

საქართველოს მთავრობის

დადგენილება №170

2020 წლის 13 მარტი

ქ. თბილისი

„ტექნიკური რეგლამენტების – „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის ზოგადი წესისა“ და „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის გამარტივებული წესის“ დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის №173 დადგენილებაში ცვლილების შეტანის შესახებ მუხლი 1

„ნორმატიული აქტების შესახებ“ საქართველოს ორგანული კანონის მე-20 მუხლის მე-4 პუნქტის შესაბამისად, „ტექნიკური რეგლამენტების – „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის ზოგადი წესისა“ და „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის გამარტივებული წესის“ დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის №173 დადგენილებაში (სსმ, №75, 28/06/2010) შეტანილ იქნეს ცვლილება და:

1. დადგენილების:

ა) სათაური ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„ტექნიკური რეგლამენტების – „სურსათის ჰიგიენის ზოგადი წესისა“ და „სურსათის ჰიგიენის გამარტივებული წესის“ დამტკიცების თაობაზე“;

ბ) პირველი მუხლის „ა“ და „ბ“ ქვეპუნქტები ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„ა) ტექნიკური რეგლამენტი – „სურსათის ჰიგიენის ზოგადი წესი“ (დანართი №1);

ბ) ტექნიკური რეგლამენტი – „სურსათის ჰიგიენის გამარტივებული წესი“ (დანართი №2).“;

გ) მე-3 მუხლი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„მუხლი 3. საჯარო სამართლის იურიდიული პირი – სურსათის ეროვნული სააგენტო (შემდგომში – სააგენტო) ინსპექტირების განხორციელების პროცესში უფლებამოსილია, დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტის – „სურსათის ჰიგიენის ზოგადი წესის“ (დანართი №1) პირველი მუხლის 3¹ პუნქტით განსაზღვრული პირობებისა და დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტის – „სურსათის ჰიგიენის გამარტივებული წესის“ (დანართი №2) პირველი მუხლის მე-2 პუნქტით განსაზღვრული პირობების დაკმაყოფილების მიზნით მისცეს მხოლოდ მითითებები:

ა) ბიზნესოპერატორს, რომელიც ახორციელებს ცხოველური წარმოშობის სურსათის წარმოებას ან/და გადამამუშავებას (გარდა იმ ბიზნესოპერატორისა, რომელიც ახორციელებს ცხოველის დაკვლას ან/და ნედლი რძის თერმულ დამამუშავებას) – 2021 წლის პირველ იანვრამდე;

ბ) ბიზნესოპერატორს, რომელიც საცალო ვაჭრობის პუნქტში ახორციელებს სურსათის წარმოებას/გადამამუშავებას – 2021 წლის პირველ ივნისამდე;

გ) ყველა სხვა ბიზნესოპერატორს (გარდა იმ ბიზნესოპერატორისა, რომელიც ახორციელებს ექსპორტისთვის განკუთვნილი თხილის გულისა და გადამამუშავებული თხილის გულის დამზადებას) – 2023 წლის პირველ ივნისამდე.“.



2. დადგენილების პირველი მუხლის „ა“ ქვეპუნქტით დამტკიცებული „ტექნიკური რეგლამენტის – „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის ზოგადი წესის“ (დანართი №1):

ა) სათაური ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„ტექნიკური რეგლამენტი – სურსათის ჰიგიენის ზოგადი წესი“;

ბ) პირველი მუხლის:

ბ.ა) პირველი, მე-2 და მე-3 პუნქტები ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„1. ეს წესი ადგენს ზოგად ჰიგიენურ მოთხოვნებს სურსათის მიმართ და ვრცელდება სურსათის წარმოების, მათ შორის, პირველადი წარმოების, გადამამუშავებისა და დისტრიბუციის ყველა ეტაპზე.

2. ამ წესითა და საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი მოთხოვნები სავალდებულოა ბიზნესოპერატორებისათვის (შემდგომში – ბიზნესოპერატორი), რომლებიც ახორციელებენ სურსათის წარმოებას, მათ შორის, პირველად წარმოებას, გადამამუშავებას ან/და დისტრიბუციას.

3. შესაძლებელია, ბიზნესოპერატორის მიერ, რომელიც ახორციელებს სურსათის წარმოებას, მათ შორის, პირველად წარმოებას, გადამამუშავებას, დისტრიბუციას, გამოყენებულ იქნეს ამ წესისაგან განსხვავებული წესები იმ შემთხვევაში, თუ განსხვავებული წესებით ზოგადი ჰიგიენური მოთხოვნების უზრუნველყოფის მდგომარეობა დასაბუთებული იქნება ბიზნესოპერატორის მიერ.“;

ბ.ბ) მე-4 პუნქტის „დ“ ქვეპუნქტი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„დ) სურსათის არაქარხნული წესით წარმოებაზე, გადამამუშავებაზე ან/და დისტრიბუციაზე, რომელიც ხორციელდება მაღალმთიან რეგიონში;“;

ბ.გ) მე-5 პუნქტი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„5. ამ მუხლის მე-4 პუნქტის „ბ“, „გ“ „დ“ და „ვ“ ქვეპუნქტებზე ვრცელდება ამ დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტი – „სურსათის ჰიგიენის გამარტივებული წესი“.“;

გ) მე-2 მუხლის:

გ.ა) „ა“-„ბ“ ქვეპუნქტები ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„ა) სურსათის ჰიგიენა – ღონისძიებები და პირობები, რომლებიც აუცილებელია საფრთხის კონტროლისათვის, სურსათის უვნებლობის უზრუნველსაყოფად მისი დანიშნულებისამებრ გამოყენების გათვალისწინებით;

ბ) დაბინძურება – საფრთხის არსებობა ან შეტანა;“;

გ.ბ) „ე“ – „ზ“ ქვეპუნქტები ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„ე) ზღვის სუფთა წყალი – ბუნებრივი, ხელოვნური ან გაწმენდილი ზღვის წყალი ან მარილიანი წყალი, რომელიც არ შეიცავს მიკროორგანიზმებს, მავნე ნივთიერებებს ან ზღვის ტოქსიკურ პლანქტონს ისეთი რაოდენობით, რომელიც პირდაპირ ან არაპირდაპირ გავლენას ახდენს სურსათის უვნებლობაზე;

ვ) შეფუთვა – სურსათის მოთავსება შესაფუთ მასალაში ან ჭურჭელში, რომელიც უშუალო შეხებაშია სურსათთან და თვით შესაფუთი მასალა ან ჭურჭელი;

ზ) დაფასოება – სურსათის ერთი ან მეტი შეფუთული ერთეულის ერთობლიობა, რომელიც მოთავსებულია სხვა შეფუთვაში ან ჭურჭელში და თვით სხვა შეფუთვა ან ჭურჭელი;“;

გ.გ) „ი“ ქვეპუნქტი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:



„ი) საწარმო – ადგილი, სადაც ხორციელდება სურსათის წარმოება, გადამამუშავება ან/და დისტრიბუცია.“;

დ) მე-3 მუხლის:

დ.ა) მე-2 პუნქტის „ა“ ქვეპუნქტი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„ა) ჰაერიდან, ნიადაგიდან, წყლიდან, ცხოველის საკვებიდან, სასუქებიდან, ვეტერინარიული პრეპარატებიდან, მცენარეთა დაცვის საშუალებებიდან და ბიოციდებიდან წარმოქმნილი, ასევე შენახვის, წარმოებისა და ნარჩენების მართვის შედეგად გამოწვეული დაბინძურების კონტროლის ღონისძიებები“;

დ.ბ) მე-3 პუნქტის „ზ“ ქვეპუნქტი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„ზ) გამოიყენოს ცხოველის საკვების დანამატები და ვეტერინარიული პრეპარატები, საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად.“;

ე) მე-4 მუხლის მე-3 პუნქტი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„3. ტერიტორიაზე განთავსებული ნაგებობები, ინვენტარი, აღჭურვილობა და სხვა მასალა, ასევე ტერიტორიაზე დარგული მწვანე ნარგავები უნდა გამორიცხავდეს სურსათის დაბინძურებას.“;

ვ) მე-5 მუხლის:

ვ.ა) პირველი პუნქტის „დ“ ქვეპუნქტი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„დ) არ ხდებოდეს ჭუჭყის დაგროვება, სურსათის კონტაქტი ტოქსიკურ მასალებთან, სურსათში უცხო ნაწილაკების მოხვედრა და ზედაპირზე კონდენსატის ან არასასურველი ობის სოკოს წარმოქმნა“;

ვ.ბ) პირველი პუნქტის „ვ“ ქვეპუნქტი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„ვ) საჭიროების შემთხვევაში, უზრუნველყოფილი იყოს სურსათის სათანადო ტემპერატურით დამუშავებისა და შენახვის პირობების დაცვა, ამასთან, იძლეოდეს ტემპერატურის კონტროლისა და, საჭიროების შემთხვევაში, მისი აღრიცხვის შესაძლებლობას.“;

ვ.გ) მე-2 და მე-3 პუნქტები ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„2. ტუალეტი უნდა იყოს საკმარისი რაოდენობის, ადვილად უნდა ხდებოდეს მისი დასუფთავება/დეზინფიცირება, უზრუნველყოფილი უნდა იყოს დრენაჟის ეფექტიანი სისტემით და აღჭურვილი უნდა იყოს შესაბამისი ჰიგიენური საშუალებებით. ტუალეტის კარი არ უნდა იღებოდეს იმ ოთახში, სადაც ხდება სურსათის წარმოება ან/და გადამამუშავება.“;

3. შენობაში უნდა იყოს შესაბამის ადგილას განთავსებული საკმარისი რაოდენობის ხელსაბანი, აღჭურვილი სათანადო ჰიგიენური საშუალებებით, ცხელი და ცივი წყლით. საჭიროების შემთხვევაში, სურსათის გასარეცხი მოწყობილობა განცალკევებული უნდა იქნეს ხელის დასაბანი მოწყობილობისაგან.“;

ვ.დ) მე-5 პუნქტი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„5. სურსათის საწარმოებლად განკუთვნილ შენობებს უნდა ჰქონდეთ ადეკვატური ბუნებრივი ან/და ხელოვნური განათება. გასანათებელი მოწყობილობები უნდა იყოს იმგვარად დაცული, რომ ნათურის, მათ შორის, აღჭურვილობების შიდა ზედაპირის დათვალიერებისთვის დასაშვები გადასატანი ნათურის ან გასანათებელი მოწყობილობის გატეხის შემთხვევაში, თავიდან იქნეს აცილებული სურსათის დაბინძურება.“;

ზ) მე-6 მუხლი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:



„მუხლი 6. მოთხოვნები იმ სათავსის მიმართ, რომელშიც ხდება სურსათის წარმოება ან/და გადამამუშავება

1. სათავსი, სადაც ხდება სურსათის წარმოება ან/და გადამამუშავება, უნდა იყოს მოწყობილი იმგვარად, რომ იძლეოდეს წარმოების, გადამამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე სურსათის დაბინძურებისაგან დაცვის საშუალებას, კერძოდ:

ა) შესასვლელები უნდა იყოს მოწყობილი იმგვარად, რომ გამოირიცხოს საწარმოში სურსათის რაიმე სახით დაბინძურება;

ბ) იატაკის ზედაპირი უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას. ამისათვის რეკომენდებულია, იატაკის ზედაპირისათვის გამოყენებულ იქნეს წყალგაუმტარი, შეწოვის უნარის არმქონე, რეცხვადი და არატოქსიკური მასალა. საჭიროების შემთხვევაში, იატაკი უნდა იყოს მოწყობილი იმგვარად, რომ იძლეოდეს ზედაპირის ადეკვატური დრენაჟის საშუალებას;

გ) კედლის (ტიხრების) ზედაპირი უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას. ამისათვის რეკომენდებულია კედლის ზედაპირის დასაფარად გამოყენებულ იქნეს წყალგაუმტარი, შეწოვის უნარის არმქონე, რეცხვადი და არატოქსიკური მასალა, ტექნოლოგიური პროცესისათვის საჭირო სიმაღლეზე; ბიზნესოპერატორს უფლება აქვს, სააგენტოსთან შეთანხმებით გამოიყენოს სხვა მასალა;

დ) ჭერი მოპირკეთებული უნდა იყოს ისე, რომ ადვილად იწმინდებოდეს, არ ხდებოდეს ჭუჭყის დაგროვება, არასასურველი ობის წარმოქმნა, ნაწილაკების ცვენა და მინიმუმამდე იქნეს შემცირებული კონდენსატის წარმოქმნა;

ე) ფანჯრები და სინათლის სხვა ღიობები (მათ შორის, სარკმლები, სანათი მოწყობილობები) უნდა დამონტაჟდეს ისე, რომ თავიდან იქნეს აცილებული ჭუჭყის დაგროვება. ის ფანჯრები, რომლებიც გადის გარეთ, უნდა დაიფაროს მწერებისაგან დამცავი და ადვილად გასაწმენდი ბადით. თუ ღია ფანჯრები შეიძლება, გახდეს დაბინძურების წყარო, წარმოების დროს ისინი უნდა იყოს დახურული;

ვ) კარები უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი, შეწოვის უნარის არმქონე და, საჭიროების შემთხვევაში, უნდა იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას. ბიზნესოპერატორს უფლება აქვს, სააგენტოსთან შეთანხმებით გამოიყენოს სხვა მასალა;

ზ) ზედაპირები (მათ შორის, მოწყობილობის ზედაპირი), რომლებიც უშუალო შეხებაშია სურსათთან, უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას, ამისათვის რეკომენდებულია, ზედაპირი დამზადდეს გლუვი, რეცხვადი, კოროზიისადმი მდგრადი და არატოქსიკური მასალით. ბიზნესოპერატორს უფლება აქვს, სააგენტოსთან შეთანხმებით გამოიყენოს სხვა მასალა;

თ) სათავსში, რომელშიც ხდება სურსათის წარმოება ან/და გადამამუშავება, ყველა სახის დაკიდებული კონსტრუქციები დამონტაჟებული უნდა იქნეს იმგვარად, რომ არ მოხდეს სურსათის დაბინძურება კონდენსატით. დაკიდებული კონსტრუქციები ადვილად უნდა სუფთავდებოდეს.

2. სათავსში უნდა იყოს მოწყობილობა, რომელშიც მოხდება ინვენტარისა და აღჭურვილობების რეცხვა, წმენდა, დეზინფიცირება და შენახვა. ეს მოწყობილობა დამზადებული უნდა იყოს კოროზიისადმი მდგრადი, ადვილად რეცხვადი მასალისაგან და უზრუნველყოფილი უნდა იყოს ცივი და ცხელი წყლით.

3. სათავსში განთავსებული უნდა იყოს სურსათის რეცხვისთვის საკმარისი რაოდენობის ნიჟარა, რომლებიც უზრუნველყოფილი იქნება ცივი ან/და ცხელი წყლით და დააკმაყოფილებს ამ წესის მე-8 მუხლის მოთხოვნებს.

4. დაუშვებელია საწარმოს საამქროებში სარემონტო სამუშაოების მიმდინარეობისას სურსათის წარმოება. ნებადართულია მცირე შეკეთებითი სამუშაოების შესრულება წარმოების გაჩერების გარეშე,



სურსათში სხვადასხვა უცხო საგნის მოხვედრისაგან საიმედო დაცვის უზრუნველყოფით.“;

თ) მე-8 მუხლის:

თ.ა) პირველი – მე-4 პუნქტები ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„1. სურსათის საწარმოებლად ბიზნესოპერატორი უნდა იყენებდეს ისეთი ხარისხის სასმელ წყალს, რომელიც აკმაყოფილებს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

2. სურსათის გადამუშავებამდე, თევზისა და სხვა ზღვის პროდუქტების გასარეცხად შესაძლებელია სუფთა წყლის გამოყენება. ზღვის სუფთა წყალი შეიძლება, გამოყენებულ იქნეს ცოცხალი ორსადგულიანი მოლუსკების, კანეკლიანების, ტუნიკატებისა და ზღვის მუცელფეხიანების გარეცხვისათვის. სუფთა წყალი შეიძლება, გამოყენებულ იქნეს მათი გარედან გარეცხვისათვის. სუფთა წყლის გამოყენებისას, მისი მიწოდებისათვის საჭიროა შესაბამისი მოწყობილობები და პროცედურები, რომ არ მოხდეს სურსათის დაბინძურება.

3. სურსათისთვის განკუთვნილი ყინული უნდა დამზადდეს სასმელი წყლისაგან, ხოლო მთლიანი თევზისა და ზღვის პროდუქტების გასაგრილებლად განკუთვნილი ყინული, შესაძლებელია, დამზადდეს სუფთა წყლისაგან. ყინულის მომზადება და შენახვა უნდა განხორციელდეს ისე, რომ დაცული იქნეს დაბინძურებისაგან.

4. ორთქლი, რომელიც უშუალო შეხებაშია სურსათთან ან მის ზედაპირთან, არ უნდა შეიცავდეს ისეთ ნივთიერებებს, რომლებიც საფრთხეს შეუქმნის ადამიანის ჯანმრთელობას ან სურსათის სავარაუდო დაბინძურებას.“;

თ.ბ) მე-8 პუნქტი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„8. გამოყენებული წყლის გაწმენდა-გასუფთავების შემდეგ მისი ხელახალი გამოყენება სურსათში ინგრედიენტის სახით ან სურსათის გადამუშავებისათვის არ უნდა ქმნიდეს სურსათის დაბინძურების რისკს. გაწმენდილ-გასუფთავებული წყალი უნდა აკმაყოფილებდეს სასმელი წყლის მიმართ საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.“;

ი) მე-9 მუხლის პირველი და მე-2 პუნქტები ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„1. ყველა საგანი, აღჭურვილობა და მოწყობილობა, რომლებიც შეხებაშია სურსათთან:

ა) უნდა სუფთავდებოდეს და, აუცილებლობის შემთხვევაში, უნდა მოხდეს მათი დეზინფიცირება. დასუფთავება და დეზინფიცირება უნდა მოხდეს ისეთი სიხშირით, რომელიც საკმარისია ნებისმიერი დაბინძურების რისკის თავიდან ასაცილებლად;

ბ) უნდა იყოს ისეთი მასალისაგან დამზადებული და დამონტაჟებული, რომ მინიმუმამდე შემცირდეს დაბინძურების რისკი, შესაძლებელი იყოს მათი გაწმენდა (გარდა ერთჯერადი კონტეინერებისა და შესაფუთი მასალებისა) და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას;

გ) უნდა იყოს დამონტაჟებული იმგვარად, რომ იძლეოდეს მოწყობილობებისა და გარშემო ტერიტორიის ადეკვატური გაწმენდის შესაძლებლობას.

2. იმ მოწყობილობისა და კონტეინერის კოროზიის თავიდან ასაცილებლად, რომლებიც უშუალო შეხებაში არ არიან სურსათთან, შესაძლებელია, გამოყენებულ იქნეს ქიმიური საშუალებები.“;

კ) მე-10 და მე-11 მუხლები ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„მუხლი 10. მოთხოვნები სურსათის მიმართ

1. ბიზნესოპერატორმა სურსათის წარმოებისათვის/გადამუშავებისათვის არ უნდა მიიღოს ისეთი ნედლეული, ინგრედიენტი (გარდა ცოცხალი ცხოველისა) ან ნებისმიერი სხვა მასალა, თუ ცნობილია ან არსებობს ეჭვი, რომ ის დაბინძურებულია მავნებლებით, პათოგენური მიკროორგანიზმებით, უცხო



სხეულებით ან ტოქსიკურია, გაფუჭებულია ისეთ დონემდე, რომ მაშინაც კი, თუ მათი შენახვა, წარმოება ან/და გადამუშავება მოხდება ამ წესის სრული დაცვით, საბოლოო სურსათი მავნე იქნება ადამიანის ჯანმრთელობისათვის.

2. ბიზნესოპერატორმა სურსათის წარმოებისათვის/გადამუშავებისათვის საჭირო ნედლეულის, ინგრედიენტის ან ნებისმიერი სხვა მასალის მიღებისას უნდა აწარმოოს ჩანაწერი მიმწოდებლის საიდენტიფიკაციო მონაცემებისა და ნედლეულის, ინგრედიენტის ან ნებისმიერი სხვა მასალის ჩაბარების თარიღისა და რაოდენობის მითითებით.

3. ნედლეული, ინგრედიენტი ან ნებისმიერი სხვა მასალა (რომელიც გამოიყენება სურსათის დასამზადებლად) უნდა ინახებოდეს ისეთ პირობებში, რომელიც უზრუნველყოფს მათი დაბინძურების და გაფუჭების თავიდან აცილებას.

4. წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ყველა ეტაპზე სურსათი დაცული უნდა იყოს ნებისმიერი ისეთი სახის დაბინძურებისაგან, რომელმაც შესაძლოა, ის ადამიანის ჯანმრთელობისათვის სახიფათოდ აქციოს, ან ისე დააბინძუროს, რომ არამიზანშეწონილი გახდეს მისი მოხმარება.

5. ბიზნესოპერატორმა უნდა უზრუნველყოს ადეკვატურ ღონისძიებათა განხორციელება მავნებლების გაკონტროლების მიზნით. აგრეთვე შესაბამისი ღონისძიებები უნდა იქნეს მიღებული, რათა არ დაუშვან საწარმოო ზონაში შინაური ბინადარი ცხოველები.

6. ნედლეულის, ინგრედიენტების, შუალედური და საბოლოო სურსათის წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე უზრუნველყოფილ უნდა იქნეს კონკრეტული სურსათის შენახვისათვის დადგენილი ტემპერატურის, ტენიანობის, აერაციის სათანადო რეჟიმი, საკმარისი რაოდენობის სამაცივრე დანადგარები, რაც გამორიცხავს მიკროორგანიზმების ზრდა-განვითარებას, პარაზიტების გამრავლებასა და ტოქსინების წარმოქმნას.

7. სურსათის შენახვისას გათვალისწინებულ უნდა იქნეს არაერთგვაროვანი პროდუქციის განცალკევება ისე, რომ ცალკეულმა სურსათმა არ დაკარგოს მისთვის დამახასიათებელი ორგანოლექტიკური თვისებები.

8. სურსათის გაღობა უნდა განხორციელდეს ისე, რომ მინიმუმამდე შემცირდეს პათოგენური მიკროორგანიზმების ან ტოქსინების წარმოქმნა. გაღობა უნდა განხორციელდეს ისეთ ტემპერატურაზე, რომ რისკი არ შეექმნას ადამიანის ჯანმრთელობას. თუ გაღობის შედეგად გამოყოფილი სითხე რისკს უქმნის ჯანმრთელობას, უნდა მოხდეს მისი მოცილება. გაღობის შემდეგ სურსათი უნდა დამუშავდეს ისე, რომ მინიმუმამდე შემცირდეს პათოგენური მიკროორგანიზმებისა და ტოქსინების წარმოქმნის რისკი.

9. საფრთხის შემცველი ან/და არასაკვები ნივთიერებები, მათ შორის, ცხოველის საკვები, სათანადოდ უნდა იყოს ეტიკეტირებული და შენახული ცალკე, დაცულ კონტეინერებში.

მუხლი 11. სურსათის შეფუთვისა და დაფასებისათვის საჭირო მოთხოვნები

1. სურსათთან შეხებაში მყოფი მასალა, რომელიც გამოიყენება შესაფუთად ან დასაფასოებლად, არ უნდა იყოს დაბინძურების წყარო და უნდა აკმაყოფილებდეს ამ მუხლითა და საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ სხვა მოთხოვნებს.

2. სურსათის შესაფუთი მასალა უნდა შეინახოს და გამოყენებისას იყოს ისეთ მდგომარეობაში, რომ სურსათთან უშუალო შეხებისას არ გამოიწვიოს პროდუქტის დაბინძურების რისკი. კონსერვის ქილების შემთხვევაში, კონტეინერის კონსტრუქციის მთლიანობა და მისი სისუფთავე უნდა იყოს უზრუნველყოფილი.

3. შესაფუთი და დასაფასოებელი მასალები, რომლებიც ხელმეორედ გამოიყენება სურსათისთვის, ადვილად უნდა იწმინდებოდეს და, საჭიროების შემთხვევაში, უნდა მოხდეს მათი დეზინფიცირება.“;

ლ) მე-13 მუხლის:



ლ.ა) პირველი და მე-2 პუნქტები ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„1. სურსათის წარმოების ნარჩენები, მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის არასასურსათო დანიშნულების პროდუქტები, დაგროვების თავიდან აცილების მიზნით, გატანილ უნდა იქნეს იმ საამქროდან, რომლებშიც სურსათია განთავსებული.“

2. სურსათის წარმოების ნარჩენების, მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის არასასურსათო დანიშნულების პროდუქტების გატანა უნდა მოხდეს ისეთი საშუალებით, რომ გამოირიცხოს ნარჩენების გატანის პროცესში საწარმოს დაბინძურება. კონტეინერებით ნარჩენების გატანის შემთხვევაში, ეს კონტეინერები ადვილად უნდა იწმინდებოდეს და, საჭიროების შემთხვევაში, შესაძლებელი უნდა იყოს მათი დეზინფიცირება.“;

ლ.ბ) მე-4 პუნქტი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„4. ადგილი, სადაც ხდება სურსათის წარმოების ნარჩენების, ცხოველური წარმოშობის არასასურსათო დანიშნულების პროდუქტების დროებით განთავსება, უნდა იყოს ისეთი, რომ შესაძლებელი იყოს მისი სუფთა მდგომარეობაში შენარჩუნება და, საჭიროების შემთხვევაში, ცხოველებისა და პარაზიტებისაგან დაცვა.“;

მ) მე-14 – მე-16 მუხლები ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„მუხლი 14. დეზინფექცია

1. დასალაგებელი ინვენტარი, სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები, აგრეთვე სადეზინფექციო საშუალებების დასამზადებელი ქიმიური ნივთიერებები უნდა ინახებოდეს ისე, რომ არ მოხდეს მათი შეხება შესაფუთ მასალასა და სურსათთან.

2. დასუფთავებისა და დეზინფექციის ყოველი პროცედურა, მისი დამთავრების შემდეგ, უნდა აღირიცხოს თარიღისა და დროის მითითებით.

3. სურსათის წარმოებაში გამოყენებული სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები არ უნდა ქმნიდეს რისკს სურსათისთვის.

4. სადეზინფექციო საშუალებები უნდა იქნეს რეგისტრირებული საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად და თანმხლები დოკუმენტაციის თანახმად დასაშვები სურსათის წარმოებაში/გადამუშავებაში.

მუხლი 15. მოთხოვნები სურსათის ტრანსპორტირებისადმი

1. ჭურჭელი ან/და კონტეინერები, რომლებიც გამოიყენება სურსათის გადასაზიდად, უნდა იძლეოდეს მის ადეკვატურად სუფთა მდგომარეობაში შენარჩუნების შესაძლებლობას და, საჭიროების შემთხვევაში, შესაძლებელი იყოს მათი გაწმენდა და დეზინფიცირება.

2. გადასაზიდი საშუალებები, აგრეთვე კონტეინერები და შესანახი ჭურჭელი არ უნდა გამოიყენებოდეს სურსათის გარდა სხვა რამის გადასაზიდად, თუ შესაძლებელია, რომ ამან გამოიწვიოს სურსათის დაბინძურება. ასეთ შემთხვევაში, უნდა განხორციელდეს გადასაზიდი საშუალებების, აგრეთვე კონტეინერებისა და შესანახი ჭურჭლის შესაბამისი დასუფთავება/დეზინფექცია.

3. თუ გადასაზიდი საშუალებები, ასევე კონტეინერები და შესანახი ჭურჭელი სურსათის გარდა გამოიყენება სხვა რამის გადასაზიდად, ან ერთსა და იმავე დროს არაერთგვაროვანი სურსათის გადასაზიდად, საჭიროა, მოხდეს გადასაზიდი საშუალებების, ასევე კონტეინერებისა და შესანახი ჭურჭლის ერთმანეთისაგან განცალკევება.

4. თხევადი, დაქუცმაცებული ან ფხვნილის სახის შეუფუთავი სურსათი გადატანილ უნდა იქნეს მხოლოდ სურსათისათვის განკუთვნილი ჭურჭლით/კონტეინერებით/ტანკერებით. ასეთი კონტეინერები უნდა იყოს თვალსაჩინოდ მარკირებული, წარწერა უნდა მიაწინებდეს, რომ მათი გამოყენება ხდება მხოლოდ სურსათის ტრანსპორტირებისათვის, ან უნდა იყოს წარწერა „მხოლოდ



სურსათისათვის“.

5. გადასაზიდ სამუალებებში, ასევე კონტეინერებსა და შესანახ ჭურჭელში არსებული სურსათი უნდა განთავსდეს და დაცულ იქნეს ისე, რომ მინიმუმამდე შემცირდეს დაბინძურების რისკი.

6. აუცილებლობის შემთხვევაში, გადასაზიდი სამუალებები, ასევე კონტეინერები და შესანახი ჭურჭელი უნდა უზრუნველყოფდეს სურსათისათვის საჭირო ტემპერატურის შენარჩუნებასა და მათი მონიტორინგის საშუალებას.

მუხლი 16. პერსონალის პირადი ჰიგიენა და ჯანმრთელობის მდგომარეობა

1. სურსათის წარმოებასთან/გადამუშავებასთან შეხებაში მყოფი პერსონალი განსაკუთრებით უნდა იცავდეს სისუფთავეს. უნდა ეცვას შესაფერისი, სუფთა და, საჭიროების შემთხვევაში, დამცავი ტანსაცმელი, საფრთხით გამოწვეული არასასურველი ზეგავლენის თავიდან აცილებისათვის.

2. დაუშვებელია პერსონალმა, რომელიც ინფიცირებულია ისეთი დაავადებით, რომლის გავრცელება შესაძლებელია სურსათით (მაგალითად, ინფიცირებული ჭრილობა, კანის ინფექცია, წყლული და სხვ.), მონაწილეობა მიიღოს სურსათის წარმოების/გადამუშავების პროცესში, თუკი არსებობს სურსათის პირდაპირი ან არაპირდაპირი დაბინძურების რისკი.

3. პერსონალმა, რომელიც ინფიცირებულია და დასაქმებულია სურსათის წარმოებაში, და რომელიც, სავარაუდოდ, შეიძლება შეეხოს სურსათს, დაუყოვნებლივ უნდა აცნობოს საწარმოს ხელმძღვანელს ან წარმომადგენელს თავისი ავადმყოფობის ან სიმპტომების შესახებ და, თუ შესაძლებელია, მათი სავარაუდო გამომწვევი მიზეზების შესახებაც.

4. საწარმოში თამბაქოს მოწევა, გარდა სპეციალურად გამოყოფილი ადგილისა, დაუშვებელია.

5. აკრძალულია დამცავი ტანსაცმლის ქინძისთავებით, ნემსებით შეკვრა, ასევე პირადი ჰიგიენის საგნების ან/და სხვა გარეშე ნივთების ჯიბით ტარება.

6. სურსათის წარმოებისა და გადამუშავების ადგილებში დაუშვებელია უცხო პირთა შესვლა დამცავი ტანსაცმლის გარეშე.“;

ნ) მე-17 მუხლის „ა“ ქვეპუნქტი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„ა) სურსათის ჰიგიენის საკითხებთან დაკავშირებით;“.

3. დადგენილების პირველი მუხლის „ბ“ ქვეპუნქტით დამტკიცებული „ტექნიკური რეგლამენტი – „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის გამარტივებული წესის“ (დანართი №2):

ა) სათაური ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„ტექნიკური რეგლამენტი – სურსათის ჰიგიენის გამარტივებული წესი“;

ბ) პირველი მუხლი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„მუხლი 1. ზოგადი დებულებები

1. ეს წესი ადგენს „ტექნიკური რეგლამენტის – სურსათის ჰიგიენის ზოგადი წესისგან“ განსხვავებულ ჰიგიენურ მოთხოვნებს, რომლებიც ვრცელდება ამ მუხლის მე-2 პუნქტით განსაზღვრული სურსათის მიმართ სურსათის წარმოების, მათ შორის, პირველადი წარმოების, გადამამუშავებისა და დისტრიბუციის ყველა ეტაპზე.

2. ბიზნესოპერატორს, რომელიც ახორციელებს სურსათის წარმოებას ან/და გადამამუშავებას (გარდა პირველადი წარმოების ან ალკოჰოლიანი სასმელების წარმოებისა), დანერგილი უნდა ჰქონდეს სურსათის უვნებლობის პროცედურები საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) სისტემის პრინციპების შესაბამისად.



3. ეს წესი ვრცელდება:

ა) იმ ბიზნესოპერატორზე, რომელსაც სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსის შესაბამისად აქვს მცირე ბიზნესის სტატუსი და რომელიც ახორციელებს პირველადი პროდუქტის პირდაპირ მიწოდებას საბოლოო მომხმარებლისთვის ან იმ საცალო ვაჭრობის პუნქტისთვის, რომელიც უშუალოდ ამარაგებს საბოლოო მომხმარებელს;

ბ) იმ ბიზნესოპერატორზე, რომელიც იყენებს ტრადიციულ მეთოდებს;

გ) იმ ბიზნესოპერატორზე, რომელიც ახორციელებს სურსათის არაქარხნული წესით წარმოებას, გადამუშავებას ან/და დისტრიბუციას, ასევე პირველად წარმოებას, მაღალმთიან რეგიონში;

დ) ამ პუნქტის „ა“, „ბ“ და „გ“ ქვეპუნქტებით განსაზღვრულ ბიზნესოპერატორზე, თუ იგი ახორციელებს გეოგრაფიული აღნიშვნით და/ან ადგილწარმოშობის დასახელებით დაცული სურსათის წარმოებას, გადამუშავებას ან/და დისტრიბუციას, ასევე პირველად წარმოებას.

4. ამ წესის მიზნებისთვის გამოიყენება ამ დადგენილებითა და სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსით განსაზღვრული ტერმინები.

5. სააგენტო, საქართველოში ადგილწარმოშობის დასახელებით და/ან გეოგრაფიული აღნიშვნით დაცული სურსათის სახელმწიფო კონტროლის განხორციელებისას, ადგენს საქართველოს კანონმდებლობის თანახმად განსაზღვრულ, დადგენილ სპეციფიკაციებთან შესაბამისობას.“;

გ) მე-2 მუხლის:

გ.ა) მე-2 პუნქტი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„2. ბიზნესოპერატორმა შეძლებისდაგვარად უნდა განახორციელოს საფრთხეების კონტროლის ღონისძიებები, კერძოდ, ცხოველთა ჯანმრთელობასა და მცენარეთა სიჯანსაღესთან დაკავშირებული ღონისძიებები, რომლებიც გავლენას ახდენენ ადამიანის ჯანმრთელობაზე, მათ შორის, ზოონოზებისა და ზოონოზური აგენტების მონიტორინგისა და კონტროლის პროგრამები.“;

გ.ბ) მე-3 პუნქტის „ვ“ ქვეპუნქტი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„ვ) გამოიყენოს ცხოველის საკვების დანამატები და ვეტერინარიული პრეპარატები, საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად.“;

დ) მე-3 მუხლის მე-2 პუნქტი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„2. საწარმოს შენობა მოწყობილი უნდა იყოს იმგვარად, რომ იძლეოდეს დასუფთავების შესაძლებლობას, არ ხდებოდეს ჭუჭყის დაგროვება, სურსათისა და ტოქსიკური მასალების კონტაქტი, სურსათში მავნე აგენტების ჩაბუდება და კონდენსაცია, ზედაპირზე ობის სოკოს წარმოქმნა, ხელს უწყობდეს დამაბინძურებლებისაგან (მათ შორის, მავნებლებისაგან) დაცვას, საჭიროების შემთხვევაში, უზრუნველყოფილი იყოს სურსათის სათანადო ტემპერატურით დამუშავებისა და შენახვის პირობების დაცვა, ამასთან, იძლეოდეს ტემპერატურის გაკონტროლების შესაძლებლობასა და, საჭიროების შემთხვევაში, მის აღრიცხვას.“;

ე) მე-4 მუხლი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„მუხლი 4. მოთხოვნები იმ სათავსის მიმართ, რომელშიც ხდება სურსათის წარმოება და გადამუშავება

1. სათავსი, სადაც ხდება სურსათის წარმოება ან/და გადამუშავება, უნდა იყოს მოწყობილი იმგვარად, რომ იძლეოდეს წარმოებისას, გადამუშავებისა და დისტრიბუციისას სურსათის დაბინძურებისაგან დაცვის საშუალებას, კერძოდ:

ა) იატაკის ზედაპირი უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლეოდეს



დეზინფიცირების საშუალებას;

ბ) კედლის (ტიხრების) ზედაპირი უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას;

გ) ჭერი მოპირკეთებული უნდა იყოს ისე, რომ ადვილად იწმინდებოდეს, არ ხდებოდეს ჭუჭყის დაგროვება, ობის წარმოქმნა, ნაწილაკების ცვენა და მინიმუმამდე იქნეს შემცირებული კონდენსატის წარმოქმნა;

დ) კარები უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი, შეწოვის უნარის არმქონე და, საჭიროების შემთხვევაში, უნდა იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას;

ე) ზედაპირები (მათ შორის, მოწყობილობის ზედაპირი), რომლებიც უშუალო შეხებაშია სურსათთან, უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას. ამისათვის რეკომენდებულია ზედაპირი დამზადდეს გლუვი, რეცხვადი, კოროზიისადმი მდგრადი და არატოქსიკური მასალით;

ვ) სათავსებში, რომლებშიც ხდება სურსათის წარმოება ან/და გადამამუშავება, ყველა სახის დაკიდებული კონსტრუქცია დამონტაჟებული უნდა იყოს იმგვარად, რომ არ მოხდეს სურსათის დაბინძურება კონდენსატით. დაკიდებული კონსტრუქციები ადვილად უნდა სუფთავდებოდეს.

2. დაუშვებელია საწარმოს საამქროებში სარემონტო სამუშაოების მიმდინარეობისას სურსათის წარმოება. ნებადართულია მცირე შეკეთებითი სამუშაოების შესრულება წარმოების გაჩერების გარეშე, სურსათში სხვადასხვა უცხო საგნის მოხვედრისაგან საიმედო დაცვის უზრუნველყოფით.“;

გ) მე-5 მუხლის პირველი – მე-3 პუნქტები ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„1. სურსათის საწარმოებლად ბიზნესოპერატორი უნდა იყენებდეს ისეთი ხარისხის სასმელ წყალს, რომელიც აკმაყოფილებს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

2. სურსათის გადამამუშავებამდე, მათ შორის, თევზისა და სხვა ზღვის პროდუქტების გასარეცხად, შესაძლებელია სუფთა წყლის გამოყენება.

3. სურსათისთვის განკუთვნილი ყინული უნდა დამზადდეს სასმელი წყლისაგან, ხოლო თევზისა და ზღვის პროდუქტებისათვის განკუთვნილი ყინული შესაძლებელია, დამზადდეს ზღვის სუფთა წყლისაგან. ყინული დაცული უნდა იყოს დაბინძურებისაგან.“;

ზ) მე-6 – მე-9 მუხლები ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„მუხლი 6. მოთხოვნები აღჭურვილობისა და მოწყობილობებისადმი

ყველა საგანი, აღჭურვილობა და მოწყობილობა, რომლებიც შეხებაშია სურსათთან:

ა) უნდა სუფთავდებოდეს და, აუცილებლობის შემთხვევაში, უნდა მოხდეს მათი დეზინფიცირება. დასუფთავება და დეზინფიცირება უნდა მოხდეს ისეთი სიხშირით, რომელიც საკმარისია ნებისმიერი დაბინძურების რისკის თავიდან ასაცილებლად;

ბ) უნდა იყოს ისეთი მასალისაგან დამზადებული, რომ მინიმუმამდე შემცირდეს დაბინძურების რისკი, შესაძლებელი იყოს მათი გაწმენდა (გარდა ერთჯერადი კონტეინერებისა და შესაფუთი მასალებისა) და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას.

მუხლი 7. მოთხოვნები სურსათის მიმართ

1. ბიზნესოპერატორმა სურსათის წარმოებისათვის/გადამამუშავებისათვის არ უნდა მიიღოს ისეთი ნედლეული, ინგრედიენტი ან ნებისმიერი სხვა მასალა, თუ ცნობილია ან არსებობს ეჭვი, რომ ისინი დაბინძურებულია მავნებლებით, პათოგენური მიკროორგანიზმებით, უცხო სხეულებით ან ტოქსიკურია, გაფუჭებულია ისეთ დონეზე, რომ მაშინაც კი, თუ მათი შენახვა, წარმოება ან/და



გადამუშავება მოხდება ჰიგიენის წესის სრული დაცვით, საბოლოო სურსათი მაინც მავნებელი იქნება ადამიანის ჯანმრთელობისათვის.

2. ბიზნესოპერატორმა, სურსათის წარმოებისათვის/გადამუშავებისათვის საჭირო ნედლეულის, ინგრედიენტის ან ნებისმიერი სხვა მასალის მიღებისას უნდა აწარმოოს ჩანაწერი მიმწოდებლის საიდენტიფიკაციო მონაცემებისა და ნედლეულის, ინგრედიენტის ან ნებისმიერი სხვა მასალის ჩაბარების თარიღის მითითებით.

3. წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ყველა ეტაპზე სურსათი დაცული უნდა იყოს ნებისმიერი ისეთი სახის დაბინძურებისაგან, რომელმაც შესაძლოა, ის ადამიანის ჯანმრთელობისათვის სახიფათოდ აქციოს, ან ისე დააბინძუროს, რომ მისი მოხმარება არამიზანშეწონილი გახდეს.

4. სურსათის შენახვისას გათვალისწინებულ უნდა იქნეს არაერთგვაროვანი პროდუქციის განცალკევება ისე, რომ ცალკეულმა სურსათმა არ დაკარგოს მისთვის დამახასიათებელი ორგანოლექტიკური თვისებები.

5. ნედლეულის, ინგრედიენტებისა და სურსათის წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე უზრუნველყოფილ უნდა იქნეს კონკრეტული სურსათის შენახვისათვის დადგენილი ტემპერატურის, ტენიანობის, აერაციის სათანადო რეჟიმი, რაც გამორიცხავს მიკროორგანიზმების ზრდა-განვითარებას, პარაზიტების გამრავლებასა და ტოქსინების წარმოქმნას.

6. სურსათის შენახვისას გათვალისწინებულ უნდა იქნეს არაერთგვაროვანი პროდუქციის განცალკევება ისე, რომ ცალკეულმა სურსათმა არ დაკარგოს მისთვის დამახასიათებელი ორგანოლექტიკური თვისებები.

მუხლი 8. სურსათის შეფუთვისათვის საჭირო მოთხოვნები

1. სურსათთან დაკავშირებული ტარა და მასთან შეხებაში მყოფი მასალა უნდა აკმაყოფილებდეს ამ მუხლითა და საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ სხვა მოთხოვნებს.

2. სურსათის შესაფუთი მასალა უნდა იყოს ისეთ მდგომარეობაში, რომ სურსათთან უშუალო შეხებისას არ მოხდეს პროდუქტის დაბინძურება.

მუხლი 9. ნარჩენების შეგროვება და გატანა

1. სურსათის წარმოების ნარჩენები, საჭიროების მიხედვით, უნდა იყოს გატანილი იმ სათავსებიდან, რომლებშიც სურსათია განთავსებული, რათა თავიდან იქნეს აცილებული მათი დაგროვება.

2. სურსათის წარმოების ნარჩენები გატანილი უნდა იყოს ისეთი საშუალებით, რომ გამოირიცხოს ნარჩენების გატანის პროცესში საწარმოს დაბინძურება. კონტეინერებით ნარჩენების გატანის შემთხვევაში, ეს კონტეინერები ადვილად უნდა იწმინდებოდეს და, საჭიროების შემთხვევაში, შესაძლებელი უნდა იყოს მათი დეზინფიცირება.“;

თ) მე-10 მუხლის პირველი და მე-2 პუნქტები ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„1. დასალაგებელი ინვენტარი, სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები, აგრეთვე სადეზინფექციო საშუალებების დასამზადებელი ქიმიური ნივთიერებები უნდა ინახებოდეს ისე, რომ არ მოხდეს მათი შეხება შესაფუთ მასალასა და სურსათთან.

2. სურსათის წარმოების პროცესში გამოყენებული სარეცხი ან/და სადეზინფექციო საშუალებები არ უნდა იყოს ტოქსიკური ადამიანისათვის და საზიანო – სურსათისათვის.“;

ი) მე-11-მე-12 მუხლები ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„**მუხლი 11. მოთხოვნები სურსათის ტრანსპორტირებისადმი**



1. გადასაზიდი საშუალებები, ასევე კონტეინერები და შესანახი ჭურჭელი არ უნდა გამოიყენებოდეს სურსათის გარდა სხვა რამის გადასაზიდად, თუ შესაძლებელია, რომ ამან გამოიწვიოს სურსათის დაბინძურება. ასეთ შემთხვევაში, უნდა განხორციელდეს გადასაზიდი საშუალებების, ასევე კონტეინერებისა და შესანახი ჭურჭლის შესაბამისი დასუფთავება/დეზინფექცია.

2. გადასაზიდი საშუალებებში, ასევე კონტეინერებსა და შესანახ ჭურჭელში არსებული სურსათი უნდა იყოს დაცული იმგვარად, რომ მინიმუმამდე შემცირდეს დაბინძურების რისკი.

3. აუცილებლობის შემთხვევაში, გადასაზიდი საშუალებები, ასევე კონტეინერები და შესანახი ჭურჭელი უნდა უზრუნველყოფდეს სურსათისათვის საჭირო ტემპერატურის შენარჩუნებასა და მათი მონიტორინგის საშუალებას.

მუხლი 12. პერსონალის პირადი ჰიგიენა და ჯანმრთელობის მდგომარეობა

1. სურსათის წარმოებასთან/გადამუშავებასთან უშუალო შეხებაში მყოფი პერსონალი განსაკუთრებით უნდა იცავდეს სისუფთავეს, უნდა ეცვას შესაფერისი, სუფთა და, საჭიროების შემთხვევაში, დამცავი ტანსაცმელი (მათ შორის, თავსაბურავი და ფეხსაცმელი) საფრთხით გამოწვეული არასასურველი ზეგავლენის თავიდან აცილებისათვის.

2. პერსონალს, რომელიც ინფიცირებულია ისეთი დაავადებით, რომლის გავრცელება შესაძლებელია სურსათით (მაგალითად, აქვს ინფიცირებული ჭრილობა, კანის ინფექცია, წყლული და სხვ.), არ უნდა ჰქონდეს უფლება, მონაწილეობა მიიღოს სურსათის წარმოების/გადამუშავების პროცესში, თუკი არსებობს სურსათის პირდაპირი ან არაპირდაპირი დაბინძურების შესაძლებლობა.

3. აკრძალულია დამცავი ტანსაცმლის ქინძისთავებით, ნემსებით შეკვრა, ასევე პირადი ჰიგიენის საგნების ან/და სხვა ისეთი ნივთების ჯიბით ტარება, რომლებიც წარმოადგენს ფიზიკურ საფრთხეს.“.

მუხლი 2

დადგენილება ამოქმედდეს 2022 წლის პირველი იანვრიდან.

პრემიერ - მინისტრი

გიორგი გახარია

