

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

შესაბამისობის შეფასების აქტი № **1AFBB15382044**

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

1.	ბიზნესოპერატორის სრული სახელწოდება	შპს მეიდან (რესტორანი „მეიდან“) ს/კ 445552223
2.	ბიზნესოპერატორის იურიდიული და ფაქტობრივი მისამართები	ბათუმი, ბარათაშვილის ქN6 ბათუმი, ნინოშვილის ქუჩა N3
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 წელი
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.		✓	- არ არის მოწყობილი დამატებითი ორბუდიანი სამრეცხაო ნიჟარა თევზისთვის და ხორცის გასარეცხად	- მოწყობილი იქნას დამატებითი ორბუდიანი სამრეცხაო ნიჟარა თევზისთვის და ხორცის გასარეცხად
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	ტულეტის 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 დაგეგ- მარებული და მოწყობილია ისე, რომ ჰაერი არ მიედინება დაბინ- ძურებული ადგილიდან სუფთა ადგილისაკენ, შესაძლებელია ფილტრებისა და სხვა ნაწილების ადვილად გაწმენდა და შეცვლა.	✓			
8.12	შენობა აღჭურვილია ადეკ- ვატური ბუნებრივი ან/და ხელოვნური განათებით.	✓			
8.13	გასანათებელი მოწყობილობები იმგვარად არის დაცული, რომ ნათურის ან გასანათებელი მოწყობილობის გატეხვის შემ- თხვევაში, თავიდან იქნეს აცილე- ბული სურსათის/ცხოველის საკვების დაბინძურება.	✓			
8.14	შენობაში უზრუნველყოფილია სათანადო სისუფთავე ყველა უბანზე. ფანჯრები, ფანჯრის მინები, სივრცეები, გამათბო- ბელი მოწყობილობები, სავენ- ტილაციო კამერები და არხები არის სუფთა მდგომარეობაში.	✓			
8.15	საჭიროების შემთხვევაში შენობაში გამოყოფილია პერსონალის ტანსაცმლის გამოსაცვლელი ადგილი.	✓			
8.16	სადრენაჟო სისტემა დაპროექ- ტებული და მოწყობილია ისე, რომ თავიდან იქნეს აცილებული დაბინძურების რისკი. ნარჩენები დაბინძურებული ტერიტორიი- დან არ ხვდება სუფთა ტერიტო- რიაზე.	✓			
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 სიმძლავრეზე ან სხვა მასალის გამოყენების შემთხვევაში შეთანხმებულია სააგენტოსთან		✓	- კედელი კამერა მაცივრის მიმდებარედ დაზიანებულია, დარღვეულია ელექტროსადენის შესაფუთის მთლიანობაც	- კედელი კამერა მაცივრის მიმდებარედ, მოპირკეროდეს, ელექტროსადენის შესაფუთის მთლიანობა აღდგეს
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 კონდენსატის წარმოქმნა.	✓			
9.6	ფანჯრები და სინათლის სხვა ღობეები 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 ადეკვატურად 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	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.	✓			
10.2	წყლის შენახვისა და მიწოდებისათვის საჭირო მოწყობილობები (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) დაცულია დაზინძურებისაგან. საჭიროების შემთხვევაში, ხდება მისი დეზინფექცია.	✓			
10.3	ორთქლი, რომელიც უშუალო შეხებაშია სურსათთან/ცხოველის საკვებთან ან მის ზედაპირთან, არ იწვევს სურსათის/ცხოველის საკვების დაზინძურებას.	✓			
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 გადამამუშავებისათვის 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	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	შეესაბამება		შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	მითითებები
		კი	არა		
12.1	წარმოებისათვის/გადამამუშავებისათვის გამოსაყენებელი ნედლეული (გარდა ცოცხალი ცხოველის), ინგრედიენტი ან სხვა ნებისმიერი მასალა დაბინძურებული არ არის მავნებლებით, პათოგენური მიკროორგანიზმებით, უცხო სხეულებით.	✓			
12.2	წარმოებისათვის/გადამამუშავებისათვის გამოსაყენებელი ნედლეული, ინგრედიენტი ან სხვა ნებისმიერი მასალა არ არის ტოქსიკური.	✓			
12.3	წარმოებისათვის/გადამამუშავებისათვის 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 პროდუქტია განცალკევებულია.		✓	- სამაცივრე დანადგარებში არ არის დაცული არაერთგვაროვანი სურსათის ურთიერთგანლაგების პრინციპი	- სამაცივრე დანადგარებში დაცული იქნას არაერთგვაროვანი სურსათის ურთიერთგანლაგების პრინციპი
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)		✓	- არ არის სრულყოფილად დანერგილი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა (HACCP)	- სრულყოფილად იქნას 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 დაფასებისათვის 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	შეესაბა მება		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		✓	- სამზადი არ არის აღჭურვილი თავსახურიანი, სატერფულიანი ნაგვის შემკრები ურნებით(ისე რომ პერსონალი არ ეხებოდეს ხელით თავსახურებს სამუშაო პროცესში)	- სამზადი აღჭურვილი იქნას თავსახურიანი, სატერფულიანი ნაგვის შემკრები ურნებით(ისე რომ პერსონალი არ ეხებოდეს ხელით თავსახურებს სამუშაო პროცესში)
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.	✓			
15.	მოთხოვნები დეზინფექციის მიმართ	შეესაბა მება			მითითებები

		კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	
15.1	დასალაგებელი ინვენტარი, სარეცხი 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	შესაბამება		შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	მითითებები
		კი	არა		
16.1	სურსათის/ცხოველის საკვების გადასაზიდად გამოყენებული საშუალებები (ტრანსპორტი, ჭურჭელი, კონტეინერი) არის ისეთ მდგომარეობაში, რომელიც ამოწმებისას სურსათის/ცხოველის საკვების დაზიანებას.	✓			
16.2	გადასაზიდ საშუალებებში, ასევე კონტეინერებსა და შესაბამის ჭურჭელში არსებული სურსათი/ცხოველის საკვები განთავსებულია და დაცულია ისე, რომ მინიმუმამდე შემცირებული დაზიანებების 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 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“	✓			
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 ტანსაცმელი 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).		✓	- პერსონალს არ აქვს გავლილი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემასთან დაკავშირებული სწავლება (HACCP)	- პერსონალს უნდა ჰქონდეს გავლილი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემასთან დაკავშირებული სწავლება (HACCP)
17.7	საწარმოში თამბაქოს არ ეწევიან, გარდა მწველთათვის გამოყოფილი სპეციალური ადგილისა	✓			
18.	შემოწმების შედეგები: დაცულია საქართველოს კანონმდებლობის მოთხოვნები			კი	არა
					არა

19.	შეუსაბამობის ტიპი, ასეთის არსებობის შემთხვევაში		
19.1	არაკრიტიკული შეუსაბამობა	<ol style="list-style-type: none"> 1. არ არის მოწყობილი დამატებითი ორბუდიანი სამრეცხაო ნიჟარა თევზისთვის და ხორცის გასარეცხად ; 2. კედელი კამერა მაცივრის მიმდებარედ დაზიანებულია, დარღვეულია ელექტროსადენის შესაფუთის მთლიანობაც ; 3. სამაცივრე დანადგარებში არ არის დაცული არაერთგვაროვანი სურსათის ურთიერთგანლაგების პრინციპი; 4. არ არის სრულყოფილად დანერგილი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა (HACCP); 5. სამზადი არ არის აღჭურვილი თავსახურიანი, სატერფულიანი ნაგვის შემკრები ურნებით(ისე რომ პერსონალი არ ეხებოდეს ხელით თავსახურებს სამუშაო პროცესში); 6. პერსონალს არ აქვს გავლილი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემასთან დაკავშირებული სწავლება (HACCP); 	
19.2	კრიტიკული შეუსაბამობა		
19.3	არაკრიტიკული შეუსაბამობის შემთხვევაში, მიუთითეთ მითითებების შესრულებისათვის საჭირო გონივრული ვადა	<ol style="list-style-type: none"> 1. მოწყობილი იქნას დამატებითი ორბუდიანი სამრეცხაო ნიჟარა თევზისთვის და ხორცის გასარეცხად - 20/4/2023 წელი; 2. კედელი კამერა მაცივრის მიმდებარედ, მოპირკეთდეს, ელექტროსადენის შესაფუთის მთლიანობა აღდგეს - 20/4/2023 წელი; 3. სამაცივრე დანადგარებში დაცული იქნას არაერთგვაროვანი სურსათის ურთიერთგანლაგების პრინციპი - 20/4/2023 წელი; 4. სრულყოფილად იქნას დანერგილი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა (HACCP) - 20/4/2023 წელი; 5. სამზადი აღჭურვილი იქნას თავსახურიანი, სატერფულიანი ნაგვის შემკრები ურნებით(ისე რომ პერსონალი არ ეხებოდეს ხელით თავსახურებს სამუშაო პროცესში) - 20/4/2023 წელი; 6. პერსონალს უნდა ჰქონდეს გავლილი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემასთან დაკავშირებული სწავლება (HACCP) - 20/4/2023 წელი; 	
20.	შენიშვნა		
	ინსპექტირების ჩატარების თარიღი (რიცხვი, თვე)	2/3/2023 წელი	
	ინსპექტირების დაწყებისა და დასრულების დრო (სთ./წთ.)	14:45-15:59 საათი	
	უფლებამოსილი პირის ხელმოწერა		
	ბიზნესოპერატორის წარმომადგენლის (თანამშრომლის) ხელმოწერა	ვეთანხმები	არ ვეთანხმები (მიუთითეთ კონკრეტული საკითხები და პუნქტები)
		კი	