

ტექნიკური მახასიათებლები

პროგრამის ეტაპები		მახასიათებლები	რაოდენობა
N	ეტაპის დასახელება		
1	გეპ ანალიზი	(ააიპ) კასპის მუნიციპალიტეტის სკოლამდელი აღზრდის დაწესებულებების გაერთიანებაში შემავალ 28 საბავშვო ბაღში სურსათის უვნებლობის სისტემის არსებულ პრაქტიკისა და HACCP სისტემის მოთხოვნებს შორის სხვაობის დადგენა, შესაბამისი ანგარიშის მომზადება „სამოქმედო გეგმის“ დოკუმენტად გაფორმება	
2	თანამშრომლების გადამზადება HACCP სისტემის მოთხოვნების შესაბამისად	ქართულ ენოვანი ტრენინგი (ააიპ) კასპის მუნიციპალიტეტის სკოლამდელი აღზრდის დაწესებულებების გაერთიანებაში შემავალ 28 საბავშვო ბაღში დასაქმებული (88) თანამშრომლებისათვის, რომელიც უნდა მოიცავდეს, ადგილზე ან/და დისტანციურად ჩატარებულ სალექციო კურსს კოვიდრეგულაციებიდან გამომდინარე სიტუაციის მიხედვით, ასევე ადგილზე განხორციელებულ პრაქტიკულ სამუშაოებს: ა) სამზარეულოში და სამზარეულოსთან რაიმე სახის კავშირის მქონე (88) თანამშრომლისათვის სურსათის ჰიგიენის პრინციპების გაცნობითი ტრენინგი (არანაკლებ 5 საათი) ბ) მზარეულის ტრენინგი 29 თანამშრომლისათვის HACCP სისტემის მოთხოვნის შესასწავლად (არანაკლებ 16 საათი); გ) HACCP სისტემის შიდა აუდიტორის კურსი 3 (სამი) თანამშრომლისათვის (არანაკლებ 16 საათი)	
3	HACCP სისტემის დოკუმენტაციის შემუშავება	სურსათის უვნებლობის წინასწარი პროგრამების შემუშავება და დანერგვა. პროდუქტის სპეციფიკაციების განსაზღვრა/დოკუმენტირება. მიკვლევადობის სისტემის ჩამოყალიბება. წინასწარი პროგრამები უნდა მოიცავდეს, მაგრამ არ შემოიფარგლებოდეს შემდეგი საკითხებით: • ჯვარედინი დაბინძურების პრევენცია ; • კომუნალური საშუალებების კონტროლი; • ნარჩენების კონტროლი; • მოწყობილობების შესაფერისობა, დასუფთავება და ტექ-მომსახურება ; • ნედლეულის შესყიდვა; • დასუფთავება სანიტარული დამუშავება • მანებლების კონტროლი ; • პერსონალის ჰიგიენა; • პროდუქტების შენახვა. კონსულტანტმა დოკუმენტურად უნდა გააფორმოს სურსათის უვნებლობის ყველა წინასწარი პროგრამა, შეადგინოს პროცედურები (SOPS), შესაბამისი პროგრამის გეგმა-გრაფიკები და ჩანაწერების წარმოებისთვის შესაბამისი ფორმები. ამ ეტაპზე, კონსულტანტმა უნდა იმუშაოს სურსათთან შეხებაში მყოფ ყველა თანამშრომელთან, რათა გააცნოს მათ წინასწარი პროგრამებით (PRP) დადგენილი მოთხოვნები. ამისათვის კონსულტანტმა უნდა გამოიყენოს: .ინდივიდუალური კონსულტაციები - ცალკეული წინასწარი პროგრამა (PRP) განხილულ უნდა იქნას შესაბამისი პროგრამის შედეგიან ფუნქციონირებაზე პასუხისმგებელ პირებთან, რათა მათ შეძლონ პროცედურებში მითითებული მოთხოვნის პრაქტიკული განხორციელება; . მონიტორინგი/შეფასება - კონსულტანტმა უნდა მოამზადოს GMP/GHP ვერიფიკაციის ჩეკლისტები (შემოწმების ფურცლები) და სურსათის უვნებლობაზე პასუხისმგებელ პირ(ებ)ს ასწავლოს მათი გამოყენება. მიკვლევადობის სისტემის ჩამოყალიბება სპეციფიკაციების განსაზღვრა კონსულტანტმა უნდა განსაზღვროს და დოკუმენტურად გააფორმოს სურსათთან დაკავშირებული სპეციფიკაციები როგორც ნედლეულისთვის, ასევე პროდუქტისთვის. აგრეთვე ჩამოაყალიბოს მიკვლევადობის ტესტი.	

4	HACCP სისტემის დანერგვა, კონსულტაციები შესაბამის თანამშრომლებთან.	HACCP სისტემის ჩამოყალიბება HACCP სისტემის ჩამოსაყალიბებლად, კონსულტანტმა უნდა განახორციელებს HACCP სისტემის 12 ეტაპის და მათ შორის 7 პრინციპის პრაქტიკული განხორციელება. კონსულტანტმა უნდა მოამზადოს „HACCP-ის სახელმძღვანელო“ და სურსათის უვნებლობის ჯგუფთან ერთად განახორციელოს: - პროდუქტების აღწერა, სპეციფიკაციების განსაზღვრა, ან კორექტირება; - ტექნოლოგიური საქმეების შემუშავება და მათ ვერიფიკაცია - ჩატაროს საფრთხის ანალიზი - განსაზღვროს კრიტიკული საკონტროლო წერტილები (CCP) - განსაზღვროს კრიტიკული ზღვრები და კონტროლის ზომები, დაადასტუროს მათი ვალიდაცია; - დაადგინოს CCP მონიტორინგის სისტემა; - დაადგინოს კორექცია/მაკორექტირებელი ღონისძიებები; - განსაზღვროს ვერიფიკაციის პროცედურები; - განსაზღვროს შესაბამისი ჩანაწერები. HACCP კვლევის ჩატარების და პროცესებზე კონტროლის სრული ჩამოყალიბების შემდეგ, კონსულტანტმა უნდა გააფორმებს „HACCP გეგმა“ დოკუმენტურად (აიპ) კასპის მუნიციპალიტეტის სკოლამდელი აღზრდის დაწესებულებების გაერთიანება"-ში შემავალ 28 საბავშვო ბაღისთვის. HACCP კვლევის ჩატარების და HACCP სისტემის დანერგვის სრულ ფაზაში, კონსულტანტებმა უნდა იმუშაონ სურსათის უვნებლობის ჯგუფთან ერთად.	
5	HACCP სისტემის შიდა აუდიტის ჩატარება	(აიპ) კასპის მუნიციპალიტეტის სკოლამდელი აღზრდის დაწესებულებების გაერთიანება"-ში შემავალ ყველა საბავშვო ბაღში HACCP სისტემის შიდა აუდიტის ორგანიზება და ჩატარება იმისათვის, რომ მოხდეს HACCP სისტემის ვერიფიკაცია/გადამოწმება, შესაბამისი ანგარიშის მომზადება და რეკომენდაციის გაცემა HACCP ინსპექტირების პროცესის ჩასატარებლად საჭირომ მზაობისთვის.	

დამატებითი ვალდებულება საკონსულტაციო ორგანიზაციის მიერ.

საკონსულტაციო ორგანიზაციამ უნდა აიღოს სრული ვალდებულება სსიპ „სურსათის ეროვნული სააგენტოს“ მიერ HACCP სისტემის ინსპექტირების პროცესში გამოვლენილი შეუსაბამოების კორექტირების განსახორციელებლად.

იმ შემთხვევაში, თუ „სურსათის ეროვნული სააგენტოს“ ინსპექტირების შედეგად გამოვლენილი იქნება HACCP სისტემის მოთხოვნებთან რაიმე შეუსაბამობა, რომელიც გახდება „სურსათის ეროვნული სააგენტოს“ მიერ აღიარების გაცემაზე უარის თქმის და დამატებითი ინსპექტირების მოთხოვნის მიზეზი, მაშინ საკონსულტაციო ორგანიზაციამ უნდა უზრუნველყოს ნებისმიერი იმ დამატებითი ხარჯების გაწევა, რომელიც შესაძლოა თან სდევდეს ინსპექტირების შედეგებს, აღიარების მიღებამდე.