

2001 წლის 16 აგვისტო

ქ. თბილისი

**კვების მრეწველობის ზოგიერთი ტიპის საწარმოს მოწყობის, აღჭურვისა და ექსპლუატაციის  
სანიტარიული წესების დამტკიცების შესახებ**

რძისა და ღვინის მრეწველობის, აგრეთვე მინერალური წყლის დამამუშავებელი და ჩამოსასხმელი საწარმოების და მაცივრების მოწყობის, აღჭურვისა და ექსპლუატაციის სანიტარიული წესების დადგენის მიზნით, საქართველოს „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“ კანონის 70-ე მუხლის შესაბამისად,  
**ვბრძანებ:**

1. „დამტკიცდეს სანიტარიულ-ჰიგიენური და ეპიდემიოლოგიური ნორმირების სახელმწიფო სისტემის ნორმატიული დოკუმენტები კვების მრეწველობის ზოგიერთი ტიპის საწარმოს მოწყობის, აღჭურვისა და ექსპლუატაციის სანიტარიული წესების შესახებ:

ა) „სანიტარიული წესები რძის მრეწველობის საწარმოებისათვის“ – სანიტარიული წესები (დანართი 1).

ბ) „სანიტარიული წესები მეღვინეობის საწარმოებისათვის“ – სანიტარიული წესები (დანართი 2).

გ) „სანიტარიული წესები სასმელი და მინერალური წყლის დამამუშავებელი და ჩამოსასხმელი საწარმოებისათვის“ – სანიტარიული წესები (დანართი 3).

დ) „სანიტარიული წესები მაცივრებისათვის“ – სანიტარიული წესები (დანართი 4).

ე) „ხორცის გადამამუშავებელი საწარმოების მოწყობა, აღჭურვა და ექსპლუატაცია“ – სანიტარიული წესები (დანართი 5);

ვ) „ნაყინის საწარმოების მოწყობა, აღჭურვა და ექსპლუატაცია“ – სანიტარიული წესები და ნორმები (დანართი 6);

ზ) „უალკოჰოლო სასმელებისა და ხილეული წყლების საწარმოების მოწყობა, აღჭურვა და ექსპლუატაცია“ – სანიტარიული წესები და ნორმები (დანართი 7).

საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2004 წლის 15 იანვრის ბრძანება №11/ნ-სსმIII, №11, 02.02.2004წ.; მუხ.109

2. კონტროლი ბრძანების შესრულებაზე დაევალოს მინისტრის მოადგილეს ა. ზოიძეს.

3. ბრძანება ამოქმედდეს გამოქვეყნებისთანავე.

ა. ჯორბენაძე

დანართი 1

**2.3.4. კვებისა და გადამამუშავებელი მრეწველობის საწარმოები (ტექნოლოგიური პროცესი,  
ნედლეული)**

**Sanitary rules for deary product enterpraises**

**სანიტარიული წესები**

**2.3.4.00. – 00**

**სანიტარიული წესები რძის მრეწველობის საწარმოებისათვის**

**I. გამოყენების სფერო და ზოგადი დებულებები**

1. წინამდებარე სანიტარიული წესები და ნორმები შემუშავებულია საქართველოს კანონების შესაბამისად „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“ „სურსათისა და თამბაქოს შესახებ“ და „მომხმარებელთა უფლებების დაცვის შესახებ“.

2. წინამდებარე სანიტარიული წესები ვრცელდება რძის მრეწველობის ყველა მოქმედ საწარმოზე, ბავშვთა მშრალი რძის პროდუქტების კომბინატების ჩათვლით და ადრეული ასაკის ბავშვთა თხიერი და პასტისმაგვარი პროდუქტების დამამზადებელ საამქროებზე.

3. ახალ საწარმოთა მშენებლობა და მოქმედ საწარმოთა ტექნიკური გადაიარაღება, რეკონსტრუქცია და გაფართოება ხდება „სამრეწველო საწარმოების დაპროექტების სანიტარიული ნორმების“ (სნ 245-71) მიხედვით, „სანიტარიული მოთხოვნები რძის საწარმოთა დაპროექტებისადმი“ ( ВСТП - 645/1368-86), „რძის მრეწველობის საწარმოთა ტექნოლოგიური დაპროექტების ნორმების“ ( ВНТП - 645/1347-85), სამშენებლო ნორმებისა და წესების, მათი შესაბამისი შესწორებებისა და აგრეთვე წინამდებარე სანიტარიული წესების შესაბამისად.

4. რძის მრეწველობის საამქროებში ნაყინის დამზადების პირობები უნდა შეესაბამებოდეს ნაყინის დამამზადებელ საწარმოთათვის დადგენილ სანიტარიულ წესებს, რომლებიც დამტკიცებულია სსრკ ჯანმრთელობის დაცვის სამინისტროს მიერ.



## II. ნორმატიული დამოწმებები

1. წინამდებარე სანიტარიული წესების შემუშავებისას გამოყენებულია დამოწმებები შემდეგ ნორმატიულ დოკუმენტებზე:

- ა) საქართველოს კანონი „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“;
- ბ) საქართველოს კანონი „სურსათისა და თამბაქოს შესახებ“;
- გ) საქართველოს კანონი „მომხმარებელთა უფლებების დაცვის შესახებ“.

## III. სანიტარიული მოთხოვნები ტერიტორიისადმი

1. საწარმოს ტერიტორია უნდა იყოს შემოკავებული და დაგეგმილი იმის გათვალისწინებით, რომ ატმოსფერული, გამდინარე, მოედნებისა და გასასვლელების ჩამონარეცხი წყლები ჩაედინებოდეს ნაღვარე კანალიზაციაში ან გაედინოს ღია წესით რელიეფის მიხედვით.

2. სანიტარიულ ორგანოებთან შეთანხმებით შეიძლება რძის მრეწველობის საწარმოს ბლოკირება კვების მრეწველობის სხვა საწარმოებთან (პურის ქარხნებთან, საკონდიტრო და მაკარონის ფაბრიკებთან და ა.შ.).

3. რძის საწარმოს ტერიტორია ფუნქციურად დაყოფილი უნდა იყოს შემდეგ ზონებად: ქარხნისწინა, საწარმოო და დამხმარე სასაწყობო. ქარხნისწინა ზონაში განლაგებული უნდა იყოს მმართველობის და სანიტარიულ-საყოფაცხოვრებო სათავსების შენობა, საკონტროლო-გამშვები პუნქტი, პირადი ტრანსპორტის გასაჩერებელი მოედანი. საწარმოო ზონაში – საწარმოო შენობები, სარემონტო-მექანიკური სახელოსნოები.

4. დამოუკიდებელ ზონებად გამოიყოფა არტეზიული ჭაბურღილების გარშემო არსებული მკაცრი რეჟიმის ზონა და აგრეთვე გამწმენდ ნაგებობათა გარშემო არსებული დაცვითი ზონები.

5. დამხმარე-სასაწყობო ზონაში – დამხმარე შენობები და ნაგებობები (საქვავე, საგრადირებელი, საქაჩი სადგურები, ამონიაკის, საპოხი ზეთების, საწვავის საწყობები, სამარაგო და სამშენებლო მასალისა და ტარის შესანახი ფარდულები).

6. საწვავის, ტარის, სამშენებლო მასალებისა და სხვათა შესანახ მოედნებს უნდა ჰქონდეს მოასფალტებული და დაბეტონებული საყრდენი (საფუძველი).

7. მანძილი მკვრივი საწვავის და სხვა აალებადი მასალების ღია საწყობებიდან საწარმოო სათავსების უახლოეს მუშა კარებამდე უნდა იყოს არანაკლებ 50 მ-ისა, ხოლო საყოფაცხოვრებო სათავსების უახლოეს მუშა კარებამდე – 25 მ-ისა.

8. ტერიტორიის თავისუფალი უბნები გამოყენებულ უნდა იქნეს დასასვენებელი ზონების მოსაწყობად. დაირგოს ხეები და ბუჩქები მათ გასამწვანებლად და მოეწყოს აგრეთვე გაზონები.

9. საწარმოო ტერიტორიის შემოკავების გამოყოფებითაც უნდა იყოს გამწვანება ხეებითა და ბუჩქებით.

10. არ დაიშვება ისეთი ხეებისა და ბუჩქების დარგვა, რომლებიც ყვავილობისას გამოყოფენ ფანტელებს, შებუმბულ თესლს, რომლებმაც შეიძლება დაანაგვიანონ დანადგარები და პროდუქცია.

11. ნაგვის შესაგროვებლად მოასფალტებულ ან დაბეტონებულ მოედნებზე იდგმება მეტალის ავზები სახურავებით ან მეტალის კონტეინერები. ამასთან, მოედნის ფართობი უნდა აღემატებოდეს ავზის ძირის ფართს 1მ-ით ყველა მიმართულებით.

12. საწარმოს ტერიტორია უნდა ინახებოდეს სუფთად, დასუფთავება უნდა ხდებოდეს ყოველდღიურად, წლის თბილ პერიოდში აუცილებლობის მიხედვით უნდა ხდებოდეს ტერიტორიის და მწვანე ნარგავების მორწყვა. ზამთრობით ტერიტორიის სავალი ნაწილები და საქვეითო ბილიკები სისტემატურად უნდა იწმინდებოდეს თოვლისა და ყინულისაგან და ეყრებოდეს ქვიშა.

## IV. წყალმომარაგება და კანალიზაცია

1. საწარმოები უზრუნველყოფილ უნდა იქნეს სასმელი წყლის საკმარისი რაოდენობით, რომელიც გაანგარიშებული უნდა იყოს ВНТН 645/759-78 და სამშენებლო ნორმებისა და წესების შესაბამისად.

2. წყალმომარაგების წყაროს წყლის აღების ადგილის შერჩევა და წყალმომარაგების წყაროს სანიტარული დაცვის ზონის საზღვრებისა და კეთილმოწყობის ღონისძიებების გეგმის გათვალისწინებით უნდა ხდებოდეს სსრკ-ის სახაგრომრეწვის მიერ დამტკიცებული „მეთოდური რძის ქარხნების წყალმომარაგების ორგანიზაციისა და კონტროლის“ მიხედვით, რომელიც ექვემდებარება აუცილებელ შეთანხმებას სანიტარიული ზედმხედველობის სამსახურთან.

3. წყალსადენის შეყვანილობა სათანადო მდგომარეობაში უნდა მოთავსდეს იზოლირებულ სათავსში, უნდა ჰქონდეს მანომეტრები, წყლის ნიმუშების ასაღები ონკანები, წყლის ჩასადენი ტრაპები და უკუსარქველები, რომელთა საშუალებით წყალი მოძრაობს მხოლოდ ერთი მიმართულებით.

4. საწარმოებს უნდა ჰქონდეთ წყალსადენისა და კანალიზაციის სქემები, რომლებიც მოთხოვნილებისამებრ უნდა წარუდგინონ მაკონტროლებელ ორგანიზაციას.

5. რძის ქარხნების წყალმომარაგების სისტემებს უნდა გააჩნდეს სუფთა წყლის რეზერვუარები წყლის გარანტირებული მიწოდების მიზნით „პიკის საათებში“, ავარიის შემთხვევაში, წყლის მიწოდების შეწყვეტისას, აგრეთვე წყლის ქლორირებისას კონტაქტის დროის ან ულტრაიისფერი სხივებით გაუსწებოვნების შემთხვევაში წყლის ნაკადის უცვლელი სიჩქარის შენარჩუნების, აგრეთვე, ხანძრის



საწინააღმდეგოდ წყლის გამოყენებისას. რეზერვუარების რაოდენობა უნდა იყოს არანაკლებ ორისა. რეზერვუარებში წყლის ცვლა უნდა ხდებოდეს ყოველ 48 საათში. ყოველ რეზერვუარში უნდა ინახებოდეს მოცულობის ნახევარი წყალი სარემონტო სამუშაოების უზრუნველსაყოფად.

6. დამაგროვებელი რეზერვუარების და წყალსადენის ქსელების დეზინფექცია უნდა ხდებოდეს „სამეურნეო-სასმელი წყლის გაუსნეობენებისა და წყალსადენების ნაგებობათა ავარიის, სარემონტო სამუშაოებისა და ქლორით ჩარეცხვის შემდეგ დეზინფექციის კონტროლის ინსტრუქციის“ შესაბამისად. აგრეთვე ტერიტორიული სანეპიდსამსახურების მითითებით და მათი კონტროლით და ფიქსირებული უნდა იყოს სპეციალურ ჟურნალში.

7. რძის საწარმოს ტექნოლოგიური საჭიროებისათვის მიწოდებული წყლის გაუსნეობენება უნდა ხდებოდეს წყალმომარაგების წყაროს ხასიათის, მათ შორის, ქალაქის წყალსადენისა და წყლის ხარისხის გათვალისწინებით.

8. ჩვენებები გაუსნეობენებაზე და მეთოდის შერჩევა განისაზღვრება სსრკ-ის სახაგრომრეწვის მიერ დამტკიცებული „მეთოდური მითითების რძის ქარხნების წყალმომარაგების ორგანიზაციისა და კონტროლის“ შესაბამისად.

9. საყოფაცხოვრებო და ტექნოლოგიურ საჭიროებისათვის გამოსაყენებელი წყალი დაკავშირებული პროდუქციის წარმოებასთან (მათ შორის, სარეცხი და სადეზინფექციო ხსნარების დასამზადებლად, მოწყობილობის, სარძეო ცისტერნების, მათარებისა და ბოთლების სარეცხად და გასაველებად, ავტოკლავებში, მუდმივად მომუშავე სტერილიზატორებში და სხვადასხვა ტიპის მაცივრებში ბავშვთა რძის პროდუქტების გასაცივებლად) უნდა შეესაბამებოდეს მოქმედ სახელმწიფო სტანდარტის „სასმელი წყლის მოთხოვნებს“.

10. რძის პროდუქტების გასაცივებლად ტექნოლოგიურ აპარატებში უნდა გამოიყენებოდეს ყინულოვანი ცივი წყალი ტემპერატურით  $1-2^{\circ}\text{C}$ , რომელიც ცირკულირებს დახურულ სისტემაში და პასუხობს მოქმედ სახელმწიფო სტანდარტის „სასმელი წყლის“ მოთხოვნებს.

11. გამაგრილებელი და საპასტერიზაციო დანადგარების წყლის სექციის წყალი შეიძლება გამოიყენებოდეს ცხელი წყალმომარაგების სისტემისათვის (სასადილოში ჭურჭლის სარეცხად, მოწყობილობების, ავზების, მათარების, საწარმოო ტანსაცმლის, იატაკის სარეცხად) იმ პირობით, თუ იგი წინასწარ გაცხელდება არანაკლებ  $80^{\circ}\text{C}$ -ზე საბოილერო დანადგარების საშუალებით.

12. სამაცივრო დანადგარებისათვის, საბრუნავი სისტემების, ჰაერის კომპრესორების, ვაკუუმ-ამოორთქლების დანადგარებისათვის წყლის მისაწოდებლად, ავტომატების გასარეცხად, საქვაბეების საქრევი წყლების გასაგრილებლად, ტერიტორიის მოსარწყავად შესაძლებელია ტექნიკური წყლის გამოყენება.

13. ტექნიკური წყლის წყალსადენი ბლოკირებული უნდა იყოს სასმელი წყლის წყალსადენისაგან. წყალსადენის ამ ორ სისტემას არ უნდა ჰქონდეს არავითარი შემაერთებელი, მათი მილები უნდა შეიღებოს სხვადასხვა ფერით სახელმწიფო სტანდარტის (გოსტ 14202-69) თანახმად.

14. წყლის აღების შესაბამის წერტილებში უნდა იყოს წარწერა: „სასმელი“, „ტექნიკური“.

15. წყალსადენის ყოველი რემონტის შემდეგ აუცილებლად უნდა მოხდეს მისი გარეცხვა და დეზინფექცია, რის შემდეგაც წარმოებისათვის წყლის მიწოდების დაწყებამდე აუცილებელია წყლის ლაბორატორიული გამოკვლევა. წყლის საკონტროლო ნიმუშების აღება ხდება უშუალოდ დასკვნითი დეზინფექციის შემდეგ და ეპიდემიოლოგიური თვალსაზრისით ხუთი ყველაზე უფრო საშიში წერტილიდან: შეყვანის ადგილიდან, რეზერვუარიდან, შესადეებელი სათავსიდან (საამქროდან), ბოთლების სარეცხ მანქანაში შესვლამდე და სააპარატო საამქროში. წყალსადენისა და კანალიზაციის ავარიების მიზეზების და რემონტების, ასევე ორთქლისა და სიცივის არარსებობის შემთხვევების აღრიცხვა და რეგისტრაცია ხდება წარმოების სპეციალურ ჟურნალში, სადაც აღინიშნება რემონტის თარიღი და მიზეზები, დასკვნითი დეზინფექციის ხერხი, დანართში – თანამშრომლის გვარი, სახელი, მამის სახელი, რომელმაც ჩაატარა დეზინფექცია.

16. საწარმოო სათვსებში გათვალისწინებული უნდა იქნეს:

ა) არანაკლებ 1 ჩამრეცხი ონკანი საამქროების ყოველ  $500\text{m}^2$  ფართზე, სადაც შესაძლებელია დაიქცეს რძე ან პროდუქცია მოხვდეს იატაკზე, მაგრამ არანაკლებ ერთი ჩამრეცხი ონკანისა სათავსში. კრონშტეინები შლანგების შესანახად;

ბ) ხელების დასაბანად საამქროებში დაყენებული უნდა იქნეს ბაკნები ცივი და ცხელი წყლით და შემრევებით. ისინი უზრუნველყოფილი უნდა იქნენ საპნით, ჯაგრისით, სადეზინფექციო ხსნარით (ქლორიანი კირის 0,1%-იანი ხსნარი), ერთჯერადი ხმარების პირსახოცებით, ელექტროპირსახოცებით. ბაკნები უნდა დაიდგას ყოველ საწარმოო საამქროს შესასვლელთან, აგრეთვე მათი მოხმარების მოსახერხებელ ადგილებში, მაგრამ სამუშაო ადგილიდან არა უმეტეს 15მ-ის დაშორებით.

გ) სასმელად უნდა მოეწყოს სასმელი შადრევნები ან სატურატორული დანადგარები სამუშაო ადგილიდან არა უმეტეს 70მ-ის დაშორებით.



17. ტექნოქიმიური კონტროლის ინსტრუქციის თანახმად, სასმელი წყალი, რომელიც მიეწოდება რძის მრეწველობის საწარმოებებს საყოფაცხოვრებო და საწარმოო საჭიროებისათვის, სანიტარიული სამსახურის ტერიტორიული დაწესებულებების მიერ, დადგენილ ვადებში უნდა მოწოდებოდეს ანალიზურად, სახელდობრ, ქიმიურად – არაიშვიათად კვარტალში ერთხელ და ბაქტერიოლოგიურად-არაიშვიათად თვეში ერთხელ.

18. წყლის ანალიზი უნდა ჩატარდეს სახელმწიფო სტანდარტის გოსტ 18963-73 „სასმელი წყალი. სანიტარიულ-ბაქტერიოლოგიური ანალიზის მეთოდების შესაბამისად. ყველაზე უფრო მიზანშეწონილია გამოიყენებოდეს მემბრანული ფილტრების მეთოდი.

19. წყლის გამოკვლევა უნდა ხდებოდეს შეყვანის ადგილზე, რეზერვუარში, საწარმოო საამქროებში (სააპარატოში, ხაჭოს, არაჟნის, ჩამოსასხმელ საამქროში, შედედების განყოფილებაში).

20. ქარხნის განლაგების ადგილებსა და ნედლეულის ზონის ტერიტორიაზე, არსებულ ეპიდემიურ სიტუაციაზე დაყრდნობით, წყლის გამოკვლევის სიხშირე წყალმომარაგების წყაროს მიუხედავად მატულობს როგორც საწარმოს მიკრობიოლოგიური, ისე სანიტარიული სამსახურის ბაქტერიოლოგიური ლაბორატორიის მხრიდან. წყლის გამოკვლევის ჯერადობას ადგენს სანიტარიული სამსახური.

21. საწარმოო და საყოფაცხოვრებო ნახმარი წყლების მოსაშორებლად საწარმოებში უნდა მოეწყოს კანალიზაცია, საკანალიზაციო ქსელი უნდა უერთდებოდეს ქალაქის კანალიზაციას ან უნდა გააჩნდეს გამწმენდ ნაგებობათა საკუთარი სისტემა. იმ შემთხვევაში, თუ საწარმოს კანალიზაციის წყლები იწმინდება ქალაქის გამწმენდ ნაგებობებზე, მათი ჩაშვების პირობები განისაზღვრება „ინსტრუქციით ქალაქის კანალიზაციაში სამრეწველო ნახმარი წყლების მიღებაზე“, რომელიც შემუშავებულია კ.დ. პამფილოვის სახელობის კომუნალური მეურნეობის აკადემიის მიერ 1978 წელს.

22. თუ საწარმოს გააჩნია საკუთარი გამწმენდი ნაგებობანი, გაწმენდილი ნახმარი წყლების ჩაშვების პირობები განისაზღვრება მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტით „ზედაპირული წყლების ნახმარი წყლებით დაბინძურებისაგან დაცვის წესებით“. საყოფაცხოვრებო კანალიზაცია ბლოკირებული უნდა იყოს სამრეწველო კანალიზაციისაგან და ჰქონდეს დამოუკიდებელი ჩაშვება გაერთიანებულ მოედანში გა ქსელში.

23. ნახმარი წყლების ლოკალური გაწმენდისათვის საჭიროა გათვალისწინებული იქნეს:

ა) ტევადობების, მოწყობილობების, მილსადენების რეცხვის პირველადი გამონავლები წყლების შეკრება მისი შემდგომი გამოყენებისათვის;

ბ) მჟავე და ტუტე ჩანადენების ნეიტრალიზაცია pH 6,5-დან 8,5-მდე;

გ) ავტომატქანების გარე ზედაპირის ნარეცხი წყლების გაწმენდა.

24. აკრძალულია საწარმოო და საყოფაცხოვრებო ნახმარი წყლების ჩაშვება ღია წყალსატევებში შესაბამისი გაწმენდის გარეშე, აგრეთვე შთანთქმელი ჭების მოწყობა.

## V. სანიტარიული მოთხოვნები განათებულობის, გათბობის, ვენტილაციისა და ჰაერის კონდიციონირებისადმი

1. საწარმოო სათავსების განათება უნდა შეესაბამებოდეს სამშენებლო ნორმებსა და წესებს „ბუნებრივი და ხელოვნური განათების დაპროექტების ნორმების და მე-8 თავს დოკუმენტისა „სანიტარიული მოთხოვნები რძის მრეწველობის საწარმოთა დაპროექტების მიმართ“ ( ВСТИ 645.1368-86).

2. საწარმოო სათავსების საერთო განათებისათვის უნდა გამოიყენებოდეს უპირატესად ლუმინესცენტური ნათურები. სათავსებში, სადაც გარემოს მძიმე პირობებია ან მომსახურე პერსონალს უხდება მცირე ხნით ყოფნა (თერმოსტატები, მაცივრები, დასამარილებელი განყოფილებები, სასაწყობო სათავსები და ა.შ.) უნდა გამოიყენებოდეს ვარვარ-ნათურები.

3. ლუმინესცენტური ნათურების მქონე ლამპარებს უნდა ჰქონდეთ დამცველი ცხაურები (ბადეები), განზნევები ან სპეციალური სანათურე მასრები, რომლებიც გამორიცხავს ნათურების გამოვარდნას ლამპარებიდან; ლამპარები ვარვარ-ნათურებით წარმოადგენს მთლიან დამცველ მინას.

4. სათავსებში, რომლებშიც სრულდება ღია ტექნოლოგიური პროცესები (ხაჭოსი, ყველისა და სხვა პროდუქტების წარმოება უთავსახურო აბაზანებში) განათების ლამპარები უნდა მოთავსდეს ისე, რომ გამოირიცხოს პროდუქტში ნამსხვრევების მოხვედრის შესაძლებლობა.

5. აკრძალულია სინათლის დიობების მოჩხორვა ტარით, მოწყობილობით და სხვა მისთანებით შენობის როგორც შიგნით, ისე გარეთ. დაუშვებელია დიობებში მინების შეცვლა გაუმჭირვალე მასალით.

6. საწარმო სათავსის დანიშნულების შეცვლის შემთხვევაში, აგრეთვე მოწყობილობის გადატანის, ან ერთი სახის შეცვლისას მეორეთი, სათავსის განათებულობა უნდა შეესაბამებოდეს ახალ პირობებს, განათებულობის ნორმების დარღვევის გარეშე.

7. საწარმოო საამქროებში და დამხმარე სათავსებში ჰაერის ვენტილაცია ან კონდიციონირება გათვალისწინებულ უნდა იქნეს სანიტარიული და ტექნოლოგიური ნორმებით დადგენილი მეტეოროლოგიური პირობებისა და ჰაერის სისუფთავის უზრუნველსაყოფად და რძის მრეწველობის საწარმოთა დაპროექტების ნორმების, წესებისა და სანიტარიულ მოთხოვნათა შესაბამისად.

8. საწარმოო საამქროების სამუშაო ზონაში მეტეოროლოგიური პირობები მიღებულ უნდა იქნეს გოსტ



12.1.005-84 „სამუშაო ზონის ჰაერის“ შესაბამისად, ხოლო სამუშაოების კატეგორია კი – „რძის მრეწველობის საწარმოთა ტექნოლოგიური დაპროექტების ნორმების“ ВНП 645.1347-85 შესაბამისად.

9. ღია ტექნოლოგიური პროცესების მქონე საამქროებში, ხაჭოს, ყველის ბავშვთა პროდუქტების წარმოების, აგრეთვე შედედების, შაქრიანი შედედებული რძის, სტერილიზებული რძისა და სხვა პროდუქტების დაფასოების საამქროებში გათვალისწინებული უნდა იყოს ჰაერის მოდენილი ნაკადის გაწმენდა მტვრისაგან.

10. ჰაერის რაოდენობა, რომელიც საჭიროა მიეწოდოს სათავსებში ჰაეროვანი გარემოს საჭირო პარამეტრების უზრუნველსაყოფად სათავსების სამუშაო და მომსახურების ზონებში, უნდა განისაზღვროს სათავსში შესული სითბოს, სინოტივისა და მავნე ნივთიერებების (CO<sub>2</sub>, NH<sub>3</sub> და სხვა) რაოდენობის გაანგარიშების საფუძველზე, სათავსის სიმაღლისა და ფართის მიხედვით მათი არათანაბარი განაწილების გათვალისწინებით.

11. საწარმოო და დამხმარე შენობების ცალკეულ სათავსოთა ჰაერის ცვლის ჯერადობა დასაშვებია შესაბამისად დოკუმენტისა „სანიტარიული მოთხოვნები რძის მრეწველობის საწარმოთა დაპროექტებისადმი“, დანართი 4 ВСТП 645/1368.

12. მოწყობილობები, რომლებიც ინტენსიურად გამოყოფს სითბოსა და სინოტივს, უნდა მარაგდებოდეს სამუშაო ზონიდან ჰაერის ადგილობრივი გამწოვებით.

13. მოწყობილობები, რომლებიც გათვალისწინებულია რძისა და რძის პროდუქტების გასაშრობად გაფრქვევით, უნდა მომარაგდეს გაწმენდის ინდივიდუალური სპეციალიზებული სისტემებით.

14. საერთო ვენტილაციისა და ადგილობრივი გამწოვების საშუალებით მოშორებული ჰაერის გამოფრქვევა ატმოსფეროში გათვალისწინებულია გაწმენდის გარეშე.

#### **VI. მოთხოვნები საწარმოო და დამხმარე სათავსებისადმი**

1. საწარმოს შესასვლელებში უნდა მოეწყოს საფხეკები, ცხაურები ან მეტალის ბადეები ფეხსაცმლის გასაწმენდად და სადეზინფექციო ხალიჩები.

2. ფანჯრები, ფრამუგები, სარკმელები, რომლებიც იღება, დაცული უნდა იყოს მეტალის, პოლიმერების ან დოლბანდის ბადეებით.

3. საწარმოო საამქროების განლაგება უნდა უზრუნველყოფდეს ტექნოლოგიური პროცესების ნაკადურობას, შესაძლოა რძის სადენების მოკლე და პირდაპირი კომუნიკაციები.

4. რძის მიღება, საწარმოს პროფილის, სიმძლავრისა და განლაგების მიხედვით, ხორციელდება დახურულ სათავსში ან გადახურულ ბაქანზე.

5. მისაღები ბაქნები ან სათავსები უნდა მოეწყოს კრონშტეინითა და შლანგით რძის გადასატუმბად. რძის ამოსატუმბად შლანგები მათარებიდან ან ცისტერნების საძვრენიდან უნდა თავდებოდეს უჟანგავი ფოლადის ქანჩით, სიგრძით 80-100სმ. რძის ამოსატუმბად ცისტერნებიდან გამოიყენება წანამატი ქანჩი, რომელიც უნდა უერთდებოდეს ცისტერნის გამოსავალ მილყელს.

6. ცხოველების საკვები პროდუქტები უნდა იწარმოებოდეს რძის პროდუქტების დამამზადებელი საამქროებისგან იზოლირებულად და ნედლეულის განყოფილება უნდა ჰქონდეს განცალკავებულად.

7. მარაგის, მასალის, საკვები კომპონენტების მომზადება, დამუშავება და მარაგის შენახვა ასევე უნდა ხდებოდეს ცალკე სათავსებში.

8. საკვები პროდუქტების ჩასალაგებლად გათვალისწინებულ უნდა იქნეს ქვესადგამები, სტელაჟები, კონტეინერები.

9. მზა პროდუქციის დაფასოება ბავშვთა რძის პროდუქტების დამამზადებელ სპეციალიზირებულ საწარმოებში უნდა ხდებოდეს ბაქტერიციდული ნათურებით უზრუნველყოფილ ცალკე სათავსებში.

10. მოქმედ რძის საწარმოებში სასკოლო და სკოლამდელი ასაკის ბავშვთა რძის პროდუქტების დაფასოება უნდა ხდებოდეს სპეციალურად გამოყოფილ მოწყობილობებზე.

11. ფქვილის, შაქრის, ცილოვანი დანამატების და სხვა საკვები კომპონენტების ხსნარები უნდა მზადდებოდეს ცალკე სათავსში.

12. ძირითადი საწარმოო საამქროების, აგრეთვე შედედების განყოფილებისა და ლაბორატორიის კედლები 2,4 სმ-ის სიმაღლეზე უნდა მოპირკეთდეს მოჭიქული ფილებით, ხოლო გამზიდი კონსტრუქციები ზემოდან ქვემოთ უნდა შეიღებოს ემულსიური საღებავით, ან სხვა საღებავით, რომელიც დაშვებულია საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ. მზა პროდუქციის შესანახ კამერებში თერმოსტატების, ფსიქოსტატების, აგრეთვე საამქროების უფროსების, ოსტატებისა და სხვა კაბინეტებში დაშვებულია კედლების შეღებვა ემულსიური ან სხვა ნებადართულ საღებავით; მარაგისა და მასალის შესანახ საწყობებში კედლები თეთრად უნდა იღებებოდეს კირით.

13. ძირითად საამქროებში, სადაც ხდება ბავშვთა რძის პროდუქტების დამზადება, კედლები მთელ სიმაღლეზე უნდა მოპირკეთდეს მოჭიქული ფილებით.

14. ძირითადი და დამხმარე საამქროების ჭერი უნდა შეიღებოს ემულსიური საღებავით ან შეთეთრდეს.



15. ყველა საწარმოო, დამხმარე და საყოფაცხოვრებო სათავსის ჭერი და კედლები უნდა შეიღებოს ან შეთეთრდეს საჭიროების მიხედვით, მაგრამ არაიშვიათად წელიწადში ორჯერ ღია ფერის საღებავებით. გათეთრებასთან ერთად, ერთდროულად აუცილებელია დეზინფექციის ჩატარება.

16. ობის გაჩენისას საწარმოო სათავსების ჭერი და კუთხეები დაუყოვნებლივ უნდა გაიწმინდოს და შემდეგ შეიღებოს ნებადართული ფუნგიციდის დამატებით.

17. საწარმოო სათავსების იატაკი არ უნდა იყოს მოლიპული, უნდა იყოს მჟავაგამძლე, წყალგაუმტარი, უნდა ჰქონდეს სწორი ზედაპირი, დაქანება სითხის ჩასადენად ტრაპებსა და ღარებში.

18. სველი ან ნესტიანი რეჟიმების მქონე საწარმოო სათავსების გარე კედლების ღიობების შესავსებად მინის ბლოკების გამოყენება დაუშვებელია.

19. მღრღნელების შეღწევისაგან ნედლეულის გადამუშავებისა და პროდუქტების შესანახად განკუთვნილი სათავსების დასაცავად საჭიროა მათი შემოღობვა არა უმეტეს 12X12მმ ღრმულების მქონე ფოლადის ბადით.

20. ბადის მიერთება იატაკთან და კედლებთან უნდ მოხდეს ისე, რომ ბადის კიდეები ჩამჯდარი იყოს იატაკისა და კედლის სიღრმეში 5 სმ-ის სიღრმეზე, ხოლო მისი სიმაღლე იყოს არანაკლებ 50სმ-ისა; ბადე უნდა გაუკეთდეს აგრეთვე სავენტილაციო ხვრელებს. ხვრელები კედლებში, ტიხრებში, მილსადენების გასატარებელ გადახურვებში უნდა ამოიქოლოს მტკიცედ.

21. საამქროსშიგა წყალსადენის, კანალიზაციის, ორთქლის, გაზის ყველა მილი უნდა იყოს განსხვავებულად შეღებილი პირობით ფერებში.

22. სისუფთავის დაცვის მიზნით, საწარმოო სათავსებში უნდა დაიდგას მეტალის ან პედალიანი ავზები თავსახურებით, აგრეთვე პოლიმერული მასალისაგან დამზადებული კალათები სანიტარიული წუნისა და ნაგვის მოსაგროვებლად. ავზები და კალათები უნდა სუფთავდებოდეს, ირეცხებოდეს და უტარდებოდეს დეზინფექცია ყოველდღიურად ქლორიანი კირის 0,5%-იან ხსნარით.

23. აკრძალულია საწარმოო სათავსებში ნარჩენების, აგრეთვე იმ ინვენტარისა და მოწყობილობების შენახვა, რომლებსაც საწარმოო პროცესთან უშუალო კავშირი არ გააჩნიათ.

24. დასალაგებელი ინვენტარის, სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებების შესანახად გათვალისწინებული უნდა იქნეს საკუჭნაოები, სპეციალური კარადები, ზანდუკები, დასალაგებელი ინვენტარი (ვედრო, ჯაგრისი და სხვ.) უნდა იყოს მარკირებული და მიმაგრებული საწარმოო და დამხმარე სათავსებზე.

25. სამუშაო ადგილებთან, ტექნოლოგიურ მოწყობილობებთან ახლოს გამოკრული უნდა იყოს ტიპოგრაფიული წესით ან ზეთის საღებავით შესრულებული პლაკატები, გამაფრთხილებელი წარწერები, სამუშაო ადგილის მდგომარეობის შეფასების შედეგები, მოწყობილობების რეცხვის გრაფიკები, სამახსოვროები წარმოების პერსონალისათვის სანიტარიულ-ჰიგიენური და ტექნოლოგიური რეჟიმების დაცვის შესახებ.

26. საწარმოს სამუშაო გეგმებში გათვალისწინებული უნდა იყოს სანიტარიული დღის მოწყობა არაიშვიათად თვეში ერთხელ, ასევე ყველა სათავსის, მოწყობილობის, ინვენტარის გენერალური დასუფთავების, დეზინფექციისა და აუცილებელი მიმდინარე რემონტის ჩასატარებელი ღონისძიებები. სანიტარიული დღეების ჩატარების გრაფიკი თანხმდება ტერიტორიულ-სანიტარიულ სამსახურთან. მსხვილ საწარმოებში სანიტარიული დღეების ჩატარება დაიშვება ცალკეული საამქროების მიხედვით.

27. სანიტარიული დღეების ჩატარების ორგანიზაციისა და ხელმძღვანელობის მიზნით, ყოველ საწარმოში იქმნება სანიტარიული კომისია მთავარი ინჟინრის თავმჯდომარეობით, საინჟინრო-ტექნიკური მუშაკების, საზოგადოებრივი ორგანიზაციების, მუშების, ტექნიკური კონტროლის განყოფილებისა და სანიტარიული სამსახურის წარმომადგენლების მონაწილეობით. სანიტარიული დღის ჩატარების წინ კომისია ადგენს ჩასატარებელი მუშაობის მოცულობას და შემდგომ ამოწმებს მის შესრულებას.

28. ფილებით მოპირკეთებული პანელები, აგრეთვე საპირფარეშოების, საწარმოო საამქროების, შესადედეგელ განყოფილებების შიგა კარები კვირაში ერთხელ მაინც უნდა ირეცხებოდეს საპნითა და ცხელი წყლით და უტარდებოდეს დეზინფექცია ქლორიანი კირის 0,5%-იანი ხსნარით. ყოველ ცვლაში უნდა იხეხებოდეს კარების სახელოები, მათ ქვევით არსებული ზედაპირები და კარის ქვედა ნაწილები, წყლის ბაკნის ონკანები.

29. ფანჯრებისა და ნათურების შიგა შემინვეები და ჩარჩოები უნდა იხეხებოდეს და ირეცხებოდეს თვეში ერთხელ მაინც, გარეთა მხრიდან – წელიწადში ორჯერ მაინც, ხოლო წლის თბილ პერიოდში – დაბინძურების მიხედვით.

30. ელექტროგანათების არმატურა დაბინძურების მიხედვით უნდა გაიწმინდოს, მაგრამ თვეში ერთხელ მაინც სპეციალურად მომზადებული პერსონალის მიერ.

31. იატაკი საწარმოო სათავსებში უნდა იწმინდებოდეს მუშაობის პროცესში და სამუშაო ცვლის დამთავრების შემდეგ სველი წესით. საამქროებში, სადაც საწარმოო პროცესების თავისებურებების გამო ცხიმით ისვრება იატაკი, იგი უნდა ირეცხებოდეს საპნისა და ტუტის ცხელი ხსნარით, ან საქართველოს



შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ ნებადართული სხვა სარეცხი ცხიმგამცლელი ნივთიერებით, შემდგომი დეზინფექციით. გარეცხვისა და დეზინფექციის შემდეგ იატაკი უნდა გაშრეს და ინახებოდეს მშრალ მდგომარეობაში.

32. ტრაპები, პირსაბანები, ბაკნები, ურნები დაბინძურების მიხედვით და მუშაობის დამთავრების შემდეგ კარგად უნდა იწმინდებოდეს, ირეცხებოდეს და უტარდებოდეს დეზინფექცია ქლორიანი კირის 0,5%-იანი ხსნარით.

33. კიბის უჯრედების საფეხურები უნდა ირეცხებოდეს საჭიროების მიხედვით, მაგრამ დღეში ერთხელ მაინც. მოაჯირები ყოველდღე საგულდაგულოდ უნდა იწმინდებოდეს სველი ტილოთი და უტარდებოდეს დეზინფექცია ქლორიანი კირის 0,5%-იანი ხსნარით.

34. საწარმოო კორპუსისა და ყოველი საამქროს შესასვლელთან უნდა იდოს პატარა ნოხი, რომელიც უნდა სველდებოდეს საჭიროების მიხედვით, მაგრამ ცვლაში ერთხელ მაინც ქლორიანი კირის 0,5%-იანი ხსნარით.

35. საწარმოო სათავსებში, პროდუქტების შესანახ და დასამწიფებელ კამერებში და საწყობებში ჰაერის ტემპერატურა და შეფარდებითი სინამე უნდა შეესაბამებოდეს სამრეწველო საწარმოთა დაპროექტების სანიტარიულ ნორმებსა და რძის პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგიურ ინსტრუქციებს.

## VII. მოთხოვნები საყოფაცხოვრებო სათავსებისადმი

1. რძის მრეწველობის საწარმოთა საამქროების მუშაკთათვის საყოფაცხოვრებო სათავსები უნდა მოეწყოს სანგამტარის ტიპის მიხედვით, შესასვლელში უნდა იდოს პატარა ნოხი, რომელიც ყოველ ცვლაში უნდა სველდებოდეს ქლორიანი კირის 0,5%-იანი ხსნარით.

2. სპეციალიზებულ საამქროებს, სადაც მზადდება თხიერი და პასტისებრი ბავშვთა რძის პროდუქტები, უნდა ჰქონდეთ ქარხნის საერთო საყოფაცხოვრებო სათავსებიდან ცალკე გამოყოფილი სათავსები.

3. რძის მრეწველობის მუშაკთა სანიტარიულ-საყოფაცხოვრებო სათავსების შემადგენლობაში უნდა შედიოდეს: ზედა, სახლის, სამუშაო და სანიტარიული ტანსაცმლისა და ფეხსაცმლის გარდერობები, სუფთა სანიტარიული ტანსაცმლის, ჭუჭყიანი სანიტარიული ტანსაცმლის შესანახი სათავსები, საშხაპეები, სამანიკურე, ტუალეტები, ხელსაბანები, ჯანპუნქტი ან სამედიცინო შემოწმების ოთახი, ქალების პირადი ჰიგიენის ოთახი, ტანსაცმლისა და ფეხსაცმელების საშრობი.

4. საშხაპეები უნდა განთავსდეს გარდერობების გვერდით, ჰქონდეს სამი მხრიდან შემოზღუდული ღია კაბინები და გამჭოლი გასასვლელები.

5. სამუშაო და სანიტარიული ტანსაცმლის გარდერობები უნდა განლაგდეს სათავსში, რომელიც იზოლირებული უნდა იყოს ზედა და სახლის ტანსაცმლის გარდერობებისაგან.

6. ძირითადი საწარმოს მუშების ტანსაცმლის შენახვა უნდა ხდებოდეს ღია წესით, მომსახურებით, რისთვისაც საყოფაცხოვრებო სათავსების გარდერობები უნდა მოეწყოს საკიდებით ან ღია კარადებით და სკამებით, ფეხსაცმელების ქვესადგამებით.

7. იმ შემთხვევაში, თუ ცვლაში ქალების რიცხვი 100-ზე მეტია, ეწყობა ქალების პირადი ჰიგიენის სათავსი, თუ ქალების რიცხვი 100-ზე ნაკლებია, მაშინ საყოფაცხოვრებო სათავსში არსებულ ტუალეტში ეწყობა სპეციალური კაბინა ჰიგიენური შხაპით.

8. ტუალეტები უნდა იყოს კანალიზებული, დათბუნებული, უნდა ჰქონდეთ რაბები, უნდა იყოს მოწყობილი სანიტარიული ტანსაცმლის საკიდებით, ხელსაბანი ბაკნებით, ცხელი და ცივი წყლის შემრეველებით (წყალსადენების ონკანები უზრუნველყოფილ უნდა იქნენ პედლიანი მართვით), საპნით, ფუნჯებით, ხელის დეზინფექციის მოწყობილობით, ელექტროპირსახოცით ან ერთჯერადი ხმარების პირსახოცით. ტუალეტებში უნიტაზები უნდა მოეწყოს წყლის პედლიანი ჩამშვებით, ხოლო ტუალეტები – კარებით, რომელიც თვითონ იხურება.

9. კედლები საშხაპეებში 1,8მ-ის სიმაღლეზე უნდა მოპირკეთდეს მოჭიქული ფილებით; სანიტარიული ტანსაცმლის საგარდერობოებში, სუფთა ტანსაცმლის გასაცემ, თეთრეულის საგარდერობოებში, სანიტარიულ კვანძებში, ქალთა პირადი ჰიგიენის ოთახში – 1,5მ-ის სიმაღლეზე შეიძლება შეიღებოს ემულსიური ან სხვა ნებადართული საღებავებით; დანარჩენ სათავსებში დაიშვება კედლების შეღებვა ან გათეთრება.

10. საშხაპეების ჭერი დაფარული უნდა იყოს ზეთის საღებავით, ყველა სხვა სათავსებში უნდა იყოს გათეთრებული კირის საღებავით, იატაკი დაგებული უნდა იყოს კერამიკული ფილებით.

11. საყოფაცხოვრებო სათავსები ყოველდღიურად სამუშაოს დამთავრების შემდეგ საგულდაგულოდ უნდა დალაგდეს: გაიწმინდოს მტვრისაგან იატაკი და ინვენტარი უნდა გაირეცხოს საპნის ტუტე ხსნარით და ცხელი წყლით; საგარდერობოებში კარადები უნდა გაიწმინდოს სველი წესით და კვირაში ერთხელ მაინც ჩატარდეს დეზინფექცია ქლორიანი კირის ხსნარით, დანამვით ან გაწმენდით ქლორიანი კირის 0,5%-იანი ხსნარში ან სხვა სადეზინფექციო ხსნარში დასველებული ტილოთი.

12. ფილებით ამოშენებული ან შეღებილი ყველა კედელი პერიოდულად უნდა იწმინდებოდეს სველი ტილოთი. მათი დეზინფექცია უნდა ტარდებოდეს კვირაში ერთხელ მაინც და აგრეთვე სანიტარიული



სამსახურის მოთხოვნის მიხედვით.

13. სანიტარიული კვანძები და ქალთა ჰიგიენის ოთახის მოწყობილობა საჭიროების მიხედვით, მაგრამ არაიშვიათად ცვლაში ერთხელ, საგულდაგულოდ უნდა იწმინდებოდეს, ირეცხებოდეს წყლით და უტარდებოდეს დეზინფექცია.

14. ტუალეტების ყოველი დალაგებისას (2-3ჯერ დღეში) ცალკე გამოყოფილი და ქლორიანი კირის 0,5% ხსნარში დასველებული ნაჭრით უნდა იწმინდებოდეს წყალსადენის ონკანების ვენტილები, აგრეთვე კარის სახელოურები, საკეტები და სხვა ზედაპირები, რომლებსაც ხელით ეხება ადამიანი ტუალეტით სარგებლობისას. უნიტაზები დაბინძურების მიხედვით უნდა იწმინდებოდეს ნალექისაგან მარილმჟავას 10%-იანი ხსნარით და ირეცხებოდეს.

15. ტუალეტის შესასვლელთან უნდა იდოს პატარა ნოხი, რომელიც ცვლის განმავლობაში 2-3-ჯერ უნდა სველდებოდეს ქლორიანი კირის 0,5%-იანი ხსნარით. დეზინფექციის ეფექტურობის კონტროლი სრულდება პერიოდულად ლაბორატორიის მიერ იოდსახამებლის სინჯით.

16. სანიტარიული კვანძების დალაგებისა და დეზინფექციის მიზნით, გამოყოფილ უნდა იქნეს სპეციალური ინვენტარი (ვედროები, ფუნჯები, აქანდაზები და სხვა), რომლებიც შეღებილი უნდა იქნეს სასიგნალო (წითელ) ფრად.

17. ყოველი დალაგების შემდეგ ინვენტარი მთლიანად უნდა მოთავსდეს ქლორიანი კირის 0,5%-იან ხსნარში 2 საათით.

18. სანიტარული კვანძებისა და ქალთა ჰიგიენური ოთახების დასალაგებელი ინვენტარი უნდა ინახებოდეს ცალკე სხვა სათავსების ინვენტარისაგან.

19. სანიტარიული კვანძებისა და ქალის ჰიგიენის ოთახების დასალაგებლად გამოყოფილი უნდა იყოს სპეციალური პერსონალი.

20. კვების პუნქტები შეიძლება განთავსებულ იქნენ საყოფაცხოვრებო სათავსების შემადგენლობაში ან ცალკე მდგომ შენობებში. დასაჯდომი ადგილების რაოდენობა უნდა შეადგენდეს ერთ ცვლაში მომუშავეთა არანაკლებ 40%-ს.

21. სასადილოში შესასვლელთან უნდა დაიდგას ხელსაბანები, ცივი და ცხელი წყლის შემრეველი და საკიდები, აუცილებლობის შემთხვევაში იქმნება საგარდეროები, კაკვების რაოდენობა საკიდებზე ამ შემთხვევაში უნდა შეესაბამებოდეს დასაჯდომი ადგილების რაოდენობას, საკიდის სიგრძემ უნდა დაეკმაყოფილოს 8 კაკვი 1მ-ზე (ერთი მხრიდან).

22. სასადილოს არარსებობისას საკვების მიღება უნდა ხდებოდეს სპეციალურად გამოყოფილ სათავსში, რომელსაც უნდა გააჩნდეს მადულარა და პირსაბანი. საკვების მიღება უშუალოდ საამქროში არ დაიშვება.

23. კატეგორიულად აკრძალულია საყოფაცხოვრებო სათავსების გამოყენება სხვა მიზნებისათვის.

24. საამქროებში, სადაც ხდება ადრეული ასაკის ბავშვთა თხიერი და პასტისმაგვარი პროდუქტების გამომუშავება, გათვალისწინებული უნდა იყოს ოთახი, სადაც ჩატარდება საწარმოო პერსონალის დამატებითი სანიტარიული დამუშავება (ხელების დეზინფექცია, დოლბანდის შემოსაკრავების გაკეთება, სპეციალური ტანსაცმლის ჩაცმა და ა.შ.) ბავშვთა რძის პროდუქტების საამქროს შესასვლელის წინ უნდა იყოს სადეზინფექციო პატარა ნოხები.

## VIII. მოთხოვნები ტექნოლოგიური მოწყობილობების, აპარატურის, ინვენტარის, ჭურჭლისა და ტარისადმი

1. ტექნოლოგიური მოწყობილობა, აპარატურა, შუასადენები, შემკვრივები, ინვენტარი, ჭურჭელი და ტარა უნდა დამზადდეს მასალისაგან, რომელიც დაშვებულია საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ საკვებ პროდუქტებთან კონტაქტისათვის.

2. მოთუთიებული ფოლადისაგან და მოუკალავი სპილენძისაგან დამზადებული მოწყობილობების, აგრეთვე მომინაჩრებული ჭურჭლისა და ინვენტარის გამოყენება არ დაიშვება (გარდა მადულარებისა და ადუღებული წყლის ავზებისა).

3. აბაზანებს, მეტალის ჭურჭელს, გამშვებებს, ღარებს და ა.შ. უნდა ჰქონდეს შიდა ზედაპირი გლუვი, რათა ადვილად იწმინდებოდეს ყოველგვარი ღრიჭოების, წამოშვებული ქანჭიკების, მოქლონების გარეშე, რომლებიც ამნელებენ გაწმენდას. არ უნდა იქნეს გამოყენებული ხის ან სხვა მასალები, რომელიც ცუდად სუფთავდება და დეზინფიცირდება იმ ადგილებში, რომლებიც შეიძლება გახდნენ დაბინძურების წყარო.

4. კვების პროდუქტების დასამუშავებელი მაგიდების სამუშაო ზედაპირები უნდა იყოს გლუვი, ნაპრალების და ღრიჭოების გარეშე, დამზადებული საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ ნებადართული უჟანგავი მეტალისაგან ან პოლიმერული მასალისაგან.

5. ტექნოლოგიური მოწყობილობა და აპარატურა გარედან შეღებილი უნდა იყოს ღია ტონის ფერის საღებავებით (გარდა მოწყობილობისა, რომელიც დამზადებულია ან მოპირკეთებულია უჟანგავი მასალით), რომელიც არ შეიცავს მავნე მინარეგებს. წარმოებაში გამოყენებული ჭურჭლისა და



ინვენტარის შეღებვა ტყვიის თეთრათი, სურინჯით და სხვა მსგავსი საღებავებით არ დაიშვება.

6. ტექნოლოგიური მოწყობილობები უნდა განლაგდეს ტექნოლოგიური სქემის მიხედვით, რომელმაც უნდა უზრუნველყოს ტექნოლოგიური პროცესის ნაკადურობა, რძის გატარების მოკლე და პირდაპირი კომუნიკაციები, გამოირიცხოს ნედლეულისა და მზა პროდუქციის შემხვედრი ნაკადები.

7. მოწყობილობის განლაგებისას დაცული უნდა იყოს პირობები, რომლებიც უზრუნველყოფს სანიტარიული კონტროლის განხორციელებას საწარმოო პროცესებზე, ნედლეულის, ნახევარფაბრიკატების და მზა პროდუქციის ხარისხზე, აგრეთვე სათავსების და მოწყობილობების რეცხვაზე, დალაგებაზე და დეზინფექციაზე.

8. მოწყობილობა, აპარატურა და რძისგამტარები აწყობილი უნდა იყოს იმგვარად, რომ უზრუნველყოს რძისა და სარეცხი ხსნარების მთლიანი ჩასხმა და ყველა ის ნაწილი, რომლებთანაც შეხება აქვს რძესა და რძის პროდუქტებს, ხელმისაწვდომი იყოს გაწმენდის, გარეცხვისა და დეზინფექციისათვის. რძისგამტარები უნდა იყოს გასართი.

9. დაუცველი მინის თერმომეტრები უშუალოდ არ უნდა ეხებოდეს პროდუქტებს.

10. რეზერვუარები, რომლებიც გათვალისწინებულია რძის შესანახად და გადასამუშავებლად, ნაღების, ნორმალიზებული ნარეგების და რძის სხვა პროდუქტებისათვის (გარდა იმ პროდუქტებისა, რომლებიც გამოიყენება ხაჭოს და ყველის დასამზადებლად), უზრუნველყოფილ უნდა იქნენ მჭიდრო თავსახურებით.

11. აპარატები, რეზერვუარები, და მოწყობილობები, რომლებშიც ხდება რძის პროდუქტების დამუშავება, ჩართული უნდა იყოს კანალიზაციაში 20-30მმ ნაკადის წყვეტილობით სიფონებიანი ძაბრებით და არ იძლეოდეს იატაკზე წყლის დაქცევის შესაძლებლობას.

12. საწარმოო აპარატების უშუალო შეერთება კანალიზაციასთან არ დაიშვება.

13. შიგასაქარხნო ტრანსპორტი და შიგასამქრო ტარა უნდა იყოს მიმაგრებული ნედლეულის და მზა პროდუქციის ცალკეულ სახეობებზე და სათანადოდ მარკირებული.

**IX. მოთხოვნები მოწყობილობების სანიტარიული დამუშავებისადმი**

1. მოწყობილობები, აპარატურა, ინვენტარი, რძისგამტარები ყოველდღიურად სამუშაოს დამთავრების შემდეგ საგულდაგულოდ უნდა ირეცხებოდეს და უტარდებოდეთ დეზინფექცია, შესაბამისად მოქმედი „ინსტრუქციისა რძის მრეწველობის საწარმოებში მოწყობილობების სანიტარიული დამუშავების შესახებ“.

2. მოწყობილობებს, რომლებიც არ გამოიყენება გარეცხვისა და დეზინფექციის შემდეგ 6 საათის და მეტი ხნის განმავლობაში, ხელმეორედ უნდა ჩაუტარდეს დეზინფექცია მუშაობის დაწყების წინ.

3. რეცხვისა და დეზინფექციის კონტროლი ხორციელდება საწარმოს ლაბორატორიის მიერ უშუალოდ მუშაობის დაწყების წინ.

4. რძის პროდუქტების წარმოებისა და შენახვისათვის საჭირო რეზერვუარების სანიტარიული დამუშავება უნდა ხდებოდეს ყოველი დაცლის შემდეგ.

5. ტექნიკური უწყესივრობის გამო ან რძის მიწოდების შეწყვეტისას 2 და მეტი საათით, ხდება მოწყობილობების იძულებითი გაცდენა, რაც მოითხოვს პასტერიზებული რძის და ნორმალიზებული ნარეგების ხელმეორედ პასტერიზაციას, მილსადენებისა და მოწყობილობების გარეცხვას და დეზინფექციას.

6. მოწყობილობების გასარეცხად საჭიროა სარეცხი და სადეზინფექციო ხსნარების ცენტრალიზებული მომზადება.

7. ხელების, დასალაგებელი ინვენტარის, სანიტარიული კვანძების მოწყობილობების და სხვათა დეზინფექციისათვის საჭირო 0,1-0,5%-იანი ქლორიანი კირის ხსნარის მომზადება უნდა ხდებოდეს ცენტრალიზებულად მომზადებული ქლორიანი კირის 10%-იანი ხსნარისაგან, საამქროს სპეციალურად გამოყოფილი თანამშრომლის მიერ, ხოლო მასში აქტიური ქლორის შემცველობა უნდა კონტროლირდებოდეს ყოველდღიურად.

8. სარეცხი და სადეზინფექციო ხსნარების კონცენტრაციის, ტემპერატურის და ცირკულაციის დროის შემცირება, აგრეთვე მოქმედი ინსტრუქციით გათვალისწინებული რეცხვის პერიოდულობის დარღვევა არ დაიშვება.

9. სარეცხი ხსნარების კონცენტრაციის ავტომატური კონტროლისა და რეგულირების მოწყობილობის უქონლობის შემთხვევაში კონცენტრაცია უნდა კონტროლირდებოდეს ლაბორატორიის მიერ არანაკლებ 2-3-ჯერ ცვლაში და საჭიროების მიხედვით უნდა ხდებოდეს მისი დაყვანა დადგენილ ნორმამდე.

10. ინვენტარის, ტარის, სატრანსპორტო საშუალებებისა და სხვათა რეცხვისა და დეზინფექციის მიზნით ეწყობა სპეციალური სათავსები წყალგაუმტარი იატაკით, მიყვანილი წყლის ორთქლით, ცხელი და ცივი წყლით და ჩანარეცხი წყლის სარიდით.

11. მოწყობილობების დასაშლელი დეტალების (მილსადენების, ონკანების, მადოზირებელი მოწყობილობების და სხვა) ხელით რეცხვისათვის გათვალისწინებული უნდა იყოს სპეციალური სამსუქრიანი მოძრავი აბაზანები მილყელით ხსნარების გადასასხმელად. მილყელების განლაგებამ უნდა



უზრუნველყოს ხსნარების სრული გადასხმა. აბაზანებს უნდა ჰქონდეს თაროები დეტალების გასაშრობად.

12. ბაკების, ტანკების ხელით რეცხვა უნდა ხდებოდეს სპეციალურად გამოყოფილი მომზადებული პერსონალის მიერ.

13. სპეცტანსაცმელი გამოიყენება მხოლოდ ტანკების რეცხვისას, ქლორიანი კირის ხსნარში დეზინფიცირებული რეზინის ჩექმების ჩაცმა უნდა ხდებოდეს ტანკის გვერდით სპეციალურ რეზინის ნოხზე.

14. მრეცხავების სპეცტანსაცმელი და პასტერიზებული და ნედლი რძის ტანკების სარეცხი ინვენტარი ინახება ცალ-ცალკე მარკირებულ კარადებში.

15. ბოთლების რეცხვა ბოთლის სარეცხ მანქანებში ხდება თანახმად არსებული ინსტრუქციისა ყოველი ტიპის მანქანისათვის და მოწყობილობის სანიტარიული დამუშავების მოქმედი ინსტრუქციის მიხედვით. ბოთლები ცილის ნარჩენებით, მექანიკური ჭუჭყით და სხვ. წინასწარ უნდა დალბეს და გაირეცხოს ხელით.

16. რძის პროდუქტებით ავსებამდე საჭიროა ბოთლები შემოწმდეს ვიზუალურად და გაისინჯოს მთლიანობაზე, რეცხვის ხარისხზე და უცხო საგნების არსებობაზე. ელექტრონული ნათურები კონტროლიორის სამუშაო მაგიდაზე შემოკავებული უნდა იყოს სპეციალური ეკრანით.

17. კონტროლიორის სამუშაო ადგილი შუქფილტრზე აღკაზმული უნდა იყოს ნახევრად რბილი სკამით, მაღალი სახელურებითა და საფეხურით.

18. ამ სამუშაოზე აუცილებელია შერჩეულ იქნეს კონტროლიორები შემოწმებული მხედველობით, ამასთან კონტროლიორების უწყვეტი მუშაობა შუქფილტრებზე არ უნდა აღემატებოდეს 1,5-2საათს.

19. მფილტრავი მასალები აუცილებლად უნდა გაირეცხოს და ჩაუტარდეთ დეზინფექცია ყოველი ხმარების შემდეგ. მათი რეცხვა და დეზინფექცია ხორციელდება თანახმად „ინსტრუქციისა რძის მრეწველობის საწარმოებში მოწყობილობების სანიტარიული დამუშავების შესახებ“.

20. რძის მიღებისას ცალკეული მეურნეობებისაგან მფილტრავი მასალები უნდა ირეცხებოდეს და უტარდებოდეს დეზინფექცია ყოველი ჩამბარებლისაგან რძის მიღების შემდეგ.

21. ქარხნებს უნდა ჰქონდეს მფილტრავი მასალები საკმარისი რაოდენობით.

22. ავტომატური მრიცხველებით რძის განუწყვეტელი მიღებისას ფილტრების რეცხვა და დეზინფექცია უნდა ხდებოდეს არაიშვიათად ცვლაში ერთხელ. რძის პერიოდული მიღებისას ფილტრების რეცხვა და დეზინფექცია უნდა ხდებოდეს რძის მიღებისას ყოველი შესვენების შემდეგ.

23. ხაჭოს დასაპრესად გამოყენებული პარკები მაშინვე, ტექნოლოგიური პროცესის დამთავრებისთანავე, გულმოდგინედ უნდა გასუფთავდეს, გაირეცხოს სპეციალურ სარეცხ მანქანაში სარეცხი საშუალებების გამოყენებით, რომლებიც მითითებულია მოქმედ ინსტრუქციაში „რძის მრეწველობის საწარმოებში მოწყობილობის სანიტარიული დამუშავების შესახებ“, ადულონ 10-15 წუთს და გააშრონ ჰაერზე (სათავსში) ან საშრობ კამერაში. პარკების დამუშავება უნდა ხდებოდეს ცალკე სათავსში.

24. ტრანსპორტიორები, კონვეიერები, რომლებიც გამოიყენება კვების პროდუქტებისათვის, ცვლის დამთავრების შემდეგ უნდა გასუფთავდეს, დამუშავდეს კალცინირებული სოდის ცხელი ხსნარით ან სინთეტიკური სარეცხი საშუალებით და გაირეცხონ ცხელი წყლით.

25. რძის ცისტერნები ყოველი რეისის შემდეგ უნდა გაირეცხოს და ჩაუტარდეს დეზინფექცია სპეციალურ ავტოცისტერნების სამრეცხაოში. გარეცხვის შემდეგ ცისტერნები უნდა დაიპლომბოს, რის შესახებაც აღინიშნება სპეციალურ საგზაო დოკუმენტში.

26. იმ შემთხვევაში, თუ პლომბი მოიხსნა წარმოების დაცვის მიერ, უნდა მოხდეს ცისტერნების ხელმეორედ დაპლომბვა დაცვის ძალებით. საგზაო დოკუმენტში ან სანიტარიულ პასპორტში შეტანილი უნდა იყოს ნიშანი „ცისტერნა გახსნილ იქნა დათვალიერების მიზნით და ხელმეორედ დაიპლომბა საწარმოს დაცვის მიერ“.

27. რძის მიმწოდებელ მეურნეობებს მათარები უზრუნველბათ საგულდაგულოდ გარეცხილი და დეზინფიცირებული.

28. გარეცხილი მოწყობილობის მიკრობიოლოგიური კონტროლი უნდა ხორციელდებოდეს საწარმოს ლაბორატორიის, ან ტერიტორიული სანიტარიული სამსახურის მიერ გაუფრთხილებლად, მოწყობილობის რეცხვის ჟურნალში სათანადო აღნიშვნით.

29. ჩამონარეცხების ბაქტერიოლოგიური გამოკვლევების შედეგები, რომლებიც ადასტურებს მოწყობილობების არადაამაკმაყოფილებელი რეცხვისა და დეზინფექციის ხარისხს გამოკრული უნდა იყოს ლაბორატორიის მუშაკების მიერ მაჩვენებელთა დაფაზე სანიტარიულ მდგომარეობაზე პასუხისმგებელი პირის ჩვენებით.

30. სპეციალიზებულ საწარმოებში და საამქროებში, სადაც მზადდება თხიერი და პასტისმაგვარი რძის პროდუქტები ადრეული ასაკის ბავშვებისათვის, მოწყობილობების რეცხვა და დეზინფექცია,



გამოყენებულ სამუალებათა კონცენტრაციის კონტროლი და სანიტარიული დამუშავების რეჟიმების დაცვა უნდა ხორციელდებოდეს ავტომატურ რეჟიმში.

31. მოწყობილობებისა და მილსადენების რეცხვის სისტემა უნდა შედგებოდეს რამდენიმე ავტონომიური ციკლისაგან:

ა) უმი რძის და საკვები კომპონენტების არაპასტერიზებული ხსნარების მოწყობილობები და მილსადენები;

ბ) სტერილიზატორები, პასტერიზატორები და მოწყობილობები, რომლებიც მუშაობს მათთან ერთად საერთო სქემით;

გ) სტერილიზებული რძის პროდუქტებისათვის რეზერვუარები, რძისგამტარები, სხვადასხვა ავტომატები;

დ) საბავშვო აციდოფილური ნარეგების წარმოების უბნის რეზერვუარები, რძისგამტარები, სხვადასხვა ავტომატები;

ე) კეფირის წარმოების უბნის რეზერვუარები, რძისგამტარები, ჩამოსასხმელი ავტომატები;

ვ) მოწყობილობები ხაჭოსათვის.

32. ბავშვთა კვების საამქროებისათვის, რომელთა სიმძლავრე არ აღემატება 5ტ-ს მოწყობილობების და მილსადენების რეცხვა შეიძლება შედგებოდეს შემდეგი ციკლებისაგან:

ა) მოწყობილობები და მილსადენები უმი რძისა და არაპასტერიზებული საკვები კომპონენტებისათვის;

ბ) სტერილიზატორები, პასტერიზატორები და მოწყობილობები, რომლებიც მუშაობს მათთან საერთო სქემის მიხედვით; რეზერვუარები, რძისგამტარები, სხვადასხვა ავტომატები სტერილიზებული რძის პროდუქტებისათვის;

გ) მოწყობილობები ხაჭოს წარმოებისათვის, რეზერვუარები, რძისგამტარები, სხვადასხვა ავტომატები კეფირის და საბავშვო აციდოფილური ნარეგების ჩამოსასხმელი უბნებიდან (რეცხვა უნდა ხდებოდეს ზემოაღნიშნული თანამიმდევრობით).

**X. ძირითადი მოთხოვნები ტექნოლოგიური პროცესებისადმი**

1. რძისა და რძის პროდუქტების მიღება, გადამუშავება და შენახვა უნდა ხდებოდეს განსაკუთრებული სისუფთავის, დაბინძურების და გაფუჭებისაგან დაცვის, მათში უცხო საგნებისა და ნივთიერებების მოხვედრის თავიდან აცილების პირობებში.

2. რძის პროდუქცია უნდა გამოიმუშავდეს მოქმედი ნორმატიულ-ტექნიკური დოკუმენტაციის შესაბამისად.

3. ტექნოლოგიური ინსტრუქციების დაცვის პასუხისმგებლობა ეკისრებათ ოსტატებს, ტექნოლოგებს, წარმოების გამგეებსა და საამქროების (უბნების) უფროსებს.

4. საწარმოები არ უნდა ღებულობდეს რძეს სპეციალური ცნობების გარეშე, რომლებსაც ყოველთვიურად ადგენენ ვეტერინარული ზედამხედველობის ორგანოები სარძეო ფერმებში და რძის წარმოების დაწესებულებებში (კომპლექსებში) ვეტერინარულ-სანიტარიულ წესრიგის კეთილსაიმედოობის შესახებ. ინდივიდუალური ჩამზარებლისაგან ანალოგიური ცნობები უნდა დგინდებოდეს წელიწადში ერთხელ. ფილტრები რძის სისუფთავის ხარისხის დადასტურების შესახებ უნდა ინახებოდეს 5 დღის განმავლობაში.

5. ბრუცელოზისა და ტუბერკულოზის თვალსაზრისით არაკეთილსაიმედო მეურნეობიდან რძის მიღება შეიძლება ვეტერინარული და სანიტარიულ-ეპიდემიოლოგიური სამსახურის სპეციალური ნებართვით.

6. არაკეთილსაიმედო მეურნეობიდან მიღებული რძისა და ნაღების სასაქონლო-სატრანსპორტო ზედნადებებში კეთდება აღნიშვნა „პასტერიზებული“ და მიეთითება პასტერიზაციის ტემპერატურა.

7. რძისა და ნაღების ყოველი პარტია, რომლებიც მიღებულია არაკეთილსაიმედო მეურნეობიდან, მოწმდება საქარხნო ლაბორატორიის მიერ პასტერიზაციის ეფექტურობაზე ქიმიური მეთოდით და შესაძლებელია მიღებულ იქნეს მხოლოდ მას შემდეგ, თუ აღმოჩნდება უარყოფითი რეაქცია პეროქსიდაზაზე.

8. ბავშვთა რძის პროდუქტების საწარმოებლად რძის მიწოდება უნდა ხდებოდეს მხოლოდ სპეციალურად გამორჩეული ფერმებიდან, მხოლოდ ჯანმრთელი ცხოველების რძის გამოყენებით.

9. გადასამუშავებლად მიწოდებული რძე, ნაღები, დამხმარე ნედლეული და მასალები უნდა პასუხობდეს შესაბამისი სახელმწიფო სტანდარტებისა და ტექნიკური პირობების მოთხოვნებს.

10. რძის ჩასხმის წინ რძის შლანგებსა და ცისტერნის მილყელებს უნდა ჩაუტარდეს დეზინფექცია ქლორიანი კირის ხსნარით და შემდეგ უნდა ჩარეცხოს სასმელი წყლით. რძის მიღების დამთავრების შემდეგ შლანგები უნდა გაირეცხოს, ჩაუტარდეს დეზინფექცია, დაიხუროს ჩამხშობით ან წყალგაუმტარი ჩალითათი და ჩამოიკიდოს კრონშტეინებზე. სარეცხი და სადეზინფექციო ხსნარები, ცისტერნების შლაგნებისა და მილყელების დასამუშავებლად უნდა ინახებოდეს სპეციალურად მარკირებულ მოცულობებში.

11. მიღებული რძე და ნაღები უნდა გაიფილტროს და სასწრაფოდ გაცივდეს  $4^{\circ}\text{C}$  ტემპერატურამდე, ან ჩაუტარდეს პასტერიზაცია. იმ შემთხვევაში, თუ რძე მიღებულია ქვემოური ქსელის საწარმოსაგან მომატებული მჟავიანობით და ვერ უძლებს პასტერიზაციას, უნდა გაიგზავნოს ცალკე ხაზით და გადამუშავდეს „ტექნოლოგიური ინსტრუქციისა ხაჭოსა და არახარისხოვანი, მომატებული მჟავიანობის მქონე რძისაგან, რომელიც გათვალისწინებულია ხაჭოს ნახევარდფაბრიკატებისა და ნაღობი ყველების გამომუშავებისათვის” მოთხოვნების შესაბამისად.
12. ასეთი რძისაგან მიღებული შენადედის დასამუშავებელი ინვენტარი უნდა იყოს მარკირებული, ინახებოდეს სპეციალურად გამოყოფილ ადგილზე და გამოიყენებოდეს მხოლოდ ამ მიზნისათვის.
13. უმი და პასტერიზებული რძე უნდა ინახებოდეს ცალკე ტანკებში, ხოლო რძის მოსაწოდებლად გამოყენებული უნდა იყოს ცალკე რძის სადენები.
14. ტანკები უმი და პასტერიზებული რძის შესანახად უნდა იყოს მარკირებული.
15. რძისა და ნაღების ნორმალიზაცია უნდა სრულდებოდეს პასტერიზაციის წინ.
16. სააპარატო საამქროში აუცილებელია ჟურნალის წარმოება პასტერიზებული რძის მოძრაობის, ტანკების ავსებისა და დაცლის დროთა ჩვენებით.
17. საპასტერიზაციო-გამაცივებელ დანადგართა გაშვების წინ მეაპარატემ უნდა შეამოწმოს: ხელსაწყოებში თერმოგრამის ქაღალდისა და მელნის არსებობა ჩასაწერად, არაპასტერიზებული რძის უკანდამბრუნებელი სარქვლის მუშაობის გამართულობა, ხელსაწყოების დამწერი კვანძები, აგრეთვე რძის პასტერიზაციის ტემპერატურის ავტორეგულირების სისტემები.
18. პასტერიზაციის ტემპერატურის კონტროლის მეაპარატე ყოველი სამუშაო ციკლის განმავლობაში, თერმოგრამაზე მელნით უნდა აღნიშნავდეს: თავის გვარს, პასტერიზაციის ტიპს და ნომერს, რიცხვს, პროდუქტის დასახელებას, რომლისთვისაც ხდება რძის პასტერიზაცია, მუშაობის დაწყების და დამთავრების დროს, ტექნოლოგიური პროცესის თანამიმდევრობას (რიცხვის ეტაპები, დეზინფექცია, რძის პასტერიზაცია რეჟიმიდან გადახრის მიზეზების ახსნით).
19. თერმოგრამების ანალიზი უნდა ხდებოდეს ლაბორატორიის მიერ და ინახებოდეს საქმეებში წლის განმავლობაში. მათზე პასუხისმგებელია ტექნიკური კონტროლის განყოფილების უფროსი (ლაბორატორიის გამგე).
20. საკონტროლო-სარეგისტრაციო ხელსაწყოების უქონლობის შემთხვევაში პასტერიზაციის ტემპერატურას აკონტროლებენ მეაპარატეები (ტემპერატურის გაზომვები წარმოებს ყოველ 15 წუთის შემდეგ ჟურნალში შეტანით) და ლაბორატორია (ცვლაში 3-4 ჯერ).
21. პასტერიზაციის ეფექტურობა უნდა კონტროლდებოდეს როგორც მიკრობიოლოგიური მეთოდით, “ინსტრუქციის წარმოების მიკრობიოლოგიური კონტროლის შესახებ რძის მრეწველობის საწარმოებში” შესაბამისად, ასევე ქიმიური მეთოდით გოსტ 3623-73 „რძე და რძის პროდუქტები, პასტერიზაციის განსაზღვრის მეთოდების” მიხედვით.
22. პასტერიზაციის ეფექტურობის განსაზღვრა ქიმიური მეთოდით უნდა ხდებოდეს ყოველი რეზერვუარიდან, მისი პასტერიზებული რძით შევსების შემდეგ.
23. გადამუშავებას ან ჩამოსხმისათვის რძე შეიძლება გამოყენებული იყოს მხოლოდ მას შემდეგ, რაც მიღებული იქნება უარყოფითი რეაქცია ფოსფატაზაზე.
24. პასტერიზაციის ეფექტურობის კონტროლი ტარდება ყოველ 10 დღეში ერთხელ.
25. პასტერიზაციის შემდეგ რძეს ან ნაღებს აცივებენ  $4(\pm 2)^{\circ}\text{C}$  და აგზავნიან ჩამოსასხმელად.
26. აუცილებლობის შემთხვევაში რძის შენახვისას რეზერვუარებში ჩამოსხმამდე 6 საათზე მეტი ხნის განმავლობაში  $6(\pm 2)^{\circ}\text{C}$  ტემპერატურის პირობებში იგი ჩამოსხმის წინ იგზავნება განმეორებით პასტერიზაციაზე ან შესაძლებელია შესაბამისად შემოკლდეს წარმოებაში მზა პროდუქტის შენახვის საერთო ვადა.
27. რძემჟავა პროდუქტების წარმოებისას რძე ან ნაღები პასტერიზაციის შემდეგ ცივდება შედედების ტემპერატურამდე და სასწრაფოდ იგზავნება შესადეებლად.
28. კატეგორიულად იკრძალება რძის გაჩერება შედედების ტემპერატურაზე შესაბამისი დედის გარეშე.
29. აუცილებლობის შემთხვევაში, დასაშვებია პასტერიზებული რძის გაცივება  $6(\pm 2)^{\circ}\text{C}$  ტემპერატურამდე და შენახვა გამოყენებამდე არა უმეტეს 6 საათისა. უფრო მეტი ხნით შენახვისას შედედების წინ აუცილებელია მისი ხელმეორე პასტერიზაცია.
30. ბავშვთა მშრალი რძის პროდუქტების წარმოებისას რძე მაშინვე უნდა გაიგზავნოს გადასამუშავებლად.
31. რძემჟავა პროდუქტების წარმოების დროს პასტერიზებული რძე ან ნარევი უნდა გაცივდეს შედედების ტემპერატურამდე და სასწრაფოდ შედედდეს.
32. პასტერიზებული და სტერილიზებული რძის პროდუქტების დამზადებისას რძე ან ნარევი ცივდება  $6(\pm 2)^{\circ}\text{C}$  ტემპერატურამდე, რის შემდეგაც იგზავნება ჩამოსასხმელად ან შემდგომი



მაღალტემპერატურიანი დამუშავებისათვის.

33. აუცილებლობის შემთხვევაში დასაშვებია პასტერიზებული რძის ან ნარევების შენახვა ჩამოსხმის წინ 2-5<sup>0</sup> C ტემპერატურის პირობებში არა უმეტეს 6 საათისა, 6-8<sup>0</sup> C ტემპერატურის პირობებში არა უმეტეს 3 საათისა.

34. რძის პროდუქტების ჩამოსხმისას ჩამოსასხმელ-დამცობ ავტომატებში სპეციალური ჯაგრისით აცილებენ სადგარიდან შუმის ნამცეცებს, გადააქვთ მარკირებულ სანაგვეებში და რეგულარულად ასუფთავებენ.

35. პროდუქცია დამტვრეული, ნაკლული ბოთლებიდან და პაკეტებიდან პასტერიზებული ან სტერილიზებული რძით ან ნაღებით უნდა გადაისხას ლავსანის ფენით, რძემჟავა სასმელებით – დოლბანდის ორ ფენაში, რის შემდეგაც რძე ან ნაღები იგზავნება განმეორებით პასტერიზაციაზე ან სტერილიზაციაზე, რძემჟავა პროდუქტები კი – გადამუშავებაზე.

36. პროდუქციაში უცხო საგნების მოხვედრის თავიდან აცილების მიზნით, საწარმოში შემოსული რძე უნდა გაიფილტროს, გაიწმინდოს რძის გამწმენდებზე; ფქვილი, შაქარი უნდა გაიცრას, ქიმიში გადაისინჯოს და გაირეცხოს, კაკაო, ყავა, ვანილინი და სხვა უნდა გაისინჯოს მექანიკური მინარევის არსებობაზე.

37. განსაკუთრებით საგულდაგულოდ უნდა გაისინჯოს ქვემოური ქარხნიდან, შემოსული ხაჭო, იმისათვის, რომ ხაჭოს დასამზადებელ რძეში დეფროსტაციის ან ტარიდან გათავისუფლებისას, არ მოხვდეს ლურსმნები, ხის ნაჭრები და სხვა.

38. არაქანი, ხაჭო, ხაჭოს კვერი ბავშვთა დაწესებულებებს უნდა მიეწოდოს მხოლოდ საკუთარი გამომუშავებისა, არ შეიძლება მათი მიწოდება იმ შემთხვევაში, თუ ისინი გამომუშავებულია ქვემოთ აღწერილ საწარმოო ქსელში.

39. კატეგორიულად იკრძალება სარემონტო სამუშაოების ჩატარება და სათავსების დეზინფექცია პროდუქციის გამომუშავების პერიოდში, არ დაიშვება საწარმოო საამქროებში სარემონტო ინსტრუმენტების დატოვება; საწარმოო ციკლის პერიოდში დანადგარების რემონტის ჩატარება დაშვებულია მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ ისინი შემოღობილნი არიან გადასატანი ეკრანებით.

40. ყოველ საამქროში უნდა ხდებოდეს დამტვრეული საგნების აღრიცხვა და ჰქონდეთ ამონაწერი ინსტრუქციიდან რძის პროდუქციაში უცხო საგნების შესაძლო მოხვედრის შესახებ.

41. ტარისა და სხვა მასალების მიწოდება მზა პროდუქციის შესაფუთად უნდა ხორციელდებოდეს სხვა საწარმოო სათავსების გვერდის ავლითა და დერეფნებისა და ექსპედიციის საშუალებით.

42. არ დაიშვება ტარისა და შესაფუთი მასალის შენახვა საწარმოო საამქროებში, ისინი უნდა ინახებოდეს სპეციალურად გამოყოფილ სათავსებში.

43. პროდუქციის მარკირება უნდა ხდებოდეს მკაცრი შესაბამისობით ნორმატიულ-ტექნიკურ დოკუმენტაციასთან.

44. ტექნოლოგიური პროცესის დამთავრების შემდეგ, რომელიც მოიცავს გაცივების, გაციების მოთავსებისა და პროდუქტის დამწიფების დროს, მასზე იწერება ხარისხის მოწმობა შესაბამისად „ინსტრუქციისა ტექნოქიმიური კონტროლის შესახებ რძის მრეწველობის საწარმოებში”.

45. ტემპერატურა და სინესტე კამერაში ან მზა პროდუქციის საწყობში, აგრეთვე წესები და ვადები მზა პროდუქციის რეალიზაციისა უნდა კონტროლდებოდეს ლაბორატორიის მიერ 2-3-ჯერ ცვლაში, ხოლო შედეგები ფიქსირდებოდეს სპეციალურ ჟურნალში.

46. ნედლეულის, მარაგის და მზა პროდუქციის განლაგება კამერაში ან საწყობში მისი შენახვის მიზნით მკაცრად უნდა იყოს დაცული პარტიების მიხედვით, რიცხვის, გამომუშავების ცვლის და პარტიის ნომრის ჩვენებით.

47. მზა პროდუქცია გაიცემა ექსპედიტორის, საწყობის გამგის ან ოსტატის მიერ, რომლებიც ადმინისტრაციული წესით აგებენ პასუხს ხარისხის მოწმობის გარეშე პროდუქციის გამოშვებაზე.

48. მზა პროდუქციის ყოველ პარტიას უნდა ჰქონდეს ხარისხის ცალკე მოწმობა. საწარმოებში, სადაც ხდება ბავშვთა რძის პროდუქტების დამზადება, უნდა ხდებოდეს ამ პროდუქტების ყოველდღიური დეგუსტაცია, ხოლო ნიმუშები შენახული უნდა იყოს რეალიზაციის ვადის დამთავრებამდე.

49. რეალიზაციაში არ დაიშვება პროდუქცია ჭუჭყიანი, დაზიანებული საფუთავით, გაურკვეველი ნიშანდებით, დაზიანებული დაპლომბებით.

50. ტექნოლოგიური წუნი უნდა გადამუშავდეს თანახმად მოქმედი „ინსტრუქციისა რძის მრეწველობის საწარმოებში წუნის გამოვლენისა და აღრიცხვის შესახებ”.

51. ყველის საცავებში მოწყობილი უნდა იყოს თაროები და სტელაჟები, რომლებიც ადვილად ირეცხება და დეზინფიცირდება.

52. სანიტარიული ზედამხედველობის მოთხოვნისამებრ კარაქისა და ყველის შესანახ კამერებს დეზინფექცია და გათეთრება უნდა ჩაუტარდეს წელიწადში ორჯერ. ამ დროს კამერები უნდა გათავისუფლდეს პროდუქციისაგან. სათავსებში, სადაც ხდება ყველის დამარილება, გამოშრობა და აფსკში ჩაწყობა, ჰაერის სტერილიზაციის მიზნით, დადგმული უნდა იყოს ბაქტერიოციდული



ნათურები.

53. ობთან ბრძოლის მიზნით, კამერები, დერეფნები, ჰაერის მილები ჰაერგამაციებლებით, მუშავდება ანტისეპტოლით ან ქლორიანი კირის ხსნარით, ხოლო ძლიერ მიშვებული კამერები, რომლებიც აღნიშნული საშუალებებით ვერ მუშავდება, უნდა დამუშავდეს ნატრიუმის ოქსიდიფენოლატით.

54. სამაცივრო კამერებში ყველა ტვირთი (ტარაში) ლაგდება ძელების ან ქვესადგომის გისოსებზე, რომლებიც პერიოდულად ირეცხება და უკეთდება დეზინფექცია. დასაშვებია პროდუქციის შენახვა მათარებში, ხოლო დაფასოებული პროდუქციისა კი – მეტალის ან პლასტმასის კალათებში, ქვესადგომებისა და გისოსების გარეშე.

55. კამერების სანიტარიულ მდგომარეობას და დეზინფექციის ჩატარების აუცილებლობას ადგენენ სანიტარიული ექიმები ან საწარმოს ლაბორატორიის გამგე.

56. კამერების დეზინფექციის ეფექტურობას ადგენენ მიკრობიოლოგიური ანალიზით. დეზინფექცია ითვლება დამაკმაყოფილებლად, თუ ანალიზის შედეგად დადგენილი იქნება, რომ ზედაპირის  $1\text{სმ}^2$ -ზე ობის სოკოების რაოდენობა შეადგენს ერთეულებს.

57. შემოსული ნედლეულის, მზა პროდუქციის, ტექნოლოგიური პროცესებისა და წარმოების სანიტარიულ-ჰიგიენური მდგომარეობის კონტროლი უნდა ხორციელდებოდეს საწარმოს ლაბორატორიის მიერ, შესაბამისად ინსტრუქციებისა „წარმოების მიკრობიოლოგიური კონტროლი რძის მრეწველობის საწარმოებში“ და „რძის მრეწველობის საწარმოებში ტექნოქიმიური კონტროლის შესახებ“.

58. ნედლეულის და მზა პროდუქციის ანალიზი პათოგენურ მიკროორგანიზმებზე უნდა ხორციელდებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ დადგენილი მეთოდებით სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურის მიერ.

59. წარმოებაში მიკრობიოლოგიური ლაბორატორიის უქონლობისას კონტროლი ხორციელდება სამეურნეო ხელშეკრულებით ტერიტორიული სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურის მიერ.

60. ლაბორატორიული გამოკვლევის შედეგების, (ნედლეულის, მზა პროდუქციის, ჩამონაბანების, წყლის და ა.შ.) სანეპიდსამსახურის ლაბორატორიები აცნობებენ წარმოების ადმინისტრაციას ანალიზის დამთავრებისთანავე და წარუდგენენ ლაბორატორიული გამოკვლევების აქტს.

#### **XI. მოთხოვნები შემდეგებლების წარმოებისადმი**

1. განყოფილება, სადაც ხდება ბაქტერიული შემდეგებლების მომზადება, მოთავსებული უნდა იყოს ერთ საწარმოო კორპუსში სხვა მომხმარებელ საამქროებთან ერთად, საწარმოო სათავსებისაგან იზოლირებულად და მაქსიმალურად მიახლოებული შემდეგებლების მომხმარებელ საამქროებთან.

2. სათავსი, სადაც ხდება შემდეგებლების დამზადება, არ უნდა იყოს გასასვლელი, შემდეგებლების განყოფილებას შესასვლელში უნდა ჰქონდეს ტამბური, სადაც განყოფილების თანამშრომლებსა და მომსვლელებს ექნებათ შესაძლებლობა გამოიცვალონ სანიტარიული ტანსაცმელი. შემდეგებლების განყოფილებას წინ შესავლელთან უნდა იდოს მადეზინფიცირებელი ფარდაგი.

3. მექანიკურ შემწოვ ვენტილაციაში გათვალისწინებული უნდა იყოს მიწოდებული გარეგანი ჰაერის გაწმენდა მტვრისაგან.

4. შემდეგებელ განყოფილებაში შესვლა ნებადართულია მხოლოდ თანამშრომელთათვის, რომლებიც უშუალოდ აწარმოებენ შემდეგებლების დამზადებას და აგრეთვე დამლაგებელი პერსონალისათვის.

5. შემდეგებელ განყოფილებაში გამოყოფილი უნდა იყოს ცალკე სათავსები: შემდეგებლების დასამზადებლად სუფთა კულტურებზე, კეფირის შემდეგებლების დასამზადებლად აციდოფილურთან, შემდეგებელი განყოფილების ჭურჭლისა და ინვენტარის რეცხვის, დეზინფექციისა და შესანახად.

6. მცირე საწარმოებში დაშვებულია შემდეგებლების დამზადება სუფთა კულტურებზე და კეფირისა – აციდოფილურთან ერთ სათავსში. ამ შემთხვევაში მოსამზადებელი რეზერვუარები და შემდეგებლების მიწოდებელი მილსადენები სუფთა კულტურისა და კეფირისა აციდოფილურთან უნდა იყოს ცალ-ცალკე.

7. რძის სტერილიზაცია შემდეგებლის დასამზადებლად უნდა წარმოებდეს შემდეგებელ განყოფილებაში ან მიკრობიოლოგიურ ლაბორატორიაში.

8. პასტერიზებული რძისაგან შემდეგებლის მომზადება, მისი მომზადების მთელი პროცესი (პასტერიზაცია, რძის გაგრილება შედეგების ტემპერატურამდე, შედეგება და შედეგებულის გაცივება) უნდა წარმოებდეს ერთ მოცულობაში. რძის პასტერიზაცია დაიშვება მილისებურ პასტერიზატორზე და მისი მიწოდება პასტერიზაციის ტემპერატურის პირობებში მოცულობაში, სადაც ხდება შედეგება შემდგომი დაყოვნებით. რძის გაცივება ხდება იმავე მოცულობაში.

9. ჰაერის სტერილიზაციის მიზნით შესადეგებელ განყოფილებებში და ტამბურში დადგმული უნდა იყოს ბაქტერიციდული ნათურები, რომელთა რაოდენობა განისაზღვრება გამოსხივების სიძლიერით  $2,5\text{ვტ/მ}^3$ .

10. შესადეგებელ განყოფილებებში არ უნდა იყოს სველი დეზინფექციისათვის მიუწვდომელი ზედაპირები და უნდა გამოირიცხოს ორპირი ქარით გამოწვეული ჰაერის მოძრაობა.



11. შესადედებელ განყოფილებებში დაუშვებელია სატრანსპორტო მაგისტრალური კომუნიკაციების (ორთქლი, სიცივე, ვენტილაცია და სხვ.) გავლა, აგრეთვე საკანალიზაციო დგარმილების განთავსება.

12. შესადედებელი განყოფილების ტარა და ინვენტარი უნდა იყოს მარკირებული. ხმარების შემდეგ ტარა და ინვენტარი საგულდაგულოდ უნდა გაირეცხოს მოქმედი „რძის მრეწველობის საწარმოებში მოწყობილობის სანიტარიული დამუშავების ინსტრუქციის“ თანახმად და ჩაუტარდეს დეზინფექცია ქლორიანი კირის ხსნარით, გატარდეს ორთქლში ან ჩაუტარდეს სტერილიზაცია ავტოკლავში ან საშრობ კარადაში.

13. სუფთა ტარა და ინვენტარი უნდა დაიფაროს სუფთა პერგამენტით ან პოლიეთილენის აფსკით და ინახებოდეს მოხმარებამდე დეზინფიცირებულ სტელაჟებზე ან სპეციალურ საყრდენებზე. დიდი ხნით შენახვისას ხმარების წინ სუფთა ტარასა და ინვენტარს ხელმეორედ უნდა ჩაუტარდეს დეზინფექცია.

14. ლაბორატორიული და საწარმოო შემდედებლები უნდა მომზადდეს შესაბამისად „ინსტრუქციისა რძის მრეწველობის საწარმოებში რძემჟავა პროდუქტების შემდედებლების დამზადების შესახებ“.

15. დაუშვებელია ნებისმიერი შემდედებლის დამზადება (მშრალის, ლაბორატორიულის, საწარმოს) გასული ვარგისიანობის ვადით, აგრეთვე საწარმოო შემდედებლისა მომატებული მჟავიანობით.

16. შემდედებლის გადაცემა შედედების რეზერვუარებში შედედების მიზნით უნდა მოხდეს მაქსიმალურად მოკლე, საგულდაგულოდ გარეცხილი და დეზინფიცირებული მილსადენებით.

17. მცირე რაოდენობის შემდედებლის, აგრეთვე სტერილურ რძეზე დამზადებული საწარმოო შემდედებლის გამოყენებისას დასაშვებია მისი გადატანა დახურულ ჭურჭელში. ამ შემთხვევაში შემდედებლის გადასხმის წინ ჭურჭლის ნაპირები უნდა გაიწმინდოს სპირტით. თანამშრომელს, რომელსაც შეაქვს შემდედებელი, უნდა ეცვას სუფთა ხალათი და ჰქონდეს საგულდაგულოდ დაბანილი და დეზინფიცირებული ხელები.

18. მიკრობიოლოგიურ ლაბორატორიაში უნდა გამოიყოს ცალკე განყოფილება ან ბოქსი ლაბორატორიული შემდედებლის დასამზადებლად და სუფთა კულტურებთან სამუშაოდ.

19. აკრძალულია სხვა მიზნებისათვის ხმარება თერმოსტატებისა და მაცივრებისა, რომლებიც გამოიყენება შემდედებლების დასამზადებლად და შესანახად.

20. ლაბორატორიული შემდედებლის დამზადებას, აგრეთვე ლაბორატორიული, საწარმოო შემდედებლის და აქტივიზირებული ბაქტონცენტრატის ხარისხის კონტროლს ახორციელებს წარმოების მიკრობიოლოგი.

21. მცირე საწარმოებში, სადაც არ ჰყავთ მიკრობიოლოგი, ლაბორატორიული შემდედებლის დამზადებას ახორციელებს სპეციალურად გამოყოფილი პასუხისმგებელი პირი. მიკრობიოლოგი ლაბორატორიულ შემდედებელს საწარმოო შემდედებლის დასამზადებლად დასვენებისა და სადღესასწაულო დღეებში გადასცემს საამქროს ოსტატს.

22. საწარმოო შემდედებელს ამზადებენ სპეციალურად გამოყოფილი პასუხისმგებელი პირები, რომლებიც ახორციელებენ აგრეთვე შემდედებლის შეტანას რძეში საწარმოო შემდედებლისა და პროდუქტის დამზადებისას სამუშაო და დასვენების დღეში. კონტროლს შემდედებლის შეტანის წესების დაცვაზე, ახორციელებს სააქმროს ოსტატი.

## **XII. სანიტარიული მოთხოვნები რძისა და რძის პროდუქტების გადაზიდვისადმი**

1. რძისა და რძის პროდუქტების მიზიდვა საწარმოში, აგრეთვე მისი რეალიზაცია ქარხნიდან უნდა ხდებოდეს დაპლომბილ ცისტერნებში ან მათარებში.

2. რძისა და რძის პროდუქტების გადაზიდვა გამართულ და სუფთა ტარაში უნდა ხორციელდებოდეს რეფრიჟერატორებში ან სპეციალური ტრანსპორტით.

3. დასაშვებია რძის პროდუქტების გადაზიდვა სატრანსპორტო ტარით ბორტებიანი ავტომანქანებით მათი სუფთა ბრეზენტით საგულდაგულოდ დახურვის შემდეგ.

4. ზაფხულის პერიოდში მოუხდელი რძის მალფუჭებადი პროდუქტების დატვირთვისა და გადაზიდვის ვადა ტრანსპორტირებისას რეფრიჟერატორებში არ უნდა აღემატებოდეს 6სთ-ს, სპეციალიზებული ავტოტრანსპორტით და ბორტებიანი მანქანებით – 2სთ-ს.

5. ტრანსპორტი, რომელიც გამოიყენება რძის პროდუქტების გადასაზიდად, უნდა იყოს სუფთა, გამართული და უნდა ჰქონდეს სანიტარიული პასპორტი, გაცემული ტერიტორიული სანიტარიული სამსახურის მიერ არა უმეტეს 6 თვის ვადით. მანქანა სანიტარიული პასპორტის გარეშე საწარმოს ტერიტორიაზე არ დაიშვება.

6. პროდუქტების დატვირთვის წინ ტრანსპორტს ათვალიერებს პასუხისმგებელი პირი, დანიშნული წარმოების ადმინისტრაციის მიერ, რომელიც იძლევა ნებართვას მის გამოყენებაზე რძის პროდუქტების გადასაზიდად. ასეთი ნებართვის გარეშე დატვირთვა არ დაიშვება.

7. მძღოლი-ექსპედიტორი ვალდებულია ჰქონდეს პირადი სამედიცინო წიგნაკი, გაიაროს სამედიცინო შემოწმება, დაიცვას პირადი ჰიგიენის წესები და გაიაროს სწავლება ჰიგიენური მომზადების პროგრამით.

## **XIII. მოთხოვნები მომსახურე პერსონალის პირადი ჰიგიენის დაცვისადმი**

1. ყოველი თანამშრომელი წარმოებაში პასუხისმგებელია პირადი ჰიგიენის წესების შესრულებაზე,



სამუშაო ადგილის მდგომარეობაზე, თავის უბანზე ტექნოლოგიური და სანიტარული მოთხოვნების შესრულებაზე.

2. საწარმოს ყველა დამწყები და მომუშავე თანამშრომელი ვალდებულია გაიაროს სამედიცინო შემოწმება სანიტარული სამსახურის მიერ დადგენილი წესების მიხედვით.

3. მომუშავეთა გეგმისგარეშე ბაქტერიოლოგიური გამოკვლევა ტარდება ეპიდჩვენების მიხედვით ტერიტორიული სანიტარული სამსახურის გადაწყვეტილების შესაბამისად.

4. ყველა თანამშრომელს უნდა ჰქონდეს პირადი სამედიცინო წიგნაკი, რომელშიც რეგულარულად უნდა იქნეს შეტანილი ყველა გამოკვლევის შედეგი, მათ შორის, ცნობები გადატანილ ინფექციურ დაავადებათა და ჰიგიენური მომზადების პროგრამით თანამშრომელთა მიერ გავლილი სწავლების შესახებ.

5. თანამშრომლის პირადი სამედიცინო წიგნაკი უნდა ინახებოდეს საამქროს უფროსთან (ოსტატთან) ან ჯანპუნქტში.

6. ყველა დამწყები თანამშრომელი ვალდებულია გაიაროს აუცილებელი სწავლება ჰიგიენური მომზადების პროგრამით და ჩააბაროს გამოცდა სათანადო აღნიშვნით შესაბამისი ჟურნალში და პირად სამედიცინო წიგნაკში. შემდგომში ყველა თანამშრომელი, მათ შორის, ადმინისტრაციის და საინჟინრო-ტექნიკური პერსონალი, მიუხედავად სამსახურის დაწყების ვადებისა, ვალდებულია გაიაროს აუცილებელი სწავლება ჰიგიენური მომზადების პროგრამით, შესაბამისი შემოწმებით ყოველ ორ წელიწადში ერთხელ, შესადედებელი განყოფილების თანამშრომლებმა – ყოველწლიურად. ის პირები, რომლებიც არ ჩააბარებენ გამოცდებს ჰიგიენური მომზადების პროგრამით, სამუშაოდ არ დაიშვებიან.

7. რძის პროდუქტების წარმოების საამქროებში სამუშაოდ არ დაიშვებიან პირები, რომლებიც დაავადებულნი არიან მოქმედ ინსტრუქციაში „ინსტრუქცია სამედიცინო შემოწმების შესახებ იმ პირებისა, რომლებიც მიიღებიან სამუშაოდ ან მუშაობენ კვების საწარმოებში, წყალსადენის ნაგებობებსა, ბავშვთა დაწესებულებებში და სხვა“ აღნიშნული დაავადებით.

8. იმ პირების გამოსავლენად, რომლებსაც გააჩნიათ კანის ჩირქოვანი დაავადებები, მედიცინის მუშაკის მიერ ტარდება პერსონალის ხელების ყოველდღიური შემოწმება ჩირქოვან დაავადებებზე სათანადო აღნიშვნით სპეციალურ ჟურნალში, რომელშიც ფიქსირდება შემოწმების თარიღი, თანამშრომლის გვარი, სახელი, მამის სახელი, შემოწმების შედეგი და გატარებული ღონისძიება.

9. თუ საწარმოს შტატში არ არის მედიცინის მუშაკის თანამდებობა, მაშინ ასეთ შემოწმებას ატარებს წარმოების სანიტარული პოსტი (სპეციალურად გამოყოფილი და მომზადებული თანამშრომელი) ან საამქროს ოსტატი.

10. საწარმოო საამქროების თანამშრომლები ვალდებულნი არიან კუჭ-ნაწლავის დაავადებების ნიშნების შემჩნევის, ტემპერატურის მომატების, ჩირქოვანებისა და სხვა დაავადებების სიმპტომების გაჩენისას სასწრაფოდ შეატყობინონ ადმინისტრაციას და მიაკითხონ საწარმოს ჯანპუნქტს ან სხვა სამედიცინო დაწესებულებას შესაბამისი მკურნალობის ჩასატარებლად.

11. თანამშრომლების მიერ საამქროს ოსტატს უნდა ეცნობოს აგრეთვე ოჯახში ნაწლავური ინფექციის დაავადების ყოველი შემთხვევის შესახებ.

12. სამუშაოზე გამოცხადებისას საამქროს ყოველი თანამშრომელი ვალდებულია ხელი მოაწეროს სპეციალურ ჟურნალში იმის შესახებ, რომ არც თვითონ და არც მისი ოჯახის რომელიმე წევრი არ არიან ავად ნაწლავური დაავადებით.

13. საწარმოო საამქროების თანამშრომლები ვალდებულნი არიან სამუშაოს დაწყების წინ მიიღონ შხაპი, ჩაიცვან სუფთა სანიტარული ტანსაცმელი ისე, რომ მთლიანად დაიფაროს პირადი ტანსაცმელი, აიწიონ თმები ხილაბანდის ან ქუდის ქვეშ, საგულდაგულოდ დაიბანონ ხელები საპნით და ჩაიტარონ დეზინფექცია ქლორიანი კირის ან ქლორამინის ხსნარით.

14. საწარმოო საამქროს ყოველი მუშაკი უზრუნველყოფილი უნდა იყოს სანიტარული ტანსაცმლის 4 კომპლექტით (ბავშვთა პროდუქტების წარმოების საამქროების ტანამშრომლები – 6 კომპლექტით); ტანსაცმლის შეცვლა ხდება ყოველდღიურად და გაჭუჭყიანების მიხედვით. საწარმოო საამქროებში შესვლა სანიტარული ტანსაცმლის გარეშე აკრძალულია.

15. ზეინკლები, ელექტრომონტიორები და სხვა მუშაკები, რომლებიც დაკავებულნი არიან სარემონტო სამუშაოებით, წარმოების საწარმოო, სასაწყობო სათავსებში, ვალდებულნი არიან დაიცვან პირადი ჰიგიენის წესები, იმუშაონ საამქროებში სანიტარული ტანსაცმლით, ინსტრუმენტები გადაადგილონ სპეციალური სახელურებიანი დახურული ყუთებით.

16. შენობიდან ტერიტორიაზე გამოსვლისას და არასაწარმოო სათავსებში (ტუალეტები, სასადილოები, სამედიცინო პუნქტები და სხვ.) შესვლისას აუცილებელია სანიტარული ტანსაცმლის გახდა. აკრძალულია სანიტარულ ტანსაცმელზე ზედა ტანსაცმლის ჩაცმა და საგარდერობო კარადაებში კვების პროდუქტების შენახვა.

17. კატეგორიულად აკრძალულია საამქროში უცხო საგნების (საათი, ასანთი, სიგარეტი, ჩანთა და სხვ.) შეტანა და საიუველირო სამკაულების ტარება.



18. განსაკუთრებულ ყურადღებას უნდა იჩენდნენ თანამშრომლები ხელების სისუფთავისადმი. ხელის თითის ფრჩხილები უნდა მოიჭრას მოკლედ და დაუშვებელია მათი დაფარვა ლაქით. ხელების დაბანა და დეზინფიცირება საჭიროა სამუშაოს დაწყების წინ და მუშაობის ყოველი შეწყვეტის შემდეგ, ერთი ოპერაციიდან მეორეზე გადასვლისას, ჭუჭყიან საგნებთან შეხების შემდეგ. შემდეგდებელი განყოფილების მუშაკებმა განსაკუთრებით საგულდაგულოდ უნდა დაიბანონ ხელები და ჩაიტარონ დეზინფექცია შედეგების, კეფირის სოკოების გამოყოფის და შემდეგდებლის ჩამოსხმის წინ.

19. ხელების დასაბანად რეკომენდებულია გამოიყენებოდეს თხიერი საპონი და სხვა ხელსაბანი ხსნარები, ასევე ქლორამინის საპონი. ხელების დამუშავების ეფექტურობის გაზრდისათვის რეკომენდებულია დაბანის წინ მათი დეზინფექცია ქლორიანი კირის 0,1%-იანი ხსნარით და ხელების დაბანის დამთავრების შემდეგ, წყალსადენის ონკანის დაკეტვამდე, საჭიროა გაიბანოს მისი მქნევარა ბორბალი ამავე ხსნარით.

20. ტუალეტის სარგებლობის შემდეგ ხელების დაბანა და დეზინფექცია უნდა მოხდეს ორჯერ: რაბში ტუალეტის სარგებლობის შემდეგ ხალათის ჩაცმის წინ და უშუალოდ სამუშაო ადგილზე მუშაობის დაწყების წინ.

21. ტუალეტიდან გამოსვლისას საჭიროა ჩატარდეს ფეხსაცმელების დეზინფექცია სადეზინფექციო ფარდაზე.

22. ყოველი თანამშრომლის ხელების სისუფთავე მოწმდება არაიშვიათად ორჯერ თვეში ქარხნის ლაბორატორიის მიკრობიოლოგის მიერ (წინასწარი გაფრთხილების გარეშე), მუშაობის დაწყების წინ, ტუალეტით სარგებლობის შემდეგ, განსაკუთრებით იმ თანამშრომლებისა, რომლებიც უშუალოდ ეხებიან პროდუქციას ან სუფთა მოწყობილობას. ხელების სისუფთავე კონტროლდება მეთოდებით, რომლებიც აღწერილია ინსტრუქციაში რძის მრეწველობის საწარმოთა მიკრობიოლოგიური კონტროლის შესახებ. ხელების სისუფთავე იოდსახამებლიანი სინჯით კონტროლდება კვირაში ერთხელ. იოდსახამებლიანი სინჯის დაყენებას აწარმოებს სპეციალურად გამოყოფილი და მომზადებული თანამშრომელი (სანიტარიული პოსტი).

23. საკვების მიღება დასაშვებია მხოლოდ სასადილოებში, ბუფეტებში, საკვების მისაღებ ოთახებში ან კვების სხვა პუნქტებში, რომლებიც განლაგებულია საწარმოს ტერიტორიაზე ან მასთან ახლოს.

#### **XIV. დეზინსექცია, დერატიზაცია, დეზინფექცია**

1. საწარმოებში საჭიროა ტარდებოდეს პროფილაქტიკური ღონისძიებები ბუზების შესაძლო გამოჩეკვის თავიდან ასაცილებლად:

- ა) გადანაყრებისა და ნაგვის დროულად მოცილება;
- ბ) ნაგვის მიმღებების დამუშავება ქლორიანი კირის 20%-იანი ხსნარით ან კირიანი რძით;
- გ) ფანჯრებსა და კარების სიოებებზე ბადეების გაკეთება.

2. სათავსებში შემოფრენილი ბუზების განადგურება ხდება სსრკ-ის ჯანდაცვის სამინისტროს მიერ დამტკიცებულ „ბუზებთან ბრძოლის მეთოდური მითითებების“ თანახმად.

3. საწარმოებში მზა პროდუქციის გაფუჭებისა და მღრღნელებისაგან გაჭუჭყიანების თავიდან ასაცილებლად უნდა ტარდებოდეს შემდეგი ღონისძიებები:

ა) სარდაფის სართულებზე ფანჯრებისა და სავენტილაციო არხებში ხვრელების ჩაკეტვა დამცველი ბადეებით;

ბ) იატაკში, კედლებში, მილსადენებისა და რადიატორების ახლოს ხვრელების ამოვსება ლითონის ბურბუშელათი და ცემენტით;

გ) საამქროების დროული გათავისუფლება საკვების ნარჩენებისა და გადანაყრებისაგან.

4. სადეზინფექციო, სადეზინსექციო და სადერატიზაციო სამუშაოების ჩასატარებლად საწარმოებს დადებული უნდა ჰქონდეთ ხელშეკრულება ტერიტორიული სანიტარიული სამსახურის დეზგანყოფილებებთან.

5. საწარმოებში შედგენილი უნდა იყოს კვარტალური გრაფიკები აღნიშნული ღონისძიებების ჩასატარებლად, რომლებიც უნდა შეუთანხმდეს ტერიტორიულ სანიტარიულ სამსახურებს.

#### **XV. საწარმოს ადმინისტრაციის ვალდებულებები**

1. საწარმოს ადმინისტრაცია ვალდებულია უზრუნველყოს საწარმო აუცილებელი პირობებით გარანტირებული ხარისხის პროდუქციის გამოსაშვებად.

2. უზრუნველყოს თანამშრომლების მიერ საჭირო სამედიცინო შემოწმების გავლა ვადებში, რომლებიც დადგენილია სანიტარიული სამსახურის მიერ, განუხრელად შეასრულოს მათი მითითებები, იკისროს პასუხისმგებლობა სამედიცინო შემოწმების გარეშე თანამშრომელთა სამუშაოზე დაშვების გამო, აგრეთვე პირადი ჰიგიენის წესების დასაცავად საჭირო პირობების შესაქმნელად.

3. უზრუნველყოს ყველა თანამშრომლის მიერ შესაბამისი სწავლების გავლა და გამოცდების ჩაბარება ჰიგიენური მომზადების პროგრამით სამუშაოს დაწყების წინ და მუშაობის პროცესში.

4. დასახლებულ პუნქტში კუჭ-ნაწლავის დაავადებების შემთხვევების გაჩენისას, სანიტარიული სამსახურის მითითების თანახმად, საწარმოს ადმინისტრაცია ვალდებულია ჩაატაროს დამატებითი



პროფილაქტიკური ღონისძიებები რძის პროდუქტებით ინფექციების გავრცელების თავიდან ასაცილებლად.

5. მიკრობიოლოგისაგან სიგნალის მიღებისას კვების პროდუქციის არადაამაყყოფილებელი მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ წარმოების ტექნოლოგიური პროცესის მიმდინარეობის მიხედვით უნდა გატარდეს შესაბამისი ღონისძიებები აღნიშნული ნაკლოვანებების გამოსასწორებლად, პასუხისმგებლობაში იქნენ მიცემული პირები, რომლებიც აღმოჩნდებიან დამნაშავენი წარმოების ტექნოლოგიური და სანიტარიულ-ჰიგიენური რეჟიმის დარღვევაში.

6. მოქმედი ნორმების მიხედვით უზრუნველყოფილ იქნენ თანამშრომლები სანიტარიული ტანსაცმლით, უზრუნველყოფილ იქნეს მათი რეგულარული რეცხვა და გაცემა თანამშრომლებზე სუფთა სახით; უზრუნველყოფილ იქნეს სამუშაო ფეხსაცმელისა და რეზინის ჩექმების გაშრობა.

7. გამოყოფილ იქნეს სპეციალური პერსონალი ტერიტორიის, სათავსების დასალაგებლად და უზრუნველყოფილ იქნეს პირობები მოწყობილობების ხარისხიანი სანიტარიული დამუშავებისათვის. არ იქნეს დაშვებული სამუშაოდ პროდუქციის საწარმოებლად ტერიტორიის და საამქროების დამლაგებელი მუშები.

8. სანიტარიული წესები მიღებულ იქნეს ცნობად და მათი განუხრელი შესრულება მოეთხოვოს საწარმოს ყველა თანამშრომელს.

**XVI. საწარმოს კონტროლი და პასუხისმგებლობა**

1. პასუხისმგებლობა ამ წესების შესრულებაზე ეკისრებათ საწარმოს ხელმძღვანელებს და საამქროების უფროსებს.

2. კონტროლი ამ წესების შესრულებაზე ხორციელდება საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურის ორგანოებისა და ადმინისტრაციული საწარმოო კომისიის დარგობრივი განყოფილებების მიერ.

3. დამნაშავენი ამ წესების დარღვევისათვის უნდა მიეცნენ ადმინისტრაციულ პასუხისმგებაში დადგენილი წესის მიხედვით.

**XVII. წყალსადენსა და კანალიზაციაში გამოვლენილი და ლიკვიდირებული ავარიებისა და სარემონტო სამუშაოების აღრიცხვის ჟურნალის ფორმა**

რიგითი ნომერი	ავარიის ადგილი, თარიღი და დრო	დაზიანებული ხასიათი	რემონტის ჩატარების თარიღი და დრო	ვის მიერ, როგორ და როდის ჩატარდა წყალსადენის ქსელის დასკვნითი დეზინფექცია	ბაქ. ანალიზების შედეგები წყალსადენის ქსელის დეზინფექციის შემდეგ	უზნისა და რემონტზე პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა
---------------	-------------------------------	---------------------	----------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------

დანართი 2

**სანიტარიული წესები მეღვინეობის საწარმოებისათვის**  
**Sanitarg Rules on Wine Production for Winerg Enterprises**  
**სანიტარიული წესები**  
**სანწ 2-3.4. 00 -00**

**I. გამოყენების სფერო**  
 1. წინამდებარე სანიტარიული წესები შემუშავებულია საქართველოს კანონების „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“, „სურსათისა და თამბაქოს შესახებ“ და „მომხმარებელთა უფლებების დაცვის შესახებ“ შესაბამისად და ადგენს მოთხოვნებს მეღვინეობის საწარმოებისადმი.

**II. ზოგადი დებულებები**  
 1. წინამდებარე სანიტარიული წესები ადგენს მოთხოვნებს, რომელიც წაეყენება ყველა მოქმედ, მშენებარე და რეკონსტრუირებად მეღვინეობის საწარმოს, საკუთრების ფორმისა და უწყებრივი დაქვემდებარების მიუხედავად.

2. წინამდებარე სანიტარიული წესების დაცვაზე ზედამხედველობას განახორციელებს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახური.

3. მოქმედი საამქროების და უბნების რეკონსტრუქციისას, ტექნოლოგიის, წარმოების, პროცესების მექანიზაციის შეცვლისას და ა.შ. წინამდებარე სანიტარიული წესების მოთხოვნები უნდა შესრულდეს სახელმწიფო სანიტარიულ სამსახურთან შეთანხმებულ ვადებში.

**III. ნორმატიული დამოწმებები**

1. წინამდებარე სანიტარიული წესების შედგენისას გამოყენებულია დამოწმებები შემდეგ ნორმატიულ დოკუმენტებზე:



- ა) საქართველოს კანონი „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“;
- ბ) საქართველოს კანონი „სურსათისა და თამბაქოს შესახებ“;
- გ) სწდან 89-90 „სამრეწველო საწარმოების გენერალური გეგმები“;
- დ) სწდან 2.04.02. - 84 „წყალმომარაგება, ქსელი და ნაგებობები“;
- ე) სწდან 11.04.01.85 „შენობების შიგა წყალგაყვანილობა და კანალიზაცია“;
- ვ) სწდან 11-4-79 „ბუნებრივი და ხელოვნური განათება, პროექტირების ნორმები“;
- ზ) სწდან 2.04.05-86 - „ჰაერის გათბობა, ვენტილაცია და კონდიციონირება“;
- თ) სწდან 11-92-76 „სამრეწველო საწარმოების დამხმარე შენობები და სათავსოები“;
- ი) სწდან 245-71 „სამრეწველო საწარმოების და პროექტირების სანიტარიული ნორმები“
- კ) გოსტ 5541 – 76 “კორპის დამხუფი საშუალებები“;
- ლ) გოსტ 13 799 – 81 „ხილ-კენკროვანი, ბოსტნეული და სოკოს დაკონსერვების პროდუქცია“. შეფუთვა,

ნიშანდება, ტრანსპორტირება და შენახვა;

მ) გოსტ 2874-82 „სასმელი წყალი“. ჰიგიენური მოთხოვნები და კონტროლი ხარისხზე;

ნ) გოსტ 12.1.005 – 88 „შრომის უსაფრთხოების სტანდარტების სისტემა. საერთო სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები სამუშაო ზონის ჰაერზე“.

#### IV. მოთხოვნები საწარმოს ტერიტორიისადმი

1. საწარმოს ტერიტორია უნდა იყოს შემოღობილი, კეთილმოწყობილი და გამწვანებული სწდან 89-80 „სამრეწველო საწარმოების გენერალური გეგმები“ მოთხოვნების შესაბამისად.

2. საწარმოს ტერიტორიაზე მისასვლელი გზები, სავალი ბილიკები და მოედნები ექვემდებარება ნაგვისაგან რეგულარულ გაწმენდას, ზაფხულში – მორწყვას, ხოლო ზამთარში – თოვლისა და ყინულისგან გასუფთავებას. მწვანე ნარგავები კი საჭიროებს სისტემატურ მოვლას.

3. ატმოსფერული და თოვლის წყლების ჩასადინარები უნდა იქმინდებოდეს რეგულარულად და იმყოფებოდეს მუდამ გამართულ მდგომარეობაში.

4. სამშენებლო და სამეურნეო მასალები უნდა ინახებოდეს საწყობებში ან დროებით ფარდულში სპეციალურად მოწყობილ მოასფალტებულ მოედნებზე. ჰაერის მტვრითა და აირებით დამაბინძურებელი ნივთიერებები ექვემდებარება სპეციალურად განკუთვნილ სათავსებში შენახვას.

5. ნარჩენების და ნაგვის შეგროვება უნდა წარმოებდეს რეგულარულად – კონტეინერები, ნაგვის ყუთები, ურნები დაცლისთანავე ექვემდებარება გარეცხვასა და შემდგომ დამუშავებას 10გ/100სმ<sup>3</sup> კონცენტრაციის ქლორიანი კირის ხსნარით.

6. ნარჩენებისა და ნაგვის დროებით შეგროვება-შენახვისათვის (არა უმეტეს ორი დღისა) გამოყენებულ უნდა იქნეს ლითონის დახურული კონტეინერები, რომლებიც საწარმოო და დამხმარე შენობებიდან უნდა განათავსონ არანაკლებ 25 მ მანძილზე.

7. დაუშვებელია ნაგვის შემგროვებლების გადავსება.

8. ნარჩენებისა და ნაგვის შემგროვებლების მოედნები უნდა დასუფთავდეს არანაკლებ ორ დღეში ერთხელ და დამუშავდეს 10გ/100სმ<sup>3</sup> კონცენტრაციის ქლორიანი კირის ხსნარით.

9. ნარჩენებისა და ნაგვის გატანა უნდა ხდებოდეს სპეციალური ავტოტრანსპორტით, რომლის სხვა მიზნებისათვის გამოყენება დაუშვებელია.

10. საპირფარეშოები უნდა განათავსონ სათავსის გარე ტერიტორიაზე საწარმოო და დამხმარე შენობებიდან არანაკლებ 25 მ-ის დაშორებით, ამასთან, წყალშეუღწევი ამოსახაპი სპეციალურსახურავიანი სანაგვე ორმოები.

11. საპირფარეშოები და მასთან მისასვლელი მუდმივად სუფთად უნდა იყოს და ყოველდღიურად ხდებოდეს მათი დეზინფექცია 0,5გ/100სმ<sup>3</sup> კონცენტრაციის ქლორიანი კირის ხსნარით ან შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ ნებადართული სხვა საშუალებებით.

12. ამოსახაპი ორმოები შევსების შემდეგ ექვემდებარება აუცილებელ გასუფთავებასა და დეზინფექციას 10გ/100სმ<sup>3</sup> კონცენტრაციის ქლორიანი კირის ხსნარით.

13. ტერიტორიის სანიტარიულ მდგომარეობაზე პასუხისმგებელია საწარმოს ხელმძღვანელის მიერ ბრძანებით დანიშნული პირი.

#### V. მოთხოვნები წყალმომარაგებისა და კანალიზაციისადმი

1. საწარმოები აღჭურვილი უნდა იყოს სამეურნეო-სასმელი წყალმომარაგების სისტემით, საყოფაცხოვრებო და საწარმოო კანალიზაციის განცალკავებული სისტემებით სწდან 2.04.02-84 „წყალმომარაგება. გარე ქსელი და ნაგებობები“ სწდან 11.04.01.85 „შენობების შიგა წყალგაყვანილობა და კანალიზაცია“; სწდან 245-71 „სამრეწველო საწარმოების პროექტირების სანიტარიული ნორმები“ შესაბამისად. ტექნოლოგიური და სანიტარიულ-საყოფაცხოვრებო საჭიროებისათვის გამოყენებული წყლის ხარისხი უნდა პასუხობდეს სახ. სტ. 2874-82 „სასმელი წყალი“ მოთხოვნებს.

2. წყლის არტეზიული ჭებისა და სათადარიგო რეზერვუარებისათვის საჭიროა სანიტარიული დაცვის



ზონების გამოყოფა; არ უნდა ხდებოდეს სასმელ-სამეურნეო დანიშნულების ცენტრალიზებული და არაცენტრალიზებული წყალგაყვანილობების შეერთება. არტეზიული ჭებისა და წყლის სათადარიგო რეზერვუარების სანიტარულ-ტექნიკურ მდგომარეობაზე კონტროლი ეკისრებათ ტექნიკურად მომზადებულ პირებს. წყლის ხარისხის კონტროლს ანხორციელებს ქარხნის ან სახელმწიფო ზედამხედველობის სამსახურის ლაბორატორია ხელშეკრულების საფუძველზე.

3. დაუშვებელია საწარმოო სათავსების ქვედა სართულების ტექნოლოგიურ მოწყობილობებზე ზედა სართულების საკანალიზაციო ტრაპებისა და ნახმარი წყლების გასატარებელი დაკიდული მილების განთავსება.

4. საკანალიზაციო ტრაპებისა და მილების ზომები უნდა უზრუნველყოფდეს ჩასადენი და ნახმარი წყლების სრულ გატარებას იატაკის ნებისმიერი მონაკვეთიდან. ტრაპების მიმართ დახრილობა უნდა იყოს არანაკლებ 0,03. ტრაპები აღჭურვილი უნდა იყოს გისოსებითა და ჰიდრაულიკური საკეტებით.

5. ყველა საწარმოო საამქროსა და განყოფილებაში დაყენებული უნდა იყოს ცივი და ცხელი წყლის შემრევიანი ხელის დასაბანი ნიჟარები.

#### **VI. მოთხოვნები განათებისადმი**

1. საწარმოო და დამხმარე სათავსებში ბუნებრივი და ხელოვნური განათება უნდა შეესაბამებოდეს მოთხოვნებს სნდაწ 11.4.79 „ბუნებრივი და ხელოვნური განათება. პროექტირების ნორმები“.

2. ყველა საწარმოო და დამხმარე სათავსში მაქსიმალურად უნდა იქნეს გამოყენებული ბუნებრივი განათება. დაუშვებელია სინათლის დიოზების გადატვირთვა საწარმოო მოწყობილობით, მზა ნაწარმით, შესაფუთი მასალით და ა.შ. როგორც შენობის შიგნიდან, ისე გარედან.

3. სინათლის დიოზის (ფანჯრების, სანათი მოწყობილობების და ა.შ.) შემინული ზედაპირი უნდა გასუფთავდეს დაბინძურების მიხედვით, მაგრამ კვარტალში ერთხელ მაინც.

4. ფანჯრების გატეხილი მინები დაუყოვნებლივ უნდა შეიცვალოს მთელით. დაუშვებელია გაუმჭირვალე მინების გამოყენება.

5. გასანათებელი მოწყობილობები და არმატურა ყოველთვის სუფთა მდგომარეობაში უნდა იყოს და იწმინდებოდეს არა უმცირეს კვირაში ერთხელ.

6. საწარმოს სათავსოს დანიშნულების შეცვლის შემთხვევაში, ასევე აღჭურვილობის გადაადგილების ან შეცვლისას უნდა მოხდეს სანათი დანადგარების ხელმეორედ მორგება ახალ პირობებთან განათების ნორმების შესაბამისად.

#### **VII. მოთხოვნები გათბობასა და ვენტილაციისადმი**

1. საწარმოო სათავსოებში ტემპერატურა, ფარდობითი ტენიანობა და ჰაერის მოძრაობის სიჩქარე უნდა შეესაბამებოდეს სახსტ 12.1.005-ის მოთხოვნებს.

2. საწარმოო სათავსებში გათვალისწინებული უნდა იყოს საჰაერო გათბობა, შეთავსებული ჰაერის ნაკადის ვენტილაციასა და კონდიციონირების სისტემებთან სნ. და პ. 2.04.05-86 „ჰაერის გათბობა, ვენტილაცია და კონდიციონირება“ შესაბამისად.

3. ადგილობრივი გასათბობი ხელსაწყოები დასაშვებია დაიდგას იმ სათავსებში, სადაც სანიტარიული და ხანძარსაწინააღმდეგო მოთხოვნებით აკრძალულია ჰაერის რეცირკულაცია (ღვინომასალების სითბოთი დამუშავების განყოფილება, სამაცივრო-საკომპრესორო უტილიზაციის საამქრო).

4. საწარმოო სათავსები, რომლებშიც მიმდინარე ტექნოლოგიური პროცესები, საჭიროებს საჰაერო არეს მუდმივი პარამეტრების შენარჩუნებას, უნდა განლაგდეს იმ პრინციპით, რომ მინიმუმამდე იყოს დაყვანილი მზის რადიაციის ზემოქმედება იმ სათავსთა სითბურ რეჟიმზე, რომლებიც განკუთვნილია საფუარების მოსამზადებელი ღვინის, შამპანურის, კონიაკის ჩამოსახმელი სათავსებისათვის ანდა გათვალისწინებული იყოს გარე ჰაერის გაწმენდა ფილტრების საშუალებით.

5. ყოველ საწარმოში სავენტილაციო დანადგარების ექსპლუატაციისა და მოვლის მოწესრიგება უნდა წარმოებდეს სავენტილაციო დანადგარებზე ქარხანა-დამამზადებლის მიერ შემუშავებული სპეციალური ინსტრუქციების შესაბამისად.

#### **VIII. მოთხოვნები საწარმოო სათავსებისადმი**

1. საწარმოო სათავსები უნდა პასუხობდეს სნ 245-71 „სამრეწველო საწარმოების დაპროექტების სანიტარიული ნორმები“ მოთხოვნებს.

2. ყველა სათავსოს შეთეთრება და შეღებვა უნდა წარმოებდეს გაჭუჭყიანების მიხედვით, მაგრამ არანაკლებ წელიწადში ერთხელ. სინესტის, კედელზე ობის გაჩენის შემთხვევისას კუთხეები, ჭერი შეთეთრების წინ აუცილებელია დამუშავდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ გამოყენებისათვის ნებადართული სოკოს საწინააღმდეგო ანტიესპტიკებით. ადგილები ჩამოცვენილი ბათქაშით დაუყოვნებლივ უნდა გარემონტდეს შემდგომი შეთეთრებით ან შეღებვით.

3. სათავსებს, რომლებშიც ინახავენ და ამუშავებენ ღვინოს საჭიროების შემთხვევაში ახრჩოლებენ გოგირდის დიოქსიდით. როგორც წესი, შეხრჩოლვას აწარმოებენ დასვენების წინა დღეს თანაბრად მთელ სათავსზე 1მ<sup>3</sup>-ზე 30გ ანგარიშით გოგირდის დაწვით მეტალურ ტაფებზე. ამ დროს ნაკადურ-გამწოვ



ვენტილაციას გამოერთავენ. შეხრჩოლების დროს სათავსი მუშებისაგან თავისუფალი უნდა იყოს. მოწყობილობის მეტალური ნაწილები გოგირდის დიოქსიდის მოქმედებისაგან დაცული უნდა იყოს ლაქით ან ემალით, რომელიც დაშვებულია საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ დარგობრივი გამოყენებისათვის.

4. საწარმოო სათავსების მიმდინარე დალაგება უნდა წარმოებდეს ყოველდღიურად ცვლებს შორის შესვენებაზე და სამუშაოს დამთავრების შემდეგ. საწარმოო სათავსები აღჭურვილი უნდა იყოს სამეურნეო-სასმელი ცივი და ცხელი წყლის ონკანებით.

5. კარბები, პანელები, რაფები და სხვა შეღებილი ზედაპირები უნდა გადაიღებოს საჭიროებისამებრ.

6. საწარმოო სათავსების რეცხვისა და დეზინფექციისათვის გამოსაყენებელ ინვენტარს და მასალებს უნდა ჰქონდეს ნიშანდება და ინახებოდეს ცალკე კარადაში, მათი გამოყენება სხვა მიზნებისათვის აკრძალულია.

7. დალაგების შემდეგ ინვენტარი უნდა გაირეცხოს წყლით და დეზინფიცირდეს  $1\text{g}/100\text{cm}^3$  მასური კონცენტრაციის ქლორთან კირის ან ქლორამინის ხსნარით.

8. ყურძნის საწონ და მიმღებ განყოფილებებში დალაგება აუცილებელია ჩატარდეს გაჭუჭყიანებისთანავე.

9. საწყლეთ-საწინები განყოფილების დალაგება უნდა წარმოებდეს კლერტით, ჭაჭით, გამონაწნებით, ტკბილით, დაბინძურებისთანავე.

10. სამუშაო ზონაში გოგირდის დიოქსიდის გამოყენებისას მისი მასური კონცენტრაცია არ უნდა აღემატებოდეს ზღვრულად დასაშვებ კონცენტრაციას ( $\text{ზდკ} - 10\text{მგ}/\text{მ}^3$ ).

11. პირველადი მეღვინეობის ქარხნების სადღეარ განყოფილებაში და შამპანური ქარხნების ბიოქიმიურ საამქროში მოწყობილი უნდა იყოს ნაკადურ-გამწოვი ვენტილაცია. ნახშირბადის დიოქსიდის მასური კონცენტრაცია სამუშაო ზონაში არ უნდა აღემატებოდეს  $30\text{მგ}/\text{მ}^3$ .

12. სამაცივრო-საკომპრესორო განყოფილებაში ამიაკის მასური კონცენტრაცია არ უნდა აღემატებოდეს  $\text{ზდკ-ს } 20\text{მგ}/\text{მ}^3$ .

13. მთელ სათავსოში კიბის საქცევები, ტრაპები, სახელურები სუფთად დაცული უნდა იყოს მათი მორეცხვით ან სხვა სახის დალაგებით საჭიროების და მიხედვით.

14. ქარხნის საწარმოო სათავსის შესასვლელთან ფეხსაცმლის ჭუჭყისა და მტვრისაგან გასუფთავებისათვის უნდა მოეწყოს სამარჯვეები: გისოსები, საფხეკები, ფეხსაწმენდები, ჯაგრისები და სხვ.

**IX. მოთხოვნები მოწყობილობებისადმი, ტევადობებისადმი, კომუნიკაციებისადმი, ინვენტარისადმი, ყურძნის მოსაკრეფი და სატრანსპორტო ტარისადმი, მინის ტარისა და შესაფუთი საშუალებებისადმი**

1. ტექნოლოგიური მოწყობილობა, ტევადობები, კომუნიკაციები, ინვენტარი, ტარა ყურძნის მოსაკრეფად და ტრანსპორტირებისათვის, მინის ტარა და შესაფუთი საშუალებები უნდა იყოს სუფთა, გამართულ მდგომარეობაში, მასალებს, რომლისგანაც ისინი არიან დამზადებული უნდა ჰქონდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის სამინისტროს ნებართვა დარგობრივი გამოყენებისათვის.

2. ტექნოლოგიური ხაზებისა და დანადგარების შიდა და გარე ზედაპირების დაცვა ანტიკოროზიული ფენილით აუცილებელია ჩატარდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ ნებადართული მასალებით და საქართველოს სოფლის მეურნეობისა და სურსათის სამინისტროს მიერ დამტკიცებული ინსტრუქციების შესაბამისად.

3. ტექნოლოგიური ტევადობების, სტაციონარული მილების, შლანგების, მინის მილგაყვანილობების დამუშავება აუცილებელია ჩატარდეს შესაბამისად ტექნოლოგიური ინსტრუქციისა „ღვინოგაყვანილობის და სათავსების სანიტარიული დამუშავება“, დამტკიცებული საქართველოს სოფლის მეურნეობისა და სურსათის სამინისტროს მიერ.

4. ტევადობების, ღვინოგაყვანილობის, სატრანსპორტო საშუალებების და სხვა ტექნოლოგიური მოწყობილობების, ინვენტარის სისუფთავის ხარისხი მათი გამოყენების წინ უნდა შეამოწმოს მიკრობიოლოგმა ინსტრუქციის №10-04-05-89 „ღვინის წარმოების მიკრობიოლოგიური კონტროლი“ შესაბამისად.

5. ტევადობების, მოწყობილობების, ინვენტარის გარე ზედაპირები მუდმივად უნდა იყოს სუფთა მდგომარეობაში.

6. მოწყობილობებში, ტევადობებში და ინვენტარში წარმოქმნილი ნაპრალები აუცილებელია დროულად აღმოიფხვრას.

7. ბუნკერებში ჩამორეცხილი წყლების ნარჩენების არსებობა დაუშვებელია.

8. ტარა, რომელიც იხმარება ყურძნის მოკრეფის, გადატანის და დროებითი შენახვისათვის უნდა იყოს სუფთა, მშრალი, არ ჰქონდეს სუნი. სამუშაოს დამთავრებისას ტარა ყოველდღიურად უნდა გაიწმინდოს, გაირეცხოს სამეურნეო-სასმელი წყლით და ჯაგრისით და დეზინფიცია ჩატარდეს  $0,1\text{g}/100\text{cm}^3$  მასური



კონცენტრაციის გოგირდის დიოქსიდის ხსნარით. გარეცხილი ტარა ჰაერზე უნდა გაშრეს გადაბრუნებული სახით. განლაგებული რიგებად სუფთა თაროებზე ან ფიცრებზე, ისეთ პირობებში, რომელიც გამორიცხავს მის გაჭუჭყიანებას.

9. ყურძნის მოსაკრეფად გამოყენებული სეკატორები, მაკრატლები და დანები უნდა იყოს სუფთა, კარგად გალესილი და არ ჰქონდეთ ჟანგის და გარეშე სუნის კვალი.

10. სამუშაოს დამთავრებისას ყურძნის მოსაჭრელად გამოყენებული ყველა ინსტრუმენტი უნდა გაირეცხოს და გაიწმინდოს სრულ სიმშრალემდე და საჭიროა ინახებოდეს ცალკე კარადებში ან ყუთებში.

11. მინის ტარა გარეცხვამდე ექვემდებარება ვიზუალურ შემოწმებას ინსტრუქციის „ღვინის ლიქიორის, არყის, მინერალური წყლების, ლუდის და უალკოჰოლო სასმელების ტარის მიღება (დაბრუნების) წესების შესახებ“ მიხედვით. განსაკუთრებით დაბინძურებული მინის ტარა გარეცხვამდე უნდა მოთავსდეს მარილმჟავას  $0,1\text{გ}/100\text{სმ}^3$  მასური კონცენტრაციის ხსნარში.

12. მინის ტარის გარეცხვა უნდა განხორციელდეს გამრეცხი მანქანების ექსპლოატაციაზე ქარხანა-დამამზადებლის მიერ მოწოდებული ინსტრუქციის შესაბამისად.

13. ჩამოსხმის ხაზი სამუშაოს დაწყების წინ და ჩამოსხმის დამთავრებისას გულდასმით უნდა დამუშავდეს ცხელი და ცივი სამეურნეო-სასმელი წყლით არანაკლებ 30 წუთის განმავლობაში.

14. დამფევი საშუალებები (საცობები, ხუფები, თავსახურები და სხვ.) უნდა შეესაბამებოდეს სახსტ 5541 მოთხოვნებს.

15. დამამზადებლიდან საცობების, ხუფების და თავსახურების მიღება დაზიანებული (დახეული) ტომრებით დაუშვებელია. ტომრების დამფევი საშუალებებით გახსნა უნდა განხორციელდეს უშუალოდ საცობების გამოყენების წინ.

16. პოლიეთილენის საცობები ჩამოსხმის ხაზზე გაგზავნის წინ უნდა გაირეცხოს არაუმეტეს  $70^{\circ}\text{C}$  ცხელი წყლით ტემპერატურაზე და გასტერილდეს გოგირდის დიოქსიდის  $0,5\text{გ}/100\text{სმ}^3$  მასური კონცენტრაციის ხსნარით, ხოლო კორპის დამუშავება – დამამზადებლის რეკომენდაციების შესაბამისად.

17. მინის ნამსხვრევების შესაგროვებლად აუცილებელია სპეციალური ბუნკერის მოწყობა. ბუნკერის დაცლა მინის ნამსხვრევებისაგან უნდა მოხდეს შევსების მიხედვით.

18. ბოთლების, ქილების, ბალონების და სხვა ტარისათვის განკუთვნილი ყუთები, ასევე მათი ქვესადგამები სუფთა უნდა იყოს.

**X. მოთხოვნები ნედლეულისადმი, ტექნოლოგიური პროცესისადმი, ნახევარფაბრიკატებისა და მზა პროდუქციისადმი**

1. მარცვლების დაზიანების, ყურძნისათვის გარეშე სუნის გადაცემის, ნებისმიერი გარეშე მტვერწარმომქმნელი ნივთიერებით დამტვერიანების ან ნიადაგის მტვერით დაბინძურების თავიდან ასაცილებლად უნდა განხორციელდეს შემდეგი ღონისძიებები:

2. რთველის ჩატარებამდე ვენახის ტერიტორიაზე უნდა დამთავრდეს ყველა სახის საგზაო, სამშენებლო, აგროტექნიკური და სხვა სამუშაოები.

3. ვენახის ტერიტორიაზე ყველა გამავალი და მისასვლელი გზა, შესაძლებლობის ფარგლებში, რომლის გამოყენება დროებით შეიძლება შეჩერებულ იქნეს, რთველის დროს უნდა დაიკეტოს.

4. მავნებლებთან, ყურძნის დაავადებების და სარეველებთან ბრძოლის ყველა ღონისძიება უნდა შესრულდეს სოფლის მეურნეობაში გამოსაყენებლად დაშვებული „მავნებლებთან, მცენარეთა დაავადებებთან და სარეველებთან ბრძოლის ქიმიური და ბიოლოგიური საშუალებების სიის“ შესაბამისად, რომელიც რეგულარულად ზუსტდება.

5. სუფრის და ტექნიკური ყურძენი, ასევე ყურძნიდან მიღებული ნახევარფაბრიკატები და მზა პროდუქცია, უნდა შეესაბამებოდეს მოქმედ სახელმწიფო სტანდარტებს და გააჩნდეს ხარისხის დამადასტურებელი სერტიფიკატი ან მოწმობა.

6. პროდუქცია უნდა აკმაყოფილებდეს სანიტარული წესებითა და ნორმებით „ჰიგიენური მოთხოვნები სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი“ მოთხოვნებს.

7. პროდუქციის ხარისხის კონტროლი და ფიზიკო-ქიმიური ანალიზები უნდა განხორციელდეს მოქმედი სახელმწიფო სტანდარტებისა და დარგობრივი ტექნოლოგიურ-ქიმიური და მიკრობიოლოგიური კონტროლის მეთოდებით.

8. დაუშვებელია ღვინომასალების და სხვა ნედლეულის მიღება ხარისხის სერტიფიკატის გარეშე.

9. აკრძალულია შლანგებში ტკბილის და ღვინოს პირით ამოქაჩვა. მიზანშეწონილია ლივერების, მიკროტუმბოების, სიფონების (წინასწარი შევსება სითხეთი) ან სხვა მოწყობილობების გამოყენება.

10. ღვინის დამუშავება სისხლის ყვითელი მარილით დასაშვებია მხოლოდ იმ საწარმოებში, რომლებსაც ამ პროცესის ჩატარებისათვის აუცილებელი საწარმოო აღჭურვილობა და ლაბორატორია აქვთ, რომელიც უზრუნველყოფს შესაფერის კონტროლს ამ პროცესის ჩატარებაზე ინსტრუქციის ზუსტი



დაცვისას ღვინის სისხლის ყვითელი მარილით დამუშავებაზე, რაც უნდა შემოწმდეს ტექნო-ქიმიური და მიკრობიოლოგიური პროფილის მუშაკების მიერ.

11. ღვინო, რომელმაც ტექნოლოგიური დამუშავების ყველა სტადია გაიარა სრულიად გამჭირვალე და ჩამოსხმამდე უნდა იყოს.

12. ბოთლებში და ბალონებში ღვინის ჩამოსხმა ან ღვინის დამზადება კასრებით, ცისტერნებით ან სხვა სახის ტარით გასაგზავნად აუცილებელია წარმოებდეს ჰაერთან ნაკლები შეხების პირობებში.

13. ღვინით შევსებულ მინის ბოთლებში ან სხვა ჭურჭელში არ უნდა იყოს შეუიარაღებელი თვალისათვის ხილვადი ნაწილაკები. შეწონილი ნაწილაკების აღმოჩენისას (კორპის საცობის ნაწილაკები, ღვინისმჟავას კრისტალები და სხვ.) ღვინო იგზავნება დასამუშავებლად ან გასაფილტრად.

14. ბუყის შეგროვება, შენახვა და უტილიზაცია წარმოებს შესაბამისად ინსტრუქციისა „ტექნოლოგიური ინსტრუქცია ბუყის გადამუშავებაზე“, დამტკიცებული საქართველოს სოფლის მეურნეობისა და სურსათის სამინისტროს მიერ.

15. ბოთლებზე, ეთიკეტებზე და საცობებზე არ უნდა იყოს წებოს და დაბინძურების კვალი.

16. ყურძნის გადამუშავების პროდუქტების გადაზიდვა და შენახვა წარმოებს მოქმედი გოსტ 13799-ის შესაბამისად.

17. მეღვინეობის ქარხნებში სერტიფიკატის გარეშე ან დაზიანებული შეფუთვით ღვინომასალების და სხვა ძირითადი ნედლეულის გამოყენება შესაძლებელია სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურის დასკვნის შემდეგ.

#### **XI. მოთხოვნები დამხმარე მასალებისადმი**

1. მეღვინეობის საწარმოებში შემოსული დამხმარე მასალები უნდა შეესაბამებოდეს სახელმწიფო სტანდარტების მოთხოვნებს.

2. სერტიფიკატის გარეშე ან დაზიანებული შეფუთვით შემოსული დამხმარე მასალები შეიძლება გამოყენებულ იქნეს საწარმოს ლაბორატორიის, ხოლო აუცილებელ შემთხვევებში – სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის ორგანოების დასკვნის შემდეგ. დამხმარე მასალების გამოყენება, რომლებიც შეიცავს გარეშე მინარევები ან ვარგისიანობის ვადა გასული აქვთ, დაუშვებელია.

3. დამხმარე მასალები, რომელიც ნებადართულია საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის ადა სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ წარმოებაში გამოიყენება დამტკიცებული ინსტრუქციის შესაბამისად.

#### **XII. მოთხოვნები სასაწყობო სათავსებისადმი, ძირითადი, დამხმარე მასალებისა და ტარისადმი**

1. ძირითადი და დამხმარე მასალებისათვის და ტარისათვის სასაწყობო სათავსებს უნდა ჰქონდეთ გამართული სახურავები, ჭერი, კედლები და იატაკი. ფანჯრები შემინული უნდა იყოს, კედლების და ჭერის შეეთეთრება აუცილებელია წარმოებდეს საჭიროების მიხედვით, მაგრამ არანაკლებ წელიწადში ერთხელ.

2. ძირითადი და დამხმარე მასალების, სადეზინფექციო და სარეცხი საშუალებების, ტარის შენახვა უნდა წარმოებდეს შესაბამისად ტექნიკური პირობებისა და სტანდარტების მოთხოვნებისა, ასევე ტექნოლოგიური ინსტრუქციის „მეღვინეობის ტევადობების, მოწყობილობების, ღვინოგაყვანილობის და სათავსების სანიტარული დამუშავება“ დამტკიცებული საქართველოს სოფლის მეურნეობისა და სურსათის სამინისტროს დეპარტამენტ „სამტრესტის“ მიერ.

3. სასაწყობო სათავსების (კედელი, ჭერი, იატაკი) დალაგება უნდა წარმოებდეს საჭიროების მიხედვით, მაგრამ არა უმცირეს კვირაში ერთხელ.

4. აუცილებელია შემოწმდეს ქარხანაში მინის ტარასთან ერთად შემოსული საბრუნავი ყუთების გამართულობა და სისუფთავე. აუცილებლობის შემთხვევაში საჭიროა ჩატარდეს ყუთების გაწმენდა და გარეცხვა.

5. ჩამოსხმაზე მიწოდების წინ ზამთრის პერიოდში ქარხანაში შემოსული მინის ტარა ტემპერატურის მერყეობის ხარჯზე მტკრევადობის თავიდან აცილების მიზნით უნდა დაყოვნდეს გათბობიან სასაწყობო სათავსებში არანაკლებ 5 საათისა.

#### **XIII. მოთხოვნები სანიტარულ-საყოფაცხოვრებო სათავსებისადმი**

1. ყურძნის გადამამუშავებელი საწარმოები უნდა უზრუნველყოფილი იყოს სანიტარული საყოფაცხოვრებო სათავსებით სნდაწ 11-92-76 “სამრეწველო საწარმოების დამხმარე შენობები და სათავსოები” მოთხოვნების შესაბამისად.

2. კედლების და ჭერის შეეთეთრება უნდა წარმოებდეს დაბინძურების მიხედვით. გეგმური რემონტი უნდა ჩატარდეს არა ნაკლებ წელიწადში ერთხელ.

3. საწარმოების სანკვანძები, საშხაპებში, გარდერობები და სხვა საყოფაცხოვრებო სათავსოებში საჭიროების მიხედვით, მაგრამ არა ნაკლებ ცვლაში ერთხელ უნდა დალაგდეს ცხელი სამეურნეო წყლისა და სადეზინფექციო საშუალებების გამოყენებით. სანიტარული მოწყობილობები (უნიტაზები, პისუარები და სხვ.) პერიოდულად გაიწმინდოს მარილმჟავას 5გ/100სმ<sup>3</sup> მასური კონცენტრაციის ხსნარით.



4. სანკვანძების დალაგების, დეზინფექციისათვის გამოყენებული უნდა იყოს სპეციალური ინვენტარი (ვედროები, აქანდაზები, ჯაგრისები და ა.შ.) განსხვავებული შეფერილობით და ნიშანდებით. სანკვანძების დალაგებისათვის ინვენტარი და სადეზინფექციო საშუალებები უნდა ინახებოდეს სათავსოს დასაღებელი ინვენტარისაგან განცალკევებით.

5. სანიტარულ-საყოფაცხოვრებო სათავსების არადანიშნულებისამებრ გამოყენება აკრძალულია.

6. კვების პუნქტები უნდა აკმაყოფილებდნენ საზოგადოებრივი კვების საწარმოებისათვის დადგენილ სანიტარულ მოთხოვნებს.

#### **XIV. მღრღნელებთან და მწერებთან ბრძოლის ღონისძიებები**

1. მღრღნელებთან ბრძოლა უნდა ჩატარდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ დამტკიცებული მეთოდური მითითებების „დასახლებულ პუნქტებში მღრღნელებთან ბრძოლაზე“ მოთხოვნების შესაბამისად.

2. ძმრის ბურნასთან ბრძოლა უნდა ჩატარდეს საწარმოს სათავსის აირადი გოგირდის დიოქსიდით დამუშავების გზით. ძმრის ბურნასთან ბრძოლის სხვა მეთოდების გამოყენება ნებადართულია მხოლოდ სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურთან შეთანხმებით.

#### **XV. მომსახურე პერსონალის პირადი ჰიგიენის წესები**

1. საწარმოს მუშაკები ვალდებული არიან შეასრულონ შემდეგი წესები:

ა) დაესწრონ ლექციებს და ექიმების საუბრებს;

ბ) ორ წელიწადში ერთხელ გაიარონ სწავლება და ჩააბარონ გამოცდა სანიტარიული მინიმუმის პროგრამით;

გ) გამოცხადდნენ სამსახურში სუფთა ტანსაცმლით და ფეხსაცმლით, საწარმოში შესვლისას გაიწმინდონ ფეხსაცმელი;

დ) ზედა ტანსაცმელი, თავსაბურავი, პირადი ფეხსაცმელი, პირადი ნივთები დატოვონ გარდერობის ინდივიდუალურ კარადაში;

ე) სამუშაოს დაწყების წინ ჩაიცვან სუფთა სანიტარიული ტანსაცმელი, გულდასმით დაიბანონ ხელები საპნით, დაიმუშაონ სადეზინფექციო საშუალებებით, გაისწორონ თმები თავსაბურავის ქვეშ. აკრძალულია სანტანსაცმლის შეკვრა ქინძისთავით, ნემსებით, ხალათის ჯიბეებში გარეშე საგნების შენახვა;

ვ) მუდმივად ადევნონ თვალი ხელების, ტანსაცმლის და ფეხსაცმლის სისუფთავეს, ჰქონდეთ მოკლედ დაჭრილი ფრჩხილები;

ზ) საპირფარეოში შესვლის წინ დატოვონ სანიტარიული ტანსაცმელი სპეციალურად გამოყოფილ ადგილზე, საპირფარეოდან გამოსვლის შემდეგ დაიბანონ ხელები საპნით.

2. საკვების მიღება და თამბაქოს მოწევა ნებადართულია სპეციალურად გამოყოფილ ადგილებში.

3. საწარმოში მომუშავე პირი ვალდებულია დაიცვას სისუფთავე და წესრიგი სამუშაო ადგილზე, ინდივიდუალურ კარადაში, გარდერობში.

4. წუნმდებლებმა შემოწმება მხედველობის სიმახვილეზე უნდა გაიარონ არა უმცირეს კვარტალში ერთხელ.

5. საამქროს მომუშავე პირები ვალდებული არიან სამუშაოს დამთავრების შემდეგ დაასუფთაონ თავისი სამუშაო ადგილი.

6. ზეინკლები, ელექტრიკოსები, ამწყობები და საწარმოში სარემონტო-სამშენებლო სამუშაოებით დაკავებული სხვა მუშები ვალდებული არიან: ინსტრუმენტები, სათადარიგო ნაწილები შეინახონ სპეციალურ კარადაში და გადაიტანონ ისინი სახელურებიანი დახურული ყუთებით.

7. სამუშაოს ჩატარებისას მიღებულ უნდა იქნეს ზომები ნედლეულში, ნახევარფაბრიკატებში და მზა პროდუქციაში უცხო მინარევების მოხვედრის აცილების მიზნით.

#### **XVI. პასუხისმგებლობა და კონტროლი წინამდებარე სანიტარიული წესების დაცვაზე**

1. ქარხნის სანიტარიულ მდგომარეობაზე და წინამდებარე სანიტარიული წესების შესრულებაზე პასუხისმგებლობა ეკისრება საწარმოს ხელმძღვანელს. საწარმოს საამქროების, განყოფილებების სანიტარიულ მდგომარეობაზე პასუხისმგებლობა ეკისრება საამქროს ან განყოფილების ხელმძღვანელს (ბრიგადირს, ოსტატს, ცვლის უფროსს). საწყობების, ლაბორატორიების, სასადილოების, დამხმარე სათავსოებზე პასუხისმგებლობა ეკისრებათ ხელმძღვანელ პირებს. მოწყობილობის, აპარატურის და სამუშაო ადგილის სანიტარიულ მდგომარეობაზე პასუხისმგებელია საამქროს მუშა.

2. ყოველ საწარმოში უნდა იყოს ადგილობრივი სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურში რეგისტრირებული სანიტარიული ჟურნალი. სანიტარიული ჟურნალი უნდა ინახებოდეს საწარმოს ხელმძღვანელთან ან მის მოადგილესთან ან საწარმოს საუწყებო სანიტარიულ მუშაკთან.

3. საწარმოს ადმინისტრაცია ვალდებულია უზრუნველყოს:

ა) წინამდებარე სანიტარიული წესების მკაცრი დაცვა;

ბ) მომუშავე პირები საჭირო რაოდენობის სანიტარიული და სპეციალური ტანსაცმლით, ფეხსაცმლით, სასუნთქი ორგანოების, მხედველობის, სმენის ინდივიდუალური საშუალებებით;



გ) მომუშავე პირის მეცადინეობები და გამოცდების ჩაბარება შედეგების სპეციალურ ჟურნალში შეტანილ;

დ) სადებიდენტო და სარეცხი საშუალებების მარაგის დროული შევსება.

4. საწარმოს ყველა მომუშავე პირს, რომელსაც დანაშაული მიუძღვის წინამდებარე სანიტარიული წესების დარღვევაში, დარვევის ხასიათის და მისი შედეგების მიუხედავად ეკისრებათ პასუხისმგებლობა (დისციპლინარული, ადმინისტრაციული, სისხლის სამართლის) რესპუბლიკის კანონმდებლობით დადგენილი წესით.

5. ყველა მომუშავე უნდა გაეცნოს წინამდებარე სანიტარიულ წესებს. ახლადმიღებული პირები სამუშაოსთან დაშვებული უნდა იყვნენ მხოლოდ სანიტარიული ინსტრუქტაჟის და სანიტარიული წესების გაცნობის შემდეგ.

6. წინამდებარე სანიტარიული წესების დაცვაზე კონტროლს ანხორციელებენ სანიტარიული ზედამხედველობის ორგანოები.

### ბიბლიოგრაფია

1. Санитарные правила для винодельческих предприятий. № 5788-91 утв. 7 июля 1991г.
2. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. М., Пищевая промышленность, 1978г.
3. ა. ქურდაძე, მეღვინეობა-მევენახეობა. მასალები, მოწყობილობები, პროდუქცია, ტერმინოლოგია. ცნობარი, თბილისი, საინჟინრო აკადემია, 1996წ.

დანართი 3

### 2.3.4. კვებისა და გადამამუშავებელი მრეწველობის საწარმოები

#### 2.3.5. (ტექნოლოგიური პროცესები, ნედლეული)

### სანიტარიული წესები სასმელი და მინერალური წყლის დამამუშავებელი და ჩამომსხმელი საწარმოებისათვის

#### I. გამოყენების სფერო

1. წინამდებარე სანიტარიული წესები შემუშავებულია 1997წ. 25 ნოემბრის “ საქართველოს კანონი წყლის შესახებ” და 2000 წლის „ საქართველოს გარემოს დაცვის კანონმდებლობა. საქართველოს პარლამენტის ნორმატიული აქტები გარემოს დაცვის სფეროში” საფუძველზე.

2. წინამდებარე სანიტარიული წესები განკუთვნილია სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურის დაწესებულებებისათვის წინასწარი (გამაფრთხილებელი) და მიმდინარე სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის განხორციელებისათვის.

3. წინამდებარე სანიტარიული წესების მოთხოვნები საკუთრების ფორმის მიუხედავად ვრცელდება ყველა ტიპის მინერალური წყლის დამამუშავებელ და ჩამოსასხმელ საწარმოზე.

#### II. ნორმატიული დამოწმებები

1. წინამდებარე ჰიგიენურ ნორმატივებში გამოყენებულია დამოწმებები შემდეგ დოკუმენტებზე:

- ა) საქართველოს კანონი „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ”;
- ბ) საქართველოს კანონი „გარემოს დაცვის შესახებ”;
- გ) საქართველოს კანონი „მომხმარებელთა უფლებების დაცვის შესახებ”;
- დ) საქართველოს კანონი “წყლის შესახებ”;

ე) საქართველოს პრეზიდენტის 1999 წლის 16 მარტის №807 ბრძანებულება „ჯანმრთელობის ხელშეწყობისა და ცხოვრების ჯანსაღი წესის დამკვიდრების სახელმწიფო პროგრამის 1999-2005 წლების ღონისძიებათა ნუსხის დამტკიცების შესახებ”.

#### III. ზოგადი დებულებები

1. წინამდებარე სანიტარიული წესები ვრცელდება სასმელი მინერალური წყლების დამამუშავებელ და ჩამომსხმელ ყველა მოქმედ საწარმოზე, რეგლამენტირებას უწევს კაპტაჟის და წყლების დამამუშავებელი, ჩამოსასხმელი ძირითადი და დამხმარე მოწყობილობების შენახვას, ბუნებრივი სასმელი მინერალური წყლის შენახვის პირობებსა და ტრანსპორტირების საშუალებებს, ადგენს სანიტარიულ მოთხოვნებს: მზა პროდუქციისადმი, მისი შენახვისა და ტრანსპორტირებისადმი, მომსახურე პერსონალის პირადი ჰიგიენისადმი, საწარმოს ტერიტორიისა და საყოფაცხოვრებო ნაგებობების მდგომარეობისადმი.

2. ეს დოკუმენტი ითვალისწინებს დადგენილი წესის მიხედვით დამტკიცებული ტექნიკური უსაფრთხოების წესების, საწარმოო სანიტარიისა და სახანძრო უსაფრთხოების მოთხოვნების დაცვით სასმელი მინერალური წყლის დამამუშავებისა და ჩამოსხმის ტექნოლოგიური პროცესის წარმოებას.

#### IV. სანიტარიული მოთხოვნები კაპტაჟის ნაგებობის შენახვისადმი

1. კაპტაჟი – ჰიდროტექნიკური წყალშემკრები ნაგებობაა, რომელიც რაციონალური საშუალებით უზრუნველყოფს მუდმივი ქიმიური შედგენილობის წყლის შეკრებას, მინერალური წყლის დაცვას ზედაპირული და ნიადაგქვეშა წყლების შერევისა და სხვაგვარი დაბინძურებისაგან.



2. ჭაბურღილის ღერძიმაგრდება სამაგრი მილებით. აუცილებლობის შემთხვევაში ფხვიერი ქანის ნაწილაკების მინერალურ წყალში მოხვედრის თავიდან ასაცილებლად ქვედა ნაწილში იდგმება ფილტრი. ჭაბურღილის პირის ნაწილში ეწყობა სათავე მოწყობილობა, რომელზეც აყენებენ წყლის დონის, ტემპერატურისა და ხარჯვის აღმრიცხველებს, ასევე ონკანებს ქიმიური და სანიტარიულ-ბაქტერიოლოგიური ანალიზისათვის სინჯების ასაღებად.

3. სამაგრი მილები და ჭაბურღილის სათავე მოწყობილობა მზადდება ისეთი მასალისაგან, რომელიც ნებადართულია საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ მიზნობრივი გამოყენებისათვის.

4. ნიადაგქვეშა წყლების შეწოვისა და შემთხვევითი ბაქტერიოლოგიური დაბინძურების თავიდან ასაცილებლად სამაგრი მილები მთელ სიგრძეზე განსაკუთრებით კი შეპირაპირების ადგილებში უნდა იყოს წყალგაუმტარი.

5. მილების გარემომცველი სივრცის ზედაპირიდან დაბინძურების თავიდან ასაცილებლად წყალშემკრები სათავე ნაგებობის ირგვლივ ტერიტორია უნდა დაცემენტდეს. წყალშემკრების პირის ნაწილი უნდა იყოს ხელმისაწვდომი დასათვალიერებლად, სარემონტო სამუშაოებისა და სანიტარიული დამუშავების ჩასატარებლად.

6. კაპტაჟი აღჭურვილი უნდა იყოს კაპტაჟზე და დახურული ნაგებობით, განათებითა და ვენტილაციით. მომსახურე პერსონალს გავლილი უნდა ჰქონდეს სამედიცინო შემოწმება.

7. კაპტაჟის ირგვლივ იქმნება სანიტარიული დაცვის ზონა.

8. ორგანიზაციების ლაბორატორიები, რომლის ბალანსზეც იმყოფება კაპტაჟი, პერიოდულად ახორციელებს კონტროლს კაპტაჟიდან პერიოდულად აღებული სინჯების ანალიზით, მინერალური წყლის სანიტარიულ-ბაქტერიოლოგიურ მდგომარეობაზე 1 დანართში მითითებული პერიოდულობით. კონტროლის შედეგები აღირიცხება ლაბორატორიის ჟურნალში (ფორმა 1, დანართი 2).

9. წყლის არასასურველი მაჩვენებლების შემთხვევაში კაპტაჟის მოწყობილობა დეზინფიცირდება ქლორშემცველი ხსნარებით, რომელთა ჩამონათვალი მოცემულია XIV თავის მე-7 პუნქტში. დეზინფექციას ატარებენ გარემოს ტემპერატურის შესაბამისი ხსნარით 1 საათის ექსპოზიციით. (დანართი 3) დეზინფექტანტის ჩამორეცხვა ხდება მინერალური წყლით ნარჩენი აქტიური ქლორის გაქრობამდე.

10. კაპტაჟის ნაგებობების დეზინფექციის შედეგები აღირიცხება ცალკე ჟურნალში, რომელიც ინახება ლაბორატორიაში (ფორმა 2, დანართი 2).

#### **V. სანიტარიული მოთხოვნები მილსადენებისა და სატრანსპორტო საშუალებთა შენახვისადმი**

1. მინერალური წყლის ტრანსპორტირებისათვის (კაპტაჟიდან საწარმომდე) გამოყენებული მილსადენები, საავტომობილო და სარკინიგზო ცისტერნები მზადდება მასალებისაგან, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ მიზნობრივი გამოყენებისათვის.

2. მილსადენები უნდა იყოს წყალგაუმტარი მთელ სიგრძეზე და მუშაობდეს სრული კვეთით.

3. მილსადენებისა და კოლექტორების ტექნიკური მდგომარეობის შემოწმება ხდება საჭიროების შემთხვევაში, მაგრამ კვარტალში არანაკლებ ერთხელ, საწარმოს ხელმძღვანელობისაგან დანიშნული კომისიის მიერ, რომელშიც აუცილებლად უნდა მონაწილეობდეს მთავარი ინჟინერი და სანიტარიული ექიმი.

ა) თუ კაპტაჟი და კომუნიკაციები მდებარეობს კურორტის გამგებლობაში ან ეკუთვნის სხვა ორგანიზაციებს, მაშინ კომისიის შემადგენლობაში მითითებული სპეციალისტების გარდა ჩაერთვებიან კურორტის ან ამ ორგანიზაციების წარმომადგენლები.

4. მილსადენების წყალგაუმტარობაზე შემოწმება ხდება წელიწადში ერთხელ ჰიდრაულიკური გამოცდის გზით შესაბამისად მოთხოვნებისა სამშენებლო ნორმები და წესები 3.05.05.-84 „ტექნოლოგიური მილსადენები. სამუშაოს წარმოებისა და მიღების წესები“.

5. ჩატარებული რემონტისა და რევიზიის შედეგად გამოვლინებული აუცილებლობის შემთხვევაში მილსადენებისა და კოლექტორების სანიტარიული დამუშავება, მოიცავს დეზინფექციას ქლორშემცველი ხსნარით (დანართი XIV თავი, მე-7 პუნქტი), და გარემოს შესაბამისი ტემპერატურის ხსნარით 1 სთ-ის ექსპოზიციით, სასმელი წყლით გამორეცხვას აქტიური ქლორის ნარჩენის გაქრობამდე და მინერალური წყლის გამოვლენას იმ მოცულობით, რომელიც შეესაბამება მილსადენების ტევადობას.

6. მილსადენებისა და კოლექტორების ყოველი რევიზიისა და სანიტარიული დამუშავების შედეგები შეაქვთ ლაბორატორიის ჟურნალში (ფორმა 2, დანართი 3-2).

7. საავტომობილო და სარკინიგზო ცისტერნები მარკირებით “მინერალური წყალი” გამოიყენება მხოლოდ მინერალური წყლის გადასაზიდად.

8. საავტომობილო და სარკინიგზო ცისტერნების გასაწვებად და მათგან მინერალური წყლის გადმოსასხმელად გამოიყენება საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ მიზნობრივი გამოყენებისათვის ნებადართული მასალებისაგან დამზადებული



სტაციონალური მილსადენები.

9. საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ მრეწველობაში გამოსაყენებლად ნებადართული რეზინის ან სხვა მასალისაგან დამზადებული შლანგები გამოიყენება მხოლოდ საავტომობილო და სარკინიგზო ცისტერნების სტაციონარულ მილსადენებთან მოქნილად დაკავშირებისათვის. მათი შენახვის პირობები უნდა იძლეოდეს დაინფიცირების თავიდან აცილების გარანტიას.

10. განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს შლანგებისა და ცისტერნების ჩასასხმელი და გადმოსასხმელი მოწყობილობების არმატურის დეზინფექციას. შემაერთებელ შლანგებს ყოველდღიურად უნდა ჩაუტარდეს დეზინფექცია ბასრი ორთქლით ან ქლორშემცველი დეზინფექტანტით (პუნქტი 14.7). სანიტარიული დამუშავების ხარისხის კონტროლს ატარებს საწარმოს მიკრობიოლოგი არა უმცირეს კვირაში ერთხელ.

11. საავტომობილო და სარკინიგზო ცისტერნები, ასევე ქარხნის ყველა რეზერვუარი ექსპლუატაციის წინ და ექსპლუატაციის პროცესში ვადის სანიტარიულ დამუშავებას (დანართი 3).

12. საავტომობილო ცისტერნების დამუშავება ხდება თვეში არანაკლებ ერთხელ- დამუშავების ხარისხის კონტროლის შემოწმება ხდება ბაქტერიოლოგიური ანალიზით. ცისტერნების ყოველი დაცლის შემდეგ მიკრობიოლოგი ატარებს ვიზუალურ დათვალიერებას და მისი შედეგები შეაქვს ლაბორატორიის ჟურნალში (ფორმა 1, დანართი 2). აუცილებლობის შემთხვევაში მიკრობიოლოგის მითითებით ტარდება ავტოცისტერნის რიგგარეშე სანიტარიული დამუშავება.

13. ახალი ან ძლიერ დაზინძურებული საავტომობილო და სარკინიგზო ცისტერნები ნალექის ან აფსკის და ა.შ. არსებობის შემთხვევაში ექვემდებარება შემდეგნაირ დამუშავებას: თავდაპირველად ცისტერნებს დასაღობად ავსებენ 1,0 - 1,5%-იან კალციირებული ან კაუსტიკური სოდის ხსნარით. დაღობვა გრძელდება 2-დან 4-საათამდე. შემდეგ ცისტერნების შიგნითა ზედაპირი სუფთავდება ჯაგრისებით მექანიკური დაზინძურების, აფსკებისა და ნალექებისაგან და ჩამოირეცხება სასმელი წყლით. დეზინფექცია ტარდება ბასრი ორთქლით ან რომელიმე დეზინფექტანტით (პუნქტი 14.7). ცისტერნა მთლიანად ივსება სადეზინფექციო ხსნარით 1 საათით. დეზინფექციის შემდეგ ცისტერნები ირეცხება სუფთა წყლით გამოყენებული დეზინფექტანტის ნარჩენების კვალის გაქრობამდე. დეზინფექტანტის ნარჩენი რაოდენობა განისაზღვრება შესაბამისი დეზინფექტანტის გამოყენების ინსტრუქციის მიხედვით.

14. მუდმივად ექსპლუატაციაში მყოფი საავტომობილო და სარკინიგზო ცისტერნების დეზინფექცია ტარდება V თავის, მე-13 პუნქტის მიხედვით. აკრძალულია ტუტე დეზინფექტანტების გამოყენება ალუმინისგან დამზადებული ცისტერნების დასამუშავებლად.

15. სარკინიგზო ცისტერნები ექვემდებარება დეზინფექციას ყოველი შევსების წინ.

16. ცისტერნების სანიტარიული დამუშავება ხდება სპეციალურად მოწყობილ, გადახურულ, მყარი საფარველის მქონე მოედანზე, სადაც გაყვანილი უნდა იყოს სასმელი წყალი და ორთქლი, მოწყობილი უნდა იყოს საკანალიზაციო ჩასადენი და აღჭურვილი უნდა იყოს დამცველბადიანი გადასატანი ელექტრული ლამპით.

17. ცისტერნის მოწყობილობა და სანათური წყლის ასავსებად და გადმოსადვრელად უნდა იქნეს დალუქული, ყველა ლუქზე მკაფიოდ უნდა ჩანდეს ანაბეჭდი როგორც მინერალური წყლის გადაზიდვისას, ისე ცისტერნების წყლით გავსებისას.

18. შემაერთებელი შლანგებისა და სატრანსპორტო მოცულობების სანიტარიული დამუშავების ხარისხი მოწმდება საწარმოს ლაბორატორიის მუშაკების მიერ. შედეგები შეაქვთ ჟურნალში (ფორმა 2, დანართი 2).

19. საავტომობილო და სარკინიგზო ცისტერნების მომსახურებისათვის გამოიყოფა მუდმივი მუშაკები.

## VI. სანიტარიული მოთხოვნები საწარმოს ტერიტორიის შენახვისადმი

1. საწარმოს ტერიტორიის შენახვისადმი ზოგადი მოთხოვნები განისაზღვრება უსაფრთხოების ტექნიკის, საწარმოო სანიტარიისა და სახანძრო უსაფრთხოების წესებით, რომლებიც დამტკიცებულია დადგენილი წესის მიხედვით.

2. ტარა, სამშენებლო და სამეურნეო მასალები ინახება საწყობებში ან სპეციალურად მოწყობილ გადახურულ, მოასფალტებულ ან მობეტონებულ მოედნებზე.

3. ნაგვისა და მინის ნამსხვრევების შეკრებისა და დროებითი შენახვის მიზნით უნდა დაიდგას შემკრები სათავსი ან კონტეინერი მოასფალტებულ ან მობეტონებულ მოედნებზე.

4. ნაგვის შემკრები სათავსოების დაცლა უნდა ხდებოდეს მათი შევსების მიხედვით. დეზინფექცია ტარდება წლის ცივ პერიოდში თვეში ერთხელ, თბილ პერიოდში კვირაში ერთხელ 20%-იანი ახლად ჩამქრალი კირით, 10%-იანი ქლორიანი კირის ხსნარით ან სხვა ტოლფასი მოქმედების დეზინფექტანტით. ყურადღება უნდა მიექცეს იმას, რომ გასავსებად შემოსული სანაგვე ყუთები იყოს სუფთა და არ შეიცავდეს ძველი ნაგვის ნარჩენებს.

5. ექსპედიტორების, მძღოლების, მტვირთავებისა და მომსვლელების სანიტარიული კვანძები უნდა



განლაგდეს ან ბლოკირებული იქნეს დამხმარე ნაგებობებისაგან, საწარმოო და საწყობების სათავსოებისაგან განცალკევებით. სანიტარიული კვანძები მუდმივად უნდა სუფთავდებოდეს და ყოველდღიურად ტარდებოდეს დეზინფექცია 10%-იანი ქლორიანი კირით ან სხვა ტოლფასი მოქმედების სადეზინფექციო საშუალებებით. მათი დამუშავება მშრალი ფხვნილით დაუშვებელია.

**VII. სანიტარიული მოთხოვნები წყალმომარაგებასა და კანალიზაციისადმი**

1. საწარმოებში გამოყენებული წყალი უნდა პასუხობდეს სტ-ის 2874-82 მოთხოვნებს „სამელი წყალი, ჰიგიენური მოთხოვნები და ხარისხზე კონტროლი“. წყლის ხარისხის სისტემატური ბაქტერიოლოგიური კონტროლი ხორციელდება საწარმოების ლაბორატორიის მიერ, არანაკლებ ორ კვირაში ერთხელ და ადგილობრივი სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურის მიერ ამორჩევით, არანაკლებ კვარტალში ერთხელ. \*

\*-----

ცალკეულ შემთხვევაში ბაქტერიული მაჩვენებლების მიხედვით წყლის ხარისხზე კონტროლის სიხშირე შეიძლება გაიზარდოს.

2. წყლის არტეზიულ ჭაბურღილებსა და სათადარიგო რეზერვუარებს უნდა ჰქონდეთ სანიტარიული დაცვის ზონა. უნდა დაწესდეს მუდმივი კონტროლი წყალსადენი ნაგებობებისა და არტეზიული ჭაბურღილების სანიტარიულ-ტექნიკურ მდგომარეობაზე,

რისთვისაც უნდა არსებობდეს მოედნის შიგა წყალსადენისა და საკანალიზაციო ქსელის სქემა, ყველა სათვალთვალო ჭის აღნიშვნით.

3. ქალაქის წყალსადენის და ადგილობრივი წყალმომარაგების წყაროს გამანაწილებელი მილსადენების სისტემები არ უნდა უერთდებოდნენ ერთმანეთს.

4. ნახმარი წყლის ჩაშვების პირობები თანხმდება სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურის ადგილობრივ ორგანოებთან დადგენილი წესით.

**VIII. სანიტარიული მოთხოვნები მინერალური წყლების შესანახი რეზერვუარებისადმი**

1. მინერალური წყლების შესანახი რეზერვუარების დასამზადებლად გამოიყენება საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ მიზნობრივი გამოყენებისათვის ნებადართული მასალები.

2. რეზერვუარის სანათურს უნდა ჰქონდეს რეზინის შემამჭიდროვებელი შუასადები, რომელიც ნედაბართულია საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ კვების მრეწველობაში გამოსაყენებლად და ინახება ლუქის ქვეშ.

3. რეზერვუარებს უნდა ჰქონდეთ ქიმიური და ბაქტერიოლოგიური ანალიზისათვის სინჯების ასაღებად წყალმზომი მინები და ონკანები.

4. რეზერვუარები, რომლებიც განკუთვნილია კაპტაჟიდან წყლის მისაღებად, უნდა იწმინდებოდეს და დეზინფიცირდებოდეს ერთი რომელიმე დეზინფექტანტით (XIV თ., მე-7 პუნქტი) წელიწადში არანაკლებ ერთხელ, ხოლო რემონტისას და ბაქტერიოლოგიური დაბინძურების აღმოჩენისას ექვემდებარება რიგგარეშე დეზინფექციას. განსაკუთრებით გულდასმით უნდა დამუშავდეს სინჯის ასაღები ონკანები და წყალმზომი მინები. დეზინფექციის ხარისხის კონტროლი ხორციელდება მე-3 დანართის შესაბამისად.

5. სარკინიგზო ცისტერნებით მოტანილი მინერალური წყლის შესანახი რეზერვუარები უნდა ექვემდებარებოდეს დეზინფექციას ყოველი დაცლის შემდეგ.

6. საავტომობილო ცისტერნებით მოტანილი მინერალური წყლის შესანახი რეზერვუარები უნდა ექვემდებარებოდეს დეზინფექციას კვარტალში არა უმცირეს ერთხელ.

7. რეზერვუარებში პირველადი დამუშავების გარეშე მინერალური წყლის განახლება უნდა მოხდეს არა უმეტეს ორ დღეში ერთხელ, ხოლო რკინიგზის ცისტერნებით შემოზიდული პირველად დამუშავებული მინერალური წყლის არა უმეტეს ხუთ დღეში ერთხელ.

8. რეზერვუარების სანიტარიულ დამუშავებაში შედის მექანიკური გაწმენდა მარილებისა და შლამისაგან, ასევე სხვა ჩანართებისაგან გამორეცხვა, დეზინფექცია რომელიმე დეზინფექტანტით (თავი XIV, მე-7 პუნქტი) 1 საათის ექსპოზიციით და შემდგომ გამორეცხვა სუფთა წყლით. მექანიკური გაწმენდისა და გარეცხვის შემდეგ დასაშვებია რეზერვუარების დამუშავება ცხელი ორთქლით 1 საათის განმავლობაში

9. რეზერვუარების სანიტარიული დამუშავების და დეზინფექციის ხარისხი მოწმდება საწარმოს ლაბორატორიის მუშაკების მიერ და რეგისტრირდება ჟურნალში, რომელიც ინახება საწარმოს ლაბორატორიაში (ფორმა 2, დანართი 2).

10. რეზერვუარების ექსპლუატაციის ნებას იძლევა მიკრობიოლოგი ბაქტერიოლოგიური გამოკვლევის კეთილსასურველი შედეგების მიღების შემდეგ.

**IX. სანიტარიული მოთხოვნები საწარმო და დამხმარე ნაგებობებისა და ინვენტარისადმი**

1. საწარმოს შენობის კედლები უნდა შეიღებოს ღია ფერის ზეთის საღებავით არა უმცირეს 1,75მ სიმაღლეზე ან მოპირკეთდეს კაფელის ფილებით. კედლების მოსაპირკეთებლად დასაშვებია



ნესტისადმი მდგრადი პოლიმერული მასალების გამოყენება.

2. ყველა შენობის იატაკი უნდა იყოს წყალგაუმტარი, გლუვი ზედაპირით, ნაპრალებისა და ღრანტეების გარეშე, გასასუფთავებლად და მოსარეცხად მოსახერხებელი, ტრაპისადმი დახრილი არ უმცირეს 0,03%-ით. ტრაპს უნდა ჰქონდეს ბადე და ჰიდრაულიკური საკეტი.

3. კანალიზაციის ტრაპები და გამავალი საკანალიზაციო მილების დიამეტრი უნდა უზრუნველყოფდეს ჩამდინარე და ნარეცხი წყლის მთლიან ჩაცლას იატაკის ნებისმიერი ნაწილიდან.

4. საწარმოო შენობების შეთეთრება და შეღებვა უნდა ხდებოდეს საჭიროების მიხედვით (ჭუჭყიანი ლაქების, ობის გაჩენისას), მაგრამ წელიწადში არანაკლებ ერთხელ. ზედაპირი, ობით დაფარვის შემთხვევაში, შეღებვის წინ უნდა დამუშავდეს სოკოს საწინააღმდეგო ანტისეპტიკებით, რომელიც დამზებულია ამ მიზნით საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ.

5. წლის თბილ პერიოდში მწერების შეღწევის თავიდან ასაცილებლად ყველა გასაღები გარეგანი ღიობები (ფანჯრები და სარკმელები) უნდა იყოს დაცული მოსახსნელი მავთულის ბადეებით.

6. საწარმოო, დამხმარე, ადმინისტრაციული შენობებისა და საწყობების შესასვლელის წინ უნდა დაიდგას ფეხსაცმლის გასაწმენდი მოწყობილობა (საფხეკი, ცხაური და სხვა), ხოლო საწარმოო საამქროს შესასვლელში დაგებული უნდა იყოს სადეზინფექციო ხსნარით გაჟღენთილი ხალიჩები.

7. საწარმოო და სასაწყობო ნაგებობებში უცხო პირთა შესვლა დასაშვებია მხოლოდ სანიტარიული ტანსაცმლითა და ადმინისტრაციის ნებართვით.

8. საცობების ქარხნის შიგა ტრანსპორტირებისა და შენახვისათვის, გამოსაყენებელ ყუთებს უნდა ჰქონდეთ ჰიგიენური შიგა ფენა და საჭიროა კვირაში ერთხელ გაირეცხოს 0,5%-იანი კალცინირებული სოლით ან სხვა სადეზინფექციო საშუალებებით (XIV თ., მე-7 პუნქტი) და გამოეწვოს წყალი.

9. ყველა საწარმოო და დამხმარე შენობა, აგრეთვე ინვენტარი ცვლიდან ცვლას უნდა გადაეცეს სუფთად და მოწესრიგებულად.

10. სამუშაოს დამთავრებისას ყველა შენობა, მოწყობილობა და ინვენტარი უნდა დასუფთავდეს სველი წესით. შემდეგნაირად: თავდაპირველად სველი ნაჭრით იწმინდება კარები, პანელები, კარნიზები, რაფები, გასათბობი მოწყობილობა, მილსადენები, შემდეგ კი იატაკი.

11. ფანჯრების მინები, შიგნითა ჩარჩოები და ჩარჩოთ შორისი არეები უნდა ჩამოირეცხოს და გაიწმინდოს დაბინძურების მიხედვით კვარტალში არანაკლებ ერთხელ.

12. დასუფთავების დამთავრების შემდეგ ყველა დასასუფთავებელი ინვენტარი ირეცხება სასმელი წყლით და დეზინფიცირდება 2%-იანი ქლორიანი კირით. საწარმოო შენობების დასუფთავებისათვის საჭირო ინვენტარი უნდა იყოს მარკირებული და ინახებოდეს განცალკევებულ კარადებში. მისი გამოყენება სხვა მიზნით აკრძალულია.

13. აკრძალულია სამუშაო ადგილებსა და ჩამომსხმელ საამქროში მზა პროდუქციაში მოხვედრის თავიდან ასაცილებლად სათადარიგო ნაწილების, წვრილმანი დეტალების, ლურსმნებისა და სხვათა შენახვა.

## **X. სანიტარიული მოთხოვნები მინერალური წყლის დამამუშავებელი და ჩამომსხმელი მოწყობილობათა შენახვისადმი**

1. მინერალური წყლის დამამუშავებელი და ჩამოსასხმელი ყველა მოწყობილობა ერთი ცვლიდან მეორეს უნდა გადაეცეს სუფთად, მოწესრიგებულად და დაექვემდებაროს საწარმოს დირექტორის ან მთავარი ინჟინრის მიერ დამტკიცებული გრაფიკის თანახმად მოწყობილობათა რეცხვისა და დეზინფექციის ხარისხზე სანიტარიულ-ბაქტერიოლოგიური კონტროლის სქემით გათვალისწინებული სანიტარიულ დამუშავებას.

2. მინერალური წყლის დამამუშავებელი და ჩამოსასხმელი მოწყობილობის დეზინფექციისათვის გამოიყენება სხვადასხვა დეზინფექტანტი (XIV თ., მე-7 პუნქტი).

3. მოწყობილობის დეზინფექციის ჩატარების წესი მდგომარეობს შემდეგში: სადეზინფექციო ხსნარი ისხმება მილსადენის მთავარ კოლექტორში ფილტრებისა და ტუმბოების წინ 0,12-0,15მპა . წნევის ქვეშ, ხვდება ფილტრებზე, გაივლის წყლის გამაუვნებელ დანადგარში, საამქროს რეზერვუარებში, სატურატორებში და დამფასოებელ მანქანებში. სადეზინფექციო ხსნარის ექსპოზიციის დროა 1სთ. დეზინფექციის შემდეგ უნდა გაირეცხოს მილსადენები და მოწყობილობები სასმელი წყლით სადეზინფექციო ხსნარის ნარჩენების გაქრობამდე და გამოეწვოს მინერალური წყალი. სანიტარიულ-ბაქტერიოლოგიური ანალიზისათვის სინჯებს იღებენ გამონარეცხი სასმელი წყლის ბოლო პორციებიდან.

4. კერამიკული სანთლის ფილტრების სანიტარიული დამუშავება ხდება სანთლის ყოველი რეგენარაციის შემდეგ 1სთ-ის განმავლობაში ქლორიანი კირის გამჭვირვალე ხსნარით ან ჰიპოქლორიტის ხსნარით, რომელიც შეიცავს აქტიური ქლორის არანაკლებ 0,1გ/მ . დეზინფექციის შემდეგ ფილტრები თავდაპირველად ირეცხება სასმელი წყლით 0,13-0,15მპა წნევის ქვეშ აქტიური ქლორის ნარჩენების გაქრობამდე და შემდეგ კი ავლებენ მინერალურ წყალს.



5. სანიტარიულ-ბაქტერიოლოგიური ანალიზისათვის სინჯების ასაღებად მილსადენები და მოწყობილობები მომარაგებული უნდა იყოს სინჯების ასაღები საშუალებებით.

6. სანიტარიულ-ბაქტერიოლოგიური ანალიზის შედეგები რეგისტრირდება ლაბორატორიის ჟურნალში (ფორმა 2, დანართი 2).

#### **XI. სანიტარიული მოთხოვნები შესაფუთ მასალასა და ტარაზე**

1. საწარმოში შემოსული მთელი მინის ტარა უნდა შემოწმდეს მინის ტარის საამქროში, მიღებული იქნეს იმ მოთხოვნების შესაბამისად, რომელიც დადგენილია გოსტი 10117-91 და შემოწმდეს საწარმო-ტექნიკური მნიშვნელობისა და სახალხო მოხმარების საქონლის პროდუქციის მიღების წესის ინსტრუქციით.

2. სარეცხი მანქანის აბაზანაში ჩაშვებამდე ბოთლები უნდა დაექვემდებაროს წუნდებას. დაზიანებულ გვირგვინიანი, ფხაურიანი, ბუმტებიანი, ტექნიკური სითხეებით დაბინძურებული ან უცხი სუნის მქონე ბოთლები გასარეცხად არ მიიღება. ძლიერ დაბინძურებულ საბრუნ ბოთლებს დადგენილი წესით დამტკიცებული ნორმატიულ-ტექნიკური დოკუმენტაციის მოთხოვნების თანახმად წინასწარ აუცილებლად დააღობონ ან 2-ჯერ რეცხავენ.

3. ბოთლების გასარეცხად რეკომენდებულია ნორმატიულ-ტექნიკური დოკუმენტაციითა და დადგენილი წესით დამტკიცებული რეგლამენტირებული სარეცხი საშუალებები.

4. ბოთლების გარეცხვა უნდა ხდებოდეს სხვადასხვა მარკის ბოთლის სარეცხ მანქანებში მათი ექსპლუატაციის მკაცრად შესატყვისი ინსტრუქციის მკაცრი დაცვით.

5. ბოთლსარეცხი მანქანის მუშაობის რეჟიმზე უნდა იყოს დაწესებული სისტემატური ტექნიკური და ლაბორატორიული კონტროლი, რომლის შედეგები შეაქვთ ბოთლების რეცხვის ტექნოლოგიური საამქროს ჟურნალში (დადგენილი ფორმით).

6. ბოთლსარეცხი მანქანის დასუფთავება ხდება საჭიროების შემთხვევაში, მაგრამ კვირაში არანაკლებ 2-ჯერ, ამისათვის სარეცხი აბაზანების დაცლის შემდეგ მას ასუფთავებენ იარაღების ნარჩენებისაგან, მინის ნამსხვრევებისა და სხვა ნაგავისაგან. სარეცხი აბაზანების შიგნითა ზედაპირზე უსვამენ 2% ქლორიანი კირის ხსნარს და 1სთ-ის შემდეგ რეცხავენ წყლით. გასუფთავებულ სარეცხ აბაზანებს ავსებენ სარეცხი ხსნარით.

7. ნებადართულია სარეცხი ხსნარის მეორადი გამოყენება მისი რეგენარაციის შემდეგ. ამისათვის გამოყენებულ ხსნარს ლექავენ და ფილტრავენ კაპრონის საცრით. შემდეგ უმატებენ ყველა კომპონენტს საწყისი კონცენტრაციის მიღებამდე.

8. გარეცხილ ბოთლებს აკონტროლებენ სინათლის ეკრანის წინ, არასაკმარისად გარეცხილებს აბრუნებენ ხელმეორედ გასარეცხად.

9. ბოთლების რეცხვის ხარისხზე სანიტარიულ-ბაქტერიოლოგიურ კონტროლს აწარმოებს საწარმოს ლაბორატორია დანართი 3-ის თანახმად.

10. მინის ნამსხვრევების შესაგროვებლად დგამენ ჭურჭელს, რომელსაც გავსებისთანავე ცლიან.

11. ბოთლების საცობები და მათი შენახვის პირობები უნდა შეესაბამებოდეს ნორმატიულ მოთხოვნებს.

12. არ დაიშვება მწარმოებლისაგან დაზიანებული (გახეული) ტომრებით საცობების მიღება. საცობებიანი ტომრების გახსნა ხდება უშუალოდ გამოყენების წინ, ე.ი. საცობების ჩაშვებისას დასაცობი ავტომატის ბუნკერში.

#### **XII. სანიტარიული მოთხოვნები მინერალურ წყალზე, მზა პროდუქციაზე**

##### **მის შენახვასა და ტრანსპორტირებაზე**

1. შერეული პროფილის საწარმოებში არ არის რეკომენდებული მინერალური წყლის ჩამოსხმა იმ ხაზებზე, რომლებიც განკუთვნილია სხვა პროდუქციის ჩამოსასხმელად.

2. აუცილებლობის შემთხვევაში ერთსა და იმავე ხაზზე შეიძლება ჩამოისხას უალკოჰოლო სასმელები და მინერალური წყალი. ამ შემთხვევაში მინერალური წყლის ჩამოსხმის წინ გულდასმით უნდა გაირეცხოს დამფასოებელი მანქანები და მილსადენები არანაკლებ 800 C ტემპერატურის სასმელი წყლით. ერთსა და იმავე ხაზზე სხვადასხვა დასახელების მინერალური წყლის ჩამოსხმისას თითოეული დასახელება წყლის ჩამოსხმის წინ დამფასოებელი მანქანები და მილსადენები ირეცხება სასმელი წყლით და შესაბამისი ნორმატიულ-ტექნიკური დოკუმენტაციის მოთხოვნების თანახმად გამოეცლება ის მინერალური წყალი, რომლის ჩამოსხმასაც ითვალისწინებენ.

3. თანახმად შესაბამისი ნორმატიულ-ტექნიკური დოკუმენტაციის მოთხოვნებისა კაპტაჟიდან შემოსული წყლები 3-ზე მეტი კოლი-ინდექსით, აუცილებლად უნდა დაექვემდებაროს გაუსნებოვნებას.

4. სანიტარიულ-ბაქტერიოლოგიური ანალიზისათვის მინერალური წყლის სინჯების აღებას აწარმოებენ პირველ დანართში მითითებული მოცულობითა დროით.

5. მზა პროდუქციის ხარისხი უნდა აკმაყოფილებდეს გოსტი 13273-88-ის, და სხვა ნორმატიულ-ტექნიკურ დოკუმენტაციის მოთხოვნებს.

6. სანიტარიულ-ბაქტერიოლოგიური ანალიზის არასასურველი შედეგების მიღების შემთხვევაში მზა



პროდუქცია ექვემდებარება კარანტინს.

ა) კარანტინის ხანგრძლივობა განისაზღვრება სანიტარიულ-ბაქტერიოლოგიური ანალიზის შედეგებით. თუ ერთი სინჯიდან კოლი-ინდექსი 6-ია ან ორი და მეტი სინჯიდან-3-6, მაშინ მზა პროდუქციას აჩერებენ 5 დღე. განმეორებით განსაზღვრას აწარმოებენ არა უხშირეს 3 დღისა. მინერალური წყლის სინჯებს განმეორებითი სანიტარიულ-ბაქტერიოლოგიური ანალიზისათვის იღებენ გოსტი 23268. 0-81-ით. თუ კოლი-ინდექსი 3 ან უფრო დაბალია, ანალიზებს წყვეტენ.

7. სანიტარიულ-ბაქტერიოლოგიური ანალიზის არასასურველი შედეგების მიღებისას რეალიზაციას არ ექვემდებარება ის მზა პროდუქცია, რომელიც იმყოფებოდა კარანტინში 90 დღე.

8. თუ საკონტროლო ანალიზის ერთეულ შემთხვევაში კოლი-ინდექსი 3-ია, მზა პროდუქცია ექვემდებარება რეალიზაციას თუ მომხმარებლებამდე მისი მიწოდების ხანგრძლივობა 7 დღე-დამეზე მტკია.

9. კარანტინის ჩატარების პირობები და ბაქტერიოლოგიური ანალიზის შედეგები რეგისტრირდება ლაბორატორიის ჟურნალში (ფორმა 3, დანართი 2).

**XIII. საწარმოს სანიტარიულ-ბაქტერიოლოგიური კონტროლი**

1. მინერალური წყლის დამუშავებისა და ჩამოსხმის პროცესის მუდმივი სანიტარიულ-ბაქტერიოლოგიური კონტროლი ხორციელდება საწარმოს ლაბორატორიის მიერ, რომლის შტატში უნდა იყოს მიკრობიოლოგი. კონტროლი ტარდება ყველა საწარმოს ტექნოლოგიურ პროცესის თავისებურების გათვალისწინებით. მინერალური წყლის ბაქტერიოლოგიური მაჩვენებლებისა და საწარმოს სანიტარიული მდგომარეობის კონტროლის სქემა წარმოდგენილია 1 დანართში.

2. მიკროორგანიზმების საერთო რიცხვი და ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების რიცხვი განისაზღვრება გოსტი-ით 18963-73 "სასმელი წყალი, სანიტარიულ-ბაქტერიოლოგიური ანალიზის მეთოდები" მინერალური წყლის წინასწარი დეგაზაციის შემდეგ.

ა) მინერალური წყლის გამოკვლევა პათოგენური მიკროფლორის არსებობაზე ტარდება ეპიდემიოლოგიური სიტუაციიდან გამომდინარე. მისი ჩატარების აუცილებლობის დადგენა ხდება ადგილობრივი სახელმწიფო სანიტარიული ზედახედველობის სამსახურის მიერ.

ბ) პსევდომონას აეროგინოზას (ლურჯმწვანე ჩირქდაბი ჩხირი) დადგენა ხდება სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურის მიერ იმ მეთოდებით, რომლებიც დამტკიცებულია საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ ტექნოლოგიური ჯაჭვის სამ ყველაზე უფრო საპასუხისმგებლო წერტილში: კაპტაჟიდან, მზა პროდუქციაში და შემაერთებელი შლანგების სისუფთავის შემოწმებისას.

3. ეპიდემიოლოგიური თვალსაზრისით უსაფრთხოა მინერალური წყალი (მზა პროდუქცია), რომელიც პასუხობს გოსტი-ს 13273-88 დანართი 4-ის მოთხოვნებს. მიკროორგანიზმების საერთო რიცხვი 1სმ<sup>3</sup> წყალში არ უნდა იყოს 100-ზე მეტი, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების რაოდენობა 1დმ<sup>3</sup> წყალში (კოლი-ინდექსი) – არა უმეტეს 3.

ა) პსევდომონას აეროგინოზა არ უნდა აღმოჩნდეს სერიიდან არჩევით აღებულ 3 ტევადობაში, მაგრამ არანაკლებ 100სმ<sup>3</sup>-ში.

**XIV. რეკომენდებული სადეზინფექციო საშუალებები და საწარმოს საერთო დეზინფექციის ჩატარების წესი**

1. მინერალური წყლის დამამუშავებელ და ჩამომსხმელ სპეციალიზებულ საწარმოებში, განსაკუთრებული გულმოდგინებით კი შერეული პროფილის საწარმოებში, ატარებენ შენობების, მოწყობილობის, კომუნიკაციებისა და ინვენტარის დეზინფექციას. საერთო დეზინფექცია, მინერალური წყლის შესანახი რეზერვუარიდან დაწყებული, ტარდება წელიწადში ერთხელ. ბაქტერიოლოგიური დაბინძურების აღმოჩენისას ატარებენ ცალკეული კვანძების რიგგარეშე დეზინფექციას.

2. საერთო დეზინფექციის წესი და მისი ჩატარების გრაფიკის დაცვაზე კონტროლის ორგანიზაცია მტკიცდება საწარმოს დირექტორის ბრძანებით.

3. დეზინფექციის წინ ატარებენ მოწყობილობის საგულდაგულო მექანიკურ გაწმენდას. დეზინფექციისათვის გამოყენებული უნდა იყოს მხოლოდ ახალი ხსნარები, რომლის კონცენტრაციასაც აკონტროლობენ ლაბორატორიისა და ტექნიკური კონტროლის განყოფილების მუშაკები.

4. სადეზინფექციო საშუალებები უნდა ინახებოდეს განცალკევებულ დახურულ შენობაში.

5. დეზინფექციის შემდეგ ყველა მოწყობილობა საგულდაგულოდ უნდა გაირეცხოს სასმელი წყლით სადეზინფექციო ხსნარის სრულ მოცილებამდე.

6. ყოველი დეზინფექციის შემდეგ ბაქტერიოლოგიური კონტროლისათვის იღებენ გამონარეცხი წყლის ბოლო პორციებს.

7. დეზინფექციისათვის გამოყენებული უნდა იყოს შემდეგი სადეზინფექციო საშუალებები:

პრეპარატი	სტანდარტი	ხსნარის გამოსაყენებელი კონცენტრაცია
ქლორინი კირი	გოსტი 1692-85	2,0-4,0% არა უმცირეს 25,0 % აქტიური ქლორის



ნატრიუმის ჰიპოქლორიტი კაუსტიკური სოდა კალცინირებული სოდა ფორმალინი კატამინ- AB სულფოქლანტინი მჟავა ელმოციდი (აზოტმჟავა და აზოტმჟავა კალიუმის ნარევი) ანტიფორმინი	გოსტი 11086-76 გოსტი 2863-79 გოსტი 10689-76 გოსტი 1625-89 ტპ-6-01-816-75 ტპ-6-01-746-72 გოსტი 701-89 გოსტი 4217-77	შემცველობისას, საწყის ნივთიერებაში აქტიური ქლორის კონცენტრაციის შემცირებისას აუცილებელია გაკეთდეს სათანადო გადაანგარიშება 0,1-0,5გ/დმ3 (აქტიური ქლორით) 1,0-3,0% 1,0-3,0% 1,5-2,0% 0,5±0,1% 0,25±0,5% 0,1მოლ/დმ3 0,1მოლ/დმ3 1,2-1,5გ/დმ3 აქტიური ქლორი 1,0-1,2% საერთო ტუტთანობისას.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**XV. შერეული პროფილის საწარმოებში ბუზებთან, ტარაკნებთან და მღრღნელებთან ბრძოლის ღონისძიებები**

1. შერეული პროფილის საწარმოებში ბუზებთან, ტარაკნებთან და მღრღნელებთან ბრძოლა უნდა განხორციელდეს ლუდისა და უალკოჰოლო სასმელების მრეწველობის საწარმოებისათვის მოქმედი სანიტარიული წესების მოთხოვნების შესაბამისად.

**XVI. სანიტარიული მოთხოვნები პირადი ჰიგიენის დაცვისა და საყოფაცხოვრებო ნაგებობების შენახვის პირობებისადმი**

1. სასმელი მინერალური წყლის დამამუშავებელ და ჩამომსხმელ საწარმოებში (საამქროებში) სამუშაოდ დაიშვებიან პირები, რომლებსაც არ აქვთ დაა ვადებები, მითითებული მოქმედ დოკუმენტში „აუცილებელი პროფილაქტიკური სამედიცინო გამოკვლევის ჩატარების ინსტრუქცია იმ პირებისათვის, რომლებიც იწყებენ მუშაობას ან მუშაობენ კვების წარმოებაში, წყალმომარაგების ნაგებობაზე, საბავშვო დაწესებულებებში და სხვა“, დამტკიცებული საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ.

2. ზემოაღნიშნული ინსტრუქციის თანახმად საწარმოს მუშაკები ვალდებული არიან:

ა) მუშაობის დაწყებამდე გაიარონ სამედიცინო შემოწმება, გამოკვლევა ბაქტერიამტარებლობაზე, ჰელმინთოზებზე და რენტგენოლოგიური გამოკვლევა (რენტგენოსკოპია, ფლუოროგრაფია), ჩაიტარონ კუჭ-ნაწლავის ინფექციური დაავადებების საწინააღმდეგო აცრები, მოისმინონ სანიტარიული ინსტრუქტაჟი.

3. საწარმოს საამქროს მუშაკებმა უნდა მოისმინონ სანიტარიული მინიმუმის კურსი და ჩააბარონ ჩათვლა, იარონ სამსახურში პირად სუფთა ტანსაცმელსა და ფეხსაცმელში.

ა) უნდა დატოვონ გასახდელის ინდივიდუალურ კარადაში ზედა ტანსაცმელი, თავსაბურავი, ფეხსაცმელი, პირადი ნივთები. მუშაობის წინ ჩაიცვან სუფთა სანიტარიული ტანსაცმელი, აიკეცონ თმები ქუდის ან თავსაფრის ქვეშ (აკრძალულია ტანსაცმლის შეკვრა ქინძისთავით, ნემსით, ხალათის ჯიბეებში სიგარეტის, ქინძისთავების, ფულის და სხვა გარეშე ნივთების შენახვა) რომლებსაც არა აქვთ საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ დამტკიცებული მოქმედ დოკუმენტში;

ბ) სანიტარიულ კვანძში შესვლამდე უნდა დატოვონ ტანსაცმელი სპეციალურად განკუთვნილ ადგილზე, იქიდან გამოსვლისას კი დაიბანონ ხელები საპნით და დაიმუშავოს 0,2%-იანი ქლორიანი კირის ხსნარით. არ მიიღონ საკვები და არ მოწიონ საწარმოს შენობაში. დაიცვან სისუფთავე გასახდელში, თვალყური ადევნონ ინვენტარისა და მოწყობილობის სისუფთავეს.

4. სარემონტო-სამშენებლო სამუშაოებით დაკავებული ზეინკლები, ელექტრიკოსები, მემონტაჟეები და სხვა მუშაკები, ვალდებული არიან:

ა) დაიცვან პირადი ჰიგიენის წესები;

ბ) ინსტრუმენტები და სათადარიგო ნაწილები შეინახონ სპეციალურ კარადაში და გადაიტანონ ისინი სპეციალური სახელურიანი დახურული ყუთებით;

გ) სამუშაოს მიმდინარეობისას მიიღონ ზომები გარეშე ნივთების მზა პროდუქციაში მოხვედრის თავიდან ასაცილებლად.

5. თეთრეულის სათავსოები უნდა განლაგდეს ცალკე შენობაში სუფთა და ჭუჭყიანი თეთრეულის მისაღები და გასაცემი ფანჯრებით, ან იზოლირებული შესასვლელის მქონე მოსაზღვრე შენობებში.

6. საყოფაცხოვრებო შენობები უნდა დალაგდეს 2-ჯერ დღეში ცხელი წყლისა და სადეზინფექციო საშუალებების გამოყენებით.

7. ხელსაბანებსა და სანიტარიულ კვანძებში უნდა იყოს საპონი, პირსახოცი და სადეზინფექციო ხსნარი ხელების დასამუშავებლად და საკიდი ხალათებისათვის.

8. სანიტარიული კვანძები რეგულარულად უნდა მომარაგდეს ტუალეტის ქაღალდით. უნიტაზები და პისუარები აუცილებელია, პერიოდულად გაიწმინდოს შარდმჟავა მარილებისაგან ტექნიკური მარილმჟავით. სანიტარიული კვანძის შესასვლელში სავალდებულოა, დაგებული იყოს ქლორიანი კირით



გაქედნითილი ხალიჩა ფეხსაცმლის დეზინფექციისათვის.

9.სანიტარიული კვანძების დალაგებისა და დეზინფექციისათვის უნდა იყოს განსხვავებული შეფერილობისა და მარკირების სპეციალური ინვენტარი (სათლი, ცოცხი, ნაჭრები, ჯაგრისი და სხვა). სანიტარიული კვანძების დასალაგებელი ინვენტარი აუცილებლად უნდა ინახებოდეს სხვა საყოფაცხოვრებო შენობების დასალაგებელი ინვენტარისაგან განცალკევებით.

**XVII. პასუხისმგებლობა წინამდებარე სანიტარიული წესების დაცვაზე და კონტროლი მის შესრულებაზე**

1.მინერალური წყლის ჩამოსასხმელი საწარმოს ადმინისტრაცია ვალდებულია:

ა) სრულად დაიცვას არსებული სანიტარიული წესები და ნორმები, შეიმუშაოს და განახორციელოს სანიტარიულ-გამაჯანსაღებელი, სადეზინფექციო, ეპიდსაწინააღმდეგო ღონისძიებებისა და სანიტარიულ-ბაქტერიოლოგიური კონტროლის გეგმები, უზრუნველყოს პერსონალი დამტკიცებული ნორმატივების შესაბამისად საჭირო რაოდენობის სანიტარიული ტანსაცმლით, მისი დროული შეკეთებით, ცენტრალიზებული რეცხვითა და შეცვლით, უზრუნველყოს სუნთქვის, მხედველობისა და სმენის ორგანოების ინდივიდუური დაცვის საშუალებებით;

ბ) უზრუნველყოს მუშაკების სამედიცინო გამოკვლევის ჩატარება სანიტარიული ზედამხედველობის ორგანოებთან შეთანხმებულ ვადაში.

2. მინერალური წყლის ჩამომსხმელი საწარმოს სანიტარიულ მდგომარეობასა და არსებული წესების დაცვაზე პასუხს აგებს დირექტორი და საწარმოს მთავარი ინჟინერი.

3. საწარმოო ინვენტარისა და საამქროს მოწყობილობის შენახვაზე, მუშაკების მიერ პირადი ჰიგიენის წესების დაცვაზე, მინერალური წყლის მომზადებაზე, მინერალური წყლის დამუშავებისა და ჩამოსხმის ტექნოლოგიური პროცესების დაცვაზე, მზა პროდუქციის შენახვასა და რეალიზაციაზე, მის გაშვებასა და ტრანსპორტირებაზე პასუხს აგებენ: საამქროს ხელმძღვანელი, აგრეთვე საწარმოს მთავარი ტექნოლოგი, საწარმოო ლაბორატორიის ხელმძღვანელები და ტექნიკური კონტროლის განყოფილების უფროსი.

4. მოწყობილობისა და სამუშაო ადგილის სანიტარიულ მდგომარეობაზე პასუხს აგებენ საამქროს მუშაკები.

5. ყველა მუშაკი უნდა გაეცნოს წინამდებარე სანიტარიულ წესებს.

6. წინამდებარე წესების დარღვევისას დამნაშავეები მიეცემა ადმინისტრაციულ პასუხისგებაში დადგენილი წესით.

7. წინამდებარე სანიტარიული წესების შესრულებაზე კონტროლს ახორციელებს სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურის ორგანოები და დაწესებულებები.

**XVIII. მინერალური წყლების ბაქტერიოლოგიური მაჩვენებლების და საწარმოს სანიტარიული მდგომარეობის კონტროლის სქემა**

დანართი 1

1	2	3	4	5
№	სინჯების აღების ადგილი	გამოკვლევის ობიექტი	წარმოებული განსაზღვრა	სინჯების აღების განსაზღვრის პერიოდულობა
1	წყალსადენის ქსელი	სასმელი წყალი	მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა 1სმ <sup>3</sup> კოლიინდექსი	თვეში 2- ჯერ
2	კაპტაჟი (სათავე წყალშემკრების შესართავი)	მინერალური წყალი	მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა 1სმ <sup>3</sup> კოლიინდექსი, პსევდომონას აეროგინოზა	თვეში ერთხელ კვირაში ერთხელ
3	გადამუშავებული წყლის ქარხნის რეზერვუარები და ავსების სადგურის შემკრები რეზერვუარები	მინერალური წყალი	მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა 1სმ <sup>3</sup> კოლიინდექსი	არანაკლებ კვირაში ერთხელ
4	რკინიგზის ცისტერნებით შემოტანილი წყლის შესანახი ქარხნის რეზერვუარები	მინერალური წყალი	მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა 1სმ <sup>3</sup> კოლიინდექსი	რეზერვუარის ყოველი შევსებისას
5	მინერალური წყლის ჩამომსხმელი საწარმოსა და სარკინიგზო ცისტერნების წყლით შემვსები სადგურების გაფილტრული წყლის მიმღები კოლექტორი (მილსადენი)	მინერალური წყალი	მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა 1სმ <sup>3</sup> კოლიინდექსი	კვირაში ერთხელ ცვლაში ერთხელ
6	გაფილტრული და გაუფილტრელო ფილი მინერალური წყლის ჩამოსასხმელი საამქროს რეზერვუარები	მინერალური წყალი	მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა 1სმ <sup>3</sup> კოლიინდექსი	კვირაში ერთხელ ცვლაში ერთხელ



7	დამფასიებელი მანქანა	მინერალური წყალი	მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა 1სმ <sup>3</sup> , კოლიინდექსი	კვირაში ერთხელ ცვლაში ერთხელ
8	საცობები	10 ცალის ჩამონარეცხი 100სმ <sup>3</sup> სტერილური წყლით	ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების არსებობა	ცვლაში ერთხელ
9	გარეცხილი ბოთლები ხაზიდან	10 ბოთლის ჩამონარეცხი თითოეული სარეცხი მანქანიდან	მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა 1სმ <sup>3</sup>	ცვლაში ერთხელ
	დამხუფავი მანქანა	მზა პროდუქცია (ყოველი დასაცობი მანქანიდან)	მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა 1სმ <sup>3</sup> ერთი ბოთლიდან, კოლი-ინდექსი, პსევდომონას აეროგინოზა	ერთი ბოთლი ცვლაში, ორი ბოთლი ცვლაში 3-ჯერ

### XIX. ლაბორატორიული ჟურნალის ფორმები

1. მინერალური წყლის ბაქტერიოლოგიური ანალიზისა და საწარმოს სანიტარიული მდგომარეობის შეფასების ლაბორატორიული ჟურნალი

დანართი 2

ფორმა 1

N	ანალიზის თარიღი	ანალიზის აღების ადგილი	მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა 1სმ <sup>3</sup> წყალში	პოლი-ინდექსი	პსევდომონას აეროგინოზას არსებობა	სავტომობილო ცისტერნის სანიტარიული მდგომარეობის ვიზუალური შეფასება და შენიშვნა	მიკრობიოლოგის ხელმოწერა
1	2	3	4	5	6	7	8

2. მოწყობილობის დეზინფექციის და რეცხვის ხარისხის სანიტარიულ-ბაქტერიოლოგიური კონტროლის ლაბორატორიული ჟურნალი

ფორმა 2

	ანალიზის თარიღი	რეცხვის, დეზინფექციის ობიექტი, დეზინფექციის თარიღი	სინჯების აღების თარიღი	უკანასკნელი ჩამონარეცხ წყალში მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა 1სმ <sup>3</sup> -ში	კოლი-ინდექსი	პსევდომონას აეროგინოზას არსებობა	შენიშვნა	პასუხის - მგებელი პირის ხელმოწერა
1	2	3	4	5	6	7	8	9

3. კარანტინში მყოფი მინერალური წყლის კონტროლის ლაბორატორიული ჟურნალი

ფორმა 3

1	მზა პროდუქციის ჩამოსხმის, მისი კარანტინში ჩალაგების და ანალიზის თარიღი	სტელაჟის ან შენახვის სხვა ადგილი	მინერალური წყლის ბოთლების რაოდენობა ათასი ცალით	შენახვის პროცესში კოლი-ინდექსი	პროდუქციის რეალიზაციის ნებართვა	მიკრობიოლოგის ხელმოწერა	
					ნებადართვის ხელმოწერა	თარიღი	
1	2	3	4	5	6	7	8

XX. მინერალური წყლის ჩამოსასხმელი საწარმოს (სამქროს) მოწყობილობის დეზინფექციისა და რეცხვის ხარისხის სანიტარიულ-ბაქტერიოლოგიური კონტროლის სქემა

დანართი 3

	ანალიზის აღების ადგილი	გამოსაკვლევი ობიექტი	რეცხვისა და დეზინფექციის პერიოდულობა	წარმოებული ანალიზი	ანალიზის პერიოდულობა
1	2	3	4	5	6
1	კაპტაჟი (წყალმომკრების პირის სათავე მოწყობილობა)	ბოლო გამონარეცხი წყალი (მინერალური)	აუცილებლობის შემთხვევაში - სანაბაქტანალიზების მაჩვენებლებით	მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა 1სმ <sup>3</sup> , კოლი-ინდექსი, პსევდომონას აეროგინოზა*	ყოველი დეზინფექციის შემდეგ



2	მილსადენები და კოლექტორი კაპტაჟიდან მინერალური წყლის ჩამოსასხ - მელ საწარმომდე	ბოლო გამონარეცხი სასმელი წყალი ჩამონარეცხი)	შეკეთების შემდეგ და რევიზიის შემდეგ აუცილებლობის შემთხვევაში	მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა 1სმ <sup>3</sup> კოლი-ინდექსი	ყოველი დეზინფექციის შემდეგ
3	მილსადენებით შემოსული გადაუმუ - შავებელი წყლის ქარხნის რეზერვუარი	--"	წელიწადში ერთხელ აუცილებლობის შემთხვევაში სან-ბაქ - ტანალიზების მაჩვენებლებით	მიკროორგანიზმების რაოდენობა 1სმ <sup>3</sup> კოლიინდექსი	ყოველი დეზინფექციის შემდეგ
4	საავტომობილო ცისტერნებით შემოტანილი წყლის შესანახი ქარხნის რეზერვუარები	--"	კვარტალში ერთხელ	--"	--"
5	სარკინიგზო ცისტერნებით შემოტანილი წყლის შესანახი ქარხნის რეზერვუარები	--"	ყოველი დაცლის შემდეგ	--"	--"
6	შემართებული შლანგები	--"	ერთხელ დღე-ღამეში	მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა 1სმ <sup>3</sup> კოლი ინდექსი, პსევდომონას აეროგინოზა*	არანაკლებ კვირაში ერთხელ
7	საავტომობილო ცისტერნები	--"	არანაკლებ თვეში ერთხელ	მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა 1სმ <sup>3</sup> კოლიინდექსი	ყოველი დეზინფექციის შემდეგ
8	სარკინიგზო ცისტერნები	--"	ყოველი შევსების წინ	--"	--"
9	კერამიკული სანთლის ფილტრები	--"	სანთლების ყოველი რეგენერაციის შემდეგ	--"	--"
10	გაუსუნებოვნების აპარატი	--"	არანაკლებ თვეში ერთხელ	--"	--"
11	სატურატორი	--"	--"	--"	--"
12	საამქროს მილსადენები	--"	--"	--"	--"
13	საამქროს რეზერვუარები	--"	--"	--"	--"
14	დასაფასოებელი მანქანები	--"	--"	--"	--"
15	ბოთლსარეცხი მანქანები	--"	არანაკლებ 2-ჯერ კვირაში	--"	კვირაში ერთხელ, კვირაში 2-ჯერ
16	საცობების ასაკრეფი მანქანა	--"	დღე-ღამეში ერთხელ	მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა 1სმ <sup>3</sup>	დღე-ღამეში ერთხელ
17	მუშების ხელები: საწარმოს საამქროსი, ავსების სადგურისა, მემანქანებისა, საცობების ამკრეფისა მანქანების მომსახურებისა, საცობების წუნმდებლებისა, ცისტერნებში წყლის ჩამსხმელებისა	ხელების ჩამონახანი	დღე-ღამეში ერთხელ --"	ნაწლავის ჩხირი ჯგუფის ბაქტერიების არსებობა	ამორჩევით ერთხელ ცვლაში

დანართი 4

ინსტრუქცია

XXI. ინდიკატორული ქაღალდის ზოლების მეთოდით ნაწლავის ჩხირის აღმოჩენა მოსამსახურეების ხელის ჩამონახანში, სანიტარიულ ტანსაცმელში, ტექნოლოგიურ ინვენტარსა და კვების საწარმოს მოწყობილობაში (უწყებათა შიდაუწყებრივი კონტროლისათვის)

1. ინდიკატორული ქაღალდის ზოლები ინახება პოლიეთილენის გამჭვირვალე პაკეტებში, რომლებიც სინათლის სხივების მოქმედებისაგან დასაცავად 20 ცალის რაოდენობით ჩალაგებულია შავ



პოლიქლორვინილის პაკეტში. თეთრი ან ღია კრემისფერია და არასწორი შენახვისას ხდება ვარდისფერი და გამოსაყენებლად უვარგისი.

2. გამოყენების წინ ამოიღებენ ქაღალდის ინდიკატორებიან პოლიეთილენის პაკეტს პოლიქლორვინილის პაკეტიდან და ქაღალდის პერფორირებული ბოლოდან მაკრატლით გაჭრიან. ინდიკატორული ქაღალდის ზოლს პაკეტიდან იღებენ პერფორირებული ბოლოთი.

3. მოწყობილობისა და ინვენტარის სანიტარიული დამუშავების ხარისხის შემოწმება.

ა) იკვლევენ ფართობის არა უმცირეს 100სმ<sup>2</sup>., ინდიკატორულ ქაღალდის ზოლს, რომლის ფართობია 10სმ<sup>2</sup>, ასველებენ 3წმ-ის განმავლობაში ერთჯერადი ჩაშვებით სტერილურ ფიზიოლოგიურ ხსნარში, ზედმეტ სინესტეს აცილებენ ზოლის ბოლოს შეხებით ფიზიოლოგიური ხსნარის ჭურჭლის კედელთან. დასველებულ ზოლს იჭერენ პერფორირებული ბოლოთი და გამოსაკვლევ ზედაპირს გამომწვარი პინცეტის მჭიდრო მიჭერით 10-ჯერ მიადებენ სხვადასხვა ადგილზე.

4. ხელების დაბანის ხარისხის გამოკვლევა.

ა) სველი ინდიკატორის ქაღალდის ზოლს აფენენ ხელისგულის გასწვრივ. მჭიდროდ ადებენ ზედ მეორე ხელის თითების ბოლოებს, შემდეგ მთელ ხელისგულს და ხელის დარტყმით გადაანაცვლებენ ქაღალდს თითების ბოლოებიდან მაჯის მიმართულებით. მოხსნიან ინდიკატორის ზოლს, გადააბრუნებენ, დაადებენ მეორე ხელზე, იმეორებენ მითითებულ მეთოდს.

5. სანიტარიული ტანსაცმლის, პირსახოცების, მოწყობილობის და ინვენტარის სარეცხი ჩვრების გამოკვლევა(20სმ<sup>2</sup> ფართობიდან).

ა) ფიზიოლოგიურ ხსნარში დასველებულ ინდიკატორის ზოლს მჭიდროდ მიაკრავენ ორივე მხრიდან სანიტარიულ ტანსაცმელს, ჩვრებს და სხვა.

ბ) ჩატარებული მანიპულაციის შემდეგ ინდიკატორის ქაღალდის ზოლს ათავსებენ პოლიეთილენის პაკეტში, სადაც ინახებოდა, პერფორირებულ ბოლოს კი აჭრიან. პაკეტს საგულდაგულოდ გააბრტყელებენ, რათა პაკეტი ორივე მხრიდან მჭიდროდ მიეკრას სველ ზოლს და ჰაერი მთლიანად გამოიდელოს. პაკეტის გაჭრილ მხარეს მჭიდროდ მოუჭერენ ფინების ან პინცეტის საშუალებით და დარჩილავენ სპირტქურის ალზე. სითხის ჩამოდენის თავიდან ასაცილებლად პაკეტს ათავსებენ თერმოსტატში მკაცრად ჰორიზონტალურ მდგომარეობაში და 43<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე 18-24 საათის განმავლობაში ახდენენ ინკუბირებას, შემდეგ პაკეტიდან ამოუღებლად ათვალიერებენ ზოლებს. თუ ქაღალდის ზოლების დათვალიერება შეუძლებელია, მას ათავსებენ მაცივარში.

გ) წითელი წერტილები გამოსაკვლევი ქაღალდის ზოლზე წარმოადგენს ნაწლავის ჩხირის კოლონიებს. კოლონიების რაოდენობა მიუთითებს საანალიზო ობიექტის ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების მოთესვის ხარისხზე და სანიტარიული და ქლორით დამუშავების რეჟიმის დარღვევაზე. ნაწლავის ჩხირის ზრდის აღმოჩენის შემთხვევაში იმეორებენ გამოკვლევული ობიექტის სანიტარიულ დამუშავებას და კვლავ აწარმოებენ გამოკვლევას ზემოთ მითითებული მეთოდით;

დ) მოცემული მეთოდით გამოკვლევის ჩატარებისათვის აუცილებელია შემდეგი მოწყობილობა და მასალები:

- დ.ა) ავტოკლავი;
- დ.ბ) თერმოსტატი 43<sup>0</sup> C;
- დ.გ) სპირტქურა;
- დ.დ) პინცეტი;
- დ.ე) სინჯარები;
- დ.ვ) ბოთლები ფიზიოლოგიური ხსნარისათვის;
- დ.ზ) სწორპირიანი მაკრატელი;
- დ.თ) მაცივარი (+4+6<sup>0</sup> C);
- დ.ი) ინდიკატორული ქაღალდის ზოლები, დამზადებული რიგის ქარხანაში “რეაგენტი”.
- დ.კ) სპირტი სპირტქურისათვის;

ე) მითითებული მეთოდით გამოკვლევის ხანგრძლივობა მცირდება 48-72 საათიდან 12-24 საათამდე, რითაც შესაძლებელი ხდება უხარისხო დამუშავების დროული გამოვლინება და შესაბამისი ღონისძიებების მიღება მზა პროდუქციისა და ნახევარფაბრიკატების ნაწლავის ჯგუფის ბაქტერიებით დაბინძურების წყაროს თავიდან ასაცილებლად;

ვ) მოცემული მეთოდის გამოიყენება რეკომენდებულია მომუშავეების ხელების, სპეცტანსაცმლის, ტექნოლოგიური დანადგარების, საკონსერვო, ლუდისა და უალკოჰოლო მრეწველობის ინვენტარის, აგრეთვე მარგარინის, ძეხვის ნაწარმის, კრემიანი საკონდიტრო ნაწარმის წარმოებაში დამუშავების ხარისხის განსაზღვრისათვის;

ზ) მოცემული ხარისხობრივი მეთოდის გამოყენება არ გამოირიცხავს ნაწლავის ჩხირის განსაზღვრის კლასიკურ მეთოდს;

თ) არსებული ინსტრუქციის მოთხოვნების შესრულებაზე პასუხისმგებლობა ეკისრება საკონტროლო-



საწარმოო ლაბორატორიის ხელმძღვანელებს;

ნაწლავის ჩხირზე გამოკვლევას ექვემდებარება:

ო) მოწყობილობისა და ინვენტარის ჩამონარეცხი მუშაობის დაწყებამდე და სანიტარიული დამუშავების შემდეგ;

კ) ხელებისა და სპეცტანსაცმლის ჩამონარეცხი, მუშაობის დაწყებამდე, სადილობის შემდეგ და საერთო სარგებლობის ადგილებიდან გამოსვლის შემდეგ;

ლ) ნახევარფაბრიკატები და ნედლეული (სიროფები, შეუსქელებელი ქვლე, კვერცხის პროდუქტები, შესქელებული რძე), რომელთაც არ გააჩნიათ რაოდენობრივი დაბინძურების ნორმატიული მაჩვენებლები, წინასწარი განზავების შემდეგ;

მ) სანიტარიულ-ჰიგიენური ჩამონარეცხების გამოკვლევის ჯერადობა:

მ.ა) მოწყობილობიდან, ინვენტარიდან, ხელებიდან და სპეცტანსაცმიდან - 2-ჯერ კვირაში, ეპიდმდგომარეობის გაუარესებისას - ყოველდღე;

მ.ბ) ნედლეული და ნახევარფაბრიკატი - საწარმოში შემოსული ყველა პარტია.

**XXII. მითითებები წყლის კოლი-ტიტრის დაჩქარებული განსაზღვრისათვის ქაღალდის ინდიკატორული სისტემის გამოყენებაზე**

**დანართი 5**

ქაღალდის ინდიკატორული სისტემები წარმოადგენს ქრომატოგრაფიული ქაღალდის ზოლებს ან დისკებს, რომლების გაჟღენთილია შესაბამისი სუბსტრატებით და ინდიკატორებით და სტაბილიზაციისათვის დაფარულია აფსკარმომქმნელი პოლიმერით - პოლივინილის სპირტის წყლიანი ხსნარით. ქაღალდის ინდიკატორული სისტემა გლუკოზით წარმოადგენს 0,8 - 1,0 სმ დიამეტრის დისკს ოქსიდაზის განსაზღვრისათვის - 8სმX1სმ ზომის ზოლების ან 3,5 - 4სმ დიამეტრის დისკის სახით. ქაღალდის ინდიკატორული სისტემის შენახვის ვადა მითითებულია ეტიკეტებზე (არანაკლებ 1 წელი).

**XXIII. გამოყენების წესი ოქსიდაზური ტესტის დადგმა ქაღალდის ინდიკატორული სისტემის ოქსიდაზის საშუალებით დუდილის მეთოდით მუშაობისას**

1. ენდოს ნიადაგიან ფინჯნის სექტორებზე გაზრდილ 2-3 იზოლორებულ კოლონიას იღებენ მარყუჟით და გადააქვთ ქაღალდის ინდიკატორული სისტემის - ოქსიდაზას ზოლზე (ზოლს მოათავსებენ პეტრის ფინჯანში). დადებითი რეაქციისას კულტურის გადატანის ადგილზე ქაღალდი გალურჯდება ერთი წუთის განმავლობაში. უარყოფითი რეაქციისას ქაღალდის ფერი უცვლელი რჩება. რიგ შემთხვევებში ოქსიდაზური ტესტი ენდოს ნიადაგით გამოჩნდება არასაკმარისად მკვეთრად, განსაკუთრებით მუქ წითლად შეღებილი კოლონიების გამოკვლევისას. ამ შემთხვევაში კოლონიები ენდოს ნიადაგიდან უნდა გადაითესოს საკვებ აგარიანი ფინჯნის სექტორზე ან დაირიბებულ აგარზე და  $37 \pm 0,5^{\circ} \text{C}$  ტემპერატურისას 3-5 სთ-ის განმავლობაში ინკუბირების შემდეგ სინჯი განმეორდეს.

**XXIV. ოქსიდაზური ტესტის დადგმა ქაღალდის ინდიკატორული სისტემის ოქსიდაზის გამოყენებით მემბრანული ფილტრების მეთოდით მუშაობისას**

1. მემბრანულ ფილტრს მასზე გაზრდილი კოლონიებით გადაუბრუნებლად პინცეტის საშუალებით გადაიტანენ ქაღალდის ინდიკატორული სისტემის - ოქსიდაზის 3,5,-4სმ დიამეტრის ქაღალდის დისკზე (უმეტესად გავრცელებული ზომის ფილტრით), რომელიც რეკომენდებულია, წინასწარ დასველდეს სტერილურ დისტილირებულ წყალში. 3-4 წთ-ის შემდეგ აღრიცხავენ მიღებულ შედეგს. ყველა გალურჯებული კოლონია, აგრეთვე კოლონიები ლურჯი არშიებით არ მიეკუთვნება Enterobacteriaceae -ს ოჯახს, ისინი მხედველობაში არ მიიღება, მემბრანულ ფილტრს რეაქციის გამოვლენებისთანავე გადაიტანენ ისევ ენდოს ნიადაგზე და დაუყოვნებლივ (არა უგვიანეს 5წთ) გამოყოფენ ოქსიდაზა უარყოფით კოლონიებს, 2-3 კოლონიას თითოეული ტიპიდან, გლუკოზის ფერმენტაციის განსაზღვრისათვის.

**XXV. გლუკოზის ფერმენტაციის ხასიათის განსაზღვრა**

1. მკვრივ საკვებ ნიადაგზე (ფინჯნის მეთოდი). პეტრის ფინჯანზე თხელ ფენად ასხამენ 2% ტუტე აგარს 7.2-7.8 pH-ით (არანაკლებ 7,2-ისა). ნაწლავის ჩხირზე საექვო კოლონიებს ფინჯნის სექტორის პერიფერიაზე თესავენ მარყუჟით. ერთ ფინჯანზე შეიძლება დაითესოს 6-8 კულტურა. დათესვის ადგილზე (დაახლოებით  $0,5 \text{cm}^2$  ფართობით) აფენენ დისკს გლუკოზით. აირის წარმოქმნის აღმოსაჩენად და დისკის დასაფიქსირებლად მასზე ასხამენ რამდენიმე წვეთ გამდნარ და  $40-45^{\circ} \text{C}$ -მდე გაციებულ ნახევრად თხიერ აგარს (0,6-0,8%). ინკუბაციას ახდენენ  $37 \pm 0,5^{\circ} \text{C}$  ტემპერატურაზე. გლუკოზის დაშლისას მჟავას წარმოქმნამდე დისკის წითელი ფერი იცვლება ყვითლად. აირის წარმოქმნისას აირის ბუშტუკები გროვდება დისკის ირგვლივ და დისკსა და აგარს შორის. შედეგებს შეისწავლიან 3-5 საათის განმავლობაში. რეაქციის სიჩქარე დამოკიდებულია დასათესი მასალის რაოდენობაზე და კულტურის ფერმენტულ აქტიობაზე. 5-6 საათის შემდეგ რეაქციის შედეგების განსაზღვრა რიგ შემთხვევაში გაძნელებულია, რადგანაც ამ დროის გასვლის შემდეგ იწყება ნიადაგის გატუტიანება ცილების



პროტეოლიზის ხარჯზე, ყვითელი ზონა ისევ ვარდისფერდება და იღებს თავდაპირველ წითელ ფერს. კონტროლს წარმოადგენს კულტურის დაუთესავი დისკი. მათი წითელი ფერი არ იცვლება. საკონტროლო და საცდელ დისკებს შორის ფერების განსხვავება გამოიყენება შედარებისათვის.

2. თხიერ საკვებ ნიადაგზე (სინჯარების მეთოდი). სინჯარებში, რომლებშიც წინასწარ ჩასხმულია 37<sup>0</sup> C -მდე გამთბარი 0,3-0,5მლ საკვები ბულიონი (7,4-7,8pH) მარყუჭით შეაქვთ გამოსაკვლევ კოლონია და ჩაუშვებენ დისკს გლუკოზით. სინჯარებში ნიადაგი ქალაქდში იმპრეგნირებული ინდიკატორის სწრაფი დიფუზიის შედეგად წითლდება. გლუკოზის ფერმენტაციისას თერმოსტატში 37(0,5<sup>0</sup> C 3-5 საათის ინკუბაციის განმავლობაში, ნიადაგი იღებს ყვითელ ან ნარინჯის ფერს. აირწარმოქმნელ კულტურებში ზედაპირზე ჩნდება აირის ბუშტუკები. ნიადაგის ფერი (ყვითელი ან ნარინჯისფერი), როგორც წესი, 18-24 საათის განმავლობაში უცვლელი რჩება, აირის ბუშტუკები ამ დროის განმავლობაში ქრება. შედეგების მომდევნო დღეს განსაზღვრის აუცილებლობის შემთხვევაში რეკომენდებულია ჩაუშვან ნიადაგში ჰიგროსკოპული ბამბის ან ლივლივას პატარა ნაჭერი, რაც უფრო მეტი რაოდენობის კულტურას დათესილი, მით უფრო სწრაფად მიმდინარეობს გლუკოზის ფერმენტაცია.

ა) ნაწლავის ჩხირის ინდექსის განსაზღვრისათვის გადამწყვეტია გლუკოზის ფერმენტაციის გამოვლინება, ამიტომ პასუხს 4-5 სთ-ის შემდეგ, ნაცვლად 18-24 საათისა აქვს უეჭველად პრაქტიკული მნიშვნელობა.

3. შენიშვნა:

- ა) გამოკვლევას ატარებენ სუფთა კულტურით;
- ბ) ფინჯანზე გლუკოზიანი დისკების აპლიკაციას ან ჩაშვებას სინჯარებში აწარმოებენ გამომწვარი პინცეტით;
- გ) რეაქციის სისწორის გათვალისწინების კრიტერიუმი უნდა იყოს კონტროლთან შედარებისას მკვეთრი განსხვავება შეფერილობაში;
- დ) ოქსიდაზის აქტიურობის განსაზღვრისათვის შეიძლება გამოიყენონ ფინჯანის იგივე სექტორი, რომელზეც შეისწავლება გლუკოზის ფერმენტაცია. კულტურის დამატებითი დათესვა რეკომენდებულია ფინჯანის იმ სექტორში, რომელიც განლაგებულია ფინჯანის ცენტრთან უფრო ახლოს;
- ე) გლუკოზიანი ქ.ი.ს. გამოყენებისას ძირითადი დეფექტები დამოკიდებულია pH რეჟიმის გაუთვალისწინებლობაზე - სხვადასხვა ფხვნილებით დამუშავებული და არასაკმარისად გარეცხილი ჭურჭლის ხმარებისას, აგრეთვე მშრალი ნიადაგებისა და ფიზიოლოგიური ხსნარის ეტიკეტებზე მითითებული pH - ის შეუსაბამობაზე ფაქტობრივ მონაცემებთან და ა.შ;
- ვ) შედეგების მიღების დასაჩქარებლად აუცილებელია თერმოსტატის სტაბილური ტემპერატურული რეჟიმის დაცვა (37<sup>0</sup> C);

ქალაქდის ინდიკატორული სისტემის შენახვის ვადაა 2 წელი.

**XXVI. ბიბლიოგრაფია**

1. СН и П 3.05.05-84 «Технологические трубопроводы. Правила производства и приемки работ».
2. «Инструкции по проведению обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях, на сооружениях по водоснабжению, в детских учреждениях и др.»
3. ГОСТ 2874-82 – «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством».
4. ГОСТ 10117-91 – «Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей».
5. ГОСТ 13273-88 – «Воды минеральные питьевые лечебные и лечебно-столовые».
6. ГОСТ 23268-091 – «Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Правила приёмки методы отбора проб».
7. ГОСТ 18963-73. «Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа».
8. ГОСТ 1692-85 – «Известь хлорная». 9. ГОСТ 11086-76 – «Гидрохлорид натрия».
10. ГОСТ 10689-76 – «Сода кальцинированная техническая из нефелинового сырья».
11. ГОСТ 1625-89E – «Формалин технический».
12. ГОСТ 701-89E – «Кислота азотная концентрированная».
13. ГОСТ 2863-79
14. ГОСТ4217-77

სანიტარიული წესები მაცივრებისათვის  
სანიტარიული წესები  
შ ი ნ ა ა რ ს ი

I. გამოყენების სფერო  
1. წინამდებარე სანიტარიული წესები შემუშავებულია საქართველოს კანონების საფუძველზე „



ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ” და „ მომხმარებელთა უფლებების დაცვის შესახებ” და ადგენს მოთხოვნებს მაცივრებისადმი.

## II. ნორმატიული დამოწმებები

1. წინამდებარე სანიტარიულ წესებში გამოყენებულია დამოწმებები შემდეგ დოკუმენტებზე:

- ა) საქართველოს კანონი „ ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ”;
- ბ) საქართველოს კანონი „ მომხმარებელთა უფლებების დაცვის შესახებ”;
- გ) საქართველოს კანონი “ სურსათისა და თამბაქოს შესახებ”.

## III. ზოგადი დებულებანი

1. წინამდებარე სანიტარიული წესები ვრცელდება ყველა სახის მაცივრებზე: გამანაწილებლებზე, საწარმოო საამქროებზე, მაცივარკომბინატებზე, აგრეთვე მშენებარე და რეკონსტრუირებად საწარმოებზე მათი საკუთრების ფორმისა და უწყებრივი დაქვემდებარების მიუხედავად.

2. ახალი მაცივრების მშენებლობა და მოქმედი მაცივრების რეკონსტრუქცია უნდა წარმოებდეს „ სამრეწველო დაწესებულებების დაპროექტების სანიტარიული ნორმები” სნ 245-71, სწდან 2.11.02.-87 თავების – „ მაცივრები. დაპროექტების ნორმები”, „ საწარმოო შენობები” და „ სამრეწველო დაწესებულებების აღჭურვა. დაპროექტების ნორმები”, სწდან 2.09.04-87 „ საყოფაცხოვრებო და ადმინისტრაციული შენობა;” „ ამიაკური მაცივარ- დანადგარების მოწყობილობა და მათი უსაფრთხო ექსპლუატაციის წესები”, „ მაცივრების ფრეონული დანადგარების უსაფრთხოების ტექნიკის წესები” დებულებების შესაბამისად. საწარმოების ელექტროენერგიით მომარაგება ხორციელდება ელექტრომოწყობილობებით აღჭურვის წესების თანახმად.

3. მაცივარ- გამანაწილებელი – ეს არის საწყობის ტიპის დაწესებულება, რომელიც განკუთვნილია მალფუჭებადი პროდუქტების მაცივრული დამუშავების, გაყინულ- გაციებული პროდუქტების მარაგის შენახვისა და მათი სავაჭრო და საზოგადოებრივი კვების სისტემებში მიწოდებისათვის.

## IV. მოთხოვნები ტერიტორიისადმი

1. მაცივრების ტერიტორიის დაგეგმვა უნდა უზრუნველყოფდეს ატმოსფერული, ნადნობი და ნარეცი წყლების ჩადინებას კანალიზაციაში და უპასუხებდეს სწდან- ით გათვალისწინებულ მოთხოვნებს „ სამრეწველო დაწესებულების გენერალური გეგმები”.

2. სავალი გზები, ფეხით მოსიარულეთა ბილიკები, დასატვირთ- გადმოსატვირთი მოედნები უნდა იყოს მოასფალტებული.

3. ტერიტორიის თავისუფალი უბნები საჭიროა, გამწვანდეს ხე- ბუჩქოვანი ნარგავებითა და გაზონებით. საწარმოს ტერიტორიაზე გათვალისწინებული უნდა იყოს დასვენების ზონები მუშებისათვის.

4. ნაგვის შესაგროვებლად განკუთვნილი სახურავებიანი კონტეინერები უნდა განთავსდეს მოასფალტებულ, ან მობეტონებულ მოედნებზე, რომელთა ფართობი 1 მ<sup>2</sup> - ით აღემატება სანაგვე კონტეინერების ძირის ფართობს. სანაგვე კონტეინერების განსათავსებელი მოედანი მაცივრიდან დაცილებული უნდა იყოს არანაკლებ 25 მეტრით.

5. კონტეინერები უნდა დაიცალოს ნაგვისაგან 2/3- ით ავსებისთანავე და გატანილ იქნე ს მაცივრების ტერიტორიიდან ყოველდღიურად. კონტეინერები დაცლისთანავე უნდა გაირეცხოს და დამუშავდეს ქლორიანი კირის 10%- იანი ხსნარით, ან საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ ნებადართული სხვა სადეზინფექციო ხსნარებით.

6. კონტეინერების გატანა უნდა ხდებოდეს სპეციალური ავტოტრანსპორტით, რომელთა გამოყენება სასტიკად აკრძალულია ნედლეულისა და მზა პროდუქციის გადასატანად. ნაგვის ცენტრალიზებული შეგროვებისას შესაბამისი ორგანიზაციების მიერ უნდა მიეწოდოს სუფთა და დეზინფიცირებული სანაგვე კონტეინერები.

7. მაცივრების ტერიტორია ყოველდღიურად უნდა სუფთავდებოდეს. წელიწადის თბილ პერიოდში ტერიტორია და მწვანე ნარგავები უნდა მოირწყას დღეში ერთხელ მაინც, ხოლო ზამთრის პერიოდში ტერიტორიის სამანქანე გზები და ფეხით მოსიარულეთა ბილიკები სისტემატიურად უნდა გაიწმინდოს თოვლისა და ყინულისაგან.

## V. საწარმოო შენობების დაგეგმარება და მოწყობა

1. საწარმოო საამქროები იზოლირებული უნდა იყოს მაცივრების სხვა სათავსებისაგან.

2. მაცივრების საწარმოო შენობების საამქროებისა და განყოფილებების დაგეგმვა- მოწყობა უნდა განხორციელდეს ანალოგიური საწარმოო დაწესებულებებისათვის დადგენილი სანიტარიული ნორმების მოთხოვნების შესაბამისად.

3. საწარმოო საამქროების განთავსება უნდა უზრუნველყოფდეს ტექნოლოგიური პროცესების ნაკადის უწყვეტობას.

## VI. მოთხოვნები წყლით მომარაგებისა და კანალიზაციისადმი

1. მაცივრების შენობების წყალმომარაგებისა და კანალიზაციის სისტემები უნდა აკმაყოფილებდეს მოთხოვნებს სანწდან-ის „შენობის შიდა წყალგაყვანილობა და კანალიზაცია”.



2. მაცივრები შეუფერხებლად უნდა მარაგდებოდეს საწარმოო სიმძლავრის პროცესების შესაბამისად საჭირო რაოდენობის წყლით. სასმელად და სამეურნეო-საყოფაცხოვრებო საჭიროებისათვის გამოყენებული წყალი უნდა აკმაყოფილებდეს გოსტ 2874-82-ის მოთხოვნებს.

3. მაცივრები უნდა აღიჭურვოს სასმელ-სამეურნეო და ცხელი წყალმომარაგებით, აგრეთვე, სამეურნეო-საყოფაცხოვრებო და საწარმოო კანალიზაციის განცალკევებული სისტემებით.

4. ტერიტორიის სარწყავ და მანქანების გარე ზედაპირის გასარეცხ კომპრესორულ დანადგარში შეიძლება ტექნიკური წყლით სარგებლობა; ტექნიკური და სასმელი წყლის მიღგაყვანილობა უნდა იყოს განცალკევებული და შედებილი განსხვავებულ ფერებში; არ უერთდებოდეს ერთმანეთს; განშტოებების ადგილებში ჰქონდეს წარწერები „სასმელი“, „ტექნიკური“.

5. მაცივრებში ტექნიკური მიზნებისათვის გამოყენებული წყალი კვარტალში ერთხელ საჭიროებს ქიმიურ გამოკვლევას, ხოლო არანაკლებ თვეში ერთხელ – ბაქტერიოლოგიურს საკუთარი ლაბორატორიის ან სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურის ლაბორატორიების მიერ ხელშეკრულების საფუძველზე.

6. დაწესებულებების საწარმოო და სამეურნეო-საყოფაცხოვრებო ნახმარი წყლების წყალშემკრებები უნდა იყოს განცალკევებული და ჩართული ქალაქის საკანალიზაციო სისტემაში, ან ჰქონდეს საკუთარი გამწმენდი ნაგებობა. დიდი რაოდენობით ცხიმებშემცველი ნახმარი წყლები კანალიზაციაში ჩაშვებამდე უნდა გატარდეს ადგილობრივ ცხიმდამჭერებში (ძეხვების, ცხიმების დამუშავების და სხვა საამქროები).

7. ნახმარი წყლების ჩაშვება უნდა მოხდეს მოქმედი სანიტარიული წესების შესაბამისად „ზედაპირული წყლების დაცვა დაბინძურებული ჩამდინარე წყლისაგან“.

8. სამრეცხაო აბაზანების ხელსაწყოებიდან და აპარატურიდან დაბინძურებული ნახმარი წყალი უნდა ჩაედინებოდეს საჰაერო ღიობიან კანალიზაციაში, ინდივიდუალური და ჯგუფური ჰიდრავლიკური ჩამკეტებით, რომელიც უნდა განთავსდეს გათბობად შენობებში. საჰაერო ღიობის ვერტიკალის სიმაღლე უნდა იყოს არანაკლებ 2 სმ-ისა.

9. უარყოფითი ტემპერატურის კამერებში ჰაერის გასაციებლის კანალიზაციის კვანძი აღჭურვილი უნდა იყოს გასათბობი სისტემებით ან სხვა იზოლაციური მილების გაყინვისაგან დამცავი კონსტრუქციებით.

10. მაცივარში უნდა აღირიცხებოდეს და რეგისტრირდებოდეს წყალგაყვანილობისა და კანალიზაციის ავარიული და სარემონტო მდგომარეობები.

### **VII. მოთხოვნები განათების, გათბობისა და ვენტილაციისადმი**

1. კვების პროდუქტების შესანახ კამერებში უნდა გამოიყენებოდეს ვარვარებიანი ნათურები ან სხვა დაბალი ტემპერატურის შენობებში გამოსაყენებლად ნებადართული გამანათებლები. დაზიანებისა და სურსათზე მინის ნამსხვრევების მოხვედრის თავიდან ასაცილებლად ნათურებს უნდა ჰქონდეს ლითონის ბადიანი დამცავი პლაფონები.

2. საწარმოო საამქროების სათავსებში უნდა იყოს საკმარისი ბუნებრივი ან ხელოვნური განათება სწდან 11-4-79-ის მოთხოვნების შესაბამისად. ნათურებს უნდა ჰქონდეს დახურული პლაფონები სანათურიდან ამოვარდნისა და მთლიანობის დარღვევის გამოსარიცხად, აგრეთვე, დაბინძურების შესამცირებლად და სანიტარიული დამუშავების მოხერხებულობის უზრუნველსაყოფად.

3. ბუნებრივი და ხელოვნური განათება გათვალისწინებულ უნდა იქნეს სათავსებში, სადაც მუდმივად მიმდინარეობს სამუშაოები, აგრეთვე, სადაც სამუშაო დროის მინიმუმ 50%-ის განმავლობაში იმყოფებიან ადამიანები, ან განკუთვნილია დასვენებისათვის.

4. ელექტროგამანათებელი არმატურა უნდა გაიწმინდოს დაბინძურების მიხედვით, მაგრამ თვეში არა ნაკლებ ერთხელ. ფანჯრებისა და ფარების შიგა მინები, ჩარჩოები უნდა გაირეცხოს და გაიწმინდოს კვირაში არანაკლებ ერთხელ; ხოლო გარედან – წელიწადში არა – ნაკლებ 2-ჯერ. წლის თბილ პერიოდში კი – დაბინძურების მიხედვით.

5. დაუშვებელია სინათლის ღიობის დაფარვა ტარით, აღჭურვილობით და ა.შ. როგორც შენობის შიგნით, ისე გარეთ, არ დაიშვება: გატეხილი და გაბზარული მინები, აგრეთვე მათი შეცვლა გაუმჭირვალე მასალით.

6. საწარმოო სათავსები უზრუნველყოფილი უნდა იყოს გათბობით სანწდან 2.04.05.-86 შესაბამისად.

7. გასათბობ მოწყობილობებს უნდა ჰქონდეს გლუვი ზედაპირი და იყოს დასუფთავების, დათვალეირებისა და რემონტისათვის მოხერხებული.

8. საწარმოო საამქროებში გათვალისწინებული უნდა იყოს ბუნებრივი, მექანიკური (შემწოვ- გამწოვი) და შერეული ვენტილაცია, რომლებიც უნდა პასუხობდეს ანალოგიური დაწესებულებებისათვის მოქმედი დაპროექტების სანიტარიული ნორმების – სანწდან 2.04.05.-86 -ის მოთხოვნებს.

9. ღია ტექნოლოგიური პროცესების საამქროებსა და მექანიკური შემწოვი ვენტილაციის მქონე სისტემებში გათვალისწინებული უნდა იყოს შემოსული ჰაერის გაწმენდა მტვრისაგან ფილტრების საშუალებით. საწარმოო სათავსებისათვის ჰაერის მიწოდება უნდა წარმოებდეს მცირე დაბინძურების ზონიდან – მიწის ზედაპირიდან არა ნაკლებ 2 მეტრის სიმაღლეზე.



10. მაცივრების სავენტილაციო არხები და ჰაერგამტარები წელიწადში ერთხელ უნდა დამუშავდეს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ ნებადართული აეროზოლური სადეზინფექციო საშუალებებით. დეზინფექციის ჩატარება საჭიროა აგრეთვე სამაცივრო კამერებისა და საწარმოო საამქროების ჰაერისა და კედლების მიკრობიოლოგიური გამოკვლევის არადაამაკმაყოფილებელი შედეგების მიღებისას.

11. საწარმოო საამქროებში ჰაერის ტემპერატურა და ფარდობითი ტენიანობა უნდა შეესაბამებოდეს ცალკეული სახეობის პროდუქტებისათვის წარმოების ტექნოლოგიური ინსტრუქციების მოთხოვნებს, ანალოგიური დაწესებულებებისათვის მოქმედ სანიტარიულ ნორმებსა და წესებს.

### **VIII. მოთხოვნები სამაცივრო კამერებისადმი**

1. მაცივრის ყველა კამერას უნდა ჰქონდეს ტემპერატურულ-ტენიანობის რეჟიმის გამზომი მოწყობილობა. ხოლო <sup>0</sup> C და უფრო დაბალი ტემპერატურული რეჟიმის კამერები უნდა აღიჭურვოს სიგნალიზაციის სისტემით - „ადამიანი კამერაში“. კამერების კარის დიოზები უზრუნველყოფილი უნდა იყოს ბრეზენტის შტორებით ან კარების გაღებისთანავე მექანიკური ჩართვის მექანიზმის მქონე საპერო ფარდებით.

2. მაცივრის კამერების კედლები შესაძლებელია იყოს შელესილი, შეღებილი ზეთოვანი საღებავით, მოპირკეთებული მოჭიქული ფილებით ან სხვა შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ ნებადართული მასალით, ამასთან მოსახერხებელი უნდა იყოს დასუფთავების, რეცხვისა და დეზინფექციისათვის.

3. მაცივრების კამერების იატაკი უნდა იყოს წყალგაუმტარი, ნაპრალებისა და ხვრელების გარეშე.

4. გამაცივებელი ბატარეების გაწმენდა არა უმეტეს 20 მმ სისქის „თოვლის ქურქისაგან“ უნდა განხორციელდეს ლითონის უხეში ცოცხის საშუალებით (ამ დროს პროდუქტები უნდა დაიფაროს ბრეზენტით ან პოლიეთილენის აკვით); ან სამაცივრო აგენტის ცხელი ორთქლის შემშვების ხარჯზე გათბობის საშუალებით, რაც გამოიწვევს ყინულის გადნობას და „თოვლის ქურქის“ მოცილებას, რომელიც შემდეგ გამოტანილ უნდა იქნეს კამერიდან.

5. ელექტროგამთბობის საშუალებით ჰაერის გამაცივებელი ზედაპირიდან „თოვლის ქურქის“ ავტომატურად გადნობის ან სამაცივრო აგენტის ცხელი ორთქლის შემშვებისათვის აპარატის კონსტრუქციაში გათვალისწინებულ უნდა იქნეს მდნარის წყლის მოგროვება ქვესადგარებში და მილგაყვანილობის სისტემით კანალიზაციაში ჩაშვება.

6. სამაცივრო კამერები, ტამბურები და კარებები, მათი მიმდებარე კორიდორები, ვესტიბიულები, პლატფორმები და სხვა სათავსები დროულად უნდა გარემონტდეს, შეეთეთრდეს, შეიღებოს, შეშრეს და აუცილებლად დეზინფიცირდეს. მაცივარ-კამერების ჰაერს არ უნდა ჰქონდეს უცხო სუნის, ხოლო მისი შემქნევისას საჭიროა კამერებისა და საწყობების განიავება ან ოზონირება.

7. ჰაერის 12<sup>0</sup> C და ნაკლები ტემპერატურული რეჟიმის კამერებში მიკრობიოლოგიური კონტროლი უნდა ჩატარდეს კვარტალში ერთხელ, ხოლო 11,9<sup>0</sup> C და მეტი ტემპერატურის კამერებში - კვარტალში 2-ჯერ, მიკრობიოლოგიური ანალიზების შედეგების აუცილებელი დაფიქსირებით ჟურნალში.

### **IX. მოთხოვნები კვების პროდუქტების სამაცივრო დამუშავების, შენახვისა და გაცემისადმი**

1. საკვები პროდუქტების მიღება მაცივრებში, განთავსება-დაწყობა, საქონელმცოდნეობისა და სანიტარიულ - ვეტერინარულ იექსპერტიზა, სამაცივრო დამუშავება, შენახვა და გაცემა უნდა განხორციელდეს თითოეული პროდუქტის სახეობისათვის მოქმედი ნორმატიულ-ტექნიკური დოკუმენტაციისა (ნტდ) და ტექნოლოგიური ინსტრუქციების შესაბამისად. დაუშვებელია საკვები პროდუქტების სამაცივრო დამუშავება და შენახვა იმ კამერებში, რომლებიც მოთხოვნებს არ აკმაყოფილებს.

2. სპეციალურ ჟურნალში უნდა დარეგისტრირდეს შემოსული საკვები პროდუქტების ექსპერტიზის შედეგები. საკვები პროდუქტების ხარისხის ლაბორატორიული კონტროლი პროდუქტების მიღების, შენახვისა და გაცემის ეტაპებზე უნდა ჩატარდეს საკვები პროდუქტების თითოეული სახეობისათვის მოქმედი ინსტრუქციების მიხედვით.

3. საკვები პროდუქტების შენახვისას კამერებში დაცულ უნდა იქნეს ტემპერატურულ-ტენიანობის რეჟიმი თითოეული სახეობის პროდუქტისათვის დადგენილი სახელმწიფო სტანდარტებისა და ტექნოლოგიური ინსტრუქციების შესაბამისად.

4. ყველა პროდუქტი, გაყინული ხორცისა და შეუფუთავი ყველის გარდა, უნდა ინახებოდეს მყარ მდგრად შტაბელებში, შტაბელის გასასვლელისკენ მიმართული ნაწილი უნდა იყოს სწორი, გამოშვებების გარეშე. პროდუქტების პარტიებად შენახვისას შტაბელში ჩალაგებულ ყოველ პარტიას, გასასვლელის მხრიდან უნდა ჰქონდეს მიმაგრებული დადგენილ ფორმიანი იარლიყი, რომელიც უნდა ინახებოდეს პროდუქტის პარტიის რეალიზაციის დასრულებამდე.

5. პროდუქტების ნაწილი, რომელიც განკუთვნილია ხარისხისა და მასის შესამოწმებლად და მონიშნულია შტამპით „კ“ (კონტროლი), უნდა დალაგდეს შტაბელებში (თაკარებში) ტრაფარეტით



გასასვლელისკენ ან ცალკეულ ქვესადგარებზე ისე, რომ ადვილად მისადგომი იყოს. საკონტროლო ადგილები დაცული უნდა იქნეს მთელი პარტიის რეალიზაციამდე.

6. პროდუქცია ექვემდებარება შტაბელირებას ქვესადგარებზე, მათი არარსებობისას კი – თაროებზე, რომელთა მინიმალური დაშორება იატაკიდან უნდა შეადგენდეს 0,10-0,15 მ- ს. 12-18 მ სიგანის კამერებში გათვალისწინებულ უნდა იქნეს ერთი გასასვლელი, 18 მ- ზე ზევით - 6 მ სიგანის ორ- ორი გასასვლელი; 100 მ<sup>2</sup> ფართის კამერებში გასასვლელი არ გათვალისწინდება. გასასვლელის სიგანედ მიღებულია 1,6 მ. თუ გასასვლელი კედელთან ახლოს არის, მისი სიგანე მოიცავს შტაბელების კედლიდან წამოწეულ ადგილებს, კედლის მიმდებარე სვეტებსა და ბატარეებს. კედლიდან გამოწეული ადგილების, ზღუდეების, ბატარეების, ჰაერგამაცივებლებისა და გაყინულ- გაცივებული პროდუქტების დასაწყობების პირობები განისაზღვრება მოქმედი ინსტრუქციების შესაბამისად („დარგთაშორისი ინსტრუქცია მაცივრების მოცულობის განსაზღვრისათვის“; „მალფუჭებადი პროდუქტების სამომხმარებლო კოოპერაციის გამანაწილებელ მაცივრებში მიღების, სამაცივრო დამუშავებისა და შენახვის ინსტრუქცია“).

7. შტაბელის სიმაღლე განისაზღვრება კამერის სატვირთო მოცულობის სიმაღლის მაქსიმალური გამოყენებისა და გადაფარვის 1 მ<sup>2</sup> - ზე დასაშვები დატვირთვის პირობებით.

8. დატვირთვა-გადმოტვირთვის დროს არ დაიშვება პროდუქტის დაწყობა უშუალოდ პლატფორმების, კორიდორებისა და კამერების იატაკზე და მათი გადატანა იატაკზე გათრევით.

9. ერთ მაცივარკამერაში განსხვავებული შენახვის ვადის მქონე საკვები პროდუქტების პარტიების ჩატვირთვისას შენახვის მოკლევადიანი პარტიები უნდა მოთავსდეს გადმოსატვირთ ადგილთან უფრო ახლოს.

10. მაცივრისთვის მოწოდებული დაბინძურებული, გაფუჭების აშკარა ნიშნების და უცხო სუნის მქონე, აგრეთვე ობის სოკოებით დაზიანებული პროდუქტები უნდა განთავსდეს დეფექტური ტვირთების კამერებში ან სხვა სპეციალურ ამ მიზნისათვის გამოყოფილ სათავსოებში, მათი შესაძლო გამოყენების საკითხის გადაწყვეტამდე.

11. მაცივრიდან გასაცემი პროდუქტების ხარისხი უნდა შემოწმდეს სპეციალისტების მიერ მოქმედი სახელმწიფო სტანდარტებისა და ტექნიკური პირობების მოთხოვნების შესაბამისად, ამასთან, თითოეულ პარტიას უნდა ახლდეს ხარისხის მოწმობა.

12. მზა პროდუქციის ფიზიკურ- ქიმიური მახასიათებლები განისაზღვრება დარგში მოქმედი ნტდ- ის მოთხოვნების შესაბამისად და შეტანილი უნდა იქნეს ხარისხის მოწმობაში.

13. კამერების სანიტარიული მდგომარეობის, პროდუქტების შენახვის პირობებისა და ხარისხის პერიოდული კონტროლი უნდა მოხდეს მოქმედი ტექნოლოგიური ინსტრუქციებისა და ნტდ- ის მოთხოვნების შესაბამისად.

**X. მოთხოვნები საწარმოო საამქროებისადმი. ზოგადი მოთხოვნები**

1. მაცივრების შემადგენლობაში შეიძლება შედიოდეს შემდეგი საწარმოო საამქროები: კარაქის დამფასოებელი და კარაქის გადამდნობი, ხორცის ნახევარფაბრიკატების მწარმოებელი, სამეხვე, ძვლის ფქვილისა და ძვლის ცხიმის გამომმუშავებელი, ხილის, კენკრისა და ბოსტნეულის სწრაფად გაყინული პროდუქციის მწარმოებელი, აგრეთვე მშრალი ყინულის, ნაყინის, თევზეულის წვრილად დამფასოებელი, გაყინული თევზის დახერხვისა და სხვა საამქროები, რომლებიც გათვალისწინებულია ინდივიდუალური დაპროექტებისას.

2. საწარმოო საათავსოების კედლები უნდა მოპირკეთდეს მოჭიქული ფილებით არა ნაკლებ 2 მ- ის სიმაღლეზე, პანელის ზემოთ ჭერი და კედლები კი უნდა შეეთეთრდეს ან შეიღებოს წებოვანი ან წყალ- ემულსიური საღებავით. დასაშვებია აგრეთვე სხვა მასალებიც, რომელთა გამოყენება ამ მიზნით ნებადართულია საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ.

3. იატაკზედა ტრანსპორტის მოძრაობის ადგილებში სვეტების კუთხეები დაცული უნდა იყოს დაზიანებისაგან შემოღობილი კონსტრუქციებით 1,5 მ-ის სიმაღლეზე, ხოლო დაკიდული ტრანსპორტის მოძრაობის ადგილებში კი - მინიმუმ 2 მ სიმაღლეზე.

4. საწარმოო სათავსების იატაკი არ უნდა იყოს სრიალა, უნდა ჰქონდეს მჟავაგამძლე, წყალგაუმტარი, დახრილი და ცხიმების ჩასადენი ტრაპებით აღჭურვილი ზედაპირი. იატაკის დახრა ტრაპისადმი უნდა იყოს არანაკლებ 0,5%- ისა.

5. დაუშვებელია პროდუქციის წარმოება საწარმოო საამქროებში სარემონტო სამუშაოების მიმდინარეობისას.

6. დაუშვებელია საწარმოო საამქროების განთავსება სასარდაფე სართულზე.

**XI. ჰიგიენური მოთხოვნები საწარმოო საამქროების ტექნოლოგიური პროცესებისადმი**

1. მაცივრებში საკვები პროდუქტების წარმოების სანიტარიულ- ჰიგიენური მოთხოვნები უნდა შეესაბამებოდეს დადგენილ სანიტარიულ ნორმებსა და წესებს ანალოგიური საწარმოო დაწესებულებებისათვის და აგრეთვე მოცემული პროდუქციის ნტდ- ს

2. მოთხოვნები მსხვილნაჭრებიანი ნახევარფაბრიკატების წარმოებისადმი:



ა) ნახევრადდაუფეშხოვებელი ნაკლავი, რომელიც გამოიყენება მსხვილნაჭრიანი ნახევარფაბრიკატების დასამზადებლად საჭიროებს გაღობას დეფროსტერში;

ბ) დეფროსტერში მექანიზებული საკიდრით შემოსული ნახევრადდაუფეშხოვებელი ნაკლავი არ უნდა ეხებოდეს იატაკს, კედლებსა და ტექნოლოგიურ აღჭურვილობას;

გ) გამლღვალი და აგრეთვე გაციებული ხორცი დანაწევრებამდე უნდა გასუფთავდეს და დაიდალოს; საჭიროების შემთხვევაში კი კიდევ გასუფთავდეს სველი წესით  $25-30^{\circ}C$  ტემპერატურის წყლის ჭავლის გამოყენებით;

დ) ხორცის შემდგომი დამუშავება უნდა ხდებოდეს მაგარი ხის დაფებზე ან ისეთ სინთეტიკურ მასალებზე, რომლებიც დაშვებულია შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ;

ე) დამუშავებული და სპეციალურ ჭურჭელში განთავსებული ხორცი საჭიროა, გადაეცეს სარეალიზაციოდ ან მოკლე ვადით შესანახად  $0\pm 6^{\circ}C$  ტემპერატურული რეჟიმის კამერაში.

### 3. ძეხვეულის წარმოება.

ა) ძეხვეულის წარმოებისათვის გამოყენებული ნედლეული უნდა შეესაბამებოდეს მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტაციის მოთხოვნებს;

ბ) საამქროში გადასამუშავებლად შემოსული დამხმარე მასალები უნდა განთავსდეს ტარისაგან, შეინახოს და მომზადდეს წარმოებისათვის ისეთ პირობებში, სადაც გამორიცხულია მათი დაბინძურება. დამხმარე მასალების ტარა დაუყოვნებლივ უნდა იქნეს გატანილი საწარმოს სათავსებიდან;

გ) ნედლეულის საამქროში (ან განყოფილებაში) ხორციელდება დაუფეშხოვებელი ნაკლავის დაყოფა (სრული ნაკლავის, მისი ნახევრის, ან მეოთხედის დადგენილი სქემის მიხედვით დაჭრა), ხორცის დამუშავება (გამოცალკევება კუნთოვანი, ცხიმოვანი და შემაერთებელი ქსოვილებისა და ძვლებისგან) და ხორცის ამომარღვა (დანაწევრებული ხორცის გათავისუფლება, მყესების, ხრტილების, ფირფიტების, მსხვილი სისხლძარღვებისა და ლიმფური ძარღვების, სისხლის კოლტებისა და წვრილი ძვლებისაგან);

დ) ნედლეულის საამქროში ხორცის დამამუშავებლებს უნდა ჰქონდეთ დამცველი ხელთათმანები, მარცხენა ხელის თითებისა და მუცლის დამცველი ჯავშნისებრი ბადეები; დაუშვებელია ხორცის ნაჭრების გადატანა დანით, დანების ჩექმით, ქამრით, ხელით ტარება ან მათი მაგიდაში ჩარჭობა და ისე დატოვება;

ე) ძეხვეულის წარმოების ტექნოლოგია შედგება შემდეგი ეტაპებისაგან: ნედლეულის წინასწარი დაქუცმაცება და დამარილება, ფარშის შემზადება, გარსების ფარშით შევსება, საბოლოო ფორმირება;

ვ) ერთდროული დაქუცმაცებისა და შერევის გზით დამარილების დამთავრებისთანავე მზადდება ძეხვეულის ფარში ტექნოლოგიური ინსტრუქციებით გათვალისწინებული რეცეპტურის მიხედვით;

ზ) ფარშის ტემპერატურა მისი მომზადების დამთავრებისას არ უნდა აღემატებოდეს  $18^{\circ}C$ , ხოლო საამქროს ჰაერის ტემპერატურა -  $12^{\circ}C$  - ს.

თ) გარსები ფარშით უნდა ამოივსოს ნაკადოვან მექანიზირებულ ხაზებზე პნევმატიკური, ჰიდრაულიკური, მექანიკური, ვაკუუმიანი შპრიცებით.

ი) ტემპერატურა ნედლეულის საამქროში უნდა იყოს  $12^{\circ}C$ , ხოლო ჰაერის ფარდობითი ტენიანობა კი - 70%, ფარშით შევსებული ძეხვის ბატონები გადატანილი უნდა იქნეს მაფორმირებელ კამერაში, ან თერმულ განყოფილებაში;

კ) თერმული დამუშავება უნდა ჩატარდეს სტაციონალურ შესაბოლო და მოსახარშ კამერებში, კომბინირებულ კამერებში და ფარდობითი ტენიანობისა და ტემპერატურის ავტომატური რეგულაციის უწყვეტი მექანიზმების მქონე თერმორეგულატორებში. კამერები უნდა აღიჭურვოს ტემპერატურისა და ფარდობითი ტენიანობის მაკონტროლებელი ხელსაწყოებით. თერმული დამუშავების რეჟიმი (ტემპერატურა და დამუშავების დრო) უნდა აღირიცხოს თერმულ ჟურნალებში. მოხარშული და ნახევრად შებოლილი ძეხვების, სოსისისა და სარდელის თერმული დამუშავება მოიცავს ცხლად შებოლვასა და მოხარშვას. ცხლად შებოლვა ხდება  $80-110^{\circ}C$  ტემპერატურაზე 60-140 წუთის განმავლობაში გარსის დიამეტრის მიხედვით. ტემპერატურა ძეხვის ბატონის შიგნით უნდა აღწევდეს  $40-45^{\circ}C$  - ს.

ლ) მოხარშული ძეხვეული, სოსისი, სარდელი უნდა მზადდებოდეს  $75-85^{\circ}C$  ტემპერატურაზე „ ბატონის” შიგნით ტემპერატურის  $70-72^{\circ}C$  - მდე აყვანით. ნახევრად შებოლილი ძეხვეულის მისაღებად ხარშვა წარმოებს  $68-72^{\circ}C$  ტემპერატურაზე, მოხარშულ- შებოლილის -  $68^{\circ}C$  - ზე, ლივერულისა კი -  $72^{\circ}C$  ტემპერატურაზე. მოხარშული ძეხვეული, სოსისი, სარდელი მოხარშვის შემდეგ საჭიროებს სწრაფ გაციებას.

### 4. ძვლის ფქვილისა და ძვლის ცხიმის გამომმუშავებელი საამქრო.

ა) გამოცალკავების შემდეგ ძვლები გამოყენებული უნდა იქნეს დანიშნულების მიხედვით არა უგვიანეს 2-3 საათისა, მათი 3 საათზე მეტი დაყოვნების შემთხვევაში საჭიროა განათავსონ  $4^{\circ}C$  - მდე



ტემპერატურული რეჟიმის კამერაში, არა უმეტეს ერთი დღე-ღამის;

ბ) ძვლების ფქვილად ან ცხიმად გადამუშავებისთვის განკუთვნილი ნედლეული დანაწევრებისთანავე უნდა გადაიტანონ სუფთა, სპეციალურ ჭურჭელში;

გ) ძვლების გადამამუშავებელი ხაზი უნდა მოიცავდეს შემდეგ ტექნოლოგიურ აღჭურვილობას: მოსაგროვებელი მაგიდა, ძალოვანი დამაქუცმაცებელი, ელევატორი, გამაუწყლოებელი, ცხიმშემკრები, დამლექი, განმეორებით დამაქუცმაცებელი ციბრუტი, ბუნკერი, ცენტრიფუგა, შემკრები ძვლების ცენტრიფუგატებისათვის და დამლექი, უწყვეტი მოქმედების სამსექციანი საშრობი, სამსხვრევი, საცერი და სეპარატორი;

დ) ცხიმების გამოსადნობად განკუთვნილი ძვლების დამსხვრევა-დახერხვა, აგრეთვე მშრალი ცხიმგამოცლილი ძვლების დამაქუცმაცება უნდა ხდებოდეს ცალკე გამოყოფილ ცხიმის საამქროში;

ე) ნედლეულიდან და ძველებიდან საკვები ცხიმების წარმოების ყველა სხვა პროცესის განხორციელება დასაშვებია ერთსა და იმავე სათავსში;

ვ) ცხიმების გამოდნობის ყველაზე ჰიგიენურ საშუალებას წარმოადგენს ცხიმის წარმოება დახურულ ნაკადოვან – მექანიზირებულ ხაზებზე;

ზ) ცხიმის გამოდნობის ყველაწარმოების ხერხის აუცილებელ პირობას წარმოადგენს ახალი ცხიმ-ნედლეულის გამოყენება, რომელსაც მოცილებული უნდა ჰქონდეს ხორცის ნაჭრები და გარეცხილი იყოს გამდინარე წყალში.

5. ჰიგიენური მოთხოვნები ნაყინის წარმოებისადმი

ა) ნაყინი უნდა იწარმოებოდეს დადგენილი ნორმებისა და დამტკიცებული ტექნოლოგიური ინსტრუქციების მიხედვით;

ბ) ნაყინის წარმოების ტექნოლოგია მოიცავს: ნედლეულის მომზადებას, ნარევის მომზადებას, ფილტრაციას, პასტერიზაციას, ჰომოგენიზაციას (რძის ფუძის ნარევისთვის), გაციებას, შენახვას, ნარევის ფრეზირებას, დაფასობას, გამოწრთობას, ნაყინად საბოლოო ფორმირებას;

გ) ნაყინის წარმოებისათვის შემოსული ნედლეული უნდა უპასუხებდეს ნტდ-ის მოთხოვნებს;

დ) მომზადების შემდეგ სანაყინე ნარევი საჭიროებს გაფილტვრასა და გაგზავნას პასტერიზაციისათვის;

ე) ფილტრაციისთვის გამოიყენება დისკოსებრი ბრტყელი, ფირფიტოვანი, ცილინდრული ან სხვა სახის ფილტრები. საფილტრაციო მასალა ფილტრებში პერიოდულად სუფთავდება ან იცვლება, რათა არ დაუმზან ნალექის დაგროვება. სპეციალური ფილტრების არარსებობის შემთხვევაში ნარევი შესაძლოა გაიფილტროს ლავსანში, ან 2-4 ფენად დაკეცილ დოლბანდში. ნარევი პასტერიზაცია უნდა გაიაროს უწყვეტი მოქმედების აპარატებში, ავტომატურ-ფირფიტოვან საპასტერიზაციო – გამაცივებელ დანადგარში, მილოვან პასტერიზატორებში, პასტერიზატორებში გამომდევნი დოლურებით, აგრეთვე პერიოდული მოქმედების აპარატებში – ხვარა შემრევიან აბაზანებში, ხანგრძლივი პასტერიზაციის აბაზანებში, ორთქლის სახარშ ქვაბებში და სხვა;

ვ) საპასტერიზაციო – გამაცივებელ აპარატებში ნარევი ექვემდებარება პასტერიზაციას 80-85<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე 50-60 წმ დაყოვნებით;

ზ) მიწვის თავიდან ასაცილებლად ფირფიტებს ნარევი უნდა მიეწოდოს შეუფერხებლად.

თ) მილისებრ პასტერიზატორებში პასტერიზაცია უნდა მიმდინარეობდეს 92-95<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე დაყოვნების გარეშე. ხოლო დოლურებში პასტერიზებისას კი -80-85<sup>0</sup> C - ზე 15- დან 20 წმ დაყოვნებით;

ი) პერიოდული მოქმედების აპარატებში გამოიყენება პასტერიზაციის შემდეგი რეჟიმები:

I. ა) 68- დან 72<sup>0</sup> C - მდე დაყოვნება 25- დან 30 წუთამდე

I. ბ) 73 - 77<sup>0</sup> C - „-----” 15 --- 20 „----”

i. გ) 78 - 82<sup>0</sup> C - „-----” 8 --- 10 „----”

I. დ) 83 - 87<sup>0</sup> C - „-----” 3 --- 5 „----”

კ) ფქვილისა და სიმინდის სახამებლის სტაბილიზატორად გამოყენებისას პასტერიზაციის ტემპერატურა უნდა იყოს 850-95<sup>0</sup> C;

ლ) ნარევის ჰომოგენიზაცია უნდა განხორციელდეს პასტერიზაციის ტემპერატურასთან მიახლოებით. დაუშვებელია ნარევის გაციება.

მ) ჰომოგენიზაციის შემდეგ ნარევი აცივებენ 2- დან 6<sup>0</sup> C - მდე, არაუმეტეს 24 საათისა, ხოლო 0- დან 4<sup>0</sup> C - მდე - არაუმეტეს 48 საათისა.

ნ) ნარევის ბაქტერიოლოგიური დაბინძურების თავიდან ასაცილებლად მკაცრად უნდა იქნეს დაცული სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები და ტექნოლოგიური რეჟიმი.

ო) ჟელატინით ( სტაბილიზატორი) მომზადებული ნარევებისათვის შენახვა წარმოადგენს ტექნოლოგიური პროცესის აუცილებელ სტადიას. ასეთი ნარევების დაყოვნება დასაშვებია არაუმეტეს 60 C ტემპერატურაზე 4-12 საათის განმავლობაში. სხვა სახის სტაბილიზატორებზე დამზადებული ნარევებისათვის ფრეზირებამდე შენახვა არ წარმოადგენს სავალდებულო მოთხოვნას.



პ) ფრეზირების შემდეგ დაფასოებული ნაყინი უნდა გამოიწრტოს 250- დან -37<sup>0</sup> C - მდე ტემპერატურის ჰაერის ნაკადით სპეციალურ გასაყინ აპარატებში.

ჟ) სწრაფგასაყინი აპარატების უქონლობის შემთხვევაში ასაწონი და მცირე ულუფებად დაფასოებული ნაყინი უნდა გამოიწრტოს გასაყინ კამერებში არა უმეტეს - 20<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე, კომპრესორების არარსებობის შემთხვევაში კი - ორსაფეხუროვანი შეკუმშვით არაუმეტეს - 18<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე.

რ) ასაწონი ნაყინის ტემპერატურა გამოწრტობის შემდეგ უნდა შეადგენდეს არაუმეტეს - 12<sup>0</sup> C, ხოლო დაფასოებულისა - არაუმეტეს - 10<sup>0</sup> C.

ს) შესანახ კამერაში მოთავსებამდე დაფასოებული ნაყინი საჭიროებს გამოწრტობის შემდგომ ფორმირებას 24-36 საათის განმავლობაში. საბოლოოდ ფორმირებული ნაყინი უნდა განთავსდეს შემნახველ კამერაში არა უმეტეს - 20<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე, ხოლო მაცივრებში ორსაფეხუროვანი შეკუმშვის კომპრესორების გარეშე - არაუმეტეს -18<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე;

ტ) ნაყინის შენახვის ვადები განისაზღვრება მისი სახეობის მიხედვით მოქმედი სახელმწიფო სტანდარტების მოთხოვნების შესაბამისად;

უ) ნაყინის წარმოების მიკრობიოლოგიური კონტროლი უნდა განახორციელოს შესაბამისი განათლების მქონე სპეციალისტმა ინსტრუქციის მიხედვით;

ფ) მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა ყველა სახეობის ნაყინში არ უნდა აღემატებოდეს 1 მლ-ში 100000 უჯრედს. ხოლო ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების ტიტრი უნდა იყოს არა ნაკლები 0,3-ისა. პათოგენური მიკროფლორის არსებობა დაუშვებელია.

6. ჰიგიენური მოთხოვნები კარაქის დაფასოებისადმი

ა) დასაფასოებლად განკუთვნილი კარაქი მიეწოდება სადეფროსტაციო კამერას. კარაქის სადეფროსტაციო კამერაში ჰაერის ტემპერატურა უნდა შეადგენდეს 15-18<sup>0</sup> C - ს;

ბ) კარაქის დეფროსტაცია შეიძლება გაგრძელდეს არა უმეტეს 8 დღისა და დამთავრდეს მონოლითში ტემპერატურის 6-9<sup>0</sup> C- მდე მიღწევისას - ყველა დასახელების კარაქისათვის გლეხურის გარდა; ხოლო გლეხურისთვის კი საჭიროა ტემპერატურის 10-12<sup>0</sup> C - მდე მიღწევა.

გ) ნაღების კარაქი უნდა დაფასოვდეს 0,1-დან 0,25 კგ-მდე წონის ბრიკეტებად; შეიფუთოს პერგამენტში ან კაშირებულ ფოლგაში; შეფუთული ბრიკეტები უნდა ჩაიწყოს მუყაოს ყუთებში.

დ) დაფასოებული კარაქი ტექნოლოგიური პროცესის დასასრულებლად საჭიროებს სამაცივრო დამუშავებას - 18<sup>0</sup> C და დაბალ ტემპერატურაზე. დაფასოებული კარაქის შენახვის ვადები გამოიანგარიშება დაფასოების დღიდან და არ უნდა აღემატებოდეს 10 დღე-ღამეს.

ე) სარეალიზაციოდ გაცემამდე დაფასოებული ნაღების კარაქი უნდა ინახებოდეს არაუმეტეს -12<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე.

ვ) საექსპედიციო კამერებში კარაქის შენახვა დასაშვებია მხოლოდ ერთი დღე-ღამის განმავლობაში, არანაკლებ -5<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე.

7. ჰიგიენური მოთხოვნები ხილ - ბოსტნეულის გაყინული პროდუქციის წარმოებისადმი

ა) სწრაფადგაყინული ბოსტნეულის, ხილის, კენკრის ნახევარფაბრიკატებისა და მათი ნაწარმის წარმოება უნდა ხდებოდეს სანიტარიულ-ჰიგიენური რეჟიმის მკაცრი დაცვით და მოქმედი ნტდ-ს გათვალისწინებით.

ბ) სწრაფადგაყინული პროდუქციის დასამზადებლად განკუთვნილი ნედლეული და მასალები უნდა აკმაყოფილებდეს მოქმედი სახელმწიფო სტანდარტებისა და ტექნიკური პირობების მოთხოვნებს. ნედლეული, რომელიც არ აკმაყოფილებს დადგენილ მოთხოვნებს, გადასამუშავებლად არ უნდა იქნეს მიღებული.

გ) მიღებული ბოსტნეული, ხილი და კენკრა ხელით უნდა დახარისხდეს მაგიდებზე ან დამხარისხებელ - საინსპექციო ტრანსპორტიორებზე განლაგებით: დაჭყლეთილი, დამჭკნარი, უმწიფარი, მექანიკურად და სასოფლო-სამეურნეო მავნებლებით დაზიანებული პროდუქცია უნდა გადაიყაროს.

დ) ნედლეულის კალიბრირება სიდიდისა და სახეობის მიხედვით ხდება ხელით ან საკალიბრო მანქანებზე.

ე) ბოსტნეული, ნაყოფი, კენკრა უნდა ირეცხებოდეს საგულდაგულოდ ჭუჭყის მთლიანად გაცლამდე.

ვ) გასუფთავება და დაჭრა ხდება ხელით ან მანქანით ბოსტნეულის, ნაყოფის, კენკრის სახეობის მიხედვით.

ზ) ნედლეულის გათუთქვა სიმწიფისა და სახეობის მიხედვით უნდა ხდებოდეს ცხელი, მდულარე წყლით ან მწვავე ორთქლით.

თ) გათუთქვის შემდეგ ნედლეული უნდა გაცივდეს 10-20<sup>0</sup> C ტემპერატურამდე გამდინარე წყლით.

ი) ბოსტნეულის, კენკრის გაყინვამდე ზედაპირიდან ტენი უნდა მოშორდეს 10 ±1 მ/წმ სიჩქარის ნაკადით ნედლეულის შემდგომი ინსპექტირებით მაგნიტური მოწყობილობის მქონე ტრანსპორტიორზე



და გასაყინად გადაცემით.

კ) ბოსტნეული, ხილი, კენკრა ტექნოლოგიური დამუშავების და მომზადების შემდეგ უნდა გაიყინოს მუდმივი ან პერიოდული მოქმედების სწრაფადგამყინავ აპარატებში  $-3-20^{\circ}\text{C}$  ტემპერატურაზე ან საყინულე კამერაში არა ნაკლებ  $-24^{\circ}\text{C}$  ტემპერატურის ჰაერის იმპულსებით – ცირკულაციის თანაობისას.

ლ) გაყინვის პროცესი ითვლება დასრულებულად დაფასოების ერთეულის შუაგულში ან ბოსტნეულის (ხილის, კენკრის) ფენებს შორის ტემპერატურის  $-18^{\circ}\text{C}$  -მდე მიღწევისას.

მ) გაყინული პროდუქციის დაფასოება, ჩაწობა, მარკირება და შენახვა უნდა ხდებოდეს მოცემული პროდუქციისათვის ნტდ-ს მოთხოვნების შესაბამისად.

### **XI. ჰიგიენური მოთხოვნები აღჭურვილობისა და ინვენტარისადმი**

1. აღჭურვილობის, ინვენტარისა და შესაფუთი საშუალებებისათვის უნდა გამოიყენებოდეს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ საკვებ პროდუქტებთან კონტაქტისათვის ნებადართული მასალები.

2. საწარმოო საამქროების აღჭურვილობა უნდა განთავსდეს ტექნოლოგიური პროექტის შესაბამისად, ისე, რომ აცილებული იქნეს თავიდან ნედლეულისა და დამზადებული პროდუქციის შემხვედრი ნაკადი; უზრუნველყოს სანიტარიული დამუშავების მოხერხებულობა და უსაფრთხოების ტექნიკის დაცვა.

3. ინვენტარი (მოაჯირები, თაროები, ქვესადგარები და ა.შ.) უნდა დამზადდეს ისეთი მასალისაგან, რომელიც ადვილად ირეცხება და დეზინფიცირდება. ინვენტარის მარაგი ინახება ცალკე სათავსში.

4. ხორცის დასაკიდი კაუჭები უნდა დამზადდეს უჟანგავი ან მოკალული ლითონისგან.

5. მაცივრებში გათვალისწინებულ უნდა იქნეს ტვირთმზიდი ურიკების, ინვენტარის გასარეცხი სათავსო ცხელი და ცივი წყლის ჭავლის მიმწოდებელი მოწყობილობითა და ნარეცხი წყლების კანალიზაციაში ჩასაშვები ტრაპებით.

### **XIII. მოთხოვნები სატრანსპორტო საშუალებებისადმი**

1. საკვები პროდუქტების გადასაზიდად უნდა გამოიყოს სპეციალური ტრანსპორტი.

2. ტრანსპორტირების პირობები (ტემპერატურა, ტენიანობა) უნდა შეესაბამებოდეს პროდუქტების სახეობის მიხედვით ნტდ-ს მოთხოვნებს, აგრეთვე, მალფუჭებადი ტვირთებისათვის სხვადასხვა სახის ტრანსპორტით გადაზიდვის წესებს.

3. საკვები პროდუქტების გადასაზიდადი ტრანსპორტი უნდა იყოს სუფთა, გამართულ მდგომარეობაში და ჰქონდეს სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის ორგანოების მიერ გაცემული სანიტარიული პასპორტი.

4. იკრძალება საკვები პროდუქტების ჩატვირთვა ისეთ ტრანსპორტში, რომელიც არ აკმაყოფილებს სანიტარიულ ნორმებს და არ აქვს სანიტარიული პასპორტი.

5. საკვები პროდუქტების გადასაზიდადი განკუთვნილი ტრანსპორტის გარეცხვა და დამუშავება ევალება ავტომატური მფლობელ ორგანიზაციას.

6. მძღოლი-ექსპედიტორი ვალდებულია იქონიოს პირადი სამედიცინო წიგნაკი, ავტოსამეურნეო ორგანიზაციის ადმინისტრაციას ევალება მისი უზრუნველყოფა სპეცტანსაცმლით.

7. შემოსული ტრანსპორტის სანიტარიული მდგომარეობასა და საკვები პროდუქტების დატვირთვის პირობებზე კონტროლს ანხორციელებენ დაწესებულების ვეტერინარ ული და სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურები.

### **XIV. მოთხოვნები საწარმოო სათავსების, აღჭურვილობისა და ინვენტარის სანიტარიული დამუშავებისადმი**

1. საწარმოო საამქროები და სამაცივრო სათავსები გარეცხვისა და დეზინფექციის წინ უნდა დასუფთავდეს გულმოდგინედ.

2. საწარმოო და დამხმარე სათავსების დასუფთავებისთვის საჭიროა გამოიყოს სპეციალური პერსონალი, რომელიც არ დაიშვება საწარმოო სამუშაოებზე.

3. კამერებისა და კორიდორების იატაკი უნდა დასუფთავდეს დაბინძურების მიხედვით ან დატვირთვა-გადმოტვირთვის შემდეგ, მაგრამ ცვლაში ერთხელ მაინც.

4. კიბეების უჯრედები, პროდუქტების გადასატანი სატვირთო ლიფტები აუცილებელია დასუფთავდეს სველი წესით დაბინძურების მიხედვით, მაგრამ ცვლაში არა ნაკლებ ერთხელ.

5. გასარეცხად და სადეზინფექციოდ მაცივრებში გამოიყენება საშუალებები, რომლებიც ნებადართულია შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ.

6. მაცივრების კამერების დეზინფექცია უნდა ჩატარდეს:

ა) კამერების ტვირთისგან განთავისუფლების შემდეგ და მაცივრების მოსამზადებლად ტვირთების მასიური მიღებისათვის;

ბ) კედლებზე, ჭერსა და კამერების ინვენტარზე ობის სოკოების გაჩენის შემთხვევაში;

გ) შესანახ ტვირთებზე ობის სოკოების გაჩენისას;

დ) კამერების კედლებისა და ჰაერის მიკრობიოლოგიური გამოკვლევის არადამაკმაყოფილებელი



შედგებისას;

ე) დეზინფექციის ჩატარების აუცილებლობას ადგენს მაცივრების სანიტარიულ-ვეტერინარული სამსახური;

ვ) დეზინფექციის ჩატარების შემდეგ მისი ეფექტურობა განისაზღვრება კედლებისა და ჰაერის გაბინძურების შეფასების ინსტრუქციის მიხედვით.

7. დეზინფექციის ჩასატარებლად მაცივრის ადმინისტრაციამ უნდა გამოყოს სპეციალური მომზადების ბრიგადა, რომელიც აღჭურვილი იქნება ინსტრუმენტებით, სპეცტანსაცმლით, სათვალებით, დოღბანდის ასახვევით ან რესპირატორებით, აირწინალებით. დეზინფექციის ჩატარების შესახებ ბრიგადას ინსტრუქტაჟი უნდა ჩაუტაროს უსაფრთხოების ტექნიკის ინჟინერმა.

8. დეზინფექციის ჩასატარებლად  $0^{\circ}\text{C}$ -ზე დაბალი ტემპერატურის კამერები, რომელთა ჭერსა და კედლებზე არ არის ყინული და თოვლი, საკმარისია გათბეს  $-3-5^{\circ}\text{C}$  -მდე.

9. როდესაც  $0^{\circ}\text{C}$  -ზე დაბალი ტემპერატურის კამერების ჭერისა და კედლების ყინულისგან და თოვლისგან მექანიკური გასუფთავება შეუძლებელია, მათ ათბობენ  $0^{\circ}\text{C}$  -ზე მაღალ ტემპერატურამდე.

10. ის კამერები, რომელთაც უნდა ჩაუტარდეს დეზინფექცია, მთლიანად უნდა გათავისუფლდეს ტვირთის, დასფენი მასალებისა და ცარიელი ტარისაგან.

11. კამერების მექანიკური გაწმენდა მოიცავს:

ა) კამერების გაწმენდას ყინულისა და თოვლისგან;

ბ) კედლების, სვეტებისა და ჭერის გაწმენდას ჭუჭყისაგან.

12. კამერები უნდა იწმინდებოდეს ყინულისგან, თოვლისა და საკვები პროდუქტების ნარჩენებისაგან ასაფხევი საშუალებებით, ცოცხებითა და უხეში ჯაგრისებით.

13. კედლების, ჭერისა და სვეტების მექანიკურ გასუფთავება განსაკუთრებით გულმოდგინედ უნდა შესრულდეს ობის სოკოების ზრდის ადგილებზე.

14. კამერების კედლებიდან და ჭერიდან თეთრი საღებავის ჩამოცვენისა და მისი შემდგომი გაფრქვევის თავიდან ასაცილებლად საჭიროა კედლებისა და ჭერის წინასწარი დასველება წყლით ან  $0,5\%$  აქტიური ქლორის შემცველი ქლორიანი კირის ხსნარით.

15. ობის სოკოებით ძლიერი დაბინძურებისას კამერებს მექანიკურად ასუფთავებენ ნატრიუმოქსიდიფენოლატის  $1,5\%$ -იანი ხსნარით, ხოლო შემდეგ ამუშავებენ შემათეთრებელ ნარევეზე ამავ პრეპარატის  $2\%$ -იანი ხსნარის დამატებით, ან სხვა ნებადართული მიკოსეპტიკებით.

16. დასუფთავების შემდეგ ჩამოცილებული ბათქაში და ობი უნდა მოგროვდეს და გატანილ იქნეს კამერებიდან.

17. კამერების დეზინფექცია უნდა ხდებოდეს სველი წესით და სპეციალური მოწყობილობების საშუალებებით სადეზინფექციო ხსნარის გაფრქვევით.

18. სამაცივრო კამერების დეზინფექციისას თავდაპირველად უნდა დამუშავდეს კედლები, ჭერი, შემდეგ – იატაკი, დამუშავებას იწყებენ გასასვლელიდან უფრო დაშორებული ადგილიდან. ზედაპირებზე სადეზინფექციო ხსნარი უნდა გაიფრქვეს ხილულ დატენიანებამდე, ამასთან აეროზული დეზინფექციისას სადეზინფექციო ხსნარის დანახარჯი უნდა შეადგენდეს  $60\text{მლ}-ს 1\text{მ}^3$ -ზე, ხოლო სველი დეზინფექციისას კი -  $0,5\text{ლ}-ს 1\text{მ}^3$ -ზე.

19. სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები უნდა ინახებოდეს მშრალ, კარგად განიავებად სათავსებში, რომლებიც აღჭურვილი უნდა იყოს თაროებითა და სტელაჟებით. ამ სათავსებში აკრძალულია საკვები ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების შენახვა.

20. ქლორიანი კირი უნდა ინახებოდეს ქარხნული შეფუთვით, დახურულ, ბნელ და კარგად განიავებად სათავსოებში.

21. არ შეიძლება ქლორიან კირთან ერთად ცეცხლსაშიში ნივთიერებების, საპოხი ზეთების, ლითონის საგნების, გაზის ბალონებისა და მწვავე ტუტეების შენახვა.

22. ტრიქლორიზოციანურის მჟავა და ნატრიუმის დიქლორიზოციანურატი უნდა ინახებოდეს დამამზადებელი ქარხნის ტარაში მჟავა-ტუტოვანი ორთქლის (განსაკუთრებით ამიაკის ორთქლის) არარსებობის პირობებში -  $4^{\circ}\text{C}$  - იდან  $+4^{\circ}\text{C}$  -მდე ტემპერატურაზე.

23. სადეზინფექციო საშუალებების შენახვის პირობებმა უნდა უზრუნველყოს ტარის დაცვა სინესტისაგან.

24. ქლორშემცველი პრეპარატების, ასევე ანტისეპტოლის, ნატრიუმოქსიდიფენოლატის დამზადებით დაკავებული პირები უზრუნველყოფილი უნდა იყვნენ დაცვის ინდივიდუალური საშუალებებით და იცავდნენ უსაფრთხოების ტექნიკის წესებს.

25. მაცივრების საწარმოო საამქროების კამერების დეზინფექციის ეფექტურობა უნდა აკონტროლოს მაცივრების ბაქტერიოლოგიურმა ლაბორატორიამ, ასეთის არარსებობის შემთხვევაში - სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურის ლაბორატორიამ ხელშეკრულების საფუძველზე.



26. დეზინფექციის ჩატარება უნდა დაფიქსირდეს ჟურნალში.

27. დეზინფექციის ჩატარების დროულობასა და ხარისხზე პასუხს აგებს ბრიგადირი; სადეზინფექციო სამუშაოების ჩამტარებელთა მიერ უსაფრთხოების ტექნიკის დაცვაზე კონტროლი კი ეკისრება მაცივრების უსაფრთხოების ტექნიკის ინჟინერს.

28. მაცივრების საწარმოო საამქროებში თვეში ერთხელ უნდა დაწესდეს სანიტარიული დღე – გენერალური დასუფთავების ჩასატარებლად.

29. ხორცეულის ნახევრადფაბრიკატების, ძეხვეულის, ძვლის ფქვილისა და ძვლის ცხიმის დამამზადებელი საამქროები.

30. ტექნოლოგიური აღჭურვილობა, ინვენტარი, ძეხვეულის საამქროს ჭურჭელი, ხორცეულის ნახევრადფაბრიკატების, ძვლის ფქვილის და ძვლის ცხიმის დამამზადებელი საამქროები სამუშაოს დამთავრების შემდეგ ყოველდღე საჭიროებს სრულყოფილ დასუფთავებასა და დეზინფექციას.

31. ყოველი ცვლის სამუშაოს დამთავრების შემდეგ უნდა გაირეცხოს ინვენტარი და ჭურჭელი, ხოლო მუშობის 2 საათით ან მეტით ხნით გაჩერებისას კი – დაუყოვნებლივ. პროფილაქტიკური დეზინფექცია უნდა ჩატარდეს ყოველკვირეულად, ან უფრო ხშირად სანიტარიული ან ვეტერინარული სამსახურის მითითებით.

32. მუშაობის 2 სთ ან მეტი დროით შეჩერებისას საკვებ ნედლეულთან უშუალო კონტაქტში მყოფი ტექნოლოგიური მოწყობილობა დაუყოვნებლივ უნდა გაირეცხოს თბილი წყლით. გარეცხვა ხდება სარეცხი საშუალებებით ყოველდღე შემდეგი წესით: მოწყობილობის დაშლა, სრულყოფილი მექანიკური გაწმენდა, გარეცხვა თბილი წყლით, ცხიმისაგან გათავისუფლება და საბოლოო გარეცხვა ცხელი წყლით. მოწყობილობის დაშლილი ნაწილების წმენდა; რეცხვა და ცხიმისგან გათა ვისუფლება უნდა წარმოებდეს გადაადგილებად აბაზანებსა და ურიკებზე. პრ. ოფილაქტიკური დეზინფექცია ტარდება კვირაში ერთხელ ან უფრო ხშირად სანიტარიული ან ვეტერინარული სამსახურის მითითებით.

33. სარეცხი საშუალებების ხარჯი გამოითვლება შემდეგი ანგარიშით - 2ლ 1მ<sup>2</sup> ფართობზე; იმ ზედაპირების გასუფთავებას, რომლებიც არ იხევა ნედლეულს, ახდენენ ანგარიშით - 1ლ 1მ<sup>2</sup> ფართობის ზედაპირზე; პროფილაქტიკური დეზინფექციის ჩასატარებლად სადეზინფექციო ხსნარების ხარჯვა განისაზღვრება ანგარიშით - 0,5ლ სამუშაო ხსნარი 1მ<sup>2</sup> ზედაპირისთვის.

34. მილგამტარები, რომელთა დაშლა არ ხერხდება, უნდა გაირეცხოს თბილი წყლით ნედლეულის ნარჩენების მოსაცილებლად, ხოლო შემდეგ დაეცოს საცობი და ჩაესხას 2-4 საათით ტუტოვანი ხსნარით. ტუტით დამუშავების შემდეგ მილები საგულდაგულოდ უნდა გაირეცხოს ცხელი წყლით და ჩაუტარდეს დეზინფექცია 15-20 წუთის განმავლობაში მწვავე ორთქლზე. თუ მილგამტარის დიამეტრის სიდიდე იძლევა საშუალებას, შესაძლოა მისი სანიტარიული დამუშავებისას გამოიყენებულ იქნეს სპეციალური მოწყობილობა მისი შიგნიდან გასაწმენდად.

35. ასაწყობი მილგამტარები თავდაპირველად უნდა გაირეცხოს ცივი ან თბილი წყლით, შემდეგ დაიშალოს შემადგენელ ნაწილებად, გაიწმინდოს შიგნიდან გრძელტარიანი ჯაგრისით და გაირეცხოს ცხელი ტუტის ხსნართან აბაზანაში ჩაყურსვით. მილები ტუტით გარეცხვის შემდეგ კვლავ უნდა გაირეცხოს წყლით, შემდეგ კი დეზინფიცირდეს 0,2% აქტიური ქლორის შემცველ ხსნარში მოთავსებით; რეცხვის, ცხიმისგან გათავისუფლებისა და კვლავ აწყობის შემდეგ დასაშვებია აწყობილი მილგამტარის სრული დეზინფექცია მწვავე ორთქლზე 15-20 წუთის განმავლობაში.

36. სანიტარიული დამუშავების შემდეგ უნდა ჩატარდეს დამუშავების ხარისხის ვიზუალური, ქიმიური და ბაქტერიოლოგიური კონტროლი.

37. ვიზუალური დათვალიერების დროს უნდა გამოვლინდეს დამუშავებული ტექნოლოგიური აღჭურვილობისა და ინვენტარის დასუფთავების ხარისხი, იატაკისა და კედლების სისუფთავე და ა.შ. ასევე, ობიექტის ზედაპირის სისხლის, ლორწოს, ხორცის ნარჩენების, ცხიმის და სხვა დაბინძურებისგან გასუფთავების ხარისხი. განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს ძნელად მისადგომ ადგილებსა და კუთხეებს სათავსოებში, მოწყობილობასა და ინვენტარში. ყოველი სანიტარიული დამუშავების შემდეგ უნდა ჩატარდეს დამუშავების ხარისხის ვიზუალური შეფასება.

38. ქიმიური კონტროლისათვის პერიოდულად, მაგრამ კვირაში ერთხელ მაინც, სუფთა კოლბებსა და მილესილი ან რეზინის საცობებიან ბოთლებში არებულ უნდა იქნეს 500მლ სარეცხი და სადეზინფექციო ხსნარები და გაიგზავნოს ქიმიურ ლაბორატორიაში მასში მომქმედი ქიმიური ნივთიერებების შემცველობის განსაზღვრისათვის. ინვენტარისა და აღჭურვილობის ცხიმების მომშორებელი ტუტოვანი ხსნარებით გარეცხვის ხარისხი უნდა გაკონტროლდეს (ნარჩენი ტუტის მიხედვით) უშუალოდ საამქროში გარეცხვის შემდეგ.

39. მოწყობილობებზე ნარჩენი ტუტის არსებობა-არარსებობა უნდა შემოწმდეს ინდიკატორების – ლაკმუსის ქაღალდის ან ფენოლფტალეინის საშუალებით.

40. ლაკმუსის ქაღალდით კონტროლისათვის გარეცხვის დამთავრებისთანავე შესამოწმებელ არეს სველ ზედაპირზე მჭიდროდ მიადებენ ლაკმუსის ქაღალდის ინდიკატორულ ზოლს. ლაკმუსის



ქალაქის შეფერვა ლურჯად ნიშნავს მოწყობილობაზე ნარჩენი ტუტის არსებობას, ხოლო ფერის არმეცვლა კი – არარსებობას.

41. ფენოლფტალეინით სარგებლობის დროს ნარეცხი წყლის 40-50მლ პორციას მინის ჭიქაში უმატებენ 2-5წვ. 1% ფენოლფტალეინის სპირტიან ხსნარს; თუ ნარეცხ წყალში არის ნარჩენი ტუტე – ჭიქაში სითხე შეიფერება სხვადასხვა ინტენსივობის ვარდისფრად ტუტის კონცენტრაციის შესაბამისად.

42. მოწყობილობებისა და ინვენტარის სანიტარიული დამუშავების ბაქტერიოლოგიური კონტროლი უნდა განხორციელდეს ყოველკვირეულად.

43. ნაყინის წარმოების საამქრო.

ა) ნაყინის წარმოებაში გამოყენებული აღჭურვილობა და ინვენტარი, სამუშაოს დამთავრებისთანავე საგულდაგულოდ უნდა გაიწმინდოს მექანიკურად და გაირეცხოს.

ბ) მოწყობილობისა და ინვენტარის რეცხვა უნდა მოიცავდეს შემდეგ ოპერაციებს:

ბ.ა) გავლება სუფთა ცივი (18-20<sup>0</sup> C ტემპერატურის) ან თბილი (40-45<sup>0</sup> C ტემპერატურის) წყლით პროდუქტის ნარჩენების მოსაცილებლად;

ბ.ბ) რეცხვა 55<sup>0</sup> C ტემპერატურის 0,5% კალცინირებულ სოდის შემცველი ტუტოვანი ხსნარით;

ბ.გ) გავლება 60-65<sup>0</sup> C ტემპერატურის ცხელ წყალში ტუტის სრულად მოცილებამდე;

ბ.დ) დეზინფექცია ორთქლით ან ქლორიანი კირით (150-200მგ აქტიური ქლორი 1 ლ წყალზე);

ბ.ე) წყლით გარეცხვა ქლორის სუნის მოსპობამდე.

მილგამტარები და მოწყობილობები, რომელთა დაშლაც შესაძლებელია, უნდა გაირეცხოს დაშლილ მდგომარეობაში.

44. მანქანების წვრილი ნაწილები, დაშლილი მილები, მცირე ინვენტარი წყლით გარეცხვისა და ცხელი სოდიანი ხსნარით დამუშავების შემდეგ ორთქლით ან დუღილით უნდა დამუშავდეს სპეციალურ დახურულ ყუთებში 10 წუთის განმავლობაში.

45. აწყობილი მილგამტარების შიგნით უნდა გატარდეს მწვავე ორთქლი 2 წუთის განმავლობაში; ხოლო სხვა შემთხვევაში მილები უნდა დამუშავდეს ჯერ ქლორიანი კირით 10 წუთის განმავლობაში, შემდეგ კი ცხელი წყლით (60-65<sup>0</sup> C).

46. მილგამტარების (ლითონის და შუშის) დაუშლელად გარეცხვის დროს დაცული უნდა იქნეს რეცხვის შემდეგი წესი:

ა) 18-20<sup>0</sup> C ტემპერატურის ცივი წყლით რეცხვა 3-5 წუთის განმავლობაში;

ბ) რეცხვა 0,5-1% კალცინირებული სოდის ან 0,15% კაუსტიკური სოდის 50-55<sup>0</sup> C ტემპერატურის ხსნარით 15-20 წუთის განმავლობაში;

გ) რეცხვა ცხელი, 60-65<sup>0</sup> C ტემპერატურის წყლით;

დ) სტერილიზაცია:

ე) ლითონის მილგამტარებისა – ორთქლით 5-7წუთის განმავლობაში;

ვ) შუშის მილგამტარებისა – ჰიპოქლორიტის (კონცენტრაცია 200მგ/ლ) ქლორიანი ხსნარით 10 წუთის განმავლობაში.

ზ) ცივი წყლით გავლება;

თ) ფრიზერის რეცხვა: ფრიზირების დამთავრებისა და ნაყინისგან მისი დაცლის შემდეგ ფრიზერი უნდა გაივლოს ჯერ ცივი, შემდეგ ცხელ წყალში, რის შემდეგაც გაირეცხოს ტუტის ხსნარით და ცხელი წყლით. ცხელი წყლით გარეცხვამდე აქროლების თავიდან ასაცილებლად ფრიზერს უნდა მოსცილდეს სამაცივრო აგენტი. შემდეგ ჩაუტარდეს დეზინფექცია 5-10 წუთის განმავლობაში და გაივლოს ცივი წყლით;

ი) რეზერვუარები და რძის ცისტერნები უნდა ირეცხებოდეს შემდეგნაირად: მათი განთავისუფლების შემდეგ უნდა გაივლოს გარედან და შიგნიდან ცივი წყლით, შემდეგ კი გრძელტარიანი ჯაგრისის დახმარებით გაირეცხოს ცხელი ტუტის ხსნარით. დასაშვებია სპეციალური სანიტარიული ტანსაცმლით (ჩექმები, კომბინეზონი) შემოსილი მუშების ცისტერნის ან რეზერვუარის შიგნით ყოფნა მათი გულმოდგინედ გარეცხვის მიზნით. ცისტერნის გარეცხვის შემდეგ ის კვლავ საჭიროებს ცხელი წყლის გავლებას, შემდგომ ორთქლითა და ქლორიანი კირის ხსნარით დამუშავებას, ბოლოს კი სუფთა წყლის გავლებას.

ლ) რეზერვუარები დასაშვებია ირეცხებოდეს მექანიკური სარეცხი საშუალებებით.

პასტერიზატორს წინასწარი გარეცხვის შემდეგ უნდა ჩაუტარდეს დეზინფექცია.

მ) ღია გამაცივებელი უნდა გაირეცხოს მთელ ზედაპირზე ცივი წყლით, ცხელი სოდიანი ხსნარით და შემდეგ გაივლოს დიდი რაოდენობის ცხელი წყლით.

ნ) სამუშაოს დაწყებამდე, აგრეთვე, ნარევით ავსებამდე მოწყობილობა განმეორებით უნდა გაივლოს ცხელი წყლით.

47. სავაჭრო ქსელიდან შემოსულ ჰილზებსა და მათარებს წინასწარ უნდა ჩაუტარონ პროფილქტიკური რემონტი – დეფორმაციის აღდგენა და ა.შ. შემდეგ კი გაირეცხოს და



დეზინფიცირდეს, ცხელი წყლით შემდგომი გავლებითა და დაორთქლებით.

48. ნაყინის ჩაწყობის წინ თასები უნდა გაირეცხოს ცხელი სოდიანი წყლით, შემდგომ კი გაივლოს ცივი წყლით.

49. წარმოებაში გამოყენებული დანები უნდა დამუშავდეს ორთქლით ან ცხელი წყლით.

50. ასაწყობი მილები უნდა ინახებოდეს თაროებზე, ხოლო წვრილი მოწყობილობა – კარადებში.

51. ფილტრაციისთვის გამოყენებული ფილტრები ან დოლბანდები უნდა გაირეცხოს 60-65<sup>0</sup> C ტემპერატურის ცხელი წყლით, გარდა ამისა დოლბანდები უნდა გამოიხარშოს 15 წუთის განმავლობაში.

52. ხილის, კენკრისა და ბოსტნეულის სწრაფადგასაყინი პროდუქტების წარმოების საამქრო.

53. ხილის, კენკრისა და ბოსტნეულის სწრაფადგასაყინი საამქროს ტექნოლოგიური აღჭურვილობისა და ინვენტარის სანიტარიული დამუშავება უნდა ჩატარდეს ცვლის გადაბარების, ბოსტნეულის დაჭრაზე მომუშავე მანქანების, ტრანსპორტიორების მუშაობის 30 წუთზე მეტი ხნით შეწყვეტისა და სხვა სახის პროდუქციის წარმოებაზე გადასვლისას.

54. ხილის, კენკრისა და ბოსტნეულის დაკალიბრების, რეცხვის, გასუფთავებისა და დაქუცმაცების, დახერხვის, თესლისა და კურკის გამოსაცლელი მანქანების, კარტოფილის გასაწმენდი, ხილისა და ბოსტნეულის თერმული და ქიმიური დამუშავების აპარატების სანიტარიული დამუშავების დროს ისინი თავდაპირველად უნდა გაიწმინდოს ნედლეულის ნარჩენებისა და ნიადაგისაგან, შემდგომ თანმიმდევრულად გაირეცხოს ცივი წყლის ნაკადით, თბილი წყლით ჯაგრისის გამოყენებით, საბოლოოდ კი გაივლოს ცივი წყლით.

55. მანქანების (გარდა ჯაგრისიანი სარეცხი მანქანებისა) სანიტარიული დამუშავების დროს ისინი უნდა გაირეცხოს ცივი და თბილი წყლით სარეცხი საშუალებების დამატებით და დამუშავდეს ერთ-ერთი სადეზინფექციო საშუალებით.

56. ჯაგრისიანი სარეცხი მანქანები გასუფთავებისა და გარეცხვის შემდეგ უნდა აივსოს სარეცხი ხსნარით და იმუშავოს 15 წუთის განმავლობაში უწყვეტი ბრუნვის რეჟიმში, შემდეგ დაიცალოს ხსნარისაგან, შეივსოს თბილი წყლით და 5 წუთის განმავლობაში იმუშავოს იმავე რეჟიმში, წყლისგან გათავისუფლების შემდეგ აბაზანები უნდა შეივსოს სადეზინფექციო ხსნარით და 15 წუთის განმავლობაში ბრუნვით რეჟიმში მუშაობის შემდეგ დაიცალოს და კვლავ გაივლოს 5 წუთის განმავლობაში თბილი და ცივი გამდინარე წყლის ჭავლით.

57. ლითონის, შუმის, პლასტმასისა და რეზინისგან დამზადებული ღია, გლუვი ზედაპირების დასამუშავებლად სარეცხი ან სადეზინფექციო ხსნარის (0,5ლ-1მ<sup>2</sup> ზედაპირზე) შესაფრქვევად გამოყენებულ უნდა იქნას სპეციალური მისაფრქვევები ან ჯაგრისები. ხაოიანი ზედაპირების დასამუშავებლად (ბრეზენტის ტრანსპორტიორების და ა.შ.) შესაბამისი ხსნარების რაოდენობა უნდა შეადგენდეს 1ლ-ს 1მ<sup>2</sup> ფართობის ზედაპირზე.

58. სანიტარიული დამუშავების შემდეგ უნდა ჩატარდეს მოწყობილობების სანიტარიული მდგომარეობის შერჩევითი მიკრობიოლოგიური კონტროლი.

59. ხილის და ბოსტნეულის შესაფუთი გოფირებული მუყაოს ყუთები პერგამენტის ამოსაფენით და მუყაოს ყუთები ამოსაფენის გარეშე ექვემდებარება პერიოდულ (საწარმოში ყოველი ახალი პარტიის შემოტანის დროს ან სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურის მოთხოვნით) მიკრობიოლოგიურ კონტროლს და უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს: 100სმ<sup>2</sup> ფართობზე ობის სოკოების რაოდენობა არ უნდა აღემატებოდეს 5-ს, დაუშვებელია ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების არსებობა.

60. კარაქის დასაფასოებელი და გადასადნობი საამქრო

ა) კარაქის დასაფასოებელი ხაზი სამუშაოს დამთავრების შემდეგ უნდა გაირეცხოს არანაკლებ 60<sup>0</sup> C ტემპერატურის სარეცხის საშუალებებიან ცხელი წყლით დამატებით და მისი შემდგომი გავლებით ცივი წყალში. აღნიშნული ხაზის დაშლა, სრულყოფილი გარეცხვა და დეზინფექცია უნდა ჩატარდეს ყოველთვიურად.

ბ) ხის კასრები და ლითონის მათარები ცხიმისაგან უნდა გათავისუფლდეს მწვავე ორთქლით ყოველდღიურად 10-15 წუთის განმავლობაში.

გ) ნივთები, რომელთა დაშლა არ ხერხდება(მილგამტარები და სხვა), ჩანები, აბაზანები, ბიდონები, ქვაბები, კონტეინერები დღეში ერთხელ უნდა გაირეცხოს თბილი (40-45<sup>0</sup> C ტემპერატურის) წყლით, რომელსაც უნდა დაემატოს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ ნებადართული სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები. შემდეგ კვლავ კარგად უნდა გაირეცხოს თბილი წყლით და გაივლოს ცივი წყლით.

61. მშრალი ყინულისა და თხევადი ნახშირმჟავას დამამზადებელი საამქრო:

ა) ნახშირბადის მყარი დიოქსიდისთვის განკუთვნილი პრეს-ფორმები და ყინულის ფორმები ყოველთვიურად უნდა დამუშავდეს ცხელი ორთქლით 30 წთ-ის განმავლობაში, შემდგომ კი - სუფთა დაწნეხილი ჰაერით;



ბ) ნახშირბადის მყარი დიოქსიდის შესანახი კონტეინერები, ასევე კედლები, შახტის ფსკერი, ურიკები პერიოდულად, მაგრამ არა ნაკლებ თვეში ერთხელ, უნდა გათავისუფლდეს თოვლისა და ყინულისაგან;

გ) ნახშირბადის მყარი დიოქსიდის ბლოკებად დანაწევრება უნდა ხდებოდეს საამქროს ცალკე გამოყოფილ ადგილზე, რომელიც უნდა იწმინდებოდეს დიოქსიდის ნარჩენებისაგან ცვლის დამთავრებისთანავე, ხოლო თვეში ერთხელ მაინც - ირეცხებოდეს და დეზინფიცირდებოდეს;

დ) ნახშირბადის დიოქსიდთან მომუშავე მუშები უზრუნველყოფილი უნდა იყვნენ სუფთა ხელთათმანებითა და დამცავი სათვალებით.

#### **XV. ღონისძიებები სადეზინსექციო და სადერატიზაციო სამუშაოების ჩასატარებლად**

1. მაცივრის ადმინისტრაცია ვალდებულია, უზრუნველყოს ტერიტორიასა და ყველა სათავსოში ბუზებთან, მღრღნელებსა და ტარაკნებთან ბრძოლის ღონისძიებების ჩატარება მთელი წლის განმავლობაში.

2. მღრღნელების გაჩენის თავიდან ასაცილებლად იატაკის ნაპრალები, ჭერის ხვრელები, სივრცეები მექანიკურ გაყვანილობათა ირგვლივ უნდა ამოივსოს ცემენტით, ლითონის ფირფიტებით ან აგურით. სარდაფების საველინტილაციო ხვრელები და არხები უნდა დაიხუროს ლითონის გისოსებით, რომლის უჯრედის ზომა არ აღემატება 0,25X0,25სმ-ს. ლუქები უნდა აღიჭურვოს მჭიდრო სახურავებით ან ლითონის ცხაურებით.

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

4. სადეზინსექციო და სადერატიზაციო სამუშაოები უნდა ჩატარდეს შესაბამის ორგანოებთან გაფორმებული ხელშეკრულების საფუძველზე. აღნიშნული სამუშაოების ჩატარებამდე და მის შემდეგ საჭიროა მაცივრის ყველა სათავსოს სრულყოფილი დასუფთავება.

#### **XVI. მოთხოვნები საყოფაცხოვრებო შენობებისადმი**

1. მაცივრების თანამშრომლებისათვის გათვალისწინებული უნდა იყოს სათავსო (ადგილი) დასვენების, გათბობისა და სპეცტანსაცმლის გაშრობისათვის.

2. გასახდელი და საშხაპე საწარმოო საამქროების თანამშრომლებისათვის სანგამტარის ტიპის მიხედვით უნდა იყოს მოწყობილი.

3. დაუშვებელია ზედა, სპეციალური და სანიტარიული ტანსაცმლის ერთად შენახვა.

4. გასახდელები შეიძლება იყოს ღია ტიპის. ზედა ტანსაცმლის შენახვა შეიძლება საგარდერობე სათავსოს კარადებში, რომელიც ყოველთვის სუფთა უნდა იყოს. საკვების შენახვა გასახდელში აკრძალულია.

5. სანიტარიული ტანსაცმლის გარდერობის, სუფთა ტანსაცმლის გასაცემი და თეთრეულის შესანახი ოთახის, სანიტარიული კვანძების, საშხაპეების, ქალთა ჰიგიენის ოთახების კედლები უნდა მოპირკეთდეს მოჭიქული ფილებით 2,1 მ სიმაღლემდე, ხოლო მის ზევით შეიღებოს ემულსიური ან სხვა სახის საღებავებით. დანარჩენ სათავსოებში დასაშვებია კედლების მხოლოდ შეღებვა და შეთეთრება.

6. ფილებით მოპირკეთებული პანელები და შეღებილი კედლები სველი წესით უნდა დამუშავდეს დაბინძურების მიხედვით, მაგრამ კვირაში არა ნაკლებ ერთხელ.

7. საყოფაცხოვრებო შენობები სამუშაოს დამთავრების შემდეგ აუცილებლად უნდა დასუფთავდეს.

8. საპირფარეშოს შესასვლელში მოწყობილი ფოიე აღჭურვილი უნდა იყოს სანტანსაცმლის საკიდებით, ცივი და ცხელი წყლის ხელსაბანებით, ელექტროხელსახოცით ან ერთჯერადი ხელსაწმენდებით, სარკეებით. ხელსაბანებთან უნდა იყოს საპონი, ჯაგრისი, სადეზინფექციო საშუალება ხელებისათვის. რეკომენდებულია, წყლის პედლით ჩამშვებებიანი უნიტაზებისა და თვითდამხურავი კარებებიანი საპირფარეშოების მოწყობა.

9. საპირფარეშოები და ქალთა ჰიგიენის ოთახების აღჭურვილობა და საშხაპეები უნდა დასუფთავდეს დაბინძურების მიხედვით, მაგრამ ცვლაში არანაკლებ ერთხელ ექვმდებარება გარეცხვას წყლით, შემდეგ კი დეზინფექციას.

10. საპირფარეშოების დალაგება-დასუფთავებისთვის განკუთვნილი ინვენტარი უნდა ინახებოდეს სხვა სათავსოების დასალაგებელი ინვენტარისაგან იზოლირებულად; უნდა იყოს მარკირებული და სასიგნალოდ შეღებილი.

#### **XVII. პირადი ჰიგიენის წესები**

1. საწარმოს თითოეული მუშაკი პასუხისმგებელია პირადი ჰიგიენის წესების დაცვაზე.

2. მაცივარში მუშაობის დაწყებამდე და შემდგომ მომუშავეებმა უნდა გაიარონ სამედიცინო შემოწმება.

3. მაცივრის ყოველი მუშაკი უზრუნველყოფილი უნდა იყოს სპეცტანსაცმლითა და სანტანსაცმლით.

4. სპეცტანსაცმლის შეცვლა უნდა ხდებოდეს დაბინძურების მიხედვით, მაგრამ ცვლაში ერთხელ მაინც.

5. საკვები პროდუქტების დამამზადებელი საწარმოო საამქროების მუშაკებს უნდა ეცვას სუფთა სანიტარიული ტანსაცმელი, თმები დაფარული ჰქონდეს ჩაჩით ან თავსაფრით. დაუშვებელია სანტანსაცმლის შეკვრა ქინძისთავით, ნემსით და ჯიბეებში სიგარეტის, ქინძისთავის, ფულის და სხვა



უცხო საგნების შენახვა. აგრეთვე არ შეიძლება სამკაულების ტარება. აკრძალულია საწარმოო სათავსებიდან გასვლა სანტანსაცმლით.

6. მშრალი ყინულის დამამზადებელი საამქროს მომსახურე პერსონალი უზრუნველყოფილი უნდა იყოს აირწინაღობით, დამცავი სათვალეებით, მაუდის ხელთათმანებითა და თბილი ზედა ჩასაცმელით.

7. მაცივრების დამხმარე სამუშაოების მუშაკები საწარმოო საამქროებში შესვლის დროს ვალდებული არიან:

ა) დაიცვან პირადი ჰიგიენის წესები.

ბ) ინსტრუმენტები და სათადარიგო ნაწილები შეინახონ სპეციალურ კარადაში და გადაიტანონ სპეციალური დახურული ყუთებით.

გ) სამუშაოს ჩატარების დროს მიღებული უნდა იქნეს პროფილაქტიკური ზომები ნედლეულში, ნახევარფაბრიკატებსა და მზა პროდუქციაში უცხო საგნების მოხვედრის თავიდან ასაცილებლად.

### **XVIII. პასუხისმგებლობა და კონტროლი წესების შესრულებაზე**

1. წინამდებარე სანიტარიული წესების შესრულებაზე პასუხისმგებლობა ეკისრება მაცივრების ხელმძღვანელებს.

2. წინამდებარე სანიტარიული წესების დაცვის კონტროლს ახორციელებს მაცივრების საუწყებო სანიტარიულ-ვეტერინარული, აგრეთვე სახელმწიფო სანიტარიული და ვეტერინარული ზედამხედველობის სამსახურები.

### **ბიბლიოგრაფია**

1. «Санитарные провила для холодильников». Сан п.1985;

2. „განსაკუთრებით მალფუჭებადი პროდუქტების შენახვის პირობები და ვადები“. სანიტარიული წესები და ნორმები. სანწდან, 2001;

3. „ჰიგიენური მოთხოვნები სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი“. სანწდან, 2001;

4. „ჰიგიენური მოთხოვნები საწარმოო სათავსოების მიკროკლიმატისადმი“. სანიტარიული წესები და ნორმები. სანწდან, 2001;

5. „ხმაური სამუშაო ადგილებზე, საცხოვრებელი, საზოგადოებრივი შენობების სათავსებში და საცხოვრებელი განაშენიანების ტერიტორიაზე“. სანიტარიული ნორმები. 2001;

6. „საწარმოო ვიბრაცია, ვიბრაცია საცხოვრებელი და საზოგადოებრივი შენობების სათავსებში“; სანიტარიული ნორმები. 2001.

**დანართი 5**

### **ხორცის გადამამუშავებელი საწარმოების მოწყობა,**

**აღჭურვა და ექსპლოატაცია  
სანიტარიული წესები და ნორმები  
სწდან 2.3.4. 012 – 04**

### **მუხლი 1. ზოგადი დებულებები**

1. წინამდებარე სანიტარიული წესები და ნორმები შემუშავებულია საქართველოს კანონის „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“ საფუძველზე და ადგენს ჰიგიენურ მოთხოვნებს ხორცის გადამამუშავებელი საწარმოებისადმი.

2. წინამდებარე სანიტარიული წესები ვრცელდება მოქმედ ხორცის გადამამუშავებელ საწარმოებზე, აგრეთვე მშენებარე და რეკონსტრუირებად საწარმოებზე მათი საკუთრების ფორმისა და უწყებრივი დაქვემდებარების მიუხედავად.

3. ხორცისა და ხორცის პროდუქტების მაღალხარისხოვანი ნაწარმის გამოშვებისათვის უმნიშვნელოვანეს პირობას წარმოადგენს ხორცის მრეწველობის საწარმოებისათვის დადგენილი სანიტარიული წესების დაცვა.

### **მუხლი 2. მოთხოვნები ტერიტორიისადმი**

1. ხორცის გადამამუშავებელი საწარმოების ტერიტორიის დაგეგმვა უნდა უზრუნველყოფდეს ატმოსფერული, ნადნობი, ნარეცხი წყლების ჩადინებას კანალიზაციაში. სავალი გზები, ფეხით მოსიარულეთა ბილიკები, დასატვირთ-გადმოსატვირთი მოედნები უნდა იყოს მოასფალტებული.

2. ტერიტორიის თავისუფალი უბნები საჭიროა გამწვანდეს ხე-ბუჩქოვანი ნარგავებითა და გაზონებით. საწარმოს ტერიტორიაზე გათვალისწინებულ უნდა იქნეს დასვენების ზონები მუშებისათვის.

3. ნაგვის შესაგროვებლად განკუთვნილი სახურავებიანი კონტეინერები უნდა განთავსდეს მოასფალტებულ ან მობეტონებულ მოედნებზე, რომელთა ფართობი 1 მ<sup>2</sup>-ით აღემატება სანაგვე კონტეინერების ძირის ფართობს. სანაგვე კონტეინერების განსათავსებელი მოედანი საწარმოო და დამხმარე ნაგებობისაგან დაცილებული უნდა იყოს არანაკლებ 25 მეტრით.



4. კონტეინერები უნდა დაიცავდეს ნაგვისაგან ავსებისთანავე და გატანილ იქნეს საწარმოოს ტერიტორიიდან ყოველდღიურად. კონტეინერები დაცლისთანავე უნდა გაირეცხოს და დამუშავდეს ქლორიანი კირის 10%-იანი ხსნარით, ან სხვა შესაბამისი სადეზინფექციო ხსნარებით.

5. კონტეინერების გატანა უნდა ხდებოდეს სპეციალური ავტოტრანსპორტით, რომელთა გამოყენება სასტიკად აკრძალულია ნედლეულისა და მზა პროდუქციის გადასატანად. ნაგვის ცენტრალიზებული შეგროვებისას შესაბამისი ორგანიზაციების მიერ უნდა მიეწოდოს სუფთა და დეზინფიცირებული კონტეინერები.

6. საწარმოოს ტერიტორია ყოველდღიურად უნდა სუფთავდებოდეს. წელიწადის თბილ პერიოდში ტერიტორია და მწვანე ნარგავები უნდა მოირწყას დღეში ერთხელ მაინც, ხოლო ზამთრის პერიოდში ტერიტორიის სამანქანე გზები და ფეხით მოსიარულეთა ბილიკები სისტემატურად უნდა გაიწმინდოს თოვლისა და ყინულისაგან.

### **მუხლი 3. მოთხოვნები წყლით მომარაგებისა და კანალიზაციისადმი**

1. ხორცის გადამამუშავებელი საწარმოების წყალმომარაგება უნდა ხდებოდეს ცენტრალიზებული სასმელ-სამეურნეო წყალსადენიდან, ხოლო მისი არარსებობისას საჭიროა დამოუკიდებელი წყალგაყვანილობის დაგეგმარება. წყალი უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №297/ნ ბრძანებით „გარემოს ხარისხობრივი მდგომარეობის ნორმების დამტკიცების შესახებ“ დამტკიცებულ დოკუმენტის, სასმელი წყალი. ჰიგიენური მოთხოვნები სასმელი წყალმომარაგების ცენტრალიზებული სისტემების წყლის ხარისხისადმი. ხარისხის კონტროლი“ მოთხოვნებს.

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

3. ცივი და ცხელი წყალმომარაგების შიდა სისტემების მოწყობისას გამოსაყენებელი მილები, არმატურა, აღჭურვილობა უნდა შეესაბამებოდეს დადგენილი სამშენებლო წესებისა და ნორმების მოთხოვნებს.

4. საამქროს შიდა წყალგაყვანილობის, კანალიზაციის, ორთქლის, ბუნებრივი აირის მილები შეღებილ უნდა იქნეს განსხვავებული ფერით. მილგაყვანილობაზე ტენის კონდენსაციის თავიდან აცილების მიზნით გათვალისწინებულ უნდა იქნეს სითბური იზოლაცია.

5. ტექნიკური მიზნებისათვის გამოყენებული წყალი კვარტალში ერთხელ საჭიროებს ქიმიურ გამოკვლევას, ხოლო არანაკლებ თვეში ერთხელ – ბაქტერიოლოგიურს.

6. საწარმოო და სამეურნეო-საყოფაცხოვრებო ნახმარი წყლების წყალშემკრებები განცალკევებულ უნდა იქნეს და ჩართული ქალაქის საკანალიზაციო სისტემაში ან ჰქონდეს საკუთარი გამწმენდი ნაგებობა. დიდი რაოდენობით ცხიმშემცველი ნახმარი წყლები კანალიზაციაში ჩაშვებამდე გატარებულ უნდა იქნეს ადგილობრივ ცხიმდამჭერებში (ძეხვების, ცხიმების დამუშავებისა და სხვა საამქროები).

7. ნახმარი წყლების ჩაშვება უნდა მოხდეს მოქმედი სანიტარიული წესების საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №297/ნ ბრძანებით „გარემოს ხარისხობრივი მდგომარეობის ნორმების დამტკიცების შესახებ“ დამტკიცებული დოკუმენტის „ზედაპირული წყლების დაცვა დაბინძურებული ჩამდინარე წყლისაგან“ შესაბამისად.

8. სამრეცხაო აბაზანების ხელსაწყოებიდან და აპარატურიდან დაბინძურებული ნახმარი წყალი უნდა ჩაედინებოდეს საჰაერო ღიობიან კანალიზაციაში, ინდივიდუალური და ჯგუფური ჰიდრავლიკური ჩამკეტებით. საჰაერო ღიობის ვერტიკალის სიმაღლე არანაკლებ 2სმ-ისა უნდა იყოს.

9. საწარმოში არსებულ სპეციალურ ჟურნალში უნდა აღირიცხებოდეს და რეგისტრირდებოდეს წყალგაყვანილობისა და კანალიზაციის ავარიული მდგომარეობები და სარემონტო სამუშაოები.

10. რეზერვუარებისა და მილგაყვანილობების დეზინფექცია უნდა გაკეთდეს ავარიისა და სარემონტო სამუშაოების დროს.

11. საწარმოო სათავსებში ყოველ 150 მ<sup>2</sup> ფართობზე უნდა დაიდგას ერთი ონკანი. საამქროებში ხელების დასაბანად უნდა დამონტაჟდეს ნიჟარები ცხელი და ცივი წყლის მილებით. მომარაგდეს საპნით, ჯაგრისებით, სადეზინფექციო ხსნარითა და ერთჯერადი გამოყენების პირსახოცით. სასმელი წყლით უზრუნველსაყოფად უნდა დაიდგას პატარა შადრევნები, სამუშაო ადგილიდან 75მ-ის დაშორებით. ტემპერატურა არ უნდა იყოს 8<sup>0</sup> C-ზე დაბალი და 20<sup>0</sup> C-ზე მაღალი.

12. სამრეწველო სათავსებში ყოველ 150მ<sup>2</sup> ფართობზე უნდა იყოს 10 სმ დიამეტრის მქონე ტრაპი.

### **მუხლი 4. მოთხოვნები განათების, გათბობისა და ვენტილაციისადმი**

1. კვების პროდუქტების შესანახ სათავსებში უნდა გამოიყენებოდეს ვარვარებიანი ნათურები ან სხვა დაბალი ტემპერატურის შენობებისათვის ნებადართული გამანათებლები. დაზიანებისა და სურსათზე მინის ნამსხვრევების მოხვედრის თავიდან ასაცილებლად ნათურებს უნდა ჰქონდეს ლითონისბადიანი დამცავი პლაფონები.



2. საწარმოო საამქროების სათავსებში უნდა იყოს საკმარისი ბუნებრივი და ხელოვნური განათება მოქმედი სამშენებლო წესებისა და ნორმების მოთხოვნების შესაბამისად.
3. ბუნებრივი და ხელოვნური განათება გათვალისწინებულ უნდა იქნეს სათავსებში, სადაც მუდმივად მიმდინარეობს სამუშაოები, აგრეთვე, სადაც სამუშაო დროის მინიმუმ 50%-ის განმავლობაში იმყოფებიან მუშაკები.
4. ელექტროგამანათებელი არმატურა უნდა გაიწმინდოს დაბინძურების მიხედვით, მაგრამ თვეში არანაკლებ ერთჯერ. ფანჯრებისა და ფარნების შიდა მინები, ჩარჩოები უნდა გაირეცხოს და გაიწმინდოს კვირაში არანაკლებ ერთჯერ, ხოლო გარედან წელიწადში არანაკლებ ორჯერ; წლის თბილ პერიოდში კი დაბინძურების მიხედვით.
5. დაუშვებელია სინათლის დიობის დაფარვა ტარით, აღჭურვილობით და ა.შ. როგორც შენობის შიგნით, ისე გარეთ არ დაიშვება გატეხილი და გაბზარული მინები, აგრეთვე მათი შეცვლა გაუმჭვირვალე მასალით.
6. გასათბობ მოწყობილობებს უნდა ჰქონდეთ გლუვი ზედაპირი და იყოს დასუფთავებისათვის, დათვალისწინებისა და რემონტისათვის მოხერხებული.
7. საწარმოო საამქროებში გათვალისწინებულ უნდა იქნეს ბუნებრივი, მექანიკური (შემწოვ-გამწოვი) და შერეული ვენტილაცია.
8. ღია ტექნოლოგიური პროცესების საამქროებისა და მექანიკური შემწოვი ვენტილაციის მქონე სისტემებში გათვალისწინებულ უნდა იქნეს შემოსული ჰაერის გაწმენდა მტვრისაგან ფილტრების საშუალებით. საწარმოო სათავსებისათვის ჰაერის მიწოდება უნდა წარმოებდეს მცირე დაბინძურების ზონიდან – მიწის ზედაპირიდან არანაკლებ 2მ-ის სიმაღლეზე.
9. საწარმოს სავენტილაციო არხები და ჰაერგამტარები წელიწადში ერთჯერ უნდა დამუშავდეს აეროზოლური სადეზინფექციო საშუალებებით. დეზინფექციის ჩატარება საჭიროა აგრეთვე საწარმოო საამქროების ჰაერისა და კედლების მიკრობიოლოგიური გამოკვლევის არადაამაკმაყოფილებელი შედეგების მიღებისას.
10. საწარმოო საამქროებში ჰაერის ტემპერატურა და ფარდობითი ტენიანობა უნდა შეესაბამებოდეს ცალკეული სახეობის პროდუქტებისათვის წარმოების ტექნოლოგიური ინსტრუქციების მოთხოვნებს, ანალოგიური დაწესებულებებისათვის მოქმედ სანიტარიულ ნორმებსა და წესებს.

#### **მუხლი 5. ჰიგიენური მოთხოვნები საწარმოო და დამხმარე სათავსებისადმი**

1. საწარმოო სათავსები უნდა უზრუნველყოფდეს ტექნოლოგიური პროცესების ჩატარებას ნორმატიულ-ტექნიკური დოკუმენტაციის მოთხოვნების შესაბამისად. სათავსის შესასვლელთან უნდა იყოს მოთავსებული სადეზინფექციო ხსნარში დასველებული ნოხი.
2. იმ საამქროებში, რომლებიც აწარმოებენ საკვებ პროდუქტებს, აგრეთვე, სანიტარიული ბლოკის სათავსებში, კედლის პანელები და სვეტები უნდა იყოს მოპირკეთებული ფილებით ან შეღებილი ღია ფერის საღებავით 2 მ-ის სიმაღლეზე.
3. ყველა სათავსში იატაკი უნდა იყოს დაფარული წყალგაუმტარი მასალით და დაქანებული ტრაპის მხარეს.
4. სათავსების სარემონტო სამუშაოები უნდა ჩატარდეს 6 თვეში ერთხელ და იმავდროულად გაკეთდეს დეზინფექცია.
5. ხორცის გადამამუშავებელ საამქროებში, სადაც შესაძლებელია კედლებისა და იატაკის დასვრა ცხიმით, უნდა გაირეცხოს ცხელი საპნიანი წყლით ან სხვა სარეცხი საშუალებებით დღეში ორჯერ მაინც.
6. ყველა საწარმოო საამქროში, საყოფაცხოვრებო და დამხმარე სათავსებში ყოველთვის უნდა იყოს სისუფთავე. იატაკის გარეცხვა ისე უნდა მოხდეს, რომ არ დაისვაროს ტექნოლოგიური აღჭურვილობა და ინვენტარი, რომლითაც მუშავდება ნედლეული.
7. ფანჯრის ჩარჩოებისა და მინის გაწმენდა-გარეცხვა უნდა ხდებოდეს 15 დღეში ერთხელ. ჩარჩოები უნდა შეიღებოს წელიწადში ერთხელ, ხოლო ზაფხულის პერიოდში ბუზებისაგან დასაცავად უნდა გაკეთდეს ბადეები.
8. საამქროს ყველა შიდა კარები ყოველდღე კარგად უნდა გაირეცხოს და გაიწმინდოს, განსაკუთრებით კი სახელურები. დარაბები უნდა იყოს შეღებილი ზეთის საღებავებით.
9. საწარმოო სათავსების იატაკი არ უნდა იყოს სრიალა, უნდა ჰქონდეს მჟავაგამძლე, წყალგაუმტარი, დახრილი და ცხიმის ჩასადენი ტრაპებით აღჭურვილი ზედაპირი. ტრაპი უნდა გაიწმინდოს ყოველდღე და გაუკეთდეს დეზინფექცია.
10. გამწმენდი საშუალებები და სადეზინფექციო ხსნარები უნდა იყოს საჭირო რაოდენობით და ინახებოდეს მათთვის განკუთვნილ ადგილას – კარადებში.
11. დაუშვებელია პროდუქციის წარმოება საამქროებში სარემონტო სამუშაოების მიმდინარეობისას.
12. ხორცკომბინატებსა და ხორცის გადამამუშავებელ საწარმოებში სანიტარიული დღე უნდა ჩატარდეს ყოველთვიურად.



## **მუხლი 6. ჰიგიენური მოთხოვნები ტექნოლოგიური აღჭურვილობისა და ინვენტარისადმი**

1. აღჭურვილობის, ინვენტარისა და შესაფუთი საშუალებებისათვის გამოყენებულ უნდა იქნეს საკვებ პროდუქტებთან კონტაქტისათვის დაშვებული მასალები.
2. საწარმოო საამქროების აღჭურვილობა განთავსებულ უნდა იქნეს ტექნოლოგიური პროექტის შესაბამისად ისე, რომ აცილებული იქნეს თავიდან ნედლეულისა და დამზადებული პროდუქციის შემხვედრი ნაკადი; უზრუნველყოს სანიტარიული დამუშავების მოხერხებულობა და უსაფრთხოების ტექნიკის დაცვა.
3. მაგიდების ზედაპირი უნდა იყოს სწორი, დეფექტების გარეშე, შემოფარგლული, რომ არ მოხდეს მიღებული ნედლეულის იატაკზე გადმოვარდნა. ხორცის დასამუშავებლად გამოიყენება მაგარი ხისაგან დამზადებული, ან სხვა საკვებ პროდუქტებთან კონტაქტისათვის დაშვებული მასალისაგან დამზადებული სპეციალური დაფები, რომელიც ცვლის დამთავრების შემდეგ გასუფთავდება, გაირეცხება და ჩაუტარდება დეზინფექცია.
4. ტექნოლოგიური აღჭურვილობისა და ინვენტარის სანიტარიული დამუშავება აუცილებელია ტექნოლოგიური პროცესების კარგად წარმართვისათვის.
5. საწარმო ვალდებულია საამქროში განახორციელოს ტექნოლოგიური აღჭურვილობის, ინვენტარის, ტარის სანიტარიული კონტროლი მუშათა ხელებიდან ჩამონარეცხის ბაქტერიოლოგიური გამოკვლევებით, არასასურველი შედეგის მიღების შემთხვევაში მაშინვე უნდა მოხდეს განმეორებითი სანიტარიული დამუშავება.
6. ინვენტარი (მოაჯირები, თაროები, ქვესადგარები და ა.შ.) უნდა დამზადდეს ისეთი მასალისაგან, რომელიც ადვილად ირეცხება და დეზინფიცირდება. ინვენტარის მარაგი ინახება ცალკე სათავსში.
7. ხორცის დასაკიდი კაუჭები უნდა დამზადდეს უჟანგავი ან მოკალული ლითონისაგან.
8. მაცივრებში გათვალისწინებულ უნდა იქნეს ტვირთმზიდი ურიკები, ინვენტარის გასარეცხი სათავსის, ცხელი და ცივი წყლის ჭავლის მომწოდებელი მოწყობილობა და ნარეცხი წყლების კანალიზაციაში ჩასაშვები ტრაპები.

## **მუხლი 7. ჰიგიენური მოთხოვნები ტექნოლოგიური პროცესებისადმი**

1. ტექნოლოგიური პროცესები ისე უნდა წარმართოს, რომ არ მოხდეს ნედლი და მზა პროდუქტების კონტაქტი, უზრუნველყოფილ უნდა იქნეს ხორცის მაღალხარისხოვანი პროდუქტების დამზადება.
2. გადასამუშავებლად შემოსული ნედლეული და დამხმარე მასალა უნდა აკმაყოფილებდეს „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს № 301/ნ ბრძანებით დადგენილ ნორმებს.
3. ნაკლავის გადაადგილება საამქროში უნდა გამორიცხავდეს შეხებას იატაკთან, კედელთან და ტექნოლოგიურ აღჭურვილობასთან. ნაკლავის სისხლისაგან დასაწრეტ, გასაწმენდ და გასარეცხ უბნებში უნდა მოეწყოს ღარები (მეტალური, ბეტონი, მოპირკეთებული ფილებით) დახრილობით სითხის ჩასადენად ტრაპებისაკენ.
4. ტრანსპორტის ყველა ის საშუალება, რომლებიც გამოიყენება საკვები ნედლეულის გადასატანად, უნდა იყოს განცალკავებული და მოსახერხებელი სანიტარიული დამუშავებისათვის.
5. საკვებად უვარგისი ნარჩენები უნდა მოგროვდეს სპეციალურ ტარაში და ჰქონდეს შესაბამისი წარწერა.
6. მაცივრებში გასაცივებლად და გასაყინად მხოლოდ დამუშავებული სუბპროდუქტები გადაიგზავნება.

## **მუხლი 8. ჰიგიენური მოთხოვნები სასაწყობო სათავსებისადმი, მაცივრებისა და ტრანსპორტისადმი**

1. ხორცის მრეწველობის საწარმოები უზრუნველყოფილნი უნდა იქნენ საკვები პროდუქციის წარმოებაში გამოყენებული ნედლეულის, შესაფუთი და დამხმარე მასალების შესანახი სასაწყობო სათავსების საკმარისი რაოდენობით. იმ დამხმარე მასალებისათვის, რომელთა შენახვა დაუშვებელია საკვებ ნედლეულთან ერთად, უნდა გაკეთდეს განსაკუთრებული სასაწყობო სათავსები.
2. საკვები ნედლეულისა და დამხმარე მასალების შენახვისას გამოიყენებულ უნდა იქნეს სტელაჟები, თაროები; ნედლეულისა და დამხმარე მასალის დაწყობა უშუალოდ იატაკზე დაუშვებელია.
3. დასამარილებელ ჩანებში ხორცის გადანაჭრების ჩაწყობა – ამოღებისას, მუშებს ფეხსაცმელზე შემოცმული უნდა ჰქონდეთ ბრეზენტის დამცავი წინდები.
4. ყველა სასაწყობო სათავსი სისტემატურად უნდა დალაგდეს. იატაკები, კედლები, ჭერი, სტელაჟები უნდა გაირეცხოს და გაუკეთდეს დეზინფექცია საჭიროების მიხედვით. სასაწყობო სათავსებში უნდა ჩატარდეს ღონისძიებები მღრღნელების გასანადგურებლად.
5. საწვავი, ტარა, სამშენებლო მასალა უნდა ინახებოდეს საწყობებში, ფარდულეებქვეშ ან სპეციალურად გამოყოფილ გადახურულ ადგილებში.



6. მაცივრების მოწყობა და ექსპლუატაცია უნდა შეესაბამებოდეს „კვების მრეწველობის ზოგიერთი ტიპის საწარმოს მოწყობის, აღჭურვისა და ექსპლუატაციის სანიტარიული წესების დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №304/ნ ბრძანებით დადგენილ წესებს.

7. ხორცისა და ხორცპროდუქტების ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს ავტორეფრეჟატორებით, აგრეთვე საყინულე კამერების რკინიგზისა და წყლის ტრანსპორტით.

8. ხორცისა და ხორცპროდუქტების სატრანსპორტო საშუალებები უნდა იყოს ტექნიკურად გამართული, სუფთა და ჰქონდეს სანიტარიული პასპორტი.

9. პროდუქციის ჩატვირთვისას საწარმოს ვეტერინარმა სპეციალისტმა უნდა დაათვალიეროს ტრანსპორტი და თუ ის აკმაყოფილებს სანიტარიული წესების მოთხოვნებს, იძლევა ხორცის პროდუქტების გადასაზიდად ტრანსპორტის გამოყენების ნებართვას, თან უნდა გააკეთოს შესაბამისი აღნიშვნა საგზურში.

10. ხორცისა და ხორცპროდუქტების გადაზიდვა მზა ხორცპროდუქტებთან ერთად აკრძალულია. პროდუქტების გადატანა ტარის გარეშე დაუშვებელია. ხორცისა და ხორცის პროდუქტების ტრანსპორტირებისათვის დაუშვებელია იმ მანქანების გაურეცხავად გამოყენება, რომლითაც გადატანილ იქნა მზა ხორცის პროდუქტები.

11. ყოველდღიურად, გადატვირთვის დამთავრების შემდეგ, სატრანსპორტო საშუალებებს უნდა ჩაუტარდეთ სანიტარიული დამუშავება.

12. ხორცის პროდუქციის გადაზიდვაში მონაწილე პირებს (მტვირთავი, ექსპედიტორი) უნდა ჰქონდეთ პირადი სანიტარიული წიგნაკები, რომელშიც აღინიშნება მათ მიერ სამედიცინო შემოწმების გავლისა და სამედიცინო მინიმუმის ჩაბარების შესახებ. ეს მუშაკები საწარმომ უნდა უზრუნველყოს სანიტარიული სპეცტანსაცმლით.

13. პროდუქციის მიმღებისაგან უკან დაბრუნებული ტარა უნდა იყოს სუფთა, რომელსაც დამატებით ჩაუტარდება ხორცის მრეწველობის საწარმოებში სანიტარიული დამუშავება.

### **მუხლი 9. ჰიგიენური მოთხოვნები საყოფაცხოვრებო სათავსებისადმი**

1. ხორცის მრეწველობის საწარმოებში მომუშავეთათვის საყოფაცხოვრებო სათავსები მოწყობილ უნდა იქნეს სანგამტარის მსგავსად.

2. მაცივარში მომუშავეთა გასახდელები, საშხაპეები უნდა განთავსდეს საერთო საყოფაცხოვრებო სათავსებში.

3. ტექნიკური ფაბრიკატების საამქროებში მომუშავეთათვის უნდა მოეწყოს ცალკე საყოფაცხოვრებო სათავსები.

4. დაუშვებელია საპირფარეშოების, საშხაპეებისა და სამრეცხაოების მოწყობა კვებითი საამქროების, აგრეთვე სასადილოების საწარმოო და სასაწყობო სათავსების თავზე.

5. საპირფარეშოებში შესასვლელი ფართი უნდა მოეწყოს სანიტარიული ტანსაცმლის საკიდრებით, ხელსაბანით, ცივი და ცხელი წყლით, ჯაგრისებით, ხელების სადეზინფექციო მოწყობილობებით, ელექტროსაშრობებით ან ერთჯერადი ხმარების ხელსახოცებით.

6. საპირფარეშოებში უნიტაზები მოწყობილ უნდა იქნეს პედალიანი ჩამშვებით, საპირფარეშოები – ისეთი კარებით, რომლებიც თავისით იკეტება.

7. სამუშაო და სანიტარიული ტანსაცმლის გასახდელები განლაგებულ უნდა იქნეს ზედა და საშინაო ტანსაცმლის გასახდელებისაგან იზოლირებულ სათავსებში.

8. ძირითადი საწარმოს მუშათა ტანსაცმლის შენახვა უნდა ხდებოდეს ღია მეთოდით, რისთვისაც საყოფაცხოვრებო სათავსების გასახდელები უნდა მოეწყოს საკიდრებით ან ღია კარადებითა და სკამებით.

9. საშხაპეების კედლები უნდა მოპირკეთდეს მოჭიქული ფილებით მთელ სიმაღლეზე. სანიტარიული ტანსაცმლის გასახდელებში, სუფთა ტანსაცმლის გასაცემ სათავსში, სანკვანძებში, ქალთა ჰიგიენის ოთახებში – 2.1 მ-ის სიმაღლეზე, ხოლო მის ზევით შეიღებოს ემულსიური ან სხვა სახის საღებავით. დანარჩენ სათავსებში დასაშვებია კედლების მხოლოდ შეღებვა ან შეთეთრება.

10. საშხაპე სათავსის ჭერი უნდა შეიღებოს ზეთოვანი საღებავით, ხოლო ყველა სხვა დანარჩენი სათავსის ჭერი კი – შეთეთრდეს კირით. იატაკზე უნდა დაიგოს კერამიკული ფილები.

11. საყოფაცხოვრებო სათავსები ყოველდღიურად სამუშაოს დამთავრებისთანავე უნდა დასუფთავდეს, გაიწმინდოს მტვრისაგან, კედლები, იატაკი და აღჭურვილობა უნდა გაირეცხოს ტუტე-საპნიანი ხსნარითა და ცხელი წყლით.

12. გასახდელების კარადები უნდა გაიწმინდოს სველი წესით და არანაკლებ კვირაში ერთჯერ ჩაუტარდეს დეზინფექცია შესხურებით ან სადეზინფექციო ხსნარში დასველებული ჩვრით.

### **მუხლი 10. მიკრობიოლოგიური კონტროლი**



1. მიკრობიოლოგიური კონტროლი უნდა განხორციელდეს როგორც საწარმოო პროცესზე, აგრეთვე პროდუქციაზე, საწარმოს შენობა-ნაგებობების სანიტარიულ მდგომარეობაზე, დანადგარებზე, მცირე ინვენტარზე და მომუშავე პერსონალის პირად ჰიგიენაზე.

2. საწარმოო კონტროლი ხორციელდება საწარმოო ვეტერინარული კონტროლის განყოფილების (ან ვეტერინარული სამსახური) ლაბორატორიის მიერ, მათი უქონლობის შემთხვევაში კი დადგენილი წესით აკრედიტებულ ლაბორატორიაში.

3. საწარმოო კონტროლის ძირითადი მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები და ჯერადობა მოცემულია დანართ 1-ში.

4. საწარმოო კონტროლი იყოფა მზა პროდუქციისა და შემომავალ კონტროლად:

ა) საწარმოო შემომავალი კონტროლი ხორციელდება საწარმოში ხორცის ნედლეულისა და სხვა ნედლეულად გამოსაყენებელი პროდუქციის მიღებისას, როგორც თანმხლები დოკუმენტაციით, რომელშიაც მომწოდებელი მოვალეა წარმოადგინოს ვეტერინალური მოწმობა, შესაბამისობის სერტიფიკატი (ტექნოლოგიური წინამორბედების შემოწმების ოქმი), ნომერი და მოქმედების ვადები, პროდუქციის უსაფრთხოების დამამტკიცებელი სხვა დოკუმენტები, აგრეთვე შერჩევითი მიკრობიოლოგიური გამოკვლევის გზით, განსაკუთრებული ყურადღება ექცევა პირობით პათოგენური და პათოგენური მიკროფლორის გამოვლენას.

ბ) მზა პროდუქციის მიკრობიოლოგიური კონტროლი ხორციელდება კონკრეტული სახეობის პროდუქტზე ნორმატიული დოკუმენტაციის და აგრეთვე წინამდებარე ინსტრუქციის მიხედვით.

### **მუხლი 11. ხორცისა და ხორცის პროდუქტების საწარმოო კონტროლი**

1. ტექნოლოგიური პროცესის პარამეტრების, ნედლეულისა და მზა პროდუქციის შენახვის პირობების, მათი მიკროფლორაზე ცვლილებების გათვალისწინებით არჩევენ: ხორცის ნედლეულის, ნახევარფაბრიკატების, ძეხვეულისა და ხორცის პროდუქტების, კონსერვების კონტროლს. ამ დროს განსაკუთრებული ყურადღება ექცევა:

ა) საწარმოო ნედლეულის მიღებას, მისი ხარისხისა და უსაფრთხოების შეფასებას, შენახვის პირობებს (შემავალი საწარმოო კონტროლი);

ბ) წარმოების ტექნოლოგიური რეჟიმის დაცვას;

გ) მზა პროდუქციის ხარისხისა და უსაფრთხოების შეფასებას (გამავალი საწარმოო კონტროლი).

### **მუხლი 12. ხორცისა და სუბპროდუქტების კონტროლი**

1. შემავალი კონტროლისას ნახევარფაბრიკატების, ძეხვეულისა და ხორცის ნაწარმის წარმოებისათვის განკუთვნილი ხორცისა და სუბპროდუქტების მიკრობიოლოგიური გამოკვლევების პერიოდულობა მოყვანილია დანართ 2-ში.

2. ახალი მომწოდებლისაგან მიღებული ხორცის ნედლეულის, მასალების, არასაიმედო ეპიზოოტოლოგიური და ეპიდემიოლოგიური თვალსაზრისით არასაიმედო მეურნეობებიდან მიღებული ნედლეულის და აგრეთვე წინამდებარე ინსტრუქციაში აღწერილი გაძლიერებული კონტროლის შემთხვევაში აწესებენ გაძლიერებულ შემავალ კონტროლს.

### **მუხლი 13. ხორცის პროდუქტებისა და ძეხვეულის მიკრობიოლოგიური კონტროლი**

1. ძეხვეულისა და ხორცის პროდუქტების (მოხარშული, ნახევრად მოხარშული, შებოლილ-გამომცხვარი, გამომცხვარი, შემწვარი, ცივად შებოლილი) ანალიზს ატარებენ პერიოდულად, მაგრამ არაიშვიათად 10 დღეში ერთხელ და აგრეთვე მაკონტროლებელი ორგანიზაციების მოთხოვნით.

2. წარმოებაში საექვო ნედლეულისა და დამხმარე მასალების გამოყენების ფაქტის დადგენისას, ტემპერატურული რეჟიმის ან პროდუქციის დამზადებისას სანიტარიულ-ჰიგიენული რეჟიმის დარღვევისას.

### **მუხლი 14. ნახევარფაბრიკატების, კულინარული ნაწარმისა და სწრაფადგაყინული მზა თავი საჭმელების მიკრობიოლოგიური კონტროლი**

ნახევარფაბრიკატების, მზა კულინარული ნაწარმის მიკრობიოლოგიურ გამოკვლევას აწარმოებენ პერიოდულად, მაგრამ არაიშვიათად 10 დღეში ერთხელ, აგრეთვე მაკონტროლებელი ორგანოების მოთხოვნით.

### **მუხლი 15. დამხმარე მასალები, ნედლეულისა და სხვა პროდუქტების საწარმოო კონტროლი**

1. მიკრობიოლოგიური გამოკვლევა ხორციელდება შემომავალი კონტროლისას, აგრეთვე მაკონტროლებელი ორგანიზაციების ან საწარმოო ვეტერინარული სამსახურის მოთხოვნის მზა პროდუქციის მიკრობიოლოგიური კონტროლისას არადაამაკმაყოფილებელი შედეგების მიღების შემთხვევაში.

2. საკვებ ყინულს, გამოყენებულს ძეხვის წარმოებაში, აკონტროლებენ სასმელი წყლის მიმართ წაყინებული მოთხოვნების მიხედვით.



3. სანელებლებში ამოწმებენ მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების, აგრეთვე საფუვრებისა და ობის სოკოების, სულფატმარედუცირებელი კლოსტრიდიების, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების, სალმონელას რაოდენობას.

4. ძეხვის ნატურალურ გარსებში, დამზადებულს ცხოველური წარმოშობის ნედლეულის გამოყენებით, ამოწმებენ მეზოფილური აერობული და ფაკულტატური ანაერობული მიკროორგანიზმების, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების, პათოგენების, მ.შ. სალმონელას, ობის სოკოების რაოდენობას, რომელიც უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №301/ნ ბრძანების მოთხოვნებს.

5. ძეხვეულის წარმოებაში გამოყენებულ კვერცხის გაყინულ პროდუქტებსა და კვერცხის ფხვნილს იკვლევენ:

ა) მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურულ ანაერობული მიკროორგანიზმების შემცველობაზე 1გ პროდუქტში;

ბ) ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიებს;

გ) Proteus-ის გვარის ბაქტერიებს, S. aureus, პათოგენებს მ.შ. სალმონელებს.

6. ძროხის მშრალ რძეში საზღვრავენ: ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიებს, მეზოფილურ აერობული, ფაკულტატურულ ანაერობული მიკროორგანიზმების შემცველობას 1გ პროდუქტში.

7. ცილოვან ხელოვნურ გარსში აკონტროლებენ: ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიებს, მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობას; სალმონელების, ობის სოკოების არარსებობას; პრეციპიტაციის რეაქციით ადგენენ ბაცილუს ანტრაციის არარსებობას.

8. საკვები ნატრიუმის კაზეინატში იკვლევენ: მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურულ ანაერობული მიკროორგანიზმების, სულფატმარედუცირებელი კლოსტრიდიების, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების, სალმონელების რაოდენობას .

9. სოიოს ცილის იზოლანტებში და სოიოს სხვა პროდუქტებში საზღვრავენ მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობას 1გ-ში, სულფატმარედუცირებელი კლოსტრიდიებს, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიებს, საფუვრებსა და ობის სოკოებს.

## მუხლი 16. გაძლიერებული კონტროლი

1. გაძლიერებულ კონტროლს ახორციელებენ:

ა) თუ საწარმოს მიერ გამოშვებული პროდუქცია სისტემატურად არ აკმაყოფილებს მიკრობიოლოგიურ მოთხოვნებს ერთი ან რამდენიმე მაჩვენებლის მიხედვით. ასეთ შემთხვევაში აწარმოებენ შუა პროდუქციის გაფართოებულ კონტროლს, ანალიზებს ატარებენ დიდი სიხშირით; იღებენ გაორმაგებული რაოდენობის სინჯებს; აწარმოებენ დამატებით კონტროლს ნედლეულში, კომპონენტებსა და დანადგარების ჩამონარეცხებში ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების, Proteus-ის გვარისა და S. aureus - ის მიკროორგანიზმების არსებობაზე; ვაკუუმის ქვეშ შეფუთული პროდუქციის კონტროლის აუცილებლობის შემთხვევაში ყურადღებას აქცევენ სულფატმარედუცირებელი კლოსტრიდიების არსებობას.

ბ) განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს იმ ფაქტს, რომ სხვადასხვა სახის აპკებში ვაკუუმის ქვეშ შეფუთულ ხორცის პროდუქციაში ( $4\pm 2^{\circ}\text{C}$  ტემპერატურაზე შესამღებელია ფსიქროფილური მიკროაეროფილური რძემჟავა ბაქტერიების მნიშვნელოვანი გამრავლება, რაც იწვევს პროდუქციის დამჟავებას.

2. რეგიონში არაკეთილსაიმედო ეპიდემიოლოგიური მდგომარეობისას საზღვრავენ ჩასატარებელი კონტროლის სტრატეგიასა და ტაქტიკას – დაავადების კლინიკური სურათიდან გამომდინარე, საზღვრავენ საკვები პროდუქტებისა და ნედლეულის სახეობას, რომელიც ექვემდებარება გამოკვლევას, საზღვრავენ საკონტროლო მიკროორგანიზმების ჯგუფს კვლევის მეთოდების მითითებით, აწარმოებენ დაავადების აფეთქების გამომწვევი წარმოების ტექნოლოგიური ჯაჭვის კონტროლს; აუცილებლად ახდენენ პროდუქტის წარმოებაში გამოყენებული ყველა კომპონენტის კონტროლს სანიტარიული ნორმებისა და წესების მოთხოვნების შესაბამისობაზე.

3. ყველა სახეობის დაკლული ცხოველისა და მისგან წარმოებული პროდუქტის მიკრობიოლოგიური კონტროლის მიკრობიოლოგიური ნორმატივები მიიღება „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №301/ნ ბრძანების მიხედვით.

## მუხლი 17. ხორცის საწარმოების სანიტარიული მდგომარეობის საწარმოო კონტროლი და სანიტარიული ზედამხედველობის პრინციპები

1. საწარმოს სანიტარიული მდგომარეობის კონტროლისა და არაკეთილსაიმედო პროდუქციის წარმოების თავიდან აცილების მიზნით ატარებენ:



ა) ტექნოლოგიური ხელსაწყოების, ინვენტარის, ტარის, მომუშავე პერსონალის ხელის ჩამონაბან- ჩამონარეცხების მიკრობიოლოგიურ გამოკვლევას;

ბ) ჰაერის კონტროლს;

2. საწამო კონტროლის ჩატარების წესი მოცემულია №3 ცხრილში.

3. საწარმოს სანიტარიული მდგომარეობის საწარმო კონტროლისას გამოკვლევას აწარმოებენ სამუშაოს დაწყებამდე, სანიტარიული დამუშავების შემდეგ.

4. გეგმური გამოკვლევებისას საზღვრავენ მეზოფილურ აერობულ და ფაკულტატურ ანაერობულ მიკროორგანიზმებს, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიებსა და პროტეუსის გვარის მიკროორგანიზმებს.

5. ტექნოლოგიური ხელსაწყოების, წვრილი ინვენტარის ჩამონარეცხები და მომუშავე პერსონალის ხელის ჩამონაბანები არ უნდა შეიცავდეს ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიებს.

6. მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატური ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა  $1\text{ სმ}^3$  არ უნდა აღემატებოდეს  $1 \times 10^3$ -ს.

7. მაფამ-ის დასაშვები რაოდენობის მატება და ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების არსებობა მიუთითებს საწარმოს არადამაკმაყოფილებელ მდგომარეობაზე. ასეთ შემთხვევაში ატარებენ არაგეგმურ სანიტარიულ დამუშავებას (დეზინფექცია და რეცხვა). „ხორცისა და ფრინველების გადამამუშავებელ საწარმოში რეცხვის და პროფილაქტიკური დეზინფექციის შესახებ“ ინსტრუქციის შესაბამისად.

8. სანიტარიული დამუშავების დამთავრების შემდეგ, განმეორებით აწარმოებენ მიკრობიოლოგიურ კვლევას.

9. საწარმოს სანიტარიულ-ჰიგიენური კონტროლისას ჩამონარეცხებში აკონტროლებენ მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების (მაფამ) რაოდენობას  $1\text{ სმ}^3$  ჩამონარეცხ სითხეში. (კწე/სმ<sup>3</sup>).

10. ჩამონარეცხის ჩათესილი სითხის მოცულობაში ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების არსებობა არ დაიშვება. ჩამონარეცხი სითხის  $1\text{ სმ}^3$ -ში *S. aureus* არ დაიშვება და ჩამონარეცხ სითხეში (ტამპონიანად) პათოგენების, მ.შ. სალმონელების არსებობაც არ დაიშვება.

11. დანადგარების, ტექნოლოგიური პროცესის ცალკეული ხაზის ყველაზე სახიფათო წერტილების სანიტარიული მდგომარეობის კონტროლისას ჩამონარეცხების აღება (მათი რაოდენობა, მიღებისა და ონკანების დამუშავების თავისებურებები და ა.შ.) ხორციელდება მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტაციის მიხედვით.

12. ჩამონარეცხების აღებისას იცავენ შემდეგ წესებს:

ა) ჩამონარეცხს იღებენ  $5\text{ სმ}^3$  ნატრიუმის ქლორიდის სტერილური ფიზიოლოგიური ხსნარის შემცველი სინჯარის საცობში მავთულზე დამაგრებული სტერილური ბამბის ან მარლის ტამპონით. სინჯების აღების წინ ტამპონს ჩაძირავენ ფიზიოლოგიურ სითხეში, ასველებენ, წმენდენ და ინვენტარის სხვადასხვა მონაკვეთის  $100\text{ სმ}^3$  ზედაპირს (სტერილური რკინის ტრაფარეტი 10(10). ყოველი ხმარების წინ აწარმოებენ ტრაფარეტის პლომბირებას.

ბ) მცირე დანადგარებიდან ჩამონარეცხს იღებენ მთელი ზედაპირიდან. ჩამონარეცხების აღების შემდეგ ტამპონიან საცობს კვლავ სინჯარაში ათავსებენ ისე, რომ ტამპონი სითხეში ჩაიძიროს. გულმოდგინე შენჯღრევის შემდეგ, სინჯიდან იღებენ  $1\text{ სმ}^3$  ფიზიოლოგიურ ხსნარს და ათავსებენ სტერილურ პეტრის ფინჯანში. ასხავენ  $12\text{ სმ}^3$  გამღვალ და  $45^\circ\text{ C}$ -მდე გაგრილებულ საკვებ აგარს. სუსტი მოძრაობით აგარს ურევენ საკვლევ სითხეს. აგარის გამკვრივების შემდეგ პეტრის ფინჯნებს ათავსებენ თერმოსტატში  $30^\circ\text{ C}$  ტემპერატურაზე. 72 სთ-ს შემდეგ ახდენენ კოლონიების რაოდენობის აღრიცხვას. დარჩენილ ფიზიოლოგიურ ხსნარს ტამპონიანად თესავენ ლივლივებიან სინჯარებში  $10\text{ სმ}^3$  კესლერის ნიადაგით. ინკუბირებას აწარმოებენ  $37^\circ\text{ C}$  ტემპერატურაზე 18-24 სთ-ის განმავლობაში. აირის და მჟავის არწარმოქმნა მიუთითებს ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების არარსებობაზე.

გ) იმ შემთხვევაში, როცა აკონტროლებენ მხოლოდ ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების არსებობას, დასაშვებია სინჯების ასაღები ტამპონი შეტანილ უნდა იქნეს  $5\text{ სმ}^3$  კესლერის ნიადაგში (ლივლივებით);

13. ჩამონარეცხების აღებისას ტამპონს ასველებენ კესლერის ნიადაგში, წმინდენ საკვლევ ზედაპირს, ათავსებენ სინჯარაში და ახდენენ ინკუბირებას  $37^\circ\text{ C}$  ტემპერატურაზე 18-24 სთ-ის განმავლობაში. აირისა და მჟავის არწარმოქმნა მიუთითებს ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების არარსებობაზე.

14. საწარმოს სანიტარიულ-ჰიგიენური მდგომარეობის შეფასებისას ახორციელებენ კონტროლს დანადგარების, მომუშავე პერსონალის ხელების, სანიტარიული ტანსაცმლის და ა.შ. პირობით-პათოგენური (*S. aureus*) და პათოგენური მიკროორგანიზმების, მ.შ. სალმონელებით კონტამინაციაზე, რომლებიც ხორცის პროდუქტებში გამრავლებისას ყველაზე ხშირად იწვევენ კვებით ინტოქსიკაციებს, ტოქსიკონფექციებსა და ინფექციურ დაავადებებს.

15. დანადგარებიდან ჩამონარეცხების აღებას აწარმოებენ ზემოთ აღწერილი მეთოდით. ჩამონარეცხის



აღების შემდეგ ტამპონს ძირავენ 5 სმ<sup>3</sup> ნატრიუმის ქლორიდის იზოტონურ ხსნარში, კარგად შეანჯღრევენ.

16. *S. aureus*-ის გამოსავლენად 1 სმ<sup>3</sup> ჩამონარეცხ სითხეს კარგად შემშრალ კვერცხის გულიან მარილიან ან ბიოდ-პარკერის ტიპის აგარიან 5 პეტრის (0.2 სმ<sup>3</sup> რაოდენობით თითოეულზე) ფინჯანზე ათავსებენ. ნათესების ინკუბირებას აწარმოებენ 37<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე,

17. 24-48 სთ-ის შემდეგ ნათესებს ათვალიერებენ *S. aureus*-ისათვის დამახასიათებელი, ტიპური კოლონიების აღმოსაჩენად.

18. საწარმოს ნორმალური სანიტარიულ-ჰიგიენური მდგომარეობისას 1სმ<sup>3</sup> ჩამონარეცხი *S. aureus* არ უნდა შეიცავდეს. *S. aureus* საექვო კოლონიის აღმოჩენისას, შემდგომ კვლევას აწარმოებენ დადგენილი წესით. დარჩენილი ჩამონარეცხი სითხე ტამპონიანად შეაქვთ 10 სმ<sup>3</sup> მაგნიუმის ან მიულერის ნიადაგებში, ინკუბირებას აწარმოებენ 37<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე 18-24 სთ-ის განმავლობაში. შემდეგ ანალიზს აგრძელებენ დადგენილი წესით.

### **მუხლი 18. მომუშავე პერსონალის ხელების სისუფთავის კონტროლი**

1. მომუშავე პერსონალის ხელების სისუფთავის კონტროლის პერიოდულობა მოცემულია ცხრილში.

2. ხელების სისუფთავის კვლევას აწარმოებენ საწარმოო პროცესის დაწყების წინ. მომუშავე პერსონალის ხელის ჩამონაბანს აგრეთვე იღებენ მარლის ან ბამბის სტერილური ტამპონით. ანალიზის წინ ტამპონს ათავსებენ ნატრიუმის ქლორიდის სტერილურ იზოტონურ ხსნარში. შემდეგ ტამპონს საცობიანად აღებენ და გულდასმით ატარებენ არა უმცირეს 5-ჯერ ყოველ შესამოწმებელის ხელისგულზე, თითსა და განსაკუთრებით ფრჩხილების ქვეშ. სინჯებს ათავსებენ სინჯარებში ისე, რომ ტამპონი ჩაიძიროს სითხეში. შემდეგ მთელ სითხეს ტამპონიანად თესავენ 10 სმ<sup>3</sup> კესლერის (ლივლივებით) ნიადაგში. ნათესების ინკუბირებას აწარმოებენ 37<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე 18-24 სთ-ის განმავლობაში.

3. მალფუჭადი (პაშტეტები, ლაბები და სხვ) პროდუქტების დამამზადებელ საამქროში მომუშავე პერსონალის ორივე ხელის ჩამონაბანის აღებისა და ტამპონის ფიზიოლოგიურ ხსნარში ჩაძირვის შემდეგ მისგან იღებენ 1 სმ<sup>3</sup> საკვლევ სითხეს *S. aureus*-ის გამოსავლენად. შემდგომ კვლევას აწარმოებენ ზემოთ აღწერილი მეთოდით. დარჩენილ ჩამონაბან სითხესა და ტამპონს თესავენ 10 სმ<sup>3</sup> კესლერის ნიადაგში. ნათესების ინკუბირებას აწარმოებენ 37<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე.

### **მუხლი 19. სანიტარიული ტანსაცმლის კონტროლი**

1. მზა პროდუქციასთან უშუალო შეხებაში მყოფ მომუშავე პერსონალს ჩამონარეცხების მეთოდით უტარდებათ სანიტარიული ტანსაცმლის კონტროლი. ამ მიზნით, სტერილური, დასველებული ტამპონით (იხ. ზევით) წმინდენ ხალათის წინა ნახევრებსა და სახელოებს. შემდეგ ტამპონს კვლავ ათავსებენ ნატრიუმის ქლორიდის ოზოტონურხსნარიან სინჯარაში, კარგად ანჯღრევენ და თესავენ 10 სმ<sup>3</sup> რაოდენობის კესლერის ნიადაგში (ლივლივებით), ინკუბირებას აწარმოებენ 37<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე 18-24სთ-ის განმავლობაში.

2. სანიტარიული ტანსაცმელი ითვლება სუფთად, თუ ჩამონარეცხში ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები არ აღმოჩნდა.

3. საწარმოო დანადგარებისა და მომსახურე პერსონალის ხელების გაძლიერებულ კონტროლს ახორციელებენ საწარმოს მიერ სისტემატურად ისეთი პროდუქციის გამოშვებისას, რომელიც არ აკმაყოფილებს მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების მიკრობიოლოგიურ მოთხოვნებს. ამასთან, კონტროლის ჯერადობა შეიძლება გაიზარდოს 2-ჯერ და უფრო მეტად. ჩამონაბანების კონტროლს აწარმოებენ ყველა ჯგუფის მიკროორგანიზმებზე; საწარმოს წყალსა და ჰაერზე ტარდება გაძლიერებული კონტროლი. ადგენენ საკონტროლი მიკროორგანიზმების სპექტრსა და კონტროლის ხანგრძლივობას, ატარებენ ეპიდმნიშვნელო ვ ანი პროდუქტის მთელი ტექნოლოგიური ჯაჭვის კონტროლს. აგრეთვე აწარმოებენ სანიტარიული ნორმებისა და წესების შესაბამისობაზე, რეცეპტურაში გამოყენებული ყველა კომპონენტის (კაზეინატი, სოის ცილის ოზოლანტების, სანელებლები და ა.შ.) კონტროლს.

### **მუხლი 20. პერსონალის პირადი ჰიგიენა**

1. საწარმოში მომუშავე ყველა პირი პასუხისმგებელი უნდა იყოს პირადი ჰიგიენის დაცვაზე, სამუშაო ადგილის მდგომარეობაზე, უბანზე ტექნოლოგიური და სანიტარიული მოთხოვნების შესრულებაზე.

2. ყველა მომუშავეს უნდა ჰქონდეს პირადი სანიტარიული წიგნაკი, სადაც რეგულარულად უნდა შეიტანონ ყველა სამედიცინო გამოკვლევის შედეგები.

3. ხორცის პროდუქტების საწარმოო საამქროებში არ დაიშვებიან პირები, რომლებიც დაავადებულნი



არიან გადამდები დაავადებებით.

4. საწარმოო საამქროებში მომუშავენი ვალდებულნი არიან კუჭ-ნაწლავის დაავადებების, ტემპერატურის მომატების, ჩირქოვანი გამონაყარისა და სხვა დაავადებების გამოვლენისას შეატყობინონ საწარმოს ადმინისტრაციას და მიაკითხონ სამედიცინო პუნქტს ან სხვა სამედიცინო დაწესებულებას მკურნალობისათვის.

5. საწარმოს საამქროებში მომუშავე პირებმა სამუშაოს დაწყების წინ უნდა მიიღონ შხაპი, ჩაიცვან სუფთა სანიტარიული ტანსაცმელი ისე, რომ იგი მთლიანად ფარავდეს პირად ტანსაცმელს. თმები უნდა შეიკრან და თავზე დაიხურონ თავსაფარი ან ჩაჩი.

6. ეპიდემიოლოგიური ან ეპიზოოტიური მდგომარეობის გაუარესების შემთხვევაში სახელმწიფო სანიტარიული ან სახელმწიფო ვეტერინარული ზედამხედველობის მითითებით საამქროებში მომუშავე პირებმა ხელების დაბანის წინ უნდა ჩაატარონ დეზინფექცია ქლორამინის 0.2%-იანი ხსნარით ან ქლორიანი კირის 0.1%-იანი გაუფერულელებული ხსნარით ან სხვა სადეზინფექციო საშუალებებით, რომელიც ნებადართულია საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ. საწარმოს პერსონალმა ხელების სანიტარიული დამუშავება უნდა ჩაიტაროს ს ასევე ყოველი შესვენების შემდეგ.

7. სანიტარიული ტანსაცმლის გამოცვლა უნდა ხდებოდეს ყოველდღიურად და დაბინძურების მიხედვით.

8. მზა პროდუქციასა და ნედლეულში უცხო საგნების მოხვედრის თავიდან ასაცილებლად აკრძალულია:

ა) საკვებ საამქროებში მინისა და ლითონის მცირე ზომის საგნების (ლითონის ინსტრუმენტებისა და ტექნოლოგიური აღჭურვილობის გარდა) შეტანა და შენახვა;

ბ) სანიტარიული ტანსაცმლის ქინძისთავით, ნემსებით შეკვრა, ხალათების ჯიბეებში პირადი მოხმარების საგნების (სარკე, სავარცხელი, ბეჭდები, სამკერდე ნიშნები, სიგარეტები, ასანთი და ა.შ.) შენახვა.

9. ყველა საკვებ საამქროში აღრიცხულ უნდა იქნეს მსხვრევადი საგნები.

10. საწარმოო საამქროებში აკრძალულია სანიტარიული ტანსაცმლის გარეშე შესვლა.

11. სამრეწველო საწარმოო და სასაწყობო სათავსებში მომუშავე მლესავები, ელექტრომონტიორები და სხვა მუშაკები ვალდებულნი არიან დაიცვან პირადი ჰიგიენის წესები, საამქროში სამუშაოები უნდა აწარმოონ სპეცტანსაცმლით, ხელსაწყოები უნდა გადაიტანონ სპეციალურსახელურებიანი დახურული ყუთებით და მიიღონ ზომები, რათა თავიდან აიცილონ პროდუქციაში უცხო საგნების მოხვედრა.

12. შენობიდან საწარმოს ტერიტორიაზე სხვადასხვა დანიშნულებით გამოსვლის შემთხვევაში (ტუალეტი, სასადილო, სამედიცინო პუნქტი და სხვა) აუცილებელია სანიტარიულ ტანსაცმელზე ზემოდან რაიმეს მოცმა.

13. ტუალეტით სარგებლობის შემდეგ ხელები უნდა დაიბანონ ორჯერ: საპირფარეოდან გამოსვლის შემდეგ ხალათის ჩაცმამდე და სამუშაო ადგილზე უშუალოდ სამუშაოს დაწყების წინ. საპირფარეოდან გამოსვლის შემდეგ უნდა მოხდეს ფეხსაცმელების დეზინფექცია სადეზინფექციო ხალიჩაზე.

14. მომუშავეებმა საკვები პროდუქტი უნდა მიიღონ მხოლოდ სასადილოში, ბუფეტში ან საკვებისათვის გამოყოფილ ოთახებში საწარმოს ტერიტორიაზე ან მის მახლობლად.

15. დაუშვებელია საკვები პროდუქტების შენახვა გასახდელეების ინდივიდუალურ კარადაებში.

## **მუხლი 21. ღონისძიებები სადეზინსექციო და სადერატიზაციო სამუშაოების ჩასატარებლად**

1. ხორცის გადამამუშავებელ საწარმოში დაუშვებელია მღრღნელებისა და მწერების არსებობა. მათი გაჩენის პროფილაქტიკის მიზნით საჭიროა მთელი წლის განმავლობაში პერიოდულად ხდებოდეს სათავსების დამუშავება საამიოდ განკუთვნილი სპეციალური საშუალებებით.

2. ლიუკები 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 კარების ქუჩისაკენ მიმართული ღიობები დაცულ უნდა იქნეს ბადეებით. ბუხების მოსასპობად საჭიროა წებოვანი ქაღალდების გამოყენება.

5. სადეზინსექციო და სადერატიზაციო სამუშაოები უნდა ჩატარდეს შესაბამის ორგანოებთან გაფორმებული ხელშეკრულების საფუძველზე. აღნიშნული სამუშაოების ჩასატარებლად და შემდეგ საჭიროა საწარმოს ყველა სათავსის სრულყოფილი დასუფთავება.

**დანართი 1**

ცხრილი № 1



ხორცისა და ხორცის პროდუქტების საწარმოო კონტროლი			
№	გამოსაკვლევი კონტინგენტი	კონტროლის ჯერადობა	საკვლევი მაჩვენებლები
1.	ხორცი		
ა)	ახალი ხორცი (ყველა სახეობის ნაკლავი)	15 დღეში ერთჯერ	მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები (ნჩჯბ); პათოგენები მ. შ. სალმონელები.
ბ)	გაყინული ხორცი (ყველა სახეობის ცხოველის ნაკლავი)	15 დღეში ერთჯერ	მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები (ნჩჯბ); პათოგენები მ. შ. სალმონელები.
გ)	ხორცის ნახევარფაბრიკატები ნატურალური	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები (ნჩჯბ); პათოგენები მ. შ. სალმონელები.
დ)	დაკეპილი ხორცის ნახევარფაბრიკატები (გაცივებული, გაყინული)	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები (ნჩჯბ); პათოგენები მ. შ. სალმონელები.
ე)	– ფარში საქონლის, ღორისა და სხვა დაკეპილი ხორცის ნახევარფაბრიკატები	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები (ნჩჯბ); პათოგენები მ. შ. სალმონელები.
ვ)	ფარშის ნაწარმი ცომში: პილმენები და სხვა (შენახვის ვადით 48 სთ არაუმეტეს -5 <sup>0</sup> C ტემპერატურაზე)	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები (ნჩჯბ); პათოგენები მ. შ. სალმონელები.
ზ)	– პილმენი და სხვა გაგრძელებული შენახვის ვადით -18 <sup>0</sup> C ტემპერატურაზე)	15 დღეში ერთჯერ	მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები (ნჩჯბ); პათოგენები მ. შ. სალმონელები.
თ)	ხორცის ნახევარფაბრიკატები რესტრუქტურისებული	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები
2.	სუბპროდუქტები		
ა)	საკლავი ცხოველების გაცივებული, გაყინული (თირკმელები, ღვიძლი, ენა, გული, ტვინი)	15 დღეში ერთხელ	პათოგენები მ.შ. სალმონელები.
ბ)	საკვები სისხლი	ყოველი პარტია	მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები S. aureus
3.	ცხიმი დაუმუშავებელი, საქონლის, ღორის, ცხვრის და სხვა. საკლავი ცხოველების (გაცივებული, გაყინული)	15 დღეში ერთჯერ	პათოგენები, მ.შ. სალმონელები.
4.	ღორის ქონი გაცივებული, გაყინული	15 დღეში ერთჯერ	მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები
5.	ღორის ქონი დამარილებული, შებოლილი	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები.
6.	ძებვეული, შებოლილი პროდუქტები, ხორცის კულინარული ნაწარმი		
ა)	ძებვეული ცივად შებოლილი, ცივადგამხმარი,	10 დღეში ერთჯერ	ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები;



	ნაკლავი ცხოველებს ცივად შებოლილი ნაწარმი;		პათოგენები მ.შ. სალმონელები S. aureus.
ბ)	მეხვეული ნახევრადშებოლილი	10 დღეში ერთჯერ	ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები S. aureus.
გ)	მეხვეული ცივადშებოლილი, ცივადგამხმარი, მოხარშულ-შებოლილი, ნახევრადშებოლილი, დაჭრილი და შეფუთული პოლიმერულ პაკეტებში ვაკუუმის ქვეშ	10 დღეში ერთჯერ	ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები S. aureus.
დ)	მეხვეული მოხარშულ-შებოლილი	10 დღეში ერთჯერ	ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები S. aureus.
ე)	მეხვეულის ნაწარმი მოხარშული (მეხვი, სარდელი, სოსისი, ხორცის პურები)	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილურ აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები S. aureus.
ვ)	მეხვეული მოხარშული ანტიმიკრობული და არომატული ნივთიერებების დანამატებით, მ.შ. დელიკატესური	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილურ აერობებისა და ფაკულტატურ ანაერობების რაოდენობა 1გ-ში; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები.
ზ)	მეხვეულის მოხარშული ნაწარმი დაჭრილი და შეფუთული პოლიმერულ პარკში ვაკუუმის ქვეშ (უმაღლესი და პირველი ხარისხის)	10 დღეში ერთხელ	მეზოფილურ აერობებისა და ფაკულტატურ ანაერობების რაოდენობა 1გ-ში; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები S. aureus.
თ)	ხორცის მოხარშული პროდუქტი: -შაშხი, ღორისა და საქონლის ხორცის რულეტები, ღორისა და საქონლის ხორცი დაპრესილი, ვიჩინა გარსში	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა 1გ-ში; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები.
ი)	-დაპრესილი ბეკონი, ღორის თავების დაპრესილი ხორცი	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა 1გ-ში; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები
კ)	-ცხვრის ხორცი ფორმებში	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა 1გ-ში; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები.
ლ)	მოხარშულ-შებოლილი პროდუქტი ღორისა და საქონლის ხორცისაგან: -შაშხი, რულეტები, საკლავის მკერდი, კისერი, ღორის ზურგიელი	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა 1გ-ში; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები
მ)	-ყბები	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა 1გ-ში; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები.
ნ)	პროდუქტები შებოლილ-გამომცხვარი	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა 1გ-ში; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები
ო)	პროდუქტი მოხარშული და გამომცხვარი, შებოლილ-გამომცხვარი; დაჭრილი და შეფუთული ვაკუუმის ქვეშ	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა 1გ-ში; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედუცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები.
	სწრაფადგაციხული მზა პროდუქტები: - ხორცის ნაჭრები ულუფებად(საწებლისგა - რემე) შემწვარი, მოხარშული	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობული და ფაკულტატური ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელები S. aureus, ენტეროკოკები.



	ღორის, ცხვრის საქონლის ხორცი		
	- დაკვიპილი ხორცისაგან საწებლით, ბლინები ხორცის სატენით	10 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობული და ფაკულტატური ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელა S. aureus, ენტეროკოკები.
	მოხარშული ხორცის პროდუქტები სუბპროდუქტების გამოყენებით: სისხლიანი ძეხვი	7 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედეცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელა
	ზელეცი	7 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედეცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელა
	გულ-ღვიძლის ძეხვი	7 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედეცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელა
	ღვიძლის პაშტეტი	7 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა კწე/გ;
			ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედეცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელა
	ლაზები	7 დღეში ერთჯერ	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა კწე/გ; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედეცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელა.
	კონსერვები ხორცისა და ხორც-მცენარეული: პასტერიზებული კონსერვები: - საქონლისა და ღორის ხორცისაგან		მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა 1გ-ში; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედეცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელა . S. aureus B. cereus.
	-ხორც-მცენარეული კონსერვები	ყოველი პარტია	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა 1გ-ში; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედეცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელა. S. aureus B. cereus.
	- დაკვიპილი ღორი და სამოყვარულო	ყოველი პარტია	მეზოფილური აერობებისა და ფაკულტატური ანაერობების რაოდენობა 1გ-ში; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები; სულფიდმარედეცირებელი კლოსტრიდიები; პათოგენები მ.შ. სალმონელა
	კონსერვები სტერილიზებული საქონლის, ღორის, ცხენის ხორცის და ა.შ. მცენარეული შემავსებლებითა და მათ გარეშე	ყოველი პარტია	საწარმო სტერილობას ა ) ჯგუფის მიხედვით და არ შეიცავდენ პათოგენურ მიკროორგანიზმებსა ან მათ ტოქსინებს.

დანართი 2

ხორცისა და ხორცის პროდუქტების საწარმოების სანიტარიული მდგომარეობის კონტროლი (ა-საწარმო კონტროლი, ბ-სახელმწიფო ზედამხედველობა და საინსპექციო კონტროლი)					
№	ობიექტი	კონტროლის ჯერადობა		საკვლევი მაჩვენებლები	ნორმატივები
		ა	ბ		
1	2	3	4	5	6
1.	ხორცის გადამამუშავებელი საწარმო (საამქრო)				
ა)	მსხვილი დანადგარები	თვეში 2-ჯერ; თვეში 2-ჯერ; (2)თვეში ერთ ჯერ; (3)თვე	კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ;	მაფამ რაოდენობა, კწე/სმ <sup>3</sup> არ უმეტეს ნჩაზბ 100სმ <sup>3</sup> ზედაპირზე Proteus 100სმ <sup>3</sup> ზედაპირზე; პათოგენები, მ.შ. სალმონელა 100სმ <sup>3</sup>	1 ( 103 არ დაიშვება არ დაიშვება არ დაიშვება



		ში ერთ ჯერ;		-ზე	
ბ)	მცირე ზომის ინვენტარი და დანადგარები	თვეში 2-ჯერ; თვეში 2-ჯერ; (2)თვეში ერთ ჯერ; (3)თვე ში ერთ ჯერ;	კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ;	მაფამ ტრაოდენობა, კწე/სმ <sup>3</sup> არკუმეტეს ნჩგბ 100სმ <sup>3</sup> ზედაპირზე Proteus 100სმ <sup>3</sup> ზედაპირზე; პათოგენები, მ.შ. სალმონელები 100სმ <sup>3</sup> -ზე	1 ( 103 არ დაიშვება არ დაიშვება არ დაიშვება
გ)	მომუშავეთა ხელები	თვეში 2-ჯერ;	თვეში ერთჯერ;	ნჩგბ ხელის მთელი ზედაპირიდან	არ დაიშვება
2.	ნახევარფაბრიკატების, ძეხვეულისა და ხორცის პროდუქტების საწარმო (საამქრო);				
	მსხვილი დანადგარები;	თვეში 2-ჯერ; თვეში 2-ჯერ; (2)თვეში ერთ ჯერ; (3)თვე ში ერთ ჯერ;	კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ;	მაფამ ტრაოდენობა, კწე/სმ <sup>3</sup> არკუმეტეს ნჩგბ 100სმ <sup>3</sup> ზედაპირზე Proteus 100სმ <sup>3</sup> ზედაპირზე; პათოგენები, მ.შ. სალმონელები 100სმ <sup>3</sup> -ზე	1 ( 103 არ დაიშვება არ დაიშვება არ დაიშვება
ბ)	მცირე ზომის ინვენტარი და დანადგარები	თვეში 2-ჯერ; თვეში 2-ჯერ; (2)თვეში ერთ ჯერ; (3)თვე ში ერთ ჯერ;	კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ;	მაფამ ტრაოდენობა, კწე/სმ <sup>3</sup> არკუმეტეს ნჩგბ 100სმ <sup>3</sup> ზედაპირზე Proteus 100სმ <sup>3</sup> ზედაპირზე; პათოგენები, მ.შ. სალმონელები 100სმ <sup>3</sup> -ზე	1 ( 103 არ დაიშვება არ დაიშვება არ დაიშვება
გ)	მომუშავეთა ხელები	თვეში 2-ჯერ;	თვეში ერთჯერ;	ნჩგბ ხელის მთელი ზედაპირიდან;	არ დაიშვება
3.	კონსერვის წარმოება				
ა)	მსხვილი დანადგარები	თვეში 2-ჯერ; თვეში 2-ჯერ; (2)თვე ში ერთ ჯერ; (3)თვე- ში ერთ- ჯერ;	კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ;	მაფამ ტრაოდენობა, კწე/სმ <sup>3</sup> არკუმეტეს ნჩგბ 100სმ <sup>3</sup> ზედაპირზე Proteus 100სმ <sup>3</sup> ზედაპირზე; პათოგენები, მ.შ. სალმონელები 100სმ <sup>3</sup> -ზე	1 ( 103 არ დაიშვება არ დაიშვება არ დაიშვება
ბ)	მცირე ზომის ინვენტარი და დანადგარები	თვეში 2-ჯერ; თვეში 2-ჯერ; (2)თვეში ერთ- ჯერ; (3)თვეში ერთ- ჯერ;	კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ;	მაფამ ტრაოდენობა, კწე/სმ <sup>3</sup> არკუმეტეს ნჩგბ 100სმ <sup>3</sup> ზედაპირზე Proteus 100სმ <sup>3</sup> ზედაპირზე; პათოგენები, მ.შ. სალმონელები 100სმ <sup>3</sup> -ზე	1 ( 103 არ დაიშვება არ დაიშვება არ დაიშვება
გ)	სანიტარიული დამუშავების შემდეგ რკინის ქილების შიდა ზედაპირი: (4) -ლაქირებული რკინის ქილები -ულაქო რკინის ქილები	თვეში 2-ჯერ; თვეში 2-ჯერ;	კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ;	მაფამ რაოდენობა,კწე/სმ <sup>3</sup> მთელი ზედაპირიდან არა უმეტეს მაფამ რაოდენობა,კწე/სმ <sup>3</sup> მთელი ზედაპირიდან არა უმეტეს	8 ( 101 1 ( 102
დ)	სანიტარიული დამუშავების შემდეგ რკინის ხუფების შიდა	თვეში 2-ჯერ;	კვარტალში 2-ჯერ;	მაფამ რაოდენობა,კწე/სმ <sup>3</sup> მთელი	არ დაიშვება



	ზედაპირი:			ზედაპირიდან	
ე)	მომუშავეთა ხელები;	თვეში 3-ჯერ;	თვეში ერთჯერ;	ნჩჯბ მთელი ზედაპირიდან;	არ დაიშვება
ვ)	ულტრასფერი სხივებით დამუშავეებიდან 30 წთ-ის				
	შემდეგ სათავსის ჰაერი	თვეში 2-ჯერ	კვარტალში ერთჯერ;	მაფამ რაოდენობა, კწე/სმ <sup>3</sup> არა უმეტეს ნჩჯბ 1მ <sup>3</sup> ობის სოკოები 1მ <sup>3</sup> არა უმეტეს	8 ( 103 არ დაიშვება 4 ( 103
4.	სუბლიმაციური შრომის საამქრო				
ა)	მსხვილი დანადგარები	თვეში 3-ჯერ; თვეში 3-ჯერ; თვეში (2) ერთჯერ; თვეში (3) ერთ ჯერ;	კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ;	მაფამ რაოდენობა, კწე/სმ <sup>3</sup> არა უმეტეს ნჩჯბ 100სმ <sup>3</sup> ზედაპირზე Proteus 100სმ <sup>3</sup> ზედაპირზე; პათოგენები, მ.შ. სალმონელები 100სმ <sup>3</sup> -ზე	1 ( 103 არ დაიშვება არ დაიშვება არ დაიშვება
ბ)	მცირე ზომის ინვენტარი და დანადგარები	თვეში 2-ჯერ; თვეში 2-ჯერ; (2)თვე- ში ერთჯერ; (3)თვე ში ერთ ჯერ;	კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ; კვარტალში 2-ჯერ;	მაფამ რაოდენობა, კწე/სმ <sup>3</sup> არა უმეტეს ნჩჯბ 100სმ <sup>3</sup> ზედაპირზე Proteus 100სმ <sup>3</sup> ზედაპირზე; პათოგენები, მ.შ. სალმონელები 100სმ <sup>3</sup> -ზე	1 ( 103 არ დაიშვება არ დაიშვება არ დაიშვება
გ)	მომუშავეთა ხელები	თვეში 2-ჯერ;	თვეში ერთჯერ;	ნჩჯბ ხელის მთელი ზედაპირიდან;	არ დაიშვება
შენიშვნა: 1. ჩამონარეცხებს იღებენ შერჩევით, დანადგარების მონაცვლეობით. 2. ორ კვირაში სალმონელას ანალიზის მონაცვლეობით. 3. ორ კვირაში როტეუ-ზე ანალიზის მონაცვლეობით. 4. პასტერიზებული კონსერვების წარმოებისას.					

საქართველოს შრომის, ჯანრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2004 წლის 15 იანვრის ბრძანება №11/ნ-სსმIII, №11, 02.02.2004წ.; მუხ.109

## დანართი 6

### ნაყინის საწარმოების მოწყობა, აღჭურვა და ექსპლოატაცია სანიტარიული წესები და ნორმები სანწდან 2.3.4. 013 – 04

#### თავი I. გამოყენების სფერო

##### მუხლი 1

წინამდებარე სანიტარიული წესები და ნორმები ადგენს ზოგად მოთხოვნებს ნაყინის დამამზადებელი საწარმოებისათვის საქართველოს მთელ ტერიტორიაზე.

#### თავი II. ზოგადი დებულებები

##### მუხლი 2

ნაყინის დამამზადებელი ყველა საწარმო, სიმძლავრისა და მის მიმართ წაყენებული სანიტარიული მოთხოვნების მიხედვით იყოფა ოთხ ჯგუფად:

- I ჯგუფი – მსხვილი მექანიზებული საწარმოები სიმძლავრით 10ტ და მეტი ნაყინი ცვლაში (ნაყინის ფაბრიკები);
- II ჯგუფი – საშუალო არამექანიზებული საწარმოები სიმძლავრით 3-დან 10ტ-მდე ნაყინი ცვლაში;
- III ჯგუფი – ნაყინის შედარებით მცირე საწარმოები და საამქროები, სიმძლავრით 0,5-დან 3ტ-მდე ნაყინი ცვლაში;



დ) IV ჯგუფი – ნაყინის მცირე საწარმოები და საამქროები სიმძლავრით 0,1- დან 0,5ტ-მდე ცვლაში.

### თავი III. სანიტარიული მოთხოვნები ტერიტორიისადმი

#### მუხლი 3

1. საწარმოს ეზოს ნაკვეთი უნდა იყოს მოწესრიგებული, რისთვისაც იგი უნდა სუფთავდებოდეს ყოველდღიურად. წლის თბილ დროს კი-არანაკლებ დღეში 2-ჯერ (დასუფთავების წინ ტერიტორია უნდა მოირწყას).

2. საწარმოო გადანაყრები და ნაგავი უნდა ინახებოდეს სპეციალურ, მჭიდროდ დახურულ გამართულ ნაგავმიმღებებში. ნაგავმიმღები ნაგვისაგან უნდა იცლებოდეს ყოველდღიურად.

### თავი IV. სანიტარიული მოთხოვნები წყალმომარაგებისა და კანალიზაციისადმი

#### მუხლი 4

1. საწარმო, რომელიც განთავსებულია სასმელ - სამეურნეო წყალმომარაგების ცენტრალური სისტემის მქონე დასახლებულ პუნქტში, უნდა შეუერთდეს ამ სისტემას. თუ საერთო წყალსადენი არ არსებობს, მაშინ საწარმოს უნდა ჰქონდეს ადგილობრივი წყალსადენი.

2. წყალი, რომელიც გამოიყენება საწარმოო, სასმელი და სამეურნეო საჭიროებისათვის, უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №297/ნ ბრძანებით “გარემოს ხარისხობრივი მდგომარეობის ნორმების დამტკიცების შესახებ” დამტკიცებულ სანიტარიულ წესებსა და ნორმებს „ჰიგიენური მოთხოვნები სასმელი წყალმომარაგების ცენტრალიზებული სისტემების წყლის ხარისხისადმი. ხარისხის კონტროლი”.

3. ყველა საწარმო, რომელიც განთავსებულია ცენტრალური კანალიზაციის მქონე დასახლებულ პუნქტში, მიერთებულ უნდა იქნეს საერთო კანალიზაციასთან. მისი არარსებობის შემთხვევაში საწარმოს უნდა ჰქონდეს საკუთარი საკანალიზაციო ქსელი. დაუშვებელია დაბინძურებული სამეურნეო - ფეკალური და საწარმოო ნახმარი წყლების ჩაშვება მშთანთქმელ ჭებსა და ჭაბურღილებში. ნახმარი წყლების გამწმენდი ნაგებობები უნდა შეესაბამებოდეს მოქმედი სანიტარიული ნორმებისა და სტანდარტების მოთხოვნებს.

4. ტექნოლოგიური აღჭურვილობებიდან და სამრეცხაო აბაზანებიდან ნახმარი წყლების საკანალიზაციო ქსელში ჩაშვების ადგილებში გათვალისწინებულ უნდა იქნეს საჭირო არის არსებობა.

5. სამეურნეო - ფეკალური და საწარმოო ჩამდინარე წყლების გაერთიანება შენობის შიგნით დაუშვებელია. მათთვის გათვალისწინებულ უნდა იქნეს დამოუკიდებელი მილგაყვანილობა.

### თავი V. სანიტარიული მოთხოვნები შენობებისა და სათავსებისადმი

#### მუხლი 5

1. საწარმოო სათავსების განლაგებამ უნდა უზრუნველყოს ტექნოლოგიური პროცესების ნაკადურობა.

2. I - II ჯგუფის მშენებარე მექანიზებულ საწარმოთათვის აუცილებელია შემდეგი საწარმოო, დამხმარე და სასაწყობო დამოუკიდებელი სათავსების არსებობა:

ა) გამაციებელი კამერები ნედლეულის (რძის კონსერვების, კარაქის და სხვ.) შესანახად.

ბ) საწყობი შაქრის, ფქვილისა და სხვა პროდუქტების შესანახად;

გ) სასაწყობო სათავსები არასაკვები მასალების (მცირე მოცულობის ბოთლები, შესახვევი ქაღალდი, მუყაო, ინვენტარი, ფოლგა, დოლბანდი და სხვ.) შესანახად;

დ) ნედლეულის მოსამზადებელი განყოფილება;

ე) ნარევის დამამზადებელი განყოფილება;

ვ) სააპარატო განყოფილება;

ზ) განყოფილებები შემავსებლების დასამზადებლად (I ჯგუფის საწარმოთათვის);

თ) საფრიზერე - დასაფასოებელი საამქროები ან განყოფილებები;

ი) საწრთობი კამერა;

კ) ნაყინის შესანახი კამერები;

ლ) ვაფლის წარმოების განყოფილება, რომელიც შედგება: ცომის ასაზელი, ვაფლის გამოსაცხობი და ვაფლის შესანახი სათავსებისაგან;

მ) სარეცხი განყოფილება საწარმოო ჭურჭლის, ინვენტარისა და ტარისათვის;

ნ) ლაბორატორიები ბაქტერიოლოგიური განყოფილებით.

#### მუხლი 6

1. საწარმოო და დამხმარე სათავსების სიმაღლე და განათებულობა უნდა შეესაბამებოდეს მოქმედი სანიტარიული ნორმების მოთხოვნებს.



2. ყველა საწარმოო შენობა უზრუნველყოფილი უნდა იყოს საკმარისი ვენტილაციით საქართველოში მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების მოთხოვნათა შესაბამისად.
3. ყველა საწარმოში გათვალისწინებულ უნდა იქნეს საქართველოში მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების მოთხოვნათა შესაბამისად.
4. ნაყინის დამამზადებელ საწარმოებში ძირითადი საწარმოო სათავსების (დამამზადებელის, სააპარატოს, შემავსებლების დამამზადებელი განყოფილების, საფრიზერო - დამფასოებელი განყოფილებისა და ვაფლის დამამზადებელი განყოფილების), აგრეთვე საშხაპეების კედლები და სვეტები მოპირკეთებულ უნდა იქნეს მოჭიქურებული ფილებით არანაკლებ 2,5მ - ის სიმაღლეზე, ხოლო სამრეცხაოებში, ტუალეტებში, ლაბორატორიებში - 1,8მ - ის სიმაღლეზე. დანარჩენი სათავსების კედლები უნდა იყოს მობათქაშებული, შეეთეთრებული ან შეღებილი ნათელი ფერის წყალგამძლე საღებავებით.
5. იატაკი ძირითად საწარმოო საამქროებში უნდა იყოს დაგებული კერამიკული ფილებისაგან, სამაცივრო და სასაწყობო სათავსებში - მოზაიკური ფილებისაგან, ხოლო გარდერობსა და ადმინისტრაციულ - სამეურნეო სათავსებში - ლინოლეუმი. სასაწყობო სათავსები დაცულ უნდა იქნეს მღრღნელებისაგან.
6. მოწყობილობებისა და იატაკის რეცხვისას საწარმოო სათავსებში წყლის ჩასადენად გათვალისწინებულ უნდა იქნეს ტრაპების მოწყობა. იატაკის დაქანება ტრაპისკენ უნდა იყოს არანაკლებ 0,5%.
7. დაუშვებელია ძირითადი საწარმოო საამქროების განთავსება სარდაფებსა და ნახევარსარდაფებში.

## **თავი VI. ჰიგიენური მოთხოვნები აღჭურვილობის, ინვენტარისა და ტარისადმი**

### **მუხლი 7**

1. ნაყინის დასამზადებლად განკუთვნილი აღჭურვილობისა და ინვენტარის მასალა ადვილად უნდა ირეცხვოდეს და იწმინდებოდეს. მასალა არ უნდა შეიცავდეს ისეთ ნივთიერებებს, რომლებსაც შეუძლიათ პროდუქტში გადასვლა და მისთვის მავნე თვისებების მინიჭება ან ფერის, სუნისა და გემოს შეცვლა.
2. მთელი ინვენტარი, აპარატურა და ტარა, რომელიც შეხებაში იმყოფება ნაყინთან ან საწყის ნედლეულთან, დამზადებული უნდა იყოს უჟანგავი ან მოკალული მეტალისაგან.
3. მოწყობილობის, ტარის ან ინვენტარის დასამზადებლად შეიძლება გამოყენებულ იქნეს შემდეგი მასალა: უჟანგავი ფოლადი და ალუმინი, მოკალუი სპილენძი და რკინა, ამასთან, კალაში ტყვიის შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს 1%-ს. ნაყინის დამზადებისას დაუშვებელია მომინანქრებული აბაზანების გამოყენება.
4. აკრძალულია მოუთუთიებელი რკინისა და მოუკალავი სპილენძის ჭურჭლის გამოყენება. სიროფების ხარშვა სპილენძის მოუკალავ, მაგრამ გაპრიალებამდე გაწმენდილ ქვაბში დასაშვებია, მხოლოდ იმ პირობით, რომ ხარშვის დამთავრების შემდეგ ქვაბს სასწრაფოდ მოაცილებენ სიროფის ნარჩენებს.
5. წარმოებაში გამოყენებული ხის მოწყობილობა და ინვენტარი დამზადებულ უნდა იქნეს მაგარი ჯიშის ხისაგან.
6. ცალობითი ნაყინის შენახვისა და ტრანსპორტირებისათვის საჭირო ხის თაბახები უნდა ამოიფინოს ისეთი მასალით, რომელიც ადვილად ირეცხება.
7. სამრეცხაო სათავსები ჭურჭლისა და ტარის სარეცხად აღჭურვილ უნდა იქნეს ცივი და ცხელი წყლით, მეტალის ორგანოფილებიანი აბაზანებითა და საკანალიზაციო ქსელით. გარდა ამისა, საწარმოებში მათარებისა და გილზეების გასარეცხად უნდა დამონტაჟდეს ნაკადური მაორთქლებელი.
8. დასაშველი მოწყობილობებისა და წვრილი ინვენტარის სტერილიზაციისთვის სარეცხ განყოფილებებში ან სააპარატოს სათავსებში დაყენებულ უნდა იქნეს სტერილიზატორები.

### **მუხლი 8**

1. ნაყინის შესაფუთად გამოყენებული მუყაო, ცელოფანი, პერგამენტი ან მისი მსგავსი ქაღალდი და სხვ. უნდა აკმაყოფილებდეს მოქმედ სტანდარტებსა და ტექნიკურ პირობებს.
2. ნაყინის შესაფუთი მასალისა და ეტიკეტის დასაბეჭდად და ნიშანდებისათვის გამოყენებულ უნდა იქნეს ჯანმრთელობისათვის უსაფრთხო საღებავები.
3. ფოლგა, რომელიც გამოიყენება ნაყინის შესახვევად, შეიძლება იყოს ალუმინის ან კალისა, რომელშიც ტყვიის შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს 1%-ს.
4. ჯოხები, რომლებიც გამოიყენება ესკიმოს ნაყინისთვის, უნდა იყოს სუფთა, სწორი, სტერილიზებული და ინახებოდეს შეფუთულ მდგომარეობაში.

## **თავი VII. სანიტარიული მოთხოვნები ნედლეულის ხარისხის, შენახვისა და მზა პროდუქციის ტრანსპორტირებისადმი**



## მუხლი 9

1. ნაყინის წარმოებაში გამოყენებული ყველა ნედლეული, საგემოვნო, არომატული ნივთიერება და საღებავი უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №301/ნ ბრძანებას “სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ”.

2. ნაყინის წარმოებაში აკრძალულია მარილმჟავასა და ძმარმჟავას, აგრეთვე ბატის, იხვისა და მირაჟული ქათმის კვერცხის გამოყენება. დასაშვებია მხოლოდ ქათმის კვერცხის (დიეტური, სასადილო, ახალი), კვერცხის ფხვნილის, ასევე ქათმის კვერცხის გულისა და ცილის გამოყენება.

3. ნაყინის დასამზადებლად გამოყენებული ნედლეული და ნახევარფაბრიკატები უნდა ინახებოდეს კვების პროდუქტების შესანახად გათვალისწინებული პირობებისა და სანიტარიული წესების მკაცრი დაცვით. ნაყინის დასამზადებლად გამოყენებული ნედლეული (ნატურალური რძე, ნაღები), უნდა ინახებოდეს არა უმეტეს  $6^{\circ}\text{C}$  ტემპერატურის პირობებში. ნაყინის დასამზადებლად გამოყენებული საღებავები, არომატული ნივთიერებები, საკვები მჟავები რეკომენდებულია ინახებოდეს სხვა პროდუქტებისგან იზოლირებულად.

4. ნაყინის ტრანსპორტირება უნდა ხდებოდეს ისეთ პირობებში, რომლის დროსაც შენარჩუნებული იქნება დაბალი ტემპერატურა (გამოწრთობილი ნაყინისთვის – არანაკლებ მინუს  $12^{\circ}\text{C}$ -სა და გამოუწრთობისთვის – არა უმეტეს მინუს  $5^{\circ}\text{C}$ -სა).

## მუხლი 10

1. ნაყინის მზა პროდუქცია სავაჭრო ქსელს უნდა მიეწოდებოდეს შეფუთული სახით. წვრილად დაფასოებული ნაყინი იფუთება სხვადასხვა სახით და ლაგდება მუყაოს კოლოფში, კონტეინერში, თაბახებში; ამასთან, მუყაოს კოლოფს უნდა შემოერთყას და დაწებდეს ქალაქის ლენტი, ხოლო კონტეინერები და თაბახები უნდა დაილუქოს.

2. ვაფლის მილაკებში, კონუსებსა და ჭიქებში ჩამოსხმული ნაყინი უნდა შეიფუთოს ეტიკეტირებული ქალაქით, ფოლგით ან ცელოფნით. შესაბამისი შეფუთვის არარსებობისას ნაყინი მყიდველზე უნდა გაიციეს ნიშანდების მქონე ქალაქში გახვეული სახით.

3. ნაყინის შეფუთვა წარმოებს აგრეთვე მჭიდრო თავსახურის მქონე უქანგავ ან დეკაპირებული ფოლადის ჰილზებში, რომლებიც გარედან და შიგნიდან დაფარულია კალით ან საკვებთან კონტაქტისათვის დაშვებული სპეციალური ლაქით. ჰილზის თავსახურის ქვეშ უნდა იყოს ქალაქის (ცელოფნის, პერგამენტის, ან მისი მსგავსი მასალის) შუასადები. ყოველი ჰილზი უნდა იყოს დალუქული.

## თავი VIII. ჰიგიენური მოთხოვნები ტექნოლოგიური პროცესისადმი

### მუხლი 11

1. ნაყინის წარმოების პროცესის ყველა ეტაპზე (ნარევის მომზადება, პასტერიზაცია, ფილტრაცია, ჰომოგენიზაცია, გაცივება, ფრიზირება, დაფასოება, გამოწრთობა) მკაცრად უნდა იყოს დაცული სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები.

2. ნარევის მიკრობული და მექანიკური დაბინძურების თავიდან აცილების მიზნით, ნედლეულის მომზადება (ტარისა და საფუთავისაგან გათავისუფლება) უნდა ხდებოდეს ცალკე სათავსში.

3. თხევადი ნახევარფაბრიკატის გადაადგილება (განსაკუთრებით ნარევის პასტერიზაციის შემდეგ) უნდა სრულდებოდეს დახურული მილების სისტემით. ნახევარფაბრიკატების გადაადგილება უნდა განხორციელდეს ალუმინის კასრებით. დასაშვებია ასევე უქანგავი ფოლადის მოკალეული დახურული კასრების გამოყენება.

4. ნაყინის მასასა და შაქრის სიროფში უცხო საგნების მოხვედრის თავიდან აცილების მიზნით პროდუქცია უნდა გაიფილტროს სპეციალურ ფილტრში ან სტერილურ დოლბანდში, რომლებიც უნდა იცვლებოდეს გაჭუჭყიანებისთანავე.

5. ნარევის პასტერიზაცია უნდა წარმოებდეს ტემპერატურული რეჟიმისა და ვადების მკაცრი დაცვით, სახელდობრ:  $70^{\circ}\text{C}$ -ის პირობებში ნარევი გაჩერებულ უნდა იქნეს 30წთ,  $75^{\circ}\text{C}$  – 20წთ,  $80^{\circ}\text{C}$  – 10წთ,  $85^{\circ}\text{C}$  – 5წთ. ნარევის პასტერიზაციის კონტროლი წარმოებს საკონტროლო-საზომი აპარატურის საშუალებით (მანომეტრული ტიპის თერმოგრაფებით ან ლითონის ბუდიანი თერმომეტრებით). შევსებული თერმოგრამები ტემპერატურული მრუდის გამოსახულებით უნდა ინახებოდეს ნაყინის საამქროში ან ლაბორატორიაში.

6. გამაციებლების მუშაობამ უნდა უზრუნველყოს ნარევის გაცივება იმ ტემპერატურამდე, რომელიც არ აღემატება  $+6^{\circ}\text{C}$ -ს.

7. ნარევის შენახვა ნებადართულია არა უმეტეს  $+6^{\circ}\text{C}$  ტემპერატურაზე 24 საათის განმავლობაში.



8. ნაყინის ტემპერატურა ფრიზირების შემდეგ უნდა იყოს არა უმეტეს მინუს 3<sup>0</sup> C-სა, ხოლო გამოწრობისა და შენახვის შემდეგ არა უმეტეს მინუს 12<sup>0</sup> C-ისა; ხილ-კენკროვანი და არომატული ნაყინისათვის – არა უმეტეს მინუს 14<sup>0</sup> C-ისა გამოუწროთობ ასაწონ ნაყინს ფრიზირების შემდეგ უნდა ჰქონდეს არა უმეტეს მინუს 5<sup>0</sup> C ტემპერატურა.

9. აკრძალულია სავაჭრო ქსელიდან მექანიკური დაბინძურების მქონე და გამდნარი (თხევადი ნარევის სახის) ნაყინის გადასამუშავებლად მიღება.

### თავი IX. სანიტარიული მოთხოვნები რბილი ნაყინის წარმოებისადმი

#### მუხლი 12

1. რბილი ნაყინის გამომუშავება და რეალიზაცია ხორციელდება:

- ა) ნედლეულის გადასამუშავებელი და შესანახი სათავსები სამაცივრო დანადგარებით;
- ბ) რძის ხსნარის აღმდგენი და გარნირების მოსამზადებელი სათავსები სამაცივრო დანადგარებით;
- გ) სამრეცხაო ინვენტარისა და ჭურჭლისთვის.

2. მშრალ ნარევეს ინახავენ კარადა-მაცივრებში. მშრალი ნარევი ღია ჭურჭელში ინახება არა უმეტეს 20 დღისა, რძის ხსნარების კონცენტრატები (რხვ) მჭიდროდ თავმოკრულ პოლიეთილენის პარკებში – არა უმეტეს 30 დღისა.

3. რბილი ნაყინის მოსამზადებლად იყენებენ აღსადგენ ნარევეს, რომლებიც მომზადებულია მშრალ რძეზე და რძის ხსნარების კონცენტრატებზე (რხვ). ხსნარის აღსადგენად იყენებენ ახალმოდულულ სასმელ წყალს. კომპონენტებს იღებენ ნორმატიული და (ან) ტექნიკური დოკუმენტაციით დადგენილი მკაცრად განსაზღვრული თანაფარდობით.

4. მშრალი ნარევის ან რძის ხსნარების კონცენტრატების (რხვ) აღდგენა უნდა მოხდეს რბილი ნაყინის რეალიზაციის მიხედვით. აღდგენილ ნარევეს ინახავენ (საჭიროების შემთხვევაში) კარადა-მაცივარში +6<sup>0</sup> C-მდე ტემპერატურის პირობებში დამზადებიდან არა უმეტეს 18 საათის განმავლობაში.

5. ინფექციური დაავადებების, მოწამვლების თავიდან ასაცილებლად, რბილი ნაყინის რეალიზაცია დაიშვება მხოლოდ მისი მომზადების ადგილებში, ხოლო გამომუშავება წარმოებს უშუალოდ გაშვების წინ.

6. რბილ ნაყინს უშვებენ ფუჟერებში, საკრემებში, ვაზებში ან ჭიქებში (ვაფლის, ქაღალდის, პოლისტიროლის ან ამ მიზნისათვის ნებადართულ სხვა კომბინირებული მასალის ტარაში).

7. ნაყინი უნდა მზადდებოდეს სუფთა ფრიზერში. ამისათვის, ნაყინის მომზადების დაწყებამდე, ასევე მისი დამთავრებისთანავე ფრიზერის ყველა ნაწილი, რომელიც შეხებაშია პროდუქციასთან (ჩასატვირთი მოცულობა და თავსახური, საყინულე ცილინდრები, შემრევები რეზინის ლილვებით, ხონჩა მარცხენა გვერდით კედელზე, ფრიზერის წინა ნაწილის ქვესადგამი ნაყინის გამოსაშვები მოწყობილობა, ჩასაშვები კლაპანები უნდა დაიშალოს, საგულდაგულოდ უნდა გაიწმინდოს და გაირეცხოს.

### თავი X. სანიტარიული მოთხოვნები სათავსების, მოწყობილობებისა და ინვენტარის მოვლისა და შენახვისადმი

#### მუხლი 13

1. ყველა საწარმოო სათავსში უნდა იყოს დაცული სისუფთავე. საამქროების შესასვლელთან უნდა დაიგოს ქლორიანი კირის ხსნარით გაჟღენთილი ხალიჩა. იატაკი და კედლის პანელი ყოველდღიურად უნდა ირეცხებოდეს სოდიანი ცხელი წყლით.

2. ნაგვისა და გადანაყარის შეგროვება უნდა ხდებოდეს მჭიდრო თავსახურისა და სახელურების მქონე მეტალურ კონტეინერებში ან ყუთებში.

3. ფანჯრის მინები უნდა იყოს სუფთა, რისთვისაც ისინი უნდა ირეცხებოდნენ არანაკლებ კვირაში ორჯერ. ზაფხულის პერიოდში, მწერებისაგან დასაცავად, ყველა ფანჯარას (რომელიც იღება) უკეთდება ლითონის ან დოლბანდის ბადე.

#### მუხლი 14

1. აღჭურვილობა და ინვენტარი გამოყენების შემდეგ საგულდაგულოდ უნდა გაიწმინდოს მექანიკურად და გაირეცხოს.

2. აღჭურვილობისა და ინვენტარის რეცხვა მოიცავს შემდეგი ოპერაციების ჩატარებას:

- ა) პროდუქტის ნარჩენების მოშორების მიზნით გავლება სუფთა ცივ ან თბილ წყალში;
- ბ) გარეცხვა 55<sup>0</sup> C ტემპერატურის მქონე ტუტე ხსნარით, რომელიც შეცავს 0,5% კალცინირებულ სოდას;
- გ) გავლება 60-65<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე ცხელ წყალში ტუტის მთლიანად მოშორებამდე;
- დ) დეზინფექცია ორთქლით ან ქლორიანი კირის ჩამქრალი ხსნარით (150-200მგ აქტიური ქლორი 1ლ



წყალზე);

ე) წყლით გავლება ქლორის სუნის სრულ გაქრობამდე. მილსადენები და მოწყობილობები, რომლებიც შესაძლებელია ნაწილებად დაიშალოს ან დაიხსნას, გავლებულ უნდა იქნენ დაშლილი სახით.

### მუხლი 15

1. დაზგების მცირე ნაწილები, დაშლილი მილები, წვრილი ინვენტარი წყალში და ტუტის ცხელ ხსნარში რეცხვის შემდეგ ექვემდებარება ორთქლით დამუშავებას ან გამოხარშვას 10 წუთის განმავლობაში. მილსადენი, რომელიც ნაწილებად არ შეიძლება დაიშალოს, შიგნიდან უნდა შეიორთქლოს მწვავე ორთქლით 2 წუთის განმავლობაში. დაორთქვლის შეუძლებლობის შემთხვევაში მთლიანი მილები უნდა დამუშავდეს ჯერ ქლორიანი კირის ხსნარით 10 წუთის განმავლობაში და შემდეგ 60-650<sup>0</sup> ტემპერატურის ცხელი წყლით. მთლიანი მილსადენების (მეტალის და შუშის) გარეცხვისა და დამუშავებისთვის საჭიროა დაცულ იქნეს შემდეგი წესები:

ა) რეცხვა ცივი წყლით 3-5წთ-ის განმავლობაში;

ბ) რეცხვა კალცინირებული სოდის 0,5-1%-იანი ხსნარით ან კაუსტიკური სოდის 0,15%-იანი ხსნარით 15-20 წუთის განმავლობაში (ხსნარის ტემპერატურა 50-55<sup>0</sup> C);

გ) რეცხვა ცხელი წყლით (ტემპერატურა 60-65<sup>0</sup> C);

დ) სტერილიზაცია:

დ.ა) მეტალის მილსადენებისა – ორთქლით 5-7 წუთის განმავლობაში;

დ.ბ.) შუშის მილსადენების – ჰიპოქლორიდის ქლორიანი ხსნარით (კონცენტრაცია 200მგ/ლ) 10 წთ-ის განმავლობაში;

ე) გავლება ცივი წყლით.

### მუხლი 16

1. ფრიზერის რეცხვა: ფრიზირების დამთავრებისთანავე და ნაყინისაგან მისი დაცლის შემდეგ ფრიზერი უნდა გაივლოს ჯერ ცივი, შემდეგ თბილი წყლით, ამის შემდეგ გაირეცხოს ტუტე ხსნარითა და ცხელი წყლით. ცხელი წყლით გარეცხვამდე საჭიროა მოშორდეს სამაცივრო აგენტი ფრიზერის უშუალო აორთქლების სივრციდან. ბოლოს ტარდება ფრიზერის დეზინფექცია ქლორიანი წყლით 5 ან 10 წთ-ის განმავლობაში და ივლება სუფთა წყლით.

2. რეზერვუარებისა და რძის ცისტერნების რეცხვა ხდება შემდეგნაირად: დაცლის შემდეგ გარედან და შიგნიდან ივლება ცივი წყლით, შემდეგ ირეცხება ცხელი ტუტოვანი წყლით გრძელი სახელურიანი ფუნჯის დახმარებით. დასაშვებია ეს პროცესი განახორციელოს უშუალოდ ცისტერნის შიგნით მყოფმა სპეციალურ სანიტარიულ ტანსაცმელში (ჩექმები, კომბინიზონი) ჩაცმულმა მუშამ. გარეცხვის შემდეგ ცისტერნები უნდა გამოივლოს ცხელი წყლით, დაიორთქლოს და დამუშავდეს ქლორიანი კირის ხსნარით, რის შემდეგაც ისევ უნდა გაივლოს წყლით. რეზერვუარის რეცხვა შეიძლება განხორციელდეს ასევე მექანიკური წესით, სარეცხი დანადგარების საშუალებით.

3. პასტერიზატორს წინასწარი გარეცხვის შემდეგ უნდა ჩაუტარდეს დეზინფექცია ქლორიანი წყლით.

4. ღია გამაცივებლის მთელი ზედაპირი ირეცხება ჯერ ცივი წყლით, შემდეგ სოდის ცხელი ხსნარით, დაბოლოს, წარმოებს მისი გავლება ცხელი წყლის ნაკადში.

5. მუშაობის დაწყებისა და აგრეთვე ნარევით ავსების წინ მოწყობილობა ხელმეორედ უნდა გაივლოს ცხელ წყალში.

6. სავაჭრო ქსელიდან მიღებული ჰილზები და მათარები ექვემდებარებიან წინასწარ პროფილაქტიკურ შეკეთებას, დეფორმაციის გასწორებას და სხვა, რის შემდეგაც უნდა გაირეცხოს, ჩაუტარდეთ დეზინფექცია და გაივლოს ცხელ წყალში ან დაიორთქლოს.

7. თაბახები ნაყინის ჩაწყობის წინ უნდა გაირეცხოს სოდიანი ცხელი წყლით და შემდგომ გაივლოს სუფთა ცივი წყალში.

8. წარმოებაში გამოყენებული დანები უნდა დამუშავდეს ორთქლით ან ცხელი წყლით.

### მუხლი 17.

1. მილები აწყობამდე უნდა ინახებოდეს სტელაჟებზე, ხოლო წვრილი ინვენტარი – კარადებში.

2. მთელი საწარმოო აღჭურვილობა და ინვენტარი გაუმართაობისას დაუყოვნებლივ უნდა შეკეთდეს ან შეიცვალოს გამართულით. ჭურჭლის, მოწყობილობის, ტარის, ინვენტარის მოკალვა უნდა ახლდებოდეს გაცვეთისა და სანიტარიული ზედამხედველობის მოთხოვნისამებრ.

3. ფილტრაციისათვის გამოყენებული ფილტრი ან დოლბანდი უნდა ირეცხებოდეს ცხელი წყლით: დოლბანდი, გარდა ამისა, უნდა ექვემდებარებოდეს გამოხარშვას.

4. საწარმოო და დამხმარე სათავსების დაალაგებას უნდა ახორციელებდეს სპეციალური პერსონალი, რომელიც არ უნდა იქნეს დაკავებული საწარმოო სამუშაოებში.

5. მთელი დასალაგებელი ინვენტარი შეღებილი უნდა იყოს საწარმოო ინვენტარისგან განსხვავებული ფერის საღებავით და ინახებოდეს სპეციალურად გამოყოფილ ადგილას (კარადაში).



6. ნედლეულისა და მზა პროდუქციის დასაცავად მღრღნელებისაგან, გაფუჭებისა და დაბინძურებისგან უნდა იქნეს გატარებული შესაბამისი ზომები. მღრღნელების გამოჩენის შემთხვევაში გასანადგურებლად დაუყოვნებლივ უნდა იქნეს მიღებული ზომები.

7. მღრღნელებისა და მწერების წინააღმდეგ საბრძოლველად ქიმიური საშუალებების გამოყენება დაიშვება მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ ეს ღონისძიებები გატარებულ იქნება სპეციალისტ-დერატოზატორ-დეზინფექტორის მიერ ან მათი კონტროლით. ნაყინის დამამზადებელ საწარმოებში ამ მიზნით ბაქტერიოლოგიური მეთოდების გამოყენება აკრძალულია.

## თავი XI. სამედიცინო გასინჯვა, პროფილაქტიკური გამოკვლევები და პირადი ჰიგიენა

### მუხლი 18

1. ის პირები, რომლებიც მიიღებენ ნაყინის დამამზადებელ საწარმოში, ვალდებული არიან, გაიარონ სამედიცინო შემოწმება საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის ბრძანებით დადგენილი წესით.

2. ნაყინის დამამზადებელი საწარმოს მუშაკები ვალდებული არიან შეასრულონ პირადი ჰიგიენის შემდეგი წესები:

ა) მუშაობის დაწყების წინ თანამშრომლებმა უნდა მიიღონ შხაპი (იმ თანამშრომლების გარდა, რომლებიც მუშაობენ დაბალი ტემპერატურის პირობებში);

ბ) ჩაიცვან სუფთა სანიტარიული ტანსაცმელი;

გ) საგულდაგულოდ დაიბანონ ხელები თბილი წყლითა და საპნით, შემდეგ კი დაიმუშაონ ქლორიანი კირის 0,2%-იანი ჩამქრალი ხსნარით;

დ) უნდა დაიცვან საკუთარი ხელების, ფეხსაცმელების, ტანსაცმლის სისუფთავე; ფრჩხილები ხელის თითებზე წაიჭრან მოკლედ;

ე) ტუალეტით სარგებლობისას, ასევე შენობიდან ეზოში ან ქუჩაში გასვლისას, სასადილოში შესვლისას უნდა გაიხადონ სანიტარიული ტანსაცმელი, საამქროში დაბრუნების შემდეგ ხელები დაიბანონ საპნით, შემდეგ დაიმუშაონ ქლორიანი კირის 0,2%-იანი ხსნარით, გაიწმინდონ ფეხსაცმელის ლანჩა ქლორიანი კირის 1%-იანი ხსნარით გაჟღენთილ პატარა ხალიჩაზე;

ვ) არ უნდა ჩაიდონ ხალათის ან ტანსაცმლის ჯიბეში ისეთი ნივთები (სუფთა ცხვირსახოცის გარდა), რომლებსაც არა აქვთ კავშირი სამუშაოსთან;

ზ) მუშაობის დროს არ უნდა ატარონ ქინძისთავები, ბეჭდები, საყურეები, საათები და სხვა საგნები;

თ) საწარმოო საამქროში არ უნდა მიიღონ საკვები და არ მოსწიონ თამბაქო. საკვების მიღება და თამბაქოს მოწევა შეიძლება მხოლოდ ამისათვის სპეციალურად გამოყოფილ სათავსებში.

### მუხლი 19

1. ნაყინის დამამზადებელი საწარმოსა და საამქროს ადმინისტრაცია ვალდებულია:

ა) ყოველი მუშაკისათვის ჰქონდეს სანიტარიული ტანსაცმლის არანაკლებ სამი კომპლექტი და უზრუნველყოს მათი რეგულარული რეცხვა და შეკეთება;

ბ) უზრუნველყოს ყველა მუშაკის მიერ მეცადინეობის გავლა და გამოცდების ჩაბარება სანიტარიული მინიმუმის ხაზით;

გ) უზრუნველყოს პერსონალის სამედიცინო შემოწმების ორგანიზება;

დ) ყოველ საწარმოში უნდა ჰქონდეს პირველადი დახმარების აღმოსაჩენად საჭირო საშუალებები, ამასთან იგი დაკომპლექტებული უნდა იყოს ლიმონისა და რძის მჟავებით, აგრეთვე ჟანგბადის ხელსაწყოებით.

## თავი XII. ქიმიურ-ბაქტერიოლოგიური კონტროლი

### მუხლი 20

1. წარმოების ქიმიურ-ბაქტერიოლოგიური ლაბორატორია უნდა ახორციელებდეს:

ა) ნედლეულისა და მზა პროდუქციის კონტროლს მათი ხარისხის შესაბამისობაზე მოქმედ სახელმწიფო სტანდარტებთან და ტექნიკურ პირობებთან;

ბ) ნარევის სისტემატურ კონტროლს მის ქიმიურ შემადგენლობასთან და ტექნიკური პირობებით გათვალისწინებულ მოთხოვნებთან შესაბამისობაზე;

გ) ყოველდღიურ კონტროლს ტექნოლოგიური პროცესის ტემპერატურულ რეჟიმზე შედეგების სპეციალურ ჟურნალში შეტანით.

დ) ნაყინის ნარევის ყოველი პარტიის ქიმიურ ანალიზს ცხიმის, მშრალი ნივთიერებებისა და სიმჟავის დასადგენად;

ე) ბაქტერიოლოგიურ კონტროლს წინამდებარე სანიტარიული წესების მოთხოვნების შესაბამისად. ბაქტერიების ნორმაზე მეტი ოდენობით აღმოჩენის შემთხვევაში საჭიროა ბაქტერიოლოგიური



კონტროლი განხორციელდეს ტექნოლოგიური პროცესის მიმდინარეობის ყველა ეტაპზე.

### თავი XIII. ნაყინის წარმოების მიკრობიოლოგიური კონტროლი

#### მუხლი 21

1. მიკრობიოლოგიური კონტროლის ძირითად ამოცანას წარმოადგენს წარმოებული პროდუქციის უსაფრთხოებისა და მაღალი ხარისხის უზრუნველყოფა.

2. მიკრობიოლოგიური კონტროლის შედეგების მიხედვით საზღვრავენ საწარმოს სანიტარიულ-ჰიგიენურ კეთილსაიმედობას, ან არსებულ ნაკლოვანებებს როგორც წარმოების პირობებში, ასევე მზა პროდუქციაში.

3. ნაყინის წარმოების მიკრობიოლოგიური კონტროლი ითვალისწინებს ნედლეულის, მასალებისა და მზა პროდუქციის ხარისხის შემოწმებას, ტექნოლოგიური პროცესის მსვლელობისას ნაყინის შესაძლო ბაქტერიოლოგიური მოთესვიანობის წყაროების გამოვლენას, აგრეთვე საწარმოს სანიტარიულ-ჰიგიენური პირობების შემოწმებას.

### თავი XIV. საწარმოო კონტროლი

#### მუხლი 22.

1. საწარმოო კონტროლი ხორციელდება საწარმოს ლაბორატორიის მიერ, მათი უქონლობის შემთხვევაში კი – დადგენილი წესით აკრედიტირებული ლაბორატორიის მიერ.

2. საწარმოო კონტროლი ხორციელდება შემოსულ ნედლეულზე და მზა პროდუქტზე. საწარმოო შემომავალი კონტროლი ხორციელდება საწარმოში ნაყინის ნედლეულის მიღებისას, როგორც თანმხლები დოკუმენტაციით, რომელშიც მომწოდებელი მოვალეა წარმოადგინოს შესაბამისობის სერტიფიკატი, ნომერი და მოქმედების ვადები, პროდუქციის უსაფრთხოების დამამტკიცებელი სხვა დოკუმენტები, აგრეთვე შერჩევითი მიკრობიოლოგიური კონტროლის გზით; განსაკუთრებული ყურადღება ექცევა პირობით – პათოგენური და პათოგენური მიკროფლორის გამოვლენას.

3. მზა პროდუქციის მიკრობიოლოგიური კონტროლი ხორციელდება ნორმატიული დოკუმენტაციისა და აგრეთვე წინამდებარე ინსტრუქციის მიხედვით.

### თავი XV. ნაყინის საწარმოო კონტროლი

#### მუხლი 23

1. ტექნოლოგიური პროცესის პარამეტრების, ნედლეულისა და მზა პროდუქციის შენახვის პირობების, მიკროფლორის ცვლილებების გათვალისწინებით, არჩევენ ნედლეულის და მზა პროდუქციის კონტროლს. ამ დროს განსაკუთრებული ყურადღება ექცევა:

- ა) საწარმოო ნედლეულის მიღებას, მისი ხარისხისა და უსაფრთხოების შეფასებას, შენახვის პირობებს;
- ბ) წარმოების ტექნოლოგიური რეჟიმის დაცვას;
- გ) მზა პროდუქციის ხარისხისა და უსაფრთხოების შეფასებას.

2. ნაყინის მიკრობიოლოგიური კონტროლი ყველა შემთხვევაში ხორციელდება მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტაციის მოთხოვნების მიხედვით.

### თავი XVI. სინჯების აღება, მათი საანალიზო მომზადება და ჩათესვა

#### მუხლი 24

1. ნედლეულის, მასალებისა და მზა პროდუქციის კონტროლისას სინჯებს იღებენ ჯერ მიკრობიოლოგიური ანალიზისთვის, შემდეგ კი ფიზიკო-ქიმიური და ორგანოლექტიკური ანალიზისთვის.

2. სინჯებს იღებენ ასეპტიკურად, რაც გამორიცხავს პროდუქტების გარემოდან დაბინძურებას.

3. მიკრობიოლოგიური ანალიზისთვის სინჯებს იღებენ სტერილური ხელსაწყოებით, ათავსებენ სტერილურ ჭურჭელში, რომლის ყელიც წინასწარ უნდა მოიწვას სპირტქურის ალზე (გოსტ 9225-84, გოსტ 26668-85).

4. ახდენენ ყოველი აღებული სინჯის ეტიკეტით მარკირებას, პროდუქტის დასახელების, დამამზადებელი საწარმოს, პარტიის ნომრის, სინჯის აღების თარიღის, მიკრობიოლოგიური ანალიზის მიზნის მითითებით და სინჯის ამღების ხელმოწერით.

5. სინჯები, რომლებიც განკუთვნილია დამამზადებელი საწარმოს გარეთ საანალიზოდ, ილუქება იმ ორგანიზაციის ბეჭდით, რომელიც პასუხისმგებელია საკონტროლო პროდუქციაზე და ტრანსპორტირდება ლაბორატორიაში.

6. სინჯების ანალიზი დაუყოვნებლივ უნდა ტარდებოდეს. აუცილებლობის შემთხვევაში შესაძლებელია ანალიზის დაწყებამდე სინჯების შენახვა +6<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე 4 სთ-ის განმავლობაში.



ნაყინის შერჩევამი მოხვედრილი დაფასოებელი პროდუქტიდან, სტერილური კოვზით აცილებენ არანაკლებ 2,5 სმ სისქის ზედაფენას, შემდეგ სტერილური ბურღით ან კოვზით იღებენ 40-50 გ მოცულობის სინჯს.

7. შერჩევამი მოხვედრილი დაფასოებული შეფუთული პროდუქტებიდან იღებენ 1-2 ერთეულს. სინჯებს ხსნიან, ათავსებენ მილესილ ან ბამბის საცობიან სტერილურ ჭურჭელში. სინჯის გამოკვლევას მაშინვე აწარმოებენ. აუცილებლობის შემთხვევაში ანალიზის დაწყებამდე დასაშვებია სინჯების შენახვა არა უმეტეს მინუს 20<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე 4 სთ-ის განმავლობაში.

8. ანალიზის დაწყების წინ სინჯიან ჭურჭელს ათბობენ წყლის აბაზანაში 40-45<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე 10-15 წთ-ის განმავლობაში. მისი სრული გადნობისა და ჰაერის ბუშტების მოშორების შემდეგ იღებენ სინჯს.

9. სინჯიდან სტერილური პიპეტით იღებენ 10სმ<sup>3</sup> -ს და შეაქვთ 90სმ<sup>3</sup> სტერილური 40-45<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე გამთბარ ნატრიუმის ქლორიდის (ფიზიოლოგიური). ამგვარად იღებენ პროდუქტის 10-ჯერად განზავებას.

პირველი განზავებიდან 1:10 ამზადებენ შემდეგ თანმიმდევარ განზავებებს 1:100 და ა.შ. ყოველი განზავების დასამზადებლად იღებენ სხვა სტერილურ პიპეტს, პირველი განზავებიდან (1:10) იღებენ 1სმ<sup>3</sup> და შეაქვთ 9სმ<sup>3</sup> სტერილურ ფიზიოლოგიურ ხსნარში. მომდევნო განზავებებს ამზადებენ.

## მუხლი 25. რძე და ნაღები

ორგანოლეპტიკური და მქავიანობის მონაცემების მიხედვით შერჩეული რძიდან და ნაღებიდან გულდასმით შერევის შემდეგ იღებენ სინჯებს 50სმ<sup>3</sup>-ის რაოდენობით. სინჯებს ათავსებენ მილესილ ან ბამბისსაცობიან სტერილურ ჭურჭელში. აღებული სინჯების კვლევას აწარმოებენ მაშინვე. აუცილებლობის შემთხვევაში ანალიზის დაწყებამდე დასაშვებია სინჯების შენახვა +6<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე არა უმეტეს 4 სთ-სა. კვლევას აწარმოებენ გოსტ 925-84-ის “რძე და რძის პროდუქტების მიხედვით”.

## მუხლი 26. კარაქი

1. სატრანსპორტო ტარაში დაფასოებული პროდუქტიდან სინჯებს იღებენ სტერილური საცეცით, ნაპირიდან 3-5 სმ-ის დაშორებით. საცეცს აძლევენ საპირისპირო მხარეს დახრილ მიმართულებას და ავსებენ მისი სიგრძის 3/4ს. საცეციდან სტერილური შპატელით იღებენ 15-20გ კარაქს. აღებულ სინჯს ათავსებენ სტერილურ ჭურჭელში და ახურავენ სტერილურ საცობს. სინჯის აღების შემდეგ ბურღზე დარჩენილ კარაქს აბრუნებენ ადრინდელ ადგილზე, კარაქის ზედაპირს გაასწორებენ.

2. სინჯის განზავებების მოსამზადებლად 20გ წონაკს ათავსებენ წყლის აბაზანაში, ათბობენ 40-45<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე 10-15 წთ-ის განმავლობაში. სინჯიდან სტერილური პიპეტით იღებენ 10გ-ს და უმატებენ 90სმ<sup>3</sup> სტერილურ 40-45<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე გამთბარ ფიზიოლოგიურ ხსნარს. იღებენ 10-ჯერად განზავებას. შემდგომ განზავებებს ამზადებენ ზემოაღწერილი მეთოდით. კვლევას აწარმოებენ გოსტ. 9225-84-ის მიხედვით “რძე და რძის პროდუქტებისა” და წინამდებარე დოკუმენტის მიხედვით.

## მუხლი 27. შესქელებული რძე ან ნაღები შაქრით, კაკაო ან ყავა შესქელებული რძითა და შაქრით

1. ქილებში, კასრებში, მათარებში დაფასოებული პროდუქტის ერთგვაროვანი პარტიიდან სტერილური მილით ან ჩამჩით იღებენ სინჯს 40-50 გ-ს რაოდენობით. პროდუქტის მიკრობიოლოგიურ ანალიზს ატარებენ სინჯის აღებიდან არა უგვიანეს 4 საათისა.

2. გამოკვლევის დაწყების წინ პროდუქტიან ქილებს გულდასმით რეცხავენ თბილი წყლით, შემდეგ ამშრალბენ გახსნის წინ ქილის სახურავს ან კაზრის საცობს და საცობის ირგვლივ ძირის ნაწილს ასტერილებენ პლომბირებით. ქილებს ხსნიან კონსერვის გასახსნელი სტერილური დანით, ხოლო კასრის საცობს – სახვრეტელათი.

3. ქილის შიგთავსს გულდასმით ურევენ და 10გ პროდუქტს ათავსებენ სტერილურ კოლბაში. უმატებენ 90სმ<sup>3</sup> სტერილურ 40-45<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე გამთბარ ფიზიოლოგიურ ხსნარს. ნარევის გულდასმით ურევენ სრულ გალღობამდე, ასე იღებენ პირველ (1:10) განზავებას. აქედან ამზადებენ შემდგომ განზავებებს (1:100, 1:1000 და ა.შ.).

## მუხლი 28. მშრალი რძე, მშრალი ნაღები შაქრითა და სხვა მშრალი რძის პროდუქტები

1. სინჯების აღებას აწარმოებენ ასეპტიკური პირობების დაცვით გოსტ 26668-85-ის მიხედვით.

2. ფხვნილებიდან და ფხვიერი პროდუქტებიდან სინჯებს შემდეგნაირად იღებენ:

ა) თუ სამომხმარებლო ტარაში პროდუქტის მასა ნაკლებია ასაღები სინჯის მასაზე, მაშინ იღებენ პროდუქტის რამდენიმე ერთეულს;

ბ) თუ სამომხმარებლო ტარაში პროდუქტის მასა მიკრობიოლოგიური ანალიზისთვის საჭირო მასის ტოლია, მაშინ მის მოცულობას მთლიანად იყენებენ;

გ) თუ სამომხმარებლო ტარაში პროდუქტის მასის მოცულობა მეტია მიკრობიოლოგიური ანალიზისთვის საჭირო მასაზე, მაშინ სინჯს იღებენ სხვადასხვ ადგილიდან და სხვადასხვა სიღრმიდან,



აგრეთვე ტარასთან შეხებაში მყოფი შრიდან;

დ) თუ ნორმატიულ დოკუმენტში მოცემულ, დამხმარე ფხვიერ მასალაზე მიკრობიოლოგიური ანალიზისთვის საჭირო მასა განსაზღვრული არ არის, მაშინ სინჯებს იღებენ შემდეგნაირად:

ე) არა უმცირეს 2 ერთეულისა სამომხმარებლო ტარაში;

ვ) 1000 გ-მდე პროდუქციიდან სატრანსპორტო ტარაში.

3. სინჯების მომზადებას აწარმოებენ გოსტ 26669-85-ის მიხედვით. ამისთვის ფხვნილებიდან და ფხვიერი მასალებიდან წონაკს იღებენ სხვადასხვა ადგილებიდან სტერილური კოფით და გადააქვთ სტერილური პიგმენტის ფურცელზე, პეტრის ფინჯანზე ან ბიუქსში, წონიან და გადააქვთ სტერილურ კოლბაში ან სხვა ჭურჭელში. 10გ წონაკს უმატებენ 90სმ<sup>3</sup> სტერილურ 40-45<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე გამთბარ ფიზიოლოგიურ ხსნარს. ანჯღრევენ 3-5 წთ-ის განმავლობაში სრულ ემულგირებამდე და იღებენ განზავებას 1:10. აქედან ამზადებენ შემდგომ განზავებებს.

**მუხლი 29. შაქარი, შაქრის ვაჟინი, სტაბილიზატორები**

ერთი პარტიის სხვადასხვა ადგილებიდან აღებულ სინჯებს ათავსებენ მშრალ სტერილურ ჭურჭელში. ანალიზისთვის 10გ (სმ<sup>3</sup>) მოცულობის წონაკს ათავსებენ 90სმ<sup>3</sup> სტერილურ ფიზიოლოგიურ ხსნარში. ამ განზავებიდან თესავენ 1სმ<sup>3</sup> -ს და ამზადებენ შემდგომ განზავებებს.

**მუხლი 30. ხილი, კენკრა, თხილი და სხვა**

1.სინჯებს ათავსებენ მშრალ სტერილურ ჭურჭელში. ანალიზისთვის 10გ (სმ<sup>3</sup>) მოცულობის წონაკს ათავსებენ 90სმ<sup>3</sup> სტერილურ წყალში ან ფიზიოლოგიურ ხსნარში. ამ განზავებიდან თესავენ 1სმ<sup>3</sup> შესაბამის ნიადაგებზე და ამზადებენ შემდგომ განზავებებს.

2.ჭიქურა, კრემი და სხვა ნახევარფაბრიკატები: ანალიზისთვის სინჯებს იღებენ 20გ რაოდენობით და ათავსებენ სტერილურ ჭურჭელში, შემდეგ ათავსებენ წყლის აბაზანაში და ათბობენ 40-45<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე. გამლღვალ სინჯს გულდასმით ურევენ და იღებენ 1სმ<sup>3</sup> წონაკს, ათავსებენ 9სმ<sup>3</sup> 40-45<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე გამთბარ სტერილურ ფიზიოლოგიურ ხსნარში. აქედან ამზადებენ შემდგომ განზავებებს.

**თავი XVII. კვლევის მეთოდები**

**მუხლი 31. მეთილენის ლურჯით უმ რძეში რედუქტაზას განსაზღვრის მეთოდი**

1. მიკროორგანიზმები თავისი ცხოველმყოფელობის პროცესში სხვა ჟანგვა-აღდგენით ფერმენტებთან ერთად გარემოში გამოყოფენ ანაერობულ დეგიდრაზებს (რედუქტაზებს). არსებობს გარკვეული კორელაცია რძეში ბაქტერიების რაოდენობასა და რედუქტაზების რაოდენობას შორის, რაც რედუქტაზას სინჯის, როგორც უმი რძის ბაქტერიალური მოთესვიანობის ირიბ მაჩვენებლად გამოყენების საშუალებას იძლევა.

2. სინჯარებში (18X2,0სმ) ასხამენ თითო სმ<sup>3</sup> მეთილენის ცისფრის წყალხსნარს და 20სმ<sup>3</sup> გამოსაკვლევ რძეს, ახურავენ რეზინის საცობს და ფრთხილად ურევენ სინჯარების სამჯერადი გადაბრუნებით. სინჯარებს ათავსებენ სარედუქტაზოში, წყლის აბაზანაში ან თერმოსტატში (38-40)<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე;

3. სარედუქტაზოში ან წყლის აბაზანაში რძიანი სინჯების მოთავსებისას წყალი უნდა ფარავდეს სინჯარებში ჩასხმული სითხის დონეს ან ოდნავ აღემატებოდეს მას. მთელი კვლევის მანძილზე წყლის ტემპერატურას ინარჩუნებენ 37±1<sup>0</sup> C-ზე. რეაქციაზე სინათლის სხივის მოქმედების თავიდან ასაცილებლად, სარედუქტაზოს მჭიდროდ ახურავენ სახურავს. სარედუქტაზოში სინჯარების ჩაწყობას თვლიან ანალიზის დასაწყისად. შეფერილობის შეცვლაზე დაკვირვებას აწარმოებენ ანალიზის დაწყებიდან 40 წუთის 2,5 და 3,5 სთ-ის შემდეგ. ანალიზის დასასრულად თვლიან რძის გაუფერულების მომენტს. ამასთან, დაკვირვების დამთავრების შემდეგ სინჯარებში წრიულად შეფერილი რძის ზედაფენა (სიგანე არა უმეტეს 1სმ) ან სინჯარის ძირში მცირე შეფერილი ნაწილი (სიგანით არა უმეტეს 1სმ). მხედველობაში არ მიიღება. სინჯარების შენჯღრევისას რძის შეფერილობის წარმოქმნა არ აღირიცხება.

4. რძის გაუფერულების ხანგრძლივობის მიხედვით რძეს მიაკუთვნებენ №1 ცხრილში მითითებული ოთხი კლასიდან ერთ-ერთს.

ცხრილი 1.

კლასი	გაუფერულების ხანგრძლივობა	ბაქტერიების საორიენტაციო რაოდენობა
უმალესი	3,5 სთ-ზე მეტი	300 ათასამდე
I	3,5 სთ	300-დან 500 ათასამდე
II	2,5 სთ	500 ათასიდან 4 მილიონამდე
III	40 წთ	4 მილიონიდან 20 მილიონამდე



**მუხლი 32. რედუქტაზის რეზაზურინით განსაზღვრის მეთოდი**

1. მეთოდი დაფუძნებულია მიკროორგანიზმების მიერ რძეში გამოყოფილი ფერმენტებით რეზაზურინის აღდგენაზე. რეზაზურინის შეფერილობის ცვლილებების ხანგრძლივობის მიხედვით მსჯელობენ უმი რძის ბაქტერიულ მოთესვიანობაზე. ანალიზი უნდა ჩატარდეს მოწველიდან არა უადრეს 2 საათისა.
2. სინჯარებში ასხავენ თითო სმ<sup>3</sup> რეზაზურინის ხსნარს და 10-10სმ<sup>3</sup> გამოსაკვლევ რძეს, ახურავენ რეზინის საცობებს და სინჯარების სამჯერადი გადაბრუნებით ფრთხილად ურევენ.
3. სინჯარებს ათავსებენ სარედუქტოროში, წყლის აბაზანაში ან თერმოსტატში 38-40<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე. სარედუქტაზოში ან წყლის აბაზანაში რძიანი სინჯარების მოთავსებისას წყალი უნდა ფარავდეს სინჯარებში ჩასხმული სითხის დონეს ან ოდნავ აღემატებოდეს მას. მთელი კვლევის მანძილზე წყლის ტემპერატურა უნდა იყოს (37+-1<sup>0</sup> C).
4. ტემპერატურაზე რძიანი სინჯარები, რეზაზურინით ანალიზის მსვლელობისას, დაცული უნდა იყოს პირდაპირი მზის სხივებისგან. სარედუქტაზოში სინჯარების ჩაწყობის მომენტს თვლიან ანალიზის დასაწყისად. ჩვენების ათვლას ახდენენ 1 სთ-ისა და 1,5 სთ-ის შემდეგ. 20 წთ-ის შემდეგ გაუფერებულ რძიან სინჯარებს იღებენ სარედუქტაზოდან. ამ სინჯარებებში რძის შეფერილობის წარმოქმნა შენჯღრევისას მხედველობაში არ მიიღება.
5. 1 სთ-ის შემდეგ დარჩენილი სინჯარები ამოაქვთ სარედუქტაზოდან. სინჯარები, რომლებსაც აქვთ ნაცრისფერ-იასამნისფერიდან იასამნისფრამდე (ნაცრისფერი ელფერით) შეფერვა, ტოვებენ სარედუქტაზოში კიდევ 30 წთ-ს. შედეგების შეფასება.
6. რძის გაუფერულების ხანგრძლივობის ან ფერის შეცვლის მიხედვით რძეს მიაკუთვნებენ მე-2 ცხრილში მითითებული ოთხი კლასიდან ერთ-ერთს.

ცხრილი 2

კლასი	ფერის შემცველის ხანგრძლივობა	რძის შეფერილობა	1სმ <sup>3</sup> მიკროორგანიზმების საორიენტაციო რაოდენობა
უმალესი	1,5 სთ-ის შემდეგ	რუხი იასამნისფერი იასამნისფერამდე ბაცი რუხი ელფერით	300 ათასამდე
I	1 სთ-ის შემდეგ	იასამნისფერი ვარდისფერი ელფერით ან მუქი ვარდისფერი	300 ათასიდან 500 ათასამდე
II	1 სთ-ის შემდეგ	ღია ვარდისფერი ან თეთრი	500 ათასიდან 4 მილიონამდე
III	1 სთ-ის შემდეგ	თეთრი	4 მილიონიდან 20 მილიონამდე

**თავი XVIII. ნაყინის საწარმოს სანიტარიულ-ჰიგიენური მდგომარეობის კონტროლის მეთოდები**

**მუხლი 33.**

1. საწარმოს სანიტარიულ-ჰიგიენური მდგომარეობის კონტროლისა და არაკეთილსაიმედო პროდუქციის წარმოების თავიდან აცილების მიზნით ატარებენ:
  - ა) ტექნოლოგიური ხელსაწყოების, ინვენტარის, ტარის, ჩამონარეცხების, მომუშავე პერსონალის ხელის ჩამონაბანების მიკრობიოლოგიურ გამოკვლევას;
  - ბ) ჰაერისა და წყლის კონტროლს;
  - გ) აპარატურისა და დანადგარების დეზინფექციისა და რეცხვის ხარისხის კონტროლი;
2. აპარატურისა და დანადგარების კონტროლი ხორციელდება დეზინფექციისა (ქლორირება ან ორთქლით დამუშავება) და რეცხვის შემდეგ უშუალოდ სამუშაოს დაწყების წინ.

**მუხლი 34.**

1. ჩამონარეცხების აღებისას იცავენ შემდეგ წესებს:
  - ა) ჩამონარეცხს იღებენ 5სმ<sup>3</sup> ნატრიუმის ქლორიდის (სტერილური ფიზიოლოგიური ხსნარის) შემცველი სინჯარის საცობში მავთულზე დამაგრებული სტერილური ბამბის ან მარლის ტამპონით. სინჯების აღების წინ ტამპონს ჩაძირავენ ფიზიოლოგიურ ხსნარში, ასველებენ, წმენდენ დანადგარისა და ინვენტარის სხვადასხვა მონაკვეთების 100სმ<sup>3</sup> ზედაპირს (სტერილური რკინის ტრაფარეტი 10/10). ყოველი ხმარების წინ აწარმოებენ ტრაფარეტის პლომბირებას.
  - ბ) მცირე დანადგარებიდან ჩამონარეცხებს იღებენ მთელი ზედაპირიდან. ჩამონარეცხების აღების შემდეგ ტამპონიან საცობს კვლავ სიანჯარაში ათავსებენ ისე, რომ ტამპონი სითხეში ჩაიძიროს გულმოდგინე შენჯღრევის შემდეგ. სინჯარიდან იღებენ 1 სმ<sup>3</sup> ფიზიოლოგიურ ხსნარს და ათავსებენ სტერილურ პეტრის ფინჯნებში, ასხავენ 12 სმ<sup>3</sup> გამლღვალ და 45<sup>0</sup> C ტემპერატურამდე გაგრილებულ



საკვებ აგარს. სუსტი მოძრაობით აგარს ურევენ საკვლევ სითხეს. აგარის გამკვრივების შემდეგ პეტრის ფინჯნებს ათავსებენ თერმოსტატში 30<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე. 72 სთ-ის შემდეგ ახდენენ კოლონიების რაოდენობის აღრიცხვას. დარჩენილ ფიზიოლოგიურ ხსნარს ტამპონიანად თესავენ 10სმ<sup>3</sup> კესლერის-ნიადაგიან ლივლივებიან სინჯარებში.

გ) ნათესების ინკუბირებას აწარმოებენ 37<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე 18-24 სთ-ის განმავლობაში. აირისა და მჟავას არწარმოქმნა მიუთითებს ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების არარსებობაზე.

2. იმ შემთხვევაში, როცა აკონტროლებენ მხოლოდ ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების არსებობას, დასაშვებია სინჯების ასაღები ტამპონი შეტანილ იქნეს 5სმ<sup>3</sup> კესლერის ნიადაგში (ლივლივებით). ჩამონარეცხების აღებისას ტამპონს ასველებენ კესლერის ნიადაგში, წმინდავენ საკვლევ ზედაპირს, ათავსებენ სინჯარაში და ახდენენ ინკუბირებას 37<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე. 18-24 სთ-ის განმავლობაში აირისა და მჟავას არწარმოქმნა მიუთითებს ნაწლავის ჩხირის არარსებობაზე.

3. 50 მმ დიამეტრის მქონე მილსადენიდან, მასში 6,5 სმ-ის სიღრმეზე შეჰყავთ. ფიზიოლოგიურ ხსნარში დასველებული სტერილური ტამპონი, 36 მმ დიამეტრის მქონე მილში კი – 9სმ-ზე. მილსადენში ტამპონის საჭირო სიღრმემდე შეყვანის შემდეგ წრიული მოძრაობებით წვევენ გასავლელისკენ.

4. განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს ტანკების რეცხვის ხარისხის და პერიოდულობის კონტროლს, რადგან მათ შეიძლება გამოიწვიონ ნაყინის პასტერიზებული ნარევის მეორადი დაბინძურება. ტანკების რეცხვა ხდება მისი ყოველი დაცლის შემდეგ.

### **მუხლი 35. საამქროს ინვენტარი**

1. პატარა ხელსაწყოებისა და ინვენტარის რეცხვის ხარისხის დასადგენად სინჯებს იღებენ იმ მომენტში, როცა ინვენტარი მზადაა სამუშაოდ.

საანალიზოდ სინჯებს იღებენ შემდეგნაირად:

ა) წვრილი ინვენტარი (სარეველები, ჩამჩები). ნაცხს იღებენ ბამბის ან მარლის ტამპონით მთელი ზედაპირიდან;

ბ) მაგიდები, ფორმები, მასრები, ვარცლები და სხვა. ნაცხს იღებენ ბამბის ან მარლის ტამპონით ტრაფარეტის გამოყენებით, 100სმ<sup>3</sup> ფართობის ზედაპირიდან და ძირიდან ცალ-ცალკე. მიკრობთა საერთო რაოდენობა ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების არსებობა ისაზღვრება.

## **თავი XIX. მომუშავე პერსონალის ხელების სისუფთავის კონტროლი**

### **მუხლი 36.**

1. ხელის სისუფთავის ანალიზს ახორციელებენ (წინასწარი გაფრთხილების გარეშე) საწარმოო პროცესის დაწყების წინ და მხოლოდ იმ მომუშავე პერსონალისგან, რომლებსაც უშუალო შეხება აქვს სუფთა დანადგარებთან ან პროდუქციასთან. მომუშავე პერსონალის ხელების ჩამონაბანებს მარლის ან ბამბის სტერილური ტამპონით იღებენ. ანალიზის წინ ტამპონს ასველებენ ნატრიუმის ქლორიდის სტერილურ, ხსნარში. შემდეგ ტამპონს საცობიანად იღებენ და გულდასმით არა უმცირეს 5-ჯერ ატარებენ ყოველი შესამოწმებელი მუშაკის ხელის გულელებზე, თითებს შორის და განსაკუთრებით ფრჩხილების ქვეშ. სინჯებს ათავსებენ სინჯარებში ისე, რომ ტამპონი ჩაიძიროს სითხეში. გულმოდგინედ შენჯღრევის შემდეგ St. aureus-ის გამოსავლენად სინჯარიდან იღებენ 1 სმ<sup>3</sup>. თესავენ კარგად შემშრალ კვერცხისგულიან-მარილიან ან ბოიდ-პარკერის ტიპის აგარიან 5 პეტრის ფინჯანზე (0,2სმ<sup>3</sup> რაოდენობით თითოეულზე). ნათესების ინკუბირებას აწარმოებენ 37<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე 24-48 სთ-ის განმავლობაში. ჩამონარეცხები St. aureus -ს არ უნდა შეიცავდეს.

2. დარჩენილი ხელის ჩამონაბან სითხეს ტამპონიანად თესავენ 10 სმ<sup>3</sup> კესლერის ნიადაგში. ინკუბირებას აწარმოებენ 37<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე 18-24 სთ-ის განმავლობაში.

## **თავი XX. სანიტარიული ტანსაცმლის კონტროლი**

### **მუხლი 37**

მზა პროდუქციასთან უშუალო შეხებაში მყოფ მომუშავე პერსონალს ჩამონარეცხების მეთოდით უტარდება სანიტარიული ტანსაცმლის კონტროლი. ამ მიზნით, სტერილური, დასველებული ტამპონით (იხ. ზევით) წმენდენ ხალათის წინა ნახევრებსა და სახელოებს. შემდეგ ტამპონს კვლავ ათავსებენ. ნატრიუმის ქლორიდის იზოტონურხსნარიან სინჯარაში, კარგად შეანჯღრევენ და თესავენ 10სმ<sup>3</sup> რაოდენობის კესლერის ნიადაგში (ლივლივებით). ინკუბირებას აწარმოებენ 37<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე 18-24 სთ-ის განმავლობაში. სანიტარიული ტანსაცმელი ითვლება სუფთად, თუ ჩამონარეცხში ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები არ აღმოჩნდა.



**მუხლი 38**

1. საწარმო დანადგარებისა და მომსახურე პერსონალის ხელების გამძლიერებულ კონტროლს ატარებენ საწარმოს მიერ სისტემატურად ისეთი პროდუქციის გამოშვებისას, რომელიც არ აკმაყოფილებს მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების მიკრობიოლოგიურ მოთხოვნებს. ამასთან, კონტროლის ჯერადობა შეიძლება გაიზარდოს 2-ჯერ და უფრო მეტად. ჩამონაბანების კონტროლს აწარმოებენ ყველა ჯგუფის მიკროორგანიზმზე.

2. საწარმოს წყალსა და ჰაერზე ტარდება გამძლიერებელი კონტროლი. ადგენენ საკონტროლო მიკროორგანიზმების სპექტრს და კონტროლის ხანგრძლივობას, ატარებენ ეპიდმნიშვნელოვანი პროდუქტის მთელი ტექნოლოგიური ჯაჭვის კონტროლს, აგრეთვე სანწიდან შესაბამისობაზე, რეცეპტურაში გამოყენებულ ყველა კომპონენტზე (კაზეინატი, სოიოს ცილის იზოლანტების, სანელებლები და ა.შ.) კონტროლი.

3. საწარმოო მასალები: ჭიქები, ტორტების ყუთები, ლამინირებული ქაღალდი, დალაქული ცელოფანი, ეტიკეტები, ფოლგა, ლავსანი, ესკიმოს ჯოხები და სხვა.

4. აღნიშნული მასალის სისუფთავის დასადგენად სტერილური ტამპონით იღებენ ჩამონარეცხებს 100სმ<sup>2</sup> /ჭიქები – მთელი შიდა ზედაპირიდან და ათავსებენ 5სმ<sup>3</sup> სტერილურ წყალში, შემდეგ 1სმ<sup>3</sup> შეაქვთ სტერილურ პეტრის ფინჯანში და ასხავენ გამლღვალ და 45<sup>0</sup> C ტემპერატურამდე გაგრილებულ ალას აგარს, ობის სოკოების განსასაზღვრად; დანარჩენი ჩამონარეცხი ტამპონთან ერთად შეაქვთ 5 სმ<sup>3</sup> კესლერისნიადაგთან სინჯარაში. ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბატერიების განსასაზღვრავად.

**თავი XXII. საწარმოში მიკრობიოლოგიური კონტროლის ორგანიზება**

**მუხლი 39**

1. უმ რძესა და ნაღებს ამოწმებენ რედუქტაზული სინჯით; პასტერიზებულ ნაღებში, ამის გარდა, ამოწმებენ მიკრობთა საერთო რაოდენობას 1გ-ში, საზღვრავენ ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიებს.

2. დაბინძურების წყაროს დასადგენად და გასაუვნებლად ატარებენ მიკრობიოლოგიურ ანალიზს ნაყინის წარმოების ტექნოლოგიური პროცესის ყველა სტადიაზე.

ცხრილი 3

გამოსაკვლევი ობიექტი	ანალიზი	სინჯის აღების ადგილი	კონტროლის პერიოდულობა
<b>ნაყინისთვის ნედლეული</b>			
უმი რძე	სინჯი რედუქტაზაზე	ამორჩევით	თვეში 2-3-ჯერ
უმი ნაღები	„ ————— ”	„ ————— ”	„ ————— ”
რძე და ნაღები პასტერიზებული	ნაწლავის ჩხირის ბაქტერიები	„ ————— ”	„ ————— ”
კარაქი ძროხის	მიკრობთა საერთო რაოდენობა, ობის სოკოებისა და საფუვრების რაოდენობა; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები	შერჩევით	თვეში 1-2-ჯერ
შაქარი, შაქრის ვაჟინი, სტაბილიზატორები	ობის სოკოებისა და საფუვრების არსებობა	შერჩევით	თვეში 1-2-ჯერ
ხილი, კენკრა, ხილ-კენკროვანი ხილფაფა, წვენები, ვაჟინი	მიკრობთა საერთო რაოდენობა, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები, საფუვრები და ობის სოკოები	„ ————— ”	„ ————— ”
ჭიქურა, კრემი, და სხვა ნახევარფაბრიკატები	მიკრობთა საერთო რაოდენობა, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები	„ ————— ”	თვეში 2-ჯერ
<b>საწარმოს კონტროლი</b>			
ნაყინის ნარევი პასტერიზაციამდე	მიკრობთა საერთო რაოდენობა, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები	შემრევი აბაზანიდან	არა უმცირეს თვეში ერთხელ
ნაყინის ნარევი პასტერიზაციის შემდეგ	მიკრობთა საერთო რაოდენობა, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები, თერმოგრამების შემოწმება	პასტერიზაციიდან	არა უმცირეს თვეში ერთხელ და მზა - პროდუქციის მოთესვიანობის გაზრდისას – წესრიგის დამყარებამდე
ნაყინის ნარევი გაციების შემდეგ	მიკრობთა საერთო რაოდენობა, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები	გამაციებლებიდან	არა უმცირეს თვეში ერთხელ
ნაყინის ნარევი შენახვის შემდეგ	„ ————— ”	ტანკიდან	„ ————— ”



3. თითოეული საპასტერიზაციო აპარატის თერმოგრამის მიხედვით ყოველდღე ამოწმებენ ნარევის პასტერიზაციის თერმული რეჟიმის სისწორეს, დადგენილი რეჟიმიდან გადახრის შემთხვევაში არკვევენ მიზეზს და ატარებენ ნაკლოვანების აღმოსაფხვრელ ღონისძიებებს.

### თავი XXIII. საწარმოსა და მომსახურე პერსონალის სანიტარიულ-ჰიგიენური მდგომარეობის კონტროლი

#### მუხლი 40

1. საწარმოს სანიტარიულ-ჰიგიენური მდგომარეობის კონტროლი ისე უნდა იყოს ორგანიზებული, რომ შესაძლებელი გახდეს დეზინფექციისა და რეცხვის ხარისხის შეფასება. სანიტარიულ-ჰიგიენური კონტროლის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები მოცემულია ცხრილში.

ცხრილი 4

გამოსაკვლევი ობიექტი	100სმ <sup>3</sup> ჩამონარეცხ წყლებში	
	მიკრობთა საერთო რაოდენობა 1სმ <sup>3</sup> -ში	ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები 4-5 სმ <sup>3</sup> -ში
აბაზანის შემრევეები, სახარში ქვაბები, ტანკები, რეზერვუარები და სხვ.	არა უმეტეს 100	არ დაიშვება
გამაგრილებლები, ფილტრები, ხაზები, ონკანები	არა უმეტეს 300	„ ————— ”
ფრიზერები, დოზიმეტრები, შემფუთი და შემხვევი ავტომატები, მილსადენები	არა უმეტეს 500	„ ————— ”
წვრილი ინვენტარის, მათარები, მასრები	არა უმეტეს 500	„ ————— ”
რკინიგზისა და საავტომობილო ცისტერნები	არა უმეტეს 2000	„ ————— ”
ხისგან დამზადებული აღჭურვილობა (სარეველები, აქანდაზები და სხვ.)	არა უმეტეს 3000	„ ————— ”

საქართველოს შრომის, ჯანდაცვის და სოციალური დაცვის მინისტრის 2004 წლის 15 იანვრის ბრძანება №11/ნ-სსმIII, №11, 02.02.2004წ.; მუხ.109

დანართი 7

### უალკოჰოლო სასმელებისა და ხილული წყლების საწარმოების მოწყობა, აღჭურვა და ექსპლოატაცია სანიტარიული წესები და ნორმები სწდან 2.3.4. 010 – 04

#### თავი I. გამოყენების სფერო

#### მუხლი 1

1. წინამდებარე სანიტარიული წესები და ნორმები შემუშავებულია საქართველოს კანონის „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“ საფუძველზე, ადგენს ჰიგიენურ მოთხოვნებს უალკოჰოლო სასმელებისა და ხილული წყლების საწარმოებისადმი.

2. წინამდებარე წესების მოთხოვნები საწარმოების სანიტარიული რეჟიმისადმი უნდა სრულდებოდეს მუდმივად და სრული მოცულობით.

#### თავი II. ჰიგიენური მოთხოვნები ტერიტორიისადმი

#### მუხლი 2.

1. საწარმოს ტერიტორია უნდა იყოს მოვლილი და განათებული მოქმედი სანიტარიული ნორმების შესაბამისად.

2. საწარმოს ტერიტორია (ეზო) წლის თბილ პერიოდში ყოველდღიურად უნდა მოირწყას და დალაგდეს. ზამთრის პერიოდში გზები უნდა გაიწმინდოს თოვლისაგან, ყინვების დროს კი დაიყაროს ქვიშა.

3. ატმოსფერული წყლების მოსაცილებელი წყალსადინარები რეგულარულად უნდა გაიწმინდოს და დროულად შეკეთდეს.

4. ტარა, სამშენებლო და სამეურნეო მასალები უნდა ინახებოდეს საწყობებში ან დროებით ფარდულში სპეციალურად მოწყობილ ასფალტირებულ მოედნებზე.

5. დაქუცმაცებული მასის შეგროვებისა და შენახვისათვის უნდა მოეწყოს ბუნკერები ან ყუთები



წყალგაუმტარი მასალისაგან. დაქუცმაცებული მასის სათავსების განლაგება ნებადართულია მხოლოდ ასფალტირებულ და ბეტონირებულ მოედნებზე. მოედნები ტრაპებისადმი დახრილი უნდა იყოს. ამ მასის ტრანსპორტირება უნდა წარმოებდეს ავტომანქანებით ლითონის წყალგაუმტარი დახურული ძარებით ან სპეციალური ცისტერნებით, ავზებით, სპეციალურად მოწყობილი თვითმცლელებით შემჭიდროებული ძარებით ან თუნუქით შემოკრული ხისძარიანი მანქანებით.

6. ნარჩენებისა და ნაგვის შესაგროვებლად და დროებით შესანახად დაყენებულ უნდა იქნეს წყალგაუმტარი სათავსები ან კონტეინერები სახურავებით არანაკლებ ორდღიანი დაგროვების მოცულობით.

7. სანაგვე კონტეინერების განლაგება დაშვებულია სასაწყობო და საწარმოო შენობებიდან არანაკლებ 25 მ-ის დაშორებით, ასფალტირებულ მოედნებზე, რომლებიც შემადლებულ უნდა იქნეს კონტეინერის საძირკვლის ყოველი მხრიდან და ჰორიზონტალურად 1 მ-ით.

8. ნაგვის შესაგროვებლად განკუთვნილი მოედნები ყოველდღიურად უნდა ლაგდებოდეს და აუცილებლობის შემთხვევაში დეზინფიცირდებოდეს.

9. სანაგვე კონტეინერების გაწმენდა უნდა წარმოებდეს მათი შევსების მიხედვით, მაგრამ არანაკლებ ორ დღეში ერთხელ, შემდგომი დეზინფექციით. ცარიელი სანაგვე კონტეინერები უნდა იყოს სუფთა და არ შეიცავდეს ძველი ნაგვის ნარჩენებს. ნარჩენებისა და ნაგვის გატანა უნდა წარმოებდეს სპეციალური ტრანსპორტით, რომლის გამოყენება ნედლეულისა და მზა პროდუქციის გადაზიდვისათვის აკრძალულია.

10. დაუშვებელია ნარჩენებით სანაგვე კონტეინერების გადავსება.

11. სტაციონარული ნაგვის სათავსების გაწმენდა უნდა წარმოებდეს არანაკლებ ორ დღეში ერთხელ.

12. სანკვანძები ექსპედიტორთათვის, მძღოლთათვის, მტვირთავთათვის და მომსვლელთათვის უნდა მოეწყოს დამხმარე შენობებისაგან განცალკევებულ ტერიტორიაზე და უნდა ჰქონდეს დამოუკიდებელი გამოსასვლელი. ცალკე განლაგებული სანკვანძები საწარმოო და დამხმარე შენობებიდან დაშორებული უნდა იყოს არანაკლებ 25 მ-ის მანძილზე. სანკვანძები მუდმივად სუფთად უნდა იყოს და ყოველდღიურად მუშავდებოდეს სადეზინფექციო საშუალებებით.

### თავი III. სანიტარიული მოთხოვნები წყალმომარაგებისა და კანალიზაციისადმი

#### მუხლი 3

1. ტექნოლოგიური და სანიტარიულ-საყოფაცხოვრებო საჭიროებისათვის გამოყენებული წყლის ხარისხი უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №297/ნ ბრძანებით „გარემოს ხარისხობრივი მდგომარეობის ნორმების დამტკიცების შესახებ“ დამტკიცებული დოკუმენტის – „სასმელი წყალი. ჰიგიენური მოთხოვნები სასმელი წყალმომარაგების ცენტრალიზებული სისტემების წყლის ხარისხისადმი. ხარისხის კონტროლი“ მოთხოვნებს.

2. არტეზიული ჭაბურღილებისა და წყლის სათადარიგო რეზერვუარებისათვის უნდა გამოიყოს სანიტარიული დაცვის ზონები. წყალგაყვანილობის აღჭურვილობისა და არტეზიული ჭაბურღილების სანიტარიულ-ტექნიკურ მდგომარეობაზე უნდა დაწესდეს სისტემატური კონტროლი, რისთვისაც აუცილებელია მოედნისშიდა წყალგაყვანილობისა და საკანალიზაციო ქსელების სქემების არსებობა მათში ყველა სათვალთვალო ჭის აღნიშვნით.

3. საყოფაცხოვრებო-სამეურნეო წყალგაყვანილობა, რომელიც ქალაქის წყალგაყვანილობის ქსელიდან იკვებება, არ უნდა უერთდებოდეს წყალგაყვანილობას, რომელიც წყალმომარაგების ადგილობრივი წყაროებიდან იკვებება.

4. წყლის ავზიანი სამარაგო სათავსები უნდა იყოს სუფთა, იკეტებოდეს და ილუქებოდეს.

5. წყლის ავზები დახურულ უნდა იქნეს სპეციალური სახურავებით, მათი დეზინფექცია კი უნდა ჩატარდეს ქლორიანი ან ჩამქრალი კირით არანაკლებ თვეში ერთხელ. ყოველი დეზინფექციის შემდეგ ავზებს გულდასმით უნდა გამოველოს სუფთა წყალი. დამუშავების თარიღი აღრიცხულ უნდა იქნეს ჟურნალში.

6. ყველა საწარმოო საამქროში ან განყოფილებაში დაყენებულ უნდა იქნეს ხელის დასაბანი ნიჟარა ცივი და ცხელი წყლით. პირსაბანი უნდა აღიჭურვოს საპნითა და ელექტროსაშრობით.

7. სასმელი დანიშნულების წყლით მომუშავეთა უზრუნველყოფა უნდა წარმოებდეს სატურატორული დანადგარების ან სასმელი წყლის შადრევნების საშუალებით. სასმელი წყლის ტემპერატურა უნდა მერყეობდეს 8-20<sup>0</sup> C საზღვრებში. გაზიანი წყლის წარმოებისათვის სატურატორული და სინქრონულ-ამრევი სისტემებით მომუშავე დანადგარები უნდა შეესაბამებოდეს მოქმედ ნორმატიულ-ტექნიკურ დოკუმენტაციას. სატურატორულ დანადგარები უზრუნველყოფილი უნდა იქნეს ერთჯერადი გამოყენების ჭიქებით, ან გამართული უნდა ჰქონდეს ჭიქების მექანიკური გარეცხვის, ხოლო სინქრონულ რეჟიმში მომუშავე დანადგარს კი – ავზების გარეცხვის მოწყობილობა.



8. საკანალიზაციო ტრაპები განლაგებულ უნდა იქნეს სამუშაო ადგილებისა და გასასვლელებისაგან მოშორებით. საკანალიზაციო ტრაპებისა და საკანალიზაციო მილების დიამეტრები უნდა უზრუნველყოფდნენ ჩასადენი და ჩამდინარე წყლების სრულ მოცილებას იატაკის ყოველ მონაკვეთზე. დახრილობა ტრაპების მიმართ უნდა იყოს არანაკლებ 0,03%. ტრაპებს უნდა ჰქონდეთ გისოსები და ჰიდრაულიკური საკეტები.

9. საწარმოს ტერიტორიაზე არ დაიშვება ტექნოლოგიური საამქროების საკანალიზაციო კომუნიკაციების შეერთება საყოფაცხოვრებო კანალიზაციასთან.

#### თავი IV.

### სანიტარიული მოთხოვნები განათებისადმი

#### მუხლი 4

1. ყველა საწარმოო და დამხმარე სათავსებში მიღებულ უნდა იქნეს ზომები ბუნებრივი განათების მაქსიმალური გამოყენებისათვის. სინათლის ღიობების დაფარვა საწარმოო მოწყობილობით, მზა ნაწარმით, ტარიტა და ა.შ. როგორც შენობის შიგნით, ასევე გარეთ დაუშვებელია. მზის კამკაშა სხივებისაგან დასაცავად ზაფხულის პერიოდში დაშვებულია დამცველი მოწყობილობების (საჩიხი, ფარების) გამოყენება, ასევე ფანჯრის მინების შეთეთრება. საწყობები, პირსაბანები, საშხაპეები, სანკვანძები და გარდერობები ნაკადურ-გამწოვი ვენტილაციის არსებობისას შეიძლება განთავსდნენ სათავსებში ბუნებრივი განათების გარეშე.

2. საწარმოო და დამხმარე სათავსებში ბუნებრივი და ხელოვნური განათება უნდა აკმაყოფილებდეს სანიტარიულ წესებისა და ნორმების „ბუნებრივი და ხელოვნური განათება“ – პროექტირების ნორმების მოთხოვნებს.

3. სინათლის ღიობების (ფანჯრების, სანათი მოწყობილობების) შემინული ზედაპირი უნდა გაიწმინდოს მტვრისა და ჭვარტლისაგან არანაკლებ კვარტალში ერთხელ.

4. ფანჯრის გატეხილი მინები დაუყოვნებლივ უნდა შეიცვალოს. ფანჯრებში შედგენილი მინების დაყენება და მათი შემინვა ფანერით, მუყაოთი და ა.შ. აკრძალულია.

5. გასანათებელი ხელსაწყოები და არმატურა სუფთა უნდა იყოს და იწმინდებოდეს საჭიროებისამებრ.

6. ელექტრონული ნათურები ჩასმულ უნდა იქნეს დახურულ პლაფონებში. სინათლის წყაროები უნდა მოთავსდეს სპეციალურ გასანათებელ არმატურაში: ლუმინესცენტური – ტიპზე დამოკიდებულებით, ვარვარის ნათურები – დახურულ პლაფონებში.

7. აკრძალულია გასანათებელი ხელსაწყოების განლაგება უშუალოდ ღია საწარმოო ტევადობების თავზე.

8. განათება სამუშაო ადგილებზე, განსაკუთრებით ნედლეულისა და მზა პროდუქციის კონტროლისათვის განკუთვნილ ადგილებზე უნდა შემოწმდეს კვარტალში ერთხელ.

9. საწარმოო სათავსის დანიშნულების შეცვლის შემთხვევაში, ასევე აღჭურვილობების გადაადგილების ან შეცვლისას უნდა მოხდეს გასანათებელი მოწყობილობების შესაბამისი სახით ხელახალი გადაწყობა და არსებულ განათების ნორმებთან შესაბამისობაში მოყვანა.

10. აპარატებისა და ტევადობის შიდა ზედაპირის დათვალიერებისას დასაშვებია გადასატანი ნათურების გამოყენება არა უმეტეს 12ვ ძაბვით. ელექტრონული ნათურები უნდა ჩაისვას დამცველ ბადეებში.

11. მეთვალყურეობა გასანათებელი დანადგარების მდგომარეობასა და ექსპლუატაციაზე ეკისრება ტექნიკურად მომზადებულ პირებს.

### თავი V. სანიტარიული მოთხოვნები გათბობისა და ვენტილაციისადმი. ბრძოლა ხმაურსა და ვიბრაციასთან

#### მუხლი 5

1. საწარმოო სათავსის მიკროკლიმატი (ტემპერატურა, ფარდობითი ტენიანობა და ჰაერის მოძრაობის სიჩქარე) უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2002 წლის 17 სექტემბრის №256/ნ ბრძანებას „საწარმოო სათავსების მიკროკლიმატისადმი წაყენებული ჰიგიენური მოთხოვნების დამტკიცების შესახებ“.

2. საამქროები ტექნოლოგიური პირობების გათვალისწინებით, მზა პროდუქციის საწყობები, დამხმარე და საყოფაცხოვრებო სათავსები უზრუნველყოფილ უნდა იქნეს ბუნებრივი ან ნაკადურ-გამწოვი ვენტილაციით მოქმედი სამშენებლო ნორმებისა და წესების შესაბამისად.

#### მუხლი 6

1. მოწყობილობა, რომლის ექსპლუატაციის პროცესში გამოიყოფა სითბო, ტენი, მტვერი, უნდა იყოს



ჰერმეტიზებული ან აღჭურვილი სავენტილაციო დანადგარებით.

2. ადგილობრივი სავენტილაციო დანადგარებით მოცილებული მტვრის შემცველი ჰაერი ატმოსფეროში გაშვების წინ უნდა გაიწმინდოს.

3. ყოველ საწარმოში სავენტილაციო დანადგარების ექსპლოატაცია და მათი მოწესრიგება უნდა წარმოებდეს სავენტილაციო დანადგარებზე ქარხანა-დამამზადებლის მიერ შემუშავებული სპეციალური ინსტრუქციების შესაბამისად. სავენტილაციო დანადგარების ექსპლოატაციაზე კონტროლი ეკისრება ტექნიკურად მომზადებულ პირებს.

### **მუხლი 7**

1. საწარმოო სათავსებში ხმაურის დონე უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №297/ნ ბრძანებით „გარემოს ხარისხობრივი მდგომარეობის ნორმების დამტკიცების შესახებ“ დამტკიცებული დოკუმენტის – „ხმაური სამუშაო ადგილებზე, საცხოვრებელი, საზოგადოებრივი შენობების სათავსებში და საცხოვრებელი განაშენიანების ტერიტორიაზე“ მოთხოვნებს.

2. სავენტილაციო სისტემების ხმაურის შესამცირებლად საჭიროა ჰაერსატარების ხმის განცალკევება, არ უნდა დაიშვას ჰაერსატარების კვეთის მკვეთრი ცვლილებები, მკვეთრი მობრუნება და ა.შ.

3. დაზგები, მანქანები და აპარატები საჭიროების შემთხვევაში აღჭურვილ უნდა იქნეს ვიბროდამხშობი მოწყობილობებით.

### **მუხლი 8**

გასათბობი მოწყობილობები ისე უნდა განლაგდეს, რომ იყოს მოსახერხებელი გაწმენდისა-გასუფთავებისათვის.

## **თავი VI. სანიტარიული მოთხოვნები საწარმოო და დამხმარე სათავსებისადმი**

### **მუხლი 9**

1. საწარმოს რეკონსტრუქციისას სარდაფებსა და ნახევრადსარდაფის სათავსებში ძირითადი საწარმოო საამქროების განლაგება აკრძალულია. საწარმოო საამქროების შესასვლელები უნდა აღიჭურვოს სადეზინფექციო ხალიჩებით, სადეზინფექციო ხსნარით დღეგამოშვებით დამუშავებისათვის.

2. მილსადენები უნდა შეიღებოს ზეთის საღებავებით (გოსტი 14202-69).

3. გარეგანი ღიობები (ფანჯრები და შუკუმები) წლის თბილ პერიოდში მწერების შეღწევისაგან დაცულ უნდა იქნეს ლითონის ბადეებით.

4. სათავსის ჭერი და კედლები უნდა მობათქაშდეს და შეეთეთრდეს, გარდა ამისა, საწარმოს სათავსების კედლები უნდა მოპირკეთდეს ისეთი მასალით, რომელიც სველი დალაგების საშუალებას იძლევა. სახარში და ჩამოსხმის სათავსების კედლები არანაკლებ 1.75 მ სიმაღლემდე უნდა მოპირკეთდეს კაფელის ფილებით ან შეიღებოს ღია ზეთოვანი საღებავით.

5. ყველა სათავსის იატაკი უნდა იყოს წყალგაუმტარი, გლუვი, ხვრელებისა და დაზიანებების გარეშე, მოსახერხებელი ზედაპირული გაწმენდისა და მორეცხვისათვის, ტრაპებისადმი შესაბამისი დახრილობებით.

6. მოწყობილობებიდან ჩამდინარე წყლების კანალიზაციაში ჩაშვება უნდა ჩატარდეს დახურული წესით. ნახმარი წყლების საწარმოს სათავსის იატაკზე გადაშვება ნებადართულია მხოლოდ იმ ადგილებში, რომელთაც ტრაპის მიმართ კარგი დახრილობა აქვთ.

7. მანქანები, აპარატურა და სხვა მოწყობილობები უნდა განლაგდეს ისე, რომ უზრუნველყოფილ იქნეს მათთან თავისუფალი მიდგომა.

8. მოწყობილობებისა და ინვენტარის ზედაპირი უნდა იყოს გლუვი, რეცხვისა და დეზინფექციისათვის მოსახერხებელი.

9. ყველა საწარმოო და დამხმარე სათავსი, ასევე მოწყობილობა და ინვენტარი ცვლიდან ცვლაში გადაცემისას უნდა იყოს სუფთა და გამართულ მდგომარეობაში.

10. მცირე საწარმოების საერთო ფართი უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 130 მ<sup>2</sup>.

### **მუხლი 10**

1. ყველა ცვლაში საწარმოო, დამხმარე და საყოფაცხოვრებო სათავსების დალაგებას აწარმოებს მომსახურე პერსონალი, ხოლო სამუშაო ადგილების, მოწყობილობების დალაგებას – თვით მუშები. პირები, რომლებიც ახდენენ წარმოების დაგვა-დასუფთავებას, პროდუქციის წარმოების ციკლში სამუშაოდ არ დაიშვებიან.

2. მომსახურე პერსონალი, რომელიც საწარმოო სათავსებს ალაგებს, აღჭურვილი უნდა იყოს ინვენტარით, სარეცხი და საწმენდი საშუალებებით (სოდა, ფხვნილი, საპონი და ა.შ.), წყალგაუმტარი



სპეცტანსაცმლით, ფეხსაცმლითა და რეზინის ხელთათმანებით.

3. ყოველი ცვლის ბოლოს, დალაგების დამთავრების შემდეგ, მთელი დასალაგებელი ინვენტარი უნდა გაირეცხოს და დეზინფიცირდეს ქლორიანი კირის 2%-იანი ხსნარით. საწარმოს სათავსების დასალაგებელი ინვენტარი უნდა ინახებოდეს ცალკე კარადაში. მათი გამოყენება სხვა მიზნებისათვის აკრძალულია.

4. ცვლის დამთავრების შემდეგ უნდა ჩატარდეს ყველა სათავსის, მოწყობილობებისა და ინვენტარის სველი წესით დალაგება. სველი ჩვრით უნდა გაიწმინდოს კარებები, პანელები, კარნიზები, რაფები, გასათბობი ხელსაწყოები, მილსადენები და ა.შ. შემდეგ უნდა მოხდეს იატაკების დალაგება. ნესტიან სათავსებში დალაგება ტენის სრულ მოცილებამდე უნდა ჩატარდეს.

5. ფანჯრის მიწები, შიდა ჩარჩოები და ჩარჩოებს შორის სივრცეები უნდა გაიწმინდოს გაჭუჭყიანების მიხედვით.

6. ყველა სათავსის შეთეთრება და შეღებვა უნდა ჩატარდეს არანაკლებ წელიწადში ერთხელ. ამასთან, ჭერი, კედლები, კუთხეები მათზე ჭუჭყიანი ლაქების, ნესტის, ჩამონადენის, ობის, ჭვარტლისა და ა.შ. არსებობისას უნდა შეთეთრდეს და შეიღებოს გაჭუჭყიანების მიხედვით. ობის გაჩენისას კედლები, ჭერი, კუთხეები, შეთეთრების წინ უნდა დამუშავდეს სოკოს საწინააღმდეგო ანტისეპტიკით, მაგალითად, შაბიამნის 2-4%-იანი კონცენტრაციის ხსნარით, ადგილები ჩამოცვენილი ბათქაშით დაუყოვნებლივ უნდა შეთეთრდეს ან შეიღებოს.

7. კიბის უჯრედის მოაჯირები უნდა გაიწმინდოს სველი ჩვრით. სივრცეები რადიატორების უკან მტვრისა და ნაგვისაგან გაჭუჭყიანების მიხედვით უნდა გაიწმინდოს.

8. ლიფტის კაბინები, უსაფრთხოების ტექნიკის წესების დაცვით, ყოველდღიურად უნდა გაიწმინდოს.

9. სავენტილაციო კამერები და არხები პერიოდულად უნდა გაიწმინდოს მათი გაჭუჭყიანების მიხედვით, შესაბამისი სპეციალობის (ელექტრომონტიორების, ზეინკლების) მუშაკთა მიერ მოტორებისა და ჩამრაზების სრული გამორთვისას.

## **მუხლი 11**

1. საწარმოო და სასაწყობო სათავსებში გარეშე პირთა შესვლა დასაშვებია მხოლოდ ადმინისტრაციის ნებართვით, ამასთან, მხოლოდ სპეციალური სანიტარიული ტანსაცმლით.

2. ეზოში საწარმოო, დამხმარე და ადმინისტრაციული სათავსების შესასვლელის წინ ფეხსაცმლის გასაწმენდად უნდა იყოს სამარჯვეები – საფხეკები, ცხაურები, ხალიჩები.

3. აკრძალულია სათადარიგო ნაწილების, წვრილი დეტალების, ლურსმნებისა და ა.შ. ტექნოლოგიური საამქროს სამუშაო ადგილებში შენახვა. მუშათა ინვენტარი გადასატან საინსტრუმენტო ყუთებში უნდა ინახებოდეს.

4. ნებადართულია მცირე სარემონტო სამუშაოების შესრულება წარმოების გაჩერების გარეშე, პროდუქციაში სხვადასხვა საგნების მოხვედრის საიმედო დაცვის პირობებით.

## **თავი VII. სანიტარიული მოთხოვნები ნედლეულის შენახვისადმი**

### **მუხლი 12.**

შემოსული ნედლეული, დამხმარე, ტარასაფუთავი მასალები და გამოშვებული პროდუქცია უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №301/ნ ბრძანების „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“ მოთხოვნებს.

## **თავი VIII. საკვები პროდუქტებისა და ტარის საწყობები**

### **მუხლი 13**

1. საკვები პროდუქტებისათვის განკუთვნილ საწყობებს გამართულ მდგომარეობაში უნდა ჰქონდეს სახურავი, ჭერი, კედლები და იატაკი.

2. კედლებისა და ჭერის შეთეთრება უნდა ჩატარდეს არანაკლებ წელიწადში ერთხელ.

3. საწყობში უნდა გამოიყოს სათავსი მომსახურე პერსონალისათვის, აღჭურვილი გათბობით, ტანსაცმლის შესანახი კარადებით, პირსახანით, საპონითა და პირსახოცით.

4. მთელ საკვებ ნედლეულს, რომელიც საწყობში შემოდის, უნდა ჰქონდეს შესაბამისი ხარისხის მოწმობა (სერტიფიკატი), უნდა ინახებოდეს პარტიებად, უნდა იყოს ნიშანდებული (№-თა და შემოსვლის თარიღით). ყოველი პარტიიდან ნიმუში გამოკვლევისათვის უნდა გადაეცეს ლაბორატორიას. ნედლეულის წარმოებაში დაშვება შესაძლებელია მხოლოდ ლაბორატორიის დასკვნის მიღების შემდეგ, რომელიც მის ვარგისიანობასა და მოქმედ ნორმატიულ-ტექნიკურ მოთხოვნებთან შესაბამისობას დაადასტურებს.

5. საწყობში ყუთები მზა პროდუქციით უნდა ინახებოდეს კედლებიდან 70 სმ-ის მოშორებით მათ



შორის, გასასვლელებით.

6. დაფასოებული ნედლეული უნდა ინახებოდეს ტომრებში, ხის საფენებზე დაშორებით იატაკიდან 25-30 სმ-სა, ხოლო კედლიდან 70 სმ-ის დაშორებით. ხის საფენებს შორის მანძილი უნდა იყოს 0.5 მ და მთავარი გასასვლელის სიგანე უნდა იყოს არანაკლებ 1.5 მეტრის.

7. საკვები ნედლეულის შენახვისათვის განკუთვნილ საწყობებში კატეგორიულად აკრძალულია მათი არასაკვებ მასალებსა და ნარჩენებთან ერთობლივი შენახვა.

8. სასაწყობო სათავსების სავენტილაციო ხვრელები უნდა დაიხუროს 5X5 მმ ზომის თვლიანი ლითონური ბადეებით, ფრინველების შემოფრენისა და მღრღნელების შემოღწევის თავიდან აცილების მიზნით.

9. სასაწყობო სათავსის (ჭერის, კედლების, იატაკის) დალაგება უნდა ჩატარდეს არანაკლებ კვირაში ერთხელ, ხოლო იატაკის მორეცხვა საჭიროების მიხედვით.

10. ქარხანაში ჭურჭელთან ერთად შემოსული საბრუნავი ყუთები უნდა შემოწმდეს სიმყარესა და სისუფთავეზე. აუცილებლობის შემთხვევაში უნდა ჩატარდეს ყუთების მექანიკური გაწმენდა და გარეცხვა.

11. ზამთრის პერიოდში ქარხანაში შემოსული ბოთლები სასაწყობო სათავსში უნდა დაყოვნდეს არანაკლებ 5 საათი, ტემპერატურული ვარდნის ხარჯზე ჭურჭლის მსხვრევის თავიდან აცილების მიზნით.

## **თავი IX. სანიტარიული მოთხოვნები ტექნოლოგიური პროცესის პირობებისა და უალკოჰოლო სასმელების გამოშვებისადმი**

### **მუხლი 14**

1. მთელი შემოსული ნედლეული, დამხმარე ტარა – შესაფუთი მასალები და გამოსაშვები პროდუქცია უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №301/ნ ბრძანების „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“ მოთხოვნებს.

2. უალკოჰოლო სასმელების წარმოებაში დაშვებულია ისეთი საღებავების, არომატული ნივთიერებების, საკვები დანამატების, კონსერვანტებისა და სხვა საკვები დანამატების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №311/ნ ბრძანებით „საკვებდანამატების გამოყენების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“.

## **თავი X. ნედლეულის მომზადება უალკოჰოლო სასმელების წარმოებისათვის**

### **მუხლი 15.**

1. შაქრის ფხვნილის ტომრები ფაქიზად უნდა გაიხსნას ნაკერზე და ჩაიყაროს გაბნევის გარეშე.

2. კასრები, ბიდონები და ბოცები ზედაპირული გაჭუჭყიანების შემთხვევაში უნდა გაიწმინდოს და გაირეცხოს წყლით, განსაკუთრებით კი – გახსნის ადგილები.

3. მინის ბოცები და ქილები გულდასმით უნდა გაისინჯოს და გადაირჩეს. დაუზიანებელი ქილები და ბოცები გარედან უნდა გაიწმინდოს.

4. საწარმოო სათავსიდან ტარა, გამოთავისუფლების მიზნით, გატანილ უნდა იქნეს.

5. აკრძალულია უალკოჰოლო სასმელების დამზადება წყლისა და სიროფების წინასწარი გაცივების გარეშე. სატურატორში მოხვედრამდე სასმელი წყალი უნდა გატარდეს სპეციალურ ფილტრებში.

## **თავი XI. მოწყობილობისა და ინვენტარის დამუშავება**

### **მუხლი 16**

სიროფის სახარში ქვაბები, მილსადენები, შაქრის სიროფის შესანახი ჭურჭელი, თეთრი შაქრის, სიროფის შემკრებ-დამკუპაჟებელი, სინქრონული ამრევი აპარატის ავზები, დამკუპაჟებელი სიროფის შემკრები, დამწნევი ავზები ყოველი დაცლის შემდეგ უნდა გაირეცხოს ცხელი წყლით არანაკლებ 60<sup>0</sup> C-ზე.

### **მუხლი 17**

1. შაქრის სიროფისათვის ფილტრ-დამჭერები დღე-ღამეში ერთხელ უნდა დაიშალოს, გაიწმინდოს და გაირეცხოს ცხელი წყლით არანაკლებ 60<sup>0</sup> C.

2. საკუპაჟე ტევადობები, ფილტრ-წნეხები და მომიჯნავე მილსადენები, სხვა დასახელების სასმელის ყოველი ჩამოსხმის წინ, დღე-ღამეში არანაკლებ ერთხელ უნდა გაირეცხოს ცხელი (60<sup>0</sup> C), შემდეგ ცივი წყლით.

3. სინქრონულად შეიმრევი დანადგარები და ჩამოსასხმელი მანქანა მათთან მომიჯნავე მილსადენებით,



სხვა დასახელების სასმელის ყოველი ჩამოსხმის წინ, დღე-ღამეში არანაკლებ ერთხელ უნდა გაირეცხოს ცხელი, ხოლო შემდეგ ცივი წყლით.

4. წუნდების ხაზი, რომელიც მოიცავს ძაბრებს ჩამოსხმისათვის, მილსადენსა და ტევადობას წუნის შეკრებისათვის, გათავისუფლების შემდეგ დღე-ღამეში ერთხელ უნდა გაირეცხოს ცხელი წყლით, შემდეგ ცივი წყლით.

### **მუხლი 18**

1. სიროფსახარში ქვაბები, ჭურჭელი სიროფისათვის, საკუპაჟე ტევადობები, ფილტრ-წნეხები და ტევადობები წუნის შესაკრებად კვირაში ერთხელ შემდეგი წესით უნდა დამუშავდეს:

ა) გამოველოს არანაკლებ 55<sup>0</sup> C-იანი ტემპერატურის წყალი;

ბ) საგულდაგულოდ გაირეცხოს ჯაგრისების საშუალებით 0.5%-იანი 40-50<sup>0</sup> C ტემპერატურის მქონე კალცინირებული სოდის ხსნარით;

გ) გამოველოს წყალსადენის წყალი;

დ) ჩაუტარდეს დეზინფექცია;

ე) გამოველოს ცხელი (60<sup>0</sup> C), შემდეგ ცივი წყალი.

2. სიროფსახარში განყოფილების მოწყობილობას დეზინფიცირება უნდა ჩატარდეს ზემოაღნიშნული ხერხით ან დამუშავდეს ორთქლით 15 წუთის განმავლობაში.

### **მუხლი 19**

1. მილსადენები, სინქრონულად შემრევი დანადგარები და ჩამოსახმელი მანქანები კვირაში ერთხელ უნდა დეზინფიცირდეს. ცხელი წყლით (60<sup>0</sup> C) გარეცხვის შემდეგ შეივსოს დეზინფექტანტით და დაყოვნდეს არანაკლებ 30 წუთი, შემდეგ გამოველოს ცხელი (60<sup>0</sup> C) და ცივი წყალი.

2. სასმელი წყლის შესაგროვებელი ავზი ყოველკვირეულად წყლის უხვი ნაკადის ქვეშ უნდა გაირეცხოს, ხოლო თვეში ერთხელ ჩაუტარდეს დეზინფექცია.

3. ტევადობებს ხილკენკროვანი წვენების შენახვისათვის გათავისუფლების მიხედვით უნდა ჩაუტარდეს დეზინფექცია.

4. ჰაერის ფილტრები თვეში არანაკლებ ორჯერ უნდა გაიწმინდოს და ხელახლა დაიმუხტოს.

5. საპასტერიზაციო-გამაცივებელი დანადგარების, პასტერიზატორების გარეცხვა და დეზინფექცია, დანადგარების აწყობასა და ექსპლოატაციაზე ინსტრუქციის შესაბამისად უნდა ჩატარდეს.

6. დახურული სამაცივრო აპარატები (მილაკოვანი და ფირფიტოვანი) ყოველდღიურად უნდა გაირეცხოს და დამუშავდეს 1%-იანი ტუტის ცხელი (60±1.0<sup>0</sup> C) ხსნარით 15 წუთის განმავლობაში, შემდგომი თბილი და ცივი წყლით გარეცხვით. დახურული მაცივრების გაწმენდა და დეზინფექცია, მათი მთლიანი დაშლით, თვეში ერთხელ უნდა წარმოებდეს.

7. ღია მაცივრები ყოველდღიურად უნდა დაიფაროს 30 წუთით კირიანი რძის სქელი ფენით, გაიწმინდოს ჯაგრისით და გაირეცხოს წყლით. ხოლო გამანაწილებელი მილაკი – დაიშალოს, გაიწმინდოს ჯაგრისით, ორთქლით დამუშავდეს და წყლით გაირეცხოს.

### **მუხლი 20**

ღია სამაცივრო დანადგარების სათავსი მომსახურე პერსონალის არყოფნისას უნდა დაიკეტოს.

## **თავი XII. სასმელების ჩამოსხმა და ტრანსპორტირება.**

### **ტარის მომზადება**

### **მუხლი 21**

1. ქარხანაში შემოსული მთელი ტარა ჭურჭლის საამქროში აუცილებლად უნდა შემოწმდეს და მიღებულ იქნეს ეროვნული სტანდარტისა და საბრუნავი მინის ტარას მიღების წესების მოთხოვნების შესაბამისად.

2. ბოთლები გასარეცხ აბაზანებში ჩატვირთვის წინ უნდა შემოწმდეს. ბოთლები დაზიანებული გვირგვინითა და ბუშტუკებით, სუნით გასარეცხად არ დაიშვება. გათვალისწინებულ უნდა იქნეს ძალიან ჭუჭყიანი ბოთლების წინასწარი გარეცხვა.

3. ბოთლების გასარეცხად გამოყენებულ უნდა იქნეს:

ა) კაუსტიკური სოდის 1.8-2.0%-იანი ხსნარი (გოსტი 2263-79);

ბ) პრეპარატ „სანორის“ 0.5%-იანი ხსნარი კაუსტიკური სოდის 0.5%-იანი ხსნარში (გოსტი 2263-79), 0.0008% სულფანოლის დამატებით, 0.001% ანტიამქაფველთან შეთავსებით. გამრეცხი ხსნარების კონცენტრაცია ცვლაში ორჯერ უნდა შემოწმდეს.

4. სხვადასხვა მარკის ბოთლების გამრეცხ მანქანებში ბოთლების გარეცხვა უნდა წარმოებდეს ინსტრუქციებთან მკაცრი შესაბამისობით, რომლებიც შემუშავებულია მანქანების განსაზღვრული



ტიპისათვის. ბოთლებში წყლის გამოვლება არანაკლებ 1.5 სმ<sup>2</sup> (0.15 მპა) წნევის ქვეშ უნდა ჩატარდეს.

5. ბოთლების გამრეცხი მანქანების ტემპერატურული და ტუტე რეჟიმები მანქანების ტიპთან დამოკიდებულებითა და ტექნოლოგიური ინსტრუქციების შესაბამისად უნდა დადგინდეს.

6. ბოთლების გამრეცხი მანქანების სამუშაო რეჟიმზე უნდა დაწესდეს სისტემატური ტექნიკური და ლაბორატორიული კონტროლი.

7. გამრეცხი მანქანების გაწმენდა კვირაში არანაკლებ ორჯერ უნდა ჩატარდეს. გასარეცხი ხსნარი უნდა ჩამოიშვას, სარეცხი აბაზანები უნდა გაიწმინდოს ეტიკეტების, მინისა და სხვა ნარჩენებისაგან, ნაგვისაგან. სარეცხი აბაზანების შიდა ზედაპირსა და გამრეცხი მანქანების შიდა კედლებს უნდა წაესვას 2%-იანი ქლორიანი კირი და ერთი საათის შემდეგ ჩამოირეცხოს წყლით. გარეცხილი სარეცხი აბაზანები ახალი გამრეცხი ხსნარით უნდა შეივსოს.

8. ნებადართულია გამრეცხი ხსნარის მეორეული გამოყენება მისი რეგენერაციის შემდეგ. ამისათვის გამოყენებული ხსნარი უნდა დაიწმინდოს, გაიფილტროს და დაემატოს ტუტე საწყის კონცენტრაციამდე.

9. გარეცხილმა ბოთლებმა უნდა გაიაროს შემოწმება სინათლის ეკრანის წინ. არასაკმარისად გარეცხილი ბოთლები ხელახლა უნდა დაბრუნდეს გასარეცხად.

10. მინის ნამსხვრევების შესაგროვებლად საჭიროა სპეციალური ბუნკერის მოწყობა. მისი დაცლა უნდა მოხდეს შევსების მიხედვით.

11. პოლიეთილენტერაფტალატის ბოთლებში ჩამოსხმის პირობები:

ა) ჩამომსხმელ ბლოკზე ან დანადგარზე მიწოდების წინ პოლიეთილენტერაფტალატის ბოთლებს შიგნიდან და გარედან ჭავლით ავლებენ წყალს;

ბ) თუ ბოთლების გამბერი სისტემა განთავსებულია ჩამომსხმელი დანადგარის (ბლოკის) 1 მ მანძილზე დაშორებით და ბოთლები მიეწოდება კონვერით, ისინი არ ექვემდებარებიან წინასწარ გამოვლებას;

გ) აკრძალულია პოლიეთილენტერაფტალატის (პეტ) განმეორებით გამოყენება უალკოჰოლო სასმელების, ლუდისა და ბურახის ჩამოსასხმელად.

### თავი XIII. ბოთლებში ჩამოსხმა

#### მუხლი 22

1. ჩამოსასხმელ-დამხუფავი ბლოკი, ჩამომსხმელ-დამხუფავი დანადგარი, მადოზირებელ-ჩამომსხმელ-დამხუფავი და სინქრონულ-ჩამომსხმელი ბლოკი კვირაში ერთხელ უნდა დაიშალოს და მექანიკურად გაიწმინდოს, რის შემდეგაც უნდა ჩატარდეს ორთქლითა და ანტისეპტიკებით (ანტიფორმინი, სულფორანტინი, კატამინ AB) დეზინფექცია, შემდგომი სუფთა წყლით საგულდაგულო გარეცხვით დეზინფექტანტების სრულ მოცილებამდე.

2. ჩამოსასხმელი აგრეგატები პროდუქციის ჩამოსხმის წინ და შემდეგ საგულდაგულოდ უნდა გაირეცხოს ცხელი (60<sup>0</sup> C) და ცივი წყლით 30 წუთის განმავლობაში.

3. ბოთლების დაცობის, დახუფვის პროცესი უნდა შეესაბამებოდეს ტექნიკურ პირობებს, ხოლო გამოყენებული „კრონენ“ და „ხრახნიანი“ საცობები უნდა შეესაბამებოდეს მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტაციისა და სერტიფიკაციის მოთხოვნებს.

4. დაუშვებელია დამფევ-დამხუფავი საშუალებების მწარმოებლისაგან დაზიანებული (დახეული) ტომრებით მიღება. დამფევ-დამხუფავი საშუალებებით სავსე ტომრების გახსნა უნდა განხორციელდეს უშუალოდ მათი გამოყენების წინ, დამხუფავი აპარატის ბუნკერში დამფევ-დამხუფავი საშუალებების ჩატვირთვისას ტარას უნდა ჰქონდეს შესაბამისი ნიშანდება და სხვა მიზნით არ შეიძლება იქნეს გამოყენებული.

5. მზა პროდუქციის შემოწმება აუცილებელია ჩამოსხმის შემდეგ და ეტიკეტების დაწებების წინ მოხდეს. საჭიროა პროდუქციის ხარისხის შერჩევითი შემოწმება ლაბორატორიის მიერ ჩამოსხმისას და ექსპლოატაციაში გაშვებისას.

6. მზა პროდუქციის წუნდებას ახორციელებენ შუქ-ეკრანის საშუალებით. წუნდებაზე დაიშვებიან მუშაკები, რომლებმაც გაიარეს სამედიცინო შემოწმება მხედველობის სიმახვილეზე.

### თავი XIV. კასრების რეცხვა

#### მუხლი 23

1. ხის კასრების გარეცხვა შემდეგნაირად უნდა ჩატარდეს:

ა) კასრები წინასწარ უნდა შემოწმდეს შიდა ზედაპირის დაბალი ძაბვის (12ვ) ელექტრონათურების განათებისას შკრანტების, საცობების და სხვა გარეშე საგნების არსებობისა და გაფისვის მდგომარეობის განსაზღვრის გამოსავლენად.

ბ) გარეშე საგნების მოცილების, გაფისვის მთლიანობის შემოწმებისა და სუნის არქონის შემდეგ კასრები მოკულობის 1/4-ზე უნდა შეივსოს ცხელი წყლით(45-55<sup>0</sup> C) და გადაიციოს სარეცხი მანქანების



მზრუნავ სატკეცს, სადაც მათი გარე ზედაპირი ჯაგრისებით უნდა გაიწმინდოს და გაირეცხოს ცხელი წყლით;

გ) ამის შემდეგ კასრებმა უნდა გაიარონ სამი თანმიმდევრობითი შესხურება არანაკლებ 1.5-20.კგ/სმ<sup>2</sup> (0.15-0.2მპა).

2. კასრგამრეცხი ავტომატების თანყოფნისას ყოველი ცვლის ბოლოს ყველა ნაწილი, რომელიც შეხებაში იყო კასრებთან (ჯაგრისები, მომჭერი მექანიზმები, თასმები), უნდა გაირეცხოს წყლის ძლიერი ნაკადით და გამოეწვოს ცხელი წყალი. დეზინფექცია უნდა ჩატარდეს საწარმოს საერთო დამუშავების დღეებში.

3. კასრების ხელით გარეცხვა არარეკომენდებულია. განსაკუთრებულ შემთხვევებში, კასრების ხელით რეცხვისას მათი შიდა ზედაპირი უნდა დეზინფიცირდეს ქლორიანი კირის (0.5-10.%) წყლიანი ხსნარით, რის შემდეგაც სამჯერ უნდა გამოეწვოს სუფთა წყალი.

4. გაუფისავი კასრების გარეცხვისას, რომლებიც სიროფების ჩამოსახმელად გამოიყენება, წყლის ტემპერატურა 80<sup>0</sup> C უნდა იყოს.

5. კასრების გარეცხვის დამთავრების შემდეგ საკონტროლო განმეორებითი შემოწმება უნდა ჩატარდეს.

6. გარეცხილი კასრები უნდა დაიხუროს სუფთა, განივი კვეთის შკრონტებით და ტრანსპორტირდეს რელსებით, კასრებში ჩამოსხმის განყოფილებაში. გარეცხილი კასრების იატაკზე გადაადგილება აკრძალულია. შკრონტები კასრების დასაცობად უნდა ინახებოდეს სპეციალურ ტევადობებში ქლორიანი კირის (0.01%-იან) წყლიან ხსნარში.

7. კასრების შიდა ზედაპირი ფისის თანაბარი ფენით უნდა დაიფაროს. ფისმა არ უნდა მისცეს შიგთავს სუნი, გემო და არ უნდა გაიხსნას მასში.

8. საწარმოში შესული ალუმინის კასრები უნდა შემოწმდეს, რის შემდეგაც უნდა ჩატარდეს მათი გარეგანი გარეცხვა 60-80<sup>0</sup> C ცხელი წყლით.

9. ალუმინის უჟანგავი ფოლადისაგან დამზადებული, ტიტანის კასრებისა და მათარების ზედაპირი უნდა დამუშავდეს ორთქლით 30 წამის განმავლობაში, რის შემდეგაც უნდა გამოეწვოს არანაკლებ 5<sup>0</sup> C ცივი წყალი.

10. გარეცხვის შემდეგ ალუმინის უჟანგავი ფოლადისაგან დამზადებული, ტიტანის კასრებისა და მათარების შიდა ზედაპირი უნდა გაირეცხოს შპრიცის საშუალებით – ანტისეპტიკით (კეტამინ AB, სულფოქლორიპტინი), შემდეგ გამოეწვოს ორჯერ ცხელი და ერთხელ ცივი წყალი.

11. დამუშავებულმა კასრებმა უნდა გაიაროს ტექნიკური კონტროლის განყოფილების შემოწმება, რის შემდეგაც მოხდება მათი პროდუქტით შევსება.

**თავი XV. კასრებში ჩამოსხმა**

**მუხლი 24**

1. ჩამოსხმის აპარატები ყოველდღიურად სასმელის ჩამოსხმის დამთავრების შემდეგ ქლორიანი წყლით უნდა გაირეცხოს, ხოლო შემდეგ ცივი წყალი უნდა გამოეწვოს.

2. ჩამოსხმის აპარატები კვირაში ერთხელ უნდა დაიშალოს, გაიწმინდოს ჯაგრისით, გაირეცხოს წყლით და ჩაუტარდეს დეზინფექცია წყლის შემდგომი გამოვლებით.

**თავი XVI. სასმელების ტრანსპორტირება**

**მუხლი 25**

1. სასმელების გადაზიდვა უნდა განხორციელდეს ტრანსპორტით. მათი გამოყენება არასაკვები პროდუქტების გადასაზიდად, რომელიც იწვევს ტრანსპორტის გაჭუჭყიანებას, აკრძალულია.

2. სატრანსპორტო საშუალებები სასმელების გადაზიდვისათვის უნდა იყოს სუფთა, მომარაგებული ბრეზენტით ან სხვა მკვრივი საფარით (მზის სხივები, წვიმა, თოვლი, მტვერი და ა.შ.), პროდუქციის დასაცავად.

**თავი XVII. საერთო დეზინფექცია**

**მუხლი 26**

1. უალკოჰოლო მრეწველობის საწარმოებში ზემოთ ჩამოთვლილი სხვადასხვა სახის მოწყობილობების კერძო დეზინფექციის გარდა, უნდა ჩატარდეს მოწყობილობებისაგან, კომუნიკაციებისაგან, აპარატურისა და ინვენტარისაგან გათავისუფლებული სათავსების დეზინფექცია.

2. საერთო დეზინფექცია უნდა ჩატარდეს თვეში არანაკლებ ორჯერ, ხოლო მცირე სიმძლავრის ქარხნებში არანაკლებ თვეში ერთხელ. დეზინფექციის წინ მოწყობილობებისა და აპარატურის საგულდაგულო მექანიკური გაწმენდა უნდა ჩატარდეს. დეზინფექციისათვის გამოყენებულ უნდა იქნეს მხოლოდ ახალი ხსნარები, დამზადებული საამქროს მუშაკების მიერ უსაფრთხოების ტექნიკის სრული



დაცვით. ხსნარების კონცენტრაცია მოწმდება ლაბორატორიის მუშაკების მიერ.

3. სადებიფექციო საშუალებების დასამზადებელი ქიმიური ნივთიერებები ცალკე, დახურულ ჭურჭელში უნდა ინახებოდეს. დეზინფექციის შემდეგ მთელი მოწყობილობა, აპრატურა, საგულდაგულოდ უნდა გაირეცხოს წყლით სადებიფექციო ხსნარის სრულ მოცილებამდე. ყოველი დეზინფექციის შემდეგ ალბულ უნდა იქნეს ჩამონარეცი წყლები მიკრობიოლოგიური კონტროლისათვის.

4. უალკოჰოლო სასმელების წარმოების განყოფილებაში აპრატურისა და მილსადენების საერთო დეზინფექცია უნდა ჩატარდეს არანაკლებ თვეში ერთხელ. ამისათვის საკუპაჟე ავზები სადებიფექციო ხსნარით უნდა შეივსოს, გატარდეს იგი ყველა მილსადენში, დოზირების, ჩამოსხმის მანქანებში და დაყოვნდეს მათში ორი საათი. სადებიფექციო ხსნარის ჩამოსხმის შემდეგ მთელი ქსელი უნდა გაირეცხოს წყლით დეზინფექტანტის მოცილებამდე.

5. დეზინფექციის შემდეგ ყველა კომუნიკაცია უნდა გაირეცხოს ცხელი წყლით და გამოევილოს ცივი წყალი.

6. ერთდროულად უნდა ჩატარდეს ყველა რეზინის მილის გაწმენდა და შემდგომი დეზინფექცია (ანტიფორმინით ან ქლორიანი კირის ხსნარით).

7. საერთო დეზინფექციის დღეებში უნდა ჩატარდეს ბოთლების პასტერიზატორების შიდა ზედაპირების მექანიკური გაწმენდა და გარეცხვა ყველა მომუშავე კვანძის სრული გაჩერების შემდეგ. პასტერიზატორების გარე ზედაპირი მტვრისაგან უნდა გაიწმინდოს.

8. ტევადობების შიდა ზედაპირების გარეცხვისა და დეზინფექციისათვის გამოყენებულ უნდა იქნეს სპეციალური სანიტარიული ტანსაცმელი და ფეხსაცმელი (კომბინიზონები, რეზინის ჩექმები). სანიტარიული ტანსაცმელი ყველა საამქროში უნდა ინახებოდეს სპეციალურ კარადაში. მისი სხვა მიზნით გამოყენება აკრძალულია.

9. მოწყობილობები უნდა გაირეცხოს სპეციალური ჯაგრისებით, ტილოს გამოყენება კატეგორიულად აკრძალულია.

10. მოწყობილობის გარეცხვისათვის გამოსაყენებელი რეზინის მილები კედელზე უნდა ჩამოიკიდოს ან სპეციალურ თაროზე მოთავსდეს.

## თავი XVIII. სანიტარიული მოთხოვნები საყოფაცხოვრებო სათავსებისადმი

### მუხლი 27

1. საწარმოებს უნდა ჰქონდეთ საყოფაცხოვრებო სათავსები სამრეწველო საწარმოების დამხმარე შენობებისა და სათავსების დაპროექტების ნორმების შესაბამისად.

2. სუფთა და ჭუჭყიანი თეთრეული ცალ-ცალკე უნდა განთავსდეს. ოთახს, სადაც ამგვარი თეთრეული ინახება, უნდა ჰქონდეს მილებისა და გაცემის ფანჯარა. დასაშვებია თეთრეულის მომიჯნავე სათავსებში განლაგება, იმ შემთხვევაში, თუ მათ ცალკე, იზოლირებული შესასვლელი ექნებათ. გარდერობებში უზრუნველყოფილ უნდა იქნეს პირადი და სანიტარიული ტანსაცმლის შენახვა.

3. საყოფაცხოვრებო სათავსებში დალაგება დღეში ორჯერ უნდა ჩატარდეს ცხელი წყლისა და სადებიფექციო საშუალებების გამოყენებით.

4. პირსაბანთან და საპირფარეშოებში უნდა იყოს საპონი, პირსახოცი და სადებიფექციო ხსნარი ხელების დასამუშავებლად, ასევე საკიდი ხალათისათვის.

5. სანკვანძები რეგულარულად უნდა მომარაგდეს ტუალეტის ქაღალდით. უნიტაზები, პისუარები შარდმჟავას მარილებისაგან პერიოდულად უნდა გაიწმინდოს ტექნიკური მარილმჟავას ხსნარით. შესასვლელის წინ დაგებულ უნდა იქნეს ქლორიანი კირით გაჟღენთილი ხალიჩა ფეხსაცმლის დეზინფექციისათვის.

6. სანკვანძების დალაგებისა და დეზინფექციისათვის გამოყენებულ უნდა იქნეს სპეციალური ინვენტარი (ვედროები, აქანდაზები, ტილოები, ჯაგრისები და ა.შ.) განსხვავებული შეფერილობითა და ნიშანდებით. სანკვანძების დალაგებისათვის ინვენტარი სხვა საყოფაცხოვრებო სათავსების დასადაგებელი ინვენტარისაგან განცალკევებით უნდა ინახებოდეს.

## თავი XIX. მწერებსა და მღრღნელებთან ბრძოლის ღონისძიებები

### მუხლი 28

1. უალკოჰოლო მრეწველობის საწარმოების სათავსებში დაუშვებელია მღრღნელებისა და მწერების (ბუზები, ტარაკანები, ამბარის მავნებლები) არსებობა.

2. მწერებისა და მღრღნელების გაჩენის თავიდან ასაცილებლად აუცილებელია ტერიტორიაზე, საწარმოო, სასაწყობო და დამხმარე სათავსებში დაცულ იქნეს სანიტარიული რეჟიმი.

3. გაზაფხულის დადგომისას საწარმოო სათავსის ყველა გასაღებ ფანჯარას ლითონური ბადე ან მარლა უნდა გაუკეთდეს.



4. დეზინსექცია უნდა ჩატარდეს მწერებთან ბრძოლის ინსტრუქციის შესაბამისად.

5. დეზინსექციის წინ ნედლეული, მზა პროდუქცია და ინვენტარი სათავსიდან გამოტანილ უნდა იქნეს. დამუშავებას ექვემდებარება მხოლოდ კედლები, ჭერი და ფანჯრის ალათები და იატაკები, მოწყობილობების (მაგიდები, ტრანსპორტიორები და ა.შ.) დამუშავება. დეზინსექციისათვის ბუზის დამჭერი ქაღალდის, ფტორის პრეპარატებისა და ფორმალინის გამოყენება აკრძალულია.

6. ტარაკანების აღმოჩენისას სასწრაფოდ უნდა ჩატარდეს სათავსის საგულდაგულო დალაგება. ინვენტარი უნდა დამუშავდეს მდულარე წყლით. ტარაკანების განმეორებითი გაჩენისას უნდა ჩატარდეს მთელი სათავსის დამუშავება.

## თავი XX. მუშაკთა პირადი ჰიგიენის წესები

### მუხლი 29

1. უალკოჰოლო მრეწველობის საწარმოების მუშაკები ვალდებული არიან დაიცვან პირადი ჰიგიენის შემდეგი წესები:

ა) სამსახურის დაწყების წინ გაიარონ სამედიცინო შემოწმება საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 21 სექტემბრის №106/ნ ბრძანების „ცალკეულ პროფესიათა საქმიანობის უფლებისა და ნებართვის მისაღებად მოქალაქეთა ჯანმრთელობის მდგომარეობის შესახებ“ თანახმად;

ბ) გაიარონ სანიტარიული კურსის მინიმუმი, ჩააბარონ ჩათვლა სანიტარიული ზედამხედველის მიერ მითითებულ ვადებში;

გ) გამოცხადდნენ სამსახურში სუფთა ტანსაცმლითა და ფეხსაცმლით. საწარმოში შესვლისას საგულდაგულოდ უნდა გაიწმინდონ ფეხსაცმელი;

დ) ზედა ტანსაცმელი, თავსაბური, პირადი ფეხსაცმელი, პირადი ნივთები დატოვონ გარდერობის ინდივიდუალურ კარადაში;

ე) სამუშაოს დაწყების წინ ჩაიცვან სუფთა სანიტარიული ტანსაცმელი, გაისწორონ თმები თავსაბურის ქვეშ. აკრძალულია სანტანსაცმლის შეკვრა ქინძისთავით, ნემსებით; ხალათის ჯიბეებში თამბაქოს, ქინძისთავების, ფულისა და სხვა გარეშე საგნების შენახვა;

ვ) საპირფარეშოში შესვლის წინ დატოვონ სანიტარიული ტანსაცმელი სპეციალურად გამოყოფილ ადგილზე, ხოლო საპირფარეშოდან გამოსვლის შემდეგ დაიბანონ ხელები საპნით ან დაიმუშავონ ქლორიანი კირის 0.2%-იანი ხსნარით;

ზ) არ მიიღონ საკვები და არ მოსწიონ თამბაქო საწარმოო სათავსებში. საკვების მიღება და თამბაქოს მოწევა ნებადართულია მხოლოდ ამისათვის სპეციალურად გამოყოფილ ადგილებში.

2. საწარმოს საამქროებში მომუშავე პირები ვალდებული არიან სამუშაოს დამთავრების შემდეგ დააღაგონ სამუშაო ადგილი და ჩააბარონ იგი ოსტატს, ბრიგადირს ან შემცვლელს სუფთა და გამართულ მდგომარეობაში. დაიცვან ზომები პროდუქციაში გარეშე საგნების მოხვედრის აცილების მიზნით.

3. ზეინკლები, ელექტრიკოსები, ამწყობები და საწარმოში სარემონტო-სამშენებლო სამუშაოებით დაკავებული სხვა მუშები ვალდებული არიან:

ა) შეასრულონ პირადი ჰიგიენის წესები (პირადი ჰიგიენა, სპეცტანსაცმლის გამოყენება, ინსტრუმენტებისა და ხელების სისუფთავე);

ბ) ინსტრუმენტები და სათადარიგო ნაწილები უნდა შეინახონ სპეციალურ კარადაში და გადაიტანონ ისინი სპეციალურ სახელურებიანი დახურული ყუთებით;

გ) სამუშაოს ჩატარებისას მიღებულ უნდა იქნეს ზომები ნედლეულში, ნახევარფაბრიკატებსა და მზა პროდუქციაში გარეშე საგნების მოხვედრის აცილების მიზნით.

## თავი XXI. პასუხისმგებლობა წინამდებარე სანიტარიული წესების დაცვაზე

### მუხლი 30

1. უალკოჰოლო მრეწველობის საწარმოების ადმინისტრაცია ვალდებულია უზრუნველყოს:

ა) წინამდებარე სანიტარიული წესების სრული მოცულობით დაცვა;

ბ) შეიმუშაოს და მკაცრად შეასრულოს სანიტარიულ-გამაჯანსაღებელი და ეპიდსაწინააღმდეგო ღონისძიებების გეგმები;

გ) დამტკიცებული ნორმატივების შესაბამისად, პერსონალისათვის საკმარისი რაოდენობით სანიტარიული ტანსაცმელის შეძენა. მათი დროული გარეცხვა და შეცვლა. ასევე მხედველობის, სმენისა და სასუნთქი ორგანოების დაცვის ინდივიდუალური დამცველი საშუალებების შეძენა;

დ) ძირითადი საწარმოო საამქროების, განყოფილებებისა და უბნების ყველა მომუშავისათვის სანიტარიულ მინიმუმზე მეცადინეობისა და გამოცდების დროული ჩატარება.

ე) მომუშავეთა სამედიცინო შემოწმების ჩატარება საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ დადგენილ ვადებში.



- ვ) დროულად შეივსოს სადებიინფექციო და სარეცხი საშუალებების დასაბუთებული მარაგი.
- ზ) ბაქტერიოლოგიური კონტროლის ჩატარება პერიოდულად.

## თავი XXII. მიკრობიოლოგიური კონტროლი

### ზოგადი დებულებები

#### მუხლი 31

1. უაღკოპოლო სასმელების საწარმოებში მიკრობიოლოგიური კონტროლი ითვალისწინებს მიკროორგანიზმების მაჩვენებლების განსაზღვრის საფუძველზე საწარმოს, ნედლეულის, ნახევარფაბრიკატების, მზა პროდუქციის, დანადგარების ჩამონარეცხების სანიტარიული მდგომარეობის შეფასებას.
2. მიკრობიოლოგიური ანალიზის შედეგების მიხედვით მსჯელობენ საწარმოს სანიტარიულ-ჰიგიენურ კეთილსაიმედობაზე, საწარმოს ტექნოლოგიური რეჟიმის დაცვაზე, პროდუქტების მიკრობული გაფუჭების მიზეზებსა და წყაროებზე.
3. მიკრობიოლოგიური კონტროლი ხორციელდება საწარმოს მიკრობიოლოგიურ ან შესაბამისად აკრედიტებულ ლაბორატორიაში.

## თავი XXIII

### მიკრობიოლოგიური სამუშაოების ჩასატარებელი შენობებისადმი წაყენებული მოთხოვნები

#### მუხლი 32

1. მიკრობიოლოგიურ სამუშაოებს ატარებენ სპეციალურ, იზოლირებულ შენობებში, რომელიც შედგება ბოქსისა და ბოქსისწინა ოთახისაგან, ამგვარი განლაგება გამორიცხავს ჰაერის მკვეთრ ცირკულაციასა და მიკროორგანიზმების გარემოდან მოხვედრას.
2. ბოქსის მოწყობილობას შეადგენს ადვილად გასარეცხი ზედაპირის მქონე მაგიდა, სკამი, სპირტქურები (ან გაზის ქურები), სპეციალურ შტატივში, ჭერზე ან კედელში დამონტაჟებული ბაქტერიოციდული ნათურები. ბოქსს პერიოდულად რეცხავენ და ატარებენ დეზინფექციას. მუშაობის დაწყების წინ ბაქტერიოციდული ნათურის საშუალებით ბოქსს ასხივებენ 30-60 წთ-ის განმავლობაში. ბოქსში მუშაობა დაუშვებელია ბაქტერიოციდული ნათურის გამორთვიდან 15-20 წთ-ის განმავლობაში. ბაქტერიოციდული ნათურის გამომრთველი მოთავსებულ უნდა იქნეს ბოქსის წინა ოთახში. სამუშაოს დაწყების წინ მიკრობიოლოგმა ხელები უნდა დაიმუშაოს სპირტით, ასევე უნდა დამუშავდეს მაგიდის ზედაპირიც.

## თავი XXIV. მიკრობიოლოგიური ანალიზისათვის სინჯების აღების ტექნიკა

#### მუხლი 33.

1. მიკრობიოლოგიური და ქიმიური ანალიზების ერთდროულად აღებისას ჯერ იღებენ სინჯებს მიკრობიოლოგიური ანალიზისთვის. სინჯები აღებულ უნდა იქნეს ისეთი პირობების დაცვით, რომლებიც გამორიცხავენ მეორეულ მოთესვიანობას.
2. სითხეებსა და ფხვიერ ნივთიერებებს იღებენ სტერილურ მინის ჭურჭელში. სინჯის ასაღებად გამოსაყენებელ ჭურჭელსა და იარაღებს ასტერილებენ დანართი 1-ის 1-ლ ცხრილში მოცემული ერთ-ერთი წესით.
3. დაშვებულია ტარის, შეფუთვის გასახსნელი ან სინჯის ასაღები იარაღების დამუშავება სპირტით შემდგომი პლომბირებით.
4. ფხვიერი მასალის სინჯებს იღებენ ლითონის ან ფაიფურის კოვზით, შპატელით, სინჯის ამღებით სხვადასხვა ადგილიდან და სხვადასხვა სიღრმიდან, გამოკვლევის მიზნებიდან გამომდინარე, მათ ათავსებენ ერთ ან ცალ-ცალკე ჭურჭელში. ჭურჭლის ყელს მოწვავენ ცეცხლის ალზე.
5. დიდი მოცულობიდან თხიერ და პასტერიზებული პროდუქტის სინჯებს იღებენ სხვადასხვა სიღრმიდან. თუ იღებენ მხოლოდ ერთ სინჯს, მაშინ მოცულობის შიგთავსს კარგად ურევენ პიპეტით ან ლითონის სინჯის ამღებით. სინჯი გადააქვთ სტერილურ ჭურჭელში, რომლის ყელსაც მოწვავენ ცეცხლის ალზე.
6. ონკანით აღჭურვილი მოცულობებიდან თხიერ სინჯებს იღებენ შემდეგნაირად:
  - ა) ონკანს რეცხავენ, წმენდენ ეთილის სპირტში დასველებული ტამპონით და მოწვავენ სპირტქურის ალით;
  - ბ) ასხავენ სითხის ნაწილს (1-დან 10 სმ<sup>3</sup>-მდე, რეზერვუარის მოცულობასა და ონკანის დიამეტრზე დამოკიდებულების მიხედვით);



გ) ანალიზისათვის საჭირო რაოდენობის სინჯს ათავსებენ სტერილურ ჭურჭელში, რომლის ყელსაც წინასწარ მოწვავენ ცეცხლის ალზე.

7. აღებული სინჯები საანალიზოდ გადააქვთ ლაბორატორიაში. თუ იმ წუთში ანალიზის ჩატარება არ ხერხდება, სინჯებს ათავსებენ მაცივარში 0-დან 5<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე, არა უმეტეს 6 საათისა. სინჯის მასა (მოცულობა) საკმარისი უნდა იყოს განსასაზღვრავი მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების კომპლექსის გამოსავლენად.

8. შერჩეული სინჯი განკუთვნილია განზავების მოსამზადებლად ან საკვებ ნიადაგში უშუალოდ ჩასათესად. ანალიზისათვის შეარჩევენ:

ა) არა უმეტეს 1 ცალია – პროდუქტიდან სამომხმარებლო შეფუთვაში;

ბ) 500 სმ<sup>3</sup>(გ) – თხიერი, პასტისებური, ფხვიერი პროდუქტებიდან.

9. სინჯების შესარჩევი დაფასობული ერთეულების გასახსნელი რაოდენობა დამოკიდებულია პარტიის სიდიდეზე და განისაზღვრება მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტებით.

## თავი XXV. უალკოჰოლო სასმელების წარმოების მიკრობიოლოგიური კონტროლი

### მუხლი 34

1. უალკოჰოლო სასმელების საწარმოში მიკრობიოლოგიურ კონტროლს ექვემდებარება შემდეგი ობიექტები:

ა) სასმელი წყალი, შაქრის ფხვნილი, თხიერი შაქარი, ხილკენკროვანი წვენები, სასმელების კონცენტრატები;

ბ) შაქრის ვაჟინი; საკუპაჟე ვაჟინი;

გ) დასპირტული წვენები და ნაყენები;

დ) ბოთლები, დასახუფი მასალა;

ე) ტექნოლოგიური აღჭურვილობა, კომუნიკაციები, ავტოცისტერნები.

2. უალკოჰოლო სასმელების საწარმოს მიკრობიოლოგიური კონტროლი ხორციელდება სქემის მიხედვით (დანართი 1-ის ცხრილი №3), წარმოების მონაკვეთებზე სინჯების აღებითა და მაჩვენებლების განსაზღვრით.

3. ნედლეულში, ნახევარფაბრიკატებსა და მზა პროდუქციაში მიკროორგანიზმების მოთესვიანობის განსასაზღვრავად იყენებენ დათესვის ორ მეთოდს:

ა) გამოსაკვლევი მასალის საკვებ ნიადაგებში უშუალოდ ჩათესვის მეთოდი: ზედაპირული (0.1 სმ<sup>3</sup>) ან სიღრმივი (1.0 სმ<sup>3</sup>);

ბ) მემბრანული ფილტრაციის მეთოდი, რომელიც დიდი მოცულობის საკვლევი მასალიდან მემბრანაზე მიკროორგანიზმების კონცენტრაციის საშუალებას იძლევა, მიკროორგანიზმების ინკუბირებისათვის ფილტრის შემდგომი გადატანით საკვები ნიადაგის ზედაპირზე.

4. მემბრანული ფილტრების მეთოდს იყენებენ დაბალი მოთესვიანობის სინჯების ანალიზისას (სასმელი წყალი, სასმელების კონცენტრატები, მზა სასმელები კონსერვანტებით და ა.შ.).

5. მაღალი მოთესვიანობის სინჯების ანალიზისას (კუპაჟული ვაჟინი, სასმელები უკონსერვანტოდ), აგრეთვე მემბრანული ფილტრების უქონლობისას იყენებენ უშუალოდ საკვებ ნიადაგებში ჩათესვის მეთოდს.

6. ანალიზის შედეგების აღრიცხვისას აუცილებელია მითითებულ იქნეს დათესვის მეთოდი.

### მუხლი 35

1. სასმელი წყალი. უალკოჰოლო სასმელების წარმოებისათვის გამოყენებული წყალი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მაჩვენებლებს:

მიკრობთა საერთო რაოდენობა 1 სმ<sup>3</sup> -ში;

ბ) ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების რაოდენობა (კოლი-ინდექსი).

2. 1 სმ<sup>3</sup> წყალში დასაშვებია არა უმეტეს 100 კოლონიის წარმომქმნელი ერთეულის (კწე) არსებობა, ხოლო კოლი-ინდექსი 1დმ<sup>3</sup> წყალში არ უნდა აღემატებოდეს 3-ს.

### მუხლი 36

1. შაქრის ფხვნილი. რაფინირებულ შაქრის ფხვნილში საზღვრავენ მიკრობთა საერთო რაოდენობას. ამისათვის შაქრის ფხვნილის 1 გრამს ხსნიან 5 სმ<sup>3</sup> სტერილურ სასმელ წყალში. დასათესად იღებენ მომზადებული ხსნარის 1სმ<sup>3</sup> და თესავენ საკვებ აგარზე ან ხორც-პეპტონიან აგარზე სიღრმივი მეთოდით. ინკუბირებას აწარმოებენ (30±1)<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე 48 სთ-ის განმავლობაში.

2. მიკროორგანიზმების რაოდენობის გაანგარიშებისას ითვალისწინებენ დასათეს მოცულობას, განზავებას და ახდენენ გადაანგარიშებას 1გ შაქრის ფხვნილზე.

3. 1გ შაქრის ფხვნილში დასაშვებია არა უმეტეს 1000 კწე.



### მუხლი 37

1. თხიერ შაქარს ამოწმებენ შემდეგ მაჩვენებლებზე:

ა) მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა – 1 სმ<sup>3</sup> -ს თესავენ საკვებ აგარზე ან ხორც-პეპტონიან აგარზე სილრმივი მეთოდით;

ბ) საფუვრებს – ალაოს ბადაგის აგარზე სილრმივი მეთოდით თესავენ 1 სმ<sup>3</sup> -ს;

გ) ლეიკონოსტოკს – 1000 სმ<sup>3</sup> -ის მოცულობის კოლბაში თესავენ 1 სმ<sup>3</sup> (განუზავებელს) 5სმ<sup>3</sup> საფუვრის წყალში 10% საქაროზით;

2. 1 სმ<sup>3</sup> თხიერ შაქარში დასაშვებია მიკროორგანიზმების შემდეგი რაოდენობა:

ა) მიკრობთა საერთო რაოდენობა – არა უმეტეს 20 კწე;

ბ) საფუვრები – არ დაიშვება;

გ) ლეიკონოსტოკი – არ დაიშვება.

3. ლეიკონოსტოკის არსებობას ადგენენ საკვები ნიადაგის გალორწობით.

### მუხლი 38

1. შაქრის ვაჟინი. მიკრობიოლოგიური მოთესვიანობის მაჩვენებლები და ანალიზის მსვლელობა თხიერი შაქრების კვლევის ანალოგიურია. 1 სმ<sup>3</sup> შაქრის ვაჟინში დასაშვებია მიკროორგანიზმების შემდეგი რაოდენობა:

ა) მიკრობთა საერთო რაოდენობა – არა უმეტეს 20 კწე;

ბ) საფუვრები – არ დაიშვება;

გ) ლეიკონოსტოკი – არ დაიშვება.

### მუხლი 39

1. ნატურალური ხილკენკროვანი წვენები (სპირტიანი და კონცენტრირებული). სპირტიანი წვენები ხშირად ძლიერ მოთესილია საფუვრებით, ამიტომ მათ განსაზღვრას აწარმოებენ ალაოს ბადაგის აგარის ზედაპირზე 0.1 სმ<sup>3</sup> რაოდენობის საკვლევი მასალის დათესვით. 1 სმ<sup>3</sup> სპირტიან წვენში დასაშვებია არა უმეტეს 300 საფუვრის კწე არსებობა.

2. მაღალი მოთესვიანობის წვენებს იყენებენ ვაჟინის კუპაჟის ცხელი წესით დასამზადებლად.

### მუხლი 40

1. მზა კონცენტრატები უალკოჰოლო სასმელებისათვის. სასმელ კონცენტრატებში საფუვრების განსაზღვრას აწარმოებენ ალაოს ბადაგის აგარზე 3 სმ<sup>3</sup> კონცენტრატის დათესვით მემბრანული ფილტრაციის მეთოდით. საანალიზოდ კონცენტრატს იღებენ გაფართოებულ ბოლოებიანი (ოდნავ წატეხილწვერიანი) პიპეტით. კონცენტრატს 3 სმ<sup>3</sup> რაოდენობით 5-ჯერ აზავებენ სტერილური სასმელი წყლით და ფილტრავენ. წვენის ცუდი გამჭვირვალობით გამოწვეული გამძლეებული ფილტრაციისას მსხვილი ნაწილაკების მოსაშორებლად სინჯს ჯერ ფილტრავენ წინასწარ ფილტრში (№10). ამისათვის საფილტრ აპარატში, ფილტრის ზედაპირზე (№6) ათავსებენ №10 ფილტრს. ფილტრაციის დამთავრების შემდეგ ორივე ფილტრს ათავსებენ სვიაანი ბადაგის აგარის ზედაპირზე. ანალიზის შედეგების აღრიცხვისას მხედველობაში იღებენ ორივე ფილტრის ზედაპირზე გაზრდილი საფუვრის კოლონიების რაოდენობას, აგრეთვე აღებული სინჯის მოცულობასა და მის განზავებას.

2. სასმელების კონცენტრატებში (70% მშრალი ნაშთის შემცველობისას) 3 სმ<sup>3</sup> მოცულობაში საფუვრები არ დაიშვება.

### მუხლი 41

1. საკუპაჟე ვაჟინი. ვაჟინს სინჯავენ საფუვრების არსებობაზე. უკონსერვანტო ვაჟინს 0.1 სმ<sup>3</sup> -ს რაოდენობით ზედაპირული მეთოდით თესავენ ალაოს ბადაგის ნიადაგზე.

2. 1 სმ<sup>3</sup> უკონსერვანტო ვაჟინში დასაშვებია 300 კწე საფუვრის არსებობა.

3. კონსერვანტიანი ვაჟინს ამოწმებენ მემბრანული ფილტრაციის მეთოდით შემდეგი რაოდენობით:

ა) ვაჟინი ნაყენსა და არომატიზატორებზე – 1 სმ<sup>3</sup> ;

ბ) ვაჟინი ხილკენკროვან წვენებზე – 0.5 სმ<sup>3</sup> .

4. კონსერვანტიანი ვაჟინის ფილტრაციის დამთავრების შემდეგ ფილტრებს რეცხავენ 2-3 სმ<sup>3</sup> სტერილური ონკანის წყლით და ათავსებენ სვიაანი ბადაგის აგარიან პეტრის ფინჯნებში.

5. მემბრანული ფილტრების უქონლობისას დათესვას აწარმოებენ ზედაპირული მეთოდით სვიაანი ბადაგის აგარზე 0.1 სმ<sup>3</sup> რაოდენობით.

6. 1 სმ<sup>3</sup> კონსერვანტიანი საკუპაჟე ვაჟინში დასაშვებია საფუვრების არსებობა:

ა) ნაყენებსა და არომატიზატორებზე – ერთეული უჯრედები (არა უმეტეს 5);

ბ) ხილკენკროვან წვენებზე – არა უმეტეს 30.

### მუხლი 42.



1. მზა სასმელები. მზა სასმელებს ამოწმებენ ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიებისა (კოლი-ინდექსი) და საფუფრების არსებობაზე. საფუფრების განსასაზღვრავად უკონსერვანტო სასმელებს  $0.1 \text{ სმ}^3$  -ის რაოდენობით თესავენ სვიანი ბადაგის აგარზე ზედაპირული მეთოდით.
2. უკონსერვანტო სასმელების  $1 \text{ სმ}^3$  -ში დასაშვებია საფუფრის არა უმეტეს 100 უჯრედის არსებობა.
3. კონსერვანტიან სასმელებს ამოწმებენ მემბრანული ფილტრების ან ზედაპირული დათესვის მეთოდით. ანალიზის მსვლელობა საკუპაჟე ვაჟინის ანალიზის მსვლელობის ანალოგიურია.
4.  $1 \text{ სმ}^3$  კონსერვანტიან სასმელში დასაშვებია საფუფრების შემდეგი რაოდენობა:
  - ა) ნაყენებსა და არომატიზატორებზე საფუფრის ერთეული უჯრედები არა უმეტეს 10კწე;
  - ბ) ხილკენკროვან წვენებზე – არა უმეტეს 10 უჯრედისა.
5. გაზიანი სასმელების კოლი-ინდექსი არ უნდა აღემატებოდეს 3.

### მუხლი 43

1. ბოთლები და დასახუფი მასალა. არჩევენ 5-10 ბოთლს. მათ ავლებენ წყალს და აგროვებენ ერთ-ერთ ბოთლში. ბოთლს ახურავენ სტერილურ საცობს. ლაბორატორიაში  $1 \text{ სმ}^3$  წყალს სილრმივი მეთოდით თესავენ საკვებ აგარზე ან ხორც-პეპტონიან აგარზე.
2. ნათესების ინკუბირებას აწარმოებენ  $(30 \pm 1)^0 \text{ C}$  ტემპერატურაზე 48 სთ-ის განმავლობაში.  $1 \text{ სმ}^3$  წყალში ერთ ბოთლზე გადაანგარიშებით მიკრობთა საერთო რაოდენობა არ უნდა აღემატებოდეს 100.
3. ბოთლების სისუფთავის ხარისხის განსაზღვრა შესაძლოა სხვა მეთოდითაც. ერთ ბოთლში ასხავენ სტერილური ონკანის წყალს (ბოთლის მოცულობის 10%-ს) და თანმიმდევრობით ავლებენ 5-10 ბოთლს. დათესვას აწარმოებენ ზემოთ აღწერილი მეთოდით.  $1 \text{ სმ}^3$  ჩამონარეცხ წყალში მიკრობთა საერთო რიცხვის განსასაზღვრავად ითვალისწინებენ გამოსავლები წყლისა და ბოთლების რაოდენობას.
4. დასახუფ მასალას 10 ცალის რაოდენობით ათავსებენ სტერილურ კოლბაში, ასხავენ  $100 \text{ სმ}^3$  სტერილურ ონკანის წყალს და ანჯღრევენ 5წთ-ის განმავლობაში. მიკრობთა საერთო რაოდენობის განსაზღვრას აწარმოებენ  $1 \text{ სმ}^3$  ჩამონარეცხი წყლის სალრმივი მეთოდით დათესვით საკვებ აგარზე ან ხორც-პეპტონიან აგარზე.
5. მიკრობთა საერთო რიცხვი 1 საცობზე გადაანგარიშებით არ უნდა აღემატებოდეს 100 კწე.

## თავი XXVI. უალკოჰოლო სასმელების წარმოებისას ტექნოლოგიური მოწყობილობებისა და კომუნიკაციების სანიტარიული დამუშავება

### მუხლი 44

1. უალკოჰოლო სასმელების წარმოებაში ამოწმებენ შემდეგი ტექნოლოგიური მოწყობილობებისა და კომუნიკაციების სანიტარიული დამუშავების ხარისხს:
  - ა) თხიერი შაქრის, წვენების შესანახი მოცულობები;
  - ბ) შაქრის ვაჟინის მოცულობები;
  - გ) კუპაჟისა და საწნეო მოცულობები;
  - დ) ფილტრ-პრესები, სეპარატორები;
  - ე) სინქრონული შემრეველების დანადგარები;
  - ვ) ჩამოსასხმელი ავტომატები;
  - ზ) გარეცხილი ბოთლები;
  - თ) საცობი მასალები;
  - ი) კონცენტრატების განსაზავებელი მოცულობები;
  - კ) დოზატორები, რეზინის მილები, მილგაყვანილობის სისტემები;
  - ლ) სატურატორი;
  - მ) ბოთლების სარეცხი მანქანა;
  - ნ) ბოთლების სარეცხი ავზები.

### მუხლი 45

1. გაზირებული სასმელების წარმოებისას შერჩეულ სინჯებში საზღვრავენ:
  - ა) მიკრობთა საერთო რაოდენობას  $1 \text{ სმ}^3$  -ში;
  - ბ) კოლი-ინდექსს;
  - გ) საფუფრებს.

### მუხლი 46.

1. მიკრობთა საერთო რაოდენობის განსაზღვრისას  $1 \text{ სმ}^3$  ჩამონარეცხ წყალს თესავენ სილრმივი მეთოდით საკვებ აგარზე ან ხორც-პეპტონიან აგარზე. ინკუბირებას აწარმოებენ  $(30 \pm 1)^0 \text{ C}$  ტემპერატურაზე 48 სთ-ის განმავლობაში. დეზინფექციისა და რეცხვის კარგი ხარისხისას უკანასკნელ ნარეცხ წყლებში მიკრობთა რიცხვი, სარეცხად მიწოდებული წყლის მიკრობთა რიცხვთან ახლოს უნდა



იყოს, ე.ი. არ უნდა აღემატებოდეს 100 1 სმ<sup>3</sup> -ში.

2. ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიებს საზღვრავენ დადგენილი წესით (გოსტ 18963-73). კოლი-ინდექსი უნდა იყოს ნაკლები 3-ზე.

3. ჩამონარეცხ წყლებში საფუვრებს საზღვრავენ 1 სმ<sup>3</sup> -ში სილრმივი მეთოდით ალასო ბადაგის აგარზე. ინკუბირებას აწარმოებენ (30±1)<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე 48 სთ-ის განმავლობაში.

4. აგარის ამოზურცვა და გახლეჩვა მიუთითებს ჩამონარეცხ წყლებში საფუვრების არარსებობაზე და რაოდენობრივ აღრიცხვას არ ექვემდებარება.

5. კარგად ჩატარებული დეზინფექციისა და რეცხვისას 1 სმ<sup>3</sup> ჩამონარეცხ წყლებში საფუვრები არ უნდა იყოს.

**დანართი 1**  
**ცხრილი №1**

საკვები ნიადაგების, ჭურჭლისა და სხვა მასალების სტერილიზაციის საშუალებები			
გასასტერილებელი მასალა	სტერილიზაციის საშუალებები	დამუშავების რეჟიმი	შენიშვნა
1. 121 <sup>0</sup> C ტემპერატურაზე შაქრების არდამშლელი და სხვა ნივთიერებების შემცველი თხიერი და აგარიზებული ნიადაგები, ხორც-პეპტონიანი ნიადაგები, წყალი, ცარცი წილადობრივად	ავტოკლავირება (ნაჯერი ორთქლით)	(121±1) <sup>0</sup> C 30 წთ	ბამბის საცობებით დახურულ კოლ-ბეზში, სინჯა-რებში, ბოთლებში და ა.შ.
2. 121 <sup>0</sup> C ტემპერატურაზე დამშლელი შაქრებისა და სხვა ნივთიერებების შემცველი თხიერი და აგარიზებული ნიადაგები (სვიაანი და უსვიო ბადაგი, წვენი, საფუვრის წყალი და სხვა)	ავტოკლავირება (ნაჯერი ორთქლით)	(116±1) <sup>0</sup> C 20-30 წთ	
3. ნიადაგები ვიტამინებით, გლუკოზით	ავტოკლავირება (ნაჯერი ორთქლით)	(112±1) <sup>0</sup> C 15წთ	
4. ნიადაგები ჟელატინით, საფუვრის წყალი	ავტოკლავირება (გამდინარე ორთქლით წილადობრივად) სამრობ კარადაში ცხელი ჰაერით	(100±1) <sup>0</sup> C 3დღე-ღამე 30-30 წთ	
5 . ჭურჭელი, ხელსაწყოები და მასალები (პიპეტები, პეტრის ფინჯნები, შპატელები, კოლბები, სინჯარები, ბოთლები, ცარცი და სხვა)	ავტოკლავირება (ნაჯერი ორთქლით)	160-165 <sup>0</sup> C 120 წთ	შეხვეული ქალაღში დახურული ბამბის საცობით, პიპეტები ბამბის ტამპონებით
6. ლითონის პატარა ინსტრუმენტები (პინცეტები, სკალპელები, მარყუჟები)	სპირტქურის (გაზქურის) ალში ფლომბირებით.		

**ცხრილი №2**

ნაჯერი ორთქლის ტემპერატურა წნევის სხვადასხვა ნარჩენისას	
მანომეტრის მაჩვენებელი	ნაჯერი ორთქლის ტემპერატურა
0.00	100
0.05	112
0.07	116
0.10	121

**ცხრილი №3**

უაღკოპოლო სასმელების წარმოების მიკრობიოლოგიური კონტროლის სქემა			
საკონტროლო ობიექტი	სინჯის აღების წერტილი	სინჯის აღების პერიოდულობა	მაჩვენებლების დასახელება
1. სასმელი წყალი	წყლის მიმწოდებელი ყოველი ძირითადი ხაზიდან	თვეში 1-ჯერ	მიკრობთა საერთო რაოდენობა 1სმ <sup>3</sup> კოლი-ინდექსი
2. შაქრის ფხვნილი	ტომრები	ტრანსპორტირებისა და შენახვის პირობების დარღვევისას	მიკრობთა საერთო რაოდენობა 1 გრ.



3. თხიერი შაქარი შაქრის ვაჟინი	შესანახი მოცულობები	კვირაში ერთჯერ	მიკრობთა საერთო რაოდენობა 1სმ <sup>3</sup> ; საფუვრების რაოდენობა;
4. ხილკენკროვანი წვენები: - სპირტიანი;	მოცულობები;	საწარმოში მოტანისთანავე მიკრობიოლოგიური გაფუჭების დამტკიცების აუცილებლობისას;	საფუვრები 1სმ <sup>3</sup>
-კონცენტრირებული;	ყველა სახის მოცულობები (ქილები, ბოთლები კასრები და სხვა);	საწარმოში მოტანისთანავე მიკრობიოლოგიური გაფუჭების დამტკიცების აუცილებლობისას;	საფუვრები 1 სმ <sup>3</sup>
5. ხილკენკროვანი სასმელების კონცენტრატები	ყველა სახის მოცულობები (ქილები, ბოთლები კასრები და სხვა)	საწარმოში მოტანისას, ყველა პარტიიდან	საფუვრები 3 სმ <sup>3</sup>
6. საკუპაჟე ვაჟინი კონსერვანტის გარეშე	ვაჟინის მზა კუპაჟის მოცულობები	ყოველკვირა; ყოველი დასახელებისათვის ცალ-ცალკე	საფუვრები 1 სმ <sup>3</sup>
7. საკუპაჟე ვაჟინი კონსერვანტებით:			
- ნაყენებსა და არომატიზატორებზე;	ვაჟინის მზა კუპაჟის მოცულობები	ყოველკვირა; ყოველი დასახელებისათვის ცალ-ცალკე	საფუვრები;
- წვენებზე;	ვაჟინის მზა კუპაჟის მოცულობები	ყოველკვირა; ყოველი დასახელები სათვის ცალ-ცალკე	შაფუვრები
8. მზა სასმელები:			
- უკონსერვანტოდ;	ყოველი დასახელების ჩამოსასხმელი ხაზიდან	კვირაში ერთჯერ	შაფუვრები
- კონსერვანტით;	ყოველი დასახელების ჩამოსასხმელი ხაზიდან	კვირაში ერთჯერ	შაფუვრები
9. ბოთლები;	კონვეირიდან 5-10ცალი	კვირაში ერთჯერ	მიკრობთა საერთო რაოდენობა
10. დასახუფი მასალა	სამუშაო ადგილიდან დანადგარების რეცხვის შემდეგ	კვირაში ერთჯერ	მიკრობთა საერთო რაოდენობა
11. გაზირებული სასმელების წარმოების ჩამონარეცხი წყლები	სამუშაო ადგილიდან დანადგარების რეცხვის შემდეგ	კვირაში ერთჯერ	მიკრობთა საერთო რაოდენობა

საქართველოს შრომის, ჯანრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2004 წლის 15 იანვრის ბრძანება №11/ნ-სსმIII, №11, 02.02.2004წ.; მუხ.109

