

**საქართველოს მთავრობის
დადგენილება
N 282, 2010 წლის 10 სექტემბერი, ქ. თბილისი**

**სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი
საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის
გამარტივებული წესის შესახებ**

მუხლი 1. “საქართველოს მთავრობის სტრუქტურის, უფლებამოსილებისა და საქმიანობის წესის შესახებ” საქართველოს კანონის მე-6 მუხლის პირველი პუნქტის შესაბამისად, “სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის შესახებ” საქართველოს კანონის 21-ე და 29-ე მუხლების შესრულების უზრუნველსაყოფად, კერძოდ, უფლებამოსილი მოხელის მიერ ზედამხედველობისა და სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების, მათ შორის, ინსპექტირების, ჰიგიენური მოთხოვნების დაცვის ზედამხედველობის, პერსონალის ჰიგიენის დამადასტურებელი დოკუმენტების შემოწმების მიზნით, ასევე “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” [საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის N173 დადგენილებით დამტკიცებული N1 დანართის](#) პირველი მუხლის მე-5 პუნქტის შესრულების უზრუნველსაყოფად დამტკიცდეს “სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის გამარტივებული წესი“ დანართებთან ერთად (N1, N2).

მუხლი 2. საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს მმართველობის სფეროში შემავალი სახელმწიფო საქვეუწყებო დაწესებულება – სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის ეროვნული სამსახური ამ წესით განსაზღვრული სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის მიმართ ჰიგიენის პირობების შემოწმების მიზნით ინსპექტირების განხორციელებისას უფლებამოსილია, იხელმძღვანელოს მხოლოდ ამ დადგენილებით დამტკიცებული წესით შესაბამისი სტანდარტების, ტექნიკური რეგლამენტებისა და/ან გზამკვლევების (გაიდლაინების) მიღება/ალიარებად.

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

მუხლი 4. დადგენილება ამოქმედდეს გამოქვეყნებისთანავე.

პრემიერ-მინისტრი

ნიკა გილაური

სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის გამარტივებული წესი

მუხლი 1. ზოგადი დებულებები

1. ეს წესი ადგენს “სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის ზოგადი წესისგან” განსხვავებულ ჰიგიენურ მოთხოვნებს, რომლებიც ვრცელდება ამ მუხლის მე-4 პუნქტით განსაზღვრული სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის მიმართ მათ მიერ სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ყველა ეტაპზე.

2. შესაძლებელია სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის მიერ გამოყენებულ იქნეს ამ წესისაგან განსხვავებული წესები იმ შემთხვევაში, თუ განსხვავებული წესებით 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 ვრცელდება:

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

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

გ) სურსათის/ცხოველის საკვების არაქარხნული წესით წარმოებაზე, გადამუშავებაზე ან/და დისტრიბუციაზე, რომელიც ხორციელდება მაღალმთიან რეგიონში.

მუხლი 2. ზოგადი მოთხოვნები

1. ჰიგიენური მოთხოვნების დაცვის მიზნით აუცილებელია:

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

ბ) სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოებლად გამოყენებული ნედლეული, ინგრედიენტი ან სხვა მასალა არ 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.

2. “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” საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის N173 დადგენილებით დამტკიცებული N2 დანართის შესაბამისად ინსპექტირების განხორციელებისას ამ წესით განსაზღვრულ ჰიგიენის გამარტივებულ მოთხოვნებთან ბიზნესოპერატორის შესაბამისობის დადგენის მიზნით, უფლებამოსილი მოხელე ადგენს შესაბამისობის შეფასების აქტს (დანართი N1, დანართი N2).

მუხლი 3. ტერმინთა განმარტება

1. **სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენა** – ღონისძიებები და პირობები, რომლებიც აუცილებელია საფრთხის კონტროლისა და სურსათის/ცხოველის საკვების მოხმარების ვარგისიანობის გარანტირებისათვის.

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 მიღებულია, მათ შორის, ნიადაგიდან, პირუტყვის მოშენებით, ნადირობისა და თევზაობის შედეგად.

4. **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.

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, რომლებმაც 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.

12. **ტრადიციული მეთოდი** – მეთოდი, რომელიც გულისხმობს არაქარხნული წესით სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებას, გადამუშავებას 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 სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოებლად განკუთვნილი შენობის მიმართ

1. სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოებლად განკუთვნილი შენობა მოწყობილი უნდა იყოს იმგვარად, რომ იძლეოდეს დასუფთავების შესაძლებლობას, შეძლებისდაგვარად არ ხდებოდეს ჭუჭყის დაგროვება, ხელს უწყობდეს დამაბინძურებლებისაგან (მათ შორის, მავნებლებისაგან) დაცვას, საჭიროების შემთხვევაში, უზრუნველყოფილი იყოს ნედლეულის, ინგრედიენტების და სურსათის/ცხოველის საკვების სათანადო ტემპერატურით დამუშავებისა და შენახვის პირობების დაცვა.

2. სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოებლად განკუთვნილ შენობაში ტუალეტის არსებობის შემთხვევაში, უნდა ხდებოდეს მისი დასუფთავება.

3. შენობა აღჭურვილი უნდა იყოს სათანადო ბუნებრივი ან მექანიკური ვენტილაციის საშუალებებით და უნდა ჰქონდეს ადეკვატური ბუნებრივი და/ან ხელოვნური განათება.

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 5. მოთხოვნები წყალმომარაგებისადმი

1. სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოებლად ბიზნესოპერატორი უნდა იყენებდეს 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 დაცული უნდა იყოს დაბინძურებისაგან.

მუხლი 6. 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 ისინი 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.

3. 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 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 ორგანოლექტიკური თვისებები.

მუხლი 7. სურსათის/ცხოველის საკვების შეფუთვისათვის საჭირო მოთხოვნები

1. სურსათის/ცხოველის საკვების შესაფუთი მასალა უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

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

მუხლი 8. ნარჩენების შეგროვება და გატანა

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

მუხლი 9. დეზინფექცია

1. დასალაგებელი ინვენტარი, სარეცხი ან/და სადეზინფექციო საშუალებები 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.

მუხლი 10. მოთხოვნები სურსათის/ცხოველის საკვების ტრანსპორტირებისადმი

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.

მუხლი 11. 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 პროდუქტების წარმოების ადგილიდან გადამამუშავებელ საწარმომდე ტრანსპორტირებას, რომლის დროსაც არ უნდა შეიცვალოს მათი ძირითადი თვისებები.

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

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

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

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

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

აცნობონ სამსახურს;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

დანართი N1

საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო

სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის

ეროვნული სამსახური

შესაბამისობის შეფასების აქტი N _____

(ივსება სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის
ჰიგიენის გამართივებული
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 სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოებლად განკუთვნილი შენობის მიმართ	კი არა შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)
8.1.	შენობა არის იმგვარად მოწყობილი, რომ იძლევა დასუფთავების შესაძლებლობას	
8.2.	ხდება თუ არა შენობაში ჭუჭყის დაგროვება	
8.3.	შენობა დაცულია დამაბინძურებლებისაგან (მათ შორის, მავნებლებისაგან)	
8.4.	უზრუნველყოფილია სურსათის/ცხოველის საკვების სათანადო ტემპერატურით დამუშავებისა და შენახვის პირობები	
8.5.	საწარმოებლად განკუთვნილ შენობაში ტუალეტის არსებობის შემთხვევაში ხდება თუ არა	

	მისი დასუფთავება				
8.6.	შენობა აღჭურვილია სათანადო ბუნებრივი ან მექანიკური ვენტილაციის საშუალებებით				
8.7.	შენობა აღჭურვილია ადეკვატური ბუნებრივი და/ან ხელოვნური განათებით				
9.	მოთხოვნები წყალმომარაგებისა და კანალიზაციისადმი	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
9.1.	სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოებლად გამოყენებულია თუ არა ისეთი ხარისხის სასმელი წყალი (სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის გამარტივებულ წესში განსაზღვრული გამონაკლისების გარდა), რომელიც აკმაყოფილებს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს				
10.	მოთხოვნები სურსათის/ცხოველის საკვების მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
10.1.	წარმოებისათვის/გადამუშავებისათვის გამოსაყენებელი ნედლეული, ინგრედიენტი ან სხვა ნებისმიერი მასალა დაბინძურებულია თუ არა:				
ა.	მავნებლებით				
ბ.	პათოგენური მიკროორგანიზმებით				
გ.	უცხო სხეულებით				
10.2.	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				
10.3.	სურსათის/ცხოველის საკვების შენახვისას არაერთგვაროვანი პროდუქცია არის თუ არა განცალკევებული იმგვარად, რომ ცალკეულმა სურსათმა/ცხოველის საკვებმა არ დაკარგოს მისთვის დამახასიათებელი ორგანოლეპტიკური თვისებები				
11.	სურსათის/ცხოველის საკვების შეფუთვისათვის საჭირო მოთხოვნები	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
11.1.	სურსათის/ცხოველის საკვების შესაფუთი მასალა არის თუ არა ისეთ მდგომარეობაში, რომ სურსათთან/ცხოველის საკვებთან უშუალო შეხებისას არ მოხდეს პროდუქტის დაბინძურება				
12.	მოთხოვნები ნარჩენების შეგროვებისა და გატანისას	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
12.1.	ხდება თუ არა საჭიროების მიხედვით სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების ნარჩენების გატანა იმ ოთახებიდან, რომლებშიც სურსათი/ცხოველის საკვებია განთავსებული				

13.	მოთხოვნები დასალაგებელი ინვენტარის მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
13.1.	დასალაგებელი ინვენტარი, სარეცხი ან სადეზინფექციო საშუალებები ინახება თუ არა ისეთ ადგილას, რომ შეხება არ ჰქონდეს სურსათთან/ცხოველის საკვებთან და მის შესაფუთ მასალასთან				
13.2.	სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების პროცესში გამოყენებული სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები არის თუ არა ტოქსიკური ადამიანისათვის და არის თუ არა საზიანო სურსათის/ცხოველის საკვებისათვის				
14.	მოთხოვნები სურსათის/ცხოველის საკვების ტრანსპორტირებისადმი	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
14.1.	ხდება თუ არა გადასაზიდი საშუალებებით, ასევე კონტეინერებითა და შესანახი ჭურჭლით სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურება				
15. ინსპექტირების დროს სურსათის/ცხოველის საკვების ორგანოლეპტიკური შეფასება					
15.1.	სურსათის/ცხოველის საკვების დასახელება				
15.2.	სურსათის/ცხოველის საკვების რაოდენობა				
15.3.	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)		
16. ინსპექტირების დროს ნიმუშის აღება			
16.1. ნიმუშის აღების კონკრეტული საფუძველი (დააკონკრეტეთ და აღწერეთ საფუძველი):			
ა.	ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელი ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირი არ ეთანხმება უფლებამოსილი მოხელის მიერ სურსათის/ცხოველის საკვების ორგანოლეპტიკურ შეფასებას	დააკონკრეტეთ:	
ბ.	ინსპექტირების განხორციელების პროცესში გამოვლენილმა დარღვევამ შესაძლოა პირდაპირი საფრთხე შეუქმნას წარმოებული სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობას	დააკონკრეტეთ:	
16.2. 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 (ცალი/წონა)		
2.1.	საცალო ფასი		
3.	სურსათის/ცხოველის საკვების თანმხლები დოკუმენტი		
4.	ნორმატიული დოკუმენტის დასახელება, რომლის მიხედვითაც განხორციელდა ნიმუშის აღება		
5.	შენიშვნა		

16.3.	ნიმუშის აღების დრო (სთ./წთ.)			
16.4.	ლაბორატორიის დასახელება, რომელშიც გაიგზავნება ნიმუში			
16.5.	მიუთითეთ, რამდენ ეგზემპლარად არის აღებული ნიმუში			
17.	შემოწმების შედეგები: დაცულია თუ არა ჰიგიენის გამარტივებული წესით დადგენილი მოთხოვნები	კი	არა	
18.	შეუსაბამობის ტიპი, ასეთის არსებობის შემთხვევაში			
18.1.	არაკრიტიკული შეუსაბამობა			
18.2.	კრიტიკული შეუსაბამობა			
18.3.	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

საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო

სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის

ეროვნული სამსახური

შესაბამისობის შეფასების აქტი N _____

(ივსება პირველადი წარმოების ობიექტების ინსპექტირებისას ჰიგიენის გამარტივებული 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 წყლის მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
8.1.	სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოებლად გამოყენებულია თუ არა ისეთი ხარისხის სასმელი წყალი (სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის გამარტივებულ წესში განსაზღვრული გამონაკლისების გარდა), რომელიც აკმაყოფილებს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს				

9.	მოთხოვნები პირველადი წარმოების პროდუქტების მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
9.1.	ხდება თუ არა პირველადი წარმოების პროდუქტის დაბინძურება მავნებლებისაგან				
9.2.	ხდება თუ არა პირველადი წარმოების პროდუქტის დაბინძურება პირველადი წარმოების ნარჩენებისა და სახიფათო ნივთიერებების შენახვა-გადაზიდვის დროს				
9.3.	გამოიყენება თუ არა შემდეგი სახის საშუალებები საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად:				
ა.	საკვებდანამატები				
ბ.	ვეტერინარული დანიშნულების სამედიცინო პრეპარატები				
გ.	მცენარეთა დაცვის საშუალებები				
დ.	აგროქიმიკატები				
ე.	ბიოციდები				
10. ინსპექტირების დროს პირველადი წარმოების პროდუქტის ორგანოლეპტიკური შეფასება					
10.1.	პირველადი წარმოების პროდუქტის დასახელება				
10.2.	პირველადი წარმოების პროდუქტის რაოდენობა				
10.3.	პირველადი წარმოების პროდუქტის ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლები:	მიუთითეთ ის ორგანოლეპტიკური მაჩვენებელი, რომელიც დარღვეულია	შენიშვნა		
ა.	ფერი				
ბ.	სუნნი				
გ.	გემო				
დ.	კონსისტენცია				
ე.	ობით ღრმა და მნიშვნელოვანი დაზიანება				
ვ.	სხვა (დააკონკრეტეთ)				
11. ინსპექტირების დროს ნიმუშის აღება					
11.1. ნიმუშის აღების კონკრეტული საფუძველი (დააკონკრეტეთ და აღწერეთ საფუძველი):					
ა.	ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელი ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირი არ	დააკონკრეტეთ:			

	ეთანხმება უფლებამოსილი მოხელის მიერ სურსათის/ცხოველის საკვების ორგანოლეპტიკურ შეფასებას					
ბ.	ინსპექტირების განხორციელების პროცესში გამოვლენილმა დარღვევამ შესაძლოა პირდაპირი საფრთხე შეუქმნას პირველადი წარმოების პროდუქტის უვნებლობას	დააკონკრეტეთ:				
11.2. ალბუმი ნიმუშის მონაცემები:						
1.	პირველადი წარმოების პროდუქტის:					
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.	პირველადი წარმოების პროდუქტის თანმხლები დოკუმენტი					
4.	ნორმატიული დოკუმენტის დასახელება, რომლის მიხედვითაც განხორციელდა ნიმუშის აღება					
5.	შენიშვნა					
11.3.	ნიმუშის აღების დრო (სთ./წთ.)					
11.4.	ლაბორატორიის დასახელება, რომელშიც გაიგზავნება ნიმუში					
11.5.	მიუთითეთ, რამდენ ეგზემპლარად არის აღებული ნიმუში					
12.	შემოწმების შედეგები: დაცულია თუ არა ჰიგიენის გამართივებული წესით დადგენილი მოთხოვნები	<table border="1"> <tr> <td>კი</td> <td>არა</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>	კი	არა		
კი	არა					
13. შეუსაბამობის ტიპი, ასეთის არსებობის შემთხვევაში						
13.1.	არაკრიტიკული შეუსაბამობა					
13.2.	კრიტიკული შეუსაბამობა					
13.3.	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)	