

კოდექს ალიმენტარიუსი (Codex Alimentarius)

სურსათის უვნებლობის საერთაშორისო სტანდარტები



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

LAND O'LAKES

VENTURE37

E-mail: codex@fao.org – www.codexalimentarius.org

ჰიგიენის პრაქტიკის კოდექსი ხორცისთვის
CAC/RCP 58-2005

Published by arrangement with
the Food and Agriculture Organization of the United Nations
by

Land O'Lakes – Venture37 with funding provided by the United States Department of Agriculture (USDA)

წინამდებარე ნაშრომი თავდაპირველად გამოქვეყნდა გაერთიანებული ერების ორგანიზაციის სურსათისა და სოფლის მეურნეობის ორგანიზაციის (UN FAO) მიერ ინგლისურად, როგორც “[CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR MEAT]”. ქართული თარგმანის ორგანიზება უზრუნველყო Land O’Lakes – Venture 37-მა შეერთებული შტატების სოფლის მეურნეობის დეპარტამენტის (USDA) დაფინანსებით. შეუსაბამობების შემთხვევაში უპირატესობა ენიჭება ორიგინალს.

გამოყენებული აღნიშვნები და ამ საინფორმაციო პროდუქტში წარმოდგენილი მასალა არ ნიშნავს რაიმე აზრის გამოხატვას გაერთიანებული ერების ორგანიზაციის სურსათისა და სოფლის მეურნეობის ორგანიზაციის (FAO) მხრიდან რომელიმე ქვეყნის, ტერიტორიის, ქალაქის ან ოლქის იურიდიულ ან განვითარების სტატუსთან დაკავშირებით, ან მის ხელისუფლებასთან დაკავშირებით, ან მისი საზღვრების დელიმიტაციასთან დაკავშირებით. კონკრეტული კომპანიების ან მწარმოებლების პროდუქტების ხსენება, მიუხედავად იმისა, დაპატენტებულია თუ არა, ან მსგავსი ხასიათის სხვა პროდუქტები, რომლებიც არ არის ნახსენები, არ ნიშნავს, რომ ისინი დამტკიცებული ან რეკომენდებულია FAO-ს მიერ. წინამდებარე საინფორმაციო პროდუქტში გამოთქმული შეხედულებები ეკუთვნის ავტორ(ებ)ს და არ ასახავს FAO-ს შეხედულებებს ან პოლიტიკას.

© Land O’Lakes – Venture 37, 2021 (ქართული თარგმანი)

© FAO, [2005], განახლდა [2013] (ინგლისური ვერსია)

ჰიგიენის პრაქტიკის კოდექსი ხორცისთვის¹
CAC/RCP 58-2005

სარჩევი

ჰიგიენის პრაქტიკის კოდექსი ხორცისთვის.....	5
1) შესავალი	5
2) წინამდებარე კოდექსის გამოყენების სფერო და გამოყენება	6
3) ტერმინთა განმარტებები	7
4) ხორცის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპები.....	13
5) პირველადი წარმოება.....	14
5.1 ხორცის ჰიგიენის პრინციპების გამოყენება პირველად წარმოებაში	15
5.2 დასაკლავ ცხოველთა ჰიგიენა	15
5.3 გარეული ნანადირევის ჰიგიენა	17
5.4 საკვებისა და საკვები ინგრედიენტების ჰიგიენა	18
5.5 პირველადი წარმოების გარემოს ჰიგიენა	19
5.6 ტრანსპორტირება	19
5.6.1. დასაკლავი ცხოველების ტრანსპორტირება	19
5.6.2. გარეული ნანადირევის ტრანსპორტირება.....	20
6) ცხოველების მიყვანა სასაკლაოზე.....	20
6.1. ხორცის ჰიგიენის პრინციპები, რომლებიც გამოიყენება სასაკლაოზე მიყვანილ ცხოველებზე	21
6.2. სადგომის პირობები.....	21
6.3. დაკვლის წინა შემოწმება.....	22
6.3.1. დაკვლის წინა შემოწმების სისტემების შემუშავება	22
6.3.2. დაკვლის წინა შემოწმების დანერგვა	23
6.3.3. დაკვლის წინა გადაწყვეტილების კატეგორიები	25
6.4. ინფორმაცია დასაკლავად მიყვანილ ცხოველებზე	25
7) გარეული ნანადირევის მიყვანა დასამუშავებლად	26
7.1. ხორცის ჰიგიენის პრინციპები, რომლებიც გამოიყენება პირველადი დამუშავებისათვის მიყვანილი ნანადირევის შემოწმებისას.....	26
7.2. პირველადი დამუშავებისათვის მიყვანილი გარეული ნანადირევის შემოწმება.....	26
8) დაწესებულების: დიზაინი, შენობა ნაგებობება და აღჭურვილობა.....	27
8.1. ხორცის ჰიგიენის პრინციპები, რომლებიც ვრცელდება დაწესებულებებზე, შენობა ნაგებობებსა და აღჭურვილობაზე.....	28
8.2. სადგომის დიზაინი და მშენებლობა	28
8.3. სასაკლაოს სივრცეების დაგეგმვა და მშენებლობა.....	29
8.4. იმ სივრცეების დაპროექტება და მშენებლობა, სადაც ხდება ცხოველთა ტანხორცის პირველადი დამუშავება, ან ხორცის სხვაგვარად განთავსება.....	30
8.5. იმ აღჭურვილობის დიზაინი და კონსტრუქცია, სადაც ხდება ცხოველთა ტანხორცის პირველადი დამუშავება, ან ხორცი განთავსება.....	31
8.6. წყალმომარაგება.....	32
8.7. ტემპერატურის კონტროლი.....	33
8.8. სათავსები და აღჭურვილობა პერსონალის ჰიგიენისთვის.....	33
8.9. სატრანსპორტო საშუალებები.....	34
9) პროცესის კონტროლი	34
9.1. ხორცის ჰიგიენის პრინციპები, რომლებიც გამოიყენება პროცესის კონტროლისთვის	35
9.2. პროცესის კონტროლის სისტემები.....	36

¹ ეს კოდექსი ანაცვლებს შემდეგი პრაქტიკების კოდექსებს: ახალი ხორცის ჰიგიენის პრაქტიკის საერთაშორისო რეკომენდირებული კოდექსი (CAC/RCP 11-1976, Rev. 1-1993); ჰიგიენის პრაქტიკის საერთაშორისო რეკომენდირებული კოდექსი ნადირობისთვის (CAC/RCP 29-1983, გამოშვ. 1-1993); საერთაშორისო რეკომენდირებული კოდექსი დასაკლავი ცხოველების დაკვლისწინა და დაკვლის შემდგომი შემოწმებისათვის და დაკვლისწინა და დაკვლის შემდგომი გადაწყვეტილებისათვის დასაკლავ ცხოველთა და ხორცის შესახებ (CAC / RCP 41-1993); რეკომენდირებული ჰიგიენის პრაქტიკის საერთაშორისო კოდექსი გადამამუშავებული ხორცისა და შინაური ფრინველის პროდუქტებისათვის (CAC/RCP 13-1976, Rev. 1 (1985)); რეკომენდირებული ჰიგიენის პრაქტიკის კოდექსი ფრინველების გადასამუშავებლად (CAC/RCP 14-1976); შემდგომი გადამამუშავებისთვის განკუთვნილი მექანიკურად განცალკევებული ხორცის წარმოების, შენახვისა და შემადგენლობის პრაქტიკის საერთაშორისო რეკომენდირებული კოდექსი (CAC/RCP 32-1293).

9.2.1.	სანიტარიული სტანდარტული ოპერაციული პროცედურები (SSOP).....	36
9.2.2.	9.2.2 HACCP.....	37
9.2.3.	შედეგზე დაფუძნებული პარამეტრები პროცესის კონტროლისათვის	38
9.2.4.	მარეგულირებელი სისტემები.....	40
9.2.5.	ხარისხის უზრუნველყოფის სისტემები (QA).....	41
9.3.	ზოგადი ჰიგიენის მოთხოვნები პროცესის კონტროლისთვის	42
9.4.	ჰიგიენის მოთხოვნები დაკვლისა და პირველადი დამუშავების მიმართ	42
9.5.	დაკვლის შემდგომი შემოწმება.....	45
9.5.1.	დაკვლის შემდგომი შემოწმების სისტემების შემუშავება.....	45
9.5.2.	დაკვლის შემდგომი შემოწმების დანერგვა.....	46
9.6.	დაკვლის შემდგომი შეფასება.....	49
9.7.	ჰიგიენის მოთხოვნები პროცესის კონტროლისთვის დაკვლის შემდგომი შემოწმების შემდეგ.....	50
9.8.	ჰიგიენის მოთხოვნები დაკვლული ცხოველების ტანხორცის ნაწილისათვის, რომლებიც მიჩნეულნი არიან მავნედ ან შეუსაბამოდ ადამიანების მოხმარებისთვის.....	55
9.9.	ბრუნვაში/მიმოქცევაში მყოფი პროდუქტების ბაზრიდან გამოთხოვის სისტემები.....	56
10)	დაწესებულებები: მოვლა და სანიტარიული დამუშავება.....	57
10.1.	ხორცის ჰიგიენის პრინციპები, რომელიც გამოიყენება დაწესებულებების, ობიექტებისა და აღჭურვილობის მოვლისა და სანიტარიული დამუშავებისათვის.....	57
10.2.	მოვლა და სანიტარია	57
11)	პირადი ჰიგიენა.....	58
11.1.	პერსონალის სისუფთავე.....	59
11.2.	პერსონალის ჯანმრთელობის მდგომარეობა.....	59
12)	ტრანსპორტირება.....	59
13)	პროდუქტთან დაკავშირებული ინფორმაცია და მოხმარებელთა გათვითცნობიერება.....	60
14)	ტრენინგები.....	60
14.1.	ხორცის ჰიგიენაში ტრენინგის პრინციპები	61
14.2.	ტრენინგის პროგრამები.....	61
	დანართი I	62
1)	შესავალი.....	62
2)	რისკზე დაფუძნებული დაკვლის შემდგომი შემოწმების პროცედურების მიზნები ხორცისთვის	62
3)	რისკის ანალიზი.....	63
3.1	რისკების მართვის ჩარჩო	63
3.2	რისკის შეფასება.....	63
4)	ზოგადი პრინციპები რისკზე დაფუძნებული დაკვლის შემდგომი ხორცის შემოწმების პროცედურების შემუშავებისთვის.....	64
5)	მითითებები რისკზე დაფუძნებული დაკვლის შემდგომი შემოწმების პროცედურების შემუშავებისთვის	65
5.1	ხორცის ჰიგიენის პრობლემების იდენტიფიკაცია.....	65
5.2	საველე კვლევები.....	65
5.3	მგრძნობელობა.....	66
5.4	რისკის მართვის გადაწყვეტილებები.....	66
	დანართი II.....	68
1)	შესავალი.....	68
2)	პროცესის კონტროლის ვერიფიკაცია მიკრობიოლოგიური კვლევებით	68
3)	პრინციპები მიკრობიოლოგიური კვლევების მოთხოვნების დასადგენად	69
4)	პროგრამის დანერგვა პროცესის კონტროლის ვერიფიკაციისთვის მიკრობიოლოგიური კვლევებით	70
4.1	სპეციფიკაციები	70
4.2	ნიმუშის აღების სიხშირე.....	71
4.3	ლაბორატორიული ანალიზი.....	71
4.4	მარეგულირებელი განაცხადი.....	71

მიღებულია 2005 წელს. სარედაქციო ცვლილებები: 2013 წ.

ჰიგიენის პრაქტიკის კოდექსი ხორცისთვის

1) შესავალი

1. ხორცი ტრადიციულად განიხილება, როგორც ადამიანის სურსათისმიერი დაავადებების მნიშვნელოვანი ნაწილის გადამტანი საშუალება. მიუხედავად იმისა, რომ საზოგადოებრივი ჯანდაცვისთვის მნიშვნელოვანი ხორცისმიერი დაავადებების სპექტრი შეიცვალა წარმოებისა და გადამამუშავებელი სისტემების შეცვლასთან ერთად, პრობლემა ჯერ ისევ აქტუალურია, რაც კარგად გამოაჩინა ბოლო წლების განმავლობაში ეპიდ-საზედამხედველო კვლევებმა ისეთ სპეციფიკურ ხორცისმიერ პათოგენებზე, როგორცაა *Escherichia coli* O157: H7, *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp. და *Yersinia enterocolitica*. გარდა არსებული ბიოლოგიური, ქიმიური და ფიზიკური საფრთხეებისა, გამოჩნდა ახალი საფრთხეები, მაგალითად, მსხვილფეხა რქოსანი ღრუბლისებრი ენცეფალოპათიის აგენტი (BSE). ამასთანავე, მომხმარებელს აქვს მოლოდინი შესაბამისობასთან დაკავშირებით, რომელსაც სულაც არ უკავშირდება ადამიანის ჯანმრთელობისთვის მნიშვნელობას.
2. თანამედროვე, რისკზე დაფუძნებული მიდგომა, ხორცის მიმართ, მოითხოვს, რომ ჰიგიენური ზომები იქნას გამოყენებული სასურსათო ჯაჭვის იმ წერტილებში, რომელთაც უდიდესი მნიშვნელობა ენიჭებათ სურსათისმიერი რისკების შემცირებაში, მომხმარებლების მიმართ. იგი უნდა აისახოს სპეციფიკური ზომების გამოყენებით, რომლებიც დაფუძნებულია მეცნიერებასა და რისკის შეფასებაზე, უფრო მეტი აქცენტით დაბინძურების პრევენციასა და კონტროლზე, ხორცის წარმოების ყველა ასპექტისა და მისი შემდგომი დამუშავების დროს. HACCP პრინციპების გამოყენება წარმოადგენს არსებითად მნიშვნელოვან ელემენტს. თანამედროვე პროგრამების წარმატება განისაზღვრება სურსათში საფრთხის კონტროლის დონეების ობიექტური დემონსტრირებაში, რომელიც კორელაციაშია მომხმარებლის დაცვის მოთხოვნილ დონეებთან, და არა დეტალურ და სავალდებულო ზომებზე კონცენტრირებით, რომელიც უცნობ შედეგს იძლევა.
3. ეროვნულ დონეზე კომპეტენტური უწყების აქტივობები, რომელსაც იურისდიქცია აქვს სასაკლაოზე (ძირითადად ვეტერინარული ადმინისტრაციები²), ხშირად ემსახურება ცხოველთა ჯანმრთელობას, ასევე, საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის მიზნებს. ეს განსაკუთრებით ეხება დაკვლის წინა და შემდგომ შემოწმებას, სადაც სასაკლაო არის საკვანძო წერტილი ცხოველთა ჯანმრთელობის, მათ შორის, ზოონოზების ზედამხედველობისთვის. იურისდიქციული ღონისძიებების მიუხედავად, მნიშვნელოვანია, რომ ეს ფუნქციის დუალიზმი არის აღიარებული და შესაბამისი საზოგადოებრივი ჯანმრთელობისა, ასევე, ცხოველთა ჯანმრთელობის აქტივობები არის ინტეგრირებული.
4. მრავალი ქვეყნის მთავრობები ნერგავს სისტემებს, რომლებიც ხელახლა განსაზღვრავს ინდუსტრიისა და მთავრობის შესაბამის როლებს ხორცის ჰიგიენის აქტივობების მისაღებად. მიმღები სისტემების მიუხედავად, კომპეტენტური უწყება პასუხისმგებელია, საჭიროებისამებრ, განსაზღვროს ხორცის ჰიგიენის აქტივობებში პერსონალის როლი და დაადასტუროს, რომ ყველა მარეგულირებელი მოთხოვნა სრულდება.
5. სურსათის უვნებლობის რისკის მართვის³ პრინციპები უნდა იყოს გაერთიანებული, საჭიროების შემთხვევაში, ხორცის ჰიგიენის პროგრამების დაგეგმვისას და დანერგვისას. კერძოდ, JEMRA, JECFA და FAO / WHO ექსპერტთა კონსულტაციების მიერ ჩატარებული სამუშაოები და მიღებული

² იხილეთ, ასევე OIE ხმელეთის ცხოველთა ჯანმრთელობის კოდექსი, თავი 6.2 “ცხოველთა ჯანმრთელობისა და საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის მნიშვნელობის ბიოლოგიური საფრთხეების კონტროლი დაკვლის წინ და დაკვლის შემდგომ ხორცის შემოწმების გზით”.

³ რისკის ანალიზის სამუშაო პრინციპები გამოსაყენებლად კოდექს ალიმენტარიუსის (კოდექსის საპროცესო სახელმძღვანელო) ფარგლებში; პრინციპები და სახელმძღვანელო მითითებები მიკრობიოლოგიური რისკის მართვის ჩასატარებლად (CAC/GL 63-2007).

რისკის მართვის რეკომენდაციები, უნდა იქნას გათვალისწინებული. ამასთანავე, ახლად აღიარებული ხორცისმიერი რისკები ადამიანის ჯანმრთელობის მიმართ შეიძლება მოითხოვდეს დამატებით ზომებს, ხორცის ჰიგიენაში, ჩვეულებრივ, გამოყენებული ზომების გარდა. მაგალითად, დაკლულ საქონელში ცენტრალური ნერვული სისტემის დარღვევების ზოონოზური გადაცემის ალბათობა მიუთითებს ცხოველთა ჯანმრთელობის დამატებითი სამეთვალყურეო პროგრამების განხორციელების საჭიროებაზე.

2) წინამდებარე კოდექსის გამოყენების სფერო და გამოყენება

6. ამ კოდექსის გამოყენების სფერო მოიცავს ჰიგიენის დებულებებს უმი ხორცისთვის, ხორცის მომზადებისთვისა და დამზადებული ხორცისთვის, დაწყებული ცოცხალი ცხოველების წარმოებიდან, საცალო ვაჭრობის წერტილის ჩათვლით. იგი კიდევ უფრო ავითარებს *სურსათის ჰიგიენის ზოგად პრინციპებს*⁴ ამ პროდუქტებთან მიმართებაში. საჭიროებისამებრ, წინამდებარე კოდექსის დანართი (საფრთხის ანალიზი, კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა და მისი გამოყენებისთვის სახელმძღვანელო მითითებები), პრინციპები და სახელმძღვანელო მითითებები სურსათთან დაკავშირებული მიკრობიოლოგიური კრიტერიუმების დამკვიდრებისა და გამოყენებისათვის⁵, შემდგომში ვითარდება და გამოიყენება ხორცის ჰიგიენის სპეციფიკურ კონტექსტში.
7. წინამდებარე კოდექსის მიზნებისათვის, ხორცი არის ის, რაც მიიღება შინაური ჩლიქოსნების, შინაური ცხენისებრის, შინაური ფრინველების, ბოცვრისნაირები, მოშენებული სანადირო ცხოველი/ფრინველისგან, მოშენებული სანადირო ფრინველების (რატიტების ჩათვლით) და გარეული სანადირო ცხოველი/ფრინველისგან. წინამდებარე პრაქტიკის კოდექსი შეიძლება, ასევე, გამოყენებულ იქნას სხვა ტიპის ცხოველებზე, რომლიდანაც ხორცი მიიღება, ექვემდებარება რა კომპეტენტური უწყების მიერ მოთხოვნილ სპეციალურ ჰიგიენურ ზომებს. ზემოაღნიშნული ზოგადი ჰიგიენის ზომების გარდა, რომელიც გამოიყენება ზემოთ აღწერილ ცხოველთა ყველა სახეობის მიმართ, წინამდებარე კოდექსი ასევე, წარმოგვიდგენს სპეციფიკურ ზომებს, რომელიც გამოიყენება ცხოველთა სხვადასხვა სახეობებისა და კლასების მიმართ, მაგ., ველზე მოკლული გარეული ნანადირევი.
8. ჰიგიენის ზომები, რომელიც გამოიყენება წინამდებარე კოდექსში აღწერილი პროდუქტებისთვის, უნდა ითვალისწინებდეს შემდგომ ნებისმიერ ზომებსა და სურსათის დამუშავების პრაქტიკებს, რომელსაც, სავარაუდოდ, გამოიყენებს მომხმარებელი. უნდა აღინიშნოს, რომ წინამდებარე კოდექსში აღწერილი ზოგიერთი პროდუქტი შეიძლება არ დაექვემდებაროს სითბურ დამუშავებას ან სხვა ბიოციდულ პროცესს მოხმარებამდე.
9. ხორცის ჰიგიენა ბუნებით კომპლექსური აქტივობაა და წინამდებარე კოდექსი ეხება სტანდარტებს, ტექსტებსა და სხვა რეკომენდაციებს, რომლებიც აღწერილია ურთიერთკვეთაში არსებულ კოდექსის სხვა დოკუმენტებშიც, მაგალითად, პრინციპები *სურსათის იმპორტის და ექსპორტის შემოწმებისათვის და სერტიფიცირებისთვის* (CAC/GL 20 - 1995), *პრინციპები და სახელმძღვანელო მითითებები მიკრობიოლოგიური რისკის მართვის ჩასატარებლად* (CAC/GL 63-2007), *ზოგადი სახელმძღვანელო მითითებები ტერმინი „ჰალალის“ გამოყენებისთვის* (CAC / GL 24-1997, და *პრაქტიკის კოდექსი ცხოველთა კარგ კვებაზე* (CAC / RCP 54-2004).
10. სისტემური ინფორმაციის მიწოდების უზრუნველსაყოფად, მიზანშეწონილია ურთიერთკვეთა სტანდარტებთან, სახელმძღვანელო მითითებებთან და რეკომენდაციებთან, რომლებსაც მოიცავს OIE- ს ხმელეთის ცხოველთა კოდექსი, რომლებიც ეხება ზოონოზებს.
11. ზოგადი ხასიათის პრინციპები (სექცია 4) მოწოდებულია "ორმაგ ხაზიანი ჩარჩოებით", ხოლო მეთოდური მითითებები, რომლებიც უმეტესად ინსტრუქციების ხასიათს ატარებს, მოწოდებულია სექციების დონეზე, "ერთ ხაზიან ჩარჩოებში". იგი მიუთითებს, რომ ის

⁴ CAC/RCP 1-1969.

⁵ CAC/GL 21-1997.

წარმოადგენს რეკომენდაციებს, რომლებიც დაფუძნებულია თანამედროვე ცოდნასა და პრაქტიკაზე. იგი უნდა ჩაითვალოს, რომ არის მოქნილი ხასიათისა და ექვემდებარება ალტერნატიულ დებულებებს, რამდენადაც მოთხოვნილი საბოლოო შედეგები მიღწეულია ხორცის უვნებლობისა და შესაბამისობის თვალსაზრისით.

12. ტრადიციულმა პრაქტიკამ შეიძლება გამოიწვიოს წინამდებარე კოდექსში წარმოდგენილი ხორცის ჰიგიენის ზოგიერთი რეკომენდაციის დარღვევა, როდესაც ხორცი იწარმოება ადგილობრივი ბაზრისთვის.

3) ტერმინთა განმარტებები

13. წინამდებარე კოდექსის მიზნებისათვის შემდეგი განმარტებები გამოიყენება. (აღსანიშნავია, რომ სურსათის ჰიგიენის უფრო ზოგადი განმარტებები გვხვდება სურსათის ჰიგიენის ზოგად პრინციპებში).⁶

სასაკლაო

ნებისმიერი საწარმო, სადაც ხორციელდება ადამიანის სურსათად მოხმარებისთვის განკუთვნილი ცხოველის დაკვლა და გატყავება და რომელიც, რეგისტრირებულია, აღიარებულია ან/და / შეტანილია სიაში კომპეტენტური უწყების მიერ.

ცხოველი

შემდეგი ტიპის ცხოველები:

- შინაური მსხვილფეხა საქონელი;
- შინაური კენტჩლიქიანი;
- შინაური ფრინველები;
- ბოცვისნაირები;
- მოშენებული გარეული ცხოველები;
- მოშენებული გარეული ფრინველები (რატიტების ჩათვლით);
- გარეული სანადირო ცხოველი, ანუ გარეული ხმელეთის ძუძუმწოვრები და ფრინველები, რომლებზეც ნადირობენ (მათ შორის, გარკვეულ ტერიტორიაზე თავისუფალ პირობებში მცხოვრები, გარეული სანადირო ცხოველების მსგავსი ცხოველი);
- ცხოველები, რომლებიც ზემოთჩამოთვლილისგან განსხვავებით (სხვაგვარად) განსაზღვრულია კომპეტენტური უწყების მიერ.

დაკვლის წინა შემოწმება

კომპეტენტური პირის მიერ ცოცხალ ცხოველებზე ჩატარებული ნებისმიერი პროცედურა ან ტესტი უვნებლობის, შესაბამისობის და განთავსების შესახებ

⁶ სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპები (CAC/RCP 1-1969).

⁷ აღნიშნული და ასევე, სხვა პროცედურები და ტესტები, რომლებიც მითითებულია კომპეტენტური უწყების მიერ, ასევე, შეიძლება ჩატარდეს, განსაკუთრებით ცხოველთა ჯანმრთელობის მიზნებისათვის.

გადაწყვეტილების მიღების მიზნებისთვის.

კარკასი

ცხოველის ტანხორცი გატყავების შემდგომ

ქიმიური ნარჩენები

ვეტერინარული პრეპარატებისა და პესტიციდების ნარჩენი ნივთიერებები, როგორც ეს აღწერილია განმარტებებში: კოდექს ალიმენტარიუსის მიზნებისათვის.⁸

კომპეტენტური უწყება⁹

ოფიციალური უწყება, რომელსაც მთავრობის მიერ ევალება ხორცის ჰიგიენის კონტროლი, მათ შორის, ხორცის ჰიგიენის მარეგულირებელი მოთხოვნების დაწესება და ამოქმედება.

კომპეტენტური ორგანო

კომპეტენტური უწყების მიერ ოფიციალურად აღიარებული და ზედამხედველობას დაქვემდებარებული ორგანო, ხორცის ჰიგიენის წესებით განსაზღვრული აქტივობების/ღონისძიებების განსახორციელებლად.

კომპეტენტური პირი

პირი, რომელსაც გავლილი აქვს ტრენინგი, გააჩნია შესაბამისი ცოდნა, და უნარები, აქვს შესაძლებლობა შესრულოს დაკისრებული მოვალეობები და ექვემდებარება უფლებემოსილი უწყების მიერ განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

გამოუსადეგარი (დაწუნებული)

კომპეტენტური პირის მიერ შემოწმებული და განხილული, ან კომპეტენტური უწყების მიერ სხვაგვარად განსაზღვრული, როგორც ადამიანის მოხმარებისთვის მავნე, ან შეუსაბამო და რომელიც მოითხოვს საჭირო განკარგვას.

დამაბინძურებელი

ნებისმიერი ბიოლოგიური, ქიმიური ან ფიზიკური აგენტი, უცხო სხეული ან სხვა ნივთიერება, რომელიც სურსათს არ ემატება მიზანმიმართულად და შესაძლოა საშიშროება შეუქმნას სურსათის უვნებლობას ან შესაბამისობას.¹⁰

დაავადება ან დეფექტი

ნებისმიერი ანომალია, რომელიც გავლენას ახდენს უვნებლობასა ან/და შესაბამისობაზე.

პირველადი დამუშავება

ცხოველის სხეულის თანამიმდევრული განცალკევება კარკასად და სხვასაკვებად ვარგის და უვარგის ნაწილებად.

ეკვივალენტობა

ხორცის ჰიგიენის განსხვავებული სისტემების შესაძლებლობა/უნარი, რათა შეესაბამებოდეს სურსათის

⁸ კოდექს ალიმენტარიუსის კომისიის საპროცედურო სახელმძღვანელო.
⁹ კომპეტენტური უწყება გვაწვდის ოფიციალურ გარანტიებს ხორცის საერთაშორისო ვაჭრობასთან მიმართებით. სერტიფიცირების მოთხოვნები საზოგადოებრივი ჯანმრთელობისა და სამართლიანი ვაჭრობის მიზნებისთვის შექმნილია კოდექსის კომიტეტის მიერ, სურსათის, იმპორტისა და ექსპორტის შემოწმებისა და სერტიფიცირების სისტემებზე (იხილეთ CAC/GL 26-1997). მოთხოვნები ცხოველთა ჯანმრთელობის (მოიცავს ზოონოზებს) მიზნებისათვის სერტიფიცირებისთვის მოცემულია OIE ხმელეთის ცხოველთა ჯანმრთელობის კოდექსში (იხილეთ სექცია 1.2 ვალდებულებები და ეთიკა საერთაშორისო ვაჭრობაში). ორივე პარალელურად უნდა იქნას განხილული ვეტერინარული სერტიფიცირების მოთხოვნისას.
¹⁰ სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპები (CAC/RCP 1-1969).

		უვნებლობის ან / და შესაბამისობის ერთიდაიგივე მიზნებს.
დაწესებულება		დაწესებულება/საწარმო, რომელიც გამოიყენება ხორცის ჰიგიენის აქტივობების განსახორციელებლად, რომელიც კომპეტენტური უწყების მიერ, რეგისტრირებულია, აღიარებულია ან / და შეტანილია მიზნობრივ სიაში.
ბიზნესოპერატორი		დაწესებულების/საწარმოს კონტროლის განმახორციელებელი პირი, რომელიც პასუხისმგებელია უზრუნველყოს ხორცის ჰიგიენის მარეგულირებელ მოთხოვნებთან შესაბამისობა.
სურსათის მიზანი (FSO)	უვნებლობის	სურსათში საფრთხის გამოვლენის მაქსიმალური სიხშირე ან / და კონცენტრაცია მოხმარებისას, რომელიც უზრუნველყოფს ან ხელს უწყობს დაცვის სათანადო დონეს (ALOP).
ახალი ხორცი		ხორცი, რომელიც გაცივების გარდა არ არის დამუშავებული შენახვის მიზნით, გარდა დამცავი შეფუთვისა, რომელიც ინარჩუნებს თავის ბუნებრივ მახასიათებლებს.
ნანადირევის ადგილი	შენახვის	შენობა, რომელშიც ნანადირევი დაყოვნებულია დროებით დაწესებულებაში გადატანამდე და რომელიც ამ მიზნით, რეგისტრირებულია, აღიარებულია ან/და შეტანილია სიაში კომპეტენტური უწყების მიერ. (აღსანიშნავია, რომ წინამდებარე კოდექსის მიზნებისათვის, ნანადირევის შენახვის ადგილი არის დაწესებულების განსაკუთრებული ტიპი).
ჰიგიენის კარგი პრაქტიკა (GHP)		სასურსათო ჯაჭვის ყველა ეტაპზე სურსათის უვნებლობისა და შესაბამისობის უზრუნველყოფის მიზნით გამოყენებული ყველა პრაქტიკა, პირობებისა და ზომების ჩათვლით, უზრუნველყოფს. ¹¹
საფრთხე		სურსათში არსებული ბიოლოგიური, ქიმიური ან ფიზიკური აგენტი, რომელსაც აქვს პოტენციალი გამოიწვიოს ჯანმრთელობაზე უარყოფითი ზეგავლენა. ¹²
მონადირე		პირი, რომელიც მონაწილეობს გარეული ცხოველის მოკვლაში ან / და სისხლგართმევაში, ნაწილობრივ გამოიშვინასა და გატყავებაში სავსე პირობებში.
საკვებად უვარგისი		კომპეტენტური პირის, ან კომპეტენტური უწყების მიერ შემოწმებულია და მიღებულია გადაწყვეტილება, როგორც ადამიანის მოხმარებისთვის შეუსაბამო.
გადამუშავებული ხორცი		პროდუქტები, რომლებიც მიღებულია უმი ხორცის გადამუშავების ან ამგვარი გადამუშავებული პროდუქტების შემდგომი გადამუშავების შედეგად, ისე,

¹¹ WHO მასწავლებლის სახელმძღვანელო, 1999.

¹² განმარტებები კოდექს ალიმენტარიუსის მიზნისათვის. პროცედურული სახელმძღვანელო.

		რომ დაჭრისას, ჭრის ზედაპირს აღარ აქვს ახალი ხორცის მახასიათებლები.
ხორცი		ცხოველის ყველა ნაწილი, რომელიც განკუთვნილია ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის, მიჩნეულია უვნებლად და შესაბამისია.
ხორცის ჰიგიენა		ყველა პირობა და ღონისძიება, რომელიც აუცილებელია ხორცის უვნებლობისა და შესაბამისობის უზრუნველსაყოფად, სასურსათო ჯაჭვის ყველა ეტაპზე.
დამზადებული ხორცი		უმი ხორცი, რომელსაც დაემატა საკვები პროდუქტები, სუნელები ან დანამატები.
მექანიკურად განცალკევებული ხორცი (MSM)	ხორცი	ძვლიანი ხორცისგან ან ფრინველის კარკასისგან მექანიკური საშუალებების გამოყენებით მიღებული პროდუქტი რომელსაც დაკარგული ან შეცვლილი აქვს კუნთოვანი ბოჭკოს სტრუქტურა.
გატარებული ხორცი		ფრაგმენტებად დანაწევრებული უძვლო ხორცი.
სახელმწიფო ინსპექტორი		კომპეტენტური პირი, რომელიც დანიშნულია, აკრედიტირებულია ან სხვაგვარად აღიარებულია კომპეტენტური უწყების მიერ, რათა განახორციელოს ხორცის ჰიგიენის სახელმწიფო ღონისძიებები კომპეტენტური უწყების სახელით ან ზედამხედველობით.
ორგანოლეპტიკური შემოწმება		მხედველობის, შეხების, გემოსა და სუნის შეგრძნებების გამოყენება დაავადებებისა და დეფექტების დასადგენად.
შესრულების კრიტერიუმები		სურსათში საფრთხის არსებობის სიხშირის ან/და კონცენტრაციის მიღწევის ეფექტი რომელიც უნდა შესრულდეს ერთი ან მეტი კონტროლის ზომის გამოყენებით, რათა უზრუნველყოფილ იქნას ან ხელი შეუწყოს შესრულების მიზნის (PO), ან სურსათის უვნებლობის მიზნის მიღწევას. (FSO).
შესრულების მიზანი		სურსათში საფრთხის მაქსიმალური სიხშირე ან /და კონცენტრაცია სასურსათო ჯაჭვის განსაზღვრულ ეტაპზე მის მოხმარებამდე, რომელიც უზრუნველყოფს ან ხელს უწყობს სურსათის უვნებლობის მიზნის (FSO), ან დაცვის მისაღები ღონის მღწევას (ALOP), საჭიროების შემთხვევაში.
დაკვლის შემოწმება¹³	შემდგომი	კომპეტენტური პირის მიერ ჩატარებული ნებისმიერი პროცედურა ან ტესტი დაკლული / მოკლული ცხოველის ყველა შესაბამის ნაწილზე უვნებლობის, შესაბამისობისა და განკარგვის შესახებ გადაწყვეტილების მისაღებად.

¹³ აღნიშნული და ასევე, სხვა პროცედურები და ტესტები, რომლებიც განსაზღვრულია კომპეტენტური უწყება მიერ. ასევე, შეიძლება ჩატარდეს, განსაკუთრებით ცხოველთა ჯანმრთელობის მიზნებისათვის.

პირველადი წარმოება	სასურსათო ჯაჭვის ყველა ის ეტაპები, რომლებიც მოიცავს ცხოველების გამოზრდას/წარმოებას, და ცხოველების სასაკლაოზე ტრანსპორტირებას, ან ნადირობასა და ველური ნადაირევის გადატანას ნადაირევის დროებით საცავში.
პროცესის კონტროლი	წარმოების პროცესში გამოყენებული ყველა პირობა და ზომა, რომლებიც აუცილებელია ხორცის უვნებლობისა და შესაბამისობის მისაღწევად. ¹⁴
პროცესის კრიტერიუმი	ფიზიკური პროცესის კონტროლის პარამეტრები (მაგ. დრო, ტემპერატურა) განსაზღვრულ ეტაპზე, რომლის გამოყენება შესაძლებელია შესრულების მიზნის, ან შესრულების კრიტერიუმის მისაღწევად. ¹⁵
ხარისხის უზრუნველყოფა (QA)	ხარისხის სისტემის ფარგლებში დანერგილი და საჭიროების შესაბამისად დემონსტრირებული ყველა დაგეგმილი და სისტემატური აქტივობა, ადექვატური სარწმუნოების უზრუნველსაყოფად რომ ობიექტი შეასრულებს ხარისხისათვის დაწესებულ მოთხოვნებს. ¹⁶
ხარისხის უზრუნველყოფის (QA) სისტემა	ხარისხის გარანტიის დასადგენად საჭირო ორგანიზაციული სტრუქტურა, პროცედურები, პროცესები და რესურსები.
უმი ხორცი	ახალი გატარებული ან მექანიკურად განცალკევებული ხორცი. ¹⁷
მზა პროდუქტები (RTE)	პროდუქტები, რომლებიც გამიზნულია მოხმარებულ იქნას შემდგომი ნებისმიერი ბიოციდული ეტაპების გარეშე.
რისკზე დაფუძნებული	შეიცავს ნებისმიერ შესრულების მიზანს, შესრულების კრიტერიუმს ან პროცესის კრიტერიუმს, რომელიც შემუშავებულია რისკის ანალიზის პრინციპების შესაბამისად. ¹⁸
უვნებელი ადამიანის მოხმარებისთვის	<p>უვნებელია ადამიანის მოხმარებისთვის შემდეგი კრიტერიუმების შესაბამისად:</p> <ul style="list-style-type: none"> • წარმოებულია მიზნობრივი საბოლოო გამოყენებისთვის შესაბამისი შესაბამისი სურსათის უვნებლობის ყველა მოთხოვნის გამოყენებით. • აკმაყოფილებს რისკზე დაფუძნებულ აქტივობებს და პროცესის კრიტერიუმებს განსაზღვრული საფრთხეებისათვის;

¹⁴ "პროცესი" მოიცავს დაკვლის წინა და დაკვლის შემდგომ შემოწმებას.

¹⁵ ეს არის შუალედური განმარტება წინამდებარე კოდექსის მიზნებისათვის.

¹⁶ ISO 8402.

¹⁷ იგი არ გამოირიცხავს პათოგენის შემცირების მიზნით ჩარევებს.

¹⁸ ეს არის შუალედური განმარტება წინამდებარე კოდექსის მიზნებისათვის.

- არ შეიცავს საფრთხეებს ადამიანის ჯანმრთელობისთვის საზიანო დონეზე.

სანიტარული სტანდარტული ოპერაციული პროცედურები (SSOPs)

დოკუმენტირებული სისტემა იმის უზრუნველსაყოფად, რომ პერსონალი, ინფრასტრუქტურა, აღჭურვილობა და ინვენტარ სუფთაა და აუცილებლობის შემთხვევაშიანიტარიულად დამუშავებულია განსაზღვრულ დონეზე ოპერირებამდე და ოპერირების დროს.

განკუთვნილია ადამიანის მიერ მოხმარებისთვის

განკუთვნილია ადამიანის მიერ მოხმარებისთვის შემდეგი კრიტერიუმების შესაბამისად:

- წარმოებულია წინამდებარე კოდექსში აღწერილი ჰიგიენური პირობების შესაბამისად;
- შეესაბამება მის მიზნობრივ გამოყენებას;¹⁹
- აკმაყოფილებს კომპეტენტური უწყების მიერ საბოლოო პროდუქტისათვის დადგენილ პარამეტრებს, განსაზღვრული დაავადებებისათვის ან დეფექტებისათვის.

ვალიდაცია

მტკიცებულების მოპოვება იმის შესახებ, რომ სურსათის ჰიგიენის კონტროლის ზომას ან სურსათში საფრთხის კონტროლისთვის შერჩეულ ზომებს შეუძლია შედეგიანად და თანმიმდევრულად გააკონტროლოს საფრთხის სათანადო დონეზე არსებობა.²⁰

ვერიფიკაცია

კომპეტენტური უწყების ან / და კომპეტენტური ორგანოს ქმედებები მარეგულირებელ მოთხოვნებთან შესაბამისობის დასადგენად.

ვერიფიკაცია (ოპერატორი)

პროცესის კონტროლის სისტემების მუდმივი გადახედვა ოპერატორის მიერ, მაკორექტირებელი და პრევენციული ქმედებების ჩათვლით, რათა უზრუნველყოფილ იქნას მარეგულირებელი ან / და განსაზღვრული მოთხოვნების შესრულება.

ვეტერინარი ინსპექტორი

ოფიციალური ინსპექტორი, რომელიც პროფესიულად კვალიფიცირებულია, როგორც ვეტერინარი და ახორციელებს კომპეტენტური უწყების მიერ განსაზღვრულ ხორცის ჰიგიენის სახელმწიფო აქტივობებს.²¹

¹⁹ იხილეთ, მაგალითად, ზოგადი სახელმძღვანელო მითითებები ტერმინ "ჰალალის" გამოყენებისათვის (CAC/GL 24-1997).

²⁰ ეს არის შუალედური განმარტება წინამდებარე კოდექსის მიზნებისათვის.

²¹ იგი შეიძლება მოიცავდეს ცხოველთა ჯანმრთელობის მიზნებს.

4) ხორცის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპები

- i. ხორცი უნდა იყოს უვნებელი და შესაბამისი ადამიანის მოხმარებისთვის და ყველა დაინტერესებულ მხარეს, მათ შორის მთავრობას, ინდუსტრიასა და მომხმარებლებს, გააჩნიათ როლი ამ შედეგის მიღწევაში.²²
- ii. კომპეტენტურ უწყებას უნდა ჰქონდეს იურიდიული უფლებამოსილება დაადგინოს და მოქმედებაში მოიყვანოს ხორცის ჰიგიენის მარეგულირებელი მოთხოვნები და ფლობდეს საბოლოო პასუხისმგებლობას, რათა დაადასტუროს, რომ ხორცის ჰიგიენის მარეგულირებელი მოთხოვნები დაკმაყოფილებულია. ბიზნესოპერატორის პასუხისმგებლობაა, რომ აწარმოოს ხორცი, რომელიც უვნებელია და შესაბამისი ხორცის ჰიგიენის მარეგულირებელი მოთხოვნების შესაბამისად. საჭიროა, არსებობდეს სამართლებრივი ვალდებულება შესაბამისი მხარეების მიმართ, რომელიც მოგვაწვდის ნებისმიერ ინფორმაციას და დახმარებას, კომპეტენტური უწყების მოთხოვნის შესაბამისად.
- iii. ხორცის ჰიგიენის პროგრამებს უნდა ქონდეთ საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის დაცვა, როგორც მათი ძირითადი მიზანი და უნდა ემყარებოდეს ადამიანის ჯანმრთელობის მიმართ ხორცისმიერი რისკების მეცნიერულ შეფასებას და გაითვალისწინოს სურსათის უვნებლობის ყველა შესაბამისი საფრთხე, რომელიც გამოვლენილია კვლევით, მონიტორინგითა და სხვა შესაბამისი საქმიანობით.
- iv. სურსათის უვნებლობის რისკის ანალიზის პრინციპები უნდა იქნას ჩართული, შესაძლებლობისამებრ და საჭიროებისამებრ, ხორცის ჰიგიენის პროგრამების შემუშავებასა და დანერგვაში.²³
- v. იმ შემთხვევაში, თუ შესაძლებელია და პრაქტიკულია, კომპეტენტურმა ორგანომ უნდა ჩამოაყალიბონ სურსათის უვნებლობის მიზნები (FSO) რისკზე დაფუძნებული მიდგომის შესაბამისად, რათა ობიექტურად გამოიხატოს საფრთხის კონტროლის დონე, რაც საჭიროა საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის მიზნების დასაკმაყოფილებლად.
- vi. ხორცის ჰიგიენის მოთხოვნები უნდა აკონტროლებდეს საფრთხეებს მაქსიმალურად მთელ სასურსათო ჯაჭვში. პირველადი წარმოებიდან მიღებული ინფორმაცია მხედველობაში უნდა იქნას მიღებული, რათა მოხდეს ხორცის ჰიგიენის მოთხოვნების მორგება საფრთხეების სპექტრთან და გავრცელებასთან ცხოველთა პოპულაციაში, რომლიდანაც ხორცი მიიღება.
- vii. ბიზნესოპერატორმა უნდა გამოიყენოს HACCP პრინციპები. HACCP პრინციპები, ასევე, მაქსიმალურად უნდა გამოიყენებოდეს ჰიგიენის ზომების დაგეგმვისა და დანერგვისას მთელ სასურსათო ჯაჭვში.
- viii. კომპეტენტურმა უწყებამ, საჭიროების შემთხვევაში, უნდა განსაზღვროს ხორცის ჰიგიენის აქტივობებში ჩართული პერსონალის, მათ შორის, ვეტერინარი ინსპექტორის კონკრეტული როლი.

²² ხორცის ჰიგიენის სპეციფიკური მოთხოვნები მიმართული უნდა იყოს ბიოლოგიური, ქიმიური და ფიზიკური საფრთხეების მიმართ; ასევე, პათოფიზიოლოგიური და სხვა მახასიათებლები, რომლებიც დაკავშირებულია ადამიანის მოხმარებისათვის შესაბამისობასთან.

²³ რისკის ანალიზის სამუშაო პრინციპები კოდექს ალიმენტარიუსის ჩარჩოში გამოყენებისთვის, პროცედურული სახელმძღვანელო; პრინციპები და სახელმძღვანელო მითითებები მიკრობიოლოგიური რისკის მართვის ჩასატარებლად (CAC / GL 63-2007); FAO / WHO-ს ერთობლივი კონსულტაციის ანგარიში პრინციპებისა და სახელმძღვანელო მითითებებზე მიკრობიოლოგიური რისკის შეფასების ჩასართავად სურსათის უვნებლობის სტანდარტების, სახელმძღვანელო პრინციპებისა და მასთან დაკავშირებული ტექსტების შემუშავებაში; კიელი, გერმანია, 2002 წლის 18-22 მარტი.

- ix. ხორცის ჰიგიენაში ჩართული აქტივობების დიაპაზონი უნდა განხორციელდეს საჭირო ტრენინგის, ცოდნის, უნარების და შესაძლებლობების მქონე პერსონალის მიერ, როგორც და სადაცაა იგი განსაზღვრული, კომპეტენტური უწყების მიერ.
- x. კომპეტენტურმა უწყებამ, უნდა დაადასტუროს, რომ ბიზნესოპერატორს აქვს შესაბამისი სისტემები ხორცის მიკვლევადობისა და გამოთხოვისათვის სასურსათის ჯაჭვიდან. მომხმარებლებთან და სხვა დაინტერესებულ მხარეებთან კომუნიკაცია უნდა იქნას გათვალისწინებული და განხორციელებული, საჭიროებისამებრ.
- xi. გარემოებების საჭიროების მიხედვით, ცხოველთა და ადამიანთა პოპულაციებზე მონიტორინგისა ეპიდზედამხედველობის შედეგები უნდა იქნას გათვალისწინებული, ხორცის ჰიგიენის მოთხოვნების შესაბამისად, - შემდგომ გადახედვას ან / და შეცვლასთან ერთად.
- xii. კომპეტენტურმა უწყებებმა უნდა აღიარონ ჰიგიენის ალტერნატიული ზომების ექვივალენტობა, საჭიროებისამებრ და გამოაქვეყნონ ხორცის ჰიგიენის ზომები, რომლებიც მიაღწევენ საჭირო შედეგებს უვნებლობისა და შესაბამისობის კუთხით და ხელს შეუწყობენ სამართლიან პრაქტიკებს ხორცის ვაჭრობაში.

5) პირველადი წარმოება

- 14. პირველადი წარმოება ხორცთან ასოცირებული საფრთხეების მნიშვნელოვანი წყაროა. მთელი რიგი საფრთხეები არსებობს დასაკლავად გამიზნულ ცხოველთა პოპულაციებში და მათი კონტროლი პირველადი წარმოებისას ხშირად წარმოადგენს მნიშვნელოვან გამოწვევას, მაგ., *E. coli* O157: H7, *Salmonella* spp. *Campylobacter* spp და სხვადასხვა ქიმიური და ფიზიკური საფრთხეები. რისკზე დაფუძნებული მიდგომა ხორცის ჰიგიენის მიმართ მოიცავს რისკის მართვის ვარიანტების განხილვას, რომლებმაც შეიძლება მნიშვნელოვანი გავლენა მოახდინოს რისკის შემცირებაზე, როდესაც იგი გამოიყენება პირველადი წარმოების დონეზე.²⁴
- 15. დასაკლავად გამიზნული ცხოველების შესახებ შესაბამისი ინფორმაციის უზრუნველყოფა ხელს უწყობს რისკზე დაფუძნებული ხორცის ჰიგიენის პროგრამების გამოყენებას და საშუალებას იძლევა ინსპექტირების პროცედურები შეესაბამებოდეს დაავადებების და დეფექტების სპექტრს და გავრცელებას გარკვეულ ცხოველთა პოპულაციაში. ეს შეიძლება განსაკუთრებით მნიშვნელოვანი იყოს იმ შემთხვევებში, როდესაც გარკვეული ზოონოზური აგენტების არსებობა არ არის აღმოჩენადი რუტინული ორგანოლეპტიკური ან ლაბორატორიული ტესტებით და სპეციალური ზომების განხორციელება შეიძლება საჭირო გახდეს, მაგ., *Cysticercus bovis* -ის ცისტების შესაძლო ზემოქმედება.
- 16. პირველად წარმოებაში დანერგილი ნებაყოფლობითი ან სახელმწიფოს მიერ აღიარებული ხარისხის უზრუნველყოფის (QA) სისტემები სათანადოდ უნდა იქნას გათვალისწინებული მარეგულირებელი მოთხოვნების ვერიფიკაციის დროს.
- 17. ამ სექციაში წარმოდგენილი პრინციპები და სახელმძღვანელო მითითებები არის დამატებითი სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპების (CAC / RCP 1-1969) III სექციის მიზნებისა და მითითებების მიმართ.

²⁴ სამუშაო პრინციპები რისკის ანალიზისთვის კოდექს ალიმენტარიუსის ჩარჩოებში გამოსაყენებლად, პროცედურული სახელმძღვანელო.

5.1 ხორცის ჰიგიენის პრინციპების გამოყენება პირველად წარმოებაში

- i. პირველადი წარმოება უნდა იმართებოდეს ისე, რომ შეამციროს საფრთხეების მოხვედრის ალბათობა და სათანადოდ დაეხმაროს ხორცს, იყოს უვნებელი და შესაბამისი ადამიანის მოხმარებისათვის.
- ii. თუ შესაძლებელია და პრაქტიკულია, სისტემები უნდა ჩამოყალიბდეს პირველადი წარმოების სექტორისა და კომპეტენტური უწყების მიერ, რათა შეგროვდეს, შეჯერდეს და ხელმისაწვდომი გახდეს ინფორმაცია საფრთხეებსა და პირობებზე, რომელიც შესაძლოა არსებობდეს ცხოველთა პოპულაციებში და რომლებმაც შეიძლება გავლენა მოახდინოს ხორცის უვნებლობასა და შესაბამისობაზე.
- iii. პირველადი წარმოება უნდა მოიცავდეს სახელმწიფო ან სახელმწიფოს მიერ აღიარებულ პროგრამებს, ზოონოზური აგენტების კონტროლისა და მონიტორინგისთვის ცხოველთა პოპულაციებში და გარემოში გარემოებების შესაბამისად, მოთხოვნის შესაბამისად და სავალდებულო-სარეგისტრაციო ზოონოზური დაავადებების შესახებ უნდა მოხდეს შეტყობინება როგორც საჭიროა.
- iv. ჰიგიენის კარგი პრაქტიკა (GHP) პირველადი წარმოების დონეზე უნდა მოიცავდეს, მაგალითად, ცხოველების ჯანმრთელობას და ჰიგიენას, მკურნალობის, საკვებისა და საკვები ინგრედიენტების და შესაბამისი გარემო ფაქტორების ჩანაწერებს და უნდა მოიცავდეს HACCP პრინციპების გამოყენებას მაქსიმალურად.
- v. ცხოველთა იდენტიფიკაციის პრაქტიკები საშუალებას უნდა იძლეოდეს მიკვლეულ იქნას წარმოშობის ადგილი, მაქსიმალურად, რაც საშუალებას აძლევს მარეგულირებელ გამოძიებას, სადაც აუცილებელია.

5.2 დასაკლავ ცხოველთა ჰიგიენა

18. პირველადმა მწარმოებლებმა და კომპეტენტურმა უწყებამ, უნდა ითანამშრომლონ პირველადი წარმოების დონეზე რისკზე დაფუძნებული ხორცის ჰიგიენის პროგრამების დასაწერად, რომელიც დოკუმენტურად აღწერს დასაკლავ ცხოველთა ზოგადი ჯანმრთელობის სტატუსს და ნერგავს პრაქტიკებს, რომელიც ინარჩუნებს ან აუმჯობესებს ამ სტატუსს, მაგალითად, ზოონოზების კონტროლის პროგრამები. QA პროგრამები პირველადი წარმოების დონეზე უნდა წახალისდეს და შეიძლება მოიცავდეს HACCP პრინციპების გამოყენებას გარემოებების შესაბამისად. ასეთი პროგრამები მხედველობაში უნდა იქნას მიღებული კომპეტენტური უწყების მიერ რისკზე დაფუძნებული ხორცის ჰიგიენის პროგრამების სრული დაგეგმვისა და დანერგვისას.

ამგვარად, იმისათვის, რომ გაადვილდეს რისკზე დაფუძნებული ხორცის ჰიგიენის პროგრამების გამოყენება:

- პირველადმა მწარმოებლებმა უნდა აწარმოონ შესაბამისი ინფორმაციის ჩანაწერები შეძლებისდაგვარად, ცხოველთა ჯანმრთელობის სტატუსზე, რამდენადაც იგი შეეხება ხორცის წარმოებას, რომელიც არის უვნებელი და შესაბამისი ადამიანის მოხმარებისთვის. ეს ინფორმაცია უნდა იყოს ხელმისაწვდომი სასაკლავოსთვის, გარემოებების შესაბამისად.
- უნდა არსებობდეს სასაკლავოდან პირველად მწარმოებელთან ინფორმაციის დასაბრუნებელი სისტემები, დასაკლავი ცხოველებისა და ხორცის უვნებლობისა და შესაბამისობის შესახებ, რათა გაუმჯობესდეს ფერმის ჰიგიენა და QA პროგრამები, ეფექტურობის გასაუმჯობესებლად, მათი გამოყენების შემთხვევაში.
- კომპეტენტურმა უწყებამ სისტემატურად უნდა გააანალიზოს პირველადი წარმოებიდან

მიღებული მონიტორინგისა და ზედამხედველობის ინფორმაცია, რათა ხორცის ჰიგიენის მოთხოვნები შეიცვალოს აუცილებლობის შემთხვევაში.

19. კომპეტენტურმა უწყებამ უნდა მართოს სახელმწიფო პროგრამა გარკვეული ზოონოზური აგენტების, ქიმიური საფრთხეებისა და დამაბინძურებლების კონტროლისთვის. იგი უნდა იყოს კოორდინირებული მაქსიმალურად სხვა კომპეტენტურ უწყებებთან, რომლებსაც შეიძლება ჰქონდეთ პასუხისმგებლობები საზოგადოებისა და ცხოველების ჯანმრთელობაზე.

სახელმწიფო ან სახელმწიფოს მიერ აღიარებული პროგრამები განსაზღვრული ზოონოზური აგენტებისათვის უნდა მოიცავდეს ზომებს, რათა:

- გააკონტროლოს და აღმოფხვრას მათი არსებობა ცხოველთა პოპულაციებში, ან პოპულაციების ქვეჯგუფებში, მაგ., განსაკუთრებით ფრინველის ფერმებში;
- თავიდან იქნას აცილებულ ახალი ზოონოზური აგენტების მოხვედრა;
- მოგვაწოდოს მონიტორინგისა და ზედამხედველობის სისტემები, რომლებიც ადგენს საბაზისო მონაცემებს და ხელმძღვანელობს რისკზე დაფუძნებული მიდგომით ასეთი საფრთხეების კონტროლისთვის ხორცში; და
- გააკონტროლოს ცხოველების გადაადგილება პირველად საწარმოო ერთეულებს შორის და სასაკლაოებისკენ, სადაც პოპულაცია კარანტინის შეზღუდვების ქვეშ იმყოფება.

სახელმწიფო ან სახელმწიფოს მიერ აღიარებული პროგრამები ქიმიური საფრთხეებისათვის და დამაბინძურებლებისთვის უნდა მოიცავდეს ზომებს, რათა:

- გააკონტროლდეს ვეტერინარული წამლებისა და პესტიციდების რეგისტრაცია და გამოყენება, რათა ნარჩენი ნივთიერებები არ მოხვდეს ხორცში იმ დონეზე, რაც პროდუქტს ქმნის მავნეს²⁵ ადამიანის მოხმარებისათვის; და
- მოგვაწოდოს მონიტორინგისა და ზედამხედველობის სისტემები, რომლებიც ადგენს საბაზისო მონაცემებს და ხელმძღვანელობს რისკზე დაფუძნებული მიდგომით ასეთი საფრთხეების გასაკონტროლებლად ხორცში.

20. ცხოველთა იდენტიფიკაციის სისტემები, მაქსიმალურად, უნდა არსებობდეს პირველადი წარმოების დონეზე იმგვარად, რომ ხორცის წარმოშობა შეიძლება იყოს მიკვლევადი სასაკლაოდან ან დაწესებულებიდან ცხოველების წარმოების ადგილამდე.

21. ცხოველები არ უნდა იქნას გადაყვანილი სასაკლაოსკენ ტრანსპორტირებით, როდესაც:

- ცხოველის გარე ზედაპირების დაბინძურების ხარისხი სავარაუდოდ ეჭვქვეშ აყენებს ჰიგიენურ დაკვლას და პირველად დამუშავებასა და შესაბამის ჩარევებს, მაგალითად, გარეცხვას ან კრეჭას;
- ინფორმაცია ხელმისაწვდომია, რათა ვივარაუდოთ რომ ცხოველებმა შეიძლება ეჭვქვეშ დააყენონ უვნებელი და შესაბამისი ხორცის წარმოება ადამიანის მოხმარებისათვის, მაგალითად, სპეციფიკურ დაავადებებზე ეჭვის არსებობა ან ვეტერინარული პრეპარატების ბოლო პერიოდში მიღება. ზოგიერთ სიტუაციაში ტრანსპორტირება შეიძლება მოხდეს, თუ ცხოველები სპეციფიკურად იდენტიფიცირებულია (მაგ., როგორც "ეჭმიტანილები") და უნდა დაიკლას სპეციალური ზედამხედველობის ქვეშ; ან

²⁵ ეროვნული მარეგულირებელი სურსათის უვნებლობის საგარანტიო პროგრამების დაგეგმვისა და დანერგვის სახელმძღვანელო პრინციპები, რომლებიც ასოცირდება ვეტერინარული წამლების გამოყენებასთან სურსათის მწარმოებელ ცხოველებში (CAC / GL 71-2009).

- ცხოველებზე სტრესის გამომწვევი პირობები შეიძლება არსებობდეს ან წარმოიშვას, რომლებიც შეიძლება უარყოფითად აისახოს ხორცის უვნებლობასა და შესაბამისობაზე.

5.3 გარეული ნანადირევის ჰიგიენა

22. მხოლოდ მწირი ცოდნა შეიძლება იქნას მიღებული ხორცისთვის გარეული ნანადირევის პოპულაციების ჯანმრთელობის სტატუსის შესახებ; თუმცა, კომპეტენტურმა უწყებამ უნდა გაითვალისწინოს ყველა წყარო ასეთი ინფორმაციის შეგროვებისას. შესაბამისად, მონადირეები უნდა წაახალისონ შესაბამისი ინფორმაციის მისაწოდებლად, მაგალითად, გარეული ნანადირევის გეოგრაფიული წარმოშობა და დაავადების ნებისმიერი კლინიკური სიმპტომი, რომელიც შეინიშნებოდა ველური ცხოველების პოპულაციებში.
23. გარეული ნანადირევის მოპოვება უნდა მოხდეს ისე, რომ:
- მოკვლის მეთოდები შეესაბამებოდეს ხორცის წარმოებას, რომელიც ადამიანის მოხმარებისთვის უვნებელია და შესაბამისი; და
 - მათი წარმოშობის გეოგრაფიული არეალი არ ექვემდებარებოდეს შესაბამის ოფიციალურ აკრძალვებს ნადირობაზე, მაგ., პარალელური ქიმიური მავნებლების კონტროლის პროგრამებს ან ცხოველთა ჯანმრთელობის კარანტინს.
24. მონადირეების როლი განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია მოკლული ცხოველების შესახებ ინფორმაციის მიწოდებაში. ისინი უნდა აცნობიერებდნენ თავიანთ პასუხისმგებლობას დაწესებულებისათვის ყველა შესაბამისი ინფორმაციის მიწოდებასთან დაკავშირებით, რამაც შეიძლება გავლენა მოახდინოს გარეული ნანადირევის ხორცის უვნებლობასა და შესაბამისობაზე. მაგალითად, დაავადების სიმპტომები უშუალოდ მოკვლამდე, აშკარა დაავადებები და დეფექტები, რომლებიც გამოვლინდა ველზე ნაწილობრივი პირველადი ან / და გამოშიგნისას. კომპეტენტურმა უწყებამ უნდა მოითხოვოს, რომ მონადირეებმა ან სხვა ხალხმა, რომელიც ჩართულია გარეული ნანადირევის მოპოვებაში, გაიარონ საბაზისო ტრენინგი ხორცის ჰიგიენაში, რომელიც შეესაბამება სავსელ პირობებს. მაგალითად, დაავადებების და დეფექტების ამოცნობა, GHP-ის გამოყენება ველზე ნაწილობრივი პირველადი დამუშავებისას და ნანადირევის შენახვის ადგილისკენ ტრანსპორტირებისას.
25. რადგან ნანადირევი მოკლულია მინდორში, საჭირო ჰიგიენური პრაქტიკების დაცვა უშუალოდ მოკვლის შემდეგ არსებითად მნიშვნელოვანია სურსათად ვარგისი ნაწილების დაბინძურების შემცირების მიზნით. GHP უნდა იქნას გამოყენებული, მაქსიმალურად, სისხლგართმევისას, ნაწილობრივი პირველადი დამუშავებისას, მაგ., თავის მოცილებისას ან / და ნაწილობრივი გამოშიგნისას (როდესაც ნებადართულია კომპეტენტური უწყების მიერ).²⁶

მინდორში გარეული ნანადირევის სისხლგართმევა და ნაწილობრივი პირველადი დამუშავება უნდა მოიცავდეს:

- სისხლგართმევას და ნაწილობრივ გამოშიგნვას მოკვლის შემდგომ, რაც შეიძლება მალე (თუ არ არის გათავისუფლებული კომპეტენტური უწყების მიერ ველური ნანადირევის კონკრეტული სახეობისთვის);
- ნაწილობრივ გატყავებას ან/და ნაწილობრივ პირველად დამუშავებას ისე, რომ საკვებად ვარგისი ნაწილების დაბინძურება მაქსიმალურად შესაძლებელ დაბალ დონემდე შემცირდეს
- ცხოველის მხოლოდ იმ ნაწილების მოცილებას, რომლებიც არ არის აუცილებელი დაკვლის შემდგომი შემოწმებისა და განხილვისთვის; და

²⁶ ნაწილობრივი გამოშიგნვა, ჩვეულებრივ, მოიცავს მხოლოდ კუჭ-ნაწლავის ტრაქტის მოცილებას, რაც ხელს უწყობს გაგრილებას.

- თუ ნაწილობრივ გამოშიგვნა ხორციელდება, მინიმუმ ფილტვები, ღვიძლი, გული და თირკმელები უნდა შენარჩუნდეს, კარკასთან ბუნებრივად მიმაგრებით, ან იდენტიფიცირებული და შეიფუთული, როგორც კარკასის თანმხლები, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც მონადირე არის საკმარისად კომპეტენტური, ატარებს შემოწმებას და არ ვლინდება რაიმე დაავადება ან საეჭვო დარღვევები.²⁷

26. ნანადირევის შენახვის ადგილი არ უნდა გამოიყენონ ამავდროულად სხვა მიზნებისათვის, გარდა გარეული ნანადირევის მიღებისა და შენახვისთვის, თუ კომპეტენტურმა უწყებამ არ განსაზღვრა მისი სხვა გამოყენება და პირობები.
27. გარეული ნანადირევის მიღება ნანადირევის შენახვის ადგილზე ან დაწესებულებაში უნდა მოხდეს კომპეტენტური უწყების მიერ დადგენილ ვადებში, გათვალისწინებულია რა ნანადირევის მოპოვება, გარემო პირობები და სურსათის უვნებლობის სასურველი შედეგები. ტანხორცი და ცხოველების სხვა ნაწილები არ უნდა გაიყინოს გამოშიგვნამდე და დაკვლის შემდგომ შემოწმებამდე დაწესებულებაში, თუ ეს არაა გარდაუვალი გარემოს ტემპერატურის გამო.

5.4 საკვებისა და საკვები ინგრედიენტების ჰიგიენა

28. ცხოველების გამოკვება პირველადი წარმოების დროს უნდა დაექვემდებაროს ცხოველების კვების კარგ პრაქტიკას²⁸. ჩანაწერები უნდა ხორციელდებოდეს წარმოების დონეზე, საკვებისა და საკვები ინგრედიენტების წარმოშობის შესახებ, რაც დაეხმარება ვერიფიკაციას.
29. საჭიროა ითანამშრომლოს ყველა მხარემ, რომელიც მონაწილეობს საკვებისა და საკვები ინგრედიენტების წარმოებაში, გადამამუშავებასა და გამოყენებაში, რათა დამყარდეს კავშირი გამოვლენილ საფრთხეებსა და მომხმარებელთა მიმართ რისკის დონეს შორის, რამაც შეიძლება გამოიწვიოს გადაცემა სასურსათო ჯაჭვში.²⁹

ცხოველები არ უნდა იკვებებოდნენ საკვებითა და საკვები ინგრედიენტებით, რომლებიც:

- აღიარებულია, რომ სავარაუდოდ, გამოიწვევს ზოონოზური აგენტების (მათ შორის, გადამდები ღრუბლისებრი ენცეფალოპათიების - TSE) მოხვედრას დასაკლავ პოპულაციაში; ან
- შეიცავს ქიმიურ ნივთიერებებს, (მაგალითად, ვეტერინარულ წამლებს, პესტიციდებს) ან დამაბინძურებლებს, რამაც შეიძლება გამოიწვიოს ნარჩენები ხორცში იმ დონემდე, რომ პროდუქტი ადამიანის მოხმარებისთვის მავნე გახდეს.

30. კომპეტენტურმა უწყებამ უნდა დანერგოს საჭირო მარეგულირებელი კანონმდებლობა და აკონტროლოს ცხოველების გამოკვება ცხოველური ცილით, როდესაც არსებობს ზოონოზური აგენტების გადაცემის ალბათობა, და იგი შესაძლოა მოიცავდეს აკრძალვას ამგვარ კვებაზე, როდესაც იგი დასაბუთებულია რისკის მართვით. ნებისმიერი გადამამუშავებული საკვები და საკვები ინგრედიენტები უნდა დაექვემდებაროს საჭირო მიკრობიოლოგიურ და სხვა კრიტერიუმებს, რომელიც შეესაბამება განსაზღვრული ნიმუშის ალების გეგმას, კვლევების პროტოკოლს და მიკოტოქსინების მაქსიმალურ ზღვრებს.

²⁷ მცირე ზომის გარეული ნანადირევის შემთხვევაში, კომპეტენტურმა უწყებამ შეიძლება დაუშვას სრული გამოშიგვნა.

²⁸ პრაქტიკის კოდექსი ცხოველთა კარგ კვებაზე (CAC/RCP 54-2004).

²⁹ OIE ცხოველთა ჯანმრთელობის საერთაშორისო კოდექსი (ზოონოზური დაავადებების შესახებ თავები); OIE სახელმძღვანელო მითითებები ანტიბიოტიკული რეზისტენტობის შესახებ.

5.5 პირველადი წარმოების გარემოს ჰიგიენა

31. ცხოველების პირველადი წარმოება არ უნდა განხორციელდეს იმ ადგილებში, სადაც გარემოში არსებულმა საფრთხეებმა შეიძლება გამოიწვიოს ხორცში ასეთი საფრთხეების დაუშვებელი დონე.

კომპეტენტურმა უწყებამ უნდა დაგეგმოს და წარმართოს მონიტორინგისა და ზედამხედველობის პროგრამები გარემოების შესაბამისად, რომელიც მიმართულია:

- ცხოველებისა და მცენარეებისგან გამოწვეული საფრთხეების მიმართ, რომლებმაც შეიძლება ექვემდებარებოდნენ უვნებელი და შესაბამისი ხორცის წარმოება ადამიანის მოხმარებისათვის.
- გარემოს დამაბინძურებლების მიმართ, რომელიც შეიძლება გადავიდეს ხორცში იმ რაოდენობით, რაც გახდის პროდუქტს ადამიანის მოხმარებისათვის მავნეს; და
- უზრუნველყოს, რომ პოტენციური მატარებლები, როგორცაა წყალი, არ იყოს საფრთხის მნიშვნელოვანი გადამტანი.

უნდა არსებობდეს სხვადასხვა საშუალებები და პროცედურები იმის უზრუნველსაყოფად, რომ:

- საცხოვრებლისა და კვების პლატფორმები, გამოყენების შემთხვევაში, და სხვა ადგილები, სადაც ზოონოზური აგენტები და სხვა საფრთხეები შეიძლება დაგროვდეს, შეიძლება ეფექტურად გაიწმინდოს და შენარჩუნდეს სანიტარიული მდგომარეობა (იხილეთ სექცია 10);
- მკვდარი ცხოველებისა და ნარჩენების აქტიური გადამუშავების ან/და განთავსების სისტემები არ უნდა წარმოადგენდეს სურსათისმიერი საფრთხეების შესაძლო წყაროს ადამიანისა და ცხოველის ჯანმრთელობისათვის; და
- ტექნოლოგიური მიზნებისთვის მოთხოვნილი ქიმიური საფრთხეები ინახება ისე, რომ ისინი არ აბინძურებენ გარემოს ან საკვებს და საკვებ ინგრედიენტებს და არ წარმოადგენდენ ადამიანის ჯანმრთელობისთვის რისკს.

5.6 ტრანსპორტირება

5.6.1. დასაკლავი ცხოველების ტრანსპორტირება

32. დასაკლავი ცხოველების ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს ისე, რომ მან არ იქონიოს უარყოფითი გავლენა ხორცის უვნებლობასა და შესაბამისობაზე.³⁰

დასაკლავი ცხოველები სასაკლავომდე ტრანსპორტირებისათვის მოითხოვს ისეთ სატრანსპორტო საშუალებებს, რომლებიც უზრუნველყოფენ:

- ფეკალური მასალით დაბინძურების და ჯვარედინი დაბინძურების შემცირებას;
- ახალი საფრთხეების აცილებას ტრანსპორტირების დროს;
- ცხოველის იდენტიფიკაციას, რათა შენარჩუნებული იქნას მისი წარმოშობის ადგილი და
- გადაჭარბებული სტრესის თავიდან აცილებას, რამაც შეიძლება უარყოფითად იმოქმედოს ხორცის უვნებლობაზე (მაგალითად, სტრესით გამოწვეული პათოგენების გამოვლენა).

³⁰ OIE ცხოველთა ჯანმრთელობის საერთაშორისო კოდექსი (თავი ტრანსპორტის შესახებ); OIE სამუშაო ჯგუფის ანგარიში ცხოველთა კეთილდღეობის შესახებ, 2002 წლის ოქტომბერი.

სატრანსპორტო საშუალებები უნდა დაიგეგმოს და შენარჩუნდეს ისე, რომ:

- ცხოველების ჩატვირთვა, გადმოტვირთვა და ტრანსპორტირება შესაძლებელი იყოს მარტივად და დაზიანების მინიმალური რისკით;
- სხვადასხვა და ერთი და იგივე სახეობის ცხოველები, რომლებიც სავარაუდოდ ზიანს მიაყენებენ ერთმანეთს, ფიზიკურად განცალკევდნენ ტრანსპორტირების დროს;
- იატაკის გისოსების, ყუთების ან მსგავსი მოწყობილობების გამოყენება ზღუდავს ფეკალური მასალით ჯვარედინ დაბინძურებას;
- როდესაც ტრანსპორტს გააჩნია ერთზე მეტი სადგომი, ცხოველები დაცული არიან ჯვარედინი დაბინძურებისგან, შესაბამისად;
- ვენტილაცია ადეკვატურია; და
- დასუფთავება და სანიტარია ადეკვატურად მიიღწევა (იხ. სექცია 10).

33. სატრანსპორტო საშუალებები და ყუთები, გამოყენების შემთხვევაში, უნდა გაიწმინდოს და აუცილებლობის შემთხვევაში, დამუშავებულ იქნას სანიტარიულად, დაწესებულებასთან ცხოველების გადმოტვირთვის შემდგომ, რაც შეიძლება მალე.

5.6.2. გარეული ნანადირევის ტრანსპორტირება

34. მოკვლისა და ველზე ნაწილობრივი პირველადი დამუშავების შემდეგ, ტანხორცი და სხვა ნაწილები უნდა ტრანსპორტირდეს დაწესებულებაში, მათ შორის, ნანადირევის შენახვის ადგილას დაყოვნების გარეშე ისე, რომ შემცირდეს საკვებად ვარგისი ნაწილების დაბინძურება. ამ მიზნით გამოყენებული ეს სატრანსპორტო საშუალებები უნდა შეესაბამებოდეს კარგ ჰიგიენურ პრაქტიკასა და სპეციფიკურ მარეგულირებელ მოთხოვნებს.

35. თუ გარემოს დაბალი ტემპერატურის გამო, აუცილებლად არ მიიჩნევა, ტანხორცის ტემპერატურა აქტიურად უნდა შემცირდეს რაც შეიძლება სწრაფად, ველზე ნაწილობრივი პირველადი დამუშავებისა და ტრანსპორტირების შემდეგ.

6) ცხოველების მიყვანა სასაკლაოზე

36. დასაკლავად განკუთვნილი ცხოველები უნდა იყოს ჯანმრთელი, სუფთა და სათანადოდ იდენტიფიცირებული.

37. ყველა ცხოველი უნდა შემოწმდეს სასაკლაოზე მისვლისთანავე. როდესაც ქცევის ან გარეგნობის დარღვევები მიაჩნდება, რომ ცალკეული ცხოველი ან ცხოველების პარტია უნდა გამოცალკევდეს, ეს ზომები უნდა განხორციელდეს და ეცნობოს კომპეტენტურ პირს, რომელიც ახორციელებს დაკვლის წინა შემოწმებას.

38. დაკვლის წინა შემოწმება მნიშვნელოვანი დაკვლის წინა აქტივობაა და ცხოველების შესახებ სასაკლაოზე წარმოდგენილი ყველა შესაბამისი ინფორმაცია უნდა იქნას გამოყენებული ხორცის ჰიგიენის სისტემებში.

6.1. ხორცის ჰიგიენის პრინციპები, რომლებიც გამოიყენება სასაკლაოზე მიყვანილ ცხოველებზე

- i. დასაკლავად მიყვანილი ცხოველები უნდა იყვნენ საკმარისად სუფთა, რათა არ შეემალოს ხელი ჰიგიენურ დაკვლასა და პირველად დამუშავებას.
- ii. სასაკლაოზე მიყვანილი ცხოველების დაყოვნების პირობებმა უნდა შეამცირონ სურსათისმიერი პათოგენებით ჯვარედინი დაბინძურება და ხელი შეუწყოს ეფექტურ დაკვლას და პირველად დამუშავებას.
- iii. დასაკლავი ცხოველები უნდა დაექვემდებარონ დაკვლის წინა შემოწმებას. კომპეტენტურმა უწყებამ უნდა განსაზღვროს გამოსაყენებელი პროცედურები და ტესტები, როგორც უნდა განხორციელდეს შემოწმება, და ჩართული პერსონალის შესაბამისი ტრენინგი, ცოდნა, უნარ-ჩვევები და შესაძლებლობები.
- iv. დაკვლის წინა შემოწმება უნდა იყოს მეცნიერებაზე და რისკზე დაფუძნებული გარემოებებისთვის შესაბამისად და უნდა ითვალისწინებდეს ყველა შესაბამის ინფორმაციას პირველადი წარმოების დონიდან.
- v. პირველადი წარმოებიდან შესაბამისი ინფორმაცია, როდესაც იგი ხელმისაწვდომია, და დაკვლის წინა შემოწმების შედეგები უნდა იქნას გამოყენებული პროცესის კონტროლში.
- vi. დაკვლის წინ შემოწმებისას მიღებული შესაბამისი ინფორმაცია უნდა გაანალიზდეს და პირველად მწარმოებელს დაუბრუნდეს შესაბამისად.

6.2. სადგომის პირობები

39. სასაკლაოზე მიყვანილი ცხოველების დაყოვნება მნიშვნელოვან გავლენას ახდენს დაკვლის მრავალ ასპექტზე, პირველად დამუშავებაზე და ხორცის წარმოებაზე, რომელიც უნდა იყოს უვნებელი და შესაბამისი ადამიანის მოხმარებისათვის. ცხოველების სისუფთავეს დიდი გავლენა აქვს კარკასისა და სხვა საკვებად ვარგისი ნაწილების მიკრობიოლოგიური ჯვარედინი დაბინძურების დონეზე დაკვლის და პირველადი დამუშავების დროს. ცხოველთა სახეობების შესაბამისი რიგი ღონისძიებების შექმნა იქნას გამოყენებული, რათა უზრუნველყოს რომ დაიკლას მხოლოდ საკმარისად სუფთა ცხოველები და ხელი შეეწყოს მიკრობიოლოგიური ჯვარედინი დაბინძურების შემცირებას.
40. ბიზნესოპერატორის მიერ დანერგილი ხარისხის უზრუნველყოფის (QA) სისტემები, აძლიერებს სადგომის საჭირო პირობების მიღწევას სისტემატიურად.

ბიზნესოპერატორმა უნდა უზრუნველყოს სადგომის პირობები, რომლებმაც უნდა მოიცვას:

- ობიექტები მუშაობს ისე, რომ ფეკალით დაბინძურება და ცხოველების ჯვარედინი დაბინძურება სურსათისმიერი პათოგენებით შემცირებულია მაქსიმალურად;
- ცხოველები დაყოვნებულია ისე, რომ მათი ფიზიოლოგიური მდგომარეობა არ დაირღვეს და დაკვლის წინა შემოწმება ეფექტურად ჩატარდეს, მაგალითად, ცხოველებმა უნდა დაისვენონ ადეკვატურად და არ იყვნენ მჭიდროდ, და დაცულნი იყვნენ ამინდისგან, აუცილებლობის შემთხვევაში;
- დასაკლავი ცხოველების სხვადასხვა კლასებისა და ტიპების განცალკევება, მაგალითად, ცხოველების განცალკევება სპეციფიკური პირველადი დამუშავების მოთხოვნების მიხედვით, და "საეჭვოს" განცალკევება, რომლებიც იდენტიფიცირებულ იქნენ, როგორც პოტენციალის

მქონენი, გადასცენ კონკრეტული სურსათისმიერი პათოგენები სხვა ცხოველებს (იხილეთ 6.3);

- სისტემები, რომლებიც უზრუნველყოფს, მხოლოდ საკმარისად სუფთა ცხოველები დაიკლას;
- სისტემები, რომლებიც უზრუნველყოფს, რომ სათანადოდ გაუქმებულ იქნას დაკვლის წინ კვება;
- ცხოველების იდენტიფიკაციის შენარჩუნება (ინდივიდუალურად, ან როგორც პარტიები, მაგ., შინაური ფრინველი) დაკვლამდე და პირველად დამუშავებამდე, და
- შესაბამისი ინფორმაციის გადაცემა ცალკეულ ცხოველებზე ან ცხოველთა პარტიებზე რათა ხელი შეუწყოს დაკვლის წინა და დაკვლის შემდგომ შემოწმებას.

41. კომპეტენტურმა უწყებამ ან კომპეტენტურმა ორგანომ უნდა გაითვალისწინოს ბიზნესოპერატორის მიერ სათანადოდ დანერგილი QA სისტემები, ვერიფიკაციის აქტივობების სიხშირისა და ინტენსივობის განისაზღვრისას, რომ სადგომის პირობები შეესაბამებოდეს მარეგულირებელ მოთხოვნებს.

6.3. დაკვლის წინა შემოწმება

42. დასაკლავად მიყვანილი ყველა ცხოველი უნდა დაექვემდებაროს დაკვლის წინა შემოწმებას, კომპეტენტური პირის მიერ, ინდივიდუალურად თუ პარტიაზე დაფუძნებით. შემოწმება უნდა მოიცავდეს დადასტურებას, რომ ცხოველები სათანადოდ იდენტიფიცირებულია, ისე, რომ პირველადი წარმოების ადგილთან დაკავშირებული რაიმე განსაკუთრებული პირობა უნდა იქნას გათვალისწინებული დაკვლის წინა შემოწმებისას, მათ შორის, შესაბამისი საზოგადოებრივი და ცხოველთა ჯანმრთელობის საკარანტინო კონტროლები.

43. დაკვლის წინ შემოწმება უნდა დაეხმაროს დაკვლის შემდგომ შემოწმებას პროცედურების ან / და ტესტების სპეციფიკური სპექტრის გამოყენებით, რომლებიც ითვალისწინებენ ქცევას, მანერას და გარეგნობას, აგრეთვე, დაავადების ნიშნებს ცოცხალ ცხოველში.

ქვემოთ აღწერილი ცხოველები უნდა დაექვემდებარო კომპეტენტური უწყების მიერ დაწესებულ სპეციალურ კონტროლს, პროცედურებს ან ოპერაციებს (მათ შორის, შესაძლოა განხილულ იქნასსასაკლაოზე შესვლის უარყოფა), როდესაც:

- ცხოველები არ არიან საკმარისად სუფთა;
- ცხოველები გარდაიცვალნენ ტრანსპორტისას;
- ზოონოზური დაავადება, რომელიც უშუალო საფრთხეს წარმოადგენს ცხოველებისათვის ან ადამიანებისათვის, არსებობს, ან საეჭვოა;
- ცხოველთა ჯანმრთელობის დაავადება, რომელიც საკარანტინო შეზღუდვებს ექვემდებარება, არსებობს ან არის საეჭვო;
- ცხოველთა საიდენტიფიკაციო მოთხოვნები არ არის დაკმაყოფილებული;
- პირველადი მწარმოებლიდან დეკლარაციები, თუ მოთხოვნილია კომპეტენტური უწყების მიერ (მათ შორის, შესაბამისობა კარგ ვეტერინარულ პრაქტიკასთან ვეტერინარული მედიკამენტების გამოყენებისას), არ არსებობს ან არაადეკვატურია.

6.3.1. დაკვლის წინა შემოწმების სისტემების შემუშავება

44. დაკვლის წინა შემოწმება უნდა იყოს რისკზე დაფუძნებული ყოვლისმომცველი სისტემის ინტეგრირებული კომპონენტი ხორცის წარმოების პროცესების კონტროლისათვის (იხ. სექცია 9), რომელშიც ჩართულია საჭირო კომპონენტები. შესაბამისი ინფორმაცია დასაკლავი პოპულაციის

შესახებ, მაგალითად, ცხოველების კლასი, ჯანმრთელობის მდგომარეობა და წარმოშობის გეოგრაფიული რეგიონი უნდა იქნას გამოყენებული დაკვლის წინა შემოწმების სისტემების დაგეგმვისას და დანერგვისას.

45. დაკვლის წინა შემოწმება, პროცედურების და ტესტების ჩათვლით, უნდა იყოს დადგენილი კომპეტენტური უწყების მიერ, მეცნიერებისა და რისკზე დაფუძნებული მიდგომის შესაბამისად. რისკზე დაფუძნებული სისტემის არარსებობის შემთხვევაში, პროცედურები უნდა დაეფუძნოს თანამედროვე სამეცნიერო ცოდნას და პრაქტიკას.
46. დაკვლის წინა პროცედურები და ტესტები შეიძლება ინტეგრირდეს და დაინერგოს ერთად, რათა მივაღწიოთ საზოგადოებრივი ჯანმრთელობისა და ცხოველთა ჯანმრთელობის მიზნებს. ასეთ შემთხვევებში, დაკვლის წინა შემოწმების ყველა ასპექტი უნდა იყოს დაფუძნებული მეცნიერებაზე და შესაბამის რისკებზე უნდა იყოს მორგებული.
47. როდესაც მითითებულია საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის პრობლემები, გარდა რუტინული დაკვლის წინა შემოწმებისა შეიძლება საჭირო გახდეს დამატებითი ზომები.

რისკებზე დაფუძნებული დაკვლის წინა შემოწმების პროგრამის მახასიათებლებია:

- ცხოველთა სწორად იდენტიფიკაციის დადასტურების პროცედურები ეროვნული კანონმდებლობის შესაბამისად;
- ორგანოლექტიკური პროცედურებისა და ტესტების დაგეგმვა და გამოყენება, რომლებიც შესაბამისია და ხორცისმიერი რისკების პროპორციულია, ავადმყოფობის კლინიკური ნიშნებითა და ძლიერად გამოვლენილი ანომალიებით;
- პროცედურების მორგება დაავადებების, დეფექტების სპექტრსა და გავრცელებაზე, რომელიც, სავარაუდოდ, გონივრულად არსებობს დასაკლავ პოპულაციაში, გათვალისწინებულია რა ცხოველის ტიპი, გეოგრაფიული წარმოშობა და პირველადი წარმოების სისტემა;
- HACCP-ზე დაფუძნებული პროცესის მაქსიმალურად კონტროლთან ინტეგრაცია. მაგალითად, ობიექტური კრიტერიუმების გამოყენება დასაკლავად მიყვანილი ცხოველების შესაბამისი სისუფთავის უზრუნველსაყოფად;
- თუ შესაძლებელია, მიმდინარე პროცედურების მორგება ინფორმაციასთან, რომელიც მიღებულია პირველადი წარმოების ერთეულიდან.
- ლაბორატორიული ტესტების გამოყენება საფრთხეებისათვის, რომლებიც ვერ ვლინდება ორგანოლექტიკური შემოწმებით, როდესაც მათი არსებობა საეჭვოა, მაგ., ქიმიური ნარჩენები და დამაბინძურებლები;
- ინფორმაციის დაბრუნება პირველად მწარმოებლებთან, რათა მოიძებნოს მუდმივი გაუმჯობესება დასაკლავად წარმოდგენილი ცხოველების უვნებლობისა და შესაბამისობის სტატუსისთვის (იხილეთ 6.4).

6.3.2. დაკვლის წინა შემოწმების დანერგვა

48. კომპეტენტურმა უწყებამ უნდა განსაზღვროს, როგორ დაინერგება დაკვლის წინა შემოწმება, მათ შორის, კომპონენტების იდენტიფიკაცია, რომლებიც, შეიძლება, გამოყენებულ იქნას ცხოველის დაკვლამდე, პირველადი წარმოებისას, მაგალითად, ზრდის დაჩქარება ფრინველის შემთხვევაში.³¹ კომპეტენტურმა უწყებამ უნდა ჩამოაყალიბოს მოთხოვნები ყველა ჩართული

³¹ ზოგიერთ შემთხვევაში კომპეტენტურმა უწყებამ შეიძლება დაუშვას ფერმაში დაკვლა ცხოველების კონკრეტული კლასებისთვის, მაგალითად, ფერმერული ნადირობა. ასეთ შემთხვევებში, დასაკლავი ცხოველები უნდა დაექვემდებარონ დაკვლის წინა შემოწმებასა და ჰიგიენის სხვა კონტროლს, როგორც განსაზღვრულია კომპეტენტური უწყების მიერ.

პერსონალის ტრენინგის, ცოდნის, უნარ-ჩვევების, შესაძლებლობებისა და სახელმწიფო ინსპექტორის, მათ შორის, ვეტერინარი ინსპექტორის (იხილეთ 9.2) როლების მიმართ. შემოწმების აქტივობების ვერიფიკაცია და განხილვები უნდა განხორციელდეს საჭიროებისამებრ, კომპეტენტური უწყების ან კომპეტენტური ორგანოს მიერ. საბოლოო პასუხისმგებლობა, ყველა მარეგულირებელი მოთხოვნის დაკმაყოფილების ვერიფიკაციაზე, უნდა დაეკისროს კომპეტენტურ უწყებას.

ბიზნესოპერატორის პასუხისმგებლობები დაკვლის წინა შემოწმებასთან დაკავშირებით მოიცავს:

- მიაწოდოს გადამოწმებადი ინფორმაცია, რომელიც მოითხოვა კომპეტენტურმა უწყებამ დაკვლის წინა შემოწმებასთან დაკავშირებით, რომელიც განხორციელდა პირველად წარმოებაში;
- განაცალკევოს ცხოველები, თუ, მაგალითად, მათ ახლახან იმშობიარეს ტრანსპორტირებისას ან სადგომებში, ან ცოტა ხნის წინ გადაიტანა აბორტი ან/და შეინიშნება ნაყოფის გარსების დარღვევის სიმპტომები;
- გამოიყენოს იდენტიფიკაციის სისტემები დაკვლამდე ინდივიდუალური ცხოველისთვის ან ცხოველის პარტიებისთვის, რომელიც დოკუმენტურად ასახავს დაკვლის წინა შემოწმების შედეგსა და დაკვლის შემდეგ „საეჭვო“ ცხოველების შემთხვევებს;
- ცხოველების მოყვანას, რომლებიც საკმარისად სუფთაა;
- სწრაფად გამოაცალკევოს სადგომში დაღუპული ცხოველები, მაგალითად, მეტაბოლური დაავადებებისგან, სტრესისგან, დახრჩობისგან, რაც გამოვლინდა კომპეტენტური პირის მიერ განხორციელებული დაკვლის წინ შემოწმებისას.

49. სასაკლაოზე დაკვლის წინ შემოწმება უნდა მოხდეს რაც შეიძლება მალე, დასაკლავი ცხოველების მიღების შემდეგ. მხოლოდ ის ცხოველები უნდა დაიკლას, რომლებიც შეფასდა, რომ საკმარისად დასვენებულნი არიან, მაგრამ დაკვლამდე არ უნდა დაყოვნდნენ საჭიროზე მეტხანს. თუ დაკვლის წინ შემოწმება მოხდა და დაკვლა დაგვიანდა 24 საათზე მეტი ხნით, დაკვლის წინ შემოწმება უნდა განმეორდეს.

კომპეტენტური უწყების მიერ მოთხოვნილი დაკვლის წინა შემოწმების სისტემები უნდა მოიცავდეს შემდეგს:

- პირველადი წარმოების დონიდან ყველა შესაბამისი ინფორმაცია მუდმივად უნდა იქნას გათვალისწინებული. მაგალითად, ვეტერინარული პრეპარატის გამოყენებისა და საფრთხის კონტროლის ოფიციალური პროგრამების მონაცემები პირველადი მწარმოებლებიდან;
- ცხოველები, რომლებიც საეჭვოა, რომ არიან მავნე ან შეუსაბამო ადამიანის მოხმარებისათვის, უნდა იდენტიფიცირდეს და იმართოს ნორმალური ცხოველებისგან განცალკევებულად (იხილეთ 6.2 და 8.2);
- დაკვლის წინა შემოწმების შედეგები ხელმისაწვდომი ხდება კომპეტენტური პირისთვის, რომელიც განახორციელებს დაკვლის შემდგომ შემოწმებას, მანამ სანამ ცხოველები შემოწმდება დაკვლის შემდგომ სადგურებში, რათა მიღებულ იქნას საბოლოო გადაწყვეტილება. განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია, როდესაც კომპეტენტური პირი განახორციელებს დაკვლის წინა შემოწმებას და გადაწყვეტს, რომ საეჭვო ცხოველი შეიძლება დაიკლას სპეციალურ ჰიგიენურ პირობებში;
- უფრო საეჭვო სიტუაციებში, კომპეტენტურმა პირმა, რომელიც ახორციელებს დაკვლის წინა შემოწმებას, შეუძლია დააყოვნოს ცხოველი (ან პარტია) სპეციალურ ობიექტებში უფრო დეტალური შემოწმების, დიაგნოსტიკური ტესტების ან / და მკურნალობისთვის;
- ცხოველები, რომლებიც დაწუნებულია, როგორც მავნე ან შეუსაბამო ადამიანის

მოხმარებისათვის, დაუყოვნებლივ უნდა იქნას იდენტიფიცირებული და იმართოს ისე, რომ არ გამოიწვიოს სხვა ცხოველების ჯვარედინი დაბინძურება სურსათისმიერი საფრთხეებით (იხილეთ 8.2);

- დაწუნების მიზეზი უნდა ჩაიწეროს. საჭიროების შემთხვევაში, ჩატარდეს დამადასტურებელი ლაბორატორიული ტესტები. ამ ინფორმაციის უკუკავშირი უნდა მიეწოდოს პირველად მწარმოებელს.

50. ცხოველების დაკვლა სახელმწიფო ან სახელმწიფოს მიერ აღიარებული პროგრამით, კონკრეტული ზოონოზური დაავადების აღმოსაფხვრელად ან კონტროლის მიზნით, მაგალითად, სალმონელოზის, უნდა განხორციელდეს ჰიგიენურ პირობებში, რომელსაც განსაზღვრავს კომპეტენტური უწყება.

6.3.3. დაკვლის წინა გადაწყვეტილების კატეგორიები

დაკვლის წინა გადაწყვეტილების კატეგორიები მოიცავს:

- დაშვებულ იქნას დასაკლავად;
- დაშვებულ იქნას დასაკლავად, ექვემდებარება განმეორებით დაკვლის წინა შემოწმებას, დამატებითი დაყოვნების პერიოდის შემდეგ, მაგალითად, როდესაც ცხოველი არასაკმარისად დასვენებულია, ან დროებით დაზიანდა ფიზიოლოგიური/მეტაბოლური მდგომარეობა;
- დაექვემდებაროს სანიტარიული წესით დაკვლას, მაგალითად, „საექვო“ გადადებული დაკვლა, როდესაც კომპეტენტური პირი, დაკვლის წინა შემოწმებისას იეჭვებს, რომ დაკვლის შემდგომ შემოწმების შედეგებით შეიძლება აღმოჩნდეს, რომ ამ ცხოველისაგან მიღებული ხორცინაწილობრივ ან სრულად უვარგისია საკვებად;
- დაკვლა არ დაიშვება საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის მიზეზების გამო, მაგალითად, საფრთხეები, რომლებიც ასოცირებულია ხორცთან, ან პროფესიულ დაავადებებთან, ან არსებობს სასაკლავო და პირველადი დამუშავების სივრცეების არამისაღებ დონეებზე დაბინძურების ალბათობა.³²
- დაკვლა არ დაიშვება ხორცის შესაბამისობის მიზეზების გამო;
- გადაუდებელი დაკვლა, როდესაც ცხოველი განკუთვნილია სპეციალურ პირობებში ჩასაბარებლად, რადგან თუკი დაგვიანებით დაკლეს, შეიძლება გაუარესდეს.
- დაკვლა არ დაიშვება ცხოველთა ჯანმრთელობის მიზეზების გამო, როგორც განსაზღვრულია შესაბამის ეროვნულ კანონმდებლობაში.

6.4. ინფორმაცია დასაკლავად მიყვანილ ცხოველებზე

51. დასაკლავად მიყვანილი ცხოველების შესახებ მოწოდებული ინფორმაცია მნიშვნელოვანია ოპტიმალური დაკვლისა და პირველადი დამუშავებისათვის და ბიზნესოპერატორის მიერ პროცესის კონტროლის ეფექტური დაგეგმვისა და დანერგვის წინაპირობას წარმოადგენს. კომპეტენტურმა უწყებამ უნდა გაანალიზოს შესაბამისი ინფორმაცია და გაითვალისწინოს რისკზე დაფუძნებული ჰიგიენის სისტემებისთვის ჰიგიენური მოთხოვნების დაწესებისას მთელს სასურსათო ჯაჭვში (იხილეთ 9.2).

³² დაკვლის შემდგომი შემოწმების შემდეგ სპეციალურ ობიექტებში, კომპეტენტურ პირს შეუძლია შეაფასოს და გადაწყვიტოს, შესაძლებელია თუ არა ცხოველის საკვებად ვარგისი ნაწილების გადარჩევა კონკრეტული მიზნისთვის, მაგ., შინაური ბინადარი ცხოველების საკვებად.

52. კომპეტენტურმა უწყებამ შეიძლება მოითხოვოს დასაკლავად მიყვანილი ცხოველების მონიტორინგი, დასაკლავ პოპულაციაში საფრთხეების გავრცელების შესახებ საბაზო ინფორმაციის დადგენის მიზნით, მაგალითად, გარკვეულ ხორცისმიერ პათოგენებზე, ქიმიური ნარჩენებზე რომელიც უფრო მეტია, ვიდრე მაქსიმალური ნარჩენების ზღვრები. კომპეტენტურმა უწყებამ უნდა დაგეგმოს და დანერგოს მონიტორინგის აქტივობები საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის ეროვნული მიზნების შესაბამისად. დაინტერესებული მხარეებისთვის სამეცნიერო ანალიზის და შედეგების გავრცელებაზე პასუხისმგებელია კომპეტენტური უწყება.

ამრიგად, მეცნიერებასა და რისკებზე დაფუძნებულ ხორცის ჰიგიენის ხელშესაწყობად, მთელს სასურსათო ჯაჭვში, უნდა არსებობდეს სისტემები, რომლებიც მოგვაწვდის:

- დასაკლავად მიყვანილი ცხოველების შესახებ მიმდინარე ინფორმაციას HACCP გეგმებში ან / და ხარისხის უზრუნველყოფის პროგრამებში ჩასართავად, რომლებიც პროცესის კონტროლის ნაწილია;
- ინფორმაციას პირველადი მწარმოებლისათვის დასაკლავად მიყვანილი ცხოველების უვნებლობისა და შესაბამისობის სტატუსის შესახებ;
- ინფორმაციას კომპეტენტური უწყებისთვის, რომელიც ხელს უწყობს მიმდინარე განხილვას.

7) გარეული ნანადირევის მიყვანა დასამუშავებლად

53. დაწესებულებაში მიყვანილი გარეული ნანადირევი ექვემდებარება დასაკლავად მიყვანილი ცოცხალი ცხოველებისაგან განსხვავებულ მოპოვების, დამუშავებისა და ტრანსპორტირების ღონისძიებებს. ნანადირევმა უნდა გაიაროს საჭირო შემოწმება პირველადი დამუშავებისა და დაკვლის შემდგომი სრული შემოწმების დაწყებამდე, რათა თავიდან იქნას აცილებული გარემოს დაბინძურება და რესურსების ფლანგვა, თუკი ნანადირევი არ ექვემდებარება დამუშავებას.

7.1. ხორცის ჰიგიენის პრინციპები, რომლებიც გამოიყენება პირველადი დამუშავებისათვის მიყვანილი ნანადირევის შემოწმებისას

- i. გარეული ნანადირევის უვნებლობაზე და შესაბამისობაზე შემოწმება პირველადი დამუშავების წინ უნდა იყოს რისკზე დაფუძნებული და ითვალისწინებდეს ველიდან ხელმისაწვდომ შესაბამის ინფორმაციას, რამდენადაც ეს შესაძლებელია.

7.2. პირველადი დამუშავებისათვის მიყვანილი გარეული ნანადირევის შემოწმება

54. შემოწმებამ უნდა განსაზღვროს, რამდენადაც შესაძლებელია, იყო თუ არა დაცული სათანადო ჰიგიენური პრაქტიკა ველზე ცხოველის მოპოვებისას, მათ შორის, სისუფთავის შეფასება, რომელიც საკმარისია ჰიგიენური პირველადი დამუშავებისათვის. ამ დროს უნდა მოხდეს კომპეტენტური უწყების მიერ მოთხოვნილი დაკვლის შემდგომი შემოწმების ხელშემწყობი სპეციალური ზომების, მაგალითად, ცხოველის სხეულისგან განცალკევებული შინაგანი ორგანოების სწორი იდენტიფიკაცია და მიმაგრება (იხ. 5.3) დადასტურება.

55. შემოწმებამ უნდა გაითვალისწინოს ნებისმიერი ინფორმაცია, რომელიც ხელმისაწვდომია ველზე ნანადირევის მოპოვებისას, მაგალითად, ანომალიების არსებობა სიკვდილის დროს, ასევე, გეოგრაფიული მდებარეობა. თუ შესაძლებელია, შედეგები უნდა დაუბრუნდეს მონადირეებს ან

სხვა პირებს, რომლებიც მონაწილეობენ გარეული ნანადირევის მოპოვებაში, რაც გააუმჯობესებს მათ ცოდნასა და წვლილს ხორცის ჰიგიენაში.

56. გარეული ნანადირევის შემოწმება, უვნებლობასა და შესაბამისობის დადგენის მიზნით მის პირველად დამუშავებამდე, უნდა მოხდეს რისკზე დაფუძნებით, რამდენადაც ეს შესაძლებელია, იმის გათვალისწინებით, რომ მთლიანი ცხოველი შესაძლოა, არ იყოს წარმოდგენილი პირველადი დამუშავებისათვის, მაგალითად, მოკლული დიდი ზომის ველური ნანადირევის კუჭ-ნაწლავის ტრაქტი, სავარაუდოდ, მინდორში იქნება გადაყრილი. ინსპექტირების პროცედურები, რომლებიც პირველად დამუშავებამდე და დაკვლის შემდგომ შემოწმებამდე ხორციელდება, ლიმიტირებული ხასიათისაა. იგი ფოკუსირებული უნდა იყოს იმ ტიპის დარღვევების გამოვლენაზე, რომლებიც თან ახლავს გარეული ნადირის მოპოვებას, მაგალითად, ბუნებრივი სიკვდილის ნიშნები ან სიკვდილის წინ ცხოველის აგონიური მდგომარეობა, არასწორ ადგილზე მოხვედრილი ან გაფართოებული ნატყვიარების გავლენა, დეკომპოზიცია, ან სხვადასხვა შხამებით, ან გარემოს დამაბინძურებლებით ინტოქსიკაციის ნებისმიერი მტკიცებულება. შემოწმების პროცედურებისა და გადაწყვეტილების მიღების სისტემები უნდა ეფუძნებოდეს იმავე პრონციპებს, რომლებიც გამოიყენებოდა სხვა კლასის ცხოველების დაკვლის წინა შემოწმებისას (იხილეთ 6.3).
57. ცხოველის ტანხორცისა და სხვა ნაწილების იდენტიფიკაცია, რომელიც მოითხოვება დაკვლის შემდგომი შემოწმებისთვის, უნდა შენარჩუნდეს დაკვლის შემდგომი საბოლოო გადაწყვეტილების მიღებამდე.

8) დაწესებულების: დიზაინი, შენობა ნაგებობება და აღჭურვილობა

58. საწარმოები: დიზაინი, შენობა და აღჭურვილობა წინამდებარე სექციაში მოცემული პრინციპები და სახელმძღვანელო მითითებები სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპების IV სექციის (CAC / RCP 1-1969) მიზნებისა და მითითებების დამატებას წარმოადგენს.
59. კომპეტენტურმა უწყებამ უნდა დაუშვას დაგეგმვისა და მშენებლობის გარკვეული ვარიაციები: ნანადირევის შესანახი ადგილის, ნანადირევის დასამუშავებელი დაწესებულებებისა და შენობებისათვის, სადაც ისინი აუცილებელია განთავსდეს დროებით, თუკი ეს ვარიაციები ზიანს არ მიაყენებს ხორცის ჰიგიენას.

8.1. ხორცის ჰიგიენის პრინციპები, რომლებიც ვრცელდება დაწესებულებებზე, შენობა ნაგებობებსა და აღჭურვილობაზე

- i. დაწესებულებები უნდა განთავსდეს, დაიგეგმოს და აშენდეს ისე, რომ ხორცის დაბინძურება მაქსიმალურად შემცირდეს.
- ii. შენობა-ნაგებობები და აღჭურვილობა უნდა იყოს დაგეგმილი, აგებული და მოვლილი ისე, რომ ხორცის დაბინძურება მაქსიმალურად შემცირდეს.
- iii. დაწესებულებები, შენობა-ნაგებობები და აღჭურვილობა უნდა იყოს დაგეგმილი ისე, რომ საშუალება მისცეს პერსონალს ჰიგიენის წესების დაცვით შეასრულონ მათი აქტივობები.
- iv. ობიექტები და მოწყობილობები, რომლებიც უშუალო კონტაქტში არიან ცხოველების საკვებად ვარგის ნაწილებთან და ხორცთან, უნდა იყოს დაგეგმილი და აგებული ისე, რომ შესაძლებელი იყოს მათი ეფექტური წმენდა და მათი ჰიგიენის სტატუსის მონიტორინგი.
- v. ტემპერატურის, ტენიანობის და სხვა ფაქტორების კონტროლისთვის ხელმისაწვდომი უნდა იყოს ხორცის კონკრეტული გადამუშავების სისტემის შესაბამისი აღჭურვილობა.
- vi. წყალი უნდა იყოს სასმელად ვარგისი, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც განსხვავებული სტანდარტის წყალი, შესაძლოა, გამოყენებულ იქნას ხორცის დაბინძურების გარეშე.

60. თითოეულ დაწესებულებას უნდა ჰქონდეს შესაბამისი სივრცეები და აღჭურვილობა კომპეტენტური პირებისათვის, რათა იმუშაონ ისეთ პირობებში, რომლებიც არ არღვევს ხორცის ჰიგიენას.
61. ლაბორატორიები, რომელიც აუცილებელია ხორცის ჰიგიენის უზრუნველსაყოფად, შეიძლება მოეწყოს დაწესებულებაში ან განთავსდეს განცალკევებულ ადგილას.

8.2. სადგომის დიზაინი და მშენებლობა

62. სადგომები უნდა დაიგეგმოს და აშენდეს ისე, რომ მათ არ გამოიწვიონ ცხოველის ზედმეტი დაბინძურება, ცხოველის ზედმეტი სტრესი ან სხვაგვარი უარყოფით გავლენა აქ დაყოვნებული ცხოველებისგან მიღებული ხორცის უვნებლობასა და შესაბამისობაზე.

სადგომები უნდა იყოს დაგეგმილი და აშენებული ისე, რომ:

- ცხოველები დაყოვნდნენ სიმჭიდროვის, ან დაზიანების გარეშე და არ იმყოფებოდნენ კლიმატური სტრესის ქვეშ;³³
- განლაგება და სივრცეები უნდა იყოს ცხოველების დასუფთავებისა ან / და გაშრობისთვის სათანადო;
- ხელი შეუწყოს დაკვლის წინ შემოწმებას;
- იატაკი უნდა იყოს მოკირწყლული ან მოპირკეთებული და ხელს უწყობდეს კარგ დრენაჟს;
- არსებობდეს სუფთა წყლის ადეკვატური მიწოდებისა და რეცირკულაციის შესაძლებლობა სასმელად და დასუფთავებისათვის, ასევე, კვებისთვის გათვალისწინებული სივრცეები, აუცილებლობის შემთხვევაში;

³³ მეფრინველობასა და გარეული ფრინველის ფერმებში ხელმისაწვდომი უნდა იყოს სატრანსპორტო საშუალებების პარკირების ადგილები იმ სივრცეებში, რომელიც კარგად ვენტილირებულია, და დაცულია მზის პირდაპირი სხივებისგან, უამინდობისაგან და ტემპერატურის მკვეთრი ცვალებადობისაგან.

- შესაძლებელი იყოს სადგომების ფიზიკურად განცალკევება სასაკლავოს იმ სივრცეებიდან, სადაც შეიძლება საკვებად ვარგისი მასალა განთავსდეს;
- შესაძლებელი იყოს „საექვო“ ცხოველების იზოლირება და განცალკევებულ სივრცეში შემოწმება.³⁴
- ეს სივრცეები უნდა იძლეოდეს დასაკლავად განკუთვნილი „საექვო“ ცხოველების განსაკუთრებული მეთვალყურეობის ქვეშ დაყოვნების საშუალებას, ისე, რომ გამოირიცხოს სხვა ცხოველების დაბინძურება;
- მიმდებარე ტერიტორიაზე უნდა არსებობდეს სატრანსპორტო საშუალებების, ყუთების/კონტეინერების დასუფთავებისა და სანიტარიული დამუშავებისათვის საჭირო მოწყობილობები, თუკი ახლო მანძილზე არ მდებარეობს კომპეტენტური უწყების მიერ დამტკიცებული შესაბამისი ობიექტები.

63. შესაძლოა საჭირო გახდეს სპეციალური შენობა-ნაგებობებიც ცხოველების მოვლა-შენახვისათვის, რომელთა დაკვლაც დაუშვებელია.

ეს შენობა-ნაგებობები უნდა იყოს:

- იმგვარად აგებული, რომ დაწუნებული ცხოველის ყველა ნაწილი, ნაწლავის შემადგენლობა და ფეკალიები განთავსდეს უსაფრთხოდ, გარემოებების შესაბამისად;
- იმგვარად აგებული და აღჭურვილი, რომ ხელი შეუწყოს ეფექტურ დასუფთავებასა და სანიტარიულ დამუშავებას (იხილეთ სექცია 10).

8.3. სასაკლავოს სივრცეების დაგეგმვა და მშენებლობა

64. სივრცეები, რომლებიც განკუთვნილია ცხოველების გაბრუნებისა და სისხლდენისთვის უნდა იყოს გამოყოფილი იმ სივრცისაგან, სადაც პირველადი დამუშავება ხორციელდება (ფიზიკურად ან დისტანციურად), ისე, რომ მინიმუმამდე იყოს დაყვანილი ჯვარედინი დაბინძურება.
65. გაფუფქვის, თმიანი საფართველის მოცილების, ბუმბულის მოცილების, გასაფხეკი და შესატრუსი (ან მსგავსი ოპერაციების) სივრცეები ასევე, სათანადოდ უნდა იყოს გამოყოფილი პირველადი დამუშავების ადგილებისგან.
66. დასაკლავი საწარმოო ხაზი იმგვარად უნდა იყოს დაგეგმარებული, რომ ცხოველების შემოყვანა ხდებოდეს ერთმანეთის მიყოლებით იმგვარად, რომ არ მოხდეს ცხოველთა ჯვარედინი დაბინძურება.
67. შესაძლოა საჭირო გახდეს სპეციალური შენობა-ნაგებობები "საექვო" ან დაშავებული ცხოველების დასაკლავად და პირველადი დამუშავებისათვის.

ასეთი შენობა-ნაგებობების არსებობისას, ისინი უნდა იყვნენ:

- ადვილად მისადგომი სადგომიდან, რომლებშიც განთავსებული არიან "საექვო" ან დაშავებული ცხოველები;
- აგებული შესაბამისი სივრცით იმისთვის, რომ ჰიგიენური პირობების დაცვით ხდებოდეს "საექვო" ან დაშავებული ცხოველებისგან მიღებული ნაწილების შენახვა; და
- იმგვარად აგებული და აღჭურვილი, რომ ხელი შეუწყოს ეფექტურ დასუფთავებასა და სანიტარიულ დამუშავებას (იხილეთ სექცია 10).

³⁴ მეფრინველეობისა და გარეული ფრინველის ფერმებში "საექვო" ფრინველები, როგორც წესი, იკვლება სასაკლავო ხაზზე სპეციალურ ჰიგიენურ პირობებში.

8.4. იმ სივრცეების დაპროექტება და მშენებლობა, სადაც ხდება ცხოველთა ტანხორცის პირველადი დამუშავება, ან ხორცის სხვაგვარად განთავსება

68. ყველა სივრცე და სათავსი, სადაც ხდება ცხოველთა ტანხორცის პირველადი დამუშავება, ან ხორცის განთავსება, უნდა იყოს იმგვარად დაპროექტებული და აგებული, რათა ხელი შეუწყონ GHP-ის (ჰიგიენის კარგ პრაქტიკას)³⁵ და ხორცის დაბინძურების მაქსიმალურ შემცირებას.

ის ოთახები და სხვა სივრცეები, სადაც ცხოველთა ტანხორცის პირველადი დამუშავება ხდება, ან სადაც ხორცი შეიძლება განთავდეს, უნდა დაიგეგმოს და აიგოს იმგვარად, რომ:

- ოპერაციების/მანიპულაციების დროს ჯვარედინი დაბინძურება მინიმუმამდე იყოს დაყვანილი;
- ეფექტური დასუფთავება, სანიტარიული დამუშავება და მოვლა/შენახვა შეიძლება განხორციელდეს სხვადასხვა მანიპულაციების განხორციელების პერიოდში და მათ შორის; (იხ. სექცია 10);
- იმ სივრცეებში, სადაც წყალია, იატაკებს უნდა ჰქონდეს საკმარისი დახრილობა ან სხვაგვარად დაცული ცხურებით უწყვეტი დრენაჟის უზრუნველსაყოფად;
- კარები გარე სივრცეებიდან არ უნდა იღებოდეს პირდაპირ საწარმოო ზონებში;
- ტანხორცის გადასატანი ხაზი რომლებიც უზრუნველყოფენ ცხოველების სხვადასხვა ნაწილების გატანას, უნდა ექვემდებარებოდეს ინსპექტირებას და შესაბამის დასუფთავებას, სადაც აუცილებელია სანიტარიული დამუშავება;
- განცალკევებული ოთახები ან განცალკევებული სივრცეები გამოიყენება ღორების, ან სხვა ცხოველების გასატყავებლად და პირველადი დამუშავებისათვის, მაშინ როდესაც, სხვა კლასების ცხოველების პირველადი დამუშავება ხდება ერთდროულად.
- განცალკევებული ოთახები გამოიყენება, იმისთვის რომ:
 - საჭმლის მომწელებელი ტრაქტი დაიცალოს და გასუფთავდეს და მოხდეს სუფთა საჭმლის მომწელებელი ტრაქტის შემდგომი მომზადება, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც ასეთი განცალკევება არ მიიჩნევა აუცილებლად;
 - ხორცისა და საკვებად უვარგისი ცხოველების ნაწილების დამუშავება მას შემდეგ რაც მოხდება მათი კლასიფიცირება, სხვაგვარად გამოყოფილი დროის ან მანძილის მიხედვით;
 - ცხოველის საკვებად უვარგისი ნაწილების შეინახვა, როგორცაა: ტყავი, რქები, ჩლიქები, ბუმბული და საკვებად უვარგისი ცხიმები;
- ჰიგიენური პროცესის კონტროლისთვის უზრუნველყოფილია ადეკვატური ბუნებრივი ან ხელოვნური განათება;
- გათვალისწინებულია სათავსები საკვებად ვარგისი ცხიმების მოსამზადებლად და შესანახად
- მავნებლების შეღწევა და დაბუდება ეფექტურად იზღუდება; და
- უზრუნველყოფილია ადეკვატური სათავსებით უსაფრთხოდ ქიმიკატების შესანახად (მაგ., საწმენდი მასალები, საპოხი მასალები, ნიშანდებისთვის საჭირო საღებავები/მელანი) და სხვა საფრთხის შემცველი ნივთიერებები, რათა თავიდან იქნას აცილებული ხორცის შემთხვევითი დაბინძურება.

³⁵ სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპები (CAC/RCP 1 - 1969).

69. ხელმისაწვდომი უნდა იყოს სათანადოდ დაგეგმილი და იზოლირებული ოთახები, საჭიროებისამებრ, ხორცის გასაგრილებლად, გასაცივებლად და გასაყინად.

დაწესებულებებს, რომლებიც ახორციელებენ ხორცის ძვლიდან განცალკევებას/დარბილებას ან ხორცის დანაწევრებას ამ მიზნებისთვის უნდა ჰქონდეთ:

- შენობა-ნაგებობა/სათავსები, რომლებიც უზრუნველყოფენ ოპერაციების უწყვეტ მიმდინარეობას, ან/და წარმოების სხვადასხვა პარტიების განცალკევებას;
- ოთახი ან ოთახები, სადაც შესაძლებელია ტემპერატურის კონტროლი; და
- ძვლისგან განსაცალკევებელი, დასაჭრელი და პირველადი შესაფუთი სივრცეები უნდა გაიმიჯნოს საბოლოო შესაფუთი სივრცეებისგან, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც გატარებულია შესაბამისი ჰიგიენური ღონისძიებები, რათა უზრუნველყოფილ იყოს, რომ შეფუთვა არ დააბინძურებს ხორცს.

70. ხე შეიძლება გამოიყენონ იმ ოთახებში სადაც ხდება: ხორცის დამუსავება, შებოღვა, მომწიფება, დამარინდება, შენახვა და გაცემა თუკი ეს უმნიშვნელოვანესია ტექნოლოგიური მიზნებისათვის, იმ პირობით თუ ის არ გამოიწვევს ხორცის ჰიგიენის მოთხოვნების დარღვევას.
71. სადრენაჟე და ნარჩენების მართვის სისტემები არ უნდა იყოს ხორცის, სასმელი წყლის ან გადამამუშავებელი გარემოს დაბინძურების წყარო. ხორცის სრული ხაზი, უნდა იყოს წყალგაუმტარი და უზრუნველყოფილი სათანადოდ დახურული ტრაპებით, რომელიც აღჭურვილია წყალშემკრები აუზებით, დამჭერებითა და ჭებით და იზოლირებული იყოს იმ სივრცეებიდან, სადაც ხორციელდება ცხოველთა ტანხორცის პირველადი დამუშავება ან ხორცის განთავსება.
72. დაწესებულებებს უნდა ჰქონდეთ საჭირო სივრცეები, რომელიც საკმარისად დაცულია გარემოს დაბინძურებისგან და შეუძლია ხორცის გაცემისას. თავიდან აიცილოს არასასურველი ტემპერატურული ცვლილებები.

8.5. იმ აღჭურვილობის დიზაინი და კონსტრუქცია, სადაც ხდება ცხოველთა ტანხორცის პირველადი დამუშავება, ან ხორცი განთავსება

73. ყველა ის აღჭურვილობა, რომელიც გამოიყენება იმ ადგილებში, სადაც ცხოველთა ტანხორცის პირველადი დამუშავება ხორციელდება ან ხორცია განთავსებული ხელს უნდა უწყობდეს ჰიგიენის კარგი პრაქტიკის დაცვას (GHP). იმ ოთახებსა და სხვა სივრცეებში, სადაც ცხოველთა ტანხორცის პირველადი დამუშავება ხდება ან ხორცია განთავსებული მოწყობილობები და კონტეინერები, უნდა იყოს დაგეგმილი და აგებული ისე, რომ შემცირდეს დაბინძურება. არ უნდა მოხდეს ხორცის შეხება იატაკთან და კედლებთან, ან ფიქსირებულ მოწყობილობებთან, რომლებიც არ არის განსაზღვრული ასეთი კონტაქტისთვის.
74. სასაკლაოების ხაზები, ისე უნდა იყოს დაგეგმილი და ფუნქციონირებდეს, რომ უწყვეტად ხდებოდეს ცხოველთა ტანხორცის, კარკასების და სხვა ნაწილების მიწოდება, და თავიდან იქნას აცილებული ჯვარედინი დაბინძურება სასაკლაოს ხაზის სხვადასხვა ნაწილს შორის და სასაკლაოს სხვადასხვა ხაზებს შორის. დაწესებულებებში, სადაც ცირკულირებს ნედლი ხორცი და დამუშავებული ხორცი, ხორცის განთავსება და აღჭურვილობა იმგვარად უნდა დაიგეგმოს, რომ თავიდან იქნას აცილებული ჯვარედინი დაბინძურება სხვადასხვა დამუშავების ეტაპზე მყოფპროდუქტებსა და სხვადასხვა წარმოების ეტაპზე მყოფ პროდუქტებს შორის.
75. ყველა ოთახი და სხვა სათავსები, სადაც ხდება ცხოველების პირველადი დამუშავება, ან ხორცის განთავსება აღჭურვილი უნდა იყოს ხელის დასაბანი საშუალებებით და ასევე, აღჭურვილი უნდა იყოს დასუფთავებისთვის საჭირო ინვენტარით და დასუფთავება/სანიტარიული დამუშავებისათვის საჭირო ადეკვატური საშუალებებით (იხილეთ სექცია 10).

აღჭურვილობის დასუფთავებისა და სანიტარიული დამუშავებისათვის საჭირო საშუალებები:

- უნდა იყოს დაპროექტებული ეფექტურად დასუფთავებისა და სანიტარიული დამუშავებისათვის კონკრეტული აღჭურვილობებისთვის;
- უნდა იყოს განთავსებული სამუშაო მოსახერხებელ ადგილებზე; და
- უზრუნველყოფილი იყოს ჩამდინარე წყლების სათანადო დრენაჟით.

76. აღჭურვილობა და ხელსაწყოები, რომლებიც გამოიყენება საკვებად უვარგისი ან დაბინძურებული ცხოველების ნაწილებთან, უნდა იყოს მკაფიოდ იდენტიფიცირებული.

77. დაწესებულებები აღჭურვილი უნდა იყოს ბუნებრივი ან მექანიკური ვენტილაციის ადეკვატური საშუალებებით, რათა თავიდან იქნას აცილებული მაღალი ტემპერატურა, ტენიანობა, კონდენსაცია და უზრუნველყოს, რომ ჰაერი არ დაბინძურდეს სუნით, მტვრით ან კვამლით.

სავენტილაციო სისტემები უნდა დაიგეგმოს და აიგოს ისე, რომ:

- ჰაერიდან გამოწვეული დაბინძურება აეროზოლებით და კონდენსატით იყოს შემცირებული;
- გარემოს ტემპერატურა, ტენიანობა და სუნი კონტროლდებოდეს; და
- ჰაერის მოძრაობა დაბინძურებული ადგილებიდან (მაგ., დაკვლისა და პირველადი დამუშავების სივრცეები) სუფთა ადგილებისაკენ (მაგ., ტანხორცის გასაგრილებელი ოთახები) დაყვანილია მინიმუმამდე.

78. გადამუშავებული და დამზადებული ხორცის თერმული კონტროლისთვის გამოყენებულ მოწყობილობები უნდა იყოს აღჭურვილი საკონტროლო მოწყობილობებით, რათა უზრუნველყოს, სათანადო ტემპერატურა.

8.6. წყალმომარაგება³⁶

79. უნდა არსებობდეს სასმელი წყლის ხარისხის მონიტორინგისა და სასმელად შენარჩუნების, შენახვის, ტემპერატურის კონტროლის, წყლის განაწილებისა და ჩამდინარე წყლების მოცილების ადეკვატური საშუალებები.

უნდა დამონტაჟდეს აღჭურვილობა, რომელიც უზრუნველყოფს:

- ადეკვატური და ადვილად ხელმისაწვდომი ცხელი და ცივი სასმელი წყლის მიწოდება, ნებისმიერ დროს;
- ცხელი სასმელი წყალი, აღჭურვილობის ეფექტური დეზინფექციისთვის ან ექვივალენტური სანიტარიული სისტემისთვის;
- შესაბამისი ტემპერატურის სასმელი წყალი ხელების დასაბანად; და
- სანიტარიული დამუშავების ხსნარსი, აუცილებლობის შემთხვევაში, რომელიც გამოიყენება მწარმოებლის რეკომანდაციების შესაბამისად.

80. იქ სადაც, არა-სასმელი წყალი გამოიყენება სხვადასხვა მიზნებისათვის, მაგალითად, ხანძრის ჩასაქრობად, ორთქლის წარმოებისთვის, მაცივრებისთვის, რეტიკულაციის სისტემა/სადრენაჟე სისტემა უნდა იყოს დაგეგმილი და იდენტიფიცირებული ისე, რომ თავიდან იქნას აცილებული სასმელი წყლის წყალმომარაგებიდან ჯვარედინი დაბინძურება.

³⁶ სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპები, სექცია 5.5 (CAC/RCP 1 - 1969).

8.7. ტემპერატურის კონტროლი

81. შესაბამისი ტემპერატურის, ტენიანობის და სხვა გარემო ფაქტორების კონტროლის არარსებობის შემთხვევაში, ხორცი განსაკუთრებულად დაუცველია პათოგენებისა და გაფუჭების მიკროორგანიზმების გამძლეობისა და ზრდის მიმართ.
82. სათავსები და აღჭურვილობა უნდა იყოს ადეკვატური:
- ხორცის გაგრილებისთვის, გაცივებისთვის ან/და გაყინვისთვის, როგორც გაწერილია სპეციფიკაციებში;
 - ხორცის შესანახად იმ ტემპერატურაზე, რომელიც შეესაბამება ხორცის უვნებლობისა და შესაბამისობის მოთხოვნებს; და
 - ტემპერატურის, ტენიანობის, ჰაერის ნაკადის (ვენტილაციის) და სხვა გარემო ფაქტორების მონიტორინგისთვის, რათა უზრუნველყოფილი იყოს პროცესის კონტროლის რეჟიმები.
83. იქ სადაც ხდება ორთქლის წარმოქმნა ხორცის მომზადებისას, საჭიროა მისი სათანადოდ ვენტილაცია სივრცეებიდან, რაც შეამცირებს კონდენსატის წარმოქმნას და არ დაუშვებს მიმდებარე ოთახებში შეღწევის საშუალებას.

8.8. სათავსები და აღჭურვილობა პერსონალის ჰიგიენისთვის

84. ცხოველების დაკვლის და ტანხორცის და მისი ნაწილების პირველადი დამუშავებისას, ასევე, დამზადებული და გადამუშავებული ხორცის პროდუქტების დამუშავებისას თანამშრომლები წარმოქნიან ჯვარედინი დაბინძურების მრავალ საფრთხეს (იხილეთ სექცია 11). ამისათვის საჭიროა პერსონალის ჰიგიენის სათანადო საშუალებები, ხორცის ჯვარედინი დაბინძურების შესამცირებლად.
85. უზრუნველყოფილი უნდა იყოს სათანადო სათავსები და აღჭურვილობა, რომლებიც იმგვარად უნდა იყოს დაპროექტებული და განლაგებული, რომ საფრთხეს არ უქმნიდეს ხორცის უვნებლობას. აუცილებლობის შემთხვევაში, უნდა არსებობდეს განცალკევებული სათავსები, მაგალითად, პერსონალისთვის, რომლებიც უვლიან ცოცხალ ცხოველებს, მავნედ მიჩნეულ პროდუქტებს (იხილეთ სექცია 11).

პერსონალის ჰიგიენის სათავსები უნდა მოიცავდეს:

- გამოსაცვლელ ოთახებს, საშხაპეებს, ჩარეცხვად საპირფარეშოებს, სათანადოდ განლაგებულ ხელის დასაბან და ხელის საშრობ საშუალებებს და განცალკევებულ სივრცეებს კვებისთვის; და
- დამცავი ტანსაცმელი, შეიძლება ეფექტურად დასუფთავდეს და შეამციროს დამაბინძურებლების დაგროვება.

სივრცეები, სადაც ხორცი შეიძლება იყოს განთავსებული, აღჭურვილი უნდა იყოს ხელების დასაბანი ადეკვატური სათავსებით, რომლებიც:

- განლაგებულია მოსახერხებლად სამუშაო ადგილებთან;
- აქვს ონკანები, რომლებიც არ იმართება ხელით;
- უზრუნველყოფილია სათანადო ტემპერატურის წყალმომარაგებით, და აღჭურვილია თხევადი საპნის დისპანსერით ან ხელის გამწმენდი სხვა საშუალებების;
- უზრუნველყოფილია ხელის საშრობი აღჭურვილობით საჭიროებისამებრ და კონტეინერებს გადაყრილი ქაღალდის ხელსახოცებისთვის; და
- უზრუნველყოფილია ჩამდინარე წყლის სათანადო დრენაჟით.

8.9. სატრანსპორტო საშუალებები

ავტომობილები ან გადასაზიდი კონტეინერები, რომელთა საშუალებითაც ხდება ხორცის ტრანსპორტირება:

- უნდა იყოს დაპროექტებული და აღჭურვილი იმგვარად, რომ ხორცი არ ეხებოდეს იატაკს
- ყველა ღიობი უნდა იყოს ამოვსებული და კარი იხურებოდეს მჭიდროდ, ყველა დამაბინძურებელი წყაროს შეღწევის პრევენციის მიზნით; და
- აუცილებლობის შემთხვევაში, აღჭურვილი იყოს იმგვარად, რომ შესაძლებელი იყოს ტემპერატურის კონტროლი და ტენიანობის შენარჩუნება და მონიტორინგი.

9) პროცესის კონტროლი

86. ხორცთან ასოცირებულია საფრთხეების ფართო სპექტრი, კერძოდ, *Salmonella* spp. და ვეტერინარული პრეპარატების ნარჩენი ნივთიერებები; საწარმოო გარემო, - *Listeria monocytogenes*; და თავად სურსათთან შეხებაში მყოფი პირები - *Staphylococcus aureus* და ჰეპატიტის ვირუსი. პროცესის ეფექტური კონტროლი, რომელიც მოიცავს ორივეს GHP- ს და HACCP- ს, აუცილებელია ადამიანის მოხმარებისთვის განკუთვნილი უვნებელი და შესაბამისი ხორცის წარმოებისთვის
87. წინამდებარე სექციაში წარმოდგენილი პრინციპები და მითითებები უნდა აკმაყოფილებდეს სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპების V სექციის (CAC/RCP 1-1969) ზოგად მიზნებსა და მითითებებს. წინამდებარე ნაწილში ისინი შემუშავებულია ხორცის საფრთხეების მიმართ, თუმცა, თანაბრად გამოიყენება შესაბამისობის მახასიათებლების მიმართაც.
88. დაკვლისა და პირველადი დამუშავების პროცედურების მრავალმა ასპექტმა შეიძლება განაპირობოს ხორცის მნიშვნელოვანი დაბინძურება, მაგალითად, კანის/ბუმბულის მოცილება, გამოშიგვნა, კარკასის რეცხვა, დაკვლის შემდგომი შემოწმება, ხორცის ანაჭრების წარმოება და შემდგომი დამუშავება ცივ ჯაჭვში. პროცესის კონტროლის სისტემებმა მინიმუმამდე უნდა შეამციროს ამ პირობებში ხორცის მიკრობული ჯვარედინი დაბინძურება რამდენადაც ეს პრაქტიკულად მიღწევადია, და ასახავს ამ კონტროლის პროპორციულ წვლილის ადამიანის ჯანმრთელობისათვის ხორცისმიერი რისკების შემცირებაში.
89. მზა სასურსათო (RTE) პროდუქტებმა შეიძლება მოითხოვოს სპეციფიკური მიკრობიოლოგიური კვლევების რეჟიმები, რომელშიც ჩართულია მიკრობიოლოგიური კრიტერიუმები.³⁷

³⁷ პრინციპები და სახელმძღვანელო მითითებები სურსათთან დაკავშირებული მიკრობიოლოგიური კრიტერიუმების დამკვიდრებისა და გამოყენებისათვის (CAC/GL 21-1997).

9.1. ხორცის ჰიგიენის პრინციპები, რომლებიც გამოიყენება პროცესის კონტროლისთვის

- i. ხორცის წარმოება, რომელიც უვნებელი და შესაბამისია ადამიანის მოხმარებისათვის, მოითხოვს დეტალურ ყურადღებას, პროცესის კონტროლის შემუშავება, დანერგვის, მონიტორინგის და გადახედვის მიმართ.
- ii. პროცესების კონტროლის სისტემების დანერგვაზე ძირითადი პასუხისმგებლობა აქვს ბიზნესოპერატორს. იქ სადაც ასეთი სისტემები გამოიყენება, კომპეტენტურმა უწყებამ უნდა დაადასტუროს, რომ ისინი აკმაყოფილებენ ხორცის ჰიგიენის ყველა მოთხოვნას.
- iii. პროცესის კონტროლმა უნდა შეამციროს მიკრობიოლოგიური დაბინძურება, შესაძლო მინიმალურ დონემდე. რისკზე დაფუძნებული მიდგომის შესაბამისად.
- iv. HACCP უნდა გამოიყენონ იქ სადაც შესაძლებელია, როგორც არჩევითი სისტემა პროცესის კონტროლისთვის და უნდა იყოს მხარდაჭერილი წინასწარი GHP-ით, რომელიც მოიცავს სანიტარიულ სტანდარტულ საოპერაციო პროცედურებს (SSOP).
- v. სადაც შესაძლებელია და პრაქტიკულია. პროცესის კონტროლი უნდა ასახავდეს ინტეგრირებულ სტრატეგიას სასურსათო ჯაჭვში საფრთხეების კონტროლისთვის, პირველადი წარმოებიდან და დაკვლის წინ ხელმისაწვდომი ინფორმაციის გათვალისწინებით,
- vi. ყველა ცხოველის ტანხორცი უნდა დაექვემდებაროს სამეცნიერო მონაცემებსა და რისკზე დაფუძნებული, დაკვლის შემდგომ შემოწმებას, რომელიც მორგებულია საფრთხეებზე ან/და დეფექტებზე, და გონივრულად შეიძლება არსებობდეს შესამოწმებლად განკუთვნილ ცხოველის ყველა ტანხორცში.³⁸
- vii. კომპეტენტურმა უწყებამ უნდა განსაზღვროს დაკვლის შემდგომი შემოწმებისას გამოსაყენებელი პროცედურები და ტესტები, როგორ დაინერგოს ეს შემოწმება და აუცილებელი ტრენინგი, ცოდნა, უნარ-ჩვევები, რომელიც მოეთხოვება პერსონალს (მათ შორის, ვეტერინარები და ბიზნესოპერატორის მიერ დასაქმებული პერსონალი).
- viii. დაკვლის შემდგომი შემოწმება უნდა ითვალისწინებდეს ყველა შესაბამის ინფორმაციას პირველადი წარმოებიდან, დაკვლის წინა შემოწმებიდან და საფრთხის კონტროლის ოფიციალური ან ოფიციალურად აღიარებული პროგრამებიდან.
- ix. ეროვნული კანონმდებლობით და შესაბამისობის მახასიათებლებით განსაზღვრულია შემდეგი დაკვლის შემდგომი გადაწყვეტილება რომელიც უნდა ითვალისწინებდეს: სურსათისმიერ რისკებს ადამიანის ჯანმრთელობისათვის, ადამიანის ჯანმრთელობის სხვა რისკებს, მაგალითად, პროფესიული ექსპოზიციის ან სახლში ხორცის დამუშავების შედეგად წარმოქმნილ, სურსათისმიერ რისკებს ცხოველთა ჯანმრთელობაზე,
- x. პროცესის კონტროლისა და დაკვლის შემდგომი შემოწმების აქტივობების შედეგების შესრულების მიზნები ან შესრულების კრიტერიუმები სადაც შესაძლებელია და უნდა დადგინდეს და გადამოწმდეს კომპეტენტური უწყების მიერ.
- xi. საჭიროების შემთხვევაში, დამზადებული და გადამუსავებული ხორცის HACCP-ის გეგმები, ვერიფიკაციის მიზნით, უნდა მოიცავდეს მიკრობიოლოგიურ კვლევას, ასეთი კვლევა უნდა შეესაბამებოდეს პროდუქტის ტიპს და სავარაუდო რისკებს მომხმარებლებისთვის, მათ შორის, მოწყვლადი ჯგუფებისთვის.
- xii. ბიზნესოპერატორმა შესაძლოა ჩართოს კომპეტენტური უწყებები ან კომპეტენტური პირები განსაზღვრული პროცესის კონტროლის აქტივობების³⁹ განხორციელებაში, მათ შორის,

დაკვლის წინა⁴⁰ და შემდგომი შემოწმება, როგორც ეს დამტკიცებულია კომპეტენტური უწყების მიერ.

- xiii. მზა სასურსათო (RTE) პროდუქტების მოპყრობა საბოლოო მოხმარებლისთვის სარეალიზაციო ადგილებამდე უნდა უზრუნველყოფდეს, რომ არ იყოს კონტაქტი არა-მზა პროდუქტებთან (RTE) და მაქსიმალურად შემცირებული იქნას ნებისმიერი სხვა ზემოქმედება მიკრობიოლოგიური დაბინძურების პოტენციურ წყაროებთან.
- xiv. ხორცის ჰიგიენის გაუმჯობესების მიზნით ბიზნესოპერატორმა შეიძლება დანერგოს ნებაყოფლობითი ან ოფიციალურად აღიარებული ხარისხის უზრუნველყოფის სისტემები (QA). ისინი, შესაძლოა, გათვალისწინებულ იქნას კომპეტენტური უწყების მიერ მარეგულირებელი მოთხოვნების ვერიფიკაციისას.

9.2. პროცესის კონტროლის სისტემები

- 90. პროცესის ეფექტური კონტროლი მოითხოვს საჭირო სისტემების შემუშავება და დანერგვას. ძირითადი პასუხისმგებლობა პროცესის კონტროლის სისტემების გამოყენებასა და ზედამხედველობაზე ეკისრება მწარმოებელს, რათა უზრუნველყოს ხორცის უვნებლობა და შესაბამისობა. გარემოებების შესაბამისად, ეს სისტემები უნდა მოიცავდეს წინასწარ პროგრამებს, GHP და HACCP გეგმებს.
- 91. პროცესის კონტროლის დოკუმენტირებულმა სისტემამ უნდა აღწეროს ხორცის ჰიგიენის გამოყენებული ღონისძიებები (მათ შორის ნებისმიერი ნიმუშის აღების პროცედურა), შესრულების მიზნები ან შესრულების კრიტერიუმები (თუ დადგენილია), ვერიფიკაციის, მაკორექტირებელი და პრევენციული ღონისძიებები.
- 92. განსაზღვრული პროცესის კონტროლის ღონისძიებებში, მათ შორის, დაკვლის შემდგომ შემოწმებაში, შესაძლოა, ბიზნესოპერატორმა მოიწვიოს კომპეტენტური ორგანოს მიერ სათანადოდ აღიარებული კომპეტენტური უწყებები ან კომპეტენტური პირები. გარემოებების შესაბამისად ეს ღონისძიებები უნდა იყოს HACCP-ის ან QA სისტემების ნაწილი.
- 93. სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული პროცესების კონტროლის სისტემები უნდა მოიცავდეს რისკზე დაფუძნებულ მიდგომას. HACCP-ის პრინციპების გამოყენება პროცესის კონტროლის სისტემების შემუსავებასა და დანერგვაში უნდა შეესაბამებოდეს საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული კონტროლის წერტილების სისტემას (HACCP) და მისი გამოყენების მითითებებს (CAC/RCP 1-1969-ის დანართი). სახელმძღვანელო მითითებები სურსათის იმპორტისა და ექსპორტის ინსპექტირების დაგეგმვისთვის, *ოპერაციისათვის, შეფასებისა და აკრედიტაციისთვის და სერტიფიცირების სისტემებისთვის (CAC/GL 26-1997)* გვაწვდის ოპერაციების კონტროლის ზოგად მოთხოვნებს სურსათისთვის, რადგან იგი ეხება საერთაშორისო ვაჭრობას.

9.2.1. სანიტარიული სტანდარტული ოპერაციული პროცედურები (SSOP)

- 94. წინა-საოპერაციო და საოპერაციო სანიტარიულმა სტანდარტულმა ოპერაციულმა პროცედურებმა (SSOP) უნდა შეამციროს ხორცის პირდაპირი და არაპირდაპირი დაბინძურება, რამდენადაც ეს

³⁸ თუ რისკის შეფასების შესაძლებლობა არ არის ხელმისაწვდომი, დაკვლის შემდგომმა შემოწმებამ, რომელიც ჩატარებულია მიმდინარე სამეცნიერო ცოდნისა და პრაქტიკის შესაბამისად, უნდა შეძლოს, მიაღწიოს მომხმარებელთა დაცვის მოთხოვნილ დონეს.

³⁹ პროცესის კონტროლის განსაზღვრული აქტივობები შეიძლება მოიცავდეს „სახელმწიფოს მიერ აღიარებულ ინსპექტირების სისტემებს“ (CAC/GL 20 - 1995).

⁴⁰ დაკვლის წინა შემოწმება, როგორც მოცემულია სექცია 6.3.

პრაქტიკულად შესაძლებელია. სწორად დანერგილმა SSOP სისტემამ უნდა უზრუნველყოს, რომ ოპერაციის დაწყებამდე ინფრაქტრუქტურის და აღჭურვილობის სისუფთავე და სანიტარიულად დამუშავება. და ოპერაციების მიმდინარეობისას საჭირო ჰიგიენის შენარჩუნება. SSOP-ის სახელმძღვანელო მითითებები შეიძლება უზრუნველყოფილ იქნას კომპეტენტური უწყების მიერ, რომელიც შეიძლება მოიცავდეს ზოგადი სანიტარიის მინიმალურ მარეგულირებელ მოთხოვნებს.

სანიტარიული სტანდარტული ოპერაციული პროცედურების (SSOPs) მახასიათებლებია:

- დაწესებულების/საწარმოს მიერ წერილობითი SSOP პროგრამის შემუშავება, რომელიც აღწერს გამოყენებულ პროცედურებს და მათ სიხშირეს;
- საწარმოს პერსონალის იდენტიფიცირება, რომელიც პასუხისმგებელია SSOPs-ის დანერგვასა და მონიტორინგზე;
- მონიტორინგის და ნებისმიერი გატარებული მაკორექტირებელი ან/და პრევენციული ღონისძიების დოკუმენტირება, რომლებიც წარედგინება კომპეტენტურ უწყებას ვერიფიკაციის მიზნით;
- მაკორექტირებელი ღონისძიებები, რომლებიც მოიცავს პროდუქტის შესაბამის განთავსებას; და
- ბიზნესოპერატორის მიერ სისტემის ეფექტურობის პერიოდული შეფასება.

95. SSOP-ების მიკრობიოლოგიური ვერიფიკაციისათვის, შესაძლოა, გამოყენებულ იქნას პირდაპირი ან არაპირდაპირი მეთოდების სპექტრი. სანიტარიული ტენდენციების მონიტორინგისთვის ბიზნესოპერატორმა უნდა გამოიყენოს პროცესის ს სტატისტიკური კონტროლი ან სხვა მეთოდები.
96. მზა სასურსათო (RTE) პროდუქტების შემთხვევაში, SSOP-ების მიკრობიოლოგიური ვერიფიკაცია სურსათთან შეხებაში მყოფი და სურსათთან შეხებაში არ მყოფი ზედაპირებისთვის, მოსალოდნელია, უფრო მაღალი ინტენსივობით იყოს, ვიდრე სხვა სახის პროდუქტებისთვის.

9.2.2. 9.2.2 HACCP

97. ხორცის წარმოებაში, სურსათის უვნებლობის მიზნებისთვის, HACCP სისტემები პროცესის კონტროლის პროაქტიული საშუალება.⁴¹ ხორცისთვის წარმოებისთვის HACCP გეგმის ვალიდაციამ უნდა უზრუნველყოს, რომ იგი ეფექტურია შესრულების მიზნების, ან შესრულების კრიტერიუმების (იხილეთ 9.2.3) დასაკმაყოფილებლად, საფრთხეების არსებობის ცვალებადობის ხარისხის გათვალისწინებით, რომელიც, ჩვეულებრივ, ასოცირდება გადასამუშავებლად წარმოდგენილი სხვადასხვა პარტიის ცხოველებთან.
98. ვერიფიკაციის სიხშირე შეიძლება იცვლებოდეს პროცესის კონტროლის ოპერაციული ასპექტების, საწარმოს მიერ HACCP-ის გეგმის გამოყენების ისტორიისა, და თავად ვერიფიკაციის შედეგების მიხედვით. კომპეტენტურ უწყებას შეუძლია დაამტკიცოს HACCP-ის გეგმები და განსაზღვროს ვერიფიკაციის სიხშირეები.
99. პროდუქტისთვის უმრავლესობისთვის HACCP-ის მნიშვნელოვანი მახასიათებელია მიკრობიოლოგიური კვლევა HACCP სისტემების ვერიფიკაციისთვის, მაგალითად, კრიტიკული ზღვრების და პროცესის სტატისტიკური კონტროლის ვერიფიკაცია.
100. კომპეტენტური უწყების მიერ დადგენილი წინასწარ განსაზღვრული პროცესის კრიტერიუმების მისაღწევად, ბიზნესოპერატორებს უნდა მიეწოდოთ HACCP-ის პროგრამების შემუშავების გაიდლაინები, რათა იხელმძღვანელონ პროცესისა და პროდუქტის სპეციფიკური HACCP-ის

⁴¹ საფრთხის ანალიზი და კრიტიკული კონტროლის წერტილების (HACCP) სისტემა და სახელმძღვანელო მითითებები მის გამოსაყენებლად (CAC/RCP 1-1969-ის დანართი).

გეგმების შემუშავებისას. სახელმძღვანელო მითითებები უნდა შემუშავდეს ინდუსტრიასთან და სხვა დაინტერესებულ ორგანიზაციებთან კონსულტაციით, რომელიც შეიძლება იყოს დიფერენცირებული დამუშავების კატეგორიის შესაბამისად, მაგ.:

- ნედლი გატარებული ან დაქუცმაცებული, მაგალითად, ღორის ძეხვეული;
 - ხორცი მეორადი ინჰიბიტორებით/ ხორცი ხანმოკლე ვარგისიანობით, მაგალითად, დამარილებული შებოლილი საქონლის ხორცი
 - ცხლად დამუშავება / არასრულად მომზადებული, ხანმოკლე ვარგისიანობით, მაგალითად, ნახევარფაბრიკატები
 - სრულად მომზადებული / ხანმოკლე ვარგისიანობით, მაგალითად, მოხარშული ღორი;
 - ცივად დაუმუშავებელი / ხანგრძლივი ვარგისიანობით, მაგალითად, გამომშრალი სალიამი;
 - ცხლად დამუშავებული / ხანგრძლივი ვარგისიანობით,, მაგალითად, ძროხის გამომშრალი ხორცი;
 - თერმულად დამუშავებული / კომერციულად სტერილური, მაგალითად, დაკონსერვებული ხორცი;
 - სპეციფიკური ეთნიკური ტექნოლოგიური პროცესები, მაგალითად, ტანდური.
101. ცხლად დამუშავებული და გადამუშავებული ხორცის HACCP-ის გეგმების შემუშავებისას, ბიზნესოპერატორმა პროცესების შესაბამისად, დოკუმენტურად სრულად უნდა ასახოს თერმული პროცესის ყველა პარამეტრი, ცხლად დამუშავების შემდგომი მოპყრობა და დამატებითი დამუშავების კონსერვატები, რომლებიც საჭიროა მიზნობრივი პროცესის შედეგისთვის, მაგ. პასტერიზებული პროდუქტისათვის. ცხლად დამუშავებული პროდუქტების გაგრილების პროცესის პარამეტრები, პროდუქტის შესაბამისად, შეიძლება მოიცავდეს სწრაფ, ნელ ან პერიოდული გაგრილებას. ადრე გაცხელებული პროდუქტები არ უნდა შეიფუთოს მინიმალური ტემპერატურის ზემოთ, მაგალითად, 4 ° C, თუ არ მოხდება იმის დემონსტრირება, რომ შეფუთვის შემდეგ გაგრილება ხელს არ უშლის პროდუქტის უვნებლობას.
102. იმ დამუშავებული და გადამუშავებული ხორცის HACCP გეგმები, რომლებიც თერმულად მზადდება, უნდა მოიცავდეს მინიტორინგსა და იმ პარამეტრების დოკუმენტირებას, რომელიც უზრუნველყოფს შიდა სათანადო ტემპერატურის მიღწევას. პროდუქტის შიდა ტემპერატურები უნდა იქნას მიჩნეული, როგორც აუცილებელი ფაქტორი, რომელიც დაადასტურებს მომზადების ადეკვატურობას.

9.2.3. შედეგზე დაფუძნებული პარამეტრები პროცესის კონტროლისათვის

103. რისკზე დაფუძნებულ ხორცის ჰიგიენის სისტემაში, პროცესის კონტროლის ვერიფიკაცია მნიშვნელოვნად ძლიერდება განსაზღვრული ღონისძიებების შედეგებისათვის შესრულების მიზნების ან შესრულების კრიტერიუმების დადგენით. უმეტეს შემთხვევაში, მათ კომპეტენტური უწყება დაადგენს. თუ შესრულების მიზნები ან შესრულების კრიტერიუმები დადგენილია, ინდუსტრიას/საწარმოს შეუძლია მათი გამოყენება, რათა მარტივად აჩვენოს პროცესის ადეკვატური კონტროლი ხორცის სურსათის უვნებლობის მახასიათებლებისთვის.
104. დაწესებულებას/საწარმოს უნდა ჰქონდეს პროცესის კონტროლის დოკუმენტირებული სისტემა მაკორექტირებელი ღონისძიებების დასაწარგად, რაც საშუალებას მისცემს, რომ მუდმივად დააკმაყოფილოს შესრულების მიზნები ან შესრულების კრიტერიუმი. პროცესის მიმოხილვა და ნებისმიერი სხვა მაკორექტირებელი და პრევენციული ღონისძიებები, რომელიც მოითხოვება შესრულების მიზნებთან ან შესრულების კრიტერიუმებთან შეუსაბამობის შედეგად, უნდა იყოს სათანადოდ წერილობით დადასტურებული. კომპეტენტურმა უწყებამ მაქსიმალურად უნდა დაწეროს ყველა დაწესებულებიდან/საწარმოდან შედეგების შეგროვებისა და ანალიზის სისტემა, და პერიოდულად მიმოიხილოს პროცესის კონტროლის ტენდენციები ქვეყანის მასშტაბით

ხორცის ჰიგიენისათან დაკავშირებულ ამოცანებთან მიმართებაში.

105. შეძლებისდაგვარად, შესრულების მიზნები ან შესრულების კრიტერიუმები ობიექტურად უნდა ასახავდეს საფრთხის კონტროლის დონეს, რომელიც მიიღება რისკის ანალიზის პრინციპების გამოყენებით. ადამიანის ჯანმრთელობის რისკების შესახებ ცოდნის ნაკლებობის შემთხვევაში, შესრულების მიზნები ან შესრულების კრიტერიუმები თავდაპირველად შეიძლება ჩამოყალიბდეს მიმდინარე შედეგების საბაზისო კვლევებიდან და შემდგომში შეიცვალოს, საჭიროებისამებრ, საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის მიზნების ასახვისთვის. როდესაც შედეგზე დაფუძნებული პარამეტრები დადგენილია ხორცის შესაბამისობის მახასიათებლებისათვის, შედეგები პრაქტიკულად უნდა პრაქტიკულად მიღწევადი და ასახავდეს მომხმარებლის მოლოდინს.
106. ასევე შეიძლება დადგინდეს ორგანოლეპტიკური პარამეტრები.

პროცესის კონტროლის სისტემების შედეგებისათვის შესრულების მიზნები ან შესრულების კრიტერიუმები:

- ხელს უწყობს პროცესის კონტროლის სისტემების ვალიდაციას;
- ხელს უწყობს პროცესის პარამეტრების მირებას სურსათის წარმოების სისტემის სხვადასხვა ეტაპზე;
- უზრუნველყოფს მაქსიმალურ მოქნილობას და ტექნიკურ ინოვაციას იმგვარად, რომ ბიზნესოპერატორმა მიაღწიოს მოთხოვნილ შესრულების დონეს;
- ხელს უწყობს შედეგების თანმიმდევრულობას / მუდმივობას ინდუსტრიის მასშტაბით;
- უზრუნველყოფს ობიექტურ საფუძველს შედეგზე ორიენტირებული მარეგულირებელი სახელმძღვანელო მითითებებისა და სტანდარტებისათვის, მაგალითად, სტატისტიკური პროცესის კონტროლის მოთხოვნები, *Salmonella* spp. - ის გავრცელება;
- აუმჯობესებს საფრთხეების კონტროლს დროთა განმავლობაში, რათა აამარლოს მომხმარებელთა დაცვის დონე;
- ხელს უწყობს სანიტარიული ზომების ეკვივალენტობის დადგენას.

107. მიკრობიოლოგიური შესრულების მიზნები ან შესრულების კრიტერიუმები, პროცესის კრიტერიუმები და მიკრობიოლოგიური კრიტერიუმები მზა საკვები პროდუქტებისათვის (RTE) უნდა იყოს რისკზე დაფუძნებული, პროდუქტის კატეგორიის შესაბამისად. მაგალითად: ცივად დამუშავებული და ხანგრლივი ვარგისიანობის, თერმულად დამუშავებული და ხანგრლივი ვარგისიანობის/შენახვისთვის ვარგისი, სრულად მომზადებული და ხანმოკლე ვარგისიანობის. მიკრობიოლოგიური ვერიფიკაციის ტესტები უნდა განხორციელდეს დაწესებულებების/საწარმოს მიერ საჭირო სიხშირით, გარემოებების შესაბამისად. ასევე, კომპეტენტურ უწყებს შეუძლია განახორციელოს კვლევა, რათა დაადასტუროს, რომ ინდუსტრიის/საწარმოს მიერ შენარჩუნებულია საჭირო კონტროლი. დაწესებულების/საწარმოს მიერ გამოყენებული HACCP გეგმები დოკუმენტურად უნდა ასახავდეს პათოგენების ან ტოქსინების დადებითი ტესტების შემთხვევაში განხორციელებულ მაკორექტირებელ და პრევენციულ ზომებს.
108. თუ შესრულების მიზნები ან შესრულების კრიტერიუმები დადგენილია, როგორც მარეგულირებელი მოთხოვნები, მაგალითად, ზოგადი მითითებები *E. coli*- ს დასაშვები დონეების შესახებ, სტანდარტები *E. coli* O157: H7 არ არსებობისთვის, ნარჩენების მაქსიმალური ზღვრები მწვავე ტოქსიკური ქიმიკატებისთვის, მომხმარებელთა ჯანმრთელობის დაცვასთან კავშირის შესახებ შესაბამისი ახსნა-განმარტება უნდა მიეწოდოს ყველა დაინტერესებულ მხარეს.
109. ზოგიერთ გარემოებაში/შემთხვევაში შესრულების კრიტერიუმი შეიძლება ჩამოყალიბდეს, როგორც მიკრობიოლოგიური კრიტერიუმი, რომელიც განსაზღვრავს წარმოების ლოტის

შესაბამისობას, მაგალითად, ეფუძნება მიკრობების არსებობა/არარსებობას ან რაოდენობას, ან/და მათი ტოქსინების ან მეტაბოლიტების რაოდენობას, სპეციფიკური ნიმუშების აღების გეგმის შესაბამისად.⁴²

110. როდესაც შესაძლებელია, კომპეტენტურმა უწყებამ, თავისი კომპეტენციის ფარგლებში, უნდა აღიაროს სხვადასხვა რისკზე დაფუძნებული ხორცის ჰიგიენის აქტივობები რომლებიც აჩვენებს/ადასტურებს, რომ აკმაყოფილებს რისკზე დაფუძნებული ხორცის ჰიგიენის მინიმუმ იმავე შედეგებს.

9.2.4. მარეგულირებელი სისტემები

111. კომპეტენტურ უწყებას უნდა ჰქონდეს უფლებამოსილება, დააწესოს და აღასრულოს ხორცის ჰიგიენის მარეგულირებელი მოთხოვნები და აკისრია საბოლოო პასუხისმგებლობა დაასტუროს, რომ ყველა მარეგულირებელი მოთხოვნა დაკმაყოფილებულია. კომპეტენტურმა უწყებამ უნდა:

- i. შეიმუშაოს მარეგულირებელი სისტემები (მაგ., ბაზრიდან გამოთხოვა, მიკვლევადობა, პროდუქტის მიკვლევა და ა.შ., საჭიროებისამებრ) და მოთხოვნები, მაგ., პერსონალის ტრენინგი, ცოდნა, უნარ-ჩვევები და შესაძლებლობები (ზოგადად ეროვნულ დონეზე).
- ii. განახორციელოს ხორცის ჰიგიენის განსაზღვრული კონტროლი, რომელიც მითითებულია კომპეტენტური უწყების აქტივობად, მაგალითად, ნუმუშის აღების სახელმწიფო პროგრამები, რომლის ასპექტები დაკვლის წინა და შემდგომი აქტივობებისთვის განსაზღვრულია კომპეტენტური უწყების მიერ, ან ოფიციალური სერტიფიცირება.
- iii. დაადასტუროს, რომ ბიზნესოპერატორის მიერ დანერგილი პროცესის კონტროლის სისტემები აკმაყოფილებს მარეგულირებელ მოთხოვნებს მაგ. GHP, SSOPs, HACCP, საჭიროებისამებრ.
- iv. დაადასტუროს, რომ კომპეტენტური ორგანოები ასრულებენ ფუნქციებს მოთხოვნისამებრ.
- v. განახორციელოს სააღსრულებო ღონისძიებები აუცილებლობის მიხედვით.

კომპეტენტურმა უწყებამ უნდა შეამოწმოს შესაბამისობა:

- GHP მოთხოვნებთან: დასაკლავად წარმოდგენილი ცხოველებისთვის (პირველადი დამუშავებისთვის წარმოდგენილი გარეული ნანადირევებისთვის), დაწესებულებებისთვის/საწარმოსთვის, ინფრასტრუქტურისა და აღჭურვილობისთვის, პროცესის კონტროლისთვის, ტრანსპორტისა და პერსონალის ჰიგიენისთვის;
- SSOP-ებთან;
- HACCP გეგმებთან;
- ყველა მარეგულირებელ მოთხოვნებთან, რომელიც ეხება დაკვლის წინა და შემდგომ შემოწმებას;
- მიკრობიოლოგიური შესრულების მიზნებთან ან შესრულების კრიტერიუმებთან, პროცესის კრიტერიუმებთან ან მიკრობიოლოგიურ კრიტერიუმებთან, რომლებიც მარეგულირებელი მოთხოვნებია”;
- ქიმიურ ნარჩენებთან და დამაბინძურებლების დონესთან, რომლებიც მაქსიმალური ზღვრების ქვევითაა, როგორც ეს აღწერილია შესაბამის კანონმდებლობაში და ნიმუშების აღების სახელმწიფო გეგმებში;
- სახელმწიფო ან "სახელმწიფოს მიერ აღიარებული" ზოონოზების კონტროლის პროგრამებთან,

⁴² პრინციპები და სახელმძღვანელო მითითებები სურსათთან დაკავშირებული მიკრობიოლოგიური კრიტერიუმების დამკვიდრებისა და გამოყენებისათვის (CAC/GL 21-1997).

მაგალითად, მიკრობიოლოგიური ტესტები *E. coli* O157: H7;

- რისკის მართვის დამატებით ღონისძიებებთან, როგორც ეს განსაზღვრულია კომპეტენტური უწყების მიერ.

112. ვერიფიკაციის ღონისძიებები შეიძლება მოიცავდეს: დაწესებულების პერსონალის მიერ გადამუშავების აქტივობების შეფასებას, დოკუმენტურ შემოწმებას, საკვებად ვარგისი ნაწილებისა და ხორცის ორგანოლოგიკურ შემოწმებას, ნიმუშების აღებას ლაბორატორიული ტესტებისთვის და პათოგენების, ინდიკატორების (წარმოების ჰიგიენური მაჩვენებლები), ნარჩენი ნივთიერებები და ა. შ. კვლევისას. საწარმოს აღიარება/რეგისტრაცია/სიაში შეტანა შეიძლება დაეხმაროს კომპეტენტურ უწყებას დაადასტუროს, რომ დაწესებულება მუშაობს მარეგულირებელი მოთხოვნების შესაბამისად.
113. კომპეტენტურმა უწყებ(ებ)ამ უნდა განახორციელოს ბიზნესოპერატორის მიერ შესრულებული ვერიფიკაციის ღონისძიებების სათანადო მონიტორინგი, მონიტორინგის ბუნება და ინტენსივობა უნდა ეფუძნებოდეს რისკსა და წარმოების პროცესებს. მონიტორინგი უნდა მოიცავდეს პროდუქციის დისტრიბუციასა და საცალო ვაჭრობას იმ მასშტაბით, რომელიც უზრუნველყოფს მომხმარებლებისთვის რისკების შემცირებას.
114. ოფიციალურმა ინსპექტორმა (მათ შორის, ვეტერინარმა ინსპექტორმა) უნდა დაადასტუროს მარეგულირებელ მოთხოვნებთან შესაბამისობა და შეუძლია გამოიყენოს დამატებითი დოკუმენტური შემოწმება, პროცედურები და ტესტები მოვალეობის შესრულებისასწესები, რომლებიც არეგულირებს ოფიციალური ინსპექტორის დასწრებას დაკვლის წინა და დაკვლის შემდგომი შემოწმებისას, და ხორცის დამუშავებისას, დაჭრისას და შენახვისას, უნდა დადგინდეს კომპეტენტური უწყების მიერ. კონკრეტულ ცხოველთა კლასებთან და ხორცთან ასოცირებული ადამიანის ჯანმრთელობის პოტენციურ რისკები უნდა დადგინდეს კომპეტენტური უწყების მიერ და მათი უფლებამოსილების ფარგლებში მოხდეს კომპეტენტური პირების გაანაწილება. და
115. ხორცის ჰიგიენის სახელმწიფო პროგრამა უნდა დაეკვემდებაროს კომპეტენტური უწყების მიერ განხორციელებულ ვერიფიკაციას.

როდესაც ბიზნესოპერატორი ვერ აკმაყოფილებს მარეგულირებელ მოთხოვნებს, კომპეტენტურმა უწყებამ უნდა განახორციელოს სააღსრულებო ღონისძიებები, რომლებიც შეიძლება მოიცავდეს:

- წარმოების შეფერხება, სანამ ოპერატორი აღადგენს პროცესის კონტროლს;
- წარმოების შეწყვეტას და სერტიფიკატის გაუქმებას ხორცისთვის, რომელიც ითვლება მავნედ ან შეუსაბამოდ მისი მიზნობრივი გამოყენებისთვის;
- ოფიციალური ზედამხედველობის, ან კომპეტენტური პირების აკრედიტაციის შეჩერება;
- საჭიროებისამებრ ხორცის სპეციფიური დამუშავება, გამოთხოვა ან განადგურების მოთხოვნა;
- დაწესებულების/საწარმოს აღიარების/რეგისტრაციის/სიაში შეტანას სრულად ან ნაწილობრივ გაუქმებას, ან შეჩერებას, თუ პროცესის კონტროლის სისტემები არასწორი, ან ხშირად შეუსაბამოა.

9.2.5. ხარისხის უზრუნველყოფის სისტემები (QA)

116. როდესაც ინდუსტრიაში დადასტურებული ხარისხის უზრუნველყოფის (QA) სისტემები არსებობს ისინი გათვალისწინებული უნდა იქნას კომპეტენტური უწყების მიერ.⁴³

⁴³ სახელმძღვანელო მითითებები სურსათის იმპორტისა და ექსპორტის ინსპექტირების დაგეგმვისთვის, ოპერაციისათვის, შეფასებისა და აკრედიტაციისთვის და სერტიფიცირების სისტემებისთვის - სექცია 4 „ხარისხის უზრუნველყოფა“ (CAC/GL 26-1997).

9.3. ზოგადი ჰიგიენის მოთხოვნები პროცესის კონტროლისთვის

117. პროცესის კონტროლი უნდა შეესაბამებოდეს „სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპების“ ჰიგიენის ზოგად მოთხოვნებს.⁴⁴

ზოგადი ჰიგიენის მოთხოვნები პროცესის კონტროლისთვის უნდა მოიცავდეს, მაგალითად, შემდეგს:

- დასუფთავებისა და რეცხვა-დეზინფექციისთვის გამოყენებული წყლის სტანდარტი უნდა იყოს კონკრეტული მიზნისა და გამოყენების შესაბამისი, რათა პირდაპირ ან არაპირდაპირ არ დააბინძუროს ხორცი;
- ინფრასტრუქტურის და აღჭურვილობის დასუფთავება, რაც მოიცავს: დაშლას, აუცილებლობის შემთხვევაში, ყველა ნამსხვრევის ამოღებას, ნაწილების გამორეცხვას, დაშვებული სარეცხი საშუალების გამოყენებას, ხშირი რეცხვას, ხელახლა აწყობას, შემდგომი რეცხვა-დეზინფექციისთვის საჭიროებისამებრ;
- კონტეინერებისა და აღჭურვილობის დამუშავება და შენახვა ისე, რომ შემცირდეს ხორცის დაბინძურების რისკი;
- ოთახებში ან სივრცეებში, სადაც ხორცი შეიძლება იყოს, განთავსებული კონტეინერების ან მუყაოს ყუთების აწყობა უნდა მოხდეს ისე, რომ დაბინძურების შესაძლებლობა მინიმუმამდე იყოს დაყვანილი;
- საწარმოო ზონაში პერსონალის დაშვების კონტროლი.

118. კომპეტენტურმა უწყებამ და ინდუსტრიამ/წარმოებამ პროცესის კონტროლის დასადასტურებლად და უნდა ჩაატაროს ხორცის ჰიგიენის სხვა აქტივობები დაგამოიყენოს შესაბამისი აკრედიტაციის მქონდე ან სხვაგვარად აღიარებული ლაბორატორიები, ნიმუშების კვლევისას უნდა იქნას გამოყენებული ვალიდირებული გამოკვლევის მეთოდები.⁴⁵

ლაბორატორიული კვლევები შეიძლება მოთხოვნილი იყოს:

- პროცესის კონტროლის ვერიფიკაციისთვის;
- შესრულების მიზნების ან შესრულების კრიტერიუმების მიღწევის მონიტორინგისთვის;
- ნარჩენების მონიტორინგისთვის;
- დაავადების გამომწვევი გარემოებების დიაგნოსტიკისთვის, რომელიც გავლენას ახდენს ცალკეულ ცხოველებზე;

9.4. ჰიგიენის მოთხოვნები დაკვლისა და პირველადი დამუშავების მიმართ

119. სასაკლაოზე უნდა შეიყვანონ მხოლოდ დასაკლავად გამიზნული ცოცხალი ცხოველები, გამონაკლისია ცხოველები, რომლებიც გადაუდებლად დაიკლა სასაკლაოს გარეთ და აქვთ საჭირო ვეტერინარული დოკუმენტაცია.

120. სასაკლაოზე არ უნდა შევიდეს, არც ერთი ცხოველი, გარდა დასაკლავი ცხოველისა, გამონაკლისია მხოლოდ ის ცხოველები, რომლებიც გამოიყენება სანაშენედ, იმ პირობით, რომ ეს უკანასკნელი

⁴⁴ შენიშვნა: ზოგადი მოთხოვნები შემოტანილი მასალების კონტროლისთვის, წყლის გამოყენებისთვის, შეფუთვისთვის, დოკუმენტაციისა და ჩანაწერებისთვის, და ბაზრიდან გამოთხოვის პროცედურებისთვის აღწერილია სურსათის ჰიგიენის ზოგად პრინციპებში (CAC/RCP 1 - 1969).

⁴⁵ სახელმძღვანელო მითითებები სურსათის იმპორტისა და ექსპორტის კონტროლში ჩართული კვლევის ლაბორატორიების კომპეტენციის შეფასებისთვის (CAC/GL 27-1997).

განთავსდება ცოცხალი ცხოველებისთვის გამოყოფილ სასაკლავო ტერიტორიაზე.

121. ცხოველის დაკვლა ან პირველადი დამუშავება უნდა განხორციელდეს სასაკლავოზე, თუ კომპეტენტურ პირს შეუძლია განახორციელოს დაკვლის წინა და დაკვლის შემდგომი შემოწმება. გადაუდებელი დაკვლის შემთხვევებში, როდესაც კომპეტენტური პირი მიუწვდომელია, გამოიყენება კომპეტენტური უწყების მიერ დადგენილი სპეციალური დებულებები, რომელიც უზრუნველყოფს, ადამიანის მოხმარებისთვის. ხორცის უვნებელობას და შესაბამისობას.
122. დასაკლავ დარბაზში შეყვანილი ყველა ცხოველი უნდა დაიკლას დაყოვნების გარეშე. ცხოველების გაბრუნება, თავის მოჭრა და სისხლგართმევა არ უნდა მიმდინარეობდეს იმაზე სწრაფად, ვიდრე, ცხოველების ტანხორცის მიღება შესაძლებელი პირველადი დამუშავებისთვის.

პირველადი დამუშავების ოპერაციების მიმდინარეობისას და დაბინძურების შემცირების გათვალისწინებით:

- დაკლული ცხოველები რომლებიც დამდულრულია, შეტრუსულია, ან მსგავსადაა დამუშავებული, უნდა გაიწმინდოს სრულად ჯაგრის, თმის, ქერცლის, ბუმბულის, კანის ზედა შრისა და ჭუჭყისგან.
- ტრაქეა და საყლაპავი მილი ხელუხლებელი უნდა დარჩეს სისხლდენის დროს, გამონაკლისია რიტუალური დაკვლის შემთხვევები;
- სისხლდენა უნდა იყოს სრული, რამდენადაც შესაძლებელია; თუ სისხლი განკუთვნილია სურსათად, ის უნდა შეგროვდეს და შეინახოს ჰიგიენური მოთხოვნების დაცვით;
- ენის ამოღება უნდა მოხდეს ისე, რომ ტონზილები (ნუშურა ჭირკვლები) არ იქნას მოჭრილი;
- თავის გატყავება შეიძლება არ იყოს მოთხოვნილი ცხოველთა ზოგიერთი კლასისთვის, მაგალითად, თხები, ხბოები, ცხვარი. გათვალისწინებულია, რომ ცხოველების თავი ისე იქნება დამუშავებული, რომ თავიდან იქნას აცილებული ხორცის დაბინძურება;
- თავიდან ნებისმიერი ნაწილის ამოღებამდე, (რომელიც განკუთვნილია ადამიანის სურსათად მოხმარებისთვის), თავი უნდა იყოს სუფთა. გამონაკლისია, ცხოველთა კარკასი, რომლებიც დამდულრული და თმაგაცლილია, გატყავებულია საკმარისად, რაც აადვილებს შემოწმებასა და გარკვეული ნაწილების მოცილებას ჰიგიენის მოთხოვნების დაცვით;
- ლაქტაციის პერიოდში მყოფი ან აშკარად დაავადებული ცხოველის ცური უნდა მოცილდეს დაუყოვნებლივ.
- ცურის მოცილება უნდა მოხდეს ისე, რომ შიგთავსმა არ დააბინძუროს ტანხორცი;
- აირის გამოშვება ან მოცილება (ჰაერის ან გაზის გადატუმბვა კანს შორის ან დამალვა და ქსოვილის ქვეშ მოთავსება გატყავების გასაადვილებლად) დასაშვებია მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ მას შეუძლია დააკმაყოფილოს ტექნოლოგიური პროცესისთვის განსაზღვრული კონტროლით დადგენილი კრიტერიუმები;
- ტყავი/კანი არ უნდა იყოს გარეცხილი, ხორცგაცლილი ან დატოვებული მოსაგროვებლად, სასაკლავო ან დაწესებულების ნებისმიერ ნაწილში, რომელიც გამოიყენება დასაკლავად ან პირველადი დამუშავებისათვის.

123. მეფრინველობისა და მოშენებული სანადირო გარეული ფრინველები ბუმბულის მოშორების შემდეგ, შესაძლოა, ეფექტურად გასუფთავდნენ მტვრისგან, ბუმბულისა და სხვა დამაბინძურებლებისგან, მხოლოდ სასმელი წყლის გამოყენებით. კარკასების მრავალჯერადი რეცხვა პირველადი დამუშავების პროცესის სხვადასხვა ეტაპზე და რაც შეიძლება მალე დაბინძურების ყოველი ეტაპის შემდეგ, ამცირებს კანის ბაქტერიებით დაბინძურებას, რაც ხელს უწყობს საერთო დაბინძურების შემცირებას. (გამოშიგვნის და დაკვლის შემდეგ გარეცხვა ასევე, აუცილებელია ტექნოლოგიური მიზეზების გამო, რადგან იგი არის ერთადერთი ხელმისაწვდომი

მეთოდი კარკასის რუტინულად გასაწმენდად გაგრილების პროცესის დაწყებამდე). გარეცხვა შეიძლება განხორციელდეს რამდენიმე მეთოდით, მაგალითად, შესხურება, ჩაყურსვით რეცხვა.

124. მოშენებულ რატიტებს შეიძლება ჭარბი რაოდენობის მტვერი და ჭუჭყი ჰქონდეს ჩაჭედილი ბუმბულში, რომელსაც გააჩნია გამოსაშვიანი სივრცის მნიშვნელოვანი დაბინძურების პოტენციალი, თუკი არ იქნება ადეკვატური განცალკევება მანძილით, ფიზიკური ბარიერით ან სხვა საშუალებებით, მაგ., დადებითი (ჰაერის შემომტანი) ვენტილაციით.
125. ტყავის/კანის, ან თმის მოცილების შემდეგ, ცხოველთა ტანხორცი უნდა იყოს გამოყოფილი ერთმანეთისგან, რათა თავიდან იქნას აცილებულ კონტაქტი, სანამ თითოეული კარკასი არ შემოწმდება და არ მიიღება გადაწყვეტილება კომპეტენტური პირის მიერ, რომელიც ახორციელებს დაკვლის შემდგომ შემოწმებას. (შენიშვნა: მეფრინველეობისა და ფერმერული სანადირო ფრინველების კარკასების შემთხვევაში სრული გამოყოფა ბევრად რთულია, თუმცა, კონტაქტი უნდა იყოს მინიმუმირებული).

პირველადი დამუშავების დროსა და დაბინძურების მინიმუმამდე შემცირების გათვალისწინებით:

- სადაც ცხოველების კარკასი გატყავება ხდება, ეს პროცესი უნდა დასრულდეს გამოშიგვამდე;
- წყალი დასამდულრავ ავზებში უნდა იყოს დაცული დაბინძურებისგან;
- გამოშიგვნა უნდა განხორციელდეს დაყოვნების გარეშე;
- საჭმლის მომწელებელი სისტემიდან ყველა სახის გამონადენი ან გამონაჟონი საყლაპავიდან, ჩიჩახვიდან, კუჭიდან, ნაწლავებიდან, კლოაკიდან ან სწორი ნაწლავიდან, ან ნაღვლის ბუშტიდან, შარდის ბუშტიდან, საშვილოსნოდან, ან სარძევე ჯირკვალიდან, თავიდან უნდა იქნას აცილებული;
- გამოშიგვნის დროს ნაწლავები არ უნდა იყოს მოცილებული კუჭიდან და არც სხვა ორგანოების ჩაღვრა არ უნდა მოხდეს ნაწლავში, თუ ნაწლავები, პირველ რიგში, ეფექტურად არ იქნა შეკრული დაღვრის თავიდან ასაცილებლად. გამონაკლისია, მეფრინველეობისა და სანადირო ფრინველების შემთხვევები;
- კუჭ-ნაწლავი და ყველა საკვებად უვარგისი ნაწილი, რომელიც მიიღება ცხოველების დაკვლიდან ან/და ტანხორცის გამოშიგვნიდან, რაც შეიძლება მალე უნდა მოცილდეს პირველადი დამუშავების ადგილს და დამუშავდეს ისე, რომ არ გამოიწვიოს ხორცის ჯვარედინი დაბინძურება;
- ხილული და მიკრობული დაბინძურების მოსაშორებლად გამოყენებული მეთოდები უნდა იყოს ეფექტური და აკმაყოფილებდეს კომპეტენტური უწყების მიერ განსაზღვრულ სხვა მოთხოვნებს;
- ფეკალური და სხვა მასალა იმგვარად უნდა იყოს მოცილებული ან ამოღებული კარკასიდან, რომ არ გამოიწვიოს შემდგომი დაბინძურება და მიაღწიოს სათანადო შესრულების მიზნებს, ან შესრულების კრიტერიუმებს პროცესის კონტროლისთვის.

126. ცხოველების ტანხორცი და კარკასები არ უნდა ეხებოდეს ზედაპირებს ან აღჭურვილობას, თუ პრაქტიკულად გარდაუვალი არაა. იმ შემთხვევაში თუ აღჭურვილობასთან კონტაქტი გარდაუვალია ტექნიკური მიზეზების გამო, დაგეგმვის შესაბამისად, მაგალითად, გამოშიგვნის ავტომატური მეთოდის გამოყენებით აუცილებელია უზრუნველყოფილ იქნას აღჭურვილობის ჰიგიენური მდგომარეობის სათანადოდ დაცვა მონიტორინგი.
127. როდესაც კომპეტენტური პირი, რომელიც ატარებს დაკვლის შემდგომ შემოწმებას, მიიჩნევს, რომ ცხოველების დაკვლის, პირველადი დამუშავების ან ხორცის შემდგომი დამუშავების წესი

უარყოფითად იმოქმედებს ხორცის უვნებლობასა და შესაბამისობაზე, უნდა შეაჩეროს წარმოება, ან გაატაროს შესაბამისი ზომები, საჭიროებისამებრ. (იხილეთ 9.2.4).

128. ბიზნესოპერატორები უნდა აკმაყოფილებდნენ კომპეტენტური უწყების მიერ ცხოველთა ტანხორცის საკვებად ვარგისი ნაწილების დაკვლის შემდგომი შემოწმებისათვის განსაზღვრულ მოთხოვნებს. დაკლული ცხოველების ნაწილები, რომლებიც ამოღებულ იქნა დაკვლის შემდგომი შემოწმების ჩატარებამდე, უნდა იძლეოდეს კარკასის (ან კარკასების ჯგუფის) ტანხორცთან იდენტიფიცირების საშუალებას, როდესაც მოითხოვება დაკვლის შემდგომი შეფასებისთვის.
129. დაკვლისათვის ან/და პირველადი დამუშავებისათვის განკუთნილი სათავსები და აღჭურვილობა შეიძლება გამოყენებულ იქნას სხვა მიზნებისათვის, მაგალითად, ცხოველთა გადაუდებელი დაკვლა მათი ჯანმრთელობის გათვალისწინებით, თუ დაკმაყოფილებული იქნება დასუფთავებისა და რეცხვა დეზინფექციის მოთხოვნები.
130. კომპეტენტურმა უწყებამ უნდა წახალისოს ინოვაციური ტექნოლოგიებისა და პროცედურების შემუშავება და მიღება საწარმოო დონეზე, რათა შეამციროს ჯვარედინი დაბინძურება და გაამდიეროს სურსათის უვნებლობა, მაგალითად, ტერმინალური სწორი ნაწლავის ჩანთაში ჩასმა და შეკვრა.

9.5. დაკვლის შემდგომი შემოწმება

131. ყველა კარკასი და სხვა შესაბამისი ნაწილები უნდა დაექვემდებაროს დაკვლის შემდგომ შემოწმებას, რომელიც სასურველია იყოს ყოვლისმომცველი, ხორცის წარმოებისთვის რისკზე დაფუძნებული სისტემის ნაწილი.
132. კარკასის და სხვა შესაბამისი ნაწილების დაკვლის შემდგომ შემოწმებისას უნდა გამოიყენონ პირველადი წარმოებიდან და დაკვლის წინა შემოწმების ინფორმაცია, თავის, ხორცისა და შინაგანი ორგანოების ორგანოლეპტიკური შემოწმების დასკვნებთან ერთად, რათა მიიღონ გადაწყვეტილება ნაწილების უვნებლობასა და შესაბამისობაზე, ადამიანის მოხმარებისათვის. როდესაც ორგანოლეპტიკური შემოწმების შედეგები არასაკმარისია იმისთვის, რომ ზუსტად შეფასდეს კარკასის და სხვა შესაბამისი ნაწილების უვნებლობა ან შესაბამისობა ადამიანის მოხმარებისთვის, ნაწილები უნდა გადაიდოს და მიჰყვეს დამადასტურებელი შემოწმების პროცედურებს ან/და ტესტებს.

9.5.1. დაკვლის შემდგომი შემოწმების სისტემების შემუშავება

133. დაკვლის შემდგომი შემოწმების პროცედურებსა და ტესტებს ადგენს კომპეტენტური უწყება, მეცნიერულ მონაცემებსა და რისკზე დაფუძნებული მიდგომის მიხედვით. კომპეტენტურ უწყებას აქვს პასუხისმგებლობა გადაწყვეტილების კრიტერიუმების დადგენასა და დაკვლის შემდგომი შემოწმების სისტემის ვერიფიკაციაზე. რისკზე დაფუძნებული სისტემის არარსებობის შემთხვევაში, პროცედურები უნდა ეფუძნებოდეს მიმდინარე მეცნიერულ ცოდნასა და პრაქტიკას.
134. დაკვლის შემდგომი პროცედურები და ტესტები შეიძლება იყოს ინტეგრირებული და დანერგილი ერთობლივად საზოგადოებრივი ჯანმრთელობისა და ცხოველთა ჯანმრთელობის მიზნების მისაღწევად. ასეთ შემთხვევებში, დაკვლის შემდგომი შემოწმების ყველა ასპექტი უნდა იყოს მეცნიერულ მონაცემზე დაფუძნებული და მორგებული შესაბამის რისკებზე.
135. ცხოველთა პოპულაციის შესახებ შესაბამისი ინფორმაცია, მაგალითად, ცხოველის ტიპი, ჯანმრთელობის მდგომარეობა, წარმოშობის გეოგრაფიული რეგიონი, არსებული ინფორმაცია უნდა იქნას გამოყენებული დაკვლის შემდგომი შემოწმების სისტემების შემუშავებასა და დანერგვაში.
136. საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის ინტერესის გათვალისწინებით, კარკასისა და სხვა შესაბამისი ნაწილების რუტინული სკრინინგისათვის, გარდა ორგანოლეპტიკური შემოწმებისა, საექვო საფრთხეებისათვის შეიძლება საჭირო გახდეს სხვა მეთოდებიც, მაგ., კვლევა *Trichinella* spp. -თვის.

რისკზე დაფუძნებული დაკვლის შემდგომი შემოწმების პროგრამის მახასიათებლებია:

- ორგანოლეპტიკური პროცედურებისა და კვლევების შემუშავება და გამოყენება, რომლებიც ხორცისმიერი ან ხორცთან ასოცირებული რისკების შესაბამისი და პროპორციულია, განსაკუთრებით, ამკარად გამოხატული ანომალიების გამოსავლენად;
- პროცედურების მორგება დაავადებებისა და დეფექტების სპექტრთან და გავრცელებასთან, რომელიც გონივრულად სავარაუდოა, რომ არსებობდეს კონკრეტულ დასაკლავ პოპულაციაში, ითვალისწინებს რა დასაკლავი ცხოველის ტიპს (ასაკს), გეოგრაფიულ წარმოშობასა და პირველადი წარმოების სისტემას, მაგალითად, შესაბამისი კუნთების მრავალჯერადი ამოჭრა ყველა ღორში იმ გეოგრაფიული რეგიონებიდან, სადაც არსებობს *Taenia solium*;
- პროცედურები, რომლებიც მინიმუმამდე ამცირებს ჯვარედინ დაბინძურებას დამუშავებისას, და შეიძლება, მოიცავდეს პროცედურებს, რომლებიც პირველ რიგში, შემოიფარგლება, კარკასებისა და სხვა შესაბამისი ნაწილების ვიზუალური დაკვირვებით, თუ იგი დასაბუთებულია რისკის შეფასებით;
- ცხოველების საკვებად უვარგისი ნაწილების შემოწმება, სადაც მათ შეუძლიათ შეასრულონ ინდიკატორის როლი საკვებად ვარგის ნაწილებზე გადაწყვეტილების მიღებისთვის;
- ტრადიციული პროცედურების მოდიფიკაცია, როდესაც მეცნიერულმა კვლევამ აჩვენა, რომ ისინი არაეფექტურია, ან, თავისთავად, საფრთხის შემცველია სურსათისთვის, მაგალითად, ახალგაზრდა ცხოველების ლიმფური კვანძების რუტინული ამოჭრა გრანულომატოზური დარღვევების გამოსავლენად;
- უფრო ინტენსიური ორგანოლეპტიკური პროცედურების გამოყენება რუტინულად, როდესაც დაავადება ან მდგომარეობა, რომელსაც ზოგადი გავრცელება შეუძლია, აღმოჩენილია კარკასის და სხვა შესაბამისი ნაწილების ერთ კონკრეტულ ნაწილში, მაგალითად, *Taenia saginata* -ს ცისტები მსხვილფეხა რქოსან პირუტყვში, სიყვითლე (ქსანტოქრომია);
- დამატებით რისკზე დაფუძნებული შემოწმების პროცედურების გამოყენება რუტინულად, როდესაც ცოცხალი ცხოველები დიაგნოსტიკურ ტესტზე დადებითია ე, მაგალითად, ტუბერკულოზის ტესტი მსხვილფეხა რქოსან პირუტყვში, მალეინის ტესტი ცხენებში;
- ლაბორატორიული ტესტების გამოყენება საფრთხეებზე, რომლებიც ვერ დგინდება ორგანოლეპტიკური შემოწმებით, მაგ., *Trichinella* spp., ქიმიური ნარჩენები და დამაბინძურებლები;
- ორგანოლეპტიკური შემოწმების გაზომვადი შედეგების გამოყენება, რომლებიც ასახავს რისკზე დაფუძნებულ მიდგომას;
- HACCP-ის გეგმებთან ინტეგრაცია პროცესის კონტროლის სხვა აქტივობებისთვის;
- პროცედურები უნდა შეესაბამებოდეს იმ ინფორმაციას, რომელიც მიღებულია პირველადი მწარმოებლისგან ცხოველთა თითოეულ პარტიაზე;
- პირველადი მწარმოებლის ინფორმირება დასაკლავად გამიზნულია ცხოველების უვნებლობისა და მდგრადობის სტატუსის უწყვეტი გაუმჯობესების მიზნით. (იხილეთ 6.4)

9.5.2. დაკვლის შემდგომი შემოწმების დანერგვა

137. დაკვლის შემდგომი შემოწმება უნდა მოხდეს რაც შეიძლება მალე, ცხოველების დაკვლის, ან გარეული ნაწადირევის მიღების შემდეგ. შემოწმება უნდა ითვალისწინებდეს სრულ შესაბამის ინფორმაციას პირველადი წარმოების დონიდან და დაკვლის წინა შემოწმებიდან, მაგალითად,

ინფორმაცია ოფიციალური ან ოფიციალურად აღიარებული საფრთხის კონტროლის პროგრამებიდან, ინფორმაცია "საეჭვო" დაკვლული ცხოველების შესახებ.

138. კომპეტენტურმა უწყებამ უნდა განსაზღვროს: როგორ დაინერგოს დაკვლის შემდგომი შემოწმება, ტრენინგი, ცოდნა, უნარ-ჩვევები, რომელიც მოეთხოვება პროცესში ჩართულ პერსონალს (მათ შორის, ოფიციალური ინსპექტორის, ვეტერინარი ინსპექტორისა და ნებისმიერი პერსონალის როლი, რომელიც არ არის დასაქმებული კომპეტენტური უწყების მიერ) და ვერიფიკაციის აქტივობების სიხშირე და ინტენსივობა (იხილეთ 9.2.4). ყველა დაკვლის შემდგომი შემოწმებისა და გადაწყვეტილების შესაბამისობის ვერიფიკაციის საბოლოო პასუხისმგებლობა ეკისრება კომპეტენტურ უწყებას.
139. კარკასები და სხვა შესაბამისი ნაწილები, რომლებიც დაწუნებულია (მიჩნეულია უვარგისად) დაკვლის შემდგომი შემოწმების ჩამტარებელი კომპეტენტურმა პირის მიერ, როგორც მავნე ან შეუსაბამო ადამიანის მოხმარებისთვის, უნდა იდენტიფიცირდეს საჭიროებისამებრ და დამუშავდეს ისე, რომ არ გამოიწვიოს სხვა კარკასიდან და შესაბამისი ნაწილებიდან ხორცის ჯვარედინი დაბინძურება. დაწუნების მიზეზი უნდა იქნას დოკუმენტირებული და შესაძლოა, ჩატარდეს დამადასტურებელი ლაბორატორიული ტესტები თუ ჩაითვლება საჭიროდ.

ბიზნესოპერატორის პასუხისმგებლობები დაკვლის შემდგომ შემოწმებასთან მიმართებით მოიცავს:

- კარკასისა და სხვა შესაბამისი ნაწილების (სისხლის ჩათვლით, საჭიროებისამებრ) იდენტიფიცირების შენარჩუნებას, შემოწმების დასრულებამდე;
- თავების გატყავებასა და პირველად დამუშავებას იმ მოცულობით, რამდენადაც აუცილებელია შემოწმების გასაადვილებლად. მაგალითად, ნაწილობრივი გატყავება დაუშვებს წვდომას ქვედა ყბის ლიმფურ კვანძებზე, ენის ფუძის განცალკევება დაუშვებს რეტროფარინგალურ ლიმფურ კვანძებთან წვდომას;
- თავების გატყავებას იმ მოცულობით, რაც აუცილებელია საკვებად ვარგისი ნაწილების ჰიგიენური მოცილებისათვის იმ შემთხვევაში თუ ეს გათვალისწინებულია ტექნოლოგიით
- კომპეტენტური უწყების მოთხოვნების შესაბამისად კარკასისა და სხვა შესაბამისი ნაწილების შემოწმებისთვის წარდგენა;
- დაწესებულების/საწარმოს პერსონალისათვის აკრძალულია, განზრახ მოაცილონ ან, შეცვალონ დაავადების, დეფექტის, ან ცხოველის საიდენტიფიკაციო ნიშნის ნებისმიერი მტკიცებულება, დაკვლის შემდგომ შემოწმებამდე;
- ნაყოფის სწრაფად მოცილება მუცლის ღრუდან, რენდერირებისთვის ან სხვა პროცესებისათვის, როგორც დაშვებულია კომპეტენტური უწყების მიერ. მაგ., ნაყოფის სისხლის შეგროვება;
- შემოწმებას დაქვემდებარებული ყველა კარკასისა და მასთან დაკავშირებული ნაწილების შენახვას, შემოწმების ზონაში და შემოწმების დასრულებამდე და გადაწყვეტილების მიღებამდე;
- ობიექტების უზრუნველყოფას ყველა კარკასისა და სხვა შესაბამისი ნაწილების იდენტიფიცირებისა და შენარჩუნებისათვის, რომელიც მოითხოვს უფრო დეტალურ შემოწმებას ან/და დიაგნოსტიკურ ტესტებს, სანამ უვნებლობისა და შესაბამისობის შესახებ გადაწყვეტილება მიიღებამდე რათა თავიდან იქნას აცილებული სხვა კარკასის და სხვა შესაბამისი ნაწილების ხორცის ჯვარედინი დაბინძურება;
- ჭრილობის გარშემო ამოჭრილი კარკასის ნაწილების დაწუნებას;
- ხანდაზმული ცხოველის ღვიძლის ან/და თირკმელების რუტინულ დაწუნებას, როდესაც

კომპეტენტურმა უწყებამ დაადგინა, რომ შესაძლებელია მძიმე ლითონების დაგროვება მიუღებელ დონემდე;

- ჯანმრთელობის ნიშანდების გამოყენებას (როგორც მითითებულია კომპეტენტური უწყების მიერ), რომელიც ასახავს დაკვლის შემდგომი შემოწმების შედეგს; და
- დაკვლის შემდგომი შემოწმების განმახორციელებელ, კომპეტენტურ პირებთან თანამშრომლობას, ყველა სხვა გზით, რაც აუცილებელია, რათა გაადვილდეს ეფექტური დაკვლის შემდგომი შემოწმება, მაგალითად, წვდომა გადამუშავების ჩანაწერებზე, დაუბრკოლებელი წვდომა ყველა კარკასსა და სხვა შესაბამის ნაწილებზე.

დაკვლის შემდგომი შემოწმების სისტემები უნდა მოიცავდეს:

- რისკზე დაფუძნებულ პროცედურებსა და კვლევებს, რამდენადაც შესაძლებელია და პრაქტიკულია (იხილეთ 9.5.1);
- სათანადოდ გაბრუნებისა და სისხლდენის დადასტურებას;
- პირველადი დამუშავების დასრულების შემდეგ რაც შეიძლება მალე, შემოწმების ხელმისაწვდომობას, ომ;
- კარკასისა და სხვა შესაბამისი, მათ შორის, საკვებად უვარგისი ნაწილების ვიზუალურად შემოწმებას, როგორც განსაზღვრულია კომპეტენტური უწყების მიერ;
- კარკასისა და სხვა შესაბამისი, მათ შორის, საკვებად უვარგისი ნაწილების, პალპაციას ან/და ამოჭრას, როგორც დადგენილია კომპეტენტური უწყების მიერ, რისკზე დაფუძნებული მიდგომის შესაბამისად;
- დამატებით პალპაციას ან/და ამოჭრას, საჭიროებისამებრ რათა გამოტანილ იქნას გადაწყვეტილება ცალკეულ კარკასსა და სხვა შესაბამის ნაწილებზე, სათანადო ჰიგიენის კონტროლის ქვეშ;
- ადამიანის მოხმარებისთვის განკუთვნილი, საკვებად ვარგისი ნაწილების უფრო დეტალურ შემოწმებას იმ ნაწილების შემოწმებასთან შედარებით, რომელსაც გააჩნია მხოლოდ ინდიკატორული დანიშნულება, გარემოების შესაბამისად;
- ლიმფური კვანძების სისტემატურ, მრავალჯერად ამოჭრას, სადაც ამოჭრა აუცილებელია;
- სხვა ორგანოლექტიკური შემოწმების პროცედურები, მაგალითად, სუნი, შეხება;
- აუცილებლობის შემთხვევაში, ლაბორატორიულ დიაგნოსტიკასა და სხვა კვლევები, რომლებიც ჩატარებულია კომპეტენტური უწყების ან ბიზნესოპერატორის მითითებით;
- შესრულების მიზნებს ან შესრულების კრიტერიუმებს, ორგანოლექტიკური შემოწმების შედეგებისათვის, თუ ხელმისაწვდომია;
- მარეგულირებელ უფლებამოსილებას, რათა შეანელოს ან შეაჩეროს გადამუშავება ისე, რომ მოხდეს ადეკვატური დაკვლის შემდგომი შემოწმება, ნებისმიერ დროს;
- განსაზღვრული ნაწილების ამოღება, თუ მოთხოვნილია კომპეტენტური უწყების მიერ. მაგალითად, „განსაკუთრებული რისკის შემცველი მასალები“ BSE -სთვის; და
- ჯანმრთელობის ნიშანდებისათვის აღჭურვილობის სათანადო გამოყენება და უსაფრთხოდ შენახვა.

140. კომპეტენტურმა უწყებამ და ინდუსტრიამ, საჭიროებისამებრ, უნდა ჩაწერონ და გაავრცელონ დაკვლის შემდგომი შემოწმების შედეგები. ადამიანის ან ცხოველის ჯანმრთელობის შეტყობინებას დაქვემდებარებული დაავადებები. ნარჩენების ან დამაბინძურებლების

შეუსაბამობის შემთხვევები, უნდა ეცნობოს ეროვნულ კომპეტენტურ უწყებებს, აგრეთვე, ცხოველ(ებ)ის მფლობელს. დაკვლის შემდგომი შემოწმების შედეგების ანალიზი, დროთა განმავლობაში, კომპეტენტური უწყების პასუხისმგებლობაა. ასეთი ანალიზის შედეგები ხელმისაწვდომი უნდა იყოს ყველა დაინტერესებული მხარისათვის.

9.6. დაკვლის შემდგომი შეფასება

141. ადამიანის მოხმარებისთვის უვნებელი და შესაბამისი საკვებად ვარგისი ნაწილების დაკვლის შემდგომი შეფასებაშეფასება, უპირველეს ყოვლისა, უნდა ემყარებოდეს ადამიანის ჯანმრთელობასთან დაკავშირებულ სურსათისმიერ რისკებს. ადამიანის ჯანმრთელობის სხვა რისკები, მაგალითად, პროფესიული ზემოქმედება ან ხორცის დამუშავება სახლში, ასევე, მნიშვნელოვანია მხედველობაში მისაღებად. შეფასებები ხორცის შესაბამისობის მახასიათებლებთან დაკავშირებით, უნდა ასახავდეს სამიმხმარებლო მოთხოვნებს, რაც საჭიროა საბოლოო გამოყენების შესაბამისად.⁴⁶
142. მიუხედავად იმისა, რომ კოდექსის მანდატს ცდება, დაკვლის შემდგომი შემოწმების პროგრამები შეიძლება გამოყენებულ იქნას კარკასებისა და სხვა შესაბამისი ნაწილების იდენტიფიცირებისა და შეფასებისათვის, ცხოველთა ჯანმრთელობის რისკების მიხედვით, როგორც ეს განსაზღვრულია შესაბამისი ეროვნულ კანონმდებლობით.

საკვებად ვარგისი ნაწილების შეფასება, როგორც უვნებელი და შესაბამისი უნდა ითვალისწინებდეს ინფორმაციას შემდეგი წყაროებიდან:

- ინფორმაცია პირველადი წარმოებიდან (იხილეთ სექცია 6);
- დაკვირვებები ცხოველებზე სადგომში;
- დაკვლის წინა შემოწმება; და
- დაკვლის შემდგომი შემოწმება, მათ შორის, დიაგნოსტიკური კვლევები, მოთხოვნისამებრ.

143. კომპეტენტური უწყების მიერ მოწოდებული მითითებების მიხედვით, შეფასება უნდა იყოს მაქსიმალურად დაფუძნებული მეცნიერულ მონაცემებსა და ადამიანის ჯანმრთელობის რისკებზე, შეფასება უნდა მოხდეს კომპეტენტური პირების მიერ. შეფასებისთვის საჭირო მომზადების დონე, ცოდნა, უნარ-ჩვევები და შესაძლებლობები, შეიძლება გარკვეულ სიტუაციებში იყოს არასაკმარისი, თუ საკვებად ვარგისი ნაწილები, რომლებიც აჩვენებს კონკრეტულ ანომალიას, მიხნეულია, მავნედ და შეუსაბამოდ ადამიანის მოხმარებისთვის და საჭიროა მისი განკარგვა.
144. როდესაც დაკვლის შემდგომი შემოწმების თავდაპირველი შედეგები არასაკმარისია საკვები ნაწილები ზუსტად შეფასდესისათვის, როგორც უვნებელი ან შესაბამისი პროდუქტი ადამიანის მოხმარებისთვის, პირობით შეფასებას უნდა მოჰყვეს უფრო დეტალური შემოწმების პროცედურები ან/და კვლევები. უფრო დეტალური შემოწმებისა ან/და დიაგნოსტიკური კვლევები შედეგების მოლოდინში, ცხოველის ყველა ნაწილი, რომელიც საჭიროა შემდგომი გამოკვლევისთვის, უნდა დაყოვნდეს ამ აქტივობების განმახორციელებელი კომპეტენტური პირის კონტროლის ქვეშ.

⁴⁶ კომპეტენტურმა უწყებამ შეიძლება გაითვალისწინოს სხვადასხვა მომხმარებელთა პოპულაციის განსხვავებული მოთხოვნილებები, ისე, რომ შესაბამისობის გადაწყვეტილება არ ამახინჯებდეს სურსათის მიწოდების ეკონომიკას.

საკვებად ვარგისი ნაწილების შეფასების კატეგორიები მოიცავს:

- უვნებელს და შესაბამისს ადამიანის მოხმარებისთვის;
- უვნებელს და შესაბამისს ადამიანის მოხმარებისთვის, ექვემდებარება განსაზღვრული დამუშავების გამოყენებას, მაგ., თერმული დამუშავება, გაყინვა;⁴⁷
- დაყოვნებულია/დროებით შეჩერებულია, როგორც საექვო, რომ არის მავნე ან შეუსაბამო და ელოდება შემდგომი პროცედურების ან/და კვლევების შედეგს.
- მავნეა ადამიანის მოხმარებისთვის, მაგრამ შეიძლება გამოყენებულ იქნას სხვა მიზნისთვის, მაგალითად, შინაური ცხოველების საკვებად, საკვებად და საკვებ ინგრედიენტებად, სამრეწველო, არასასურსათო დანიშნულებით, იმ პირობით, თუ საფრთხეების გადაცემის თავიდან ასაცილებლად ადეკვატურია ჰიგიენის კონტროლი, ან აკრძალულია ხელახალი შეტანა სასურსათო ჯაჭვში;
- მავნეა ადამიანის მოხმარებისთვის და მოითხოვს დაწუნებასა და განადგურებას;
- შეუსაბამოა ადამიანის მოხმარებისთვის, მაგრამ შეიძლება გამოყენებულ იქნას სხვა მიზნისთვის, მაგალითად, შინაური ცხოველების საკვებად, საკვებად და საკვებ ინგრედიენტებად, სამრეწველო, არასასურსათო დანიშნულებით, იმ პირობით, თუ ადეკვატურია კონტროლი, ან აკრძალულია ხელახალი შეტანა სასურსათო ჯაჭვში;
- შეუსაბამოა ადამიანის მოხმარებისთვის, მოითხოვს დაწუნებასა და განადგურებას; და
- მავნეა ცხოველთა ჯანმრთელობისთვის, როგორც მითითებულია ეროვნულ კანონმდებლობაში და მას შესაბამისად განკარგავენ.⁴⁸

145. როდესაც საკვები ნაწილები ფასდება, როგორც უვნებელი და შესაბამისი ადამიანის მოხმარებისთვის, ექვემდებარება დადგენილი დამუშავების პროცესის მეთოდის გამოყენებას, სპეციფიკაციები პროცესისთვის უნდა იყოს დამოწმებული კომპეტენტური უწყების მიერ, რაც საკმარისია, რათა აღმოიფხვრას/შეამციროს, ადეკვატურად მოაცილოს საფრთხე ან პირობითად საექვო საფრთხე. მაგალითად, სპეციფიკაციები ავტოკლავირებით სტერლიზაციისთვის, მაღალი ტემპერატურისა და გაყინვის გამოყენება.

9.7. ჰიგიენის მოთხოვნები პროცესის კონტროლისთვის დაკვლის შემდგომი შემოწმების შემდეგ

146. დაკვლის შემდგომი შემოწმების ოპერაციები მოიცავს ყველა პროცედურას, საცალო ვაჭრობის წერტილამდე, მაგალითად, კარკასის გაცივებას, ძვლებისგან მოცილებას და დაჭრას, შემდგომ მომზადებას, გადამუშავებას, შეფუთვის, გაყინვას, შენახვას და სარეალიზაციო წერტილამდე დისტრიბუციას. განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს ტემპერატურის კონტროლს. ახლად დაკლული, დამუშავებული ხორცისა და სხვა საკვებად ვარგისი ნაწილების ტემპერატურა რაც შეიძლება სწრაფად უნდა შემცირდეს იმ ტემპერატურამდე, რომელიც შეამცირებს მიკროორგანიზმების ზრდას ან ტოქსინების წარმოქმნას, რამაც შეიძლება შეუქმნას რისკი ადამიანის ჯანმრთელობას. ასევე, მნიშვნელოვანია, ცივი ჯაჭვის უწყვეტობა, გამონაკლისია, პრაქტიკული მიზნებისათვის აუცილებელი მინიმალური პერიოდი, მაგალითად, მოპყრობა ტრანსპორტირების დროს.

147. მეფრინველობისა და მოშენებული სანადირო ფრინველის შემთხვევაში, შიგნეულობა ან

⁴⁷ კომპეტენტურ პირს შეუძლია დაავალოს, რომ დაკვლის შემდგომი შემოწმების შემდეგ, საკვებად ვარგისი ნაწილები, რომლებიც ინახება შესაბამისი ინვენტორის კონტროლის პირობებში, შეიძლება ჩათვალოს უვნებლად და შესაბამისად, როდესაც ექვემდებარება კონკრეტულ პროცესს მაგ., გაყინვას, მოხარშვას, დაკონსერვებას.

⁴⁸ გარკვეულ შემთხვევებში, საკვებად ვარგისი ნაწილები შეიძლება შეფასდეს, როგორც შესაბამისი ადამიანის მოხმარებისთვის, მაგრამ დაექვემდებაროს შეზღუდულ დისტრიბუციას, ვინაიდან ცხოველების მიეკუთვნებოდნენ გეოგრაფიული ტერიტორიებს, რომლებიც ცხოველთა ჯანმრთელობის მიზეზებისთვის კარანტინის ქვეშაა.

შიგნეულობის ნაწილები, თირკმელების გარდა, რაც შეიძლება მალე უნდა მოსცილდეს, თუ სხვაგვარად არაა დაშვებული კომპეტენტური უწყების მიერ.

ადამიანის მოხმარებისთვის უვნებელი და ვარგისი ხორცი, უნდა:

- დაუყოვნებლივ გადაიტანონ პირველადი დამუშავების ადგილიდან;
- დამუშავდეს, შეინახულ იქნას და ტრანსპორტირდეს ისე, რომ დაცული იყოს დაბინძურებისა და გახრწნისაგან;
- დაყოვნდეს ისეთ პირობებში პირობებში, რომელიც შეამცირებს მის ტემპერატურას ან/და წყლის აქტივობას, რაც შეიძლება სწრაფად, თუ არ ხდება ძვლების მოცილება; და
- ინახებოდეს იმ ტემპერატურაზე, რომელიც აღწევს უვნებლობისა და შესაბამისობის მიზნებს.

მეფრინველობისა და მოშენებული სანადირო ფრინველის შემთხვევაში, რომლებიც გადიან ჩაყურსვით გაცივებას:

- ჩაყურსვით გაცივების პროცესი უნდა აკმაყოფილებდეს ჰიგიენის კრიტერიუმებს, როგორც ეს მითითებულია კომპეტენტური უწყების მიერ;
- კარკასის ტემპერატურის შემცირება უნდა მოხდეს რაც შეიძლება სწრაფად;
- დამუშავების შემდეგ კარკასს უნდა ჰქონდეს ინდიკატორული ორგანიზმებისა (წარმოების ჰიგიენური მაჩვენებლები) და პათოგენების უფრო მცირე მიკრობთა საერთო რაოდენობა, ვიდრე დამუშავებამდე; და
- სანიტარიული მოთხოვნები უნდა მოიცავდეს კონტეინერების სრულ დაცლას, დასუფთავებასა და სანიტარიულ დამუშავებას საჭიროებისამებრ.

148. ხორცზე, შეფუთვაზე ან დაფასობაზე გამოყენებულმა ჯანმრთელობის ოფიციალურმა ნიშანდებამ უნდა მოგვაწოდოს ინფორმირება, რომ პროდუქტი წარმოებულია საკანონმდებლო მოთხოვნების შესაბამისად და მოთხოვნის შემთხვევაში, შესაძლებელი უნდა იყოს მიკვლევადობა, წარმომავლობის დადგენაში. როდესაც გამოიყენება, როგორც ხორცის ჰიგიენის სახელმწიფო პროგრამის ნაწილი, ჯანმრთელობის ნიშანდება უნდა შეიცავდეს დაწესებულების აღიარების /რეგისტრაციის/სიაში შეტანის ნომერს, რომელიც გამოყენებულია ისე, რომ მისი ხელახლა გამოყენება შეუძლებელია და ადვილად იკითხება. სხვა ნიშნები შეიძლება აღნიშნავდეს კომერციულ სპეციფიკაციას, ან მიუღებელს ადამიანის მოხმარებისთვის, მაგალითად, მითითებულ იქნას შინაური ცხოველის საკვების ბრენდები.
149. ჯანმრთელობის ოფიციალური ნიშანდება შეიძლება გამოყენებულ იქნას უშუალოდ პროდუქტზე, შეფუთვაზე, პაკეტზე, დაბეჭდილი და დამაგრებული იყოს პროდუქტის ეტიკეტის, შესაფუთზე ან პაკეტზე. დიდი მოცულობის ტრანსპორტირებისას, სხვა დაწესებულებებში შემდგომი დამუშავების, გადამუშავების ან შეფუთვის მიზნით, ჯანმრთელობის ნიშანდება, შეიძლება, გამოყენებულ იქნას კონტეინერის ან შეფუთვის გარე ზედაპირზე.

იქ სადაც კარკასები, კარკასის ნაწილები ან სხვა ხორცი მოთავსებულია იზოლირებულად:

- ჰიგიენური პროცედურების კონტროლის ყველა მოთხოვნა უნდა იყოს დაიცული, მაგალითად, ჩილერის დატვირთვის ტემპები, მარაგის როტაცია, ტემპერატურისა და ფარდობითი ტენიანობის სპეციფიკაციები;
- კარკასები და კარკასების ნაწილები, ჩამოკიდებული, მოთავსებული თაროებზე ან ლანგრებზე, უნდა დაყოვნდეს ისე, რომ მოხდეს ჰაერის ადეკვატური ცირკულაცია;

- თავიდან უნდა იქნას აცილებული, სითხეების წვეთებით, ჯვარედინი დაბინძურების შესაძლებლობა; და
- წყლის წვეთები ზედა ობიექტებიდან (ჭერიდან და სხვა) და კონდენსაციიდან უნდა კონტროლდებოდეს მაქსიმალურად, რათა თავიდან იქნას აცილებული ხორცისა და სურსათთან შეხებაში მყოფი ზედაპირების დაბინძურება.

150. ხორცის დაჭრის, გატარების, მექანიკურად განცალკევების, მომზადებისა და წარმოებისთვის განკუთვნილი ოთახები და აღჭურვილობა უნდა დაიგეგმოს ისე, რომ ქმედებები განხორციელდეს განცალკევებულად, ან ისე, რომ არ გამოიწვიოს ჯვარედინი დაბინძურება.

151. ახალი ხორცი, რომელიც გამიზნულია დასაჭრელად ან ძვლისგან განსაცალკევებლად, საჭიროებისამებრ, თანდათანობით უნდა იქნას შეტანილი ხორცის დასაჭრელ ოთახებში და არ უნდა დაგროვდეს სამუშაო მაგიდეზე. თუ ახალი ხორცი დაიჭრა ან ძვლებისგან განცალკევდა შენახვისა და ტრანსპორტირებისათვის საჭირო ტემპერატურის მიღწევამდე, დაუყოვნებლივ უნდა შემცირდეს ტემპერატურა დადგენილ დონემდე.

როდესაც ახალი ხორცი იჭრება ან განცალკევდება ძვლებისგან:

- პირველადი დამუშავების ადგილიდან ის უნდა გადაიტანონ პირდაპირ დასაჭრელ ან ძვლების განსაცალკევებელ ოთახში;
- დაჭრის ან ძვლების განცალკევების ოთახში უნდა იყოს კონტროლირებადი ტემპერატურული რეჟიმი და პირდაპირ დაკავშირებული პირველადი დამუშავების ადგილთან, თუ კომპეტენტური უწყება არ დაამტკიცებს ალტერნატიულ პროცედურებს, რომლებიც უზრუნველყოფს ჰიგიენის ექვივალენტურ დონეს; და
- დაჭრა, ძვლების მოშორება და შეფუთვა უნდა მოხდეს დაუყოვნებლივ. ის უნდა აკმაყოფილებდეს ჰიგიენური პროცესის კონტროლის ყველა მოთხოვნას.

გატარებისათვის განკუთვნილი უმი ხორცი:

- უნდა იქნას მიღებული ცხოველთა მხოლოდ იმ ნაწილებისგან, რომლებიც დაშვებულია კომპეტენტური უწყების მიერ, მაგალითად, განივზოლიანი კუნთი და ცხიმოვანი ქსოვილები;⁴⁹
- არ უნდა შეიცავდეს ძვლის ფრაგმენტებს ან კანს;
- გატარებამდე, ნებისმიერი მკვეთრად გამოხატული ანომალური ქსოვილები ან / და პირველადი დამუშავების შემდგომი დაბინძურება უნდა მოსცილდეს; და
- კომპეტენტურ უწყებას შეუძლია დააკონკრეტოს შემადგენლობის კრიტერიუმები.

უმი ხორცის მექანიკურად განცალკევებისას, უწყებამ უნდა:

- შეზღუდოს ცხოველთა ნაწილების ტიპი, რომელიც შეიძლება გამოიყენონ, მაგალითად, თავის ქალა;
- დაადგინოს შემადგენლობის სტანდარტები და მაქსიმალური კალციუმის შემცველობა; და
- მოითხოვოს საბოლოო პროდუქტის სპეციფიური ეტიკეტირება.

⁴⁹ დეფექტური ცხოველების სახეობების განივზოლიანმა კუნთებმა უნდა გაიარონ ექსპერტიზა Trichinella -ზე, როგორც ეს დადგენილია კომპეტენტური უწყების მიერ.

უმი ხორცის გატარების, მექანიკურად განცალკევების ან მომზადებისას:

- კომპეტენტურ უწყებას შეუძლია, პროცესის კონტროლისთვის, წარმოების თითოეულ ეტაპზე დააკონკრეტოს მაქსიმალური დროის/ტემპერატურის გრაფიკი, მაგალითად, მაქსიმალური დრო და ტემპერატურა ხორცის გაცივებიდან ან გაყინვიდან - მომზადების დრომდე, მაქსიმალური ტემპერატურა წარმოების დროს, მაქსიმალური დრო გაცივებამდე ან გაყინვამდე;
- თუ არ გამოიყენება მომზადებული და წარმოებული ხორცისთვის, როგორც ინგრედიენტი, იგი დაუყოვნებლივ უნდა შეიფუთოს ან/და დაფასოვდეს, რის შემდგომაც ექვემდებარება დაუყოვნებლივ გაცივებას;
- კომპეტენტურ უწყებას შეუძლია დააკონკრეტოს მიკრობიოლოგიური შესრულების ამოცანები, შესრულების, პროცესის, ან მიკრობიოლოგიური კრიტერიუმები, ნედლეულისა და საბოლოო პროდუქტისათვის;
- დაწესებულებებს/საწარმოებს უნდა ჰქონდეთ მეტალო დეტექტორები ან, საჭიროების შემთხვევაში, გამოვლენის სხვა საშუალებები, ლითონის ფრაგმენტებით დაბინძურებისთვის;
- იგი არ უნდა გაიყინოს ხელახლა გაღობის შემდეგ.

ხორცის მომზადებისას ან გადამუშავებული ხორცის მოპყრობისას:

- პროცესის ნაკადურობამ უმი ხორცის დაყოვნებისას და, გადამუშავებისას უნდა უზრუნველყოს დაგროვილი პროდუქტის თანმიმდევრული გადაადგილება და თავიდან იქნას აცილებული შესაძლო ჯვარედინი დაბინძურება, მაგალითად, ნედლ მასალასა და მზა პროდუქტებს შორის;
- ხორცის გარდა, სხვა ინგრედიენტების მიწოდება და დამატება უნდა დაექვემდებაროს ჰიგიენის კარგ პრაქტიკას და HACCP- ს, როგორც საჭირო და პრაქტიკულია, ასევე, შეიძლება, მოიცავდეს დეკონტამინაციას მაგალითად, მწვანილებისა და სანელებლებისთვის;
- პროდუქტები, რომლებიც შეიცავს არა ხორცისმიერ ცილოვან პროდუქტებს (როგორც განსაზღვრულია ან სტანდარტიზირებულია კოდექსით), უნდა იყოს სათანადოდ ეტიკეტირებული;⁵⁰
- არაკომერციულად სტერილური პროდუქტებისთვის პროცესის კონტროლმა თავიდან უნდა აიცილოს პათოგენების ზრდა და ტოქსინების წარმოქმნა-გადამუშავება ყველა აქტივობისას. მაგალითად, ფერმენტაციისას, ნაწილობრივი თერმული დამუშავებისას, გაშრობისას, მომწიფებისა და დამარილებისას. პროცესის კრიტერიუმები შეიძლება მოიცავდეს, მაგალითად: ფერმენტაციის შემდგომ pH-ის დასაშვები დონე, დროის/ტემპერატურის გრაფიკების შესწორებას, გაცხელების, შებოლვის დროს ან გაშრობის შემდეგ, ტენიანობის / ცილის თანაფარდობის შესწორებას, ნიტრიტის, როგორც კონსერვაციის ინგრედიენტის ფორმულირებისა და გამოყენების შესწორებას; თუ თერმული ან/და სხვა გადამუშავების მეთოდი არ არის საკმარისი პროდუქტის სტაბილურობის უზრუნველსაყოფად, პროდუქტი უნდა გაცივდეს შენახვის საჭირო ტემპერატურამდე, ისე, რომ უზრუნველყოს პროდუქტის უვნებლობა და პათოგენური სპორაწარმოქმნელი მიკროორგანიზმებმა არ იქონიებს მასზე უარყოფით გავლენას;
- პროდუქტის სხვადასხვა სახით ფორმირებისას, მიღწეულ უნდა იქნას პათოგენების კონტროლის განსაზღვრული დონე; მაგალითად: ანტიბაქტერიული ინგრედიენტების განაწილება მოხარშული ძეხვის ემულსიებში, მიკრობიოლოგიური კულტურების დამატება, pH- ის რეგულირება;

⁵⁰ ზოგადი სტანდარტი წინასწარ შეფუთული სურსათის მარკირებისთვის (CODEX STAN 1-1985).

- ფერმენტირებული პროდუქციის წარმოებისათვის გამოსაყენებელი უმი ხორცის მიკრობიოლოგიური დაბინძურება, უნდა იყოს რაც შეიძლება დაბალი. ასევე მექანიკურად განცალკევებული ხორცისთვის დროისა/ტემპერატურის გრაფიკით პროდუქტის უვნებლობა, უნდა იქნას მიიღწეული ისე როგორც დადგენილია კომპეტენტური უწყების მიერ;
- ხანგრძლივი შენახვის ვადის პროდუქტების გადამუშავება, ჰერმეტიკულად დახურულ, მყარ კონტეინერებში უნდა განხორციელდეს კოდექსის მითითებების შესაბამისად;⁵¹
- მომზადებულმა პროდუქტებმა უნდა მიაღწიოს დროს/შიდა ტემპერატურას, რომლებიც ვალიდირებულია, რომ უზრუნველყოფს პათოგენის საჭირო შემცირებას, მათ შორის, აკმაყოფილებს შესრულების განსაზღვრულ მიზნებს, შესრულების კრიტერიუმებსა და მიკრობიოლოგიურ კრიტერიუმებს/მაჩვენებლებს;
- პასტერიზაციის ან სხვა თერმული პროცესების მნიშვნელობები უნდა დადასტურდეს თერმულად დამუშავებული და გაცივებული ყველა პროდუქტისათვის - ჰერმეტიკულად დახურულ კონტეინერებში, რათა უზრუნველყოფილი იყოს პროდუქტის უვნებლობა, რომელიც ნარჩუნდება შენახვის ვადის ბოლომდე, შესაძლო კონსერვაციის ყველა ფაქტორების გათვალისწინებით;
- გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც ტრიქინელების არარსებობა შეიძლება დადასტურდეს კვლევებით ან სხვა საშუალებებით, იმ ცხოველების სახეობებიდან მიღებული განივზოლიანი კუნთის შემცველი პროდუქტების დამუშავების პროცესები (განცალკევებით ან კომბინაციაში) საკმარისი უნდა იყოს *Trichinella spp.* გასანადგურებლად;
- თერმულად დამუშავებული / ხანგრძლივი შენახვის ვადის და არა თერმულად დამუშავებული / ხანგრძლივი შენახვის ვადის პროდუქტების *L. monocytogenes*-ით დაბინძურება შეიძლება თავიდან იქნას აცილებული SSOPs და GHPs-ის გამოყენებით, რომლებიც ექვემდებარება რუტინულ მიკრობიოლოგიურ ვერიფიკაციას;
- გამომშრალი პროდუქტები დაცული უნდა იყოს გარემო ფაქტორებით დაბინძურებისა და ტენიანობის რეაბსორბციისგან; და
- ლითონის ფრაგმენტებით დაბინძურების გამოსავლენად, გატარებული, დაქუცმაცებული ან მექანიკურად განცალკევებული ხორცის შემცველი პროდუქტების პროცესებს ხაზში უნდა გააჩნდეს მეტალო დეტექტორები ან სხვა საშუალებები.

თუ ხორცი არის შეფუთული ან დაფასოებული:

- შესაფუთი მასალა უნდა იყოს დასაშვები გამოსაყენებისთვის და შესანახისთვის და ასევე მოხმარებული ჰიგიენური წესების დაცვით; და
- კონტეინერებს ან მუყაოს ყუთებს უნდა ჰქონდეს შესაბამისი შიდა საფარი ან ხორცის დაცვის სხვა საშუალება, გამონაკლის შემთხვევაში, საფარი და სხვა დაცვის საშუალება, შეიძლება, არ იყოს საჭირო, თუ ხორცის ნაწილები როგორცაა, ხორცის ნაჭრები, ინდივიდუალურად არის შეფუთული დაფასობამდე.

გასაყინად განთავსებული ხორცის შემთხვევაში:

- ხორცი, რომელიც არ არის შეფუთული მუყაოს ყუთში, უნდა დაიკიდოს ან დაიდოს თაროებზე ან ბრტყელ ზედაპირებზე ისე, რომ ხელი შეუწყოს ჰაერის ადეკვატურ ცირკულირებას;
- ხორცი, რომელიც არ არის შეფუთული მუყაოს ყუთში, უნდა იყოს შენახული ისე, რომ

⁵¹ ჰიგიენური პრაქტიკის კოდექსი, დაბალი და დაბალი მჟავიანობის მქონე დაკონსერვებული სურსათისთვის (CAC/RCP 23-1979).

თავიდან იქნას აცილებული არსებული სითხეების წვეთებით ჯვარედინი დაბინძურების რისკი.

- მუყაოს ყუთები, რომელშიც განთავსებულია ხორცი უნდა იყოს დაწყობილი ისე, რომ ხელი შეუწყოს ჰაერის ადეკვატურ ცირკულაციას; და
- ხორცი ბრტყელ ზედაპირზე უნდა განთავსდეს ისე, რომ თავიდან იქნას აცილებული ზედა ლანგარის ძირთან ხორცის შეხება.

სამაცივრე კამერაში ან შესანახ ოთახში ხორცის განთავსებისას:

- ხორცის ტემპერატურა განთავსებამდე უნდა შემცირდეს დასაშვებ დონემდე;
- შეუფუთავი/დაუდასოველებელი ხორცი ისე უნდა ინახებოდეს, რომ მის ჰიგიენაზე გავლენა არ იქონიოს შეფუთულმა/დაფასოებულმა ხორცმა, ან შესაფუთმა მასალამ;
- ხორცი, კარკასის სახით ან დაფასოებული მუყაოს ყუთში არ უნდა იყოს დასაწყობებული პირდაპირ იატაკზე და ისე უნდა იყოს განთავსებული, რომ მოხდეს ჰაერის ადეკვატური ცირკულირება;
- საყინულე საწყობი უნდა მუშაობდეს და ინარჩუნებდეს იმ შესაბამის პირობებს, რომელიც საჭიროა ხორცის უვნებლობისა და ვარგისიანობის შესანარჩუნებლად;
- უწყვეტად უნდა ხორციელდებოდეს ტემპერატურის აღრიცხვა და მონიტორინგი; და
- უნდა ნარჩუნდებოდეს მარაგების ადეკვატური კონტროლი.

152. უმი/ნედლი ხორცის ლღობისას, შემდგომი დამუშავებისთვის, ჰიგიენის კონტროლი უნდა იყოს ისეთი, რომ გალღობამ არ გამოიწვიოს მიკროორგანიზმების ზრდა ან ტოქსინების წარმოქმნა იმდენად, რომ ისინი წარმოადგენდეს რისკს ადამიანის ჯანმრთელობისთვის. ჰიგიენის კონტროლი უნდა მოიცავდეს გალღობის დროს წარმოქმნილი სითხის ადეკვატურ დრენაჟს.
153. ბიზნესოპერატორმა უნდა ჩამოაყალიბოს, დაადგინოს და დანერგოს პროცედურა, წარმოებული და მომზადებული ხორცის შენახვის ვადის განსაზღვრისა და ვალიდირებისთვის.
154. ზოგიერთ გარემოებაში მზა საკვები (RTE) პროდუქტები, რომელიც არ აკმაყოფილებს შესაბამის მიკრობიოლოგიურ პარამეტრებს, შესრულების კრიტერიუმებს, პროცესის ან მიკრობიოლოგიურ კრიტერიუმებს, შეიძლება ხელახლა გადამუშავდეს, მიჩნეულ იქნას მავნედ/გამოუსადეგრად ან როგორც საკვებად უვარგისად. საჭიროების შემთხვევაში, შემდგომმა ნიმუშის აღებამ უნდა დაადასტუროს, რომ ხელახლა გადამუშავებული მზა საკვები (RTE) პროდუქტები შეესაბამება კანონმდებლობით დადგენილ მიკრობიოლოგიურ მოთხოვნებს. როდესაც მზა საკვები (RTE) პროდუქტები დაბინძურებულია მომზადებისას ან/და სხვა პრეზერვაციით დამუშავებისას ისეთი პათოგენებით, რომელიც შეიძლება წარმოადგენდეს რისკს საზოგადოებრივი ჯანმრთელობისთვის, პროდუქტები უნდა დაექვემდებაროს ხელახალ გადამუშავებას ან მიჩნეულ იქნას უვარგისად კომპრომისის/ყოველგვარი შეთანხმების გარეშე.
155. თუ დაწესებულება/საწარმო აღიარებულია, რეგისტრირებულია ან/და განკუთვნილია ცხოველთა სხვადასხვა სახეობებისთვის, ყველა ოპერაცია უნდა კონტროლდებოდეს დროის ან სივრცის შესაბამისად, რათა თავიდან იქნას აცილებული სხვადასხვა სახეობის დაკლული ხორცის შემთხვევითი შერევა და შეფუთვის დროს არასწორი იდენტიფიკაცია.

9.8. ჰიგიენის მოთხოვნები დაკლული ცხოველების ტანხორცის ნაწილისათვის, რომლებიც მიჩნეულნი არიან მავნედ ან შეუსაბამოდ ადამიანების მოხმარებისთვის

156. ჰიგიენის სპეციალური ზომები უნდა იქნას გატარებული იმ ქმედებებით, რომლებიც მოიცავს

ადამიანის მოხმარებისთვის მავნედ ან შეუსაბამოდ მიჩნეულ ცხოველთა ნაწილებს. ამ ზომებმა თავიდან უნდა აგვაცილოს სხვა საკვებად ვარგისი ნაწილებისა და ხორცის ჯვარედინი დაბინძურება, ასევე, თავიდან უნდა იქნას აცილებული ცვლილების ნებისმიერი შესაძლებლობა.

დაკლული ცხოველების ტანხორცის ნაწილები, რომლებიც მიჩნეულია მავნედ ან შეუსაბამოდ ადამიანის მოხმარებისთვის, უნდა იყოს:

- დაუყოვნებლივ განთავსებული უნდა იქნას სპეციფიკურად იდენტიფიცირებულ განსათავსებელ ადგილებში, კონტეინერებში, ურიკებში ან სხვა დასამუსავებელ სიცრცეებში;
- იდენტიფიცირებული იყოს შესაბამისი ქსოვილის ტიპის/სახეობისა და საბოლოო გამოყენების საშუალებებით;
- მავნედ მიჩნეული მასალის შემთხვევაში, დამუშავება უნდა მოხდეს ამ მიზნისთვის განკუთვნილ ოთახებში და უსაფრთხოდ უნდა მოხდეს გადაეცემა განკარგვის ადგილას (მაგალითად, რენდერირების სადგურს).

9.9. ბრუნვაში/მიმოქცევაში მყოფი პროდუქტების ბაზრიდან გამოთხოვის სისტემები

157. დაწესებულებებს უნდა გააჩნდეს ადეკვატური სისტემები, რაც ბრუნვაში/მიმოქცევაში მყოფი პროდუქტის ბაზრიდან გამოთხოვის საშუალებას იძლევა. კომპეტენტურმა უწყებამ უნდა დაადასტუროს, რომ სისტემები ადეკვატურია. კომპეტენტურ უწყებას უნდა ეცნობოს, როდესაც ბიზნესოპერატორი გამოითხოვს პროდუქტს საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის მიზეზებიდან გამომდინარე. ამ შემთხვევებში, საჭიროებისამებრ მომხმარებლებსა და დაინტერესებულ მხარეებს უნდა ეცნობოს აღნიშნულის შესახებ
158. პროდუქტის ბაზრიდან გამოთხოვა მოითხოვს სისტემებს, რომლის ფარგლებშიც შესაძლებელია:
- ამოღება, როდესაც ზომები გატარებულია ბიზნესოპერატორის მიერ, რათა თავიდან იქნას აცილებული პროდუქტის დისტრიბუცია, განთავსება ან პროდუქტის შეთავაზება მომხმარებლისთვის, რომელიც არ არის უვნებელი ან შესაბამისი ადამიანის მოხმარებისთვის;
 - გამოთხოვა, როდესაც გამოიყენება ზომები მავნე ან შეუსაბამო პროდუქტის დასაბრუნებლად, რომელიც უკვე განთავსებულია ბაზარზე ან ხელმისაწვდომია მომხმარებლებისათვის;
 - დაყოვნება, როდესაც ზომები მიიღება კომპეტენტური უწყების მიერ, რათა უზრუნველყოფილ იყოს, რომ პროდუქტი არ იქნას გადაადგილებული ან არასასურველი ცვლილებები შეტანილი, მისი განკარგვის შესახებ გადაწყვეტილების მოლოდინში; იგი მოიცავს ბიზნესოპერატორის მიერ შენახვას, კომპეტენტური უწყების მითითებების შესაბამისად.
159. კონკრეტული სისტემები, რომლებიც ბაზრიდან გამოთხოვის შემთხვევაში მოქმედებს, დამოკიდებულია კონკრეტულ სიტუაციაზე და ადამიანის ჯანმრთელობასთან მიმართებაში სავარაუდო რისკებზე.
160. როდესაც აუცილებელია პროდუქტის გამოთხოვა, ბაზარზე განთავსებული პროდუქტის რაოდენობა შეიძლება იყოს უფრო მეტი, ვიდრე ერთჯერადი წარმოებისას მიღებული ან აღებული ნიმუშების პარტია. კომპეტენტურმა უწყებამ მაქსიმალურად უნდა დაასაბუთოს, რომ დაწესებულებამ გადადგა ყველა აუცილებელი ნაბიჯი იმისათვის, რომ გამოეთხოვა ყველა წუნდებული პროდუქტი ან პოტენციურად წუნდებული პროდუქტი.

ბიზნესოპერატორის მიერ დაგეგმილი პროდუქტის გამოთხოვის სისტემებმა უნდა:

- მოიცავს იდენტიფიკაციის, მენეჯმენტის და მართვის პროცედურები, რაც ხელს შეუწყობს ბაზარზე განთავსებული პარტიების დაუყოვნებლივ და სრულ გამოთხოვას;
- მოგვაწოდოს ჩანაწერები, რომლებიც ხელს შეუწყობს პრობლემის წარმოშობის გზების მიკვლევადობას;

- მოგვაწოდოს ჩანაწერები, რომელიც ხელს შეუწყობს ნებისმიერი გადამამუშავებელი მონაცემების გამოძიებას, რომელიც შეიძლება იყოს დაკავშირებული აღნიშნულ პრობლემასთან;
- იქნას პერიოდულად გადახედილი და დატესტილი; და
- უზრუნველყოს კომუნიკაცია, საჭიროების შემთხვევაში, კომპეტენტურ უწყებასთან, მომხმარებლებთან და სხვა დაინტერესებულ მხარეებთან, განსაკუთრებით მაშინ, როდესაც მოიცავს საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის საკითხებს.

10) დაწესებულებები: მოვლა და სანიტარიული დამუშავება

161. წინამდებარე სექციაში წარმოდგენილი პრინციპები და მითითებები დამატებით არის სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპების VI ნაწილში „აღწერილ მიზნებისა და მითითებებისათვის“ (CAC/RCP 1-1969).

10.1. ხორცის ჰიგიენის პრინციპები, რომელიც გამოიყენება დაწესებულებების, ობიექტებისა და აღჭურვილობის მოვლისა და სანიტარიული დამუშავებისათვის

- დაწესებულებები, შენობები და აღჭურვილობა უნდა იყოს მოვლილი და სანიტარიულად დამუშავებული ისე, რომ ხორცის დაბინძურება შემცირდეს მაქსიმალურად.
- უნდა არსებობდეს დოკუმენტირებული პროგრამები ეფექტური და სათანადო მოვლისა და სანიტარიული დამუშავებისათვის (იხილეთ 9.2.1).
- მოვლა/შენახვისა და სანიტარიული დამუშავების ეფექტურობის მონიტორინგი უნდა წარმოადგენდეს ხორცის ჰიგიენის პროგრამების ძირითად კომპონენტს (იხილეთ 9.2.1).
- სპეციალური სანიტარული მოთხოვნები უნდა იქნას გამოყენებული ცხოველების დაკვლისა და პირველადი დამუშავებისას, რომლებიც მიჩნეულია მავნედ ან როგორც „საეჭვო“.

10.2. მოვლა და სანიტარია

162. დაწესებულებები, შენობები და აღჭურვილობა უნდა იყოს შენარჩუნებული შესაბამისი რემონტითა და მდგომარეობით რათა ხორცის დაბინძურების პრევენციისათვის ყველა სანიტარული პროცედურა იყოს გაადვილებული, მაგალითად, ლითონის ნატეხებისაგან, აქერცლილი თაბაშირისა და ქიმიური დამაბინძურებლებისაგან.

163. სანიტარიულმა სტანდარტულმა საოპერაციო პროცედურებმა (სსოპ) უნდა განსაზღვროს დასუფთავების პროგრამის გავრცელების სფერო, დასუფთავების სპეციფიკაციები, პასუხისმგებელი პირები და მონიტორინგისა და ჩანაწერების შენახვის მოთხოვნები.

დასუფთავების პროცედურები და პროგრამები უნდა:

- დაკონკრეტდეს SSOP– ში, გარემოების შესაბამისად;
- მოიცავდეს ნარჩენების მოცილებასა და განთავსებას;
- უზრუნველყოფდეს, რომ არ მოხდეს ხორცის შემდგომი დაბინძურება დეტერგენტებით ან სადეზინფექციო საშუალებებით, გარდა იმ შემთხვევისა, როცა ეს დაშვებულია გამოყენების პირობების შესაბამისად; და

- ხორციელდებოდა მონიტორინგი მათი ეფექტურობისთვის, მაგალითად, ორგანოლეპტიკური შემოწმება და ხორციან შეხებაში მყოფი ზედაპირებიდან მიკრობიოლოგიური ნიმუშის აღება და საჭიროების შემთხვევაში, განმეორებითი ქმედება.

164. სპეციალური დასუფთავების პროგრამები მოითხოვება აღჭურვილობას, რომელიც გამოიყენება დაკვლისას და ტანხორცის პირველადი დამუშავებისათვის, მაგალითად: დანები, ხერხები, საჭრელი მანქანები, გამოსაშიგნი დანადგარები და გამორეცხვისათვის გამოყენებული ჭავლის ონკანები.

ასეთი აღჭურვილობა უნდა იყოს:

- სუფთა და სანიტარიულად დამუშავებული მუშაობის ყოველი ახალი ციკლის წინ;
- ცხელ წყალში ჩაყურსვით ან სხვა ალტერნატიული მეთოდების გამოყენებით გასუფთავებული და სანიტარიულად დამუშავებული, საჭირო სიხშირით სამუშაო დროს ან/და მუშაობის პერიოდის შესაბამისად;
- დაუყოვნებლივ გასუფთავებული და სანიტარიულად დამუშავებული, როდესაც ხდება კონტაქტი პათოლოგიურ ან დაავადებულ/დასნებოვნებულ ქსოვილთან, რომელიც შეიძლება შეიცავდეს სურსათისმიერ პათოგენებს; და
- ინახებოდეს შესაბამისი პირობების დაცვით დანიშნულ ადგილას ისე, რომ არ დაბინძურდეს.

165. კონტეინერები და აღჭურვილობა არ უნდა იყოს გადატანილი "საკვებად უვარგისი" არედან "საკვებად ვარგისი" არეში, სანამ არ გახდება სუფთა და სანიტარიულად დამუშავებული.

166. მავნებლების კონტროლის პროგრამები მნიშვნელოვანი ნაწილია მოვლისა და სანიტარიის და უნდა მიუძღოდეს GHP, როგორც ეს აღწერილია „სურსათის ჰიგიენის ზოგად პრინციპებში“.⁵²

კერძოდ:

- პროგრამა უნდა იყოს სათანადოდ დოკუმენტირებული და ვერიფიცირებული, ბიზნესოპერატორის/დაწესებულების განმხორციელებელი პირის მიერ;
- შენობების, ოთახების, და აღჭურვილობის დამუშავება უნდა განხორციელდეს წარმოებაში დასაშვებ პესტიციდების გამოყენებს პირობების შესაბამისად; და
- პესტიციდები და მავნებლების საწინააღმდეგო სხვა ქიმიური საშუალებები უნდა იყოს შენახული დაცულ ადგილას, კომპეტენტური პირებისათვის ლიმიტირებული ხელმისაწვდომობით.

11) პირადი ჰიგიენა

167. ცხოველების დაკვლა და პირველადი დამუშავება, ხორცის დამუშავება და შემოწმება წარმოადგენს ჯვარედინი დაბინძურებისთვის მრავალ შესაძლებლობას. მომუშავე პერსონალის პირადი ჰიგიენის დაცვა თავიდან ააცილებს არასასურველ ზოგად და ადამიანთა პათოგენებით ჯვარედინ დაბინძურებას, რამაც შეიძლება გამოიწვიოს სურსათისმიერი დაავადებები. წინამდებარე სექციაში წარმოდგენილი მითითებები არის დამატებითი სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპების VII სექციის მიზნებისა და მითითებებისათვის (CAC/RCP 1-1969).

168. პირები, რომლებიც გადაადგილდებიან უმი ხორცის შემნახველი ოთახებიდან ან სივრცეებიდან, ხორცის მომზადების ან გადამუშავებისთვის განკუთვნილ ოთახებში ან სივრცეებში (განსაკუთრებით მაშინ, როდესაც ეს პროდუქტები მზადდება) საფუძვლიანად უნდა დაიბანონ, გამოიცვალონ ან/და გაიწმინდონ დამცავი ტანსაცმელი, საჭიროებისამებრ. წინააღმდეგ

⁵² სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპები (CAC/RCP 1-1969).

შემთხვევაში მინიმალურ დონემდე უნდა შეიზღუდოს ჯვარედინი დაბინძურების შესაძლებლობა.

11.1. პერსონალის სისუფთავე

169. პირები, რომლებიც პირდაპირ ან არაპირდაპირ კონტაქტში იმყოფებიან ტანხორცის საკვებად ვარგის ნაწილებთან, სამუშაო პროცესში უნდა შეინარჩუნონ საჭირო პირადი სისუფთავე და ქცევა, და დაავადებულები არ უნდა იყვნენ გადამდები აგენტებით რომლებიც შესაძლოა გადაეცემა ხორცით.

პირები, რომლებიც პირდაპირ ან არაპირდაპირ შეხებაში არიან ცხოველის ან ხორცის საკვებად ვარგის ნაწილებთან, უნდა:

- დაიცვან შესაბამისი პირადი სისუფთავის სტანდარტები;
- ატარონ დამცავი ტანსაცმელი, რომელიც შეესაბამება გარემოებებს და დარწმუნდნენ, რომ არაერთჯერადი ტანსაცმელი არის სუფთა - სამუშაოს დაწყებამდე და მუშაობის დროს;
- თუ ხელთათმანები გამოიყენება ცხოველების დაკვლისას, და პირველადი დამუშავებისას და ხორცის დამუშავებისას, უზრუნველყოფილი უნდა იყოს, რომ ისინი დამტკიცებულია და გამოიყენება კონკრეტული საქმიანობისთვის მაგალითად, ჯაჭვის უჟანგავი ფოლადის, სინთეზური ქსოვილის, ლატექსის და რომ ისინი გამოიყენება სპეციფიკაციების შესაბამისად, მაგალითად, დაიბანეთ ხელები - გამოიყენებამდე, გამოცვლეთ ან სანიტარიულად დაამუშავეთ, ხელთათმანები როდესაც დაბინძურდება;
- დაუყოვნებლივ მოხდეს ხელების და დამცავი ტანსაცმლის დაბანა და სანიტარული დამუშავება მაშინ როდესაც მოხდება კონტაქტი ცხოველების პათოლოგიურ ნაწილებთან, რომელიც შეიცავს სურსათისმიერი დაავადებების გამომწვევ პათოგენებს.
- დაიფაროს გაჭრილი ადგილი და ჭრილობები წყალგაუმტარი სახვევით; და
- შეინახოს დამცავი ტანსაცმელი და პირადი ნივთები იმ ადგილებში, რომლებიც განცალკევებულია და სადაც არ ინახება ხორცი.

11.2. პერსონალის ჯანმრთელობის მდგომარეობა

170. დაწესებულებამ უნდა აწარმოოს პერსონალის პირადი ჯანმრთელობის აღმრიცხველი ჩანაწერები.

პირები, რომლებიც პირდაპირ ან არაპირდაპირ შეხებაში არიან ცხოველის ან ხორცის საკვებად ვარგის ნაწილებთან, სამუშაოს მსვლელობისას:

- საჭიროების შემთხვევაში, უნდა ჩაუტარდეთ სამედიცინო შემოწმება, დასაქმებამდე და მუშაობისას;
- არ იმუშაოს, სანამ კლინიკურად საეჭვოა, რომ მტარებელია ან დაავადებულია გადამდები აგენტებით, რომელიც სავარაუდოდ გადაეცა ხორცის მეშვეობით; და
- აცნობიერებდეს და ასრულებდეს დაწესებულების განმახორციელებელი პირის მიერ დადგენილ მოთხოვნებს, გადამდებ აგენტებთან დაკავშირებით.

12) ტრანსპორტირება

171. წინამდებარე სექციაში წარმოდგენილი მითითებები არის დამატებითი ჰიგიენის ზოგადი პრინციპების VIII სექციის მიზნებისა და მითითებებისთვის (CAC/RCP 1-1969).

172. არადეკვატური ტემპერატურული რეჟიმის პირობებში პათოგენური და მალფუნქციონირების გამოძვინვევი მიკროორგანიზმების ზრდის პოტენციალის გამო, ხორცის ტრანსპორტირება უნდა მოხდეს შესაბამის ტემპერატურაზე, რომლითაც მიღწეული იქნება უვნებლობისა და შესაბამისობის მიზნები. ტემპერატურის უწყვეტი აღმრიცხველი მონიტორინგისა და ჩანაწერების მოწყობილობა უნდა ახლდეს სატრანსპორტო საშუალებებს და დიდი მოცულობის კონტეინერებს. ამასთანავე, ტრანსპორტირებისას უზრუნველყოფილ უნდა იყოს ადეკვატური დაცვა ეგზოგენური დაბინძურებისა და დაზიანებისგან, და უნდა იყოს შემცირებული პათოგენური და მალფუნქციონირების გამოძვინვევი მიკროორგანიზმების ზრდა.
173. თუ ტრანსპორტირებისას ხორცი უნებლიედ აღმოჩნდა არასასურველ ტემპერატურულ პირობებსა ან დაბინძურების წყაროებს, რამაც შეიძლება გავლენა იქონიოს ხორცის უვნებლობასა და შესაბამისობაზე, კომპეტენტურმა პირმა უნდა განახორციელოს შემოწმება იქამდე, სანამ შემდგომი ტრანსპორტირება ან განაწილება განხორციელდება.

13) პროდუქტთან დაკავშირებული ინფორმაცია და მომხმარებელთა გათვითცნობიერება

174. პროდუქტის შესახებ საჭირო ინფორმაცია და სურსათის ჰიგიენის ადეკვატური ცოდნა აუცილებელია სასურსათო ჯაჭვის შემდგომ საფეხურზე არასწორი მართვის თავიდან ასაცილებლად. წინასწარ შეფუთული სურსათი უნდა იყოს ეტიკეტირებული მკაფიო ინსტრუქციებით, რათა სასურსათო ჯაჭვში ჩართულმა მომდევნო პირმა შეძლოს პროდუქტის დამუშავება, შენახვა და გამოყენება უვნებლად. ზოგადი პრინციპები და მითითებები პროდუქტზე ინფორმაციისთვის და მომხმარებელთა ცნობიერების ასამაღლებლად, ხორცის უვნებლობისა და შესაბამისობის კონტექსტში აღწერილია სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპების IX სექციაში (CAC/RCP 1-1969).
175. ნედლი ხორცის და წარმოებული ხორცის შენახვის პირობები მკაფიოდ უნდა იყოს წარმოდგენილი შეფუთვაზე.
176. ნედლი ხორცი და წარმოებული ხორცი, საჭიროების შემთხვევაში, უნდა იყოს სპეციალურად ეტიკეტირებული ისე, რომ მომხმარებელს მიაწოდოს უვნებლად დამუშავების, გაცივებისა და შენახვის ინსტრუქციები. ხორცის შემცველი სურსათი, რომელსაც არ აქვს ჩატარებული ადეკვატური ბიოციდური დამუშავება პათოგენების საწინააღმდეგოდ, (მაგალითად, შეიცავს უმ ხორცს, ნაწილობრივ მოხარშულ ხორცს ან პროდუქტებს მეორადი ინჰიბიტორებით) უნდა იყოს ეტიკეტირებული დამუშავების, გაცივების, შენახვის, მოხარშვისა და მომზადების ინსტრუქციებით, რომლებიც დადასტურებულია, როგორც საკმარისად ბიოციდური.

14) ტრეინინგი

177. კომპეტენტური პერსონალის ადეკვატურ ტრეინინგს ფუნდამენტური მნიშვნელობა აქვს ხორცის წარმოებაში, რომელიც უვნებელი და შესაბამისია ადამიანის მოხმარებისთვის. პრინციპები და მითითებები წინამდებარე სექციაში არის დამატებითი სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპების (CAC/RCP 1-1969) X სექციის მიზნებისა და მითითებებისთვის.

14.1. ხორცის ჰიგიენაში ტრენინგის პრინციპები

პირები, რომლებიც ეწევიან ხორცის ჰიგიენის აქტივობებს, უნდა იყვნენ დატრენინგებული ან/და ნასწავლნი ტრენინგის, ცოდნის, უნარებისა და შესაძლებლობების საჭირო დონით. კომპეტენტური უწყების მიერ განსაზღვრული ან აღიარებული ტრენინგი უნდა იყოს:

- i. აქტივობების და ოპერაციების შესაბამისი;
- ii. პროპორციული ხორცის ჰიგიენის კონკრეტული აქტივობის, რათა გავლენა მოახდინოს სურსათისმიერ რისკებზე, ადამიანის ჯანმრთელობისათვის;
- iii. სათანადოდ დოკუმენტირებული, მათ შორის, ჩატარებული ტრენინგის პროგრამის ჩანაწერების ჩათვლით;
- iv. ვერიფიცირებული საჭიროებისამებრ; და
- v. დაქვემდებარებული კომპეტენტური უწყების მიერ აღიარებას, თუ მოწოდებულია მესამე მხარის მიერ.

14.2. ტრენინგის პროგრამები

ტრენინგის პროგრამებმა უნდა:

- უზრუნველყოს პერსონალის ტრენინგი, ცოდნა, უნარ-ჩვევები და შესაძლებლობა ხორცის ჰიგიენის კონკრეტული ამოცანების შესასრულებლად, მაგალითად, დაკვლის შემდგომი შემოწმება, სტატისტიკური პროცესის კონტროლის ვერიფიკაცია, HACCP;
- უზრუნველყოს პრაქტიკული სწავლება საჭიროებისამებრ;
- აუცილებლობის შემთხვევაში, მოაწყოს პერსონალის ოფიციალური კვლევები;
- დარწმუნდეს, რომ სამეთვალყურეო როლებში ჩართულ პერსონალს ჰქონდეს საჭირო უნარ-ჩვევები;
- აღიაროს და გააღრმავოს პროფესიული კვალიფიკაცია;
- უზრუნველყოს კომპეტენტური პირების უწყვეტი განათლება.

ხორცის დაკვლის შემდგომი ორგანოლეპტიკური შემოწმების პროცედურების რისკზე დაფუძნებული შეფასება

1) შესავალი

1. ხორცის დაკვლის შემდგომი შემოწმების პროცედურები არის სურსათის ჰიგიენის ზომების ერთობლიობა, რომელიც უნიკალურია/დამახასიათებელია ხორცის წარმოებისთვის. ასეთი პროცედურები განიხილება, როგორც საერთო პროცესის კონტროლის კომპონენტი, რომელიც განისაზღვრება, როგორც "ყველა პირობა და ზომა, რომლებიც გამოიყენება წარმოების პროცესში, რაც აუცილებელია ხორცის უვნებლობის და შესაბამისობის მისაღწევად".
2. „სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპები“⁵³ განსაზღვრავს: ”იმისათვის რომ მივიღოთ გადაწყვეტილება, არის თუ არა (სურსათის კონტროლის) მოთხოვნა საჭირო ან შესაბამისი, უნდა განხორციელდეს რისკის შეფასება, სასურველია შეფასება მოხდეს HACCP-ის მიდგომის ფარგლებში“⁵³. ხორცის დაკვლის შემდგომი შემოწმების ხანგრძლივი პროცედურების უმრავლესობა ხშირად კომპლექსურია, შრომატევადი, არადიფერენცირებული სხვადასხვა ჯგუფის დაკლული პირუტყვისთვის და სუსტად არის შეფასებული მათი ფარდობითი წვლილი სურსათისმიერი რისკების შემცირებაში, საზოგადოებრივ ჯანმრთელობაში. ამ მიზეზების გამო, რიგი ქვეყნების კომპეტენტური უწყებები მეცნიერულ იკვლევებზე მიმდინარე პროცედურების საფუძველზე.⁵⁴
3. აღნიშნული დანართი, ვრცელდება რუტინული თანმიმდევრული ორგანოლეპტიკური შემოწმების პროცედურების შესაფასებლად. ასევე, შეიძლება განიხილებოდეს სხვა შემოწმების ტექნოლოგიების შესრულება, მაგალითად, ქსოვილების ვიზუალიზაცია, ორგანოლეპტიკურ პროცედურებთან მიმართებაში.
4. ამასთანავე ორგანოლეპტიკური დაკვლის შემდგომი შემოწმების პროცედურები უნდა ეფუძნებოდეს რისკის შეფასებას საფრთხეებთან მიმართებით და /შესასრულებელი მიზნების შემუშავებას, ამჟამად, რამდენიმე ასეთი რისკის შეფასებაა განხორციელებული. მათი არარსებობის შემთხვევაში, მეცნიერული ცოდნის სხვა წყაროები სურსათისმიერ რისკებზე ადამიანის ჯანმრთელობის მიმართ, როგორც არის მაგალითად, ადამიანთა ეპიდ ზედამხედველობის მონაცემები, რისკების რანჟირების პროცესები, შეიძლება გამოიყენონ რისკზე დაფუძნებული დაკვლის შემდგომი შემოწმების პროცედურების განსავითარებლად.
5. წინამდებარე დანართში წარმოდგენილი პრინციპები და მითითებები ასევე, შეიძლება მოერგოს ორგანოლეპტიკური დაკვლის შემდგომ შემოწმების პროცედურების შეფასებას ხორცის შესაბამისობის დასადგენად.

2) რისკზე დაფუძნებული დაკვლის შემდგომი შემოწმების პროცედურების მიზნები ხორცისთვის

6. დაკვლის შემდგომი შემოწმებისას რისკზე დაფუძნებულ მიდგომას ხორცისათვის შეუძლია მიაღწიოს შემდეგ მიზნებს:
 - სპეციფიური დაკვლის შემდგომი შემოწმების კონკრეტული პროცედურები რომელიც განსაზღვრულია მომხმარებელთა უფლებების დაცვის დონით;
 - დაკვლის შემდგომი შემოწმების წვლილის ფარდობითი გაზომვა საფრთხეების (და რისკები

⁵³ სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპები (CAC/RCP 1-1969).

⁵⁴ კომპეტენტურ უწყებებს გააჩნიათ განსხვავებული მიდგომა ინდუსტრიისა და კომპეტენტური უწყებების პერსონალის შესაბამისი როლების განსაზღვრად ხორცის ჰიგიენის აქტივობების გატარებისას და ეს დანართი არ მოიცავს ამ საკითხს.

მომხმარებლების მიმართ) კონტროლის საერთო დონის მიმართ, რაც იძლევა საშუალებას, რისკის შეფასება/მართვის მენეჯერებმა გამოყონ ხორცის ჰიგიენის რესურსები, მათი მაქსიმალური სარგებლის პროპორციულად, ხორცთან დაკავშირებული რისკების ზემოქმედებისგან პრევენციით.

- ერთი და იმავე მიზნით და იგივე კონტექსტში გამოყენებული სხვადასხვა შემოწმების პროცედურების ეფექტურობის შედარება, მაგ., დადებითი პროგნოზირებადი ღირებულება;
- ინფორმაციის მიწოდება, რომელიც საშუალებას იძლევა სათანადოდ შეფასდეს რისკების მართვის სხვადასხვა პარამეტრები, მაგალითად, ინსპექტირების პროგრამების რეგიონალიზაცია, სხვადასხვა დაკვლის შემდგომი შემოწმების პროცედურების მიზანშეწონილობა და შედარებითი ხარჯები, ჯვარედინი დაბინძურების პოტენციალი;
- დაკვლის შემდგომი ინსპექტირების პროცედურების სრული ინტეგრაცია "წარმოება-მოხმარებამდე" მიდგომაში ხორცის ჰიგიენის მიმართ.

3) რისკის ანალიზი

3.1 რისკების მართვის ჩარჩო

7. რისკზე დაფუძნებული დაკვლის შემდგომი ინსპექტირების პროცედურების განვითარება და დანერგვა უნდა იყენებდეს რისკების მართვის ჩარჩოს.⁵⁵ ოთხი კომპონენტი არის: რისკის მართვის წინასწარი აქტივობები, რისკის მართვის ვარიანტების შეფასება, მენეჯმენტის გადაწყვეტილებების განხორციელება, და მონიტორინგი და მიღებული გადაწყვეტილების მიმოხილვა. ყველა კომპონენტი მოითხოვს ეფექტურ რისკის კომუნიკაციას, რისკის შემფასებლებს, რისკის მმართველებსა და სხვა დაინტერესებულ მხარეებს შორის, საჭიროებისამებრ. რისკების მართვის ჩარჩოს გამოყენება წარმოადგენს კოდექსის სისტემაში მიმდინარე სამუშაო საგანს და აღწერილია კოდექსის რიგ დოკუმენტებში.

3.2 რისკის შეფასება

8. საჭიროების შემთხვევაში, რისკის შეფასება დასაშვებია რისკის მართვის წინასწარი აქტივობების დროს. რისკის შეფასება შედგება ოთხი ნაბიჯისგან/ეტაპისგან: საფრთხის იდენტიფიკაცია, საფრთხის დახასიათება, საფრთხის ზეგავლენის შეფასება და რისკის დახასიათება. ამ პროცესის შედეგი ხარისხობრივად უნდა იყოს ინტეგრირებული ყველა სხვა ფაქტორთან, რომელიც დაკავშირებულია დაკვლის შემდგომი ხორცის შემოწმებასთან, რათა მიღებულ იქნას რისკების მართვის შესახებ გადაწყვეტილებები, საფრთხეების კონტროლისთვის საჭირო პროცედურებზე.
9. იდეალურ სიტუაციაში, რისკის შეფასებები რაოდენობრივად უნდაა ახასიათებდეს რისკს ადამიანის ჯანმრთელობაზე. რისკის მართვის გადაწყვეტილებები დაცვის შესაბამის დონეზე (ALOP) განსაზღვრავს დაკვლის შემდგომი შემოწმებისას გამოსაყენებელი პროცედურების ბუნებას და ინტენსივობას. თუმცა, ამჟამად ხორცში მიკრობიოლოგიური საფრთხეების რისკის შეფასება შეზღუდულია რაოდენობრივი რისკის შეფასების მოდელების ნაკლებობის გამო. თუმცა, საჭირო სამეცნიერო კვლევების ერთობლიობამ და რისკის ხარისხობრივმა დახასიათებამ, როგორც ადამიანის ჯანმრთელობაზე შესაძლო ზემოქმედებამ, შესაძლებელია გახდეს ობიექტური გადაწყვეტილების მიღების საფუძველი. ნებისმიერ შემთხვევაში, რისკების მართვის გადაწყვეტილებები ეხება სხვადასხვა ინსპექტირების პროცედურებით განპირობებული საფრთხეების დონეების განსხვავებულ სავარაუდო ზემოქმედების დასაშვებობას ადამიანთა ჯანმრთელობაზე.

⁵⁵ სამუშაო პრინციპები რისკის ანალიზისთვის კოდექს ალიმენტარიუსის ჩარჩოში გამოსაყენებლად. კოდექსის პროცედურული სახელმძღვანელო.

4) ზოგადი პრინციპები რისკზე დაფუძნებული დაკვლის შემდგომი ხორცის შემოწმების პროცედურების შემუშავებისთვის

- i. რისკზე დაფუძნებული დაკვლის შემდგომი შემოწმების პროცედურები უნდა გამომდინარეობდეს რისკის ანალიზის პრინციპების საფუძველიდან.
- ii. რისკზე დაფუძნებული დაკვლის შემდგომი შემოწმების პროცედურების განვითარება უნდა:
 - მოიცავდეს რისკების მართვის ჩარჩოს განაცხადს;
 - მოიცავდეს რაოდენობრივი რისკების შეფასებას მიზანშეწინილობის და პრაქტიკულობის შესაბამისად.
 - ითვალისწინებდეს ყველა შესაბამის ინფორმაციას, რომელიც ხელმისაწვდომია სასურსათო ჯაჭვიდან;
 - ითვალისწინებდეს დაავადების გავრცელებას;
 - ითვალისწინებდეს ყველა შესაბამის ინფორმაციას პირველადი წარმოებიდან და ცხოველთა დაკვლის წინა შემოწმებიდან.
- iii. ინსპექტირების პროცედურები უნდა შეფასდეს გამოყენებისთვის სპეციფიკურ/კონკრეტულ კონტექსტში, მაგალითად, დაკლული ცხოველების სახეობები და კლასი, განსაზღვრული გეოგრაფიული რეგიონი, განსაზღვრული მეცხოველეობის სისტემა.
- iv. სადაც მიმდინარეობს შეფასება განსხვავებული შემოწმების პროცედურების, რომლებსაც აქვთ ერთი და იგივე მიზანი და კონტექსტი:
 - უნდა შეიქმნას ობიექტური საფუძველი ამ პროცედურებთან დაკავშირებული საფრთხის კონტროლის დონის შედარებისთვის;
 - გათვალისწინებული უნდა იქნას თითოეული შემოწმების პროცედურის ეფექტურობა პათოლოგიების და ხილული დაბინძურების გამოსავლენად, რომელიც გავლენას ახდენს ხორცის უვნებლობაზე,
 - რისკის მართვის სხვა ფაქტორები უნდა იქნას გათვალისწინებული საჭიროებისამებრ, მაგალითად, უნებლიე ჯვარედინი დაბინძურების პოტენციალი, მიზანშეწინილობა და პრაქტიკულობა.
- v. სადაც საჭიროა, წარმომადგენლობითი და საკმარისად ფართო სავლეე კვლევები უნდა იქნას ჩატარებული განსაზღვრული ინსპექტირების პროცედურების შესრულების ატრიბუტების დასადგენად, მაგალითად, მგრძნობელობა, სპეციფიკაცია და ანომალიების არგამოვლენის მაჩვენებელი.
- vi. საჭიროების შემთხვევაში, ლაბორატორიული კვლევები უნდა დაიგეგმოს ისე, რომ გამოვლინდეს საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის შესაძლო მნიშვნელობის საფრთხის დიაპაზონი რომელიც აღწერილია საფრთხის იდენტიფიკაციაში.
- vii. დაკვლის შემდგომი შემოწმების პროცედურების რუტინულმა გამოყენებამ უნებლიედ არ უნდა შეუწყოს ხელიჯვარედინი დაბინძურების გაზრდას მიკრობიოლოგიური საფრთხეებით.
- viii. ინსპექტირების სისტემების მიუხედავად, კომპეტენტური უწყება პასუხისმგებელია დაკვლის შემდგომი შემოწმების პროცედურებში ჩართული პერსონალის როლის განსაზღვრაზე, და ვერიფიკაციაზე, რომ ნებისმიერი რისკზე დაფუძნებული მარეგულირებელი მოთხოვნები

თანხვედრაშია.

- ix. ალტერნატიული შემოწმების პროცედურები (მაგ., სეროლოგია) შეიძლება გამოყენებულ იქნას, რათა შეავსოს დაკვლის შემდგომი შემოწმება, რომელიც შეიძლება შემცირდეს ვიზუალური დათვალიერებით.

5) მითითებები რისკზე დაფუძნებული დაკვლის შემდგომი შემოწმების პროცედურების შემუშავებისთვის

5.1 ხორცის ჰიგიენის პრობლემების იდენტიფიკაცია

10. საფრთხის იდენტიფიკაციის პროცესი უნდა განხორციელდეს, რათა დადგინდეს სავარაუდო საფრთხეების დიაპაზონი, რომელიც საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის მნიშვნელობისაა და შეიძლება გამოხატული იყოს ანომალიებში ან თვალსაჩინო დაბინძურებაში, რომლებიც შემოწმების პროცედურ(ებ)ის შესაფასებელი სამიზნეა. ამის შემდგომ სავსე კვლევები უნდა ჩატარდეს, რათა დადგინდეს განსაზღვრული ინსპექტირების პროცედურების შესრულების მახასიათებლები ან ახალი ტექნოლოგიების შესრულების მახასიათებლები საფრთხეებთან მიმართებაში, რომელიც შესაძლოა არსებობდეს.

5.2 სავსე კვლევები

11. მას შემდეგ, რაც საფრთხეების სავარაუდო დიაპაზონი დადგინდება, სავსე კვლევები შეიძლება იყოს შესაბამისი საშუალება, იმისთვის, რომ დადგინდეს ცხოველთა პოპულაციაში ამ საფრთხეების გავრცელება, ამ საფრთხით მომხმარებელზე პოტენციური ზემოქმედება და სხვადასხვა ინსპექტირების პროცედურების პოტენციური გავლენა ამ ექსპოზიციაზე. სავსე კვლევები უნდა ჩატარდეს კომპეტენტური უწყების ზედამხედველობით და კომპეტენტური პერსონალის ჩართულობით. შემოწმებული ცხოველების რაოდენობამ, შეფასების პროცესში მყოფი ინსპექტირების პროცედურების მიხედვით, უნდა მოგვცეს სტატისტიკურად სწორი შეფასება, მიღწეული ანომალიების გამოვლენის სიჩქარის შესახებ, რომელიც მიიღწევა დაკვლის შემდგომი შემოწმების სპეციფიკური პროცედურებით.
12. ნიმუშების აღების გეგმები უნდა წარმოდგენდეს დასაკლავ პოპულაციას და ითვალისწინებდეს ცნობილ ბიოლოგიურ ცვალებადობას ანომალიების ტიპისა და გავრცელების მიმართებაში, მაგალითად, ცხოველის ასაკის გავლენა, გეოგრაფიული რეგიონი, ფერმერობის ტიპი და სეზონის გავლენა. სხვადასხვა კვლევები შეიძლება გამოყენებულ იქნას რომელიც დამოკიდებულია დასაკლავ პოპულაციაში ანომალიების გავრცელებასა და დეტალური ინსპექტირების ლოგისტიკაზე.
13. როდესაც დაკვლის შემდგომი შემოწმების სხვადასხვა პროცედურის შედარება ხდება: ყველა პროცედურა უნდა იქნას გამოყენებული ერთსა და იმავე ცხოველებზე, თითოეული შემოწმების ხაზი უნდა დაიგეგმოს, რათა მოგვაწოდოს ინდივიდუალური შედეგები, კვლევა უნდა შეიცავდეს საკმარის ნიმუშებს, რათა შესაძლებელი იყოს, რომ მიღებულ იქნას ზუსტი დასკვნები და დადოს გარკვეული დასკვნები შემოწმების პროცედურების ცლილებებთან დაკავშირებით. სამიზნე ქსოვილების შესაძლებლობა, იმოქმედოს, როგორც "ინდიკატორებმა" ანომალიების გამოსავლენად სხვა ქსოვილებში ან/და სხვა ქსოვილების განლაგების გამოსავლენად, შეიძლება გათვალისწინებულ იყოს სავსე კვლევების დაგეგმვაში. კვლევის შედეგების დეტალური ჩაწერა აუცილებელია, მათ შორის, ყველა გამოვლენილი ანომალიის შესაბამისი პათოლოგიური აღწერილობების ჩათვლით.
14. ლაბორატორიული კვლევები, მაგალითად, მიკრობიოლოგიური გამოკვლევა და ჰისტოლოგია, შემუშავებული უნდა იყოს საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის შესაძლო მნიშვნელობის

საშიშროების დიაპაზონის იდენტიფიცირებისთვის რომლებიც განსაზღვრულია საფრთხის იდენტიფიკაციის პროცესში. წარმომადგენელი ნიმუშების რაოდენობა უნდა იქნას აღებული ანომალიებიდან, რათა დაადასტუროს საფრთხის იდენტიფიკაციის პროცესის შედეგი და მოგვაწოდოს რაც შეიძლება მეტი ინფორმაცია საფრთხეების გავრცელებაზე (და კონცენტრაციაზე) სამიზნე ქსოვილში. კვლევის დიზაინი უნდა შეიცავდეს წარმომადგენელი კვლევის საფრთხეების გავრცელების (და კონცენტრაციის) სამიზნე ქსოვილებში რომლებიც ორგანოლეპტიკურად ნორმალურია, რათა მოხდეს შედარება საფრთხის გავრცელებასთან (და კონცენტრაციასთან) იმ სამიზნე ქსოვილებში, რომლებიც ორგანოლეპტიკურად არანორმალურია.

5.3 მგრძობელობა

15. მომხმარებელთა ინტერესების დაცვის დონის გააზრება, რომელიც მიიღწევა ინსპექტირების სპეციალური პროცედურებით, მოითხოვს ცოდნას იმ საფრთხეების კონტროლის დონის შესახებ, რაც მიიღწევა მათი გამოყენების შედეგად. დაკვლის შემდგომი შემოწმების პროცედურების მგრძობელობა უნდა განისაზღვროს, რათა დადგინდეს მათი წვლილი საზოგადოების ჯანდაცვის საერთო მიზნების მიღწევაში.
16. დაკვლის შემდგომი შემოწმების პროცედურის მგრძობელობა წარმოადგენს ტანხორცის ან ტანხორცის ნაწილების იდენტიფიცირების ალბათობას, რომელიც შეიცავს მკაფიოდ გამოვლენილ ანომალიებს და რომელიც, სავარაუდოდ, შეიცავს შემამფოთებელ რისკებს.
17. ინსპექტირების პროცედურის მგრძობელობა, მაგალითად, ვიზუალური შემოწმება, პალპაცია ან/და ჭრილობა, უნდა განისაზღვროს საჭირო სტატისტიკური ზღვრების ფარგლებში, რომელიც დადგენილია კომპეტენტური უწყების მიერ. სამიზნე ქსოვილების მიზნობრივ, საბოლოო გამოყენებას, აქვს მნიშვნელოვანი გავლენა რისკზე დაფუძნებული დაკვლის შემდგომი შემოწმების პროცედურების განვითარებაზე. დაკვლის შემდგომი შემოწმების პროცედურების შერჩევას, პრიორიტეტი უნდა მიენიჭოს იმ პროცედურებს, რომლებსაც აქვთ მაღალი კორელაცია, განსაზღვრული ანომალიის გამოვლენასა და სახიფათო ფაქტორების არსებობას შორის.

5.4 რისკის მართვის გადაწყვეტილებები

18. რისკების მართვის გადაწყვეტილებები, მიმღებლობაზე ან სხვაგვარად განსაზღვრული დაკვლის შემდგომი შემოწმების პროცედურები, ზოგადად დაფუძნებული იქნება ყველაზე უარეს ანომალიების არ გამოვლენის შემთხვევაზე, რომელიც შედის შესაბამისი სტატისტიკური ნდობის ინტერვალში. გადაწყვეტილებებმა მხედველობაში უნდა უნდა მიიღოს შედარებითი საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის რისკები, რომლებიც დაკავშირებულია:
 - საფრთხეების გავრცელება (და კონცენტრაცია) სამიზნე ქსოვილებში, რომლებიც ორგანოლეპტიკურად ანომალიურია;
 - საფრთხეების გავრცელება (და კონცენტრაცია) სამიზნე ქსოვილებში, რომლებიც ორგანოლეპტიკურად ნორმალურია
 - საფრთხეების საერთო გავრცელება (და კონცენტრაცია), რომელიც გადაეცემა ხორცის წარმოების ყველა ეტაპზე.
19. ზოგადად, ახალმა ან ალტერნატიულმა ინსპექტირების პროცედურებმა უნდა უზრუნველყოს მომხმარებელთა დაცვის დონე, რაც სულ მცირე არსებული პროცედურებით მოწოდებულის ეკვივალენტურია, მანამდე არსებობს ძლიერი შემამსუბუქებელი ფაქტორები, რომლებმაც შეიძლება გავლენა მოახდინონ რისკის მართვის სხვა არჩევანზე, მაგალითად, ახალი საფრთხეების დაუშვებელი მოხვედრა, გაუმართლებელი რისკები - პროფესიული ზემოქმედებით.
20. დაკვლის შემდგომი შემოწმების საჭირო მარეგულირებელი შედეგები, შეიძლება მოიცავდეს შესრულების ატრიბუტებს, რომელიც გამოხატულია, როგორც ლიმიტი კონკრეტული

ანომალიების ა არ გამოვლენის სიხშირეზე. შესრულების ეს ატრიბუტები შეიძლება იყოს მიღებული რაოდენობრივად, რისკის შეფასების მოდელებიდან, ან ხარისხობრივად მიმდინარე შესრულების საბაზისო კვლევებიდან.

21. სადაც დეტალური ინფორმაცია დაკლული ცხოველების ჯანმრთელობის მდგომარეობის შესახებ ხელმისაწვდომია პირველადი წარმოებიდან, რისკზე დაფუძნებული დაკვლის შემდგომი შემოწმების პროცედურები შეიძლება შეიცვალოს პარტიის საფუძველზე, კომპეტენტურ უწყებასთან ერთად, რომელიც პასუხისმგებელია პროცედურების სიხშირესა და მოცულობის განსაზღვრაზე.
22. კომპეტენტურმა უწყებამ რეგულარულად უნდა გააანალიზოს შედეგები დაკვლის შემდგომ შემოწმების როგორც დაწესებულების, ასევე ეროვნულ დონეზე და მიაწოდოს საჭირო უკუკავშირი დაწესებულებებსა და სხვა დაინტერესებულ მხარეებს, რისკზე დაფუძნებული დაკვლის შემდგომი შემოწმების პროცედურების შესრულებაზე. კომპეტენტურ უწყება შეუძლია, განიხილოს რაიმე სტიმული სისტემის გასაუმჯობესებლად, მაგალითად, შესრულების აღიარება, ფერმის ინსპექტირების სიხშირის შემცირება, შემოწმების პროცედურების დამატებითი ცვლილება და ა.შ.
23. კომპეტენტურ უწყებას შეუძლია შეცვალოს წარდგენის მოთხოვნები და შემოწმების პროცედურების თანმიმდევრობა, - სხვადასხვა დაკვლის შემდგომი შემოწმების პროცედურების მეცნიერული შეფასების შეფასების შედეგად და მისცეს საშუალება დაინერგოს ინსპექტირების ახალი ინსტუმენტები მაგალითად, სარკეები. ანომალიების გამოვლენის ალტერნატიული ტექნოლოგიები, მაგალითად, ქსოვილის ვიზუალიზაცია, უნდა იყოს მისაღები კომპეტენტური უწყებისთვის, თუ მოხდება ვალიდაცია, რომ იგი ისეთივე ეფექტურია, როგორც მიმდინარე პროცედურები.

**ხორცის ჰიგიენის პროცესის კონტროლის ვერიფიკაცია
მიკრობიოლოგიური კვლევა**

1) შესავალი

1. მიკრობიოლოგიური კვლევა, სასურსათო ჯაჭვის კონკრეტულ წერტილებში, არის მნიშვნელოვანი ინსტრუმენტი რისკზე დაფუძნებული სურსათის უვნებლობის მიდგომის ვერიფიცირებისთვის. სურსათის უვნებლობის მიკრობიოლოგიური შედეგების სპეციფიკაცია ადგენს მომხმარებელთა დაცვის შესაბამის დონეს, მაშინ, როცა ინდუსტრიაზე გვაწვდის მაქსიმალურ მოქნილობას პროცესის კონტროლის დეტალური სისტემების, "გამოიყენებაზე".
2. სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპების⁵⁶ თანახმად, "იმისათვის, რომ გადაწყდეს, არის თუ არა (სურსათის კონტროლის) მოთხოვნა აუცილებელი ან საჭირო, რისკის შეფასება უნდა განხორციელდეს, სასურველია HACCP მიდგომის ფარგლებში" და ნებისმიერი მიკრობიოლოგიური სპეციფიკაციები „უნდა ეფუძნებოდეს მეცნიერულ პრინციპებსა და მიდგომებს, საჭიროების შემთხვევაში, პროცედურებს, ანალიტიკურ მეთოდებსა და მოქმედების ლიმიტებს"⁵⁷. პროცესის კონტროლი განისაზღვრება, როგორც "წარმოების პროცესში ყველა პირობა და ზომა, რომელიც გამოიყენება, რომელიც აუცილებელია ხორცის უვნებლობისა და ვარგისიანობის მისაღწევად".
3. საჭიროების შემთხვევაში, მიკრობიოლოგიური შესრულების მიზნები ან შესრულების კრიტერიუმები უნდა იყოს ჩართული პროცესის კონტროლის ვერიფიკაციაში.
4. როგორც აღწერილია წინამდებარე დანართში, მიკრობიოლოგიური შესრულების მიზნები ან შესრულების კრიტერიუმები განსხვავდება მიკრობიოლოგიური კრიტერიუმებისგან. ეს უკანასკნელი გამოიყენება პროდუქტის ან სასურსათო პარტიის უვნებლობის განსასაზღვრად.⁵⁸ მიუხედავად იმისა, რომ აღნიშნული არ შედის წინამდებარე დანართში, ხორცის მიკრობიოლოგიური კვლევა ასევე, შეიძლება გამოყენებულ იქნას შესაბამისობის დასადგენად.

2) პროცესის კონტროლის ვერიფიკაცია მიკრობიოლოგიური კვლევებით

5. პრევენციული, HACCP- ზე დაფუძნებული მიდგომა უნდა განიხილებოდეს ყველაზე ეფექტურ საშუალებად, მიკრობიოლოგიური პროცესის კონტროლის უზრუნველსაყოფად. მას შემდეგ, რაც პროცესის კონტროლი იქნა ვალიდირებული, მიკრობიოლოგიური კვლევებით ვერიფიკაცია შეიძლება იყოს მნიშვნელოვანი, რათა დაარწმუნოს, რომ მოთხოვნილი სურსათის უვნებლობის შედეგები თანხვედრაში უწყვეტად. პროცესის კონტროლის მიზნისათვის უნდა დაინერგოს, მიკრობიოლოგიური კვლევებით ვერიფიკაცია რაც მნიშვნელოვანია მომხმარებელთა დაცვის თვალსაზრისით.
6. ხორცის კონტროლის პროცესის ვერიფიკაცია, მიკრობიოლოგიური კვლევებით, გვაწვდის ინსტრუმენტს იმისათვის, რომ:
 - შეფასდეს დაწესებულების პროცესის კონტროლის ადეკვატურობა და ეფექტურობა ფეკალიებთან და სხვა სახის დაბინძურებასთან მიმართებაში;

⁵⁶ სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპები (CAC/RCP 1-1969)

⁵⁷ სპეციფიკაციები მიკრობიოლოგიური კვლევისათვის SSOP- ების შედეგებთან მიმართებაში არ განიხილება, როგორც მიკრობიოლოგიური შესრულების მიზნები ან შესრულების კრიტერიუმები, პროცესის კონტროლისთვის.

⁵⁸ პრინციპები და სახელმძღვანელო მითითებები სურსათთან დაკავშირებული მიკრობიოლოგიური კრიტერიუმების დამკვიდრებისა და გამოყენებისათვის (CAC/GL 21-1997)

- უზრუნველყოს საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის მნიშვნელობის გარკვეული საფრთხეების კონტროლის დონე;
- ხელი შეუწყოს პროცესის კრიტერიუმების განვითარებას, გარკვეულ ეტაპზე ან ეტაპების კომბინაციაზე, რათა მიღწეულ იქნას მიკრობიოლოგიური შესრულების მიზნები ან შესრულების კრიტერიუმები;
- იდენტიფიცირდეს საჭიროება HACCP გეგმების გადასახედად და ხელახლა დასაგეგმად;
- ობიექტურად შეადაროს პროცესის კონტროლის სისტემების შედეგები სხვადასხვა სიტუაციაში;
- უზრუნველყოს გარანტიები კომპეტენტური უწყებების მიერ.

3) პრინციპები მიკრობიოლოგიური კვლევების მოთხოვნების დასადგენად

- i. მიკრობიოლოგიური კვლევების მოთხოვნების დადგენა უნდა ითვალისწინებდეს სასურსათო ჯაჭვის ყველა ხელმისაწვდომ ინფორმაციას, მათ შორის, ცოცხალი ცხოველების ჯანმრთელობის მდგომარეობას, საზოგადოებრივ ჯანმრთელობასთან მიმართებაში.
- ii. მიკრობიოლოგიური კვლევის მოთხოვნები უნდა იყოს: საფრთხისთვის, პროდუქტისთვის და პროცესისთვის სპეციფიკური, გონივრული და გამოსაყენებელი, სასურსათო ჯაჭვის იმ კონკრეტულ წერტილებში. კვლევის მოთხოვნების ვალიდირებისას, გასათვალისწინებელია, ნიმუშის ნაწილში მიკროორგანიზმების არათანაბარი განაწილების ალბათობა და აღებული ნიმუშის კვლევის თანდაყოლილი ცვალებადობა.
- iii. მიკრობიოლოგიური კვლევის მოთხოვნები უნდა ეფუძნებოდეს სამეცნიერო დასკვნებს და რჩევებს. თუ საკმარისი მონაცემები ხელმისაწვდომია, განვითარდეს რისკის ანალიზის მიხედვით. სადაც დადგენილია სურსათის უვნებლობის მიზანი, რომელიც ეფუძნება მომხმარებელთა უფლებების დაცვის საჭირო დონეს კავშირი სურსათის უვნებლობის მიზანსა (FSO) და შესრულების მიზნებს (PO), ან შესრულების კრიტერიუმებს (PC) შორის უნდა დაზუსტდეს.
- iv. მიკრობიოლოგიური კვლევების მოთხოვნების სიმკაცრე უნდა იყოს ადამიანის ჯანმრთელობის რისკის პროპორციული.
- v. ადამიანის ჯანმრთელობაზე მოქმედი რისკების შესახებ საკმარისი ცოდნის არარსებობის შემთხვევაში, მიკრობიოლოგიური კვლევების მოთხოვნები თავდაპირველად უნდა დადგინდეს ინდუსტრიაში მიმდინარე შესრულების საბაზისო კვლევებთან და შემდგომში უნდა შეიცვალოს საჭიროებისამებრ, რათა აისახოს საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის მიზნებზე. ნიმუშის აღება საბაზისო გამოკვლევებისთვის უნდა იყოს დასაკლავი პოპულაციის რეპრეზენტატული და უნდა ემსახურებოდეს ცნობილ ბიოლოგიურ ცვალებადობას, ნედლეულის მიწოდების დროს არსებულ საფრთხეებთან დაკავშირებით მაგალითად, გეოგრაფიული რეგიონის, მეურნეობის ტიპის და სეზონის გავლენით.
- vi. მიკრობიოლოგიური კვლევების მოთხოვნები უნდა ემყარებოდეს/შეესაბამებოდეს მიკროორგანიზმებს, რომლებიც მაჩვენებელია ადამიანის ჯანმრთელობაზე მოქმედი საფრთხის არსებობის, ან თავად პათოგენების, მითითებულ სურსათში.
- vii. მიკრობიოლოგიური კვლევების მოთხოვნების დადგენა, შესრულების მიზნების ან შესრულების კრიტერიუმების ჩათვლით, უნდა იყოს კომპეტენტური უწყების პასუხისმგებლობა, შესაბამის დაინტერესებულ მხარეებთან კონსულტაციით. ასევე, შეიძლება მოიცავდეს სახელმძღვანელო მითითებებს ან მარეგულირებელ სტანდარტებს.
- viii. კომპეტენტურმა უწყებამ უნდა დაადასტუროს მიკრობიოლოგიური კვლევების

მოთხოვნებთან შესაბამისობა, თუ ისინი მითითებულია რეგულაციაში, მაგალითად, მიკრობიოლოგიური სტატისტიკური პროცესის კონტროლის მოთხოვნები, სტანდარტები *Salmonella* spp. -თვის

4) პროგრამის დანერგვა პროცესის კონტროლის ვერიფიკაციისთვის მიკრობიოლოგიური კვლევებით

4.1 სპეციფიკაციები

7. უნდა შემუშავდეს სტანდარტიზებული შემთხვევითი/რენდომული ნიმუშის აღების გეგმა, პროცესის ეტაპის სპეციფიკაციების ჩათვლით, პროდუქტის, ნიმუშის ზომის და ნიმუშის ტიპის, ნიმუშის აღების დროის და თარიღის, ნიმუშის აღების მეთოდების და ტრანსპორტირების ჩათვლით. ნიმუშის აღებამ და ლაბორატორიულმა კვლევამ სასასურსათო ჯაჭვის მრავალ ეტაპზე შეიძლება მოგვაწოდოს უფრო მეტი ინფორმაცია პროცესის კონტროლზე რაც საშუალებას მოგვცემს უფრო მიზანმიმართული რეაგირება განვახორციელოთ შეუსაბამობაზე, დაწესებულებისა და კომპეტენტური უწყების მხრიდან.
8. ქსოვილიდან ნიმუშის აღება შეიძლება იყოს დესტრუქციული, მაგალითად, ამოკვეთით, ან არა დესტრუქციული, - ნაცხით ან ღრუბლით. ვერც ერთი მეთოდი ვერ აღმოაჩენს ზედაპირზე არსებულ სრულ მიკროფლორას. ვინაიდან, არადესტრუქციული მეთოდით ნიმუშის აღება აღადგენს დესტრუქციული მეთოდით აღდგენილი ნიმუშების მხოლოდ ნაწილს. ამ გზით განსაზღვრული მიკრობიოლოგიური კვლევის მოთხოვნები უნდა დადგინდეს გამოყენებული ნიმუშის აღების ტიპთან მიმართებაში.
9. პრაქტიკული მიზეზების გამო, მიკრობიოლოგიური კვლევის მოთხოვნები ნაკლებად სავარაუდოა, რომ ვერიფიცირდეს მიმდინარედ, როგორც HACCP გეგმის ნაწილი. თუმცა, მიკრობიოლოგიური ვერიფიკაცია უნდა ჩატარდეს საკმარისი სიხშირით, რათა უზრუნველყოს ნებისმიერი პროცესის კრიტერიუმის ეფექტურობა, რომელიც HACCP გეგმის ნაწილია. აღნიშნული კრიტერიუმები უნდა იყოს გაზომვადი რეალურ დროში. დიდი ალბათობით, ჩამოაყალიბებს კრიტიკულ საზღვრებს, კრიტიკულ საკონტროლო წერტილებში, HACCP გეგმებში და საჭიროების შემთხვევაში შეიძლება დაექვემდებაროს მიკრობიოლოგიურ ვერიფიკაციას.
10. ინდიკატორი მიკროორგანიზმების შემთხვევაში, მაგალითად, ზოგადი დასახელება *Escherichia coli*, *Enterobacteriaceae* და საერთო სიცოცხლისუნარიანობის რაოდენობა (აერობულ გარემოში მიკროორგანიზმების გავრცელების რაოდენობა), ამ მიკროორგანიზმების არსებობა ან / და კონცენტრაცია უნდა ასახავდეს მდგომარეობას ან პირობებს, რომელიც მიუთითებს პროცესის კონტროლს, ან პროცესის კონტროლის ნაკლებობას. კონკრეტული საფრთხეების შემთხვევაში⁵⁹ (მაგ., *Salmonella* spp. ტანხორცზე, *Listeria monocytogenes* მზა პროდუქტებში), გავრცელება ზოგადად ასახავს დაკვლამდე წარმოშობილ საფრთხეებს (მაგალითად, *Salmonella* ცხოველების ტყავის ზედაპირზე) და პროდუქტის გადამუშავების დროს კონკრეტულ ეტაპებზე.
11. კომპეტენტურმა უწყებამ უნდა უზრუნველყოს რეგულაციების მოქნილობა, რათა დაწესებულების დონეზე შეიქმნას ყველაზე ეფექტური შემოწმების სისტემები მაგალითად, ტანხორცის ალტერნატიული ადგილებიდან ნიმუშის აღება, თუკი დაწესებულებას შეუძლია დაადგინოს, რომ ისინი თანაბრად ეფექტურია კარკასის დაბინძურების შესაფასებლად. ანალოგიურად, კომპეტენტურმა უწყებამ უნდა უზრუნველყოს მოქნილობა ერთეული ნიმუშის რაოდენობასთან დაკავშირებით, რომელიც მოიცავს ნიმუშის აღებას ან კვლევას, ალტერნატიული ინდიკატორი მიკროორგანიზმების მიმართ, რამდენადაც პროცედურას შეუძლია მოგვაწოდოს

⁵⁹ CCFH და JEMRA– ში მიმდინარე სამუშაოები სურსათისმიერი პათოგენების მიმართ ასევე უნდა იქნას გათვალისწინებული.

ეკვივალენტური გარანტიები.

12. უნდა დადგინდეს მიკრობიოლოგიური კვლევის ალტერნატიული მიდგომები, რომლებიც სათანადოდ არის ვალიდირებული, თუ მათ აქვთ პრაქტიკული უპირატესობა.

4.2 ნიმუშის აღების სიხშირე

13. არ არსებობს ნიმუშის აღების სიხშირის განსასაზღვრად ერთი კონკრეტული მეთოდი. სასაკლავო და პირველადი დამუშავების დაწესებულებებისათვის. ნიმუშის აღების სიხშირე შეიძლება დადგინდეს კონკრეტულ პროცესთან მიმართებაში, ან შეიძლება ეფუძნებოდეს შემოსული/დაკლული ცხოველების რაოდენობას. შემთხვევითობის უზრუნველსაყოფად, ცვლადები გასათვალისწინებელია დაწესებულების დონეზე, რომელიც მოიცავს: ნედლეულის წყაროს, ხორცის პროცესის ტიპი და სახეობა, საწარმოს წარმადობა.
14. ნიმუშის აღების სიხშირე უნდა გაიზარდოს ან შემცირდეს შესრულების მიხედვით. მას შემდეგ, რაც შედეგები აჩვენებს, რომ HACCP- ზე დაფუძნებული პროცედურები გვაწვდის მისაღები შესრულების თანმიმდევრულ დონეს, შემდგომი მიკრობიოლოგიური კვლევები უნდა იყოს საკმარისი პროცესის კონტროლის შენარჩუნების უზრუნველსაყოფად.

4.3 ლაბორატორიული ანალიზი

15. გამოვლენისა და აღრიცხვის მეთოდები უნდა იყოს პრაქტიკული, ზუსტი, განმეორებადი, მგრძობიარე და შერჩევითი. გამოყენებულ უნდა იქნას მხოლოდ ის მეთოდები, რომლის საიმედოობა და რეპროდუქციულობა/განმეორებადობა ვალიდირებულია. შიდა ლაბორატორიული კვლევები უნდა იყოს მიკრობიოლოგიური ვერიფიკაციის პროგრამის მახასიათებელი. დავის შემთხვევაში, გამოყენებული უნდა იყოს აღიარებული რეფერენტული მეთოდები.
16. რომ დავადგინოთ კვლევების ანალიზის მნიშვნელობა, სხვადასხვა კონტროლის სისტემების ობიექტური შედარებისთვის, უნდა დაზუსტდეს შედეგების გამოთვლის მეთოდები, გაერთიანებული/ინდივიდუალური შედეგების დამუშავების და საშუალო შედეგების (მაგ., log საშუალებები) გამოთვლის ჩათვლით, ნიმუშების ჯგუფებიდან ერთი და იგივე კარკასიდან ან სხვადასხვა კარკასიდან.

4.4 მარეგულირებელი განაცხადი

17. მარეგულირებელი/საკანონმდებლო მოთხოვნები, მიკრობიოლოგიური კვლევების თვალსაზრისით, შეიძლება დაზუსტდეს/განისაზღვროს რამდენიმე გზით. ინდიკატორი ორგანიზმებისთვის, ორი ან სამი კლასის ატრიბუტის ნიმუშის (დეფექტების რაოდენობის გაზომვა) აღების გეგმა, რომელიც მიუთითებს ზღვრებს მიკროორგანიზმების რაოდენობისთვის (m და M), შეიძლება იყოს სასარგებლო, სხვა სიტუაციებში კი ცვალებადი ნიმუშის აღების გეგმები შეიძლება იყოს სასარგებლო. პათოგენების კრიტერიუმებისთვის ორი კლასის გეგმა უნდა იქნას გამოყენებული. თუ მოთხოვნები დადგენილია ინდუსტრიის ამჟამინდელი შესრულების შესაბამისად, შეიძლება გამოყენებულ იქნას პერცენტის მნიშვნელობები. მაგალითად, მე-80 -ე პერცენტილი m- ისთვის და 98 -ე პერსიტილი M- ისთვის.
18. უნდა არსებობდეს ეფექტური სისტემები დაწესებულებიდან ინფორმაციის გავრცელებისა და გაზიარებისთვის ყველა დაინტერესებული მხარისთვის, რამდენადაც საჭიროა, რათა შენარჩუნდეს და გაუმჯობესდეს ხორცის პროცესის კონტროლი.
19. კომპეტენტური უწყება რეგულარულად უნდა აანალიზებდეს შედეგებს დაწესებულებისა და ეროვნულ დონეზე, აწვდიდეს საჭირო უკუკავშირს დაწესებულებებს და სხვა დაინტერესებულ მხარეებს.
20. პროცესის კონტროლის ვერიფიკაციის დამატებით, მიკრობიოლოგიური კვლევების შედეგები შეიძლება გამოყენებულ იქნას ფერმაში კონტროლის განსახორციელებლად, მაგალითად,

ინტენსიური ღონისძიებები *Salmonella* spp-ეს გავრცელების შესამცირებლად სუქებაზე მყოფ ღორებში.

21. მიკრობიოლოგიური მოთხოვნების შეუსაბამობის შემთხვევაში, ღონისძიებები/ქმედებები უნდა იყოს დაზუსტებული. მარეგულირებელი/საკანონმდებლო ან/და დაწესებულების პასუხები უნდა იყოს ტესტის შედეგების პროპორციული, ისევე როგორც კონკრეტული პათოგენების ზემოქმედების გავლენა საზოგადოებრივ ჯანმრთელობაზე მიმართ. თუ დასაკლავი ცხოველების შესახებ დეტალური ინფორმაცია საზოგადოებრივ ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული სტატუსის შესახებ ხელმისაწვდომია პირველადი წარმოებიდან, მაგალითად. *Salmonella* spp- ის შემთხვევა სუქებაზე მყოფ ღორებსა და ბროილერ ქათმებში, ზოგიერთი ინტენსიური ტიპის წარმოებებში, პასუხები პროცესის კონტროლთან დაკავშირებით დაწესებულების დონეზე, შეიძლება მოიცავდეს საფრთხეების დონის განსაზღვრას დაკვლის წინ.
22. მარეგულირებელი ღონისძიებების მიღებისას, კომპეტენტურმა უწყებამ უნდა გაითვალისწინოს მიკრობიოლოგიური კვლევის შედეგები საზოგადოებრივ ჯანმრთელობასა და სხვა შესაბამის ინფორმაციასთან ერთად. რეგულაციების გატარება ან/და ადმინისტრაციული სანქციები შეიძლება გახდეს აუცილებელი, როდესაც ვალიდირებული კონტროლი არ არის სათანადოდ განხორციელებული.
23. განმეორებითი შეუსაბამობის შემთხვევებში, კომპეტენტურმა უწყებამ, სხვა ღონისძიებებთან ერთად, უნდა მოსთხოვოს ბიზნესოპერატორს, გადახედოს და შეასწოროს HACCP გეგმა და მიუთითოს ნიმუშის აღების გაზრდილი სიხშირე, რათა დაადასტუროს, რომ აღდგენილია პროცესის კონტროლის საჭირო დონე.