეცხვა-დეზინფექციის გეგმის შემუშავება, ქმედებებისა და სიხშირეების დაწესება უნდა მოხდეს ყველა უბნის და დამხმარე ადგილების გათვალისწინებით (მაგ.: იატაკი სამზარეულოში, იატაკი საწყობში, იატაკი მიმღებში და ა.შ.).

² სანჰიგიენური საშუალების გამოყენებისას უსაფრთხოების წესების დაცვის აუცილებლობა, მაგ.: ხელთათმანის, სათვალის, პირბადის გამოყენება და ა.შ.

დანართი N3 – რეცხვა-დეზინფექციის ჟურნალი

ადგილმდებარეობა/სამეცხოველეთ/უბანი: _____

დასუფთავების დასრულების თარიღი და დრო	დასუფთავებული/გარეცხილი ობიექტი (აღნიშნეთ X-ით)										პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა	მედამხედველის შენიშვნა და ხელმოწერა	
	ჭერი	კედელი	იატაკი	ხელსაბანი	სამუშაო ზედაპირები	სლაისერი							

დანართი N4 – ტუალეტებისა და გასახდელის დასუფთავების ჟურნალი

ადგილმდებარეობა: _____

თარიღი	დასუფთავების დასრულების დრო	პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა	მედამხედველის შენიშვნა და ხელმოწერა

დანართი N5 – სანჰიგიენური საშუალებების გახარჯვის შურნალი

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

დანართი N6 – წყლის ფილტრების გამოცვლის შურნალი

თარიღი	ფილტრის სახეობა	დამონტაჟების ადგილი	განსახორციელებელი ქმედება (აღნიშნეთ X-ით)			შენიშვნა	პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა
			ფილტრის დათვალიერება	ფილტრის გარეცხვა	ფილტრის შეცვლა		

დანართი N7 – მავნებლების ინსექტიციების შურნალი

თარიღი	ადგილი / საამქრო / უბანი	მავნებლების კონტროლის მექანიზმის საიდ. ნომერი (ხაფანგი, ელექტროსაჭერი, ა.შ.)	მონიტორინგის შედეგი	გატარებული ზომები მავნებლების აღმოჩენის შემთხვევაში	დამატებითი ღონისძიებების საჭიროება	პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა

დანართი N8 – ტემპერატურის კონტროლის ფორმა

ტემპერატურის შემოწმების ადგილი: _____

თვე _____ 20__					
თარიღი	ტემპ. °C	ხელმოწერა	თარიღი	ტემპ. °C	ხელმოწერა

დანართი N9 – მომწოდებლის სია

N	მომწოდებელი კომპანიის დასახელება	საკონტაქტო პირი და თანამდებობა	ტელეფონი	მისამართი	ელ. ფოსტა	მოწოდებული პროდუქტების ჩამონათვალი

დანართი N10 – მსხვრევადი ინვენტარის რეესტრი

N	ადგილი/უბანი	მსხვრევადი ინვენტარის დასახელება	რაოდენობა	ხელმოწერა	შენიშვნა

ხელმოწერა: _____ თარიღი: _____

/მსხვრევადი ინვენტარის რეესტრი პერიოდულად განახლებეთ/

დანართი N11 – მსხვერპვადი ინვენტარის გატეხის აღრიცხვის ჟურნალი

თარიღი	გატეხის ადგილი	გატეხილი, გაბზარული ინვენტარის დასახელება	რაოდენობა	ხელმოწერა

დანართი N12 – დანადგარების ტექნიკური მომსახურების გეგმა

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 _____ მიერ : _____ თარიღი: _____

დანართი N13 – დანადგარების ტექნიკური მომსახურების ჟურნალი

სარემონტო სამუშაოს დასრულების თარიღი	მანქანა-დანადგარის/ელექტრო-მოწყობილობის დასახელება	შიდა საიდ. N	ჩატარებული სარემონტო სამუშაო				პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა
			დაგეგმილი ტექნიკური მომსახურება	ავარიული შეკეთება			
				დაგეგმილი სარემონტო სამუშაოს აღწერა	ავარიული დაზიანების თარიღი	ავარიული სარემონტო სამუშაოს ჩატარების მიზეზი	

დანართი N14 – გაზომვის საშუალებების სიზუსტის გადამოწმების გეგმა

N	გაზომვის საშუალების დასახელება	მწარმოებელი	გამოშვების წელი	გაზომვის დიაპაზონი	სერიული N	ში-და-საიდ. N	დაგეგმილი ქმედება (მიუთითეთ შესაბამისი ქმედება X-ით)			სიხშირე
							დაკალიბრება	დამოწმება	შედარება	

მომზადებულია _____ მიერ : _____ თარიღი: _____

დანართი N15 – გაზომვის საშუალებების შედარების ჟურნალი

N	თარიღი	გაზომვის საშუალების დასახელება, რომელიც უდარდება ეტალონს და მისი შიდა საიდ. N	გაზომვის საშუალების ეტალონის დასახელება, რომელსაც უდარდება სამუშაო გაზომვის საშუალება და მისი შიდა საიდ. N	გაზომვის საშუალებების მაჩვენებლები		განსახორციელებელი მკორექტირებელი ქმედება	პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა
				სამუშაო გაზომვის საშუალება	გაზომვის საშუალების ეტალონი		

დანართი N16 – გალღობის ჟურნალი

გალღობის პროცესის დაწყების თარიღი და დრო	პროდუქტის დასახელება	გალღობის მეთოდი	შემოწმების დრო	ტემპერატურა შუაგულში	შემოწმების დრო	ტემპერატურა შუაგულში	ხელმოწერა

დანართი N17 – კერძის მომზადებისას, გაცხელებისას, ცხლად და ცივად შენახვისას/გაცემისას ტემპერატურის კონტროლის შურნალი

თარიღი და დრო	კერძის დასახელება	ტემპერატურა შუაგულში / დრო	ტემპერატურა შუაგულში / დრო	განხორციელებული ქმედება (საჭიროების შემთხვევაში)	მზარეულის ხელმოწერა	ზედამხედველის შენიშვნა და ხელმოწერა

დანართი N18 – კერძის გაბრილებისას ტემპერატურის კონტროლის შურნალი

თარიღი	კერძის დასახელება	დრო / ტემპ	დრო / ტემპ	დრო / ტემპ	დრო / ტემპ	დრო / ტემპ	დრო / ტემპ	განხორციელებული ქმედება (საჭიროების შემთხვევაში)	მზარეულის ხელმოწერა	ზედამხედველის შენიშვნა და ხელმოწერა

დანართი N19 – ფრიტურის ზეთის კონტროლის შურნალი

შემოწმების თარიღი და დრო	ფრიტურის აპარატი 1 კონტროლის პარამეტრი	ფრიტურის აპარატი 2 კონტროლის პარამეტრი	ფილტრაცია განხორციელდა (დასვით X)	განხორციელებული ქმედება (საჭიროების შემთხვევაში)	პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა	ზედამხედველის შენიშვნა და ხელმოწერა

დანართი N20 – სტუმართა ჯანმრთელობის მდგომარეობის დეკლარაციის ფორმა / VISITORS' HEALTH DECLARATION LOG / ЖУРНАЛ ДЕКЛАРАЦИИ СОСТОЯНИЯ ЗДОРОВЬЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

საწარმოო ზონებში შესვლა აკრძალულია იმ პირთათვის, ვისაც აღენიშნება შემდეგი სამედიცინო ჩივილები:
 Entry to processing facility is prohibited for those who have the following medical complaints:
 Вход в промышленные зоны запрещен для тех лиц, у кого наблюдаются следующие медицинские жалобы:

<ul style="list-style-type: none"> • ეპიდემიური ჰეპატიტი / epidemic hepatitis /эпидемический гепатит; • მაღალი ტემპერატურა / high temperature / высокая температура; • ყელის ტკივილი / sore throat / боль в горле; • სასუნთქი გზების ინფექციური დაავადებები / infectious respiratory diseases / инфекции дыхательных путей; 	<ul style="list-style-type: none"> • ხველა / coughing / кашель; • ფალარათი / diarrhea / диарея; • პირღებინება / vomiting / рвота; • ჭრილობები, ჩირქოვანა და სხვა დერმატოლოგიური პრობლემები / wounds, abscesses and other dermatological problems / раны, гнойники и другие дерматологические проблемы; 	<ul style="list-style-type: none"> • ფრჩხილების სოკოვანი დაავადებები / fungal diseases of nails / грибковые заболевания ногтей; • ყურიდან, თვალიდან და ცხვირიდან გამონადენი / discharge from the ears, eyes and nose / выделения из ушей, глаз и носа; • სიყვითლე / jaundice / желтуха; • სხვა ინფექციური დაავადებები / other infectious diseases / другие инфекционные заболевания.
---	--	--

გთხოვთ, ზემოთ ჩამოთვლილი სიმპტომების არსებობის შემთხვევაში არ შეხვიდეთ საწარმოო ზონებში!
 Please do not enter the processing facility if you have any of the above listed medical problems!
 Просьба не входить в промышленные зоны при наличии каких-либо проблем из перечисленных выше!

<p>თარიღი Date Дата</p>	<p>სტუმრის სახელი, გვარი Visitor's first name and last name Имя и фамилия посетителя</p>	<p>ხელმოწერით ვადასტურებ ჩემი ჯანმრთელობის დამაკმაყოფილებელ მდგომარეობას და საწარმოში მოქმედი წესების გაცნობას. By signing I certify that my health condition is satisfactory and I have been informed on the hygiene rules effective within the processing facility. Своей подписью я подтверждаю, что мое состояние здоровья удовлетворительное, и я был проинформирован о гигиенических правилах, действующих в промышленных зонах.</p>

დანართი N21 – პროდუქტის აღწერის ფორმა

პროდუქტის (ან პროდუქტთა ჯგუფის) დასახელება	
პროდუქტის (პროდუქტთა ჯგუფის) დახასიათება (ზოგადი აღწერა, ორგანოლექტიკური მახასიათებლები, ვარგისიანობის ვადა, შეფუთვის ტიპი, უვნებლობის პარამეტრები):	შენახვის/დისტრიბუციის პირობები:
მიზნობრივი გამოყენება:	მიზნობრივი მომხმარებელი:
ინგრედიენტების ჩამონათვალი:	ტექნოლოგიური პროცესის ეტაპები:

დანართი N22 – HACCP-ის გეგმა

პროდუქტი: _____

კრიტიკული საკონტროლო წერტილი	HACCP-ის გეგმაში მოხსენიებული საფრთხეები	კრიტიკული ზღვრები თითოეული საკონტროლო ზომისთვის	მონიტორინგი				შესწორება / მაკორექტირებელი ქმედება	გადამოწმების ქმედებები (რა / სიხშირე/ვინ)	ჩანაწერები
			რა	როგორ	სიხშირე	ვინ			

სურსათის უვნებლობის მენეჯერი: _____

თარიღი: _____

დირექტორი: _____

თარიღი: _____

დანართი N23 – სამზარეულოს აღჭურვილობა

1. კერძების გაცემის ხაზი (ცივი, ცხელი);
2. კერძების გაცემის მაგიდა;
3. გაზის ქურა;
4. ღუმელი (კონვექციური, ტრადიციული, ქვის);
5. საყინულე მაცივარი;
6. მაგიდა-მაცივრები (0-4°C);
7. მაცივრები მაღალი (0-4°C) – ნედლეულისთვის, ნახევარფაბრიკატებისთვის, მზა კერძებისთვის;
8. ოთახი-მაცივარი;
9. კერძების გასაცივებელი დანადგარი;
10. კერძების ცხლად შენახვის ღუმელი;
11. სამზარეულოს სამუშაო მაგიდეები ქვედა თაროთი (ცხელი კერძებისთვის, ცივი კერძებისთვის, ცომეულისთვის);
12. საწარმოო ინვენტარის სტელაჟები;
13. თაროები (სუნელებისთვის, ინვენტარისთვის და ა.შ.);
14. მიქსერი;
15. ბლენდერი;
16. ხორცსაკეპი;
17. ფრიტურის აპარატი;
18. ყინულის აპარატი;
19. მიკროტალღური ღუმელი;
20. სლასერი;
21. თერმომეტრები (ნედლეულისთვის, მზა კერძებისთვის, ა.შ.);
22. სამზარეულოს ინვენტარი: ქვაბები, ტაფები, საჭრელი დაფები, ჯამები, დანები, ა.შ.;
23. კერძების სერვირების ჭურჭელი;
24. ნიჟარები სხვადასხვა უბნისათვის – ბოსტნეულის, ხორცის, თევზის, კვერცხის, ცივი კერძების, ცხელი კერძების, სამზარეულოს ინვენტარის, ა.შ.);
25. ჭურჭლის სარეცხი მანქანა;
26. სტელაჟები ჭურჭლისთვის;
27. სტელაჟები და პალეტები საწყოებისთვის;
28. ნაგვის ურნები;
29. ბუმების ელექტრონული საჭერი;
30. თაგვის ხაფანგი.

დანართი N24 – საფრთხის ანალიზი*

1	2	3	4	5	6
ინგრედიენტი/ პროცესის ეტაპი	ამ ეტაპზე რა პოტენციური საფრთხეების წარმოშობა, გაკონტროლება ან გამრავლება ხდება	აუცილებელია თუ არა ამ პოტენციური საფრთხის ჩართვა HACCP-ის გეგმაში? (დიახ/არა)	რატომ? (წინა სვეტში მიღებული გადაწყვეტილების დასაბუთება. დასაბუთება უნდა ეფუძნებოდეს საფრთხის სიმწვავესა და მისი წარმოშობის ალბათობას)	რა ზომები უნდა განხორციელდეს HACCP-ის გეგმაში მოცემული საფრთხის პრევენციის, აღმოფხვრის და შემცირებისათვის?	არის თუ არა ეს ეტაპი კრიტიკული საკონტროლო წერტილი?
ნედლეული: ნედლი ხილი და ბოსტნეული	ბიოლოგიური: იერსინია ენტეროკოლიტიკა, ბაცილუს ცერეუსი, სალმონელა, შიგელა, ლისტერია, ნაწლავის ჩხირი, ობი, ვირუსები (ჰეპატიტი A, ნოროვირუსი, ა.შ.), მავნებლებით დაბინძურება, პარაზიტები.	არა	საფრთხის წარმოშობის ალბათობა უმნიშვნელოა მომწოდებლებისა და ნედლეულის კონტროლის სისტემის გამო. შესყიდულ პროდუქტზე ხდება თანმხლები დოკუმენტების მიღება მომწოდებლისგან.		
	ქიმიური: პესტიციდების ნარჩენი, ტოქსიკური ელემენტები, ნიტრატების ჭარბი ნარჩენი, პატულინი (ვაშლისთვის). ჯვარედინი დაბინძურება ალერგენ შემცველი პროდუქტებით.	არა	საფრთხის წარმოშობის ალბათობა უმნიშვნელოა მომწოდებლებისა და ნედლეულის კონტროლის სისტემის გამო. შესყიდულ პროდუქტზე ხდება თანმხლები დოკუმენტების მიღება მომწოდებლისგან. მომწოდებლები წარმოადგენენ დეკლარაციას ალერგენებით მოწოდებული პროდუქტის ჯვარედინი დაბინძურების რისკის არარსებობის თაობაზე.		
	ფიზიკური: უცხო სხეულები	არა	საწარმოო პროცესში საფრთხის გაცოლის ალბათობა უმნიშვნელოა ხილისა და ბოსტნეულის რეცხვის ინსტრუქციის გამო.		

ნედლეული: ყველი და რძის პროდუქტი	ბიოლოგიური: სალმონელა, კამ- პილობაქტერია, ბაცილუს ცერეუსი, იერსინია ენტერიკო- ლიტიკა, ლისტერია, ნაწლავის ჩხირი	არა	საფრთხის წარმოშობის ალბა- თობა უმნიშვნელოა მომწოდებლებისა და ნედლეულის კონტროლის სისტემის გამო. პროდუქტის შეს- ყიდვა ხდება მხოლოდ საიმედო მომწოდებ- ლებისგან, შესყიდული პროდუქტის პარტიანზე წარმოდგენილი თან- მხლები დოკუმენტების საფუძველზე. შემუშავებული განრიგის მიხედვით ხდება პროდუქტის ლაბორატორიული შემოწმება გარე ლაბორატორიაში.		
	ქიმიური: ტოქსიკური ელემენ- ტები, რადიონუკლი- დები, მიკოტოქსინები, ანტიბიოტიკები, პეს- ტიციდები	არა			
	ფიზიკური: უცხო სხეულები	არა			
ნედლი ხორცი (სხვადასხვა სახეობა, გაგ- რილებული, გაცინული)	ბიოლოგიური: სალმონელა, კამ- პილობაქტერია, კლოსტრიდიუმ პერფინგენსი, ლისტერია, ნაწლავის ჩხირი, ოქროსფერი სტაფილოკოკი, ბაცილუს ცერეუსი, პარაზიტები, მათ შორის ტრიქინა (ლორის ხორცისთვის).	დიახ	საფრთხის წარმოშობის ალბათობა და მისი კონტროლის საჭიროე- ბა გასათვალისწინე- ბელია, მიუხედავად იმისა, რომ პროდუქტის მიღება ხდება საი- მედო მომწოდებ- ლისგან. მზა კერძში აღნიშნულმა საფრთხემ შეიძლება გამოიწვიოს მომხმარებლის ჯან- მრთელობისთვის ზიანის მიყენება.	თერმული დამუშა- ვება კერძის მომზა- დებისას	არა
	ქიმიური: ტოქსიკური ელემენ- ტები, ანტიბიოტიკები, პესტიციდები, რადიონუკლიდები	არა	საფრთხის წარმოშობის ალბათობა მცირეა მომწოდებლებისა და ნედლეულის კონტროლის სისტემის გამო. შესყიდულ პროდუქტზე ხდება თანმხლები დოკუ- მენტების მიღება მომწოდებლისგან.		
	ფიზიკური: არა				

მაცივარში შენახვა	ბიოლოგიური: პათოგენური მიკროორგანიზმების ზრდა	არა	საფრთხის წარმოშობის ან/და განვითარების ალბათობა უმნიშვნელოა დასაწყობების ინსტრუქციაში გათვალისწინებული ტემპერატურის კონტროლის გამო.		
	ქიმიური: ჯვარედინი დაბინძურება ალერგენებით	არა	საფრთხის წარმოშობის ალბათობა უმნიშვნელოა სწორი დასაწყობების წესების, პერსონალის ქცევის და ალერგენების კონტროლის ინსტრუქციის გათვალისწინებით.		
	ფიზიკური: არა				
მშრალ საწყობში შენახვა	ბიოლოგიური: პათოგენური მიკროორგანიზმები მავნებლებისგან, პერსონალისგან	არა	საფრთხის წარმოშობის ალბათობა უმნიშვნელოა მავნებლების კონტროლის ინსტრუქციისა და სწორი დასაწყობების წესების გათვალისწინებით, აგრეთვე პერსონალის ჰიგიენის და ქცევის წესების გამო.		
	ქიმიური: ჯვარედინი დაბინძურება ალერგენებით	არა	საფრთხის წარმოშობის ალბათობა უმნიშვნელოა სწორი დასაწყობების წესების, პერსონალის ქცევის და ასევე ალერგენების კონტროლის ინსტრუქციის გათვალისწინებით.		

	ფიზიკური: უცხო სხეულების მოხვედრა გარემოდან ან პერსონალისგან.	არა	საფრთხის წარმოშობის აღბათობა უმნიშვნე- ლოა სწორი დასაწ- ყოების წესების, მსხვრევადი საგნების კონტროლის ინსტრუქციისა და პერსონალის პირადი ჰიგიენისა და ქცევის წესების გათ- ვალისწინებით.		
გაღივობა	ბიოლოგიური: პათოგენური მიკროორგანიზმების ზრდა-განვითარება	დიახ	არასათანადო გაღ- ივობის პრაქტიკამ შეიძლება გამოიწვიოს პათოგენური მიკროორგანიზმების ჭარბი ზრდა-განვითა- რება. გაღივობის წესები აღწერილია პროდუქტის გაღივობის ინსტრუქციაში.	გაღივობის პერიოდისა და ტემპერატურის კონტროლი	კრიტიკული საკონტროლო წერტილი (ბ)
	ქიმიური: არა				
	ფიზიკური: არა				
ბოსტნეულის რეცხვა	ბიოლოგიური: პათოგენები პერსონა- ლისგან (ოქროსფერი სტაფილოკოკი, ნაწ- ლავის ჩხირი); პათოგენების ნარჩენი არასათანადო რეცხვის რეჟიმის შედეგად	არა	საფრთხის წარმოშობის აღბათობა უმნიშვნე- ლოა პერსონალის ჰიგიენისა და ქცევის წესების გამო, აგრეთვე ნედლი ბოსტნეულის რეცხვის ინსტრუქციის გათვალისწინებით.		
	ქიმიური: ქიმიური საშუალების ნარჩენი; ჯვარედინი დაბინძურე- ბა ალერგენებით.	არა	ქიმიური საშუალების ჭარბი ნარჩენი წარ- მოადგენს საფრთხეს მომხმარებლის ჯან- მრთელობისთვის. საფრთხის წარმოშობის აღბათობა უმნიშვნე- ლოა, ვინაიდან ქიმიური საშუალე-		

			ბების გამოყენების წესი მწარმოებლის რეკომენდაციების გათვალისწინებით დეტალურად არის აღწერილი ნედლი ბოსტნეულის რეცხვის ინსტრუქციაში. ალერგენებით ჯვარედინი დაბინძურების საფრთხე უმნიშვნელოა ალერგენების კონტროლის ინსტრუქციის გათვალისწინებით.		
	ფიზიკური: უცხო სხეულები პერსონალისგან	არა	საფრთხის წარმოშობის ალბათობა უმნიშვნელოა პერსონალის ჰიგიენისა და ქცევის წესების გამო, აგრეთვე ნედლი ბოსტნეულის რეცხვის ინსტრუქციის გათვალისწინებით.		
კერძების თერმულად მომზადება	ბიოლოგიური: პათოგენური მიკროორგანიზმები ნედლ პროდუქტში (ხორცი, თევზი, ფრინველის ხორცი, ა.შ.)	დიახ	მიუხედავად იმისა, რომ ნედლეულის შესყიდვა ხორციელდება შერჩეული მომწოდებლებისგან, ცხოველური წარმოშობის ნედლ პროდუქტში მიკრობიოლოგიური საფრთხის წარმოშობის ალბათობა გასათვალისწინებელია, ვინაიდან პათოგენებით დაბინძურებულმა მზა პროდუქტმა შეიძლება გამოიწვიოს მომხმარებლის დაავადება.	თერმულად დამუშავების ტემპერატურისა და დაცულების პერიოდის კონტროლი	კრიტიკული საკონტროლო წერტილი (ბ)
	ქიმიური: არა				
	ფიზიკური: უცხო სხეულები პერსონალისგან და სამზარეულოში არსებული მსხვრევადი საგნების გატეხის შედეგად	არა	საფრთხის წარმოშობის ალბათობა უმნიშვნელოა პერსონალის პირადი ჰიგიენისა და ქცევის წესების გამო, აგრეთვე მსხვრევადი საგნების კონტროლის ინსტრუქციის გათვალისწინებით.		

კერძის აწყობა	ბიოლოგიური: პათოგენური მიკროორგანიზმები: პერსონალისგან, ჯვა- რედინი დაბინძურების შედეგად, მავნებლებით დაბინძურების შედეგად	არა	საფრთხის წარმოშობის ალბათობა უმნიშვნე- ლოა პერსონალის პირადი ჰიგიენისა და ქცევის წესების გამო, აგრეთვე რეცხვა- დებინფექციისა და მავ- ნებლების კონტროლის ინსტრუქციების გათ- ვალისწინებით.		
	ქიმიური: ჯვარედინი დაბინძურე- ბა ალერგენებით; სანჰიგიენური საშუა- ლებების ნარჩენი სამ- ზარეულოს ინვენტარზე	არა	საფრთხის წარმოშობის ალბათობა უმნიშვნე- ლოა ალერგენების კონტროლისა და რეც- ხვა-დებინფექციის ინსტრუქციების გათვა- ლისწინებით, აგრეთვე პერსონალის პირადი ჰიგიენისა და ქცევის წესების გამო.		
	ფიზიკური: უცხო სხეულები პერ- სონალისგან და სამზა- რეულოში არსებული მსხვრევადი საგნების გატეხის შედეგად.	არა	საფრთხის წარმოშობის ალბათობა უმნიშვნე- ლოა პირადი ჰიგიენისა და ქცევის წესების, აგრეთვე მსხვრევადი საგნების კონტროლის ინსტრუქციის გათვა- ლისწინებით.		

* ნიმუშისთვის საფრთხის ანალიზი მოცემულია მხოლოდ რამდენიმე ეტაპისთვის. რეალურ შემთხვევაში საფრთხის ანალიზი კეთდება საწარმოო პროცესის თითოეული ეტაპისა და ინგრედიენტის გათვალისწინებით.

დანართი N25 – HACCP-ის გეგმა (ნიმუში)

ცხელი და ცივი კერძები

კრიტიკული საკონტროლო წერტილი	HACCP-ის გეგმაში მოხსენიებული საფრთხეები	კრიტიკული ზღვრები თითოეული საკონტროლო წერტილისთვის	მონიტორინგი	
			რა	როგორ
გაღებობა	ბიოლოგიური: პათოგენური მიკრო-ორგანიზმების ზრდა	მიკროტალღური ლუ-მელის გაღებობის რეჟიმი; მაცივარში მაქს. +4°C-ზე; გამდინარე წყლის ქვეშ მაქს. +21°C-ზე მაქს. 4 საათის განმავლობაში	პროდუქტის ტემპე-რატურა და გაღებობის პერიოდი	თერმომეტრი და საათი
კერძის თერმულად მომზადება	ბიოლოგიური: პათოგენური მიკროორგანიზმები ნედლე პროდუქტში	სხვადასხვა პროდუქტის თერმული დამუშავების და გაცხელების მინიმალური რეჟიმები აღწერილია კერძების თერმული დამუშავების ინსტრუქციაში	მომზადების ტემპერა-ტურა და დაყოვნების პერიოდი	თერმომეტრი და საათი

სისშირე	გინ	შესწორება/ მაკორექტირებელი ქმედება	გადამოწმებასთან დაკ- ავშირებული ქმედებები	ჩანაწერები
ყოველ 2 საათში, გამდინარე წყლის ქვეშ გაღობის შემთხვევაში; პროცესის დასაწყისში და დასრულებისას მაცივარში ან მიკროტალღურ ლუმენში გაღობისას.	მზარეული	პროდუქტის განადგურება; პერსონალის ტრენინგი	სამზარეულოს ეტალონი თერმომეტრის დაკალიბრება-დამოწმება გარე ლაბორატორიაში წელიწადში ერთხელ (უზრუნველყოფს უვნებლობის მენეჯერი); სამზარეულოს სამუშაო თერმომეტრის შედარება ეტალონთან თვეში ერთხელ და სამუშაო თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმება ცინულიანი/მდულარე წყლით თვეში ორჯერ მზარეულის მიერ; გაღობის პურნალის გადამოწმება 2 კვირაში ერთხელ უვნებლობის მენეჯერის მიერ.	გაღობის პურნალი, შეუსაბამობების აღრიცხვის პურნალი, თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმების ჩანაწერი, ეტალონი თერმომეტრის დაკალიბრება-დამოწმების საბუთი.
მომზადებისას	მზარეული	მომზადების პროცესის გახანგრძლივება; თუ თერმულად დამუშავების პროცესის დასრულება ვერ ხერხდება, პროდუქტი ექვემდებარება გადაყრას.	სამზარეულოს ეტალონი თერმომეტრის დაკალიბრება-დამოწმება გარე ლაბორატორიაში წელიწადში ერთხელ (უზრუნველყოფს უვნებლობის მენეჯერი); სამზარეულოს სამუშაო თერმომეტრის შედარება ეტალონთან თვეში ერთხელ და სამუშაო თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმება ცინულიანი/მდულარე წყლით თვეში ორჯერ მზარეულის მიერ; ჩანაწერების გადახედვა 2 კვირაში ერთხელ უვნებლობის მენეჯერის მიერ; მზა კერძების ლაბორატორიული ანალიზი გარე ლაბორატორიაში დამტკიცებული ლაბორატორიული ანალიზების გეგმის შესაბამისად - უზრუნველყოფს უვნებლობის მენეჯერი.	კერძის მომზადებისას, გაცხელებისას, ცხლად და ცივად შენახვისას/ გაცემისას ტემპერატურის კონტროლის პურნალი, შეუსაბამობების აღრიცხვის პურნალი, თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმების ჩანაწერი, ეტალონი თერმომეტრის დაკალიბრება-დამოწმების საბუთი, მზა კერძის ლაბორატორიული გამოცდის ოქმი.

<p>გაცხელება</p>	<p>ბიოლოგიური: პათოგენური მიკროორგანიზმები</p>	<p>სხვადასხვა პროდუქტის თერმული დამუშავებისა და გაცხელების მინიმალური რეჟიმები აღწერილია კერძების თერმული დამუშავების ინსტრუქციაში</p>	<p>გაცხელების ტემპერა- ტურა და პერიოდი</p>	<p>თერმომეტრი და საათი</p>
<p>ფრიტურის აპარატში კარტოფილის შეწვა</p>	<p>ქიმიური: ტოქსიკური ელემენტები, ტრანსცხიმები, აკრილამიდი</p>	<p>თავისუფალი ცხიმოვანი მჟავები - მაქს. 2.5%; საერთო პოლიმერული ნივთიერებები - მაქს. 24%</p>	<p>თავისუფალი ცხიმოვანი მჟავები, საერთო პოლიმერული ნივთიე- რებები</p>	<p>ზეთის ხარისხის ტეს- ტერი</p>
<p>გაგრილება</p>	<p>ბიოლოგიური: პათოგენური მიკრო- ორგანიზმების ზრდა</p>	<p>მინ +60°C-იდან +10°C-ამდე გაგრილება არა უმეტეს 2 საათის განმავლობაში და მაცივარში შენახვა მაქს. 4°C-ზე.</p>	<p>გაგრილების ტემპერა- ტურა და დრო</p>	<p>თერმომეტრი და საათი</p>

2 ვერ, გაცხელების პერიოდში	მზარეული	გაცხელების პროცესის გახანგრძლივება; პროდუქტის გადაყრა; პერსონალის ტრენინგი	სამზარეულოს ეტალონი თერმომეტრის დაკალიბრება-დამოწმება გარე ლაბორატორიაში წელიწადში ერთხელ (უზრუნველყოფს უვნებლობის მენეჯერი); სამზარეულოს სამუშაო თერმომეტრის შედარება ეტალონთან თვეში ერთხელ და სამუშაო თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმება ყინულიანი/მდულარე წყლით თვეში ორჯერ მზარეულის მიერ; ჩანაწერების გადახედვა 2 კვირაში ერთხელ უვნებლობის მენეჯერის მიერ; მზა კერძების ნიმუშების მიკრობიოლოგიური შემოწმება გარე ლაბორატორიაში დამტკიცებული ლაბორატორიული ანალიზების გეგმის მიხედვით - უზრუნველყოფს უვნებლობის მენეჯერი.	კერძის მომზადებისას, გაცხელებისას, ცხლად და ცივად შენახვისას გაცემისას ტემპერატურის კონტროლის შურნალი, შეუსაბამობების აღრიცხვის შურნალი, თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმების ჩანაწერი, ეტალონი თერმომეტრის დაკალიბრება-დამოწმების საბუთი, მზა კერძის ლაბორატორიული გამოცდის ოქმი.
ცვლის დასაწყისში	მზარეული	ზეთის გამოცვლა, ტრენინგი, ზეთის სახეობის შეცვლა	ზეთის ხარისხის ტესტერის სიზუსტის გადამოწმება ტექნიკური პასპორტის შესაბამისად უვნებლობის მენეჯერის მიერ; ზეთის კონტროლის შურნალის გადახედვა 2 კვირაში ერთხელ უვნებლობის მენეჯერის მიერ.	ზეთის კონტროლის შურნალი, ზეთის ხარისხის ტესტერის სიზუსტის გადამოწმების შურნალი.
საათში ერთხელ	მზარეული	გაცხელება მინ. 74 °C 15 წმ.-ის განმავლობაში და დაუყოვნებლივ გაგრილება სხვა მეთოდით (ერთხელ მხოლოდ), წინააღმდეგ შემთხვევაში კერძის გადაყრა	სამზარეულოს ეტალონი თერმომეტრის დაკალიბრება-დამოწმება გარე ლაბორატორიაში წელიწადში ერთხელ (უზრუნველყოფს უვნებლობის მენეჯერი); სამზარეულოს სამუშაო თერმომეტრის შედარება ეტალონთან თვეში ერთხელ და სამუშაო თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმება ყინულიანი/მდულარე წყლით თვეში ორჯერ მზარეულის მიერ; გაგრილების შურნალის გადახედვა 2 კვირაში ერთხელ უვნებლობის მენეჯერის მიერ; მზა კერძების მიკრობიოლოგიური შემოწმება გარე ლაბორატორიაში დამტკიცებული ლაბორატორიული ანალიზების გეგმის მიხედვით - უზრუნველყოფს უვნებლობის მენეჯერი.	კერძის გაგრილების შურნალი; შეუსაბამობების აღრიცხვის შურნალი, თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმების ჩანაწერი, ეტალონი თერმომეტრის დაკალიბრება-დამოწმების საბუთი, მზა კერძის ლაბორატორიული გამოცდის ოქმი.

კერძების ცივად გაცემა	ბიოლოგიური: პათოგენური მიკრო- ორგანიზმების ზრდა	მაქს. 4°C	ტემპერატურა	თერმომეტრი
კერძების ცხლად გაცემა	ბიოლოგიური: პათოგენური მიკრო- ორგანიზმების ზრდა	მინ. 63°C	ტემპერატურა	თერმომეტრი

<p>2-ჯერ, ცივ ხაზზე გაცემისას</p>	<p>მზარეული</p>	<p>ტემპერატურის კორექცია ან კერძის გადაყრა</p>	<p>სამზარეულოს ეტალონი თერმომეტრის დაკალიბრება-დამოწმება გარე ლაბორატორიაში წელიწადში ერთხელ (უზრუნველყოფს უვნებლობის მენეჯერი); სამზარეულოს სამუშაო თერმომეტრის შედარება ეტალონთან თვეში ერთხელ და სამუშაო თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმება ყინულიანი/ მდულარე წყლით თვეში ორჯერ მზარეულის მიერ; ჩანაწერების გადახედვა 2 კვირაში ერთხელ უვნებლობის მენეჯერის მიერ; მზა კერძების ნიმუშების მიკრობიოლოგიური შემოწმება გარე ლაბორატორიაში დამტკიცებული ლაბორატორიული ანალიზების გეგმის მიხედვით - უზრუნველყოფს უვნებლობის მენეჯერი.</p>	<p>კერძის მომზადებისას, გაცხელებისას, ცხლად და ცივად შენახვისას ტემპერატურის კონტროლის უზრუნველყოფის შეუსაბამობების აღრიცხვის უზრუნველყოფის, თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმების ჩანაწერი, ეტალონი თერმომეტრის დაკალიბრება-დამოწმების საბუთი, მზა კერძის ლაბორატორიული გამოცდის ოქმი.</p>
<p>2-ჯერ, ცხელ ხაზზე გაცემისას</p>	<p>მზარეული</p>	<p>ტემპერატურის კორექცია ან კერძის გადაყრა</p>	<p>სამზარეულოს ეტალონი თერმომეტრის დაკალიბრება-დამოწმება გარე ლაბორატორიაში წელიწადში ერთხელ (უზრუნველყოფს უვნებლობის მენეჯერი); სამზარეულოს სამუშაო თერმომეტრის შედარება ეტალონთან თვეში ერთხელ და სამუშაო თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმება ყინულიანი/ მდულარე წყლით თვეში ორჯერ მზარეულის მიერ; ჩანაწერების გადახედვა 2 კვირაში ერთხელ უვნებლობის მენეჯერის მიერ; მზა კერძების ნიმუშების მიკრობიოლოგიური შემოწმება გარე ლაბორატორიაში დამტკიცებული ლაბორატორიული ანალიზების გეგმის მიხედვით - უზრუნველყოფს უვნებლობის მენეჯერი.</p>	<p>კერძის მომზადებისას, გაცხელებისას, ცხლად და ცივად შენახვისას ტემპერატურის კონტროლის უზრუნველყოფის შეუსაბამობების აღრიცხვის უზრუნველყოფის, თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმების ჩანაწერი, ეტალონი თერმომეტრის დაკალიბრება-დამოწმების საბუთი, მზა კერძის ლაბორატორიული გამოცდის ოქმი.</p>

დირექტორი: _____

თარიღი: _____

შენიშვნები



**გისუხვებთ
ჯანმრთელობას**



სურსათის
ეროვნული
სააგენტო



Implemented by
giz Deutsche Gesellschaft
für Internationale
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH