

საქართველოს მთავრობის

დადგენილება №336

2014 წლის 6 მაისი

ქ.თბილისი

„სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის ზოგადი წესისა და სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროებში ზედამხედველობის, მონიტორინგისა და სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების წესის შესახებ“ საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის №173 დადგენილებაში ცვლილების შეტანის თაობაზე

მუხლი 1

„ნორმატიული აქტების შესახებ“ საქართველოს კანონის მე-20 მუხლის მე-4 პუნქტის შესაბამისად „სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის ზოგადი წესისა და სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროებში ზედამხედველობის, მონიტორინგისა და სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების წესის შესახებ“ საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის №173 დადგენილებაში (სსმ, №75, 28/06/2010) შეტანილ იქნეს ცვლილება და დადგენილებით დამტკიცებული:

1. „სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის ზოგადი წესის“ (დანართი №1) მე-5 მუხლის მე-8 პუნქტი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„8. სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოებში, ასევე, დისტრიბუციისათვის განკუთვნილ სათავსებში დაუშვებელია მღრღნელების, მწერებისა და ცხოველების არსებობა. მღრღნელებისა და მწერების შემოღწევის შემთხვევაში უნდა მოხდეს მათი შესაბამისი ქიმიური, ფიზიკური და ბიოლოგიური მეთოდებით განადგურება. სადეზინფექციო, სადერატიზაციო და სადეზინსექციო სამუშაოების შესრულების შემდეგ საჭიროა ამ სამუშაოების აღრიცხვა.“.

2. „სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროებში ზედამხედველობის, მონიტორინგისა და სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების წესის“ (დანართი №2) №2.2 და №2.3 დანართები ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„დანართი №2.2

საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო

სურსათის ეროვნული სააგენტო

შესაბამისობის შეფასების აქტი № -----

(ივსება სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის ზოგადი მოთხოვნების შემოწმების მიზნით)

აქტი შედგენილია ორ ეგზემპლარად

1.	ბიზნესოპერატორის სრული სახელწოდება	
2.	ბიზნესოპერატორის იურიდიული და ფაქტობრივი მისამართები	
3.	ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელის ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირის სახელი, გვარი, პირადი ნომერი	



4.	უფლებამოსილი პირის გვარი, სახელი, თანამდებობა, სააგენტოს მიერ მინიჭებული საიდენტიფიკაციო ნომერი				
5.	დამსწრე პირების (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) სახელი, გვარი, თანამდებობა, პირადი ნომერი				
6.	ინსპექტირების ტიპი				
6.1	გეგმური				
6.2	არაგეგმური (საფუძველი)				
7.	მოთხოვნები საწარმოს ტერიტორიისადმი	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
7.1	საწარმოს ტერიტორია მოსახერხებელია მყარი და თხევადი ნარჩენების გატანისათვის				
7.2	ტერიტორიაზე განთავსებული ნაგებობები, ინვენტარი, აღჭურვილობა და სხვა მასალები, ტერიტორიაზე დარგული მწვანე ნარგავები გამორიცხავს სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურებას				
7.3	საწარმოს ტერიტორიის დაბინძურების თავიდან აცილების მიზნით გათვალისწინებულია დაბინძურების ყველა პოტენციური წყარო				
8.	მოთხოვნები სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოებლად განკუთვნილი შენობის მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
8.1	შენობა მოწყობილია ისე, რომ იძლევა მის ადეკვატურად სუფთა მდგომარეობაში შენარჩუნების შესაძლებლობას				
8.2	შენობა არის იმგვარად მოწყობილი, რომ იძლევა დასუფთავებისა და დეზინფიცირების საშუალებას				
8.3	ხდება თუ არა შენობაში ჭუჭყის დაგროვება				
8.4	ხდება თუ არა სურსათის/ცხოველის საკვების ტოქსიკურ მასალებთან კონტაქტი				
8.5	ხდება თუ არა მავნე ორგანიზმების სურსათში/ცხოველის საკვებში ჩაბუდება და კონდენსაცია				
8.6	შენობა დაცულია დამაბინძურებლებისაგან (მათ შორის, მავნებლებისაგან)				



8.7	უზრუნველყოფილია სურსათის/ცხოველის საკვების სათანადო ტემპერატურით დამუშავებისა და შენახვის პირობები, ტემპერატურის გაკონტროლების შესაძლებლობა და აღრიცხვა				
8.8	შესაძლებელია ტუალეტის დასუფთავება/დეზინფიცირება და აღჭურვილია შესაბამისი ჰიგიენური საშუალებებით				
8.9	შენიშნულია სათანადო ბუნებრივი ან მექანიკური ვენტილაციის საშუალებებით				
8.10	შენიშნულია ადეკვატური ბუნებრივი და/ან ხელოვნური განათებით				
8.11	გასანათებელი მოწყობილობები არის იმგვარად დაცული, რომ ნათურის ან გასანათებელი მოწყობილობის გატეხვის შემთხვევაში, თავიდან იქნეს აცილებული სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურება				
8.12	საწარმოში უზრუნველყოფილია სათანადო სისუფთავე ყველა უბანზე, დასუფთავების და დეზინფექციის ყოველი პროცედურა აღრიცხულია თარიღის მითითებით				
8.13	საწარმოო სამქროების შესასვლელები მოწყობილია იმგვარად, რომ გამოირიცხოს საწარმოში სურსათის/ცხოველის საკვების რაიმე სახით დაბინძურება				
8.14	შენიშნულია მღრღნელების, მწერებისა და ცხოველებისაგან				
8.15	ხდება თუ არა მღრღნელებისა და მწერების შენობაში შეღწევის შემთხვევაში, სადეზინფექციო, სადერატიზაციო და სადეზინსექციო სამუშაოების ჩატარება და ამ სამუშაოების აღრიცხვა				
9. მოთხოვნები იმ ოთახების მიმართ, რომლებშიც ხდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება და გადაამუშავება					
9.1	მოთხოვნები იატაკის ზედაპირის მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
9.1.1	ადვილად გასაწმენდია; საჭიროების შემთხვევაში, იძლევა დეზინფიცირების საშუალებას; წყალგაუმტარია; შეწოვის უნარის არმქონეა; ირეცხება; დამზადებულია არატოქსიკური მასალისაგან; იძლევა ადეკვატური დრენაჟის საშუალებას				
9.2	მოთხოვნები კედლის ზედაპირის მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
9.2.1	ადვილად გასაწმენდია; საჭიროების შემთხვევაში, იძლევა დეზინფიცირების საშუალებას; წყალგაუმტარია; შეწოვის უნარის არმქონეა; ირეცხება; დამზადებულია არატოქსიკური მასალისაგან				
9.3	მოთხოვნები კარების ზედაპირის მიმართ			შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი	რეკომენდაციები



		კი	არა	დასაბუთება)	
9.3.1	ადვილად გასაწმენდია; საჭიროების შემთხვევაში, იძლევა დეზინფიცირების საშუალებას; შერთვის უნარის არმქონეა				
9.4	მოთხოვნები ჭერის მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
9.4.1	ადვილად გასაწმენდია; არ ხდება ჭუჭყის დაგროვება; არ ხდება დამაბინძურებელი ორგანიზმების წარმოქმნა; კონდენსაცია შემცირებულია მინიმუმამდე				
9.5	მოთხოვნები ფანჯრებისა და სინათლის სხვა ლიობების მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
9.5.1	ფანჯრები და სინათლის სხვა ლიობები დამონტაჟებულია ისე, რომ თავიდან არის აცილებული ჭუჭყის დაგროვება; გარეთ გამავალი ფანჯრები დაფარულია მწერებისაგან დამცავი, ადვილად გასაწმენდი ბადით				
9.6.	მოთხოვნები დაკიდული კონსტრუქციების მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
9.6.1	დაკიდული კონსტრუქციები დამონტაჟებულია იმგვარად, რომ არ მოხდეს სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურება კონდენსატით; ადვილად სუფთავდება				
10.	მოთხოვნები წყალმომარაგებისა და კანალიზაციისადმი	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
10.1	სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოებლად გამოყენებულია ისეთი ხარისხის სასმელი წყალი (მათ შორის, ყინულისათვის, ჰიგიენის ზოგად წესში განსაზღვრული გამონაკლისების გარდა), რომელიც აკმაყოფილებს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს				
10.2	არსებობს მოწყობილობები წყლის შენახვისა და მიწოდებისათვის				
10.3	მოწყობილობები წყლის შენახვისა და მიწოდებისათვის (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) დაცულია დაბინძურებისაგან; საჭიროების შემთხვევაში, ხდება მისი დეზინფიცირება				
10.4	სუფთა წყლის მიწოდება (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) ხდება სასმელი წყლის მიღებისაგან განცალკევებული მილებით				
10.5	აქვს თუ არა საწარმოს ნარჩენების გატანის და საჭიროების შემთხვევაში დრენაჟის ეფექტიანი სისტემა				



11.	მოთხოვნები იმ საგნების, აღჭურვილობებისა და მოწყობილობებისადმი, რომლებიც უშუალო შეხებაშია სურსათთან/ცხოველის საკვებთან	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
11.1	აღჭურვილობა და მოწყობილობები დამონტაჟებული არის იმგვარად, რომ იძლევა მათი და გარშემო ტერიტორიის გაწმენდის შესაძლებლობას.				
11.2	ხდება თუ არა მათი დასუფთავება და აუცილებლობის შემთხვევაში – დეზინფიცირება				
11.3	არის თუ არა ისინი ისეთი მასალისაგან დამზადებული, რომელიც მინიმუმამდე ამცირებს დაბინძურების რისკს				
12.	მოთხოვნები სურსათის/ცხოველის საკვების მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
12.1	წარმოებისათვის/გადამუშავებისათვის გამოსაყენებელი ნედლეული, ინგრედიენტი ან სხვა ნებისმიერი მასალა დაბინძურებულია თუ არა მავნებლებით, პათოგენური მიკროორგანიზმებით, უცხო სხეულებით				
12.2	წარმოებისათვის/გადამუშავებისათვის გამოსაყენებელი ნედლეული, ინგრედიენტი ან სხვა ნებისმიერი მასალა არის თუ არა ტოქსიკური				
12.3	წარმოებისათვის/გადამუშავებისათვის გამოსაყენებელი ნედლეული, ინგრედიენტი ან სხვა ნებისმიერი მასალა იწვევს თუ არა ისეთ პირობებში, რომ თავიდან იქნეს აცილებული მათი დაბინძურება				
12.4	შენახვისას, წარმოებისა და გადამუშავებისას ნედლეული, ინგრედიენტები და სურსათი/ცხოველის საკვები დაცულია თუ არა მიკროორგანიზმების ზრდა-განვითარებისაგან, პარაზიტების გამრავლებისა და ტოქსინების წარმოქმნისაგან				
12.5	სურსათის/ცხოველის საკვების შენახვისას არაერთგვაროვანი პროდუქცია არის თუ არა განცალკევებული				
12.6	აწარმოებს თუ არა ბიზნესოპერატორი საჭირო ნედლეულის, ინგრედიენტის ან ნებისმიერი სხვა მასალის მიღებისას ჩანაწერებს ნედლეულის, ინგრედიენტის ან ნებისმიერი სხვა მასალის მიწოდების საიდენტიფიკაციო მონაცემებისა და ჩაბარების თარიღის მითითებით				
12.7	აწარმოებს თუ არა ბიზნესოპერატორი ჩანაწერებს იმ პირის საიდენტიფიკაციო მონაცემებისა და ფაქტობრივი მისამართის შესახებ, რომელსაც მიაწოდა წარმოებული სურსათის/ცხოველის საკვები მისი მიწოდების თარიღის მითითებით				
12.8	დანერგილია თუ არა საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა				
12.9	დაცულია თუ არა სურსათის/ცხოველის საკვების ეტიკეტების მოთხოვნები				



13.	სურსათის/ცხოველის საკვების შეფუთვისათვის საჭირო მოთხოვნები	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
13.1	ტარა ან სხვა სახის შესაფუთი მასალა საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად დაშვებულია სურსათის/ცხოველის საკვებთან უშუალო შეხებისთვის				
13.2	ტარა ან სხვა სახის შესაფუთი მასალა არის ისეთ მდგომარეობაში, რომ სურსათთან/ცხოველის საკვებთან უშუალო შეხებისას არ მოხდეს პროდუქტის დაბინძურება				
13.3	ტარა ან სხვა სახის შესაფუთი მასალა არის ადვილად გასაწმენდი, საჭიროების შემთხვევაში, ხდება დეზინფიცირება				
14.	მოთხოვნები ნარჩენების შეგროვებისა და გატანისას	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
14.1	ხდება თუ არა სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების ნარჩენების გატანა იმ ოთახებიდან, რომლებშიც ხდება პროდუქტის წარმოება, გადამუშავება და შენახვა				
14.2	ხდება თუ არა სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების ნარჩენების გატანა ისეთი საშუალებებით, რომლებიც გამორიცხავს საწარმოს დაბინძურებას				
14.3	კონტეინერებით წარმოების ნარჩენების გატანისას არის თუ არა ეს კონტეინერები ადვილად გასაწმენდი და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლევა თუ არა დეზინფიცირების საშუალებას				
14.4	ადგილი, სადაც ხდება წარმოების ნარჩენების განთავსება, არის თუ არა სუფთა მდგომარეობაში და ცხოველებისა და პარაზიტებისაგან დაცული				
15.	მოთხოვნები სადეზინფექციო, სადერატიზაციო, სადენზისექციო საშუალებების მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
15.1	დასალაგებელი ინვენტარი, სარეცხი და სადეზინფექციო, სადერატიზაციო და სადენზისექციო საშუალებები, სადეზინფექციო საშუალებების დასამზადებლად საჭირო ქიმიური ნივთიერებები ინახება ისე, რომ არ მოხდეს მათი შეხება შესაფუთ მასალასა და სურსათთან/ცხოველის საკვებთან				
15.2	აღრიცხულია სადეზინფექციო, სადერატიზაციო, სადენზისექციო საშუალებების გამოყენება (ან გაფორმებული აქვთ ხელშეკრულება შესაბამის სამსახურთან)				



15.3	სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების პროცესში გამოყენებული სარეცხი და სადენინფექციო საშუალებები არის თუ არა ტოქსიკური ადამიანისათვის და საზიანო სურსათის/ცხოველის საკვებისთვის				
16.	მოთხოვნები სურსათის/ცხოველის საკვების ტრანსპორტირებისადმი	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
16.1	სურსათის/ცხოველის საკვების გადასაზიდი საშუალებები გამორიცხავს სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურებას				
16.2	გადასაზიდი საშუალებები იძლევა თუ არა არაერთგვაროვანი სურსათის/ცხოველის საკვების განცალკევების საშუალებას				
16.3	გადასაზიდი საშუალებები იძლევა თუ არა სურსათისათვის/ცხოველის საკვებისათვის საჭირო ტემპერატურის შენარჩუნებისა და აღრიცხვის საშუალებას				
16.4	საჭიროების შემთხვევაში, ხდება თუ არა სურსათის/ცხოველის საკვების გადასაზიდი საშუალებების რეცხვა დეზინფიცირება				
17.	მოთხოვნები პერსონალის მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
17.1	პერსონალის ტანსაცმელი არის თუ არა სუფთა				
17.2	პერსონალი იყენებს თუ არა დამცავ ტანსაცმელს (მაგ.: ხელთათმანებს, თავსაბურავებს)				
17.3	პირი, რომელიც ინფიცირებულია ისეთი დაავადებით, რომლის გავრცელება შესაძლებელია სურსათით/ცხოველის საკვებით, იღებს თუ არა მონაწილეობას პროდუქტის წარმოების/გადამუშავების პროცესში				
17.4	პერსონალის ტანსაცმლის შეიცავს თუ არა გარეშე ნივთებს (მაგ.: ქინძისთავი, ნემსი, პირადი ჰიგიენის საშუალებები და სხვ.)				
17.5	წარმოებისა და გადამუშავების ადგილებში უცხო პირთა შესვლისას გამოიყენება თუ არა დამცავი ტანსაცმელი				
	გავლილი აქვს თუ არა პერსონალს შესაბამისი სწავლება ან/და ინსტრუქტაჟი				



17.6	სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის საკითხებთან დაკავშირებით			
18. ინსპექტირების დროს სურსათის/ცხოველის საკვების ორგანოლექტიკური შეფასება				
18.1	სურსათის/ცხოველის საკვების დასახელება			
18.2	სურსათის/ცხოველის საკვების რაოდენობა			
18.3	სურსათის/ცხოველის საკვების ორგანოლექტიკური მაჩვენებლები	მიუთითეთ ის ორგანოლექტიკური მაჩვენებელი, რომელიც დარღვეულია	შენიშვნა	
ა)	ფერი			
ბ)	სუნი			
გ)	გემო			
დ)	კონსისტენცია			
ე)	ობით მნიშვნელოვანი დაზიანება			
ვ)	სხვა (დააკონკრეტეთ)			
19. ინსპექტირების დროს ნიმუშის აღება				
19.1	ნიმუშის აღების კონკრეტული საფუძველი (დააკონკრეტეთ და აღწერეთ საფუძველი):			
ა)	ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელი ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირი არ ეთანხმება უფლებამოსილი მოხელის მიერ სურსათის/ცხოველის საკვების ორგანოლექტიკურ შეფასებას	დააკონკრეტეთ:		
ბ)	ინსპექტირების განხორციელების პროცესში გამოვლენილმა დარღვევამ შესაძლოა პირდაპირი საფრთხე შეუქმნას წარმოებული სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობას	დააკონკრეტეთ:		
19.2	აღებული ნიმუშის მონაცემები:			
1.	სურსათის/ცხოველის საკვების:			
1.1	დასახელება			



1.2	აღწერა	
1.3	შენახვის პირობები	
1.4	დამზადების თარიღი	
1.5	ვარგისიანობის ვადა	
2.	ნიმუშის რაოდენობა (გალი/წონა)	
2.1	საცალო ფასი	
3.	სურსათის/ცხოველის საკვების თანმხლები დოკუმენტი	
4.	ნორმატიული დოკუმენტის დასახელება, რომლის მიხედვითაც განხორციელდა ნიმუშის აღება	
5.	შენიშვნა	
19.3	ნიმუშის აღების დრო (სთ./წთ.)	
19.4	ლაბორატორიის დასახელება, რომელშიც გაიგზავნება ნიმუში	
19.5	მიუთითეთ, რამდენ ეგზემპლარად არის აღებული ნიმუში	
20.	შემოწმების შედეგები: დაცულია თუ არა ჰიგიენის ზოგადი წესით დადგენილი მოთხოვნები	კი არა
21.	შეუსაბამობის ტიპი, ასეთის არსებობის შემთხვევაში	
21.1	არაკრიტიკული შეუსაბამობა	
21.2	კრიტიკული შეუსაბამობა	
21.3	არაკრიტიკული შეუსაბამობის შემთხვევაში, მიუთითეთ რეკომენდაციების შესრულებისათვის საჭირო გონივრული ვადა	
22. შენიშვნა		



ინსპექტირების ჩატარების თარიღი (რიცხვი, თვე)	
ინსპექტირების დაწყებისა და დასრულების დრო (სთ./წთ.)	
უფლებამოსილი პირის ხელმოწერა	
ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელის ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირის ხელმოწერა	ვეთანხმები არ ვეთანხმები (მიუთითეთ კონკრეტული საკითხები და პუნქტები)

დანართი №2.3

საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო

სურსათის ეროვნული სააგენტო

შესაბამისობის შეფასების აქტი № -----

(ივსება პირველადი წარმოების ობიექტების ინსპექტირებისას ჰიგიენის ზოგადი მოთხოვნების შემოწმების მიზნით)

აქტი შედგენილია ორ ეგზემპლარად

1.	ბიზნესოპერატორის სრული სახელწოდება	
2.	ბიზნესოპერატორის იურიდიული და ფაქტობრივი მისამართები	
3.	ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელის ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირის სახელი, გვარი, პირადი ნომერი	
4.	სურსათის ეროვნული სააგენტოს ტერიტორიული ორგანო (დასახელება, მისამართი, ტელეფონი, ფაქსი)	
5.	უფლებამოსილი მოხელის გვარი, სახელი, თანამდებობა, სააგენტოს მიერ მინიჭებული საიდენტიფიკაციო ნომერი	
6.	დამსწრე პირების (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) სახელი, გვარი, თანამდებობა, პირადი ნომერი	
7.	ინსპექტირების ტიპი	
7.1	გეგმური	



7.2	არაგვემუხრი (საფუძველი)				
8.	საფრთხეების კონტროლის ღონისძიებები	კი	არა	შენიშვნა (უარ-ყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
8.1	შემდგომების დაგვარად უზრუნველყოფილია თუ არა დაბინძურების კონტროლის ღონისძიებები:				
ა)	ჰაერიდან				
ბ)	ნიადაგიდან				
გ)	წყლიდან				
დ)	საკვებიდან				
ე)	სასუქებიდან				
ვ)	ვეტერინარული დანიშნულების პრეპარატებიდან				
ზ)	მცენარეთა დაცვის საშუალებებიდან				
თ)	ბიოციდებიდან				
ი)	შენახვისას				
კ)	წარმოებისას				
ლ)	ნარჩენების გატანისას				
8.2	შემდგომების დაგვარად ხორციელდება თუ არა ცხოველთა და მცენარეთა ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული ღონისძიებები, რომლებიც გავლენას ახდენს ადამიანის/ცხოველის ჯანმრთელობაზე:				
ა)	ზოონოზური აგენტების მონიტორინგისა და კონტროლის პროგრამები				
ბ)	ზოოანთროპოზური აგენტების მონიტორინგისა და კონტროლის პროგრამები				
გ)	სხვა				
9.	არის თუ არა სუფთა მდგომარეობაში ის მოწყობილობები, რომლებიც უშუალო კავშირშია პირველად წარმოებასა და მასთან დაკავშირებულ ოპერაციებთან	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები



ა)	შესანახი მოწყობილობა				
ბ)	სადისტრიბუციო და სხვა გადასაზიდი საშუალებები				
გ)	ჩატვირთვა-გადმოტვირთვისათვის განკუთვნილი მოწყობილობა				
9.1	საჭიროების შემთხვევაში, ხდება თუ არა მოწყობილობების, რომლებიც უშუალო კავშირშია პირველად წარმოებასა და მასთან დაკავშირებულ ოპერაციებთან, სათანადო წესით დეზინფიცირება				
10.	მოთხოვნები წყლის მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
10.1	სასმელი წყალი (მისი გამოყენების შემთხვევაში) აკმაყოფილებს თუ არა საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს				
10.2	სუფთა წყალი (მისი გამოყენების შემთხვევაში) შესაბამისა თუ არა სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/ დისტრიბუტორის ჰიგიენის ზოგადი წესით დადგენილ მოთხოვნებს				
11.	მოთხოვნები პირველადი წარმოების პროდუქტების მიმართ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
11.1	ხდება თუ არა პირველადი წარმოების პროდუქტის დაბინძურება მავნებლებისაგან				
11.2	ხდება თუ არა პირველადი წარმოების პროდუქტის დაბინძურება პირველადი წარმოების ნარჩენებისა და სახიფათო ნივთიერებების შენახვა-გადაზიდვის დროს				
12.	ტარდება თუ არა პრევენციული ზომები საწარმოში ახალი ცხოველების შეყვანის დროს				
13.	გამოიყენება თუ არა შემდეგი სახის საშუალებები საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად:				
ა)	საკვებდანამატები				
ბ)	ვეტერინარული დანიშნულების სამედიცინო პრეპარატები				
გ)	მცენარეთა დაცვის საშუალებები				
დ)	აგროქიმიკატები				



ე)	ბიოციდები				
14.	ჩანაწერების წარმოება რისკების გაკონტროლებასთან დაკავშირებით განხორციელებული ღონისძიებების შესახებ	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
14.1	ბიზნესოპერატორი, რომელიც აწარმოებს ცხოველური წარმოშობის პირველად პროდუქტებს (მათ შორის, მისდევს მეცხოველეობას, ნადირობას და სხვ.), აწარმოებს თუ არა შემდეგი სახის ჩანაწერებს:				
ა)	ცხოველის საკვების წარმოშობის შესახებ				
ბ)	ვეტერინარული დანიშნულების პრეპარატების შესახებ (მათი გამოყენების თარიღების მითითებით)				
გ)	დაავადებათა შემთხვევების შესახებ, რომლებმაც შესაძლოა გავლენა მოახდინოს ცხოველური წარმოშობის პირველად პროდუქტებზე				
დ)	ცხოველებიდან აღებული ნებისმიერი ნიმუშის ანალიზის შედეგების შესახებ, რაც შესაძლოა მნიშვნელოვანი იყოს ადამიანის ჯანმრთელობისათვის				
ე)	ცხოველების ან ცხოველური წარმოშობის პროდუქტების შემოწმებათა განხორციელების შესახებ				
14.2	ბიზნესოპერატორი, რომელიც აწარმოებს ან მოჰყავს მცენარეული წარმოშობის პირველადი პროდუქტი, აწარმოებს თუ არა შემდეგი სახის ჩანაწერებს:				
ა)	მცენარეთა დაცვის საშუალებების, აგროქიმიკატებისა და ბიოციდების გამოყენების შესახებ (მათი გამოყენების თარიღების მითითებით)				
ბ)	პარაზიტების ან დაავადებების ნებისმიერი წარმოშობის შესახებ, რამაც შესაძლოა გავლენა მოახდინოს მცენარეული წარმოშობის პირველად პროდუქტზე				
გ)	მცენარეებიდან აღებული ნებისმიერი ნიმუშის ანალიზის შედეგების შესახებ, რაც შესაძლოა მნიშვნელოვანი იყოს ადამიანის ჯანმრთელობისათვის				
15. ინსპექტირების დროს პირველადი წარმოების პროდუქტის ორგანოლეპტიკური შეფასება					
15.1	პირველადი წარმოების პროდუქტის დასახელება				
15.2	პირველადი წარმოების პროდუქტის რაოდენობა				
15.3	პირველადი წარმოების პროდუქტის ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლები:	მიუთითეთ ის ორგანოლეპტიკური მაჩვენებელი, რომელიც დარღვეულია		შენიშვნა	
ა)	ფერი				



ბ)	სუნი		
გ)	გემო		
დ)	კონსისტენცია		
ე)	ობით ღრმა და მნიშვნელოვანი დაზიანება		
ვ)	სხვა (დააკონკრეტეთ)		
16. ინსპექტირების დროს ნიმუშის აღება			
16.1	ნიმუშის აღების კონკრეტული საფუძველი (დააკონკრეტეთ და აღწერეთ საფუძველი):		
ა)	ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელი ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირი არ ეთანხმება უფლებამოსილი მოხელის მიერ სურსათის/ცხოველის საკვების ორგანოლეპტიკურ შეფასებას	დააკონკრეტეთ:	
ბ)	ინსპექტირების განხორციელების პროცესში გამოვლენილმა დარღვევამ შესაძლოა პირდაპირი საფრთხე შეუქმნას წარმოებული სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობას	დააკონკრეტეთ:	
16.2.	აღებული ნიმუშის მონაცემები:		
1.	სურსათის/ცხოველის საკვების:		
1.1	დასახელება		
1.2	აღწერა		
1.3	შენახვის პირობები		
1.4	დამზადების თარიღი		
1.5	ვარგისიანობის ვადა		
2.	ნიმუშის რაოდენობა (ცალი/წონა)		
2.1	საცალო ფასი		
3.	სურსათის/ცხოველის საკვების თანმხლები დოკუმენტი		
4.	ნორმატიული დოკუმენტის დასახელება, რომლის მიხედვითაც განხორციელდა ნიმუშის აღება		



5.	შენიშვნა		
16.3	ნიმუშის აღების დრო (სთ./წთ.)		
16.4	ლაბორატორიის დასახელება, რომელშიც გაიგზავნება ნიმუში		
16.5	მიუთითეთ, რამდენ ეგზემპლარად არის აღებული ნიმუში		
17.	შემოწმების შედეგები: დაცულია თუ არა ჰიგიენის ზოგადი წესით დადგენილი მოთხოვნები	კი	არა
18.	შეუსაბამობის ტიპი, ასეთის არსებობის შემთხვევაში		
18.1	არაკრიტიკული შეუსაბამობა		
18.2	კრიტიკული შეუსაბამობა		
18.3	არაკრიტიკული შეუსაბამობის შემთხვევაში, მიუთითეთ რეკომენდაციების შესრულებისათვის საჭირო გონივრული ვადა		
19. შენიშვნა			
ინსპექტირების ჩატარების თარიღი (რიცხვი, თვე)			
ინსპექტირების დაწყებისა და დასრულების დრო (სთ./წთ.)			
უფლებამოსილი პირის ხელმოწერა			
ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელის ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირის ხელმოწერა		კეთანხმები	არ ვეთანხმები (მიუთითეთ კონკრეტული საკითხები და პუნქტები)“.



მუხლი 2

დადგენილება ამოქმედდეს გამოქვეყნებიდან მე-15 დღეს.

პრემიერ-მინისტრი

ირაკლი ღარიბაშვილი

