



**REAP** Restoring Efficiency to Agriculture Production  
საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო  
წარმოების ეფექტიანობის აღდგენის პროექტი



# DCFTA-ის მოთხოვნები სურსათის მწარმოებლებისთვის გზამკვლევი



2015



საქართველო, თბილისი, 0179, კოსტავას ქ. 47  
ტელ.: +995 032 2 98 22 07/13/14/18  
info@georgiareap.org  
www.reap.ge  
facebook: reap.georgia





DCFTA-ის მოთხოვნები  
სურსათის მწარმოებლებისთვის

გზამკვლევი



## გზამკვლევის შესახებ



აშშ-ის საერთაშორისო განვითარების სააგენტოს (USAID)/საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო წარმოების ეფექტიანობის აღდგენის ხუთწლიანი პროექტის (REAP) მიზანია სოფლად შემოსავლების ზრდა და სამუშაო ადგილების შექმნა, აგრობიზნესში ინვესტიციების მოზიდვა და ტექნიკური დახმარების უზრუნველყოფა. კერძოდ, გათვალისწინებულია მექანიზაციისა და ფერმერთა მომსახურების ცენტრების, სასაწყობო მეურნეობის, დამახარისხებელი, მცირე და საშუალო ზომის გადამამუშავებელი საწარმოების დახმარება, რის შედეგადაც ამაღლდება სოფლის მეურნეობის დარგში არსებული მომსახურების ხარისხი.

პროექტის ტექნიკური დახმარების პროგრამის ფარგლებში გათვალისწინებულია საქართველოს აგრობიზნესებისათვის თემატური ტრენინგების ჩატარება, კონსულტაციების განწევა და გზამკვლევის მომზადება ევროკავშირთან გაფორმებული ასოცირების შესახებ შეთანხმების ღრმა და ყოვლისმომცველი თავისუფალი სავაჭრო სივრცის (DCFTA) ნაწილით დადგენილ მოთხოვნებთან დაკავშირებით, რათა პროექტის ბენეფიციარებმა მაქსიმალურად შეძლონ იმ საექსპორტო შესაძლებლობების გამოყენება, რომელსაც ეს შეთანხმება იძლევა.

წარმოდგენილი გზამკვლევით განკუთვნილია სურსათის მწარმოებლებისთვის, რომელთაც სურთ საკუთარი პროდუქციის ევროკავშირში ექსპორტი, ამისთვის კი საკმაოდ მაღალი სტანდარტების დაკმაყოფილება მოუწევთ. გზამკვლევით მოიცავს იმ ძირითად ნაბიჯებს, რომლებიც მწარმოებელმა უნდა გაიაროს საკუთარი საქონლის ევროკავშირში შეტანისთვის და, ამავე დროს, ისარგებლოს ნულოვანი საბაჟო დაბეგვრით.

**ეს დოკუმენტი მომზადებულია საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტის და თბილისის თავისუფალი უნივერსიტეტის კონსორციუმის მიერ USAID/საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო წარმოების ეფექტიანობის აღდგენის პროექტის (REAP) ტექნიკური დახმარების პროგრამის ფარგლებში.**

**ამ გზამკვლევის გამოცემა შესაძლებელი გახდა ამერიკელი ხალხის დახმარებით ამერიკის შეერთებული შტატების საერთაშორისო განვითარების სააგენტოს (USAID) მეშვეობით. ნაშრომში გამოთქმული შეხედულებები ეკუთვნის ავტორს და არ გამოხატავს ამერიკის შეერთებული შტატების საერთაშორისო განვითარების სააგენტოსა და ამერიკის შეერთებული შტატების მთავრობის შეხედულებებს.**



## სარჩევი

გზამკვლევის შესახებ	3
ევროკავშირის ბაზრის მოკლევადიანი	6
ვინარის ბიზნესსექტორი?	9
სურსათის მწარმოებლად რეგისტრაცია	9
ბიზნესსექტორის აღიარება	10
ჰიგიენური მოთხოვნები სურსათის მწარმოებელი საწარმოების მიმართ	11
მოთხოვნები სურსათის მიმართ	12
მოთხოვნები სურსათის შეფუთვის მიმართ	13
მოთხოვნები საწარმოო შენობისადმი	13
მოთხოვნები საწარმოო ოთახებისადმი	13
მოთხოვნები წყალმომარაგებასა და კანალიზაციასთან დაკავშირებით	15
მოთხოვნები აღჭურვილობასა და მოწყობილობებისადმი	16
მოთხოვნები ნარჩენების შეგროვებისა და გატანის მიმართ	16
მოთხოვნები დეზინფექციის მიმართ	16
მოთხოვნები სურსათის ტრანსპორტირების მიმართ	17
მოთხოვნები პერსონალის პირადი ჰიგიენისა და ჯანმრთელობის მდგომარეობის მიმართ	17
საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) პრინციპებზე დაფუძნებულ სისტემასთან დაკავშირებული მოთხოვნები	18
პირველადი წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა	19
წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა	19
წინასწარი აუცილებელი პროგრამები	20
HACCP	23
სურსათის ეტიკეტირება	23
ძირითადი მოთხოვნები ეტიკეტისადმი	23
ეტიკეტზე განსათავსებელი სავალდებულო ინფორმაცია	26
კვებითი ღირებულების აღნიშვნა	27
სურსათის მინიმალური ვარგისობის ვადა	28
სურსათის უვნებლობის კონტროლი	28
სურსათის უვნებლობის სფეროში სახელმწიფო კონტროლი	31
ინსპექტირება	31



მონიტორინგი .....	31
ზედამხედველობა .....	31
დოკუმენტური შემოწმება .....	31
სურსათის ნიმუშის აღება .....	31
<b>სურსათში კმისტიციდების ნარჩენების დასაშვები მაქსიმალური ზღვარი .....</b>	<b>32</b>
პესტიციდების ნარჩენების სახელმწიფო კონტროლი .....	33
პესტიციდების ნარჩენების დასაშვები მაქსიმალური ზღვარი სურსათის სახეობების მიხედვით .....	33
<b>საბაჟო და სატარიფო რეგულაციები .....</b>	<b>34</b>
რა შეიცვლება საბაჟო პროცედურებში? .....	34
რა შემთხვევაში გათავისუფლდება საქართველოში წარმოებული პროდუქცია საბაჟო გადასახადისგან? .....	35
მაგალითი: "შესვლის ფასი"-ს მოქმედების წესი - ყურძნის წვენი .....	37
გაყალბების საწინააღმდეგო მექანიზმები .....	38
წარმოშობის კუმულაცია .....	39
<b>საქონლის წარმოშობის წესები .....</b>	<b>39</b>
რა შემთხვევაში ჩაითვლება საქართველოში წარმოებული საქონელი საქართველოში წარმოშობილად? .....	39
მაგალითი: წარმოშობის განსაზღვრის წესი - ხილის წვენი .....	41
<b>წარმოშობის სერტიფიკატი –EUR.1 .....</b>	<b>42</b>
<b>ინტელექტუალური საკუთრება .....</b>	<b>44</b>
<b>დანართები .....</b>	<b>45</b>
1. შესაბამისობის შეფასების აქტი ჰიგიენის ზოგადი წესის მიხედვით .....	46
2. შესაბამისობის შეფასების აქტი ჰიგიენის გამარტივებული წესის მიხედვით .....	54
3. ვაშლი (კოდი 0130010): პესტიციდების ნარჩენები და დადგენილი მაქსიმალური ზღვრული ნორმები .....	58
<b>გამოყენებული დოკუმენტური მასალები .....</b>	<b>76</b>



## ევროკავშირის ბაზრის მოკლე ანალიზი

ევროკავშირთან ღრმა და ყოვლისმომცველი თავისუფალი სავაჭრო სივრცე (DCFTA) არის ასოცირების შესახებ შეთანხმების უმნიშვნელოვანესი ნაწილი, რომელიც საქართველოში წარმოებული პროდუქციისათვის და მომსახურების სექტორისათვის ხსნის ევროკავშირის ბაზარს. DCFTA 2014 წლის 1 სექტემბრიდან ამოქმედდა, რითაც საქართველოში წარმოებულ საქონელს გაეხსნა მსოფლიოს უმსხვილესი ბაზარი, რომელიც ამ ეტაპზე აერთიანებს 28 ქვეყანას და 500 მილიონზე მეტ მომხმარებელს.

ევროკავშირის ბაზარი ასევე ნიშნავს:

- სტაბილურ ბაზარს
- ღია თამაშის წესებს
- დისტრიბუციის გამართულ ქსელს
- მზარდ ფასებს სურსათზე
- მზარდ მოთხოვნას ნატურალურ პროდუქტებზე



მიუხედავად იმისა, რომ ევროკავშირი თავდაცვ სურსათის დიდი მწარმოებელია, მისი იმპორტის მაჩვენებლებიც საკმაოდ მაღალია.

2013 წელს მხოლოდ ხილის იმპორტმა ევროკავშირში 12,6 მლრდ ევრო შეადგინა (13,1 მლნ ტონა), საიდანაც 11,7 მლრდ ევრო განვითარებად ქვეყნებზე მოდიოდა. რაც შეეხება ახალ ბოსტნეულს, მისმა იმპორტმა იგივე წელს 2,6 მლრდ შეადგინა (დაახ. 2,6 მლნ ტონა).

იმპორტირებული ხილის სიაში წამყვანი ადგილები უკავიათ შემდეგ სახეობებს:

ბანანი	49%
ანანასი/ფორთოხალი	8 %
ვაშლი	7 %
ყურძენი	6 %
ლიმონი	4 %

დიდა ახალი და გადამუშავებული ხილ-ბოსტნეულის იმ სახეობების იმპორტის მაჩვენებელი,<sup>1</sup> რომელიც საქართველოში იწარმოება, მაგალითად:

ვაშლი	670 000 ტონა
ატამი	333 184 ტონა
მანდარინი	333 184 ტონა
სუფრის ყურძენი	573 105 ტონა
ლიმონი	441 187 ტონა
ხილის ჩირი	130 000 ტონა
კივი	215 123 ტონა
ხილის წვენები (მათ შორის ყურძნის წვენი)	2 363 763 ტონა
ხილის ჯემები	66 494 ტონა

ბოსტნეულის იმპორტის სიაში კი ლიდერობს შემდეგი სახეობები:

პომიდორი	28 %
კარტოფილი	16 %
ხახვი	13 %
ლობიო	10 %
ტკბილი წიწაკა	8 %

მათი აბსოლუტური მაჩვენებლები შემდეგნაირად გამოიყურება (2013 წელი):

პომიდორი	441 191 ტონა
კარტოფილი	251 428 ტონა
ხახვი	205 000 ტონა
ლობიო	157 000 ტონა
ტკბილი წიწაკა	126 000 ტონა

<sup>1</sup> წყარო: EU Market Access Database, <http://madb.europa.eu/>

ხილისა და ბოსტნეულის ყველაზე დიდი იმპორტიორი ევროკავშირის ქვეყნებს შორის ჰოლანდიაა, რომელმაც 2013 წელს 2 100 000 ტონა ხილისა და 190 000 ტონა ბოსტნეულის იმპორტი განახორციელა არაევროკავშირის ქვეყნებიდან. მას სიაში მოსდევნენ გერმანია, დიდი ბრიტანეთი, საფრანგეთი და ბელგია.

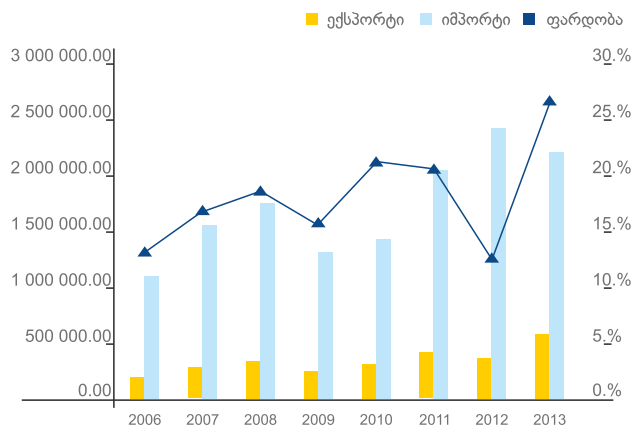


ხილის ძირითადი მიმწოდებლები ევროკავშირის ბაზარზე არიან სამხრეთ ამერიკის ქვეყნები, სამხრეთ აფრიკის რესპუბლიკასა და თურქეთთან ერთად, საიდანაც დიდი მანძილის გამო, ტრანსპორტირების ხარჯები და დრო საკმაოდ დიდია. ბოსტნეულის ძირითადი მიმწოდებლები კი არიან: მაროკო, ეგვიპტე, პერუ, ვენია, თურქეთი და სხვები.

საგულისხმოა, რომ ევროკავშირის ბაზარი გამოირჩევა სურსათზე დანახარჯების მაღალი მაჩვენებლით. აშშ-ის სოფლის მეურნეობის დეპარტამენტის 2013 წლის სტატისტიკის მიხედვით,<sup>2</sup> თუ საქართველოში სურსათზე დანახარჯი ერთ სულ მოსახლეზე 894 \$-ს უდრიდა, რუსეთში ის 2 245 \$-ის, უკრაინაში 1 142 \$-ის, ხოლო ბელარუსში 1 432 \$-ის ტოლი იყო. იგივე მაჩვენებლები ევროპის ქვეყნებში გაცილებით მაღალია: შვედეთი 3 385 \$, ფინეთი 3 200 \$, ნორვეგია 4 973 \$, საფრანგეთი 3 258 \$ და ა.შ.

DCFTA-ის გათვალისწინებით, საქართველოს აღნიშნული მიმართულებით საკმაოდ კარგი პოტენციური გააჩნია და დარგის ინტენსიფიკაცია გაზრდიდა ქართული პროდუქციის კონკურენტუნარიანობას ამ ბაზარზე. აღნიშნულ შეფასებას ამყარებს ისიც, რომ საქართველოდან ბევრი კომპანია უკვე დიდი ხანია წარმატებით ახორციელებს საკუთარი პროდუქციის ექსპორტს.

საქონლით თავისუფალი (უტარიფო და ტექნიკური შეზღუდვებისგან თავისუფალი) ვაჭრობა ხელს შეუწყობს საქართველოში წარმოებული პროდუქციის საექსპორტო პოტენციალის ზრდას ევროკავშირის ქვეყნებში და, შესაბამისად, ეკონომიკურ ზრდას საქართველოში. მსგავსი პროგნოზის გაკეთების საშუალებას ევროკავშირსა და საქართველოს შორის არსებული სავაჭრო ურთიერთობების დინამიკაც იძლევა, რომლის მიხედვით, საქართველოდან ევროკავშირში განხორციელებული ექსპორტი ყოველწლიურად იზრდება და ოფიციალური მონაცემებით, 2013 წელს მან 608 მილიონი აშშ დოლარი შეადგინა.



მათ შორის, მზარდია სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტების ექსპორტიც, რომელმაც 2014 წელს 216 405 000 აშშ დოლარი შეადგინა:

<sup>2</sup> Expenditures on food and alcoholic beverages: [www.ers.usda.gov/data-products/food-expenditures.aspx#z6654](http://www.ers.usda.gov/data-products/food-expenditures.aspx#z6654)



დასახელება	ზომის ერთეული	რაოდენობა	ათასი აშშ დოლ.	
თხილი	ტონა	14 614	143 362	
სპირტიანი სასმელები კონცენტრაციით 80 მოც. %-ზე ნაკლები	ლ 100% სპირტი	3 142 623	24 304	
ყურძნის ნატურალური ღვინოები	ლიტრი	3 151 938	13 849	
მინერალური და მტკნარი წყლები	ლიტრი	16 991 268	11 252	
დამზადებული ან დაკონსერვებული ნაყოფები (ძირითადად მოხალეული თხილი)	ტონა	693	5 488	
თხილის ფქვილი	ტონა	333	2 696	
ხილისა და ბოსტნეულის წვენები	ტონა	4 938	5 654	
ვაკუასიური სოჭის თესლი	ტონა	53	1 655	
უალკოჰოლო გამიანი სასმელები	ლიტრი	847 353	537	
მცენარეული ექსტრაქტები	ტონა	150	1 070	
ჩაი, არომატიზებული ან არაარომატიზებული	ტონა	293	449	
ვერმუტები და ყურძნის სხვა ნატურალური ღვინოები	ლიტრი	236 630	1 314	
სხვა დანარჩენი			4 776	
სულ			216 405	

აღსანიშნავია, რომ ევროკავშირის ბაზარი მიმზიდველია თავისი მოცულობითა და მსყიდველუნარიანი მოსახლეობით, თუმცა მას დაწესებული აქვს სურსათის უვნებლობის საკმაოდ მაღალი სტანდარტები. აღნიშნული სტანდარტების გათვალისწინება მოუწევთ იმ კომპანიებს, რომელთაც სურთ საქართველოდან ევროკავშირში სურსათის ექსპორტი. ამისთვის, მათ კარგად უნდა შეისწავლონ კონკრეტულ პროდუქტთან არსებული მოთხოვნები და რეგულაციები და ექსპორტის განხორციელებამდე იზრუნონ შესაბამისი დოკუმენტაციის მომზადებაზე. ამ პროცესში ძალიან დიდი მნიშვნელობა ენიჭება ევროკავშირის შესაბამისი ინსტიტუტების მიერ აღიარებული ლაბორატორიების არსებობას საქართველოში, რომლებსაც ექნებათ პროდუქტის შემოწმებისა და სერტიფიცირების უფლებამოსილება.

ექსპორტიორებმა უვნებლობასთან ერთად ყურადღება უნდა მიაქციონ საქონლის ხარისხს, რომელსაც სავაჭრო ქსელები აწესებენ. ხარისხის სტანდარტი უშუალოდ სავაჭრო ქსელზე ან დისტრიბუტორზე დამოკიდებული, ამიტომ ექსპორტიორებმა წინასწარ უნდა მიიღონ აღნიშნული ინფორმაცია პარტნიორებისგან ევროპაში. ბოლო წლების განმავლობაში შეინიშნება მზარდი მოთხოვნა პროდუქტებზე, რომლებიც მოყვანილია ეკოლოგიურად სუფთა გარემოში ნაკლები ქიმიური საშუალებების გამოყენებით. საქართველოს, თავისი ბუნებრივი პირობებიდან გამომდინარე, აქვს შესაძლებლობა ამ კუთხით დაიკავოს საკუთარი ნიშა ევროკავშირის ბაზარზე და მომხმარებელს შესთავაზოს ნატურალური პროდუქტები.

## ვინ არის ბიზნესოპერატორი?

ბიზნესოპერატორი არის პირი, რომლის საქმიანობა უკავშირდება სურსათის/ცხოველის საკვების, ცხოველის, მცენარის, ცხოველური და მცენარეული პროდუქტების, ვეტერინარული პრეპარატის, პესტიციდის, აგროქიმიკატის წარმოებას, პირველად წარმოებას, გადამუშავებას, დისტრიბუციას, აგრეთვე ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროებში მომსახურებას.

სურსათის წარმოება არის პროცესი, რომელიც მოიცავს ადამიანის საკვებად განკუთვნილი პროდუქტის წარმოებას პირველადი ან/და გადამუშავებული პროდუქტის ნებისმიერი სახის გადამუშავებით.

სურსათის წარმოება შეიძლება მოიცავდეს მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის პროდუქციას, მათ ნაზავს, ასევე ნებისმიერ სასმელს, მათ შორის სასმელ წყალს და ნებისმიერ ნვითიერებას, რომელიც სურსათში გამოიყენება.

სურსათის გადამუშავება არის ნებისმიერი პროცესი, რომელიც მნიშვნელოვნად ცვლის პირველად პროდუქტს, მაგალითად, გაცხელება, შებოღვა, გახმობა, დამწიფება, გამოშრობა, დამარილება, განურვა, ექსტრაქცია, ექსტრუზია ან ამ პროცესთა ნებისმიერი კომბინაცია.

მაგალითად, პირველადი წარმოება სასათბურე და ფერმერული მეურნეობაა. ფერმა არის პირველადი წარმოება, სადაც ზრდიან და ამენებენ ცხოველებს მათ დაკვლამდე, ხოლო სათბურში მოჰყავთ ხილი და ბოსტნეული, სადაც არ ხდება მათი გადამუშავება.

ფერმისა და სათბურისაგან განსხვავებით, სასაკლაო, ხორც-პროდუქტების და წვენი მწარმოებელი საწარმო არ არის პირველადი წარმოება. მაგალითად, სასაკლაოზე ხდება ძროხის, ღორის, ფრინველის და ა.შ. დაკვლა, გატყავება, დანაწილება ან დაჭრა, ძვლების გამოცლა ან განმენდა, გაცივება ან გაყინვა.

ასევე, ვაშლის ბაღებიდან მოსავლის აღება და რეალიზაცია არის პირველადი წარმოება, ვინაიდან რეალიზაციისას ვაშლის პირველადი სახე არ იცვლება. თუ ბიზნესოპერატორი აწარმოებს ვაშლის ჩირს, მაშინ ეს აღარ ითვლება პირველად წარმოებად, ვინაიდან ჩირის მისაღებად ხორციელდება ვაშლის პირველადი სახის მნიშვნელოვანი ცვლილება, გამოშრობის პროცესის მეშვეობით.

## სურსათის მწარმოებლად რეგისტრაცია

ყველა ბიზნესოპერატორი, რომელიც ახორციელებს სურსათთან დაკავშირებულ წარმოებას, იმპორტს და რეალიზაციას, ვალდებულია გაიაროს შესაბამისი რეგისტრაცია საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესით, რაც გულისხმობს საქართველოს იუსტიციის სამინისტროს საჯარო რეესტრის ეროვნული სააგენტოს ბაზაში შესაბამისი მონაცემების შეტანას.

თუ ფიზიკური პირი ეწევა სურსათის წარმოებას არაორგანიზებულიად (მაგალითად, ღორის დაკვლა და არასისტემურად ადგილზე რეალიზაცია) ან/და საკუთარი მოხმარების მიზნით, მაშინ მას არ მოეთხოვება სურსათის მწარმოებლად რეგისტრაციის გავლა.

სურსათის მწარმოებლად რეგისტრაციის ახორციელებს საქართველოს იუსტიციის სამინისტროს საჯარო რეესტრის ეროვნული სააგენტო. შესაბამისად, რეგისტრაციისათვის პირმა უნდა მიმართოს საჯარო რეესტრის ეროვნულ სააგენტოს თავისი მონაცემების ბაზაში შეტანის მიზნით.

თუ პირი უკვე რეგისტრირებულია მენარმე სუბიექტად, მან უნდა მიმართოს საჯარო რეესტრს და რეგისტრაციის მონაცემებში შეიტანოს ცვლილებები სურსათთან დაკავშირებული საქმიანობის შესახებ. მაგალითად, თუ პირი რეგისტრირებულია ინდ. მენარმედ ან შპს-დ, უნდა მივიდეს საჯარო რეესტრის ეროვნულ სააგენტოში და მიუთითოს:

- საქმიანობის ტიპი (სურსათის წარმოება, დისტრიბუცია ან/და რეალიზაცია)
- პროდუქციის სახეობა (ხორცპროდუქტები, ხილ-ბოსტნეული, წვენი, წყალი და ა.შ.).

გასათვალისწინებელია, რომ ასეთი რეგისტრაციის გარეშე საწარმოს საქმიანობა აკრძალულია და ისტება საქართველოს მოქმედი კანონმდებლობით.

მნიშვნელოვანია, რომ საქმიანობის ტიპისა და წარმოებული პროდუქტის სახეობების შესახებ მონაცემთა ბაზაში ინფორმაცია იყოს ზუსტი და რეალური. აღნიშნულ ინფორმაციას სურსათის ეროვნული სააგენტო (მაკონტროლებელი ორგანო) იყენებს რისკების შესაფასებლად და, შესაბამისად, რაც



უფრო ბევრი საქმიანობის ტიპი და ფართო წარმომეული პროდუქციის სახეობები, არსებული ინფორმაციის საფუძველზე რისკის ალბათობა იზრდება და მაკონტროლებელი ორგანო გადაწყვეტილებას იღებს შესაბამისი მაღალი რისკების გათვალისწინებით.

### ბიზნესოპერატორის აღიარება

DCFTA-ის მოთხოვნების გათვალისწინებით, გარდა რეგისტრაციისა, მაკონტროლებელი ორგანოს (სურსათის ეროვნული სააგენტოს) მხრიდან აღიარებას ექვემდებარება ისეთი საწარმო, რომლის საქმიანობა დაკავშირებულია **ცხოველური წარმოშობის სურსათის წარმოებასთან** (გარდა პირველადი წარმოებისა) ან/და **გადამუშავებასთან**. ასეთი აღიარების ან პირობითი აღიარების გარეშე აკრძალულია აღიარებას დაქვემდებარებული საწარმოს საქმიანობა. მაგალითად, თუ ბიზნესოპერატორს აქვს ძროხის ფერმა და ახორციელებს მხოლოდ რძის წველას, დაუმუშავებელი სახით შემდგომი რეალიზაციის მიზნით, მას არ მოეთხოვება აღიარება. თუ ბიზნესოპერატორი ეწევა რძის გადამუშავებას (თერმული დამუშავება, იოგურტის/მანჯნის წარმოება და ა.შ.), კანონის შესაბამისად, მასზე ვრცელდება აღიარების მოთხოვნა.

საწარმოს სურსათის მწარმოებლად აღიარება გულისხმობს რეგისტრირებული ბიზნესოპერატორის საქმიანობის საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობის დადასტურებას. ევროკავშირის რეგულაციების თანახმად, საწარმოს სურსათის მწარმოებლად აღიარება მოიცავს მაკონტროლებელი ორგანოს მიერ საწარმოს ადგილზე ინსპექტირებას სულ მცირე ერთხელ მაინც.

საქართველოს კანონმდებლობის თანახმად, აღიარება ხორციელდება საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს სახელმწიფო კონტროლს დაქვემდებარებული სურსათის ეროვნული სააგენტოს (შემდგომში - მაკონტროლებელი ორგანო) მიერ სახელმწიფო კონტროლის შედეგების მიხედვით და მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ ბიზნესოპერატორი სრულიად შესაბამეა დადგენილ მოთხოვნებს. საქართველოს კანონმდებლობისა და ევროკავშირის რეგულაციების თანახმად მაკონტროლებელი ორგანოს მხრიდან აღიარება არ

ექვემდებარება:

- ა) ოჯახური წარმოების სუბიექტი<sup>3</sup> ან/და
- ბ) ბიზნესოპერატორი, რომელიც ახორციელებს პირველად წარმოებას.<sup>4</sup>

აკრძალულია ცხოველური წარმოშობის სურსათის წარმოება ან/და გადამუშავება ბიზნესოპერატორის აღიარების ან პირობითი აღიარების გარეშე.

რეგისტრირებული ბიზნესოპერატორი აღიარებისათვის განცხადებით მიმართავს მაკონტროლებელ ორგანოს. განცხადების მიღებიდან 1 თვის ვადაში სააგენტომ ადგილზე უნდა განახორციელოს ბიზნესოპერატორის ინსპექტირება. სახელმწიფო კონტროლის შედეგების მიხედვით, მაკონტროლებელი ორგანო ახდენს ბიზნესოპერატორის აღიარებას, პირობით აღიარებას ან უარს აცხადებს ბიზნესოპერატორის აღიარებაზე სახელმწიფო კონტროლის დასრულებიდან 10 დღის განმავლობაში.

მაკონტროლებელი ორგანო ბიზნესოპერატორს აღიარებას ანიჭებს უვადოდ იმ შემთხვევაში, თუ ბიზნესოპერატორის საქმიანობა სრულად შესაბამეა საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

თუ ბიზნესოპერატორი აწარმოებს სხვადასხვა სახეობის ცხოველური წარმოშობის სურსათის გადამუშავებას, მისი აღიარება ხორციელდება ცხოველური წარმოშობის სურსათის სახეობების მიხედვით. მაგალითად, თუ ბიზნესოპერატორი აწარმოებს ძხვს და არააჟანს, მან აღიარება უნდა გაიაროს სურსათის თითოეულ სახეობაზე. შესაძლებელია აღმოჩნდეს, რომ იგივე ბიზნესოპერატორი კანონის ყველა ნორმის დაცვით აწარმოებს ხორცპროდუქტებს და აღიარება მიიღოს ძხვის წარმოებაზე, თუმცა ვერ დააკმაყოფილოს რძის პროდუქტების წარმოების ნორმები და, შესაბამისად, ვერ მიიღოს აღიარება არააჟანის წარმოებაზე.

თუ სახელმწიფო კონტროლის შედეგებით დადგინდება რომ ბიზნესოპერატორის საქმიანობა სრულად არ შესაბამეა საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს, მაგრამ საწარმოს ინფრასტრუქტურა, მონაცემილობები და აღჭურვილობა სრულად აკმაყოფილებს საქართველოს კა-

<sup>3</sup> ოჯახური წარმოების სუბიექტი - ფიზიკური პირი, რომელიც ახორციელებს სურსათის წარმოებას ან/და პირველად წარმოებას არაორგანიზებულიად ან/და პირადი მოხმარების მიზნით.

<sup>4</sup> სურსათის პირველადი წარმოება არის პროცესი, რომელიც მოიცავს მცენარის მოყვანას, მოსავლის აღებას, ნაყოფის კრეფასა და ველური მცენარეების შეგროვებას, ცხოველის გამრდასა და მოშენებას მის დაკვლამდე, რძის წველას, ნადირობასა და თევზჭერას.

ნონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს, მაკონტროლებელი ორგანო ბიზნესოპერატორს 6 თვის ვადით ანიჭებს პირობით ალიარებას და მითითებებს აძლევს შესაბამოების აღმოსაფხვრელად.

აღსანიშნავია, რომ პირობითი ალიარების მინიჭებიდან 6 თვის შემდეგ, მაკონტროლებელი ორგანო ახდენს განმეორებით სახელმწიფო კონტროლს, რომლის საფუძველზე:

- ბიზნესოპერატორს უგრძელდება პირობითი ალიარება, თუ მის მიერ არ არის შესრულებული სააგენტოს მითითებები
- ბიზნესოპერატორს ენიჭება ალიარება, თუ მისი საქმიანობა სრულად აკმაყოფილებს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

პირობითი ალიარების ვადა არ უნდა აღემატებოდეს 12 თვეს. აღნიშნული ვადის გასვლის შემდეგ, განმეორებითი სახელმწიფო კონტროლის საფუძველზე, ბიზნესოპერატორს:

- უუქმდება პირობითი ალიარება და წყვეტს საქმიანობას
- ენიჭება ალიარება.

საქართველოს კანონმდებლობის თანახმად, სანარმო საქმიანობა ბიზნესოპერატორად (სურსათის მწარმოებელ სანარმოდ) ალიარების გარეშე, გამოიწვევს მის დაჯარიმებას.



<sup>5</sup> REGULATION (EC) No 852/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs

### ჰიგიენური მოთხოვნები სურსათის მწარმოებელი საწარმოების მიმართ



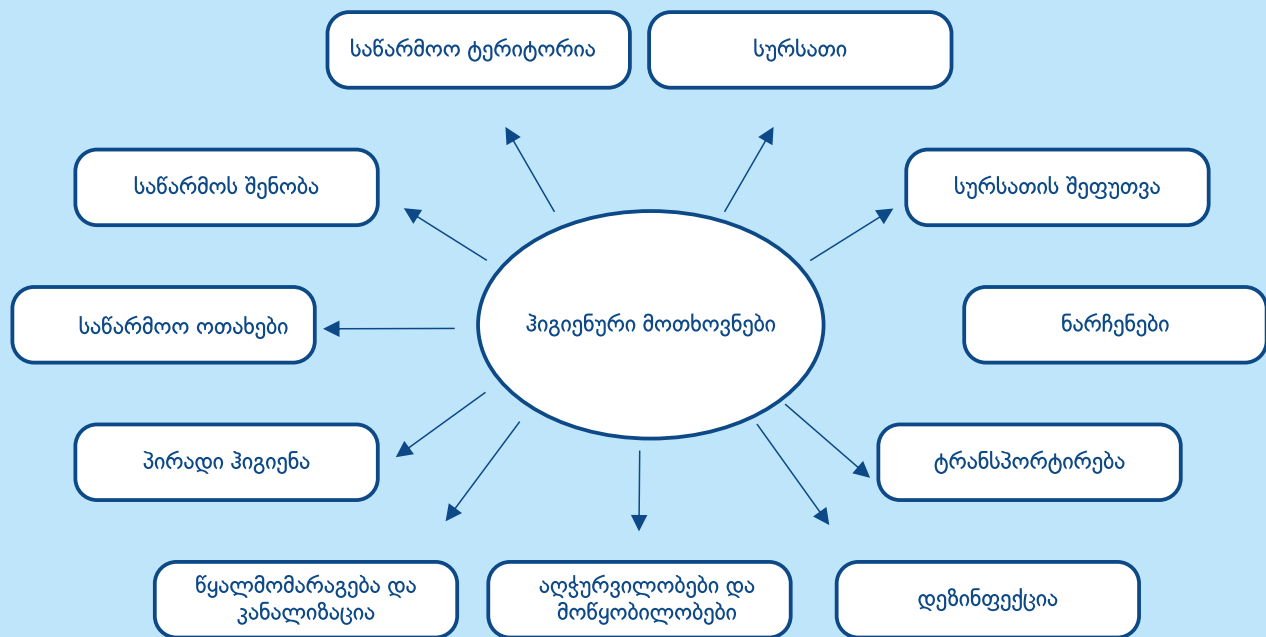
ყველა ბიზნესოპერატორი ვალდებულია დაიცვას დადგენილი ჰიგიენური მოთხოვნები წარმოების, გადაამუშავებისა და დისტრიბუციის ყველა ეტაპზე. ზოგად ჰიგიენურ მოთხოვნებს ყველა სახის სურსათის მწარმოებლისათვის ადგენს:

- ევროპარლამენტისა და ევროსაბჭოს 2004 წლის 29 აპრილის რეგულაცია (ევროპული თანამეგობრობა) No 852/2004 სურსათის ჰიგიენასთან დაკავშირებით<sup>5</sup>
- საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 15 ივნისის N173 დადგენილების 1-ლი დანართი - სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის ზოგადი წესი.

შესაძლებელია სურსათის მწარმოებელი საწარმოს და დისტრიბუტორის მიერ გამოყენებულ იქნეს დადგენილი წესისგან განსხვავებული წესები იმ შემთხვევაში, თუ განსხვავებული წესებით ჰიგიენური მოთხოვნების უზრუნველყოფის მდგომარეობა დასაბუთებული იქნება სურსათის მწარმოებელი საწარმოს ან/და დისტრიბუტორის მიერ.

მაგალითად, კანონმდებლობა ბიზნესოპერატორს ავალდებულებს წარმოების ოთახში მდებარე ფანჯრები, რომლებიც გადის გარეთ, დაიფაროს მწერებისგან დამცავი და ადვილად გასანმენდი ბადით. თუმცა, თუ გარეთ გამავალი ფანჯარა არ იღება და, შესაბამისად, მწერების შეღწევის რისკიც არ არსებობს, მისი ბადით შეფუთვა არ არის საჭირო.





## მოთხოვნები სურსათის მიმართ

ბიზნესოპერატორმა არ უნდა მიიღოს ისეთი ნედლეული, ინგრედიენტი ან ნებისმიერი სხვა მასალა, თუ ცნობილია ან არსებობს ეჭვი, რომ ის დაბინძურებულია მავნებლებით, პათოგენური მიკროორგანიზმებით, უცხო სხეულებით ან ტოქსიკურია, გაფუჭებულია ისეთ დონემდე, რომ მაშინაც კი, თუ მათი შენახვა, წარმოება ან გადამამუშავება მოხდება ჰიგიენის წესის სრული დაცვით, საბოლოო სურსათი მაინც მავნებელი იქნება ადამიანის ჯანმრთელობისათვის.

მაგალითად, ჰომიდვრის საწებლის წარმოებისას, ბიზნესოპერატორმა ნედლეულად არ უნდა მიიღოს დაფქული წითელი წინაკა, თუ ეჭვი აქვს, რომ შეიცავს სუდანის საღებავს, რომელიც არ შეიძლება გამოყენებულ იქნეს სურსათში. შესაბამისად, ბიზნესოპერატორმა ასეთი ეჭვის შემთხვევაში აღნიშნუ-

ლი ნედლეული უნდა შეამოწმოს სუდანის საღებავის შემცველობაზე.

საჭირო ნედლეულის, ინგრედიენტის ან ნებისმიერი სხვა მასალის მიღებისას ბიზნესოპერატორმა უნდა აწარმოოს ჩანაწერი მიმწოდებლის საიდენტიფიკაციო მონაცემებისა და ნედლეულის, ინგრედიენტის ან ნებისმიერი სხვა მასალის ჩაბარების თარიღის მითითებით.

ნედლეული, ინგრედიენტი ან ნებისმიერი სხვა მასალა (რომელიც გამოიყენება სურსათის დასამზადებლად) უნდა ინახებოდეს ისეთ პირობებში, რომელიც უზრუნველყოფს მათი დაბინძურების თავიდან აცილებას.

წარმოების, გადამამუშავებისა და დისტრიბუციის ყველა ეტაპზე სურსათი დაცული უნდა იყოს ნებისმიერი ისეთი დაბინძურებისაგან, რამაც შესაძლოა ჯანმრთელობისათვის სახიფათოდ აქციოს, ან ისე დააბინძუროს საკვები, რომ არამიზანშე-

წონილი გახდეს მისი მოხმარება.

ბიზნესოპერატორმა უნდა უზრუნველყოს ადეკვატურ ღონისძიებათა განხორციელება მავნებლების გაკონტროლების მიზნით.

წვდომის, ინგრედიენტების და სურსათის შენახვისას, წარმოებისა და გადამუშავებისას უზრუნველყოფილი უნდა იქნეს კონკრეტული სურსათის შენახვისათვის დადგენილი ტემპერატურის, ტენიანობის, აერაციის სათანადო რეჟიმი, რაც გამოირიცხავს მიკროორგანიზმების ზრდა-განვითარებას, პარაზიტების გამრავლებასა და ტოქსინების წარმოქმნას.

სურსათის შენახვისას გათვალისწინებული უნდა იქნეს არაერთგვაროვანი პროდუქციის განცალკევება ისე, რომ ცალკეულმა სურსათმა არ დაკარგოს მისთვის დამახასიათებელი ორგანოლექტიკური თვისებები. მაგალითად, დაუშვებელია ხორცისა და ყველის ერთად განთავსება.

### მოთხოვნები სურსათის შეფუთვის მიმართ

ტარა და სურსათთან შეხებაში მყოფი მასალა ისეთ მდგომარეობაში უნდა იყოს, რომ სურსათთან უშუალო შეხებისას არ მოხდეს პროდუქტის დაბინძურება. შესახვევი და შესაფუთი მასალები, რომლებიც ხელმეორედ გამოიყენება, ადვილად უნდა იწმინდებოდეს და, საჭიროების შემთხვევაში, უნდა მოხდეს მათი დემინტიციონება.



საწარმოს ტერიტორიის დაბინძურების თავიდან აცილების მიზნით:

- გათვალისწინებული უნდა იყოს დაბინძურების ყველა პოტენციური წყარო. მაგალითად, საწარმოს შესასვლელი გარე ტერიტორია მოპირკეთებული უნდა იყოს ასფალტით, ბეტონით და ა.შ., რათა თავიდან აიცილონ მინის ან ტალახის საწარმოში მოხვედრა.
- ტერიტორია მოსახერხებელი უნდა იყოს ნარჩენების გასატანად. მაგალითად, საწარმოს შენობის მოშორებით უნდა განთავსდეს ნარჩენებისათვის განკუთვნილი სპეციალური კონტეინერები.
- ტერიტორიაზე განთავსებული ნაგებობები, ინვენტარი, აღჭურვილობა და სხვა მასალა, ასევე ტერიტორიაზე დარჩენილი მწვანე ნარჩენები, უნდა გამოირიცხავდეს სურსათის დაბინძურებას.
- საწარმოს ტერიტორია რეგულარულად უნდა სუფთავდებოდეს.

### მოთხოვნები საწარმოო შენობისადმი

სურსათის საწარმოებლად განკუთვნილი შენობა მონწყობილი უნდა იყოს იმგვარად, რომ:

- იძლეოდეს მის ადეკვატურად სუფთა მდგომარეობაში



შენარჩუნების შესაძლებლობას;

- იძლეოდეს დასუფთავების, დეზინფიცირების, ჰაერიდან დაბინძურების თავიდან აცილების ან მინიმუმამდე შემცირების შესაძლებლობას.
- უზრუნველყოფდეს ჰიგიენური პირობების დაცვას და საჭირო ადეკვატურ საშუალო სივრცეს. მაგალითისათვის, საწარმოში უნდა იყოს თანამშრომლებისათვის ხელსაბანი და ჰიგიენური საშუალებები.
- არ ხდებოდეს ჭუჭყის დაგროვება, სურსათისა და ტოქსიკური მასალების კონტაქტი, ნაწილაკების სურსათში ჩაბუდება და კონდენსაცია, ზედაპირზე არასასურველი დამბინძურებელი ორგანიზმების წარმოქმნა.
- ხელს უწყობდეს დამბინძურებლებისაგან (მათ შორის, მავნებლებისაგან) დაცვას.
- საჭიროების შემთხვევაში, უზრუნველყოფილ იქნეს სურსათის სათანადო ტემპერატურით დამუშავებისა და შენახვის პირობების დაცვა. ამასთან, იძლეოდეს ტემპერატურის გაკონტროლების შესაძლებლობასა და, საჭიროების შემთხვევაში, ხდებოდეს ტემპერატურის აღრიცხვა.



ტუალეტი აღჭურვილი უნდა იყოს შესაბამისი ჰიგიენური საშუალებებით და ადვილად უნდა ხდებოდეს მისი დასუფთავება/დეზინფიცირება.

საწარმოო შენობა აუცილებლად აღჭურვილი უნდა იყოს სათანადო ბუნებრივი ან მექანიკური ვენტილაციის საშუალებე-

ბით. ვენტილაციის სისტემა ისე უნდა იყოს დაგეგმარებული და კონსტრუირებული, რომ ჰაერი არ მიედინებოდეს დაბინძურებულიდან სუფთა ადგილისაკენ, ასევე, შესაძლებელი იყოს ფილტრებისა და სხვა ნაწილების ადვილად განმუხრება და შეცვლა.

საწარმოო შენობას უნდა ჰქონდეს ადეკვატური ბუნებრივი და/ან ხელოვნური განათება, გასანათებელი მოწყობილობები უნდა იყოს იმგვარად დაცული, რომ ნათურის ან გასანათებელი მოწყობილობის გატეხვის შემთხვევაში, თავიდან იქნეს აცილებული სურსათის დაბინძურება. მაგალითად, განათების მოწყობილობა უნდა ჩაიდოს სპეციალურ დამცავ ბადეში.

საწარმოში უნდა იყოს უზრუნველყოფილი სათანადო სისუფთავე ყველა უბანზე. ფანჯრები, ფანჯრის მინები, სივრცეები, გამათბობელი მოწყობილობები, სავენტილაციო კამერები და არხები უნდა იყოს სუფთა მდგომარეობაში. დასუფთავების და დეზინფექციის ყოველი პროცედურის დამთავრების შემდეგ, ის უნდა აღირიცხოს თარიღის მითითებით. აღრიცხვა შესაძლებელია ხდებოდეს როგორც ელექტრონულად, ასევე დოკუმენტურად.



საწარმოო საამქროების შესასვლელები უნდა იყოს მოწყობილი იმგვარად, რომ გამოირიცხოს საწარმოში სურსათის რაიმე სახით დაბინძურება.

დაუშვებელია საამქროებში სარემონტო საშუალების მიმდინარეობისას სურსათის წარმოება. ნებადართულია მცირე შე-

კვებითი სამუშაოების შესრულება წარმოების გაჩერების გარეშე, სურსათში სხვადასხვა უცხო საგნების მოხვედრისაგან საიმედო დაცვის უზრუნველყოფით. მაგალითად, თუ საამქროში გამოსაცვლელია განათების მოწყობილობა, მაშინ საწარმოო პროცესი შეიძლება არ შეჩერდეს. თუმცა, თუ საწარმოო საამქროს გატიხვრა იგეგმება გამყოფი კედლის ამოშენების გზით, ამ შემთხვევაში კონკრეტულად ამ საამქროში შეჩერდება სურსათის წარმოება მისი დაბინძურების თავიდან აცილების მიზნით.

საწარმოო შენობაში, ასევე დისტრიბუციისათვის განკუთვნილ სათავსებში, დაუშვებელია მღრღნელების, მწერებისა და ცხოველების არსებობა. მღრღნელებისა და მწერების შემოღწევის შემთხვევაში უნდა მოხდეს მათი შესაბამისი ქიმიური, ფიზიკური და ბიოლოგიური მეთოდებით განადგურება. მაგალითად, უნდა ჩატარდეს სადემინფექციო, სადერატიზაციო და სადემინსექციო სამუშაოები და მათი შესრულების შემდეგ საჭიროა ეს სამუშაოები აღირიცხოს.

### მოთხოვნები საწარმოო ოთახებისადმი



ოთახი, სადაც ხდება სურსათის წარმოება ან გადამუშავება, იმგვარად უნდა მოეწყოს, რომ წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციისას სურსათის დაბინძურებისაგან დაცვა შეიძლებოდეს, კერძოდ:

- იატაკის ზედაპირი უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი და, საჭიროების შემთხვევაში, ხდებოდეს დეზინფიცირება; ამისათვის რეკომენდებულია, იატაკის ზედაპირისათვის გამოყენებულ იქნეს წყალგაუმტარი, შეწოვის უნარის არმქონე, რეცხვადი და არატოქსიკური მასალა. საჭიროების შემთხვევაში, იატაკი უნდა იყოს მოწყობილი იმ-

გვარად, რომ ზედაპირი იძლეოდეს ადეკვატური დრენაჟის საშუალებას. მაგალითად, ხის იატაკი დაუშვებელია იმ ოთახებში, სადაც ინარმოება სურსათი, რადგან ხეს ახასიათებს შეწოვის უნარი.

- კედლის (ტიხრების) ზედაპირი უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას; ამისათვის რეკომენდებულია კედლის ზედაპირის დასაფარავად გამოყენებულ იქნეს წყალგაუმტარი, შეწოვის უნარის არმქონე, რეცხვადი და არატოქსიკური მასალა.
- ჭერი ისე უნდა იყოს მოპირკეთებული, რომ ადვილად ინმინდებოდეს, არ ხდებოდეს ჭუჭყის დაგროვება, დამაბინძურებელი ორგანიზმების წარმოქმნა და მინიმუმამდე იქნეს შემცირებული კონდენსაცია.
- ფანჯრები და სინათლის სხვა ღიობები (მათ შორის, სარკმლები, სანათი მოწყობილობები) ისე დამონტაჟდეს, რომ თავიდან იქნეს აცილებული ჭუჭყის დაგროვება. მაგალითად, ფანჯრები, რომლებიც გადის გარეთ, უნდა დაიფაროს მწერებისაგან დამცავი და ადვილად გასაწმენდი ბადით. თუ ღია ფანჯრები შეიძლება გახდეს დაბინძურების წყარო, წარმოების დროს ისინი უნდა დაიხუროს.
- კარი ადვილად გასაწმენდი უნდა იყოს, შეწოვის უნარის არმქონე და, საჭიროების შემთხვევაში, უნდა იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას. მაგალითად, საწარმოო ოთახში დაუშვებელია ხის კარის არსებობა.
- ზედაპირები (მათ შორის, მოწყობილობის ზედაპირი), რომლებიც უშუალო შეხებაშია სურსათთან, უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას. მაგალითად: ზედაპირი დამზადდეს გლუვი, რეცხვადი, კოროზიისადმი მდგრადი (უჟანგავი) და არატოქსიკური მასალით.
- ოთახებში, რომლებშიც ხდება სურსათის წარმოება ან/და გადამუშავება, ყველა სახის დაკიდული კონსტრუქციები დამონტაჟებული უნდა იქნეს იმგვარად, რომ არ მოხდეს სურსათის დაბინძურება კონდენსატით. დაკიდული კონსტრუქციები ადვილად უნდა სუფთავდებოდეს.

## მოთხოვნები წყალმომარაგებასა და კანალიზაციასთან დაკავშირებით

ბიზნესოპერატორი უნდა იყენებდეს ისეთი ხარისხის სასმელ წყალს,<sup>6</sup> რომელიც აკმაყოფილებს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

სურსათის გადამუშავებამდე პროდუქტების გასარეცხად შესაძლებელია სუფთა წყლის<sup>7</sup> გამოყენება. ამასთან გასათვალისწინებელია, რომ ყინული უნდა დამზადდეს სასმელი წყლისაგან, ხოლო თევზისა და ზღვის პროდუქტებისათვის განკუთვნილი ყინული, შესაძლებელია, დამზადდეს სუფთა ზღვის წყლისაგან. ყინული დაცული უნდა იყოს დაბინძურებისაგან.



ორთქლი, რომელიც უშუალო შეხებაშია სურსათთან ან მის ზედაპირთან, არ უნდა შეიცავდეს ისეთ ნივთიერებებს, რომლებიც საფრთხეს შეუქმნის ადამიანის ჯანმრთელობას.

აუცილებლობის შემთხვევაში, სანარმოში შესაძლოა არსებობდეს მოწყობილობები წყლის შენახვისა და მიწოდებისათვის, რომლებიც დაცული იქნება დაბინძურებისაგან. საჭიროების შემთხვევაში, უნდა ხდებოდეს ასეთ მოწყობილობათა დეზინფიცირება.

სანარმოსთვის სუფთა წყლის მიწოდება, ასეთის არსებობის შემთხვევაში, უნდა ხდებოდეს განცალკევებული მიღებით.

სანარმოს უნდა ჰქონდეს ნარჩენების გატანისა და, საჭიროე-

<sup>6</sup> სასმელი წყალი – საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად განსაზღვრული, ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი წყალი.

<sup>7</sup> სუფთა წყალი – ზღვის, მდინარის ან სხვა არასასმელი წყალი, რომელიც არ შეიცავს ისეთ ნივთიერებებს, რამაც შესაძლოა პირდაპირი ან არაპირდაპირ გავლენა მოახდინოს სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობაზე.

ბის შემთხვევაში, დრენაჟის ეფექტური სისტემა, რომელიც ყოველთვის გამართულ მდგომარეობაში უნდა იყოს.

## მოთხოვნები ალკურვილობისა და მოწყობილობისადმი

ყველა საგანი, ალკურვილობა და მოწყობილობა, რომლებიც შეხებაშია სურსათთან:

- უნდა სუფთავდებოდეს და, აუცილებლობის შემთხვევაში, ხდებოდეს მათი დეზინფიცირება. დასუფთავება და დეზინფიცირება საჭიროა ისეთი სიხშირით, რომელიც საკმარისია ნებისმიერი დაბინძურების რისკის თავიდან ასაცილებლად. მაგალითად, სურსათის საწარმოებლად საჭირო ჰაერდუმელი უნდა ირეცხებოდეს მის გამოყენებამდე და გამოყენების შემდეგ.
- უნდა იყოს ისეთი მასალისაგან დამზადებული, რომ მინიმუმამდე შემცირდეს დაბინძურების რისკი, შესაძლებელი იყოს მათი განმენდა (გარდა ერთჯერადი კონტეინერებისა და შესაფუთი მასალებისა) და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას.
- უნდა იყოს დამონტაჟებული იმგვარად, რომ იძლეოდეს მოწყობილობებისა და გარე ტერიტორიის ადეკვატური განმენდის შესაძლებლობას.

იმ მოწყობილობისა და კონტეინერის კოროზიის (დაჟანგვის) თავიდან ასაცილებლად, რომლებიც შეხებაში არ არიან სურსათთან, შესაძლებელია გამოყენებულ იქნეს ქიმიური საშუალებები.

## მოთხოვნები ნარჩენების შვგროვებისა და გატანის მიმართ

ნარჩენების ნარჩენები, საჭიროების მიხედვით, უნდა იყოს გატანილი იმ ოთახებიდან, რომლებშიც სურსათითა განთავსებული, რათა თავიდან იქნეს აცილებული მათი დაგროვება.

ნარჩენები გატანილი უნდა იქნეს ისეთი საშუალებით, რომ ნარჩენების გატანის პროცესში გამოირიცხოს სანარმოს დაბინძურება. მაგალითად, ნარჩენები უნდა განთავსდეს თავსახურიან კონტეინერში. შესაძლოა ნარჩენების გატანა მოხდეს



ერთჯერადი პარკით, მაგრამ ეს არ არის სასურველი, რადგან მათი გატანისას პარკი შეიძლება გაიხვს. კონტეინერებით ნარჩენების გატანის შემდეგ ისინი ადვილად უნდა ინმინდებოდეს და, საჭიროების შემთხვევაში, შესაძლებელი იყოს მათი დეზინფიცირება.



ადგილი, სადაც ნარჩენების დროებით განთავსება ხდება, უნდა იყოს ისეთი, რომ შესაძლებელი იყოს მისი სუფთა მდგომარეობაში შენარჩუნება და, საჭიროების შემთხვევაში, ცხოველებისა და პარაზიტებისაგან დაცვა.

### მოთხოვნები დეზინფექციის მიმართ

საჭიროა სადეზინფექციო ხსნარებისა და სხვა საშუალებათა აღრიცხვა. მაგალითად, უნდა ხდებოდეს ჩანაწერების წარმოება იმის შესახებ, თუ რომელი სადეზინფექციო ხსნარი როდის და რისთვის იქნა გამოყენებული.

დასაღებელი ინვენტარი, სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები, აგრეთვე სადეზინფექციო საშუალებების დასამზადებელი ქიმიური ნივთიერებები უნდა ინახებოდეს ისე, რომ არ მოხდეს მათი შეხება სურსათსა და შესაფუთ მასალასთან.

წარმოებაში გამოყენებული სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები არ უნდა იყოს ტოქსიკური ადამიანისათვის და საბიანო სურსათისათვის.

### მოთხოვნები სურსათის ტრანსპორტირების მიმართ

ჭურჭელი და/ან კონტეინერები, რომლებიც გამოიყენება სურსათის გადასაზიდად, უნდა იყოს ადეკვატურად სუფთა მდგომარეობაში და, საჭიროების შემთხვევაში, ექვემდებარებოდეს განმუხტვას და დეზინფიცირებას.

გადასაზიდი საშუალებები, აგრეთვე კონტეინერები და შესანახი ჭურჭელი არ უნდა გამოიყენებოდეს სხვა რამის გადასაზიდად, თუ ეს გამოიწვევს სურსათის დაბინძურებას. ასეთ შემთხვევაში უნდა განხორციელდეს გადასაზიდი საშუალებების, აგრეთვე კონტეინერებისა და შესანახი ჭურჭლის შესაბამისი დასუფთავება/დეზინფექცია.

თუ გადასაზიდი საშუალებები, ასევე კონტეინერები და შესანახი ჭურჭელი გამოიყენება სხვა რამის გადასაზიდად ან ერთსა და იმავე დროს არაერთგვაროვანი სურსათის გადასაზიდად, საჭიროა მოხდეს მათი ერთმანეთისაგან განცალკევება.

გადასაზიდ საშუალებებში, ასევე კონტეინერებსა და შესანახი ჭურჭელში არსებული სურსათი ისე უნდა იყოს დაცული, რომ მინიმუმამდე შემცირდეს დაბინძურების რისკი. მაგალითად, სურსათის გადასაზიდად გამოყენებული უნდა იქნეს თავსახურიანი კონტეინერები.

აუცილებლობის შემთხვევაში, გადასაზიდი საშუალებები, ასევე კონტეინერები და შესანახი ჭურჭელი უნდა უზრუნველყოფდეს სურსათისათვის საჭირო ტემპერატურის შენარჩუნებასა და მათი მონიტორინგის საშუალებას.

### მოთხოვნები პერსონალის პირადი ჰიგიენისა და ჯანმრთელობის მდგომარეობის მიმართ

წარმოებასთან უშუალო შეხებაში მყოფი პერსონალი განსაკუთრებით უნდა იცავდეს სისუფთავს. მაგალითად, პერსონალს უნდა ეცვას შესაფერისი, სუფთა და, საჭიროების შემთხვევაში, დამცავი ტანსაცმელი საფრთხილთა გამოწვეული არასასურველი ზეგავლენის თავიდან ასაცილებლად, მათ შორის

- ხელთათმანები
- თავსაბურავი
- ფეხსაცმელი.



პირს, რომელიც ინფიცირებულია ისეთი დაავადებით, რომლის გავრცელება შესაძლებელია სურსათით (მაგალითად, ინფიცირებული ჭრილობა, კანის ინფექცია, წყლული და სხვა), არ უნდა ჰქონდეს უფლება, მონაწილეობა მიიღოს წარმოების პროცესში, თუკი არსებობს სურსათის პირდაპირი ან არაპირდაპირი დაბინძურების შესაძლებლობა. ასეთმა თანამშრომელმა დაუყოვნებლივ უნდა აცნობოს საწარმოს ხელმძღვანელს თავისი ავადმყოფობის ან სიმპტომების შესახებ

და, თუ შესაძლებელია, მათი სავარაუდო გამომწვევი მიზეზების შესახებაც.

საწარმოში თამბაქოს მონევა, გარდა სპეციალურად გამოყოფილი ადგილისა, დაუშვებელია.

აკრძალულია დამცავი ტანსაცმლის ქინძისთავებით, ნემსებით შეკვრა, ასევე პირადი ჰიგიენის საგნების ან/და სხვა გარეშე ნივთების ჭიბით ტარება.

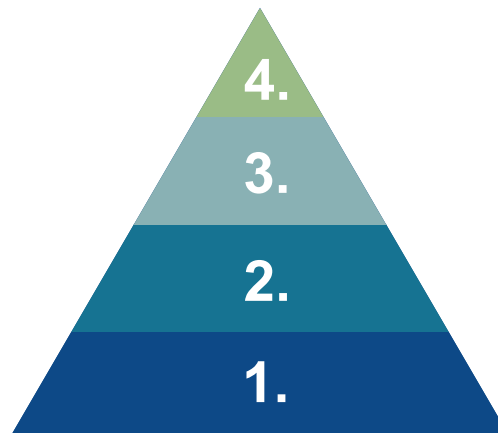
სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებისა და გადამამუშავების ადგილებში დაუშვებელია უცხო პირთა შესვლა დამცავი ტანსაცმლის გარეშე.

HACCP-ის პრინციპებზე დაფუძნებული სისტემა არის სისტემა, რომელიც საფრთხეების იდენტიფიცირებით და მათი კონტროლის განხორციელებით უზენებელი სურსათის წარმოების შესაძლებლობას იძლევა. HACCP გულისხმობს ყველა პოტენციური საფრთხის<sup>8</sup> წინასწარ დადგენას და მათი პრევენციის, აღმოფხვრის ან მისაღებ დონემდე დაყვანისათვის საჭირო ქმედებების დაწესებას.

HACCP-ის პრინციპებზე დაფუძნებული სისტემის დანერგვამდე, საწარმომ უნდა უზრუნველყოს სურსათის უვნებლობის მართვის სხვა სისტემები. სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის არქიტექტურა შემდეგნაირია:

**საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) პრინციპებზე დაფუძნებულ სისტემასთან დაკავშირებული მოთხოვნები**

სურსათის, ცხოველის საკვების, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსის თანახმად, სურსათის ბიზნესოპერატორს დანერგილი უნდა ჰქონდეს სისტემა HACCP<sup>8</sup>-ის 7 პრინციპის შესაბამისად.



- 4. HACCP**
- 3.** წინასწარი აუცილებელი პროგრამები
- 2.** წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა
- 1.** პირველადი წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა

<sup>8</sup> Hazard Analysis and Critical Control Points  
<sup>9</sup> საფრთხე – სურსათში არსებული ბიოლოგიური, ქიმიური ან ფიზიკური აგენტის ან სურსათის მდგომარეობა, რომელსაც შეუძლია უარყოფითი გავლენა მოახდინოს ადამიანის ჯანმრთელობაზე.

## პირველადი წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა

პირველადი წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა გულისხმობს შემდეგი ნორმატიული აქტებით გათვალისწინებული მოთხოვნების დაკმაყოფილებას:

- სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის შესახებ კოდექსი
- საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 15 ივნისის N173 დადგენილების 1-ლი დანართი - სურსათი/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის ზოგადი წესი (მე-16 მუხლი). აღნიშნული მოთხოვნა გულისხმობს მათ შორის ჩანაწერების წარმოებას.

შესაბამისად, პირველადი წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა ითვალისწინებს შემდეგ ასპექტებს:

- ცხოველთა ჯანმრთელობა
- ვეტერინარული ღონისძიებების დაგეგმვა და განხორციელება
- ცხოველის საკვები
- ცხოველთა იდენტიფიკაცია
- მცენარეთა დაცვის ღონისძიებების დაგეგმვა და განხორციელება
- პესტიციდებისა და აგროქიმიკატების სწორი გამოყენება
- შენობა-ნაგებობებისა და დანადგარების სანიტარული მდგომარეობა
- პერსონალის ჯანმრთელობა და ქცევის წესები
- ჩანაწერების წარმოება.



## წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა

წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა გულისხმობს საწარმოს მიმართ ინფრასტრუქტურულ მოთხოვნებს და ეს მოთხოვნები ვრცელდება ყველა სახის საწარმოზე.

საწარმოს ინფრასტრუქტურასთან დაკავშირებულ მოთხოვნებს ითვალისწინებს:

- საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 15 ივნისის N173 დადგენილების 1-ლი დანართი - სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის ზოგადი წესი. აღნიშნული მოთხოვნები აღწერილია წინამდებარე დოკუმენტში: "ჰიგიენური მოთხოვნები სურსათის მწარმოებელი საწარმოების მიმართ."
- ISO/TS 22002-1 სურსათის უვნებლობის წინასწარი აუცილებელი პროგრამები გადამამუშავებელი მრეწველობისთვის.

## წინასწარი აუცილებელი პროგრამები

წინასწარი აუცილებელი პროგრამები არის კონკრეტული მიზნით შექმნილი და მენეჯმენტის მიერ დამტკიცებული დეტალური ინსტრუქციები კონკრეტული სამუშაოს სტანდარტიზებული შესრულების უზრუნველსაყოფად. შესაბამისად, წინასწარი აუცილებელი პროგრამები გულისხმობს დეტალური ინსტრუქციების შემუშავებას ამა თუ იმ სამუშაოსათვის. მაგალითად, სამუშაო ინსტრუქციები უნდა შემუშავდეს შემდეგი სახის აქტივობებისათვის:

- პერსონალის პირადი ჰიგიენა და ქცევის წესები
- დასუფთავება, რეცხვა-დებიინფექცია
- ნარჩენების მართვა
- მომწოდებლების და ნედლეულის კონტროლი
- ჯვარედინი დაბინძურების პრევენციის ზომები
- მავნებლების კონტროლი
- ბაზრიდან პროდუქტის ამოღების პროცედურები
- დასაწყობების წესები
- მიკვლევადობა
- და სხვა.



## HACCP

HACCP არის მეცნიერებაზე დაფუძნებული პრევენციული სისტემა, რომელიც ფოკუსირებულია სურსათის უვნებლობაზე და არა ხარისხზე. ეს სისტემა განსაზღვრავს კონკრეტულ ფაქტორებს, რომლებიც უნდა გაკონტროლდეს პრობლემების წარმოშობის თავიდან აცილების ან მათი მინიმუმამდე დაყვანის მიზნით. აღნიშნული სისტემა საწარმოსათვის არის თვითკონტროლის მექანიზმი, რომლის საშუალებითაც ხდება უვნებელი სურსათის წარმოება და დოკუმენტურად დადასტურება იმისა, რომ მისი წარმოება უვნებლად მოხდა.

კოდექსით გათვალისწინებული HACCP-ის პრინციპები სრულ შესაბამისობაშია **ევროკავშირის კანონმდებლობასთან**.<sup>10</sup>

**მნიშვნელოვანია, რომ HACCP-ის პრინციპებზე დაფუძნებული სისტემა არ არის სავალდებულო იმ ბიზნესოპერატორისათვის, რომელიც პირველად წარმოებს ახორციელებს.**

სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიის და მცენარეთა დაცვის კოდექსში აღნიშნულია, რომ სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებისა და გადამამუშავების სახეები, რომელთათვისაც სავალდებულოა საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) პრინციპებზე დაფუძნებული სისტემის დანერგვა, განისაზღვრება საქართველოს მთავრობის დადგენილებით. ამჟამად, არსებობს მხოლოდ ერთი დადგენილება, რომელიც განსაზღვრავს გადამამუშავების იმ სახეებს, რომლებსაც მოეთხოვება ამ სისტემის დანერგვა: საქართველოს მთავრობის 2012 წლის 7 მარტის N 90 დადგენილება ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის შესახებ. აღნიშნული დადგენილების თანახმად, HACCP **პრინციპებზე დაფუძნებული სისტემის დანერგვა მოეთხოვება მხოლოდ იმ ბიზნესოპერატორისათვის, რომელიც წარმოადგენს სასაკლავოს ან ახორციელებს ნედლი რძის თერმულ დამუშავებას. შესაბამისად, ამჟამად, სხვა ტიპის საწარმოებს არ მოეთხოვება ამ სისტემის დანერგვა.**

აღსანიშნავია, რომ სურსათის ეროვნული სააგენტოს უფლებამოსილება HACCP პრინციპებზე დაფუძნებული სისტემის შემოწმება მისი საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობის დასადგენად. სურსათის ეროვნული სააგენტო HACCP-ის პრინციპებზე დაფუძნებულ სისტემას ამოწმებს საწარმოში ინსპექტირების დროს.

2015 წლის 1 იანვრიდან ინსპექტირების დროს HACCP პრინციპებზე დაფუძნებული სისტემის კოდექსის მოთხოვნებთან შესაბამისობა გამოიწვევს საწარმოს დაჯარიმებას.

HACCP-ის დანერგვამდე აუცილებელია შემდეგი მოსამზადებელი ეტაპების გაკლა:

- HACCP-ის ჯგუფის შექმნა
- სურსათის და მისი შენახვა-დისტრიბუციის პირობების აღწერა
- პროდუქტის მიზნობრივი გამოყენებისა და პროდუქციის მომხმარებელთა განსაზღვრა



<sup>10</sup> ევროპარლამენტისა და ევროსაბჭოს 2004 წლის 29 აპრილის რეგულაცია (ევროპული თანამეგობრობა) No 852/2004 სურსათის ჰიგიენისათვის დაკავშირებით (REGULATION (EC) No 852/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs,) მუხლი 5: "პირველ პარაგრაფში მითითებული HACCP-ის პრინციპები შემდეგია: ა) ნებისმიერი საფრთხის იდენტიფიცირება მისი თავიდან აცილების, აღმოფხვრის ან სათანადო დონემდე შემცირების მიზნით; ბ) კრიტიკული საკონტროლო წერტილების დადგენა იმ ეტაპზე/ეტაპებზე, როდესაც აუცილებელია განხორციელდეს კონტროლი საფრთხის თავიდან ასაცილებლად, აღმოსაფხვრელად ან სათანადო დონემდე შესამცირებლად; გ) კრიტიკულ საკონტროლო წერტილებზე კრიტიკული ზღვრების დადგენა საფრთხის თავიდან აცილების, აღმოფხვრის ან სათანადო (მისაღებ) დონემდე შემცირების მიზნით; დ) კრიტიკულ საკონტროლო წერტილებზე ეფექტიანი მონიტორინგის დანერგვა და განხორციელება; ე) მაკორექტირებელი ქმედებების განსაზღვრა იმ შემთხვევისათვის, როდესაც მონიტორინგით დგინდება, რომ კრიტიკული საკონტროლო წერტილი დადგენილ კრიტიკულ ზღვარს სცილდება; ვ) პროცედურების შემუშავება ამ ნაწილის „ა“, „ბ“, „გ“ და „ე“ ქვეუწყებებით გათვალისწინებული ქმედებების რეგულარულად შესამოწმებლად; ზ) ამ ნაწილის „ა“–„ვ“ ქვეუწყებებით გათვალისწინებული ქმედებების შესახებ ჩანაწერების წარმოება ბიზნესის სახეობისა და ზომის გათვალისწინებით. სურსათში, სურსათის წარმოების ნებისმიერ ეტაპსა და პროცესში რაიმე ცვლილებისას სურსათის ბიზნესოპერატორი ვალდებულია გადახედოს პროცედურებს და განახორციელოს შესაბამისი ცვლილებები."

- ბლოკ-სქემების<sup>11</sup> შემუშავება
- შემუშავებული ბლოკ-სქემების გადამოწმება.

HACCP შედგება 7 ეტაპისაგან 7 პრინციპის გათვალისწინებით:

1. საფრთხის ანალიზის<sup>12</sup> შეფასება (საფრთხის დადგენა და შეფასება)
2. კრიტიკული საკონტროლო წერტილების დადგენა
3. კრიტიკული ზღვრების<sup>13</sup> დაწესება
4. მონიტორინგის პროცესის დაწესება
5. მაკორექტირებელი ქმედებების<sup>14</sup> დაწესება
6. გადამოწმების ქმედებების დაწესება
7. ჩანაწერების წარმოების პროცედურების დაწესება.

სურსათში, სურსათის წარმოების ნებისმიერ ეტაპსა და პროცესში რაიმე ცვლილებისას ბიზნესოპერატორი ვალდებულია განახორციელოს შესაბამისი ცვლილებები HACCP-ის პრინციპებზე დაფუძნებულ სისტემაში.

საფრთხის ანალიზი გულისხმობს კონკრეტულ სურსათთან დაკავშირებული საფრთხეების შესახებ ინფორმაციის მოძიებას და შეფასებას იმის დასადგენად, რომელია უფრო მნიშვნელოვანი და გასათვალისწინებელი HACCP-ის გეგმაში. თითოეული მნიშვნელოვანი საფრთხისთვის სათანადო საკონტროლო ზომის (ზომების) განსაზღვრა უნდა მოხდეს, თუმცა საფრთხის წარმოშობის პირველივე ეტაპზე შეიძლება არ იყოს აუცილებელი საკონტროლო ზომის შემუშავება. საკონტროლო ზომების მაგალითებია: პასტერიზაცია, თერმული დამუშავება, ვიზუალური დაკვირვება, ტემპერატურის კონტროლი და ა.შ.

საფრთხის ანალიზი, კრიტიკული საკონტროლო წერტილების დადგენა და მათზე შიდა საწარმოო კონტროლის დაწესე-

ბა სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფის პრევენციული ღონისძიებაა, რომელიც ხორციელდება შემდეგი სქემატურ-ლოგიკური თანამიმდევრობით:

- სამუშაოს ორგანიზება
- პროდუქტის აღწერა
- პროდუქტის დანიშნულების დადგენა
- პროცესის ბლოკ-სქემის აგება
- ბლოკ-სქემის პროცესის დაზუსტება
- პოტენციურად საშიში ფაქტორების ჩამონათვალის შედგენა
- საკონტროლო კრიტიკული წერტილების განსაზღვრა
- თითოეული კრიტიკული საკონტროლო წერტილისთვის კრიტიკული ზღვრების დადგენა
- თითოეული კრიტიკული საკონტროლო წერტილისთვის მონიტორინგის სისტემის შემუშავება
- მაკორექტირებელი ქმედებებისა და გადამოწმების გეგმის შემუშავება
- პროცედურების დოკუმენტური სახით გაფორმება და მონაცემთა რეგისტრირება.

კრიტიკული საკონტროლო წერტილების დადგენა წარმოებს საფრთხის ანალიზის საფუძველზე. ამასთან, აუცილებელია, რომ საფრთხის ანალიზი ეყრდნობოდეს მეცნიერულ საფუძველებს და განხორციელდეს მულტიდისციპლინური (ჰიგიენური, ვეტერინარული, ტოქსიკოლოგიური, მიკრობიოლოგიური, ტექნოლოგიური, ქიმიური და სხვა) მიდგომის საფუძველზე.

საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემის გეგმის შესასრულებლად აუცილებელია სამუშაო ინსტრუქციებისა და პროცედურების შემუშავება, სადაც

<sup>11</sup> ბლოკ-სქემა – კონკრეტული სურსათის წარმოებაში გამოყენებული ზომებისა და ოპერაციების თანამიმდევრობის სქემატური წარმოდგენა.

<sup>12</sup> საფრთხის ანალიზი – ინფორმაციის შეგროვებისა და შეფასების პროცესი, სურსათის უვნებლობისათვის საშიშროებისა და მისი გამომწვევი მიზეზების განსაზღვრისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემის გეგმაში საფრთხის ჩართვის საჭიროების დადგენის მიზნით.

<sup>13</sup> კრიტიკული ზღვარი – ზღვარი, რომელიც მიჯნავს დასაშვებ პარამეტრებს დაუშვებელი პარამეტრებისაგან.

<sup>14</sup> მაკორექტირებელი ქმედება – ნებისმიერი ქმედების განხორციელება, რომლის გატარება აუცილებელია, როდესაც კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (CCP) შიდა საწარმოო მონიტორინგის შედეგები მიუთითებს კონტროლის დაკარგვას.

განსაზღვრული უნდა იქნეს თითოეულ კრიტიკულ საკონტროლო წერტილზე მომუშავე პერსონალის ვალდებულებები.

საკონტროლო კრიტიკული წერტილების დადგენისას უნდა მოხდეს:

- ექსპერტის ამრის მოძიება საფრთხესთან ასოცირებული რისკის შესახებ
- სურსათის სრული აღწერა (შემადგენლობა, ფიზიკურ-ქიმიური სტრუქტურა, დამუშავების სახეები, დაფასოება, ვარგისიანობა, შენახვის პირობები და დისტრიბუციის ვადები)
- სურსათის გამოყენების მიზნების დადგენა
- სურსათის წარმოების/დისტრიბუციის ყველა საფეხურის სქემის შექმნა (ბლოკ-სქემა)
- თითოეულ საფეხურზე პოტენციური საფრთხეების განსაზღვრა, საფრთხის ანალიზი და მის საფუძველზე კრიტიკული საკონტროლო წერტილების დადგენა.

კრიტიკული საკონტროლო წერტილების რაოდენობა დამოკიდებულია: პროდუქტის სახეობაზე, ინგრედიენტებზე, გადამუშავების მეთოდებზე, წინასწარ არსებულ აუცილებელ პროგრამებზე. კრიტიკული საკონტროლო წერტილების არასაკმარისმა რაოდენობამ შეიძლება საფრთხე შეუქმნას სურსათის უვნებლობას, ხოლო ზედმეტმა რაოდენობამ გაართულოს სურსათის უვნებლობის კონტროლი.

კრიტიკული საკონტროლო წერტილების დადგენის შემდგომ უნდა მოხდეს მათ გასაკონტროლებლად საჭირო ღონისძიებების განსაზღვრა და თითოეული საკონტროლო წერტილისთვის კრიტიკული ზღვრების დადგენა. კრიტიკული ზღვარი არის ბიოლოგიური, ქიმიური ან ფიზიკური პარამეტრის ის მაქსიმალური ან/და მინიმალური დონე, რომლის კონტროლი უნდა მოხდეს კრიტიკული საკონტროლო წერტილის ეტაპზე დადგენილი საფრთხის თავიდან აცილების, აღმოფხვრის ან მისაღებ დონემდე დაყვანის მიზნით. მაგალითად, სურსათის მოსამზადებლად საჭირო დრო, ტემპერატურა, საწარმოო ხაზის სიჩქარე და ა.შ. თითოეული საკონტროლო წერტილისთვის დასაშვებია განისაზღვროს ერთზე მეტი კრიტიკული ზღვარი.

ძალიან მნიშვნელოვანია შიდა საწარმოო მონიტორინგის სისტემის შემუშავება და დანერგვა კრიტიკული საკონტრო-

ლო წერტილებისათვის (საკონტროლო წერტილებზე უნდა დაწესდეს შიდა საწარმოო მონიტორინგი). შიდა საწარმოო მონიტორინგის რეჟიმი უნდა შეირჩეს კონკრეტული საკონტროლო წერტილისთვის დადგენილი ცალკეული საფრთხისათვის. გასათვალისწინებელია, რომ შიდა საწარმოო მონიტორინგის პროცედურების შედეგად ფიქსირდება კრიტიკული საკონტროლო წერტილებზე შიდა საწარმოო კონტროლის დაკარგვა; შესაბამისი ინფორმაცია დროულად უნდა ეცნობოს კომპეტენტურ პირებს, რათა თავიდან იქნეს აცილებული კრიტიკული ზღვრების დარღვევა.

შიდა საწარმოო მონიტორინგის საფუძველზე შესწორებების შეტანა ხდება უფლებამოსილი პირის მიერ დევიაციამდე, რათა გაატაროს მაკორექტირებელი ქმედებები. შიდა საწარმოო მონიტორინგთან დაკავშირებული ყველა ჩანაწერი და დოკუმენტი უნდა იყოს ხელმოწერილი მონიტორინგის ჩამტარებელი პირის და/ან პირების მიერ.

საწარმოში წინასწარ უნდა არსებობდეს **მაკორექტირებელ ქმედებათა გეგმა** ყოველი კონკრეტული შემთხვევისათვის. მაკორექტირებელი ქმედებები უნდა განხორციელდეს დევიაციის არსებობის შემთხვევაში და შეიძლება მოიცავდეს:

- პროდუქციის იზოლაციას, მის შენახვას, შემდგომ გადამუშავებას, უტილიზაციას და/ან განადგურებას
- დევიაციის გამომწვევი მიზეზების აღმოფხვრას და კონტროლის პროცესების აღდგენას.

აუცილებელია, რომ სურსათის განადგურება იყოს დოკუმენტირებული სათანადო წესით.

გადამონემების პროცედურების დანერგვა (მაკორექტირებელი ქმედებების განხორციელებით მიღებული შედეგების გადასამონემებლად) ხორციელდება საფრთხის კონტროლის ეფექტურობის შეფასების მიზნით და მოიცავს: პროდუქციის ნიმუშების აღებასა და ლაბორატორიულ კვლევებს/ტესტირებას, ხელსაწყობების დაკალიბრების ჩანაწერების შემოწმებას, კრიტიკული საკონტროლო წერტილების მონიტორინგის შედეგების ჩანაწერების შემოწმებას.

არსებობს HACCP-ის პრინციპებზე დაფუძნებით შემუშავებული საერთაშორისო სტანდარტი - ISO 22000:2005- სურსათის უსაფრთხოების მენეჯმენტის სისტემები, მოთხოვნები ზოგიერთი ორგანიზაციისათვის სურსათის სფეროში (Food Safety Management Systems – Requirements for any organization in the food chain).



## სურსათის ეტიკეტირება

ეტიკეტირება ნიშნავს ნებისმიერ სიტყვას, დეტალს, სავაჭრო ნიშანს, საბრენდე ნიშანს, გამოსახულებას ან სიმბოლოს, რომელიც ეხება სურსათს და დატანილია ნებისმიერ შეფუთვაზე, დოკუმენტზე, ცნობაზე, ეტიკეტზე, რგოლზე ან ყელსაბამზე, რომელიც თან ახლავს ან ეხება სურსათს.



### ძირითადი მოთხოვნები ეტიკეტისადმი

- სურსათის ეტიკეტი შეფუთულ ერთეულზე მიმაგრებული ან განთავსებული უნდა იქნეს ისე, რომ ადვილად არ სცილდებოდეს.
- ეტიკეტზე განთავსებული სავალდებულო ინფორმაცია მომხმარებლისთვის უნდა იყოს სრული, გასაგები, შესაძრწინევი, ადვილად წასაკითხი. დაუშვებელია წარწერის გადაფარვა სხვა წარწერით ან ნახაბით.
- დასაშვებია ეტიკეტზე წერილობითი, ბეჭდური ან გრაფიკული გამოსახულების განთავსება.
- ეტიკეტზე სურსათის დასახელება და შემადგენლობა განთავსებული უნდა იქნეს გამოსაჩენ ადგილას, ხედვის ერთ არეალში.
- სურსათში გამოყენებული ინგრედიენტების ჩამონათვალი მოცემული უნდა იქნეს შესაბამისი სათაურით – „შემადგენლობა“, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც სურსათი შეიცავს მხოლოდ ერთ ინგრედიენტს.

ევროკავშირის რეგულაციების თანახმად, ეტიკეტი არ უნდა იყოს მყიდველის შეცდომაში შემყვანი, ვერძოდ:

- სურსათის მახასიათებლებთან დაკავშირებით, განსაკუთრებით მის ბუნებასთან, იდენტურობასთან, თვისებებთან, შემადგენლობასთან, ვარგისობის ვადასთან, წარმოშობასთან, მომზადების მეთოდთან.
- სურსათისათვის ისეთი ზემოქმედებებისა ან თვისებების მინერით, რომელიც მას არ გააჩნია (მაგალითად, სამკურნალო თვისებების მინიჭება).
- იმის რეკომენდირებით, რომ სურსათს გააჩნია განსაკუთრებული მახასიათებლები, მაშინ როდესაც რეალურად ყველა მსგავსი სურსათი ატარებს ასეთ მახასიათებლებს.

### ეტიკეტზე განსათავსებელი სავალდებულო ინფორმაცია

ევროკავშირის რეგულაციების თანახმად, სურსათის ეტიკეტზე სავალდებულოა შემდეგი დეტალების განთავსება:

- სურსათის დასახელება
- ინგრედიენტების ჩამონათვალი
- ზოგიერთი ინგრედიენტის ან ინგრედიენტების კატეგორიების რაოდენობა
- სურსათის ნეტო რაოდენობრივი წარდგენა
- მინიმალური ვარგისობის ვადის გასვლის თარიღი
- შენახვის ან მოხმარების სპეციალური პირობები
- ბიზნესოპერატორის დასახელება ან რეგისტრირებული სახელი, ან მისამართი
- წარმოშობის ადგილის შესახებ რეკვიზიტები, როდესაც ასეთი დეტალების დაუტანლობამ შესაძლებელია მომხმარებელი მნიშვნელოვანი დონით შეცდომაში შეიყვანოს სურსათის ნამდვილი წარმოშობის ადგილთან დაკავშირებით
- მოხმარების წესები, როდესაც ასეთი წესების გარეშე რთულია სურსათის სათანადო მოხმარება

- 1,2%-ზე მეტი ალკოჰოლის შემცველობის სასმელებთან დაკავშირებით ალკოჰოლის რეალური სიმაგრე პროცენტულ მოცულობაში
- კვებითი ღირებულების აღნიშვნა.

ინგრედიენტი ნიშნავს ნებისმიერ ნივთიერებას, მათ შორის საკვებდანამატებს, რომლებიც გამოიყენება საკვები პროდუქტის

### რა არის წარმოდგენილი საკვები პროდუქტის ეტიკეტზე?

#### თარიღის აღნიშვნა

თარიღი, რომლის დადგომამდეც უნდა მოხდეს პროდუქტის გამოყენება.

#### პროდუქტის დასახელება

ჩვეულებრივ, აღნიშნება საჯარო ნიშნის გვერდით. გვაცნობებს რა პროდუქტია.

#### ინგრედიენტების ჩამონათვალი

მასში მითითებულია ყველა ის ინგრედიენტი, რომელსაც პროდუქტი შეიცავს. ინგრედიენტები ჩამოთვლილია მათი წონის კლების მიხედვით.

#### ინფორმაცია კვებითი ღირებულების შესახებ

ჩამონათვალი მითითებულია სასარგებლო ნივთიერებები, რომლებიც მოიპოვება პროდუქტის 1 ულუფაში ან 100გრ/100 მგ

#### ინსტრუქცია გამოყენებისთვის

ინსტრუქციები პროდუქტის შენახვასთან ან გამოყენებასთან დაკავშირებით.

#### ინფორმაცია მწარმოებლის შესახებ

ყველა ეტიკეტი შეიცავს მწარმოებლის, იმპორტიორისა ან დისტრიბუტორის დასახელებასა და მისამართს.

#### წმინდა წონა

პროდუქტის ფაქტობრივ წონა, შეფუთვის გარეშე. დაკონსერვებული თხევადი პროდუქტისთვის, წმინდა წონას წარმოადგენს მშრალი პროდუქტის წონა.



წარმოებაში და, რომელიც მზა სურსათშიც რჩება, თუნდაც შეცვლილი სახით. წარჩენები არ შეიძლება განხილულ იქნეს ინგრედიენტად.

ევროკავშირის რეგულაციების თანახმად ინგრედიენტებისადმი წაყენებული ძირითადი მოთხოვნები:

- ჩამონათვალს წინ უნდა უძღოდეს შესაბამისი დასათაურება, რომელიც მოიცავს ფრაზას „ინგრედიენტები“.
- ჩამონათვალი უნდა იწყებოდეს იმ ინგრედიენტებით, რომლებსაც ყველაზე დიდი მასა აქვს სურსათში. დანარჩენი ინგრედიენტების მითითება უნდა მოხდეს სურსათში მასის კლების მიხედვით.

- თუ ერთი ან რამდენიმე ინგრედიენტის შემცველობა 5%-ზე ნაკლებია და სურსათის სპეციფიკურ თვისებებს ანიჭებს, სავალდებულოა ეტიკეტზე მისი ან მათი პროცენტული შემცველობის მითითება.
- იმ შემთხვევაში, თუ სურსათში ინგრედიენტის შემცველობა 5%-ზე ნაკლებია და არ ანიჭებს სპეციფიკურ თვისებებს, მაშინ სავალდებულო არ არის მისი „შემადგენლობის“ ჩამონათვალიში შეტანა.
- თუ სურსათში დამატებულია წყალი, სავალდებულოა მისი რაოდენობის მითითება, გარდა იმ შემთხვევებისა, როდესაც წყალი შედგენილი ინგრედიენტის კომპონენტია და ის „შემადგენლობაში“ საკუთარი დასახელებით არის წარმოდგენილი (მარილწყალი, სიროფი, ბულიონი და სხვა).
- ეტიკეტზე არ ხდება წყლისა და სხვა აქროლადი ინგრედიენტების მითითება, თუ მათი აორთქლება ტექნოლოგიურ პროცესში მოხდა.

როგორც საქართველოს კანონმდებლობით, ისე ევროკავშირის რეგულაციების თანახმად, ნებადართულია ინგრედიენტების დასახელება შეიცვალოს სპეციფიკური დასახელებით. რამდენიმე მაგალითი:

ინგრედიენტი
რაფინირებული ცხიმები, გარდა ზეთუნის ზეთისა
სახამებლები, გარდა ქიმიურად მოდიფიცირებულისა
ყველა სახეობის თევზი, როდესაც თევზი სურსათის ინგრედიენტია და სურსათის ეტიკეტზე არ არის მითითებული თევზის კონკრეტული სახეობა
ყველი ან ყველის სხვადასხვა ნაზავი, როდესაც ყველი სურსათის ინგრედიენტია და სურსათის ეტიკეტზე არ არის მითითებული მისი კონკრეტული სახეობა
ნებისმიერი ფრინველის ხორცი, როდესაც ხორცი სურსათის ინგრედიენტია და სურსათის ეტიკეტზე არ არის მითითებული მისი კონკრეტული სახეობა
სანელებლები და მათი ექსტრაქტები, რომელთა მოცულობა არ აღემატება სურსათის მასის 2%-ს
ყველა სახის მწვანილი, რომელთა მოცულობა არ აღემატება სურსათის მასის 2%-ს
ყველა სახის საქაროზა
რძის ცილა (კაზეინატები)
კაკაოს მარცვლებისაგან მიღებული ცხიმი
დაშაქრული ხილი, რომლის მასა სურსათში არ აღემატება 10%-ს

**სურსათის შემდეგი სახეობა არ საჭიროებს ინგრედიენტების ჩამონათვალს:**

- ახალი ხილი და ბოსტნეული, რომელიც არ არის გაფ-ცქვნილი, დაჭრილი ან სხვაგვარად დამუშავებული
- გაზიანი წყალი, რომლის აღწერილობაში მითითებუ-ლია, რომ იგი გაზიანია
- ნატურალური ძმრები, რომლებიც მიიღება ექსკლუზიუ-

სპეციფიკური დასახელება
„ცხიმი“ - ზედსართავ სახელთან ერთად: „მცენარეული“ ან „ცხოველური“ - “ჰიდროგენიზებული” ან “ნაწილობრივ ჰიდრო-გენიზებული”
„სახამებელი“
„თევზი“
„ყველი“
“ფრინველის ხორცი”
სანელებელი“ ან „შერეული სანელებლები“
„მწვანილი“ ან „შერეული მწვანილი“
“შაქარი“
“რძის ცილა“
“კაკაოს ცხიმი“
“დაშაქრული ხილი” (“ცუკატები“)

რად ერთი მთავარი პროდუქტისგან და სხვა ინგრედიენტის დაუმატებლად.

- ყველი, კარაქი, ფერმენტირებული რძე და ნაღები, რომ-ლებსაც სხვა ინგრედიენტები არ ემატება, გარდა რძის ნაწარმისა, ფერმენტებისა და მიკრო ორგანიზმებისა, რომლებიც მნიშვნელოვანია დამზადებისას; ყველის შემ-თხვევაში - გარდა მარილისა, რომელიც აუცილებელია ყველის დასამზადებლად (გარდა ახალი და მდნარი ყვე-



ლისა)

- ერთი ინგრედიენტისგან შემდგარი პროდუქტები, როდესაც:
  - სავაჭრო დასახელება ემთხვევა ინგრედიენტის სახელს ან
  - სავაჭრო დასახელება იძლევა ინგრედიენტის არსის ზუსტად იდენტიფიცირების საშუალებას.

### კვებითი ღირებულების აღნიშვნა

კვებითი ღირებულების შესახებ ინფორმაცია მიუთითებს სურსათში:

- ცხიმების
- ცილების
- მარილის
- ნახშირწყლების
- ვიტამინების ან მინერალების

რაოდენობრივ შემცველობაზე ანუ კალორიულობაზე (ენერგეტიკული ღირებულება).

სავალდებულოა ინფორმაცია კვებითი ღირებულების შესახებ მითითებულ იქნეს 100 გრ ან 100 მლ სურსათისათვის (შესაძლებელია ერთი ულუფისთვისაც). ინფორმაცია ენერგეტიკული ღირებულების შესახებ გამოსახული უნდა იქნეს კილოკალორიებში ან კილოჯოულებში.



ეტიკეტზე ცილების, ცხიმების, ნახშირწყლების რაოდენობრივი შემცველობისა და ენერგეტიკული ღირებულების შესახებ ინფორმაციის განთავსება სავალდებულოა იმ შემთხვევაში, როდესაც რეკომენდებულ სადღეღამისო ნორმაში 100 გრ ან

100 მლ სურსათში მათი შემცველობა 2%-ზე მეტია.

ეტიკეტზე ვიტამინებისა და მინერალური ნივთიერებების რაოდენობის შესახებ ინფორმაციის განთავსება სავალდებულოა იმ შემთხვევაში, როდესაც რეკომენდებულ სადღეღამისო ნორმაში 100 გრ ან 100 მლ სურსათში მათი შემცველობა 5%-ზე მეტია.

### ევროკავშირის მოთხოვნების თანახმად, კვებითი ღირებულების აღნიშვნა:

- არ უნდა იყოს ყალბი, ბუნდოვანი ან შეცდომაში შემყვანი
- ეჭვის ქვეშ არ უნდა აყენებდეს სხვა სურსათის უვნებლობას და/ან საკვებად ვარგისობას
- სტიმულს არ უნდა აძლევდეს და ხელს არ უნდა უწყობდეს სურსათის ზედმეტი ოდენობით მოხმარებას
- ტექსტობრივი შეტყობინების, ნახატის, გრაფიკული ან სიმბოლური გამოსახულების მეშვეობით არ უნდა მიუთითებდეს ისეთ ცვლილებებზე ორგანიზმის ფუნქციონირებაში, რომელმაც შეიძლება შიში გამოიწვიოს მომხმარებელში.

### დასაშვებია, კვებითი ღირებულება არ იქნეს მითითებული შემდეგ პროდუქტებზე:

- ერთი ინგრედიენტისგან ან ინგრედიენტთა ერთი კატეგორიისაგან შემდგარი გადაუმუშავებელი პროდუქტები (ხორცი, სოკო, ბოსტნეული, ხილი)
- ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი წყლები
- მწვანილები ან მათი ნაზავი
- მარილი
- ყავა
- ჩაი
- ძმარი
- სანელებლები
- სუნელები
- საკვებდანამატები
- ფერმენტები
- არომატიზატორები
- საღვჭი რეზინი
- სურსათი, რომელიც დამზადებულია ბიზნესოპერატორისაგან, რომელიც მცირე ოდენობის პროდუქტს აწარმოებს და პირდაპირ მიეწოდება მომხმარებელს ან ადგი-

ლობრივ საცალო ვაჭრობის ობიექტებს, რომლებიც პირდაპირ აწვდიან მომხმარებელს.

### სურსათის მინიმალური ვარგისობის ვადა

სურსათის მინიმალური ვარგისობის ვადა უნდა იყოს ის თარიღი, როდემდეც სურსათი ინარჩუნებს თავის სპეციფიკურ თვისებებს სათანადო შენახვის პირობებში. თარიღს უნდა უძლოდეს ფრაზა:

- „ვარგისია --- მდე“, როდესაც თარიღში აღნიშნულია კონკრეტული დღე
- „ვარგისია --- ბოლომდე,“ სხვა შემთხვევებში

აღნიშნულ ფრაზებს თან უნდა ერთვოდეს:

- თარიღი ან
- ინფორმაცია იმის შესახებ, თუ ეტიკეტზე სად არის დატანილი თარიღი.

თუ საჭიროა, ამ მონაცემების შემდეგ უნდა განთავსდეს შენახვის პირობების აღწერილობა, რომლებიც აუცილებლად უნდა იქნეს დაცული, რომ სურსათი ინახებოდეს ის პერიოდი, რაც ეტიკეტზეა მითითებულია.

ისეთი სურსათის შემთხვევებში, რომლებიც:

- არ შეინახება სამ თვეზე მეტი დროით, საკმარისია დღისა და თვის აღნიშვნა
- შეინახება სამ თვეზე მეტი დროით, მაგრამ არა უმეტეს 18 თვისა, საკმარისია თვისა და წელიწადის აღნიშვნა
- შეინახება 18 თვეზე მეტი დროით, საკმარისია წელიწადის აღნიშვნა.
- დღე, თვე და წელი მოცემული უნდა იქნეს ციფრული თანამიმდევრობით, დასაშვებია თვის აღნიშვნა სიტყვით.

ვარგისობის ვადის აღნიშვნა არ მოითხოვება შემდეგზე:

- ახალი ხილი და ბოსტნეული, მათ შორის კანგაუფეკენელი, დაუჭრელი ან სხვაგვარად დაუმუშავებელი
- 10% ან 10%-ზე მეტი ალკოჰოლის შემცველი სასმელები
- პურ-ფუნთუშეული და საკონდიტრო ნაწარმი, რომელიც მოიხმარება დაშვადებიდან 24 საათში
- ძმარი
- შაქარი
- საკონდიტრო ნაწარმი, რომელიც თითქმის მთლიანად

შედგება არომატიზებული და/ან შეფერილი შაქრებისგან

- საღებავი რეზინი
- თაფლი
- მარილი.



### სურსათის უვნებლობის კონტროლი

პასუხისმგებლობა სურსათის უვნებლობაზე ეკისრება ბიზნეს-ოპერატორს და თავისი საქმიანობის ფარგლებში ვალდებულია უზრუნველყოს სურსათის უვნებლობა წარმოების, გადაამუშავებისა და დისტრიბუციის ყველა ეტაპზე.

ბაზარზე განთავსებული სურსათი უნდა აკმაყოფილებდეს სურსათის უვნებლობის მოთხოვნებს, დაუშვებელია მავნე სურსათის ბაზარზე განთავსება, თუ იგი საფრთხეს უქმნის ადამიანის სიცოცხლეს და ჯანმრთელობას. თუ სურსათი მავნეა, მისი მთელი პარტია მავნედ მიიჩნევა, გარდა იმ შემთხვევისა, როცა პარტიის დეტალური შემოწმებისას დადასტურდება, რომ პარტიის დანარჩენი ნაწილი აკმაყოფილებს სურსათის უვნებლობის მოთხოვნებს.

სურსათის უვნებლობის სფეროში, სახელმწიფო კონტროლის მექანიზმებს ადგენს:

- ევროპარლამენტისა და ევროსაბჭოს 2004 წლის 29 აპრილის რეგულაცია N882/2004 სახელმწიფო კონტროლთან დაკავშირებით, რომელიც ხორციელდება სურსათსა და ცხოველთა საკვების კანონმდებლო-

ბასთან ცხოველთა ჯანმრთელობისა და კეთილდღეობის წესებთან შესაბამისობის შემოწმების უზრუნველყოფის მიზნით<sup>15</sup>

- სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი
- საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის 173-ე დადგენილების მე-2 დანართი - სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროებში ზედამხედველობის, მონიტორინგისა და სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების წესი.

### სურსათის უვნებლობის სფეროში სახელმწიფო კონტროლი

სახელმწიფო კონტროლის ერთ-ერთი სახეა, რომელიც ხორციელდება სურსათის უვნებლობისა და ეტიკეტირების განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობის დასადგენად.

სურსათის უვნებლობის კონტროლის სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების მექანიზმებია:



საქართველოში სურსათის უვნებლობის სფეროში სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს სახელმწიფო კონტროლს დაქვემდებარებული სურსათის ეროვნული სააგენტო.

### ინსპექტირება

ინსპექტირება სახელმწიფო კონტროლის მექანიზმია, რომლის დროსაც ხორციელდება წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპების ცალკეული ასპექტის გამოკვლევა სანარმოში ვიზიტის საშუალებით, რომელიც შეიძლება მოიცავდეს:

- ბიზნესოპერატორის საქმიანობის შემოწმებას სურსათის წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე
- დოკუმენტური შემოწმების განხორციელებას
- დადგენილი წესით ნიმუშის აღებას და აკრედიტებულ ლაბორატორიაში გამოკვლევების ჩატარებას.

ინსპექტირება შეიძლება იყოს როგორც გეგმური, რომელიც ხორციელდება რისკის შეფასების საფუძველზე განსაზღვრული პრიორიტეტების მიხედვით შემუშავებული სახელმწიფო კონტროლის წლიური პროგრამის შესაბამისად, ისე არაგეგმური, რომელიც ხორციელდება წინასწარი გაფრთხილების გარეშე, დასაბუთებული ეჭვის არსებობის შემთხვევაში.

გეგმური ინსპექტირება მაღალი რისკის სანარმოებში ხორციელდება წელიწადში ერთხელ, ხოლო სხვა სახის სანარმოებში ორ წელიწადში ერთხელ.

რისკის შეფასება ხორციელდება რამდენიმე კრიტერიუმის მიხედვით, რომელიც, ძირითადად, მოიცავს პროდუქციის სახეობასა და თავისებურებას, სანარმოო მოცულობას, მონიტორინგის შედეგებს<sup>16</sup> და ა.შ.

რისკის შეფასების კრიტერიუმები შეიძლება შეიცვალოს საჭიროებიდან გამომდინარე. როგორც წესი, მაღალის რისკის სანარმოებს მიეკუთვნება ცხოველური წარმოშობის სურსათის მწარმოებელი ბიზნესოპერატორები, როგორცაა ცხოველთა სასაკლავო და ცხოველური წარმოშობის პროდუქციის (ძეხვი, სოსისი, ლორი, შებოლილი თევზი, ხორცის ნახევარფაბრიკა-

<sup>15</sup> REGULATION (EC) No 882/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 29 April 2004 on official controls performed to ensure the verification of compliance with feed and food law, animal health and animal welfare rules

<sup>16</sup> მონიტორინგის შედეგებში იგულისხმება ამა თუ იმ კომპანიის მიერ წარმოებული პროდუქტის სავალო ვაჭრობის დონეზე მაკონტროლებელი ორგანოს მიერ აღებული ნიმუშის ლაბორატორიული ანალიზის შედეგი.



ტები, კონსერვები და ა.შ.) მწარმოებელი საწარმოები.

როგორც წესი, ბიზნესოპერატორები, რომლებიც აწარმოებენ მცენარეული წარმოშობის პირველად ან გადამამუშავებულ სურსათს, წარმოადგენენ დაბალ ან საშუალო რისკის საწარმოებს.

**ინსპექტირების განხორციელებისას სურსათის უვნებლობის სახელმწიფო კონტროლის მიზნით, მაკონტროლებელ ორგანოს უფლება აქვს:**

- შეამოწმოს სურსათის წარმოების ადგილი, საწარმო, საწარმოს მიმდებარე ტერიტორია, სატრანსპორტო საშუალებები, ტექნიკისა და აღჭურვილობის მდგომარეობა და გამოყენების პირობები; ნედლეული, ინგრედიენტები, ნახევარფაბრიკატები, ტექნოლოგიური საშუალებები და სხვა პროდუქტები, რომლებიც გამოიყენება სურსათის დასამზადებლად და საწარმოებლად; მასალები და საგნები, რომლებიც კონტაქტში შედიან სურსათთან, სარეცხი და სადღეინფექციო საშუალებები, რომლებსაც იყენებენ ბიზნესოპერატორები ბიზნესის წარმოებისას; ეტიკეტირება, რომელიც ხორციელდება მზა პროდუქციის ეტიკეტზე განთავსებული ინფორმაციის მოთხოვნებთან შესაბამისობის დადგენით; და საბოლოო პროდუქტი; ასევე აიღოს ნიმუშები ლაბორატორიული გამოცდისათვის.
- გამოითხოვოს საჭირო დოკუმენტები ან სხვა მონაცემები, რომლებიც შეიცავს ინფორმაციას სურსათის შესახებ, გადაიღოს მათი ასლები და გაავითოს ამონაწერები; შეამოწმოს პერსონალის ჰიგიენის დამადასტურებელი დოკუმენტები (ასეთის არსებობის შემთხვევაში); შეაფასოს სურსათი ორგანოლექტიკურად; დარღვევის შემთხვევაში, შეადგინოს ადმინისტრაციული სამართალდარღვევის ოქმი.

ყველა ბიზნესოპერატორი ვალდებულია მაკონტროლებელ



ორგანოს ხელი შეუწყოს ინსპექტირების განხორციელების პროცესში.

ინსპექტირებისას დგება შესაბამისობის შეფასების აქტი ორ ეგზემპლარად, რომლის ერთი ეგზემპლარი გადაეცემა ბიზნესოპერატორს, მეორე რჩება მაკონტროლებელ ორგანოში.

შესაბამისობის შეფასების აქტი დადგენილია საქართველოს მთავრობის მიერ ჰიგიენის ზოგადი მოთხოვნების შემომწმების მიზნით (იხ. დანართი 1: შესაბამისობის შეფასების აქტი ჰიგიენის ზოგადი წესის მიხედვით). აღნიშნულ აქტში ჩამოწერილია ყველა ის ჰიგიენური მოთხოვნა, რომელიც უნდა შეამოწმოს მაკონტროლებელი ორგანოს თანამშრომელმა ინსპექტირების დროს. მაკონტროლებელმა ორგანომ უნდა შეამოწმოს მხოლოდ აქტით გათვალისწინებული ჰიგიენური მოთხოვნები.

იმ შემთხვევაში, თუ ბიზნესოპერატორი არის მცირე ბიზნესი (წელიწადში 200 ათას ლარამდე ბრუნვით), რომელიც ახორციელებს პროდუქციის საბოლოო მომხმარებლისთვის პირდაპირ მიწოდებას ან მომარაგებას, ასევე თუ ტრადიციული მეთოდით<sup>17</sup> მზადდება სურსათი ან საწარმო საქმიანობს მხოლოდ მაღალმთიან რეგიონში,<sup>18</sup> მაშინ ასეთი ბიზნესოპერა-

<sup>17</sup> ტრადიციული მეთოდია სურსათის წარმოება, გადამამუშავება ან/და დისტრიბუცია, აგრეთვე პირველადი წარმოება ისტორიულად ჩამოყალიბებული, თაობიდან თაობისთვის გადაცემული მეთოდების გამოყენებით, ტრადიციული ადგილობრივი ფერმერული მეურნეობებისა და სხვა ტრადიციული სამეურნეო საქმიანობების ჩათვლით.

<sup>18</sup> მაღალმთიან რეგიონად ითვლება დასახლებული ტერიტორია, რომელიც მდებარეობს ზღვის დონიდან 1500 მეტრზე და ზემოთ, მაგრამ სხვადასხვა პარამეტრის (მთის ფერდობების და ზეგნების დახრილობა, გეოგრაფიული მდებარეობა, ბუნებრივი გარემო, ეთნოგრაფიული და ეკონომიკური თავისებურებები, სასოფლო-სამეურნეო დანიშნულების მიწის სიმცირე და სიმწირე, დემოგრაფიული ტევადობა, გამწვავებული მიგრაციული პროცესები, დაცლილი ტერიტორიების ეკონომიკური თვალსაზრისით დაკარგვის საფრთხე) გათვალისწინებით მისი ქვედა ზღვარი კავკასიონის სამხრეთ ფერდობზე განლაგებულ რაიონებში და აჭარა-გურეის მთიანეთში 1000 მეტრამდე მცირდება (გამონაკლის შემთხვევაში – 800 მეტრამდეც კი), ხოლო სამხრეთ საქართველოს მთიან რაიონებში - 1500 მ.

### ტორების მიმართ გამოიყენება გამარტივებული წესები.

შესაბამისობის შეფასების დადგენის მიზნით ინსპექტირება გამარტივებული წესით ხორციელდება შემოთ ჩამოთვლილი ტიპის ბიზნესოპერატორებში (იხ. დანართი 2: შესაბამისობის შეფასების აქტი ჰიგიენის გამარტივებული წესის მიხედვით). მაკონტროლებელმა ორგანომ უნდა შეამოწმოს მხოლოდ აქტით გათვალისწინებული ჰიგიენის გამარტივებული მოთხოვნები.

თუ ბიზნესოპერატორი ეთანხმება შემოწმების შედეგებს, მაშინ შესაბამისობის შეფასების აქტში თანხმობას მიუთითებს აქტის სპეციალურ გრაფაში და აწერს ხელს.

თუ ბიზნესოპერატორი არ ეთანხმება შესაბამისობის შეფასების აქტში მოცემულ ინფორმაციას, იგი ამის შესახებ მიუთითებს აქტის სპეციალურ გრაფაში და ადასტურებს ხელმოწერით. ამ შემთხვევაში ბიზნესოპერატორს შეუძლია მიმართოს სასამართლოს. თუ ადგილი აქვს კრიტიკულ შეუსაბამობას, სასამართლოს მიერ გადაწყვეტილების მიღებამდე ბიზნესოპერატორი ვალდებულია შეაჩეროს კონკრეტული საწარმოო პროცესი. არაკრიტიკული შეუსაბამობის შემთხვევაში, რეკომენდაციების შესრულება ხდება სასამართლოს შესაბამისი გადაწყვეტილების მიღების შემდეგ. კრიტიკული შეუსაბამობის არსებობისას, თუ სასამართლოს მიერ გამოტანილ იქნა გადაწყვეტილება ბიზნესოპერატორის სასარგებლოდ, მაკონტროლებელი ორგანო ვალდებულია აუნაზღაუროს ბიზნესოპერატორს კონკრეტული საწარმოო პროცესის შეჩერების შედეგად მიყენებული ზიანი.

ინსპექტირების შედეგად მაკონტროლებელმა ორგანომ შეიძლება დაადგინოს კრიტიკული ან არაკრიტიკული შეუსაბამობა.

**არაკრიტიკული შეუსაბამობა** არის შეუსაბამობა, რომელიც არ უქმნის პირდაპირ საფრთხეს ადამიანისა და ცხოველის სიცოცხლესა და ჯანმრთელობას, რომლის აღმოფხვრა შესაძლებელია საქმიანობის შეჩერების გარეშე.

**კრიტიკული შეუსაბამობა** არის შეუსაბამობა, რომელიც მაღალ რისკს უქმნის ადამიანის და ცხოველის სიცოცხლეს და ჯანმრთელობას, რომელიც არის საქმიანობის დროებითი შეჩერების საფუძველი, ასეთი სახის შეუსაბამობის აღმოფხვრამდე.

არაკრიტიკული შეუსაბამობის აღმოჩენის შემთხვევაში ბიზ-

ნესოპერატორს შეუსაბამობის გამოსწორების მიზნით ეძლევა რეკომენდაციები და გონივრული ვადა მათ შესასრულებლად. აღნიშნული ვადა დგინდება ორივე მხარის მონაწილეობით. ვადის გასვლის შემდგომ, მაკონტროლებელი ორგანო ამოწმებს მხოლოდ რეკომენდაციებით განსაზღვრული შენიშვნების მდგომარეობას და არ ახორციელებს საწარმოს ხელახალ ინსპექტირებას.

მაგალითად, თუ საწარმოო ოთახში ფანჯრის მინაა გატეხილი, ეს წარმოადგენს არაკრიტიკულ შეუსაბამობას, რადგან გატეხილი მინიდან საწარმოო ოთახში შეიძლება მოხვდეს მწერები, მღრღნელები და სხვა. აღნიშნული გარემოება შეიძლება სურსათის დაბინძურების წყარო გახდეს. ჩამტვრეული მინის გამოცვლის ვადა დგინდება ბიზნესოპერატორისა და მაკონტროლებელი ორგანოს თანამშრომელის ურთიერთშეთანხმების საფუძველზე.



თუ რეკომენდაციები არ იქნება შესრულებული, საწარმო ჯარიმდება და ბიზნესოპერატორს ეძლევა ახალი გონივრული ვადა შეუსაბამობის გამოსასწორებლად. განმეორების შემთხვევაში საწარმო კვლავ ჯარიმდება და ბიზნესოპერატორს შეუჩერდება იმ სურსათის წარმოებისა და რეალიზაციის უფლება, რომელსაც რეკომენდაციები ეხებოდა.

**კრიტიკული შეუსაბამობის დადგენის შემთხვევაში, ბიზნესოპერატორი ჯარიმდება და მაკონტროლებელი ორგანოს მიუთითებით აჩერებს საწარმოო პროცესს, სანამ არ გამოასწორებს კრიტიკულ შეუსაბამობას.**

მაგალითისათვის, კრიტიკული შეუსაბამობა შეიძლება დადგინდეს საწარმოში, სადაც სურსათის დასამზადებლად გამოიყენება სასმელი წყალი, რომელიც დაბინძურებულია ფეკალიებით; შესაბამისად, საბოლოო სურსათი დაბინძურებულია და მავნე ადამიანის ჯანმრთელობისათვის. ასეთი შეუსაბამობის არსებობა არ არის გამოწვეული ერთჯერადი ქმედებით (მაგალითად, ადამიანის კონტაქტით სურსათთან) და მისი მყისიერი გამოსწორება შეუძლებელია საწარმოო პროცესის შეჩერების გარეშე და უნდა მოხდეს შესაბამისი ქმედება შეუსაბამობის აღმოსაფხვრელად (მაგალითად, სასმელი წყლის მიღების გამოცვლა).

გაცემული რეკომენდაციების შესრულების შემდეგ ბიზნესოპერატორი უფლებამოსილია მიმართოს მაკონტროლებელ ორგანოს კონკრეტული საწარმოო პროცესის გაგრძელების შესახებ. მაკონტროლებელი ორგანო ამომწვევს ბიზნესოპერატორის მიერ რეკომენდაციების შესრულების მდგომარეობას და აძლევს საწარმოო პროცესის გაგრძელების უფლებას თუ დადგინდა, რომ ადგილი აქვს მხოლოდ არაკრიტიკულ შეუსაბამობას ან მისი საქმიანობა სრულად შეესაბამება განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

ინსპექტირების განხორციელების შედეგად მაკონტროლებელი ორგანო გასცემს შესაბამისობის შეფასების უვადო სერტიფიკატს, თუ საწარმოს საქმიანობა სრულად შეესაბამება ვანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

## მონიტორინგი

ბაზრის მონიტორინგი არის სახელმწიფო კონტროლის მექანიზმი, რომლის დროსაც ხორციელდება წინასწარ დაგეგმილი დაკვირვებები და გამოძვები სურსათის მიმართ არსებულ მოთხოვნებთან შესაბამისობის შესაფასებლად.

მონიტორინგის დროს, მაკონტროლებელი ორგანოს თანამშრომელი იღებს პროდუქტის ნიმუშს საცალო ვაჭრობის ობიექტებიდან. ნიმუში იგზავნება აკრედიტებულ ლაბორატორიაში ანალიზისთვის. მაკონტროლებელი ორგანო ამომწვევს სურსათის უვნებლობის მაჩვენებლების და ეტიკეტზე დატანილი ინფორმაციის დადგენილ მოთხოვნებთან შესაბამისობას.

<sup>19</sup> ორგანოლეპტიკურ მაჩვენებლებს განეკუთვნება: პროდუქტის გემო, ფერი, სუნი, კონსისტენცია და სხვა;

მონიტორინგის გეგმა დგება სახელმწიფო კონტროლის წლიური პროგრამის ფარგლებში. გეგმაში გათვალისწინებულია წინა წლებში მოსახლეობაში მონამვლის, ნაწლავთა ინფექციის, ეპიდემიის, სხვა საკვებისმიერი მასობრივი დაავადებების გაჩენის შემთხვევები, საკვების მიკრობიოლოგიური, ქიმიური ან ფიზიკური, ასევე გარემოს დაბინძურების, მომხმარებელთა მოტყუებისა და შეცდომაში შეყვანის შემთხვევები, მაკონტროლებელი ორგანოს განხორციელებული საქმიანობების შედარებითი ანალიზი.

## ზედამხედველობა

ზედამხედველობა არის სახელმწიფო კონტროლის მექანიზმი, რომლის დროსაც ხორციელდება დაკვირვება სურსათის განადგურებაზე, მის ბაზარზე განთავსების ალკვებაზე, ბაზრიდან/მომხმარებლისგან გამოთხოვაზე და მაკონტროლებელი ორგანოს მითითებების შესრულებაზე.

## დოკუმენტური შემოწმება

დოკუმენტური შემოწმება არის სახელმწიფო კონტროლის მექანიზმი, რომელიც დამოუკიდებლად ან სხვა სახელმწიფო კონტროლის მექანიზმებთან ერთად ხორციელდება.



## სურსათის ნიმუშის აღება

ნიმუშის აღება არის სახელმწიფო კონტროლის მექანიზმი, რომელიც შეიძლება განხორციელდეს ინსპექტირების, ზედამხედველობის, მონიტორინგის დროს ან დამოუკიდებლად. ამ დროს ხორციელდება ორგანოლეპტიკური,<sup>19</sup> მიკრობიოლოგიური, პარამიტოლოგიური, ტოქსიკოლოგიური, ფიზიკურ-ქიმიური, რადიოლოგიური, დაავადებების ან/და სხვა მაჩვენებლების გამოკვლევა, რათა განისაზღვროს ჯანმრთელობისა და სიცოცხლისათვის მოსალოდნელი რისკი.

ნიმუშის აღება ხდება ორ ეგზემპლარად, რომელთაგან ერთი იგზავნება ლაბორატორიაში, ხოლო მეორე, რეფერენტული ნიმუშის სახით, ინახება მაკონტროლებელ ორგანოში. ბიზნეს-



ოპერატორის მოთხოვნის შემთხვევაში, ნიმუში შესაძლებელია აღებულ იქნეს სამ ეგზემპლარად ნაცვლად ორისა, რომელთაგან ერთი ბიზნესოპერატორთან რჩება.

ისეთი სურსათის ნიმუშს, რომელიც განკუთვნილია ბაქტერიოლოგიური ან მიკრობიოლოგიური გამოკვლევისათვის, იღებენ სტერილურად და ათავსებენ სტერილურ ტარაში ან აგზავნიან ლაბორატორიაში თავისი შეფუთვით. ლაბორატორიისათვის გადაცემამდე, აუცილებელია ნიმუშის შენახვის სათანადო პირობებისა და ვადების დაცვა.

ნიმუშის თვისებების შესანარჩუნებლად, ის უნდა შეიფუთოს სუფთა, სითხეგაუმტარ, ჰერმეტიკულად დახურულ ჭურჭელში, და დაილუქოს. ლუქის ან/და შეფუთვის მთლიანობის დარღვევის შემთხვევაში, ნიმუში უვარგისად მიიჩნევა.

ნიმუშის დალუქვისას, ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელის ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირის მოთხოვნის საფუძველზე, დასაშვებია ნიმუშის შეფუთვაზე დატანილ იქნეს მისი ხელმოწერა ან კომპანიის ბეჭედი.

ბიზნესოპერატორს შეუძლია მოითხოვოს მესამე ნიმუშის აღება და დაიტოვოს ის ლაბორატორიული კვლევისთვის, თუ ეჭვი ეპარება მაკონტროლებელი ორგანოს მიერ გაგზავნილი ნიმუშის შედეგების სისწორეში.

ნიმუშის აღების წესი იმდენად მნიშვნელოვანია, რამდენადაც მისი ლაბორატორიული გამოცდის შედეგი შეიძლება გახდეს საწარმოო პროცესის შეჩერების და ბიზნესოპერატორის დაჯარიმების საფუძველი, თუ სურსათი მიჩნეული იქნება მავნებლად და ადამიანის სიცოცხლესა და ჯანმრთელობისთვის საფრთხის შემცველად.

ლაბორატორიული გამოცდის საფუძველზე, თუ სურსათი მიჩნეულია მავნებლად, მის განადგურებას ახორციელებს თავად ბიზნესოპერატორი, ორმხრივი თანამშრომლობის შედეგად დადგენილი პირობების დაცვით.

**სახელმწიფო კონტროლის განხორციელებისას ან რისკის ანალიზის შედეგად მოპოვებული სამეწარმეო საქმიანობასთან დაკავშირებული ინფორმაცია არის კონფიდენციალური, გარდა კანონით განსაზღვრული შემთხვევებისა.** უფლებამოსილმა მოხელემ, ასევე, არ უნდა გაავრცელოს საეჭვო, გადაუმოწმებელი ან/და მცდარი ინფორმაცია.

## სურსათში პესტიციდების ნარჩენების დასაშვები მაქსიმალური ზღვარი

სურსათში პესტიციდების ნარჩენების დასაშვებ მაქსიმალურ ზღვარს ადგენს ევროპარლამენტისა და ევროსაბჭოს რეგულაცია 396/2005. მისი განსაზღვრებით, საჭიროზე მეტი რაოდენობით გამოყენებული პესტიციდები საფრთხეს უქმნის ადამიანის ჯანმრთელობას და სიცოცხლეს, ვინაიდან ზედმეტად გამოყენებული პესტიციდი სურსათში აისახება როგორც ნარჩენი, რომელიც წარმოადგენს საფრთხეს სურსათის მომხმარებლებისათვის.

რეგულაციით დადგენილია მცენარეთა დაცვის საშუალებებით გამოწვეული ნარჩენების მაქსიმალური ზღვრები, რომელიც ვრცელდება მთელ ევროკავშირის ბაზარზე და საერთოა მისი ყველა წევრისათვის.

პესტიციდების ნარჩენები გულისხმობს ნარჩენს, მათ შორის, აქტიურ ნივთიერებას; მეტაბოლიტების, აქტიური ნივთიერების რეაქტიულ ან/და დანაწევრებულ პროდუქტს, ხოლო მისი მაქსიმალური დასაშვები ზღვარი წარმოადგენს პესტიციდის ნარჩენის დადგენილ კონცენტრირებულ/ერთობლივ დონეს საკვებში ან საკვებზე.



თუ რეგულაციის დანართი I-ით გათვალისწინებული სურსა-

თი, რომლისთვისაც დადგენილია მაქსიმალური დასაშვები ზღვრები, არ აკმაყოფილებს დანართი II-ით და დანართი III-ით განსაზღვრულ ნარჩენების მაქსიმალურ ზღვარს, მაშინ ის არ შეიძლება განთავსდეს ევროპის ბაზარზე. ასევე დაუშვებელია მისი გადამუშავება ან განზავების მიზნით შერევა იმავე ან სხვა სურსათთან. თუ დანართი II-ით და დანართი III-ით არ არის განსაზღვრული კონკრეტული მაქსიმალური ზღვარი, ან დანართი IV-ით არის დადგენილი აქტიური ნივთიერება, მაშინ იგი შეადგენს 0,01 მგ.-ს 1 კგ. სურსათში.

პირველადი წარმოების სექტორში, მოსავლის აღების შემდგომ, დასაშვებია სურსათის ფუმიგანტებით დამუშავების შედეგად აქტიური ნივთიერების ზღვრული დონის გადაჭარბება, თუ ასეთი სურსათი არ იქნება მოხმარებული მოკლე დროში. ამას გარდა, უნდა არსებობდეს კონტროლის სისტემა, რომ ასეთი სურსათი არ მიეწოდოს საბოლოო მომხმარებელს მანამ, სანამ ნარჩენების დონე არ მოექცევა დადგენილ ფარგლებში. ასეთ შემთხვევაში აუცილებელია წვერი ქვეყნებისა და ევროკომისიის ინფორმირება.

თუ გადამუშავებული და განზავებული სურსათისთვის არ არის დადგენილი ზღვარი, მაშინ ეს იგივეა, რაც ნედლეულისათვის, იმის გათვალისწინებით, რა ცვლილებებსაც განიცდის პესტიციდების ნარჩენები გადამუშავებისას და განზავებისას.

### პესტიციდების ნარჩენების სახელმწიფო კონტროლი

სახელმწიფო კონტროლის განხორციელება პესტიციდების ნარჩენების დასაშვები მაქსიმალური ზღვრის მიმართ არის სავალდებულო ევროკავშირის წვერი ყველა ქვეყნისათვის. ასეთი კონტროლი უნდა მოიცავდეს ნიმუშების აღებას და კვლევას. კვლევის დროს უნდა დადგინდეს პესტიციდის სახეობა და მისი შესაბამისი ნარჩენის დონე სურსათში. ასეთი კონტროლი, ასევე, შეიძლება ხორციელდებოდეს მომხმარებლებისთვის სურსათის მიწოდების ადგილებში.

ევროკავშირის ყველა ქვეყანამ, სახელმწიფო კონტროლის ადრე განხორციელებული პროგრამების შედეგების გათვალისწინებით, უნდა აიღოს საკმარისი რაოდენობის ნიმუშები, რათა შედეგები განზოგადდეს მთელი ბაზრის მიმართ. ლაბორატორიები, რომლებიც ახორციელებენ პესტიციდების ნარჩენების ანალიზს, უნდა მონაწილეობდნენ ევროკომისიის მიერ ორგანიზებულ შესაბამისობის დადგენის ტესტირებაში.

ევროკავშირის წვერმა ქვეყნებმა უნდა განახორციელონ ყოველწლიურად განახლებადი მრავალწლიანი კონტროლის პროგრამა პესტიციდების ნარჩენებთან დაკავშირებით, რომელიც დაფუძნებული უნდა იყოს რისკის შეფასების კრიტერიუმებზე.

### პესტიციდების ნარჩენების დასაშვები მაქსიმალური ზღვარი სურსათის სახეობების მიხედვით

სურსათში პესტიციდების ნარჩენების დასაშვები მაქსიმალური ზღვარი სურსათის ცალკეული სახეობისათვის, რომელიც განსაზღვრულია რეგულაციის დანართი I-ით, დადგენილია ცალკეული აქტიური ნივთიერების მიხედვით. შესაბამისად, დანართით გათვალისწინებული ინფორმაცია არის მატრიქსული და კომპლექსური, რომელიც ანბანის მიხედვით დალაგებული აქტიური ნივთიერებებისთვის ადგენს კონკრეტული სურსათის სახეობის ან მისი ჯგუფის დასაშვებ ზღვრულ ნორმას.



იმის დასადგენად, თუ პესტიციდების ნარჩენების რა ზღვრული ნორმებია დაშვებული, მაგალითად, ვაშლისათვის, გამოყენებული უნდა იყოს რეგულაციის დანართები II და III. ყველა განსაზღვრული აქტიური ნივთიერებისთვის ნარჩენების ზღვრული დონე დადგენილია 1 მგ-ის ოდენობით 1 კგ-ზე. ვაშლისათვის დადგენილი პესტიციდების ნარჩენების მაქსიმალური ზღვრული ნორმა, 457 აქტიური ნივთიერების მიმართ, იხილეთ ამ დოკუმენტის დანართ 3-ში.

იმის გათვალისწინებით, რომ თავად რეგულაცია არის საკმარისად კომპლექსური და მასში შეტანილია მრავალი ცვლილება, რეკომენდებულია, რომ ბიზნესოპერატორებმა გამოიყენონ ევროკომისიის პესტიციდების ბაზა, რომელიც მოიცავს რეგულარულად განახლებად ინფორმაციას სურსათის სახეობე-

ბის, პესტიციდების ნარჩენებისა და მათი მაქსიმალური ზღვრული დონეების შესახებ. ამასთან, ბაზა საშუალებას იძლევა, საჭირო ინფორმაციის ადვილად მიკვლევადობის მიზნით, მონაცემები გაიფილტროს როგორც სურსათის სახეობების, ასევე პესტიციდების აქტიური ნივთიერებების მიხედვით.

ევროკავშირის პესტიციდების ბაზა განთავსებულია შემდეგ ვებგვერდზე:

[http://ec.europa.eu/sanco\\_pesticides](http://ec.europa.eu/sanco_pesticides)

## საბაჟო და სატარიფო რეგულაციები



### რა შვიცვლილება საბაჟო პროცედურებში?

DCFTA ითვალისწინებს საქართველოს საბაჟო სისტემაში ევროკავშირში მოქმედი სისტემის მსგავსი საბაჟო პროცედურების დანერგვას. მიზანი საქართველოსა და ევროკავშირის ბიზნესის წარმომადგენლებისთვის ერთნაირი საბაჟო რეგულირების გარემოს შექმნაა, რომელიც საქართველოს მეწარმეებს მისცემს საშუალებას მინიმუმამდე შეამცირონ დანახარჯები საქონლის ექსპორტისას.

მთლიანობაში, პროცესი ოთხწლიანია და მას საქართველოს მთავრობა ეტაპობრივად განახორციელებს, კერძოდ:

- 2016 წლიდან ძალაში შევა ახალი საბაჟო კოდექსი, რომელიც შესაბამისობაში იქნება ევროპულ კოდექსთან,

ხოლო 2016-2017 წლებში მიიღება მეორე კანონმდებლობა.

- ტრანზიტის საბაჟო პროცედურისას, საქართველოს საბაჟო მიერ გაცემული სატრანზიტო დოკუმენტაცია და გარანტია იმოქმედებს როგორც ევროკავშირში, ისე შვეიცარიაში, ნორვეგიასა და თურქეთში. გადამზიდავები ვალდებული არიან აღარ იქნებიან, განმეორებით მოიპოვონ გარანტია ან ტრანზიტის ქვეყნის საბაჟოსთვის გააფორმონ დამატებითი დოკუმენტები საქონლის საქართველოს ტერიტორიიდან გატანიდან დანიშნულების ადგილამდე.
- იმ შემთხვევაში, თუ საზღვარზე შეიქმნება სადავო სიტუაცია, ევროკავშირის საბაჟო სტრუქტურები გაატარებენ ყველა საჭირო ღონისძიებას, რათა მოხდეს საქონლის დროული გაშვება, ხოლო გადასახდელების გადახდა გადავადდება და დაეჭვმდებარე კანონით გათვალისწინებულ გადახდის უზრუნველყოფელ ღონისძიებებს. საჭიროების შემთხვევაში, საქონლის გაშვებისათვის ბიზნესოპერატორმა უნდა წარადგინოს გარანტია, როგორცაა თავდებობა ან დეპოზიტი.
- აღარ იქნება სავალდებულო საბაჟო ბროკერების გამოყენება, გადაზიდვის წინა შემონმების ან დანიშნულების ადგილზე შემონმების ჩატარება.
- მოსაკრებლებისა და გადასახდელების დაკისრება მოხდება მხოლოდ იმპორტიორის მოთხოვნის საფუძველზე იმ შემთხვევაში, თუ ის მოითხოვს საბაჟო კანონმდებლობით განსაზღვრული სამუშაო პირობების, საათებისა და ადგილებისაგან განსხვავებული პირობებით მომსახურების განცხადებას. ამ შემთხვევაში, მოსაკრებლებისა და გადასახდელების
  - ოდენობა არ გადააჭარბებს მიწოდებული მომსახურების ხარჯებს
  - გამოთვლა არ განხორციელდება ადვალორულ პრინციპზე დაყრდნობით, ანუ არ იქნება დაკავშირებული საქონლის საინვოისო ღირებულებასთან
  - ახალი სახით დაწესება არ მოხდება მანამ, სანამ აღნიშნული ინფორმაცია საჯაროდ არ გამოქვეყნდება.

საბაჟო ვალდებულებებთან დაკავშირებული დოკუმენტაციის შენახვის ვადა იქნება 3 წელი, ნაცვლად 6 წლისა.



ასოცირების შესახებ შეთანხმების მიხედვით, 2016 წლისთვის დაინერგება "უფლებამოსილი ეკონომიკური ოპერატორის" ინსტიტუტი. აღნიშნული სტატუსი მიენიჭება საქართველოს ექსპორტიორებს, რომლებიც დააკმაყოფილებენ განსაზღვრულ პირობებს. მისი საშუალებით, ისინი ნაკლები კონტროლის გარეშე, უფრო სწრაფად და იაფად მოახერხებენ ევროკავშირში ექსპორტისას საბაჟო პროცედურების განხორციელებას. კრიტერიუმები ამჟამად შემუშავების პროცესშია და საბოლოო სახით, სავარაუდოდ, 2016 წელს გახდება ცნობილი, თუმცა გასათვალისწინებელია, რომ ისინი საკმაოდ მკაცრი იქნება. აღნიშნული სტატუსის მიღებისთვის, იარსებებს შემდეგი ზოგადი პირობები:

- ბიზნესოპერატორმა უნდა აწარმოოს კომერციული და სატრანსპორტო დოკუმენტაციის სრული აღრიცხვა და ბოლო 3 წლის განმავლობაში მას არ უნდა ერიცხებოდეს საბაჟო/საგადასახადო დარღვევა.
- ბიზნესოპერატორმა, საჭიროების შემთხვევაში, უნდა დაადასტუროს გადახდისუნარიანობა და არ უნდა იყოს გაკოტრების რეჟიმში.
- ბოლო 3 წლის განმავლობაში მის ანგარიშზე არ უნდა ირიცხებოდეს საგადასახადო ან საბაჟო დავალიანება.
- ექსპორტიორს უნდა გააჩნდეს საკმარისი ფინანსური რესურსები საკუთარი ვალდებულებების შესასრულებლად, რასაც დაადასტურებს კომპანიის ფინანსური დოკუმენტაციით (საბანკო ამონაწერით, აუდიტორული შემოწმების დასკვნით და სხვ.).
- ბიზნესოპერატორი და მისი ინფრასტრუქტურა უნდა აკმაყოფილებდეს საბაჟოსთან დაკავშირებულ უსაფრთხოებისა და დაცვის სტანდარტებს. მაგალითად, საწყობი, რომელიც არ კონტროლდება საბაჟო ორგანოების მიერ, უნდა იყოს საიმედოდ დაცული. აღნიშნული წინაპირობა ყოველი სექტორისთვის განსხვავებულია თავისი სპეციფიკიდან გამომდინარე, ამიტომ ბიზნესოპერატორი, სტატუსის მიღების თაობაზე განაცხადის გაცემებამდე, შემოსავლების სამსახურისგან მიიღებს ინფორმაციას მის სფეროში არსებული უსაფრთხოების სტანდარტების თაობაზე.

უფლებამოსილი ეკონომიკური ოპერატორის სერტიფიკატი ბიზნესსუბიექტზე გაცემა ზემომოყვანილი კრიტერიუმების

მიხედვით მისი კომპანიის სრული აუდიტის შემდეგ. მისი მიღების შემთხვევაში, ექსპორტიორი გაცილებით სწრაფად და მარტივად გაივლის საბაჟო პროცედურებს, ნაკლები ფიზიკური და დოკუმენტური კონტროლის ხარჯზე, ხოლო იმპორტის დროს ტვირთის ფიზიკური დათვალიერების შესახებ წინასწარ მიიღებს შეტყობინებას.

თუ საზღვარზე დადგება ტვირთის ფიზიკური შემოწმების აუცილებლობა, უფლებამოსილი ეკონომიკური ოპერატორი ჩადგება უპირატეს მდგომარეობაში. მას, ასევე, მიეცემა შემოწმების ადგილის არჩევის შესაძლებლობა.

### რა შემთხვევაში გათავისუფლდება საქართველოში წარმომავლი პროდუქცია საბაჟო გადასახადისგან?

DCFTA-ის ყველაზე მთავარი შედეგი არის ის, რომ საქართველოში წარმოშობილი საქონელი ევროკავშირში შესვლის დროს თავისუფლდება საბაჟო გადასახადისგან. თუმცა არსებობს რამდენიმე ასპექტი, რომლებსაც ექსპორტიორებმა ყურადღება უნდა მიაქციონ.

საქართველოს ექსპორტიორებმა უნდა გაითვალისწინონ, რომ პროდუქციის ნაწილზე ევროკავშირის მიერ დაწესებულია ე.წ. „შესვლის ფასი“, ანუ ეს პროდუქტები ექვემდებარება საბაჟო გადასახადის გადახდას გარკვეულ პირობებში. აღნიშნული რეგულაცია, საქართველოს შემთხვევაში, ეხება მხოლოდ 28 დასახელების საქონლის ჯგუფს, რომელიც მოცემულია შემდეგ ცხრილში:

№	საქონელი	სასაქონლო კოდი
1.	ჰომიდორი (ახალი ან გაცივებული)	07020000
2.	კიტრი (ახალი ან გაცივებული)	07070005
3.	არტიშოკი (ახალი ან გაცივებული)	07099100
4.	ყაბაყი (ახალი ან გაცივებული)	07099310
5.	ფორთოხალი ტკბილი (ახალი)	08051020
6.	კლემენტინები	8052010
7.	მონრეალი და სატსუმა	08052030
8.	მანდარინები და ვილკინგები	08052050

9.	ტანჟერინები	8052070
10.	ტანჟერინები, ortaniques და malaquinas ციტრუსის ჰიბრიდები	08052090
11.	ლიმონი (Citrus limon, Citrus limonum)	08055010
12.	სუფრის ჯიშების ყურძენი (ახალი)	08061010
13.	ვაშლი (ახალი, გარდა 16 სექტემბრიდან 15 დეკემბრამდე)	08081080
14.	მსხალი (ახალი, გარდა პერი (მსხლის სიდრი) ნაყარი სახით 1 აგვისტოდან 31 დეკემბრამდე)	08083090
15.	გარგარი (ახალი)	08091000
16.	მჟავე ალუბალი (Prunus cerasus, ახალი)	08092100
17.	ბალი (ალუბლის გარდა, ახალი)	08092900
18.	ნექტარინები (ახალი)	08093010
19.	ატამი (ნექტარინების გარდა, ახალი)	08093090
20.	ქლიავი (ახალი)	08094005
21.	ყურძნის წვენი (ყურძნის ტკბილის ჩათვლით), დაუდუღებელი, ბრიქსის რიცხვით არა უმეტეს 30-ისა 20°C-ზე, ღირებულებით 100 კგ-ზე 18 €-ზე მეტი შაქრისა ან სხვა დამატკობელი ნივთიერებების დამატებით ან მათ გარეშე (გარდა სპირტის შემცველობით)	20096110
22.	ყურძნის წვენი (ყურძნის ტკბილის ჩათვლით), დაუდუღებელი, ბრიქსის რიცხვით 67-ზე მეტი 20°C-ზე, ღირებულებით 100 კგ-ზე 22 €-ზე მეტი შაქრისა ან სხვა დამატკობელი ნივთიერებების დამატებით ან მათ გარეშე (გარდა სპირტის შემცველობით)	20096919
23.	ყურძნის წვენი (ყურძნის ტკბილის ჩათვლით), დაუდუღებელი, ბრიქსის რიცხვით 30-ზე მეტი 20°C-ზე, ღირებულებით 100 კგ-ზე 18 €-ზე მეტი, შაქრისა ან სხვა დამატკობელი ნივთიერებების დამატებით ან მათ გარეშე (გარდა სპირტის შემცველობით)	20096951
24.	ყურძნის წვენი (ყურძნის ტკბილის ჩათვლით), დაუდუღებელი, ბრიქსის რიცხვით 30-ზე ნაკლები, მაგრამ არანაკლებ 67-ისა 20°C-ზე, ღირებულებით 100 კგ-ზე 18 €-ზე მეტი შაქრისა ან სხვა დამატკობელი ნივთიერებების დამატებით ან მათ გარეშე (გარდა კონცენტრირებულისა და სპირტის შემცველობით)	20096959
25.	ყურძნის ტკბილი, დაუდუღებელი, კონცენტრირებული 22-ე თავის მე-7 დამატებითი შენიშვნის შესაბამისად, სიმკვრივით 1,33 გ/სმ <sup>3</sup> ან ნაკლები 200°C ტემპურატურაზე და სპირტის ფაქტობრივი კონცენტრაციით არა უმეტეს 1 მოც.%-ისა (გარდა ყურძნის ტკბილისა, რომლის დუღილი შეჩერებულ იქნა დუღილის პროცესში სპირტის დამატებით)	22043092
26.	ყურძნის ტკბილი, დაუდუღებელი, არაკონცენტრირებული, სიმკვრივით 1,33 გ/სმ <sup>3</sup> ან ნაკლები 200°C ტემპურატურაზე და სპირტის ფაქტობრივი კონცენტრაციით არა უმეტეს 1 მოც.%-ისა და არანაკლებ 0,5 მოც.%-ზე ნაკლები (გარდა ყურძნის ტკბილისა, რომლის დუღილი შეჩერებულ იქნა დუღილის პროცესში სპირტის დამატებით)	22043094
27.	ყურძნის ტკბილი, დაუდუღებელი, კონცენტრირებული 22-ე თავის მე-7 დამატებითი შენიშვნის შესაბამისად, სიმკვრივით 1,33 გ/სმ <sup>3</sup> -ზე მეტი 200°C ტემპურატურაზე და სპირტის ფაქტობრივი კონცენტრაციით არა უმეტეს 1 მოც.%-ისა და 0,5 მოც.%-ზე ნაკლები (გარდა ყურძნის ტკბილისა, რომლის დუღილი შეჩერებულ იქნა დუღილის პროცესში სპირტის დამატებით)	22043096
28.	ყურძნის ტკბილი, დაუდუღებელი, არაკონცენტრირებული, სიმკვრივით 1,33 გ/სმ <sup>3</sup> -ზე მეტი 200°C ტემპურატურაზე და სპირტის ფაქტობრივი კონცენტრაციით არა უმეტეს 1 მოც.%-ისა და 0,5 მოც.%-ზე ნაკლები (გარდა ყურძნის ტკბილისა, რომლის დუღილი შეჩერებულ იქნა დუღილის პროცესში სპირტის დამატებით)	22043098

ჩამოთვლილი პროდუქტების ევროკავშირში შეტანისას იმპორტიორი გადაიხდის საბაჟო გადასახადს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ საქართველოში წარმოშობილი პროდუქციის საინვოისო ღირებულება ევროკავშირის მიერ დადგენილ ფასზე დაბალი იქნება. თუ ეს ფასი დაწესებულ ზღვარზე მაღალია, პროდუქცია თავისუფლდება ყოველგვარი გადასახადისგან. ასევე, აღსანიშნავია, რომ ადვალორული გადასახადი საქართველოსთვის გაუქმებულია (იხ. დეტალური ახსნა ქვემოთ).

ე.წ. „ბაზარზე შესვლის ფასს“, სტატისტიკურ ნომენკლატურას და ერთიან საბაჟო ტარიფს განსაზღვრავს ევროკავშირის რეგულაცია (EU) 927/2012, სადაც მოცემულია თითოეულ პროდუქტზე არსებული ზღვრები და შესაბამისი საბაჟო გადასახადი სემონების მიხედვით.

გადამამუშავებელი სექტორისთვის რელევანტურია მხოლოდ ყურძნის წვენი, ვინაიდან შესვლის ფასის პრინციპი, ძირითადად, პირველად პროდუქტებს ეხება.

**მაგალითი: ყურძნის წვენი – „შესვლის ფასის“ მოქმედების წესი**



დავუშვათ, ქართულ კომპანიას სურს საქართველოში წარმოებული ყურძნის წვენის ევროკავშირში ექსპორტი. უკვე აღინიშნა, რომ ყურძნის წვენი ექვემდებარება „შესვლის ფასის“

რეგულაციას. იმისთვის, რომ ექსპორტიორმა წინასწარ განსაზღვროს, დაეცემდებარება თუ არა მისი საქონელი საბაჟო გადასახადს, უნდა იხილოს ევროკავშირის რეგულაცია N (EU) 927/2012 და მოძებნოს მასში ყურძნის წვენი:

Grape juice (including grape must):		
2009 61	--- Of a Brix value not exceeding 30:	
2009 61 10	--- Of a value exceeding € 18 per 100 kg net weight	27 €hl (*)
2009 61 90	--- Of a value not exceeding € 18 per 100 kg net weight	
2009 69	--- Other:	
	--- Of a Brix value exceeding 67:	
2009 69 11	--- Of a value not exceeding € 22 per 100 kg net weight	40 + 12t €/hl + 20,6 €(100 kg net t)

განვიხილოთ ყურძნის წვენი (ყურძნის ტკბილის ჩათვლით), რომლის ბრიქსის რიცხვი 30-ს არ აღემატება. თუ მისი საიმპორტო ღირებულება არ აღემატება 180 €-ს 1 ტონაზე (18 € 100 კგ-ზე), მაშინ მასზე დაწესებულია 22.4% + 27 € ჰექტოლიტრზე. ვინაიდან ადვალორულის გადასახადი (22.4%) გაუქმებულია საქართველოსთვის, ამიტომ ქართული წარმოშობის მქონე ყურძნის წვენზე იმპორტიორს მოუწევს 27 ევროს გადახდა ჰექტოლიტრზე.

იმ შემთხვევაში, თუ იმპორტირებული ყურძნის წვენის ფასი ტონაზე 180 ევროს აღემატება, მაშინ უნდა ვიხილოთ იგივე დოკუმენტის დანართი 2: პროდუქტები, რომელთა მიმართ მოქმედებს შესვლის ფასი.

ANNEX 2

PRODUCTS TO WHICH AN ENTRY PRICE (*) APPLIES		
2009 61	--- Of a Brix value not exceeding 30:	
2009 61 10	--- Of a value exceeding € 18 per 100 kg net weight	
	--- With an entry price per hl of:	
	--- Not less than € 42,5	
	--- Not less than € 41,7 but less than € 42,5	41,7 €hl
	--- Not less than € 40,8 but less than € 41,7	41,7 €hl

მაგალითად, თუ ყურძნის ბრიქსის რიცხვი 30-ს არ აღემატება და მისი ფასი, 100 კგ-ზე 41.7 €-სა და 42.5 €-ს შორისაა (ტონაზე 417-425 ევრო), მაშინ მასზე დაწესებულია გადასახადი 22.4% + 0.8 € ჰექტოლიტრზე. საქართველოს შემთხვევაში, ადვალორული (22.4%) გადასახადი გაუქმებულია და საქართველოდან იმპორტირებულ საქონელზე იარსებებს მხოლოდ 0.8 € ჰექტოლიტრზე.



### გაყალბების საწინააღმდეგო მექანიზმი

DCFTA, ასევე, ითვალისწინებს გაყალბების საწინააღმდეგო მექანიზმს, რომელსაც ექვემდებარება **სოფლის მეურნეობისა და კვების გადამამუშავებელი პროდუქციის 277 სატარიფო ხაზი**. მისი არსი მდგომარეობს შემდეგში:

თუ გაყალბების საწინააღმდეგო მექანიზმს დაქვემდებარებული ერთი ან მეტი პროდუქტის იმპორტი წლის განმავლობაში მიაღწევს ფიქსირებული რაოდენობის 70%-ს, ევროკავშირი ატყობინებს საქართველოს კონკრეტული პროდუქტის იმპორტის მოცულობის შესახებ. საქართველოს ეძლევა შესაძლებლობა, წარუდგინოს ევროკავშირს დასაბუთება (მაგალითად, წარმოების მოცულობის გაზრდა, უხვმოსავლიანობა და სხვ.) იმპორტის შესაძლო გადაჭარბების შესახებ. ეს შეიძლება

იყოს, მაგალითად, წარმოების მოცულობის გაზრდა, უხვმოსავლიანობა და ა.შ. ასეთ შემთხვევაში, საქართველოს შეუძლია განახორციელოს მექანიზმით გათვალისწინებულ რაოდენობაზე მეტი ოდენობის პროდუქციის იმპორტი ევროკავშირში საბაჟო გადასახადის გარეშე. იმ შემთხვევაში, თუ ეს იმპორტი მიაღწევს მითითებული რაოდენობის 100%-ს და, იმავდროულად, არ არსებობს საქართველოს მხრიდან წარდგენილი საფუძვლიანი დასაბუთება, ევროკავშირს შეუძლია დროებით შეაჩეროს პრეფერენციული რეჟიმი შესაბამის პროდუქტებზე.

გაყალბების საწინააღმდეგო მექანიზმს დაქვემდებარებული პროდუქტები და მათი ზღვრული დონე შემდეგნაირად გამოიყურება:

საქონლის, ღორის და ცხვრის ხორცი	ფრინველის ხორცი	რძის ნაწარმი	კვერცი ნაჭუჭი	კვერცხები და ალბუმინები
				
4 400 ტ	550 ტ	1 650 ტ	6 600 ტ	330 ტ
სოკოები	მარცვლეული	ალაო და ხორბლის ნებოვანა	სახამებლები	შაქარი
				
220 ტ	220 000 ტ	330 ტ	550 ტ	8 000 ტ
ანაცერი, ქათო და სხვა ნარჩენები	შაქრიანი სიმინდი	შაქარი დამუშავებული	გადამამუშავებული მარცვლეული	სიგარეტები
				
2 200 ტ	1 500 ტ	6 000 ტ	3 300 ტ	500 ტ

თუ ექსპორტიორს (ან ექსპორტიორთა ჯგუფს) დაგეგმილი აქვს ევროკავშირში აღნიშნული პროდუქტების ფიქსირებულ ზღვარზე მეტი რაოდენობით ექსპორტი, მაშინ ისინი მზად უნდა იყვნენ სახელმწიფო სტრუქტურების მხრიდან პროდუქციის წარმოშობის არაგეგმური შემონგმებისთვის. გაყალბების საწინააღმდეგო მექანიზმებს დაქვემდებარებული პროდუქტების დეტალური სია მოცემულია ასოცირების ხელშეკრულების დანართ C-II-ში.

### წარმოშობის კოდექსი

საქართველომ და ევროკავშირმა თავისუფალი სავაჭრო სივრცის შესახებ შეთანხმებაში შეიტანეს ქართველი მწარმოებლისათვის საინტერესო კიდევ ერთი პუნქტი, რომელსაც დიპლომატიური კომუნიკაციის პრინციპი ეწოდება და მოიცავს ევროკავშირის, საქართველოსა და თურქეთს.

შეთანხმების მიხედვით, საქართველოში წარმოებული საქონელი შეძლებს წარმოშობის სერტიფიკატის (EUR.1) მიღებას, თუ მასში, ქართული წარმოშობის მქონე ნედლეულის გარდა, ასევე გამოყენებულია ევროკავშირის ან/და თურქული წარმოშობის მქონე მასალებიც. გასათვალისწინებელია ის გარემოება, რომ აღნიშნული წესი ძალაშია მხოლოდ თურქული წარმოშობის მქონე იმ მასალებთან, რომლებსაც მიღებული აქვთ წარმოშობის სერტიფიკატი EUR.1. ასევე, თურქული მასალებით დამზადებული პროდუქტი ჩაითვლება ქართულად, თუ საქართველოში შექმნილი დამატებითი ღირებულება აღემატება გამოყენებული თურქული მასალების ღირებულებას.

ამრიგად, თურქული და ქართული მასალები გაუთანაბრდება ერთმანეთს წარმოშობის განსაზღვრის კონტექსტში. ქართულ კომპანიას ექნება საშუალება საქონლის წარმოებაში გამოიყენოს თურქული ნედლეული და კვლავინდებურად ისარგებლოს ევროკავშირთან თავისუფალი სავაჭრო სივრცით.

### მაგალითი

თუ საქართველოში მდებარე კომპანია გამოუშვებს ჩურჩხელას, მას მიენიჭება EUR.1 სერტიფიკატი (ანუ ისარგებლებს საბაჟო შეღავათებით) იმ შემთხვევაშიც კი, თუ მას ნედლეულის სახით, მაგალითად, გამოყენებული აქვს ევროკავშირში ან/და თურქეთში წარმოებული პროდუქტი, რომელსაც ასევე გააჩნია EUR.1 სერტიფიკატი.



ქართული

თურქული

წარმოებულია საქართველოში

ჯერჯერობით, აღნიშნული წესი ძალაში არ არის შესული, ვინაიდან მოლაპარაკებები თურქულ მხარესთან ჯერ კიდევ მიმდინარეობს, თუმცა წინასწარი კონსულტაციები უკვე განხორციელდა და რეგულაცია უახლოეს მომავალში უნდა ამოქმედდეს.

## საქონლის წარმოშობის წესები

### რამეთხვევაში ჩაითვლება საქართველოში წარმოებული საქონელი საქართველოში წარმოშობილად?

იმისთვის, რომ ქართული საქონელი ბაჟის გარეშე მოხვდეს ევროკავშირის ბაზარზე, უნდა დააკმაყოფილოს წარმოშობასთან დაკავშირებული პირობები. საქონელი შეიძლება იყოს **მთლიანად** ან **წაწილობრივ** საქართველოში წარმოებული, რომელთა მიმართაც განსხვავებული პირობები მოქმედებს.

საქართველოში მთლიანად წარმოშობილ პროდუქციად ჩაითვლება ქვემოთმოყვანილი პროდუქტები:

- საქართველოს ნიადაგიდან ან ზღვის ფსკერიდან ამოღებული მინერალური პროდუქტები
- საქართველოში მოყვანილი მცენარეული პროდუქტები
- საქართველოში დაბადებული და გაზრდილი ცოცხალი საქონელი
- საქართველოში გაზრდილი ცოცხალი საქონლისაგან წარმოებული პროდუქცია
- საქართველოში განხორციელებული ნადირობითა თუ თევზჭერით მიღებული პროდუქცია
- საზღვაო თევზჭერით მიღებული ან სხვაგვარი პროდუქტი

ცია, ამოღებული ზღვიდან საქართველოს მცურავი საშუალებების დახმარებით მისი ტერიტორიული წყლების სამღვრებს გართ

- საქართველოს მცურავ თევზსარეწში წარმოებული პროდუქცია
- საქართველოში წარმოებული საქონელი, რომელიც შექმნილია ზემოხსენებულ პუნქტებში ჩამოთვლილი პროდუქციისგან.

იმ შემთხვევაში, თუ პროდუქცია არ არის მოლიანად წარმოებული საქართველოში, ის ჩაითვლება საქართველოში წარმოშობილად, თუ მისმა მასალებმა საქართველოს ტერიტორიაზე განიცადა საკმარისი დამუშავება-გადამუშავება. შესაბამისად, ასეთი საქონელი ისარგებლებს თავისუფალი სავაჭრო რეჟიმით.

იმისთვის, რომ საქართველოში არასრულად წარმოშობილი საქონელი ჩაითვალოს საქართველოში საკმარისად დამუშავებულ-გადამუშავებულად, უნდა დაკმაყოფილდეს ასოცირების შესახებ ხელშეკრულების 1-ლი ოქმის II დანართში არსებული პირობები. აღნიშნული პირობები განსხვავებულია თითოეული სასაქონლო ჯგუფისათვის. ექსპორტიორი უნდა გაცნოს II დანართს, რომ გაიგოს რა შემთხვევაში ისარგებლებს საქართველოში არასრულად წარმოშობილი საქონელი საბაჟო შეღავათებით.



ზემოხსენებული პირობები მიუთითებს დამუშავება-გადამუშავების იმ ტიპს, რომელიც უნდა შესრულდეს წარმოებაში გამოყენებულ წარმოშობის სტატუსის არმქონე მასალებზე. თუ პროდუქცია, რომელმაც მიიღო წარმოშობის სტატუსი და გამოიყენება სხვა პროდუქციის წარმოებისთვის, მასთან დაკავშირებული პირობები მას არ ეხება. შესაბამისად, ყურადღება არ უნდა მიექცეს იმ წარმოშობის სტატუსის არმქონე მასალებს, რომლებიც შეიძლება გამოყენებული იყოს მის წარმოებაში.

მიუხედავად იმისა, შესრულებულია თუ არა ყველა პირობა, არსებობს ოპერაციების გარკვეული კატეგორია, რომლებიც არ ჩაითვლება საკმარის დამუშავებად ქართული წარმოშობის სტატუსის მისაღებად, კერძოდ:

- კონსერვირების ოპერაციები პროდუქციის ვარგისობის შენარჩუნების უზრუნველყოფის მიზნით ტრანსპორტირებისა და შენახვის დროს
- ფუთების დაშლა და აწყობა
- რეცხვა, წმენდა; მტვრის, მჟავას, ზეთის, საღებავის ან სხვა სახის საფარის მოცილება
- ქსოვილის დაუთობა ან დაპრესა
- ღებვისა და გაპრიალების მარტივი ოპერაციები
- მარცვლეულისა და ბრინჯის გარჩევა, ნაწილობრივი ან სრული გაუფერულება, გაპრიალება და მომინანქრება (შოკოლადით დაფარვა)
- შაქრის ღებვის ან შაქრის ნატეხების დამზადების ოპერაციები
- ხილის, თხილის და ბოსტნეულის თლა, კურკის გამოცლა და ნაჭუჭის მოცილება
- თლა, მარტივი ფქვა ან მარტივი ჭრა
- ცრა, გაცხრილვა, გადარჩევა, კლასიფიცირება, დაჭრუფება, მისადაგება (ნაკეთობათა კომპლექტების შედგენის ჩათვლით)
- მარტივი მოთავსება ბოთლებში, თუნუქის ქილებში, კოლბებში, ჩანთებში, ჩემოდნებში, ყუთებში, დამაგრება ბარათებზე ან დაფებზე და შეფუთვის სხვა მარტივი ოპერაციები



- შტამპების, იარლიყების, ლოგოების და სხვა განმასხვავებელი ნიშნების მიმაგრება ან ბეჭდვა პროდუქციაზე, ან მათ შეფუთვაზე
- პროდუქციის მარტივი შერევა, მიუხედავად იმისა, არის ეს სხვადასხვა ტიპის თუ არა
- შაქრის შერევა ნებისმიერ მასალეობთან.

პროდუქტის წარმოშობის განსაზღვრის მიზნით, არ არის აუცილებელი გამოყენებული მასალის წარმოშობის დადგენა (რაც შეიძლება გამოყენებულ იქნეს მისი წარმოებისას):

- ელექტროენერგია და სანავი
- ქარხანა და მოწყობილობები
- მანქანა-დანადგარები და იარაღები
- საქონელი, რომელიც არ შედის და არც შევა პროდუქციის საბოლოო შემადგენლობაში.

### მაგალითი: ხილის წვენი – წარმოშობის განსაზღვრის წესი

დავუშვათ ქართული წვენების მწარმოებელს სურს საკუთარი პროდუქტის ევროკავშირში ექსპორტი. იმისთვის, რომ მან ისარგებლოს თავისუფალი სავაჭრო რეჟიმით, საქონელმა უნდა დააკმაყოფილოს წარმოშობის პირობები, რომლებზეც ზემოთ იყო საუბარი.



პირველ რიგში, მენარმე უნდა გაეცნოს DCFTA-ის I ოქმს (“საქონლის წარმოშობის” ცნების განსაზღვრის და ადმინისტრაციული თანამშრომლობის მეთოდების შესახებ) რომელშიც ზოგადი წესები და განმარტებებია აღწერილი. ამის შემდეგ, მან ოქმის ბოლოში უნდა იხილოს დანართი II (წარმოებული პროდუქციისთვის წარმოშობის სტატუსის მისანიჭებლად წარმოშობის არმქონე მასალებზე განსახორციელებელი საჭირო სამუშაოებისა და გადამამუშავებელი პროცესების ჩამონათვალი) და მასში იპოვოს შესაბამისი საქონელი - ხილის წვენები, რომელსაც მინიჭებული აქვს კოდი 2009. იქვე აღწერილია ის,

თუ ხილის წვენების რომელ სახეობებზეა საუბარი.

HS კოდი	პროდუქციის აღწერა	წარმოშობის სტატუსის მისაღებად წარმოშობის არმქონე მასალებზე განსახორციელებელი საჭირო სამუშაოები და გადამამუშავებელი პროცესები
2009	ხილის წვენები (ყურძნის ბადაგის ჩათვლით) და ბოსტნეულის წვენები, დაუდუღებელი და სპირტის დანამატების გარეშე, შაქრის ან სხვა დამატკობელი ნივთიერებების დამატებით ან მათ გარეშე	წარმოება სადაც: -მასალები კლასიფიცირებული უნდა იყოს ნებისმიერ სასაქონლო ჰომიციის ფარგლებში, გარდა საბოლოო პროდუქციის სასაქონლო ჰომიციისა -XVII ჯგუფის მასალების ღირებულება არ უნდა აღემატებოდეს პროდუქციის ფრანკო-ქარხნის ფასის 30%-ს

მესამე გრაფაში მოცემულია ის პირობები, რომლებიც უნდა იყოს დაკმაყოფილებული წარმოშობის სერტიფიკატის მისაღებად. წვენების შემთხვევაში გამოყენებულ მასალას შეიძლება ჰქონდეს ნებისმიერი სასაქონლო კოდი, გარდა საბოლოო პროდუქტის კოდისა, ანუ არ შეიძლება სხვა ქვეყანაში წარმოებული წვენი (იგივე სასაქონლო კოდით) გამოყენებულ იქნეს როგორც მასალა. ასევე, გამოყენებული მასალების ღირებულება, რომლებსაც არ გააჩნია წარმოშობის სტატუსი (ანუ არ არის საქართველოში, ევროკავშირსა და თურქეთში წარმოებული) არ უნდა აღემატებოდეს პროდუქციის ფრანკო-ქარხნის ფასის 30%-ს. „ფრანკო-ქარხნის ფასი“ ნიშნავს მწარმოებლისთვის პროდუქციაში გადახდილ ქარხნის ფასს. ეს ფასი მოიცავს ყველა გამოყენებული მასალის ფასს, გარდა შიდა გადასახადებისა, რომლებიც შეიძლება ანაზღაურებულ იქნეს მიღებული პროდუქციის ექსპორტის შემდეგ.

საყურადღებოა, რომ ზემოხსენებულ მასალებში იგულისხმება მხოლოდ მე-17 ჯგუფის მასალები. თუ იგივე დანართში მოქცენით მე-17 ჯგუფს, ვნახავთ, რომ მასში შედის შაქარი და მისი სხვადასხვა სახეობა.

ex ჯგუფი 17	შაქარი და შაქრის საკონდიტრო ნაწარმი	საბოლოო პროდუქციის მისაღებად გადამამუშავების პროცესში გამოყენებული მასალები შეიძლება კლასიფიცირებული იყოს ნებისმიერი სასაქონლო ჰომიციის ფასგლებში, რომელიც განსხვავებული უნდა იყოს საბოლოო პროდუქციის სასაქონლო ჰომიციისგან.
-------------	-------------------------------------	--

ამრიგად, თუ წვენი წარმოებაში გამოყენებული არაქართული შაქრის ღირებულება არ აღემატება მისი ფრანკო-ფასის 30%-ს, მაშინ ის მიიღებს EUR.1-ის სერტიფიკატს და ისარგებლებს ნულოვანი დაბეგვრით ევროკავშირში იმპორტისას.

## წარმოშობის სერტიფიკატი EUR.1



საქართველოდან ევროკავშირში საქონლის ექსპორტისას თავისუფალი სავაჭრო სივრცის შესახებ შეთანხმებით განსაზღვრული შეღავათებით სარგებლობისთვის, საჭირო იქნება საქონლის პრეფერენციული წარმოშობის სერტიფიკატის - EUR.1-ის აღება. EUR.1 გაიცემა შემოსავლების სამსახურის მიერ. მას შემოსავლების სამსახურს წარუდგენს ექსპორტიორი ან მისი უფლებამოსილი წარმომადგენელი ექსპორტიორის პასუხისმგებლობით.

EUR.1 სერტიფიკატის აღება (ასევე თურქეთში ექსპორტირების შემთხვევაში) სავალდებულოა, თუ ექსპორტიორს სურს ისარგებლოს საბაჟო-სატარიფო შეღავათებით. იმ შემთხვევაში, თუ საქართველოში წარმოებული საქონელი ვერ აკმაყოფილებს წარმოშობის კრიტერიუმებს და ბიზნესოპერატორს მისი ევროკავშირში ან თურქეთში შეღავათების გარეშე ექსპორტი სურს, მას შეუძლია აიღოს არაპრეფერენციული წარმოშობის სერტიფიკატი. ის, ასევე, გაიცემა სხვა ქვეყანაში წარმოშობილი პროდუქციის საქართველოდან ექსპორტის

დროსაც (საქონლის წარმოშობის დამადასტურებელი სერტიფიკატის საფუძველზე).

ექსპორტიორი, რომელიც მოითხოვს EUR.1 გადაადგილების სერტიფიკატს, ნებისმიერ დროს, შემოსავლების სამსახურის მოთხოვნის თანახმად, მზად უნდა იყოს ყველა იმ აუცილებელი დოკუმენტის წარსადგენად, რომელიც დაადასტურებს მოცემული პროდუქციის წარმოშობის სტატუსს. შემოსავლების სამსახურს აქვს უფლება, მოითხოვოს შესაბამისი მტკიცება, შეამოწმოს ექსპორტიორის ანგარიშები და ჩაატაროს ნებისმიერი სხვა სახის ინსპექცია, რომელსაც იგი ჩათვლის საჭიროდ. მან უნდა შეამოწმოს, არის თუ არა პროდუქციის აღწერისთვის გამოყოფილი უჯრები შევსებული ისე, რომ გამორიცხული იყოს ყველანაირი ყალბი დამატების შესაძლებლობა. EUR.1 გადაადგილების სერტიფიკატი გადაეცემა ექსპორტიორს ფაქტობრივი ექსპორტის განხორციელების დროისათვის.

EUR.1 სერტიფიკატის დაკარგვის ან დაზიანების შემთხვევაში, ექსპორტიორს შეუძლია საბაჟო უწყებიდან მოითხოვოს დუბლიკატი, რომელიც გამოიწერება ექსპორტთან დაკავშირებული დოკუმენტების საფუძველზე წარწერით „Duplicate“. წარმოშობის სერტიფიკატი ძალაში იქნება ექსპორტიორ ქვეყანაში მისი გაცემის დღიდან ოთხი თვის განმავლობაში და ამ ხნის განმავლობაში უნდა წარედგინოს იმპორტიორი ქვეყნის საბაჟო უწყებას, იმ ქვეყანაში მოქმედი პროცედურების თანახმად. ზემოხსენებულმა საბაჟო უწყებამ შეიძლება მოითხოვოს წარმოშობის სერტიფიკატის თარგმანი და, ასევე, იმპორტის დეკლარაციასთან ერთად, იმპორტიორის ანგარიში იმის შესახებ, რომ პროდუქცია აკმაყოფილებს წინამდებარე შეთანხმების განხორციელებისთვის საჭირო პირობებს.

როცა, იმპორტიორის თხოვნის თანახმად და იმპორტიორი ქვეყნის საბაჟო უწყების მიერ დადგენილი პირობების შესაბამისად, დაშლილი ან აუწყობელი პროდუქციის იმპორტირება ხორციელდება პარტიებად, ამგვარი პროდუქციის წარმოშობის ერთადერთი სერტიფიკატი უნდა წარედგინოს საბაჟო უწყებას პირველი პარტიის იმპორტირებისას.

ექსპორტიორმა, სულ ცოტა, სამი წლის განმავლობაში უნდა შეინახოს შემოსავლების სამსახურისთვის წარდგენილი დოკუმენტაცია და წარმოშობის დეკლარაციის ასლი. მისი

შემდგომი შემონმება განხორციელდება არასისტემურად ან მაშინ, როცა იმპორტიორი ქვეყნის საბაჟო უწყებას გაუჩნდება გონივრული ეჭვი დოკუმენტების ნამდვილობის ან მოცემული პროდუქციის წარმოშობის სტატუსის მიმართ.

იმ ქართველი მენარმეებისთვის, რომელთაც ევროკავშირის ბაზარზე საკუთარი ნაწარმის შეტანა საბაჟო გადასახადის გარეშე სურთ, EUR.1-ის აღება უფასოა. საქართველოს ექსპორტიორებს საქონლის წარმოშობის სერტიფიკატის აღება შეუძლიათ საქართველოს შემოსავლების სამსახურის შემდეგ სერვისცენტრებში:

- საბაჟო დეპარტამენტი, თბილისი
- საბაჟო გამშვები პუნქტი „თბილისის აეროპორტი“
- საბაჟო გამშვები პუნქტი „ბათუმის პორტი“
- საქონლის გაფორმების სამმართველო: გარდაბნის მუნიციპალიტეტი, სოფელი მარტყოფი, თბილისის შემოსავლელი გზის 36-ე კილომეტრი
- შემოსავლების სამსახურის რუსთავის განყოფილება
- შემოსავლების სამსახურის თელავის განყოფილება
- შემოსავლების სამსახურის ახალციხის განყოფილება
- შემოსავლების სამსახურის ქუთაისის განყოფილება
- გაფორმების ეკონომიკური ზონა „თბილისი“
- გაფორმების ეკონომიკური ზონა „აეროპორტი“
- გაფორმების ეკონომიკური ზონა „ბათუმი“
- გაფორმების ეკონომიკური ზონა „ფოთი“

EUR.1-ის გაცემისათვის აუცილებელი დოკუმენტებია:

1. განცხადება
2. დეკლარაცია საქონლის კუთვნილებისა და კრიტერიუმების შესახებ, საქართველოს მთავრობის №420 დადგენილების №4 დანართის შესაბამისად
3. კონტრაქტი
4. ანგარიშფაქტურა (ინვოისი)
5. შესაბამისობის სერტიფიკატი ყურძნისეული წარმოშობის

ბის პროდუქტების ექსპორტის შემთხვევაში.

საბაჟო დეპარტამენტს უფლება აქვს, საჭიროებიდან გამომდინარე, მოითხოვოს დამატებითი დოკუმენტაცია.

წარმოშობის სერტიფიკატი EUR.1 გაიცემა განცხადების რეგისტრაციიდან 3 სამუშაო დღის განმავლობაში უფასოდ.

დამატებითი ინფორმაცია მოიპოვება შემდეგ ვებ-გვერდზე: <http://www.rs.ge/5037>

საქართველოს სტატუსის განცხადება		
1. <b>ექსპორტი</b> (სახელი, სრული მისამართი, ქვეყანა)	<b>მწერი</b> No A	
3. <b>მისწავლი</b> (სახელი, სრული მისამართი, ქვეყანა) (არცერთი)	2. <b>უპირატესი ვაჭრობის რეგისტრაციის განმარტული სერტიფიკატი</b>	
6. <b>ტრანსპორტის დეტალები</b> (არცერთი)	4. <b>ქვეყანა, ქვეყნების კავშირი ან ტრანსპორტი, რომელიც წარმოშობის დეტალებს სტრუქტურა</b>	
	5. <b>დანიშნულების ქვეყანა, ქვეყნის კავშირი ან ტრანსპორტი</b>	
7. <b>შენიშვნები</b>	8. <b>რაოდენობა, ნიშნები და ნიშნები, პაკეტების რაოდენობა და ტიპი</b> (არცერთი)	
9. <b>წინა (ცისი) (ც) ან სხვა ეროვნული (დანიშნულება, მ. სხვა.)</b>		10. <b>ნიშნები</b> (არცერთი)
11. <b>საბაჟო დეკლარაცია</b> დეკლარაცია დამზადებულია ექსპორტის დოკუმენტის (2) ფორმა N ... სახელი, ორგანიზაცია, მისამართი, ქვეყანა ან ტრანსპორტი		12. <b>მისამართის რეგისტრაციის</b> მისამართის რეგისტრაცია, ციფრული, რომელიც დანიშნულია საქონლის ექსპორტის განმარტული სერტიფიკატის გაცემისთვის, მოხსენიებულია მისამართის რეგისტრაციის განმარტული სერტიფიკატის (2) ფორმა N ... სახელი, ორგანიზაცია, მისამართი, ქვეყანა ან ტრანსპორტი

(1) თუ საქონელი შეფუთული არ არის, შესაბამისად მუდითი რაოდენობა ან მუდითი "შეფუთვის გარეშე".



ბიზნესოპერატორებმა ყურადღება უნდა მიაქციონ ისეთ ასპექტს, როგორცაა ინტელექტუალური საკუთრება. ეს უკანასკნელი ევროკავშირში ძალიან დაცულია და მომავალში საქართველოშიც იგეგმება საავტორო უფლებების კონტროლის გამკაცრება. საქართველო ვალდებულებას იღებს უზრუნველყოს პროცედურები და ქმედებები, რომლებიც აუცილებელია ინტელექტუალური საკუთრების უფლებების აღსრულებისთვის. ინტელექტუალური საკუთრების უფლებები, ასევე, მოიცავს გეოგრაფიულ აღნიშვნებს.

ასოცირების შესახებ შეთანხმების მიხედვით, ევროკავშირის სოფლის მეურნეობის პროდუქტების დაცვა განხორციელდება საქართველოშიც. ამიტომ, ბიზნესოპერატორმა ყურადღება უნდა მიაქციოს გეოგრაფიულ აღნიშვნებს, რომელთა გამოყენება აკრძალული იქნება საქართველოში წარმოებული პროდუქტისთვის. მაგალითად, ქართულ ძხვს ვერ მიენიჭება სახელი „გროსნერ სალამი“ (Greußener Salami), ყველს - „ალგაიერ ემენტალერ“ (Allgäuer Emmentaler) ან ლუდს - „ბაიერიშეს ბიერ“ (Bayerisches Bier) და ა.შ., ვინაიდან მათზე მოქმედებს გეოგრაფიული ადგილწარმოშობის წესები. აღნიშნული სია სრული სახით მოცემულია ასოცირების შესახებ შეთანხმების XVII-C დანართში.

COPYRIGHT



დანართები

annexes

## დანართი 1.

### შესაბამისობის შეფასების აქტი ჰიგიენის ზოგადი წესის მიხედვით

1.	ბიზნესოპერატორის სრული სახელწოდება				
2.	ბიზნესოპერატორის იურიდიული და ფაქტობრივი მისამართები				
3.	ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელის ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირის სახელი, გვარი, პირადი ნომერი				
4.	უფლებამოსილი პირის გვარი, სახელი, თანამდებობა, სააგენტოს მიერ მინიჭებული საიდენტიფიკაციო ნომერი				
5.	დამსწრე პირების (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) სახელი, გვარი, თანამდებობა, პირადი ნომერი				
6.	ინსპექტირების ტიპი				
6.1.	გეგმური				
6.2.	არაგეგმური (საფუძველი)				
7.	მოთხოვნები საწარმოს ტერიტორიისადმი	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
7.1.	საწარმოს ტერიტორია მოსახერხებელია მყარი და თხევადი ნარჩენების გატანისათვის				
7.2.	ტერიტორიაზე განთავსებული ნაგებობები, ინვენტარი, აღჭურვილობა და სხვა მასალები, ტერიტორიაზე დარგული მწვანე ნარგავები გამორიცხავს სურსათის / ცხოველის საკვების დაბინძურებას				
7.3.	საწარმოს ტერიტორიის დაბინძურების თავიდან აცილების მიზნით გათვალისწინებულია დაბინძურების ყველა პოტენციური წყარო				
8.	მოთხოვნები სურსათის / ცხოველის საკვების საწარმოებზე განკუთვნილ შენობასთან დაკავშირებით				
8.1.	შენობა მოწყობილია ისე, რომ იძლევა მის ადეკვატურად სუფთა მდგომარეობაში შენარჩუნების შესაძლებლობას				
8.2.	შენობა არის იმგვარად მოწყობილი, რომ იძლევა დასუფთავებისა და დეზინფიცირების საშუალებას				



8.3.	ხდება თუ არა შენობაში ჭუჭყის დაგროვება				
8.4	ხდება თუ არა სურსათის / ცხოველის საკვების ტოქსიკურ მასალებთან კონტაქტი				
8.5	ხდება თუ არა მავნე ორგანიზმების სურსათში / ცხოველის საკვებში ჩაბუდება და კონდენსაცია				
8.6	შენობა დაცულია დამაბინძურებლებისაგან( მათ შორის მავნებლებისაგან)				
8.7	უზრუნველყოფილია სურსათის /ცხოველის საკვების სათანადო ტემპერატურით დამუშავებისა და შენახვის პირობები, ტემპერატურის გაკონტროლების შესაძლებლობა და აღრიცხვა				
8.8	შესაძლებელია ტუალეტის დასუფთავება / დეზინფიცირება და აღჭურვილია შესაბამისი ჰიგიენური საშუალებებით				
8.9	შენობა აღჭურვილია სათანადო ბუნებრივი ან მექანიკური ვენტილაციის საშუალებებით				
8.10	შენობა აღჭურვილია ადეკვატური ბუნებრივი და / ან ხელოვნური განათებით				
8.11	გასანათებელი მონყობილობები არის იმგვარად დაცული, რომ ნათურის ან გასანათებელი მონყობილობის გატეხვის შემთხვევაში თავიდან იქნეს აცილებული სურსათის / ცხოველის საკვების დაბინძურება				
8.12	სანარმოში უზრუნველყოფილია სათანადო სისუფთავე ყველა უბანზე, დასუფთავების და დეზინფექციის ყოველი პროცედურა აღრიცხულია თარიღის მითითებით				
8.13	სანარმოო საამქროების შესასვლელები მოწყობილია იმგვარად, რომ გამოირიცხოს სანარმოში სურსათის / ცხოველის საკვების რაიმე სახით დაბინძურება				
8.14	შენობა დაცულია მღრღნელების, მწერებისა და ცხოველებისაგან				
8.15	ხდება თუ არა მღრღნელებისა და მწერების შენობაში შეღწევის შემთხვევაში სადეზინფექციო, სადერატიზაციო და სადეზინსექციო საშუალების ჩატარება და მათი აღრიცხვა				
9.	მოთხოვნები იმ ოთახების მიმართ, რომლებშიც ხდება სურსათის / ცხოველის საკვების წარმოება და გადაამუშავება				
9.1	მოთხოვნები იატაკის ზედაპირთან დაკავშირებით				

9.1.1	ადვილად გასაწმენდია; საჭიროების შემთხვევაში, იძლევა დემინტიცილების საშუალებას; წყალგაუმტარია; შენოვის უნარის არმქონეა; ირეცხება; დამზადებულია არატოქსიკური მასალისაგან; იძლევა ადეკვატური დრენაჟის საშუალებას					
9.2	მოთხოვნები კედლის ზედაპირთან დაკავშირებით					
9.2.1	ადვილად გასაწმენდია; საჭიროების შემთხვევაში იძლევა დემინტიცილების საშუალებას; წყალგაუმტარია; შენოვის უნარის არმქონეა; ირეცხება; დამზადებულია არატოქსიკური მასალისაგან					
9.3	მოთხოვნები კარის ზედაპირთან დაკავშირებით					
9.3.1	ადვილად გასაწმენდია; საჭიროების შემთხვევაში, იძლევა დემინტიცილების საშუალებას; შენოვის უნარის არმქონეა					
9.4	მოთხოვნები ჭერთან დაკავშირებით					
9.4.1	ადვილად გასაწმენდია; არ ხდება ჭუჭყის დაგროვება; არ ხდება დამაბინძურებელი ორგანიზმების წარმოქმნა; კონდენსაცია შემცირებულია მინიმუმამდე					
9.5	მოთხოვნები ფანჯრებისა და სინათლის სხვა ღიობების მიმართ					
9.5.1	ფანჯრები და სინათლის სხვა ღიობები დამონტაჟებულია ისე, რომ თავიდან იქნეს აცილებული ჭუჭყის დაგროვება; გარეთ გამავალი ფანჯრები დაფარულია მწერებისაგან დამცავი, ადვილად გასაწმენდი ბადით					
9.6	მოთხოვნები დაკიდულ კონსტრუქციასთან დაკავშირებით					
9.6.1	დაკიდული კონსტრუქციები დამონტაჟებულია იმგვარად, რომ არ მოხდეს სურსათის / ცხოველის საკვების დაბინძურება კონდენსატით; ადვილად სუფთავდება					
10.	მოთხოვნები წყალმომარაგებისა და კანალიზაციისადმი					
10.1	სურსათის / ცხოველის საკვების საწარმოებლად გამოყენებულია ისეთი ხარისხის სასმელი წყალი (მათ შორის, ყინულისათვის, ჰიგიენის ზოგად წესში განსაზღვრული გამონაკლისების გარდა), რომელიც აკმაყოფილებს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს					
10.2.	არსებობს მონყობილობები წყლის შენახვისა და მიწოდებისათვის					

10.3.	მონყობილობები წყლის შენახვისა და მიწოდებისათვის (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) დაცულია დაბინძურებისაგან; საჭიროების შემთხვევაში ხდება მისი დეზინფიცირება				
10.4	სუფთა წყლის მიწოდება (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) ხდება სასმელი წყლის მიღებისაგან განცალკევებული მიწებით				
10.5	აქვს თუ არა სანარმოს ნარჩენების გატანის და, საჭიროების შემთხვევაში, დრენაჟის ეფექტური სისტემა				
<b>11</b>					
11	მოთხოვნები იმ საგნების, აღჭურვილობებისა და მონყობილობებისადმი, რომლებიც უშუალო შეხებაშია სურსათთან / ცხოველის საკვებთან				
11.1	აღჭურვილობა და მონყობილობები დამონტაჟებულია იმგვარად, რომ იძლევა მათი და გარშემო ტერიტორიის განმენდის შესაძლებლობას				
11.2	ხდება თუ არა მათი დასუფთავება და აუცილებლობის შემთხვევაში დეზინფიცირება				
11.3	არის თუ არა ისინი ისეთი მასალისაგან დამზადებული, რომელიც მინიმუმამდე ამცირებს დაბინძურების რისკს				
<b>12</b>					
12	მოთხოვნები სურსათის / ცხოველის საკვებთან დაკავშირებით				
12.1	წარმოებისათვის / გადამუშავებისათვის გამოსაყენებელი ნედლეული, ინგრედიენტი ან სხვა ნებისმიერი მასალა დაბინძურებულია თუ არა მავნებლებით, პათოგენური მიკროორგანიზმებით, უცხო სხეულებით				
12.2	წარმოებისათვის / გადამუშავებისათვის გამოსაყენებელი ნედლეული, ინგრედიენტი ან სხვა ნებისმიერი მასალა არის თუ არა ტოქსიკური				
12.3	წარმოებისათვის / გადამუშავებისათვის გამოსაყენებელი ნედლეული, ინგრედიენტი ან სხვა ნებისმიერი მასალა ინახება თუ არა ისეთ პირობებში, რომ თავიდან იქნეს აცილებული მათი დაბინძურება				
12.4	შენახვისას, წარმოებისა და გადამუშავებისას ნედლეული, ინგრედიენტები და სურსათის / ცხოველის საკვები დაცუ-				



	ლია თუ არა მიკროორგანიზმების ზრდა - განვითარებისა- გან, პარაზიტების გამრავლებისა და ტოქსინების წარმოქ- მნისაგან				
12.5	სურსათის / ცხოველის საკვების შენახვისას არაერთგვა- როვანი პროდუქცია არის თუ არა განცალკევებული				
12.6	ანარმოებს თუ არა ბიზნესოპერატორი საჭირო ნედლეუ- ლის, ინგრედიენტის ან ნებისმიერი სხვა მასალის მიღები- სას ჩანაწერებს ნედლეულის, ინგრედიენტის ან ნებისმი- ერი სხვა მასალის მიმწოდებლის საიდენტიფიკაციო მო- ნაცემებისა და ჩაბარების თარიღის მითითებით				
12.7	ანარმოებს თუ არა ბიზნესოპერატორი ჩანაწერებს იმ პირის საიდენტიფიკაციო მონაცემებისა და ფაქტობრივი მისამარ- თის შესახებ, რომელსაც მიაწოდა წარმოებული სურსათის / ცხოველის საკვები მისი მიწოდების თარიღის მითითებით				
12.8	დანერგილია თუ არა საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკუ- ლი საკონტროლო წერტილების სისტემა				
12.9	დაცულია თუ არა სურსათის / ცხოველის საკვების ეტიკე- ტირების მოთხოვნები				
13.	სურსათის / ცხოველის საკვების შეფუთვისათვის საჭირო მოთხოვნები				
13.1	ტარა ან სხვა სახის შესაფუთი მასალა საქართველოს ვა- ნონმდებლობის შესაბამისად დაშვებულია სურსათის / ცხოველის საკვებთან უშუალო შეხებისთვის				
13.2	ტარა ან სხვა სახის შესაფუთი მასალა არის ისეთ მდგომა- რეობაში, რომ სურსათთან / ცხოველის საკვებთან უშუალო შეხებისას არ მოხდეს პროდუქტის დაბინძურება				
13.3	ტარა ან სხვა სახის შესაფუთი მასალა ადვილად გასაწმენ- დია, საჭიროების შემთხვევაში, ხდება დეზინფიცირება				
14	მოთხოვნები ნარჩენების შეგროვებისა და გატანისას				
14.1	ხდება თუ არა სურსათის / ცხოველის საკვების წარმოების ნარჩენების გატანა იმ ოთახებიდან, რომლებშიც ხდება პროდუქტის წარმოება, გადამუშავება და შენახვა				
14.2.	ხდება თუ არა სურსათის / ცხოველის საკვების წარმოების ნარჩენების გატანა ისეთი საშუალებებით, რომლებიც გა-				

	მორიცხავს სანარმოს დაბინძურებას				
14.3.	კონტეინერებით წარმოების ნარჩენების გატანისას არის თუ არა ეს კონტეინერები ადვილად გასაწმენდი და, საჭიროების შემთხვევაში, იძლევა თუ არა დემინფიცირების საშუალებას				
14.4.	ადგილი, სადაც ხდება წარმოების ნარჩენების განთავსება, არის თუ არა სუფთა მდგომარეობაში და ცხოველებისა და პარაზიტებისაგან დაცული				
15.	მოთხოვნები სადემინფექციო, სადერატიზაციო, სადემინსექციო საშუალებების მიმართ				
15.1	დასალაგებელი ინვენტარი, სარეცხი და სადემინფექციო, სადერატიზაციო და სადემინსექციო საშუალებები, სადემინფექციო საშუალებების დასამზადებლად საჭირო ქიმიური ნივთიერებები ინახება ისე, რომ არ მოხდეს მათი შეხება შესაფუთ მასალასა და სურსათთან / ცხოველის საკვებთან				
15.2	აღრიცხულია სადემინფექციო, სადერატიზაციო, სადემინსექციო საშუალებების გამოყენება (ან გაფორმებული აქვთ ხელშეკრულება შესაბამის სამსახურთან)				
15.3	სურსათის / ცხოველის საკვების წარმოების პროცესში გამოყენებული სარეცხი და სადემინფექციო საშუალებები არის თუ არა ტოქსიკური ადამიანისათვის და საზიანო სურსათის / ცხოველის საკვებისთვის				
16.	მოთხოვნები სურსათის / ცხოველის საკვების ტრანსპორტირებისადმი				
16.1	სურსათის / ცხოველის საკვების გადასაზიდი საშუალებები გამორიცხავს სურსათის / ცხოველის საკვების დაბინძურებას				
16.2	გადასაზიდი საშუალებები იძლევა თუ არა არაერთგვაროვანი სურსათის / ცხოველის საკვების განცალკევების საშუალებას				
16.3	გადასაზიდი საშუალებები იძლევა თუ არა სურსათისათვის/ ცხოველის საკვებისათვის საჭირო ტემპერატურის შენარჩუნებისა და აღრიცხვის საშუალებას				
16.4	საჭიროების შემთხვევაში ხდება თუ არა სურსათის / ცხოველის საკვების გადასაზიდი საშუალებების რეცხვა -დემინფიცირება				

17.	მოთხოვნები პერსონალის მიმართ				
17.1	პერსონალის ტანსაცმელი არის თუ არა სუფთა				
17.2	პერსონალი იყენებს თუ არა დამცავ ტანისამოსს (მაგ: ხელთათმანებს, თავსაბურავებს)				
17.3	პირი, რომელიც ინფიცირებულია ისეთი დაავადებით, რომლის გავრცელება შესაძლებელია სურსათით / ცხოველის საკვებით, იღებს თუ არა მონაწილეობას პროდუქტის წარმოების / გადამუშავების პროცესში				
17.4	პერსონალის ტანისამოსი შეიცავს თუ არა გარეშე ნივთებს (მაგ: ქინძისთავი, ნემსი, პირადი ჰიგიენის საშუალებები და სხვა)				
17.5	წარმოებისა და გადამუშავების ადგილებში უცხო პირთა შესვლისას გამოიყენება თუ არა დამცავი ტანსაცმელი				
17.6	გავლილი აქვს თუ არა პერსონალს შესაბამისი სწავლება ან / და ინსტრუქტაჟი სურსათის / ცხოველის საკვების ჰიგიენის საკითხებთან დაკავშირებით				
18.	ინსპექტირების დროს სურსათის / ცხოველის საკვების ორგანოლეპტიკური შეფასება				
18.1	სურსათის / ცხოველის საკვების დასახელება				
18.2	სურსათის / ცხოველის საკვების რაოდენობა				
18.3	სურსათის / ცხოველის საკვების ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლები	მიუთითეთ ის ორგანოლეპტიკური მაჩვენებელი, რომელიც დარღვეულია			შენიშვნა
	ა) ფერი				
	ბ) სუნი				
	გ) გემო				
	დ) კონსისტენცია				
	ე) ობიექტის მნიშვნელოვანი დაზიანება				
	ვ) სხვა (დააკონკრეტეთ)				
19.	ინსპექტირების დროს ნიმუშის აღება				
19.1	ნიმუშის აღების კონკრეტული საფუძველი (დააკონკრეტეთ და აღწერეთ საფუძველი):				



19.2.	აღებული ნიმუშის მონაცემები		
1.	სურსათის / ცხოველის საკვების :		
1.1.	დასახელება		
1.2.	აღწერა		
1.3.	შენახვის პირობები		
1.4.	დამზადების თარიღი		
1.5.	ვარგისობის ვადა		
2.	ნიმუშის რაოდენობა (ცალი / წონა)		
2.1.	საცალო ფასი		
3.	სურსათის/ცხოველის საკვების თანმხლები დოკუმენტი		
4.	ნორმატიული დოკუმენტის დასახელება, რომლის მიხედვითაც განხორციელდა ნიმუშის აღება		
5.	შენიშვნა		
19.3.	ნიმუშის აღების დრო (სთ / წთ )		
19.4.	ლაბორატორიის დასახელება, რომელშიც გაიგზავნება ნიმუში		
19.5.	მიუთითეთ, რამდენ ეგზემპლარად არის აღებული ნიმუში		
20.	შემონმების შედეგები:		
	დაცულია თუ არა ჰიგიენის ზოგადი წესით დადგენილი მოთხოვნები	კი	არა
21.	შეუსაბამობის ტიპი, ასეთის არსებობის შემთხვევაში		
21.1	არაკრიტიკული შეუსაბამობა		
21.2	კრიტიკული შეუსაბამობა		
21.3	არაკრიტიკული შეუსაბამობის შემთხვევაში, მიუთითეთ რეკომენდაციების შესრულებისათვის საჭირო გონივრული ვადა		
21.	შენიშვნა		
	ინსპექტირების ჩატარების თარიღი ( რიცხვი, თვე)		
	ინსპექტირების დაწყებისა და დასრულების დრო (სთ/წთ )		
	უფლებამოსილი პირის ხელმოწერა		
	ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელის ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირის ხელმოწერა	ვეთანხმები	არ ვეთანხმები (მიუთითეთ კონკრეტული საკითხები და პუნქტები)

## დანართი 2

### შესაბამისობის შეფასების აქტი ჰიგიენის გამართივებული წესის მიხედვით.

1.	ბიზნესოპერატორის სრული სახელწოდება				
2.	ბიზნესოპერატორის იურიდიული და ფაქტობრივი მისამართები				
3.	ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელის ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირის სახელი, გვარი, პირადი ნომერი				
4.	სურსათის ეროვნული სააგენტოს ტერიტორიული ორგანო (დასახელება, მისამართი, ტელეფონი, ფაქსი)				
5.	უფლებამოსილი პირის გვარი, სახელი, თანამდებობა, სააგენტოს მიერ მინიჭებული საიდენტიფიკაციო ნომერი				
6.	დამსწრე პირების (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) სახელი, გვარი, თანამდებობა, პირადი ნომერი				
7.	ინსპექტირების ტიპი				
7.1	გეგმური				
7.2	არაგეგმური (მიუთითეთ ნიმუშის ლაბორატორიული დასკვნა)				
8.	მოთხოვნები სურსათის/ცხოველის საკვების სანარმოებლად განკუთვნილ შენობასთან დაკავშირებით	კი	არა	შენიშვნა (უარყოფითი შედეგის შემთხვევაში შესაბამისი დასაბუთება)	რეკომენდაციები
8.1	შენობა არის იმგვარად მონყობილი, რომ იძლევა დასუფთავების შესაძლებლობას				
8.2	ხდება თუ არა შენობაში ჭუჭყის დაგროვება				
8.3	შენობა დაცულია დამბინძურებლებისაგან (მათ შორის მავნებლებისაგან)				
8.4	უმრუნველყოფილია სურსათის/ ცხოველის საკვების სათანადო ტემპერატურით დამუშავებისა და შენახვის პირობები				
8.5	სანარმოებლად განკუთვნილ შენობაში ტუალეტის არსებობის შემთხვევაში ხდება თუ არა მისი დასუფთავება				
8.6	შენობა აღჭურვილია სათანადო ბუნებრივი ან მექანიკური ვენტილაციის საშუალებებით				
8.7	შენობა აღჭურვილია ადეკვატური ბუნებრივი და/ან ხელოვნური განათებით				
9.	მოთხოვნები წყალმომარაგებისა და კანალიზაციისადმი				

9.1	სურსათის/ცხოველის საკვების სანარმოებლად გამოყენებულია თუ არა ისეთი ხარისხის სასმელი წყალი (სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი სანარმოს/დისტრიბუტორის გამარტივებულ წესში განსაზღვრული გამონაკლისების გარდა), რომელიც აკმაყოფილებს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს				
10.	მოთხოვნები სურსათის/ცხოველის საკვებთან დაკავშირებით				
10.1	წარმოებისათვის/გადამუშავებისათვის გამოსაყენებელი ნედლეული, ინგრედიენტი ან სხვა ნებისმიერი მასალა დაბინძურებულია თუ არა:				
	ა. მავნებლებით				
	ბ. პათოგენური მიკროორგანიზმებით				
	გ. უცხო სხეულებით				
10.2	ანარმობს თუ არა ბიზნესოპერატორი საჭირო ნედლეულს, ინგრედიენტს ან ნებისმიერი სხვა მასალის მიღებისას ჩანაწერებს ნედლეულის, ინგრედიენტის ან ნებისმიერი სხვა მასალის მიმწოდებლის საიდენტიფიკაციო მონაცემებისა და ჩაბარების თარიღის მითითებით				
10.3	სურსათის/ცხოველის საკვების შენახვისას არაერთგვაროვანი პროდუქცია არის თუ არა განცალკევებული იმგვარად, რომ ცალკეულმა სურსათმა/ცხოველის საკვებმა არ დაკარგოს მისთვის დამახასიათებელი ორგანოლეპტიკური თვისებები				
11.	სურსათის/ცხოველის საკვების შეფუთვისათვის საჭირო მოთხოვნები				
11.1	სურსათის/ცხოველის საკვების შესაფუთი მასალა არის თუ არა ისეთ მდგომარეობაში, რომ სურსათთან/ცხოველის საკვებთან უშუალო შეხებისას არ მოხდეს პროდუქტის დაბინძურება				
12.	მოთხოვნები ნარჩენების შეგროვებისა და გატანისას				
12.1	ხდება თუ არა საჭიროების მიხედვით სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების ნარჩენების გატანა იმ ოთახებიდან, რომლებშიც სურსათი/ცხოველის საკვებია განთავსებული				



13.	მოთხოვნები დასალაგებელ ინვენტართან დაკავშირებით			
13.1	დასალაგებელი ინვენტარი, სარეცხი ან სადღეინფექციო საშუალებები ინახება თუ არა ისეთ ადგილას, რომ შეხება არ ჰქონდეს სურსათთან/ცხოველის საკვებთან და მის შესაფუთ მასალასთან			
13.2	სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების პროცესში გამოყენებული სარეცხი და სადღეინფექციო საშუალებები არის თუ არა ტოქსიკური ადამიანისათვის და საზიანო სურსათის/ცხოველის საკვებისათვის			
14.	მოთხოვნები სურსათის/ცხოველის საკვების ტრანსპორტირებისადმი			
14.1	ხდება თუ არა გადასაზიანი საშუალებებით, ასევე კონტეინერებითა და შესაძლებელია ჭურჭლით სურსათის/ ცხოველის საკვების დაბინძურება			
15.1	სურსათის/ცხოველის საკვების დასახელება			
15.2	სურსათის/ცხოველის საკვების რაოდენობა			
15.3	სურსათის/ცხოველის საკვების ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლები:	მიუთითეთ ის ორგანოლეპტიკური მაჩვენებელი, რომელიც დარღვეულია		შენიშვნა
ა.	ფერი			
ბ.	სუნი			
გ.	გემო			
დ.	კონსისტენცია			
ე.	ობით ღრმა და მნიშვნელოვანი დაზიანება			
ვ.	სხვა (დააკონკრეტეთ)			
16.	ინსპექტირების დროს ნიმუშის აღება			
16.1	ნიმუშის აღების კონკრეტული საფუძველი (დააკონკრეტეთ და აღწერეთ საფუძველი):			
ა.	ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელი ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირი არ ეთანხმება უფლებამოსილი მოხელის მიერ სურსათის/ცხოველის საკვების ორგანოლეპტიკურ შეფასებას			დააკონკრეტეთ
ბ.	ინსპექტირების განხორციელების პროცესში გამოვლენილმა დარღვევამ შესაძლოა პირდაპირი საფრთხე შეუქმნას წარმოებული სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობას			დააკონკრეტეთ

16,2	აღებული ნიმუშის მონაცემები		
1.	სურსათის/ცხოველის საკვების:		
1.1	დასახელება		
1.2	აღწერა		
1.3	შენახვის პირობები		
1.4	დამზადების თარიღი		
1.5	ვარგისიანობის ვადა		
2.	ნიმუშის რაოდენობა (ცალი/წონა)		
2.1	საცალო ფასი		
3.	სურსათის/ცხოველის საკვების თანმხლები დოკუმენტი		
4.	ნორმატიული დოკუმენტის დასახელება, რომლის მიხედვითაც განხორციელდა ნიმუშის აღება		
5.	შენიშვნა		
16.3	ნიმუშის აღების დრო (სთ/წთ)		
16.4	ლაბორატორიის დასახელება, რომელშიც გაიგზავნება ნიმუში		
16.5	მიუთითეთ, რამდენ ეგზემპლარად არის აღებული ნიმუში		
17.	შემონებების შედეგები: დაცულია თუ არა ჰიგიენის გამარტივებული წესით დადგენილი მოთხოვნები	კი	არა
<b>18. შეუსაბამობის ტიპი, ასეთის არსებობის შემთხვევაში</b>			
18.1	არაკრიტიკული შეუსაბამობა		
18.2	კრიტიკული შეუსაბამობა		
18.3	არაკრიტიკული შეუსაბამობის შემთხვევაში მიუთითეთ რეკომენდაციების შესრულებისათვის საჭირო გონივრული ვადა;		
<b>ინსპექტირების ჩატარების თარიღი (რიცხვი, თვე)</b>			
<b>ინსპექტირების დაწყებისა და დასრულების დრო (სთ/წთ)</b>			
<b>უფლებამოსილი მოხელის ხელმოწერა</b>			
	ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელის ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირის ხელმოწერა	ვეთანხმები	არ ვეთანხმები (მიუთითეთ კონკრეტული საკითხები და პუნქტები)

1.3აშლი (კოდი: 0130010) პესტიციდების ნარჩენები და დაღვანილი გაქსიმალური ზღვრული ნორმები

0130010 : ვაშლი	
1,1-dichloro-2,2-bis(4-ethylphenyl)ethane (F)	0.01*
1,2-dibromoethane (ethylene dibromide) (F)	0.01*
1,2-dichloroethane (ethylene dichloride) (F)	0.01*
1,3-Dichloropropene	0.05*
1-methylcyclopropene	0.01*
1-Naphthylacetamide	0.1
1-Naphthylacetic acid	1
2,4,5-T (sum of 2,4,5-T, its salts and esters, expressed as 2,4,5-T) (F)	0.05*
2,4-DB (sum of 2,4-DB, its salts, its esters and its conjugates, expressed as 2,4-DB)®	0.01*
2,4-D (sum of 2,4-D, its salts, its esters and its conjugates, expressed as 2,4-D)	0.05*
2-phenylphenol	0.05*
8-hydroxyquinoline (sum of 8-hydroxyquinoline and its salts, expressed as 8-hydroxyquinoline)	0.01*
Abamectin (sum of avermectin B1a, avermectinB1b and delta-8,9 isomer of avermectin B1a)(F)	0.01*
Acephate	0.01*
Acequinocyl	0.1
Acetamidrid®	0.8
Acetochlor	0.02
Acibenzolar-S-methyl (sum of acybenzolar-S-methyl and acibenzolar acid (CGA210007) expressed as acybenzolar-S-methyl)	0.1
Aclonifen	0.05*
Acrinathrin (F)	0.1
Alachlor	0.01*
Aldicarb (sum of aldicarb, its sulfoxide and its sulfone, expressed as aldicarb)	0.02*
Aldrin and Dieldrin (Aldrin and dieldrin combined expressed as dieldrin) (F)	0.01*
Ametoctradin(R)	0.01*
Amidosulfuron(R)	0.01*

Aminopyralid	0.01*
Amisulbrom	0.01*
Amitraz (amitraz including the metabolites containing the 2,4 -dimethylaniline moiety expressed as amitraz)	0.05*
Amitrole	0.01
Anilazine	0.01*
Aramite (F)	0.01*
Asulam	0.5
Atrazine (F)	0.05*
Azadirachtin	1
Azimsulfuron	0.01*
Azinphos-ethyl (F)	0.02*
Azinphos-methyl (F)	0.05*
Azocyclotin and Cyhexatin (sum of azocyclotin and cyhexatin expressed as cyhexatin)	0.2
Azoxystrobin	0.05*
Barban (F)	0.05*
Beflubutamid	0.02*
Benalaxyl including other mixtures of constituent isomers including benalaxyl-M (sum of isomers)	0.05*
Benfluralin (F)	0.05*
Benfuracarb	0.02*
Bentazone (sum of bentazone and the conjugates of 6-OH and 8-OH bentazone expressed as bentazone)®	0.1*
Benthiavalicarb (Benthiavalicarb-isopropyl(KIF-230 R-L) and its enantiomer (KIF-230 S-D) and its diastereomers(KIF-230 S-L and KIF-230 R-D), expressed as benthiavalicarb-isopropyl)(A)	0.01*
Benzalkonium chloride (mixture of alkylbenzyltrimethylammonium chlorides with alkyl chain lengths of C8, C10, C12,C14, C16 and C18)	0.1
Bifenazate (sum of bifenazate plus bifenazate-diazene expressed as bifenazate) (F) (A)	0.7
Bifenox (F)	0.1
Bifenthrin (F)	0.3



Binapacryl (F)	0.05*
Biphenyl	0.01*
Bitertanol (F)	0.01*
Bixafen(R)	0.01*
Boscalid (F)®	2
Bromide ion	20
Bromophos-ethyl (F)	0.05*
Bromopropylate (F)	0.01*
Bromoxynil (bromoxynil including its esters expressed as bromoxynil) (F)	0.05*
Bromuconazole (sum of diastereoisomers) (F)	0.05*
Bupirimate	0.2
Buprofezin (F)	3
Butralin	0.01*
Butylate	0.01*
Cadusafos	0.01*
Camphechlor (Toxaphene) (F)®	0.1*
Captafol (F)	0.02*
Captan®	3
Carbaryl (F)	0.01*
Carbendazim and benomyl (sum of benomyl and carbendazim expressed as carbendazim)(R)	0.2
Carbetamide	0.05*
Carbofuran (sum of carbofuran (including any carbofuran generated from carbosulfan, benfuracarb or furathiocarb) and 3-OH carbofuran expressed as carbofuran)®	0.01*
Carbosulfan	0.01*
Carboxin	0.05*
Carfentrazone-ethyl (determined as carfentrazone and expressed as carfentrazone-ethyl)	0.01*
Chlorantraniliprole (DPX E-2Y45) (F)	0.5

Chlorbenside (F)	0.01*
Chlorbufam (F)	0.05*
Chlordane (sum of cis- and trans-chlordane) (F)®	0.01*
Chlordecone (F)	0.01*
Chlorfenapyr	0.01*
Chlorfenson (F)	0.01*
Chlorfenvinphos (F)	0.01*
Chloridazon	0.1*
Chlormequat	0.05*
Chlorobenzilate (F)	0.02*
Chloropicrin	0.05
Chlorothalonil®	1
Chlorotoluron	0.05*
Chloroxuron (F)	0.05*
Chlorpropham (F)®(A)	0.01*
Chlorpyrifos (F)	0.5
Chlorpyrifos-methyl (F)	0.5
Chlorsulfuron	0.05*
Chlorthal-dimethyl	0.01*
Chlorthiamid	0.01*
Chlozolate (F)	0.05*
Chromafenozide	0.3
Cinidon-ethyl (sum of cinidon ethyl and its E-isomer)	0.05*
Clethodim (sum of Sethoxydim and Clethodim including degradation products calculated as Sethoxydim)	0.1
Clodinafop and its S-isomers and their salts, expressed as clodinafop (F)	0.02*
Clofentezine®	0.5
Clomazone	0.01*

Clopyralid	0.5
Clothianidin	0.4
Copper compounds (Copper)	5
Cyanamide including salts expressed as cyanamide	0.05*
Cyazofamid	0.01*
Cyclanilide (F)	0.05*
Cycloxydim including degradation and reaction products which can be determined as 3-(3-thianyl) glutaric acid S-dioxide (BH 517-TGSO2) and/or 3-hydroxy-3-(3-thianyl)glutaric acid S-dioxide (BH 517-5-OH-TGSO2) or methyl esters thereof, calculated in total as cycloxydim	0.1
Cyflufenamid: sum of cyflufenamid (Z-isomer) and its E-isomer	0.05
Cyfluthrin (cyfluthrin including other mixtures of constituent isomers (sum of isomers)) (F)	0.2
Cyhalofop-butyl	0.02*
Cymoxanil	0.05*
Cypermethrin (cypermethrin including other mixtures of constituent isomers (sum of isomers)) (F)	1
Cyproconazole (F)	0.1
Cyprodinil (F)®	1
Cyromazine	0.05*
Dalapon	0.05*
Daminozide (sum of daminozide and 1,1-dimethyl-hydrazine (UDHM), expressed as daminozide)	0.02*
Dazomet (Methylisothiocyanate resulting from the use of dazomet and metam)	0.02*
DDT (sum of p,p'-DDT, o,p'-DDT, p-p'-DDE and p,p'-TDE (DDD) expressed as DDT) (F)	0.05*
Deltamethrin (cis-deltamethrin) (F)	0.2
Desmedipham	0.05*
Di-allate (sum of isomers) (F)	0.05*
Diazinon (F)	0.01*
Dicamba	0.1
Dichlobenil	0.01*

Dichlorprop: sum of dichlorprop (including dichlorprop-P) and its conjugates, expressed as dichlorprop	0.05*
Dichlorvos	0.01*
Diclofop (sum diclofop-methyl and diclofop acid expressed as diclofop-methyl)	0.05*
Dicloran	0.1
Dicofol (sum of p, p' and o,p' isomers) (F)	0.02*
Didecyldimethylammonium chloride (mixture of alkyl-quaternary ammonium salts with alkyl chain lengths of C8, C10 and C12)	0.1
Diethofencarb	0.5
Difenoconazole	0.5
Diflubenzuron (F)®	5
Diffufenican	0.05*
Dimethachlor	0.02*
Dimethenamid-p (dimethenamid-p including other mixtures of constituent isomers (sum of isomers))	0.01*
Dimethipin	0.05*
Dimethoate (sum of dimethoate and omethoate expressed as dimethoate)	0.02*
Dimethomorph (sum of isomers)	0.01*
Dimoxystrobin	0.01*
Diniconazole (sum of isomers)	0.01*
Dinocap (sum of dinocap isomers and their corresponding phenols expressed as dinocap) (F)	0.05*
Dinoseb	0.05*
Dinoterb (sum of dinoterb, its salts and esters, expressed as dinoterb)	0.05*
Dioxathion (sum of isomers) (F)	0.05*
Diphenylamine	0.1
Diquat	0.05*
Disulfoton (sum of disulfoton, disulfoton sulfoxide and disulfoton sulfone expressed as disulfoton) (F)	0.01*
Dithianon	3
Dithiocarbamates (dithiocarbamates expressed as CS <sub>2</sub> , including maneb, mancozeb, metiram, propineb, thiram and ziram)	5



Diuron	0.01*
DNOC	0.05*
Dodine	0.9
Emamectin benzoate B1a, expressed as emamectin	0.02
Endosulfan (sum of alpha- and beta-isomers and endosulfan-sulphate expressed as endosulfan) (F)	0.05*
Endrin (F)	0.01*
Epoxiconazole (F)	0.05*
EPTC (ethyl dipropylthiocarbamate)	0.01*
Ethalfuralin	0.01*
Ethametsulfuron-methyl	0.01*
Ethephon	0.6
Ethion	0.01*
Ethirimol	0.1
Ethofumesate (sum of ethofumesate and the metabolite 2,3-dihydro-3,3-dimethyl-2-oxo-benzofuran-5-yl methane sulphonate expressed as ethofumesate)	0.05*
Ethoprophos	0.02*
Ethoxyquin (F)	0.05*
Ethoxysulfuron	0.01*
Ethylene oxide (sum of ethylene oxide and 2-chloro-ethanol expressed as ethylene oxide) (F)	0.1*
Etofenprox (F)	1
Etoxazole	0.07
Etridiazole	0.05*
Famoxadone	0.02*
Fenamidone	0.02*
Fenamiphos (sum of fenamiphos and its sulphoxide and sulphone expressed as fenamiphos)	0.02*
Fenarimol	0.1
Fenazaquin	0.1

Fenbuconazole	0.5
Fenbutatin oxide (F)	2
Fenchlorphos (sum of fenchlorphos and fenchlorphos oxon expressed as fenchlorphos)	0.01*
Fenhexamid	0.05*
Fenitrothion	0.01*
Fenoxaprop-P	0.1
Fenoxycarb	1
Fenpropathrin	0.01*
Fenpropidin (sum of fenpropidin and its salts, expressed as fenpropidin)®(S)	0.01*
Fenpropimorph®	0.05*
Fenpyrazamine	0.01*
Fenpyroximate (F)	0.3
Fenthion (fenthion and its oxigen analogue, their sulfoxides and sulfone expressed as parent) (F)	0.01*
Fentin acetate (F)®	0.05*
Fentin hydroxide (F)®	0.05*
Fenvalerate and Esfenvalerate (Sum of RS & SR isomers) (F)	0.02*
Fenvalerate (any ratio of constituent isomers (RR, SS, RS & SR) including esfenvalerate) (F)®	0.1*
Fipronil (sum fipronil + sulfone metabolite (MB46136) expressed as fipronil) (F)	0.005*
Flazasulfuron	0.01*
Flonicamid (sum of flonicamid, TNFG and TNFA)(R)	0.2
Florasulam	0.01*
Fluazifop-P-butyl (fluazifop acid (free and conjugate))	0.2
Fluazinam (F)	0.3
Flubendiamide (F)	0.8
Flucycloxuron (F)	0.05*
Flucythrinate (flucythrinate including other mixtures of constituent isomers (sum of isomers)) (F)	0.05*
Fludioxonil (F)®	5

Flufenacet (sum of all compounds containing the N fluorophenyl-N-isopropyl moiety expressed as flufenacet equivalent)	0.05*
Flufenoxuron (F)	0.5
Flufenzin	0.02*
Flumioxazine	0.05*
Fluometuron	0.01*
Fluopicolide	0.01*
Fluopyram(R)	0.6
Fluoride ion	2*
Fluoroglycofene	0.01*
Fluoxastrobin	0.05*
Flupyr-sulfuron-methyl	0.02*
Fluquinconazole (F)	0.1
Flurochloridone	0.1*
Fluroxypyr (fluroxypyr including its esters expressed as fluroxypyr)(R)	0.05*
Flurprimidole	0.01*
Flurtamone	0.02*
Flusilazole(F)(R)	0.01*
Flutolanil	0.05*
Flutriafol	0.4
Fluxapyroxad	0.9
Folpet(R)	3
Fomesafen	0.01*
Foramsulfuron	0.01*
Forchlorfenuron	0.01*
Formetanate: Sum of formetanate and its salts expressed as formetanate(hydrochloride)	0.01*
Formothion	0.02*

Fosetyl-AI (sum of fosetyl, phosphonic acid and their salts, expressed as fosetyl)	75
Fosthiazate	0.02*
Fuberidazole	0.05*
Furathiocarb	0.01*
Furfural	1
Glufosinate-ammonium (sum of glufosinate, its salts, MPP and NAG expressed as glufosinate equivalents)	0.1*
Glyphosate	0.1*
Guazatine	0.1*
Halosulfuron methyl	0.01*
Haloxypop including haloxypop-R (Haloxypop-R methyl ester, haloxypop-R and conjugates of haloxypop-R expressed as haloxypop-R) (F)®	0.05*
Heptachlor (sum of heptachlor and heptachlor epoxide expressed as heptachlor) (F)	0.01*
Hexachlorobenzene (F)	0.01*
Hexachlorocyclohexane (HCH), sum of isomers, except the gamma isomer	0.01*
Hexaconazole	0.01*
Hexythiazox	1
Hymexazol	0.05*
Imazalil	2
Imazamox	0.05*
Imazapic	0.01*
Imazaquin	0.05*
Imazosulfuron	0.01*
Imidacloprid	0.5
Indoxacarb (sum of indoxacarb and its R enantiomer) (F)	0.5
Iodosulfuron-methyl (sum of iodosulfuron-methyl and its salts, expressed as iodosulfuron-methyl)	0.01*
loxynil ( sum of loxynil, its salts and its esters, expressed as ioxynil (F))	0.01*
Ipconazole	0.01*



Iprodione(R)	5
Iprovalicarb	0.01*
Isoprothiolane	0.01*
Isoproturon	0.01*
Isopyrazam	0.7
Isoxaben	0.05
Isoxaflutole (sum of isoxaflutole and its diketonitrile-metabolite, expressed as isoxaflutole)	0.02*
Kresoxim-methyl (F)®	0.2
Lactofen	0.01*
Lambda-Cyhalothrin (F)®	0.1
Lenacil	0.1*
Lindane (Gamma-isomer of hexachlorocyclohexane (HCH)) (F)	0.01*
Linuron	0.05*
Lufenuron(F)	0.5
Malathion (sum of malathion and malaoxon expressed as malathion)	0.02*
Maleic hydrazide	0.2*
Mandipropamid	0.01*
MCPA and MCPB (MCPA, MCPB including their salts, esters and conjugates expressed as	
MCPA) (F)®	0.05*
Mecarbam	0.05*
Mecoprop (sum of mecoprop-p and mecoprop expressed as mecoprop)	0.05*
Mepanipyrim	0.01*
Mepiquat	0.05*
Mepronil	0.01*
Meptyldinocap (sum of 2,4 DNOPC and 2,4 DNOP expressed as meptyldinocap)	0.05*
Mercury compounds (sum of mercury compounds expressed as mercury) (F)	0.01*
Mesosulfuron-methyl	0.01*

Mesotrione (Sum of mesotrione and MNBA (4-methylsulfonyl-2-nitro benzoic acid), expressed as mesotrione)	0.05*
Metaflumizone (sum of E- and Z- isomers)	0.05*
Metalaxyl and metalaxyl-M (metalaxyl including other mixtures of constituent isomers including metalaxyl-M (sum of isomers))	1
Metaldehyde	0.05*
Metamitron	0.1*
Metazachlor	0.1*
Metconazole (sum of isomers)(F)	0.02*
Methabenzthiazuron	0.01*
Methacrifos	0.05*
Methamidophos	0.01*
Methidathion	0.03
Methiocarb (sum of methiocarb and methiocarb sulfoxide and sulfone, expressed as methiocarb)	0.1*
Methomyl and Thiodicarb (sum of methomyl and thiodicarb expressed as methomyl)	0.02*
Methoprene	0.02*
Methoxychlor (F)	0.01*
Methoxyfenozide (F)	2
Metolachlor and S-metolachlor (metolachlor including other mixtures of constituent isomers including S-metolachlor (sum of isomers))	0.05*
Metosulam	0.01*
Metrafenone	0.05*
Metribuzin	0.1*
Metsulfuron-methyl	0.01*
Mevinphos (sum of E- and Z-isomers)	0.01*
Milbemectin (sum of milbemycin A4 and milbemycin A3, expressed as milbemectin)	0.02*
Molinate	0.01*
Monocrotophos	0.01*

Monolinuron	0.05*
Monuron	0.01*
Myclobutanil(R)	0.5
Napropamide	0.1
Nicosulfuron	0.01*
Nitrofen (F)	0.01*
Novaluron (F)	2
Orthosulfamuron	0.01*
Oryzalin	0.01*
Oxadiargyl	0.01*
Oxadiazon	0.05*
Oxadixyl	0.01*
Oxamyl	0.01*
Oxasulfuron	0.01*
Oxycarboxin	0.01*
Oxydemeton-methyl (sum of oxydemeton-methyl and demeton-S-methylsulfone expressed as oxydemeton-methyl)	0.01*
Oxyfluorfen	0.1
Paclobutrazol	0.5
Paraquat	0.02*
Parathion (F)	0.05*
Parathion-methyl (sum of Parathion-methyl and paraoxon-methyl expressed as Parathion-methyl)	0.01*
Penconazole (F)	0.2
Pencycuron (F)	0.05*
Pendimethalin (F)	0.05*
Penoxsulam	0.01*
Penthiopyrad	0.5

Permethrin (sum of isomers)	0.05*
Pethoxamid	0.01*
Phenmedipham(R)	0.05*
Phenothrin (phenothrin including other mixtures of constituent isomers (sum of isomers)) (F)	0.05*
Phorate (sum of phorate, its oxygen analogue and their sulfones expressed as phorate)	0.01*
Phosalone	0.01*
Phosmet (phosmet and phosmet oxon expressed as phosmet)(R)	0.5
Phosphamidon	0.01*
Phosphines and phosphides:sum of aluminium phosphide, aluminium phosphine, magnesium phosphide, magnesium phosphine, zinc phosphide and zinc phosphine	0.05
Phoxim (F)	0.01*
Picloram	0.01*
Picolinafen	0.05*
Picoxystrobin (F)	0.01*
Pinoxaden	0.02*
Pirimicarb: sum of pirimicarb and desmethyl pirimicarb expressed as pirimicarb	2
Pirimiphos-methyl (F)	0.05*
Prochloraz (sum of prochloraz and its metabolites containing the 2,4,6-Trichlorophenol moiety expressed as prochloraz)	0.05*
Procymidone(R)	0.01*
Profenofos (F)	0.01*
Profoxydim	0.05*
Prohexadione (prohexadione (acid) and its salts expressed as prohexadione-calcium)	0.05*
Propachlor: oxalinic derivate of propachlor, expressed as propachlor	0.02*
Propamocarb (Sum of propamocarb and its salts, expressed as propamocarb)(R)	0.01*
Propanil	0.1*
Propaquizafop	0.05*



Propargite (F)	3
Propham	0.05*
Propiconazole	0.15
Propineb (expressed as propilendiamine)	0.3
Propisochlor	0.1
Propoxur	0.05*
Propoxycarbazone (propoxycarbazone, its salts and 2-hydroxy-propoxy-propoxycarbazone, calculated as propoxycarbazone)	0.02*
Propyzamide (F)®	0.02*
Proquinazid	0.02*
Prosulfocarb	0.01*
Prosulfuron	0.01*
Prothioconazole (Prothioconazole-desthio)(R)	0.02*
Pymetrozine (A)®	0.02*
Pyraclostrobin (F)	0.5
Pyraflufen-ethyl	0.02*
Pyrasulfotole	0.01*
Pyrazophos (F)	0.05*
Pyrethrins	1
Pyridaben (F)	0.5
Pyridalyl	0.01*
Pyridate (sum of pyridate, its hydrolysis product CL 9673 (6-chloro-4-hydroxy-3-phenylpyridazin) and hydrolysable conjugates of CL 9673 expressed as pyridate)	0.05*
Pyrimethanil®	7
Pyriproxyfen (F)	0.2
Pyroxsulam	0.01*
Quinalphos (F)	0.05*

Quinclorac	0.01*
Quinmerac	0.1*
Quinoclamine	0.01*
Quinoxifen (F)	0.05
Quintozene (sum of quintozene and pentachloro-aniline expressed as quintozene) (F)	0.02*
Quizalofop, incl. quizalofop-P	0.05*
Resmethrin (resmethrin including other mixtures of constituent isomers (sum of isomers)) (F)	0.1*
Rimsulfuron	0.01*
Rotenone	0.01*
Saflufenacil (sum of saflufenacil, M800H11 and M800H35, expressed as saflufenacil)(R)	0.03*
Silthiofam	0.01*
Simazine	0.01*
Spinetoram (XDE-175)	0.2
Spinosad: sum of spinosyn A and spinosyn D, expressed as spinosad (F)	1
Spirodiclofen (F)	0.8
Spiromesifen	0.02*
Spirotetramat and its 4 metabolites BYI08330-enol, BYI08330-ketohydroxy, BYI08330-monohydroxy, and BYI08330 enol-glucoside, expressed as spirotetramat®	1
Spiroxamine(R)	0.05*
Sulcotrione	0.05*
Sulfosulfuron	0.01*
Sulfuryl fluoride	0.01*
Tau-Fluvalinate (F)	0.1
Tebuconazole(R)	0.3
Tebufenozide (F)	1
Tebufenpyrad (F)	0.2
Tecnazene (F)	0.05*

Teflubenzuron	0.5
Tefluthrin (F)	0.05
Tembotrione(R)	0.02*
TEPP	0.01*
Tepaloxymid (sum of tepaloxymid and its metabolites that can be hydrolysed either to the moiety 3-(tetrahydro-pyran-4-yl)-glutaric acid or to the moiety 3-hydroxy-(tetrahydro-pyran-4-yl)-glutaric acid, expressed as tepaloxymid)	0.1*
Terbufos	0.01*
Terbutylazine	0.1
Tetraconazole (F)	0.3
Tetradifon	0.01*
Thiabendazole(R)	5
Thiacloprid (F)	0.3
Thiamethoxam (sum of thiamethoxam and clothianidin expressed as thiamethoxam)	0.5
Thifensulfuron-methyl	0.01*
Thiobencarb (4-chlorobenzyl methyl sulfone) (A)	0.01*
Thiophanate-methyl(R)	0.5*
Thiram (expressed as thiram)	5
Tolclofos-methyl	0.05*
Tolyfluanid (Sum of tolyfluanid and dimethylaminosulfotoluidide expressed as tolyfluanid)(R)	0.02*
Topramezone (BAS 670H)	0.01*
Tralkoxydim	0.02*
Triadimefon and triadimenol (sum of triadimefon and triadimenol) (F)	0.2*
Tri-allate	0.1*
Triasulfuron	0.05*
Triazophos (F)	0.01*
Tribenuron-methyl	0.01*

Trichlorfon	0.01*
Triclopyr	0.1*
Tricyclazole	0.05*
Tridemorph (F)	0.01*
Trifloxystrobin (F)®	0.5
Triflumizole: Triflumizole and metabolite FM-6-1(N-(4-chloro-2-trifluoromethylphenyl)-n-propoxyacetamide), expressed as Triflumizole (F)	0.5
Triflururon (F)	0.5
Trifluralin	0.01*
Triflusulfuron	0.02*
Triforine	0.01*
Trimethyl-sulfonium cation, resulting from the use of glyphosate (F)	0.05*
Trinexapac (sum of trinexapac (acid) and its salts, expressed as trinexapac)	0.01*
Triticonazole	0.01*
Tritosulfuron	0.01*
Valifenalate	0.01*
Vinclozolin	0.05*
Warfarin	0.01*
Ziram	0.1*

წყარო ევროკავშირის პესტიციდების მონაცემთა ბაზა.

შენიშვნა. (\*) ნიშნავს ანალიტიკური განსაზღვრისათვის საჭირო დაბალ მღვარს.



## გამოყენებული დოკუმენტური მასალები



- ასოცირების შესახებ შეთანხმება, ერთი მხრივ, ევროკავშირს და ევროპის ატომური ენერჯის გაერთიანებას და მათ წევრ სახელმწიფოებსა და, მეორე მხრივ, საქართველოს შორის.
- სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი.
- საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის დადგენილება N173, სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის ზოგადი წესისა და სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროებში ზედამხედველობის, მონიტორინგისა და სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების წესის შესახებ.
- საქართველოს მთავრობის 2012 წლის 7 მარტის დადგენილება 90 ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის შესახებ.
- საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2006 წლის 7 აგვისტოს ბრძანება N 2-144, სურსათის წარმოების სფეროში მიკვლევადობის, საფრთხის ანალიზისა და საკონტროლო კრიტიკული წერტილების დადგენის წესის დამტკიცების შესახებ.
- ევროპარლამენტისა და ევროსაბჭოს 2004 წლის 29 აპრილის რეგულაცია (ევროპული თანამეგობრობა) No 852/2004 სურსათის ჰიგიენასთან დაკავშირებით (REGULATION (EC) No 852/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs).
- ევროპარლამენტისა და ევროსაბჭოს 2004 წლის 29 აპრილის რეგულაცია (ევროპული თანამეგობრობა) No 882/2004 ოფიციალურ კონტროლთან დაკავშირებით, რომელიც ხორციელდება სურსათსა და ცხოველთა საკვების კანონმდებლობასთან, ცხოველთა ჯანმრთელობისა და კეთილდღეობის წესებთან შესაბამისობის შემოწმების უზრუნველყოფის მიზნით (REGULATION (EC) No 882/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 29 April 2004 on official controls performed to ensure the verification of compliance with feed and food law, animal health and animal welfare rules).
- ევროპარლამენტისა და ევროსაბჭოს 2005 წლის 23 თებერვლის რეგულაცია (ევროპული თანამეგობრობა) No 396/2005 მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის სურსათში(ზე) და ცხოველების საკვებში(ზე) პესტიციდების მაქსიმალური ნალექის დონის შესახებ, რომელსაც შესწორებები შეაქვს ევროსაბჭოს დირექტივაში 91/414/ევროპის ეკონომიკური თანამეგობრობა (REGULATION (EC) NO 396/2005 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 23 February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC).
- ISO 22000:2005 სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემები-მოთხოვნები სურსათის სფეროში არსებული ორგანიზაციებისადმი (ISO 22000:2005 Food Safety Management Systems-Requirements for any organization in the food chain).
- ევროპარლამენტისა და ევროსაბჭოს 2011 წლის 25 ოქტომბრის რეგულაცია (ევროკავშირი) No 1169/2011 მომხმარებლისთვის საკვებ პროდუქტებთან დაკავშირებული ინფორმაციის მინოდების შესახებ, რომლითაც შესწორებები შედის ევროპარლამენტისა და ევროსაბჭოს რეგულაციებში (ევროპული თანამეგობრობა) No 1924/2006 და (ევროპული თანამეგობრობა) No 1925/2006,

და რომელიც აუქმებს ევროკომისიის დირექტივას 87/250/ევროპის ეკონომიკური თანამეგობრობა, ევროსაბჭოს დირექტივას 90/496/ევროპის ეკონომიკური თანამეგობრობა; ევროკომისიის დირექტივას 1999/10/ევროპული თანამეგობრობა; ევროპარლამენტისა და ევროსაბჭოს დირექტივას 2000/13/ევროპული თანამეგობრობა; ევროკომისიის დირექტივებს 2002/67/ევროპული თანამეგობრობა და 2008/5/ევროპული თანამეგობრობა და ევროკომისიის რეგულაციის (ევროპული თანამეგობრობა) No 608/2004 ტექსტს, რომელიც შედგენილია ევროპის ეკონომიკური სივრცის შესაბამისად (REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004).

- საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის დადგენილება 441 ტექნიკური რეგლამენტის “სურსათის ეტიკეტირებისადმი დამატებითი მოთხოვნების შესახებ” დამტკიცების შესახებ.
- ევროკომისიის 2012 წლის 9 ოქტომბრის განმარტოვებული რეგულაცია No 927/2012, რომელსაც ცვლილებები შეაქვს ევროსაბჭოს No 2658/87 - ტარიფებისა და სტატისტიკური ნომენკლატურის შესახებ - დანართ 1-ში (COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) No 927/2012 of 9 October 2012 amending Annex I to Council Regulation (EEC) No 2658/87 on the tariff and statistical nomenclature and on the Common Customs Tariff).



PRODUCT OF  
GEORGIA  
PRODUCED  
IN GEORGIA  
Made in  
GEORGIA