

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

შესაბამისობის შეფასების აქტი № **1AFAC16030046**
(ივსება სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის ზოგადი მოთხოვნების შემოწმების მიზნით)
აქტი შედგენილია ორ ეგზემპლარად

1.	ბიზნესოპერატორის სრული სახელწოდება	შპს ლიმონი 2009 (კაფე-ბარი, რესტორანი) ს/კ 204571490
2.	ბიზნესოპერატორის იურიდიული და ფაქტობრივი მისამართები	საქართველო, თბილისი, მთაწმინდის რაიონი, რესპუბლიკის მოედანი ქ. ბათუმი, ნინოშვილის N 1
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. საქ. სახ. დაც.სპეც. სამს. აჭარის ა/რ. მთ. სამმარ. # 1966 20.01.2023 წ. (# 1584 23.01.23)
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 გადამამუშავება.	✓			
8.8	შენიშვნა უზრუნველყოფილია: საკმარისი რაოდენობის ხელსაბანით, რომელიც აღჭურვილია სათანადო ჰიგიენური საშუალებებით, ცხელი და ცივი წყლით.		✓	- სამუშაო სივრცეში არ არის გამოყოფილი პერსონალის ხელსაბანი ნიჟარა, რომელიც მუდმივად იქნება აღჭურვილი ჰიგიენური საშუალებებით-ერთჯერადი ხელსახოცი, თხევადი საპონი	- სამუშაო სივრცეში გამოყოფილი უნდა იყოს პერსონალის ხელსაბანი ნიჟარა, რომელიც მუდმივად იქნება აღჭურვილი ჰიგიენური საშუალებებით-ერთჯერადი ხელსახოცი, თხევადი საპონი
8.9	საჭიროების შემთხვევაში სურსათის/ცხოველის საკვების გასარეცხი მოწყობილობა განცალკევებულია ხელის დასაბანი მოწყობილობისაგან.	✓			
8.10	შენიშვნა 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	შენიშვნა 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	შენიშვნაში 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	შენიშვნა უზრუნველყოფილია საკმარისი რაოდენობის სამაცივრე დანადგარებით.	✓			
9	მოთხოვნები იმ სათავსის მიმართ, რომლებშიც ხდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება ან/და გადამუშავება	შესაბამება		შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	მითითებები
		კი	არა		
9.1	შესასვლელები მოწყობილია ისე, რომ გამოირიცხოს საწარმოში სურსათის/ცხოველის საკვების რაიმე სახით დაბინძურება		✓	- სამზარეულოს შესასვლელებში არ არის მოწყობილი ეფექტური დეზობარიერები, რომელიც მუდმივად იქნება დასველებული სადეზინფექციო ხსნარით	- სამზარეულოს შესასვლელებში უნდა იყოს მოწყობილი ეფექტური დეზობარიერები, რომელიც მუდმივად იქნება დასველებული სადეზინფექციო ხსნარით
9.2	იატაკი: ადვილად გასაწმენდია; საჭიროების შემთხვევაში იძლევა დეზინფიცირების საშუალებას; წყალგაუმტარია; შეწოვის უნარის არმქონეა; ირეცხება; დამზადებულია არატოქსიკური მასალი-საგან; იძლევა ადეკვატური დრენაჟის საშუალებას.		✓	- ძირითადი სამზარეულოს იატაკი ალაგ ალაგ დაზიანებულია, არ ექვემდებარება სრულყოფილ რეცხვა/დეზინფიცირებას, საჭიროებს მოპირკეთებას	- ძირითადი სამზარეულოს ალაგ ალაგ დაზიანებული იატაკი უნდა მოეწყოს და მოპირკეთდეს ისე, რომ ექვემდებარებოდეს სრულყოფილ რეცხვა/დეზინფიცირებას
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		✓	- ძირითადი სამზარეულოს კედელი ალაგ ალაგ დაზიანებულია, არ ექვემდებარება სრულყოფილ რეცხვა/დეზინფიცირებას	- ძირითადი სამზარეულოს კედელი უნდა მოეწყოს და მოპირკეთდეს ისე, რომ ექვემდებარებოდეს სრულყოფილ რეცხვა/დეზინფიცირებას
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.		✓	- სურსათის წარმოება/გადამუშავება/შენახვისათვის განსაზღვრულ სათავსში ჭერი არ ექვემდებარება დასუფთავებას ან/და დეზინფექციას, აღნიშნულმა შესაძლებელია გამოიწვიოს სურსათის დაბინძურება, აღინიშნება ღიობები	- სურსათის წარმოება/გადამუშავება/შენახვისათვის განსაზღვრულ სათავსში ჭერი უნდა ექვემდებარებოდეს დასუფთავებას ან/და დეზინფექციას, აღნიშნულმა არ უნდა გამოიწვიოს სურსათის დაბინძურება, უნდა გამოირიცხოს ღიობების არსებობა
9.6	ფანჯრები და სინათლის სხვა ღიობები 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 და-მონტაჟებულია იმგვარად, რომ არ მოხდეს სურსათის /ცხოველის საკვების დაბინძურება კონდენსატით. ადვილად სუფთავდება.	✓		- ერთ ერთ დაკიდულ კონსტრუქციაზე აღინიშნება კონდენსატის დაგროვება,	- დაკიდულ კონსტრუქციებზე უნდა გამოირიცხოს კონდენსატის დაგროვება, განსაკუთრებით შაურმის გამწოვზე
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	✓			
10.	მოთხოვნები წყალმომარაგებისა და კანალიზაციისადმი	შეესაბამება		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.	✓			
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 ზედაპირი გამოყენება სურსათში/-ცხოველის საკვებში ინგრედიენტის სახით ან სურსათის/ცხოველის საკვების გადამუშავებისათვის არ ქმნის სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურების რისკს.	✓			
11.	მოთხოვნები იმ საგნების, აღჭურვილობებისა და მოწყობილობებისადმი, რომლებიც უშუალო შეხებაშია სურსათთან/ცხოველის საკვებთან	შეესაბამება		შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	მითითებები
		კი	არა		
11.1	აღჭურვილობა 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, აღჭურვილობა 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.		✓	- ერთ-ერთ სამაცივრე დანადგარში არ არის დაცული მზა სურსათის შენახვის ტემპერატურა (ტემპერატურა +5 გრადუსით აღემატება დადგენილ ტემპერატურას) - დაფიქსირდა +20, +14 გრადუსი. აღნიშნული სურსათი დაილუქა სეს წებვადი ლუქით. დაახლოებით 10 კგ მზა სურსათი-ხორცპროდუქტი	- სამაცივრე დანადგარში დაცული უნდა იყოს მზა სურსათის შენახვის ტემპერატურა. არ უნდა აღემატებოდეს დადგენილ ნორმებს. უნდა იყოს +2 +6 გრადუსი
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	დანერგულია საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა - HACCP (კანონმდებლობით დადგენილი წესით)		✓	- ბ/ს არ აქვს დანერგული საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა HACCP	- ბ/ს უნდა ჰქონდეს დანერგული საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა HACCP

12.11	დაცულია სურსათის/ცხოველის საკვების ეტიკეტირების 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 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.	-	-		
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	✓			
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 პარაზიტებისა-გან დაცვას.				
14.5	უზრუნველყოფილია ყველა სა-ხის საწარმოო ნარჩენის განადგუ-რება მოქმედი კანონმდებლობის შესაბამისად, ისეთი ჰიგიენული პირობების დაცვით, რომელიც გამორიცხავს გარემოს დაბინძუ-რებას.	✓			
15.	მოთხოვნები დეზინფექციის მიმართ	შეესაბა- მება		შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	მითითებები
		კი	არა		
15.1	დასალაგებელი ინვენტარი, სა-რეცხი და სადეზინფექციო საშუ-ალელები, სადეზინფექციო საშუ-ალელების დასამზადებლად საჭი-რო ქიმიური ნივთიერებები ინა-ხება ისე, რომ არ მოხდეს მათი შეხება შესაფუთ მასალასა და სურსათთან/ცხოველის საკვებ-თან.	✓			
15.2	დასუფთავებისა და დეზინფექ-ციის ყოველი პროცედურა აღ-რიცხულია თარიღისა და დროის მითითებით.	✓			
15.3	სადეზინფექციო საშუალებები რეგისტრირებულია საქართვე-ლოს კანონმდებლობის შესაბა-მისად და თანმხლები დოკუმენ-ტაციის თანახმად დასაშვები სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება/გადამუშავებაში.	✓			
15.4	სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებაში გამოყენებული სარე-ცხი და სადეზინფექციო საშუა-ლებები არ ქმნის რისკს სურსა-თის/ცხოველის საკვებისათვის.	✓			
16.	მოთხოვნები სურსათის /ცხოვე-ლის საკვების ტრანსპორტირები-სადმი	შეესაბა- მება		შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	მითითებები
		კი	არა		
16.1	სურსათის/ცხოველის საკვების გადასაზიდად გამოყენებული საშუალებები (ტრანსპორტი, ჯუ-რჯელი, კონტეინერი) არის ისეთ მდგომარეობაში, რომელიც გამო-რიცხავს სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურებას.	-	-		
16.2	გადასაზიდ საშუალებებში, ასევე კონტეინერებსა და შესანახ ჯურ-ჯელში არსებული სურსათი/ცხო-ველის საკვები განთავსებულია	-	-		

	და დაცულია ისე, რომ მინიმუმამდეა 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	შეესაბამება		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).		✓	- ბ/ს არ აქვს გავლილი შესაბამისი სწავლება ან/და ინსტრუქტაჟი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) პრინციპებზე დაფუძნებულ სისტემასთან დაკავშირებით	- ბ/ს უნდა ჰქონდეს გავლილი შესაბამისი სწავლება ან/და ინსტრუქტაჟი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) პრინციპებზე დაფუძნებულ სისტემასთან დაკავშირებით
17.7	საწარმოში თამბაქოს არ ეწევიან, გარდა მწევრელთათვის გამოყოფილი სპეციალური ადგილისა	✓			
18.	შემოწმების შედეგები: დაცულია საქართველოს კანონმდებლობის მოთხოვნები	კი			არა
					არა
19.	შეუსაბამობის ტიპი, ასეთის არსებობის შემთხვევაში				
19.1	არაკრიტიკული შეუსაბამობა	1. სამუშაო სივრცეში არ არის გამოყოფილი პერსონალის ხელსაბანი ნიჟარა, რომელიც მუდმივად იქნება აღჭურვილი ჰიგიენური საშუალებებით- ერთჯერადი ხელსახოცი, თხევადი საპონი; 2. სამზარეულოს შესასვლელებში არ არის მოწყობილი ეფექტური დეზობარიერები, რომელიც მუდმივად იქნება დასველებული სადეზინფექციო ხსნარით; 3. ძირითადი სამზარეულოს იატაკი ალაგ ალაგ დაზიანებულია, არ ექვემდებარება სრულყოფილ რეცხვა/დეზინფიცირებას, საჭიროებს მოპირკეთებას; 4. ძირითადი სამზარეულოს კედელი ალაგ ალაგ დაზიანებულია, არ ექვემდებარება სრულყოფილ რეცხვა/დეზინფიცირებას; 5. ბ/ს არ აქვს დანერგილი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა HACCP; 6. ბ/ს არ აქვს გავლილი შესაბამისი სწავლება ან/და ინსტრუქტაჟი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) პრინციპებზე დაფუძნებულ სისტემასთან დაკავშირებით;			
19.2	კრიტიკული შეუსაბამობა	1. სურსათის წარმოება/გადამუშავება/შენახვისათვის განსაზღვრულ სათავსში ჭერი არ ექვემდებარება დასუფთავებას ან/და დეზინფექციას, აღნიშნულმა შესაძლებელია გამოიწვიოს სურსათის დაბინძურება, აღინიშნება ღიობები; 2. ერთ ერთ დაკიდულ კონსტრუქციაზე აღინიშნება კონდენსატის დაგროვება,; 3. ერთ-ერთ სამაცივრე დანადგარში არ არის დაცული მზა სურსათის შენახვის ტემპერატურა (ტემპერატურა +5 გრადუსით აღემატება დადგენილ ტემპერატურას) - დაფიქსირდა +20, +14 გრადუსი. აღნიშნული სურსათი დაილუქა სეს წებვადი ლუქით. დაახლოებით 10 კგ მზა სურსათი- ხორცპროდუქტი;			
19.3	არაკრიტიკული შეუსაბამობის შემთხვევაში, მიუთითეთ მითითებების შესრულებისათვის საჭირო გონივრული ვადა	1. სამუშაო სივრცეში გამოყოფილი უნდა იყოს პერსონალის ხელსაბანი ნიჟარა, რომელიც მუდმივად იქნება აღჭურვილი ჰიგიენური საშუალებებით- ერთჯერადი ხელსახოცი, თხევადი საპონი - 31/3/2023 წელი; 2. სამზარეულოს შესასვლელებში უნდა იყოს მოწყობილი ეფექტური დეზობარიერები, რომელიც მუდმივად იქნება დასველებული სადეზინფექციო ხსნარით - 31/3/2023 წელი; 3. ძირითადი სამზარეულოს ალაგ ალაგ დაზიანებული იატაკი უნდა მოეწყოს და მოპირკეთდეს ისე, რომ ექვემდებარებოდეს სრულყოფილ რეცხვა/დეზინფიცირებას - 31/3/2023 წელი; 4. ძირითადი სამზარეულოს კედელი უნდა მოეწყოს და მოპირკეთდეს ისე, რომ ექვემდებარებოდეს სრულყოფილ რეცხვა/დეზინფიცირებას - 31/3/2023 წელი; 5. ბ/ს უნდა ჰქონდეს დანერგილი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა HACCP - 31/3/2023 წელი;			

		6. ბ/ს უნდა ჰქონდეს გავლილი შესაბამისი სწავლება ან/და ინსტრუქტაჟი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) პრინციპებზე დაფუძნებულ სისტემასთან დაკავშირებით - 31/3/2023 წელი;	
20.	შენიშვნა	ბიზნესოპერატორს შეუჩერდეს საწარმოო პროცესი კრიტიკული შეუსაბამობ(ებ)ის აღმოფხვრამდე. აღნიშნული ბ/ი დაჯარიმდა 1000 ლარით. საჯარიმო ქვითარი- # 029777 15.02.2023 წ. კრიტიკული შეუსაბამობების აღმოფხვრის შემდეგ ბ/მა უნდა მოგვმართოს განცხადებით.	
ინსპექტირების ჩატარების თარიღი (რიცხვი, თვე)		15/2/2023 წელი	
ინსპექტირების დაწყებისა და დასრულების დრო (სთ./წთ.)		15:00-17:20	
უფლებამოსილი პირის ხელმოწერა			
ბიზნესოპერატორის წარმომადგენლის (თანამშრომლის) ხელმოწერა		ვეთანხმები	არ ვეთანხმები (მიუთითეთ კონკრეტული საკითხები და პუნქტები)
		კი	