

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

შესაბამისობის შეფასების აქტი № **1AFB212331146**

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

1.	ბიზნესოპერატორის სრული სახელწოდება	ემფაერი (კაფე-ბარი, რესტორანი) ს/კ 405340180
2.	ბიზნესოპერატორის იურიდიული და ფაქტობრივი მისამართები	ბათუმი, ნინოშვილი/ჟღენტის ქუჩა სართული 26 ბათუმი, ნინოშვილი/ჟღენტი
3.	ბიზნესოპერატორის წარმომადგენლის (თანამშრომელი) სახელი, გვარი, პირადი ნომერი	-
4.	უფლებამოსილი პირის გვარი, სახელი, თანამდებობა, სააგენტოს მიერ მინიჭებული საიდენტიფიკაციო ნომერი	- აჭარის რეგიონული სამმართველოს უფროსი ინსპექტორი; - აჭარის რეგიონული სამმართველოს უფროსი ინსპექტორი;
5.	დამსწრე პირების (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) სახელი, გვარი, თანამდებობა, პირადი ნომერი	-
6. ინსპექტირების ტიპი		
6.1	გეგმური	საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის მინისტრის ბრძანება # 2-7 12.01.2023 წ.
6.2	არაგეგმური (საფუძველი)	

7.	მოთხოვნები საწარმოს ტერიტორიისადმი	შეესაბა მება		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.	მოთხოვნები საწარმოს შენობის მიმართ	შეესაბა მება		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 გადამუშავების 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.	✓			
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	შესაბამება		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 სიმძლავრე ან სხვა მასალის გამოყენების შემთხვევაში შეთანხმებულია სააგენტოსთან		✓	- სურსათის გადასაადგილებლად გამოყენებული ლიფტის კედლები საჭიროებს მოპირკეთებას, არ ექვემდებარება სრულყოფილ რეცხვა/დეზინფიცირებას - ლიფტის მიმდებარე კედელი შესაღებ/შესათეთრებელია - ძირითად სამზარეულოში ერთ-ერთი ლუმელის შუშის კარი არ არის სათანადოდ დასუფთავებული	- სურსათის გადასაადგილებლად გამოყენებული ლიფტის კედლები უნდა მოეწყოს და მოპირკეთდეს ისე, რომ ექვემდებარებოდეს სრულყოფილ რეცხვა/დეზინფიცირებას - ლიფტის მიმდებარე კედელი შეიღებოს და შეეთეთრდეს სათანადოდ - ძირითად სამზარეულოში ერთ-ერთი ლუმელის შუშის კარი სათანადოდ უნდა იყოს დასუფთავებული
9.4	კარი: ადვილად გასაწმენდია; საჭიროების შემთხვევაში, იძლევა დეზინფექციის საშუალებას; შეწოვის უნარის არმქონეა.	✓			
9.5	ჭერი: ადვილად გასაწმენდია; არ ხდება ჭუჭყის დაგროვება; ობის წარმოქმნა; ნაწილაკების ცვენა. მინიმუმამდეა შემცირებული კონდესატის წარმოქმნა.	✓			
9.6	ფანჯრები და სინათლის სხვა დი-ობები 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 დამზადებულია 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		✓	- ერთ ერთი სამაცივრე დანადგარის თაროების ზედაპირები დაზიანებულია, არ ექვემდებარება სრულყოფილ რეცხვა/დეზინფიცირებას	- სამაცივრე დანადგარის თაროების ზედაპირები უნდა იყოს ისეთ მდგომარეობაში, რომ ექვემდებარებოდეს სრულყოფილ რეცხვა/დეზინფიცირებას
10.	მოთხოვნები წყალმომარაგებისა და კანალიზაციისადმი	შესაბამება		შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	მითითებები
		კი	არა		
10.1	სურსათის/ცხოველის საკვების საწარმოებლად გამოყენებულია ისეთი ხარისხის სასმელი წყალი (მათ შორის, ყინულისათვის, ჰიგიენის ზოგად წესში განსაზღვრული გამონაკლისების გარდა), რომელიც აკმაყოფილებს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.		✓	- ბ/მა ვერ წარმოადგინა მიმდინარე წლის გამოყენებული სასმელი წყლის ლაბორატორიული, მიკრობიოლოგიური კვლევის ოქმი	- ბ/მა უნდა წარმოადგინოს მიმდინარე წლის, გამოყენებული სასმელი წყლის ლაბორატორიული, მიკრობიოლოგიური კვლევის ოქმი
10.2	წყლის შენახვისა და მიწოდებისათვის საჭირო მოწყობილობები (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) დაცულია დაზინფიცირებისაგან. საჭიროების შემთხვევაში, ხდება მისი დეზინფექცია.	✓			
10.3	ორთქლი, რომელიც უშუალო შეხებაშია სურსათთან/ცხოველის საკვებთან ან მის ზედაპირთან, არ იწვევს სურსათის/ცხოველის საკვების დაზინფიცირებას.	✓			
10.4	სუფთა წყლის მიწოდება (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) ხდება	✓			

	სასმელი წყლის მიღებისაგან განცალკევებული მიღებით.				
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	შეესაბამება		შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	მითითებები
		კი	არა		
11.1	ალკურვილობა 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.		✓	- სხვადასხვა დასახელების სურსათის შესანახად არ გამოიყენება მრავალჯერადი გამოყენების რეცხვადი კონტეინერები	- სხვადასხვა დასახელების სურსათის შესანახად გამოყენებული უნდა იყოს მრავალჯერადი გამოყენების რეცხვადი კონტეინერები
11.3	დამზადებულია ისეთი მასალისაგან, რომელიც მინიმუმამდე ამცირებს დაბინძურების რისკს.	✓			
11.4	საგანი, ალკურვილობა და მოწყობილობა არ არის კოროზირებული.	✓			
12.	მოთხოვნები სურსათის/ცხოველის საკვების მიმართ	შეესაბამება		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.	✓			
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)		✓	- ბ/ს არ აქვს დანერგილი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა HACCP	- ბ/ს უნდა ჰქონდეს დანერგილი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა HACCP
12.11	დაცულია სურსათის/ცხოველის საკვების ეტიკეტების მოთხოვნები.	✓			
12.12	დაცულია სურსათის/ცხოველის საკვების შენახვის ვადა.	✓			
13.	სურსათის/ცხოველის საკვების შეფუთვისა და დაფასოებისათვის საჭირო მოთხოვნები	შეესაბამება		შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	მითითებები
		კი	არა		
13.1	შესაფუთი ან/და დასაფასოებელი მასალა საქართველოს კანონმდებ-	✓			

	ბლობის 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.	✓			
14.	მოთხოვნები ნარჩენების მართვის მიმართ	შეესაბამება		შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში –შესაბამისი დასაბუთება)	მითითებები
		კი	არა		
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	-	-	- ძირითად სამზარეულოში ნარჩენების შესაგროვებელი სატერფულიანი კონტეინერი დაზიანებულია	- ძირითად სამზარეულოში, ნარჩენების შესაგროვებლად გამოყენებული უნდა იქნას სათანადო თავდახურული სატერფულიანი კონტეინერი
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 დეზინფექციების 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.	✓			

15.	მოთხოვნები დეზინფექციის მიმართ	შეესაბა მება		შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	მითითებები
		კი	არა		
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.	✓			
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.	✓			
16.	მოთხოვნები სურსათის/ცხოველის საკვების ტრანსპორტირებისადმი	შეესაბა მება		შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	მითითებები
		კი	არა		
16.1	სურსათის/ცხოველის საკვების გადასაზიდად გამოყენებული საშუალებები (ტრანსპორტი, ჭურჭელი, კონტეინერი) არის ისეთ მდგომარეობაში, რომელიც ამორიცხავს სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურებას.	✓			
16.2	გადასაზიდ საშუალებებში, ასევე კონტეინერებსა და შესანახ ჭურჭელში არსებული სურსათი/ცხოველის საკვები განთავსებულია და დაცულია ისე, რომ მინიმუმამდე შემცირებული დაბინძურების რისკი	✓			
16.3	გადასაზიდი საშუალებები, იძლევა არაერთგვაროვანი სურსათის/ცხოველის საკვების განცალკევების შესაძლებლობას.	✓			
16.4	გადასაზიდი საშუალებები იძლევა სურსათისათვის/ცხოველის საკვებისათვის საჭირო ტემპერატურის შენარჩუნებისა და აღრიცხვის შესაძლებლობას.	✓			

16.5	საჭიროების შემთხვევაში, ხდება სურსათის/ცხოველის საკვების გადასაზიდი საშუალებების დასუფთავება/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“	✓			
17.	პერსონალის პირადი ჰიგიენა და ჯანმრთელობის მდგომარეობა	შესაბამება		შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში შესაბამისი დასაბუთება)	მითითებები
		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.	✓			
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	✓			
18.		კი		არა	

	შემოწმების შედეგები: დაცულია საქართველოს კანონმდებლობის მოთხოვნები		არა
19.	შეუსაბამობის ტიპი, ასეთის არსებობის შემთხვევაში		
19.1	არაკრიტიკული შეუსაბამობა	<ol style="list-style-type: none"> 1. სურსათის გადასაადგილებლად გამოყენებული ლიფტის კედლები საჭიროებს მოპირკეთებას, არ ექვემდებარება სრულყოფილ რეცხვა/დეზინფიცირებას; 2. ლიფტის მიმდებარედ კედელი შესაღებ/შესათეთრებელია; 3. ძირითად სამზარეულოში ერთ- ერთი ღუმელის შუშის კარი არ არის სათანადოდ დასუფთავებული; 4. ერთ ერთი სამაცივრე დანადგარის თაროების ზედაპირები დაზიანებულია, არ ექვემდებარება სრულყოფილ რეცხვა/დეზინფიცირებას; 5. ბ/მა ვერ წარმოადგინა მიმდინარე წლის გამოყენებული სასმელი წყლის ლაბორატორიული, მიკრობიოლოგიური კვლევის ოქმი; 6. სხვადასხვა დასახელების სურსათის შესანახად არ გამოიყენება მრავალჯერადი გამოყენების რეცხვადი კონტეინერები; 7. ბ/ს არ აქვს დანერგილი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა HACCP; 8. ძირითად სამზარეულოში ნარჩენების შესაგროვებელი სატერფულიანი კონტეინერი დაზიანებულია; 	
19.2	კრიტიკული შეუსაბამობა		
19.3	არაკრიტიკული შეუსაბამობის შემთხვევაში, მიუთითეთ მითითებების შესრულებისათვის საჭირო გონივრული ვადა	<ol style="list-style-type: none"> 1. სურსათის გადასაადგილებლად გამოყენებული ლიფტის კედლები უნდა მოეწყოს და მოპირკეთდეს ისე, რომ ექვემდებარებოდეს სრულყოფილ რეცხვა/დეზინფიცირებას - 31/3/2023 წელი; 2. ლიფტის მიმდებარედ კედელი შეიღებოს და შეეთეთრდეს სათანადოდ - 31/3/2023 წელი; 3. ძირითად სამზარეულოში ერთ- ერთი ღუმელის შუშის კარი სათანადოდ უნდა იყოს დასუფთავებული - 31/3/2023 წელი; 4. ერთ ერთი სამაცივრე დანადგარის თაროების ზედაპირები უნდა იყოს ისეთ მდგომარეობაში, რომ ექვემდებარებოდეს სრულყოფილ რეცხვა/დეზინფიცირებას - 31/3/2023 წელი; 5. ბ/მა უნდა წარმოადგინოს მიმდინარე წლის, გამოყენებული სასმელი წყლის ლაბორატორიული, მიკრობიოლოგიური კვლევის ოქმი - 31/3/2023 წელი; 6. სხვადასხვა დასახელების სურსათის შესანახად გამოყენებული უნდა იყოს მრავალჯერადი გამოყენების რეცხვადი კონტეინერები - 31/3/2023 წელი; 7. ბ/ს უნდა ჰქონდეს დანერგილი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა HACCP - 31/3/2023 წელი; 8. ძირითად სამზარეულოში, ნარჩენების შესაგროვებლად გამოყენებული უნდა იქნას სათანადო თავდახურული სატერფულიანი კონტეინერი - 31/3/2023 წელი; 	
20.	შენიშვნა		
ინსპექტირების ჩატარების თარიღი (რიცხვი, თვე)		21/2/2023 წელი	
ინსპექტირების დაწყებისა და დასრულების დრო (სთ./წთ.)		11:45-13:00	
უფლებამოსილი პირის ხელმოწერა			
ბიზნესოპერატორის წარმომადგენლის (თანამშრომლის) ხელმოწერა		ვეთანხმები	არ ვეთანხმები (მიუთითეთ კონკრეტული საკითხები და პუნქტები)

	30	
--	----	--