

№347 2015 წლის 14 ივლისი ქ. თბილისი

**„ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის შესახებ“
საქართველოს მთავრობის 2012 წლის 7 მარტის
№90 დადგენილებაში ცვლილების შეტანის შესახებ**

მუხლი 1. „ნორმატიული აქტების შესახებ“ საქართველოს კანონის მე-20 მუხლის მე-4 პუნქტის შესაბამისად, „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის შესახებ“ საქართველოს მთავრობის 2012 წლის 7 მარტის №90 დადგენილებაში (www.matsne.gov.ge, 14/03/2012, 340170000.10.003.016763) შეტანილ იქნეს ცვლილება და დადგენილებით დამტკიცებული, „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის“:

1. პირველი მუხლის მე-4 პუნქტის „ბ“ ქვეპუნქტი ამოღებულ იქნეს.

2. მე-2 მუხლის:

ა) „ი“ ქვეპუნქტი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„ი) მექანიკურად განცალკევებული ხორცი – ხორცი, რომელიც მექანიკური საშუალებების გამოყენებით, განცალკევებულია ძვლისაგან, რაც იწვევს კუნთების ბოჭკოვანი სტრუქტურის დარღვევას ან შეცვლას;“;

ბ) „ჩ“ ქვეპუნქტი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„ჩ) რძის პროდუქტი – გადამუშავებული პროდუქტი, რომელიც მიიღება ნედლი რძის გადამუშავებით ან ამ გადამუშავებული პროდუქტის შემდგომი გადამუშავების შედეგად და რომელიც მოიცავს რძის ნაწარმს ან/და რძის შემცველ პროდუქტს;“;

გ) დაემატოს შემდეგი შინაარსის „ჩ¹“ და „ჩ²“ ქვეპუნქტები:

„ჩ¹) რძის ნაწარმი - რძისგან ან/და რძის შემადგენელი კომპონენტ(ებ)ისგან წარმოებული სურსათი, რომელსაც შესაძლოა, დამატებული ჰქონდეს გადამუშავებისათვის ფუნქციურად აუცილებელი საკვებდანამატ(ებ)ი და ინგრედიენტები იმ პირობით, რომ რძისთვის არადამახასიათებელი კომპონენტ(ებ)ის დამატება არ ხდება რძის შემადგენელი კომპონენტ(ებ)ის ჩანაცვლების მიზნით;

ჩ²) რძის შემცველი პროდუქტი - სურსათი, რომელიც არ წარმოადგენს რძის ნაწარმს, რძის შედგენილ ნაწარმს, რძის აღდგენილ ნაწარმს ან რძის რეკომბინირებულ ნაწარმს და რომლის შემადგენელ ინგრედიენტს წარმოადგენს რძე, რძის ნაწარმი ან რძის შემადგენელი კომპონენტ(ებ)ი;“.

3. მე-4 მუხლის მე-3 პუნქტის „გ.ბ“ ქვეპუნქტი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„გ.ბ) საიდენტიფიკაციო ნიშანი უნდა შეიცავდეს ბიზნესოპერატორის აღიარების ნომერს.“.

4. 21-ე მუხლის მე-3 პუნქტი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„3. მექანიკურად განცალკევებული ხორცის წარმოებასა და გამოყენებაზე, როდესაც მის საწარმოებლად გამოიყენება ისეთი ტექნიკა (მეთოდი), რომელიც არ ცვლის მექანიკურად განცალკევებული ხორცის საწარმოებლად გამოყენებული ძვლების სტრუქტურას და რომლის კალციუმის შემცველობა მნიშვნელოვნად არ აღემატება გატარებული ხორცის კალციუმის შემცველობას (მექანიკურად განცალკევებულ 100 გრ ახალ

ხორცში კალციუმის შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს 0,1%-ს (100მგ/100გ ან 1000 ppm), ვრცელდება შემდეგი მოთხოვნები:

ა) მექანიკურად განცალკევებული ხორცი მიიღება ტანხორციდან გამოცლილი იმ ძვლებისაგან, რომელთაგანაც ვერ ხერხდება ხორცის ბოლომდე გამოცლა, ხოლო ტანხორციდან ძვლების გამოცლა უნდა მოხდეს ცხოველის დაკვლიდან არა უმეტეს 7 დღეში, ფრინველის შემთხვევაში კი, მისი დაკვლიდან არა უმეტეს 3 დღეში;

ბ) მექანიკური გამოცალკევება უნდა მოხდეს დაუყოვნებლივ ტანხორციდან ძვლების გამოცლის შემდეგ;

გ) თუ მექანიკურად განცალკევებული ხორცის გამოყენება არ ხდება მისი მიღებისთანავე, ის უნდა შეიხვეს ან შეიფუტოს და შემდეგ გაგრილდეს არა უმეტეს 2°C-მდე ან გაიყინოს იმგვარად, რომ მექანიკურად განცალკევებული ხორცის ტემპერატურამ მიაღწიოს არა უმეტეს -18°C-ს. ტემპერატურასთან დაკავშირებული პირობები უნდა შენარჩუნდეს მექანიკურად განცალკევებული ხორცის შენახვისა და ტრანსპორტირების დროს;

დ) იმ შემთხვევაში, თუ ბიზნესოპერატორის მიერ ჩატარებული ლაბორატორიული გამოკვლევის შედეგად დადგინდა, რომ მექანიკურად განცალკევებული ხორცი შეესაბამება გატარებული ხორცისათვის საქართველოს კანონმდებლობით გათვალისწინებულ მიკრობიოლოგიურ მაჩვენებლებს, მექანიკურად განცალკევებული ხორცი შეიძლება გამოყენებულ იქნეს დამზადებული ხორცის საწარმოებლად, რომელიც არ არის განკუთვნილი ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის მის თერმულ დამუშავებამდე და ასევე, სხვა ხორცის პროდუქტების საწარმოებლად;

ე) მექანიკურად გამოცალკევებული ხორცი, რომელიც არ შეესაბამება ამ მუხლის მე-3 პუნქტის „დ“ ქვეპუნქტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს,

შეიძლება გამოყენებულ იქნეს თერმულად დამუშავებული ხორცის პროდუქტის საწარმოებლად.“.

5. 42-ე მუხლის მე-2-მე-4 პუნქტები ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„2. ნედლი რძე უნდა იქნეს მიღებული:

ა) იმ ძროხის ან კამეჩის სადგომიდან/დროებითი სადგომიდან, სადაც ბრუცელოზი არ არის აღმოჩენილი;

ბ) იმ თხის ან ცხვრის სადგომიდან/დროებითი სადგომიდან, სადაც ბრუცელოზი არ არის აღმოჩენილი;

გ) იმ ძროხის ან კამეჩის სადგომიდან/დროებითი სადგომიდან, სადაც ტუბერკულოზი არ არის აღმოჩენილი.

3. იმ შემთხვევაში, თუ თხა განთავსებულია სადგომში/დროებით სადგომში ძროხასთან ერთად, თხას უნდა ჩაუტარდეს გამოკვლევა ტუბერკულოზზე.

4. იმ შემთხვევაში, თუ ძროხის ან კამეჩის, თხის ან ცხვრის სადგომი/დროებითი სადგომი არ აკმაყოფილებს ამ მუხლის მე-2 პუნქტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს, ასეთ სადგომში/დროებით სადგომში განთავსებული ცხოველისაგან მიღებული ნედლი რძის გამოყენება შესაძლებელია, თუ ცხოველების სათითაოდ გამოკვლევის შედეგად დადგინდა, რომ:

ა) ძროხის ან კამეჩის შემთხვევაში – კლინიკური ნიშნებით, აგრეთვე, დიაგნოსტიკური გამოკვლევები არ იძლევა დადებით რეაქციას ტუბერკულოზზე ან ბრუცელოზზე და ფუძე ფოსფატაზაზე ტესტირების შედეგი უარყოფითია;

ბ) ცხვრის ან თხის შემთხვევაში – კლინიკური ნიშნებით, აგრეთვე, დიაგნოსტიკური გამოკვლევები არ იძლევა დადებით რეაქციას ბრუცელოზზე, ამასთანავე:

ბ.ა) ყველის წარმოების შემთხვევაში, ყველის დაძველება ხდება, სულ მცირე - 2 თვის ვადით;

ბ.ბ) ასეთი ცხოველისაგან მიღებული რძის თერმული (თბური) დამუშავების შემდეგ ჩატარებული ანალიზის შედეგად დადგინდა, რომ ფუძე ფოსფატაზაზე ტესტირების შედეგი უარყოფითია.“.

6. 42-ე მუხლს დაემატოს შემდეგი შინაარსის მე-8 პუნქტი:

„8. ძროხის ნედლეულ რძეში სომატური უჯრედების რაოდენობა ერთ მლ-ში არ უნდა აღემატებოდეს 500 000-ს, ხოლო ნედლეულ რძის სიმკვრივე უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 1027 კგ/მ³-ს.“.

7. 43-ე მუხლის მე-2 პუნქტის „ბ“ ქვეპუნქტი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„ბ) საჭიროების შემთხვევაში, ცხოველისაგან მიღებული რძის შემოწმება ორგანოლექტიკური ან ფიზიკურ-ქიმიური შეუსაბამობის გამოვლენის მიზნით, ან ეკვივალენტური მეთოდის გამოყენება აღნიშნული შეუსაბამობათა გამოსავლენად, შეუსაბამობის აღმოჩენის შემთხვევაში, რძე არ უნდა იქნეს გამოყენებული ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის;“.

8. 44-ე მუხლის მე-3 პუნქტის „გ“ ქვეპუნქტი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„გ) თერმული დამუშავების პროცესი შეესაბამებოდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

გ.ა) პასტერიზება (პასტერიზაცია), რომელიც მიიღწევა:

გ.ა.ა) ხანმოკლე - თერმული (თბური) დამუშავებით არა უმეტეს 72°C ტემპერატურაზე 15 წმ-ის განმავლობაში;

გ.ა.ბ) ხანგრძლივი - თბური დამუშავებით არა უმეტეს 63°C ტემპერატურაზე, 30 წთ-ის განმავლობაში;

გ.ა.გ) დროისა და ტემპერატურის სხვა ნებისმიერი კომბინაციით, რომლითაც ეკვივალენტური ეფექტი მიიღწევა და რძის ტუტე ფოსფატაზა და პეროქსიდაზა ინაქტივაციას განიცდის დამუშავებისთანავე;

გ.ბ) ულტრაპასტერირება (ულტრაპასტერიზაცია) (UHT), რომელიც მიიღწევა:

გ.ბ.ა) არანაკლებ 135°C ტემპერატურაზე ხანმოკლე დამუშავებით ისე, რომ დამუშავებულ პროდუქტში არ მოხდეს მიკროორგანიზმებისა და მათი სპორების ზრდა-განვითარება;

გ.ბ.ბ) ისეთი თბური დამუშავება, რომ დახურულ ჭურჭელში, 15 დღის განმავლობაში, 30°C -ზე ან 50°C -ზე, 7 დღის განმავლობაში, შენარჩუნებულ იქნეს მიკრობიოლოგიური სტაბილურობა.“.

9. 47-ე მუხლის მე-2 პუნქტი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„2. ნედლი რძის და რძის ნაწარმის შემთხვევაში, დასაშვებია ამ წესის მე-4 მუხლის მე-2 და მე-3 პუნქტებით განსაზღვრული მოთხოვნებისგან განსხვავებული წესის გამოყენება, კერძოდ, საიდენტიფიკაციო ნიშანზე შესაძლოა გაკეთდეს მითითება შეფუთვაზე ან შეხვევაზე განთავსებული ბიზნესოპერატორად აღიარების ნომრის განთავსების ადგილის შესახებ.“.

მუხლი 2. დადგენილება ამოქმედდეს 2015 წლის 1 აგვისტოდან.

პრემიერ-მინისტრი

ირაკლი ღარიბაშვილი