



ავტორები:  
თამარ ლაბარტყავა  
ეკატერინე ქიმერიძე  
ირმა ჭანტურია

რედაქტორი:  
თამარ გაბელაია

ფოტო:  
თამარ ლაბარტყავა:  
გვ. 40, 41, 52

ილუსტრაციები და დიზაინი:  
ეთერ გზირიშვილი  
რევაზ მელიქიშვილი

დაბეჭდილია გერმანიის საერთაშორისო თანამშრომლობის საზოგადოების (GIZ) მიერ,  
გერმანიის ეკონომიკური თანამშრომლობისა და განვითარების ფედერალური სამინისტროს (BMZ) სახელით.

რეგისტრირებული ოფისები  
ბონი და ეშბორნი  
T +49 61 96 79-0  
F +49 61 96 79-11 15  
E [info@giz.de](mailto:info@giz.de)  
I [www.giz.de](http://www.giz.de)

კერძო სექტორის განვითარება და პროფესიული განათლება სამხრეთ კავკასიაში  
რუსთაველის გამზირი #42/გრიბოედოვის ქუჩა #31ა, 0108 თბილისი, საქართველო  
T +995 32 220 1833  
F [giz-georgia@giz.de](mailto:giz-georgia@giz.de)  
I [www.giz.de](http://www.giz.de)

პასუხისმგებელი: მარინა ავალიშვილი-დე ბური

© GIZ  
თბილისი, 2019



„სურსათის უვნებლობის სახელმძღვანელო მცირე მარნე-ბისათვის“ მომზადდა სურსათის ეროვნული სააგენტოსა და „კერძო სექტორის განვითარება და პროფესიული განათლება სამხრეთ კავკასიაში“ (PSD TVET SC) პროგრამის თანამშრომლობით, რომელიც ხორციელდება საქართველოში, ამერბაიჯანსა და სომხეთში შესაბამისი პასუხისმგებელი სამინისტროებისა და გერმანიის საერთაშორისო თანამშრომლობის საზოგადოების (GIZ) მხარდაჭერით, გერმანიის ეკონომიკური თანამშრომლობისა და განვითარების ფედერალური სამინისტროს (BMZ) სახელით. პროგრამის თანადაფინანსება ხორციელდება ევროკავშირის მიერ.

PSD TVET SC პროგრამის მიზანია მდგრადი ეკონომიკური განვითარების პირობების გაუმჯობესება დასაქმების უზრუნველსაყოფად შერჩეულ სექტორებში შემდეგი სამი მთავარი ამოცანის შესრულების გზით: 1) კერძო სექტორის შემდგომი პროგრესი დასაქმების სექტორების გაზრდილი კონკურენტუნარიანობის და ახალი ინკლუზიური ბიზნესმოდელების შემუშავების მეშვეობით; 2) პროფესიული განათლების სისტემის მოდერნიზაცია, ძირითადი აქცენტით კერძო სექტორთან მჭიდრო თანამშრომლობის დამყარებაზე; 3) სამხრეთ კავკასიის რეგიონში პროგრამის განმახორციელებელ პარტნიორებს შორის თანამშრომლობისა და ქსელური კავშირების ხელშეწყობა.

როგორც მდგრადი განვითარების უზრუნველყოფისკენ მიმართული საერთაშორისო თანამშრომლობის და საერთაშორისო საგანმანათლებლო საქმიანობის სფეროებში მთელი მსოფლიოს მასშტაბით მომუშავე მომსახურების მიწოდებელი, გერმანიის საერთაშორისო თანამშრომლობის საზოგადოება (GIZ), თავის პარტნიორებთან ერთად, მუშაობს ეფექტიანი გზების შემუშავებაზე მოქალაქეებისთვის უკეთესი პერსპექტივის შეთავაზების და მათი საყოფაცხოვრებო პირობების გაუმჯობესების მიზნით. გერმანიის საერთაშორისო თანამშრომლობის საზოგადოება (GIZ) არის საზოგადოებრივი სარგებლის უზრუნველყოფისკენ მიმართული ფედერალური უწყება, რომელიც მხარს უჭერს გერმანიის მთავრობას და საჯარო თუ კერძო სექტორში მომსახურების მიღება რიგს სფეროთა ფართო სპექტრში, მათ შორის ეკონომიკურ განვითარებასა და სამუშაო ადგილების შექმნის წახალისებაში, ენერგეტიკასა და გარემოს დაცვაში, ასევე მშვიდობისა და უსაფრთხოების უზრუნველყოფაში.

„სურსათის უვნებლობის სახელმძღვანელო მცირე მარნებისათვის“ მიზნად ისახავს, ხელი შეუწყოს ღვინისა და ღვინის ტურიზმის სექტორში მოქმედ მცირე საწარმოებში სურსათის უვნებლობის სტანდარტების დანერგვას, მომხმარებლისთვის მიწოდებული ღვინისა და მომსახურების ხარისხის ამაღლებას და კომპანიების ბიზნესმოდელის გაუმჯობესებას.





განმარტებები	3	ჩანაწერები	65
<b>1. შესავალი</b>	<b>5</b>	<b>დანართი N1</b> – ინფორმაცია ვენახის შესახებ	65
<b>2. საქართველოში მოქმედი სურსათის უვნებლობის კანონმდებლობა</b>	<b>7</b>	<b>დანართი N2</b> – ორგანული/არაორგანული სასუქის შეტანის ფორმა	65
<b>3. სურსათის უვნებლობის მნიშვნელობა და საფრთხეები ღვინის წარმოებაში</b>	<b>13</b>	<b>დანართი N3</b> – პესტიციდების გამოყენების ჟურნალი	66
<b>4. სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა – მიდგომა „ფერმიდან სუფრამდე“</b>	<b>21</b>	<b>დანართი N4</b> – მოსავლის აღების ჟურნალი	66
<b>5. მევენახეობა</b>	<b>23</b>	<b>დანართი N5</b> – რეცხვა – დეზინფექციის განრიგი	67
ვენახისთვის ადგილის შერჩევა	23	<b>დანართი N6</b> – რეცხვა–დეზინფექციის ჟურნალი	68
ვენახის საიდენტიფიკაციო სისტემა	23	<b>დანართი N7</b> – სანჰიგიენური საშუალებების კონტეინერების აღრიცხვის ჟურნალი	68
ვაზის ნერგების შერჩევა	24	<b>დანართი N8</b> – მავნებლების ინსპექტირების ჟურნალი	68
სასუქების გამოყენება	24	<b>დანართი N9</b> – მინის ინვენტარის რეესტრი	69
პესტიციდების გამოყენება	26	<b>დანართი N10</b> – მინის გატეხის ჟურნალი	69
პირადი ჰიგიენისა და ქცევის წესები ვენახში	32	<b>დანართი N11</b> – მომწოდებლების სია	69
მოსავლის აღება	33	<b>დანართი N12</b> – ტემპერატურის კონტროლის ფორმა	70
მიკვლევადობა	33	<b>დანართი N13</b> – პრეტენზიების მართვის ფორმა	71
<b>6. ღვინის წარმოება</b>	<b>39</b>	<b>დანართი N14</b> – ყურძნის მიღების ჟურნალი	72
წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა	39	<b>დანართი N15</b> – ღვინის წარმოების ჟურნალი	72
წინასწარი აუცილებელი პროგრამები	44	<b>დანართი N16</b> – ღვინის ჩამოსხმისა და ეტიკეტირების ჟურნალი	73
საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების HACCP-ის სისტემა	59	<b>დანართი N17</b> – ღვინის რეალიზაციის ჟურნალი	74



**აბროჟიმიკატი**

სასუქი, ქიმიური მელორანტი, აგრომადნეული, საკვებდანამატი, რომელიც გათვალისწინებულია მცენარეთა კვებისთვის, ნიადაგის ნაყოფიერების რეგულირებისთვის.

**ვითის ვინიფერა (VITIS VINIFERA)**

ვაზისებრთა ოჯახის (Vitaceae) ვაზის გვარში (Vitis) შემავალი სახეობა, რომელიც მოიცავს ევროაზიური ვაზის კულტურულ ჯიშებს (Vitis vinifera L. Ssp sativa DC) და ველურ ვაზს (Vitisvinifera L. Ssp silvestris (Gmelin) Hegi).

**ლოდინის პერიოდი**

დრო კულტურის მცენარეთა დაცვის საშუალებებით დამუშავებიდან მოსავლის აღებამდე.

**ლოტი**

ღვინის კომპანიის მიერ დროის გარკვეულ მონაკვეთში ერთი და იმავე ტიპის სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული ან სატრანსპორტო ტურჯელში მოთავსებული ერთგვაროვანი პროდუქციის პარტია.

**ლოტის ნომერი**

უნიკალური ნომერი, რომელიც ლოტის იდენტიფიცირების საშუალებას იძლევა.

**მცირე ბიზნესი**

ბიზნესოპერატორის საქმიანობა, რომლის წლიური ბრუნვა არ აღემატება 200 000 ლარს.

**მცირე ზომის მარანი**

ღვინის საწარმო, რომლის წლიური წარმადობა 40 000 ლიტრ ღვინოს არ აღემატება.

**ოჯახური წარმოების სუბიექტი**

ფიზიკური პირი, რომელიც ახორციელებს სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებას ან/და პირველად წარმოებას არაორგანიზებულად ან/და პირადი მოხმარების მიზნით.

**პასტიციდი**

ქიმიური ან ბიოლოგიური პრეპარატები, რომლებიც გამოიყენება მცენარეთა დაავადებებისა და მათი გადამტანების, მავნებლებისა და სარეველა მცენარეების, შენახული სოფლის მეურნეობის პროდუქციის დაავადებებისა და მავნებლების, მღრღნელების, ცხოველთა პარაზიტების წინააღმდეგ, აგრეთვე მცენარეთა ზრდის რეგულირებისათვის, მოსავლის აღების წინ მცენარეთათვის ფოთლების მოსაცილებლად (დეფოლიანტები) და მცენარეების შესახმობად (დესიკანტები), საცავების, საწყობების, სატრანსპორტო საშუალებების, სათბურების, ნიადაგის, მცენარეული და ფიტოსანიტარიულ კონტროლს დაქვემდებარებული სხვა პროდუქციის გაუსნებოვნებისათვის.

## სახლის ღვინო

ღვინო, რომელიც დამზადებულია მცირე ზომის მარანში.

## სურსათი

ადამიანის საკვებად განკუთვნილი ნებისმიერი გადამუშავებული, ნაწილობრივ გადამუშავებული ან გადაუმუშავებელი პროდუქტი. სურსათი ასევე მოიცავს ყველა სახის სასმელს (მათ შორის, სასმელ წყალს), საღებავ რეზინს და სურსათში გამოსაყენებელ ნებისმიერ ნივთიერებას (წყლის ჩათვლით), რომელიც გამოიყენება სურსათის შემადგენლობაში მისი წარმოებისა და გადამუშავების დროს. სურსათი არ მოიცავს: ცხოველის საკვებს, ცოცხალ ცხოველებს (გარდა იმ ცხოველებისა, რომლებიც დამზადებულია ბაზარზე განსათავსებლად, ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის), მცენარეებს (მოსავლის აღებამდე), სამკურნალო და ჰომეოპათიურ საშუალებებს, თამბაქოს და თამბაქოს პროდუქტებს, ნარკოტიკულ საშუალებებს და ფსიქოტროპულ ნივთიერებებს, კოსმეტიკურ საშუალებებს, ნარჩენებსა და დამაბინძურებლებს.

## სურსათის უვნებლობა

გულისხმობს სურსათით გამოწვეული რისკებისგან ადამიანის სიცოცხლისა და ჯანმრთელობის დაცვას ანუ კონკრეტული სასურსათო პროდუქტი თუ სასმელი მისი მიზნობრივად მომზადების ან/და მოხმარების შემთხვევაში ზიანს არ უნდა აყენებდეს მოხმარებელს და მის ჯანმრთელობას.

## სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საფრთხე

სურსათში/ცხოველის საკვებში, ცხოველში ან მცენარეში, ცხოველურ და მცენარეულ პროდუქტში ისეთი ბიოლოგიური, ქიმიური ან ფიზიკური აგენტი ან სურსათის/ცხოველის საკვების, ცხოველის ან მცენარის, ცხოველური და მცენარეული პროდუქტის ისეთი მდგომარეობა, რომელმაც შესაძლებელია ზიანი მიაყენოს ადამიანის, ცხოველის ჯანმრთელობას ან/და სიცოცხლეს, ასევე მცენარის სიჯანსაღეს.

## ქვეპრის ღვინო

ღვინო, რომელიც დადუღებული და დავარგებულია ქვევრში არანაკლებ მისი დაწურვის წლის 31 დეკემბრამდე, სრულ ან ნაწილობრივ ჭაჭაზე.

## HACCP

### Hazard Analysis and Critical Control Points

საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების გეგმა/სისტემა – მეცნიერულად დასაბუთებული მართვის ორგანიზებული სისტემა, რომელიც ითვალისწინებს საფრთხეების დადგენას და მათი კონტროლის შედეგად უვნებელი სურსათის წარმოებას.



ღვინის დაყენების კულტურა საქართველოში რვა ათას წელს ითვლის. იგი ტრადიციულად მნიშვნელოვან როლს ასრულებს ერის იდენტობის შენარჩუნებასა და ქართული ეკონომიკის განვითარებაში.

ბოლო რამდენიმე წლის განმავლობაში საქართველოს მიმართ ტურისტების დიდმა ინტერესმა ღვინის ტურიზმის მიმართულების განვითარებას შეუწყო ხელი, რომლის წარმატებაც სერიოზულად განაპირობა მცირე ზომის საოჯახო ტიპის მარნებმა. როგორც წესი, ასეთ მარნებში ღვინოს, ქართული ტრადიციული მეთოდით, ქვევრში აყენებენ, რაც მას განსაკუთრებულ თვისებებს სძენს. ღვინის წარმოების ამ უძველესმა ტექნოლოგიამ ასევე ხელი შეუწყო საექსპორტო ბაზრებზე მცირე ზომის მარნების მიერ წარმოებული ღვინოების გაყიდვების ზრდას.

ზოგადად, ღვინო, მიუხედავად მისი წარმოების ტექნოლოგიისა, დაბალი რისკის პროდუქტად არის მიჩნეული, ვინაიდან ღვინის შემადგენლობაში არსებული ალკოჰოლი და მჟავე არე ხელს უშლის პათოგენური მიკროორგანიზმების განვითარებას. თუმცა მაინც ფიქსირდება ღვინის დაბინძურების შემთხვევები, ძირითადად, ქიმიური და ფიზიკური საფრთხეებით. საერთაშორისო ვაჭრობის განვითარებამ, ახალმა ტექნოლოგიებმა და გარემოში მიმდინარე პროცესებმა ხელი შეუწყო ახალი საფრთხეების წარმოშობასა და საკვებისმიერი დაავადებების ზრდას, რის გამოც სერიოზული ყურადღება ეთმობა სურსათის უვნებლობის საკითხებს, მათ შორის ღვინის სექტორშიც.

საქართველოში დღეს არსებული საკანონმდებლო მოთხოვნები სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებით ჰარმონიზებულია ევროკავშირის კანონმდებლობასთან. ამავდროულად, მიმდინარეობს მუშაობა იმ ნორმატიულ დოკუმენტებზე, რომლებიც დამატებით შესამუშავებელია ევროკავშირთან ღრმა და ყოვლისმომცველი თავისუფალი სავაჭრო სივრცის შესახებ შეთანხმების (DCFTA) ფარგლებში. ხშირად მცირე მეწარმეები გარკვეულ სირთულეებს აწყდებიან კანონმდებლობის მოთხოვნების დაკმაყოფილების კუთხით მათი არცოდნის ან რესურსების ნაკლებობის გამო. ამ ფაქტის გათვალისწინებით შემუშავდა წინამდებარე

სახელმძღვანელო მცირე ზომის მარნებისთვის<sup>1</sup>, რომლებიც სახლის ღვინოს აწარმოებენ და დამატებით ჩართული არიან ღვინის ტურიზმში<sup>2</sup>. მისი მიზანია, დაეხმაროს ამგვარ ობიექტებს, დააკმაყოფილონ საქართველოს კანონმდებლობა ან/და საექსპორტო ბაზრის მოთხოვნები და ამით შეასრულონ უვნებელი პროდუქტის წარმოების ვალდებულება.

<sup>1</sup> მცირე ზომის მარანი არ ნიშნავს სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსით განსაზღვრულ მცირე ბიზნესს.

<sup>2</sup> ამ სახელმძღვანელოში არ არის განხილული ხილისგან წარმოებული ალკოჰოლური სასმელები და ასევე ბიო/ორგანული ღვინის წარმოების წესები.







ღვინის სექტორის სპეციფიკის გათვალისწინებით, ქვემოთ ჩამოთვლილია ის ძირითადი ნორმატიული დოკუმენტები, რომლებიც ამ ეტაპზე მოქმედებს საქართველოში სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებით.

### 1. საქართველოს კანონი „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“

კანონის მიზანია, ადამიანის სიცოცხლისა და ჯანმრთელობის, მომხმარებელთა ინტერესების, ცხოველთა ჯანმრთელობისა და კეთილდღეობის, ასევე მცენარეთა სიჯანსაღის დაცვა. ამავ კანონით განისაზღვრება სახელმწიფო რეგულირების ერთიანი პრინციპები და სახელმწიფო კონტროლის სისტემა.

აღნიშნული კანონით რეგულირდება სურსათის უვნებლობის ძირითადი პრინციპები და მოთხოვნები, სახელმწიფო კონტროლის სახეები, უფლებამოსილი ორგანოების კომპეტენციები, ბიზნესოპერატორის ვალდებულებები, მცენარეთა დაცვის ძირითადი მოთხოვნები, მცენარეთა კარანტინი, მცენარეული პროდუქტების, პესტიციდებისა და აგროქიმიკატების ექსპორტი-იმპორტი, ასევე დაწესებული მოთხოვნების დარღვევისთვის განსაზღვრული პასუხისმგებლობები.

სურსათის უვნებლობის კოდექსის თანახმად:

- ბაზარზე განთავსებული სურსათი უნდა იყოს უვნებელი და ეტიკეტირებული;
- ის, ვინც დაკავებულია სასურსათო პროდუქტის მოყვანა/წარმოება/დისტრიბუციით (პირადი მოხმარების გარდა) უნდა იყოს რეგისტრირებული ბიზნესოპერატორად (იხილეთ ბიზნესოპერატორის რეგისტრაციის ნაწილი);
- სურსათის (მათ შორის მცენარის/მცენარეული პროდუქტის, აგროქიმიკატის, პესტიციდის, ა.შ.) მიკვლევადობა უზრუნველყოფილი უნდა იყოს წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე ბიზნესოპერატორის მიერ;
- სარეალიზაციოდ განკუთვნილი სურსათი უნდა იყოს ეტიკეტირებული;
- დაუშვებელია მომხმარებლის მოტყუება და შეცდომაში შეყვანა. ბიზნესოპერატორის მიერ პროდუქტის შესახებ დეკლარირებული ინფორმაცია უნდა იყოს რეალური და შეესაბამებოდეს პროდუქტის შიგთავსს;

- მავნე სურსათის ბაზარზე მოხვედრის შემთხვევაში უნდა მოხდეს პროდუქტის ამოღება ან ბაზრიდან გამოწვევა, მომხმარებლების ინფორმირება და სურსათის ეროვნული სააგენტოსთვის დაუყოვნებლივ წერილობითი შეტყობინების გაგზავნა – პასუხისმგებლობა ეკისრება ბიზნესოპერატორს.

ამ კოდექსით გათვალისწინებული სახელმწიფო კონტროლი არ ვრცელდება ოჯახური წარმოების სუბიექტების მიერ სურსათის წარმოებასა და პირველად წარმოებაზე.

### 2. საქართველოს კანონი „ვაზისა და ღვინის შესახებ“

ეს კანონი ვრცელდება იმ ფიზიკურ და იურიდიულ პირებზე, რომელთა სამეწარმეო საქმიანობა მოიცავს მევენახეობა-მეღვინეობის დარგში პროდუქციის, მათ შორის: ვაზის სამყნობი მასალის, ვაზის სარგავი მასალის, ყურძნის, ყურძნის ტკბილის, ღურდოს, მადულარი ტკბილის, მატრის, კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილის, რექტიფიცირებული კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილის, ღვინის, ყურძნისეული წარმოშობის სპირტის ან/და სპირტიანი სასმელის წარმოებას, შენახვას, რეალიზაციას, ექსპორტსა და იმპორტს. ასევე განსაზღვრავს ვაზის სამყნობი მასალის, ვაზის სარგავი მასალის, ყურძნისეული წარმოშობის ალკოჰოლიანი სასმელისა და სპირტის სერტიფიცირების და მევენახეობა-მეღვინეობის დარგში საქმიანობასთან დაკავშირებულ სხვა საკითხებს.

კანონით განსაზღვრულია შემდეგი საკითხები:

- ვაზის გენეტიკური რესურსები და მათი დაცვა;
- ვაზის ჯიშების კლასიფიკაცია;
- ვაზის სარგავი მასალის წარმოება;
- ვენახის გაშენებისა და მოვლის პირობები;
- ღვინის კლასიფიკაცია;
- მეღვინეობის პრაქტიკაში ნებადართული და აკრძალული ოპერაციები;
- დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო, დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების სპირტიანი სასმელი, დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის ღვინო და დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის სპირტიანი სასმელი;
- ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმელები;
- ეტიკეტირება;

- სერტიფიცირება;
- ალკოჰოლიანი სასმელის სამომხმარებლო ბაზარზე განთავსება, ექსპორტი, იმპორტი;
- ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება.

**3. საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 10 სექტემბრის №173 დადგენილება „სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის ზოგადი წესის შესახებ“, „სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის გამარტივებული წესის შესახებ“**

აწესებს ზოგად ჰიგიენურ მოთხოვნებს სურსათის წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე, მათ შორის პირველადი წარმოების ფერმერული მეურნეობის მიმართ. მოიცავს მოთხოვნებს ინფრასტრუქტურასთან, ჰიგიენის პრაქტიკასა და ჩანაწერების წარმოებასთან დაკავშირებით.

აღნიშნული დადგენილება არ ვრცელდება ოჯახური წარმოების სუბიექტებზე.

ჰიგიენის გამარტივებული წესები ღვინის სასურსათო ჯაჭვში ვრცელდება (1) მცირე ბიზნესის სტატუსის მქონე ბიზნესოპერატორზე, (2) იმ ბიზნესოპერატორზე, რომლებიც იყენებს ტრადიციულ მეთოდებს<sup>3</sup>, 3) იმ ბიზნესოპერატორზე, რომელიც არაქარხნული წესით აწარმოებს სურსათს მაღალმთიან რეგიონში.

**4. საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის №301 დადგენილება „მომხმარებლისთვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების შესახებ**

ტექნიკური რეგლამენტი განსაზღვრავს ბიზნესოპერატორის პასუხისმგებლობებს ეტიკეტირებასა და წარდგენილი ინფორმაციის სიზუსტესთან დაკავშირებით. დადგენილია:

- ეტიკეტზე განსათავსებელი სავალდებულო ინფორმაცია და განთავსების წესი;
- ეტიკეტზე სურსათის შესახებ დამატებითი ნებაყოფლობითი და სავალდებულო ინფორმაცია;
- ალერგიის გამოწვევი ან მომეტებული მგრძობელობის მქონე ნივთიერებებიანი პროდუქტები.

<sup>3</sup> ქვევრის ღვინოს მწარმოებელ კომპანიას შეუძლია ჰიგიენის გამარტივებული წესებით ხელმძღვანელობა.

კონკრეტული მოთხოვნები ღვინის ეტიკეტირებასთან დაკავშირებით ასევე მოცემულია საქართველოს კანონში „ვამისა და ღვინის შესახებ“, თუმცა გარკვეული მოთხოვნების გათვალისწინება ასევე უნდა მოხდეს ამ ტექნიკური რეგლამენტიდან (იხ. ეტიკეტირების წესი და ალერგენების მართვა).

**5. საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 15 იანვრის №58 დადგენილება „სასმელი წყლის ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების შესახებ“**

ეს ტექნიკური რეგლამენტი ვრცელდება ზოგადად სასმელ წყალზე, მათ შორის სურსათისა და სასურსათო პროდუქტების წარმოებისათვის განკუთვნილ წყალზე, და ადგენს სასმელი წყლის ორგანოლექტიკურ, მიკრობიოლოგიურ, ვირუსოლოგიურ, პარაზიტოლოგიურ და ქიმიურ მაჩვენებლებს.

**6. მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის №427 დადგენილება ტექნიკური რეგლამენტის – „პესტიციდებისა და აგროქიმიკატების მარკირების წესის“ – დამტკიცების შესახებ**

ეს დადგენილება არეგულირებს აგროქიმიკატებისა და პესტიციდების ეტიკეტირების წესს და ამ წესის განხორციელებისთვის პასუხისმგებლობებს.

გასათვალისწინებელია, რომ ეტიკეტი უნდა იყოს ქართულ ენაზე და მოიცავდეს გამოყენების რეგლამენტსა და უსაფრთხო გამოყენების ინსტრუქციას იმგვარად, რომ უზრუნველყოფილ იქნეს მათი უსაფრთხო და ეფექტიანი გამოყენება.

**7. საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2019 წლის 30 იანვრის №2-96 ბრძანება „საქართველოში გამოსაყენებლად ნებადართული პესტიციდების სახელმწიფო კატალოგის დამტკიცების თაობაზე“**

**8. საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2016 წლის 29 ივლისის №2-139 ბრძანება „საქართველოში გამოსაყენებლად ნებადართული აგროქიმიკატების სახელმწიფო კატალოგის დამტკიცების თაობაზე“**

საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს მიერ პერიოდულად განახლებულ კატალოგებში მოცემულია ნებადართული აგროქიმიკატებისა და პესტიციდების სრული ნუსხა სავაჭრო დასახელების, მოქმედი ნივთიერე-



ბის, გამოყენების ჯერადობის, დომის, მიზნობრივი კულტურის, გამოყენების მეთოდისა და ლოდინის პერიოდის ჩათვლით. ასევე პესტიციდების შემთხვევაში განსაზღვრულია პესტიციდის ნარჩენის მაქსიმალური დონეები.

**9. საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის №451 დადგენილება ტექნიკური რეგლამენტის „პესტიციდების და აგროქიმიკატების შენახვის, ტრანსპორტირების, რეალიზაციისა და გამოყენების წესების დამტკიცების თაობაზე“**

ამ ტექნიკური რეგლამენტით დეტალურად არის განსაზღვრული ის წესები, რომელთა დაცვა აუცილებელია პესტიციდებისა და აგროქიმიკატების შენახვისას, ტრანსპორტირებისას, რეალიზაციისა და გამოყენებისას. ამასთან, მოცემულია სააღრიცხვო ჟურნალების შაბლონები.

**10. საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 29 დეკემბრის №623 დადგენილება „მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის სურსათ(ზე)ში/ცხოველის საკვებ(ზე)ში პესტიციდების ნარჩენების მაქსიმალური დონის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“<sup>4</sup>**

სურსათში პესტიციდების ნარჩენების მაქსიმალური დონის შემცველობა, მათ შორის ღვინის დასამზადებლად განკუთვნილი ყურძნისთვის, განსაზღვრულია ამ ტექნიკური რეგლამენტით.

**11. საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 15 იანვრის №72 დადგენილება „ტექნიკური რეგლამენტი“ სურსათთან დაკავშირებული ტარის სანიტარიულ-ჰიგიენური ნორმების დამტკიცების შესახებ“**

ნორმატიული აქტი განსაზღვრავს სურსათთან დაკავშირებული ტარის სანიტარიულ-ჰიგიენურ ნორმებსა და საკვებ პროდუქტებთან შეხებაში მყოფი მასალებიდან და ნაკეთობებიდან გამოყოფილი ქიმიური ნივთიერებების ჰიგიენურ მაჩვენებლებს, რომლებიც არ აზიანებს სურსათს და უვნებელია ადამიანის ჯანმრთელობისთვის.

**12. საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №301/ნ ბრძანება „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“**

ბრძანებაში მითითებულია სხვადასხვა სახის სურსათის, მათ შორის ღვინისა და სპირტიანი სასმელების ქიმიური მაჩვენებლები (ტოქსიკური ელემენტები და რადიონუკლიდები). თუმცა იმ ბიზნესოპერატორებმა, რომლებსაც გამომწერილი აქვთ პროდუქციის ექსპორტი, ასევე უნდა გაითვალისწინონ საექსპორტო ბაზრების მოთხოვნები. სურსათის უვნებლობის თვალსაზრისით, მწარმოებელი ვალდებულია, დააკმაყოფილოს როგორც წარმოების, ასევე საექსპორტო ქვეყნის კანონმდებლობით დადგენილი უვნებლობის პარამეტრები. ზემოთ მოხსენიებული ქიმიური მაჩვენებლების გარდა, გასათვალისწინებელია საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 9 ნოემბრის №567 დადგენილება, რომელშიც დამატებით დადგენილია ზოგიერთი ქიმიური დამაბინძურებლის ზღვრები ღვინოში.

**13. საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 9 ნოემბრის №567 დადგენილება „სურსათში ზოგიერთი დამაბინძურებლის (კონტამინანტის) მაქსიმალურად დასაშვები ზღვრის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“**

ღვინოში ოხრატოქსინ A-სა და ტყვიის მაქსიმალურად დასაშვები ზღვარი რეგულირდება ამ ტექნიკური რეგლამენტით.

**14. საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 18 მაისის №236 დადგენილება „სურსათის/ცხოველის საკვების განადგურების წესის დამტკიცების შესახებ“**

ტექნიკურ რეგლამენტში განსაზღვრულია ტერმინები და წესები სურსათის განადგურებასთან, უტილიზაციასა და ტექნიკურ გადამუშავებასთან დაკავშირებით. სურსათი ექვემდებარება განადგურებას, თუ იგი არ შეესაბამება სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსითა და სხვა ნორმატიული აქტებით დადგენილ მოთხოვნებს.

გადაწყვეტილებას სურსათის/ცხოველის საკვების განადგურების შესახებ იღებს სურსათის ეროვნული სააგენტო და მი-

<sup>4</sup> ამოქმედდება 2020 წლის 1 იანვრიდან.

სი განხორციელება სავალდებულოა ბიზნესოპერატორისთვის. განადგურებასთან დაკავშირებული ხარჯების ანაზღაურება ბიზნესოპერატორის ვალდებულებაა.

უტილიზაცია ტექნიკური გადაშენების გზით ხორციელდება ექსპერტიზის შედეგების საფუძველზე სურსათის ეროვნული სააგენტოს გადაწყვეტილებით, მაგრამ მისი განხორციელება ნებაყოფლობითია. ამ პროცესთან დაკავშირებული ხარჯების ანაზღაურება ბიზნესოპერატორმა უნდა უზრუნველყოს.

ტექნიკური რეგლამენტი დამატებით ასევე განსაზღვრავს ბიზნესოპერატორის ვალდებულებებს გასანადგურებელი ან უტილიზაციისთვის განკუთვნილი სურსათის განცალკევებულად შენახვისა და აღრიცხვის შესახებ.

#### **15. საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 6 ნოემბრის №524 დადგენილება „ტექნიკური რეგლამენტის – ღვინის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ“**

ტექნიკური რეგლამენტი ვრცელდება ყველა ღვინის კომპანიაზე და ადგენს სავალდებულო მოთხოვნებს ღვინის ორგანოლექტიკურ, ფიზიკურ-ქიმიურ მახასიათებლებთან, წარმოების წესებთან, დავარგებასთან, სამომხმარებლო ბაზარზე ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული დასახელების ღვინის განთავსებასა და მეღვინეობის პრაქტიკაში ნებადართულ პროცესებთან, მასალებსა და ნივთიერებებთან დაკავშირებით.

#### **ბიზნესოპერატორად რეგისტრაცია**

პირს, რომელიც ახორციელებს სურსათის/ცხოველის საკვების, ცხოველის, მცენარის, ცხოველური და მცენარეული პროდუქტების წარმოებას, პირველად წარმოებას, გადაამუშავებას ან/და დისტრიბუციას მათი რეალიზაციის მიზნით და ამას ორგანიზებული სახე აქვს, ეწოდება ბიზნესოპერატორი. ბიზნესოპერატორებად ითვლებიან ასევე პესტიციდის, აგროქიმიკატისა და ვეტერინარიული პრეპარატის მწარმოებლები და რეალიზატორები, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროებში მომსახურების გამწევი ორგანიზაციები. 2020 წლის 1 იანვრამდე ბიზნესოპერატორად რეგისტრაცია სავალდებულოა მხოლოდ იურიდიული სტატუსის მქონე პირებისთვის (მეწარმე ფიზიკური პირი, მიკრობიზნესი, ინდივიდუალური მეწარმე, შეზღუდული

პასუხისმგებლობის საზოგადოება და ა.შ.), ხოლო ფიზიკური პირების რეგისტრაცია სავალდებულოა 2020 წლის 1 იანვრიდან.

**ოჯახური წარმოების სუბიექტად** მიჩნეულია პირი, რომელიც აწარმოებს სურსათს/ცხოველის საკვებს ან/და ჩართულია პირველად წარმოებაში პირადი მოხმარების მიზნით ან/და ახორციელებს ბაზარზე პროდუქტის რეალიზაციას არაორგანიზებულიად. ამგვარი პირების რეგისტრაცია კანონმდებლობით განსაზღვრული არ არის<sup>5</sup>.

ამრიგად, მევენახეობით ან/და ღვინის წარმოებით დაკავებული პირები, რომლებიც ამ საქმიანობას კომერციული მიზნებით, ამავდროულად, ორგანიზებული და რეგულარული სახით ახორციელებენ, უნდა იყვნენ დარეგისტრირებულნი.

<sup>5</sup> სახელმძღვანელოს მომხმარებლები არიან ბიზნესოპერატორები და არა ოჯახური წარმოების სუბიექტები.

## რაბომ არის ბიზნესოპერატორად დარეგისტრირება მნიშვნელოვანი?

- სურსათი პირდაპირ გავლენას ახდენს ადამიანის ჯანმრთელობაზე და სახელმწიფოს ვალდებულება მოსახლეობის ჯანმრთელობის დაცვაა. ის ამ ვალდებულებას ახორციელებს ფერმერების, გადამამუშავებლებისა და სხვა ობიექტების ინსპექტირებით, ბაზრის მონიტორინგის განხორციელებით, სახელმწიფო კონტროლის სხვა მექანიზმებით და მას სჭირდება შესაბამისი მონაცემები ამ ქმედებების შესასრულებლად;
- ბიზნესოპერატორად რეგისტრაცია მოითხოვება საქართველოს კანონმდებლობით.

### ბიზნესოპერატორად რეგისტრაცია



ბიზნესოპერატორად რეგისტრაცია ხორციელდება იუსტიციის სამინისტროს – საჯარო რეესტრის სერვისცენტრში. გასათვალისწინებელია, რომ ღვინის სექტორში ჩართული ბიზნესოპერატორების მიერ განხორციელებული საქმიანობა ეკონომიკურ საქმიანობათა რეესტრში სავალდებულო რეგისტრაციას ექვემდებარება და მისი განახლება რეგისტრაციის მომენტიდან 1 წლის ვადაში უნდა მოხდეს ყოველწლიურად.







**სურსათის უვნებლობა და ღვინო**

სურსათის უვნებლობის პრინციპები საბაზისო მოთხოვნებია სასურსათო პროდუქტების წარმოებისას. ნულოვანი რისკის მქონე სურსათი თითქმის არ არსებობს. „უვნებელი სურსათი“ ნიშნავს, რომ მასში პოტენციურად არსებული საფრთხეები მეცნიერულად დასაბუთებულ ზღვრულ დონეებს აკმაყოფილებს და უარყოფითად არ მოქმედებს ადამიანის ჯანმრთელობაზე. სურსათის უვნებლობაში არ იგულისხმება ხარისხობრივი პარამეტრები. სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის პარამეტრები ღვინისთვის იხილეთ №1 ცხრილში.

როგორც ზემოთ აღინიშნა, ღვინო დაბალი რისკის შემცველი პროდუქტია ბიოლოგიური საფრთხეების თვალსაზრისით. ქიმიური და ფიზიკური საფრთხეების არსებობის შესაძლებლობა კი არის, თუმცა, სხვა პროდუქტებისგან განსხვავებით, იშვიათად.

გასათვალისწინებელია, რომ ბიო/ორგანული ღვინის წარმოება სურსათის უვნებლობის მოთხოვნების სრული დაცვით უნდა ხორციელდებოდეს, რადგანაც ასეთი პროდუქტიც, სხვა პროდუქტის მსგავსად, შეიძლება დაბინძურდეს სხვადასხვა დამაბინძურებლით. ამდენად, ბიომეურნეობებმა/ბიოწარმოებებმა უნდა გაითვალისწინონ, რომ მათ, სხვა ბიზნესოპერატორების მსგავსად, ევალებათ სურსათის უვნებლობის კანონმდებლობით განსაზღვრული ყველა მოთხოვნის შესრულება.

**ღვინოში არსებული საფრთხეები**

ზოგადად, სურსათისთვის დამახასიათებელი სამი ტიპის – **ბიოლოგიური, ქიმიური და ფიზიკური** – საფრთხიდან ზოგიერთი ბუნებრივად არსებობს სასურსათო პროდუქტში ჯერ კიდევ მაშინ, როცა ის ნედლი სახითაა (მაგ., ოხრატოქსინი A). ისინი ასევე შეიძლება წარმოიშვას ან გამრავლდეს სასურსათო ჯაჭვის ნებისმიერ ეტაპზე: სასოფლო-სამეურნეო კულტურების მოყვანისას, მოსავლის აღებისას, ტრანსპორტირებისას, დასაწყობებისას, გადაამუშავებისას. ამ ფაქტორების გათვალისწინებით, სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის პრინციპების დანერგვას ვენახიდან სუფრამდე დიდი მნიშვნელობა ენიჭება, რათა ფერმერებმა და მეწარმეებმა თავიდან აიცილონ, აღმოფხვრან ან ზღვრულად დასაშვებ დონემდე შეამცირონ მსგავსი საფრთხეები.

**ბიოლოგიური საფრთხის** შემცველია პროდუქტი, რომელიც პათოგენურ (დაავადების გამომწვევე) მიკროორგანიზმებს შეიცავს. მიკროორგანიზმები არსებობს ჰაერში, ნიადაგში, თვით სურსათში; ცხოველებიც და ადამიანებიც გარკვეული სახის მიკროორგანიზმების მატარებლები არიან. თუმცა არსებობს სასარგებლო მიკროორგანიზმები, რომლებიც სიცოცხლისთვის მნიშვნელოვანია (მაგ., რძემჟავა ბაქტერიები). სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის ფარგლებში მხოლოდ ისეთი მიკროორგანიზმები განიხილება, რომლებიც საფრთხეს უქმნის ადამიანის ჯანმრთელობას, ანუ პათოგენურია. მიკროორგანიზმების სახეობები: ბაქტერიები, ვირუსები, პარაზიტები და ობის სოკოები. ღვინო მაღალი ალკოჰოლისა და მჟავე არის წყალობით პათოგენური მიკროორგანიზმების წარმოშობა-გავრცელებას ხელს არ უწყობს.

**ქიმიურ საფრთხეს ქმნის** ნებისმიერი ისეთი ნივთიერება, რომელიც შეიძლება გამოიყოს ტოქსინის სახით მიკროორგანიზმებიდან ან წარმოიშვას პესტიციდების, სანჰიგიენური საშუალებების, საკვებდანამატების არასათანადო გამოყენების, გარემოს დაბინძურების შედეგად და ა.შ. ზოგიერთი მომხმარებლისთვის ქიმიურ საფრთხედ განიხილება ასევე პროდუქტი ან მისი შემადგენელი ინგრედიენტი, რომელიც ალერგენია.

**ფიზიკური საფრთხე** ნებისმიერი ის უცხო სხეულია, რომელიც სურსათში მოხვდა, მაგრამ მას სასურსათო დანიშნულება არ აქვს. როგორც წესი, ფიზიკური საფრთხე შემთხვევითი დაბინძურების შედეგია, რომელმაც შეიძლება უარყოფითად იმოქმედოს მომხმარებელზე ან რაიმე ზიანი მიაყენოს მის ჯანმრთელობას.



## ცხრილი №1. სურსათის უვნებლობისა და ხარისხობრივი პარამეტრები ღვინისთვის

სურსათის უვნებლობის პარამეტრები	ხარისხობრივი პარამეტრები
<p>ბიოლოგიური საფრთხეები:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ობის სოკოები</li> </ul>	<p>ჰიგიენური პირობების დარღვევით და მიკრობიოლოგიური ფაქტორებით გამოწვეული ღვინის ხარისხობრივი დეფექტები:</p>
<p>ქიმიური საფრთხეები:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• პესტიციდების ჭარბი ოდენობა;</li> <li>• ტოქსიკური ელემენტები;</li> <li>• ოხრატოქსინი A;</li> <li>• სულფიტები (არადეკლარირებული ან ჭარბი შემცველობა);</li> <li>• ციანიდის მაღალი შემცველობა;</li> <li>• დაბინძურება სანჰიგიენური საშუალებებით;</li> <li>• აკრძალული ნივთიერებების გამოყენება.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• აქროლადი მჟავების მომატება და ღვინის დაძმარება;</li> <li>• რძემჟავა ბაქტერიები;</li> <li>• თავვის გემონაკრავი;</li> <li>• ობი, შმორი;</li> <li>• გარეშე სუნი და გემო;</li> <li>• გოგირდწყალბადისა და ლექის ტონები;</li> <li>• ღვინის გალორწოვანება;</li> <li>• სიდამპლისა და მიწის ტონები;</li> <li>• ბრეტანომიცესი;</li> <li>• დულილის დეფექტი.</li> </ul>
<p>ფიზიკური საფრთხეები:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• მინის ნატეხი</li> <li>• ბოთლების გატეხის რისკი მეორეული ფერმენტაციის შედეგად</li> </ul>	

ღვინოსთან დაკავშირებული სურსათის უვნებლობის ძირითადი საფრთხეების ზოგადი დახასიათება, წარმოშობის წყაროები, ასევე მათი პრევენციისა და კონტროლის მექანიზმები წარმოდგენილია №2 ცხრილში.

დახასიათება	წარმოშობის / გამრავლების ეტაპები	პრევენციისა და კონტროლის მექანიზმი
<p><b>ბიოლოგიური საფრთხეები</b></p>		
<p><b>ობის სოკოები</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li> <p><i>დაობებული ყურძენი</i></p> <p>• რთველის დროს დაობებული მტევნების შერევა ყურძნის მასაში კატეგორიულად დაუშვებელია, რადგან ასეთი ყურძენი არის ინფექციის წყარო. ობის ბაქტერიები სწრაფად მრავლდება, დაინფიცირებს ყურძენს და შეიქმნება რისკი წვეინისა და შემდგომ ღვინის ობის სოკოებით დაბინძურებისა. დიდი რაოდენობით ეს სოკოები ცხოველქმედებისას წარმოქმნიან ტოქსიკურ ნივთიერებას – ოხრატოქსინ A-ს, რომელიც საშიშია ადამიანის ჯანმრთელობისთვის;</p> </li> <li> <p><i>ნესტიანი საღვინე ჭურჭელი</i></p> <p>• ჭურჭლის დეზინფექციის შემდგომ სასურველია მისი დაუყოვნებლივ გამოყენება. ნესტიანი ჭურჭლის დიდხანს ცარიელი დატოვება იწვევს ობისა და შიმორის გამომწვევი ბაქტერიების განვითარებას ჭურჭლის კედლებზე და ასეთი ჭურჭელი, თავის მხრივ, ინფექციის წყაროა ოხრატოქსინ A-ს განვითარებისთვის;</p> </li> <li> <p><i>არასათანადო ჰიგიენა მარანში</i></p> <p>• ამ შემთხვევაში შესაძლებელია მარანში არსებულ ჭურჭელში, ინვენტარზე, კედლებზე, იატაკზე განვითარდეს სხვადასხვა მავნე მიკროორგანიზმი, რომლებიც მნიშვნელოვან გავლენას ახდენენ ღვინის ხარისხობრივ პარამეტრებზე.</p> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ყურძნის ხარისხის კონტროლი – რთველის დროს უნდა მოხდეს დაობებული და დაზიანებული მტევნების გადარჩევა;</li> <li>• ყურძნის ტრანსპორტირების პირობების დაცვა – ვენახიდან მარნამდე ყურძნის ტრანსპორტირება უნდა მოხდეს პლასტმასის ან ხის ყუთებით. მანქანის ძარაზე დიდი რაოდენობით დაყრილი ან პოლიეთილენის პარკში ჩაყრილი ყურძენი გადაუშავებამდე ზიანდება და ინფიცირდება;</li> <li>• ჭურჭლის დეზინფექცია და მოვლა – გარეცხილი ქვევრი რომ არ დაინესტოს, საჭიროა კედლების დამუშავება კირით ან ნაცრით. ეს პროცედურა იძლევა იმის გარანტიას, რომ ქვევრის შიდა კედლები შეინახება მშრალად და არ დაინესტება გამოყენებამდე;</li> <li>• მარნის რეცხვა-დეზინფექცია, ვენტილაციის პირობების დაცვა;</li> <li>• გარეცხვამდე მოწმდება რეზერვუარების კედლები, ონკანები, სარქველები და მილები. ეს ერთ-ერთი აუცილებელი ოპერაციაა რთველისათვის მოსამზადებლად, რათა შემდგომ თავიდან აცილებულ იქნეს გაუთვალისწინებელი შემთხვევები;</li> <li>• რთველის დაწყებამდე აუცილებელია, ინსპექტირება ჩაუტარდეს მარანში არსებულ ყურძნის მიღება-გადამუშავებისათვის საჭირო მანქანა-აპარატებს. სასწორი, კონვეიერი, ბუნკერი, საჭყლეთ-კლერტგამცლელი, პრესი, ტუმბო, ლექის ფილტრი, ამწე-სატრანსპორტო მოწყობილობა უნდა შემოწმდეს ყველა პოტენციურ (წინა წლებში წარმოქმნილ) ელექტრო-მექანიკურ პრობლემამდე. მარანში არსებულ ყველა მილში, მათი გაჟონვაზე შემოწმების მიზნით უნდა გატარდეს სითხე სანიტარიზაციის (გარეცხვა - დასუფთავების) დაწყებამდე.</li> </ul>

**ქიმიური საფრთხეები**

**ობრატოქსინი A**

- ფერმენტაციის არასათანადო პროცესი. ქვევრში ღვინის დაყენებისას თუ ჭაჭისა და კლერტის რეგულარულად მორევა არ მოხდა, მადულარი არეს თავზე მოქცეული ქუდი დაობდება და შეიქმნება პირობები ობის სოკოების განვითარებისთვის. ამ მიკროორგანიზმების ცხოველქმედების შედეგად წარმოიქმნება ობრატოქსინი A;
- ნესტიან და შმორიან ჭურჭელში (მათ შორის ქვევრში) ღვინის დაყენება-შენახვისას, გარდა იმისა, რომ უარესდება ღვინის ორგანოლეპტიკური ღირებულებები, არსებობს წყარო ობრატოქსინი A-ს წარმოქმნისთვის.

- მარნისა და ჭურჭლის ჰიგიენა, ჭურჭლის რეგულარული დეზინფექცია სხვადასხვა სპეციალური ქიმიური საშუალებით (იხილეთ ქვემოთ).

**მეთანოლი**

- გამოიყოფა ჭაჭის დისტილაციისა და კონცენტრირებულია საწყის ფრაქციაში, არის ტოქსიკური და საშიში ადამიანის ჯანმრთელობისთვის. დიდი რაოდენობით ასეთი პროდუქტის მიღება იწვევს სიბრმავეს;
- მეთანოლის შემცველობის მაქსიმალური ზღვარი მაღალალკოჰოლურ სასმელებში მკაცრად არის კანონით განსაზღვრული. (საქართველოს კანონი ვაზისა და ღვინის შესახებ, ჭაჭის წარმოების რეგლამენტი-სსტ-195-82 )

- ჭაჭის გამოხდისას ფრაქციების კონტროლი, გამოხდის ტემპერატურისა და გამოხდის პირობების კონტროლი. თავნახადი ფრაქციის მოხსნა, რაოდენობა – მთლიანი გამოსახდელი მასის რაოდენობიდან გამომდინარე, ვიდრე სასურველ სიმკვრემდე მოხდება დისტილაციის დაყვანა, ლაბორატორიული კონტროლი მეთანოლის შემცველობაზე.

**ტოქსიკური ელემენტები (ტყვია, დარიშხანი, კადმიუმი, ვერცხლისწყალი)**

- ეკოლოგიურად დაბინძურებულ გარემოში მოყვანილი ყურძენი – გზატკეცილის განაპირას გაშენებულ ვენახში არსებობს რისკი მანქანების სისტემატური გამონაბოლქვისგან ამ ელემენტებით ყურძენისა და, შესაბამისად, მისგან წარმოებული ღვინის დაბინძურების;
- ვერცხლისწყლით ღვინის დაბინძურება შესაძლოა, მოხდეს მარანში ელექტრონათურის გასკდომის გამო-ნაფრქვევისგან ან ვერცხლისწყლიანი თერმომეტრის გატეხის შედეგად.

- გადამუშავებამდე ყურძენის წვენი ს ლაბორატორიული კონტროლი ტოქსიკური ელემენტების შემცველობაზე;
- მარანში ნათურების დაფარვა;
- ვერცხლისწყლიანი თერმომეტრის ხმარებიდან ამოღება.

**სპილენძი**

- ვენახის მოვლის მიზნით ფართოდ გამოიყენება სპილენძის შემცველი პრეპარატები (მაგ., შაბიამანი). ახალ-შეწამილი ყურძენიდან სპილენძი შესაძლოა ღვინოში აღმოჩნდეს ჭარბი რაოდენობით. სპილენძი ძძიმე მეტალია და, გარდა იმისა, რომ მისი ჭარბი რაოდენობა მოქმედებს ღვინის ხარისხზე, საშიშია ადამიანის ჯანმრთელობისთვის

- პრეპარატის დოზირებისა და გამოყენების ჯერადობის დაცვა;
- ლოდინის პერიოდის დაცვა.



### პესტიციდის ნარჩენი

პესტიციდის ნარჩენი გროვდება სასურსათო პროდუქტში და ტოქსიკურია. განსაკუთრებით საშიშია ქლოროგანული პესტიციდები, რომლებიც მდგრადია სხვადასხვა ფიზიკური, ქიმიური და ბიოლოგიური ფაქტორების მოქმედების მიმართ და, შესაბამისად, ხანგრძლივად გროვდება ნიადაგში, წყალში, მცენარეულ საფარში. სხვადასხვა ქვეყნის კანონმდებლობა ადგენს პესტიციდის ნარჩენის მაქსიმალურად დასაშვებ დონეებს, რომლებიც ადამიანის ჯანმრთელობაზე უარყოფითად არ მოქმედებს და რაც მეცნიერულად არის დასაბუთებული.

- სასურსათო პროდუქტში პესტიციდის ნარჩენი მაქსიმალურად დასაშვებ დონეებს გადაჭარბებს პესტიციდის არამიზნობრივი გამოყენების, არასწორი დოზირების, ლოდინის პერიოდის დაუვრელობის, ასევე აკრძალული ნივთიერების გამოყენების შემთხვევაში;
- ჭარბი პესტიციდის გამოყენებისას შესაძლოა, მივიღოთ ჭარბი მოსავალი, რომელიც იქნება დაბალი ხარისხის და, შესაბამისად, დაბალი ხარისხის იქნება მიღებული მზა პროდუქცია;
- როდესაც ყურძნის მოვლისას გამოიყენება პესტიციდის ჭარბი დოზა, მიღებული ღვინო არასტაბილურია, ხშირად იცვლის ფერს, იკეთებს ნალექს და რეალიზაციისთვის ვერ მიიღწევა სასაქონლო სახე.

- წარმოების ქვეყანასა და საექსპორტო ქვეყნებში კონკრეტულ კულტურაზე ნებადართული პესტიციდების გამოყენება;
- პრეპარატის დოზირების და გამოყენების ჯერადობის დაცვა;
- ლოდინის პერიოდის დაცვა.

### სულფიტები, გოგირდის ანჰიდრიდი

მეღვინეობაში ფართოდ გამოიყენება სადებინფექციო მიზნით, აგრეთვე სხვადასხვა არასასურველი მიკროორგანიზმის დასაბლოკად. არის ალერგენი, თუ მისი შემცველობა 1 ლიტრზე 10 მგ-ს აღემატება. გამოყენების დოზები რეგლამენტებულია (საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 6 ნოემბრის №524 დადგენილება).

- ბუნებრივად გამოიყოფა ფერმენტაციის პროცესში;
- ემატება ღვინის წარმოების პროცესში. რთველის დროს დებინფექციის მიზნით ხშირად მიმართავენ ყურძნის სულფიტაციას. ფერმენტაციის და მეორადი დუღილის დამთავრების შემდეგ ლექიდან მოხსნისას ღვინოს კვლავ ემატება გოგირდის შემცველი პრეპარატი მისი უსაფრთხოდ შენახვის მიზნით. გოგირდიანი წყლით ხდება სხვადასხვა საწარმოო ინვენტარის დებინფექცია და აგრეთვე მზა პროდუქციის დაკონსერვებაც.

- დოზების კონტროლი და დაცვა;
- ეტიკეტზე ინფორმაციის მითითება, რომ ღვინო შეიცავს სულფიტებს.

### კალუმის სორბატი

მეღვინეობაში გამოიყენება როგორც კონსერვანტი არამშრალი ღვინისთვის, გოგირდის ანჰიდრიდთან ერთად ბლოკავს არასასურველი მიკროფლორის განვითარებას ღვინოში. ემატება დამუშავებულ და გაფილტრულ ღვინოს, რომელიც უკვე ჩამოსასხმელადაა გამზადებული. დოზები რეგლამენტებულია და ზღვრები დადგენილია საქართველოს კანონით ვაზისა და ღვინის შესახებ (მაქსიმალური დასაშვები ზღვარია 200 მგ/ლ). ეს პრეპარატი ალერგენია, თუ გამოყენებული დოზა ზღვარს სცდება.

- ემატება არამშრალ ღვინოს წარმოების პროცესში, კერძოდ ჩამოსხმის წინ, როდესაც ღვინომასალა არის კარგად გადაფილტრული, თავისუფალი გოგირდის შემცველობა, მინიმუმ, 25-30 მგ/ლ-ია.

- დოზების კონტროლი და დაცვა, პარალელურად გოგირდის შემცველობის კონტროლი და დოზის შენარჩუნება;
- ეტიკეტზე ინფორმაციის მითითება, რომ შეიცავს სორბატს.

### კაზინი, კვერცხის ცილა და სხვა ღვინის დასამუშავებელი კომბინირებული პრეპარატები

გამოიყენება ღვინის დასამუშავებლად, გასაწებად და მზა პროდუქციის სტაბილიზაციისთვის. დამუშავების შემდეგ ღვინოში არ უნდა დარჩეს ამ პრეპარატების ნარჩენი, ვინაიდან ნარჩენის შემთხვევაში, გარდა იმისა, რომ

- სტაბილიზაციის მიზნით ჩამოსხმის წინ საჭიროების შემთხვევაში ადგილი აქვს ღვინის დამუშავებას აღნიშნული გამწვანებელი პრეპარატებით. მათი გამოყენების კომბინაცია და დოზები სხვადასხვა ტიპის ღვინისთვის ინდივიდუალურია. დოზა უნდა შეირჩეს ოპტიმალურად, ანუ ზუსტად უნდა მიეცეს ის რაოდენობა, რაც

- დოზირება უნდა მოხდეს ლაბორატორიული საცდელი დამუშავების საფუძველზე, ზუსტად და სწორად შეირჩეს საჭირო დოზები კონკრეტული ღვინის სტაბილიზაციისათვის;
- კომბინირებული პრეპარატების გამოყენებისას ყურადღებით განსახილველია მათი ანოტაცია;

რომ ღვინო არ სტაბილურდება, იგი იწვევს ალერგიას. გამოყენების დოზები დგინდება ღვინოს საცდელი ლაბორატორიული დამუშავების საფუძველზე.

კონკრეტულ ნივთიერებასთან შევა რეაქციაში და გამოილეეება ღვინიდან. დაუშვებელია გაშვება ნივთიერებების ჭარბი, ანუ ნარჩენი რაოდენობის (რომელიც არ შევიდა რეაქციაში ღვინოსთან), არსებობა (იწვევს ალერგიას).

- დოზების კონტროლი და დაცვა;
- ეტიკეტზე ინფორმაციის მითითება;
- გაწევის შემდეგ თუ დოზა საეჭვოა, მეღვინეს შეუძლია, პრეპარატების ნარჩენი რაოდენობის ლაბორატორიული ანალიზით აღმოჩენა.

**კალიუმის ფეროციანიდი (სისხლის ყვითელი მარილი)**

მეღვინეობის პრაქტიკაში გამოიყენება ღვინოს შემადგენლობაში არსებული ჭარბი რკინის მოსაშორებლად.

ამ მარილის ზედმეტი დოზით გამოყენებისას ღვინოში წარმოიქმნება ციანმუავა, რომელიც არის მომწამვლელი ადამიანის ორგანიზმისთვის.

- დოზირება ლაბორატორიული საცდელი დამუშავების საფუძველზე;
- სერტიფიცირებული პრეპარატის გამოყენება;
- დოზების კონტროლი და დაცვა;
- დამუშავებული ღვინოს დროული ფილტრაცია ლექის მოცილების მიზნით.

**ფტალატები (პლასტიფიკატორები)**

არის ფტალის მუავას ეთერები, რომელიც პლასტმასის წარმოებისას ემატება მასალას მეტი დრეკადობის და მოქნილობისთვის. ამ ჯგუფის ყველა სახეობის ფტალატი ტოქსიკურია.

- პოლიეთილენის ჭურჭელში ხანგრძლივად შენახვისას ღვინოში არსებული ალკოჰოლისა და მუავე არის ზემოქმედებით სითხეში გადადის ფტალატების ჯგუფის ქიმიური ნაერთები, რომლებიც ტოქსიკურია და საშიშია ადამიანის ჯანმრთელობისთვის. საქართველოს კანონმდებლობით, ფტალატების შემცველობის ზღვრები არ არის რეგლამენტებული, თუმცა მსოფლიოს მასშტაბით ღვინის იმპორტიორ ბევრ ქვეყანაში ეს პარამეტრები რეგლამენტებულია და მკაცრად კონტროლდება, მაგ., ჩინეთში.

- პოლიეთილენის ჭურჭლის აკრძალვა ღვინის ხანგრძლივად შენახვისთვის;
- რეზინის მილებში ღვინის გაჩერების ხანგრძლივობის გაკონტროლება;
- ღვინისა და ჭაჭის დისტილაციისას გამოსახდელი ჭურჭლის რეზინის დამცავებისა და მილების ხარისხის გაკონტროლება, ტემპერატურის კონტროლი.

პოლიმერული და სხვა სინთეზური მასალებისაგან დამზადებულ სურსათთან დაკავშირებული ტარა, მათთან შეხებაში მყოფ მოდელურ ხსნარებსა და ჰაერთან კონტაქტისას არ უნდა წარმოქმნიდეს ადამიანის ჯანმრთელობისა და სიცოცხლისათვის მავნე ნივთიერებებს, რომელთა რაოდენობა აღემატება ნივთიერების მიგრაციის დასაშვებ რაოდენობას<sup>1</sup>.

**ფიზიკური საფრთხეები**

ფიზიკური საფრთხე ნებისმიერი ის უცხო სხეულია (ბოთლის მიწის ნატეხი, ქვა, ხე, სამკაული, დანადგარის ნაწილაკი და ა.შ.), რომელიც სასურსათო პროდუქტს არ განეკუთვნება.

- ფიზიკური საფრთხე პროდუქტში შეიძლება მოხდეს განსაკუთრებით ღვინის ჩამოსხმისას ან მომსახურე პერსონალის ქცევის წესების დაუცველობის შედეგად.

- ინფრასტრუქტურის მოწესრიგება წარმოების სანიმუშო პრაქტიკის მოთხოვნების მიხედვით;
- მსხვრევადი საგნების კონტროლი;
- პერსონალის ჰიგიენისა და ქცევის წესების დაცვა.

<sup>1</sup> საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 15 იანვრის №72 დადგენილება ტექნიკური რეგლამენტის – სურსათთან დაკავშირებული ტარის სანტაროული-ჰიგიენური ნორმების დამტკიცების შესახებ.

წარმოების პროცესში ღვინო რამდენიმე ეტაპს გადის, სანამ ღვინოდ გარდაიქმნება და საბოლოო მომხმარებლის სუფრაზე აღმოჩნდება. ღვინის დაცვა ზემოთ დასახელებული საფრთხეებისგან კი თითოეულ ეტაპზე ანუ ვენახიდან სუფრამდე აუცილებელია.

საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი ღვინის პარამეტრები სურსათის უვნებლობის კუთხით მოცემულია №3 ცხრილში.

### ცხრილი №3. საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი ღვინის პარამეტრები სურსათის უვნებლობის კუთხით

პარამეტრები	დასაშვები ზღვრები
ტყვია	< 0.300 მგ/ლ
დარიშხანი	< 0.01 მგ/ლ
კადმიუმი	< 0.01 მგ/ლ
ვერცხლისწყალი	< 0.005 მგ/ლ
რკინა	< 10.0 მგ/ლ
სპილენძი	< 5.0 მგ/ლ
ობრატოქსინი A	< 2.0 მკგ/ლ
გოგირდის დიოქსიდი (საერთო)	< 210.0 მგ/ლ
სორბინმჟავა	< 200.0 მგ/ლ
ციანმჟავა (ციანიდების ნარჩენები)	< 50.0 მკგ/ლ
მეთანოლი (ჭაჭა, ღვინის არაყი)	< 1.5 გ/ლ
რადიონუკლიდი (Cs-137)	< 70.00Bk / l
რადიონუკლიდი (Sr-90)	< 100.00Bk / l

ამ პარამეტრების ზღვრულად დასაშვები ზღვრები რეგულირდება ნორმატიული დოკუმენტით: საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 6 ნოემბრის №524 დადგენილება „ტექნიკური რეგლამენტის – ღვინის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ“; საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგ-

ვისტოს ბრძანება №301/ნ „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“; საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 9 ნოემბრის N567 დადგენილება „სურსათში ზოგიერთი დამაბინძურებლის (კონტამინანტის) მაქსიმალურად დასაშვები ზღვრის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.





სურსათის უვნებლობის მართვის თანამედროვე სისტემა დამყარებულია რისკების შეფასებაზე და პროცესის მართვასა და პრობლემების პრევენციამზე მიმართული. პროცესის თითოეული ეტაპის კონტროლი შესაძლებლობას იძლევა, მოხდეს შეუსაბამო შემთხვევების თავიდან აცილება, აღმოფხვრა ან მათი მინიმუმამდე დაყვანა, რაც შეიძლება ადრეულ ეტაპზე, რომ საბოლოოდ წუნდებული ან/და პოტენციურად მავნე პროდუქციის შემცირება და, შესაბამისად, საწარმოო ხარჯების დაზოგვა გამოიწვიოს.

სასურსათო ჯაჭვის ნებისმიერი მონაწილე – გლეხი/ფერმერი, დამამზადებელი, მცირე ზომის მარანი თუ ღვინის მწარმოებელი დიდი საწარმო, დისტრიბუტორი, სატრანსპორტო კომპანია, სავაჭრო კომპანია თუ საცალო ქსელის ობიექტი, სრულყოფილად უნდა ფლობდეს ინფორმაციას გამოყენებული ნედლეულის, წარმოებული პროდუქტის, განხორციელებული საწარმოო პროცესების შესახებ, რათა ზუსტად დაადგინოს, თუ რა ეტაპზე შეიძლება, სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული პრობლემა წარმოიშვას და რა სახის შეიძლება იყოს იგი. თუ ცნობილი იქნება, რა პრობლემა შეიძლება წარმოიშვას, **სად** (რომელ ეტაპზე) და, ამასთან, არსებობს ინფორმაცია, თუ **როგორ** შეიძლება ამ საფრთხის თავიდან აცილება, მინიმუმამდე დაყვანა ან აღმოფხვრა, შესაძლებელია შესაბამისი ზომების განხორციელება, რათა ბიზნესოპერატორმა საკუთარი თავი და მომხმარებელი ამ რისკებისგან დაიცვას. ზუსტად ეს მიდგომაა სურსათის უვნებლობის მართვის თანამედროვე კონცეფციის საფუძველი.

სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის დანერგვით ბიზნესოპერატორი:

1. უზრუნველყოფს უვნებელი სურსათის წარმოებას პრევენციული მიდგომით;
2. დოკუმენტურად ადასტურებს, რომ მომხმარებლისთვის მიწოდებული პროდუქტი უვნებელია;
3. შეიმუშავებს ეფექტური მიკვლევადობის სისტემას პროდუქტის ბაზრიდან გამოწვევის შემთხვევებისთვის.

სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა ნედლეულთან, პროდუქტთან, მომსახურე პერსონალსა და საწარმოო პროცესებთან დაკავშირებული იმ ფაქტორების კონტროლს გულისხმობს, რომლებმაც შეიძლება, საფრთხის ქვეშ დააყენოს საბოლოო პროდუქტის უვნებლობა. სურსათთან დაკავშირე-

ბული საფრთხეები სასურსათო ჯაჭვის ნებისმიერ ეტაპზე შეიძლება წარმოიშვას და, შესაბამისად, გავლენა მოახდინოს საბოლოო პროდუქტის უვნებლობაზე, ამიტომ სურსათის უვნებლობისადმი ინტეგრირებული მიდგომა მნიშვნელოვანია და მას „ფერმიდან სუფრამდე“ მიდგომას უწოდებენ.

სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა რამდენიმე საფეხურისგან შედგება და მისი ეფექტური ამოქმედების წინაპირობაა წინა საფეხურის საფუძვლიანი განხორციელება.

ეს ეტაპებია:

1. პირველადი წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა;
2. წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა;
3. წინასწარი აუცილებელი პროგრამები;
4. HACCP – საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების გეგმა/სისტემა.

პირველი სამი ეტაპი საქართველოს კანონმდებლობით ცნობილია როგორც „ჰიგიენის ზოგადი წესი“ ან „ჰიგიენის გამართივებული წესი“.









მაღალი ხარისხის ღვინის დაყენებას ნედლეული ანუ ყურძენი განაპირობებს. ღვინის, როგორც უვნებელი პროდუქტის, მიღება დიდწილად არის დამოკიდებული პირველად წარმოებაში სურსათის უვნებლობის პრინციპების დაცვაზე.

**პირველადი წარმოება არის პროცესი, რომელიც მცენარეული კულტურისთვის ნიშნავს მცენარის მოყვანასა და მოსავლის აღებას.** მევენახეობაც პირველადი წარმოების პროცესია, რომელიც მოიცავს ვაზის მოყვანას, რთველსა და ტრანსპორტირებას.

სურსათის უვნებლობის პრინციპები პირველად წარმოებაში ცნობილია როგორც პირველადი წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა და აერთიანებს მოთხოვნებს, რომლებიც დაკავშირებულია ვენახის ადგილის შერჩევასა და მის მართვასთან, ნერგების შერჩევასთან, ნიადაგის ნაყოფიერებასთან, სასუქებისა და მცენარეთა დაცვის საშუალებების გამოყენებასთან, მოსავლის აღებასა და ტრანსპორტირებასთან, ჰიგიენის ნორმების დაცვასთან, დასუფთავებასთან და ა.შ.

საქართველოს კანონმდებლობა ავალდებულებს პირველად წარმოებას, გაატაროს ჰაერიდან, ნიადაგიდან, წყლიდან, სასუქიდან, მცენარეთა დაცვის საშუალებებიდან წარმოქმნილი, ასევე შენახვის, წარმოების და ნარჩენების გატანის შედეგად გამოწვეული დაბინძურების საკონტროლო ღონისძიებები.

კლიმატური პირობებისა და რელიეფის შეფასების გარდა, **რატომ უნდა დავიცვათ სურსათის უვნებლობის პრინციპები ვენახში?**

ვენახში აგროტექნიკური საშუალებების არამართებულმა შესრულებამ შეიძლება გამოიწვიოს პროდუქტის დაბინძურება. ასეთი შემთხვევები შეიძლება იყოს:

- სასუქებისა და პესტიციდების თვითნებური, არამიზნობრივი და არასწორი გამოყენება;
- მომიჯნავე ნაკვეთებიდან პროდუქტის დაბინძურება პესტიციდებით;
- დაბინძურებული წყლის გამოყენება;
- დაბინძურებული კონტეინერების გამოყენება.

### ვენახისთვის ადგილის შერჩევა

ფერმერულმა მეურნეობებმა უნდა განახორციელონ ადგილის რისკების შეფასება, რაც გულისხმობს ახალი ან უკვე არსებული ადგილებისთვის იმ ფაქტორების დეტალურ გაანალიზებას, რამაც შეიძლება უარყოფითად იმოქმედოს ყურძენზე სურსათის უვნებლობის თვალსაზრისით. გასათვალისწინებელია შემდეგი ფაქტორები:

- ადგილის ისტორია, სადაც უნდა მოხდეს ვენახის გაშენება;
  - მაგალითად, თუ ადრე კონკრეტულ ადგილას დღე დამოიყენებოდა, ის ხანგრძლივად რჩება ნიადაგში და საფრთხე შეიძლება შეუქმნას ვაზს;
- ირგვლივ არსებული გარემო, რამაც პოტენციურად შეიძლება ხელი შეუწყოს პროდუქტის დაბინძურებას. ამიტომ ყურადღება უნდა მიექცეს:
  - მეზობლად არსებულ საწარმოებს და მათ ნარჩენებს;
  - მეზობელ კულტურებს, რომლებმაც შეიძლება ხელი შეუწყოს კონკრეტული დაავადებების გავრცელებას ან მომიჯნავე ნაკვეთებში პესტიციდების გამოყენებამ საკუთარი ვენახის ყურძენში პესტიციდების ნარჩენის მაქსიმალური დონის გადაჭარბება გამოიწვიოს.

### ვენახის საიდენტიფიკაციო სისტემა

ვენახის საიდენტიფიკაციო სისტემა ნიშნავს მარნის მფლობელობაში არსებული ან იჯარით აღებული ნაკვეთებისა და მწკრივებისთვის პირობითი აღნიშვნის მინიჭებას.

საიდენტიფიკაციო ნომრების მინიჭების დადგენილი წესი არ არსებობს და შეიძლება განსხვავდებოდეს. მთავარია, აღნიშნული სისტემა იყოს არაორაზროვანი და მარტივად გასაგები.

მაგალითად: I.5 – პირველი ნაკვეთის მეხუთე რიგი ან ნმ-II-10 (ნინო მენტეშაშვილის ნაკვეთი II, მწკრივი 10).

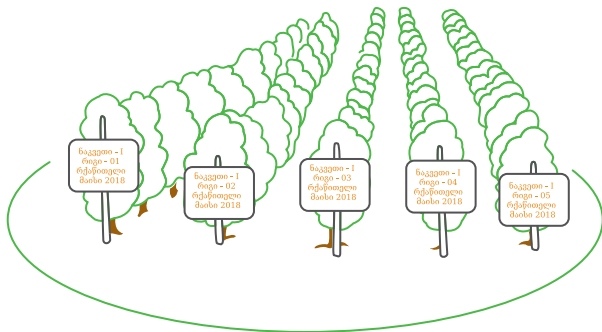
მიზანშეწონილია, მცირე მარანს ჰქონდეს ასევე ვენახის რუკა, სადაც დატანილი იქნება საიდენტიფიკაციო ნომრები და აწარმოოს ჩანაწერი, სადაც ვენახის შესახებ დამატებითი ინფორმაცია იქნება (იხ. დანართი №1 – ინფორმაცია ვენახის შესახებ), რაც დასაბამს მისცემს მცირე მარნის ვენახის ისტორიის შექმნას.

## რატომ არის მნიშვნელოვანი საიდენტიფიკაციო სისტემის არსებობა?

იდენტიფიკაციის სისტემის არსებობა აუცილებელია აგრონომიული სამუშაოების მიკვლევადობისთვის.

### ვაზის ნარგავის შერჩევა

ღვინის წარმოებისათვის ნებადართული ვაზის ჯიშების ჩამონათვალი მოიცავს მხოლოდ ვიტის ვინიფერას (*Vitis vinifera*) სახეობის ჯიშებს. ვაზის სამყნობი მასალისა და სარგავი მასალის სერტიფიცირება საქართველოს კანონმდებლობით ნებაყოფლობითია, თუმცა შესაძლებელია, ხელმისაწვდომი იყოს დოკუმენტაცია, რომელიც ადასტურებს ჯიშს და, ამასთანავე, მიუთითებს, რომ კონკრეტული ნერგები ჯანსაღი და მწერებისა და ვირუსებისგან თავისუფალია. შესაბამისი ჯიშისა და სიჯანსაღის ნერგის შერჩევით შესაძლებელია მცენარეთა დაცვის საშუალებების გამოყენების შემცირება. რეკომენდებულია, ასევე, არსებობდეს დოკუმენტი, რომელიც ადასტურებს, რომ კონკრეტული სარგავი მასალა გენეტიკურად მოდიფიცირებული არ არის.



## სასუქების გამოყენება

ნიადაგი მცენარის ზრდა-განვითარებისა და ნაყოფიერების ძირითადი განმსაზღვრელი ფაქტორია, ამიტომ მიზანშეწონილია, ნიადაგში არსებული საკვები ელემენტების ოდენობის დადგენა ლაბორატორიული შესწავლის შედეგად მოხდეს ყოველწლიურად. საკვები ელემენტების დადგენის ერთ-ერთი ეფექტური გზაა ასევე ფოთლის ანალიზი. ნიადაგის ნაყოფიერების ამოწმებისთვის გამოიყენება სხვადასხვა მეთოდი და საშუალება, მათ შორისაა ორგანული და არაორგანული (მინერალური) სასუქები. ნებისმიერი ამ მეთოდის გამოყენებამ არ უნდა მოახდინოს ადამიანის ჯანმრთელობასა და გარემოზე მავნე ზემოქმედება და ეს პასუხისმგებლობა საქართველოს კანონმდებლობით პირველადი წარმოების ბიზნესოპერატორს ეკისრება.

**დაუშვებელია ნიადაგში სასუქების თვითნებური შეტანა ლაბორატორიული ანალიზის შედეგების გარეშე!!!**

## რატომ არის სასუქების კონტროლი მნიშვნელოვანი?

- სასუქის არამართებულმა მოხმარებამ მავნე ზეგავლენა შეიძლება მოახდინოს ყურძნის უვნებლობაზე, გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობაზე;
- არასაკმარისი ან ჭარბი რაოდენობა ასევე მოქმედებს ყურძნის ხარისხსა და მოსავალის რაოდენობაზე.



## სასუქის შერჩევა

სასუქის გამოყენებისას გასათვალისწინებელია:

- ვაზის მოთხოვნილება საკვებ ელემენტებზე, რაც შესაბამის მეცნიერულ წყაროებშია მოცემული;
- ნიადაგის არსებული მდგომარეობა ნიადაგისა და ფოთლის ლაბორატორიული ანალიზის საფუძველზე;
- ნაკვეთის მდებარეობა კლიმატური პირობების გათვალისწინებით;
- აგროქიმიკატების მოხმარების შესახებ საქართველოს კანონმდებლობა.<sup>6</sup>

სასუქის შესყიდვისას უნდა გავითვალისწინოთ, რომ კონკრეტული აგროქიმიკატი გამოსაყენებლად ნებადართული იყოს საქართველოს კანონმდებლობით<sup>7</sup>, აგროქიმიკატების კატალოგში განსაზღვრულია, ასევე, სასუქის დანიშნულება (მაგ.: ნიადაგში შეტანა, ფოთლოვანი გამოკვება, ფერტიგაცია) და ის სასოფლო-სამეურნეო კულტურების, რომლისთვისაც მათი გამოყენება შეიძლება.

ყურადღება უნდა მიექცეს ეტიკეტს, რომელზეც ინფორმაცია ქართულ ენაზე უნდა იყოს.<sup>8</sup>

სასუქის ეტიკეტზე შემდეგი ინფორმაცია უნდა იყოს წარმოდგენილი:

- დასახელება (სიტყვიერად და ქიმიური ფორმულით);
- მწარმოებლის სრული სახელწოდება, რეკვიზიტები და სავაჭრო ნიშანი;
- წონა;
- შემადგენლობა (ყველა ქიმიური ელემენტის დასახელება და თითოეულის შემცველობის პროცენტული მაჩვენებლები);
- მძიმე ლითონების, რადიაციული ელემენტებისა და ქლორის შემცველობა (ასეთის არსებობის შემთხვევაში);
- გამაფრთხილებელი ნიშანი (თუ ასეთი არის);
- სასუქში შემავალი ფეთქებადი ნივთიერებების შემცველობა და ეკოტოქსიკურობა (ასეთის არსებობის შემთხვევაში);

<sup>6</sup> საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2016 წლის 29 ივლისის N2-139 ბრძანება „საქართველოში გამოსაყენებლად ნებადართული აგროქიმიკატების სახელმწიფო კატალოგის დამტკიცების თაობაზე“.

<sup>7</sup> იგივე.

<sup>8</sup> საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბერის N427 დადგენილება ტექნიკური რეგლამენტის – „პესტიციდებისა და აგროქიმიკატების მარკირების წესის“ – დამტკიცების შესახებ.

- სახელმწიფო რეგისტრაციის ნომერი;
- დამზადების თარიღი;
- ვარგისიანობის ვადა;
- შენახვის პირობები;
- გამოყენების პირობები და წესები;
- წარმოების სტანდარტის დასახელება;
- უსაფრთხო გამოყენების პირობები და წესები (შესაძლებელია, არსებობდეს თანდართული დოკუმენტაცია უსაფრთხოების ფურცლის სახით).

სასუქების გამოყენების შესახებ ინფორმაცია დოზის, გამოყენების მეთოდის, ვადისა და შეტანის ჯერადობის შესახებ ასევე მოცემულია აგროქიმიკატის ტარის ეტიკეტზე.

**დაუშვებელია საქართველოს კანონმდებლობით აკრძალული მინერალური სასუქის, ვადაგასული სასუქის ან ისეთი სასუქის შესყიდვა, რომელსაც ეტიკეტი არ აქვს.**

სასუქის გამოყენებისას მნიშვნელოვანია, რომ პირმა, რომელსაც შეაქვს სასუქი, დაიცვას ეტიკეტზე ან თანდართულ უსაფრთხოების ფურცელში მითითებული წესები. მსგავსი უსაფრთხოების ფურცლები ხელმისაწვდომი უნდა იყოს ვენახში დასაქმებული პირებისთვის.

სასუქების გამოყენებისას კონკრეტული ქმედების დადასტურებისა და მიკვლევადობის უზრუნველყოფის მიზნით, ბიზნესოპერატორმა უნდა აწარმოოს ჩანაწერები (იხილეთ დანართი №2), რაც ასევე საქართველოს კანონმდებლობით განისაზღვრება.

## მინერალური სასუქის დასაწყობება

ჯვარედინული დაბინძურებისა და გარემოზე მავნე ზემოქმედების თავიდან აცილების მიზნით გასათვალისწინებელია, რომ:

- მინერალური სასუქი დასაწყობდეს გადახურულ ადგილას ან მშრალ, სუფთა სათავსში, რომელიც ნიადაგზე;
- მინერალური სასუქი შეინახოს თავდაპირველ ტარაში, შესაბამისი ეტიკეტით. დაზიანების შემთხვევაში დასაშვებია გადაიტანოს ახალ შეფუთვაში, თუ მასზე მითითებული იქნება თავდაპირველი ინფორმაცია;
- საწყობში შენახული აგროქიმიკატები იყოს ნათლად მარკირებული;

- ერთი სახის სასუქი მოთავსდეს პალეტებზე, მაქსიმუმ, 2 მეტრის სიმაღლის შტაბელდება;
- დაუშვებელია გახარჯული სასუქის შესაფუთი ტომრების ხელმეორე გამოყენება სხვა მიზნებისთვის. აუცილებელია გამოყენების შემდეგ ტარის დაზიანება, რათა არ მოხდეს მისი ხელმეორე გამოყენება;
- საწყობში განათება შესაფერისი იყოს, რათა პრეპარატის ეტიკეტის წაკითხვა შეიძლებოდეს;
- ხანძარსაშიში და ფეთქებადი სასუქები შეინახოს განცალკევებულად;
- უსაფრთხოების მიზნით შესანახი სათავსი აღიჭურვოს ხანძარსაწინააღმდეგო ინვენტარით.

**დაუშვებელია:**

- **მინერალური სასუქის დასაწყობება ადებულ მოსავალთან ერთად;**
- **მინერალური სასუქის დასაწყობება პესტიციდებთან ერთად, თუ იგი გამოცალკევებული არ არის პესტიციდებისგან და ცალკე არ აწყვია მისთვის გამოყოფილ ფართზე;**
- **დასაწყობება პირდაპირ მიწაზე/იატაკზე;**
- **გახარჯული სასუქის ტარის ხელმეორე გამოყენება.**

**პესტიციდების გამოყენება**

ჯანსაღი სასოფლო-სამეურნეო კულტურების მოყვანა მავნებლების დაბინძურების გარეშე, ისევე როგორც მცენარეებისა და მცენარეული პროდუქტების წარმოების ადგილების დაცვა საკარანტინო ორგანიზმებისგან, პირველადი წარმოების ბიზნესოპერატორის მოვალეობაა, რაც მოითხოვს ზოგიერთი აგროტექნიკური სამუშაოს ჩატარებას მავნებლების, დაავადებებისა და სარეველა მცენარეების პრევენციის მიზნით. დამატებით ხორციელდება მონიტორინგის ქმედებები, რაც ითვალისწინებს კულტურისა და მისი განვითარების ეტაპის, მიმდებარე ტერიტორიის, ინტენსივობის, მავნებლების, დაავადებებისა და სარეველა მცენარეების ადგილის სისტემატურ ინსპექტირებას. მონიტორინგის საფუძველზე მიიღება გადაწყვეტილება ყველაზე ადეკვატური შემდგომი განსახორციელებელი ღონისძიების შესახებ. საქართველოს კანონმდებლობა ავალდებულებს პირველადი წარმოების ბიზნესოპერატორს,

აწარმოოს ჩანაწერები პარამიტებისა და დაავადებების ნებისმიერი წარმოშობის შესახებ.

ზოგადად, მიზანშეწონილია აგროეკოსისტემაში მინიმალური ჩარევა, თუმცა ყოველთვის ამის მიღწევა შეუძლებელია და ფერმერებს უწევთ სხვადასხვა მეთოდის, მათ შორის, პესტიციდების გამოყენება, როდესაც ჩარევა აუცილებელია ეკონომიკური კუთხით ან დაავადების/მავნებლის სხვა კულტურებზე გადადების პრევენციის მიზნით. როცა საქმე საკარანტინო მავნე ორგანიზმებს ეხება, მათი გამოვლენისას ან/და ეჭვის შემთხვევაში პირველადი წარმოების ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, დაუყოვნებლივ შეატყობინოს სურსათის ეროვნულ სააგენტოს ამ ფაქტის შესახებ.

პესტიციდი იგივე მცენარეთა დაცვის საშუალებაა, რომელიც შეიძლება იყოს ქიმიური ან ბიოლოგიური, და რომელიც გამოიყენება მავნებლების, მცენარეთა დაავადების, სარეველა მცენარეების პრევენციის, განადგურების ან დაფრთხობის მიზნით, ასევე მცენარეთა ზრდის რეგულირებისთვის და ა.შ.

არსებობს სხვადასხვა ტიპის პესტიციდი: **ფუნგიციდები** – სოკოვანი დაავადებების წინააღმდეგ, **ჰერბიციდები** – სარეველების წინააღმდეგ, **ინსექტიციდები** – მწერების გასანადგურებლად, **აკარიციდები** – ტკიპების მოსაცილებლად, **ნემატოციდები** – მრგვალი ჭიების წინააღმდეგ, **რეპელენტები** – მწერების დასაფრთხობად, **ფუმიგანტები** – საცავებში მავნებლების კონტროლისთვის და სხვ.

ვაზის გავრცელებული დაავადებებია: ჭრაქი, ნაცარი, ყურძნის თეთრი, შავი და ნაცრისფერი სიდამპლე, ფუზარიოზი, ანთრაქნოზი და ბაქტერიული კიბო.

ვაზის მავნებლებია: ფევისისა და ფოთლის ფილოქსერა, მარმარილოს ღრაჭა, მავთულა ჭია, ვაზის ცრუფარიანა, კვირტისა და ყურძნის ჭია, ვაზის ფოთოლხვევია, ფოთლის აბლაბუდა ტკიპა, შემოდგომის ხვატარი და სხვა.

**რატომ არის პესტიციდების კონტროლი მნიშვნელოვანი?**

პესტიციდების არასათანადო მოხმარება საფრთხეს უქმნის სურსათის უვნებლობას, გარემოს დაცვასა და ადამიანის ჯანმრთელობას მისი მოხმარებისას.

## პესტიციდების შერჩევა

პესტიციდების შერჩევისას გასათვალისწინებელია, რომ:

- კონკრეტული პრეპარატის გამოყენება ნებადართული იყოს საქართველოს კანონმდებლობით;
- პრეპარატი რეგისტრირებული იყოს მიზნობრივ კულტურაზე ანუ ვაზზე;
- რეგისტრაცია და ეტიკეტი მიუთითებდეს მიზნობრივ მავნებელს, დაავადებას ან სარეველა მცენარეს, რომლის წინააღმდეგაც ხდება მისი გამოყენება.

საქართველოს კანონმდებლობით რეგისტრირებული პესტიციდები რეგულირდება საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2013 წლის 29 ოქტომბრის №2-235 ბრძანებით „საქართველოში გამოსაყენებლად ნებადართული პესტიციდების სახელმწიფო კატალოგის დამტკიცების თაობაზე“. იხილეთ ამონარიდი კატალოგიდან:

საგაჭრო სახელწოდება, პრეპარატული ფორმა, მოქმედი ნივთიერება, შეზღუდვები, რეგისტრანტი, სახელმწიფო რეგისტრაციის ნომერი	XXXXX წდგრ XXX გ/კგ (სპილენძის ჰიდროქსიდი) მწარმებელი, წარმოების ქვეყანა, რეგისტრაციის ნომერი
პრეპარატის ხარჯვის ნორმა (ლ/ჰა, კგ/ჰა, ლ/ტ, კგ/ტ)	2-3
კულტურა, დასამუშავებელი ობიექტი	ვაზი
დაავადება	ჭრაქი
გამოყენების ხერხი, დრო, გამოყენების თავისებურება	შესურება ვეგეტაციის პერიოდში კოკრების განცალკევების ფაზიდან 8-10-დღიანი ინტერვალით 0.2% სამუშაო ხსნარით
ლოდინის პერიოდი (გამოყენების ჯერადობა)	21 (7)
დამუშავებულ ფართობზე ხელით (მექანიზირებული) სამუშაოების დაწყების დრო	3 (1)

პესტიციდის გამოყენების შემდეგ მისი ნარჩენი პროდუქტში, ნიადაგში, წყალსა და მცენარეულ საფარში რჩება და ტოქსიკურია. ამ პრობლემის მოგვარება კი სასურსათო ჯაჭვის შემდეგ ეტაპებზე ხშირად შეუძლებელია. გარდა ამისა, მისმა გამოყენებამ უსაფრთხოების წესების დარღვევის პირობებში ასევე შეიძლება, საფრთხე შეუქმნას ადამიანებსა და გარემოს. პასუხისმგებლობას ზემოთ აღნიშნულთან დაკავშირებით საქართველოს კანონმდებლობა პირველადი წარმოების ბიზნესოპერატორს აკისრებს.

პესტიციდის ნარჩენი საშიშია, თუ მისი ოდენობა იმ მაქსიმალურად დასაშვებ ზღვარს აღემატება, რაც მცენიერულად დასაბუთებულია. ვინაიდან პესტიციდის არასათანადო გამოყენებამ შეიძლება, ზიანი მიაყენოს ადამიანის ჯანმრთელობას, პესტიციდის უვნებელი ოდენობა ანუ პესტიციდის ნარჩენის მაქსიმალური დონე კონკრეტული ქვეყნის კანონმდებლობით განისაზღვრება. საქართველოს შემთხვევაში ასეთია საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2013 წლის 29 ოქტომბრის №2-235 ბრძანება „საქართველოში გამოსაყენებლად

ნებადართული პესტიციდების სახელმწიფო კატალოგის დამტკიცების თაობაზე<sup>9</sup>.

ამ ბრძანებით, ყურძენში ზემოთ მოხსენიებული (მოქმედი ნივთიერება სპილენძის ჰიდროქსიდი) ნარჩენის მაქსიმალურ დასაშვებ დონედ დადგენილია 5 მგ/კგ. პესტიციდის ნარჩენის დადგენა მხოლოდ ლაბორატორიული ანალიზით არის შესაძლებელი, რომელიც უნდა ჩატარდეს ISO 17025 სტანდარტით აკრედიტებულ ლაბორატორიაში. მცენარეებიდან აღებული ნებისმიერი ნიმუშის ანალიზის შედეგები, მათ შორის პესტიციდის ნარჩენის დონეების შესახებ, პირველადი წარმოების ბიზნესოპერატორმა უნდა შეინახოს და ხელმისაწვდომი უნდა იყოს როგორც მომხმარებლისთვის, ასევე სსიპ „სურსათის ეროვნული სააგენტოსთვის“.

### პესტიციდის ეტიკეტი

პესტიციდები ეტიკეტირებული უნდა იყოს საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად<sup>10</sup>. იგი უნდა იყოს აუცილებლად ქართულ ენაზე და მოიცავდეს შემდეგ ინფორმაციას:

- სავაჭრო სახელწოდებას;
- მოქმედ ნივთიერებას;
- პრეპარატის ფორმასა და მოქმედი ნივთიერების შემცველობას (კონცენტრაცია);
- დანიშნულებას (ინსექტიციდი, ფუნგიციდი, ჰერბიციდი და სხვ.);
- გამოყენების სფეროს – რომელი ორგანიზმისთვის გამოიყენება, რომელ კულტურასა და ობიექტზე (მაგ., ღია გრუნტი);
- შეთავსებადობას სხვა პრეპარატთან;
- პრეპარატის რაოდენობას;
- პესტიციდის ტოქსიკურობის კლასს და საშიშროების ნიშანს;
- ანტიდოტს;
- შეზღუდვებს;
- დამამზადებლის სრულ სახელწოდებას, რეკვიზიტებს, სავაჭრო მარკას;

<sup>9</sup> საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 29 დეკემბრის N623 დადგენილება „მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის სურსათ(ზე)ში / ცხოველის საკვებ(ზე)ში პესტიციდების ნარჩენების მაქსიმალური დონის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ ამოქმედდება 2020 წლის 1 იანვრიდან.

<sup>10</sup> საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის №427 დადგენილება ტექნიკური რეგლამენტის „პესტიციდებისა და აგროქიმიკატების მარკირების წესის“ დამტკიცების შესახებ.

- სახელმწიფო რეგისტრაციის ნომერს;
- დამზადების თარიღსა და ვარგისიანობის ვადას, პარტიის ნომერს;
- შენახვის პირობებს;
- ტარის ხელახალი გამოყენების დაუშვებლობას და ინსტრუქციას ჭურჭლის უსაფრთხო უტილიზაციისა და გაუვნებელყოფის შესახებ;
- ტარაზე გამოკვეთილად აღნიშნულ გამაფრთხილებელ წარწერას: „პრეპარატის გამოყენებამდე გაეცანით მისი უსაფრთხო გამოყენების ინსტრუქციასა და გამოყენების რეკომენდაციას!“.

### რატომ არის მნიშვნელოვანი პესტიციდების სწორად მოხმარება?

არასწორად გამოყენების შემთხვევაში (დოზისა და ჯერადობის დარღვევა, ლოდინის პერიოდის დაუცველობა) პესტიციდის ნარჩენის მაქსიმალური დონე პროდუქტში შეიძლება გადაჭარბებული იყოს!!!

### პესტიციდების გამოყენება

როგორც ზემოთ იყო აღნიშნული, საქართველოს კანონმდებლობა განსაზღვრავს პესტიციდის ხარჯვის ნორმას, გამოყენების ხერხსა და დროს, ლოდინის პერიოდს, ანუ დროს კულტურის მცენარეთა დაცვის საშუალებებით დამუშავებიდან მოსავლის აღებამდე, გამოყენების ჯერადობას<sup>11</sup> და დამუშავებულ ფართობზე ხელით (მექანიზებული) სამუშაოების დაწყების დროს<sup>12</sup>. პესტიციდის დოზირების დასაცავად გასათვალისწინებელია, რომ გამოყენებული გამოშვების საშუალება მუსტი იყოს, რათა არ მოხდეს პრეპარატის ჭარბად მოხმარება, რაც შედეგად პესტიციდის ნარჩენზე აისახება, ან ნაკლები რაოდენობის მოხმარება, რაც სასურველ შედეგს ვერ გამოიღებს. ამ მიზნით ასევე რეკომენდებულია პესტიციდის შემასხურებლების დაკალიბრება. მოხსენიებული ფაქტორების უგულებელყოფის შე-

<sup>11</sup> მნიშვნელოვანი ფაქტორია, რომ კულტურა კონკრეტული პრეპარატის მიმართ რემისტენტული არ გახდეს.

<sup>12</sup> საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2013 წლის 29 ოქტომბრის №2-235 ბრძანება „საქართველოში გამოსაყენებლად ნებადართული პესტიციდების სახელმწიფო კატალოგის დამტკიცების თაობაზე“.



დეგად პესტიციდის ნარჩენი მაქსიმალურად დასაშვებ ზღვარს გადააჭარბებს.

პესტიციდების მოხმარების შემდეგ შესაბამის ნაკვეთში მიზანშეწონილია, გაკეთდეს წარწერა, რომელიც მიუთითებს ლოდინის პერიოდსა და ვენახში შესვლის აკრძალვის პერიოდს.

### **შემდეგი ფაქტორების გათვალისწინება პესტიციდების გამოყენებისას აუცილებელია:**

- მიზნობრივი გამოყენება (შესაბამისი კულტურა და მავნებელი);
- დოზირებისა და ჯერადობის დაცვა;
- ლოდინის პერიოდის დაცვა;
- დამუშავებულ ტერიტორიაზე შესვლის პერიოდის დაცვა.

**ნებადართული პესტიციდის ნარჩენი მაქსიმალურ დონეს გადააჭარბებს იმ შემთხვევაში, თუ მოხდა:**

- პესტიციდის არამიზნობრივი მოხმარება;
- არასწორი დოზირება;
- ლოდინის პერიოდის უგულვებელყოფა;
- აკრძალული ნივთიერების გამოყენება.

**დაუშვებელია გადაგასული პესტიციდის ან ეტიკეტის გარეშე პესტიციდის გამოყენება!!!**

პესტიციდების გამოყენების ფაქტები უნდა აღირიცხოს სათანადო ჩანაწერებში (იხ. დანართი №3).

### **უსაფრთხოების წესები პესტიციდების გამოყენებისას**

პესტიციდების გამოყენებისას დიდი ყურადღება უნდა მიექცეს მომუშავე პირთა უსაფრთხოების ზომებს. ყველა პირი, ვინც პესტიციდებთან მუშაობს, უზრუნველყოფილი უნდა იყოს ინდივიდუალური დაცვის საშუალებებით, კერძოდ დამცავი ტანსაცმლით, ფეხსაცმლით, სათვალის, აირწინაღობითა და ხელთათმანით.

ინდივიდუალური დაცვის საშუალებები უნდა ინახებოდეს სპეციალურად გამოყოფილ სუფთა, მშრალ ადგილას პესტიციდებისგან განცალკევებულად. აკრძალულია სამუშაოს დას-

რულების შემდეგ დამცავი ტანსაცმლითა და ფეხსაცმლით სიარული.

მეურნეობაში უზრუნველყოფილი უნდა იყოს დამცავი ტანსაცმლისა და ფეხსაცმლის სათანადო გარეცხვა/გასუფთავება (დამცავი ტანსაცმლის რეცხვის მეთოდები განსაზღვრულია საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის №451 დადგენილებით) ან გამოყენებული უნდა იყოს ერთჯერადი მოხმარების სპეციალური ტანსაცმელი.

ყველა პესტიციდს თანდართული უნდა ჰქონდეს უსაფრთხო გამოყენების ინსტრუქცია, სადაც დეტალურად არის გაწერილი წესები. ბიზნესოპერატორი უნდა იყოს ადეკვატურად ინფორმირებული ამ საკითხებზე, რათა მან უზრუნველყოს უსაფრთხოების ნორმების დაცვა. აღნიშნულ პირს გავლილი უნდა ჰქონდეს ტრენინგი პესტიციდების მოხმარებისა და შესაბამისი უსაფრთხოების წესების შესახებ.

**დაუშვებელია პესტიციდის გამოყენება უსაფრთხოების ზომების დაცვის გარეშე!!!**

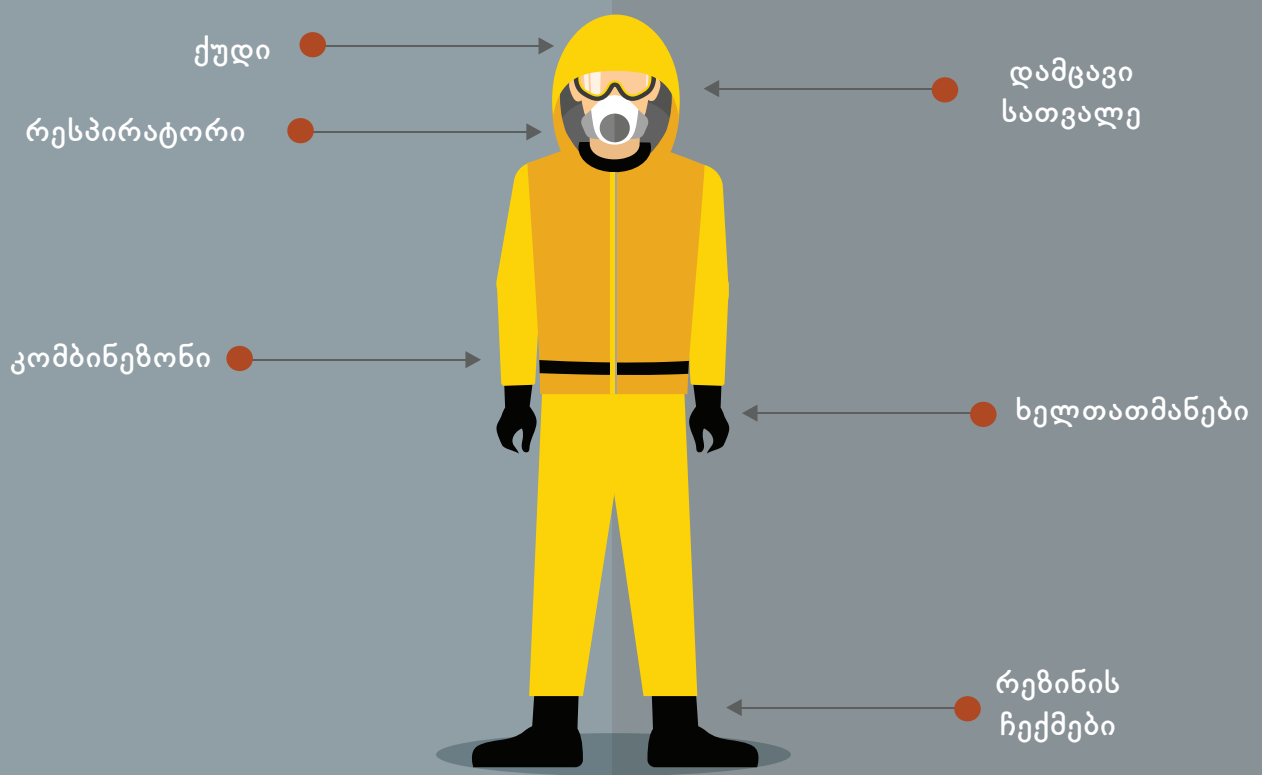
**დაუშვებელია პესტიციდების მოხმარებისას:**

- საკვებისა და წყლის მიღება,
- სიგარეტის მოწევა,
- დამცავი ტანსაცმლის გარეშე მუშაობა.

### **რატომ არის მნიშვნელოვანი?**

დამცავი ტანსაცმლის გარეშე პესტიციდებთან მუშაობისას საფრთხეს უქმნით თქვენს ჯანმრთელობას!!!

პესტიციდების გამოყენებისას  
აუცილებელია:



## პესტიციდების შენახვა

პესტიციდების შენახვისას შემდეგი საკითხებია გასათვალისწინებელი:

- პესტიციდები უნდა იქნეს შენახული ყველა სხვა ნივთიერებისა და აგროსასურსათო პროდუქტისგან განცალკევებით<sup>13</sup> და მის შესანახად გამოყოფილი ადგილი უნდა იყოს ცეცხლგამძლე მასალისგან აშენებული, გრილი, მშრალი და აკმაყოფილებდეს პროდუქტის ეტიკეტზე მითითებულ ტემპერატურულ რეჟიმებს;
- სათავსი, სადაც პესტიციდი ინახება, მუდმივად ჩაკეტილი უნდა იყოს და მხოლოდ იმ ადამიანს უნდა ჰქონდეს გასაღები, ვინც პასუხისმგებელია მის შენახვასა და გამოყენებაზე;
- პესტიციდები განთავსებული უნდა იყოს თავდაპირველ, დაუზიანებელ ტარაში შესაბამისი მარკირებით. პირველადი ტარის დაზიანების შემთხვევაში შეიძლება ახალ ტარაში გადატანა, თუ თავდაპირველი ინფორმაცია სრულად იქნება მითითებული;
- ყველა პესტიციდი უნდა შეინახოს თავდახურულ ტარაში;
- სათავსში დამონტაჟებული თაროები უნდა იყოს შეწოვის უნარის არმქონე მასალისგან (მაგ.: ლითონის, მყარი პლასტიკატის). ზედა თაროებზე უნდა განთავსდეს გრანულების ან ფხვნილის სახით არსებული მცენარეთა დაცვის საშუალებები, ქვედა თაროზე კი სითხის სახით არსებული, რათა მათი დაღვრის შემთხვევაში სხვა პესტიციდების დაბინძურება არ მოხდეს.
- შესანახ სათავსში უნდა გამოიყოს ადგილი ვადაგასული პრეპარატებისთვის და პრეპარატების ცარიელი ტარისთვის.
- სათავსი უზრუნველყოფილი უნდა იყოს ხანძარსაწინააღმდეგო ინვენტარი: ცეცხლმაქრი, ქვიშა, აქანდაზი, ცოცხი და ერთჯერადი ცელოფნის პარკები.

## დაუშვებელია პესტიციდის შენახვა:

- სურსათთან ერთად;
- გახსნილი შეფუთვით ან სხვადასხვა სასმელის/სურსათის მეორეული ტარით, რომელზეც არ არის სათანადო მარკირება;
- პირდაპირ იატაკზე.

პესტიციდების საწყობის მოწყობის დეტალური მოთხოვნები განსაზღვრულია საქართველოს კანონმდებლობით<sup>14</sup>.

## ნარჩენების განადგურება პესტიციდების გამოყენებისას

მცირე ზომის მარნები პესტიციდებს მცირე რაოდენობით შეიძენენ, შესაბამისად, ვადაგასული და გამოუყენებელი პესტიციდების რაოდენობა მინიმუმამდე არის დაყვანილი. მიუხედავად ამისა, პესტიციდების გამოყენებისას მაინც წარმოიშობა ნარჩენი, რომლის სათანადო მართვა პირველადი წარმოების ბიზნესოპერატორს ევალება.

პესტიციდის ნარჩენის შემდეგი სახეები არსებობს: ცარიელი ტარა; გამოუყენებელი ნაზავი; შემასხურებლის ნარეცხი წყალი და პესტიციდის დაღვრით ან გაჟონვით დაბინძურებული ადგილების გაწმენდისას წარმოქმნილი ნარჩენი.

გამოყენებული პრეპარატის ცარიელი ტარა:

- ცარიელი პლასტმასის კონტეინერების გამოვლება ხდება სამჯერ, ნარეცხი სითხე ბრუნდება შემასხურებლის აგზში და გამოიყენება ისევ კულტურაზე;
- ცარიელი ტარა იხვრიტება სამ ადგილას და თავსდება საწყობში პესტიციდების ცარიელი ტარისთვის გამოყოფილ ადგილას.

## დაუშვებელია პესტიციდების ცარიელი ტარის სხვა მიზნებისთვის გამოყენება.

<sup>13</sup> შეიძლება მინერალური სასუქისა და პესტიციდების დასაწყობება ერთ საწყობში თუ ისინი გამოცალკევებულია ერთმანეთისგან და აწყვია ცალკე მათთვის გამოყოფილ ფართზე.

<sup>14</sup> საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 31 დეკემბრის №451 დადგენილება „ტექნიკური რეგლამენტის – „პესტიციდების და აგროქიმიკატების შენახვის, ტრანსპორტირების, რეალიზაციისა და გამოყენების წესების“ – დამტკიცების შესახებ“.

შემასხურებლის ნარეცი წყალი:

- შემასხურებლის გამოვლება ხდება ორჯერ და გამოვლებული წყალი ისხმება დამუშავებულ ადგილას იმ შემთხვევაში, თუ თავდაპირველად პესტიციდის მინიმალური დოზის გამოყენება მოხდა;
- მნიშვნელოვანია, რომ გამოყენებული პესტიციდისა და შემასხურებლის ნარეცი წყალი პესტიციდის მაქსიმალურ დოზას არ აჭარბებდეს.

პესტიციდის დაღვრის ან გაჟონვის შემთხვევაში:

- პესტიციდებით დაბინძურებულ ადგილას არ დაიშვებიან ადამიანები;
- სიგარეტის მოწევა და ცეცხლის ანთება ამგვარი ადგილის სიახლოვეს დაუშვებელია;
- პესტიციდების დაღვრით ან გაჟონვით დაბინძურებული ადგილის გაწმენდა ხდება ქვიშის მოყრით, შემდეგ ხდება იმ ადგილის მოგვა და შეგროვება ცელოფნის პარკში და სპეციალურად გამოყოფილ ბუნკერში განთავსება;
- გამწმენდი სამუშაოს ჩატარებისას აუცილებლად უნდა იქნეს გამოყენებული დამცავი ტანსაცმელი.

## პირადი ჰიგიენისა და ქსევის წესები ვენახში

პირადი ჰიგიენისა და ქსევის წესების მიზანია პირველადი პროდუქტების დაბინძურების ალბათობის მინიმუმამდე შემცირება.

ამიტომ ვენახში, განსაკუთრებით რთველის დროს, გასათვალისწინებელია, რომ დასაქმებული პერსონალი:

- იცავდეს პირად ჰიგიენას, მათ შორის:
  - ატარებდეს სუფთა ტანსაცმელს;
  - იბანდეს ხელებს;
- ხელების დასაბანად ხელმისაწვდომი უნდა იყოს წყალი, თხევადი საპონი და ერთჯერადი ქაღალდის ხელსახოცები;
- წყალი უნდა აკმაყოფილებდეს სასმელი წყლის პარამეტრებს, ან ხელის საპნით დაბანის შემდეგ უნდა მოხდეს ხელის დეზინფიცირება;
  - არ უნდა ჰქონდეს ხელებზე გამონაყარი, ჭრილობები და დაზიანებები. ხელის გაჭრის შემთხვევაში აუ-

ცილებელია ჰიგიენური სახვევისა და ხელთათმანის გამოყენება; რთველის დროს არ უნდა ატარებდეს სამკაულებს და ფრჩხილები ჰქონდეს ძირში მოჭრილი და სუფთა;

- იცავდეს ქცევის წესებს, რაც კრძალავს:
  - სიგარეტის მოწევას, გარდა სპეციალურად გამოყოფილი ადგილისა;
  - სალექი რეზინის ლეჭვას;
  - ჭამას, გარდა სპეციალურად გამოყოფილი ადგილისა;
  - გადაფურთხებას.

ვენახში მომუშავე პირთათვის მეურნეობიდან ადეკვატურ მანძილზე მოწყობილი უნდა იყოს ტუალეტი<sup>15</sup> და სანიტარიული მარაგებით აღჭურვილი ხელსაბანი. ასევე ხელმისაწვდომი უნდა იყოს პირველადი სამედიცინო დახმარების ყუთი.

## ვენახში დაუშვებელია:

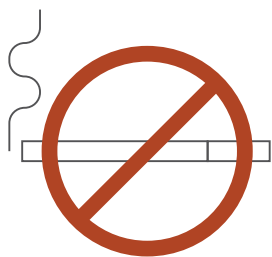
- გადაფურთხება;
- სალექი რეზინის ლეჭვა;
- საკვები პროდუქტის მიღება (ნებადართულია მხოლოდ სპეციალურად ამ მიზნისთვის გამოყოფილ ადგილას);
- სიგარეტის მოწევა (გარდა სპეციალურად გამოყოფილი ადგილებისა);
- სამკაულებისა და სხვა პირადი ნივთების ტარება რთველის დროს;
- ჭუჭყიანი ხელები;
- გრძელი და ხელოვნური ფრჩხილები;
- ფრჩხილის ლაქი;
- ხელებზე ჭრილობები.

## ხელების დაბანა აუცილებელია:

- სამუშაოს დაწყებამდე,
- ტუალეტიდან გამოსვლის შემდეგ,
- სიგარეტის მოწევის შემდეგ,
- ჭუჭყიან ნივთებთან შეხების შემდეგ.

<sup>15</sup> ტუალეტი არ უნდა აბინძურებდეს გარემოს.





### მოსავლის აღება

მოსავლის აღების პროცესში პროდუქტის დაბინძურების თავიდან ასაცილებლად გარკვეული ღონისძიებები უნდა ჩატარდეს:

- ვენახში აუცილებლად უნდა იყოს დაცული სისუფთავე, შინაური ცხოველები გარიდებული უნდა იყოს ნაკვეთიდან;
- მოსავლის ასაღებად განკუთვნილი კალათები და კონტეინერები არ უნდა იყოს დაჟანგული;
- მოსავლის ასაღებად განკუთვნილი კალათები/კონტეინერები და სატრანსპორტო საშუალება უნდა გაირეცხოს გამოყენებამდე, იყოს სუფთა და მათი გამოყენება არასასურსათო მიზნებისთვის არ უნდა მოხდეს;
- დაზიანებული მარცვალი უნდა გადაირჩეს;
- ვენახში მოსავლის აღება უნდა აღირიცხოს ჩანაწერებში, სადაც მითითებული იქნება მოსავლის აღების თარიღი, ვენახის ნაკვეთები/მწკრივები, ჯიშები, რაოდენობა, ა.შ. (დანართი №4).

### მიკვლევადობა

მიკვლევადობა გულისხმობს, ინფორმაციის ცოდნას, თუ რა აგრონომიული ქმედებები განხორციელდა რა ვადებისა და პირობების დაცვით. მიკვლევადობის განხორციელება პირველად წარმოებაში განხორციელებული ჩანაწერებით არის შესაძლებელი.

### რატომ არის მნიშვნელოვანი?

უმრუნველყოფს ინფორმაციის დადგენას, თუ ღვინოში სურსათის უვნებლობის ან ხარისხობრივი პარამეტრების გადახრა პირველად წარმოებაში განხორციელებული ქმედებებით არის გამოწვეული.

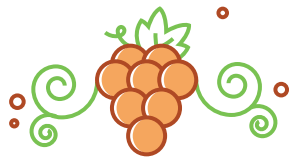
## მიკვლევაობა ვენახში

### ინფორმაცია ვენახის შესახებ:

ნაკვეთის N
ფართობი (ჰა)
გაშენების თარიღი
გაშენებული ჯიშები
რაოდენობა

### გამოყენებული სასუქები

გამოყენების თარიღი
ნაკვეთის N
ფართობი (ჰა)
ჯიში
მწკრივის N
სასუქის სავაჭრო დასახელება
პარტიის N
სასუქის სახეობა და კონცენტრაცია
შეტანილი რაოდენობა (ტ)
შეტანის მეთოდი



### გამოყენებული პესტიციდები

გამოყენების თარიღი
ნაკვეთის N
ფართობი (ჰა)
ჯიში
მწკრივის N
პესტიციდის სავაჭრო დასახელება
პარტიის N
მოქმედი ნივთიერება
წყლის რაოდენობა
გამოყენებული პრეპარატი (კგ/ლ ჰა-ზე)
გამოყენების მიზეზი
დამუშავების ჯერადობა
ლოდინის პერიოდი
შესვლის აკრძალვის პერიოდი

### მოსავლის აღება

მოსავლის აღების თარიღი
ნაკვეთი N
მწკრივის N
მოკრეფილი ყურძნის ჯიში
აღებული მოსავლის წონა (კგ)
პარამეტრები (შაქრიანობა, მუავიანობა, კონდიცია)

## მევენახეობა - შუაჰამება

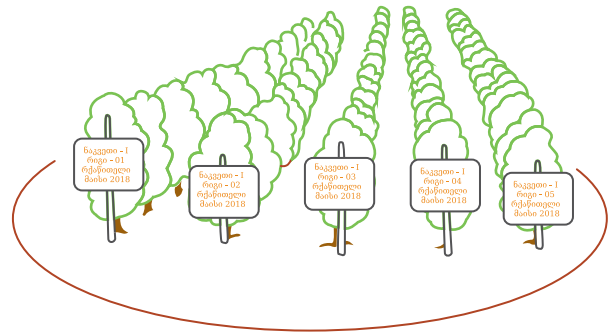
### ვენახის ადგილმდებარეობა

- ჩაატარეთ ვენახის ადგილის რისკების შეფასება წინა გამოყენების, მიმდებარე ტერიტორიის, მეზობელი კულტურებისა და საწარმოების გათვალისწინებით;
- აწარმოეთ ჩანაწერი: ადგილის რისკების შეფასების დოკუმენტი.



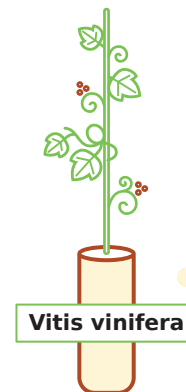
### ვენახის საიდენტიფიკაციო სისტემა

- მიანიჭეთ პირობითი აღნიშვნა ნაკვეთსა და მწკრივებს;
- მოამზადეთ ვენახის რუკა;
- აწარმოეთ ჩანაწერი: ინფორმაცია ვენახის შესახებ.



### ვახის ნერგების შერჩევა

- გამოიყენეთ მხოლოდ ვიტის ვინიფერას (*Vitis vinifera*) სახეობის ჯიშები;
- უზრუნველყავით ისეთი ნერგების გამოყენება, რომლებიც ჯანსაღია და მწერებისა და ვირუსებისგან თავისუფალი. რეკომენდებულია ამ ფაქტის დამადასტურებელი დოკუმენტის არსებობა.



## სასუქების გამოყენება

- დაადგინეთ ნიადაგში არსებული საკვები ელემენტები ლაბორატორიული შესწავლის ან ფოთლის ანალიზის მეშვეობით;
- გაითვალისწინეთ საქართველოს კანონმდებლობა აგროქიმიკატების მოხმარების შესახებ;
- გამოიყენეთ მხოლოდ ეტიკეტირებული სასუქები;
- შეინახეთ სასუქი სათანადო პირობებში, ჩაკეტილ სათავსში;
- აწარმოეთ ჩანაწერი: ორგანული / არაორგანული სასუქის შეტანის ფორმა.



### არაორგანული სასუქის საწყობი

### INOGRANIC FERTILIZER STORAGE



- ! შესვლა ნებადართულია მხოლოდ უფლებამოსილი პირებისთვის!

! NO UNAUTHORIZED ENTRY!

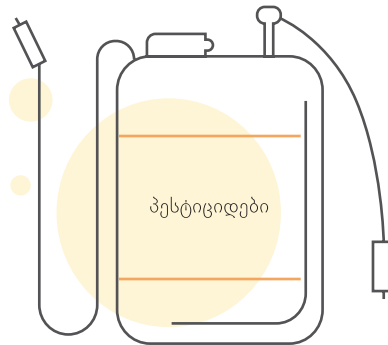
## პესტიციდების გამოყენება

- გამოიყენეთ მცენარეთა დაცვის ინტეგრირებული მართვის მეთოდები.
- პესტიციდების შერჩევისას გაითვალისწინეთ, რომ:
  - პრეპარატის გამოყენება ნებადართული იყოს საქართველოს კანონმდებლობით;
  - პრეპარატი რეგისტრირებული იყოს ვაზზე;
  - რეგისტრაცია და ეტიკეტი მიუთითებდეს მიზნობრივ მავნებელს, დაავადებას ან სარეველა მცენარეს, რომლის წინააღმდეგაც ხდება მისი გამოყენება.
- პესტიციდი ეტიკეტირებული უნდა იყოს ქართულ ენაზე საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად. პესტიციდები შეინახეთ საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად ჩაკეტილ სათავსში.

- დაიცავით კანონმდებლობით განსაზღვრული ხარჯვის ნორმა, გამოყენების ხერხი და დრო, ლოდინის პერიოდი, გამოყენების ჯერადობა და დამუშავებულ ფართობზე ხელით (მექანიზებული) სამუშაოების დაწყების დრო.
- პესტიციდების მოხმარების შემდეგ შესაბამის ნაკვეთში გააკეთეთ წარწერები ლოდინის პერიოდისა და ვენახში შესვლის აკრძალვის პერიოდის შესახებ.
- პესტიციდების გამოყენებისას ატარეთ ინდივიდუალური დაცვის საშუალებები და დაიცავთ უსაფრთხოების წესები.
- უზრუნველყავით პესტიციდების მოხმარების შედეგად წარმოქმნილი ნარჩენების სწორი განადგურება.
- აწარმოეთ ჩანაწერი: პესტიციდების გამოყენების ჟურნალი.

პესტიციდებით დამუშავებული პროდუქტის მოკრეფა აკრძალულია! ლოდინის პერიოდი -----მდე!

PESTICIDE APPLIED!!!  
DO NOT HARVEST THE PRODUCT!!!  
PRE-HARVEST INTERVAL  
UNTIL-----!!!



შესვლა აკრძალულია!  
-----მდე!

PESTICIDE APPLIED!!!  
NO ENTRY  
UNTIL-----!!!

შესვლა ნებადართულია მხოლოდ უფლებამოსილი პირებისთვის!!!

NO UNAUTHORIZED ENTRY!!!



## პირადი ჰიგიენა მოსავლის აღებისას

- უზრუნველყავით ტუალეტისა და ხელსაბანის არსებობა;
- ჩაიცვით სუფთა ტანსაცმელი;
- მიაქციეთ ყურადღება ხელების მდგომარეობას;
- დაიბანეთ ხელები საპნით;
- დაიცავით ქცევის წესები.



## მოსავლის აღება

- მიაქციეთ ყურადღება მოსავლის ასაღებად განკუთვნილი კალათებისა და კონტეინერების სისუფთავესა და მდგომარეობას (რომ არ იყოს დაჟანგული);
- ნუ გამოიყენებთ ამ კალათებსა და კონტეინერებს არასასურსათო მიზნებისთვის;
- გადაარჩიეთ ყურძნის დაზიანებული მარცვალი;
- აწარმოეთ ჩანაწერი: „მოსავლის აღების ჟურნალი“.





## წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა

წარმოების სანიმუშო პრაქტიკის ფარგლებში განიხილება გადამამუშავებელი საწარმოს ინფრასტრუქტურის მოწყობასთან დაკავშირებული მოთხოვნები. მისი მიზანი **უვნებელი სურსათის წარმოებისთვის შესაბამისი ინფრასტრუქტურის/გარემოს შექმნაა**. ამ მოთხოვნების დაკმაყოფილება ბიზნესოპერატორს გარკვეული საფრთხეების თავიდან აცილების შესაძლებლობას აძლევს, მაგალითად: ნათურების დაცვა პლასტმასის გარსაცმით მინის გატეხის შედეგად წარმოქმნილ საფრთხეს აარიდებს; საამქროებისა და სათავსების სწორი განლაგება ჯვარედინული დაბინძურების ალბათობას ამცირებს. ამ ეტაპზე ჩანაწერების წარმოება არ მოითხოვება, თუმცა რეკომენდებულია გამოყენებული მასალების შესახებ ინფორმაციის არსებობა.

ქვემოთ ჩამოთვლილია ის ძირითადი საკითხები, რომლებიც უნდა გაითვალისწინონ მცირე ზომის მარნებმა ინფრასტრუქტურის დაგეგმარებისას საქართველოს კანონმდებლობით გაწერილი ჰიგიენის ზოგადი წესების გათვალისწინებით<sup>16</sup>, თუმცა ზოგიერთი საკითხი ღვინისა და ღვინის ტურიზმის სპეციფიკის გამო განსხვავდება საქართველოს კანონმდებლობით გაწერილი ჰიგიენის ზოგადი და გამარტივებული წესებიდან.<sup>17</sup>

### რატომ არის მნიშვნელოვანი?

მოწესრიგებული ინფრასტრუქტურა უვნებელი და ხარისხიანი ღვინის წარმოებას უწყობს ხელს.

## ადგილმდებარეობა და მიმდებარე ტერიტორია

ეზო და მიმდებარე ტერიტორია ისე უნდა იყოს მოპირკეთებული, რომ ტალახის/წყლის გუბეების წარმოქმნას ხელს არ უწყობდეს. ტერიტორია მუდმივად სუფთა მდგომარეობაში უნდა იყოს შენარჩუნებული და ნავის კვალი არ უნდა აღინიშნებოდეს.

მნიშვნელოვანია, რომ მარანი ისეთ ადგილას იყოს განლაგებული, სადაც გარემო პირობები მას დაბინძურების საფრთხეს არ უქმნიდეს (მაგ.: ქიმიური მრეწველობა, ნავაგასაყრელი და ა.შ.).

<sup>16</sup> საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 10 სექტემბრის №173 დადგენილება „სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის ზოგადი წესის შესახებ“, „სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის გამარტივებული წესის შესახებ“.

<sup>17</sup> ვინაიდან ქვევრის ღვინის წარმოება ტრადიციული მეთოდია, ასეთ მარნებზე ვრცელდება ჰიგიენის გამარტივებული წესი.

## შენობის კონსტრუქცია

შენობა უნდა იყოს მყარი კონსტრუქციის, კარგ მდგომარეობაში და გამძლე მასალისგან აშენებული. მარნის მშენებლობისას აუცილებელია შემდეგი საკითხების გათვალისწინება:

- შენობა-ნაგებობის კონსტრუქცია არ უნდა უწყობდეს ხელს დაბინძურების პოტენციური წყაროების წარმოქმნას, არ უნდა იძლეოდეს მავნებლების შეღწევის შესაძლებლობას, მათ შორის კედლებში, ფანჯრებისა და კარების პერიმეტრის ირგვლივ ან სავენტილაციო გასასვლელებთან არ უნდა იყოს ღიობები და ნაპრალები.
- მარნის ასაშენებლად და მოსაპირკეთებლად გამოყენებული ნებისმიერი მასალა არ უნდა იყოს ტოქსიკური.

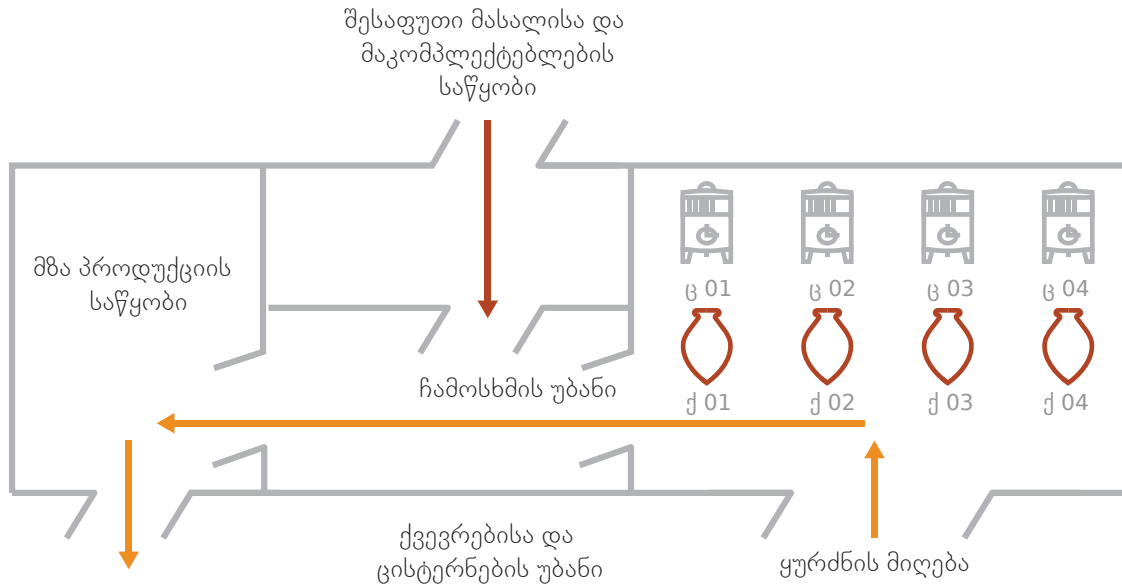
## პროცესების ნაკადურობა

მარნის დაპროექტებისას, პირველ რიგში, გასათვალისწინებელი და კარგად დასაგეგმია პროცესების ნაკადურობა ნედლეულის მიღებიდან მზა პროდუქციის გაცემის ეტაპის ჩათვლით. პროცესების ნაკადურობა და, შესაბამისად, საამქროებისა და სათავსების მდებარეობა ისე უნდა დაიგეგმოს, რომ ნედლეულისა და მზა პროდუქტის გადაკვეთა მაქსიმალურად იყოს თავიდან აცილებული.

ვინაიდან ღვინო დაბალი რისკის შემცველი პროდუქტია, შესაძლებელია მცირე ზომის საოჯახო მარნებში ღვინის მიღება, დაწურვა-დადუღება-გადაღება, ბოთლებში ჩამოსხმა და შენახვა ერთსა და იმავე სივრცეში მოხდეს, თან იმ ფაქტის გათვალისწინებით, რომ ეს პროცესები საოჯახო მარნების პირობებში ერთდროულად ვერ განხორციელდება და, ამდენად, დროში იქნება გამიჯნული.

რეკომენდებულია, ბოთლებში ღვინის ჩამოსხმა მოხდეს იზოლირებულ ოთახში, სადაც მაქსიმალურად არის დაცული ჰიგიენური ნორმები, რაც, შესაბამისად, ღვინის ხარისხზე იმოქმედებს. ასევე გათვალისწინებული უნდა იყოს ადგილი მაკომპლექტებლების, ენოლოგიური მასალებისა და სანჰიგიენური საშუალებების შესანახავად.

## მცირე ზომის მარნის განლაგების ნიმუში



- ➔ პროდუქტის მოძრაობა
- ➔ შესაფუთი მასალის მოძრაობა

**შენიშვნა:** ხელსაბანი ნიჟარა გათვალისწინებული უნდა იყოს ქვევრებისა და ცისტერნების უბანსა და ჩამოსხმის უბანში. ბოთლების გასარეცხი ნიჟარა უნდა დამონტაჟდეს ჩამოსხმის უბანში.

### კედლები

- მარნის კედლები შეიძლება არ იყოს გლუვი და იყოს აგურით, ქვით ან სხვა არაგლუვი მასალით მოპირკეთებული, თუმცა, მასალა უნდა იყოს არატოქსიკური;
- შეღებილ კედლებზე არ უნდა იყოს აქერცლილი საღებავის<sup>18</sup> კვალი;
- ჩამოსასხმელი უბნის კედლებზე არ უნდა შეიმჩნეოდეს კონდენსატი და ობის კვალი.



<sup>18</sup> საღებავი უნდა იყოს კვების მრეწველობაში გამოსაყენებლად ნებადართული.



### ჭერი

- ჭერზე არ უნდა აღინიშნებოდეს ნაპრალები, ღიობები ან აქერცლილი საღებავი<sup>19</sup>;
- ჭერიდან უცხო სხეულების ჩამოვარდნის რისკი არ უნდა არსებობდეს;
- ჩამოსასხმელი ოთახის ჭერს კონდენსატი და ობის კვალი არ უნდა ემჩნეოდეს.

### იატაკი

- იატაკი შეიძლება იყოს მოპირკეთებული, მაგრამ ღვინის სპეციფიკის გათვალისწინებით ასევე მისაღებია მიწური იატაკი (ჩამოსასხმელი უბნის გარდა). მცირე ზომის მარნებში ასევე გავრცელებულია კენჭებით მოპირკეთებული იატაკი, რაც ეხმარება მეღვინეებს ფერმენტაციის პროცესში ქვევრში დაყენებული ღვინის გაგრილებაში. თუმცა უნდა აღინიშნოს, რომ ჰიგიენის გამართივებული წესებიც მოითხოვს, რომ იატაკი იყოს ადვილად გასაწმენდი და საჭიროების შემთხვევაში იძლეოდეს დეზინფიცირების საშუალებას. ამასთან, არსებობს მცირე ზომის კენჭების ღვინოში მოხვედრის რისკი. აქედან გამომდინარე, მიზანშეწონილი და რეკომენდებულია, იატაკზე კენჭების გამოყენების შემთხვევაში მცირე ზომის მარნებმა ჩაატარონ რისკების შეფასება და შემდეგ მოიძიონ გზები რისკის დადგენის შემთხვევაში მის აღმოფხვრელად ან შესამცირებლად;

- იატაკი თუ მოპირკეთებულია<sup>20</sup>, უნდა იძლეოდეს დასუფთავების შესაძლებლობას, უნდა იყოს ნაპრალებისა და ღიობების გარეშე;
- ღვინის წარმოებაში დიდი მნიშვნელობა ენიჭება რეცხვა-დეზინფექციის სამუშაოებს, შესაბამისად, ამ სამუშაოების ადვილად წარმოების მიზნით რეკომენდებულია, იატაკზე ტრაპების გათვალისწინება. ამ შემთხვევაში იატაკი სათანადოდ უნდა იყოს ტრაპისკენ დახრილი, რომ წყალი თვითდინებით ჩაედინებოდეს. ტრაპები კი უნდა იყოს დახურული და შენარჩუნებული სუფთა მდგომარეობაში;
- ღვინის იატაკზე დაქცევის შემთხვევაში იატაკი საგულდაგულოდ უნდა გაირეცხოს, ვინაიდან ბაქტერიებისა და ობის სოკოს განვითარებამ დიდი რისკი შეიძლება შეუქმნას პროდუქტს.



შპს „საწნახელი“

### კარ-ფანჯარა

- ფანჯრის მასალად მისაღებია ალუმინი, მეტალოპლასტმასი და ხე;
  - ხის კარ-ფანჯარა მისაღებია იმ შემთხვევაში, თუ იგი შეღებილია/ლაქით დაფარულია და სუფთა მდგომარეობაშია შენარჩუნებული;
- შეღებილი კარ-ფანჯრის შემთხვევაში საღებავი არ უნდა იქერცლებოდეს;
- გაღებადი ფანჯრები ალჭურვილი უნდა იყოს მწერებისგან დამცავი ბადეებით;
- ფანჯრებისა და კარის პერიმეტრის ირგვლივ ღიობები არ უნდა იყოს.

<sup>19</sup> იგივე.

<sup>20</sup> ჩამოსასხმელში მიზანშეწონილია იატაკის ზედაპირი გლუვი იყოს.



## განათება

- საწარმოო უბნებზე განათება შეიძლება იყოს როგორც ბუნებრივი, ასევე ხელოვნური, მაგრამ ნებისმიერ შემთხვევაში განათების დონე უნდა იყოს საკმარისი და ადეკვატური საწარმოო პროცესების ეფექტური განხორციელებისთვის.
- ყველა ნათურა დაფარული უნდა იყოს დამცავი პლაფონით, რათა გატეხის შემთხვევაში პროდუქტის დაბინძურება არ გამოიწვიოს.

## ტუალეტები

- ტუალეტის კარი პირდაპირ ღვინის წარმოების ოთახში არ უნდა იღებოდეს.
- ტუალეტებში უნიტაზები უნდა დამონტაჟდეს:
  - არ არის რეკომენდებული ე.წ. „თურქული ტუალეტის“ არსებობა, ვინაიდან ამ დროს ფეხსაცმლით დამატებითი დაბინძურების შეტანის საფრთხე იზრდება;
  - ე.წ. „თურქული ტუალეტის“ არსებობისას აუცილებელია სპეცფეხსაცმლისა და დეზბარიერის არსებობა;
- ტუალეტები შეუფერხებლად უნდა მარაგდებოდეს წყლით;
- სანიტარიული კვანძი მუდმივად უნდა შენარჩუნდეს სათანადო ჰიგიენურ პირობებში.

## ხელსაბანები

- მიზანშეწონილია ხელსაბანების გათვალისწინება მარანში, ისევე როგორც ჩამოსასხმელ საამქროში, რათა მომუშავე პერსონალს გაუადვილოთ სამუშაო;
- ხელსაბანები მუდმივად უნდა მომარაგდეს:
  - გამდინარე ცივი და ცხელი წყლით;
  - თხევადი საპნით, არომატის გარეშე;
  - ერთჯერადი ქაღალდის ხელსახოცებით;
  - ქაღალდის ხელსახოცებისთვის განკუთვნილი ურნით, რომლის თავსახური ხელის შეხების გარეშე იხსნება;
- ხელსაბანებთან თვალსაჩინოდ უნდა იყოს გამოკრული ხელის დაბანის წესი;
- შესაძლებელია, კომპანიებმა დააწესონ ხელის დაბანის წესის ფარგლებში ონკანის იდაყვით ან ქაღალდის ერთჯერადი ხელსახოცით დაკეტვა.

## გასახდლებები

- არ არის აუცილებელი, მცირე ზომის მარნებს ჰქონდეთ ცალკე გასახდელი; შესაძლებელია, არსებობდეს საკიდები, სადაც სანიტარიული ტანსაცმელი იქნება განთავსებული.

## საწყობები და სათავსები

- მარანს უნდა ჰქონდეს მზა პროდუქტის, შესაფუთი და სხვა დამხმარე მასალებისა და საშუალებების შესანახი განცალკევებული საწყობები და სათავსები;
- საწყობებში უზრუნველყოფილი უნდა იყოს პროდუქტის შენახვისთვის საჭირო კლიმატური პირობები (ტემპერატურა და ფარდობითი ტენიანობა), რომლებსაც უნდა ადასტურებდეს სათანადო გამოცდის საშუალებები (თერმომეტრები, ჰიგრომეტრები, ფსიქრომეტრები);
- ქიმიური ნივთიერებების შესანახად (მაგ., სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები) უნდა იყოს გამოყოფილი ცალკე სათავსი ან კარადა შესაბამისი წარწერით, რომელიც ჩაიკეტება და მხოლოდ შესაბამის უფლებამოსილ პირებს ექნებათ წვდომა ამ პრეპარატებზე.

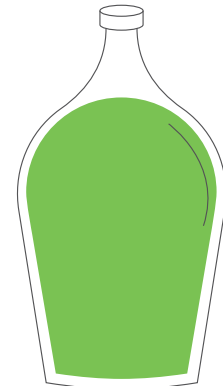
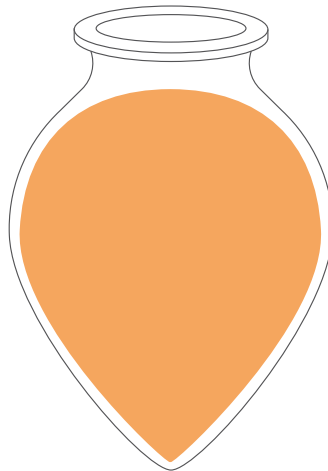
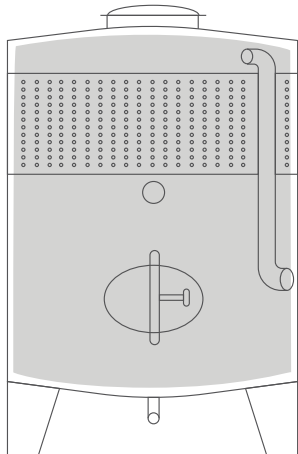
## დაუშვებელია:

- **ქიმიური საშუალებების შენახვა პროდუქტსა და შესაფუთ მასალასთან ერთად;**
- **ვერცხლისწყლიანი თერმომეტრებისა და სპირტიანი თერმომეტრების გამოყენება, ვინაიდან მათი გატეხისა და პროდუქტში მოხვედრის შესაძლებლობა არსებობს.**



## მარნის აღჭურვილობა და პროდუქტთან შეხებაში მყოფი ზედაპირები

- მარნის აღჭურვილობა (ქვევრები, ცისტერნები, საჭყლეტი და კლერტსაცლელი აპარატები და ა.შ.) გამართულ მდგომარეობაში უნდა იყოს;
- ყველა ზედაპირი, რომელიც პროდუქტს ეხება, უნდა იყოს გლუვი, კოროზიისადმი მდგრადი, არატოქსიკური მასალისგან დამზადებული და უნდა ექვემდებარებოდეს რეცხვა-დეზინფექციას;
- ყველა ზედაპირი, რომელიც პროდუქტს ეხება, მათ შორის საწარმოო ინვენტარი, დამზადებული უნდა იყოს ისეთი მასალისგან, რომელიც ნებადართულია კვების მრეწველობაში გამოსაყენებლად და კონკრეტულად ღვინის საწარმოებლად. ამის მტკიცებულება მარანში ხელმისაწვდომი უნდა იყოს;
- საპოხი და საცხი მასალების გამოყენების შემთხვევაში მათ უნდა ჰქონდეთ დასტური კვების მრეწველობაში მათი გამოყენების დაშვების შესახებ;
- მიკვლევადობის პროცესის უზრუნველსაყოფად მიზანშეწონილია, ყველა ჭურჭელი (ქვევრი, ცისტერნა, მინის ჭურჭელი) დაინომროს.



## დაუშვებელია:

- პოლიეთილენის ჭურჭლის გამოყენება ტკბილის ფერმენტაციის პროცესში და ღვინის ხანგრძლივად შენახვისთვის, მიუხედავად იმისა, რომ მათ შეიძლება ჰქონდეთ კვების მრეწველობაში გამოყენების სიმბოლო;
- იმ ზედაპირების შეღებვა, რომლებიც უშუალოდ ეხება პროდუქტს, რადგან საღებავი პროდუქტის პოტენციური ქიმიური დაბინძურების საფრთხეს ქმნის;
- დაზიანებული, გატეხილი/ამოტეხილი ან გაბზარული, დაუანგული ინვენტარის გამოყენება.

## წყალმომარაგება და კანალიზაცია

- მარანში გამოყენებული წყალი აუცილებლად უნდა იყოს სასმელი და აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ ნორმებს<sup>21</sup> (იხ. დამატებითი ინფორმაცია წყლის კონტროლთან დაკავშირებით წინასწარი აუცილებელი პროგრამის ფარგლებში);
- სასმელი წყლისა და საკანალიზაციო სისტემის მიწები ერთმანეთს არ უნდა კვეთდეს;
- საკანალიზაციო სისტემა გამართულად უნდა მუშაობდეს და უკუსარქველები უნდა ჰქონდეს დამონტაჟებული.

## ნარჩენების უბილიზაცია

- საწარმოო სამქროები აღჭურვილი უნდა იყოს ნარჩენების კონტეინერებით, რომლებსაც უნდა ჰქონდეს შესაბამისი წარწერა და უნდა იყოს მუდმივად თავდახურული;
- როგორც საწარმოს შიგნით, ასევე გარეთ არსებული კონტეინერები/ბუნკერები დამიანებული არ უნდა იყოს და უნდა იძლეოდეს რეცხვა/დემინფიცირების შესაძლებლობას;
- მიზანშეწონილია ნარჩენების კლასიფიკაცია სახეობის მიხედვით: ქალაქი, პლასტმასი, მინა და ა.შ.

## წინასწარი აუცილებელი პროგრამები

წინასწარი აუცილებელი პროგრამის მიზანი არსებული ინფრასტრუქტურის სანიტარიული პირობების შენარჩუნებაა, რათა სურსათის დაბინძურების ალბათობა მინიმუმამდე იყოს დაყვანილი. მაგალითად, პერსონალის ქცევის წესები თანამშრომლების მიერ ღვინის უცხო სხეულებით დაბინძურების შესაძლებლობის თავიდან აცილებას ემსახურება; ქიმიური საშუალებების ეფექტური მართვით მარანი ასევე თავიდან იცილებს დამატებით ქიმიურ საფრთხეებს.

წინასწარი აუცილებელი პროგრამები იგივე სტანდარტული სამუშაო ინსტრუქციებია, რომლებიც შემუშავდება კონკრეტული წარმოებისთვის მისი სპეციფიკისა და არსებული სიტუაციის გათვალისწინებით. ყველა ეს პროცესი კომპანიის ინსტრუქციებში

ციებში დეტალურად უნდა იყოს გაწერილი ვინ, რა, როგორ, როდის კითხვების გათვალისწინებით, ასევე მნიშვნელოვანია საქმიანობის შესაბამისი დამადასტურებელი ჩანაწერების გაკეთება.

დოკუმენტირებული ინსტრუქციების აუცილებლობა რამდენიმე ფაქტორითაა განპირობებული:

- კონკრეტული სამუშაო ეტაპის შესრულების ხარისხი ყოველთვის ერთი და იგივეა, მიუხედავად იმისა, თუ ვინ ასრულებს ამ ქმედებას;
- წინასწარ არის განსაზღვრული თითოეული განსახორციელებელი ოპერაციის ეტაპი;
- მკაფიოდ არის გაწერილი თითოეული ქმედების შესრულებასა და კონტროლთან დაკავშირებული პასუხისმგებლობები და შესრულების ვადები.

ყველა შემუშავებული წინასწარი აუცილებელი პროგრამა მარანში უნდა არსებობდეს დოკუმენტირებული, დამტკიცებული სახით და ხელმისაწვდომი უნდა იყოს ყველა იმ თანამშრომლისთვის, რომლებიც მის განხორციელებაში მონაწილეობს.

აუცილებელია იმის გათვალისწინება, რომ წინასწარი აუცილებელი პროგრამების შესრულება მხოლოდ შესაბამისი ინფრასტრუქტურის არსებობის პირობებშია შესაძლებელი. წინააღმდეგ შემთხვევაში დასახული მიზნის მიღწევა შეუძლებელი იქნება.

## რატომ არის მნიშვნელოვანი?

უზრუნველყოფს გარკვეული წესების/პრაქტიკის ჩამოყალიბებას, დაგეგმილი სახით ქმედებების განხორციელებას და მათ სტანდარტულ შესრულებას, რაც, საბოლოოდ, ჰიგიენური პირობების შენარჩუნებას უწყობს ხელს.

<sup>21</sup> საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 15 იანვრის N58 დადგენილება „სასმელი წყლის ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების შესახებ“

## პირადი ჰიგიენისა და ქსევის წესები

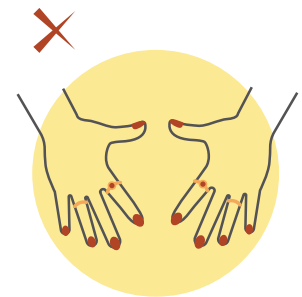
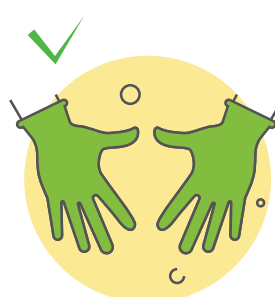
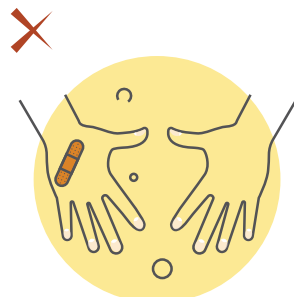
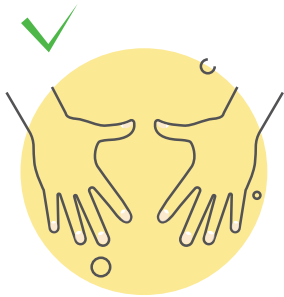
მარანში მნიშვნელოვანია პერსონალის ჰიგიენისა და ქცევის წესების არსებობა, რაც შემდეგ ძირითად საკითხებს მოიცავს:

- თანამშრომლების ჯანმრთელობის მდგომარეობას
  - როგორც მინიმუმ, მარანში პერსონალი ინფორმირებული უნდა იყოს იმ დაავადებების/სიმპტომების შესახებ, რომელთა დროსაც თანამშრომლები არ უნდა მონაწილეობდნენ მარნისა და ჩამოსხმის პროცესში. ასეთი დაავადებები/სიმპტომებია:
    - მაღალი ტემპერატურა,
    - პირღებინება,
    - ვირუსული დაავადებები,
    - ჭრილობები და დერმატოლოგიური პრობლემები ხელებზე,
    - ცხვირ-ხახის ინფექციები,
    - ფაღარათი.
- პირად ჰიგიენასთან დაკავშირებულ მოთხოვნებს
  - ღვინის ჩამოსხმისას აუცილებელია:
    - სუფთა ხალათის/წინსაფრის ტარება,
    - ქუდის ტარება,
    - წვერ-ულვაშის შემთხვევაში, პირბადის ტარება.
- ხელების მდგომარეობასა და ხელების დაბანის წესებს;
- პერსონალის ქცევის წესებს.

## რატომ არის მნიშვნელოვანი?

ხელს უწყობს პროდუქტის ბიოლოგიური, ქიმიური და ფიზიკური საფრთხეებით დაბინძურების ალბათობის მინიმუმამდე დაყვანას.

## ხელების მდგომარეობა და ხელების დაბანის აუცილებლობა



### დაუშვებელია:

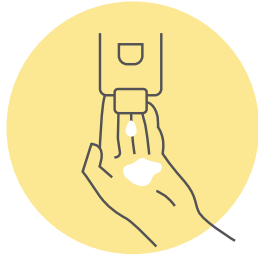
- ჭუჭყიანი ხელები;
- გრიელი და ხელოვნური ფრჩხილები;
- ფრჩხილის ლაქი;
- ხელებზე ტრილობები (ბიგიენური სახვევისა და ერთჯერადი ხელთათმანის გარეშე).

### ხელების დაბანა აუცილებელია:

- სამუშაოს დაწყებამდე;
- ტუალეტიდან გამოსვლის შემდეგ;
- საკვების მიღების შემდეგ;
- სიგარეტის მოწევის შემდეგ;
- ჭუჭყიან ნივთებთან შეხების შემდეგ;
- ჩახველების/დაცმინების შემდეგ.

## ხელების დაბანის პროცედურა

1



დაისველეთ ხელები ცხელი გამდინარე წყლით და დაისხით თხევადი საპონი

2



გაუსვით ხელის გულები ისე, რომ ქაფი წარმოიქმნას

3



ერთი ხელის გულით კარგად დაიბანეთ მეორე ხელის ზედაპირი, მჯაა, თითები მთელს სიგრძეზე. გაიმეორეთ იგივე პროცედურა მეორე ხელისთვის

4



გადააჯვარედინეთ თითები და კარგად დაიბანეთ თითებს შორის ადგილი

5



კარგად დაიბანეთ ადგილი ცერა თითის ირგვით და თითების ბალიშები გაუსვით ხელის გულს

6



ჩამოიბანეთ საპონი გამდინარე წყლით და გაიმშრალეთ ხელები ერთჯერადი ქაღალდის ხელსახოცით. ამ ხელსახოცით დაკეტეთ ონკანი და შემდეგ ურნაში გადაადგეთ

## მარანში მუშაობისას დაუშვებელია:

- ღვინის დაჭაშნიკება უშუალოდ ღია ქვევრის თავზე;
- საღებავი რეზინის ღებვა;
- საკვები პროდუქტის შეტანა და ჭამა, გარდა ღვინის დეგუსტაციისა;
- სუნამოსა და მძაფრი სუნის მქონე სხვადასხვა პარფიუმერიული საშუალების გამოყენება;
- სიგარეტის მოწევა;
- სამკაულებისა და სხვა პირადი ნივთების ტარება, რაც შეიძლება პროდუქტში ჩავარდეს;
- ქინძისთავებით, ნემსებით სანიტარიული ტანსაცმლის შეკვრა;
- სანიტარიულ ტანსაცმელზე ღილებისა და ჯიბეების არსებობა;
- წამლის მიღება.

## რეცხვა-დებინფექცია

წინასწარ უნდა იყოს დაგეგმილი ყველა უბნის, სათავსის, ცისტერნებისა და ქვევრების, საწარმო ინვენტარის, სანიტარიული კვანძებისა და სანიტარიული ტანსაცმლის, სატრანსპორტო საშუალებების დასუფთავების ქმედებები და მათი შესრულების დეტალური ეტაპები:

- მარანში რეცხვა-დებინფექციისას გამოიყენება მხოლოდ ინდუსტრიული დანიშნულების მჟავა და ფუძე ბუნების სადებინფექციო და სარეცხი საშუალებები:
  - მჟავე ბუნების ხსნარები ფუძე ბუნების ხსნარებთან შედარებით წყლით უკეთ ირეცხება;
  - ნატრიუმის ჰიდროქსიდის ხსნარი - „კაუსტიკური სოდა“, ქლორიანი კირი -  $Ca(Cl)OCl$ , ასევე გამოიყენება სადებინფექციოდ, აქტიური ელემენტი - ქლორი;
- რეცხვა-დებინფექციის ქმედებები წინასწარ იგეგმება „რეცხვა-დებინფექციის განრიგის“ მიხედვით (დანართი №5), სადაც გათვალისწინებული იქნება ყველა უბანი, ცისტერნა, ქვევრი, საწარმო ინვენტარი და ა.შ.;
- რეცხვა-დებინფექციისთვის გამოყენებული ქიმიური საშუალებების ტარის გახსნა და დასრულება ასევე რეკომენდებულია, აღირიცხოს (იხ. დანართი №7);
- რეცხვა-დებინფექციის განხორციელებული ქმედებები ფიქსირდება „რეცხვა-დებინფექციის ჟურნალში“ (დანართი №6);
- სანჰიგიენური საშუალებების შენახვა აუცილებელია თავდაპირველ კონტეინერში სრულ გახარჯამდე, პროდუქტისა და შესაფუთი მასალისგან განცალკევებულად, ცალკე სათავსში/კარადაში:

- თავდაპირველი კონტეინერიდან სანჰიგიენური საშუალების სხვა ჭურჭელში გადატანის შემთხვევაში აუცილებელია პირველადი ეტიკეტის ინფორმაციის გადატანა ახალ ჭურჭელზე;
- სამუშაო ხსნარის დამზადებისას ხსნარის შესანახ ჭურჭელზე აუცილებელია დასახელების, დამზადების თარიღისა და ვარგისიანობის ვადის მითითება;
- მნიშვნელოვანია მწარმოებლის მიერ მოწოდებული გამოყენების ინსტრუქციებისა და უსაფრთხოების წესების დაცვა;
- დანადგარების/ინვენტარის რეცხვა უნდა მოხდეს გამოყენების დასრულებისთანავე;
- ხანგრძლივი გამოუყენებლობის შემთხვევაში დანადგარების რეცხვა უნდა მოხდეს გამოყენების წინ;
- ზოგადი რეცხვის სქემა ღვინის საწარმოში შემდეგია:
  - წყლით ჩამორეცხვა (უხეში ლექის მოსაშორებლად);
  - ხსნარი (მჟავა ან ფუძე ბუნების);
  - შემდეგ კვლავ წყალი.
- როგორც წესი, სარეცხი და სადებინფექციო ხსნარები უკეთ მოქმედებენ მაღალი ტემპერატურის პირობებში.

## რატომ არის მნიშვნელოვანი?

არასათანადო რეცხვა-დებინფექციამ შეიძლება გამოიწვიოს:

- ღვინის დეფექტები;
- ღვინის ქიმიური დაბინძურება სანჰიგიენური საშუალების ნარჩენით.



## საღვინე ჭურჭლის რეცხვა

### რეცხვა

#### ეტაპი 1 – წყლით ჩამორეცხვა

- გამორეცხეთ ჭურჭელი წყლით უხეში ლექის მოსაშორებლად.

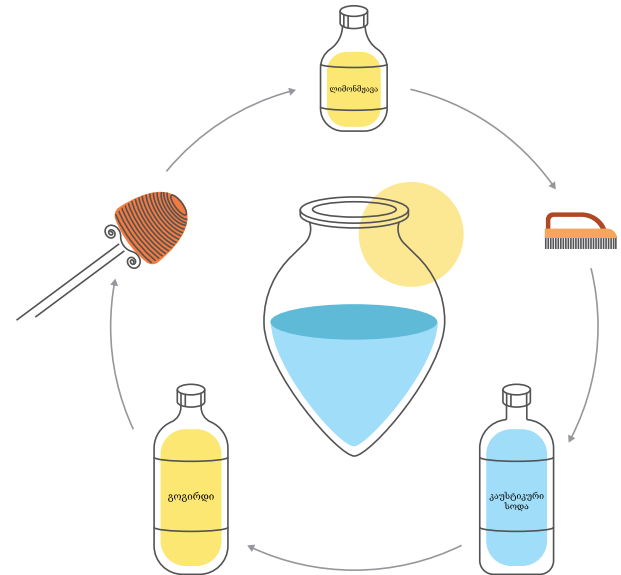
#### ეტაპი 2 – რეცხვა კაუსტიკური სოლით

- მოამზადეთ 1-5 %-იანი ხსნარი (100-500 გ კაუსტიკური სოდა 10 ლ წყალში);
- გამოავლეთ ჭურჭელს შენჯღრევით, თუ ეს შესაძლებელია. აუცილებელია მექანიკური სარეცხი ინვენტარის (ჯაგრისი, სახეხი) გამოყენება, თუ ეს მოსახერხებელია და ჭურჭელი იძლევა ამის საშუალებას;
- დააყოვნეთ 15-20 წუთი;
- გამოავლეთ წყალი რამდენიმეჯერ მის სრულ განეიტრალებამდე.

#### ეტაპი 3 – რეცხვა ლიმონმჟავით (განეიტრალება)

- მოამზადეთ 1-3 % ხსნარი (100-300გ ლიმონმჟავა - 10ლ წყალში);
- გამოავლეთ ჭურჭელს ენერგიულად - ეცადეთ, ლიმონმჟავას ხსნარი შეეხოს ყველა იმ წერტილს ჭურჭელში, სადაც გამოველო კაუსტიკური სოდის ხსნარი;
- ლიმონმჟავას მიზანი არის, გაანეიტრალოს პოტენციურად დარჩენილი სოდა ჭურჭელში;
- რაც უფრო მაღალპროცენტიან კაუსტიკური სოდის ხსნარს აკეთებთ, მით უფრო მაღალი დოზით შეიტანეთ ლიმონმჟავაც;
- გამოავლეთ წყალი მის სრულ განეიტრალებამდე.

შენიშვნა: ლიმონმჟავით ნეიტრალიზაციისას მექანიკური ჯაგრისების გამოყენება აუცილებელი არ არის.



### სტერილიზაცია

#### ეტაპი 4 – რეცხვის შემდეგ სასურველია ჭურჭლის სტერილიზაცია.

- გამოიყენება შემდეგი გოგირდშემცველი პროდუქტები, რომელთა მიზანია ჭურჭლის ზედაპირზე არსებული მიკროფლორის მოსპობა:
- გოგირდის შემცველი შუშხუნა აბები
- დასაწვავი ფითილები
  - მოუკიდეთ ფითილს ცეცხლი და ახრჩოლეთ საღვინე ჭურჭელში: 1 აბი - 500-1000ლ საღვინე ჭურჭელზე, ან
- „გოგირდის ფხვნილი“ (კალიუმის მეტაბისულფატი -კადიფიტი)
  - მოამზადეთ 1-2 %-იანი ხსნარი (100 -200გ კადიფიტი - 10ლ ცივ წყალში ) და მოავლეთ ჭურჭელს.

#### ეტაპი 5 – დახურეთ ჭურჭელი ზერმეტულად მის გამოყენებამდე

შენიშვნა: გოგირდით სტერილიზაციისას მექანიკური ჯაგრისების გამოყენება უცილებელი არ არის.

### შენიშვნები:

- ჭურჭლის რეცხვა-სტერილიზაცია სასურველია გაკეთდეს უშუალოდ ღვინის/ტკბილის ჩასხმამდე. დროის ინტერვალი რეცხვიდან მის გამოყენებამდე არ უნდა გადასცდეს 1 კვირას. წინააღმდეგ შემთხვევაში სასურველი გახდება ბოლო ეტაპის სტერილიზაციის თავიდან ჩატარება;
- მსგავსი ტიპის რეცხვა/სტერილიზაცია საჭიროა არა მარტო საღვინე ჭურჭლისთვის, არამედ ყველა ინვენტარისთვის, რომლებიც შეხებაშია ყურძენთან/წვეთთან/ღვინოსთან: საჭყლეტი/კლერტსაცლელი, წნეხი, ტუმბო, მიღები, გამრევი მოწყობილობები და ა.შ.

### დაიმახსოვრეთ:

- **მარნისა და ღვინის ჭურჭლის სათანადო რეცხვა-დებიინფექცია უმნიშვნელოვანესი ფაქტორია ღვინის ხარისხის განსაზღვრისთვის.**
- **გასარეცხად მხოლოდ სასმელი წყალი გამოიყენება.**

### მანქანა-დანადგარების ტექნიკური მომსახურება და გაზომვის საშუალებების სიზუსტე

#### რატომ არის მნიშვნელოვანი?

მანქანა-დანადგარების გაუმართაობამ შეიძლება გამოიწვიოს ტექნოლოგიური პროცესის შეფერხება, შესაბამისად, გავლენა მოახდინოს ღვინის უვნებლობასა თუ ხარისხზე, ასევე გამოიწვიოს საპოხი მასალებით პროდუქტის დაბინძურება. გაზომვის საშუალებების უზუსტობის შემთხვევაში კი შეიძლება მოხდეს არასწორი გადაწყვეტილებების მიღება.

- ყურძნის გადასამუშავებელი მანქანა-დანადგარები თუ სტაციონარულად არის განლაგებული, მაშინ ისინი იატაკიდან, კედლებიდან და სხვა დანადგარებიდან ისე უნდა იყოს დაშორებული, რომ შესაძლებელი იყოს საფუძვლიანი რეცხვა-დებიინფექციის პროცედურებისა და ტექნიკური მომსახურების განხორციელება. სხვა შემთხვევაში, უნდა მოხდეს მათი პერიოდული გადაადგილება ამ ოპერაციების ჩასატარებლად;

- დანადგარების გამართულობისა და ეფექტური გამოყენების მიზნით აუცილებელია, მათი ტექნიკური მომსახურება დაგეგმილად წარიმართოს, რომ შემცირდეს ავარიული შემთხვევები და ტექნოლოგიური პროცესი შეფერხების გარეშე მიმდინარეობდეს;
- ყველა საცხი და საპოხი მასალა უნდა იყოს კვების მრეწველობაში ნებადართული და უნდა ჰქონდეს შესაბამისი მინიშნება;
- ყველა მანქანა-დანადგარისა და გაზომვის საშუალების (მაგ.: თერმომეტრი, ჰიგრომეტრი ან რეფრაქტომეტრი) პასპორტი უნდა შეინახოს;
- გამოყენებული გაზომვის საშუალებების სიზუსტე მნიშვნელოვანია წარმოებული პროდუქტის უვნებლობისა და ხარისხის უზრუნველყოფის თვალსაზრისით. ამიტომ აუცილებელია ყველა გაზომვის საშუალების პერიოდული დაკალიბრების, დამოწმების, შედარების ქმედებების დაგეგმვა და განხორციელება;
- შიგა ძალებით თუ გარეშე ლაბორატორიების მიერ დაკალიბრება/დამოწმების დამადასტურებელი ჩანაწერები/სერტიფიკატები ხელმისაწვდომი უნდა იყოს.

### დაუშვებელია:

- **რეცხვა-დებიინფექციისთვის მხოლოდ წყლის გამოყენება. ეს არასაკმარისი პირობაა ღვინის შესაბამისი ხარისხის უზრუნველყოფისთვის;**
- **რეცხვა-დებიინფექციის განხორციელება წარმოების პროცესის პარალელურად.**

## მავნებლების კონტროლი

### რატომ არის მნიშვნელოვანი?

მავნებლებით შეიძლება მოხდეს ღვინის დაბინძურება ქვევრში ან ჩამოსხმის პროცესში, რაც გავლენას მოახდენს როგორც უვნებლობის, ასევე ხარისხობრივ პარამეტრებზე.

- მავნებლებში იგულისხმება ჩიტები, მღრღნელები, მფრინავი და მცოცავი მწერები (მათ შორის ქინქლა), შინაური ცხოველები;
- პირველ რიგში, აუცილებელია შესაბამისი ინფრასტრუქტურის უზრუნველყოფა:
  - შენობა ღიობების გარეშე,
  - მწერებისგან დამცავი ბადეები ფანჯრებზე,
  - შინაური ცხოველებისგან დაცული მარანი,
  - მარნის დამხმარე სათავსები და სამუშაო ინვენტარი შენარჩუნებული სუფთა მდგომარეობაში;
- უნდა შემუშავდეს შენობის რუკა, სადაც მითითებულია საწარმოო შენობაში და გარე პერიმეტრზე განთავსებული ხაფანგები, მონიტორები, მწერების ელექტროსაჭერები და მავნებლების კონტროლის სხვა საშუალებები;
- მავნებლების კონტროლის მექანიზმები უნდა დაინოვროს და იყოს იდენტიფიცირებული;
- მონიტორინგის შედეგები და განხორციელებული ქმედებები უნდა დაფიქსირდეს მავნებლების ინსპექტირების ჟურნალში (დანართი №8).

**დაუშვებელია შენობის შიგნით მავნებლებთან ბრძოლის ქიმიური საშუალებების გამოყენება.**

## წყლის კონტროლი

### რატომ არის მნიშვნელოვანი?

პროდუქტთან შეხებაში მყოფი ზედაპირებისა და, შესაბამისად, პროდუქტის დაბინძურების პრევენციისთვის სასმელი წყლის პარამეტრები უნდა იყოს დაკმაყოფილებული

- წყალი მარანში გამოიყენება ინფრასტრუქტურის, ღვინის ჭურჭლის, სხვადასხვა ინვენტარის, ბოთლების გასარეცხად და ხელების დასაბანად;
- ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, უზრუნველყოს მარნის მომარაგება სასმელი წყლით,<sup>22</sup> ან, თუ წყალი ვერ აკმაყოფილებს დადგენილ ნორმებს, სათანადოდ დაამუშაოს იგი. ეს ქმედებები ჩანაწერებით უნდა დასტურდებოდეს;
- სასმელი წყლის ნიმუშების აღება უნდა მოხდეს მარანში არსებული ონკანიდან, მილიდან და შესაბამისობა მოთხოვნებთან ლაბორატორიული გამოცდის ოქმით უნდა დადასტურდეს. კონტროლის სიხშირე დამოკიდებულია სასმელი წყლის მოპოვების წყაროზე: ცენტრალიზებულია თუ საკუთარი.
- მიუხედავად იმისა, რომ ცენტრალიზებული წყალმომარაგების შემთხვევაში წყლის კონტროლს სპეციალიზებული ორგანიზაცია ახორციელებს, აუცილებელია, ბიზნესოპერატორმა მარანში გამოყენებული წყლის შემოწმება მიკრობიოლოგიურ პარამეტრებზე ჩაატაროს, სულ მცირე, წელიწადში ერთხელ საკუთარი ძალებით<sup>23</sup>. მიკრობიოლოგიური პარამეტრებია: მეზოფილური აერობები და ფაკულტატიური ანაერობები, საერთო კოლიფორმული ბაქტერიები, E. Coli; ასევე მნიშვნელოვანია წყალში მინერალების შემცველობის დადგენა, ვინაიდან ცნობილია, რომ მინერალებით, მათ შორის კალციუმითა და მაგნიუმით მდიდარი წყლის გამოყენებამ შესაძლოა, გავლენა მოახდინოს ღვინის კრისტალურ მდგრადობაზე.

<sup>22</sup> საქართველოს მთავრობის N58 დადგენილება „სასმელი წყლის ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების შესახებ“.

<sup>23</sup> ზემოთ მოხსენიებული ორგანიზაციები კონკრეტული მარანიდან წყლის ნიმუშების ტესტირებას არ ახორციელებენ, ამდენად, შეიძლება იყოს დაზიანება, ან მიღები იყოს დაბინძურებული უშუალოდ მარანში, რაზეც პასუხისმგებელი ეს ორგანიზაციები არ არიან.





## ნარჩენების მართვა

### რატომ არის მნიშვნელოვანი?

არასათანადო პრაქტიკა ხელს უწყობს მავნებლების გავრცელებას, ართულებს დასუთავების ქმედებებს და ხელს უწყობს მიკროორგანიზმების გამრავლებას.

- ნარჩენების მართვის ინსტრუქციაში განსაზღვრული უნდა იყოს, თუ როგორ ხდება საწარმოო პროცესში წარმოქმნილი ნარჩენების უტილიზაცია, მათ შორის, საამქროებიდან ნარჩენების გატანის სისშირე და პასუხისმგებლობები.
- როგორ წესი, ნარჩენების გატანა უნდა მოხდეს სამუშაო დღის ბოლოს ან უფრო ხშირად, როგორც კი ნაგვის ურნის 2/3 აივსება.
- ასევე უნდა გაითვალისწინონ ნარჩენების კლასიფიკაცია მათი არსებობის შემთხვევაში.

## მინის საგნების კონტროლი

### რატომ არის მნიშვნელოვანი?

მინის ნამსხვრევებით ღვინის დაბინძურების შემთხვევაში მიახლოება მომხმარებლის ჯანმრთელობას.

საწარმოში მინიმუმამდე უნდა შემცირდეს მსხვრევადი საგნების გამოყენება, მაგრამ მარანში, მისი სპეციფიკიდან გამომდინარე, მსხვრევადი საგნები მაინც გვხვდება (მაგ.: ქვევრის თავსახური, ბოთლი, მინის ბოცა ა.შ.). ამ შემთხვევაში აუცილებელია კონტროლის შემდეგი მექანიზმების დაწესება:

- მარანში გამოყენებული მინის ინვენტარი და შესაფუთი მასალა უნდა იყოს შეტანილი „მინის ინვენტარის რეესტრში“ (იხ. დანართი №9);
- ქვევრის თავსახური, მინის ბოცები და ბოთლები ყოველი გარეცხვისას და ასევე გამოყენებამდე უნდა შემოწმდეს სიმთელეზე;
- მსხვრევადი საგნების გატეხის/გაბზარვის შემთხვევები უნდა აღირიცხოს „მინის გატეხის ჟურნალში“ (იხ. დანართი №10).

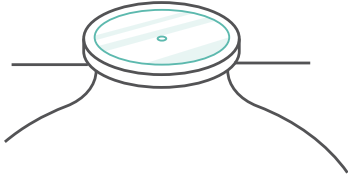
**დაუშვებელია გატეხილი, ჩამოტეხილი ან გაბზარული მინის ინვენტარის გამოყენება!**







მთელი  
ჭურჭელი



მთელი  
ჭურჭელი



გატეხილი  
ჭურჭელი



გატეხილი  
ჭურჭელი



## მომწოდებლების კონტროლი

### რატომ არის მნიშვნელოვანი?

მომწოდებლების შესახებ ინფორმაცია და მათი კონტროლი მნიშვნელოვანია პროდუქტის პარამეტრებისა და, ასევე, მიკვლევადობის უზრუნველსაყოფად;

- გამოყენებული ნედლეული შეიძლება იყოს საფრთხეების შემცველი და, შესაბამისად, საბოლოო პროდუქტის უვნებლობა მეწარმემ ვერ უზრუნველყოს;
- საწარმოო პროცესში მხოლოდ ისეთი ნედლეულის/მაკომპლექტებლისა და სხვა დამხმარე საშუალებების გამოყენება უნდა მოხდეს, რომლებიც აკმაყოფილებს უვნებლობის მოთხოვნებს.

ღვინის უვნებლობისთვის მნიშვნელოვანია ნედლეულის (ყურძნის), დამხმარე მასალების (მაგ., გოგირდი) და ტარამასალის პარამეტრები. ყველა სახის ნედლეულზე, დამხმარე მასალასა თუ შესაფუთ მასალაზე განსაზღვრული უნდა იყოს მომწოდებლებთან შეთანხმებული მახასიათებლები. ყველა მაკომპლექტებელსა და ტარამასალას, ისევე როგორც მიღებულ მასალას, უნდა ახლდეს შესაბამისი ჰიგიენის სერტიფიკატი ან შესაბამისობის სერტიფიკატი, რომელიც კვების მრეწველობაში მისი გამოყენების დაშვებას ადასტურებს. მომწოდებლების კონტროლისთვის შემდეგი ქმედებების განხორციელებაა რეკომენდებული:

- ყოველი სეზონის დაწყების წინ უნდა მოხდეს მომწოდებლების (ყურძნის, მაკომპლექტებლების, ლაბორატორიის, სანჰიგიენური საშუალებებისა და ა.შ.) სიის გადახედვა/განახლება (დანართი №11).
- თითოეულ პარტიას (ტარა, მაკომპლექტებლები, ენოლოგიური მასალები, ინვენტარი, კონტეინერები, შესაფუთი მასალა, სანჰიგიენური საშუალებები) უნდა ერთვოდეს სასაქონლო ზედნადები და კვების მრეწველობაში (კონკრეტულად ღვინის წარმოებაში) გამოყენების დასტური (შესაბამისი ნიშანდება, ჰიგიენის სერტიფიკატი, შესაბამისობის სერტიფიკატი).
- შესყიდული საქონლის ეტიკეტი უნდა იყოს ქართულ ენაზე.

## ეტიკეტირების წესები და ალერგენების მართვა

### რატომ არის მნიშვნელოვანი?

- ეტიკეტი არის საშუალება, რომლითაც ბიზნესოპერატორი საკუთარი ღვინის იდენტიფიცირებას ახდენს და მომხმარებელს აწვდის ინფორმაციას პროდუქტის შესახებ.
- ალერგენების მართვა – ზოგიერთ ადამიანს შეიძლება, საკვებისმიერი ალერგია ჰქონდეს გოგირდზე, რძეზე, კვერცხზე და, ამდენად, შეიძლება, ეტიკეტზე შესაბამისი გაფრთხილების არარსებობისას ზიანი მიაღწეს მის ჯანმრთელობას.

ღვინის ეტიკეტირება სავალდებულოა და საქართველოში მისი რეალიზაციისას ეტიკეტი წარმოდგენილი უნდა იყოს ქართულ ენაზე ან ქართულ და უცხოურ ენებზე. ეტიკეტის შემუშავებისას გასათვალისწინებელია საქართველოს კანონი „ვაზისა და ღვინის შესახებ“ და საქართველოს მთავრობის №301 დადგენილება „ტექნიკური რეგლამენტის – „მომხმარებლისთვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ – დამტკიცების შესახებ.

საქართველოს კანონი „ვაზისა და ღვინის შესახებ“ ადგენს ეტიკეტზე განსათავსებელ სავალდებულო და ნებადართულ ინფორმაციას.

სავალდებულო ინფორმაციას განეკუთვნება<sup>24</sup>:

- პროდუქტის დასახელება (ხედვის ერთი არეალი);
- პროდუქტის ნომინალური მოცულობა (ხედვის ერთი არეალი);
- ფაქტობრივი სპირტშემცველობა (ხედვის ერთი არეალი);
- მწარმოებელი ქვეყანა (ხედვის ერთი არეალი);

<sup>24</sup> საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის №301 დადგენილება „ტექნიკური რეგლამენტის – „მომხმარებლისთვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ – დამტკიცების შესახებ: 1) კვებითი ღირებულებების, ინგრედიენტების მითითება სავალდებულო არ არის სასმელისათვის, რომლის მოცულობითი სპირტშემცველობა 1,2%-ს აღემატება; (2) ვარგისიანობის მინიმალური ვადის მითითება ეტიკეტზე სავალდებულო არ არის ღვინისთვის, თუ მოცულობითი სპირტშემცველობა 10%-ს აღემატება.

- დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება ან დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნა;
- სპეციალური ღვინისთვის – კატეგორიის დასახელება;
- მწარმოებელი ქვეყნის დასახელება;
- მწარმოებლის/ჩამომსხმელის დასახელება და მისამართი\*;
- ლოტის ნომერი და ჩამოსხმის თარიღი\*;
- აღნიშვნა „შეიცავს სულფიტებს“, როცა შემცველობა აღემატება 10 მგ/ლ–ს, ან თუ მოხდა რძეა და კვერცხზე დამზადებული გაწებვის საშუალებების გამოყენება<sup>25</sup>;
- გამოყენებული კონსერვანტები (კალიუმის სორბატი და სორბინმჟავა), თუ ექსპორტის შემთხვევაში ამის მინიშნებას ითხოვს მიმღები მხარე. ზოგ ქვეყანაში ადგილწარმოშობის არამშრალ ღვინოებში ამ კონსერვანტის გამოყენება აკრძალულია\*;
- გაფრთხილება ჯანმრთელობაზე ზეგავლენის, მათ შორის რისკებისა და შედეგების შესახებ, რაც დაკავშირებულია სურსათის საზიანო და სახიფათო გამოყენებასთან<sup>26</sup> \*.

ნებადართული დამატებითი ინფორმაცია ეტიკეტზე შემდეგია:

- სასაქონლო (სავაჭრო) ნიშანი – საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად;
- ვაზის ჯიშის/ჯიშების დასახელება, თუ პროდუქტი წარმოებულია ვაზის ამ ჯიშის/ჯიშების ყურძნის არანაკლებ 85%-ის გამოყენებით;

\* შეიძლება განთავსდეს კონტრეტულ ეტიკეტზე.

<sup>25</sup> გოგირდი ფერმენტაციის პროცესში ბუნებრივად გამოიყოფა და მისმა შემცველობამ 10 მგ/ლ–ს შეიძლება გადააჭარბოს. ამდენად, თავდაცვის მიზნით, რეკომენდებულია მითითება „შეიცავს სულფიტებს“, მაშინაც კი, როდესაც გოგირდის ხელოვნური დამატება არ ხდება.

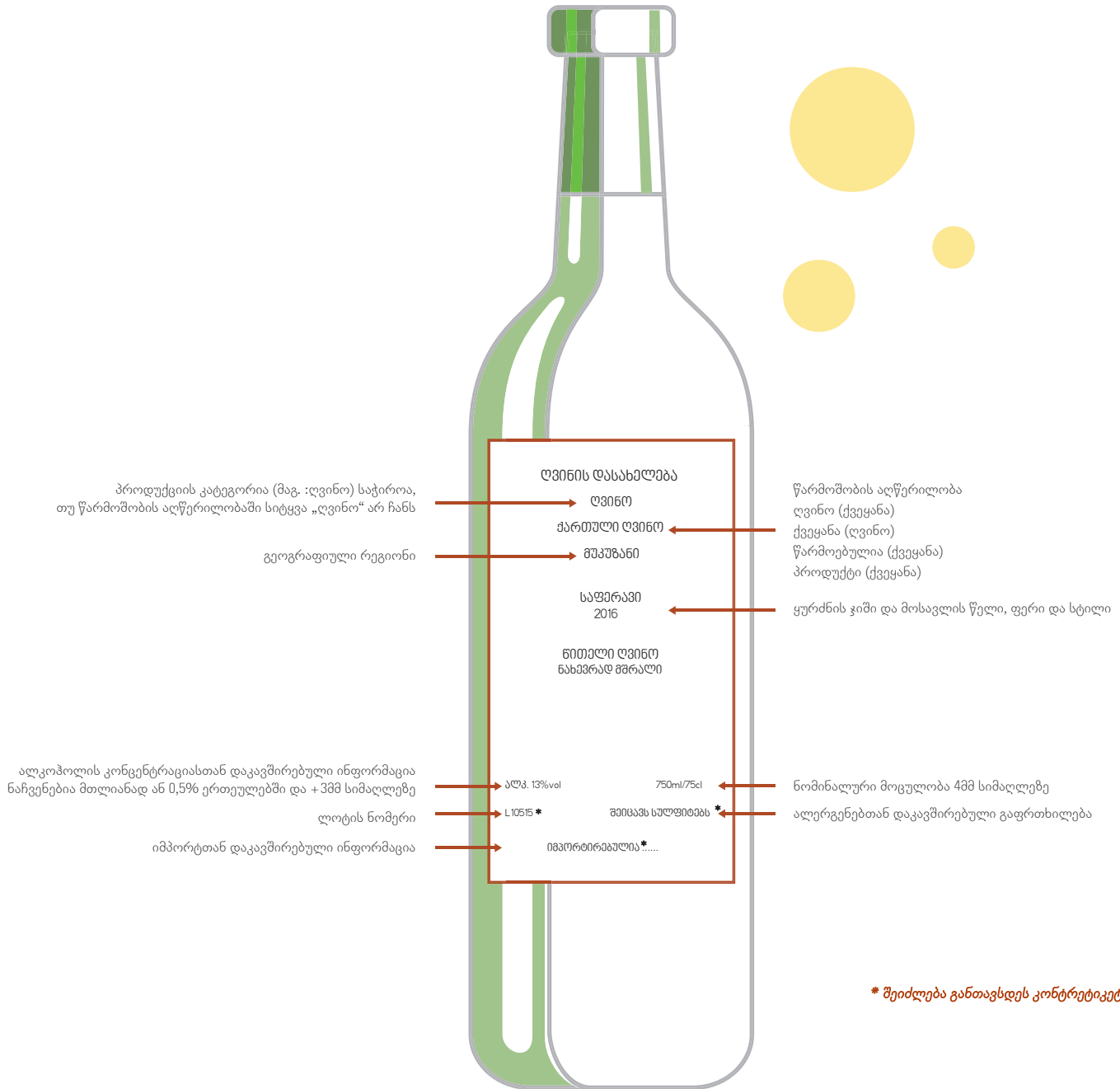
რძე და კვერცხი დადგენილია ალერგენ პროდუქტებად საქართველოს მთავრობის №301 დადგენილების მიხედვით (ტექნიკური რეგლამენტი „მომხმარებლისთვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“).

თევზის ჟელატინი და თევზის წებო, როგორც ღვინის ენოლოგიური მასალა, არ ითვლება ალერგენად და, შესაბამისად, მათი მითითება ეტიკეტზე არ არის სავალდებულო.

<sup>26</sup> მუხლი 4, პუნქტი 1 ბ-გ., საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის №301 დადგენილება „ტექნიკური რეგლამენტის – „მომხმარებლისთვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ – დამტკიცების შესახებ.



## ღვინის ეტიკეტის ნიშნები



## დასაწყობება

### რატომ არის მნიშვნელოვანი?

დასაწყობების არასწორმა პრაქტიკამ შეიძლება გამოიწვიოს: პროდუქტების/მაკომპლექტებლების ჯვარედინული დაბინძურება და შედეგად საბოლოო პროდუქტის დაბინძურება ან ხარისხობრივი პარამეტრების გაუარესება, ასევე მავნებლების დაბუდებისთვის ხელსაყრელი პირობების შექმნა.

დასაწყობების ინსტრუქცია უნდა მოიცავდეს ნედლეულის, მზა პროდუქტის, შესაფუთი მასალების, სანჰიგიენური და სხვა დამხმარე საშუალებების შენახვის წესებსა და პირობებს, კონკრეტულად:

- საწყობებში მარაგების მართვის პრაქტიკა უნდა ეფუძნებოდეს პრინციპს – პირველი შემოსული – პირველი გასული (FIFO), ან პროდუქტი, რომელსაც ყველაზე ადრე გადის ვადა – პირველი გასული (FEFO);
- ყველა შესანახ ადგილას შენარჩუნებული უნდა იყოს სანიტარიული პირობები;
- ყველა დასაწყობებული პროდუქტი უნდა იყოს იდენტიფიცირებული/ეტიკეტირებული, როგორც მინიმუმ, ერთი ზოგადი წარწერით (დასახელება, თარიღი, მომწოდებელი, ღვინის სახეობა, ჩამოსხმის წელი და ა.შ.);
- თითოეულ შეფუთულ ერთეულზე ეტიკეტი შენარჩუნებული უნდა იყოს შეფუთვის სრულ გახარჯვამდე;
- ყველა შემოსული ნედლეულის/მაკომპლექტების შეფუთვის უნდა ჩაუტარდეს ვიზუალური ინსპექტირება;
- ყველა პროდუქტის (მათ შორის ნედლეული, ინგრედიენტები, დამხმარე მასალები, ახალი ბოთლები და ა.შ.) შენახვა უნდა მოხდეს თავდახურულ მდგომარეობაში პირველადი შეფუთვით;
- მაკომპლექტებლების გარეთა შესაფუთი მასალის შეტანა ჩამოსახმელში არ უნდა მოხდეს;
- შეუსაბამო პროდუქტისთვის უნდა გამოიყოს შესაბამისად იდენტიფიცირებული ადგილი;
- მარანსა და ღვინის საცავში უზრუნველყოფილი უნდა იყოს დასაწყობების შესაბამისი ტემპერატურა 12-18°C, ფარდობითი ტენიანობა არანაკლებ 85%-ისა;

- ტემპერატურისა და ფარდობითი ტენიანობის კონტროლი უნდა განხორციელდეს ყოველდღიურად (თუ მარანში მუშაობა მიმდინარეობს). შედეგების აღრიცხვისთვის გამოიყენება „ტემპერატურისა და ფარდობითი ტენიანობის კონტროლის ფორმა“ (იხ. დანართი №12).



### დაუშვებელია:

- ნიშნდების გარეშე ღვინის/მაკომპლექტებლების/ენოლოგიური მასალებისა და სხვა დამხმარე მასალების დასაწყობება;
- ღვინის შენახვა ხილთან, ბოსტნეულთან ან სხვა მძაფრი სუნის მქონე მასალებთან.



## პრევენციის მართვა

### რატომ არის მნიშვნელოვანი?

პრეტენზიებზე სწრაფი რეაგირებით კომპანია:

- ხელს უწყობს შეუსაბამო პროდუქტის ბაზარზე განთავსების პრევენციას;
- საკუთარი რეპუტაციის დაცვას;
- ადასტურებს მომხმარებლებზე ზრუნვას.

ძალიან მნიშვნელოვანია, კომპანიაში არსებობდეს მომხმარებლისგან მიღებული ინფორმაციის (საჩივრის, შეკითხვის, რჩევის და ა.შ.) განხილვისა და საჭიროების შემთხვევაში სათანადო რეაგირების მექანიზმი, რომელიც მათ დროულ აღმოფხვრას შეუწყობს ხელს. ამისთვის აუცილებელია, ინსტრუქციაში დეტალურად გაიწეროს შემოსულ პრეტენზიებზე რეაგირების ეტაპები და საშუალებები.

- პრეტენზიად ითვლება მომხმარებლის მიერ გამოთქმული ნებისმიერი უკმაყოფილება (ზეპირსიტყვიერი/წერილობითი) ან საექსპორტო ქვეყნების ოფიციალური ორგანოებიდან (მაგ., ევროკავშირის სწრაფი განგაშის (RASFF) სისტემის საშუალებით) ან საქართველოს უფლებამოსილი ორგანოდან (სსიპ „სურსათის ეროვნული სააგენტო“, სსიპ „ღვინის ეროვნული სააგენტო“) შემოსული ნებისმიერი უარყოფითი შეტყობინება;
- პრეტენზიის ეფექტური მართვა გულისხმობს გამომწვევი მიზეზის დადგენას, მასზე დროულ რეაგირებას და შემდგომი გამეორების პრევენციის მიზნით საჭირო ეფექტური მაკორექტირებელი ქმედებების დასახვასა და შესრულებას;
- პრეტენზიების დაფიქსირება და შემდგომი ქმედებები აღირიცხება „პრეტენზიების მართვის ფორმაში“ (იხ. დანართი №13).

## მიკვლევადობა და ბაზრიდან

### პროდუქტის გამოწვევის პროცედურები

### რატომ არის მნიშვნელოვანი?

- მიკვლევადობა სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის საბაზისო ელემენტია.
- მიკვლევადობის სისტემის ფარგლებში უზრუნველყოფილია ინფორმაციის თავმოყრა ერთი ნაბიჯით უკან (მომწოდებლებისა და მოწოდებული ნედლეულის/მასალების შესახებ), შიდა ოპერაციებზე (მარანში განხორციელებული ქმედებების, ღვინის მოძრაობის შესახებ) და ერთი ნაბიჯით შემდეგ (მომხმარებლებისა და მოწოდებული პროდუქტის შესახებ), რომ პრობლემების შემთხვევაში სწრაფი რეაგირება შესაძლებელი იყოს.

მიკვლევადობა – ეს არის შესაძლებლობა, რომ მარანმა მიაკვლიოს, თუ:

1. რომელი მომწოდებლისგან მიღებული ყურძენი და რაოდენობა, რომელი პარტიის მაკომპლექტებლები, ენოლოგიური მასალები გამოიყენეს კონკრეტული ღვინის პარტიის საწარმოებლად – ერთი ეტაპით უკან;
2. რომელ მომხმარებელს მიაწოდა მზა პროდუქციის აღნიშნული პარტია – ერთი ეტაპით წინ;
3. როგორ მოხდა ღვინის წარმოება უშუალოდ საწარმოში (შიგა მიკვლევადობა – ღვინის მოძრაობა, ღვინის დამუშავება ენოლოგიური მასალებით, ღვინის ჩამოსხმა).

შეუსაბამო ღვინის წარმოების შემთხვევაში საწარმოს უნდა შეეძლოს, მაქსიმალურად სწრაფად გამოიწვიოს ბაზრიდან შეუსაბამო პროდუქტი, რისი წინაპირობაც ეფექტური მიკვლევადობის სისტემის არსებობაა. მიკვლევადობის სისტემა ეფუძნება საწარმოს მუშაობისას წარმოებულ ჩანაწერებს. სახელმძღვანელოში ნიმუშისთვის მოცემულია ჩანაწერების შემდეგი შაბლონები:

დანართი №14 – ყურძნის მიღების ჟურნალი;

დანართი №15 – ღვინის წარმოების ჟურნალი;

დანართი №16 – ღვინის ჩამოსხმისა და ეტიკეტირების ჟურნალი;

დანართი №17 – ღვინის რეალიზაციის ჟურნალი.

## **საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო საკონტროლო წერტილების HACCP-ის სისტემა**

საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების HACCP-ის სისტემა მართვის თანამედროვე ხერხია, რომლის მიზანია სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფა სასურსათო ჯაჭვის თითოეულ ეტაპზე (ნედლეულის წარმოებით დაწყებული და საბოლოო მომხმარებლისთვის მზა პროდუქციის მიწოდებით დამთავრებული) შესაძლო ბიოლოგიური, ქიმიური და ფიზიკური საფრთხეების ანალიზისა და კონტროლის გზით. ეფექტური HACCP-ის სისტემის დანერგვა სათანადო შედეგს მხოლოდ მაშინ მოიტანს, როდესაც მას წინ უსწრებს ზემოთ განხილული პირველადი წარმოების, მარნის ინფრასტრუქტურასთან დაკავშირებული მოთხოვნების შესრულება, სამუშაო ინსტრუქციების დაწესება და ეფექტური ამოქმედება.

### **რატომ არის მნიშვნელოვანი?**

HACCP-ის სისტემის მეშვეობით ხდება იმ საფრთხეების მართვა, რომლებიც ვერ იმართება წინასწარი აუცილებელი პროგრამების (ანუ სტანდარტული სამუშაო ინსტრუქციების) ეფექტური განხორციელებით.

HACCP-ის სისტემის ფარგლებში საფრთხეების განსაზღვრა და კონტროლი ხორციელდება მეცნიერულად დასაბუთებული მიდგომებით.

მართვის ეს ხერხი 7 პრინციპს ეფუძნება და გულისხმობს ყველა პოტენციური საფრთხის წინასწარ დადგენას და მათი პრევენციის, აღმოფხვრის ან მისაღებ დონემდე დაყვანისთვის აუცილებელი ქმედებების წინასწარ დაწესებას. ეს არის პროაქტიული სისტემა, რომლის მეშვეობითაც წინასწარ იგეგმება სავარაუდო პრობლემის თავიდან აცილების გზები. ამასთანავე, აუცილებელია, წინასწარვე იყოს განსაზღვრული, თუ რა ზომების განხორციელება აუცილებელი იქნება შემთხვევაში, თუ დაფიქსირდა გადაცდომა დაგეგმილი ქმედებისგან.

HACCP-ის სისტემის მეშვეობით ხდება იმ საფრთხეების მართვა, რომლებიც ვერ იმართება წინასწარი აუცილებელი პროგრამების (ანუ სტანდარტული სამუშაო ინსტრუქციების) ეფექტური განხორციელებით. მაგალითად, რეცხვა-დებინფექციის წინასწარი აუცილებელი პროგრამით საწარმო

უზრუნველყოფს სამუშაო საამქროებისა და დამხმარე უბნების და სათავსების შენარჩუნებას სათანადო სანიტარიულ მდგომარეობაში. პირადი ჰიგიენის წინასწარი აუცილებელი პროგრამით მიიღწევა ის, რომ პერსონალი არ დააბინძურებს პროდუქტს წარმოების პროცესში და ა.შ. თითოეულ წინასწარ აუცილებელ პროგრამას აქვს კონკრეტული მიზანი, რაც, საბოლოოდ, გვაძლევს იმას, რომ პროდუქტის წარმოების პროცესი ჰიგიენურ გარემოში მიმდინარეობს. მაგრამ ასევე შეიძლება არსებობდეს ისეთი საფრთხეები, რაც მართლ საწარმოო გარემოს ჰიგიენით ვერ იმართება (მაგ.: ნედლეულთან ასოცირებული საფრთხეები ან გოგირდის დამატება და ა.შ.). უნდა აღინიშნოს, რომ ამ ეტაპზე საქართველოს კანონმდებლობით HACCP-ის სისტემის დანერგვა ღვინის წარმოების ბიზნესოპერატორებისთვის სავალდებულო არ არის.

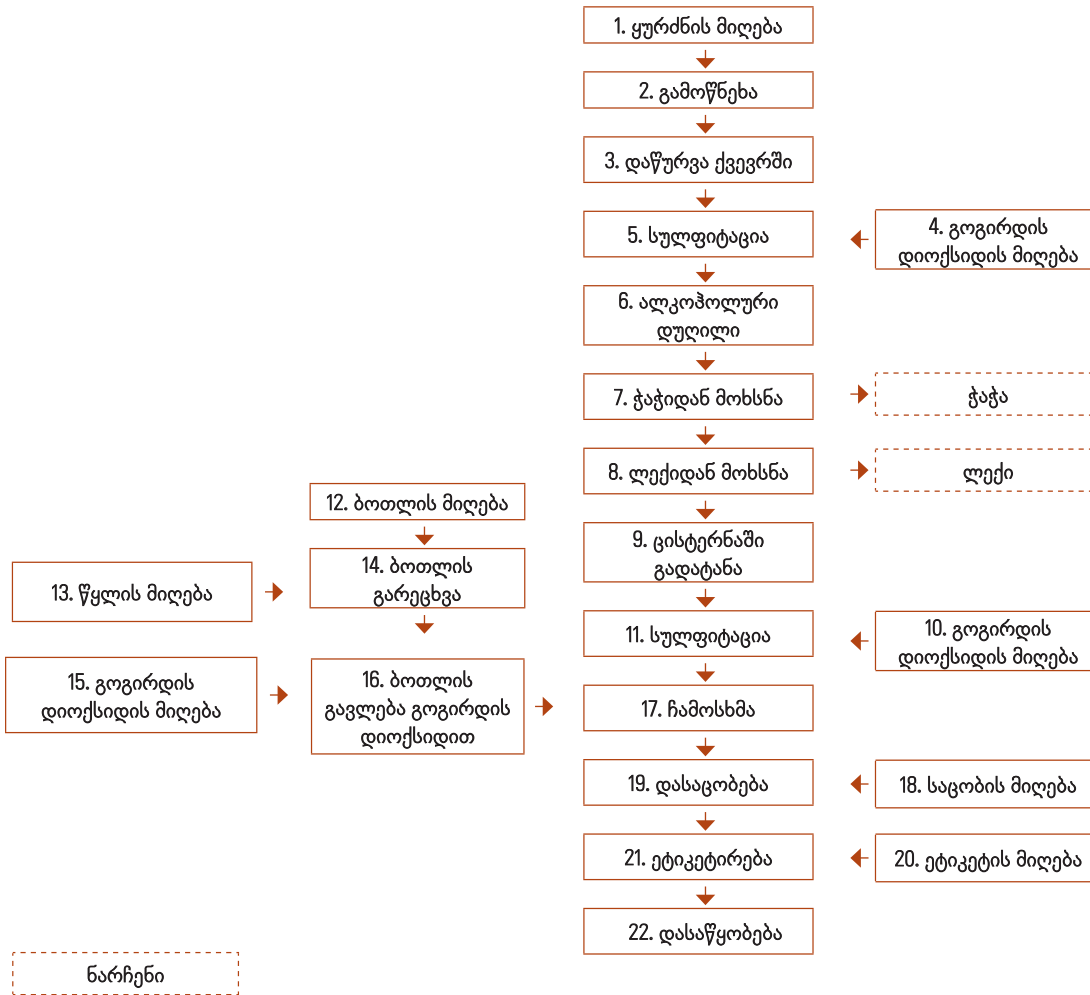
საფრთხის ანალიზის განხორციელებამდე აუცილებელია რამდენიმე მოსამზადებელი ეტაპის გავლა, რომლებიც დეტალურად განხილულია.

### **HACCP-ის ჯგუფის შექმნა**

HACCP-ის სისტემის დანერგვას საწარმოს პერსონალისგან შექმნილი ჯგუფი ახორციელებს. ამ ჯგუფის წევრები, როგორც წესი, სხვადასხვა ფუნქციის მქონე ადამიანები არიან, რაც საშუალებას იძლევა, სისტემის შემუშავებისას საწარმოო პროცესის თითოეული ასპექტი იყოს გათვალისწინებული. დიდი ზომის საწარმოებში HACCP-ის ჯგუფის წევრები არიან სხვადასხვა განყოფილების წარმომადგენლები, მაგ.: ტექნოლოგი, მომმარაგებელი, საწყობის მენეჯერი, ტექნიკური პერსონალი, გაყიდვების მენეჯერი, ლაბორატორიის თანამშრომელი და ა.შ.. მცირე საწარმოში, სადაც შეზღუდული რაოდენობის თანამშრომელი მუშაობს, თითოეული შეიძლება რამდენიმე ფუნქციის შესრულებაზე იყოს პასუხისმგებელი, HACCP-ის ჯგუფში შეიძლება ყველა თანამშრომელი შედიოდეს. საჭიროების შემთხვევაში, HACCP-ის ჯგუფში შესაძლებელია მოწვეული სპეციალისტის ჩართვაც.



## სახლის ღვინის წარმოების ბლოკ-სქემა





## HACCP-ის გეგმა

### I პრინციპი – საფრთხის ანალიზის განხორციელება

საფრთხის ანალიზი არის პროდუქტის წარმოების პროცესის თითოეულ ეტაპზე, კონკრეტული პროდუქტისა და პროცესის სპეციფიკაციებიდან გამომდინარე, ყველა იმ პოტენციური ბიოლოგიური, ქიმიური და ფიზიკური საფრთხეების დადგენა, რომლებიც მნიშვნელოვან რისკს შეიცავენ მომხმარებლის ჯანმრთელობისთვის. ეს საფრთხეები შეიძლება იყოს გამოწვეული როგორც ნედლეულით, ასევე შესაფუთი მასალით, ტექნოლოგიური პროცესით, გამოყენებული დანადგარებით, პროცესში მონაწილე პერსონალით, დასაწყობების პირობებით და სხვა ფაქტორებით. მნიშვნელოვანია, რომ საფრთხის დადგენის ეტაპზე მოხდეს პროცესთან ან/და პროდუქტთან ასოცირებული ყველა პოტენციური საფრთხის დადგენა. მაგალითისთვის ავიღოთ ნედლეულის (ყურძნის) მიღების ეტაპი: რა საფრთხეები შეიძლება იყოს ასოცირებული ამ ეტაპთან? – ნედლეულის შესაძლო ქიმიური (მაგ., ტოქსიკური ელემენტები, პესტიციდები, ოხრატოქსინი A) დაბინძურება.

საფრთხეების დადგენის შემდეგ ხდება თითოეული მათგანის შეფასება მისი წარმოშობის ალბათობისა და შედეგების სიმწვავის გათვალისწინებით. HACCP-ის გეგმაში აუცილებელია იმ საფრთხეების ჩართვა და კონტროლი, რომლებიც წარმოშობის მაღალი ალბათობით და გამოწვეული შედეგების მნიშვნელოვანი სიმწვავეთ ხასიათდება. ამ შეფასებისთვის აუცილებელია უკვე შემუშავებული წინასწარი აუცილებელი პროგრამების (ანუ სამუშაო ინსტრუქციების) გათვალისწინება. ის საფრთხეები, რომელთა კონტროლი ეფექტურად არის უზრუნველყოფილი სამუშაო ინსტრუქციების ფარგლებში, აღარ განიხილება HACCP-ის გეგმაში. HACCP-ის გეგმა იმ საფრთხეების მართვაზე მიმართულია, რომლებიც დაწესებული სამუშაო ინსტრუქციებით ვერ კონტროლდება.

საფრთხის ანალიზის განხორციელებისას HACCP-ის ჯგუფი ხელმძღვანელობს თანამედროვე მეცნიერული ლიტერატურით, საწარმოს გამოცდილებით და სხვა ობიექტური მოსაზრებებით.

### II პრინციპი – კრიტიკული საკონტროლო წერტილების დადგენა

ჩატარებული საფრთხის ანალიზის შედეგად განსაზღვრული თითოეული მნიშვნელოვანი საფრთხის კონტროლისთვის დადგენა სათანადო კრიტიკული საკონტროლო წერტილი, ანუ საწარმოო პროცესის ის ეტაპი ან ეტაპები, რომლებზეც სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საფრთხე(ებ)ის თავიდან აცილების, აღმოფხვრის ან დასაშვებ დონემდე დაყვანის მიზნით მნიშვნელოვანია შესაბამისი კონტროლის მექანიზმის დაწესება. საწარმოო პროცესში შეიძლება იყოს ერთი ან რამდენიმე ეტაპი, რომელზეც საფრთხეების კონტროლის არარსებობამ ან არასათანადო კონტროლმა შეიძლება გამოიწვიოს პოტენციურად მავნე პროდუქტის წარმოება – ასეთ ეტაპებს ეწოდება კრიტიკული საკონტროლო წერტილები. კონკრეტულ მარანში კრიტიკული საკონტროლო წერტილების დაწესება უნდა მოხდეს მხოლოდ სრულყოფილი საფრთხის ანალიზის განხორციელების შემდეგ, ანუ მას შემდეგ, რაც იქნება განსაზღვრული და შეფასებული ყველა შესაძლო საფრთხე და მათი კონტროლის მექანიზმები.

### III პრინციპი – კრიტიკული ზღვრების დაწესება

თითოეული კრიტიკული საკონტროლო წერტილისთვის აუცილებელია შესაბამისი კრიტიკული ზღვრების დაწესება, რაც კონკრეტული პარამეტრის მეცნიერულად დასაბუთებული ის მაქსიმალური ან/და მინიმალური დონეა, რომლის კონტროლი მნიშვნელოვანია დადგენილი საფრთხე(ებ)ის თავიდან აცილების, აღმოფხვრის ან მისაღებ დონემდე დაყვანის მიზნით.

### IV პრინციპი – მონიტორინგის პროცედურების დაწესება

მონიტორინგი საწარმოო პროცესის მიმდინარეობის კონტროლის მიზნით დაწესებული ქმედებაა, რაც შეიძლება იყოს პროცესის ვიზუალური დაკვირვება, კონკრეტული პარამეტრის გაზომვა და ა.შ. მონიტორინგის ქმედების მიზანია იმის დადასტურება, რომ დადგენილი კრიტიკული საკონტროლო წერტილები დაგეგმილ კონტროლს ექვემდებარება, ანუ პროცესი დაწესებულ ზღვრებში მიმდინარეობს.

თითოეული მონიტორინგის ქმედებისთვის აუცილებელია, განისაზღვროს: 1) ვინ არის პასუხისმგებელი მონიტორინგზე, მაგ.,



მელვინე; 2) რა პარამეტრის მონიტორინგი უნდა ჩატარდეს; 3) როგორ უნდა განხორციელდეს მონიტორინგის ქმედება, მაგ., დოზირებით; 4) რა სიხშირით უნდა განხორციელდეს დაწესებული მონიტორინგის ქმედება, მაგ., ყოველი ჩამოსხმისას.

#### **V პრინციპი – მაკორექტირებელი ქმედებების დაწესება**

ამ სისტემის ფარგლებში აუცილებელია, წინასწარ განისაზღვროს, თუ რა ზომების განხორციელებაა აუცილებელი იმ შემთხვევაში, თუ დაფიქსირდა გადაცდომა დაგეგმილი ქმედებიდან – ამ ზომებს უწოდებენ მაკორექტირებელ ქმედებებს.

მაკორექტირებელი ქმედებების მიზანია:

1. კრიტიკული ზღვრების დარღვევის შემთხვევაში განხორციელდეს ისეთი ქმედება, რომელიც პრობლემის მყისიერ გამოსწორებას უზრუნველყოფს იმისათვის, რათა გამოირიცხოს პოტენციურად მაგნე პროდუქტის გაშვება საწარმოდან. მაგ.: გოგირდის ჭარბი ოდენობის შეთხვევაში ღვინის კუპაჟი ან განიავება, არასწორი ეტიკეტირებისას ეტიკეტის შეცვლა, ჩამოსხმის პროცესში ბოთლის გატეხისას შიგთავსი პროდუქტის განადგურება, ადგილის გასუფთავება და ა.შ.
2. დადგინდეს პრობლემის გამომწვევი ძირეული მიზეზი და შედეგად მოხდეს ისეთი ღონისძიებების დაგეგმვა და განხორციელება, რომლებიც ამ პრობლემის გამეორების შესაძლებლობას გამორიცხავს. მაგ.: რეჟიმის შეცვლა, პერსონალის დამატებითი ინსტრუქტაჟი და ა.შ.

თითოეული კრიტიკული საკონტროლო წერტილისთვის წინასწარ უნდა იყოს დადგენილი შესაძლო მაკორექტირებელი ქმედებები და განსაზღვრული სათანადო უფლება – მოვალეობები.

#### **VI პრინციპი – გადამოწმების (ვერიფიკაციის) ქმედებების დაწესება**

გადამოწმება (ვერიფიკაცია) მოიცავს ყველა იმ ქმედებას, მონიტორინგის ქმედებების გარდა, რომელთა შედეგად დგინდება, ფუნქციონირებს თუ არა HACCP-ის სისტემა შემუშავებული გეგმების მიხედვით.

გადამოწმების მნიშვნელოვანი ასპექტია HACCP-ის სისტემის პირველადი ვალიდაცია (ანუ ობიექტური მეცნიერული დასაბუთება) მისი შემუშავებისთანავე, რათა დადგინდეს, რომ: 1)

შემუშავებული გეგმები ტექნიკურად და მეცნიერულად ქმედითუნარიანია სურსათის უვნებლობის კონტროლის თვალსაზრისით; 2) სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული ყველა შესაძლო საფრთხე გათვალისწინებულია და 3) ყველა განსაზღვრული საფრთხე კონტროლს ექვემდებარება.

შემუშავებული სისტემა ექვემდებარება პერიოდულ განახლებას, მინიმუმ წელიწადში ერთხელ, ან უფრო ხშირად საწარმომო პროცესში განხორციელებული ნებისმიერი ცვლილებისას. ეს ცვლილებები შეიძლება დაკავშირებული იყოს როგორც ტექნოლოგიურ პროცესთან, ასევე ნედლეულის, შესაფუთი და დამხმარე მასალების, დანადგარების ან სხვა ფაქტორების ცვლილებასთან.

#### **VII პრინციპი – ჩანაწერების წარმოების პროცედურების დაწესება**

ჩანაწერების წარმოება უვნებლობის მართვის სისტემის განუყოფელი ნაწილია, ვინაიდან მხოლოდ ჩანაწერების/ჟურნალების საშუალებით შეიძლება კონკრეტული ქმედების განხორციელების ფაქტის დადასტურება. ყველა ქმედება, რომელიც სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის ფარგლებში განხორციელდა, უნდა აისახოს შესაბამის ჩანაწერებში/ჟურნალებში.

#### **ღვინის წარმოება და HACCP**

ვინაიდან ამ ეტაპზე, საქართველოს კანონმდებლობით, HACCP-ის სისტემის დანერგვა ღვინის წარმოების ბიზნეს-ოპერატორებისთვის სავალდებულო არ არის, HACCP-ის დეტალური განხილვა არ არის მოცემული სახელმძღვანელოში. უნდა აღინიშნოს, რომ, ხშირ შემთხვევაში, ღვინის წარმოების HACCP-ის გეგმა მხოლოდ საფრთხის ანალიზს მოიცავს და კრიტიკული საკონტროლო წერტილები არ არის დადგენილი, თუმცა იდენტიფიცირებულია ის ეტაპები, რომლებიც ზოგიერთი სტანდარტით მიჩნეულია როგორც საკონტროლო წერტილი (არა კრიტიკული საკონტროლო წერტილი) ან საოპერაციო წინასწარი პროგრამა, ვინაიდან ამ ეტაპების კონტროლის კრიტიკული ზღვარი რაოდენობრივი არ არის და, ამავდროულად, კონკრეტულ საფრთხეებს აკონტროლებს. ამგვარ ეტაპებად ღვინის წარმოებაში შეიძლება მივიჩნიოთ:



**ჩანაწერი**

**დანართი №1 – ინფორმაცია ვენახის შესახებ**

ნაკვეთის N	ფართობი (ჰა)	გაშენების თარიღი	გაშენებული ჯიშები	მწკრივების რაოდენობა	ნერგებს შორის მანძილი (სმ)	მწკრივებს შორის მანძილი (სმ)	დაშორება გზიდან და მომიჯნავე ნაკვეთებიდან (მ)

**დანართი №2 – ორგანული/არაორგანული სასუქის შეტანის ფორმა**

ვენახის ნაკვეთის N \_\_\_\_\_ ჯიში \_\_\_\_\_ ფართობი, ჰა \_\_\_\_\_

თარიღი (რიცხვი/თვე/წელი)	მწკრივის N	შეტანილი არაორგანული სასუქი	შეტანილი ორგანული სასუქი	შეტანის მეთოდი (მექანიკურად, ტრაქტორით, ფერტიგაციით)	ხელმოწერა
		სავაჭრო დასახელება	დასახელება		
		პარტიის ნომერი	პარტიის ნომერი / მიღების თარიღი		
		სასუქის სახეობა და კონცენტრაცია	სასუქის სახეობა		
		რაოდენობა (ტ)	რაოდენობა (ტ)		

**დანართი №3 – პასტიციდების გამოყენების ჟურნალი**

ვენახის ნაკვეთის N \_\_\_\_\_ ჯიში \_\_\_\_\_ ფართობი, ჰა \_\_\_\_\_

თარიღი (რიცხვი/თვე/წელი)	მწკრივის N	სავაჭრო დასახელება	პარტიის N	მოქმედი ნივთი- ერება	წყლის რაოდე- ნობა	გამოყენე- ბული კგ/ლ ჰა-ზე	გამოყენების მიზეზი	დამუშავების ჯერადობა	ლოდინის პერიოდი (დღე)	შესვლის აკრძალვის პერიოდი (დღე)	ბასეუსისგებები ბირის ელემენტო

**დანართი №4 – მოსავლის აღების ჟურნალი**

ვენახის ნაკვეთის N _____							
თარიღი (რიცხვი/ თვე/ წელი)	მწკრივის N	მოკრეფილი ყურძნის ჯიში	აღებული მოსავლის წონა, კგ	პარამეტრები			ხელმოწერა
				შაქარი	მჟავიანობა	კონდიცია	





**დანართი №6 – რეცხვა-აღწმენის შურნალი**

თარიღი და რეცხვის დასრულების დრო	დასუფთავებული/გარეცხილი ობიექტი (აღნიშნეთ X)														შენიშვნა/ხელმოწერა	

**დანართი №7 – სანჰიგიენური საშუალებების კონტეინერების აღრიცხვის შურნალი**

სანჰიგიენური საშუალების კონტეინერის გახსნის თარიღი	სანჰიგიენური საშუალების დასახელება	კონტეინერის მოცულობა	პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა	კონტეინერის შიგთავსის დამთავრების თარიღი	პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა

**დანართი №8 – მავნებლების ინსპექტირების შურნალი**

თარიღი	ადგილი/სამქრო	მავნებლების კონტროლის მექანიზმის საიდ. ნომერი (მათ შორის ღიობები, პერიმეტრი, ბადეები)	მონიტორინგის შედეგი	გატარებული ზომები მავნებლების აღმოჩენის შემთხვევაში	დამატებითი ღონისძიებების საჭიროება

**დანართი №9 – მინის ინვენტარის რეესტრი**

№	თარიღი	ადგილი	ინვენტარის დასახელება	რაოდენობა	ხელმოწერა

**დანართი №10 – მინის გატეხის ჟურნალი**

№	თარიღი	გატეხის ადგილი	გატეხილი/ გაბზარული ინვენტარის დასახელება	რაოდენობა	ხელმოწერა

**დანართი №11 – მომწოდებლების სია**

№	მომწოდებელი კომპანიის დასახელება	საკონტაქტო პირი და თანამდებობა	ტელეფონი	მისამართი	ელ. ფოსტა	მოწოდებული პროდუქტების ჩამონათვალი

დანართი №12 – ტემპერატურის კონტროლის ფორმა

უბანი \_\_\_\_\_

თვე _____ 20__					
თარიღი	ტემპ. °C	ფარდობითი ტენიანობა (%)	თარიღი	ტემპ. °C	ფარდობითი ტენიანობა (%)
1			17		
2			18		
3			19		
4			20		
5			21		
6			22		
7			23		
8			24		
9			25		
10			26		
11			27		

თვე _____ 20__					
თარიღი	ტემპ. °C	ფარდობითი ტენიანობა (%)	თარიღი	ტემპ. °C	ფარდობითი ტენიანობა (%)
12			28		
13			29		
14			30		
15			31		
16					

ხელმოწერა: \_\_\_\_\_

**დანართი №13 – პრეტენზიების მართვის ფორმა**

პრეტენზიის № \_\_\_\_\_

მიღების თარიღი \_\_\_\_\_

პრეტენზიის წყარო/ \_\_\_\_\_

კლიენტი კომპანიის დასახელება

პრობლემის შინაარსი:

---

---

---

სწრაფი რეაგირება:

---

---

---

გამომწვევი მიზეზი:

---

---

დაგეგმილი განსახორციელებელი ქმედება და ვადები:

---

---

რეალურად განხორციელებული ქმედება:

---

---

ხელმოწერა: \_\_\_\_\_

თარიღი: \_\_\_\_\_

**დანართი №14 – ყურძნის მიღების ჟურნალი**

შენიშვნა: ივსება, თუ ბიზნესოპერატორი მომწოდებლისგან ყიდულობს ყურძენს.

მიღების თარიღი	მომწოდებელი	ყურძნის ჯიშის	წონა, კგ	პარამეტრები			შენიშვნა (დამაკმ./ არადამაკმ.)	ხელმოწერა
				შაქრიანობა	მჟავიანობა	კონდიცია		

**დანართი №15 – ღვინის წარმოების ჟურნალი**

ღვინის დაწურვა								
თარიღი		ქვევრის/ ცისტერნის №		ჯიშის		მოცულობა კგ/ლ		ღვინის სახეობა
ღვინის გადაღება/გადავსება					ღვინის დამუშავება (აღწერა)			
თარიღი	ქვევრის/ცისტერნის №, რომელშიც გადაიღეს	დარჩენილი მოცულობა (ლ)	ქმედების მიზანი (აღნიშნეთ ქმედება: გადაღება, გადავსება და ა.შ.)	თარიღი	მასალის დასახელება, პარტიის ნომერი/ გამოშვების თარიღი	აღწერა გამოყენებული რაოდენობა გ/მლ		შენიშვნა



**დანართი №16 – ღვინის ჩამოსხმისა და ეტიკეტირების შურნალი**

ჩამოსხმის თარიღი \_\_\_\_\_

ღვინის სახეობა		გამოყენებული მაცომპლექტებლები		გამოყენებული ეტიკეტი (დააკარით შესაბამისი ეტიკეტის ასლი)
ქვევრის/ცისტერნის №		საცობი	მომწოდებელი და მწარმოებელი	
ბოთლების რაოდენობა			პარტიის №	
ჩამოსხმული ღვინის მოცულობა, ლ			რაოდენობა	
ლოტის №		ბოთლი	მომწოდებელი და მწარმოებელი	
ეტიკეტირების თარიღი და რაოდენობა			პარტიის №	
			რაოდენობა	
ხელმოწერა: _____		ჩაწი	მომწოდებელი და მწარმოებელი	
			პარტიის №	
			რაოდენობა	

**დანართი №17 – ღვინის რეალიზაციის ჟურნალი**

გაგზავნის თარიღი	ლოტის №	ღვინის სახეობა	ბოთლების რაოდენობა	მომხმარებელი		
				დასახელება	ქვეყანა	საკონტაქტო ინფორმაცია

**შენიშვნა:**

1. ღვინის რეალიზაციის ჟურნალის შევსება აუცილებელი არ არის თუ rs.ge-ზე ატვირთულ სასაქონლო ზედნადებში მითითებულია ლოტის ნომრები;
2. რეალიზაციის ჟურნალს/სასაქონლო ზედნადებს, მიზანშეწონილია, ჰქონდეს ლაბორატორიის გამოცდის ოქმი, სადაც დაფიქსირებულია კონკრეტული პარტიის პარამეტრები.













სურსათის  
ეროვნული  
სააგენტო



Implemented by:  
**giz** Deutsche Gesellschaft  
für Internationale  
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH