



**სურსათის უვნებლობის
სახელმძღვანელო**

**საზოგადოებრივი კვების
ობიექტებისთვის**

ავტორები:

ეკატერინე ქიმერიძე
თამარ ლაბარტყავა

რედაქტორი:

თამარ გაბელაია

ფოტო:

GIZ
ეკატერინე ქიმერიძე:
გვ. 27, 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

პასუხისმგებელი: მარინა ავალიშვილი-დე ბური

© GIZ

თბილისი, 2019

„სურსათის უვნებლობის სახელმძღვანელო საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისთვის“ მომზადდა სურსათის ეროვნული სააგენტოსა და „კერძო სექტორის განვითარება და პროფესიული განათლება სამხრეთ 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 უზრუნველსაყოფად 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 განმახორციელებელ პარტნიორებს შორის თანამშრომლობისა და ქსელური კავშირების ხელშეწყობა.

როგორც მდგრადი განვითარების უზრუნველყოფისკენ მიმართული საერთაშორისო თანამშრომლობის და საერთაშორისო საგანმანათლებლო საქმიანობის სფეროებში მთელი მსოფლიოს მასშტაბით მომუშავე მომსახურების მიმწოდებელი, გერმანიის საერთაშორისო თანამშრომლობის საზოგადოება (GIZ), თავის პარტნიორებთან ერთად, მუშაობს ეფექტიანი გზების 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 საჯარო თუ კერძო სექტორში მომსახურების მიმღებთა რიგს სფეროთა ფართო სპექტრში, მათ შორის ეკონომიკურ განვითარებასა და სამუშაო ადგილების შექმნის წახალისებაში, ენერჯეტიკასა და გარემოს დაცვაში, ასევე მშვიდობისა და უსაფრთხოების უზრუნველყოფაში.

„სურსათის უვნებლობის სახელმძღვანელო საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისთვის“ მიზნად ისახავს, ხელი შეუწყოს სურსათის უვნებლობის სტანდარტების დანერგვას საზოგადოებრივი კვების ობიექტებში, მომხმარებლისთვის მიწოდებული კერძების ხარისხის ამაღლებას და კომპანიების ბიზნესმოდელის გაუმჯობესებას.

ტერმინები	5	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. მსხვერვალი 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. ჯვარდინი დაბინძურების მართვა	48
4.1. მიმდებარე ტერიტორია	23	6.2. ალერგენების მართვა	49
4.2. საწარმოო შენობა	24	6.3. პროდუქტის გაღობა	50
4.3. იატაკი	24	6.4. ხორცის/თევზის დამუშავება	51
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	27	6.8. კერძების გაციება	53
4.8. გასახდელელები 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. კანალიზაცია	31	6.14. პროდუქტის ვაკუუმშეფუთვა	55
4.14. გასარეცხი ნიჟარები	31	6.15. ადგილზე მიწოდების მომსახურება, კერძების ტრანსპორტირება, სერვირება	55
4.15. საწყობები და სათავსები	32	7. პერსონალის სწავლება	59
5. საწარმოო გარემოს ჰიგიენის ნორმებთან დაკავშირებული მოთხოვნები — წინასწარი აუცილებელი პროგრამები	33	8. განხორციელებული ქმედებების მონიტორინგი და ჩანაწერების წარმოება, მიკვლევალობა	59
5.1. პირადი ჰიგიენისა და ქცევის წესები	33	9. განხორციელებული ქმედებების ეფექტურობის გადამოწმება	60
5.2. რეცხვა-დებინფექცია	37	10. საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების, HACCP-ის სისტემის მიმოხილვა	61
5.3. წყლის კონტროლი	40	11. საქართველოში მოქმედი სურსათის უვნებლობის ძირითადი საკანონმდებლო მოთხოვნები	65
5.4. მავნებლების კონტროლი	40		

დანართი N1 – სამზარეულოს დღიური	67
დანართი N2 – რეცხვა-დებინფექციის განრიგი	68
დანართი N3 – რეცხვა-დებინფექციის ჟურნალი	69
დანართი N4 – ტუალეტებისა და გასახდელების დასუფთავების ჟურნალი	69
დანართი N5 – სანჰიგიენური საშუალებების გახარჯვის ჟურნალი	69
დანართი N6 – წყლის ფილტრების გამოცვლის ჟურნალი	70
დანართი N7 – მანებლების ინსპექტირების ჟურნალი	70
დანართი N8 – ტემპერატურის კონტროლის ფორმა	70
დანართი N9 – მომწოდებლების სია	71
დანართი N10 – მსხვრევადი ინვენტარის რეესტრი	71
დანართი N11 – მსხვრევადი ინვენტარის გატეხის აღრიცხვის ჟურნალი	71
დანართი N12 – დანადგარების ტექნიკური მომსახურების გეგმა	72
დანართი N13 – დანადგარების ტექნიკური მომსახურების ჟურნალი	72
დანართი N14 – გაბომვის საშუალებების სიზუსტის ვადამოწმების გეგმა	73
დანართი N15 – გაბომვის საშუალებების შედარების ჟურნალი	73
დანართი N16 – გაღობის ჟურნალი	73
დანართი N17 – კერძის მომზადებისას, გაცხელებისას, ცხლად შენახვისას ტემპერატურის კონტროლის ჟურნალი	74
დანართი N18 – კერძის გაგრილებისას ტემპერატურის კონტროლის ჟურნალი	74
დანართი N19 – ფრიტურის ზეთის კონტროლის ჟურნალი	74
დანართი N20 – სტუმართა ჯანმრთელობის მდგომარეობის დეკლარაციის ფორმა	75
დანართი N21 – HACCP-ის გეგმა	76
დანართი N22 – სამზარეულოს აღჭურვილობა	77
დანართი N23 – საფრთხის ანალიზი	78
დანართი N24 – HACCP-ის გეგმა (ნიმუში)	84





აერობული ბაქტერიები

ბაქტერიები, რომლებიც მხოლოდ ჟანგბადის პირობებში მრავლდებიან.

ანაერობული ბაქტერიები

ბაქტერიები, რომლებიც მხოლოდ უჟანგბადობის პირობებში მრავლდებიან.

აქტიური წყალი

პროდუქტში ის თავისუფალი წყალი, რომელიც არ არის პროდუქტთან ბმულ ფორმაში, მაჩვენებელი განისაზღვრება 0-იდან 1-ამდე 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 წერტილი

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 უვნებელ პროდუქტად.

მიკვლევადობა

სურსათის/ცხოველის საკვების, მასში გამოსაყენებლად განკუთვნილი ნებისმიერი ნივთიერების, სურსათთან/ცხოველის საკვებთან დაკავშირებული ტარისა და შესაფუთი მასალის, ცხოველის, მცენარის, ცხოველური და მცენარეული პროდუქტების, ვეტერინარული 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.

პათოგენური ორგანიზმები

ადამიანის ჯანმრთელობისთვის საშიში, დაავადების გამომწვევი ორგანიზმები (ბაქტერიები, ვირუსები, პარაზიტები, სოკოები).

რისკი

საფრთხის წარმოშობის ალბათობისა და საფრთხის შედეგად მიღებული ზიანის სიმწვავის ერთობლივი შეფასება. სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული რისკი - ადამიანის ჯანმრთელობაზე, ცხოველის ჯანმრთელობაზე, მცენარის სიჯანსაღეზე საფრთხის ზემოქმედებისას მისი გავლენის ალბათობა და სიმძიმე.

სასურსათო ალერგენი

სურსათში არსებული ნივთიერება, რომლის გამოც ადამიანის იმუნური სისტემა გამოყოფს ქიმიურ ნივთიერებებს და ჰისტამინებს, რათა დაიცავს სხეული. შედეგად ვითარდება ალერგიული რეაქცია. სასურსათო ალერგენები, როგორც წესი წარმოადგენენ სურსათში ბუნებრივად არსებულ ცილებს, რომლებიც ადამიანის იმუნური სისტემის მხრიდან დამცავ რეაქციას იწვევენ.

საფრთხის შემსვლილი ტემპერატურული დიაპაზონი

ბაქტერიების სწრაფი გამრავლებისთვის ოპტიმალური ტემპერატურა 4°C-იდან 60°C-ამდე.

სურსათი

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

სურსათის უვნებლობა

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

სურსათის უვნებლობასთან 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 მიაყენოს ადამიანის, ცხოველის ჯანმრთელობას ან/და სიცოცხლეს, მცენარის სიჯანსაღეს.

სურსათის ხარისხი

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

ფაკულტატიური ანაერობული ბაქტერია

ბაქტერიები, რომლებსაც გამრავლება შეუძლიათ როგორც ჟანგბადიან, ასევე უჟანგბადო გარემოში.

წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა

სასურსათო საწარმოს ინფრასტრუქტურასთან დაკავშირებული მოთხოვნები.

წინასწარი აუცილებელი პროგრამები, ჰიგიენის სანიმუშო პრაქტიკა

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

HACCP-ის სისტემა

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

1. შესავალი – სურსათის უვნებლობის მნიშვნელობა სასურსათო ჯაჭვში

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 დაეხმარებოდა.

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 ჭარბი 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, გადაამუშავა ან სავაჭრო-სადისტრიბუციო ქსელში გასაყიდად გაიტანა. ეს ვალდებულება კანონმდებლობით განისაზღვრება. სახელმწიფო კი, თავის მხრივ, ახორციელებს ბიზნესოპერატორების (ფერმერების, მწარმოებლების, გადამამუშავე-

ბლების, დისტრიბუტორების, რეალიზატორებისა და ა.შ.) ინსპექტირებას, ზედამხედველობას და ბაზრის მონიტორინგს მოსახლეობის ჯანმრთელობის დაცვის უზრუნველსაყოფად.

სხვა სასურსათო წარმოებების მსგავსად საზოგადოებრივი კვების სექტორის პროცესები სურსათის უვნებლობისა და ჰიგიენის მოთხოვნების მკაცრი დაცვით იმართება. რაც არ უნდა გემრიელი კერძი შესთავაზოს რესტორანმა ან კაფემ მომხმარებელს, თუ ის სათანადო პირობებში საკანონმდებლო მოთხოვნების დაცვით არ არის მომზადებული და შენახული, მან შეიძლება, დიდი ზიანი მიაყენოს მომხმარებლის ჯანმრთელობას და, ზოგიერთ შემთხვევაში, მის სიცოცხლესაც საფრთხე შეუქმნას. სურსათით გამოწვეული ადამიანის მოწამელის 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, სასადილოები 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 (საფრთხის) წარმოშობის ალბათობისა და ამ პრობლემით გამოწვეული ზიანის სიმწვავის შეფასებას. რისკების შეფასების შედეგად ხდება შესაბამისი საკონტროლო ზომების დაწესება. სხვადასხვა სასურსათო ობიექტს შეიძლება, განსხვავებული საკონტროლო მექანიზმების დაწესე-

ბის საჭიროება ჰქონდეს, განსხვავებული რისკების არსებობის გათვალისწინებით. ცალკეული საზღვების ობიექტის რისკების შეფასებისას განსახილველი საკითხები მოიცავს, მაგალითად, ისეთ ფაქტორებს, როგორებიცაა: ობიექტის სიდიდე, მენიუს ასორტიმენტი, მომხმარებლების რაოდენობა და კატეგორია, მომწოდებლების საიმედოობა, მიღებული ნედლეულის სახეობები და საიმედოობა, 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.



2. სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საფრთხეები

სურსათის უვნებლობის მართვა გულისხმობს სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული ყველა პოტენციური საფრთხის დადგენას და შესაბამისი ქმედებების დაწესებით მათ პრევენციას, აღმოფხვრას ან მისაღებ დონემდე 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 მდგომარეობა, 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 მოიცავს 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 მნიშვნელობა 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 საფრთხედ 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 საზღვრების ობიექტისთვის აგრეთვე მნიშვნელოვანია გაფუჭების ბაქტერიების კონტროლიც. გაფუჭების ბაქტერიების ფუნქციონირების გამო უარესდება სურსათის ხარისხობრივი პარამეტრები და იცვლება მისი ორგანო-ლეპტიკური თვისებები, რაც შესაძინევი 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 ერთუჯრედიანი ვეგეტატიური ფორმის მიკროორგანიზმები, რომლებიც ხელსაყრელ პირობებში საკმაოდ სწრაფად მრავლდებიან. გამრავლებისთვის ბაქტერიებს შემდეგი 6 პირობა ესაჭიროებათ:

- **საკვები** (ცილებით ან ნახშირწყლებით მდიდარი);
- **სუსტმჟავიანი გარემო** – პათოგენების გამრავლებისთვის საუკეთესო გარემოა pH 4.6 – 7;
- **შესაბამისი ტემპერატურა** – სწრაფი გამრავლებისთვის ოპტიმალური ტემპერატურაა 4°C-დან 63°C-მდე¹ (ე.წ. საფრთხის შემცველი ტემპერატურული დიაპაზონი), თუმცა ზოგიერთ ბაქტერიას მაცივრის პირობებში, 0-4°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 იმ რაოდენობას, რომელიც დაავადების გამომწვევი მიზეზი ხდება;

• **ჟანგბადთან** დაკავშირებული განსხვავებული პირობები – ზოგი ბაქტერია მხოლოდ ჟანგბადის პირობებში მრავლდება (აერობული ბაქტერიები), ზოგი – მხოლოდ უჟანგბადობის პირობებში (ანაერობული ბაქტერიები), ხოლო ზოგი მათგანისთვის ხელსაყრელი პირობა როგორც ჟანგბადიანი, ასევე უჟანგბადო გარემოა (ფაკულტატიური ანაერობული ბაქტერიები);

• **ტენიანობა** – ბაქტერიების გამრავლების პირობად განიხილება აქტიური წყლის მაჩვენებელი და არა პროდუქტში წყლის პროცენტული შემცველობა. აქტიური წყალი არის ის თავისუფალი წყალი, რომელიც არ არის პროდუქტთან ბმულ ფორმაში. აქტიური წყლის მაჩვენებელი იზომება 0-იდან 1-ამდე დიაპაზონში. დაავადების გამომწვევი ბაქტერიების გამრავლებისთვის აუცილებელია, რომ აქტიური წყლის მაჩვენებელი A_w 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, რძეს და რძის პროდუქტებს, ყველს, ძეხვეულის სხვადასხვა სახეობას, დაკონსერვებულ ბოსტნეულს, დამარილებულ ხორცს და ა.შ. 0,6-დან 0,85-მდე აქტიური წყლის მაჩვენებელი დამახასიათებელია ხილის ჩირისთვის, ფქვილისთვის, ბურღულეულისთვის, კაკლოვანი პროდუქტებისთვის, დამარილებული თევზისთვის, ჯემებისთვის, ხოლო 0,6-ზე ნაკლები მაჩვენებელი 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). სპოროვანი ფორმაში ბაქტერია არ მრავლდება, თუმცა შეუძლია, ხანგრძლივი პერიოდის განმავლობაში შეინარჩუნოს სიცოცხლე. ხელსაყრელი პირობების

დადგომისთანავე ბაქტერია აქტიურდება, უბრუნდება ვეგეტატიურ მდგომარეობას და აგრძელებს გამრავლებას.

პოტენციურად საფრთხისშემცველი პროდუქტების კატეგორიას განეკუთვნება ის სურსათი, რომელიც მდიდარია ცილებით ან ნახშირწყლებით და მისი pH არის 4,6-ზე მეტი და, ამავდროულად, აქტიური წყლის მაჩვენებელი აჭარბებს 0,85-ს. ამ კატეგორიის სურსათის მაგალითებია: წითელი ხორცი, ფრინველის ხორცი, კვერცხი, თევზი და კიბოსნაირები, რძის პროდუქტები, 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 მომხმარებლის ინფიცირების მიზეზი შეიძლება გახდეს. ვირუსის გადატანისა და სურსათის დაბინძურებისთვის მაინცდამაინც პოტენციურად საფრთხისშემცველი პროდუქტი არ არის აუცილებელი.

პარაზიტები მიკროსკოპული არსებებია და მათ გამრავლებისთვის ცოცხალი ორგანიზმი – მასპინძელი ესაჭიროება.

სოკოები (მათ შორის ობი და საფუარი) ზომით ბაქტერიებზე დიდია. შაქარ- და სახამებელშემცველი ნივთიერებები კარგი გარემოა მათი განვითარებისთვის. ბაქტერიებთან შედარებით ობსა და საფუარს შეუძლიათ, გაუძლონ შედარებით უფრო ექსტრემალურ პირობებს (მომატებული მუავიანობის სურსათი ან დაბალი აქტიური წყლის მქონე სურსათი). ობისა და საფუარის უმეტესობა გაფუჭებადი ორგანიზმებია, თუმცა ზოგიერთი სახეობა წარმოქმნის ტოქსიკურ ნივთიერებას, რომელსაც მიკოტოქსინებს უწოდებენ (იხ. ნაწილი 2.2 - ქიმიური საფრთხეები).

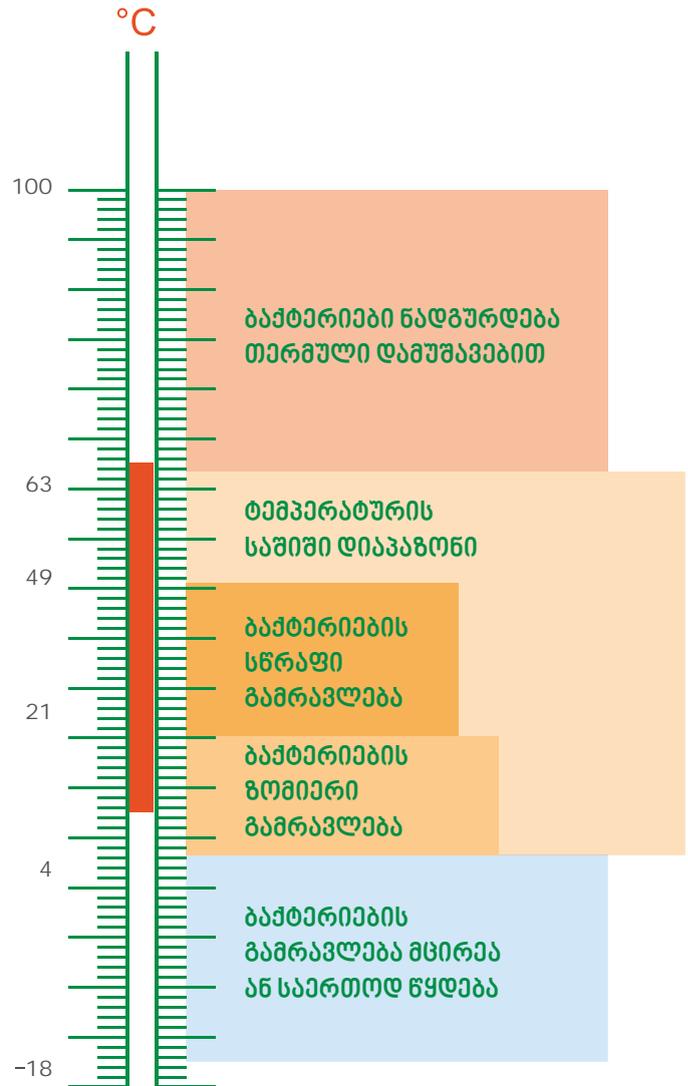
საზკვების სექტორისთვის ყველაზე მნიშვნელოვან საფრთხედ ბიოლოგიური საფრთხეები განიხილება, ვინაიდან სურსათით გამოწვეული ადამიანის მოწამვლის ფაქტების უდიდესი წილი სწორედ ამ საფრთხეებით არის გამოწვეული. ამიტომ ბიოლოგიური საფრთხეების კონტროლი საზკვების ნებისმიერი ობიექტისთვის ძირითადი სამიზნეა. ქვევით, **N1** ცხრილში განხილულია საზკვების სექტორისთვის დამახას-

იათებელი ის ძირითადი ბიოლოგიური საფრთხეები, რითაც ყველაზე ხშირად არის გამოწვეული ადამიანის მოწამვლა².

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 რეჟიმების დაცვა ყველა ეტაპზე, მათ შორის: პროდუქტის მიღებისას, შენახვისას, თერმულად დამუშავებისას, გაღობისას, გაგრილებისას, გაცემისას და ა.შ.;
- ტემპერატურის საშიშ ზონაში პროდუქტის დაყოვნების პერიოდის კონტროლი;
- მომწოდებლებისა და ნედლეულის კონტროლი;
- სასმელი წყლის გამოყენება;
- საწარმოო ინვენტარის სწორი რეცხვა-დეზინფექცია;
- საწარმოო პროცესების სწორი დაგეგმვა (პროდუქტის შემადგენლობის, ტენიანობისა და სხვა ფაქტორების გათვალისწინებით);
- ეტიკეტზე მომზადების ინსტრუქციის მითითება (ნახევარფაბრიკატი პროდუქტის წარმოების შემთხვევაში);
- პერსონალის ტრენინგი.



ცხრილი №1 – ძირითადი ბიოლოგიური საფრთხეები

ორგანიზმის დასახელება (* სპორის წარმომქმნელი ბაქტერია)		დაავადების ზოგადი დასახელება	საკვების მიღებიდან სიმპტომების გამოვლენის ვადა	სიმპტომები	ხანგრძლივობა	ძირითადი წყარო (პროდუქტი)
ბაცილუს ცერეუსი*	Bacillus cereus	ბაცილუს ცერეუსით გამოწვეული სასურსათო მოწამვლა	10-16 საათი	სპაზმური ტკივილი მუცლის არეში, წყლიანი ფაღარათი, გულისრევის შეგრძნება.	24-48 საათი	სხვადასხვა სახის ხორცი, ჩაშუშული, ბულიონზე დამზადებული სოუსები, ვანილის სოუსი, რძე.
კამპილობაქტე- რია	Campylobacter jejuni	კამპილობაქტე- რიოზი	2-5 დღე	ფაღარათი (შეიძლება სისხ- ლიანი), სპაზმური ტკივილი, ცხელება, პირღებინება.	2-10 დღე	ნედლი და თერმულად ბოლომდე მოუმზადებელი ფრინველის ხორცი, არაპასტერიზებული რძე, დაბინძურებული წყალი.
კლოსტრიდიუმ ბოტულინუმი*	Clostridium botulinum	ბოტულიზმი	12-72 საათი	პირღებინება, ფაღარათი, მხედველობის დაბინდვა ან გაორება, ყლაპვის გართულე- ბა, კუნთების მოღუნება; აგრეთვე შესაძლებელია, გამ- ოწვივის სუნთქვის გართულე- ბა და ლეტალური შედეგი.	ცვალებადი	წესების დარღვევით კონსერვირებული სურ- სათი, განსაკუთრებით სახლის პირობებში კონ- სერვირებული ბოსტნეული, ფერმენტირებული თევზი, ფოლგაში გამომცხვარი კარტოფილი.
კლოსტრიდიუმ პერფინგენსი*	Clostridium perfringens	პერფინგენსით გამოწვეული სასურსათო მოწამვლა	8-16 საათი	ინტენსიური სპაზმური ტკივი- ლები მუცლის არეში, წყლიანი ფაღარათი.	ჩვეულებრივ, 24 საათი	სხვადასხვა სახის ხორცი, მათ შორის ფრინველის ხორცი, ბულიონით მომზა- დებული სოუსები, გამომ- შრალი სურსათი ან წინასწარ მომზადებული კერძები, ტემპერატურსთან ან/და დროსთან დაკავში- რებული მოთხონების დარღვევით მომზადებული ან/და შენახული პროდუქტი (კერძი).
შიგა ტოქსინის წარმომქმნელი ნაწლავის ჩხირი	Shiga toxinpro- ducing Escherichia coli	ნაწლავის ჩხირით გამოწვეული ინფექცია (ე.წ. "მოგზაურთა დიარეის" გამომწვევი მიზეზი)	1-3 დღე	წყლიანი ფაღარათი, სპაზმუ- რი ტკივილები მუცლის 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 ვადა	სიმპტომები	ხანგრძლივობა	ძირითადი წყარო (პროდუქტი)
ენტეროჰემორაგიული ნაწლავის ჩხირი O157:H7	E. coli O157:H7	ჰემორაგიული კოლიტი ან ნაწლავის ჩხირის O157:H7 შტამის ინფექცია	1-8 დღე	ძლიერი (ხშირად სისხლიანი) ფალარათი, ტკივილი მუცლის არეში და პირღებინება. ჩვეულებრივ, არ ხასიათდება ცხელებით, შესაძლებელია, ზომიერი სიცხის აწევა. უფრო ხშირია 4 წლამდე ასაკის 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 (მაგ., ღივი, მორჩი), აგრეთვე დაბინძურებული წყალი.
ლისტერია მონოციტო- გენები	Listeria mono- cytogenes	ლისტერიოზი	9-48 საათი კუჭნაწლავის სიმპტომების- თვის, 2-6 კვირა ინვაზიური დაა- ვადებისთვის	ცხელება, კუნთების ტკივილი, გულსრევის შეგრძნება და ფალარათი. ფეხმძიმე ქალებს შეიძლება აღენიშნებოდეს მსუბუქი ფორმის გრიპის მსგავსი სიმპტომები, აგრეთვე ინფექციამ შეიძლება გამოიწვიოს ნადრევი მშობიარობა ან მუცლის მოშლა. ხანდაზმულ ან იმუნიტეტდაქვეითებულ მოსახლეობაში შეიძლება გამოიწვიოს ბაქტერიემია ან მენინგიტი.	ცვალებადი	არაპასტერიზებული რძე, არაპასტერიზებული რძის- გან დამზადებული რძილი სახეობის ყველი, საკვებ- ად მზა ძეხვეული და სხვა პროდუქტი.
სალმონელა	Salmonella	სალმონელოზი	6-48 საათი	ფალარათი, ცხელება, სპაზმური ტკივილი მუცლის არეში, პირღებინება.	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 მუცლის არეში, ცხელება, ფალარათი. 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 (* სპორის წარმომქმნელი ბაქტერია)		დაავადების ზოგადი დასახელება	საკვების მიღებიდან სიმპტომების გამოვლენის ვადა	სიმპტომები	ხანგრძლივობა	ძირითადი წყარო (პროდუქტი)
ოქროსფერი სტაფილოკოკი	Staphylococcus aureus	სტაფილოკოკური წარმოშობის საკვებისმიერი მოწამვლა	1-6 საათი	უეცარი ძლიერი გულისრევის შეგრძნება და პირღებინება, სპაზმი მუცლის არეში. ასევე შესაძლებელია აღინიშნებოდეს ფაღარათი და ცხელება.	24-48 საათი	ტემპერატურული რეჟიმის გარეშე შენახული ხორცეული, კარტოფილიანი და კვერცხიანი სალათები, კრემიანი ნამცხვრები.
ვიბრიო პარაჰემო- ლიტიკუსი	Vibrio para- haemolyticus	ვიბრიო პარაჰემო- ლიტიკუსით გამოწვეული ინფექცია	4-96 საათი	ფაღარათი (ზოგჯერ სისხლდენით), სპაზმური ტკივილი მუცლის არეში, გულისრევის შეგრძნება, პირღებინება, ცხელება.	2-5 დღე	თერმულად ბოლომდე მოუმზადებელი ან უმი ზღვის პროდუქტი, მაგალითად მოლუსკები, კიბოსნაირები.
ვიბრიო ვულნიფიკუსი	Vibrio vulnifi- cus	ვიბრიო ვულნიფიკუსით გამოწვეული ინფექცია	1-7 დღე	პირღებინება, ფაღარათი, ტკივილი მუცლის არეში, სისხლიანი ინფექცია, ცხელება, სისხლდენა კანიდან, ქირურგიული ჩარევით მოსაცილებელი წყლულები, შეიძლება გამოიწვიოს ლეტალური შედეგი ღვიძლის დაავადების მქონე ან დასუსტებული იმუნიტეტის ადამიანებისთვის.	2-8 დღე	თერმულად ბოლომდე მოუმზადებელი ან უმი ზღვის პროდუქტი, მაგალითად მოლუსკები (განსაკუთრებით ხამანწყები).
ჰეპატიტი A	Hepatitis A	ჰეპატიტი A	საშუალოდ 28 დღე (15-50 დღე)	ფაღარათი, მუქი ფერის შარდი, სიყვითლე და გრიპის მსგავსი სიმპტომები, როგორებიცაა: ცხელება, თავის ტკივილი, გულისრევის შეგრძნება, აგრეთვე ტკივილი მუცლის არეში.	ცვალებადი, 2 კვირიდან 3 თვემდე	ნედლი ხილი და ბოსტნეული, დაბინძურებული სასმელი წყალი, თერმულად დაუმუშავებელი კერძები და ისეთი კერძები, რომელთა სწორი გაცხელება არ მოხდა ინფიცირებული ადამიანის შეხების შემდეგ; დაბინძურებული წყლიდან მიღებული მოლუსკები, კიბოსნაირები.

ორგანიზმის დასახელება (* სპორის წარმომქმნელი ბაქტერია)		დაავადების ზოგადი დასახელება	საკვების მიღებიდან სიმპტომების გამოვლენის ვადა	სიმპტომები	ხანგრძლივობა	ძირითადი წყარო (პროდუქტი)
ნოროვირუსები	Noroviruses	სხვადასხვანაირად მოიხსენიება: ვირუსული გასტროენტერიტი, ზამთრის ფაღარათი, მწვავე არაბაქტერიული გასტროენტერიტი, საკვებისმიერი მოწამვლა და საკვებისმიერი ინფექცია.	12-48 საათი	გულისრევის შეგრძნება, პირღებინება, სპაზმური ტკივილი მუცლის არეში, ფაღარათი, ცხელება, თავის ტკივილი. ფაღარათი უფრო ხშირია ზრდასრულებში, ხოლო პირღებინება – ბავშვებში.	12-60 საათი	ნედლი ხილი და ბოსტნეული, დაბინძურებული სასმელი წყალი, თერმულად დაუმუშავებელი კერძები და ისეთი კერძები, რომელთა სწორი გაცხელება არ მოხდა ინფიცირებული ადამიანის შეხების შემდეგ; დაბინძურებული წყლიდან მიღებული მოლუსკები, კიბოსნაირები.
როტავირუსი	Rotavirus	ვირუსული გასტროენტერიტი	1-3 დღე	ფაღარათი (განსაკუთრებით ჩვილებსა და ბავშვებში), პირღებინება, სიცხის მცირეოდენი მატება.	4-8 დღე	კანალიზაცია, დაბინძურებული წყალი, სალათებისთვის გამოსაყენებელი დაბინძურებული ინგრედიენტები, უმი ზღვის პროდუქტი.
ანისაკიზი (ქაშაყის მატლი)	Anisakis spp. (herring worm)	ანისაკიდოზი ანუ ანისაკიზოზი	1 საათიდან 2 კვირამდე	ხველა, პირღებინება, ტკივილი მუცლის არეში.	ქირურგიული ჩარევა	უმი ან თერმულად ბოლომდე მოუმზადებელი ზღვის პროდუქტები, განსაკუთრებით თევზის სახეობები, რომლებიც ფსკერის დონეზე იკვებება.
ციკლოსპორა- კაეტანენსისი	Cyclospora cay- tanensis	ციკლოსპორიაზი	1-14 დღე, ჩვეულებრივ, მინიმუმ 1 კვირა	ფაღარათი (როგორც წესი, წყლიანი), უმადობა, წონაში მნიშვნელოვანი კლება, სპაზმი კუჭის არეში, ტკივილი, გულისრევის შეგრძნება, პირღებინება, დაღლილობა.	შეიძლება გაგრძელდეს და გამეორდეს კვირებისა და თვეების განმავლობაში	სხვადასხვა სახის ნედლი ხილი და ბოსტნეული (კენკრა, სალათის ფოთლოლი, რეჰანი და ა.შ.), წყალი.
კრიპტოსპო- რიდიოზი	Cryptosporid- ium	ნაწლავური კრიპტოსპო- რიდიოზი	2-10 დღე	ფაღარათი (როგორც წესი, წყლიანი), სპაზმი კუჭის არეში, კუჭის აშლილობა, მსუბუქი ცხელება.	შეიძლება გაგრძელდეს და გამეორდეს კვირებისა და თვეების განმავლობაში.	ნედლი (თერმულად დაუმუშავებელი) პროდუქტი ან კერძი, რომელიც მომზადების შემდეგ დაავადებულმა პერსონალმა დააბინძურა, აგრეთვე დაბინძურებული სასმელი წყალი.

ორგანიზმის დასახელება (* სპორის წარმოქმნილი ბაქტერია)		დაავადების ზოგადი დასახელება	საკვების მიღებიდან სიმპტომების გამოვლენის ვადა	სიმპტომები	ხანგრძლივობა	ძირითადი წყარო (პროდუქტი)
ჟიარდია ლამბლია	Giardia lamblia	ლამბლიოზი	1 კვირა	ფაღარათი, სპაზმური ტკივილი.	1 თვე	დაბინძურებული წყალი.
ტოქსოპლაზმა გონდი	Toxoplasma gondii	ტოქსოპლაზმოზი	10-13 დღე	ჯანმრთელ ბავშვებსა და მოზრდილებში დაავადება უსიმპტომოდ მიმდინარეობს. საშუალო სიმძიმის შემთხვევა – ლიმფური კვანძების შეშუპება, ცხელება, თავის ტკივილი და კუნთების ტკივილი; მწვავე შემთხვევა – თვალების დაავადება, თავის ტვინის დაზიანება.	2-4 კვირა	უმი და თერმულად ბოლომდე მოუშაადებელი წითელი ხორცი, ფეკალიებით დაბინძურებული ნედლი ხილი და ბოსტნეული.
სპირალური ტრიქინელა	Trichinella spiradis	ტრიქინელოზი	2-28 დღე	გულისრევის შეგრძნება, პირღებინება, ფაღარათი, მუცლის ტკივილი, ცხელება, ოფლიანობა თვალების ირგვლივ, კუნთების ტკივილი, მწვავე შემთხვევაში შეიძლება გამოიწვიოს სიკვდილი.		უმეტესად თერმულად ბოლომდე მოუშაადებელი ღორის ხორცი და გარეული ცხოველების ხორცი (მაგ., დათვი).

2.2. ქიმიური საფრთხეები

ქიმიურ საფრთხეებში განიხილება პროდუქტში ბუნებრივად არსებული ან პროდუქტის წარმოებისას შემთხვევით ან განზრახ დამატებული ქიმიური ნივთიერებები, რამაც შეიძლება ადამიანის ჯანმრთელობას ზიანი მიაყენოს. ბუნებრივად არსებული ქიმიური საფრთხეებია ალერგენები³ და ბიოლოგიური ორგანიზმებით წარმოქმნილი ტოქსინები, ხოლო დამატებული ქიმიური ნივთიერებები მოიცავს საკვებდანამატებს, კონსერვანტებს, სანჰიგიენურ საშუალებებს, საპოხ მასალებს, პესტიციდებს, ვეტერეპარატებს, ასევე მძიმე მეტალებს, რისი წყაროც შეიძლება იყოს როგორც სასურსათო ნედლეული, გარემო,

აგრეთვე გამოყენებული შესაფუთი მასალა და საწარმოო ინვენტარი.

ბიოლოგიური ორგანიზმებით წარმოქმნილი ტოქსინის ზოგიერთი სახეობა მოცემულია N2 ცხრილში⁴.

ცხრილი №2 – ტოქსინების ზოგიერთი სახეობა

ტოქსინის დასახელება		სიმპტომების გამოვლენის დრო	სიმპტომები	წყარო
ციგუატოქსინი	Ciguatoxin	15 წთ. – 24 სთ.	თავბრუსხვევა, ციებ-ცხელება, ფალარათი, პირღებინება.	ზღვის თევზი, მაგ.: გრუპერი, სპირენა (ბარაკუდა), წითელი ქორჭილა, (ლუციანი), ჯეკი, სკუმბრია, ზურგრქოსანი, რიფის თევზი.
სკომბროტოქსინი	Scombrotxin	1 – 30 წთ.	თავბრუსხვევა, წვის შეგრძნება პირში, სახეზე გამონაყარი ან ჭინჭრის ციება, წიწაკის გემო პირში, თავის ტკივილი, ქავილი, ცრემლდენა, სურდო.	თინუსი, ოქროსფერი მაკრელი, ლუფარი, სარდინები, სკუმბრია, ანჩოუსი, შერიოლას გვარის თევზი (ამბერჯაკკ), ლოკოკინა "ზღვის ყური".
ზღვის ბიოტოქსინები: კიბოსებრთა პარალიტიკური მომშამველი ნივთიერება, ოკადიუმის მჟავა, კიბოსებრთა ამნეზიური მომშამველი ნივთიერება, კიბოსებრთა მომშამველი ნივთიერება (ბრევეტოქსინი)	Shellfish toxins PSP, DSP, DAP, NSP	10 – 60 წთ.	ტუჩების, ენის, მკლავების, ფეხების, კისრის დაბუჟება, კუნთების კოორდინაციის დარღვევა, მწვავე შემთხვევაში – სიკვდილი.	დაბინძურებული მიდები, სამანწყები, სკალოპი.
მიკოტოქსინები	Mycotoxins		მწვავე გამოვლენა – სისხლდენა, სითხის დაგროვება; ქრონიკული გამოვლენა – სიმსივნის განვითარება დროთა განმავლობაში.	ობიანი მარცვლეული, სიმინდი, სიმინდის პროდუქტები, მიწის თხილი, პეკანი, თხილი, კაკალი, რძე.

ქიმიური საფრთხეების ეფექტური კონტროლის მიზნით აუცილებელია შემდეგი მექანიზმების დაწესება:

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

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

- სწორი რეცხვა-დებინფექცია – შესაბამისი ქიმიური საშუალების გამოყენება, დოზების დაცვა და ჩამორეცხვა;
- პროდუქტის სწორი შენახვა – ჯვარედინი დაბინძურების პრევენცია;
- ინგრედიენტებისა და საწარმოო ინვენტარის კონტროლი გამოყენებისას – ჯვარედინი 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 საფრთხედ განიხილება ნებისმიერი უცხო სხეული, რომელიც აღმოჩნდა მომხმარებლისთვის მიწოდებულ პროდუქტში (კერძში) და რომელმაც შეიძლება გამოიწვიოს მისი ჯანმრთელობის დაზიანება (მაგ.: კბილის მოტეხა, სასუნთქი გზების ჩაკეტვა, ჭრილობა და ა.შ.). ფიზიკური საფრთხით გამოწვეული მომხმარებლის დაზიანება ფიქსირდება საფრთხის შემცველი პროდუქტის მოხმარებისთანავე.

ფიზიკური საფრთხეების ეფექტური კონტროლის მიზნით აუცილებელია 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

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



3. ხუთი გასალაგების პრინციპი უვნებელი სურსათის წარმოებისთვის

სასურსათო ჯაჭვში ჰიგიენის საბაზისო ნორმების დაწესებისა და საკვებისმიერი მოშხამვებისგან თავის დაცვის მიზნით მსოფლიო ჯანდაცვის ორგანიზაციამ განსაზღვრა ის 5 ძირითადი პრინციპი, რომელთა შესრულებითაც მიიღწევა უვნებელი სურსათის წარმოება⁵. ამ პრინციპების გათვალისწინება და შესრულება მნიშვნელოვანია როგორც სურსათის მწარმოებლების, მათ შორის საზოგადოებრივი კვების ობიექტების დონეზე, აგრეთვე მომხმარებლების მიერ.

პრინციპი 1 – დაიცავით 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 ალტურ ვილობას, რომლებიც სურსათის მომზადებისას გამოიყენება;
- დაიცავით სამზარეულო და სასურსათო პროდუქტები მწერებისგან, მავნებლებისა და სხვა ცხოველებისგან.

რატომ არის ამ წესების 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 გადაცემა 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 – განაცალკევით უმი პროდუქტები და საკვებად მზა კერძები:



- ყველა სხვა სურსათისგან განაცალკევით 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.

რატომ არის ამ წესების შესრულება მნიშვნელოვანი?

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

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

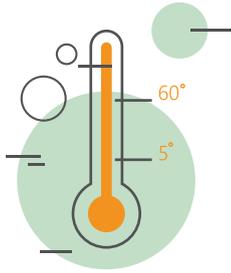


- კერძების მომზადებისას აუცილებელია პროდუქტების სწორი თერმული დამუშავება. განსაკუთრებით ეს ეხება ხორცს, მათ შორის: ფრინველის ხორცს, კვერცხსა და ზღვის პროდუქტებს;
- წვნიანი კერძების (მაგ.: სუპები და ჩაშუშულები) მომზადებისას აუცილებელია მათი მიყვანა ადუღებამდე, რათა უზრუნველყოფილ იქნეს კერძის შიგნით ტემპერატურის 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 გააცხელით უკვე მომზადებული კერძები.

რატომ არის ამ წესების შესრულება მნიშვნელოვანი?

სათანადო თერმული დამუშავება კლავს თითქმის ყველა სახის საშიშ მიკროორგანიზმს. კვლევებმა აჩვენა, რომ სურსათის მომზადებისას 70°C ტემპერატურაზე მისი თერმული დამუშავება უზრუნველყოფს მომზადებული კერძის უვნებლობას. თერმული დამუშავების თვალსაზრისით, განსაკუთრებულ ყურადღებას შემდეგი პროდუქტები მოითხოვს: გატარებული ხორცი, შესაწავად გამზადებული ხორცის რულეტები, ხორცის დიდი ნაჭრები და მთლიანი ფრინველი.

პრინციპი 4 – შეინახეთ სურსათი უვნებელი ტემპერატურის პირობებში:

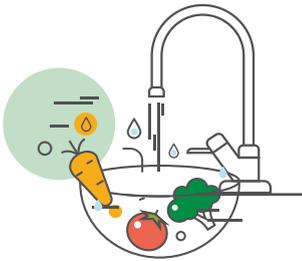


- უკვე მომზადებული კერძები არ დატოვოთ 2 საათზე მეტ ხანს ოთახის ტემპერატურაზე;
- მომზადებული და მალეფუჭებადი კერძები სწრაფადვე შეინახეთ მაცივარში (სასურველია 5°C-ზე ნაკლებ ტემპერატურაზე);
- სუფრაზე მიტანამდე (ან კერძების გაცემამდე) მომზადებული ცხელი კერძი შეინახეთ ცხელ მდგომარეობაში (60°C-ზე მაღალ ტემპერატურაზე);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

რატომ არის ამ წესების შესრულება მნიშვნელოვანი?

ოთახის ტემპერატურაზე სურსათის შენახვისას მიკროორგანიზმები მასში ძალიან სწრაფად მრავლდებიან. მიკროორგანიზმების ზრდის პროცესი საგრძნობლად ნელდება ან ჩერდება ან 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.

პრინციპი 5 – გამოიყენეთ სასმელი წყალი და უვნებელი ნედლეული:



- კერძების მომზადებისას გამოიყენეთ მხოლოდ სასმელი წყალი. სასმელი წყლის არარსებობის შემთხვევაში აუცილებელია წყლის სათანადო დამუშავება იმისათვის, რომ გამოყენებული წყალი აკმაყოფილებდეს სასმელი წყლის პარამეტრებს;
- შეარჩიეთ ახალი და ჯანსაღი 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.

რატომ არის ამ წესების შესრულება მნიშვნელოვანი?

სასურსათო ნედლეული, მათ შორის წყალი და ყინული, შესაძლოა დაბინძურებული იყოს საშიში მიკროორგანიზმებითა და ქიმიკატებით. დამიანებულ 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 სანიმუშო პრაქტიკა

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

რატომ არის მნიშვნელოვანი?

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

სამოგადოებრივი კვების ობიექტის მოწყობისას სურსათის მწარმოებელი, ნებისმიერი 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. რა საკვირველია, დიდი რესტორნის და პატარა კაფეს ინფრასტრუქტურა ერთი და იმავე მკაცრი დონის მოთხოვნებით ვერ მოეწყობა, თუმცა რისკების შეფასების საფუძველზე პატარა საზღვების ობიექტს უნდა ითვალისწინებდეს იმ საბაზისო მოთხოვნებს, რაც აუცილებელია მის მიერ მომხმარებლისთვის შეთავაზებული სასურსათო პროდუქტის (კერძების) უვნებლობის უზრუნველსაყოფად.

გადამამუშავებელი საწარმოს, მათ შორის სამზარეულოს, მოწყობისას აუცილებელია საწარმოს ინფრასტრუქტურის სწორად დაგეგმარება, 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 არ იქმნებოდეს პროდუქტის ჯვარედინი დაბინძურების და, შესაბამისად, სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საფრთხე.

ინფრასტრუქტურის დაგეგმარებისას გასათვალისწინებელია როგორც ადგილობრივი საკანონმდებლო მოთხოვნები⁶, აგრეთვე საერთაშორისო რეკომენდებული ნორმები (მაგ., "კოდექს ალიმენტარიუსის" სახელმძღვანელო მითითებები⁷).

ამ ნაწილში 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 საზღვების ობიექტის სამზარეულოში) უვნებელი სურსათის წარმოებისთვის.

4.1. მიმდებარე ტერიტორია

ზოგადად, სასურსათო საწარმოს ადგილმდებარეობის შერჩევას 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.

4.2. საწარმოო შენობა

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

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 ჩაცმა უშუალოდ საწარმოო ზონაში შესვლამდე შეძლოს. გასახდელიდან გამოსული პერსონალი პირდაპირ სამზარეულოს სივრცეში უნდა შედიოდეს, სხვა სივრცეების (მაგ.: ეზო, ადმინისტრაციული ოფისები, ა.შ.) გავლის გარეშე;
- საწარმოო პროცესების მიმართულებები არ უნდა ქმნიდეს ჯვარედინი დაბინძურების საფრთხეს – 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 საფრთხეებს;

- 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.

№1 ნახაზზე ნაჩვენებია რესტორნის სამზარეულოს სავარაუდო 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 გლუვი, მყარი, წყალგაუმტარი, შეწოვის უნარის არმქონე, არატოქსიკური მასალით მოპირკეთებული, ნაპრალებისა და ღიობების გარეშე. იატაკის ზედაპირი ადვილად უნდა ირეცხებოდეს და, საჭიროების შემთხვევაში, ექვემდებარებოდეს დეზინფექციას. ამასთან, იატაკი ტრაპისკენ დაქანებული უნდა იყოს, რათა გამოირიცხოს წყლის დაგროვების შესაძლებლობა და, შედეგად, მიკროორგანიზმების განვითარება. თვით ტრაპები კი დახურული უნდა იყოს შენობაში მავნებლების შეღწევის აღკვეთის მიზნით. იატაკისა და კედლის შეერთების ადგილი რეკომენდებულია, იყოს მომრგვალებული, ეფექტური დასუფთავების მიზნით.

არ არის მიზანშეწონილი იატაკზე კერამიკული ფილების დაგება იმის გამო, რომ დროთა განმავლობაში საწარმოო დატვირთვის შედეგად ფილები ტყდება, იბზარება და მიკროორგანიზმების დაბუდებისთვის ხელსაყრელი პირობები იქმნება. გარდა ამისა, ფილების შეერთების ადგილებიც კარგი გარემოა მიკროორგანიზმების განვითარებისთვის. ამიტომ, ფილებთან შედარებით, უმჯობესია დასხმული იატაკი (მაგ., ე.წ. „მოზაიკის“ ან ეპოქსიდის საფარიანი იატაკი).

4.4. კედლები

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

4.5. ტერი

ტერის საფარი უნდა იყოს გლუვი, არატოქსიკური, ადვილად უნდა იწმინდებოდეს და არ უნდა იძლეოდეს ჭუჭყისა და კონდენსატის დაგროვების შესაძლებლობას. ამის გათვალისწინებით, საწარმოში ტერი შეიძლება შეიღებოს რეცხვადი საღებავით, ან გაიკრას გლუვი ზედაპირიანი პლასტიკატი.

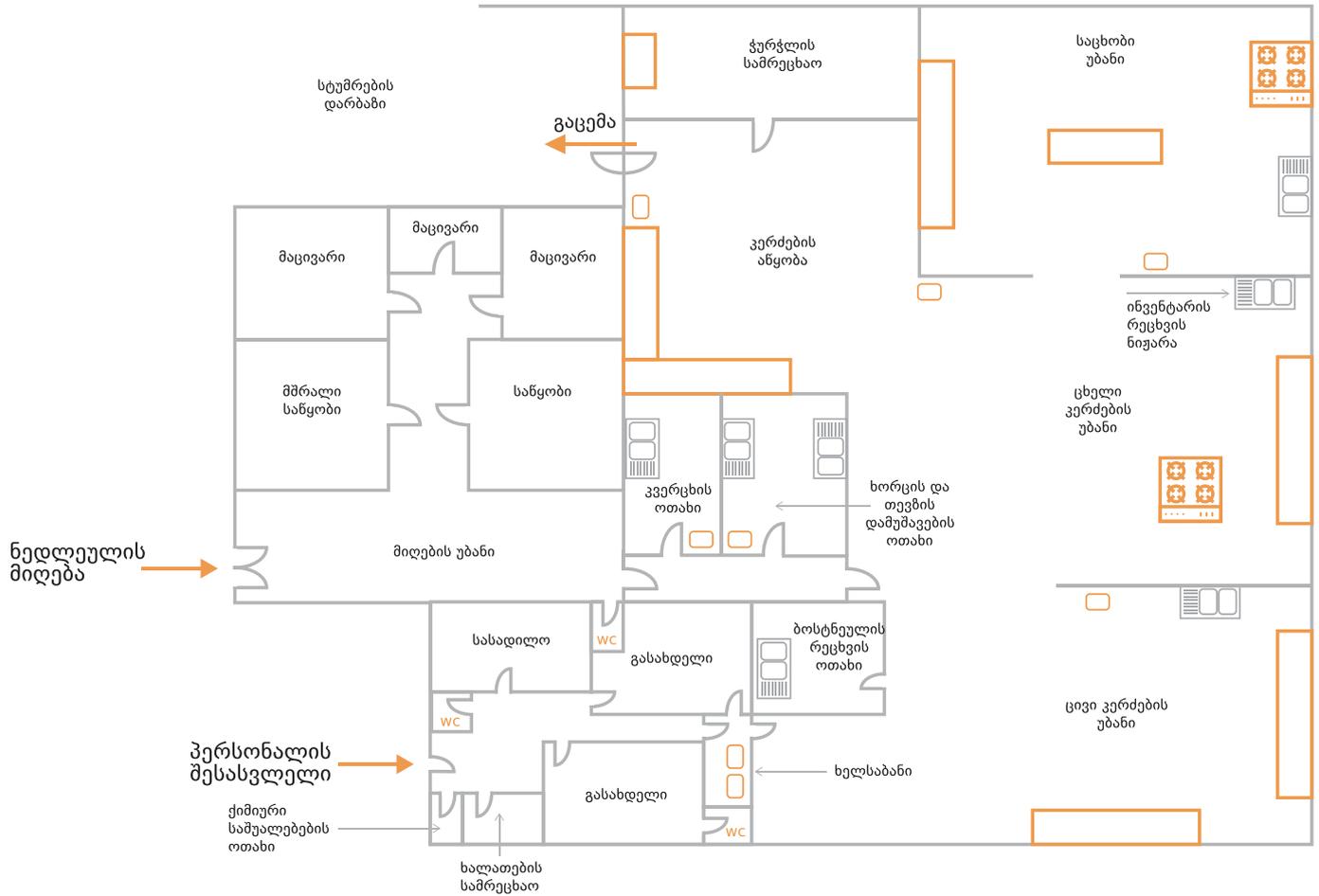
მიუხედავად იმისა, თუ კონკრეტული ბიზნესოპერატორი რა მასალით გადაწყვეტს იატაკის, კედლების და ტერის მოპირკეთებას, აუცილებელია იმის გათვალისწინება, რომ მუშაობის პროცესში ზედაპირის დაზიანების შემთხვევაში, მისი შეკეთება უნდა მოხდეს დაუყოვნებლივ. ეს იმას ნიშნავს, რომ საწარმოო და დამხმარე ზონებში არ უნდა შეიმჩნეოდეს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

4.6. კარ-ფანჯარა

კარ-ფანჯარისთვის გამოყენებული მასალა უნდა იყოს შეწოვის უნარის არმქონე, ადვილად უნდა ირეცხებოდეს და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლეოდეს დემინფექციის შესაძლებლობას. კარ-ფანჯარა მჭიდროდ უნდა იხურებოდეს, რათა მავნებლების შემოღწევა მინიმუმამდე შემცირდეს. ყველა იმ ფანჯარაზე, რომელიც იღება, აუცილებელია მწერებისგან დამცავი ბადის არსებობა. ბადეების მთლიანობა პერიოდულად უნდა შემოწმდეს. ფანჯარის გაღების შედეგად პროდუქტის დაბინძურების რისკი მინიმუმამდე უნდა იყოს შემცირებული.



ნახაზი №1 – საზოგადოების ობიექტის საზოგადოებრივ განლაგების ნიშნუში



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 ჯვარედინი დაბინძურების თავიდან აცილების მიზნით. ტუალეტის კედლები, ჭერი, იატაკი და აღჭურვილობა უნდა ექვემდებარებოდეს რეცხვა-დებინაფექციას. ტუალეტი აუცილებლად უნდა იყოს აღჭურვილი გამწოვით და შეუფერებლად 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 სამზარეუ-

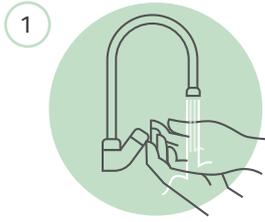
ლოს სივრცეში ხელის დასაბანად დაუშვებელია სხვა დანიშნულების ნიჟარების (მაგ., ბოსტნეულის ან ჭურჭლის გარეცხვისთვის განკუთვნილი ნიჟარების) გამოყენება.

ხელსაბანები მუდმივად უნდა მარაგდებოდეს გამდინარე ცივი და ცხელი წყლით, თხევადი უსუნო საპნით, ხელის დეზინფექტანტით (კონკრეტული სამუშაო უბნისა და პროდუქტის სპეციფიკის გათვალისწინებით), ერთჯერადი ქაღალდის ხელსახოცით და სანაგვე ურნით. ერთჯერადი ქაღალდის ნაცვლად, შესაძლებელია ისეთი ელექტროსაშრობის გამოყენება, რომელიც უზრუნველყოფს ხელის ეფექტურ და სრულყოფილ გაშრობას წყლის შხეფების გავრცელების გარეშე. თვალსაჩინოებისთვის ხელსაბანებთან მიზანშეწონილია ხელის დაბანის წესის გამოკვრა.

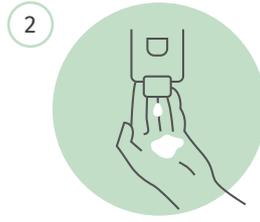


ხელსაბანი საამქროში, "რედისონ ბლუ ივერიას" სამზარეულო, თბილისი

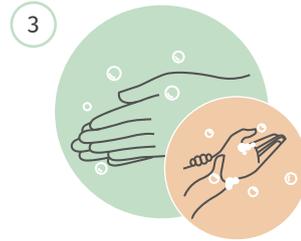
ხელის დაბანის წესი



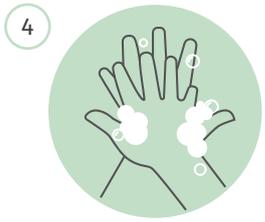
დაისველეთ ხელები ცხელი გამდინარე წყლით



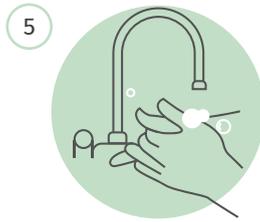
დაისხით თხევადი საპონი



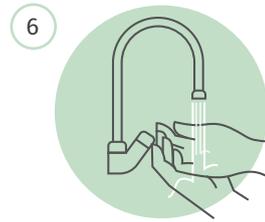
ერთი ხელის გულით კარგად დაიბანეთ მეორე ხელის ზედაპირი, მჯეხები და თითები მთელ სიგრძეზე, გაიმეორეთ იგივე მეორე ხელისთვის



გადაავარდინეთ თითები და კარგად დაიბანეთ თითებს შორის ადგილები



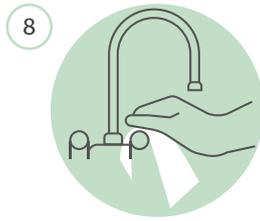
კარგად დაიბანეთ ადგილი ცერა თითების ირგვლივ და თითების ბალიშები გაუსვით ხელის გულებს



ჩამოიბანეთ საპონი გამდინარე წყლით



გაიმშრალეთ ხელები ქაღალდის ერთჯერადი ხელსახოცით



ამ ხელსახოცით დაკეტეთ ონკანი და შემდეგ გადაადგეთ ხელსახოცი ურნაში



ჩაიტარეთ ხელების დეზინფექცია

4.8. გასახდელი და სასადილო

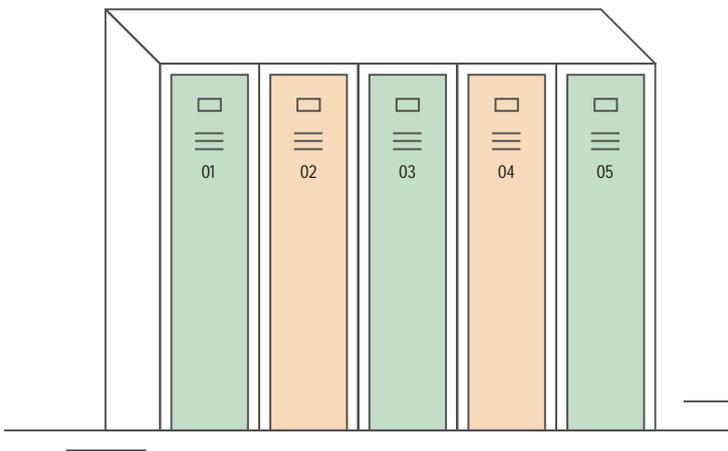
საწარმოო ზონაში შესასვლელთან მოწყობილი უნდა იყოს გასახდელი სივრცე (ოთახი) პერსონალისთვის.

საუკეთესო შემთხვევაში გასახდელი ალტურვილი უნდა იყოს ორგანოფილებიანი კარადებით სანიტარიული და ქურჩის ტანსაცმლისა და ფეხსაცმლის განცალკევებულად შენახვისთვის. ტანსაცმლის კარადების თავი სასურველია, დახრილი იყოს, რათა: გამოირიცხოს კარადის თავზე სხვადასხვა ნივთის დალაგება და შემცირდეს მტვრის დაგროვება.

საწარმოს შესასვლელში ასევე გასათვალისწინებელია ადგილი (ან კარადა) სტუმრებისა და ადმინისტრაციის წარმომადგენლებისთვის განკუთვნილი სანიტარიული ტანსაცმლისთვის.

იმ ფაქტის გათვალისწინებით, რომ საწარმოო უბნებზე პერსონალს ეკრძალება საჭმლის ჭამა და სასმელის დალევა, აუცილებელია ადგილის გამოყოფა, სადაც თანამშრომლებს ექნებათ საშუალება, წაიხემსონ და დაისვენონ. სამზარეულოს სივრცეში დაუშვებელია საჭმლის ჭამა, სასმელის ან წამლის დალევა. მზარეულის მიერ კერძის დეგუსტაციის წესი განხილულია 6.12 ნაწილში - მომზადების პროცესში კერძის დეგუსტაცია.

გამოსაცვლელი კარადები



4.9. ვენტილაცია

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

სავენტილაციო მილების გასასვლელები დაფარული უნდა იყოს ბადეებით.

4.10. განათება

განათება უნდა იყოს საკმარისი საწარმოო პროცესების ეფექტურად განხორციელებისთვის. ყველა ნათურა თუ სხვა გასანათებელი მოწყობილობა დაცული უნდა იყოს არამსხვრევადი (მაგ., პლასტმასის) გარსაცმით, რათა გატეხის შემთხვევაში პროდუქტში მინის ნამსხვრევები არ მოხვდეს. ასევე აუცილებელია იმის გათვალისწინება, რომ განათებამ ფერი არ შეუცვალოს პროდუქტს და დაბრკოლებები არ შეუქმნას თანამშრომლებს თავიანთი მოვალეობების კარგად შესრულებისას.

4.11. პროდუქტთან შეხებაში მყოფი ზედაპირები

პროდუქტთან შეხებაში მყოფი ყველა ზედაპირი, მათ შორის: სამუშაო მაგიდები, დანადგარები, ხელსაწყოები, საჭრელი დაფები და სხვა ინვენტარი უნდა იყოს გლუვი, კოროზიისადმი მდგრადი, არათოქსიკური და კვების მრეწველობაში გამოსაყენებლად ნებადართული მასალისგან დამზადებული. პროდუქტთან შეხებაში მყოფი ზედაპირები უნდა ექვემდებარებოდეს რეცხვასა და დეზინფექციას. ამ მოთხოვნების გათვალისწინებით, ზოგადად სასურსათო საწარმოში არ არის მიზანშეწონილი ხის ინვენტარის გამოყენება, თუმცა სარესტორნო სექტორისთვის დაშვებულია რამდენიმე გამონაკლისი, მაგ.: ცომის გასაბრტყელებელი, ცხელი პურფუნ-თუშეულის დასალაგებელი თაროები, ხის ჩოგნები და ა.შ. ხის საჭრელი დაფების გამოყენება 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 – თევზებისთვის და ა.შ.). ხის დაფებისა და ჭურჭლის გამოყენება შესაძლებელია მხოლოდ კერძების სერვირებისთვის, თუმცა აუცილებელია გამოიყენებული ხის ინვენტარის სისუფთავისა და მდგომარეობის კონტროლი.

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



სასტუმრო "ბესტ უესტერნ სიტი სენტერ" რესტორნის სამზარეულო, თბილისი

ბიზნესოპერატორს უნდა ჰქონდეს იმის დასტური, რომ პროდუქტთან შეხებაში მყოფი ყველა ზედაპირი (ინვენტარი, ჯამ-ჭურჭელი, 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.).

დანადგარები კედლიდან და იატაკიდან გარკვეული დაშორებით უნდა დამონტაჟდეს, რათა შესაძლებელი იყოს ეფექტური რეცხვა/დასუფთავება და ტექნიკური სამუშაოების ჩატარება. ზოგადი ინფორმაციისთვის სახელმძღვანელოში მოცემულია სამზარეულოს აღჭურვილობის სავარაუდო ჩამონათვალი (იხ. დანართი N22 – სამზარეულოს აღჭურვილობა). კონკრეტული ობიექტისთვის საჭირო დანადგარებისა და ინვენტარის ჩამონათვალი და მათი რაოდენობები დამოკიდებულია ობიექტის ტიპზე, სიდიდესა და კერძების ასორტიმენტზე.

სამზარეულოს დანადგარების შერჩევისას, მენიუს ასორტიმენტის გარდა, აუცილებელია შემდეგი ტექნიკური საკითხების გათვალისწინება:

- რა მასალისგან არის დამზადებული;

4.12. წყალმომარაგება

სამზარეულოში მიმდინარე პროცესებისთვის ნებადართულია მხოლოდ სასმელი წყლის გამოყენება, კერძოდ:

- პროდუქტის გასარეცხად;
- კერძების მოსამზადებლად;
- ყინულის დასამზადებლად;
- ტურჭლისა და საწარმოო ინვენტარის გასარეცხად;
- ხელის დასაბანად;
- სამზარეულოს ინტერიერის (იატაკი, ჭერი, კედლები, კარ-ფანჯარა და ა.შ.) გასარეცხად.

არასასმელი წყლის გამოყენება შესაძლებელია მხოლოდ: 1) ხანძარსაწინააღმდეგო მიზნებისთვის და 2) დანადგარების გარედან გაგრილებისთვის (როდესაც წყალს უშუალო შეხება არ აქვს პროდუქტთან ან პროდუქტთან შეხებაში მყოფ ზედაპირთან). ამ შემთხვევაში არასასმელი წყლის მიღგაცვანილობა უნდა იყოს სრულად განცალკევებული სასმელი წყლის მიღგაცვანილობისაგან და მიზანშეწონილია, არასასმელი წყლის მიღები განსხვავებული ფერით იყოს იდენტიფიცირებული.

საწარმოო პროცესების უწყვეტი წყალმომარაგების მიზნით შესაძლებელია, საწარმოში არსებობდეს წყლის შემგროვებელი რეზერვუარი, რომლის ჰიგიენური 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 (ნ.3 ნაწილი - წყლის კონტროლი).

4.13. კანალიზაცია

შენობის საკანალიზაციო სისტემა უნდა იყოს შენარჩუნებული გამართულ მდგომარეობაში და არ უნდა იყოს პროდუქტის, საწარმოო შენობისა და გარემოს დაბინძურების რისკის შემცველი.

4.14. გასარეცხი ნიჟარები

სამზარეულოს სივრცეში, შესაბამის სამუშაო ზონებში აუცილებელია სხვადასხვა დანიშნულების გასარეცხი ნიჟარების მოწყობა: ტურჭლისთვის, სამუშაო ინვენტარისთვის, ბოსტნეულისთვის, კვერცხისთვის, ხორცისთვის, თევზისთვის და ა.შ. იმ შემთხვევაში, თუ სხვადასხვა კატეგორიის პროდუქტისთვის შეუძლებელია განცალკევებული ნიჟარის მოწყობა, რეცხვის პროცესი გამიჯნული უნდა იყოს დროში და ნიჟარის რეცხვა-დემინფექციის რეჟიმი უნდა უზრუნველყოფდეს პროდუქტის დაბინძურების რისკის პრევენციას. თუმცა დროში გამიჯვნის წესი შეიძლება მხოლოდ პატარა სამზარეულოსთვის იყოს ადეკვატური არჩევანი, დიდი და დატვირთული რესტორნის შემთხვევაში ეს წესი ძნელად შესრულებადია. როგორც ადრე იყო აღნიშნული, პროდუქტებისა და ინვენტარისთვის განკუთვნილი ნიჟარები და ხელსაბანები უნდა იყოს გამიჯნული.



ნედლეულის რეცხვის ნიჟარა, "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 სადებიინფექციო საშუალებები, ტექნოლოგიურ პროცესში გამოსაყენებელი ქიმიკატები და ა.შ.) უნდა ინახებოდეს სასურსათო პროდუქტისა და შესაფუთი მასალისგან განცალკევებულად ჩაკეტილ ოთახში ან კარადაში.



მიზანი: შექმნილი საწარმოო ინფრასტრუქტურის შენარჩუნება სათანადო ჰიგიენურ მდგომარეობაში.

რატომ არის მნიშვნელოვანი?

წინასწარი აუცილებელი პროგრამების დაცვა უზრუნველყოფს საწარმოო გარემოს შენარჩუნებას ჰიგიენურ პირობებში და, შესაბამისად, წარმოების პროცესში გარემო პირობებიდან პროდუქტის ბიოლოგიური, ქიმიური და ფიზიკური საფრთხეებით დაბინძურების რისკის მინიმუმამდე 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 უწოდებენ 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, ჯანმრთელობის კონტროლი, მავნებლების კონტროლი, დასაწყობების წესები, საწარმოო და დამხმარე უბნების, აგრეთვე დანადგარებისა და ინვენტარის რეცხვა-დეზინფექცია, გამომავის საშუალებების დაკალიბრება-დამოწმება და ტექნიკური მომსახურება, ნედლეულის კონტროლი, წყლის კონტროლი და ა.შ. ეს წესები, ანუ წინასწარი აუცილებელი პროგრამები, საწარმოში დოკუმენტირებული სახით უნდა არსებობდეს.

ქვემოთ ჩამოთვლილია ის ძირითადი წინასწარი აუცილებელი პროგრამები, რომლებიც ნებისმიერ სასურსათო საწარმოში, მათ შორის საზოგადოებრივი კვების ობიექტში, უნდა იყოს შემუშავებული. ამ ინსტრუქციების შესრულების დასტურად საწარმოში აუცილებელია შიდა ჩანაწერების (ჟურნალების)

წარმოება. წინამდებარე სახელმძღვანელოს დანართებში ნიმუშად წარმოდგენილია ზოგიერთი ჟურნალის შაბლონები, რაც საბაკების ობიექტში შეიძლება გამოიყენოს. თუმცა, აღსანიშნავია, რომ კონკრეტული ობიექტის საჭიროებებიდან და პროცესებიდან გამომდინარე შესაძლებელია, საჭირო იყოს წარმოდგენილი შაბლონების მოდიფიცირება.

5.1. პირადი ჰიგიენისა და ქცევის წესები

მიზანი: პირადი ჰიგიენისა და ქცევის წესების დაცვით კერძობის დაბინძურების ალბათობის მინიმუმამდე დაყვანა. პირადი ჰიგიენისა და ქცევის წესების დაცვა სავალდებულოა როგორც თანამშრომლებისთვის, აგრეთვე სამზარეულოში შემსვლელი ყველა პირისთვის, მათ შორის: მენეჯერებისთვის, სტუმრებისთვის და ა.შ.

რატომ არის მნიშვნელოვანი?

თანამშრომლები, ისევე როგორც საწარმოო 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 ჩაცმულობა

სამზარეულოში მუშაობისას აუცილებელია:

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

ჯანმრთელობის მდგომარეობის კონტროლი

ბიზნესკოპერატორი ვალდებულია, საწარმოო პროცესებში დაასაქმოს მხოლოდ ის პერსონალი, რომელსაც არ გააჩნია ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული ისეთი პრობლემა, რაც, სურსათის უვნებლობის თვალსაზრისით, საფრთხისშემცვე-

ლია. პერსონალის ჯანმრთელობის კონტროლის წესი, ზოგადად, მოიცავს პირის სამედიცინო შემოწმებას სამსახურში აყვანამდე და შემდეგ გარკვეული პერიოდულით, აგრეთვე ყოველდღიურად მისი ჯანმრთელობის მდგომარეობის კონტროლსა და აღრიცხვას შესაბამისი პასუხისმგებელი მენეჯერის მიერ (იხ. დანართი N1 – სამზარეულოს დღიური). დაავადებული პერსონალი ჩამოშორებული უნდა იყოს საწარმოო პროცესს სრულ გამოჯანმრთელებამდე. კონკრეტული პრობლემის სერიოზულობიდან გამომდინარე, შესაძლებელია, საჭირო იყოს გამოჯანმრთელების შესახებ სამედიცინო საბუთის წარმოდგენა.

გარდა ამისა, სამზარეულო აღჭურვილი უნდა იყოს პირველადი სამედიცინო დახმარების ყუთით და დაწესებული უნდა იყოს პერსონალის დაზიანების შემთხვევაში განსახორციელებელი ქმედებები. როგორც წესი, საზღვების ობიექტში ხშირია ხელის გაჭრის და დამწვრობის 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;
- როგორ უნდა მოექცნენ იმ პროდუქტს, რომელთანაც მუშაობდა შესაბამისი თანამშრომელი ინციდენტის დროს;
- როგორ უნდა დამუშავდეს სამუშაო ადგილი და საწარმოო ინვენტარი;
- რა შემთხვევაში შეიძლება, რომ თანამშრომელი დაუბრუნდეს სამუშაო პროცესს და ა.შ.

აკრძალულია სამზარეულოში მუშაობა შემდეგი დაავადებების, სიმპტომების შემთხვევაში:

- ეპიდემიური ჰეპატიტი,
- მაღალი ტემპერატურა,
- პირღებინება,
- ვირუსული დაავადებები,
- ჭრილობები, ჩირქოვანა და სხვა დერმატოლოგიური პრობლემები ხელებზე,
- ფრჩხილების სოკოვანი დაავადებები,
- ცხვირ-ხახის ინფექციები,
- ყელის ტკივილი,
- 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 საფრთხისშემცველია 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 საფრთხისშემცველი არ არის სურსათის უვნებლობისთვის (იხ. დანართი N20 – სტუმრების მიერ ჯანმრთელობის მდგომარეობის დეკლარაციის ფორმა / Visitors' Health Declaration Log / Журнал декларации состояния здоровья посетителей).

ხელების მდგომარეობა

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

დაუშვებელია:

- ჭუჭყიანი ხელები;
- გრძელი ან/და ხელოვნური ფრჩხილები;
- ფრჩხილის ლაქი, უფერული ლაქის ჩათვლით;
- ხელებზე ჭრილობები (ჰიგიენური პლასტიკისა და ერთჯერადი ხელთათმანის გარეშე).

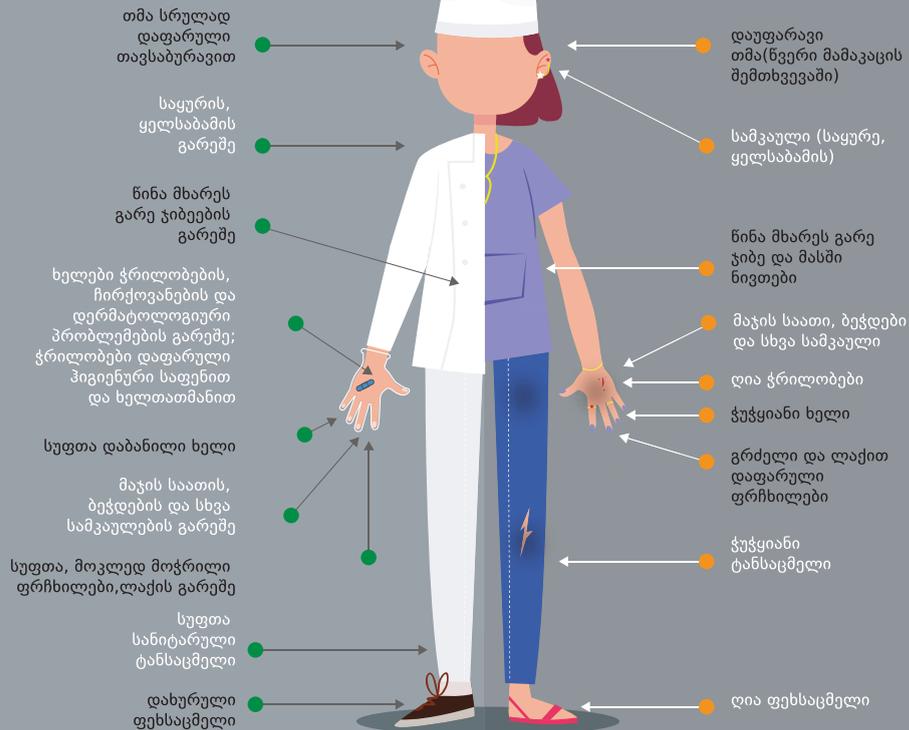
სამზარეულოში პერსონალის ჩაცმულობა



სწორია



არასწორია



ერთჯერადი ხელთათმანის გამოყენების წესები:

- 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 ჰიგიენური მდგომარეობა.
- ერთჯერადი ხელთათმანის გამოცვლა აუცილებელია:
 - დაზიანების, გახევის, დაბინძურების შემთხვევაში;
 - ახალ კერძთან მუშაობის დაწყებისას;
 - ახალი ქმედების დაწყებისას;
 - გარკვეული პერიოდულობით (სულ მცირე, ყოველ 4 საათში უწყვეტი პროცესის დროს), მიუხედავად ხელთათმანის დაუზიანებლობისა;
- ხელთათმანის ყოველ ჩაცმამდე, გამოცვლამდე აუცილებელია ხელების დაბანა;
- ხელთათმანის მასალა არ უნდა ქმნიდეს საფრთხეს პროდუქტის დაბინძურების თვალსაზრისით. ლატექსის ხელთათმანის გამოყენების შემთხვევაში გასათვალისწინებელია, რომ ზოგიერთ ადამიანს (თანამშრომელს) შეიძლება ლატექსზე ჰქონდეს ალერგია;
- 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 პროდუქტებთან მუშაობის შემდეგ;
 - ხელთათმანის ჩაცმის, გამოცვლის წინ;
 - უმი ხორცის, ფრინველის, თევზის, კვერცხის და გაურეცხავ ხილ-ბოსტნეულთან შეხების შემდეგ;
 - ერთნაირი უწყვეტი სამუშაო პროცესისას 2 საათში ერთხელ;
 - ნებისმიერ დროს, როდესაც ხელით პროდუქტის დაბინძურების რისკი არსებობს;
- ტუალეტიდან გამოსვლის შემდეგ;
- საკვების ან/და წამლის მიღების შემდეგ;
- ტელეფონთან, ჩამრთველებთან, კარის სახელურებსა და სხვა ნივთებთან შეხების შემდეგ;
- სიგარეტის მოწევის შემდეგ;
- დახველება-დაცემინების შემდეგ;
- ჭუჭყიან ნივთებთან შეხების შემდეგ.



სამზარეულო, რესტორანი „თავადური“, ბათუმი

სამზარეულოში მოქმედი სხვა წესები

სამზარეულოში პერსონალის, მათ შორის ადმინისტრაციის წარმომადგენლების, აგრეთვე სტუმრების ქცევა არ უნდა ქმნიდეს საფრთხეს პროდუქტის (კერძების) შესაძლო დაბინძურების თვალსაზრისით.

სამზარეულოს სამუშაო სივრცეში აკრძალულია:

- სანიტარული ტანსაცმლისა და ქუდის გარეშე შესვლა;
- ხელის დაბანის გარეშე შესვლა;
- საღეჭი რეზინის ღეჭვა;
- საჭმლის ჭამა, გარდა მზარეულის მიერ კერძის დეგუსტაციისა (იხ. ნ. 6.13. 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;
- ქინძისთავებით, ნემსებით სანიტარული ტანსაცმლის შეკვრა;
- სანიტარულ ტანსაცმელზე ღილებისა და წინა მხარეს ჯიბეების არსებობა;
- წამლის მიღება;
- სახეზე, ცხვირზე, თმაზე ხელის მოკიდება (ამ შემთხვევაში აუცილებელია ხელის დაბანა);
- დახველება და დაცემინება პროდუქტის თავზე ან ახლოს;
- მაკიაჟისა და სუნამოს ჭარბად გამოყენება;
- წვერ-ულვაშის შემთხვევაში პირბადის გარეშე მუშაობა (პირბადე სრულად უნდა ფარავდეს წვერ-ულვაშს);
- ტუალეტში სანიტარული ტანსაცმლით შესვლა.

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

5.2. რეცხვა-დებინფექცია

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

რატომ არის მნიშვნელოვანი?

არასათანადო რეცხვა-დებინფექციამ შეიძლება გამოიწვიოს პროდუქტის (კერძების):

- მიკრობიოლოგიური დაბინძურება, ვინაიდან ეფექტური რეცხვა-დებინფექციის ქმედებების უგულვებელყოფით ხელსაყრელი პირობები იქმნება პათოგენური მიკროორგანიზმების გავრცელებისთვის;
- ქიმიური დაბინძურება, რაც შეიძლება გამოიწვიოს სანჰიგიენური საშუალების ნარჩენმა ან ალერგენის კვალით ჯვარედინმა დაბინძურებამ;
- ფიზიკური დაბინძურება (მაგ., დასასუფთავებელი ინვენტარის ნაწილაკებით).

რეცხვა-დებინფექციის ქმედებების დაგეგმა-შესრულებისას გათვალისწინებულია შემდეგი საკითხები:

- სამზარეულოში რეცხვა-დებინფექციისას გამოიყენება საწარმოო დანიშნულების (და არა საყოფაცხოვრებო დანიშნულების) სანჰიგიენური საშუალებები, რომელთა გამოყენება ნებადართულია კვების მრეწველობის სექტორისთვის;
- სანჰიგიენური საშუალებების გამოყენებისას დაცული უნდა იყოს თანმხლებ ანოტაციაში მითითებული გამოყენების ინსტრუქცია და უსაფრთხოების წესები;
- საბკვების ობიექტში წინასწარ უნდა იყოს შემუშავებული რეცხვა-დებინფექციის განრიგი (იხ. დანართი N2 – რეცხვა-დებინფექციის განრიგი);
- რეცხვა-დებინფექციის განრიგში გასათვალისწინებელია სამზარეულოსა და სტუმრების დარბაზის ყველა ნაწილი და აღჭურვილობა (თითოეულ სივრცეში: კედელი, იატაკი, ჭერი, თაროები, კარადები, სავნტილაციო სისტემა, ფილტრები,

- ბადეები, ფანჯრები, კარები, ღუმელი, მაცივარი, მაგიდები, სამუშაო ინვენტარი, სანიტარული კვანძები, ნიჟარები, წყლის შემგროვებელი ავზი, ყინულის აპარატები, სლასერი, 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, ნიჟარა, ონკანი, კარის სახელო, 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;
 - რეცხვა-დეზინფექციის ქმედებების შესრულება უნდა აღირიცხოს (იხ. დანართი **N1** – სამზარეულოს დღიური, დანართი **N3** – რეცხვა-დეზინფექციის ჟურნალი, დანართი **N4** – ტუალეტებისა და გასახდელების დასუფთავების ჟურნალი);
 - დეზინფექცია არის რეცხვის შემდგომი ეტაპი და არა რეცხვის შემცველი ეტაპი. დეზინფექცია ეფექტურია მხოლოდ გარეცხილ ზედაპირზე;
 - სანჰიგიენური საშუალებების შენახვა აუცილებელია თავდაპირველ კონტეინერში სრულ გახარჯვამდე, პროდუქტისგან და შესაფუთი მასალისგან განცალკევებულად, ცალკე სათავსში/კარადაში. თავდაპირველი კონტეინერიდან სანჰიგიენური საშუალების სხვა ჭურჭელში გადატანის შემთხვევაში აუცილებელია ახალი ჭურჭლის მარკირება თავდაპირველი ეტიკეტის მიხედვით;
 - სამზარეულომ უნდა აწარმოოს სანჰიგიენური საშუალებების აღრიცხვა (იხ. დანართი **N5** – სანჰიგიენური საშუალებების გახარჯვის ჟურნალი);

- 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 გამოყენებამდე სურსათის ნარჩენების მოცილება წყლის ჭავლით;
 - ეტაპი 2. რეცხვა – სანჰიგიენური საშუალებების წასმა, გახეხვა საჭიროების შემთხვევაში;
 - ეტაპი 3. გავლება – სანჰიგიენური საშუალებების მოშორება სასმელი წყლით;
 - ეტაპი 4. დეზინფექცია:
- მაღალი ტემპერატურით (მინიმუმ, 77°C-იან წყალში ინვენტარის სრულად მოთავსებით მინიმუმ 30 წამით) ან
- ქიმიური საშუალების გამოყენებით;
 - ეტაპი 5. გაშრობა – ჭურჭელი შრება ცხაურებზე სრულ გაშრობამდე. ტილოს გამოყენების შემთხვევაში აუცილებელია ტილოს ხშირი ცვლა (შეცვლის სიხშირე უნდა იყოს ადეკვატურად დაწესებული და დაწესებული სიხშირე უნდა იყოს ობიექტურად დასაბუთებული, ანუ ვალიდირებული). სველი ინვენტარის ან/და ჭურჭლის ერთმანეთში ჩალაგება დაუშვებელია;
 - ხელით რეცხვისას აუცილებელია სახეი ღრუბლის შეცვლის სიხშირის ადეკვატური დაწესება (მინიმუმ, დღეში ერთხელ).

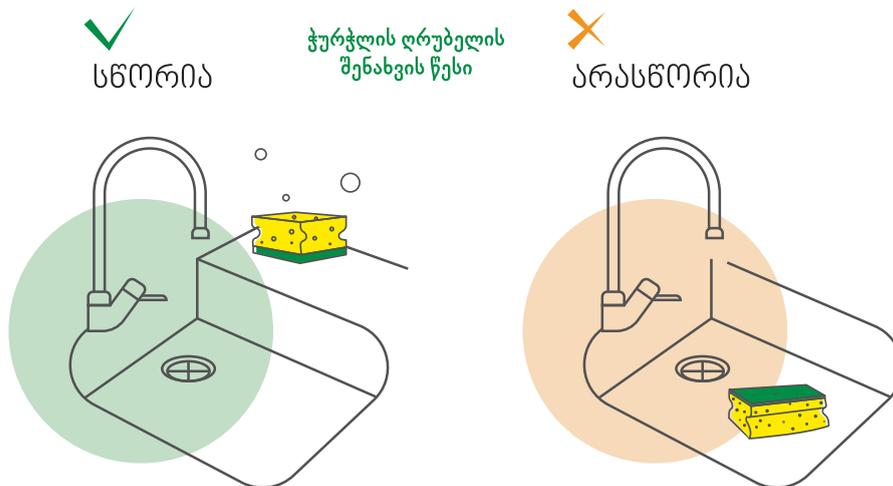
გასაწმენდი ტილოების გამოყენება

- სამუშაო ზედაპირების გასაწმენდად მიზანშეწონილია ქაღალდის ერთჯერადი სამზარეულოს ხელსახოცის გამოყენება;

- ნაჭრის ტილოების გამოყენება ჯვარედინი დაბინძურების საფრთხის შემცველია და, შესაბამისად, აუცილებელია ისეთი 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 (უმჯობესია 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 დაწესება:
 - გასათვალისწინებელი საკითხები: კონკრეტულად რომელი ქმედებებისთვის ხდება ტილოს გამოყენება (ჭიქის გასაპირებლად, ზედაპირების გასაწმენდად, ინვენტარის გასაშრობად, ა.შ.), სად და როგორ ხდება ტილოების რეცხვა და შრობა, რომელი სარეცხი საშუალება გამოიყენება, რა სიხშირით უნდა მოხდეს ტილოების რეცხვა/გამოცვლა და ა.შ.;
- ჭუჭყიანი და სუფთა ტილოებისთვის აუცილებელია ცალ-ცალკე კალათების გამოყოფა და სათანადოდ იდენტიფიცირება.

დაუშვებელია:

- რეცხვა-დებინფექციისთვის მხოლოდ წყლის გამოყენება. ეს არასაკმარისი პირობაა მიკროორგანიზმების განადგურებისთვის;
- დაუსუფთავებელ სამზარეულოში კერძის მომზადების დაწყება;
- სამზარეულოს რეცხვა-დებინფექცია კერძების მომზადების პროცესის პარალელურად;
- სამზარეულოს რეცხვა-დებინფექციისას სამზარეულოში თავლია პროდუქტის არსებობა;
- ხორცის/კვერცხის/თევზის ნიჟარის გამოყენების შემდეგ მისი დატოვება ან სხვა პროდუქტისთვის გამოყენება; ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ჭურჭლის რეცხვა სანჰიგიენური საშუალების გარეშე; რეცხვა-დებინფექციის გარეშე;
- ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში დიდი რაოდენობით ჭურჭლის ჩატვირთვა ან გარეცხილი ინვენტარის/ჭურჭლის შენახვა სველ მდგომარეობაში;
- საყოფაცხოვრებო სანჰიგიენური საშუალებების გამოყენება.
- ჭუჭყიანი ტილოების გამოყენება.
- სხვადასხვა დანიშნულებისთვის ერთი და იგივე ტილოს გამოყენება;
- ტილოების რეცხვა პროდუქტის ნიჟარებში და გაშრობა ეზოში.



5.3. წყლის კონტროლი

მიზანი: სამზარეულოში კერძების მომზადების პროცესში, აგრეთვე სამზარეულოს ინვენტარის რეცხვა-დებინფექციისთვის მხოლოდ სასმელი წყლის გამოყენება, რათა არ მოხდეს სასურსათო პროდუქტის დაბინძურება.

რატომ 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 საფრთხისშემცველია ადამიანის (მომხმარებლის) ჯანმრთელობისთვის.

წყლის კონტროლისას გასათვალისწინებელია შემდეგი საკითხები:

- წყალი გამოიყენება ნედლეულის გასარეცხად, კერძებისა და ცინულის მოსამზადებლად, სამზარეულოს ინვენტარისა და ინტერიერის გასარეცხად, აგრეთვე ხელების დასაბანად;
- სურსათის წარმოებისას (კერძების მომზადებისას) წყალი განიხილება როგორც ერთ-ერთი ინგრედიენტი, მიუხედავად იმისა, გამოიყენება თუ არა წყალი უშუალოდ საწარმოო პროცესში;
- საზღვრები თბიერებაში გამოყენებული წყალი უნდა აკმაყოფილებდეს სასმელი წყლის შესახებ საქართველოს საკანონმდებლო მოთხოვნებს⁸;
- სასმელი წყლის მოთხოვნასთან შესაბამისობის დადასტურება შეიძლება მხოლოდ ლაბორატორიული გამოცდის ოქმით. წყლის ნიმუშის აღება უნდა მოხდეს სამზარეულოს ონკანიდან. წყლის შემოწმება აუცილებელია შესაბამისი აკრედიტაციის მქონე ლაბორატორიაში. კომპანიაში უნდა ინახებოდეს ლაბორატორიული გამოცდის ოქმები. წყლის შემოწმების პერიოდულობა დამოკიდებულია წყლის მოწოდებელი ობიექტის საიმედოობასა და წყალთან დაკავშირებული რისკების შეფასებაზე, მაგ.,

საიმედო ცენტრალიზებული წყალმომარაგების სისტემიდან წყლის მიღების შემთხვევაში წყლის შემოწმება მიზანშეწონილია, განხორციელდეს, მინიმუმ, წელიწადში ერთხელ, ხოლო წყლის მოწოდების ნაკლებად საიმედო წყაროს შემთხვევაში (მაგ., საკუთარი ჭაბურღილი, 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, ბიზნეს-სოპერატორი ვალდებულია, გაატაროს შესაბამისი ზომები წყლის სათანადო დამუშავებასთან დაკავშირებით (კონკრეტული პრობლემიდან გამომდინარე, დაქლორვა, ფილტრების დაყენება, ალტერნატიული წყაროს მოძიება და ა.შ.).
- ფილტრების გამოყენების ან სხვა დამუშავების ქმედებების შემთხვევაში, მათი განხორციელება უნდა იყოს აღრიცხული (იხ. დანართი N6 – წყლის ფილტრების გამოცვლის ჟურნალი).
- წყლის შემგროვებელი რეზერვუარის პერიოდული რეცხვა-დებინფექცია უნდა იყოს გათვალისწინებული რეცხვა-დებინფექციის ქმედებებისას (იხ. 5.2 რეცხვა-დებინფექცია).

დაუშვებელია:

- სამზარეულოში კერძების მომზადებისას არასასმელი წყლის გამოყენება.

5.4. მავნებლების კონტროლი

მიზანი: მავნებლებით ინფრასტრუქტურისა და პროდუქტის დაბინძურების რისკის თავიდან აცილება.

რატომ არის მნიშვნელოვანი?

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

მავნებლებში იგულისხმება:

- ჩიტები,
- მღრღნელები,
- მფრინავი მწერები,

- მცოცავი მწერები,
- შინაური ცხოველები.

პირველ რიგში, აუცილებელია შესაბამისი ინფრასტრუქტურის უზრუნველყოფა:

- სამზარეულოს ინფრასტრუქტურა ღიობების გარეშე,
 - მწერებისგან დამცავი ბადეები ფანჯრებზე,
 - საკანალიზაციო ლუქებისა და სავანტილაციო ხვრელების დახურვა ბადეებით,
 - ტრაპების დახურვა,
 - შინაური ცხოველებისგან დაცული სამზარეულო და სტუმრების დარბაზი,
 - გარეთ გასასვლელი კარის დახურულ მდგომარეობაში შენარჩუნება. ამისათვის მიზანშეწონილია კარზე ავტომატური ჩამკეტების დაყენება;
- მაგნებლების კონტროლის მიმდინარე ქმედებები:
- მაგნებლების კონტროლის სათანადო საშუალებების განლაგება გარე პერიმეტრზე და, აგრეთვე, შენობის შიგნით (ხაფანგები, მონიტორები, მწერების ელექტროსაჭერები და ა.შ.);
 - მაგნებლების კონტროლის საშუალებების დანომრვა, იდენტიფიცირება და მითითება შენობის რუკაზე;
 - მწერების ელექტროსაჭერების განთავსება კარებსა და ფანჯრებთან ახლოს (მწერების შემოსვლის მიმართულების პერპენდიკულარულად) და არავითარ შემთხვევაში უშუალოდ სამუშაო ზედაპირებისა და თავლია პროდუქტის თავზე;
 - მაგნებლების კონტროლის ქმედებების განხორციელების პერიოდულობის დაწესება, მაგ., კვირაში ერთხელ და, საჭიროებიდან გამომდინარე, უფრო ხშირად;
 - სამზარეულოს, დამხმარე სათავსებისა და სამუშაო ინვენტარის სუფთა მდგომარეობაში შენარჩუნება;
 - ნარჩენების დროული გატანა როგორც შენობიდან, აგრეთვე მიმდებარე ტერიტორიიდან. ნარჩენების ურნების რეცხვა-დემინფექცია;
 - ბადეების სიმთვლის პერიოდული გადამოწმება;
 - სწორი დასაწყობების წესების დაცვა: პროდუქტის დასაწყობება პალეტებზე, კედლიდან 50 სანტიმეტრის დაშორებით;
 - ნედლეულის/შესაფუთი მასალის მიღებისას პროდუქტის, შეფუთვის, ტარის ვიზუალური შემოწმება და მაგნებლებით

დაბინძურების კვალის დაფიქსირებისას პროდუქტის უარყოფა;

- მაგნებლების კონტროლის კუთხით განხორციელებული ქმედებები და შედეგები უნდა აღირიცხოს (იხ. დანართი N1 – სამზარეულოს დღიური, დანართი N7 – მაგნებლების ინსპექტირების ჟურნალი);
- მაგნებლების კონტროლის მიზნით ბიზნესოპერატორმა შესაძლებელია, დაიქირავოს სპეციალიზებული ორგანიზაცია. ამ შემთხვევაშიც ბიზნესოპერატორი პასუხისმგებელია განხორციელებული ქმედებების შედეგადად.

5.5. ნარჩენების მართვა

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

რატომ არის მნიშვნელოვანი?

არასათანადო პრაქტიკა ხელს უწყობს მაგნებლების გავრცელებას და ართულებს დასუთავების ქმედებებს.

- 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:

- გატეხილი 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.

რატომ არის მნიშვნელოვანი?

დასაწყობების არასწორმა პრაქტიკამ შეიძლება გამოიწვიოს პროდუქტების ჯვარედინი 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 ჯვარედინი დაბინძურების რისკი (უმი/წედლი პროდუქტი, ნახევარფაბრიკატები, მზა კერძები, ალერგენშემცველი პროდუქტი, შესაფუთი მასალა და ა.შ.);
- ქიმიური საშუალებები ინახება ნედლეულისა და შესაფუთი მასალისგან იზოლირებულად; ჩაკეტილ კარადაში ან სათავსოში;
- ყველა შესანახ ადგილას შენარჩუნებული უნდა იყოს სისუფთავე;
- ზოგადი წესი: ყველაფერი ინახება სტელაჟებზე ან პალეტებზე იატაკიდან 15 სმ მოშორებით, კედლიდან 50 სმ-ით 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, ვარგისიანობის ვადა;

- მაცივარში ყველაფერი ინახება შეფუთულ მდგომარეობაში (მაგ.: თავდაპირველ შეფუთვაში, კონტეინერებში და ა.შ.).
- თითოეულ შეფუთულ ერთეულზე ეტიკეტი შენარჩუნებული უნდა იყოს შეფუთვის სრულ გახარჯვამდე;
- ტომრებით (შეფუთვით) პროდუქტის შენახვისას ისინი უნდა ინახებოდეს თავდახურულ მდგომარეობაში;
- სამზარეულოში პროდუქტის შეტანა უნდა მოხდეს გარეთა შეფუთვის გარეშე;
- შესაბამის პროდუქტები (მაგ.: ვადაგასული, დაზიანებული და ა.შ.) უნდა იყოს ნათლად მარკირებული, მათი დასაწყობების ადგილი უნდა იყოს სათანადოდ იდენტიფიცირებული;
- დასაწყობების ყველა სივრცეში უნდა იყოს უზრუნველყოფილი შესაბამისი ტემპერატურული რეჟიმი (მაცივარი - მაქსიმუმ, $+4^{\circ}\text{C}$, საყინულე -18°C). ტემპერატურა უნდა შემოწმდეს, მინიმუმ, დღეში ერთხელ (მაგ., ყოველ დილით სამუშაოს დაწყებამდე), შედეგები უნდა აღირიცხოს (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, $+4^{\circ}\text{C}$ -ზე, ხოლო ცხელი კერძები, მინიმუმ, $+60^{\circ}\text{C}$ -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 გასული“ პრინციპით, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც ბოლოს შემოსულ პროდუქტს უფრო ადრე გასდის ვადა, ვიდრე უფრო ადრე შემოსულ იმავე სახეობის პროდუქტს;
- ერთ მაცივარში უმი/წედლი და მზა პროდუქტის შენახვისას აუცილებელია, რომ:

- ყველა პროდუქტი ინახებოდა შეფუთული ან კონტეინერებში თავდახურულ მდგომარეობაში, მათ შორის გასაღობი პროდუქტი;
- მზა პროდუქტი ინახებოდა 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 პერიოდი და რჩენილი – გაყინვა არ არის ვარგისიანობის ვადის გახანგრძლივების 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 შერევა (მაგ., ძველი მიღებული და ახალი მიღებული ხორბლის ფქვილის შერევა ერთ ტომარაში);
- პირდაპირ იატაკზე ნედლეულის, ტომრების, ყუთების, ინვენტარისა და ა.შ. დასაწყობება.
- მომზადებული ცხელი/ცივი კერძების შენახვა ოთახის ტემპერატურაზე.

5.7. მომწოდებლებისა და ნედლეულის კონტროლი, ნედლეულის მიღება

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

რატომ არის მნიშვნელოვანი?

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

უვნებელი ნედლეულის მიღების მიზნით:

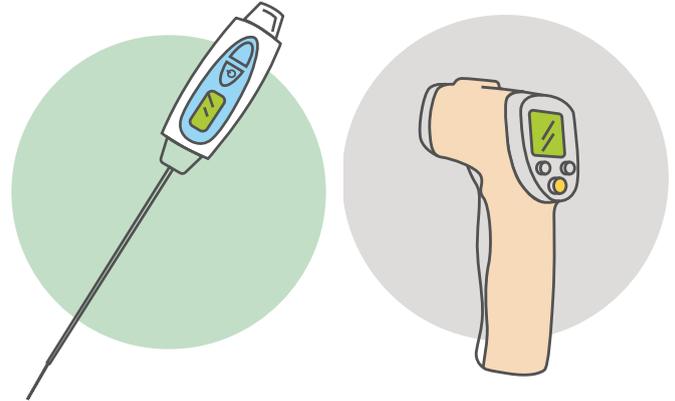
- რესტორანს უნდა ჰქონდეს შემუშავებული და მუდმივად განახლებული თავისი საიმედო მომწოდებლების სია (იხ. დანართი N9 – მომწოდებლების სია);
- მომხმარებლების წინაშე სურსათის უვნებლობაზე პასუხისმგებლობა ეკისრება საზოგადოების ობიექტს, შესაბამისად, მან უნდა იზრუნოს მხოლოდ საიმედო მომწოდებლებთან თანამშრომლობაზე;
- 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 შეესაბამება ობიექტის შესაბამის პირობებს;
- ნედლეულის მიღებისას აუცილებელია კონტროლის დაწესება და შემდეგი ფაქტორების შემოწმება: პროდუქტზე 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 დაზიანებლობა, მავნებლებით დაბინძურების კვალი და ა.შ.;
- კონკრეტული სახეობის ნედლეულის შესყიდვისას და მიღებისას აუცილებელია ადგილობრივი კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნების შესრულება (მაგ. ტრანსპორტირების და შენახვის ტემპერატურები, ვადები, ა.შ.);
- ნედლეულის მიღებაზე პასუხისმგებელი პირი ალტურვილი უნდა იყოს შესაბამისი თერმომეტრებით (ციფრული, ინფრაწითელი და ა.შ.);

- შესყიდვისას მიღებულ ნედლეულზე, შესაფუთ და დამხმარე მასალებზე ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, მოსთხოვოს მოწოდებელს 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 საწყობებში დასაბინავებლად.

ნედლეულის შესყიდვისას და მიღებისას დაუშვებელია:

- არარეგისტრირებული მომწოდებლისგან ნედლეულის შესყიდვა;
- სახლის პირობებში დამზადებული კონსერვების ან სხვა პროდუქტების შესყიდვა;
- დაზიანებული შეფუთვით პროდუქტის მიღება;
- მაგნელებით დაბინძურებული პროდუქტის მიღება;
- ვადაგასული 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 მიადგება მომხმარებლის ჯანმრთელობას.

ფიზიკური საფრთხეებით კერძების დაბინძურების პრევენციის მიზნით:

- სამზარეულოში გამოყენებული ნებისმიერი მსხვრევადი საგნის (მინის, ფაიფურის, პლასტმასის ჭურჭლის ან ინვენტარის) რეცხვისას და გამოყენების წინ უნდა შემოწმდეს მათი სიმთელე;
- ნებისმიერი მსხვრევადი საგნის გატეხის/გაბზარვის ფაქტი უნდა აღირიცხოს (იხ. დანართი N1 – სამზარეულოს დღიური, დანართი N10 – მსხვრევადი ინვენტარის რეესტრი, დანართი N11 – მსხვრევადი ინვენტარის გატეხის აღრიცხვის ჟურნალი).
- სამზარეულოში დაწესებული უნდა იყოს კერძის მომზადების პროცესში მსხვრევადი საგნის გატეხის შემთხვევაში შესას-

რულებელი 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.

რატომ არის მნიშვნელოვანი?

გაუმართავი სამზარეულოს ინვენტარი შეიძლება გახდეს სურსათის უვნებლობის დარღვევის მიზეზი.

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

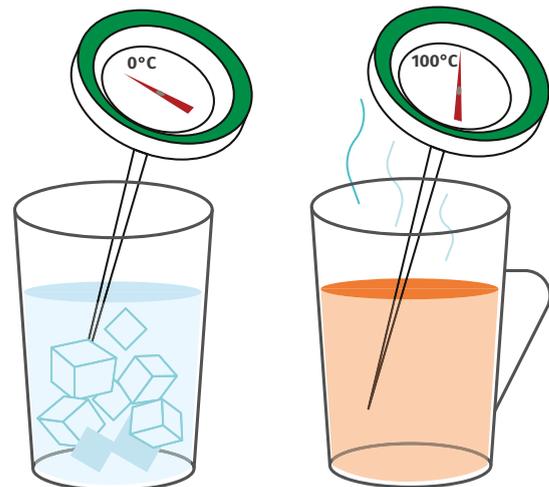
- აღჭურვილობა თავისი ტექნიკური მონაცემებით უნდა შეესაბამებოდეს მისი გამოყენების მიზანს;
- აუცილებელია ყველა დანადგარის პროფილაქტიკური ტექნიკური მომსახურების გეგმის შემუშავება (იხ. დანართი N12 – დანადგარების ტექნიკური მომსახურების გეგმა);
- პროფილაქტიკური მომსახურებისა და ავარიული შეკეთების ქმედებები უნდა იყოს აღრიცხული (იხ. დანართი N13 – დანადგარების ტექნიკური მომსახურების ჟურნალი);
- 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 როგორც გარეშე ლაბორატორიაში გაზომვის საშუალებების დაკალიბრება-დამოწმების, ასევე შიდა გადამოწმების ქმედებების დაწესებას, მაგალითად: ცინულიან და მდულარე წყალში თერმომეტრის დაკალიბრება, ეტალონი თერმომეტრით სამუშაო თერმომეტრების სიზუსტის გადამოწმება და ა.შ. სიზუსტის გადამოწმების ქმედებები უნდა იყოს აღრიცხული (იხ. დანართი N15 – გაზომვის საშუალებების შედარების ჟურნალი). გარე ლაბორატორიის მიერ გაზომვის საშუალებების დაკალიბრება-დამოწმების დასტური უნდა ინახებოდეს საწარმოში.

დაუშვებელია:

- გაუმართავი დანადგარებისა და გაზომვის საშუალებების გამოყენება;
- სარემონტო სამუშაოების განხორციელება სამუშაო პროცესის პარალელურად.

თერმომეტრის დაკალიბრება ცინულიან და მდულარე წყალში



5.10. პრეტენზიების მართვა

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

რატომ 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 (შეპირსიტყვიერი 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 პრეტენზიის შესწავლით, ობიექტურად შეფასებით და რეალური გამომწვევი მიზეზის დადგენით. თუმცა სურსათის უვნებლობის კუთხით დაფიქსირებული პრეტენზიების მართვა მათი უპირველესი მოვალეობაა.

პრეტენზიის ეფექტური მართვა გულისხმობს ყველა შემოსული პრეტენზიის დაფიქსირებას (მიუხედავად იმისა, ეთანხმება თუ არა კომპანია საჩივარს), შესწავლას, გამომწვევი მიზეზის დადგენას, მასზე დროულ რეაგირებას და შემდგომი გამეორების პრევენციის მიზნით საჭირო ეფექტური მაკორექტირებელი ქმედებების დასახვას და შესრულებას.

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

- პრეტენზიის მომწოდებელი მომხმარებლის გამოკითხვა (რომელ კერძზე აქვს ეჭვი, როდის მიირთვა, სხვა რა კერძები ჭამა საეჭვო კერძთან ან მანამდე რამდენიმე საათით ადრე, ან რამდენიმე საათის შემდეგ, რა სიმპტომებს უჩივის, რამდენი ხანი გრძელდება ჩივილები და ა.შ.);

- მომხმარებლის მიერ კერძის მიერთვის პერიოდის დადგენა;
- სხვა მომხმარებლის გამოკითხვა, ვინც მსგავსი კერძი მიირთვა;
- საეჭვო კერძის მომზადების, შენახვის, სერვირების საკითხების განხილვა (ვინ მოამზადა, პერსონალის ჯანმრთელობის მდგომარეობა, რა პირობებში, რომელი ნედლეულის გამოყენება მოხდა, ნედლეულის მახასიათებლები, როდის მომზადდა კერძი, როდის გაიცა, რამდენი ხანი დაყოვნდა, რა პირობებში დაყოვნდა, ა.შ.);
- ნიმუშის ლაბორატორიული შემოწმება (კერძის, ნედლეულის) – ჯგუფური შეკვებების შემთხვევაში მიზანშეწონილია, რესტორანმა 3-5 დღით შეინახოს პოტენციურად სახიფათო კერძების ნიმუშები;
- უფლებამოსილ ორგანოებთან (სურსათის ეროვნული სააგენტო, დაავადებათა კონტროლის ცენტრი) თანამშრომლობა;
- გამომწვევი მიზეზის დადგენის შემდეგ სათანადო მაკორექტირებელი ქმედებების განხორციელება (კერძის მომზადების რეჟიმის შეცვლა, ნედლეულის მომწოდებლის 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).

6. კერძების მომზადების წესები

მიზანი: უვნებელი კერძების მომზადება და მომხმარებლები-სთვის შეთავაზება.

რატომ არის მნიშვნელოვანი?

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

სარესტორნო სექტორისთვის ზოგიერთი პოტენციურად სახიფათო სასურსათო პროდუქტები, კერძები:

- რძე და რძის პროდუქტები;
- კვერცხი;
- კრემიანი ნამცხვრები;
- ხორცი – საქონლის, ღორის, ცხვრის;
- ფრინველის ხორცი;
- თევზი;
- ზღვის ნიჟარიანი პროდუქტები, კიბოსნაირები;
- ღუმელში შემწვარი კარტოფილი;
- თერმულად დამუშავებული მცენარეული პროდუქტი, როგორებიცაა: მოხარშული ბრინჯი, პარკოსნები და ბოსტნეული;

- ტუფუ ან სოიას სხვა ცილები;
- სინთეზური ინგრედიენტები, როგორცაა სოიას ტექსტურირებული ცილა ხორცის შემცვლელ პროდუქტებში;
- ღივები და გაღივებული თესლები;
- დაჭრილი ნესვი;
- დაჭრილი პომიდორი;
- ნივრისა და ზეთის დაუმუშავებელი ნარევი.

კერძების მომზადების პროცესის თითოეულ 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 უესტერნ სითი სენტერ"
რესტორნის სამზარეულო,
თბილისი

6.1. ჯვარედინი დაბინძურების მართვა

სამზარეულოში ჯვარედინი დაბინძურების თავიდან ასაცილებლად აუცილებელია შემდეგი წესების შესრულება:

- სხვადასხვა ტიპის პროდუქტისთვის სამზარეულოში უნდა გამოიყენებოდეს სხვადასხვა ინვენტარი, მაგალითად სხვადასხვა ფერის საჭრელი დაფები, კონტეინერები და ა.შ.;
- სამზარეულოში დადგენილი უნდა იყოს სხვადასხვა მიზნისთვის განკუთვნილი ინვენტარის გამოყენების წესები (მაგალითად, 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-დებინფექცია;
- დასაწყობების წესები უნდა გამორიცხავდეს პროდუქტის ჯვარედინი დაბინძურების რისკს (იხ. 5.6 - დასაწყობების წესები).

დაუშვებელია:

- უმი პროდუქტის შემდეგ მზა პროდუქტთან შეხება ხელების დაბანის გარეშე;
- უმი/წვდლი პროდუქტისა და მზა პროდუქტის ერთად შენახვა მაგივარში (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-დებინფექციის გარეშე.



"რედისონ ბლუ ივერიას"
სამზარეულო, თბილისი



საჭრელი დაფების გამოყენების წესი

ხილი და ბოსტნეული
უმი ფრინველი
უმი ხორცი
უმი თევზი და გლვის პროდუქტები
მზა პროდუქტი
მზა პროდუქტი

6.2. ალერგენების მართვა

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

საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი ალერგენები⁹

1. გლუტენის (წებოვანობა) 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, აკაჟუ (კაჟუ, ინდური თხილი), პეკანი ჩვეულებრივი, ბრაზილიური კაკალი, ფსტა, მაკადამია ან კინდალი (ავსტრალიური კაკალი);



9. ნიახური და ნიახურის პროდუქტები;



10. მღოვჯი და მღოვჯის პროდუქტები;



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



12. გოგირდის დიოქსიდი და სულფიტები, როცა SO₂-ის საერთო რაოდენობა აღემატება 10 მგ/კგ-ს ან 10 მლ/ლ-ს;



13. ხანჭკოლა და ხანჭკოლას პროდუქტები;



14. მოლუსკები და მოლუსკების პროდუქტები.



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 შესაბამისი 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 ჯგუფების 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 ჯვარედინი დაბინძურების პრევენციის მიზნით შემდეგი ქმედებების შესრულება:
 - სწორი დასაწყობება: ალერგენშემცველი პროდუქტი ინახება განცალკევებულად, თავდახურულ შეფუთვაში, შესაბამისი წარწერით;
 - ალერგენშემცველი პროდუქტისთვის განკუთვნილი ინვენტარი (ამოსაღები კოვზი, დანა, კონტეინერი, ჯამი, ა.შ.) არ გამოიყენება სხვა პროდუქტებისთვის სათანადო რეცხვა-დემინფექციის გარეშე;
 - არაალერგიული კერძი მზადდება მხოლოდ საგულდაგულოდ გარეცხილი ინვენტარის გამოყენებით (მათ შორის: საჭრელი დაფები, დანები, კოვზები, თერმომეტრები და ა.შ.);

- კერძის მომზადებამდე მზარეული ხელს იბანს და აღარ ეხება ალერგენშემცველ 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 ვიზუალიზაციის წესების დაუცველობა;
- წესების დარღვევით მომზადებული კერძის მიწოდება მომხმარებლისთვის.

6.3. პროდუქტის გაღობა

პროდუქტის გაღობა (ხორცი/ფრინველი/თევზი/ნახევარფაბრიკატი) ნებადართულია შემდეგი მეთოდებით:

- მიკროტალღურ ღუმელში უშუალოდ მომზადების წინ;
- მაგივარში (0 – 4°C-ის პირობებში);
- გამდინარე ცივი წყლის ქვეშ, შეფუთვის მთლიანობის დარღვევის გარეშე, არა უმეტეს 21°C-ისა, მაქსიმუმ, 4 საათის განმავლობაში^{10, 11};
- გაღობისთანავე აუცილებელია პროდუქტის გამოყენება;
- ჩანაწერის წარმოება: იხ. დანართი N16 – გაღობის ჟურნალი.

დაუშვებელია:

- პროდუქტის გაღობა ოთახის ტემპერატურაზე;
- გაღობილი პროდუქტის ხელმოწერა და გაცემა.

6.4. ხორცის/თევზის დამუშავება

ხორცის/თევზის დამუშავებისას აუცილებელია შემდეგი წესების დაცვა:

- განცალკევებული უბნების არსებობა; ან პროცესების დროში გამიჯვნა;
- დამუშავებისას ჯვარედინი დაბინძურების პრევენციის წესების შესრულება: ცალკე ინვენტარი, სწორი რეცხვა-დებინფექცია, პერსონალის ქცევის წესები;
- მიღების, შენახვის და დამუშავების ეტაპებზე სათანადო ტემპერატურული რეჟიმების დაცვა;
- ხორცის დამუშავების ქმედებები არ უნდა ქმნიდეს მიკრობიოლოგიური საფრთხეების გავრცელების რისკს.

დაუშვებელია:

- ხორცის/თევზის დამუშავების უბნის გამოყენება სხვა პროდუქტისთვის (გარდა იმ ობიექტებისა, სადაც არ არის ცალკე გამოყოფილი უბანი და პროცესები დროშია გამიჯნული. ამ შემთხვევაში მნიშვნელოვანია სწორი რეცხვა-დებინფექცია);
- 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 დებინფექტანტის 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 რეცხვისას დებინფექტანტის გამოყენება უნდა მოხდეს ქიმიკატის მომწოდებლის რეკომენდაციის შესაბამისად;
- ბოსტნეულის რეცხვისთვის მიზანშეწონილია განცალკევებული უბნის/ნიჟარის გამოყოფა.

დაუშვებელია:

- ქიმიკატის რეკომენდებული დოზირების გადაჭარბება.
- ბოსტნეულის გარეცხვა ხორცის/კვერცხის/თევზის ნიჟარაში მისი წინასწარი რეცხვა-დებინფექციის გარეშე (იმ შემთხვევაში თუ ობიექტზე არ არის ცალკე გამოყოფილი ბოსტნეულის რეცხვის ნიჟარა).

ბოსტნეულის რეცხვა



6.7. თერმული დამუშავება

კერძების მომზადებისას აუცილებელია შემდეგი წესების შესრულება:

- სურსათის თერმული დამუშავების იმ მინიმალური ტემპერატურული რეჟიმების დაცვა, რაც აუცილებელია უვნებელი კერძის წარმოებისთვის¹²;
- ჯვარედინი დაბინძურების პრევენციის ნორმების დაცვა;
- კერძების მომზადებისას აუცილებელია ტემპერატურული რეჟიმების კონტროლი (ლუმელის ან/და ხელის თერმომეტრით) და შედეგების აღრიცხვა (იხ. დანართი N17 – კერძის მომზადებისას, გაცხელებისას, ცხლად შენახვისას ტემპერატურის კონტროლის ჟურნალი).

დაუშვებელია:

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

პროდუქტის თერმული დამუშავების რეჟიმები

პროდუქტის სახეობა	მინიმალური ტემპერატურა პროდუქტის შუა გულში °C	დაყოვნების დრო (მითითებულ ტემპერატურაზე)
ლუმელში 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, ხორციტ ფარშირებული პროდუქტი	74	15 წმ
მაყალზე მომზადებული პროდუქტი	85	15 წმ
ცხლად გაცემისთვის განკუთვნილი ბოსტნეული	60	-

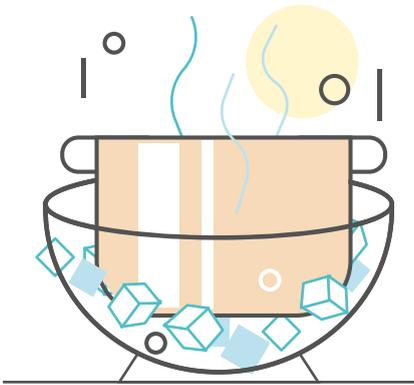
6.8. კერძების გაციება

იმ შემთხვევაში, თუ კერძი წინასწარ მზადდება, იგი უნდა გაცივდეს, რაც შეიძლება, სწრაფად, მომზადების პროცესის დასრულებისთანავე, ვინაიდან ნელა 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 პორციებად 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 მაღალში¹³;

კერძის გაგრილება ყინულის აბაზანაში



- გაგრილებისას მიზანშეწონილია კერძის ხშირი მორევა და ჭურჭლის თავლია მდგომარეობაში დატოვება;
 - თავლია ჭურჭელი ისე უნდა განთავსდეს, რომ კერძი არ დაბინძურდეს;
- გაგრილებული კერძი მაგივარში $+4^{\circ}\text{C}$ -ზე ინახება, მაქსიმუმ, 5 დღის განმავლობაში, კერძის მომზადებისა და მომხმარებლის მიერ მირთმევის დღეების ჩათვლით ტემპერატურის რეჟიმის დარღვევის გარეშე¹³.

დაუშვებელია:

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

6.9. გაყინვა

პროდუქტის გაყინვის წესებია:

- მიღებისთანავე უნდა მოხდეს გაყინული პროდუქტის შენახვა საყინულეში -18°C -ზე;
- მომზადებული ნახევარფაბრიკატების/კერძების გაყინვის შემთხვევაში ისინი უნდა გაიყინოს გაგრილების შემდეგ;
- გაყინული პროდუქტი უნდა იყოს სათანადოდ მარკირებული;
- გაყინული მზა კერძი შეიძლება ინახებოდეს მაგივარში $+4^{\circ}\text{C}$ -ზე, მაქსიმუმ, 5 დღის განმავლობაში, ხელმეორე გაყინვის გარეშე¹⁴.

დაუშვებელია:

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

ჩანაწერის წარმოება – იხ. დანართი N18 – კერძის გაგრილებისას ტემპერატურის კონტროლის უზრუნველყოფა.

6.10. კერძების შენახვა

მზა კერძების შენახვის წესებია:

- მომზადებული ცხელი კერძების შენახვა უნდა მოხდეს, მინიმუმ, 60°C -ზე;
- მომზადებული ცივი კერძების შენახვა უნდა მოხდეს, მაქსიმუმ, 4°C -ზე¹⁵;
- 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 შენახვისას ტემპერატურის კონტროლის ჟურნალი);

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

დაუშვებელია:

- კერძების გაცემის ცხელ ხაზზე მოთავსებულ კონტეინერებში კერძის ნარჩენ რაოდენობაზე ახალი ცხელი პორციის დამატება;
- გაცემის ხაზზე კერძის ხელმეორედ დამატება სტუმრისთვის უკვე გამოყენებულ თეფშზე.
- მომზადებული კერძების შენახვა ოთახის ტემპერატურაზე.

6.11. კერძის გაცხელება

კერძების გაცხელების წესებია:

- კერძის ხელმეორედ გაცხელებისას მის შუა გულში ტემპერატურამ უნდა მიაღწიოს 75°C-ს, მაქსიმუმ, 1 საათის განმავლობაში, მაცივრიდან გამოღების შემდეგ¹⁶;
- გაცხელებული კერძის გაცემა უნდა მოხდეს, რაც შეიძლება, სწრაფად;
- მიზანშეწონილია კერძის გაცხელება მცირე ულუფებით;
- კერძის გაცხელება ნებადართულია მხოლოდ ერთხელ.

დაუშვებელია:

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

6.12. ფრიტურული ცხიმების კონტროლი

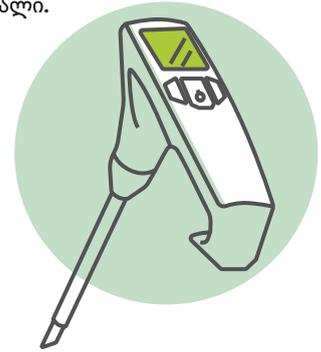
ფრიტურის აპარატში პროდუქტის შეწვისას გასათავალისწინებელია შემდეგი წესები:

- ფრიტურის აპარატისთვის აუცილებელია შესაბამისი პარამეტრების ზეთის შერჩევა – ფრიტურული აპარატისთვის გან-

კუთვნილი მცენარეული ცხიმები ბოლწარმოქმნის მაღალი ტემპერატურით;

- ფრიტურის აპარატში პროდუქტის შეწვა მიმდინარეობს 180°C-ზე;
- გამოყენებისას ზეთის პარამეტრების კონტროლი:
 - ჟანგვის ხარისხი;
 - ზეჟანგის რიცხვი;
 - საერთო პოლიმერული ნივთიერებები;
 - იოდის რიცხვი;
 - თავისუფალი ცხიმოვანი მჟავები;
 - ვიზუალური კონტროლი (ქაფი, ბოლი);
 - ჩანაწერის წარმოება – იხ. დანართი N19 – ფრიტურის ზეთის კონტროლის ჟურნალი.

ზეთის ტესტერი



- დღის განმავლობაში თითოეული პარტიის შეწვის შემდეგ ხდება ზეთიდან დამწვარი ნაწილაკების ამოღება;
- აუცილებელია ზეთის შეცვლის სისშირის დაწესება (სისშირე 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 შეეხოთ ერთმანეთს, რათა არ მოხდეს ნიმუშის აღების კოვზის დაბინძურება. იგივე პრინციპი გამოიყენება, თუ კერძის გასასინჯად ასევე გამოიყენება თეფში, ფიალა ან სხვა ტურჭელი;
- კერძის გასინჯვისას აუცილებელია კერძის ქვაბიდან/ტაფიდან ერთი ნაბიჯით დაშორება.

დაუშვებელია:

- კერძის გასასინჯი კოვზის ჩაყოფა კერძში;
- კერძის გასინჯვა თითოთ ან გასინჯვისას კერძის დასხმა ხელის გულზე;
- კერძის დაგემოვნება უშუალოდ თავლია კერძის თავზე.

6.14. პროდუქტის ვაკუუმშეფუთვა

პროდუქტის ვაკუუმშეფუთვით უზრუნველყოფილია:

- შენახვის ვადის გახანგრძლივება;
- აერობული ბაქტერიების ზრდის პრევენცია;
- ჯვარედინი დაბინძურებისგან პროდუქტის დაცვა.

პროდუქტის ვაკუუმშეფუთვისას გასათვალისწინებელია შემდეგი ფაქტორებით გამოწვეული პოტენციური რისკები:

- ანაერობული ბაქტერიების ზრდის საშიშროება;
- პროდუქტის მომზადება-დამუშავება შეფუთვამდე;
- ჰიგიენური პირობების დაცვა (პერსონალი, ვაკუუმპარატი და საწარმოო ინვენტარი, შესაფუთი მასალა);
- შესაფუთი მასალის სიმთელე;
- შეფუთვის ხარისხი;
- შეფუთული პროდუქტის ეტიკეტირება: შეფუთვის თარიღი, დრო, პროდუქტის სახეობა, შენახვის ვადა;
- შენახვის პირობები;
- შემდგომი გამოყენება (გაღობა, 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

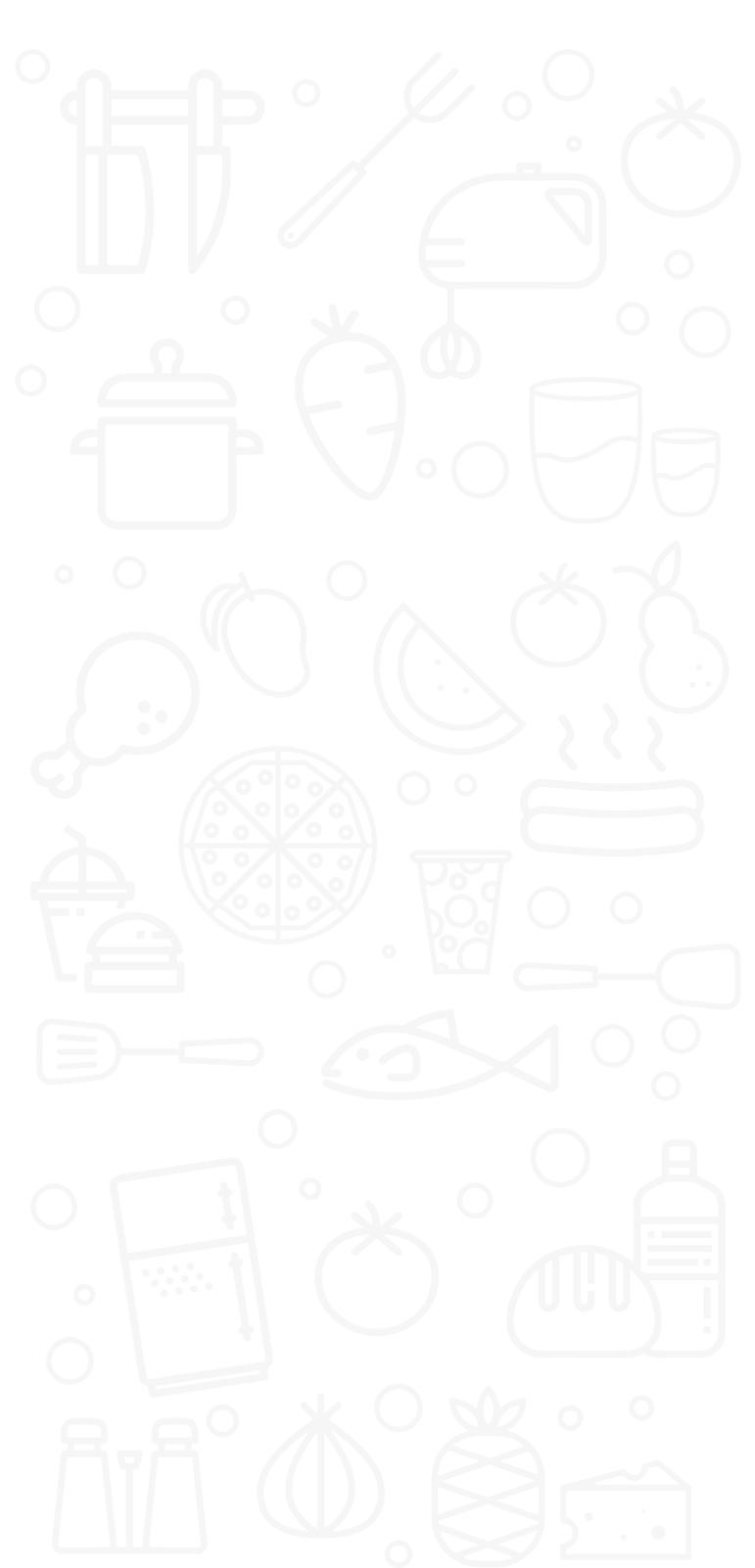
მზა კერძების ადგილზე მიწოდების შემთხვევაში ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, უზრუნველყოს სურსათის უვნებლობის საბაზისო მოთხოვნების დაცვა:

- სატრანსპორტო საშუალების სანიტარიული მდგომარეობა;
- კერძის წინასწარ მომზადების ვადების კონტროლი;
- ტემპერატურული რეჟიმის კონტროლი;
- მზა კერძის დაყოვნების პერიოდის კონტროლი (მომზადებიდან მიწოდებამდე/მაგიდაზე გაწყობამდე/მოხმარებამდე);

- საჭიროების შემთხვევაში, ცხლად/ცივად შესანახი მოწყობილობის არსებობა ტრანსპორტირებისა და სერვირების პროცესებისთვის;
- კერძის ტრანსპორტირებისთვის განკუთვნილი ინვენტარის (კონტეინერები, ქვაბები და ა.შ.) სანიტარული მდგომარეობა;
- შესაფუთი მასალის ჰიგიენური მდგომარეობა;
- კერძების სერვირებისა და გაცემის წესები (პერსონალის ჰიგიენა, ინვენტარის ჰიგიენა, ტემპერატურა, დაყოვნება, გარემო ფაქტორები, ჯვარედინი დაბინძურების საფრთხე და ა.შ.);
- კერძების მარკირება/ეტიკეტირება საკანონმდებლო მოთხოვნების გათვალისწინებით¹⁷: მწარმოებელი, კერძის დასახელება, ინგრედიენტები, დამზადების თარიღი/დრო, ინფორმაცია კვებითი ღირებულების შესახებ, ა.შ.

დაუშვებელია:

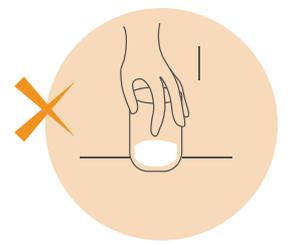
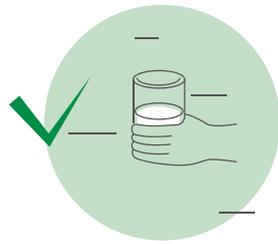
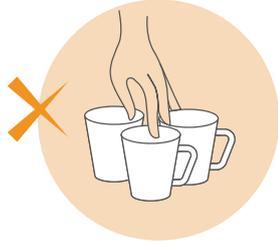
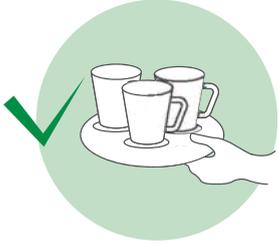
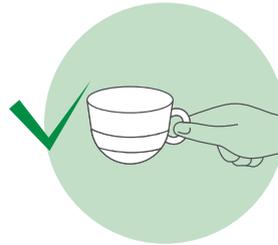
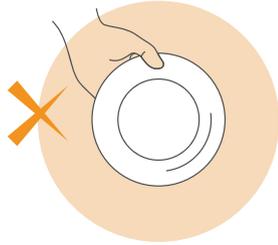
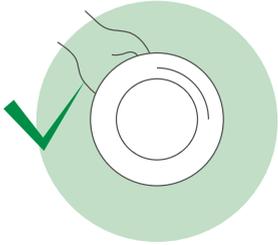
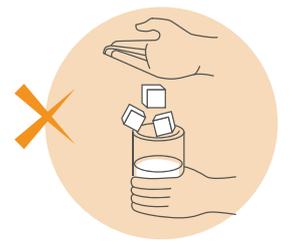
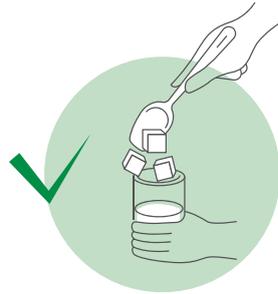
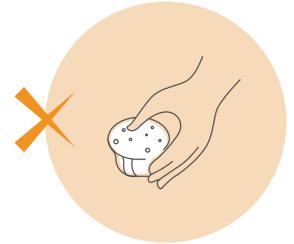
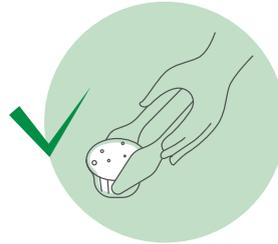
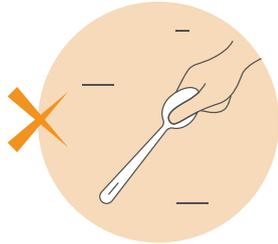
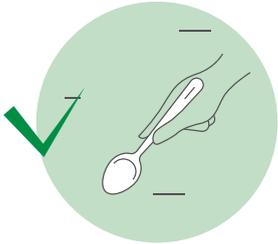
- სატრანსპორტო საშუალებების, კერძების ტრანსპორტირებისა და გასაწყობი ინვენტარის, აგრეთვე შესაფუთი მასალისა და პერსონალის ჰიგიენური ნორმების დაუცველობა;
- ტემპერატურული რეჟიმის დაცვის გარეშე კერძების ტრანსპორტირება, გაცემა, სერვირება;
- სტუმრების მოსვლამდე დიდი ხნით ადრე კერძების დალაგება მაგიდაზე ჰიგიენური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



სარეცხავი წესები

✓ სწორი

✗ არასწორი



7. პერსონალის სწავლება

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 ჰაქმედიების მონიტორინგი და ჩანაწერების წარმოება, მიკვლევა

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, ვეტერინარული პრეპარატის, პესტიციდისა და აგროქიმიკატის შესახებ მონაცემებისა და ინფორმაციის დადგენის შესაძლებლობა მათი წარმოების, გადამამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე¹⁸.

კონკრეტული ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, ფლობდეს ინფორმაციას იმის შესახებ, თუ რომელი სახეობის, რომელი პარტიის ნედლეული მიიღო რომელი მომწოდებლისგან კონკრეტულ დღეს და რომელი პარტიის მზა პროდუქტი მიაწოდა კონკრეტულ თარიღში კონკრეტულ მომხმარებელს. გარდა ამისა, მან დასაბუთებულად უნდა იცოდეს (შიდა ჩანაწერების საფუძველზე), თუ რა პირობებში მოხდა კონკრეტული პარტიის მზა პროდუქტის 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 უკან. ეს არის მო-

ნაცემები მომწოდებლებისა და მათგან მიღებული პროდუქტის შესახებ. გადამამუშავებელი ბიზნესოპერატორი (მაგ., რესტორანი) უნდა ფლობდეს ინფორმაციას ნედლეულის, მაგალითად, ყველის მომწოდებლების შესახებ და, აგრეთვე, მიღებული პროდუქტის შესახებ;

2. მიკვლევადობა უშუალო მომხმარებელამდე მოიცავს ინფორმაციას სასურსათო ჯაჭვის კონკრეტული რგოლიდან ერთი ნაბიჯით წინ. რესტორნის შემთხვევაში მიკვლევადობა კონკრეტულ – ფიზიკურ პირამდე – მომხმარებელამდე ვერ იქნება, თუმცა კომპანიის მიკვლევადობის სისტემა უნდა ვრცელდებოდეს მომხმარებელამდე 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, პროდუქტის მიღება-გაცემა, ზეთის კონტროლი, რეცხვა-დეზინფექცია, ა.შ.).

მიკვლევადობის სისტემის ფარგლებში ჩანაწერების წარმოება, შენახვა, დაცვა და სიზუსტის უზრუნველყოფა საქართველოს კანონმდებლობით კონკრეტული ბიზნესოპერატორის ვალდებულია. ამ ჩანაწერების ზოგიერთი შაბლონი მოცემულია სახელმძღვანელოს დანართებში, თუმცა აღსანიშნავია,

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

საზღვების ობიექტის მიერ განხორციელებული ქმედებების ეფექტურობის გადასამოწმებლად აუცილებელია შემდეგი ქმედებების განხორციელება გარკვეული პერიოდულობით. ამ ქმედებების სიხშირე მეწარმემ უნდა დაადგინოს სხვადასხვა ფაქტორის გათვალისწინებით, მათ შორის: რისკების შეფასების, დარგობრივი სახელმძღვანელო მითითებების, კომპანიის გამოცდილებისა და გასული პერიოდის ჩანაწერების შედეგების მიხედვით.

გადამოწმების ქმედებების მიზანია იმის დადასტურება, რომ ბიზნესოპერატორის სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა დაგეგმილი ქმედებების შესაბამისად ფუნქციონირებს. გადამოწმების ქმედებების მაგალითებია:

- ჩამონარეცხები სამუშაო და არასამუშაო ზედაპირებიდან – რეცხვა-დებინფექციის ეფექტურობის გადამოწმება;
- ჩამონაბანი პერსონალის ხელებიდან – პირადი ჰიგიენის წესების შესრულების გადამოწმება;
- კერძების ნიმუშების შენახვა და ლაბორატორიული შემოწმება – სამზარეულოს წესების შესრულების გადამოწმება;
- ნედლეულის ლაბორატორიული შემოწმება – მომწოდებლებისა 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.

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

ნებისმიერ ბიზნესოპერატორს კარგად უნდა ჰქონდეს გაცნობიერებული, პირველ რიგში, წარმოების სანიმუშო პრაქტიკის მოთხოვნების შესრულებისა და წინასწარი აუცილებელი პროგრამების ეფექტური ფუნქციონირების მნიშვნელობა იმისათვის, რომ კომპანიაში HACCP-ის პრინციპებზე დამყარებული სურსათის უვნებლობის 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 გაგლა, კერძოდ:

1. HACCP-ის ჯგუფის შექმნა

HACCP-ის გეგმების შემუშავებას საწარმოს პერსონალისგან შექმნილი ჯგუფი ახორციელებს. ჯგუფის წევრები, როგორც წესი, სხვადასხვა სფეროს წარმომადგენლები არიან, რათა კონკრეტულ პროდუქტსა და პროცესებთან დაკავშირებული ტექნიკური ცოდნითა და გამოცდილებით შეძლონ სრულყოფილი HACCP-ის გეგმების მომზადება. ჯგუფის წევრები, როგორც წესი, არიან: ტექნოლოგი, ლაბორატორიის თანამშრომელი, მექანიკოსი, საამქროს ან/და წარმოების უფროსი, საწყობის გამგე და ა.შ. ჯგუფის წევრების რაოდენობასთან დაკავშირებით შეზღუდვები არ არსებობს. საჭიროების შემთხვევაში ჯგუფის 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 დახასიათება;

- პროდუქტის შემადგენლობა და გამოყენებული ინგრედიენტები;
- მიკრობიოლოგიური, ქიმიური, ფიზიკური პარამეტრები;
- გადამუშავების ეტაპები;
- შეფუთვის ტიპი;
- ვარგისიანობის ვადა;
- საჭიროების შემთხვევაში, გამოყენების ინსტრუქცია;
- დასაწყობება/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).

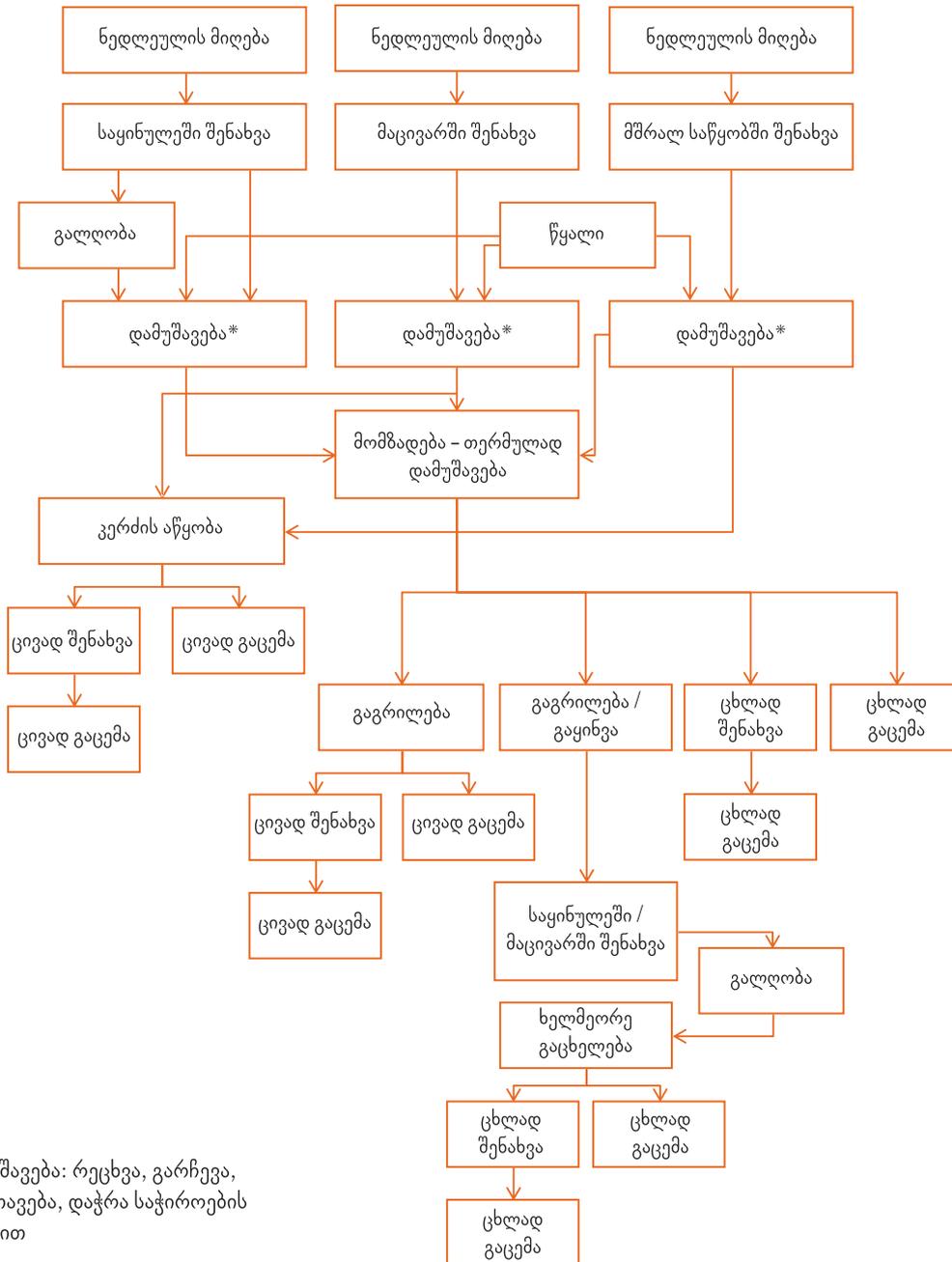
4. პროდუქტის წარმოების ტექნოლოგიური ბლოკ-სქემის შემუშავება

ბლოკ-სქემის მომზადება გულისხმობს ტექნოლოგიური პროცესის სქემატურ გამოსახულებას, რომელიც ძირითადი პროცესის ეტაპებთან ერთად ასევე ასახავს იმ ეტაპებს, სადაც: ა) ხდება ნედლეულის 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 სურსათის უვნებლობის ჯგუფი დარწმუნდეს, რომ ტექნოლოგიური პროცესის სქემატური გამოსახულება ზუსტად ასახავს რეალურად მიმდინარე პროცესებს. №2 ნახაზზე ნიმუშად არის წარმოდგენილი კერძების მომზადების ზოგადი ტექნოლოგიური პროცესების ბლოკ-სქემა. კონკრეტული ობიექტის პროცესების გათვალისწინებით, შესაბამისი ბლოკ-სქემის მომზადებისას მიზანშეწონილია ნედლეულის დაკონკრეტება.

ნახაზი №2_ კარძების მომზადების ტექნოლოგიური პროცესების ბლოკ-სქემა



* დამუშავება: რეცხვა, გარჩევა, გასუფთავება, დაჭრა საჭიროების მიხედვით

ზემოთ 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 საფრთხეების 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, დასაწყობების 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 ალბათობისა და შედეგების სიმწვაგის გათვალისწინებით. HACCP-ის გეგმაში განსაკუთრებული ყურადღება გასამახვილებელია მხოლოდ იმ საფრთხეებზე, რომლებიც წარმოშობის მაღალი ალბათობითა და გამოწვეული შედეგების მნიშვნელოვანი სიმწვაგით ხასიათდება. ამ ეტაპზე გასათვალისწინებელია ის წინასწარი აუცილებელი პროგრამები, რომლებიც უკვე დანერგული უნდა იყოს საწარმოში (რეცხვა-დეზინფექცია, პერსონალის ჰიგიენა, დასაწყობება, მავნებლების კონტროლი, ა.შ.). წინასწარი აუცილებელი პროგრამების მეშვეობით უზრუნველყოფილია, რომ სამუშაო გარემოდან ან/და პერსონალის ქცევის გამო პროდუქტის დაბინძურების რისკი მინიმუმამდე არის დაყვანილი. ხოლო HACCP-ის გეგმის ფარგლებში ხდება იმ საფრთხეების გაკონტროლება, რომელთა მართვა წინასწარი აუცილებელი პროგრამებით ვერ ხდება და რომლებიც კონკრეტული პროდუქტის წარმოებას-

თან (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 ჯგუფი 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 უვნებლობასთან დაკავშირებული საფრთხე(ებ)ის თავიდან აცილების, აღმოფხვრის ან დასაშვებ დონემდე შემცირების მიზნით მნიშვნელოვანია შესაბამისი კონტროლის მექანიზმის დაწესება. საწარმოო პროცესში შეიძლება იყოს რამდენიმე ეტაპი, რომელზეც საფრთხეების კონტროლის არარსებობა ან დარღვევა პოტენციურად მავნე პროდუქტის წარმოებას გამოიწვევს. ზუსტად ასეთ ეტაპებს ეწოდება კრიტიკული საკონტროლო წერტილები.

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

III პრინციპი – კრიტიკული ზღვრების დაწესება

თითოეული კრიტიკული საკონტროლო წერტილისთვის აუცილებელია შესაბამისი კრიტიკული ზღვრების დაწესება, რაც კონკრეტული პარამეტრის მეცნიერულად დასაბუთებული ის მაქსიმალური ან/და მინიმალური დონეა, რომლის კონტროლი მნიშვნელოვანია დადგენილი საფრთხე(ებ)ის თავიდან აცილების, აღმოფხვრის ან მისაღებ დონემდე შემცირების მიზნით. კრიტიკული ზღვრების მაგალითია ტემპერატურის ის 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 აუცილებელია განისაზღვროს, თუ ვინ არის პასუხისმგებელი მონიტორინგზე, რისი მონიტორინგი უნდა მოხდეს, როგორ და რა სიხშირით.

V პრინციპი – მაკორექტირებელი ქმედებების დაწესება

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

1. კრიტიკული ზღვრების დარღვევის შემთხვევაში განსახორციელებელ ქმედებას, რომელიც პრობლემის მყისიერ გამოსწორებაზე არის მიმართული, რათა არ მოხდეს შეუსაბამო (პოტენციურად მავნე) პროდუქტის გაშვება საწარმოდან (ამ ქმედებას ასევე შესწორებას/კორექციას უწოდებენ), და ასევე,
2. პრობლემის გამომწვევი ძირეული მიზეზის დადგენას და ამ მიზეზის აღმოსაფხვრელად ისეთი ქმედებების დაგეგმვასა და შესრულებას, რომლებიც ამ პრობლემის გამეორების 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, საწარმოო პროცესში განხორციელებული ნებისმიერი ცვლილებისას, რაც შეიძლება დაკავშირებული იყოს როგორც ტექნოლოგიურ 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.

VII პრინციპი – ჩანაწერების წარმოების პროცედურების დაწესება

ჩანაწერების წარმოება უვნებლობის მართვის სისტემის განუყოფელი ნაწილია, ვინაიდან მხოლოდ მათი საშუალებით შეიძლება კონკრეტული ქმედების შესრულების დადასტურება. ყველა ქმედება, რომელიც სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის ფარგლებში განხორციელდა, მათ შორის მონიტორინგის პროცედურები, მაკორექტირებელი ქმედებები და გადამოწმების ღონისძიებები, უნდა დაფიქსირდეს შესაბამის ჩანაწერებში.

დანართ 21-ში მოცემულია HACCP-ის გეგმის შაბლონი, ხოლო დანართ 23-სა და 24-ში ნიმუშად ნაჩვენებია საფრთხის ანალიზი რამდენიმე ეტაპისთვის და HACCP-ის გეგმა.

11. საქართველოში მოქმედი სურსათის უვნებლობის ძირითადი საკანონმდებლო აქტები

ქვემოთ ჩამოთვლილია ის ძირითადი საკანონმდებლო მოთხოვნები, რომლებიც დაწესებულია საქართველოში სურსათის უვნებლობის კუთხით და ეხება სარეგისტრონო სექტორს.

1. საქართველოს კანონი „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“:

- ბაზარზე განთავსებული სურსათი უნდა იყოს უვნებელი;
- ის, ვინც დაკავებულია სასურსათო პროდუქტის მოყვანა/წარმოება/დისტრიბუციით (პირადი მოხმარების გარდა) უნდა იყოს რეგისტრირებული ბიზნესსუბიექტად. რეგისტრაციის გარეშე ფუნქციონირება აკრძალულია. ამჟამად ბიზნესსუბიექტად რეგისტრაცია სავალდებულოა მხოლოდ იურიდიული სტატუსის მქონე პირებისთვის (მეწარმე ფიზიკური პირი, მიკრობიზნესი, ინდივიდუალური მეწარმე, შეზღუდული პასუხისმგებლობის საზოგადოება და ა.შ.), ხოლო ფიზიკური პირების რეგისტრაცია სავალდებულოა 2020 წლის 1 იანვრიდან. ბიზნესსუბიექტად რეგისტრაცია ეკონომიკურ საქმიანობათა რეესტრში ხორციელდება იუსტიციის სამინისტროს საჯარო რეესტრის სერვისცენტრში. რეგისტრაციის განახლება სავალდებულოა ყოველწლიურად;
- სურსათის (მათ შორის მცენარის/მცენარეული პროდუქტის, აგროქიმიკატის, პესტიციდის, ა.შ.) მიკვლევალობა უზრუნველყოფილი უნდა იყოს წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე;
- სურსათის უვნებლობისა და მიკვლევალობის უზრუნველყოფაზე პასუხისმგებლობა ეკისრება ბიზნესსუბიექტის მისი საქმიანობის ფარგლებში;
- სარეალიზაციოდ განკუთვნილი სურსათი უნდა იყოს ეტიკეტირებული;
- დაუშვებელია მომხმარებლის მოტყუება და შეცდომაში შეყვანა. ბიზნესსუბიექტის მიერ პროდუქტის შესახებ დეკლარირებული ინფორმაცია უნდა იყოს რეალური და შეესაბამებოდეს პროდუქტის შიგთავსს;
- მავნე სურსათის ბაზარზე მოხვედრის შემთხვევაში უნდა მოხდეს პროდუქტის ამოღება ან გამოწვევა, მომხმარებლების ინფორმირება და სურსათის ეროვნული სააგენტოსთვის დაუყოვნებლივ წერილობითი შეტყობინების გაგზავნა – პასუხისმგებლობა ეკისრება ბიზნესსუბიექტს.

2. საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის N173 დადგენილება „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის ზოგადი წესისა“ და „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის გამართვებული წესის დამტკიცების თაობაზე“:

ჰიგიენის ზოგადი წესი (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 ბიზნესსუბიექტებისათვის, რომლებიც ახორციელებენ სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებას, მათ შორის: პირველად წარმოებას, გადამუშავებას ან/და დისტრიბუციას. ეს მოთხოვნები ეხება საწარმოს ინფრასტრუქტურას, მიმდებარე ტერიტორიას, წყალმომარაგებას, კანალიზაციას, საწარმოო ინვენტარს, რეცხვა-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 გამართვებული წესი (დანართი N2) ადგენს ჰიგიენურ მოთხოვნებს იმ ბიზნესსუბიექტებისთვის, რომელთაც აქვთ მცირე ბიზნესის სტატუსი ან იყენებენ წარმოების ტრადიციულ მეთოდებს, ან ახორციელებენ სურსათის/ცხოველის საკვების არაქარხნული წესით წარმოებას, გადამუშავებას ან/და დისტრიბუციას, ასევე პირველად წარმოებას მაღალმთიან რეგიონში.

3. საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის N301 დადგენილება ტექნიკური რეგლამენტის – „მომხმარებლისთვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ – დამტკიცების შესახებ:

საქართველოს ტერიტორიაზე მიმოქცევაში არსებული სურსათის ეტიკეტის სიზუსტეზე პასუხისმგებლობა ეკისრება ბიზნესსუბიექტს.

ტექნიკური რეგლამენტი განსაზღვრავს ბიზნესსუბიექტის პასუხისმგებლობებს ეტიკეტირებასა და წარდგენილი ინფორმაციის სიზუსტესთან დაკავშირებით. დადგენილია:

- ეტიკეტზე განსათავსებელი სავალდებულო ინფორმაცია და განთავსების წესი;

- ეტიკეტზე სურსათის შესახებ დამატებითი ნებაყოფლობითი და სავალდებულო ინფორმაცია;
 - ალერგიის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძობელობის 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 ივლისის 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“⁴⁹.
 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 ტრანსცისიმის ნორმის განსაზღვრის შესახებ“.

5. ალერგენებთან დაკავშირებული მოთხოვნა: დიახ არა
დადებითი პასუხის შემთხვევაში აღწერეთ, რა პროდუქტზე და რა ქმედებები განახორციელებთ: _____

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

- სამზარეულოს და სტუმრების ოთახი დასუფთავებულია: დიახ არა
- ნარჩენების გატანა დღის ბოლოს განხორციელდა: დიახ არა
- სურსათი გარეთ არ არის დარჩენილი: დიახ არა
- ყველა ვადაგასული პროდუქტი გადაყრილია: დიახ არა
- ჭუჭყიანი ჭურჭელი, ინვენტარი სამზარეულოში: დიახ არა
- ჭუჭყიანი ტილოები გატანილია: დიახ არა

- ინფრასტრუქტურის მხრივ დარღვევები, რომლებიც დაფიქსირდა დღის განმავლობაში: დიახ არა
დადებითი პასუხის შემთხვევაში აღწერეთ: _____

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

/ამ ფორმას მიაკარით დღის განმავლობაში დამზადებული კერძების ჩამონათვალი/

დანართი №2 – რეცხვა-დაზინფექციის ბანრიბი

დასასუფთავებელი თბიერება ¹	სისხნორე	გამოყენებული სანაზინფექციო საშუალება და დრო	გამოყენებული ინვენტარი	უსაფრთხოების ნორმები ²	დასუფთავების კონტროლის გეგმა

სამმართველოს მენეჯერის ხელმოწერა: _____

თარიღი: _____

დანართი №3 – რეცხვა-დაზინფექციის შურნალი

ადგილმდებარეობა/სამსახური/უბანი: _____

დასასუფთავების დასრულების თარიღი და დრო	დასუფთავების/გარეგნობის თბიერება (აღნიშნეთ X-ით)										პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა	მდამხდელის შენიშვნა და ხელმოწერა
	სვეტი	სვეტი	ბაქტერია	სველი								

¹ დასასუფთავებელი თბიერები მოიცავს: იატაკს, კედლებს, ჭერს, სავანტილაგიო სისტემებს, მწერების საწინააღმდეგო ბადეებს, დანადგარებს, სამუშაო ზედაპირებს, ტუალეტებს, ხელსაბანებს და ა.შ. რეცხვა-დაზინფექციის გეგმის შემუშავება, ქმედებებისა და სინთეზების დაწესება უნდა მოხდეს ყველა უბნის და დამხმარე ადგილების გათვალისწინებით (მაგ.: იატაკი სამზარეულოში, იატაკი საწყობში, იატაკი მიწაში და ა.შ.).

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

დანართი №4 – ტუალეტებისა და გასახდელების დასუფთავების შურნალი

ადგილმდებარეობა: _____

თარიღი	დასუფთავების დასრულების დრო	პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა	მდამხდელის შენიშვნა და ხელმოწერა

დანართი №5 – სანკიბიურის საშუალებების გახარჯვის შურნალი

სანკიბიურის საშუალებების კონტეინერის დასახელების თარიღი	სანკიბიურის საშუალებების დასახელება	კონტეინერის მთლიანი ღირებულება	სანკიბიურის საშუალებების დაზიანებულობა	პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა	კონტეინერის შიგთავსის დამთავრების თარიღი	პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა

დანართი №6 – წყლის ფილტრების გამოცვლის შურნალი

თარიღი	ფილტრის სახეობა	დამონტაჟების ადგილი	განსახორციელებელი ქმედება (აღნიშნეთ X-ით)			შენიშვნა	პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა
			ფილტრის დაზიანებულობა	ფილტრის გარეგნული მდგომარეობა	ფილტრის შეცვლა		

დანართი №7 – გავრელების ინსპექტირების შურნალი

თარიღი	ადგილი / სამუშაო / უბანი	მავნებლების კონტროლის მიქსიონის სახეობა (საფანგი, ფლოტატანტი, ა.შ.)	მონიტორინგის შედეგი	გატარებული ზომები მავნებლების აღმოჩენის შემთხვევაში	დამატებითი ღონისძიებების საჭიროება	პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა

დანართი №8 – ტემპერატურის კონტროლის ფორმა

ტემპერატურის შემოწმების ადგილი: _____

კვლევა _____ 20__							
თარიღი	ტემპ. °C	ჭარდობის ტენიანობა (%)	სელმიწვრა	თარიღი	ტემპ. °C	ჭარდობის ტენიანობა (%)	სელმიწვრა

დანართი №9 – მომწოდებლის სია

N	მიწოდებლის კომპანიის დასახელება	საცენტრალური პირი და თანამდებობა	ტელეფონი	მისამართი	ელ. ფოსტა	მიწოდებული პროდუქტების ნამდინათვალი

დანართი №10 – მსხვერვალი ინვენტარის რეესტრი

N	ადგილი/უბანი	მსხვერვალი ინვენტარის დასახელება	რაოდენობა	სელმიწვრა	შენიშვნა

სელმიწვრა: _____ თარიღი: _____
 /მსხვერვალი ინვენტარის რეესტრი პერიოდულად განაახლეთ/

დანართი №11 – მსხვრეპვადი ინვენტარის გაბეხის აღრიცხვის ჟურნალი

თარიღი	გატეხის ადგილი	გატეხილი, გვებზარული ინვენტარის დახახელება	რადეენება	ხელმთწერა

დანართი №12 – დანადგარების ტექნიკური მომსახურების გეგმა

დანადგარის, ელექტრო-მთწყუბილბების დახახელება	მწარმთებელი (მიუთბიკეთ მწარმთებლის დახახელება და ქვეყანა)	გამთ-შეგბის წელი	აღწერა	ხერბული N	შიდა საიდ. N	ადგილმდე-ბარება	დაგეგმბლის ტექნიკური მთმსახურების აღწერა	მთმსახურების შეხრულებბის ვადების/ნამუშე-ვარი საბთების

მთმბადებულია _____ მიგრ : _____ თარიღი: _____

დანართი №13 – დანადგარების ტექნიკური მომსახურების ჟურნალი

ხარემთნტლ სამუშაბლ დას-რულებბის თარიღი	მბნქანა-დანად-გარის/ელექტრო-მთწყუბილბების დახახელება	შიდა საიდ. N	ნბტარებულის ხარემთნტლ ხამუშბბ				ქასუხბისმგებელი ბბრბის ხელმთწერა
			დაგეგმბლის ტექნიკური მთმ-სახურება	ავარბული შეგეტება			
				დაგეგმბლის ხარემთნტლ ხამუშბბლს აღწერა	ავარბული დაზბანებბის თარიღი	ავარბული ხარემთნტლ ხამუშბბლს ნბტარებბის მბზები	

დანართი №14 – გავთვვის საშუალებების სიფუსტის გადამოწმების გეგმა

N	გაზომვის საშუალებების დასახელება	მწარმოებელი	გამომწვების წელი	გაზომვის დაბაზმონი	სერისფლი N	ში-და-საიდი. N	დაგეგმილის ქმედება			სახსირე
							(მიუთითეთ შესაბამისი ქმედება X-ით)			
							დაცალი-ბრება	დამოწმება	შედარება	

მიმზადებულა _____ მიერ : _____ თარიღი: _____

დანართი №15 – გავთვვის საშუალებების შედარების შურნალი

N	თარიღი	გაზომვის საშუალებების დასახელება, რამელიც უდარდება ეტალონს და მისი შიდა საიდი. N	გაზომვის საშუალებების ეტალონის დასახელება, რამელიცაე უდარდება სამუშაო გაზომვის საშუალება და მისი შიდა საიდი. N	გაზომვის საშუალებების მიწვინებლები		განსახორცი-ლებელი მასტრეტი-რეხელი ქმედება	პასუხისმგ-ებელი პირის ხელმოწერა
				სამუშაო გაზომვის საშუალება	გაზომვის საშუალებების ეტალონი		

დანართი №16 – გალღობის შურნალი

გაღღობის პრდენის დაწ-ყების თარიღი და დრო	პრდესქტის დასახელება	გაღღობის მეთოდი	შემოწმების დრო	ტემპერატურა შუა ცსულში	შემოწმების დრო	ტემპერატურა შუა ცსულში	ხელმოწერა

დანართი №17 – კერძის მომზადებისას, გაცხელებისას, ცხლად შენახვისას ტემპერატურის კონტროლის შურნალი

თარიღი და დრო	ცერძის დასახელება	ტემპერატურა შუა ყუთში / დრო	ტემპერატურა შუა ყუთში / დრო	განხორციელებული ქმედება (საჭიროების შემთხვევაში)	მიზარცულის ხელმოწერა	ზედამხედველის შენიშვნა და ხელმოწერა

დანართი №18 – კერძის გაბრილებისას ტემპერატურის კონტროლის შურნალი

თარიღი	ცერძის დასახელება	დრო / ტემპი	განხორციელებული ქმედება (საჭიროების შემთხვევაში)	მიზარცულის ხელმოწერა	ზედამხედველის შენიშვნა და ხელმოწერა					

დანართი №19 – ფრიტურის გათის კონტროლის შურნალი

შემოწმების თარიღი და დრო	ფრიტურის აპარატი 1 ცენტრალის პარამეტრი	ფრიტურის აპარატი 2 ცენტრალის პარამეტრი	ფილტრაცია განხორციელდა (დასჯილ X)	განხორციელებული ქმედება (საჭიროების შემთხვევაში)	პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა	ზედამხედველის შენიშვნა და ხელმოწერა

დანართი №20 – სტუმართა ჯანმრთელობის მდგომარეობის დეკლარაციის ფორმა / VISITORS' HEALTH DECLARATION LOG / ЖУРНАЛ ДЕКЛАРАЦИИ СОСТОЯНИЯ ЗДОРОВЬЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

საწარმოდ შენობაში შესვლა აკრძალულია იმ პირთათვის, ვისაც აღინიშნება შემდეგი სამედიცინო ნივთიერებები:
 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"> • სველა / coughing / кашель; • ტვინისარატი / diarrhea / диарея; • პირღებინება / vomiting / рвота; • ჭრილობები, ნირქუვანა და სხვა დერმატოლოგიური პრობლემები / wounds, abscesses and other dermatological problems / раны, гнойники и другие дерматологические проблемы; 	<ul style="list-style-type: none"> • ტრინისებრი ცეცხლის დაავადებები / fungal diseases of nails / грибковые заболевания ногтей; • ყურიდან, თვალიდან და ცხვირიდან გამოდინი / discharge from the ears, eyes and nose / выделения из ушей, глаз и носа; • სიყვითლე / jaundice / желтуха; • სხვა ინფექციური დაავადებები / other infectious diseases / другие инфекционные заболевания.
---	---	---

გთხოვთ, შეიძინო ნაშთი ნაშთი სიმპტომების არსებობის შემთხვევაში არ შესვით საწარმოდ შენობაში!
 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!

<p>თარიღი Date Дата</p>	<p>სტუმრის სახელი, გვარი Visitor's first name and last name Имя и фамилия посетителя</p>	<p>სტუმრის ვადასტურებ ჩემი ჯანმრთელობის დამაკმაყოფილებელი მდგომარეობას და საწარმოდ შენობაში შესვლის წესების გაგებას. 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.</p>

დანართი №21 – HACCP-ის გეგმა

პროდუქტი: _____

ცრიტიკული საცენტრალური წერტილი	HACCP-ის გეგმაში მოს- ხენიებული საფრთხეები	ცრიტიკული ზღვრები თითოეუ- ლი საცენტრალური ზომისძაფის	მიწიერი ნიშნები				შესწორება / მაკარექტირე- ბელი ქმედება	გადამოწმების ქმედებები (რა / სისშირე/ჯინ)	ნაწილები
			რა	რეგულარი	სისშირე	ჯინ			

სურსათის უვნებლობის მენეჯერის ხელმოწერა: _____ დირექტორის ხელმოწერა: _____

თარიღი: _____

თარიღი: _____

დანართი №22 – სამზარეულოს აღჭურვილობა

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

დანართი N23 – საფრთხის ანალიზი*

1	2	3	4	5	6
ინგრედიენტი/ პროცესის ეტაპი	ამ ეტაპზე რა პოტენციური საფრთხეების წარმოშობა, გაკონტროლება ან გამარაგლება ხდება	აუცილებელია თუ არა ამ პოტენციური საფრთხის ჩართვა HACCP-ის გეგმაში? (დიახ/არა)	რატომ? (წინა სვეტში მიღებული გადაწყვეტილების დასაბუთება. დასაბუთება უნდა ეფუძნებოდეს საფრთხის სიმწვავესა და მისი წარმოშობის ალბათობას)	რა ზომები უნდა განხორციელდეს HACCP-ის გეგმაში მოცემული საფრთხის პრევენციის, აღმოფხვრის და შემცირებისათვის?	არის თუ არა ეს ეტაპი კრიტიკული საკონტროლო წერტილი ?
ნედლეული: ნედლი ხილი და ბოსტნეული	ბიოლოგიური: იერსინია ენტეროკოლიტიკა, ბაცილუს ცერეუსი, სალმონელა, შიგელა, ლისტერია, ნაწლავის ჩრბი, ობი, ვირუსები (ჰეპატიტი A, ნოროვირუსი, ა.შ.), მავნებლებით დაბინძურება, პარაზიტები.	არა	საფრთხის წარმოშობის ალბათობა მცირეა მომწოდებლების კონტროლის სისტემის გამო. შესყიდულ პროდუქტზე ხდება თანხლები დოკუმენტების მიღება მომწოდებლისგან.		
	ქიმიური: პესტიციდების ნარჩენი, ტოქსიკური ელემენტები, ნიტრატების ჭარბი ნარჩენი, პატულინი (ვაშლისთვის). ჯვარედინული დაბინძურება ალერგენ-შემცველი პროდუქტებით.	არა	საფრთხის წარმოშობის ალბათობა მცირეა მომწოდებლების კონტროლის სისტემის გამო. შესყიდულ პროდუქტზე ხდება თანხლები დოკუმენტების მიღება მომწოდებლისგან. მომწოდებლები წარმოადგენენ დეკლარაციას ალერგენებით მოწოდებული პროდუქტის ჯვარედინული დაბინძურების რისკის არარსებობის თაობაზე.		
	ფიზიკური: უცხო სხეულები	არა	საწარმოო პროცესში საფრთხის გაყოლის ალბათობა უმნიშვნელოა ხილისა და ბოსტნეულის რეცხვის ინსტრუქციის გამო.		

ნედლეული: ყველი და რძის პროდუქტი	ბიოლოგიური: სალმონელა, კამ- პილობაქტერია, ბაცილუს ცერეუსი, იერსინია ენტერიკო- ლიტიკა, ლისტერია, ნაწლავის ჩხირი	არა	საფრთხის წარმოშობის აღბათობა მცირეა მომწოდებლების კონტროლის სისტემის გამო. პროდუქტის შეს- ყიდვა ხდება მხოლოდ საიმედო მომწოდებ- ლებისგან, შესყიდული პროდუქტის პარტიაზე წარმოდგენილი თან- მხლები დოკუმენტების საფუძველზე. შემუშავებული განრიგის მიხედვით ხდება პროდუქტის ლაბორატორიული შემოწმება გარე ლაბ- ორატორიაში.		
	ქიმიური: ტოქსიკური ელემენ- ტები, რადიონუკლი- დები, მიკოტოქსინები, ანტიბიოტიკები, პეს- ტიციდები	არა			
	ფიზიკური: უცხო სხეულები	არა			
მიღება: ნედლი ხორცი (სხვა- დასხვა სახეობა, გავრილებული, გაყინული)	ბიოლოგიური: სალმონელა, კამ- პილობაქტერია, კლოსტრიდიუმ პერ- ფინგენსი, ლისტერ- ია, ნაწლავის ჩხირი, ოქროსფერი სტაფ- ილოკოკი, ბაცილუს ცერეუსი, პარაზიტები, მათ შორის ტრიქინა (ლორის ხორცისთვის).	დიახ	საფრთხის წარმოშობის აღბათობა და მისი კონტროლის საჭიროე- ბა გასათვალისწინე- ბელია, მიუხედავად იმისა, რომ პროდუქტის მიღება ხდება საიმედო მომწოდებლისგან. მზა კერძში აღნ- იშნულმა საფრთხემ შეიძლება გამოიწვიოს მომხმარებლის ჯან- მრთელობისთვის ზიანის მიყენება.	თერმული დამუშა- ვება კერძის მომზა- დებისას	არა
	ქიმიური: ტოქსიკური ელემენ- ტები, ანტიბიოტიკები, პესტიციდები, რად- იონუკლიდები	არა	საფრთხის წარმოშობის აღბათობა მცირეა მომწოდებლების კონტროლის სისტემის გამო. შესყიდულ პროდუქტზე ხდება თანმხლები დოკუ- მენტების მიღება მომწოდებლისგან.		
	ფიზიკური: არა				

მაცივარში შენახვა	ბიოლოგიური: პათოგენური ბაქტერიების ზრდა	დიახ	საფრთხის წარმოშობის ან/და განვითარების ალბათობა გასათვალისწინებელია ტემპერატურული რეჟიმის დარღვევის შემთხვევაში. პათოგენური ბაქტერიებით დაბინძურებულმა მზა პროდუქტმა შეიძლება გამოიწვიოს მომხმარებლის სხვადასხვა სიმძიმის დაავადება.	შენახვის ტემპერატურის კონტროლი	კრიტიკული საკონტროლო წერტილი (ბ)
	ქიმიური: ჯვარედინი დაბინძურება ალერგენებით	არა	საფრთხის წარმოშობის ალბათობა უმნიშვნელოა სწორი დასაწყობების წესების, პერსონალის ქცევის და ალერგენების კონტროლის ინსტრუქციის გათვალისწინებით.		
	ფიზიკური: არა				
მშრალ საწყობში შენახვა	ბიოლოგიური: პათოგენური მიკროორგანიზმები მავნებლებისგან, პერსონალისგან	არა	საფრთხის წარმოშობის ალბათობა უმნიშვნელოა მავნებლების კონტროლის ინსტრუქციისა და სწორი დასაწყობების წესების გათვალისწინებით, აგრეთვე პერსონალის ჰიგიენის და ქცევის წესების გამო.		
	ქიმიური: ჯვარედინი დაბინძურება ალერგენებით	არა	საფრთხის წარმოშობის ალბათობა უმნიშვნელოა სწორი დასაწყობების წესების, პერსონალის ქცევის და ასევე ალერგენების კონტროლის ინსტრუქციის გათვალისწინებით.		

	ფიზიკური: უცხო სხეულების მოხვედრა გარემოდან ან პერსონალისგან.	არა	საფრთხის წარმოშობის აღბათობა უმნიშვნელ- ოა სწორი დასაწ- ყოების წესების, მსხვერვადი საგნების კონტროლის ინსტრუქციისა და პერსონალის პირადი ჰიგიენისა და ქცევის წესების გათვალ- ისწინებით.	შენახვის ტემ- პერატურის კონტროლი	კრიტიკული სა- კონტროლო წერტილი (ბ)
გაღობა	ბიოლოგიური: პათოგენური ბაქტერ- იების ზრდა-განვითარ- ება	დიახ	არასათანადო გა- ღობის პრაქტიკამ შეიძლება გამოიწვიოს პათოგენური ბაქტერ- იების ჭარბი ზრდა-გან- ვითარება. გაღობის წესები აღწერილია პროდუქტის გაღობის ინსტრუქციაში.	გაღობის პერ- იოდისა და ტემ- პერატურის კონტროლი	კრიტიკული სა- კონტროლო წერტილი (ბ)
	ქიმიური: არა				
	ფიზიკური: არა				
ბოსტნეულის რეცხვა	ბიოლოგიური: პათოგენები პერ- სონალისგან (ოქროსფერი სტაფ- ილოკოკი, ნაწლავის ჩხირი); პათოგენების ნარჩენი არასათანადო რეცხვის რეჟიმის შედეგად	არა	საფრთხის წარმოშობის აღბათობა უმნიშვნელ- ოა პერსონალის ჰიგიენისა და ქცევის წესების გამო, აგრეთვე ნედლი ბოსტნეულის რეცხვის ინსტრუქციის გათვალისწინებით.		
	ქიმიური: ქიმიური საშუალების ჭარბი ნარჩენი; ჯვარედინი დაბინძურე- ბა ალერგენებით.	არა	ქიმიური საშუალების ჭარბი ნარჩენი წარ- მოდგენს საფრთხეს მომხმარებლის ჯან- მრთელობისთვის. საფრთხის წარმოშობის აღბათობა უმნიშვნელ- ოა, ვინაიდან ქიმიური საშუალებების გამ-		

			ოყენების წესი მწარმოებლის რეკომენდაციების გათვალისწინებით დეტალურად არის აღწერილი ნედლეულის ბოსტნეულის რეცხვის ინსტრუქციაში. ალერგენებით ჯვარედინი დაბინძურების საფრთხე უმნიშვნელოა ალერგენების კონტროლის ინსტრუქციის გათვალისწინებით.		
	ფიზიკური: უცხო სხეულები პერსონალისგან	არა	საფრთხის წარმოშობის ალბათობა უმნიშვნელოა პერსონალის ჰიგიენისა და ქცევის წესების გამო, აგრეთვე ნედლეულის ბოსტნეულის რეცხვის ინსტრუქციის გათვალისწინებით.		
კერძების თერმულად მომზადება	ბიოლოგიური: პათოგენური ბაქტერიები ნედლეულის პროდუქტში (ხორცი, თევზი, ფრინველის ხორცი, ა.შ.)	ღიას	მიუხედავად იმისა, რომ ნედლეულის შესყიდვა ხორციელდება შერჩეული მომწოდებლებისგან, ცხოველური წარმოშობის ნედლეულის პროდუქტში მიკრობიოლოგიური საფრთხის წარმოშობის ალბათობა გასათვალისწინებელია, ვინაიდან პათოგენებით დაბინძურებულმა მზა პროდუქტმა შეიძლება გამოიწვიოს მომხმარებლის დაავადება.	თერმულად დამუშავების ტემპურატურისა და დაცვების პერიოდის კონტროლი	კრიტიკული საკონტროლო წერტილი (ბ)
	ქიმიური: არა				
	ფიზიკური: უცხო სხეულები პერსონალისგან და სამზარეულოში არსებული მსხვრევადი საგნების გატეხის შედეგად	არა	საფრთხის წარმოშობის ალბათობა უმნიშვნელოა პერსონალის პირადი ჰიგიენისა და ქცევის წესების გამო, აგრეთვე მსხვრევადი საგნების კონტროლის ინსტრუქციის გათვალისწინებით.		

კერძის აწყობა	ბიოლოგიური: პათოგენური ბაქტერიები: პერსონალისგან, ჯვარედინი დაბინძურების შედეგად, მავნებლებით დაბინძურების შედეგად	არა	საფრთხის წარმოშობის ალბათობა უმნიშვნელოა პერსონალის პირადი ჰიგიენისა და ქცევის წესების გამო, აგრეთვე მავნებლების კონტროლის ინსტრუქციის გათვალისწინებით.		
	ქიმიური: ჯვარედინი დაბინძურება ალერგენებით; სანჰიგიენური საშუალებების ნარჩენი სამზარეულოს ინვენტარზე	არა	საფრთხის წარმოშობის ალბათობა უმნიშვნელოა ალერგენების კონტროლისა და რეცხვა-დეზინფექციის ინსტრუქციების გათვალისწინებით, აგრეთვე პერსონალის პირადი ჰიგიენისა და ქცევის წესების გამო.		
	ფიზიკური: უცხო სხეულები პერსონალისგან და სამზარეულოში არსებული მსხვრევადი საგნების გატეხის შედეგად.	არა	საფრთხის წარმოშობის ალბათობა უმნიშვნელოა პირადი ჰიგიენისა და ქცევის წესების, აგრეთვე მსხვრევადი საგნების კონტროლის ინსტრუქციის გათვალისწინებით.		

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

დანართი N24 – HACCP-ის გეგმა (ნიმუში)

ცხელი და ცივი კერძები

კრიტიკული საკონტროლო წერტილი	HACCP-ის გეგმაში მოხსენიებული საფრთხეები	კრიტიკული ზღვრები თითოეული საკონტროლო წერტილისთვის	მონიტორინგი	
			რა	როგორ
მაცივარში / საყინულეში შენახვა	ბიოლოგიური: პათოგენური მიკროორგანიზმების ზრდა	მაქს. -18°C (საყინულე) მაქს +4°C (მაცივარი)	ტემპერატურა	მაცივრის თერმომეტრით
გაღობა	ბიოლოგიური: პათოგენური მიკროორგანიზმების ზრდა	მიკროტალღური ღუმელის გაღობის რეჟიმი; მაცივარში მაქს. +4°C-ზე; გამდინარე წყლის ქვეშ მაქს. +21°C-ზე მაქს. 4 საათის განმავლობაში	პროდუქტის ტემპერატურა და გაღობის პერიოდი	თერმომეტრი და საათი
კერძის თერმულად მომზადება	ბიოლოგიური: პათოგენური ბაქტერიები ნედლეულ პროდუქტში	სხვადასხვა პროდუქტის თერმული დამუშავების და გაცხელების მინიმალური რეჟიმები აღწერილია კერძების თერმული დამუშავების ინსტრუქციაში	მომზადების ტემპერატურა და დაყოვნების პერიოდი	თერმომეტრი და საათი

სისშირე		გინ	შესწორება/ მაკორექტირებელი ქმედება	გადამოწმებასთან დაკ- ავშირებული ქმედებები	ჩანაწერები
დღეში ორჯერ	მზარეულის თანაშემწე	მაცივრის დაზიანების შემთხვევაში: სხვა მაცივარში პროდუქტის გადატანა და ტექნიკოსის გამოძახება; ელექტროენერგიის მიწოდების შეწყვეტის შემთხვევაში მაცივრების კარის გაღების მაქსიმალურად შეზღუდვის პირობებში ტემპერატურული რეჟიმის შენარჩუნება შესაძლებელია მინ. 8 საათის განმავლობაში; ამ ვადის შემდეგ პროდუქტის გადაყრა.	თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმება გარე ლაბორატორიაში წელიწადში ერთხელ (უზრუნველყოფს უვნებლობის მენეჯერი); ტემპერატურის კონტროლის ფორმის გადამოწმება 2 კვირაში ერთხელ უვნებლობის მენეჯერის მიერ.	ტემპერატურის კონტროლის ფორმა; შეუსაბამობების აღრიცხვის ჟურნალი, თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმების დასტური	
ყოველ 2 საათში გამდინარე წყლის ქვეშ გაღობის შემთხვევაში; პროცესის დასაწყისში და დასრულებისას მაცივარში ან მიკროტალღურ ღუმელში გაღობისას.	მზარეული	პროდუქტის განადგურება; პერსონალის ტრენინგი	სამზარეულოს თერმომეტრის შედარება ეტალონთან კვირაში ერთხელ მზარეულის მიერ; გაღობის ჟურნალის გადამოწმება 2 კვირაში ერთხელ უვნებლობის მენეჯერის მიერ.	გაღობის ჟურნალი, შეუსაბამობების აღრიცხვის ჟურნალი, თერმომეტრის შედარების ჟურნალი	
მომზადებისას	მზარეული	მომზადების პროცესის გახანგრძლივება; თუ თერმულად დამუშავების პროცესის დასრულება ვერ ხერხდება, პროდუქტი ექვემდებარება გადაყრას.	თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმება (ეტალონთან შედარება წელიწადში ერთხელ გარე ლაბორატორიაში; სამზარეულოს თერმომეტრების შედარება ეტალონთან თვეში ერთხელ; ყინულიან/მდულარე წყალში გადამოწმება კვირაში ერთხელ) უვნებლობის მენეჯერის, მზარეულის მიერ; ჩანაწერების გადახედვა	კერძის მომზადებისას, გაცხელებისას, ცხლად შენახვისას ტემპერატურის კონტროლის ჟურნალი, შეუსაბამობების აღრიცხვის ჟურნალი, თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმების ჩანაწერი, ლაბორატორიული გამოცდის ოქმი.	

გაცხელება			გაცხელების ტემპერატურა და პერიოდი	თერმომეტრი და საათი
ფრიტურის აპარატში პროდუქტის შეწვა	ქიმიური: ტოქსიკური ელემენტები, ტრანსცხიმები, აკრილამიდი	თავისუფალი ცხიმოვანი მჟავები - მაქს. 2.5%; საერთო პოლიმერული ნივთიერებები - მაქს. 24%;	თავისუფალი ცხიმოვანი მჟავები, საერთო პოლიმერული ნივთიერებები	ზეთის ხარისხის ტესტერი
გაგრილება	ბიოლოგიური: პათოგენური მიკროორგანიზმების ზრდა	მინ +60°C-იდან +10°C-ამდე გაგრილება არა უმეტეს 2 საათის განმავლობაში და მაცივარში შენახვა	გაგრილების ტემპერატურა და დრო	თერმომეტრი და საათი

			თვეში ერთხელ უვნებლობის მენეჯერის მიერ; მზა კერძების ლაბორატორიული ანალიზი გარე ლაბორატორიაში დამტკიცებული „ლაბორატორიული ანალიზების გეგმის“ შესაბამისად უზრუნველყოფს უვნებლობის მენეჯერი; ახალი მენიუს დაბეჭდვისას ინფორმაციის გადამოწმება უვნებლობის მენეჯერის მიერ.	
2 ჯერ გაცხელების პერიოდში	მზარეული	გაცხელების პროცესის გახანგრძლივება; პროდუქტის გადაყრა; პერსონალის ტრენინგი		კერძის მომზადებისას, გაცხელებისას, ცხლად და ცივად შენახვისას ტემპერატურის კონტროლის ჟურნალი, შეუსაბამობების აღრიცხვის ჟურნალი, თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმების ჩანაწერი, ლაბორატორიული გამოცდის ოქმი.
ცვლის დასაწყისში	მზარეული	ზეთის გამოცვლა, ტრენინგი, ზეთის სახეობის შეცვლა	ზეთის ხარისხის ტესტირის სიზუსტის გადამოწმება ტექნიკური პასპორტის შესაბამისად უვნებლობის მენეჯერის მიერ; ზეთის კონტროლის ჟურნალის გადახედვა 2 კვირაში ერთხელ უვნებლობის მენეჯერის მიერ.	ზეთის კონტროლის ჟურნალი, ზეთის ხარისხის ტესტირის სიზუსტის გადამოწმების დასტური
საათში ერთხელ	მზარეული	გაცხელება მინ. 74 °C 15 წმ.-ის განმავლობაშიდა დაუყოვნებლივ გაგრილება სხვა მეთოდით, წინააღმდეგ შემთხვევაში კერძის გადაყრა	თერმომეტრის სიზუსტის გადამოწმება, ტემპერატურის მონიტორინგის ჩანაწერების გადახედვა 2 კვირაში ერთხელ უვნებლობის მენეჯერის მიერ; მზა კერძების ნიმუშების მიკრობიოლოგიური შემოწმება შემუშავებული განრიგის მიხედვით	კერძის გაგრილების ჟურნალი; შეუსაბამობების აღრიცხვის ჟურნალი, ლაბორატორიული გამოცდის ოქმი

კერძების ცივად შენახვა	ბიოლოგიური: პათოგენური მიკრო- ორგანიზმების ზრდა	მაქს. 4°C	ტემპერატურა	თერმომეტრი
კერძების ცხლად შენახვა	ბიოლოგიური: პათოგენური მიკრო- ორგანიზმების ზრდა	მინ. 60°C	ტემპერატურა	თერმომეტრი

სურსათის უვნებლობის
მენეჯერი:

დირექტორი:

თარიღი:

თარიღი:

2-ჯერ გაცემისას	მზარეული	ტემპერატურის კორექცია ან კერძის გადაყრა	კერძის მომზადებისას, გაცხელებისას, ცხლად და ცივად შენახვისას ტემპერატურის კონტროლის ჟურნალი, შეუსაბამობების აღრიცხვის ჟურნალი, ლაბორატორიული გამოცდის ოქმი
2-ჯერ გაცემისას	მზარეული	ტემპერატურის კორექცია ან კერძის გადაყრა	კერძის მომზადებისას, გაცხელებისას, ცხლად და ცივად შენახვისას ტემპერატურის კონტროლის ჟურნალი, შეუსაბამობების აღრიცხვის ჟურნალი, ლაბორატორიული გამოცდის ოქმი

ՅՈՒՆԻՅՅԵՈՒՆ







საქსათის
ეროვნული
სააგენტო



Implemented by
giz Deutsche Gesellschaft
für Internationale
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH