

დოკუმენტში გათვალისწინებულია

საქართველოს მთავრობის

09/10/2010 N 283

დადგენილებით

შესული ცვლილებები

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

**სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი
საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის ზოგადი წესისა და
სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და
მცენარეთა დაცვის სფეროებში ზედამხედველობის,
მონიტორინგისა და სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების
წესის შესახებ**

მუხლი 1. „საქართველოს მთავრობის სტრუქტურის, უფლებამოსილებისა და საქმიანობის წესის შესახებ“ საქართველოს კანონის მე-6 მუხლის პირველი პუნქტის საფუძველზე, „სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის შესახებ“ საქართველოს კანონის 36-ე მუხლის მე-8 პუნქტისა და 36¹ მუხლის 1¹ პუნქტის შესაბამისად 22-ე, 23-ე და 30-ე მუხლების შესრულების უზრუნველსაყოფად, ასევე, კანონის 21-ე და 29-ე მუხლების გათვალისწინებით, უფლებამოსილი მოხელის მიერ ზედამხედველობისა და სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების, მათ შორის, ინსპექტირების, ჰიგიენური მოთხოვნების დაცვის ზედამხედველობის, პერსონალის ჰიგიენის დამადასტურებელი დოკუმენტების შემოწმების, სურსათისა და ცხოველის საკვების საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ სხვა მოთხოვნებთან შესაბამისობის ეფექტიანად განხორციელების უზრუნველსაყოფად, ასევე, მომხმარებელთა ჯანმრთელობისა და სიცოცხლის, მათი ეკონომიკური ინტერესების დაცვის მიზნით დამტკიცდეს:

1. სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის ზოგადი წესი ([დანართი N1](#)).

2. სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროებში ზედამხედველობის, მონიტორინგისა და სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების წესი ([დანართი N2](#)).

მუხლი 2. საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს მმართველობის სფეროში შემავალი სახელმწიფო საქვეუწყებო დაწესებულება – სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის ეროვნული სამსახური სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის

პირობების შემოწმების მიზნით ინსპექტირების განხორციელებისას უფლებამოსილია, იხელმძღვანელოს მხოლოდ ამ დადგენილებით დამტკიცებული სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის ზოგადი წესით, შესაბამისი სტანდარტების, ტექნიკური რეგლამენტებისა და/ან გზამკვლევების (გაიდლაინების) მიღება/აღიარებამდე.

მუხლი 3. დადგენილების ამოქმედებიდან ერთი წლის განმავლობაში სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის ეროვნული სამსახური ინსპექტირების განხორციელების პროცესში უფლებამოსილია, ჰიგიენის ზოგადი წესით განსაზღვრული პირობების დაკმაყოფილების მიზნით გასცეს მხოლოდ რეკომენდაციები სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის მიმართ.

მუხლი 4. დადგენილების ამოქმედებისთანავე ძალადაკარგულად გამოცხადდეს:

1. საქართველოს მთავრობის 2006 წლის 9 მარტის N52 დადგენილება „საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს სახელმწიფო საქვეუწყებო დაწესებულების – სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის ეროვნული სამსახურის 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

დამტკიცებულია
საქართველოს მთავრობის
2010 წლის 25 ივნისის
N173 დადგენილებით
დანართი N1

სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის ზოგადი წესი

მუხლი 1. ზოგადი დებულებები

1. ეს წესი ადგენს ზოგად ჰიგიენურ მოთხოვნებს სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის მიმართ და ვრცელდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ყველა ეტაპზე. ([10.09.2010 N 283](#))

2. შესაძლებელია სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის მიერ გამოყენებულ იქნეს ამ წესისაგან განსხვავებული წესები იმ შემთხვევაში, თუ განსხვავებული წესებით ზოგადი ჰიგიენური მოთხოვნების უზრუნველყოფის მდგომარეობა დასაბუთებული იქნება სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის მიერ.

3. ამ წესითა და საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი მოთხოვნები სავალდებულოა სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელ საწარმოდ ან/და დისტრიბუტორად რეგისტრირებული პირებისათვის (შემდგომში – ბიზნესოპერატორი), რომლებიც ახორციელებენ სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებას, გადამუშავებას ან/და დისტრიბუციას.

4. ეს წესი არ ვრცელდება:

ა) პირადი ან ოჯახური მოხმარებისათვის განკუთვნილ სურსათსა და ოჯახურ წარმოებაზე;

ბ) იმ ბიზნესოპერატორზე, რომელსაც ამ წესის შესაბამისად აქვს მცირე ბიზნესის სტატუსი და რომელიც ახორციელებს სურსათის/ცხოველის საკვების (მათ შორის, პირველადი წარმოების პროდუქტები) პირდაპირ მიწოდებას საბოლოო მომხმარებლის ან ადგილობრივი საცალო ვაჭრობის პუნქტისათვის, რომლებიც უშუალოდ ამარაგებენ საბოლოო მომხმარებელს;

გ) იმ სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების, გადამუშავების ან/და დისტრიბუციის ეტაპებზე, რომლის დროსაც გამოიყენება ტრადიციული მეთოდები;

დ) სურსათის/ცხოველის საკვების არაქარხნული წესით წარმოებაზე, გადამუშავებასა ან/და დისტრიბუციაზე, რომელიც ხორციელდება მაღალმთიან რეგიონში. ([10.09.2010 N 283](#))

5. ამ მუხლის მე-4 პუნქტის „ბ“, „გ“ და „დ“ ქვეპუნქტებზე ვრცელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი ჰიგიენის გამარტივებული მოთხოვნები.

6. ისეთ პირველად წარმოებაზე, რომელსაც არ მოიცავს ამ მუხლის მე-4 პუნქტი, ვრცელდება ამ წესის მე-16 მუხლით დადგენილი მოთხოვნები. ([10.09.2010 N 283](#))

მუხლი 2. ზოგადი მოთხოვნები

ჰიგიენური მოთხოვნების დაცვის მიზნით აუცილებელია:

ა) ბიზნესოპერატორის მიერ გამოყენებულ იქნეს ისეთი სასურსათო ნედლეული, ინგრედიენტი, წყალი, აღჭურვილობა, დანადგარები, ინვენტარი და სხვა დამხმარე მასალა, რომლებიც შეესაბამება კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს;

ბ) სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოებლად გამოყენებული ნედლეული, ინგრედიენტი ან სხვა მასალა არ უნდა იყოს დაბინძურებული პარაზიტებით, პათოგენური მიკროორგანიზმებით, ტოქსიკური ნივთიერებებითა და სხვა საფრთხეებით ისე, რომ გამოყენებული ნედლეულის, ინგრედიენტის ან სხვა მასალის შენახვისათვის საჭირო ჰიგიენური პირობების დაცვისა და ტექნოლოგიური გადამუშავების შემდეგ საბოლოო სურსათი/ცხოველის საკვები მაინც იყოს მავნებელი ადამიანის/ცხოველის ჯანმრთელობისათვის. ([10.09.2010 N 283](#))

მუხლი 3. ტერმინთა განმარტება

1. **სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენა** – ღონისძიებები და პირობები, რომლებიც აუცილებელია საფრთხის კონტროლისათვის, და იმისათვის, რომ გარანტირებული იყოს სურსათის/ცხოველის საკვების მოხმარების ვარგისიანობა.

2. **უფლებამოსილი ორგანო** – საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს მმართველობის სფეროში შემავალი სახელმწიფო საქვეუწყებო დაწესებულება – სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის ეროვნული სამსახური (შემდგომში – სამსახური).

3. **პირველადი წარმოების პროდუქტი** – პროდუქტი, რომელიც, მათ შორის, მიღებულია ნიადაგიდან, პირუტყვის მოშენებით, ნადირობისა და თევზაობის შედეგად.

4. **ბიზნესოპერატორი** – სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელ საწარმოდ და/ან დისტრიბუტორად დარეგისტრირებული პირი, რომელიც პასუხისმგებელია მის დაქვემდებარებაში არსებულ სურსათთან/ცხოველის საკვებთან დაკავშირებული საქმიანობის საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებთან შესაბამისობის უზრუნველყოფისათვის.

5. **დაბინძურება** – სურსათში/ცხოველის საკვებში მავნე აგენტების არსებობა.

6. **სასმელი წყალი** – საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად განსაზღვრული ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი წყალი.

7. **სუფთა წყალი** – ზღვის, მდინარის ან სხვა არასასმელი წყალი, რომელიც არ შეიცავს ისეთ ნივთიერებებს, რამაც შესაძლოა პირდაპირ ან არაპირდაპირ გავლენა მოახდინოს სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობაზე.

8. **გადამუშავება** – ნებისმიერი პროცესი, რომელიც მნიშვნელოვნად ცვლის თავდაპირველ პროდუქტს, მათ შორის, გაცხელება, შებოღვა, კონსერვირება, დამწიფება, გამოშრობა, დამარილება, გაცივება ან ამ პროცესთა ნებისმიერი კომბინაცია.

9. **გადამუშავებული პროდუქტი** – სურსათი/ცხოველის საკვები, რომელიც მიიღება გადაუმუშავებელი სურსათის/ცხოველის საკვების გადამუშავების შედეგად. ეს პროდუქტები შეიძლება შეიცავდეს ინგრედიენტებს, რომლებიც აუცილებელია მათი წარმოების ან მათთვის სპეციფიკური თვისებების მიცემისათვის.

10. **გადამუშავებული პროდუქტი** – სურსათი/ცხოველის საკვები, რომელსაც არ გაუვლია გადამუშავების ეტაპი, და რომელიც დანაწილდა, დაიჩეხა, დაიჭრა ნაჭრებად, გამოეცალა ძვლები, გატყავდა, დაქუცმაცდა, მოიჭრა, დაიფქვა, გაიწმინდა.

11. **მაღალმთიანი რეგიონი** – გეოგრაფიული არეალი, რომელიც შეესაბამება „მაღალმთიანი რეგიონების სოციალურ-ეკონომიკური და კულტურული განვითარების შესახებ“ საქართველოს კანონით განსაზღვრულ მაღალმთიანი რეგიონის ცნებას. ([10.09.2010 N 283](#))

12. **ტრადიციული მეთოდი** – მეთოდი, რომელიც გულისხმობს არაქარხნული წესით სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებას, გადამამუშავებას და/ან დისტრიბუციას ისტორიულად ჩამოყალიბებული, თაობიდან თაობაზე გადაცემული მეთოდების გამოყენებით, ტრადიციული ადგილობრივი ფერმერული მეურნეობებისა და სხვა ტრადიციული სამეურნეო საქმიანობების ჩათვლით.

13. **პირდაპირი მიწოდება** – ბიზნესოპერატორის მიერ წარმოების ადგილიდან სურსათის/ცხოველის საკვების პირდაპირი მიწოდება საბოლოო მომხმარებლისათვის ან საცალო ვაჭრობის პუნქტისათვის, რომელიც უშუალოდ ამარაგებს საბოლოო მომხმარებელს.

14. **საცალო ვაჭრობის პუნქტი** – ამ წესის მიზნებისათვის, სურსათის/ცხოველის საკვების სარეალიზაციოდ განკუთვნილი ობიექტი (მათ შორის, ღია ბაზარი), რომელიც ახორციელებს საბოლოო მომხმარებლისათვის პროდუქტის მიწოდებას.

15. **მცირე ბიზნესი** – ამ წესის მიზნებისათვის, მცირე ბიზნესის სტატუსის მქონე არის პირი, რომლის ჯამური ან მოსალოდნელი ბრუნვა უწყვეტი 12 კალენდარული თვის განმავლობაში არ აღემატება 200 000 ლარს.

მუხლი 4. მოთხოვნები საწარმოს ტერიტორიისადმი

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

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 სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოებლად განკუთვნილი შენობის მიმართ

1. სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოებლად განკუთვნილი 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) უზრუნველყოფდეს ჰიგიენური პირობების დაცვას და სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოებლად საჭირო ადეკვატურ სამუშაო სივრცეს;

დ) არ ხდებოდეს ჭუჭყის დაგროვება, სურსათის/ცხოველის საკვებისა და ტოქსიკური მასალების კონტაქტი, ნაწილაკების სურსათში/ცხოველის საკვებში ჩაბუდება და კონდენსაცია, ზედაპირზე არასასურველი დამაბინძურებელი

ორგანიზმების წარმოქმნა;

ე) ხელს უწყობდეს დამაბინძურებლებისაგან (მათ შორის, მავნებლებისაგან) დაცვას;

ვ) საჭიროების შემთხვევაში, უზრუნველყოფილ იყოს სურსათის/ცხოველის საკვების სათანადო ტემპერატურით დამუშავებისა და შენახვის პირობების დაცვა, ამასთან, იძლეოდეს ტემპერატურის გაკონტროლების შესაძლებლობასა და, საჭიროების შემთხვევაში, მის აღრიცხვას.

2. ტუალეტი უნდა იყოს ისეთი, რომ ადვილად ხდებოდეს მისი დასუფთავება/დეზინფიცირება და აღჭურვილი უნდა იყოს შესაბამისი ჰიგიენური საშუალებებით.

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

4. სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოებლად განკუთვნილ შენობებს უნდა ჰქონდეთ ადეკვატური ბუნებრივი და/ან ხელოვნური განათება. გასანათებელი მოწყობილობები უნდა იყოს იმგვარად დაცული, რომ ნათურის ან გასანათებელი მოწყობილობის გატეხვის შემთხვევაში, თავიდან იქნეს აცილებული სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურება. აღჭურვილობების შიდა ზედაპირის დათვალიერებისას დასაშვებია გადასატანი ნათურების გამოყენება, რომლებიც უნდა ჩაისვას დამცავ ბადეებში.

5. საწარმოში უნდა იყოს უზრუნველყოფილი სათანადო სისუფთავე ყველა უბანზე. ფანჯრები, ფანჯრის მინები, სივრცეები, გამათბობელი მოწყობილობები, სავენტილაციო კამერები და არხები უნდა იყოს სუფთა მდგომარეობაში. დასუფთავების და დეზინფექციის ყოველი პროცედურა, მისი დამთავრების შემდეგ, უნდა აღირიცხოს თარიღის მითითებით.

6. საწარმოო საამქროების შესასვლელები უნდა იყოს მოწყობილი იმგვარად, რომ გამოირიცხოს საწარმოში სურსათის/ცხოველის საკვების რაიმე სახით დაბინძურება.

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

8. სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოებში, ასევე დისტრიბუციისათვის განკუთვნილ სათავსებში დაუშვებელია მღრღნელების, მწერებისა და ცხოველების არსებობა. მღრღნელებისა და მწერების შემოღწევის შემთხვევაში უნდა მოხდეს მათი შესაბამისი ქიმიური, ფიზიკური და ბიოლოგიური მეთოდებით განადგურება. სადეზინფექციო და სადერატიზაციო სამუშაოების შესრულების შემდეგ საჭიროა ამ სამუშაოების აღრიცხვა.

მუხლი 6. მოთხოვნები იმ ოთახების მიმართ, რომლებშიც ხდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება და გადამუშავება

ოთახი, სადაც ხდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება ან 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; 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;

ბ) 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;

გ) ჭერი მოპირკეთებული უნდა იყოს ისე, რომ ადვილად იწმინდებოდეს, არ ხდებოდეს ჭუჭყის დაგროვება, დამაბინძურებელი ორგანიზმების წარმოქმნა და მინიმუმამდე იქნეს შემცირებული კონდენსაცია;

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

ე) კარები უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი, შეწოვის უნარის არმქონე და, საჭიროების შემთხვევაში, უნდა იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას;

ვ) 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;

ზ) ოთახებში, რომლებშიც ხდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება ან/და გადამუშავება, ყველა სახის დაკიდული კონსტრუქციები დამონტაჟებული უნდა იქნეს იმგვარად, რომ არ მოხდეს სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურება კონდენსატიით. დაკიდული კონსტრუქციები ადვილად უნდა სუფთავდებოდეს.

მუხლი 7. 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, 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 სუფთა ზღვის წყლისაგან. ყინული დაცულ უნდა

იქნეს დაბინძურებისაგან.

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

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

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

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

მუხლი 8. 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, 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.

მუხლი 9. მოთხოვნები სურსათის/ცხოველის საკვების მიმართ

1. ბიზნესოპერატორმა სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებისათვის/გადამუშავებისათვის არ უნდა მიიღოს ისეთი ნედლეული, ინგრედიენტი 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 ან 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. ([10.09.2010 N 283](#))

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

4. წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ყველა ეტაპზე სურსათი/ცხოველის საკვები დაცული უნდა იყოს ნებისმიერი ისეთი სახის დაბინძურებისაგან, რამაც 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.

6. ნედლეულის, ინგრედიენტების და სურსათის/ცხოველის საკვების შენახვისას, წარმოებისა და გადამუშავებისას უზრუნველყოფილ უნდა იქნეს კონკრეტული სურსათის/ცხოველის საკვების შენახვისათვის დადგენილი ტემპერატურის, ტენიანობის, აერაციის სათანადო რეჟიმი, 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.

მუხლი 10. სურსათის/ცხოველის საკვების შეფუთვისათვის საჭირო მოთხოვნები

1. სურსათთან/ცხოველის საკვებთან დაკავშირებული ტარა და მასთან შეხებაში მყოფი მასალა უნდა აკმაყოფილებდეს ამ მუხლით 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. ([10.09.2010 N 283](#))

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

მუხლი 11. ნარჩენების შეგროვება და გატანა

1. სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების ნარჩენები, საჭიროების მიხედვით, უნდა იყოს გატანილი იმ ოთახებიდან, 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 იწმინდებოდეს და, საჭიროების შემთხვევაში, შესაძლებელი უნდა იყოს მათი დეზინფიცირება. ([10.09.2010 N 283](#))

3. 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.

მუხლი 12. 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. [\(10.09.2010 N 283\)](#)

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

3. სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებაში გამოყენებული სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები არ უნდა იყოს ტოქსიკური ადამიანისათვის და არ უნდა იყოს საზიანო სურსათისათვის/ცხოველის საკვებისათვის.

მუხლი 13. მოთხოვნები სურსათის/ცხოველის საკვების ტრანსპორტირებისადმი

1. ჭურჭელი და/ან კონტეინერები, რომლებიც გამოიყენება სურსათის/ცხოველის საკვების გადასაზიდად, მოწყობილი უნდა იყოს იმგვარად, რომ იძლეოდეს მის ადეკვატურად სუფთა მდგომარეობაში შენარჩუნების შესაძლებლობას და, საჭიროების შემთხვევაში, შესაძლებელი იყოს მათი გაწმენდა და დეზინფიცირება. [\(10.09.2010 N 283\)](#)

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. [\(10.09.2010 N 283\)](#)

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

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

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

მუხლი 14. პერსონალის პირადი ჰიგიენა და ჯანმრთელობის მდგომარეობა

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

2. პირს, 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.

3. პირმა, რომელიც ინფიცირებულია და დასაქმებულია სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებაში, და რომელიც სავარაუდოდ შეიძლება შეეხოს სურსათს/ცხოველის საკვებს, დაუყოვნებლივ უნდა აცნობოს საწარმოს ხელმძღვანელს ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილ პირს 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 15. პერსონალის სწავლება

ბიზნესოპერატორმა უნდა უზრუნველყოს დასაქმებული პერსონალის შესაბამისი სწავლება ან/და ინსტრუქტაჟი სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის საკითხებთან დაკავშირებით.

მუხლი 16. ჰიგიენური მოთხოვნები პირველადი წარმოებისა და მასთან დაკავშირებული პროცედურების მიმართ

1. ეს მუხლი ადგენს ჰიგიენურ მოთხოვნებს პირველადი წარმოებისათვის და არეგულირებს მასთან დაკავშირებულ პროცედურებს, რომლებიც მოიცავს:

ა) პირველადი წარმოების 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 პროდუქტებისათვის წარმოების ადგილიდან გადამამუშავებელ საწარმომდე ტრანსპორტირებას, რომლის დროსაც არ უნდა შეიცვალოს მათი ძირითადი თვისებები.

2. ბიზნესოპერატორებმა შეძლებისდაგვარად უნდა განახორციელონ საფრთხეების კონტროლის ღონისძიებები, კერძოდ:

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 და მცენარეთა ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული ღონისძიებები, რომლებიც გავლენას ახდენენ ადამიანის/ცხოველის ჯანმრთელობაზე, მათ შორის,

ზოონოზური და ზოოანთროპოზური აგენტების მონიტორინგისა და კონტროლის პროგრამები.

3. ბიზნესოპერატორებმა, რომლებიც ეწევიან მეცხოველეობას, ნადირობას ან აწარმოებენ ცხოველური წარმოშობის პირველად პროდუქტებს, გარემოებიდან გამომდინარე, უნდა განახორციელონ შემდეგი ადეკვატური ღონისძიებები:

ა) სუფთა მდგომარეობაში შეინახონ ნებისმიერი მოწყობილობა, რომელიც უშუალო კავშირშია პირველად წარმოებასა და მასთან დაკავშირებულ ოპერაციებთან, მათ შორის, მოწყობილობები, ჭურჭელი, ყუთი, სადისტრიბუციო და სხვა გადასაზიდი საშუალებები, რომლებიც გამოიყენება პირველადი წარმოების პროდუქტების შენახვის, გადაზიდვისა და ჩატვირთვა-გადმოტვირთვისათვის. საჭიროების შემთხვევაში, გაწმენდის შემდეგ სათანადო წესით მოახდინონ მათი დეზინფიცირება;

ბ) საჭიროების შემთხვევაში, ამ წესის მე-7 მუხლის შესაბამისად, გამოიყენონ სასმელი წყალი ან სუფთა წყალი;

გ) თავიდან აიცილონ მავნებლებისაგან პირველადი წარმოების პროდუქტის დაბინძურება;

დ) ისე შეინახონ და გადაზიდონ პირველადი წარმოების ნარჩენები და სახიფათო ნივთიერებები, რომ თავიდან აიცილონ პირველადი წარმოების პროდუქტების დაბინძურება;

ე) საწარმოში ახალი ცხოველების შემოყვანის დროს გაატარონ პრევენციული ზომები ადამიანისათვის საშიშ ინფექციურ დაავადებათა გავრცელების საწინააღმდეგოდ და ასეთ დაავადებებთან დაკავშირებით ექვის წარმოქმნის შემთხვევაში დაუყოვნებლივ აცნობონ სამსახურს; ([10.09.2010 N 283](#))

ვ) გაითვალისწინონ ცხოველებიდან აღებული ნიმუშის ანალიზის შედეგი, რომელიც მნიშვნელოვანია ადამიანის ჯანმრთელობისათვის;

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

4. ბიზნესოპერატორებმა, რომლებიც აწარმოებენ ან მოჰყავთ მცენარეული წარმოშობის პირველადი პროდუქტები, უნდა განახორციელონ ადეკვატური ღონისძიებები, კერძოდ:

ა) სუფთა მდგომარეობაში შეინახონ ნებისმიერი მოწყობილობა, რომელიც უშუალო კავშირშია პირველად წარმოებასა და მასთან დაკავშირებულ ოპერაციებთან, მათ შორის, მოწყობილობები, ჭურჭელი, ყუთი, სადისტრიბუციო და სხვა გადასაზიდი საშუალებები, რომლებიც გამოიყენება პირველადი წარმოების პროდუქტების შენახვის, გადაზიდვისა და ჩატვირთვა-გადმოტვირთვისათვის. საჭიროების შემთხვევაში, გაწმენდის შემდეგ სათანადო წესით მოახდინონ მათი დეზინფიცირება;

ბ) აუცილებლობის შემთხვევაში, ამ წესის მე-7 მუხლის შესაბამისად, გამოიყენონ სასმელი წყალი ან სუფთა წყალი;

გ) რამდენადაც შესაძლებელია, თავიდან აიცილონ მავნებლებისაგან პირველადი წარმოების პროდუქტის დაბინძურება;

დ) ისე შეინახონ და გადაზიდონ ნარჩენები და სახიფათო ნივთიერებები, რომ თავიდან აიცილონ პირველადი წარმოების პროდუქტების დაბინძურება;

ე) გაითვალისწინონ მცენარეებიდან აღებული ნიმუშის ანალიზის შედეგი, რომელიც მნიშვნელოვანია ადამიანის ჯანმრთელობისათვის;

ვ) გამოიყენონ მცენარეთა დაცვის საშუალებები, აგროქიმიკატები და ბიოციდები, საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად.

5. ბიზნესოპერატორებმა უნდა განახორციელონ შესაბამისი ღონისძიებები სახელმწიფო კონტროლის დროს გამოვლენილი პრობლემების გამოსწორების მიზნით.

6. ბიზნესოპერატორებმა, სათანადო წესით, გარკვეული პერიოდულობით უნდა აწარმოონ და შეინახონ რისკების გაკონტროლებასთან დაკავშირებით განხორციელებულ ღონისძიებათა ჩანაწერები. ბიზნესოპერატორებმა, მოთხოვნის შემთხვევაში, უნდა მიაწოდონ ასეთ ჩანაწერებში არსებული ინფორმაცია სამსახურს და პირველადი წარმოების პროდუქტის მიმღებ ბიზნესოპერატორს.

7. ბიზნესოპერატორებმა, რომლებიც მისდევენ მეცხოველეობას ან აწარმოებენ ცხოველური წარმოშობის პირველად პროდუქტებს, უნდა აწარმოონ შემდეგი სახის ჩანაწერები:

ა) ცხოველების საკვების წარმოშობის შესახებ;

ბ) ვეტერინარული დანიშნულების პრეპარატების შესახებ, მათი გამოყენების თარიღების მითითებით;

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

დ) ცხოველებიდან აღებული ნებისმიერი ნიმუშის ანალიზის შედეგების შესახებ, რაც შესაძლოა მნიშვნელოვანი იყოს ადამიანის ჯანმრთელობისათვის;

ე) ნებისმიერი ანგარიში ცხოველების ან ცხოველური წარმოშობის პროდუქტების შემოწმებათა განხორციელების შესახებ.

8. ბიზნესოპერატორებმა, რომლებიც აწარმოებენ ან მოჰყავთ მცენარეული წარმოშობის პირველადი პროდუქტები, უნდა აწარმოონ ჩანაწერები:

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

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

გ) მცენარეებიდან აღებული ნებისმიერი ნიმუშის ანალიზის შედეგების შესახებ, რაც შესაძლოა მნიშვნელოვანი იყოს ადამიანის ჯანმრთელობისათვის.

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

დამტკიცებულია
საქართველოს მთავრობის
2010 წლის 25 ივნისის
N173 დადგენილებით
დანართი N2

სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროებში ზედამხედველობის, მონიტორინგისა და სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების წესი

თავი I. სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის ეროვნული სამსახურის ზედამხედველობის, მონიტორინგისა და კონტროლის სფეროები

მუხლი 1. ზედამხედველობის, მონიტორინგისა და კონტროლის მიზნები და მათი განხორციელების ძირითადი პრინციპები

1. სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის ეროვნული
სამსახური ზედამხედველობის, მონიტორინგისა და კონტროლის მიზნით
უზრუნველყოფს: სურსათის (მათ შორის, სასმელი წყლის), ცხოველის საკვების
უვნებლობისა და ხარისხის, ასევე ვეტერინარული დანიშნულების პრეპარატების
(საშუალებები), პესტიციდებისა და აგროქიმიკატების ხარისხის კანონმდებლობით
დადგენილ მოთხოვნებთან შესაბამისობას.

2. უფლებამოსილი მოხელის მიერ ზედამხედველობის, მონიტორინგისა და
კონტროლის განხორციელება ეფუძნება შემდეგ ძირითად პრინციპებს:

ა) პროფესიული დამოუკიდებლობა – ზედამხედველობა, მონიტორინგი და
კონტროლი უნდა განხორციელდეს დაინტერესებული ჯგუფების გავლენისაგან
დამოუკიდებლად; ([10.09.2010 N 283](#))

ბ) ობიექტურობა – განხორციელებული ზედამხედველობის, მონიტორინგისა
და კონტროლის შედეგად დასკვნების, შეფასებების, რეკომენდაციების და/ან სხვა
შესაბამისი დოკუმენტაციის მომზადების დროს დაცული უნდა იქნეს საიმედოობა და
მიუკერძოებლობა;

გ) სანდოობა – ზედამხედველობა, მონიტორინგი და კონტროლი უნდა
განხორციელდეს სწორად, ზუსტად და თანამიმდევრულად საქართველოს
კანონმდებლობით დადგენილი წესით;

დ) კონფიდენციალურობა – დაცული უნდა იქნეს ბიზნესოპერატორთან
დაკავშირებული ნებისმიერი კონფიდენციალური ინფორმაცია, რომელიც შეგროვდა
ზედამხედველობის, მონიტორინგისა და კონტროლის განხორციელების მიზნით, მათ
შორის, ისეთი ინფორმაცია, რომელმაც შეიძლება შელახოს ბიზნესოპერატორის
სამეწარმეო საქმიანობასთან დაკავშირებული რეპუტაცია. აკრძალულია ამ ინფორმაციის
არაპროფესიული მიზნებისათვის გამოყენება ან მისი უკანონოდ გავრცელება; ([10.09.2010
N 283](#))

ე) კეთილსინდისიერება – უფლებამოსილი მოხელე უნდა იყოს
კეთილსინდისიერი პროფესიული საქმიანობის განხორციელებისას.
ბიზნესოპერატორებთან მისი ურთიერთობა უნდა იყოს სამართლიანი და

მიუკერძოებელი, რაც უნდა გახდეს ბიზნესოპერატორთა მხრიდან ზედამხედველობის, მონიტორინგისა და კონტროლის განმახორციელებელი უფლებამოსილი ორგანოს მიმართ ნდობის ჩამოყალიბების საფუძველი.

მუხლი 2. ტერმინთა განმარტება

ამ წესში გამოყენებულ ტერმინებს აქვს შემდეგი მნიშვნელობები:

ა) **ინსპექტირება** – სახელმწიფო კონტროლის ერთ-ერთი ფორმა, რომელიც მოიცავს სურსათის/ცხოველის საკვების, სასურსათო ნედლეულის, ცხოველის ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული ნებისმიერი ასპექტის გამოკვლევასა და შემოწმებას ბიზნესოპერატორის ობიექტში, მათი საქართველოს კანონმდებლობასთან შესაბამისობის დადგენის მიზნით; ([10.09.2010 N 283](#))

ბ) **ბიზნესოპერატორი** – სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელ საწარმოდ და/ან დისტრიბუტორად დარეგისტრირებული პირი, რომელიც პასუხისმგებელია თავის დაქვემდებარებაში არსებულ სურსათთან/ცხოველის საკვებთან დაკავშირებული საქმიანობის საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებთან შესაბამისობის უზრუნველყოფისათვის;

გ) **მონიტორინგი** – ღონისძიება, რომლის ფარგლებშიც დგინდება სურსათის/ცხოველის საკვების ბაზრის არსებული მდგომარეობის შესაბამისობა საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებთან; მონიტორინგი ტარდება საცალო ვაჭრობის პუნქტიდან ნიმუშების აღების, მათი ორგანოლექტიკური შეფასებისა და ლაბორატორიული შემოწმების გზით, რაც ხორციელდება ამ წესის III თავის შესაბამისად. მონიტორინგის საფუძველზე მიღებული ინფორმაცია გამოიყენება რისკის შეფასების მიზნით; ([10.09.2010 N 283](#))

დ) **ზედამხედველობა** – სახელმწიფო კონტროლს დაქვემდებარებულ ბიზნესოპერატორებზე დაკვირვება;

ე) **უფლებამოსილი ორგანო** – საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს მმართველობის სფეროში შემავალი სახელმწიფო საქვეუწყებო დაწესებულება – სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის ეროვნული სამსახური (შემდგომში – სამსახური);

ვ) **უფლებამოსილი მოხელე** – პირი, რომელსაც შესაბამისი უფლებამოსილება მინიჭებული აქვს სამსახურის უფროსის ბრძანების საფუძველზე და გააჩნია სამსახურის მიერ გაცემული უფლებამოსილების დამადასტურებელი მოწმობა და საიდენტიფიკაციო ნომერი; ([10.09.2010 N 283](#))

ზ) **დასაბუთებული ეჭვი** – ვარაუდი, რომელიც წარმოიშვება იმ შემთხვევაში, თუ სახეზეა საცალო ვაჭრობის პუნქტიდან აღებული ნიმუშის ლაბორატორიული გამოცდის შესაბამისი შედეგი, რომ სურსათი/ცხოველის საკვები არ არის უვნებელი;

თ) **შეუსაბამობა** – სურსათის/ცხოველის საკვების შეუსაბამობა საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებთან. შეუსაბამობა შეიძლება იყოს არაკრიტიკული ან კრიტიკული;

თ.ა) **არაკრიტიკული შეუსაბამობა** – შეუსაბამობა, რომელიც არ უქმნის პირდაპირ საფრთხეს ადამიანისა და ცხოველის სიცოცხლესა და ჯანმრთელობას, რომლის აღმოფხვრა შესაძლებელია საწარმოო პროცესის შეჩერების გარეშე. ასეთი სახის შეუსაბამობის გამოსწორება სავალდებულოა ბიზნესოპერატორის მიერ გონივრულ

ვადაში; [\(10.09.2010 N 283\)](#)

თ.ბ) **კრიტიკული შეუსაბამობა** – შეუსაბამობა, რომელიც მაღალ რისკს უქმნის ადამიანისა და ცხოველის სიცოცხლესა და ჯანმრთელობას, რომელიც არის კონკრეტული საწარმოო პროცესის დროებითი შეჩერების საფუძველი ასეთი სახის შეუსაბამობის აღმოფხვრამდე; [\(10.09.2010 N 283\)](#)

ი) **სახელმწიფო კონტროლის წლიური პროგრამა** – პროგრამა, რომელიც მტკიცდება საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს მიერ;

კ) **გონივრული ვადა** – პერიოდი, რომელიც დგინდება ბიზნესოპერატორისა და უფლებამოსილი ორგანოს შეთანხმების საფუძველზე და საჭიროა რეკომენდაციით განსაზღვრული ხარვეზის ტექნიკურად გამოსწორებისათვის;

ლ) **საცალო ვაჭრობის პუნქტი** – ამ წესის მიზნებისათვის, სურსათის/ცხოველის საკვების სარეალიზაციოდ განკუთვნილი ობიექტი (მათ შორის, ღია ბაზარი), რომელიც ახორციელებს საბოლოო მომხმარებლისათვის პროდუქტის მიწოდებას.

თავი II. ინსპექტირების განხორციელების წესი და პროცედურები

მუხლი 3. გეგმური და არაგეგმური ინსპექტირება

1. სურსათის უვნებლობის სახელმწიფო კონტროლის მიზნით სამსახური ინსპექტირებას ახორციელებს გეგმურად და არაგეგმურად.

2. გეგმური ინსპექტირება ხორციელდება რისკის შეფასების საფუძველზე განსაზღვრული პრიორიტეტების მიხედვით შემუშავებული სახელმწიფო კონტროლის წლიური პროგრამის შესაბამისად.

3. არაგეგმური ინსპექტირება ხორციელდება წინასწარი გაფრთხილების გარეშე, დასაბუთებული ეჭვის არსებობის შემთხვევაში და მოსამართლის შესაბამისი ბრძანების საფუძველზე.

4. ინსპექტირება შეიძლება განხორციელდეს მხოლოდ კომპლექსურად სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კუთხით. დაუშვებელია ზემოაღნიშნული სფეროების მიხედვით სპეციალიზებული ინსპექტირების ჩატარება.

მუხლი 4. გეგმური ინსპექტირების პერიოდულობა

1. გეგმური ინსპექტირება ხორციელდება სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელ საწარმოდ და/ან დისტრიბუტორად დარეგისტრირებულ საწარმოებში.

2. გეგმური ინსპექტირება ხორციელდება „სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის შესახებ“ საქართველოს კანონის 30-ე მუხლის საფუძველზე შემუშავებული და დამტკიცებული წლიური პროგრამის შესაბამისად.

3. გეგმური ინსპექტირება მაღალი რისკის წარმოების ობიექტებში ხორციელდება წელიწადში ერთხელ, ხოლო სხვა სახის წარმოების ობიექტებში – ორ წელიწადში ერთხელ.

4. იმ შემთხვევაში, თუ ბიზნესოპერატორს დანერგილი აქვს საფრთხეების კონტროლის შიდა სისტემა, გეგმური ინსპექტირება ხორციელდება არანაკლებ ორ წელიწადში ერთხელ.

მუხლი 5. არაგეგმური ინსპექტირების საფუძველი

არაგეგმური ინსპექტირების განხორციელებისათვის, ამ წესის მე-3 თავის შესაბამისად, სამსახური საცალო ვაჭრობის პუნქტიდან აღებული ნიმუშის ლაბორატორიული დასკვნის, სახელმწიფო ან სამართალდამცავი ორგანოს წერილობითი შუამდგომლობის საფუძველზე, მიმართავს სასამართლოს. მოსამართლის ბრძანების საფუძველზე უფლებამოსილი მოხელე ახორციელებს არაგეგმურ ინსპექტირებას.

მუხლი 6. უფლებამოსილი მოხელის უფლებამოსილება

1. უფლებამოსილ მოხელეს სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის სახელმწიფო კონტროლის მიზნით, ინსპექტირების განხორციელებისას უფლება აქვს:

ა) შეამოწმოს:

ა.ა) სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების ადგილი, საწარმო, საწარმოს მიმდებარე ტერიტორია, სატრანსპორტო საშუალებები, ტექნიკისა და აღჭურვილობის მდგომარეობა და გამოყენების პირობები;

ა.ბ) ნედლეული, ინგრედიენტები, ნახევარფაბრიკატები, ტექნოლოგიური საშუალებები და სხვა პროდუქტები, რომლებიც გამოიყენება სურსათის/ცხოველის საკვების დასამზადებლად და საწარმოებლად; საბოლოო სასურსათო პროდუქტი/ცხოველის საკვები, მასალები და საგნები, რომლებიც კონტაქტში შედიან სურსათთან/ცხოველის საკვებთან;

ა.გ) სარეცხი და სადუზინფექციო საშუალებები, რომლებსაც იყენებენ ბიზნესოპერატორები თავიანთი ბიზნესის წარმოებისას;

ა.დ) ეტიკეტირება, რომელიც ხორციელდება მზა პროდუქციის ეტიკეტზე განთავსებული ინფორმაციის ნორმატიული აქტების მოთხოვნებთან შესაბამისობის დადგენით;

ბ) ამ წესის მე-3 თავის შესაბამისად, აიღოს ნიმუშები ლაბორატორიული გამოცდისათვის;

გ) გამოითხოვოს საჭირო დოკუმენტები ან სხვა მონაცემები, რომლებიც შეიცავს ინფორმაციას სურსათის/ცხოველის საკვების შესახებ, გადაიღოს მათი ასლები და გააკეთოს ამონაწერები;

დ) შეამოწმოს პერსონალის ჰიგიენის დამადასტურებელი დოკუმენტები (ასეთის არსებობის შემთხვევაში);

ე) სურსათის ან/და ცხოველის საკვების ორგანოლექტიკური შეფასების შედეგების საფუძველზე გააკეთოს ჩანაწერი შესაბამისობის შეფასების აქტის სათანადო ნაწილში;

ვ) კანონით დადგენილი წესით ადმინისტრაციული სამართალდარღვევის შემთხვევაში შეადგინოს ადმინისტრაციული სამართალდარღვევის ოქმი.

2. ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, ხელი შეუწყოს უფლებამოსილ მოხელეს ინსპექტირების განხორციელებაში.

3. ინსპექტირებისას უფლებამოსილი მოხელე ადგენს შესაბამისობის შეფასების აქტს ორ ეგზემპლარად. ([10.09.2010 N 283](#))

3¹. იმ შემთხვევაში, თუ ინსპექტირება ხორციელდება “სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის ზოგადი წესით“ განსაზღვრულ მოთხოვნებთან ბიზნესოპერატორის შესაბამისობის დადგენის მიზნით,

უფლებამოსილი მოხელე ადგენს შესაბამისობის შეფასების აქტს (ამ წესის [N2.2. დანართი](#)), ხოლო თუ ინსპექტირება ხორციელდება „სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის ზოგადი წესით“ განსაზღვრულ პირველადი წარმოების ობიექტებში, ივსება შესაბამისობის შეფასების აქტი (ამ წესის [N2.3. დანართი](#)). ([10.09.2010 N 283](#))

32. იმ შემთხვევაში, თუ ინსპექტირება ხორციელდება „სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის გამარტივებული წესის“ პირველი მუხლის მე-4 პუნქტით განსაზღვრულ ბიზნესოპერატორთა ობიექტებში, უფლებამოსილი მოხელე ადგენს შესაბამისობის შეფასების აქტს („სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის გამარტივებული წესის“ N1 დანართი), ხოლო თუ ინსპექტირება ხორციელდება „სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის გამარტივებული წესით“ განსაზღვრულ პირველადი წარმოების ობიექტებში, უფლებამოსილი მოხელე ადგენს შესაბამისობის შეფასების აქტს („სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის გამარტივებული წესის“ N2 დანართი). ([10.09.2010 N 283](#))

33. შესაბამისობის შეფასების აქტი უნდა შეიცავდეს, მათ შორის, ისეთ ინფორმაციას, როგორც არის: ([10.09.2010 N 283](#))

- ა) შემოწმების დაწყებისა და დამთავრების თარიღი;
- ბ) შემოწმების საფუძველი;
- გ) ინსპექტირების ტიპი;
- დ) უფლებამოსილი მოხელის გვარი, სახელი და თანამდებობა;
- ე) ობიექტის დასახელება, იურიდიული და ფაქტობრივი მისამართები, ხელმძღვანელის ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირის რეკვიზიტები;
- ვ) შემოწმების შედეგები, მათ შორის, შეუსაბამობის ტიპი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში);
- ზ) უფლებამოსილი მოხელის მიერ გაცემული რეკომენდაციები (ასეთის არსებობის შემთხვევაში). ხარვეზის ტექნიკურად გამოსწორების გონივრული ვადა.

4. შესაბამისობის შეფასების აქტის ერთი ეგზემპლარი გადაეცემა ბიზნესოპერატორს, მეორე ეგზემპლარი რჩება სამსახურში.

5. თუ ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელი ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირი ეთანხმება შესაბამისობის შეფასების აქტში მოცემულ ინფორმაციას, მაშინ იგი თავის თანხმობას მიუთითებს აქტის სპეციალურ გრაფაში, შესაბამისად, ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელი ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირი და უფლებამოსილი მოხელე ხელმოწერით ადასტურებენ აღნიშნულს.

6. იმ შემთხვევაში, თუ ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელი ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირი არ ეთანხმება შესაბამისობის შეფასების აქტში მოცემულ ინფორმაციას, იგი ამის შესახებ მიუთითებს აქტის სპეციალურ გრაფაში და ხელმოწერით ადასტურებს.

7. ამ მუხლის მე-6 პუნქტში აღნიშნულ შემთხვევაში ბიზნესოპერატორს შეუძლია მიმართოს სასამართლოს. იმ შემთხვევაში, თუ ადგილი აქვს კრიტიკულ შეუსაბამობას, სასამართლოს მიერ გადაწყვეტილების მიღებამდე ბიზნესოპერატორი

ვალდებულია, შეაჩეროს კონკრეტული საწარმოო პროცესი, ხოლო არაკრიტიკული შეუსაბამობის შემთხვევაში უფლებამოსილი მოხელის მიერ გაცემული რეკომენდაციების შესრულება ხდება სასამართლოს შესაბამისი გადაწყვეტილების მიღების შემდეგ. ([10.09.2010 N 283](#))

8. ამ მუხლის მე-7 პუნქტის შემთხვევაში, არაკრიტიკული შეუსაბამობის არსებობისას, სასამართლოს გადაწყვეტილების მიღებამდე უფლებამოსილ მოხელეს უფლება არა აქვს, შევიდეს იმავე საწარმოში მიცემული რეკომენდაციების შესრულების გადამოწმების მიზნით.

9. ამ მუხლის მე-7 პუნქტში აღნიშნულ შემთხვევაში კრიტიკული შეუსაბამობის არსებობისას თუ სასამართლოს მიერ გამოტანილ იქნა გადაწყვეტილება ბიზნესოპერატორის სასარგებლოდ, სამსახური ვალდებულია, აუნაზღაუროს ბიზნესოპერატორს კონკრეტული საწარმოო პროცესის შეჩერების შედეგად მიყენებული ზიანი. ([10.09.2010 N 283](#))

10. ამ წესით განსაზღვრული კეთილსინდისიერების პრინციპის დაცვის უზრუნველსაყოფად უფლებამოსილი მოხელის მიერ უფლებამოსილების განხორციელების პროცესში "საჯარო სამსახურში ინტერესთა შეუთავსებლობისა და კორუფციის შესახებ" საქართველოს კანონით გათვალისწინებული ინტერესთა შეუთავსებლობის არსებობისას იგი ვალდებულია, ამის შესახებ აცნობოს სამსახურის უფროსს. ([10.09.2010 N 283](#))

მუხლი 7. არაკრიტიკული შეუსაბამობა

1. არაკრიტიკული შეუსაბამობის აღმოჩენის შემთხვევაში, უფლებამოსილი მოხელე ბიზნესოპერატორს შეუსაბამობის გამოსწორების მიზნით აძლევს რეკომენდაციებსა და გონივრულ ვადას მათ შესასრულებლად, ასევე განუმარტავს რეკომენდაციების შესრულებლობით გამოწვეულ შესაძლო შედეგებს. ამ შემთხვევაში, შეუსაბამობის აღმოფხვრამდე ბიზნესოპერატორზე გაიცემა შესაბამისობის შეფასების დროებითი სერტიფიკატი.

2. შეუსაბამობის გამოსწორებასთან დაკავშირებული რეკომენდაციებისა და მათი შესრულებისათვის გონივრული ვადის განსაზღვრისას მონაწილეობას იღებს ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელი ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირი.

3. გონივრული ვადის გასვლის შემდეგ უფლებამოსილი მოხელე ვალდებულია, გადაამოწმოს მხოლოდ რეკომენდაციების შესრულების მდგომარეობა.

4. ამ მუხლის მე-3 პუნქტის შემთხვევაში, თუ რეკომენდაციები არ იქნება შესრულებული, სამსახური აჯარიმებს ბიზნესოპერატორს და აძლევს ახალ გონივრულ ვადას.

5. ამ მუხლის მე-4 პუნქტის შემთხვევაში, თუ რეკომენდაციები გონივრულ ვადაში არ იქნება შესრულებული, ჯარიმა გასამმაგდება და ბიზნესოპერატორს ჩამოერთმევა შესაბამისობის შეფასების დროებითი სერტიფიკატი.

მუხლი 8. კრიტიკული შეუსაბამობა

1. კრიტიკული შეუსაბამობის შემთხვევაში, უფლებამოსილი მოხელე ბიზნესოპერატორს შეუსაბამობის გამოსწორების მიზნით აძლევს რეკომენდაციებს შეუსაბამობის გამოსწორებასთან დაკავშირებით.

2. სამსახური ბიზნესოპერატორს აკისრებს ჯარიმას კრიტიკული შეუსაბამობის გამოსწორებამდე, ხოლო ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, შეაჩეროს კონკრეტული საწარმოო პროცესი. [\(10.09.2010 N 283\)](#)

3. კრიტიკული შეუსაბამობის გამოსწორებამდე კონკრეტული საწარმოო პროცესის შეჩერებასთან ერთად უქმდება შესაბამისობის შეფასების სერტიფიკატი. [\(10.09.2010 N 283\)](#)

4. გაცემული რეკომენდაციების შესრულების შემდეგ ბიზნესოპერატორი უფლებამოსილია, მიმართოს სამსახურს კონკრეტული საწარმოო პროცესის გაგრძელების თაობაზე. [\(10.09.2010 N 283\)](#)

5. სამსახური, ამ მუხლის მე-4 პუნქტის შემთხვევაში, ამოწმებს ბიზნესოპერატორის მიერ რეკომენდაციების შესრულების მდგომარეობას. თუ ინსპექტირების შემდეგ დადგინდა, რომ:

ა) ადგილი აქვს არაკრიტიკულ შეუსაბამობას, სამსახური ბიზნესოპერატორს ანიჭებს უფლებას კონკრეტული საწარმოო პროცესის გაგრძელების თაობაზე. ამ შემთხვევაში სამსახური მოქმედებს ამ წესის მე-7 მუხლის საფუძველზე; [\(10.09.2010 N 283\)](#)

ბ) ბიზნესოპერატორის საქმიანობა სრულად შეესაბამება კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებს, სამსახური გასცემს შესაბამისობის შეფასების სერტიფიკატს.

მუხლი 9. შესაბამისობის შეფასების სერტიფიკატი

1. იმ შემთხვევაში, თუ ინსპექტირების განხორციელების შედეგად დადგინდა, რომ ბიზნესოპერატორის საქმიანობა სრულად შეესაბამება კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებს, სამსახური გასცემს შესაბამისობის შეფასების სერტიფიკატს.

2. შესაბამისობის შეფასების სერტიფიკატი გაიცემა უვადოდ; ბიზნესოპერატორის მოთხოვნის საფუძველზე, შესაძლებელია, გაცემულ იქნეს განახლებული შესაბამისობის შეფასების სერტიფიკატი.

3. სერტიფიკატის გაუქმება ხდება ამ წესის მე-7 მუხლის მე-5 პუნქტისა და მე-8 მუხლის მე-3 პუნქტის შესაბამისად.

თავი III. ნიმუშის აღების წესი

მუხლი 10. ნიმუშის აღების სქემა

1. ნიმუშების აღება და ლაბორატორიული გამოცდის ჩატარება წარმოადგენს ქმედებას, რომელიც შესაძლებელია განხორციელდეს სხვა ქმედებებთან ერთად, ადგილზე კომპლექსური ინსპექტირების განხორციელებისას ან დამოუკიდებლად საცალო ვაჭრობის პუნქტიდან.

2. სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის სფეროში ნიმუშების აღებასა და ლაბორატორიისათვის გადაცემას ახორციელებს უფლებამოსილი მოხელე.

2¹. ნიმუშის აღება საცალო ვაჭრობის პუნქტიდან ხდება მისი შესყიდვით. [\(10.09.2010 N 283\)](#)

3. უფლებამოსილი მოხელის მიერ კონკრეტულ ობიექტზე ნიმუშის აღებისას ბიზნესოპერატორის ნებისმიერმა თანამშრომელმა უნდა ითანამშრომლოს უფლებამოსილ მოხელესთან და დახმარება აღმოუჩინოს მას ამ წესით

გათვალისწინებულ ქმედებათა განხორციელებისას.

4. ნიმუშების აღებისას გათვალისწინებულ უნდა იქნეს შესაბამისი ნორმატიული აქტები და დოკუმენტები, რომლებითაც განსაზღვრულია მოთხოვნები საგამოცდო სურსათის/ცხოველის საკვების ნიმუშის აღებისადმი.

5. ლაბორატორიული გამოცდის შედეგად, სამსახურისა და ბიზნესოპერატორის თანამშრომლობის საფუძველზე დგინდება სურსათის/ცხოველის საკვების თავდაპირველი დანიშნულებით გამოყენების, რეალიზაციის, შენახვისა და განადგურების პირობები.

მუხლი 11. ნიმუშის აღების მიზანი

ნიმუშის აღება ხდება შემდეგი მიზნით:

ა) კონკრეტული სურსათისა და ცხოველის საკვებისათვის შესაბამისი სამართლებრივი აქტებით დადგენილი უვნებლობის მაჩვენებლების (ორგანოლეპტიკური, მიკრობიოლოგიური, პარაზიტოლოგიური, ტოქსიკოლოგიური, ფიზიკურ-ქიმიური, რადიოლოგიური და სხვა მაჩვენებლები) გამოკვლევის მიზნით, რათა განისაზღვროს სურსათის/ცხოველის საკვების გამოყენების შემთხვევაში ადამიანისა და ცხოველის ჯანმრთელობისათვის სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობა ან მათი გამოყენებით განპირობებული საფრთხე;

ბ) სურსათის/ცხოველის საკვების ხარისხობრივი მაჩვენებლების გამოკვლევის მიზნით, რათა სურსათის/ცხოველის საკვების ფალსიფიცირების გამოვლენის შემთხვევაში მოხდეს მომხმარებლის ინტერესების დაცვა.

მუხლი 12. ნიმუშების აღების პროცედურა

1. ნიმუშების აღების პროცედურა მოიცავს:

ა) სურსათის/ცხოველის საკვების იდენტიფიცირებას;

ბ) მოცემულ ობიექტზე არსებული პარტიის იდენტიფიცირებასა და მისი რაოდენობის დადგენას ან/და დათვალიერებით გამოვლენილი სხვადასხვა დეფექტების (ტრანსპორტირების, რეალიზაციისა და შენახვის პირობებისა და სხვა დარღვევით გამოწვეული დეფექტების) იდენტიფიცირებას;

გ) კონკრეტული დასახელების საგამოცდო სურსათის/ცხოველის საკვებისათვის შესაბამისი სტანდარტებით დადგენილი რაოდენობითა და წესით ნიმუშების აღებას (საჭიროების შემთხვევაში, წერტილოვანი ნიმუშების რიცხვის დადგენასა და მათგან საშუალო ნიმუშის ფორმირებას);

დ) ნიმუშების აღების/შერჩევის პროცესს;

ე) ნიმუშების შეფუთვას, დალუქვას;

ვ) საცალო ვაჭრობის პუნქტიდან ნიმუშის აღების აქტის გაფორმებას ამ წესით დადგენილი ფორმით.

2. საცალო ვაჭრობის პუნქტიდან ნიმუშების აღებისა და ლაბორატორიული გამოცდის ხარჯებს გაიღებს სამსახური.

მუხლი 13. ნიმუშის აღების წესი

1. ბაქტერიოლოგიური ან მიკრობიოლოგიური გამოკვლევისათვის განკუთვნილი ნიმუში უნდა იქნეს აღებული სტერილურად და მოთავსდეს სტერილურ

ტარაში ან გაიზავნოს ლაბორატორიაში თავისი შეფუთვით. ლაბორატორიისათვის გადაცემამდე აუცილებელია ნიმუშის შენახვის სათანადო პირობებისა და ვადების დაცვა.

2. ნიმუში უნდა შეიფუთოს სუფთა, სითხეგაუმტარ, ჰერმეტიკულად დახურულ ჭურჭელში/მასალაში ნიმუშის თვისებების შენარჩუნების გათვალისწინებით და მოხდეს მისი დალუქვა. ლუქის ან/და შეფუთვის მთლიანობის დარღვევის შემთხვევაში, ნიმუში მიიჩნევა უვარგისად. ნიმუშის დალუქვისას, ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელის ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირის მოთხოვნის საფუძველზე, დასაშვებია ნიმუშის შეფუთვაზე დატანილ იქნეს მისი ხელმოწერა ან ბიზნესოპერატორის ბეჭედი.

3. ნიმუშის აღება ხდება ორ ეგზემპლარად, რომელთაგან ერთი იგზავნება ლაბორატორიაში, ხოლო მეორე, რეფერენტული ნიმუშის სახით ინახება სამსახურში (ნიმუშზე მიეთითება დასახელება, წონა, მოცულობა); განსაკუთრებით მალფუჭებად პროდუქციაზე რეფერენტული ნიმუში შენახვისათვის არ აიღება.

4. ბიზნესოპერატორის მოთხოვნის შემთხვევაში, ნიმუში შესაძლებელია აღებულ იქნეს სამ ეგზემპლარად, რომელთაგან ერთი რჩება ბიზნესოპერატორთან. ასეთ შემთხვევაში, ნიმუშის მესამე ეგზემპლარის შესყიდვა სამსახურის მიერ არ ხორციელდება.

5. სამსახურის მიერ რეფერენტული ნიმუში ინახება სათანადო პირობებში, ბიზნესოპერატორისათვის შედეგებისა და დასკვნის მიწოდებიდან ერთი თვის განმავლობაში. აღნიშნული ვადის გასვლის შემდეგ, სამსახურის გადაწყვეტილების საფუძველზე, რეფერენტული ნიმუში ნადგურდება, მავნებელი სურსათის განადგურების წესის შესაბამისად, სამსახურის უფლებამოსილი მოხელის მიერ და დგება რეფერენტული ნიმუშის განადგურების აქტი.

მუხლი 14. ნიმუშის აღების აქტი და შესაბამისობის შეფასების აქტი

1. იმ შემთხვევაში, თუ ნიმუშის აღება ხდება საცალო ვაჭრობის პუნქტიდან, დგება ნიმუშის აღების აქტი ([დანართი N2.1.](#)).

2. იმ შემთხვევაში, თუ მე-15 მუხლის საფუძველზე, ნიმუშის აღება ხდება ადგილზე კომპლექსური ინსპექტირების განხორციელებისას, შესაბამისობის შეფასების აქტში კეთდება ჩანაწერი ნიმუშის აღებასთან დაკავშირებული ინფორმაციის შესახებ.

3. ნიმუშის აღების აქტის ან შესაბამისობის შეფასების აქტის გაფორმება ხდება თანაბარი იურიდიული ძალის მქონე ორ ეგზემპლარად, რომლის ერთ-ერთი ეგზემპლარი რჩება იმ ობიექტს, რომელშიც წარმოებდა ნიმუშის აღება, ხოლო მეორე – ნიმუშის ამღებ უფლებამოსილ მოხელესთან. აქტის ორივე ეგზემპლარის ნომერი უნდა იყოს იდენტური.

4. ნიმუშის აღების აქტის ან შესაბამისობის შეფასების აქტის საფუძველზე, სამსახური ადგენს მიმართვას და ნიმუშს გამოცდისათვის უგზავნის ლაბორატორიას ([დანართი N2.4.](#)). მიმართვაში მიეთითება გამოკვლევის კონკრეტული მიზანი და მაჩვენებელი, რომლის განსაზღვრა სავალდებულოა ლაბორატორიული გამოცდისას. იკრძალება მიმართვაში ბიზნესოპერატორის დასახელება ან მისი სხვა საიდენტიფიკაციო ინფორმაციის რაიმე სახით მითითება. კვებით ინფექციასა და ინტოქსიკაციაზე ეჭვის მიტანის შემთხვევაში, ნიმუშის ლაბორატორიული გამოკვლევის კონკრეტული მიზანი ან/და მაჩვენებელი უნდა განისაზღვროს ეპიდემიური და

ეპიზოოტიური მონაცემებისა და დაავადების კლინიკური სურათის გათვალისწინებით.

5. ლაბორატორიული გამოცდის საფუძველზე, თუ სურსათი/ცხოველის საკვები მიჩნეული იქნება მავნებლად, სურსათის/ცხოველის საკვების განადგურებას ახორციელებს ბიზნესოპერატორი, სამსახურისა და ბიზნესოპერატორის თანამშრომლობის შედეგად დადგენილი პირობების დაცვით.

მუხლი 15. ინსპექტირებისას ნიმუშის აღება

1. ინსპექტირებისას ნიმუშის აღება ხდება იმ შემთხვევაში, თუ ინსპექტირების განხორციელების პროცესში გამოვლენილმა დარღვევამ შესაძლოა პირდაპირი საფრთხე შეუქმნას წარმოებული სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობას.

2. ინსპექტირებისას ნიმუშის აღება და ლაბორატორიისათვის გადაცემა შეიძლება არ მოხდეს, როდესაც სურსათის/ცხოველის საკვების ორგანოლეპტიკური შეფასებისას დადგენილი ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლებით გამოვლინდება ამ სურსათის/ცხოველის საკვების გაფუჭების აშკარა ნიშნები (მძაფრი და არასასიამოვნო სუნი, კონსისტენციისა და ფერის შეცვლა, ობით ღრმა და მნიშვნელოვანი დაზიანება და სხვ.) და სურსათი/ცხოველის საკვები ადამიანისათვის/ცხოველისათვის საკვებად მიჩნეული იქნება მავნებლად უფლებამოსილი მოხელის მიერ.

3. თუ ინსპექტირებისას ორგანოლეპტიკურმა შეფასებამ გამოიწვია უფლებამოსილი მოხელის, ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელის ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირის აზრთა სხვადასხვაობა და აღნიშნულს მოითხოვს ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელი ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირი, სურსათის/ცხოველის საკვების ნიმუშს შეიძლება ჩაუტარდეს ლაბორატორიული გამოკვლევა. თუ ლაბორატორიული გამოცდის შედეგად დადასტურდება სურსათის/ცხოველის საკვების ადამიანთა/ცხოველთა საკვებად მავნებლობის მიჩნევის ფაქტი, ლაბორატორიული გამოცდის ხარჯებს გაიღებს ბიზნესოპერატორი.

მუხლი 16. ნიმუშის აღება საცალო ვაჭრობის პუნქტიდან [\(10.09.2010 N 283\)](#)

ნიმუშის აღება საცალო ვაჭრობის პუნქტიდან ხდება შემდეგ შემთხვევებში:

ა) მოსახლეობასა და ცხოველებში კვებითი მოშხამვების, საკვებით განპირობებული ნაწლავთა ინფექციების, ეპიდემიების, ეპიზოოტიების ან სხვა მასობრივი დაავადებების აღმოცენებისას;

ბ) სურსათის/ცხოველის საკვების ეტიკეტირების ნორმატიულ დოკუმენტებთან შეუსაბამობისას ან სურსათის/ცხოველის საკვების ეტიკეტზე მითითებულ დასახელებასთან სურსათის/ცხოველის საკვების შეუსაბამობისას;

გ) საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის ბრძანების საფუძველზე სურსათის/ცხოველის საკვების ბაქტერიული, ქიმიური ან ფიზიკური დაბინძურების დადგენის მიზნით.

თავი IV. უფლებამოსილი მოხელის ქცევის ზოგადი წესი

მუხლი 17. ქცევის ზოგადი წესის მიზანი და მოქმედების სფერო

1. ქცევის ზოგადი წესის მიზანია უფლებამოსილი მოხელის მიერ სამსახურებრივი უფლებამოსილების შესრულებისას ქცევის მომწესრიგებელი ზოგადი პრინციპების დამკვიდრება.
2. უფლებამოსილ მოხელეთა ცალკეული კატეგორიისათვის, ამ თავით დადგენილი ქცევის ზოგადი წესის დაცვით, შეიძლება მოქმედებდეს ქცევის სპეციალური წესი.
3. სამსახურის ხელმძღვანელი ვალდებულია, უზრუნველყოს ქცევის ზოგადი წესის ხელმისაწვდომობა და გაცნობა თავის დაქვემდებარებაში მყოფი უფლებამოსილი მოხელეებისათვის.
4. უფლებამოსილი მოხელე ვალდებულია, შეასრულოს ქცევის ზოგადი წესი.

მუხლი 18. უფლებამოსილი მოხელის ვალდებულებები და ქცევის პრინციპები სახელმწიფო კონტროლის, მონიტორინგისა და ზედამხედველობის განხორციელებისას

უფლებამოსილი მოხელე თავისი კომპეტენციის ფარგლებში ვალდებულია:

- ა) დროულად და სრულად უზრუნველყოს სახელმწიფო კონტროლის, მონიტორინგისა და ზედამხედველობის განხორციელება სურსათისა და ცხოველის საკვების უვნებლობასა და ხარისხზე;
- ბ) განახორციელოს სურსათითა და ცხოველის საკვებით განპირობებული ეპიდემიების, ეპიზოოტიებისა და კვებითი მოშხამვების აღმოცენებისა და გავრცელების სალიკვიდაციო ღონისძიებების ზედამხედველობა;
- გ) ზუსტად და განუხრელად დაიცვას „სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის შესახებ“ საქართველოს კანონისა და მოქმედი კანონმდებლობის მოთხოვნები;
- დ) დაიცვას ამ თავით დადგენილი ქცევის ზოგადი წესი, განსაკუთრებით იმ მოქალაქესთან ურთიერთობისას, რომელიც სარგებლობს მისი მომსახურებით;
- ე) კეთილსინდისიერად გამოიყენოს სამსახურებრივი უფლებამოსილება და სამსახურებრივი უფლებამოსილების დამადასტურებელი მოწმობები, სიმბოლოები და იდენტიფიკაციის სხვა საშუალებები, მხოლოდ სამსახურებრივი მიზნებისათვის და არა რაიმე უპირატესობის მოსაპოვებლად;
- ვ) თავიდან უნდა აიცილოს ნებისმიერი მოქმედება, რომელიც ზიანს მიაყენებს პირადად მის, ან სამსახურის რეპუტაციას;
- ზ) მისცეს რჩევები და რეკომენდაციები ბიზნესოპერატორს საკანონმდებლო მოთხოვნების შესახებ;
- თ) სახელმწიფო კონტროლი, მონიტორინგი და ზედამხედველობა განახორციელოს მიცემული ინსტრუქციების შესაბამისად.

მუხლი 19. ინფორმაციის კონფიდენციალურობა

1. უფლებამოსილმა მოხელემ არ უნდა გაავრცელოს საეჭვო (როცა არ არის დასაბუთებული ეჭვი), გადაუმოწმებელი ან/და მცდარი ინფორმაცია.
2. უფლებამოსილმა მოხელემ უნდა მიიღოს საჭირო ზომები საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი ინფორმაციის კონფიდენციალობის უზრუნველსაყოფად.
3. აკრძალულია განხორციელებული სახელმწიფო კონტროლის ან რისკის ანალიზის შედეგად მოპოვებული სამეწარმეო საქმიანობასთან დაკავშირებული

ინფორმაციის გამჟღავნება უფლებამოსილი მოხელის მიერ, ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელის ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირის წინასწარი წერილობითი თანხმობის გარეშე, გარდა საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი შემთხვევებისა. აღნიშნული წესი მოქმედებს მისი სამსახურიდან გათავისუფლების შემდეგაც.

4. ინფორმაციის საჯაროობის შეზღუდვასთან დაკავშირებით უფლებამოსილმა მოხელემ ზუსტად უნდა იხელმძღვანელოს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული კრიტერიუმებით. აუცილებლობის შემთხვევაში, მან დაუყოვნებლივ უნდა აღძრას ამ ინფორმაციის საჯაროობის შეზღუდვის საკითხი, კანონით დადგენილი წესით.

დანართი N 2.1.

**საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო
 სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის
 ეროვნული სამსახური**

საცალო ვაჭრობის პუნქტიდან ნიმუშის აღების აქტი N _____

აქტი შედგენილია ორ ეგზემპლარად

1.	ბიზნესოპერატორის სრული სახელწოდება	
2.	ბიზნესოპერატორის იურიდიული და ფაქტობრივი მისამართები	
3.	ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელის ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირის სახელი, გვარი, პირადობის მოწმობის ნომერი	
4.	სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის ეროვნული სამსახურის ტერიტორიული ორგანო (დასახელება, მისამართი, ტელეფონი, ფაქსი)	
5.	უფლებამოსილი მოხელის გვარი, სახელი, თანამდებობა, სამსახურის მიერ მინიჭებული საიდენტიფიკაციო ნომერი	
6.	დამსწრე პირების (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) სახელი, გვარი, თანამდებობა, პირადობის მოწმობის ნომერი	
ნიმუშის აღების კონკრეტული მიზანი		
გამოსაკვლევი უვნებლობის და ხარისხის მაჩვენებლები		მიუთითეთ კონკრეტულად გამოსაკვლევი მაჩვენებელი/მაჩვენებლები
1.	კონკრეტული სურსათისა და ცხოველის საკვებისათვის შესაბამისი სამართლებრივი აქტებით დადგენილი უვნებლობის მაჩვენებლების (ორგანოლეპტიკური, მიკრობიოლოგიური, პარაზიტოლოგიური, ტოქსიკოლოგიური, ფიზიკურ-ქიმიური, რადიოლოგიური და სხვა მაჩვენებლების) გამოკვლევა	
2.	სურსათის/ცხოველის საკვების ხარისხობრივი მაჩვენებლების გამოკვლევა	
ნიმუშის აღების კონკრეტული საფუძველი (დააკონკრეტეთ და აღწერეთ საფუძველი)		

1.	მოსახლეობასა და ცხოველებში კვებითი მოშხამვები, საკვებით განპირობებული ნაწლავთა ინფექციები, ეპიდემიები, ეპიზოოტიები ან სხვა მასიური დაავადებების აღმოცენება	
2.	სურსათის/ცხოველის საკვების ეტიკეტირების ნორმატიულ დოკუმენტებთან შეუსაბამობა ან სურსათის/ცხოველის საკვების ეტიკეტზე მითითებულ დასახელებასთან სურსათის/ცხოველის საკვების შეუსაბამობა	
3.	სურსათის/ცხოველის საკვების ბაქტერიული, ქიმიური ან ფიზიკური დაბინძურების შემთხვევა	

აღებული ნიმუშის მონაცემები

1.	სურსათის/ცხოველის საკვების:	
1.1.	დასახელება	
1.2.	აღწერა	
1.3.	შენახვის პირობები	
1.4.	დამზადების თარიღი	
1.5.	ვარგისიანობის ვადა	
2.	ნიმუშის რაოდენობა (ცალი/წონა)	
2.1.	საცალო ფასი	
3.	სურსათის/ცხოველის საკვების თანმხლები დოკუმენტი	
4.	ნორმატიული დოკუმენტის დასახელება, რომლის მიხედვითაც განხორციელდა ნიმუშის აღება	
5.	შენიშვნა	

ნიმუშის აღების თარიღი და დრო (რიცხვი, თვე, წელი, სთ./წთ.)	
ლაბორატორიის დასახელება, სადაც გაიგზავნება ნიმუში	
მიუთითეთ, რამდენ ეგზემპლარად არის აღებული ნიმუში	
უფლებამოსილი მოხელის ხელმოწერა	
ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელის ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირის ხელმოწერა	

დანართი N2.2. (10.09.2010 N 283)

საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო

**სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა
 დაცვის ეროვნული სამსახური**

შესაბამისობის შეფასების აქტი NN -----

(ივსება სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის
 ჰიგიენის ზოგადი მოთხოვნების შემოწმების მიზნით)

აქტი შედგენილია ორ ეგზემპლარად

1.	ბიზნესოპერატორის სრული სახელწოდება				
2.	ბიზნესოპერატორის იურიდიული და ფაქტობრივი მისამართები				
3.	ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელის ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირის სახელი, გვარი, პირადი ნომერი				
4.	სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის ეროვნული სამსახურის ტერიტორიული ორგანო (დასახელება, მისამართი, ტელეფონი, ფაქსი)				
5.	უფლებამოსილი მოხელის გვარი, სახელი, თანამდებობა, სამსახურის მიერ მინიჭებული საიდენტიფიკაციო ნომერი				
6.	დამსწრე პირების (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) სახელი, გვარი, თანამდებობა, პირადი ნომერი				
7.	ინსპექტირების ტიპი				
7.1.	გეგმური				
7.2.	არაგეგმური (მიუთითეთ ნიმუშის ლაბორატორიული დასკვნა და მოსამართლის ბრძანების ნომერი)				
8.	მოთხოვნები საწარმოს ტერიტორიისადმი	კი	არა	შენიშვნა (უარყო-ფიტი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
8.1.	საწარმოს ტერიტორია მოსახერხებელია მყარი და თხევადი ნარჩენების გატანისათვის				
8.2.	ტერიტორიაზე განთავსებული ნაგებობები, ინვენტარი, აღჭურვილობა და სხვა მასალები, ტერიტორიაზე დარგული მწვანე ნარგავები				

	გამორიცხავს სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურებას				
9.	მოთხოვნები სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოებლად განკუთვნილი შენობის მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფი-თი შედეგის შემთხვევა-ში – შესაბამისი დასაბუ-თება)	რეკომენდაციები
9.1.	შენობა არის იმგვარად მოწყობილი, რომ იძლევა დასუფთავებისა და დეზინფიცირების საშუალებას				
9.2.	ხდება თუ არა შენობაში ჭუჭყის დაგროვება				
9.3.	ხდება თუ არა სურსათის/ცხოველის საკვების ტოქსიკურ მასალებთან კონტაქტი				
9.4.	ხდება თუ არა მავნე ორგანიზმების სურსათში/ცხოველის საკვებში ჩაბუდება და კონდენსაცია				
9.5.	შენობა დაცულია დამაბინძურებლებისაგან (მათ შორის, მავნებლებისაგან)				
9.6.	უზრუნველყოფილია სურსათის/ცხოველის საკვების სათანადო ტემპერატურით დამუშავებისა და შენახვის პირობები				
9.7.	არის თუ არა ტუალეტი ისეთი, რომ შესაძლებელია მისი დასუფთავება/დეზინფიცირება და აღჭურვილია თუ არა შესაბამისი ჰიგიენური საშუალებებით				
9.8.	შენობა აღჭურვილია სათანადო ბუნებრივი ან მექანიკური ვენტილაციის საშუალებებით				
9.9.	შენობა აღჭურვილია ადეკვატური ბუნებრივი და/ან ხელოვნური განათებით				
9.10.	გასანათებელი მოწყობილობები არის იმგვარად დაცული, რომ ნათურის ან გასანათებელი მოწყობილობის გატეხვის შემთხვევაში თავიდან იქნეს აცილებული				

	სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურება				
9.11.	საწარმოო საამქროების შესასვლელები მოწყობილია იმგვარად, რომ გამოირიცხოს საწარმოში სურსათის/ცხოველის საკვების რაიმე სახით დაბინძურება				
9.12.	შენობა დაცულია მღრღნელების, მწერებისა და ცხოველებისაგან				
9.13.	ხდება თუ არა მღრღნელებისა და მწერების შენობაში შეღწევის შემთხვევაში სადეზინფექციო და სადერატიზაციო სამუშაოების ჩატარება და ამ სამუშაოების აღრიცხვა				
10.	მოთხოვნები იმ ოთახების მიმართ, რომლებშიც ხდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება და გადამუშავება				
10.1.	მოთხოვნები იატაკის ზედაპირის მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
ა.	ადვილად გასაწმენდია				
ბ.	საჭიროების შემთხვევაში იძლევა თუ არა დეზინფიცირების საშუალებას				
გ.	წყალგაუმტარია				
დ.	შეწოვის უნარის არმქონეა				
ე.	ირეცხება				
ვ.	დამზადებულია არატოქსიკური მასალისაგან				
ზ.	იძლევა თუ არა ადეკვატური დრენაჟის საშუალებას				
10.2.	მოთხოვნები კედლის ზედაპირის მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
ა.	ადვილად გასაწმენდია				
ბ.	საჭიროების შემთხვევაში იძლევა თუ არა დეზინფიცირების საშუალებას				
გ.	წყალგაუმტარია				
დ.	შეწოვის უნარის არმქონეა				
ე.	ირეცხება				
ვ.	დამზადებულია არატოქსიკური				

	მასალისაგან				
10.3.	მთხოვნები კარების ზედაპირის მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
ა.	ადვილად გასაწმენდია				
ბ.	საჭიროების შემთხვევაში იძლევა თუ არა დეზინფიცირების საშუალებას				
გ.	შეწოვის უნარის არმქონეა				
10.4.	მთხოვნები ჭერის მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
ა.	ადვილად გასაწმენდია				
ბ.	ხდება თუ არა ჭუჭყის დაგროვება				
გ.	ხდება თუ არა დამაბინძურებელი ორგანიზმების წარმოქმნა				
დ.	კონდენსაცია შემცირებულია მინიმუმამდე				
10.5.	მთხოვნები ფანჯრებისა და სინათლის სხვა ღიობების მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
ა.	ხდება თუ არა ჭუჭყის დაგროვება				
ბ.	გარეთ გამავალი ფანჯრები დაფარულია თუ არა მწერებისაგან დამცავი, ადვილად გასაწმენდი ბადით				
10.6.	მთხოვნები იმ ზედაპირების (მათ შორის, მოწყობილობების ზედაპირების) მიმართ, რომლებიც უშუალო შეხებაშია სურსათთან/ცხოველის საკვებთან	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
ა.	ადვილად გასაწმენდია				
ბ.	საჭიროების შემთხვევაში იძლევა თუ არა დეზინფიცირების საშუალებას				
გ.	ირეცხება				
დ.	კოროზიისადმი მდგრადია				
ე.	დამზადებულია არატოქსიკური მასალისაგან				
10.7.	მთხოვნები დაკიდული კონსტრუქციების მიმართ			შენიშვნა (უარყოფითი	რეკომენდაციები

		კი	არა	შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	
	არის თუ არა დაკიდული კონსტრუქციები დამონტაჟებული იმგვარად, რომ არ მოხდეს სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურება კონდენსატით				
11.	მოთხოვნები წყალმომარაგებისა და კანალიზაციისადმი	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
11.1.	სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოებლად გამოყენებულია თუ არა ისეთი ხარისხის სასმელი წყალი (მათ შორის, ყინულისათვის, ჰიგიენის ზოგად წესში განსაზღვრული გამონაკლისების გარდა), რომელიც აკმაყოფილებს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს				
11.2.	არსებობს თუ არა მოწყობილობები წყლის შენახვისა და მიწოდებისათვის				
11.3.	მოწყობილობები წყლის შენახვისა და მიწოდებისათვის (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) დაცულია თუ არა დაბინძურებისაგან				
11.4.	ხდება თუ არა სუფთა წყლის მიწოდება (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) სასმელი წყლის მიღებისაგან განცალკევებული მილებით				
11.5.	აქვს თუ არა საწარმოს დრენაჟის ეფექტიანი სისტემა (ასეთის საჭიროების შემთხვევაში)				
12.	მოთხოვნები იმ საგნების, აღჭურვილობებისა და მოწყობილობებისადმი, რომლებიც უშუალო შეხებაშია სურსათთან/ცხოველის საკვებთან	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
12.1.	ხდება თუ არა მათი დასუფთავება და აუცილებლობის შემთხვევაში				

	– დეზინფიცირება				
12.2.	არის თუ არა ისინი ისეთი მასალისაგან დამზადებული, რომელიც მინიმუმამდე ამცირებს დაბინძურების რისკს				
13.	მოთხოვნები სურსათის/ცხოველის საკვების მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
13.1.	წარმოებისათვის/გადამუშავების ათვის გამოსაყენებელი ნედლეული, ინგრედიენტი ან სხვა ნებისმიერი მასალა დაბინძურებულია თუ არა:				
ა.	მავნებლებით				
ბ.	პათოგენური მიკროორგანიზმებით				
გ.	უცხო სხეულებით				
13.2.	წარმოებისათვის/გადამუშავების ათვის გამოსაყენებელი ნედლეული, ინგრედიენტი ან სხვა ნებისმიერი მასალა არის თუ არა ტოქსიკური				
13.3.	აწარმოებს თუ არა ბიზნესოპერატორი საჭირო ნედლეულის, ინგრედიენტის ან ნებისმიერი სხვა მასალის მიღებისას ჩანაწერებს ნედლეულის, ინგრედიენტის ან ნებისმიერი სხვა მასალის მიმწოდებლის საიდენტიფიკაციო მონაცემებისა და ჩაბარების თარიღის მითითებით				
13.4.	წარმოებისათვის/გადამუშავების ათვის გამოსაყენებელი ნედლეული, ინგრედიენტი ან სხვა ნებისმიერი მასალა ინახება თუ არა ისეთ პირობებში, რომ თავიდან იქნეს აცილებული მათი დაბინძურება				
13.5.	შენახვისას, წარმოებისა და გადამუშავებისას ნედლეული, ინგრედიენტები და სურსათი/ცხოველის საკვები დაცულია თუ არა მიკროორგანიზმების ზრდა-				

	განვითარებისაგან, პარაზიტების გამრავლებისა და ტოქსინების წარმოქმნისაგან				
13.6.	სურსათის/ცხოველის საკვების შენახვისას არაერთგვაროვანი პროდუქცია არის თუ არა განცალკევებული				
14.	სურსათის/ცხოველის საკვების შეფუთვისათვის საჭირო მოთხოვნები	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
14.1.	ტარა ან სხვა სახის შესაფუთი მასალა არის თუ არა ისეთ მდგომარეობაში, რომ სურსათთან/ცხოველის საკვებთან უშუალო შეხებისას არ მოხდეს პროდუქტის დაბინძურება				
14.2.	არის თუ არა ტარა ან სხვა სახის შესაფუთი მასალა ადვილად გასაწმენდი				
15.	მოთხოვნები ნარჩენების შეგროვებისა და გატანისას	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
15.1.	ხდება თუ არა სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების ნარჩენების გატანა იმ ოთახებიდან, რომლებშიც ხდება პროდუქტის წარმოება, გადამუშავება და შენახვა				
15.2.	ხდება თუ არა სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების ნარჩენების გატანა ისეთი საშუალებებით, რომლებიც გამორიცხავს საწარმოს დაბინძურებას				
15.3.	კონტეინერებით წარმოების ნარჩენების გატანისას არის თუ არა ეს კონტეინერები ადვილად გასაწმენდი და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლევა თუ არა დეზინფიცირების საშუალებას				
15.4.	ადგილი, სადაც ხდება წარმოების ნარჩენების განთავსება, არის თუ				

	არა სუფთა მდგომარეობაში და ცხოველებისა და პარაზიტებისაგან დაცული				
16.	მოთხოვნები სადეზინფექციო საშუალებების მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
16.1.	დასალაგებელი ინვენტარი, სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები ინახება თუ არა ისე, რომ არ მოხდეს მათი შეხება შესაფუთ მასალასთან და სურსათთან/ცხოველის საკვებთან				
16.2.	არის თუ არა აღრიცხული სადეზინფექციო საშუალებების გამოყენება				
16.3.	სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების პროცესში გამოყენებული სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები არის თუ არა ტოქსიკური ადამიანისათვის				
17.	მოთხოვნები სურსათის/ცხოველის საკვების ტრანსპორტირებისადმი	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
17.1.	სურსათის/ცხოველის საკვების გადასაზიდი საშუალებები არის თუ არა:				
ა.	საჭიროების შემთხვევაში გასაწმენდი				
ბ.	სუფთა მდგომარეობაში				
17.2.	გადასაზიდი საშუალებები იძლევა თუ არა არაერთგვაროვანი სურსათის/ცხოველის საკვების განცალკევების საშუალებას				
17.3.	გადასაზიდი საშუალებები იძლევა თუ არა სურსათისათვის/ცხოველის საკვებისათვის საჭირო ტემპერატურის შენარჩუნების საშუალებას				
18.				შენიშვნა	რეკომენდაციები

	მოთხოვნები პერსონალის პირადი ჰიგიენის მიმართ	კი	არა	(უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში შესაბამისი დასაბუთება)	
18.1.	პერსონალის ტანსაცმელი არის თუ არა სუფთა				
18.2.	პერსონალი იყენებს თუ არა დამცავ ტანისამოსს (მაგ.: ხელთათმანებს, თავსაბურავებს)				
18.3.	პირი, რომელიც ინფიცირებულია ისეთი დაავადებით, რომლის გავრცელება შესაძლებელია სურსათით/ცხოველის საკვებით, იღებს თუ არა მონაწილეობას პროდუქტის წარმოების/გადამუშავების პროცესში				
18.4.	პერსონალის ტანისამოსი შეიცავს თუ არა გარეშე ნივთებს (მაგ.: ქინძისთავი, ნემსი, პირადი ჰიგიენის საშუალებები და სხვ.)				
18.5.	წარმოებისა და გადამუშავების ადგილებში უცხო პირთა შესვლისას გამოიყენება თუ არა დამცავი ტანსაცმელი				
19. ინსპექტირების დროს სურსათის/ცხოველის საკვების ორგანოლეპტიკური შეფასება					
19.1.	სურსათის/ცხოველის საკვების დასახელება				
19.2.	სურსათის/ცხოველის საკვების რაოდენობა				
19.3.	სურსათის/ცხოველის საკვების ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლები	მიუთითეთ ის ორგანოლეპტიკური მაჩვენებელი, რომელიც დარღვეულია			შენიშვნა
ა.	ფერი				
ბ.	სუნი				
გ.	გემო				
დ.	კონსისტენცია				
ე.	ობით ღრმა და მნიშვნელოვანი დაზიანება				
ვ.	სხვა (დააკონკრეტეთ)				
20. ინსპექტირების დროს ნიმუშის აღება					
20.1.	ნიმუშის აღების კონკრეტული საფუძველი (დააკონკრეტეთ და აღწერეთ საფუძველი):				
ა.	ბიზნესოპერატორის	დააკონკრეტეთ:			

	ხელმძღვანელი ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირი არ ეთანხმება უფლებამოსილი მოხელის მიერ სურსათის/ცხოველის საკვების ორგანოლექტიკურ შეფასებას	
ბ.	ინსპექტირების განხორციელების პროცესში გამოვლენილმა დარღვევამ შესაძლოა პირდაპირი საფრთხე შეუქმნას წარმოებული სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობას	დააკონკრეტეთ:
20.2.	აღებული ნიმუშის მონაცემები:	
1.	სურსათის/ცხოველის საკვების:	
1.1.	დასახელება	
1.2.	აღწერა	
1.3.	შენახვის პირობები	
1.4.	დამზადების თარიღი	
1.5.	ვარგისიანობის ვადა	
2.	ნიმუშის რაოდენობა (გალი/წონა)	
2.1.	საცალო ფასი	
3.	სურსათის/ცხოველის საკვების თანმხლები დოკუმენტი	
4.	ნორმატიული დოკუმენტის დასახელება, რომლის მიხედვითაც განხორციელდა ნიმუშის აღება	
5.	შენიშვნა	
20.3.	ნიმუშის აღების დრო (სთ./წთ.)	
20.4.	ლაბორატორიის დასახელება, რომელშიც გაიგზავნება ნიმუში	
20.5.	მიუთითეთ, რამდენ ეგზემპლარად არის აღებული ნიმუში	
21.	შემოწმების შედეგები: დაცულია თუ არა ჰიგიენის ზოგადი წესით დადგენილი მოთხოვნები	კი
		არა
22.	შეუსაბამობის ტიპი, ასეთის არსებობის შემთხვევაში	
22.1.	არაკრიტიკული შეუსაბამობა	
22.2.	კრიტიკული შეუსაბამობა	
22.3.	არაკრიტიკული შეუსაბამობის შემთხვევაში მიუთითეთ	

რეკომენდაციების შესრულებისათვის საჭირო გონივრული ვადა		
ინსპექტირების ჩატარების თარიღი (რიცხვი, თვე)		
ინსპექტირების დაწყებისა და დასრულების დრო (სთ./წთ.)		
უფლებამოსილი მოხელის ხელმოწერა		
ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელის ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირის ხელმოწერა	ვეთანხმები	არ ვეთანხმები (მიუთითეთ კონკრეტული საკითხები და პუნქტები)

დანართი N2.3. (10.09.2010 N 283)

საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო

**სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა
 დაცვის ეროვნული სამსახური**

შესაბამისობის შეფასების აქტი NN -----
 (ივსება პირველადი წარმოების ობიექტების ინსპექტირებისას ჰიგიენის ზოგადი
 მოთხოვნების შემოწმების მიზნით)

აქტი შედგენილია ორ ეგზემპლარად

1.	ბიზნესოპერატორის სრული სახელწოდება				
2.	ბიზნესოპერატორის იურიდიული და ფაქტობრივი მისამართები				
3.	ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელის ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირის სახელი, გვარი, პირადი ნომერი				
4.	სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის ეროვნული სამსახურის ტერიტორიული ორგანო (დასახელება, მისამართი, ტელეფონი, ფაქსი)				
5.	უფლებამოსილი მოხელის გვარი, სახელი, თანამდებობა, სამსახურის მიერ მინიჭებული საიდენტიფიკაციო ნომერი				
6.	დამსწრე პირების (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) სახელი, გვარი, თანამდებობა, პირადი ნომერი				
7.	ინსპექტირების ტიპი				
7.1.	გეგმური				
7.2.	არაგეგმური (მიუთითეთ ნიმუშის ლაბორატორიული დასკვნა და მოსამართლის ბრძანების ნომერი)				
8.	საფრთხეების კონტროლის ღონისძიებები	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
8.1.	შემღებისდაგვარად უზრუნველყოფილია თუ არა დაბინძურების კონტროლის ღონისძიებები:				
ა.	ჰაერიდან				
ბ.	ნიადაგიდან				
გ.	წყლიდან				

დ.	საკვებიდან				
ე.	სასუქებიდან				
ვ.	ვეტერინარული დანიშნულების პრეპარატებიდან				
ზ.	მცენარეთა დაცვის საშუალებებიდან				
თ.	ბიოციდებიდან				
ი.	შენახვისას				
კ.	წარმოებისას				
ლ.	ნარჩენების გატანისას				
8.2.	შემღებისდაგვარად ხორციელდება თუ არა ცხოველთა და მცენარეთა ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული ღონისძიებები, რომლებიც გავლენას ახდენს ადამიანის/ცხოველის ჯანმრთელობაზე:				
ა.	ზოონოზური აგენტების მონიტორინგისა და კონტროლის პროგრამები				
ბ.	ზოოანთროპონოზური აგენტების მონიტორინგისა და კონტროლის პროგრამები				
გ.	სხვა				
9.	არის თუ არა სუფთა მდგომარეობაში ის მოწყობილობები, რომლებიც უშუალო კავშირშია პირველად წარმოებასა და მასთან დაკავშირებულ ოპერაციებთან	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
ა.	შესანახი მოწყობილობა				
ბ.	სადისტრიბუციო და სხვა გადასაზიდი საშუალებები				
გ.	ჩატვირთვა-გადმოტვირთვისათვის განკუთვნილი მოწყობილობა				

9.1.	საჭიროების შემთხვევაში ხდება თუ არა მოწყობილობების, რომლებიც უშუალო კავშირშია პირველად წარმოებასა და მასთან დაკავშირებულ ოპერაციებთან, სათანადო წესით დეზინფიცირება				
10.	მოთხოვნები წყლის მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
10.1.	სასმელი წყალი (მისი გამოყენების შემთხვევაში) აკმაყოფილებს თუ არა საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს				
10.2.	სუფთა წყალი (მისი გამოყენების შემთხვევაში) შეესაბამება თუ არა სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/ დისტრიბუტორის ჰიგიენის ზოგადი წესით დადგენილ მოთხოვნებს				
11.	მოთხოვნები პირველადი წარმოების პროდუქტების მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
11.1.	ხდება თუ არა პირველადი წარმოების პროდუქტის დაბინძურება მავნებლებისაგან				
11.2.	ხდება თუ არა პირველადი წარმოების პროდუქტის დაბინძურება პირველადი წარმოების ნარჩენებისა და სახიფათო ნივთიერებების შენახვა-გადაზიდვის დროს				
12.	ტარდება თუ არა პრევენციული ზომები საწარმოში ახალი ცხოველების შეყვანის დროს				
13.	გამოიყენება თუ არა შემდეგი სახის საშუალებები საქართველოს კანონ-მდებლობის შესაბამისად:				
ა.	საკვებდანამატები				
ბ.	ვეტერინარული დანიშნულების სამედიცინო პრეპარატები				

გ.	მცენარეთა დაცვის საშუალებები				
დ.	აგროქიმიკატები				
ე.	ბიოციდები				
14.	ჩანაწერების წარმოება რისკების გაკონტროლებასთან დაკავშირებით განხორციელებული ღონისძიებების შესახებ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში - შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
14.1.	ბიზნესოპერატორი, რომელიც აწარმოებს ცხოველური წარმოშობის პირველად პროდუქტებს (მათ შორის, მისდევს მეცხოველეობას, ნადირობას და სხვ.), აწარმოებს თუ არა შემდეგი სახის ჩანაწერებს:				
ა.	ცხოველის საკვების წარმოშობის შესახებ				
ბ.	ვეტერინარული დანიშნულების პრეპარატების შესახებ (მათი გამოყენების თარიღების მითითებით)				
გ.	დაავადებათა შემთხვევების შესახებ, რომლებმაც შესაძლოა გავლენა მოახდინოს ცხოველური წარმოშობის პირველად პროდუქტებზე				
დ.	ცხოველებიდან აღებული ნებისმიერი ნიმუშის ანალიზის შედეგების შესახებ, რაც შესაძლოა მნიშვნელოვანი იყოს ადამიანის ჯანმრთელობისათვის				
ე.	ცხოველების ან ცხოველური წარმოშობის პროდუქტების შემოწმებათა განხორციელების შესახებ				
14.2.	ბიზნესოპერატორი, რომელიც აწარმოებს ან მოჰყავს მცენარეული წარმოშობის პირველადი პროდუქტი, აწარმოებს თუ არა შემდეგი სახის ჩანაწერებს:				
ა.	მცენარეთა დაცვის საშუალებების, აგროქიმიკატებისა და ბიოციდების გამოყენების შესახებ (მათი გამოყენების თარიღების მითითებით)				

ბ.	პარაზიტების ან დაავადებების ნებისმიერი წარმოშობის შესახებ, რამაც შესაძლოა გავლენა მოახდინოს მცენარეული წარმოშობის პირველად პროდუქტზე				
გ.	მცენარეებიდან აღებული ნებისმიერი ნიმუშის ანალიზის შედეგების შესახებ, რაც შესაძლოა მნიშვნელოვანი იყოს ადამიანის ჯანმრთელო-ბისათვის				
15. ინსპექტირების დროს პირველადი წარმოების პროდუქტის ორგანოლეპტიკური შეფასება					
15.1.	პირველადი წარმოების პროდუქტის დასახელება				
15.2.	პირველადი წარმოების პროდუქტის რაოდენობა				
15.3.	პირველადი წარმოების პროდუქტის ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლები:	მიუთითეთ ის ორგანოლეპტიკური მაჩვენებელი, რომელიც დარღვეულია	შენიშვნა		
ა.	ფერი				
ბ.	სუნი				
გ.	გემო				
დ.	კონსისტენცია				
ე.	ობით ღრმა და მნიშვნელოვანი დაზიანება				
ვ.	სხვა (დააკონკრეტეთ)				

**საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო
სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის
ეროვნული სამსახური**

სამსახურის ტერიტორიული ორგანო: _____
(დასახელება, მისამართი,
ტელეფონი, ფაქსი)

მიმართვა N _____

ნიმუშის ლაბორატორიულ გამოცდაზე

ლაბორატორიის დასახელება, რომელშიც იგზავნება ნიმუში _____

ნიმუშის დასახელება, რაოდენობა -----

ნიმუშის ტარა, შეფუთვა, მარკირება (იკრძალება ბიზნესოპერატორის დასახელება ან მისი სხვა
საიდენტიფიკაციო ინფორმაციის რაიმე სახით მითითება)

ნიმუშის აღების თარიღი და დრო (სთ./წთ.) _____

დოკუმენტი, რომელზე დაყრდნობითაც განხორციელდა ნიმუშის აღება _____

გამოკვლევის კონკრეტული მიზანი და მაჩვენებლის დასახელება -----

ნიმუშის ლაბორატორიაში შესვლის თარიღი, დრო (სთ./წთ.) _____

ნიმუშის მიმღები -----
(თანამდებობა, გვარი, სახელი) (ხელმოწერა)

ნიმუში ლაბორატორიას გადასცა -----
(სახელი, გვარი, თანამდებობა) (ხელმოწერა)