

საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის

ბრძანება №11/ნ

2004 წლის 15 იანვარი

ქ. თბილისი

„კვების მრეწველობის ზოგიერთი ტიპის საწარმოს მოწყობის, აღჭურვისა და ექსპლუატაციის სანიტარიული წესების დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №304/ნ ბრძანებაში დამატებების შეტანის თაობაზე

ხორცის, ნაყინის, უალკოჰოლო სასმელებისა და ხილეული წყლების საწარმოების მოწყობის, აღჭურვისა და ექსპლუატაციის სანიტარიული წესებისა და ნორმების დადგენის მიზნით, „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“ საქართველოს კანონის 70-ე მუხლის შესაბამისად, ვბრძანებ:

1. „კვების მრეწველობის ზოგიერთი ტიპის საწარმოს მოწყობის, აღჭურვისა და ექსპლუატაციის სანიტარიული წესების დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №304/ნ ბრძანების (სსმ, 2001წ., №91, მუხ. 661) 1-ლ პუნქტს დაემატოს შემდეგი შინაარსის ქვეპუნქტები:

„ე) „ხორცის გადამამუშავებელი საწარმოების მოწყობა, აღჭურვა და ექსპლუატაცია“ – სანიტარიული წესები (დანართი 5);

ვ) „ნაყინის საწარმოების მოწყობა, აღჭურვა და ექსპლუატაცია“ – სანიტარიული წესები და ნორმები (დანართი 6);

ზ) „უალკოჰოლო სასმელებისა და ხილეული წყლების საწარმოების მოწყობა, აღჭურვა და ექსპლუატაცია“ – სანიტარიული წესები და ნორმები (დანართი 7)“.

2. ბრძანება ამოქმედდეს გამოქვეყნებისთანავე.

ა. გამყრელიძე

დანართი №5

ხორცის გადამამუშავებელი საწარმოების მოწყობა,

აღჭურვა და ექსპლუატაცია

სანიტარიული წესები და ნორმები

სწდან 2.3.4. 012 – 04

მუხლი 1. ზოგადი დებულებები

1. წინამდებარე სანიტარიული წესები და ნორმები შემუშავებულია საქართველოს კანონის „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“ საფუძველზე და ადგენს ჰიგიენურ მოთხოვნებს ხორცის გადამამუშავებელი საწარმოებისადმი.

2. წინამდებარე სანიტარიული წესები ვრცელდება მოქმედ ხორცის გადამამუშავებელ საწარმოებზე, აგრეთვე მშენებარე და რეკონსტრუირებად საწარმოებზე მათი საკუთრების ფორმისა და უწყებრივი დაქვემდებარების მიუხედავად.

3. ხორცისა და ხორცის პროდუქტების მაღალხარისხოვანი ნაწარმის გამოშვებისათვის უმნიშვნელოვანეს პირობას წარმოადგენს ხორცის მრეწველობის საწარმოებისათვის დადგენილი სანიტარიული წესების დაცვა.

მუხლი 2. მოთხოვნები ტერიტორიისადმი

1. ხორცის გადამამუშავებელი საწარმოების ტერიტორიის დაგეგმვა უნდა უზრუნველყოფდეს ატმოსფერული, ნადნობი, ნარეცხი წყლების ჩადინებას კანალიზაციაში. სავალი გზები, ფეხით მოსიარულეთა ბილიკები, დასატვირთ-გადმოსატვირთი მოედნები უნდა იყოს მოასფალტებული.

2. ტერიტორიის თავისუფალი უბნები საჭიროა გამწვანდეს ხე-ბუჩქოვანი ნარგავებითა და გაზონებით. საწარმოს ტერიტორიაზე გათვალისწინებულ უნდა იქნეს დასვენების ზონები მუშებისათვის.

3. ნაგვის შესაგროვებლად განკუთვნილი სახურავებიანი კონტეინერები უნდა განთავსდეს მოასფალტებულ ან მობეტონებულ მოედნებზე, რომელთა ფართობი 1 მ²-ით აღემატება სანაგვე კონტეინერების ძირის ფართობს. სანაგვე კონტეინერების განსათავსებელი მოედანი საწარმოო და დამხმარე ნაგებობისაგან დაცილებული უნდა იყოს არანაკლებ 25 მეტრით.

4. კონტეინერები უნდა დაიცალოს ნაგვისაგან ავსებისთანავე და გატანილ იქნეს საწარმოს ტერიტორიიდან ყოველდღიურად. კონტეინერები დაცლისთანავე უნდა გაირეცხოს და დამუშავდეს ქლორიანი კირის 10%-იანი ხსნარით, ან სხვა შესაბამისი სადეზინფექციო ხსნარებით.

5. კონტეინერების გატანა უნდა ხდებოდეს სპეციალური ავტოტრანსპორტით, რომელთა გამოყენება



სასტიკად აკრძალულია ნედლეულისა და მზა პროდუქციის გადასატანად. ნაგვის ცენტრალიზებული შეგროვებისას შესაბამისი ორგანიზაციების მიერ უნდა მიეწოდოს სუფთა და დეზინფიცირებული კონტეინერები.

6. საწარმოს ტერიტორია ყოველდღიურად უნდა სუფთავდებოდეს. წელიწადის თბილ პერიოდში ტერიტორია და მწვანე ნარგავები უნდა მოირწყას დღეში ერთხელ მაინც, ხოლო ზამთრის პერიოდში ტერიტორიის სამანქანე გზები და ფეხით მოსიარულეთა ბილიკები სისტემატურად უნდა გაიწმინდოს თოვლისა და ყინულისაგან.

მუხლი 3. მოთხოვნები წყლით მომარაგებისა და კანალიზაციისადმი

1. ხორცის გადამამუშავებელი საწარმოების წყალმომარაგება უნდა ხდებოდეს ცენტრალიზებული სასმელ-სამეურნეო წყალსადენიდან, ხოლო მისი არარსებობისას საჭიროა დამოუკიდებელი წყალგაყვანილობის დაგეგმარება. წყალი უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №297/ნ ბრძანებით „გარემოს ხარისხობრივი მდგომარეობის ნორმების დამტკიცების შესახებ“ დამტკიცებულ დოკუმენტის „სასმელი წყალი. ჰიგიენური მოთხოვნები სასმელი წყალმომარაგების ცენტრალიზებული სისტემების წყლის ხარისხისადმი. ხარისხის კონტროლი“ მოთხოვნებს.

2. სასმელ-სამეურნეო და ტექნიკური წყალმომარაგების ქსელების შეერთება კატეგორიულად აკრძალულია.

3. ცივი და ცხელი წყალმომარაგების შიდა სისტემების მოწყობისას გამოსაყენებელი მილები, არმატურა, აღჭურვილობა უნდა შეესაბამებოდეს დადგენილი სამშენებლო წესებისა და ნორმების მოთხოვნებს.

4. საამქროს შიდა წყალგაყვანილობის, კანალიზაციის, ორთქლის, ბუნებრივი აირის მილები შედებილ უნდა იქნეს განსხვავებული ფერით. მილგაყვანილობაზე ტენის კონდენსაციის თავიდან აცილების მიზნით გათვალისწინებულ უნდა იქნეს სითბური იზოლაცია.

5. ტექნიკური მიზნებისათვის გამოყენებული წყალი კვარტალში ერთხელ საჭიროებს ქიმიურ გამოკვლევას, ხოლო არანაკლებ თვეში ერთხელ – ბაქტერიოლოგიურს.

6. საწარმოო და სამეურნეო-საყოფაცხოვრებო ნახმარი წყლების წყალმემკრებები განცალკევებულ უნდა იქნეს და ჩართული ქალაქის საკანალიზაციო სისტემაში ან ჰქონდეს საკუთარი გამწმენდი ნაგებობა. დიდი რაოდენობით ცხიმშემცველი ნახმარი წყლები კანალიზაციაში ჩაშვებამდე გატარებულ უნდა იქნეს ადგილობრივ ცხიმდამჭერებში (ძებვების, ცხიმების დამუშავებისა და სხვა საამქროები).

7. ნახმარი წყლების ჩაშვება უნდა მოხდეს მოქმედი სანიტარიული წესების საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №297/ნ ბრძანებით „გარემოს ხარისხობრივი მდგომარეობის ნორმების დამტკიცების შესახებ“ დამტკიცებული დოკუმენტის “ზედაპირული წყლების დაცვა დაბინძურებული ჩამდინარე წყლისაგან” შესაბამისად.

8. სამრეცხაო აბაზანების ხელსაწყოებიდან და აპარატურიდან დაბინძურებული ნახმარი წყალი უნდა ჩაედინებოდეს საჰაერო ღიობიან კანალიზაციაში, ინდივიდუალური და ჯგუფური ჰიდრაულიკური ჩამკეტებით. საჰაერო ღიობის ვერტიკალის სიმაღლე არანაკლებ 2სმ-ისა უნდა იყოს.

9. საწარმოში არსებულ სპეციალურ ჟურნალში უნდა აღირიცხებოდეს და რეგისტრირდებოდეს წყალგაყვანილობისა და კანალიზაციის ავარიული მდგომარეობები და სარემონტო სამუშაოები.

10. რეზერვუარებისა და მილგაყვანილობების დეზინფექცია უნდა გაკეთდეს ავარიისა და სარემონტო სამუშაოების დროს.

11. საწარმოო სათავსებში ყოველ 150 მ² ფართობზე უნდა დაიდგას ერთი ონკანი. საამქროებში ხელების დასაბანად უნდა დამონტაჟდეს ნიჟარები ცხელი და ცივი წყლის მილებით. მომარაგდეს საპნით, ჯაგრისებით, სადეზინფექციო ხსნარითა და ერთჯერადი გამოყენების პირსახოცით. სასმელი წყლით უზრუნველსაყოფად უნდა დაიდგას პატარა შადრევნები, სამუშაო ადგილიდან 75მ-ის დაშორებით. ტემპერატურა არ უნდა იყოს 8⁰ C-ზე დაბალი და 20⁰ C-ზე მაღალი.

12. სამრეწველო სათავსებში ყოველ 150მ² ფართობზე უნდა იყოს 10 სმ დიამეტრის მქონე ტრაპი.

მუხლი 4. მოთხოვნები განათების, გათბობისა და ვენტილაციისადმი

1. კვების პროდუქტების შესანახ სათავსებში უნდა გამოიყენებოდეს ვარვარებიანი ნათურები ან სხვა დაბალი ტემპერატურის შენობებისათვის ნებადართული გამანათებლები. დაზიანებისა და სურსათზე მინის ნამსხვრევების მოხვედრის თავიდან ასაცილებლად ნათურებს უნდა ჰქონდეს ლითონისბადიანი დამცავი პლაფონები.

2. საწარმოო საამქროების სათავსებში უნდა იყოს საკმარისი ბუნებრივი და ხელოვნური განათება მოქმედი სამშენებლო წესებისა და ნორმების მოთხოვნების შესაბამისად.

3. ბუნებრივი და ხელოვნური განათება გათვალისწინებულ უნდა იქნეს სათავსებში, სადაც მუდმივად მიმდინარეობს სამუშაოები, აგრეთვე, სადაც სამუშაო დროის მინიმუმ 50%-ის განმავლობაში იმყოფებიან მუშაკები.

4. ელექტროგამანათებელი არმატურა უნდა გაიწმინდოს დაბინძურების მიხედვით, მაგრამ თვეში არანაკლებ ერთჯერ. ფანჯრებისა და ფარნების შიდა მინები, ჩარჩოები უნდა გაირეცხოს და გაიწმინდოს კვირაში არანაკლებ ერთჯერ, ხოლო გარედან წელიწადში არანაკლებ ორჯერ; წლის თბილ პერიოდში კი დაბინძურების მიხედვით.

5. დაუშვებელია სინათლის ღიობის დაფარვა ტარით, აღჭურვილობით და ა.შ. როგორც შენობის შიგნით, ისე



- გარეთ არ დაიშვება გატეხილი და გაზარული მინები, აგრეთვე მათი შეცვლა გაუმჭვირვალე მასალით.
6. გასათბობ მოწყობილობებს უნდა ჰქონდეთ გლუვი ზედაპირი და იყოს დასუფთავებისათვის, დათვალიერებისა და რემონტისათვის მოხერხებული.
 7. საწარმოო საამქროებში გათვალისწინებულ უნდა იქნეს ბუნებრივი, მექანიკური (შემწოვ-გამწოვი) და შერეული ვენტილაცია.
 8. ღია ტექნოლოგიური პროცესების საამქროებისა და მექანიკური შემწოვი ვენტილაციის მქონე სისტემებში გათვალისწინებულ უნდა იქნეს შემოსული ჰაერის გაწმენდა მტვრისაგან ფილტრების საშუალებით. საწარმოო სათავსებისათვის ჰაერის მიწოდება უნდა წარმოებდეს მცირე დაბინძურების ზონიდან – მიწის ზედაპირიდან არანაკლებ 2მ-ის სიმაღლეზე.
 9. საწარმოს სავენტილაციო არხები და ჰაერგამტარები წელიწადში ერთჯერ უნდა დამუშავდეს აეროზოლური სადეზინფექციო საშუალებებით. დეზინფექციის ჩატარება საჭიროა აგრეთვე საწარმოო საამქროების ჰაერისა და კედლების მიკრობიოლოგიური გამოკვლევის არადაამკმაყოფილებელი შედეგების მიღებისას.
 10. საწარმოო საამქროებში ჰაერის ტემპერატურა და ფარდობითი ტენიანობა უნდა შეესაბამებოდეს ცალკეული სახეობის პროდუქტებისათვის წარმოების ტექნოლოგიური ინსტრუქციების მოთხოვნებს, ანალოგიური დაწესებულებებისათვის მოქმედ სანიტარიულ ნორმებსა და წესებს.

მუხლი 5. ჰიგიენური მოთხოვნები საწარმოო და დამხმარე სათავსებისადმი

1. საწარმოო სათავსები უნდა უზრუნველყოფდეს ტექნოლოგიური პროცესების ჩატარებას ნორმატიულ-ტექნიკური დოკუმენტაციის მოთხოვნების შესაბამისად. სათავსის შესასვლელთან უნდა იყოს მოთავსებული სადეზინფექციო ხსნარში დასველებული ნოხი.
2. იმ საამქროებში, რომლებიც აწარმოებენ საკვებ პროდუქტებს, აგრეთვე, სანიტარიული ბლოკის სათავსებში, კედლის პანელები და სვეტები უნდა იყოს მოპირკეთებული ფილებით ან შეღებილი ღია ფერის საღებავით 2 მ-ის სიმაღლეზე.
3. ყველა სათავსში იატაკი უნდა იყოს დაფარული წყალგაუმტარი მასალით და დაქანებული ტრაპის მხარეს.
4. სათავსების სარემონტო სამუშაოები უნდა ჩატარდეს 6 თვეში ერთხელ და იმავდროულად გაკეთდეს დეზინფექცია.
5. ხორცის გადამამუშავებელ საამქროებში, სადაც შესაძლებელია კედლებისა და იატაკის დასვრა ცხიმით, უნდა გაირეცხოს ცხელი საპნიანი წყლით ან სხვა სარეცხი საშუალებებით დღეში ორჯერ მაინც.
6. ყველა საწარმოო საამქროში, საყოფაცხოვრებო და დამხმარე სათავსებში ყოველთვის უნდა იყოს სისუფთავე. იატაკის გარეცხვა ისე უნდა მოხდეს, რომ არ დაისვაროს ტექნოლოგიური აღჭურვილობა და ინვენტარი, რომლითაც მუშავდება ნედლეული.
7. ფანჯრის ჩარჩოებისა და მინის გაწმენდა-გარეცხვა უნდა ხდებოდეს 15 დღეში ერთხელ. ჩარჩოები უნდა შეიღებოს წელიწადში ერთხელ, ხოლო ზაფხულის პერიოდში ბუზებისაგან დასაცავად უნდა გაკეთდეს ბადეები.
8. საამქროს ყველა შიდა კარები ყოველდღე კარგად უნდა გაირეცხოს და გაიწმინდოს, განსაკუთრებით კი სახელურები. დარაბები უნდა იყოს შეღებილი ზეთის საღებავებით.
9. საწარმოო სათავსების იატაკი არ უნდა იყოს სრიალა, უნდა ჰქონდეს მჟავაგამძლე, წყალგაუმტარი, დახრილი და ცხიმის ჩასადენი ტრაპებით აღჭურვილი ზედაპირი. ტრაპი უნდა გაიწმინდოს ყოველდღე და გაუკეთდეს დეზინფექცია.
10. გამწმენდი საშუალებები და სადეზინფექციო ხსნარები უნდა იყოს საჭირო რაოდენობით და ინახებოდეს მათთვის განკუთვნილ ადგილას – კარადებში.
11. დაუშვებელია პროდუქციის წარმოება საამქროებში სარემონტო სამუშაოების მიმდინარეობისას.
12. ხორცკომბინატებსა და ხორცის გადამამუშავებელ საწარმოებში სანიტარიული დღე უნდა ჩატარდეს ყოველთვიურად.

მუხლი 6. ჰიგიენური მოთხოვნები ტექნოლოგიური აღჭურვილობისა და ინვენტარისადმი

1. აღჭურვილობის, ინვენტარისა და შესაფუთი საშუალებებისათვის გამოყენებულ უნდა იქნეს საკვებ პროდუქტებთან კონტაქტისათვის დაშვებული მასალები.
2. საწარმოო საამქროების აღჭურვილობა განთავსებულ უნდა იქნეს ტექნოლოგიური პროექტის შესაბამისად ისე, რომ აცილებული იქნეს თავიდან ნედლეულისა და დამზადებული პროდუქციის შემხვედრი ნაკადი; უზრუნველყოს სანიტარიული დამუშავების მოხერხებულობა და უსაფრთხოების ტექნიკის დაცვა.
3. მაგიდების ზედაპირი უნდა იყოს სწორი, დეფექტების გარეშე, შემოფარგლული, რომ არ მოხდეს მიღებული ნედლეულის იატაკზე გადმოვარდნა. ხორცის დასამუშავებლად გამოიყენება მაგარი ხისაგან დამზადებული, ან სხვა საკვებ პროდუქტებთან კონტაქტისათვის დაშვებული მასალისაგან დამზადებული სპეციალური დაფები, რომელიც ცვლის დამთავრების შემდეგ გასუფთავდება, გაირეცხება და ჩაუტარდება დეზინფექცია.
4. ტექნოლოგიური აღჭურვილობისა და ინვენტარის სანიტარიული დამუშავება აუცილებელია ტექნოლოგიური პროცესების კარგად წარმართვისათვის.
5. საწარმო ვალდებულია საამქროში განახორციელოს ტექნოლოგიური აღჭურვილობის, ინვენტარის, ტარის



სანიტარიული კონტროლი მუშათა ხელებიდან ჩამონარეცხის ბაქტერიოლოგიური გამოკვლევებით, არასასურველი შედეგის მიღების შემთხვევაში მაშინვე უნდა მოხდეს განმეორებითი სანიტარიული დამუშავება.

6. ინვენტარი (მოაჯირები, თაროები, ქვესადგარები და ა.შ.) უნდა დამზადდეს ისეთი მასალისაგან, რომელიც ადვილად ირეცხება და დეზინფიცირდება. ინვენტარის მარაგი ინახება ცალკე სათავსში.

7. ხორცის დასაკიდი კაუჭები უნდა დამზადდეს უჟანგავი ან მოკალული ლითონისაგან.

8. მაცივრებში გათვალისწინებულ უნდა იქნეს ტვირთმზიდი ურიკები, ინვენტარის გასარეცხი სათავსის, ცხელი და ცივი წყლის ჭავლის მომწოდებელი მოწყობილობა და ნარეცხი წყლების კანალიზაციაში ჩასაშვები ტრაპები.

მუხლი 7. ჰიგიენური მოთხოვნები ტექნოლოგიური პროცესებისადმი

1. ტექნოლოგიური პროცესები ისე უნდა წარიმართოს, რომ არ მოხდეს ნედლი და მზა პროდუქტების კონტაქტი, უზრუნველყოფილ უნდა იქნეს ხორცის მაღალხარისხოვანი პროდუქტების დამზადება.

2. გადასამუშავებლად შემოსული ნედლეული და დამხმარე მასალა უნდა აკმაყოფილებდეს „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ" საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №301/ნ ბრძანებით დადგენილ ნორმებს.

3. ნაკლავის გადაადგილება საამქროში უნდა გამოიცხადდეს შეხებას იატაკთან, კედელთან და ტექნოლოგიურ აღჭურვილობასთან. ნაკლავის სისხლისაგან დასაწრეტ, გასაწმენდ და გასარეცხ უბნებში უნდა მოეწყოს ღარები (მეტალური, ბეტონი, მოპირკეთებული ფილებით) დახრილობით სითხის ჩასადენად ტრაპებისაკენ.

4. ტრანსპორტის ყველა ის საშუალება, რომლებიც გამოიყენება საკვები ნედლეულის გადასატანად, უნდა იყოს განცალკავებული და მოსახერხებელი სანიტარიული დამუშავებისათვის.

5. საკვებად უვარგისი ნარჩენები უნდა მოგროვდეს სპეციალურ ტარაში და ჰქონდეს შესაბამისი წარწერა.

6. მაცივრებში გასაცივებლად და გასაყინად მხოლოდ დამუშავებული სუბპროდუქტები გადაიგზავნება.

მუხლი 8. ჰიგიენური მოთხოვნები სასაწყობო სათავსებისადმი, მაცივრებისა და ტრანსპორტისადმი

1. ხორცის მრეწველობის საწარმოები უზრუნველყოფილნი უნდა იქნენ საკვები პროდუქციის წარმოებაში გამოყენებული ნედლეულის, შესაფუთი და დამხმარე მასალების შესანახი სასაწყობო სათავსების საკმარისი რაოდენობით. იმ დამხმარე მასალებისათვის, რომელთა შენახვა დაუშვებელია საკვებ ნედლეულთან ერთად, უნდა გაკეთდეს განსაკუთრებული სასაწყობო სათავსები.

2. საკვები ნედლეულისა და დამხმარე მასალების შენახვისას გამოყენებულ უნდა იქნეს სტელაჟები, თაროები; ნედლეულისა და დამხმარე მასალის დაწყობა უშუალოდ იატაკზე დაუშვებელია.

3. დასამარილებელ ჩანებში ხორცის გადანაჭრების ჩაწყობა – ამოღებისას, მუშებს ფეხსაცმელზე შემოცმული უნდა ჰქონდეთ ბრეზენტის დამცავი წინდები.

4. ყველა სასაწყობო სათავსი სისტემატურად უნდა დალაგდეს. იატაკები, კედლები, ჭერი, სტელაჟები უნდა გაირეცხოს და გაუკეთდეს დეზინფექცია საჭიროების მიხედვით. სასაწყობო სათავსებში უნდა ჩატარდეს ღონისძიებები მღრღნელების გასანადგურებლად.

5. საწვავი, ტარა, სამშენებლო მასალა უნდა ინახებოდეს საწყობებში, ფარდულეებქვეშ ან სპეციალურად გამოყოფილ გადახურულ ადგილებში.

6. მაცივრების მოწყობა და ექსპლუატაცია უნდა შეესაბამებოდეს „კვების მრეწველობის ზოგიერთი ტიპის საწარმოს მოწყობის, აღჭურვისა და ექსპლუატაციის სანიტარიული წესების დამტკიცების შესახებ" საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №304/ნ ბრძანებით დადგენილ წესებს.

7. ხორცისა და ხორცპროდუქტების ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს ავტორეფრეჟატორებით, აგრეთვე საყინულე კამერების რკინიგზისა და წყლის ტრანსპორტით.

8. ხორცისა და ხორცპროდუქტების სატრანსპორტო საშუალებები უნდა იყოს ტექნიკურად გამართული, სუფთა და ჰქონდეს სანიტარიული პასპორტი.

9. პროდუქციის ჩატვირთვისას საწარმოს ვეტერინარმა სპეციალისტმა უნდა დაათვალიეროს ტრანსპორტი და თუ ის აკმაყოფილებს სანიტარიული წესების მოთხოვნებს, იძლევა ხორცის პროდუქტების გადასაზიდად ტრანსპორტის გამოყენების ნებართვას, თან უნდა გააკეთოს შესაბამისი აღნიშვნა საგზურში.

10. ხორცისა და ხორცპროდუქტების გადაზიდვა მზა ხორცპროდუქტებთან ერთად აკრძალულია. პროდუქტების გადატანა ტარის გარეშე დაუშვებელია. ხორცისა და ხორცის პროდუქტების ტრანსპორტირებისათვის დაუშვებელია იმ მანქანების გაურეცხავად გამოყენება, რომლითაც გადატანილ იქნა მზა ხორცის პროდუქტები.

11. ყოველდღიურად, გადატვირთვის დამთავრების შემდეგ, სატრანსპორტო საშუალებებს უნდა ჩაუტარდეთ სანიტარიული დამუშავება.

12. ხორცის პროდუქციის გადაზიდვაში მონაწილე პირებს (მტვირთავი, ექსპედიტორი) უნდა ჰქონდეთ პირადი სანიტარიული წიგნაკები, რომელშიც აღინიშნება მათ მიერ სამედიცინო შემოწმების გავლისა და სამედიცინო მინიმუმის ჩაბარების შესახებ. ეს მუშაკები საწარმომ უნდა უზრუნველყოს სანიტარიული



სპეცტანსაცმლით.

13. პროდუქციის მიმღებისაგან უკან დაბრუნებული ტარა უნდა იყოს სუფთა, რომელსაც დამატებით ჩაუტარდება ხორცის მრეწველობის საწარმოებში სანიტარიული დამუშავება.

მუხლი 9. ჰიგიენური მოთხოვნები საყოფაცხოვრებო სათავსებისადმი

1. ხორცის მრეწველობის საწარმოებში მომუშავეთათვის საყოფაცხოვრებო სათავსები მოწყობილ უნდა იქნეს სანგამტარის მსგავსად.

2. მაცივარში მომუშავეთა გასახდელები, საშხაპეები უნდა განთავსდეს საერთო საყოფაცხოვრებო სათავსებში.

3. ტექნიკური ფაბრიკატების საამქროებში მომუშავეთათვის უნდა მოეწყოს ცალკე საყოფაცხოვრებო სათავსები.

4. დაუშვებელია საპირფარეშოების, საშხაპეებისა და სამრეცხაოების მოწყობა კვებითი საამქროების, აგრეთვე სასადილოების საწარმოო და სასაწყობო სათავსების თავზე.

5. საპირფარეშოებში შესასვლელი ფართი უნდა მოეწყოს სანიტარიული ტანსაცმლის საკიდრებით, ხელსაბანით, ცივი და ცხელი წყლით, ჯაგრისებით, ხელების სადეზინფექციო მოწყობილობებით, ელექტროსაშრობებით ან ერთჯერადი ხმარების ხელსახოცებით.

6. საპირფარეშოებში უნიტაზები მოწყობილ უნდა იქნეს პედალიანი ჩამშვებით, საპირფარეშოები – ისეთი კარებით, რომლებიც თავისით იკეტება.

7. სამუშაო და სანიტარიული ტანსაცმლის გასახდელები განლაგებულ უნდა იქნეს ზედა და საშინაო ტანსაცმლის გასახდელებისაგან იზოლირებულ სათავსებში.

8. ძირითადი საწარმოს მუშათა ტანსაცმლის შენახვა უნდა ხდებოდეს ღია მეთოდით, რისთვისაც საყოფაცხოვრებო სათავსების გასახდელები უნდა მოეწყოს საკიდრებით ან ღია კარადებითა და სკამებით.

9. საშხაპეების კედლები უნდა მოპირკეთდეს მოჭიქული ფილებით მთელ სიმაღლეზე. სანიტარიული ტანსაცმლის გასახდელებში, სუფთა ტანსაცმლის გასაცემ სათავსში, სანკვანძებში, ქალთა ჰიგიენის ოთახებში – 2.1 მ-ის სიმაღლეზე, ხოლო მის ზევით შეიღებოს ემულსიური ან სხვა სახის საღებავით. დანარჩენ სათავსებში დასაშვებია კედლების მხოლოდ შეღებვა ან შეთეთრება.

10. საშხაპე სათავსის ჭერი უნდა შეიღებოს ზეთოვანი საღებავით, ხოლო ყველა სხვა დანარჩენი სათავსის ჭერი კი – შეთეთრდეს კირით. იატაკზე უნდა დაიგოს კერამიკული ფილები.

11. საყოფაცხოვრებო სათავსები ყოველდღიურად სამუშაოს დამთავრებისთანავე უნდა დასუფთავდეს, გაიწმინდოს მტვრისაგან, კედლები, იატაკი და აღჭურვილობა უნდა გაირეცხოს ტუტე-საპნიანი ხსნარითა და ცხელი წყლით.

12. გასახდელების კარადები უნდა გაიწმინდოს სველი წესით და არანაკლებ კვირაში ერთჯერ ჩაუტარდეს დეზინფექცია შესხურებით ან სადეზინფექციო ხსნარში დასველებული ჩვრით.

მუხლი 10. მიკრობიოლოგიური კონტროლი

1. მიკრობიოლოგიური კონტროლი უნდა განხორციელდეს როგორც საწარმოო პროცესზე, აგრეთვე პროდუქციაზე, საწარმოს შენობა-ნაგებობების სანიტარიულ მდგომარეობაზე, დანადგარებზე, მცირე ინვენტარზე და მომუშავე პერსონალის პირად ჰიგიენაზე.

2. საწარმოო კონტროლი ხორციელდება საწარმოო ვეტერინარული კონტროლის განყოფილების (ან ვეტერინარული სამსახური) ლაბორატორიის მიერ, მათი უქონლობის შემთხვევაში კი დადგენილი წესით აკრედიტებულ ლაბორატორიაში.

3. საწარმოო კონტროლის ძირითადი მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები და ჯერადობა მოცემულია დანართ 1-ში.

4. საწარმოო კონტროლი იყოფა მზა პროდუქციისა და შემომავალ კონტროლად:

ა) საწარმოო შემომავალი კონტროლი ხორციელდება საწარმოში ხორცის ნედლეულისა და სხვა ნედლეულად გამოსაყენებელი პროდუქციის მიღებისას, როგორც თანმხლები დოკუმენტაციით, რომელშიაც მომწოდებელი მოვალეა წარმოადგინოს ვეტერინარული მოწმობა, შესაბამისობის სერტიფიკატი (ტექნოლოგიური წინამორბედების შემოწმების ოქმი), ნომერი და მოქმედების ვადები, პროდუქციის უსაფრთხოების დამამტკიცებელი სხვა დოკუმენტები, აგრეთვე შერჩევითი მიკრობიოლოგიური გამოკვლევის გზით, განსაკუთრებული ყურადღება ექცევა პირობით პათოგენური და პათოგენური მიკროფლორის გამოვლენას.

ბ) მზა პროდუქციის მიკრობიოლოგიური კონტროლი ხორციელდება კონკრეტული სახეობის პროდუქტზე ნორმატიული დოკუმენტაციის და აგრეთვე წინამდებარე ინსტრუქციის მიხედვით.

მუხლი 11. ხორცისა და ხორცის პროდუქტების საწარმოო კონტროლი

1. ტექნოლოგიური პროცესის პარამეტრების, ნედლეულისა და მზა პროდუქციის შენახვის პირობების, მათი მიკროფლორაზე ცვლილებების გათვალისწინებით არჩევენ: ხორცის ნედლეულის, ნახევარფაბრიკატების, ძეხვეულისა და ხორცის პროდუქტების, კონსერვების კონტროლს. ამ დროს განსაკუთრებული ყურადღება ექცევა:

ა) საწარმოო ნედლეულის მიღებას, მისი ხარისხისა და უსაფრთხოების შეფასებას, შენახვის პირობებს (შემავალი საწარმოო კონტროლი);



- ბ) წარმოების ტექნოლოგიური რეჟიმის დაცვას;
- გ) მზა პროდუქციის ხარისხისა და უსაფრთხოების შეფასებას (გამავალი საწარმოო კონტროლი).

მუხლი 12. ხორცისა და სუბპროდუქტების კონტროლი

1. შემავალი კონტროლისას ნახევარფაბრიკატების, ძეხვეულისა და ხორცის ნაწარმის წარმოებისათვის განკუთვნილი ხორცისა და სუბპროდუქტების მიკრობიოლოგიური გამოკვლევების პერიოდულობა მოყვანილია დანართ 2-ში.

2. ახალი მომწოდებლისაგან მიღებული ხორცის ნედლეულის, მასალების, არასაიმედო ეპიზოოტოლოგიური და ეპიდემიოლოგიური თვალსაზრისით არასაიმედო მეურნეობებიდან მიღებული ნედლეულის და აგრეთვე წინამდებარე ინსტრუქციაში აღწერილი გაძლიერებული კონტროლის შემთხვევაში აწესებენ გაძლიერებულ შემავალ კონტროლს.

მუხლი 13. ხორცის პროდუქტებისა და ძეხვეულის მიკრობიოლოგიური კონტროლი

1. ძეხვეულისა და ხორცის პროდუქტების (მოხარშული, ნახევრად მოხარშული, შებოლილ-გამომცხვარი, გამომცხვარი, შემწვარი, ცივად შებოლილი) ანალიზს ატარებენ პერიოდულად, მაგრამ არაიშვიათად 10 დღეში ერთხელ და აგრეთვე მაკონტროლებელი ორგანიზაციების მოთხოვნით.

2. წარმოებაში საექვო ნედლეულისა და დამხმარე მასალების გამოყენების ფაქტის დადგენისას, ტემპერატურული რეჟიმის ან პროდუქციის დამზადებისას სანიტარიულ-ჰიგიენული რეჟიმის დარღვევისას.

მუხლი 14. ნახევარფაბრიკატების, კულინარული ნაწარმისა და სწრაფადგაყინული მზა თავი საჭმელების მიკრობიოლოგიური კონტროლი

ნახევარფაბრიკატების, მზა კულინარული ნაწარმის მიკრობიოლოგიურ გამოკვლევას აწარმოებენ პერიოდულად, მაგრამ არაიშვიათად 10 დღეში ერთხელ, აგრეთვე მაკონტროლებელი ორგანოების მოთხოვნით.

მუხლი 15. დამხმარე მასალები, ნედლეულისა და სხვა პროდუქტების საწარმოო კონტროლი

1. მიკრობიოლოგიური გამოკვლევა ხორციელდება შემომავალი კონტროლისას, აგრეთვე მაკონტროლებელი ორგანიზაციების ან საწარმოო ვეტერინარული სამსახურის მოთხოვნის მზა პროდუქციის მიკრობიოლოგიური კონტროლისას არადამაკმაყოფილებელი შედეგების მიღების შემთხვევაში.

2. საკვებ ყინულს, გამოყენებულს ძეხვის წარმოებაში, აკონტროლებენ სასმელი წყლის მიმართ წაყენებული მოთხოვნების მიხედვით.

3. სანელებლებში ამოწმებენ მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების, აგრეთვე საფუვრებისა და ობის სოკოების, სულფატმარედუცირებელი კლოსტრიდიების, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების, სალმონელას რაოდენობას.

4. ძეხვის ნატურალურ გარსებში, დამზადებულს ცხოველური წარმოშობის ნედლეულის გამოყენებით, ამოწმებენ მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატური ანაერობული მიკროორგანიზმების, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების, პათოგენების, მ.შ. სალმონელას, ობის სოკოების რაოდენობას, რომელიც უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №301/ნ ბრძანების მოთხოვნებს.

5. ძეხვეულის წარმოებაში გამოყენებულ კვერცხის გაყინულ პროდუქტებსა და კვერცხის ფხვნილს იკვლევენ:

ა) მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურულ ანაერობული მიკროორგანიზმების შემცველობაზე 1გ პროდუქტში;

ბ) ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიებს;

გ) Proteus-ის გვარის ბაქტერიებს, S. aureus, პათოგენებს მ.შ. სალმონელებს.

6. ძროხის მშრალ რძეში საზღვრავენ: ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიებს, მეზოფილურ აერობული, ფაკულტატურულ ანაერობული მიკროორგანიზმების შემცველობას 1გ პროდუქტში.

7. ცილოვან ხელოვნურ გარსში აკონტროლებენ: ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიებს, მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობას; სალმონელების, ობის სოკოების არარსებობას; პრეციპიტაციის რეაქციით ადგენენ ბაცილუს ანტრაცის არარსებობას.

8. საკვები ნატრიუმის კაზეინატში იკვლევენ: მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურულ ანაერობული მიკროორგანიზმების, სულფატმარედუცირებელი კლოსტრიდიების, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების, სალმონელების რაოდენობას.

9. სოიოს ცილის იზოლანტებში და სოიოს სხვა პროდუქტებში საზღვრავენ მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობას 1გ-ში, სულფატმარედუცირებელი კლოსტრიდიებს, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიებს, საფუვრებსა და ობის სოკოებს.

მუხლი 16. გაძლიერებული კონტროლი

1. გაძლიერებულ კონტროლს ახორციელებენ:

ა) თუ საწარმოს მიერ გამოშვებული პროდუქცია სისტემატურად არ აკმაყოფილებს მიკრობიოლოგიურ მოთხოვნებს ერთი ან რამდენიმე მაჩვენებლის მიხედვით. ასეთ შემთხვევაში აწარმოებენ მზა პროდუქციის გაფართოებულ კონტროლს, ანალიზებს ატარებენ დიდი სიხშირით; იღებენ გაორმაგებული რაოდენობის



სინჯებს; აწარმოებენ დამატებით კონტროლს ნედლეულში, კომპონენტებსა და დანადგარების ჩამონარეცხვებში ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების, Proteus-ის გვარისა და S. aureus - ის მიკროორგანიზმების არსებობაზე; ვაკუუმის ქვეშ შეფუთული პროდუქციის კონტროლის აუცილებლობის შემთხვევაში ყურადღებას აქცევენ სულფიტმარედიცირებელი კლოსტრიდიების არსებობას.

ბ) განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს იმ ფაქტს, რომ სხვადასხვა სახის აპკებში ვაკუუმის ქვეშ შეფუთულ ხორცის პროდუქციაში ($4 \pm 2^{\circ}C$ ტემპერატურაზე შესაძლებელია ფსიქროფილური მიკროაეროფილური რძემჟავა ბაქტერიების მნიშვნელოვანი გამრავლება, რაც იწვევს პროდუქციის დამჟავებას.

2. რეგიონში არაკეთილსაიმედო ეპიდემიოლოგიური მდგომარეობისას საზღვრავენ ჩასატარებელი კონტროლის სტრატეგიასა და ტაქტიკას – დაავადების კლინიკური სურათიდან გამომდინარე, საზღვრავენ საკვები პროდუქტებისა და ნედლეულის სახეობას, რომელიც ექვემდებარება გამოკვლევას, საზღვრავენ საკონტროლო მიკროორგანიზმების ჯგუფს კვლევის მეთოდების მითითებით, აწარმოებენ დაავადების აფეთქების გამომწვევი წარმოების ტექნოლოგიური ჯაჭვის კონტროლს; აუცილებლად ახდენენ პროდუქტის წარმოებაში გამოყენებული ყველა კომპონენტის კონტროლს სანიტარიული ნორმებისა და წესების მოთხოვნების შესაბამისობაზე.

3. ყველა სახეობის დაკვლილი ცხოველისა და მისგან წარმოებული პროდუქტის მიკრობიოლოგიური კონტროლის მიკრობიოლოგიური ნორმატივები მიიღება „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №301/ნ ბრძანების მიხედვით.

მუხლი 17. ხორცის საწარმოების სანიტარიული მდგომარეობის საწარმოო კონტროლი და სანიტარიული ზედამხედველობის პრინციპები

1. საწარმოს სანიტარიული მდგომარეობის კონტროლისა და არაკეთილსაიმედო პროდუქტის წარმოების თავიდან აცილების მიზნით ატარებენ:

ა) ტექნოლოგიური ხელსაწყოების, ინვენტარის, ტარის, მომუშავე პერსონალის ხელის ჩამონაბან- ჩამონარეცხვების მიკრობიოლოგიურ გამოკვლევას;

ბ) ჰაერის კონტროლს;

2. საწარმოო კონტროლის ჩატარების წესი მოცემულია №3 ცხრილში.

3. საწარმოს სანიტარიული მდგომარეობის საწარმოო კონტროლისას გამოკვლევას აწარმოებენ სამუშაოს დაწყებამდე, სანიტარიული დამუშავების შემდეგ.

4. გეგმური გამოკვლევებისას საზღვრავენ მეზოფილურ აერობულ და ფაკულტატურ ანაერობულ მიკროორგანიზმებს, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიებსა და პროტეუსის გვარის მიკროორგანიზმებს.

5. ტექნოლოგიური ხელსაწყოების, წვრილი ინვენტარის ჩამონარეცხვები და მომუშავე პერსონალის ხელის ჩამონაბანები არ უნდა შეიცავდეს ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიებს.

6. მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატური ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა 1სმ^3 არ უნდა აღემატებოდეს 1×10^3 -ს.

7. მაფამ-ის დასაშვები რაოდენობის მატება და ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების არსებობა მიუთითებს საწარმოს არადამაკმაყოფილებელ მდგომარეობაზე. ასეთ შემთხვევაში ატარებენ არაგეგმურ სანიტარიულ დამუშავებას (დეზინფექცია და რეცხვა). „ხორცისა და ფრინველების გადამამუშავებელ საწარმოში რეცხვის და პროფილაქტიკური დეზინფექციის შესახებ“ ინსტრუქციის შესაბამისად.

8. სანიტარიული დამუშავების დამთავრების შემდეგ, განმეორებით აწარმოებენ მიკრობიოლოგიურ კვლევას.

9. საწარმოს სანიტარიულ-ჰიგიენური კონტროლისას ჩამონარეცხვებში აკონტროლებენ მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების (1სმ^3 ჩამონარეცხ სითხეში. (კწე/სმ³).

10. ჩამონარეცხის ჩათესილი სითხის მოცულობაში ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების არსებობა არ დაიშვება. ჩამონარეცხი სითხის 1სმ^3 -ში S. aureus არ დაიშვება და ჩამონარეცხ სითხეში (ტამპონიანად) პათოგენების, მ.შ. სალმონელების არსებობაც არ დაიშვება.

11. დანადგარების, ტექნოლოგიური პროცესის ცალკეული ხაზის ყველაზე სახიფათო წერტილების სანიტარიული მდგომარეობის კონტროლისას ჩამონარეცხების აღება (მათი რაოდენობა, მიღებისა და ონკანების დამუშავების თავისებურებები და ა.შ.) ხორციელდება მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტაციის მიხედვით.

12. ჩამონარეცხების აღებისას იცავენ შემდეგ წესებს:

ა) ჩამონარეცხს იღებენ 5სმ^3 ნატრიუმის ქლორიდის სტერილური ფიზიოლოგიური ხსნარის შემცველი სინჯარის საცობში მავთულზე დამაგრებული სტერილური ბამბის ან მარლის ტამპონით. სინჯების აღების წინ ტამპონს ჩაძირავენ ფიზიოლოგიურ სითხეში, ასველებენ, წმენდენ და ინვენტარის სხვადასხვა მონაკვეთის 100სმ^3 ზედაპირს (სტერილური რკინის ტრაფარეტი 10(10). ყოველი ხმარების წინ აწარმოებენ ტრაფარეტის პლომბირებას.

ბ) მცირე დანადგარებიდან ჩამონარეცხს იღებენ მთელი ზედაპირიდან. ჩამონარეცხების აღების შემდეგ ტამპონიან საცობს კვლავ სინჯარაში ათავსებენ ისე, რომ ტამპონი სითხეში ჩაიძიროს. გულმოდგინე შენჯღრევის შემდეგ, სინჯიდან იღებენ 1სმ^3 ფიზიოლოგიურ ხსნარს და ათავსებენ სტერილურ პეტრის



ფინჯანში. ასხავენ 12სმ გამღვალ და 45 C-მდე გაგრილებულ საკვებ აგარს. სუსტი მოძრაობით აგარს ურევენ საკვლევ სითხეს. აგარის გამკვრივების შემდეგ პეტრის ფინჯნებს ათავსებენ თერმოსტატში 30⁰ C ტემპერატურაზე. 72 სთ-ს შემდეგ ახდენენ კოლონიების რაოდენობის აღრიცხვას. დარჩენილ ფიზიოლოგიურ ხსნარს ტამპონიანად თესავენ ლივლივებით სინჯარებში 10სმ³ კესლერის ნიადაგით. ინკუბირებას აწარმოებენ 37⁰ C ტემპერატურაზე 18-24 სთ-ის განმავლობაში. აირის და მჟავის არწარმოქმნა მიუთითებს ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების არარსებობაზე.

გ) იმ შემთხვევაში, როცა აკონტროლებენ მხოლოდ ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების არსებობას, დასაშვებია სინჯების ასაღები ტამპონი შეტანილ უნდა იქნეს 5სმ³ კესლერის ნიადაგში (ლივლივებით);

13. ჩამონარეცხების აღებისას ტამპონს ასველებენ კესლერის ნიადაგში, წმინდენ საკვლევ ზედაპირს, ათავსებენ სინჯარაში და ახდენენ ინკუბირებას 37⁰ C ტემპერატურაზე 18-24 სთ-ის განმავლობაში. აირისა და მჟავის არწარმოქმნა მიუთითებს ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების არარსებობაზე.

14. საწარმოს სანიტარიულ-ჰიგიენური მდგომარეობის შეფასებისას ახორციელებენ კონტროლს დანადგარების, მომუშავე პერსონალის ხელების, სანიტარიული ტანსაცმლის და ა.შ. პირობით-პათოგენური (*S. aureus*) და პათოგენური მიკროორგანიზმების, მ.შ. საღმონელებით კონტამინაციაზე, რომლებიც ხორცის პროდუქტებში გამრავლებისას ყველაზე ხშირად იწვევენ კვებით ინტოქსიკაციებს, ტოქსიკონფექციებსა და ინფექციურ დაავადებებს.

15. დანადგარებიდან ჩამონარეცხების აღებას აწარმოებენ ზემოთ აღწერილი მეთოდით. ჩამონარეცხის აღების შემდეგ ტამპონს ძირავენ 5 სმ³ ნატრიუმის ქლორიდის იზოტონურ ხსნარში, კარგად შეანჯღრევენ.

16. *S. aureus*-ის გამოსავლენად 1 სმ³ ჩამონარეცხ სითხეს კარგად შემშრალ კვერცხის გულიან მარილიან ან ბიოდ-პარკერის ტიპის აგარისა და 5 პეტრის (0.2 სმ³ რაოდენობით თითოეულზე) ფინჯანზე ათავსებენ. ნათესების ინკუბირებას აწარმოებენ 37⁰ C ტემპერატურაზე,

17. 24-48 სთ-ის შემდეგ ნათესებს ათვალიერებენ *S. aureus*-ისათვის დამახასიათებელი, ტიპური კოლონიების აღმოსაჩენად.

18. საწარმოს ნორმალური სანიტარიულ-ჰიგიენური მდგომარეობისას 1სმ³ ჩამონარეცხი *S. aureus* არ უნდა შეიცავდეს. *S. aureus* საეჭვო კოლონიის აღმოჩენისას, შემდგომ კვლევას აწარმოებენ დადგენილი წესით. დარჩენილი ჩამონარეცხი სითხე ტამპონიანად შეაქვთ 10 სმ³ მაგნიუმის ან მიულერის ნიადაგებში, ინკუბირებას აწარმოებენ 37⁰ C ტემპერატურაზე 18-24 სთ-ის განმავლობაში. შემდეგ ანალიზს აგრძელებენ დადგენილი წესით.

მუხლი 18. მომუშავე პერსონალის ხელების სისუფთავის კონტროლი

1. მომუშავე პერსონალის ხელების სისუფთავის კონტროლის პერიოდულობა მოცემულია ცხრილში.
2. ხელების სისუფთავის კვლევას აწარმოებენ საწარმოო პროცესის დაწყების წინ. მომუშავე პერსონალის ხელის ჩამონაბანს აგრეთვე იღებენ მარლის ან ბამბის სტერილური ტამპონით. ანალიზის წინ ტამპონს ათავსებენ ნატრიუმის ქლორიდის სტერილურ იზოტონურ ხსნარში. შემდეგ ტამპონს საცობიანად აღებენ და გულდასმით ატარებენ არა უმცირეს 5-ჯერ ყოველ შესამოწმებელის ხელისგულზე, თითსა და განსაკუთრებით ფრჩხილების ქვეშ. სინჯებს ათავსებენ სინჯარებში ისე, რომ ტამპონი ჩაიძიროს სითხეში. შემდეგ მთელ სითხეს ტამპონიანად თესავენ 10 სმ³ კესლერის (ლივლივებით) ნიადაგში. ნათესების ინკუბირებას აწარმოებენ 37⁰ C ტემპერატურაზე 18-24 სთ-ის განმავლობაში.
3. მალფუჭადი (პაშტეტები, ლაბები და სხვ) პროდუქტების დამამზადებელ საამქროში მომუშავე პერსონალისკორივე ხელის ჩამონაბანის აღებისა და ტამპონის ფიზიოლოგიურ ხსნარში ჩაძირვის შემდეგ მისგან იღებენ 1 სმ³ საკვლევ სითხეს *S. aureus*-ის გამოსავლენად. შემდგომ კვლევას აწარმოებენ ზემოთ აღწერილი მეთოდით. დარჩენილ ჩამონაბან სითხესა და ტამპონს თესავენ 10 სმ³ კესლერის ნიადაგში. ნათესების ინკუბირებას აწარმოებენ 37⁰ C ტემპერატურაზე.

მუხლი 19. სანიტარიული ტანსაცმლის კონტროლი

1. მზა პროდუქციასთან უშუალო შეხებაში მყოფ მომუშავე პერსონალს ჩამონარეცხების მეთოდით უტარდებათ სანიტარიული ტანსაცმლის კონტროლი. ამ მიზნით, სტერილური, დასველებული ტამპონით (იხ. ზევით) წმინდენ ხალათის წინა ნახევრებსა და სახელოებს. შემდეგ ტამპონს კვლავ ათავსებენ ნატრიუმის ქლორიდის იზოტონურხსნარიან სინჯარაში, კარგად ანჯღრევენ და თესავენ 10 სმ³ რაოდენობის კესლერის ნიადაგში (ლივლივებით), ინკუბირებას აწარმოებენ 37⁰ C ტემპერატურაზე 18-24სთ-ის განმავლობაში.
2. სანიტარიული ტანსაცმელი ითვლება სუფთად, თუ ჩამონარეცხში ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები არ აღმოჩნდა.
3. საწარმოო დანადგარებისა და მომსახურე პერსონალის ხელების გაძლიერებულ კონტროლს ახორციელებენ საწარმოს მიერ სისტემატურად ისეთი პროდუქციის გამოშვებისას, რომელიც არ აკმაყოფილებს მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების მიკრობიოლოგიურ მოთხოვნებს. ამასთან, კონტროლის ჯერადობა შეიძლება გაიზარდოს 2-ჯერ და უფრო მეტად. ჩამონაბანების კონტროლს აწარმოებენ ყველა ჯგუფის მიკროორგანიზმებზე; საწარმოს წყალსა და ჰაერზე ტარდება გაძლიერებული კონტროლი. ადგენენ საკონტროლო მიკროორგანიზმების სპექტრსა და კონტროლის ხანგრძლივობას, ატარებენ ეპიდმნიშვნელოვანი პროდუქტის მთელი ტიქნილოგიური ჯაჭვის კონტროლს. აგრეთვე აწარმოებენ სანიტარიული ნორმებისა და

წესების შესაბამისობაზე, რეცეპტურაში გამოყენებული ყველა კომპონენტის (ვაზინატი, სოის ცილის ოზოლანტების, სანელბლები და ა.შ.) კონტროლს.

მუხლი 20. პერსონალის პირადი ჰიგიენა

1. საწარმოში მომუშავე ყველა პირი პასუხისმგებელი უნდა იყოს პირადი ჰიგიენის დაცვაზე, სამუშაო ადგილის მდგომარეობაზე, უბანზე ტექნოლოგიური და სანიტარიული მოთხოვნების შესრულებაზე.
2. ყველა მომუშავეს უნდა ჰქონდეს პირადი სანიტარიული წიგნაკი, სადაც რეგულარულად უნდა შეიტანონ ყველა სამედიცინო გამოკვლევის შედეგები.
3. ხორცის პროდუქტების საწარმოო საამქროებში არ დაიშვებიან პირები, რომლებიც დაავადებულნი არიან გადამდები დაავადებებით.
4. საწარმოო საამქროებში მომუშავენი ვალდებული არიან კუჭ-ნაწლავის დაავადებების, ტემპერატურის მომატების, ჩირქოვანი გამონაყარისა და სხვა დაავადებების გამოვლენისას შეატყობინონ საწარმოს ადმინისტრაციას და მიაკითხონ სამედიცინო პუნქტს ან სხვა სამედიცინო დაწესებულებას მკურნალობისათვის.
5. საწარმოს საამქროებში მომუშავე პირებმა სამუშაოს დაწყების წინ უნდა მიიღონ შხაპი, ჩაიცვან სუფთა სანიტარიული ტანსაცმელი ისე, რომ იგი მთლიანად ფარავდეს პირად ტანსაცმელს. თმები უნდა შეიკრან და თავზე დაიხურონ თავსაფარი ან ჩაჩი.
6. ეპიდემიოლოგიური ან ეპიზოოტიური მდგომარეობის გაუარესების შემთხვევაში სახელმწიფო სანიტარიული ან სახელმწიფო ვეტერინარული ზედამხედველობის მითითებით საამქროებში მომუშავე პირებმა ხელების დაბანის წინ უნდა ჩაატარონ დეზინფექცია ქლორამინის 0.2%-იანი ხსნარით ან ქლორიანი კირის 0.1%-იანი გაუფერულებული ხსნარით ან სხვა სადეზინფექციო საშუალებებით, რომელიც ნებადართულია საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ.
7. საწარმოს პერსონალმა ხელების სანიტარიული დამუშავება უნდა ჩაიტაროს ასევე ყოველი შესვენების შემდეგ.
8. სანიტარიული ტანსაცმლის გამოცვლა უნდა ხდებოდეს ყოველდღიურად და დაბინძურების მიხედვით.
8. მზა პროდუქციასა და ნედლეულში უცხო საგნების მოხვედრის თავიდან ასაცილებლად აკრძალულია:
 - ა) საკვებ საამქროებში მინისა და ლითონის მცირე ზომის საგნების (ლითონის ინსტრუმენტებისა და ტექნოლოგიური აღჭურვილობის გარდა) შეტანა და შენახვა;
 - ბ) სანიტარიული ტანსაცმლის ქინძისთავით, ნემსებით შეკვრა, ხალათების ჯიბეებში პირადი მოხმარების საგნების (სარკე, სავარცხელი, ბეჭდები, სამკერდე ნიშნები, სიგარეტები, ასანთი და ა.შ.) შენახვა.
9. ყველა საკვებ საამქროში აღრიცხულ უნდა იქნეს მსხვრევადი საგნები.
10. საწარმოო საამქროებში აკრძალულია სანიტარიული ტანსაცმლის გარეშე შესვლა.
11. სამრეწველო საწარმოო და სასაწყობო სათავსებში მომუშავე მლესავები, ელექტრომონტიორები და სხვა მუშაკები ვალდებული არიან დაიცვან პირადი ჰიგიენის წესები, საამქროში სამუშაოები უნდა აწარმოონ სპეცტანსაცმლით, ხელსაწყოები უნდა გადაიტანონ სპეციალურსახელებიანი დახურული ყუთებით და მიიღონ ზომები, რათა თავიდან აიცილონ პროდუქციაში უცხო საგნების მოხვედრა.
12. შენობიდან საწარმოს ტერიტორიაზე სხვადასხვა დანიშნულებით გამოსვლის შემთხვევაში (ტუალეტი, სასადილო, სამედიცინო პუნქტი და სხვა) აუცილებელია სანიტარიულ ტანსაცმელზე ზემოდან რაიმეს მოცმა.
13. ტუალეტით სარგებლობის შემდეგ ხელები უნდა დაიბანონ ორჯერ: საპირფარეშოდან გამოსვლის შემდეგ ხალათის ჩაცმამდე და სამუშაო ადგილზე უშუალოდ სამუშაოს დაწყების წინ. საპირფარეშოდან გამოსვლის შემდეგ უნდა მოხდეს ფეხსაცმელების დეზინფექცია სადეზინფექციო ხალიჩაზე.
14. მომუშავეებმა საკვები პროდუქტი უნდა მიიღონ მხოლოდ სასადილოში, ბუფეტში ან საკვებისათვის გამოყოფილ ოთახებში საწარმოს ტერიტორიაზე ან მის მახლობლად.
15. დაუშვებელია საკვები პროდუქტების შენახვა გასახდელეების ინდივიდუალურ კარადებში.

მუხლი 21. ღონისძიებები სადეზინსექციო და სადერატიზაციო სამუშაოების ჩასატარებლად

1. ხორცის გადამამუშავებელ საწარმოში დაუშვებელია მღრღნელებისა და მწერების არსებობა. მათი გაჩენის პროფილაქტიკის მიზნით საჭიროა მთელი წლის განმავლობაში პერიოდულად ხდებოდეს სათავსების დამუშავება საამიოდ განკუთვნილი სპეციალური საშუალებებით.
2. ლიუკები და სავენტილაციო ხვრელები უნდა დაიხუროს ლითონის ცხაურებიანი სახურავით ან რკინის ფურცლებით.
3. მღრღნელების გაჩენის თავიდან ასაცილებლად იატაკის ნაპრალები, ჭერის ხვრელები, სივრცეები მექანიკურ გაყვანილობათა ირგვლივ უნდა ამოივსოს ცემენტით, ლითონის ფირფიტებით ან აგურით.
4. ზაფხულში ფანჯრებისა და კარების ქუჩისაკენ მიმართული ღიობები დაცულ უნდა იქნეს ბადეებით. ბუზების მოსასპობად საჭიროა წებოვანი ქაღალდების გამოყენება.
5. სადეზინსექციო და სადერატიზაციო სამუშაოები უნდა ჩატარდეს შესაბამის ორგანოებთან გაფორმებული ხელშეკრულების საფუძველზე. აღნიშნული სამუშაოების ჩასატარებლად და შემდეგ საჭიროა საწარმოს ყველა სათავსის სრულყოფილი დასუფთავება.

დანართი 1

ცხრილი №1



ხორცისა და ხორცის პროდუქტების საწარმოო კონტროლი			
№	გამოსაკვლევი კონტინგენტი	კონტროლის ჯერადობა	საკვლევი მაჩვენებლები
1.	ხორცი		
ა)	ახალი ხორცი (ყველა სახეობის ნაკლავი)	15 დღეში ერთჯერ	მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები (ნჩჯბ); პატოგენები მ. შ. სალმონელეები.
ბ)	გაყინული ხორცი (ყველა სახეობის ცხოველის ნაკლავი)	15 დღეში ერთჯერ	მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები (ნჩჯბ); პატოგენები მ. შ. სალმონელეები.
გ)	ხორცის ნახევარფაბრიკატები ნატურალური	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები (ნჩჯბ); პატოგენები მ. შ. სალმონელეები.
დ)	დაკეპილი ხორცის ნახევარფაბრიკატები (გაცივებული, გაყინული)	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები (ნჩჯბ); პატოგენები მ. შ. სალმონელეები.
ე)	– ფარში საქონლის, ღორისა და სხვა დაკეპილი ხორცის ნახევარფაბრიკატები	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები (ნჩჯბ); პატოგენები მ. შ. სალმონელეები.
ვ)	ფარშის ნაწარმი ცომში: პილმენები და სხვა (შენახვის ვადით 48 სთ არაუმეტეს -5°C ტემპერატურაზე)	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები (ნჩჯბ); პატოგენები მ. შ. სალმონელეები.
ზ)	– პილმენი და სხვა გაგრძელებული შენახვის ვადით -18°C ტემპერატურაზე)	15 დღეში ერთჯერ	მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები (ნჩჯბ); პატოგენები მ. შ. სალმონელეები.
თ)	ხორცის ნახევარფაბრიკატები რესტრუქტურირებული	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედეცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელეები
2.	სუბპროდუქტები		
ა)	საკლავი ცხოველების გაცივებული, გაყინული (თირკმელები, ღვიძლი, ენა, გული, ტვინი)	15 დღეში ერთხელ	პათოგენები მ.შ. სალმონელეები.
ბ)	საკვები სისხლი	ყოველი პარტია	მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედეცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელეები S. aureus
3.	ცხიმი დაუმუშავებელი, საქონლის, ღორის, ცხვრის და სხვა. საკლავი ცხოველების (გაცივებული, გაყინული)	15 დღეში ერთჯერ	პათოგენები, მ.შ. სალმონელეები.
4.	ღორის ქონი გაცივებული, გაყინული	15 დღეში ერთჯერ	მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ;



			ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედეუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები
5.	ღორის ქონი დამარილებული, შებოლილი	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედეუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები.
6.	ძებვეული, შებოლილი პროდუქტები, ხორცის კულინარული ნაწარმი		
ა)	ძებვეული ცივად შებოლილი, ცივადგამხმარი, ნაკლავი ცხოველების ცივად შებოლილი ნაწარმი;	10 დღეში ერთჯერ	ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედეუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები S. aureus.
ბ)	ძებვეული ნახევრადშებოლილი	10 დღეში ერთჯერ	ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედეუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები S. aureus.
გ)	ძებვეული ცივადშებოლილი, ცივადგამხმარი, მოხარშულ-შებოლილი, ნახევრადშებოლილი, დაჭრილი და შეფუთული პოლიმერულ პაკეტებში ვაკუუმის ქვეშ	10 დღეში ერთჯერ	ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედეუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები S. aureus.
დ)	ძებვეული მოხარშულ-შებოლილი	10 დღეში ერთჯერ	ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედეუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები S. aureus.
ე)	ძებვეულის ნაწარმი მოხარშული (ძებვი, სარდელი, სოსისი, ხორცის პურები)	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედეუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები S. aureus.
ვ)	ძებვეული მოხარშული ანტიმიკრობული და არომატული ნივთიერებების დანამატებით, მ.შ. დელიკატესური	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილურ აერობებისა და ფაკულტატურ ანაერობების რაოდენობა 1გ-ში; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედეუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები.
ზ)	ძებვეულის მოხარშული ნაწარმი დაჭრილი და შეფუთული პოლიმერულ პარკში ვაკუუმის ქვეშ (უმადლესი და პირველი ხარისხის)	10 დღეში ერთხელ	მეზოფილურ აერობებისა და ფაკულტატურ ანაერობების რაოდენობა 1გ-ში; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედეუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები S. aureus.
თ)	ხორცის მოხარშული პროდუქტი: -შაშხი, ღორისა და საქონლის ხორცის რულეტები, ღორისა და საქონლის ხორცი დაპრესილი, ვიჩინა გარსში	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა 1გ-ში; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედეუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები.
ი)	-დაპრესილი ბეკონი, ღორის თავების დაპრესილი ხორცი	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა 1გ-ში; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედეუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები
კ)	-ცხვრის ხორცი ფორმებში	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა 1გ-ში; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის



			ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები.
ლ)	მოხარშულ-შებოლილი პროდუქტი ღორისა და საქონლის ხორცისაგან: -შაში, რულეტები, საკლავის მკერდი, კისერი, ღორის ზურგიელი	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა 1გ-ში; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები
მ)	-ყბები	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა 1გ-ში; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები.
ნ)	პროდუქტები შებოლილ-გამომცხვარი	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა 1გ-ში; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები
ო)	პროდუქტი მოხარშული და გამომცხვარი, შებოლილ-გამომცხვარი; დაჭრილი და შეფუთული ვაკუუმის ქვეშ	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა 1გ-ში; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები.
	სწრაფადგაციხული მზა პროდუქტები: - ხორცის ნაჭრები ულუფებად(საწებლისგარეშე) შემწვარი, მოხარშული ღორის, ცხვრის საქონლის ხორცი	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობული და ფაკულტატური ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები S. aureus, ენტეროკოკები.
	- დაკეპილი ხორცისაგან საწებლით, ბლინები ხორცის სატენით	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობული და ფაკულტატური ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები S. aureus, ენტეროკოკები.
	მოხარშული ხორცის პროდუქტები სუბპროდუქტების გამოყენებით: სისხლიანი ძეხვი	7 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები
	ზელცი	7 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები
	გულ-ღვიძლის ძეხვი	7 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები
	ღვიძლის პაშტეტი	7 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა კწე/გ;
			ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები
	ლაზები	7 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები.
	კონსერვები ხორცისა და ხორც-მცენარული: პასტერიზებული კონსერვები: - საქონლისა და ღორის		მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა 1გ-ში; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ.



	ხორცისაგან		სალმონელეები . S. aureusi B. cereus.
	-ხორც-მცენარეული კონსერვები	ყოველი პარტია	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა 1გ-ში; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედეცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელეები. S. aureusi B. cereus.
	- დაკეპილი ლორი და სამოყვარულო	ყოველი პარტია	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა 1გ-ში; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედეცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელეები
	კონსერვები სტერილიზებული საქონლის, ღორის, ცხენის ხორცის და ა.შ. მცენარეული შემავსებლებითა და მათ გარეშე	ყოველი პარტია	საწარმო სტერილობას ა) ჯგუფის მიხედვით და არ შეიცავდენ პათოგენურ მიკროორგანიზმებსა ან მათ ტოქსინებს.

დანართი 2

ხორცისა და ხორცის პროდუქტების საწარმოების სანიტარიული მდგომარეობის კონტროლი (ა-საწარმოო კონტროლი, ბ-სახელმწიფო ზედამხედველობა და საინსპექციო კონტროლი)					
№	ობიექტი	კონტროლის ჯერადობა		საკვლევი მაჩვენებლები	ნორმატივები
		ა	ბ		
1	2	3	4	5	6
1.	ხორცის გადამამუშავებელი საწარმო (საამქრო)				
ა)	მსხვილი დანადგარები	თვეში 2-ჯერ; თვეში 2-ჯერ; (2)თვეში ერთ ჯერ; (3)თვეში ერთ ჯერ;	კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ;	მაფამ ტრაოდენობა, კწე/სმ ³ არა უმეტეს ნჩჯბ 100სმ ³ ზედაპირზე Proteus 100სმ ³ ზედაპირზე; პათოგენები, მ.შ. სალმონელეები 100სმ ³ -ზე	1 (103 არ დაიშვება არ დაიშვება არ დაიშვება
ბ)	მცირე ზომის ინვენტარი და დანადგარები	თვეში 2-ჯერ; თვეში 2-ჯერ; (2)თვეში ერთ ჯერ; (3)თვეში ერთ ჯერ;	კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ;	მაფამ ტრაოდენობა, კწე/სმ ³ არა უმეტეს ნჩჯბ 100სმ ³ ზედაპირზე Proteus 100სმ ³ ზედაპირზე; პათოგენები, მ.შ. სალმონელეები 100სმ ³ -ზე	1 (103 არ დაიშვება არ დაიშვება არ დაიშვება
გ)	მომუშავეთა ხელები	თვეში 2-ჯერ;	თვეში ერთჯერ;	ნჩჯბ ხელის მთელი ზედაპირიდან	არ დაიშვება
2.	ნახევარფაბრიკატების, ძეხვეულისა და ხორცის პროდუქტების საწარმო (საამქრო);				
	მსხვილი დანადგარები;	თვეში 2-ჯერ; თვეში 2-ჯერ; (2)თვეში ერთ ჯერ; (3)თვეში ერთ ჯერ;	კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ;	მაფამ ტრაოდენობა, კწე/სმ ³ არა უმეტეს ნჩჯბ 100სმ ³ ზედაპირზე Proteus 100სმ ³ ზედაპირზე; პათოგენები, მ.შ. სალმონელეები 100სმ ³ -ზე	1 (103 არ დაიშვება არ დაიშვება არ დაიშვება
ბ)	მცირე ზომის	თვეში	კვარტალში	მაფამ ტრაოდენობა,	1 (103



	ინვენტარი და დანადგარები	2-ჯერ; თვეში 2-ჯერ; (2)თვეში ერთ ჯერ; (3)თვეში ერთ ჯერ;	2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ;	კწე/სმ არკუმეტეს ნჩჯბ 100სმ ³ ზედაპირზე Proteus 100სმ ³ ზედაპირზე; პათოგენები, მ.შ. სალმონელეები 100სმ ³ -ზე	არ დაიშვება არ დაიშვება
გ)	მომუშავეთა ხელები	თვეში 2-ჯერ;	თვეში ერთჯერ;	ნჩჯბ ხელის მთელი ზედაპირიდან;	არ დაიშვება
3.	კონსერვის წარმოება				
ა)	მსხვილი დანადგარები	თვეში 2-ჯერ; თვეში 2-ჯერ; (2)თვეში ერთ ჯერ; (3)თვეში ერთ-ჯერ;	კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ;	მაფამ რაოდენობა, კწე/სმ ³ არკუმეტეს ნჩჯბ 100სმ ³ ზედაპირზე Proteus 100სმ ³ ზედაპირზე; პათოგენები, მ.შ. სალმონელეები 100სმ ³ -ზე	1 (103 არ დაიშვება არ დაიშვება
ბ)	მცირე ზომის ინვენტარი და დანადგარები	თვეში 2-ჯერ; თვეში 2-ჯერ; (2)თვეში ერთ-ჯერ; (3)თვეში ერთ-ჯერ;	კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ;	მაფამ რაოდენობა, კწე/სმ ³ არკუმეტეს ნჩჯბ 100სმ ³ ზედაპირზე Proteus 100სმ ³ ზედაპირზე; პათოგენები, მ.შ. სალმონელეები 100სმ ³ -ზე	1 (103 არ დაიშვება არ დაიშვება
გ)	სანიტარიული დამუშავების შემდეგ რკინის ქილების შიდა ზედაპირი: (4) -ლაქირებული რკინის ქილები -ულაქო რკინის ქილები	თვეში 2-ჯერ; თვეში 2-ჯერ;	კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ;	მაფამ რაოდენობა,კწე/სმ ³ მთელი ზედაპირიდან არა უმეტეს მაფამ რაოდენობა,კწე/სმ ³ მთელი ზედაპირიდან არა უმეტეს	8 (101 1 (102
დ)	სანიტარიული დამუშავების შემდეგ რკინის ხუფების შიდა ზედაპირი:	თვეში 2-ჯერ;	კვარტალში 2-ჯერ;	მაფამ რაოდენობა,კწე/სმ ³ მთელი ზედაპირიდან	არ დაიშვება
ე)	მომუშავეთა ხელები;	თვეში 3-ჯერ;	თვეში ერთჯერ;	ნჩჯბ მთელი ზედაპირიდან;	არ დაიშვება
ვ)	ულტრაისფერი სხივებით დამუშავებიდან 30 წთ-ის				
	შემდეგ სათავსის ჰაერი	თვეში 2-ჯერ	კვარტალში ერთჯერ;	მაფამ რაოდენობა,კწე/სმ ³ არა უმეტეს ნჩჯბ 1მ ³ ობის სოკოები 1მ ³ არა უმეტეს	8 (103 არ დაიშვება 4 (103
4.	სუბლიმაციური შრომის საამქრო				
ა)	მსხვილი დანადგარები	თვეში 3-ჯერ; თვეში 3-ჯერ; თვეში (2) ერთჯერ; თვეში (3) ერთ ჯერ;	კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ;	მაფამ რაოდენობა, კწე/სმ ³ არკუმეტეს ნჩჯბ 100სმ ³ ზედაპირზე Proteus 100სმ ³ ზედაპირზე; პათოგენები, მ.შ. სალმონელეები 100სმ ³ -ზე	1 (103 არ დაიშვება არ დაიშვება
ბ)	მცირე ზომის ინვენტარი და დანადგარები	თვეში 2-ჯერ; თვეში	კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში	მაფამ რაოდენობა, კწე/სმ ³ არკუმეტეს ნჩჯბ 100სმ ³	1 (103 არ დაიშვება არ დაიშვება



		2-ჯერ; (2)თვე-ში ერთჯერ; (3)თვე-ში ერთჯერ;	2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ;	ზედაპირზე Proteus 100სმ ³ ზედაპირზე; პათოგენები, მ.შ. სალმონელეები 100სმ ³ -ზე	არ დაიშვება
გ)	მომუშავეთა ხელები	თვეში 2-ჯერ;	თვეში ერთჯერ;	ნჩჯბ ხელის მთელი ზედაპირიდან;	არ დაიშვება
შენიშვნა: 1. ჩამონარეცხვებს იღებენ შერჩევით, დანადგარების მონაცვლეობით. 2. ორ კვირაში სალმონელას ანალიზის მონაცვლეობით. 3. ორ კვირაში როტეუ-ზე ანალიზის მონაცვლეობით. 4. პასტერიზებული კონსერვების წარმოებისას.					

დანართი 6

**ნაყინის საწარმოების მოწყობა, აღჭურვა და ექსპლოატაცია
სანიტარიული წესები და ნორმები
სანწდან 2.3.4. 013 – 04**

თავი I. გამოყენების სფერო

მუხლი 1

წინამდებარე სანიტარიული წესები და ნორმები ადგენს ზოგად მოთხოვნებს ნაყინის დამამზადებელი საწარმოებისათვის საქართველოს მთელ ტერიტორიაზე.

თავი II. ზოგადი დებულებები

მუხლი 2

ნაყინის დამამზადებელი ყველა საწარმო, სიმძლავრისა და მის მიმართ წაყენებული სანიტარიული მოთხოვნების მიხედვით იყოფა ოთხ ჯგუფად:

- ა) I ჯგუფი – მსხვილი მექანიზებული საწარმოები სიმძლავრით 10ტ და მეტი ნაყინი ცვლაში (ნაყინის ფაბრიკები);
- ბ) II ჯგუფი – საშუალო არამექანიზებული საწარმოები სიმძლავრით 3-დან 10 ტ-მდე ნაყინი ცვლაში;
- გ) III ჯგუფი – ნაყინის შედარებით მცირე საწარმოები და საამქროები, სიმძლავრით 0,5-დან 3 ტ-მდე ნაყინი ცვლაში;
- დ) IV ჯგუფი – ნაყინის მცირე საწარმოები და საამქროები სიმძლავრით 0,1-დან 0,5 ტ-მდე ცვლაში.

თავი III. სანიტარიული მოთხოვნები ტერიტორიისადმი

მუხლი 3

- 1. საწარმოს ეზოს ნაკვეთი უნდა იყოს მოწესრიგებული, რისთვისაც იგი უნდა სუფთავდებოდეს ყოველდღიურად. წლის თბილ დროს კი – არანაკლებ დღეში 2-ჯერ (დასუფთავების წინ ტერიტორია უნდა მოირწყას).
- 2. საწარმოო გადანაყრები და ნაგავი უნდა ინახებოდეს სპეციალურ, მჭიდროდ დახურულ გამართულ ნაგავმიღებებში. ნაგავმიღები ნაგვისაგან უნდა იცლებოდეს ყოველდღიურად.

თავი IV. სანიტარიული მოთხოვნები წყალმომარაგებისა და კანალიზაციისადმი

მუხლი 4

- 1. საწარმო, რომელიც განთავსებულია სასმელ-სამეურნეო წყალმომარაგების ცენტრალური სისტემის მქონე დასახლებულ პუნქტში, უნდა შეუერთდეს ამ სისტემას. თუ საერთო წყალსადენი არ არსებობს, მაშინ საწარმოს უნდა ჰქონდეს ადგილობრივი წყალსადენი.
- 2. წყალი, რომელიც გამოიყენება საწარმოო, სასმელი და სამეურნეო საჭიროებისათვის, უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №297/ნ ბრძანებით “გარემოს ხარისხობრივი მდგომარეობის ნორმების დამტკიცების შესახებ” დამტკიცებულ სანიტარიულ წესებსა და ნორმებს „ჰიგიენური მოთხოვნები სასმელი წყალმომარაგების ცენტრალიზებული სისტემების წყლის ხარისხისადმი. ხარისხის კონტროლი”.
- 3. ყველა საწარმო, რომელიც განთავსებულია ცენტრალური კანალიზაციის მქონე დასახლებულ პუნქტში, მიერთებულ უნდა იქნეს საერთო კანალიზაციასთან. მისი არარსებობის შემთხვევაში საწარმოს უნდა ჰქონდეს საკუთარი საკანალიზაციო ქსელი. დაუშვებელია დაბინძურებული სამეურნეო-ფეკალური და საწარმოო



ნახმარი წყლების ჩაშვება მშთანქმელ ჭებსა და ჭაბურღილებში. ნახმარი წყლების გამწმენდი ნაგებობები უნდა შეესაბამებოდეს მოქმედი სანიტარიული ნორმებისა და სტანდარტების მოთხოვნებს.

4. ტექნოლოგიური აღჭურვილობებიდან და სამრეცხაო აბაზანებიდან ნახმარი წყლების საკანალიზაციო ქსელში ჩაშვების ადგილებში გათვალისწინებულ უნდა იქნეს საჭირო არის არსებობა.

5. სამეურნეო-ფეკალური და საწარმოო ჩამდინარე წყლების გაერთიანება შენობის შიგნით დაუშვებელია. მათთვის გათვალისწინებულ უნდა იქნეს დამოუკიდებელი მილგაყვანილობა.

თავი V. სანიტარიული მოთხოვნები შენობებისა და სათავსებისადმი

მუხლი 5

1. საწარმოო სათავსების განლაგებამ უნდა უზრუნველყოს ტექნოლოგიური პროცესების ნაკადურობა.

2. I-II ჯგუფის მშენებარე მექანიზებულ საწარმოთათვის აუცილებელია შემდეგი საწარმოო, დამხმარე და სასაწყობო დამოუკიდებელი სათავსების არსებობა:

ა) გამაცივებელი კამერები ნედლეულის (რძის კონსერვების, კარაქის და სხვ.) შესანახად.

ბ) საწყობი შაქრის, ფქვილისა და სხვა პროდუქტების შესანახად;

გ) სასაწყობე სათავსები არასაკვები მასალების (მცირე მოცულობის ბოთლები, შესახვევი ქაღალდი, მუყაო, ინვენტარი, ფოლგა, დოლბანდი და სხვ.) შესანახად:

დ) ნედლეულის მოსამზადებელი განყოფილება;

ე) ნარევის დამამზადებელი განყოფილება;

ვ) სააპარატო განყოფილება;

ზ) განყოფილებები შემავსებლების დასამზადებლად (I ჯგუფის საწარმოთათვის);

თ) საფრიზერე-დასაფასოებელი საამქროები ან განყოფილებები;

ი) საწრთობი კამერა;

კ) ნაყინის შესანახი კამერები;

ლ) ვაფლის წარმოების განყოფილება, რომელიც შედგება: ცომის ასაზელი, ვაფლის გამოსაცხობი და ვაფლის შესანახი სათავსებისაგან;

მ) სარეცხი განყოფილება საწარმოო ჭურჭლის, ინვენტარისა და ტარისათვის;

ნ) ლაბორატორიები ბაქტერიოლოგიური განყოფილებით.

მუხლი 6

1. საწარმოო და დამხმარე სათავსების სიმაღლე და განათებულობა უნდა შეესაბამებოდეს მოქმედი სანიტარიული ნორმების მოთხოვნებს.

2. ყველა საწარმოო შენობა უზრუნველყოფილი უნდა იყოს საკმარისი ვენტილაციით საქართველოში მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების მოთხოვნათა შესაბამისად.

3. ყველა საწარმოში გათვალისწინებულ უნდა იქნეს საქართველოში მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების მოთხოვნათა შესაბამისად.

4. ნაყინის დამამზადებელ საწარმოებში ძირითადი საწარმოო სათავსების (დამამზადებელის, სააპარატოს, შემავსებლების დამამზადებელი განყოფილების, საფრიზერო-დამფასოებელი განყოფილებისა და ვაფლის დამამზადებელი განყოფილების), აგრეთვე საშხაპების კედლები და სვეტები მოპირკეთებულ უნდა იქნეს მოჭიქურებული ფილებით არანაკლებ 2,5 მ-ის სიმაღლეზე, ხოლო სამრეცხაოებში, ტუალეტებში, ლაბორატორიებში – 1,8მ-ის სიმაღლეზე. დანარჩენი სათავსების კედლები უნდა იყოს მოზატქამებული, შეთეთრებული ან შეღებილი ნათელი ფერის წყალგამძლე საღებავებით.

5. იატაკი ძირითად საწარმოო საამქროებში უნდა იყოს დაგებული კერამიკული ფილებისაგან, სამაცივრო და სასაწყობო სათავსებში – მოზაიკური ფილებისაგან, ხოლო გარდერობსა და ადმინისტრაციულ-სამეურნეო სათავსებში – ლინოლეუმი. სასაწყობე სათავსები დაცულ უნდა იქნეს მღრღნელებისაგან.

6. მოწყობილობებისა და იატაკის რეცხვისას საწარმოო სათავსებში წყლის ჩასადენად გათვალისწინებულ უნდა იქნეს ტრაპების მოწყობა. იატაკის დაქანება ტრაპისკენ უნდა იყოს არანაკლებ 0,5%.

7. დაუშვებელია ძირითადი საწარმოო საამქროების განთავსება სარდაფებსა და ნახევარსარდაფებში.

თავი VI. ჰიგიენური მოთხოვნები აღჭურვილობის, ინვენტარისა და ტარისადმი

მუხლი 7

1. ნაყინის დასამზადებლად განკუთვნილი აღჭურვილობისა და ინვენტარის მასალა ადვილად უნდა ირეცხებოდეს და იწმინდებოდეს. მასალა არ უნდა შეიცავდეს ისეთ ნივთიერებებს, რომლებსაც შეუძლიათ პროდუქტში გადასვლა და მისთვის მავნე თვისებების მინიჭება ან ფერის, სუნისა და გემოს შეცვლა.

2. მთელი ინვენტარი, აპარატურა და ტარა, რომელიც შეხებაში იმყოფება ნაყინთან ან საწყის ნედლეულთან, დამზადებული უნდა იყოს უჟანგავი ან მოკალულები მეტალისაგან.

3. მოწყობილობის, ტარის ან ინვენტარის დასამზადებლად შეიძლება გამოყენებულ იქნეს შემდეგი მასალა: უჟანგავი ფოლადი და ალუმინი, მოკალულები სპილენძი და რკინა, ამასთან, კალაში ტყვიის შემცველობა არ უნდა აღარაბედეს 1%-ს. ნაყინის დამზადებისას დაუშვებელია მომინანქრებული აბაზანების გამოყენება.



4. აკრძალულია მოუთუთიებელი რკინისა და მოუკალავი სპილენძის ჭურჭლის გამოყენება. სიროფების ხარშვა სპილენძის მოუკალავ, მაგრამ გაპრიალეზამდე გაწმენდილ ქვაბში დასაშვებია, მხოლოდ იმ პირობით, რომ ხარშვის დამთავრების შემდეგ ქვაბს სასწრაფოდ მოაცილებენ სიროფის ნარჩენებს.

5. წარმოებაში გამოყენებული ხის მოწყობილობა და ინვენტარი დამზადებულ უნდა იქნეს მაგარი ჯიშის ხისაგან.

6. ცალობითი ნაყინის შენახვისა და ტრანსპორტირებისათვის საჭირო ხის თაბახები უნდა ამოიფინოს ისეთი მასალით, რომელიც ადვილად ირეცხება.

7. სამრეცხაო სათავსები ჭურჭლისა და ტარის სარეცხად აღჭურვილ უნდა იქნეს ცივი და ცხელი წყლით, მეტალის ორგანოფილებიანი აბაზანებითა და საკანალიზაციო ქსელით. გარდა ამისა, საწარმოებში მათარებისა და გილზების გასარეცხად უნდა დამონტაჟდეს ნაკადური მართულებელი.

8. დასაშლელი მოწყობილობებისა და წვრილი ინვენტარის სტერილიზაციისთვის სარეცხ განყოფილებებში ან სააპარატოს სათავსებში დაყენებულ უნდა იქნეს სტერილიზატორები.

მუხლი 8

1. ნაყინის შესაფუთად გამოყენებული მუყაო, ცელოფანი, პერგამენტი ან მისი მსგავსი ქაღალდი და სხვ. უნდა აკმაყოფილებდეს მოქმედ სტანდარტებსა და ტექნიკურ პირობებს.

2. ნაყინის შესაფუთი მასალისა და ეტიკეტის დასაბეჭდად და ნიშანდებისათვის გამოყენებულ უნდა იქნეს ჯანმრთელობისათვის უსაფრთხო საღებავები.

3. ფოლგა, რომელიც გამოიყენება ნაყინის შესახვევად, შეიძლება იყოს ალუმინის ან კალისა, რომელშიც ტყვიის შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს 1%-ს.

4. ჯოხები, რომლებიც გამოიყენება ესკიმოს ნაყინისთვის, უნდა იყოს სუფთა, სწორი, სტერილიზებული და ინახებოდეს შეფუთულ მდგომარეობაში.

თავი VII. სანიტარიული მოთხოვნები ნედლეულის ხარისხის, შენახვისა და მზა პროდუქციის ტრანსპორტირებისადმი

მუხლი 9

1. ნაყინის წარმოებაში გამოყენებული ყველა ნედლეული, საგემოვნო, არომატული ნივთიერება და საღებავი უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №301/5 ბრძანებას “სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ”.

2. ნაყინის წარმოებაში აკრძალულია მარილმჟავასა და ძმარმჟავას, აგრეთვე ბატის, იხვისა და მირაჟული ქათმის კვერცხის გამოყენება. დასაშვებია მხოლოდ ქათმის კვერცხის (დიეტური, სასადილო, ახალი), კვერცხის ფხვნილის, ასევე ქათმის კვერცხის გულისა და ცილის გამოყენება.

3. ნაყინის დასამზადებლად გამოყენებული ნედლეული და ნახევარფაბრიკატები უნდა ინახებოდეს კვების პროდუქტების შესანახად გათვალისწინებული პირობებისა და სანიტარიული წესების მკაცრი დაცვით. ნაყინის დასამზადებლად გამოყენებული ნედლეული (ნატურალური რძე, ნაღები), უნდა ინახებოდეს არა უმეტეს 6⁰ C ტემპერატურის პირობებში. ნაყინის დასამზადებლად გამოყენებული საღებავები, არომატული ნივთიერებები, საკვები მჟავები რეკომენდებულია ინახებოდეს სხვა პროდუქტებისგან იზოლირებულად.

4. ნაყინის ტრანსპორტირება უნდა ხდებოდეს ისეთ პირობებში, რომლის დროსაც შენარჩუნებული იქნება დაბალი ტემპერატურა (გამოწრთობილი ნაყინისთვის – არანაკლებ მინუს 12⁰ C-სა და გამოუწრთობისთვის – არა უმეტეს მინუს 5⁰ C-სა).

მუხლი 10

1. ნაყინის მზა პროდუქცია სავაჭრო ქსელს უნდა მიეწოდებოდეს შეფუთული სახით. წვრილად დაფასოებული ნაყინი იფუთება სხვადასხვა სახით და ლაგდება მუყაოს კოლოფში, კონტეინერში, თაბახებში; ამასთან, მუყაოს კოლოფს უნდა შემოერთყას და დაწებდეს ქაღალდის ლენტი, ხოლო კონტეინერები და თაბახები უნდა დაილუქოს.

2. ვაფლის მილაკებში, კონუსებსა და ჭიქებში ჩამოსხმული ნაყინი უნდა შეიფუთოს ეტიკეტირებული ქაღალდით, ფოლგით ან ცელოფანით. შესაბამისი შეფუთვის არარსებობისას ნაყინი მყიდველზე უნდა გაიცეს ნიშანდების მქონე ქაღალდში გახვეული სახით.

3. ნაყინის შეფუთვა წარმოებს აგრეთვე მჭიდრო თავსახურის მქონე უჟანგავ ან დეკაპირებული ფოლადის ჰილზებში, რომლებიც გარედან და შიგნიდან დაფარულია კალით ან საკვებთან კონტაქტისათვის დაშვებული სპეციალური ლაქით. ჰილზის თავსახურის ქვეშ უნდა იყოს ქაღალდის (ცელოფანის, პერგამენტის, ან მისი მსგავსი მასალის) შუასადები. ყოველი ჰილზი უნდა იყოს დალუქული.

თავი VIII. ჰიგიენური მოთხოვნები ტექნოლოგიური პროცესისადმი

მუხლი 11

1. ნაყინის წარმოების პროცესის ყველა ეტაპზე (ნარევის მომზადება, პასტერიზაცია, ფილტრაცია,



ჰომოგენიზაცია, გაცივება, ფრიზირება, დაფასოება, გამოწრობა) მკაცრად უნდა იყოს დაცული სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები.

2. ნარევის მიკრობული და მექანიკური დაბინძურების თავიდან აცილების მიზნით, ნედლეულის მომზადება (ტარისა და საფუთავისაგან გათავისუფლება) უნდა ხდებოდეს ცალკე სათავსში.

3. თხევადი ნახევარფაბრიკატის გადაადგილება (განსაკუთრებით ნარევის პასტერიზაციის შემდეგ) უნდა სრულდებოდეს დახურული მილების სისტემით. ნახევარფაბრიკატების გადაადგილება უნდა განხორციელდეს ალუმინის კასრებით. დასაშვებია ასევე უქანგავი ფოლადის მოკალეული დახურული კასრების გამოყენება.

4. ნაყინის მასასა და შაქრის სიროფში უცხო საგნების მოხვედრის თავიდან აცილების მიზნით პროდუქცია უნდა გაიფილტროს სპეციალურ ფილტრში ან სტერილურ დოლბანდში, რომლებიც უნდა იცვლებოდეს გაჭყუყიანებისთანავე.

5. ნარევის პასტერიზაცია უნდა წარმოებდეს ტემპერატურული რეჟიმისა და ვადების მკაცრი დაცვით, სახელდობრ: 70°C -ის პირობებში ნარევი გაჩერებულ უნდა იქნეს 30წთ, 75°C – 20წთ, 80°C – 10წთ, 85°C – 5წთ. ნარევის პასტერიზაციის კონტროლი წარმოებს საკონტროლო-საზომი აპარატურის საშუალებით (მანომეტრული ტიპის თერმოგრამებით ან ლითონის ბუდიანი თერმომეტრებით). შევსებული თერმოგრამები ტემპერატურული მრუდის გამოსახულებით უნდა ინახებოდეს ნაყინის საამქროში ან ლაბორატორიაში.

6. გამაცივებლების მუშაობამ უნდა უზრუნველყოს ნარევის გაცივება იმ ტემპერატურამდე, რომელიც არ აღემატება $+6^{\circ}\text{C}$ -ს.

7. ნარევის შენახვა ნებადართულია არა უმეტეს $+6^{\circ}\text{C}$ ტემპერატურაზე 24 საათის განმავლობაში.

8. ნაყინის ტემპერატურა ფრიზირების შემდეგ უნდა იყოს არა უმეტეს მინუს 3°C -სა, ხოლო გამოწრობისა და შენახვის შემდეგ არა უმეტეს მინუს 12°C -ისა; ხილ-კენკროვანი და არომატული ნაყინისათვის – არა უმეტეს მინუს 14°C -ისა გამოწრობისასა და ნაყინის ფრიზირების შემდეგ უნდა ჰქონდეს არა უმეტეს მინუს 5°C ტემპერატურა.

9. აკრძალულია სავაჭრო ქსელიდან მექანიკური დაბინძურების მქონე და გამდნარი (თხევადი ნარევის სახის) ნაყინის გადასამუშავებლად მიღება.

თავი IX სანიტარიული მოთხოვნები რბილი ნაყინის წარმოებისადმი

მუხლი 12

1. რბილი ნაყინის გამომუშავება და რეალიზაცია ხორციელდება:

- ა) ნედლეულის გადასამუშავებელი და შესანახი სათავსები სამაცივრო დანადგარებით;
- ბ) რძის ხსნარის აღმდგენი და გარნირების მოსამზადებელი სათავსები სამაცივრო დანადგარებით;
- გ) სამრეცხაო ინვენტარისა და ჭურჭლისთვის.

2. მშრალ ნარევეს ინახავენ კარადა-მაცივრებში. მშრალი ნარევი ღია ჭურჭელში ინახება არა უმეტეს 20 დღისა, რძის ხსნარების კონცენტრატები (რხკ) მჭიდროდ თავმოკრულ პოლიეთილენის პარკებში – არა უმეტეს 30 დღისა.

3. რბილი ნაყინის მოსამზადებლად იყენებენ აღსადგენ ნარევეს, რომლებიც მომზადებულია მშრალ რძეზე და რძის ხსნარების კონცენტრატებზე (რხკ). ხსნარის აღსადგენად იყენებენ ახალმოღებულ სასმელ წყალს. კომპონენტებს იღებენ ნორმატიული და (ან) ტექნიკური დოკუმენტაციით დადგენილი მკაცრად განსაზღვრული თანაფარდობით.

4. მშრალი ნარევის ან რძის ხსნარების კონცენტრატების (რხკ) აღდგენა უნდა მოხდეს რბილი ნაყინის რეალიზაციის მიხედვით. აღდგენილ ნარევეს ინახავენ (საჭიროების შემთხვევაში) კარადა-მაცივარში $+6^{\circ}\text{C}$ -მდე ტემპერატურის პირობებში დამზადებიდან არა უმეტეს 18 საათის განმავლობაში.

5. ინფექციური დაავადებების, მოწამვლების თავიდან ასაცილებლად, რბილი ნაყინის რეალიზაცია დაიშვება მხოლოდ მისი მომზადების ადგილებში, ხოლო გამომუშავება წარმოებს უშუალოდ გაშვების წინ.

6. რბილ ნაყინს უშვებენ ფუჟერებში, საკრემებში, ვაზებში ან ჭიქებში (ვაფლის, ქალაღის, პოლისტიროლის ან ამ მიზნისათვის ნებადართულ სხვა კომბინირებული მასალის ტარაში).

7. ნაყინი უნდა მზადდებოდეს სუფთა ფრიზერში. ამისათვის, ნაყინის მომზადების დაწყებამდე, ასევე მისი დამთავრებისთანავე ფრიზერის ყველა ნაწილი, რომელიც შეხებაშია პროდუქციასთან (ჩასატვირთი მოცულობა და თავსახური, საყინულე ცილინდრები, შემრეველი რეზინის ლილვებით, ხონჩა მარცხენა გვერდით კედელზე, ფრიზერის წინა ნაწილის ქვესადგამი ნაყინის გამოსაშვები მოწყობილობა, ჩასაშვები კლაპანები უნდა დაიშალოს, საგულდაგულოდ უნდა გაიწმინდოს და გაირეცხოს.

თავი X. სანიტარიული მოთხოვნები სათავსების, მოწყობილობებისა და ინვენტარის მოვლისა და შენახვისადმი

მუხლი 13

1. ყველა საწარმოო სათავსში უნდა იყოს დაცული სისუფთავე. საამქროების შესასვლელთან უნდა დაიგოს ქლორიანი კირის ხსნარით გაჟღენთილი ხალიჩა. იატაკი და კედლის პანელი ყოველდღიურად უნდა ირეცხებოდეს სოდიანი ცხელი წყლით.

2. ნაგვისა და გადანაყარის შეგროვება უნდა ხდებოდეს მჭიდრო თავსახურისა და სახელურების მქონე



მეტალურ კონტეინერებში ან ყუთებში.

3. ფანჯრის მინები უნდა იყოს სუფთა, რისთვისაც ისინი უნდა ირეცხებოდნენ არანაკლებ კვირაში ორჯერ. ზაფხულის პერიოდში, მწერებისაგან დასაცავად, ყველა ფანჯარას (რომელიც იღება) უკეთდება ლითონის ან დოლბანდის ბადე.

მუხლი 14

1. აღჭურვილობა და ინვენტარი გამოყენების შემდეგ საგულდაგულოდ უნდა გაიწმინდოს მექანიკურად და გაირეცხოს.

2. აღჭურვილობისა და ინვენტარის რეცხვა მოიცავს შემდეგი ოპერაციების ჩატარებას:

ა) პროდუქტის ნარჩენების მოშორების მიზნით გავლება სუფთა ცივი ან თბილ წყალში;

ბ) გარეცხვა 55⁰ C ტემპერატურის მქონე ტუტე ხსნარით, რომელიც შეცავს 0,5% კალცინირებულ სოდას;

გ) გავლება 60-65⁰ C ტემპერატურაზე ცხელ წყალში ტუტის მთლიანად მოშორებამდე;

დ) დეზინფექცია ორთქლით ან ქლორიანი კირის ჩამქრალი ხსნარით (150-200მგ აქტიური ქლორი 1ლ წყალზე);

ე) წყლით გავლება ქლორის სუნის სრულ გაქრობამდე. მილსადენები და მოწყობილობები, რომლებიც შესაძლებელია ნაწილებად დაიშალოს ან დაიხსნას, გავლებულ უნდა იქნენ დაშლილი სახით.

მუხლი 15

1. დაზგების მცირე ნაწილები, დაშლილი მილები, წვრილი ინვენტარი წყალში და ტუტის ცხელ ხსნარში რეცხვის შემდეგ ექვემდებარება ორთქლით დამუშავებას ან გამოხარშვას 10 წუთის განმავლობაში. მილსადენი, რომელიც ნაწილებად არ შეიძლება დაიშალოს, შიგნიდან უნდა შეიორთქლოს მწვავე ორთქლით 2 წუთის განმავლობაში. დაორთქვლის შეუძლებლობის შემთხვევაში მთლიანი მილები უნდა დამუშავდეს ჯერ ქლორიანი კირის ხსნარით 10 წუთის განმავლობაში და შემდეგ 60-65⁰ C ტემპერატურის ცხელი წყლით. მთლიანი მილსადენების (მეტალის და შუშის) გარეცხვისა და დამუშავებისთვის საჭიროა დაცულ იქნეს შემდეგი წესები:

ა) რეცხვა ცივი წყლით 3-5წთ-ის განმავლობაში;

ბ) რეცხვა კალცინირებული სოდის 0,5-1%-იანი ხსნარით ან კაუსტიკური სოდის 0,15%-იანი ხსნარით 15-20 წუთის განმავლობაში (ხსნარის ტემპერატურა 50-55⁰ C);

გ) რეცხვა ცხელი წყლით (ტემპერატურა 60-65⁰ C);

დ) სტერილიზაცია:

დ.ა) მეტალის მილსადენებისა – ორთქლით 5-7 წუთის განმავლობაში;

დ.ბ.) შუშის მილსადენების – ჰიპოქლორიტის ქლორიანი ხსნარით (კონცენტრაცია 200მგ/ლ) 10 წთ-ის განმავლობაში;

ე) გავლება ცივი წყლით.

მუხლი 16

1. ფრიზერის რეცხვა: ფრიზირების დამთავრებისთანავე და ნაყინისაგან მისი დაცლის შემდეგ ფრიზერი უნდა გაივლოს ჯერ ცივი, შემდეგ თბილი წყლით, ამის შემდეგ გაირეცხოს ტუტე ხსნარითა და ცხელი წყლით. ცხელი წყლით გარეცხვამდე საჭიროა მოშორდეს სამაცივრო აგენტი ფრიზერის უშუალო აორთქლების სივრციდან. ბოლოს ტარდება ფრიზერის დეზინფექცია ქლორიანი წყლით 5 ან 10 წთ-ის განმავლობაში და ივლება სუფთა წყლით.

2. რეზერვუარებისა და რძის ცისტერნების რეცხვა ხდება შემდეგნაირად: დაცლის შემდეგ გარედან და შიგნიდან ივლება ცივი წყლით, შემდეგ ირეცხება ცხელი ტუტოვანი წყლით გრძელი სახელურიანი ფუნჯის დახმარებით. დასაშვებია ეს პროცესი განახორციელოს უშუალოდ ცისტერნის შიგნით მყოფმა სპეციალურ სანიტარიულ ტანსაცმელში (ჩექმები, კომბინიზონი) ჩაცმულმა მუშამ. გარეცხვის შემდეგ ცისტერნები უნდა გამოივლოს ცხელი წყლით, დაიორთქლოს და დამუშავდეს ქლორიანი კირის ხსნარით, რის შემდეგაც ისევ უნდა გაივლოს წყლით. რეზერვუარის რეცხვა შეიძლება განხორციელდეს ასევე მექანიკური წესით, სარეცხი დანადგარების საშუალებით.

3. პასტერიზატორს წინასწარი გარეცხვის შემდეგ უნდა ჩაუტარდეს დეზინფექცია ქლორიანი წყლით.

4. ღია გამაცივებლის მთელი ზედაპირი ირეცხება ჯერ ცივი წყლით, შემდეგ სოდის ცხელი ხსნარით, დაბოლოს, წარმოებს მისი გავლება ცხელი წყლის ნაკადში.

5. მუშაობის დაწყებისა და აგრეთვე ნარევით ავსების წინ მოწყობილობა ხელმეორედ უნდა გაივლოს ცხელ წყალში.

6. სავაჭრო ქსელიდან მიღებული ჰილზები და მათარები ექვემდებარებიან წინასწარ პროფილაქტიკურ შეკეთებას, დეფორმაციის გასწორებას და სხვა, რის შემდეგაც უნდა გაირეცხოს, ჩაუტარდეთ დეზინფექცია და გაივლოს ცხელ წყალში ან დაიორთქლოს.

7. თაბახები ნაყინის ჩაწყობის წინ უნდა გაირეცხოს სოდიანი ცხელი წყლით და შემდგომ გაივლოს სუფთა ცივი წყალში.

8. წარმოებაში გამოყენებული დანები უნდა დამუშავდეს ორთქლით ან ცხელი წყლით.

მუხლი 17.



1. მიღები აწყობამდე უნდა ინახებოდეს სტელაჟებზე, ხოლო წვრილი ინვენტარი – კარადებში.
2. მთელი საწარმოო აღჭურვილობა და ინვენტარი გაუმართაობისას დაუყოვნებლივ უნდა შეკეთდეს ან შეიცვალოს გამართულით. ჭურჭლის, მოწყობილობის, ტარის, ინვენტარის მოკალვა უნდა ახლდებოდეს გაცვეთისა და სანიტარიული ზედამხედველობის მოთხოვნისამებრ.
3. ფილტრაციისათვის გამოყენებული ფილტრი ან დოლბანდი უნდა ირეცხებოდეს ცხელი წყლით: დოლბანდი, გარდა ამისა, უნდა ექვემდებარებოდეს გამოხარშვას.
4. საწარმოო და დამხმარე სათავსების დაალაგებას უნდა ახორციელებდეს სპეციალური პერსონალი, რომელიც არ უნდა იქნეს დაკავებული საწარმოო სამუშაოებში.
5. მთელი დასალაგებელი ინვენტარი შეღებილი უნდა იყოს საწარმოო ინვენტარისგან განსხვავებული ფერის საღებავით და ინახებოდეს სპეციალურად გამოყოფილ ადგილას (კარადაში).
6. ნედლეულისა და მზა პროდუქციის დასაცავად მღრღნელებისაგან, გაფუჭებისა და დაბინძურებისგან უნდა იქნეს გატარებული შესაბამისი ზომები. მღრღნელების გამოჩენის შემთხვევაში გასანადგურებლად დაუყოვნებლივ უნდა იქნეს მიღებული ზომები.
7. მღრღნელებისა და მწერების წინააღმდეგ საბრძოლველად ქიმიური საშუალებების გამოყენება დაიშვება მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ ეს ღონისძიებები გატარებულ იქნება სპეციალისტ-დერატოზატორ-დეზინფექტორის მიერ ან მათი კონტროლით. ნაყინის დამამზადებელ საწარმოებში ამ მიზნით ბაქტერიოლოგიური მეთოდების გამოყენება აკრძალულია.

თავი XI. სამედიცინო გასინჯვა, პროფილაქტიკური გამოკვლევები და პირადი ჰიგიენა

მუხლი 18

1. ის პირები, რომლებიც მიიღებიან ნაყინის დამამზადებელ საწარმოში, ვალდებული არიან, გაიარონ სამედიცინო შემოწმება საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის ბრძანებით დადგენილი წესით.
2. ნაყინის დამამზადებელი საწარმოს მუშაკები ვალდებული არიან შეასრულონ პირადი ჰიგიენის შემდეგი წესები:
 - ა) მუშაობის დაწყების წინ თანამშრომლებმა უნდა მიიღონ შხაპი (იმ თანამშრომლების გარდა, რომლებიც მუშაობენ დაბალი ტემპერატურის პირობებში);
 - ბ) ჩაიცვან სუფთა სანიტარიული ტანსაცმელი;
 - გ) საგულდაგულოდ დაიბანონ ხელები თბილი წყლითა და საპნით, შემდეგ კი დაიმუშაონ ქლორიანი კირის 0,2%-იანი ჩამქრალი ხსნარით;
 - დ) უნდა დაიცვან საკუთარი ხელების, ფეხსაცმელების, ტანსაცმლის სისუფთავე; ფრჩხილები ხელის თითებზე წაიჭრან მოკლედ;
 - ე) ტუალეტით სარგებლობისას, ასევე შენობიდან ეზოში ან ქუჩაში გასვლისას, სასადილოში შესვლისას უნდა გაიხადონ სანიტარიული ტანსაცმელი, საამქროში დაბრუნების შემდეგ ხელები დაიბანონ საპნით, შემდეგ დაიმუშაონ ქლორიანი კირის 0,2%-იანი ხსნარით, გაიწმინდონ ფეხსაცმელის ლანჩა ქლორიანი კირის 1%-იანი ხსნარით გაჟღენთილ პატარა ხალიჩაზე;
 - ვ) არ უნდა ჩაიდონ ხალათის ან ტანსაცმლის ჯიბეში ისეთი ნივთები (სუფთა ცხვირსახოცის გარდა), რომლებსაც არა აქვთ კავშირი სამუშაოსთან;
 - ზ) მუშაობის დროს არ უნდა ატარონ ქინძისთავები, ბეჭდები, საყურეები, საათები და სხვა საგნები;
 - თ) საწარმოო საამქროში არ უნდა მიიღონ საკვები და არ მოსწიონ თამბაქო. საკვების მიღება და თამბაქოს მოწევა შეიძლება მხოლოდ ამისათვის სპეციალურად გამოყოფილ სათავსებში.

მუხლი 19

1. ნაყინის დამამზადებელი საწარმოსა და საამქროს ადმინისტრაცია ვალდებულია:
 - ა) ყოველი მუშაკისათვის ჰქონდეს სანიტარიული ტანსაცმლის არანაკლებ სამი კომპლექტი და უზრუნველყოს მათი რეგულარული რეცხვა და შეკეთება;
 - ბ) უზრუნველყოს ყველა მუშაკის მიერ მეცადინეობის გავლა და გამოცდების ჩაბარება სანიტარიული მინიმუმის ხაზით;
 - გ) უზრუნველყოს პერსონალის სამედიცინო შემოწმების ორგანიზება;
 - დ) ყოველ საწარმოში უნდა ჰქონდეს პირველადი დახმარების აღმოსაჩენად საჭირო საშუალებები, ამასთან იგი დაკომპლექტებული უნდა იყოს ლიმონისა და რძის მჟავებით, აგრეთვე ჟანგბადის ხელსაწყოებით.

თავი XII ქიმიურ-ბაქტერიოლოგიური კონტროლი

მუხლი 20

1. წარმოების ქიმიურ-ბაქტერიოლოგიური ლაბორატორია უნდა ახორციელებდეს:
 - ა) ნედლეულისა და მზა პროდუქციის კონტროლს მათი ხარისხის შესაბამისობაზე მოქმედ სახელმწიფო სტანდარტებთან და ტექნიკურ პირობებთან;
 - ბ) ნარევის სისტემატურ კონტროლს მის ქიმიურ შემადგენლობასთან და ტექნიკური პირობებით გათვალისწინებულ მოთხოვნებთან შესაბამისობაზე;



გ) ყოველდღიურ კონტროლს ტექნოლოგიური პროცესის ტემპერატურულ რეჟიმზე შედეგების სპეციალურ ჟურნალში შეტანით.

დ) ნაყინის ნარევის ყოველი პარტიის ქიმიურ ანალიზს ცხიმის, მშრალი ნივთიერებებისა და სიმჟავის დასადგენად;

ე) ბაქტერიოლოგიურ კონტროლს წინამდებარე სანიტარიული წესების მოთხოვნების შესაბამისად. ბაქტერიების ნორმაზე მეტი ოდენობით აღმოჩენის შემთხვევაში საჭიროა ბაქტერიოლოგიური კონტროლი განხორციელდეს ტექნოლოგიური პროცესის მიმდინარეობის ყველა ეტაპზე.

თავი XIII. ნაყინის წარმოების მიკრობიოლოგიური კონტროლი

მუხლი 21

1. მიკრობიოლოგიური კონტროლის ძირითად ამოცანას წარმოადგენს წარმოებული პროდუქციის უსაფრთხოებისა და მაღალი ხარისხის უზრუნველყოფა.

2. მიკრობიოლოგიური კონტროლის შედეგების მიხედვით საზღვრავენ საწარმოს სანიტარიულ-ჰიგიენურ კეთილსაიმედობას, ან არსებულ ნაკლოვანებებს როგორც წარმოების პირობებში, ასევე მზა პროდუქციაში.

3. ნაყინის წარმოების მიკრობიოლოგიური კონტროლი ითვალისწინებს ნედლეულის, მასალებისა და მზა პროდუქციის ხარისხის შემოწმებას, ტექნოლოგიური პროცესის მსვლელობისას ნაყინის შესაძლო ბაქტერიოლოგიური მოთესვიანობის წყაროების გამოვლენას, აგრეთვე საწარმოს სანიტარიულ-ჰიგიენური პირობების შემოწმებას.

თავი XIV. საწარმოო კონტროლი

მუხლი 22.

1. საწარმოო კონტროლი ხორციელდება საწარმოს ლაბორატორიის მიერ, მათი უქონლობის შემთხვევაში კი – დადგენილი წესით აკრედიტირებული ლაბორატორიის მიერ.

2. საწარმოო კონტროლი ხორციელდება შემოსულ ნედლეულზე და მზა პროდუქტზე. საწარმოო შემომავალი კონტროლი ხორციელდება საწარმოში ნაყინის ნედლეულის მიღებისას, როგორც თანმხლები დოკუმენტაციით, რომელშიც მომწოდებელი მოვალეა წარმოადგინოს შესაბამისობის სერტიფიკატი, ნომერი და მოქმედების ვადები, პროდუქციის უსაფრთხოების დამამტკიცებელი სხვა დოკუმენტები, აგრეთვე შერჩევითი მიკრობიოლოგიური კონტროლის გზით; განსაკუთრებული ყურადღება ექცევა პირობით – პათოგენური და პათოგენური მიკროფლორის გამოვლენას.

3. მზა პროდუქციის მიკრობიოლოგიური კონტროლი ხორციელდება ნორმატიული დოკუმენტაციისა და აგრეთვე წინამდებარე ინსტრუქციის მიხედვით.

თავი XV. ნაყინის საწარმოო კონტროლი

მუხლი 23

1. ტექნოლოგიური პროცესის პარამეტრების, ნედლეულისა და მზა პროდუქციის შენახვის პირობების, მიკროფლორის ცვლილებების გათვალისწინებით, არჩევენ ნედლეულის და მზა პროდუქციის კონტროლს. ამ დროს განსაკუთრებული ყურადღება ექცევა:

ა) საწარმოო ნედლეულის მიღებას, მისი ხარისხისა და უსაფრთხოების შეფასებას, შენახვის პირობებს;

ბ) წარმოების ტექნოლოგიური რეჟიმის დაცვას;

გ) მზა პროდუქციის ხარისხისა და უსაფრთხოების შეფასებას.

2. ნაყინის მიკრობიოლოგიური კონტროლი ყველა შემთხვევაში ხორციელდება მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტაციის მოთხოვნების მიხედვით.

თავი XVI. სინჯების აღება, მათი საანალიზო მომზადება და ჩათესვა

მუხლი 24

1. ნედლეულის, მასალებისა და მზა პროდუქციის კონტროლისას სინჯებს იღებენ ჯერ მიკრობიოლოგიური ანალიზისთვის, შემდეგ კი ფიზიკო-ქიმიური და ორგანოლექტიკური ანალიზისთვის.

2. სინჯებს იღებენ ასეპტიკურად, რაც გამორიცხავს პროდუქტების გარემოდან დაბინძურებას.

3. მიკრობიოლოგიური ანალიზისთვის სინჯებს იღებენ სტერილური ხელსაწყოებით, ათავსებენ სტერილურ ჭურჭელში, რომლის ყელიც წინასწარ უნდა მოიწვას სპირტქურის ალზე (გოსტ 9225-84, გოსტ 26668-85).

4. ახდენენ ყოველი აღებული სინჯის ეტიკეტით მარკირებას, პროდუქტის დასახელების, დამამზადებელი საწარმოს, პარტიის ნომრის, სინჯის აღების თარიღის, მიკრობიოლოგიური ანალიზის მიზნის მითითებით და სინჯის ამღების ხელმოწერით.

5. სინჯები, რომლებიც განკუთვნილია დამამზადებელი საწარმოს გარეთ საანალიზოდ, ილუქება იმ ორგანიზაციის ბეჭდით, რომელიც პასუხისმგებელია საკონტროლო პროდუქციაზე და ტრანსპორტირდება ლაბორატორიაში.

6. სინჯების ანალიზი დაუყოვნებლივ უნდა ტარდებოდეს. აუცილებლობის შემთხვევაში შესაძლებელია



ანალიზის დაწყებამდე სინჯების შენახვა +60 C ტემპერატურაზე 4 სთ-ის განმავლობაში. ნაყინის შერჩევაში მოხვედრილი დაუფასოებელი პროდუქტიდან, სტერილური კოვზით აცილებენ არანაკლებ 2,5 სმ სისქის ზედაფენას, შემდეგ სტერილური ბურღით ან კოვზით იღებენ 40-50 გ მოცულობის სინჯს.

7. შერჩევაში მოხვედრილი დაფასოებული შეფუთული პროდუქტებიდან იღებენ 1-2 ერთეულს. სინჯებს ხსნიან, ათავსებენ მილესილ ან ბამბის საცობიან სტერილურ ჭურჭელში. სინჯის გამოკვლევას მაშინვე აწარმოებენ. აუცილებლობის შემთხვევაში ანალიზის დაწყებამდე დასაშვებია სინჯების შენახვა არა უმეტეს მინუს 20 C ტემპერატურაზე 4 სთ-ის განმავლობაში.

8. ანალიზის დაწყების წინ სინჯიან ჭურჭელს ათბობენ წყლის აბაზანაში 40-45⁰ C ტემპერატურაზე 10-15 წთ-ის განმავლობაში. მისი სრული გადნობისა და ჰაერის ბუშტების მოშორების შემდეგ იღებენ სინჯს.

9. სინჯიდან სტერილური პიპეტით იღებენ 10სმ³ -ს და შეაქვთ 90სმ³ სტერილური 40-45⁰ C ტემპერატურაზე გამთბარ ნატრიუმის ქლორიდის (ფიზიოლოგიური). ამგვარად იღებენ პროდუქტის 10-ჯერად განზავებას.

პირველი განზავებიდან 1:10 ამზადებენ შემდეგ თანმიმდევარ განზავებებს 1:100 და ა.შ. ყოველი განზავების დასამზადებლად იღებენ სხვა სტერილურ პიპეტს, პირველი განზავებიდან (1:10) იღებენ 1სმ³ და შეაქვთ 9სმ³ სტერილურ ფიზიოლოგიურ ხსნარში. მომდევნო განზავებებს ამზადებენ.

მუხლი 25. რძე და ნაღები

ორგანოლეპტიკური და მქავიანობის მონაცემების მიხედვით შერჩეული რძიდან და ნაღებიდან გულდასმით შერევის შემდეგ იღებენ სინჯებს 50სმ³-ის რაოდენობით. სინჯებს ათავსებენ მილესილ ან ბამბისსაცობიან სტერილურ ჭურჭელში. აღებული სინჯების კვლევას აწარმოებენ მაშინვე. აუცილებლობის შემთხვევაში ანალიზის დაწყებამდე დასაშვებია სინჯების შენახვა +60 C ტემპერატურაზე არა უმეტეს 4 სთ-სა. კვლევას აწარმოებენ გოსტ 925-84-ის “რძე და რძის პროდუქტების მიხედვით”.

მუხლი 26. კარაქი

1. სატრანსპორტო ტარაში დაფასოებული პროდუქტიდან სინჯებს იღებენ სტერილური საცეცით, ნაპირიდან 3-5 სმ-ის დაშორებით. საცეცს აძლევენ საპირისპირო მხარეს დახრილ მიმართულებას და ავსებენ მისი სიგრძის 3/4ს. საცეციდან სტერილური შპატელით იღებენ 15-20გ კარაქს. აღებულ სინჯს ათავსებენ სტერილურ ჭურჭელში და ახურავენ სტერილურ საცობს. სინჯის აღების შემდეგ ბურღზე დარჩენილ კარაქს აბრუნებენ ადრინდელ ადგილზე, კარაქის ზედაპირს გაასწორებენ.

2. სინჯის განზავებების მოსამზადებლად 20გ წონაკს ათავსებენ წყლის აბაზანაში, ათბობენ 40-45⁰ C ტემპერატურაზე 10-15 წთ-ის განმავლობაში. სინჯიდან სტერილური პიპეტით იღებენ 10გ-ს და უმატებენ 90სმ³ სტერილურ 40-45⁰ C ტემპერატურაზე გამთბარ ფიზიოლოგიურ ხსნარს. იღებენ 10-ჯერად განზავებას. შემდგომ განზავებებს ამზადებენ ზემოაღწერილი მეთოდით. კვლევას აწარმოებენ გოსტ. 9225-84-ის მიხედვით “რძე და რძის პროდუქტებისა” და წინამდებარე დოკუმენტის მიხედვით.

მუხლი 27. შესქელებული რძე ან ნაღები შაქრით, კაკაო ან ყავა შესქელებული რძითა და შაქრით

1. ქილებში, კასრებში, მათარებში დაფასოებული პროდუქტის ერთგვაროვანი პარტიიდან სტერილური მილით ან ჩამჩით იღებენ სინჯს 40-50 გ-ს რაოდენობით. პროდუქტის მიკრობიოლოგიურ ანალიზს ატარებენ სინჯის აღებიდან არა უგვიანეს 4 საათისა.

2. გამოკვლევის დაწყების წინ პროდუქტიან ქილებს გულდასმით რეცხავენ თბილი წყლით, შემდეგ ამშრალავენ გახსნის წინ ქილის სახურავს ან კაზრის საცობს და საცობის ირგვლივ ძირის ნაწილს ასტერილებენ პლომბირებით. ქილებს ხსნიან კონსერვის გასახსნელი სტერილური დანით, ხოლო კასრის საცობს – სახვრეტელათი.

3. ქილის შიგთავსს გულდასმით ურევენ და 10გ პროდუქტს ათავსებენ სტერილურ კოლბაში. უმატებენ 90სმ³ სტერილურ 40-45⁰ C ტემპერატურაზე გამთბარ ფიზიოლოგიურ ხსნარს. ნარევეს გულდასმით ურევენ სრულ გაღვობამდე, ასე იღებენ პირველ (1:10) განზავებას. აქედან ამზადებენ შემდგომ განზავებებს (1:100, 1:1000 და ა.შ.).

მუხლი 28. მშრალი რძე, მშრალი ნაღები შაქრითა და სხვა მშრალი რძის პროდუქტები

- 1. სინჯების აღებას აწარმოებენ ასეპტიკური პირობების დაცვით გოსტ 26668-85-ის მიხედვით.
- 2. ფხვნილებიდან და ფხვიერი პროდუქტებიდან სინჯებს შემდეგნაირად იღებენ:
 - ა) თუ სამომხმარებლო ტარაში პროდუქტის მასა ნაკლებია ასაღები სინჯის მასაზე, მაშინ იღებენ პროდუქტის რამდენიმე ერთეულს;
 - ბ) თუ სამომხმარებლო ტარაში პროდუქტის მასა მიკრობიოლოგიური ანალიზისთვის საჭირო მასის ტოლია, მაშინ მის მოცულობას მთლიანად იყენებენ;
 - გ) თუ სამომხმარებლო ტარაში პროდუქტის მასის მოცულობა მეტია მიკრობიოლოგიური ანალიზისთვის საჭირო მასაზე, მაშინ სინჯს იღებენ სხვადასხვ ადგილიდან და სხვადასხვა სიღრმიდან, აგრეთვე ტარასთან შეხებაში მყოფი შრიდან;
 - დ) თუ ნორმატიულ დოკუმენტში მოცემულ, დამხმარე ფხვიერ მასალაზე მიკრობიოლოგიური ანალიზისთვის საჭირო მასა განსაზღვრული არ არის, მაშინ სინჯებს იღებენ შემდეგნაირად:



ე) არა უმცირეს 2 ერთეულისა სამომხმარებლო ტარაში;

ვ) 1000 გ-მდე პროდუქციიდან სატრანსპორტო ტარაში.

3. სინჯების მომზადებას აწარმოებენ გოსტ 26669-85-ის მიხედვით. ამისთვის ფხვნილებიდან და ფხვიერი მასალებიდან წონაკს იღებენ სხვადასხვა ადგილებიდან სტერილური კოვზით და გადააქვთ სტერილური პიგმენტის ფურცელზე, პეტრის ფინჯანზე ან ბიუქსში, წონიან და გადააქვთ სტერილურ კოლბაში ან სხვა ჭურჭელში. 10გ წონაკს უმატებენ 90სმ³ სტერილურ 40-45⁰ C ტემპერატურაზე გამთბარ ფიზიოლოგიურ ხსნარს. ანჯღრევენ 3-5 წთ-ის განმავლობაში სრულ ემულგირებამდე და იღებენ განზავებას 1:10. აქედან ამზადებენ შემდგომ განზავებებს.

მუხლი 29. შაქარი, შაქრის ვაჟინი, სტაბილიზატორები

ერთი პარტიის სხვადასხვა ადგილებიდან აღებულ სინჯებს ათავსებენ მშრალ სტერილურ ჭურჭელში. ანალიზისთვის 10გ (სმ³) მოცულობის წონაკს ათავსებენ 90სმ³ სტერილურ ფიზიოლოგიურ ხსნარში. ამ განზავებიდან თესავენ 1სმ³ -ს და ამზადებენ შემდგომ განზავებებს.

მუხლი 30. ხილი, კენკრა, თხილი და სხვა

1. სინჯებს ათავსებენ მშრალ სტერილურ ჭურჭელში. ანალიზისთვის 10გ (სმ³) მოცულობის წონაკს ათავსებენ 90სმ³ სტერილურ წყალში ან ფიზიოლოგიურ ხსნარში. ამ განზავებიდან თესავენ 1სმ³ შესაბამის ნიადაგებზე და ამზადებენ შემდგომ განზავებებს.

2. ჭიქურა, კრემი და სხვა ნახევარფაბრიკატები: ანალიზისთვის სინჯებს იღებენ 20გ რაოდენობით და ათავსებენ სტერილურ ჭურჭელში, შემდეგ ათავსებენ წყლის აბაზანაში და ათბობენ 40-45⁰ C ტემპერატურაზე. გამლღვალ სინჯს გულდასმით ურევენ და იღებენ 1სმ³ წონაკს, ათავსებენ 9სმ³ 40-45⁰ C ტემპერატურაზე გამთბარ სტერილურ ფიზიოლოგიურ ხსნარში. აქედან ამზადებენ შემდგომ განზავებებს.

თავი XVII. კვლევის მეთოდები

მუხლი 31. მეთილენის ლურჯით უმ რძეში რედუქტაზას განსაზღვრის მეთოდი

1. მიკროორგანიზმები თავისი ცხოველყოფილობის პროცესში სხვა ჟანგვა-აღდგენით ფერმენტებთან ერთად გარემოში გამოყოფენ ანაერობულ დეჰიდრაზებს (რედუქტაზებს). არსებობს გარკვეული კორელაცია რძეში ბაქტერიების რაოდენობასა და რედუქტაზების რაოდენობას შორის, რაც რედუქტაზას სინჯის, როგორც უმი რძის ბაქტერიული მოთესვიანობის ირიბ მაჩვენებლად გამოყენების საშუალებას იძლევა.

2. სინჯარებში (18X2,0სმ) ასხამენ თითო სმ³ მეთილენის ცისფრის წყალხსნარს და 20სმ³ გამოსაკვლევ რძეს, ახურავენ რეზინის საცობს და ფრთხილად ურევენ სინჯარების სამჯერადი გადაბრუნებით. სინჯარებს ათავსებენ სარედუქტაზოში, წყლის აბაზანაში ან თერმოსტატში (38-40)⁰ C ტემპერატურაზე;

3. სარედუქტაზოში ან წყლის აბაზანაში რძიანი სინჯების მოთავსებისას წყალი უნდა ფარავდეს სინჯარებში ჩასხმული სითხის დონეს ან ოდნავ აღემატებოდეს მას. მთელი კვლევის მანძილზე წყლის ტემპერატურას ინარჩუნებენ 37±1⁰ C-ზე. რეაქციაზე სინათლის სხივის მოქმედების თავიდან ასაცილებლად, სარედუქტაზოს მჭიდროდ ახურავენ სახურავს. სარედუქტაზოში სინჯარების ჩაწყობას თვლიან ანალიზის დასაწყისად. შეფერილობის შეცვლაზე დაკვირვებას აწარმოებენ ანალიზის დაწყებიდან 40 წუთის 2,5 და 3,5 სთ-ის შემდეგ. ანალიზის დასასრულად თვლიან რძის გაუფერულების მომენტს. ამასთან, დაკვირვების დამთავრების შემდეგ სინჯარებში წრიულად შეფერილი რძის ზედაფენა (სიგანე არა უმეტეს 1სმ) ან სინჯარის ძირში მცირე შეფერილი ნაწილი (სიგანით არა უმეტეს 1სმ). მხედველობაში არ მიიღება. სინჯარების შენჯღრევისას რძის შეფერილობის წარმოქმნა არ აღირიცხება.

4. რძის გაუფერულების ხანგრძლივობის მიხედვით რძეს მიაკუთვნებენ №1 ცხრილში მითითებული ოთხი კლასიდან ერთ-ერთს.

ცხრილი 1.

კლასი	გაუფერულების ხანგრძლივობა	ბაქტერიების საორიენტაციო რაოდენობა
უმადლესი	3,5 სთ-ზე მეტი	300 ათასამდე
I	3,5 სთ	300-დან 500 ათასამდე
II	2,5 სთ	500 ათასიდან 4 მილიონამდე
III	40 წთ	4 მილიონიდან 20 მილიონამდე

მუხლი 32. რედუქტაზის რეზაზურინით განსაზღვრის მეთოდი

1. მეთოდი დაფუძნებულია მიკროორგანიზმების მიერ რძეში გამოყოფილი ფერმენტებით რეზაზურინის აღდგენაზე. რეზაზურინის შეფერილობის ცვლილებების ხანგრძლივობის მიხედვით მსჯელობენ უმი რძის ბაქტერიულ მოთესვიანობაზე. ანალიზი უნდა ჩატარდეს მოწველიდან არა უადრეს 2 საათისა.

2. სინჯარებში ასხავენ თითო სმ³ რეზაზურინის ხსნარს და 10-10სმ³ გამოსაკვლევ რძეს, ახურავენ რეზინის საცობებს და სინჯარების სამჯერადი გადაბრუნებით ფრთხილად ურევენ.

3. სინჯარებს ათავსებენ სარედუქტაზოში, წყლის აბაზანაში ან თერმოსტატში 38-40⁰ C ტემპერატურაზე.



სარედუქტაზოში ან წყლის აბაზანაში რძიანი სინჯარების მოთავსებისას წყალი უნდა ფარავდეს სინჯარებში ჩასხმული სითხის დონეს ან ოდნავ აღემატებოდეს მას. მთელი კვლევის მანძილზე წყლის ტემპერატურა უნდა იყოს (37+-1⁰ C).

4. ტემპერატურაზე რძიანი სინჯარები, რეზაზურინით ანალიზის მსვლელობისას, დაცული უნდა იყოს პირდაპირი მზის სხივებისგან. სარედუქტაზოში სინჯარების ჩაწყობის მომენტს თვლიან ანალიზის დასაწყისად. ჩვენების ათვლას ახდენენ 1 სთ-ისა და 1,5 სთ-ის შემდეგ. 20 წთ-ის შემდეგ გაუფერებულ რძიან სინჯარებს იღებენ სარედუქტაზოდან. ამ სინჯარებებში რძის შეფერილობის წარმოქმნა შენჯღრევისას მხედველობაში არ მიიღება.

5.1 სთ-ის შემდეგ დარჩენილი სინჯარები ამოაქვთ სარედუქტაზოდან. სინჯარები, რომლებსაც აქვთ ნაცრისფერ-იასამნისფერიდან იასამნისფრამდე (ნაცრისფერი ელფერით) შეფერვა, ტოვებენ სარედუქტაზოში კიდევ 30 წთ-ს. შედეგების შეფასება.

6. რძის გაუფერულების ხანგრძლივობის ან ფერის შეცვლის მიხედვით რძეს მიაკუთვნებენ მე-2 ცხრილში მითითებული ოთხი კლასიდან ერთ-ერთს.

ცხრილი 2

კლასი	ფერის შემცველის ხანგრძლივობა	რძის შეფერილობა	1სმ3 მიკროორგანიზმების საორიენტაციო რაოდენობა
უმაღლესი	1,5 სთ-ის შემდეგ	რუხი იასამნისფერი იასამნისფერამდე ბაცი რუხი ელფერით	300 ათასამდე
I	1 სთ-ის შემდეგ	იასამნისფერი ვარდისფერი ელფერით ან მუქი ვარდისფერი	300 ათასიდან 500 ათასამდე
II	1 სთ-ის შემდეგ	ღია ვარდისფერი ან თეთრი	500 ათასიდან 4 მილიონამდე
III	1 სთ-ის შემდეგ	თეთრი	4 მილიონიდან 20 მილიონამდე

თავი XVIII. ნაყინის საწარმოს სანიტარიულ-ჰიგიენური მდგომარეობის კონტროლის მეთოდები

მუხლი 33.

1. საწარმოს სანიტარიულ-ჰიგიენური მდგომარეობის კონტროლისა და არაკეთილსაიმედო პროდუქციის წარმოების თავიდან აცილების მიზნით ატარებენ:

- ა) ტექნოლოგიური ხელსაწყოების, ინვენტარის, ტარის, ჩამონარეცხების, მომუშავე პერსონალის ხელის ჩამონაბანების მიკრობიოლოგიურ გამოკვლევას;
- ბ) ჰაერისა და წყლის კონტროლს;
- გ) აპარატურისა და დანადგარების დეზინფექციისა და რეცხვის ხარისხის კონტროლი;

2. აპარატურისა და დანადგარების კონტროლი ხორციელდება დეზინფექციისა (ქლორირება ან ორთქლით დამუშავება) და რეცხვის შემდეგ უშუალოდ სამუშაოს დაწყების წინ.

მუხლი 34.

1. ჩამონარეცხების აღებისას იცავენ შემდეგ წესებს:

ა) ჩამონარეცხს იღებენ 5სმ³ ნატრიუმის ქლორიდის (სტერილური ფიზიოლოგიური ხსნარის) შემცველი სინჯარის საცობში მავთულზე დამაგრებული სტერილური ბამბის ან მარლის ტამპონით. სინჯების აღების წინ ტამპონს ჩაძირავენ ფიზიოლოგიურ ხსნარში, ასველებენ, წმენდენ დანადგარისა და ინვენტარის სხვადასხვა მონაკვეთების 100სმ³ ზედაპირს (სტერილური რკინის ტრაფარეტი 10/10). ყოველი ხმარების წინ აწარმოებენ ტრაფარეტის პლომბირებას.

ბ) მცირე დანადგარებიდან ჩამონარეცხებს იღებენ მთელი ზედაპირიდან. ჩამონარეცხების აღების შემდეგ ტამპონიან საცობს კვლავ სიანჯარაში ათავსებენ ისე, რომ ტამპონი სითხეში ჩაიძიროს გულმოდგინე შენჯღრევის შემდეგ. სინჯარიდან იღებენ 1 სმ³ ფიზიოლოგიურ ხსნარს და ათავსებენ სტერილურ პეტრის ფინჯნებში, ასხავენ 12 სმ³ გამლღვალ და 45⁰ C ტემპერატურამდე გაგრილებულ საკვებ აგარს. სუსტი მოძრაობით აგარს ურევენ საკვლევ სითხეს. აგარის გამკვრივების შემდეგ პეტრის ფინჯნებს ათავსებენ თერმოსტატში 30⁰ C ტემპერატურაზე. 72 სთ-ის შემდეგ ახდენენ კოლონიების რაოდენობის აღრიცხვას. დარჩენილ ფიზიოლოგიურ ხსნარს ტამპონიანად თესავენ 10სმ3 კესლერის-ნიადაგიან ლივლივებიან სინჯარებში.

გ) ნათესების ინკუბირებას აწარმოებენ 37⁰ C ტემპერატურაზე 18-24 სთ-ის განმავლობაში. აირისა და მჟავას არწარმოქმნა მიუთითებს ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების არარსებობაზე.

2. იმ შემთხვევაში, როცა აკონტროლებენ მხოლოდ ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების არსებობას,

დასაშვებია სინჯების ასაღები ტამპონი შეტანილ იქნეს 5სმ³ კესლერის ნიადაგში (ლივლივებით). ჩამონარეცხების აღებისას ტამპონს ასველებენ კესლერის ნიადაგში, წმინდავენ საკვლევ ზედაპირს, ათავსებენ სინჯარაში და ახდენ ინკუბირებას 37⁰ C ტემპერატურაზე. 18-24 სთ-ის განმავლობაში აირისა და მჟავას არწარმოქმნა მიუთითებს ნაწლავის ჩხირის არარსებობაზე.

3.50 მმ დიამეტრის მქონე მილსადენიდან, მასში 6,5 სმ-ის სიღრმეზე შეჰყავთ. ფიზიოლოგიურ ხსნარში დასველებული სტერილური ტამპონი, 36 მმ დიამეტრის მქონე მილში კი – 9სმ-ზე. მილსადენში ტამპონის საჭირო სიღრმემდე შეყვანის შემდეგ წრიული მოძრაობებით წვევენ გასავლელისკენ.

4. განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს ტანკების რეცხვის ხარისხის და პერიოდულობის კონტროლს, რადგან მათ შეიძლება გამოიწვიონ ნაყინის პასტერიზებული ნარევის მეორადი დაბინძურება. ტანკების რეცხვა ხდება მისი ყოველი დაცლის შემდეგ.

მუხლი 35. საამქროს ინვენტარი

1.პატარა ხელსაწყოებისა და ინვენტარის რეცხვის ხარისხის დასადგენად სინჯებს იღებენ იმ მომენტში, როცა ინვენტარი მზადაა სამუშაოდ.

საანალიზოდ სინჯებს იღებენ შემდეგნაირად:

ა) წვრილი ინვენტარი (სარეველები, ჩამჩები). ნაცხს იღებენ ბამბის ან მარლის ტამპონით მთელი ზედაპირიდან;

ბ) მაგიდები, ფორმები, მასრები, ვარცლები და სხვა. ნაცხს იღებენ ბამბის ან მარლის ტამპონით ტრაფარეტის გამოყენებით, 100სმ³ ფართობის ზედაპირიდან და ძირიდან ცალ-ცალკე. მიკრობთა საერთო რაოდენობა ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების არსებობა ისაზღვრება.

თავი XIX. მომუშავე პერსონალის ხელების სისუფთავის კონტროლი

მუხლი 36.

1.ხელის სისუფთავის ანალიზს ახორციელებენ (წინასწარი გაფრთხილების გარეშე) საწარმოო პროცესის დაწყების წინ და მხოლოდ იმ მომუშავე პერსონალისგან, რომლებსაც უშუალო შეხება აქვს სუფთა დანადგარებთან ან პროდუქციასთან. მომუშავე პერსონალის ხელების ჩამონახანებს მარლის ან ბამბის სტერილური ტამპონით იღებენ. ანალიზის წინ ტამპონს ასველებენ ნატრიუმის ქლორიდის სტერილურ, ხსნარში. შემდეგ ტამპონს საცობიანად იღებენ და გულდასმით არა უმცირეს 5-ჯერ ატარებენ ყოველი შესამოწმებელი მუშაკის ხელის გულებზე, თითებს შორის და განსაკუთრებით ფრჩხილების ქვეშ. სინჯებს ათავსებენ სინჯარებში ისე, რომ ტამპონი ჩაიძიროს სითხეში. გულმოდგინედ შენჯღრევის შემდეგ St. aureus-ის გამოსავლენად სინჯარიდან იღებენ 1 სმ³ . თესავენ კარგად შემშრალ კვერცხისგულიან-მარილიან ან ბოიდ-პარკერის ტიპის აგარიან 5 პეტრის ფინჯანზე (0,2სმ³ რაოდენობით თითოეულზე). ნათესების ინკუბირებას აწარმოებენ 37⁰ C ტემპერატურაზე 24-48 სთ-ის განმავლობაში. ჩამონარეცხები St. aureus -ს არ უნდა შეიცავდეს.

2.დარჩენილი ხელის ჩამონახან სითხეს ტამპონიანად თესავენ 10 სმ³ კესლერის ნიადაგში. ინკუბირებას აწარმოებენ 37⁰ C ტემპერატურაზე 18-24 სთ-ის განმავლობაში.

თავი XX. სანიტარიული ტანსაცმლის კონტროლი

მუხლი 37

მზა პროდუქციასთან უშუალო შეხებაში მყოფ მომუშავე პერსონალს ჩამონარეცხების მეთოდით უტარდება სანიტარიული ტანსაცმლის კონტროლი. ამ მიზნით, სტერილური, დასველებული ტამპონით (იხ. ზევით) წმენდენ ხალათის წინა ნახევრებსა და სახელოებს. შემდეგ ტამპონს კვლავ ათავსებენ. ნატრიუმის ქლორიდის იზოტონურხსნარიან სინჯარაში, კარგად შეანჯღრევენ და თესავენ 10სმ³ რაოდენობის კესლერის ნიადაგში (ლივლივებით). ინკუბირებას აწარმოებენ 37⁰ C ტემპერატურაზე 18-24 სთ-ის განმავლობაში. სანიტარიული ტანსაცმელი ითვლება სუფთად, თუ ჩამონარეცხში ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები არ აღმოჩნდა.

თავი XXI. საწარმოს სანიტარიულ-ჰიგიენური მდგომარეობის გაძლიერებული კონტროლი

მუხლი 38

1. საწარმო დანადგარებისა და მომსახურე პერსონალის ხელების გაძლიერებულ კონტროლს ატარებენ საწარმოს მიერ სისტემატურად ისეთი პროდუქციის გამოშვებისას, რომელიც არ აკმაყოფილებს მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების მიკრობიოლოგიურ მოთხოვნებს. ამასთან, კონტროლის ჯერადობა შეიძლება გაიზარდოს 2-ჯერ და უფრო მეტად. ჩამონახანების კონტროლს აწარმოებენ ყველა ჯგუფის მიკროორგანიზმზე.

2. საწარმოს წყალსა და ჰაერზე ტარდება გაძლიერებული კონტროლი. ადგენენ საკონტროლო მიკროორგანიზმების სპექტრს და კონტროლის ხანგრძლივობას, ატარებენ ეპიდემიოზენოლოგანი პროდუქტის მთელი ტექნოლოგიური ჯაჭვის კონტროლს, აგრეთვე სანქდან შესაბამისობაზე, რეცეპტურაში გამოყენებულ ყველა კომპონენტზე (ვახეინატი, სოიოს ცილის იზოლანტების, სანელებლები და ა.შ.) კონტროლი.

3. საწარმოო მასალები: ჭიქები, ტორტების ყუთები, ლამინირებული ქაღალდი, დალაქული ცელოფანი,



ეტვიკეტები, ფოლგა, ლავსანი, ესკიმოს ჯოხები და სხვა.

4. აღნიშნული მასალის სისუფთავის დასადგენად სტერილური ტამპონით იღებენ ჩამონარეცხვებს 100სმ² /ჭიკები – მთელი შიდა ზედაპირიდან და ათავსებენ 5სმ³ სტერილურ წყალში, შემდეგ 1სმ³ შეაქვთ სტერილურ პეტრის ფინჯანში და ასხავენ გამლღვალ და 45⁰ C ტემპერატურამდე გაგრილებულ ალაოს აგარს, ობის სოკოების განსასაზღვრად; დანარჩენი ჩამონარეცხი ტამპონთან ერთად შეაქვთ 5 სმ³ კესლერისნიადაგიან სინჯარაში. ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების განსასაზღვრავად.

თავი XXII. საწარმოში მიკრობიოლოგიური კონტროლის ორგანიზება

მუხლი 39

1. უმ რძესა და ნაღებს ამოწმებენ რედუქტაზული სინჯით; პასტერიზებულ ნაღებში, ამის გარდა, ამოწმებენ მიკრობთა საერთო რაოდენობას 1გ-ში, საზღვრავენ ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიებს.

2. დაბინძურების წყაროს დასადგენად და გასაუვნებლად ატარებენ მიკრობიოლოგიურ ანალიზს ნაყინის წარმოების ტექნოლოგიური პროცესის ყველა სტადიაზე.

ცხრილი 3

გამოსაკვლევი ობიექტი	ანალიზი	სინჯის აღების ადგილი	კონტროლის პერიოდულობა
ნაყინისთვის ნედლეული			
უმი რძე	სინჯი რედუქტაზაზე	ამორჩევით	თვეში 2-3-ჯერ
უმი ნაღები	„————“	„————“	„————“
რძე და ნაღები პასტერიზებული	ნაწლავის ჩხირის ბაქტერიები	„————“	„————“
კარაქი ძროხის	მიკრობთა საერთო რაოდენობა, ობის სოკოებისა და საფუვრების რაოდენობა; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები	შერჩევით	თვეში 1-2-ჯერ
შაქარი, შაქრის ვაჟინი, სტაბილიზატორები	ობის სოკოებისა და საფუვრების არსებობა	შერჩევით	თვეში 1-2-ჯერ
ხილი, კენკრა, ხილ-კენკროვანი ხილფაფა, წვენი, ვაჟინი	მიკრობთა საერთო რაოდენობა, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები, საფუვრები და ობის სოკოები	„————“	„————“
ჭიქურა, კრემი, და სხვა ნახევარფაბრიკატები	მიკრობთა საერთო რაოდენობა, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები	„————“	თვეში 2-ჯერ
საწარმოს კონტროლი			
ნაყინის ნარევი პასტერიზაციამდე	მიკრობთა საერთო რაოდენობა, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები	შემრევი აბაზანიდან	არა უმცირეს თვეში ერთხელ
ნაყინის ნარევი პასტერიზაციის შემდეგ	მიკრობთა საერთო რაოდენობა, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები, თერმოგრამების შემოწმება	პასტერიზაციის რიდან	არა უმცირეს თვეში ერთხელ და მზა-პროდუქციის მოთესვიანობის გაზრდისას – წესრიგის დამყარებამდე
ნაყინის ნარევი გაციების შემდეგ	მიკრობთა საერთო რაოდენობა, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები	გამაციებლებიდან	არა უმცირეს თვეში ერთხელ
ნაყინის ნარევი შენახვის შემდეგ	„————“	ტანკიდან	„————“
მზა პროდუქტი	მიკრობთა საერთო რაოდენობა	დაფასოების შემდეგ	ყოველდღე

3. თითოეული საპასტერიზაციო აპარატის თერმოგრამის მიხედვით ყოველდღე ამოწმებენ ნარევის პასტერიზაციის თერმული რეჟიმის სისწორეს, დადგენილი რეჟიმიდან გადახრის შემთხვევაში არკვევენ მიზეზს და ატარებენ ნაკლოვანების აღმოსაფხვრელ ღონისძიებებს.



მუხლი 40

1. საწარმოს სანიტარიულ-ჰიგიენური მდგომარეობის კონტროლი ისე უნდა იყოს ორგანიზებული, რომ შესაძლებელი გახდეს დეზინფექციისა და რეცხვის ხარისხის შეფასება. სანიტარიულ-ჰიგიენური კონტროლის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები მოცემულია ცხრილში.

ცხრილი 4

გამოსაკვლევი ობიექტი	100სმ ³ ჩამონარეცხ წყლებში	
	მიკრობთა საერთო რაოდენობა 1სმ ³ -ში	ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები 4-5 სმ ³ -ში
აბაზანის შემრევები, სახარში ქვაბები, ტანკები, რეზერვუარები და სხვ.	არა უმეტეს 100	არ დაიშვება
გამაგრებლები, ფილტრები, ხაზები, ონკანები	არა უმეტეს 300	„————“
ფრიზერები, დოზიმეტრები, შემფუთი და შემხვევი ავტომატები, მილსადენები	არა უმეტეს 500	„————“
წვრილი ინვენტარის, მათარები, მასრები	არა უმეტეს 500	„————“
რკინიგზისა და საავტომობილო ცისტერნები	არა უმეტეს 2000	„————“
ხისგან დამზადებული აღჭურვილობა (სარეველები, აქანდაზები და სხვ.)	არა უმეტეს 3000	„————“

დანართი 7

უალკოჰოლო სასმელებისა და ხილეული წყლების საწარმოების მოწყობა, აღჭურვა და ექსპლოატაცია სანიტარიული წესები და ნორმები სწდან 2.3.4. 010 – 04

თავი I. გამოყენების სფერო

მუხლი 1

1. წინამდებარე სანიტარიული წესები და ნორმები შემუშავებულია საქართველოს კანონის „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“ საფუძველზე, ადგენს ჰიგიენურ მოთხოვნებს უალკოჰოლო სასმელებისა და ხილეული წყლების საწარმოებისადმი.

2. წინამდებარე წესების მოთხოვნები საწარმოების სანიტარიული რეჟიმისადმი უნდა სრულდებოდეს მუდმივად და სრული მოცულობით.

თავი II. ჰიგიენური მოთხოვნები ტერიტორიისადმი

მუხლი 2.

1. საწარმოს ტერიტორია უნდა იყოს მოვლილი და განათებული მოქმედი სანიტარიული ნორმების შესაბამისად.

2. საწარმოს ტერიტორია (ეზო) წლის თბილ პერიოდში ყოველდღიურად უნდა მოირწყას და დალაგდეს. ზამთრის პერიოდში გზები უნდა გაიწმინდოს თოვლისაგან, ყინვების დროს კი დაიყაროს ქვიშა.

3. ატმოსფერული წყლების მოსაცილებელი წყალსადინარები რეგულარულად უნდა გაიწმინდოს და დროულად შეკეთდეს.

4. ტარა, სამშენებლო და სამეურნეო მასალები უნდა ინახებოდეს საწყობებში ან დროებით ფარდულში



სპეციალურად მოწყობილ ასფალტირებულ მოედნებზე.

5. დაქუცმაცებული მასის შეგროვებისა და შენახვისათვის უნდა მოეწყოს ბუნკერები ან ყუთები წყალგაუმტარი მასალისაგან. დაქუცმაცებული მასის სათავსების განლაგება ნებადართულია მხოლოდ ასფალტირებულ და ბეტონირებულ მოედნებზე. მოედნები ტრაპებისადმი დახრილი უნდა იყოს. ამ მასის ტრანსპორტირება უნდა წარმოებდეს ავტომანქანებით ლითონის წყალგაუმტარი დახურული ძარებით ან სპეციალური ცისტერნებით, ავზებით, სპეციალურად მოწყობილი თვითმცლელებით შემჭიდროებული ძარებით ან თუნუქით შემოკრული ხისძარიანი მანქანებით.

6. ნარჩენებისა და ნაგვის შესაგროვებლად და დროებით შესანახად დაყენებულ უნდა იქნეს წყალგაუმტარი სათავსები ან კონტეინერები სახურავებით არანაკლებ ორდღიანი დაგროვების მოცულობით.

7. სანაგვე კონტეინერების განლაგება დაშვებულია სასაწყობო და საწარმოო შენობებიდან არანაკლებ 25 მ-ის დაშორებით, ასფალტირებულ მოედნებზე, რომლებიც შემადლებულ უნდა იქნეს კონტეინერის საძირკვლის ყოველი მხრიდან და ჰორიზონტალურად 1 მ-ით.

8. ნაგვის შესაგროვებლად განკუთვნილი მოედნები ყოველდღიურად უნდა ლავდებოდეს და აუცილებლობის შემთხვევაში დეზინფიცირდებოდეს.

9. სანაგვე კონტეინერების გაწმენდა უნდა წარმოებდეს მათი შევსების მიხედვით, მაგრამ არანაკლებ ორ დღეში ერთხელ, შემდგომი დეზინფექციით. ცარიელი სანაგვე კონტეინერები უნდა იყოს სუფთა და არ შეიცავდეს ძველი ნაგვის ნარჩენებს. ნარჩენებისა და ნაგვის გატანა უნდა წარმოებდეს სპეციალური ტრანსპორტით, რომლის გამოყენება ნედლეულისა და მზა პროდუქციის გადაზიდვისათვის აკრძალულია.

10. დაუშვებელია ნარჩენებით სანაგვე კონტეინერების გადავსება.

11. სტაციონარული ნაგვის სათავსების გაწმენდა უნდა წარმოებდეს არანაკლებ ორ დღეში ერთხელ.

12. სანკვანძები ექსპედიტორთათვის, მძღოლთათვის, მტვირთავთათვის და მომსვლელთათვის უნდა მოეწყოს დამხმარე შენობებისაგან განცალკევებულ ტერიტორიაზე და უნდა ჰქონდეს დამოუკიდებელი გამოსასვლელი. ცალკე განლაგებული სანკვანძები საწარმოო და დამხმარე შენობებიდან დაშორებული უნდა იყოს არანაკლებ 25 მ-ის მანძილზე. სანკვანძები მუდმივად სუფთად უნდა იყოს და ყოველდღიურად მუშავდებოდეს სადეზინფექციო საშუალებებით.

თავი III. სანიტარიული მოთხოვნები წყალმომარაგებისა და კანალიზაციისადმი

მუხლი 3

1. ტექნოლოგიური და სანიტარიულ-საყოფაცხოვრებო საჭიროებისათვის გამოყენებული წყლის ხარისხი უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №297/ნ ბრძანებით „გარემოს ხარისხობრივი მდგომარეობის ნორმების დამტკიცების შესახებ“ დამტკიცებული დოკუმენტის – „სასმელი წყალი. ჰიგიენური მოთხოვნები სასმელი წყალმომარაგების ცენტრალიზებული სისტემების წყლის ხარისხისადმი. ხარისხის კონტროლი“ მოთხოვნებს.

2. არტეზიული ჭაბურღილებისა და წყლის სათადარიგო რეზერვუარებისათვის უნდა გამოიყოს სანიტარიული დაცვის ზონები. წყალგაყვანილობის აღჭურვილობისა და არტეზიული ჭაბურღილების სანიტარიულ-ტექნიკურ მდგომარეობაზე უნდა დაწესდეს სისტემატური კონტროლი, რისთვისაც აუცილებელია მოედნისშიდა წყალგაყვანილობისა და საკანალიზაციო ქსელების სქემების არსებობა მათში ყველა სათვალთვალო ჭის აღნიშვნით.

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

4. წყლის ავზიანი სამარაგო სათავსები უნდა იყოს სუფთა, იკეტებოდეს და ილუქებოდეს.

5. წყლის ავზები დახურულ უნდა იქნეს სპეციალური სახურავებით, მათი დეზინფექცია კი უნდა ჩატარდეს ქლორირებით ან ჩამქრალი კირით არანაკლებ თვეში ერთხელ. ყოველი დეზინფექციის შემდეგ ავზებს გულდასმით უნდა გამოეწვიოს სუფთა წყალი. დამუშავების თარიღი აღრიცხულ უნდა იქნეს ჟურნალში.

6. ყველა საწარმოო საამქროში ან განყოფილებაში დაყენებულ უნდა იქნეს ხელის დასაბანი ნიჟარა ცივი და ცხელი წყლით. პირსაბანი უნდა აღიჭურვოს საპნითა და ელექტროსაშრობით.

7. სასმელი დანიშნულების წყლით მომუშავეთა უზრუნველყოფა უნდა წარმოებდეს სატურატორული დანადგარების ან სასმელი წყლის შადრევნების საშუალებით. სასმელი წყლის ტემპერატურა უნდა მერყეობდეს 8-20⁰ C საზღვრებში. გაზიანი წყლის წარმოებისათვის სატურატორული და სინქრონულ-ამრევი სისტემებით მომუშავე დანადგარები უნდა შეესაბამებოდეს მოქმედ ნორმატიულ-ტექნიკურ დოკუმენტაციას. სატურატორულ დანადგარები უზრუნველყოფილი უნდა იქნეს ერთჯერადი გამოყენების ჭიქებით, ან გამართული უნდა ჰქონდეს ჭიქების მექანიკური გარეცხვის, ხოლო სინქრონულ რეჟიმში მომუშავე დანადგარს კი – ავზების გარეცხვის მოწყობილობა.

8. საკანალიზაციო ტრაპები განლაგებულ უნდა იქნეს სამუშაო ადგილებისა და გასასვლელისაგან მოშორებით. საკანალიზაციო ტრაპებისა და საკანალიზაციო მილების დიამეტრები უნდა უზრუნველყოფდნენ ჩასადენი და ჩამდინარე წყლების სრულ მოცილებას იატაკის ყოველ მონაკვეთზე. დახრილობა ტრაპების მიმართ უნდა იყოს არანაკლებ 0,03%. ტრაპებს უნდა ჰქონდეთ გისოსები და ჰიდრავლიკური საკეტები.

9. საწარმოს ტერიტორიაზე არ დაიშვება ტექნოლოგიური საამქროების საკანალიზაციო კომუნიკაციების



თავი IV.

სანიტარიული მოთხოვნები განათებისადმი

მუხლი 4

1. ყველა საწარმოო და დამხმარე სათავსებში მიღებულ უნდა იქნეს ზომები ბუნებრივი განათების მაქსიმალური გამოყენებისათვის. სინათლის დიოდების დაფარვა საწარმოო მოწყობილობით, მზა ნაწარმით, ტარითა და ა.შ. როგორც შენობის შიგნით, ასევე გარეთ დაუშვებელია. მზის კამკაშა სხივებისაგან დასაცავად ზაფხულის პერიოდში დაშვებულია დამცველი მოწყობილობების (საჩიხი, ფარების) გამოყენება, ასევე ფანჯრის მინების შეთეთრება. საწყობები, პირსაბანები, საშხაპეები, სანკვანძები და გარდერობები ნაკადურ-გამწოვი ვენტილაციის არსებობისას შეიძლება განთავსდნენ სათავსებში ბუნებრივი განათების გარეშე.

2. საწარმოო და დამხმარე სათავსებში ბუნებრივი და ხელოვნური განათება უნდა აკმაყოფილებდეს სანიტარიულ წესებისა და ნორმების „ბუნებრივი და ხელოვნური განათება“ – პროექტირების ნორმების მოთხოვნებს.

3. სინათლის დიოდების (ფანჯრების, სანათი მოწყობილობების) შემინული ზედაპირი უნდა გაიწმინდოს მტვრისა და ჭვარტლისაგან არანაკლებ კვარტალში ერთხელ.

4. ფანჯრის გატეხილი მინები დაუყოვნებლივ უნდა შეიცვალოს. ფანჯრებში შედგენილი მინების დაყენება და მათი შემინვა ფანერით, მუყაოთი და ა.შ. აკრძალულია.

5. გასანათებელი ხელსაწყოები და არმატურა სუფთა უნდა იყოს და იწმინდებოდეს საჭიროებისამებრ.

6. ელექტრონული ნათურები ჩასმულ უნდა იქნეს დახურულ პლაფონებში. სინათლის წყაროები უნდა მოთავსდეს სპეციალურ გასანათებელ არმატურაში: ლუმინესცენტური – ტიპზე დამოკიდებულებით, ვარვარის ნათურები – დახურულ პლაფონებში.

7. აკრძალულია გასანათებელი ხელსაწყოების განლაგება უშუალოდ ღია საწარმოო ტევადობების თავზე.

8. განათება სამუშაო ადგილებზე, განსაკუთრებით ნედლეულისა და მზა პროდუქციის კონტროლისათვის განკუთვნილ ადგილებზე უნდა შემოწმდეს კვარტალში ერთხელ.

9. საწარმოო სათავსის დანიშნულების შეცვლის შემთხვევაში, ასევე აღჭურვილობების გადაადგილების ან შეცვლისას უნდა მოხდეს გასანათებელი მოწყობილობების შესაბამისი სახით ხელახალი გადაწყობა და არსებულ განათების ნორმებთან შესაბამისობაში მოყვანა.

10. აპარატებისა და ტევადობის შიდა ზედაპირის დათვალიერებისას დასაშვებია გადასატანი ნათურების გამოყენება არა უმეტეს 12ვ ძაბვით. ელექტრონული ნათურები უნდა ჩაისვას დამცველ ბადეებში.

11. მეთვალყურეობა გასანათებელი დანადგარების მდგომარეობასა და ექსპლუატაციაზე ეკისრება ტექნიკურად მომზადებულ პირებს.

თავი V. სანიტარიული მოთხოვნები გათბობისა და ვენტილაციისადმი. ბრძოლა ხმაურსა და ვიბრაციასთან

მუხლი 5

1. საწარმოო სათავსის მიკროკლიმატი (ტემპერატურა, ფარდობითი ტენიანობა და ჰაერის მოძრაობის სიჩქარე) უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2002 წლის 17 სექტემბრის №256/ნ ბრძანებას „საწარმოო სათავსების მიკროკლიმატისადმი წაყენებული ჰიგიენური მოთხოვნების დამტკიცების შესახებ“.

2. საამქროები ტექნოლოგიური პირობების გათვალისწინებით, მზა პროდუქციის საწყობები, დამხმარე და საყოფაცხოვრებო სათავსები უზრუნველყოფილ უნდა იქნეს ბუნებრივი ან ნაკადურ-გამწოვი ვენტილაციით მოქმედი სამშენებლო ნორმებისა და წესების შესაბამისად.

მუხლი 6

1. მოწყობილობა, რომლის ექსპლოატაციის პროცესში გამოიყოფა სითბო, ტენი, მტვერი, უნდა იყოს ჰერმეტიზებული ან აღჭურვილი სავენტილაციო დანადგარებით.

2. ადგილობრივი სავენტილაციო დანადგარებით მოცილებული მტვრის შემცველი ჰაერი ატმოსფეროში გაშვების წინ უნდა გაიწმინდოს.

3. ყოველ საწარმოში სავენტილაციო დანადგარების ექსპლოატაცია და მათი მოწესრიგება უნდა წარმოებდეს სავენტილაციო დანადგარებზე ქარხანა-დამამზადებლის მიერ შემუშავებული სპეციალური ინსტრუქციების შესაბამისად. სავენტილაციო დანადგარების ექსპლოატაციაზე კონტროლი ეკისრება ტექნიკურად მომზადებულ პირებს.

მუხლი 7

1. საწარმოო სათავსებში ხმაურის დონე უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №297/ნ ბრძანებით „გარემოს ხარისხობრივი მდგომარეობის ნორმების დამტკიცების შესახებ“ დამტკიცებული დოკუმენტის – „ხმაური სამუშაო ადგილებზე, საცხოვრებელი, საზოგადოებრივი შენობების სათავსებში და საცხოვრებელი განაშენიანების ტერიტორიაზე“



მოთხოვნებს.

2. სავენტილაციო სისტემების ხმაურის შესამცირებლად საჭიროა ჰაერსატარების ხმის განცალკევება, არ უნდა დაიშვას ჰაერსატარების კვეთის მკვეთრი ცვლილებები, მკვეთრი მოზრუნება და ა.შ.

3. დაზვები, მანქანები და აპარატები საჭიროების შემთხვევაში აღჭურვილ უნდა იქნეს ვიბროდამხშობი მოწყობილობებით.

მუხლი 8

გასათბობი მოწყობილობები ისე უნდა განლაგდეს, რომ იყოს მოსახერხებელი გაწმენდისა-გასუფთავებისათვის.

თავი VI. სანიტარიული მოთხოვნები საწარმოო და დამხმარე სათავსებისადმი

მუხლი 9

1. საწარმოს რეკონსტრუქციისას სარდაფებსა და ნახევრადსარდაფის სათავსებში ძირითადი საწარმოო საამქროების განლაგება აკრძალულია. საწარმოო საამქროების შესასვლელები უნდა აღიჭურვოს სადეზინფექციო ხალიჩებით, სადეზინფექციო ხსნარით დღეგამოშვებით დამუშავებისათვის.

2. მილსადენები უნდა შეიღებოს ზეთის საღებავებით (გოსტი 14202-69).

3. გარეგანი ღიობები (ფანჯრები და შუკუმები) წლის თბილ პერიოდში მწერების შეღწევისაგან დაცულ უნდა იქნეს ლითონის ბადეებით.

4. სათავსის ჭერი და კედლები უნდა მოხატოს და შეეთეთრდეს, გარდა ამისა, საწარმოს სათავსების კედლები უნდა მოპირკეთდეს ისეთი მასალით, რომელიც სველი დალაგების საშუალებას იძლევა. სახარში და ჩამოსხმის სათავსების კედლები არანაკლებ 1.75 მ სიმაღლემდე უნდა მოპირკეთდეს კაფელის ფილებით ან შეიღებოს ღია ზეთოვანი საღებავით.

5. ყველა სათავსის იატაკი უნდა იყოს წყალგაუმტარი, გლუვი, ხვრელებისა და დაზიანებების გარეშე, მოსახერხებელი ზედაპირული გაწმენდისა და მორეცხვისათვის, ტრაპებისადმი შესაბამისი დახრილობებით.

6. მოწყობილობებიდან ჩამდინარე წყლების კანალიზაციაში ჩაშვება უნდა ჩატარდეს დახურული წესით. ნახმარი წყლების საწარმოს სათავსის იატაკზე გადაშვება ნებადართულია მხოლოდ იმ ადგილებში, რომელთაც ტრაპის მიმართ კარგი დახრილობა აქვთ.

7. მანქანები, აპარატურა და სხვა მოწყობილობები უნდა განლაგდეს ისე, რომ უზრუნველყოფილ იქნეს მათთან თავისუფალი მიდგომა.

8. მოწყობილობებისა და ინვენტარის ზედაპირი უნდა იყოს გლუვი, რეცხვისა და დეზინფექციისათვის მოსახერხებელი.

9. ყველა საწარმოო და დამხმარე სათავსი, ასევე მოწყობილობა და ინვენტარი ცვლიდან ცვლაში გადაცემისას უნდა იყოს სუფთა და გამართულ მდგომარეობაში.

10. მცირე საწარმოების საერთო ფართი უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 130 მ².

მუხლი 10

1. ყველა ცვლაში საწარმოო, დამხმარე და საყოფაცხოვრებო სათავსების დალაგებას აწარმოებს მომსახურე პერსონალი, ხოლო სამუშაო ადგილების, მოწყობილობების დალაგებას – თვით მუშები. პირები, რომლებიც ახდენენ წარმოების დაგვა-დასუფთავებას, პროდუქციის წარმოების ციკლში სამუშაოდ არ დაიშვებიან.

2. მომსახურე პერსონალი, რომელიც საწარმოო სათავსებს ალაგებს, აღჭურვილი უნდა იყოს ინვენტარით, სარეცხი და საწმენდი საშუალებებით (სოდა, ფხვნილი, საპონი და ა.შ.), წყალგაუმტარი სპეცტანსაცმლით, ფეხსაცმლითა და რეზინის ხელთათმანებით.

3. ყოველი ცვლის ბოლოს, დალაგების დამთავრების შემდეგ, მთელი დასალაგებელი ინვენტარი უნდა გაირეცხოს და დეზინფიცირდეს ქლორიანი კირის 2%-იანი ხსნარით. საწარმოს სათავსების დასალაგებელი ინვენტარი უნდა ინახებოდეს ცალკე კარადაში. მათი გამოყენება სხვა მიზნებისათვის აკრძალულია.

4. ცვლის დამთავრების შემდეგ უნდა ჩატარდეს ყველა სათავსის, მოწყობილობებისა და ინვენტარის სველი წესით დალაგება. სველი ჩვრით უნდა გაიწმინდოს კარები, პანელები, კარნიზები, რაფები, გასათბობი ხელსაწყოები, მილსადენები და ა.შ. შემდეგ უნდა მოხდეს იატაკების დალაგება. ნესტიან სათავსებში დალაგება ტენის სრულ მოცილებამდე უნდა ჩატარდეს.

5. ფანჯრის მინები, შიდა ჩარჩოები და ჩარჩოებს შორის სივრცეები უნდა გაიწმინდოს გაჭუჭყიანების მიხედვით.

6. ყველა სათავსის შეეთეთრება და შეღებვა უნდა ჩატარდეს არანაკლებ წელიწადში ერთხელ. ამასთან, ჭერი, კედლები, კუთხეები მათზე ჭუჭყიანი ლაქების, ნესტის, ჩამონადენის, ობის, ჭვარტლისა და ა.შ. არსებობისას უნდა შეეთეთრდეს და შეიღებოს გაჭუჭყიანების მიხედვით. ობის გაჩენისას კედლები, ჭერი, კუთხეები, შეეთეთრების წინ უნდა დამუშავდეს სოკოს საწინააღმდეგო ანტისეპტიკით, მაგალითად, შაბიამნის 2-4%-იანი კონცენტრაციის ხსნარით, ადგილები ჩამოცვენილი ბათქაშით დაუყოვნებლივ უნდა შეეთეთრდეს ან შეიღებოს.

7. კიბის უჯრედის მოაჯირები უნდა გაიწმინდოს სველი ჩვრით. სივრცეები რადიატორების უკან მტვრისა და ნაგვისაგან გაჭუჭყიანების მიხედვით უნდა გაიწმინდოს.

8. ლიფტის კაბინები, უსაფრთხოების ტექნიკის წესების დაცვით, ყოველდღიურად უნდა გაიწმინდოს.

9. სავენტილაციო კამერები და არხები პერიოდულად უნდა გაიწმინდოს მათი გაჭუჭყიანების მიხედვით,



შესაბამისი სპეციალობის (ელექტრომონტორების, ზეინკლების) მუშაკთა მიერ მოტორებისა და ჩამრაზების სრული გამორთვისას.

მუხლი 11

1. საწარმოო და სასაწყობო სათავსებში გარეშე პირთა შესვლა დასაშვებია მხოლოდ ადმინისტრაციის ნებართვით, ამასთან, მხოლოდ სპეციალური სანიტარიული ტანსაცმლით.
2. ეზოში საწარმოო, დამხმარე და ადმინისტრაციული სათავსების შესასვლელის წინ ფეხსაცმლის გასაწმენდად უნდა იყოს სამარჯვეები – საფხეკები, ცხაურები, ხალიჩები.
3. აკრძალულია სათადარიგო ნაწილების, წვრილი დეტალების, ლურსმნებისა და ა.შ. ტექნოლოგიური საამქროს სამუშაო ადგილებში შენახვა. მუშათა ინვენტარი გადასატან საინსტრუმენტო ყუთებში უნდა ინახებოდეს.
4. ნებადართულია მცირე სარემონტო სამუშაოების შესრულება წარმოების გაჩერების გარეშე, პროდუქციაში სხვადასხვა საგნების მოხვედრის საიმედო დაცვის პირობებით.

თავი VII. სანიტარიული მოთხოვნები ნედლეულის შენახვისადმი

მუხლი 12.

შემოსული ნედლეული, დამხმარე, ტარასაფუთავი მასალები და გამოშვებული პროდუქცია უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №301/ნ ბრძანების „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ" მოთხოვნებს.

თავი VIII. საკვები პროდუქტებისა და ტარის საწყობები

მუხლი 13

1. საკვები პროდუქტებისათვის განკუთვნილ საწყობებს გამართულ მდგომარეობაში უნდა ჰქონდეს სახურავი, ჭერი, კედლები და იატაკი.
2. კედლებისა და ჭერის შეთეთრება უნდა ჩატარდეს არანაკლებ წელიწადში ერთხელ.
3. საწყობში უნდა გამოიყოს სათავსი მომსახურე პერსონალისათვის, აღჭურვილი გათბობით, ტანსაცმლის შესანახი კარადებით, პირსაბანით, საპონითა და პირსახოცით.
4. მთელ საკვებ ნედლეულს, რომელიც საწყობში შემოდის, უნდა ჰქონდეს შესაბამისი ხარისხის მოწმობა (სერტიფიკატი), უნდა ინახებოდეს პარტიებად, უნდა იყოს ნიშანდებული (№-თა და შემოსვლის თარიღით). ყოველი პარტიიდან ნიმუში გამოკვლევისათვის უნდა გადაეცეს ლაბორატორიას. ნედლეულის წარმოებაში დაშვება შესაძლებელია მხოლოდ ლაბორატორიის დასკვნის მიღების შემდეგ, რომელიც მის ვარგისიანობასა და მოქმედ ნორმატიულ-ტექნიკურ მოთხოვნებთან შესაბამისობას დაადასტურებს.
5. საწყობში ყუთები მზა პროდუქციით უნდა ინახებოდეს კედლებიდან 70 სმ-ის მოშორებით მათ შორის, გასასვლელებით.
6. დაფასოებული ნედლეული უნდა ინახებოდეს ტომრებში, ხის საფენებზე დაშორებით იატაკიდან 25-30 სმ-სა, ხოლო კედლიდან 70 სმ-ის დაშორებით. ხის საფენებს შორის მანძილი უნდა იყოს 0.5 მ და მთავარი გასასვლელის სიგანე უნდა იყოს არანაკლებ 1.5 მეტრის.
7. საკვები ნედლეულის შენახვისათვის განკუთვნილ საწყობებში კატეგორიულად აკრძალულია მათი არასაკვებ მასალებსა და ნარჩენებთან ერთობლივი შენახვა.
8. სასაწყობო სათავსების სავენტოლაციო ხვრელები უნდა დაიხუროს 5X5 მმ ზომის თვლიანი ლითონური ბადეებით, ფრინველების შემოფრენისა და მღრღნელების შემოღწევის თავიდან აცილების მიზნით.
9. სასაწყობო სათავსის (ჭერის, კედლების, იატაკის) დალაგება უნდა ჩატარდეს არანაკლებ კვირაში ერთხელ, ხოლო იატაკის მორეცხვა საჭიროების მიხედვით.
10. ქარხანაში ჭურჭელთან ერთად შემოსული საბრუნავი ყუთები უნდა შემოწმდეს სიმყარესა და სისუფთავეზე. აუცილებლობის შემთხვევაში უნდა ჩატარდეს ყუთების მექანიკური გაწმენდა და გარეცხვა.
11. ზამთრის პერიოდში ქარხანაში შემოსული ბოთლები სასაწყობო სათავსში უნდა დაყოვნდეს არანაკლებ 5 საათი, ტემპერატურული ვარდნის ხარჯზე ჭურჭლის მსხვრევის თავიდან აცილების მიზნით.

თავი IX. სანიტარიული მოთხოვნები ტექნოლოგიური პროცესის პირობებისა და უალკოჰოლო სასმელების გამოშვებისადმი

მუხლი 14

1. მთელი შემოსული ნედლეული, დამხმარე ტარა – შესაფუთი მასალები და გამოსაშვები პროდუქცია უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №301/ნ ბრძანების „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ" მოთხოვნებს.
2. უალკოჰოლო სასმელების წარმოებაში დაშვებულია ისეთი სადებავების, არომატული ნივთიერებების, საკვები დანამატების, კონსერვანტებისა და სხვა საკვები დანამატების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია



თავი X. ნედლეულის მომზადება უალკოჰოლო სასმელების წარმოებისათვის

მუხლი 15.

1. შაქრის ფხვნილის ტომრები ფაქიზად უნდა გაიხსნას ნაკერზე და ჩაიყაროს გაბნევის გარეშე.
2. კასრები, ბიდონები და ბოცები ზედაპირული გაჭუჭყიანების შემთხვევაში უნდა გაიწმინდოს და გაირეცხოს წყლით, განსაკუთრებით კი – გახსნის ადგილები.
3. მინის ბოცები და ქილები გულდასმით უნდა გაისინჯოს და გადაირჩეს. დაუზიანებელი ქილები და ბოცები გარედან უნდა გაიწმინდოს.
4. საწარმოო სათავსიდან ტარა, გამოთავისუფლების მიზნით, გატანილ უნდა იქნეს.
5. აკრძალულია უალკოჰოლო სასმელების დამზადება წყლისა და სიროფების წინასწარი გაცივების გარეშე. სატურატორში მოხვედრამდე სასმელი წყალი უნდა გატარდეს სპეციალურ ფილტრებში.

თავი XI. მოწყობილობისა და ინვენტარის დამუშავება

მუხლი 16

სიროფის სახარში ქვაბები, მილსადენები, შაქრის სიროფის შესანახი ჭურჭელი, თეთრი შაქრის, სიროფის შემკრებ-დამკუპაჟებელი, სინქრონული ამრევი აპარატის ავზები, დამკუპაჟებელი სიროფის შემკრები, დამწნევი ავზები ყოველი დაცლის შემდეგ უნდა გაირეცხოს ცხელი წყლით არანაკლებ 60⁰ C-ზე.

მუხლი 17

1. შაქრის სიროფისათვის ფილტრ-დამჭერები დღე-ღამეში ერთხელ უნდა დაიშალოს, გაიწმინდოს და გაირეცხოს ცხელი წყლით არანაკლებ 60⁰ C.
2. საკუპაჟე ტევადობები, ფილტრ-წნეხები და მომიჯნავე მილსადენები, სხვა დასახელების სასმელის ყოველი ჩამოსხმის წინ, დღე-ღამეში არანაკლებ ერთხელ უნდა გაირეცხოს ცხელი (60⁰ C), შემდეგ ცივი წყლით.
3. სინქრონულად შემრევი დანადგარები და ჩამოსასხმელი მანქანა მათთან მომიჯნავე მილსადენებით, სხვა დასახელების სასმელის ყოველი ჩამოსხმის წინ, დღე-ღამეში არანაკლებ ერთხელ უნდა გაირეცხოს ცხელი, ხოლო შემდეგ ცივი წყლით.
4. წუნდების ხაზი, რომელიც მოიცავს ძაბრებს ჩამოსხმისათვის, მილსადენსა და ტევადობას წუნის შეკრებისათვის, გათავისუფლების შემდეგ დღე-ღამეში ერთხელ უნდა გაირეცხოს ცხელი წყლით, შემდეგ ცივი წყლით.

მუხლი 18

1. სიროფსახარში ქვაბები, ჭურჭელი სიროფისათვის, საკუპაჟე ტევადობები, ფილტრ-წნეხები და ტევადობები წუნის შესაკრებად კვირაში ერთხელ შემდეგი წესით უნდა დამუშავდეს:
 - ა) გამოეწვოს არანაკლებ 55⁰ C-იანი ტემპერატურის წყალი;
 - ბ) საგულდაგულოდ გაირეცხოს ჯაგრისების საშუალებით 0.5%-იანი 40-50⁰ C ტემპერატურის მქონე კალცინირებული სოდის ხსნარით;
 - გ) გამოეწვოს წყალსადენის წყალი;
 - დ) ჩაუტარდეს დეზინფექცია;
 - ე) გამოეწვოს ცხელი (60⁰ C), შემდეგ ცივი წყალი.
2. სიროფსახარში განყოფილების მოწყობილობას დეზინფიცირება უნდა ჩატარდეს ზემოაღნიშნული ხერხით ან დამუშავდეს ორთქლით 15 წუთის განმავლობაში.

მუხლი 19

1. მილსადენები, სინქრონულად შემრევი დანადგარები და ჩამოსასხმელი მანქანები კვირაში ერთხელ უნდა დეზინფიცირდეს. ცხელი წყლით (60⁰ C) გარეცხვის შემდეგ შეივსოს დეზინფექტანტით და დაყოვნდეს არანაკლებ 30 წუთი, შემდეგ გამოეწვოს ცხელი (60⁰ C) და ცივი წყალი.
2. სასმელი წყლის შესაგროვებელი ავზი ყოველკვირეულად წყლის უხვი ნაკადის ქვეშ უნდა გაირეცხოს, ხოლო თვეში ერთხელ ჩაუტარდეს დეზინფექცია.
3. ტევადობებს ხილკენკროვანი წველების შენახვისათვის გათავისუფლების მიხედვით უნდა ჩაუტარდეს დეზინფექცია.
4. ჰაერის ფილტრები თვეში არანაკლებ ორჯერ უნდა გაიწმინდოს და ხელახლა დაიმუხტოს.
5. საპასტერიზაციო-გამაცივებელი დანადგარების, პასტერიზატორების გარეცხვა და დეზინფექცია, დანადგარების აწყობასა და ექსპლოატაციაზე ინსტრუქციის შესაბამისად უნდა ჩატარდეს.
6. დახურული სამაცივრო აპარატები (მილაკოვანი და ფირფიტოვანი) ყოველდღიურად უნდა გაირეცხოს და დამუშავდეს 1%-იანი ტუტის ცხელი (60±1.0⁰ C) ხსნარით 15 წუთის განმავლობაში, შემდგომი თბილი და ცივი წყლით გარეცხვით. დახურული მაცივრების გაწმენდა და დეზინფექცია, მათი მთლიანი დაშლით, თვეში ერთხელ უნდა წარმოებდეს.



7. ღია მაცივრები ყოველდღიურად უნდა დაიფაროს 30 წუთით კირიანი რძის სქელი ფენით, გაიწმინდოს ჯაგრისით და გაირეცხოს წყლით. ხოლო გამანაწილებელი მილაკი – დაიშალოს, გაიწმინდოს ჯაგრისით, ორთქლით დამუშავდეს და წყლით გაირეცხოს.

მუხლი 20

ღია სამაცივრო დანადგარების სათავსი მომსახურე პერსონალის არყოფნისას უნდა დაიკეტოს.

თავი XII. სასმელების ჩამოსხმა და ტრანსპორტირება.

ტარის მომზადება

მუხლი 21

1. ქარხანაში შემოსული მთელი ტარა ჭურჭლის საამქროში აუცილებლად უნდა შემოწმდეს და მიღებულ იქნეს ეროვნული სტანდარტისა და საბრუნავი მინის ტარას მიღების წესების მოთხოვნების შესაბამისად.

2. ბოთლები გასარეცხ აბაზანებში ჩატვირთვის წინ უნდა შემოწმდეს. ბოთლები დაზიანებული გვირგვინითა და ბუმბუტუკებით, სუნით გასარეცხად არ დაიშვება. გათვალისწინებულ უნდა იქნეს ძალიან ჭუჭყიანი ბოთლების წინასწარი გარეცხვა.

3. ბოთლების გასარეცხად გამოყენებულ უნდა იქნეს:

ა) კაუსტიკური სოდის 1.8-2.0%-იანი ხსნარი (გოსტი 2263-79);

ბ) პრეპარატ „სანორის“ 0.5%-იანი ხსნარი კაუსტიკური სოდის 0.5%-იან ხსნარში (გოსტი 2263-79), 0.0008% სულფანოლის დამატებით, 0.001% ანტიამქაფველთან შეთავსებით. გამრეცხი ხსნარების კონცენტრაცია ცვლაში ორჯერ უნდა შემოწმდეს.

4. სხვადასხვა მარკის ბოთლების გამრეცხ მანქანებში ბოთლების გარეცხვა უნდა წარმოებდეს ინსტრუქციებთან მკაცრი შესაბამისობით, რომლებიც შემუშავებულია მანქანების განსაზღვრული ტიპისათვის. ბოთლებში წყლის გამოვლება არანაკლებ 1.5 სმ² (0.15 მპა) წნევის ქვეშ უნდა ჩატარდეს.

5. ბოთლების გამრეცხი მანქანების ტემპერატურული და ტუტე რეჟიმები მანქანების ტიპთან დამოკიდებულებითა და ტექნოლოგიური ინსტრუქციების შესაბამისად უნდა დადგინდეს.

6. ბოთლების გამრეცხი მანქანების სამუშაო რეჟიმზე უნდა დაწესდეს სისტემატური ტექნიკური და ლაბორატორიული კონტროლი.

7. გამრეცხი მანქანების გაწმენდა კვირაში არანაკლებ ორჯერ უნდა ჩატარდეს. გასარეცხი ხსნარი უნდა ჩამოიშვას, სარეცხი აბაზანები უნდა გაიწმინდოს ეტიკეტების, მინისა და სხვა ნარჩენებისაგან, ნაგვისაგან. სარეცხი აბაზანების შიდა ზედაპირსა და გამრეცხი მანქანების შიდა კედლებს უნდა წაესვას 2%-იანი ქლორიანი კირი და ერთი საათის შემდეგ ჩამოირეცხოს წყლით. გარეცხილი სარეცხი აბაზანები ახალი გამრეცხი ხსნარით უნდა შეივსოს.

8. ნებადართულია გამრეცხი ხსნარის მეორეული გამოყენება მისი რეგენერაციის შემდეგ. ამისათვის გამოყენებული ხსნარი უნდა დაიწმინდოს, გაიფილტროს და დაემატოს ტუტე საწყის კონცენტრაციამდე.

9. გარეცხილმა ბოთლებმა უნდა გაიაროს შემოწმება სინათლის ეკრანის წინ. არასაკმარისად გარეცხილი ბოთლები ხელახლა უნდა დაბრუნდეს გასარეცხად.

10. მინის ნამსხვრევების შესაგროვებლად საჭიროა სპეციალური ბუნკერის მოწყობა. მისი დაცლა უნდა მოხდეს შევსების მიხედვით.

11. პოლიეთილენტერაფტალატის ბოთლებში ჩამოსხმის პირობები:

ა) ჩამოსხმელ ბლოკზე ან დანადგარზე მიწოდების წინ პოლიეთილენტერაფტალატის ბოთლებს შიგნიდან და გარედან ჭავლით ავლებენ წყალს;

ბ) თუ ბოთლების გამბერი სისტემა განთავსებულია ჩამოსხმელი დანადგარის (ბლოკის) 1 მ მანძილზე დაშორებით და ბოთლები მიეწოდება კონვერით, ისინი არ ექვემდებარებიან წინასწარ გამოვლებას;

გ) აკრძალულია პოლიეთილენტერაფტალატის (პეტ) განმეორებით გამოყენება უალკოჰოლო სასმელების, ლუდისა და ბურახის ჩამოსასხმელად.

თავი XIII. ბოთლებში ჩამოსხმა

მუხლი 22

1. ჩამოსასხმელ-დამხუფავი ბლოკი, ჩამოსხმელ-დამხუფავი დანადგარი, მადოზირებელ-ჩამოსხმელ-დამხუფავი და სინქრონულ-ჩამოსხმელი ბლოკი კვირაში ერთხელ უნდა დაიშალოს და მექანიკურად გაიწმინდოს, რის შემდეგაც უნდა ჩატარდეს ორთქლითა და ანტისეპტიკებით (ანტიფორმინი, სულფორანტინი, კატამინ AB) დეზინფექცია, შემდგომი სუფთა წყლით საგულდაგულო გარეცხვით დეზინფექტანტების სრულ მოცილებამდე.

2. ჩამოსასხმელი აგრეგატები პროდუქციის ჩამოსხმის წინ და შემდეგ საგულდაგულოდ უნდა გაირეცხოს ცხელი (60⁰ C) და ცივი წყლით 30 წუთის განმავლობაში.

3. ბოთლების დაცობის, დახუფვის პროცესი უნდა შეესაბამებოდეს ტექნიკურ პირობებს, ხოლო გამოყენებული „კრონენ“ და „ხრახნიანი“ საცობები უნდა შეესაბამებოდეს მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტაციისა და სერტიფიკაციის მოთხოვნებს.



4. დაუშვებელია დამფვე-დამხუფავი საშუალებების მწარმოებლისაგან დაზიანებული (დახეული) ტომრებით მიღება. დამფვე-დამხუფავი საშუალებებით სავსე ტომრების გახსნა უნდა განხორციელდეს უშუალოდ მათი გამოყენების წინ, დამხუფავი აპარატის ბუნკერში დამფვე-დამხუფავი საშუალებების ჩატვირთვისას ტარას უნდა ჰქონდეს შესაბამისი ნიშანდება და სხვა მიზნით არ შეიძლება იქნეს გამოყენებული.

5. მზა პროდუქციის შემოწმება აუცილებელია ჩამოსხმის შემდეგ და ეტიკეტების დაწებების წინ მოხდეს. საჭიროა პროდუქციის ხარისხის შერჩევითი შემოწმება ლაბორატორიის მიერ ჩამოსხმისას და ექსპლოატაციაში გაშვებისას.

6. მზა პროდუქციის წუნდებას ახორციელებენ შუქ-ეკრანის საშუალებით. წუნდებაზე დაიშვებიან მუშაკები, რომლებმაც გაიარეს სამედიცინო შემოწმება მხედველობის სიმახვილეზე.

თავი XIV. კასრების რეცხვა

მუხლი 23

1. ხის კასრების გარეცხვა შემდეგნაირად უნდა ჩატარდეს:

ა) კასრები წინასწარ უნდა შემოწმდეს შიდა ზედაპირის დაბალი ძაბვის (12ვ) ელექტრონათურების განათებისას შკრანტების, საცობების და სხვა გარეშე საგნების არსებობისა და გაფისვის მდგომარეობის განსაზღვრის გამოსავლენად.

ბ) გარეშე საგნების მოცილების, გაფისვის მთლიანობის შემოწმებისა და სუნის არქონის შემდეგ კასრები მოცულობის 1/4-ზე უნდა შეივსოს ცხელი წყლით(45-55⁰ C) და გადაეცეს სარეცხი მანქანების მბრუნავ სატკეცს, სადაც მათი გარე ზედაპირი ჯაგრისებრით უნდა გაიწმინდოს და გაირეცხოს ცხელი წყლით;

გ) ამის შემდეგ კასრებმა უნდა გაიარონ სამი თანმიმდევრობითი შესხურება არანაკლებ 1.5-20.კგ/სმ² (0.15-0.2მპა).

2. კასრგამრეცხი ავტომატების თანყოფნისას ყოველი ცვლის ბოლოს ყველა ნაწილი, რომელიც შეხებაში იყო კასრებთან (ჯაგრისები, მომჭერი მექანიზმები, თასმები), უნდა გაირეცხოს წყლის ძლიერი ნაკადით და გამოველოს ცხელი წყალი. დეზინფექცია უნდა ჩატარდეს საწარმოს საერთო დამუშავების დღეებში.

3. კასრების ხელით გარეცხვა არარეკომენდებულია. განსაკუთრებულ შემთხვევებში, კასრების ხელით რეცხვისას მათი შიდა ზედაპირი უნდა დეზინფიცირდეს ქლორიანი კირის (0.5-10.%) წყლიანი ხსნარით, რის შემდეგაც სამჯერ უნდა გამოველოს სუფთა წყალი.

4. გაუფისავი კასრების გარეცხვისას, რომლებიც სიროფების ჩამოსახმელად გამოიყენება, წყლის ტემპერატურა 80⁰ C უნდა იყოს.

5. კასრების გარეცხვის დამთავრების შემდეგ საკონტროლო განმეორებითი შემოწმება უნდა ჩატარდეს.

6. გარეცხილი კასრები უნდა დაიხუროს სუფთა, განივი კვეთის შკრონტებით და ტრანსპორტირდეს რელსებით, კასრებში ჩამოსხმის განყოფილებაში. გარეცხილი კასრების იატაკზე გადაადგილება აკრძალულია. შკრონტები კასრების დასაცობად უნდა ინახებოდეს სპეციალურ ტევადობებში ქლორიანი კირის (0.01%-იან) წყლიან ხსნარში.

7. კასრების შიდა ზედაპირი ფისის თანაბარი ფენით უნდა დაიფაროს. ფისმა არ უნდა მისცეს შიგთავს სუნი, გემო და არ უნდა გაიხსნას მასში.

8. საწარმოში შესული ალუმინის კასრები უნდა შემოწმდეს, რის შემდეგაც უნდა ჩატარდეს მათი გარეგანი გარეცხვა 60-80⁰ C ცხელი წყლით.

9. ალუმინის უქანგავი ფოლადისაგან დამზადებული, ტიტანის კასრებისა და მათარების ზედაპირი უნდა დამუშავდეს ორთქლით 30 წამის განმავლობაში, რის შემდეგაც უნდა გამოველოს არანაკლებ 5⁰ C ცივი წყალი.

10. გარეცხვის შემდეგ ალუმინის უქანგავი ფოლადისაგან დამზადებული, ტიტანის კასრებისა და მათარების შიდა ზედაპირი უნდა გაირეცხოს შპრიცის საშუალებით – ანტიესპტიკით (კეტამინ AB, სულფოქლორიპტინი), შემდეგ გამოველოს ორჯერ ცხელი და ერთხელ ცივი წყალი.

11. დამუშავებულმა კასრებმა უნდა გაიაროს ტექნიკური კონტროლის განყოფილების შემოწმება, რის შემდეგაც მოხდება მათი პროდუქტით შევსება.

თავი XV. კასრებში ჩამოსხმა

მუხლი 24

1. ჩამოსხმის აპარატები ყოველდღიურად სასმელის ჩამოსხმის დამთავრების შემდეგ ქლორიანი წყლით უნდა გაირეცხოს, ხოლო შემდეგ ცივი წყალი უნდა გამოველოს.

2. ჩამოსხმის აპარატები კვირაში ერთხელ უნდა დაიშალოს, გაიწმინდოს ჯაგრისით, გაირეცხოს წყლით და ჩაუტარდეს დეზინფექცია წყლის შემდგომი გამოვლებით.

თავი XVI. სასმელების ტრანსპორტირება

მუხლი 25

1. სასმელების გადაზიდვა უნდა განხორციელდეს ტრანსპორტით. მათი გამოყენება არასაკვები პროდუქტების გადასაზიდად, რომელიც იწვევს ტრანსპორტის გაჭუჭყიანებას, აკრძალულია.

2. სატრანსპორტო საშუალებები სასმელების გადაზიდვისათვის უნდა იყოს სუფთა, მომარაგებული



თავი XVII. საერთო დეზინფექცია

მუხლი 26

1. უაღკოპოლო მრეწველობის საწარმოებში ზემოთ ჩამოთვლილი სხვადასხვა სახის მოწყობილობების კერძო დეზინფექციის გარდა, უნდა ჩატარდეს მოწყობილობებისაგან, კომუნიკაციებისაგან, აპარატურისა და ინვენტარისაგან გათავისუფლებული სათავსების დეზინფექცია.

2. საერთო დეზინფექცია უნდა ჩატარდეს თვეში არანაკლებ ორჯერ, ხოლო მცირე სიმძლავრის ქარხნებში არანაკლებ თვეში ერთხელ. დეზინფექციის წინ მოწყობილობებისა და აპარატურის საგულდაგულო მექანიკური გაწმენდა უნდა ჩატარდეს. დეზინფექციისათვის გამოყენებულ უნდა იქნეს მხოლოდ ახალი ხსნარები, დამზადებული საამქროს მუშაკების მიერ უსაფრთხოების ტექნიკის სრული დაცვით. ხსნარების კონცენტრაცია მოწმდება ლაბორატორიის მუშაკების მიერ.

3. სადეზინფექციო საშუალებების დასამზადებელი ქიმიური ნივთიერებები ცალკე, დახურულ ჭურჭელში უნდა ინახებოდეს. დეზინფექციის შემდეგ მთელი მოწყობილობა, აპარატურა, საგულდაგულოდ უნდა გაირეცხოს წყლით სადეზინფექციო ხსნარის სრულ მოცილებამდე. ყოველი დეზინფექციის შემდეგ აღებულ უნდა იქნეს ჩამონარეცხი წყლები მიკრობიოლოგიური კონტროლისათვის.

4. უაღკოპოლო სასმელების წარმოების განყოფილებაში აპარატურისა და მილსადენების საერთო დეზინფექცია უნდა ჩატარდეს არანაკლებ თვეში ერთხელ. ამისათვის საკუპაჟე ავზები სადეზინფექციო ხსნარით უნდა შეივსოს, გატარდეს იგი ყველა მილსადენში, დოზირების, ჩამოსხმის მანქანებში და დაყოვნდეს მათში ორი საათი. სადეზინფექციო ხსნარის ჩამოსხმის შემდეგ მთელი ქსელი უნდა გაირეცხოს წყლით დეზინფექტანტის მოცილებამდე.

5. დეზინფექციის შემდეგ ყველა კომუნიკაცია უნდა გაირეცხოს ცხელი წყლით და გამოეწვოს ცივი წყალი.

6. ერთდროულად უნდა ჩატარდეს ყველა რეზინის მილის გაწმენდა და შემდგომი დეზინფექცია (ანტიფორმინით ან ქლორიანი კირის ხსნარით).

7. საერთო დეზინფექციის დღეებში უნდა ჩატარდეს ბოთლების პასტერიზატორების შიდა ზედაპირების მექანიკური გაწმენდა და გარეცხვა ყველა მომუშავე კვანძის სრული გაჩერების შემდეგ. პასტერიზატორების გარე ზედაპირი მტვერისაგან უნდა გაიწმინდოს.

8. ტევადობების შიდა ზედაპირების გარეცხვისა და დეზინფექციისათვის გამოყენებულ უნდა იქნეს სპეციალური სანიტარიული ტანსაცმელი და ფეხსაცმელი (კომბინიზონები, რეზინის ჩექმები). სანიტარიული ტანსაცმელი ყველა საამქროში უნდა ინახებოდეს სპეციალურ კარადაში. მისი სხვა მიზნით გამოყენება აკრძალულია.

9. მოწყობილობები უნდა გაირეცხოს სპეციალური ჯაგრისებით, ტილოს გამოყენება კატეგორიულად აკრძალულია.

10. მოწყობილობის გარეცხვისათვის გამოსაყენებელი რეზინის მილები კედელზე უნდა ჩამოიკიდოს ან სპეციალურ თაროზე მოთავსდეს.

თავი XVIII. სანიტარიული მოთხოვნები საყოფაცხოვრებო სათავსებისადმი

მუხლი 27

1. საწარმოებს უნდა ჰქონდეთ საყოფაცხოვრებო სათავსები სამრეწველო საწარმოების დამხმარე შენობებისა და სათავსების დაპროექტების ნორმების შესაბამისად.

2. სუფთა და ჭუჭყიანი თეთრეული ცალ-ცალკე უნდა განთავსდეს. ოთახს, სადაც ამგვარი თეთრეული ინახება, უნდა ჰქონდეს მილებისა და გაცემის ფანჯარა. დასაშვებია თეთრეულის მომიჯნავე სათავსებში განლაგება, იმ შემთხვევაში, თუ მათ ცალკე, იზოლირებული შესასვლელი ექნებათ. გარდერობებში უზრუნველყოფილ უნდა იქნეს პირადი და სანიტარიული ტანსაცმლის შენახვა.

3. საყოფაცხოვრებო სათავსებში დალაგება დღეში ორჯერ უნდა ჩატარდეს ცხელი წყლისა და სადეზინფექციო საშუალებების გამოყენებით.

4. პირსაბანთან და საპირფარეოებში უნდა იყოს საპონი, პირსახოცი და სადეზინფექციო ხსნარი ხელების დასამუშავებლად, ასევე საკიდი ხალათისათვის.

5. სანკვანძები რეგულარულად უნდა მომარაგდეს ტუალეტის ქაღალდით. უნიტაზები, პისუარები შარდმჟავას მარილებისაგან პერიოდულად უნდა გაიწმინდოს ტექნიკური მარილმჟავას ხსნარით. შესასვლელის წინ დაგებულ უნდა იქნეს ქლორიანი კირით გაქვინტილი ხალიჩა ფეხსაცმლის დეზინფექციისათვის.

6. სანკვანძების დალაგებისა და დეზინფექციისათვის გამოყენებულ უნდა იქნეს სპეციალური ინვენტარი (ვედროები, აქანდაზები, ტილოები, ჯაგრისები და ა.შ.) განსხვავებული შეფერილობითა და ნიშანდებით. სანკვანძების დალაგებისათვის ინვენტარი სხვა საყოფაცხოვრებო სათავსების დასალაგებელი ინვენტარისაგან განცალკევებით უნდა ინახებოდეს.

თავი XIX. მწერებსა და მღრღნელებთან ბრძოლის ღონისძიებები

მუხლი 28



1. უალკოჰოლო მრეწველობის საწარმოების სათავსებში დაუშვებელია მღრღნელებისა და მწერების (ბუზები, ტარაკანები, ამბარის მაცნებლები) არსებობა.
2. მწერებისა და მღრღნელების გაჩენის თავიდან ასაცილებლად აუცილებელია ტერიტორიაზე, საწარმოო, სასაწყობო და დამხმარე სათავსებში დაცულ იქნეს სანიტარული რეჟიმი.
3. გაზაფხულის დადგომისას საწარმოო სათავსის ყველა გასაღებ ფანჯარას ლითონური ბადე ან მარლა უნდა გაუკეთდეს.
4. დეზინსექცია უნდა ჩატარდეს მწერებთან ბრძოლის ინსტრუქციის შესაბამისად.
5. დეზინსექციის წინ ნედლეული, მზა პროდუქცია და ინვენტარი სათავსიდან გამოტანილ უნდა იქნეს. დამუშავებას ექვემდებარება მხოლოდ კედლები, ჭერი და ფანჯრის ალათები და იატაკები, მოწყობილობების (მაგიდები, ტრანსპორტიორები და ა.შ.) დამუშავება. დეზინსექციისათვის ბუზის დამჭერი ქაღალდის, ფტორის პრეპარატებისა და ფორმალინის გამოყენება აკრძალულია.
6. ტარაკანების აღმოჩენისას სასწრაფოდ უნდა ჩატარდეს სათავსის საგულდაგულო დალაგება. ინვენტარი უნდა დამუშავდეს მდულარე წყლით. ტარაკანების განმეორებითი გაჩენისას უნდა ჩატარდეს მთელი სათავსის დამუშავება.

თავი XX. მუშაკთა პირადი ჰიგიენის წესები

მუხლი 29

1. უალკოჰოლო მრეწველობის საწარმოების მუშაკები ვალდებული არიან დაიცვან პირადი ჰიგიენის შემდეგი წესები:
 - ა) სამსახურის დაწყების წინ გაიარონ სამედიცინო შემოწმება საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 21 სექტემბრის №106/ზ ბრძანების „ცალკეულ პროფესიათა საქმიანობის უფლებისა და ნებართვის მისაღებად მოქალაქეთა ჯანმრთელობის მდგომარეობის შესახებ“ თანახმად;
 - ბ) გაიარონ სანიტარული კურსის მინიმუმი, ჩააბარონ ჩათვლა სანიტარული ზედამხედველის მიერ მითითებულ ვადებში;
 - გ) გამოცხადდნენ სამსახურში სუფთა ტანსაცმლითა და ფეხსაცმლით. საწარმოში შესვლისას საგულდაგულოდ უნდა გაიწმინდონ ფეხსაცმელი;
 - დ) ზედა ტანსაცმელი, თავსაბური, პირადი ფეხსაცმელი, პირადი ნივთები დატოვონ გარდერობის ინდივიდუალურ კარადაში;
 - ე) სამუშაოს დაწყების წინ ჩაიცვან სუფთა სანიტარული ტანსაცმელი, გაისწორონ თმები თავსაბურის ქვეშ. აკრძალულია სანტანსაცმლის შეკვრა ქინძისთავით, ნემსებით; ხალათის ჯიბეებში თამბაქოს, ქინძისთავების, ფულისა და სხვა გარეშე საგნების შენახვა;
 - ვ) საპირფარეშოში შესვლის წინ დატოვონ სანიტარული ტანსაცმელი სპეციალურად გამოყოფილ ადგილზე, ხოლო საპირფარეშოდან გამოსვლის შემდეგ დაიბანონ ხელები საპნით ან დაიმუშავონ ქლორიანი კირის 0.2%-იანი ხსნარით;
 - ზ) არ მიიღონ საკვები და არ მოსწიონ თამბაქო საწარმოო სათავსებში. საკვების მიღება და თამბაქოს მოწევა ნებადართულია მხოლოდ ამისათვის სპეციალურად გამოყოფილ ადგილებში.
2. საწარმოს საამქროებში მომუშავე პირები ვალდებული არიან სამუშაოს დამთავრების შემდეგ დააღაგონ სამუშაო ადგილი და ჩააბარონ იგი ოსტატს, ბრიგადირს ან შემცვლელს სუფთა და გამართულ მდგომარეობაში. დაიცვან ზომები პროდუქციაში გარეშე საგნების მოხვედრის აცილების მიზნით.
3. ზეინკლები, ელექტრიკოსები, ამწყობები და საწარმოში სარემონტო-სამშენებლო სამუშაოებით დაკავებული სხვა მუშები ვალდებული არიან:
 - ა) შეასრულონ პირადი ჰიგიენის წესები (პირადი ჰიგიენა, სპეცტანსაცმლის გამოყენება, ინსტრუმენტებისა და ხელების სისუფთავე);
 - ბ) ინსტრუმენტები და სათადარიგო ნაწილები უნდა შეინახონ სპეციალურ კარადაში და გადაიტანონ ისინი სპეციალურ სახელურებიანი დახურული ყუთებით;
 - გ) სამუშაოს ჩატარებისას მიღებულ უნდა იქნეს ზომები ნედლეულში, ნახევარფაბრიკატებსა და მზა პროდუქციაში გარეშე საგნების მოხვედრის აცილების მიზნით.

თავი XXI. პასუხისმგებლობა წინამდებარე სანიტარული წესების დაცვაზე

მუხლი 30

1. უალკოჰოლო მრეწველობის საწარმოების ადმინისტრაცია ვალდებულია უზრუნველყოს:
 - ა) წინამდებარე სანიტარული წესების სრული მოცულობით დაცვა;
 - ბ) შეიმუშაოს და მკაცრად შეასრულოს სანიტარულ-გამაჯანსაღებელი და ეპიდსაწინააღმდეგო ღონისძიებების გეგმები;
 - გ) დამტკიცებული ნორმატივების შესაბამისად, პერსონალისათვის საკმარისი რაოდენობით სანიტარული ტანსაცმლის შექმნა. მათი დროული გარეცხვა და შეცვლა. ასევე მხედველობის, სმენისა და სასუნთქი ორგანოების დაცვის ინდივიდუალური დამცველი საშუალებების შექმნა;
 - დ) ძირითადი საწარმოო საამქროების, განყოფილებებისა და უბნების ყველა მომუშავისათვის სანიტარულ



მინიმუმზე მეცადინეობისა და გამოცდების დროული ჩატარება.

ე) მომუშავეთა სამედიცინო შემოწმების ჩატარება საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ დადგენილ ვადებში.

ვ) დროულად შეივსოს სადეზინფექციო და სარეცხი საშუალებების დასაბუთებული მარაგი.

ზ) ბაქტერიოლოგიური კონტროლის ჩატარება პერიოდულობით.

თავი XXII. მიკრობიოლოგიური კონტროლი

ზოგადი დებულებები

მუხლი 31

1. უალკოჰოლო სასმელების საწარმოებში მიკრობიოლოგიური კონტროლი ითვალისწინებს მიკროორგანიზმების მაჩვენებლების განსაზღვრის საფუძველზე საწარმოს, ნედლეულის, ნახევარფაბრიკატების, მზა პროდუქციის, დანადგარების ჩამონარეცხების სანიტარიული მდგომარეობის შეფასებას.

2. მიკრობიოლოგიური ანალიზის შედეგების მიხედვით მსჯელობენ საწარმოს სანიტარიულ-ჰიგიენურ კეთილსაიმედობაზე, საწარმოს ტექნოლოგიური რეჟიმის დაცვაზე, პროდუქტების მიკრობული გაფუჭების მიზეზებსა და წყაროებზე.

3. მიკრობიოლოგიური კონტროლი ხორციელდება საწარმოს მიკრობიოლოგიურ ან შესაბამისად აკრედიტებულ ლაბორატორიაში.

თავი XXIII

მიკრობიოლოგიური სამუშაოების ჩასატარებელი შენობებისადმი წაყენებული მოთხოვნები

მუხლი 32

1. მიკრობიოლოგიურ სამუშაოებს ატარებენ სპეციალურ, იზოლირებულ შენობებში, რომელიც შედგება ბოქსისა და ბოქსისწინა ოთახისაგან, ამგვარი განლაგება გამორიცხავს ჰაერის მკვეთრ ცირკულაციასა და მიკროორგანიზმების გარემოდან მოხვედრას.

2. ბოქსის მოწყობილობას შეადგენს ადვილად გასარეცხი ზედაპირის მქონე მაგიდა, სკამი, სპირტქურები (ან გაზის ქურები), სპეციალურ შტატივში, ჭერზე ან კედელში დამონტაჟებული ბაქტერიოციდული ნათურები. ბოქსს პერიოდულად რეცხავენ და ატარებენ დეზინფექციას. მუშაობის დაწყების წინ ბაქტერიოციდული ნათურის საშუალებით ბოქსს ასხივებენ 30-60 წთ-ის განმავლობაში. ბოქსში მუშაობა დაუშვებელია ბაქტერიოციდული ნათურის გამორთვიდან 15-20 წთ-ის განმავლობაში. ბაქტერიოციდული ნათურის გამომრთველი მოთავსებულ უნდა იქნეს ბოქსის წინა ოთახში. სამუშაოს დაწყების წინ მიკრობიოლოგმა ხელები უნდა დაიმუშაოს სპირტით, ასევე უნდა დამუშავდეს მაგიდის ზედაპირიც.

თავი XXIV. მიკრობიოლოგიური ანალიზისათვის სინჯების აღების ტექნიკა

მუხლი 33.

1. მიკრობიოლოგიური და ქიმიური ანალიზების ერთდროულად აღებისას ჯერ იღებენ სინჯებს მიკრობიოლოგიური ანალიზისთვის. სინჯები აღებულ უნდა იქნეს ისეთი პირობების დაცვით, რომლებიც გამორიცხავენ მეორეულ მოთესვიანობას.

2. სითხეებსა და ფხვიერ ნივთიერებებს იღებენ სტერილურ მინის ჭურჭელში. სინჯის ასაღებად გამოსაყენებელ ჭურჭელსა და იარაღებს ასტერილებენ დანართი 1-ის 1-ლ ცხრილში მოცემული ერთ-ერთი წესით.

3. დაშვებულია ტარის, შეფუთვის გასახსნელი ან სინჯის ასაღები იარაღების დამუშავება სპირტით შემდგომი პლომბირებით.

4. ფხვიერი მასალის სინჯებს იღებენ ლითონის ან ფაიფურის კოვზით, შპატელით, სინჯის ამღებით სხვადასხვა ადგილიდან და სხვადასხვა სიღრმიდან, გამოკვლევის მიზნებიდან გამომდინარე, მათ ათავსებენ ერთ ან ცალ-ცალკე ჭურჭელში. ჭურჭლის ყელს მოწვავენ ცეცხლის ალზე.

5. დიდი მოცულობიდან თხიერ და პასტერიზებული პროდუქტის სინჯებს იღებენ სხვადასხვა სიღრმიდან. თუ იღებენ მხოლოდ ერთ სინჯს, მაშინ მოცულობის შიგთავსს კარგად ურევენ პიპეტით ან ლითონის სინჯის ამღებით. სინჯი გადააქვთ სტერილურ ჭურჭელში, რომლის ყელსაც მოწვავენ ცეცხლის ალზე.

6. ონკანით აღჭურვილი მოცულობებიდან თხიერ სინჯებს იღებენ შემდეგნაირად:

ა) ონკანს რეცხავენ, წმენდენ ეთილის სპირტში დასველებული ტამპონით და მოწვავენ სპირტქურის ალით;

ბ) ასხავენ სითხის ნაწილს (1-დან 10 სმ³-მდე, რეზერვუარის მოცულობასა და ონკანის დიამეტრზე დამოკიდებულების მიხედვით);

გ) ანალიზისათვის საჭირო რაოდენობის სინჯს ათავსებენ სტერილურ ჭურჭელში, რომლის ყელსაც წინასწარ მოწვავენ ცეცხლის ალზე.

7. აღებული სინჯები საანალიზოდ გადააქვთ ლაბორატორიაში. თუ იმ წუთში ანალიზის ჩატარება არ



ხერხდება, სინჯებს ათავსებენ მაცივარში 0-დან 5⁰ C ტემპერატურაზე, არა უმეტეს 6 საათისა. სინჯის მასა (მოცულობა) საკმარისი უნდა იყოს განსასაზღვრავი მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების კომპლექსის გამოსავლენად.

8. შერჩეული სინჯი განკუთვნილია განზავების მოსამზადებლად ან საკვებ ნიადაგში უშუალოდ ჩასათესად. ანალიზისათვის შეარჩევენ:

- ა) არა უმეტეს 1 ცალისა – პროდუქტიდან სამომხმარებლო შეფუთვაში;
- ბ) 500 სმ³(გ) – თხიერი, პასტისებური, ფხვიერი პროდუქტებიდან.

9. სინჯების შესარჩევი დაფასოებული ერთეულების გასახსნელი რაოდენობა დამოკიდებულია პარტიის სიდიდეზე და განისაზღვრება მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტებით.

თავი XXV. უალკოჰოლო სასმელების წარმოების მიკრობიოლოგიური კონტროლი

მუხლი 34

1. უალკოჰოლო სასმელების საწარმოში მიკრობიოლოგიურ კონტროლს ექვემდებარება შემდეგი ობიექტები:

- ა) სასმელი წყალი, შაქრის ფხვნილი, თხიერი შაქარი, ხილკენკროვანი წვენები, სასმელების კონცენტრატები;
- ბ) შაქრის ვაჭინი; საკუპაჟე ვაჭინი;
- გ) დასპირტული წვენები და ნაყენები;
- დ) ბოთლები, დასახუფი მასალა;
- ე) ტექნოლოგიური აღჭურვილობა, კომუნიკაციები, ავტოცისტერნები.

2. უალკოჰოლო სასმელების საწარმოს მიკრობიოლოგიური კონტროლი ხორციელდება სქემის მიხედვით (დანართი 1-ის ცხრილი №3), წარმოების მონაკვეთებზე სინჯების აღებითა და მაჩვენებლების განსაზღვრით.

3. ნედლეულში, ნახევარფაბრიკატებსა და მზა პროდუქციაში მიკროორგანიზმების მოთესვიანობის განსასაზღვრავად იყენებენ დათესვის ორ მეთოდს:

ა) გამოსაკვლევი მასალის საკვებ ნიადაგებში უშუალოდ ჩათესვის მეთოდი: ზედაპირული (0.1 სმ³) ან სიღრმივი (1.0 სმ³);

ბ) მემბრანული ფილტრაციის მეთოდი, რომელიც დიდი მოცულობის საკვლევი მასალიდან მემბრანაზე მიკროორგანიზმების კონცენტრაციის საშუალებას იძლევა, მიკროორგანიზმების ინკუბირებისათვის ფილტრის შემდგომი გადატანით საკვები ნიადაგის ზედაპირზე.

4. მემბრანული ფილტრების მეთოდს იყენებენ დაბალი მოთესვიანობის სინჯების ანალიზისას (სასმელი წყალი, სასმელების კონცენტრატები, მზა სასმელები კონსერვანტებით და ა.შ.).

5. მაღალი მოთესვიანობის სინჯების ანალიზისას (კუპაჟული ვაჭინი, სასმელები უკონსერვანტოდ), აგრეთვე მემბრანული ფილტრების უქონლობისას იყენებენ უშუალოდ საკვებ ნიადაგებში ჩათესვის მეთოდს.

6. ანალიზის შედეგების აღრიცხვისას აუცილებელია მითითებულ იქნეს დათესვის მეთოდი.

მუხლი 35

1. სასმელი წყალი. უალკოჰოლო სასმელების წარმოებისათვის გამოყენებული წყალი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მაჩვენებლებს:

მიკრობთა საერთო რაოდენობა 1 სმ³ -ში;

ბ) ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების რაოდენობა (კოლი-ინდექსი).

2. 1 სმ³ წყალში დასაშვებია არა უმეტეს 100 კოლონიის წარმომქმნელი ერთეულის (კწე) არსებობა, ხოლო კოლი-ინდექსი 1დმ³ წყალში არ უნდა აღემატებოდეს 3-ს.

მუხლი 36

1. შაქრის ფხვნილი. რაფინირებულ შაქრის ფხვნილში საზღვრავენ მიკრობთა საერთო რაოდენობას. ამისათვის შაქრის ფხვნილის 1 გრამს ხსნიან 5 სმ³ სტერილურ სასმელ წყალში. დასათესად იღებენ მომზადებული ხსნარის 1სმ³ და თესავენ საკვებ აგარზე ან ხორც-პეპტონიან აგარზე სიღრმივი მეთოდით. ინკუბირებას აწარმოებენ (30± 1)⁰ C ტემპერატურაზე 48 სთ-ის განმავლობაში.

2. მიკროორგანიზმების რაოდენობის გაანგარიშებისას ითვალისწინებენ დასათეს მოცულობას, განზავებას და ახდენენ გადაანგარიშებას 1გ შაქრის ფხვნილზე.

3. 1გ შაქრის ფხვნილში დასაშვებია არა უმეტეს 1000 კწე.

მუხლი 37

1. თხიერ შაქარს ამოწმებენ შემდეგ მაჩვენებლებზე:

ა) მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა – 1 სმ³ -ს თესავენ საკვებ აგარზე ან ხორც-პეპტონიან აგარზე სიღრმივი მეთოდით;

ბ) საფუვრებს – ალას ბადაგის აგარზე სიღრმივი მეთოდით თესავენ 1 სმ³ -ს;

გ) ლეიკონოსტოკს – 1000 სმ³ -ის მოცულობის კოლბაში თესავენ 1 სმ³ (განუზავებელს) 5სმ³ საფუვრის წყალში 10% საქაროზით;

2. 1 სმ³ თხიერ შაქარში დასაშვებია მიკროორგანიზმების შემდეგი რაოდენობა:

ა) მიკრობთა საერთო რაოდენობა – არა უმეტეს 20 კწე;

ბ) საფუვრები – არ დაიშვება;



გ) ლეოკონოსტოკი – არ დაიშვება.

3. ლეოკონოსტოკის არსებობას ადგენენ საკვები ნიადაგის გალორწობით.

მუხლი 38

1. შაქრის ვაჟინი. მიკრობიოლოგიური მოთესვიანობის მაჩვენებლები და ანალიზის მსვლელობა თხიერი შაქრების კვლევის ანალოგიურია. 1 სმ³ შაქრის ვაჟინში დასაშვებია მიკროორგანიზმების შემდეგი რაოდენობა:

ა) მიკრობთა საერთო რაოდენობა – არა უმეტეს 20 კწე;

ბ) საფუერები – არ დაიშვება;

გ) ლეიკონოსტოკი – არ დაიშვება.

მუხლი 39

1. ნატურალური ხილკენკროვანი წვენები (სპირტიანი და კონცენტრირებული). სპირტიანი წვენები ხშირად ძლიერ მოთესილია საფუერებით, ამიტომ მათ განსაზღვრას აწარმოებენ ალაოს ბადაგის აგარის ზედაპირზე 0.1 სმ³ რაოდენობის საკვლევი მასალის დათესვით. 1 სმ³ სპირტიან წვენში დასაშვებია არა უმეტეს 300 საფუერის კწე არსებობა.

2. მაღალი მოთესვიანობის წვენებს იყენებენ ვაჟინის კუპაჟის ცხელი წესით დასამზადებლად.

მუხლი 40

1. მზა კონცენტრატები უალკოჰოლო სასმელებისათვის. სასმელ კონცენტრატებში საფუერების განსაზღვრას აწარმოებენ ალაოს ბადაგის აგარზე 3 სმ³ კონცენტრატის დათესვით მემბრანული ფილტრაციის მეთოდით. საანალიზოდ კონცენტრატს იღებენ გაფართოებულ ბოლოებიანი (ოდნავ წატეხილწვერიანი) პიპეტით. კონცენტრატს 3 სმ³ რაოდენობით 5-ჯერ აზავებენ სტერილური სასმელი წყლით და ფილტრავენ. წვენის ცუდი გამჭვირვალობით გამოწვეული გამწვანებული ფილტრაციისას მსხვილი ნაწილაკების მოსაშორებლად სინჯს ჯერ ფილტრავენ წინასწარ ფილტრში (№10). ამისათვის საფილტრ აპარატში, ფილტრის ზედაპირზე (№6) ათავსებენ №10 ფილტრს. ფილტრაციის დამთავრების შემდეგ ორივე ფილტრს ათავსებენ სვიაანი ბადაგის აგარის ზედაპირზე ანალიზის შედეგების აღრიცხვისას მხედველობაში იღებენ ორივე ფილტრის ზედაპირზე გაზრდილი საფუერის კოლონიების რაოდენობას, აგრეთვე აღებული სინჯის მოცულობასა და მის განზავებას.

2. სასმელების კონცენტრატებში (70% მშრალი ნაშთის შემცველობისას) 3 სმ³ მოცულობაში საფუერები არ დაიშვება.

მუხლი 41

1. საკუპაჟე ვაჟინი. ვაჟინს სინჯავენ საფუერების არსებობაზე. უკონსერვანტო ვაჟინს 0.1 სმ³ -ს რაოდენობით ზედაპირული მეთოდით თესავენ ალაოს ბადაგის ნიადაგზე.

2. 1 სმ³ უკონსერვანტო ვაჟინში დასაშვებია 300 კწე საფუერის არსებობა.

3. კონსერვანტიან ვაჟინს ამოწმებენ მემბრანული ფილტრაციის მეთოდით შემდეგი რაოდენობით:

ა) ვაჟინი ნაყენსა და არომატიზატორებზე – 1 სმ³ ;

ბ) ვაჟინი ხილკენკროვან წვენებზე – 0.5 სმ³ .

4. კონსერვანტიანი ვაჟინის ფილტრაციის დამთავრების შემდეგ ფილტრებს რეცხავენ 2-3 სმ³ სტერილური ონკანის წყლით და ათავსებენ სვიაანი ბადაგის აგარიან პეტრის ფინჯნებში.

5. მემბრანული ფილტრების უქონლობისას დათესვას აწარმოებენ ზედაპირული მეთოდით სვიაანი ბადაგის აგარზე 0.1 სმ³ რაოდენობით.

6. 1 სმ³ კონსერვანტიან საკუპაჟე ვაჟინში დასაშვებია საფუერების არსებობა:

ა) ნაყენებსა და არომატიზატორებზე – ერთეული უჯრედები (არა უმეტეს 5);

ბ) ხილკენკროვან წვენებზე – არა უმეტეს 30.

მუხლი 42.

1. მზა სასმელები. მზა სასმელებს ამოწმებენ ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიებისა (კოლი-ინდექსი) და საფუერების არსებობაზე. საფუერების განსაზღვრავად უკონსერვანტო სასმელებს 0.1 სმ³ -ის რაოდენობით თესავენ სვიაანი ბადაგის აგარზე ზედაპირული მეთოდით.

2. უკონსერვანტო სასმელების 1 სმ³ -ში დასაშვებია საფუერის არა უმეტეს 100 უჯრედის არსებობა.

3. კონსერვანტიან სასმელებს ამოწმებენ მემბრანული ფილტრების ან ზედაპირული დათესვის მეთოდით. ანალიზის მსვლელობა საკუპაჟე ვაჟინის ანალიზის მსვლელობის ანალოგიურია.

4. 1სმ³ კონსერვანტიან სასმელში დასაშვებია საფუერების შემდეგი რაოდენობა:

ა) ნაყენებსა და არომატიზატორებზე საფუერის ერთეული უჯრედები არა უმეტეს 10კწე;

ბ) ხილკენკროვან წვენებზე – არა უმეტეს 10 უჯრედისა.

5. გაზიანი სასმელების კოლი-ინდექსი არ უნდა აღემატებოდეს 3.

მუხლი 43

1. ბოთლები და დასახუფი მასალა. არჩევენ 5-10 ბოთლს. მათ ავლებენ წყალს და აგროვებენ ერთ-ერთ ბოთლში. ბოთლს ახურავენ სტერილურ საცობს. ლაბორატორიაში 1 სმ³ წყალს სიდრმივი მეთოდით თესავენ საკვებ აგარზე ან ხორც-პეპტონიან აგარზე.



2. ნათესების ინკუბირებას აწარმოებენ $(30\pm 1)^0$ C ტემპერატურაზე 48 სთ-ის განმავლობაში. 1 სმ³ წყალში ერთ ბოთლზე გადაანგარიშებით მიკრობთა საერთო რაოდენობა არ უნდა აღემატებოდეს 100.

3. ბოთლების სისუფთავის ხარისხის განსაზღვრა შესაძლოა სხვა მეთოდითაც. ერთ ბოთლში ასხავენ სტერილური ონკანის წყალს (ბოთლის მოცულობის 10%-ს) და თანმიმდევრობით ავლებენ 5-10 ბოთლს. დათესვას აწარმოებენ ზემოთ აღწერილი მეთოდით. 1სმ³ ჩამონარეცხ წყალში მიკრობთა საერთო რიცხვის განსაზღვრავად ითვალისწინებენ გამოსავლები წყლისა და ბოთლების რაოდენობას.

4. დასახუფ მასალას 10 ცალის რაოდენობით ათავსებენ სტერილურ კოლბაში, ასხავენ 100 სმ³ სტერილურ ონკანის წყალს და ანჯღრევენ 5წთ-ის განმავლობაში. მიკრობთა საერთო რაოდენობის განსაზღვრას აწარმოებენ 1სმ³ ჩამონარეცხი წყლის საღრმივი მეთოდით დათესვით საკვებ აგარზე ან ხორც-პეპტონიან აგარზე.

5. მიკრობთა საერთო რიცხვი 1 საცობზე გადაანგარიშებით არ უნდა აღემატებოდეს 100 კწე.

თავი XXVI. უალკოჰოლო სასმელების წარმოებისას ტექნოლოგიური მოწყობილობებისა და კომუნიკაციების სანიტარიული დამუშავება

მუხლი 44

1. უალკოჰოლო სასმელების წარმოებაში ამოწმებენ შემდეგი ტექნოლოგიური მოწყობილობებისა და კომუნიკაციების სანიტარიული დამუშავების ხარისხს:

- ა) თხიერი შაქრის, წველების შესანახი მოცულობები;
- ბ) შაქრის ვაჭინის მოცულობები;
- გ) კუპაჟისა და საწნეო მოცულობები;
- დ) ფილტრ-პრესები, სეპარატორები;
- ე) სინქრონული შემრევეების დანადგარები;
- ვ) ჩამოსასხმელი ავტომატები;
- ზ) გარეცხილი ბოთლები;
- თ) საცობი მასალები;
- ი) კონცენტრატების განსაზღვრელი მოცულობები;
- კ) დოზატორები, რეზინის მილები, მილგაყვანილობის სისტემები;
- ლ) სატურატორი;
- მ) ბოთლების სარეცხი მანქანა;
- ნ) ბოთლების სარეცხი ავზები.

მუხლი 45

1. გაზირებული სასმელების წარმოებისას შერჩეულ სინჯებში საზღვრავენ:

- ა) მიკრობთა საერთო რაოდენობას 1 სმ³ -ში;
- ბ) კოლი-ინდექსს;
- გ) საფუვრებს.

მუხლი 46.

1. მიკრობთა საერთო რაოდენობის განსაზღვრისას 1 სმ³ ჩამონარეცხ წყალს თესვენ სიღრმივი მეთოდით საკვებ აგარზე ან ხორც-პეპტონიან აგარზე. ინკუბირებას აწარმოებენ $(30\pm 1)^0$ C ტემპერატურაზე 48 სთ-ის განმავლობაში. დეზინფექციისა და რეცხვის კარგი ხარისხისას უკანასკნელ ნარეცხ წყლებში მიკრობთა რიცხვი, სარეცხად მიწოდებული წყლის მიკრობთა რიცხვთან ახლოს უნდა იყოს, ე.ი. არ უნდა აღემატებოდეს 100 1 სმ³ -ში.

2. ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიებს საზღვრავენ დადგენილი წესით (გოსტ 18963-73). კოლი-ინდექსი უნდა იყოს ნაკლები 3-ზე.

3. ჩამონარეცხ წყლებში საფუვრებს საზღვრავენ 1 სმ³ -ში სიღრმივი მეთოდით ალალს ბადაგის აგარზე. ინკუბირებას აწარმოებენ $(30\pm 1)^0$ C ტემპერატურაზე 48 სთ-ის განმავლობაში.

4. აგარის ამობურცვა და გახლეჩვა მიუთითებს ჩამონარეცხ წყლებში საფუვრების არარსებობაზე და რაოდენობრივ აღრიცხვას არ ექვემდებარება.

5. კარგად ჩატარებული დეზინფექციისა და რეცხვისას 1 სმ³ ჩამონარეცხ წყლებში საფუვრები არ უნდა იყოს.



საკვები ნიადაგების, ჭურჭლისა და სხვა მასალების სტერილიზაციის საშუალებები			
გასასტერილებელი მასალა	სტერილიზაციის საშუალებები	დამუშავების რეჟიმი	შენიშვნა
1. 121 ⁰ C ტემპერატურაზე შაქრების არდამშლელი და სხვა ნივთიერებების შემცველი თხიერი და აგარიზებული ნიადაგები, ხორც-პეპტონიანი ნიადაგები, წყალი, ცარცი წილადობრივად	ავტოკლავირება (ნაჯერი ორთქლით)	(121±1) ⁰ C 30 წთ	ბამბის საცობებით დახურულ კოლ-ბებში, სინჯა-რებში, ბოთლებში და ა.შ.
2. 121 ⁰ C ტემპერატურაზე დამშლელი შაქრებისა და სხვა ნივთიერებების შემცველი თხიერი და აგარიზებული ნიადაგები (სვიაანი და უსვიაო ბადაგი, წვენები, საფუვრის წყალი და სხვა)	ავტოკლავირება (ნაჯერი ორთქლით)	(116±1) ⁰ C 20-30 წთ	
3. ნიადაგები ვიტამინებით, გლუკოზით	ავტოკლავირება (ნაჯერი ორთქლით)	(112±1) ⁰ C 15წთ	
4. ნიადაგები ქელატინით, საფუვრის წყალი	ავტოკლავირება (გამდინარე ორთქლით წილადობრივად) საშრობ კარადაში ცხელი ჰაერით	(100±1) ⁰ C 3დღე-ღამე 30-30 წთ	
5. ჭურჭელი, ხელსაწყოები და მასალები (პიპეტები, პეტრის ფინჯნები, შპატელები, კოლბები, სინჯარები, ბოთლები, ცარცი და სხვა)	ავტოკლავირება (ნაჯერი ორთქლით)	160-165 ⁰ C 120 წთ	შეხვეული ქალღმირით დახურული ბამბის საცობით, პიპეტები ბამბის ტამპონებით
6. ლითონის პატარა ინსტრუმენტები (პინცეტები, სკალპელები, მარყუჟები)	სპირტქურის (გაზქურის) ალში ფლომბირებით.		

ცხრილი №2

ნაჯერი ორთქლის ტემპერატურა წნევის სხვადასხვა ნარჩენისას	
მანომეტრის მაჩვენებელი	ნაჯერი ორთქლის ტემპერატურა
0.00	100
0.05	112
0.07	116
0.10	121

ცხრილი №3

ულაკოპოლო სასმელების წარმოების მიკრობიოლოგიური კონტროლის სქემა			
საკონტროლო ობიექტი	სინჯის აღების წერტილი	სინჯის აღების პერიოდულობა	მაჩვენებლების დასახელება
1. სასმელი წყალი	წყლის მიმწოდებელი ყოველი ძირითადი ხაზიდან	თვეში 1-ჯერ	მიკრობთა საერთო რაოდენობა 1სმ ³ კოლი-ინდექსი
2. შაქრის ფხვნილი	ტომრები	ტრანსპორტირებისა და შენახვის პირობების დარღვევისას	მიკრობთა საერთო რაოდენობა 1 გრ.
3. თხიერი შაქარი შაქრის ვაჟინი	შესანახი მოცულობები	კვირაში ერთჯერ	მიკრობთა საერთო რაოდენობა 1სმ ³ ; საფუვრების



4. ხილკენკროვანი წვენები: – სპირტიანი;	მოცულობები;	საწარმოში მოტანისთანავე მიკრობიოლოგიური გაფუჭების დამტკიცების აუცილებლობისას;	რაოდენობა; საფუვრები 1 სმ ³
– კონცენტრირებული;	ყველა სახის მოცულობები (ქილები, ბოთლები კასრები და სხვა);	საწარმოში მოტანისთანავე მიკრობიოლოგიური გაფუჭების დამტკიცების აუცილებლობისას;	საფუვრები 1 სმ ³
5. ხილკენკროვანი სასმელების კონცენტრატები	ყველა სახის მოცულობები (ქილები, ბოთლები კასრები და სხვა)	საწარმოში მოტანისას, ყველა პარტიდან	საფუვრები 3 სმ ³
6. საკუპაჟე ვაჟინი კონსერვანტის გარეშე	ვაჟინის მზა კუპაჟის მოცულობები	ყოველკვირა; ყოველი დასახელებისათვის ცალ-ცალკე	საფუვრები 1 სმ ³
7. საკუპაჟე ვაჟინი კონსერვანტებით:			
– ნაყენებსა და არომატიზატორებზე;	ვაჟინის მზა კუპაჟის მოცულობები	ყოველკვირა; ყოველი დასახელებისათვის ცალ-ცალკე	საფუვრები;
– წვენებზე;	ვაჟინის მზა კუპაჟის მოცულობები	ყოველკვირა; ყოველი დასახელები სათვის ცალ-ცალკე	შაფუვრები
8. მზა სასმელები:			
– უკონსერვანტოდ;	ყოველი დასახელების ჩამოსასხმელი ხაზიდან	კვირაში ერთჯერ	შაფუვრები
– კონსერვანტით;	ყოველი დასახელების ჩამოსასხმელი ხაზიდან	კვირაში ერთჯერ	შაფუვრები
9. ბოთლები;	კონვეირიდან 5-10ცალი	კვირაში ერთჯერ	მიკრობთა საერთო რაოდენობა
10. დასახუფი მასალა	სამუშაო ადგილიდან დანადგარების რეცხვის შემდეგ	კვირაში ერთჯერ	მიკრობთა საერთო რაოდენობა
11. გაზირებული სასმელების წარმოების ჩამონარეცხი წყლები	სამუშაო ადგილიდან დანადგარების რეცხვის შემდეგ	კვირაში ერთჯერ	მიკრობთა საერთო რაოდენობა

