

## საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის

ბრძანება №134/ნ

2003 წლის 16 ივნისი

ქ. თბილისი

### თბილისის გადამამუშავებელი საწარმოებისათვის სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების თაობაზე

მოსახლეობის ხარისხიანი და უსაფრთხო საკვები პროდუქტებით უზრუნველყოფის ხელშეწყობისა და საქართველოში წარმოებული პროდუქციის საგარეო ბაზარზე კონკურენტუნარიანობის ამაღლების მიზნით, „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“ საქართველოს კანონის 70-ე მუხლის შესაბამისად, ვბრძანებ:

1. დამტკიცდეს თანდართული „თბილისის გადამამუშავებელი წარმოება“ – სანიტარიული წესები და ნორმები;
2. ბრძანება ამოქმედდეს გამოქვეყნებისთანავე.

#### ა. გამყრელიძე

### თბილისის გადამამუშავებელი წარმოებასანიტარიული წესები და ნორმები სანწდან 2.3.4. 006-03

#### მუხლი 1. გამოყენების სფერო და ზოგადი დებულებები

1. წინამდებარე სანიტარიული წესები და ნორმები შემუშავებულია საქართველოს კანონის „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“ შესაბამისად და ადგენს ჰიგიენურ მოთხოვნებს თბილისის გადამამუშავებელი საწარმოებისადმი, მათი პროექტირების, მშენებლობისა და ექსპლუატაციის პროცესების სწორად წარმართვისათვის.

2. წინამდებარე სანიტარიული წესები და ნორმები (შემდგომში სანწდან) განსაზღვრავს ჰიგიენურ მოთხოვნებს თბილისის გადამამუშავებელი საწარმოების, საამქროებისა და უბნებისადმი (შემდგომში საწარმოებისადმი) საკუთრების ფორმისა და უწყებრივი დაქვემდებარების მიუხედავად.

3. სახელმწიფო ზედამხედველობა წინამდებარე სანიტარიული წესების დაცვაზე ხორციელდება სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურის მიერ კანონით დადგენილი წესით.

#### მუხლი 2. მოთხოვნები საწარმოს ტერიტორიისადმი

1. თბილისის გადამამუშავებელი საწარმოები საცხოვრებელი სახლების მიმართ უნდა განლაგდეს არანაკლებ 50 მეტრის დაშორებით.

2. საწარმოს ტერიტორია უნდა იყოს შემოსაზღვრული. ნაკვეთის განაშენიანების სიმჭიდროვე არ უნდა აღემატებოდეს 50%-ს.

3. ნაგებობებისაგან თავისუფალი ტერიტორია უნდა იყოს გამწვანებული ხეებითა და ბუჩქნარით. დაუშვებელია იმ ხეებისა და ბუჩქნარის ჩარგვა, რომელიც ყვავილობისას გამოყოფს ფიფქებს,

ბოჭკოებს, აზნებს თესლებს რის გამოც შესაძლებელია მოწყობილობებისა და კვების პროდუქტების დანაგვიანება.

4. საწარმოს ტერიტორიაზე დაუშვებელია საცხოვრებელი შენობების, შინაური ცხოველებისა და ფრინველის საკვები პუნქტების განლაგება.

5. ტერიტორია დაყოფილი უნდა იყოს სამრეწველო და სამეურნეო ზონებად:

ა) სამრეწველო ზონაში უნდა განლაგდეს მთავარი სამრეწველო კორპუსი, სასაწყობე სათავსები ნედლეულისა და მზა პროდუქციისათვის, საყოფაცხოვრებო სათავსები და სხვა;

ბ) სამეურნეო ზონაში მოთავსდება სარემონტო სახელოსნოები, ტარისა და საწვავის საწყობი, საქვავბე, ფარები, სანაგვეები და სხვა;

გ) სამეურნეო ზონა განლაგდება ქარის მიმართულებით;

დ) შესასავლელი საწარმოს ტერიტორიაზე უნდა იყოს მოასფალტებული ან მოკირწყლული.

7. ტერიტორიაზე არ უნდა იყოს გრუნტის წყლებით დატბორილი უბნები. უნდა იყოს გათვალისწინებული ატმოსფერული წყლების ჩასადენის დახრა შენობებიდან და სხვა ნაგებობებიდან წყლის შემგროვებლამდე მიმართული.

8. წყალშემგროვები და წყალჩამდენები საგულდაგულოდ უნდა იწმინდებოდეს, დაზიანებისას დროულად უნდა შეკეთდეს.

9. ტერიტორიას უნდა ჰქონდეს დახრა სამრეწველო ზონიდან სამეურნეომდე, უნდა იყოს უზრუნველყოფილი წყალგაყვანილობით და ყოველდღიურად სუფთავდებოდეს წინასწარი მორწყვის შემდეგ. ზამთრის პერიოდში ტრანსპორტისა და ფეხით სავალი ნაწილი უნდა გასუფთავდეს თოვლისა და ყინულისაგან, თოვლჭყაპისას – დაიყაროს ქვიშა.

10. ტარა, სამშენებლო და სამეურნეო მასალები უნდა ინახებოდეს საწყობებში. დასაშვებია ტარის დაწყობა და დროებითი შენახვა გადახურულ მოასფალტებულ მოედნებზე.

11. სამეურნეო ნაგვისა და სამრეწველო ნარჩენების (თხილის ნაჭუჭი) შესაგროვებლად და დროებით შესანახად უნდა დაიდგას წყალგაუმტარი შემკრები კარგად მორგებული სახურავით (მეტალის კონტინერები) ნარჩენების დაგროვების არა უმეტეს 2-დღიანი მოცულობით. ნაგავშემკრების გაწმენდა ხდება ყველაზე მცირე, ორ დღეში ერთხელ, შემდგომში აუცილებელი დამუშავებით ქლორიანი კირის ხსნარით ან სხვა შესაბამისი სადეზინფექციო საშუალებებით.

12. ნაგავშემკრების განთავსება დასაშვებია საწარმოო, ნედლეულისა და მზა პროდუქციის სასაწყობე ნაგებობებიდან არანაკლებ 25 მ-ის დაშორებით, ასფალტირებულ მოედნებზე, რომელიც აღემატება მიმდებარე ფუძის ფართობს 1 მ-ით ყოველი მხრიდან.

13. ნაგვის შეგროვებისათვის საწარმოს უნდა მიეწოდოს სუფთა დეზინფიცირებული ნაგავშემკრებები.

14. სანკვანძები ახალი და რეკონსტრუირებული საწარმოების ტერიტორიაზე უნდა განლაგდეს საწარმოო ნაგებობებიდან არანაკლებ 25 მ-ის დაშორებით, უნდა იყოს მიერთებული წყალმომარაგებისა და კანალიზაციის სისტემასთან.

### **მუხლი 3. მოთხოვნები წყალმომარაგებისა და კანალიზაციისადმი**

1. საწარმოს წყალმომარაგება უნდა ხორციელდებოდეს წყალმომარაგების ცენტრალურ ქსელთან მიერთებით, მისი არარსებობისას – შიდა წყალსადენის მოწყობით არტეზიული ჭაბურღილებიდან.

2. ტექნოლოგიური, სასმელი და სამეურნეო-საყოფაცხოვრებო საჭიროებისათვის გამოყენებული წყლის ხარისხი უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №297/ნ ბრძანებით „გარემოს ხარისხობრივი მდგომარეობის ნორმების დამტკიცების შესახებ“ დამტკიცებული სანიტარიული წესებისა და ნორმების „ჰიგიენური მოთხოვნები სასმელი წყალმომარაგების სისტემების წყლის ხარისხისადმი. ხარისხის კონტროლი“ მოთხოვნებს.

3. არტეზიულ ჭაბურღილებსა და სამარაგო რეზერვუარებს უნდა ჰქონდეთ სანიტარიული დაცვის ზონა არანაკლებ 25 მ-ისა. მათ სანიტარიულ-ტექნიკურ მდგომარეობასა და წყლის ხარისხზე დაწესებული უნდა იყოს სისტემატიური კონტროლი. საუწყებო ლაბორატორიის არ არსებობის შემთხვევაში სისტემატიური კონტროლი უნდა განხორციელდეს სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურთან დადებული ხელშეკრულებით.

4. რეზერვუარებსა და საწარმოო საამქროებში მიწოდებული წყლის ხარისხზე დაწესებული უნდა იქნეს სისტემატიური კონტროლი.

5. სამარაგო წყლის ბაკების სათავსი უნდა იყოს იზოლირებული, პლომბირებული და ინახებოდეს სუფთად;

6. სასმელი წყლის ყოველი რეზერვუარი უნდა იხურებოდეს, ილუქებოდეს და უნდა გააჩნდეს ტრაფარეტი:

წყლის ბაკი № მოცულობა მ<sup>3</sup>. გაწმენდილია 20\_\_ წ.

დეზინფიცირებულია \_\_\_\_\_ 20 \_\_წ.

7. წყლის ბაკების გაწმენდა და დეზინფიცირება უნდა ხდებოდეს კვარტალში არანაკლებ ერთხელ.

8. სამრეწველო სათავსებში გასათვალისწინებელია:

ა) წყალდამხარჯ წერტილებში სასმელი წყლის ხარისხის ცივი და ცხელი წყალგაყვანილობა ტექნოლოგიური საჭიროებისათვის დაყენებული შემრევებით;

ბ) ხელის საბანი ნიჟარები საამქროებში ცივი და ცხელი წყლის გაყვანილობით შემრევით, საპნით (სადეზინფექციო ხსნარით), ერთჯერადი პირსახოცით ან ხელის ელექტროსაშრობით. ნიჟარები უნდა განლაგდეს თითოეული სამრეწველო საამქროს შესასვლელში, აგრეთვე მათი მოხმარების ხელსაყრელ ადგილებში, სამუშაო ადგილიდან არა უმეტეს 15 მ-ის დაშორებით.

გ) სასმელი მიზნით იყენებენ შადრევნებს, სატურატორულ დანადგარებს ან სასმელ ბაკებს სამუშაო ადგილიდან არა უმეტეს 75 მ-ის დაშორებით;

დ) სასმელი წყლის ტემპერატურა უნდა იყოს 8-20°C-ის ფარგლებში; წყალი ბაკებში ყოველდღიურად უნდა იცვლებოდეს, ბაკები უნდა იყოს დალუქული;

9. წარმოებისა და სამეურნეო-საყოფაცხოვრებო ჩამდინარე წყლების გასაყვანად საწარმოს საკანალიზაციო ქსელი უნდა იყოს მიერთებული ქალაქის საერთო კანალიზაციასთან ან უნდა ჰქონდეს დამოუკიდებელი კანალიზაცია.

#### **მუხლი 4. მოთხოვნები განათებისადმი**

1. ყველა საწარმოო და დამხმარე სათავსებში მიღებული უნდა იქნეს ზომები ბუნებრივი განათების მაქსიმალური გამოყენებისათვის – სინათლის დიობები არ უნდა იყოს გადაღობილი საწარმოო მოწყობილობებით, მზა ნაკეთობით, ტარითა და სხვა მისთანებით როგორც შიგნიდან, ასევე შენობის გარედან. ზაფხულის პერიოდში ჭარბი ინსოლაციისაგან დასაცავად რეკომენდებულია დაცვითი მოწყობილობების (ეკრანების, ფარების, წინაფარების) გამოყენება.

2. ფანჯრის შემინული ზედაპირი, ფარნები და სხვა რეგულარულად უნდა იწმინდებოდეს მტვრისა და ჭვარტლისაგან.

3. ფანჯრის ჩამტვრეული მინები უნდა შეიცვალოს დაუყოვნებლივ. დაუშვებელია შემინვის შეცვლა მუყაოსა ან სხვა გაუმჭირვალე მასალით.

4. საწარმოო საამქროებსა და საწყობებში განათების წყაროები უნდა ჩაისვას სპეციალურ არმატურაში: ლუმინესცენტური – სახეობის მიხედვით, ვარვარის ნათურები – დახურულ პლაფონებში.

5. თხილის ნაწარმის გადამამუშავებელ საწარმოებში ლუმინესცენტური განათების მოწყობა რეკომენდებულია შემდეგ განყოფილებებში: თხილის დაფასობისა და თხილის საცავში, ადმინისტრაციულ-საყოფაცხოვრებო სათავსებში.

6. დამყალიბებელ და დამხარისხებელ (ლენტური ტრანსპორტიორი) მანქანებზე, უშუალოდ ღია ტექნოლოგიური მოცულობების თავზე, რეკომენდებულია ლუმინესცენტური გამანათებლების განლაგება.

7. გასანათებელი ხელსაწყოები და არმატურა უნდა ინახებოდეს სუფთად და იწმინდებოდეს გაჭუჭყიანებისთანავე.

8. საწარმოო სათავსის დანიშნულების შეცვლის შემთხვევაში, აგრეთვე ერთი მოწყობილობის გადაადგილებისას ან შეცვლისას, გასანათებელი ხელსაწყოები უნდა გადაეწყოს და მოერგოს ახალ პირობებს განათების ნორმების შესაბამისად.

9. სათავსებში მტვრის აფეთქების თავიდან აცილების მიზნით თხილის სატეხ და დასარჩევ სათავსოებში გათვალისწინებულ უნდა იქნეს ფარული ელექტროგაყვანილობა, ელექტროჩამრთველებისა და ჩამრაზების გატანა მოწყობილობების საზღვრებს გარეთ, გამოყენებულ უნდა იქნეს დამცველბადიანი ჰერმეტიკული სანათურები.

### **მუხლი 5. მოთხოვნები გათბობისა და ვენტილაციისადმი**

1. საწარმოო და დამხმარე სათავსები აუცილებელია უზრუნველყოფილ იქნეს გათბობით.

2. გამათბობელი ხელსაწყოები იოლი მისადგომი უნდა იყოს მტვრისგან გასაწმენდად;

3. სამრეწველო საამქროებს, უბნებსა და დამხმარე სანიტარიულ-საყოფაცხოვრებო სათავსოებს უნდა ჰქონდეთ გამწოვ-მოდინებითი ვენტილაცია მოქმედი ნორმებისა და წესების მოთხოვნების შესაბამისად.

4. მტვრის გამომყოფი წყაროები (სატეხი, დასარჩევი, და სხვა) უზრუნველყოფილი უნდა იყოს ასპირაციული მოწყობილობებით (მტვერსასრუტი და ა. შ.).

5. საწარმოს სათავსების ჰაერში არატოქსიკური მტვრის რაოდენობა არ უნდა აღემატებოდეს 6 მგ 1 მ<sup>3</sup> ჰაერში.

6. სავენტილაციო მოწყობილობების მოვლისა და ექსპლუატაციის წესი თითოეულ საწარმოში დადგენილი უნდა იყოს საწარმოში შემუშავებული სპეციალური ინსტრუქციების შესაბამისად.

7. სათავსების მიკროკლიმატი უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2002 წლის 17 სექტემბრის №256/ნ ბრძანებით „საწარმოო სათავსების მიკროკლიმატისადმი წაყენებული ჰიგიენური მოთხოვნების დამტკიცების შესახებ“ დამტკიცებულ სანიტარიულ წესებსა და ნორმებს.

8. სამრეწველო სათავსების სამუშაო ადგილებზე ხმაურის და ვიბრაციის დონე არ უნდა აღემატებოდეს მოცემული სახის სამუშაოებისათვის დადგენილ სანიტარიულ ნორმებს, დამტკიცებულს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №297/ნ ბრძანებით „გარემოს ხარისხობრივი მდგომარეობის ნორმების დამტკიცების შესახებ“.

### **მუხლი 6. მოთხოვნები სამრეწველო და დამხმარე სათავსებისადმი**

1. სამრეწველო სათავსები და დაწესებულების საამქროები ისე უნდა იყოს განლაგებული, რომ უზრუნველყოფილი იყოს ტექნოლოგიური პროცესების მიმდევრობა, არ უნდა მოხდეს ნედლეულისა და მზა პროდუქციის ნაკადების შეხვედრა ან გადაჯვარედინება. სათავსთა ნაკრები უნდა შეესაბამებოდეს პროფილური დაწესებულებების ტექნოლოგიური პროექტირების ნორმებს.

2. სასაწყობე სათავსები უნდა იყოს მშრალი, სუფთა, ჰქონდეს კარგი ვენტილაცია (ტემპერატურა – არა უმეტეს 20°C, ჰაერის ფარდობითი ტენიანობა – 70%). ამასთან გამიჯნულ უნდა იქნეს ნედლეულისა და მზა პროდუქციის ტრანსპორტირებისა და ჩამოცლის სათავსები და ჭურჭელი.

3. საწყობებში დაშვებულია ბედელის მავნებლების აირით დამუშავება, საწყობების აირით დამუშავების მოქმედი წესების შესაბამისად.

4. იატაკი საწყობებში უნდა იყოს მჭიდრო, ხვრელების გარეშე, მოცემენტებული, გლუვი.
5. საკვების პროდუქციის საწყობებში არასაკვები მასალისა და სუნიანი სამეურნეო საქონლის (საპონი, სარეცხი ფხვნილები და სხვა) შენახვა აკრძალულია.
6. დაწესებულებების სამრეწველო საამქროების შემადგენლობაში ცალკე სათავსებად უნდა იყოს გამოყოფილი თერმული (ცხელი) საამქროები და სამრეცხაოები, რომლებიც ითხოვენ განსაკუთრებულ ჰიგიენურ რეჟიმს;
7. სამრეწველო სათავსების შესასვლელში უნდა დაიგოს მადეზინფიცირებელი ხსნარით გაჟღენთილი ფეხსაწმენდი.
8. სამრეწველო სათავსების კედლები უნდა იყოს მოპირკეთებული ფილებით ან სხვა მასალებით, არანაკლებ 1,75მ სიმაღლეზე, რომელიც სველი წესით დალაგების საშუალებას იძლევა ან შეღებილი უნდა იყოს ღია ფერის საღებავით.
9. სამრეწველო სათავსებისა და დამხმარე საამქროების ჭერი და კედლები პანელების ზევით უნდა იყოს შეთეთრებული წებოვანი ან შეღებილი წყალ-ემულსიური საღებავით.
10. ჭერის შეთეთრება და კედლების შეღებვა უნდა ტარდებოდეს საჭიროების მიხედვით, მაგრამ წელიწადში 2-ჯერ მაინც. იმ შემთხვევაში, თუ გამოჩნდა ლაქები (ობის სოკო), კედლები უნდა დამუშავდეს მიკოციდური ანტისეპტიკით და კვლავ გადაიღებოს.
11. დაზიანებული ადგილები, სადაც ჩამოვარდნილია საღებავი მასალა, დაუყოვნებლივ უნდა შეილესოს შემდგომი შეღებვითა და შეთეთრებით;
12. შეღესვის, შეთეთრების ან გატეხილი ფანჯრის შეცვლისა და სხვა ამგვარი სამუშაოების მცირე დეფექტების აღსადგენად დაშვებულია სამუშაოს შესრულება საწარმოო პროცესის სრული გაჩერების გარეშე, მხოლოდ იმ პირობით, რომ პროდუქცია ლოკალურად იქნება შემოღობილი და საიმედოდ დაცული გარეშე საგნების მოხვედრისაგან.
13. სამრეწველო სათავსების იატაკები უნდა იყოს წყალგაუმტარი, არასრიალა, ნაპრალებისა და ამონატეხების გარეშე, მოხერხებული ზედაპირის მოსარეცხად და მოსაწმენდად შესაფერისი დახრით ტრაპებისკენ. იატაკის ის უბნები, სადაც საამქროს შიდა ტრანსპორტი მოძრაობს, უნდა იყოს მოპირკეთებული დარტყმის გამძლე ფილებით.
14. სამრეწველო და დამხმარე სათავსების დასაღებებლად განკუთვნილი ინვენტარი უნდა იყოს ნიშანდებული და ინახებოდეს სპეციალური სარეცხი აბაზანებითა და ჩამრეცხი მოწყობილებებით, ცხელი და ცივი წყალგაყვანილობით უზრუნველყოფილ დამხმარე სათავსში.
15. ცვლის ბოლოს, დალაგების დამთავრების შემდეგ მთელი დასაღებელი ინვენტარი უნდა გაირეცხოს სარეცხი საშუალებით, მოხდეს მათი დეზინფიცირება, გაშრობა და სუფთა სახით შენახვა.
16. სამრეწველო და დამხმარე სათავსების კარებები და კარის სახელურები საჭიროების მიხედვით, მაგრამ არანაკლებ ცვლაში ერთხელ, უნდა გაირეცხოს ცხელი წყლით და მოხდეს მათი დეზინფიცირება.
17. კედლების პანელები საამქროებში საჭიროების მიხედვით იწმინდება ტუტე-საპნიან ცხელ წყალში დასველებული ჩვრით, ირეცხება ცხელი წყლით და შემდეგ ხდება გამშრალება;
18. იატაკების გაწმენდა უნდა ხდებოდეს ყოველ ცვლაში, წინასწარ სველი წესით, შემდეგ რეცხავენ და ამშრალავენ.
19. ფანჯრის ჩარჩოების შიდა ზედაპირი ირეცხება და იწმინდება დაჭუჭყიანების მიხედვით, მაგრამ არანაკლებ კვირაში ერთხელ.
20. გამათბობელი ხელსაწყოები და მათ უკან არსებული სივრცეები უნდა ირეცხებოდეს რეგულარულად, იწმინდებოდეს მტვრისა და ჭუჭყისაგან.

21. ელექტრომომწობილობა, მესერული და სხვა დამცველი ღობეები და ტრანსმისიები, სავენტილაციო კამერები და პანელები უნდა გაიწმინდოს პერიოდულად, დაბინძურებისთანავე, ელექტოენერჯის სრული გამორთვის დროს.

22. კიბის უჯრედის მოაჯირები უნდა გაირეცხოს ყოველ დღე ცხელი წყლით, საპნით და გაუკეთდეს დეზინფექცია.

23. ნედლეულისა (თხილი) და მზა პროდუქციის (თხილის გული) საწყობებს უნდა ჰქონდეთ გამწოვი ვენტილაცია. აკრძალულია პროდუქციასთან ერთად უცხო სუნის მქონე საგნებისა და მასალების შენახვა.

24. თხილის გული უნდა ინახებოდეს საფენებზე იატაკიდან და კედლიდან 20 სმ-ის დაშორებით ტომრებსა ან მუყაოს ყუთებში. მანძილი შტაბელებს შორის უნდა შეადგენდეს 70სმ-ს. სათავსში ჰაერის ტემპერატურა არ უნდა აღემატებოდეს 20 °C, ფარდობითი ტენიანობა კი \_ 70%-ს.

25. ტანსპორტიორები, კონვეიერები, ცვლის დამთავრების შემდგომ უნდა გაიწმინდოს და გაირეცხოს ცხელი წყლით.

26. მუყაოს ყუთები უნდა იყოს სუფთა, დაუზიანებელი, უცხო სუნის გარეშე ყუთებს შიგნიდან ამოგებული უნდა ჰქონდეთ პერგამენტის ან პარაფინირებული ქაღალდი. თხილის მტვრევის თავიდან ასაცილებლად ყუთის ხუფის ქვეშ და ძირზე აგებენ გოფირებულ მუყაოს ქაღალდს.

#### **მუხლი 7. მოთხოვნები საყოფაცხოვრებო სათავსებისადმი**

1. საწარმოებს უნდა გააჩნდეთ საყოფაცხოვრებო სათავსები, რომელნიც უნდა შეესაბამებოდნენ თხილის გადამამუშავებელ დაწესებულებების ტექნოლოგიური პროექტირების ნორმებს. საყოფაცხოვრებო სათავსები სამრეწველო საამქროების მუშაკებისთვის უნდა მოეწყოს სან-გამტარების მსგავსად.

2. გარდერობში აუცილებელია ცალ-ცალკე მოხდეს სპეცტანსაცმელისა და ფეხსაცმლის შენახვა.

3. სუფთა და ჭუჭყიანი სანიტარიული ტანსაცმლის სათეთრეულე აუცილებელია განლაგდეს სხვადასხვა სათავსში, უნდა ჰქონდეთ სარკმელები ტანსაცმლის მისაღებად და გასაცემად.

4. ტუალეტის კაბინაში უნდა იყოს კრონშტეინი ტუალეტის ქაღალდისათვის. კაბინის კარებზე უნდა იყოს წარწერა: „გაიხადე სანიტარიული ტანსაცმელი“.

5. პირსაბანთან, ტუალეტის რაბებთან უნდა იყოს ნიჟარები, ტუალეტის ქაღალდი, საპონი, გასამშრალებელი ხელსაწყოები, ხელების დასამუშავებლად სადეზინფექციო ხსნარი, საკიდარა ხალათებისათვის და ტუალეტის შესასვლელთან დეზსაფენი.

6. საშხაპეები უნდა განლაგდეს გარდერობების გვერდით, ამასთან წინასაშხაპეებს უნდა ჰქონდეთ საკიდრები და სკამები.

7. საზოგადოებრივი კვების ობიექტების არსებობის შემთხვევაში ისინი უნდა შედიოდნენ საყოფაცხოვრებო სათავსოების შემადგენლობაში ან ცალკე შენობაში. იმ შემთხვევაში, თუ არ არის სასადილო საწარმოში, უნდა იყოს ოთახი საკვების მისაღებად. დასაჯდომი ადგილების რაოდენობა განისაზღვრება მრავალრიცხოვან ცვლაში მომუშავეთა რიცხვით.

8. კვების ობიექტებში შესასვლელთან განსაზღვრული უნდა იყოს საკიდრები სანიტარიული ტანსაცმლისათვის, ხელსაბანები ცხელი და ცივი წყლით, საპონი, ელექტროპირსახოცი ან სხვა გასამშრალებელი საშუალებები.

9. აკრძალულია საკვების მიღება და სიგარეტის მოწევა საწარმოში.

10. საყოფაცხოვრებო სათავსები უნდა დალაგდეს ყოველდღიურად ცხელი წყლით, სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებების გამოყენებით.

11. სანიტარიული კვანძების დასალაგებლად და სადეზინფექციოდ უნდა იყოს გამოყოფილი სპეციალური ინვენტარი (ნიშანდებული აქანდაზები, ტილოები, ჯაგრისები და სხვა) და ინახებოდეს

სხვა საყოფაცხოვრებო სათავსების დასალაგებელი ინვენტარისაგან განცალკევებით. დაუშვებელია მათი გამოყენება სხვა სათავსების დალაგებისას.

### **მუხლი 8. მოთხოვნები ნედლეულის წარმოებისა და მზა პროდუქციისადმი**

1. წარმოებისათვის ნედლეულის მომზადება უნდა ხდებოდეს ცალკე სათავსში – მოსამზადებელ განყოფილებაში.
2. ტარის გახსნის შემდეგ ნედლეული გადააქვთ ან ათავსებენ საამქროს შიდა მარკირებულ ტარაში. ნედლეულის შენახვა საბრუნავ ტარაში, საწარმოო სათავსებში კატეგორიულად აკრძალულია.
3. თხილს ასუფთავებენ გარე მინარევებისაგან დამახარისხებელ მანქანებზე ან ახდენენ ხელით გადარჩევას მაგიდებზე, აშორებენ დაზიანებულ, დაობებულ და უხარისხო ნაწილებს.
4. მუშებმა, რომელნიც მუშაობენ თხილის გადარჩევაზე, საგულდაგულოდ უნდა დაიბანონ ხელები საპნით, ნებისმიერი ნებადართული ხსნარით ჩაიტარონ ხელების დეზინფიცირება.
5. სარეალიზაციოდ განკუთვნილი თხილის მზა პროდუქცია თავისი ფიზიკურ-ქიმიური და ბაქტერიოლოგიური მაჩვენებლებით უნდა პასუხობდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №301/ნ ბრძანებით "სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ" დადგენილ მოთხოვნებს.
6. პროდუქციის დატვირთვა და გადაზიდვა ხდება საკვები პროდუქტებისათვის განკუთვნილი სპეციალური ტრანსპორტით, რომელიც იცავს პროდუქტს გარეშე სუნებისაგან, უცხო სხეულებისაგან, ობისა და მწერებისაგან.

### **მუხლი 9. საუწყებო (საწარმოო) ლაბორატორიული კონტროლის ორგანიზაცია**

1. საუწყებო ლაბორატორიული კონტროლი მოიცავს ნედლეულის, დამხმარე მასალების, მზა პროდუქციის, ხარისხის შემოწმებას, თხილის წარმოების სანიტარიულ-ჰიგიენური რეჟიმისა და ტექნოლოგიური პროცესების დაცვას.
2. საწარმოში უნდა შემუშავდეს წარმოების სანიტარიული მდგომარეობის მიკრობიოლოგიური და თხილის ხარისხის კონტროლის გრაფიკი.
3. მოწყობილობების სანიტარიული დამუშავების ხარისხი მოწმდება სამუშაოს დაწყების წინ, არანაკლებ ერთხელ დღე-ღამეში.

### **მუხლი 10. მღრღნელებსა და მწერებთან ბრძოლის ღონისძიებები**

1. დაწესებულების სათავსები დაცულ უნდა იქნას მღრღნელებისა და მწერებისაგან (ბუზები, ტარაკანები, ბეღლის მავნებლები).
2. იმისათვის, რომ ტერიტორიაზე, საწარმოში, საწყობსა და საყოფაცხოვრებო სათავსოებში არ გაჩნდეს მღრღნელები და მწერები, მკაცრად უნდა იყოს დაცული სანიტარიული რეჟიმი.
3. ყველა ღიობი, რომელიც წლის თბილ პერიოდში ღიაა, დაცული უნდა იქნეს მწერებისაგან ლითონის მოსახსნელი ბადით.
4. მღრღნელების გამოჩენისაგან თავდასაცავად ყველა ხვრელი იატაკში, კედლებში, ქერში და ტექნიკურ გაყვანილობებთან უნდა იყოს დაცული ცემენტით, აგურით ან რკინით. სავენტილაციო ხვრელები და არხები უნდა იყოს დახურული მეტალის ბადეებით. მღრღნელების გამოჩენისას მათ გასანადგურებლად გამოიყენება მექანიკური საშუალებები (ხაფანგები).
5. ტარაკანების გამოვლენისას ტარდება სათავსის გულმოდგინე დალაგება და სპეციალური დამუშავება (დეზინსექცია).

6. დერატიზაციისა და დეზინსექციის ჩატარებას უზრუნველყოფს შესაბამისი უფლებამოსილების მქონე პირი (დაწესებულება) სანიტარიულ დღეებში, რომელიც იძლევა იმის გარანტიას, რომ პრეპარატები არ მოხვდება ნედლეულსა და მზა პროდუქციაში.