

ნახე წინა ვერსია

დოკუმენტში გათვალისწინებულია

საქართველოს მთავრობის

09/10/2010 N 283

06/14/2011 N 239

07/05/2011 N 264

05/06/2014 N 336

10/16/2015 N 534

დადგენილებებით

შესული ცვლილებები

**საქართველოს მთავრობის
დადგენილება
N173, 2010 წლის 25 ივნისი ქ. თბილისი**

**ტექნიკური რეგლამენტების – „სურსათის/ცხოველის საკვების
ჰიგიენის ზოგადი წესისა“ და „სურსათის/ცხოველის საკვების
ჰიგიენის გამარტივებული წესის“ დამტკიცების თაობაზე** *(სათაური
16.10.2015 N 534)*

მუხლი 1. პროდუქტის უსაფრთხოებისა და თავისუფალი მიმოქცევის კოდექსის 56-ე მუხლის პირველი ნაწილის, 58-ე მუხლის მე-2 ნაწილის, სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსის 75-ე მუხლის მე-2 ნაწილისა და „ნორმატიული აქტების შესახებ“ საქართველოს კანონის მე-12 მუხლის საფუძველზე, დამტკიცდეს: *(16.10.2015 N 534)*

ა) ტექნიკური რეგლამენტი – „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის ზოგადი წესი“ *(დანართი №1)*;

ბ) ტექნიკური რეგლამენტი – „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის გამარტივებული წესი“ *(დანართი №2)*.

მუხლი 2. ამოღებულია *(16.10.2015 N 534)*

მუხლი 3. საჯარო სამართლის იურიდიული პირი – სურსათის ეროვნული სააგენტო ინსპექტირების განხორციელების პროცესში უფლებამოსილია, დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტის – „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის ზოგადი წესის“ *(დანართი №1)* მე-17 მუხლის „ბ“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული პირობების დაკმაყოფილების მიზნით, ბიზნესოპერატორს მისცეს მხოლოდ მითითებები 2020 წლის პირველ იანვრამდე. *(16.10.2015 N 534)*

მუხლი 4. დადგენილების ამოქმედებისთანავე ძალადაკარგულად გამოცხადდეს:

1. საქართველოს მთავრობის 2006 წლის 9 მარტის N52 დადგენილება

სახე წინა ვერსია

„საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს სახელმწიფო საქვეუწყებო დაწესებულების – სურსათის ეროვნული სააგენტოს ზედამხედველობის, მონიტორინგისა და კონტროლის სფეროების განსაზღვრის შესახებ“.

2. საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2006 წლის 7 აგვისტოს N2-147 ბრძანება „ნიმუშის აღების წესის დამტკიცების შესახებ“.

3. საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2006 წლის 7 აგვისტოს N2-145 ბრძანება „უფლებამოსილი მოხელის მიერ უფლებამოსილების განხორციელების წესებისა და პროცედურების დამტკიცების შესახებ“.

4. საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2006 წლის 7 აგვისტოს N2-153 ბრძანება „ინსპექტირების განხორციელების წესებისა და პროცედურების დამტკიცების შესახებ“.

მუხლი 5. დადგენილება ამოქმედდეს გამოქვეყნებისთანავე.

პრემიერ-მინისტრი

ნიკა გილაური

ტექნიკური რეგლამენტი – სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის ზოგადი წესი

მუხლი 1. ზოგადი დებულებები

1. ეს წესი ადგენს ზოგად ჰიგიენურ მოთხოვნებს სურსათის/ცხოველის საკვების მიმართ და ვრცელდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების, მათ შორის, პირველადი წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ყველა ეტაპზე.

2. ამ წესითა და საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი მოთხოვნები სავალდებულოა ბიზნესოპერატორებისათვის (შემდგომში – ბიზნესოპერატორი), რომლებიც ახორციელებენ სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებას, მათ შორის, პირველად წარმოებას, გადამუშავებას ან/და დისტრიბუციას.

3. შესაძლებელია, ბიზნესოპერატორის მიერ, რომელიც ახორციელებს სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებას, მათ შორის, პირველად წარმოებას, გადამუშავებას, დისტრიბუციას, გამოყენებულ იქნეს ამ წესისაგან განსხვავებული წესები იმ შემთხვევაში, თუ განსხვავებული წესებით ზოგადი ჰიგიენური მოთხოვნების უზრუნველყოფის მდგომარეობა დასაბუთებული იქნება ბიზნესოპერატორის მიერ.

4. ეს წესი არ ვრცელდება:

ა) ოჯახური წარმოების სუბიექტზე;

ბ) იმ ბიზნესოპერატორზე, რომელსაც სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსის შესაბამისად, აქვს მცირე ბიზნესის სტატუსი და ახორციელებს სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებას, გადამუშავებასა და დისტრიბუციას, ასევე პირველად წარმოებას;

გ) იმ ბიზნესოპერატორზე, რომელიც იყენებს ტრადიციულ მეთოდებს;

დ) სურსათის/ცხოველის საკვების არაქარხნული წესით წარმოებაზე, გადამუშავებასა ან/და დისტრიბუციაზე, რომელიც ხორციელდება მაღალმთიან რეგიონში;

ე) იმ ბიზნესოპერატორზე, რომელიც ჟელატინისა და კოლაგენის წარმოებისათვის გადაამუშავებს ნედლეულს.

5. ამ მუხლის მე-4 პუნქტის „ბ“, „გ“ და „დ“ ქვეპუნქტებზე ვრცელდება ამ დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტი – „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის გამარტივებული წესი“.

6. ამ წესის მე-4 – მე-6 მუხლებით დადგენილი მოთხოვნები არ ვრცელდება მოძრავ ან/და დროებით შენობებზე (მათ შორის, ავტომატებზე).

მუხლი 2. ტერმინთა განმარტება

ნახე ამ წესის წინა ვერსია

ამ წესის მიზნებისათვის, სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის შესახებ კოდექსით განსაზღვრულ ტერმინებთან ერთად, გამოიყენება ტერმინები, რომელთაც აქვთ შემდეგი მნიშვნელობა:

ა) სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენა – ღონისძიებები და პირობები, რომლებიც აუცილებელია საფრთხის კონტროლისათვის, სურსათის/ ცხოველის საკვების უვნებლობის უზრუნველსაყოფად მისი დანიშნულებისამებრ გამოყენების გათვალისწინებით;

ბ) დაბინძურება – სურსათში/ცხოველის საკვებში საფრთხის არსებობა ან შეტანა;

გ) სასმელი წყალი – საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად განსაზღვრული, ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი წყალი;

დ) სუფთა წყალი – ზღვის წყალი ან მსგავსი ხარისხის მტკნარი წყალი;

ე) ზღვის სუფთა წყალი – ბუნებრივი, ხელოვნური ან გაწმენდილი ზღვის წყალი ან მარილიანი წყალი, რომელიც არ შეიცავს მიკროორგანიზმებს, მავნე ნივთიერებებს ან ზღვის ტოქსიკურ პლანქტონს ისეთი რაოდენობით, რომელიც პირდაპირ ან არაპირდაპირ გავლენას ახდენს სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობაზე;

ვ) შეფუთვა – სურსათის/ცხოველის საკვების მოთავსება შესაფუთ მასალაში ან ჭურჭელში, რომელიც უშუალო შეხებაშია სურსათთან/ცხოველის საკვებთან და თვით შესაფუთი მასალა ან ჭურჭელი;

ზ) დაფასოება – სურსათის/ცხოველის საკვების ერთი ან მეტი შეფუთული ერთეულის ერთობლიობა, რომელიც მოთავსებულია სხვა შეფუთვაში ან ჭურჭელში და თვით სხვა შეფუთვა ან ჭურჭელი;

თ) ჰერმეტიკულად დახურული კონტეინერი – ჭურჭელი, რომელიც იცავს შიგთავსს საფრთხის შეღწევისაგან;

ი) საწარმო – ადგილი, სადაც ხორციელდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება, გადამამუშავება ან/და დისტრიბუცია.

მუხლი 3. ჰიგიენური მოთხოვნები პირველადი წარმოებისა და მასთან დაკავშირებული პროცედურების მიმართ

1. პირველადი წარმოების ჰიგიენური მოთხოვნები და მასთან დაკავშირებული პროცედურები მოიცავს:

ა) პირველადი პროდუქტების წარმოებას, ადგილზე შენახვასა და ტრანსპორტირებას, რომელთა დროსაც არსებითად არ უნდა შეიცვალოს მათი ძირითადი თვისებები;

ბ) მოთხოვნებს ცოცხალი ცხოველების ტრანსპორტირებისათვის;

გ) მცენარეული წარმოშობის პროდუქტების, თევზჭერის, ნანადირევისა და მეფუტკრეობის პროდუქტებისათვის წარმოების ადგილიდან გადამამუშავებელ საწარმომდე ტრანსპორტირების პირობებს, რომლის დროსაც არ უნდა შეიცვალოს მათი ძირითადი თვისებები.

2. ბიზნესოპერატორმა შეძლებისდაგვარად უნდა განახორციელოს საფრთხეების კონტროლის ღონისძიებები, კერძოდ:

ნახე ამ წესის წინა ვერსია

ა) ჰაერიდან, ნიადაგიდან, წყლიდან, საკვებიდან, სასუქებიდან, ვეტერინარული დანიშნულების პრეპარატებიდან, მცენარეთა დაცვის საშუალებებიდან და ბიოციდებიდან წარმოქმნილი, ასევე შენახვის, წარმოებისა და ნარჩენების გატანის შედეგად გამოწვეული დაბინძურების კონტროლის ღონისძიებები;

ბ) ცხოველთა ჯანმრთელობასთან და მცენარეთა სიჯანსაღესთან დაკავშირებული ღონისძიებები, რომლებიც გავლენას ახდენენ ადამიანის/ცხოველის ჯანმრთელობაზე, მათ შორის, ზოონოზებისა და ზოონოზური აგენტების მონიტორინგისა და კონტროლის პროგრამები.

3. ბიზნესოპერატორმა, რომელიც ეწევა მეცხოველეობას, ნადირობას ან აწარმოებს ცხოველური წარმოშობის პირველად პროდუქტებს, გარემოებიდან გამომდინარე, უნდა განახორციელოს შემდეგი ადეკვატური ღონისძიებები:

ა) სუფთა მდგომარეობაში შეინახოს ნებისმიერი მოწყობილობა, რომელიც უშუალო კავშირშია პირველად წარმოებასა და მასთან დაკავშირებულ ოპერაციებთან, მათ შორის, შენობები, რომლებიც გამოიყენება სურსათის/ცხოველის საკვების შესანახად ან წარმოებისათვის, მოწყობილობები, ჭურჭელი, ყუთები, სადისტრიბუციო და სხვა გადასაზიდი საშუალებები, რომლებიც გამოიყენება პირველადი პროდუქტების შენახვის, გადაზიდვისა და ჩატვირთვა-გადმოტვირთვისათვის. საჭიროების შემთხვევაში, გაწმენდის შემდეგ სათანადო წესით მოახდინოს მათი დეზინფიცირება;

ბ) საჭიროების შემთხვევაში, ამ წესის მე-8 მუხლის შესაბამისად, გამოიყენოს სასმელი წყალი ან სუფთა წყალი;

გ) თავიდან აიცილოს ცხოველებისა და მავნებლებისაგან პირველადი პროდუქტის დაბინძურება;

დ) ნარჩენებსა და საფრთხის შემცველ ნივთიერებებს მოეპყროს ისე, რომ თავიდან იქნეს აცილებული პირველადი პროდუქტების დაბინძურება;

ე) საწარმოში ახალი ცხოველების შემოყვანის დროს გაატაროს პრევენციული ზომები ადამიანისათვის საშიშ ინფექციურ დაავადებათა გავრცელების საწინააღმდეგოდ და ასეთ დაავადებებთან დაკავშირებით ექვის წარმოქმნის შემთხვევაში, დაუყოვნებლივ აცნობოს სააგენტოს;

ვ) გაითვალისწინოს ცხოველებისაგან აღებული ნიმუშების ან ნებისმიერი სხვა ლაბორატორიული გამოკვლევის შედეგები, რომლებიც მნიშვნელოვანია ადამიანის ჯანმრთელობისათვის;

ზ) გამოიყენოს საკვებდანამატები და ვეტერინარული დანიშნულების სამედიცინო პრეპარატები, საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად.

4. ბიზნესოპერატორმა, რომელიც აწარმოებს ან მოჰყავს მცენარეული წარმოშობის პირველადი პროდუქტები, უნდა განახორციელოს ადეკვატური ღონისძიებები, კერძოდ:

ა) სუფთა მდგომარეობაში შეინახოს ნებისმიერი მოწყობილობა, რომელიც უშუალო კავშირშია პირველად წარმოებასა და მასთან დაკავშირებულ ოპერაციებთან, მათ შორის, მოწყობილობები, ჭურჭელი, ყუთები, სადისტრიბუციო და სხვა გადასაზიდი საშუალებები, რომლებიც გამოიყენება პირველადი პროდუქტების შენახვის, გადაზიდვისა და ჩატვირთვა-

ნახე ამ წესის წინა ვერსია

გადმოტვირთვისათვის. საჭიროების შემთხვევაში, გაწმენდის შემდეგ სათანადო წესით მოახდინოს მათი დეზინფიცირება;

ბ) საჭიროების შემთხვევაში, ამ წესის მე-8 მუხლის შესაბამისად, გამოიყენოს სასმელი წყალი ან სუფთა წყალი;

გ) რამდენადაც შესაძლებელია, თავიდან აიცილოს ცხოველებისა და მავნებლებისაგან პირველადი პროდუქტის დაბინძურება;

დ) ისე შეინახოს და მოეპყროს ნარჩენებსა და საფრთხის შემცველ ნივთიერებებს, რომ თავიდან იქნეს აცილებული პირველადი პროდუქტების დაბინძურება;

ე) გაითვალისწინოს მცენარეებისაგან აღებული ნიმუშების ან სხვა შესაბამისი ლაბორატორიული გამოკვლევის შედეგები, რომლებიც მნიშვნელოვანია ადამიანის ჯანმრთელობისათვის;

ვ) გამოიყენოს მცენარეთა დაცვის საშუალებები და ბიოციდები, საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად;

ზ) დარწმუნდეს, რომ მომსახურე პერსონალი ჯანმრთელია (ჯანმრთელობის მდგომარეობით არ ქმნის რისკს) და გადის ჯანმრთელობის რისკებთან დაკავშირებულ სწავლებებს.

5. ბიზნესოპერატორმა უნდა განახორციელოს შესაბამისი ღონისძიება სახელმწიფო კონტროლის დროს გამოვლენილი შეუსაბამოებების გამოსწორების მიზნით.

6. ბიზნესოპერატორმა, სათანადო წესით, გარკვეული პერიოდულობით უნდა აწარმოოს და შეინახოს საფრთხეების გაკონტროლებასთან დაკავშირებით განხორციელებულ ღონისძიებათა ჩანაწერები, მოთხოვნის შემთხვევაში, უნდა მიაწოდოს ასეთ ჩანაწერებში არსებული ინფორმაცია სააგენტოსა და პირველადი პროდუქტის მიმღებ ბიზნესოპერატორს.

7. ბიზნესოპერატორმა, რომელიც მისდევს მეცხოველეობას ან აწარმოებს ცხოველური წარმოშობის პირველად პროდუქტებს, უნდა აწარმოოს ჩანაწერები:

ა) ცხოველის საკვების წარმოშობისა და ტიპის შესახებ;

ბ) ვეტერინარული დანიშნულების პრეპარატების ან სხვა დანიშნული მკურნალობის შესახებ, მათი გამოყენების თარიღებისა და ორგანიზმიდან გამოდევნის პერიოდის მითითებით;

გ) დაავადებათა შემთხვევების შესახებ, რამაც შესაძლოა გავლენა მოახდინოს ცხოველური წარმოშობის სურსათის უვნებლობაზე;

დ) ცხოველისაგან აღებული ნებისმიერი ნიმუშის ლაბორატორიული გამოკვლევის ან დიაგნოსტიკის მიზნით ნებისმიერი სხვა გამოკვლევის შედეგების შესახებ, რაც შესაძლოა მნიშვნელოვანი იყოს ადამიანის ჯანმრთელობისათვის;

ე) ნებისმიერი ანგარიში ცხოველის ან ცხოველური წარმოშობის სურსათის შემოწმებათა განხორციელების შესახებ;

ვ) დარწმუნდეს, რომ მომსახურე პერსონალი ჯანმრთელია (ჯანმრთელობის მდგომარეობით არ ქმნის რისკს) და გადის ჯანმრთელობის რისკებთან დაკავშირებულ სწავლებებს.

ნახე ამ წესის წინა ვერსია

8. ბიზნესოპერატორმა, რომელიც აწარმოებს ან მოჰყავს მცენარეული წარმოშობის პირველადი პროდუქტები, უნდა აწარმოოს ჩანაწერები:

ა) მცენარეთა დაცვის საშუალებების და ბიოციდების გამოყენების შესახებ, მათი გამოყენების თარიღების მითითებით;

ბ) ნებისმიერი მავნებლების ან დაავადებების არსებობის შესახებ, რამაც შესაძლოა გავლენა მოახდინოს მცენარეული წარმოშობის პირველადი პროდუქტების უვნებლობაზე;

გ) მცენარეებისაგან აღებული ნებისმიერი ნიმუშის ლაბორატორიული ან სხვა გამოკვლევის შედეგების შესახებ, რაც შესაძლოა მნიშვნელოვანი იყოს ადამიანის ჯანმრთელობისათვის.

9. პასუხისმგებლობა დოკუმენტების წარმოებისა და მათში ჩანაწერების სისწორის, მათი შენახვისა და დაცვისათვის ეკისრება ბიზნესოპერატორს.

10. მიზანშეწონილია, ჰიგიენის კარგი პრაქტიკის განხორციელებისათვის, გათვალისწინებულ იქნეს:

ა) ინფორმაცია იმ საფრთხეებზე, რომლებიც შესაძლოა წარმოიქმნას პირველად წარმოებაში ან მასთან დაკავშირებული ოპერაციების დროს;

ბ) საფრთხეების კონტროლის ღონისძიებები, კერძოდ:

ბ.ა) საფრთხეების, მათ შორის, მიკოტოქსინების, მძიმე მეტალებისა და რადიოაქტიური ნივთიერებების კონტროლს;

ბ.ბ) წყლის, ორგანული ნარჩენებისა და სასუქების გამოყენება;

ბ.გ) მცენარეთა დაცვის საშუალებებისა და ბიოციდების სწორად და შესაბამისად გამოყენება და მათი მიკვლევადობა;

ბ.დ) ვეტერინარული პრეპარატებისა და ცხოველის საკვები დანამატების სწორად და შესაბამისად გამოყენება და მათი მიკვლევადობა;

ბ.ე) ცხოველის საკვების მომზადება, შენახვა, გამოყენება და მათი მიკვლევადობა;

ბ.ვ) მკვდარი ცხოველის სათანადოდ განადგურება, ნარჩენების გატანა;

ბ.ზ) ადამიანებში სურსათით გამოწვეული გადამდები ინფექციური დაავადებების გავრცელების თავიდან ასაცილებლად შესაბამისი ზომების გატარება და სააგენტოსთვის მათ შესახებ შეტყობინების ნებისმიერი ვალდებულება;

ბ.თ) სურსათის წარმოების, გადამამუშავების, შეფუთვის, შენახვისა და ტრანსპორტირების ჰიგიენურ პირობებში განხორციელებისათვის, რეცხვა-დეზინფექციისა და მავნებლების კონტროლის გათვალისწინებით, შესაბამისი პროცედურებისა და მეთოდების გამოყენება;

ბ.ი) დასაკლავად და სურსათის საწარმოებლად განკუთვნილი ცხოველის სისუფთავის დაცვა;

ბ.კ) სათანადო ჩანაწერების შენახვა.

მუხლი 4. მოთხოვნები საწარმოს ტერიტორიისადმი

1. საწარმოს ტერიტორიის დაბინძურების თავიდან აცილების მიზნით, გათვალისწინებული უნდა იყოს დაბინძურების ყველა პოტენციური წყარო.

ნახე ამ წესის წინა ვერსია

2. საწარმოს ტერიტორია მოსახერხებელი უნდა იყოს მყარი და თხევადი ნარჩენების გასატანად.

3. ტერიტორიაზე განთავსებული ნაგებობები, ინვენტარი, აღჭურვილობა და სხვა მასალა, ასევე ტერიტორიაზე დარგული მწვანე ნარგავები უნდა გამორიცხავდეს სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურებას.

4. საწარმოს ტერიტორია უნდა სუფთავდებოდეს რეგულარულად.

მუხლი 5. მოთხოვნები საწარმოს შენობის მიმართ

1. საწარმოს შენობა მოწყობილი უნდა იყოს იმგვარად, რომ:

ა) იძლეოდეს მის ადეკვატურად სუფთა მდგომარეობაში შენარჩუნების შესაძლებლობას;

ბ) იძლეოდეს დასუფთავების, დეზინფიცირების, ჰაერიდან დაბინძურების თავიდან აცილების ან მინიმუმამდე შემცირების შესაძლებლობას;

გ) უზრუნველყოფილ იქნეს ჰიგიენური პირობების დაცვა და არსებობდეს ადეკვატური სამუშაო სივრცე;

დ) არ ხდებოდეს ჭუჭყის დაგროვება, სურსათის/ცხოველის საკვების კონტაქტი ტოქსიკურ მასალებთან, სურსათში/ცხოველის საკვებში უცხო ნაწილაკების მოხვედრა და ზედაპირზე კონდენსატის ან არასასურველი ობის სოკოს წარმოქმნა;

ე) ხელს უწყობდეს ჰიგიენის კარგი პრაქტიკის დანერგვას, მათ შორის, დაბინძურებისაგან დაცვას, კერძოდ, მავნებლების კონტროლს;

ვ) საჭიროების შემთხვევაში, უზრუნველყოფილი იყოს სურსათის/ცხოველის საკვების სათანადო ტემპერატურით დამუშავებისა და შენახვის პირობების დაცვა, ამასთან, იძლეოდეს ტემპერატურის კონტროლის და, საჭიროების შემთხვევაში, მისი აღრიცხვის შესაძლებლობას.

2. ტუალეტი უნდა იყოს საკმარისი რაოდენობის, ადვილად უნდა ხდებოდეს მისი დასუფთავება/დეზინფიცირება, უზრუნველყოფილი უნდა იყოს დრენაჟის ეფექტიანი სისტემით და აღჭურვილი უნდა იყოს შესაბამისი ჰიგიენური საშუალებებით. ტუალეტის კარი არ უნდა იღებოდეს იმ ოთახში, სადაც ხდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება ან/და გადამამუშავება.

3. შენობაში უნდა იყოს შესაბამის ადგილას განთავსებული საკმარისი რაოდენობის ხელსაბანი, აღჭურვილი სათანადო ჰიგიენური საშუალებებით, ცხელი და ცივი წყლით. საჭიროების შემთხვევაში, სურსათის/ცხოველის საკვების გასარეცხი მოწყობილობა განცალკევებული უნდა იქნეს ხელის დასაბანი მოწყობილობისაგან.

4. შენობა, მათ შორის, სანიტარიული კვანძები, აღჭურვილი უნდა იყოს სათანადო ბუნებრივი ან მექანიკური ვენტილაციის საშუალებებით. ვენტილაციის სისტემა უნდა იყოს დაგეგმარებული და მოწყობილი ისე, რომ ჰაერი არ მიედინებოდეს დაბინძურებული ადგილიდან სუფთა ადგილისაკენ, ასევე შესაძლებელი იყოს ფილტრებისა და სხვა ნაწილების ადვილად გაწმენდა და შეცვლა.

ნახე ამ წესის წინა ვერსია

5. სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოებლად განკუთვნილ შენობებს უნდა ჰქონდეთ ადეკვატური ბუნებრივი ან/და ხელოვნური განათება. გასანათებელი მოწყობილობები უნდა იყოს იმგვარად დაცული, რომ ნათურის, მათ შორის, აღჭურვილობების შიდა ზედაპირის დათვალიერებისთვის დასაშვები გადასატანი ნათურის ან გასანათებელი მოწყობილობის გატეხის შემთხვევაში, თავიდან იქნეს აცილებული სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურება.

6. საწარმოში უნდა იყოს უზრუნველყოფილი სათანადო სისუფთავე ყველა უბანზე. ფანჯრები, ფანჯრის მინები, სივრცეები, გამათბობელი მოწყობილობები, სავენტილაციო კამერები და არხები უნდა იყოს სუფთა მდგომარეობაში.

7. საჭიროების შემთხვევაში, შენობაში უნდა იყოს პერსონალის ტანსაცმლის გამოსაცვლელი ადგილი.

8. სადრენაჟო სისტემა ისე უნდა იქნეს დაპროექტებული და მოწყობილი, რომ თავიდან იქნეს აცილებული დაბინძურების რისკი. ნარჩენები დაბინძურებული ტერიტორიიდან არ უნდა მოხვდეს სუფთა ტერიტორიაზე.

მუხლი 6. მოთხოვნები იმ სათავსის მიმართ, რომელშიც ხდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება ან/და გადამუშავება

1. სათავსი, სადაც ხდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება ან/და გადამუშავება, უნდა იყოს მოწყობილი იმგვარად, რომ იძლეოდეს წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურებისაგან დაცვის საშუალებას, კერძოდ:

ა) შესასვლელები უნდა იყოს მოწყობილი იმგვარად, რომ გამოირიცხოს საწარმოში სურსათის/ცხოველის საკვების რაიმე სახით დაბინძურება;

ბ) იატაკის ზედაპირი უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას, ამისათვის რეკომენდებულია, იატაკის ზედაპირისათვის გამოყენებულ იქნეს წყალგაუმტარი, შეწოვის უნარის არმქონე, რეცხვადი და არატოქსიკური მასალა. საჭიროების შემთხვევაში, იატაკი უნდა იყოს მოწყობილი იმგვარად, რომ იძლეოდეს ზედაპირის ადეკვატური დრენაჟის საშუალებას;

გ) კედლის (ტიხრების) ზედაპირი უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას, ამისათვის რეკომენდებულია კედლის ზედაპირის დასაფარად გამოყენებულ იქნეს წყალგაუმტარი, შეწოვის უნარის არმქონე, რეცხვადი და არატოქსიკური მასალა, ტექნოლოგიური პროცესისათვის საჭირო სიმაღლეზე; ბიზნესოპერატორს უფლება აქვს, სააგენტოსთან შეთანხმებით გამოიყენოს სხვა მასალა;

დ) ჭერი მოპირკეთებული უნდა იყოს ისე, რომ ადვილად იწმინდებოდეს, არ ხდებოდეს ჭუჭყის დაგროვება, არასასურველი ობის წარმოქმნა, ნაწილაკების ცვენა და მინიმუმამდე იქნეს შემცირებული კონდენსატის წარმოქმნა;

ე) ფანჯრები და სინათლის სხვა ღიობები (მათ შორის, სარკმლები, სანათი მოწყობილობები) უნდა დამონტაჟდეს ისე, რომ თავიდან იქნეს აცილებული ჭუჭყის

ნახე ამ წესის წინა ვერსია

დაგროვება. ის ფანჯრები, რომლებიც გადის გარეთ, უნდა დაიფაროს მწერებისაგან დამცავი და ადვილად გასაწმენდი ბადით. თუ ღია ფანჯრები შეიძლება გახდეს დაბინძურების წყარო, წარმოების დროს ისინი უნდა იყოს დახურული;

ვ) კარები უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი, შეწოვის უნარის არმქონე და, საჭიროების შემთხვევაში, უნდა იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას. ბიზნესოპერატორს უფლება აქვს, სააგენტოსთან შეთანხმებით გამოიყენოს სხვა მასალა;

ზ) ზედაპირები (მათ შორის, მოწყობილობის ზედაპირი), რომლებიც უშუალო შეხებაშია სურსათთან/ცხოველის საკვებთან, უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას, ამისათვის რეკომენდებულია, ზედაპირი დამზადდეს გლუვი, რეცხვადი, კოროზიისადმი მდგრადი და არატოქსიკური მასალით. ბიზნესოპერატორს უფლება აქვს, სააგენტოსთან შეთანხმებით გამოიყენოს სხვა მასალა;

თ) სათავსში, რომელშიც ხდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება ან/და გადამამუშავება, ყველა სახის დაკიდებული კონსტრუქციები დამონტაჟებული უნდა იქნეს იმგვარად, რომ არ მოხდეს სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურება კონდენსატით. დაკიდებული კონსტრუქციები ადვილად უნდა სუფთავდებოდეს.

2. სათავსში უნდა იყოს მოწყობილობა, რომელშიც მოხდება ინვენტარისა და აღჭურვილობების რეცხვა, წმენდა, დეზინფიცირება და შენახვა. ეს მოწყობილობა დამზადებული უნდა იყოს კოროზიისადმი მდგრადი, ადვილად რეცხვადი მასალისაგან და უზრუნველყოფილი უნდა იყოს ცივი და ცხელი წყლით.

3. სათავსში განთავსებული უნდა იყოს სურსათის/ცხოველის საკვების რეცხვისთვის საკმარისი რაოდენობის ნიჟარა, რომლებიც უზრუნველყოფილი იქნება ცივი ან/და ცხელი წყლით და დააკმაყოფილებს ამ წესის მე-8 მუხლის მოთხოვნებს.

4. დაუშვებელია საწარმოს საამქროებში სარემონტო სამუშაოების მიმდინარეობისას სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება. ნებადართულია მცირე შეკეთებითი სამუშაოების შესრულება წარმოების გაჩერების გარეშე, სურსათში/ცხოველის საკვებში სხვადასხვა უცხო საგნის მოხვედრისაგან საიმედო დაცვის უზრუნველყოფით.

მუხლი 7. მოთხოვნები მოძრავი ან/და დროებითი შენობების მიმართ

მოძრავი ან/და დროებითი შენობები (მათ შორის, ავტომატები), სადაც ხდება სურსათის წარმოება, გადამამუშავება ან/და დისტრიბუცია, უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ა) უნდა იყოს დაპროექტებული, დამონტაჟებული და განთავსებული ისე, რომ უზრუნველყოფილ იქნეს სათანადო სისუფთავე. თავიდან იქნეს აცილებული ცხოველებისა და პარაზიტებით დაბინძურების რისკი;

ბ) საჭიროების შესაბამისად, აღჭურვილ უნდა იქნეს სათანადო მოწყობილობებით, რათა მოხდეს პირადი ჰიგიენის დაცვა (მათ შორის, ხელის დასაბანი, გასამშრალელებელი მოწყობილობები და გასახდელეები);

ნახე ამ წესის წინა ვერსია

გ) სურსათთან შეხებაში არსებული ზედაპირები უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას, ამისათვის საჭიროა გლუვი, რეცხვადი ანტიკოროზიული და არატოქსიკური მასალების გამოყენება. ბიზნესოპერატორს უფლება აქვს, სააგენტოსთან შეთანხმებით გამოიყენოს სხვა მასალა;

დ) უზრუნველყოფილი უნდა იყოს ინვენტარისა და აღჭურვილობების რეცხვა, წმენდა, დეზინფიცირება და შენახვა;

ე) თუ სურსათის გასუფთავება ხორციელდება სურსათის წარმოების/გადამუშავების დროს, დაცული უნდა იქნეს ჰიგიენის მოთხოვნები;

ვ) უზრუნველყოფილი უნდა იყოს ცხელი ან/და ცივი სასმელი წყლის ადეკვატური მიწოდება;

ზ) უზრუნველყოფილი უნდა იყოს საფრთხის შემცველი და საკვებად უვარგისი ნივთიერებებისა და ნარჩენების შეგროვების, შენახვისა და გატანის ჰიგიენური ღონისძიებები ან/და მოწყობილობები;

თ) უზრუნველყოფილი უნდა იყოს სურსათის სათანადო ტემპერატურული პირობების შენარჩუნებისა და მონიტორინგისათვის საჭირო ადეკვატური მოწყობილობები ან/და ღონისძიებები.

მუხლი 8. მოთხოვნები წყალმომარაგებისა და კანალიზაციისადმი

1. სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოებლად ბიზნესოპერატორი უნდა იყენებდეს ისეთი ხარისხის სასმელ წყალს, რომელიც აკმაყოფილებს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

2. სურსათის/ცხოველის საკვების გადამუშავებამდე, თევზისა და სხვა ზღვის პროდუქტების გასარეცხად შესაძლებელია სუფთა წყლის გამოყენება. ზღვის სუფთა წყალი შეიძლება გამოყენებულ იქნეს ცოცხალი ორსადგულიანი მოლუსკების, კანეკლიანების, ტუნიკატებისა და ზღვის მუცელფეხიანების გარეცხვისათვის. სუფთა წყალი შეიძლება გამოყენებულ იქნეს მათი გარედან გარეცხვისათვის. სუფთა წყლის გამოყენებისას, მისი მიწოდებისათვის საჭიროა შესაბამისი მოწყობილობები და პროცედურები, რომ არ მოხდეს სურსათის დაბინძურება.

3. სურსათის/ცხოველის საკვებისათვის განკუთვნილი ყინული უნდა დამზადდეს სასმელი წყლისაგან, ხოლო მთლიანი თევზისა და ზღვის პროდუქტების გასაგრილებლად განკუთვნილი ყინული, შესაძლებელია, დამზადდეს სუფთა წყლისაგან. ყინულის მომზადება და შენახვა უნდა განხორციელდეს ისე, რომ დაცული იქნეს დაბინძურებისაგან.

4. ორთქლი, რომელიც უშუალო შეხებაშია სურსათთან/ცხოველის საკვებთან ან მის ზედაპირთან, არ უნდა შეიცავდეს ისეთ ნივთიერებებს, რომლებიც საფრთხეს შეუქმნის ადამიანის/ცხოველის ჯანმრთელობას ან სურსათის/ცხოველის საკვების სავარაუდო დაბინძურებას.

5. აუცილებლობის შემთხვევაში, საწარმოში შესაძლოა არსებობდეს მოწყობილობები წყლის შენახვისა და მიწოდებისათვის, რომლებიც დაცული იქნება დაბინძურებისაგან. საჭიროების შემთხვევაში, უნდა ხდებოდეს ასეთ მოწყობილობათა დეზინფიცირება.

ნახე ამ წესის წინა ვერსია

6. საწარმოსთვის სუფთა წყლის მიწოდება, ასეთის არსებობის შემთხვევაში, უნდა ხდებოდეს სასმელი წყლის მიღებისაგან განცალკევებული მილებით.

7. საწარმოს, საჭიროების შემთხვევაში, უნდა ჰქონდეს დრენაჟის ეფექტიანი სისტემა, რომელიც უნდა იყოს გამართულ მდგომარეობაში.

8. გამოყენებული წყლის გაწმენდა-გასუფთავების შემდეგ მისი ხელახალი გამოყენება სურსათში/ცხოველის საკვებში ინგრედიენტის სახით ან სურსათის/ცხოველის საკვების გადამამუშავებისათვის არ უნდა ქმნიდეს სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურების რისკს. გაწმენდილ-გასუფთავებული წყალი უნდა აკმაყოფილებდეს სასმელი წყლის მიმართ საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

9. ჰერმეტიკულად დახურულ კონტეინერში, სურსათის თერმული დამუშავებისას, გასაცივებლად გამოყენებული წყალი არ უნდა გახდეს სურსათის დაბინძურების წყარო.

მუხლი 9. მოთხოვნები აღჭურვილობისა და მოწყობილობებისადმი

1. ყველა საგანი, აღჭურვილობა და მოწყობილობა, რომლებიც შეხებაშია სურსათთან/ცხოველის საკვებთან:

ა) უნდა სუფთავდებოდეს და, აუცილებლობის შემთხვევაში, უნდა მოხდეს მათი დეზინფიცირება. დასუფთავება და დეზინფიცირება უნდა მოხდეს ისეთი სიხშირით, რომელიც საკმარისია ნებისმიერი დაბინძურების რისკის თავიდან ასაცილებლად;

ბ) უნდა იყოს ისეთი მასალისაგან დამზადებული და დამონტაჟებული, რომ მინიმუმამდე შემცირდეს დაბინძურების რისკი, შესაძლებელი იყოს მათი გაწმენდა (გარდა ერთჯერადი კონტეინერებისა და შესაფუთი მასალებისა) და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას;

გ) უნდა იყოს დამონტაჟებული იმგვარად, რომ იძლეოდეს მოწყობილობებისა და გარშემო ტერიტორიის ადეკვატური გაწმენდის შესაძლებლობას.

2. იმ მოწყობილობისა და კონტეინერის კოროზიის თავიდან ასაცილებლად, რომლებიც უშუალო შეხებაში არ არიან სურსათთან/ცხოველის საკვებთან, შესაძლებელია გამოყენებულ იქნეს ქიმიური საშუალებები.

3. საჭიროების შემთხვევაში, მოწყობილობები აღჭურვილ უნდა იქნეს ნებისმიერი სახის საკონტროლო მოწყობილობით, რაც ხელს შეუწყობს ამ წესით განსაზღვრული მიზნის მიღწევას.

მუხლი 10. მოთხოვნები სურსათის/ცხოველის საკვების მიმართ

1. ბიზნესოპერატორმა სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებისათვის /გადამამუშავებისათვის არ უნდა მიიღოს ისეთი ნედლეული, ინგრედიენტი (გარდა ცოცხალი ცხოველისა) ან ნებისმიერი სხვა მასალა, თუ ცნობილია, ან არსებობს ეჭვი, რომ ის დაბინძურებულია მავნებლებით, პათოგენური მიკროორგანიზმებით, უცხო სხეულებით ან ტოქსიკურია, გაფუჭებულია ისეთ დონემდე, რომ მაშინაც კი, თუ მათი შენახვა, წარმოება

ნახე ამ წესის წინა ვერსია

ან/და გადამუშავება მოხდება ამ წესის სრული დაცვით, საბოლოო სურსათი/ცხოველის საკვები მავნე იქნება ადამიანის/ცხოველის ჯანმრთელობისათვის.

2. ბიზნესოპერატორმა სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებისათვის/გადამუშავებისათვის საჭირო ნედლეულის, ინგრედიენტის ან ნებისმიერი სხვა მასალის მიღებისას უნდა აწარმოოს ჩანაწერი მიმწოდებლის საიდენტიფიკაციო მონაცემებისა და ნედლეულის, ინგრედიენტის ან ნებისმიერი სხვა მასალის ჩაბარების თარიღისა და რაოდენობის მითითებით.

3. ნედლეული, ინგრედიენტი ან ნებისმიერი სხვა მასალა (რომელიც გამოიყენება სურსათის/ცხოველის საკვების დასამზადებლად) უნდა ინახებოდეს ისეთ პირობებში, რომელიც უზრუნველყოფს მათი დაბინძურების და გაფუჭების თავიდან აცილებას.

4. წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ყველა ეტაპზე სურსათი/ცხოველის საკვები დაცული უნდა იყოს ნებისმიერი ისეთი სახის დაბინძურებისაგან, რომელმაც შესაძლოა ის ადამიანის/ცხოველის ჯანმრთელობისათვის სახიფათოდ აქციოს, ან ისე დააბინძუროს, რომ არამიზანშეწონილი გახდეს მისი მოხმარება.

5. ბიზნესოპერატორმა უნდა უზრუნველყოს ადეკვატურ ღონისძიებათა განხორციელება მავნებლების გაკონტროლების მიზნით. აგრეთვე შესაბამისი ღონისძიებები იქნეს მიღებული, რათა არ დაუშვან საწარმოო ზონაში შინაური ბინადარი ცხოველები.

6. ნედლეულის, ინგრედიენტების, შუალედური და საბოლოო სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე უზრუნველყოფილ უნდა იქნეს კონკრეტული სურსათის/ცხოველის საკვების შენახვისათვის დადგენილი ტემპერატურის, ტენიანობის, აერაციის სათანადო რეჟიმი, საკმარისი რაოდენობის სამაცივრე დანადგარები, რაც გამორიცხავს მიკროორგანიზმების ზრდა-განვითარებას, პარაზიტების გამრავლებასა და ტოქსინების წარმოქმნას.

7. სურსათის/ცხოველის საკვების შენახვისას გათვალისწინებულ უნდა იქნეს არაერთგვაროვანი პროდუქციის განცალკევება ისე, რომ ცალკეულმა სურსათმა/ცხოველის საკვებმა არ დაკარგოს მისთვის დამახასიათებელი ორგანოლეპტიკური თვისებები.

8. სურსათის გალღობა უნდა განხორციელდეს ისე, რომ მინიმუმამდე შემცირდეს პათოგენური მიკროორგანიზმების ან ტოქსინების წარმოქმნა. გალღობა უნდა განხორციელდეს ისეთ ტემპერატურაზე, რომ რისკი არ შეექმნას ადამიანის ჯანმრთელობას. თუ გალღობის შედეგად გამოყოფილი სითხე რისკს უქმნის ჯანმრთელობას, უნდა მოხდეს მისი მოცილება. გალღობის შემდეგ სურსათი უნდა დამუშავდეს ისე, რომ მინიმუმამდე შემცირდეს პათოგენური მიკროორგანიზმებისა და ტოქსინების წარმოქმნის რისკი.

9. საფრთხის შემცველი ან/და არასაკვები ნივთიერებები, მათ შორის, ცხოველის საკვები, სათანადოდ უნდა იყოს ეტიკეტირებული და შენახული ცალკე, დაცულ კონტეინერებში.

მუხლი 11. სურსათის/ცხოველის საკვების შეფუთვისა და დაფასობისათვის საჭირო მოთხოვნები

ნახე ამ წესის წინა ვერსია

1. სურსათთან/ცხოველის საკვებთან შეხებაში მყოფი მასალა, რომელიც გამოიყენება შესაფუთად ან დასაფასოებლად, არ უნდა იყოს დაბინძურების წყარო და უნდა აკმაყოფილებდეს ამ მუხლით და საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ სხვა მოთხოვნებს.

2. სურსათის/ცხოველის საკვების შესაფუთი მასალა უნდა შეინახოს და გამოყენებისას იყოს ისეთ მდგომარეობაში, რომ სურსათთან/ცხოველის საკვებთან უშუალო შეხებისას არ გამოიწვიოს პროდუქტის დაბინძურების რისკი. კონსერვის ქილების შემთხვევაში, კონტეინერის კონსტრუქციის მთლიანობა და მისი სისუფთავე უნდა იყოს უზრუნველყოფილი.

3. შესაფუთი და დასაფასოებელი მასალები, რომლებიც ხელმეორედ გამოიყენება სურსათის/ცხოველის საკვებისათვის, ადვილად უნდა იწმინდებოდეს და, საჭიროების შემთხვევაში, უნდა მოხდეს მათი დეზინფიცირება.

მუხლი 12. თერმული დამუშავება

1. სურსათი, რომელიც ბაზარზე განთავსებულია ჰერმეტიკულად დახურულ კონტეინერში, უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ა) თერმული დამუშავების დროს, რომელიც გამოიყენება გადაუმუშავებელი სურსათის გადასამუშავებლად ან გადამუშავებული სურსათის შემდგომი გადამუშავებისათვის, გადასამუშავებელი სურსათის ყოველი ნაწილი მიყვანილი უნდა იქნეს საჭირო ტემპერატურამდე განსაზღვრული დროის პერიოდში;

ბ) გადამუშავების პროცესის დროს თავიდან უნდა იქნეს აცილებული სურსათის დაბინძურება;

გ) თერმული დამუშავება უნდა განხორციელდეს პასტერიზაციით, ულტრამაღალი ტემპერატურით ან სტერილიზაციით.

2. ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, რეგულარულად, მათ შორის, ავტომატური ხელსაწყოების გამოყენებით, შეამოწმოს ტემპერატურა, წნევა, კონტეინერის ჰერმეტიკობა, მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები.

მუხლი 13. ნარჩენების მართვა

1. სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების ნარჩენები, ცხოველური წარმოშობის არასასურსათო დანიშნულების პროდუქტები, დაგროვების თავიდან აცილების მიზნით, გატანილი უნდა იქნეს იმ საამქროდან, რომლებშიც სურსათი/ცხოველის საკვებია განთავსებული.

2. სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების ნარჩენების, ცხოველური წარმოშობის არასასურსათო დანიშნულების პროდუქტების გატანა უნდა მოხდეს ისეთი საშუალებით, რომ გამოირიცხოს ნარჩენების გატანის პროცესში საწარმოს დაბინძურება. კონტეინერებით ნარჩენების გატანის შემთხვევაში, ეს კონტეინერები ადვილად უნდა იწმინდებოდეს და, საჭიროების შემთხვევაში, შესაძლებელი უნდა იყოს მათი დეზინფიცირება.

ნახე ამ წესის წინა ვერსია

3. საწარმოს საჭიროების შემთხვევაში უნდა ჰქონდეს ნარჩენების გატანის ეფექტიანი სისტემა.

4. ადგილი, სადაც ხდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების ნარჩენების დროებით განთავსება, უნდა იყოს ისეთი, რომ შესაძლებელი იყოს მისი სუფთა მდგომარეობაში შენარჩუნება და, საჭიროების შემთხვევაში, ცხოველებისა და პარაზიტებისაგან დაცვა.

5. ყველა სახის ნარჩენი უნდა განადგურდეს მოქმედი კანონმდებლობის შესაბამისად, ჰიგიენური წესით და არ უნდა გახდეს გარემოს დაბინძურების პირდაპირი ან არაპირდაპირი წყარო.

6. ნარჩენების მართვა უნდა განხორციელდეს ამ მუხლისა და საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი სხვა მოთხოვნის შესაბამისად.

მუხლი 14. დეზინფექცია

1. დასალაგებელი ინვენტარი, სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები, აგრეთვე სადეზინფექციო საშუალებების დასამზადებელი ქიმიური ნივთიერებები უნდა ინახებოდეს ისე, რომ არ მოხდეს მათი შეხება შესაფუთ მასალასა და სურსათთან/ცხოველის საკვებთან.

2. დასუფთავებისა და დეზინფექციის ყოველი პროცედურა, მისი დამთავრების შემდეგ, უნდა აღირიცხოს თარიღისა და დროის მითითებით.

3. სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებაში გამოყენებული სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები არ უნდა ქმნიდეს რისკს სურსათის/ცხოველის საკვებისათვის.

4. სადეზინფექციო საშუალებები უნდა იქნეს რეგისტრირებული საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად და თანმხლები დოკუმენტაციის თანახმად დასაშვები სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება/გადაამუშავებაში.

მუხლი 15. მოთხოვნები სურსათის/ცხოველის საკვების ტრანსპორტირებისადმი

1. ჭურჭელი ან/და კონტეინერები, რომლებიც გამოიყენება სურსათის/ცხოველის საკვების გადასაზიდად, უნდა იძლეოდეს მის ადეკვატურად სუფთა მდგომარეობაში შენარჩუნების შესაძლებლობას და, საჭიროების შემთხვევაში, შესაძლებელი იყოს მათი გაწმენდა და დეზინფიცირება.

2. გადასაზიდი საშუალებები, აგრეთვე კონტეინერები და შესანახი ჭურჭელი არ უნდა გამოიყენებოდეს სურსათის/ცხოველის საკვების გარდა სხვა რამის გადასაზიდად, თუ შესაძლებელია, რომ ამან გამოიწვიოს სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურება. ასეთ შემთხვევაში, უნდა განხორციელდეს გადასაზიდი საშუალებების, აგრეთვე კონტეინერებისა და შესანახი ჭურჭლის შესაბამისი დასუფთავება/დეზინფექცია.

3. თუ გადასაზიდი საშუალებები, ასევე კონტეინერები და შესანახი ჭურჭელი სურსათის/ცხოველის საკვების გარდა გამოიყენება სხვა რამის გადასაზიდად, ან ერთსა და იმავე დროს არაერთგვაროვანი სურსათის/ცხოველის საკვების გადასაზიდად, საჭიროა

ნახე ამ წესის წინა ვერსია

მოხდეს გადასაზიდი საშუალებების, ასევე კონტეინერებისა და შესანახი ჭურჭლის ერთმანეთისაგან განცალკევება.

4. თხევადი, დაქუცმაცებული ან ფხვნილის სახის შეუფუთავი სურსათი გადატანილი უნდა იქნეს მხოლოდ სურსათისათვის განკუთვნილი ჭურჭლით/კონტეინერებით/ტანკერებით. ასეთი კონტეინერები უნდა იყოს თვალსაჩინოდ მარკირებული, წარწერა უნდა მიაწინებდეს, რომ მათი გამოყენება ხდება მხოლოდ სურსათის ტრანსპორტირებისათვის, ან უნდა იყოს წარწერა „მხოლოდ სურსათისათვის“.

5. გადასაზიდ საშუალებებში, ასევე კონტეინერებსა და შესანახ ჭურჭელში არსებული სურსათი/ცხოველის საკვები უნდა განთავსდეს და დაცულ იქნეს ისე, რომ მინიმუმამდე შემცირდეს დაბინძურების რისკი.

6. აუცილებლობის შემთხვევაში, გადასაზიდი საშუალებები, ასევე კონტეინერები და შესანახი ჭურჭელი უნდა უზრუნველყოფდეს სურსათისათვის/ცხოველის საკვებისათვის საჭირო ტემპერატურის შენარჩუნებასა და მათი მონიტორინგის საშუალებას.

მუხლი 16. პერსონალის პირადი ჰიგიენა და ჯანმრთელობის მდგომარეობა

1. სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება/გადამუშავებასთან შეხებაში მყოფი პერსონალი განსაკუთრებით უნდა იცავდეს სისუფთავეს. უნდა ეცვას შესაფერისი, სუფთა და, საჭიროების შემთხვევაში, დამცავი ტანსაცმელი, საფრთხით გამოწვეული არასასურველი ზეგავლენის თავიდან აცილებისათვის.

2. დაუშვებელია პერსონალმა, რომელიც ინფიცირებულია ისეთი დაავადებით, რომლის გავრცელება შესაძლებელია სურსათის/ცხოველის საკვებით (მაგალითად, ინფიცირებული ჭრილობა, კანის ინფექცია, წყლული და სხვ.), მონაწილეობა მიიღოს სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება/გადამუშავების პროცესში, თუკი არსებობს სურსათის/ცხოველის საკვების პირდაპირი ან არაპირდაპირი დაბინძურების რისკი.

3. პერსონალმა, რომელიც ინფიცირებულია და დასაქმებულია სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებაში, და რომელიც, სავარაუდოდ, შეიძლება შეეხოს სურსათს/ცხოველის საკვებს, დაუყოვნებლივ უნდა აცნობოს საწარმოს ხელმძღვანელს ან წარმომადგენელს თავისი ავადმყოფობის ან სიმპტომების შესახებ და, თუ შესაძლებელია, მათი სავარაუდო გამომწვევი მიზეზების შესახებაც.

4. საწარმოში თამბაქოს მოწევა, გარდა სპეციალურად გამოყოფილი ადგილისა, დაუშვებელია.

5. აკრძალულია დამცავი ტანსაცმლის ქინძისთავებით, ნემსებით შეკვრა, ასევე პირადი ჰიგიენის საგნების ან/და სხვა გარეშე ნივთების ჯიბით ტარება.

6. სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებისა და გადამუშავების ადგილებში დაუშვებელია უცხო პირთა შესვლა დამცავი ტანსაცმლის გარეშე.

მუხლი 17. პერსონალის სწავლება

ბიზნესოპერატორმა უნდა უზრუნველყოს დასაქმებული პერსონალის შესაბამისი სწავლება ან/და ინსტრუქტაჟი:

ეს არის დოკუმენტის კოდიფიცირებული ვერსია,
2015 წლის 31 დეკემბრის ჩათვლით შესული ყველა ცვლილების გათვალისწინებით
წყარო: www.codex.ge

[ნახე ამ წესის წინა ვერსია](#)

- ა) სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის საკითხებთან დაკავშირებით;
- ბ) საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტოლო წერტილების (HACCP) პრინციპებზე დაფუძნებულ სისტემასთან დაკავშირებით.

ტექნიკური რეგლამენტი – სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის გამარტივებული წესი

მუხლი 1. ზოგადი დებულებები

1. ეს წესი ადგენს „ტექნიკური რეგლამენტის – სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის ზოგადი წესისგან“ განსხვავებულ ჰიგიენურ მოთხოვნებს, რომლებიც ვრცელდება ამ მუხლის მე-2 პუნქტით განსაზღვრული სურსათის/ცხოველის საკვების მიმართ სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების, მათ შორის, პირველადი წარმოების, გადამამუშავებისა და დისტრიბუციის ყველა ეტაპზე.

2. ეს წესი ვრცელდება:

ა) იმ ბიზნესოპერატორზე, რომელსაც სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსის შესაბამისად, აქვს მცირე ბიზნესის სტატუსი და რომელიც ახორციელებს სურსათის/ ცხოველის საკვების წარმოებას, გადამამუშავებასა და დისტრიბუციას, ასევე პირველად წარმოებას.

ბ) იმ ბიზნესოპერატორზე, რომელიც იყენებს ტრადიციულ მეთოდებს;

გ) იმ ბიზნესოპერატორზე, რომელიც ახორციელებს სურსათის/ ცხოველის საკვების არაქარხნული წესით წარმოებას, გადამამუშავებას ან/და დისტრიბუციას, ასევე პირველად წარმოებას, მაღალმთიან რეგიონში.

3. ამ წესის მიზნებისთვის გამოიყენება ამ დადგენილებითა და სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსით განსაზღვრული ტერმინები.

მუხლი 2. ჰიგიენური მოთხოვნები პირველადი წარმოებისა და მასთან დაკავშირებული პროცედურების მიმართ

1. პირველადი წარმოებისათვის ჰიგიენური მოთხოვნები და მასთან დაკავშირებული პროცედურები მოიცავს:

ა) პირველადი პროდუქტების წარმოებას, ადგილზე შენახვასა და ტრანსპორტირებას, რომელთა დროსაც არსებითად არ უნდა შეიცვალოს მათი ძირითადი თვისებები;

ბ) ცოცხალი ცხოველების ტრანსპორტირებისათვის დადგენილ მოთხოვნებს;

გ) მცენარეული წარმოშობის პროდუქტების, თევზჭერის, ნანადირევისა და მეფუტკრეობის პროდუქტების წარმოების ადგილიდან გადამამუშავებელ საწარმომდე ტრანსპორტირებას, რომლის დროსაც არ უნდა შეიცვალოს მათი ძირითადი თვისებები.

2. ბიზნესოპერატორმა შეძლებისდაგვარად უნდა განახორციელოს საფრთხეების კონტროლის ღონისძიებები, კერძოდ, ცხოველთა ჯანმრთელობასა და მცენარეთა სიჯანსაღესთან დაკავშირებული ღონისძიებები, რომლებიც გავლენას ახდენენ

ნახე ამ წესის წინა ვერსია

ადამიანის/ცხოველის ჯანმრთელობაზე, მათ შორის, ზოონოზური და ზოოანთროპოზური აგენტების მონიტორინგისა და კონტროლის პროგრამები.

3. ბიზნესოპერატორმა, რომელიც მისდევს მეცხოველეობას, ნადირობას ან აწარმოებს ცხოველური წარმოშობის პირველად პროდუქტს, გარემოებიდან გამომდინარე, უნდა განახორციელოს შემდეგი ადეკვატური ღონისძიებები:

ა) საჭიროების შემთხვევაში, ამ წესის მე-5 მუხლის შესაბამისად, გამოიყენოს სასმელი წყალი ან სუფთა წყალი;

ბ) რამდენადაც შესაძლებელია, თავიდან აიცილოს მავნებლებისაგან პირველადი პროდუქტის დაბინძურება;

გ) ისე შეინახოს და გადაზიდოს პირველადი წარმოების ნარჩენები და საფრთხის შემცველი ნივთიერებები, რომ თავიდან აიცილოს პირველადი პროდუქტების დაბინძურება;

დ) საწარმოში ახალი ცხოველების შემოყვანის დროს გაატაროს პრევენციული ზომები ადამიანისათვის საშიშ ინფექციურ დაავადებათა გავრცელების საწინააღმდეგოდ და ასეთ დაავადებებთან დაკავშირებით ეჭვის წარმოქმნის შემთხვევაში, დაუყოვნებლივ აცნობოს სააგენტოს;

ე) გაითვალისწინოს ცხოველებისაგან აღებული ნიმუშის ლაბორატორიული გამოკვლევის შედეგი, რომელიც მნიშვნელოვანია ადამიანის ჯანმრთელობისათვის;

ვ) გამოიყენოს საკვებდანამატები და ვეტერინარული დანიშნულების სამედიცინო პრეპარატები, საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად.

4. ბიზნესოპერატორმა, რომელიც აწარმოებს ან მოჰყავს მცენარეული წარმოშობის პირველადი პროდუქტები, უნდა განახორციელოს ადეკვატური ღონისძიებები, კერძოდ:

ა) აუცილებლობის შემთხვევაში, ამ წესის მე-5 მუხლის შესაბამისად, გამოიყენოს სასმელი წყალი ან სუფთა წყალი;

ბ) რამდენადაც შესაძლებელია, თავიდან აიცილოს მავნებლებისაგან პირველადი პროდუქტის დაბინძურება;

გ) ისე შეინახოს და გადაზიდოს ნარჩენები და საფრთხის შემცველი ნივთიერებები, რომ თავიდან აიცილოს პირველადი პროდუქტების დაბინძურება;

დ) გაითვალისწინოს მცენარეებისაგან აღებული ნიმუშის გამოკვლევის შედეგი, რომელიც მნიშვნელოვანია ადამიანის ჯანმრთელობისათვის;

ე) გამოიყენოს მცენარეთა დაცვის საშუალებები, აგროქიმიკატები და ბიოციდები, საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად.

5. ბიზნესოპერატორმა უნდა განახორციელოს შესაბამისი ღონისძიებები სახელმწიფო კონტროლის დროს გამოვლენილი შეუსაბამობის გამოსწორების მიზნით.

6. ბიზნესოპერატორმა, სათანადო წესით, გარკვეული პერიოდულობით უნდა აწარმოოს და შეინახოს საფრთხეების გაკონტროლებასთან დაკავშირებით განხორციელებულ ღონისძიებათა ჩანაწერები, მოთხოვნის შემთხვევაში, მიაწოდოს ასეთ ჩანაწერებში არსებული ინფორმაცია სააგენტოს და პირველადი წარმოების პროდუქტის მიმღებ ბიზნესოპერატორს.

მუხლი 3. მოთხოვნები საწარმოს მიმართ

1. საწარმოს ტერიტორია უნდა სუფთავდებოდეს რეგულარულად.
2. საწარმოს შენობა მოწყობილი უნდა იყოს იმგვარად, რომ იძლეოდეს დასუფთავების შესაძლებლობას, არ ხდებოდეს ჭუჭყის დაგროვება, სურსათის/ცხოველის საკვებისა და ტოქსიკური მასალების კონტაქტი, სურსათში/ცხოველის საკვებში მავნე აგენტების ჩაბუდება და კონდენსაცია, ზედაპირზე ობის სოკოს წარმოქმნა, ხელს უწყობდეს დამაბინძურებლებისაგან (მათ შორის, მავნებლებისაგან) დაცვას, საჭიროების შემთხვევაში, უზრუნველყოფილი იყოს სურსათის/ცხოველის საკვების სათანადო ტემპერატურით დამუშავებისა და შენახვის პირობების დაცვა, ამასთან, იძლეოდეს ტემპერატურის გაკონტროლების შესაძლებლობასა და, საჭიროების შემთხვევაში, მის აღრიცხვას.
3. საწარმოში ტუალეტის არსებობის შემთხვევაში უნდა ხდებოდეს მისი დასუფთავება.
4. შენობა აღჭურვილი უნდა იყოს სათანადო ბუნებრივი ან მექანიკური ვენტილაციის საშუალებებით და უნდა ჰქონდეს ადეკვატური ბუნებრივი ან/და ხელოვნური განათება.

მუხლი 4. მოთხოვნები იმ სათავსის მიმართ, რომლებშიც ხდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება და გადამუშავება

1. სათავსი, სადაც ხდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება ან/და გადამუშავება, უნდა იყოს მოწყობილი იმგვარად, რომ იძლეოდეს წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციისას სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურებისაგან დაცვის საშუალებას, კერძოდ:
 - ა) იატაკის ზედაპირი უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას;
 - ბ) კედლის (ტიხრების) ზედაპირი უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას;
 - გ) ჭერი მოპირკეთებული უნდა იყოს ისე, რომ ადვილად იწმინდებოდეს, არ ხდებოდეს ჭუჭყის დაგროვება, ობის წარმოქმნა, ნაწილაკების ცვენა და მინიმუმამდე იქნეს შემცირებული კონდენსატის წარმოქმნა;
 - დ) კარები უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი, შეწოვის უნარის არმქონე და, საჭიროების შემთხვევაში, უნდა იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას;
 - ე) ზედაპირები (მათ შორის, მოწყობილობის ზედაპირი), რომლებიც უშუალო შეხებაშია სურსათთან/ცხოველის საკვებთან, უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას, ამისათვის რეკომენდებულია ზედაპირი დამზადდეს გლუვი, რეცხვადი, კოროზიისადმი მდგრადი და არატოქსიკური მასალით;
 - ვ) სათავსებში, რომლებშიც ხდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება ან/და გადამუშავება, ყველა სახის დაკიდებული კონსტრუქციები დამონტაჟებული უნდა იყოს

ნახე ამ წესის წინა ვერსია

იმგვარად, რომ არ მოხდეს სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურება კონდენსატით. დაკიდებული კონსტრუქციები ადვილად უნდა სუფთავდებოდეს.

2. დაუშვებელია საწარმოს საამქროებში სარემონტო სამუშაოების მიმდინარეობისას სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება. ნებადართულია მცირე შეკეთებითი სამუშაოების შესრულება წარმოების გაჩერების გარეშე, სურსათში/ცხოველის საკვებში სხვადასხვა უცხო საგნის მოხვედრისაგან საიმედო დაცვის უზრუნველყოფით.

მუხლი 5. მოთხოვნები წყალმომარაგებისა და კანალიზაციისადმი

1. სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოებლად ბიზნესოპერატორი უნდა იყენებდეს ისეთი ხარისხის სასმელ წყალს, რომელიც აკმაყოფილებს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

2. სურსათის/ცხოველის საკვების გადამამუშავებამდე, მათ შორის, თევზისა და სხვა ზღვის პროდუქტების გასარეცხად, შესაძლებელია სუფთა წყლის გამოყენება.

3. სურსათის/ცხოველის საკვებისათვის განკუთვნილი ყინული უნდა დამზადდეს სასმელი წყლისაგან, ხოლო თევზისა და ზღვის პროდუქტებისათვის განკუთვნილი ყინული შესაძლებელია დამზადდეს ზღვის სუფთა წყლისაგან. ყინული დაცული უნდა იყოს დაბინძურებისაგან.

4. აუცილებლობის შემთხვევაში საწარმოში შესაძლებელია არსებობდეს მოწყობილობები წყლის შენახვისა და მიწოდებისათვის, რომლებიც დაცული იქნება დაბინძურებისაგან. საჭიროების შემთხვევაში უნდა ხდებოდეს ასეთ მოწყობილობათა დეზინფიცირება.

5. საწარმოს უნდა ჰქონდეს ნარჩენების გატანისა და, საჭიროების შემთხვევაში, დრენაჟის ეფექტიანი სისტემა, რომელიც უნდა იყოს გამართულ მდგომარეობაში.

მუხლი 6. მოთხოვნები აღჭურვილობისა და მოწყობილობებისადმი

ყველა საგანი, აღჭურვილობა და მოწყობილობა, რომლებიც შეხებაშია სურსათთან/ცხოველის საკვებთან:

ა) უნდა სუფთავდებოდეს და, აუცილებლობის შემთხვევაში, უნდა მოხდეს მათი დეზინფიცირება. დასუფთავება და დეზინფიცირება უნდა მოხდეს ისეთი სიხშირით, რომელიც საკმარისია ნებისმიერი დაბინძურების რისკის თავიდან ასაცილებლად;

ბ) უნდა იყოს ისეთი მასალისაგან დამზადებული, რომ მინიმუმამდე შემცირდეს დაბინძურების რისკი, შესაძლებელი იყოს მათი გაწმენდა (გარდა ერთჯერადი კონტეინერებისა და შესაფუთი მასალებისა) და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას.

მუხლი 7. მოთხოვნები სურსათის/ცხოველის საკვების მიმართ

1. ბიზნესოპერატორმა სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებისათვის/გადამამუშავებისათვის არ უნდა მიიღოს ისეთი ნედლეული, ინგრედიენტი ან ნებისმიერი სხვა მასალა, თუ ცნობილია ან არსებობს ეჭვი, რომ ისინი დაბინძურებულია მავნებლებით,

ნახე ამ წესის წინა ვერსია

პათოგენური მიკროორგანიზმებით, უცხო სხეულებით ან ტოქსიკურია, გაფუჭებულია ისეთ დონემდე, რომ მაშინაც კი, თუ მათი შენახვა, წარმოება ან/და გადამუშავება მოხდება ჰიგიენის წესის სრული დაცვით, საბოლოო სურსათი/ცხოველის საკვები მაინც მავნებელი იქნება ადამიანის/ცხოველის ჯანმრთელობისათვის.

2. ბიზნესოპერატორმა, სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებისათვის/გადამუშავებისათვის საჭირო ნედლეულის, ინგრედიენტის ან ნებისმიერი სხვა მასალის მიღებისას უნდა აწარმოოს ჩანაწერი მიმწოდებლის საიდენტიფიკაციო მონაცემებისა და ნედლეულის, ინგრედიენტის ან ნებისმიერი სხვა მასალის ჩაბარების თარიღის მითითებით.

3. წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ყველა ეტაპზე სურსათი/ცხოველის საკვები დაცული უნდა იყოს ნებისმიერი ისეთი სახის დაბინძურებისაგან, რომელმაც შესაძლოა ის ადამიანის/ცხოველის ჯანმრთელობისათვის სახიფათოდ აქციოს, ან ისე დააბინძუროს, რომ მისი მოხმარება არამიზანშეწონილი გახდეს.

4. სურსათის/ცხოველის საკვების შენახვისას გათვალისწინებულ უნდა იქნეს არაერთგვაროვანი პროდუქციის განცალკევება ისე, რომ ცალკეულმა სურსათმა/ცხოველის საკვებმა არ დაკარგოს მისთვის დამახასიათებელი ორგანოლეპტიკური თვისებები.

5. ნედლეულის, ინგრედიენტებისა და სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე უზრუნველყოფილ უნდა იქნეს კონკრეტული სურსათის/ცხოველის საკვების შენახვისათვის დადგენილი ტემპერატურის, ტენიანობის, აერაციის სათანადო რეჟიმი, რაც გამორიცხავს მიკროორგანიზმების ზრდა-განვითარებას, პარაზიტების გამრავლებასა და ტოქსინების წარმოქმნას.

6. სურსათის/ცხოველის საკვების შენახვისას გათვალისწინებულ უნდა იქნეს არაერთგვაროვანი პროდუქციის განცალკევება ისე, რომ ცალკეულმა სურსათმა/ცხოველის საკვებმა არ დაკარგოს მისთვის დამახასიათებელი ორგანოლეპტიკური თვისებები.

მუხლი 8. სურსათის/ცხოველის საკვების შეფუთვისათვის საჭირო მოთხოვნები

1. სურსათთან/ცხოველის საკვებთან დაკავშირებული ტარა და მასთან შეხებაში მყოფი მასალა უნდა აკმაყოფილებდეს ამ მუხლითა და საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ სხვა მოთხოვნებს.

2. სურსათის/ცხოველის საკვების შესაფუთი მასალა უნდა იყოს ისეთ მდგომარეობაში, რომ სურსათთან/ცხოველის საკვებთან უშუალო შეხებისას არ მოხდეს პროდუქტის დაბინძურება.

მუხლი 9. ნარჩენების შეგროვება და გატანა

1. სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების ნარჩენები, საჭიროების მიხედვით, უნდა იყოს გატანილი იმ სათავსებიდან, რომლებშიც სურსათი/ცხოველის საკვებია განთავსებული, რათა თავიდან იქნეს აცილებული მათი დაგროვება.

2. სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების ნარჩენები გატანილი უნდა იყოს ისეთი საშუალებით, რომ გამოირიცხოს ნარჩენების გატანის პროცესში საწარმოს დაბინძურება. კონტეინერებით ნარჩენების გატანის შემთხვევაში ეს კონტეინერები ადვილად უნდა

ნახე ამ წესის წინა ვერსია

იწმინდებოდეს და, საჭიროების შემთხვევაში, შესაძლებელი უნდა იყოს მათი დეზინფიცირება.

მუხლი 10. დეზინფექცია

1. დასალაგებელი ინვენტარი, სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები, აგრეთვე სადეზინფექციო საშუალებების დასამზადებელი ქიმიური ნივთიერებები უნდა ინახებოდეს ისე, რომ არ მოხდეს მათი შეხება შესაფუთ მასალასა და სურსათთან/ცხოველის საკვებთან.

2. სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების პროცესში გამოყენებული სარეცხი ან/და სადეზინფექციო საშუალებები არ უნდა იყოს ტოქსიკური ადამიანისათვის და საზიანო – სურსათისათვის/ცხოველის საკვებისათვის.

3. სადეზინფექციო ხსნარებისა და სხვა საშუალებათა გამოყენება უნდა იყოს აღრიცხული.

მუხლი 11. მოთხოვნები სურსათის/ცხოველის საკვების ტრანსპორტირებისადმი

1. გადასაზიდი საშუალებები, ასევე კონტეინერები და შესანახი ჭურჭელი არ უნდა გამოიყენებოდეს სურსათის/ცხოველის საკვების გარდა სხვა რამის გადასაზიდად, თუ შესაძლებელია, რომ ამან გამოიწვიოს სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურება. ასეთ შემთხვევაში, უნდა განხორციელდეს გადასაზიდი საშუალებების, ასევე კონტეინერებისა და შესანახი ჭურჭლის შესაბამისი დასუფთავება/დეზინფექცია.

2. გადასაზიდი საშუალებებში, ასევე კონტეინერებსა და შესანახ ჭურჭელში არსებული სურსათი/ცხოველის საკვები უნდა იყოს დაცული იმგვარად, რომ მინიმუმამდე შემცირდეს დაბინძურების რისკი.

3. აუცილებლობის შემთხვევაში, გადასაზიდი საშუალებები, ასევე კონტეინერები და შესანახი ჭურჭელი უნდა უზრუნველყოფდეს სურსათისათვის/ცხოველის საკვებისათვის საჭირო ტემპერატურის შენარჩუნებასა და მათი მონიტორინგის საშუალებას.

მუხლი 12. პერსონალის პირადი ჰიგიენა და ჯანმრთელობის მდგომარეობა

1. სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება/გადამუშავებასთან უშუალო შეხებაში მყოფი პერსონალი განსაკუთრებით უნდა იცავდეს სისუფთავეს. უნდა ეცვას შესაფერისი, სუფთა და, საჭიროების შემთხვევაში, დამცავი ტანსაცმელი (მათ შორის, თავსაბურავი და ფეხსაცმელი) საფრთხით გამოწვეული არასასურველი ზეგავლენის თავიდან აცილებისათვის.

2. პერსონალს, რომელიც ინფიცირებულია ისეთი დაავადებით, რომლის გავრცელება შესაძლებელია სურსათის/ცხოველის საკვებით (მაგალითად, აქვს ინფიცირებული ჭრილობა, კანის ინფექცია, წყლული და სხვ.), არ უნდა ჰქონდეს უფლება, მონაწილეობა მიიღოს სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება/გადამუშავების პროცესში, თუკი არსებობს სურსათის/ცხოველის საკვების პირდაპირი ან არაპირდაპირი დაბინძურების შესაძლებლობა.

ეს არის დოკუმენტის კოდიფიცირებული ვერსია,
2015 წლის 31 დეკემბრის ჩათვლით შესული ყველა ცვლილების გათვალისწინებით
წყარო: www.codex.ge

[ნახე ამ წესის წინა ვერსია](#)

3. აკრძალულია დამცავი ტანსაცმლის ქინძისთავებით, ნემსებით შეკვრა, ასევე პირადი ჰიგიენის საგნების ან/და სხვა ისეთი ნივთების ჯიბით ტარება, რომლებიც წარმოადგენს ფიზიკურ საფრთხეს.