სავალდებულოა აგრეთვე დანერგოთ **“ჰასპი“:**

ეს არც ისე რთულია. სცადეთ:

- შეისწავლეთ სურსათის უვნებლობის პოტენციური საფრთხეები თქვენს საწარმოში;
- გამოჰყავით ზონები, სადაც შესაძლოა სურსათი დაბინძურდეს ან გაფუჭდეს (მაგ. ელექტროენერგიის მოულოდნელად შეწყვეტის შემთხვევაში გამოირთვება მაცივარი). ეს არის კრიტიკული წერტილები;
- დააწესეთ უწყვეტი კონტროლი კრიტიკულ წერტილებზე. ამისთვის შეარჩიეთ საკონტროლო პარამეტრი (მაგალითად: მაცივრის ტემპერატურა ან ელექტროენერგიის შეწყვეტის ხანგრძლივობა) და რეგულარულად ამოწმეთ იგი;
- წინასწარ დაადგინეთ ის ზომები, რომელსაც გაატარებთ საკონტროლო პარამეტრის გადაჭარბებისას (მაგ. სურსათის ხელახალი თერმული დამუშავება ან განადგურება);
- აწარმოეთ ჟურნალი, სადაც აღრიცხავთ ყველა კრიტიკულ წერტილს, საკონტროლო პარამეტრის შემოწმების შედეგებს და გატარებულ ზომებს;
- რეგულარულად ამოწმეთ წარმოებული სურსათის უვნებლობის მაჩვენებლები, რომ რაიმე ახალი საფრთხე არ გამოგეპაროთ!

ჰასპი არ მოეთხოვება:

- პირველად წარმოებას,
- საბაყლო მაღაზიებს,
- ბაზრებს, ბაზრობებს,
- ბარებს, სავაჭრო ავტომატებს.

ბროშურა მომზადებულია ევროკავშირი—საქართველოს ბიზნესსაბჭოს (EUGBC) მიერ ევროკავშირის მხარდაჭერით.

პროექტი დაფინანსებულია ევროკავშირის მიერ

პუბლიკაციის შინაარსზე პასუხისმგებელია ევროკავშირი—საქართველოს ბიზნესსაბჭო და მასში გამოთქმული მოსაზრებები არ უნდა იქნეს მიჩნეული ევროკავშირის პოზიციად.

ევროკავშირი—საქართველოს ბიზნესსაბჭო
ზანდუკელის ქ. 3, თბილისი 0108 საქართველო
Tel: (+995 32) 2.24.21.14 / 15 / 16
info@eugbc.net / www.eugbc.net

EU-GEORGIA
BUSINESS COUNCIL

სურსათის ჰიგიენის მოთხოვნები ევროკავშირში

ლია თოდუა
საქართველოს სტრატეგიული კვლევების და განვითარების ცენტრის ექსპერტი

2014 წელს საქართველომ ხელი მოაწერა ევროკავშირთან ასოცირების ხელშეკრულებას.

ეს ნიშნავს, რომ მალე დაიწყება ქართული კანონმდებლობის გეგმაზომიერი მიახლოება ევროკავშირის კანონმდებლობასთან.

მათ შორის თანდათან „გაევროპულდება“ სურსათის უვნებლობის მარეგულირებელი კანონმდებლობა.

ეს პროცესი 5-6 წელი გაგრძელდება.

იმისთვის, რომ მოვემზადოთ, ჯობს ვიცნობდეთ მომავალ მოთხოვნებს.

საბაზო მოთხოვნები:

რეგისტრაცია სურსათის ბიზნეს-ოპერატორად.

საწარმოს განთავსება დაბინძურების წყაროებისგან დაშორებით.

საწარმოს მოწყობა ისე, რომ საკმარისი ფართი იყოს გამოყოფილი ყველა ოპერაციისთვის.

საწარმოს კედლები და იატაკი იოლად ირეცხებოდეს, გამორიცხული იყოს სადმე ჭუჭყის დაგროვება, წყლის კონდენსირება ჭერზე ან კედლებზე, მწერების ან მავნებლების შეღწევა სათავსოებში.

ვენტილაციის და დრენაჟის დინება მიმართული იყოს სუფთა ზონიდან ბინძურისკენ.

სურსათის მოსამზადებელი სათავსო შორს იყოს ტუალეტიდან. ტუალეტთან იყოს ხელსაბანი ცივი და ცხელი წყლით, საპონი და ხელის საშრობი.

სამუშაო ზედაპირები და ხელსაწყოები დამზადებული იყოს ანტიკოროზიული, არაფოროვანი, გლუვი მასალისგან.

საწარმო მოწესრიგებული და სუფთა იყოს, რეგულარულად ტარდებოდეს დეზინსექცია.

გამოიყენებოდეს საღი და სუფთა ნედლეული და მასალა. ნარჩენები განთავსდეს ცალკე, დახურულ და დაცულ სათავსოში.

გამორიცხული იყოს მზა პროდუქციის კონტაქტი ნედლეულთან ან ნარჩენებთან.

მალფუჭებადი ნედლეული და პროდუქცია დაუყოვნებლივ თავსდებოდეს სათანადო გრილ სათავსოებში (მაცივრებში).

რეგულარულად მოწმდებოდეს პერსონალის ჯანმრთელობა, ცოდნა და უნარ-ჩვევები

მოთხოვნები ცხოველის-ფრინველის გამოსაზრდელი ფერმებისადმი უფრო რბილია:

ყველა ობიექტი, მოწყობილობა, ხელსაწყო, კონტეინერი, მანქანა-დანადგარი შენარჩუნებული უნდა იყოს სუფთა მდგომარეობაში და საჭიროების მიხედვით ჩაუტარდეს დეზინსექცია;

შეძლებისდაგვარად უნდა უზრუნველყოთ ცხოველების სისუფთავე და აღკვეთოთ ყოველგვარი დაბინძურება;

სწორად უნდა გამოიყენოთ ცხოველების საკვებდანამატები და ვეტპრეპარატები;

გამოიყენეთ მხოლოდ სუფთა ან სასმელი წყალი;

უნდა აღრიცხოთ:

- ცხოველებისთვის მიწოდებული საკვების სახე და წარმომავლობა;
- გამოყენებული ვეტპრეპარატები;
- ცხოველების მიერ გადატანილი დაავადებები;
- ჩატარებული ანალიზები ან შემოწმებები და მათი პასუხები.

სიფრთხილე უნდა დაიცვათ ახალი ცხოველების შეძენისას. ყოველგვარი საეჭვო დაავადების აღმოჩენის თაობაზე აცნობეთ სათანადო ორგანოებს.

ნარჩენები და საშიში ნივთიერებები უნდა განათავსოთ ისე, რომ მათგან დაბინძურება გამოირიცხოს.

უზრუნველყავით მომსახურე პერსონალის ჯანმრთელობა და მინიმალური განათლება ჯანმრთელობის რისკების თაობაზე.

ზოგიერთი საქმიანობისთვის დამატებით დადგენილია **ჰიგიენის სპეციალური, უფრო დეტალური მოთხოვნები.** ესენია:

- ცხოველების/ფრინველების დაკვლა, გატყავება/გაპუტვა, გამოშიგვნა;
- ხორცის შენახვა და ტრანსპორტირება;
- ხორცის დაჭრა-დანაწევრება;
- ხორცის ფარშის, ნახევარფაბრიკატების, ხორცპროდუქტების მომზადება;
- თევზის მოშენება, დაჭერა, გამოშიგვნა, გაყინვა, ტრანსპორტირება, დამუშავება, ფილეს, თევზპროდუქტების წარმოება;
- ცხოველების წველა, რძის მოგროვება, თერმული დამუშავება, ჩამოსხმა-დაფასოება, ტრანსპორტირება, რძის პროდუქტების წარმოება;
- კვერცხის წარმოება, დაფასოება, კვერცხის პროდუქტების წამოება;
- ცხოველის ცხიმების გადადნობა;
- კუჭის, შარდის ბუშტის, ნაწლავების დამუშავება;
- ჟელატინისა და კოლაგენის წარმოება.

თუ ამ საქმიანობებს ეწევით, დაუკავშირდით სურსათის სააგენტოს და მოსთხოვეთ მოგაწოდონ თქვენთვის საჭირო სპეციალური წესები. გარდა ამისა, ამ საქმიანობათა განსახორციელებლად მომავალში დაგჭირდებათ ოფიციალური აღიარება:

ამისთვის უნდა გამოიძახოთ სახელმწიფო ინსპექტორი, რომელიც საწარმოს შეამოწმებს და მიანიჭებს სახელმწიფო ნომერს. ეს საიდენტიფიკაციო ნომერი დაიტანება ყველა თქვენს პროდუქციაზე. მაგალითად ასეთი:

GE
ab123