

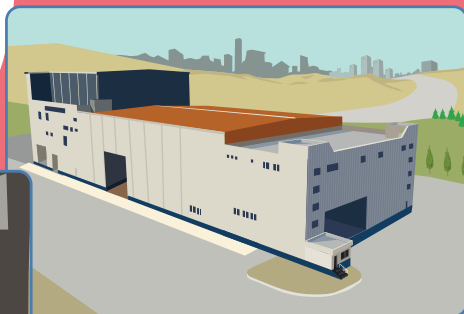


USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE

REAP | Restoring Efficiency to Agriculture Production
საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო
წარმოების ეფექტიანობის აღდგენის პროექტი

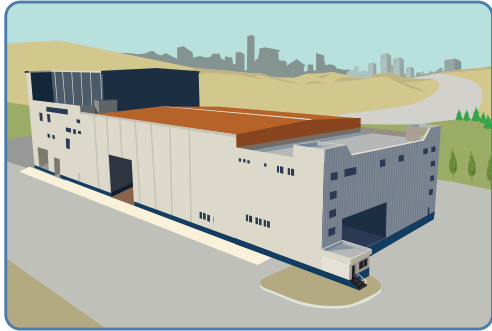
კვების მრეწველობის საწარმოების მოწყობის ძირითადი პრინციპები

5



კვების მრეწველობის საწარმოები შორს უნდა განთავსდეს იმ რაიონებიდან, რომლებიც ხასიათდება:

- დაბინძურებული გარემოთი, მოქმედი სამრეწველო ობიექტებით;
- წყალდიდობის საშიშროებით ან სადაც არ არის გატარებული წყალდიდობისაგან დაცვის ქმედითი ღონისძიებები;
- მავნებლების შემოსევით;
- ადგილებით, საიდანაც შეუძლებელია ნარჩენების (მყარი, თხევადი) მოშორება.



- საწარმომდე მისასვლელი გზა და მიმდებარე ტერიტორია უნდა იყოს მოასფალტებული იდეალურ შემთხვევაში; ან ხრეშით დაფარული, რათა მტვრის წარმოქმნის შესაძლებლობა და წყლის გუბების არსებობა მინიმუმამდე დავიდეს.



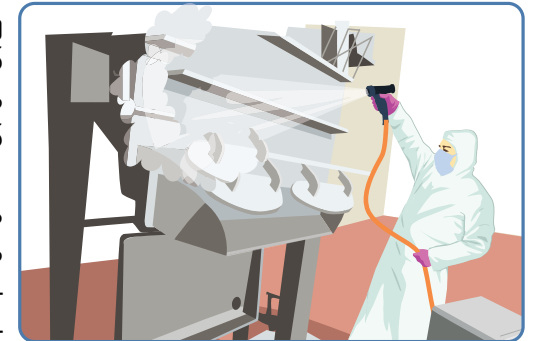
მწარმოებლებმა, უნდა მიიღონ ზომები რათა:

- თავიდან აიცილონ ან შეზღუდონ დაბინძურება ჰაერიდან, ნიადაგიდან, წყლიდან, ცხოველთა საკვებიდან, სასუქიდან (მათ შორის ბუნებრივი სასუქიდანაც), პესტიციდებიდან, ვეტერინარული სამკურნალო პრეპარატებიდან და სხვა ნებისმიერი ნივთიერებიდან, რომელიც გამოყენებულია სურსათის ნედლეულის წარმოების დროს;

- მუდმივად აკონტროლონ ნედლეულის უვნებლობა, რათა ამან უარყოფითად არ იმოქმედოს სასურსათო პროდუქტების ვარგისიანობაზე და ადამიანებს არ შეექმნათ საშიშროება სასურსათო პროდუქტების მოხმარების შედეგად;
- დაიცვან სასურსათო ნედლეული ფეკალური და სხვა დაბინძურებისაგან. განსაკუთრებული ყურადღება უნდა ექცეოდეს ნარჩენების უტილიზაციასა და მავნე ნივთიერებების შენახვას.

ნაგებობები, მოწყობილობა, სათავსოები და ტექნიკური საშუალებები ისე უნდა იყოს განლაგებული, დაპროექტებული და აშენებული, რომ:

- ნედლეულის დაბინძურება იყოს მინიმალური;
- გათვალისწინებული უნდა იყოს პროცესის ნაკადურობა – მიმართულება, რომლის მიხედვითაც მოხდება ნედლეულის გადამუშავება მიღებიდან საბოლოო პროდუქტამდე. საამქროებისა და სათავსოების მდებარეობა ისე უნდა დაიგეგმოს, რომ არ მოხდეს ნედლეულისა და მზა პროდუქტის მოძრაობის გადაკვეთა, ეს თავიდან აგვაცილებს მავნე ფაქტორების ნედლეულიდან მზა პროდუქტზე გავრცელების შესაძლებლობას ანუ ჯვარედინ დაბინძურებას;
- პროექტი და დაგეგმარება საშუალებას უნდა იძლეოდეს ჩატარდეს აუცილებელი ტექნიკური მომსახურება, გასუფთავება და დეზინფექცია, მინიმუმამდე იქნას დაყვანილი ჰაერით გადატანილი დაბინძურება;
- სადაც აუცილებელია უნდა იყოს ტემპერატურის, ტენიანობისა და სხვა პარამეტრების რეგულირების ტექნიკური საშუალებები;



- არ იძლეოდეს მავნებლების შეღწევის შესაძლებლობას (უნდა იყოს ღიობების, ნაპრალების გარეშე) და ამასთან შესაძლებელი იყოს მავნებლებისაგან ეფექტური დაცვა.

სასურსათო პროდუქტების უვნებლობისა და ვარვისიანობისათვის საჭიროა შენობა — ნაგებობისათვის დავიცვათ შემდეგი პირობები:

- კედლებისა და ტიხრების ზედაპირი უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი, წყალგაუმტარი, შეწოვის უნარის არმქონე, არატოქსიკური მასალისგან აშენებული. კედლები და ტიხრები უნდა იყოს გლუვი იმ სიმაღლემდე, რომელსაც მოითხოვს მათი გაწმენდის პროცედურა;

- იატაკი უნდა უზრუნველყოფდეს წყლის საკმარის ჩადინებასა და დასუფთავებას; რეკომენდებულია იყოს კედელთან მომრგვალებული. ამგვარი ზედაპირი კუთხეებში ჭუჭყის დაგროვების შესაძლებლობას ამცირებს და აადვილებს დასუფთავებას; უნდა იყოს ტრაპისკენ დაქანებული, იატაკზე წყლის დაგროვების თავიდან აცილების მიზნით; ტრაპი უნდა იყოს დახურული



- და არ უნდა ჰქონდეს შრეები, ვინაიდან შრეში დაგროვებული წყალი მიკროორგანიზმების გამრავლების წყაროა და ამასთანავე რთულად დასასუფთავებელი. **გამოსაყენებლად რეკომენდებული მასალა: “მოზაიკა” ან რეზინის საფარიანი იატაკი.** ფილების გამოყენება არ არის მიზანშეწონილი, ვინაიდან დროთა განმავლობაში მას ნაპრალები უჩნდება, რაც დაბინძურების წყაროს წარმოქმნას უწყობს ხელს;

- ჭერი და შეკიდული არმატურის კონსტრუქცია უნდა უზრუნველყოფდეს წყლის კონდენსატის, მტვრისა და ჩამონაცვნი ნაწილაკების მინიმუმაციას. შეღებული ჭერის შემთხვევაში საღებავის აქერცვლის კვალი არ უნდა შეიმჩნეოდეს, რადგან ჩამოყრილი საღებავი პროდუქტის პოტენციური დამაბინძურებელი შეიძლება გახდეს;

- ფანჯრები ადვილად უნდა იწმინდებოდეს, მჭიდროდ უნდა იხურებოდეს, ღიობები არ შეინიშნებოდეს, მათზე დამაგრებული მწერების საწინააღმდეგო ბადეები უნდა იხსნებოდეს; სადაც საჭიროება მოითხოვს, დამაგრებული უნდა იყოს ყოველი ფანჯრები; ფანჯრის მინაზე გადაკრული უნდა იყოს დამცავი ფირი, რათა გატეხვის შემთხვევაში გამოირიცხოს მინით პროდუქტის დაბინძურება; გაღებადი ფანჯრის შემთხვევაში, ფანჯრის ორივე მხარე უნდა დაიფაროს დამცავი ფირით; ფანჯრის რაფა მიზანშეწონილია იყოს დახრილი, რათა თავიდან ავიცილოთ მტვრის დაგროვება და არასაჭირო ნივთების დასაწყობება. **გამოსაყენებლად ნებადართული მასალა: მეტალოპლასტმასი და მინა.** მიზანშეწონილი არ არის ხის მასალის გამოყენება, ვინაიდან მათი დასუფთავება ეფექტურად ვერ ხდება.

- კარის ზედაპირი უნდა იყოს გლუვი და წყალგაუმტარი. სადაც საჭიროება მოითხოვს, უნდა იყოს დეზინფექციის შესაძლებლობა. კარი მჭიდროდ უნდა იხურებოდეს, ღიობები არ შეინიშნებოდეს და სინათლის შუქი არ შემოდის; ყველა კარზე აუცილებელია დამონტაჟდეს თვითჩამკეტი მექანიზმი ზამბარა ან ე.წ. “შვეიცარი”, რაც კარის დაკეტვას ავტომატურად უზრუნველყოფს და მავნებლების შემოდღევის შესაძლებლობას მინიმუმამდე დაიყვანს; იდეალურ შემთხვევაში კარს სახელური არ უნდა ჰქონდეს; უნდა იღებოდეს ავტომატურად ან შესაძლებელი უნდა იყოს მისი მხრით გაღება იმისათვის, რომ თანამშრომლებმა არ დაბინძურონ ხელი კარის სახელურზე შეხების შედეგად.

- სამუშაო ზედაპირი, რომელიც უშუალოდ ეხება საკვებ პროდუქტებს უნდა იყოს ხანგრძლივი გამოყენების, ყოველთვის კარგ მდგომარეობაში და ადვილად ექვემდებარებოდეს დასუფთავებას, მოვლა-დეზინფექციას; მისი დამზადებისათვის გამოყენებული უნდა იყოს წყალგაუმტარი გლუვი მასალა, რომელიც ჩვეულებრივ პირობებში არ უნდა ურთიერთქმედებდეს საკვებ პროდუქტებთან, სარეცხ და სადიზინფექციო საშუალებებთან.

მოწყობილობები საწარმოში განლაგებული უნდა იყოს ისე, რომ:

- შესაძლებელი იყოს მათი ტექნიკური მომსახურება და გაწმენდა;
- ფუნქციონირებდნენ დანიშნულების შესაბამისად;
- აადვილებდნენ ჰიგიენური ნორმებისა და წესების დაცვას, მონიტორინგის ჩათვლით.

სისტემები და ტექნიკური საშუალებები

ვენტილაცია

საწარმო აღჭურვილი უნდა იყოს საკმარისი ბუნებრივი და მექანიკური ვენტილაციით, რომლის საშუალებითაც შესაძლებელი იქნება გარემოდან პროდუქტის დაბინძურების შესაძლებლობის შემცირება, ოთახის ტემპერატურისა და ფარდობითი ტენიანობის კონტროლი. ეს შენობას ააცილებს სიცხის, ორთქლის, კონდენსანტის, ჭუჭყის დაგროვებას და ხელს შეუწყობს დაბინძურებული ჰაერის გარეთ გატანას; ვენტილაცია ისე უნდა იყოს ორგანიზებული, რომ ჰაერი სუფთა ადგილებიდან შედარებით დაბინძურებული ადგილებისკენ მიემართებოდეს. წინააღმდეგ შემთხვევაში, დაბინძურდება მზა პროდუქტისთვის განკუთვნილ საამქროებში არსებული ჰაერი, რაც შემდეგ პროდუქტის უვნებლობაზე იმოქმედებს; სავენტილაციო სისტემის გარეთა მილზე მწერებისგან დამცავი ბადეები უნდა დამონტაჟდეს ისე, რომ მავნებლების შემოღწევის შესაძლებლობა არ არსებობდეს; სავენტილაციო სისტემის მილები რეგულარულად უნდა დასუფთავდეს.

განათება

განათება შეიძლება იყოს როგორც ბუნებრივი (ფანჯრების მეშვეობით), ასევე ხელოვნური (ნათურები), უნდა იყოს საკმარისი და არ უნდა უცვლიდეს ფერს პროდუქტს; მინის ნათურები დაცული უნდა იყოს პლასტმასის გარსაცმით, ნათურის გატეხვის შემთხვევაში ნამსხვრევებით პროდუქტის დაბინძურების თავიდან ასაცილებლად.

წყალმომარაგება

საწარმოს სასმელი წყალი უნდა მიეწოდებოდეს საჭირო რაოდენობით და გათვალისწინებულ უნდა იქნას შესაბამისი საშუალებები მის შესანახად. სასმელი წყალი უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ ნორმებს და შეესაბამებოდეს იმ მახასიათებლებს, რომლებიც შემოთავაზებულია FAO-ს* მიერ მის ბოლო გამოცემაში, “რეკომენდაციები ტექნიკური წყლის შესახებ” ან უნდა ჰქონდეს უფრო მაღალი მახასიათებლები.

* გაეროს სურსათისა და სოფლის მეურნეობის ორგანიზაცია

ტექნიკური წყლისათვის უნდა იყოს გათვალისწინებული სხვა სისტემა (მაგალითად: ხანძრის ჩასაქრობად, ორთქლის მისაღებად, გასაგრილებლად ან სხვა მსგავსი მიზნებისათვის, სადაც ის არ დააბინძურებს სასმელ წყალს); ტექნიკური წყლის მიწოდებელი სისტემები უნდა იყოს შესაბამისად ნიშანდებული. იგი არ უნდა უერთდებოდეს სასმელი წყლის მიწოდებელ სისტემებს. დაუშვებელია მისი შერევა სასმელი წყლის სისტემაში. ტექნიკური წყლის გამოყენება შესაძლებელია მხოლოდ ხანძარსაწინააღმდეგო მიზნებისა და მილების გაციება/გაცხელების მიზნით;

კანალიზაცია

საკანალიზაციო სისტემა უნდა მუშაობდეს გამართულად; აუცილებელია უკუსარქველების დამონტაჟება.

პირადი ჰიგიენისა და ტუალეტის საშუალებანი

იმისათვის, რომ დაცული იყოს პირადი ჰიგიენა და გამოირიცხოს საკვები პროდუქტების დაბინძურება, საჭიროა პირადი ჰიგიენის საშუალებების არსებობა საწარმოში. კონკრეტული სიტუაციის შესაბამისად, პირადი ჰიგიენის საშუალებანი უნდა შეიცავდეს:

- ხელების ჰიგიენური დაბანისა და გაშრობის საკმარისი საშუალებანი, ხელსაბანების, ცივი და ცხელი წყლის (ან წყლით, ტემპერატურის რეგულატორით) მიწოდების ჩათვლით; ხელსაბანები აუცილებელია დამონტაჟდეს საამქროს შესასვლელთან, ისევე როგორც საამქროში, რათა იქ დასაქმებულ თანამშრომლებს საამქროს დატოვების გარეშე შეეძლოთ ხელის დაბანა.



- ტუალეტები, სათანადო ჰიგიენური კონსტრუქციითა და საკმარისი სათავსოებით, თანამშრომელთა ტანსაცმლის გამოსაცვლელად; უნდა არსებობდეს ცალ-ცალკე ტუალეტები სხვადასხვა სქესისათვის და უნარშებლუდული პირებისათვის (გარდა მცირე ზომის საწარმოებისა).

წინამდებარე პუბლიკაციის გამოცემა შესაძლებელი გახდა ამერიკის შეერთებული შტატების საერთაშორისო განვითარების სააგენტოს (**USAID**) მიერ გაწეული დახმარების შედეგად. პუბლიკაცია შემუშავებულია **REAP**-ს მიერ და მისი შეხედულებების ვათვალისწინებით. პუბლიკაცია არ გამოხატავს ამერიკის შეერთებული შტატების საერთაშორისო განვითარების სააგენტოსა და ამერიკის შეერთებული შტატების მთავრობის მოსაზრებებს.



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE

REAP | Restoring Efficiency to Agriculture Production
საპარტოვლოს სასოფლო-სამეურნეო
წარმოების ეფექტიანობის აღდგენის პროექტი