

დოკუმენტში გათვალისწინებულია
საქართველოს მთავრობის
05/17/2013 N 120
07/14/2015 N 347
დადგენილებებით
შესული ცვლილებები

საქართველოს მთავრობის დადგენილება №90 2012 წლის 7 მარტი ქ. თბილისი

ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის შესახებ

მუხლი 1. „საქართველოს მთავრობის სტრუქტურის, უფლებამოსილებისა და საქმიანობის წესის შესახებ“ საქართველოს კანონის მე-6 მუხლის პირველი პუნქტის საფუძველზე, „სურსათის უვნებლობის სფეროში ყოვლისმომცველი სტრატეგიისა და საკანონმდებლო მიახლოების პროგრამის დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 28 დეკემბრის №1756 განკარგულების შესრულების უზრუნველსაყოფად დამტკიცდეს თანდართული „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესი“.

მუხლი 2. საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს მმართველობის სფეროში შემავალი საჯარო სამართლის იურიდიული პირი – სურსათის ეროვნული სააგენტო ან საინსპექციო ორგანო იმ ბიზნესოპერატორის ჰიგიენური პირობების შემოწმების მიზნით, რომელიც ეწევა ცხოველური წარმოშობის სურსათის წარმოებას, გადამუშავებასა და დისტრიბუციას, ვალდებულია იხელმძღვანელოს საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის №173 დადგენილებით დამტკიცებული „სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის ზოგადი წესით“ (დანართი №1), საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 10 სექტემბრის №282 დადგენილებით დამტკიცებული „სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის გამარტივებული წესითა“ და ამ დადგენილებით დამტკიცებული „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესით“.

მუხლი 3. დადგენილების ამოქმედებისთანავე ძალადაკარგულად ჩაითვალოს ნორმატიული აქტები ცხოველური წარმოშობის სურსათის წარმოებასთან, გადამუშავებასა და დისტრიბუციასთან დაკავშირებული ჰიგიენის პირობების შესახებ, გარდა „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 №173

დადგენილებისა და „სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის გამარტივებული წესის შესახებ“ საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 10 სექტემბრის №282 დადგენილებისა.

მუხლი 4. საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს მმართველობის სფეროში შემავალი საჯარო სამართლის იურიდიული პირი – სურსათის ეროვნული სააგენტო ან საინსპექციო ორგანო, ამ დადგენილებით დამტკიცებული ჰიგიენური პირობების შემოწმების მიზნით ბიზნესოპერატორთა ინსპექტირების დროს ამავე დადგენილებით დამტკიცებული „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის“ მე-5 და მე-6 მუხლებით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შეუსაბამობის აღმოჩენის შემთხვევაში, უფლებამოსილია გასცეს მხოლოდ რეკომენდაციები შეუსაბამობის გამოსასწორებლად 2014 წლის 31 დეკემბრამდე.

მუხლი 5. უფლებამოსილი პირი სახელმწიფო კონტროლის განხორციელებისას ამ დადგენილებით დამტკიცებული „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის“:

ა) მე-4 მუხლის მე-2 და მე-3 პუნქტებით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შეუსაბამობის აღმოჩენის შემთხვევაში – უფლებამოსილია გასცეს მხოლოდ რეკომენდაციები შეუსაბამობის გამოსწორების მიზნით ამ დადგენილების ამოქმედებიდან 1 წლის ვადაში; **ამოღებულია** ([17.05.2013 N 120](#) ამოქმედდეს გამოქვეყნებიდან 21-ე დღეს)

ბ) 29-ე მუხლის მე-3 პუნქტით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შეუსაბამობის აღმოჩენის შემთხვევაში – უფლებამოსილია გასცეს მხოლოდ რეკომენდაციები შეუსაბამობის გამოსწორების მიზნით ამ დადგენილების ამოქმედებიდან 2 წლის ვადაში;

გ) 33-ე მუხლის მე-2 პუნქტით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შეუსაბამობის აღმოჩენის შემთხვევაში – უფლებამოსილია გასცეს მხოლოდ რეკომენდაციები შეუსაბამობის გამოსწორების მიზნით ამ დადგენილების ამოქმედებიდან 2 წლის ვადაში.

მუხლი 6. დადგენილება, გარდა ამ დადგენილებით დამტკიცებული „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის“ 21-ე მუხლის მე-3 პუნქტის „დ“ და „ე“ ქვეპუნქტებისა, ასევე 27-ე მუხლისა, ამოქმედდეს „სურსათის/ცხოველის საკვების, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის შესახებ“ საქართველოს კოდექსის ძალაში შესვლისთანავე.

მუხლი 7. ამ დადგენილებით დამტკიცებული „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის“:

ა) 21-ე მუხლის მე-3 პუნქტის „დ“ და „ე“ ქვეპუნქტები ამოქმედდეს დადგენილების ამოქმედებიდან 2 წლის ვადაში;

ბ) 27-ე მუხლი ამოქმედდეს დადგენილების ამოქმედებიდან 1 წლის ვადაში;

გ) 37-ე მუხლის მე-2 პუნქტის „ბ“, „გ“ და „დ“ ქვეპუნქტები, ასევე მე-4 პუნქტი – ევროკავშირში ექსპორტიორი ბიზნესოპერატორებისათვის ამოქმედდეს დადგენილების ამოქმედებისთანავე, ხოლო ყველა სხვა ბიზნესოპერატორისათვის – დადგენილების ამოქმედებიდან 2 წლის ვადაში;

დ) 42-ე მუხლის პირველი პუნქტი ამოქმედდეს დადგენილების ამოქმედებისთანავე იმ ბიზნესოპერატორებისათვის, რომლებიც ეწევიან ცხოველთა მოშენებას და, ამასთანავე, მოშენებული ცხოველებისგან მიღებული ნედლი რძის წარმოებას, ხოლო ყველა სხვა ბიზნესოპერატორისათვის – დადგენილების ამოქმედებიდან 2 წლის ვადაში;

ე) 28-ე მუხლის მე-2 და მე-3 პუნქტები, 46-ე მუხლი და 53-ე მუხლის მე-2 და მე-3 პუნქტებით განსაზღვრული, ეტიკეტირებასთან დაკავშირებული მოთხოვნები არ ვრცელდება იმ ცხოველური წარმოშობის სურსათის მიმართ, რომელიც ბაზარზე განთავსდა ამ დადგენილებით დამტკიცებული „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰი-გიენის სპეციალური წესის“ ამოქმედებამდე.

პრემიერ-მინისტრი

ნ. გილაური

ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესი

თავი I

ზოგადი დებულებები

მუხლი 1. ზოგადი დებულებები

1. ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესი (შემდგომში – წესი) ადგენს სპეციალურ ჰიგიენურ მოთხოვნებს ბიზნესოპერატორისათვის, რომელიც ეწევა ცხოველური წარმოშობის სურსათის წარმოებას, გადამუშავებასა და დისტრიბუციას.

2. ბიზნესოპერატორის მიერ შესაძლებელია გამოყენებულ იქნეს ამ წესისაგან განსხვავებული პირობები იმ შემთხვევაში, თუ ბიზნესოპერატორი დაუსაბუთებს ინსპექტირებაზე უფლებამოსილ პირს, რომ განსხვავებული პირობების მეშვეობით ცხოველური წარმოშობის სურსათის სპეციალურ ჰიგიენურ მოთხოვნებთან შესაბამისობა უზრუნველყოფილია.

3. ამ წესით დადგენილი მოთხოვნების შესრულება სავალდებულოა საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად ბიზნესოპერატორად რეგისტრირებული პირისათვის (შემდგომში – ბიზნესოპერატორი), რომელიც ახორციელებს ცხოველური წარმოშობის სურსათის წარმოებას, გადამუშავებას ან/და დისტრიბუციას.

4. ეს წესი არ ვრცელდება:

ა) ოჯახური წარმოების სუბიექტზე;

ბ) ამოღებულია ([14.07.2015 N347](#) ამოქმედდეს 2015 წლის 1 აგვისტოდან)

გ) იმ ბიზნესოპერატორზე, რომელიც ეწევა ცხოველური წარმოშობის სურსათის წარმოებას, გადამუშავებას ან/და დისტრიბუციას, პირველად წარმოებას ტრადიციული მეთოდების გამოყენებით;

დ) იმ ბიზნესოპერატორზე, რომელიც მაღალმთიან რეგიონში არაქარხნული წესით ეწევა ცხოველური წარმოშობის სურსათის წარმოებას, გადამუშავებას ან/და დისტრიბუციას, ასევე პირველად წარმოებას;

ე) საცალო ვაჭრობის პუნქტზე, გარდა იმ საცალო ვაჭრობის პუნქტებისა, სადაც ხორციელდება თევზჭერის შედეგად მოპოვებული პროდუქტის და კვერცხის რეალიზაცია საბოლოო მომხმარებლისათვის მიწოდების მიზნით; ([17.05.2013 N 120](#) ამოქმედდეს გამოქვეყნებიდან 21-ე დღეს)

ვ) იმ ბიზნესოპერატორზე, რომელიც ეწევა მცენარეული წარმოშობის სურსათის წარმოებას (მათ შორის, პირველად წარმოებას), გადამუშავებას ან/და დისტრიბუციას;

ზ) სურსათზე, რომელიც მიიღება ამ წესის შესაბამისად მიღებული ცხოველური წარმოშობის პროდუქტების შემდგომი გადამუშავების შედეგად.

5. ამ მუხლის მე-4 პუნქტის „ზ“ ქვეპუნქტით გათვალისწინებულ სურსათის მწარმოებელ ბიზნესოპერატორზე ეს წესი ვრცელდება იმ შემთხვევაში, თუ აღნიშნული სურსათის წარმოების/გადამუშავების პროცესში ბიზნესოპერატორი თავად ახორციელებს ცხოველური წარმოშობის სურსათთან დაკავშირებულ ოპერაციებს ამ დადგენილებით განსაზღვრული წესით (როგორცაა: ცხოველის დაკვლა, გატარებული ხორცის, დამზადებული ხორცის, მექანიკურად განცალკევებული ხორცის წარმოება, მოლუსკებისა და თევზჭერის შედეგად მიღებული პროდუქტების მოპოვება, მოშენება

ან/და გადამუშავება, რძის პირველადი წარმოება, ნედლი რძის წარმოება და ამ წესით განსაზღვრული სხვა ოპერაციები).

მუხლი 2. ტერმინთა განმარტება

ამ წესის მიზნებისათვის გამოიყენება სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის შესახებ საქართველოს კოდექსით და ამ მუხლით განსაზღვრული ტერმინები, რომლებსაც აქვს შემდეგი მნიშვნელობა:

ა) ცხოველური წარმოშობის სურსათი – ადამიანის საკვებად განკუთვნილი გადამუშავებული ან გადაუმუშავებელი პროდუქტი, რომელიც მიიღება სურსათის საწარმოებლად განკუთვნილი ცხოველისაგან. ცხოველური წარმოშობის პროდუქტი ასევე მოიცავს თაფლს, სისხლს, ცოცხალ ორსაგდულიან მოლუსკებს, ცოცხალ კანეკლიანებს, ცოცხალ ტუნიკატებს და ზღვის ცოცხალ მუცელფეხიანებს, რომლებიც განკუთვნილია ადამიანის საკვებად;

ბ) ფერმა – ბიზნესოპერატორი, რომელიც ეწევა ცხოველის მოშენებას;

გ) ხორცი – მოიცავს შემდეგი ცხოველებისგან მიღებულ ადამიანის საკვებად განკუთვნილ ცხოველის ნაწილებს:

გ.ა) შინაური ჩლიქოსანი ცხოველი – შინაური მსხვილფეხა ცხოველი, ღორი, ცხვარი და კენტჩლიქიანები, ასევე გარეული ცხოველი, რომელიც მოშენებულია ფერმაში, როგორც შინაური ცხოველი;

გ.ბ) ფრინველი – შინაური ფრინველი, ასევე გარეული ფრინველი, რომელიც მოშენებულია ფერმაში, როგორც შინაური ფრინველი;

გ.გ) ბოცვრისნაირები – კურდღელი, ბოცვრი და მღრღნელები;

დ) ცხოველის ტან-ხორცი – ცხოველის სხეული მისი დაკვლისა და გამოშიგვნის შემდეგ;

ე) ახალი ხორცი – ხორცი, რომელსაც არ გაუვლია შენახვისათვის საჭირო არც ერთი პროცედურა, გარდა გაცივებისა, გაყინვისა და სწრაფად გაყინვისა, მათ შორის, ვაკუუმში ან შესაბამის კონტროლირებად ატმოსფერულ პირობებში შენახული ხორცი;

ვ) შიგნეული – ახალი ხორცი შინაგანი ორგანოებისა და სისხლის ჩათვლით, ცხოველის ტან-ხორცის გარდა;

ზ) შინაგანი ორგანოები – გულმკერდის, მუცლისა და მენჯის ღრუს ორგანოები, ასევე ტრაქეა და საყლაპავი მილი (ფრინველის შემთხვევაში – ჩიჩახვი);

თ) გატარებული ხორცი – ძვლებგამოცლილი ხორცი, რომელიც ფრაგმენტებად დაქუცმაცდა და შეიცავს 1%-ზე ნაკლებ მარილს;

ი) მექანიკურად განცალკევებული ხორცი – ხორცი, რომელიც მექანიკური საშუალებების გამოყენებით, განცალკევებულია ძვლისაგან, რაც იწვევს კუნთების ბოჭკოვანი სტრუქტურის დარღვევას ან შეცვლას; ([14.07.2015 N347 ამოქმედდეს 2015 წლის 1 აგვისტოდან](#))

კ) დამზადებული ხორცი (ფარში) – ახალი ხორცი, მათ შორის, ფრაგმენტებად დაქუცმაცებული ხორცი, რომელსაც დაემატა საკვები საშუალებები, საკაზმი ან საკვებდანამატი, ან რომელმაც გაიარა კუნთის სტრუქტურის შეცვლისათვის გადამუშავების არასაკმარისი პროცესი იმგვარად, რომ ახალი ხორცის მახასიათებლები არ დაუკარგავს;

ლ) სასაკლაო – ბიზნესოპერატორი, რომელიც ეწევა ცხოველის დაკვლას;

მ) ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკი – ფირფიტალაყუჩიანი მოლუსკი;

ნ) ზღვის ბიოტოქსინები – მომზადებული ნივთიერება, რომელიც გროვდება ორსაგდულიან მოლუსკში პლანქტონის შემცველი ტოქსინებით კვების შედეგად;

ო) კონდიცირება – ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების შეფუთვის ან დაფასოების წინ სიცოცხლისუნარიანობის უზრუნველსაყოფად მისი რეზერვუარში ან სხვა ტიპის დანადგარში შენახვა, რომელიც შეიცავს ზღვის სუფთა წყალს, ასევე მისი სხვა ბუნებრივ ადგილზე განთავსება, რათა მოშორებულ იქნეს ქვიშა, შლამი და ჭუჭყი, მისი ორგანოლეპტიკური თვისებების შენარჩუნების ან გაუმჯობესების მიზნით;

პ) რეტრანსლაცია – ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების ბუნებრივი გაწმენდა ზღვას ან ლაგუნაში გადაყვანის გზით მათი დაბინძურების შემცირებისათვის საჭირო დროის განმავლობაში. ეს არ მოიცავს იმ ზონებს, სადაც მოლუსკების გადატანა ხდება მათი შემდგომი გაზრდისა და გასუქებისათვის;

ჟ) თევზჭერის შედეგად მიღებული პროდუქტი (შემდგომში – თევზჭერის პროდუქტი) – ზღვასა და მტკნარ წყლებში მოპოვებული გარეული ან მოშენებული ცხოველები და მათი საკვებად გამოსაყენებელი ნაწილები (ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების, ცოცხალი კანეკლოვანების, ცოცხალი ტუნუკატების, ზღვის ცოცხალი მულცელფხოვანი მოლუსკების, ყველა ძუძუმწოვრის, ცივისსხლიანისა და ბაყაყის გარდა);

რ) მექანიკურად განცალკევებული თევზჭერის პროდუქტი – ნებისმიერი პროდუქტი, რომელიც მიიღება მექანიკური საშუალებებით თევზჭერის პროდუქტისაგან რბილობის განცალკევებით, რაც იწვევს თევზჭერის პროდუქტის ხორცის სტრუქტურის შეცვლას;

ს) ახალი თევზჭერის პროდუქტი – თევზჭერის გადაუმუშავებელი პროდუქტი, ვაკუუმში ან შესაბამის ატმოსფერულ პირობებში შენახული პროდუქტის ჩათვლით, რომელსაც გაცივების გარდა არ გაუვლია შენახვისათვის საჭირო არც ერთი პროცედურა;

ტ) დამზადებული თევზჭერის პროდუქტი – თევზჭერის გადაუმუშავებელი პროდუქტი, რომელმაც გაიარა პროცედურები, რის შედეგადაც დაირღვა მისი ანატომიური მთლიანობა, მათ შორის, გამოშიგვნა, თავის მოცლა, დაჭრა და დაქუცმაცება;

უ) ნედლი რძე – მოშენებული ცხოველისაგან მიღებული რძე, რომელიც არ გაცხელებულა 40°C-ზე მეტ ტემპერატურაზე ან არ გაუვლია ეკვივალენტური ეფექტის მქონე სხვა სახის დამუშავება;

ფ) კვერცხი – კვერცხი, რომელიც მიღებულია მოშენებული ფრინველისაგან, არ არის გატეხილი და რომელიც გამოსადეგია სურსათის დასამზადებლად ან საბოლოო მომხმარებლისათვის მიწოდების მიზნით;

ქ) თხევადი კვერცხი – გადაუმუშავებელი კვერცხის შიგთავსი ნაჭუჭის მოშორების შემდეგ;

ღ) გაბზარული კვერცხი – კვერცხი, რომელსაც დაზიანებული აქვს ნაჭუჭი, თუმცა შენარჩუნებული აქვს მემბრანის მთლიანობა;

ყ) ლოკოკინა – *Helix pomatia*Linné, *Helix espersa*Muller, *Helix lucorum* სახეობის ხმელეთის მულცელფხიანები და აქადინების კლასი;

შ) ხორცის პროდუქტი – გადამუშავებული პროდუქტი, რომელიც მიიღება ხორცის გადამუშავებით ან ამ გადამუშავებული პროდუქტის შემდგომი გადამუშავების პროცესის შედეგად და რომელსაც აღარ აქვს ახალი ხორცის მახასიათებლები;

ჩ) რძის პროდუქტი – გადამუშავებული პროდუქტი, რომელიც მიიღება ნედლი რძის გადამუშავებით ან ამ გადამუშავებული პროდუქტის შემდგომი გადამუშავების

შედეგად და რომელიც მოიცავს რძის ნაწარმს ან/და რძის შემცველ პროდუქტს; ([14.07.2015 N347](#) ამოქმედდეს 2015 წლის 1 აგვისტოდან)

ჩ¹) რძის ნაწარმი - რძისგან ან/და რძის შემადგენელი კომპონენტ(ებ)ისგან წარმოებული სურსათი, რომელსაც შესაძლოა, დამატებული ჰქონდეს გადამუშავებისათვის ფუნქციურად აუცილებელი საკვებდანამატ(ებ)ი და ინგრედიენტები იმ პირობით, რომ რძისთვის არადაამახასიათებელი კომპონენტ(ებ)ის დამატება არ ხდება რძის შემადგენელი კომპონენტ(ებ)ის ჩანაცვლების მიზნით; ([14.07.2015 N347](#) ამოქმედდეს 2015 წლის 1 აგვისტოდან)

ჩ²) რძის შემცველი პროდუქტი - სურსათი, რომელიც არ წარმოადგენს რძის ნაწარმს, რძის შედგენილ ნაწარმს, რძის აღდგენილ ნაწარმს ან რძის რეკომბინირებულ ნაწარმს და რომლის შემადგენელ ინგრედიენტს წარმოადგენს რძე, რძის ნაწარმი ან რძის შემადგენელი კომპონენტ(ებ)ი; ([14.07.2015 N347](#) ამოქმედდეს 2015 წლის 1 აგვისტოდან)

ც) კვერცხის პროდუქტი – გადამუშავებული პროდუქტი, რომელიც მიიღება კვერცხის გადამუშავებით ან ამ გადამუშავებული პროდუქტის შემდგომი გადამუშავების პროცესის შედეგად;

ძ) გადამუშავებული თევზჭერის პროდუქტი – გადამუშავებული პროდუქტი, რომელიც მიიღება თევზჭერის პროდუქტის გადამუშავებით ან ამ გადამუშავებული პროდუქტის შემდგომი გადამუშავების პროცესის შედეგად;

წ) ცხოველის გადამდნარი ცხიმი – ცხიმი, რომელიც მიიღება ხორცის (ძვლის ჩათვლით) გადამდნობის შედეგად და რომელიც განკუთვნილია ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის;

ჭ) ხიწიწი – წყლისა და ცხიმის ნაწილობრივი განცალკევების შემდეგ მიღებული ცხოველის გადამდნარი ცხიმის პროტეინის შემცველი ნარჩენი;

ხ) დამუშავებული კუჭი, შარდის ბუშტი და ნაწლავები – მუცლის ღრუ, შარდის ბუშტი და ნაწლავები, რომლებმაც მოპოვებისა და გაწმენდის შემდეგ გაიარა დამუშავება, კერძოდ, დამარილება, თერმული დამუშავება ან გაშრობა;

ჯ) სასმელი წყალი – საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად განსაზღვრული ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის განკუთვნილი წყალი;

კ) სუფთა წყალი – ზღვის, მდინარის ან სხვა არასასმელი წყალი, რომელიც არ შეიცავს ისეთ ნივთიერებებს, რომლებმაც შესაძლოა პირდაპირი ან არაპირდაპირი გავლენა მოახდინოს სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობაზე.

მუხლი 3. ბიზნესოპერატორის ზოგადი ვალდებულებები

1. ბიზნესოპერატორი, რომელიც ეწევა ცხოველური წარმოშობის სურსათის წარმოებას, გადამუშავებას ან/და დისტრიბუციას, ვალდებულია დაიცვას საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის №173 დადგენილებით დამტკიცებული „სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის ზოგადი წესი“ (დანართი №1) და ამ წესით გათვალისწინებული ჰიგიენური მოთხოვნები.

2. ბიზნესოპერატორი ვალდებულია ცხოველური წარმოშობის სურსათის გადამუშავებისას გამოიყენოს სასმელი წყალი, რომელიც აკმაყოფილებს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

3. ცხოველური წარმოშობის სურსათის წარმოებისას (გადამუშავებამდე), მათ შორის, თევზისა და სხვა ზღვის პროდუქტების გასარეცხად, შესაძლებელია სუფთა წყლის გამოყენება.

მუხლი 4. ჯანმრთელობის ნიშანდება და საიდენტიფიკაციო ნიშანი

1. სარეალიზაციოდ განკუთვნილ ცხოველური წარმოშობის სურსათს უნდა გააჩნდეს საქართველოს მთავრობის დადგენილებით დამტკიცებული „ცხოველური წარმოშობის სურსათის სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების წესის“ შესაბამისად მინიჭებული ჯანმრთელობის ნიშანდება.

2. სარეალიზაციოდ განკუთვნილ ცხოველური წარმოშობის სურსათს, რომელიც საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად არ საჭიროებს ჯანმრთელობის ნიშანდებას, უნდა ჰქონდეს საიდენტიფიკაციო ნიშანი ამ წესის 28-ე, 47-ე და 53-ე მუხლებით გათვალისწინებულ პროდუქტებზე (ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკი, ნედლი რძე და რძის პროდუქტები, კვერცხის პროდუქტების პარტია, თხევადი კვერცხი).

3. საიდენტიფიკაციო ნიშანი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ა) საიდენტიფიკაციო ნიშანი უნდა დაისვას, ვიდრე პროდუქტი დატოვებს წარმოების ადგილს;

ბ) საიდენტიფიკაციო ნიშანი უნდა იკითხებოდეს და იოლად არ იშლებოდეს;

გ) საიდენტიფიკაციო ნიშანი უნდა მოიცავდეს შემდეგი სახის ინფორმაციას:

გ.ა) იმ შემთხვევაში, თუ პროდუქტი წარმოებულია საქართველოში, საიდენტიფიკაციო ნიშანი უნდა მოიცავდეს ISO 3361 სტანდარტის მიხედვით საქართველოს 2-ასოიან კოდს – GE;

გ.ბ) საიდენტიფიკაციო ნიშანი უნდა შეიცავდეს ბიზნესოპერატორის აღიარების ნომერს. ([14.07.2015 N347](#) ამოქმედდეს 2015 წლის 1 აგვისტოდან)

დ) საიდენტიფიკაციო ნიშანი შესაძლოა განთავსდეს უშუალოდ პროდუქტზე, პროდუქტის შესაფუთ ან შესახვევ მასალაზე, ან ასევე შესაძლებელია საიდენტიფიკაციო ნიშანზე ამ მუხლის მე-3 პუნქტის „გ“ ქვეპუნქტით გათვალისწინებული ინფორმაცია განთავსდეს პროდუქტის ეტიკეტზე იმის მიხედვით, თუ პროდუქტი როგორი სახითაა განკუთვნილი რეალიზაციისათვის. საიდენტიფიკაციო ნიშანი შეიძლება ასევე იყოს გამძლე მასალისაგან დამზადებული იარლიყი;

ე) ცხოველური წარმოშობის პროდუქტების შემთხვევაში, რომლებიც ტრანსპორტირებისათვის მოთავსებულია კონტეინერებში ან დიდ შესაფუთ მასალაში და განკუთვნილია შემდგომი დამუშავებისათვის, გადამუშავების, შეხვევის ან შეფუთვისათვის, საიდენტიფიკაციო ნიშანი შეიძლება დაისვას კონტეინერის ან შეფუთვის ზედაპირზე;

ვ) ცხოველური წარმოშობის თხევადი, გრანულირებული და ფხვიერი პროდუქტების შემთხვევაში, რომელთა ტრანსპორტირება ხდება დიდი ოდენობით, ასევე დიდი ოდენობით ტრანსპორტირებული თევზჭერის პროდუქტის შემთხვევაში, საიდენტიფიკაციო ნიშანი აღარ არის აუცილებელი, თუ პროდუქტის თანდართული დოკუმენტაცია მოიცავს ქვეყნის 2-ასოიან კოდს ამ მუხლის მე-3 პუნქტის „გ.ა“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული წესით;

ზ) როდესაც ცხოველური წარმოშობის პროდუქტი მოთავსებულია შეფუთვაში და, ამასთანავე, ის განკუთვნილია საბოლოო მომხმარებლისათვის პირდაპირ მისაწოდებლად, საკმარისია, რომ საიდენტიფიკაციო ნიშანი დაერთოს მხოლოდ პროდუქტის შეფუთვის ზედაპირს.

მუხლი 5. საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემასთან დაკავშირებული მოთხოვნები

1. თუ ბიზნესოპერატორი წარმოადგენს სასაკლავოს ან ახორციელებს ნედლი რძის თერმულ დამუშავებას, იგი ვალდებულია დანერგოს საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) სისტემა „სურსათის/ცხოველის საკვების, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის შესახებ“ საქართველოს კოდექსით გათვალისწინებულ პრინციპებზე დაყრდნობით.

2. სასაკლაოზე საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) სისტემის დანერგვის შედეგად უზრუნველყოფილი უნდა იქნეს შემდეგი:

ა) მიღებულ ცხოველს ან ცხოველთა პარტიას უნდა ახლდეს ამ წესის მე-6 მუხლით გათვალისწინებული ინფორმაცია ან აღნიშნული ინფორმაცია სასაკლავოს მიეწოდოს ცხოველის ან ცხოველის პარტიის მიღებიდან 24 საათის განმავლობაში;

ბ) არ უნდა მოხდეს ცხოველის ან ცხოველთა პარტიის მიღება საკარანტინო ზონიდან, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც აღნიშნული ნებადართულია სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ;

გ) სასაკლავოსთვის ჩაბარებული ცხოველი ან ცხოველთა პარტია უნდა იყოს ჯანმრთელი, რამდენადაც სასაკლავოს შეუძლია აღნიშნულის განსაზღვრა.

მუხლი 6. ცხოველური წარმოშობის სურსათის საწარმოო ჯაჭვის შესახებ ინფორმაცია მიკვლევადობის უზრუნველსაყოფად

1. ბიზნესოპერატორმა, რომელიც წარმოადგენს სასაკლავოს, უნდა უზრუნველყოს ცხოველური წარმოშობის სურსათის საწარმოო ჯაჭვის შესახებ ინფორმაციის წარმოება მისთვის ჩაბარებულ ცხოველზე ან ცხოველის პარტიაზე ამ მუხლით დადგენილი წესით.

2. სასაკლაო ვალდებულია მის მიერ მიღებული ცხოველის ან ცხოველის პარტიის შესახებ ფლობდეს შემდეგი სახის ინფორმაციას:

ა) ცხოველის ან ცხოველის პარტიის მიმწოდებლის საიდენტიფიკაციო მონაცემებს, ფაქტობრივი მისამართისა და ცხოველის ან ცხოველის პარტიის ჩაბარების თარიღის მითითებით;

ბ) მიღებული ცხოველისათვის გამოყენებული ვეტერინარული პრეპარატების ან ცხოველის მკურნალობასთან დაკავშირებით ჩატარებული ღონისძიებების შესახებ, ასეთის არსებობის შემთხვევაში;

გ) მიღებული ცხოველის მიერ გადატანილი სხვადასხვა დაავადებების შესახებ, ასეთის არსებობის შემთხვევაში, რამაც შესაძლებელია გავლენა იქონიოს აღნიშნული ცხოველისაგან მიღებული ხორცის უვნებლობაზე;

დ) მიღებული ცხოველისგან აღებული ნიმუშის ლაბორატორიული ანალიზის შედეგის შესახებ, ასეთის არსებობის შემთხვევაში;

ე) მიღებულ ცხოველზე ჩატარებული დაკვლისწინა და დაკვლისშემდგომი შემოწმების შედეგების შესახებ;

ვ) სასაკლაოზე ცხოველის დაკვლისწინა და დაკვლისშემდგომი შემოწმებისათვის პასუხისმგებელი ვეტერინარი ექიმის სახელს, გვარს და სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ მისთვის მინიჭებულ საიდენტიფიკაციო კოდს.

3. ამ მუხლის მე-2 პუნქტით გათვალისწინებული ინფორმაციის წარმოება და მიწოდება შესაძლებელია ელექტრონული საშუალებებით.

თავი II

ჰიგიენის სპეციალური მოთხოვნები შინაური ჩლიქოსანი ცხოველის ხორცის მიმართ

მუხლი 7. ცოცხალი შინაური ჩლიქოსანი ცხოველის ტრანსპორტირება სასაკლაომდე

1. ბიზნესოპერატორი ვალდებულია განახორციელოს ცოცხალი შინაური ჩლიქოსანი ცხოველის სასაკლაომდე ტრანსპორტირება ჯანმრთელობის ისეთი დაზიანების გარეშე, რომელმაც შესაძლებელია გავლენა მოახდინოს ამ ცხოველისაგან მიღებული ხორცის უვნებლობაზე.

2. ბიზნესოპერატორმა არ უნდა განახორციელოს დაავადებული ცოცხალი შინაური ჩლიქოსანი ცხოველის ტრანსპორტირება სასაკლაომდე, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც აღნიშნული ნებადართულია ვეტერინარი ექიმის მიერ საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

მუხლი 8. მოთხოვნები შინაური ჩლიქოსანი ცხოველის სასაკლაოს მიმართ

1. სასაკლაოს უნდა ჰქონდეს დასაკლავად განკუთვნილი ცხოველისათვის მოსაცდელი სადგომები (რომელიც შესაძლოა იყოს სასაკლაოს გარეთ, თუ კლიმატური პირობები ამის საშუალებას იძლევა). მოსაცდელი სადგომები უნდა იძლეოდეს მათი დასუფთავებისა და დეზინფიცირების შესაძლებლობას.

2. სასაკლაოს საკანალიზაციო დრენაჟმა საფრთხე არ უნდა შეუქმნას დაკლული ცხოველისაგან მიღებული სურსათის უვნებლობას.

3. სასაკლაოს უნდა ჰქონდეს განცალკევებული ადგილი დაავადებული ან სავარაუდოდ დაავადების მქონე ცოცხალი შინაური ჩლიქოსანი ცხოველის განსათავსებლად, რათა თავიდან იქნეს აცილებული სხვა ცოცხალი ცხოველების ინფიცირება.

4. სასაკლაო ვალდებულია შინაური ჩლიქოსანი ცხოველის ხორცის დაბინძურების თავიდან აცილების მიზნით უზრუნველყოს:

ა) საჭირო ადეკვატური სამუშაო სივრცე საქმიანობის განსახორციელებლად;
ბ) შემდეგი პროცესების დროში ან სივრცეში განცალკევებულად განხორციელება:
ბ.ა) ცოცხალი ცხოველის გაბრუნება და სისხლგართმევა, ღორის შემთხვევაში – მისი დამდულვრა, ჯაგრის გაცლა, გაფხეკა და ორთქლში გატარება;

ბ.ბ) გამოშიგვნა და შემდგომი გაწმენდა;

ბ.გ) ნაწლავებისა და გულმკერდის დამუშავება;

ბ.დ) შიგნეულის დაფასოება;

გ) ხორცის იატაკსა და კედელთან შეხების შეძლებისდაგვარად თავიდან აცილება;

დ) ადამიანის საკვებად უვარგისი ხორცის საკვებად განკუთვნილი ხორცისაგან განცალკევებულად შენახვა;

ე) ცოცხალი ცხოველის ტრანსპორტირების საშუალებების დასუფთავების, სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებების განცალკევებულად შენახვა;

ვ) დაფასოებული და დაუფასოებელი ხორცის ერთმანეთისაგან განცალკევებულად შენახვა;

ზ) დაკვლის პროცედურებისათვის განკუთვნილი სივრცეები (საწარმოო ხაზები) ისე უნდა იყოს მოწყობილი, რომ თავიდან იქნეს აცილებული ამ სივრცეებს შორის ჯვარედინი დაბინძურება. იმ შემთხვევაში, თუ ერთსა და იმავე სასაკლაოში

მიმდინარეობს ცხოველის დაკვლასთან დაკავშირებული სხვადასხვა პროცედურები, საჭიროა უზრუნველყოფილ იქნეს ამ პროცედურების დროში ან სივრცეში განცალკევება ჯვარედინი დაბინძურების თავიდან აცილების მიზნით.

5. სასაკლაოს უნდა გააჩნდეს საქმიანობასთან დაკავშირებული იარაღების დეზინფიცირების საშუალება ცხელი წყლით (არანაკლებ 82°C-ისა) ან უნდა გააჩნდეს ანალოგიური ეფექტის მქონე ალტერნატიული საშუალება.

6. იმ შემთხვევაში, თუ ხდება ცხოველის დაკვლის შედეგად მიღებული ხორცის სასაკლაოში შენახვა, სასაკლაოს უნდა გააჩნდეს ხორცის შენახვისათვის საჭირო გასაყინი საშუალება.

7. სასაკლაოს უნდა გააჩნდეს სათავსოები იმ ხორცისათვის, რომელიც მიჩნეულია უვარგისად ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის.

8. რეკომენდებულია, სასაკლაოს გააჩნდეს დაავადებული და სავარაუდოდ დაავადების მქონე ცხოველის განადგურებისათვის იზოლირებული სივრცე. იმ შემთხვევაში, თუ სასაკლაოს არ გააჩნია დაავადებული ან სავარაუდოდ დაავადების მქონე ცხოველის განადგურებისათვის იზოლირებული სივრცე, ასეთი ცხოველის განადგურებისათვის გამოყენებული სივრცე, დანადგარები და აღჭურვილობა უნდა გაიწმინდოს, გაირეცხოს და მოხდეს მათი დეზინფიცირება აღნიშნული სივრცის, დანადგარებისა და აღჭურვილობის ხელახლა გამოყენებამდე.

9. თუ ნაკელი ინახება სასაკლაოში, ამისთვის უნდა არსებობდეს სპეციალურად გამოყოფილი ადგილი ან ტერიტორია.

მუხლი 9. მოთხოვნები იმ ბიზნესოპერატორების მიმართ, რომლებიც ეწევიან ცხოველის დაკვლის შედეგად მიღებული ხორცის დაჭრას

ბიზნესოპერატორი, რომელიც ეწევა ცხოველის დაკვლის შედეგად მიღებული ხორცის დაჭრას, ვალდებულია:

ა) უზრუნველყოს ხორცის დაბინძურების თავიდან აცილება;

ბ) უზრუნველყოს დაფასოებული ხორცის დაუფასოებელი ხორცისაგან დროში ან სივრცეში განცალკევებულად შენახვა ისე, რომ შესაფუთი მასალა ან ხორცის შენახვის მეთოდი არ გახდეს დაბინძურების წყარო;

გ) გააჩნდეს ამ წესის მე-11 მუხლით გათვალისწინებული ოპერაციების განხორციელებისათვის საჭირო აღჭურვილობა;

დ) გააჩნდეს საქმიანობასთან დაკავშირებული იარაღების დეზინფიცირების საშუალება ცხელი წყლით (არანაკლებ 82°C-ისა) ან ანალოგიური ეფექტის მქონე ალტერნატიული საშუალება.

მუხლი 10. ჰიგიენური მოთხოვნები დაკვლის პროცესის მიმართ

1. ადამიანის მიერ მოხმარების მიზნით სასაკლაომ უნდა ჩაიბაროს მხოლოდ ცოცხალი ცხოველი ამ წესის მე-12 მუხლით გათვალისწინებული შემთხვევის გარდა.

2. ფიზიკური ტრავმის გამო სასაკლაოში დაკლული ცხოველის ხორცი შეიძლება გამოყენებულ იქნეს ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის, თუ დაკვლისწინა და დაკვლისშემდგომი შემოწმების შედეგად დადგინდა, რომ ასეთი ცხოველის დაკვლის შედეგად მიღებული ხორცი უვნებელია ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის.

3. სასაკლავო ვალდებულია აწარმოოს ცხოველური წარმოშობის სურსათის საწარმოო ჯაჭვის შესახებ საინფორმაციო დოკუმენტაცია მიკვლევადობის უზრუნველსაყოფად ამ წესის მე-6 მუხლის შესაბამისად.

4. სასაკლავომ ცოცხალი შინაური ჩლიქოსანი ცხოველის დაკვლისას უნდა დაიცვას შემდეგი ჰიგიენური მოთხოვნები:

ა) ცხოველი დაკვლისას უნდა იყოს სუფთა;

ბ) განახორციელოს ცოცხალი ცხოველის დაკვლისწინა და დაკვლისშემდგომი შემოწმების შედეგად ვეტერინარი ექიმის მიერ გაცემული მითითებები;

გ) ცხოველის გაბრუების, სისხლგართმევის, გატყავების, გამოშიგვნისა და შემდგომი დამუშავებისას თავიდან აიცილოს ხორცის დაბინძურება, კერძოდ:

გ.ა) ტრაქეა და საყლაპავი მილი დაუზიანებლად უნდა შენარჩუნდეს სისხლგართმევის დროს, გარდა რელიგიური ტრადიციის მიხედვით განხორციელებული დაკვლის პროცესისა;

გ.ბ) ტყავისა და ბალნის საფარის (ჯაგრის) მოშორების დროს თავიდან იქნეს აცილებული:

გ.ბ.ა) ტყავის ზედაპირისა და ცხოველის ტან-ხორცის შეხება ერთმანეთთან;

გ.ბ.ბ) ტყავის ზედაპირისა და ბალანთან (ჯაგართან) შეხებაში მყოფი აღჭურვილობის ხორცთან შეხება;

გ.გ) ცხოველის გამოშიგვნის დროს უნდა იქნეს მიღებული ზომები კუჭ-ნაწლავის ტრაქტის შიგთავსის გაჟონვის თავიდან ასაცილებლად და, ამასთანავე, ტან-ხორცის გამოშიგვნა უნდა დასრულდეს არა უგვიანეს 45 წუთისა ცხოველის გაბრუებიდან და არა უგვიანეს 30 წუთისა მისი სისხლგართმევის შემდეგ;

გ.დ) ცხოველის სარძევე ჯირკვლის ამოღებისას არ უნდა მოხდეს რძის გაჟონვა და ხსენის მინარევის შეღწევა ცხოველის ტან-ხორცში;

დ) ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის განკუთვნილი ცხოველის ტანი და მისი სხვა ნაწილები სრულად უნდა გატყავდეს, გარდა ღორისა, ხოლო ცხვრის, ვირის და ხბოს შემთხვევაში – გარდა მისი თავ-ფეხისა. თავ-ფეხი ისე უნდა დამუშავდეს, რომ არ მოხდეს ცხოველის სხვა ხორცის დაბინძურება;

ე) თუ ღორის გატყავება არ ხდება, დაუყოვნებლივ უნდა მოხდეს ჯაგრის მოცილება მდულარე წყლის საშუალებით, რათა ხორცის დაბინძურების საფრთხე მინიმუმამდე იყოს დაყვანილი. დამდულდვის შემდეგ ღორის ტან-ხორცი სასმელი წყლით უნდა გაირეცხოს;

ვ) ცხოველის ტან-ხორცს არ უნდა ჰქონდეს ფეკალური დაბინძურება, ნებისმიერი ასეთი აშკარა დაბინძურება მოცილებული უნდა იქნეს;

ზ) ცხოველის ტან-ხორცი და შიგნეული არ უნდა იყოს შეხებაში იატაკსა და კედელთან;

თ) ადამიანის საკვებად უვარგისი ხორცი არ უნდა იყოს შეხებაში ადამიანის საკვებად განკუთვნილ ხორცთან;

ი) დაკვლისშემდგომი შემოწმების დასრულებამდე დაკლული ცხოველის დაკვლისშემდგომ შემოწმებას დაქვემდებარებული ნაწილები:

ი.ა) უნდა იყოს იდენტიფიცირებადი ისე, რომ გარკვეული იყოს, თუ რომელი ცხოველისგან მიღებულ ტან-ხორცს მიეკუთვნება აღნიშნული ნაწილები;

ი.ბ) არ უნდა იყოს შეხებაში სხვა ცხოველისგან მიღებულ ტან-ხორცთან, შიგნეულობასა და შინაგან ორგანოებთან, მათ შორის, იმ ნაწილებთან, რომლებმაც უკვე გაიარეს დაკვლისშემდგომი შემოწმება;

კ) ორივე თირკმელი უნდა იქნეს ამოღებული თავისი ცხიმსაფარიდან. შინაური მსხვილფეხა ცხოველის, ღორისა და კენტრილიანი ცხოველის შემთხვევაში პერირენალური მემბრანა ასევე უნდა იქნეს ამოღებული ცხოველის ტან-ხორციდან;

ლ) დაკვლისშემდგომი შემოწმების შემდეგ:

ლ.ა) შინაური მსხვილფეხა, კენტრილიანი ცხოველებისა და ღორის ნუშისებრი ჯირკვლები უნდა იქნეს ამოღებული ცხოველის ტან-ხორციდან;

ლ.ბ) დაკვლისშემდგომი შემოწმების შედეგად ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის უვარგისად მიჩნეული ცხოველის ნაწილები, შეძლებისდაგვარად სწრაფად უნდა იქნეს გატანილი საწარმოს სუფთა ადგილიდან;

ლ.გ) დაკვლისშემდგომი შემოწმების შედეგად ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის ცხოველის უვარგისად მიჩნეული ნაწილები და ასევე ადამიანის საკვებად ცხოველის გამოუყენებელი ნარჩენები არ უნდა იყოს კონტაქტში დაკვლისშემდგომი შემოწმების შედეგად ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის ცხოველის ვარგისად მიჩნეულ ნაწილებთან;

მ) ცხოველის დაკვლისა და დაკვლისშემდგომი შემოწმების დასრულების შემდეგ ხორცი უნდა შეინახოს ამ წესის მე-13 მუხლით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად;

ნ) ხორცის შემდგომი დამუშავების შემთხვევაში:

ნ.ა) კუჭი უნდა დაიმდულროს ან გაიწმინდოს;

ნ.ბ) ნაწლავები უნდა დაიცალოს და გაიწმინდოს;

ნ.გ) თავ-ფეხი უნდა გატყავდეს ან დაიმდულროს და მოხდეს დეჰილაცია;

ო) დაავადებული ან სავარაუდოდ დაავადების მქონე ცხოველის განადგურების მიზნით მისი განადგურებისას გამოყენებული სივრცე, დანადგარები და აღჭურვილობა უნდა გაიწმინდოს, გაირეცხოს და მოხდეს მათი დეზინფიცირება აღნიშნული სივრცის ხელახლა გამოყენებამდე, იმ შემთხვევაში, თუ სასაკლავოს არ აქვს გამოყოფილი სპეციალური ადგილი დაავადებული ან სავარაუდოდ დაავადების მქონე ცხოველის განადგურებისათვის.

მუხლი 11. ჰიგიენური მოთხოვნები ხორცის დაჭრის და ძვლების გამოცლის პროცესის მიმართ

1. ბიზნესოპერატორმა უნდა უზრუნველყოს, რომ შინაური ჩლიქოსანი ცხოველის დაკვლის შედეგად მიღებული ხორცის დაჭრა და ძვლების გამოცლა განხორციელდეს შემდეგი მოთხოვნების დაცვით:

ა) შინაური ჩლიქოსანი ცხოველის დაკვლის შედეგად მიღებული ტან-ხორცი უნდა დაიჭრას ორ ნაწილად ან მეოთხედ ნაწილებად, ხოლო ორ ნაწილად დაჭრილი ტანხორცის თითოეული ნაჭრის დაჭრის შემთხვევაში თითოეული ნაწილი უნდა დაიჭრას არა უმეტეს სამ ნაჭრად. ხორცის შემდგომი დაჭრა და ძვლების გამოცლა უნდა განხორციელდეს ხორცის დასაჭრელად განკუთვნილ ადგილას;

ბ) შინაური ჩლიქოსანი ცხოველის დაკვლის შედეგად მიღებულ ხორცზე მუშაობა ისე უნდა განხორციელდეს, რომ თავიდან იქნეს აცილებული ან მინიმუმამდე იქნეს დაყვანილი ხორცის დაბინძურება. ამისათვის ბიზნესოპერატორმა უნდა უზრუნველყოს:

ბ.ა) ხორცის დაჭრა, ძვლებისაგან გამოცლა, შეხვევა და შეფუთვა ისე, რომ შიგნეულის ტემპერატურა შენარჩუნდეს არა უმეტეს 3°C – 5°C -ზე, ხოლო ხორცის სხვა ნაწილების ტემპერატურა უნდა შენარჩუნდეს არა უმეტეს 7° – 10°C -ზე;

ბ.ბ) იმ შემთხვევაში, თუ ერთი და იმავე ბიზნესოპერატორის მიერ ხორციელდება სხვადასხვა სახეობის ცხოველის დაკვლის შედეგად მიღებული ხორცის დაჭრა, ჯვარედინი დაბინძურების თავიდან აცილების მიზნით საჭიროა სხვადასხვა სახეობის ცხოველის ხორცის დაჭრა განხორციელდეს დროში ან სივრცეში განცალკევებულად.

2. ხორცი შეიძლება დაიჭრას და ძვლები გამოეცალოს მანამ, სანამ ხორცის ტემპერატურა მიაღწევს ამ მუხლის პირველი პუნქტის „ბ.ა“ ქვეპუნქტით განსაზღვრულ ტემპერატურას, ამ წესის მე-13 მუხლის პირველი პუნქტის „დ“ ქვეპუნქტით განსაზღვრულ შემთხვევაში.

3. ხორცი შეიძლება დაიჭრას და ძვლები გამოეცალოს იქნეს ამ მუხლის პირველი პუნქტის „ბ.ა“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული ტემპერატურის მიღწევამდე, თუ ხორცის დაჭრა ხორციელდება სასაკლაოში. ასეთ შემთხვევაში დაკვლის ადგილიდან ხორცი პირდაპირ უნდა განთავსდეს დაჭრისათვის განკუთვნილ სპეციალურ ადგილას ან შესაძლებელია ხორცი გრილ ან გაყინულ ოთახში გარკვეული მოსაცდელი პერიოდის გასვლის შემდეგ გადატანილ იქნეს დაჭრისათვის განკუთვნილ სპეციალურ ადგილას. როგორც კი ხორცი დაიჭრება ან დაფასოვდება, ის უნდა გაგრილდეს ამ მუხლის პირველი პუნქტის „ბ.ა“ ქვეპუნქტით განსაზღვრულ ტემპერატურამდე.

მუხლი 12. ცხოველის გადაუდებელი დაკვლა სასაკლაოს გარეთ

1. იმ შემთხვევაში, თუ შინაურ ჩლიქოსან ცხოველს გააჩნია ისეთი ფიზიკური ტრავმა, რომლის გამოც შეუძლებელია მისი ტრანსპორტირება სასაკლაომდე, ის შეიძლება დაიკლას სასაკლაოზე მიყვანის გარეშე.

2. ამ მუხლის პირველი პუნქტის შემთხვევაში ბიზნესოპერატორი ვალდებულია დაიცვას შემდეგი მოთხოვნები:

ა) ცხოველს უნდა ჩაუტარდეს დაკვლისწინა შემოწმება ვეტერინარი ექიმის მიერ;

ბ) დაკლული და სისხლგართმეული ცხოველი უნდა იქნეს გადაყვანილი სასაკლაოში;

გ) სასაკლაოში გადაყვანამდე შეიძლება მხოლოდ ცხოველის კუჭის და ნაწლავების ამოღება ცხოველის ტან-ხორციდან ვეტერინარი ექიმის ზედამხედველობით;

დ) დაკლული ცხოველისგან მოშორებული შინაგანი ორგანოების ნებისმიერი ნაწილი უნდა იქნეს გადატანილი სასაკლაოში და იდენტიფიცირებული, როგორც სასაკლაოს გარეთ დაკლული ცხოველის შიგნეულობა;

ე) თუ ცხოველის დაკვლასა და სასაკლაოზე მიყვანას შორის შუალედი აღემატება ორ საათს, დაკლული ცხოველი უნდა გაგრილდეს, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც კლიმატური პირობები დაკლული ხორცის გრილად შენახვის შესაძლებლობას იძლევა;

ვ) დაკლულ ცხოველს, ამ წესის მე-6 მუხლით გათვალისწინებული ინფორმაციის გარდა, სასაკლაოში მიყვანისას თან უნდა ჰქონდეს ვეტერინარი ექიმის მიერ გაცემული საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად განსაზღვრული ჯანმრთელობის სერტიფიკატი დაკვლისწინა შემოწმების დადებითი შედეგების შესახებ, გადაუდებელი დაკვლის თარიღის, დროს და მიზეზების მითითებით;

ზ) დაკლული ცხოველისგან მიღებულ ხორცს სასაკლაოზე მიტანისას უნდა ჩაუტარდეს დაკვლისშემდგომი შემოწმება.

მუხლი 13. ხორცის შენახვა და ტრანსპორტირება

1. ბიზნესოპერატორმა უნდა უზრუნველყოს შინაური ჩლიქოსანი ცხოველების ხორცის შენახვისა და ტრანსპორტირების განხორციელება შემდეგი პირობების დაცვით:

ა) დაკვლისშემდგომი შემოწმებისთანავე ცხოველის ხორცი უნდა გაგრილდეს სასაკლაოში ისე, რომ შიგნეულის ტემპერატურამ მიაღწიოს არა უმეტეს 3°C – 5°C -ს, ხოლო ხორცის სხვა ნაწილების ტემპერატურამ მიაღწიოს არა უმეტეს 7°C – 10°C -ს და, ამასთანავე, უზრუნველყოფილ იქნეს ტემპერატურის უწყვეტი კლება. თუმცა ხორცი შეიძლება დაიჭრას და ძვლები გამოეცალოს გაგრილების პროცესში, ამ წესის მე-11 მუხლის მე-3 პუნქტის შესაბამისად;

ბ) გაგრილების პროცესში, უზრუნველყოფილი უნდა იქნეს ადეკვატური ვენტილაცია, რათა არ მოხდეს ხორცის ზედაპირზე კონდენსაცია;

გ) შიგნეულისა და ხორცის სხვა ნაწილების ტემპერატურამ უნდა მიაღწიოს ამ პუნქტის „ა“ ქვეპუნქტით გათვალისწინებულ ტემპერატურას და აღნიშნული ტემპერატურა უნდა შენარჩუნდეს შენახვის მთელი პერიოდის განმავლობაში;

დ) შიგნეულისა და ხორცის სხვა ნაწილების ტემპერატურამ უნდა მიაღწიოს ამ პუნქტის „ა“ ქვეპუნქტით გათვალისწინებულ ტემპერატურას მის ტრანსპორტირებამდე და შეინარჩუნოს ეს ტემპერატურა ტრანსპორტირების განმავლობაში, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც ტრანსპორტირება გრძელდება არა უმეტეს ორი საათისა.

2. გაყინვისთვის განკუთვნილი ხორცი უნდა გაიყინოს დაყოვნების გარეშე, საჭიროების შემთხვევაში, გაყინვამდე საჭირო სტაბილიზაციის პერიოდის გათვალისწინებით.

3. დაუფასოებელი ხორცის შენახვა და ტრანსპორტირება უნდა მოხდეს დაუფასოებელი ხორცისაგან განცალკევებით, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც დაუფასოებელი და დაუფასოებელი ხორცის შენახვა და ტრანსპორტირება ხდება სხვადასხვა დროს ან ისე, რომ დასაუფასოებელი მასალა და შენახვისა და ტრანსპორტირების მეთოდი ვერ გახდება ხორცის დაბინძურების წყარო.

მუხლი 14. მოშინაურებული გარეული ცოცხალი ჩლიქოსანი ცხოველი

ბიზნესოპერატორი, რომელიც ეწევა გარეული ცოცხალი ჩლიქოსანი ცხოველის მოშენებას და/ან დაკვლას, ვალდებულია დაიცვას ამ წესით დადგენილი მოთხოვნები.

თავი III

ჰიგიენის სპეციალური მოთხოვნები ფრინველისა და ბოცვრისნაირების მიმართ

მუხლი 15. ცოცხალი ფრინველისა და ბოცვრისნაირების ტრანსპორტირება სასაკლაომდე

1. ბიზნესოპერატორი ვალდებულია განახორციელოს ცოცხალი ფრინველისა და ბოცვრისნაირების დაკვლის ადგილამდე ტრანსპორტირება ჯანმრთელობის ისეთი დაზიანების გარეშე, რომელმაც შესაძლებელია გავლენა მოახდინოს ამ ცხოველისგან მიღებული ხორცის უვნებლობაზე.

2. ბიზნესოპერატორმა არ უნდა განახორციელოს დაავადებული ცოცხალი ფრინველისა და ბოცვრისნაირების ტრანსპორტირება დაკვლის ადგილამდე, გარდა იმ

შემთხვევისა, როდესაც აღნიშნული ნებადართულია ვეტერინარი ექიმის მიერ საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

3. დაუშვებელია ცოცხალი ფრინველისა და ბოცვრისნაირების ტრანსპორტირება საკარანტინო ზონიდან, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც აღნიშნული ნებადართულია სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ.

მუხლი 16. ჰიგიენური მოთხოვნები დაკვლის პროცესის მიმართ

1. ბიზნესოპერატორი ვალდებულია უზრუნველყოს დაავადებული და სავარაუდოდ დაავადების მქონე ცოცხალი ფრინველისა და ბოცვრისნაირების ცალკე განთავსება, რათა თავიდან იქნეს აცილებული სხვა ცოცხალი ცხოველის ინფიცირება.

2. ბიზნესოპერატორმა ფრინველისა და ბოცვრისნაირების ხორცის დაბინძურების თავიდან აცილების მიზნით უნდა უზრუნველყოს:

ა) საჭირო ადეკვატური სამუშაო სივრცე საქმიანობის განსახორციელებლად;

ბ) შემდეგი პროცესების დროში ან სივრცეში განცალკევებულად განხორციელება:

ბ.ა) ცოცხალი ფრინველის ან ბოცვრისნაირების გაბრუება/გათიშვა და სისხლგართმევა;

ბ.ბ) თმის საფარისაგან (ბუმბულისაგან) გაპუტვა ან გატყავება და დამდუღვრა;

ბ.გ) ფრინველის ან ბოცვრისნაირის ხორცის დაჭრა და გამოშიგვნა;

გ) ხორცის იატაკსა და კედელთან შეხების თავიდან აცილება;

დ) დაკვლის პროცედურებისათვის განკუთვნილი სივრცეების (საწარმოო ხაზები) ისეთი მოწყობა, რომ თავიდან იქნეს აცილებული ამ სივრცეებს შორის ჯვარედინი დაბინძურება. იმ შემთხვევაში, თუ ერთსა და იმავე სივრცეში მიმდინარეობს ფრინველის ან ბოცვრისნაირების დაკვლასთან დაკავშირებული სხვადასხვა პროცედურები, საჭიროა უზრუნველყოფილ იქნეს ამ პროცედურების დროში ან სივრცეში განცალკევება ჯვარედინი დაბინძურების თავიდან აცილების მიზნით;

ე) საქმიანობასთან დაკავშირებული იარაღების დეზინფიცირება ცხელი წყლით (არანაკლებ 82⁰C-ისა) ან უნდა გააჩნდეს ანალოგიური ეფექტის მქონე ალტერნატიული საშუალება;

ვ) ხორცის შენახვისათვის საჭირო გასაყინი საშუალების არსებობა იმ შემთხვევაში, თუ ხდება ცხოველის დაკვლის შედეგად მიღებული ხორცის შენახვა;

ზ) ადამიანის საკვებად უვარგისი ხორცის განთავსებისათვის სპეციალური სათავსოების არსებობა;

თ) ცოცხალი ფრინველის ან ბოცვრისნაირების ტრანსპორტირებისათვის ისეთი საშუალებების არსებობა, რომლებიც იძლევა მათი დასუფთავების, გარეცხვისა და, საჭიროების შემთხვევაში, დეზინფიცირების შესაძლებლობას.

3. ბიზნესოპერატორმა ცოცხალი ფრინველისა და ბოცვრისნაირების დაკვლისას უნდა დაიცვას შემდეგი ჰიგიენური მოთხოვნები:

ა) ადამიანის მიერ მოხმარების მიზნით უნდა დაიკლას ცოცხალი ფრინველი ან ბოცვრისნაირები;

ბ) შეასრულოს ცოცხალი ფრინველის ან ბოცვრისნაირის დაკვლისწინა და დაკვლისშემდგომი შემოწმების შედეგად ვეტერინარი ექიმის მიერ გაცემული მითითებები;

გ) ფრინველის ან ბოცვრისნაირების გათიშვის, სისხლგართმევის, გატყავების ან გაპუტვის, გამოშიგვნისა და შემდგომი დამუშავებისას თავიდან აიცილოს ხორცის

დაბინძურება, კერძოდ: უნდა მიიღოს ზომები კუჭნაწლავის ტრაქტის შიგთავსის გაჟონვის თავიდან ასაცილებლად. ამასთან, გამოშიგვნა უნდა დასრულდეს არა უგვიანეს 45 წუთისა გაბრუებიდან და არა უგვიანეს 30 წუთისა სისხლგართმევის შემდეგ;

დ) დაკვლისშემდგომი შემოწმების შემდეგ:

დ.ა) დაკვლისშემდგომი შემოწმების შედეგად ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის უვარგისად მიჩნეული ფრინველის ან ბოცვრისნაირების ნაწილები შეძლებისდაგვარად სწრაფად უნდა იქნეს გატანილი საწარმოს სუფთა ადგილიდან;

დ.ბ) დაკვლისშემდგომი შემოწმების შედეგად ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის ფრინველის ან ბოცვრისნაირების უვარგისად მიჩნეული ნაწილები და ასევე ადამიანის საკვებად ფრინველის ან ბოცვრისნაირების გამოყენებელი ნარჩენები არ უნდა იყოს კონტაქტში დაკვლისშემდგომი შემოწმების შედეგად ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის ფრინველის ან ბოცვრისნაირების ვარგისად მიჩნეულ ნაწილებთან.

4. გამოშიგვნისა და ვეტერინარი ექიმის მიერ დაკვლისშემდგომი შემოწმებისთანავე დაკლული ფრინველი ან ბოცვრისნაირები უნდა გასუფთავდეს და გაცივდეს არა უმეტეს 4⁰C-ზე. გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც ხორცის დაჭრა ხდება მისი დაკვლისთანავე.

5. დაავადებული ან სავარაუდოდ დაავადების მქონე ფრინველის ან ბოცვრისნაირების განადგურების მიზნით მისი განადგურებისას გამოყენებული სივრცე, დანადგარები და აღჭურვილობა უნდა გაიწმინდოს, გაირეცხოს და მოხდეს მათი დეზინფიცირება აღნიშნული სივრცის ხელახლა გამოყენებამდე იმ შემთხვევაში, თუ ბიზნესოპერატორს არ აქვს გამოყოფილი სპეციალური ადგილი დაავადებული ან სავარაუდოდ დაავადების მქონე ფრინველის ან ბოცვრისნაირების განადგურებისათვის.

6. ბიზნესოპერატორი, რომელიც ეწევა ფრინველის ან ბოცვრისნაირების მოშენებას ან/და დაკვლას, ვალდებულია აწარმოოს საწარმოო ჯაჭვის შესახებ საინფორმაციო დოკუმენტაცია ამ წესის მე-1 მუხლის მე-2 და მე-3 პუნქტების შესაბამისად.

მუხლი 17. ჰიგიენური მოთხოვნები ხორცის დაჭრისა და ძვლების გამოცლის პროცესის მიმართ

1. დაკლული ფრინველის ან ბოცვრისნაირებისაგან მიღებული ხორცის დაჭრის პროცესის დროს დაკლული უნდა იყოს შემდეგი ჰიგიენური მოთხოვნები:

ა) თავიდან იქნეს აცილებული ხორცის დაბინძურება;

ბ) უზრუნველყოფილ იქნეს დაფასოებული ხორცის დაუფასოებელი ხორცისაგან დროში ან სივრცეში განცალკევებულად შენახვა ისე, რომ შესაფუთი მასალა ან ხორცის შენახვის მეთოდი არ გახდეს დაბინძურების წყარო;

გ) უნდა არსებობდეს საქმიანობასთან დაკავშირებული იარაღების დეზინფიცირების საშუალება ცხელი წყლით (არანაკლებ 82⁰C-ისა) ან ანალოგიური ეფექტის მქონე ალტერნატიული საშუალება;

დ) ფრინველის ან ბოცვრისნაირების დაკვლის შედეგად მიღებულ ხორცზე მუშაობა ისე უნდა განხორციელდეს, რომ თავიდან იქნეს აცილებული ან მინიმუმამდე დაყვანილი ხორცის დაბინძურება. ამისათვის:

დ.ა) ბიზნესოპერატორმა ხორცის დაჭრა, ძვლებისაგან გამოცლა, შეხვევა და შეფუთვა უნდა განახორციელოს ისე, რომ ხორცის ტემპერატურა შენარჩუნდეს არა უმეტეს 4°C-ზე;

დ.ბ) იმ შემთხვევაში, თუ ერთი და იმავე ბიზნესოპერატორის მიერ ხორციელდება სხვადასხვა სახეობის ფრინველის ან ბოცვრისნაირების დაკვლის შედეგად მიღებული ხორცის დაჭრა, ჯვარედინი დაბინძურების თავიდან აცილების მიზნით საჭიროა სხვადასხვა სახეობის ფრინველის ან ბოცვრისნაირების ხორცის დაჭრა განხორციელდეს დროში ან სივრცეში განცალკევებულად.

2. ხორცი შეიძლება დაიჭრას და ძვლები გამოცლილ იქნეს ამ მუხლის პირველი პუნქტის „დ.ა“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული ტემპერატურის მიღწევამდე, თუ ხორცის დაჭრა ხორციელდება იმავე საწარმოში, სადაც განხორციელდა მისი დაკვლა. ასეთ შემთხვევაში დაკვლის ადგილიდან ხორცი პირდაპირ უნდა განთავსდეს დაჭრისათვის განკუთვნილ სპეციალურ ადგილას ან შესაძლებელია ხორცი გრილ ან გაყინულ ოთახში გარკვეული მოსაცდელი პერიოდის გასვლის შემდეგ გადატანილ იქნეს დაჭრისათვის განკუთვნილ სპეციალურ ადგილას.

3. როგორც კი ხორცი დაიჭრება და, საჭიროების შემთხვევაში, დაფასოვდება, ის უნდა გაგრძელდეს ამ მუხლის პირველი პუნქტის „დ.ა“ ქვეპუნქტით განსაზღვრულ ტემპერატურამდე.

4. დაუფასოებელი ხორცის შენახვა და ტრანსპორტირება უნდა მოხდეს დაუფასოებელი ხორცისაგან განცალკევებით, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც დაუფასოებელი და დაფასოებელი ხორცის შენახვა და ტრანსპორტირება ხდება სხვადასხვა დროს ან ისე, რომ დასაფასოებელი მასალა და შენახვისა და ტრანსპორტირების მეთოდი ვერ გახდება ხორცის დაბინძურების წყარო.

მუხლი 18. მოშინაურებული გარეული ფრინველები და ბოცვრისნაირები

ბიზნესოპერატორი, რომელიც ეწევა გარეული ფრინველებისა და ბოცვრისნაირების მოშენებას და/ან დაკვლას, ვალდებულია დაიცვას ამ წესით დადგენილი მოთხოვნები.

თავი IV

სპეციალური ჰიგიენური მოთხოვნები გატარებული ხორცის, დამზადებული ხორცისა და მექანიკურად განცალკევებული ხორცის მიმართ

მუხლი 19. მოთხოვნები ხორცის მწარმოებელი საწარმოებისათვის

ბიზნესოპერატორმა, რომელიც აწარმოებს დამზადებულ ხორცს, გატარებულ ხორცს ან მექანიკურად განცალკევებულ ხორცს, უნდა უზრუნველყოს:

ა) ხორცის ან/და ხორცის პროდუქტების დაბინძურების თავიდან აცილება;

ბ) დაუფასოებელი ხორცის ან/და ხორცის პროდუქტების შენახვა დაფასოებელი ხორცის ან/და ხორცის პროდუქტებისაგან განცალკევებით, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც დაუფასოებელი და დაფასოებელი ხორცის ან/და ხორცის პროდუქტების შენახვა ხდება სხვადასხვა დროს ან ისე, რომ დასაფასოებელი მასალა და შენახვის მეთოდი ვერ გახდება ხორცის ან/და ხორცის პროდუქტის დაბინძურების წყარო;

გ) საქმიანობასთან დაკავშირებული იარაღების დეზინფიცირების შესაძლებლობა ცხელი წყლით (არანაკლებ 82⁰C-ისა) ან უნდა გააჩნდეს ანალოგიური ეფექტის მქონე ალტერნატიული საშუალება.

მუხლი 20. მოთხოვნები ნედლი მასალისადმი

1. ნედლი მასალა, რომელიც გამოიყენება გატარებული ხორცის საწარმოებლად:

ა) უნდა აკმაყოფილებდეს ახალი ხორცის მახასიათებლებს;

ბ) უნდა იქნეს მიღებული საყრდენ-მამოძრავებელი სისტემის კუნთებისაგან, მათ შორის, მაკავშირებელი ცხიმოვანი ქსოვილისაგან;

გ) არ უნდა იყოს წარმოებული:

გ.ა) სხვა ნაწილებისა და ნარჩენი ნაჭრებისაგან, გარდა ერთიანი კუნთოვანი ნაჭრისა;

გ.ბ) ხორცისაგან, რომელიც შეიცავს ტყავს ან ძვლის ნაწილებს;

გ.გ) თავის ხორცისაგან, გარდა საღეჭი კუნთისა, ლოყის არაკუნთოვანი ნაწილისა, მაჯისა და თათის არისა, ძვლოვანი კოვზისა და დიაფრაგმის კუნთებისა.

2. დამზადებული ხორცისათვის შესაძლოა გამოყენებულ იქნეს შემდეგი სახის ნედლი მასალა:

ა) ახალი ხორცი;

ბ) ხორცი, რომელიც აკმაყოფილებს ამ მუხლის პირველი პუნქტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

3. მექანიკურად განცალკევებული ხორცის წარმოებისას:

ა) გამოყენებული ნედლი მასალა უნდა აკმაყოფილებდეს ახალი ხორცის მახასიათებლებს;

ბ) არ უნდა იქნეს გამოყენებული შემდეგი ნედლი მასალა:

ბ.ა) ფრინველის შემთხვევაში – ფეხები, კისრის კანი და თავი;

ბ.ბ) სხვა ცხოველების შემთხვევაში – თავ-ფეხის, კუდის, ბარძაყის, წვივის, მხრის, წინა მხრის, მაჯის და იდაყვის ძვლები.

მუხლი 21. წარმოების და წარმოების შემდგომი ჰიგიენური მოთხოვნები

1. ბიზნესოპერატორმა, რომელიც აწარმოებს გატარებულ ხორცს, დამზადებულ ხორცს ან მექანიკურად განცალკევებულ ხორცს, უნდა უზრუნველყოს წარმოების პროცესში პროდუქტის დაბინძურების საფრთხის თავიდან აცილება ან მინიმუმამდე შემცირება ისე, რომ ფრინველის ხორცის ტემპერატურა შენარჩუნდეს არა უმეტეს 4⁰C-ზე, შიგნეულობის ტემპერატურა – არა უმეტეს 3⁰C-ზე და სხვა სახის ხორცის ტემპერატურა – არა უმეტეს 7⁰C-ზე.

2. გატარებული ხორცისა და დამზადებული ხორცის წარმოებაზე ვრცელდება შემდეგი მოთხოვნები:

ა) გაყინულ ან ღრმად გაყინულ ხორცს, რომელიც გამოიყენება გატარებული ხორცისა და დამზადებული ხორცის საწარმოებლად, უნდა გამოეცალოს ძვლები;

ბ) თუ გატარებული ხორცი მზადდება გაცივებული ხორცისაგან:

ბ.ა) ფრინველის შემთხვევაში – უნდა მომზადდეს ფრინველის დაკვლიდან არა უმეტეს 3 დღეში;

ბ.ბ) ყველა სხვა ცხოველის შემთხვევაში – უნდა მომზადდეს ცხოველის დაკვლიდან არა უმეტეს 6 დღეში;

ბ.გ) ძროხისა და ხბოს ძვალგამოცლილი, ჰერმეტიკულად შეფუთული ხორცის შემთხვევაში – უნდა მომზადდეს ძროხის ან ხბოს დაკვლიდან არა უმეტეს 15 დღეში;

გ) წარმოების შემდეგ გატარებული ხორცი და დამზადებული ხორცი დაუყოვნებლივ უნდა შეიფუთოს ან შეიხვიოს და, ამასთანავე:

გ.ა) გატარებული ხორცის შემთხვევაში პროდუქტი უნდა გაცივდეს იმგვარად, რომ პროდუქტის ტემპერატურამ მიაღწიოს არა უმეტეს 2⁰C-ს, ხოლო დამზადებული ხორცის შემთხვევაში – არა უმეტეს 4⁰C-ს; ან

გ.ბ) გატარებული ხორცი ან დამზადებული ხორცი უნდა გაიყინოს იმგვარად, რომ პროდუქტის ტემპერატურამ მიაღწიოს არა უმეტეს -18⁰C-ს;

დ) ამ პუნქტის „გ“ ქვეპუნქტით გათვალისწინებული ტემპერატურა უნდა შენარჩუნდეს გატარებული ხორცისა და დამზადებული ხორცის ტრანსპორტირებისა და შენახვის დროს.

3. მექანიკურად განცალკევებული ხორცის წარმოებასა და გამოყენებაზე, როდესაც მის საწარმოებლად გამოიყენება ისეთი ტექნიკა (მეთოდი), რომელიც არ ცვლის მექანიკურად განცალკევებული ხორცის საწარმოებლად გამოყენებული ძვლების სტრუქტურას და რომლის კალციუმის შემცველობა მნიშვნელოვნად არ აღემატება გატარებული ხორცის კალციუმის შემცველობას (მექანიკურად განცალკევებულ 100 გრ ახალ ხორცში კალციუმის შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს 0,1%-ს (100მგ/100გ ან 1000 ppm), ვრცელდება შემდეგი მოთხოვნები: ([14.07.2015 N347](#) ამოქმედდეს 2015 წლის 1 აგვისტოდან)

ა) მექანიკურად განცალკევებული ხორცი მიიღება ტანხორციდან გამოცლილი იმ ძვლებისაგან, რომელთაგანაც ვერ ხერხდება ხორცის ბოლომდე გამოცლა, ხოლო ტანხორციდან ძვლების გამოცლა უნდა მოხდეს ცხოველის დაკვლიდან არაუმეტეს 7 დღეში, ფრინველის შემთხვევაში კი, მისი დაკვლიდან არაუმეტეს 3 დღეში;

ბ) მექანიკური გამოცალკევება უნდა მოხდეს დაუყოვნებლივ ტანხორციდან ძვლების გამოცლის შემდეგ;

გ) თუ მექანიკურად განცალკევებული ხორცის გამოყენება არ ხდება მისი მიღებისთანავე, ის უნდა შეიხვეს ან შეიფუთოს და შემდეგ გაგრილდეს არაუმეტეს 20C-მდე ან გაიყინოს იმგვარად, რომ მექანიკურად განცალკევებული ხორცის ტემპერატურამ მიაღწიოს არაუმეტეს - 180C - ს. ტემპერატურასთან დაკავშირებული პირობები უნდა შენარჩუნდეს მექანიკურად განცალკევებული ხორცის შენახვისა და ტრანსპორტირების დროს;

დ) იმ შემთხვევაში, თუ ბიზნესოპერატორის მიერ ჩატარებული ლაბორატორიული გამოკვლევის შედეგად დადგინდა, რომ მექანიკურად განცალკევებული ხორცი შეესაბამება გატარებული ხორცისათვის საქართველოს კანონმდებლობით გათვალისწინებულ მიკრობიოლოგიურ მაჩვენებლებს, მექანიკურად განცალკევებული ხორცი შეიძლება გამოყენებულ იქნეს დამზადებული ხორცის საწარმოებლად, რომელიც არ არის განკუთვნილი ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის მის თერმულ დამუშავებამდე და ასევე, სხვა ხორცის პროდუქტების საწარმოებლად;

ე) მექანიკურად გამოცალკევებული ხორცი, რომელიც არ შეესაბამება ამ მუხლის მე-3 პუნქტის „დ“ ქვეპუნქტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს, შეიძლება გამოყენებულ იქნეს თერმულად დამუშავებული ხორცის პროდუქტის საწარმოებლად.

4. შემდეგი მოთხოვნები ვრცელდება იმ მექანიკურად განცალკევებული ხორცის წარმოებასა და გამოყენებაზე, რომლის საწარმოებლად გამოიყენება ამ მუხლის მე-3 პუნქტით განსაზღვრული ტექნიკისაგან განსხვავებული ტექნიკა (მეთოდი):

ა) მექანიკურად განცალკევებული ხორცი მიიღება ტან-ხორციდან გამოცლილი იმ ძვლებისაგან, რომელთაგანაც ვერ ხერხდება ხორცის ბოლომდე გამოცლა, ხოლო ტან-ხორციდან ძვლების გამოცლა უნდა მოხდეს ცხოველის დაკვლიდან არა უმეტეს 7 დღეში, ფრინველის შემთხვევაში კი – მისი დაკვლიდან არა უმეტეს 3 დღეში;

ბ) თუ მექანიკური გამოცალკევება არ ხდება დაუყოვნებლივ ძვლების ტან-ხორციდან გამოცლის შემდეგ, ხორციანი ძვლები შენახული და ტრანსპორტირებული უნდა იქნეს ტემპერატურაზე, რომელიც არ აღემატება 2°C -ს ან, გაყინვის შემთხვევაში, ტემპერატურაზე, რომელიც არ აღემატება -18°C -ს;

გ) თუ არ მოხდა მექანიკურად განცალკევებული ხორცის გამოყენება მისი მიღებიდან ერთი საათის განმავლობაში, მექანიკურად განცალკევებული ხორცი უნდა გაგრილდეს დაუყოვნებლივ არა უმეტეს 2°C -ს ტემპერატურამდე;

დ) თუ მექანიკურად განცალკევებული ხორცი არ იქნა გადამუშავებული მისი გაგრილებიდან 24 საათის განმავლობაში, ის უნდა გაიყინოს 12 საათის განმავლობაში და აქედან 6 საათის განმავლობაში მექანიკურად განცალკევებული ხორცის ტემპერატურამ უნდა მიაღწიოს არა უმეტეს -18°C -ს;

ე) გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორცი უნდა შეიხვიოს ან შეიფუტოს მის შენახვამდე ან ტრანსპორტირებამდე. მისი შენახვა არ უნდა მოხდეს 3 თვეზე მეტი ვადით და, ამასთანავე, ტრანსპორტირებისა და შენახვის დროს მექანიკურად განცალკევებული ხორცის ტემპერატურა შენარჩუნებული უნდა იქნეს -18°C -ზე;

ვ) ამ მუხლის მე-4 პუნქტით განსაზღვრული ტექნიკით (მეთოდით) მიღებული მექანიკურად განცალკევებული ხორცის გამოყენება შეიძლება მხოლოდ იმ ხორცის პროდუქტების საწარმოებლად, რომლებიც საჭიროებენ თერმულ დამუშავებას.

მუხლი 22. ეტიკეტირება

ბიზნესოპერატორმა უნდა უზრუნველყოს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული ეტიკეტირების მოთხოვნებთან შესაბამისობა.

თავი V

ცხოველის ორგანოები, რომლებიც არ უნდა იქნეს გამოყენებული ხორცის პროდუქტის საწარმოებლად

მუხლი 23. ცხოველის ორგანოები, რომლებიც არ უნდა იქნეს გამოყენებული ხორცის პროდუქტის საწარმოებლად

ბიზნესოპერატორმა ხორცის პროდუქტის წარმოებისას არ უნდა გამოიყენოს:

- ა) სასქესო ორგანოები, კვერცხუჯრედების გარდა;
- ბ) შარდსასქესო ორგანოები, თირკმლებისა და შარდის ბუშტის გარდა;
- გ) ხორხის ხრტილი, ტრაქეა და ლობულარული ბრონქი;
- დ) თვალეები და ქუთუთოები, ფრინველის თვალეების და ქუთუთოების გარდა;
- ე) რქოვანი ქსოვილი;

ვ) ფრინველის შემთხვევაში – თავი (ბიბილოს, ყურების, თვალებისა და ქუთუთოების გარდა), მომწელებელი ტრაქტი, ჩიჩახვი, ნაწლავები და სასქესო ორგანოები.

თავი VI

სპეციალური ჰიგიენური მოთხოვნები ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების მიმართ

მუხლი 24. მოქმედების სფერო

1. ამ წესით განსაზღვრული მოთხოვნები ვრცელდება იმ ბიზნესოპერატორებზე, რომლებიც ახორციელებენ ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების მოპოვებას, მოშენებას და/ან გადამუშავებას.

2. ამ მუხლის პირველი პუნქტით გათვალისწინებული ბიზნესოპერატორების გარდა, ამ წესით გათვალისწინებული მოთხოვნები ასევე ვრცელდება იმ ბიზნესოპერატორებზე, რომლებიც ახორციელებენ ცოცხალი კანეკლოვანების, ტუნკატების და ზღვის მუცელფეხოვანების მოპოვებას, მოშენებას და/ან გადამუშავებას.

მუხლი 25. ზოგადი მოთხოვნები რეალიზაციისათვის განკუთვნილი ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების მიმართ

1. ბიზნესოპერატორი, რომელიც ეწევა ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების მოპოვებას, მოშენებას ან წარმოებას მისი სხვა ბიზნესოპერატორისათვის მიწოდების მიზნით, ვალდებულია ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების პარტიას დაურთოს შემდეგი სახის ინფორმაცია:

- ა) საიდენტიფიკაციო მონაცემები და ფაქტობრივი და იურიდიული მისამართი;
- ბ) ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების მოპოვების ან მოშენების შედეგად მისი მიღების თარიღი;
- გ) ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების სახე და რაოდენობა;
- დ) კონდიციონის/რეტრანსლაციის ხანგრძლივობა, ასეთის არსებობის შემთხვევაში.

2. ბიზნესოპერატორი, რომელსაც მიეწოდა ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების პარტია, ვალდებულია ამ მუხლის პირველი პუნქტით განსაზღვრული ინფორმაცია შეინახოს ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების ვარგისიანობის ვადის განმავლობაში.

მუხლი 26. ჰიგიენური მოთხოვნები ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების მოპოვებასა და შემდგომ გადამუშავებაზე

1. ბიზნესოპერატორი, რომელიც ეწევა ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების წარმოებას ან მოპოვებისთანავე მის შემდგომ გადამუშავებას, ვალდებულია თავიდან აიცილოს ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების მოპოვებისა და შემდგომ გადამუშავებასთან დაკავშირებული საშუალებებით ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების ნიჟარისა და ქსოვილის დაბინძურება ან მნიშვნელოვნად დაზიანება.

2. იმ შემთხვევაში, თუ ბიზნესოპერატორი ახორციელებს ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების რეტრანსლაციას, რეტრანსლაციის პერიოდი უნდა შეადგენდეს სულ მცირე 2 თვეს და სხვადასხვა სახის ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების პარტიები უნდა განთავსდეს განცალკევებულად დროში ან სივრცეში.

3. გაწმენდის (რეტრანსლაციის ან კონდიცირების) დაწყებამდე ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკები უნდა გაირეცხოს სუფთა წყლით ჭუჭყისა და დაგროვილი ნარჩენების მოშორების მიზნით.

4. ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების გაწმენდის (რეტრანსლაციის ან კონდიცირების) პროცესში უნდა შენარჩუნდეს მისი კვების აქტივობა, ხოლო გაწმენდის შემდეგ უნდა შენარჩუნდეს შენახვისათვის, შეფუთვისა და ტრანსპორტირებისათვის განკუთვნილი ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების სიცოცხლისუნარიანობა.

5. ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების გაწმენდისათვის (რეტრანსლაციისათვის ან კონდიცირებისათვის) განკუთვნილ ავზში სხვადასხვა სახეობის მოლუსკები უნდა მოთავსდეს დროში ან სივრცეში განცალკევებულად.

6. ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების დამუშავება, განსაკუთრებით კონდიცირება, შეფუთვა და დაფასოება, არ უნდა იწვევდეს პროდუქტის დაბინძურებას ან მოლუსკების სიცოცხლისუნარიანობაზე უარყოფით ზემოქმედებას.

მუხლი 27. მოთხოვნები ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების ჯანმრთელობის მიმართ

1. ბიზნესოპერატორმა, რომელიც ეწევა ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების მოპოვებასა და წარმოებას მისი რეალიზაციის მიზნით, უნდა უზრუნველყოს მისი საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მიკრობიოლოგიურ მოთხოვნებთან შესაბამისობა.

2. ცოცხალ ორსაგდულიან მოლუსკს უნდა გააჩნდეს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული სიახლისა და გამძლეობის ორგანოლეპტიკური მახასიათებლები.

3. ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკი არ უნდა შეიცავდეს ზღვის ბიოტოქსინების ისეთ რაოდენობას (რაც იზომება როგორც მთელი სხეულიდან, ასევე საკვებად გამოსაყენებელი ნებისმიერი ნაწილიდან), რომელიც აღემატება დადგენილ ზღვრებს:

ა) კიბოსებრთა პარალიტიკური მომშხამველი ნივთიერება – 800 მიკროგრამი ერთ კილოგრამზე;

ბ) კიბოსებრთა ამნეზიური მომშხამველი ნივთიერება – 20 მილიგრამი დომოუმის მჟავა (domoic acid) ერთ კილოგრამზე;

გ) ოკადიუმის მჟავა (okadaic acid), დინოფიზის ტოქსინები (dinophysistoxins) და პექტენოტოქსინები (pectenotoxins) ერთად – 160 მიკროგრამი ერთ კილოგრამზე;

დ) ესოტოქსინები (yessotoxins) – ერთი მილიგრამის ეკვივალენტი ერთ კილოგრამზე;

ე) აზასპირისმჟავა – 160 მილიგრამის ეკვივალენტი ერთ კილოგრამზე.

მუხლი 28. საიდენტიფიკაციო ნიშნის დასმა და ეტიკეტირება

1. ორსაგდულიანი მოლუსკების ეტიკეტზე განთავსებული უნდა იყოს ამ წესის მე-4 მუხლის მე-2 და მე-3 პუნქტებით განსაზღვრული საიდენტიფიკაციო ნიშანი. ეტიკეტი, საიდენტიფიკაციო ნიშნის ჩათვლით, არ უნდა იმლებოდეს წყალთან მისი შეხების შემთხვევაში.

2. ეტიკეტზე ასევე განთავსებული უნდა იყოს შემდეგი სახის ინფორმაცია:

ა) ორსაგდულიანი მოლუსკის სახეობა (გავრცელებული სახელი და სამეცნიერო სახელწოდება);

ბ) შეფუთვის თარიღი (სულ მცირე დღისა და თვის მითითებით).

3. ეტიკეტზე ასევე შესაძლებელია ვარგისიანობის მინიმალური ვადის ნაცვლად გაკეთდეს შემდეგი შინაარსის წარწერა: „ეს პროდუქტი უნდა გაიყიდოს ცოცხალ მდგომარეობაში“.

თავი VII

სპეციალური ჰიგიენური მოთხოვნები თევზჭერის პროდუქტების მიმართ

მუხლი 29. მოქმედების სფერო

1. ამ თავით დადგენილი მოთხოვნები ვრცელდება:

ა) პირველად წარმოებაზე, რომელიც თევზჭერის პროდუქტებთან მიმართებაში მოიცავს თევზჭერის პროდუქტების მოშენებას, მოპოვებასა და შეგროვებას მათი რეალიზაციის მიზნით;

ბ) პირველად წარმოებასთან დაკავშირებულ ისეთ ოპერაციებს, როგორცაა:

ბ.ა) თევზსაჭერი გემის ბორტზე;

ბ.ა.ა) თევზჭერის პროდუქტის გაგუდვა;

ბ.ა.ბ) თევზჭერის პროდუქტისაგან სისხლგართმევა;

ბ.ა.გ) თევზჭერის პროდუქტისათვის თავის მოცილება;

ბ.ა.დ) თევზჭერის პროდუქტის გამოშიგვნა;

ბ.ა.ე) თევზჭერის პროდუქტისათვის ფარფლების მოცილება;

ბ.ა.ვ) თევზჭერის პროდუქტის გაცივება;

ბ.ა.ზ) თევზჭერის პროდუქტის შეხვევა;

ბ.ბ) ხმელეთზე განთავსებულ თევზის ფერმაში (თევზსაშენში) იმ თევზჭერის პროდუქტის შენახვა ან თევზის ფერმებს შორის ტრანსპორტირება, რომელიც მნიშვნელოვნად არ ცვლის პროდუქტის ბუნებას, ცოცხალი თევზჭერის პროდუქტის ჩათვლით;

ბ.გ) თევზჭერის პროდუქტის ტრანსპორტირება წარმოების ადგილიდან (თევზსაჭერი გემიდან) ხმელეთზე განთავსებულ საწარმომდე, რომლის დროსაც პროდუქტის ბუნება მნიშვნელოვნად არ შეცვლილა, ცოცხალი თევზჭერის პროდუქტის ჩათვლით.

2. ამ თავით დადგენილი მოთხოვნები არ ვრცელდება ორსაგდულიან მოლუსკებზე, კანეკლოვანებზე, ტუნიკატებსა და ზღვის მუცელფეხოვანებზე, თუ ისინი ბაზარზე განთავსებულია ცოცხალ მდგომარეობაში. იმ შემთხვევაში, თუ ორსაგდულიანი მოლუსკები, კანეკლოვანები, ტუნიკატები და ზღვის მუცელფეხოვანები მოპოვებულია ამ წესის VII თავის შესაბამისად და, ამასთანავე, ბაზარზე არ არის განთავსებული ცოცხლად, მათზე ვრცელდება ამ თავით დადგენილი მოთხოვნები, გარდა ამ წესის 31-ე, 32-ე და 33-ე მუხლებით გათვალისწინებული პირობებისა.

3. ამ წესის 34-ე მუხლის პირველი პუნქტით, 35-ე მუხლის, 36-ე მუხლის პირველი პუნქტითა და 37-ე მუხლით განსაზღვრული მოთხოვნები ასევე ვრცელდება საცალო ვაჭრობის პუნქტზე.

მუხლი 30. მოთხოვნები თევზსაჭერი გემის მიმართ

1. ბიზნესოპერატორი, რომელიც გემის საშუალებით ახორციელებს თევზჭერის პროდუქტის მოპოვებას ან მის მოპოვების შემდგომ დამუშავებას ან გადამუშავებას, ვალდებულია დაიცვას ამ წესის 31-ე მუხლით გათვალისწინებული სტრუქტურასა და აღჭურვილობასთან დაკავშირებული მოთხოვნები.

2. ოპერაციები, რომლებიც ხორციელდება თევზსაჭერი გემის ბორტზე, უნდა განხორციელდეს ამ წესის 32-ე მუხლით გათვალისწინებული ჰიგიენური მოთხოვნების დაცვით.

მუხლი 31. თევზსაჭერი გემის სტრუქტურასა და აღჭურვილობასთან დაკავშირებული მოთხოვნები

1. ნებისმიერი გემი, რომლის მემწეობითაც ხორციელდება თევზჭერის პროდუქტის მოპოვება ან მისი მოპოვების შემდგომი დამუშავება ან გადამუშავება, უნდა აკმაყოფილებდეს გემის სტრუქტურასა და აღჭურვილობასთან დაკავშირებულ შემდეგ მოთხოვნებს:

ა) იყოს დაპროექტებული და აგებული იმგვარად, რომ თავიდან იქნეს აცილებული თევზჭერის პროდუქტის დაბინძურება ტრიუმის წყლით, დაბინძურებული წყლით, გამონაბოლქვით, ნავთობით, საწვავი საშუალებით, ზეთით და სხვა მსგავსი ნივთიერებებით;

ბ) თევზჭერის პროდუქტთან შეხებაში მყოფი ნებისმიერი ზედაპირი უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი და, ამასთანავე, ზედაპირის საფარი არ უნდა იყოს ტოქსიკური ნივთიერების შემცველი;

გ) თევზჭერის პროდუქტთან შეხებაში მყოფი აღჭურვილობა უნდა იყოს ისეთი მასალისაგან დამზადებული, რომელიც იძლევა მისი გაწმენდისა და დეზინფიცირების შესაძლებლობას;

დ) იმ შემთხვევაში, თუ გემზე თევზჭერის პროდუქტის დამუშავება ხდება გარემოდან წყლის შემომყვანი დანადგარიდან მიღებული წყლით, გემზე წყლის შემომყვანი დანადგარი ისე უნდა იყოს განლაგებული, რომ არ მოხდეს წყლის მომარაგების სისტემის დაბინძურება.

2. გემი, რომელიც დაპროექტებულია და აღჭურვილია ახალი თევზჭერის პროდუქტის შესანახად 24 საათზე მეტი დროის განმავლობაში, ამ მუხლის პირველი პუნქტით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან ერთად უნდა აკმაყოფილებდეს სტრუქტურასა და აღჭურვილობასთან დაკავშირებულ შემდეგ მოთხოვნებს:

ა) უნდა გააჩნდეს კონტეინერები ან სხვა შესანახი საშუალებები, რომლებიც უზრუნველყოფს თევზჭერის პროდუქტის ამ წესის 39-ე მუხლის პირველი პუნქტის „ბ“ ქვეპუნქტით განსაზღვრულ ტემპერატურაზე შენახვას;

ბ) თევზჭერის პროდუქტის შესანახად განკუთვნილი კონტეინერები ან სხვა შესანახი საშუალებები უნდა უზრუნველყოფდეს თევზჭერის პროდუქტების შენახვას ამ წესის 32-ე მუხლით გათვალისწინებული ჰიგიენური პირობების დაცვით და, საჭიროების შემთხვევაში, უნდა უზრუნველყოფდეს, რომ კონტეინერში ყინულის დნობის შედეგად მიღებული წყალი შეხებაში არ დარჩეს თევზჭერის პროდუქტთან;

გ) ის კონტეინერები ან სხვა შესანახი საშუალებები, სადაც ხდება თევზჭერის პროდუქტების გაცივება ცივი სუფთა წყლით, უნდა იძლეოდეს თევზჭერის პროდუქტისა და სუფთა წყლის შენახვის შესაძლებლობას გემის ბორტზე ჩამოტვირთვიდან 6 საათის

განმავლობაში 3°C ტემპერატურაზე, 16 საათის შემდეგ კი – 0°C ტემპერატურაზე და, ამასთანავე, იძლეოდეს ტემპერატურის მონიტორინგის შესაძლებლობას;

დ) გემზე, რომელიც აღჭურვილია თევზჭერის პროდუქტის სუფთა წყალში გაგრილებისათვის, ამ მიზნისათვის განკუთვნილი ავზი ან კონტეინერი უნდა იძლეოდეს მასში ერთნაირი ტემპერატურის მიღწევის შესაძლებლობას. ამგვარი ავზის ან კონტეინერის საშუალებით თევზჭერის პროდუქტის გემზე ჩამოტვირთვიდან 6 საათის შემდეგ მიღწეული უნდა იქნეს თევზისა და სუფთა წყლის ტემპერატურა არა უმეტეს 3°C-ისა და 16 საათის შემდეგ – არა უმეტეს 0°C-ისა. ამასთან, შესაძლებელი უნდა იყოს ტემპერატურის მონიტორინგი და, საჭიროების შემთხვევაში, მისი აღრიცხვა.

3. გემი, რომელზეც ხდება თევზჭერის პროდუქტის გაყინვა, ამ მუხლის პირველი პუნქტით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან ერთად უნდა აკმაყოფილებდეს სტრუქტურასა და აღჭურვილობასთან დაკავშირებულ შემდეგ მოთხოვნებს:

ა) უნდა გააჩნდეს ისეთი აღჭურვილობა, რომელიც იძლევა თევზჭერის პროდუქტის ტემპერატურის -18°C-მდე სწრაფად დაყვანის შესაძლებლობას;

ბ) უნდა გააჩნდეს ისეთი აღჭურვილობა, რომელიც იძლევა თევზჭერის პროდუქტის შენახვის შესაძლებლობას შესაბამის საშუალებებში არა უმეტეს -18°C ტემპერატურაზე და, ამასთანავე, უნდა იძლეოდეს აღნიშნული ტემპერატურის მონიტორინგის შესაძლებლობას;

გ) კონტეინერები ან სხვა შესაბამისი საშუალებები, რომლებიც განკუთვნილია თევზჭერის პროდუქტის 24 საათზე მეტი ხნის განმავლობაში შენახვისათვის, უნდა უზრუნველყოფდეს თევზჭერის პროდუქტების შენახვას ამ წესის 32-ე მუხლით გათვალისწინებული ჰიგიენური პირობების დაცვით და, საჭიროების შემთხვევაში, უნდა უზრუნველყოფდეს, რომ კონტეინერში ყინულის დნობის შედეგად მიღებული წყალი შეხებაში არ დარჩეს თევზჭერის პროდუქტთან.

4. გემი, რომელზეც ხორციელდება ამ წესის 29-ე მუხლის პირველი პუნქტის „ბ.ა“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული ოპერაციები, ამ მუხლის პირველი პუნქტით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან ერთად უნდა აკმაყოფილებდეს სტრუქტურასა და აღჭურვილობასთან დაკავშირებულ შემდეგ მოთხოვნებს:

ა) გემის ბორტის ის ნაწილი, სადაც ხდება მოპოვებული თევზჭერის პროდუქტის პირველადი განთავსება, უნდა იძლეოდეს ბორტის ამ ნაწილის გაწმენდის საშუალებას და უზრუნველყოფდეს თევზჭერის პროდუქტის მზისა და დაბინძურებისაგან დაცვას;

ბ) ბორტის ის ნაწილი, სადაც ხდება თევზჭერის პროდუქტის ჰიგიენური მომზადება და გადამუშავება, უნდა იყოს მოწყობილი იმგვარად, რომ იძლეოდეს გაწმენდისა და დეზინფიცირების საშუალებას და, ამასთანავე, თევზჭერის პროდუქტის დაბინძურებისაგან დაცვის შესაძლებლობას;

გ) ბორტის ის ნაწილი, სადაც ხდება საბოლოო პროდუქტის შენახვა, უნდა იძლეოდეს გაწმენდის შესაძლებლობას. იმ შემთხვევაში, თუ ბიზნესოპერატორი ბორტზე ახორციელებს ნარჩენების გადამუშავებას, მან უნდა უზრუნველყოს ნარჩენების განცალკევებულად შენახვა;

დ) თევზჭერის პროდუქტის შესაფუთი საშუალებების შენახვა უნდა მოხდეს თევზჭერის პროდუქტის მომზადებისა და გადამუშავების პროცესისაგან განცალკევებულად;

ე) უნდა გააჩნდეს სპეციალური აღჭურვილობა ნარჩენების ან ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის უვარგისად მიჩნეული თევზჭერის პროდუქტის ზღვაში ჩასაშვებად

ან, თუ შექმნილი ვითარება მოითხოვს, გააჩნდეს ამ მიზნისათვის განკუთვნილი წყალგაუმტარი ავზი ან კონტეინერი. იმ შემთხვევაში, თუ ნარჩენების შენახვა და გადამუშავება ხდება ბორტზე, ამისათვის უნდა გამოიყოს სპეციალური ადგილი;

ვ) გემზე წყლის შემომყვანი დანადგარი, ასეთის არსებობის შემთხვევაში, ისე უნდა იყოს განლაგებული, რომ არ მოხდეს წყლის მომარაგების სისტემის დაბინძურება;

ზ) იმ შემთხვევაში, თუ გემზე ხორციელდება თევზჭერის პროდუქტის გაყინვა, გემი უნდა აკმაყოფილებდეს ამ მუხლის მე-3 პუნქტის „ა“ და „ბ“ ქვეპუნქტებით გათვალისწინებულ მოთხოვნებს.

5. იმ შემთხვევაში, თუ ამ მუხლის მე-4 პუნქტით განსაზღვრულ გემის ბორტზე ხორციელდება მოლუსკებისა და კიბოსებრთა დამზადება, გაცივება და შეფუთვა, ამ მუხლის მე-4 პუნქტით განსაზღვრული მოთხოვნები არ ვრცელდება აღნიშნულ პროცესებზე, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც აღნიშნული გემის ბორტზე ხორციელდება მოლუსკებისა და კიბოსებრთა დამუშავებისა და გადამუშავების სხვა ფორმები.

მუხლი 32. ჰიგიენური მოთხოვნები

1. გემის ბორტის თევზჭერის პროდუქტის შენახვისათვის განკუთვნილი ნაწილი და კონტეინერები უნდა იყოს სუფთა მდგომარეობაში, კერძოდ, არ უნდა მოხდეს მათი დაბინძურება საწვავითა და ტრიუმის წყლით.

2. თევზჭერის პროდუქტების ბორტზე მოთავსების მომენტიდან შეძლებისდაგვარად სწრაფად უზრუნველყოფილი უნდა იქნეს მათი დაცვა დაბინძურებისა და მზის ან სითბოს სხვა წყაროს ზეგავლენისაგან. იმ შემთხვევაში, თუ ხდება თევზჭერის პროდუქტების გარეცხვა, გამოყენებული უნდა იქნეს სასმელი წყალი ან სუფთა წყალი.

3. თევზჭერის პროდუქტები, გარდა ცოცხლად შესანახისა, ბორტზე ჩამოტვირთვის მომენტიდან შეძლებისდაგვარად სწრაფად უნდა გაცივდეს, ხოლო თუ გაცივება შეუძლებელია, თევზჭერის პროდუქტების ხმელეთზე ჩამოტვირთვა შეძლებისდაგვარად სწრაფად უნდა მოხდეს.

4. ყინული, რომელიც გამოიყენება თევზჭერის პროდუქტის გაცივებისათვის, უნდა იყოს დამზადებული სასმელი ან სუფთა წყლისაგან.

5. როდესაც ხდება თევზჭერის პროდუქტისათვის თავის მოცილება ან მისი გამოშიგვნა, აღნიშნული უნდა განხორციელდეს თევზჭერის პროდუქტის დაჭერის მომენტიდან შეძლებისდაგვარად სწრაფად. ამასთან, თევზჭერის პროდუქტი უნდა გაირეცხოს სასმელი ან სუფთა წყლით. თევზჭერის პროდუქტის შინაგანი ორგანოები და ის ნაწილები, რომლებიც მავნებელია ადამიანის ჯანმრთელობისათვის, შეძლებისდაგვარად სწრაფად უნდა მოსცილდეს პროდუქტს და ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის განკუთვნილი პროდუქტისაგან განცალკევებულად უნდა განთავსდეს. ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის განკუთვნილი ღვიძლისა და ქვირითის შენახვა უნდა მოხდეს ყინულში ან ყინულის დნობის ტემპერატურაზე (0–2°C) ან უნდა მოხდეს მისი გაყინვა.

6. როდესაც მთლიანი თევზის მარილხსნარში გაყინვა ხორციელდება მისი დაკონსერვების მიზნით, პროდუქტის ტემპერატურა არ უნდა აღემატებოდეს -9°C-ს და, ამასთანავე, მარილხსნარი არ უნდა გახდეს თევზის დაბინძურების წყარო.

მუხლი 33. მოთხოვნები თევზჭერის პროდუქტის ხმელეთზე ჩამოტვირთვისა და ჩამოტვირთვის შემდგომი პროცესის მიმართ

1. თევზჭერის პროდუქტის გადმოტვირთვისა და ხმელეთზე ჩამოტვირთვის (განთავსების) დროს დაცული უნდა იქნეს შემდეგი მოთხოვნები:

ა) აღჭურვილობა, რომელიც გამოიყენება თევზჭერის პროდუქტის გადმოტვირთვისა და ხმელეთზე ჩამოტვირთვისათვის, უნდა იძლეოდეს მისი გაწმენდისა და დეზინფიცირების საშუალებას;

ბ) თევზჭერის პროდუქტის გადმოტვირთვისა და ხმელეთზე ჩამოტვირთვის (განთავსების) დროს თავიდან უნდა იქნეს აცილებული თევზჭერის პროდუქტის დაბინძურება შემდეგნაირად:

ბ.ა) თევზჭერის პროდუქტის გადმოტვირთვა და ხმელეთზე ჩამოტვირთვა უნდა განხორციელდეს შეძლებისდაგვარად სწრაფად;

ბ.ბ) თევზჭერის პროდუქტი ხმელეთზე ჩამოტვირთვის შემდეგ უნდა განთავსდეს ამ წესის 39-ე მუხლის „ბ“ ქვეპუნქტით განსაზღვრულ ტემპერატურაზე;

ბ.გ) არ უნდა იქნეს გამოყენებული ისეთი აღჭურვილობა, რომელიც თევზჭერის პროდუქტის ადამიანის საკვებად განკუთვნილ ნაწილებს მიაყენებს ისეთ დაზიანებას, რამაც შესაძლოა უარყოფითი გავლენა მოახდინოს პროდუქტის უვნებლობაზე.

2. ბიზნესოპერატორმა, რომელიც ეწევა საბითუმო ვაჭრობას, უნდა უზრუნველყოს შემდეგი მოთხოვნების შესრულება:

ა) უნდა გააჩნდეს ჩასაკეტი მოწყობილობები თევზჭერის პროდუქტების გაყინულ მდგომარეობაში შენახვისათვის და ცალკე ჩასაკეტი მოწყობილობები იმ პროდუქტების შესანახად, რომლებიც მიჩნეულია ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის უვარგისად;

ბ) თევზჭერის პროდუქტის შენახვისათვის განკუთვნილი სივრცე არ უნდა გამოიყენებოდეს სხვა მიზნებისათვის;

გ) თევზჭერის პროდუქტი დაცული უნდა იქნეს მანქანა-დანადგარების გამონაბოლქვის მავნე ზემოქმედებისაგან;

დ) თევზჭერის პროდუქტის შენახვისათვის განკუთვნილ ტერიტორიაზე არ უნდა იქნეს დაშვებული ცხოველები.

3. იმ შემთხვევაში, თუ გემის ბორტზე ვერ განხორციელდა თევზჭერის პროდუქტის (გარდა ცოცხალი თევზჭერის პროდუქტებისა) გაცივება, ხმელეთზე ჩამოტვირთვის მომენტიდან თევზჭერის პროდუქტმა შეძლებისდაგვარად სწრაფად უნდა გაიაროს გაცივების პროცედურა და, ამასთანავე, შენახული უნდა იქნეს ყინულის დნობის ტემპერატურაზე (0–2⁰C).

მუხლი 34. მოთხოვნები იმ საწარმოებისა და გემების მიმართ, რომლებიც ეწევიან თევზჭერის პროდუქტების გადამუშავებას

1. ახალი თევზჭერის პროდუქტი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ა) იმ შემთხვევაში, თუ დაუფასოებელი თევზჭერის პროდუქტის დისტრიბუცია, მომზადება ან გადამუშავება არ განხორციელდა ხმელეთზე არსებულ საწარმოში მისი მიღებისთანავე, ის უნდა შეინახოს ყინულში. ყინულის გამოცვლა უნდა ხდებოდეს საჭიროებისდა მიხედვით. დაუფასოებული ახალი თევზჭერის პროდუქტი უნდა გაცივდეს ყინულის დნობის ტემპერატურაზე (0–2⁰C);

ბ) თევზჭერის პროდუქტის თავის მოცლა და გამოშიგვნა უნდა განხორციელდეს სუფთად, პროდუქტი უნდა გაირეცხოს სასმელი წყლით ან, გემის ბორტის შემთხვევაში, სუფთა წყლით აღნიშნული პროცესების დასრულებისთანავე;

გ) თევზჭერის პროდუქტის ფილედ ან ნაჭრებად დაჭრა უნდა განხორციელდეს ისე, რომ თავიდან იქნეს აცილებული ფილეს და ნაჭრების დაბინძურება. თევზჭერის პროდუქტისაგან მიღებული ფილე ან მისი ნაჭრები უნდა შეიხვიოს და საჭიროების შემთხვევაში გაცივდეს შეძლებისდაგვარად სწრაფად;

დ) კონტეინერი, რომელიც გამოიყენება ყინულში მოთავსებული შეუფუთავი ახალი თევზჭერის პროდუქტის დისტრიბუციისათვის ან შენახვისათვის, უნდა უზრუნველყოფდეს, რომ კონტეინერში ყინულის დნობის შედეგად მიღებული წყალი შეხებაში არ დარჩეს თევზჭერის პროდუქტთან;

ე) მთლიანი და გამოშიგნული ახალი თევზჭერის პროდუქტი შესაძლებელია ტრანსპორტირებული და შენახული იყოს გრილ წყალში გემის ბორტზე. აღნიშნული პროდუქტის გრილ წყალში ტრანსპორტირება შესაძლებელია გაგრძელდეს პროდუქტის ხმელეთზე ჩამოტვირთვის შემდეგ მისი დანიშნულების ადგილამდე მიტანის პროცესში.

2. იმ შემთხვევაში, როცა თევზჭერის პროდუქტის გაყინვა ხორციელდება ხმელეთზე არსებულ საწარმოში, გაყინული თევზჭერის პროდუქტი უნდა აკმაყოფილებდეს ამ წესის 31-ე მუხლის მე-3 პუნქტის „ა“ და „ბ“ ქვეპუნქტებით გათვალისწინებულ მოთხოვნებს.

3. იმ შემთხვევაში, თუ ბიზნესოპერატორი აწარმოებს მექანიკურად განცალკევებულ თევზჭერის პროდუქტს, იგი ვალდებულია დააკმაყოფილოს შემდეგი მოთხოვნები:

ა) მისი წარმოებისათვის საჭირო ნედლი მასალის მიმართ:

ა.ა) მექანიკურად განცალკევებული თევზჭერის პროდუქტის საწარმოებლად შესაძლებელია გამოყენებულ იქნეს მხოლოდ მთლიანი თევზი ან თევზის ფილედ დაჭრის შემდეგ მიღებული ძვლები, რომელთაგან მთლიანად ვერ მოხდა ხორცის გამოცლა;

ა.ბ) ნედლი მასალა გასუფთავებული უნდა იყოს შიგნეულობისაგან;

ბ) წარმოების პროცესის განმავლობაში:

ბ.ა) თევზჭერის პროდუქტის მექანიკურად განცალკევება უნდა მოხდეს მისი ფილედ დაჭრისთანავე;

ბ.ბ) იმ შემთხვევაში, თუ მექანიკურად განცალკევებული თევზჭერის პროდუქტის საწარმოებლად გამოიყენება მთლიანი თევზი, ის უნდა გაირეცხოს და გამოიშიგნოს მის გამოყენებამდე;

ბ.გ) წარმოების შემდეგ მექანიკურად განცალკევებული თევზჭერის პროდუქტი შეძლებისდაგვარად სწრაფად უნდა გაიყინოს ან გამოყენებულ იქნეს იმ პროდუქტის საწარმოებლად, რომელიც განკუთვნილია გასაყინად.

მუხლი 35. მოთხოვნები პარაზიტების შემცირებისა და აღმოფხვრის მიზნით

1. ბიზნესოპერატორმა უნდა უზრუნველყოს, რომ თევზჭერის პროდუქტის საწარმოებლად გამოყენებული ნედლი მასალა ან საბოლოო პროდუქტი გაიყინოს იმგვარად, რომ უზრუნველყოფილ იქნეს ვიზუალურად შესამჩნევი პარაზიტების აღმოფხვრა იმ შემთხვევაში, თუ იგი ეწევა პროდუქტის წარმოებას მდინარის თევზისაგან ან თავფეხიანი მოლუსკებისაგან და რომელიც ამასთანავე:

ა) განკუთვნილია უმად მოხმარებისათვის; ან

ბ) მარინადაში ჩაიდო ან დამარილდა და ეს არ აღმოჩნდა საკმარისი ვიზუალურად შესამჩნევი პარაზიტების აღმოფხვრისათვის.

2. პარაზიტების (გარდა ტრემატოდებისა) აღმოფხვრის მიზნით თევზჭერის პროდუქტის გაყინვა უნდა მოხდეს იმგვარად, რომ თევზჭერის პროდუქტის ყველა ნაწილში ტემპერატურამ მიაღწიოს სულ მცირე:

ა) -20°C -ს არანაკლებ 24 საათის განმავლობაში; ან

ბ) -35°C -ს არანაკლებ 15 საათის განმავლობაში.

3. ბიზნესოპერატორისაგან, რომელიც ეწევა ამ მუხლის პირველი პუნქტით გათვალისწინებულ საქმიანობას, არ მოითხოვება თევზჭერის პროდუქტის გაყინვა, თუ:

ა) თევზჭერის პროდუქტმა, ადამიანის მიერ მის მოხმარებამდე, გაიარა ან უნდა გაიაროს თერმული დამუშავება, რომელიც კლავს ვიზუალურად შესამჩნევე პარაზიტებს.

პარაზიტების შემთხვევაში (გარდა ტრემატოდებისა), პროდუქტი უნდა გაცხელდეს 60°C ან მეტ ტემპერატურაზე სულ მცირე ერთი წუთის განმავლობაში;

ბ) თევზჭერის პროდუქტი შენახული იყო გაყინულ მდგომარეობაში ისე ხანგრძლივად, რომ ეს საკმარისი აღმოჩნდა ვიზუალურად შესამჩნევი პარაზიტების აღმოფხვრისათვის;

გ) არსებობს ეპიდემიოლოგიური მონაცემები, რომ თევზჭერის პროდუქტის წარმოშობის ადგილი არ შეიცავს ადამიანის ჯანმრთელობისათვის საშიშ პარაზიტებს.

4. ბიზნესოპერატორის მიერ შედგენილი დოკუმენტი, რომელშიც აღნიშნულია, რა ტიპის გაყინვის პროცესი გაიარა ამ მუხლის პირველი პუნქტით გათვალისწინებულმა თევზჭერის პროდუქტმა, თან უნდა ახლდეს აღნიშნულ თევზჭერის პროდუქტებს ბაზარზე განთავსებისას, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც ხდება პროდუქტების მიწოდება საბოლოო მომხმარებლისათვის.

5. იმ შემთხვევაში, თუ ამ მუხლის პირველი პუნქტით გათვალისწინებული მდინარის თევზი ან თავფეხიანი მოლუსკი მოპოვებულია ისეთი გარემოდან, რომელზეც არსებობს ეპიდემიოლოგიური მონაცემები იმის თაობაზე, რომ წარმოშობის ადგილი არ შეიცავს ადამიანის ჯანმრთელობისათვის საშიშ პარაზიტებს და, ამასთანავე, აღნიშნული პროდუქტი განკუთვნილია ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის მისი გაყინვის ან რაიმე სხვა სახის დამუშავების გარეშე, რომელიც საჭიროა პარაზიტების აღმოსაფხვრელად, ბიზნესოპერატორი ვალდებულია მიუთითოს თევზჭერის პროდუქტის თანმხლებ დოკუმენტაციაში ამ მუხლის მე-3 პუნქტის „გ“ ქვეპუნქტით გათვალისწინებული ინფორმაცია.

მუხლი 36. მოთხოვნები გადამუშავებული თევზჭერის პროდუქტის მიმართ

1. ბიზნესოპერატორი, რომელიც ეწევა კიბოსებრთა და მოლუსკების დამზადებას, უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ პირობებს:

ა) კიბოსებრი და მოლუსკი დამზადების შემდეგ სწრაფად უნდა გაცივდეს. მათი გაცივებისას გამოყენებული უნდა იქნეს სასმელი წყალი, ხოლო იმ შემთხვევაში, თუ აღნიშნული პროცედურა ხორციელდება გემის ბორტზე, შესაძლებელია სუფთა წყლის გამოყენება. გაცივება უნდა განხორციელდეს ყინულის დნობის ტემპერატურაზე ($0-2^{\circ}\text{C}$), თუ შენახვის სხვა მეთოდის გამოყენება შეუძლებელია;

ბ) გარე საფარველის (მათ შორის, ნიჟარის) მოშორება უნდა განხორციელდეს სუფთად პროდუქტის დაბინძურების თავიდან აცილების მიზნით;

გ) გარე საფარველის (მათ შორის, ნიჟარის) მოშორების შემდეგ დამზადებული პროდუქტი მაშინვე უნდა გაიყინოს ან შეძლებისდაგვარად სწრაფად გაცივდეს ამ წესის 39-ე მუხლის „ბ“ ქვეპუნქტით დადგენილი ტემპერატურის შესაბამისად.

2. იმ შემთხვევაში, თუ ბიზნესოპერატორი ეწევა თევზის ზეთის წარმოებას, თევზის ზეთი უნდა იყოს ნაწარმოები იმ თევზჭერის პროდუქტისაგან, რომელიც აკმაყოფილებს ამ თავით გათვალისწინებულ მოთხოვნებს.

3. ბიზნესოპერატორს შეუძლია არ დაიცვას ამ წესის 39-ე მუხლით გათვალისწინებული მოთხოვნები, თუ თევზის ზეთის წარმოება ხდება იმ თევზჭერის პროდუქტისაგან, რომლის დამუშავება ხდება მისი ხმელეთზე გადმოტვირთვიდან 36 საათის განმავლობაში და, ამასთანავე, დაუმუშავებელი თევზჭერის პროდუქტის სიახლის მაჩვენებლები და ამონიუმის შემცველობა შეესაბამება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

მუხლი 37. მოთხოვნები თევზჭერის პროდუქტის ჯანმრთელობის მიმართ

1. ბიზნესოპერატორმა, რომელიც მოიპოვებს, აწარმოებს ან გადაამუშავებს თევზჭერის პროდუქტს მისი რეალიზაციის მიზნით, უნდა უზრუნველყოს თევზჭერის პროდუქტის შესაბამისობა კანონმდებლობით დადგენილ მიკრობიოლოგიურ და ამ მუხლის მე-2 პუნქტით გათვალისწინებულ მოთხოვნებთან.

2. ბიზნესოპერატორმა, რომელიც მოიპოვებს, აწარმოებს ან გადაამუშავებს თევზჭერის პროდუქტს მისი რეალიზაციის მიზნით, უნდა უზრუნველყოს:

ა) თევზჭერის პროდუქტის ორგანოლეპტიკური შეფასება მისი სიახლის მახასიათებლებთან შესაბამისობის დადგენის მიზნით;

ბ) ჰისტამინის ოდენობის შესაბამისობა კანონმდებლობით დადგენილ ნორმასთან;

გ) გადაუმუშავებელ თევზჭერის პროდუქტში ამონიუმის (TVB-n) და ტრი-მეთილამინის (TMA-n) კანონმდებლობით დადგენილ ნორმასთან შესაბამისობა;

დ) დათვალიერება თევზჭერის პროდუქტის ვიზუალურად შესამჩნევი პარაზიტების აღმოჩენის მიზნით.

3. ამ მუხლის მე-2 პუნქტის „ბ“ და „დ“ ქვეპუნქტებით გათვალისწინებული მოთხოვნები არ ვრცელდება იმ თევზჭერის პროდუქტზე, რომელიც გამოიყენება ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის განკუთვნილი თევზის ზეთის მისაღებად.

4. დაუშვებელია შხამიანი თევზების („*Tetraodontidae*“, „*Molidae*“, „*Diodontidae*“, „*Canthigasteridae*“) ოჯახის წარმომადგენელთაგან წარმოებული თევზჭერის პროდუქტის ბაზარზე განთავსება.

5. თევზჭერის პროდუქტი, რომელიც შეიცავს ისეთ ბიოტოქსინს, როგორცაა კუნთების დამბლის გამომწვევი ტოქსინები ან ციგუატოქსინი, არ უნდა იქნეს ბაზარზე განთავსებული.

მუხლი 38. თევზჭერის პროდუქტის შეხვევა და შეფუთვა

1. კონტეინერი ან სხვა შესანახი საშუალება, რომელშიც ახალი თევზჭერის პროდუქტი ინახება ყინულში, უნდა იყოს წყალგაუმტარი და უზრუნველყოფდეს, რომ ყინულის დადნობის შედეგად მიღებული წყალი არ დარჩეს შეხებაში აღნიშნულ პროდუქტთან.

2. თევზჭერის პროდუქტის გემის ბორტზე გაყინული პარტია უნდა იყოს ადეკვატურად შეხვეული მისი ხმელეთზე ჩამოტვირთვამდე.

3. იმ შემთხვევაში, თუ თევზჭერის პროდუქტის შეხვევა ხორციელდება გემის ბორტზე, ბიზნესოპერატორმა უნდა უზრუნველყოს, რომ შესაფუთი მასალა:

ა) არ წარმოადგენდეს დაბინძურების წყაროს;

ბ) ხელმეორედ გამოყენების შემთხვევაში, იძლეოდეს გაწმენდისა და, საჭიროების შემთხვევაში, მისი დეზინფიცირების საშუალებას.

მუხლი 39. თევზჭერის პროდუქტის შენახვა

თევზჭერის პროდუქტის შენახვის პროცესი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ პირობებს:

ა) ახალი თევზჭერის პროდუქტი, გადაუმუშავებელი თევზჭერის პროდუქტი და კიბოსებრთა და მოლუსკებისაგან მიღებული დამზადებული და გაცივებული პროდუქტი შენახული უნდა იქნეს ყინულის დნობის ტემპერატურაზე ($0-2^{\circ}\text{C}$);

ბ) გაყინული თევზჭერის პროდუქტი უნდა ინახებოდეს არა უმეტეს -18°C ტემპერატურაზე, ხოლო დაკონსერვებისათვის განკუთვნილი მარილწყალში გაყინული მთლიანი თევზჭერის პროდუქტი – არა უმეტეს -9°C ტემპერატურაზე;

გ) თევზჭერის პროდუქტის ცოცხლად შენახვის შემთხვევაში პროდუქტი განთავსებული უნდა იქნეს ისეთ ტემპერატურაზე, რომელიც უარყოფით გავლენას არ მოახდენს მისგან წარმოებული სურსათის უვნებლობაზე.

მუხლი 40. თევზჭერის პროდუქტის ტრანსპორტირება

1. თევზჭერის პროდუქტის ტრანსპორტირების პროცესში:

ა) ახალი თევზჭერის პროდუქტისათვის, გადაუმუშავებელი თევზჭერის პროდუქტისა და კიბოსებრთა და მოლუსკებისაგან მიღებული დამზადებული და გაცივებული პროდუქტისათვის შენარჩუნებული უნდა იქნეს ყინულის დნობის ტემპერატურა ($0-2^{\circ}\text{C}$);

ბ) გაყინული მთლიანი თევზჭერის პროდუქტი, გარდა დაკონსერვებისათვის განკუთვნილი მარილწყალში გაყინული თევზჭერის პროდუქტისა, ტრანსპორტირებისას უნდა იყოს განთავსებული არანაკლებ -18°C ტემპერატურაზე (შესაძლებელია -15°C ტემპერატურაზე).

2. ამ მუხლის პირველი პუნქტის „ბ“ ქვეპუნქტი არ ვრცელდება იმ შემთხვევაში, თუ ტრანსპორტირების ხანგრძლივობა არ აღემატება 2 საათს და, ამასთანავე, გაყინული თევზჭერის პროდუქტი განკუთვნილია იმ საწარმოსათვის, სადაც პროდუქტის მიღებისთანავე ის უნდა გალღვეს მისი შემდგომი წარმოების ან/და გადამუშავების მიზნით.

3. იმ შემთხვევაში, თუ თევზჭერის პროდუქტი ინახება ყინულში, ყინულის დნობის შედეგად მიღებული წყალი არ უნდა დარჩეს შეხებაში აღნიშნულ პროდუქტთან.

4. იმ შემთხვევაში, თუ თევზჭერის პროდუქტი ბაზარზე ცოცხლად უნდა განთავსდეს, ტრანსპორტირების პროცესმა არ უნდა მოახდინოს უარყოფითი გავლენა მის უვნებლობაზე.

თავი VIII

სპეციალური ჰიგიენური მოთხოვნები ნედლი რძისა და რძის პროდუქტების მიმართ

მუხლი 41. მოქმედების სფერო

ამ თავით განსაზღვრული მოთხოვნები ვრცელდება იმ ბიზნესოპერატორზე, რომელიც ეწევა ნედლი რძის წარმოებას ან/და შეგროვებას.

მუხლი 42. სიჯანსაღის მოთხოვნები ნედლი რძის წარმოების მიმართ

1. ბიზნესოპერატორმა, რომელიც ეწევა რძის პირველად წარმოებას, უნდა უზრუნველყოს, რომ ნედლი რძე მიღებული იყოს იმ ცხოველისაგან:

ა) რომელსაც არ აღენიშნება ადამიანისათვის რძის მეშვეობით გადამდები ინფექციური დაავადებების სიმპტომები;

ბ) რომელიც ჯანმრთელია და არ აღენიშნება ისეთი დაავადების სიმპტომები, რომლებმაც შეიძლება გამოიწვიოს რძის დაბინძურება, კერძოდ: არ აღენიშნება სასქესო ორგანოს ინფიცირება, რომელსაც თან ახლავს გამონადენი, ენტერიტი, რომელსაც თან ახლავს დიარეა და სიცხე, ან სარძევე ჯირკვლის შესამჩნევი ანთება;

გ) რომელსაც არ აქვს დაზიანებული სარძევე ჯირკვალი, რამაც შესაძლებელია უარყოფითი გავლენა მოახდინოს რძის უვნებლობაზე;

დ) რომელსაც არ მიუღია ისეთი ნივთიერება (მათ შორის, ვეტერინარული პრეპარატები), რომლის გამოყენებაც აკრძალულია საქართველოს კანონმდებლობით;

ე) რომელსაც საქართველოს კანონმდებლობით ნებადართული ნივთიერებების (მათ შორის, ვეტერინარული პრეპარატები) მიღების შემთხვევაში, აღნიშნული ნივთიერებები სრულად აქვს გამოდევნილი ორგანიზმიდან, თუ აღნიშნული სავალდებულოა ამ ცხოველისგან მიღებული რძის უვნებლობის უზრუნველსაყოფად.

2. ნედლი რძე უნდა იქნეს მიღებული: ([14.07.2015 N347](#) ამოქმედდეს 2015 წლის 1 აგვისტოდან)

ა) იმ ძროხის ან კამეჩის სადგომიდან/დროებითი სადგომიდან, სადაც ბრუცელოზი არ არის აღმოჩენილი;

ბ) იმ თხის ან ცხვრის სადგომიდან/დროებითი სადგომიდან, სადაც ბრუცელოზი არ არის აღმოჩენილი;

გ) იმ ძროხის ან კამეჩის სადგომიდან/დროებითი სადგომიდან, სადაც ტუბერკულოზი არ არის აღმოჩენილი.

3. იმ შემთხვევაში, თუ თხა განთავსებულია სადგომში/დროებით სადგომში ძროხასთან ერთად, თხას უნდა ჩაუტარდეს გამოკვლევა ტუბერკულოზზე.

4. იმ შემთხვევაში, თუ ძროხის ან კამეჩის, თხის ან ცხვრის სადგომი/დროებითი სადგომი არ აკმაყოფილებს ამ მუხლის მე-2 პუნქტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს, ასეთ სადგომში/დროებით სადგომში განთავსებული ცხოველისაგან მიღებული ნედლი რძის გამოყენება შესაძლებელია, თუ ცხოველების სათითაოდ გამოკვლევის შედეგად დადგინდა, რომ:

ა) ძროხის ან კამეჩის შემთხვევაში – კლინიკური ნიშნებით, აგრეთვე, დიაგნოსტიკური გამოკვლევები არ იძლევა დადებით რეაქციას ტუბერკულოზზე ან ბრუცელოზზე და ფუძე ფოსფატაზაზე ტესტირების შედეგი უარყოფითია;

ბ) ცხვრის ან თხის შემთხვევაში – კლინიკური ნიშნებით, აგრეთვე, დიაგნოსტიკური გამოკვლევები არ იძლევა დადებით რეაქციას ბრუცელოზზე, ამასთანავე;

ბ.ა) ყველის წარმოების შემთხვევაში, ყველის დაძველება ხდება, სულ მცირე - 2 თვის ვადით;

ბ.ბ) ასეთი ცხოველისაგან მიღებული რძის თერმული (თბური) დამუშავების შემდეგ ჩატარებული ანალიზის შედეგად დადგინდა, რომ ფუძე ფოსფატაზაზე ტესტირების შედეგი უარყოფითია.

5. იმ შემთხვევაში, თუ ცხოველისგან მიღებული ნედლი რძე არ შეესაბამება ამ მუხლით განსაზღვრულ მოთხოვნებს, კერძოდ: თუ ნახირში ან სადგომში განთავსებულ თითოეულ ცხოველს მისი გამოკვლევის შედეგად აღმოაჩნდა ბრუცელოზის ან ტუბერკულოზის ნიშნები, მისგან მიღებული რძე არ უნდა იქნეს გამოყენებული ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის.

6. ამ მუხლის პირველი და მე-2 პუნქტებით გათვალისწინებული დაავადებით დაავადებული ან სავარაუდოდ დაავადების მქონე ცხოველის განთავსება უნდა მოხდეს იზოლირებულად, რათა თავიდან იქნეს აცილებული სხვა ცხოველისგან მიღებულ რძეზე აღნიშნული დაავადებებით გამოწვეული შესაძლო უარყოფითი გავლენა. ამასთან, ამ მუხლის პირველი და მე-2 პუნქტებით გათვალისწინებული დაავადებით დაავადებული ან სავარაუდოდ დაავადების მქონე ცხოველის მიმართ უნდა გატარდეს საქართველოს კანონმდებლობით გათვალისწინებული ღონისძიებები.

7. ბიზნესოპერატორი ვალდებულია დაიცვას ნედლი რძის საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი კრიტერიუმები.

8. ძროხის ნედლ რძეში სომატური უჯრედების რაოდენობა ერთ მლ-ში არ უნდა აღემატებოდეს 500 000-ს, ხოლო ნედლი რძის სიმკვრივე უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 1027 კგ/მ³-ს. ([14.07.2015 N347](#) ამოქმედდეს 2015 წლის 1 აგვისტოდან)

მუხლი 43. ჰიგიენური მოთხოვნები რძის მწარმოებელი ბიზნესოპერატორის მიმართ

1. ბიზნესოპერატორი, რომელიც ეწევა რძის წარმოებას, უნდა აკმაყოფილებდეს რძის წარმოების ადგილსა და აღჭურვილობასთან დაკავშირებულ შემდეგ მოთხოვნებს:

ა) რძის საწველი საშუალებები, ასევე წარმოების ადგილი, სადაც ხდება რძის შენახვა, დამუშავება ან გაგრილება, უნდა იყოს მოწყობილი იმგვარად, რომ მინიმუმამდე შემცირდეს რძის დაბინძურების რისკი;

ბ) ადგილი, რომელიც გამოიყენება რძის შესანახად, უნდა იყოს:

ბ.ა) მავნებლებისაგან დაცული;

ბ.ბ) ცხოველის სადგომისაგან გამოცალკევებული;

ბ.გ) აღჭურვილი შესაბამისი რძის გასაცივებელი საშუალებებით;

ბ.დ) საჭიროების შემთხვევაში, უნდა აკმაყოფილებდეს ამ მუხლის მე-2 პუნქტით გათვალისწინებულ მოთხოვნებს;

გ) იმ აღჭურვილობის (რძის საწველი, შესაგროვებელი და გადასაზიდი საშუალებები, ჭურჭელი, კონტეინერები და ა.შ.) ზედაპირი, რომელიც შეხებაშია რძესთან, უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლეოდეს დეზინფიცირების შესაძლებლობას;

დ) აღჭურვილობა (კონტეინერი, ჭურჭელი და ა.შ.), რომელიც გამოიყენება რძის ტრანსპორტირებისას, გამოყენების შემდეგ უნდა გაიწმინდოს და, საჭიროების შემთხვევაში, მოხდეს მისი დეზინფიცირება ხელახლა გამოყენებამდე, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც ხელახლა გამოყენება ხდება დროის მოკლე მონაკვეთში.

2. რძის წველის პროცესი, რძის შეგროვება და ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს შემდეგი ჰიგიენური მოთხოვნების დაცვით, რათა უზრუნველყოფილ იქნეს:

ა) რძის წველის დაწყებამდე სარძევე ჯირკვლისა და მისი მიდამოების სისუფთავე;

ბ) საჭიროების შემთხვევაში, ცხოველისაგან მიღებული რძის შემოწმება ორგანოლექტიკური ან ფიზიკურ-ქიმიური შეუსაბამობის გამოვლენის მიზნით, ან ეკვივალენტური მეთოდის გამოყენება აღნიშნული შეუსაბამობათა გამოსავლენად, შეუსაბამობის აღმოჩენის შემთხვევაში, რძე არ უნდა იქნეს გამოყენებული ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის; ([14.07.2015 N347](#) ამოქმედდეს 2015 წლის 1 აგვისტოდან)

გ) ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის არ უნდა იქნეს გამოყენებული იმ ცხოველისაგან მიღებული რძე, რომელსაც აღნიშნება სარძევე ჯირკვლის დაავადების კლინიკური ნიშნები, გარდა იმ შემთხვევებისა, როდესაც აღნიშნულს დასაშვებად თვლის ვეტერინარი ექიმი;

დ) მკურნალობის პროცესში მყოფი ან ვაქცინირებული ცხოველის იდენტიფიკაცია, ვინაიდან მკურნალობის შედეგად შესაძლებელია რძეში სამკურნალო პრეპარატის ნარჩენების დაგროვება. აღნიშნული ცხოველის რძე, ვაქცინაციის შემთხვევაში (ვაქცინის სპეციფიკიდან გამომდინარე) ან მკურნალობისათვის გამოყენებული ვეტერინარული პრეპარატის ცხოველისგან სრულ გამოდევნამდე, არ უნდა იქნეს ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის გამოყენებული.

3. რძის მოწველის დასრულებისთანავე რძე უნდა განთავსდეს სუფთა ადგილას მისი დაბინძურების თავიდან აცილების მიზნით. რძის მოწველის დასრულებისთანავე რძე უნდა იქნეს გაგრილებული არა უმეტეს 8°C ტემპერატურაზე.

4. ტრანსპორტირების განმავლობაში რძე უნდა იქნეს შენარჩუნებული გრილ მდგომარეობაში და დანიშნულების ადგილზე მიტანისას რძის ტემპერატურა არ უნდა აღემატებოდეს 10°C-ს.

5. ბიზნესოპერატორი არ არის ვალდებული დაიცვას ამ მუხლის მე-3 და მე-4 პუნქტებით განსაზღვრული პირობები იმ შემთხვევაში, თუ რძე აკმაყოფილებს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ ნედლი რძის კრიტერიუმებს და, ამასთანავე:

ა) რძე გადამუშავდა მისი მოწველიდან 2 საათის განმავლობაში; ან

ბ) ტექნოლოგიური ხასიათიდან გამომდინარე, რძის გარკვეული პროდუქტის წარმოებისათვის საჭიროა ამ მუხლის მე-3 და მე-4 პუნქტებით გათვალისწინებულზე უფრო მაღალი ტემპერატურა.

მუხლი 44. მოთხოვნები რძის პროდუქტების მიმართ

1. ბიზნესოპერატორი, რომელიც ეწევა რძის გადამუშავებას, ვალდებულია უზრუნველყოს რძის მიღებისთანავე მისი გაგრილება არა უმეტეს 6°C ტემპერატურაზე და შეინარჩუნოს აღნიშნული ტემპერატურა რძის გადამუშავებამდე.

2. ბიზნესოპერატორს შეუძლია რძე შეინახოს ამ მუხლის პირველი პუნქტით დადგენილზე უფრო მაღალ ტემპერატურაზე იმ შემთხვევაში, თუ:

ა) რძის გადამუშავება ხორციელდება რძის მოწველისთანავე ან საწარმოში რძის მიღებიდან 4 საათის განმავლობაში; ან

ბ) ტექნოლოგიური ხასიათიდან გამომდინარე, რძის გარკვეული პროდუქტის წარმოებისათვის საჭიროა ამ მუხლით გათვალისწინებულზე უფრო მაღალი ტემპერატურა.

3. იმ შემთხვევაში, თუ ბიზნესოპერატორი ახორციელებს ნედლი რძის ან რძის პროდუქტის ბაზარზე თერმულ დამუშავებას, იგი ვალდებულია დაიცვას შემდეგი პირობები:

ა) თერმული დამუშავების ნებისმიერი პროცესის დროს, რომელიც გამოიყენება გადამუშავებული ან გადაუმუშავებელი პროდუქტის მიმართ, თავიდან უნდა იქნეს აცილებული პროდუქტის დაბინძურება;

ბ) შეამოწმოს პროდუქტის ტემპერატურა, წნევა, ჭურჭლის ჰერმეტიულობა და მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები;

გ) თერმული დამუშავების პროცესი შეესაბამებოდეს შემდეგ მოთხოვნებს: ([14.07.2015 N347](#) ამოქმედდეს 2015 წლის 1 აგვისტოდან)

გ.ა) პასტერიზება (პასტერიზაცია), რომელიც მიიღწევა:

გ.ა.ა) ხანმოკლე - თერმული (თბური) დამუშავებით არაუმეტეს 720C ტემპერატურაზე 15 წმ-ის განმავლობაში;

გ.ა.ბ) ხანგრძლივი - თბური დამუშავებით არაუმეტეს 630C ტემპერატურაზე, 30 წთ-ის განმავლობაში;

გ.ა.გ) დროისა და ტემპერატურის სხვა ნებისმიერი კომბინაციით, რომლითაც ეკვივალენტური ეფექტი მიიღწევა და რძის ტუტე ფოსფატაზა და პეროქსიდაზა ინაქტივაციას განიცდის დამუშავებისთანავე;

გ.ბ) ულტრაპასტერიზება (ულტრაპასტერიზაცია) (UHT), რომელიც მიიღწევა:

გ.ბ.ა) არანაკლებ 1350C ტემპერატურაზე ხანმოკლე დამუშავებით ისე, რომ დამუშავებულ პროდუქტში არ მოხდეს მიკროორგანიზმებისა და მათი სპორების ზრდა-განვითარება;

გ.ბ.ბ) ისეთი თბური დამუშავება, რომ დახურულ ჭურჭელში, 15 დღის განმავლობაში, 300C-ზე ან 500C-ზე, 7 დღის განმავლობაში, შენარჩუნებულ იქნეს მიკრობიოლოგიური სტაბილურობა.

4. იმ შემთხვევაში, თუ ბიზნესოპერატორი ახორციელებს ნედლი რძის თერმულ დამუშავებას, იგი ვალდებულია, ამ მუხლის მე-3 პუნქტით განსაზღვრული პირობების გარდა, დანერგოს საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად.

მუხლი 45. თხევადი რძის პროდუქტის შეფუთვა

მომხმარებლისათვის განკუთვნილი თხევადი რძის პროდუქტის შეფუთვის დალუქვა უნდა განხორციელდეს ჩამოსხმისთანავე იმ საწარმოში, სადაც გაიარა საბოლოო თერმული დამუშავება. ამასთან, თხევადი რძის პროდუქტის შეფუთვის დალუქვა უნდა განხორციელდეს იმგვარად, რომ თავიდან იქნეს აცილებული პროდუქტის დაბინძურება.

მუხლი 46. ეტიკეტირება

1. ნედლი რძისა და რძის პროდუქტის ეტიკეტირება უნდა განხორციელდეს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული წესით. ამასთან, ეტიკეტი უნდა მოიცავდეს შემდეგი სახის ინფორმაციას:

ა) ნედლი რძის შემთხვევაში, თუ ის პირდაპირ მიეწოდება საბოლოო მომხმარებელს, ეტიკეტზე უნდა აღინიშნოს სიტყვები „ნედლი რძე“;

ბ) იმ პროდუქტის შემთხვევაში, რომელიც იწარმოება ნედლი რძისაგან და რომლის წარმოების პროცესი არ ითვალისწინებს პროდუქტის თერმულ დამუშავებას ან სხვა რაიმე სახის ფიზიკურ ან ქიმიურ დამუშავებას, ეტიკეტზე უნდა აღინიშნოს სიტყვები „დამზადებულია ნედლი რძისაგან“.

2. ამ მუხლის პირველი პუნქტით განსაზღვრული მოთხოვნები ვრცელდება იმ ნედლი რძისა და რძის პროდუქტის მიმართ, რომლებიც განკუთვნილია საცალო ვაჭრობისათვის.

მუხლი 47. საიდენტიფიკაციო ნიშანი

1. ნედლ რძეს და რძის პროდუქტებს უნდა ახლდეს ამ წესის მე-4 მუხლის მე-2 და მე-3 პუნქტებით განსაზღვრული საიდენტიფიკაციო ნიშანი.

2. ნედლი რძის და რძის ნაწარმის შემთხვევაში, დასაშვებია ამ წესის მე-4 მუხლის მე-2 და მე-3 პუნქტებით განსაზღვრული მოთხოვნებისგან განსხვავებული წესის გამოყენება, კერძოდ, საიდენტიფიკაციო ნიშანზე შესაძლოა გაკეთდეს მითითება შეფუთვაზე ან შეხვევაზე განთავსებული ბიზნესოპერატორად აღიარების ნომრის განთავსების ადგილის შესახებ. ([14.07.2015 N347](#) ამოქმედდეს 2015 წლის 1 აგვისტოდან)

თავი IX

ჰიგიენის სპეციალური მოთხოვნები კვერცხისა და კვერცხის პროდუქტების მიმართ

მუხლი 48. მოთხოვნები კვერცხის მიმართ

1. ბიზნესოპერატორმა უნდა უზრუნველყოს კვერცხის სუფთა და მშრალ მდგომარეობაში შენახვა, დაზიანებისა და მზის სინათლისაგან დაცვა.

2. მომხმარებლისათვის კვერცხის მიწოდება უნდა განხორციელდეს მისი დადებიდან 21 დღის განმავლობაში, ხოლო თუ კვერცხის შენახვა ხდება 0°C-დან 10°C-მდე, შესაძლოა მომხმარებლისთვის კვერცხის მიწოდება მოხდეს მისი დადებიდან 1 თვის განმავლობაში.

მუხლი 49. მოთხოვნები კვერცხის პროდუქტების მიმართ

ბიზნესოპერატორი, რომელიც ახორციელებს კვერცხის პროდუქტის წარმოებას, ვალდებულია უზრუნველყოს შემდეგი პროცესების დროში ან სივრცეში განცალკევებულად წარმოება:

ა) კვერცხის გარეცხვა, გაშრობა და, საჭიროების შემთხვევაში, მისი დეზინფიცირება;

ბ) კვერცხის გატეხვა, გატეხილი კვერცხის შემადგენელი ნაწილების შეგროვება და მისთვის ნაჭუჭისა და მემბრანის მოშორება.

მუხლი 50. მოთხოვნები კვერცხის პროდუქტის საწარმოებლად განკუთვნილი ნედლი მასალის მიმართ

ბიზნესოპერატორი, რომელიც აწარმოებს კვერცხის პროდუქტს კვერცხის ნედლი მასალით, უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ა) კვერცხის პროდუქტისა და თხევადი კვერცხის საწარმოებლად განკუთვნილი კვერცხის ნაჭუჭი არ უნდა იყოს გატეხილი, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც გაბზარული კვერცხი სწრაფად გამოიყენება კვერცხის პროდუქტის ან თხევადი კვერცხის საწარმოებლად;

ბ) თხევადი კვერცხი შესაძლებელია გამოყენებულ იქნეს, როგორც ნედლი მასალა კვერცხის პროდუქტის წარმოებისათვის, რომელიც უნდა აკმაყოფილებდეს ამ წესის 51-ე მუხლის „ა“, „ბ“, „გ“ და „ვ“ ქვეპუნქტებით დადგენილ მოთხოვნებს.

მუხლი 51. ჰიგიენის სპეციალური მოთხოვნები კვერცხის პროდუქტის წარმოების მიმართ

ბიონესოპერატორმა, კვერცხის პროდუქტის წარმოების, დამუშავებისა და შენახვის დროს უნდა უზრუნველყოს შემდეგი პირობების დაცვა კვერცხის პროდუქტის დაბინძურების თავიდან აცილების მიზნით:

ა) კვერცხი გატეხვამდე უნდა იყოს სუფთა და მშრალი;

ბ) კვერცხის გატეხვა უნდა განხორციელდეს იმგვარად, რომ მისი დაბინძურების რისკი მინიმუმამდე შემცირდეს, ხოლო გატეხილი კვერცხი შეძლებისდაგვარად სწრაფად უნდა გადამუშავდეს;

გ) ქათმის, ინდაურისა და ციცარის კვერცხისაგან დროში ან სივრცეში განცალკევებით უნდა მოხდეს სხვა ფრინველის კვერცხის დამუშავება და გადამუშავება. ყველა ხელსაწყო უნდა გაირეცხოს და მოხდეს მისი დეზინფიცირება, ვიდრე გაგრძელდება ქათმის, ინდაურისა და ციცარის კვერცხის გადამუშავება;

დ) გატეხვის შემდეგ თხევადი კვერცხის დამუშავება უნდა მოხდეს რაც შეიძლება სწრაფად მიკრობიოლოგიური დაბინძურების რისკის თავიდან ასაცილებლად ან დასაშვებ დონემდე შესამცირებლად. არასაკმარისად გადამუშავებული თხევადი კვერცხის პარტია ხელახლა და დაუყოვნებლივ უნდა გადამუშავდეს იმავე საწარმოში, თუ პროცესის შედეგად პროდუქტი ვარგისი გახდება ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის;

ე) კვერცხის ცილის გადამუშავება არ არის აუცილებელი, როდესაც ის გამოიყენება მშრალი ან კრისტალიზებული ალბუმინის საწარმოებლად, რომელიც შემდგომში გაივლის თერმულ დამუშავებას;

ვ) იმ შემთხვევაში, თუ კვერცხის გატეხვისთანავე არ ხდება მისი გადამუშავება, თხევადი კვერცხი შენახული უნდა იქნეს ან გაყინულ მდგომარეობაში ან არა უმეტეს 4°C ტემპერატურაზე. 4°C ტემპერატურაზე შენახვის პერიოდი მის გადამუშავებამდე არ უნდა აღემატებოდეს 48 საათს;

ზ) კვერცხის პროდუქტი, რომლის შენახვაც ვერ მოხდება ოთახის ტემპერატურაზე, უნდა გაცივდეს არა უმეტეს 4°C ტემპერატურაზე;

თ) კვერცხის პროდუქტები, რომლებიც განკუთვნილია გასაყინად, უნდა გაიყინოს გადამუშავების შემდეგ შეძლებისდაგვარად სწრაფად.

მუხლი 52. ანალიტიკური სპეციფიკაციები

1. 3-ჰიდროქსილ-ბუტირის მჟავის კონცენტრაცია არ უნდა აღემატებოდეს 10 მგ-ს გადაუმუშავებელი კვერცხის მშრალ ნაწილში.

2. რძემჟავის შემცველობა ნედლ მასალაში, რომელიც კვერცხის პროდუქტის წარმოებისთვისაა გამიზნული, არ უნდა აღემატებოდეს 1 გრამს კვერცხის მშრალი

ნაწილის 1 კგ-ზე. ფერმენტირებული პროდუქტებისათვის ეს მაჩვენებელი უნდა უდრიდეს ფერმენტაციის პროცესამდე აღრიცხულ მაჩვენებელს.

3. ნაჭუჭის ნარჩენების, კვერცხის გარსის (მემბრანის) და კვერცხის სხვა ნაწილაკების რაოდენობა დაუმუშავებელი კვერცხის პროდუქტში არ უნდა აღემატებოდეს 100 მგ/კგ.

მუხლი 53. ეტიკეტირება და საიდენტიფიკაციო ნიშანი

1. კვერცხის პროდუქტის პარტიას, რომელიც განკუთვნილია არა საცალო ვაჭრობისათვის, არამედ ინგრედიენტის სახით სხვა პროდუქტის საწარმოებლად, უნდა ჰქონდეს ამ წესის მე-4 მუხლის მე-2 და მე-3 პუნქტებით განსაზღვრული საიდენტიფიკაციო ნიშანი.

2. კვერცხის პროდუქტის პარტიას, რომელიც განკუთვნილია არა საცალო ვაჭრობისათვის, არამედ ინგრედიენტის სახით სხვა პროდუქტის საწარმოებლად, ასევე უნდა ჰქონდეს ეტიკეტი კვერცხის პროდუქტის შენახვისათვის საჭირო ტემპერატურისა და შენახვის ვადის მითითებით.

3. თხევადი კვერცხის შემთხვევაში, ამ მუხლის პირველი და მე-2 პუნქტებით განსაზღვრულ ინფორმაციასთან ერთად, ეტიკეტზე ასევე უნდა განთავსდეს კვერცხის გატეხვის თარიღი და საათი და შემდეგი წინადადება: „არაპასტერიზებული თხევადი კვერცხი – დამუშავდეს დანიშნულების ადგილას“.

4. საბოლოო მომხმარებლისთვის მისაწოდებლად განკუთვნილ კვერცხზე უნდა აღინიშნოს კვერცხის წარმოშობის ქვეყანა და დადების თარიღი. ([17.05.2013 N 120 ამოქმედდეს გამოქვეყნებიდან 21-ე დღეს](#))

თავი X

ჰიგიენის სპეციალური მოთხოვნები ბაყაყის კიდურებისა და ლოკოკინების დამზადების პროცესის მიმართ

მუხლი 54. მოთხოვნები ბაყაყის კიდურებისა და ლოკოკინების დამზადების პროცესის მიმართ

ბიზნესოპერატორმა, რომელიც ახორციელებს ბაყაყის კიდურების ან ლოკოკინების წარმოებას ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის, უნდა უზრუნველყოს შემდეგი პირობების დაცვა:

ა) საწარმოში ცოცხალი ბაყაყის შენახვა, გარეცხვა, დაკვლა და სისხლგართმევა უნდა მოხდეს დამზადების პროცესისაგან დროში ან სივრცეში განცალკევებულად;

ბ) ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის არ უნდა დამზადდეს ისეთი ბაყაყი და ლოკოკინა, რომლებიც არ იქნა მოკლული/დაკლული საწარმოში;

გ) ბაყაყებს და ლოკოკინებს უნდა ჩაუტარდეთ ორგანოლეპტიკური შეფასება ნიმუშის აღების გზით. თუ ასეთი შეფასების შედეგად დადგინდა, რომ ბაყაყი ან ლოკოკინა შესაძლოა შეიცავდეს საფრთხეს ადამიანის ჯანმრთელობისათვის, ისინი არ უნდა იქნენ გამოყენებული ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის;

დ) დამზადებისთანავე ბაყაყის კიდურები უნდა გაირეცხოს სასმელი წყლით და გაცივდეს ყინულის დნობის ტემპერატურაზე (0–2°C), გაიყინოს ან გადამუშავდეს;

ე) მოკვლის შემდეგ ლოკოკინას უნდა მოსცილდეს და არ უნდა იქნეს გამოყენებული ადამიანის მიერ მოხმარებისთვის ღვიძლი და პანკრეასი, თუ ის წარმოადგენს საფრთხეს ადამიანის ჯანმრთელობისათვის.

თავი XI

ჰიგიენის სპეციალური მოთხოვნები ცხოველის გადამდნარი ცხიმისა და ხიჭიწის მიმართ

მუხლი 55. მოთხოვნები იმ ბიზნესოპერატორთა მიმართ, რომლებიც ახორციელებენ ცხოველის გადამდნარი ცხიმისა და ხიჭიწის საწარმოებლად საჭირო ნედლი მასალის შეგროვებასა და გადამუშავებას

1. ბიზნესოპერატორი, რომელიც ახორციელებს ცხოველის გადამდნარი ცხიმის და ხიჭიწის საწარმოებლად განკუთვნილი ნედლი მასალის შეგროვებას, ვალდებულია უზრუნველყოს ნედლი მასალის შეგროვების ადგილისა და სატრანსპორტო საშუალების (რომლითაც ხდება ნედლი მასალის ტრანსპორტირება საწარმომდე მისი გადამუშავების მიზნით) აღჭურვა, რათა შესაძლებელ იქნეს ნედლი მასალის შენახვა იმგვარად, რომ პროდუქტის ტემპერატურამ მიაღწიოს არა უმეტეს 7°C-ს.

2. ბიზნესოპერატორს, რომელიც ახორციელებს ცხოველის გადამდნარი ცხიმისა და ხიჭიწის საწარმოებლად განკუთვნილი ნედლი მასალის გადამუშავებას, უნდა გააჩნდეს:

ა) გასაყინი აღჭურვილობა;

ბ) საჭიროების შემთხვევაში შესაბამისი აღჭურვილობა იმ პროდუქტების დასამზადებლად, რომლებიც მოიცავს ცხოველის გადამდნარი ცხიმისა და სხვა სურსათის ან/და სანელებლების ნარევეს.

3. ბიზნესოპერატორი არ არის ვალდებული დაიცვას ამ მუხლის პირველი პუნქტითა და მე-2 პუნქტის „ა“ ქვეპუნქტით გათვალისწინებული მოთხოვნები, თუ ნედლი მასალისაგან ცხიმის გამოდნობა მოხდა 12 საათის განმავლობაში მისი მოპოვების მომენტიდან.

მუხლი 56. ჰიგიენის მოთხოვნები ცხოველის გადამდნარი ცხიმისა და ხიჭიწის დამზადების პროცესის მიმართ

1. ბიზნესოპერატორი, რომელიც ახორციელებს ცხოველის გადამდნარი ცხიმის და ხიჭიწის დამზადებას, ვალდებულია დაიცვას შემდეგი მოთხოვნები გამოყენებული ნედლი მასალის მიმართ, კერძოდ:

ა) ნედლი მასალა უნდა შეიცავდეს ცხოველის ცხიმს ან ძვლებს, რომელიც უნდა იყოს სისხლგართმეული და სუფთა;

ბ) ნედლი მასალა, მის გამოდნობამდე, ტრანსპორტირებული და შენახული უნდა იქნეს სუფთად და იმგვარად, რომ ნედლი მასალის შიდა ტემპერატურა არ აღემატებოდეს 7°C-ს. თუმცა, ნედლი მასალის ტრანსპორტირება და შენახვა შესაძლებელია აქტიური გაცივების გარეშე, თუ მისგან ცხიმის გამოდნობა მოხდა 12 საათის განმავლობაში ნედლი მასალის მოპოვების მომენტიდან.

2. გამოდნობის პროცესში აკრძალულია ორგანული გამხსნელების გამოყენება.

3. ცხოველის გადამდნარი ცხიმი სახეობების მიხედვით უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით გათვალისწინებულ მოთხოვნებს.

4. ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის განკუთვნილი ხიწიწის შენახვისას დაცული უნდა იყოს შემდეგი მოთხოვნები ტემპერატურის მიმართ:

ა) იმ შემთხვევაში, თუ ხიწიწის გამოდნობა ხდება არა უმეტეს 70°C ტემპერატურაზე, მისი შენახვა უნდა მოხდეს:

ა.ა) არა უმეტეს 7°C ტემპერატურაზე არა უმეტეს 24 საათის განმავლობაში; ან

ა.ბ) არა უმეტეს – 18°C ტემპერატურაზე;

ბ) იმ შემთხვევაში, თუ ხიწიწის გამოდნობა ხდება 70°C-ზე მეტ ტემპერატურაზე და, ამასთანავე, ტენიანობის შემცველობა შეადგენს 10% (მ/მ) ან მეტს, მისი შენახვა უნდა მოხდეს:

ბ.ა) არა უმეტეს 7°C ტემპერატურაზე არა უმეტეს 48 საათის განმავლობაში ან დროისა და ტემპერატურის ისეთ ფარდობაზე, რომელიც ეკვივალენტური შედეგის მომცემია; ან

ბ.ბ) არა უმეტეს – 18°C ტემპერატურაზე;

გ) თუ ხიწიწის გამოდნობა ხდება 70°C-ზე მეტ ტემპერატურაზე და, ამასთანავე, ტენიანობის შემცველობა შეადგენს 10%-ზე (მ/მ) ნაკლებს, ამ შემთხვევაში აღნიშნული პროცესის ტემპერატურის მიმართ არ ვრცელდება რაიმე სახის მოთხოვნები.

თავი XII

სპეციალური ჰიგიენური მოთხოვნები დამუშავებული კუჭის, შარდის ბუშტისა და ნაწლავების მიმართ

მუხლი 57. სპეციალური ჰიგიენური მოთხოვნები დამუშავებული კუჭის, შარდის ბუშტისა და ნაწლავების მიმართ

1. ბიზნესოპერატორმა, რომელიც ეწევა ცხოველის კუჭის, შარდის ბუშტისა და ნაწლავების დამუშავებას მათი ბაზარზე განთავსების მიზნით, უნდა უზრუნველყოს შემდეგი მოთხოვნების დაკმაყოფილება:

ა) კუჭი, შარდის ბუშტი და ნაწლავები უნდა იყოს დამარილებული, თერმულად დამუშავებული ან გამომშრალი;

ბ) კუჭის, შარდის ბუშტისა და ნაწლავების ამ მუხლის პირველი პუნქტის „ა“ ქვეპუნქტით გათვალისწინებული დამუშავების შემდეგ, მათი დაბინძურების აცილებისათვის შესაბამისი ღონისძიებების გატარება.

2. დამუშავებული კუჭი, შარდის ბუშტი და ნაწლავები, რომელთა შენახვა შეუძლებელია გარემომცველ ტემპერატურაზე, ბაზარზე განთავსებამდე შენახული უნდა იყოს გაცივებულ მდგომარეობაში. კუჭი, შარდის ბუშტი და ნაწლავები, რომლებიც არ არის დამარილებული ან გამომშრალი, უნდა იქნეს შენახული არა უმეტეს 3°C ტემპერატურაზე.