

# საქართველოს მთავრობის

დადგენილება №581

2015 წლის 10 ნოემბერი

ქ. თბილისი

## სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე

### მუხლი 1

პროდუქტის უსაფრთხოებისა და თავისუფალი მიმოქცევის კოდექსის 56-ე მუხლის პირველი ნაწილის, 58-ე მუხლის მე-2 ნაწილისა და სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსის 75-ე მუხლის მე-2 ნაწილის შესაბამისად, დამტკიცდეს თანდართული „სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ“ ტექნიკური რეგლამენტი.

### მუხლი 2

დადგენილება ამოქმედდეს 2016 წლის პირველი ივლისიდან.

პრემიერ-მინისტრი

ირაკლი ღარიბაშვილი

## სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი

### მუხლი 1. მიზანი და მოქმედების სფერო

1. „სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ“ ტექნიკური რეგლამენტი (შემდგომში – ტექნიკური რეგლამენტი) მიზნად ისახავს ადამიანის სიცოცხლისა და ჯანმრთელობის, ასევე მომხმარებელთა ინტერესების დაცვას სურსათთან დაკავშირებულ მიკრობიოლოგიურ რისკებთან მიმართებაში.

2. ტექნიკური რეგლამენტი ადგენს სხვადასხვა სახეობის სურსათის უვნებლობის მაჩვენებლებს – მიკრობიოლოგიურ მაჩვენებლებს და ასევე განსაზღვრავს ბიზნესოპერატორის მიერ საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი ჰიგიენის წესის შესრულების მიზნით განსახორციელებელ ღონისძიებებს.

3. ტექნიკური რეგლამენტის დადგენილ მოთხოვნებთან ერთად ბიზნესოპერატორმა უნდა დაიცვას საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი მოთხოვნები.

4. ბიზნესოპერატორის მიერ ამ ტექნიკური რეგლამენტით დადგენილი მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლებისა და განსახორციელებელი ღონისძიებების საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებთან შესაბამისობის კონტროლი ხორციელდება:

ა) საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს სახელმწიფო კონტროლს დაქვემდებარებული საჯარო სამართლის იურიდიული პირის – სურსათის ეროვნული სააგენტოს (შემდგომში – სააგენტო) მიერ, სახელმწიფო კონტროლის დროს;

ბ) საქართველოს ფინანსთა სამინისტროს მმართველობის სფეროში შემავალი საჯარო სამართლის იურიდიული პირის – შემოსავლების სამსახურის მიერ, საქართველოს საბაჟო საზღვარზე გადაადგილებისას.

საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 28 მაისის დადგენილება №253 - ვებგვერდი, 30.05.2018წ.

### მუხლი 2. ტერმინთა განმარტებები



ამ ტექნიკური რეგლამენტის მიზნებისათვის სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსით განსაზღვრულ ტერმინებთან ერთად გამოიყენება ტერმინები, რომელთაც აქვთ შემდეგი მნიშვნელობა:

**ა) მიკროორგანიზმი** – ბაქტერია, ვირუსი, საფუარი ან ობის სოკოები, წყალმცენარე, პარაზიტული უმარტივესი, მიკროსკოპული პარაზიტული ჰელმინთი, ასევე მათი ტოქსინები და მეტაბოლიტები;

**ბ) მიკრობიოლოგიური მაჩვენებელი** – მაჩვენებელი, რომელიც სურსათის ერთეულ მასაში, მოცულობაში, ფართობზე ან პარტიაში, ასევე სურსათის წარმოების პროცესში, მიკროორგანიზმების არსებობის ან არარსებობის, მათი რაოდენობის ან/და მათ მიერ წარმოქმნილი ტოქსინისა და მეტაბოლიტის რაოდენობის საფუძველზე ადგენს, თუ რამდენად დასაშვებია (მისაღებია) სურსათი, სურსათის პარტია ან წარმოების პროცესი;

**გ) სურსათის უვნებლობის მაჩვენებელი** – მაჩვენებელი, რომლითაც განისაზღვრება, თუ რამდენად დასაშვებია (მისაღებია) ბაზარზე განთავსებული სურსათი ან სურსათის პარტია;

**დ) წარმოების პროცესის ჰიგიენური მაჩვენებელი** – მაჩვენებელი, რომელიც განსაზღვრავს სურსათის წარმოების პროცესის დასაშვებ (მისაღებ) ფუნქციონირებას. ეს მაჩვენებელი არ ვრცელდება ბაზარზე განთავსებული სურსათის მიმართ. იგი ადგენს სურსათის წარმოების პროცესში მიკრობიოლოგიური დაბინძურების ზღვრულად დასაშვებ სიდიდეს, რომლის ცვლილებისას უნდა განხორციელდეს მაკორექტირებელი ქმედებები, რათა უზრუნველყოფილ იქნეს სურსათის წარმოების პროცესის კანონმდებლობით დადგენილ ჰიგიენურ მოთხოვნებთან შესაბამისობა;

**ე) პარტია** – ერთსა და იმავე ბიზნესოპერატორის მიერ წარმოებული ერთი სახეობისა და დასახელების სურსათის იდენტიფიცირებადი რაოდენობა, გამოშვებული ერთსა და იმავე ცვლაში და გაფორმებული ერთნაირი ეტიკეტით;

**ვ) ვარგისიანობის ვადა** – დროის მინიმალური პერიოდი, რომლის განმავლობაში სურსათი ვარგისია და წინასწარ დადგენილი შენახვის პირობების დაცვისას, შენარჩუნებული აქვს მისთვის დამახასიათებელი თვისებები;

**ზ) მზა სურსათი** – სურსათი, რომელიც განკუთვნილია ადამიანის მიერ უშუალოდ მოხმარებისათვის დამატებითი თერმული (თბური) ან სხვა სახის გადამუშავების გარეშე, იმისათვის, რომ უზრუნველყოფილი იქნეს მავნე მიკროორგანიზმების ეფექტური განადგურება ან მათი რაოდენობის დასაშვებ (მისაღებ) დონემდე შემცირება;

**თ) ჩვილი ბავშვი** – ბავშვი დაბადებიდან ერთ წლამდე (12 თვის ჩათვლით);

**ი) ადრეული ასაკის ბავშვი** – ბავშვი ერთი წლიდან 3 წლამდე (36 თვის ჩათვლით);

**კ) ფორმულა ჩვილი ბავშვისთვის** – ჩვილ ბავშვთა კვებისათვის განკუთვნილი სურსათი, რომელიც გამოიყენება განსაკუთრებული კვებითი დანიშნულებით ბავშვის სიცოცხლის პირველ თვეებში და სრულად აკმაყოფილებს ამ ასაკის ბავშვთა კვებით მოთხოვნებს შესაბამისი დამატებითი კვების მიცემამდე;

**ლ) დამატებითი ფორმულა ჩვილი ბავშვისთვის** – განსაკუთრებული კვებითი დანიშნულების სურსათი, რომელიც გამოიყენება ჩვილ ბავშვთა დამატებითი კვებისათვის და ცვლის ამ ასაკის ბავშვთა კვების რაციონში ძირითად თხევად კომპონენტს;

**მ) განსაკუთრებული სამედიცინო დანიშნულების სურსათი** – დიეტური სურსათი, რომელიც სპეციალურად გადამუშავდა ან სპეციალური შედგენილობისაა და განკუთვნილია ექიმის ზედამხედველობით იმ პაციენტების დიეტურ თერაპიაში გამოყენებისათვის, რომელთაც დაქვეითებული ან შეზღუდული აქვთ ჩვეულებრივი სურსათის ან სურსათის შემადგენელი ზოგიერთი კვებითი ელემენტის ან მათი მეტაბოლიტების მიღების, შეთვისების, გადამუშავების, ადსორბციისა და ორგანიზმიდან გამოდევნის ფუნქციონალური უნარი. იგი გამოიყენება ასევე იმ პაციენტებისათვის, რომელთა დიეტური თერაპია ვერ განხორციელდება ჩვეულებრივი რაციონის შეცვლით, ასევე სხვა განსაკუთრებული კვებითი დანიშნულების სურსათით ან მათი კომბინაციით;



**ბ) ხორცის ნახევარფაბრიკატი** – ახალი ხორცი, მათ შორის, ფრაგმენტებად დანაწევრებული ხორცი, რომელსაც დაემატა საკვები საშუალებები, სუნელ-სანელებლები ან სხვა ნივთიერებები, ან რომელმაც გაიარა გადამუშავების არასაკმარისი პროცესი იმგვარად, რომ ხორცის შიდა კუნთოვანი ქსოვილის ბოჭკოს არ დაუკარგავს ახალი ხორცისთვის დამახასიათებელი სტრუქტურა;

**ო) გატარებული ხორცი** – ძვლებგამოცლილი ხორცი, რომელიც ფრაგმენტებად დაქუცმაცდა და შეიცავს 1%-ზე ნაკლებ მარილს;

**პ) მექანიკურად განცალკევებული ხორცი** – ხორცი, რომელიც მექანიკური საშუალებების გამოყენებით განცალკევებულია ძვლისაგან, რაც იწვევს კუნთების ბოჭკოვანი სტრუქტურის დარღვევას ან შეცვლას;

**ჟ) ხორცის პროდუქტი** – გადამუშავებული პროდუქტი, რომელიც მიიღება ხორცის გადამუშავებით ან გადამუშავებული ხორცის შემდგომი გადამუშავებით ისე, რომ ხორცის გადანაჭერის ზედაპირს აღარ ახასიათებს ახალი ხორცისთვის დამახასიათებელი ნიშნები;

**რ) ნიმუში** – ერთი ან რამდენიმე წერტილოვანი სინჯის ან ნივთიერების ნაწილის ერთობლიობა, რომელიც პოპულაციიდან ან სხვადასხვა ნივთიერებათა მნიშვნელოვანი რაოდენობიდან სხვადასხვა მეთოდით იქნა აღებული იმისათვის, რომ მიღებულ იქნეს საკმარისი ინფორმაცია ამ პოპულაციის, ნივთიერების ან წარმოების პროცესის შესწავლისა და მათთან დაკავშირებული საჭირო გადაწყვეტილების მისაღებად;

**ს) რეპრეზენტატიული ნიმუში** – ნიმუში, რომელშიც შენარჩუნებულია იმ პარტიის მახასიათებლები, საიდანაც იგი იქნა აღებული. ეს განსაკუთრებით ეხება მარტივ, შემთხვევით ამორჩევას, რომლის დროსაც პარტიაში შემავალი ცალკეული ერთეული ერთნაირი ალბათობით შეიძლება მოხვდეს ნიმუშში;

**ტ) მიკრობიოლოგიურ მაჩვენებლებთან შესაბამისობა** – საქართველოს კანონმდებლობისა და სააგენტოს მიერ გაცემული რეკომენდაციების შესაბამისად, ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართით განსაზღვრული სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლებისათვის დადგენილ დასაშვებ ზღვართან დაკავშირებული გამოკვლევების ჩატარებისას, დამაკმაყოფილებელი ან დასაშვები (მისაღები) შედეგების მიღება, ნიმუშის აღებით, ლაბორატორიული გამოკვლევისა და მაკორექტირებელი ქმედებების განხორციელებით;

**უ) რძის პროდუქტი** – გადამუშავებული პროდუქტი, რომელიც მიიღება ნედლი რძის გადამუშავებით ან ამ გადამუშავებული პროდუქტის შემდგომი გადამუშავების შედეგად და რომელიც მოიცავს რძის ნაწარმს ან/და რძის შემცველ პროდუქტს;

**ფ) ღივი (მორჩი)** – პროდუქტი, რომელიც მიიღება თესლის წყალში ან სხვა არეში გაღივებითა და განვითარებით, ნამდვილი ფოთლის განვითარებამდე, რომელიც ნაწილობრივ ან მთლიანად გამოიყენება ადამიანის მიერ სურსათად;

**ქ) ეკვივალენტური** – სხვადასხვა სისტემებისა და ღონისძიებების აღწერისას ნიშნავს, რომ ისინი ერთისა და იმავე წესების გამოყენების შემთხვევაში, ერთისა და იმავე პრინციპებისა და ამოცანების შესრულებას ემსახურებიან;

**ღ) კოლონია** – მყარ საკვებ არეზე ერთი ბაქტერიული უჯრედის ზრდა-განვითარებისა და გამრავლების შედეგად მიღებული წარმონაქმნი, რომელთაც ახასიათებთ განსხვავებული ზომა, ფორმა, სტრუქტურა, კონსისტენცია, ზედაპირი, ფერი და ა.შ.;

**ყ) კოლონიის წარმომქმნელი ერთეული** – ბაქტერია, რომელსაც აქვს ზრდა-განვითარების, გამრავლებისა და კოლონიის წარმოქმნის უნარი.

### **მუხლი 3. ზოგადი დებულებები**

1. ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, უზრუნველყოს სურსათის შესაბამისობა ამ ტექნიკური რეგლამენტის სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლებით (დანართით) განსაზღვრულ სურსათის მიკრობიოლოგიურ მაჩვენებლებთან.



2. ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, სურსათის წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე, მათ შორის, საცალო ვაჭრობის ეტაპზე, კარგი ჰიგიენის პრაქტიკასთან ერთად განახორციელოს საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points) (შემდგომში – HACCP) პრინციპებზე დაფუძნებული ღონისძიებები, რათა უზრუნველყოფილ იქნეს:

ა) სურსათის წარმოებისათვის განკუთვნილი ნედლეულით მომარაგების, წარმოებისა და გადამუშავების ეტაპების და სურსათის ამ ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრული წარმოების პროცესის ჰიგიენური მაჩვენებლების დაცვა;

ბ) სურსათის უვნებლობის მაჩვენებლების შესაბამისობა ვარგისიანობის ვადის განმავლობაში, ამ ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან სურსათის დისტრიბუციის, შენახვისა და გამოყენების ეტაპებზე.

3. ბიზნესოპერატორი, რომელიც აწარმოებს მზა სურსათს და რომელშიც შესაძლებელია *Listeria monocytogenes*-ის ზრდა-განვითარება და ადამიანის ჯანმრთელობისათვის რისკის წარმოქმნა, საჭიროების შემთხვევაში, ვალდებულია, *Listeria monocytogenes*-თან დაკავშირებული გამოკვლევები ჩაატაროს სურსათის ვარგისიანობის ვადის განმავლობაში. ამ გამოკვლევების სახელმძღვანელო პრინციპები ჩართული უნდა იქნეს ბიზნესოპერატორის საქმიანობის გეგმაში. ეს გამოკვლევები უნდა მოიცავდეს:

ა) არსებული სამეცნიერო ლიტერატურისა და ლაბორატორიული გამოკვლევების მონაცემების შესწავლას, მიკროორგანიზმის ზრდა-განვითარებისა და სიცოცხლისუნარიანობის შესახებ;

ბ) სურსათის ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლების, როგორებიცაა pH,  $A_w$ , სუფრის მარილისა და კონსერვანტების კონცენტრაციის, შეფუთვის ტიპის, შენახვისა და გადამუშავების პირობების გათვალისწინებით დაბინძურების შესაძლებლობისა და ვარგისიანობის ვადის განსაზღვრას;

გ) საჭიროების შემთხვევაში, ამ პუნქტის „ა“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული გამოკვლევების საფუძველზე დამატებითი გამოკვლევის ჩატარების შესაძლებლობას, კერძოდ:

გ.ა) სურსათში მიკროორგანიზმის ზრდა-განვითარებისა და არსებობის კრიტიკული ზღვრის პროგნოზირებას მათემატიკური მოდელირების მეთოდების გამოყენებით;

გ.ბ) სურსათის სხვადასხვა სავარაუდო პირობებში შენახვისას საკვლევი მიკროორგანიზმის ზრდა-განვითარების შესაძლებლობის დადგენას;

გ.გ) სურსათის ვარგისიანობის ვადის განმავლობაში საკვლევი მიკროორგანიზმების ზრდა-განვითარებისა და სიცოცხლისუნარიანობის შეფასებას დისტრიბუციის, შენახვისა და მოხმარების ეტაპებზე;

დ) ამ პუნქტის „ა“ და „ბ“ ქვეპუნქტებით განსაზღვრული გამოკვლევების განხორციელებისას, სურსათზე, მიკროორგანიზმის ზრდა-განვითარებასა და სიცოცხლისუნარიანობაზე გადამუშავებისა და შენახვის პირობების ცვლილებების გათვალისწინებას.

#### **მუხლი 4. ნიმუშის აღებისა და გამოკვლევის საერთო წესები**

1. ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, განახორციელოს ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართით განსაზღვრული სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების გამოკვლევები, რათა დაადასტუროს HACCP-ის პრინციპებზე დაფუძნებული სისტემის პროცედურებისა და ჰიგიენის კარგი პრაქტიკის სწორი ფუნქციონირება და შესაბამისობა საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებთან.

2. ბიზნესოპერატორი განსაზღვრავს გამოკვლევისათვის ნიმუშის აღების სიხშირეს, გარდა ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართით განსაზღვრული ნიმუშის აღების სიხშირისა. ამ შემთხვევაში აღებული ნიმუშების რაოდენობა არ უნდა იყოს ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართით განსაზღვრულ ნიმუშის რაოდენობაზე ნაკლები. ბიზნესოპერატორის მიერ აღებული ნიმუშების რაოდენობის შესახებ



გადაწყვეტილება მიღებული უნდა იქნეს HACCP-ის პრინციპებზე დაფუძნებული სისტემის პროცედურების, ჰიგიენის კარგი პრაქტიკისა და სურსათის გამოყენების ინსტრუქციის შესაბამისად.

3. დასაშვებია, ბიზნესოპერატორის მიერ ნიმუშის აღების სიხშირე განისაზღვროს საწარმოს წარმადობის მიხედვით, იმ პირობით, რომ უზრუნველყოფილი იქნება წარმოებული სურსათის უვნებლობა.

## მუხლი 5. გამოკვლევისა და ნიმუშის აღების სპეციალური წესი

1. ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართით განსაზღვრული ანალიზის მეთოდი, ნიმუშის აღების გეგმა და მეთოდი გამოყენებული უნდა იქნეს როგორც ეტალონური მეთოდი.

2. ნიმუშის აღება უნდა განხორციელდეს წარმოების უბნებზე და იმ მოწყობილობებიდან, რომლებიც გამოიყენება სურსათის წარმოებაში, როდესაც ეს აუცილებელია სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფისათვის. ამ დროს ნიმუშის აღება ხორციელდება სტანდარტის ISO 18593-ის, როგორც ეტალონური მეთოდის გამოყენებით. იმ შემთხვევაში, თუ ბიზნესოპერატორი:

ა) აწარმოებს მზა სურსათს, რომელშიც შესაძლებელია *Listeria monocytogenes*-ის ზრდა-განვითარება და, შესაბამისად, წარმოქმნის რისკს ადამიანის ჯანმრთელობისათვის, იგი ვალდებულია, წარმოების უბნებიდან და მოწყობილობებიდან აიღოს ნიმუშები *Listeria monocytogenes*-ის გამოკვლევისათვის. ნიმუშის აღება *Listeria monocytogenes*-ის გამოკვლევისათვის წარმოადგენს ნიმუშების აღების გეგმის ნაწილს და ჩართული უნდა იქნეს ამ გეგმაში;

ბ) აწარმოებს მშრალ ფორმულას ჩვილი ბავშვებისათვის ან განსაკუთრებული სამედიცინო დანიშნულების მშრალ სურსათს სპეციალურად ექვს თვემდე ჩვილი ბავშვებისათვის, რომელმაც შესაძლებელია გამოიწვიოს *Enterobacter sakazakii*-სთან დაკავშირებული რისკი, იგი ვალდებულია, განახორციელოს მონიტორინგი და წარმოების უბნებიდან და მოწყობილობებიდან აიღოს ნიმუშები *Enterobacteriaceae*-ის გამოკვლევისათვის. ნიმუშის აღება გამოკვლევისათვის წარმოადგენს ნიმუშების აღების გეგმის ნაწილს და ჩართული უნდა იქნეს ამ გეგმაში.

3. ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართით განსაზღვრული ნიმუშის აღების გეგმაში აღებული ნიმუშების რაოდენობა შეიძლება შემცირდეს, თუ ბიზნესოპერატორი განვლილი პერიოდის დოკუმენტების საფუძველზე დაასაბუთებს, რომ მას დანერგილი აქვს HACCP-ის პრინციპებზე დაფუძნებული სისტემის ეფექტური პროცედურები.

4. თუ გამოკვლევის მიზანია, დადგენილი იქნეს, რამდენად დასაშვებია (მისაღებია) სურსათის გარკვეული პარტია, ან შეაფასოს წარმოების პროცესი, გამოკვლევა უნდა ჩატარდეს, სულ მცირე, ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად.

5. დასაშვებია ბიზნესოპერატორის მიერ ნიმუშის აღების სხვა პროცედურისა და სხვა გამოკვლევის ჩატარება, თუ იგი სააგენტოს დაუსაბუთებს, რომ განსხვავებული პროცედურისა და გამოკვლევების გამოყენებით მიღებული შედეგი ამ ტექნიკური რეგლამენტის დაცვით მიღებული შედეგის ეკვივალენტურია. ამ პროცედურების მიხედვით, შესაძლებელია ნიმუშების სხვა ადგილზე აღება და სხვა გამოკვლევის ჩატარება.

6. ამ მუხლის მე-5 პუნქტით განსაზღვრულ შემთხვევაში, ბიზნესოპერატორის მიერ ნიმუშის აღების სხვა პროცედურისა და სხვა გამოკვლევის ჩატარება ნებადართულია:

ა) მხოლოდ წარმოების პროცესის ჰიგიენური მაჩვენებლების დადგენისთვის;

ბ) ანალიზის ალტერნატიული მეთოდის გამოყენება, თუ ეს მეთოდი ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართით განსაზღვრული ანალიზის მეთოდის შესაბამისია და ეს მეთოდი სერტიფიცირებულია მესამე მხარის მიერ სტანდარტის EN/ISO 16140 ან სხვა საერთაშორისოდ აღიარებული სტანდარტის შესაბამისად;

გ) ბიზნესოპერატორის მიერ ანალიზის სხვა ალტერნატიული მეთოდის გამოყენება, გარდა ამ პუნქტის



„ბ“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული მეთოდისა, თუ ამ მეთოდის გამოყენება ნებადართულია შესაბამისი უფლებამოსილი ორგანოს მიერ.

## **მუხლი 6. მოთხოვნები ეტიკეტისადმი**

იმ შემთხვევაში, თუ გატარებული ხორცი, ხორცის ნახევარფაბრიკატები და ხორცის პროდუქტები, გარდა ფრინველის ხორცისა, რომელთა გამოყენება დასაშვებია მხოლოდ თერმული (თბური) დამუშავების შემდეგ, შეესაბამება ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართით განსაზღვრულ სალმონელასთან დაკავშირებულ მიკრობიოლოგიურ მაჩვენებელს, ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, საქართველოს კანონმდებლობის თანახმად, ეტიკეტზე განათავსოს და მომხმარებელს მიაწოდოს შესაბამისი ინფორმაცია, რომ სურსათის გამოყენება დასაშვებია მხოლოდ თერმული (თბური) დამუშავების შემდეგ.

## **მუხლი 7. არადამაკმაყოფილებელი შედეგი**

1. თუ გამოკვლევის შედეგები არ შეესაბამება ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართით განსაზღვრულ სურსათის მიკრობიოლოგიურ მაჩვენებლებს, ბიზნესოპერატორი ვალდებულია:

ა) განახორციელოს ამ მუხლის მე-2 – მე-4 პუნქტებით დადგენილი ქმედებები;

ბ) გაატაროს HACCP-ის პრინციპებზე დამყარებული სისტემის პროცედურებით განსაზღვრული მაკორექტირებელი ქმედებები და სხვა ღონისძიებები, რათა დაცულ იქნეს მომხმარებლის ჯანმრთელობა;

გ) განახორციელოს ქმედებები არადამაკმაყოფილებელი შედეგის მიზეზის დასადგენად, რათა თავიდან იქნეს აცილებული განმეორებითი დაბინძურება. ეს ქმედებები შეიძლება მოიცავდეს HACCP-ის პრინციპებზე დამყარებული სისტემის პროცედურების ცვლილებას და სრულყოფას ან სურსათის ჰიგიენის კონტროლის სხვა სათანადო ზომებს.

2. იმ შემთხვევაში, თუ სურსათი არ შეესაბამება ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართის პირველი ნაწილით განსაზღვრულ სურსათის უვნებლობის მაჩვენებლებს:

ა) სურსათი ან სურსათის პარტია ამოღებული ან გამოთხოვილი უნდა იქნეს ბაზრიდან, საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად;

ბ) სურსათი ან სურსათის პარტია, რომელიც ჯერ კიდევ არ არის განთავსებული საცალო ვაჭრობის პუნქტში, შესაძლებელია, დაექვემდებაროს შემდგომ გადამუშავებას დამუშავების ისეთი მეთოდებით, რომლებიც უზრუნველყოფს მის უვნებლობას. ასეთი დამუშავების განხორციელების უფლებამოსილება აქვს მხოლოდ იმ ბიზნესოპერატორს, რომელიც არ საქმიანობს საცალო ვაჭრობაში;

გ) დასაშვებია, ბიზნესოპერატორმა სურსათის პარტია გამოიყენოს არადანიშნულებისამებრ, იმ პირობით, რომ სურსათის გამოყენება არ წარმოქმნის რისკს ადამიანისა და ცხოველის ჯანმრთელობისათვის. ეს გადაწყვეტილება ნებადართული უნდა იქნეს უფლებამოსილი ორგანოს მიერ და განხორციელდეს HACCP-ის პრინციპებზე დამყარებული სისტემისა და ჰიგიენის კარგი პრაქტიკის პროცედურების გამოყენებით.

3. მექანიკურად განცალკევებული ხორცის პარტია, რომელშიც სალმონელას შემცველობა არ შეესაბამება ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართით განსაზღვრულ მიკრობიოლოგიურ მაჩვენებელს, შესაძლებელია, გამოყენებულ იქნეს მხოლოდ თერმული (თბური) დამუშავებით მიღებული ხორცის პროდუქტების წარმოებისათვის, იმ ბიზნესოპერატორის მიერ, რომელიც აღიარებულია საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესით.

4. წარმოების პროცესის ჰიგიენურ მაჩვენებლებთან შეუსაბამობის შემთხვევაში, გატარებული უნდა იქნეს ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართის მე-2 ნაწილით განსაზღვრული ღონისძიებები.

## **მუხლი 8. ნიმუშის აღებისა და მომზადების წესი**



1. თუ არ არსებობს ნიმუშის აღებისა და მომზადების კონკრეტული წესები, ეტალონურ მეთოდებად გამოყენებული უნდა იქნეს ISO-ს სტანდარტები და Codex Alimentarius-ის სახელმძღვანელო პრინციპები.

2. სასაკლაოსა და საწარმოში, სადაც ხდება მსხვილფეხა საქონლის, ღორის, ცხვრის, თხისა და ცხენის გატარებული ხორცის, ხორცის ნახევარფაბრიკატების, მექანიკურად განცალკევებული ხორცისა და ახალი ხორცის წარმოება, ნიმუშის აღება ბაქტერიოლოგიური გამოკვლევისათვის უნდა განხორციელდეს შემდეგი მოთხოვნების გათვალისწინებით:

ა) დესტრუქციული და არადესტრუქციული მეთოდით გამოკვლევისათვის ნიმუშის აღება, შენახვა, ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს სტანდარტის – ISO 17604-ის შესაბამისად;

ბ) ნიმუშის აღება თითოეული ციკლისათვის ხდება შემთხვევით ამორჩევით აღებული 5 ერთეული ტანხორციდან. ტანხორციდან ნიმუშის აღების უბანი უნდა განისაზღვროს წარმოებაში დაკვლის ტექნოლოგიის გათვალისწინებით;

გ) Enterobacteriaceae-ისა და აერობული ბაქტერიების რაოდენობის გამოკვლევისათვის ნიმუშის აღება ხდება თითოეული ტანხორცის 4 უბნიდან. დესტრუქციული მეთოდის გამოყენებისას, თითოეული ტანხორციდან გამოკვლევისათვის აღებული ქსოვილის საერთო ფართობი უნდა შეადგენდეს სულ 20 სმ<sup>2</sup>-ს. არადესტრუქციული მეთოდის გამოყენებისას ტანხორცის თითოეული უბნიდან გამოკვლევისათვის აღებული ქსოვილის ფართობი უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 100 სმ<sup>2</sup>-ისა (50 სმ<sup>2</sup> წვრილფეხა ცხოველებისათვის);

დ) Salmonella-ს გამოკვლევისათვის ნიმუშის აღება წარმოებს აბრაზიული ღრუბლის გამოყენებით. ნიმუშის აღება უნდა მოხდეს იმ უბნიდან, რომელშიც დაბინძურების ალბათობა მაღალია. ქსოვილის საერთო ფართობი, საიდანაც ხდება ნიმუშის აღება, უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 400 სმ<sup>2</sup>-ისა;

ე) თუ ნიმუშის აღება ხდება ტანხორცის სხვადასხვა უბნიდან, გამოკვლევის დაწყებამდე აუცილებელია მათი გაერთიანება.

3. სასაკლაოსა და საწარმოში, სადაც ხდება ფრინველის ტანხორცისა და ახალი ხორცის წარმოება, ნიმუშის აღება ბაქტერიოლოგიური გამოკვლევისათვის უნდა განხორციელდეს შემდეგი მოთხოვნების გათვალისწინებით:

ა) სასაკლაოზე Salmonella-ს გამოკვლევისათვის ნიმუშის აღება უნდა განხორციელდეს მთლიანი, გამოშიგნული ფრინველის კისრიდან კანით. თუ დაკლული ფრინველის ახალი ხორცის გადამუშავება, დანაწილება, დანაწევრება, ნაჭრებად დაჭრა, ძვლის გამოცლა ხდება საწარმოში, რომელიც არ მდებარეობს სასაკლაოზე, ნიმუშის აღება Salmonella-ს გამოკვლევისათვის, შეძლებისდაგვარად, უნდა განხორციელდეს უპირატესად მთლიანი ტანხორცის კისრის მიდამოდან კანით, ან ტანხორციდან კანით, ან ტანხორცის ნაწილიდან კანით. კანგაცლილი ან ნაწილობრივ კანგაცლილი ფრინველის ტანხორციდან ნიმუშის აღება ხდება რისკის საფუძველზე;

ბ) სასაკლაოზე, ნიმუშის აღების გეგმაში, ბიზნესოპერატორის მიერ გათვალისწინებული უნდა იქნეს, ჩატარებულია თუ არა სალმონელასთან დაკავშირებული გამოკვლევები ფრინველის გუნდში, ან მიღებულია თუ არა დადებითი შედეგი ფრინველის გუნდის Salmonella enteritidis-ის და Salmonella typhimurium-ის გამოკვლევისას;

გ) ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართის მე-2 ნაწილის 2.1.5 პუნქტით განსაზღვრული წარმოების პროცესის ჰიგიენის მაჩვენებლების შეფასებისას, ნიმუშის აღება თითოეული ციკლისათვის ხდება შემთხვევით ამორჩევით აღებული 15 ერთეული გაცივებული ტანხორციდან. ცალკეული ტანხორცის კისრის მიდამოდან ხდება 10 გ კანის აღება. თითოეულ შემთხვევაში, ფრინველის სამი ტანხორციდან აღებული ნიმუში გამოკვლევის წინ უნდა გაერთიანდეს ისე, რომ მიღებულ იქნეს 5 ნიმუში, თითოეული 25 გ-ით (5 x 25). ეს ნიმუშები გამოყენებულ უნდა იქნეს ასევე ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართის 1.28 პუნქტით განსაზღვრული სურსათის უვნებლობის მაჩვენებელთან შესაბამისობის დადგენისათვის;

დ) ფრინველის ახალი ხორცის ან ტანხორცის Salmonella-ზე გამოკვლევისათვის ერთი და იმავე



პარტიიდან აღებულ უნდა იქნეს 5 ნიმუში, თითოეული 25 გ. საკვლევი ნიმუში წარდგენილი უნდა იქნეს კანით. იმ შემთხვევაში, თუ კანი არასაკმარისი რაოდენობითაა, დასაშვებია ნიმუში შეიცავდეს მცირე რაოდენობით კუნთოვანი ქსოვილის ზედაპირულ თხელ ფენას. კუნთოვანი ქსოვილი აღებულ უნდა იქნეს ისე, რომ მოიცავდეს რაც შეიძლება ხორცის მეტ ზედაპირულ ფართობს.

საქართველოს მთავრობის 2017 წლის 13 თებერვლის დადგენილება №79 – ვებგვერდი, 14.02.2017წ.

## **მუხლი 9. ნიმუშის აღების სახელმძღვანელო პრინციპები**

1. ბიზნესოპერატორმა, რომელიც აწარმოებს გატარებულ ხორცს, ხორცის ნახევარფაბრიკატებს, მექანიკურად განცალკევებულ ხორცსა და ფრინველის ახალ ხორცს, მიკრობიოლოგიური გამოკვლევის ჩასატარებლად ნიმუში უნდა აიღოს არანაკლებ კვირაში ერთხელ. ნიმუშის აღების დღე უნდა იცვლებოდეს ყოველ კვირას, რათა კვირის ყოველ დღეს იქნეს უზრუნველყოფილი გამოკვლევის ჩატარება.

2. გატარებულ ხორცსა და ხორცის ნახევარფაბრიკატში E.coli-ს გამოკვლევისა და აერობული მიკროორგანიზმების კოლონიების რაოდენობის განსაზღვრისათვის, ასევე ტანხორცში Enterobacteriaceae-ისა და აერობული მიკროორგანიზმების კოლონიების რაოდენობის განსაზღვრისათვის, შესაძლებელია, გამოკვლევა ჩატარდეს ორ კვირაში ერთხელ, მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ ზედიზედ, ექვსი კვირის განმავლობაში, გამოკვლევებით მიღებული იქნება დამაკმაყოფილებელი შედეგები.

3. გატარებულ ხორცში, ხორცის ნახევარფაბრიკატში, ტანხორცსა და ფრინველის ხორცში Salmonella-ს გამოკვლევისათვის ნიმუშის აღების სიხშირე შესაძლებელია შემცირდეს და განხორციელდეს ორ კვირაში ერთხელ, იმ პირობით, თუ ზედიზედ 30 კვირის განმავლობაში გამოკვლევებით მიღებული იქნა დამაკმაყოფილებელი შედეგები. Salmonella-ს გამოკვლევის სიხშირე შესაძლებელია შემცირებული იქნეს იმ შემთხვევაშიც, თუ ადგილზე მოქმედებს Salmonella-ს ეროვნული და რეგიონალური კონტროლის პროგრამა და ეს პროგრამა მოიცავს ნიმუშის აღებას ამ პუნქტის შესაბამისად. ნიმუშების აღების სიხშირე შესაძლებელია შემცირდეს მაშინაც, თუ კონტროლის ეროვნული და რეგიონალური პროგრამით დასტურდება სასაკლაოზე ცხოველთა Salmonella-თი ინფიცირების დაბალი სიხშირე.

4. სააგენტოს თანხმობით, რისკის საფუძველზე, შესაძლებელია ნიმუშის აღების სიხშირე შემცირებული იქნეს მცირე სასაკლაოებზე და ასევე იმ ბიზნესოპერატორისათვის, რომელიც აწარმოებს მცირე რაოდენობით გატარებულ ხორცს, ხორცის ნახევარფაბრიკატს.

## **მუხლი 10. ნიმუშის აღების წესი ღვისათვის (მორჩისათვის)**

1. ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, უზრუნველყოს:

ა) თესლის პარტიიდან რეპრეზენტატული ნიმუშის წინასწარი გამოკვლევა, თუ სურსათის წარმოებისათვის იყენებს ღვის (მორჩს). რეპრეზენტატული ნიმუში უნდა მოიცავდეს თესლის პარტიის წონის არაუმცირეს 0,5%-დან 50 გ-ს;

ბ) რეპრეზენტატული ნიმუშის გაღება იმავე პირობებში, როგორშიც ხდება თესლისაგან ღვის (მორჩის) მიღება.

2. ბიზნესოპერატორმა უნდა განახორციელოს:

ა) თესლის გაღებისათვის ღვის (მორჩის) მისაღებად გამოყენებული წყლის შერჩევა და მიკრობიოლოგიური გამოკვლევა იმ ეტაპზე, როდესაც ყველაზე მაღალია შიგატოქსინის წარმომქმნელი E.coli (STEC)-ისა და Salmonella spp.-ის აღმოჩენის ალბათობა. აღნიშნული გამოკვლევები უნდა განხორციელდეს თესლის აღმოცენებამდე 48 საათით ადრე;

ბ) ღვის (მორჩის) გამოკვლევა ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართის 1.18 და 1.29 პუნქტების შესაბამისად.

3. იმ შემთხვევაში, თუ ბიზნესოპერატორს აქვს ნიმუშის აღების გეგმა, რომელიც მოიცავს ასევე სარწყავი წყლის ნიმუშების აღების წერტილებსაც, შესაძლებელია მათ განახორციელონ ამ ტექნიკური





რეგლამენტის დანართის 1.18 და 1.29 პუნქტებისგან განსხვავებული გამოკვლევა იმ პირობით, რომ გამოკვლეული იქნება საირიგაციო წყლის 5 ნიმუში, თითოეული 200 მლ-ის ოდენობით.

4. ბიზნესოპერატორს შეუძლია, ღივი (მორჩი) ბაზარზე განათავსოს იმ პირობით, თუ მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები აკმაყოფილებს ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართის 1.18 და 1.29 პუნქტებით დადგენილ მოთხოვნებს და საირიგაციო წყლის 200 მლ არ შეიცავს შიგატოქსინის წარმომქმნელ *E.coli* (STEC)-სა და *Salmonella* spp.-ს.

5. ბიზნესოპერატორი, რომელიც აწარმოებს ღივს (მორჩს) ვალდებულია, მიკრობიოლოგიური გამოკვლევისათვის ნიმუშები აიღოს თვეში ერთხელ, იმ ეტაპზე, როდესაც ყველაზე მაღალია შიგატოქსინის წარმომქმნელი *E.coli* (STEC)-ისა და *Salmonella* spp.-ის აღმოჩენის ალბათობა. აღნიშნული გამოკვლევები უნდა განხორციელდეს თესლის გაღივებამდე 48 საათით ადრე.

6. შესაძლებელია, სააგენტოს ნებართვით, ბიზნესოპერატორი გათავისუფლდეს ამ მუხლის პირველი პუნქტით განსაზღვრული მოთხოვნებიდან იმ შემთხვევაში, თუ:

ა) სააგენტო დარწმუნდება, რომ ბიზნესოპერატორს დანერგილი აქვს სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა, რომელიც უზრუნველყოფს მიკრობიოლოგიური რისკების შემცირებას;

ბ) ბიზნესოპერატორის ისტორიით დასაბუთებულია, რომ ზედიზედ არანაკლებ 6 თვის განმავლობაში, ღივის (მორჩის) ყველა წარმოებული პარტია შეესაბამება ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართის 1.18 და 1.29 პუნქტებით დადგენილ მიკრობიოლოგიური უვნებლობის მაჩვენებლებს.

#### **მუხლი 11. გამოკვლევის შედეგების ინტერპრეტაცია**

ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, გააანალიზოს გამოკვლევის შედეგები და შეუსაბამობის ტენდენციის აღმოჩენის შემთხვევაში, მიკრობიოლოგიური რისკების თავიდან აცილებისათვის დაუყოვნებლივ გაატაროს საჭირო ღონისძიებები.

