

## საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის

მინისტრის ბრძანება №305/ნ

2003 წლის 27 ნოემბერი

ქ. თბილისი

### თევზის პროდუქციის წარმოებისა და რეალიზაციის სანიტარიული წესების დამტკიცების შესახებ

ადამიანის ჯანმრთელობისათვის უსაფრთხო პროდუქციის წარმოების, კვებითი მოშამვების თავიდან აცილებისა და თევზის პროდუქციის ფალსიფიკაციის წინააღმდეგ გასატარებელ ღონისძიებათა ხელშესაწყობად, „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“ საქართველოს კანონის 70-ე მუხლის შესაბამისად, ვბრძანებ:

1. დამტკიცდეს თანდართული სანიტარიული წესები და ნორმები „თევზის პროდუქციის წარმოება და რეალიზაცია“;
2. ბრძანება ამოქმედდეს გამოქვეყნებისთანავე.

ა. გამყრელიძე

### თევზის პროდუქციის წარმოება და რეალიზაცია

#### სანიტარიული წესები და ნორმები

სანწდან 2.3.4. 008 - 03

#### თავი I

#### გამოყენების სფერო და ზოგადი დებულებები

##### მუხლი 1.

1. წინამდებარე სანიტარიული წესები და ნორმები შემუშავებულია საქართველოს კანონის „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“ საფუძველზე და ადგენს მოთხოვნებს თევზის პროდუქციის წარმოებისა და რეალიზებისადმი.

2. წინამდებარე სანიტარიული წესები და ნორმები ვრცელდება მოქმედ თევზის გადამამუშავებელ ყველა ტიპის, მათ შორის გემებზე, სანაპირო და მცირე სიმძლავრის საწარმოებზე მიუხედავად მათი საკუთრების ფორმისა და უწყებრივი დაქვემდებარებისა.

#### თავი II

#### ზოგადი მოთხოვნები თევზის გადამამუშავებელი საწარმოებისადმი

## **მუხლი 2.**

1. სიმძლავრისა და გამოშვებული პროდუქციის ასორტიმენტისაგან დამოკიდებულებით თევზის გადამამუშავებელი საწარმოების შედგენილობაში შეიძლება შედიოდეს შემდეგი წარმოებები: სამაცივრო, დასამარილებელი, საკონსერვო, საპრესერვო, ხიზილალა-ზურგიელის, შესაბოლი, კულინარიული, თევზის ქონის, ცხოველური საკვები და ტექნიკური პროდუქციის, ყინულის გამომუშავების, სათუნუქე და ქილების და ა.შ.

2. მცირე სიმძლავრის თევზის გადამამუშავებელ საწარმოებს განეკუთვნება საწარმოები 300 კგ-მდე დღე-ღამური წარმადობით.

3. მცირე სიმძლავრის საწარმოს მთლიანი ფართობი უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 250მ<sup>2</sup>-ს, რომლის 75-80% უჭირავს საწარმოო საამქროებს.

4. თევზის გადამამუშავებელი საწარმოების ყველა საამქროში რეგულარულად უნდა ტარდებოდეს სანიტარიული დღეები, რომელთა გრაფიკი შეთანხმებული უნდა იქნეს საწარმოს ლაბორატორიასთან და მტკიცდებოდეს ხელმძღვანელის მიერ. საწარმოში არასახარბიელო სანიტარიული მდგომარეობის აღმოჩენის შემთხვევაში.

5. თევზის პროდუქცია უსაფრთხოების მაჩვენებლებითა და მათი ზღვრული მნიშვნელობებით უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №301/ნ ბრძანებით დამტკიცებულ დოკუმენტს “ჰიგიენური მოთხოვნები სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი”.

6. ნედლეულის, ნახევარფაბრიკატების, დამხმარე მასალისა და მზა პროდუქციის სანიტარიულ-მიკრობიოლოგიური კონტროლი უნდა წარმოებდეს კანონმდებლობით გათვალისწინებული წესით.

7. ნედლეულს, ნახევარფაბრიკატებს, მზა პროდუქციასა და ტექნოლოგიური აღჭურვილობის სანიტარიულ მდგომარეობას ყოველ 2 საათში ერთხელ უნდა ჩაუტარდეს ვიზუალური კონტროლი.

8. კონსერვის, პრესერვის, ნაკლებად მარილიანი პროდუქციის (მარილის 5%-ზე დაბალი შემცველობით), ხიზილალას, მოხარშულ-გაყინული პროდუქციის გამომამუშავებელი საწარმოებს უნდა გააჩნდეთ საწარმოო ლაბორატორია სპეციალისტ-მიკრობიოლოგის აუცილებელი შტატით ან ჰქონდეთ გაფორმებული ხელშეკრულება აკრედიტებულ ლაბორატორიასთან.

## **მუხლი 3. საწარმოების დაგეგმარება.**

1. თევზის გადამამუშავებელი დიდი სიმძლავრის (მაგალითად, სანაპირო საწარმო) საწარმოს ტერიტორიაზე დაგეგმარებული უნდა იყოს როგორც სატრანსპორტო გზები, ისე ფეხით მოსიარულეთა ბილიკები, მყარი წყალგაუმტარი საფარის მქონე საწარმოო მოედნები, ნაღვარევის ჩასადენად განკუთვნილი კანალიზაცია, გალავანი.

2. ნებისმიერი სიმძლავრის საწარმოს ტერიტორიის მოწყობა-დაგეგმარება უნდა აკმაყოფილებდეს გამწვანებისა და გრუნტის წყლების მდგომარეობისადმი წაყენებულ სანიტარიულ მოთხოვნებს.

3. თევზის გადამამუშავებელი საწარმოს განთავსება უნდა გამორიცხავდეს მასზე სხვა საწარმოების არახელსაყრელ ზემოქმედებას.

4. საწარმოო საამქროების კომპლექსის განლაგება დაუშვებელია 15 მეტრზე ახლოს ავტომაგისტრალიდან და 50 მეტრზე ახლოს საცხოვრებელი და საზოგადოებრივი შენობებიდან.

5. მცირე სიმძლავრის თევზის გადამამუშავებელი საწარმოს განთავსება დასაშვებია მხოლოდ და მხოლოდ იზოლირებულ შენობაში, რომელიც უზრუნველყოფილია წყალმომარაგებით, განათებითა და ვენტილაციით, ამასთან დაუშვებელია საწარმოო საამქროების განლაგება სარდაფებსა და ნახევარსარდაფებში.

6. თევზის გადამამუშავებელი საწარმოს სამეურნეო ზონა (სარემონტო სახელოსნოები, ავტოფარეხი, საწყობები და ა. შ.) უნდა განლაგდეს საწარმოო სათავსების ღიობებიდან არანაკლებ 25-50 მ მანძილზე, საწარმოს სიმძლავრის შესაბამისად.

7. საწარმოს ეზოში საშენი მასალის, აღჭურვილობის, ინვენტარის, ტარისა და სათბობი ნედლეული სათანადო წესით უნდა ინახებოდეს მხოლოდ სპეციალურად გამოყოფილ ადგილებში.

8. დიდი სიმძლავრის საწარმოების ტერიტორიაზე გამოიყოფა მკაცრი რეჟიმის ზონა არტეზიული ჭებისა და დაცვითი ზონა გამწმენდი ნაგებობების ირგვლივ.

9. თევზის გადამამუშავებელი საწარმოს ტერიტორიაზე აკრძალულია ისეთი სათავსების განლაგება, რომლებიც დაკავშირებული არ არიან წარმოებასთან.

10. ავტოტრანსპორტის სანიტარიული დამუშავებისათვის სამეურნეო ზონაში გამოყოფილ უნდა იქნეს წყალგაუმტარი საფარის მქონე, საკანალიზაციო სისტემისაკენ დაქანებული და სადეზინფექციო ხსნარების მოსამზადებელი ტევადობებით აღჭურვილი მოედანი.

11. სადეზინფექციო, სადეზინსექციო და სადერატიზაციო პრეპარატების შესანახად გათვალისწინებული უნდა იქნეს სპეციალური სასაწყობე სათავსი არანაკლებ 5°C და არა უმეტეს 30°C ტემპერატურითა და 75-80% ტენიანობით. ეს სათავსები უნდა იყოს დაკეტილი და გააჩნდეს გამაფრთხილებელი აბრა, ხოლო ყველა პრეპარატს უნდა ჰქონდეს განმასხვავებელი ეტიკეტი.

12. ნაგვის შესაგროვებლად განკუთვნილი კონტეინერები უნდა განთავსდეს მოასფალტებულ, ან მობეტონებულ მოედნებზე, რომელთა ფართობი 1მ<sup>2</sup>-ით აღემატება სანაგვე კონტეინერების ძირის ფართობს. სანაგვე კონტეინერების განსათავსებელი მოედანი საწარმოო და სასაწყობე სათავსებისაგან უნდა იყოს დაცილებული არანაკლებ 25 მეტრით, შემოღობილი სამი მხრიდან 1,5 მ სიმაღლის მქონე ბეტონის ან აგურის კედლით, აღჭურვილი წყალგაყვანილობითა და საკანალიზაციო ტრაპით.

13. რეკომენდებულია, საპირფარეშოები ექსპედიტორების, მძღოლების, მტვირთავებისათვის და ა. შ. მოეწყოს დამხმარე ნაგებობაში და გააჩნდეს დამოუკიდებელი გასასვლელი ტეროტორიაზე.

14. ტექნიკური საამქროები კვების პროდუქციის საამქროებისაგან უნდა იყოს დამორებული არანაკლებ 50 მ მანძილით და გამიჯნული მწვანე ნარგავების ზოლით.

15. სამუშაო მოედნები, ხელსაწყობები და აღჭურვილობა გამოყენებულ უნდა იქნეს მხოლოდ თევზის პროდუქციასთან სამუშაოდ.

#### **მუხლი 4. საწარმოო სათავსები**

1. სამუშაო პროცესების სათანადო ჰიგიენურ პირობებში განსახორციელებლად დაწესებულებას უნდა ჰქონდეს საკმარისი საწარმოო ფართობი.

2. საწარმოო სათავსების ფართობი და მოცულობა დგინდება ტექნოლოგიური პროცესების შესაბამისად. ამასთან, თითოეული მუშაკისათვის გათვალისწინებულ უნდა იქნეს სამუშაო სივრცე არანაკლებ 4,5 მ<sup>2</sup> ფართობითა და 15 მ<sup>3</sup> მოცულობის ჰაერით.

3. გამოყენებულ აღჭურვილობასა და სამუშაო ზონიდან ჭარბი ტენ-, სითბო- და აირწარმოქმნის პირობებზე დამოკიდებულებით საწარმოო სათავსის სიმაღლე უნდა იყოს

არანაკლებ 4,2 მეტრისა. მცირე სიმაღლის საწარმოებში დასაშვებია 3 მ სიმაღლის სათავსები. აგარ-აგარის გამომმუშავებელი, თუნუქის ქილების დამამზადებელი, ლაქირებისა და ლითოგრაფიის, ასევე ფქვილ-ცხიმოვანი საამქროების სათავსების ჭერის სიმაღლე უნდა იყოს არანაკლებ 6 მეტრისა.

4. საწარმოების მოწყობა-დაგეგმვა უნდა უზრუნველყოფდეს პროდუქციის დაბინძურებისაგან დაცვას და განაპირობებდეს შენობის „ჭუჭყიანი“ და „სუფთა“ ნაწილების სრულ იზოლაციას.

5. ტერიტორიაზე საწარმოების განლაგება შენობაში საწარმოო სათავსების განთავსება უნდა უზრუნველყოფდეს ტექნოლოგიური პროცესის უწყვეტობას და გამორიცხავდეს ნედლეულის, ნახევარფაბრიკატების, ნარჩენების ნაკადის შეხვედრის შესაძლებლობას მზა პროდუქციის ნაკადთან, აგრეთვე გარემოს ზემოქმედებისაგან დაუცველი ნახევარფაბრიკატების ტრანსპორტირებას ღია სივრცეში.

6. სასურსათო პროდუქციისა და სამედიცინო პრეპარატების მწარმოებელი საამქროები მთლიანად უნდა იყოს იზოლირებული ტექნიკური პროდუქციის მწარმოებელი საამქროებისაგან და ჰქონდეს დამოუკიდებელი შესასვლელი და საყოფაცხოვრებო დანიშნულების სათავსები.

7. თევზის პროდუქციის შესანახად საწარმოს უნდა ჰქონდეს მაცივარი ან შემნახველი საკანი, რომელმაც უნდა უზრუნველყოს პროდუქციის კონკრეტული სახეობისათვის საჭირო ტემპერატურა.

8. მრავალსართულიან შენობაში პირველ სართულზე უნდა განთავსდეს ყველაზე დიდი წყალმომარების საამქრო, რათა შემცირდეს სართულებს შორის გადახურვაში გამავალი ტრაპების დატვირთვა.

9. ვენტილაციის არსებობისას ნებადართულია სარდაფებში სამაცივრე საკნების, სასაწყობე, მარილწყლისა და გასათბობი სათავსების, სამაცივრო დანადგარების სააპარატო და სამანქანო განყოფილებების განთავსება უსაფრთხოების ტექნიკის წესების დაცვით.

10. მღრღნელების შეღწევის პროფილაქტიკისათვის საწარმოო და სასაწყობე სათავსებს უნდა ჰქონდეს მჭიდრო კარები, კომუნიკაციების გარშემო ხვრელები საგულდაგულოდ უნდა იყოს ამოვსებული, სავენტილაციო ხვრელები უნდა აღიჭურვოს ლითონის ბადეებით და ა. შ.

11. საწარმოო-ტექნოლოგიური სათავსების დაგეგმვა, აღჭურვილობის განლაგება უნდა უზრუნველყოფდეს მათი სანიტარიული დამუშავების შესაძლებლობას.

12. საწარმოო სათავსების იატაკი არ უნდა იყოს სრიალა, უნდა ჰქონდეს მყარი, არაადსორბირებადი, წყალ-, მჟავა-, ტუტე- და ცხიმმდედგი არატოქსიკური მასალისაგან დამზადებული ზედაპირი, რათა მოხერხებული იყოს დასუფთავებისა და დეზინფექციისათვის, ამავე დროს სათანადოდ შრებოდეს.

13. იატაკი უნდა იყოს დაქანებული, არ უნდა ჰქონდეს გამოშვერილობები და ღრმულები წყლის შესაძლო დაგუბების თავიდან ასაცილებლად.

14. დარებისა და არხების დაქანება ტრაპებისაკენ მიმართული უნდა იყოს ისე, რომ არ კვეთდეს გასასვლელებს.

15. წყლის ჩასადენი ტრაპების არარსებობისას საამქრო აღჭურვილი უნდა იყოს წყლის მოსაშორებელი მოწყობილობით.

16. იატაკისა და კედლების შეერთების ადგილი უნდა იყოს წყალგაუმტარი და მოხერხებული დასუფთავება-დეზინფექციისათვის. კედელი 30 სმ სიმაღლეზე დაფარული უნდა იყოს ჰიდროიზოლაციური საფარით.

17. შიდა კედლებს უნდა ჰქონდეს გლუვი, წყალმდეგი, ნათელ ფერში შეღებილი ზედაპირი და ადვილად ექვემდებარებოდეს რეცხვას.

18. ფურცლოვანი ფენილის შეერთების ადგილები გამტკიცებული უნდა იქნეს მასტიკით ან სხვა ცხელი წყლის ზემოქმედებისადმი მდგრადი ნაერთით.

19. კედლებს არ უნდა ჰქონდეს გამოშვერილები. მილები და კაბელები უნდა იქნეს მოქცეული კედლის შიგნით, ან აკურატულად შეფუთული.

20. თევზისა და სხვა პროდუქტების შემოსატან კარებს უნდა ჰქონდეს სათანადო სიგანე და დამზადებული უნდა იყოს კოროზიამდეგი მასალისაგან, რათა მოსახერხებელი იყოს დასუფთავებისათვის.

21. ჭერის დაპროექტება უნდა გამორიცხავდეს მასზე ჭუჭყის, კონდენსატების დაგროვებას და მოხერხებული იყოს დასასუფთავებლად.

22. ჭერს უნდა ჰქონდეს გლუვი, წყალმდეგი და ემულსიური საღებავით ნათელ ფერში შეღებილი ზედაპირი.

23. ჭერზე გამოშვერილობების (კოჭები, მილები და ა. შ.) მქონე შენობებში რეკომენდებულია შეკიდული ჭერების დაპროექტება.

24. იმ შემთხვევაში, როცა სახურავის კოჭები ვერ იფარება და შიდა ზედაპირი ჭერს წარმოადგენს, შეერთების ადგილები უნდა გამყარდეს, ხოლო საყრდენი კონსტრუქციები შეიღებოს ღია ფერის საღებავით. სახურავის ზედაპირი უნდა იყოს გლუვი, მოსახერხებელი დასასუფთავებისათვის და გამორიცხავდეს თევზის პროდუქციაში მტვრის, სხვადასხვა დამაბინძურებელი ნივთიერებებისა და კონდენსატების მოხვედრას.

25. დასალაგებელი ინვენტარის, სარეცხი და სადუზინფექციო საშუალებების შესანახად გამოყოფილი უნდა იყოს სპეციალური საწყობები, კარადები, ფარდულები.

26. საწარმოო სათავსებში გათვალისწინებული უნდა იყოს:

ა) ჩამრეცხი ონკანები ანგარიშით: 1 ონკანი 150 მ<sup>2</sup> ფართობზე (სათავსზე არანაკლებ ერთისა), კრონშტეინები შლანგების შესანახად;

ბ) ხელის დასაბანად საამქროებში დამონტაჟებული უნდა იყოს ნიჟარები ცივი და ცხელი წყალგაყვანილობით, აღჭურვილი შემრევებით, უზრუნველყოფილი საპნით, ჯაგრისით, სადუზინფექციო ხსნარით, ერთჯერადი სარგებლობის ხელსახოცებით ან ელექტროსაშრობებით. ასეთი ნიჟარები უნდა განთავსდეს თოთოეული საამქროს შესასვლელში სამუშაო ადგილიდან არანაკლებ 15 მ მანძილის დაშორებით (ანგარიშით: 1 შემრევი 20 კაცზე);

გ) სასმელი დანიშნულებით უნდა დაიდგას შადრევნები და სატურატორული დანადგარები სამუშაო ადგილიდან არანაკლებ 70 მ მანძილზე;

დ) სასმელი წყლის ტემპერატურა არ უნდა აღემატებოდეს 15°C-ს.

27. სამუშაო სათავსებსა და ტუალეტებში დაუშვებელია ხელის ონკანების დამონტაჟება.

### **მუხლი 5. წყალმომარაგება და კანალიზაცია.**

1. თევზის გადამამუშავებელი საწარმოების წყალმომარაგება უნდა ხდებოდეს ცენტრალიზებული სასმელ-სამეურნეო წყალგაყვანილობისაგან, ხოლო მისი არარსებობისას საჭიროა დამოუკიდებელი წყალგაყვანილობის დაგეგმარება. წყლის ხარისხობრივი მაჩვენებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და ციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №297/ნ ბრძანებას „გარემოს ხარისხობრივი მდგომარეობის ნორმების დამტკიცების შესახებ“ და წყლის ხარისხზე ჩატარებული კონტროლი აღირიცხებოდეს დანართი 1-ის შესაბამისად.

2. სასმელ-სამეურნეო და ტექნიკური წყალმომარაგების ქსელების შეერთება კატეგორიულად აკრძალულია.

3. საამქროს შიდა წყალგაყვანილობის, კანალიზაციის, ორთქლის, ბუნებრივი აირის მიწები შეღებილი უნდა იყოს განსხვავებულ ფერებში. მილგაყვანილობაზე ტენის კონდენსაციის თავიდან ასაცილებლად გათვალისწინებული უნდა იყოს სითბური იზოლაცია.

4. სამეურნეო-საყოფაცხოვრებო დანიშნულებისათვის, მწვანე ნარგავების მორწყვისა და სხვა მიზნებისათვის წყლის მოთხოვნილების განსაზღვრისათვის რეკომენდებულია წყლის ხარჯვის ნორმებით სარგებლობა (ცხრილი 1.).

**ცხრილი 1**

წყლის დანიშნულება	წყლის ხარჯი, ლ/დღე-ღამეში	
	საწარმო	
	საკანალიზაციო	არასაკანალიზაციო
პირადი ჰიგიენისა და სასმელი დანიშნულების	25	15
შხაპი (1 სულზე)	40	
სასადილო (1 სადილი)	20	
მექანიკური სამრეცხაო (1 კგ მშრალი სარეცხი)	60	
ტრანსპორტი (1 ავტომანქანაზე)	600	
გასავლელების მორწყვა (1 მ <sup>2</sup> )	2	
მწვანე ნარგავების მორწყვა (1 მ <sup>2</sup> )	4	
კლუბი, წითელი კუთხე (1 მომსვლელებზე)	6	
სამედიცინო პუნქტი (1 პაციენტზე)	6	
ლაბორატორია (1 ონკანზე/სთ-ში)	40-60	

5. წყლის ხარჯვის ნორმა იატაკის, პანელებისა და კედლების რეცხვისათვის ცვლის განმავლობაში შეადგენს:

ა) განსაკუთრებული სანიტარიული რეჟიმის საწარმოო სათავსებში (თევზის დაფესხოების, ხიზილალის, საკონსერვო, კულინარიული, საპრესერვო საამქროები, კულინარიული, საპრესერვო საამქროები, სამედიცინო ცხიმების საამქრო და სხვა) – 10 ლ/მ<sup>2</sup>;

ბ) სათავსებში იატაკის მცირე დაბინძურებით – 5 ლ/მ<sup>2</sup>.

6. საამქროების დასუფთავებისათვის განკუთვნილი შლანგები ცივ და ცხელ წყალგაყვანილობას უნდა უერთდებოდეს შემრევების საშუალებით. მათი დაბოლოებები აღჭურვილი უნდა იყოს პისტოლეტის თავსაცმითა და მოწყობილობით, რომელიც დაიცავს მას იატაკთან შეხებისაგან.

7. ტექნოლოგიური მიზნებისათვის გამოსაყენებელი წყალი უნდა პასუხობდეს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს. ზღვის წყალი ექვემდებარება წინასწარ გაუვნებელყოფას ქლორიანი კირის ხსნარით ან 10 გ/დმ<sup>3</sup> კონცენტრაციის ქლორამინით, აგრეთვე ბაქტერიციდული პრეპარატებით: კატამინი და კატაპოლი (კონცენტრაცია 0,2-0,5 გ/დმ<sup>3</sup>). გაუვნებლობისათვის შეიძლება გამოყენებულ იქნეს ოზონირება, ელექტროქლორირება, ულტრაიისფერი დასხივება ბაქტერიციდული ნათურებით. მინის ტარა აუცილებლად უნდა გაირეცხოს სასმელი ან ზღვის გამტკნარებული წყლით, ან დამუშავდეს ორთქლით. ორთქლის მისაღებად დასაშვებია ზღვის გამტკნარებული წყლის გამოყენება.

8. თევზის საექსპორტო პროდუქციის წარმოებისას გამოყენებული უნდა იყოს სასმელი ან ზღვის სუფთა წყალი, რომელიც პასუხობს დანართი 2.-ის მოთხოვნებს. ბაქტერიციდული პრეპარატების – კატამინისა და კატაპოლის გამოყენება კონსერვების გასაციებლად განკუთვნილი წყლის გასაუვნებლად დაუშვებელია.

9. ხანძარსაწინააღმდეგო სისტემების მუშაობისა და სამაცივრო დანადგარების გასაციებლად დასაშვებია ზღვის წყლის გამოყენება. ამ მიზნით დამონტაჟებული მილსადენების გამოყენება სხვა დანიშნულებისათვის დაუშვებელია.

10. ზღვის წყლის შეგროვება დასაშვებია ნაპირიდან მოშორებული ისეთი უბნებიდან, რომლებიც არ არის დაბინძურებული ნავთობპროდუქტებით, ჩამდინარე წყლებით, ლპობადი წყალმცენარეებით და ა. შ.

11. საყოფაცხოვრებო და ტექნოლოგიური მიზნებისათვის, სარეცხი და სადებინფექციო ხსნარების დასამზადებლად, დანადგარების გასარეცხად გამოსაყენებელი ღია წყალსატევების წყალი უნდა პასუხობდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №297/ნ ბრძანებით “გარემოს ხარისხობრივი მდგომარეობის ნორმების დამტკიცების შესახებ” დამტკიცებული დოკუმენტების მოთხოვნებს.

12. წყალსადენის კვანძი უნდა იყოს განთავსებული იზოლირებულ, დაკეტილ სათავსში და აღჭურვილი მანომეტრით, სინჯების ასაღები ონკანით, ჩასარეცხი ტრაპებითა და სარქველებით (წყლის მხოლოდ ერთი მიმართულებით გასატარებლად).

13. სასმელი წყლის ანალიზი უნდა ტარდებოდეს დადგენილი კანონმდებლობის შესაბამისად.

14. თევზის წარმოების საწარმოთა საკანალიზაციო სისტემის მოწყობა უნდა პასუხობდეს მოქმედი სამშენებლო წესებისა და ნორმების, აგრეთვე წინამდებარე დოკუმენტის მოთხოვნებს.

15. საწარმოში დამონტაჟებული უნდა იყოს საწარმოო და საყოფაცხოვრებო კანალიზაციის განცალკევებული ქსელი, ხოლო ატმოსფერული ნალექების ჩასადენად – ნაღვარევი კანალიზაცია.

16. სართულებს შორის გამავალი საწარმოო ნახმარი წყლების ჩასადენი ტრაპები და მილები, წყალგაყვანილობა დაპროექტებული უნდა იყოს ისე, რომ არ განათავსონ თევზის პროდუქციის წარმოებისათვის საჭირო მოწყობილობის, სამუშაო ადგილებისა და კვების პროდუქტების შესანახი სათავსების თავზე. საყოფაცხოვრებო კანალიზაციის მილები არ უნდა გადიოდეს საწარმოო საამქროებზე, პროდუქციის შესანახ სასაწყობე სათავსზე, კვების ბლოკზე.

## **მუხლი 6. განათება, გათბობა, ვენტილაცია**

1. საწარმოო სათავსების განათება უნდა შეესაბამებოდეს დადგენილი კანონმდებლობის შესაბამისად.

2. ლუმინესცენტურ ნათურებიანი სანათები აღჭურვილი უნდა იყოს დამცავი ბადით, გამზნევით ან სპეციალური მასრებით (ნათურის გამოვარდნის თავიდან ასაცილებლად), ხოლო ვარვარების ნათურებიანი სანათები კი – ერთიანი დამცავი ბადით.

3. ლუმინესცენტური განათება დასაშვებია მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ გადაჭრილია ნახმარი ვერცხლისწყლისწყლიანი ლუმინესცენტური ნათურების უტილიზაციის საკითხი.

4. იმ სათავსების განათებისათვის, რომლებშიც ღია ტექნოლოგიური პროცესები მიმდინარეობს, სანათების განთავსება უნდა გამორიცხავდეს პროდუქციაში მისი ნამსხვრევების მოხვედრას.

5. სანათების სანიტარიული დამუშავება უნდა ხდებოდეს კვარტალში ერთჯერ მაინც, ხოლო ხიზილალის დამამზადებელ საამქროებში – კვირაში ერთჯერ, საამქროს სანიტარიული დამუშავების გრაფიკის შესაბამისად.

6. ხიზილალის საამქროების ყველა საწარმოო სათავსი აღჭურვილი უნდა იყოს ბაქტერიციდული ნათურებით, ანგარიშით: 1,5-2,2 ვტ 1 მ<sup>3</sup> მოცულობის ჰაერზე. ბაქტერიციდულ ნათურებს რთავენ სამუშაოს დაწყებამდე 1 სთ-ით ადრე. მათი ჩართვისას ხალხის ყოფნა სათავსში აკრძალულია. სათავსში შესვლა დაიშვება მხოლოდ ბაქტერიციდული ნათურის გამორთვიდან 30 წთ-ის შემდეგ. ბაქტერიციდული დანდგარების ჩართვა-გამორთვის დროის აღრიცხვა უნდა ხდებოდეს სპეციალურ ჟურნალში.

7. ძირითად და საწარმოო სათავსებში ფანჯრების ფართობი უნდა შეადგენდეს იატაკის ფართობის არანაკლებ 30 %-ს. სასურველია სინათლის ღიობებს ჰქონდეს ჩრდილოეთის ორიენტაცია. საუკეთესო განათებულობა მიიღწევა ფანჯრის ქვედა კიდის იატაკიდან 80-90 სმ სიმაღლეზე, ხოლო ზედა კიდის – ჭერიდან 20-30 სმ მანძილზე განთავსებისას. ფანჯრებს შორის კედლის სიგანე არ უნდა აღემატებოდეს ფანჯრის ერთნახევარ სიგანეს.

8. სინათლის ღიობების (ფანჯრები, ფრამუგები, სარკმელები) გარე შემინული ზედაპირი მტვრისა და ჭვარტლისაგან უნდა იწმინდებოდეს დაბინძურების შესაბამისად, მაგრამ კვარტალში ერთჯერ მაინც, ხოლო შიდა ზედაპირი – თვეში ერთჯერ მაინც. ზამთარში დასაშვებია ფანჯრის მხოლოდ შიდა შემინული ზედაპირის წმენდა. ფანჯრების გატეხილი მინები დაუყოვნებლივ უნდა შეიცვალოს მთლიანით, შედგენილი მინების ჩასმა დაუშვებელია. ასევე არ დაიშვება სინათლის ღიობების დაფარვა გარეშე ნივთებით როგორც შენობის შიგნიდან, ისე გარედან.

9. სათავსებში მოწყობილობა-დანადგარები ისე უნდა განლაგდეს, რომ უზრუნველყოს სამუშაო ადგილების მაქსიმალური განათებულობა, ამასთან უნდა გამოირიცხოს მზის სხივების პირდაპირი ზემოქმედება.

10. საწარმოო სათავსის დანიშნულების შეცვლის, გადაადგილების ან გამოცვლის შემთხვევაში გამანათებელი მოწყობილობა ისე უნდა დამონტაჟდეს, რომ არ მოხდეს განათებულობის დადგენილი ნორმებიდან გადახრა.

11. საწარმოო, ადმინისტრაციულ და საყოფაცხოვრებო სათავსებში გათვალისწინებული უნდა იყოს ვენტილაცია მოქმედი კანონმდებლობის შესაბამისად.

12. სათავსების გასანიაველად გათვალისწინებული უნდა იყოს სარკმელები, ფრამუგები, დარაბები, მექანიკური მოწყობილობა მათ გასაღებად და ფიქსაციისათვის და ა. შ. ფანჯრები უნდა იღებოდეს სათავსის შიგნით, რათა მოსახერხებელი იყოს გასაწმენდად.

13. ჰაერგამტარები ისე უნდა იყოს განლაგებული, რომ გამოირიცხოს მათში დაბინძურებული ჰაერის, აირებისა და წყლის მოხვედრა. ჰაერის მტვრისაგან გასასუფთავებლად ისინი აღჭურვილი უნდა იყოს სპეციალური ფილტრებით.

14. შემწოვი სავენტილაციო მოწყობილობები და ბუნებრივი ვენტილაციის გამწოვი ხვრელები აღჭურვილი უნდა იყოს ბადეებით მწერებისაგან დასაცავად.

15. სავენტილაციო არხები და ჰაერგამტარები უნდა გასუფთავდეს დაბინძურების მიხედვით, მაგრამ არანაკლებ წელიწადში ერთხელ.

16. საწარმოო სათავსების გადამეტცივების თავიდან ასაცილებლად ტექნოლოგიურ ღიობებთან და ტამბურებთან დამონტაჟებული უნდა იყოს საჰაერო-სითბური საფარი.

17. წარმოებაში, რომელსაც ახლავს ტოქსიკური ორთქლის, აირებისა და მტვრის გამოყოფა, ამიაკური სამაცივრე დანადგარების სამანქანო და სააპარატო განყოფილებებში აკრძალულია ვენტილაციისა და საჰაერო გათბობის სისტემებში ჰაერის რეციკლაცია.

18. ყველა საწარმოს უნდა ჰქონდეს დამოუკიდებელი სავენტილაციო სისტემა. დაუშვებელია აგრეთვე, მტვრისა და ადვილად კონდენსირებადი ორთქლის, მომწამვლავი და ფეთქებადსაშიში ნარევების წარმომქმნელი ნივთიერებების გამწოვების ერთ საერთო გამწოვ დანადგარში გაერთიანება.

19. საწარმოები უზრუნველყოფილი უნდა იყოს ცენტრალური გათბობით მოქმედი სამშენებლო წესებისა და ნორმების შესაბამისად.

20. გასათბობ მოწყობილობებს უნდა ჰქონდეს გლუვი ზედაპირი და იყოს დასუფთავების, დათვალიერებისა და რემონტისათვის მოხერხებული.

21. საწარმოო საამქროებში ჰაერის ტემპერატურა და ფარდობითი ტენიანობა უნდა შეესაბამებოდეს ტექნოლოგიურ ინსტრუქციებს.

ა) საწარმოო სათავსების გათბობას უნდა უზრუნველყოფდეს წყლის (150<sup>0</sup>F-იანი თბომატარებლით) ან ორთქლის (130<sup>0</sup>C) ადგილობრივი გამათბობელი მოწყობილობები.

ბ) ადმინისტრაციულ-საყოფაცხოვრებო სათავსებში თბომატარებლის ტემპერატურა გათბობის ორმილიანი სისტემებისათვის უნდა შეადგენდეს 90<sup>0</sup>F-ს, ხოლო ერთმილიანი სისტემებისათვის კი – 105<sup>0</sup>C-ს.

22. ტემპერატურისა და ტენიანობის რეჟიმით მკვეთრად განსხვავებული ყველა საწარმო განთავსებული უნდა იყოს დამოუკიდებელ სათავსში და საჭიროებისამებრ უკავშირდებოდეს ერთმანეთს ტამბურებით, დერეფნებით, კარებითა და ა.შ.

23. მნიშვნელოვანი ორთქლ- და სითბოწარმომქმნელი წყაროები უნდა იყოს თერმოიზოლირებული (სახურავით, გარსაცმით, ხუფებით).

24. საწარმოო სათავსებში გარე მეტეოროლოგიური პირობებისაგან დამოკიდებულებით გათვალისწინებული უნდა იყოს ჰაერის ტემპერატურის ავტომატური რეგულირება.

### **მუხლი 7. ჰიგიენური მოთხოვნები ტერიტორიისა და საწარმოო სათავსებისადმი.**

1. თევზის გადამამუშავებელი საწარმოები (საამქროები) ყოველთვის სუფთა და მოწესრიგებული უნდა იყოს, ზაფხულში – მოირწყას, ხოლო ზამთარში კი – გაიწმინდოს თოვლისა და ყინულისაგან.

2. საწარმოს ტერიტორიის დალაგება-დასუფთავება უნდა ხდებოდეს არანაკლებ 2-ჯერ დღე-ღამეში.

3. საწარმოების ტერიტორიის დაგეგმვა უნდა უზრუნველყოფდეს ატმოსფერული, ნადნობი და ნარევი წყლების ჩადინებას კანალიზაციაში და უპასუხებდეს მოქმედი სამშენებლო წესებისა და ნორმების მოთხოვნებს.

4. ტერიტორიის, საწარმოო, საყოფაცხოვრებო და დამხმარე სათავსების დალაგება უნდა ხდებოდეს სპეციალურად გამოყოფილი პერსონალის მიერ, რომელთა ჩაბმა კვების პროდუქტების წარმოებაში დაუშვებელია.

5. სამუშაოს დამთავრებისთანავე უნდა ხდებოდეს საამქროების, აღჭურვილობის, ინვენტარისა და ტარის დასუფთავება-დალაგება; ჯერ სველი წესით უნდა გაიწმინდოს კარები, კარნიზები, ფანჯრის რაფები, გამათბობელი ხელსაწყოები და ა. შ. შემდეგ კი მოირეცხოს იატაკი. იატაკი და კედლები ექვემდებარება დასუფთავებას თხევადი სარევი საშუალებების შემცველი ხსნართა და დეზინფიცირებას ნებადართული სადეზინფექციო ხსნარებით. მუშაობის პროცესში იატაკის სველი წესით დასუფთავება წარმოებს დაბინძურების ხარისხის მიხედვით.

6. საწარმოში სათანადო სანიტარიული მდგომარეობის შესანარჩუნებლად უნდა ჩატარდეს სანიტარიული დღეები შემდეგი პერიოდულობით:

ა) საკონსერვო, საპრესერვო, ხიზილალის, კულინარიულ, შესაბოლ და თევზის ფარმის საამქროებში – კვირაში ერთჯერ;

ბ) გაყინული, დამარილებული, სანელებლიანი პროდუქციის, ცხოველთა საკვებისა და ცხიმის დამამზადებელ საამქროებში – 10 დღეში ერთჯერ;

გ) სანიტარიული დღეების შემდეგ აუცილებელია მიკრობიოლოგიური კონტროლის ჩატარება.

7. საამქროების გაჩერების დრო, რემონტის ჩატარების ვადები და სამუშაოთა მოცულობა დამტკიცებული უნდა იყოს საწარმოს ხელმძღვანელობის მიერ.

8. საწარმოს საამქროებისა და უბნების კოსმეტიკური რემონტი უნდა ტარდებოდეს დაბინძურების ხარისხის მიხედვით, მაგრამ წელიწადში ერთჯერ მაინც; კედლებსა და ჭერზე ობის სოკოების გაჩენისთანავე ისინი უნდა დამუშავდეს სადეზინფექციო საშუალებით. აღნიშნული სამუშაოების ჩატარება დაუშვებელია საამქროს მუშაობის პროცესში.

9. საწარმოო საამქროებში დანადგარები ისე უნდა განლაგდეს, რომ მოსახერხებელი იყოს დასუფთავება-დეზინფექციისათვის.

10. ნარჩენების კონტეინერები უნდა დაიცალოს ნაგვისაგან 2/3-ით ავსებისთანავე და გატანილ იქნას საწარმოს ტერიტორიიდან ზაფხულში ყოველდღიურად, ხოლო ზამთარში კი – ორ დღეში ერთჯერ. კონტეინერები დაცლისთანავე უნდა გაირეცხოს და დამუშავდეს სადეზინფექციო ხსნარით.

11. თევზის გადამამუშავებელი საწარმოების სათავსებსა და ტერიტორიაზე აკრძალულია შინაური ცხოველების (გარდა მოდარაჯე ძაღლებისა სწორი მოვლის პირობებში) ყოფნა.

12. საწარმოო სათავსებში კატეგორიულად აკრძალულია კვება და გარეშე ღონისძიებების ჩატარება.

13. უცხო პირები საწარმოო და სასაწყობე სათავსებში დაიშვებიან (სპეციალური ან სანიტარიული ტანსაცმლით) მხოლოდ ადმინისტრაციის ნებართვის შემდეგ.

14. საწარმოო სათავსების შესასვლელში უნდა იყოს სპეციალური სამარჯვები ფეხსაცმელების გასაწმენდად, რომელთა გასუფთავება უნდა ხდებოდეს ცვლაში ორჯერ მაინც. ამასთან, აქვე უნდა დაეგოს ქლორიანი კირის 0,5%-იან (ან სხვა ნებართული საშუალების) ხსნარში დასველებული პატარა ხალიჩები, რომლებიც ექვემდებარება ცვლაში ერთჯერ გამოცვლას.

### **მუხლი 8. მოთხოვნები აღჭურვილობის, ინვენტარისა და ტარისადმი.**

1. ხელსაწყოები და აღჭურვილობა, დასამუშავებელი დაფები, ტევადობები, კონვეიერის ქამრები და დანები დამზადებული უნდა იყოს კვების პროდუქტებთან კონტაქტისათვის შესაბამისი მასალისაგან, იყოს მოხერხებული დასუფთავება-დეზინფექციისათვის. მეტალური კონსტრუქციები დამზადებული უნდა იყოს უჟანგი მასალისაგან. ხემასალის გამოყენება დასამუშავებელი დაფებისა და სხვა კონსტრუქციებისათვის აკრძალულია.

2. აღჭურვილობათა კონსტრუქციები უნდა უზრუნველყოფდეს კვანძების სწრაფ, იოლ დაშლასა და მისადგომობას, რათა კვების პროდუქტებთან შეხებაში მყოფი ყველა დეტალი ადვილად სუფთავდებოდეს, ირეცხებოდეს და დეზინფიცირდებოდეს.

3. ტექნოლოგიური აღჭურვილობის ნაწილები, რომლებიც უშუალო შეხებაშია კვების პროდუქტებთან უნდა გაიპოხოს მხოლოდ საკვები ცხიმებით.

4. ნედლეულის, ნახევარფაბრიკატებისა და მზა პროდუქციისათვის განკუთვნილ ბუნკერებს, კოდებს, აბაზანებს, ბლოკ-ფორმებსა და სხვა ტევადობებს უნდა ჰქონდეს გლუვი ზედაპირი მათი გასუფთავება-დეზინფექციის გასაადვილებლად.

5. მაგიდებს უნდა ჰქონდეს გლუვი, არაკოროზიული ლითონის ან სინთეზური მასალისაგან დამზადებული ზედაპირი.

6. აკრძალულია ვერცხლისწყლის შემცველი საკონტროლო-გამზომი ხელსაწყოების გამოყენება. მინის გამზომ ხელსაწყოებს უნდა ჰქონდეს ლითონის ბუდეები.

7. სხვადასხვა სახის ლაბასხმულის ხარშვისას საჭიროა უჟანგი ფოლადისაგან დამზადებული პლასტმასის სახელურებიანი სარეველები.

8. სინჯების აღება ანალიზებისათვის უნდა ხდებოდეს მხოლოდ ლითონის კოვზებით, მილაკებით ან საცეცებით.

9. საწარმოო ინვენტარი უნდა იყოს ნიშანდებული. დაუშვებელია შემთხვევითი ინვენტარის გამოყენება.

10. აღჭურვილობა, ინვენტარი, ტარა და ის ზედაპირები, რომლებიც შეხებაშია კვების პროდუქტებთან და ნედლეულთან დამზადებული უნდა იყოს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ ნებადართული მასალისაგან.

11. მზა პროდუქციისათვის განკუთვნილი სამომხმარებლო ტარა უნდა პასუხობდეს ნორმატიული დოკუმენტაციის მოთხოვნებს. შეფუთვა მუყაოს ყუთებში ან პოლიეთილენის პარკებში უნდა უზრუნველყოფდეს მათ დაცვას მთლიანობის დარღვევისა და დეფორმაციისაგან.

12. დასაკონსერვებელი პროდუქციის დაფასოებისათვის განკუთვნილი ტარა უნდა პასუხობდეს დარგის ნორმატიულ-ტექნიკური დოკუმენტაციის მოთხოვნებს. ტარის ხარისხისა და სანიტარიული მდგომარეობის შემოწმების პერიოდულობა უნდა ხდებოდეს საუწყებო დოკუმენტებით განსაზღვრული კვლევის მეთოდებისა და სინჯის აღების წესების მიხედვით.

13. ქილების ხუფები საამქროს უნდა მიეწოდებოდეს სუფთა, წყალგაუმტარ ქაღალდში ან ჰერმეტიკულად დახურულ პოლიეთილენის პაკეტებში შეფუთული სახით. მათი განფუთვა უნდა ხდებოდეს უშუალოდ მოსახუფ მანქანასთან მიწოდების წინ.

ა) მინის, პოლიმერული და ლითონის ქილებისათვის განკუთვნილი ლითონის ხუფები უნდა იყოს სუფთა და წყალგაუმტარ ან გაპოხილ ქაღალდში შეფუთული. განფუთვის უშუალოდ მოხუფვის წინ განხორციელების პირობებში მათი გამოყენება შეიძლება წინასწარი დამუშავების გარეშე.

14. თუნუქის ქილებისა და ხუფების შიგა ზედაპირი უნდა იყოს მდგრადი და უპასუხებდეს ნდ-ის მოთხოვნებს.

15. მინის ქილები უნდა ინახებოდეს სუფთა, მშრალ სათავსებში თითოეული სახის მასალისათვის შესაბამისი ტემპერატურული რეჟიმის გათვალისწინებით. დაუშვებელია პოლიმერული მასალისაგან დამზადებული ტარის შენახვა სინათლეზე.

16. კასრები უნდა ინახებოდეს სუფთა, მშრალ სათავსებში ან ფარდულქვეშ სპეციალურ ქვესადგამებზე.

17. მზა პროდუქციის შესაფუთი აფსკების, სამეხვე და სასოსისე გარსების მასალა უნდა შეესაბამებოდეს დადგენილ ჰიგიენურ მოთხოვნებს.

18. თევზის პროდუქციის შესაფუთ ტარასა და დამხმარე მასალას არ უნდა ჰქონდეს არასასიამოვნო სუნი, უნდა იყოს სუფთა, მშრალი და შეესაბამებოდეს ნდ-ის მოთხოვნებს. აკრძალულია დაბინძურებული ან ობიანი ტარის გამოყენება.

19. საწარმოო საამქროების, აღჭურვილობის, ინვენტარის, ტარისა და ტრანსპორტის რეცხვა და დეზინფექცია უნდა ხორციელდებოდეს სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებების გამოყენებით.

### **მუხლი 9. დამხმარე მასალა და ყინული**

1. იმპორტული საკვებდანამატების გამოყენებისას საწარმოში უნდა ინახებოდეს მომწოდებელი ფირმის მიერ გაცემული სერტიფიკატი და სპეციფიკაცია;

ა) საკვებდანამატების გამოყენება დაიშვება მხოლოდ "საკვებდანამატების გამოყენების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ" საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №311/ნ ბრძანების მიხედვით;

ბ) საკვებდანამატები უნდა ინახებოდეს დამამზადებელი საწარმოს ტარაში. დაუშვებელია შენახვის მიზნით მათი გადატანა სხვა ჭურჭელში.

2. დამხმარე მასალის შესანახი სათავსები უნდა იყოს მშრალი, კარგად ნიავედებოდეს, არ ჰქონდეს უცხო სუნი და არ იყოს დაბინძურებული ბეღელის მავნებლებით.

3. პროდუქტები საწყობში ისე უნდა განლაგდეს, რომ ყუთებისა და ტომრების ქვედა რიგებსა და იატაკს შორის მანძილი შეადგენდეს არანაკლებ 10 სმ-ს. აკრძალულია დასაწყობება წყალგაყვანილობის მილებისა და გამათბობელი მოწყობილობების ახლოს.

4. სანელებლები ექვემდებარება შეფუთული სახით შენახვასა და ტრანსპორტირებას.

5. კატეგორიულად აკრძალულია სანელებლების შენახვა ძლიერი სუნის მქონე ნივთიერებების სათავსში.

6. ფხვიერი კონსისტენციის დამხმარე მასალა ექვემდებარება გამოყენების წინ მაგნიტურ დამჭერებში გატარებას.

7. საწარმოში მიწოდებული მცენარეული ზეთი უნდა შემოწმდეს ოქროსფერი სტაფილოკოკის არსებობაზე, ინახებოდეს გაუმჭვირვალე, მჭიდროდ დალუქულ ბაკებში, რომელებიც აღჭურვილია ფსკერის დონეზე განთავსებული გამოსაშვები ონკანებით.

8. ნაღების კარაქი და მელანჯი ექვემდებარება სამაცივრე საკანში სტელაჟებზე შენახვას დარგის ნორმატიული დოკუმენტების მოთხოვნათა შესაბამისად.

9. ძმარმჟავიანი ბოთლები შენახული უნდა იქნეს მოწნული კალათებით ან ხის ყუთებით მშრალ, გრილ ადგილას განცალკევებულად.

10. მარილის შესანახად სპეციალურად გამოყოფილ უნდა იქნეს არა უმეტეს 75% ფარდობითი ტენიანობის დახურული სათავსები.

ა) მარილის შესანახი სათავსი უნდა უზრუნველყოფდეს მის დაცვას ატმოსფერული ნალექების, გრუნტის წყლებისა და მექანიკური დამაბინძურებლების (ქვიშა, მტვერი და ა.შ.) მოხვედრისაგან და გამორიცხავდეს დანაკარგს.

11. სამუშაო ადგილებზე მარილის შესანახად გამოყენებული უნდა იქნეს სპეციალური ბუნკერები, ყუთები და სხვა ტევადობები, რომელებიც უზრუნველყოფენ მის დაცვას დაბინძურებისაგან.

12. ყინულის დასამზადებლად საჭიროა სუფთა სასმელი წყლის გამოყენება. წყლის ხარისხი უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №297/ნ ბრძანებას „გარემოს ხარისხობრივი მდგომარეობის ნორმების დამტკიცების შესახებ“. ქლორიანი ყინულის დასამზადებლად გამოიყენება ქლორიანი კირი ქლორის არანაკლებ 25% მასური წილით.

13. დასაშვებია ყინულის დასამზადებლად ზღვის გუსნებოვნებული წყლის ან წყალსატევების მტკნარი წყლის გამოყენება, თუ მათი კოლი-ინდექსი შეესაბამება

საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №297/ნ ბრძანებას “გარემოს ხარისხობრივი მდგომარეობის ნორმების დამტკიცების შესახებ”.

14. ყინულის დასაფარი საიზოლაციო მასალა უნდა იყოს სუფთა. იგი ექვემდებარება ყინულსაცავებისათვის განკუთვნილი მოედნის სიახლოვეს შენახვას, ატმოსფერული ნალექისაგან დაცვის აუცილებელი პირობების გათვალისწინებით.

15. თევზის ან მარილწყლის გასაცივებლად განკუთვნილი ხელოვნური ან ბუნებრივი ყინულის კოლი-ინდექსი უნდა შეესაბამებოდეს სასმელი წყლისათვის წაყენებულ მოთხოვნებს.

16. ყინული უნდა ინახებოდეს დარგის ნორმატიულ-ტექნიკური დოკუმენტაციის შესაბამისად.

17. ყინულის ტრანსპორტირების პირობები უნდა უზრუნველყოფდეს მისი ხარისხის შენარჩუნებას. ღია ტრანსპორტით გადატანისას ყინული უნდა დაიფაროს სუფთა ბრეზენტით.

18. მარილ- და ყინულსაცავებში მომუშავეები უნდა სარგებლობდნენ სპეციალური ფეხსაცმლითა და ინვენტარით.

#### **მუხლი 10. საბადური**

1. სასაბადურე უბნის მთელი სანაპირო ზოლი უნდა შემოიღობოს და მოსწორდეს.

2. წინასწარ გასუფთავებული ბადეების გასაშრობად სანიტარიულ-ჰიგიენური პირობების შესაბამისად უნდა მოეწყოს სპეციალური საკიდრები.

3. საბადურზე საწყობების, ფარდულებისა და სხვა საწარმოო ნაგებობებისა და საყოფაცხოვრებო სათავსების განთავსებისათვის შერჩეულ უნდა იქნეს ნაპირის შემადლებული, მყარი გრუნტის მქონე დაუტბორავი უბანი.

4. საბადურის ტერიტორია ყოველდღიურად უნდა სუფთავდებოდეს.

5. საბადურთან მიყვანილი სასმელი წყლის ხარისხი უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №297/ნ ბრძანებას “გარემოს ხარისხობრივი მდგომარეობის ნორმების დამტკიცების შესახებ”.

6. სამეურნეო-ფეკალური (კვების ბლოკების, სამრეცხაოების, საპირფარეშოების) ჩასადინარების შესაკრებად საბადურზე გათვალისწინებული უნდა იყოს კანალიზაცია, ხოლო ნაგვისა და ნარჩენების შესაგროვებლად კი – მჭიდრობუფიანი კონტეინერები, რომლებიც ექვემდებარება საცხოვრებელ-საზოგადოებრივი ნაგებობებიდან და ჭებიდან არანაკლებ 50 მ მანძილის დაშორებით განთავსებას.

#### **მუხლი 11. თევზის მიღებისა და დამუშავების საამქროები**

1. თევზის გადამამუშავებელი საწარმოს თევზის მიმღებ საამქროს უნდა ჰქონდეს კანალიზაცია. მიმღები ბაქნის იატაკი უნდა იყოს მოასფალტებული და დაქანებული საკანალიზაციო ტრაპისაკენ. მიმღები ბაქნის გამოყენება აკრძალულია სამეურნეო მიზნით ან გემების სანიტარიული დამუშავებისათვის.

2. სანიტარიულ ნავმისადგომსა და თევზის მიმღებ ბაქანთან მიყვანილი უნდა იყოს ცივი და ცხელი წყალი, ორთქლი, სადეზინფექციო ხსნარების მოსამზადებლად კი აღჭურვილ უნდა იქნეს ნიშანდებული ტევადობებით.

3. თევზის მიმღები ბაქნები, განსაკუთრებით თევზჭერის დროს, ექვემდებარება ყოველდღიურ დასუფთავებას, ქლორიანი კირის 2%-იანი ხსნარით ან სხვა ნებადართული საშუალებით დეზინფექციასა და სუფთა წყლით მორეცხვას.

4. სივრცე მიმღები ბაქნის ქვეშ ყოველთვის სუფთა უნდა იყოს და პერიოდულად დეზინფიცირდებოდეს. ბაქნის ქვეშ აკრძალულია ნაგვისა და ნარჩენების დაყრა.

5. თევზის გადმოტვირთვისას საჭიროა მისი დაცვა დაბინძურებისა და მექანიკური დაზიანებისაგან.

6. დატვირთვა-გადმოტვირთვის სამუშაოები უნდა წარმოებდეს ტექნიკური საშუალებების მაქსიმალური გამოყენებით.

7. თევზის მიმღები საამქრო უნდა იყოს დახურული, დათბუნებული, გადახურული. სხვენქვეშა სივრცეზე ბადეების გაკვრა აკრძალულია. საამქროს კედლები მოპირკეთებული უნდა იყოს მოჭიქული ფილებით და არ ჰქონდეს ხვრელები, ხოლო იატაკს უნდა ჰქონდეს მყარი, წყალგაუმტარი საფარი და დაქანებული იყოს ტრაპებისა და ლარებისაკენ.

8. საამქროს იატაკი პერიოდულად უნდა სუფთავდებოდეს ნარჩენებისაგან, ირეცხებოდეს წყლით და დეზინფიცირდებოდეს. ჭერი და კედლები რეგულარულად უნდა სუფთავდებოდეს მტვრის, აბლაბუდისა და სხვა დამაბინძურებლებისაგან.

9. თევზი დამუშავებამდე უნდა განთავსდეს სპეციალურ ბუნკერებში ან ქვესადგარებზე. იატაკსა და ქვესადგარს შორის დამორება უნდა შედგენდეს არანაკლებ 30 სმ-ს. აკრძალულია თევზის განთავსება უშუალოდ იატაკზე.

10. თევზის დასამუშავებელი მაგიდები უნდა ირეცხებოდეს დაბინძურების ხარისხის მიხედვით. მანქანები ექვემდებარება ცვლაში არანაკლებ ერთხელ გასუფთავებას.

11. თევზის გასარეცხი შლანგები ჩამოკიდებული უნდა იყოს კედელზე დახვეულ მდგომარეობაში. ამასთან, შლანგის ბოლო არ უნდა ეხებოდეს იატაკს.

12. დიდი ზომის თევზის გასარეცხად შეიძლება სპეციალური სამარჯვების, მათ შორის კაპრონის შხაპიანი ჯაგრისის, ნეჟას და სხვა საშუალებების გამოყენება.

13. დაფეშხობის შემდეგ თევზი გულმოდგინედ უნდა გაირეცხოს ლორწოს, სისხლის, შიგნეულობის ნარჩენებისაგან სუფთა გამდინარე წყლით (არა უმეტეს 15-18°C ტემპერატურის) და შენახულ იქნეს (ცივ ბუნკერში ან მოყაროს ზემოდან ყინული ტექნოლოგიური ინსტრუქციების შესაბამისად), ან პირდაპირ გაიგზავნოს შემდგომი ტენოლოგიური დამუშავებისათვის.

14. თითოეული სახის საკვები ნარჩენი უნდა შეგროვდეს ცალ-ცალკე სუფთა ყუთებში. მათი გაჩერება ერთ ტარაში დასაშვებია არა უმეტეს 1,5 სთ-ის განმავლობაში. საკვები ნარჩენები უნდა გაიგზავნოს შემდგომი დამუშავებისათვის ან გასაყინად.

15. დაუყოვნებელი გადამუშავების შეუძლებლობის შემთხვევაში საკვები ნარჩენებიანი ტარა, მათი შევსების ხარისხის მიუხედავად უნდა გაიგზავნოს გამაცივებელ საკანში (ჰაერის ტემპერატურით 0-5°C). ნარჩენების შენახვის ხანგრძლივობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 სთ-ს.

16. საქონლის საკვებისათვის განკუთვნილი თევზის ნარჩენები უნდა ინახებოდეს სპეციალურ ნიშანდებულ, მჭიდროხუფიან ტარაში და გატანილ იქნეს საამქროდან არანაკლებ ერთხელ ცვლაში.

## **მუხლი 12. თევზის ყინულით დამუშავება**

1. თევზის გაცივებული პროდუქციის დამზადებისას გამოყენებულ უნდა იქნეს დაქუცმაცებული ყინული (ხელოვნური ან ბუნებრივი). ყინული დაქუცმაცების წინ უნდა გაირეცხოს.

2. გასაცივებლად და გასაყინად გაგზავნის წინ თევზი გულმოდგინედ უნდა გაირეცხოს სუფთა წყლით (არა უმეტეს 15°C ტემპერატურის). თევზის შხაპით რეცხვისათვის დასაშვებია ზღვის გაუსნებოვნებული წყლის გამოყენება.

3. საყინულეში თევზის ჩატვირთვა-გადმოტვირთვის დრო და გაყინული თევზის ტემპერატურის საკონტროლო მონაცემები უნდა რეგისტრირდებოდეს სპეციალურ ჟურნალში.

4. საყინულე საკნებში ტექნოლოგიური ოპერაციები უნდა მიმდინარეობდეს ვენტილატორების გამორთვისას ჰაერის იძულებითი ცირკულაციის პირობებში, ამასთან მიღებული უნდა იქნეს ზომები საკნებში ტემპერატურის მომატების თავიდან ასაცილებლად.

5. დასაშვებია თევზზე კვების პროდუქტებთან კონტაქტისათვის ნებადართული ისეთი საფარველის გადაფარება, რომელიც შეაფერხებს გაყინული თევზის ცხიმების ჟანგვის პროცესებს და დაიცავს მას სამაცივრო კამერაში გამოშრობისაგან.

6. წყალი თევზის მოსარკვლის აბაზანებში უნდა გამოიცივლოს დაბინძურების ხარისხის მიხედვით, მაგრამ არანაკლებ ერთჯერ დღეღამეში. ამასთან ერთად აბაზანები უნდა გასუფთავდეს.

7. მოსასარკლი აპარატებისა და აბაზანების სანიტარიული დამუშავება უნდა ხდებოდეს დადგენილი წესით.

8. თევზის მოსარკვლისათვის განკუთვნილი წყალი (სასმელი და ზღვის გაუვნებელყოფილი) უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №297/ნ ბრძანებას “გარემოს ხარისხობრივი მდგომარეობის ნორმების დამტკიცების შესახებ”.

9. ანტისეპტიკური საშუალებებით ზღვის წყლის გასაუვნებლად მოსასარკლავი აპარატის აბაზანაში უნდა ჩაესხას მისი მოცულობის შესაბამისი ზღვის წყალი, რომელსაც უნდა დაემატოს შესაბამისი მოცულობის ანტისეპტიკი – კატამინი ან კატაპოლი მასური კონცენტრაციით 0,5 გ/დმ<sup>3</sup> და გულმოდგინედ იქნეს არეული 10 წთ-ის განმავლობაში. გაუვნებოვნებული წყლის ხარჯვის შესაბამისად მოსასარკლავი აპარატის აბაზანაში უნდა დაემატოს დამატებული ზღვის წყლის შესაბამისი ოდენობის ანტისეპტიკი იმ ანგარიშით, რომ მისი კონცენტრაცია შეადგენდეს 0,5 გ/დმ<sup>3</sup> -ს.

10. პროდუქციის მისაღებად მომზადებული შემნახველი საკნები ჩატვირთვის წინ უნდა გაცივდეს საჭირო ტემპერატურამდე.

11. თევზისა და თევზის პროდუქტების შესანახი საკნები აღჭურვილ უნდა იყოს ტენიანობისა და ტემპერატურის მაკონტროლებელი საშუალებებით.

12. შემნახველ საკანში ყოველდღიურად (არანაკლებ 2-ჯერ დღეღამეში) უნდა წარმოებდეს ჰაერის ტემპერატურის კონტროლი თვითმწერი სარეგისტრაციო ხელსაწყოების ან შემოწმებული თერმომეტრების გამოყენებით, რომლებიც დაყენებული უნდა იყოს ადვილადმისაღებომ ადგილას იატაკიდან 1,5-1,8 მ სიმაღლეზე.

13. საკნებში ჰაერის ფარდობითი ტენიანობის კონტროლი არანაკლებ კვირაში ერთხელ უნდა ტარდებოდეს შესაბამისი სტაციონარული ან პორტატული ხელსაწყოების (ფსიქრომეტრი, ჰიგრომეტრი, ჰიგროგრაფი) გამოყენებით.

14. შემნახველ საკნებში ტემპერატურისა და ტენიანობის გაზომვის შედეგების რეგისტრაცია უნდა ხდებოდეს სპეციალურ საკონტროლო ჟურნალში.

15. სარეგისტრაციო დანადგარების განთავსება უნდა უზრუნველყოფდეს ინფორმაციის აღრიცხვის მოხერხებულობას. რეგისტრაციის გადამცემი სათავსში განთავსებული უნდა

იყოს სიცივის წყაროდან ყველაზე მეტად დაშორებულ წერტილში, ე.ი. იქ, სადაც ჰაერის ტემპერატურა უმაღლესია. ტემპერატურის რეგისტრაციის მონაცემები შენახულ უნდა იქნეს პროდუქციის რეალიზაციის ბოლომდე და გამზადებული იყოს საინსპექციო ორგანოებისათვის წარსადგენად.

16. პროდუქციის 50 ტონაზე დიდი ტევადობის მაცივრებში ჩატვირთვა-გადმოტვირთვის სამუშაოებისათვის გათვალისწინებული უნდა იყოს დახურული ბაქნები.

17. საკვებად გამოუსადეგარი პროდუქცია უნდა ინახებოდეს ცალკე სათავსში ტექნიკური მიზნით გადამუშავების ან განადგურებისათვის.

18. გაფუჭების აშკარა ნიშნების მქონე, დაობებული, უცხო სუნიანი და სტანდარტიდან სხვა გადახრების მქონე დაბინძურებული პროდუქციის მიწოდებისას დასაშვებია მხოლოდ მათი დროებითი შენახვა. ასეთი პროდუქციის რეალიზაციის საკითხი უნდა გადაწყვიტოს ტექნოლოგმა და საქონელმცოდნემ; იმ შემთხვევებში, როცა საკითხი ეხება პროდუქციის უსაფრთხოებას, საჭიროა ჰიგიენური დასკვნა, რომლის საფუძველზეც პროდუქცია მაცივრიდან მიეწოდება შესაბამის საწარმოებს გადასამუშავებლად ან იგზავნება შემდგომი რეალიზაციისათვის.

19. თევზის პროდუქციაზე ჰაერის მიწოდების უზრუნველყოფისა და ამასთან ერთად მღრღნელების გამრავლების პროფილაქტიკისათვის სამაცივრო სათავსებში პროდუქციის დასაწყობება უნდა მოხდეს კედლებიდან არანაკლებ 50 სმ და იატაკიდან არანაკლებ 20 სმ-ით დაშორებულ მანძილზე.

20. ერთ საკანში სხვადასხვა სახის ისეთი პროდუქციის შენახვა, რომელთა ურთიერთგავლენის შედეგად იცვლება მათი ხარისხი და ტარის მდგომარეობა, კატეგორიულად აკრძალულია.

21. საკნების, კორიდორებისა და ესტაკადების იატაკები უნდა სუფთავდებოდეს დაბინძურების ხარისხის მიხედვით, მაგრამ არანაკლებ ცვლაში ერთხელ.

22. მიმდინარე რემონტი, შეეთთრება და დეზინფექცია უნდა ტარდებოდეს საჭიროების მიხედვით, მაგრამ წელიწადში ერთხელ მაინც.

23. „თოვლის ქურქის“ მოშორება სამაცივრო ბატარებიდან უნდა ხდებოდეს მისი გაზრდის მიხედვით, მაგრამ თვეში ერთხელ მაინც, ხოლო ჰაერის გამაცივებლებიდან კი – დღეღამეში ერთჯერ.

24. მაცივრის ადმინისტრაცია უნდა უწევდეს მკაცრ მეთვალყურეობას პროდუქციის შენახვასა და დროულ რეალიზაციას.

### **მუხლი 13. დამარილებული პროდუქციის წარმოება**

1. დამარილებული პროდუქციის წარმოებაში გამოსაყენებელი ნედლეული უნდა აკმაყოფილებდეს მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების მოთხოვნებს.

2. დასამარილებელი ტევადობა, ინვენტარი და აღჭურვილობა უნდა მუშავდებოდეს სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებებით.

3. ყოველი გადმოტვირთვის შემდეგ კოდები, აბაზანები და ინვენტარი გულმოდგინედ უნდა გასუფთავდეს მარილწყლის, ცხიმისა და სხვა ნარჩენებისაგან, ამასთან, უნდა შემოწმდეს მათი წყალგაუმტარობა.

4. დამარილების საამქროს მთელი ინვენტარი (ურეკები, ყუთები, საზიდრები) უნდა იყოს ნიშანდებული და ირეცხებოდეს ყოველდღიურად, ხოლო კვირაში ერთხელ უტარდებოდეს დეზინფექცია.

5. მიწაში ჩაფლული დამარილებისა და გაყინვის კოდების კედლები იატაკის ზედაპირზე უნდა ამოდიოდეს არანაკლებ 50 სმ სიმაღლეზე.

6. კოდების ფსკერს უნდა ჰქონდეს დახრილობა სპეციალური ხვრელისაკენ, რათა უზრუნველყოფილ იქნეს ნარჩენი მარილწყლისა და ნახმარი წყლების სრულად გადაღვრა.

7. კოდებში თევზის დამარილებითა და გადმოტვირთვით დაკავებული მუშები უზრუნველყოფილი უნდა იყვნენ სპეციალური ფეხსაცმელებით, კომბინეზონებით, სუფთა ხელთათმანებით, სახელურებით და სარგებლობდნენ დამარილების საამქროს ნიშანდებული ინვენტარით, რომელიც ექვემდებარება სპეციალურად გამოყოფილ ადგილზე შენახვას.

8. თევზის გადმოტვირთვის შემდგომ კოდებში დარჩენილი მარილწყალი, თუ არა აქვს გაფუჭების სუნი და მისი მჟავიანობა არ აღემატება 2-3 ერთეულს, გაფილტვრის შემდეგ ლაბორატორიული დასკვნის საფუძველზე შეიძლება განმეორებით იქნეს გამოყენებული წარმოებაში.

9. კოდების წნეხები უნდა იყოს დამზადებული მარილგამძლე მასალისაგან, მოსახერხებელი გასუფთავება-დეზინფექციისათვის, ჰქონდეს სახელურები და იწონიდეს არა უმეტეს 20 კგ-ს. აკრძალულია წნეხის სახით მარილიანი ტომრების ან სხვა ისეთი მოწყობილობების გამოყენება, რომელიც არ პასუხობს სანიტარიულ მოთხოვნებს.

10. გაყინვის, დამარილებისა და ჩალბობისათვის განკუთვნილ ტევადობებთან მიყვანილი უნდა იქნეს ცივი და ცხელი წყალმომარაგების ონკანები შემრევებით.

11. ტევადობების ჩამოსაცლელი მილი ადჭურვილი უნდა იყოს ჩამკეტი არმატურით.

12. თევზის დასამარილებლად გამოყენებულ უნდა იქნეს კოროზია-მედეგი ლითონის ან პოლიმერული მასალისაგან დამზადებული კონტეინერები.

13. თევზის დამარილებისას მარილწყლის გასუფთავება, გაციება და გაძლიერება უნდა ხორციელდებოდეს ტექნოლოგიური ინსტრუქციების შესაბამისად.

14. გამლღვალი, გარეცხილი და დამარილებული თევზის ჩამოსადენი სტელაჟები განლაგებული უნდა იყოს იატაკიდან არანაკლებ 40 სმ-ით დაშორებულ სიმაღლეზე.

#### **მუხლი 14. საპრესერვო წარმოება**

1. ნებადართულია საპრესერვო საამქროს (უბნის) დაპროექტება იზოლირებულ შენობაში, ან თევზის პროდუქციის დამამზადებელი საამქროების ბლოკის იზოლირებულ სათავსში.

2. პრესერვების წარმოებაში, ძირითადი საწარმოო განყოფილებების (ნედლეულის, დაფეშობის, დაფასობის, შეფუთვისა და სოუსებისა და ლაბა-სხმულების დამამზადებელი განყოფილებები) გარდა, ტექნოლოგიურ პროცესებზე დამოკიდებულებით, შეიძლება შედიოდეს დამხმარე უბნებიც: ცარიელი ქილების რეცხვა-დეზინფექციის, ინვენტარისა და საამქროსშიდა ტარის რეცხვის, ბოსტნეულისა და ხილის მომზადებისა და დამუშავების, ნედლეულის მარაგის ხანმოკლე დროით შესანახი გრილი სათავსი, დამხმარე მასალის შესანახი სათავსი, მზა პროდუქციის შესანახი გრილი საკანი 0-იდან – 8°C-მდე ჰაერის ტემპერატურით, ტარის შესანახი სათავსი, ცენტრალური სამარილწყლე (მარილწყლის მომზადებისა და მიწოდების პროცესი უნდა იყოს მექანიზებული).

3. პრესერვების წარმოების სანიტარიულ-მიკრობიოლოგიური კონტროლი ხორციელდება დადგენილი ნორმატიული დოკუმენტაციის შესაბამისად.

4. პრესერვების წარმოებაში გამოსაყენებელი ნედლეული უნდა პასუხობდეს ნორმატიული დოკუმენტების მოთხოვნებს.

5. სოუსებსა და ლაბასხმულებში პრესერვების მომზადების პროცესი უნდა იყოს მაქსიმალურად მექანიზებული.

6. გამლღვალე ნედლეულის მარაგი არ უნდა აღემატებოდეს გამოსაშიგნი საამქროს ერთსაათიან მოთხოვნილებას. გამლღვალე ნედლეულის დაყოვნება წყალში აკრძალულია.

7. საბრუნავი ცარიელი და თევზიანი ტარა უნდა ინახებოდეს იატაკიდან არანაკლებ 40 სმ სიმაღლეზე განლაგებულ სტელაჟებზე. ტარის ფსკერს უნდა ჰქონდეს ხვრელები სინესტის ჩამოსადენად. თევზიანი ტარა უნდა გალაგდეს ერთ რიგზე სიმაღლეში.

8. სანელებლიანი დამარილებული ლაბასხმულის ძმართან შერევა უნდა წარმოებდეს ემალირებულ ან უჟანგი ფოლადისაგან დამზადებულ ჭურჭელში.

9. არ შეიძლება საწარმოო სათავსში მოხუფული პრესერვების გაჩერება 2 სთ-ზე მეტ ხანს, ამიტომ პარტიის შევსებისთანავე გადატანილ უნდა იქნეს მაცივარში 0-იდან  $-8^{\circ}\text{C}$ -მდე ტემპერატურის პირობებში მოსამწიფებლად.

### **მუხლი 15. კონსერვების წარმოება**

1. კონსერვების დამზადება ნებადართულია მხოლოდ იმ საწარმოებში, რომლებშიც წარმოებს ყოველთვიური მიკრობიოლოგიური კონტროლი.

2. კონსერვების დამზადების ძირითადი წარმოება უნდა განთავსდეს საერთო სათავსში, სადაც აუცილებლად უნდა გამოიყოს სოუსის მოსახარში, ავტოკლავის განყოფილებები და ტარისა და ინვენტარის რეცხვისათვის ორი განცალკევებული განყოფილება, აგრეთვე: ნედლეულის, შესაწავი, ბლანშირებისა და დაფასოების უბნები.

3. საწარმოო სათავსების განლაგება უნდა უზრუნველყოფდეს ტექნოლოგიური პროცესების ნაკადურობას და გამორიცხავდეს ნედლეულისა და მზა პროდუქციის ნახევარფაბრიკატების ნაკადის შეხვედრას.

4. კონსერვების წარმოებაში გამოსაყენებელი ნედლეული უნდა პასუხობდეს ნორმატიული დოკუმენტაციის მოთხოვნებს.

5. სანიტარიულ-ტექნოლოგიური კონტროლი უნდა ხორციელდებოდეს დადგენილი წესის შესაბამისად.

6. კონსერვების სტერილიზაცია უნდა ჩატარდეს დადგენილი სანიტარიული რეჟიმის მიხედვით.

7. ავტოკლავები აღჭურვილი უნდა იყოს თვითმწერი საკონტროლო-სარეგისტრაციო მოწყობილობებით. ავტოკლავებზე გაუმართავი თერმოგრაფებით ან მათ გარეშე მუშაობა აკრძალულია.

8. ლაბორატორიაში თერმოგრამების, როგორც მკაცრი აღრიცხვის დოკუმენტები, შენახვის ვადა 6 თვით უნდა აღემატებოდეს კონსერვების შენახვის საგარანტიო ვადას. თერმოგრამაზე მკვეთრად უნდა იყოს აღნიშნული კონსერვების დასახელება, ავტოკლავირების, ცვლის, სტერილიზაციის რეჟიმის ნომერი, აპარატზე მომუშავის გვარი. თერმოგრამების აღრიცხვა წარმოებს სპეციალურ ჟურნალში.

9. პროდუქციის ექსპორტისას შემთხვევითი არჩევის მეთოდით პერიოდულად უნდა მოწმდებოდეს სტერილიზაციის პროცესის ეფექტურობა, კერძოდ:

ა) საინკუბაციო ტესტები –  $37^{\circ}\text{C}$ -ზე შვიდი დღის ან  $35^{\circ}\text{C}$ -ზე ათი დღის განმავლობაში.

ბ) ქილების ვიზუალური დათვალიერება და წარმოების ლაბორატორიაში მათი შიგთავსის მიკრობიოლოგიური ანალიზი.

10. ყოველდღიურად დადგენილი ინტერვალებით უნდა შეირჩეს სინჯები მოხუფვის ეფექტურობის შემოწმების მიზნით; ამასთან, საამქროში უნდა არსებობდეს სპეციალური მოწყობილობა ქილების შემაერთებელ ნაკერებში ჭრილების შესამოწმებლად.

11. პროდუქციის ექსპორტისას მოხუფვის ნაკერის შესამოწმებლად 30 წუთიანი ინტერვალებით უნდა შეირჩეს ორ-ორი ქილა თითოეული მოსახუფი აპარატიდან.

12. უნდა ტარდებოდეს შემოწმებები ქილების დაზიანების გამოსავლენად.
13. ყველა ქილას, რომელმაც სითბური დამუშავება გაიარა პრაქტიკულად ერთსა და იმავე პირობებში, უნდა ჰქონდეს პარტიის ამოსაცნობი ნიშანი.
14. ყოველდღიურად, სამუშაოს დამთავრების შემდეგ, მთელი ცხიმი და სხვა სითხეები სისტემიდან უნდა გადმოიღვაროს, ხოლო სისტემა და ჩამოსასხმელი მანქანები გაირეცხოს მდულარე წყლით სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებების გამოყენებით, შემდეგ კი გაივლოს სუფთა ცხელი წყლით.
15. დამამზადებელ საწარმოში კონსერვების შესანახად გათვალისწინებულ უნდა იყოს მშრალი სასაწყობე სათავსი ნორმატიული დოკუმენტაციის შესაბამისი რეჟიმის პირობებით (ტემპერატურა, ტენიანობა). ბომბაჟიანი და სხვა წუნდებული კონსერვები ექვემდებარება დამოუკიდებელ სათავსში შენახვას.

### **მუხლი 16. კულინარიული წარმოება**

1. კულინარიული საამქრო განთავსებული უნდა იყოს საკვები დანიშნულების თევზის პროდუქციის გამომმუშავებელ სხვა საამქროების ბლოკის იზოლირებულ სათავსში.
2. კულინარიულ წარმოებას უნდა ჰქონდეს შემდეგი სათავსები (უბნები): ნედლეულის (შესანახი, დაფასობის, გაღობის და დაფეშობის); ბოსტნეულის შენახვისა და დამუშავების; ფქვილის გასაცრელი და ცომის მოსამზადებელი; სოსისა და ძეხვის შესაბოლი; თევზის შესაწვავი და მოსაბრაწი; თევზის გასაციებელი; ლაბასხმულების დასამზადებელი; ფარშის ნაწარმის მოსამზადებელი; სოუსებისა და ლანსპიგების მოსამზადებელი; დამხმარე მასალის შესანახი; პროდუქციის შესაფუთი; სამაცივრო საკნის ექსპედიცია; ნედლეულის დამუშავების შემდეგ ნარჩენების შესანახი საკანი; საამქროსშიდა ტარისა და ინვენტარის, საბრუნავი ტარის გასარეცხი სათავსი.
3. კულინარიულ წარმოებაში გამოსაყენებელი ნედლეული უნდა შეესაბამებოდეს დარგის ნორმატიული დოკუმენტაციის მოთხოვნებს.
4. კვერცხის დამუშავება უნდა წარმოებდეს დამოუკიდებელ სათავსში განთავსებულ სპეციალურად ნიშანდებულ ტევადობებში. კვერცხები ოვოსკოპით დათვალიერების შემდეგ უნდა გაირეცხოს კალცინირებული სოდის 0,5%-იანი თბილი ხსნარით, დეზინფიცირდეს ქლორამინის 0,5%-იანი ან ქლორიანი კირის 2%-იანი ხსნარებით და ბოლოს გაივლოს ცივი წყლის ნაკადით 5 წთ-ის განმავლობაში. დამუშავების შემდეგ კვერცხები უნდა ჩალაგდეს სუფთა ჭურჭელში. საწარმოო საამქროებში დაუმუშავებელი კვერცხების მიწოდება და შენახვა აკრძალულია.
5. ბოსტნეული და მწვანილეული წინასწარი გარეცხვის შემდეგ უნდა გადაირჩეს, გასუფთავდეს და გაირეცხოს წყლით. გასუფთავებული ბოსტნეული (მაგრამ არა დამუშავებული) შენახულ უნდა იქნეს დახურულ სათავსში არა უმეტეს 2-3 სთ-ის განმავლობაში.
6. კულინარიული ნაწარმის წვის, მობრაწვისა და ხარშვის პროცესების ტემპერატურა უნდა რეგისტრირდებოდეს სპეციალურ ჟურნალში. ნაწარმის შიგნით ტემპერატურა უნდა იყოს არანაკლებ 80°C-ისა.
7. მობრაწვის დამთავრების შემდეგ პროდუქტი უნდა გააციონ 20°C-მდე და დაუყოვნებლივ დააფასონ.
8. თევზის ფქვილის კულინარიულ წარმოებაში საჭიროა ფქვილის გაცრა გარეშე, მათ შორის, ფერომაგნიტური მინარევებისაგან გასანთავისუფლებლად.

9. ძეხვების ხარშვისა და შებოლვის ტემპერატურა უნდა რეგისტრირდებოდეს სპეციალურ ჟურნალში. ხარშვის შემდეგ სამეხვე ბატონის შიგნით ტემპერატურა უნდა იყოს 80°C-ზე დაბალი.

10. სანიტარიული დამუშავებისას ძეხვების დასატენი მოწყობილობა უნდა დაიშალოს შემადგენელ ნაწილებად. ცილინდრი ექვემდებარება რეცხვასა და დეზინფექციას. ძნელადდასაშლელი დოზატორული მოწყობილობის რეცხვისას შპრიცის ცილინდრიდან უნდა გაატარონ 2-3-ჯერ ჯერ სარეცხი საშუალებები, შემდეგ კი – სადეზინფექციო ხსნარები. დეზინფექციის შემდეგ დოზატორული მოწყობილობა უნდა გაირეცხოს სუფთა წყლით.

11. მზა კულინარიული ნაწარმისა და ნახევარფაბრიკატების შენახვა და რეალიზაცია უნდა ხდებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №303/ნ ბრძანებით “განსაკუთრებით მალფუჭებადი პროდუქტების შენახვისა პირობებისა და ვადების დამტკიცების შესახებ” დამტკიცებული დოკუმენტის შესაბამისად.

12. რეალიზაციისათვის არ დაიშვება დაუხუფავ და დაულუქავ ტარაში ჩალაგებული მზა კულინარიული პროდუქცია.

#### **მუხლი 17. თევზის ფარშის წარმოება**

1. თევზის ფარშის დასამზადებლად გამოიყენება 0-5°C ტემპერატურამდე გაციებული თევზი.

2. თევზის ფარშის დასამზადებლად გამოსაყენებელი ნედლეული უნდა პასუხობდეს დარგის ნორმატიული დოკუმენტაციის მოთხოვნებს.

3. თევზის ფარში დამზადებისთანავე უნდა დაფასოვდეს და გაიყინოს ან გადაეცეს კულინარიულ წარმოებას. თევზის ფარშის მოსამზადებელი ტექნოლოგიური ოპერაციები მაქსიმალურად ჩქარა უნდა მისდევდეს ერთიმეორეს.

4. დანამატებიანი ფარში გულმოდგინედ უნდა აირიოს 4-7 წთ-ის განმავლობაში მისი სახეობისაგან დამოკიდებულებით. ფარშის ტემპერატურა ამ დროს არ უნდა აღემატებოდეს 10°C-ს.

5. ფარშის მასტაბილიზებული ნივთიერებების ნარევი უნდა მომზადდეს დროულად და შენახულ იქნეს მჭიდროდ დახურულ ტევადობაში მშრალ, გრილ ადგილას.

#### **მუხლი 18. შებოლილი პროდუქციის წარმოება**

1. შესაბოლი წარმოება გარდა ძირითადი ტექნოლოგიური პროცესების (გალღობის, გამოშიგვნის, დამარილების, დაღობისა და თევზის შებოლვის) საამქროების გარდა უნდა მოიცავდეს შემდეგ დამოუკიდებელ სათავსებს:

ა) მარილხსნარის მომზადების; გრილი სათავსი ნედლეულის დღეღამური მარაგისათვის; მზა პროდუქციის შესაფუთი; მზა პროდუქციის დროებით შესანახი მაცივარი; საბრუნავი ტარის სანიტარიული დამუშავების; ტარის გაშრობისა და შენახვის; ტარის საწყობი მისი რემონტის უბნით.

ბ) სათბობისა და ნახერხის, სადეზინფექციო და სარეცხი საშუალებებისა და შესაბოლი ხსნარების შესანახი სათავსი.

გ) შესაფუთი და დამხმარე მასალის შესანახი სათავსი.

2. შესაბოლი საკნები აღჭურვილი უნდა იყოს მექანიკურ აღმმრავიანი გამწოვი ვენტილაციით, აგრეთვე კარებებითა და ლუქებით, რომლებიც მჭიდროდ იხურება.

3. შესაბოლო საამქრო აღჭურვილი უნდა იყოს შომპოლებისა (წნელები), ლარტყების (კოჭები) ორმაგი რაოდენობით. სანიტარიული დამუშავება უნდა ხდებოდეს ცვლაში ერთჯერ, რისთვისაც ისინი ჯერ გულმოდგინედ უნდა გასუფთავდეს, გაირეცხოს კალცინირებული სოდის 1-2%-იანი მდულარე ხსნარით, შემდეგ კი დაიმდულროს. შესაბოლო საკნებისა და გალიების გულმოდგინე სანიტარიული დამუშავება უნდა ტარდებოდეს კვირაში ერთჯერ.

4. ტემპერატურისა და ტენიანობის კონტროლისათვის შესაბოლო საკნებში დამონტაჟებული უნდა იყოს საკონტროლო გამზომი და სარეგისტრაციო ხელსაწყოები (თერმომეტრები, ფსიქრომეტრები, ჰიგრომეტრები), რომელთა ჩვენებებია უნდა რეგისტრირდებოდეს სპეციალურ ჟურნალში. ცხელი შებოლვის თევზის შიგნით ტემპერატურა უნდა იყოს არანაკლებ 80°C-ისა.

5. შებოლილი პროდუქციის წარმოებაში გამოსაყენებელი ნედლეული უნდა პასუხობდეს დარგის ნორმატიული დოკუმენტაციის მოთხოვნებს.

6. მზა პროდუქცია სწრაფად უნდა გაცივდეს არა უმეტეს ტემპერატურამდე, შემდეგ კი შეიფუთოს და გადააგზავნონ სამაცივრო საკანში. რეალიზაციამდე ცხელი შებოლვის თევზი შენახულ უნდა იქნეს 2-იდან -2°C-მდე ტემპერატურის, ხოლო ცივი შებოლვის თევზი კი - 0-იდან -5°C ტემპერატურის პირობებში.

7. შესაბოლო ღუმლიდან გადმოტვირთვის შემდეგ ცხელი შებოლვის თევზი გაყინვამდე არ უნდა შეინახონ 12 სთ-ზე მეტ ხანს. უშუალოდ გაცივების შემდეგ თევზი უნდა გაიყინოს არა უმეტეს -18°C ტემპერატურამდე.

8. შებოლილი თევზის ჩასაწყობ ყუთებს ტორცულ მხარეზე უნდა ჰქონდეს ნახვრეტები.

9. ზურგიელის შებოლილი პროდუქციის მცირე დაფასოების (ანათლები) ინვენტარს უნდა ჰქონდეს შესაბამისი ნიშანდება.

10. ზურგიელის ანათლების ჩასალაგებლად გამოყენებულ უნდა იქნეს პატარა ნიჩბები ან ჩანგლები.

11. თევზის დასამუშავებელი მაგიდები უნდა გაირეცხოს კალცინირებული სოდის 0,5%-იანი მდულარე ხსნარით, დეზინფიცირდეს, გაივლოს და გაშრეს.

12. წარმოებაში ნედლეულის მიწოდება და მზა პროდუქციის გამოტანა უნდა ხდებოდეს სხვადასხვა კარებიდან.

13. მზა პროდუქციის შენახვა, რეალიზაცია და გადატანა უნდა წარმოებდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №303/ნ ბრძანებით „განსაკუთრებით მალეფუჭებადი პროდუქტების შენახვისა პირობებისა და ვადების დამტკიცების შესახებ“ დამტკიცებული დოკუმენტის შესაბამისად.

### **მუხლი 19. თევზის გამოყვანილი და გამომშრალი პროდუქციის წარმოება**

1. თევზის ხელოვნურ პირობებში გამოსაყვან წარმოებას ძირითადი საწარმოო საამქროების გარდა უნდა ჰქონდეს შემდეგი განყოფილებები:

ა) შესაფუთი განყოფილება;

ბ) მზა პროდუქციის ასორტიმენტის საჭირო ტემპერატურაზე შესანახი საკნები;

გ) ტარისა და ინვენტარის დამუშავების განყოფილება.

2. თევზის ხელოვნურად გამოსაყვანი საამქროს დახურული სათავსების კედლები და ჭერი უნდა იყოს გლუვზედაპირიანი და მოხერხებული სანიტარიული დამუშავებისათვის.

3. თევზის გამოსაყვანი საკნები აღჭურვილი უნდა იყოს დისტანციური ტიპის საკონტროლო-გამმზომი ხელსაწყოებით.

4. თევზის გამოყვანილი და გამომშრალი პროდუქციის წარმოებაში გამოსაყენებელი ნედლეული უნდა პასუხობდეს დარგის ნორმატიული დოკუმენტაციის მოთხოვნებს.

5. ბუნებრივ პირობებში თევზის გამოყვანა წარმოებს ღია საკიდრებზე ან ფარდულში. ბუნებრივად თევზის გამოყვანის განყოფილება უნდა იყოს შემოღობილი და ნაგავშემკრებებისა და ტუალეტებიდან არანაკლებ 50 მ მანძილით დაშორებული.

6. საკიდრების ქვეშ მოედანი უნდა იყოს სუფთა, მყარზედაპირიანი და დახრილი ატმოსფერული ნალექების ჩასადენად. მოედნების სხვა მიზნებისათვის გამოყენება, აგრეთვე, თევზის რეცხვა-გასუფთავება საკიდრების ქვეშ აკრძალულია.

7. თევზი საკიდრებზე ისე უნდა განათავსონ, რომ ქვედა რიგები მოედნის ზედაპირიდან დაშორებულ იყოს არანაკლებ 0,8 მ მანძილით.

8. გალიებს, შომპოლებს, ლარტყებს, ცხაურებს და ა. შ. ყოველი განტვირთვის შემდეგ უნდა ჩაუტარდეს სანიტარიული დამუშავება, რისთვისაც ისინი ჯერ გულმოდგინედ უნდა გასუფთავდეს, გაირეცხოს კალცინირებული სოდის 1-2%-იანი მდუღარე ხსნარით, შემდეგ კი დაიმდუღროს.

9. გამოყვანილი თევზის მზა პროდუქცია უნდა განათავსონ იატაკიდან არანაკლებ 50 სმ-ით დაშორებულ მაგიდებზე. გამოყვანილი თევზის პროდუქცია უნდა დაიფაროს ბრეზენტით. დაუშვებელია მათი მთელი ღამით დატოვება.

10. გამოყვანილი პროდუქციის შენახვა წარმოებს ცივ სათავსში შესაბამისი ტენიანობა-ტემპერატურული რეჟიმის პირობებში.

11. თევზის ბუნებრივი და ხელოვნური გამოყვანის განყოფილებებში უნდა ტარდებოდეს ბუზების, კოდოებისა და მღრღნელების წინააღმდეგ ბრძოლის პროფილაქტიკური ღონისძიებები.

12. თევზის გამომშრალი პროდუქციის მწარმოელ განყოფილებებში ყურადღება უნდა ექცეოდეს გამოსაშრობ საკნებში ჰაერის სისუფთავეს, ტარდებოდეს ბადეებისა და ტაფების გულმოდგინე სანიტარიული დამუშავება.

## **მუხლი 20. ხიზილალის წარმოება**

1. ხიზილალის საამქრო დაპროექტებული უნდა იყოს დამოუკიდებელ სათავსში ისე, რომ უზრუნველყოფილი იყოს პროცესის ნაკადურობა. ხიზილალის გამომუშავება ქილებსა და კასრებში უნდა ხდებოდეს განცალკევებულად.

2. თევზის ხიზილალის დამზადების საწარმოო, დამხმარე და საყოფაცხოვრებო სათავსები უნდა იყოს განცალკევებული.

3. თევზის დაფეშობისა და ხიზილალის ამოსაღებად განკუთვნილი მაგიდები უნდა იყოს წყალგაუმტარი და ადვილად ექვემდებარებოდეს რეცხვა-გასუფთავებას (უჟანგი ფოლადი, მარმარილო და ა. შ.). ინვენტარი (ცხაურა, ტევადობები, აბაზანები და ა. შ.) დამზადებული უნდა იყოს ისეთი მასალისაგან, რომ პასუხობდეს წინამდებარე დოკუმენტის მე-7 მუხლით გათვალისწინებულ მოთხოვნებს.

4. ქვირითის ამოდებისა და ხიზილალის დასამზადებელი უბანი უზრუნველყოფილი უნდა იყოს ცხელი და ცივი წყლის შემრევიანი ნიჟარებით, რომლებიც თავის მხრივ აღჭურვილი უნდა იყოს ხელებისა და ინვენტარის ანტისეპტიკებით დასამუშავებელი მოწყობილობით.

5. ხიზილალის წარმოებაში გამოიყენება ხელოვნური განათებით უზრუნველყოფილი, გამჭვირვალე საინსპექციო მაგიდები გარეშე ჩანართების მოსაშორებლად.

6. ხიზილალის წარმოებაში გამოსაყენებული ნედლეული უნდა პასუხობდეს დარგის ნორმატიული დოკუმენტაციის მოთხოვნებს.

7. თევზის ხიზილალა მოგროვილ უნდა იქნეს სუფთა ტევადობაში და საამქროს მიეწოდოს გაცივებული სახით (0°C).

8. ხიზილალის მოსამზადებლად ნებადართულია მხოლოდ ადუღებული და გაცივებული მარილწყლის, აგრეთვე ნაწრთობი მარილის გამოყენება. ზეთი უნდა შემოწმდეს ოქროსფერი სტაფილოკოკის არსებობაზე.

9. ხიზილალის გასინჯვა დამარილების პროცესში დასაშვებია მხოლოდ რქის ჩანგლებით ან პლასტმასის ნიჩბებით, რომლებიც ყოველი გასინჯვის შემდეგ უნდა დეზინფიცირდეს.

10. დაუშვებელია ხიზილალის ნახმარ კასრებში მოთავსება.

11. ხიზილალის მოთავსების შემდეგ ტარა (ქილები) გულმოდგინედ უნდა გაირეცხოს და დამუშავდეს მწვავე ორთქლით, ან გამოიწრთოს საშრობ კარადაში. ტილოს ტომრები და ხელსახოცები უნდა გაირეცხოს და გამოიხარშოს. გარეცხილი პარაფინირებული კასრები უნდა ამოიგოს პერგამენტის ქაღალდით.

12. დრო ხიზილალის ჩალაგებიდან მისი პასტერიზაციის დაწყებამდე არ უნდა აღემატებოდეს 2 სთ-ს.

13. დაფასობული და მოხუფული ხიზილალა დაუყოვნებლივ უნდა გადაიგზავნოს შესანახად სამაცივრე საკანში.

14. ხიზილალა უნდა ინახებოდეს ასორტიმენტისაგან დამოკიდებულებით ნდ-ის შესაბამის ტემპერატურაზე.

15. ცილოვანი ხიზილალის გარსის ლაბაწარმომქნელის მოსამზადებლად გამოსაყენებელი ტილოს ფილტრები ყოველი ხმარების შემდეგ უნდა გაირეცხოს და გამოყენების წინ კი – გამოიხარშოს.

16. ხიზილალის (მათ შორის ცილოვანი) წარმოების სათავსების, აღჭურვილობისა და ინვენტარის სანიტარიული დამუშავება უნდა ტარდებოდეს ყოველდღიურად სამუშაოს დამთავრების შემდეგ, ხოლო სანიტარიული დღე კი – ყოველ 5 დღეში ერთჯერ.

17. საწარმოო სათავსების ჰაერის სანაციისათვის დამონტაჟებული უნდა იყოს ბატერიციდული ნათურები (1,5-2,2 ვტ ჰაერის ყოველ 1მ<sup>3</sup>-ზე).

### **მუხლი 21. თევზის ქონის, ვიტამინების, ჰიდროლიზატებისა და სხვა სამედიცინო დანიშნულების პროდუქციის წარმოება**

1. თევზის ქონის, ვიტამინების, ჰიდროლიზატების წარმოებაში ძირითადი საწარმოო სათავსების გარდა გამოყოფილი უნდა იყოს ტარის, ნედლეულის ნახევარფაბრიკატებისა და მზა პროდუქციის შესანახი ბნელი სათავსები, რომებიც უზრუნველყოფენ ტექნოლოგიური ინსტრუქციების შესაბამის შენახვის რეჟიმს.

2. საწარმოო სათავსებში დამონტაჟებული უნდა იყოს ცხელი წყალგაყვანილობის შლანგები აღჭურვილობის გასარეცხად.

3. სასაწყობე სათავსების ტემპერატურა უნდა პასუხობდეს მოქმედ სამშენებლო წესებისა და ნორმების მოთხოვნებს.

4. აღჭურვილობის გარეცხვა უნდა ხდებოდეს პრეპარატების მიღების ყოველი ციკლის შემდეგ.

5. ცხიმების დასალექი, გამოსადნობი და გასაფილტრი აღჭურვილობა ექვემდებარება ყოველი საწარმოო ციკლის დამთავრების შემდეგ გაწმენდა-გარეცხვასა და დეზინფექციას, ნარეცხი წყლები კი – ცხიმდამჭერებში გატარებას.

6. სამედიცინო ცხიმისა და ვიტამინების მომზადების პროცესი უნდა იყოს მაქსიმალურად ჰერმეტიული და უზრუნველყოფილი იძულებითი შემწოვ-გამწოვი

ვენტილაციით, ხოლო აპარატებს კი უნდა ჰქონდეს მოსახსნელი სახურავები. მილგაყვანილობათა, ცისტერნებისა და აპარატების რეცხვის პროცესი მაქსიმალურად მექანიზებული და ავტომატიზებული უნდა იყოს.

### თავი III

#### სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობა თევზის პროდუქციის წარმოებასა და რეალიზაციაზე

#### მუხლი 22. საწარმოო პირობებზე სანიტარიულ-ჰიგიენური ზედამხედველობა და კონტროლი

1. ზოგადი მეთვალყურეობა.

ა) წინამდებარე სანიტარიული წესების შესაბამისად კონტროლს უნდა ექვემდებარებოდეს:

ბ.ა.) თევზსაჭერი და თევზისგადამამუშავებელი გემები, რომლებიც იმყოფებიან პორტში;

ბ.ბ.) განტვირთვისა და პირველადი გაყიდვის პირობები;

ბ.გ.) თევზის გადამამუშავებელი საწარმოები;

ბ.დ.) საბითუმო ბაზრები, აუქციონები;

ბ.ე.) ნიშნდება, შენახვის პირობები, ტრანსპორტირება.

2. სპეციალური კონტროლი.

ა) ორგანოლეპტიკური კონტროლი:

ა.ა.) თევზის პროდუქციის ორგანოლეპტიკური კონტროლი ხორციელდება მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტაციის მოთხოვნების შესაბამისად;

ა.ბ.) თუ ორგანოლეპტიკური კონტროლის შედეგად აღმოჩნდა, რომ თევზის პროდუქცია საკვებად უვარგისია, მიღებული უნდა იქნეს ზომები ამ პროდუქციის ამოღებისა და გასანადგურებლად;

ა.გ.) თევზის პროდუქციის სიახლეზე ეჭვის გაჩენისას ორგანოლეპტიკური შეფასება შეიძლება შეივსოს ქიმიური და მიკრობიოლოგიური კონტროლის მთოდებით.

ბ) ქიმიური კონტროლი:

ბ.ა.) თევზის პროდუქციის ქიმიური კონტროლი ხორციელდება დარგის ნორმატიული დოკუმენტაციის მოთხოვნების შესაბამისად;

ბ.ბ.) თევზის პროდუქციის საკვებად უვარგისობას განაპირობებს საერთო აზოტის აქროლადი ფუძეების შემცველობის მომატება ცხრილი 2-ის შესაბამისად.

#### ცხრილი 2

თევზის ჯგუფი	საერთო აზოტის შემცველობა (მგ) სინჯის 100 გ-ზე
ქორჭილასებრნი (Sebastes spp., Helicolenus dastilopecterus, Sebastichibus capensis)	25
კამბალასებრნი (Pleuronectidus)	30
ატლანტიური ორაგული (Salmosalar), მერლუციდის ოჯახი (Merlucciidae), ვირთევზასებრთა ოჯახი (Gadidae)	35

ბ.გ.) ჰისტამინის შემცველობის რეგლამენტილება ხდება მხოლოდ სკუმბიისებრთა, თინუსისებრთა, ორაგულისებრთა და ქაშაყისებრთა ოჯახის თევზებისათვის. ჰისტამინის განსაზღვრისას თითოეული პარტიიდან აღებული უნდა იქნეს 9 სინჯი შემდეგი მოთხოვნების გათვალისწინებით:

ბ.გ.ა.) ჰისტამინის შემცველობის საშუალო დონე არ უნდა აღემატებოდეს 100 მგ/კგ-ს;

ბ.გ.ბ.) ორ სინჯში ჰისტამინის შემცველობის დონე შეიძლება აღემატებოდეს 100 მგ/კგ-ს, მაგრამ ნაკლები უნდა იყოს 200 მგ/კგ-ზე;

ბ.გ.გ.) ჰისტამინის შემცველობის დონე არცერთ სინჯში არ იყოს 200 მგ/კგ-ზე მაღალი.

ბ.გ.დ.) თუ მომწიფების მიზნით ამ ოჯახების თევზი დამუშავებულ იქნა მარილწყლით, მაშინ საბოლოო პროდუქტში ჰისტამინის შემცველობის დონე შეიძლება მომატებული აღმოჩნდეს, თუმცა არ უნდა აღემატებოდეს 400 მგ/კგ-ს.

ბ.დ.) წყლის გარემოდან პროდუქციაში მოხვედრილი ტოქსიკური ნივთიერებების შემცველობა უნდა შეესაბამებოდეს 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” დამტკიცებული დოკუმენტის მოთხოვნებს.

გ) მიკრობიოლოგიური კონტროლი. თევზის პროდუქციის მიკრობიოლოგიური კონტროლი ხორციელდება დარგის ნორმატიული დოკუმენტაციის მოთხოვნების შესაბამისად.

დ) კონტროლი პარაზიტების არსებობაზე:

და.ა.) საკვებად მოხმარებისათვის ან გადასამუშავებლად გაგზავნამდე თევზის პროდუქცია დათვალიერებას ნებისმიერი ვიზუალურად შესამჩნევი პარაზიტის აღმოსაჩენად.

და.ბ.) პარაზიტებით აშკარად დაზინძურებული თევზის ან მისი ნაწილების საკვები მიზნით გამოყენებისათვის გასაყიდად გაგზავნა დაუშვებელია.

და.გ.) პარაზიტების არსებობისას მოთხოვნები თევზის პროდუქციისადმი მოყვანილია წინამდებარე დოკუმენტის ამავე თავის მე-22 მუხლში.

### **მუხლი 23. მოთხოვნები თევზის პროდუქციაზე პარაზიტების არსებობისას**

1. მომხმარებელთან ან წარმოებაში მიწოდების წინ თევზის პროდუქცია ექვემდებარება ვიზუალურ დათვალიერებას ადამიანისათვის საშიში პარაზიტებისა და მათი სიცოცხლისუნარიანობის აღმოჩენის მიზნით.

2. პარაზიტების არსებობაზე ექსპერტიზა ხორციელდება:

ა) თევზის გადამამუშავებელ სანაპირო საწარმოებში – საწარმოო ლაბორატორია;

ბ) თევზის გადამამუშავებელ გემებზე – საწარმოო ლაბორატორიის გამგე, ან კაპიტნის თანაშემწე წარმოების დარგში, ან ცვლის მთავარი ოსტატი.

3. გარეშე ჩანართების მქონე თევზის დამუშავებისას საჭიროა მათი მოცილება. იმ შემთხვევაში, თუ თევზის გარეშე ჩანართებისაგან სრულად განთავისუფლება შეუძლებელია, პროდუქცია უნდა გადაეგზავნოს დასკვნისათვის კომპეტენტურ ორგანოებს.

4. პარაზიტებით დაზინძურებული თევზის დამუშავებისას დაცული უნდა იქნეს შემდეგი წესები:

ა) არ გადაიყაროს წყალში თევზი ან მისი ნარჩენები;

ბ) პარაზიტებით დაზინძურებული თევზის ხორცი და შიგნეულობა არ იქნეს ცხოველთა საკვებად გამოყენებული;

გ) ტრიხიდინით, შვრიელებით, ჰოლოდონელით, ინტიოფტირიუსით და სხვ. დაბინძურებული ახალი თევზი უნდა გაირეცხოს მდუღარე წყლით ან სუფრის მარილის 5%-იანი ხსნარით სუფთა წყლის გავლებამდე.

დ) დაბინძურებული თევზის დამუშავების დამთავრების შემდეგ უნდა ჩატარდეს საამქროს, აღჭურვილობისა და ინვენტარის დასუფთავება- დეზინფექცია. ამასთან, საჭიროა ხელების საპნით დაბანა და ქლორიანი კირის 0,2%-იანი ხსნარით, ან სხვა ნებადართული საშუალებით დეზინფიცირება.

ე) აუცილებლად საყურადღებოა, რომ თერმული დამუშავებისას თევზის ხორცის ხარშვა და შეწვა ხდებოდეს დამტკიცებული ინსტრუქციების შესაბამისად.

ვ) თევზის ტექნოლოგიური დამუშავება უნდა ხორციელდებოდეს დამტკიცებული ნორმატიული დოკუმენტაციის მოთხოვნების მიხედვით.

5. დიფილობოტრიოზისა და ოპისტორხოზის კვერცხებით დაბინძურებული თუნდაც ერთი სახეობის თევზის აღმოჩენისას, დაბინძურების ხარისხისაგან დამოუკიდებლად, მოცემულ წყალსატევში დაჭერილი თევზის მთელი პარტია ითვლება „პირობით ვარგისად“.

6. ახალი და გაციებული „პირობით ვარგისი“ თევზის რეალიზაცია ვაჭრობისა და საზოგადოებრივი კვების დაწესებულებებში აკრძალულია. ასეთი თევზის დაჭერის ადგილებზე დამუშავების შეუძლებლობის შემთხვევაში ნებადართულია მისი ტრანსპორტირება დამუშავების მახლობელ პუნქტებში.

7. ზღვის თევზების ადამიანთა ან ცხოველთა საკვებად ვარგისიანობის შეფასებისას მნიშვნელობა ენიჭება მხოლოდ კუნთოვან ქსოვილში არსებულ პარაზიტებს; იმ შემთხვევებში, თუ ამ მიზნით გამოსაყენებლად იგზავნება სხეულის სხვა ნაწილები, მაშინ გათვალისწინებული უნდა იქნეს თევზის ზედაპირის, ღვიძლის, ხიზილალის პარაზიტებიც.

8. ლაყუჩებისა და სხვა ორგანოების, განსაკუთრებით კი საჭმლის მომწელებელი ტრაქტსა და საკუთრივ პირის ღრუში არსებული პარაზიტები არ შეიძლება გახდეს თევზის წუნდების ან მისთვის დაბალი ხარისხის მინიჭების საფუძველი.

9. თუ საინსპექციო ნიმუშში აღმოჩენილ იქნა ჰელმინთის თუნდაც ერთი ცოცხალი მატლი, პარტიის დაშვება სავაჭრო ქსელში რეალიზაციისათვის დაუშვებელია. ასეთი თევზი ექვემდებარება გაუვნებლობას.

10. მიკროსპორიდიებით დაბინძურებული (კუნთოვანი ქსოვილის გაფაშრება) თევზი დაჭერის შემდეგ, შესაძლებლობისდაგვარად სწრაფად უნდა გაიყინოს, რათა მინიმუმამდე იქნეს დაყვანილი თევზის კონსისტენციის შეცვლა. გაღობა კი უნდა მოხდეს სწრაფად ( $-2^{\circ}\text{C}$  ტემპერატურამდე), შემდგომი თერმიული დამუშავება (შეწვა) უნდა ჩატარდეს მომატებულ ტემპერატურაზე ( $160-165^{\circ}\text{C}$ ).

11. „პირობით ვარგისი“ თევზი გამოსაყენებლად შეიძლება დაშვებულ იქნეს სპეციალური გადაამუშავების შემდგომ.

12. თევზის გასაუვნებლად საჭირო გაყინვის რეჟიმის დაცვის შეუძლებლობის შემთხვევაში, მისი საკვებად გამოყენება შესაძლებელია მხოლოდ დამარილების, თერმული დამუშავების ან დაკონსერვების შემდეგ.

13. თევზის გადამამუშავებელ დაწესებულებაში საჭიროა მომუშავე პერსონალის დაცვა ოპისტორხოზისა და ლენტურების მატლებით დასნებოვნებისაგან. თევზის გადამამუშავებით დაკავებული პირები უნდა იცავდნენ პირადი ჰიგიენის წესებს. აკრძალულია ნედლი ფარშის, თევზის კერძების ნახევარფაბრიკატებისა და ხიზილალის

გასინჯვა. თევზის დამუშავების შემდგომი ნარჩენები ექვემდებარება დროულ გაუვნებლობას.

14. თევზის პროდუქციის ექსპორტისას საჭიროა მისი ვიზუალური დათვალიერება პარაზიტების გამოსავლენად ევროკავშირის კომისიის გადაწყვეტილების (93/140) შესაბამისად:

ა) ვიზუალურად აღმოსაჩენად ითვლება ის პარაზიტები ან მათი ჯგუფები, რომელთა ზომები, შეფერილობა და ტექსტურა იძლევა, თევზის ქსოვილისგან ადვილად განსხვავების საშუალებას;

ბ) ვიზუალური კონტროლის ქვეშ იგულისხმება თევზის დათვალიერება მისი მთლიანობის დაურღვევლად ადამიანის მხედველობისათვის კარგი განათების პირობებში, ოპტიკური ან სხვა გამადიდებელი ხელსაწყოების გარეშე. საჭიროების შემთხვევაში დასაშვებია დამატებითი განათების გამოყენება;

გ) ვიზუალური კონტროლი უნდა უტარდებოდეს ნიმუშების რეპრეზენტაციულ რაოდენობას;

დ) ვიზუალური კონტროლისათვის დანიშნული პირების მიერ თევზის პროდუქტების სახეობისაგან, გეოგრაფიული და გამოყენების პირობებიდან გამომდინარე, უნდა განსაზღვროს კონტროლის მასშტაბები და სიხშირე.

#### **მუხლი 24. შეფუთვა**

1. თევზის პროდუქციის შეფუთვა უნდა ხდებოდეს მისი დაბინძურების გამომრიცხავ პირობებში.

2. შესაფუთი მასალა და ტარა.

ა) არ უნდა იწვევდეს თევზის ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლების შეცვლას;

ბ) დამზადებული უნდა იყოს კვების პროდუქტებთან კონტაქტისათვის ნებადართული მასალისაგან;

გ) უნდა იყოს საკმარისად მდგრადი.

3. საკვები პროდუქტების შესაფუთი ტარა უნდა პასუხობდეს ნდ-ის მოთხოვნებს, ჩატარებული უნდა ჰქონდეს სანიტარიული დამუშავება (მექანიკური წმენდა, რეცხვა ცხელი წყლითა და სარეცხი საშუალებებით, დეზინფექცია, გავლება და გაშრობა). ობის სოკოებით დაბინძურებული ტარის გამოყენება დაუშვებელია. დაუშვებელია აგრეთვე, ტარის განმეორებით გამოყენება. გამონაკლისია მხოლოდ ის მასალა, რომელიც ექვემდებარება სწრაფად რეცხვასა და დეზინფექციას.

4. ყინულით გაცივებული პროდუქციის შესანახად გამოყენებული ტარა უნდა უზრუნველყოფდეს მდნარი წყლის ჩამოდენას.

5. გამოუყენებელი შესაფუთი მასალა უნდა ინახებოდეს საწარმოო უბნის გარეთ ტერიტორიაზე, ამასთან, დაცული უნდა იყოს მტვრისა და დაბინძურებისაგან.

#### **მუხლი 25. ნიშანდება**

1. ნიშანდებას ექვემდებარება სატრანსპორტო და სამომხმარებლო ტარა. ნიშანდების სტრუქტურული ელემენტების შერჩევა ხდება პროდუქციის სახეობის მიხედვით დამკვეთთან შეთანხმების საფუძველზე. ნიშანდება უნდა მოხდეს ქართულ ენაზე, ან იმ ქვეყნის სახელმწიფო ენაზე, რომლის ტერიტორიაზეც იმყოფება საწარმო, ან რომლის შეკვეთითაც დამზადდა პროდუქცია.

2. თევზის პროდუქციის ექსპორტისას ტარაზე სხვა თანმხლებ დოკუმენტებთან ერთად მითითებული უნდა იყოს:

- ა) ქვეყანა-დამამზადებელი;
- ბ) თევზისგადამამუშავებელი საწარმოს ან გემის რეგისტრირებული ნომერი.

### **მუხლი 26. შენახვა და ტრანსპორტირება**

1. თევზის პროდუქციის შენახვისა და მიწოდების ვადები განისაზღვრება მოცემული სახის პროდუქციისათვის დადგენილი პირობების გათვალისწინებით და მიეთითება თანმხლებ დოკუმენტში.

2. გაყინული პროდუქცია უნდა ინახებოდეს არა უმეტეს  $-18^{\circ}\text{C}$  ტემპერატურაზე. მისი მიწოდების პერიოდში დაიშვება ტემპერატურის ხანმოკლე მერყეობა – არა უმეტეს  $3^{\circ}\text{C}$ -ით მომატების მხრივ.

3. დაუშვებელია თევზის პროდუქციის შენახვა და ტრანსპორტირება მისი ხარისხის გამაუარესებელ სხვა სახეობის პროდუქციასთან ერთად.

4. ყინულის გამოყენებისას გათვალისწინებული უნდა იქნეს მდნარი წყლის სრულად მოცილების საშუალებები, რათა გამოირიცხოს მისი მოხვედრა პროდუქციაზე. სატრანსპორტო საშუალების შიგა ზედაპირი დამზადებული უნდა იყოს ისეთი მასალისაგან, რომ უარყოფითად არ მოქმედებდეს თევზის პროდუქციის ხარისხზე, იყოს გლუვი და ადვილად ექვემდებარებოდეს რეცხვა-დეზინფექციას.

5. თევზის პროდუქციის სატრანსპორტო საშუალებების გამოყენება სხვა სახის პროდუქციის გადასატანად არ შეიძლება. გამონაკლის შემთხვევებში მათი გამოყენება დაიშვება მხოლოდ გულმოდგინედ გასუფთავებისა და დეზინფექციის შემდეგ.

6. ცოცხალი თევზის გადასატანი ტრანსპორტი აღჭურვილი უნდა იყოს მისი ხარისხის შემანარჩუნებელი იზოთერმული ცისტერნებით, კონტეინერული დანადგარებით ან სხვა საშუალებებით.

7. ცისტერნები, კონტეინერები და სხვა ტევადობები გულმოდგინედ უნდა გაირეცხოს, დეზინფიცირდეს ქლორიანი კირის 3%-იანი ხსნარით ან სხვა საშუალებებით, შემდეგ კვლავ გაირეცხოს და გაივსოს წყლით.

8. ცოცხალი თევზის ავტოტრანსპორტით გადასატანად განკუთვნილი წყალი უნდა იყოს სუფთა, გამჭვირვალე და მავნე მინარევების გარეშე. დასაშვებია ცოცხალი თევზის ტრანსპორტირება წყალსადენის ქლორშემცველი წყლით წინასწარ 30-50 წთ-ის განმავლობაში განიავების შემდეგ.

9. მძლოლი და ექსპედიტორი ვალდებული არიან თან იქონიონ სანიტარული წიგნაკი და სუფთა ხალათი.

### **მუხლი 27. მოთხოვნები თევზის პროდუქციის გადმოტვირთვისა და საბითუმო ვაჭრობისადმი**

1. გადმოსატვირთად განკუთვნილი აღჭურვილობა დამზადებული უნდა იყოს გასუფთავება-დეზინფექციისათვის მოსახერხებელი მასალისაგან და ყოველთვის უნდა იყოს სუფთა.

2. გადმოტვირთვისას თევზის პროდუქციის დაბინძურებისაგან დასაცავად საჭიროა, რომ:

ა) გადმოტვირთვის ოპერაცია მიმდინარეობდეს სწრაფად;

ბ) თევზის პროდუქცია დაყოვნების გარეშე განთავსებულ იქნეს დაცულ გარემოში, სადაც უზრუნველყოფილია შენახვის ტემპერატურული რეჟიმის პირობები, საჭიროებისას კი – ყინული;

გ) არ იქნეს გამოყენებული აღჭურვილობა, რომელსაც შეუძლია პროდუქციის ხარისხზე გავლენის მოხდენა.

3. აუქციონების ან საბითუმო ბაზრების სათავსი, სადაც ხდება თევზის პროდუქციის გასაყიდად გამოფენა:

ა) უნდა იყოს დახურული, ხოლო მისი ჭერი და კედლები ადვილად ექვემდებარებოდეს დასუფთავება-დეზინფექციას;

ბ) უნდა იყოს წყალგაუმტარი, წყლის ჩასადენი სისტემით აღჭურვილი, ადვილად ირეცხებოდეს და დეზინფიცირდებოდეს;

გ) უნდა იყოს აღჭურვილი ხელსაბანი ნიჟარებითა და ტუალეტებით, და მომარაგებული ხელის დასაბანი და სადეზინფექციო საშუალებებით, ერთჯერადი ხელსახოცებით;

დ) უნდა ჰქონდეს კარგი განათება;

ე) უნდა გამოიყენებოდეს მხოლოდ თევზის პროდუქციის გამოსაფენად ან შესანახად; დაუშვებელია ისეთი სატრანსპორტო საშუალებების შესვლა ტერიტორიაზე, რომელთა გამონაბოლქვი აირები უარყოფითად იმოქმედებს პროდუქციის ხარისხზე;

ვ) ჭურჭელი ორივე მხრიდან რეგულარულად უნდა ირეცხებოდეს სასმელი ან ზღვის სუფთა წყლით ყოველი გაყიდვის შემდეგ, საჭირო შემთხვევაში კი – დეზინფიცირდებოდეს;

ზ) უნდა ჰქონდეს მოწვევის, საკვების მიღებისა და ცხოველების არსებობის ამკრძალავი აღნიშვნები;

თ) უნდა დაიხუროს, თუ ამის აუცილებლობას დაადგენენ კომპეტენტური ორგანოები;

ი) უნდა ჰქონდეს საიმედო წყალმომარაგების უზრუნველყოფი მოწყობილობები წინამდებარე დოკუმენტის II თავის მე-3 მუხლის მოთხოვნების შესაბამისად;

კ) უნდა ჰქონდეს თევზის პროდუქციის მიმღები უჟანგი მასალისაგან დამზადებული სპეციალური წყალგაუმტარი ზედაპირის მქონე მოწყობილობა;

ლ) უნდა ჰქონდეს თევზის პროდუქციის ინსპექციისათვის განკუთვნილი სპეციალურად აღჭურვილი ოთახი.

4. გადმოტვირთვის ან პირველი გაყიდვის შემდეგ პროდუქცია დაუყოვნებლად უნდა იქნეს მიწოდებული დანიშნულების ადგილზე წინამდებარე დოკუმენტის 24-ე მუხლის მოთხოვნების შესაბამისად.

5. თუ შეუძლებელია დანიშნულების ადგილზე პროდუქციის დაუყოვნებლივ მიწოდება, მაშინ გაყიდვის ადგილები აღჭურვილი უნდა იყოს საკმარისი ზომების სამაცივრო სათავსები თევზის პროდუქციის ნდ-ის მოთხოვნების შესაბამის პირობებში შესანახად.

### **მუხლი 28. გარემოს დაცვა**

1. თევზის ნედლეულის სამრეწველო გადამამუშავებისას საჭიროა გარემოს დაცვის ღონისძიებების გატარება.

2. საწარმოთა პროექტირებისას გათვალისწინებული უნდა იყოს გარემოზე ზღვრულად დასაშვები დატვირთვები და მავნე ნარჩენებით შესაძლო დაზინძურების პროფილაქტიკური ღონისძიებები (გაუვნებლყოფა, უტილიზაცია, მცირენარჩენიანი და უნარჩენო ტექნოლოგიების დანერგვა და ა. შ.).

3. საწარმოო ნაგებობებისა და ობიექტების მშენებლობა-რეკონსტრუქცია უნდა წარმოებდეს პროექტების (ეკოლოგიური ექსპერტიზისა და სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურების მიერ დამტკიცებული) მკაცრი დაცვით.

4. საწარმოს ტერიტორიის თავისუფალი უბნები პერიმეტრის გასწვრივ უნდა გამწვანდეს ხე-ბუჩქოვანი ნარგავებით.

5. საწარმოო და სამეურნეო-საყოფაცხოვრებო ნახმარი წყლების წყალშემკრებები უნდა იყოს განცალკევებული და ჩართული ქალაქის საკანალიზაციო სისტემაში, ან ჰქონდეს საკუთარი გამწმენდი ნაგებობა. ამ უკანასკნელის შემთხვევაში ნახმარი წყლების ჩაშვების პირობები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №297/ნ ბრძანებას „გარემოს ხარისხობრივი მდგომარეობის ნორმების დამტკიცების შესახებ“. წყალსატევებში ნახმარი წყლების ჩაშვება შესაბამისი გასუფთავება-გაუვნებლობის გარეშე დაუშვებელია.

6. თევზის ჩაბარების შემდეგ გამწმენდ ნაგებობებში ნახმარი წყლების ამოტუმბვა და გემის სანიტარიული დამუშავება უნდა ხდებოდეს სპეციალურად აღჭურვილ ნავმისადგომზე.

7. ვენტილაციის სისტემები არ უნდა აბინძურებდეს საჰაერო გარემოს კვამლითა და მავნე აირებით.

8. საკვამლე გენერატორებისა და შესაბოლო საამქროს სათავსებიდან კვამლის გამოსადევნად გათვალისწინებული უნდა იყოს მექანიკურ აღმძრავიანი გამწოვი ვენტილაცია, ხოლო მომიჯნავე სათავსებში კვამლისა და აირების დაგროვების თავიდან ასაცილებლად კი – ჰაერის დიობები. მავნე მინარევების შემცველი გამონაბოლქვები ატმოსფერულ ჰაერში გაშვებამდე უნდა გაიწმინდოს. ჰაერგამტარების ზედაპირებზე ტემპერატურა არ უნდა აღემატებოდეს 45°C-ს.

#### **მუხლი 29. შრომის დაცვა**

1. საწარმოებში, საამქროებში, უბნებში, თითოეულ სამუშაო ადგილზე შრომის დაცვა უნდა შეადგენდეს საწარმოო პროცესის ერთ-ერთ ძირითად შემადგენელ ნაწილს.

2. საწარმოს მიკროკლიმატი უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2002 წლის 17 სექტემბრის №256/ნ ბრძანებით „ჰიგიენური მოთხოვნები საწარმოო სათავსების მიკროკლიმატისადმი“ დამტკიცებული დოკუმენტის მოთხოვნებს.

3. საწარმოო სათავსებისა და ტერიტორიის სამუშაო ადგილებზე ხმაურის დონე უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №297/ნ ბრძანებას „გარემოს ხარისხობრივი მდგომარეობის ნორმების დამტკიცების შესახებ“.

4. სამუშაო ზედაპირების განათებულობა უნდა შეესაბამებოდეს მოქმედ სამშენებლო ნორმებისა და წესების მოთხოვნებს და სათავსის დანიშნულებისაგან დამოკიდებულებით შეადგენდეს 200-400 ლქ-ს.

5. გაუთბობელი და ხელოვნურად ცივი სათავსების ზემოთ მდებარე იატაკი ისე უნდა დათბუნდეს, რომ მისი და სათავსის ჰაერის ტემპერატურების სხვაობა არ აღემატებოდეს 2,5°C-ს, ამასთან, გათვალისწინებული უნდა იქნეს ჰაერის სავენტილაციო ფენაც.

6. იმ შემთხვევაში, თუ ტექნოლოგიური პროცესების გამო იატაკი მუდმივად სველდება, სამუშაო ადგილები უნდა აღიჭურვოს ფეხსადგამი ცხაურებით, იატაკების გარეთა კედლებთან შეერთების ადგილები კი – დათბუნდეს.

7. ხელოვნური ვენტილაციისას არ შეიძლება სამუშაო ადგილებზე ორპირი ქარისა და ჰაერის სწრაფი გაცივების დაშვება.

8. მნიშვნელოვანი რაოდენობით სითბოსგამომყოფ საამქროებში გათვალისწინებული უნდა იქნეს ჰაერის კონდიციონირება.

9. სამუშაო ზონის ჰაერში მავნე ნივთიერებების კონცენტრაცია არ უნდა აღემატებოდეს კონკრეტული ნივთიერებისათვის დადგენილ ზღვ-ს.

10. კატამინი და კატაპოლი შეფუთული სახით უნდა ინახებოდეს დახურულ სათავსებში განთავსებულ 100-200 დმ<sup>3</sup> ტევადობის უჟანგავი ფოლადის კასრებში ნდ-ის შესაბამისად.

11. კატაპოლისა და კატამინის განუზავებელ ხსნარებთან (500გ/დმ<sup>3</sup> კონცენტრაციის) მომუშავეები უზრუნველყოფილი უნდა იყვნენ რეზინისმაგვარი ქსოვილის წინსაფრებით, რეზინის ხელთათმანებითა და სათვალეებით. კანსა და თვალებზე ხსნარის მოხვედრისას საჭიროა მათი წყლით ჩამობანა.

12. პირებს, რომლებიც განიცდიან არახელსაყრელი საწარმოო ფაქტორების ზემოქმედებას, უნდა ჩაუტარდეს წინასწარი (სამუშაოზე მიღებისას) და პერიოდული სამედიცინო შემოწმება.

### **მუხლი 31. პირადი და პროფესიული ჰიგიენის წესები**

1. თევზის გადამამუშავებელი საწარმოს ყველა თანამშრომელი უნდა იცავდეს პირადი და შრომის ჰიგიენის წესებს.

2. თითოეული მუშაკი პასუხისმგებელია თავისი სამუშაო ადგილის მდგომარეობასა და სანიტარიული მოთხოვნების შესრულებაზე.

3. საწარმოს თითოეული მუშაკი ჩაცმული უნდა იყოს სუფთა სანიტარიულ ან სპეციალურ ტანსაცმელში, თმები დაფარული ჰქონდეს თავსაბურავით.

4. სანიტარიული ტანსაცმელი დამზადებული უნდა იყოს ღია ფერის მასალისაგან და ჰქონდეს საამქროს განმასხვავებელი ნიშანდება. ფეხსაცმელი კი გათვლილი უნდა იყოს მრავალჯერადი დეზინფექციისათვის.

5. დაფეხხობების საამქროს მუშაკთა სანიტარიული ტანსაცმლის კომპლექტი უნდა შედგებოდეს: თავსაბურავის, ბამბის ქსოვილის ხალათის, რეზინის ჩექმების, რეზინისმაგვარი ქსოვილის წინსაფრის, ბამბის ქსოვილისა და რეზინის ხელთათმანებისაგან.

6. დაფასობისა და შეფუთვის საამქროს მუშაკების სანიტარიული ტანსაცმლის კომპლექტი უნდა შედგებოდეს: თავსაბურავი, ბამბის ქსოვილის ხალათის ან ქურთუკის, ბამბის ქსოვილის შარვლის, ტყავის ჩუსტების, ოთხფენიანი მარლის დოლბანდისა და ინდივიდუალური ხელსახოცისაგან.

7. მომუშავეებმა სანიტარიული ტანსაცმელი უნდა ატარონ მხოლოდ მუშაობის დროს, დაუშვებელია ზემოდან სხვა ზედა ტანსაცმლის ჩაცმა.

8. დაუშვებელია სანტანსაცმლის შეკვრა ქინძისთავით, ნემსით ან გულავკით. აკრძალულია საამქროში პირადი ტუალეტისა და სხვა გარეშე საგნების შეტანა.

9. თევზის გადამამუშავებითა და მომზადებით დაკავებული მუშები სამუშაოს დაწყების წინ და შემდგომ ყოველ ჯერზე მუშაობის განახლებისას უნდა იბანდნენ ხელებს. ჭრილობები ხელზე შეხვეული უნდა იქნეს წყალგაუმტარი ნახვევით. მუშაკები დაჩირქებული ჭრილობებით სამუშაოზე არ დაიშვებიან.

10. საკონსერვო, ხიზილალის, კულინარიული და მცირედ დაფასობის საამქროს მუშაკები სამუშაოს დაწყებისას და თვით მუშაობის პროცესში არანაკლებ ორჯერ უნდა იბანდნენ ხელებს და იტარებდნენ დეზინფექციას. სავალდებულოა ხელების დაბანა საპირფარეშოთი სარგებლობის შემდგომ. დაუშვებელია ფრჩხილების ლაქით დაფარვა. ხელზე ჭრილობები შეხვეული უნდა იქნეს წყალგაუმტარი ნახვევით, ხოლო ჩირქოვანი

ინფექციის არსებობისას კი მომუშავეები დროებით უნდა გაათავისუფლონ აღნიშნული სამუშაოს შესრულებისაგან.

11. მუშაკები უზრუნველყოფილი უნდა იყვნენ კანის მოვლის დაცვითი და პროფილქტიკური საშუალებებით:

ა) დაფეშობებისა და დაფასობების საამქროთა მუშაკებმა ცვლაში არანაკლებ ორჯერ უნდა დაიმუშაონ ხელები ქლორამინის 0,1%-იანი ან სხვა ნებადართული სადეზინფექციო ხსნარის საშუალებით, ხოლო ჩირქოვანი ინფექციების პროფილაქტიკის მიზნით კი დაიმუშაონ ხელები კალიუმპერმანგანატის ხსნარითა (1გ ნივთიერება 10ლ წყალზე) და სხვა სპეციალური საშუალებებით.

12. დაფასობების განყოფილების თანამშრომლები უზრუნველყოფილი უნდა იყვნენ პირდი პირსახოცებით, აგრეთვე სასწორებისა და მაგიდების გასაწმენდი ხელსახოცებით. მუშაობის პროცესში გამოყენებული ხელსახოცები უნდა შეიცვალოს დაბინძურების ხარისხის მიხედვით, მაგრამ არანაკლებ ორჯერ ცვლაში. ხელსახოცების რეცხვა-დეზინფექცია უნდა ხდებოდეს ცენტრალიზებული წესით სპეციალურ სათავსში.

13. საზოგადოებრივ, ადმინისტრაციულ სათავსებში, აგრეთვე საპირფარეოში შესვლის წინ საჭიროა სანიტარიული ტანსაცმლის გახდა. საწარმოო საამქროში შესვლის წინ კი საჭიროა ფეხსაცმელების გულმოდგინედ დამუშავება (სადეზინფექციო ფეხსაგები, ტევადობა სადეზინფექციო ხსნარით).

14. დეზინფექცია-დერატიზაციის საშუალებებთან სამუშაოზე მუშაკები დაიშვებიან მხოლოდ მათი გამოყენების წესების გაცნობის შემდეგ. ამ საშუალებების გამოყენებისას უნდა გამოირიცხოს პროდუქციის დაბინძურების ყოველგვარი რისკი.

15. კანის ჩირქოვანი დაზიანებების მქონე პირთა გამოსავლენად წარმოების მედმუშაკის მიერ ყოველდღიურად უნდა ხდებოდეს მომუშავეთა ხელების გასინჯვა სპეციალურ ჟურნალში ჩანაწერების გაკეთებით. საწარმოს მედმუშაკის შტატის არარსებობისას აღნიშნული პროცედურა უნდა განხორციელდეს სპეციალურად გამოყოფილი და შესაბამისად ინსტრუქტირებული მუშაკის მიერ.

16. საამქროს მომუშავეთა მიერ პირადი და პროფესიული ჰიგიენის წესების დაცვაზე მუდმივ კონტროლს უნდა ახორციელებდეს ტექნოლოგი, ოსტატი ან საამქროს სანიტარიული პოსტი.

17. სამუშაო და პროდუქციის შესანახ სათავსებში დაუშვებელია მოწევა, სასმელისა და საკვების მიღება.

18. კვება დაიშვება მხოლოდ ბუფეტში, სასადილოში ან სპეციალურად გამოყოფილ სათავსში.

19. სამუშაოს დამთავრების შემდეგ სამუშაო ადგილი სუფთა და მოწესრიგებულ მდგომარეობაში ჩაბარებულ უნდა იქნეს საამქროს ოსტატის, ხოლო სპეცტანსაცმელი კი – მათ შენახვა-გაცემაზე პასუხისმგებელი პირის მიერ.

20. ზეინკალ-ელექტროშემკეთებლები, ამწყობები, საწარმოო და სასაწყობე სათავსებში სასარემოტო სამუშაებით დაკავებული სხვა მუშაკები ვალდებული არიან იცავდნენ პირადი ჰიგიენის წესებს და ახორციელებდნენ მზა პროდუქციაში, ნედლეულსა და ნახევარფაბრიკატებში გარეშე საგნების მოხვედრის პროფილქტიკურ ღონისძიებებს.

### **მუხლი 32. საყოფაცხოვრებო სათავსები**

1. საწარმო საამქროთა საყოფაცხოვრებო სათავსები აღჭურვილ უნდა იყოს სანგამტარის ტიპის მიხედვით; შესასვლელში გათვალისწინებული იყოს ფეხსაცმელების წმენდა-დეზინფექციისათვის სპეციალური საშუალებები.

2. ხიზილალის წარმოებისათვის სპეციალიზებულ საამქროებს უნდა ჰქონდეს დამოუკიდებელი საყოფაცხოვრებო სათავსი.

3. საწარმოო საამქროთა სანიტარიულ-საყოფაცხოვრებო სათავსების შემადგენლობაში უნდა შედიოდეს: საგარდერობო ზედა, სახლის, სამუშაო და სანიტარიული ტანსაცმლისა და ფეხსაცმლისათვის, სათეთრეულე სუფთა სანიტარიული ტანსაცმლისათვის, ჭუჭყიანი სანიტარიული ტანსაცმლის მისაღები სათავსი, საშხაპე, სამანიკურე, საპირფარეშო, ხელის დასაბანი ნიჟარები, საშრობი კარადები, ფეხის სააბაზანო, მორიგე პერსონალისა და სხვა სათავსები.

4. სამუშაო და სანიტარიული ტანსაცმლის საგარდერობეები განლაგებულ უნდა იყოს ზედა და სახლის ტანსაცმლისათვის განკუთვნილი საგარდერობისაგან იზოლირებულად.

5. გასახდელი და საშხაპე უნდა მოეწყოს ერთმანეთში გამავალ სათავსში და აღიჭურვოს ღია და დახურული კაბინებით.

6. იმ საწარმოებში, სადაც მომუშავე ქალთა რაოდენობა ცვლაში 10-ზე მეტია უნდა მოეწყოს პირადი ჰიგიენის ოთახები, ან სპეციალური კაბინა ჰიგიენური საშხაპით.

7. სანიტარიული ტანსაცმლის გარდერობის, სუფთა ტანსაცმლის გასაცემი და თეთრეულის შესანახი სათავსის, სანიტარიული კვანძების, საშხაპეების, ქალთა ჰიგიენის ოთახების კედლები მოპირკეთებული უნდა იყოს მოჭიქული ფილებით 2 მ სიმაღლემდე, ხოლო მის ზევით შეიღებოს ემულსიური ან სხვა სახის საღებავებით. დანარჩენ სათავსებში დასაშვებია კედლების მხოლოდ შეღებვა და შეთეთრება. საშხაპე სათავსის ჭერი უნდა შეიღებოს ზეთოვანი საღებავით, ხოლო ყველა სხვა დანარჩენი სათავსის ჭერი კი – შეთეთრდეს კირით. იატაკებზე უნდა დაეგოს კერამიკული ფილები.

8. საყოფაცხოვრებო სათავსები ყოველდღიურად სამუშაოს დამთავრების შემდეგ გულმოდგინედ უნდა დასუფთავდეს სველი წესით და არანაკლებ კვირაში ერთხელ დეზინფიცირდეს.

9. სანიტარიული კვანძები და ქალთა ჰიგიენის ოთახების აღჭურვილობა უნდა დასუფთავდეს დაბინძურების მიხედვით, მაგრამ ცვლაში არანაკლებ ერთხელ გაირეცხოს სარეცხი საშუალებებით და შემდგომ დეზინფიცირდეს.

10. საპირფარეშოს ყოველი დასუფთავების დროს წყალსადენის ვენტილები, სახელურები, კარის საკეტები და ადამიანის ხელებთან შეხებაში მყოფი სხვა ზედაპირები უნდა გაიწმინდოს სადეზინფექციო ხსნარში დასველებული ჩვრით. უნიტაზები ექვემდებარება დაბინძურების მიხედვით დასუფთავებას მჟაუნმჟავას ან ნატრიუმის ბისულფიტის 10%-იანი ხსნარით და შემდგომ გარეცხვას.

11. სანიტარიული კვანძების დალაგება-დასუფთავებისთვის განკუთვნილი ინვენტარი უნდა ინახებოდეს სხვა სათავსების დასალაგებელი ინვენტარისაგან იზოლირებულად; უნდა იყოს მარკირებული და სასიგნალოდ შეღებილი.

12. საპირფარეშოების დეზინფიცირება უნდა ხდებოდეს 500მგ/ლ აქტიური ქლორის შემცველი ან სხვა ნებადართული სადეზინფექციო ხსნარის საშუალებით ცვლაში არანაკლებ ორჯერ. ყოველი დასუფთავების შემდეგ მთელი დასალაგებელი ინვენტარი 2 სთ-ით უნდა მოათავსონ სადეზინფექციო ხსნარის შემცველ ჭურჭელში (500 მგ/ლ აქტიური ქლორის შემცველობით).

13. საპირფარეშოს შესასვლელში მოწყობილი ფოიე აღჭურვილი უნდა იყოს სანტანსაცმლის საკიდებით, ცივი და ცხელი წყლის ხელსაბანებით, რეკომენდებულია, წყლის პედლით ჩამშვებებიანი უნიტაზებისა და თვითდამხურავი კარებებიანი საპირფარეშოების მოწყობა.

14. საპირფარეშოს კარებზე უნდა იყოს წარწერა: „სანტანსაცმლით შესვლა აკრძალულია“. საპირფარეშოები აღჭურვილი უნდა იყოს ქაღალდით, საპონითა და სადეზინფექციო ხელების საშუალებებით, აგრეთვე, ელექტროხელსახოცით ან ერთჯერადი ხელსაწმენდებით.

15. საპირფარეშოს შესასვლელში დაგებული უნდა იყოს საფენი, რომელიც ცვლაში 2-3-ჯერ უნდა სველდებოდეს სადეზინფექციო ხსნარით.

### **მუხლი 33. მღრღნელებთან და მწერებთან ბრძოლის ღონისძიებები**

1. თევზის გადამამუშავებელ საწარმოსა და გემებზე დაუშვებელია მღრღნელებისა და მწერების არსებობა. მათი გაჩენის პროფილაქტიკის მიზნით საჭიროა მთელი წლის განმავლობაში პერიოდულად უნდა ხდებოდეს სათანადო სპეციალური საშუალებებით სათავსების დამუშავება.

2. ლუქები და სავენტილაციო ხვრელები უნდა დაიხუროს ლითონის ცხაურებიანი სახურავით ან რკინის ფურცლებით.

3. მღრღნელების გაჩენის თავიდან ასაცილებლად იატაკის ნაპრალები, ჭერის ხვრელები, სივრცეები მექანიკურ გაყვანილობათა ირგვლივ უნდა ამოივსოს ცემენტით, ლითონის ფირფიტებით ან აგურით.

4. ზაფხულში ფანჯრებისა და კარებების ქუჩისაკენ მიმართული ღიობები დაცული უნდა იყოს ბადეებით. ბუზების მოსასპობად საჭიროა წებოვანი ქაღალდების გამოყენება.

5. სადეზინფექციო და სადერატიზაციო სამუშაოები უნდა ჩატარდეს შესაბამის ორგანოებთან გაფორმებული ხელშეკრულების საფუძველზე. აღნიშნული სამუშაოების ჩატარებამდე და მის შემდეგ საჭიროა მაცივრის ყველა სათავსის სრულყოფილი დასუფთავება.

### **მუხლი 34. პასუხისმგებლობა და კონტროლი წინამდებარე სანიტარიული წესებისა და ნორმების შესრულებაზე**

1. საწარმოში უზრუნველყოფილ უნდა იქნეს:

ა) ხარისხიანი პროდუქციის გამოშვებისათვის საჭირო პირობები;

ბ) მომუშავეთა სამედიცინო შემოწმების დროულად ჩატარების ორგანიზება;

გ) ყველა საამქრო პირველადი სამედიცინო დახმარების აფთიაქებითა და ხელის კანის მოვლის საშუალებებით;

დ) თითოეული მუშაკი სანიტარიული ტანსაცმლის, ფეხსაცმლისა და ხელთათმანების სამი კომპლექტით;

ე) სანიტარიული ტანსაცმლის გაცვითის შესაბამისად შეკეთება ან შეცვლა, ცენტრალიზებული რეცხვა (სანიტარიული ტანსაცმლის ინდივიდუალური რეცხვა სახლის პირობებში კატეგორიულად აკრძალულია).

ვ) პროდუქციის დაფასობითა და ინსპექტირებით დაკავებულ მუშაკთა მომარაგება ოთხფენიანი მარლის ნიღბებით, რეზინის ხელთათმანებითა და წინსაფრებით, რომლებიც ექვემდებარება ყოველი ცვლის შემდეგ სანიტარიულ დამუშავებას.

ზ) დასალაგებელი ინვენტარის, სარეცხი-სადეზინფექციო საშუალებებისა და ხელსახოცების საჭირო რაოდენობით მომარაგება;

თ) საამქროში მემანიკურის შტატის დაშვება;

ი) სადეზინფექციო-სადერატიზაციო სამუშაოების ჩამტარებელ ორგანოებთან ხელშეკრულების გაფორმება;

კ) ყველა მუშაკის პირადი სანიტარიული წიგნაკებით, საამქროებისა კი – სანიტარიული ჟურნალებით მომარაგება.

2. ადმინისტრაცია ვალდებულია კვების პროდუქტებთან კოტაქტში მყოფ თითოეულ მუშაკს გააცნოს წინამდებარე სანიტარიული წესები და ნორმები.

**დანართი 1**

**წყალმომარაგების საწარმოო-ლაბორატორიული კონტროლის  
ჟურნალი**

<p>_____დან _____მდე (რიცხვი, თვე, წელი) (რიცხვი, თვე, წელი)</p>										
სინჯე- ბის აღების თარი- ღი, დრო	სინჯე- ბის აღე- ბის ადგი- ლი	მიკრო- ორგანიზ- მების რიცხვი 1 სმ <sup>3</sup> -ში	ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერი- ების რიცხვი წყლის 1 დმ <sup>3</sup> -ში	მეზოფი- ლური კლოსტ- რიდიების სპორების რაოდე- ნობა 100 სმ <sup>3</sup> -ში	ნარჩენი ქლორის შემცვე- ლობა მგ/დმ <sup>3</sup> - ში	ორგანოლეპ- ტიკური თვისებები (სუნი, გემო, შეფერილო- ბა, შემდვრე- ვა, და ა.შ.)	ქიმიური ნივთიერე- ბების კონცენტ- რაცია (საერთო სიმკვრივე, ტყვის, დარიშხანის, ფთორის, სპი- ლენძის, თუ- თიისა და სხვ. შემცველობა) მგ/დმ <sup>3</sup> -ში	დასკვ- ნა	ლონის- ძიებები	მიკრობიო- ლოგისა და ქიმიკოსის ხელმოწე- რები

