

საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს გარემოსდაცვით შეფასების დეპარტამენტს

შეზღუდული პასუხისმგებლობის საზოგადოება „ქუთათური“-ს (ს/კ 412692457, რეგისტრირებული: ქუთაისი, ეგ.ნინოშვილის ქ., N 194, დირექტორი

ბ-ნი ზურაბი ბრეგაძეს

ელ.ფოსტა. zurabbregadze1975@mail.ru

მობ: 593 99-09-89.

### სკრინინგის განცხადება

გაცნობებთ, რომ შეზღუდული პასუხისმგებლობის საზოგადოება „ქუთათური“ (რეგისტრირებული: ქუთაისი, ეგ.ნინოშვილის ქ., N 194, გააჩნია მსხვილფეხა და წვრილფეხა პირუტყვის სასაკლაო 46 დასაკლავ პირუტყვზე ქ. ქუთაისში, ნიკეას ქუჩა, ჩიხი III, N 5. (GPS კოორდინატში X=30993.00; Y=4679310.00).

აღნიშნული სასაკლაო ფუნქციონირებს 2015 წლიდან, რომელიც გათვლილი იყო მაქსიმუმ 28 სულ პირუტყვზე დღე-ღამეში (საშუალოდ 25 პირუტყვზე). საწარმოში 2019 წელის მე-3 კვარტალში ინვესტიციების საფუძველზე განხორციელდა რეკონსტრუქცია და შესაძლებელი გახდა დღე-ღამეში 46 სული პირუტყვის დაკვლა, საიდანაც 13 სული მსხვილფეხა საქონელია, 11 სული ღორი და 22 სული ხბო. სასაკლაო ფუნქციონირებს ყოველ დღე, გარდა თვეში ერთი დღე სანიტარული დღისა, ანუ წელიწადში ის მუშაობს 353 დღე და ამ დროის განმავლობაში შესაძლებელია 16238 სული პირუტყვის მიღება, დაგვლა და დამუშავება.

მსხვილფეხა და წვრილფეხა პირუტყვის სასაკლაოდან უახლოესი დასახლებული პუნქტი დაშორებულია ქუთაისიდან 350 მეტრით, ხოლო მდინარე რიონი 250 მეტრით.

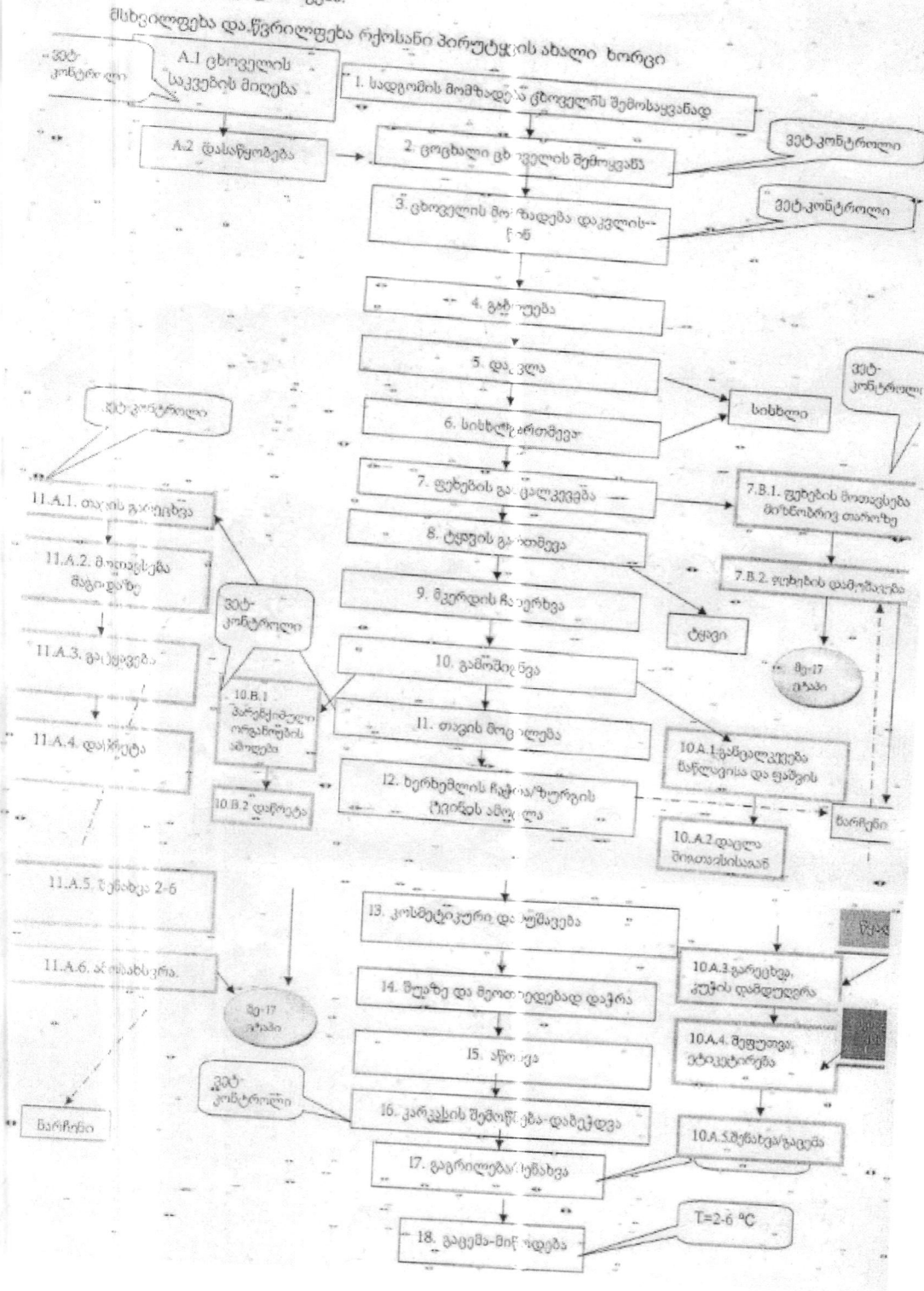
საქართველოს კანონის „გარემოსდაცვითი შეფასების კოდექსი“-ს მე-7 მუხლის მე-4 ნაწილის შესაბამისად შეზღუდული პასუხისმგებლობის საზოგადოება „ქუთათური“-ს მსხვილფეხა და წვრილფეხა პირუტყვის სასაკლავ ფუნქციონირებასთან დაკავშირებით, რომელიც გათვლილია 46 პირუტყვის დაკვლაზე, წარმოადგენს განცხადებას სკრინინგის პროცედურის გასავლელად და გთხოვთ თქვენს გადაწყვეტილებას.

როგორც უკვე აღინიშნა, საწარმოო ტერიტორია მდებარეობს: ქ. ქუთაისში, ნიკეას ქუჩა, ჩიხი III, N 5, მიწის ნაკვეთის საკადასტრო კოდია 03.05.22.353 და წარმოადგენს მის კუთვნილ ტერიტორიას. აღნიშნული ტერიტორია წარმოადგენს 5473 მ<sup>2</sup>, მოსწორებულ, ასფალტირებულ, გზის პირზე მდებარე მიწის ნაკვეთს, რომელიც მდებარეობს სამრეწველო ზონაში.

სასაკლაოში პირუტყვის დაკვლის ტექნოლოგიური სქემა მიმდინარეობს შემდეგი მიმდევრობითა და ტექნოლოგიით, რომელიც მოცემულია ქვემოთ ნახაზ -ში.



2. ტექნოლოგიური სქემა:



ნახაზი 1. პირუტყვის დაკვლის ტექნოლოგიური სქემა.

ზოგადად პირუტყვის დაკვლის, დამუშავების და რეალიზაციისათვის მოზადების ტექნოლოგიური სქემა მიმდინარეობს შემდეგ ეტაპებად, რომელიც მოცემულია ცხრი; 1-ში.

ცხრილი 1. პირუტყვის დაკვლის პროცესის ეტაპები.

ეტაპი	აღწერა	კონტროლი
<p>1. სადგომის მომზადება ცხოველის შემოსაყვანად.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ნაკელის გამოტანა/მექანიკური დამუშავება;</li> <li>• წყლის ჭავლით ჩარეცხვა;</li> <li>• ძნელად მოსაცილებელი ჭუჭყის იფხეკება მეტალის საფხეკით ან ჯაგრისით (კუთხეები, ნაპრალები და კარები);</li> <li>• დეზინფექცია 3-5%-იანი ფორმალინის წყალხსნარით ან სხვა სადეზინფექციო საშუალები;</li> <li>• დაყოვნება 4-6 საათი;</li> <li>• წყლის ჭავლით ჩარეცხვა.</li> </ul>	<p>საქონლის შემოყვანის წინ ვეტერინარი აფასებს სადგომის ჰიგიენურ მდგომარეობას.</p>
<p>2. ცოცხალი ცხოველის შემოყვანა.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ცხოველის შემოყვანა სასაკლაოზე ხორციელდება მომწოდებლის ტრანსპორტით;</li> <li>• ცხოველი მოწმდება ვეტერინალური ექიმის მიერ (დაკვლის წინა ვეტერინალურ შემოწმება).</li> </ul>	<p>კონტროლი ხორციელდება საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის 444 დადგენილების ტექნიკური რეგლამენტის "საკლავი ცხოველების ვეტერინარული შემოწმებისა და ხორცისა და ხორცის პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზის წესების" საფუძველზე.</p> <p>უნდა ჩაუტარდეს დეტალური ანალიზი პირუტყვის:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ტუჩები;</li> <li>• ლორწოვანი გარსი;</li> <li>• ცხვირისა/პირის ღრუსა და ხილული ლორწოვანი გარსები;</li> <li>• ენა;</li> <li>• კბილები;</li> <li>• პირის ღრუ;</li> <li>• ჩლიქები;</li> <li>• სხეულის ტემპერატურა (37-39);</li> <li>• ცხოველის ხველა;</li> <li>• ბალნის წყობა;</li> <li>• ცხოველის სისუფთავეს (არ უნდა იყოს დაბინძურებული ნაკელი და სხვა);</li> </ul>

3. ცხოველის დაკვლის წინ	მომზადება	<ul style="list-style-type: none"> <li>• სასაკლაოს დარბაზში შესვლამდე ცხოველი უნდა დაყოვნდეს სასაკლაოს სადგომში არანაკლებ 6-15 საათისა.</li> <li>• კიდევ ერთხელ მოწმდება ვეტერინარი ექიმის მიერ (დაკვლის წინ ვეტერინალური შემოწმება);</li> <li>• იზანება ცივი წყლის ჭავლით და ჯაგრისით.</li> </ul>	<p>დასაკლავად დაიშვება ჯანმრთელი ცხოველი დაბადებიდან 14 და მეტი თვის.</p> <p>არ დაიკვლება ცხოველი:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• თუ დაავადებულია ციმბირული წყლულით (ან არსებობს ეჭვი დაავადებაზე) ემფიზემ-კარბუნკულით, მსხვილი რქოსანი პირუტყვის ჭირცოფით, გაშეშებით, კატარულ ცხელებით (ლურჯი ან ავთვისებიანი შესუპებით და მომაკვდავი;</li> <li>• სხეულის მაღალი ან დაბალი ტემპერატურით;</li> <li>• აგონიაში მყოფი;</li> <li>• 21 დღის განმავლობაში თურქულის ვაქცინირებული, იგივე დაავადებაზე შრატ ნამკურნალი;</li> <li>• 14 დღის მანძილზე ციმბირულ წყლულზე ვაქცინირებული. იგივე დაავადებაზე შრატ ნამკურნალი.</li> <li>• 30 დღის განმავლობაში რეგლამენტირებული დროს გავლის გარეშე ვეტერინალური პრეპარატით, ჰორმონული პრეპარატით ან პესტიციდით დამუშავებული მსხვილი რქოსანი;</li> <li>• ტუბერკულოზით ავდმყოფი ან/და ამ დაავადებაზე დადებითად მორეაგირე ცხოველი;</li> <li>• ცხოველები რომლებიც დაიხოცნენ ელვით, გაყინვით, დახრჩობით ან სხვა სტიქიური უბედურებით ითვლება ლეშურ ხორჩად და იგზავნება უტილიზაციაში.</li> </ul>
4.	გაბრუნება	საქონელი ბრუნდება შუბლის არეში ჩაქუჩის დარტყმით.	
5.	დაკვლა	მექანიკურად, დანით სალახის მიერ გადაიჭრება საულლე ვენა და საძილე არტერია.	ვეტერინალის მეთვალყურეობის ქვეშ.

	ტრაქეა და საყლაპავი მილი სისხლგართმევამდე უნდა შენარჩუნდეს დაუზიანებლად.	
6. სისხლგართმევა.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• სისხლგართმევა უნდა დასრულდეს დაკვლიდან არაუმეტეს 2-3 თუთისა დაკიდებულ მდგომარეობაში;</li> <li>• კარგი სისხლგართმევა: ხორცი ჟოლოსფერია ან წითელი ჟოლოსფერი. ცხიმითეთრი ან ყვითელი ფერის. სისხლძარღვები და კუნთები განაჭერზე უსისხლოა, ფილტრის ქაღალდის შეხების ადგილზე ხორცთან სუსტადაა გაჟღენთილი ქსოვილოვანი სითხით.</li> <li>• დამაკმაყოფილებელი; <ul style="list-style-type: none"> <li>- ხორცი არის წითელი ფერის;</li> <li>- ცხიმი თეთრი ან ყვითელი;</li> <li>- სისხლძარღვებში აღინიშნება უმნიშვნელო რაოდენობის სისხლი კუნთების განაჭერზე სისხლი არ არის. დაწოლის დროს შეიძლება გამოვიდეს წვრილი წვეთები, ფილტრის ქაღალდის შეხებისას ქაღალდი იჟღინთება ქსოვილოვანი სითხით და სისხლით ხორცთან შეხების ადგილას. ესახასიათებს ასაკოვან გადაღლილ და ხანდახან ავადმყოფ ცხოველს.</li> </ul> </li> <li>• ცუდი სისხლგართმევისას: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ხორცი წითელია;</li> <li>- ცხიმოვანი ქსოვილი შეფერილია ვრდისფრად. კუნთების განაჭერზე არის ცალკეული სისხლიანი ადგილები. სისხლძარღვებში სისხლნარჩენი არ არის. ფილტრის ქაღალდი იჟღინთება ხორცის წვენით, როგორც კუნთის განაჭერის შეხების დონემდე, ასევე მის ზევით 2-3 სმ-ის დაცილებით. ეს დამახასიათებელია ავადმყოფი ცხოველებისათვის.</li> </ul> </li> <li>• ძალიან ცუდი სისხლგართმევა: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ხორცი მუქი წითელი ფერისაა იისფერ მოლურჯო ფერში;</li> <li>- ცხიმოვანი ქსოვილი ინტენსიურ წითელი ფერისაა, სისხლძარღვები გავსებულია სისხლით;</li> <li>- განაჭერზე სისხლის წვეთები გამოიყოფიან და არის ბევრი მუქი წითელი ადგილები. ფილტრის ქაღალდი იჟღინთება ძლიერ სისხლით არამარტო ხორცთან შეხების ადგილზე, არამედ განაჭრიდან 0.5 ცმ-ით მაღლა. ძალიან ცუდი სისხლგართმევა დამახასიათებელია აგონიაში მყოფი ცხოველისათვის.</li> </ul> </li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. pH-ის განსაზღვრა იონომეტრით. საფუძველი მომწიფების პროცესში ჯანმრთელი ცხოველის ხორცში წყალბადიონთა კონცენტრაცია მკვეთრად მცირდება. ცხოველის სიცოცხლეში <math>pH &lt; 7.2</math>. ჯანმრთელი ხორცი <math>pH = 5.6 - 6.2</math>. ავადმყოფი, გადაღლილი და აგონიაში დაკლული ცხოველის ხორცი <math>pH &gt; 6.6</math> და მეტი.</li> <li>2. კონტროლდება სისხლის შედელების დრო.</li> </ol>

7. ფეხების განცალკევება	ფეხები გადაიჭრება სახსარში და თავსდება მიზნობრივ თაროზე, რომელიც დამზადებულია უჟანგავი ფოლადისაგან.	თავზე ადებენ იგივე ნომერს, რაც ტ.ზ-ზეა.
8. ტყავის გართმევა	დაკლული ცხოველი მოთავსებულის მიზნობრივ მაგიდაზე ზურგით და გატყავება მიმდინარეობს სალახის მიერ დანით შემდეგი თანმიმდევრობით: <ul style="list-style-type: none"> <li>• უკანე ფეხები ბარკლების დონემდე;</li> <li>• მუცელი;</li> <li>• წინა ფეხები ბეჭის დონემდე;</li> <li>• ამოჭრება სწორი ნაწლავის გამაგრებული ნაწილი და გაიკვრება კანაფით;</li> <li>• ამოიჭრება საშარდე ბაგეები;</li> <li>• საქონელი ჩამოიკიდება და სალახი დანით აკეთებს ჩაჭრებს ტყავის იმ ადგილებზე, სადაც ხორცი ან ცხიმია გაყოლებული;</li> <li>• პროცესი ხორციელდება იმგვარად, რომ სალახი არ შეეხოს ხელით ტან-ხორცის ზედაპირს.</li> </ul>	ვეტერინარის მეთვალყურეობის ქვეშ.
9. მკერდის გახერხვა	დანით იჭრება მკერდის წვერიდან კისრის მიმართულებით მკერდის კუნთი. შემდეგ იხერხება მკერდის ძვალი.	
10. გამოშიგვნა	უკანა კიდურები განზე გაიქაჩება დანით, ჩაიჭრება მუცელი თეთრ ხაზზე, სალახი ამოიღებს მუცლის ღრუში არსებულ შინაგან ორგანოებს. ფაშვი და ნაწლავები იგზავნება ნაწლავების დასაძუშავებელ ოთახში. პარენქიმიური ორგანოები გადადის გასაგრძობელ დარბაზში ვეტ. შემოწმებაზე.	გამოშიგვნა უნდა განხორციელდეს სისხლგართმევიდან არაუმეტეს 30 წუთის შემდეგ. ვეტ. კონტროლი მიმდინარეობს საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის #444 დადგენილებით.
11. თავის მოცილება	თავის მოცილება ხდება კისრის პირველ მალასა და ატლანტას შორის.	
12. ხერხემლის ჩაჭრა ზურგის ტვინის ამოცლა.	ტან-ხორცის შუაზე გაჭრა ხორციელდება შემდეგი თანმიმდევრობით: <ul style="list-style-type: none"> <li>• კუკუხოდან კისრის მიმართულებით ხერხემალზე იჭრება კუნთი დანით;</li> <li>• კუკუხოდან კისრის მიმართულებით იჭრება ხერხემალი უჟანგავი ფოლადის ელექტროხერხით, რომელიც გადის პერიოდულ ჰიგიენურ დამუშავებას/დეზინფექციას.</li> <li>• ხერხემალი იხერხება ზუსტად შუაზე ზიგზაგების გარეშე;</li> <li>• ხერხემალი არ უნდა იყოს დამტვრეული;</li> <li>• ამ მოთხოვნების შეუსრულებლობისას შეიძლება გატეხილ ან</li> </ul>	საქონელი შუაზე იჭრება თუ მისი წონა აღემატება 50 კგ-ს და ასაკი 72 კვირას. ეს ეტაპი ხორციელდება ღრუბლოვანი ენცეფალიტური, განპირობებული პრინციპით ხორცის კონტამინაციის პრევენციისათვის, ამასთან: <ul style="list-style-type: none"> <li>• ტან-ხორცი ვეტ. შემოწმებულია, ვეტექიმისათვის ხელმისაწვდომია. ლიმფური კვანძები ის ადგილები, რომლებიც ტარდება ხორცის გაჭრამდე არ ჩანს;</li> <li>• ტან-ხორცი,</li> </ul>

	<p>დაფხვნილ ადგილებში განვითარდეს მიკროფლორა;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ხერხემლის ჩაჭრის შემდეგ ხერხემლის არხი თავისუფლდება ზურგის ტვინისაგან სპეციალური საფხეკისა და ვაკუუმამქაჩის მეშვეობით;</li> <li>საბოლოო გაწმენდა გასუფთავება.</li> </ul>	<p>ორფეშხვო და შემდეგ ოთხფეშხვო კარგად გრილდება და შემდეგ იყინება. ტრანსპორტირების დროს მარტივია ჩატვირთვა-გადმორტვირთვა.</p>
13. კოსმეტიკური დამუშავება	<p>კოსმეტიკური დამუშავება იყოფა ორ ნაწილად:</p> <p>მშრალი გაწმენდა:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ტან-ხორციდან დანით აშორებენ შესქელებულ სისხლს, სისხლჩაქცევებს;</li> <li>კისრის არედან იჭრება საუღლე ვენა და საძილე არტერია.</li> <li>მოშორდება დიაფრაგმის და მუსკულატურის ნარჩენები;</li> <li>ამოიჭრება თირკმლები და თირკმლის ირგვლივ ცხიმი;</li> <li>ეჭრება კუდი;</li> </ul> <p>სველი გაწმენდა:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ტან-ხორცი ირეცხება ცივი წყლის ჭავლით;</li> <li>უტარდება დეზინფექცია ზემდარმავას 2.0%-იანი ხსნარით.</li> </ul>	<p>კოსმეტიკური დამუშავება ითვლება საბოლოო ოპერაციად, რომელიც ტან-ხორცის (ორფეშხო და ოთხფეშხო) აძლევს სასაქონლო სახეს, უზრუნველყოფს ხორცის ვეტ-სანიტარულ ხარისხს და მდგომარეობას შენახვისათვის.</p> <p>კოსმეტიკური დამუშავების შემდეგ მოწმდება და ფასდება სასაქონლო ხარისხი.</p>
14. შუაშე და მეოთხედებად დაჭრა.	დაჭრა ხორციელდება დაკიდებულ მდგომარეობაში დანით.	
15. აწონვა.	ასაწონად ტან-ხორცი თავსდება მიზნობრივ გადამტანზე.	კონტროლდება გადამტან სანიტარული დამუშავება ვიზუალურად.
16. კარკასის შემოწმება-დაბეჭდვა (დაკვლის შემდგომი ვეტ. შემოწმება)	ორად/ოთხად გაჭრილი ფეშხოები მოწმდება დათვალეირებით და ესმება ვეტერინალური შემოწმების დამდა. ადებენ ვეტერინალურ და სანიტარულ სასაქონლო ნიშანს.	კონტროლდება წონა.
17. გაგრილება/შენახვა	<p>დაკვლის შემდგომი შემოწმებისთანავე ცხოველის ხორცი უნდა გაგრილდეს სასაკლაოში ისე რომ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>შიგნეულის ტემპერატურამ მიაღწიოს არა უმეტეს 3-5 °C-ს;</li> <li>ხორცის სხვა ნაწილების ტემპერატურამ მიაღწიოს არა უმეტეს 5-7°C-ს;</li> <li>უზრუნველყოფილ იქნეს ტემპერატურის უწყვეტი კლება. თუმცა ხორცი შეიძლება დაიჭრას და ძვლები გამოეცალოს გაგრილების პროცესში.</li> <li>გაგრილების პროცესში უზრუნველყოფილი უნდა იქნეს ადეკვატური ვენტილაცია, რათა არ მოხდეს ხორცის ზედაპირზე კონცენტრაცია;</li> <li>აღნიშნული ტემპერატურა უნდა</li> </ul>	<p>გასაგრილებელ ოთახში ან მაცივარში დამონტაჟებულია ტემპერატურის საზომი მოწყობილობა, რომლის მეშვეობითაც მიმდინარეობს სათავსების ტემპერატურის პერიოდული მონიტორინგი. კეთილხარისხოვან გაგრილებულ ხორცს ახასიათებს:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>კუნთები ელასტიკურია და თითის დადებით მის ზედაპირზე მიდებით ჩაღრმავებული ადილები სწრაფად სწორდება, თითი არ სველდება.</li> </ul>

	<p>შნარჩუნდეს შენახვის მთლ პერიოდის განმავლობაში'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ხორცის გაგრილება-მოწიფების პროცესი უნდა მიმდინარეობდეს 24 საათის განმავლობაში.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ხორცის ზედაპირზე უნდა წარმოიშვეს მშრალი ქერქი;</li> <li>• სასიამოვნო არომატული სუნე;</li> <li>• მკვრივი და მშრანი ქონი, ძვლის ტვინი მაგარია და მთლიანად ავსებს ძვლებს.</li> </ul>
18. გაცემა-მიწოდება	<p>ხორცის მიწოდება-გაცემა ხდება გაგრილებულ მდგომარეობაში რეფიჟერატორით, რომლის კამერის ტემპერატურა 2-6 °C-ს არ აღემატება.</p> <p>ვეტერინალურად დამოწმებულია და თან ერთვის ვეტერინალური მოწმობა ფორმა #2 ხორცისა და სუბპროდუქტების გაცემის გზები ერთმანეთს არ კვეთს.</p>	<p>გაცემისას მოწმდება ხორცის ტემპერატურა.</p> <p>ტრანსპორტის კამერის ტემპერატურა</p>

საწარმოში დაკლული ღორის გაპუტვისათვის გააჩნია ცხელი წყლის დანადგარი, რომელსაც შეუძლია წყლის ტემპერატურა 80 გრადუსამდე აწიოს, ის მუშაობს ბუნებრივ აირზე და მისი ხაჯი საათში არ აღემატება 5 მ<sup>3</sup>-ს. ის დღეში ჩართულია მაქსიმუმ 5 საათის განმავლობაში და მოიხმარს 25 მ<sup>3</sup>- ბუნებრივ აირს, ან წელიწადში 353 სამუშაო დღით ტოლია 8825 მ<sup>3</sup>.

საწარმოო ტერიტორიაზე სასაკლავო საწარმოო მიზნებისათვის წყლის მომარაგება ხორციელდება საწარმოს ტერიტორიაზე არსებული ლიცენზირებული არტეზიული ჭიდან, რომლის ხარჯი დღე-ღამეში არ აღემატება 7 მ<sup>3</sup> ანუ წელიწადში 2471 მ<sup>3</sup>, ხოლო სასმელ-სამეურნეო-საყოფაცხოვრებო მიზნებისათვის წყლის აღება ხორციელდება ქ. ქუთაისის წყალმომარაგების სისტემიდან, რომლის ხარჯი დღეში არ აღემატება 0.675 მ<sup>3</sup>-ს ანუ 238.275 მ<sup>3</sup>.

სამეურნეო-საყოფაცხოვრებო მიზნებისათვის გამოყენებული წყლის ჩაშვება ხორციელდება ქ. ქუთაისის საკანალიზაციო სისტემაში, ხოლო რაც შეეხება საწარმოო მიზნებისათვის გამოყენებულ წყალს, ის ასევე ჩაედინება სალექარის გავლით ქ. ქუთაისის საკანალიზაციო სისტემაში.

საწარმოს საქმიანობის სპეციფიკიდან გამომდინარე, ადგილი აქვს საწარმოს უბნებზე მავნე ნივთიერებათა წარმოქმნას და მათ შემდგომ გაფრქვევას ატმოსფეროში. საწარმოს მიერ ატმოსფერულ ჰაერში გაფრქვეულ მავნე ნივთიერებებს წარმოადგენს ცხელი წყლის დანადგარში ბუნებრივი აირის წვისას გამოყოფილი წვის პროდუქტები - აზოტის ორჟანგი, ნახშირჟანგი და ნახშირორჟანგი.

რადგან საწარმოო პროცესები მიმდინარეობს დახურულ შენობაში, ამიტომ სანიაღვრე წყლების დაბინძურების რისკი არ არსებობს.

საწარმოს ტერიტორიაზე მოწყობილია ნარჩენების განთავსებისათვის უბანი, სადაც განთავსებულია ნაგვის ურნები დასტიკვებული სხვადასხვა ნარჩენებისთვის ინდივიდუალურად.

ცხოველური წარმოშობის მყარი ნარჩენების გატანას ახორციელებს კომპანია ≈ 2,5 ტონიდან 4 ტონამდე თვეში შესაბამისად. მაქსიმალური ≈ 150 კგ დღე-ღამეში.



საღებარში დაგროვილი მასა, რომელიც წელიწადში მოსალოდნელია 2 მ<sup>3</sup>-ის ოდენობით, მის გატანას აზორციელებს სპეციალური სერვისების კომპანია.

საწარმოს ნარჩენების გატანაზე აქვს ხელშეკრულებები - საქართველოს მყარი ნარჩენების კომპანიასთან და სპეციალური სერვისების კომპანიასთან. ფეკალური მასების „ნაკელის“ -შეგროვება ხდება სპეციალურად განკუთვნილ ადგილზე, შემდეგ ხდება სასოფლო-სამეურნეო მიწებში გატანა სასუქად.

საწარმოს მუშაობის პროცესში ხმაურის გავრცელების დონეების გადაჭარბება არ არის მოსალოდნელი, რადგან საწარმოს სპეციფიკიდან გამომდინარე არ გააჩნია მაღალი ხმაურის დონის გამომწვევი დანაგარი.

საწარმოს ტერიტორიაზე ფიქსირდება მხოლოდ რამოდენიმე მრავალწლიანი ხე მცენარეები. ასევე საწარმოო ტერიტორიაზე არ ფიქსირდება ცხოველთა სახეობები.

საქმიანობისთვის გამოყოფილი ტერიტორიის შემოგარენში ასევე მის სიახლოვეს არ არის ჭარბტენიანი ტერიტორიები, ამდენად მასზე ზეგავლენა არ არის მოსალოდნელი.

საქმიანობის სპეციფიკის, მასშტაბის და ადგილმდებარეობიდან გამომდინარე, რაიმე ტრანსსასაზღვრო ზემოქმედება მოსალოდნელი არ არის.

საწარმოო ტერიტორიაზე რაიმე სახის მშენებლობა არ ხორციელდება. მთელი ტერიტორია მობეტონებულია. შემდგომში რაიმე სახის მიწის სამუშაოების წარმოებისას ნაყოფიერი ფენის არსებობის შემთხვევაში მოხსნილი ნიადაგის ნაყოფიერი ფენა სრული კანონმდებლობის დაცვით დასაწყობებული იქნება საწარმოო.

საწარმოში დასაქმებულია 15 ადამიანი, ძირითადად დასაქმებულია ადგილობრივი მოსახლეობა, რის გამოც დემოგრაფიული ცვლილებები მოსალოდნელი არ არის.

საწარმოს საქმიანობა დადებით გავლენას მოახდენს რეგიონის სოციალურ-ეკონომიკურ გარემოზე.

საწარმოს ტერიტორიაზე შემდგომ რაიმე მიწის სამუშაოების შესრულების პროცესში არქეოლოგიური ან კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის არსებობის ნიშნების ან მათი რაიმე სახით გამოვლინების შემთხვევაში დამკვეთის მოთხოვნით სამუშაოთა მწარმოებელი ვალდებულია „კულტურული მემკვიდრეობის შესახებ“ საქართველოს კანონის მე-10 მუხლის თანახმად შეწყვიტოს სამუშაოები და ამის შესახებ დაუყოვნებლივ აცნობოს კულტურისა და ძეგლთა დაცვის სამინისტროს.

სასაკლავო ფუნქციონირებისას რაიმე სახის ბუნებრივი რესურსები არ იქნება გამოყენებული, გარდა წყლისა.

სასაკლავო ფუნქციონირებისას კუმულაციური ზემოქმედება არ არის მოსალოდნელი, რადგან მის უშუალო სიახლოვეს ანალოგიური ტიპის საწარმო არ არის.

სასაკლავო ოპერირებისას, მისი სფეციფიკიდან გამომდინარე, რაიმე სახის ავარიული მდგომარეობა არ არის მოსალოდნელი, გარდა რაიმე სახით შიდა საკანალიზაციო სისტემის დაზიანებისა, რომლის აღმოფხვრა შესაძლებელია მოკლე დროში. ასევე სახანძრო უსაფრთხოებებში მიზნით დამონტაჟებული იქნება სახანძრო დაფები ცეცხლმაქრებით და წყლის ავზი.

პატივისცემით,

ფურაბი ბრეგაძე

