



DCFTA-ის სახელმძღვანელო ნაღლი ხილისა და ბოსტნეულის და მეფუტკრეობის საქტორებისთვის

აღნიშნული ბროშურა მომზადებულია DCFTA-ის შესახებ ცნობიერების ამაღლების ხელშეწყობა სოფლის მეურნეობაში პროექტის ფარგლებში, რომელიც დაფინანსებულია ჰოლანდიის საელჩოს მიერ და ახორციელებს ორგანიზაცია ელვა, CNFA-სა და კვლევითი ჟურნალისტიკისა და ადვოკატირების ცენტრთან ერთად



Kingdom of the Netherlands



CNFA
Cultivating New Frontiers
in Agriculture



EUROPE FOR
GEORGIA



სარჩევი

შესავალი.....	3
ასოცირების შესახებ შეთანხმება და ღრმა და ყოვლისმომცველი თავისუფალი სავაჭრო სივრცის შესახებ შეთანხმება	4
საქართველოს კანონმდებლობის მიმოხილვა	12
სურსათის უვნებლობის ძირითადი პრინციპები	23
ბიზნესოპერატორად რეგისტრაცია.....	25
სურსათის უვნებლობის მნიშვნელობა პირველად წარმოებაში	26
მცენარეული პროდუქტები – პირველადი წარმოება	28
სათესლე/სარგავი მასალა	29
ნიადაგის დამუშავება	29
სასუქების გამოყენება	30
მიწარალური სასუქი	30
მცენარეთა დაცვის საშუალება/პესტიციდი	32
მცენარეთა დაცვის ინტეგრირებული მართვა	33
სარწყავი და სხვა მიზნებისთვის განკუთვნილი წყლის კონტროლი	37
მოსავლის აღება და მოსავლის აღების შემდგომი ღონისძიებები	38
ცხოველური პროდუქტები – პირველადი წარმოება.....	40
თაფლი	41
წყლის კონტროლი	46
მავნებლების კონტროლი	47
მათრობალა თაფლი, თაფლის ფალსიფიკაცია და თაფლის გამოყენებასთან დაკავშირებული შეზღუდვები	48
პირველადი წარმოება და HACCP	49
სასურსათო პროდუქტის გადაამუშავება	49
წარმოების სანიმუშო პრაქტიკის მოთხოვნები	50
წინასწარი აუცილებელი პროგრამები (სტანდარტული სამუშაო ინსტრუქციები).....	54
მიკვლევადობის სისტემა	60
საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების HACCP-ის სისტემა	62
თხილის გულის წარმოების ბლოკ-სქემა	64
საბოლოო პროდუქტის მახასიათებლები	67
რა მოთხოვნებს უნდა აკმაყოფილებდეს თხილი და მისი პროდუქტები საქართველოს კანონმდებლობის მიხედვით?	67
GLOBALGAP-ის მოთხოვნები ხილისა და ბოსტნეულისთვის	69
ეტიკეტირების წესები	72
ევროკავშირის მარკატივული სტანდარტები	75
ხარისხის ეროვნული ინფრასტრუქტურა და ინსტიტუტები	77

შესავალი



წინამდებარე სახელმძღვანელო შეეხება ღრმა და ყოვლისმომცველი თავისუფალი სავაჭრო სივრცის შესახებ (DCFTA) შეთანხმებას და გათვალისწინებულია როგორც საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს ს ა ი ნ ფ ო რ მ ა ც ი ო - ს ა კ ო ნ ს უ ლ ტ ა ც ი ო სამსახურებისთვის, ასევე ნედლი ხილისა და ბოსტნეულის და მეფუტკრეობის დარგის ფერმერებისთვის. სახელმძღვანელო აღნიშნული სამსახურების თანამშრომლებს დაეხმარება, რეკომენდაციები გაუწიონ პირველადი წარმოების წარმომადგენლებს საქართველოს შესაბამისი კანონმდებლობის, ხოლო ექსპორტის შემთხვევაში, ევროკავშირის შესაბამისი კანონმდებლობის მოთხოვნების დაკმაყოფილებაში. სახელმძღვანელოში მოტანილი ინფორმაცია მწარმოებლებს გაუადვილებს როგორც ადგილობრივ ბაზარზე

პროდუქტის განთავსებას, ახალი ტექნიკური რეგლამენტების ამოქმედების პირობებში, ასევე ევროკავშირის ბაზარზე პროდუქტის რეალიზაციას, ამ ბაზრის მკაცრი მოთხოვნების გათვალისწინებით.

სახელმძღვანელოში ძირითადი აქცენტი გაკეთებულია მცენარეულ პროდუქტებზე, ხოლო ცხოველური წარმოების პროდუქტებიდან მხოლოდ თაფლის წარმოებაზე.

პირველად წარმოებასთან ერთად, სახელმძღვანელოში განხილულია ზოგადი მოთხოვნები გადამამუშავებელი საწარმოებისთვის ინფრასტრუქტურის მოწყობასთან, ჰიგიენის სანიმუშო პრაქტიკის მოთხოვნებთან და საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) სისტემასთან დაკავშირებით.

ასოცირების შესახებ შეთანხმება და ღრმა და ყოვლისმომცველი თავისუფალი სავაჭრო სივრცის შესახებ შეთანხმება

რას ნიშნავს „ასოცირების შესახებ შეთანხმება“ და „ღრმა და ყოვლისმომცველი თავისუფალი სავაჭრო სივრცის შესახებ შეთანხმება“?

ასოცირების შესახებ შეთანხმება არის ევროკავშირის ძირითადი ინსტრუმენტი აღმოსავლეთის პარტნიორობის ქვეყნებთან პოლიტიკური და ეკონომიკური ურთიერთობების გასაღრმავებლად. ვინაიდან ქვეყნებს შორის მჭიდრო თანამშრომლობას შეუძლია გავლენა იქონიოს ევროკავშირის უსაფრთხოებაზე, სტაბილურობასა და კეთილდღეობაზე, ევროკავშირი დაინტერესებულია პარტნიორი ქვეყნის, ამ შემთხვევაში, საქართველოს უსაფრთხოებით, სტაბილურობითა და კეთილდღეობით.

2014 წელს, ხელი მოეწერა საქართველოსა და ევროკავშირს შორის ასოცირების შეთანხმებას, რომლის უმნიშვნელოვანეს ნაწილს შეადგენს შეთანხმება ღრმა და ყოვლისმომცველი



თავისუფალი სავაჭრო სივრცის შესახებ (DCFTA). DCFTA არის ევროკავშირთან საქართველოს ეკონომიკური ინტეგრაციის მექანიზმი და საქართველოს აძლევს საშუალებას, ეტაპობრივად მიიღოს ევროკავშირის შიდა ბაზრის ოთხი თავისუფლებიდან სამი: საქონლის, მომსახურებისა და კაპიტალის თავისუფალი გადაადგილება¹. ზოგადად, თავისუფალი ვაჭრობა ხელს უწყობს ტარიფების, ვაჭრობის ყველაზე გავრცელებული ბარიერის გაუქმებას და მათ დაწესებას მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ ექსპორტი შესაბამის კვოტას გასცდება (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) ან გადააჭარბებს გაყალბების საწინააღმდეგო მექანიზმით განსაზღვრულ პროდუქტებზე ექსპორტის შეთანხმებულ, ფიქსირებულ რაოდენობას. ზოგიერთი კვლევის თანახმად, ტარიფები სავაჭრო ბრუნვის მხოლოდ 1%-იან ცვლილებას იწვევს², ძირითადი ბარიერი კი ტექნიკური ხასიათისაა. ასეთი ბარიერები: ტექნიკური რეგლამენტები, სტანდარტები, სერტიფიკაციის პროცედურები და ა.შ., რომლებიც ქვეყნების მიხედვით განსხვავდება და ძირითადად, მიზნად ისახავს მომხმარებელთა ჯანმრთელობის დაცვას. შესაბამისად, უფრო მკაცრი რეგულაციების მქონე ქვეყანაში პროდუქტის ექსპორტს პრობლემა ექმნება. ასეთ პროდუქტთა სიაშია საქართველოში წარმოებული სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტებიც, რომლებიც ზოგიერთ შემთხვევაში ვერ აკმაყოფილებს ევროკავშირის რეგულაციებსა და სტანდარტებს და საფრთხის ქვეშ აყენებს საკუთარი ქვეყნის მოსახლეობის ჯანმრთელობასაც³.

DCFTA ითვალისწინებს, მომავალი 10 წლის განმავლობაში, საქართველოს კანონმდებლობის ეტაპობრივ დაახლოებას ევროკავშირის კანონმდებლობასთან ვაჭრობის, მომხმარებელთა დაცვის, გარემოს დაცვის, ენერგეტიკის, ტრანსპორტის, განათლებისა და სხვა სფეროებში.

რასატარიფობარიერები არის დაწესებული საქართველოსთვის ევროკავშირში ვაჭრობისას?

DCFTA-ის მიხედვით, ევროკავშირში წარმოშობილი საქონლის იმპორტზე საქართველოში, ისევე როგორც საქართველოში წარმოშობილი საქონლის ევროკავშირში ექსპორტზე, **გაუქმებულია საბაჟო გადასახადი**. არსებობს გამონაკლისი შემთხვევები, რომელთა გათვალისწინებაც აუცილებელია ევროკავშირში ექსპორტისას, ესენია:

1. საქართველოში წარმოებული ნიორი, რომელზეც საბაჟო გადასახადი დაწესებულია მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ ევროკავშირში საქართველოდან მისი ექსპორტის მოცულობა დაწესებულ სატარიფო კვოტას - 220 ტონას გადააჭარბებს⁴. ერთი კალენდარული წლის განმავლობაში, ამ ოდენობის ფარგლებში, საქართველოში წარმოშობილი ნიორის იმპორტი ევროკავშირში განხორციელდება საბაჟო გადასახადის გარეშე;
2. 28 დასახელების სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტი⁵ (სრული სატარიფო ნუსხის, 9383 დასახელების პროდუქტების 0.3%), რომელიც მხოლოდ გარკვეულ შემთხვევაში ექვემდებარება საბაჟო გადასახადს, ე.წ. „შესვლის ფასის“ გადახდას ადვალორული კომპონენტის გარეშე. ქართული წარმოშობის პროდუქტზე უქმდება ადვალური საბაჟო გადასახადი, რომელიც, ჩვეულებრივი ვაჭრობის რეჟიმში, ემატება ზემოაღნიშნულ 28 დასახელების საქონლის ჭკუფს.

ევროკავშირის „შესვლის ფასი“⁶ ემსახურება მისი მწარმოებლების დაცვას და შედგება ორი ნაწილისგან:

- **იმპორტის ფიქსირებული ფასი**, რომელიც მწარმეს გადასახდელი არ აქვს, თუ საქართველოში წარმოშობილი ზემოთ ხსენებული 28 დასახელების პროდუქტის გასაყიდი (საინვოისო) ფასი წლის კონკრეტულ პერიოდში⁷ ევროკავშირის მიერ დადგენილი ფიქსირებული ფასის ტოლი ან უფრო მაღალია. იმ შემთხვევაში, თუ წლის კონკრეტულ პერიოდში 28 დასახელების ჩამონათვალიდან კონკრეტული პროდუქტის გასაყიდი (საინვოისო) ფასი ევროკავშირში ამ პროდუქტზე დადგენილ ფიქსირებულ ფასზე ნაკლებია, მწარმე ვალდებულია გადაიხადოს საბაჟო გადასახადი 1 კგ-ზე განსაზღვრული ტარიფების მიხედვით;
- **ადვალორული ნაწილი** გულისხმობს გადასახადის გადახდას კონტრაქტის მთლიანი ღირებულებიდან დაანგარიშებული პროცენტით და არ არის მიბმული გასაყიდი პროდუქტის მთლიან წონაზე. ევროკავშირსა და საქართველოს შორის გაფორმებული DCFTA-ის მიხედვით, მწარმე გადასახადის ამ ნაწილისგან გათავისუფლებულია. აქედან გამომდინარე, თუ განსაზღვრული 28 დასახელების პროდუქტიდან ევროკავშირში რომელიმეს იმპორტისას, საქართველოში წარმოშობილი პროდუქტის გასაყიდი (საინვოისო) ფასი ევროკავშირის მიერ დადგენილ ფიქსირებულ ფასზე დაბალია, მწარმე გადაიხდის საბაჟო გადასახადს ფასების კონკრეტული ზღვრებისთვის 1 კგ პროდუქტზე დაწესებული ტარიფის მიხედვით, ადვალორული გადასახადის გარეშე.

1 მეთხე თავისუფლებას - ადამიანების თავისუფალ გადაადგილებას ხელს უწყობს ვიზალიბერალიზაციის მინიჭება.
 2 EBRD. How Much Do Tariffs Matter?, 2013 <http://www.ebrd.com/downloads/research/economics/workingpapers/wp0154.pdf>
 3 იხილეთ RASFF-ის საშუალებით მიღებული შეტყობინებების სტატისტიკა <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-win-down/portal/>

4 DCFTA, თავი I, დანართი II-A
 5 DCFTA, თავი I, დანართი II-B
 6 შესვლის ფასები მოცემულია 2012 წლის 9 ოქტომბრის ევროკავშირის რეგულაცია #927/2012-ში „Amending Annex I to Council Regulation (EEC) No 2658/87 on the tariff and statistical nomenclature and on the Common Customs Tariff“. დანართი 2.
 7 შესვლის ფასი სეზონის მიხედვით იცვლება

28 დასახელების პროდუქტი, რომლებსაც „შესვლის ფასი“ ეხება: პომიდორი (ახალი ან გაცივებული), კიტრი (ახალი ან გაცივებული), არტიშოკი (ახალი ან გაცივებული), ყაბაყი (ახალი ან გაცივებული), ფორთოხალი ტკბილი ახალი, კლემენტინები, მონრეალი და სატსუმა, მანდარინები და ვილკინგები, მანდარინები, ტანუელოები, ორტანიქუს და მალაქუინას ციტრუსის ჰიბრიდები, ლიმონი, სუფრის ჯიშების ყურძენი ახალი, ვაშლი ახალი (გარდა სიდრის გადასამუშავებლად ვარგისი ვაშლის ჯიშისა, დიდი პარტიებით, 16 სექტემბრიდან 15 დეკემბრამდე), მსხალი ახალი (გარდა სიდრის გადასამუშავებლად ვარგისი მსხლის ჯიშისა, დიდი პარტიებით, 1-ლი აგვისტოდან 31 დეკემბრამდე), გარგარი ახალი, მუავე ალუბალი ახალი, ბალი ახალი, ნექტარინები ახალი, ატამი ახალი, ქლიავი ახალი, 4 სახეობის ყურძნის წვენი და 4 სახეობის ყურძნის ტკბილი.

გაყალბების საწინააღმდეგო მექანიზმს დაქვემდებარებულ პროდუქტთა ჯგუფებია: საქონლის, ღორის და ცხვრის ხორცი, ფრინველის ხორცი, რძის ნაწარმი, კვერცხი და ალბუმინები, სოკო, მარცვლოვნები, ალაო და ხორბლის წებოვანა, სახამებლები, შაქარი, ანაცერი, ქათო და სხვა ნარჩენები, ტკბილი სიმინდი, დამუშავებული შაქარი, გადამუშავებული მარცვლეული და სიგარეტები.

რა შემთხვევაში ჩაითვლება პროდუქტი საქართველოში წარმოშობილად?

თავისუფალი ვაჭრობის რეჟიმის სარგებლობისთვის აუცილებელია, საქონელმა დააკმაყოფილოს წარმოშობის კრიტერიუმები საქართველოში წარმოებული პროდუქტის სტატუსის მოსაპოვებლად⁹. კერძოდ, საქონლის წარმოშობა განისაზღვრება შემდეგი კრიტერიუმებით:

- საქონელი მთლიანად არის წარმოებული ან გადამუშავებული საქართველოში - მაგალითად, საქართველოში მოყვანილი ან შეგროვებული ხილი და ბოსტნეული, ქვეყანაში გაჩენილი და გაზრდილი ცოცხალი ცხოველები, საქართველოში განხორციელებული ნადირობითა და თევზჭერით მიღებული პროდუქტი, გადამუშავებული საკონსერვო პროდუქტები, რძის პროდუქტები და ა.შ;
- საქართველოში მთლიანად არ არის წარმოებული, მაგრამ საქართველოში შემოტანილმა პროდუქტმა გადამუშავების შედეგად იმდენად შეიცვალა იერსახე, რომ გადასამუშავებელი სასაქონლო პოზიციის ოთხნიშნა რიცხვი საბოლოო გადამუშავებული საქონლის ოთხნიშნა კოდისგან განსხვავებულია. საქართველოს ტერიტორიაზე მიღებული პროდუქტია, რომელშიც შედის ისეთი მასალები, რომლებიც არ არის მთლიანად წარმოშობილი ამ ტერიტორიაზე, მაგრამ ამგვარმა მასალებმა განიცადეს საკმარისი

დამუშავება-გადამუშავების ქმედებები¹⁰;

- წარმოშობის სტატუსის არმქონე მასალები, რომლებიც I ოქმის II დანართში მითითებული პირობების შესაბამისად, არ უნდა გამოიყენებოდეს პროდუქციის წარმოებაში, შეიძლება მინც გამოიყენებოდეს იმ პირობით, რომ:
 - მათი მთლიანი ღირებულება არ აღემატება პროდუქციის ფრანკო-ქარხნის ფასის 11 10%-ს და ამავედროულად,
 - წარმოშობის სტატუსის არმქონე მასალების მაქსიმალური ღირებულების ჩამონათვალი მოცემული ნებისმიერი პროცენტულობა არ არის გადაჭარბებული;
- პროდუქტია ჩაითვლება საქართველოში წარმოშობილად, თუ მისი მიღება მოხდა საქართველოში და გამოყენებულია მასალები, რომლებიც წარმოშობილია სხვა კონტრაქტორი მხარის ან თურქეთის ტერიტორიაზე (ე.წ. კუმულაციის პრინციპი¹²) და საქართველოში განხორციელებული ქმედებები აღემატება DCFTA-ით განსაზღვრულ „არასაკმარის დამუშავებას“¹³, თუმცა აუცილებელია არ არის, რომ ასეთი მასალა იყოს საკმარისად დამუშავებული - გადამუშავებული. იმ შემთხვევაში, თუ საქართველოში განხორციელებული ქმედებები არ აღემატება განსაზღვრულ „არასაკმარის დამუშავებას“ ან გადამუშავებას, მაგრამ შექმნილი დამატებითი ღირებულება აღემატება სხვა კონტრაქტორი მხარის ან თურქეთის ტერიტორიაზე წარმოშობილი გამოყენებული მასალების ღირებულებას¹⁴,

პროდუქტი ჩაითვლება საქართველოში წარმოებულად.

შემდეგი ქმედებები არ ითვლება საკმარის დამუშავება-გადამუშავებად საქართველოში პროდუქციის წარმოშობის სტატუსის მოსაპოვებლად¹⁵:

- კონსერვირების ოპერაციები პროდუქციის ვარგისიანობის შენარჩუნებისთვის ტრანსპორტირებისა და შენახვის დროს;
- ფუთების დაშლა და აწყობა;
- მარცვლეულისა და ბრინჯის გარჩევა, ნაწილობრივი ან სრული გაუფერულება, გაპრიალება და მომინანქრება;
- შაქრის ღებვის ან შაქრის ნატეხების დამზადების ოპერაციები;
- ხილის, თხილისა და ბოსტნეულის თლა, კურკის გამოცლა და ნაჭუჭის მოცილება;
- თლა, მარტივი ფქვა ან მარტივი ჭრა;
- ცრა, გაცხრილვა, გადარჩევა, კლასიფიცირება, დაჯგუფება, მისადაგება;
- მარტივი მოთავსება ბოთლებში, თუნუქის ქილებში;
- შტამპების, იარლიყების, ლოგოების და სხვა ნიშნების მიმაგრება ან ბეჭდვა პროდუქტისაზე;
- პროდუქციის მარტივი შერევა;
- შაქრის შერევა ნებისმიერ მასალებთან.

3. გაყალბების საწინააღმდეგო მექანიზმი, რომელიც ვრცელდება 277 დასახელების სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტზე და გადამუშავებულ სურსათზე (სრული სატარიფო ნუსხის 3%)⁸. იგი გულისხმობს ევროკავშირის მიერ საქართველოსთვის შეტყობინების გაგზავნას, როდესაც კალენდარული წლის დასაწყისიდან გაყალბების საწინააღმდეგო მექანიზმს დაქვემდებარებული ერთი ან მეტი პროდუქტის იმპორტი მიაღწევს შეთანხმებით ფიქსირებული ოდენობის 70%-ს. ამ ოდენობის 80%-ის მიღწევის შემთხვევაში, საქართველოს აქვს შესაძლებლობა, ევროკავშირს წარუდგინოს საფუძვლიანი დასაბუთება იმპორტის შესაძლო გადაჭარბების შესახებ. იმ შემთხვევაში, თუ საქართველოს მხრიდან საფუძვლიანი დასაბუთება წარდგენილი არ იქნება და ევროკავშირში იმპორტის რაოდენობა მიაღწევს ფიქსირებული ოდენობის 100%-ს, ევროკავშირს შეუძლია, დროებით შეაჩეროს პრეფერენციული რეჟიმი შესაბამის პროდუქტებზე.

8 DCFTA, თავი I, დანართი II-C
 9 I ოქმი „საქონლის წარმოშობის“ ცნების განსაზღვრის და ადმინისტრაციული თანამშრომლობის მეთოდების შესახებ

10 საკმარისი დამუშავება-გადამუშავების ქმედებები განსაზღვრულია I ოქმის დანართი II-ში „წარმოებული პროდუქციისთვის წარმოშობის სტატუსის მისანიჭებლად წარმოშობის არმქონე მასალებზე განსაზღვრული საჭირო დამუშავება-გადამუშავების პროცესების ჩამონათვალი“
 11 „ფრანკო-ქარხნის ფასი“ - მწარმოებლისთვის პროდუქტში გადახდილი ქარხნის ფასი, რომელიც მოიცავს ყველა გამოყენებული მასალის ფასს, გარდა შიდა გადასახადებისა, რომლებიც ანაზღაურებული იქნება ან შეიძლება ანაზღაურებულ იქნას მიღებული პროდუქციის ექსპორტის შემდეგ
 12 არ ეხება სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტებს.
 13 ოქმი I, თავი II, მუხლი 6.
 14 ოქმი I, თავი II, მუხლი 3.
 15 ოქმი I, თავი II, მუხლი 6.

შესაბამისად, საქართველოში წარმოშობილად არ ჩაითვლება ხილი, რომელიც იმპორტირებულია საქართველოში და რომელიც გაითალა და კურკა გამოეცალა; ან თხილი, რომელსაც მხოლოდ ნაჭუჭი მოსცილდა, ა.შ.



რა დადებითი შედეგები აქვს DCFTA-ის საქართველოსთვის?

DCFTA-ის შედეგად მიღებული სარგებელი ნიშნავს:

- მთლიანი შიდა პროდუქტის ზრდას 1.7%-ით მოკლევადიან პერსპექტივაში და 4.3%-ით გრძელვადიან პერსპექტივაში¹⁶;
- ექსპორტის ზრდას 9%-ით მოკლევადიან პერსპექტივაში და 12%-ით გრძელვადიან პერსპექტივაში¹⁷. შემდგომი 5 წლის განმავლობაში დიდი პერსპექტივა აქვს ნედლი და გადამამუშავებული მცენარეული პროდუქტების ექსპორტს, რომელთა ზრდამ შეიძლება შეადგინოს დაახლოებით 4%¹⁸;
- საშუალო ხელფასის ზრდას 3.6%-ით გრძელვადიან პერსპექტივაში¹⁹;

- სამომხმარებლო ფასების შემცირებას 1%-ით და 0.6%-ით გრძელვადიან პერსპექტივაში²⁰;
- ევროკავშირის იმპორტიორების მიერ ყოველწლიურად, დაახლოებით, 10.8 მლნ ევროს, ხოლო მათი ქართველი პარტნიორების მიერ, დაახლოებით, 84.2 მლნ ევროს დაბოგვას²¹;
- ქართველი მწარმოებლების მიერ სარეალიზაციო ბაზრის დივერსიფიკაციას სტაბილურ, ღია და გამჭვირვალე თამაშის წესებისა და მზარდი მოთხოვნის მქონე ქვეყნებში;
- საქართველოში ინვესტიციების ზრდას და ახალ სამუშაო ადგილებს;
- ახალი საწარმოების შექმნასა და საექსპორტო პროდუქციის ზრდის ხელშეწყობას;
- აგროსასურსათო პროდუქტის უვნებლობის სტანდარტების გაუმჯობესებას არამხოლოდ საექსპორტო, არამედ ადგილობრივ ბაზარზე განთავსებული პროდუქტების შემთხვევაშიც;
- ქართული პროდუქტების ექსპორტს ევროკავშირში (ტექნიკური მოთხოვნების დაკმაყოფილების შემთხვევაში) ნულოვანი საბაჟო ტარიფით;
- ქართული კომპანიების კონკურენტუნარიანობის ამაღლებას საერთაშორისო ბაზარზე. ევროკავშირის მკაცრი რეგულაციების დაკმაყოფილების შედეგად, მათ ასევე გზა გაეხსნებათ მსოფლიოს სხვა ქვეყნებისკენ;
- ქართული საქონლის/მომსახურების

16 Trade Sustainability Impact Assessment in support of negotiations of a DCFTA between the EU and Georgia and the Republic of Moldova, Ecorys Case , October, 2012 http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2012/november/tradoc_150105.pdf
 17 იგივე
 18 European Union's Agreement on Deep and Comprehensive Free Trade Area and Georgia, Publication of Economic Policy Research Center, 2014.
 19 იგივე
 20 იგივე
 21 EU-Georgia Deep and Comprehensive Free-Trade Area Reading guide, 11/02/2014

ეტაპობრივ დაშვებას ევროკავშირის წევრი ქვეყნების სახელმწიფო შესყიდვებში;

- მომსახურების მიწოდებას ევროკავშირის ბაზარზე საქართველოდან ევროკავშირში ფილიალების გახსნის გარეშე.

DCFTA-ის გაფორმებამდე, საქართველო სარგებლობდა ევროკავშირის პრეფერენციების განზოგადებული სისტემის (GSP+) რეჟიმით²². იგი ითვალისწინებდა შეღავათებს 7 200 დასახელების პროდუქტისთვის, რაც ნიშნავს, რომ ევროკავშირთან ვაჭრობისას, სავაჭრო ბრუნვის 90% ნულოვანი ტარიფით სარგებლობდა. შესაბამისად, DCFTA-ის გაფორმებით მიღებული სარგებელი ჯერ იმდენად მკაფიოდ არ იგრძნობა. თუმცა, DCFTA-ის ფარგლებში შეღავათი ვრცელდება 9 600 დასახელებაზე, მათ შორის ისეთ სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტებზე, რომელიც ადრე ვერ სარგებლობდა ევროკავშირის პრეფერენციებით. ასეთი პროდუქტებია, მაგალითად: ღვინო, ცოცხალი ცხოველები, ცხვრისა და თხის ხორცი, პომიდორი, მატყლი და სხვა.

DCFTA ხელს შეუწყობს საქართველოში წარმოებული პროდუქტების სტანდარტების გაუმჯობესებას, რაც გამოიწვევს საქართველოსა და ევროკავშირის (ექსპორტის შემთხვევაში) მოსახლეობის ჯანმრთელობის დაცვას, ინვესტიციების მოზიდვას, ევროკავშირთან საქონლისა და მომსახურებით ვაჭრობის შესაძლებლობების გაზრდას არსებული ბარიერების მოხსნით და ზოგადად, საქართველოს ეკონომიკის განვითარებას.

რა გამოწვევები აქვს საქართველოს DCFTA-ის გაფორმების შედეგად?

ევროკავშირის ბაზარი მიმზიდველია თავისი მოცულობითა და მსყიდველუნარიანი მოსახლეობით, მაგრამ ბევრ დადებით მხარესთან ერთად, DCFTA-ის შედეგად

საქართველო რამდენიმე გამოწვევის წინაშე დგება. ესენია:

- ევროკავშირიდან იმპორტის ზრდა, რომელიც ჩატარებული კვლევის მიხედვით, მოკლევადიან პერსპექტივაში გაიზრდება 4.4%-ით, ხოლო გრძელვადიან პერსპექტივაში 7.5%-ით²³;
- სურსათის უვნებლობის საკმაოდ მაღალი სტანდარტები, რომლებიც ქართველმა მწარმოებლებმა უნდა დაანერგონ და განახორციელონ აგროსასურსათო პროდუქტების ადგილობრივ ბაზარზე რეალიზაციისას ან/და ექსპორტისას;
- ევროკავშირის მომხმარებლების (საცალო ქსელის ობიექტები, სავაჭრო კომპანიები, გადამამუშავებელი კომპანიები) მხრიდან დაწესებულ მოთხოვნები, რომლებიც ხშირ შემთხვევაში, უფრო მკაცრია, ვიდრე სახელმწიფოს დაწესებული სურსათის უვნებლობის მოთხოვნები და ეხება პროდუქტის ხარისხობრივ პარამეტრებსა და კონკრეტული სტანდარტების დაკმაყოფილების მოთხოვნას (მაგ., ნედლი სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტების შემთხვევაში GLOBALGAP, გადამამუშავებული პროდუქტების შემთხვევაში ISO 22000, FSSC 22000, IFS, BRC და სხვა);
- სტაბილური მიწოდების უზრუნველყოფა, რაც, ხშირ შემთხვევაში, უფრო დიდ სირთულეს წარმოადგენს, ვიდრე ზემოთ მოხსენიებული ორი მოთხოვნის დაკმაყოფილება. ეს გამოწვეულია დანაწევრებული ფერმერული მეურნეობების არსებობით, რომლებსაც გარდა რაოდენობებისა, ასევე სირთულეები ექმნებათ სურსათის უვნებლობის საკანონმდებლო მოთხოვნებისა და კონკრეტული სტანდარტების დაკმაყოფილებაში;
- პროფესიული ცოდნისა და შესაბამისი კადრების ნაკლებობა ამ ბარიერების გადალახვისთვის;

22 აღნიშნული რეჟიმი დასრულდა 2016 წლის ბოლოს.
 23 Trade sustainability impact assessment in support of negotiations of a DCFTA between the EU and Georgia and the Republic of Moldova, ECORYS and Case, October , 2012. http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2012/november/tradoc_150105.pdf

- მოკლე- და საშუალოვადიან პერსპექტივაში გაზრდილი ხარჯები სურსათის უვნებლობის კუთხით, რაც ითვალისწინებს როგორც სახელმწიფო კონტროლის დახვეწას და საკანონმდებლო აქტების შემუშავება-ამოქმედებას, ასევე საწარმოების ცნობიერებისა და პროფესიონალური დონის ამაღლებას, ინვესტიციების აუცილებლობას, როგორც ზოგადად ქვეყნის, ასევე ცალკეული კომპანიების ინფრასტრუქტურის გაუმჯობესებისათვის. თუმცა, აქვე უნდა აღინიშნოს საერთაშორისო დონორი ორგანიზაციების როლი, რომლებიც სახელმწიფოსა და კერძო სექტორს ხელს უწყობენ ამ საკითხების მოგვარებაში.

რას ნიშნავს უვნებელი სურსათი და რატომ არის ის მნიშვნელოვანი DCFTA-ის ფარგლებში?

უვნებელი სურსათი ისეთი სურსათის არსებობას გულისხმობს, რომელიც ზიანს არ მიაყენებს ადამიანის ჯანმრთელობას და მის სიცოცხლეს, ანუ მასში პოტენციურად არსებული საფრთხეები (მაგ., ბაქტერიები, ობის სოკო, პესტიციდების ნარჩენი, ტოქსინი და ა.შ.) აკმაყოფილებს იმ მეცნიერულად დასაბუთებულ ზღვრულ ნორმებს, რომლებიც უარყოფითად არ მოქმედებს ადამიანის ჯანმრთელობაზე. აღსანიშნავია, რომ სურსათის უვნებლობაში არ იგულისხმება ხარისხობრივი პარამეტრები, როგორებიცაა: გემო, სუნი, ფერი, წონა, ზომა და ა.შ.

თხილი	
სურსათის უვნებლობის მახასიათებლები	ხარისხობრივი მახასიათებლები
<ul style="list-style-type: none"> • მიკრობიოლოგიური დაბინძურების გარეშე; • უცხო სხეულების გარეშე; • აფლატოქსინის შემცველობის ზღვრული დონე; • მაკნებლებით დაზიანებისა და დაბინძურების გარეშე; • პესტიციდების ნარჩენის ზღვრული დონე. 	<ul style="list-style-type: none"> • თხილის ზომები (კალიბრები); • ზეთის შემცველობა; • სიმძალის გარეშე; • შეფუთვის ტიპი; • წონა.

კვივი	
სურსათის უვნებლობის მახასიათებლები	ხარისხობრივი მახასიათებლები
<ul style="list-style-type: none"> • დაუზიანებელი, სალი ნაყოფი; • მაკნებლებით დაზიანებისა და დაბინძურების გარეშე; • ქიმიური მაჩვენებლების ზღვრული დონეები (ტოქსიკური ელემენტები, პესტიციდები, რადიონუკლიდები). 	<ul style="list-style-type: none"> • კვივის კლასები, ზომა და წონა; • გადახრის დასაშვები დონეები; • სიმწიფე / სიმაგრე; • ფორმა; • შეფუთვის ტიპი; • ზედმეტი ტენიანობის გარეშე.

1990-იანი წლების სასურსათო კრიზისის²⁴ შემდეგ, სურსათის უვნებლობის საკითხი კიდევ უფრო აქტუალური გახდა ევროკავშირში. აუცილებელი იყო მომხმარებელთა დაკარგული ნდობის აღდგენა, რაც მოითხოვდა სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საკითხების მართვას ახალი მიდგომით, სურსათის უვნებლობის სფეროს სხვაგვარ მოწყობას და, ამასთან, ევროკავშირში წარმოებული, იმპორტირებული, ექსპორტირებული/რეექსპორტირებული სურსათისთვის თანაბარი პირობების დაწესებას. იმ დროისთვის ევროკავშირის წევრი სახელმწიფოების კანონმდებლობებს შორის განსხვავებებს შესაძლებელია ხელი შეეშალა სასურსათო პროდუქტების თავისუფალი მოძრაობისთვის. ამიტომ, გადაწყდა სურსათისა და ცხოველის საკვებისთვის საერთო წესების განსაზღვრა ევროკავშირის დონეზე, რომელიც დაეხმარებოდა კერძო სექტორსა და სახელმწიფოს ამ პრობლემების უფრო ეფექტურ მოგვარებაში ან მათ თავიდან აცილებაში.

ევროკავშირის კანონმდებლობით ასევე განისაზღვრა ევროკავშირის ქვეყნებისა და მათი სავაჭრო პარტნიორებისთვის სურსათისა და ცხოველის საკვების სწრაფი განგაშის სისტემა (RASFF), რაც საფრთხის შემცველ სურსათთან/ცხოველის საკვებთან დაკავშირებით მიღებული ზომების შესახებ ინფორმაციის გაცვლის ეფექტური მეთოდია. მასში ჩართულები არიან ევროკავშირის წევრი ქვეყნების, ევროკომისიის, ევროპის სურსათის უვნებლობის სააგენტოს (EFSA), ევროპის თავისუფალი ვაჭრობის ასოციაციის (EFTA) და მესამე ქვეყნების მიერ დასახელებული საკონტაქტო პირები. სისტემაში უზრუნველყოფილია როგორც ინფორმაციის სწრაფი გავრცელება, ასევე სწრაფი მიღება. ინფორმაციის წყაროს წარმოადგენს სასაზღვრო კონტროლის, ბაზრის კონტროლის შედეგად განხორციელებული ღონისძიებები ან თვითონ ბიზნესისგან, მომხმარებლისგან, მედიისგან და მესამე ქვეყნის შესაბამისი ორგანიზაციისგან შემოსული შეტყობინებები. საქართველოში ევროკავშირის სწრაფი

განგაშის სისტემის საკონტაქტო ორგანოს წარმოადგენს საქართველოს სურსათის ეროვნული სააგენტო.

სწრაფი განგაშის სისტემა ამჟამად მოიცავს ყველა სასურსათო პროდუქტს, ცხოველის საკვებსა და სურსათთან შეხებაში მყოფ მასალას, საიდანაც შეიძლება მოხდეს სურსათში სხვადასხვა ნივთიერების მიგრაცია. ამ სისტემის საშუალებით, წევრი ქვეყნები ინფორმაციას აწვდიან ევროკომისიას, რომელიც დაუყოვნებლივ გზავნის ინფორმაციას მთელ ქსელში. ინფორმაცია სურსათთან დაკავშირებული რისკის შესახებ, რომლის გავრცელება სწრაფი განგაშის სისტემაში მოხდა, ხელმისაწვდომია ფართო საზოგადოებისთვის. RASFF-ის მონაცემთა ბაზაში არსებული ინფორმაციის მოძიება, კონკრეტული კომპანიის დასახელების გარეშე, შეუძლია ნებისმიერ პირს ბმულზე <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>.

2010 წლის 1 იანვრიდან 2017 წლის 15 აპრილის ჩათვლით, RASFF-ის სისტემაში საქართველოსთან დაკავშირებით შემდეგი შინაარსის 60 შეტყობინება ფიქსირდება: აფლატოქსინი, არადეკლარირებული მიწის თხილის შემცველობა დაფქულ თხილში, ქვები თხილში, შეუსაბამო შესაფუთი მასალა, აკრძალული დამატკობელი წვენში, ობის სოკოები თხილში, ა.შ.



24 სურსათით გამოწვეული დაავადებების აფეთქება შესაძლოა დაკავშირებული იყო საქონლის ცოფთან (BSE) და დიოქსინით დაბინძურებულ ცხოველის საკვებთან.



საქონლის შემოტანაზე უარი

შეტყობინება ეხება იმ უცხოური საქონლის სტატუსის მქონე სურსათს/ცხოველის საკვებს, რომლის შესახებაც, სასაზღვრო-საკარანტინო კონტროლის ჩატარებისას, მიღებულ იქნა საბაზო ტერიტორიაზე საქონლის შემოტანაზე უარის თქმის და უკან დაბრუნების გადაწყვეტილება.



საგანგაშო შეტყობინება

შეტყობინება იგზავნება ბაზარზე გატანილი სურსათის/ცხოველის საკვებთან დაკავშირებული საფრთხის არსებობისას, როდესაც დაუყოვნებელი მოქმედებაა აუცილებელი. საგანგაშო შეტყობინებას ავრცელებს ის პასუხისმგებელი უწყება, რომელიც აღმოაჩენს საფრთხეს.



საინფორმაციო შეტყობინება

შეტყობინება შეეხება იმ სურსათსა და ცხოველის საკვებს, რომელიც შეიტანეს ბაზარზე და რომლის საფრთხე შეფასდა, მაგრამ რისკის ხასიათი არ მოითხოვს დაუყოვნებლივ მოქმედებას, ვინაიდან პროდუქციას ჯერ არ მიუღწევია ბაზრამდე ან აღარ არის ბაზარზე.



საიხლევები

სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობასთან დაკავშირებული ნებისმიერი ინფორმაცია, რომელიც არ გადაუციათ საგანგაშო და საინფორმაციო შეტყობინებების სახით.

ზემოაღნიშნულიდან გამომდინარე, ზოგადად, საერთაშორისო ვაჭრობისას, ამ ასპექტს დიდი ყურადღება ექცევა. შესაბამისად, DCFTA-ში ძირითადი აქცენტი გაკეთებულია სურსათის უვნებლობაზე, როგორც ამ შეთანხმებისა და აგროსასურსათო პროდუქტების წარმოება-იმპორტ-ექსპორტის უმნიშვნელოვანეს კომპონენტზე, რაც მომხმარებლების ჯანმრთელობისა და სიცოცხლის დაცვისათვის გადამწყვეტია.

ქვემოთ ჩამოთვლილია საქართველოში, სურსათის უვნებლობის სფეროში, ამჟამად მოქმედი ძირითადი ნორმატიული დოკუმენტები, რომლებიც ნედლი ხილისა და ბოსტნეულის, ასევე მეფუტკრეობის დარგებს შეეხება:

1. საქართველოს კანონი „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“, 2012 წლის 25 მაისი, ბოლო ცვლილებები შევიდა 2016 წლის 24 ივნისს

სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი წარმოადგენს ძირითად კანონს ამ სფეროში და მისი მიზანია, ადამიანის სიცოცხლისა და ჯანმრთელობის, მომხმარებელთა ინტერესების, ცხოველთა ჯანმრთელობისა და კეთილდღეობის, ასევე მცენარეთა სიჯანსაღის დაცვის უზრუნველყოფა. ამავე კანონით განისაზღვრება სახელმწიფო რეგულირების ერთიანი პრინციპები და სახელმწიფო კონტროლის სისტემა.

აღნიშნული კანონით რეგულირდება სურსათის უვნებლობის ძირითადი პრინციპები და მოთხოვნები, სახელმწიფო კონტროლის სახეები, უფლებამოსილი ორგანოების კომპეტენციები, ბიზნესოპერატორის ვალდებულებები, მცენარეთა დაცვის ძირითადი მოთხოვნები, მცენარეთა კარანტინი, მცენარეული პროდუქტების, პესტიციდებისა და აგროქიმიკატების ექსპორტ-იმპორტი, ასევე დაწესებული მოთხოვნების დარღვევისთვის განსაზღვრული პასუხისმგებლობები. ამ კოდექსით გათვალისწინებული სახელმწიფო კონტროლი არ ვრცელდება ოჯახური წარმოების სუბიექტზე²⁵.

სურსათის უვნებლობის კოდექსის თანახმად:

ბაზარზე განთავსებული სურსათი უნდა იყოს უვნებელი;

- პირი, რომელიც დაკავებულია სასურსათო პროდუქტის მოყვანა/წარმოება/დისტრიბუციით (პირადი მოხმარების გარდა), უნდა იყოს რეგისტრირებული ბიზნესოპერატორად;
- სურსათის (მათ შორის, მცენარის/მცენარეული პროდუქტის, აგროქიმიკატის, პესტიციდის, ა.შ.) მიკვლევადობა უზრუნველყოფილი უნდა იყოს წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე;
- სურსათის უვნებლობის და მიკვლევადობის უზრუნველყოფაზე პასუხისმგებლობა ეკისრება ბიზნესოპერატორს, მისი საქმიანობის ფარგლებში;
- სურსათის უვნებლობის ბიზნესოპერატორს დანერგილი უნდა ჰქონდეს სურსათის უვნებლობის პროცედურები საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) სისტემის პრინციპების შესაბამისად;
- საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა არ არის სავალდებულო პირველადი წარმოებისთვის;
- სექტორები, რომელთათვისაც სავალდებულოა საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემის დანერგვა განისაზღვრება საქართველოს მთავრობის სათანადო დადგენილებებით²⁶;
- სარეალიზაციოდ განკუთვნილი სურსათი უნდა იყოს ეტიკეტირებული;
- დაუშვებელია მომხმარებლის მოტყუება და შეცდომაში შეყვანა;
- მაგნე სურსათის ბაზარზე მოხვედრის შემთხვევაში, ბიზნესოპერატორი

ვალდებულია, გამოიწვიოს/ამოიღოს პროდუქტი ბაზრიდან, შესაბამისი ინფორმაცია მიაწოდოს მომხმარებელს და სურსათის ეროვნულ სააგენტოს.

2. საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის N173 დადგენილება „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის ზოგადი წესისა“ და „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის გამარტივებული წესის“ დამტკიცების თაობაზე

საქართველოს მთავრობის ამ დადგენილების N1 დანართით განისაზღვრება ის ზოგადი ჰიგიენური მოთხოვნები, რომელთა დაკმაყოფილება აუცილებელია სურსათის წარმოების, მათ შორის, პირველადი წარმოების, გადამუშავების და დისტრიბუციის ეტაპებზე. ეს წესები არ ვრცელდება:

- ა) ოჯახური წარმოების სუბიექტზე;
- ბ) ბიზნესოპერატორზე, რომელსაც აქვს მცირე ბიზნესის სტატუსი²⁷;
- გ) ბიზნესოპერატორზე, რომელიც იყენებს ტრადიციულ მეთოდებს;
- დ) ბიზნესოპერატორზე, რომელიც არაქარხნული წესით აწარმოებს სურსათს მალალმთიან რეგიონში;
- ე) ბიზნესოპერატორზე, რომელიც შელატინისა და კოლაგენის წარმოებისათვის გადაამუშავებს ნედლეულს.

აღნიშნული მოთხოვნები ეხება ჰიგიენურ ნორმებს პირველადი წარმოების დონეზე და იმ ჩანაწერებს, რომელთა წარმოებაც მიზანშეწონილია პირველადი წარმოების ბიზნესოპერატორისთვის, აგრეთვე საწარმოს მიმდებარე ტერიტორიას და ინფრასტრუქტურას (კედლები, ქერი, იატაკი, სველი წერტილები, ვენტილაცია, გასახდელი, კარ-ფანჯარა, პროდუქტთან შეხებაში

25 ფიზიკური პირი, რომელიც ახორციელებს სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებას ან/და პირველად წარმოებას არაორგანიზებულად ან/და პირადი მოხმარების მიზნით.

26 დღევანდელი მდგომარეობით, HACCP-ის დანერგვა სავალდებულოა სასაკლაოებისთვის და ნედლი რძის თერმულად გადამამუშავებელი ბიზნესოპერატორებისთვის.
27 მცირე ბიზნესის სტატუსით სარგებლობს ის ბიზნესოპერატორი, რომლის წლიური ბრუნვა არ აღემატება 200 000 ლარს.

მყოფი ზედაპირები, დროებითი შენობები), წყალმომარაგებას, კანალიზაციას, საწარმოო აღჭურვილობას და ინვენტარს, ნედლეულის, შუალედური და საბოლოო პროდუქტის, ასევე შესაფუთი მასალის ჰიგიენურ პირობებს, პროდუქტის თერმულ დამუშავებას, ნარჩენების მართვას, რეცხვა-დეზინფექციას, პროდუქტის ტრანსპორტირებას, პერსონალის პირად ჰიგიენასა და ჯანმრთელობის კონტროლს, მაგნებლების კონტროლსა და პერსონალის სწავლებას.



ამ დადგენილების N2 დანართით განისაზღვრება ჰიგიენის გამართივებული მოთხოვნები, რომელთა შესრულება მოეთხოვება იმ ბიზნესოპერატორს,

- ა) რომელსაც აქვს მცირე ბიზნესის სტატუსი²⁸;
- ბ) რომელიც ტრადიციული მეთოდების გამოყენებით აწარმოებს სურსათს, ასევე ახორციელებს პირველად წარმოებას;
- გ) რომელიც მაღალმთიან რეგიონში არაქარხნული წესით ახორციელებს სურსათის წარმოებას/გადამუშავებას/ დისტრიბუციას, ასევე პირველად წარმოებას.

ამ დანართში განხილულია შემდეგი საკითხები: ჰიგიენური მოთხოვნები პირველადი წარმოების მიმართ, საწარმოს ინფრასტრუქტურა, წყალმომარაგება, კანალიზაცია, საწარმოო

ინვენტარი და აღჭურვილობა, სურსათის წარმოების და შენახვის ჰიგიენური პირობები, შესაფუთი მასალა, ნარჩენების მართვა, რეცხვა-დეზინფექცია, პროდუქტის ტრანსპორტირება, პერსონალის პირადი ჰიგიენა და ჯანმრთელობის მდგომარეობა.

3. საქართველოს მთავრობის 2012 წლის 7 მარტის N90 დადგენილება „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის შესახებ“

ეს დადგენილება ადგენს სპეციალურ ჰიგიენურ მოთხოვნებს იმ ბიზნესოპერატორისათვის, რომელიც აწარმოებს, გადაამუშავებს ცხოველური წარმოშობის სურსათს ან/და დისტრიბუციას.

ამ დოკუმენტში განსაზღვრული მოთხოვნები არ ვრცელდება:

- ა) ოჯახური წარმოების სუბიექტზე;
- გ) იმ ბიზნესოპერატორზე, რომელიც ეწევა ცხოველური წარმოშობის სურსათის წარმოებას, გადაამუშავებს ან/და დისტრიბუციას, პირველად წარმოებას ტრადიციული მეთოდების გამოყენებით;
- დ) იმ ბიზნესოპერატორზე, რომელიც მაღალმთიან რეგიონში არაქარხნული წესით ეწევა ცხოველური წარმოშობის სურსათის წარმოებას, გადაამუშავებს ან/და დისტრიბუციას, ასევე პირველად წარმოებას;
- ე) საცალო ვაჭრობის პუნქტზე, გარდა იმ საცალო ვაჭრობის პუნქტებისა, სადაც ხდება თევზჭერის შედეგად მოპოვებული პროდუქტის და კვერცხის რეალიზაცია, საბოლოო მომხმარებლისათვის მიწოდების მიზნით;
- ზ) სურსათზე, რომელიც მიიღება ამ წესის შესაბამისად მიღებული ცხოველური წარმოშობის პროდუქტების შემდგომი გადაამუშავების შედეგად.

ჰიგიენის სპეციალური მოთხოვნები განსაზღვრულია შემდეგი კატეგორიის პროდუქტებისთვის: შინაური ჩლიქოსანი ცხოველის ხორცი, ფრინველი და ბოცვრისნაირები, გატარებული ხორცი, დამზადებული ხორცი და მექანიკურად განცალკევებული ხორცი, ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკები, თევზჭერის პროდუქტები, ნედლი რძე და რძის პროდუქტები, კვერცხი და კვერცხის პროდუქტები, ბაყაყის კიდურები და ლოკოკინები, ცხოველის გადამდნარი ცხიმი და ხიზინი, დამუშავებული კუჭი, შარდის ბუშტი და ნაწლავები.

4. საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 26 დეკემბრის დადგენილება N722 „ბიზნესოპერატორის აღიარების წესის დამტკიცების შესახებ“

დადგენილება განსაზღვრავს იმ სექტორებს, რომლებიც ექვემდებარება აღიარების მოთხოვნას და ადგენს ბიზნესოპერატორების აღიარების და ასევე აღიარების გაუქმების პროცედურებს.

სავალდებულოა იმ ბიზნესოპერატორების აღიარება, რომელთა საქმიანობა დაკავშირებულია:

- ა) ცხოველური წარმოშობის სურსათის წარმოებასთან ან/და გადაამუშავებასთან, გარდა იმ შემთხვევებისა, როდესაც არის:
 - ა.ა) ოჯახური წარმოება;
 - ა.ბ) პირველადი წარმოება;
 - ა.გ) ტრადიციული მეთოდების გამოყენებით ცხოველური წარმოშობის სურსათის წარმოება/გადამუშავება;
 - ა.დ) მაღალმთიან რეგიონში ცხოველური წარმოშობის სურსათის წარმოება/გადამუშავება;
 - ა.ე) პირველადი პროდუქტების, დაკლული ფრინველის და ბოცვრისნაირების ხორცის, ნანადირევი გარეული ცხოველისა და ფრინველის ან ნანადირევის ხორცის პირდაპირი მიწოდება საბოლოო მომხმარებლისათვის ან საცალო

ვაჭრობის პუნქტისათვის, რომელიც უშუალოდ ამარაგებს საბოლოო მომხმარებელს და რომელსაც აქვს მცირე ბიზნესის სტატუსი;

- ა.ზ) ისეთი ცხოველური წარმოშობის სურსათის შენახვა, რომელსაც არ სჭირდება ტემპერატურის კონტროლი;
- ა.თ) ახორციელებს საცალო ვაჭრობას, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც საცალო ვაჭრობა ხორციელდება ცხოველური წარმოშობის სურსათის სხვა საწარმოსთვის მიწოდების მიზნით

ბ) ცხოველის საკვების წარმოებასთან.

აკრძალულია აღიარების ან პირობითი აღიარების გარეშე იმ ბიზნესოპერატორის საქმიანობა, რომელიც აღიარებას ექვემდებარება. ბიზნესოპერატორის მოთხოვნის საფუძველზე, სურსათის ეროვნული სააგენტო ახორციელებს ბიზნესოპერატორის ინსპექტირებას, რის შედეგადაც იღებს გადაწყვეტილებას, ბიზნესოპერატორის აღიარებაზე, პირობით აღიარებაზე ან აღიარების უარყოფაზე.



5. საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 16 ოქტომბრის დადგენილება N533 „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების წესის დამტკიცების თაობაზე“

დადგენილებაში აღწერილია სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების ქმედებები,

²⁸ მცირე ბიზნესის სტატუსით სარგებლობს ის ბიზნესოპერატორი, რომლის წლიური ბრუნვა არ აღემატება 200 000 ლარს.

რომლის დროსაც ივსება შესაბამისობის აქტები, დოკუმენტის დანართებში მოცემული კითხვარების შესაბამისად:

დანართი 1 - კითხვარი ივსება სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის ზოგადი მოთხოვნების მიხედვით, ბიზნესოპერატორის შემოწმებისას.

დანართი 2 - კითხვარი ივსება პირველადი წარმოების ობიექტების ინსპექტირებისას, ჰიგიენის ზოგადი მოთხოვნების შესაბამისად.

დანართი 3 - კითხვარი ივსება ჰიგიენის ზოგადი მოთხოვნების შესაბამისად, მოძრავი ან/და დროებითი შენობის შემოწმებისას.

დანართი 4 - კითხვარი ივსება სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის გამარტივებული მოთხოვნების მიხედვით, ბიზნესოპერატორის შემოწმებისას.

დანართი 5 - კითხვარი ივსება პირველადი წარმოების ობიექტების ინსპექტირებისას, ჰიგიენის გამარტივებული მოთხოვნების შესაბამისად.

დანართები 6, 7 - კითხვარი ივსება პროდუქტის ნიმუშის აღებისა და ლაბორატორიაში გაგზავნის შემთხვევაში.

6. საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის დადგენილება N441 ტექნიკური რეგლამენტის „სურსათის ეტიკეტირებისადმი დამატებითი მოთხოვნების შესახებ“ დამტკიცების თაობაზე

საქართველოს ტერიტორიაზე მიმოქცევაში არსებული სურსათის ეტიკეტის სიზუსტეზე პასუხისმგებლობა ეკისრება ბიზნესოპერატორს.

პროდუქტის ეტიკეტის შედგენისას

გასათვალისწინებელია შემდეგი მოთხოვნები:

- ეტიკეტი შესრულებული უნდა იყოს ქართულ ენაზე. ამავდროულად, ის უნდა იყოს სრული, გასაგები, შესამჩნევი და ადვილად წასაკითხი;
- დასახელება და შედგენილობა უნდა იყოს ხედვის ერთ არეალში;
- ეტიკეტი შეფუთულ ერთეულზე ისე უნდა იყოს მიმაგრებული, რომ ადვილად არ სცილდებოდეს;
- დასაშვებია ეტიკეტზე წერილობითი, ბეჭდური ან გრაფიკული გამოსახულების განთავსება.



სურსათის ეტიკეტი უნდა მოიცავდეს შემდეგ საგალდებულო ინფორმაციას:

- პროდუქტის დასახელება, რომელიც უნდა მიაწოდებდეს სურსათის ნამდვილ ბუნებაზე;
- ინგრედიენტების ჩამონათვალი მასის კლების მიხედვით, სათაურ „შემადგენლობა“-ს შემდეგ (გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც სურსათი მხოლოდ ერთ ინგრედიენტს შეიცავს);
- შედგენილი ინგრედიენტების შემთხვევაში, მათი ჩამონათვალი ფრჩხილებში შემადგენლობის მითითებით, მასის კლების მიხედვით;
- იმ შემთხვევაში, თუ ინგრედიენტის შემცველობა სურსათს სპეციფიკურ

თვისებებს ანიჭებს, უნდა მიეთითოს მისი საწყისი რაოდენობა;

- იმ შემთხვევაში, თუ ერთი ან რამდენიმე ინგრედიენტის შემცველობა 5%-ზე ნაკლებია და სურსათს სპეციფიკურთვისებებს ანიჭებს, აუცილებელია, ეტიკეტზე მისი/მათი პროცენტული შემცველობის მითითება. იმ შემთხვევაში, თუ ინგრედიენტის შემცველობა 5%-ზე ნაკლებია და იგი სურსათს სპეციფიკურთვისებებს არ ანიჭებს, მისი მითითება სავალდებულო არ არის;
- წყლის დამატების შემთხვევაში, აუცილებელია მისი რაოდენობის მითითება, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც წყალი შედგენილი ინგრედიენტის კომპონენტია. არ არის აუცილებელი წყლის ან სხვა აქროლადი ინგრედიენტების მითითება, თუ მათი აღორძლება ტექნოლოგიურ პროცესში ხდება;
- სავალდებულოა შემადგენლობაში ისეთი პროდუქტების მითითება, რომლებიც ჰიპერმგრძობელობას (ალერგიულ რეაქციას) იწვევს ზოგიერთ ადამიანში. ასეთ პროდუქტებს განეკუთვნება წებოგვარას (გლუტენის) შემცველი მარცვლეული (ხორბალი, ჭვავი, ქერი, შვრია ან მათი ჰიბრიდები), კიბოსნაირები, კვერცხი, თევზი, არაქისი, სოიოს მარცვალი, რძე (მ.შ. ლაქტოზა), თხილი, კაკალი, ნუში, წაბლი, ფსტის კაკალი, შირბახტი, ქოლგისებრთა ოჯახის წარმომადგენლები და მათგან მიღებული პროდუქტები, გოგირდოვანი გაზი და სულფიტები, რომელთა კონცენტრაცია აღემატება 10 მგ/კგ, 10 მგ/ლ-ს;
- გამოყენებული საკვებდანამატების მითითება „შემადგენლობაში“;
- ტექნოლოგიური დანიშნულებით საკვებდანამატის გამოყენების შემთხვევაში, აუცილებელია გამოყენების მიზნის მითითება;
- არომატიზატორის გამოყენების შემთხვევაში, მისი ტიპის მითითება: „ბუნებრივი“, „ხელოვნური“, „ბუნებრივის იდენტური“;

- ნეტო წონა (კგ, გ; ლ, მლ);
- თუ პროდუქტი წარმოდგენილია 2 ან მეტი შეფუთული ერთეულით, რომლებიც არ არის განკუთვნილი ცალ-ცალკე რეალიზაციისთვის, უნდა მიეთითოს ერთეულის მასა სურსათის მთლიან მასასთან ერთად;
- იმ შემთხვევაში, თუ პროდუქტი მოთავსებულია თხევად მოცულობაში, საერთო მასასთან ერთად აუცილებელია ძირითადი სურსათის მასის მითითება მშრალ ნივთიერებაზე გადაანგარიშებით;
- თუ სურსათი ხილის, ბოსტნეულის, სანელებლების, სოკოების სხვადასხვა პროპორციის ნარევის წარმომადგენს, „შემადგენლობაში“ ისინი უნდა დაჯგუფდეს ერთად დასახელებით „ხილი“, „ბოსტნეული“, „სოკოები“, „სანელებლები“, თანდართული ფრაზით - „ცვალებადი პროპორციით“, საერთო წონის მითითებით;
- წარმოშობის ქვეყანა;
- მწარმოებლის, დამფასოებლის, დისტრიბუტორის, იმპორტიორის ან ექსპორტიორის დასახელება და მისამართი;
- პარტიის მითითება;
- დამზადების თარიღი - რიცხვი, თვე და წელი;
- შენახვის ვადა; სურსათისთვის, რომლის შენახვის ვადა არ აღემატება 3 თვეს, მითითებული უნდა იყოს დღე და თვე და აღნიშვნა სიტყვებით „გარგისია ... მდე“;
- შენახვის ვადის მითითება არ არის სავალდებულო
 - ახალი ხილისა და ბოსტნეულისთვის, რომელიც არ არის გათლილი ან დაჭრილი;
 - თაფლისთვის;
 - სასმელებისთვის, რომლებიც შეიცავენ ალკოჰოლს 10%-ზე მეტი მოცულობით;

- პურფუნთუშეულისა და ფქვილოვანი საკონდიტრო ნაწარმისთვის, რომელთა მოხმარება ხდება გამოცხობიდან 24 საათის განმავლობაში;
- ძმრისთვის;
- შაქრისთვის, არომატიზებული ან/და შეფერილი შაქრებით დამზადებული საკონდიტრო ნაწარმისთვისა და საღებავი რეზინისთვის;
- შენახვის პირობები (საჭიროების შემთხვევაში);
- გამოყენების წესი (საჭიროების შემთხვევაში);
- წარწერა „გენეტიკურად მოდიფიცირებული ორგანიზმი“ (გმო), თუ გენეტიკურად მოდიფიცირებული კომპონენტები სურსათის საერთო მასის 0,9%-ზე მეტია. თუ ერთ-ერთი ინგრედიენტი ამგვარია, მაშინ შესაბამისი მითითება უნდა იყოს შედგენილობაში;
- ცილების, ცხიმების და ნახშირწყლების რაოდენობრივი შემცველობა და ენერგეტიკული ღირებულება (შეიძლება არ მიეთითოს სუნელებზე, გადაუმუშავებელ ხილსა და ბოსტნეულზე).

სურსათის ეტიკეტზე დაუშვებელია ტერმინების „ბიოლოგიური“, „ეკოლოგიური“, „ეკო“, „ბიო“, „ორგანული“ და მათი ნებისმიერი კომბინაციის მითითება, თუ პროდუქტი არ იწარმოება/მზადდება ბიონარმოების წესით.

აღნიშნული დადგენილებით ასევე განისაზღვრება სურსათის სპეციფიკური თვისებების შესახებ ინფორმაციის მითითების წესები.

7. საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის დადგენილება N301 ტექნიკური რეგლამენტის „მომხმარებლისთვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ დამტკიცების შესახებ²⁹

ტექნიკური რეგლამენტი განსაზღვრავს სურსათის ეტიკეტზე მითითებულ ინფორმაციასთან დაკავშირებულ მოთხოვნებს და ინფორმაციის წარდგენის პროცედურებს. ეს მოთხოვნები ვრცელდება სურსათზე, რომელიც განკუთვნილია საბოლოო მომხმარებლისთვის, მათ შორის საზოგადოებრივი კვების ობიექტების მიერ და საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისათვის მიწოდებულ სურსათზე.

აღნიშნული დადგენილების შესაბამისად, სურსათის ეტიკეტზე სრული და უტყუარი ინფორმაციის მითითებით საბოლოო მომხმარებელს ეძლევა ინფორმირებული არჩევანის გაკეთების შესაძლებლობა.

8. საქართველოს კანონი „სურსათად/ცხოველის საკვებად განკუთვნილი გენეტიკურად მოდიფიცირებული ორგანიზმებისა და მათგან წარმოებული გენმოდიფიცირებული პროდუქტის ეტიკეტირების შესახებ“, 2014 წლის 11 დეკემბერი

კანონი ადგენს სურსათად/ცხოველის საკვებად განკუთვნილი გენეტიკურად მოდიფიცირებული ორგანიზმებისა და მათგან წარმოებული გენმოდიფიცირებული პროდუქტების ბაზარზე განთავსებისა და იმპორტისას მათ ეტიკეტირებასთან დაკავშირებულ მოთხოვნებს. იგი ასევე განმარტავს ამ მოთხოვნების შეუსრულებლობისთვის ბიზნესოპერატორის პასუხისმგებლობებს.



9. საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 7 ივლისის დადგენილება N330 „სურსათად/ცხოველის საკვებად განკუთვნილი გენმოდიფიცირებული ორგანიზმებისა და მათგან წარმოებული გენმოდიფიცირებული პროდუქტის ეტიკეტირების წესის“ დამტკიცების შესახებ

დადგენილება განსაზღვრავს სურსათად/ცხოველის საკვებად განკუთვნილი გენმოდიფიცირებული ორგანიზმებისა და მათგან წარმოებული გენმოდიფიცირებული პროდუქტის ეტიკეტირების მოთხოვნებს და აწესრიგებს ურთიერთობებს ბიზნესოპერატორს, სახელმწიფო კონტროლის განმახორციელებელ ორგანოებსა და მომხმარებლებს შორის.

10. საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №301/6 ბრძანება „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“

ბრძანებაში მითითებულია სხვადასხვა სახის სურსათის, როგორც ნედლეულის, ასევე მზა პროდუქტის უვნებლობის (მიკრობიოლოგიური და ქიმიური) მაჩვენებლები. კონკრეტული პროდუქტის (მაგ., თაფლი, თხილი) დამატებითი პარამეტრები ასევე მითითებულია შესაბამის ტექნიკურ რეგლამენტებში.

11. საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 10 ნოემბრის დადგენილება N581 „სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“

აღნიშნული დადგენილების მიზანია, სხვადასხვა კატეგორიის სურსათის უვნებლობის (მიკრობიოლოგიური) მაჩვენებლების, აგრეთვე, ბიზნესოპერატორის მიერ საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი ჰიგიენის წესების შესრულების გადამოწმების (ვერიფიკაციის) მაჩვენებლების განსაზღვრა. გარდა ამისა, ამ დოკუმენტში განხილულია გამოკვლევის მიზნით ნიმუშების აღების წესები.

დადგენილების დანართში მოცემულია სურსათის უვნებლობის მაჩვენებლების ჩამონათვალი კონკრეტული სახეობის სურსათის მიხედვით (ნაწილი 1) და წარმოების პროცესის ჰიგიენური მაჩვენებლები (ნაწილი 2) სხვადასხვა პროდუქტის მწარმოებლებისთვის (ხორცი და ხორცის პროდუქტები, რძე და რძის პროდუქტები, კვერცხი და კვერცხის პროდუქტები, თევზის პროდუქტები, ბოსტნეული, ხილი და ბოსტნეულისა და ხილის პროდუქტები).

12. საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 9 ნოემბრის დადგენილება N567 „სურსათში ზოგიერთი დამაბინძურებლის (კონტამინანტის) მაქსიმალურად დასაშვები ზღვრის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“

ამ დადგენილებით განისაზღვრება სხვადასხვა დასახელების სურსათისათვის დამაბინძურებლების (ქიმიური კონტამინანტების, მაგ., ნიტრატები, მიკროტოქსინები, ლითონები, დიოქსინები და პოლიქლორბიფენილები, პოლიციკლური არომატული ნახშირწყალბადები, მელამინი, მცენარეული ტოქსინები, ა.შ.) მაქსიმალურად დასაშვები ზღვრები და დაბინძურებული სურსათის გამოყენებასთან დაკავშირებული შეზღუდვები. განსაზღვრული მოთხოვნები ვრცელდება მცენარეულ და ცხოველურ პროდუქტებზე ან მათ ნაწილებზე, რომლებიც გამოიყენება როგორც გადაუმუშავებელი, ასევე გადამუმუშავებული სახით ან როგორც შერეული სურსათი.

13. საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 3 ივლისის დადგენილება N176 „სურსათის/ცხოველის საკვების განადგურების წესის დამტკიცების შესახებ“

დადგენილებაში განსაზღვრულია სურსათის განადგურების წესი. განადგურებას³⁰ ექვემდებარება სურსათი, რომელიც არ შეესაბამება საქართველოს საკანონმდებლო მოთხოვნებით განსაზღვრულ მოთხოვნებს ან ვადაგასულია.

გადაწყვეტილებას სურსათის განადგურების

შესახებ იღებს სურსათის ეროვნული სააგენტო. სურსათის განადგურების შესახებ სააგენტოს მიერ მიღებული გადაწყვეტილების შესრულება სავალდებულოა მწარმოებლისათვის. სურსათის განადგურების ხარჯების (მათ შორის, შენახვისა და ტრანსპორტირების) ანაზღაურება ევალება მწარმოებელს.

სურსათის ანადგურებს მწარმოებელი, სააგენტოს უფლებამოსილი მოხელის თანდასწრებით.

შესაბამისი აკრედიტებული ორგანოს მიერ სურსათის სანიტარიულ-ჰიგიენური, ან/და ფიტოსანიტარიული ექსპერტიზის ჩატარების შემდეგ, ნებადართულია სურსათის უტილიზაცია³¹ ტექნიკური გადამუშავების გზით.

სურსათის მწარმოებელი/დისტრიბუტორი ვალდებულია, უზრუნველყოს გასანადგურებელი ან/და უტილიზაციისათვის განკუთვნილი სურსათის შენახვა იზოლირებულად, შესაბამისი შენახვის პირობების დაცვით.

14. საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 26 დეკემბრის დადგენილება N714 „თაფლის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“

ტექნიკური რეგლამენტი ადგენს მოთხოვნებს ნატურალური თაფლის მიმართ და აწესრიგებს ბიზნესოპერატორის მიერ თაფლის წარმოებისა და ბაზარზე განთავსების საკითხებს. ამასთანავე, ტექნიკურ რეგლამენტში განსაზღვრულია ტერმინები, თაფლის მარკირებისა და ეტიკეტირების წესები, თაფლის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები და ფიზიკო-ქიმიური მაჩვენებლები, მოთხოვნები ბიზნესოპერატორების მიმართ და თაფლის შესაბამისობის კონტროლის პროცედურები.

15. საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 18 აპრილის დადგენილება N185 „თხილის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“

ეს ტექნიკური რეგლამენტი ადგენს მოთხოვნებს ჩვეულებრივი თხილის (*Corylus avellana L.*, *Corulus maxima*) და მათი კულტივირებული ჰიბრიდების ნაყოფის მიმართ. იგი ვრცელდება ბიზნესოპერატორზე, რომელიც ახორციელებს გატეხილი ან/და გადამუშავებული თხილის ექსპორტს.

დადგენილებაში განსაზღვრულია:

- თხილთან დაკავშირებული ტერმინები;
- მოთხოვნები გაუტეხავი თხილის (თხილი ნაჭუჭით), თხილის გულისა და გადამუშავებული თხილის გულის მიმართ;
- თხილის უვნებლობის, შეფუთვისა და ეტიკეტირების მოთხოვნები;
- ჰიგიენის მოთხოვნები ბიზნესოპერატორის მიმართ;
- გაუტეხავი თხილის (თხილი ნაჭუჭით), თხილის გულისა და გადამუშავებული თხილის გულის შესაბამისობის კონტროლის პროცედურები.

16. საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2013 წლის 29 ოქტომბრის N2-235 ბრძანება „საქართველოში გამოსაყენებლად ნებადართული პესტიციდების სახელმწიფო კატალოგის დამტკიცების თაობაზე“ (ცვლილებები ბრძანება N2-127, 2014 წლის 2 ივლისი)

საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2016 წლის 29 ივლისი N2-139 ბრძანება „საქართველოში გამოსაყენებლად ნებადართული აგროქიმიკატების სახელმწიფო კატალოგის დამტკიცების თაობაზე“

საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს მიერ პერიოდულად განახლებულ კატალოგებში მოცემულია ნებადართული

აგროქიმიკატებისა და პესტიციდების სრული ნუსხა სავაჭრო დასახელების, მოქმედი ნივთიერების, გამოყენების ჯერადობის, დოზის, გამოყენების მეთოდისა და ლოდინის პერიოდის ჩათვლით.

17. საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის დადგენილება N451 ტექნიკური რეგლამენტის „პესტიციდების და აგროქიმიკატების შენახვის, ტრანსპორტირების, რეალიზაციისა და გამოყენების წესების“ დამტკიცების თაობაზე

აღნიშნული ტექნიკური რეგლამენტით დეტალურად არის განსაზღვრული ის წესები, რომელთა დაცვაც აუცილებელია პესტიციდებისა და აგროქიმიკატების შენახვისას, ტრანსპორტირებისას, რეალიზაციისა და გამოყენებისას. ამასთან, მოცემულია სააღრიცხვო ჟურნალების შაბლონები.

18. საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 13 თებერვლის დადგენილება N145 „თესლისა და სარგავი მასალის საქართველოში გავრცელების დამატებითი პირობების“ დამტკიცების შესახებ

დადგენილება განსაზღვრავს საქართველოში თესლისა და სარგავი მასალის გავრცელების მოთხოვნებს, მათ შორის სათესლე და სარგავი მასალის სერტიფიცირების აუცილებლობას, რაც დაიცავს ბაზარს ფალსიფიცირებული პროდუქციისგან.

19. საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 18 დეკემბრის დადგენილება N639 „ფარმაკოლოგიურად აქტიური ნივთიერებების, მათი კლასიფიკაციისა და ცხოველური წარმოშობის სურსათში წარჩენების მაქსიმალური ზღვრის შესახებ“ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე

ტექნიკური რეგლამენტი განსაზღვრავს ვეტერინარიაში გამოსაყენებლად აკრძალულ ფარმაკოლოგიურად აქტიურ ნივთიერებებს და სხვადასხვა სახეობის ცხოველისთვის ნებადართულ ნივთიერებებს, აგრეთვე ადგენს საბოლოო პროდუქტში მათი წარჩენის

მაქსიმალურ დასაშვებ ზღვარს.

20. საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 10 ნოემბრის დადგენილება N577 „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროებში მიკვლევადობის ზოგადი პრინციპების და მოთხოვნების დამტკიცების შესახებ“

ამ დადგენილებით განისაზღვრება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების, გადამუშავების ან/და დისტრიბუციის ყველა ეტაპზე მიკვლევადობის სისტემის აუცილებლობის ზოგადი მოთხოვნა და აგრეთვე, ცხოველური წარმოშობის სურსათის მიკვლევადობის სპეციალური მოთხოვნები. ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, შეიმუშაოს თავისი საქმიანობის ფარგლებში მიკვლევადობის სისტემა და ამისათვის აწარმოოს შესაბამისი ყოველდღიური ჩანაწერები. შეიმუშავებული მიკვლევადობის სისტემით ბიზნესოპერატორს შესაძლებლობა უნდა ჰქონდეს, წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე მოახდინოს უშუალო მიმწოდებლისა და უშუალო მომხმარებლის იდენტიფიცირება, გარდა საბოლოო მომხმარებლისა.

21. საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 10 ნოემბრის დადგენილება N578 „ევროკავშირის სურსათის/ცხოველის საკვების სწრაფი განგაშის სისტემაში (RASFF) ინტეგრაციის უზრუნველყოფის ღონისძიებათა შესახებ“ წესის დამტკიცების თაობაზე

დადგენილება განსაზღვრავს, ევროკავშირის სურსათის/ცხოველის საკვების სწრაფი განგაშის სისტემის (RASFF) ფარგლებში, სურსათთან/ცხოველის საკვებთან დაკავშირებული იმ რისკ(ებ)ის შესახებ შეტყობინების სახეებს, შეტყობინების გაცვლის ან/და გაგზავნის პროცედურებს, რომლებმაც შესაძლოა ზიანი მიაყენოს ადამიანის ჯანმრთელობას.

ევროკავშირის სურსათის/ცხოველის საკვების სწრაფი განგაშის სისტემის (RASFF) ფარგლებში სურსათის ეროვნული სააგენტო და შემოსავლების სამსახური ჩართულები არიან ეფექტურ საკომუნიკაციო ქსელში,

დამუშავება, განთავსება სპეციალურად გამოყოფილ ადგილზე, დამარხვა, დაწვა, საკანალიზაციო სისტემაში ჩაშვება, ბიოთერმულ ორმოში მოთავსება ან მათი ნებისმიერი კომბინაცია.

31 სურსათის უტილიზაცია – სურსათის მეორეული გამოყენება მატერიალური ან/და ენერგეტიკული რესურსების სახით.

რომლის მეშვეობითაც სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ განსაზღვრული საკონტაქტო პირი ვალდებულია, საჭიროების შემთხვევაში, უზრუნველყოს ეფექტიანი კომუნიკაციის დამყარება საქართველოს შესაბამის სახელმწიფო უწყებებთან და ევროკომისიის საკონტაქტო პუნქტთან. საქართველოში RASFF-ის სისტემის საკონტაქტო პირმა რისკის შესახებ ინფორმაციის მიღებისთანავე, 48 საათის განმავლობაში უნდა გაუგზავნოს საგანგაშო შეტყობინება ევროკომისიის საკონტაქტო პუნქტს.

22. საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 30 ივლისის დადგენილება N198 „ბიონარმოების შესახებ“

დადგენილება განსაზღვრავს ბიომეურნეობის მართვის, ბიოპროდუქტის წარმოების, გადამუშავების, ნიშანდების, ეტიკეტირების, დისტრიბუციის, რეალიზაციის, ასევე

ნებაყოფლობითი სერტიფიკაციის წესებსა და მოთხოვნებს. წესები ვრცელდება ბიზნესოპერატორის მიერ წარმოებულ ბიოპროდუქტზე, რომელიც გამიზნულია ბაზარზე გასაყვანად. ამ დადგენილების მოთხოვნები არ ვრცელდება პირადი და ოჯახური მოხმარებისათვის განკუთვნილ ბიოპროდუქტის წარმოებაზე, აგრეთვე ნადირობით ან თევზჭერით მოპოვებულ პირველად პროდუქტზე.

ბიზნესოპერატორის პასუხისმგებლობა საკანონმდებლო მოთხოვნების შეუსრულებლობაზე³²

ქვემოთ, ცხრილში, მოყვანილია იმ ძირითადი ჯარიმების ჩამონათვალი, რაც გათვალისწინებულია საქართველოს სურსათის უვნებლობის კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნების შეუსრულებლობის შემთხვევაში.

დარღვევის სახეობა	ჯარიმის ოდენობა
საქმიანობა ბიზნესოპერატორის რეგისტრაციის გარეშე	500 ლარი და საქმიანობის შეჩერება; მცირე ბიზნესოპერატორისთვის - 100 ლარი და საქმიანობის შეჩერება
საქმიანობის დაწყების, შეწყვეტის ან/და საქმიანობასთან დაკავშირებული ნებისმიერი რეგისტრირებული მონაცემის ცვლილების შემთხვევაში, ბიზნესოპერატორის მიერ ეკონომიკურ საქმიანობათა რეესტრში ცვლილებების შეტანის მოთხოვნით, საჯარო რეესტრის ეროვნულ სააგენტოსთვის მიმართვის ვალდებულების შეუსრულებლობა	პირველ ჯერზე გაფრთხილება, დარღვევის განმეორებისას - 500 ლარი
საქმიანობა ბიზნესოპერატორის აღიარების გარეშე	500 ლარი და საქმიანობის შეჩერება
ბიზნესოპერატორის მიერ ვალდებულების შეუსრულებლობა სურსათის ბაზარზე მავნე სურსათის განთავსების აღსაკვეთად ან ბაზრიდან მავნე სურსათის გამოთხოვასთან დაკავშირებით	1 000 ლარი
ბიზნესოპერატორის მიერ ვალდებულების შეუსრულებლობა ბაზარზე განთავსებული მავნე სურსათის გამოთხოვასთან და ამ მიზნით მიღებულ ზომებთან დაკავშირებით სურსათის ეროვნული სააგენტოსთვის სავალდებულო შეტყობინების გაგზავნისგან თავის არიდება	200 ლარი

32 ბიზნესოპერატორების პასუხისმგებლობები განსაზღვრულია საქართველოს კანონებში „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“ და „სურსათად/ცხოველის საკვებად განკუთვნილი გენეტიკურად მოდიფიცირებული ორგანიზმებისა და მათგან წარმოებული გენმოდიფიცირებული პროდუქტის ეტიკეტირების შესახებ“

ბაზრის მონიტორინგის ფარგლებში გამოვლენილი საფრთხის შემცველი პროდუქტის ბაზრიდან დაუყოვნებლივ გამოთხოვასთან დაკავშირებით სურსათის ეროვნული სააგენტოს მოთხოვნის შეუსრულებლობა	1 000 ლარი
ხორცის რეალიზაციის მიზნით ცხოველის დაკვლა, ვეტერინარული ზედამხედველობის გარეშე	1 000 ლარი
სურსათის ეროვნული სააგენტოს მითითებების შეუსრულებლობა ეპიზოტოტიის საწინააღმდეგო, პრევენციული და სალიკვიდაციო ღონისძიებების განხორციელებაზე, აგრეთვე, განსაკუთრებით საშიში ან/და საკარანტინო მავნე ორგანიზმების მასობრივი გავრცელების თავიდან ასაცილებლად	500 ლარი
ხორცის რეალიზაცია ვეტერინარული ზედამხედველობის დამადასტურებელი დოკუმენტის გარეშე	1 000 ლარი და ბაზარზე ხორცის განთავსების აღკვეთა ან უკვე განთავსებული ხორცის ბაზრიდან გამოთხოვა
ვეტერინარული კარანტინისა და მცენარეთა კარანტინის ფარგლებში სურსათის ეროვნული სააგენტოს გადაწყვეტილებებისა და მითითებების შეუსრულებლობა	500 ლარი
სურსათის/ცხოველის საკვების და პირველადი წარმოების მიკვლევადობასთან დაკავშირებული მოთხოვნების შეუსრულებლობა, გამოვლენილი მონიტორინგის დროს	200 ლარი
არაკრიტიკული შეუსაბამობის აღმოჩენის შემთხვევაში, სურსათის ეროვნული სააგენტოს უფლებამოსილი პირის მიერ გაცემული მითითებების შეუსრულებლობა	400 ლარი
ამ მითითებების შეუსრულებლობა ახალი გონივრული ვადის გასვლის შემდეგ	1 200 ლარი
კრიტიკული შეუსაბამობის დაფიქსირება	1 000 ლარი და საწარმოო პროცესის შეჩერება
ვეტერინარული სამსახურისა და ცხოველთა ჭერის საქმიანობისთვის საჭირო, სპეციალური კონტროლისადმი დაქვემდებარებული ნივთიერებების გამოყენების წესის დარღვევა	1 000 ლარი; 1 წლის განმავლობაში ქმედების განმეორების შემთხვევაში - 2 000 ლარი
სურსათის ეროვნული სააგენტოს უფლებამოსილ პირთან თანამშრომლობაზე უარის თქმა ან უფლებამოსილების განხორციელებისას მისთვის ხელის სხვაგვარად შეშლა, მათ შორის, შემოწმების ფარგლებში მოთხოვნილი დოკუმენტების მიწოდებისგან თავის არიდება	400 ლარი
სურსათის ეტიკეტირების წესის დარღვევა	400 ლარი; 1 წლის განმავლობაში ქმედების განმეორების შემთხვევაში - 1 200 ლარი

ვადაგასული სურსათის ბაზარზე განთავსება საბოლოო მომხმარებლისთვის მისაწოდებლად	500 ლარი; მცირე ბიზნესოპერატორისთვის - 200 ლარი
გენმოდულიცირებული ორგანიზმებისა და გენმოდულიცირებული პროდუქტის ეტიკეტირების წესების დარღვევა	5 000 ლარი; განმეორების შემთხვევაში - 10 000 ლარი
გენმოდულიცირებული ორგანიზმებისა და გენმოდულიცირებული პროდუქტის ეტიკეტირების წესების დარღვევისას, პროდუქტის ბაზრიდან გამოთხოვის და ბაზარზე განთავსების აღკვეთის შეუსრულებლობა	10 000 ლარი

სურსათის უვნებლობის ძირითადი პრინციპები

სურსათის უვნებლობის პრინციპები წარმოადგენს საბაზისო მოთხოვნებს სასურსათო პროდუქტების, მათ შორის, ბიო/ორგანული/ეკოლოგიური პროდუქტის მოყვანა-წარმოებისას. წარმოების პროცესში სურსათი გრძელ გზას გადის, ვიდრე ნედლეულიდან მზა პროდუქტად გარდაქმნება და საბოლოო მომხმარებლის სუფრაზე აღმოჩნდება. შესაბამისად, როდესაც ნედლეულის მზა პროდუქტად გარდაქმნის პროცესში ჩართულია ბევრი ბიზნესოპერატორი, რომლებიც შესაძლებელია გეოგრაფიულად საკმაოდ დაშორებულები იყვნენ ერთმანეთისგან, მნიშვნელოვანია, რომ თითოეული მწარმოებელი/გადამამუშავებელი/ტრანსპორტიორი პასუხისმგებლობით მოეკიდოს სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფას მის მიერ მოყვანილ ან წარმოებულ პროდუქტზე, რათა სასურსათო ჯაჭვის სხვა მონაწილეებს და შემდეგ საბოლოო მომხმარებლებს პრობლემა არ შეუქმნას.

რა არის სასურსათო ჯაჭვი?

სასურსათო ჯაჭვი იგულისხმება სასურსათო პროდუქტის და საჭირო ნედლეულის, ინგრედიენტების, დამხმარე მასალების, შესაფუთი ტარის წარმოების, გადამამუშავების, დისტრიბუციის, დასაწყობების და რეალიზაციის ქმედებების ერთობლიობა პირველადი წარმოების დონიდან საბოლოო მომხმარებამდე, რომელთა განხორციელებაც არის საჭირო იმისათვის, რომ საბოლოო მომხმარებელმა მიიღოს სასურსათო

პროდუქტი. სასურსათო ჯაჭვი ასევე მოიცავს პროდუქტიული ცხოველებისთვის განკუთვნილი საკვების წარმოებას. ასევე, ყველა იმ მასალის წარმოებას, რომელიც შეიძლება შეხებაში იყოს ნედლეულთან ან სასურსათო პროდუქტთან.

როგორ უზრუნველყოთ სურსათის უვნებლობა სასურსათო ჯაჭვში?

სასურსათო ჯაჭვი პირველადი წარმოებიდან იწყება და ჯაჭვის საბოლოო მომხმარებლისთვის პროდუქტის რეალიზაციით მთავრდება. პირველი რგოლიდან საბოლოო მომხმარებელამდე არსებობს მთელი რიგი ეტაპები, სადაც შეიძლება მოხდეს საფრთხის წარმოშობა, გამრავლება ან გაზრდა. ამიტომ აუცილებელია სასურსათო ჯაჭვის თითოეული ეტაპზე მოხდეს იმ საყოველთაოდ აღიარებული წესების დაცვა, რაც კონკრეტული რგოლის წარმომადგენელს დაეხმარება საფრთხეების თავიდან აცილებაში, აღმოფხვრასა თუ მინიმუმამდე დაყვანაში. არსებობს ზოგიერთი ისეთი ტიპის საფრთხე, რომლის გაკონტროლება გადამამუშავების ეტაპზე (მაგ., თერმული დამუშავებით) ვერ ხდება. შესაბამისად, მათი მართვის ერთადერთი გზა პირველადი წარმოების ეტაპია. ამის მაგალითებია პესტიციდების ნარჩენის მაქსიმალურზე მეტი ოდენობა ხილსა და ბოსტნეულში ან ანტიბიოტიკების ნარჩენი ცხოველური წარმოშობის სურსათში.

სასურსათო ჯაჭვის მხოლოდ ერთი რგოლის მიერ მოთხოვნების დაკმაყოფილება ჯაჭვის საბოლოო მომხმარებლისთვის მიწოდებული სურსათის უვნებლობის გარანტია არ არის. ფერმიდან-სუფრამდე მიდგომა გულისხმობს

ზუსტად იმას, რომ სასურსათო ჯაჭვის თითოეული რგოლი ვალდებულია იზრუნოს სურსათის უვნებლობაზე. ეს ნიშნავს, რომ ფერმერმაც და გადამამუშავებელმაც უნდა შეიმუშაოს სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა, რომლის ფარგლებშიც ასევე დაინერგება მიკვლევადობის სისტემა³³. თუ ცნობილია რა პრობლემა შეიძლება წარმოიშვას, სად (რომელ ეტაპზე) და ამასთან არსებობს ინფორმაცია, თუ როგორ შეიძლება ამ საფრთხის თავიდან აცილება, მინიმუმამდე დაყვანა ან აღმოფხვრა, შესაძლებელია შესაბამისი ზომების დაგეგმვა და განხორციელება, რათა მწარმოებელმა და გადამამუშავებელმა საკუთარი თავი და მომხმარებელი ამ რისკებისგან დაიცვას. სწორედ ეს პრევენციული მიდგომა წარმოადგენს სურსათის უვნებლობის მართვის თანამედროვე კონცეფციის საფუძველს.

რაში ეხმარება სურსათის უვნებლობა ფერმერსა თუ გადამამუშავებელს?

სურსათის უვნებლობის პრინციპების დაცვა ეხმარება ფერმერსა თუ გადამამუშავებელს:

- მოიყვანოს და აწარმოოს უვნებელი სურსათი საფრთხეების თავიდან აცილების, აღმოფხვრის ან მათ მისაღებ დონემდე შემცირების გზით;
- დოკუმენტურად დაადასტუროს ბაზარზე განთავსებული პროდუქტის უვნებლობა;
- შეიმუშაოს მიკვლევადობის სისტემა, საჭიროების შემთხვევაში, პროდუქტის ბაზრიდან გამოწვევის შემთხვევებისთვის;
- მოიზიდოს ახალი მომხმარებლები, მათ შორის, საერთაშორისო ბაზარზე და შეინარჩუნოს უკვე არსებული მომხმარებლები.

დაბოლოს, ამ მოთხოვნების დაცვა და განხორციელებული საქმიანობის დოკუმენტირება წარმოადგენს ფერმერებისა და გადამამუშავებლების თავდაცვის მექანიზმს.

რა არის სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა?

ზოგადად, სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა შედგება რამდენიმე საფეხურისგან:

1. პირველადი წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა - მოთხოვნები ფერმერული მეურნეობებისთვის;
2. წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა - ინფრასტრუქტურის მოწყობასთან დაკავშირებული მოთხოვნები გადამამუშავებელი საწარმოებისთვის, დისტრიბუტორებისთვის, საცალო ვაჭრობის ობიექტებისთვის, საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისთვის და ა.შ.;
3. წინასწარი აუცილებელი პროგრამები - იგივე სტანდარტული სამუშაო ინსტრუქციები, რომლებშიც განერილია ის მოთხოვნები, რაც გადამამუშავებელმა, დისტრიბუტორმა, საცალო ვაჭრობის ობიექტმა, საზოგადოებრივი კვების ობიექტმა და სხვა ბიზნესოპერატორმა უნდა შეასრულოს საწარმოო შენობაში ჰიგიენური პირობების შენარჩუნების მიზნით;
4. HACCP (საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა) – 7 პრინციპზე აგებული სისტემა გადამამუშავებელი საწარმოებისთვის, დისტრიბუტორებისთვის, საცალო ვაჭრობის ობიექტებისთვის, რესტორნებისთვის და ა.შ., რომელიც აკონტროლებს იმ საფრთხეებს, რომელთა თავიდან აცილება, აღმოფხვრა ან მინიმუმამდე დაყვანა წინა 3 ეტაპზე მოთხოვნების სრული დაცვის მიუხედავად ვერ ხორციელდება.

სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის ეფექტური ფუნქციონირება სასურსათო ჯაჭვში მიიღწევა მხოლოდ და მხოლოდ ყველა ეტაპის ეფექტური და საფუძვლიანი განხორციელების შედეგად.

33 დეტალური ინფორმაცია მიკვლევადობაზე განხილულია "მიკვლევადობის" ნაწილში.

ბიზნესოპერატორად რეგისტრაცია

რას ნიშნავს ბიზნესოპერატორი?

პირს, რომელიც ახორციელებს სურსათის/ცხოველის საკვების, ცხოველის, მცენარის, ცხოველური და მცენარეული პროდუქტების წარმოებას, პირველად წარმოებას, გადამამუშავებას ან/და დისტრიბუციას მათი რეალიზაციის მიზნით, რასაც ორგანიზებული სახე აქვს, ეწოდება ბიზნესოპერატორი. დამატებით, ცხოველური წარმოშობის სურსათის მწარმოებელი ან/და გადამამუშავებელი ბიზნესოპერატორი, მათ შორის, თაფლის გადამამუშავება-დაფასობა, უნდა იყოს აღიარებული სსიპ „სურსათის ეროვნული სააგენტოს“ მიერ. აღიარება გულისხმობს ბიზნესოპერატორის საქმიანობის შესაბამისობის დადასტურებას საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან. აღიარების წესი არ ვრცელდება პირველად წარმოებაზე.

სასურსათო ჯაჭვის თითოეულ ეტაპზე, სასურსათო პროდუქტების უვნებლობის უზრუნველყოფაზე პასუხისმგებლობა ეკისრება შესაბამის ბიზნესოპერატორს.

პირი, რომელიც აწარმოებს სურსათს/ცხოველის საკვებს ან/და ჩართულია პირველად წარმოებაში პირადი მოხმარების მიზნით ან/და ახორციელებს ბაზარზე პროდუქტის რეალიზაციას არაორგანიზებულად, მიჩნეულია ოჯახური წარმოების სუბიექტად. საქართველოს რეალობაში, უმეტეს შემთხვევაში, პირები, რომლებიც თავს თვლიან ოჯახური წარმოების სუბიექტად (ვინაიდან ოჯახის პირობებში წარმოებულ პროდუქტს ყიდვიან) რეალურად ბიზნესოპერატორები არიან. ისინი წინასწარი განზრახვით ბაზარზე ორგანიზებულად ახდენენ პროდუქტის რეალიზაციას, თუმცა საქართველოს კანონმდებლობით მათი რეგისტრაცია 2020 წლამდე არის გადადებული. ეს სიტუაცია, ზოგ შემთხვევაში, სურსათის უვნებლობის წესებით მოთამაშე ბიზნესოპერატორების კონკურენტუნარიანობას ხელს უშლის. იგი იძლევა საშუალებას, სურსათი

ბაზარზე კანონმდებლობის წესების დარღვევით განთავსდეს ე.წ. „ოჯახური წარმოების სუბიექტის“ მიერ და დარეგისტრირებულ ბიზნესოპერატორებს არათანაბარი კონკურენციის პირობებში აყენებს.



როგორ უნდა დავრეგისტრირდეთ ბიზნესოპერატორად და მოვიპოვოთ აღიარება?

ბიზნესოპერატორად რეგისტრაცია ხორციელდება იუსტიციის სამინისტროს საჯარო რეესტრის ნებისმიერ სერვისცენტრში. რეგისტრაციისას აუცილებელია, ბუსტად იყოს მითითებული საქმიანობის სფერო. გასათვალისწინებელია, რომ ბიზნესოპერატორად რეგისტრაციისთვის აუცილებელია იურიდიული სტატუსის ქონა (მეწარმე ფიზიკური პირი, ინდივიდუალური მეწარმე, შებენიერი პასუხისმგებლობის საზოგადოება და ა.შ.).

ცხოველური წარმოშობის სურსათის, მათ შორის თაფლის, გადამამუშავება-დაფასობით და დისტრიბუციით დაკავებული ბიზნესოპერატორი აღიარების სტატუსის მოსაპოვებლად³⁴ განცხადებით მიმართავს სურსათის ეროვნულ სააგენტოს. განცხადების მიღებიდან ერთი თვის ვადაში, სურსათის

ეროვნული სააგენტო განახორციელებს ბიზნესოპერატორის სახელმწიფო კონტროლს და შედეგების მიხედვით:

1. ანიჭებს აღიარებას უვადოდ, თუ ბიზნესოპერატორის საქმიანობა სრულად შეესაბამება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს;
2. ანიჭებს პირობით აღიარებას ექვსი თვით, თუ ბიზნესოპერატორის საქმიანობა სრულად არ შეესაბამება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს (თუმცა, საწარმოს ინფრასტრუქტურა, მოწყობილობები და აღჭურვილობა დამაკმაყოფილებელია) და აძლევს მითითებებს შეუსაბამობების აღმოსაფხვრელად:

- განმეორებითი სახელმწიფო კონტროლი ხორციელდება ექვსი თვის შემდეგ და შესრულებული მითითებებიდან გამომდინარე, ბიზნესოპერატორს ან უგრძელდება პირობითი აღიარება ან ენიჭება აღიარება;
- მეორედ განხორციელებული განმეორებითი სახელმწიფო კონტროლის საფუძველზე ბიზნესოპერატორს ან ენიჭება აღიარება ან იგი წყვეტს საქმიანობას;
- პირობითი აღიარების ვადა არ უნდა აღემატებოდეს 12 თვეს.

3. უარს აცხადებს ბიზნესოპერატორის აღიარებაზე, თუ ბიზნესოპერატორი ვერ აკმაყოფილებს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

სურსათის ეროვნული სააგენტო აღიარებულ ბიზნესოპერატორს ან პირობით აღიარებულ ბიზნესოპერატორს ანიჭებს აღიარების ან პირობითი აღიარების ნომერს.

რატომ უნდა დავრეგისტრირდეთ და მოვიპოვოთ აღიარება?

სურსათი პირდაპირ გავლენას ახდენს ადამიანის ჯანმრთელობაზე, ხოლო სახელმწიფოს ვალდებულებაა, დაიცვას მოსახლეობის ჯანმრთელობა. ის ამ ვალდებულებას ახორციელებს ფერმერების, გადამამუშავებლებისა და სხვა ობიექტების ინსპექტირებით, ბაზრის მონიტორინგის განხორციელებით, რის შესასრულებლადაც მას სჭირდება შესაბამისი მონაცემები. ცხოველური წარმოშობის მწარმოებელ ბიზნესოპერატორად რეგისტრაცია და კომპანიის აღიარება აუცილებელია პროდუქტის საერთაშორისო ბაზრებზე ექსპორტისთვის.

სურსათის უვნებლობის მნიშვნელობა პირველად წარმოებაში

რას ნიშნავს პირველადი წარმოება?

პირველადი წარმოება არის პროცესი, რომელიც მოიცავს:

- ხილისა და ბოსტნეულის მოყვანას, მოსავლის აღებას და შენახვას. ასევე, ველური მცენარეების შეგროვებას;
- ცხოველის გაზრდას და მის მოშენებას დაკვლამდე;

რძის წველას და შენახვას ფერმერულ მეურნეობაში მის შეგროვებამდე/ტრანსპორტირებამდე³⁵;

ფუტკრის მოვლას, თაფლის შეგროვებას, მის გამოწურვას და დაფასობა-შეფუთვას იმ შემთხვევაში, თუ ის ფერმერულ მეურნეობაში ხორციელდება³⁶.

34 საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 26 დეკემბრის დადგენილება №722 „ბიზნესოპერატორად აღიარების წესის დამტკიცების შესახებ“.

35 რძის შეგროვება/ტრანსპორტირება პირველად წარმოებად არ ითვლება.

36 ნებისმიერი ოპერაცია (მაგ., გამოწურვა, დაფასობა, შეფუთვა), რომელიც ხორციელდება ფერმერის მიერ ან ფერმერის სახელით (მაგ., კოოპერატივი) ფერმერული მეურნეობის ფარგლებს გარეთ, არ ითვლება პირველად წარმოებად. ამ სახელმძღვანელოს მიზნებისთვის გამოწურვა და დაფასობა-შეფუთვა განხილულია „გადამამუშავების“ ნაწილში.

რატომ უნდა დავიცვათ სურსათის უვნებლობის პრინციპები პირველად წარმოებებში?



ზოგადად, მცენარეული წარმოშობის სურსათი, სხვა პროდუქტებთან შედარებით (მაგ., რძე, ხორცი) დაბალი რისკის პროდუქტია, თუმცა, ბოლოდროინდელი სტატისტიკა ცხადყოფს, რომ ნედლი ხილისა და ბოსტნეულის დაბინძურების შემთხვევებმა იმატა. ასევე, შესაძლოა ისინი დაავადებების გამომწვევ წყაროდ იქცნენ.

ფერმერულ მეურნეობაში აგროტექნიკური სამუშაოების არამართებულმა შესრულებამ შეიძლება გამოიწვიოს პროდუქტის დაბინძურება ბიოლოგიური, ქიმიური და ფიზიკური საფრთხეებით.

მცენარეული პროდუქტების წარმოებისას, დაბინძურების მიზეზი შეიძლება იყოს:

- მომსახურე პერსონალის მიერ პირადი ჰიგიენის წესების დაუცველობა;
- პროდუქტის დაბინძურება ფეკალური მასებით, მათ შორის ჩიტის ექსკრემენტებით;
- გადაუმწვარი ნაკელის გამოყენება;
- დაბინძურებული წყლის გამოყენება;
- დაბინძურებული დანადგარის, კონტეინერების გამოყენება;
- სასუქებისა და პესტიციდების თვითნებური, არამიზნობრივი და არასწორი გამოყენება.

მიუხედავად იმისა, რომ თავლი შაქრის მაღალი და აქტიური წყლის (A_w) დაბალი შემცველობის გამო, მიკრობიოლოგიური საფრთხეების თვალსაზრისით, დაბალის რისკის პროდუქტად ითვლება, არსებობს რიგი ქიმიური და ფიზიკური საფრთხეები, რომლებმაც შეიძლება გაზარდოს პროდუქტის დაბინძურების შესაძლებლობა. ასეთი შემთხვევები შეიძლება განპირობებული იყოს:

- ფუტკრის ჯანმრთელობის არასახარბიელო მდგომარეობით;
- დაბინძურებული წყლის გამოყენებით;
- ვეტერინარული პრეპარატების არასწორი გამოყენებით (აკრძალული პრეპარატების გამოყენება, პრეპარატის არამიზნობრივი გამოყენება ან დოზირების გადაჭარბება);
- მომსახურე პერსონალის მიერ პირადი ჰიგიენის წესების დარღვევით;
- სკების, დამხმარე სათავსების ან სატრანსპორტო საშუალებების არასახარბიელო სანიტარული მდგომარეობით;
- მავნებლებით პროდუქტის დაბინძურებით;
- დაბინძურებული დანადგარის, კონტეინერების გამოყენებით.

ამასთან, საქართველოს კანონმდებლობა პირველად წარმოებას ავალდებულებს, აკონტროლოს რისკები და უზრუნველყოს ჰაერიდან, ნიადაგიდან, წყლიდან, ცხოველის საკვებიდან, სასუქიდან, მცენარეთა დაცვის საშუალებებიდან, ვეტერინარული დანიშნულების პრეპარატებიდან და ბიოციდებოდან წარმოქმნილი, ასევე შენახვის, წარმოების და ნარჩენების გატანის შედეგად გამოწვეული დაბინძურების საკონტროლო ღონისძიებები.

როგორ დავიცვათ სურსათის უვნებლობის პრინციპები პირველად წარმოებებში?

სურსათის უვნებლობის პრინციპები პირველად წარმოებაში ცნობილია, როგორც პირველადი წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა და აერთიანებს შემდეგ მოთხოვნებს:

- მცენარეული წარმოშობის პროდუქტების მწარმოებელი ფერმერული მეურნეობებისთვის, რომლებიც დაკავშირებულია შემდეგ საკითხებთან: ადგილის შერჩევა და მისი მართვა, ნერგებისა და თესლის შერჩევა, ნიადაგის ნაყოფიერება, სასუქებისა და მცენარეთა დაცვის საშუალებების გამოყენება, მოსავლის აღება, მისი შენახვა და ტრანსპორტირება, ჰიგიენის ნორმების დაცვა, დასუფთავება, მავნებლების კონტროლი და ა.შ. თითოეული ეს საკითხი დეტალურად არის განხილული სახელმძღვანელოში;
- ცხოველური წარმოშობის პროდუქტების მწარმოებელი ფერმერული მეურნეობებისთვის, რომლებიც დაკავშირებულია შემდეგ საკითხებთან: მეურნეობის ადგილმდებარეობა, საქონლის ჯანმრთელობის მდგომარეობა, საქონლის სადგომი და საწველი ადგილის სანიტარული მდგომარეობა, ვეტერინარული პრეპარატების გამოყენება, წველის სწორი პრაქტიკა, ცხოველური პროდუქტების შენახვა, ტრანსპორტირება და ა.შ.
- მეფუტკრეობის შემთხვევაში, საფუტკრის ადგილის შერჩევა, საფუტკრის მიმდებარე ტერიტორია და სკების სანიტარული პირობები, ფუტკრის ჯანმრთელობის მდგომარეობა, ვეტერინარული პრეპარატების გამოყენება, თავლის შეგროვება, ტრანსპორტირება და ა.შ. თითოეული ეს საკითხი დეტალურადაა განხილული სახელმძღვანელოში.

მცენარეული პროდუქტები - პირველადი წარმოება

ადგილმდებარეობა ხილისა და ბოსტნეულის ფერმერული მეურნეობისთვის

რა უნდა გავითვალისწინოთ ადგილის შერჩევისას ფერმერულ მეურნეობებში და ველური კულტურების შეგროვებისას?

კლიმატური პირობებისა და რელიეფის შეფასების გარდა, ფერმერულმა მეურნეობებმა

უნდა შეაფასონ რისკები, რაც გულისხმობს ახალი ან უკვე არსებული ადგილებისთვის იმ ფაქტორების დეტალურ გაანალიზებას, რამაც შეიძლება უარყოფითად იმოქმედოს მოყვანილ ან მოსაყვან პროდუქტზე. გასათვალისწინებელია შემდეგი ფაქტორები:

- ადგილის ისტორია, სადაც უნდა მოხდეს ბალის გაშენება, ნაკვეთის დამუშავება და ა.შ. მაგალითად:
- დდტ-ის გამოყენება, რომელიც ასევე ხანგრძლივად რჩება ნიადაგში და შესაძლოა საფრთხე შეუქმნას პროდუქციას.
- ირგვლივ არსებული გარემო კონკრეტულ კულტურებთან მიმართებაში, რამაც შეიძლება პოტენციურად ხელი შეუწყოს პროდუქტის დაბინძურებას. ყურადღება უნდა მიექცეს:
- მეზობლად არსებულ საწარმოებს და მათ ნარჩენებს;
- მეზობელ კულტურებს, რომლებმაც შეიძლება ხელი შეუწყოს კონკრეტული დაავადებების გავრცელებას. მაგ., სიმინდი ცნობილია, რომ ხელს უწყობს იმ ობის სოკოს განვითარებას, რომელიც აფლატოქსინს წარმოქმნის. ლელვის ბალის შემთხვევაში, ლელვის ხეები მაქსიმალურად მოშორებული უნდა იყოს ასეთი ადგილებისგან, ვინაიდან აღნიშნული კულტურის ნაყოფშიც ასევე მარტივად შეიძლება მსგავსი საფრთხის წარმოშობა ჯვარედინული დაბინძურების გზით (მაგ., ქარით, მწერებით).

- მინდვრები/ბალები/სათბურები დაცული უნდა იყოს ცხოველის ფეკალური დაბინძურებისგან, რომ არ მოხდეს პროდუქტის მიკრობული დასნებოვნება. ამისთვის აუცილებელია:

- ცხოველებისა და ფრინველებისგან დასაცავი სხვადასხვა მექანიზმის გამოყენება;
- ცხოველების გარიდება მსგავსი ადგილებიდან, განსაკუთრებით,

მოსავლის აღების პერიოდში;

- ცხოველებისთვის განკუთვნილი ადგილის შემოკავება;
- მინდვრის/ბაღის/სათბურის სუფთა მდგომარეობაში შენარჩუნება.

ველური კულტურების შეგროვება უნდა მოხდეს მხოლოდ ისეთი ადგილებიდან, რომლებიც არ არის დაბინძურებული ან მაქსიმალურადაა დაშორებული დაბინძურების ისეთი პოტენციური წყაროებიდან, როგორებიცაა: დასახლებები, გზისპირა ადგილები, ნაგავსაყრელები, რადიოაქტიური გამოსხივების მქონე ტერიტორიები და ა.შ.

სათესლე/სარგავი მასალა

რა უნდა გავითვალისწინოთ თესლისა და სარგავი მასალის შერჩევისას?

სათესლე და სარგავი მასალა მცენარეული პროდუქტის ზრდის, პროდუქტის ხარისხისა და მცენარეთა დაცვის საშუალებების გამოყენების შემცირების წინაპირობაა. გამოყენებული ნერგები და სათესლე მასალა უნდა იყოს ჯანსაღი და არ უნდა იყოს დაბინძურებული მწერებითა და დაავადებებით.

DCFTA-ის მიხედვით, ინტელექტუალურ საკუთრებასთან³⁷ დაკავშირებული მოთხოვნები მცენარეთა ჯიშების დაცვასთან კავშირში წესდება არაკეთილსინდისიერი კონკურენციის აღმოფხვრის მიზნით და იგი აღიარებს გეოგრაფიულ აღნიშვნებს.

2017 წლის 1-ლი აგვისტოდან, საქართველოში გასაგრძელებლად არ დაიშვება არასერტიფიცირებული თესლი და სარგავი მასალა³⁸. გათვალისწინებულია გასაგრძელებლად დასაშვები ჯიშების კატალოგის შექმნა, რაც დაიცავს ბაზარსა და მწარმოებელს ფალსიფიცირებული

პროდუქციის გამოყენებისგან.

თესლისა და სარგავის მასალის სერტიფიცირებას ახორციელებს სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო-კვლევითი ცენტრი³⁹. ამ ეტაპზე, განხორციელებულია ხორბლის, ქერის, სიმინდის, მზესუმზირის, სოიოს, კარტოფილის სათესლე მასალის ლაბორატორიული ტესტირება და შესაბამისი მწარმოებლებისთვის გადაცემულია ჯიშობრივი ხარისხის დამადასტურებელი დოკუმენტები.

გეოგრაფიული აღნიშვნების⁴⁰ მოთხოვნების მიხედვით, ქართულ პროდუქციას არ უნდა მიენიჭოს ისეთი სახელი, რომელიც გეოგრაფიული აღნიშვნებით კონტროლდება. მაგ., კიტრის შემთხვევაში - „Spreewalder Gurken“, პომიდვრის შემთხვევაში - „Tomaten von der Insel Reichenau“, ა.შ.

სათესლე მასალის ქიმიური საშუალებებით დამუშავების შემთხვევაში, ხელმისაწვდომი უნდა იყოს შესაბამისი ჩანაწერი მცენარეთა დაცვის საშუალების გამოყენების შესახებ.

თესლსა და სარგავ მასალას უნდა ჰქონდეს სრულყოფილი ეტიკეტი და თან უნდა ახლდეს ხარისხის სერტიფიკატი და ფიტოსანიტარული სერტიფიკატი. ეტიკეტზე მითითებული უნდა იყოს შემდეგი ინფორმაცია:

- პირის (მწარმოებელი/დისტრიბუტორი) დასახელება და მისამართი;
- წარმოების თარიღი;
- შენახვის ვადა;
- შენახვის პირობები (საჭიროების შემთხვევაში);
- წონა ან/და მოცულობა;
- თესლის კატეგორია.

დაფასობული პროდუქტის შემთხვევაში, აღნიშნული მოთხოვნები დატანილი უნდა იყოს ყოველ შეფუთულ ერთეულზე, დაუფასობელზე კი თან უნდა ახლდეს სარგავ/სათესლე მასალას ინფორმაციის სახით.

ნიადაგის დამუშავება

რა უნდა გავითვალისწინოთ ნიადაგის ნაყოფიერების ასამაღლებლად და სასუქების გამოყენებისას?

ნიადაგი მცენარის ზრდა-განვითარებისა და ნაყოფიერების ძირითადი განმსაზღვრელი ფაქტორია. ამიტომ, აუცილებელია ნიადაგში არსებული საკვები ელემენტების ოდენობის დადგენა სავსე და ლაბორატორიული შესწავლის შედეგად. ამისათვის, ნიადაგის ნიმუშების აღება უნდა მოხდეს აღიარებული მეთოდით, მაგ., W ან X მეთოდის გამოყენებით. საკვები ელემენტების დადგენის ერთ-ერთი ეფექტური გზაა ასევე ფოთლის ანალიზი.

ლაბორატორიული ანალიზის შედეგების საფუძველზე, უნდა განისაზღვროს ნიადაგის ნაყოფიერების ამაღლებისთვის აუცილებელი ქმედებები. ამ დროს გამოიყენება სხვადასხვა მეთოდი და საშუალება, რომელთა შორისაცაა ორგანული (გადამწვარი ნაკელი ან კომპოსტი) ან/და მინერალური სასუქების შეტანა. ნებისმიერი ამ მეთოდის გამოყენებამ არ უნდა მოახდინოს მავნე ზემოქმედება ადამიანის ჯანმრთელობასა და გარემოზე და ეს პასუხისმგებლობა საქართველოს კანონმდებლობით ეკისრება ფერმერს.

სასუქის გამოყენებისას გასათვალისწინებელია ორი ფაქტორი: 1) კონკრეტული კულტურის საჭიროება, რაც შესაბამისი კულტურის შესახებ მეცნიერული წყაროებით განისაზღვრება; 2) ნიადაგის არსებული მდგომარეობა, ლაბორატორიული ანალიზის საფუძველზე.

დაუშვებელია ნიადაგში სასუქების თვითნებური შეტანა, ლაბორატორიული ანალიზის შედეგების გარეშე!!!

სასუქების გამოყენება

რა ფაქტორები უნდა გავითვალისწინოთ ორგანული სასუქის გამოყენებისას?

ორგანული სასუქი ეფექტური და უსაფრთხოა იმ პირობით, თუ მისი სწორი გამოყენება ხდება. წინააღმდეგ შემთხვევაში, იგი საფრთხეს უქმნის პროდუქტს. ამიტომ, გასათვალისწინებელია შემდეგი ფაქტორები:

- ნაკელი აუცილებლად უნდა იყოს გადამწვარი;
- ნაკელის შეტანიდან მოსავლის აღებამდე პერიოდი უნდა იყოს რაც შეიძლება ხანგრძლივი;
- ორგანული სასუქის დასაწყობება უნდა მოხდეს სპეციალურად გამოყოფილ ადგილას, გრუნტის წყლებიდან 25 მ-ის დაშორებით. შესაძლებელია ბეტონის საძირკველისა და კედლების გაკეთება ან ისეთი კონტეინერის შერჩევა, რომელიც არ ჰქონავს.

დაუშვებელია საყოფაცხოვრებო, საკანალიზაციო ნარჩენების გამოყენება ორგანულ სასუქად!!!

რატომ არ შეიძლება გადაუმწვარი ნაკელის შეტანა?

გადაუმწვარი ნაკელის გამოყენება დაუშვებელია, ვინაიდან პროდუქტთან შეხების შემთხვევაში, იგი იწვევს ნედლი პროდუქტის დაბინძურებას მიკროორგანიზმებით და ხელს უწყობს დაავადებების გავრცელებას.

მინერალური სასუქი

როგორ უნდა შევისყიდოთ მინერალური სასუქი?

მინერალური სასუქის შესყიდვისას უნდა გავითვალისწინოთ, რომ კონკრეტული აგროქიმიკატი გამოსაყენებლად ნებადართული უნდა იყოს საქართველოს

37 DCFTA-ის თავი 9: ინტელექტუალური საკუთრების უფლებები
 38 საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 13 თებერვლის დადგენილება №145 „თესლისა და სარგავი მასალის საქართველოში გავრცელების დამატებითი პირობების“ დამტკიცების შესახებ
 39 <http://srca.gov.ge/>
 40 DCFTA-ის დანართი XVII-C

კანონმდებლობით⁴¹. ასევე, ყურადღება უნდა მიექცეს ეტიკეტს, რომელიც უნდა იყოს ქართულ ენაზე და მასზე დატანილი უნდა იყოს შემდეგი ინფორმაცია:

- პრეპარატის დასახელება;
- შედგენილობა;
- მწარმოებლის სრული სახელწოდება, რეკვიზიტები და სავაჭრო ნიშანი;
- წონა და შემავალი საკვები ელემენტების პროცენტული შემცველობა;
- მძიმე მეტალებისა და ქლორის შემცველობა;
- სარეგისტრაციო მოწმობის ნიშანი;
- სასუქში შემავალი ფეთქებადი ნივთიერებების შემცველობა და ეკოტოქსიკურობა;
- დამზადების თარიღი და ვარგისიანობის ვადა;
- შენახვის პირობები;
- ეფექტური და უსაფრთხო გამოყენების პირობები და წესები (შესაძლებელია არსებობდეს თანდართული დოკუმენტაცია უსაფრთხოების ფურცლის სახით);
- წარმოების სტანდარტის დასახელება.

დაუშვებელია საქართველოს კანონმდებლობით აკრძალული, ვადაგასული ან ისეთი სასუქის შესყიდვა, რომელსაც ეტიკეტი არ გააჩნია!!!

როგორ უნდა გამოვიყენოთ მინერალური სასუქი?

სასუქის გამოყენების საჭიროების და დოზების განსაზღვრა უნდა მოხდეს ნიადაგის ლაბორატორიული ანალიზის შედეგების მიხედვით და აგროქიმიკატების მოხმარების შესახებ არსებული კანონმდებლობის საფუძველზე⁴². ასევე მნიშვნელოვანია, რომ პირმა, რომელსაც შეაქვს სასუქი დაიცვას ეტიკეტზე ან თანდართულ უსაფრთხოების ანოტაციაში მითითებული წესები. კონკრეტული ქმედების დადასტურებისა და მიკვლევადობის უზრუნველყოფის მიზნით, ასევე აუცილებელია შესაბამისი ჩანაწერის შევსება (იხილეთ ცხრილი N1), რაც ასევე განისაზღვრება საქართველოს კანონმდებლობით.

ცხრილი N1: **ფერმერულ მეურნეობაში გამოყენებული აგროქიმიკატების აღრიცხვის ურუნალი**⁴³

სასოფლო-სამეურნეო კულტურის დასახ-ბა	განოყიერებელი ფართობი (ჰა)		შეტანილი აზოტის სასუქი		შეტანილი ფოსფორიანი სასუქი		შეტანილი კალციუმიანი სასუქი		შეტანილი ორგანული სასუქი		შეტანილი სხვა სასუქი	
	დასახ-ბა	რაოდენობა (ტონა)	დასახ-ბა	რაოდენობა (ტონა)	დასახ-ბა	რაოდენობა (ტონა)	დასახ-ბა	რაოდენობა (ტონა)	დასახ-ბა	რაოდენობა (ტონა)	დასახ-ბა	რაოდენობა (ტონა)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	

41 საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2016 წლის 29 ივლისის ბრძანება N2-139 „საქართველოში გამოსაყენებლად ნებადართული აგროქიმიკატების სახელმწიფო კატალოგის დამტკიცების თაობაზე“
 42 საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2016 წლის 29 ივლისის ბრძანება N2-139 „საქართველოში გამოსაყენებლად ნებადართული აგროქიმიკატების სახელმწიფო კატალოგის დამტკიცების თაობაზე“
 43 საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის დადგენილება N451 ტექნიკური რეგლამენტის „პესტიციდების და აგროქიმიკატების შენახვის, ტრანსპორტირების, რეალიზაციისა და გამოყენების წესების“ დამტკიცების თაობაზე, დანართი 8.

როგორ უნდა შევინახოთ მინერალური სასუქი?

ჯვარედინული დაბინძურებისა და გარემოზე მავნე ზემოქმედების თავიდან აცილების მიზნით, გასათვალისწინებელია რომ:

- მინერალური სასუქი დასაწყობდეს გადახურულ ადგილას ან მშრალ, სუფთა სათავსში, რომელიც ნიავედება;
- მინერალური სასუქის შენახვა მოხდეს თავდაპირველ ტარაში, შესაბამისი ეტიკეტით. დაზიანების შემთხვევაში, დასაშვებია მისი გადატანა ახალ შეფუთვაში თუ მასზე მითითებული იქნება თავდაპირველი ინფორმაცია;
- ხანძარსაში და ფეთქებადი სასუქების შენახვა უნდა მოხდეს განცალკევებულად;
- უსაფრთხოების მიზნით, შესაბამისი სათავსი აღიჭურვოს ხანძარსაწინააღმდეგო ინვენტარით.

დაუშვებელია არაორგანული სასუქის დასაწყობება

- პესტიციდებთან;
- ალელულოზთან;
- პირდაპირ მიწაზე/იატაკზე!!!

მცენარეთა დაცვის საშუალება/პესტიციდი

მსოფლიოში, ყოველწლიურად, სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტების მოსავლის საკმაოდ დიდი ნაწილის დანაკარგი გამოწვეულია მავნებლებით, დაავადებებითა და სარეველებით. საქართველოს მრავალფეროვანი ბუნებრივი, ნიადაგურ-კლიმატური პირობები განაპირობებს კულტურათა მრავალფეროვნებას. ამავ დროს, იგი ხელს უწყობს სხვადასხვა მავნებლისა და დაავადების გავრცელებას-განვითარებას. გარდა ამისა, არსებობს ახალ-

ახალი საკარანტინო მავნებლების ქვეყანაში მოხვედრისა და გავრცელების შესაძლებლობა.

რა არის პესტიციდი?

პესტიციდი იგივე მცენარეთა დაცვის საშუალებაა, რომელიც შეიძლება იყოს ქიმიური, ბიოლოგიური ან მცენარეული წარმოშობის და რომელიც გამოიყენება მავნებლების, დაავადების, სარეველა მცენარეების პრევენციის, განადგურების ან დაფრთხობის მიზნით.

არსებობს სხვადასხვა ტიპის პესტიციდი: ფუნგიციდები - სოკოების წინააღმდეგ, ჰერბიციდები - სარეველების წინააღმდეგ, ინსექტიციდები - მწერების გასანადგურებლად, აკარიციდები - ტკიპების მოსაცილებლად, ნემატოციდები - მრგვალი ჭიების წინააღმდეგ, რეპელენტები - მწერების დასაფრთხობად, ფუმიგანტები - საცავებში მავნებლების კონტროლისთვის და სხვა.

რატომ უნდა გამოვიყენოთ პესტიციდი?

ჭანსალი სასოფლო-სამეურნეო კულტურების მოყვანა მავნებლებით დაბინძურების გარეშე, ისევე როგორც მცენარეებისა და მცენარეული პროდუქტების წარმოების ადგილების დაცვა საკარანტინო ორგანიზმებისგან, ფერმერის მოვალეობაა, რაც მოითხოვს რიგი აგროტექნიკური სამუშაოების ჩატარებას მავნებლების, დაავადებებისა და სარეველა მცენარეების პრევენციის/კონტროლის მიზნით. პრევენციის გარდა, ხორციელდება მონიტორინგის ქმედებები, რომელიც ითვალისწინებს კულტურის, მიმდებარე ტერიტორიის, კულტურის განვითარების ეტაპის, ინტენსივობის, მავნებლების, დაავადებებისა და სარეველა მცენარეების ადგილის სისტემატურ ინსპექტირებას. მონიტორინგის საფუძველზე მიიღება გადაწყვეტილება ყველაზე ადეკვატური განსახორციელებელი ღონისძიების შესახებ. საქართველოს კანონმდებლობა კი ფერმერს ავალდებულებს, აწარმოოს ჩანაწერები პარამიტებისა და დაავადებების ნებისმიერი წარმოშობის და მათი მართვის ღონისძიებების განხორციელების შესახებ.

ზოგადად, რეკომენდირებულია აგროეკოსისტემაში მინიმალური ჩარევა, თუმცა, ყოველთვის ამის მიღწევა შეუძლებელია. ფერმერებს უწევთ სხვადასხვა მეთოდის, მათ შორის, პესტიციდების გამოყენება, როდესაც ჩარევა აუცილებელია ეკონომიკური ან დაავადების/მავნებლის სხვა კულტურებზე გადადების პრევენციის მიზნით. როცა საქმე საკარანტინო მავნე ორგანიზმებს⁴⁴ ეხება, მათი გამოვლენისას ან/და ეჭვის შემთხვევაში, ფერმერი ვალდებულია, ამ ფაქტის შესახებ დაუყოვნებლივ შეატყობინოს სურსათის ეროვნულ სააგენტოს.

რატომ შეიძლება შეუქმნას პესტიციდმა საფრთხე პროდუქტს?

პესტიციდის გამოყენების შემდეგ, მისი ნარჩენი პროდუქტში, ნიადაგში, წყალსა და მცენარეულ საფარში რჩება და ტოქსიურია. ამ პრობლემის მოგვარება კი სასურსათო ჯაჭვის შემდეგ ეტაპებზე, თუნდაც თერმული დამუშავებით, ვერ ხდება. გარდა ამისა, მისმა გამოყენებამ უსაფრთხოების წესების დარღვევით, ასევე შეიძლება საფრთხე შეუქმნას ადამიანებსა და გარემოს. აღნიშნულ პასუხისმგებლობას საქართველოს კანონმდებლობა ფერმერს აკისრებს.

პესტიციდის ნარჩენი საშიშია, თუ მისი ოდენობა აღემატება იმ მაქსიმალურად დასაშვებ ზღვარს, რომელიც მეცნიერულად დასაბუთებულია ადამიანის ჯანმრთელობისთვის უვნებელ მარცხენებლად. ვინაიდან პესტიციდის არასათანადო გამოყენებამ შეიძლება ზიანი მიაყენოს ადამიანის ჯანმრთელობას, პესტიციდის ზღვრულად დასაშვები ოდენობა განისაზღვრება კონკრეტული ქვეყნის კანონმდებლობით.

ზოგ შემთხვევაში, სურსათის ეროვნული სააგენტო ფერმერებს აძლევს მითითებებს მავნე ორგანიზმების გავრცელების საწინააღმდეგო პრევენციული და

სალიკვიდაციო ღონისძიებების შესახებ და ფერმერი ვალდებულია, შეასრულოს აღნიშნული მითითებები.

ქვემოთ მოცემული წესების დაცვა დაეხმარება ფერმერებს, რომ თავიდან აიცილონ პესტიციდის ნარჩენის დასაშვები ზღვრებისგან გადაჭარბების შემთხვევები და ამავდროულად, დაიცვან თანამშრომლების ჯანმრთელობა, უსაფრთხოება და გარემო დაბინძურებისგან.

ველური კულტურების შეგროვების შემთხვევაში, მიზანშეწონილია სურსათის ეროვნული სააგენტოსგან ინფორმაციის გამოთხოვა, რათა დადგინდეს, მოხდა თუ არა კონკრეტული არეალის, ადგილის დამუშავება პესტიციდით, კონრეკტული პრეპარატების მითითებით.



მცენარეთა დაცვის ინტეგრირებული მართვა

მცენარეთა დაცვის ინტეგრირებული მართვა გულისხმობს, მავნებლებთან ბრძოლის ყველა შესაძლო მეთოდის დეტალურ განხილვას და განხორციელების პროცესში სათანადო ზომების ინტეგრირებას. იგი მიზნად ისახავს ჯანსაღი სასოფლო-სამეურნეო კულტურების მოყვანას მინიმალური ჩარევითა

44 საკარანტინო მავნე ორგანიზმი - მავნე ორგანიზმი, რომელსაც პოტენციური ეკონომიკური მნიშვნელობა აქვს საფრთხეს დაქვემდებარებული იმ ზონისთვის, რომელშიც ის ჯერ არ არსებობს, ან არსებობს, მაგრამ შეზღუდულადაა გავრცელებული და იმყოფება კონტროლის ქვეშ - საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 31 დეკემბრის დადგენილება N429 „ფიტოსანიტარული სასაზღვრო-საკარანტინო და ვეტერინარული სასაზღვრო-საკარანტინო კონტროლის განხორციელების წესის დამტკიცების თაობაზე“. საქართველოსთვის მცენარეთა საკარანტინო მავნე ორგანიზმების ნუსხა განსაზღვრულია ამავე დადგენილების მე-10 დანართით.

და მავნებლებთან ბრძოლის ბუნებრივი მეთოდებით.

მწარმოებლებმა წელიწადში ერთხელ მაინც უნდა გადახედონ კულტურების დაცვის მიმდინარე პრაქტიკას და სისტემატურად შეაფასონ მავნებლების ინტეგრირებული მართვის სხვადასხვა პრაქტიკის გამოყენების შესაძლებლობა მათი კულტურებისთვის.

პირველადი წარმოებისთვის შემუშავებული გავრცელებული საერთაშორისო მოთხოვნების, GLOBALG.A.P.-ის ხილისა და ბოსტნეულის სტანდარტის სახელმძღვანელო მითითებების მიხედვით, მავნებლებებისა და დაავადებების ინტეგრირებული მართვა შედგება სამი თანმიმდევრული ეტაპისგან⁴⁵:

პრევენცია. პრევენციული ქმედებები მავნებლებისა და დაავადებების ინტეგრირებული მართვის მიდგომის მნიშვნელოვანი ნაწილია. მათი მიზანია მავნებლების, დაავადებებისა და სარეველა მცენარეების რიცხოვნობის ისეთ ფარგლებში შენარჩუნება, რომ ქმედებების განხორციელება აუცილებელი არ გახდეს. იგი მოიცავს ფერმერულ მეურნეობებში მიწის დამუშავების ისეთი ტექნიკის და მენეჯმენტის დანერგვას, რომელიც ხელს შეუწყობს მავნებლების, დაავადებების, სარეველა მცენარეების წარმოშობისა და მათი ინტენსივობის პრევენციას ან შემცირებას. მაგალითად, აგროტექნიკური ღონისძიებები: თესლბრუნვა, ნიადაგის დამუშავება, აგროვადების დაცვა და ა.შ.; სელექციური ღონისძიებები: გამძლე ჭიშების გამოყვანა და გამოყენება და ა.შ.;

1. **მონიტორინგი და შეფასება.** მონიტორინგი გულისხმობს კულტურის, მიმდებარე ტერიტორიის, განვითარების ეტაპის (კვერცხები, მატლები, სოკო, ბაქტერია და ა.შ.) და ინტენსივობის (რიცხოვნობა, ინვაზიის დონე), მავნებლების, დაავადებებისა და სარეველა მცენარეების ადგილის სისტემატურ ინსპექტირებას, მავნეობის ეკონომიკური ზღვრის

45 ხილისა და ბოსტნეულისთვის GLOBALG.A.P.-ის სტანდარტი, მე-5 გამოცემა, სასოფლო-სამეურნეო კულტურების ნაწილი, დანართი CB.2

46 ჩატარებული ღონისძიების ხარჯები არ უნდა აჭარბებდეს ამ ღონისძიების შედეგად შენარჩუნებული მოსავლის ღირებულებას.

დადგენას⁴⁶. ეს არის მავნებლების ინტეგრირებული მართვის ერთ-ერთი ყველაზე მნიშვნელოვანი მეთოდი, ვინაიდან იგი აფრთხილებს მწარმოებელს კულტურებში მავნებლების, დაავადებებისა და სარეველა მცენარეების არსებობასა და გავრცელების მასშტაბზე;

2. **ჩარევა.** მავნებლების ინტეგრირებული მართვის სხვადასხვა მეთოდი შეიძლება გამოიყენებოდეს მაშინ, როდესაც მონიტორინგი მიუთითებს, რომ ჩარევა აუცილებელია ეკონომიკური თვალსაზრისით ან დაავადების/მავნებლის სხვა კულტურებზე გადადების პრევენციის მიზნით. მავნებლების ინტეგრირებული მართვის პროგრამის ფარგლებში, პრიორიტეტი უნდა მიენიჭოს ბიოლოგიურ მეთოდებს, რომლებიც ამცირებენ რისკს ადამიანებისა და გარემოსთვის, მაგრამ, ამავდროულად, მათი საშუალებით მავნებლების, დაავადებებისა ან სარეველა მცენარეების ეფექტური კონტროლი უნდა განხორციელდეს. თუ შემდგომი მონიტორინგი მიუთითებს, რომ განხორციელებული ქმედებები არასაკმარისია, განიხილავენ მცენარეთა დაცვის ქიმიური საშუალებების გამოყენების აუცილებლობას. ამ შემთხვევაში, უნდა შეირჩეს მცენარეთა დაცვის საშუალებები/პესტიციდები, რომლებიც მავნებლების დაცვის ინტეგრირებული მართვის მიდგომებს შეესაბამება და უნდა მოხდეს მათი გამოყენება შერჩევით.

როგორ უნდა შევარჩიოთ და გამოვიყენოთ პესტიციდი?

პირველადი წარმოების ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, გამოიყენოს მხოლოდ საქართველოში რეგისტრირებული მცენარეთა დაცვის საშუალებები, რომელთა მოქმედების სფეროში მითითებულია კონკრეტული კულტურა ან ამ კულტურის შესაბამისი ოჯახი/სახეობა/კრებითი დასახელება. მაგალითად, ვაშლის შემთხვევაში, შეიძლება მითითებული იყოს

„ხილი“. ამასთან, ექსპორტზე ორიენტირებულმა მწარმოებელმა უნდა გაითვალისწინოს, რომ მის მიერ გამოყენებული მცენარეთა დაცვის საშუალებები უნდა აკმაყოფილებდეს როგორც საქართველოს, ასევე საექსპორტო ქვეყნის მოთხოვნებს.

პესტიციდების დასახელების, მოქმედი ნივთიერებების ნუსხისა და ზღვრული ნარჩენი ოდენობის გარდა, საქართველოს კანონმდებლობა ასევე განსაზღვრავს პესტიციდის ხარჯვის ნორმას, გამოყენების ხერხსა და დროს, ლოდინის პერიოდს ანუ დროს კულტურის მცენარეთა დაცვის საშუალებებით დამუშავებიდან მოსავლის აღებაამდე, გამოყენების ჯერადობას და დამუშავებულ ფართობზეხელით(მექანიზებული)სამუშაოების დაწყების დროს⁴⁷. პესტიციდის დოზირების დასაცავად გასათვალისწინებელია, რომ გამოყენებული გაზომვის საშუალება იყოს ზუსტი, რათა არ მოხდეს პრეპარატის ჭარბი მოხმარება, რაც შემდეგ პესტიციდის ნარჩენზე აისახება, ან ნაკლები რაოდენობის მოხმარება, რაც სასურველ შედეგს ვერ გამოიღებს. ზემოთ აღნიშნული ფაქტორების უგულვებელყოფის შემთხვევაში, პესტიციდის ნარჩენი მაქსიმალურად დასაშვებ ზღვარს გადააჭარბებს.

დღეისათვის, ევროკავშირის კანონმდებლობა აწესებს პესტიციდების ნარჩენების მაქსიმალურად დასაშვებ დონეებს 600-მდე მოქმედი ნივთიერებისთვის⁴⁸. თუ კონკრეტული ნივთიერების ნარჩენის ზღვრულად დასაშვები რაოდენობა არ არის დაკონკრეტებული, იგულისხმება, რომ მაქსიმალური ნორმა 0.01 მგ/კგ-ს არ უნდა აღემატებოდეს.

ევროკავშირში პროდუქტის ექსპორტის შემთხვევაში, ასევე აუცილებელია ევროკავშირის მოთხოვნების გათვალისწინება:

- ევროკავშირის რეგულაცია N1107/2009 მცენარეთა დაცვის პროდუქტების ბაზარზე განთავსების შესახებ - განსაზღვრავს ნებადართულ მოქმედ ნივთიერებებს;
- ევროკავშირის რეგულაცია N396/2005 მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის სურსათში პესტიციდების ნარჩენების მაქსიმალური ზღვრული ნორმების შესახებ;
- ზემოთ აღნიშნული რეგულაციებით ნებადართული პესტიციდების, მოქმედი ნივთიერებისა და სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტების მიხედვით ზღვრულად დასაშვები ნორმების შესახებ ინფორმაცია მარტივად მოცემულია ევროკავშირის პესტიციდების მონაცემთა ბაზაში: <http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=homepage&language=EN>

მცენარეთა დაცვის საშუალებების გამოყენების ფაქტები უნდა ფიქსირდებოდეს სათანადო ჩანაწერებში (იხილეთ ცხრილი N2).



ცხრილი N2: ფერმერულ მეურნეობაში პესტიციდების გამოყენების სააღრიცხვო უპირატესი⁴⁹

რიგითი N	კულტურა, განვითარების ფაზა	მინდვრის /ნაკვეთის/ ადგილმდებარეობა	დამუშავებული ფართობი (ჰა)	გამოყენების თარიღი	პრეპარატის დასახელება, მოქმედი ნივთიერება	ხარჯვის ნორმა, კონცენტრაცია	გამოყენების წესი და მანქანის მარკა	დამუშავების ჯერადობა, მოსავლის აღების თარიღი	დამუშავებაზე პასუხისმგებელი პირი
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

ნებადართული პესტიციდის ნარჩენი მაქსიმალურად დასაშვებ დონეს გადააჭარბებს იმ შემთხვევაში, თუ მოხდა:

- პესტიციდის არამიზნობრივი გამოყენება;
- არასწორი დოზირება;
- ლოდინის პერიოდის უგულვებელყოფა;
- აკრძალული ნივთიერების გამოყენება.

დაუშვებელია ვადაგასული ან უეტიკატო პესტიციდის გამოყენება!!!

როგორ უნდა დავიცვათ მომუშავე პირთა უსაფრთხოება პესტიციდების გამოყენებისას?

პესტიციდების გამოყენებისას, დიდი ყურადღება უნდა მიექცეს მომუშავე პირთა უსაფრთხოების ზომებს. ყველა პირი, რომელიც პესტიციდებთან მუშაობს, უზრუნველყოფილი უნდა იყოს ინდივიდუალური დაცვის საშუალებებით, კერძოდ, დამცავი ტანსაცმლით, ფეხსაცმლით, სათვალის, აირწინალით და ხელთათმანით. მათი შექმნა ფერმერს სპეციალიზებულ მაღაზიებში შეუძლია.

ინდივიდუალური დაცვის საშუალებები უნდა ინახებოდეს სპეციალურად გამოყოფილ სუფთა, მშრალ ადგილას, პესტიციდებისგან განცალკევებით. აკრძალულია სამუშაოს დასრულების შემდეგ დამცავი ტანსაცმლით და ფეხსაცმლით სიარული.

ფერმერულ მეურნეობაში უზრუნველყოფილი უნდა იყოს დამცავი ტანსაცმლის და ფეხსაცმლის სათანადო გარეცხვა/ გასუფთავების საშუალებები⁵⁰.

ფერმერი ადეკვატურად უნდა იყოს ინფორმირებული ამ საკითხებზე, რათა მან უზრუნველყოს საკუთარი თანამშრომლების მიერ უსაფრთხოების ნორმების დაცვა. მიზანშეწონილია, რომ აღნიშნულ პირს გავლილი ჰქონდეს ტრენინგი პესტიციდების მოხმარებისა და შესაბამისი უსაფრთხოების წესების შესახებ.

დაუშვებელია პესტიციდის გამოყენება უსაფრთხოების ზომების დაცვის გარეშე!!!

როგორ უნდა დავადგინოთ პესტიციდის ნარჩენის ოდენობა?

პესტიციდის ნარჩენის დადგენა შესაძლებელია მხოლოდ ლაბორატორიული ანალიზით, რომელიც რეკომენდებულია ჩატარდეს ISO 17025 სტანდარტით აკრედიტებულ ლაბორატორიაში. მცენარეებიდან აღებული

47 საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის დადგენილება N451 ტექნიკური რეგლამენტის „პესტიციდების და აგროქიმიკატების შენახვის, ტრანსპორტირების, რეალიზაციისა და გამოყენების წესების“ დამტკიცების თაობაზე.
48 ევროპარლამენტისა და ევროკავშირის საბჭოს 2005 წლის 23 თებერვლის N396/2005 რეგულაცია

49 საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის დადგენილება N451 ტექნიკური რეგლამენტის „პესტიციდების და აგროქიმიკატების შენახვის, ტრანსპორტირების, რეალიზაციისა და გამოყენების წესების“ დამტკიცების თაობაზე, დანართი 2
50 საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის დადგენილება N451 ტექნიკური რეგლამენტის „პესტიციდების და აგროქიმიკატების შენახვის, ტრანსპორტირების, რეალიზაციისა და გამოყენების წესების“ დამტკიცების თაობაზე.

ნებისმიერი ნიმუშის ანალიზის შედეგები, მათ შორის, პესტიციდის ნარჩენი ოდენობის შესახებ, ფერმერმა უნდა შეინახოს და ის ხელმისაწვდომი უნდა იყოს, როგორც მომხმარებლისთვის, ასევე სურსათის ეროვნული სააგენტოსთვის.

როგორ უნდა შევინახოთ პესტიციდი?

პესტიციდების შენახვა უნდა მოხდეს სხვა ნივთიერებისგან და აგროსასურსათო პროდუქტისგან განცალკევებით. მის შესანახად გამოყოფილი ადგილი უნდა იყოს ცეცხლგამძლე მასალისგანაშენებული, გრილი, მშრალი და აკმაყოფილებდეს პროდუქციის ეტიკეტზე მითითებულ ტემპერატურულ რეჟიმებს. სათავსი, სადაც პესტიციდი ინახება, მუდმივად ჩაკეტილი უნდა იყოს და გასაღები უნდა ჰქონდეს მხოლოდ იმ ადამიანს, ვინც პასუხისმგებელია ამ ქიმიური საშუალებების შენახვა-გამოყენებაზე.

პესტიციდები განთავსებული უნდა იყოს თავდაპირველ, დაუზიანებელ ტარაში, შესაბამისი მარკირებით. პირველადი ტარის დაზიანების შემთხვევაში, შეიძლება ახალ ტარაში გადატანა, თუ თავდაპირველი ინფორმაცია მითითებული იქნება. ყველა პესტიციდი უნდა შეინახოს თავდახურულ ტარაში.

სათავსში დამონტაჟებული თაროები დამზადებული უნდა იყოს შეწოვის უნარის არმქონე მასალისგან (მაგ., ლითონის, მყარი პლასტიკატის). ზედა თაროებზე უნდა განთავსდეს გრანულების ან ფხვნილის სახით არსებული მცენარეთა დაცვის საშუალებები, ქვედა თაროზე კი - სითხის სახით არსებული, რომ მათი დაღვრის შემთხვევაში, სხვა პესტიციდები არ დაბინძურდეს. შესანახ სათავსში ასევე უნდა გამოიყოს ადგილი ვადაგასული პრეპარატებისთვის და პრეპარატების ცარიელი ტარისთვის. ამასთან, უფლებამოსილი პირის ჯანმრთელობისა და უსაფრთხოების დაცვის მიზნით, საწყობში უნდა იყოს დამცავი ტანსაცმელი, სათვალე, ხელთათმანები და აირწინაღი.

სათავსი რეკომენდებულია უზრუნველყოფილი იყოს ხანძარსაწინააღმდეგო ინვენტარით: ცეცხლმაქრი, ქვიშა, აქანდაბი, ცოცხი და ერთჯერადი ცელოფანის პარკები.

დაუშვებელია პესტიციდის შენახვა გახსნილი შეფუთვით ან ტარით, რომელზეც არ არის სათანადო ეტიკეტი;

დაუშვებელია პესტიციდის შენახვა პირდაპირ იატაკზე.

პესტიციდების საწყობის მოწყობის მოთხოვნები განსაზღვრულია საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის N451 დადგენილებაში „პესტიციდების და აგროქიმიკატების შენახვის, ტრანსპორტირების, რეალიზაციისა და გამოყენების წესების“ დამტკიცების თაობაზე.

როგორ უნდა გავანადგუროთ გამოყენებული ტარა?

დაუშვებელია ვადაგასული პესტიციდის ან ცარიელი ტარის გადაყრა საყოფაცხოვრებო ნარჩენების ბუნკერებში. პესტიციდის ტარის განადგურების წესები მოცემულია საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის დადგენილებაში N451 ტექნიკური რეგლამენტის „პესტიციდების და აგროქიმიკატების შენახვის, ტრანსპორტირების, რეალიზაციისა და გამოყენების წესების“ დამტკიცების თაობაზე.

სარწყავი და სხვა მიზნებისთვის განკუთვნილი წყლის კონტროლი

რა უნდა გავითვალისწინოთ ფერმერულ მეურნეობაში წყლის გამოყენებისას?

ფერმერულ მეურნეობებში წყალი გამოიყენება რამდენიმე ძირითადი დანიშნულებით: 1) ირიგაციისთვის; 2) მცენარეთა დაცვის საშუალებების განზავებისთვის; 3) ხელების დასაბანად; 4) ხელსაწყოების, კონტეინერების და სხვა საწარმოო ინვენტარის გასარეცხად. ნებისმიერი ამ მიზნით გამოყენებულმა წყალმა არ უნდა დააბინძუროს სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტი. იმ შემთხვევაში, თუ წყალი გამოიყენება უშუალოდ ნაყოფის მოსარწყავად, უშუალოდ ნაყოფის შესანამლად ან ხელების

დასაბანად იგი უნდა აკმაყოფილებდეს სასმელი წყლის საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს⁵¹. ფერმერულმა მეურნეობამ გამოყენებული წყლის ხარისხი უნდა შეამოწმოს გარეშე აკრედიტირებულ ლაბორატორიაში. წყლის შემოწმების შედეგი ხელმისაწვდომი უნდა იყოს მეურნეობაში.

გარდა ამისა, წყალი, რომელიც ფერმერულ მეურნეობაში გამოყენებულია ტრანსპორტის, სასოფლო-სამეურნეო მანქანა-იარაღების, შენობების, ტარის, დამცავი ტანსაცმლისა და ფეხსაცმლის გასაუვნებელყოფად, არ უნდა ქმნიდეს გარემოს დაბინძურების საფრთხეს. ამისათვის, გამოყენებული ჩამონარეცხი წყალი დამატებით ცალკე უნდა დამუშავდეს ქლორირანი კირით (10 ლ ნარეცხ წყალზე 0.5კგ ქლორირანი კირის ანგარიშით, ერთი დღე-ღამის დაყოვნებით).

აკრძალულია ტარის, პესტიციდებთან მუშაობის დროს გამოყენებული შემასხურებელი მანქანების, მოწყობილობების, სატრანსპორტო საშუალებებისა და სპეცტანსაცმლის რეცხვის დროს ჩამონადენი წყლების ჩაშვება წყალსატევებში.

მოსავლის აღება და მოსავლის აღების შემდგომი ღონისძიებები

რა ფაქტორები უნდა გავითვალისწინოთ მოსავლის აღებისას?

მოსავლის აღების პროცესში ყურადღება უნდა მიექცეს შემდეგ ფაქტორებს:

- მაქსიმალურად თავიდან იქნას აცილებული აგროსასურსათო პროდუქტის, მათ შორის, ველური კულტურების შეხება მიწასთან, რომ არ მოხდეს მისი დაბინძურება;
- აშკარა წუნდებული პროდუქტი გამოცალკევდეს და ჩაიყაროს ამ მიზნით გამოყოფილ კონტეინერში;

- გამოყენებული კონტეინერები, კალათები, ხელსაწყოები უნდა იყოს სუფთა, დაბინძურების გარეშე

- მრავალჯერადი კონტეინერების/ კალათების შემთხვევაში:

- ისინი ყოველი გამოყენების შემდეგ უნდა დასუფთავდეს;
- პერიოდულად, ისინი უნდა გაირეცხოს სასმელი წყლით;
- დაუშვებელია მათი გამოყენება არასასურსათო მიზნებისთვის.

- აღებული მოსავალი რაც შეიძლება სწრაფად უნდა დაბინავდეს.

დაუშვებელია მოსავლის აღების შემდეგ პროდუქტის დაბინავება ღია ადგილებზე!!!

რა უნდა ვიცოდეთ მოსავლის აღების შემდგომი ქმედებების და მოსავლის შენახვის შესახებ?

თუ მოსავლის დამუშავება ხდება ბიოციდებით⁵², გასათვალისწინებელია იგივე ფაქტორები, რაც ზოგადად პესტიციდების გამოყენებისას.

მოსავლის აღების შემდეგ, მაქსიმალურად სწრაფად უნდა მოხდეს პროდუქტის გადატანა შესანახ სათავსში გასაგრილებლად, რათა არ მოხდეს მისი ჩახურება.

მოსავლის შესანახი საწყობი უნდა იყოს:

- სუფთა, მშრალი, კარგად ვენტილირებული და ღიობების გარეშე;
- წვიმისგან, გრუნტის წყლებისგან, მღრღნელების, ფრინველების და შინაური ცხოველებისგან დაცული;

51 საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2007 წლის 17 დეკემბრის ბრძანება N349/ნ „სასმელი წყლის ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების შესახებ“

52 ბიოციდი - მავნე მიკროორგანიზმების განადგურების, შეკავების ან განეიტრალებისთვის, ასევე მათთვის მაკონტროლებელი გარემოს შექმნისთვის გამოყენებული ქიმიური ან ბიოლოგიური საშუალება

- ჩიტებისგან და მწერებისგან დაცვის მიზნით, მიზანშეწონილია ფანჯრებზე გაიკრას ბადეები, დაიხუროს კარები, ამოიღოს შენობის კონსტრუქციაში არსებული ყველა ღიობი;
- მღრღნელების შემთხვევაში, შეიძლება სათაგურების გამოყენება ქიმიური საშუალებების გარეშე;
- შინაური ცხოველები (მათ შორის ძაღლი, კატა) უნდა იყოს იზოლირებული;

- ტრანსპორტირებისას, პროდუქტი უნდა იყოს დაცული დაბინძურებისგან, გაფუჭებისა და დაზიანებისგან;
- სატრანსპორტო საშუალება უნდა იყოს სუფთა, არასასიამოვნო და სპეციფიკური სუნისა და ღიობების გარეშე;
- სატრანსპორტო საშუალება უნდა იყოს მწერებისგან/მაკროფიტებისგან თავისუფალი, უცხო სხეულების გარეშე.

მომსახურე პერსონალის ჯანმრთელობა და პირადი ჰიგიენა

ნედლი ხილისა და ბოსტნეულის უვნებლობის უზრუნველყოფას, სხვა ფაქტორებთან ერთად, განაპირობებს მომსახურე პერსონალის ჯანმრთელობის მდგომარეობა და პირადი ჰიგიენა. ამ პირობების დაუცველობამ შეიძლება ნედლი ხილისა და ბოსტნეულის დაბინძურება გამოიწვიოს. ამიტომ ფერმერულ მეურნეობებში გასათვალისწინებელია, რომ დასაქმებული პერსონალი:

- არ იყოს იმ დაავადებების მატარებელი, რაც შეიძლება პროდუქტით გავრცელდეს;
- იცავდეს პირად ჰიგიენას, მათ შორის:
 - ატარებდეს სუფთა ტანსაცმელს;
 - იბანდეს ხელებს მინდორში/ბაღში/სათბურში შესვლამდე, ტუალეტის გამოყენების შემდეგ, დაბინძურებულ ნივთებთან შეხების შემდეგ, ცხირსახოცის გამოყენების შემდეგ, სიგარეტის მოწევის, ჭამის ან სასმლის დალევის შემდეგ, ცხოველებთან კონტაქტის შემდეგ;
 - ხელების დაბანისთვის მინდორში/ბაღში/სათბურთან ხელმისაწვდომი უნდა იყოს წყალი, თხევადი საპონი და პირსახოცი;
 - თუესპირობები ვერ სრულდება, მაშინ შეიძლება ნაცარის გამოყენება, რაც იმავე ფუნქციას ასრულებს;
 - არ ჰქონდეს ხელებზე გამონაყარი, ქრილობები და დაზიანებები.

დაუშვებელია აღებული მოსავლის შენახვა პირდაპირ მიწაზე ან იატაკზე!!!

სატრანსპორტო საშუალებები, გადასაზიდები, რომლებიც გამოიყენება სასოფლო-სამეურნეო კულტურებისთვის, უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ პირობებს:

- არასასურსათო პროდუქტების ტრანსპორტირებისთვის მათი გამოყენება უნდა აიკრძალოს. თუ ეს შეუძლებელია, მაშინ სასურსათო პროდუქტის ტრანსპორტირებამდე, სატრანსპორტო საშუალებებს უნდა ჩაუტარდეს რეცხვა-დეზინფექცია;

ხელის გაჭრის შემთხვევაში, შესაძლებელია ჰიგიენური სახვევისა და ხელთათმანის გამოყენება;

- ფრჩხილები ჰქონდეს ძირში მოჭრილი და სუფთა;
- იცავდეს ქცევის წესებს, რაც კრძალავს:
 - სიგარეტის მოწევას, გარდა სპეციალურად გამოყოფილი ადგილისა;
 - საღებავების ღებვას;
 - ჭამას, გარდა სპეციალურად გამოყოფილი ადგილისა;
 - სამკაულების ტარებას;
 - გადაფურთხებას.

ფერმერულ მეურნეობაში მომუშავე პირთათვის მეურნეობიდან ადეკვატურ მანძილზე უნდა იყოს მოწყობილი ტუალეტი და ხელსაბანი, აუცილებელი სანიტარული მარაგებით. ტუალეტის მოწყობის წესი ფერმერული მეურნეობის დაბინძურების რისკს არ უნდა წარმოადგენდეს.

ფერმერული მეურნეობა აღჭურვილი უნდა იყოს პირველადი სამედიცინო დახმარების ყუთით. პერსონალი, რომელსაც შეხება აქვს პესტიციდებთან, ინფორმირებული უნდა იყოს საავარიო სიტუაციაში პირველადი სამედიცინო დახმარების აღმოჩენის წესების შესახებ.

მოეთხოვება თუ არა პირველად წარმოებას ჩანაწერების გაკეთება?

ქართული კანონმდებლობის მიხედვით, ფერმერი ვალდებულია, უზრუნველყოს ფერმერული მეურნეობის რუტინული ქმედებების აღრიცხვა ჩანაწერებში, მაგალითად, სასუქის და პესტიციდების გამოყენება, პერსონალის ჯანმრთელობის კონტროლი, გამოყენებული სათესლე/სარგავი მასალა, ა.შ. წარმოებული ჩანაწერების საფუძველზე, ფერმერული მეურნეობა ვალდებულია, უზრუნველყოფილი ჰქონდეს მიკვლევადობის სისტემა.

სახელმძღვანელო მითითებები ფერმერული მეურნეობის ჩანაწერების შესახებ აგრეთვე მოცემულია GLOBALG.A.P.-ის ხილისა და ბოსტნეულის სტანდარტში.



ცხოველური პროდუქტები-პირველადი წარმოება

რა შემთხვევაში შეიძლება საქართველოდან ევროკავშირში ცხოველური წარმოშობის სურსათის, მათ შორის, თაფლის ექსპორტი?

DCFTA განსაკუთრებულ წესებს ადგენს ყველა ტიპის ცხოველური წარმოშობის პროდუქტზე, მათ შორის, თაფლზეც. იმისათვის, რომ ევროკავშირის არანწევრ ქვეყანაში (ანუ მესამე ქვეყანაში) წარმოებული ცხოველური წარმოშობის პროდუქტი დაშვებულ იქნას ევროკავშირის ბაზარზე რეალიზაციისთვის, როგორც მინიმუმ, უნდა დაკმაყოფილდეს შემდეგი მოთხოვნები:

- მესამე ქვეყანამ (ჩვენ შემთხვევაში, საქართველომ) უნდა მოიპოვოს ავტორიზაცია ევროკავშირის მიერ ცხოველური წარმოშობის პროდუქტის ექსპორტისთვის, რაც ითვალისწინებს წარჩენების (ვეტერინარული პრეპარატების, პესტიციდების, გარემოდან სხვა დამაბინძურებლების) მონიტორინგის პროგრამის შემუშავებას და წარდგენას ევროკავშირის შესაბამისი ორგანოებისთვის. პროგრამა ასევე უნდა მოიცავდეს კომპეტენტური ორგანოს (ჩვენ შემთხვევაში, სურსათის

ეროვნული სააგენტოს) სტრუქტურას, შესაბამის საკანონმდებლო აქტებს, ნარჩენების ტესტირებისთვის შერჩეული ლაბორატორიების ნუსხას და მათი აკრედიტაციის სტატუსს, ნიმუშების აღების ოფიციალურ წესებს, დადებითი ლაბორატორიული შედეგების შემთხვევაში, განსახორციელებელ ზომებს. აღნიშნული გეგმა უნდა დაამტკიცოს ევროკავშირმა, რაც ასევე დამოკიდებულია ევროკავშირის სურსათისა და ვეტერინარიის ოფისის აუდიტის შედეგებზე;

- ცხოველური პროდუქტი უნდა იყოს იმპორტირებული მხოლოდ იმ რეგისტრირებული ბიზნესოპერატორების მიერ, რომლებიც არიან აღიარებულნი მესამე ქვეყნის კომპეტენტური ორგანოს მიერ, ჩვენ შემთხვევაში, საქართველოს სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ;
- კონკრეტული ბიზნესოპერატორი შესული უნდა იყოს ევროკავშირის მიერ მესამე ქვეყნებიდან ცხოველური წარმოშობის სურსათის ექსპორტისთვის დამტკიცებული საწარმოების სიაში;
- პროდუქტის ყოველ პარტიას თან უნდა ახლდეს ვეტერინარული სერტიფიკატი;
- იმპორტი უნდა განხორციელდეს ევროკავშირის საზღვრის ინსპექტირების პუნქტიდან, სადაც ცხოველური წარმოშობის სურსათი გაივლის ვეტერინარულ შემოწმებას.

მხოლოდ ამ პირობების დაცვის შემდეგ არის შესაძლებელი კონკრეტული ქვეყნიდან ცხოველური წარმოშობის პროდუქტების იმპორტი ევროკავშირში. ავტორიზაცია-აღიარების პროცედურა საკმაო ძალისხმევას მოითხოვს, როგორც სახელმწიფოს, ისე კონკრეტული ბიზნესოპერატორების მხრიდან.

ამ ეტაპზე, საქართველოს მოპოვებული აქვს ავტორიზაცია მატყლისა და თაფლის ექსპორტზე ევროკავშირში, თუმცა, ჯერ, მხოლოდ მატყლის მწარმოებელი 2 კომპანია

არის ევროკავშირის დამტკიცებული ბიზნესოპერატორების სიაში⁵³.

თაფლი

მეფუტკრეობა საქართველოს ერთ-ერთი უძველესი დარგია, რასაც ისტორიული წყაროები ადასტურებენ. ამასთან, აღსანიშნავია ქართული ჯიშის ფუტკრის განსაკუთრებული თვისებები, რაც მას ყველა სხვა ფუტკრისგან განასხვავებს და ხდის უნიკალურს. თუმცა, ამჟამად, ამ დარგის სამოყვარულო დონეზე ფუნქციონირება აფერხებს მის სერიოზულ განვითარებას. ამას, გარკვეულ დონეზე, ხელს უწყობს ფუტკრისაგან მიღებული სასურსათო პროდუქტების სურსათის უვნებლობის მოთხოვნებთან დაკავშირებული ცოდნის ნაკლებობა.

რა ფაქტორები უნდა გავითვალისწინოთ საფუტკრის ადგილის შერჩევისას და ინფრასტრუქტურის მოწყობისას?

საფუტკრის მოწყობამდე, ყურადღება უნდა მიექცეს ადგილმდებარეობის სწორად შერჩევას, კერძოდ:

- საფუტკრე დიდი დასახლებების, საწარმოებისა და ფერმებისგან მოშორებით, ფუტკრის ინფექციური დაავადებების მხრივ კეთილსაიმედო რეგიონში უნდა განთავსდეს;
- საფუტკრის ირგვლივ, 2-3 კმ-ის რადიუსით საკმაო რაოდენობით უნდა იყოს თაფლოვანი მცენარეები, მაგალითად: აკაცია, ცაცხვი, წაბლი, ხეხილის ბალები, ძეძვი, სამყურა და სხვ.
- თუ უღალაობის პერიოდი 2-3 კვირაზე მეტია, აუცილებელია, მთაბარობა ფუტკრის ინფექციური დაავადებების მხრივ კეთილსაიმედო რეგიონში;
- შერჩეული ადგილი უარყოფითად არ უნდა მოქმედებდეს ფუტკრებსა და მათ მიერ წარმოებულ პროდუქტზე, გამოყენების წინა ისტორიიდან გამომდინარე, მათ

შორის, არსებული ნიადაგი და გარემო არ უნდა შეიცავდეს დამაბინძურებლებს (მაგ., პესტიციდების ან სხვა ქიმიური საშუალებების ნარჩენებს, რადიაციულ გამოსხივებას და ა.შ.);

- საფუტკრე უნდა შემოიღობოს, რომ იყოს დაცული შინაური ცხოველებისა და სხვა მავნებლებისგან;
- სკებს უნდა ჰქონდეს სადგამები, რომ ძირები არ დაულპეთ და შესაბამისად, მოხდეს სოკოს განვითარების თავიდან აცილება;
- სკების შეღებვის ან დამცავი საშუალებების გამოყენების შემთხვევაში, ისინი უნდა იყოს არატოქსიკური და მწარმოებლის რეკომენდაციების გათვალისწინებით, დანიშნულების მიზნით გამოყენებული;
- სკებში უზრუნველყოფილი უნდა იყოს სათანადო ვენტილაცია, წინააღმდეგ შემთხვევაში, ტემპერატურის მატებასთან და ტენიანობასთან ერთად, ფიჭები ობდება, თაფლი კი იწყებს გათხელებას და დამუშავებას;
- სკიდან ამოღებული ჩარჩოები არ უნდა შეეხოს მცენარეებს და არ უნდა განთავსდეს პირდაპირ მიწაზე;
- სატრანსპორტო საშუალება უნდა იყოს სუფთა, წვიმისგან დაცული და არ უნდა იყოს დაბინძურებული საწვავით, ზეთით, ნიადაგით, ცხოველის ექსკრემენტებით. პოლიეთილენის პარკის დაფენისას, მათი მასალა უნდა იყოს კვების მრეწველობაში გამოსაყენებლად ნებადართული.

დაუშვებელია:

- საფუტკრის განლაგება ნესტიან, დაბურულ ადგილებში!!!
- სკების განთავსება დაბალ სადგამებზე!!!
- სკებში სათანადო ვენტილაციის არარსებობა!!!

ეს პირობები ხელს უწყობს ტენის წარმოქმნას, რაც ფუტკრის დაავადებების წინაპირობაა!!!

რა უნდა გავითვალისწინოთ ფუტკრის ჯანმრთელობის უზრუნველსაყოფად?

ჯანსაღი პროდუქტის მიღებას და პროდუქტიულობას განსაზღვრავს ჯანმრთელი ფუტკარი.

საფუტკრეში ჯანმრთელობის უზრუნველყოფისთვის, რეკომენდებულია შემდეგი წესების დაცვა:

- დაავადებებისადმი რეზისტენტული ჯიშების შერჩევა - ადგილობრივი გარემოსთვის შესაბამისი ჯიშების მოშენებას. ასევე, ფუტკრების შესყიდვას მხოლოდ კეთილსაიმედო ადგილებიდან;
- საფუტკრეში დაავადების შეღწევის პრევენცია, რაც ადგილის სწორი შერჩევით, შემოღობილი ტერიტორიით და რიგი პროფილაქტიკური ღონისძიებებით მიიღწევა;
- ჯანმრთელობის მენეჯმენტის ეფექტური პროგრამის შემუშავება, რაც მიზნად ისახავს დაავადებების პრევენციას და ითვალისწინებს კონკრეტული საფუტკრის საჭიროებებს, ისევე როგორც სახელმწიფო კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებს, მათ შორის, განსაკუთრებით საშიში დაავადებების პრევენციულ ღონისძიებებს. აღნიშნული პროგრამა უნდა იყოს თანმიმდევრული და იგი უნდა განახორციელოს კვალიფიციურმა პირმა.
- ზემოთ ხსენებული ჯანმრთელობის პროგრამა უნდა ითვალისწინებდეს დიაგნოსტიკის, მკურნალობის, რუტინული პრევენციის და კონკრეტული დაავადებების კონტროლის შექანიზმებს.
- ყველა ქიმიური საშუალებისა და ვეტერინარული საშუალების გამოყენება მიზნობრივად და სწორად, დოზების მკაცრი დაცვით.

53 ავტორიზებული მესამე ქვეყნების დამტკიცებული ბიზნესოპერატორების სიის ნახვა შესაძლებელია შემდეგ ბმულზე https://ec.europa.eu/food/safety/international_affairs/trade/non-eu-countries_en

ჯანსაღი პროდუქტი მხოლოდ ჯანმრთელი ფუტარისგან მიიღება!!!

რაუნდაგავითვალისწინოთ ვეტერინარული პრეპარატების გამოყენებისას?

ვეტერინარული პრეპარატი არის ფარმაკოლოგიური, იმუნოლოგიური ან მეტაბოლური ეფექტის მქონე ნებისმიერი ნივთიერება ან ნივთიერებათა კომბინაცია, რომელიც გამოიყენება:

- დაავადებების დიაგნოსტიკისათვის;
- დაავადების სიმპტომების აღმოსაფხვრელად;
- კონკრეტული დაავადებების სამკურნალოდ და პროფილაქტიკისთვის;
- ცხოველთა სასიცოცხლო და ფიზიოლოგიური ფუნქციების აღსადგენად ან/და შესაცვლელად.

ვეტერინარული პრეპარატების გამოყენებისას, აუცილებელია შემდეგი ფაქტორების გათვალისწინება:

- ნებადართულია მხოლოდ საქართველოში რეგისტრირებული ადგილობრივი წარმოების ან იმპორტირებული პრეპარატის გამოყენება⁵⁴, აკრძალული ვეტ. პრეპარატების/მოქმედი ნივთიერებების ან ნებადართული ვეტ. პრეპარატების/მოქმედი ნივთიერებების ზღვრული ნარჩენი ოდენობების შესახებ ინფორმაციის გათვალისწინებით;
- ვეტერინარული პრეპარატი უნდა იყოს სრულყოფილად ეტიკეტირებული საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად, სადაც სხვა ინფორმაციასთან ერთად, მითითებული უნდა იყოს მისი მიზნობრივი გამოყენება და დოზირება;
- ვეტერინარულ პრეპარატს გასცემენ

54 საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 18 დეკემბრის დადგენილება N639 „ფარმაკოლოგიურად აქტიური ნივთიერებების, მათი კლასიფიკაციისა და ცხოველური წარმოშობის სურსათში ნარჩენების მაქსიმალური ზღვრის შესახებ“ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე

მხოლოდ ვეტერინარული დაწესებულებები (აფთიაქები და კლინიკები), რომელთაც აკონტროლებს სახელმწიფო;

- ვეტერინარული პრეპარატების გამოყენება, მწარმოებლის რეკომენდაციების შესაბამისად, უნდა განხორციელდეს შემდეგი პირობების დაცვით:
 - კონკრეტული ვეტ. პრეპარატის გამოყენება მოხდება იმ დაავადებაზე, რომლისთვისაც ის არის რეგისტრირებული;
 - დაცულია მწარმოებლის რეკომენდაცია დოზირებისა და მკურნალობის/პროფილაქტიკური ღონისძიების განხორციელების შემდგომ დაყოვნების (ორგანიზმიდან პრეპარატის გამოდევნის) პერიოდის დაცვის შესახებ.
 - ვეტერინარული პრეპარატების გამოყენება უნდა აღირიცხოს, გამოყენების თარიღის მითითებით;
 - თაფლის ექსპორტის შემთხვევაში, გათვალისწინებული უნდა იყოს შესაბამისი საექსპორტო ქვეყნის კანონმდებლობაც აკრძალული ვეტ. პრეპარატების/მოქმედი ნივთიერებების ან ნებადართული ვეტ. პრეპარატების/მოქმედი ნივთიერებების ზღვრული ნარჩენი ოდენობების შესახებ.
- ვეტერინარული პრეპარატების შენახვისას დაცული უნდა იქნას შემდეგი პირობები:
- შესანახი სათავსი უნდა იყოს მშრალი ადგილი, რომელიც იქნება ჩაკეტილი რკინის ან ლითონის ფურცლით აკრული კარებით, ხოლო ფანჯრებზე დამონტაჟდება გისოსები;
 - შესანახი ადგილი უნდა იყოს იზოლირებული ცხოველებისგან, სარეცხი და სადებინფექციო საშუალებებისგან, ფუტკრის საკვებისგან და ა.შ.;

- დასაწყობების პირობები უნდა იყოს დაცული მწარმოებლის რეკომენდაციების შესაბამისად;
- ყველა ვეტ. პრეპარატი უნდა შეინახოს თავდაპირველ, ორიგინალ შეფუთვაში, ლითონისგან დამზადებულ კარადებში ან სეიფებში;
- არ უნდა მოხდეს ცარიელი ტარას გამოყენება. უნდა მოხდეს მათი განადგურება ისე, რომ გარემო არ დაბინძურდეს;
- შესანახი ადგილი უზრუნველყოფილი უნდა იყოს საკმარისი განათებით;
- შესანახ სათავსში უნდა მოხდეს ტემპერატურისა და ფარდობითი ტენიანობის რეჟიმების დაცვა, რისთვისაც აღნიშნული ადგილი უნდა აღიჭურვოს შესაბამისი ვენტილაციით, თერმო-ჰიგრომეტრით. ტემპერატურა და ფარდობითი ტენიანობა უნდა აღირიცხოს, სულ მცირე, 24 საათში ერთხელ მაინც;
- სხვა პირობები, მწარმოებლის რეკომენდაციის მიხედვით, როგორცაა სინათლის ზემოქმედება, ცეცხლსაშიშროება, ადვილად აალებადობა და ა.შ.
- ვადაგასული, უვარგისად მიჩნეული ვეტერინარული დანიშნულების პრეპარატები უნდა განადგურდეს სურსათის ეროვნული სააგენტოს უფლებამოსილი პირის ზედამხედველობით.

რომელი ვეტერინარული პრეპარატები იკრძალება საქართველოს და ევროკავშირის კანონმდებლობით?

საქართველოსა და ევროკავშირში აკრძალულია შემდეგი ფარმაკოლოგიურად აქტიური ნივთიერებები⁵⁵ (ვეტერინარიის ყველა სექტორისთვის):

1. Aristolochia ssp და მისგან დამზადებული პრეპარატები;
2. ქლორამფენიკოლი - Chloramphenicol (ლევომიციტინი);
3. ქლოროფორმი - Chloroform;
4. ქლორპრომაზინი - Chlorpromazine (ამინაზინი);
5. კოლხიციინი - Colchicine (კოლხიკუმი);
6. დაპსონი - Dapsone ;
7. დიმეტრიდაზოლი - Dimetridazole;
8. მეტრონიდაზოლი - Metronidazole ;
9. ნიტროფურანების ჯგუფი - ფურალტადონი, ფურაზოლიდონი, ნიფუროქსაზიდი, ნიფურსოლი, ნიტროფურანი, ნიტროფურანტონინი, ფურადონინი, ნიტროფურათიაზიდი, ნიტროფურაზინი, ფურაცილინი, ნიტრომიდაზოლი;
10. რონიდაზოლი - lished Ronidazole



55 საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 18 დეკემბრის დადგენილება N639 „ფარმაკოლოგიურად აქტიური ნივთიერებების, მათი კლასიფიკაციისა და ცხოველური წარმოშობის სურსათში ნარჩენების მაქსიმალური ზღვრის შესახებ“ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე; ევროკავშირის 2009 წლის 22 დეკემბრის რეგულაცია N37/2010-ის „ცხოველური წარმოშობის სურსათში ფარმაკოლოგიურად აქტიური ნივთიერებების და მათი კლასიფიკაცია მაქსიმალურ დასაშვებ ზღვართან დაკავშირებით“ შესახებ.

აკრძალულია:

- საქართველოში არარეგისტრირებული პრეპარატების გამოყენება!
- ევროკავშირში პრეპარატების გამოყენება (ევროკავშირში წარმოშობის პროდუქტის ექსპორტის შემთხვევაში!) აკრძალული გამოყენება ცხოველური წარმოშობის პროდუქტის ექსპორტის შემთხვევაში!
- ვეტერინარული გამოყენება პრეპარატების გამოყენება არამიზნობრივი დაავადებების დასაგადებების
- სამკურნალოდ და ვაქცინაციისთვის!
- ვეტერინარული გამოყენებისას პრეპარატების გამოყენებისას დოზირების გადაჭარბება!
- ვეტერინარული გამოყენების შემდეგ პრეპარატების გამოყენების დაყოვნების პერიოდის დაუცველობა!
- უეტიკეტო ვეტერინარული პრეპარატის გამოყენება!
- ვადაგასული პრეპარატების გამოყენება ან მათი თვითნებური განადგურება!

ადართული პრეპარატების გადაჭარბებული ნარჩენი ოდენობა. ეს კი სერიოზული საფრთხეა ადგილობრივი მოსახლეობისთვის და ამასთან, მნიშვნელოვანი ხელისშემშლელი ფაქტორია ევროკავშირის ქვეყნებში თაფლის ექსპორტისთვის.

ევროკავშირი მკაცრად აკონტროლებს თაფლში აკრძალული ვეტერინარული პრეპარატების გამოყენებას, ასევე ნებადართული ვეტერინარული პრეპარატების ზღვრულად დასაშვებ ნორმებს. ევროკავშირის კანონმდებლობის მიხედვით, ანტიმიკრობული პრეპარატების გამოყენება აკრძალულია მეთაფლია ფუტკრებზე და ამდენად, არც შესაბამისი ზღვრული ოდენობები არ არის დაწესებული.

თაფლი, რომელშიც პესტიციდის ან ანტიბიოტიკების ნარჩენი ოდენობა დადგენილ ზღვრულ ნორმას აჭარბებს, ადამიანებისთვის უპარბისია მოსახმარებლად!!!

რატომ შეიძლება ვეტერინარულმა პრეპარატმა საფრთხე შეუქმნას ადამიანის ჯანმრთელობას?

ვეტერინარული პრეპარატის გამოყენებისას თუ დოზირება და გამოყენების შემდგომი დაყოვნების პერიოდი არ არის დაცული, ეს ნიშნავს, რომ აღნიშნული ნივთიერებები სრულად გამოდევნილი ფუტკრის ორგანიზმიდან არ არის, რაც შესაბამისად შემდეგ თაფლშიც მოხვდება და იწვევს რიგ უარყოფით შედეგებს ადამიანის ჯანმრთელობაზე, მათ შორის ალერგიულ რეაქციას, ზრდის ადამიანის ორგანიზმის რეზისტენტულობას კონკრეტული პრეპარატების მიმართ და ა.შ.

2013-2016 წლებში, სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ საქართველოში ჩატარებული თაფლის მონიტორინგისას აღებული ნიმუშების საკმაოდ დიდ რაოდენობაში აღმოჩნდა ან აკრძალული ვეტერინარული პრეპარატების ნარჩენი, ან

აქედან გამომდინარე, უპრიანია, მეფუტკრეები წინასწარ იყვნენ გაფრთხილებულნი, ახლომდებარე ტერიტორიაზე მსგავსი ჩარევების შესახებ, რათა მეფუტკრემ შესაბამისი პერიოდის განმავლობაში მოახდინოს სკების გადატანა შესხურების ადგილიდან მინიმუმ 1.5 კილომეტრის მანძილზე და მოხდეს ფუტკრის იზოლირება პესტიციდების სახელმწიფო კატალოგში მითითებული დროის განმავლობაში⁵⁶.

მომსახურე პერსონალის ჯანმრთელობა და პირადი ჰიგიენა

ჯანსაღი პროდუქტის წარმოებას, სხვა ფაქტორებთან ერთად, განაპირობებს მომსახურე პერსონალის ჯანმრთელობის მდგომარეობა და პირადი ჰიგიენა. ამ პირობების დაუცველობამ შეიძლება გამოიწვიოს პროდუქტის დაბინძურება. ხოლო ფუტკრის შემთხვევაში, მას შეიძლება უარყოფითი შედეგი ჰქონდეს თვით მომსახურე პერსონალის ჯანმრთელობაზე. ამიტომ, ფერმერულ მეურნეობებში გასათვალისწინებელია, რომ დასაქმებული პერსონალი:

- არ იყოს იმ დაავადებების მატარებელი, რაც შეიძლება პროდუქტით გავრცელდეს;
- იცავდეს პირად ჰიგიენას, მათ შორის:
 - ატარებდეს სუფთა, ღია ფერის ტანსაცმელს და ქუდს, რომელიც კარგად ფარავს თმას;
 - იბანდეს ხელებს;
 - არ ჰქონდეს ხელებზე გამონაყარი, ქრილობები და დაზიანებები. ხელის გაჭრის შემთხვევაში, შესაძლებელია ჰიგიენური სახვევისა და ხელთათმანის გამოყენება;
 - ფრჩხილები ჰქონდეს ძირში მოჭრილი და სუფთა;

- იცავდეს ქცევის წესებს, რაც კრძალავს:
 - სიგარეტის მოწვევას, გარდა სპეციალურად გამოყოფილი ადგილისა;
 - საღეჭი რეზინის ღეჭვას;
 - ჭამას, გარდა სპეციალურად გამოყოფილი ადგილისა;
 - სამკაულების ტარებას;
 - სუნამოს მოხმარებას;
 - ალკოჰოლის მოხმარებას;
 - გადაფურთხებას.

ფერმერულ მეურნეობაში მომუშავე პირთათვის უნდა არსებობდეს ტუალეტი და სანიტარული მარაგებით აღჭურვილი ხელსაბანი. ფერმერული მეურნეობა ასევე აღჭურვილი უნდა იყოს პირველადი სამედიცინო დახმარების ყუთით.

გასათვალისწინებელია, რომ ფუტკარი ინესტრება და ადამიანის ორგანიზმში შეჰყავს შხამი, რომლის მიმართაც ზოგიერთი ადამიანი ალერგიულია. ამგვარად, ფერმერულმა მეურნეობამ ასეთი ადამიანების მუშაობა საფუტკრეში უნდა შეზღუდოს.

დანადგარები და აღჭურვილობა

მეფუტკრეობაში გამოყენებული ინვენტარი, მათ შორის, ქურჭელი და კონტეინერები, რომლებიც პროდუქტთან შეხებაშია:

- უნდა იყოს დამზადებული მასალისგან, რომელიც კვების მრეწველობაში ნებადართულია და გათვალისწინებულია მაღალი მუავიანობის პროდუქტისთვის;
- არ უნდა იყოს კოროზიული;

56 საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის დადგენილება N451 ტექნიკური რეგლამენტის „პესტიციდების და აგროქიმიკატების შენახვის, ტრანსპორტირების, რეალიზაციისა და გამოყენების წესების“ დამტკიცების შესახებ.

- უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი და იძლეოდეს დეზინფიცირების შესაძლებლობას.

აკრძალულია ისეთი ინვენტარის გამოყენება, რომელიც დამზადებულია თუთიისგან, სპილენძისგან, რკინისგან, ფოლადისგან, ტყვიისგან, ალუმინისგან. მაღალი მუავიანობიდან გამომდინარე, თაფლი ამგვარ მასალასთან რეაქციაში შედის, გავლენას ახდენს პროდუქტის ფერსა და არომატზე და შესაძლებელია, ტოქსიკური იყოს. ამდენად, საუკეთესოა უჟანგავი ფოლადის გამოყენება.

დაუშვებელია მეფუტკრეობაში თუთიის, სპილენძის, რკინის, ფოლადის, ტყვიის, ალუმინის მასალისგან დამზადებული ინვენტარის გამოყენება.

წყლის კონტროლი

საფუტკრეში წყალი გამოიყენება ხელების დასაბანად, ინვენტარის გასარეცხად და საფუტკრის დასასუფთავებლად. ამდენად, აუცილებელია გაკეთდეს წყლის ლაბორატორიული შემოწმება სასმელი წყლისთვის საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მიკრობიოლოგიურ და ფიზიკო-ქიმიურ მაჩვენებლებზე გარეშე აკრედიტებულ ლაბორატორიაში. საფუტკრეში ყველა მიზნისთვის უნდა გამოიყენებოდეს მხოლოდ სასმელი წყალი.

დასუფთავება

- საფუტკრის დასუფთავებისას გასათვალისწინებელია შემდეგი ფაქტორები:
 - საფუტკრე უნდა დასუფთავდეს წინასწარ დადგენილი გრაფიკის მიხედვით, სადაც განერილი იქნება კონკრეტული ობიექტი, დასუფთავების ეტაპები, სიხშირე და სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებების (ასეთის შემთხვევაში) გამოყენების ინსტრუქციები;

- სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებების გამოყენება უნდა მოხდეს მიზნობრივად, მწარმოებლის რეკომენდაციების შესაბამისად. აღნიშნული საშუალებები უნდა დასაწყობდეს იზოლირებულად;
- ნებისმიერი ინვენტარი უნდა გაირეცხოს მხოლოდ სასმელი წყლისა და შესაბამისი სარეცხი-სადეზინფექციო საშუალებების გამოყენებით და უნდა გაშრეს ინდივიდუალურად, შესაბამის თაროებზე. ინვენტარის სიმშრალეს დიდი მნიშვნელობა აქვს, რომ არ მოხდეს პროდუქტის ფერმენტაცია, თაფლში დამატებითი წყლის შეღწევის გზით;
- საფუტკრის ძირის დასუფთავება ნაგვისა და დახოცილი ფუტკრისგან და შემდეგ მისი დამუშავება.

მავენალების კონტროლი

ფერმერულმა მეურნეობამ უნდა შეიმუშაოს მავენალების კონტროლის პროგრამა, რაც გულისხმობს:

- საფუტკრის დაცვას მავენალებისგან (დაცვის შესაბამისი მექანიზმები მოცემულია ინფრასტრუქტურის ნაწილში);
- დასუფთავების პროცედურების ეფექტურ განხორციელებას;
- ისეთი ფიზიკური ან ბიოლოგიური საშუალებების გამოყენებას, რომლებიც ფუტკრის ჯანმრთელობასა და მეფუტკრეობის პროდუქტებზე უარყოფითად არ იმოქმედებს;
 - მაგ., ჭიანჭველებთან საბრძოლველად შეიძლება გადაიბაროს ტერიტორია, დამუშავდეს სკის სადგომები, ჩაისხას ბოთლებში თაფლიანი წყალი, დაირგოს ისეთი მცენარეები, რომლებიც ჭიანჭველებს დააფრთხობს, ა.შ.
 - მღრღნელების საწინააღმდეგოდ სათაგურებისა და ხაფანგების გამოყენება.

- ქიმიური საშუალებების გამოყენებისას, ისინი ნებადართული უნდა იყოს ოფიციალური ორგანოების მიერ;
- მავენალების საწინააღმდეგოდ გამოყენებული საშუალებები უნდა დასაწყობდეს განცალკევებით, მშრალ ადგილას, რომ დაცული იყოს საფუტკრე და მასში წარმოებული პროდუქტები დაბინძურებისგან;
- ფერმერულმა მეურნეობებმა უნდა აწარმოონ მავენალების ინსპექტირებისა და შემდგომ განხორციელებული ქმედებების განხორციელების დამადასტურებელი ჩანაწერები.

რა ჩანაწერები უნდა აწარმოოს მეფუტკრე ფერმერმა პირველადი წარმოების ეტაპზე?

ბიზნესოპერატორებმა, რომლებიც მისდევენ მეფუტკრეობას ან აწარმოებენ პირველად პროდუქტებს, როგორც მინიმუმ, უნდა აწარმოონ შემდეგი სახის ჩანაწერები:

- უშუალო მომწოდებლისა და უშუალო მომხმარებლის საიდენტიფიკაციო მონაცემების აღრიცხვა (საიდენტიფიკაციო კოდი, მისამართი, საკონტაქტო პირი, ტელეფონი და ა.შ.) მიკვლევადობის უზრუნველყოფისთვის;
- ფუტკრის საკვების, მისი მახასიათებლებისა და წარმოშობის შესახებ;
- ვეტერინარული დანიშნულების პრეპარატების შესახებ - პრეპარატის ხანგრძლივობის, დოზების, რაოდენობის, გამოყენების თარიღის და საჭიროების შემთხვევაში, დაყოვნების პერიოდის მითითებით;
- დაავადებათა შემთხვევების შესახებ, რამაც შესაძლოა გავლენა იქონიოს წარმოებული მეფუტკრეობის პროდუქტების უვნებლობაზე;
- ფუტკრებიდან აღებული ნებისმიერი ნიმუშის ანალიზის შედეგების შესახებ, რაც შესაძლოა მნიშვნელოვანი იყოს ადამიანის ჯანმრთელობისთვის;

- ნებისმიერი ანგარიში თაფლსა და თაფლის წარმოებაზე განხორციელებული შემოწმების შესახებ;
- დასუფთავების, მომსახურეპერსონალის ჯანმრთელობის მდგომარეობისა და მავენალების კონტროლის შესახებ.

პასუხისმგებლობა დოკუმენტების წარმოებაზე, მათში ჩანაწერების სისწორეზე, მათ შენახვასა და დაცვაზე ეკისრება ბიზნესოპერატორს.

მათრობელა თაფლი, თაფლის ფალსიფიკაცია და თაფლის გამოყენებასთან დაკავშირებული შეზღუდვები

რას ნიშნავს მათრობელა თაფლი და არის თუ არა ის უვნებელი?

არსებობს თაფლის შხამიანი სახეობა, რომელსაც მათრობელა თაფლს უწოდებენ. მას ფუტკარი შექერის, იელის, წყლის იელის, როდოდენდრონის და სხვა მცენარეების ნექტრისგან იღებს და თაფლში გადააქვს ამ მცენარეების შხამიანი ნივთიერებები, თვითონ კი არ იწამლება. ზოგიერთი მცენარის თაფლი გამოწურვიდან მოკლე ხანში კარგავს ტოქსიკურ თვისებებს, ზოგიერთი კი ტოქსიკურობას დიდხანს ინარჩუნებს. მაღალ ტემპერატურაზეც მისი გაცხელების შემთხვევაშიც კი, მათრობელა თაფლი არ კარგავს ტოქსიკურობას.

მათრობელა თაფლის მცირე ოდენობასაც კი შეუძლია უარყოფითად იმოქმედოს ადამიანის ჯანმრთელობაზე, რაც გამოიხატება შემდეგ სიმპტომებში: ხელ-ფეხის გაცხელება, თავის ტკივილი, ფალარათი, პირღებინება, თავბრუსხვევა და გონების დაკარგვა.

როგორ აღმოვაჩინოთ მათრობელა თაფლი?

მათრობელა თაფლის მომწამვლელ თვისებებს განაპირობებს მასში შემავალი ანდრომედოტოქსინი, როდოტოქსინი, გიენანქინი, ტუტინი და მელიტოქსინი. გარეგნულად მისი განსხვავება უვნებელი

თაფლისგან რთულია. თუმცა, იგი ნაკლებად არომატულია და გადამწვარი შაქრის სუნი აქვს.

მათრობელა თაფლის აღმოჩენა ძირითადად დამყარებულია თაფლის მტვროვან ანალიზზე.

როგორ ავიცილოთ თავიდან მათრობელა თაფლის წარმოება?

მათრობელა თაფლის წარმოების თავიდან ასაცილებლად, აუცილებელია:

- ფუტკარი დაიგეშოს საღ თაფლოვან მცენარეებზე;
- ფუტკარს მათრობელა თაფლი გამოეცალოს და რამდენიმე დღის განმავლობაში იგი თხელი შაქრის სიროფით იკვებოს.

რა არის ფალსიფიკაცია?

სურსათის ფალსიფიკაცია ნიშნავს, მისი თვისობრიობის განზრახ შეცვლას, მოტყუების მიზნით, ადამიანის სიცოცხლისა ან ჯანმრთელობისთვის საშიში პროდუქტის დამზადებას, შემოტანას და რეალიზაციას. მსგავსი ქმედებები დასჯადია საქართველოს სისხლის სამართლის კოდექსით.

დღეისათვის, თაფლის ფალსიფიკაციის რამდენიმე ხერხია გავრცელებული: ხელოვნური ინვერსიული შაქრის გამოყენება, შაქრის თაფლის წარმოება, სამრეწველო წარმოების სხვადასხვა სუროგატის დამატება და ა.შ.

თაფლთან დაკავშირებული დამატებითი მოთხოვნები

ქვემოთ ჩამოთვლილია ის მოთხოვნები, რომლებიც უნდა გაითვალისწინოს გამამამუშავებელმა ბიზნესოპერატორმა, რომელიც ახორციელებს თაფლის გამოწურვას, გაფილტვრას, დაკუპაჟებასა და დაფასოებას ინფრასტრუქტურის სათანადო მოწყობის და სანიტარიის უზრუნველყოფის კუთხით, რათა პროდუქტის წარმოება უვნებელ გარემოში მიმდინარეობდეს.

დაუშვებელია:

- ბაზარზე განთავსებულ თაფლში საკვებდანამატების ან სხვა საკვები ინგრედიენტების დამატება!
- თაფლში უცხო სუნის ან გემოს არსებობა!
- თაფლიდან ყვავილის მტვრის ან სხვა შემადგენელი კომპონენტის მოცილება თუ ეს არ ეხება მასში მოხვედრილი უცხო არაორგანული და ორგანული ნივთიერებების მოცილებას; სხვაგვარად, ეტიკეტზე უნდა ჰქონდეს შესაბამისი მინიშნება!
- თაფლის გაცხელება და გადამუშავება ისე, რომ შეიცვალოს მისი ძირითადი მარკენებლები!
- თაფლის მჟავიანობის ხელოვნურად შეცვლა!
- გამოკრისტალბული თაფლის ქიმიური და ბიოქიმიური მეთოდებით დამუშავება!

რა შეზღუდვები არსებობს თაფლთან დაკავშირებით?

ცნობილია, რომ თაფლის მოხმარება 1 წლამდე ასაკის ჩვილებში არ არის მიზანშეწონილი.

რატომ არ შეიძლება თაფლის მოხმარება ჩვილებში?

თაფლში მიკრობიოლოგიური საფრთხეების არსებობის ალბათობა დაბალია აქტიური წყლის (A_w) დაბალი შემცველობის და შაქრის მაღალი შემცველობის გამო. თუმცა, თაფლი ბუნებრივად შეიძლება შეიცავდეს ბაქტერიკლოსტრიდიუმ ბოტულინიუმის სპორებს, რომლებიც საშიში არ არის 1 წლის ასაკის ბავშვით ადამიანებისთვის. თუმცა, იგი შეიძლება სერიოზულ რისკს წარმოადგენდეს 1 წლამდე ასაკის ბავშვებისთვის, რომელთა კუჭ-ნაწლავის სისტემა ჯერ კიდევ ჩამოუყალიბებელია. სპორები შეიძლება განვითარდეს და წარმოქმნას ტოქსინი. თაფლის მოხმარება შეიძლება გახდეს ჩვილებში ბოტულიზმის გამომწვევი ერთ-ერთი მიზეზი.

იმისათვის, რომ კომპანიამ საკუთარი რეპუტაცია დაიცვას და ასევე იზრუნოს მომხმარებლის ჯანმრთელობაზე, რეკომენდებულია ეტიკეტზე მითითებული იყოს - „აკრძალულია 1 წლამდე ასაკის ბავშვებისთვის“.

პირველადი წარმოება და HACCP

არც საქართველოს და არც ევროკავშირის საკანონმდებლო მოთხოვნების მიხედვით, საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) სისტემის დანერგვა არ არის სავალდებულო იმ ბიზნესოპერატორებისთვის, რომლებიც მხოლოდ პირველადი წარმოებით არიან დაკავებული.

სასურსათო პროდუქტის გადამუშავება

რას ნიშნავს პროდუქტის გადამუშავება?

პროდუქტის გადამუშავება - ეს არის ნებისმიერი ის პროცესი, რომელიც მნიშვნელოვნად ცვლის პირველად პროდუქტს, მათ შორის, გაცხელება, შებოღვა, გახმობა, დამწიფება, გამოშრობა, დამარილება, გაწურვა, ექსტრაქცია, ექსტრუზია ან ამ პროცესთა ნებისმიერი კომბინაცია.

პროდუქტის გადამუშავება მეწარმის მიერ დეკლარირებული სტანდარტის მიხედვით უნდა მოხდეს. ეს შეიძლება იყოს საერთაშორისო, საქართველოს ან საწარმოს შიდა სტანდარტი.

როგორც ზემოთ აღინიშნა, სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა გადამუშავების ეტაპზე სამი საფეხურისგან შედგება და ესენია: წარმოების სანიმუშო პრაქტიკის მოთხოვნები, წინასწარი აუცილებელი პროგრამები, საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) სისტემა.

წარმოების სანიმუშო პრაქტიკის მოთხოვნები

57 სარემონტო სამუშაოების განხორციელების პარალელურად (არ იგულისხმება მცირე შეკეთებითი სამუშაოები), პროდუქტის წარმოება წარმოადგენს კრიტიკულ შეუსაბამობას და ითვალისწინებს ბიზნესოპერატორის საქმიანობის შეჩერებას და დაჯარიმებას.
 58 საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის დადგენილება N173 „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის ზოგადი წესისა და სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის გამართივებული წესის დამტკიცების თაობაზე“.
 59 კოდექს ალიმენტარიუსის კომისიის სურსათის საერთაშორისო სტანდარტები, გზამკვლევი და რეკომენდებული ჰიგიენური

რას გულისხმობს წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა?

წარმოების სანიმუშო პრაქტიკის ფარგლებში განიხილება საწარმოს ინფრასტრუქტურის მოწყობასთან დაკავშირებული მოთხოვნები.

რატომ არის მნიშვნელოვანი წარმოების სანიმუშო პრაქტიკის მოთხოვნების შესრულება?

წარმოების სანიმუშო პრაქტიკის მიზანია, უვნებელი სურსათის წარმოებისთვის სათანადო ინფრასტრუქტურული გარემოს შექმნა. შენობის განლაგება, ინტერიერი და მოწყობა იმგვარად უნდა იყოს დაგეგმილი, რომ შემდგომში, საწარმოო პროცესების განხორციელებისას, გამოირიცხოს პროდუქტის დაბინძურება გარემოდან. წარმოების სანიმუშო პრაქტიკის მოთხოვნების ზუსტი შესრულება საწარმოში სურსათის უვნებლობის მართვის ეფექტური სისტემის დანერგვის აუცილებელი წინაპირობაა.

როგორ უნდა შევასრულოთ წარმოების სანიმუშო პრაქტიკის მოთხოვნები?

ამ მოთხოვნების გათვალისწინება ყველაზე უპრიანია, მოხდეს საწარმოს დაგეგმარების ეტაპზე. თუმცა, იმ შემთხვევაში, თუ საწარმო უკვე ფუნქციონირებს დამისინფრასტრუქტურა სრულად არ პასუხობს დადგენილ ნორმებს, ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, გამოასწოროს შეუსაბამობა. აქვე, გასათვალისწინებელია, რომ კატეგორიულად მიუღებელია, ინფრასტრუქტურის გადაკეთება, საწარმოო შენობის რემონტი სამუშაო პროცესების მიმდინარეობის პარალელურად⁵⁷.

წარმოების სანიმუშო პრაქტიკის მოთხოვნების კუთხით, საწარმოს დაგეგმარებისას მიზანშეწონილია, როგორც საქართველოს კანონმდებლობით გაწერილი ჰიგიენის ზოგადი წესის⁵⁸, ასევე კოდექს ალიმენტარიუსის⁵⁹

შესაბამისი რეკომენდებული ჰიგიენური მოთხოვნების გათვალისწინება.

ქვემოთ ჩამოთვლილია ის ძირითადი საკითხები, რომელთა დაკმაყოფილება აუცილებელია სურსათის გადამამუშავებელი საწარმოს ინფრასტრუქტურის დაგეგმარება/ მოწყობისას.

საწარმოს ტერიტორია

გადამამუშავებელი საწარმოს ადგილის შერჩევას, ბიზნესოპერატორმა უნდა გაითვალისწინოს მიმდებარე ტერიტორიაზე დაბინძურების ყველა პოტენციური წყაროს არსებობა. საჭიროების შემთხვევაში კი, ბიზნესოპერატორმა უნდა დაგეგმოს ღონისძიებები მათი თავიდან აცილების/ აღმოფხვრის მიზნით. ასევე, უნდა გამოირიცხოს სურსათის დაბინძურება ირგვლივ არსებული ნაგებობებიდან, ტერიტორიაზე არსებული მწვანე ნარგავებიდან ან ახლოსმდებარე სხვა საწარმოებიდან. საწარმოს ირგვლივ ტერიტორია და საწარმომდე მისასვლელი სამანქანო გზები ისე უნდა იყოს მოპირკეთებული, რომ გამოირიცხოს მტვერის წარმოქმნა, წყლის დაგუბება და პროდუქტის შესაძლო დაბინძურება. მიმდებარე ტერიტორია უნდა ექვემდებარებოდეს რეგულარულ დასუფთავებას. საწარმოს მიმდებარე ტერიტორია უნდა იყოს შემოღობილი. ტერიტორიაზე არ დაიშვება ცხოველების ან/და ფრინველების არსებობა.

საწარმოო შენობა

საწარმოო შენობა უნდა იყოს მყარი კონსტრუქცია და მისი ინტერიერი იმგვარად უნდა იყოს მოწყობილი/მოპირკეთებული, რომ შესაძლებელი იყოს ზედაპირების ეფექტური დასუფთავება, დეზინფექცია, მუდმივად ადეკვატურ სანიტარულ მდგომარეობაში შენარჩუნება და გარე დამაბინძურებლებისგან დაცვა. შენობა დაცული უნდა იყოს მღრღნელების, ჩიტების, მწერებისა და სხვა მავნებლების შემოღწევისგან. ამდენად, მნიშვნელოვანია, რომ შენობას ღიობები არ ჰქონდეს. ამავდროულად,

გასათვალისწინებელია, რომ საწარმოო საამქროში შესასვლელი კარი პირდაპირ გარე ტერიტორიიდან არ იყოს.

შენობის დაგეგმარებისას მნიშვნელოვანია პროცესების სწორი ნაკადურობის უზრუნველყოფა, რაც გულისხმობს, რომ ნედლეულისა და მზა პროდუქტის მოძრაობის მიმართულებები ერთმანეთს არ უნდა კვეთდეს. გარდა ამისა, გასათვალისწინებელია პერსონალისა და სხვადასხვა მოწყობილობის მოძრაობის მიმართულებები.

სწორი ნაკადურობის დაგეგმარებისას, მიზანშეწონილია შემდეგი ძირითადი წესების გათვალისწინება:

- პერსონალის გასახდელეები და სანიტარული კვანძები განთავსებული უნდა იყოს საწარმოო უბნის შესასვლელთან, რომ სანიტარული ტანსაცმლის ჩაცმა უშუალოდ საამქროში შესვლამდე მოხდეს;
- საწარმოო პროცესების მიმართულებები არ უნდა ქმნიდეს ჯვარედინული დაბინძურების საფრთხეს - ნედლეულის მიღებიდან მზა პროდუქტის გაცემამდე პროცესი ისე უნდა მიედინებოდეს, რომ უკვე გავლილ უბანზე აღარ ბრუნდებოდეს. შედეგად, უნდა გამოირიცხოს სუფთა და ჭუჭყიანი პროცესების გადაკვეთა;
- ნედლეულისა და მზა პროდუქტის საწყობების განლაგებისას გასათვალისწინებელია, რომ პროცესის სწორი მოძრაობა არ ირღვეოდეს - ნედლეულის შეტანა და მზა პროდუქტის გატანა სხვადასხვა კარიდან უნდა ხდებოდეს.

საჭიროების შემთხვევაში, შენობა ან მისი ცალკეული უბნები და სათავსები აღჭურვილი უნდა იყოს დანადგარებით, რომლებიც უზრუნველყოფს ტემპერატურისა და ფარდობითი ტენიანობის თვალსაზრისით სათანადო პირობების დაცვას.



იატაკი

საწარმოში იატაკის ზედაპირი უნდა იყოს გლუვი, მყარი, წყალგაუმტარი, შეწოვის უნარის არმქონე და არატოქსიკური მასალით მოპირკეთებული, ნაპრალებისა და ღიობების გარეშე. იატაკის ზედაპირი ადვილად უნდა ირეცხებოდეს და საჭიროების შემთხვევაში, ექვემდებარებოდეს დეზინფექციას. სველი ოპერაციების საწარმოებში იატაკი ტრაპისკენ დაქანებული უნდა იყოს, რათა გამოირიცხოს წყლის დაგროვების შესაძლებლობა და შედეგად მიკროორგანიზმების განვითარება. ტრაპები დახურული უნდა იყოს შენობაში მავნებლების შემოღწევის შესაძლებლობის მინიმუმამდე შესამცირებლად. მშრალ საწარმოებში (მაგ., თხილის გადამამუშავებელ საწარმოში) ტრაპების არსებობა არ მოითხოვება.

თანამედროვე ტენდენციებით რეკომენდებულია, რომ იატაკისა და კედლის შეერთების ადგილი მომრგვალებული იყოს ეფექტური დასუფთავების მიზნით.

იატაკზე არ არის მიზანშეწონილი კერამიკული ფილების დაგება იმის გამო, რომ დროთა განმავლობაში, საწარმოო დატვირთვის შედეგად, ფილები ტყდება, იზბარება და მიკროორგანიზმების დაბუდების ადგილებს ჰქმნის. გარდა ამისა, ფილების შეერთების ადგილები კარგი გარემოა მიკროორგანიზმების განვითარებისთვის (განსაკუთრებით სველ საწარმოებში). ამის გათვალისწინებით, მიზანშეწონილია ე.წ. „მოზაიკის“ ან ეპოქსიდის საფარიანი იატაკის დაგება.

კედლები

კედლების ზედაპირიც უნდა იყოს გლუვი, წყალგაუმტარი, შეწოვის უნარის არმქონე და არატოქსიკური მასალით მოპირკეთებული. მიზანშეწონილია, რომ კედლები იყოს ღია ფერის. ზედაპირი უნდა იძლეოდეს რეცხვა-დეზინფექციის საშუალებას. ზედაპირზე არ უნდა შეიმჩნეოდეს ბზარები ან ამოტეხილი ადგილები, რაც მიკროორგანიზმების დაბუდების ხელსაყრელ გარემოს წარმოადგენს.

ჭერი

ჭერისთვის გამოყენებული მასალა უნდა იყოს გლუვი, არატოქსიკური, ადვილად უნდა იწმინდებოდეს და არ უნდა იძლეოდეს ჭუჭყისა და კონდენსატის დაგროვების შესაძლებლობას. ამის გათვალისწინებით, საწარმოში, ჭერი შეიძლება შეიღებოს რეცხვადი საღებავით ან მოპირკეთდეს პლასტიკატით.

მიუხედავად იმისა, თუ კონკრეტული ბიზნესოპერატორი რა მასალით გადაწყვეტს იატაკის, კედლების და ჭერის მოპირკეთებას, აუცილებელია იმის გათვალისწინება, რომ საწარმოს ფუნქციონირებისას, ზედაპირის დაზიანების შემთხვევაში, მისი შეკეთება უნდა მოხდეს დაუყოვნებლივ. ეს ნიშნავს, რომ საწარმოში არ უნდა შეიმჩნეოდეს ზედაპირზე ბზარები, დაზიანებული ადგილები ან აქერცლილი საღებავი.

კარ-ფანჯარა

კარ-ფანჯარისთვის გამოყენებული მასალა უნდა იყოს შეწოვის უნარის არმქონე, ადვილად უნდა ირეცხებოდეს და იძლეოდეს დეზინფექციის შესაძლებლობას. კარ-ფანჯარის პერიმეტრის ირგვლივ არ უნდა რჩებოდეს ღიობები, რათა მავნებლების შემოღწევა მინიმუმამდე დავიდე. ფანჯარის გაღების შემთხვევაში, აუცილებელია მწერებისგან დამცავი ბადის არსებობა, რომლის მთლიანობა პერიოდულად უნდა შემოწმდეს. საწარმოო უბანში ფანჯარის გაღება საფრთხეს არ უნდა უქმნიდეს პროდუქტის უვნებლობას. საწარმოო უბნებზე არსებულ ფანჯარებზე მიზანშეწონილია დარტყმაგამძლე დამცავი ფირების გადაკვრა, რათა გატეხვის

ნორმები იხილეთ ორგანიზაციის ოფიციალურ საიტზე www.codexalimentarius.org

შემთხვევაში პროდუქტი დაცული იყოს ნამსხვრევებით დაბინძურებისგან.

ტუალეტი და ხელსაბანები

საწარმოში მოწყობილი უნდა იყოს ადეკვატური რაოდენობის სანიტარული კვანძები და ხელსაბანები (რაოდენობა განისაზღვრება პერსონალის რაოდენობის შესაბამისად). ჰიგიენის გამართივებული წესის მიხედვით, მცირე საწარმოს შემთხვევაში შესაძლებელია, რომ ტუალეტი საწარმოში არ არსებობდეს.

საწარმო შენობაში არსებული ტუალეტის კარი პირდაპირ საამქროში არ უნდა იდებოდეს. ტუალეტის კედლები, ქერი, იატაკი და აღჭურვილობა უნდა ექვემდებარებოდეს რეცხვა-დეზინფექციას. ტუალეტი აუცილებლად უნდა იყოს აღჭურვილი გამწოვით და შეუფერხებლად უნდა მარაგდებოდეს გამდინარე წყლით.

მიზანშეწონილია, რომ ხელსაბანი იყოს არა უშუალოდ ტუალეტში, არამედ მის შესასვლელში. ხელსაბანები აგრეთვე უნდა იყოს განთავსებული საწარმოს შესასვლელში და როგორც წესი, თითოეულ საწარმოო უბანზე. გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც გადამამუშავებელი უბანი ერთ მცირე სივრცეს წარმოადგენს, სადაც შეიძლება რომ მხოლოდ ერთი ხელსაბანი იყოს დამონტაჟებული. ასევე, არ არის საჭირო მშრალ საამქროში (მაგ., თხილის გადამამუშავებელ საამქროში) ხელსაბანის არსებობა. ზოგადად, ხელსაბანების რაოდენობისა და მათი განლაგების განსაზღვრისას გასათვალისწინებელია ის გარემოება, რომ თანამშრომელს, საჭიროების შემთხვევაში, დიდი მანძილის გავლა არ დასჭირდეს ხელის დასაბანად. სარეკომენდაციოდ მიჩნეულია, რომ საშუალოდ ყოველ 5 თანამშრომელზე გათვალისწინებული უნდა იყოს 1 ხელსაბანი.

მიზანშეწონილია, რომ ხელსაბანები არ იყოს მსხვრევადი მასალისგან დამზადებული. მიუხედავად იმისა, რომ ამ ეტაპზე ჩვენი კანონმდებლობით არ მოითხოვება, იდეალურ შემთხვევაში, მიზანშეწონილია უკონტაქტო ხელსაბანების დაყენება.

ყველა ხელსაბანი მუდმივად უნდა

მარაგდებოდეს გამდინარე ცივი და ცხელი წყლით, საწარმოო დანიშნულების თხევადი უსუნო საპნით, ხელის დეზინფექტანტით (კონკრეტული სამუშაო უბნისა და პროდუქტის სპეციფიკის გათვალისწინებით), ერთჯერადი ქაღალდის ხელსახოცით ან ისეთი ელექტროსაშრობით, რომელიც უზრუნველყოფს ხელების სწრაფ და ეფექტურ გაშრობას და გამორიცხავს შხეფების გავრცელებას და სანაგვე ურნით.

გასახდელეები და სასადილო

გადამამუშავებელ საწარმოში, საამქროს შესასვლელთან, მოწყობილი უნდა იყოს გასახდელი ოთახი პერსონალისთვის.

გასახდელეები აღჭურვილი უნდა იყოს ორგანოფილებიანი კარადებით სანიტარული და ქურის ტანსაცმლისა და ფეხსაცმლის განცალკევებით შესანახად. ტანსაცმლის კარადების თავი სასურველია დახრილი იყოს, რათა: 1) გამოირიცხოს კარადის თავზე სხვადასხვა ნივთის დაღაგება და 2) შემცირდეს მტერის დაგროვება.

საწარმოს შესასვლელში ასევე გასათვალისწინებელია ადგილი (მაგ., კარადა) სტუმრებისა და მენეჯმენტის წარმომადგენლებისთვის განკუთვნილი სანიტარული ტანსაცმლისთვის.

თითოეული თანამშრომელი უზრუნველყოფილი უნდა იყოს სანიტარული ტანსაცმლის, სულ მცირე, 2 კომპლექტით. სანიტარული ტანსაცმლის რეცხვა უნდა იყოს უზრუნველყოფილი ცენტრალიზებულად, ბიზნესოპერატორის მიერ.

იმ ფაქტის გათვალისწინებით, რომ საწარმოო უბანებზე პერსონალს ეკრძალება საკვების მიღება, აუცილებელია ადგილის გამოყოფა, სადაც თანამშრომლებს ექნებათ საშუალება დალიონ ყავა/ჩაი ან ისადილონ.

ვენტილაცია

საწარმოში შეიძლება არსებობდეს როგორც ბუნებრივი, ასევე მექანიკური ვენტილაცია. ნებისმიერ შემთხვევაში, ვენტილაცია უნდა იყოს კონკრეტული საწარმოო პროცესების

ადეკვატური. სავენტილაციო სისტემა ისე უნდა დამონტაჟდეს, რომ ჰაერი დაბინძურებული ადგილებიდან სუფთა ადგილებისკენ არ მიემართებოდეს.

სავენტილაციო მილების გასასვლელები დაფარული უნდა იყოს ბადეებით.

განათება

განათება შეიძლება იყოს ბუნებრივი ან/და ხელოვნური. მთავარია, ის იყოს საკმარისი საწარმოო პროცესების ეფექტურად განხორციელებისთვის. ყველა ნათურა თუ სხვა გასანათებელი მოწყობილობა დაცული უნდა იყოს არამსხვრევადი (მაგ., პლასტმასის) გარსაცმით, რათა გატეხვის შემთხვევაში პროდუქტში მინის ნამსხვრევები არ მოხვდეს. ასევე, აუცილებელია იმის გათვალისწინება, რომ განათებამ ფერი არ შეუცვალოს პროდუქტს და დაბრკოლებები არ შეუქმნას თანამშრომლებს თავიანთი მოვალეობების კარგად შესრულებისას.



აღჭურვილობა, მოწყობილობები და ზედაპირები

პროდუქტთან შეხებაში მყოფი ყველა ზედაპირი, მათ შორის, სამუშაო მაგიდები, დანადგარები, ხელსაწყოები, კონვეიერის ღვედები, ნედლეულის ბუნკერები და სხვა საწარმოო ინვენტარი დამზადებული უნდა იყოს გლუვი, კოროზიისადმი მდგრადი, არატოქსიკური, კვების მრეწველობაში გამოსაყენებლად ნებადართული მასალისგან (მაგ., უჟანგავი ფოლადისგან). გარდა

ამისა, გასათვალისწინებელია კონკრეტული პროდუქტის სპეციფიკაც, მაგ., თაფლი, მისი მაღალი მჟავიანობიდან გამომდინარე, სხვადასხვა მასალასთან შედის რეაქციაში, რამაც შესაძლოა, გავლენა იქონიოს პროდუქტის ფერსა და არომატზე და შესაძლებელია იყოს ტოქსიკურიც. ამასთან, მიზანშეწონილი არ არის ხის გამოყენება მისი ფოროვანი სტრუქტურის გამო (კონკრეტული გამონაკლისი შემთხვევების გარდა, როდესაც ხის გამოყენება ტექნოლოგიური პროცესის ნაწილია), რაც დასუფთავების მხრივ არაეფექტურია და თან, დროთა განმავლობაში ნაწილაკები ცვივა, რაც პროდუქტისთვის დაბინძურების საფრთხეს წარმოადგენს.

ბიზნესოპერატორს უნდა ჰქონდეს იმის დასტური, რომ პროდუქტთან შეხებაში მყოფი ყველა ზედაპირი, საწარმოო ინვენტარის ჩათვლით, კვების მრეწველობაში გამოსაყენებლად ნებადართული მასალით არის დამზადებული.

დანადგარები კედლიდან და იატაკიდან დაშორებული უნდა იყოს გარკვეული მანძილით, რათა შესაძლებელი იყოს მათი ეფექტური რეცხვა-დეზინფექცია და სარემონტო სამუშაოების ჩატარება.

წყალმომარაგება და კანალიზაცია

სასურსათო საწარმოში ნებადართულია მხოლოდ სასმელი წყლის გამოყენება. არასასმელი წყლის გამოყენება შესაძლებელია მხოლოდ 1) ხანძარსაწინააღმდეგო მიზნებისთვის და 2) დანადგარების გარედან გაგრილებისთვის (როდესაც წყალს უშუალო შეხება არ აქვს პროდუქტთან ან პროდუქტთან შეხებაში მყოფ ზედაპირთან). ამ შემთხვევაში, არასასმელი წყლის მილგაყვანილობა უნდა იყოს განცალკევებული სასმელი წყლის მილგაყვანილობისაგან და მიზანშეწონილია, არასასმელი წყლის მილები განსხვავებული ფერით იყოს იდენტიფიცირებული.

საწარმოო პროცესის უწყვეტი წყალმომარაგების მიზნით, შესაძლებელია საწარმოში არსებობდეს წყლის შემგროვებელი რეზერვუარი. მისი ჰიგიენური მდგომარეობა წყლის და შემდეგში, პროდუქტის დაბინძურების საფრთხეს არ უნდა ქმნიდეს.

საწარმო შეიძლება მარაგდებოდეს წყლით როგორც საკუთარი ქიდან, ასევე ადგილობრივი მუნიციპალური წყალმომარაგების სისტემიდან. ნებისმიერ შემთხვევაში, ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, უზრუნველყოს საწარმოში გამოყენებული წყლის პერიოდული ლაბორატორიული შემოწმება გარეშე აკრედიტირებულ ლაბორატორიაში, რათა დაადასტუროს, რომ საწარმოს წყალი ნამდვილად შეესაბამება კანონმდებლობით დადგენილი სასმელი წყლის პარამეტრებს. შემოწმების შედეგები ბიზნესოპერატორმა უნდა შეინახოს.

საწარმოში გაყვანილი უნდა იყოს გამართული საკანალიზაციო სისტემა.

საწყობები და სათავსები

საწარმოში უნდა არსებობდეს ნედლეულის, მზა პროდუქტის, შესაფუთი და სხვა დამხმარე მასალების შესანახი განცალკევებული ადგილები, სადაც უზრუნველყოფილია კონკრეტული პროდუქტის შენახვისთვის საჭირო პირობები (ტემპერატურა და ფარდობითი ტენიანობა). ნედლეულის და მზა პროდუქტების საწყობებში აუცილებელია გარე კართან ბუფერული ზონების გათვალისწინება.

ქიმიური ნივთიერებები (მაგ., სარეცხი და სადებინფექციო საშუალებები) უნდა ინახებოდეს საამქროსგან, პროდუქტისგან და შესაფუთი მასალისგან მოშორებით, განცალკევებულ, ჩაკეტილ სათავსში ან კარადაში, შესაბამისი წარწერით.

წინასწარი აუცილებელი პროგრამები (სტანდარტული სამუშაო ინსტრუქციები)

რა არის წინასწარი აუცილებელი პროგრამები?

წინასწარი აუცილებელი პროგრამები ეს არის იმ სტანდარტული სამუშაო ინსტრუქციების ერთობლიობა, რომლებშიც დეტალურად არის გაწერილი საწარმოში, სანიტარული პირობების მუდმივი უზრუნველყოფის მიზნით, განსახორციელებელი სხვადასხვა ქმედების შესრულების წესები. მაგალითად,

ეს წესები ეხება პერსონალის პირადი ჰიგიენის მოთხოვნებს, ჯანმრთელობის კონტროლს, მაგნებლების კონტროლს, საწყობების მართვას, საწარმოო და დამხმარე უბნების, ასევე, დანადგარებისა და ინვენტარის რეცხვა-დეზინფექციას, გაზომვის საშუალებების დაკალიბრება-დამოწმებას, ნედლეულის კონტროლსა და სხვა აუცილებელ ქმედებებს. აღნიშნული წესები საწარმოში დოკუმენტირებული, არა ზეპირსიტყვიერი სახით უნდა არსებობდეს.

რატომ უნდა დავაწესოთ წინასწარი აუცილებელი პროგრამები?

წინასწარი აუცილებელი პროგრამების, ანუ სტანდარტული სამუშაო ინსტრუქციების დაწესების და შესრულების მიზანია, არსებული ინფრასტრუქტურის მუდმივი შენარჩუნება ადეკვატურ სანიტარულ პირობებში, რათა სურსათის დაბინძურების ალბათობა საწარმოო გარემოდან მინიმუმამდე იყოს დაყვანილი.

დაწესებული სამუშაო ინსტრუქციები უზრუნველყოფს, რომ

- კონკრეტული ქმედების შესრულების ეტაპები დეტალურად იყოს დადგენილი;
- ერთი და იგივე ქმედება ყოველთვის ერთნაირად, ერთი და იმავე ხარისხით შესრულდეს, მიუხედავად იმისა, კონკრეტულად რომელი თანამშრომელი ასრულებს კონკრეტულ დღეს ამ ქმედებას;
- მკაფიოდ იყოს დადგენილი თითოეული ქმედების შესრულებასთან დაკონტროლთან დაკავშირებული პასუხისმგებლობები და შესრულების ვადები.

როგორ უნდა შემუშავდეს და განხორციელდეს წინასწარი აუცილებელი პროგრამები?

წინასწარი აუცილებელი პროგრამების შემუშავება უნდა მოხდეს კონკრეტული წარმოების სპეციფიკისა და არსებული სიტუაციის გათვალისწინებით. წინასწარი აუცილებელი პროგრამების ფარგლებში დაწესებულ სამუშაო ინსტრუქციებში მკაფიოდ უნდა იყოს განსაზღვრული კონკრეტული

ქმედების შესრულების წესი შემდეგი დეტალების მითითებით: ვინ არის პასუხისმგებელი ქმედების შესრულებაზე; რა ქმედება უნდა შესრულდეს; დეტალურად როგორ უნდა შესრულდეს ეს ქმედება და როდის (რა სიხშირით). სამუშაო ინსტრუქციები სხვადასხვა საწარმოში განსხვავებული სახით შეიძლება იყოს შემუშავებული. ზოგან იგი შეიძლება დეტალური ტექსტური ფორმით იყოს, ზოგან კი - სურათებით, პიქტოგრამებით, გრაფიკულად ან სქემატურად იყოს გამოსახული. მთავარია, რომ ინსტრუქციებში კონკრეტულად იყოს განსაზღვრული ის დეტალები და მოთხოვნები, რომლებიც კონკრეტული ქმედების მუდმივად ეფექტურ და ერთნაირ შესრულებას უზრუნველყოფს. ასევე მნიშვნელოვანია, რომ ინსტრუქციები გასაგებად იყოს წარმოდგენილი პერსონალისთვის, რომელიც პასუხისმგებელი იქნება მათ შესრულებაზე.

აუცილებელია იმის გათვალისწინება, რომ წინასწარი აუცილებელი პროგრამების განხორციელება მხოლოდ სწორი ინფრასტრუქტურის პირობებშია შესაძლებელი. არასათანადო ინფრასტრუქტურის შემთხვევაში, წინასწარი აუცილებელი პროგრამების დაწესება შედეგს ვერ გამოიღებს.

დაწესებული ინსტრუქციების მიხედვით დაგეგმილი ქმედებების შესრულება უნდა აღირიცხებოდეს შესაბამის ჩანაწერებში (ჟურნალებში, ფორმებში). ამ ჩანაწერების შაბლონებს საწარმო თავად ადგენს, საკუთარი საჭიროებებიდან გამომდინარე და სხვადასხვა დარგობრივ სახელმძღვანელოში მოცემული სარეკომენდაციო მითითებების გათვალისწინებით. ჩანაწერების წარმოებისას, ძირითადი წესი არის შემდეგი: კონკრეტულ ჩანაწერს აფიქსირებს ის პირი, ვინც განახორციელა ქმედება. ჩანაწერების წარმოება შესაძლებელია როგორც ნაბეჭდი/ხელნაწერი, ასევე ელექტრონული სახით.

ქვემოთ განხილულია ტიპური სასურსათო საწარმოს ძირითადი სამუშაო ინსტრუქციები.

ალქურვილობა, მოწყობილობები და ზედაპირები

ბიზნესოპერატორის ვალდებულებაა უზრუნველყოს, რომ მხოლოდ ჯანმრთელი პერსონალი იყოს ჩართული საწარმოო პროცესში. პირი, რომელიც ინფიცირებულია ისეთი დაავადებით, რომელიც შეიძლება გავრცელდეს პროდუქტით, არ უნდა იქნას დაშვებული საწარმოში (მაგ., შიგელოზი, სალმონელოზი, ჰეპატიტი A და ა.შ.). იმ დაავადებების/სიმპტომების ჩამონათვალი, რომლის დროსაც თანამშრომელი არ დაიშვება საწარმოში, მოიცავს: ინფიცირებულ ქრილობას, კანის ინფექციას, წყლულებს, გრიპს, სხვა ინფექციურ დაავადებებს, ეპიდემიურ ჰეპატიტს, ხველებს, მაღალ ტემპერატურას, გამონადენს თვალებიდან, ცხვირიდან, ყურიდან, სიყვითლეს, დიარეას, პირღებინებას, ფრჩხილების სოკოვან დაავადებებს.

პერსონალის ჯანმრთელობის კონტროლის მიზნით, აუცილებელია:

- სრული სამედიცინო გამოკვლევის ჩატარება;
- სამსახურში აყვანის წინ;
- გარკვეული პერიოდულობით (მინიმუმ, წელიწადში ერთხელ, თუ სხვა სიხშირე არ არის განსაზღვრული კანონმდებლობით).
- ყოველდღიური კონტროლის მექანიზმების დაწესება, რაც გულისხმობს, რომ ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული პრობლემის შემთხვევაში, პირი ჩამოშორებული იქნება საწარმოო პროცესს გამოჯანმრთელებამდე.

საწარმოში უნდა არსებობდეს პირველადი დახმარების სამედიცინო ყუთი. მისი განთავსება უშუალოდ საწარმოო უბნებზე არ შეიძლება.

საწარმოში მომუშავე პერსონალი უნდა ატარებდეს სუფთა სანიტარულ ტანსაცმელს (ხელთათმანებს, ხალატს, თავსაბურავს, ფეხსაცმელს). საწარმოში აკრძალულია სანიტარული ტანსაცმლის შეკვრა ქინძისთავებით ან ნემსებით, ასევე პირადი ნივთების, მათ შორის, მობილურის, ტარება. ჯანმრთელობასა და პირად ჰიგიენასთან დაკავშირებული წესები ვრცელდება როგორც საწარმოს მენეჯმენტზე, ასევე საწარმოში მისულ სტუმრებზე, მათ შორის, სახელმწიფო სტრუქტურების წარმომადგენლებზე.

საწარმოში დაწესებული უნდა იყოს პერსონალის ქცევის წესები, მაგ. ხელების მდგომარეობა, საწარმოში შესვლის წინ ხელის დაბანა, სანიტარული ტანსაცმლის ტარება და ა.შ.

გადამამუშავებელ საწარმოში მოქმედებს შემდეგი აკრძალვები როგორც პერსონალისთვის, ასევე სტუმრებისთვის:

- ხელების დაბანის გარეშე საწარმოო ზონაში შესვლა და მუშაობის დაწყება;
- გრძელი ან/და ხელოვნური ფრჩხილების ტარება;
- ფრჩხილის ლაქის გამოყენება;
- ქუჩყიანი ან დახეული ხელთათმანით მუშაობა (იმ შემთხვევაში, თუ პერსონალს მოეთხოვება ხელთათმანის ტარება);
- სანიტარული ტანსაცმლის გარეშე საწარმოო ზონაში შესვლა;
- სანიტარული ტანსაცმლით სამუშაო უბნის გარეთ გასვლა;
- სანიტარული ტანსაცმლით ტუალეტში შესვლა;
- ქუჩყიანი სანიტარული ტანსაცმლით მუშაობა;
- სამუშაო ზონებში პირადი ნივთების შეტანა. პერსონალის პირადი ნივთები ინახება გასახდელებში;
- მობილური ტელეფონის შეტანა სამუშაო

ზონებში. საამქროებში მობილურის შეტანა და გამოყენება შეუძლიათ ადმინისტრაციის წარმომადგენლებს;

- სამკაულების ტარება (საათი, ბეჭედი, საყურე, გულსაბნევი, ა.შ.);
- სიგარეტის მოწევა;
- საწარმოო უბნებში ჭამა ან გამაგრებელი სასმლის დალევა;
- საწარმოო უბნებში წამლის მიღება;
- საწარმოო უბნებში საღებავი რეზინის ღებვა;
- ზვერ-ულვაშის ქონის შემთხვევაში, პირბადის გარეშე შესვლა საწარმოო უბნებში.

პერსონალის მიერ ჰიგიენის ნორმების დაცვის ეფექტურობის გადამოწმების მიზნით, მიზანშეწონილია, გარკვეული პერიოდულობით, ხელებიდან ჩამონაბანის, სანიტარული ტანსაცმლიდან ჩამონარეცხის აღება და ლაბორატორიული შემოწმება.

ბიზნესოპერატორმა უნდა უზრუნველყოს, რომ საწარმოში დასაქმებული პერსონალი და სტუმრები ინფორმირებულნი იყვნენ პირად ჰიგიენასთან და ქცევის წესებთან დაკავშირებულ მოთხოვნებზე.

პერსონალის ჯანმრთელობის კონტროლის ქმედებები და ქცევის წესების დარღვევის შემთხვევები ყოველდღიურად უნდა აღირიცხოს შესაბამის ჟურნალებში.

დასუფთავება / რეცხვა-დეზინფექცია

საწარმოს მთლიანი შენობა, საამქროები და საწყობები, დანადგარები, ფანჯრები და მინები, მწერებისგან დამცავი ბადეები, კარები, სავენტილაციო არხები და ფილტრები, ტუალეტები, ხელსაბანები, წყლის შეგროვების რეზერვუარები, ყველა საწარმოო ინვენტარი, სანიტარული ტანსაცმელი, სატრანსპორტო საშუალებები, ნარჩენების ურნები მუდმივად სუფთა მდგომარეობაში უნდა იყოს შენარჩუნებული. ამისათვის წინასწარ უნდა იყოს შემუშავებული საწარმოს დასუფთავების

განრიგი, სადაც იქნება ჩამოწერილი თუ რა უნდა დასუფთავდეს, რა სიხშირით და როგორ დასუფთავების დეტალური ეტაპები, მათ შორის, საჭირო სანჰიგიენური საშუალებების და მათი დოზირების მითითებით. დასუფთავების განრიგს ადგენს თვითონ ბიზნესოპერატორი კონკრეტული საწარმოს და პროცესების თავისებურებების გათვალისწინებით. მთავარია, რომ არასათანადო დასუფთავების შედეგად, პროდუქტის დაბინძურების რისკი თავიდან იქნეს აცილებული.

რეცხვა-დეზინფექციის პროცესში დაუშვებელია საყოფაცხოვრებო დანიშნულების სანჰიგიენური საშუალებების გამოყენება. სასურსათო საწარმოში გამოსაყენებლად ნებადართულია მხოლოდ სამრეწველო დანიშნულების სანჰიგიენური საშუალებების გამოყენება მწარმოებლების მიერ რეკომენდებული დოზირების მკაცრი დაცვით. საჭიროების შემთხვევაში, პერსონალმა უნდა დაიცვას ქიმიური საშუალების გამოყენების უსაფრთხოების წესები.

დაგეგმილი განრიგის შესაბამისად, დასუფთავების ქმედებების განხორციელება უნდა დაფიქსირდეს დასუფთავების ჟურნალებში. ამასთან, სანჰიგიენური საშუალებების გახარჯვა უნდა იყოს აღრიცხული.

დასუფთავების ეფექტურობის გადამოწმების მიზნით, მიზანშეწონილია დანადგარებიდან, სამუშაო ზედაპირებიდან და საწარმოო ინვენტარიდან ჩამონარეცხის აღება და ლაბორატორიული შემოწმება პერიოდულად.

იმ საწარმოებში, სადაც მნიშვნელოვანია მშრალი გარემოს შენარჩუნება (მაგ., თხილი, თაფლი, ა.შ.) მნიშვნელოვანია დასუფთავების ქმედებების სათანადოდ დაწესება. მაგ., ვინაიდან თაფლი ჰიგროსკოპულია და ადვილად იწოვს სინესტეს, აუცილებელია ყველა გამოყენებული დანადგარი და ინვენტარი იყოს კარგად გამშრალებული გამოყენებამდე. წინააღმდეგ შემთხვევაში, თაფლში წყლის დიდი რაოდენობა მის ფერმენტაციას გამოიწვევს. აგრეთვე მნიშვნელოვანია თხილის საამქროებში მშრალი გარემოს შენარჩუნება.



დანადგარების ტექნიკური მომსახურება

საწარმოში უნდა ინახებოდეს არსებული დანადგარების ტექნიკური დოკუმენტაცია. დანადგარების გამართული ექსპლუატაციის მიზნით, აუცილებელია მათი პროფილაქტიკური ტექნიკური მომსახურების განხორციელება წინასწარ დაგეგმილი განრიგის შესაბამისად. ამის ძირითადი მიზანია, დანადგარის ავარიული შეკეთების შემთხვევების შემცირება. დანადგარების ტექნიკური მომსახურების ქმედებები (პროფილაქტიკური და ავარიული შეკეთებები) ტექნიკურმა პერსონალმა უნდა აღრიცხოს შესაბამის ჟურნალებში. დანადგარების დაგეგმილი ტექნიკური მომსახურების განრიგის შედგენისას, საწარმოს ტექნიკურმა პერსონალმა უნდა იხელმძღვანელოს დანადგარის ტექნიკური პასპორტით და ამავდროულად, საკუთარი გამოცდილებით (მაგ., განვილი პერიოდში განხორციელებული ავარიული შეკეთებების გამომწვევი მიზეზების გათვალისწინებით).

გაზომვის საშუალებების დაკალიბრება, დამოწმება, შედარება

საწარმოო პროცესში გამოყენებული გაზომვის საშუალებების სიზუსტე მნიშვნელოვანია წარმოებული პროდუქტის უვნებლობის და ხარისხის უზრუნველყოფისთვის. ბიზნესოპერატორის ვალდებულებაა, უზრუნველყოს საწარმოო პროცესში გამოყენებული გაზომვის საშუალებების უტყუარობა. ამიტომ, აუცილებელია,

საწარმოში წინასწარ იყოს შემუშავებული არსებული გაზომვის საშუალებების დაკალიბრების, დამონშების ან/და შედარების ქმედებების განრიგი. გაზომვის საშუალების დამონშებას უზრუნველყოფს სათანადო აკრედიტაციის მქონე ლაბორატორია, ხოლო დაკალიბრება შესაძლებელია გაკეთდეს როგორც გარეშე ლაბორატორიაში, ასევე საწარმოს შიგნით, კონკრეტული გაზომვის საშუალების მწარმოებლის მიერ, ტექნიკურ პასპორტში მითითებული ინსტრუქციის თანახმად (ასეთის არსებობის შემთხვევაში). გაზომვის საშუალების შედარებას ახდენენ იმ შემთხვევაში, თუ საწარმოში არის, მაგალითად, კონკრეტული ხელსაწყო ერთი ერთეული დაკალიბრებული/დამონშებული გარეშე ლაბორატორიის მიერ (ეტალონი ხელსაწყო) და საწარმო პერიოდულად ადარებს იმავე ტიპის სხვა ხელსაწყოებს ამ ეტალონთან (მაგ., საწარმოში შეიძლება იყოს ერთი ეტალონი-თერმომეტრი და სხვა სამუშაო თერმომეტრებს პერიოდულად ადარებდნენ მას).

მსხვრევადი საგნების კონტროლი

საწარმოში მინიმუმამდე უნდა შემცირდეს მსხვრევადი საგნების არსებობა. იმ შემთხვევაში, თუ მსხვრევადი საგნების გამოყენება აუცილებელია (მაგ., პლასტმასის ან მინის შესაფუთი ტარა, პლასტმასის ჭამები თხილის გადარჩევის პროცესისთვის და ა.შ.), მაშინ, აუცილებელია მათი კონტროლის მექანიზმების დაწესება, რაც მოიცავს მსხვრევადი ინვენტარის ჩამონათვალის გაკეთებას, ამ ინვენტარის პერიოდულ დათვალიერება-ინსპექტირებას, დაზიანების შემთხვევაში, დაუყოვნებლივ შეცვლას, ჩამოსხმის პროცესში მინის გატეხვის შემთხვევების კონტროლს და ა.შ.

მსხვრევადი საგნების კონტროლის ქმედებები ასევე უნდა იყოს აღრიცხული შესაბამის სურნალში.

მაგნებლების კონტროლი

მაგნებლების საწინააღმდეგოდ შეიძლება ქიმიური, ფიზიკური და ბიოლოგიური

მეთოდების გამოყენება. თუმცა, ქიმიური ნივთიერებების გამოყენება საწარმოს შენობის ფარგლებში, საწარმოო პროცესების მიმდინარეობის პარალელურად, დაუშვებელია.

მაგნებლების კონტროლის მიზნით, შენობის ფარგლებში, შეიძლება იყოს გამოყენებული მწერების ელექტრო საჭერები, სათაგურები და სასურსათო საწარმოში გამოსაყენებლად მიზანშეწონილი სხვა მექანიზმები. მაგნებლების ეფექტური კონტროლის მიზნით, საწარმოში უნდა არსებობდეს სქემატური რუკა, სადაც მითითებული იქნება მაგნებლების კონტროლის ყველა საშუალება.

მაგნებლების კონტროლი შეიძლება განხორციელდეს როგორც საწარმოს შიდა რესურსით, ასევე სპეციალიზირებულ სამსახურთან გაფორმებული ხელშეკრულების ფარგლებში. ორივე შემთხვევაში, პასუხისმგებლობა განხორციელებული ქმედებების ეფექტურობასა და გამოყენებული მექანიზმების შერჩევაზე ეკისრება ბიზნესოპერატორს.

საწარმოს ან სატრანსპორტო საშუალებების ფუმიგაციის შემთხვევაში (მაგ., თხილის საწარმოს შემთხვევაში) აუცილებელია ისეთი საშუალების გამოყენება, რომელიც ნებადართულია როგორც ჩვენი კანონმდებლობით, აგრეთვე საექსპორტო ქვეყნის კანონმდებლობით. ამასთან, ფუმიგაციის ქმედებები უნდა განხორციელდეს კვალიფიციური პერსონალის მიერ.

მაგნებლის კონტროლის მიზნით ჩატარებული ღონისძიებები უნდა აღირიცხოს (როგორც შიდა რესურსით, აგრეთვე მომსახურების მომწოდებელი კომპანიის მიერ, მაგნებლების კონტროლის ქმედებების განხორციელებისას).

დასაწყობება

ნედლეული, ინგრედიენტი ან ნებისმიერი სხვა მასალა, მათ შორის, შესაფუთი ტარა-მასალა ისე უნდა ინახებოდეს, რომ მისი დაბინძურება თავიდან იყოს აცილებული. სწორი დასაწყობება გულისხმობს შემდეგი პირობების დაცვას:

- სუფთა, მშრალი ადგილი, მშრალი საწყობის შემთხვევაში;
- საწყობებში ტემპერატურისა და ფარდობითი ტენიანობის (საჭიროების შემთხვევაში) პირობების უზრუნველყოფა, კონტროლი და აღრიცხვა. მაგ., თაფლის უვნებლობის უზრუნველყოფისთვის, შესაძლოა საწყობში განსაკუთრებული პირობების დაცვა არ იყოს საჭირო, თუმცა, მისი ხარისხობრივი მახასიათებლების შენარჩუნებისთვის მიზანშეწონილია, საწყობში უზრუნველყოფილი იყოს 20°C და ფარდობითი ტენიანობა 65% ან ნაკლები;
- მზა, დაფასოებული პროდუქტი და ნედლეული პროდუქტი დაცული უნდა იყოს მაგნებლებისგან, კონდენსაციისგან და მზის პირდაპირი სხივებისგან;
- ნედლეული, ინგრედიენტები, შესაფუთი მასალა საწყობებში უნდა ინახებოდეს კედლიდან დაშორებით პალეტებზე/სტელაჟებზე შეფუთულ მდგომარეობაში. საწყობში შენახვისას გამორიცხული უნდა იყოს პროდუქტის ან შესაფუთი მასალის დაბინძურების რისკი;
- დაუშვებელია პროდუქტის/ნედლეულის/შესაფუთი მასალის დასაწყობება პირდაპირ იატაკზე - ყველაფერი უნდა იყოს დასაწყობებული პალეტებზე (მშრალ საწყობში - ხის პალეტებზე, სველი ოპერაციების პირობებში - პლასტმასის პალეტებზე);
- ყველა დასაწყობებული პროდუქტი (ნედლეული, შესაფუთი ან დამხმარე მასალა, მზა პროდუქტი, ა.შ.) უნდა იყოს ნათლად იდენტიფიცირებული;
- სხვადასხვა სახის პროდუქტი (მაგ., შესაფუთი მასალა, დამხმარე მასალები და ა.შ.) განცალკევებულად უნდა ინახებოდეს ჭვარედინული დაბინძურების ან/და ორგანოლექტიკური თვისებების დაკარგვის თავიდან აცილების მიზნით;
- ნედლეულის მიმღები ბაქანი და მზა პროდუქტის გადასაზიდი ბაქანი უნდა იყოს გადახურული, რომ პროდუქტი დაცული იყოს უამინდობის პირობებში;

- საწარმოო პროცესის დასრულების შემდეგ, საწარმოო ინვენტარის შენახვა უნდა მოხდეს იმგვარად, რომ გამორიცხული იყოს მისი დაბინძურება.



ნედლეულისა და მომწოდებლების კონტროლი

ბიზნესოპერატორის მიერ გამოყენებული ნებისმიერი ნედლეული, ინგრედიენტები, შესაფუთი ტარა, დამხმარე მასალა, მათ შორის წყალი, საფრთხეს არ უნდა უქმნიდეს წარმოებულ პროდუქტს და არ უნდა იყოს დაბინძურებული პარაზიტებით, პათოგენური მიკროორგანიზმებით, ქიმიური და ტოქსიკური ნივთიერებებით. შეუსაბამო ნედლეული საწარმომ არ უნდა მიიღოს.

საწარმოსთვის ძალიან მნიშვნელოვანია საიმედო მომწოდებლებთან ეფექტური თანამშრომლობა, რაც გულისხმობს:

- მომწოდებელსა და მომხმარებელს (საწარმოს) შორის წერილობით უნდა განისაზღვროს შესასყიდი პროდუქტის მახასიათებლები (უვნებლობისა და ხარისხობრივი პარამეტრები);
- მიღებულ ნედლეულს, დამხმარე მასალას, საწარმოო ინვენტარს, შესაფუთ ტარას თან უნდა ახლდეს სათანადო დოკუმენტაცია (მაგ., შესაბამისობის სერტიფიკატი, ჰიგიენის სერტიფიკატი; საწარმოო ინვენტარის შემთხვევაში, იმის დასტური, რომ აღნიშნული ინვენტარის გამოყენება ნებადართულია სასურსათო

პროდუქტებთან შეხებისთვის და ა.შ.)

საწარმოში დაწესებული უნდა იყოს ნედლეულის კონტროლის მექანიზმები, მათ შორის, ნედლეულის მიღებისა და უარყოფის კრიტერიუმები.

მომწოდებლების ცოდნის ამაღლებისა და მათი კონტროლის მიზნით, მიზანშეწონილია მათთან (მათ შორის, პირველადი წარმოების მომწოდებლებთან) ინტენსიური თანამშრომლობა მათთვის დაწესებული მოთხოვნების გაცნობის მიზნით.

შემოსული ნედლეულის კონტროლის, მიღების და უარყოფის ქმედებები უნდა იყოს აღრიცხული შესაბამის ჟურნალ(ებ)ში.

ნარჩენების მართვა

საწარმოო საამქროებიდან ნარჩენების გატანა უნდა მოხდეს ისე, რომ გამოირიცხოს პროდუქტის, შენობის ან ტერიტორიის დაბინძურება. საამქროში განთავსებული ნარჩენების ურნები უნდა იყოს ნათლად იდენტიფიცირებული და შენარჩუნებული სუფთა მდგომარეობაში.

გარე ტერიტორიაზე განთავსებული ბუნკერები უნდა იყოს დახურული, ნაპრალებისა და ღიობების გარეშე და უნდა ექვემდებარებოდეს დასუფთავებასა და დეზინფექციას.

სურსათის ტრანსპორტირება

სატრანსპორტო და გადასაზიდი საშუალებები, პროდუქტის გადასაზიდად გამოყენებული ქურჭელი და კონტეინერები უნდა იყოს სუფთა მდგომარეობაში. მათი დასუფთავების ქმედებები აგრეთვე უნდა შედიოდეს საწარმოს დასუფთავების განრიგში.

ტრანსპორტირებისას, აუცილებელია შემდეგი პირობების დაცვა:

- დაუშვებელია სატრანსპორტო საშუალებების და ინვენტარის გამოყენება სხვა მიზნებისთვის;

- აუცილებელია პროდუქტის დაცვა დაბინძურებისგან;
- არაერთგვაროვანი ტრანსპორტირება უნდა მოხდეს განცალკევებულად.

მიკვლევადობის სისტემა

რა არის მიკვლევადობა?

სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის ერთ-ერთი საფუძველია ეფექტური მიკვლევადობის სისტემის არსებობა. მიკვლევადობა - ეს არის სურსათის/ცხოველის საკვების, მასში გამოსაყენებლად განკუთვნილი ნებისმიერი ნივთიერების, ცხოველისა და მცენარის, ცხოველური და მცენარეული პროდუქტის, ვეტერინარული პრეპარატის, პესტიციდის და აგროქიმიკატის შესახებ მონაცემებისა და ინფორმაციის დადგენის შესაძლებლობა მათი წარმოების, გადამამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე⁶⁰.

კონკრეტული ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, ფლობდეს ინფორმაციას იმის შესახებ, თუ რომელი სახეობის, რომელი პარტიის ნედლეული მიიღო რომელი მომწოდებლისგან და რომელი პარტიის მზა პროდუქტი რომელ მომხმარებელს მიაწოდა. გარდა ამისა, მან დასაბუთებულად უნდა იცოდეს, თუ რა პირობებში მოხდა კონკრეტული პარტიის მზა პროდუქტის წარმოება.

მიკვლევადობა მოიცავს შემდეგი ტიპის ინფორმაციას და შედგება სამი ეტაპისგან:

1. მიკვლევადობა უშუალო მომწოდებლებამდე გულისხმობს ინფორმაციის არსებობას, თუ რა ხდება სასურსათო ჯაჭვის კონკრეტული რგოლიდან ერთი ნაბიჯით უკან. ეს არის მონაცემები მომწოდებლებისა და მათგან მიღებული პროდუქტის შესახებ. ადგილობრივი ფერმერებისგან თაფლის შეგროვების შემთხვევაში, გადამამუშავებელი ბიზნესოპერატორი უნდა ფლობდეს ინფორმაციას მომწოდებლების და მიღებული თაფლის კონტროლის შესახებ;

2. მიკვლევადობა უშუალო მომხმარებლებამდე მოიცავს ინფორმაციას სასურსათო ჯაჭვის კონკრეტული რგოლიდან ერთი ნაბიჯით წინ. ეს ეხება მონაცემებს იმ მომხმარებლების შესახებ (საიდენტიფიკაციო მონაცემების ჩათვლით), რომლებმაც მიიღეს ფერმერული მეურნეობის ან გადამამუშავებელი საწარმოს მზა პროდუქტი.

3. შიდა მიკვლევადობა ითვალისწინებს ფერმერულ მეურნეობაში, შემგროვებელ ცენტრში ან გადამამუშავებელ საწარმოში განხორციელებული ქმედებების ამსახველ ჩანაწერებს.

რატომ არის აუცილებელი მიკვლევადობის სისტემის შემუშავება?

ბზინესოპერატორის მიერ მისი საქმიანობის ფარგლებში მიკვლევადობის სისტემის შემუშავების აუცილებლობა განპირობებულია შემდეგი ფაქტორებით:

- მიკვლევადობის ძირითადი მიზანია, პრობლემის არსებობის შემთხვევაში, გამოწვევი მიზეზის სწრაფი აღმოჩენა და ასევე, მასზე შეძლებისდაგვარად სწრაფი რეაგირება;
- მოითხოვება სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის შემუშავებისას, საქართველოს და საექსპორტო ბაზრების კანონმდებლობით, ისევე როგორც საერთაშორისო სტანდარტებით;
- საჭიროების შემთხვევაში, ეფექტური მიკვლევადობის სისტემა ბიზნესოპერატორს საშუალებას აძლევს დროულად ამოიღოს/გამოიწვიოს ბაზრიდან ქსელში გაშვებული მავნე პროდუქტი.

როგორ უნდა შევიმუშავოთ მიკვლევადობის სისტემა?

მიკვლევადობის სისტემა აისახება მეწარმის (მათ შორის, ფერმერის და გადამამუშავებელი საწარმოს) მიერ წარმოებულ ჩანაწერებში, სადაც მითითებულია: 1) ინფორმაცია მომწოდებლებისა და მათგან მიღებული პროდუქტების შესახებ გამოშვების თარიღის, რაოდენობისა და პარტიის ნომრის

მითითებით; 2) ინფორმაცია მომხმარებლებისა და მათთვის მიწოდებული პროდუქტების შესახებ მზა პროდუქტის მიწოდების თარიღის, რაოდენობისა და პარტიის ნომრის მითითებით; 3) ინფორმაცია ფერმერულ მეურნეობაში ან გადამამუშავებელ საწარმოში მიმდინარე ქმედებების შესახებ, მათ შორის, კონკრეტულ ეტაპზე, მომწოდებლისგან მიღებული პროდუქტების გამოყენების თარიღის, პარტიის ნომრის/გამოშვების თარიღის, რაოდენობის მითითებით. შიდა მიკვლევადობა კონკრეტული პარტიის მზა პროდუქტის კონკრეტული მომწოდებლებისგან მიღებული ნედლეულის პარტიასთან დაკავშირების შესაძლებლობას უნდა იძლეოდეს. მაგალითად, დავუშვათ, რომ თაფლის კოოპერატივმა 2015 წლის 5 თებერვალს დააფასოვა 500 ქილა თაფლი. საწარმოში არსებული ჩანაწერებით სრულად უნდა იყოს შესაძლებელი იმ ინფორმაციის გარკვევა, რაც ამ კონკრეტული პარტიის პროდუქტის წარმოებასთან არის დაკავშირებული, მაგ.:

- რომელ თარიღში და რომელი მომწოდებლისგან მიღებული თაფლი და შესაფუთი მასალა გამოიყენეს საწარმოო პროცესში, თუ შესაძლებელია ნედლეულის, დამხმარე და შესაფუთი მასალის პარტიის ნომრის მითითებით;
- რა პირობებში განხორციელდა საწარმოო პროცესი (მაგ., დაკუპაჟება კონკრეტული პარტიების იდენტიფიცირებით, თაფლის გაფილტვრა, ფილტრის შემოწმება გამოყენებამდე და გამოყენების შემდეგ, მინის ტარის ინსპექტირების შედეგები, ლაბორატორიული შემოწმების შედეგები და ა.შ.);
- ამ კონკრეტული პარტიის დამზადებისას, რომელი თანამშრომლები მუშაობდნენ;
- საამქროების და დანადგარების რეცხვა-დეზინფექციის შედეგები;
- რომელი მომხმარებლებისთვის მოხდა ამ კონკრეტული პარტიის პროდუქტის მიწოდება, მიწოდების თარიღის და მიწოდებული რაოდენობების მითითებით, და სხვა.

60 საქართველოს კანონი „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“

1. HACCP-ის ჯგუფის შექმნა

HACCP-ის სისტემას ნერგავს საწარმოს პერსონალისგან შექმნილი ჯგუფი. ამ ჯგუფის წევრები, როგორც წესი, სხვადასხვა ფუნქციის მქონე ადამიანები არიან, რაც საშუალებას იძლევა, რომ სისტემის შემუშავებისას საწარმოო პროცესის თითოეული ასპექტი იყოს გათვალისწინებული. დიდ საწარმოებში HACCP-ის ჯგუფის წევრები არიან სხვადასხვა განყოფილების წარმომადგენლები, მაგ. ტექნოლოგი, მომმარაგებელი, საწყობის მენეჯერი, ტექნიკური პერსონალი, გაყიდვების მენეჯერი, ლაბორატორიის თანამშრომელი და ა.შ. მცირე საწარმოში, სადაც შეზღუდული რაოდენობის თანამშრომელი მუშაობს და თითოეული შეიძლება რამდენიმე ფუნქციას ასრულებდეს, HACCP-ის ჯგუფში შეიძლება ყველა თანამშრომელი შედიოდეს. საჭიროების შემთხვევაში, HACCP-ის ჯგუფში შესაძლოა გარეშე კონსულტანტის ჩართვა.

2. სურსათისა და მისი დისტრიბუციის მეთოდების განსაზღვრა

წარმოებული პროდუქტების თითოეული კატეგორიისთვის საჭიროა შემდეგი ტიპის ინფორმაციის განსაზღვრა:

- პროდუქტის ზოგადი დახასიათება;
- პროდუქტის შემადგენლობა და გამოყენებული ინგრედიენტები;
- მიკრობიოლოგიური, ქიმიური, ფიზიკური პარამეტრები;
- გადამუშავების ეტაპები;
- შეფუთვის ტიპი;
- ვარგისიანობის ვადა;
- მოხმარების ინსტრუქცია, საჭიროების შემთხვევაში (მაგ., ნახევარფაბრიკატის შემთხვევაში);
- შენახვის/დისტრიბუციის პირობები (მაგ., ტემპერატურული რეჟიმი).

3. მიზნობრივი გამოყენებისა და მიზნობრივი მომხმარებლების განსაზღვრა

შემდეგი ეტაპია მომხმარებელთა იმ კატეგორიების დადგენა, რომლებიც კონკრეტული პროდუქტის სახეობას მოიხმარენ. ასევე უნდა განისაზღვროს პროდუქტის მიზნობრივი გამოყენება (მაგ., არის თუ არა კონკრეტული პროდუქტი საკვებად მზა, თუ იგი მოხმარებამდე თერმულ დამუშავებას საჭიროებს).

4. პროდუქტის წარმოების ტექნოლოგიური ბლოკ-სქემის შემუშავება

ბლოკ-სქემის მომზადება გულისხმობს ტექნოლოგიური პროცესის სქემატურ გამოსახულებას, რომელზეც ნაჩვენებია პროდუქტის წარმოების თითოეული ეტაპი, მათ შორის ის ეტაპები, სადაც ხდება ნედლეულის მიღება, ნარჩენის ან/და მეორეული პროდუქტის გამოყოფა, პროდუქტის ხელმეორე გადამუშავება და ა.შ. ნიმუშად, იხილეთ თხილის გულის წარმოების ბლოკ-სქემა.

5. ბლოკ-სქემის გადამოწმება

შემუშავებული ბლოკ-სქემის გადამოწმება აუცილებლად უნდა მოხდეს ადგილზე, რათა სურსათის უვნებლობის ჯგუფი დარწმუნდეს, რომ ტექნოლოგიური პროცესის სქემატური გამოსახულება ზუსტად ასახავს რეალურად მიმდინარე საწარმოო პროცესებს.

ამ ეტაპების შემდეგ, შესაძლებელია უშუალოდ HACCP-ის გეგმების შემუშავება ქვემოთ ჩამოთვლილი 7 პრინციპის შესაბამისად. აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ HACCP-ის გეგმების შემუშავება შესაძლებელია როგორც ცალკეული პროდუქტისთვის, ასევე მსგავსი პროდუქტების ჯგუფისთვის.

I პრინციპი - საფრთხის გაანალიზება

საფრთხის ანალიზი არის პროდუქტის წარმოების პროცესის თითოეულ ეტაპზე, კონკრეტული პროდუქტის და პროცესის სპეციფიკიდან გამომდინარე, ყველა იმ პოტენციური ბიოლოგიური, ქიმიური და ფიზიკური საფრთხის დადგენა, რომლებიც მნიშვნელოვან რისკს წარმოადგენს

მომხმარებლის ჯანმრთელობისთვის. ეს საფრთხეები შეიძლება იყოს გამოწვეული როგორც ნედლეულით, ასევე შესაფუთი მასალით, ტექნოლოგიური პროცესით, გამოყენებული დანადგარებით, პროცესში მონაწილე პერსონალით, დასაწყობების პირობებით და სხვა ფაქტორებით. მნიშვნელოვანია, რომ საფრთხის დადგენის ეტაპზე მოხდეს პროცესთან ან/და პროდუქტთან ასოცირებული ყველა პოტენციური საფრთხის იდენტიფიცირება. მაგალითად, ავილოთ ნედლეულის მიღების ეტაპი. რა საფრთხეები შეიძლება იყოს ასოცირებული ამ ეტაპთან? ნედლეულის შესაძლო მიკრობიოლოგიური (მაგ., ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები, სალმონელა) და ქიმიური (მაგ., ანტიბიოტიკები, ტოქსიკური ელემენტები, პესტიციდები) დაბინძურება, სატრანსპორტო საშუალებით გამოწვეული ნედლეულის დაბინძურება, ნედლეულის მიღებისას პერსონალით გამოწვეული დაბინძურება და ა.შ.

საფრთხეების დადგენის შემდეგ, ხდება თითოეული მათგანის შეფასება, მისი წარმოშობის ალბათობისა და შედეგების სიმწვავის გათვალისწინებით. HACCP-ის გეგმაში აუცილებელია იმ საფრთხეების ჩართვა და კონტროლი, რომლებიც წარმოშობის მაღალი ალბათობითა და გამოწვეული შედეგების მნიშვნელოვანი სიმწვავეთ ხასიათდება. ამ შეფასებისთვის აუცილებელია უკვე შემუშავებული, წინასწარი აუცილებელი პროგრამების (ანუ სამუშაო ინსტრუქციების) გათვალისწინება. ის საფრთხეები, რომელთა კონტროლი ეფექტურად არის უზრუნველყოფილი სამუშაო ინსტრუქციების ფარგლებში, აღარ განიხილება HACCP-ის გეგმაში. HACCP-ის გეგმა იმ საფრთხეების მართვაზეა მიმართული, რომლებიც დაწესებული სამუშაო ინსტრუქციებით ვერ კონტროლდება.

საფრთხის ანალიზისას, HACCP-ის ჯგუფი ხელმძღვანელობს თანამედროვე მეცნიერული ლიტერატურით, საწარმოს გამოცდილებით და სხვა ობიექტური მოსაზრებებით.

II პრინციპი - კრიტიკული საკონტროლო წერტილების დადგენა

ჩატარებული საფრთხის ანალიზის შედეგად განსაზღვრული თითოეული მნიშვნელოვანი საფრთხის კონტროლისთვის დგინდება სათანადო კრიტიკული საკონტროლო წერტილი, ანუ საწარმოო პროცესის ის ეტაპი ან ეტაპები, რომლებზეც სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საფრთხე(ებ) ისთავიდან აცილების, აღმოფხვრის ან დასაშვებ დონემდე დაყვანის მიზნით მნიშვნელოვანია შესაბამისი კონტროლის მექანიზმის დაწესება. საწარმოო პროცესში შეიძლება იყოს ერთი ან რამდენიმე ეტაპი, რომელზეც საფრთხეების კონტროლის არარსებობამ ან არასათანადო კონტროლმა შეიძლება გამოიწვიოს პოტენციურად მავნე პროდუქტის წარმოება - ასეთ ეტაპებს ეწოდება კრიტიკული საკონტროლო წერტილები. ყველის წარმოებაში ასეთი ეტაპები შეიძლება იყოს 1) ქიმიური საფრთხეების (მაგ. რძეში ანტიბიოტიკების არსებობის) კონტროლის თვალსაზრისით, ნედლეულის მიღება; 2) მიკრობიოლოგიური საფრთხეების კონტროლის თვალსაზრისით, რძის პასტერიზაცია; 3) ფიზიკური საფრთხეების თვალსაზრისით, რძის გაფილტვრა და ა.შ. თხილის წარმოებაში კრიტიკული საკონტროლო წერტილები შეიძლება იყოს 1) ნედლეულის მიღება ქიმიურად დაბინძურებული (მაგ., პესტიციდებით, მძიმე მეტალებით) ნედლეულის მიღების გასაკონტროლებლად; თხილის გულის მექანიკური გადარჩევა და აშკარად დამჰალი თხილის გულის ამოღება აფლატოქსინით დაბინძურებული თხილის კონტროლის თვალსაზრისით; 2) თხილის გულის მოხალვა მიკრობიოლოგიური საფრთხეების კონტროლის თვალსაზრისით და 3) თხილის გულის მექანიკური გადარჩევა ფიზიკური საფრთხეების კონტროლის თვალსაზრისით.

თაფლის წარმოებაში ასეთი ეტაპები შეიძლება იყოს 1) ქიმიური საფრთხეების (მაგ., თაფლში ანტიბიოტიკების არსებობის) კონტროლის თვალსაზრისით, ნედლეულის მიღება; 2) მიკრობიოლოგიური საფრთხეების (მაგ., კლოსტრიდიუმ ბოტულინიუმის სპორები)

კონტროლის თვალსაზრისით, თავლის ეტიკეტირება; 3) ფიზიკური საფრთხეების თვალსაზრისით, თავლის გაფილტვრა და ა.შ.

აღსანიშნავია, რომ ზემოთმოყვანილ მაგალითებს აქვს მხოლოდ სადემონსტრაციო ხასიათი და კონკრეტულ საწარმოში კრიტიკული საკონტროლო წერტილების დაწესება უნდა მოხდეს მხოლოდ სრულყოფილი საფრთხის ანალიზის განხორციელების შემდეგ, ანუ მას შემდეგ, რაც განსაზღვრული და შეფასებული იქნება ყველა შესაძლო საფრთხე და მათი კონტროლის მექანიზმები.

III პრინციპი - კრიტიკული ზღვრების დაწესება

თითოეული კრიტიკული საკონტროლო წერტილისთვის აუცილებელია შესაბამისი კრიტიკული ზღვრების დაწესება, რაც კონკრეტული პარამეტრის მეცნიერულად დასაბუთებული ის მაქსიმალური ან/და მინიმალური დონეა, რომლის კონტროლიც მნიშვნელოვანია დადგენილი საფრთხე(ებ)ის თავიდან აცილების, აღმოფხვრის ან მისაღებ დონემდე დაყვანის მიზნით. მაგალითად, პასტერიზაციის ეტაპისთვის (რომელიც ნედლი რძის გადამუშავების პროცესში ერთ-ერთი კრიტიკული საკონტროლო წერტილია) კრიტიკული ზღვრები შეესაბამება პასტერიზაციის იმ რეჟიმს (მინიმალური ტემპერატურა და დაყოვნება ან კონკრეტული პასტერიზაციის სპეციფიკიდან გამომდინარე მინიმალური ტემპერატურა, დაყოვნება და რძის ნაკადის სიჩქარე), როდესაც უზრუნველყოფილია უვნებელი პროდუქტის წარმოება.

IV პრინციპი - მონიტორინგის პროცედურების დაწესება

მონიტორინგი საწარმოო პროცესის მიმდინარეობის კონტროლის მიზნით დაწესებული ქმედებაა, რაც შეიძლება იყოს კონკრეტული პარამეტრის გაზომვა, პროცესის მიმდინარეობის ვიზუალური დაკვირვება და ა.შ. მონიტორინგის ქმედების მიზანია იმის დადასტურება, რომ დადგენილი კრიტიკული საკონტროლო წერტილები დაგეგმილ კონტროლს ექვემდებარება, ანუ პროცესი

დაწესებულ ზღვრებში მიმდინარეობს.

თითოეული მონიტორინგის ქმედებისთვის აუცილებელია განისაზღვროს, თუ 1) ვინ არის პასუხისმგებელი მონიტორინგზე, მაგ., ოპერატორი; 2) რა პარამეტრის მონიტორინგი უნდა მოხდეს, მაგ., პასტერიზაციის ტემპერატურის და ხანგრძლივობის; 3) როგორ უნდა მოხდეს მონიტორინგის ქმედება, მაგ., თერმომეტრით და საათით; 4) რა სიხშირით უნდა განხორციელდეს დაწესებული მონიტორინგის ქმედება.

V პრინციპი - მაკორექტირებელი ქმედებების დაწესება

ამ სისტემის ფარგლებში, აუცილებელია, წინასწარ განისაზღვროს, თუ რა ზომების განხორციელებაა აუცილებელი იმ შემთხვევაში, თუ დაფიქსირდა გადაცდომა დაგეგმილი ქმედებიდან - ამ ზომებს უწოდებენ მაკორექტირებელ ქმედებებს.

მაკორექტირებელი ქმედებების მიზანია:

1. კრიტიკული ზღვრების დარღვევის შემთხვევაში, განხორციელდეს ისეთი ქმედება, რომელიც პრობლემის მყისიერ გამოსწორებას უზრუნველყოფს იმისათვის, რომ გამოირიცხოს პოტენციურად მავნე პროდუქტის გაშვება საწარმოდან. მაგ., არასათანადოდ გადარჩეული თხილის ხელმეორედ გადარჩევა, ანტიბიოტიკის აღმოჩენის შემთხვევაში, ნედლი რძის უარყოფა და ა.შ.
2. დადგინდეს პრობლემის გამომწვევი ძირეული მიზეზი და შედეგად, მოხდეს ისეთი ღონისძიებების დაგეგმვა და განხორციელება, რომლებიც აღნიშნული პრობლემის გამეორების შესაძლებლობას გამორიცხავს. მაგ., დანადგარის შეკეთება, რეჟიმის შეცვლა, პერსონალის დამატებითი ინსტრუქტაჟი, სხვა მომწოდებლების მოძიება და ა.შ.

თითოეული კრიტიკული საკონტროლო წერტილისთვის წინასწარ უნდა იყოს დადგენილი შესაძლო მაკორექტირებელი ქმედებები და განსაზღვრული სათანადო უფლება-მოვალეობები.

VI პრინციპი-გადამოწმების(ვერიფიკაციის) ქმედებების დაწესება

გადამოწმება (ვერიფიკაცია) მოიცავს ყველა იმ ქმედებას, მონიტორინგის ქმედებების გარდა, რომელთა შედეგად დგინდება, ფუნქციონირებს თუ არა HACCP-ის სისტემა შემუშავებული გეგმების მიხედვით.

გადამოწმების მნიშვნელოვანი ასპექტია HACCP-ის სისტემის პირველადი ვალიდაცია (ანუ ობიექტური მეცნიერული დასაბუთება) მისი შემუშავებისთანავე, რათა დადგინდეს რომ: 1) შემუშავებული გეგმები ტექნიკურად და მეცნიერულად ქმედითუნარიანია სურსათის უვნებლობის კონტროლის თვალსაზრისით; 2) სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული ყველა შესაძლო საფრთხე გათვალისწინებულია და 3) ყველა განსაზღვრული საფრთხე კონტროლს ექვემდებარება.

შემუშავებული სისტემა ექვემდებარება პერიოდულ განახლებას, მინიმუმ წელიწადში ერთხელ, ან უფრო ხშირად, საწარმოო პროცესში განხორციელებული ნებისმიერი ცვლილებისას. ეს ცვლილებები შეიძლება დაკავშირებული იყოს როგორც ტექნოლოგიურ პროცესთან, ასევე ნედლეულის, შესაფუთი და დამხმარე მასალების, დანადგარების ან სხვა ფაქტორების ცვლილებასთან.

VII პრინციპი - ჩანაწერების წარმოების პროცედურების დაწესება

ჩანაწერების წარმოება უვნებლობის მართვის სისტემის განუყოფელი ნაწილია, ვინაიდან მხოლოდ ჩანაწერების/ჟურნალების საშუალებით შეიძლება კონკრეტული ქმედების განხორციელების ფაქტის დადასტურება. ყველა ქმედება, რომელიც სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის ფარგლებში განხორციელდა, უნდა აისახოს შესაბამის ჩანაწერებში/ჟურნალებში (მაგ., ნედლეულის შემოწმების ჟურნალი, მოხალვის ჟურნალი, პროდუქციის ჩამოსხმის ჟურნალი და ა.შ.).

საბოლოო პროდუქტის მახასიათებლები

რა მოთხოვნებს უნდა აკმაყოფილებდეს თავლი საქართველოს კანონმდებლობის მიხედვით?

შემდეგი ნორმატიული დოკუმენტებით განსაზღვრულია თავლის მიმართ მოთხოვნები:

- საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს ბრძანება N301/6 „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“:

მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები მგ/კგ, არაუმეტეს
ტოქსიკური ელემენტები:	
ტყვია	1,0
დარიშხანი	0.5
კადმიუმი	0.05
ოქსიმეთილფურფუროლი	80
პესტიციდები:	
ჰექსაქლორციკლოჰექსანი (a,b,y-იზომერები)	0,005
დდტ და მისი მეთაბოლიტები	0,005
რადიონუკლიდები:	
ცეზიუმ-137	100 ბკ/კგ
სტრონციუმ-90	25 ბკ/კგ

- საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 26 დეკემბრის დადგენილება N714 „თაფლის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“:

შაქრის შემცველობა	
ფრუქტოზის და გლუკოზის საერთო რაოდენობა, არანაკლებ	
ყვავილის ნექტრის თაფლი	60გ/100 გ
ცვარტკბილის თაფლი, ცვარტკბილის და ყვავილის (ნექტრის) თაფლის ნარევი	45 გ/100 გ
საქარობის შემცველობა, არაუმეტეს	
ყველა სახეობის თაფლი, გარდა ციტრუსების, ცრუაკაციის, ჩვეულებრივი იონჯის, მენზის ბანკსიას, ფრანგული ცხვარტყავას, ავსტრალიური ევკალიპტის, ევრკიფიას, ლავანდის, კიტრისუნას ყვავილებიდან მიღებული თაფლისა	5გ/100 გ
ციტრუსების, ცრუაკაციის, ჩვეულებრივი იონჯის, მენზის ბანკსიას, ფრანგული ცხვარტყავას, ავსტრალიური ევკალიპტის, ევრკიფიას ყვავილებიდან მიღებული თაფლი	10გ/100 გ
ლავანდის, კიტრისუნას ყვავილებიდან მიღებული თაფლი	15 გ/100 გ
სინესტის მასური წილი (%), არაუმეტეს	
ყველა სახეობის თაფლი, გარდა მანანა თაფლისა	20
მანანას თაფლი	23
საკონდიტრო თაფლი მანანას მცენარისგან	25
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები	
თაფლის ყველა სახეობისთვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	0,1გ/100 გ
დაწნეხილი თაფლი	0,5/100 გ
ელექტროგამტარობა, მლს/სმ, არაუმეტეს	
თაფლის ყველა სახეობა და მათი ნარევი, გარდა ცვარტკბილის და წაბლის ყვავილიდან მიღებული თაფლისთვის და ასევე მათი ნარევისთვის	0,8
ცვარტკბილის და წაბლის ყვავილიდან მიღებული თაფლისთვის და ასევე მათი ნარევისთვის ¹	0,8

საერთო მჟავიანობა, მილიეკვივალენტი მჟავისა ყოველ 1000 გ-ში, არაუმეტეს	
თაფლის ყველა სახეობა	50
საკონდიტრო თაფლი	80
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით), არანაკლებ	
ყველა სახეობის თაფლისთვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	8
თაფლი, რომელიც შეიცავს მცირე რაოდენობის ბუნებრივ ფერმენტებს (მაგ., ციტრუსის თაფლი) და მასში ჰიდროქსილმეთილფურფურალის შემცველობა არ აღემატება 15 მგ/კგ	3
ჰიდროქსილმეთილფურფურალი, არაუმეტეს მგ/კგ.	
ყველა სახეობის თაფლისთვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	40
თაფლი და მისი ნარევი, რომელიც წარმოშობილია ტროპიკული კლიმატის ზონიდან	80

ასევე უზრუნველყოფილი უნდა იყოს მეფუტკრეობის პროდუქტების მიღება, რომელიც არ არის ფალსიფიცირებული და რომელშიც პესტიციდებისა და ვეტ. პრეპარატების ნარჩენი ოდენობები დადგენილ ზღვრებშია.

რამთხოვნებს უნდა აკმაყოფილებდეს თხილი და მისი პროდუქტები საქართველოს კანონმდებლობის მიხედვით?

შემდეგი ნორმატიული დოკუმენტებით განსაზღვრულია მოთხოვნები თხილის მიმართ:

- საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 9 ნოემბრის დადგენილება N567 „სურსათში ზოგიერთი დამბინძურებლის (კონტამინანტის) მაქსიმალურად დასაშვები ზღვრის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“:

სურსათის დასახელება / მაჩვენებლები	მაქსიმალური სიდიდე (მკგ/კგ)
თხილი, რომელიც ადამიანის მიერ სურსათად მოხმარებამდე ან სურსათში ინგრედიენტად გამოყენებამდე დაექვემდებარება დახარისხებას ან სხვა ფიზიკურ დამუშავებას	
აფლატოქსინი B ₁	8,0
აფლატოქსინი B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ საერთო რაოდენობა	15,0
თხილი, რომელიც განკუთვნილია ადამიანის მიერ უშუალოდ სურსათად მოხმარებისათვის ან სურსათში ინგრედიენტად გამოყენებისათვის	
აფლატოქსინი B ₁	5,0
აფლატოქსინი B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ საერთო რაოდენობა	10,0

- სასაქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №301/6 ბრძანება „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“:

სურსათის დასახელება/ მაჩვენებლები	ზღვრული დონეები, მგ/კგ, არა უმეტეს
ტოქსიკური ელემენტები:	
ტყვია	0,5
დარიშხანი	0,3
კადმიუმი	0,1
ვერცხლისწყალი	0,05
სპილენძი	15,0
თუთია	100,0
პესტიციდები	

ჰექსაქლორციკლოჰექსანი (a,b,g-იზომერები)	0,5
დდტ და მისი მეტაბოლიტები	0,15
მიკოტოქსინები:	
აფლატოქსინი B ₁	0,005
რადიონუკლიდები:	
სტრონციუმ-90	100 ბკ/კგ

სურსათის დასახელება/ მაჩვენებლები	პროდუქტის მასა (გ), რომელშიც არ დაიშვება		ობის სოკოები კნე/გ, არა უმეტეს
	ნრბ (კოლიფორმები)	პათოგენური მ.შ. სალმონელა	
თხილი ნატურალური			
	0,01	25	1*10 ³
თხილი მოხალული			
	0,1	25	5*10 ²

GLOBALGAP-ის მოთხოვნები ხილისა და ბოსტნეულისთვის

GLOBALG.A.P.-ზე მუშაობა 1997 წელს დაიწყო ევროკავშირის საცალო ვაჭრობის ობიექტების ნედლი პროდუქტების სამუშაო ჯგუფებმა. ვინაიდან მომხმარებლების ინტერესი უვნებელი სურსათის, გარემოს დაცვისა და თანამშრომლებისა და ცხოველების კეთილდღეობის მიმართ სულ უფრო იზრდებოდა, გადაწყდა დამოუკიდებელი სასერტიფიკაციო სქემის შემუშავება, სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტების წარმოების სანიმუშო პრაქტიკისთვის.

GLOBALG.A.P. არის სასოფლო-სამეურნეო წარმოების სანიმუშო პრაქტიკის გლობალური სტანდარტი. თავიდან EUREPGAP-ის

სახელწოდებით იყო ცნობილი, მაგრამ მისი საერთაშორისო პოპულარობიდან გამომდინარე, ამჟამად GLOBALG.A.P. ეწოდება.

GLOBALG.A.P.-ის სტანდარტები აღიარებულია GFSI⁶¹-ის მიერ და მათი მოქმედების სფეროა: სასოფლო-სამეურნეო კულტურები, მეცხოველეობა, აკვაკულტურები და სხვ. სტანდარტი, გარდა სურსათის უვნებლობისა, ასევე ეხება გარემოს დაცვას, თანამშრომლების ჯანმრთელობისა და უსაფრთხოების საკითხებს.

GLOBALG.A.P.-ის სტანდარტი, სხვა სტანდარტების მსგავსად, ნებაყოფლობითია და მისი ჩამოტვირთვა უფასოდ შეიძლება⁶². აღნიშნული სტანდარტი:

- არ გამოირიცხავს:
 - გენეტიკურად მოდიფიცირებული პროდუქტის წარმოებას;
 - პარალელურ წარმოებას - პროდუქტის მოყვანა-წარმოება, რომლის ნაწილი სერტიფიცირებულია, ნაწილი არა. ასევე, დასაშვებია, რომ ფერმერთა ჯგუფის ზოგიერთი წევრის წარმოება სერტიფიცირებული არ იყოს;
 - პარალელურ საკუთრებას - სერტიფიცირებული პროდუქტის წარმოება და არასერტიფიცირებული პროდუქტის (იგივე დასახელების) შესყიდვა.
- გამოირიცხავს:
 - სხვა ფერმერული მეურნეობის მიერ მოყვანილი ან მოწოდებული პროდუქტის სერტიფიცირებას;
 - ველური კულტურების სერტიფიცირებას;
 - სამედიცინო და არომატული მიზნებისთვის წარმოებული კულტურების სერტიფიცირებას.

ფერმერულმამეურნეობამუნდაწარმოადგინოს დადასტურება სერტიფიცირებული და არასერტიფიცირებული, გენმოდიფიცირებული და არაგენმოდიფიცირებული პროდუქტების გამიჯვნის/განცალკევების შესახებ, მათ შორის, ჩანაწერების წარმოების გზით.



რატომ უნდა დავწეროთ GLOBALG.A.P. პირველად წარმოებაში?

GLOBALG.A.P.-ი ყველაზე გავრცელებული სტანდარტია, რომელსაც ითხოვენ და აღიარებენ საცალო ვაჭრობის ობიექტები (სუპერმარკეტები, ჰიპერმარკეტები, საზოგადოებრივი კვების ობიექტები) მთელი მსოფლიოს მასშტაბით. იგი დაფუძნებულია წლების შედეგად მიღებულ გამოცდილებაზე და უზრუნველყოფს სურსათის უვნებლობას, გარემოს დაცვას, ბუნებრივი რესურსების ეფექტურ გამოყენებას და მომსახურე პერსონალისთვის სათანადო სამუშაო პირობების შექმნას. ამასთან, უზრუნველყოფს შესაბამისი საკანონმდებლო მოთხოვნების დაკმაყოფილებას, ფერმერული მეურნეობის ეფექტურ და ეფექტიან მართვას და ეხმარება კომპანიას ადგილობრივ ბაზარზე მსხვილ სავაჭრო ქსელებთან ურთიერთობაში, ისევე როგორც საერთაშორისო ბაზრებზე დამკვიდრებაში.

რა სქემით შეიძლება GLOBALG.A.P.-ის სტანდარტის გამოყენება?

როგორც ზემოთ აღინიშნა, GLOBALG.A.P. სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტების წარმოების სტანდარტია და შესაბამისად, მისი დანერგვა შეუძლიათ მხოლოდ და მხოლოდ ფერმერულ მეურნეობებს. სტანდარტი შეიძლება დანერგოს როგორც ინდივიდუალურმა ფერმერმა (სერტიფიცირების პირველი ვარიანტი), ასევე ფერმერულმა გაერთიანებამ (სერტიფიცირების მეორე ვარიანტი).

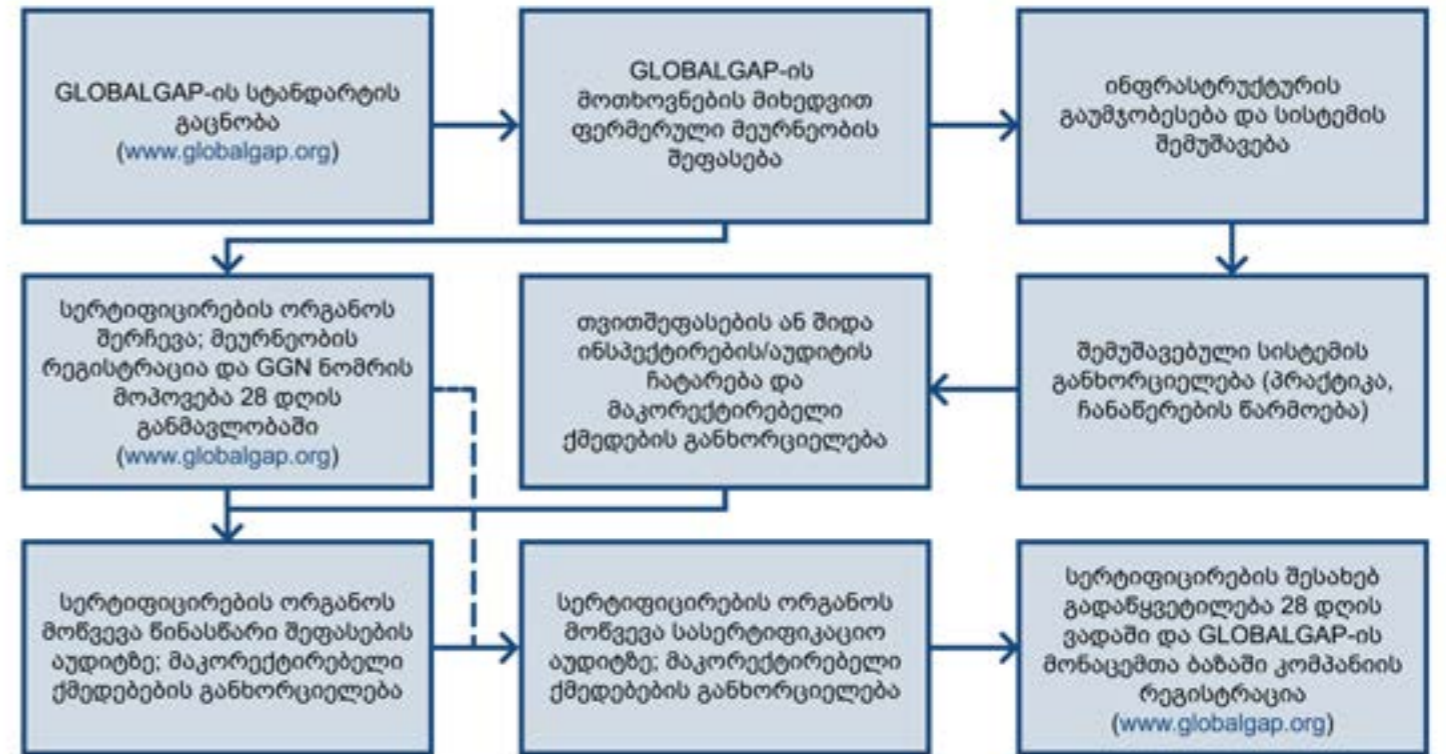
ფერმერული გაერთიანების მიერ სტანდარტის დანერგვის დადებითი მხარეა სერტიფიცირების ხარჯისა და საკონსულტაციო

ხარჯის შემცირება თითოეული ფერმერისთვის. ასევე, მომხმარებლის უზრუნველყოფა სერტიფიცირებული პროდუქტის საკმარისი რაოდენობით. ამავდროულად, სხვა ფერმერებზე დამოკიდებულება სისტემის დანერგვის პროცესში წარმოადგენს დიდ გამოწვევას.

რა ეტაპები უნდა გაიაროს ფერმერულმა მეურნეობამ სერტიფიცირებისთვის?

GLOBALG.A.P.-ის სერტიფიცირებისთვის განსახორციელებელი ეტაპები მოცემულია სურათ 1-ზე:

სურათი 1:



61 GFSI=სურსათის უვნებლობის გლობალური ინიციატივა. მისი მიზანია სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საერთაშორისო სტანდარტების ჰარმონიზება. ამ მიზნით, შეიქმნა ბენჩმარკინგისთვის გამოსაყენებელი დოკუმენტი, რომელიც ითვალისწინებს სურსათის უვნებლობის ყველა ძირითად ელემენტს.

62 http://www.globalgap.org/export/sites/default/content/galleries/documents/160630_GG_IFA_CPCC_FV_V5_0-2_en.pdf

აკრედიტებული სერტიფიცირების ორგანოები ასევე აღიარებული უნდა იყვნენ GLOBALG.A.P.-ის მიერ. ინფორმაცია მათ შესახებ ხელმისაწვდომია შემდეგ ბმულზე: http://www.globalgap.org/uk_en/what-we-do/the-gg-system/certification/Approved-CBs/index.html GLOBALG.A.P.-ის სერტიფიკატის მოქმედების ვადაა 12 თვე.



წარმატებული სერტიფიცირებისთვის ფერმერულმა მეურნეობამ ან ფერმერთა გაერთიანებამ უნდა დააკმაყოფილოს:

- აუცილებელი მოთხოვნა (სულ 87) - სავალდებულოა მოთხოვნების 100% (რაც კომპანიის საქმიანობას შეესაბამება);
- მეორეხარისხოვანი მოთხოვნა (სულ 113) - სავალდებულოა მოთხოვნების 95% (რაც კომპანიის საქმიანობას შეესაბამება);
- რეკომენდებული მოთხოვნა (სულ 18) - მინიმალური ზღვარი დაწესებული არ არის. დაუკმაყოფილებლობა ხელს არ უშლის სერტიფიკატის მოპოვებას.

რა დოკუმენტებით უნდა იხელმძღვანელოს ხილისა და ბოსტნეულის მწარმოებელმა GLOBALG.A.P.-ის დანერგვისას?

GLOBALG.A.P.-ის სტანდარტი ხილისა და ბოსტნეულისთვის მოიცავს სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტის წარმოების სრულ ციკლს, ადგილის შერჩევიდან და ნიადაგის დამუშავებიდან პროდუქტის დამზადების, დაფასოების, შეფუთვის ეტაპებამდე.

ფერმერებმა უნდა გაითვალისწინონ GLOBALG.A.P.-ის შემდეგი ნორმატიული დოკუმენტების მოთხოვნები:

1. ზოგადი რეგულაციები - მოცემულია ინფორმაცია სერტიფიცირების პროცესის, ზოგადი წესების, ტრენინგის შესახებ და ა.შ.
2. საკონტროლო წერტილები და შესაბამისობის კრიტერიუმების სამი დონის დოკუმენტები (დეტალები იხილეთ ცხრილში):
 - i. საბაზისო მოდული ყველა ფერმერული მეურნეობისთვის;
 - ii. საბაზისო მოდული სასოფლო-სამეურნეო კულტურებისთვის;
 - iii. ხილი და ბოსტნეული;
3. კითხვარები - გამოიყენება შიგა და გარე აუდიტის დროს;
4. ხარისხის მენეჯმენტის სისტემის მოთხოვნები - აუცილებლად გამოიყენება ფერმერული გაერთიანებების შემთხვევაში. წარმოების რამდენიმე ადგილის შემთხვევაში, ინდივიდუალური სერტიფიცირებისას, ამ მოთხოვნების გამოყენება ნებაყოფლობითია.



ცხრილი N3: საკონტროლო წერტილები და შესაბამისობის კრიტერიუმები

საბაზისო მოდული ყველა ფერმერული მეურნეობისთვის	საბაზისო მოდული სასოფლო-სამეურნეო კულტურებისთვის	ხილი და ბოსტნეული
57 მოთხოვნა	108 მოთხოვნა	53 მოთხოვნა
AF.1 ადგილის ისტორია და ადგილის მართვა AF.2 ჩანაწერების წარმოება და შიდა თვითშეფასება/შიდა ინსპექტირება AF.3 ჰიგიენა AF.4 მომსახურე პერსონალის ჯანმრთელობა, უსაფრთხოება და კეთილდღეობა AF.5 ქვეკონტრაქტორები AF.6 ნარჩენებისა და გარემოს დაბინძურების მართვა, გადამუშავება ხელახალი გამოყენება AF.7 ბუნებრივი გარემოს კონსერვაცია AF.8 პრეტენზიები AF.9 პროდუქტის ბაზრიდან ამოღების/გამოწვევის პროცედურა AF.10 სურსათის დაცვა AF.11 GLOBALGAP-ის სტატუსი AF.12 ლოგოს გამოყენება AF.13 მიკვლევადობა და განცალკევება AF.14 მიღებული მოსავლის რაოდენობისა და რეალიზებული პროდუქტის რაოდენობის შედარება AF.15 სურსათის უვნებლობის პოლიტიკის დეკლარაცია AF.16 არასათანადო პარამეტრების სურსათის მიღება	CB.1 მიკვლევადობა CB.2 გასამრავლებელი მასალა CB.3 ნიადაგის მართვა და კონსერვაცია CB.4 სასუქების გამოყენება CB.5 წყლის მართვა CB.6 მცენარეთა დაცვის ინტეგრირებული მართვა CB.7 მცენარეთა დაცვის საშუალებები CB.8 დანადგარები	FV.1 ადგილის მართვა FV.2 ნიადაგის მართვა (არ შეესაბამება თუ არ ხდება ნიადაგის ფუმიგაცია) FV.3 სუბსტრატები (არ შეესაბამება თუ სუბსტრატები არ გამოიყენება) FV.4 მოსავლის აღებამდე განსახორციელებელი ქმედებები FV.5 მოსავლის აღება და მისი შემდგომი ქმედებები



ეთიკეტირების წესთან დაკავშირებით, აგროსასურსათო პროდუქტების ბაზარზე განთავსებისას, მწარმოებლებმა და გადამამუშავებლებმა უნდა გაითვალისწინონ შემდეგი ძირითადი საკანონმდებლო მოთხოვნები:

1. საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის დადგენილება N441 ტექნიკური რეგლამენტის „სურსათის ეთიკეტირებისადმი დამატებითი მოთხოვნების შესახებ“ დამტკიცების თაობაზე;
2. საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის დადგენილება N301 ტექნიკური რეგლამენტის „მომხმარებლისთვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ დამტკიცების შესახებ⁶³;
3. საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 30 ივლისის დადგენილება N198 „ბიონარმოების შესახებ“;
4. საქართველოს 2014 წლის 11 დეკემბრის კანონი „სურსათად/ცხოველის საკვებად განკუთვნილი გენეტიკურად მოდიფიცირებული ორგანიზმებისა და მათგან წარმოებული გენმოდიფიცირებული პროდუქტის ეთიკეტირების შესახებ“;

5. საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 7 ივლისის დადგენილება N330 „სურსათად/ცხოველის საკვებად განკუთვნილი გენმოდიფიცირებული ორგანიზმებისა და მათგან წარმოებული გენმოდიფიცირებული პროდუქტის ეთიკეტირების წესის დამტკიცების შესახებ“;
6. კონკრეტული პროდუქტის ტექნიკური რეგლამენტი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში).

პროდუქტის ეთიკეტირებისას, სავალდებულოა იმ პროდუქტების მითითება და შესაბამისად, მომხმარებლის ინფორმირება, რომლებიც ჰიპერმგრძობელობას (ალერგიულ რეაქციას) იწვევს ზოგიერთ ადამიანში. ამ მხრივ, საქართველოს კანონმდებლობით არსებული ჩამონათვალი 2018 წლის 1 სექტემბრიდან სრულად იქნება ევროკავშირში დადგენილ ალერგენებთან თანხვედრაში. ალერგენების სია მოიცავს შემდეგ პროდუქტებს:

- წებოგვარას (გლუტენის) შემცველი მარცვლეული (ხორბალი, ჭვავი, ქერი, შვრია ან მათი ჰიბრიდები);
- კიბოსნაირები;
- კვერცხი და კვერცხის პროდუქტები;
- თევზი და თევზის პროდუქტები;
- მიწის თხილი;
- კაკლოვნები (თხილი, კაკალი, ნუში, ფსტის კაკალი და ა.შ.);
- სოია და სოიას პროდუქტები;
- რძე და რძის ნაწარმი;
- ნიახური და ნიახურის პროდუქტები (2018 წლის 1 სექტემბრიდან);
- მდოგვი და მდოგვის პროდუქტები (2018 წლის 1 სექტემბრიდან);
- შირბახტის (სეზამის) თესლი და მისი

პროდუქტები;

- ხანჭკოლა და მისი პროდუქტები (2018 წლის 1 სექტემბრიდან);
- მოლუსკები და მისი პროდუქტები;
- გოგირდოვანი გაზი და სულფიტები, რომელთა კონცენტრაცია აღემატება 10 მგ/კგ ან 10მლ/ლ.

პროდუქტის ეთიკეტი

- ეთიკეტი შესრულებული უნდა იყოს ქართულ ენაზე. ამავდროულად, ის უნდა იყოს სრული, გასაგები, შესამჩნევი და ადვილად წასაკითხი;
- დასახელება უნდა იყოს ხედვის ერთ არეალში;
- ეთიკეტი შეფუთულ ერთეულზე ისე უნდა იყოს მიმაგრებული, რომ ადვილად არ სცილდებოდეს;
- დასაშვებია ეთიკეტზე წერილობითი, ბეჭდური ან გრაფიკული გამოსახულების განთავსება.

სურსათის ეთიკეტი უნდა მოიცავდეს შემდეგ სავალდებულო ინფორმაციას:

- პროდუქტის დასახელება;
- ნეტო წონა (კგ);
- წარმოშობის ქვეყანა;
- მწარმოებლის, დამფასოებლის, დისტრიბუტორის, იმპორტიორის ან ექსპორტიორის დასახელება, მისამართი;
- პარტიის მითითება;
- დამზადების თარიღი - რიცხვი, თვე და წელი 64;

- წარწერა „გენეტიკურად მოდიფიცირებული ორგანიზმი“, (გმო) თუ გენეტიკურად მოდიფიცირებულია;
- „ბიოლოგიური“, „ეკოლოგიური“, „ეკო“, „ბიო“, „ორგანული“ და მათი ნებისმიერი კომბინაციის მითითება, თუ პროდუქტის წარმოება/დამზადება ბიონარმოების წესით არ განხორციელდა.

ევროკავშირში ექსპორტისას, იმპორტიორებმა უნდა დააკმაყოფილონ ევროკავშირის შესაბამისი კანონმდებლობა, რომელთაც საქართველოს კანონმდებლობა სრულად ჰარმონიზებულია და ევროკავშირის მარკეტინგული სტანდარტების მოთხოვნები.

ევროკავშირის მარკეტინგული სტანდარტები⁶⁵

ევროკავშირის კანონმდებლობა, სურსათის უვნებლობასთან და ჰიგიენასთან დაკავშირებული მოთხოვნების გარდა, მოითხოვს ევროკავშირის ბაზარზე რეალიზებული პროდუქტის ევროკავშირის მარკეტინგულ სტანდარტებთან სავალდებულო შესაბამისობას. მარკეტინგული სტანდარტების მიზანია, ერთიანი სავაჭრო კრიტერიუმების ჩამოყალიბება ბაზრის ეფექტური ფუნქციონირებისთვის, ვაჭრობის ხელშეწყობისა და მომხმარებლების დაცვისთვის ისეთი მეთოდებით, როგორცაა დისტანციურვაჭრობისგაადვილება, ხარჯების ეკონომია (დაბალი ხარისხის პროდუქტის რაც შეიძლება ადრეულ ეტაპზე გადარჩევა) და შესაბამისად, ტრანსპორტირების ხარჯების შემცირება.

ნედლი ხილისა და ბოსტნეულის სარეალიზაციოდ (არა გადამამუშავებისთვის) ევროკავშირის მიერ მიღებულია მარკეტინგის ზოგადი სტანდარტები და მარკეტინგის სპეციფიკური სტანდარტები.

64 შენახვის ვადის მითითება არ არის სავალდებულო ახალი ხილისა და ბოსტნეულისთვის, რომელიც არ არის გათლილი ან დაჭრილი, ასევე თაფლისთვის.

65 ევროკავშირის 2011 წლის 7 ივნისის რეგულაცია No 543/2011 http://ec.europa.eu/agriculture/fruit-and-vegetables/marketing-standards/index_en.htm

აღნიშნული სტანდარტების შესაბამისობისთვის გზამკვლევადაც მწარმოებლებს შეუძლიათ გამოიყენონ ეკონომიკური თანამშრომლობისა და განვითარების ორგანიზაციის (OECD) მიერ გამოცემული ბროშურები⁶⁶.

რას ნიშნავს მარკეტინგის ზოგადი სტანდარტი?

მარკეტინგის ზოგადი სტანდარტები მოიცავს ყველა ტიპის ხილსა და ბოსტნულს. იგი არ მოიცავს მარკეტინგული სპეციალური სტანდარტებით დაფარულ პროდუქტებს (იხილეთ ქვევით) და ასევე შემდეგ 16 პროდუქტს: ველურ სოკოს, კაპერს, მწარე ნუშს, გაუტეხავ ნუშს, გაუტეხავს თხილს, გაუტეხავ კაკალს, ფისტა, მაკადამია, პეკანი, სხვა თხილის მიქსი, პლანტინის (ბანანის ოჯახიდან) ჩირი, ციტრუსის ჩირი, ტროპიკული თხილის მიქსი, სხვა თხილის მიქსი და ზაფრანა.

მარკეტინგის ზოგადი სტანდარტები მოიცავს შემდეგ ინფორმაციას;

- მინიმალური მოთხოვნები ხარისხთან დაკავშირებით;
- სიმწიფის მინიმალური მოთხოვნები;
- დაშვებული წუნი/გადახრა;
- ეტიკეტირება:
 - კომპანიის რეკვიზიტები, რომელმაც დაფასოება განახორციელა;
 - წარმოშობის ქვეყანა.

რას ნიშნავს მარკეტინგის სპეციფიკური სტანდარტი?

მარკეტინგის სპეციფიკური სტანდარტები ფარავს მხოლოდ 10 დასახელების სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტს. ესენია: ვაშლი, ციტრუსი, კივი, სალათის ფოთოლი, ატამი და ვაშლატამა (ნექტარინი), მსხალი, მარწყვი, ტკბილი წიწაკა,

სუფრის ყურძენი და პომიდორი.

ხილი და ბოსტნული, რომელიც არ არის გათვალისწინებული მარკეტინგის სპეციფიკური სტანდარტით, უნდა აკმაყოფილებდეს მარკეტინგის ზოგად სტანდარტს ან შესაბამის UNECE⁶⁷-ის სტანდარტს. საერთაშორისო ვაჭრობის ხელშეწყობის მიზნით, გაერთიანებული ერების ორგანიზაციის ევროპის ეკონომიკური კომისიის (UNECE) მიერ შემუშავებული ხარისხის სტანდარტები სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტების ფართო სპექტრს მოიცავს. მნიშვნელოვანია აღინიშნოს, რომ UNECE-ის მიერ შემუშავებული სტანდარტები ეხება პირდაპირი მოხმარებისთვის გამიზნულ და არა სამრეწველო გადამამუშავებისთვის განკუთვნილ პროდუქტებს.

ევროკავშირის მარკეტინგის სპეციფიკური სტანდარტები მოიცავს შემდეგ ინფორმაციას:

- სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტის განმარტება;
- მოთხოვნები ხარისხთან დაკავშირებით;
 - მინიმალური მოთხოვნები;
 - სიმწიფის მინიმალური მოთხოვნები;
 - კლასიფიკაცია (ექსტრა კლასი, I კლასი, II კლასი).
- ზომებთან დაკავშირებული მოთხოვნები;
- დასაშვები გადახრები;
- გათვალისწინებული დაკავშირებული მოთხოვნები:
 - ერთგვაროვნება;
 - შეფუთვა;
- ეტიკეტირება:
 - კომპანიის რეკვიზიტები, რომელმაც

დაფასოება განახორციელა;

- სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტის სახე;
- წარმოშობის ქვეყანა;
- კომერციული მახასიათებლები;
- ოფიციალური კონტროლის აღნიშვნა.

აღნიშნული სპეციფიკური სტანდარტებიდან გამონაკლისი დასაშვებია მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ ბაზარზე განთავსებული პროდუქტი მომხმარებლების მიერ შემდგომი არასამრეწველო გადამამუშავებისთვის (მაგ., სახლის პირობებში ჯემის, მურაბის გასაკეთებლად) არის გათვალისწინებული. ამ შემთხვევაში, ზემოთ აღნიშნულმა ათმა პროდუქტმა, სულ მცირე, ზოგადი სტანდარტის მოთხოვნები უნდა დააკმაყოფილოს და უნდა იყოს შესაბამისად ეტიკეტირებული.

სხვა დამატებითი მოთხოვნები ეხება წინასწარ დაფასოებულ ხილ-ბოსტნულსა და მათ მიქსებს სხვადასხვა ქვეყნიდან.

ხარისხის ეროვნული ინფრასტრუქტურა და ინსტიტუტები

რას ნიშნავს ხარისხის ეროვნული ინფრასტრუქტურა?

ხარისხის ეროვნული ინფრასტრუქტურის განვითარება უშუალოდ უკავშირდება საზოგადოებრივ ჯანდაცვას, მოსახლეობის უსაფრთხოებას, გარემოს დაცვას, მომხმარებლების უფლებების დაცვას, ქვეყნის საექსპორტო პოტენციალის ზრდის ხელშეწყობას და ზოგადად ქვეყნისა და კერძო სექტორის კონკურენტუნარიანობას. ამდენად, ყველა ქვეყნისთვის ხარისხის ინფრასტრუქტურის ინსტიტუტების განვითარების მაღალი დონე და საერთაშორისო აღიარება ძალზე მნიშვნელოვანია. ასეთ შემთხვევებში, დამატებითი კონტროლის საჭიროება აღარ არსებობს და საქონელმა შეიძლება გადაკვეთოს საზღვრები დაყოვნებისა

და დამატებითი ხარჯების გარეშე. ამ ინსტიტუტების საერთაშორისო აღიარება ზრდის ნდობას ქვეყნის, შესაბამისობის შეფასების ორგანოების და კერძო სექტორის მიმართ.

ხარისხის ინფრასტრუქტურასთან დაკავშირებული მოთხოვნები გათვალისწინებულია DCFTA-ის შესახებ შეთანხმებაში⁶⁸. თუ ევროკავშირის შემოწმების შედეგად დადასტურდება შესაბამისი კანონმდებლობის ჰარმონიზაცია და ამოქმედება, შესაძლებელი იქნება, გაფორმდეს შეთანხმება შესაბამისობის შეფასების და ინდუსტრიული პროდუქტების აღიარების შესახებ (Agreements on Conformity Assessment and Acceptance of Industrial Products). ეს შეთანხმება უზრუნველყოფს მხარეებს შორის ვაჭრობას იმავე პირობებით, რაც გამოიყენება ამავე პროდუქტით ვაჭრობისას ევროკავშირის წევრ სახელმწიფოებს შორის.

ხარისხის ეროვნული ინფრასტრუქტურის ასპექტებია: აკრედიტაცია, მეტროლოგია, სტანდარტიზაცია, აკრედიტაცია, შესაბამისობის შეფასება (ტესტირება, სერტიფიცირება). იგი მოიცავს როგორც კერძო, ასევე სახელმწიფო დაწესებულებებს, რომლებიც ამ სფეროს ემსახურებიან.

- აკრედიტაცია არის შესაბამისობის შეფასების ორგანოს ან პირის კომპეტენციის ოფიციალური აღიარების პროცედურა კონკრეტული ამოცანების შესასრულებლად. იგი ნებაყოფლობითია;
- მეტროლოგია მოიცავს გაზომვებთან და გაზომვის საშუალებებთან დაკავშირებულ საკითხებს, როგორებიცაა: გაზომვის საშუალებების დაკალიბრება, დამოწმება და გაზომვის საშუალების ტიპის დამტკიცება;
- გაზომვის საშუალების დაკალიბრება ნებაყოფლობითი ღონისძიებაა, მაგრამ კანონმდებლობით განსაზღვრული გაზომვის საშუალებების დამოწმება სავალდებულოა და საკანონმდებლო მეტროლოგიას განეკუთვნება.

66 <http://www.oecd.org/tad/code/oecdfruitandvegetablesstandardsbrochures.htm>
 67 <http://www.unece.org/tradewelcome/steering-committee-on-trade-capacity-and-standards/tradeagr/standards-and-recommendations.html>

68 თავის 3: ტექნიკური ბარიერები ვაჭრობაში, სტანდარტიზაცია, მეტროლოგია, აკრედიტაცია და შესაბამისობის შეფასება

გაზომვის საშუალების დამონებისთვის აუცილებელია, რომ გაზომვის საშუალების კონკრეტული ტიპი რეგისტრირებული იყოს შესაბამის რეესტრში;

- სტანდარტიზაცია უზრუნველყოფს პროდუქციისა და მასთან დაკავშირებული მეთოდებისთვის წესების, ზოგადი პრინციპებისა და მახასიათებლების დადგენას და საერთაშორისო და რეგიონული სტანდარტების მიღებას სახელმწიფო სტანდარტებად;
- შესაბამისობის შეფასება გულისხმობს პროცედურებს, რომლებიც ადგენს რამდენად არის შესრულებული შესაბამისობის შეფასების ობიექტის მიმართ დადგენილი მოთხოვნები. შესაბამისობის შეფასების ობიექტი შეიძლება იყოს მასალა, პროდუქტი, მომსახურება, პროცესი, სისტემა, პირი.

აგროსასურსათო სექტორისთვის მნიშვნელოვანია ხარისხის ინფრასტრუქტურის შემდეგი მოთამაშეები:

- საგამოცდო და საკალიბრებელი ლაბორატორიები;
- ტესტირება (გამოცდა) - შესაბამისობის შეფასების ობიექტის ერთი ან მეტი მახასიათებლის განსაზღვრა პროცედურების შესაბამისად;
- მაგალითად, ხილისა და ბოსტნეულის ტესტირება საერთაშორისო სტანდარტის ან საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად;
- აკრედიტაციის ერთიანი ეროვნული ორგანოს აკრედიტებული საგამოცდო და საკალიბრებელი ლაბორატორიები იხილეთ ბმულზე http://gac.gov.ge/index.php?lang_id=GEO&sec_id=16
- საქართველოში არსებული ზოგიერთი ლაბორატორია, გარდა

საქართველოს აკრედიტაციის ცენტრის აკრედიტაციისა და საერთაშორისო აკრედიტაციის ორგანოების მიერ. ესენია: საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს ლაბორატორია, მულტიტესტი (საერთაშორისო აკრედიტაციის სფერო მოიცავს: თხილს, წყალს, და ა.შ.), ხარისხის ლაბორატორია (საერთაშორისო აკრედიტაციის სფეროშია და სფერო მოიცავს: გენმოდირებული პროდუქტების ტესტირებას), ღვინის ლაბორატორია.

- ინსპექტირების ორგანოები (ტექნიკურ რეგლამენტთან ან სხვა მოთხოვნებთან შესაბამისობისთვის);
- მაგალითად, სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ განხორციელებული ინსპექტირება კვების მრეწველობის საწარმოებში;
- ტვირთის გარეგნული შემოწმება, ასევე წონის, შეფუთვის შემოწმება კერძო ინსპექტირების ორგანოს მიერ.
- სერტიფიკაციის ორგანოები (პროდუქტის/პროცესისთვის);
- მაგალითად, პროდუქტის სერტიფიკაცია და შესაბამისობის სერტიფიკატის გაცემა, კონკრეტული სტანდარტის მიხედვით;
- პროცესის, სისტემის სერტიფიკატის მოპოვება საერთაშორისო სტანდარტების (ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001 და სხვა) მიხედვით.

ხარისხის ეროვნული ინფრასტრუქტურის სხვადასხვა ასპექტი ერთმანეთზე გადაჯაჭვულია და თითოეული ამ რგოლის განვითარებას გავლენა აქვს სხვა რგოლის ფუნქციონირებაზე:

- სტანდარტში მარკენებლების ან გადახრების დასაშვები დონეების განსაზღვრა გაზომვის საშუალებების სიზუსტის/მეტროლოგიის გარეშე ვერ მოხდება;
- ჩატარებული გაზომვები უნდა იყოს საერთაშორისო დონეზე სტანდარტიზებული, რათა არ არსებობდეს განსხვავებები;
- პროდუქტის ტესტირება (გამოცდა) ტარდება ტექნიკურ რეგლამენტებთან ან სტანდარტების მოთხოვნებთან შესაბამისობის დასადგენად;
- საგამოცდო პროცედურები უნდა იყოს სტანდარტიზებული, რაც საიმედო და სანდო გაზომვას უნდა ეფუძნებოდეს;

საქართველოს ხარისხის ეროვნული ინფრასტრუქტურის ინსტიტუტები, მაგალითად, ხილისა და ბოსტნეულის სექტორისთვის მოცემულია სქემა 1-ზე. უშუალოდ პირველად წარმოებას ან გადამამუშავებელ წარმოებას საქართველოს აკრედიტაციის ცენტრთან პირდაპირი ურთიერთობა არა აქვთ და ამდენად, არ არის წარმოდგენილი სურათზე. თუმცა, ამ ორგანიზაციის ეფექტურ მუშაობას გავლენა აქვს ხარისხის ეროვნული ინფრასტრუქტურის სხვა ინსტიტუტებზე.

სქემა 1 - ხარისხის ეროვნული ინფრასტრუქტურა

ნახაზი 1

