



საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო
MINISTRY OF AGRICULTURE OF GEORGIA

სსიპ - სურსათის ეროვნული სააგენტო
LEPL - NATIONAL FOOD AGENCY

№ 214-9

06 06 2019 წ.

ბრძანება

სურსათის/ცხოველის საკვების ინსპექტირების განხორციელებისთვის მეთოდური მითითებების

დამტკიცების შესახებ

„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 და „სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის გამარტივებული წესის შესახებ“ საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 10 სექტემბრის №282 დადგენილებების განხორციელების მიზნით, „სურსათის ეროვნული სააგენტოს დებულების დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2011 წლის 14 იანვრის №2-3 ბრძანებით დამტკიცებული დებულების მე-3 მუხლის მე-2 პუნქტის „გ“ ქვეპუნქტის შესაბამისად,

ვბრძანებ:

1. საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის №173 და 2010 წლის 10 სექტემბრის №282 დადგენილებებით გათვალისწინებული სურსათის/ცხოველის საკვების ინსპექტირების განხორციელებისას შეუსაბამობის შეფასებისთვის დამტკიცდეს მეთოდური მითითებები თანდართული რედაქციით.
2. დაევალოთ უფლებამოსილ პირებს ინსპექტირების დროს იხელმძღვანელონ მეთოდური მითითებებით.
3. ბრძანება ძალაშია 2014 წლის 30 ივნისიდან.

ზურაბ ჩეკურაშვილი

სააგენტოს უფროსი

ინსპექტირების განხორციელებისთვის მეთოდური მითითებები

1. უფლებამოსილი პირის მიერ ინსპექტირების განხორციელებისას კრიტიკულ შეუსაბამობად შეფასდეს შემდეგი შეუსაბამობები:

1.1. იმ ოთახში, სადაც ხდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება ან გადამუშავება მიმდინარეობს სარემონტო სამუშაოები (მცირე სარემონტო სამუშაოების გარდა);

1.2. დარღვეულია ტექნოლოგიური პროცესის ნაკადურობა და საჭიროებს რეკონსტრუქციას;

1.3. დარღვეულია წარმოების ტექნოლოგიური პროცესის მიმდინარეობა (ავტოკლავირების, პასტერიზაციის რეჟიმები და სხვა) და არ ტარდება შესაბამისი მაკორექტირებელი ქმედებები;

1.4. არ არის უზრუნველყოფილი ცხოველური წარმოშობის სურსათის სათანადო ტემპერატურით დამუშავების და შენახვის პირობები (დამუშავებისა და შენახვის პირობები $+5^{\circ}\text{C}$ ან მეტით აღემატება ნორმატივებით დადგენილ ტემპერატურას);

1.5. ის ოთახი, სადაც მიმდინარეობს სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების ან გადამუშავების ღია პროცესი, არ არის აღჭურვილი სათანადო ბუნებრივი ან მექანიკური ვენტილაციის საშუალებებით;

1.6. შენობაში, სადაც ხდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება ან გადამუშავება აღმოჩენილია ცხოველები, მწერები და სხვა მავნებლები;

1.7. იმ ოთახის ჭერი, სადაც მიმდინარეობს სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების ან გადამუშავების ღია პროცესი, დაფარულია კონდენსატით;

1.8. საწარმოს არ გააჩნია წყალმომარაგება;

1.9. სასმელი წყლის ლაბორატორიულ ანალიზის შედეგად დასტურდება წყალში პათოგენური მიკროორგანიზმების არსებობა;

1.10. ბიზნესოპერატორს, რომელიც ახორციელებს ცხოველური წარმოშობის სურსათის წარმოებას/გადამუშავებას, არ გააჩნია საქმიანობასთან დაკავშირებული

იარაღების დეზინფიცირების საშუალება ცხელი წყლით (არანაკლებ 82°C -ისა) ან ანალოგიური ეფექტის მქონე ალტერნატიული საშუალება;

1.11.ოთახში, სადაც მიმდინარეობს სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების ან გადამუშავების ღია პროცესი, არ ხდება იმ საგნების, აღჭურვილობებისა და მოწყობილობების დასუფთავება და/ან დეზინფიცირება, რომელიც უშუალო შეხებაშია სურსათის/ცხოველის საკვებთან;

1.12. ოთახში, სადაც მიმდინარეობს სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების ან გადამუშავების ღია პროცესი, სურსათის/ცხოველის საკვებთან უშუალო შეხებაში მყოფი საგნები, აღჭურვილობები და მოწყობილობები კოროზირებულია;

1.13. სურსათის/ცხოველის საკვების ლაბორატორიული ანალიზის შედეგად აღმოჩენილია პათოგენური მიკროორგანიზმები;

1.14. წარმოების, გადამუშავების ან დისტრიბუციის ეტაპებზე ხორცს არ გააჩნია ჯანმრთელობის ნიშანდება (ვეტერინარული მოწმობა ფორმა №2);

1.15. გადასაზიდ საშუალებებში (ტრანსპორტი, კონტეინერები, შესანახი ჭურჭელი) საჭიროების შემთხვევაში არ არის დაცული სურსათის/ცხოველის საკვების შენახვისა და ტრანსპორტირების ტემპერატურული რეჟიმი;

1.16. გადასაზიდ საშუალებებს (ტრანსპორტი, კონტეინერები, შესანახი ჭურჭელი) არ უტარდება დასუფთავება და/ან დეზინფიცირება.

1.17. საწარმოში ან მის ტერიტორიაზე არ არის მოწყობილი ტუალეტი (საჭიროების შემთხვევაში).

2. ინსპექტირების განხორციელებისას აღმოჩენილი ერთი კრიტიკული შეუსაბამობაც იწვევს საწარმოო პროცესის შეჩერებას.