

საქართველოს მთავრობის

დადგენილება №10

2014 წლის 3 იანვარი

ქ. თბილისი

ტექნიკური რეგლამენტის - „საცალო ვაჭრობაში დაუფასოებელი პროდუქციის მიწოდებისა და რეალიზაციის ჰიგიენური პირობებისა და წესების“ დამტკიცების შესახებ

მუხლი 1

პროდუქტის უსაფრთხოებისა და თავისუფალი მიმოქცევის კოდექსის 58-ე მუხლის მე-2 ნაწილის, 103-ე მუხლის პირველი, მე-5 ნაწილების, 104-ე მუხლის მე-2 ნაწილისა და „ნორმატიული აქტების შესახებ“ საქართველოს კანონის მე-12 მუხლის შესაბამისად, დამტკიცდეს თანდართული „ტექნიკური რეგლამენტი - საცალო ვაჭრობაში დაუფასოებელი პროდუქციის მიწოდებისა და რეალიზაციის ჰიგიენური პირობებისა და წესების შესახებ“.

მუხლი 2

„ნორმატიული აქტების შესახებ“ საქართველოს კანონის 25-ე მუხლის შესაბამისად, ძალადაკარგულად გამოცხადდეს „საცალო ვაჭრობაში დაუფასოებელი პროდუქციის მიწოდებისა და რეალიზაციის ჰიგიენური პირობებისა და წესების დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2007 წლის 19 ოქტომბრის №2-165 ბრძანება.

მუხლი 3

დადგენილება ამოქმედდეს 2014 წლის პირველი იანვრიდან.

პრემიერ-მინისტრი

ირაკლი ღარიბაშვილი

ტექნიკური რეგლამენტი

საცალო ვაჭრობაში დაუფასოებელი პროდუქციის მიწოდებისა და რეალიზაციის ჰიგიენური პირობებისა და წესების შესახებ

მუხლი 1. ზოგადი დებულებები

წინამდებარე დოკუმენტი ადგენს ჰიგიენურ მოთხოვნებს სურსათის საცალო ვაჭრობის ობიექტებში დაუფასოებელი პროდუქციის მიწოდებისა და რეალიზაციის პირობებისადმი და ვრცელდება საცალო ვაჭრობის ობიექტებზე, კერძოდ, სასურსათო, წვრილსასაქონლო, სტაციონარულ და არასტაციონარულ სავაჭრო ობიექტებზე.

მუხლი 2. ტერმინთა განმარტებები

ა) დაუფასოებელი პროდუქცია (სურსათი) – რომელიც არ არის მწარმოებლის მიერ საცალო მოხმარებისთვის დაფასოებული/შეფუთული;

ბ) სტაციონარული ობიექტი – საცალო ვაჭრობის დაწესებულება, რომელიც განთავსებულია სპეციალური ან/და ინდივიდუალური პროექტით აშენებულ ან რეკონსტრუირებულ კაპიტალურ შენობაში;

გ) არასტაციონარული წვრილსასაქონლო ობიექტები – მოძრავი სავაჭრო ობიექტი (ურიკები, ავტოდახლები, ავტომისაბმელები, იზოთერმული ჭურჭლები და ცისტერნები, ლუდის, ბურახის, წვენების სარეალიზაციო ავტომატები);

დ) საცალო ვაჭრობის ობიექტი – ადგილი/შენობა, სადაც ხდება სურსათის მიღება, შენახვა, მომზადება და რეალიზაცია;

ე) არასასურსათო საქონელი – ნებისმიერი სახის პროდუქცია, რომელიც არ არის განკუთვნილი საკვებად მისაღებად (პირადი ჰიგიენის საგნები, სარეცხი და საწმენდი საშუალებები, კოსმეტიკა, პარფიუმერია და სხვა);



ვ) სუბპროდუქტები – არამირითადი პროდუქტები, რომლებიც მიიღება დაკლული საქონლის პირველადი დამუშავების დროს (შიგნეულობა, ტვინი, ენა, ფეხები და სხვა);

ზ) ნახევარფაბრიკატი – გადამუშავებული პროდუქცია, რომელსაც საკვებად გამოყენებისათვის სჭირდება დამუშავება (გაცხელება, შეწვა);

თ) ადსორბცია – გაზის ან სითხის შთანთქმა მყარი ნივთიერების ზედაპირის მიერ;

ი) იზოთერმული – ჭურჭელი ან სათავსი, რომელიც მუდმივ ტემპერატურას ინარჩუნებს;

კ) იზობარული – ჭურჭელი, რომელიც მუდმივ ატმოსფერულ წნევას ინარჩუნებს;

ლ) მარკირებული დასამუშავებელი ინვენტარი (დაფა, დანა, მაგიდა და ა.შ) – ნიშანდებული (წარწერით, ამომანთვით) ინვენტარი, რომლითაც ხდება სხვადასხვა სურსათის (ხორცის, თევზის, ბოსტნეულის და ა.შ) დამუშავება (დაჭრა, დაკეპვა და სხვა);

მ) ინვენტარი – ნივთების, საგნების ერთობლიობა, რომელიც შეხებაშია სურსათთან და გამოიყენება მისი წარმოების, დამუშავების და რეალიზაციის დროს;

ნ) მზა ნაწარმი – სურსათი, რომლის ტექნოლოგიური დამუშავება დასრულებულია და ვარგისია საკვებად უშუალო გამოყენებისათვის.

მუხლი 3. ზოგადი მოთხოვნები სურსათის საცალო ვაჭრობის ობიექტების დაგეგმარებისა და მოწყობისადმი

1. სურსათის საცალო ვაჭრობის ობიექტები და მათი ტექნიკური აღჭურვილობა უნდა აკმაყოფილებდეს სურსათის მიწოდების, შენახვისა და რეალიზაციის სანიტარიულ-ჰიგიენური წესებისა და ნორმების პირობებს.

2. სურსათის საცალო ვაჭრობის ობიექტების მიმდებარე ტერიტორია უნდა იყოს სანიტარიულ წესრიგში.

3. დაუშვებელია სურსათის საცალო ვაჭრობის სტაციონარული ობიექტის განთავსება ისეთ ადგილ-ლებში, რომლებიც არ არიან უზრუნველყოფილი ცენტრალური ან/და ავტონომიური წყალგაყვანილობისა და კანალიზაციის სისტემებით.

4. სასაწყობე სათავსები არასასურსათო და სასურსათო საქონელისათვის უნდა იყოს განცალკევებული, ასევე, სავაჭრო დარბაზებში სასურსათო და არასასურსათო საქონლის რეალიზაციისათვის გამოყოფილი უნდა იყოს განცალკევებული სავაჭრო განყოფილება ან/და სექცია.

5. აკრძალულია არასასურსათო საქონლის დაფასოება სურსათის სავაჭრო ობიექტებში.

6. სათავსების კედლებისა და იატაკის ზედაპირების მოსაპირკეთებლად გამოიყენება ტენისადმი, ტემპერატურისადმი, რეცხვისა და დეზინფექციისადმი მედეგი მასალა, იატაკი უნდა იყოს სწორი ზედაპირით, დაზიანებების გარეშე. ასფალტიანი იატაკი დაიშვება მხოლოდ სურსათის გადმოსატვირთ მოედნებზე.

7. სურსათის სარეალიზაციო ჭურჭლისა და სურსათის ვაჭრობის ობიექტების სანიტარიული რეჟიმის უზრუნველყოფის ღონისძიებები ხორციელდება №1 და №2 დანართების მიხედვით.

8. სურსათის მისაღებად, შესანახად და სარეალიზაციოდ დასაფასოებელ სათავსში უცხო პირთა შესვლა დასაშვებია მხოლოდ სანიტარიული ტანსაცმლითა და ადმინისტრაციის ნებართვით.

მუხლი 4. ჰიგიენური მოთხოვნები წყალმომარაგებისა და კანალიზაციისადმი

1. სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფის მიზნით ყველა დაწესებულებას უნდა მიეწოდებოდეს სასმელი წყალი, რომელიც აკმაყოფილებს სასმელი წყლისათვის საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

2. არტეზიული ჭაბურღილებისა და წყლის სათადარიგო რეზერვუარებისათვის უნდა გამოიყოს სანიტარიული დაცვის ზონები.



3. ობიექტის საყოფაცხოვრებო-სამეურნეო წყალგაყვანილობა, რომელიც ცენტრალიზებული სისტემის წყალგაყვანილობის ქსელიდან იკვებება, არ უნდა უერთდებოდეს წყალგაყვანილობას, რომელიც წყალმომარაგების ადგილობრივი წყაროებიდან იკვებება.

4. სურსათის საცალო ვაჭრობის ყველა ობიექტში დაყენებულ უნდა იქნეს ხელსაბანი ნიჟარა, აღჭურვილი პირადი ჰიგიენის საშუალებებით, ხოლო სტაციონარულ ობიექტებში – ასევე ტუალეტი.

5. საკანალიზაციო ტრაპები განლაგებულ უნდა იქნეს სამუშაო ადგილებისა და გასასვლელებისაგან მოშორებით. საკანალიზაციო ტრაპებისა და საკანალიზაციო მილების დიამეტრები, ასევე ტრაპების დახრილობა უნდა უზრუნველყოფდეს ჩასადენი და ჩამდინარე წყლების სრულ მოცილებას იატაკის ყოველ მონაკვეთზე. ტრაპებს უნდა ჰქონდეს ცხაურები და ჰიდრაულიკური საკეტები.

მუხლი 5. ჰიგიენური მოთხოვნები დაუფასოებელი სურსათის მიწოდებისა და რეალიზაციის პირობებისადმი

1. სურსათის რეალიზაცია უნდა მოხდეს სპეციალურად გამოყოფილ, შესაბამისად აღჭურვილ, დახურულ, სუფთა, ვენტილირებად სათავსში, რომელიც დაცულია მღრღნელებისა და მწერების შეღწევისაგან.

2. სურსათის რეალიზაციისას თითოეული სახის პროდუქტისათვის უნდა იქნეს უზრუნველყოფილი მწარმოებლის მიერ დადგენილი ტემპერატურული რეჟიმის, ტენიანობისა და განათების პარამეტრები.

3. გაცივებულ ხორცს რეალიზაციამდე ინახავენ დაკიდებულ მდგომარეობაში უჟანგავ კავეზზე, ისე რომ ერთმანეთს, კედელსა და იატაკს არ ეხებოდეს. გაყინული ხორცი შესაძლებელია ინახებოდეს თაროებზე, სპეციალურ კარადაში. ხორცის ნახევარფაბრიკატები, სუბპროდუქტები, ფრინველი, გაყინული და გაცივებული ხორცი უნდა ინახებოდეს მომწოდებლის ტარაში. შტაბელეზად დალაგებისას, ჰაერის კარგი ცირკულაციისთვის ყუთებს შორის აუცილებელია ხის ფიცრების დაყოლება.

4. სასურსათო ვაჭრობის ქსელში გამოუმიგნავი ფრინველის ხორცის მიღება დაუშვებელია, გამონაკლისს წარმოადგენს გარეული ფრინველის ხორცი.

5. იკრძალება კვერცხის მიღება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესით დამტკიცებული ფორმა 2ა-ს გარეშე, გარდა ამისა იკრძალება წყალში მცურავი ფრინველის (იხვი, ბატი), ქათმის ინკუბატორში ნამყოფი კვერცხის, დამსკდარი, დაბინძურებული კვერცხისა და სხვა მელანჟის მიღება.

6. გაყინული თევზი ინახება შტაბელეზად დალაგებულ ყუთებში, ყუთებს შორის ხის ფიცრებით.

7. სურსათის რეალიზაციამდე აუცილებელია მათი გვერდიგვერდ განთავსების წესების მკაცრი დაცვა. სპეციფიკური სუნის მქონე სურსათი უნდა ინახებოდეს იმ სურსათისგან განცალკევებით, რომელთაც გააჩნიათ სუნის ადსორბციის უნარი (ნაღების კარაქი, ყველი, ფქვილი და სხვ.).

8. რეალიზაციისას დაუშვებელია უმი პროდუქტების (ხორცი, ქათამი, თევზი, ხილბოსტნეული, კვერცხი და სხვა) მზა პროდუქტებთან ერთად მოთავსება.

9. სურსათის რეალიზაციისას დაცული უნდა იყოს ეტიკეტზე მითითებული შენახვის პირობები, რომელთა უზრუნველყოფის გარეშე იკრძალება პროდუქციის რეალიზაცია.

10. სურსათის საცალო ვაჭრობის ობიექტებში მალფუჭებადი პროდუქტების რეალიზაცია არ დაიშვება, თუ იგი არ არის აღჭურვილი სამაცივრო დანადგარებით.

11. ცხელი მზა ნაწარმი (ღვეხელი, ჩებურეკი, კატლეტი და სხვა) უნდა გაიცეს იზოთერმული ან/და დახურული ჭურჭლიდან.

12. დაუშვებელია სურსათის საცალო ვაჭრობის ობიექტებში დაუფასოებელი მზა კერძებისა და ნახევარფაბრიკატების მიწოდება და რეალიზაცია.

13. საკონდიტრო ნაწარმისა და ტორტის ცალკეულ ნაწილებად რეალიზაცია ნებადართულია მხოლოდ სათანადო შეფუთვით (მუყაოს სტანდარტული ყუთებით ან პოლიეთილენის პარკებით და სხვა).

14. დაუფასოებელი სურსათის მიწოდება და რეალიზაცია აკრძალულია სურსათის საცალო ვაჭრობის ობიექტებში (კარავი, ავტოფურგონი, ურიკა, ფარდული), რომლებიც ვერ უზრუნველყოფენ სურსათის



მომხმარებელზე მიწოდება/რეალიზაციის ჰიგიენური მოთხოვნების დაცვას.

15. გაცივებული/გაყინული სურსათი (ნაყინი, ხილი, კენკრა და სხვა) გაიცემა იზოთერმული ჭურჭლიდან, სპეციალური ურიკიდან ან/და მაცივრიდან.
16. სარეალიზაციოდ არ დაიშვება სამომხმარებლო შეფუთვის მთლიანობადარღვეული, ასევე რეალიზაციის პროცესში გაღობილი და ხელახლა გაყინული სურსათი.
17. სარეალიზაციოდ სურსათის მომზადებას აწარმოებს გამყიდველი ან სპეციალურად ამ საქმისათვის გამოყოფილი პირი.
18. თუ დისტრიბუტორ/რეალიზატორი თვლის ან აქვს საფუძვლიანი ეჭვი, რომ სარეალიზაციო სურსათი შესაძლოა მავნებელი იყოს ადამიანთა ჯანმრთელობისათვის, იგი ვალდებულია აცნობოს ამის თაობაზე საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს მმართველობის სფეროში შემავალ საჯარო სამართლის იურიდიულ პირს – სურსათის ეროვნულ სააგენტოს და მოახსენოს იმ ზომების შესახებ, რომლებიც უკვე იქნა მიღებული საბოლოო მომხმარებლის ჯანმრთელობის რისკის თავიდან ასაცილებლად.
19. დაუფასოებელი სურსათის რეალიზაციისას გამყიდველმა უნდა გამოიყენოს ნიჩბები, მაშები, კოვზები, ჩამჩბები და სხვა სუფთა ხელსაწყოები/საგნები, რომლებიც მოთავსებული უნდა იყოს სუფთა ჭურჭელში და ირეცხებოდეს ყოველდღიურად.
20. გამყიდველს სამუშაოდ უნდა ჰქონდეს მარკირებული დასამუშავებელი დაფები და დანები.
21. დაუშვებელია არაპასტერიზებული ან მაღალი მჟავიანობის მქონე რძისა და ნაღებისაგან მომზადებული ხაჭოს მიღება და რეალიზაცია.
22. სავაჭრო ინვენტარის (კოვზი, ჩამჩა და ა.შ.) ჩატოვება (რძის, არაჟნის, ხაჭოს, ნადულის და სხვ.) ტარაში, დაუშვებელია. ისინი უნდა იყოს მოთავსებული სპეციალურ ჭურჭელში და ირეცხებოდეს ყოველდღიურად.
23. სარძევე ინვენტარი უნდა გამოიყენებოდეს მხოლოდ დანიშნულებისამებრ.
24. დაუფასოებელი პურის და პურფუნთუმეულის შერჩევისათვის თვითმომსახურების განყოფილებებში უნდა იყოს ჩანგლები ან/და მაშები.
25. დაუფასოებელი პროდუქტებისათვის (რძე, რძის პროდუქტები, ძეხვეული, კრემიანი საკონდიტრო ნაწარმი და სხვა) გამოყოფილი სავაჭრო განყოფილებებიდან ან/და სექციებიდან კვერცხის რეალიზაცია აკრძალულია.
26. ბურახის რეალიზაცია უნდა მოხდეს იზოთერმული ჭურჭლიდან; ჩამოსასხმელი ლუდის რეალიზაცია – იზოთერმული ან იზობარული ჭურჭლიდან; ჩამოსასხმელი უალკოჰოლო სასმელებისა და წვენების რეალიზაცია – პოსტმიქსებიდან (თითოეული ჭურჭლის ექსპლუატაციისას ხელმძღვანელობენ მათ მომსახურებაზე არსებული ინსტრუქციებით).
27. ფრეზერებიდან სურსათის რეალიზაცია დასაშვებია გადახურულ სავაჭრო ფართში, ხოლო ავტომატებიდან – დასაშვებია ქუჩაში, მათ პასპორტებში მოცემული ექსპლუატაციის (მ.შ. რეცხვა/დეზინფექციის) პირობების არსებობისა და ამ პირობების დაცვის უზრუნველყოფის შემთხვევაში.
28. სავაჭრო საცალო ქსელში აკრძალულია ალკოჰოლური პროდუქციის (ღვინო, სპირტი, ლიქიორი და სხვ.) კუპაჟირება, გაფილტვრა და სხვა ტექნოლოგიური ხერხების გამოყენება. რეალიზაცია უნდა წარმოებდეს სპეციალურად გამოყოფილ ადგილებსა და განყოფილებებში.
29. საცალო სავაჭრო ქსელში დაუშვებელია ალკოჰოლური პროდუქციის მიღება და რეალიზაცია, მისი უვნებლობის და ხარისხის, მწარმოებლის ვინაობის დამადასტურებელი დოკუმენტაციის გარეშე.
30. ჩამოსასხმელი წვენების რეალიზაცია ხდება სარეალიზაციო ავტომატებით, რომელთაც გააჩნიათ დაბინძურების თავიდან ასაცილებელი მოწყობილობები და ჭიქის გასარეცხი აღჭურვილობა. ასევე წვენების რეალიზაცია დასაშვებია ერთჯერადი და მრავალჯერადი მოხმარების ჭიქების გამოყენებით, თუ მრავალჯერადი ჭიქების რეცხვა ხდება №1 დანართის მიხედვით.
31. ხილბოსტნეული იყიდება სპეციალური განყოფილებებიდან, სექციებიდან, ასევე წვრილი საცალო ვაჭრობის პავილიონებიდან. საკვებად გამოუსადეგარი ხილისა და ბოსტნეულის რეალიზაცია აკრძალულია.



დაუშვებელია ხილბოსტნეულის იატაკიდან რეალიზაცია.

32. ხილბოსტნეულის გადამუშავებული პროდუქციის (დამარილებული, დამწნილებული და სხვა) გაცემა წარმოებს ამავე პროდუქტების სარეალიზაციო სექციებისაგან განცალკევებით, სპეციალური ინვენტარის (კოფრები, ჩანგლები, მაშები და სხვა) და სუფთა ტარის გამოყენებით.

33. ხილის და ბოსტნეულის წვენების ჩამოსხმა უშუალოდ ხილბოსტნეულის სარეალიზაციო სექციებში დაუშვებელია.

34. დაუშვებელია საზამთროს, ნესვისა და ნებისმიერი ხილის ნაჭრებად რეალიზაცია.

მუხლი 6. სამედიცინო შემოწმებები და მოთხოვნები პერსონალის პირადი ჰიგიენისადმი

1. სურსათის საცალო ვაჭრობის ობიექტში მომუშავეებმა, მუშაობის დაწყებამდე უნდა გაიარონ წინასწარი და შემდგომი პერიოდული სამედიცინო შემოწმება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესით.

2. მომუშავე, რომელიც უარს აცხადებს სამედიცინო შემოწმებაზე, სამუშაოზე არ დაიშვება.

მუხლი 7. მონიტორინგი, ზედამხედველობა და კონტროლი წინამდებარე წესებზე

წინამდებარე წესების დაცვაზე მონიტორინგს, ზედამხედველობასა და კონტროლს ახორციელებს საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს მმართველობის სფეროში შემავალი საჯარო სამართლის იურიდიული პირი – სურსათის ეროვნული სააგენტო.

დანართი №1

მუხლი 1. სავაჭრო ინვენტარის რეცხვის რეჟიმი:

1. ჯაგრისით ან ქაფჩით, საკვების ნარჩენების მექანიკური მოცილება.
2. ინვენტარის რეცხვა ჯაგრისით, კალცინირებული სოდის 0,5%-იანი ხსნარით (წყლის ტემპერატურა 45-50⁰C) ან სხვა მადენზინფიცირებელი ეფექტის მქონე სარეცხი საშუალებების გამოყენებით.
3. ინვენტარის გავლება გამდინარე ცხელ წყალში (წყლის ტემპერატურა არანაკლებ 65⁰C).
4. ინვენტარის ან ჭურჭლის გაშრობა სპეციალურ თაროებზე.
5. ინვენტარის გასარეცხი აბაზანები რეგულარულად ირეცხება გამდინარე ცხელი წყლით სარეცხი და სადენზინფიცირებელი საშუალებებით.

მუხლი 2. სარძევე მათარებისა და მათი რეზინის შუასადებების რეცხვის რეჟიმი:

1. მათარების გამოვლება თბილი წყლით (წყლის ტემპერატურა 35-40⁰C).
2. მათარების რეცხვა ცხელი წყლითა და სარეცხი საშუალებებით (წყლის ტემპერატურა 60-65⁰C).
3. მათარების ხელმეორე გამოვლება სარეცხი საშუალებით საბოლოო მოცილებამდე.
4. გარეცხვის შემდეგ სახურავმოხსნილი გადმობრუნებული მათარების თაროებზე გაშრობა.
5. სარძევე მათარების რეზინის შუასადებები ირეცხება ამავე რეჟიმით ცალკე.
6. სარძევე მათარები უნდა ირეცხებოდეს დამატებით სათავსოში.

მუხლი 3. იზოთერმული ჭურჭლის რეცხვის წესები:

1. იზოთერმული ჭურჭლისა და კომუნიკაციების რეცხვას ახორციელებენ სავაჭრო დაწესებულების მუშაკები.



2. ერთ დღეზე მეტი ვადით მუშაობის შეწყვეტისას ინვენტარი აუცილებლად ექვემდებარება რეცხვას.
3. იზოთერმული ჭურჭლები და მათი კომუნიკაციები ყოველი დაცლის შემდეგ უნდა გამოირეცხოს გამდინარე წყლით, არანაკლებ 10 წუთისა.
4. პერიოდულად, ყოველ 5 დღეში ერთხელ, გამორეცხვის გარდა ისინი ექვემდებარებიან გარეცხვას ჯაგრისებისა და რომელიმე სხვა მადენზინფიცირებელი ეფექტის მქონე სარეცხი საშუალებების გამოყენებით.
5. საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესით ნებადართული სარეცხი საშუალებების გამოყენებით.
6. რეცხვის დამთავრების შემდეგ ჭურჭელს ხელმეორედ გამოავლებენ გამდინარე წყალს 10 წუთის განმავლობაში სარეცხი საშუალების კვალის გაქრობამდე.
7. დანაყოფებიანი შუშის ცილინდრის, ჩამოსასხმელი ონკანის, მილების და სხვა აპარატურის გამორეცხვა ხდება შემდეგი თანმიმდევრობით: გამორეცხილ ჭურჭელს ავსებენ წყლით, წყალს რამდენჯერმე ჩამოსასხამენ და გაატარებენ დანაყოფებიან ცილინდრში, ამის შემდეგ ჭურჭლიდან წყალს გამოდევნიან ან ჩამოსასხამენ ონკანით ნახშირჟანგის აირის წნევის ზემოქმედებით.
8. მოცულობითი ჭურჭლებისა და კომუნიკაციების დეზინფექცია ტარდება პერიოდულად, არაუმეტეს 10 დღეში ერთხელ. დეზინფექციას ატარებენ საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესით ნებადართული სადეზინფექციო საშუალებებით. სადეზინფექციო და სარეცხი ინვენტარი (ბადეები, ვედროები და სხვა) უნდა ინახებოდეს სპეციალურად განკუთვნილ ადგილებში, ამასთან, ჯაგრისები უნდა იყოს მოთავსებული სადეზინფექციო ხსნარებში.

მუხლი 4. რძის, ასევე რძიანი ყავის, კაკაოს და სხვა სასმელების სარეალიზაციო ავტომატების რეცხვის რეჟიმი:

1. რძის ნარჩენების მოცილება ხდება მათი 2 წუთის განმავლობაში ცივ წყალში გავლებით.
2. რეცხვა ხდება კალცინირებული სოდის 0,5%-იანი ხსნარითა და წყლით, რომლის ტემპერატურა 35-40⁰C-ია, 2-3 წუთის განმავლობაში.
3. დეზინფექცია უნდა მოხდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესით ნებადართული სადეზინფექციო საშუალებებით.
4. გამორეცხვა ცხელი 65⁰C-იანი წყლით. რეცხვისას აუცილებელია სარეალიზაციო ავტომატის (იზოთერმული და იზობარული ჭურჭლის, ფრეზერების, პოსტმიქსებისა და სხვა) პასპორტში მითითებული წესებისა და რეცხვის პერიოდულობის დაცვა.

დანართი №2

სურსათის ვაჭრობის ობიექტების სანიტარიული რეჟიმი

1. სურსათის ვაჭრობის ყველა ობიექტში დაცული უნდა იყოს სანიტარიული წესრიგი. ყოველი სამუშაო დღის ბოლოს, დაწესებულებების იატაკი, კედლები და კარები უნდა დამუშავდეს სველი წესით, სარეცხი საშუალებების გამოყენებით.
2. კვირაში ერთხელ უნდა ჩატარდეს გენერალური დაგვა-დასუფთავება სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებების გამოყენებით.
3. სურსათის ვაჭრობის ყველა ობიექტში საჭიროებისამებრ (არანაკლებ თვეში ერთი დღისა), უნდა გამოცხადდეს სანიტარიული დღე, რომელიც დაფიქსირდება შესაბამის ჟურნალში და ამ დღეს უნდა ჩატარდეს სათავსების, აღჭურვილობის, ჭურჭლის და სხვა ყველა საჭირო ინვენტარის დალაგება, რეცხვა და დეზინფექცია.
4. დეზინფექციის, დეზინსექციისა და დერატაციის სამუშაოები (საჭიროების მიხედვით) ტარდება სპეციალური უფლებამოსილი სამსახურების მიერ სანიტარიული დღის წინა დღეს, სამუშაო საათების შემდეგ. დეზინფექციის დაწყებამდე შეფუთვის გარეშე არსებული სურსათი ჰერმეტიკულად უნდა დაიხუროს.



სათავსები პირველ რიგში უნდა დამუშავდეს სველი წესით, შემდეგ იმ ადგილებში, სადაც ჩატარებულია სადეზინფექციო სამუშაოები, იატაკები, კედლები და სხვა დასუფთავდეს და მოირეცხოს. მეორე დღემდე დაცული უნდა იყოს დამუშავებული სათავსოების ჰერმეტიულობა.

5. სანიტარიული დღის მოწყობისას პირველ რიგში სუფთავდება ის სათავსები, რომლებშიც ჩატარდა დერატიზაცია, დეზინსექცია და დეზინფექცია.

6. სადეზინფექციო ხსნარით უნდა გაიწმინდოს წყალგაყვანილობის ონკანების ვენტილები, კარების სახელურები და საკეტები, ჩასარეცხი სახელურები და ყველა ის ზედაპირი, რომელსაც ხელით ეხებიან.

7. საპირფარეშოების დეზინფექციისათვის გამოიყენება ქლორიანი კირის ხსნარი კონცენტრაციით 500 მგ/ლ-ზე ან სხვა, საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესით ნებადართული, სადეზინფექციო საშუალებებით.

8. სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები ინახება თაროებით გაწყობილ მშრალ სათავსში, რომელიც კარგად ნიავედება. ასეთ სათავსში საკვები პროდუქტების შენახვა დაუშვებელია.

9. კონტეინერები, ტარა, ურიკები, კალათები, ბადეები, სასწორის თევშები, სადგამები და საწონები ყოველდღიურად უნდა ირეცხებოდეს სარეცხი საშუალებებით და შემდგომ შრებოდეს.

10. ინვენტარის, ჭურჭლის, ტარის გასარეცხად განკუთვნილი ჯაგრისები ყოველი სამუშაო დღის ბოლოს უნდა ირეცხებოდეს სარეცხი საშუალებებით და ინახებოდეს მათთვის სპეციალურად გამოყოფილ ადგილას.

11. სასმელების სარეალიზაციო ჭურჭელი, კომუნიკაციები და ჭიქის სარეცხი მოწყობილობები ირეცხება მათში ცხელი წყლისა და 0,5% კალციირებული სოდის ხსნარის გატარებით. საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესით ნებადართული სადეზინფექციო საშუალებებით გარეცხვის შემდეგ ხდება მათი გამოვლება ცხელი წყლით, რომლის ტემპერატურა არანაკლებ 65°C -ია.

