

**მსხვილფეხა საქონლის ტანხორცის, ნახევარი ან მეოთხედი ტანხორცის  
ზედაპირის მიკრობიოლოგიური დაბინძურების შესამცირებლად რძემჟავას  
გამოყენების წესის დამტკიცების შესახებ**

**მუხლი 1.**

ეს წესი ადგენს სასაკლაოში სურსათის ბიზნესოპერატორის მიერ რძემჟავას გამოყენების წესს მსხვილფეხა საქონლის ტანხორცის, ნახევარი ან მეოთხედი ტანხორცის ზედაპირზე მიკრობიოლოგიური დაბინძურების შესამცირებლად.

**მუხლი 2.**

სასაკლაოში რძემჟავას გამოყენება უნდა მოხდეს ამ წესის დანართი N1-ით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად.

**დანართი N1**

**ნაწილი I**

**სასაკლაოში რძემჟავას გამოყენების პირობები მსხვილფეხა საქონლის ტანხორცის,  
ნახევარი ან მეოთხედი ტანხორცის ზედაპირის მიკრობიოლოგიური  
დაბინძურების შესამცირებლად**

1. რძემჟავას ხსნარი უნდა მომზადდეს მხოლოდ იმ რძემჟავასგან, რომელიც შეესაბამება „ტექნიკური რეგლამენტის – საკვებდანამატების სპეციფიკაციების შესახებ დამტკიცების თაობაზე“ - საქართველოს მთავრობის 2019 წლის 7 აგვისტოს N379 დადგენილებით განსაზღვრულ სპეციფიკაციებს.

2. რძემჟავას ხსნარი:

ა) გამოიყენება მხოლოდ სასაკლაოში მყოფი მსხვილფეხა საქონლის (მათ შორის Bubalus-ის და Bison-ის სახეობები) მთლიან, ნახევარ ან მეოთხედ ტანხორცზე;

ბ) გამოიყენება მხოლოდ შესხურებით ან დანისვლით სასმელ წყალში 2%-დან 5%-მდე რძემჟავას ხსნარის გამოყენებით არაუმეტეს 55°C ტემპერატურაზე;

გ) გამოყენებული უნდა იყოს კონტროლირებად და შემოწმებად პირობებში, რომელიც ინტეგრირებულია HACCP-ზე დაფუძნებულ მართვის სისტემაში, მათ შორის, სულ მცირე, ამ დანართის II ნაწილით განსაზღვრული კრიტერიუმების ჩათვლით.

3. რძემჟავა ხსნარი არ უნდა იქნას გამოყენებული ხილული ფეკალური დაბინძურების მქონე ტანხორცზე.

4. რძემჟავას ხსნარის გამოყენებამ არ უნდა გამოიწვიოს ხორცის შეუქცევადი ფიზიკური მოდიფიკაცია.

## **ნაწილი II**

### **მინიმალური HACCP კრიტერიუმები და კონტროლის პარამეტრები**

1. ტანხორციდან სინჯის აღება მიკრობიოლოგიურ კრიტერიუმებთან შესაბამისობის დადგენის მიზნით „სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ - საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 10 ნოემბრის N581 დადგენილების მნიშვნელობის ფარგლებში უნდა განხორციელდეს მთლიან, ნახევარ ან მეოთხედ ტანხორცზე რძემჟავას ხსნარის გამოყენებამდე.

2. რძემჟავას კონცენტრაცია დამუშავებისას, როგორც HACCP გეგმის ნაწილი, უნდა იყოს ვერიფიცირებული (დადასტურებული) პერიოდული მონიტორინგით, დოკუმენტირებული და უნდა იწარმოებოდეს ჩანაწერები.

3. დამუშავებისას რძემჟავას ხსნარის ტემპერატურაზე, როგორც HACCP გეგმის ნაწილი, მუდმივად უნდა წარმოებდეს მონიტორინგი ინსტრუმენტული გაზომვებით, უნდა იყოს დოკუმენტირებული და იწარმოებოდეს ჩანაწერები.

## **ნაწილი III**

### **ინფორმაცია დამუშავების შესახებ**

სურსათის ბიზნესოპერატორმა, რომელიც სასაკლაოში იყენებს რძემჟავას ხსნარს მთლიანი, ნახევარი ან მეოთხედი ტანხორცის ზედაპირის მიკრობული დაბინძურების შესამცირებლად, უნდა აცნობოს ასეთი გამოყენების შესახებ იმ სურსათის ბიზნესოპერატორს, რომელიც იღებს დამუშავებულ მთლიან, ნახევრ ან მეოთხედ ტანხორცს. ეს ინფორმაცია უნდა იყოს დოკუმენტირებული.