

A background filled with various food and drink icons in a light gray color, including a pear, a bowl with steam, a carton of milk, a bottle, a cupcake, a tomato, a watermelon slice, a donut, a fish, a plate, a fork, a knife, a serving tray, a pizza slice, a soda cup, a sandwich, and a burger.

**სურსათის უკნებდობის
სახელმძღვანელო
საზოგადოებრივი კვების
ობიექტებისთვის**

ავტორები:
ეკატერინე ქიმერიძე
თამარ ლაბარტყავა

რედაქტორი:
თამარ გაბელაია

ფოტო:
GIZ
ეკატერინე ქიმერიძე:
გვ. 27, 30, 31, 36, 48, 54

ილუსტრაციები და დიზაინი:
ეთერ გზირიშვილი
რევაზ მელიქიშვილი

დაბეჭდილია გერმანიის საერთაშორისო თანამშრომლობის საზოგადოების (GIZ) მიერ,
გერმანიის ეკონომიკური თანამშრომლობისა და განვითარების ფედერალური სამინისტროს (BMZ) სახელით.

რეგისტრირებული ოფისები
ბონი და ეშბორნი
T +49 61 96 79-0
F +49 61 96 79-11 15
E info@giz.de
I www.giz.de

კერძო სექტორის განვითარება და პროფესიული განათლება სამხრეთ კავკასიაში
რუსთაველის გამზირი #42/გრიბოედოვის ქუჩა #31ა, 0108 თბილისი, საქართველო
T +995 32 220 1833
F giz-georgia@giz.de
I www.giz.de

„სურსათის უცნებლობის სახელმძღვანელო საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისთვის“ მომზადდა სურსათის ეროვნული სააგენტოსა და „კერძო სექტორის განვითარება და პროფესიული განათლება სამსრუთ კავკასიაში“ (PSD TVET SC) პროგრამის თანამშრომლობით, რომელიც ხორციელდება საქართველოში, აზერბაიჯანსა და სომხეთში შესაბამისი პასუხისმგებელი სამინისტროებისა და გერმანიის საერთაშორისო თანამშრომლობის საზოგადოების (GIZ) მხარდაჭერით, გერმანიის ეკონომიკური თანამშრომლობისა და განვითარების ფედერალური სამინისტროს (BMZ) სახელით. პროგრამის თანადაფინანსება ხორციელდება ევროკავშირის მიერ.

PSD TVET SC პროგრამის მიზანია მდგრადი ეკონომიკური განვითარების პირობების გაუმჯობესება დასაქმების უზრუნველაყოფად შერჩეულ სექტორებში შემდეგი სამი მთავარი ამოცანის შესრულების გზით: 1) კერძო სექტორის შემდგომი პროგრესი დასაქმების სექტორების გაზრდილი კონკურენტუნარიანობის და ახალი ინკლუზიური ბიზნესმოდელების შემუშავების მეშვეობით; 2) პროფესიული განათლების სისტემის მოდერნიზაცია, ძირითადი აქცენტით კერძო სექტორთან მჭიდრო თანამშრომლობის დამყარებაზე; 3) სამხრეთ კავკასიის რეგიონში პროგრამის განვითარების შემუშავების მიზანის სახელმძღვანელო საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისთვის“ მიზანია ისახავს, ხელი შეუწყოს სურსათის უცნებლობის სტანდარტების და საჭარო თუ კერძო სექტორში მომსახურების მიმღებად რიგს სფეროთა ფართო სპექტრში, მათ შორის ეკონომიკურ განვითარებასა და სამუშაო ადგილების შექმნის წახალისებაში, ენერგეტიკასა და გარემოს დაცვაში, ასევე მშვიდობისა და უსაფრთხოების უზრუნველყოფაში.

როგორც მდგრადი განვითარების უზრუნველყოფისკენ მიმართული საერთაშორისო თანამშრომლობის და საერთაშორისო საგანმანათლებლო საქმიანობის სფეროებში მთელი მსოფლიოს მასშტაბით მომუშავე მომსახურების მიმწოდებელი, გერმანიის საერთაშორისო თანამშრომლობის სამინისტროების (GIZ), თავის პარტნიორებთან ერთად, მუშაობს ეფექტური გზით შემუშავებაზე მოქალაქეებისთვის უკეთესი პერსპექტივის შეთავაზების და მათი საყოფაცხოვრებო პირობების გაუმჯობესების მიზნით. გერმანიის საერთაშორისო თანამშრომლობის საზოგადოება (GIZ) არის საზოგადოებრივი სარგებლის უზრუნველყოფისკენ მიმართული ფედერალური უწყება, რომელიც მხარს უჭერს გერმანიის მთავრობას და საჭარო თუ კერძო სექტორში მომსახურების მიმღებად რიგს სფეროთა ფართო სპექტრში, მათ შორის ეკონომიკურ განვითარებასა და სამუშაო ადგილების შექმნის წახალისებაში, ენერგეტიკასა და გარემოს დაცვაში, ასევე მშვიდობისა და უსაფრთხოების უზრუნველყოფაში.

„სურსათის უცნებლობის სახელმძღვანელო საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისთვის“ მიზანია ისახავს, ხელი შეუწყოს სურსათის უცნებლობის სტანდარტების დანერგვას საზოგადოებრივი კვების ობიექტებში, მომხარებლისთვის მიწოდებული კერძების ხარისხის ამაღლებას და კომპანიების ბიზნესმოდელის გაუმჯობესებას.





ტერმინები	4	5.5. ნარჩენების მართვა	41
1. შესავალი — სურსათის უვნებლობის მნიშვნელობა სასურსათო ჯაჭვში	7	5.6. დასაწყობების წესები	42
2. სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საფრთხეები	9	5.7. მომწოდებლებისა და ნედლეულის კონტროლი, ნედლეულის მიღება	43
2.1. ბიოლოგიური საფრთხეები	9	5.8. მსხვრევადი საგნების კონტროლი	44
2.2. ქიმიური საფრთხეები	16	5.9. დანადგარების ტექნიკური მომსახურება	45
2.3. ფიზიკური საფრთხეები	18	5.10. პრეტენზიების მართვა	46
3. ხუთი გასაღების პრინციპი უვნებელი სურსათის წარმოებისთვის	19	6. კერძების მომზადების წესები	47
4. საწარმოო შენობის ინფრასტრუქტურასთან დაკავშირებული მოთხოვნები — წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა	23	6.1. ჯავარედინი დაბინძურების მართვა	48
4.1. მიმდებარე ტერიტორია	23	6.2. ალერგენების მართვა	49
4.2. საწარმოო შენობა	24	6.3. პროდუქტის გალღობა	50
4.3. იატაკი	24	6.4. ხორცის/თევზის დამუშავება	50
4.4. კედლები	25	6.5. კვერცხის დამუშავება	51
4.5. ჭერი	25	6.6. ბოსტნეულის რეცხვა	51
4.6. კარ-ფანჯარა	25	6.7. თერმული დამუშავება	52
4.7. ტუალეტი და ხელსაბანები	25	6.8. კერძების გაციება	53
4.8. გასახდელები და სასადილო	29	6.9. გაყინვა	53
4.9. ვენტილაცია	29	6.10. კერძების შენახვა	53
4.10. განათება	29	6.11. კერძის გაცხელება	54
4.11. პროდუქტთან შეხებაში მყოფი ზედაპირები	29	6.12. ფრიტურული ცხიმების კონტროლი	54
4.12. წყალმომარაგება	31	6.13. მომზადების პროცესში კერძის დეგუსტაცია	55
4.13. განალიზაცია	31	6.14. პროდუქტის ვაკუუმშეფუთვა	55
4.14. გასარეცხი ნიუარები	31	6.15. ადგილზე მიწოდების მომსახურება, კერძების ტრანსპორტირება, სერვირება	55
4.15. საწყობები და სათავსები	32	7. პერსონალის სწავლება	58
5. საწარმოო გარემოს ჰიგიენის ნორმებთან დაკავშირებული მოთხოვნები — წინასწარი აუცილებელი პროგრამები	32	8. განხორციელებული ქმედებების მონიტორინგი და ჩანაწერების წარმოება, მიკვლევადობა	58
5.1. პირადი ჰიგიენისა და ქცევის წესები	33	9. განხორციელებული ქმედებების ეფექტურობის გადამოწება	59
5.2. რეცხვა-დეზინფექცია	37	10. საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების - HACCP-ის სისტემის მიმოხილვა	60
5.3. წყლის კონტროლი	40	11. საქართველოში მოქმედი სურსათის უვნებლობის ძირითადი საკანონმდებლო მოთხოვნები	67
5.4. მავნებლების კონტროლი	40		

დანართი N1 – სამზარეულოს დღიური	69
დანართი N2 – რეცხვა-დებინფექციის განრიგი	71
დანართი N3 – რეცხვა-დებინფექციის შურნალი	71
დანართი N4 – ტუალეტებისა და გასახდელების დასუფთავების შურნალი	71
დანართი N5 – სანჰიგიენური საშუალებების გახარჯვის შურნალი	72
დანართი N6 – წყლის ფილტრების გამოცვლის შურნალი	72
დანართი N7 – მავნებლების ინსპექტირების შურნალი	72
დანართი N8 – ტემპერატურის კონტროლის ფორმა	73
დანართი N9 – მომწოდებლების სია	73
დანართი N10 – მსხვრევადი ინვენტარის რეესტრი	73
დანართი N11 – მსხვრევადი ინვენტარის გატეხის აღრიცხვის შურნალი	74
დანართი N12 – დანადგარების ტექნიკური მომსახურების გეგმა	74
დანართი N13 – დანადგარების ტექნიკური მომსახურების შურნალი	74
დანართი N14 – გაზომვის საშუალებების სიზუსტის გადამოწმების გეგმა	75
დანართი N15 – გაზომვის საშუალებების შედარების შურნალი	75
დანართი N16 – გალდობის შურნალი	75
დანართი N17 – კერძის მომზადებისას, გაცხელებისას, ცხლად და ცივად შენახვისას/გაცემისას ტემპერატურის კონტროლის შურნალი	76
დანართი N18 – კერძის გაგრილებისას ტემპერატურის კონტროლის შურნალი	76
დანართი N19 – ფრიტურის ზეთის კონტროლის შურნალი	76
დანართი N20 – სტუმართა ჭანმრთელობის მდგომარეობის დეკლარაციის ფორმა	77
დანართი N21 – პროდუქტის აღწერის ფორმა	78
დანართი N22 – HACCP-ის გეგმა	78
დანართი N23 – სამზარეულოს აღჭურვილობა	79
დანართი N24 – საფრთხის ანალიზი	80
დანართი N25 – HACCP-ის გეგმა (ნიმუში)	86



ასრობული ბაქტერიები	ბაქტერიები, რომლებიც მხოლოდ უანგბადის პირობებში მრავლდებიან.
ანასრობული ბაქტერიები	ბაქტერიები, რომლებიც მხოლოდ უუანგბადობის პირობებში მრავლდებიან.
აქტიური ცყალი	პროდუქტში ის თავისუფალი წყალი, რომელიც არ არის პროდუქტთან ბმულ ფორმაში, მაჩვენებელი განისაზღვრება 0-იდან 1-მდე დიაპაზონში.
ბიზნესოპერატორი	პირი, რომელიც ახორციელებს სურსათის/ცხოველის საკვების, ცხოველის, მცენარის, ცხოველური და მცენარეული პროდუქტების წარმოებას, პირველად წარმოებას, გადამუშავებას ან/და დისტრიბუციას მათი რეალიზაციის მიზნით.
კრიტიკული საკონტროლო	საწარმოო პროცესის ის ეტაპი, რომელზეც სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საფრთხეების თავიდან აცილების, აღმოფხვრის ან დასაშვებ დონემდე შემცირების მიზნით მნიშვნელოვანია შესაბამისი კონტროლის მექანიზმის დაწესება. ამ კონტროლის დარღვევის პირობებში წარმოებული პროდუქტი არ მიიჩნევა უწეველ პროდუქტად.
მიკვლევადობა	სურსათის/ცხოველის საკვების, მასში გამოსაყენებლად განკუთვნილი ნებისმიერი ნივთიერების, სურსათან/ცხოველის საკვებთან დაკავშირებული ტარისა და შესაფუთი მასალის, ცხოველის, მცენარის, ცხოველური და მცენარეული პროდუქტების, ვეტერინარიული პრეპარატის, პესტიციდის ან აგროქიმიკატის შესახებ მონაცემებისა და ინფორმაციის დადგენის შესაძლებლობა მათი წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე.
მცირე ბიზნესი	ბიზნესოპერატორის საქმიანობა, რომლის წლიური ბრუნვა არ აღემატება 200 000 ლარს.
კათოგენური ორგანიზმები	ადამიანის ჯანმრთელობისთვის საშიში, დაავადების გამოშევევი თრგანიზმები (ბაქტერიები, ვირუსები, პარაზიტები, სოკოები).
რისკი	საფრთხის წარმოშობის აღბათობისა და საფრთხის შედეგად მიღებული ზიანის სიმწვავის ერთობლივი შეფასება. სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული რისკი - ადამიანის ჯანმრთელობაზე, ცხოველის ჯანმრთელობაზე, მცენარის სიჭანსაღებებზე საფრთხის გემოქმედებისას მისი გავლენის აღბათობა და სიმძიმე.
სასურსათო ალერგენი	სურსათში არსებული ნივთიერება, რომლის გამოც ადამიანის იმუნური სისტემა გამოყოფს ქიმიურ ნივთიერებებს და ჰისტამინებს, რათა დაიცვას სხეული. შედეგად ვითარდება ალერგიული რეაქცია. სასურსათო ალერგენები, როგორც წესი წარმოადგენენ სურსათში ბუნებრივიან არსებულ ცილებს, რომლებიც ადამიანის იმუნური სისტემის მხრიდან დამცავ რეაქციას იწვევს.

სასურსათო ჩაჭვი

სურსათისა და მისი ინგრედიენტების წარმოების, ტრანსპორტირება-დისტრიბუციის, შენახვის, რეალიზაციისა და მომხმარებლისთვის მიწოდების ქმედებების თანმიმდევრობა პირველადი წარმოებიდან სურსათის მომხმარებამდე. ეს ჯაჭვი აგრძელებს პროდუქტიული ცხვველისთვის საკვების წარმოებას და სურსათთან ან/და ნედლეულთან შეხებისთვის განკუთვნილი მასალის წარმოებას.

საფრთხის შემცველი ტემპერატურული დიაპაზონი

ბაქტერიების სწრაფი გამრავლებისთვის ოპტიმალური ტემპერატურა 4°C -იდან 63°C -ამდე.¹

სურსათი

ადამიანის საკვებად განკუთვნილი ნებისმიერი გადამუშავებული, ნაწილობრივ გადამუშავებული ან გადაუმუშავებელი პროდუქტი. სურსათი ასევე მოიცავს ყველა სახის სასმელს (მათ შორის, სასმელ წყალს), საღვე რეზინს და სურსათში გამოსაყენებელ ნებისმიერ ნივთიერებას (წყლის ჩათვლით), რომელიც გამოიყენება სურსათის შემადგენლობაში მისი წარმოებისა და გადამუშავების დროს.

სურსათის უვებლობა

სამეცნიერო დისციპლინა იმის თაობაზე, რომ სურსათი მისი მიზნობრივად მომზადების ან/და მოხმარების შემთხვევაში არ ავნებს მომხმარებლის ჰანმრთელობას ან მის სიცოცხლეს.

სურსათის უვებლობასთან დაკავშირებული საფრთხე

სურსათში/ცხოველის საკვებში, ცხოველში, მცენარეში, ცხოველურ და მცენარეულ პროდუქტებში ისეთი ბიოლოგიური, ქიმიური ან ფიზიკური აგენტის არსებობა ან სურსათის/ცხოველის საკვების, ცხოველის, მცენარის, ცხოველური და მცენარეული პროდუქტების ისეთი მდგომარეობა, რომელმაც შესაძლებელია, ზიანი მიაყნონ ადამიანის, ცხოველის ჰანმრთელობას ან/და სიცოცხლეს, მცენარის სიკანსალეს.

სურსათის ხარისხი

უვნებელი სურსათის იმ მახასიათებლების ერთობლიობა, რომელიც დაკავშირებულია საბოლოო მომხმარებლის ეკონომიკურ ინტერესებთან (მაგ.: წონა, ფერი, გემო, სუნი, შეფუთვა და ა.შ.).

ფაკულტატიური პრატიკული ბაქტერია

ბაქტერია, რომლებსაც გამრავლება შეუძლიათ როგორც უანგბადიან, ასევე უუანგბადო გარემოში.

წარმოების სანიმუშო პრატიკა

სასურსათო საწარმოს ინფრასტრუქტურასთან დაკავშირებული მოთხოვნები.

წინასწარი აუცილებელი პროგრამები, პიგიენის სანიმუშო პრატიკა

საწარმოში დაწესებული იმ სტანდარტული სამუშაო ინსტრუქციების ერთობლიობა, რომლებშიც დეტალურად არის გაწერილი საწარმოო და დამხმარე ზონებში სანიტარიული პირობების მუდმივი უზრუნველყოფის მიზნით განსახორციელებელი სხვადასხვა ქმედების შესრულების წესები.

¹ სხვადასხვა სამეცნიერო წყაროში საფრთხის შემცველი ტემპერატურული დიაპაზონის ქვედა ზღვარი მითითებულია 4°C ან 5°C , ხოლო ზედა ზღვარი 60°C ან 63°C .

პრარედინი დაბინძურება

მავნე მიკრობრეგანიზმების ფიზიკური გადაადგილება ან გადაცემა ერთი ადამიანიდან, ობიექტიდან ან ადგილიდან მეორეებე.

HACCP-ის სისტემა

საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა, რომელიც საფრთხეების იდენტიფიცირებით და მათი კონტროლის განხორციელებით უვნებელი სურსათის წარმოების შესაძლებლობას იძლევა.



ბოლო რამდენიმე ათწლეულია, მსოფლიოში სერიოზული ყურადღება ეთმობა სურსათის უვნებლობის საკითხს, ვინაიდან საერთაშორისო ვაჭრობის განვითარებამ, ახალმა ტექნოლოგიებმა და გარემოში მიმდინარე პროცესებმა ხელი შეუწყო ახალი საფრთხეების წარმოშობასა და სურსათით გამოწვეული დაავადებების ზრდას. მომხმარებლების ჯანმრთელობის დაცვის მიზნით, აუცილებელი გახდა ახალი გლობალური მოთხოვნებისა და მიდგომების ჩამოყალიბება, რაც როგორც კერძო სექტორს, ასევე სახელმწიფოს ამ პრობლემების უფრო ეფექტურ მართვაში დახმარებოდა.

სურსათის უვნებლობის პრინციპი არის საბაზისო მოთხოვნა სასურსათო პროდუქტების წარმოებისას. მთელი სასურსათო ჯაჭვის ფარგლებში სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფა განაპირობებს სურსათით გამოწვეული რისკებისგან ადამიანის ჯანმრთელობისა და სიცოცხლის დაცვას, რაც იმას ნიშნავს, რომ კონკრეტული სასურსათო პროდუქტი მისი მიზნობრივად მომზადების ან/და მოხმარების შემთხვევაში, ზიანს არ უნდა აყენებდეს მომხმარებელს.

სურსათის უვნებლობის მართვა პირველადი წარმოების ფერმერულ მეურნეობაში იწყება და შემდეგ სასურსათო ჯაჭვის მომდევნო ეტაპებზე გადადის. არსებობს ზოგიერთი ისეთი საფრთხე (მაგ.: ანტიბიოტიკების ან პესტიციდების ჰარბი ნარჩენი ნედლეულში), რომლის მართვა გადამუშავების ეტაპზე შეუძლებელია. შესაბამისად, ასეთი საფრთხეების კონტროლი აუცილებელია ფერმერული მეურნეობის დონეზე. სასურსათო ჯაჭვის მხოლოდ ერთი რგოლის მიერ სურსათის უვნებლობის მოთხოვნების დაკმაყოფილება საბოლოო მომხმარებლისთვის მიწოდებული სურსათის უვნებლობის გარანტია არ არის. მიდგომა „ფერმიდან-სუფრამდე“ ზუსტად იმას გულისხმობს, რომ სასურსათო ჯაჭვის თითოეული რგოლი ვალდებულია, იზრუნოს სურსათის უვნებლობაზე.

უვნებელი სასურსათო პროდუქტის განთავსება ბაზარზე რეალიზაციისთვის, უპირველეს ყოვლისა, იმ ბიზნესოპერატორის პასუხისმგებლობაა, რომელმაც ის მოიყვანა, აწარმოა, გადამუშავა ან სავაჭრო-სადისტრიბუტო ქსელში გასაყიდად გაიტანა. ეს ვალდებულება კანონმდებლობით განისაზღვრება. სახელმწიფო კი, თავის მხრივ, ახორციელებს ბიზნესოპერატორების (ფერმერების, მწარმოებლების,

გადამუშავებლების, დისტრიბუტორების, რეალიზატორებისა და ა.შ.) ინსპექტორებას, ზედამხედველობას და ბაზრის მონიტორინგს, მოსახლეობის ჯანმრთელობის დაცვის უზრუნველსაყოფად.

სხვა სასურსათო წარმოებების მსგავსად, საზოგადოებრივი კვების სექტორის პროცესები სურსათის უვნებლობისა და ჰიგიენის მოთხოვნების მკაფრი დაცვით იმართება. რაც არ უნდა გემრიელი კერძი შესთავაზოს რესტორანმა ან კაფეები მომხმარებელს, თუ ის სათანადო პირობებში საკანონმდებლო მოთხოვნების დაცვით არ არის მომზადებული და შენახული, მან, შეიძლება, დიდი ზიანი მიაყინოს მომხმარებლის ჯანმრთელობას და, ზოგიერთ შემთხვევაში, მის სიცოცხლესაც საფრთხე შეუქმნას. სურსათით გამოწვეული ადამიანის მოწამვლის შემთხვევებში საზოგადოებრივი კვების სექტორს საკმაოდ მნიშვნელოვანი წილი უკავია მთელ მსოფლიოში. შესაბამისად, მნიშვნელოვანია, რომ თითოეული ბიზნესოპერატორი, რომელიც ამ სფეროშია ჩართული, სერიოზული ყურადღებით მოეკიდოს სურსათის უვნებლობის მართვის საკითხებს.

წინამდებარე სახელმძღვანელო, ძირითადად, განკუთვნილია საშუალო და დიდი ზომის საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისთვის (რესტორნები, კაფეები, სასაცილოები და ა.შ.) და მოთხოვნები, შესაბამისად, მოცემულია იმის გათვალისწინებით, რომ ამგვარი ობიექტები ყოველდღიურად საგრძნობი რაოდენობის მომხმარებელს ემსახურებიან და შეთავაზებული მენიუ ფართო ასორტიმენტის სხვადასხვა რისკის კატეგორიის პროდუქტს მოიცავს. მიუხედავად ამისა, სახელმძღვანელოში წარმოდგენილი ინფორმაცია მცირე ზომის და შეზღუდული მენიუს მქონე ობიექტებმაც შეიძლება გამოიყენონ. ამისათვის მათ უნდა მოარგონ განხილული მოთხოვნები საკუთარ რეალობას, მათ მიერ შეთავაზებული კერძების, მომხმარებლების რაოდენობისა და კატეგორიის გათვალისწინებით შეფასებული რისკების საფუძველზე.

სურსათის უვნებლობის თანამედროვე მიდგომის ერთ-ერთი ძირითადი ასპექტი რისკების შეფასებაა, რაც გულისხმობს პოტენციური პრობლემის (საფრთხოი) წარმოშობის ალბათობისა და ამ პრობლემით გამოწვეული ზიანის სიმწვავის შეფასებას. რისკების შეფასების შედეგად ხდება შესაბამისის

საკონტროლო ზომების დაწესება. სხვადასხვა სასურსათო ობიექტს შეიძლება, განსხვავებული საკონტროლო მექანიზმების დაწესების საჭიროება ჰქონდეს, განსხვავებული რისკების არსებობის გათვალისწინებით. ცალკეული საზოგების ობიექტის რისკების შეფასებისას განსახილველი საკითხები მოიცავს, მაგალითად, ისეთ ფაქტორებს, როგორებიცაა: ობიექტის სიდიდე, მენიუს ასორტიმენტი, მომზმარებლების რაოდენობა და კატეგორია, მომწოდებლების საიმედოობა, მიღებული წედლეულის სახეობები და მასთან ასოცირებული საფრთხეები, ტექნოლოგიური პროცესები, აღჭურვილობა და ა.შ. კონკრეტული ობიექტის საქმიანობასთან დაკავშირებული რისკების შეფასებით, ცალკეული ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, დანერგოს ისეთი მართვის მექანიზმები, რომლებიც ეფექტურად უზრუნველყოფს წარმოებული პროდუქტის (კერძების) უვნებლობას.



სურსათის უვნებლობის მართვა გულისხმობს სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული ყველა პოტენციური საფრთხის დადგენას დაშესაბამისი ქმედებების დაწესებით მათ პრევენციას, აღმოფხვრას ან მისაღებ დონეზე შემცირებას. სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საფრთხე – ეს არის სურსათში/ცხოველის საკვებში, ცხოველში ან მცენარეში, ცხოველურ და მცენარეულ პროდუქტში ისეთი ბიოლოგიური, ქიმიური ან ფიზიკური აგენტის არსებობა ან სურსათის/ცხოველის საკვების, ცხოველის ან მცენარის, ცხოველური და მცენარეული პროდუქტის ისეთი მდგრამარეობა, რომელმაც, შესაძლებელია, ზიანი მიაყენოს ადამიანის, ცხოველის ჯანმრთელობას ან/და სიცოცხლეს, ასევე მცენარის სიჯანსაღეს. სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საფრთხეების მართვა (ანუ დადგენა და კონტროლი) არის სასურსათო ჯაჭვის უმთავრესი ამოცანა.

ადამიანის ჯანმრთელობისთვის უვნებელი სურსათის დამატებითი მახასიათებლების ერთობლიობა (მაგ.: გემო, სუნი, ფერი, კონსისტენცია, შეფუთვისა და მომხმარებლისთვის მიწოდების სახე, ა.შ.) განიხილება როგორც ამ პროდუქტის ხარისხი. სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა არ მოიგავს სურსათის ხარისხობრივი პარამეტრების კონტროლს.

სურსათის უვნებლობის კუთხით განიხილება 3 ტიპის საფრთხე: ბიოლოგიური, ქიმიური და ფიზიკური. ზოგიერთი მათგანი ბუნებრივად არსებობს სასურსათო პროდუქტში ჯერ კიდევ მაშინ, როცა ის ნედლი სახითაა. ისინი ასევე შეიძლება წარმოიშვას ან გამრავლდეს სათანადო სანიტარიული ან შენახვის პირობების დაუცველობის გამო სასურსათო ჯაჭვის ნებისმიერ ეტაპზე: პირველადი წარმოების ფერმერულ მეურნეობაში ნედლი სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტის წარმოებისას, ტრანსპორტირებისას, დასაწყობებისას, გადასამუშავებელი საწარმოსთვის მიწოდებისას, სასურსათო პროდუქტის წარმოებისას, მათ შორის კერძის მომზადებისას, შენახვისას, შეფუთვისას, სერვირებისას და ა.შ. ამ ფაქტორების გათვალისწინებით, სურსათის უვნებლობის მართვის მოთხოვნების შესრულებას დიდი მიზნებლობა ენიჭება მთელი სასურსათო ჯაჭვის ფარგლებში და ამიტომ სურსათის უვნებლობის თანამედროვე კონცეფციას "ფერმიდან-სუფრამდე" მიდგომად მოიხსენიებენ. თითოეული მეწარმის ვალდებულებაა, მისი საქმიანობის ფარგლებში განახორციელოს ისეთი ქმედებები, რომ თავიდან აიცილოს,

აღმოფხვრას ან ზღვრულად დასაშვებ დონემდე შეამციროს სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საფრთხეები მის მიერ მომხმარებლისთვის მიწოდებულ სასურსათო პროდუქტში.

ქვემოთ განხილულია სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საფრთხეების კატეგორიები.

2.1. ბიოლოგიური საფრთხეები

ბიოლოგიურ საფრთხეედ განიხილება ის პათოგენური (დაავადების გამომწვევი) ორგანიზმები (ბაქტერიები, ვირუსები, პარაზიტები, სოკოები), რომლებიც ადამიანის ჯანმრთელობისთვის საფრთხეს ქმნის და, სურსათთან მათი მიღების შემთხვევაში, ადამიანის დაავადების გამომწვევი მიზეზი ხდება. თუმცა აღსანიშნავია, რომ საზოგადის ობიექტისთვის აგრეთვე მნიშვნელოვანია გაფუჭების ბაქტერიების კონტროლიც. გაფუჭების ბაქტერიების ფუნქციონირების გამო უარესდება სურსათის ხარისხის გარემონტირები პარამეტრები და იცვლება მისი ორგანო-ლეპტიკური თვისებები, რაც შესამჩნევი ხდება ცუდი სუნით, გემოს გაუარესებით, ფერის შეცვლით, დაობებით და ა.შ. როგორც წესი, გაფუჭების ბაქტერიები არ იწვევს ადამიანის დაავადებას, თუმცა დიდი რაოდენობით მიღებისას შეიძლება გამოიწვიოს კუჭ-ნაწლავის აშლილობა.

ბაქტერიები არის ერთულკრედიანი ვეგეტატური ფორმის მიკროორგანიზმები, რომლებიც ხელსაყრელ პირობებში საკმარის სწრაფად მრავლდება. გამრავლებისთვის ბაქტერიების შემდეგი 6 პირობა ესაჭიროება:

- **საკვები** (ცილებით ან ნახშირწყლებით მდიდარი);
- **სუსტერავიანი გარემო** – პათოგენების გამრავლებისთვის საუკეთესო გარემო pH 4.6 – 7;
- **შესაბამისი ტემპერატურა** – სწრაფი გამრავლებისთვის ოპტიმალური ტემპერატურაა 4°C -დან 63°C -მდე² (ე.წ. საფრთხის შემცველი ტემპერატურული დიაპაზონი), თუმცა ზოგიერთ ბაქტერიას მაცივრის პირობებში, $0\text{--}4^{\circ}\text{C}$ -ზეც, შეუძლია გამრავლება;
- **დროის გარკვეული პერიოდი** (2 საათი და მეტი) – მიჩნეულია, რომ ხელსაყრელ პირობებში, საშუალოდ, ყოველ 20 წუთში ბაქტერიების რაოდენობა ორმაგდება და 4 საათში აღწევს

² სსგადასხვა სამეცნიერო წყაროში საფრთხის შემცველი ტემპერატურული დააპაზონის ქვედა ზღვარი მითითებულია 4°C ან 5°C , ხოლო ზედა ზღვარი 60°C ან 63°C

იმ რაოდენობას, რომელიც დაავადების გამომწვევი მიზეზი ხდება;

- **უანგბადთან** დაკავშირებული განსხვავებული პირობები – ზოგი ბაქტერია მხოლოდ უანგბადის პირობებში მრავლდება (აერობული ბაქტერიები), ზოგი – მხოლოდ უუანგბადობის პირობებში (ანაერობული ბაქტერიები), ხოლო ზოგი მათგანისთვის ხელსაყრელი პირობა როგორც უანგბადიანი, ასევე უუანგბადო გარემოა (ფაკულტატიური ანაერობული ბაქტერიები);

- **ტენიანობა** – ბაქტერიების გამრავლების პირობად განიხილება აქტიური წყლის მაჩვენებელი და არა პროდუქტში წყლის პროცენტული შემცველობა. აქტიური წყალი არის ის თავისუფალი წყალი პროდუქტში, რომელიც არ არის პროდუქტთან ბმულ ფორმაში. აქტიური წყლის მაჩვენებელი იზომება 0-იდან 1-ამდე დიაპაზონში. დაავადების გამომწვევი ბაქტერიების გამრავლებისთვის აუცილებელია, რომ აქტიური წყლის მაჩვენებელი Aw იყოს 0,85 -ზე მეტი. 0,6-დან 0,85-მდე აქტიური წყლის პირობებში პროდუქტში ხელსაყრელი პირობა იქმნება გაფუჭების ბაქტერიების, განსაკუთრებით ობისა და საფუარის განვითარებისთვის. 0,6-ზე დაბალი აქტიური წყლის პირობებში პროდუქტის შენახვა ხანგრძლივი პერიოდით და მაცივრის გარეშე არის შესაძლებელი, ვინაიდან მასში ბაქტერიების განვითარებისთვის არ არის ხელსაყრელი პირობა. ინფორმაციისთვის, 0,85-ზე მეტი აქტიური წყლის მაჩვენებელი აქვს ნედლ ხორცსა და თევზს, რძესა და რძის პროდუქტებს, ყველს, ძეხვულის სხვადასხვა სახეობას, დაკონსერვებულ ბოსტნეულს, დამარილებულ ხორცს და ა.შ. 0,6-დან 0,85-მდე აქტიური წყლის მაჩვენებელი დამასახსიათებელია ხილის ჩირისთვის, ფქვილისთვის, ბურღულეულსთვის, კაკლოვანი პროდუქტებისთვის, დამარილებული თევზისთვის, ჯემბისთვის, ხოლო 0,6-ზე ნაკლები მაჩვენებლი არის თაფლში, შოკოლადში, სუბლიმირებულ პროდუქტში, ჩიფსებში და ა.შ.

ზოგიერთ ბაქტერიას აქვს უნარი, წარმოქმნას სპორა, რომელიც ეხმარება მას გადარჩენაში გამრავლებისთვის არასათანადო პირობების შემთხვევაში (მაგ.: გაცხელების, გაყინვის, გამოშრობის, საკვების არქონის და სხვა ხელსაყრელი პირობების დარღვევის დროს). სპოროვან ფორმაში ბაქტერია არ მრავლდება, თუმცა შეუძლია შეუძლია გაუძლოს შედარებით ობისა და საფუარის უმეტესობა გაფუჭების ორგანიზმებია, თუმცა ზოგიერთი სახეობა წარმოქმნის ტოქსიკურ ნივთიერებას, რომელსაც მიკოფორმისინებს უწიდებენ (იხ. ნაწილი 2.2 - ქიმიური საფრთხეები).

განმავლობაში შეინარჩუნოს სიცოცხლე. ხელსაყრელი პირობების დადგომისთანავე ბაქტერია აქტიურდება, უბრუნდება ვეგეტატიურ მდგომარეობას და აგრძელებს გამრავლებას.

პოტენციურად საფრთხის შემცველი პროდუქტების კატეგორიას განკუთვნება ის სურსათი, რომელიც მდიდარია ცილებით ან ნახშირწყლებით და მისი pH არის 4,6-8-ზე მეტი და, ამავდროულად, აქტიური წყლის მაჩვენებელი აჭარბებს 0,85-ს. ამ კატეგორიის სურსათის მაგალითებია: წითელი ხორცი, ფრინველის ხორცი, კვერცხი, თევზი და კიბოსნაირები, რძის პროდუქტი, მომზადებული ბრინჯი, კარტოფილი და ლობიო, ასევე დაჭრილი ნესვი და სხვ.

ვირუსები ზომით ბაქტერიებზე პატარებია და მათ გამრავლებისთვის მასპინძელი (ადამიანი, ცხოველი) ესაჭიროებათ. ვირუსები სურსათში არ მრავლდება, თუმცა, სურსათით გადაიტანება და მომზარებლის ინფიცირების მიზეზი შეიძლება გახდეს. ვირუსის გადატანისა და სურსათის დაბინძურებისთვის, მაინცდამინც, პოტენციურად საფრთხის შემცველი პროდუქტი არ არის აუცილებელი.

ჰარაზიტები მიკროსკოპული არსებებია და მათ გამრავლებისთვის ცოცხალი თრგანიზმი – მასპინძელი ესაჭიროება.

სოკოები (მათ შორის ობი და საფუარი) ზომით ბაქტერიებზე დიდია. შექარ და სახამებელშემცველი ნივთიერებები კარგი გარემოა მათი განვითარებისთვის. ბაქტერიებთან შედარებით ობისა და საფუარს შეუძლია გაუძლოს შედარებით უფრო ექსტრემალურ პირობებს (მომატებული მუავიანობის სურსათი ან დაბალი აქტიური წყლის მქონე სურსათი). ობისა და საფუარის უმეტესობა გაფუჭების ორგანიზმებია, თუმცა ზოგიერთი სახეობა წარმოქმნის ტოქსიკურ ნივთიერებას, რომელსაც მიკოფორმისინებს უწიდებენ (იხ. ნაწილი 2.2 - ქიმიური საფრთხეები).

საზკვების სექტორისთვის ყველაზე მნიშვნელოვან საფრთხედ ბიოლოგიური საფრთხეები განხილება, ვინაიდან სურსათით გამოწვეული ადამიანის მოწამვლის ფაქტების უდიდესი წილი სწორება ამ საფრთხეებით არის განპირობებული. ამიტომ, ბიოლოგიური საფრთხეების კონტროლი საზკვების ნებისმიერი ობიექტისთვის ძირითადი სამიზნეა. ქვევით, N1 ცხრილში

განხილულია საზოგების სექტორისთვის დამახასიათებელი ის ძირითადი ბიოლოგიური საფრთხეები, რითაც ყველაზე ხშირად არის გამოწვეული ადამიანის მოწამელა³. ჰანმრთელობის მსოფლიო ორგანიზაციის, აშშ-ს სურსათისა და მედიკამენტების სააგენტოსა და დაავადებათა კონტროლის ცენტრის, აგრეთვე სურსათის მიკრობიოლოგიური სპეციფიკაციების საერთაშორისო კომისიის მიერ გამოწვეული იფიციალური ინფორმაციით, ამ ეტაპზე არ არსებობს იმის მეცნიერული მტკიცებულება, რომ კორონა ვირუსი SARS-CoV-2 სურსათით ან სურსათის შეფუთვით გადაიცემა. შესაბამისად, ეს ვირუსი, ამ ეტაპზე არსებული ინფორმაციის თანახმად, არ განიხილება სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებულ საფრთხედ.

ბიოლოგიური საფრთხეებით გამოწვეული ადამიანის დაავადების ფაქტი შეიძლება გამოვლინდეს პროდუქტის მოხმარებიდან რამდენიმე საათში ან მოგვიანებით, რამდენიმე დღის ან კვირის შემდეგ.

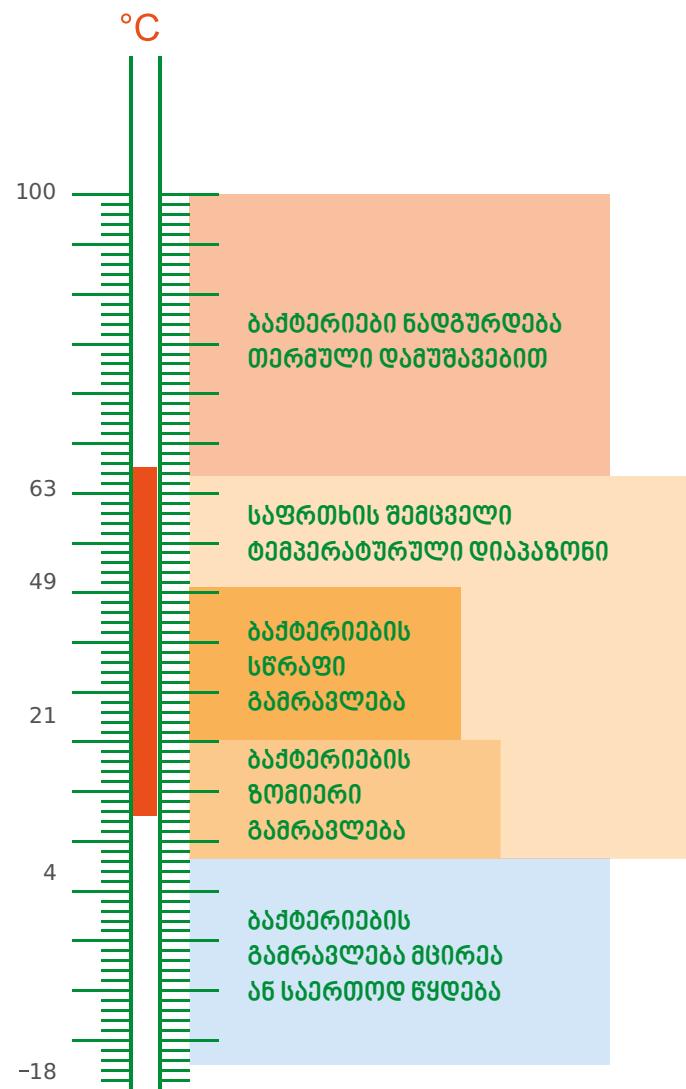
ბიოლოგიური საფრთხეების ეფექტური კონტროლის მიზნით აუცილებელია შემდეგი ძირითადი მექანიზმების დაწესება:

- პირადი ჰიგიენის ნორმების დაცვა;
- ტემპერატურული რეიტინგების დაცვა ყველა ეტაპზე, მათ შორის: პროდუქტის მიღებისას, შენახვისას, თერმულად დამუშავებისას, გალღობისას, გაგრილებისას, გაცემისას და ა.შ.;
- საფრთხის შემცველ ტემპერატურულ პირობებში პროდუქტის დაყოვნების პერიოდის კონტროლი;
- ჰიგიენიური დაბინძურების კონტროლი პროდუქტის წარმოებისა და მიწოდების ყველა ეტაპზე;
- მომწოდებლებისა და ნედლეულის კონტროლი;
- სასმელი წყლის გამოყენება;
- საჭარბო ინვენტარის სწორი რეცხვა-დეზინფექცია;
- საჭარბო პროცესების სწორი დაგეგმვა (პროდუქტის შემადგენლობის, ტენიანობისა და სხვა ფაქტორების გათვალისწინებით);
- ეტიკეტზე მომზადების ინსტრუქციის მითითება (ნახევარფაბრიკის პროდუქტის წარმოების შემთხვევაში);
- პერსონალის ტრენინგი.

³წყარო: აშშ-ის სურსათისა და მედიკამენტების ადმინისტრაციის სურსათის

უნიტებისა და გამოყენებითი კვების ცენტრი.

David McSwane, Nancy Rue, Richard Linton "Essentials of Food Safety & Sanitation", Third Edition, 2003.



ცხრილი N1 – ძირითადი ბიოლოგიური საფრთხეები

ორგანიზმის დასახელება (* სპორს წარმომქმნელი ბაქტერია)	დაავადების ზოგადი დასახელება	საკვების მიღებიდან სიპტომების გამოვლენის ვადა	სიპტომები	ხანგრძლივობა	ძირითადი წყარო (პროცესი)	
ბაცილუს ცერეუს*	<i>Bacillus cereus</i>	ბაცილუს ცერეუსით გამოწვეული სასურსათო მოწამვლა	10-16 საათი	სპაზმური ტკივილი მუცელის არეში, წყლიანი ფალარათი, გულისრევის შეგრძნება.	24-48 საათი	სხვადასხვა სახის ხორცი, ჩაშუშული, ბულიონზე დამზღვებული სოუსები, ვანილის სოუსი, რძე.
კამპილობაქტე- რია	<i>Campylobacter</i> <i>jejuni</i>	კამპილობაქტე- რიოზი	2-5 დღე	ფალარათი (შეიძლება სისხ- ლიანი), სპაზმური ტკივილი, ცხელება, პირღებინება.	2-10 დღე	ნედლი და თერმულად ბოლომდე მოუმზადებული ფრინველის ხორცი, არაპასტერიზებული რძე, დაბინძურებული წყლი.
კლოსტრინიდიუმ ბოტულინემი*	<i>Clostridium</i> <i>botulinum</i>	ბოტულინიმი	12-72 საათი	პირღებინება, ფალარათი, მხედველობის დაბინდვა ან გაორება, ყლაპვის გართულე- ბა, კუნთების მოდუნება; აგრეთვა, შესაძლებელია, გამ- ოწვიოს სენტევის გართულე- ბა და ლეტალური შედეგი.	ცვალებადი	წესების დარღვევით კონსერვირებული სურ- სათი, განსაკუთრებით სახლის პირობებში კონ- სერვირებული ბოსტნეული, ფერმენტირებული თევზი, ფოლგაში გამომცხარი კარტოფილი.
კლოსტრინიდიუმ პერფინგენისი*	<i>Clostridium</i> <i>perfringens</i>	პერფინგენისით გამოწვეული სასურსათო მოწამვლა	8-16 საათი	ინტენსური სპაზმური ტკივი- ლები მუცელის არეში, წყლიანი ფალარათი.	ჩვეულებრივ, 24 საათი	სხვადასხვა სახის ხორცი, მათ შორის ფინველის ხორცი, ბულიონით მომზა- დებული სოუსები, გამომ- შრალი სურსათი ან წინასწორ მომზადებული კერძები, ტემპერატურაზე ან/და დროსთან დაკავში- რებული მოთხოვნების დაზღვევით მომზადებული ან/და შენახული პროცესები (კერძი).
შიგა ტოქსინის წარმომქმნელი ნაწლავის ჩხირი	<i>Shiga toxinpro- ducing</i> <i>Escherichia coli</i>	ნაწლავის ჩხირით გამოწვეული ინფექცია (ე.წ. "შოგბაურთა დიარეის" გამომწვევი მიზეზი)	1-3 დღე	წყლიანი ფალარათი, სპაზმუ- რი ტკივილები მუცელის არეში, ზომიერი პირღებინება.	3-7 დღე ან უფრო ხანგრძლივად	ადამიანის ფეკალიებით დაბინძურებული წყალი ან სურსათი.

ორგანიზმის დასახელება (* სპორის წარმომქმნელი ბაქტერია)	დაავადების ზოგადი დასახელება	საკვების მიღებიდან სიმპტომების გამოვლენის გადა	სიმპტომები	ხანგრძლივობა	ძირითადი წყარო (პროცესი)	
ენტერობაქ- მორაგიული ნაწლავის ჩეირი 0157:H7	E. coli 0157:H7	ჰემორაგიული კოლიტი ან ნაწლავის ჩეირის 0157:H7 შტამის ინფექცია	1-8 დღე	ძლიერი (ხშირად სისხლიანი) ფაღარათი, ტკივილი მუცელის არეში და პირლებინება. ჩვეულებრივ, არ ხასიათდება ცხელებით, შესაძლებელია, ზომიერი სიცხის აწევა. უფრო ხშირია 4 წლიადე ასავის ბავშვებში. შეიძლება გამოიწვიოს თირკმლის უკმარისობა.	5-10 დღე	თერმულად ბოლომდე მოუმზადებელი საქონლის ხორცი (განსაკუთრებით ჰამბურგერი), არაპასტერი- ზებული რძე და წვენი, ნედ- ლი ხილი და ბოსტნეული (მაც., ღვივა, მორჩი), აგრეთვე დაბინძურებული წყალი.
ლისტერია მონოციტო- გენეზი	Listeria monocytogenes	ლისტერიოზი	9-48 საათი კუჭნაწლავის სიმპტომების- თვის, 2-6 კვარა ინვაზიური და- ვადებისთვის	ცხელება, კუნთების ტკივილი, გულისრევის შეგრძნება და ფაღარათი. ფეგმებიმე ქალებს შეიძლება აღენიშნებოდეს მსუბუქი ფორმის გრიპის შეგავსა სიმპტომები, აგრეთვე ინფექციაშ შეიძლება გამოიწვიოს ნააღმდევი შშიძიარობა ან მუცელის მოშრა. ხანდაბმულ ან იმუნიტეტდაქვეთებულ მოსახლეობაში შეიძლება გამოიწვიოს ბაქტერიემია ან მენინგიტი.	ცვალებადი	არაპასტერიზებული რძე, არაპასტერიზებული რძის- გან დამზადებული რძილი სახეობის ყველი, საკვებ- ად მზა ქეცველი და სხვა პროდუქტი.
სალმონელა	Salmonella	სალმონელოზი	6-48 საათი	ფაგარათი, ცხელება, სპაზმური ტკივილი მუცელის არეში, პირლებინება.	4-7 დღე	კვერცხი, სხვადასხვა სახის ხორცი, მათ შორის ფრინველის ხორცი, არაპასტერიზებული რძე ან წვენი, ყველი, დაბინძურებული ნედლი ხილი და ბოსტნეული.
შიგელა	Shigella	შიგელოზი ან ბაცილარული დიზენტერია	4-7 დღე	სპაზმური ტკივილი მუცელის არეში, ცხელება, ფაღარათი. განავალში შეიძლება აღინიშნებოდეს სისხლი და ლორწო.	24-48 საათი	ნედლი ხილი და ბოსტნეული, დაბინძურებული სასმელი წყალი, თერმულად დაუმუშავებელი კერძები და ისეთი კერძები, რომელთა სწორი გაცხელება არ მოხდა ინფიცირებული ადამიანის შეხების შემდეგ.

ორგანიზმის დასახელება (* სპორტის წარმომქმნელი ბაქტერია)	დაავადების ზოგადი დასახელება	საკვების მიღებიდან სიმპტომების გამოვლენის გადა	სიმპტომები	ხანგრძლივობა	ძირითადი წყარო (პროცესი)	
ოქროსფერი სტაფილოკოკი	<i>Staphylococcus aureus</i>	სტაფილოკოკური წარმოშობის საკვებისმიერი მოწამვა	1-6 საათი	უეცარი ძლიერი გულისრევის შეგრძნება და პირდებინება, საბაზი მუცლის არეში. ასევე შესაძლებელია ალინიშნებოდეს ფალარათი და ცხელება.	24-48 საათი	ტემპერატურული რეაგიბის გარეშე შენახულ ხორცელი, კარტიფილიანი და კვერცხიანი სალათები, კრემიანი ნამცხვრები.
ვიბრიო პარაჰემოლიტიკუსი	<i>Vibrio para-haemolyticus</i>	ვიბრიო პარაჰემოლიტიკუსით გამოწვეული ინფექცია	4-96 საათი	ფალარათი (ზოგჯერ სისხლდენით), სპაზმები ტკივილი მუცლის არეში, გულისრევის შეგრძნება, პირდებინება, ცხელება.	2-5 დღე	თერმულად ბოლომდე მოუმზადებელი ან უმი ზღვის პროდუქტი, მაგალითად მოლუსკები, კიბოსნაირები.
ვიბრიო ვულნიფიკუსი	<i>Vibrio vulnificus</i>	ვიბრიო ვულნიფიკუსით გამოწვეული ინფექცია	1-7 დღე	პირდებინება, ფალარათი, ტკივილი მუცლის არეში, სისხლიანი ინფექცია, ცხელება, სისხლდენა კანიდან, ქირურგიული ჩარევით მოსაცილებელი წყლულები, შეიძლება გამოიწვიოს ლეჭალური შედეგი ღვიძლის დაავადების მქონე ან დასუსტებული იმუნიტეტის ადამიანებისთვის.	2-8 დღე	თერმულად ბოლომდე მოუმზადებელი ან უმი ზღვის პროდუქტი, მაგალითად მოლუსკები (განსაკუთრებით ხამანწევები).
ჰეპატიტი A	Hepatitis A	ჰეპატიტი A	საშუალოდ 28 დღე (15-50 დღე)	ფალარათი, მუქი ფერის შარდი, სიყვითლე და გრიპის მსგავსი სიმპტომები, როგორებიცაა: ცხელება, თავის ტკივილი, გულისრევის შეგრძნება, აგრეთვე ტკივილი მუცლის არეში.	ცვალებადი, 2 კვირიდან 3 თვეებდე	ნედლი ხილი და ბოსტნეული, დაბინძურებელი სასმელი წყალი, თერმულად დაუმუშავებელი კერძები და ისეთი კერძები, რომელთა სწორი გაცხელება არ მოხდა ინფიცირებული ადამიანის შეხების შემდეგ; დაბინძურებელი წყლიდან მიღებული მოლუსკები, კიბისნაირები.

ორგანიზმის დასახელება (* სპორის წარმომქმნელი ბაქტერია)	დაავადების ზოგადი დასახელება	საკვების მიღებიდან სიმპტომების გამოვლენის გადა	სიმპტომები	სანგრძლივობა	ძირითადი წყარო (პროცესი)	
ნოროვირუსები	Noroviruses	სხვადასხვანაირად მოიხსენიება: ვირუსული გასტროენტერიტი, ზამთრის ფალარათი, მწვავე არაბაქტერიული გასტროენტერიტი, საკვებისმერი მოწამვლა და საკვებისმერი ინფექცია.	12-48 საათი	გულისრევის შეგრძნება, პირდებინება, სპაზმური ტკივილის არეში, ფალარათი, ცხელება, თავის ტკივილი. ფალარათი უფრო ხშირია ზრდასრულებში, ხოლო პირდებინება - ბავშვებში.	12-60 საათი	ნედლი ხილი და ბოსტნეული, დაბინძურებული სასმელი წყალი, თერმულად დაუზუშავებული კერძები და ისეთი კერძები, რომლთა სწორი გაცხელება არ მოხდა ინფიცირებული ადამიანის შეხების შემდეგ; დაბინძურებული წყლიდან მიღებული მოილუსკება, კიბისნარები.
როტავირუსი	Rotavirus	ვირუსული გასტროენტერიტი	1-3 დღე	ფალარათი (განსაკუთრებით ჩვილებსა და ბავშვებში), პირდებინება, სიცხის მცირეოდენი მატება.	4-8 დღე	კანალიზაცია, დაბინძურებული წყალი, სალათებისთვის გამოსაყენებელი დაბინძურებული ინგრედიენტები, უმი ზღვის პროდუქტი.
ანისაკიზი (ქაშის მატლი)	Anisakis spp. (herring worm)	ანისაკიდოზი ანუ ანისაკიაზისი	1 საათიდან 2 კვირამდე	ხველა, პირდებინება, ტკივილი მუცლის არეში.	ქირუგიული ჩარევა	უმი ან თერმულად ბოლომდე მოუმზადებული ზღვის პრილექტები, განსაკუთრებით თევზის სახეობები, რომლებიც ფსკერის დანეზე იკვებება.
ციკლოსპორა- კაეტანენსისი	Cyclospora cayetanensis	ციკლოსპორიაზი	1-14 დღე, ჩვეულებრივ, მინიმუმ 1 კვირა	ფალარათი (როგორც წესი, წყლიანი), უმადობა, წინაში მნიშვნელოვანი კლება, სპაზმი კუჭის არეში, ტკივილი, გულისრევის შეგრძნება, პირდებინება, დაღლილობა.	შეიძლება გაგრძელდეს და გამეორდეს კვირებისა და თვეების განმავლობაში	სხვადასხვა სახის ნედლი ხილი და ბოსტნეული (კენკრა, სალათის ფოთოლი, რეპარი და ა.შ.), წყალი.
კრისტოსპო- რიდიუმი	Cryptosporidium	ნაწლავური კრისტოსპორიდიოზი	2-10 დღე	ფალარათი (როგორც წესი, წყლიანი), სპაზმი კუჭის არეში, კუჭის აშლოლობა, მსუბუქი ცხელება.	შეიძლება გაგრძელდეს და გამეორდეს კვირებისა და თვეების განმავლობაში.	ნედლი (თერმულად დაუმუშავებელი) პროდუქტი ან კერძი, რომელიც მომზადების შემდეგ დავადებულმა პერსონალმა დაბინძურებულა, აგრეთვე დაბინძურებული სასმელი წყალი.

ორგანიზმის დასახელება (* სპორტის წარმომქმნელი ბაქტერია)	დაავადების ზოგადი დასახელება	საკვების მიღებიდან სიმბიოზის გამოვლენის გადა	სიმპტომები	ხანგრძლივობა	ძირითადი წყარო (პროცესი)	
ჟიარდია ლამბლია	Giardia lamblia	ლამბლიოზი	1 კვირა	ფალარათი, სპაზმური ტკივილი.	1 თვე	დაბინძურებული წყალი.
ტოქსოპლაზმა გონდი	Toxoplasma gondii	ტოქსოპლაზმოზი	10-13 დღე	ჭანმრთელ ბაგშვებსა და მობრდილებში დაავადება უსიმბტომოდ მიმდინარეობს. საშუალო სიმძიმის შემთხვევა – ლიმფური კვანძების შეშეცება, ცხელება, თავის ტკივილი და კუნთების ტკივილი; მწვავე შემთხვევა – თვალების დაავადება, თავის ტვინის დაზიანება.	2-4 კვირა	უმი და თერმულად ბოლომდე მოუმზადებელი წითელი ხორცი, ფეკალიებით დაბინძურებული ნედლი ხილი და ბოსტნეული.
სპირილური ტრიქინელა	Trichinella spiralis	ტრიქინელოზი	2-28 დღე	გულისრევის შეგრძნება, პირლებინება, ფალარათი, მუცლის ტკივილი, ცხელება, ოფლიანობა თვალების ირგვლივ, კწნთების ტკივილი, მწვავე შემთხვევაში შეიძლება გამოიწვიოს სიკვდილი.		უმეტესად თერმულად ბოლომდე მოუმზადებელი ღორის ხორცი და გარუეული ცხოველების ხორცი (მაგ., დათვი).

2. ქიმიური საფრთხეები

ქიმიურ საფრთხეებში განიხილება პროდუქტში ბუნებრივად არსებული ან პროდუქტის წარმოებისას შემთხვევით ან განზრახ დამატებული ქიმიური ნივთიერებები, რამაც შეიძლება ადამიანის ჭანმრთელობას ზიანი მიაყენოს. ბუნებრივად არსებული ქიმიური საფრთხეებია ალერგენები⁴ და ბიოლოგიური ორგანიზმებით წარმოქმნილი ტოქსინები, ხოლო დამატებული ქიმიური ნივთიერებები მოიცავს საკვებდანამატებს, კონსერვანტებს, სანპიგიერულ საშუალებებს, საპოს მასალებს, პესტიციდებს, გეტრეპარატებს, ასევე მძიმე მეტალებს, რისი წყაროც შეიძლება იყოს როგორც სასურსათო

ნედლეული, გარემო, აგრეთვე გამოყენებული შესაფუთი მასალა და საწარმოო ინვენტარი.

ბიოლოგიური ორგანიზმებით წარმოქმნილი ტოქსინის ბოგიერთი სახეობა მოცემულია N2 ცხრილში⁵.

⁴ ალერგენების მართვის საკითხი განხილულია 6.2 ნაწილში – ალერგენების მართვა.

⁵ წყარო: David McSwane, Nancy Rue, Richard Linton "Essentials of Food Safety & Sanitation", Third Edition, 2003.

ცხრილი N2 – ტოქსინების გოგიერთი სახეობა

ტოქსინის დასახელება	სიმპტომების გამოვლენის დრო	სიმპტომები	წყარო	
ციკუატოქსინი	Ciguatoxin	15 წთ. – 24 სთ.	თავბრუსხევევა, ციებ-ცხელება, ფალარათი, პირღებინება.	ზღვის თევზი, მაგ.: გრუპერი, სპირუნა (ბარაკუდა), წითელი ქორჭილა, (ლუცინი), ჯეპა, სკუმბრია, ზერგრძელსანი, რიფის თევზი.
სკომბროტოქსინი	Scombrotoxin	1 – 30 წთ.	თავბრუსხევევა, წვის შეგრძნება პირში, სახეზე გამონაყარი ან ჭინჭრის ციება, წიწავის გემი პირში, თავის ტკივილი, ქავილი, ცრემლდენა, სურდო.	თინქსი, ოქროსფერი მაგრელი, ლუფარი, სარდინები, სკუმბრია, ანჩუხი, <i>Seriola</i> -ს გვარის თევზი (amberjack), ლოკოვინა "ზღვის ყური".
ზღვის ბიოტოქსინები: კბოსებრთა პარალიტიკური მომშამველი ნივთიერება, ოვადოუმის მჟავა, კბოსებრთა ამნებიური მომშამველი ნივთიერება, კბოსებრთა მომშამველი ნივთიერება (ბრევეტოქსინი)	Shellfish toxins PSP, DSP, DAP, NSP	10 – 60 წთ.	ტუჩების, ენის, მკლავების, ფეხების, კისრის დაბუქება, კუნთების კოორდინაციის დარღვევა, მწვავე შემთხვევაში – სიკვდილი.	დაბინძურებული მიღიები, ხამაძწვები, სკალიბი.
მიკოტოქსინები	Mycotoxins		მწვავე გამოვლენა – სისხლდენა, სითხის დაგროვება; ქრონიკული გამოვლენა – სიმსივნის განვითარება დროთა განმავლობაში.	ობიანი მარცვლეული, სიმინდი, სიმინდის პროდუქტები, მიწის თხილი, ბეგანი, თხილი, კავალი, რძე.

ქიმიური საფრთხეების ეფექტური კონტროლის მიზნით აუცილებელია შემდეგი მექანიზმების დაწესება:

- საიმედო მომწოდებლებთან ურთიერთობა და ნედლეულის კონტროლი – ნედლეულის კონტროლი განსაკუთრებულად მნიშვნელოვანია, ვინაიდან ნედლეულთან დაკავშირებული ბეგრი ქიმიური საფრთხე (მაგალითად: ტოქსინები, პესტიციდებისა და ვეტერინარატების ნარჩენები); კერძების მომზადების პროცესში არ ექვემდებარება კონტროლს (თერმუ-

ლი დამუშავებით ტოქსინებისა და ქიმიური საშუალებების ნარჩენის გაუქნებელყოფა ვერ მიიღწევა);

- სწორი რეცხვა-დეზინფექცია – შესაბამისი ქიმიური სა-შუალების გამოყენება, დოზების დაცვა და ჩამორეცხვა;
- პროდუქტის სწორი შენახვა – ფგარედინი დაბინძურების პრე-ვენცია;
- ინგრედიენტებისა და საწარმოო ინვენტარის კონტროლი გა-მოყენებისას – ფგარედინი დაბინძურების პრევენცია;

- პროდუქტის მარკირება – მენიუში ინგრედიენტების მითითება;
- პერსონალის ქცევის წესები – ჯვარედინი დაბინძურების პრევენცია;
- პერსონალის ტრენინგი.

ქიმიური საფრთხით გამოწვეული რეაქცია შეიძლება დაფიქსირდეს დაუყოვნებლივ (მაგ.: ალერგენის შემთხვევაში) ან გარკვეული პერიოდის შემდეგ (დაგროვდეს ორგანიზმში წლების განმავლობაში).

2.3. ფიზიკური საფრთხეები

ფიზიკურ საფრთხეედ განიხილება ნებისმიერი უცხო სხეული, რომელიც აღმოჩნდა მომხმარებლისთვის მიწოდებულ პროდუქტში (მაგ.: კერძი) და რომელმაც შეიძლება გამოიწვიოს მისი ჰანმრთელობის დაზიანება (მაგ.: კბილის მოტეხა, სასუნთქი გზების ჩაკრტვა, ჭრილობა და ა.შ.). ფიზიკური საფრთხით გამოწვეული მომხმარებლის დაზიანება ფიქსირდება საფრთხის შემცველი პროდუქტის მოხმარებისთანავე.

ფიზიკური საფრთხეების ეფექტური კონტროლის მიზნით აცილებელია შემდეგი მექანიზმების დაწესება:

- პერსონალის ქცევის წესები;
- ნედლეულის კონტროლი;
- საწარმოო ინვენტარის/დანადგარების ტექნიკური მომსახურება, მათ შორის პერიოდული დათვალიერება (მაგ.: ისეთი დანადგარის შემთხვევაში, რომელსაც მუშაობის პროცესში, შესაძლებელია, მოძვრეს რომელიმე ნაწილი);
- გაცრა, გაფილტვრა, მექანიკური გადარჩევა;
- მინის კონტროლი;
- პერსონალის ტრენინგი.

სასურსათო საწარმოში, რაც ასევე მოიცავს საზოგადოებრივი კვების სამზარეულოს, სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის დანერგვის მიზანია ბიოლოგიური, ქიმიური და ფიზიკური საფრთხეების გაანალიზება, მათი კონტროლის მექანიზმების დაწესება და ეფექტური შესრულების უზრუნველყოფა, რათა მინიმუმამდე იყოს დაყვანილი ამ საფრთხეებით სურსათის (კერძების) დაბინძურებისა და

მომხმარებლისთვის დაბინძურებული (მაგნე) პროდუქტის მიწოდების რისკი. საფრთხეების კონტროლის მიზნით განსახორციელებელი ქმედებები განხილულია წინამდებარე სახელმძღვანელოს შემდეგ ნაწილებში.





სასურსათო ჯაჭვში ჰიგიენის საბაზისო ნორმების დაწესებისა და საკვებისმიერი მოშხამვებისგან თავის დაცვის მიზნით ჯანდაცვის მსოფლიო ორგანიზაციამ განსაზღვრა ის 5 ძირითადი პრინციპი, რომელთა შესრულებითაც მიიღწევა უვნებელი სურსათის წარმოება⁶. ამ პრინციპების გათვალისწინება და შესრულება მნიშვნელოვანია როგორც სურსათის მწარმოებლების, მათ შორის საზოგადოებრივი კვების ობიექტების დონეზე, აგრეთვე მომხმარებლების მიერ.

პრინციპი 1 – დაიზავით სისუფთავე:



- დაიბანეთ ხელები სასურსათო პროდუქტთან შეხებამდე და ხშირად კერძის მომზადების პროცესში;
- დაიბანეთ ხელები ტუალეტით სარგებლობის შემდეგ;
- გარეცხეთ და დეზინფექცია ჩაუტარეთ ყველა სამუშაო ზედაპირს, ინვენტარსა და აღჭურვილობას, რომლებიც სურსათის მომზადებისას გამოიყენება;
- დაიცავით სამზარეულო და სასურსათო პროდუქტები მწერებისგან, მავნებლებისა და სხვა ცხოველებისგან.

რატომ არის ამ ცესების შესრულება მნიშვნელოვანი?

მიუხედავად იმისა, რომ მიკროორგანიზმების უმეტესობა არ არის დაავადების გამომწვევი, საშიში მიკროორგანიზმები ფართოდ არის გავრცელებული როგორც ნიადაგსა და წყალში, ასევე მათი წყარო შეიძლება იყოს ცხოველები და ადამიანები. ამ მიკროორგანიზმების გადასაცემა ხდება როგორც ხელით, ასევე საწმენდი ტილოებით, სამზარეულოს ინვენტარით, განსაკუთრებით კი საჭრელი დაფებით. უბრალო შეხებითაც კი შესაძლებელია მოხდეს მიკროორგანიზმების გადატანა და პროდუქტის დაბინძურება, რასაც, შესაძლოა, მოჰყვეს სურსათით გამოწვეული დაავადება.

პრინციპი 2 – განაცალკევეთ უმი ხორცის და საცვებად მზა კერძები:

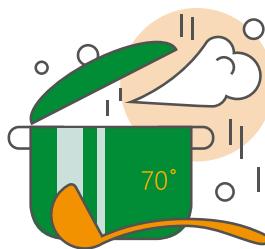


- ყველა სხვა სურსათისგან განაცალკევეთ უმი ხორცი, მათ შორის, ფრინველის ხორცი და ზღვის პროდუქტები;
- უმი სასურსათო ნედლეულის დასამუშავებლად გამოიყენეთ მხოლოდ ამ კატეგორიის პროდუქტისთვის განკუთვნილი სამზარეულოს ინვენტარი, განსაკუთრებით დანები და საჭრელი დაფები;
- სასურსათო პროდუქტი შეინახეთ კონტეინერებში, რათა თავიდან აიცილოთ კონტაქტი დაუმუშავებულ და უკვე მომზადებულ კერძებს შორის.

რაოდმ არის ამ წესების შესრულება მნიშვნელოვანი?

უმი სასურსათო ნედლეული, განსაკუთრებით ხორცი, ფრინველი და ზღვის პროდუქტები და მათი წვენი, შესაძლოა, შეიცავდეს საშიშ მიკრობრგანიზმებს, რომლებიც კერძების მომზადების ან შენახვის პროცესში შესაძლებელია, გადავიდეს და დააბინძუროს სხვა პროდუქტიც.

პრინციპი 3 – კერძები სრულყოფილად მოამზადეთ და დაიცავით თერმული დამუშავების სათანადო რეჟიმები:

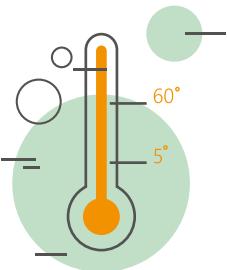


- კერძების მომზადებისას აუცილებელია პროდუქტების სწორი თერმული დამუშავება. განსაკუთრებით ეს ეხება ხორცის, მათ შორის ფრინველის ხორცს, კვერცხსა და ზღვის პროდუქტებს;
- წნიანი კერძების (შაგ.: სუპი და ჩაშუშული) მომზადებისას აუცილებელია მათი მიყვანა ადუღებამდე, რათა უზრუნველყოფილ იქნეს კერძის შიგნით ტემპერატურის მიღწევა 70°C-ამდე. ხორცის, მათ შორის ფრინველის ხორცის, მომზადებისას ყურადღება მიაქციეთ, რომ წვენი იყოს გამჭვირვალე და არა ვარდისფერი. იდეალურ შემთხვევაში გამოიყენეთ კერძის ტემპერატურის გასაზომი თერმომეტრი.
- საგულდაგულოდ გააცხელეთ უკვე მომზადებული კერძები.

რაოდმ არის ამ წესების შესრულება მნიშვნელოვანი?

სათანადო თერმული დამუშავება კლავს თითქმის ყველა სახის საშიშ მიკრობრგანიზმს. კვლევებმა აჩვენა, რომ 70°C-ზე სურსათის მომზადება, როგორც წესი, უზრუნველყოფს კერძის უვნებლობას. თერმული დამუშავების თვალსაზრისით, განსაკუთრებულ ყურადღებას შემდეგი პროდუქტები მოითხოვს: გატარებული ხორცი, შესაწვავად გამზადებული ხორცის რულეტები, ხორცის დიდი ნაჭრები და მთლიანი ფრინველი.

პრიციპი 4 – შეინახეთ სურსათი უვნებელი ტემპერატურის პირობებში:

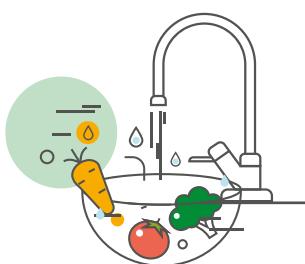


- უკვე მომზადებული კერძები არ დატოვოთ 2 საათზე მეტ სანს ოთახის ტემპერატურაზე;
- მომზადებული და მაღაფუტებადი კერძები სწრაფადვე შეინახეთ მაცივარში (სასურველია 5°C-ზე ნაკლებ ტემპერატურაზე);
- სუფრაზე მიტანამდე (ან კერძების გაცემამდე) მომზადებული ცხელი კერძი შეინახეთ ცხელ მდგომარეობაში (60°C-ზე მაღალ ტემპერატურაზე);
- მაცივარშიც კი არ შეინახოთ სურსათი/კერძები ძალიან დიდი ხნის განმავლობაში;
- არ გაალიოთ გაყინული პროდუქტი ოთახის ტემპერატურაზე.

რაოდო არის ამ შესების შესრულება მნიშვნელოვანი?

ოთახის ტემპერატურაზე სურსათის შენახვისას მიკროორგანიზმები მასში ძალიან სწრაფად მრავლდება. მიკროორგანიზმების ზრდის პროცესი საგრძნობლად ნელღდება ან ჩერდება 5°C-ზე უფრო დაბალ ან 60°C-ზე უფრო მაღალ ტემპერატურაზე პროდუქტის (კერძების) შენახვისას. თუმცა გასათვალისწინებელია, რომ ზოგიერთი საშიში მიკროორგანიზმი 5°C-ზე უფრო დაბალ ტემპერატურაზეც კი აგრძელებს გამრავლებას.

პრიციპი 5 – გამოიყენეთ სასმელი წყალი და უვნებელი ნეოლიტი:



- კერძების მომზადებისას გამოიყენეთ მხოლოდ სასმელი წყალი. სასმელი წყლის არარსებობის შემთხვევაში აუცილებელია წყლის სათანადო დამუშავება იმისათვის, რომ გამოყენებული წყალი აგრძალებულებელია სასმელი წყლის პარამეტრებს;
- შეარჩიეთ ახალი და ჭანსაღი სურსათი;
- შეარჩიეთ ისეთი სურსათი, რომლის დამუშავებაც მოხდა მის გასაუვნებლად, მაგ.: პასტერიზებული რძე;
- გარეცხეთ ხილი და ბოსტნეული, განსაკუთრებით უმი მოხმარებისთვის განკუთვნილი პროდუქტები;
- არ გამოიყენოთ სასურსათო პროდუქტი ვარგისიანობის ვადის გასვლის შემდეგ.

რაოდო არის ამ შესების შესრულება მნიშვნელოვანი?

სასურსათო ნედლეული, მათ შორის წყალი და ყინული, შესაძლოა დაბინძურებული იყოს საშიში მიკროორგანიზმებითა და ქიმიკატებით. დაზიანებულ და დაობებულ პროდუქტში, შესაძლოა, წარმოიქმნას ტოქსიკური ქიმიური ნივთიერებები. სასურსათო ნედლეული შერჩეულ უნდა იქნეს დიდი სიფრთხილით, ხოლო ისეთი მარტივი ქმედებებით, როგორებიცაა გარეცხვა და გათლა, შესაძლებელია არსებული რისკების შემცირება.



4. საწარმოო შენობის ინფრასტრუქტურასთან დაკავშირებული მოთხოვნები – წარმოების სანიტარიული პრაქტიკა

მიზანი: უვნებელი სურსათის წარმოებისთვის შესაბამისი ინფრასტრუქტურის (საწარმოო გარემოს) შექმნა.

რაოდ არის მნიშვნელოვანი?

სათანადო საწარმოო ინფრასტრუქტურა ძირითადი წინაპირობა უვნებელი სურსათის წარმოებისთვის. ადეკვატური ინფრასტრუქტურული მოწყობით უზრუნველყოფილია წარმოების პროცესში პროდუქტის დაცვა გარემო პირობებით გამოწვეული დაბინძურებისგან.

საზოგადოებრივი პვების ობიექტის მოწყობისას სურსათის მწარმოებელი წესისმიერი საწარმოს მსგავსად, უნდა ითვალისწინებდეს ინფრასტრუქტურის მოწყობასთან დაკავშირებულ წესებს, რაც წარმოების სანიმუშო პრაქტიკის მოთხოვნებად არის ცნობილი. ზოგადად, სამზარეულო განიხილება როგორც სურსათის მწარმოებელი საწარმო და, შესაბამისად, მისთვისაც აუცილებელია სურსათის უვნებლობის საბაზისო მოთხოვნების გათვალისწინება და შესრულება. რასაკირველია, დიდი რესტორნის და პატარა კაფეს ინფრასტრუქტურა ერთი და იმავე მკაცრი დონის მოთხოვნებით ვერ მოეწყობა, თუმცა, რისკების შეფასების საფუძველზე პატარა საგვების აბიექტიც უნდა ითვალისწინებდეს იმ საბაზისო მოთხოვნებს, რაც აუცილებელია მის მიერ მომზარებლისთვის შეთავაზებული სასურსათო პროდუქტის (კერძების) უვნებლობის უზრუნველყოფად.

სურსათის გადამამჟავებელი საწარმოს, მათ შორის სამზარეულოს, მოწყობისას აუცილებელია საწარმოს ინფრასტრუქტურის სწორად დაგეგმვარება, რაც, მაგალითად, მოიცავს ნედლეულის მიმღები უბნების, პროდუქტის პირველადი დამუშავებისა და კერძების მომზადების უბნების, საწყობებისა და სხვა დამზარე სათავსების, ასევე სანიტარიული კვანძების განლაგებას ისე, რომ ნედლეულის მიღების, პერსონალის მოძრაობის, კერძების მომზადებისა და გაცემის არცერთ ეტაპზე სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საფრთხის გამო არ იქმნებოდეს პროდუქტის ჯარედინი დაბინძურების რისკი.

ინფრასტრუქტურის დაგეგმვარებისას გასათვალისწინებელია როგორც ადგილობრივი საკანონმდებლო მოთხოვნები⁷,

აგრეთვე საერთაშორისო რეკომენდებული ნორმები (მაგ., "კოდექსის ალიმენტარიუსის" სახელმძღვანელო მითითებები⁸).

ამ წარმოების მოცემული ინფორმაცია ეყრდნობა ზოგად მოთხოვნებს ინფრასტრუქტურის მოწყობასთან დაკავშირებით, თუმცა, მათი შესრულებისას, აგრეთვე, აუცილებელია თითოეული კონკრეტული ობიექტის სპეციფიკის გათვალისწინება და არსებული რისკების შეფასება. საწარმოს ინფრასტრუქტურის სწორი მოწყობა აუცილებელი წინაპირობაა ნებისმიერ სასურსათო საწარმოში (აგრეთვე საზოგადო აბიექტის სამზარეულოში) უვნებელი სურსათის წარმოებისთვის.

4.1. მიმდებარე ტერიტორია

ზოგადად, სასურსათო საწარმოს ადგილმდებარეობის შერჩევისას გასათვალისწინებელია მიმდებარე ტერიტორიაზე დაბინძურების პოტენციური წყაროების არსებობა და, საჭიროების შემთხვევაში, მათი პრევენციის მიზნით, სათანადო ქმედებების დაგეგმვა. ტერიტორია და ასევე საწარმომდე მისასვლელი სამანქანო და საფეხმავლო გზები ისე უნდა იყოს მოპირკეთებული, რომ გამოირიცხოს წყლის დაგუბება და პროდუქტის შესაძლო დაბინძურება. მიმდებარე ტერიტორია უნდა ექვემდებარებოდეს რეგულარულ დასუფთავებას. საწარმოს (სამზარეულოს) მიმდებარე ტერიტორია უნდა იყოს შემოფარგლული და დაცული გარე დამაბინძურებელი ფაქტორებისგან, მათ შორის ცხოველების შემოღწევისგან.

⁷ საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის N173 დადგენილება.

„სურსათის/ცხოველის საკვების პიგინის ბოგადი წესისა“ და „სურსათის/ცხოველის საკვების პიგინის გამარტივებული წესის დამტკიცების თაობაზე“.

⁸ [www.fao.org/fao-who-codexalimentarius CAC/RCP 1-1969 - General Principles of Food Hygiene](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/CAC/RCP-1-1969-General-Principles-of-Food-Hygiene/); / სურსათის პიგინის ბოგადი პრინციპები CAC/RCP 39-1993 - Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering / სამზარეულო კვების ობიექტისთვის დაწესებული პიგინის პრაქტიკის კოდექსი.

4.2. საწარმოო შენობა

საწარმოო შენობის კონსტრუქცია და ინტერიერი უნდა იყოს იმგვარი, რომ შესაძლებელი იყოს მისი დასუფთავება, დეზინ-ფუქცია, სათანადო სანიტარიულ მდგრადის შენარჩუნება და გარე დამაბინძურებლებისგან დაცვა. შენობა დაცული უნდა იყოს მღრღნელების, ჩიტების, მწერების და სხვა მავნებლების შეღწევისგან. ამდენად, მნიშვნელოვანია, რომ შენობის კონსტრუქციაში არ აღინიშნებოდეს დიობები.

შენობის დაგეგმარებისას მნიშვნელოვანია პროცესების სწორი ნაკადურობის უზრუნველყოფა, რაც გულისხმობს იმას, რომ ნედლეულისა და მზა პროდუქტის მოძრაობის მიმართულებები ერთმანეთს არ უნდა კვეთდეს. გარდა ამისა, გასათვალისწინებელია პერსონალის მოძრაობისა და სხვადასხვა პროცესის მიმართულებები პროდუქტის (კერძების) შესაძლო ჯვარედინი დაბინძურების რისკის მინიმუმამდე შესამცირებლად.

სწორი ნაკადურობის დაგეგმარებისას გასათვალისწინებელია შემდეგი ძირითადი ფაქტორები:

- პერსონალის გასახდელები და სანიტარიული კვანძები საწარმოო (სამზარეულოს) სივრცის შესასვლელთან უნდა იყოს განთავსებული იმისათვის, რომ პერსონალმა სანიტარიული ტანსაცმლის ჩატარა უშუალოდ საწარმოო ზონაში შესვლამდე შეძლოს. გასახდელიდან გამოსული პერსონალი პირდაპირ სამზარეულოს სივრცეში უნდა შედიოდეს, სხვა სივრცების (მაგ.: ეზო, ადმინისტრაციული ოფისები, ა.შ.) გავლის გარეშე;
- საწარმოო პროცესების მიმართულებები არ უნდა ქმნიდეს ჯვარედინი დაბინძურების რისკს – ნედლეულის მიღებიდან მზა პროდუქტის (კერძების) გაცემამდე პროცესი ისე უნდა მიედინებოდეს, რომ უკვე გავლილ უბანზე აღარ ბრუნდებოდეს;
- ნედლეულის მიღების, შენახვისა და პირველადი დამუშავების, ასევე სხვადასხვა კატეგორიის კერძების (ცხელი, ცივი, ხორცი, თევზი, საცხობი და ა.შ.) მომზადების და მზა კერძების გაცემის უბნების განლაგება არ უნდა ქმნიდეს ჯვარედინი დაბინძურების რისკს;

• სამრეცხაო უბნების (ჭურჭლის, ნედლეულის, საწარმოო ინვენტარის, ა.შ.) განლაგება.

საჭიროების შემთხვევაში, შენობა ან მისი ცალკეული უბნები/სათავსები აღჭურვილი უნდა იყოს დანადგარებით, რომლებიც უზრუნველყოფს ტემპერატურისა და ფარდობითი ტენიანობის თვალსაზრისით სათანადო პირობების შექმნას.

N1 ნახაზე ნაჩვენებია რესტორნის სამზარეულოს საგარაუდო განლაგება. გასათვალისწინებელია, რომ მოცემული განლაგება არ არის სტანდარტული ვარიანტი და მხოლოდ პროცესების სწორი ნაკადურობის საჩვენებლად არის წარმოდგენილი. კონკრეტულმა ობიექტმა, თავისი სპეციფიკის გათვალისწინებით, უნდა განსაზღვროს საწარმოო უბნებისა და დამხმარე სივრცეების სწორი განლაგება, რათა მაქსიმალურად გამოირიცხოს პროდუქტის ჯვარედინი დაბინძურების რისკი.

4.3. იატაკი

იატაკის ზედაპირი უნდა იყოს გლუკი, მყარი, წყალგაუმტარი, შეწოვის უნარის არმქონე, არატოქსიკური მასალით მოპირკეთებული, ნაპრალებისა და ლიობების გარეშე. იატაკის ზედაპირი ადგილად უნდა ირეცხებოდეს და, საჭიროების შემთხვევაში, ექვემდებარებოდეს დეზინფექციას. ამასთან, შრომის უსაფრთხოების წესის გათვალისწინებით, იატაკი არ უნდა იყოს სრიალა. იატაკი ტრაპისკენ დაქანებული უნდა იყოს, რათა გამოირიცხოს წყლის დაგროვების შესაძლებლობა და, შედეგად, მიკროორგანიზმების განვითარება. თვით ტრაპები კი დახურული უნდა იყოს შენობაში მაგნებლების შეღწევის აღკვეთის მიზნით. ტრაპისა და საკანალიზაციო გაყვანილობის დაყენებისას გათვალისწინებული უნდა იყოს ობიექტის მაქსიმალური დატვირთვის პირობებში მოსალოდნენლი წყლის ნაკადი. იატაკისა და კედლის შეერთების ადგილი რეკომენდებულია იყოს მომრგვალებული, ეფექტური დასუფთავების მიზნით.

არ არის მიზანშეწონილი იატაკზე კერამიკული ფილების დაგება, რადგანაც, დროთა განმავლობაში საწარმოო დატვირთვის შედეგად ფილები ტყდება, იბზარება და მიკროორგანიზმების დაბუდებისთვის ხელსაყრელი პირობები იქმნება. გარდა ამისა, ფილების შეერთების ადგილი რეკომენდებულია იყოს მომრგვალებული, ეფექტური დასუფთავების მიზნით.

შედარებით, უმჯობესია დასხმული იატაკი (მაგ., ეწ. „მოზაიკის“ ან ეპოქსიდის საფარიანი იატაკი).

4.4. კედლები

კედლების საფარი უნდა იყოს გლუვი, წყალგაუმტარი, შეწოვის უნარის არმქონე, არატოქსიკური. ზედაპირი უნდა იძლეოდეს რეცხვა-დეზინფექციის საშუალებას. ზედაპირზე არ უნდა შეიმჩნეოდეს ბბარები ან ამოქებილი ადგილები, რაც მიკროორგანიზმების დაბუდების კარგი ადგილია. ამ მოთხოვნების შესაბამისად, კედლის ზედაპირისთვის შესაძლებელია გლუვი კერამიკული ფილების, პლასტიკატის ან რეცხვადი საღებავის გამოყენება.

4.5. ჭერი

ჭერის საფარი უნდა იყოს გლუვი, არატოქსიკური, ადგილად უნდა იწმინდებოდეს და არ უნდა იძლეოდეს ჭუჭყისა და კონდენსაციის დაგროვების შესაძლებლობას. ამის გათვალისწინებით, საწარმოში ჭერი შეიძლება შეიღებოს რეცხვადი საღებავით, ან გაიკრას გლუვზედაპირიანი პლასტიკატი.

მიუხედავად იმისა, თუ კონკრეტული ბიზნესოპერატორი რა მასალით გადაწყვეტს იატაკის, კედლების და ჭერის მოპირკეთებას, აუცილებელია იმის გათვალისწინება, რომ მუშაობის პროცესში ზედაპირის დაზიანების შემთხვევაში, მისი შეკეთება უნდა მოხდეს დაუყოვნებლივ. ეს იმას ნიშნავს, რომ საწარმოო და დაშმარებონები არ უნდა შეიმჩნეოდეს ზედაპირზე ბბარები, დაზიანებული ადგილები ან აქტრცლილი საღებავი.

4.6. კარ-ფანჯარა

კარ-ფანჯრისთვის გამოყენებული მასალა უნდა იყოს შეწოვის უნარის არმქონე, ადგილად უნდა ირცხებოდეს და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლეოდეს დეზინფექციის შესაძლებლობას. კარ-ფანჯარა მჭიდროდ უნდა იხურებოდეს, რათა მავნებლების შემოღწევა მინიმუმადე შემცირდეს. ფანჯრის რაფები მიზანშეწონილია იყოს დახრილი, ვინაიდან პერსონალმა არ გამოიყენოს ისინი ნივთების დასაღაებლად. ყველა იმ ფანჯარაზე, რომელიც იღება, აუცილებელია

მწერებისგან დამტავი ბადის არსებობა. ბადეების მთლიანობა პერიოდულად უნდა შემოწმდეს. ფანჯრის გაღების შედეგად პროდუქტის დაბინძურების რისკი მინიმუმადე უნდა იყოს შემცირებული.

4.7. ტუალეტი და ხელსაბანები

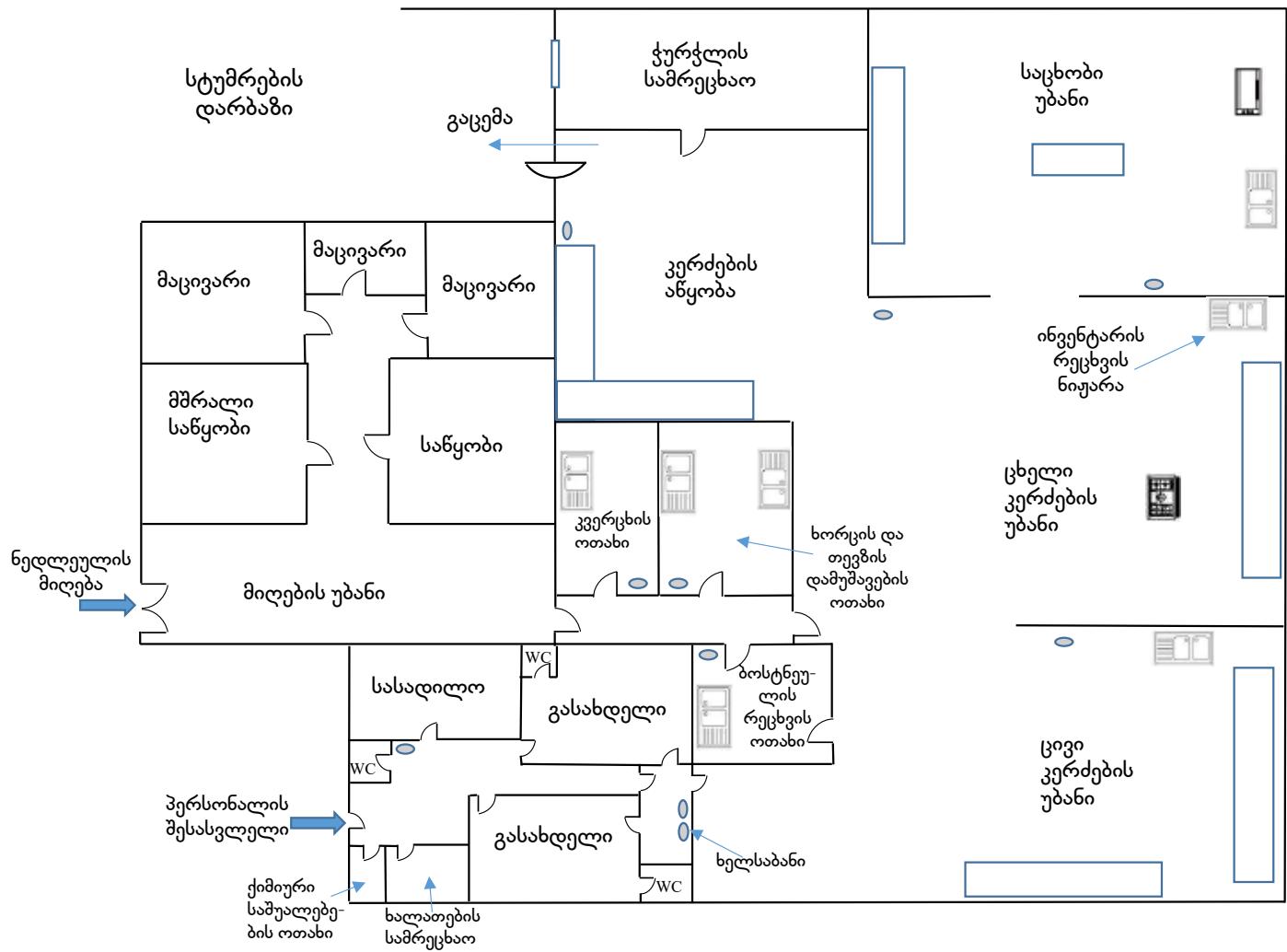
შენობაში მოწყობილი უნდა იყოს ადეკვატური რაოდენობის სანიტარიული კვანძები და ხელსაბანები (რაოდენობა განისაზღვრება პერსონალის რაოდენობის შესაბამისად). მიზანშეწონილია, რომ პერსონალისა და სტუმრებისთვის განკუთვნილი ტუალეტები იყოს განცალკევებულად მოწყობილი.

ტუალეტის კარი პირდაპირ საწარმოო ზონაში (სამზარეულოში, საწყობში, მიმღებ უბანში და ა.შ.) არ უნდა იღებოდეს, შესაძლო ჰვარედინი დაბინძურების თავიდან აცილების მიზნით. ტუალეტის კედლები, ჭერი, იატაკი და აღჭურვილობა უნდა ექვემდებარებოდეს რეცხვა-დეზინფექციას. ტუალეტი აუცილებლად უნდა იყოს აღჭურვილი გამწოვით და შეუფერხებლად უნდა მარაგდებოდეს წყლით.

ხელსაბანი, უმჯობესია, იყოს არა უშუალოდ ტუალეტში, არამედ მის შესასვლელში. გარდა ამისა, ხელსაბანები უნდა იყოს განთავსებული საწარმოო ზონის შესასვლელში და, როგორც წესი, აგრეთვე თითოეულ საწარმოო უბანზე, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც გადამამუშავებელი უბანი ერთი მცირე სივრცეა, სადაც შეიძლება, რომ მხოლოდ ერთი ხელსაბანი იყოს დამონტაჟებული. ზოგადად, ხელსაბანების რაოდენობისა და მათი განლაგების განსაზღვრისას გასათვალისწინებელია ის გარემოება, რომ თანამშრომელს საჭიროების შემთხვევაში დიდი მანძილის გავლა არ დასჭირდეს ხელის დასაბანად. ასევე გასათვალისწინებელია ის მოთხოვნა, რომ სამზარეულოს სივრცეში ხელის დასაბანად დაუშვებელია სხვა დანიშნულების ნიუარების (მაგ.: ბოსტნეულის ან ჭურჭლის გარეცხვისთვის განკუთვნილი ნიუარების) გამოყენება.

ხელსაბანები მიზანშეწონილია იყოს უკონტაქტო. ასეთის არასრებობის შემთხვევაში, ჰვარედინი დაბინძურების თავიდან აცილების მიზნით გასათვალისწინებელია ონკანის დაკეტვის წესი, რომლის მიხედვითაც ხელის დაბანის შემდეგ პერსონალმა ხელი უნდა გაიმშრალოს ერთვერადი ხელსახოცით და ხელსახოცით დაკეტოს ონკანი. ხელსაბანე-

ნახატი N1 – საზოგადის ობიექტის სამზარეულოს განლაგების ნიმუში

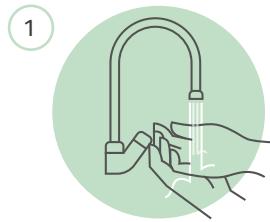


ბი მუდმივად უნდა მარაგდებოდეს გამდინარე ცივი და ცხე-ლი წყლით, თხევადი უსუნო საპნით, ხელის დეზინფექტანტით (კონკრეტული სამუშაო უბნისა და პროდუქტის სპეციფიკის გათვალისწინებით), ერთჯერადი ქაღალდის ხელსახლცით და სანაგვე ურნით. ერთჯერადი ქაღალდის ნაცვლად, შესაძლებელია ისეთი ელექტროსაშრობის გამოყენება, რომელიც უზრუნველყოფს ხელის ეფექტურ და სრულყოფილ გაშრობას წყლის შეფეხის გაფრცელების გარეშე. თვალსაჩინოებისთვის ხელსაბანებთან მიზანშეწონილია ხელის დაბანის წესის გამოკვრა.

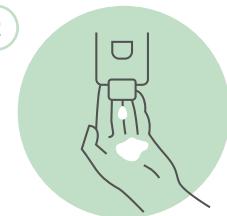


ხელსაბანი საამქროში,
"რედისონ ბლუ ივერიას"
სამზარეულო, თბილისი

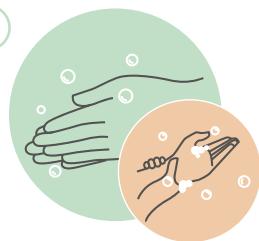
ხელის დაბანის წესი



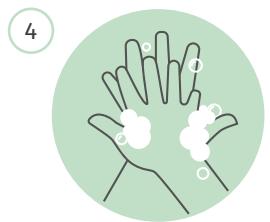
დაისველეთ ხელები
ცხელი გამდინარე
წყლით



დაისხით თხევადი
საპონი



ერთი ხელის გულით კარგად
დაიბანეთ მეორე ხელის
ზედაპირი, მაჯები და თითები
მთელ სიგრძეზე, გაიმეორეთ
იგივე მეორე ხელისთვის



გადააკვარედინეთ
თითები და კარგად
დაიბანეთ თითებს
შორის ადგილები



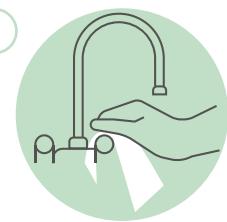
კარგად დაიბანეთ
ადგილი ცერა თითების
ირგვლივ და თითების
ბალიშები გაუსვით
ხელის გულებს



ჩამოიბანეთ საპონი
გამდინარე წყლით



გაიშრალეთ ხელები
ქაღალდის ერთფერადი
ხელსახოცით



ამ ხელსახოცით
დაკეტეთ ონგანი და
შემდეგ გადააგდეთ
ხელსახოცი ურნაში



ჩაიტარეთ ხელების
დეზინფექცია

4.8. გასახდელები და სასადილო

საწარმოო ზონაში შესასვლელთან მოწყობილი უნდა იყოს გასახდელი სიგრცე (ოთახი) პერსონალისთვის.

საუკეთესო შემთხვევაში გასახდელები აღჭურვილი უნდა იყოს ორგანულობილებიანი კარადებით სანიტარიული და ქურის ტანსაცმლისა და ფეხსაცმლის განცალკევებულად შენახვისთვის. ტანსაცმლის კარადების თავი, სასურველია, დახრილი იყოს, რათა გამოირიცხოს კარადის თავზე სხვა-დასხვა ნივთის დალაგება და შემცირდეს მტკრის დაგროვება.

საწარმოს შესასვლელში ასევე გასათვალისწინებელია ადგი-ლი (ან კარადა) სტუმრებისა და ადმინისტრაციის წარმომად-გენლებისთვის განკუთვნილი სანიტარიული ტანსაცმლისთვის.

იმ ფაქტის გათვალისწინებით, რომ საწარმოო უბნებზე პერ-სონალს ეკრძალება საჭმლის ჭამა და სასმელის დალევა, აუცილებელია ადგილის გამოყოფა, სადაც თანამშრომლებს ექნებათ საშუალება წაიხემსონ და დაისვენონ. სამზარეულოს სიგრცეში დაუშვებელია საჭმლის ჭამა, სასმელის ან წამლის დალევა. მზარეულის მიერ კერძის დეგუსტაციის წესი განხი-ლულია 6.13 ნაწილში - მომზადების პროცესში კერძის დე-გუსტაცია.

გამოსაცვლელი კარადები



4.9. გენტილაცია

საწარმოო ზონაში აუცილებელია სათანადო სიმძლავრის საცენტრილაციო/გამწოვი სისტემის არსებობა, რათა სივრცე დაცული იყოს ორთქლისა და კონდენსანტის წარმოქმნისგან. საცენტრილაციო სისტემა ისე უნდა დამონტაჟდეს, რომ ჰაერი დაბინძურებული ადგილებიდან სუფთა ადგილებისკენ არ მიემართებოდეს.

საცენტრილაციო მილების გასასვლელები დაფარული უნდა იყ-ოს ბადეებით.

4.10. განათება

განათება უნდა იყოს საკმარისი საწარმოო პროცესების ეფექტურად განხორციელებისთვის. ყველა ნათურა თუ სხვა გასანათებელი მოწყობილობა დაცული უნდა იყოს არა-მსვრეცადი (მაგ.: პლასტმასის) გარსაცმით, რათა გატეხის შემთხვევაში პროდუქტში მინის ნაშსხვრევები არ მოხვდეს. ასევე აუცილებელია იმის გათვალისწინება, რომ განათებამ ფერი არ შეუცვალოს პროდუქტს და დაბრკოლებები არ შექმნას თანამშრომლებს თავიანთი მოვალეობების კარგად შე-სრულებისას.

4.11. პროდუქტთან შეხებაში შემთხვევის მიზანი

პროდუქტთან შეხებაში მყოფი ყველა ზედაპირი, მათ შორის: სამუშაო მაგიდები, დანადგარები, ხელსაწყოები, საჭრელი დაფები და სხვა ინვენტარი უნდა იყოს გლუვი, კორობისადმი მდგრადი, არატოქსიგური და კვების მრეწველობაში გამოსაყენებლად ნებადართული მასალისგან დამზადებული. პროდუქტთან შეხებაში მყოფი ზედაპირები უნდა ექვემდებარებოდეს რეცხვასა და დეზინფექციას. ამ მოთხოვნების გათვალისწინებით, ზოგადად სასურსათო საწარმოში არ არის მიმართული ხის ინვენტარის გამოყენება, თუმცა სარესტორნო სექტორისთვის დაშვებულია რამდენიმე გამონაკლისი, მაგ.: ცომის გასაბრტყელებელი, ცხელი პურფუნთუშეულის დასალაგებელი თაროები, ხის ჩოგნები და ა.შ. დაშვებული ხის ინვენტარის გამოყენებისას აუცილებელია მისი ჰიგიენური და ტექნიკური მდგომარეობის რეგულარული კონტროლი. დაზიანების შემთხვევაში, ხის ინვენტარი დაუყოვნებლივ უნდა შეიცვალოს ახლით. ხის საჭრელი დაფების

გამოყენება კერძების მომზადებისას არ შეიძლება. პროდუქტის დასაჭრელი დაფები უნდა იყოს მყარი პლასტმასის, ქვის ან სხვა ნებადართული მასალის და სხვადასხვა კატეგორიის პროდუქტისთვის უნდა გამოიყენებოდეს განსხვავებული ფერის დაფები (მაგ.: თეთრი – რძის პროდუქტებისთვის, წითელი – ხორცისთვის, მწვანე – ბოსტნეულისთვის, ლურჯი – თევზეულისთვისდა ა.შ.). ხის დაფებისა და ჭურჭლის გამოყენება შესაძლებელია მხოლოდ კერძების სერვირებისთვის, თუმცა აუცილებელია გამოყენებული ხის ინვენტარის სისუფთავისა და მდგომარეობის კონტროლი.



ბიზნესოპერატორს უნდა ჰქონდეს იმის დასტური, რომ პროდუქტთან შეხებაში მყოფი ყველა ზედაპირი (ინვენტარი, ჯამ-ჭურჭლი, დანადგარები, შესაფუთი მასალა, ა.შ.) სურსათთან შეხებისთვის ნებადართული მასალისგან არის დამზადებული და განკუთვნილია იმ პროცესისთვის, რისთვისაც ის სამზარეულოში გამოიყენება (მაგ.: შეიძლება თუ არა კონკრეტული სახეობის კონტეინერში პროდუქტის შენახვა საყინულეში ან შეიძლება თუ არა კონკრეტული კონტეინერით გაცხელება და ა.შ.).

სამზარეულოს დანადგარების შერჩევისას, მერიუს ასორტი-მენტის გარდა, აუცილებელია შემდეგი ტექნიკური საკითხების გათვალისწინება:

- რა მასალისგან არის დამზადებული;
- რამდენად იოლად იშლება და იწყობა (საჭიროების შემთხვევაში);
- საწარმოო დანიშნულება (საყოფაცხოვრებო დანიშნულების სამზარეულოს ტექნიკა ხშირად არ არის გათვლილი საბაზების ობიექტის წარმადობის დონეზე);
- რამდენად მარტივად და ეფექტურად შეიძლება ყველა ნაწილის რეცხვა-დეზინფექცია.

სასტუმრო
"ბესტ უესტერნ სითი სენთერ"
რესტორნის სამზარეულო,
თბილისი



დანადგარები კედლიდან და იატაკიდან გარკვეული დაშორებით უნდა დამონაცემდეს, რათა შესაძლებელი იყოს ეფექტური რეცხვა/დასუფთავება და ტექნიკური სამუშაოების ჩატარება. ზოგადი ინფორმაციისთვის სახელმძღვანელოში მოცემულია სამზარეულოს აღჭურვილობის სავარაუდო ჩამონათვალი (იხ. დანართი N23 – სამზარეულოს აღჭურვილობა). კონკრეტული ობიექტისთვის საჭირო დანადგარებისა და ინვენტარის ჩამონათვალი და მათი რაოდენობები დამოკიდებულია ობიექტის ტიპზე, სიდიდესა და კერძების ასორტიმენტზე.

4.12. წყალმომარაგება

სამზარეულოში მიმდინარე პროცესებისთვის ნებადართულია მხოლოდ სასმელი წყლის გამოყენება, კერძოდ:

- პროდუქტის გასარეცხად;
- კერძების მოსამზადებლად;
- ყინულის დასამზადებლად;
- ჟურგლისა და საჭარმოო ინვენტარის გასარეცხად;
- ხელის დასაბანად;
- სამზარეულოს ინტერიერის (იატაკი, ჭერი, კედლები, კარ-ფან-ჭარა და ა.შ.) გასარეცხად.

არასასმელი წყლის გამოყენება შესაძლებელია მხოლოდ:

- 1) ხანძარსაჭირნადმდევო მიზნებისთვის და 2) დანადგარების გარედან გაგრილებისთვის (როდესაც წყალს უშააღლო შეხება არ აქვს პროდუქტთან ან პროდუქტთან შეხებაში მყოფ ზედა-ბირთან). ამ შემთხვევაში არასასმელი წყლის მილგაფანილობა უნდა იყოს სრულად განცალკევებული სასმელი წყლის მილგაფანილობისაგან და მიზანშეწონილია, არასასმელი წყლის მილები განსხვავებული ფერით იყოს იდენტიფიცირებული.

საჭარმოო პროცესების უწყვეტი წყალმომარაგების მიზნით შესაძლებელია, საჭარმოში არსებობდეს წყლის შემგროვებელი რეზერვუარი, რომლის პიგიენური მდგომარეობა არ უნდა ქმნიდეს წყლის დაბინძურების საფრთხეს.

სამზარეულო შეიძლება მარაგდებოდეს წყლით, როგორც ცენტრალიზებული წყალმომარაგების მომწოდებლისგან, აგრეთვე ადგილობრივი მომარაგების სისტემიდან ან საკუთარი ჭიდან – ნებისმიერ შემთხვევაში ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, უზრუნველყოს სამზარეულოში გამოყენებული წყლის შესაბამისობა სასმელი წყლის პარამეტრებთან (5.3 ნაწილი - წყლის კონტროლი).

4.13. კანალიზაცია

შენობის საკანალიზაციო სისტემა უნდა იყოს შენარჩუნებული გამართულ მდგომარეობაში და არ უნდა იყოს პროდუქტის, საჭარმოო შენობისა და გარემოს დაბინძურების რისკის შემცელი. გათვალისწინებული უნდა იყოს ნაკადგამტარიანობა.

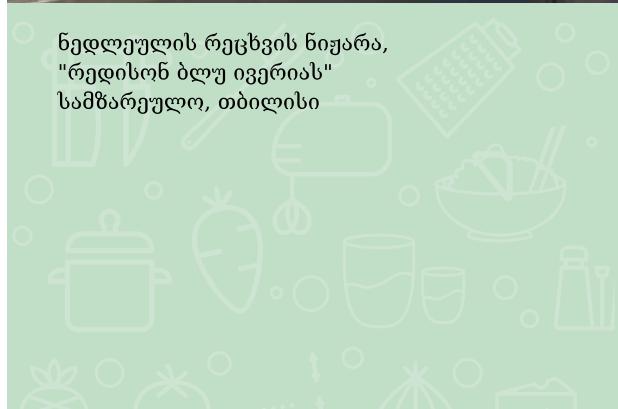
4.14. გასარეცხი ნიუარები

სამზარეულოს სივრცეში, შესაბამის სამუშაო ზონებში აუცილებელია სხვადასხვა დანიშნულების გასარეცხი ნიუარების მოწყობა: ჟურგლისთვის, სამუშაო ინვენტარისთვის, ბოსტნეულისთვის, კვერცხისთვის, ხორცისთვის, თევზისთვის და ა.შ.

იმ შემთხვევაში, თუ სხვადასხვა კატეგორიის პროდუქტისთვის შეუძლებელია განცალკევებული ნიუარის მოწყობა, რეცხვის პროცესი გამიჯნული უნდა იყოს დროში და ნიუარის რეცხვა-დებინფექციის რეჟიმი უნდა უზრუნველყოფდეს პროდუქტის დაბინძურების რისკის პრევენციას. თუმცა დროში გამიჯვნის წესი შეიძლება მხოლოდ პატარა სამზარეულოსთვის იყოს ადგებული არჩევანი, დიდი და დატვირთული რესტორნის შემთხვევაში ეს წესი ძნელად შესრულებადია. როგორც ადრე იყო აღნიშნული, პროდუქტებისა და ინვენტარისთვის განკუთვნილი ნიუარები და ხელსაბანები უნდა იყოს გამიჯნული.



ნედლეულის რეცხვის ნიუარა,
"რედისონ ბლუ ივერიას"
სამზარეულო, თბილისი



4.15. საწყობები და სათავსები

ნედლეულის მარაგების მოცულობიდან გამომდინარე, აუცილებელია შესანახი სათავსების (სივრცეების, მშრალი შესანახი ოთახებისა და მაცივარ-ოთახების) მოწყობის გათვალისწინება. ნედლეულის/შუალედური პროდუქტის შენახვის ადგილებში უზრუნველყოფილი უნდა იყოს კონკრეტული პროდუქტის სახეობის შენახვისთვის საჭირო პირობების (ტემპერატურისა და ფარდობითი ტენიანობის) დაცვა.

ქიმიური ნივთიერებები (მაგ.: სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები) უნდა ინახებოდეს სასურსათო პროდუქტისა და შესაფუთი მასალისგან განცალკევებულად ჩაკეტილ ოთახში ან კარადაში.

5. საწარმოო გარემოს პიგიენის ნორმებთან დაკავშირებული მოთხოვნები – წინასწარი აუცილებელი პროგრამები

მიზანი: შექმნილი საწარმოო ინფრასტრუქტურის შენარჩუნება სათანადო ჰიგიენურ მდგრამარეობაში.

რათომ არის მნიშვნელოვანი?

წინასწარი აუცილებელი პროგრამების შესრულება უზრუნველყოფს საწარმოო გარემოს შენარჩუნებას ჰიგიენურ პირობებში და, შესაბამისად, წარმოების პროცესში გარემო პირობებიდან პროდუქტის ბიოლოგიური, ქიმიური და ფიზიკური საფრთხეებით დაბინძურების რისკის მინიმუმდე შემცირებას.

საწარმოს ინფრასტრუქტურის სწორი მოწყობის შემდეგ აუცილებელია შექმნილი სამუშაო გარემოს მუდმივი შენარჩუნება სათანადო სანიტარიულ პირობებში, რაც ყოველდღიური რუტინული წესების შესრულებით მიიღწევა. ეს წესები წარმოდგენილია ხოლმე სტანდარტული სამუშაო ინსტრუქციებით, რომლებშიც დეტალურად არის გაწერილი საწარმოში სანიტარიული პირობების მუდმივი უზრუნველყოფის მიზნით განსახორციელებელი სხვადასხვა ქმედება. ამ სამუშაო ინსტრუქციების ერთობლიობას უწოდებან წინასწარ აუცილებელ პროგრამებს (ან ჰიგიენის

სანიმუშო პრაქტიკას). წინასწარი აუცილებელი პროგრამები მოიცავს ყველა იმ საკითხს, რაც საწარმოში ჰიგიენური პირობების უზრუნველყოფისთვის არის აუცილებელი, კერძოდ: პერსონალის პირადი ჰიგიენის მოთხოვნები და ქცევის წესები, ჭანმრთელობის კონტროლი, მაგრებლების კონტროლი, დასაწყობების წესები, საწარმოო და დამხმარეულების, აგრეთვე დანადგარებისა და ინვენტარის რეცხვა-დეზინფექცია, გაზომვის საშუალებების დაკალიბრება-დამოწმება და ტექნიკური მომსახურება, ნედლეულის კონტროლი, წყლის კონტროლი და ა.შ. ეს წესები, ანუ წინასწარი აუცილებელი პროგრამები, საწარმოში დოკუმენტირებული სახით უნდა არსებობდეს.

საწარმოო ინფრასტრუქტურის სათანადო პირობებში შენარჩუნების მიზნით მნიშვნელოვანია, რომ სამუშაო ზონებში არ იყოს განთავსებული ისეთი საგნები/ნივთები, რომლებიც არ არის დაკავშირებული საწარმოო პროცესთან და სურსათის დაბინძურების წყაროს წარმოადგენს, მაგ.: ხელოვნური ან ბუნებრივი ყვავილები, სარკე, გაფუტებული დანადგარი, მინის საფარიანი საათი უშუალოდ სამუშაო ზედაპირების თავზე, პერსონალის პირადი ნივთები და ა.შ.

ქვემოთ ჩამოთვლილია ის ძირითადი წინასწარი აუცილებელი პროგრამები, რომლებიც ნებისმიერ სასურსათო საწარმოში,

მათ შორის საზოგადოებრივი კვების ობიექტში, უნდა იყოს შემუშავებული. ამ ინსტრუქციების შესრულების დასტურად საჭარმოში აუცილებელია შიდა ჩანაწერების (შურნალების) წარმოება. წინამდებარე სახელმძღვანელოს დანართებში ნიმუშად წარმოდგენილია ზოგიერთი უურნალის შაბლონები, რაც საზოგადის ობიექტმა შეიძლება გამოიყენოს. თუმცა, აღსანიშნავია, რომ კონკრეტული ობიექტის საჭიროებიდან და პროცესებიდან გამომდინარე შესაძლებელია, საჭირო იყოს წარმოდგენილი შაბლონების მოდიფიცირება. წინასწარი აუცილებელი პროგრამების დაწესებისას გასათვალისწინებელია ადგილობრივი საკანონმდებლო მოთხოვნები და საერთაშორისო რეკომენდებული ნორმები.⁹

5.1. პირადი ბიგიენისა და ქცევის წესები

მიზანი: პირადი ბიგიენისა და ქცევის წესების დაცვით კერძების დაბინძურების აღმასთობის მინიმუმმდე დაყვანა. პირადი ბიგიენისა და ქცევის წესების დაცვა საგალდებულოა როგორც თანამშრომლებისთვის, აგრეთვე სამზარეულოში შემსვლელი ყველა პირისთვის, მათ შორის: მენეჯერებისთვის, სტუმრებისთვის და ა.შ.

რათომ არის მნიშვნელოვანი?

თანამშრომლები, ისევე როგორც საჭარმოო ზონებში შემსვლელი სტუმრები, შეიძლება გახდნენ პროდუქტის დაბინძურების მიზეზი და გამოიწვიონ სურსათის (კერძების):

- მიკრობიოლოგიური დასნებოვნება (ბაქტერიებით, ვირუსებით);
- ქიმიური დაბინძურება (ფრჩხილის ლაქით და ა.შ.);
- ფიზიკური დაბინძურება (სამკაულებით, პირადი ნივთებით და ა.შ.).

პერსონალის ჩატვირთვა

სამზარეულოს თითოეული თანამშრომელი უნდა იყოს უზრუნველყოფილი სანიტარული ტანსაცმლის მინიმუმ 2 კომპლექტით. მიზანშეწონილია უზრუნველყოფილი იყოს სანიტარული ტანსაცმლის ცენტრალიზებული რეცხვა. სამზარეულოში მუშაობისას აუცილებელია:

- სუფთა სამუშაო ტანსაცმლის ტარება (სასურველია, იყოს ღია ფერის, ღილებისა და წინა მხარეს ჭიბების გარეშე);
- ქუდის ტარება, რომელიც სრულად ფარავს თმას;
- წვერ-ულვარის შემთხვევაში, პირბადის ტარება;
- ხელთათმანის ტარება დამოკიდებულია კონკრეტულ კომპანიაში მოქმედ წესებზე.

კანმრთელობის მდგრმარეობის კონტროლი

ბიზნესობრივატორი ვალდებულია საჭარმოო პროცესებში დაასაქმოს მხოლოდ ის პერსონალი, რომელსაც არ გააჩნია ჰანმრთელობასთან დაკავშირებული ისეთი პრობლემა, რაც, სურსათის უზნებლობის თვალსაზრისით, საფრთხის შემცველია. პერსონალის ჰანმრთელობის კონტროლის წესი, ზოგადად, მოიცავს პირის სამედიცინო შემოწმებას სამსახურში აყვანამდე და შემდეგ გარკვეული პერიოდულობით, აგრეთვე ყოველდღიურად მისი ჰანმრთელობის მდგრმარეობის კონტროლსა და აღრიცხვას შესაბამისი პასუხისმგებელი მენეჯერის მიერ (იხ. დანართი N1 – სამზარეულოს დღიური). დაავადებული პერსონალი ჩამოშორებული უნდა იყოს საჭარმოო პროცესს სრულ გამოყანმრთელებამდე. კონკრეტული პრობლემის სერიოზულობიდან გამომდინარე, შესაძლებელია, საჭირო იყოს გამოყანმრთელების შესახებ სამედიცინო საბუთის წარმოდგენა.

გარდა ამისა, სამზარეულო აღჭურვილი უნდა იყოს პირველადი სამედიცინო დახმარების ყუთით და დაწესებული უნდა იყოს პერსონალის დაბიანების შემთხვევაში განსახორციელებელი ქმედებები. როგორც წესი, საზოგადის ობიექტში ხშირია ხელის გაჭრის და დამწერობის შემთხვევები, ამიტომ პერსონალი ინფორმირებული უნდა იყოს, თუ როგორ იმოქმედოს ამგვარი ინციდენტის დროს:

- ვის უნდა შეატყობინონ ინციდენტის შესახებ;
- როგორ, სად და ვინ უნდა დაამუშაოს დაზიანებული ადგილი;

⁹ საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის N173 დადგნილება „სურსათის/ გხოველის საკვების ბიგიენის ზოგადი წესის“ და „სურსათის/ გხოველის საკვების ბიგიენის გამოიტვებული წესის დამტკიცების თაობაზე“.

www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/CAC/RCP_1-1969 - General Principles of Food Hygiene / სურსათის ბიგიენის ზოგადი პრინციპები; CAC/RCP_39-1993 - Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering / საზოგადოებრივი კვების ობიექტისთვის დაწესებული ბიგიენის პრაკტიკის კოდექსი.

Technical Specification ISO/TS 22002-2:2013 Prerequisite Programs on Food Safety – Part 2: Catering / სურსათის უცნებლობის წინასწარი აუცილებელი პროგრამები საზოგადოებრივი კვების სექტორისთვის.

- როგორ უნდა მოექცენენ იმ პროდუქტს, რომელთანაც მუშაობდა შესაბამისი თანამშრომელი ინციდენტის დროს;
- როგორ უნდა დამუშავდეს სამუშაო აღგილი და საწარმოო ინცინტარი;
- რა შემთხვევაში შეიძლება, რომ თანამშრომელი დაუბრუნდეს სამუშაო პროცესს და ა.შ.

აკრძალულია სამზარეულოში მუშაობა შემდეგი დაავადებების, სიმპტომების შემთხვევაში:

- ვირუსული დაავადებები, მათ შორის ეპიდემიური ჰეპატიტი,
- მაღალი ტემპერატურა,
- პირდღებინება,
- ჭრილობები, ჩირქოვანა და სხვა დერმატოლოგიური პრობლემები ხელებზე,
- ფრჩხილების სოკოვანი დაავადებები,
- ცხვირ-ხახის ინფექციები,
- ყელის ტკიფილი,
- ყურიდან, თვალიდან და ცხვირიდან გამონადენი,
- ხველა,
- ფალარათი,
- სიყვითლე,
- სხვა ინფექციური დაავადებები, რაც სურსათით შეიძლება გადავიდეს.

ამგვარი შემთხვევის შესახებ პერსონალი ვალდებულია, შეატყობინოს ადმინისტრაციას. ჩამოთვლილი სიმპტომებით დაუშვებელია თანამშრომლის მონაწილეობა საწარმოო პროცესში. დაავადებული პერსონალის მიერ მომზადებული კერძი პოტენციურად საფრთხის შემცველია მომხმარებლის ჯანმრთელობისთვის.

იმ შემთხვევაში, თუ სამზარეულოში რაიმე მიზეზით აუცილებელია უცხო პირის შეყვანა (დათვალიერება, მასტერკლასი, შემოწმება და ა.შ.), რესტორნის ადმინისტრაცია სთხოვს ვიზიტორს დაადასტუროს, რომ მისი ჯანმრთელობის მდგომარეობა საფრთხის შემცველი არ არის სურსათის უვნებლობისთვის (იხ. დანართი N20 – სტუმართა ჯანმრთელობის მდგომარეობის დეკლარაციის ფორმა).

ხელების მდგომარეობა

- ხელები უნდა იყოს სუფთა მდგომარეობაში, ფრჩხილები მოკლედ დაჭრილი და სუფთა;
- ხელის გაჭრის შემთხვევაში აუცილებელია ერთჯერადი სტერილური სახვევის, წყალგაუმტარი პლასტირის (სასურველია ლურჯი ფერის) და ერთჯერადი ხელთათმანის გამოყენება.

დაუშვებელია:

- ჰუტყვიანი ხელები;
- გრძელი ან/და ხელოვნური ფრჩხილები;
- ფრჩხილის ლაქი, უფერული ლაქის ჩათვლით;
- ხელებზე ჭრილობები (პიგიენური პლასტირისა და ერთჯერადი ხელთათმანის გარეშე).

ერთჯერადი ხელთათმანის გამოყენების ჭესები:

- საწარმოო პროცესის სხვადასხვა ეტაპზე ერთჯერადი ხელთათმანის გამოყენება-გამოუყენებლობის შესახებ გადაწყვეტილების მიღება ბიზნესოპერატორის მიერ უნდა მოხდეს დასაბუთებულად კონკრეტული რისკების შეფასების საფუძველზე. ორივე შემთხვევაში უზრუნველყოფილი უნდა იყოს ხელის/ხელთათმანის სათანადო პიგიენური მდგომარეობა.
- ერთჯერადი ხელთათმანის გამოცვლა აუცილებელია:
 - დაბიანების, გახვის, დაბინძურების შემთხვევაში;
 - ახალ კერძთან მუშაობის დაწყებისას;
 - ახალი ქმრიდების დაწყებისას;
 - გარკვეული პერიოდულობით (სულ მცირე, ყოველ 2 საათში უწყვეტი პროცესის დროს), მიუხედავად ხელთათმანის დაუბიანებლობისა;
- ხელთათმანის ყოველ ჩატვამდე, გამოცვლამდე აუცილებელია ხელების დაბანა;
- ხელთათმანის მასალა არ უნდა ქმნიდეს საფრთხეს პროდუქტების დაბინძურების თვალსაზრისით. ერთჯერადი ხელთათმანი განკუთვნილი უნდა იყოს სურსათის წარმოების პროცესში გამოყენებისთვის. ლატექსის ხელთათმანის გამოყენების შემთხვევაში გასათვალისწინებელია, რომ ზოგიერთ ადამიანს (თანამშრომელს) შეიძლება ლატექსზე ჰქონდეს ალერგია;

სამზარეულოში პერსონალის ჩაცმულობა



სწორია

- თმა სრულად დაფურული თავსაბურავით
- საყურის, ყელსაბამის გარეშე
- წინა მხარეს გარე ჭიბუქის გარეშე
- ხელები ჭრილობების, ჩირქებულების და დერმტოლოგიური პრობლემების გარეშე; ჭრილობები დაფურული ჰიგიენური საფრინო და ხელთათმანით
- სუფთა დაბანილი ხელი
- მაგის საათის, ბეჭდების და სხვა სამკულების გარეშე
- სუფთა, მოკლედ მოჭრილი ფრჩხილები, ლაქის გარეშე
- სუფთა სანიტარული ტანსაცმელი
- დახურული ფეხსაცმელი



არასწორია

დაუფარავი თმა (წვერი მამაკაცის შემთხვევაში)

სამკაული (საყურე, ყელსაბამის)

წინა მხარეს გარე ჭიბე და მასში ნივთები

მაჯის სათი, ბეჭდები და სხვა სამკაული

ღია ჭრილობები

ჭუჭყიანი ხელი

გრძელი და ლაქით დაფურული ფრჩხილები

ჭუჭყიანი ტანსაცმელი

ღია ფეხსაცმელი

- ერთჯერადი ხელთათმანი ვერ ჩაანაცვლებს ხელების დაბანის აუცილებლობას.

დაუშვებელია:

- დაზიანებული ან ჭუჭყიანი ხელთათმანით მუშაობა;
- ერთჯერადი ხელთათმანის მრავალჯერადად გამოყენება;
- ხელთათმანიანი ხელის დაბანა;
- ერთი და იმავე ხელთათმანით:
 - 1) უმ/ნედლ პროდუქტთან და შემდეგ საკვებად მზა პროდუქტთან შეხება,
 - 2) ალერგენშემცველ პროდუქტთან და შემდეგ არაალერგიულ პროდუქტთან შეხება,
 - 3) არასასურსათო და შემდეგ სასურსათო პროდუქტთან შეხება.

ხელების დაბანა აუცილებელია:

- სამუშაოს დაწყებამდე ან სამუშაო ადგილას დაბრუნებამდე;
- სამუშაო პროცესში საკმარისად ხშირად, მიუხედავად იმისა, გამოიყენება თუ არა ხელთათმანი:
 - ახალ კერძთან მუშაობის დაწყებამდე;
 - ალერგენშემცველ პროდუქტთან მუშაობის შემდეგ;
 - ხელთათმანის ჩატმის, გამოცვლის წინ;
 - უმი ხორცის, ფრინველის, თევზის, კვერცხის და გაურეცხავ ხილ-ბოსტეულთან შეხების შემდეგ;
 - ერთნაირი უწყვეტი სამუშაო პროცესისას 2 საათში ერთხელ;
 - ნებისმიერ დროს, როდესაც ხელით პროდუქტის დაბინძურების რისკი არსებობს;
 - ტუალეტიდან გამოსვლის შემდეგ;
 - საკვების ან/და წალის მიღების შემდეგ;
 - ტელეფონთან, ჩამრთველებთან, კარის სახელურებსა და სხვა ნივთებთან შეხების შემდეგ;
 - სიგარეტის მოწევის შემდეგ;
 - დახველება-დაცემინების შემდეგ;
 - ჭუჭყიან ნივთებთან შეხების შემდეგ.

სამზარეულოში მოქმედი სხვა წესები

სამზარეულოში პერსონალის, მათ შორის ადმინისტრაციის წარმომადგენლებისა, აგრეთვე სტუმრების ქცევა არ უნდა ქმნი-



სამზარეულო,
რესტორანი
„თავადური“,
ბათუმი



დეს საფრთხეს პროდუქტის (კერძების) შესაძლო დაბინძურების თვალსაზრისით.

სამზარეულოს სამუშაო სიგრცეში აკრძალულია:

- სანიტარიული ტანსაცმლისა და ქუდის გარეშე შესვლა;
- ხელის დაბანის გარეშე შესვლა;
- სალეჭი რეზინის ღეგვა;
- საჭმლის ჭამა, გარდა მზარეულის მიერ კერძის დეგუსტაციისა (იხ. მ.13. მომზადების პროცესში კერძის დეგუსტაცია);
- სასმელის, მათ შორის წყლის, დალევა;
- კერძების დაგემოვნებისას გამოყენებული კოვზების უკან, კერძში ჩადება;
- კერძების დაგემოვნება ხელის გულზე დასხმით ან კერძის თავზე;
- სიგარეტის მოწევა;
- სამკაულებისა და სხვა პირადი ნივთების ტარება, რაც შეიძლება პროდუქტში ჩავარდეს;
- ქნიძისთავებით, ნემსებით სანიტარიული ტანსაცმლის შეკვრა;
- სანიტარიულ ტანსაცმელზე ღილებისა და წინა მხარეს ჭიბების არსებობა;
- წალის მიღება;

- სახეზე, ცხვირზე, თმაზე ხელის მოკიდება (ამ შემთხვევაში აუცილებელია ხელის დაბანა);
- დახველება და დაცემინება პროდუქტის თავზე ან ახლოს;
- მაკიაჟისა და სუნამოს ჭარბად გამოყენება;
- წვერ-ულგაშის შემთხვევაში პირბადის გარეშე მუშაობა (პირბადე სრულად უნდა ფარავდეს წვერ-ულგაშს);
- ტუალეტში სანიტარიული ტანსაცმლით შესვლა.

შესაბამისი პირი უნდა იყოს პასუხისმგებელი თანამშრომლების მიერ დაწესებული წესების შესრულების უზრუნველყოფაშე, აგრეთვე დარღვევის ფაქტების დაფიქსირებასა და აღრიცხვაზე (იხ. დანართი N1 სამზარეულოს დღიური).

5.2. რეცხვა-დეზინფექცია

მიზანი: ინფრასტრუქტურისა და სამუშაო ინვენტარის ეფექტური რეცხვა-დეზინფექცია, რათა უზრუნველყოფილი იყოს მაგნე მიკროორგანიზმების გავრცელებისა და ჯვარედინი დაბინძურების პრევენცია და, შესაბამისად, წარმოებული პროდუქტის (კერძების) უცნებლობა.

რათომ არის მნიშვნელოვანი?

- არასათანადო რეცხვა-დეზინფექციამ შეიძლება გამოიწვიოს პროდუქტის (კერძების):
- მიკრობიოლოგიური დაბინძურება, ვინაიდან ეფექტური რეცხვა-დეზიფეციის ქმედებების უცულებელყოფით ხელსაყრელი პირობები იქნება პათოგენური მიკროორგანიზმების გავრცელებისთვის;
 - ქიმიური დაბინძურება, რაც შეიძლება გამოიწვიოს სანქციენური საშუალების ნარჩენმა ან ალერგენის კვალით ჯვარედინმა დაბინძურებამ;
 - ფიზიკური დაბინძურება (მაგ.: დასასუფთავებელი ინვენტარის ნაწილაკებით).

- რეცხვა-დეზინფექციის ქმედებების დაგეგმა-შესრულებისას გასათვალისწინებელია შემდეგი საკითხები:
- სამზარეულოში რეცხვა-დეზინფექციისას გამოიყენება საწარმოო დანიშნულების (და არა საყოფაცხოვრებო და-

- ნიშნულების) სანჰიგიენური საშუალებები, რომელთა გამოყენება ნებადართულია კვების მრეწველობის სექტორისთვის;
- სანჰიგიენური საშუალებების გამოყენებისას დაცული უნდა იყოს თანმხლება ანოტაციაში მითითებული გამოყენების ინსტრუქცია და უსაფრთხოების წესები;
 - საზგვების ობიექტში წინასწარ უნდა იყოს შემუშავებული რეცხვა-დეზინფექციის განრიგი (იხ. დანართი N2 – რეცხვა-დეზინფექციის განრიგი);
 - რეცხვა-დეზინფექციის განრიგში გასათვალისწინებელია სამზარეულოსა და სტუმრების დარბაზის ყველა ნაწილი და აღჭურვილობა (თითოეულ სივრცეში: კედელი, იატაკი, ჭერი, თაროები, კარადები, საცენტრილაციო სისტემა, ფილტრები, ბადები, ფანჯრები, კარები, ღუმელი, მაციდები, სამუშაო ინვენტარი, სანიტარიული კვანძები, ნიუარები, წყლის შემგროვებელი ავზი, ყინულის აპარატები, სლაისერი, ფრიტურის აპარატი და ა.შ.). სამუშაო პროცესებიდან და დატვირთვიდან გამომდინარე, განრიგის შედგენისას აუცილებელია სანჰიგიენური საშუალებების კონკრეტული სახეობების, აგრეთვე რეცხვა-დეზინფექციის ეტაპებისა და პერიოდულობის ადეკვატური დაწესება;
 - ხშირი რეცხვა-დეზინფექცია უტარდება იმ ადგილებს, რომლებსაც ადამიანი ყველაზე მეტად ეხება (სამუშაო ზედაპირი, ნიუარა, ონკანი, კარის სახელური, ჩამრთველი და ა.შ.);
 - რეცხვა-დეზინფექცია ტარდება სამუშაო პროცესის დასრულების შემდეგ (თითოეული პროცესის დასრულების შემდეგ აუცილებელია კონკრეტული სამუშაო უბნის მოწესრიგება, ხოლო დღის ბოლოს მუშაობის დასრულების შემდეგ აუცილებელია მთლიანი სამზარეულოს და ყველა სამუშაო უბნის დალაგება);
 - სამუშაო სივრცეების რეცხვა-დეზინფექციისას პროდუქტი/კერძები უნდა იყოს შენახული;
 - იმ შემთხვევაში, თუ სანჰიგიენური საშუალებით ზედაპირის დასუფთავება აუცილებელია სამუშაო პროცესისას (მაგ.: კერძების გასაცემი დახლის მინის საფარის გაწმენდა მაშინ, როდესაც დახლში განთავსებულია გასაცემი კერძები), სანჰიგიენური საშუალების გამოყენებამ საფრთხე არ უნდა

- შეუქმნას პროდუქტის უნდა დღობას – მაგ.: სანჰიგიენური საშუალება პირდაპირ ზედაპირს არ უნდა დაესხას, არამედ ზედაპირი უნდა გაიწმინდოს სანჰიგიენური საშუალებით დასველებული ქაღალდით;
- რეცხვა-დეზინფექციის ქმედებების შესრულება უნდა აღი-რიცხოს (იხ. დანართი **N1** – სამზარეულოს დღიური, დანართი **N3** – რეცხვა-დეზინფექციის ურნალი, დანართი **N4** – ტუა-ლეტებისა და გასახდელების დასუფთავების ურნალი);
 - დეზინფექცია არის რეცხვის შემდგომი ეტაპი და არა რეცხვის შემცვლელი ეტაპი. დეზინფექცია ეფექტურია მხოლოდ გა-რეცხილ ზედაპირზე;
 - სანჰიგიენური საშუალებების შენახვა აუცილებელია თავდაპირველ კონტეინერში სრულ გახარჯვამდე, პრო-დუქტისგან და შესაფუთი მასალისგან განცალკევებულად, ცალკე სათავსში/კარადაში. თავდაპირველი კონტეინერიდან სანჰიგიენური საშუალების სხვა ჭურჭელში გადატანის შემთხვევაში აუცილებელია ახალი ჭურჭლის მარკირება თავდაპირველი ეტიკეტის მიხედვით;
 - სამზარეულომ უნდა აღრიცხოს სანჰიგიენური საშუალებები (იხ. დანართი **N5** – სანჰიგიენური საშუალებების გახარჯვის ურნალი) და აკონტროლოს სანჰიგიენური საშუალებების გარგისიანობის ვადები;
 - სამუშაო ხსნარის დამზადებისას ხსნარის შესანახ ჭურჭელზე აუცილებელია დასახელების, დამზადების თარიღისა და ვარგისიანობის ვადის მითითება. სამუშაო ხსნარის მომზადებისას აუცილებელია მომწოდებლის რეკომენდაციის გათვალისწინება კონცენტრაციასთან დაკავშირებით;
 - ეფექტური შედეგის მისაღწევად აუცილებელია რეცხვის სწორი რეჟიმების დაწესება:
 - ჭურჭლის სარეცხი მანქანით რეცხვისას აუცილებელია სწორი რეჟიმისა და სანჰიგიენური საშუალების შერჩევა (მომწოდებლის რეკომენდაციის შესაბამისად);
 - ხელით რეცხვის შემთხვევაში:
 - ეტაპი 1. ჩამორეცხვა – სანჰიგიენური საშუალების გა-მოყენებამდე სურსათის ნარჩენების მოცილება წყლის ჭავლით;
 - ეტაპი 2. რეცხვა – სანჰიგიენური საშუალებების წასმა, გახეხვა საჭიროების შემთხვევაში;
 - ეტაპი 3. გავლება – სანჰიგიენური საშუალებების მო-შორება სასმელი წყლით;
 - ეტაპი 4. დეზინფექცია:
 - მაღალი ტემპერატურით (მინიმუმ, 77°C -იან წყალში ინ-ვენტარის სრულად მოთავსებით მინიმუმ 30 წამით) ან ქიმიური საშუალების გამოყენებით;
 - ეტაპი 5. გაშრობა – ჭურჭელი შრება ცხაურებზე სრულ გაშრობამდე. ტილოს გამოყენების შემთხვევაში აუცილე-ბელია ტილოს ხშირი ცვლა (შეცვლის სიხშირე უნდა იყოს ადეკვატურად დაწესებული და ობიექტურად დასაბუთებუ-ლი, ანუ ვალიდირებული). სგელი ინვენტარის ან/და ჭურ-ჭლის ერთმანეთში ჩაღავება დაუშვებელია;
 - ხელით რეცხვისას აუცილებელია სახეხი ღრუბლის შეცვლის შეცვლის ადეკვატური სიხშირის (მინიმუმ, დღეში ერთხელ).
- ### გასაშენდი ტილოების გამოყენება
- სამუშაო ზედაპირების გასაშემწირნილია ქაღალდის ერთჯერადი სამზარეულოს ხელსახოცის გამო-ყენება;
 - ნაჭრის ტილოების გამოყენება ჭვარედინი დაბინძურების საფრთხის შემცველია და, შესაბამისად, აუცილებელია ისე-თი საკონტროლო ზომების დაწესება, რომ მინიმუმამდე იყოს შემცირებული ტილოთი სამუშაო ზედაპირების, ინვენტარის, ჭურჭლისა და შემდეგ პროდუქტის დაბინძურების რისკი, მაგ.:
 - საკმარისი რაოდენობის ტილოების არსებობა და თითოეული უბნისთვის/ქმედებისთვის ცალკე ტილოების გამოყოფა (უმ-ჭობესია სხვადასხვა ფერის ტილოების გამოყოფა სხვადასხვა ზონისთვის/ქმედებისთვის: მზა პროდუქტის უბანი, ნედლი/უმი პროდუქტის უბანი, ცომეულის უბანი და ა.შ.);
 - ტილოების რეცხვის, შრობის და გამოცვლის რეჟიმის დაწე-სება:

- გასათვალისჭინებელი საკითხები: კონკრეტულად რო-
მელი ქმედებებისთვის ხდება ტილოს გამოყენება (ჭიქის
გასაპრიალებლად, ზედაპირების გასაწმენდად, ინვენტარ
ის გასაშრობად, ა.შ.), სად და როგორ ხდება ტილოების
რეცხვა და შრობა, რომელი სარეცხი საშუალება გამოი-
ყენება, რა სიხშირით უნდა მოხდეს ტილოების რეცხვა/
გამოცვლა და ა.შ.;
- ჭუჭყიანი და სუფთა ტილოებისთვის აუცილებელია
ცალ-ცალკე კალათების გამოყოფა და სათანადოდ იდენტი-
ფიცირება.

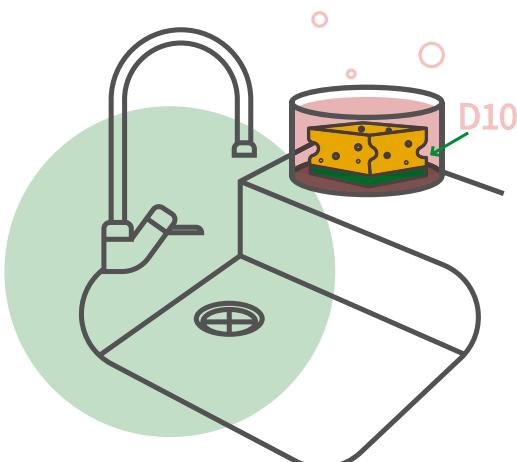
დაუშეგებელია:

- რეცხვა-დეზინფექციისთვის მხოლოდ წყლის გამოყენება. ეს
არასაკმარისი პირობაა მიკროორგანიზმების განადგურები-
სთვის;
- დაუსუფთავებელ სამზარეულოში კერძის მომზადების დაწყება;
- სამზარეულოს რეცხვა-დეზინფექცია კერძების მომზადების

- პროცესის პარალელურად;
- სამზარეულოს რეცხვა-დეზინფექციისას სამზარეულოში
თავითია პროდუქტის არსებობა;
- ხორცის/კვერცხის/თევზის ნიუარის გამოყენების შემდეგ მისი
დატოვება ან სხვა პროდუქტისთვის გამოყენება რეცხვა-
დეზინფექციის გარეშე;
- ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ჭურჭლის რეცხვა სანჰიგიენური
საშუალების გარეშე;
- ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში დიდი რაოდენობით ჭურჭლის
ჩატარება;
- გარეცხილი ინვენტარის/ჭურჭლის შენახვა
სველ მდგომარეობაში;
- საყოფაცხოვრებო სანჰიგიენური საშუალებების გამოყენება;
- ჭუჭყიანი ტილოების გამოყენება;
- სხვადასხვა დანიშნულებისთვის ერთი და იგივე ტილოს გა-
მოყენება;
- ტილოების რეცხვა პროდუქტის ნიუარებში და გაშრობა ეზოში.



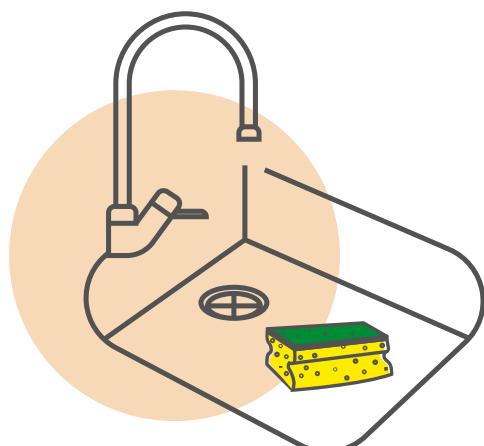
სწორია



ჭურჭლის ღრუბელის
შენახვის წესი



არასწორია



5.3. წყლის კონტროლი

მიზანი: სამსარეულოში კერძების მომზადების პროცესში, აგრეთვე, სამსარეულოს ინვენტარის რეცხვა-დეზინფექციის-თვის მხოლოდ სასმელი წყლის გამოყენება, რათა არ მოხდეს სასურსათო პროდუქტის დაბინძურება.

რათომ არის მნიშვნელოვანი?

წყალში არსებული პათოგენური მიკროორგანიზმებით ან ქიმიური ნივთიერებების ნარჩენით შესაძლებელია კერძების ან/და საწარმოო ინვენტარის დაბინძურება, რაც, თავის მხრივ, ასევე გამოიწვევს კერძების დაბინძურებას. დაბინძურებული კერძი საფრთხის შემცველია ადამიანის (მომხმარებლის) ჯანმრთელობისთვის.

წყლის კონტროლისას გასათვალისწინებელია შემდეგ საკითხები:

- წყალი გამოიყენება ნედლეულის გასარეცხად, კერძებისა და ყინულის მოსამზადებლად, სამსარეულოს ინვენტარისა და ინტერიერის გასარეცხად, აგრეთვე ხელუბის დასაბანად;
- სურსათის წარმოებისას (კერძების მომზადებისას) წყალი განიხილება როგორც ერთ-ერთი ინგრედიენტი, მიუხედავდ იმისა, გამოიყენება თუ არა წყალი უშუალოდ საწარმოო პროცესში;
- საზოგების ობიექტში გამოიყენებული წყალი უნდა აკმაყოფილებდეს სასმელი წყლის შესახებ საქართველოს საკანონმდებლო მოთხოვნებს¹⁰;
- სასმელი წყლის მოთხოვნასთან შესაბამისობის დადასტურება შეიძლება მხოლოდ ლაბორატორიული გამოცდის ოქმით. წყლის ნიმუშის აღება უნდა მოხდეს სამსარეულოს ონკანიდან. წყლის შემოწმება აუცილებელია შესაბამისი აკრედიტაციის მქონე ლაბორატორიაში. კომპანიაში უნდა ინახებოდეს ლაბორატორიული გამოცდის ოქმები. წყლის შემოწმების პერიოდულობა დამოკიდებულია წყლის მომწოდებელი ობიექტის საიმედოობასა და წყალთან დაკავშირებული რისკების შეფასებაზე, მაგ.:

¹⁰ საქართველოს მთავრობის N58 დადგენილება „სასმელი წყლის ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების შესახებ“.

საიმედო ცენტრალიზებული წყალმომარაგების სისტემიდან წყლის მიღების შემთხვევაში წყლის შემოწმება მიზანშეწონილია განხორციელდეს, მინიმუმ, წელიწადში ერთხელ, ხოლო წყლის მოწოდების ნაკლებად საიმედო წყაროს შემთხვევაში (მაგ.: საკუთარი ჭაბურლილი, სოფლის წყალი და ა.შ.) წყალი უფრო ხშირად უნდა შემოწმდეს;

- იმ შემთხვევაში, თუ ლაბორატორიული გამოცდის შედეგად დასტურდება, რომ საწარმოო პროცესში გამოყენებული წყალი არ აკმაყოფილებს სასმელი წყლის პარამეტრებს, ბიზნესოპერატორი ვალდებულია გაატაროს შესაბამისი ზომები წყლის სათანადო დამუშავებასთან დაკავშირებით (კონკრეტული პრობლემიდან გამომდინარე, დაქლორინგა, ფილტრების დაყენება, ალტერნატიული წყაროს მოძიება და ა.შ.).
- ფილტრების გამოყენების ან სხვა დამუშავების ქმედებების შემთხვევებში, მათი განხორციელება უნდა იყოს აღრიცხული (იხ. დანართი N6 – წყლის ფილტრების გამოცვლის ურნალი).
- წყლის შემგროვებელი რეზერვუარის პერიოდული რეცხვა-დეზინფექცია უნდა იყოს გათვალისწინებული რეცხვა-დეზინფექციის ქმედებებისას (იხ. 5.2 რეცხვა-დეზინფექცია).

დაუშვებელია:

- სამსარეულოში კერძების მომზადებისას არასასმელი წყლის გამოყენება.

5.4. მავნებლების კონტროლი

მიზანი: მავნებლებით ინფრასტრუქტურისა და პროდუქტის დაბინძურების რისკის თავიდან აცილება.

რათომ არის მნიშვნელოვანი?

მავნებლები მიკრობიოლოგიურ საფრთხეს ქმნის, ვინაიდან მავნებლები ბაქტერიების/დაავადებების გადამტანები არიან.

მავნებლებში იგულისხმება:

- ჩიტები,
- მლრღნელები,
- მფრინავი მწერები,
- მცოცავი მწერები,
- შინაური ცხოველები.

პირველ რიგში, აუცილებელია შესაბამისი ინფრასტრუქტურის უზრის უზრუნველყოფა:

- სამზარეულოს ინფრასტრუქტურა ღიობების გარეშე,
- მწერებისაგან დამცავი ბადეები ფანჯრებზე,
- საკანალიზაციო ლუქებისა და საგენტილაციო ხვრელების დახურვა ბადეებით,
- ტრაპების დახურვა,
- შინაგანი ცხოველებისგან დაცული სამზარეულო და სტუმრების დარბაზი,
- გარეთ გასასვლელი კარის დახურულ მდგომარეობაში შენარჩუნება. ამისათვის მიზანშეწონილია კარზე ავტომატური ჩამკეტების დაყენება.

მავნებლების კონტროლის მიმდინარე ქმედებები:

- მავნებლების კონტროლის სათანადო საშუალებების განლაგება გარე პერიმეტრზე და, აგრეთვე, შენობის შიგნით (ხაფანგები, მონიტორები, მწერების ელექტროსაჭერები და ა.შ.);
- მავნებლების კონტროლის საშუალებების დანომრვა, იდენტიფირება და მითითება შენობის რუკაზე;
- მწერების ელექტროსაჭერების განთავსება კარებსა და ფანჯრებთან ახლოს (მწერების შემოსვლის მიმართულების პერპენდიგულარულად) და არავითარ შემთხვევაში უშუალოდ სამუშაო ზედაპირებისა და თავდია პროდუქტის თავზე;
- მავნებლების კონტროლის ქმედებების განხორციელების პერიოდულის დაწესება, მაგ.: კვირაში ურთხელ და, საჭიროებიდან გამომდინარე, უფრო ხშირად;
- სამზარეულოს, დამსმარე სათავსებისა და სამუშაო ინფრასტრუქტურის სუფთა მდგომარეობაში შენარჩუნება;
- ნარჩენების დროული გატანა როგორც შენობიდან, აგრეთვე მიმდებარე ტერიტორიიდან. ნარჩენების ურნების რეცხვა-დეზინფექცია;
- ბადეების სიმთელის პერიოდული გადამოწმება;
- სწორი დასაწყობების წესების დაცვა: პროდუქტის დასაწყობება პალეტებზე, კედლიდან დაშორებით;
- ნედლეულის/შესაფუთი მასალის მიღებისას პროდუქტის, შეფუთვის, ტარის ვიზუალური შემოწმება და მავნებლებით

დაბინძურების კვალის დაფიქსირებისას პროდუქტის უარყოფა;

- მხოლოდ იმ საშუალებების გამოყენება, რომლებიც დამტკიცებულია სასურსათო საწარმოში გამოსაყენებლად;
- ქიმიური საშუალებების გამოყენება მხოლოდ იმშემთხვევაში, თუ სხვა ზომებით შედეგი არ მიიღწევა;
- ქიმიური საშუალებების გამოყენებისას პრევენციული ზომების განხორციელება, რათა სურსათის უვნებლობა დაცული იყოს (მაგ.: სასურსათო პროდუქტის დაცვა ქიმიური საშუალებების გამოყენებისას, დანადგარების და ინვენტარის საგულდაგულო რეცხვა-დეზინფექცია ქიმიური საშუალებების გამოყენების შემდეგ, ა.შ.);
- ჩანაწერების წარმოება - იბ. დანართი N1 – სამზარეულოს დღიური, დანართი N7 – მავნებლების ინსპექტირების ურნალი.

მავნებლების კონტროლის მიზნით ინსპექტორმა, შესაძლებელია, დაიქირავოს სპეციალიტებული ორგანიზაცია. ამ შემთხვევაშიც ბიზნესოპერატორი პასუხისმგებელია განხორციელებული ქმედებების შედეგიანობაზე.

დაუშვებელია:

- საწარმოო და სასაწყობო ზონებში მავნებლების არსებობა;
- მავნებლების კონტროლის რუტინული ზომების ფარგლებში საწარმოო და სასაწყობო ზონებში ქიმიური საშუალებების გამოყენება.

5.5. ნარჩენების მართვა

მიზანი: ნარჩენების დროული გატანა საწარმოო უბნებიდან პროდუქტის პოტენციური დაბინძურების თავიდან ასაცილებლად.

რათომ არის მნიშვნელოვანი?

არასათანადო პრაქტიკა ხელს უწყობს მავნებლების გაცრცელებას და ართულებს დასუთავების ქმედებებს.

ნარჩენების მართვის წესები:

- ნარჩენების გატანა ხდება მინიმუმ სამუშაო დღის ბოლოს და დღის განმავლობაში ნაგვის ურნის 2/3-ამდე ავსებისას;
- ნაგვის ურნებში ჩაფენილია ნაგვისთვის განკუთვნილი პოლიეთილენის ტომრები;
- აუცილებელია სამზარეულოს აღჭურვა თავსახურიანი და პედლიანი ნარჩენების ურნებით;
- ყველა ნაგვის ურნა იდენტიფიცირებულია და დამზადებულია რეცხვადი მასალისგან;
- გარე ტერიტორიაზე არსებული ნაგვის ბუნკერის განთავსების ადგილი და ჰიგიენური მდგომარეობა არ უნდა ქმნიდეს მაგნებლების მოზიდვის და დაბუდების რისკს;
- გამოყენებული ზეთის უტილიზაცია უნდა მოხდეს სპეციალიზებული კომპანიების მეშვეობით.

დაუშვებელია:

- გატეხილია ან თავლია ურნების არსებობა;
- გამოყენებული ზეთის ჩაშვება საკანალიზაციო სისტემაში ან საყოფაცხოვრებო ნარჩენების ბუნკერში.

5.6. დასაწყობების წესები

მიზანი: პროდუქტის ან შესაფუთი მასალის არასათანადო შენახვის გამო მზა პროდუქტის დაბინძურების (უვნებლობის დარღვევის) რისკის თავიდან აცილება.

რათომ არის მნიშვნელოვანი?

დასაწყობების არასწორმა პრატყივამ შეიძლება გამოიწვიოს პროდუქტების კვარედინი დაბინძურება (მიკრობიოლოგიური, ქიმიური, ფიზიკური). არასათანადო ტემპერატურულმა რეჟიმმა შეიძლება ხელი შეუწყოს პათოგენური მიკროორგანიზმების ზრდას.

სწორი დასაწყობება მოიცავს შემდეგ წესებს:

- სხვადასხვა კატეგორიის პროდუქტი ინახება განცალკევებულად ისე, რომ მინიმუმამდე იყოს შემცირებული კვარედინი დაბინძურების რისკი (უმი/ნედლი პროდუქტი, ნახევარფაბრიკატები, მზა კერძები, ალერგენებშემცველი პროდუქტი, შესაფუთი მასალა და ა.შ.);

• ქიმიური საშუალებები ინახება ნედლეულისა და შესაფუთი მასალისგან იზოლირებულად; ჩაკეტილ კარადაში ან სათავსოში;

- ყველა შესანახა ადგილას შენარჩუნებული უნდა იყოს სისუფთავე;
- ზოგადი წესი: ყველაფერი ინახება სტელაჟებზე ან პალეტებზე პედლიდან გამოწეული;
- ყველა დასაწყობებული პროდუქტი, მათ შორის სამზარეულოში დამზადებული ნახევარფაბრიკატები, უნდა იყოს სათანადოდ იდენტიფიცირებული / ეტიკეტირებული;
- მაცივარში შენახულ ნახევარფაბრიკატებს და მზა პროდუქტს უნდა მიეთითოს კერძის დასახელება, მომზადების თარიღი და დრო, გარგისიანობის ვადა;
- მაცივარში ყველაფერი ინახება შეფუთულ მდგომარეობაში (მაგ.: თავდაპირველ შეფუთვაში, კონტეინერებში და ა.შ.).
- თითოეულ შეფუთულ ერთეულზე ეტიკეტი შენარჩუნებული უნდა იყოს შეფუთვის სრულ გახარჯვამდე;
- ტრანზიტი (შეფუთვით) პროდუქტის შენახვისას ისინი ინახება თავდასურულ მდგომარეობაში;
- შესაფუთი მასალა ინახება შეფუთულ მდგომარეობაში;
- სამზარეულოში პროდუქტის შეტანა უნდა მოხდეს გარეთა შეფუთვის გარეშე;
- შეუსაბამო პროდუქტები (მაგ.: ვადაგასული, დაზიანებული და ა.შ.) უნდა იყოს ნათლად მარკირებული, მათ შორის ცალკეული შეფუთვა. მათი დასაწყობების ადგილი უნდა იყოს სათანადოდ იდენტიფიცირებული;
- დასაწყობების ყველა სივრცეში უნდა იყოს უზრუნველყოფილი შესაბამისი ტემპერატურული რეჟიმი (მაცივარი - მაქსიმუმ, +4°C, საყინულე -18°C). ტემპერატურა მოწმდება, მინიმუმ, დღეში ერთხელ (მაგ.: ყოველ დიღით სამუშაოს დაწყებამდე), შედეგები აღირიცხება (დანართი N1 - სამზარეულოს დღიური, დანართი N8 - ტემპერატურის კონტროლის ფორმა);
- დასაწყობებული პროდუქტის შენახვის პირობები (ტემპერატურა, ფარდობითი ტენიანობა, შენახვის ვადა) უნდა შეესაბამებოდეს მწარმოებლის/მომწოდებლის მიერ შეფუთვაზე მითითებულ პირობებს, აგრეთვე კონკრეტული სახეობის ნედლეულისთვის დაწესებულ საკანონმდებლო მოთხოვნებს (მაგ.: ტრანსპორტირების და შენახვის ტემპერატურები, შენახვის ვადები, ა.შ.);

- მომზადებული ცივი კერძები ინახება, მაქსიმუმ, +4°C-ზე, ხოლო ცხელი კერძები, მინიმუმ, +63°C-ზე. ტემპერატურის დარღვევის პირობებში 4 საათზე მეტი დროით კერძების გაჩერების შემთხვევაში ისინი უნდა გადაიყაროს;
- პროდუქტის გახარჯვისას (საწყობიდან გაცემისას) აუცილებელია პროდუქტის ვარგისიანობის ვადების კონტროლი;
- ნედლეულის გახარჯვა ხდება „პირველი შემოსული – პირველი გასულის“ (FIFO) პრინციპით, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც ბოლოს შემოსულ პროდუქტს უფრო ადრე გასდის ვადა, ვიდრე უფრო ადრე შემოსულ იმავე სახეობის პროდუქტს (FEFO);
- ერთ მაცივარში უმი/ნედლი და მზა პროდუქტის შენახვისას აუცილებელია, რომ:
 - ყველა პროდუქტი ინახებოდეს შეფუთული ან კონტეინერებში თავდასურულ მდგომარეობაში, მათ შორის გასალობი პროდუქტი;
 - მზა პროდუქტი ინახებოდეს მაცივრის ზედა თაროზე, ხოლო ქვედა თაროზე – უმი ხორცი/ფრინველი/თევზი/კვერცხი/ნახევარფაბრიკატები.

დაუშვებელია:

- ვადაგასული პროდუქტის შენახვა და გამოყენება;
- ისეთი პროდუქტის გაყინვა და შემდგომი გამოყენება, რომელსაც გაუვიდა ვადა ან ვარგისიანობის ვადის გასვლამდე მცირე პერიოდია დარჩენილი – გაყინვა არ არის ვარგისიანობის ვადის გასანგრძლივების მექანიზმი;
- უმი პროდუქტებისა და მზა პროდუქტების ერთ თაროზე შენახვა;
- მზა პროდუქტის შენახვა უმი პროდუქტების ქვეშ;
- სხვადასხვა პარტიის ან სხვადასხვა დროს მიღებული ან სხვადასხვა დროს გახსნილი შეფუთვების ერთნაირი პროდუქტის შერეგა (მაგ.: ძველი მიღებული და ახალი მიღებული ხორბლის ფქვილის შერევა ერთ ტომარაში);
- პირდაპირ იატაკზე ნედლეულის, ტომრების, ყუთების, ინვენტარისა და ა.შ. პირდაპირ იატაკზე დასაწყობება;
- მომზადებული ცხელი/ცივი კერძების შენახვა ოთახის ტემპერატურაზე;
- სურსათის შენახვა იდენტიფიკაციის გარეშე;
- თავისი პროდუქტის შენახვა.

5.7. მომწოდებლებისა და ნედლეულის კონტროლი, ნედლეულის მიღება

მიზანი: საწარმოო პროცესში მხოლოდ ისეთი ნედლეულის, შესაფუთი მასალის და სხვა დამსმარე საშუალებების გამოყენება, რომლებიც აკმაყოფილებს უვნებლობის მოთხოვნებს და რომელთა მიღება ხდება საიმედო მომწოდებლებისგან, რათა წარმოებული კერძების უვნებლობა იყოს უზრუნველყოფილი.

რათომ არის მნიშვნელოვანი?

- გამოყენებული ნედლეული შეიძლება იყოს საფრთხეების შემცველი და, შესაბამისად, საბოლოო პროდუქტის უვნებლობა ვერ იქნეს უზრუნველყოფილი;
- მომწოდებლების შესახებ ინფორმაცია მნიშვნელოვანია მიკვლევადობის უზრუნველსაყოფად.

უნდებელი ნედლეულის მიღების წესები:

- რესტორანს უნდა ჰქონდეს შემუშავებული და მუდმივად განახლებული თავისი საიმედო მომწოდებლების სია (იხ. დანართი № 9 – მომწოდებლების სია);
- მომხმარებლების წინაშე სურსათის უვნებლობაზე პასუხისმგებლობა ეკისრება საბაზების აბიექტს, შესაბამისად, მან უნდა იზრუნოს მხოლოდ საიმედო მომწოდებლებთან თანამშრომლობაზე;
- ნედლეულის შესყიდვები უნდა განხორციელდეს მხოლოდ რეგისტრირებული ბიზნესოპერატორებისგან, რომლებსაც აქვთ შესაბამისი ჩანაწერები წარმოებასთან დაკავშირებით და შეუძლიათ წარმოადგინონ პროდუქტის თანმხლები დოკუმენტები (რაც გარკვეულ შემთხვევებში, შეიძლება იყოს ნედლეულის მწარმოებლის შიდა ჩანაწერები);
- შესყიდვა უნდა განხორციელდეს იმ რაოდენობებით, რაც შესაბამება აბიექტის შესანახ პირობებს;
- ნედლეულის მიღებისას აუცილებელია კონტროლის დაწესება და შემდეგი ფაქტორების შემოწმება: პროდუქტები ეტიკეტის არსებობა (ქართულ ენაზე), ვარგისიანობის ვადა, მიღებისას პროდუქტის ტემპერატურა (იმ პროდუქტისთვის, რომლისთვისაც ტემპერატურული პირობების კონტროლი

მნიშვნელოვანია, მაგ.: რძისა და ხორცის პროდუქტები, თევზი და ა.შ.), პროდუქტის შეფუთვის მთლიანობა და დაუზიანებლობა, მაგნებლებით დაბინძურების კვალი, სატრანსპორტო საშუალების სისუფთავე და ა.შ.;

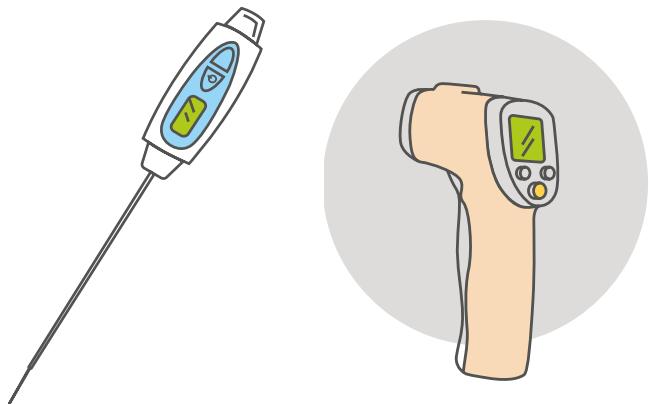
- კონკრეტული სახეობის ნედლეულის შესყიდვისას და მიღებისას აუცილებელია ადგილობრივი კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნების შესრულება (მაგ.: ტრანსპორტირების და შენახვის ტემპერატურები, გადები, მიკრობიოლოგიური და ფიზიკო-ქიმიური პარამეტრები, ა.შ.);
- ყველა სასურსათო პროდუქტი (ნედლი ხილისა და ბოსტნეულის გარდა) მომწოდებლისგან მიიღება შეფუთულ მდგომარეობაში; შესაფუთი მასალა აგრეთვე შეფუთულ მდგომარეობაში უნდა იქნეს მიღებული;
- ნედლეულის მიღებაზე პასუხისმგებელი პირი აღჭურვილი უნდა იყოს შესაბამისი თერმომეტრებით (ციფრული, ინფრაწითელი და ა.შ.);
- შესყიდვისას მიღებულ ნედლეულზე, შესაფუთ და დამხმარე მასალებზე ბიზნესოპერატორი ვალდებულია მოსთხოვის მომწოდებელს შესაბამისი თანმხლები დოკუმენტაცია (მაგ., ვეტერინარიული მოწმობა ფორმა N2 ხორცისთვის, ჰიგიენის სერტიფიკატი შესაფუთი მასალისთვის, უვნებლობის დამადასტურებელი საბუთები სასურსათო პროდუქტზე, მათ შორის, ინფორმაცია გამოყენებული ვეტპრეპარატებისა და პესტიციდების შესახებ და ა.შ.). ამ დოკუმენტების მოთხოვნით ბიზნესოპერატორი – რესტორანი ამცირებს საეჭვო/მაგნე ნედლეულისა და მასალების შესყიდვისა და გამოყენების რისკს;
- შესყიდული საქონლის ეტიკეტი უნდა იყოს ქართულ ენაზე და შენარჩუნებული მის სრულ გახარჯვამდე;
- მიღებული პროდუქტი ზედმეტი დაყოვნების გარეშე უნდა გადავიდეს შესაბამის სასაწყობო სივრცეებში.

დაუშვებელია:

- არარეგისტრირებული მომწოდებლისგან ნედლეულის შესყიდვა;
- სახლის პირობებში დამზადებული კონსერვების ან სხვა პროდუქტების შესყიდვა;
- დაზიანებული შეფუთვით პროდუქტის მიღება;
- მაგნებლებით დაბინძურებული პროდუქტის მიღება;

- გადაგასული პროდუქტის ან ტემპერატურული რეჟიმის დარღვევით მოწოდებული პროდუქტის მიღება;
- თანმხლები დოკუმენტების გარეშე ნედლეულის და შესაფუთი მასალის მიღება.

ციფრული და ინფრაწითელი თერმომეტრები პროდუქტის ტემპერატურის შესამოწმებლად



5.8. მსხვრევადი საგნების კონტროლი

მიზანი: ფიზიკური საფრთხით კერძების დაბინძურების ალბათობის მინიმუმამდე დაყვანა.

რატომ არის მნიშვნელოვანი?

მინის ან პლასტმასის ნამტვრევებით კერძების დაბინძურების შემთხვევაში ზიანი მიაღება მომზარებლის ჯანმრთელობას.

ფიზიკური საფრთხეებით კერძების დაბინძურების პრევენციის მიზნით:

- საწარმოო უბნებზე უნდა შეიზღუდოს ისეთი მსხვრევადი საგნები, რომლებიც არ არის დაკავშირებული საწარმოო პროცესთან (მაგ.: კედლის საათი, ლარნაკი, ა.შ.);

- სამზარეულოში გამოყენებული ნებისმიერი მსხვრევადი საგნის (მინის, ფაიფურის, პლასტმასის ჭურჭლის ან ინვენტარის) რეცხვისას და გამოყენების წინ უნდა შემოწმდეს მისი სიმთხვე;
- ჩანაწერების წარმოება - იხ. დანართი N1 - სამზარეულოს დღიური, დანართი N10 - მსხვრევადი ინვენტარის რეესტრი, დანართი N11 - მსხვრევადი ინვენტარის გატეხვის აღრიცხვის ურნალი;
- სამზარეულოში დაწესებული უნდა იყოს კერძის მომზადების პროცესში მსხვრევადი საგნის გატეხვის შემთხვევაში შესასრულებელი ქმედებები, რაც, მაგალითად, შეიძლება მოიცავდეს შემდეგს:
 - პროცესის შეჩერებას;
 - ნამსხვრევების მოგროვებასა და გადაყრას;
 - მზადების პროცესში არსებული კერძის გადაყრას;
 - სამუშაო ადგილისა და მომიჯნავე ადგილების დათვალიერებას;
 - სამუშაო ზედაპირების დასუფთავებას, რეცხვა-დეზინფექციას;
 - ინვენტარის დათვალიერებას;
 - ხელის დაბანას;
 - პროცესის განახლებას ახალი პროდუქტის გამოყენებით.

დაუშვებელია:

- გატეხილი, ჩამოტეხილი ან გაბზარული სამზარეულოს ინვენტარის, ჭურჭლის გამოყენება.

5.9. დანადგარების ტექნიკური მომსახურება

მიზანი: სამზარეულოს დანადგარებისა და გაზომვის საშუალებების გამართული მუშაობა.

რათომ არის მნიშვნელოვანი?

გაუმართავი სამზარეულოს ინვენტარი შეიძლება გახდეს სურსათის უვნებლობის დარღვევის მიზეზი.

სამზარეულოში უზრუნველყოფილი უნდა იყოს ყველა დანადგარის, ინვენტარის, გაზომვის საშუალების გამართული მუშაობა. ამისათვის:

- აღჭურვილობა თავისი ტექნიკური მონაცემებით უნდა შეესაბამებოდეს მისი გამოყენების მიზანს;
- დანადგარებისთვის განკუთვნილი საპოხი მასალა აუცილებელია იყოს კვების პრეწველობაში გამოსაყენებლად ნებადართული კატეგორიის (food-grade);
- აუცილებელია ყველა დანადგარის პროფილაქტიკური ტექნიკური მომსახურების გეგმის შემუშავება (იხ. დანართი N12 – დანადგარების ტექნიკური მომსახურების გეგმა);
- პროფილაქტიკური მომსახურებისა და ავარიული შეკეთების ქმედებები უნდა იყოს აღრიცხული (იხ. დანართი N13 – დანადგარების ტექნიკური მომსახურების ურნალი);
- სარემონტო სამუშაოების განხორციელება შესაძლებელია მხოლოდ საწარმოო პროცესის დასრულების შემდეგ;
- საწარმოო პროცესში გამოყენებული გაზომვის საშუალების სიზუსტე უნდა იყოს უზრუნველყოფილი. ამისათვის აუცილებელია მათი სიზუსტის პერიოდული გადამოწმება და დაკალიბრება-დამოწმება-ეტალონთან შედარების გეგმის შემუშავება (იხ. დანართი N14 – გაზომვის საშუალებების სიზუსტის გადამოწმების გეგმა). სიზუსტის გადამოწმების ქმედებები მოიცავს ორგორუნველყოფილი დაკალიბრება-დამოწმების, ასევე შიდა გადამოწმების ქმედებების დაწესებას, მაგალითად: ყინულიან და მდუღარე წყალში თერმომეტრის დაკალიბრება, ეტალონი თერმომეტრით სამუშაო თერმომეტრების სიზუსტის გადამოწმება და ა.შ. სიზუსტის გადამოწმების ქმედებები უნდა იყოს აღრიცხული (იხ. დანართი N15 – გაზომვის საშუალებების შედარების ურნალი). გარე ლაბორატორიის მიერ გაზომვის საშუალებების დაკალიბრება-დამოწმების დასტური უნდა ინახებოდეს საწარმოში.



დაუშვებელია:

- გაუმართავი დანადგარებისა და გაზომვის საშუალებების გამოყენება;
- სარემონტო სამუშაოების განხორციელება სამუშაო პროცესის პარალელურად;
- დანადგარის დროებითი შეკეთება წებოვანი ფირით ("სკორით"), ბაჭრით ან სხვა შეუსაბამო მასალით, რაც სურსათის დაბინძურების პოტენციური წყარო შეიძლება იყოს.

5.10. პრეტენზიების მართვა

მიზანი: პრეტენზიებით დროული რეაგირება, მათი გამომწვევი მიზეზის დროული და ეფექტური აღმოფხვრა შემდგომში მსგავსი შეუსაბამოების თავიდან ასაცილებლად.

რათომ არის მნიშვნელოვანი?

პრეტენზიებზე სწრაფი რეაგირებით, პრობლემის გამომწვევი მიზეზის დადგენითა და აღმოფხვრით კომპანია უზრუნველყოფს:

- უვნებელი პროდუქტის წარმოებას;
- საკუთარი რეპუტაციის დაცვას;
- მომხმარებლებზე ზრუნვას.

პრეტენზიად ითვლება მომხმარებლის მიერ გამოთქმული ნებისმიერი უკმაყოფილება (ზეპირსიტყვიერი თუ წერილობითი), უფლებამოსილი ორგანოს (სურსათის ეროვნული სააგენტო) მიერ მოწოდებული უარყოფითი შეტყობინება.

ზოგადად, პრეტენზია შეიძლება ეხებოდეს როგორც სურსათის უვნებლობის საკითხებს, ასევე კომპანიის მუშაობის სხვა ასპექტებს. მიუხედავად იმისა, კომპანია ეთანხმება თუ არა პრეტენზიას, იგი დაინტერესებული უნდა იყოს ყველა სახის პრეტენზის შესწავლით, ობიექტურად შეფასებით და რეალური გამომწვევი მიზეზის დადგენით. თუმცა სურსათის უვნებლობის კუთხით დაფიქსირებული პრეტენზიების მართვა მისი უპირველესი მოვალეობაა.

პრეტენზის ეფექტური მართვა გულისხმობს ყველა შემოსული პრეტენზის დაფიქსირებას (მიუხედავად იმისა, ეთანხმება თუ არა კომპანია საჩივარს), შესწავლას, გამომწვევი მიზეზის დადგენას, მასზე დროულ რეაგირებას და შემდგომი გამორე-

ბის პრევენციის მიზნით საჭირო ეფექტური მაკორექტირებელი ქმედებების დასახვას და შესრულებას.

სურსათით გამოწვეული მოწამვლის შემთხვევისთვის რესტრანტში უნდა იყოს შემუშავებული მართვის გეგმა შემდეგი საკითხების გათვალისწინებით:

- პრეტენზის მოწოდებული მომხმარებლის გამოკითხვა (რომელ კერძები აქვს ეჭვი, როდის მიირთვა, სხვა რა კერძები ჰამა საეჭვო კერძან ან მანამდე რამდენიმე საათით ადრე, ან რამდენიმე საათის შემდეგ, რა სიმპტომებს უჩივის, რამდენი ხანი გრძელდება ჩივილები და ა.შ.);
- მომხმარებლის მიერ კერძის მირთმევის პერიოდის დადგენა;
- სხვა მომხმარებლის გამოკითხვა, ვინც მსგავსი კერძი მიირთვა;
- საეჭვო კერძის მომზადების, შენახვის, სერვირების საკითხების განხილვა (ვინ მოამზადა, პერსონალის ჯანმრთელობის მდგომარეობა, რა პირობებში მომზადდა, საწარმოო ინვენტარი იყო თუ არა გარეცხილ-დეზინფირიებული, რომელი ნედლეულის გამოყენება მოხდა, ნედლეულის მახსიათებლები, როდის მომზადდა კერძი, როდის გაიცა, რამდენი ხანი დაყოვნდა, რა პირობებში დაყოვნდა, ა.შ.);
- ნიმუშის ლაბორატორიული შემოწმება (კერძის, ნედლეულის) – კგუფური შეკვეთების შემთხვევაში მიზანშეწონილია, რესტრანტი 3-5 დღით შეინახოს პოტენციურად სახითათ კერძების ნიმუშები;
- უფლებამოსილ ორგანოებთან (სურსათის ეროვნული სააგენტო, დაავადებათა კონტროლის ცენტრი) თანამშრომლობა;
- გამომწვევი მიზეზის დადგენის შემდეგ სათანადო მაკორექტირებელი ქმედებების განხორციელება (კერძის მომზადების რეჟიმის შეცვლა, ნედლეულის მოწოდებლის შეცვლა, სამზარეულოს პერსონალის ტრენინგი, პერსონალის ჯანმრთელობის მდგომარეობის კონტროლის სქემის შეცვლა, კონკრეტული კერძის მენიუდან ამოღება, და ა.შ.);
- აუცილებელია პრეტენზიების აღრიცხვა (იხ. დანართი N1 – სამზარეულოს დღიური).



მიზანი: უვნებელი კერძების მომზადება და მომზარებლებისთვის შეთავაზება.

რაზომ არის მნიშვნელოვანი?

კერძების მომზადების პროცესების დარღვევამ შესაძლებელია, გამოიწვიოს ბიოლოგიური, ქიმიური ან/და ფიზიკური აგენტებით დაბინძურებული კერძის მიზანების მომზარებლისთვის, რაც მისი ჯანმრთელობისთვის ზიანის მომტანი შეიძლება იყოს.

სარესტორნო სექტორისთვის ზოგიერთი პოტენციურად სახი-ფათო სასურსათო პროდუქტები, კერძები:

- რძე და რძის პროდუქტები;
- კვერცხი;
- კრემიანი ნამცხვრები;
- ხორცი – საქონლის, ღორის, ცხვრის;
- ფრინველის ხორცი;
- თევზი;
- ბლევის ნიჟარიანი პროდუქტები, კიბოსნაირები;
- ღუმელში შემწვარი კარტოფილი;

- თერმულად დამუშავებული მცენარეული პროდუქტი, როგორებიცაა: მოხარშული ბრინჯი, პარკოსნები და ბოსტნეული;
- ტუფუ ან სოიას სხვა ცილები;
- სინთეზური ინგრედიენტები, როგორიცაა სოიას ტექსტური-რებული ცილა ხორცის შემცვლელ პროდუქტები;
- ღივები და გალივებული თესლები;
- დაჭრილი ნესვი;
- დაჭრილი პომიდორი;
- ნივრისა და ზეთის დაუმუშავებელი ნარევი.

კერძების მომზადების პროცესის თათოეულ ეტაპზე უნდა იყოს უზრუნველყოფილი სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საფრთხეების კონტროლი, რაც მოიცავს, როგორც ზემოთ ჩამოთვლილი, ზოგადად, სასურსათო წარმოებასთან დაკავშირებული მოთხოვნების შესრულებას, აგრეთვე კონკრეტულად სამზარეულოს ოპერაციებთან დაკავშირებულ შემდეგ ძირითად წესებს.



სასტუმრო

"ბესტ უსტერნ სითი სენთერ"
რესტორნის სამზარეულო,
თბილისი

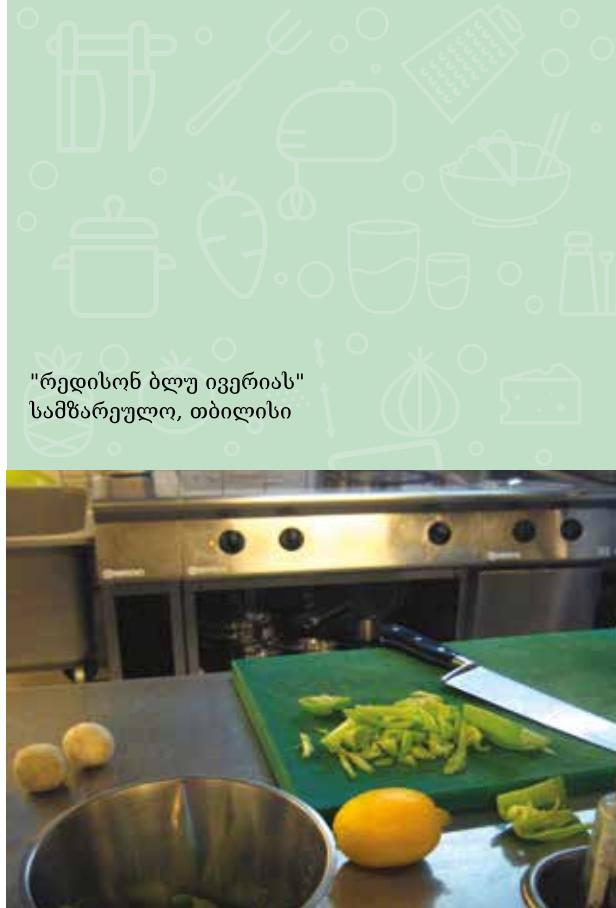


6.1. ჭვარედინი დაბინძურების მართვა

- სამზარეულოში ჭვარედინი დაბინძურების თავიდან ასაცილებლად აუცილებელია შემდეგი წესების შესრულება:
- სხვადასხვა ტიპის პროდუქტისთვის სამზარეულოში უნდა გამოიყენობოდეს სხვადასხვა ინვენტარი, მაგ.: სხვადასხვა ფერის საჭრელი დაფები, კონტეინერები და ა.შ.;
 - სამზარეულოში დაგენილი უნდა იყოს სხვადასხვა მიზნისთვის განკუთვნილი ინვენტარის გამოყენების წესები (მაგ.: ფერადი დაფების არსებობის შემთხვევაში კედელზე თვალსაჩინოდ უნდა იყოს გამოკრული დაფების მარკირების წესი);
 - უმი ხორცის/ფრინველის/თევზის მომზადება უნდა განხორციელდეს სხვა პროდუქტებისგან განცალკევებით. თუ ეს შეუძლებელია, მაშინ უნდა დაწესდეს პროცესების გამიჯვნა დროში და ხორცის/ფრინველის/თევზის დამუშავების შემდეგ აუცილებელია სამუშაო ადგილის საგულდაგულოდ რეცხვა-დეზინფექცია;
 - დასაწყობების წესები უნდა გამორიცხავდეს პროდუქტის ჭვარედინი დაბინძურების რისკს (იხ. 5.6 - დასაწყობების წესები).

დაუშვებელია:

- უმი პროდუქტის შემდეგ მზა პროდუქტთან შეხება ხელების დაბანის გარეშე;
- უმი/ნედლი პროდუქტისა და მზა პროდუქტის ერთად შენახვა მაციგარში (მაგ.: ნაყინი და უმი ხორცი, კარაქი და ხორცის ფარში/თევზი და ა.შ.);
- ერთი და იმავე საჭრელი დაფის, დანისა და სხვა ინვენტარის გამოყენება უმი და მზა პროდუქტებისთვის, რეცხვა-დეზინფექციის გარეშე.



საჭრელი დაფების გამოყენების წესი

ნილი და ბოსტნეული

უმი ფრინველი

უმი ხორცი

უმი თევზი და ზღვის პროდუქტები

მზა პროდუქტი

ყველი

6.2. ალერგენების მართვა

ბიზნესოპტერატორი ვალდებულია, მიაწოდოს მომხმარებელს ინფორმაცია კერძების მომზადებისას ალერგენშემცველი ინგრედიენტების გამოყენების შესახებ, ვინაიდან ზოგიერთ ადამიანს შეიძლება ჰქონდეს ალერგია კონკრეტულ პროდუქტზე. ასევე მნიშვნელოვანია კერძების მომზადებისას ჯვარედინი დაბინძურების პრევენციის წესების დაცვა, რათა არ მოხდეს კონკრეტული ალერგენშემცველი პროდუქტით არაალერგიული პროდუქტის ან სხვა სახის ალერგენშემცველი პროდუქტის დაბინძურება.

საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი ალერგენები¹¹

1. გლუტენის (წებოგვარა) შემცველი მარცვლოვნები:
ხორბალი, ჭვავი, ქერი, შვრია, მათი ჰიბრიდული
შტამები და მათგან მიღებული პროდუქტები;



2. კიბოსნაირები და კიბოსნაირების პროდუქტები;



3. კვერცხი და კვერცხის პროდუქტები;



4. თევზი და თევზის პროდუქტები;



5. მიწის თხილი (არაქისი) და მიწის თხილის პროდუქტები;



6. სოია და სოიას პროდუქტები;



7. რძე და რძის ნაწარმი;



8. კაკლოვნები და მათგან დამზადებული პროდუქტები: ნუში, თხილი, ჩვეულებრივი კაკალი, აკაკუ (კაკუ, ინდური თხილი), ჰეკანი ჩვეულებრივი, ბრაზილიური კაკალი, ფსტა, მაკადამია ან კინდალი (აგსტრალიური კაკალი);



9. ნიახური და ნიახურის პროდუქტები;



10. მდოგვი და მდოგვის პროდუქტები;



11. შირბახტის თესლი (ქუნუტი, სეზამი) და მისი პროდუქტები;



12. გოგირდის დიოქსიდი და სულფიტები, როცა SO_2 -ის საერთო რაოდენობა აღემატება 10 მგ/კგ-ს ან 10 მლ/ლ-ს ;



13. ხანჭკოლა და ხანჭკოლას პროდუქტები;



14. მოლუსკები და მოლუსკების პროდუქტები.



¹¹ საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივნისის N301 დადგენილება ტექნიკური რეგლამენტის „მომხმარებლისთვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ დამტკიცების შესახებ.

- ალერგენების მართვის თვალსაზრისით, სამზარეულოში აუცილებელია შემდეგი ქმედებების დაწესება:
- მენიუს არსებობა და კერძების ჩამონათვალი, თითოეული კერძისთვის ყველა შემადგენელი ინგრედიენტების მითითებით;
 - ინგრედიენტების ჩამონათვალში ალერგიის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ნივთიერებებისა და პროდუქტების მითითება და ვიზუალურად ტიპოგრაფიულად გამოყოფა (მაგ.: ფერით, შრიფტის ზომით და ა.შ.);
 - ალერგენების შესახებ მომხმარებლის გაფრთხილება: მენიუში მითითებული ალერგენშემცველი კერძისთვის შესაბამისია აღნიშვნის გაკეთება (მაგ.: *-ით აღნიშვნა), ასევე მენიუში მითითება ან დარბაზში თვალსაჩინოდ განაცხადის გამოკვრა ქართულ და ინგლისურ ენებზე: „საკვებისმიერი ალერგიების შემთხვევაში, გთხოვთ, მიმართოთ მიმტანს“;
 - მენიუს ცვლილება კერძების ან მათი ინგრედიენტების ცვლილებისთანავე;
 - მენიუ ხელმისაწვდომი უნდა იყოს მომხმარებლისთვის (მაგ.: ადგილზე ნაბეჭდი სახით ან დაფაზე, ვებგვერდზე და ა.შ.);
 - რესტორნის მიერ ჰკუფების მიღების შემთხვევაში ორგანიზატორთან წინასწარ შეთანხმება მენიუსთან დაკავშირებით (წერილობით);
 - გარედან შემოტანილი კერძების მართვა (ამგვარი კერძების მიღების აკრძალვა ან მომხმარებელთან წერილობით გაფორმებული შეთანხმება პასუხისმგებლობის შესახებ);
 - ერთი ალერგენშემცველი პროდუქტით სხვა ალერგენშემცველი პროდუქტის ან არაალერგიული პროდუქტის ჰკარედინი დაბინძურების პრევენციის მიზნით შემდეგი ქმედებების შესრულება:
 - სწორი დასაწყობება: ალერგენშემცველი პროდუქტი ინახება განცალკევებულად, თავდახურულ შეფუთვაში, შესაბამისი წარწერით;
 - ალერგენშემცველი პროდუქტისთვის განკუთვნილი ინვენტარი (ამოსაღები კოვზი, დანა, კონტეინერი, კამი, ა.შ.) არ გამოიყენება სხვა პროდუქტებისთვის სათანადო რეცხვადებინფექციის გარეშე;
 - არაალერგიული კერძი მზადდება მხოლოდ საგულდაგულოდ გარეცხილი ინვენტარის გამოყენებით (საჭრელი დაფები, დანები, კოვზები, თერმომეტრები და ა.შ.);

- კერძის მომზადებამდე მზარეული ხელს იბანს და აღარ ეხება ალერგენშემცველი ან სხვა პროდუქტს, რომელიც არ გამოიყენება კერძის მომზადებისას;
- სამზარეულოს პერსონალის ტრენინგი ალერგენების მართვის საკითხებში.

დაუშვებელია:

- მენიუში რომელიმე ინგრედიენტის გამოტოვება ან მითითება შემდეგი ფორმულირებით: „მზარეულის საიდუმლო ინგრედიენტი“;
- კერძის ინგრედიენტების ჩამონათვალში ალერგიის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ინგრედიენტის მითითებისას ვიზუალურად წესების დაუცველობა;
- წესების დარღვევით მომზადებული კერძის მიწოდება მომხმარებლისთვის.

6.3. პროდუქტის გაღლობა

- პროდუქტის გაღლობა (ხორცი/ფრინველი/თევზი/ნახევარფაბრიკატი) ნებადართულია შემდეგი მეთოდებით:
- მიკროტალღურ ღუმელში უშუალოდ მომზადების წინ;
 - მაცივარში ($0 - 4^{\circ}\text{C}$ -ის პირობებში);
 - გამდინარე ცივი წყლის ქვეშ, შეფუთვის მთლიანობის დარღვევის გარეშე, არა უმეტეს 21°C -ისა, მაქსიმუმ, 4 საათის განმავლობაში^{12, 13};
 - გაღლობისთანავე აუცილებელია პროდუქტის გამოყენება;
 - ჩანარების წარმოება: იხ. დანართი N16 – გაღლობის ურნალი.

დაუშვებელია:

- პროდუქტის გაღლობა ოთახის ტემპერატურაზე;
- გაღლობილი პროდუქტის ხელმეორედ გაყინვა.

6.4. ხორცის/თევზის დამუშავება

- ხორცის/თევზის დამუშავებისას აუცილებელია შემდეგი წესების დაცვა:
- განცალკევებული უბნების არსებობა ან პროცესების დროში გამიჯვნა;

¹² ამ ქმედების შემდეგ აუცილებელია ნიჟარის რეცხვა-დეზინფექცია.

¹³ წყარო: www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/CAC/RCP_39-1993---Code_of_Hygienic_Practice_for_Precooked_and_Cooked_Foods_in_Mass_Catering/ / საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისთვის დაწესებული პიგინის პრაქტიკის კოდექსი.

- დამუშავებისას ჰგარედინი დაბინძურების პრევენციის წესების შესრულება: ცალკე ინვენტარი, სწორი რეცხვა-დეზინფექცია, პერსონალის ქცევის წესები;
- მიღების, შენახვის და დამუშავების ეტაპებზე სათანადო ტემპერატურული რეჟიმების დაცვა;
- ხორცის დამუშავების ქმედებები არ უნდა ქმნიდეს მიკრობი-ოლოგიური საფრთხეების გავრცელების რისკს.

დაუშვებელია:

- ხორცის/თევზის დამუშავების უბნის გამოყენება სხვა პროდუქტისთვის (გარდა იმ ობიექტებისა, სადაც არ არის ცალკე გამოყოფილი უბანი და პროცესები დროშია გამიჭვნული). ამ შემთხვევაში მნიშვნელოვანია სწორი რეცხვა-დეზინფექცია);
- პროდუქტის ხანგრძლივი გაჩერება არასათანადო ტემპერატურის პირობებში.

6.5. კვერცხის დამუშავება

კვერცხის გამოყენებისას გასათვალისწინებელი წესები:

- კვერცხის რეცხვის უბანი მიზანშეწონილია იყოს განცალკევებულად გამოყოფილი;
- გამოყენების წინ კვერცხი უნდა შემოწმდეს ბზარებზე და გაირეცხოს;
- ბზარებზე შემოწმება ხდება როგორც გარეცხვის, ასევე უშუალოდ მოხმარების წინ;
- კვერცხის გასარეცხად დეზინფექტანტის გამოყენებისას გასათვალისწინებელია ქიმიკატის მომწოდებლის რეკომენდაცია;
- კვერცხის ჩასალაგებლად გამოიყენება სამზარეულოში ამ მიზნისთვის განკუთვნილი კონტეინერები.

დაუშვებელია:

- გატეხილი ან გაბზარული კვერცხის გამოყენება;
- კვერცხის გამოყენება გარეცხვის გარეშე;
- ქიმიკატის რეკომენდებული დოზირების გადაჭარბება;
- უმი კვერცხის შენახვა საკვებად მზა პროდუქტთან ერთად;
- უმი კვერცხისთვის განკუთვნილი კონტეინერების გამოყენება სხვა პროდუქტების, მათ შორის თერმულად დამუშავებული კვერცხის, ჩასალაგებლად.

6.6. ბოსტნეულის რეცხვა

ბოსტნეულის რეცხვის წესები:

- ბოსტნეულის გამოყენების წინ აუცილებელია პროდუქტის კარგად გადარჩევა და გამდინარე წყალში გარეცხვა;
- ბოსტნეულის რეცხვის ეტაპები: წყლით რეცხვა - დეზინფექტანტით რეცხვა - წყლით გავლება;
- ბოსტნეულის რეცხვისას დეზინფექტანტის გამოყენება უნდა მოხდეს ქიმიკატის მომწოდებლის რეკომენდაციის შესაბამისად;
- რეცხვის ეფექტურობის გადამოწმების მიზნით პერიოდულად აუცილებელია გარეცხილი ბოსტნეულის შემოწმება ქიმიკატის ნარჩენის არსებობაზე;
- ბოსტნეულის რეცხვა-დამუშავება კარგად განათებულ უბანზე უნდა მიმდინარეობდეს;
- ბოსტნეულის რეცხვისთვის მიზანშეწონილია განცალკევებული უბნის/ნიუარის გამოყოფა.

დაუშვებელია:

- ქიმიკატის რეკომენდებული დოზირების გადაჭარბება.
- ბოსტნეულის გარეცხვა ხორცის/კვერცხის/თევზის ნიუარაში მისი წინასწარი რეცხვა-დეზინფექციის გარეშე (იმ შემთხვევაში, თუ ობიექტზე არ არის ცალკე გამოყოფილი ბოსტნეულის რეცხვის ნიუარა).

ბოსტნეულის რეცხვა



6.7. თერმული დამუშავება

- კერძების მომზადებისას აუცილებელია შემდეგი წესების შესრულება:
- სურსათის თერმული დამუშავების იმ მინიმალური ტემპერატურული რეჟიმების დაცვა, რაც აუცილებელია უვნებელი კერძისთვის (იხ. ცხრილი N3)¹⁴;
 - ტრადიციული მეთოდისგან განსხვავებული მეთოდის (მაგ.: სუ ვიდი)¹⁵ გამოყენებისას კერძის მომზადების რეჟიმი უნდა უზრუნველყოფდეს უვნებლობის ნორმების დაცვას;
 - კვარედინი დაბინძურების პრევენციის ნორმების დაცვა;
 - კერძების მომზადებისას აუცილებელია ტემპერატურული რეჟიმების კონტროლი (ღუმელის ან/და ხელის თერმომეტრით) და შედეგების აღრიცხვა (იხ. დანართი N17 – კერძის მომზადებისას, გაცხელებისას, ცხლად და ცივად შენახვისას/გაცემისას ტემპერატურის კონტროლის უურნალი).

დაუშებელია:

- პროდუქტების კონსერვირება არასაჭარმოო მეთოდებით;
- დადგენილ ტემპერატურულ რეჟიმებთან შედარებით ნაკლებად მკაფრი რეჟიმით მომზადებული კერძის მირთმევა მომზმარებლისთვის;
- ტაფაზე ერთ პორცია თითქმის მზა კერძისთვის უმი პროდუქტის დამატება (მაგ.: კატლეტის შეწვის დროს), სანამ ტაფიდან წინა სრული პორცია არ იქნება აღებული;
- კერძის მომზადებისას უმი და მზა კერძისთვის ერთი და იმავე ინვენტარის გამოყენება (მაგ.: ხორცის შეწვისას უმი ხორცის გადასაბრუნებლად და მზა კერძის ასაღებად ერთი და იმავე მაშების გამოყენება).

ცხრილი N3 – პროცესის თერმული დამუშავების რეზიმები

პროცესის სახეობა	მინიმალური ტემპერატურა პროცესის შეაგულში °C	დაყოვნების დრო (მითითებულ ტემპერატურაზე)
ღუმელში შემწვარი საქონლის, ღორის ხორცი	60 63	12 წთ 4 წთ
კვერცხი, საქონლის ხორცი, ღორის ხორცი, თევზი	63	15 წმ
საქონლის, ღორის ან გარეული ცხოველის ხორცის ფარში	68	15 წმ
ფრინველის ხორცი, ხორცით ფარშირებული პროდუქტი	74	15 წმ
მაყალზე მომზადებული პროდუქტი	85	15 წმ
ცხლად გაცემისთვის განკუთვნილი ბოსტნეული	60	-

¹⁴ წყარო: Lora Arduser, Douglas Broun "HACCP & Sanitation in Restaurants and Food Service Operations: A Practical Guide Based on the FDA Food Code", 2005.

¹⁵ თუ ვიდე – დაბალ ტემპერატურაზე ხანგრძლივი მომზადების მეთოდი, რომლის დოზაც ხორცი, თევზი, ბოსტნეული გაცუუშეფუთვით თავსდება და თერმულად მუშავდება წყლის აბაზანაში.

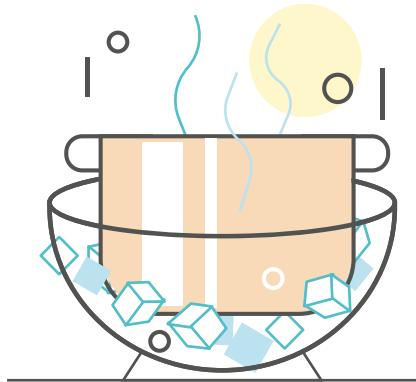
6.8. კერძების გაციება

იმ შემთხვევაში, თუ კერძი წინასწარ მზადდება, იგი უნდა გაცივდეს, რაც შეიძლება, სწრაფად, მომზადების პროცესის დასრულებისთანავე, ვინაიდან ნება გაციების შემთხვევაში კერძი დიდხანს იმყოფება ტემპერატურის საშიშ დიაპაზონში, რის გამოც იქმნება ხელსაყრელი პირობები ბაქტერიების გავრცელებისთვის.

მომზადებული კერძების გაგრილების მეთოდებია:

- სწრაფად გამაციებელ დანადგარში ან ყინულის აბაზანაში;
- კერძის გაციება მცირე ბორციებად ან კერძის გაშლა სწრაფი გაციებისთვის;
- გაგრილება უნდა მოხდეს $+60^{\circ}\text{C}$ -იდან $+10^{\circ}\text{C}$ -ამდე არა უმეტეს 2 საათის განმავლობაში და შემდეგ კერძი ინახება $+4^{\circ}\text{C}$ -ზე მაცივარში¹⁶;

კერძის გაგრილება ყინულის აბაზანაში



- გაგრილებისას მიზანშეწონილია კერძის ხშირი მორევა და ჟურჭლის თავღია მდგომარეობაში დატოვება;
- თავღია ჟურჭელი ისე უნდა განთავსდეს, რომ კერძი არ დაბინძურდეს;
- გაგრილებული კერძი მაცივარში $+4^{\circ}\text{C}$ -ზე ინახება, მაქსიმუმ, 5 დღის განმავლობაში, კერძის მომზადებისა და მომხმარებლის მიერ მირთმევის დღეების ჩათვლით ტემპერატურის რეჟიმის დარღვევის გარეშე¹⁷;

- ჩანაშერის წარმოება – იხ. დანართი N18 – კერძის გაგრილებისას ტემპერატურის კონტროლის ურნალი.

დაუშვებელია:

- მოსარევი კოვზის ჩატოვება კერძში;
- კერძების გაგრილება ოთახის ტემპერატურაზე;
- კერძის გაგრილებისთვის გამოყენებული ყინულის მომარება სხვა მიზნებისთვის.

6.9. გაყინვა

პროდუქტის გაყინვის წესები:

- მიღებისთანავე უნდა მოხდეს გაყინული პროდუქტის შენახვა საყინულები -18°C-ზე;
- მომზადებული ნახევარფაბრიკატების/კერძების გაყინვის შემთხვევაში ისინი უნდა გაიყინოს გაგრილების შემდეგ;
- გაყინული პროდუქტი უნდა იყოს სათანადოდ მარკირებული (დასახელება, გაყინვის თარიღი, ვარგისიანობის ვადა);
- გაყინული მზა კერძი შეიძლება ინახებოდეს მაცივარში $+4^{\circ}\text{C}$ -ზე, მაქსიმუმ, 5 დღის განმავლობაში, ხელმეორე გაყინვის გარეშე¹⁸.

დაუშვებელია:

- გამლლგალი პროდუქტის ხელახლა გაყინვა;
- ვადაგასული პროდუქტის გაყინვა შენახვის და შემდეგ გამოყენების მიზნით.

6.10. კერძების შენახვა

მზა კერძების შენახვის წესებია:

- მომზადებული ცხელი კერძების შენახვა, მინიმუმ, 60°C -ზე;
- მომზადებული ცივი კერძების შენახვა, მაქსიმუმ, 4°C -ზე¹⁹;
- კერძების გაცემის ცხელ/ცივ ხაზზე აუცილებელია შესაბამისი ტემპერატურული რეჟიმის დაყენება და კერძების გაცემის პროცესში მათი ტემპერატურის პერიოდული კონტროლი (იხ. დანართი N17 – კერძის მომზადებისას, გაცხელებისას, ცხლად და ცივად შენახვისას/გაცემისას ტემპერატურის კონტროლის ურნალი);

¹⁶ და ¹⁷ წყარო: www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/CAC/RCP_39-1993 – Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering / საზოგადოებრივი კვების ობიექტისთვის დაწესებული ჰიგიენის პრატიკის კოდექსი.

¹⁸ და ¹⁹ იგივე

- საფრთხის შემცველ ტემპერატურულ დიაპაზონში კერძის დაყოვნების დრო არ უნდა აღემატებოდეს 4 საათს.

დაუშვებელია:

- კერძების გაცემის ხაზე მოთავსებულ კონტეინერებში კერძის ნარჩენ რაოდენობაზე ცხელი/ცივი კერძის ახალი პორციის დამატება (გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც ადრე გატანილი პორციის ტემპერატურა არის 63°C-ზე მეტი ან 4°C-ზე ნაკლები);
- გაცემის ხაზე კერძის ხელმეორედ დამატება სტუმრისთვის უკვე გამოყენებულ თევზშე;
- მომზადებული კერძების შენახვა ოთახის ტემპერატურაზე.

6.11. კერძის გაცხელება

კერძების გაცხელებისა წესებია:

- კერძის გაცხელებისას მის შუა გულში ტემპერატურამ უნდა მიაღწიოს 75°C-ს, მაქსიმუმ, 1 საათის განმავლობაში, მაცივრიდან გამოღების შემდეგ²⁰;
- გაცხელებული კერძის გაცემა უნდა მოხდეს, რაც შეიძლება, სწრაფად;
- მიზანშეწონილია კერძის გაცხელება მცირე ულუფებით;
- კერძის გაცხელება ნებადართულია მხოლოდ ერთხელ.

დაუშვებელია:

- კერძის ერთზე მეტჯერ გაცხელება;
- გაცხელებული კერძის უკან, ქვაბში, კერძის სხვა ნაწილთან ჩაბრუნება;
- გაცხელებული კერძის დაყოვნება ოთახის ტემპერატურაზე.

6.12. ფრიტურული ცხიმების კონტროლი

ფრიტურის აპარატში პროდუქტის შეწვისას გასათვალისწინებლია შემდეგი წესები:

- ფრიტურის აპარატისთვის აუცილებელია შესაბამისი პარამეტრების ზეთის შერჩევა – ფრიტურული აპარატისთვის განკუთვნილი მცენარეული ცხიმები ბოლწარმოქმნის მაღალი ტემპერატურით;

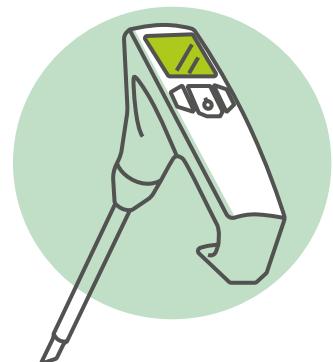
²⁰ წყარო: www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/CAC/RCP%20-1993--Code%20of%20Hygienic%20Practice%20for%20Precooked%20and%20Cooked%20Foods%20in%20Mass%20Catering/ / საზოგადოებრივი კვების ობიექტისთვის დაწესებული ჰიგიენის პრატიკის კოდექსი.

- ფრიტურის აპარატში პროდუქტის შეწვა მიმდინარეობს 180°C-ზე;

• გამოყენებისას ზეთის პარამეტრების კონტროლი:

- უაგვის ხარისხი;
- გეუანგის რიცხვი;
- საერთო პოლიმერული ნივთიერებები;
- იოდის რიცხვი;
- თავისუფალი ცხიმოვანი მუავები;
- ვიზუალური კონტროლი (ქაფი, ბოლი);
- ჩანაწერის წარმოება – იხ. დანართი N19 – ფრიტურის ზეთის კონტროლის შურნალი.

ზეთის ტესტერი



- დღის განმავლობაში თითოეული პარტიის შეწვის შემდეგ ხდება ზეთიდან დამწვარი ნაწილაკების ამოღება;
- აუცილებელია ზეთის შეცვლის სიხშირის დაწესება (სიხშირე უნდა შეესაბამებოდეს აპარატის გამოყენების ინტენსიობას და ზეთის პარამეტრების კონტროლის შედეგებს);



"რედისონ
ბლუ ივერიას"
სამზარეულო,
თბილისი

- სამუშაო პროცესის დასრულების შემდეგ აუცილებელია ზეთის გაფილტვრა მექანიკური მინარევების მოცილების მიზნით და ისე შენახვა;
- სხვადასხვა პროდუქტისთვის (კარტოფილი, თევზი, ბოსტნეული) მიზანშეწონილია სხვადასხვა ფრიტურის აპარატის არსებობა;
- შეწვისას აუცილებელია ზეთის ტემპერატურის კონტროლი;
- გამოყენებული ზეთის უტილიზაცია უნდა მოხდეს შესაბამისი წესის დაცვით.

დაუშვებელია:

- შენახვისას გამოყენებული და ახალი ზეთის შერევა;
- დარღვეული პარამეტრების ზეთის გამოყენება;
- გამოყენებული ზეთის გადაღვრა საყოფაცხოვრებო საკანალიზაციო სისტემაში.

6.13. მომზადების პროცესში კერძის დეგუსტაცია

კერძის დეგუსტაციისას აუცილებელია ჰიგიენური ნორმების დაცვა:

- კერძის გასასინჯად ერთჯერადი კოვზის და თეფშის გამოყენება; ან
- 2 კოვზის პრინციპის გამოყენება: ერთი კოვზი გამოიყენება კერძის ნიმუშის ამოსაღებად, ხოლო მეორე - მზარეულის მიერ კერძის დასაგემოვნებლად. ეს ორი კოვზი არ უნდა შეეხოს ერთმანეთს, რათა არ მოხდეს ნიმუშის აღების კოვზის დაბინძურება. იგივე პრინციპი გამოიყენება, თუ კერძის გასასინჯად ასევე გამოიყენება თეფში, ფიალა ან სხვა ჭურჭელი;
- კერძის გასინჯისას აუცილებელია კერძის ქვაბიდან/ტაფი-დან ერთი ნაბიჯით დაშორება.

დაუშვებელია:

- კერძის გასასინჯი კოვზის ჩაყოფა კერძში;
- კერძის გასინჯვა თითით ან გასინჯისას კერძის დასხმა ხელის გულზე;
- კერძის დაგემოვნება უშუალოდ თავღია კერძის თავზე.

6.14. პროდუქტის გაცუუმშეფუთვა

პროდუქტის ვაცუუმშეფუთვით უზრუნველყოფილია:

- შენახვის გადის გახანგრძლივება;
- აერობული ბაქტერიების ზრდის პრევენცია;
- კვარედინი დაბინძურებისგან პროდუქტის დაცვა.

პროდუქტის ვაცუუმშეფუთვისას გასათვალისწინებელია შედეგი საკითხები და პოტენციური რისკები:

- ანაერობული ბაქტერიების ზრდის საშიშროება;
- პროდუქტის მომზადება-დამუშავება შეფუთვამდე;
- ჰიგიენური პირობების დაცვა (პერსონალი, ვაკუუმაპარატი და საწარმოო ინფენტარი, შესაფუთი მასალა);
- შესაფუთი მასალის სიმთელი;
- შეფუთვის ხარისხი;
- შეფუთული პროდუქტის ეტიკეტირება: შეფუთვის თარიღი, დრო, პროდუქტის სახეობა, შენახვის ვადა;
- შენახვის პირობები;
- შემდგომი გამოყენება (გალლობა, თერმული დამუშავების ტემპერატურა და ა.შ.).

დაუშვებელია:

- დაზიანებული ან ჰიგიენური პირობების დარღვევით შენახული შესაფუთი მასალის გამოყენება;
- შენახვისას შეფუთვადაზიანებული პროდუქტის გამოყენება კერძის მომზადებისთვის.

6.15. ადგილზე მიწოდების მომსახურება, კერძების ტრანსპორტირება, სერვირება

მზა კერძების ადგილზე მიწოდების შემთხვევაში ბიზნეს-ოპერატორი ვალდებულია, უზრუნველყოს სურსათის უვნებლობის საბაზისო მოთხოვნების დაცვა:

- სატრანსპორტო საშუალების სანიტარიული მდგომარეობა;
- კერძის წინასწარ მომზადების ვადების კონტროლი;
- ტემპერატურული რეერგის კონტროლი (მომზადებისას, ტრანსპორტირებამდე და ტრანსპორტირებისას/მიწოდებისას);

- მზა კერძის დაყოვნების პერიოდის კონტროლი (მომზა-დებიდან მიწოდებამდე/მაგიდაზე გაწყობამდე/მოხმარებამ-დე);
- სატრანსპორტო საშუალებებსა და სამზარეულოს/საწყობს შორის მომზადებული კერძების გადატანის დრო (როდესაც ვერ ხდება ცხლად ან/და ცივად შენახვის ტემპერატურული რეჟიმის დაცვა) არ უნდა აღემატებოდეს 20 წუთს;
- საჭიროების შემთხვევაში, ცხლად/ცივად შესანახი მოწყობი-ლობის არსებობა ტრანსპორტირებისა და სერვირების პრო-ცესებისთვის;
- კერძის ტრანსპორტირებისთვის განკუთვნილი ინვენტარის (კონტეინერები, ქვაბები, ტრანსპორტირების ჩანთები, ყუთები და ა.შ.) სანიტარიული მდგომარეობა;
- შესაფუთი მასალის შესაბამისობა და ჰიგიენური მდგო-მარეობა;
- კერძების სერვირებისა და გაცემის წესები (პერსონალის ჰი-გიენა, ინვენტარის ჰიგიენა, ტემპერატურა, დაყოვნება, გარე-მო ფაქტორები, ჯვარედინი დაბინძურების საფრთხე და ა.შ.);
- კერძების მარკირება/ეტიკეტირება საკანონმდებლო მოთხ-ოვნების გათვალისწინებით²¹: მწარმოებელი, კერძის დასახელება, ინგრედიენტები, დამზადების თარიღი/დრო, გარგისიანობის/შენახვის ვადა, ინფორმაცია კვებითი ლირე-ბულების შესახებ, ა.შ.

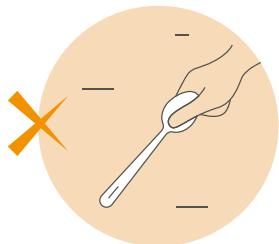
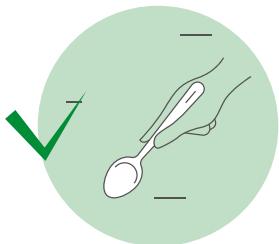
დაუშეგებელია:

- სატრანსპორტო საშუალებების, კერძების ტრანსპორ-ტირებისა და გასაწყობი ინვენტარის, აგრეთვე შესაფუთი მასალისა და პერსონალის ჰიგიენური ნორმების დაუცველობა;
- ტემპერატურული რეჟიმის დაცვის გარეშე კერძების ტრანსპორტირება, გაცემა, სერვირება;
- სტუმრების მოსვლამდე წინასწარ კერძების დალაგება მაგიდაზე ჰიგიენური ნორმებისა და ტემპერატურული რეჟიმების გათვალისწინების გარეშე.

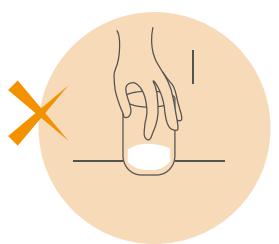
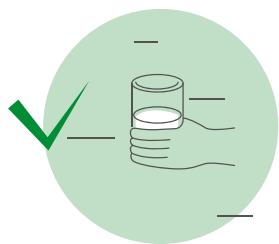
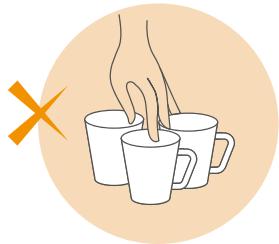
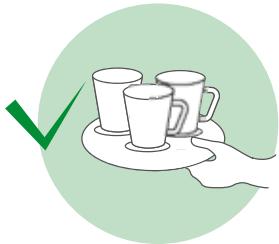
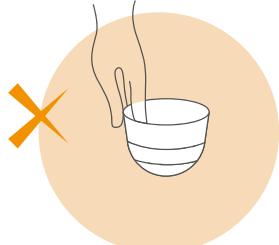
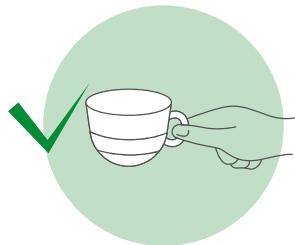
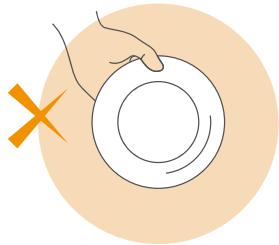
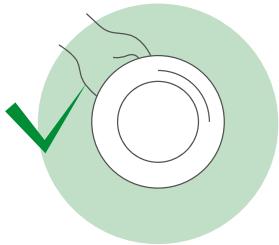
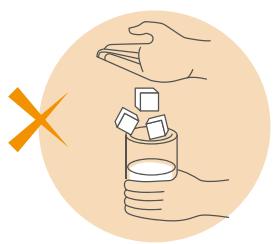
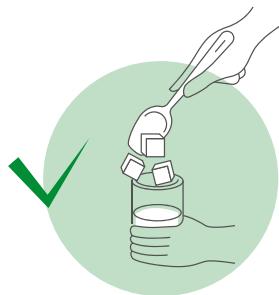
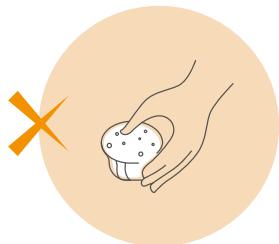
²¹ საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივნისის N301 დადგენილება ტექნიკური რეგლამენტის „მომზარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ დამტკიცების შესახებ.

სერვირების წესები

✓ სწორი



✗ არასწორი



ძალიან მნიშვნელოვანია, პერსონალს კარგად ჰქონდეს გაცნობიერებული ზემოთ ჩამოთვლილი წესები. ამისათვის პერსონალს გარკვეული პერიოდულობით უნდა უტარდებოდეს სწავლება სურსათის უვნებლობის მართვის საკითხებში:

- სამსახურში აყვანამდე;
- გარკვეული პერიოდულობით, მინიმუმ, წელიწადში ერთხელ;
- ინდივიდუალურად კონკრეტულ თანამშრომელს, საჭიროების შემთხვევაში.

გაცნობიერებული პერსონალი (მზარეულები, დამხმარე პერსონალი, მომმარაგებლები, მიმტანები და ა.შ.) ერთ-ერთი მთავარი ფაქტორია სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფის პროცესში.

კომპანიაში უნდა ინახებოდეს პერსონალის ტრენინგის დამადასტურებელი ჩანაწერები.

8. განხორციელებული ქმაღებების მონიტორინგი და ჩანაწერების წარმოება, მიკვლევაფობა

სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის ერთ-ერთი საფუძველია ეფექტური მიკვლევადობის სისტემის არსებობა. მიკვლევადობა – ეს არის სურსათის/ცხოველის საკვების, მასში გამოსაყენებლად განკუთვნილი ნებისმიერი ნივთიერების, ცხოველისა და მცენარის, ცხოველური და მცენარეული პროდუქტის, ვეტერინარიული პრეპარატის, პესტიციდისა და აგროქიმიკატის შესახებ მონაცემებისა და ინფორმაციის დადგენის შესაძლებლობა მათი წარმოების, გადმუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე²².

კონკრეტული ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, ფლობდეს ინფორმაციას იმის შესახებ, თუ რომელი სახეობის, რომელი პარტიის ნედლეული მიიღო რომელი მომწოდებლისგან კონკრეტულ დღეს და რომელიპარტიის მზაპროდუქტი მიაწოდა კონკრეტულ თარიღში კონკრეტულ მომხმარებელს. გარდა ამისა, მან დასაბუთებულად უნდა იცოდეს (შიდა ჩანაწერების საფუძველზე), თუ რა პირობებში მოხდა კონკრეტული პარტიის მზაპროდუქციის წარმოება.

მიკვლევადობა შედგება სამი ეტაპისგან და მოიცავს შემდეგი ტიპის ინფორმაციას:

1. მიკვლევადობა უშუალო მომწოდებლებამდე გულისხმობს ინფორმაციის არსებობას, თუ რა ხდება სასურსათო ჯაჭვის კონკრეტული რგოლიდან ერთი ნაბიჯით წინ. რესტორნის შემთხვევაში მიკვლევადობა კონკრეტულ – ფიზიკურ პირამდე – მომხმარებლამდე ვერ იქნება, თუმცა კომპანიის მიკვლევადობის სისტემა უნდა ვრცელდებოდეს მომხმარებლამდე შემდეგ შემთხვევებში: მომხმარებელი არის იურიდიული პირი ან სარესტორნო მომსახურება მიეწოდა ჯგუფს (მაგ.: ბანკეტი, ქორწილი და ა.შ.);

2. მიკვლევადობა უშუალო მომხმარებლამდე მოიცავს ინფორმაციას სასურსათო ჯაჭვის კონკრეტული რგოლიდან ერთი ნაბიჯით წინ. რესტორნის შემთხვევაში მიკვლევადობა კონკრეტულ – ფიზიკურ პირამდე – მომხმარებლამდე ვერ იქნება, თუმცა კომპანიის მიკვლევადობის სისტემა უნდა ვრცელდებოდეს მომხმარებლამდე შემდეგ შემთხვევებში: მომხმარებელი არის იურიდიული პირი ან სარესტორნო მომსახურება მიეწოდა ჯგუფს (მაგ.: ბანკეტი, ქორწილი და ა.შ.);

3. შიდა მიკვლევადობა ითვალისწინებს ბიზნესოპერატორის (რესტორნის) მიერ განხორციელებული ქმედებების ამსახველ ჩანაწერებს (მაგ.: ტემპერატურის კონტროლი, პროდუქტების მიღება-გაცემა, ზეთის კონტროლი, რეცხვა-დებინფეცია, ა.შ.).

მიკვლევადობის სისტემის ფარგლებში ჩანაწერების წარმოება, შენახვა, დაცვა და სიბუსტის უზრუნველყოფა საქართველოს კანონმდებლობით კონკრეტული ბიზნეს-ოპერატორის ვალდებულებაა. ამ ჩანაწერების ზოგიერთი შაბლონი მოცემულია სახელმძღვანელოს დანართებში,

²² საქართველოს კანონი „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაფინანსერების“.

თუმცა ალსანიშნავია, რომ ბიზნესოპერატორს, თავისი საჭიროებებიდან გამომდინარე, შესაძლებელია, დასჭირდეს ამ შაბლონების შეცვლა და მორგება მის კონკრეტულ საქმიანობაზე.

ჩანაწერების წარმოების გზით ბიზნესოპერატორს აქვს შესაძლებლობა:

- დაადასტუროს, თუ რა პირობებში მოხდა კონკრეტული პარტიის პროდუქტის წარმოება;
- შეაგროვოს სტატისტიკა შიდა პროცესების შესახებ და დაადგინოს ტენდენციები;

- ჩანაწერების შესწავლის საფუძველზე დაგეგმოს პროცესის ეფექტურობის გაუმჯობესებისთვის საჭირო მაკორექტირებელი ქმედებები;
- გავლილი პერიოდის ჩანაწერების შედეგების მიხედვით დაადგინოს პროცესების ეფექტურობის გადასამოწმებელი ქმედებების პერიოდულობა (იხ. ნაწილი 9 - განხორციელებული ქმედებების ეფექტურობის გადამოწმება).

9. განხორციელებული ქმედებების ეფექტურობის გადამოწმება

საზოგადოის ობიექტის მიერ განხორციელებული ქმედებების ეფექტურობის გადასამოწმებლად აუცილებელია სათანადო ქმედებების განხორციელება გარკვეული პერიოდულობით. ამ ქმედებების სიხშირე მეწარმემ უნდა დაადგინოს სხვა-დასხვა ფაქტორის გათვალისწინებით, მათ შორის: რისკების შეფასების, დარღობრივი სახელმძღვანელო მითითებების, მომხმარებლის მოთხოვნის კომპანიის გამოცდილებისა და გასული პერიოდის ჩანაწერების შედეგების მიხედვით.

გადამოწმების ქმედებების მიზანია იმის დადასტურება, რომ ბიზნესოპერატორის სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა დაგევმილი ქმედებების შესაბამისად ფუნქციონირებს. გადა-მოწმების ქმედებების მაგალითებია:

- ჩამონარეცხები სამუშაო და არასამუშაო ზედაპირებიდან – რეცხვა-დებინფექციის ეფექტურობის გადამოწმება;
- ჩამონაბანი პერსონალის ხელებიდან – პირადი ჰიგიენის წე-სების შესრულების გადამოწმება;
- კერძების ნიმუშების შენახვა და ლაბორატორიული შემოწმე-ბა – სამზარეულოს წესების შესრულების გადამოწმება;
- ნედლეულის ლაბორატორიული შემოწმება – მომწოდე-ბლებისა და ნედლეულის საიმედოობის გადამოწმება.

გადამოწმების ქმედებების შედეგების ანალიზი წარმოადგენს მეწარმის მიერ სხვადასხვა საკონტროლო ზომის ან/და სხვადასხვა ქმედების განხორციელების სიხშირეების

დასაბუთებულად დადგენის, აგრეთვე მაკორექტირებელი ქმედებების საჭიროების დადგენის საფუძველს.

10. საფრთხეის ანალიზისა და პრიტიპული საკონფიდენციალური წერტილების, HACCP-ის სისტემის მიმოხილვა

HACCP-ის სისტემა 7 პრინციპს ეფუძნება და გულისხმობს ყველა პრტენციური საფრთხეის წინასწარ დადგენას და მათი პრევენციის, აღმოფხვრის ან მისაღებ დონემდე დაყვანისთვის საჭირო ქმედებების დაწესებას.

საქართველოს საკანონმდებლო მოთხოვნების შესაბამისად საზოგადოებრივი კვების სექტორისთვის 2021 წლის 1 ივნისიდან HACCP-ის სისტემის არსებობა სავალდებულოა.

ნებისმიერ ბინდნესოპერატორს კარგად უნდა ჰქონდეს განცხადირებული, პირველ რიგში, წარმოების სანიმუშო პრაქტიკის მოთხოვნების შესრულებისა და წინასწარი აუცილებელი პროგრამების ეფექტური ფუნქციონირების მნიშვნელობა იმისათვის, რომ კომპანიაში HACCP-ის პრინციპებზე დამყარებული სურსათის უცნებლობის მართვის სისტემა დაინერგოს. სწორად მოგვარებული ინფრასტრუქტურული საკითხები და შემდეგ ეფექტურად დაწესებული და შესრულებული წინასწარი აუცილებელი პროგრამები მყარი საფუძველია კომპანიაში ქმედითი HACCP-ის გეგმის შემუშავებისთვის.

უშუალოდ HACCP-ის გეგმის შემუშავებამდე აუცილებელია რამდენიმე მოსამზადებელი ეტაპის გავლა, კერძოდ:

1. HACCP-ის ფუნქციის შექმნა

HACCP-ის გეგმების შემუშავებას საწარმოს პერსონალისგან შექმნილი ფგუფი ახორციელებს. ფგუფის წევრები, როგორც წესი, სხვადასხვა მიმართულების წარმომადგენლები არიან, რათა კონკრეტულ პროდუქტსა და პროცესებთან დაკავშირებული ტექნიკური ცოდნითა და გამოცდილებით შეძლონ სრულყოფილი HACCP-ის გეგმების მომზადება. ზოგადად, სასურსათო საწარმოში სურსათის უცნებლობის (HACCP-ის) ფგუფის წევრები, როგორც წესი, არიან: ტექნოლოგი, ლაბორატორიის თანამშრომელი, მექანიკოსი, სამქროს ან/და წარმოების უფროსი, საწყიბობის გამგე და ა.შ. რესტორნის სურსათის უცნებლობის ფგუფის შემადგენლობაში, მაგალითად, შეიძლება იყოს მზარეული, მომარაგებაზე პასუხისმგებელი პირი, რეცხვა-დეზინფექციაზე პასუხისმგებელი პირი და ა.შ. კონკრეტული პირი, სხვა ფუნქცია-მოვალეობების მიუხედავად, არის პასუხისმგებელი ფგუფის მართვაზე. ფგუფის წევრების რაოდენობასთან დაკავშირებით შეზღუდვები არ არსებობს.

პატარა ორგანიზაციაში, რომელშიც სულ რამდენიმე ადამიანი მუშაობს, შეიძლება ყველა თანამშრომელი იყოს სურსათის უცნებლობის კგუფში. საჭიროების შემთხვევაში ფგუფის შემადგენლობაში აგრეთვე შეიძლება შედიოდეს მოწვეული ექსპერტი.

2. სურსათისა და მისი დისტრიბუციის მეთოდების განსაზღვრა

კონკრეტული პროდუქტის ან პროდუქტების კატეგორიისთვის, რომლისთვისაც HACCP-ის გეგმა უნდა შემუშავდეს, აუცილებელია შემდეგი სახის ინფორმაციის განსაზღვრა:

- პროდუქტის ზოგადი დახსასიათება;
- პროდუქტის შემადგენლობა და გამოყენებული ინგრედიენტები;
- მიკრობიოლოგიური, ქიმიური, ფიზიკური პარამეტრები²³;
- გადამუშავების ეტაპები;
- შეფუთვის ტაპი;
- ვარგისისანობის ვადა;
- საჭიროების შემთხვევაში, გამოყენების ინსტრუქცია;
- დასაწყიბება/დისტრიბუციისას გასათვალისწინებელი მოთხოვნები (მაგ., ტემპერატურული რეჟიმი).

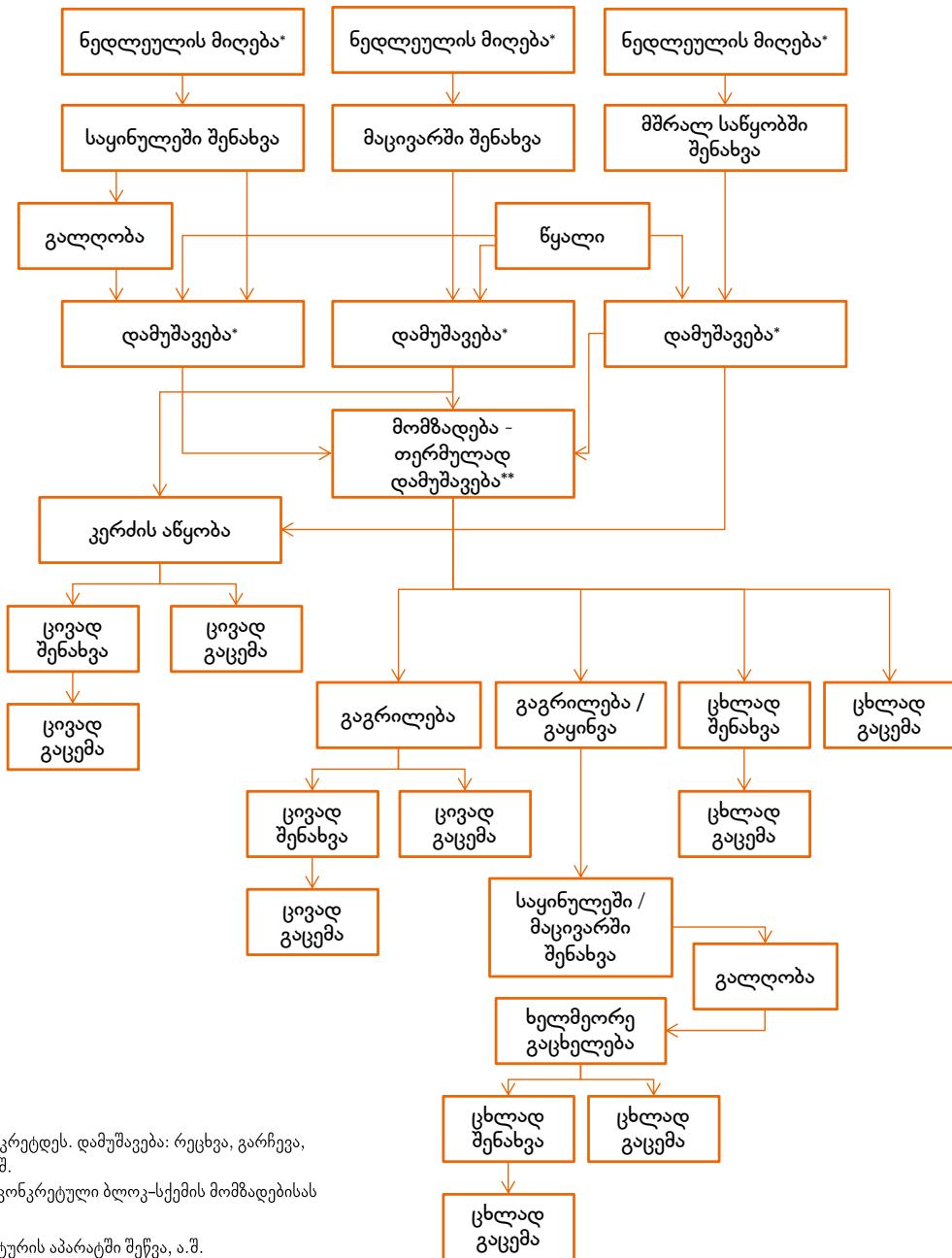
3. მიზნობრივი გამოყენებისა და მიზნობრივი მომხმარებლების განსაზღვრა

სრულყოფილი HACCP-ის გეგმის მოსამზადებლად აუცილებელია მომხმარებელთა იმ კატეგორიების დადგენა, რომლებიც კონკრეტულ პროდუქტს მოიხმარენ, ასევე უნდა განისაზღვროს პროდუქტის მიზნობრივი გამოყენება (მაგ.: არის თუ არა კონკრეტული პროდუქტი საკვებად მზა პროდუქტი, თუ იგი მოხმარებამდე თერმულ დამუშავებას საჭიროებს).

ზემოთ ჩამოთვლილი ინფორმაცია შეიძლება იყოს წარმოდგენილი დანართ N21-ში მოცემული ფორმით.

²³ უცნებლობის პარამეტრები საკანონმდებლო მოთხოვნების შესაბამისად.

ნახატი N2 - კერძების მომზადების ტექნოლოგიური პროცესების ბლოკ-სქემა



4. პროდუქტის წარმოების ტექნოლოგიური ბლოკ-სქემის შემუშავება

ბლოკ-სქემის მომზადება გულისხმობს ტექნოლოგიური პროცესის სქემატურ გამოსახულებას, რომელიც ძირითადი პროცესის ეტაპებთან ერთად ასევე ასახავს იმ ეტაპებს, სადაც:

ა) ხდება ნედლეულის, მათ შორის დამხმარე და შესაფუთი მასალების მიღება და გამოყენება, ბ) წარმოიშობა ნარჩენი ან მეორეული პროდუქტი, გ) შეიძლება მოხდეს პროდუქტის ხელახალი გადამუშავება და ა.შ.

5. ბლოკ-სქემის გადამოწმება

ბლოკ-სქემის შემუშავების შემდეგ ხდება მისი გადამოწმება ადგილზე, რათა სურათის უფრებლობის ფარგლებების გადამოწმენდეს, რომ ტექნოლოგიური პროცესის სქემატური გამოსახულება ზუსტად ასახავს რეალურად მიმდინარე პროცესებს. N2 ნახაზე ნიმუშად არის წარმოდგენილი კერძების მომზადების ზოგადი ტექნოლოგიური პროცესების ბლოკ-სქემა. კონკრეტული ობიექტის პროცესების გათვალისწინებით, შესაბამისი ბლოკ-სქემის მომზადებისას აუცილებელია ნედლეულის დაკონკრეტება.

ჩემოთ ხსენებული მოსამზადებელი ღონისძიებების შესრულების შემდეგ შესაძლებელია უშუალოდ HACCP-ის გეგმის მომზადების დაწყება. ეს პროცესი 7 პრინციპს ეფუძნება, ესენია:

I პრინციპი – საფრთხის ანალიზის განხორციელება

საფრთხის ანალიზი არის პროდუქტის წარმოების თითოეულ ტექნოლოგიურ ეტაპზე, კონკრეტული პროდუქტიდან და პროცესიდან გამომდინარე, ყველა პოტენციური ბიოლოგიური, ქიმიური და ფიზიკური საფრთხის დადგენისა და შეფასების პროცესი.

საფრთხის ანალიზი ორი ეტაპისგან შედგება:

1. საფრთხის დადგენა

წარმოებული პროდუქტის სპეციფიკის, გამოყენებული ნედლეულისა და შესაფუთი მასალის, ტექნოლოგიური პროცესების, არსებული მანქანა-დანადგარების, დასაწყისებების პირობებისა და ყველა სხვა ფაქტორების გათვალისწინებით

შემუშავებული ბლოკ-სქემის თითოეული ეტაპისთვის აუცილებელია ყველა პოტენციური საფრთხის (მიკრობიოლოგიური, ქიმიური და ფიზიკური) წარმოშობის, გამრავლების ან გაკონტროლების შესაძლებლობის დადგენა.

2. საფრთხის შეფასება

თითოეული დადგენილი საფრთხის შეფასება ხდება მისი წარმოშობის აღმატობისა და შედეგების სიმწვავის გათვალისწინებით. HACCP-ის გეგმაში განსაკუთრებული ყურადღება გასამახვილებელია მხოლოდ იმ საფრთხეებზე, რომლებიც წარმოშობის მაღალი აღმატობითა და გამოწვეული შედეგების მნიშვნელოვანი სიმწვავით ხასიათდება. ამ ეტაპზე გასათვალისწინებელია ის წინასწარი აუცილებელი პროგრამები, რომლებიც უკვე დაწერგილი უნდა იყოს საწარმოში (რეცხვა-დგებინფექცია, პერსონალის ჰიგიენა, დასაწყობება, მავნებლების კონტროლი, ა.შ.). წინასწარი აუცილებელი პროგრამების მეშვეობით უზრუნველყოფილია, რომ სამუშაო გარემოდან ან/და პერსონალის ქცევის გამო პროდუქტის დაბინძურების რისკი მინიმუმადე არის დაყვანილი. ხოლო HACCP-ის გეგმის ფარგლებში ხდება იმ საფრთხეების გაკონტროლება, რომელთა მართვა წინასწარი აუცილებელი პროგრამებით ვერ ხდება და რომლებიც კონკრეტული პროდუქტის წარმოებასთან (მაგ.: უმი ხორცის თერმული დამუშავება) და არა გარემო პირობებთან არის დაკავშირებული.

სრულყოფილი საფრთხის ანალიზის ჩატარება ეფექტური HACCP-ის სისტემის შემუშავების აუცილებელი წინაპირობაა. ამ ეტაპზე HACCP-ის ფარგლები იყენებს თანამედროვე მეცნიერულ ლიტერატურას.

II პრინციპი – კრიტიკული საკონტროლო წერტილების დადგენა
ჩატარებული საფრთხის ანალიზის საფუძველზე დგინდება კრიტიკული საკონტროლო წერტილები, ანუ საწარმოო პროცესის ის ეტაპები, რომლებზეც სურსათის უფრებლობასთან დაკავშირებული საფრთხეების თავიდან აცილების, აღმოფხვრის ან დასაშვებ დონემდე შემცირების მიზნით, მნიშვნელოვანია შესაბამისი კონტროლის მექანიზმის დაწესება. წინააღმდეგ შემთხვევაში, მთა პროდუქტის უფრებლობა ვერ იქნება უზრუნველყოფილი. საწარმოო პროცესში შეიძლება

იყოს რამდენიმე ეტაპი, რომელზეც საფრთხეების კონტროლის არარსებობა ან დარღვევა პოტენციურად მავნე პროცესების წარმოებას გამოიწვევს. ზუსტად ასეთ ეტაპებს ეწოდება კრი-ტიკული საკონტროლო წერტილები.

სარესტორნო სექტორში ასეთი კრიტიკული საკონტროლო წერტილი შეიძლება იყოს, მაგალითად, თერმული დამუშავების ეტაპი.

იმის დასადგენად, საჭარმოო პროცესის კონკრეტული ეტაპი არის თუ არა კრიტიკული საკონტროლო წერტილი, ეფექტურია გადაწყვეტილების ხის მეთოდის გამოყენება (იხ. ნახატი N3).

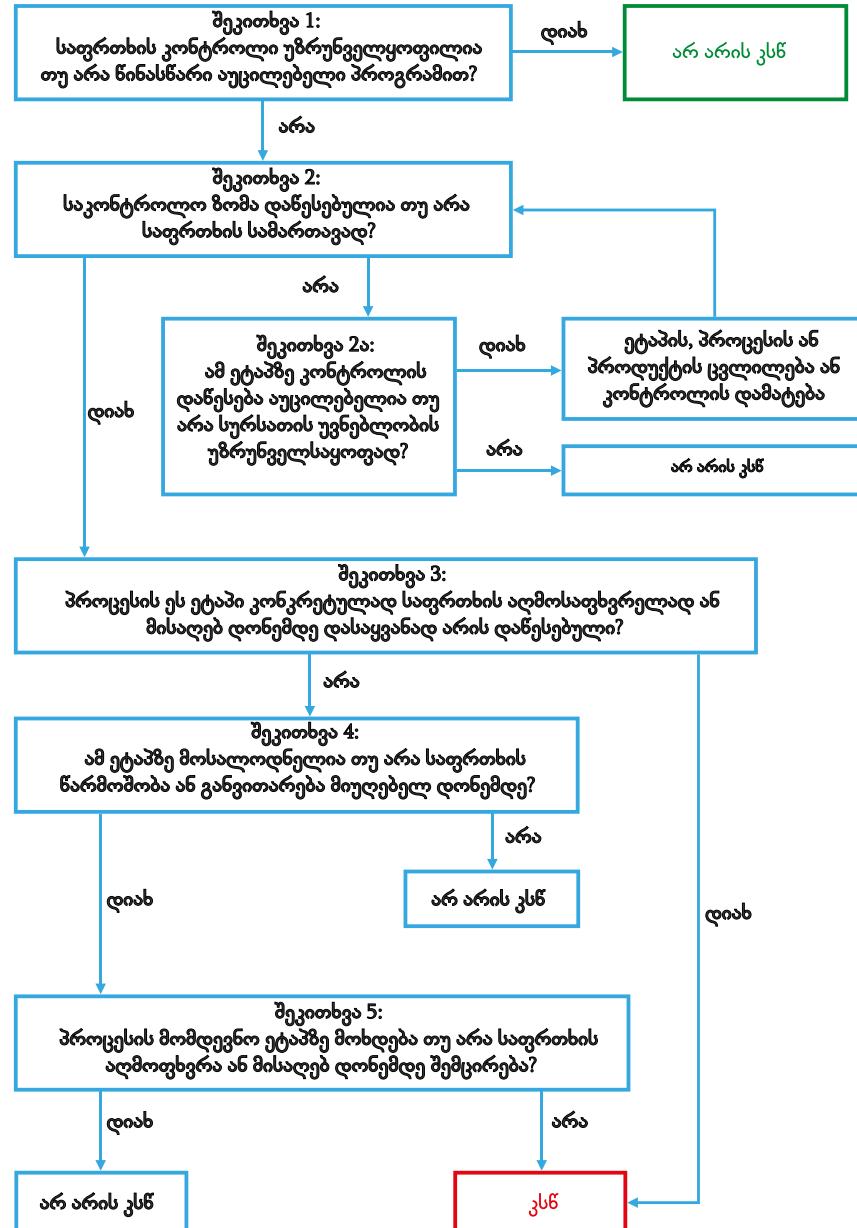
კრიტიკული საკონტროლო წერტილების დადგენის მიზნით პროცესის კონკრეტული ეტაპის შეფასებისას, მიუხედავად იმისა გადაწყვეტილების ხის მეთოდი თუ განსხვავებული მიღვომა გამოიყენება, აუცილებელია შემდეგი საკითხების გათვალისწინება:

- რამდენად არის შესაძლებელი ამ ეტაპზე კონკრეტული საკონტროლო ზომის დაწესება?
- თუ ამ ეტაპზე კონკრეტული საკონტროლო ზომის დაწესება შეუძლებელია, მაშინ ეს ეტაპი ვერ იქნება კრიტიკული საკონტროლო წერტილი, დადგენილი მნიშვნელოვანი საფრთხის სამართავად;
- თუ ამ ეტაპზე კონკრეტული საკონტროლო ზომის დაწესება შესაძლებელია, მაგრამ იგივე საკონტროლო ზომის დაწესება აგრეთვე შესაძლებელია სხვა მომდევნო ეტაპზე ან დადგენილი საფრთხის სამართავად სხვა საკონტროლო ზომაა დაწესებული რომელიმე მომდევნო ეტაპზე, მაშინ ეს ეტაპი არ არის კრიტიკული საკონტროლო წერტილი;
- იმ შემთხვევაში, თუ ამ ეტაპზე დაწესებული საკონტროლო ზომა სხვა ეტაპზე დაწესებულ საკონტროლო ზომასთან კომბინაციაში მოქმედებს, მაშინ ორივე ეს ეტაპი კრიტიკული საკონტროლო წერტილებია²⁴.

²⁴ წყარო: www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/CXC_1-1969 - General Principles of Food Hygiene, revision 2020 / სურსათის პიგინის ზოგადი პრინციპები.



ნახაზი N3 - გადაცევებილების ხე პრიტიკული საკონტროლო წერტილის დასადგენად



III პრინციპი – კრიტიკული ზღვრების დაწესება

თითოეული კრიტიკული საკონტროლო წერტილისთვის უცილებელია შესაბამისი კრიტიკული ზღვრების დაწესება, რაც კონკრეტული პარამეტრის მეცნიერულად დასაბუთებული ის მაქსიმალური ან/და მინიმალური დონეა, რომლის კონტროლი მნიშვნელოვანია დადგენილი საფრთხოების თავიდან აცილების, აღმოფხვრის ან მისაღებ დონემდე შემცირების მიზნით. კრიტიკული ზღვრების მაგალითია ტემპერატურის მინიმალური დონე და დაყოვნების ის მინიმალური ხანგრძლივობა, რომელიც დაწესებულია კონკრეტული პროდუქტის თერმული დამუშავების პროცესისთვის, მასში პოტენციურად არსებული მიკრობიოლოგიური საფრთხეების მისაღებ დონემდე დაყვანის მიზნით (მაგ., ხორცის შეწვის რეჟიმი).

IV პრინციპი – მონიტორინგის პროცედურების დაწესება

მონიტორინგი საწარმოო პროცესის მიმდინარეობის პროცესში ვიზუალური დაკვირვების ან/და გაზომვითი ქმედებების დაგეგმილი თანმიმდევრობაა, რომელთა მიზანია დადასტურება იმისა, რომ დადგენილი კრიტიკული საკონტროლო წერტილები დაგეგმილ კონტროლს ექვემდებარება.

მონიტორინგის ქმედებების მაგალითებია: ტემპერატურისა და დროის ხანგრძლივობის გაზომვა, ვიზუალური დაკვირვება.

თითოეული კრიტიკული საკონტროლო წერტილისთვის სათანადო მონიტორინგის პროცედურების დაწესებისას უცილებელია განისაზღვროს, თუ ვინ არის პასუხისმგებელი მონიტორინგზე, რისი მონიტორინგი უნდა მოხდეს, როგორ და რა სიხშირით.

V პრინციპი – მაკორექტირებელი ქმედებების დაწესება

დაგეგმილი პროცესებიდან გადახრის შემთხვევაში უცილებელია სათანადო მაკორექტირებელი ქმედების განხორციელება, რაც მოიცავს:

1. კრიტიკული ზღვრების დარღვევის შემთხვევაში განხორციელებელ ქმედებას, რომელიც პრობლემის მყისიერ გამოსწორებაზე არის მიმართული, რათა არ მოხდეს შეუსაბამო (პოტენციურად მავნე) პროდუქტის გაშვება საჭარმოდან (ამ ქმედებას ასევე შესწორებას/კორექციას უწოდებენ), და ასევე,

2. პრობლემის გამომწვევი ძირეული მიზების დადგენას და ამ მიზების აღმოსაფხვრელად ისეთი ქმედებების დაგეგმვასა და შესრულებას, რომლებიც ამ პრობლემის გამორჩების შესაძლებლობას გამორიცხავს.

თითოეული კრიტიკული საკონტროლო წერტილისთვის წინასწარ უნდა იყოს დადგენილი შესაძლო მაკორექტირებელი ქმედებები და განსაზღვრული სათანადო უფლება-მოვალეობები.

VI პრინციპი – გადამოწმების ქმედებების დაწესება

გადამოწმება მოიცავს ყველა იმ ქმედებას, მონიტორინგის ქმედებების გარდა, რომელთა შედეგად დგინდება, ფუნქციონირებს თუ არა HACCP-ის სისტემა, შემუშავებული გეგმების მიხედვით.

გადამოწმების მნიშვნელოვანი ასპექტია HACCP-ის სისტემის პირველადი ვალიდაცია (ანუ ობიექტური მეცნიერული დასაბუთება) მისი შემუშავებისთანავე, რათა დადგინდეს, რომ: 1) შემუშავებული გეგმები ტექნიკურად და მეცნიერულად ქმედითუნარიანია სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფის თვალსაზრისით; 2) სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული ყველა შესაძლო საფრთხე გათვალისწინებულია და 3) ყველა განსაზღვრული საფრთხე კონტროლს ექვემდებარება. სისტემის შემუშავების პროცესში ვალიდაციისთვის გამოყენებული მასალა კომპანიაში ხელმისაწვდომი უნდა იყოს.

შემუშავებული სისტემა ექვემდებარება განახლებას, გადამოწმებასა და პერიოდულ ვალიდაციას (დასაბუთებას). ეს განახლება უნდა მოხდეს, მინიმუმ, წელიწადში ერთხელ ან უფრო ხშირად, საჭარმოო პროცესში განხორციელებული ნებისმიერი ცვლილებისას, რაც შეიძლება დაკავშირებული იყოს როგორც ტექნიკულოგიურ პროცესთან, ასევე ნედლეულის, შესაფუთი და დამხმარე მასალების, დანადგარების ან სხვა ფაქტორების ცვლილებასთან.

გადამოწმება და ვალიდაცია შეიძლება განხორციელდეს კომპანიის პერსონალის, მესამე მხარის ექსპერტებისა და მარეგულირებელი ორგანოების მიერ.

გადამოწმების ქმედებების მაგალითებია: მენეჯერის მიერ რეცხვა-დეტალურებული შედეგების ვიზუალური გადამოწმება, ზედაპირებიდან ჩამონარეცხ-ჩამონაბანის ლაბორატორიული კვლევა, თერმომეტრების დაკალიბრება, შევსებული

უურნალების გადახედვა და ჩანაწერების წარმოების სისტორის გადამოწმება, ვიზუალური დაკვირვება პერსონალის მიერ წესების შესრულებაზე, მთა პროდუქტის ლაბორატორიული კვლევა და ა.შ. კონკრეტული ქმედების მონიტორინგსა და გადამოწმებაზე პასუხისმგებლობა განსხვავებულ პირებს უნდა ეცისრებოდეს.

კონკრეტული წესის (მაგ.: ტემპერატურული რეჟიმების, გარგისიანობის გადების, დოზირების, ა.შ.) ვალიდაციისთვის (ობიექტური დასაბუთებისთვის) გამოიყენება საკანონმდებლო მოთხოვნები, საერთაშორისო სტანდარტები, სამეცნიერო წყაროები, ლაბორატორიული კვლევის შედეგები (მაგ.: ეწ. challenge testing - ლაბორატორიული კვლევა, რომლის დროსაც ხდება პროდუქტის გამოცდა სხვადასხვა პირობებში იმის დასადგენად, თუ რამდენად ხელსაყრელი პირობები იქმნება პროდუქტში სხვადასხვა პათოგენური თუ გაფუჭების მიკროორგანიზმების განვითარებისთვის - ეს მეთოდი გამოიყენება, მაგალითად, გარგისიანობის ვადის დასადგენად) და ა.შ.

VII პრინციპი – ჩანაწერების წარმოების პროცედურების დაწესება
ჩანაწერების წარმოება უცნებლობის მართვის სისტემის განუყოფელი ნაწილია, ვინაიდან მხოლოდ მათი საშუალებით შეიძლება კონკრეტული ქმედების შესრულების დადასტურება. ყველა ქმედება, რომელიც სურსათის უცნებლობის მართვის სისტემის ფარგლებში განხორციელდა, მათ შორის მონიტორინგის პროცედურები, მაკორექტირებელი ქმედებები და გადამოწმების ღონისძიებები, უნდა დაფიქსირდეს შესაბამის ჩანაწერებში. ჩანაწერებს აწარმოებს ის პირი, რომელმაც განახორციელა კონკრეტული ქმედება და ხელმოწერით ადასტურებს ქმედების შესრულებას.

დანართ N22-ში მოცემულია HACCP-ის გეგმის შაბლონი, ხოლო დანართ N24-სა და N25-ში ნიმუშად ნაჩერებია საფრთხის ანალიზი რამდენიმე ეტაპისთვის და HACCP-ის გეგმა.

11. საქართველოში მოქმედი სურსათის უპნებლობის ძირითადი საკანონმდებლო მოთხოვნები

ქვემოთ ჩამოთვლილია ის ძირითადი საკანონმდებლო მოთხოვნები, რომელიც დაწესებულია საქართველოში სურსათის უპნებლობის კუთხით და ეხება სარესტორნო სექტორს.

1. საქართველოს კანონი „სურსათის/ცხოველის საკვების უპნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“:
 - ბაზარზე განთავსებული სურსათი უნდა იყოს უპნებელი;
 - ის, ვინც დაკავებულია სასურსათო პროდუქტის მოყვანა/წარმოება/დისტრიბუციით (პირადი მოხმარების გარდა) უნდა იყოს რეგისტრირებული ბიზნესოპერატორად. რეგისტრაციის გარეშე ფუნქციონირება აკრძალულია. ბიზნესოპერატორად რეგისტრაცია ეკონომიკურ საქმიანობათა რეგისტრში ხორციელდება იუსტიციის სამინისტროს საჯარო რეგისტრის სერვისების მიერ; რეგისტრაციის განახლება სავალდებულოა ყოველწლიურად;
 - სურსათის (მათ შორის მცენარის/მცენარეული პროდუქტის, აგროქიმიკატის, ბესტიფიდის, ა.შ.) მიკვლევადობა უზრუნველყოფილი უნდა იყოს წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე;
 - სურსათის უპნებლობისადამიკვლევადობის უზრუნველყოფაზე პასუხისმგებლობა ეკისრება ბიზნესოპერატორს მისი საქმიანობის ფარგლებში;
 - სარეალიზაციოდ განკუთვნილი სურსათი უნდა იყოს ეტიკეტირებული;
 - დაუშვებელია მომხმარებლის მოტყუება და შეცდომაში შეყვანა. ბიზნესოპერატორის მიერ პროდუქტის შესახებ დეკლარირებული ინფორმაცია უნდა იყოს რეალური და შესაბამებოდეს პროდუქტის შიგთავსს;
 - მაგრე სურსათის ბაზარზე მოხვედრის შემთხვევაში უნდა მოხდეს პროდუქტის ამოღება ან გამოწვევა, მომხმარებლების ინფორმირება და სურსათის ეროვნული სააგრძნელოსთვის დაუყოვნებლივ წერილობითი შეტყობინების გაზიარნა – პასუხისმგებლობა ეკისრება ბიზნესოპერატორს.
 - 2. საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის N173 დადგენილება „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის ზოგადი წესისა“ და „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის გამარტივებული წესის დამტკიცების თაობაზე“:
 - ჰიგიენის ზოგადი წესი (დადგენილების დანართი N1) ადგენს ზოგად ჰიგიენურ მოთხოვნებს სურსათის/ცხოველის

საკვების მიმართ და ვრცელდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების, მათ შორის, პირველადი წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ყველა ეტაპზე. ამ წესით დადგენილი მოთხოვნები სავალდებულოა ბიზნესოპერატორებისათვის, რომელიც ახორციელებს სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებას, მათ შორის: პირველად წარმოებას, გადამუშავებას ან/და დისტრიბუციას. ეს მოთხოვნები ეხება საწარმოს ინფრასტრუქტურას, მიმდებარე ტერიტორიას, წყალმომარაგებას, კანალიზაციას, საწარმოო ინვენტარს, რეცვა-დეზინფექციას, პერსონალის პირად ჰიგიენასა და ჯანმრთელობის კონტროლს, მავნებლების კონტროლს, შესაფუთი მასალის სანიტარიულ მდგომარეობას, ნარჩენების გატანას, პროდუქტის ტრანსპორტირებას და, აგრეთვე, ჰიგიენურ ნორმებს პირველადი წარმოების დონეზე; ჰიგიენის გამარტივებული წესი (დადგენილების დანართი N2) ადგენს ჰიგიენურ მოთხოვნებს იმ ბიზნესოპერატორებისთვის, რომელთაც აქვთ მცირე ბიზნესის სტატუსი ან იყენებენ წარმოების ტრადიციულ მეთოდებს, ან ახორციელებს სურსათის/ცხოველის საკვების არაერთხული წესით წარმოებას, გადამუშავებას ან/და დისტრიბუციას, ასევე პირველად წარმოებას მაღალ-მთიან რეგიონში.

3. საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის N301 დადგენილება ტექნიკური რეგლამენტის – „მომხმარებლისთვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ – დამტკიცების შესახებ:
 - საქართველოს ტერიტორიაზე მიმოქვევაში არსებული სურსათის ეტიკეტის სიზუსტეზე პასუხისმგებლობა ეკისრება ბიზნესოპერატორს. ტექნიკური რეგლამენტი განსაზღვრავს ბიზნესოპერატორის პასუხისმგებლობებს ეტიკეტირებასა და წარდგენილი ინფორმაციის სიზუსტესთან დაკავშირებით. დადგენილია:
 - ეტიკეტზე განსათავსებელი სავალდებულო ინფორმაცია და განთავსების წესი;
 - ეტიკეტზე სურსათის შესახებ დამატებითი ნებაყოფილობითი და სავალდებულო ინფორმაცია;
 - ალერგიის გამოწვევი ან მომტკიცებული მგრძნობელობის მქონე ნივთიერებები ან პროდუქტები.

4. საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 15 იანვრის N58 დადგენილება „სასმელი წყლის ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების შესახებ“.
5. საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 7 თებერვლის N73 დადგენილება „სუნელებისა და სანელებლების წარმოებასთან, გადამუშავებასა და ბაზარზე განთავსებასთან დაკავშირებით რისკის მართვის დროებითი ზომების მიღების შესახებ“.
6. საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №301/ნ ბრძანება „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“.
7. საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 9 ნოემბრის N567 დადგენილება „სურსათში ზოგიერთი დამაბინძურებლის (კონტამინანტის) მაქსიმალურად დასაშვები ზღვრის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.
8. საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 10 ნოემბრის N581 დადგენილება „სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.
9. საქართველოს მთავრობის 2012 წლის 7 მარტის N90 დადგენილება „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის შესახებ“.
10. საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 3 აპრილის N152 დადგენილება „რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.
11. საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 26 დეკემბრის N714 დადგენილება „თაფლის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.
12. საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 18 აპრილის N185 დადგენილება „თხილის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.
13. საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 27 ივნისის N376 დადგენილება „ხორბლის ფქვილის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.
14. საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 18 მაისის N236 დადგენილება „სურსათის/ცხოველის საკვების განადგურების წესის დამტკიცების შესახებ“.
15. საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 10 ნოემბრის N577 დადგენილება „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროებში მიკვლევადობის ზოგადი პრინციპების და მოთხოვნების დამტკიცების შესახებ“.
16. საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 16 ოქტომბრის N533 დადგენილება „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების წესის დამტკიცების თაობაზე“.
17. საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 29 დეკემბრის N623 დადგენილება „მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის სურსათ(ზე)ში/ცხოველის საკვებ(ზე)ში პესტიციდების ნარჩენების მაქსიმალური დონის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.
18. საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 18 დეკემბრის N639 დადგენილება „ფარმაკოლოგიურად აქტიური ნივთიერებების, მათი კლასიფიკაციისა და ცხოველური წარმოშობის სურსათში ნარჩენების მაქსიმალური ზღვრის შესახებ“ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე.
19. საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 23 დეკემბრის N585 დადგენილება „საკვებდანამატების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.
20. საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 13 ივნისის N262 დადგენილება „სურსათში ტრანსცენის ნორმის განსაზღვრის შესახებ“.
21. საქართველოს მთავრობის 2021 წლის 28 სექტემბრის N479 დადგენილება „ტექნიკური რეგლამენტი - სურსათში/სურსათზე და/ან წარმოებული შესაბოლოი არომატიზატორების წარმოებისათვის გამოსაყენებლად (ავტორიზებული) დაშვებული შესაბოლოი არომატიზატორების პირველადი პროდუქტების შესახებ“ დამტკიცების თაობაზე²⁵.

²⁵ ამოქმედდება 2024 წლის 1 იანვრიდან.

დანართი N1 – სამზარეულოს დღიური*

თარიღი: _____

1. დილით სამზარეულოს შემოწმების შედეგები

- სამზარეულო და სტუმრების ოთახი სუფთაა: დიახ არა
- კონტეინერები თავდახურული და იდენტიფიცირებულია: დიახ არა
- მაცივრის ტემპერატურა: _____ °C; მაცივრის ტემპერატურა: _____ °C;
- საყინულის ტემპერატურა: _____ °C; საყინულის ტემპერატურა: _____ °C.
დარღვევის შემთხვევაში აღწერეთ დარღვევა და შესრულებული მაკორექტირებელი ქმედება: _____

2. ჭანმრთელობა და ქცევის წესები

სახელი, გვარი	თანამდებობა	მდგომარეობა (მიუთითეთ ჭანმრთე- ლი, ავად, არ მუშაობ- და)	სიმპტომების აღწერა (ავადმყ- ოფლის შემთხვევაში)	შენიშვნა

დაფიქსირდა თუ არა რაიმე დარღვევები პერსონალის ქცევასთან დაკავშირებით? დიახ არა
დადებითი პასუხის შემთხვევაში, აღწერეთ დარღვევა და მაკორექტირებელი ქმედება: _____

3. მავნებლების კონტროლი

დარღვევის შემთხვევაში აღწერეთ დარღვევა და მაკორექტირებელი ქმედება: _____

4. საგნების გატეხის შემთხვევა დაფიქსირდა? დიახ არა
გატეხის შემთხვევაში დაწერეთ, რა გატყდა, რა რაოდენობა და რა ქმედებები განახორციელეთ: _____

5. ალერგენებთან დაკავშირებული მოთხოვნა: დიას არა
დადებითი პასუხის შემთხვევაში აღწერეთ, რა პროდუქტები და რა ქმედებები განახორციელეთ: _____

6. სამუშაო დღის ბოლოს სამზარეულოსა და სტუმრების ოთახის შემოწმების შედეგები:

- სამზარეულოს და სტუმრების ოთახი დასუფთავებულია: დიას არა
 - ნარჩენების გატანა დღის ბოლოს განხორციელდა: დიას არა
 - სურსათი გარეთ არ არის დარჩენილი: დიას არა
 - ყველა ვადაგასული პროდუქტი გადაყრილია: დიას არა
 - ჭუჭყიანი ჭურჭელი, ინვენტარი სამზარეულოში: დიას არა
 - ჭუჭყიანი ტილოები გატანილია: დიას არა
- ინფრასტრუქტურის მხრივ დარღვევები, რომლებიც დაფიქსირდა დღის განმავლობაში: დიას არა
დადებითი პასუხის შემთხვევაში აღწერეთ: _____
-

7. სტუმრების მიერ გამოთქმული პრეტენზიები დღის განმავლობაში: დიას არა
დადებითი პასუხის შემთხვევაში აღწერეთ პრეტენზია და რა ქმედებები განახორციელეთ: _____

ხელმოწერა: _____

/ამ ფორმას მიაკარით დღის განმავლობაში დამზადებული კერძების ჩამონათვალი/

* ეს დღიური განკუთვნილია უფრო მცირე ზომის ობიექტებისთვის.

დანართი N2 – რეცხვა-დეზინფეციის განრიგი

დასასუფთავებული ობიექტი ¹	სიხშირე	გამოყენებული სანჰიგიენური საშუალება და დოზა	გამოყენებული ინვენტარი	უსაფრთხოების ნორმები ²	დასუფთავების კონკრეტული ეტა-პები

სამზარეულოს მენეჯერის ხელმოწერა: _____

თარიღი: _____

¹ დასასუფთავებული ობიექტი მოიგავს: აიტაქს, კედელს, ჭერს, სავენტილაციო სისტემებს, მწერების საწინააღმდეგო ბადეებს, დანადგარებს, სამუშაო ზედაპირებს, ტუალეტებს, ხელსაბანებს და ა.შ. რეცხვა-დეზინფეციის გეგმის შემუშავება, ქმედებებისა და სიხშირეების დაწესება უნდა მოხდეს ყველა უბნისა და დამსარე ადგილების გათვალისწინებით (მაგ.: იატაკი სამზარეულოში, იატაკი საწყობში, იატაკი მიმღებში და ა.შ.).

² სანჰიგიენური საშუალების გამოყენებისას უსაფრთხოების წესების დაცვის აუცილებლობა, მაგ.: ხელთათმანის, სათვალის, პირბადის გამოყენება და ა.შ.

დანართი N3 – რეცხვა-დეზინფეციის ურნალი

ადგილმდებარეობა/საამქრო/უბანი: _____

და- სუფთავე- ბის დას- რულების თარიღი და დრო	დასუფთავებული/გარეცხილი ობიექტი (აღნიშნეთ X-ით)											პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა	ზედამხედველის შენიშვ- ნა და ხელმოწერა	
	ჭერ	კედელ	იატაკი	ხელსაბანი	სატუშილ ზედ- პირები	სასასრულო	სლა							

დანართი N4 – ტუალეტებისა და გასახდელების დასუფთავების ურნალი

ადგილმდებარეობა: _____

თარიღი	დასუფთავების დასრულების დრო	პასუხისმგებელი პირის ხელ- მოწერა	ზედამხედველის შენიშვნა და ხელ- მოწერა

დანართი N5 – სანვიზიური საშუალებების გახარჯვის ურნალი

სანპიგიერული საშუალების კონტენტის გახსნის თარიღი	სანპიგიერული საშუალების დასახელება	კონტეინერ- ის მოცუ- ლობა	სანპიგიერული საშუალების დაზიშნულება	პასუხისმგებელი პირის ხელმო- წერა	კონტეინერის შიგთავსის დამთავრების თარიღი	პასუხისმგებელი პირის ხელმო- წერა

დანართი N6 – ფყლის ფილტრების გამოცვლის ურნალი

თარიღი	ფილტრის სახეობა	დამონტაჟების ადგილი	განსახორციელებელი ქმედება (აღნიშნეთ X-ით)	შენიშვნა		
			ფილტრის დათ- ვალიერება	ფილტრის გარეცხვა	ფილტრის შეცვლა	პასუხისმგე- ბელი პირის ხელმოწერა

დანართი N7 – მავნეალების ინსპექტირების ურნალი

თარიღი	ადგილი / სამქრთ / უბანი	მავნებლების კონტრო- ლის მექანიზმის საიდ. ნომერი (ხაფანგი, ელე- ქტროსაჭერი, ა.შ.)	მონიტორინგის შედეგი	გატარებული ზომები მავნებლების აღმოჩენის შემთხვევაში	დამატებითი ლონისძიებების საჭიროება	პასუხისმგებელი პირის ხელმო- წერა

დანართი N8 – ტემპერატურის კონტროლის ფორმა

ტემპერატურის შემოწმების ადგილი: _____

თვე 20					
თარიღი	ტემპ. °C	ხელმოწერა	თარიღი	ტემპ. °C	ხელმოწერა

დანართი N9 – მომცოდებლების სისტემა

N	მომწოდებელი კომპანიის დასახელება	საკონტაქტო პირი და თანამდებობა	ტელეფონი	მისამართი	ელ. ფოსტა	მოწოდებული პროდუქტების ჩამონათვალი

დანართი N10 – მსხვრევადი ინვენტარის რეესტრი

N	ადგილი/უბანი	მსხვრევადი ინვენტარის დასახელება	რაოდენობა	ხელმოწერა	შენიშვნა

ხელმოწერა: _____ თარიღი: _____
 /მსხვრევადი ინვენტარის რეესტრი პერიოდულად განაახლეთ/

დანართი N11 – მსავრევადი ინვენტარის გაფახის აღრიცხვის ურნალი

თარიღი	გატეხის ადგილი	გატეხილი, გაბზარული ინვენტარის დასახელება	რაოდენობა	ხელმოწერა

დანართი N12 – დანადგარების ტექნიკური მომსახურების გეგმა

დანადგარის, ელექტრო- მოწყობილობის დასახელება	მწარმოებელი (მიუთითეთ მწარმოებლის დასახელება და ევეფანა)	გამო- შევბის წელი	აღწერა	სერიული N	შიდა საიდ. N	ადგილმდე- ბარეობა	დაგეგმილი ტექნიკური მომსახურების აღწერა	მომსახურების შესრულების გადები/ნამუშე- ვარი საათები

მომზადებულია _____ მიერ : _____ თარიღი: _____

დანართი N13 – დანადგარების ტექნიკური მომსახურების ურნალი

სარემონტო სამუშაოს დას- რულების თარიღი	მანქანა-დანად- გარის/ ელექტრო- მოწყობილობის დასახელება	შიდა საიდ. N	ჩატარებული სარემონტო სამუშაო				პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა	
			დაგეგმილი ტექნიკური მომ- სახურება		ავარიული შეკეთება			
			დაგეგმილი სარემონტო სამუშაოს აღწერა	ავარიული დაზიანების თარიღი	ავარიული სარემონტო სამუშაოს ჩატარების მიზანი	ავარიული სარემონტო სამუშაოს აღ- წერა		

დანართი N14 – გაზომვის საშუალებების სიზუსტის გადამოწმების გეგმა

N	გაზომვის საშუალების დასახელებე- ბა	მწარმოებე- ლი	გამოშევე- ბის წელი	გაზომვის დიაპაზონი	სერიული N	ში- და- საიდ. N	დაგენერილი ქმედება (მიუთითეთ შესაბამისი ქმედება X-ით)			სიხშირე
							დაკალი- ბრება	დამოწმება	შედარება	

მომზადებულია _____ მიერ : _____ თარიღი: _____

დანართი N15 – გაზომვის საშუალებების შეფარების ურნალი

N	თარიღი	გაზომვის საშუალების დასახელება, რომელიც უდარდება ეტალონს და მისი შიდა საიდ. N	გაზომვის საშუალების ეტალონის დასახელება, რომელსაც უდარდება სამუშაო გაზომვის სა- შუალება და მისი შიდა საიდ. N	გაზომვის საშუალებების მაჩვენებლები		განსახორცი- ელებელი მაგორუქტი- რებელი ქმედება	პასუხისმგ- ებელი პირის ხელმოჭერა	
				სამუშაო გაზომვის საშუალება	გაზომვის საშუალების ეტალონი			

დანართი N16 – გალოობის ურნალი

გალლობის პროცესის დაწ- ყების თარიღი და დრო	პროცესის დასახელება	გალლობის მეთოდი	შემოწმების დრო	ტემპერატურა შუაგულში	შემოწმების დრო	ტემპერატურა შუაგულში	ხელმოჭერა

**დანართი N17 – პერძის მომზადებისას, გაცხელებისას, ცხლად და ცივად შენახვისას/გაცემისას
ტემპერატურის კონტროლის შურნალი**

თარიღი და დრო	კერძის დასახელება	ტემპერატურა შუაგულში / დრო	ტემპერატურა შუაგულში / დრო	განხორციელებული ქმედება (საჭიროების შემთხ- ვევაში)	მზარეულის ხელმოწერა	ზედამხედველის შენიშვნა და ხელმოწერა

დანართი N18 – პერძის გამრილებისას ტემპერატურის კონტროლის შურნალი

თარიღი	კერძის დასახელება	დრო / ტემპ	განხორციელე- ბული ქმედება (საჭიროების შემთხვევაში)	მზარეულის ხელმოწერა	ზედამხედვე- ლის შენიშვნა და ხელმო- წერა				

დანართი N19 – ფრითურის ჩეთის კონტროლის შურნალი

შემოწმების თარიღი და დრო	ფრიტურის აპარატი 1 კონტროლის პარამეტრი	ფრიტურის აპარატი 2 კონტროლის პარამეტრი	ფილტრაცია განხ- ორციელდა (დასვით X)	განხორციელებული ქმედება (საჭიროების შემთხ- ვევაში)	პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა	ზედამხედველის შენიშვნა და ხელმოწერა

ФАБАРТО N20 – სუმართა პანირთელობის მდგომარეობის ფაქტარაციის ფორმა / VISITORS' HEALTH DECLARATION LOG / ЖУРНАЛ ДЕКЛАРАЦИИ СОСТОЯНИЯ ЗДОРОВЬЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

საწარმოო ზონებში შესვლა აკრძალულია იმ პირთათვის, ვისაც აღენიშნება შემდეგი სამედიცინო ჩივილები:

Entry to processing facility is prohibited for those who have the following medical complaints:

Вход в промышленные зоны запрещен для тех лиц, у кого наблюдаются следующие медицинские жалобы:

<ul style="list-style-type: none">ეპიდემიური ჰეპატიტი / epidemic hepatitis / эпидемический гепатит;მაღალი ტემპერატურა / high temperature / высокая температура;ყელის ტკივილი / sore throat / боль в горле;სასუნთქი გზების ინფექციური დაავადებები / infectious respiratory diseases / инфекции дыхательных путей;	<ul style="list-style-type: none">ხველა / coughing / кашель;ფარარათი / diarrhea / диарея;პირღებინება / vomiting / рвота;ჭრილობები, ჩირქოვანა და სხვა დერმატოლოგიური პრობლემები / wounds, abscesses and other dermatological problems / раны, гнойники и другие дерматологические проблемы;	<ul style="list-style-type: none">ფრჩხილების სოჭოვანი დაავადებები / fungal diseases of nails / грибковые заболевания ногтей;უურიდან, თვალიდან და ცხვირიდან გამონაფენი / discharge from the ears, eyes and nose / выделения из ушей, глаз и носа;სიცითლე / jaundice / желтуха;სხვა ინფექციური დაავადებები / other infectious diseases / другие инфекционные заболевания.
---	---	--

გთხოვთ, ზემოთ ჩამოთვლილი სიმბომების არსებობის შემთხვევაში არ შეხვიდეთ საწარმოო ზონებში!

Please do not enter the processing facility if you have any of the above listed medical problems!

Просьба не входить в промышленные зоны при наличии каких-либо проблем из перечисленных выше!

თარიღი Date Дата	სტუმრის სახელი, გვარი Visitor's first name and last name Имя и фамилия посетителя	ხელმიწერით ვადასტურებ ჩემი ჯანმრთელობის დაბაკმაყოფილებელ მდგომარეობას და საწარმოში მოქმედი წესების გაცნობას. By signing I certify that my health condition is satisfactory and I have been informed on the hygiene rules effective within the processing facility. Своей подписью я подтверждаю, что мое состояние здоровья удовлетворительное, и я был проинформирован о гигиенических правилах, действующих в промышленных зонах.

დანართი N21 – პროდუქტის აღმარის ფორმა

პროდუქტის (ან პროდუქტთა ჯგუფის) დასახელება	
პროდუქტის (პროდუქტთა ჯგუფის) დახასიათება (ზოგადი აღწერა, ორგანოლოგიკური მახასიათებლები, ვარგისიანობის გადა, შეფუთვის ტიპი, უცნებლობის პარამეტრები):	შენახვის/დისტრიბუციის პირობები:
მიზნობრივი გამოყენება:	მიზნობრივი მომხმარებელი:
ინგრედიენტების ჩამონათვალი:	ტექნოლოგიური პროცესის ეტაპები:

დანართი N22 – HACCP-ის გეგმა

პროდუქტი: _____

კრიტიკული საკონტროლო წერტილი	HACCP-ის გეგმაში მოხსენიებული საფრთხეები	კრიტიკული ზღვრები თითოეული საკონტროლო ზომისთვის	მონიტორინგი				შესწორება / მაკორექტირებელი ქმედება	გადამოწმების ქმედებები (რა / სიხშირე/ვინ)	ჩანაწერები
			რა	როგორ	სიხშირე	ვინ			

სურსათის უცნებლობის
მენეჯერი: _____

დირექტორი: _____

თარიღი: _____

თარიღი: _____

დანართი N23 – სამზარეულოს აღჭურვილობა

1. კერძების გაცემის ხაზი (ციფი, ცხელი);
2. კერძების გაცემის მაგიდა;
3. გაზის ქურა;
4. ღუმელი (კონვექციური, ტრადიციული, ქვის);
5. საყინულე მაცივარი;
6. მაგიდა-მაცივრები ($0\text{--}4^{\circ}\text{C}$);
7. მაცივრები მაღალი ($0\text{--}4^{\circ}\text{C}$) – ნედლეულისთვის, ნახევარფაბრიკატებისთვის, მზა კერძებისთვის;
8. ოთახი-მაცივარი;
9. კერძების გასაციებელი დანადგარი;
10. კერძების ცხლად შენახვის ღუმელი;
11. სამზარეულოს სამუშაო მაგიდები ქვედა თაროთი (ცხელი კერძებისთვის, ციფი კერძებისთვის, ცომეულისთვის);
12. საწარმოო ინვენტარის სტელაჟები;
13. თაროები (სუნელებისთვის, ინვენტარისთვის და ა.შ.);
14. მიქსერი;
15. ბლენდერი;
16. ხორცსაკეპი;
17. ფრიტურის აპარატი;
18. ყინულის აპარატი;
19. მიკროტალლური ღუმელი;
20. სლაისერი;
21. თერმომეტრები (ნედლეულისთვის, მზა კერძებისთვის, ა.შ.);
22. სამზარეულოს ინვენტარი: ქვაბები, ტაფები, საჭრელი დაფები, ჭამები, დანები, ა.შ.;
23. კერძების სერვირების ჭურჭელი;
24. ნიჟარები სხვადასხვა უბნისათვის – ბოსტნეულის, ხორცის, თევზის, კვერცხის, ციფი კერძების, ცხელი კერძების, სამზარეულოს ინვენტარის, ა.შ.);
25. ჭურჭლის სარეცხი მანქანა;
26. სტელაჟები ჭურჭლისთვის;
27. სტელაჟები და პალეტები საწყობებისთვის;
28. ნაგვის ურნები;
29. ბუზების ელექტრონული საჭერი;
30. თაგვის ხაფანგი.

დანართი N24 – საფრთხეის ანალიზი*

1	2	3	4	5	6
ინგრედიენტი/ პროცესის ეტაპი	ამ ეტაპზე რა პოტენციური საფრთხეე- ების წარმოშობა, გაკო- ნტროლება ან გამრავ- ლება ხდება	აუცილებელ- ია თუ არა ამ პოტენციური საფრთხის ჩარ- თვა HACCP-ის გეგმაში? (დიახ/არა)	რატომ? (წინა სვეტში მიღებული გადაწყვეტილების და- საბუთება. დასაბუთება უნდა ეფუძნებოდეს საფრთხის სიმწვავესა და მისი წარმოშობის ალბათობას)	რა ზომები უნდა განხორციელდეს HACCP-ის გეგ- მაში მოცემული საფრთხის ბრევენციის, აღმოფხვრის და შემცირებისათვის?	არის თუ არა ეს ეტაპი კრიტიკული საკონტროლო წერტილი?
ნედლეული: ნედლი ხილი და ბოსტნეული	ბიოლოგიური: იერსინია ენტეროკო- ლიტიკა, ბაცილუს ცე- რუსი, სალმონელა, შიველა, ლისტერია, ნაწლავის ჩხირი, ობი, ვირუსები (ჰეპატიტი A, ნოროვირუსი, ა.შ.), მავნებლებით და- ბინძურება, პარაზიტები.	არა	საფრთხის წარმოშობის ალბა- თობა უმნიშვნელოა მომწოდებლებისა და ნედლეულის კონტროლის სისტემის გამო. შესყიდულ პროცესებზე ხდება თანმხლები დოკუ- მენტების მიღება მომწოდებლისგან.		
	ქიმიური: პესტიციდების ნარ- ჩენი, ტოქსიკური ელემენტები, ნიტრა- ტების ჭარბი ნარ- ჩენი, პატულინი (ვაშლისთვის). ჯვარედინი დაბინძუ- რება ალერგენ შემ- ცველი პროდუქტებით.	არა	საფრთხის წარმოშობის ალბა- თობა უმნიშვნელოა მომწოდებლებისა და ნედლეულის კონტროლის სისტემის გამო. შესყიდულ პროცესებზე ხდება თანმხლები დოკუ- მენტების მიღება მომწოდებლისგან. მომწოდებლები წარმოადგენენ დეკ- ლარაციას ალერგე- ნებით მოწოდებული პროდუქტის ჯვარედინი დაბინძურების რისკის არარსებობის თაობაზე.		
	ფიზიკური: უცხო სხეულები	არა	საწარმოო პროცესში საფრთხის გაყოლის ალბათობა უმნიშვნე- ლოა ხილისა და ბოსტნეულის რეცხვის ინსტრუქციის გამო.		

ნედლეული: ყველი და რძის პროდუქტი	ბიოლოგიური: სალმონელა, კამ- პილობაებერია, ბაცილუს ცერეუსი, იერსინია ენტერიკო- ლიიტიკა, ლისტერია, ნაწლავის ჩხირი	არა	საფრთხის წარმოშობის აღბა- თობა უმნიშვნელოა მომწოდებლებისა და ნედლეულის კონტროლის სისტემის გამო. პროდუქტის შეს- ყიდვა ხდება მხოლოდ საიმედო მომწოდებ- ლებსგან, შესყიდული პროდუქტის პარტიაზე წარმოდგენილი თან- მხლები დოკუმენტების საფუძველზე. შემუშავებული განრიგვის შიხედვით ხდება პროდუქტის ლაბორატორიული შემოწმება გარე ლაბორატორიაში.		
	ქიმიური: ტოქსიკური ელემენ- ტები, რადიონუკლ- იდები, მიკოტოქსინები, ანტიბიოტიკები, პეს- ტიციდები	არა			
	ფიზიკური: უცხო სხეულები	არა			
ნედლი ხორცი (სხვადასხვა სახეობა, გაგ- რილებული, გაყინული)	ბიოლოგიური: სალმონელა, კამ- პილობაებერია, კლოსტრიდიუმ პერფინგენია, ლიტერია, ნაწლავის ჩხირი, ოქროსფერი სტაფილოკოკი, ბაცილუს ცერეუსი, პარაზიტები, მათ შორის ტრიქინა (ღორის ხორცისთვის).	დიახ	საფრთხის წარმოშობის აღბათობა და მისი კონტროლის საჭიროე- ბა გასათვალისწინე- ბელია, მიუხედავად მისა, რომ პროდუქტის მიღება ხდება სი- მედო მომწოდებ- ლისგან. მთა კერძში აღნიშნულმა საფრთხემ შეიძლება გამოიწვიოს მომხმარებლის ჯან- მრთელობისთვის ზიანის მიყენება.	თერმული დამუშა- ვება კერძის მომზა- დებისას	არა
	ქიმიური: ტოქსიკური ელემენ- ტები, ანტიბიოტიკები, პესტიციდები, რადიონუკლიდები	არა	საფრთხის წარმოშობის აღბათობა მცირეა მომწოდებლებისა და ნედლეულის კონტროლის სისტემის გამო. შესყიდულ პროდუქტზე ხდება თანმხლები დოკუ- მენტების მიღება მომწოდებლისგან.		
	ფიზიკური: არა				

მაცივარში შენახვა	ბიოლოგიური: პათოგენური მიკროორგანიზმების ზრდა	არა	საფრთხის წარმოშობის ან/და განვითარების აღმასთობა უმნიშვნელო დასაწყობების ინსტრუქციაში გათვალისწინებული ტემპერატურის კონტროლის გამო.		
	ქიმიური: ჰვარედინი დაბინძურება ალერგენებით	არა	საფრთხის წარმოშობის აღმასთობა უმნიშვნელო დასაწყობების წესების, პერსონალის ქცევის და ალერგენების კონტროლის ინსტრუქციის გათვალისწინებით.		
	ფიზიკური: არა				
მშრალ საწყობში შენახვა	ბიოლოგიური: პათოგენური მიკროორგანიზმები მაგნებლებისგან, პერსონალისგან	არა	საფრთხის წარმოშობის აღმასთობა უმნიშვნელო დასაწყობების კონტროლის ინსტრუქციისა და სწორი დასაწყობების წესების გათვალისწინებით, აგრეთვე პერსონალის ჰიგიენის და ქცევის წესების გამო.		
	ქიმიური: ჰვარედინი დაბინძურება ალერგენებით	არა	საფრთხის წარმოშობის აღმასთობა უმნიშვნელო დასაწყობების წესების, პერსონალის ქცევის და ასევე ალერგენების კონტროლის ინსტრუქციის გათვალისწინებით.		

	<p>ფიზიკური: უცხო სხეულების მოხვედრა გარემოდან ან პერსონალისგან.</p>	არა	<p>საფრთხის წარმოშობის აღბათობა უმნიშვნე- ლოა სწორი დასაწ- ყობების წესების, ძალის საგნების კონტროლის ინსტრუქციისა და პერსონალის პირადი ჰიგიენისა და ეცევის წესების გათ- ვალისწინებით.</p>		
გალლობა	<p>ბიოლოგიური: პათოგენური მიკროორგანიზმების ზრდა-განვითარება</p>	დიას	<p>არასათანადო გალ- ლობის პრაქტიკამ შეიძლება გამოიწვიოს პათოგენური მიკროორგანიზმების ზარბი ზრდა-განვითა- რება. გალლობის წესები აღწერილია პროდუქტის გალლობის ინსტრუქციაში.</p>	<p>გალლობის პერიოდისა და ტემპერატურის კონტროლი</p>	<p>კრიტიკული საკონტროლო წერტილი (ბ)</p>
	ქიმიური: არა				
	ფიზიკური: არა				
ბოსტნეულის რეცხვა	<p>ბიოლოგიური: პათოგენები პერსონა- ლისგან (ოქროსფერი სტაფილოკოკი, ნაწ- ლავის ჩხირი); პათოგენების ნარჩენი არასათანადო რეცხვის რეჟიმის შედეგად</p>	არა	<p>საფრთხის წარმოშობის აღბათობა უმნიშვნე- ლოა პერსონალის ჰიგიენისა და ეცევის წესების გამო, აგრეთვე ნედლი ბოსტნეულის რეცხვის ინსტრუქციის გათვალისწინებით.</p>		
	<p>ქიმიური: ქიმიური საშუალების ნარჩენი;</p> <p>ჯვარედნი დაბინძურე- ბა ალერგენებით.</p>	არა	<p>ქიმიური საშუალების ჭარბი ნარჩენი წარ- მოადგენს საფრთხეს მომხმარებლის ფან- მრთელობისთვის. საფრთხის წარმოშობის აღბათობა უმნიშვნე- ლოა, ვინაიდან ქიმიური საშუალე-</p>		

			<p>ბების გამოყენების წესი მწარმოებლის რეკო- მენდაციების გათვალ- ისწინებით დეტალურად არის აღწერილი ნედლი ბოსტნეულის რეცხვის ინსტრუქციაში.</p> <p>ალერგენებით ჯვა- რედინი დაბინძურების საფრთხე უმნიშვნე- ლოა ალერგენების კონტროლის ინსტრუქციის გათვალის- წინებით.</p>	
	ფიზიკური: უცხო სხეულები პერ- სონალისგან	არა	<p>საფრთხის წარმოშობის ალბათობა უმნიშვნე- ლოა პერსონალის ჰიგიენისა და ქცევის წესების გამო, აგრეთვე ნედლი ბოსტნეულის რეცხვის ინსტრუქციის გათვალისწინებით.</p>	
კერძების თერ- მულად მომზა- დება	ბიოლოგიური: პათოგენური მიკროორგანიზმები ნედლ პროდუქტში (ხორცი, თევზი, ფრინველის ხორცი, ა.შ.)	დიას	<p>მიუხედავად იმისა, რომ ნედლულის შეს- ყიდვა ხორციელდება შერჩეული მომწოდებ- ლებსგან, ცხოველური წარმოშობის ნედლ პროდუქტში მიკრობიოლოგიური საფრთხის წარმოშობის ალბათობა გასათვა- ლისწინებელია, ვინაი- დან პათოგენებით დაბინძურებულმა მზა პროდუქტმა შეიძლება გამოიწვიოს მომზა- დებლის დაავადება.</p>	თერმულად დამ- უშავების ტემპე- რატურისა და დაყ- ოვნების პერიოდის კონტროლი
	ქიმიური: არა			
	ფიზიკური: უცხო სხეულები პერ- სონალისგან და სამზა- რეულოში არსებული მსხვრევადი საგნების გატეხის შედეგად	არა	<p>საფრთხის წარმოშობის ალბათობა უმნიშვნე- ლოა პერსონალის ჰირადი ჰიგიენისა და ქცევის წესების გამო, აგრეთვე მსხვრევადი საგნების კონტროლის ინსტრუქციის გათვა- ლისწინებით.</p>	

კერძის აწყობა	<p>ბიოლოგური:</p> <p>პათოგენური მიკროორგანიზმები:</p> <p>პერსონალისკნ, ჯვა- რედინი დაბინტურების შედეგად, მავნებლებით დაბინტურების შედეგად</p>	არა	<p>საფრთხის წარმოშობის აღბათობა უმნიშვნე- ლოა პერსონალის პირადი ჰიგიენისა და ქცევის წესების გამო, აგრეთვე რეცხვა- დებინფექციისა და მავ- ნებლების კონტროლის ინსტრუქციების გათ- ვალისწინებით.</p>		
	<p>ქიმიური:</p> <p>ჯვარედინი დაბინტურე- ბა ალერგენებით;</p> <p>სანჰიგიენური საშუა- ლებების ნარჩენი სამ- ზარეულოს ინგენტარზე</p>	არა	<p>საფრთხის წარმოშობის აღბათობა უმნიშვნე- ლოა ალერგენების კონტრილისა და რეც- ხვა-დეზინფექციის ინსტრუქციების გათვა- ლისწინებით, აგრეთვე პერსონალის პირადი ჰიგიენისა და ქცევის წესების გამო.</p>		
	<p>ფიზიკური:</p> <p>უცხო სხეულები პერ- სონალისგან და სამზა- რეულოში არსებული მსხვრევადი საგნების გატეხის შედეგად.</p>	არა	<p>საფრთხის წარმოშობის აღბათობა უმნიშვნე- ლოა პირადი ჰიგიენისა და ქცევის წესების, აგრეთვე მსხვრევადი საგნების კონტროლის ინსტრუქციის გათვა- ლისწინებით.</p>		

* ნიმუშისთვის საფრთხის ანალიზი მოცემულია მხოლოდ რამდენიმე ეტაპისთვის. რეალურ შემთხვევაში საფრთხის ანალიზი კეთდება საწარმოო პროცესის თითოეული ეტაპისა და ინგრედიენტის გათვალისწინებით.

დანართი N25 – HACCP-ის გეგმა (ნიმუში)

ცხელი და ცივი კერძები

კრიტიკული საკონტროლო წერტილი	HACCP-ის გეგმაში მოხსენიებული საფრთხეები	კრიტიკული ზღვრები თითოეული საკონტროლო წერტილისთვის	მონიტორინგი	
			რა	როგორ
გალღობა	ბიოლოგიური: პათოგენური მიკრო- ორგანიზმების ზრდა	მიკროტალღური ღუ- მელის გალღობის რეჟიმი; მაციგარში მაქს. +4°C-ზე; გამდინარე წყლის ქვეშ მაქს. +21°C-ზე მაქს. 4 საათის განმავლობაში	პროდუქტის ტემპე- რატურა და გალღობის პერიოდი	თერმომეტრი და საათი
კერძის თერმულად მომზადება	ბიოლოგიური: პათოგენური მიკროორგანიზმები ნედლ პროდუქტში	სხვადასხვა პროდუქტის თერმული დამუშავების და გაცხელების მნიმალური რეჟიმები აღწერილია კერძების თერმული დამუშავების ინსტრუქციაში	მომზადების ტემპერა- ტურა და დაყოვნების პერიოდი	თერმომეტრი და საათი

სიხშირე	გინ	შესწორება/ მაკორექტირებელი ქმედება	გადამოწმებასთან დაკ- ავშირებული ქმედებები	ჩანაწერები
ყოველ 2 საათში, გამდინარე წყლის ქვეშ გალღობის შემთხვევაში; პროცესის დასაწყისში და დასრულებისას მაცივარში ან მიკროტალღურ ლუმელში გაღდობისას.	მზარეული	პროდუქტის განადგურება; ჰერსონალის ტრენინგი	სამზარეულოს ეტალონი თერმომეტრის დაკალიბრება- დამოწმება გარე ლაბორატორიაში წელიწადში ერთხელ (უზრუნველყოფს უვნებლობის მენეჯერი); სამზარეულოს სამუშაო თერმომეტრის შედარება ეტალონთან თვეში ერთხელ და სამუშაო თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმება ყინულიანი/მდუღარე წყლით თვეში ორჯერ მზარეულის მიერ; გალღობის ჟურნალის გადამოწმება 2 კვირაში ერთხელ უვნებლობის მენეჯერის მიერ.	გაღლობის ჟურნალი, შეუსაბაძობების აღრიცხვის ჟურნალი, თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმების ჩანაწერი, ეტალონი თერმომეტრის დაკალიბრება- დამოწმების საბუთი.
მომზადებისას	მზარეული	მომზადების პროცესს გახანგრძლივება; თუ თერმულად დამუშავების პროცესის დასრულება ვერ ხერხდება, პროდუქტი ექვემდებარება გადაყრას.	სამზარეულოს ეტალონი თერმომეტრის დაკალიბრება- დამოწმება გარე ლაბორატორიაში წელიწადში ერთხელ (უზრუნველყოფს უვნებლობის მენეჯერი); სამზარეულოს სამუშაო თერმომეტრის შედარება ეტალონთან თვეში ერთხელ და სამუშაო თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმება ყინულიანი/ მდუღარე წყლით თვეში ორჯერ მზარეულის მიერ; ჩანაწერების გადასევდა 2 კვირაში ერთხელ უვნებლობის მენეჯერის მიერ; მზა კერძების ლაბორატორიული ანალიზი გარე ლაბორატორიაში დამტკცებულებულობრივი ული ანალიზების გეგმის შესაბამისად - უზრუნველყოფს უვნებლობის მენეჯერი.	კერძის მომზადებისას, გაცხელებისას, ცხლად და ცივად შესახვისას/ გაცემისას ტეპერატურის კონტროლის ჟურნალი, შეუსაბაძობების აღრიცხვის ჟურნალი, თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმების ჩანაწერი, ეტალონი თერმომეტრის დაკალიბრება- დამოწმების საბუთი, მზა კერძის ლაბორატორიული გამოცდის ოქტი.

გაცხელება	ბიოლოგიური: პათოგენური მიკროორგანიზმები	სხვადასხვა პროდუქტის თერმული დამუშავებისა და გაცხელების მინიმალური რეჟიმები აღწერილია კერძების თერმული დამუშავების ინსტრუქციაში	გაცხელების ტემპერა- ტურა და პერიოდი	თერმომეტრი და საათი
ფრიტურის აპარატში კარტოფილის შეწვა	ქიმიური: ტოქსიკური ელემენტები, ტრანსფერები, აკრილამიდი	თავისუფალი ცხიმოვანი მჟავები - მაქს. 2.5%; საერთო პოლიმერული ნივთიერებები - მაქს. 24%	თავისუფალი ცხიმოვანი მჟავები, საერთო პოლიმერული ნივთიე- რებები	ზეთის ხარისხის ტეს- ტირი
გაგრილება	ბიოლოგიური: პათოგენური მიკრო- ორგანიზმების ზრდა	მინ +60°C-იდან +10°C-ამდე გაგრილება არა უმეტეს 2 საათის განმავლობაში და მაღივარში შენახვა მაქს. 4°C-ზე.	გაგრილების ტემპერა- ტურა და დრო	თერმომეტრი და საათი

2 კერ, გაცხელების პერიოდში	მზარეული	გაცხელების პროცესის გახანგრძლივება; პროდუქტის გადაყრა; ჰერსონალის ტრენინგი	სამზარეულოს ეტალონი თერმომეტრის დაკალიბრება-დამოწმება გარე ლაბორატორიაში წელიწადში ერთხელ (უზრუნველყოფს უგნებლობის მენეჯერი); სამზარეულოს სამუშაო თერმომეტრის შედარება ეტალონთან თვეში ერთხელ და სამუშაო თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმება ყინულინი/მდუღარე წყლით თვეში ორჯერ მზარეულის მიერ; ჩანაწერების გადახედვა 2 კვირაში ერთხელ უგნებლობის მენეჯერის მიერ;	კერძის მომზადებისას, გაცხელებისას, ცხლად და ცივად შენახვისას გაცემისას ტემპერატურის კონტროლის უურნალი, შეუსაბამობების აღრიცხვის უურნალი, თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმების ჩანაწერი, ეტალონი თერმომეტრის დაკალიბრება-დამოწმების საბუთი, მზა კერძის ლაბორატორიული გამოცდის ოქმი.
ცვლის დასაწყისში	მზარეული	ზეთის გამოცვლა, ტრენინგი, ზეთის სახეობის შეცვლა	ზეთის ხარისხის ტესტერის სიზუსტის გადამოწმება ტექნიკური პასპოსტის შესაბამისად უგნებლობის მენეჯერის მიერ; ზეთის კონტროლის შურნალის გადახედვა 2 კვირაში ერთხელ უგნებლობის მენეჯერის მიერ.	ზეთის კონტროლის უურნალი, ზეთის ხარისხის ტესტერის სიზუსტის გადამოწმების უურნალი.
საათში ერთხელ	მზარეული	გაცხელება მინ. 74 °C 15 წმ.-ის განმავლობაში და დაუყოვნებლივ გაგრილება სხვა მეთოდით (ერთხელ მხოლოდ), წინააღმდეგ შემთხვევაში კერძის გადაყრა	სამზარეულოს ეტალონი თერმომეტრის დაკალიბრება-დამოწმება გარე ლაბორატორიაში წელიწადში ერთხელ (უზრუნველყოფს უგნებლობის მენეჯერი); სამზარეულოს სამუშაო თერმომეტრის შედარება ეტალონთან თვეში ერთხელ და სამუშაო თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმება ყინულინი/მდუღარე წყლით თვეში ორჯერ მზარეულის მიერ; გაგრილების შურნალის გადახედვა 2 კვირაში ერთხელ უგნებლობის მენეჯერის მიერ; მზა კერძების მიკრობიოლოგიური შემოწმება გარე ლაბორატორიაში დამტკიცებული ლაბორატორიული ანალიზების გეგმის მიხედვით - უზრუნველყოფს უგნებლობის მენეჯერი.	კერძის გაგრილების უურნალი; შეუსაბამობების აღრიცხვის უურნალი, თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმების ჩანაწერი, ეტალონი თერმომეტრის დაკალიბრება-დამოწმების საბუთი, მზა კერძის ლაბორატორიული გამოცდის ოქმი.

კერძების ცივად გაცემა	ბიოლოგიური: პათოგენური მიკრო- ორგანიზმების ზრდა	მაქს. 4°C	ტემპერატურა	თერმომეტრი
კერძების ცხლად გაცემა	ბიოლოგიური: პათოგენური მიკრო- ორგანიზმების ზრდა	მინ. 63°C	ტემპერატურა	თერმომეტრი

სურსათის უფნებლობის
მენეჯერი:

თარიღი:

დირექტორი: _____

ତାରିଖ: _____

შენიშვნები

**გისუბნებთ
კანმითევობას**



სურსათის
ეროვნული
სააგენტო



Implemented by

giz Deutsche Gesellschaft
für Internationale
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH