

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

შესაბამისობის შეფასების აქტი № **1AFBA16020744**

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

1.	ბიზნესოპერატორის სრული სახელწოდება	სს „რიგა კაფე რესტორანი“ (რესტორანი „გრილი“) ს/კ 445558566
2.	ბიზნესოპერატორის იურიდიული და ფაქტობრივი მისამართები	ქ.ბათუმი. ნინოშვილის ქ 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 გამოიჯნული და მარკირებული სურსათის დასამუშავებელი სივრცეები (ცხელი და ცივი კერძების, საკონდიტრო ნაწარმის დ სხვა) - პერსონალი სადილობს სამზად და ჭურჭლის სამრეცხაო სათავსებში, მაგიდეზე, სადაც მიმდინარეობს სურსათის წარმოება/გადამუშავების პროცესები, არ არის გამოყოფილი ცალკე სივრცე ან მაგიდა პერსონალის სადილობისთვის	- გამოიჯნული და მარკირებული იქნას სურსათის დასამუშავებელი სივრცეები (ცხელი და ცივი კერძების, საკონდიტრო ნაწარმის დ სხვა) - გამოყოფილი იქნას ცალკე სივრცე ან მაგიდა პერსონალის სადილობისთვის
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:		✓	- ვერ იქნა წარმოდგენილი მავნებლების კონტროლის მიზნით ჩატარებული სადეზინფექციო და სადეზინსექციო სამუშაოების	- წარმოდგენილი იქნას მავნებლების კონტროლის მიზნით ჩატარებული სადეზინფექციო და სადეზინსექციო სამუშაოების

	სადერატიზაციო და სადენონ-სექციო სამუშაოების ჩატარება და მათი აღრიცხვა.			აღმრიცხველი სამუშაოების ჩანაწერები	აღმრიცხველი სამუშაოების ჩანაწერები
8.6	ტულაქტი არის საკმარისი რაოდენობის, ექვემდებარება დასუფთავება/დენონფექციას, უზრუნველყოფილია: დრენაჟის ეფექტიანი სისტემით, სათანადო ბუნებრივი ან ხელოვნური ვენტილაციით და აღჭურვილია შესაბამისი ჰიგიენური საშუალებებით.	✓		- პერსონალისთვის საპირფარეშო არ არის განცალკევებული სათანადოდ, პერსონალი მომხმარებელი სარგებლობს ერთი და იგივე საპირფარეშოთი	- პერსონალისთვის საპირფარეშო განცალკევებული იქნას სათანადოდ, პერსონალი და მომხმარებელი უნდა სარგებლობდეს ერთი და იგივე საპირფარეშოთი
8.7	ტულაქტის კარი არ იღება იმ ოთახში, სადაც ხდება სურსათის /ცხოველის საკვების წარმოება ან/და გადამუშავება.	✓			
8.8	შენიშვნა 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.	✓		- პერსონალის ხელსაბანი ნიჟარა არ არის განცალკევებული ინვენტარისა და სურსათის გასარეცხი ნიჟარებისაგან	- პერსონალის ხელსაბანი ნიჟარა იყოს განცალკევებული ინვენტარისა და სურსათის გასარეცხი ნიჟარებისაგან
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 პირადი ნივთები(ფეხსაცმელი, ტელეფონი და სხვა ნივთები)	- პერსონალის პირადი ნივთები(ფეხსაცმელი, ტელეფონი და სხვა ნივთები) განთავსებული იქნას

	პერსონალის ტანსაცმლის გამოსაცვლელი ადგილი.			განთავსებული არ არის იზოლირებულ კარადაში ან სათავსში	იზოლირებულ კარადაში ან სათავსში
8.16	სადრენაჟო სისტემა დაპროექტებული და მოწყობილია ისე, რომ თავიდან იქნეს აცილებული დაბინძურების რისკი. ნარჩენები დაბინძურებული ტერიტორიიდან არ ხვდება სუფთა ტერიტორიაზე.		✓	- ტრაპები არ არის დაფარული ცხაურებით და არ არის დასუფთავებული სათანადოდ	- ტრაპები დაფარული იქნას ცხაურებით და არ არის დასუფთავებული სათანადოდ
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		✓	- სამზადის შესასვლელ გამოსასვლელებში არ არის მოწყობილი დეზოხალიჩები, რომელიც იქნება დასველებული სადეზინფექციო ხსნარით	- სამზადის შესასვლელ გამოსასვლელებში მოწყობილი იქნას დეზოხალიჩები, რომელიც იქნება დასველებული სადეზინფექციო ხსნარით
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.		✓		
9.5	ჭერი: ადვილად გასაწმენდია; არ ხდება ჭუჭყის დაგროვება; ობის წარმოქმნა; ნაწილაკების ცვენა. მინიმუმამდეა შემცირებული კონდესატის წარმოქმნა.		✓	- ჭერის ნაწილი ცხელი კერძების სამზადში, კუთხეში მცირედ დაზიანებულია, საჭიროებს კოსმეტიკურ შეეთეთრებას	- ჭერის ნაწილი ცხელი კერძების სამზადში მოეწყოს სათანადოდ
9.6	ფანჯრები და სინათლის სხვაღობები დამონტაჟებულია ისე,		✓	- სამზადიდან გარეთ გამავალ ფანჯრებზე არ არის	- სამზადიდან გარეთ გამავალ ფანჯრებზე მოწყობილი იქნას

	რომ თავიდან არის აცილებული ქუჩის დაგროვება. გარეთ გამავალი ფანჯრები დაფარულია მწერებისაგან დამცავი ადვილად გასაწმენდი ბადით. ღია ფანჯარა წარმოების დროს არ წარმოადგენს დაბინძურების წყაროს.			მოწყობილი მწერებისაგან დამცავი ადვილად რეცხვადი ბადეები	მწერებისაგან დამცავი ადვილად რეცხვადი ბადეები
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	✓			
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.		✓	- ვერ იქნა წარმოდგენილი წარმოების პროცესში გამოსაყენებული სასმელი წყლის მიკრობიოლოგიური კვლევის ოქმი	- წარმოდგენილი იქნას წარმოების პროცესში გამოსაყენებული სასმელი წყლის მიკრობიოლოგიური კვლევის ოქმი

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 დაზინძურებას.	✓			
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 დაზინძურების 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 დაზინძურების 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 მავნებლობით, 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)		✓	- არ არის დანერგილი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა (HACCP)	- დანერგილი იქნას საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა (HACCP)
12.11	დაცულია სურსათის/ცხოველის საკვების ეტიკეტირების მოთხოვნები.		✓	- არ არის დაცული 301 დადგენილების მოთხოვნები, არ არის ეტიკეტები	- დაცული იქნას 301 დადგენილების მოთხოვნები, არ არის ეტიკეტები სრულყოფილად

				სრულყოფილად მზა სურსათისა და ნახევარფაბრიკატებზე	მზა სურსათისა და ნახევარფაბრიკატებზე
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 დეზინფექციის 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	შეესაბამება		შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	მითითებები
		კი	არა		
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.		✓	- დასალაგებელი ინვენტარი განთავსებულია უწყსრიგოდ, არ არის გამოყოფილი იზოლირებული ადგილი მის შესანახად	- დასალაგებელი ინვენტარი განთავსებული იქნას იზოლირებულად
15.2	დასუფთავებისა და დეზინფექციის ყოველი პროცედურა აღრიცხულია თარიღისა და დროის მითითებით.		✓	- აღრიცხული არ არის ჩატარებული ყოველდღიური და გენერალური რეცხვა/დეზინფექციის პროცედურები, ჩატარების თარიღისა და დროის მითითებით	- აღრიცხული იქნას ჩატარებული ყოველდღიური და გენერალური რეცხვა/დეზინფექციის პროცედურები, ჩატარების 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	შეესაბამება		შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში – შესაბამისი დასაბუთება)	მითითებები
		კი	არა		
16.1	სურსათის/ცხოველის საკვების გადასაზიდად გამოყენებული საშუალებები (ტრანსპორტი, ჰურჭელი, კონტეინერი) არის ისეთ მდგომარეობაში, რომელიც გამორიცხავს 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	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).	✓		- 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 მწვევლათათვის გამოყოფილი სპეციალური ადგილისა		✓	- ძირითად სამზადში პერსონალი ეწევა თამბაქოს	- სამზადში პერსონალს არ აქვს თამბაქოს მოწევის უფლება
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 გამოიჯნული და მარკირებული სურსათის დასამუშავებელი სივრცეები (ცხელი და ცივი კერძების, საკონდიტრო ნაწარმის დ სხვა) ; 2. პერსონალი სადილობს სამზად და ჭურჭლის სამრეცხაო სათავსებში, მაგიდებზე, სადაც მიმდინარეობს სურსათის წარმოება/გადამუშავების პროცესები, არ არის გამოყოფილი ცალკე სივრცე ან მაგიდა პერსონალის სადილობისთვის; 3. ვერ იქნა წარმოდგენილი მავნებლების კონტროლის მიზნით ჩატარებული სადეზინფექციო და სადეზინსექციო სამუშაოების აღმრიცხველი სამუშაოების ჩანაწერები; 4. პერსონალისთვის საპირფარეო არ არის განცალკევებული, პერსონალი და მომხმარებელი სარგებლობს ერთი და იგივე საპირფარეოთი; 5. პერსონალის ხელსაბანი ნიჟარა არ არის განცალკევებული ინვენტარისა და სურსათის გასარეცხი ნიჟარებისაგან ; 6. პერსონალის პირადი ნივთები(ფეხსაცმელი, ტელეფონი და სხვა ნივთები) განთავსებული არ არის იზოლირებულ კარადაში ან სათავსში; 7. ტრაპები არ არის დაფარული ცხაურებით და არ არის დასუფთავებული სათანადოდ; 8. სამზადის შესასვლელ გამოსასვლელებში არ არის მოწყობილი დეზოხალიჩები, რომელიც იქნება დასველებული სადეზინფექციო ხსნარით; 9. ჭერის ნაწილი ცხელი კერძების სამზადში, კუთხეში მცირედ დაზიანებულია, საჭიროებს კოსმეტიკურ შეეთეთრებას ; 10. სამზადიდან გარეთ გამავალ ფანჯრებზე არ არის მოწყობილი მწერებისაგან დამცავი ადვილად რეცხვადი ბადეები ; 11. ვერ იქნა წარმოდგენილი წარმოების პროცესში გამოსაყენებელი სასმელი წყლის მიკრობიოლოგიური კვლევის ოქმი; 12. დასაწერგია საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა (HACCP); 13. არ არის დაცული 301 დადგენილების მოთხოვნები, არ არის ეტიკეტები სრულყოფილად მზა სურსათსა და ნახევარფაბრიკატებზე ; 14. დასალაგებელი ინვენტარი განთავსებულია უწყესრიგოდ, არ არის გამოყოფილი იზოლირებული ადგილი მის შესანახად ; 15. არ არის აღრიცხული ყოველდღიურად ჩატარებული და გენერალური რეცხვა/დეზინფექციის პროცედურები, ჩატარების თარიღისა და დროის მითითებით; 16. პერსონალს არ აქვს გავლილი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემასთან დაკავშირებული სწავლება (HACCP); 17. ძირითად სამზადში პერსონალი ეწევა თამბაქოს ; 			

19.2	კრიტიკული შეუსაბამობა	
19.3	არაკრიტიკული შეუსაბამობის შემთხვევაში, მიუთითეთ მითითებების შესრულებისათვის საჭირო გონივრული ვადა	<ol style="list-style-type: none"> 1. გამოიჯული და მარკირებული იქნას სურსათის დასამუშავებელი სივრცეები (ცხელი და ცივი კერძების, საკონდიტრო ნაწარმის დ სხვა) - 10/4/2023 წელი; 2. გამოყოფილი იქნას ცალკე სივრცე ან მაგიდა პერსონალის სადილობისთვის - 10/4/2023 წელი; 3. წარმოდგენილი იქნას მავნებლების კონტროლის მიზნით ჩატარებული სადეზინფექციო და სადეზინსექციო სამუშაოების აღმრიცხველი სამუშაოების ჩანაწერები - 10/4/2023 წელი; 4. პერსონალისთვის გამოიყოს განცალკევებული საპირფარეშო, პერსონალი და მომხმარებელი არ უნდა სარგებლობდეს ერთი და იგივე საპირფარეშოთი - 10/4/2023 წელი; 5. პერსონალის ხელსაბანი ნიჟარა იყოს განცალკევებული ინვენტარისა და სურსათის გასარეცხი ნიჟარებისაგან - 10/4/2023 წელი; 6. პერსონალის პირადი ნივთები (ფეხსაცმელი, ტელეფონი და სხვა ნივთები) განთავსებული იქნას იზოლირებულ კარადაში ან სათავსში - 10/4/2023 წელი; 7. ტრაპები დაფარული იქნას ცხაურებით და დასუფთავდეს სათანადოდ - 10/4/2023 წელი; 8. სამზადის შესასვლელ გამოსასვლელებში მოწყობილი იქნას დეზოხალიჩები, რომელიც იქნება დასველებული სადეზინფექციო ხსნარით - 10/4/2023 წელი; 9. ჭერის ნაწილი ცხელი კერძების სამზადში მოეწყოს სათანადოდ - 10/4/2023 წელი; 10. სამზადიდან გარეთ გამავალ ფანჯრებზე მოწყობილი იქნას მწერებისაგან დამცავი ადვილად რეცხვადი ბადეები - 10/4/2023 წელი; 11. წარმოდგენილი იქნას წარმოების პროცესში გამოსაყენებელი სასმელი წყლის მიკრობიოლოგიური კვლევის ოქმი - 10/4/2023 წელი; 12. დანერგილი იქნას საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა (HACCP) - 10/4/2023 წელი; 13. დაცული იქნას 301 დადგენილების მოთხოვნები, არ არის ეტიკეტები სრულყოფილად მზა სურსათსა და ნახევარფაბრიკატებზე - 10/4/2023 წელი; 14. დასალაგებელი ინვენტარი განთავსებული იქნას იზოლირებულად - 10/4/2023 წელი; 15. აღრიცხული იქნას ჩატარებული ყოველდღიური და გენერალური რეცხვა/დეზინფექციის პროცედურები, ჩატარების თარიღისა და დროის მითითებით - 10/4/2023 წელი; 16. პერსონალს უნდა ჰქონდეს გავლილი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემასთან დაკავშირებული სწავლება (HACCP) - 10/4/2023 წელი; 17. სამზადში პერსონალს თამბაქოს მოწევის უფლება არ აქვს - 10/4/2023 წელი;
20.	შენიშვნა	ბიზნესოპერატორი დაჯარიმდა სურსათის ცხოველის საკვების უვნებლობის/ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსის 66-ე მუხლის მე-6 ნაწილის შესაბამისად 500 ლარით. საჯარიმო ქვითარი# 030207
ინსპექტირების ჩატარების თარიღი (რიცხვი, თვე)		1/3/2023 წელი
ინსპექტირების დაწყებისა და დასრულების დრო (სთ./წთ.)		15:30-16:51 საათი
უფლებამოსილი პირის ხელმოწერა		
ბიზნესოპერატორის წარმომადგენლის (თანამშრომლის) ხელმოწერა	ვეთანხმები	არ ვეთანხმები (მიუთითეთ კონკრეტული საკითხები და პუნქტები)

	30	
--	----	--