

**საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო  
სურსათის ეროვნული სააგენტო**

შესაბამისობის შეფასების აქტი № **1B03F00190845**

(ივსება სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის ზოგადი მოთხოვნების შემოწმების მიზნით)  
 აქტი შედგენილია ორ ეგზემპლარად

1.	ბიზნესოპერატორის სრული სახელწოდება	ი/მ (კაფე-ბარი, რესტორანი)	
2.	ბიზნესოპერატორის იურიდიული და ფაქტობრივი მისამართები	საქართველო, ქ. ბათუმი, პუშკინის ქ, №154 ბათუმი, ზღვისპირა ზოლი, ძველი ბულვარი	
3.	ბიზნესოპერატორის წარმომადგენლის (თანამშრომელი) სახელი, გვარი, პირადი ნომერი		
4.	უფლებამოსილი პირის გვარი, სახელი, თანამდებობა, სააგენტოს მიერ მინიჭებული საიდენტიფიკაციო ნომერი	- აჭარის რეგიონული სამმართველოს უფროსი ინსპექტორი; - სამეგრელო-ზემო სვანეთის რეგიონული სამმართველოს შრომითი ხელშეკრულებით დასაქმებული პირი;	
5.	დამსწრე პირების (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) სახელი, გვარი, თანამდებობა, პირადი ნომერი	- წარმომადგენელი	
<b>6. ინსპექტირების ტიპი</b>			
6.1	გეგმური	საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის მინისტრის 12.01.2023 წლის N2-7 ბრძანება სურსათის ეროვნული სააგენტოს ბრძანება მივლინების შესახებ N1132-მ 11.07.2023 წ.	√
6.2	არაგეგმური (საფუძველი)		

7.	მოთხოვნები საწარმოს ტერიტორიისადმი	შესაბამისი		შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში შესაბამისი დასაბუთება)	მითითებები
		კი	არა		
7.1	საწარმოს ტერიტორიის დაბინძურების თავიდან აცილების მიზნით, გათვალისწინებულია დაბინძურების ყველა პოტენციური წყარო.	✓			
7.2	საწარმოს ტერიტორია მოსახერხებელია მყარი და თხევადი ნარჩენების გასატანად.	✓			
7.3	ტერიტორიაზე განთავსებული ნაგებობები, ინვენტარი, აღჭურვილობა და სხვა მასალა, ასევე ტერიტორიაზე დარგული მწვანე ნარგავები გამორიცხავს სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურებას.	✓			
7.4	საჭიროების შემთხვევაში ტერიტორიაზე განთავსებულია დრენაჟის ეფექტიანი სისტემა.	✓			
8.					
8.	მოთხოვნები საწარმოს შენობის მიმართ	შესაბამისი		შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში შესაბამისი დასაბუთება)	მითითებები
		კი	არა		
8.1	შენობა მოწყობილია ისე, რომ იძლევა მის სუფთა მდგომარეობაში შენარჩუნების, დასუფთავებისა და დეზინფექციის საშუალებას.	✓			
8.2	შენობა უზრუნველყოფილია ადეკვატური სამუშაო სივრცით.	✓			
8.3	შენობაში დაცულია სურსათის /ცხოველის საკვების წარმოებისა და გადამამუშავების ტექნოლოგიური პროცესი და ამ პროცესის ნაკადურობა.	✓			
8.4	შენობა დაცულია დამაბინძურებლებისაგან (მათ შორის: მავნებლებისაგან, შინაური ბინადარი ცხოველებისგან).	✓			
8.5	მავნებლების კონტროლის მიზნით, უზრუნველყოფილია ადეკვატურ ღონისძიებათა განხორციელება კერძოდ: სადერატიზაციო და სადეზინსექციო სამუშაოების ჩატარება და მათი აღრიცხვა.		✓	- ბიზნესოპერატორმა სრულყოფილად ვერ წარმოადგინა სადერატიზაციო და სადეზინსექციო სამუშაოების ჩატარების აღრიცხვის ჟურნალი.	- ბიზნესოპერატორმა სრულყოფილად უნდა წარმოადგინოს სადერატიზაციო და სადეზინსექციო სამუშაოების ჩატარების აღრიცხვის ჟურნალი.
8.6	ტუალეტი არის საკმარისი რაოდენობის, ექვემდებარება დასუფთავება/დეზინფექციას, უზრუნველყოფილია: დრენაჟის ეფექტიანი სისტემით, სათანადო ბუნებრივი ან ხელოვნური ვენტილაციით და აღჭურვილია შესაბამისი ჰიგიენური საშუალებებით.	✓			

8.7	ტუალეტის კარი არ იღება იმ ოთახში, სადაც ხდება სურსათის /ცხოველის საკვების წარმოება ან/და გადამუშავება.	✓			
8.8	შენობა უზრუნველყოფილია: საკმარისი რაოდენობის ხელსაბანით, რომელიც აღჭურვილია სათანადო ჰიგიენური საშუალებებით, ცხელი და ცივი წყლით.	✓			
8.9	საჭიროების შემთხვევაში სურსათის/ცხოველის საკვების გასარეცხი მოწყობილობა განცალკევებულია ხელის დასაბანი მოწყობილობისაგან.	✓			
8.10	შენობა აღჭურვილია სათანადო ბუნებრივი ან მექანიკური ვენტილაციის საშუალებებით	✓			
8.11	ვენტილაციის სისტემა დაგეგმარებული და მოწყობილია ისე, რომ ჰაერი არ მიედინება დაბინძურებული ადგილიდან სუფთა ადგილისაკენ, შესაძლებელია ფილტრებისა და სხვა ნაწილების ადვილად გაწმენდა და შეცვლა.	✓			
8.12	შენობა აღჭურვილია ადეკვატური ბუნებრივი ან/და ხელოვნური განათებით.	✓			
8.13	გასანათებელი მოწყობილობები იმგვარად არის დაცული, რომ ნათურის ან გასანათებელი მოწყობილობის გატეხვის შემთხვევაში, თავიდან იქნეს აცილებული სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურება.	✓			
8.14	შენობაში უზრუნველყოფილია სათანადო სისუფთავე ყველა უბანზე. ფანჯრები, ფანჯრის მინები, სივრცეები, გამათბობელი მოწყობილობები, სავენტილაციო კამერები და არხები არის სუფთა მდგომარეობაში.	✓			
8.15	საჭიროების შემთხვევაში შენობაში გამოყოფილია პერსონალის ტანსაცმლის გამოსაცვლელი ადგილი.	✓			
8.16	სადრენაჟო სისტემა დაპროექტებული და მოწყობილია ისე, რომ თავიდან იქნეს აცილებული დაბინძურების რისკი. ნარჩენები დაბინძურებული ტერიტორიიდან არ ხვდება სუფთა ტერიტორიაზე.	✓			
8.17	შენობა უზრუნველყოფილია საკმარისი რაოდენობის სამაცივრე დანადგარებით.	✓			

9	მოთხოვნები იმ სათავსის მიმართ, რომლებშიც ხდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება ან/და გადამამუშავება	შეესაბამება		შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	მითითებები
		კი	არა		
9.1	შესასვლელები მოწყობილია ისე, რომ გამოირიცხოს საწარმოში სურსათის/ცხოველის საკვების რაიმე სახით დაბინძურება	✓			
9.2	იატაკი: ადვილად გასაწმენდია; საჭიროების შემთხვევაში იძლევა დეზინფიცირების საშუალებას; წყალგაუმტარია; შეწოვის უნარის არმქონეა; ირეცხება; დამზადებულია არატოქსიკური მასალისაგან; იძლევა ადეკვატური დრენაჟის საშუალებას.	✓			
9.3	კედელი (ტიხრები): ადვილად გასაწმენდია, საჭიროების შემთხვევაში, იძლევა დეზინფიცირების საშუალებას, კედლის ზედაპირის დასაცავად გამოყენებულია წყალგაუმტარი, შეწოვის უნარის არმქონე, რეცხვადი, არატოქსიკური მასალა, ტექნოლოგიური პროცესისათვის საჭირო სიმაღლეზე ან სხვა მასალის გამოყენების შემთხვევაში შეთანხმებულია სააგენტოსთან	✓			
9.4	კარი: ადვილად გასაწმენდია; საჭიროების შემთხვევაში, იძლევა დეზინფექციის საშუალებას; შეწოვის უნარის არმქონეა.		✓	- სამზარეულოს გარეთ გამავალი კარი არ არის აღჭურვილი მწერებისაგან დამცავი ბადით.	- სამზარეულოს გარეთ გამავალი კარი უნდა იყოს აღჭურვილი მწერებისაგან დამცავი ბადით.
9.5	ჭერი: ადვილად გასაწმენდია; არ ხდება ჭუჭყის დაგროვება; ობის წარმოქმნა; ნაწილაკების ცვენა. მინიმუმამდეა შემცირებული კონდენსატის წარმოქმნა.	✓			
9.6	ფანჯრები და სინათლის სხვაღობები დამონტაჟებულია ისე, რომ თავიდან არის აცილებული ჭუჭყის დაგროვება. გარეთ გამავალი ფანჯრები დაფარულია მწერებისაგან დამცავი ადვილად გასაწმენდი ბადით. ღია ფანჯარა წარმოების დროს არ წარმოადგენს დაბინძურების წყაროს.	✓			
9.7	დაკიდული კონსტრუქციები დამონტაჟებულია იმგვარად, რომ არ მოხდეს სურსათის /ცხოველის საკვების დაბინძურება კონდენსატით. ადვილად სუფთავდება.	✓			
9.8	სათავსი აღჭურვილია ინვენტარისა და აღჭურვილობების წმენდის, რეცხვის, დეზინფექციის და შენახვისთვის საჭირო მოწყობილობით. მოწყობილობა დამზად-	✓			

	დებულება კოროზიისადმი მდგრადი, ადვილად რეცხვადი მასალისაგან და უზრუნველყოფილია ცივი და ცხელი წყლით.				
9.9	სათავსში განთავსებულია სურსათის/ცხოველის საკვების რეცხვისთვის საკმარისი რაოდენობის ნიჟარა, რომელიც უზრუნველყოფილია ცივი ან/და ცხელი წყლით.	✓			
9.10	წარმოების პროცესში არ მიმდინარეობს სარემონტო სამუშაოები (მცირე შეკეთებითი სამუშაოების გარდა)	✓			
9.11	ზედაპირები (მათ შორის მოწყობილობის ზედაპირი), რომლებიც უშუალო შეხებაშია სურსათთან/ცხოველის საკვებთან არის ადვილად გასაწმენდი და საჭიროების შემთხვევაში, იძლევა დეზინფიცირების საშუალებას, დამზადებულია გლუვი, რეცხვადი, კოროზიისადმი მდგრადი არატოქსიკური მასალით ან სხვა მასალის გამოყენების შემთხვევაში შეთანხმებულია სააგენტოსთან	✓			
<b>10.</b>	<b>მოთხოვნები წყალმომარაგებისა და კანალიზაციისადმი</b>	<b>შესაბამება</b>		<b>შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)</b>	<b>მითითებები</b>
		<b>კი</b>	<b>არა</b>		
10.1	სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოებლად გამოყენებულია ისეთი ხარისხის სასმელი წყალი (მათ შორის, ყინულისათვის, ჰიგიენის ზოგად წესში განსაზღვრული გამონაკლისების გარდა), რომელიც აკმაყოფილებს საქრთველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.		✓	- ბიზნესოპერატორმა ვერ წარმოადგინა სურსათში გამოყენებული სასმელი წყლის ლაბორატორიული კვლევის ოქმი.	- ბიზნესოპერატორმა უნდა წარმოადგინოს სურსათში გამოყენებული სასმელი წყლის ლაბორატორიული კვლევის ოქმი.
10.2	წყლის შენახვისა და მიწოდებისათვის საჭირო მოწყობილობები (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) დაცულია დაბინძურებისაგან. საჭიროების შემთხვევაში, ხდება მისი დეზინფექცია.	✓			
10.3	ორთქლი, რომელიც უშუალო შეხებაშია სურსათთან/ცხოველის საკვებთან ან მის ზედაპირთან, არ იწვევს სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურებას.	✓			
10.4	სუფთა წყლის მიწოდება (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) ხდება სასმელი წყლის მიღებისაგან განცალკევებული მილებით.	✓			

10.5	ჰერმეტიკულად დახურულ კონტეინერში სურსათის თერმული დამუშავებისას გასაცივებლად გამოყენებული წყალი არ იწვევს სურსათის დაბინძურებას.	✓			
10.6	გამოყენებული წყლის გაწმენდა-გასუფთავების შემდეგ მისი ხელახალი გამოყენება სურსათში/-ცხოველის საკვებში ინგრედიენტის სახით ან სურსათის/ცხოველის საკვების გადამუშავებისათვის არ ქმნის სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურების რისკს.	✓			

11.	მოთხოვნები იმ საგნების, ალკურვილოზებისა და მოწყობილობებისადმი, რომლებიც უშუალო შეხებაშია სურსათთან/ცხოველის საკვებთან	შესაბამება		შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	მითითებები
		კი	არა		
11.1	ალკურვილოზა და მოწყობილობა (რომელიც შეხებაშია სურსათის /ცხოველის საკვებთან) დამონტაჟებული არის იმგვარად, რომ იძლევა მათი და გარშემო ტერიტორიის გაწმენდის შესაძლებლობას.	✓			
11.2	რეგულარულად ხდება მათი დასუფთავება და აუცილებლობის შემთხვევაში დეზინფექცია.	✓			
11.3	დამზადებულია ისეთი მასალისაგან, რომელიც მინიმუმამდე ამცირებს დაბინძურების რისკს.	✓			
11.4	საგანი, ალკურვილოზა და მოწყობილობა არ არის კოროზირებული.	✓			

12.	მოთხოვნები სურსათის/ცხოველის საკვების მიმართ	შესაბამება		შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	მითითებები
		კი	არა		
12.1	წარმოებისათვის/გადამუშავებისათვის გამოსაყენებელი ნედლეული (გარდა ცოცხალი ცხოველის), ინგრედიენტი ან სხვა ნებისმიერი მასალა დაბინძურებული არ არის მავნებლებით, პათოგენური მიკროორგანიზმებით, უცხო სხეულებით.	✓			
12.2	წარმოებისათვის/გადამუშავებისათვის გამოსაყენებელი ნედლეული, ინგრედიენტი ან სხვა ნებისმიერი მასალა არ არის ტოქსიკური.	✓			
12.3	წარმოებისათვის/გადამუშავებისათვის გამოსაყენებელი ნედლეული, ინგრედიენტი ან სხვა ნებისმიერი მასალა ინახება ისეთ პირობებში, რომელიც გამორიცხავს	✓			

	მათ დაბინძურებას, ან/და გაფუჭებას.				
12.4	წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე ნედლეული, ინგრედიენტები და სურსათი/ცხოველის საკვები დაცულია მიკროორგანიზმების ზრდა-განვითარებისაგან, პარაზიტების გამრავლებისა და ტოქსინების წარმოქმნისაგან.	✓			
12.5	დაცულია სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების, გადამუშავების და შენახვის სათანადო პირობები (ტემპერატურა, წნევა, ტენიანობა, აერაცია), უზრუნველყოფილია მათი გაკონტროლების შესაძლებლობა და აღრიცხვა.	✓			
12.6	რეგულარულად მოწმდება სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები (კანონმდებლობით დადგენილი წესით ან/და საჭიროების მიხედვით).	✓			
12.7	სურსათის/ცხოველის საკვების შენახვისას არაერთგვაროვანი პროდუქცია განცალკევებულია.		✓	- სამზარეულოს მაცივარში არაერთგვაროვანი პროდუქცია არ არის განცალკევებული.	- სამზარეულოს მაცივარში არაერთგვაროვანი პროდუქცია უნდა იყოს განცალკევებული.
12.8	ბიზნესოპერატორი სურსათის მიღებისას აწარმოებს შესაბამის ჩანაწერებს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესით.	✓			
12.9	ბიზნესოპერატორი სურსათის ბაზარზე განთავსებისას აწარმოებს შესაბამის ჩანაწერებს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესით.	✓			
12.10	დანერგილია საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა - HACCP (კანონმდებლობით დადგენილი წესით)		✓	- ბიზნესოპერატორს არა აქვს დანერგილი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა - HACCP	- ბიზნესოპერატორს უნდა ჰქონდეს დანერგილი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა - HACCP
12.11	დაცულია სურსათის/ცხოველის საკვების ეტიკეტირების მოთხოვნები.	✓			
12.12	დაცულია სურსათის/ცხოველის საკვების შენახვის ვადა.	✓			
<b>13.</b>	<b>სურსათის/ცხოველის საკვების შეფუთვისა და დაფასოებისათვის საჭირო მოთხოვნები</b>	<b>შეესაბამება</b>		<b>შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)</b>	<b>მითითებები</b>
		<b>კი</b>	<b>არა</b>		
13.1	შესაფუთი ან/და დასაფასოებელი მასალა საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად, დაშვებულია სურსათის/ცხოველის საკვებთან უშუალო შეხებისთვის.	✓			

13.2	შესაფუთი ან/და დასაფასოებელი მასალა არის ისეთ მდგომარეობაში, რომ სურსათთან/ცხოველის საკვებთან უშუალო შეხებისას არ მოხდება სურსათის დაბინძურება.	✓			
13.3	შესაფუთი ან/და დასაფასოებელი მასალა არის ადვილად გასაწმენდი, საჭიროების შემთხვევაში, ხდება მისი დეზინფექცია.	✓			
<b>14.</b>	<b>მოთხოვნები ნარჩენების მართვის მიმართ</b>	<b>შეესაბა მება</b>		<b>შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)</b>	<b>მითითებები</b>
		<b>კი</b>	<b>არა</b>		
14.1	სურსათის /ცხოველის საკვების წარმოების ნარჩენების, ცხოველური წარმოშობის არასასურსათო დანიშნულების პროდუქტების დაგროვების თავიდან აცილების მიზნით, უზრუნველყოფილია მათი გატანა იმ სათავსოდან, რომელშიც ხდება სურსათის /ცხოველის საკვების წარმოება, გადამუშავება და შენახვა	✓			
14.2	სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების ნარჩენების, ცხოველური წარმოშობის არასასურსათო დანიშნულების პროდუქტების გატანა ხდება ისეთი საშუალებებით, რომლებიც გამორიცხავს საწარმოს დაბინძურებას	✓			
14.3	სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების ნარჩენების გატანისთვის საჭირო კონტეინერები ადვილად გასაწმენდია და საჭიროების შემთხვევაში, იძლევა დეზინფიცირების საშუალებას.	✓			
14.4	ადგილი, სადაც ხდება სურსათის /ცხოველის საკვების წარმოების ნარჩენების დროებით განთავსება, უზრუნველყოფს მის სუფთა მდგომარეობაში შენარჩუნებას და საჭიროების შემთხვევაში, ცხოველებისა და პარაზიტებისაგან დაცვას.	✓			
14.5	უზრუნველყოფილია ყველა სახის საწარმოო ნარჩენის განადგურება მოქმედი კანონმდებლობის შესაბამისად, ისეთი ჰიგიენული პირობების დაცვით, რომელიც გამორიცხავს გარემოს დაბინძურებას.	✓			
<b>15.</b>	<b>მოთხოვნები დეზინფექციის მიმართ</b>	<b>შეესაბა მება</b>		<b>შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)</b>	<b>მითითებები</b>
		<b>კი</b>	<b>არა</b>		



15.1	დასალაგებელი ინვენტარი, სა-რეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები, სადეზინფექციო საშუალებების დასამზადებლად საჭირო ქიმიური ნივთიერებები ინახება ისე, რომ არ მოხდეს მათი შეხება შესაფუთ მასალასა და სურსათთან/ცხოველის საკვებთან.	✓			
15.2	დასუფთავებისა და დეზინფექციის ყოველი პროცედურა აღრიცხულია თარიღისა და დროის მითითებით.		✓	- დასუფთავებისა და დეზინფექციის ყოველი პროცედურა სრულყოფილად არ არის აღრიცხული თარიღისა და დროის მიხედვით.	- დასუფთავებისა და დეზინფექციის ყოველი პროცედურა სრულყოფილად უნდა იყოს აღრიცხული თარიღისა და დროის მიხედვით.
15.3	სადეზინფექციო საშუალებები რეგისტრირებულია საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად და თანმხლები დოკუმენტაციის თანახმად დასაშვები სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება/გადამუშავებაში.	✓			
15.4	სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებაში გამოყენებული სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები არ ქმნის რისკს სურსათის/ცხოველის საკვებისათვის.	✓			
<b>16.</b>	<b>მოთხოვნები სურსათის /ცხოველის საკვების ტრანსპორტირებისადმი</b>	<b>შეესაბამება</b>		<b>შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)</b>	<b>მითითებები</b>
		<b>კი</b>	<b>არა</b>		
16.1	სურსათის/ცხოველის საკვების გადასაზიდად გამოყენებული საშუალებები (ტრანსპორტი, ჰერმეტიკი, კონტეინერი) არის ისეთ მდგომარეობაში, რომელიც ამოწმებისას სურსათის/ცხოველის საკვების დაზიანებას არ იწვევს.	✓			
16.2	გადასაზიდ საშუალებებში, ასევე კონტეინერებში და შესაბამის ჰერმეტიკში არსებული სურსათი/ცხოველის საკვები განთავსებულია და დაცულია ისე, რომ მინიმუმამდე შემცირებული დაზიანებების რისკი	✓			
16.3	გადასაზიდა საშუალებები, იძლევა არაერთგვაროვანი სურსათის/ცხოველის საკვების განცალკევების შესაძლებლობას.	✓			
16.4	გადასაზიდა საშუალებები იძლევა სურსათისათვის/ცხოველის საკვებისათვის საჭირო ტემპერატურის შენარჩუნებისა და აღრიცხვის შესაძლებლობას.	✓			
16.5	საჭიროების შემთხვევაში, ხდება სურსათის/ცხოველის საკვების	✓			

	გადასაზიდი საშუალებების და-სუფთავება/დეზინფექცია.				
16.6	თხევადი, დაქუცმაცებული ან ფხვნილის სახის შეუფუთავი სურსათი გადაიტანება მხოლოდ სურსათისათვის განკუთვნილი ჭურჭლით/კონტეინერებით/ ტანკერებით და ასეთი კონტეინერები თვალსაჩინოდ მარკირებულია წარწერით „მხოლოდ სურსათისათვის“	✓			
<b>17.</b>	<b>პერსონალის პირადი ჰიგიენა და ჯანმრთელობის მდგომარეობა</b>	<b>შესაბამება</b>		<b>შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში შესაბამისი დასაბუთება)</b>	<b>მითითებები</b>
		კი	არა		
17.1	სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება/გადამუშავებასთან შეხებაში მყოფ პერსონალს აცვია შესაფერისი, სუფთა და საჭიროების შემთხვევაში დამცავი ტანსაცმელი.	✓			
17.2	პერსონალი, რომელიც ინფიცირებულია ისეთი დაავადებით, რომლის გავრცელება შესაძლებელია სურსათით/ცხოველის საკვებით, არ იღებს მონაწილეობას სურსათის წარმოების-/გადამუშავების პროცესში.	✓			
17.3	პერსონალის დამცავი ტანსაცმლის არ შეიცავს ისეთ ნივთებს, რომლებიც წარმოადგენს ფიზიკურ საფრთხეს (მაგ.: ქინძისთავი, ნემსი, პირადი ჰიგიენის საშუალებები და სხვ).	✓			
17.4	წარმოებისა და გადამუშავების ადგილებში უცხო პირთა შესვლისას გამოიყენება დამცავი ტანსაცმელი.		✓	- წარმოებისა და გადამუშავების ადგილებში უცხო პირთა შესვლისას არ გამოიყენება დამცავი ტანსაცმელი.	- წარმოებისა და გადამუშავების ადგილებში უცხო პირთა შესვლისას უნდა გამოიყენებოდეს დამცავი ტანსაცმელი.
17.5	პერსონალს გავლილი აქვს შესაბამისი სწავლება ან/და ინსტრუქტაჟი სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის საკითხებთან დაკავშირებით.	✓			
17.6	პერსონალს გავლილი აქვს შესაბამისი სწავლება ან/და ინსტრუქტაჟი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) პრინციპებზე დაფუძნებულ სისტემასთან დაკავშირებით (საჭიროების შემთხვევაში).	✓			
17.7	საწარმოში თამბაქოს არ ეწევიან, გარდა მწველთათვის გამოყოფილი სპეციალური ადგილისა	✓			
<b>18.</b>				კი	არა

	შემოწმების შედეგები: დაცულია საქართველოს კანონმდებლობის მოთხოვნები	კი	
19.	<b>შეუსაბამობის ტიპი, ასეთის არსებობის შემთხვევაში</b>		
19.1	არაკრიტიკული შეუსაბამობა	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ბიზნესოპერატორმა სრულყოფილად ვერ წარმოადგინა სადერატიზაციო და სადეზინსექციო სამუშაოების ჩატარების აღრიცხვის ჟურნალი.;</li> <li>2. სამზარეულოს გარეთ გამავალი კარი არ არის აღჭურვილი მწერებისაგან დამცავი ბადით.;</li> <li>3. ბიზნესოპერატორმა ვერ წარმოადგინა სურსათში გამოყენებული სასმელი წყლის ლაბორატორიული კვლევის ოქმი.;</li> <li>4. სამზარეულოს მაცივარში არაერთგვაროვანი პროდუქცია არ არის განცალკევებული.;</li> <li>5. ბიზნესოპერატორს არა აქვს დანერგილი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა - HACCP;</li> <li>6. დასუფთავებისა და დეზინფექციის ყოველი პროცედურა სრულყოფილად არ არის აღრიცხული თარიღისა და დროის მიხედვით.;</li> <li>7. წარმოებისა და გადამუშავების ადგილებში უცხო პირთა შესვლისას არ გამოიყენება დამცავი ტანსაცმელი.;</li> </ol>	
19.2	კრიტიკული შეუსაბამობა		
19.3	არაკრიტიკული შეუსაბამობის შემთხვევაში, მიუთითეთ მითითებების შესრულებისათვის საჭირო გონივრული ვადა	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ბიზნესოპერატორმა სრულყოფილად უნდა წარმოადგინოს სადერატიზაციო და სადეზინსექციო სამუშაოების ჩატარების აღრიცხვის ჟურნალი. - 15/8/2023 წელი;</li> <li>2. სამზარეულოს გარეთ გამავალი კარი უნდა იყოს აღჭურვილი მწერებისაგან დამცავი ბადით. - 15/8/2023 წელი;</li> <li>3. ბიზნესოპერატორმა უნდა წარმოადგინოს სურსათში გამოყენებული სასმელი წყლის ლაბორატორიული კვლევის ოქმი. - 15/8/2023 წელი;</li> <li>4. სამზარეულოს მაცივარში არაერთგვაროვანი პროდუქცია უნდა იყოს განცალკევებული. - 15/8/2023 წელი;</li> <li>5. ბიზნესოპერატორს უნდა ჰქონდეს დანერგილი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა - HACCP - 15/8/2023 წელი;</li> <li>6. დასუფთავებისა და დეზინფექციის ყოველი პროცედურა სრულყოფილად უნდა იყოს აღრიცხული თარიღისა და დროის მიხედვით. - 15/8/2023 წელი;</li> <li>7. წარმოებისა და გადამუშავების ადგილებში უცხო პირთა შესვლისას უნდა გამოიყენებოდეს დამცავი ტანსაცმელი. - 15/8/2023 წელი;</li> </ol>	
20.	შენიშვნა		
ინსპექტირების ჩატარების თარიღი (რიცხვი, თვე)		12/7/2023 წელი	
ინსპექტირების დაწყებისა და დასრულების დრო (სთ./წთ.)		16:20-17:20	
უფლებამოსილი პირის ხელმოწერა			
ბიზნესოპერატორის წარმომადგენლის (თანამშრომლის) ხელმოწერა		ვეთანხმები	არ ვეთანხმები (მიუთითეთ კონკრეტული საკითხები და პუნქტები)
		კი	