



USAID

FROM THE AMERICAN PEOPLE

The USAID
Agriculture Program

უვნებელი სურსათის მომზადების სახელმძღვანელო





სახელმძღვანელო მოამზადა ISO კონსალტინგმა USAID-ის სოფლის მეურნეობის პროგრამის ტექნიკური დახმარების პროგრამის ფარგლებში.

ამ სახელმძღვანელოს მომზადება შესაძლებელი გახდა ამერიკელი ხალხის დახმარებით, ამერიკის შეერთებული შტატების საერთაშორისო განვითარების სააგენტოს (USAID) მეშვეობით. ნაშრომში გამოთქმული შეხედულებები ეკუთვნის ავტორს და არ გამოსატავს ამერიკის შეერთებული შტატების საერთაშორისო განვითარების სააგენტოსა და ამერიკის შეერთებული შტატების მთავრობის შეხედულებებს.

სარჩევი

შესავალი	4
თავი 1 - უვნებელი სურსათის მომზადების სახელმძღვანელოს გეგმა	5
ეტაპი 1: შეძენა, მოწოდება/მიღება, შეგროვება	9
ეტაპი 2: შენახვა	15
ეტაპი 3: მომზადება/დამუშავება	22
ეტაპი 4: ცივად გაცემა/განთავსება	31
ეტაპი 5: გაღობა	36
ეტაპი 6: თერმული დამუშავება	39
ეტაპი 7: გაგრილება/გაყინვა	45
ეტაპი 8: ხელახალი გაცხელება	49
ეტაპი 9: კერძის ცხლად დაყოვნება/განთავსება	52
ეტაპი 10: ტრანსპორტირება & დისტრიბუცია	56
დამატებითი ეტაპები	62
ფიზიკური და ქიმიური დაბინძურება	62
სურსათისმიერი ალერგენები	68
აკრილამიდი	73
თავი 2 - ჰიგიენასთან დაკავშირებული მოთხოვნები და დამატებითი მითითებები	76
დასუფთავება	77
მავნებლების კონტროლი	86
ნარჩენების მართვა	88
დანადგარების ტექნიკური მომსახურება	89
პერსონალის ჰიგიენა	91
სწავლება/ზედამხედველობა	93
რეკომენდაციები სანიმუშო თერმომეტრის გამოყენებასთან დაკავშირებით	95
თავი 3 - ჩანაწერების ფორმები და დამატებითი რესურსები	98

შესავალი

„უვნებელი სურსათის მომზადების სახელმძღვანელო“ შემუშავებულია სპეციალურად HoReCa სექტორისთვის, თუმცა, მისი გამოყენება შეუძლიათ საზოგადოებრივი კვების სექტორში ჩართულ სხვა ბიზნესოპერატორებსაც, რომლებიც საკუთარ ორგანიზაციებში ეწევიან კვებით უზრუნველყოფას თუნდაც შიდა პერსონალისთვის (მაგ.: საავადმყოფოები, ფაბრიკა-ქარხნები და სხვა). შესაბამისად, ნედლეულის მოწოდების, შენახვის, პირველადი დამუშავების, მომზადების, ცივად და ცხლად შენახვის/სერვირების ეტაპებზე არსებობს **ჯვარედინი დაბინძურების** მაღალი რისკი. სურსათისმიერ დაავადებებთან დაკავშირებული შემთხვევების უმრავლესობა სწორედ ამ ტიპის ობიექტებზე დამზადებული სურსათის მოხმარებას უკავშირდება.

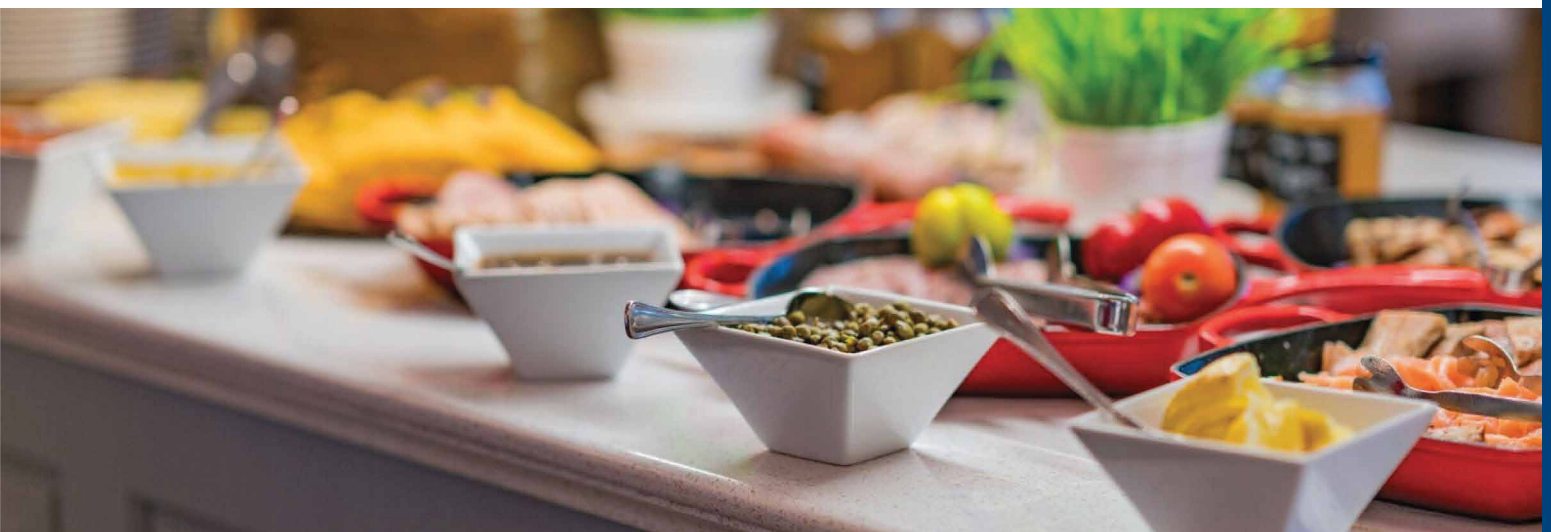
იმისათვის, რომ უზრუნველყოფილი იყოს საბოლოო პროდუქტების უვნებლობა, აუცილებელია დაინერგოს უვნებელი სურსათის მომზადების შედეგიანი პრაქტიკა. სურსათის უვნებლობის საფრთხეების კონტროლისთვის გამოყენებული უნდა იყოს წინასწარი პროგრამები, როგორებიცაა:

- დალაგება-დასუფთავება,
- მანქანა-დანადგარების ტექნიკური მომსახურება,
- ნარჩენების კონტროლი,
- მავნებლების კონტროლი,
- მომწოდებლების კონტროლი,
- პერსონალის ჰიგიენა
- და სხვა.

სურსათის უვნებლობის მნიშვნელოვანი საფრთხეები, რომლებიც წინასწარი პროგრამებით ვერ იმართება, უნდა გაკონტროლდეს HACCP სისტემის გამოყენებით.

„უვნებელი სურსათის მომზადების სახელმძღვანელო“ შედგენილია სწორედ იმისთვის, რომ დაგეხმაროთ თქვენს საწარმოო ობიექტზე წარმოებისა და ჰიგიენის სანიმუშო პრაქტიკის დანერგვასა და შენარჩუნებაში. წინამდებარე სახელმძღვანელო დაგეხმარებათ:

- დააკმაყოფილოთ საკანონმდებლო მოთხოვნები
- უზრუნველყოთ წარმოებული სურსათის უვნებლობა
- უზრუნველყოთ პერსონალის სწავლება
- შეინარჩუნოთ თქვენი ბიზნესის იმიჯი და სანდოობა
- გააუმჯობესოთ თქვენი ბიზნესი



როგორ გამოვიყენოთ „უვნებელი სურსათის მომზადების სახელმძღვანელო“?

ობიექტის ხელმძღვანელობამ და მენეჯერმა პერსონალთან ერთად უნდა მოახდინონ იმის დემონსტრირება, რომ შეუძლიათ სახელმძღვანელოს გამოყენება.

- **თუ თქვენ ხართ დაფუძნებული/მეპატრონე:**

თქვენი უშუალო პასუხისმგებლობაა უზრუნველყოთ თქვენ მიერ წარმოებული სურსათის უვნებლობა. თუ გყავთ მენეჯერი, მასთან ერთად უნდა განიხილოთ, როგორ გამოიყენოთ წინამდებარე სახელმძღვანელოში მოცემული მითითებები თქვენს წარმოებაში.

- **თუ თქვენ ხართ მენეჯერი:**

გაესაუბრეთ დაფუძნებლებს. თუ თქვენ აკონტროლებთ ყოველდღიურად მიმდინარე საქმიანობებს, სწორედ თქვენ ხართ ის ადამიანი, ვინც წინამდებარე სახელმძღვანელო უნდა გამოიყენოს.

- **თუ თქვენ ხართ თანამშრომელი:**

უმაღლესი ხელმძღვანელობის მითითებების მიხედვით უნდა განახორციელოთ საქმიანობები იმისათვის, რომ უზრუნველყოთ უვნებელი სურსათის წარმოება და მიწოდება.

როგორ გამოვიყენოთ უვნებელი სურსათის მომზადების სახელმძღვანელო

ეს ნაწილი დაგხმარებათ იმის გააზრებაში, თუ როგორ უნდა გამოიყენოთ უვნებელი სურსათის მომზადების სახელმძღვანელო.

წინამდებარე სახელმძღვანელო მოიცავს შემდეგ ნაწილებს:

- თავი 1 – უვნებელი სურსათის მომზადების სახელმძღვანელოს გეგმა
- თავი 2 – ჰიგიენის მიმართ მოთხოვნები და დამატებითი მითითებები
- თავი 3 – ჩანაწერების ფორმები და დამატებითი რესურსები

თითოეული ნაწილის აღწერა მოცემულია ქვემოთ:

როგორ გამოვიყენოთ სახელმძღვანელოს პირველ ნაწილში (თავი 1) მოცემული რეკომენდაციები

რა უნდა გააკეთოთ:

- შეიმუშავეთ უვნებელი სურსათის მომზადების გეგმა, თუ საჭიროა გეგმაში განახორციელოთ ცვლილებები.
- შეიმუშავეთ ობიექტის შენობის გეგმა, პერსონალის მოძრაობის მიმართულების ჩათვლით. ამასთანავე, ობიექტის შენობის გეგმაზე დატანილი უნდა იყოს მონყობილობების, ნიჟარების განლაგება და გამოყოფილი სივრცე ნედლი და მზა სურსათის მოსამზადებლად.
- შეარჩიეთ ის პროცესები, რომლებიც შეიძლება ხორციელდებოდეს თქვენს ობიექტზე.
- გადახედეთ ჩამოთვლილ პროცესებს. თუ რომელიმე პროცესი ხორციელდება თქვენს ობიექტზე, მონიშნეთ შესაბამისი ფერის ეტაპი.
- თქვენ მიერ მონიშნული ეტაპი გიჩვენებთ იმ საკითხებს, სადაც საჭიროა საფრთხეების კონტროლი უვნებელი სურსათის მოსამზადებლად. უკრებში მოცემული ფერები დაკავშირებულია 9-61 გვერდზე მოცემულ ფერად გვერდებთან.
- გახსოვდეთ, რომ ფიზიკური/ქიმიური დაბინძურება, ალერგენები და აკრილამიდი ის საფრთხეებია, რომელიც გვხვდება სასურსათო ინდუსტრიაში და საჭიროებს კონტროლს.
- თუ თქვენ არ მონიშნეთ კონკრეტული თემა, თქვენ არ დაგჭირდებათ შესაბამისი ფერის ეტაპის გამოყენება.

- ჩამოთვალეთ ამ ეტაპთან დაკავშირებული სურსათის მაგალითები.
- უპასუხეთ თქვენთვის რელევანტურ შეკითხვებს და დარწმუნდით, რომ თქვენ და თქვენი პერსონალი მიყვებით ამ პროცედურებს. შესაძლებელია, ყველა ჩამოთვლილი პროცესი არ ხორციელდებოდეს თქვენს ობიექტზე.
- ყოველი ეტაპის შემდეგ თქვენ ნახავთ დამატებით რჩევებს და სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებულ კარგ პრაქტიკებს. დარწმუნდით, რომ თქვენ და პერსონალი სათანადოდ იაზრებთ და ითვალისწინებთ მოცემულ რჩევებს.
- ინფორმაცია, თუ რა პრინციპით არის აგებული ეტაპები და როგორ უნდა შესრულდეს, ნაჩვენებია ქვემოთ.

ეტაპი: შენახვა

<p>რა შეიძლება მოხდეს? (საფრთხეები)</p>	<p>როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)</p>	<p>როგორ შევამოწმოთ? (მონიტორინგი/ვერიფიკაცია)</p>	<p>როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)</p>	
<p>სურსათისმიერი დაავადებების გამომწვევი ბაქტერიების ზრდა ცივ მზა სურსათში.</p>	<p>შეინახეთ 8°C-ზე დაბალ ტემპერატურაზე.</p> <p>ვაკეთებ <input type="checkbox"/></p>	<p>გაზომეთ სურსათის ტემპერატურა შემდეგი მეთოდებით:</p> <p>გაზომეთ მაცივარში მოთავსებული სურსათის შიდა ან ზედაპირის ტემპერატურა (პროდუქტის შიდა ტემპერატურის გაზომვისას გარეცხეთ და მოახდინეთ თერმომეტრის დეზინფექცია გამოყენებამდე და გამოყენების შემდეგ).</p> <p>ვაკეთებ <input type="checkbox"/></p>	<p>იმ შემთხვევაში თუ სურსათის ტემპერატურა აღემატება 8°C</p> <p>და ა.შ</p>	
<p>რა შეიძლება მოხდეს? სვეტში იდენტიფიცირდება თითოეულ ეტაპთან დაკავშირებული საფრთხე.</p>	<p>როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? სვეტები იძლევა ინფორმაციას, თუ როგორ შეიძლება საფრთხის კონტროლი. მონიშნეთ შესაბამისი ფერის საკითხები.</p>	<p>როგორ შევამოწმოთ? სვეტში მოცემულია, თუ როგორ უნდა შევამოწმოთ თქვენ მიერ ვაკონტროლებული საფრთხე. აწარმოეთ შემოწმების ამსახველი ჩანაწერები.</p>	<p>სახელმძღვანელოში შეგხვდებით მითითებები სურსათის უვნებლობის ჩანაწერებთან დაკავშირებით.</p>	<p>როგორ გამოვასწოროთ? სვეტი იძლევა ინფორმაციას, თუ როგორ უნდა მოიქცეთ პრობლემის არსებობის შემთხვევაში და მისი პრევენციისთვის.</p>

რე უნდა გააკეთოთ: (გაგრძელება)

- თუ თქვენს ობიექტზე არსებული ოპერაციები განსხვავებულია მე-3 გვერდზე ჩამოთვლილი პროცესებისგან, მაგალითად, უმი ან მსუბუქად დამუშავებული ან ვაკუუმ შეფუთვით წარმოდგენილი სურსათი, თქვენ უნდა შეავსოთ 61-ე გვერდზე მოცემული ფორმა.
- შეავსეთ გვერდები 62-102 ფიზიკური/ქიმიური დაბინძურება, ალერგენები და აკრილამიდი - თქვენზე მორგებული ინფორმაციის მონიშვნით. გახსოვდეთ, რომ ყოველ ეტაპზე არის შესაძლებელი კონტროლის ღონისძიებების გატარება ნედლეულის მიღების, მომზადებისა და მომხმარებლისთვის მიწოდების ჩათვლით.
- შეავსეთ 68-105 გვერდები - ალერგენები. მონიშნეთ კონტროლის ზომები და თქვენ მიერ განხორციელებული შემოწმებები. აკონტროლეთ ეს ეტაპები მუდმივად.

როგორ გამოვიყენოთ სახელმძღვანელოს მეორე ნაწილში (თავი 2) მოცემული რეკომენდაციები

მეორე ნაწილში მოცემულია მითითებები იმ ჰიგიენური მოთხოვნების შესახებ, რომლებიც ადგილობრივი საკანონმდებლო მოთხოვნების შესაბამისად უნდა იყოს გათვალისწინებული თქვენს ობიექტზე. ამ ნაწილში მოცემული მითითებები მოიცავს:

- დასუფთავება
- მავნებლების კონტროლი
- ნარჩენების კონტროლი
- პრევენციული ტექნიკური მომსახურება
- პერსონალის ჰიგიენა
- სწავლება/ზედამხედველობა

ამ ნაწილში ასევე იხილავთ დამატებით მითითებას იმის შესახებ, თუ როგორ უნდა გამოიყენოთ თერმომეტრი.

დაასრულეთ 68-105 გვერდი სასურსათო ალერგენები და მონიშნეთ კონტროლის ზომები და შეამოწმეთ თქვენ მიერ წარმოდგენილი. საქმიანობაში აკონტროლეთ ეს ეტაპები მუდმივად.

რე უნდა გააკეთოთ:

- მესამე გვერდზე მოცემულ შეფერილ თემებში, მონიშნეთ ის ეტაპები, რომლებიც უნდა განხორციელდეს თქვენს ობიექტზე.
- მოცემული ეტაპების წაკითხვისას მონიშნეთ თემები და დარწმუნდით, რომ ობიექტზე თითოეული მოთხოვნა სრულდება თქვენი ობიექტის შესაბამისად. ამ საკითხებთან დაკავშირებით პერსონალს მიაწოდეთ სათანადო ინსტრუქტაჟი/სწავლება და ეს მონაცემები შეიტანეთ ფორმა N6-ში.

უვნებელი სურსათის მომზადების გეგმის მიმოხილვა:

- გაითვალისწინეთ, რომ უვნებელი სურსათის მომზადების გეგმა რეგულარულად უნდა გადაიხედოს.
- რეკომენდებულია, გეგმის მიმოხილვა განხორციელდეს მინიმუმ წელიწადში ერთხელ და სურსათის გადამუშავების რომელიმე ეტაპზე ნებისმიერი ცვლილების შემთხვევაში, მაგალითად, ახალი ინვენტარის გამოყენება, ცვლილება მენიუში, ახალი პროდუქტის დამატება ან რეცეპტურის ცვლილება, შენობის სტრუქტურისა და განლაგების შეცვლა.

როგორ გამოვიყენოთ სახელმძღვანელოს მე-3 ნაწილში (თავი 3) მოცემული რეკომენდაციები

ქვემოთ ჩამოთვლილ ფორმებზე მითითებულია გაკეთებული სახელმძღვანელოს მესამე თავში.

- ფორმა № 1 ნედლეულის მიღების აღრიცხვის ფორმა
- ფორმა № 2 მაცივრის/მაცივარ-კამერის/გამაცივებელი მონყობილობის ტემპერატურის მონიტორინგის ფორმა
- ფორმა № 3 თერმული დამუშავების/გაგრილების/ხელახალი გაცხელების მონიტორინგის ფორმა
- ფორმა № 4 ცხლად შენახვის/ცხლად განთავსების მონიტორინგის ფორმა
- ფორმა № 5 ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი
- ფორმა № 6 ჰიგიენის ტრენინგის აღრიცხვის ფორმა
- ფორმა № 7 პერსონალის ჯანმრთელობის მდგომარეობის მონიტორინგის ფორმა
- ფორმა № 8 მზა სურსათის მიწოდების ფორმა

მესამე თავში მოცემული ფორმები დაგეხმარებათ იმის შემოწმებაში, რომ თქვენს ობიექტზე მომზადებული კერძი უვნებელია მოხმარებისთვის. ასევე, დაგეხმარებათ იმ კონტროლის ზომების დემონსტრირებაში, რომლებსაც მიმართავთ თქვენს ობიექტზე.

ჩანაწერების წარმოება დაგეხმარებათ კანონით გათვალისწინებული მოთხოვნების შესრულებაში. გარდა ამისა, ჩანაწერების ზუსტი წარმოება დაგეხმარებათ თქვენი შრომისმოყვარეობის უკეთ წარმოჩენაში. რეკომენდებულია ჩანაწერების მინიმუმ 1 წლის ვადით შენახვა.

პერსონალის მიერ აღრიცხული ჩანაწერები უნდა შემოწმდეს მენეჯერის/ზედამხედველების მიერ. ეს შემოწმებები უნდა აღინიშნოს შესაბამის ფორმებში.



შეძენა, მოწოდება/მიღება, შეგროვება

ეტიკატი 1



სურსათის შიკვითა

თვალი გადაავლეთ მენიუს და სათითაოდ დაადგინეთ, თუ რა რაოდენობით გჭირდებათ თითოეული ინგრედიენტი. შესყიდვის წინასწარ დაგეგმვა დაგეხმარებათ მარაგების სწორი რაოდენობით შევსებაში. მიჰყევით FIFO (პირველად მიღებული, პირველი გადის) სისტემას, რომ პირველად ძველი მარაგი გახარჯოთ.

სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფის სახყის წერტილს წარმოადგენს შესყიდული ნედლეულის, ინგრედიენტების და მზა სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფა. თქვენი შიკვითი სურსათის უვნებლობაში დასარწმუნებლად განსაკუთრებული ყურადღებით უნდა შეარჩიოთ მომწოდებლები.

დიდი მნიშვნელობა აქვს გყავდეთ ისეთი მომწოდებლები, რომლებსაც ენდობით და შეუძლიათ დროული მოწოდება. კარგი იქნება, თუ თქვენს მომწოდებლებთან გექნებათ ხელშეკრულება, სადაც გათვალისწინებული იქნება მოწოდების პირობები.

მომწოდებლის რეკომენდაციებში დასარწმუნებლად რეკომენდაციულია დასვათ შემდეგი კითხვები:

- რეგისტრირებულია მომწოდებელი ეკონომიკურ საქმიანობათა რეესტრში?
- აქვს თუ არა სურსათის უვნებლობის აღიარების ნომერი (საჭიროებისამებრ)?
- აქვს თუ არა დანერგილი მომწოდებელს სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემა?
- განვდიან თუ არა ინვოისებს/ზედნადებს, რომელიც მოიცავს მომწოდებლის დასახელებას, მისამართს და მოწოდებული პროდუქტის დეტალებს (რაოდენობა, პარტიის ნომერი, ვარგისიანობის ვადა და სხვ.)
- აქვს სერტიფიკატი ან ხარისხის დამადასტურებელი დოკუმენტი?
- იცავენ თუ არა ნედლი და მზა სურსათის განცალკევების წესს შენახვის, ტრანსპორტირებისა და შეფუთვის დროს?

სურსათის ინგრედიენტების მიკვლევადობა

მომწოდებლების რეესტრში მითითებული უნდა გქონდეთ მათ შესახებ დეტალები (იხ. „[მომწოდებლების რეესტრი](#)“).

მიკვლევადობის ეფექტურობისათვის რეკომენდებულია შეინახოთ ყველა ინვოისი/ზედნადები. ეს უნდა მოიცავდეს ყველა დეტალს სურსათთან დაკავშირებით, მათ შორის, მომწოდებლის დეტალებს, მიღებული პროდუქციის რაოდენობას და თარიღს.

ცხოველური წარმოშობის სურსათის მიღებისას (მაგ.: ხორცი, თევზი, რძის პროდუქტები), დოკუმენტირებული უნდა იყოს მიღებული სურსათის დეტალები (უნიკალური საიდენტიფიკაციო ნომერი ან პარტიის ნომერი).

სათანადოდ შეინახეთ ინვოისები და ქვითრები, რათა თქვენ ან სურსათის უვნებლობის ინსპექტორს გაგიმარტივდეთ მათი შემოწმება.

თუ მომწოდებელთან დაკავშირებით წააწყდებით პრობლემას:

- 1 დაუკავშირდით მომწოდებელს/კონტრაქტორს.
- 2 დანერეთ საჩივარი.
- 3 შეცვალეთ მომწოდებელი/კონტრაქტორი.
- 4 რჩევისთვის დაუკავშირდით სურსათის ეროვნულ სააგენტოს.
- 5 გადაამოწმეთ სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ გამოქვეყნებული ინსპექტირების ანგარიშები.

მონოდაბა/მიღება

ხშირად უნდა აკონტროლოთ მონოდების დრო, ტემპერატურა და ხარისხობრივი მახასიათებლები, რათა დარწმუნდეთ, რომ სურსათი თქვენამდე მოდის შესაბამისი ტემპერატურით და მისაღებ მდგომარეობაში. დიდი რაოდენობით მონოდებული სურსათის შემთხვევაში, რამდენიმე პროდუქტი შეამოწმეთ შემთხვევითობის პრინციპით.

დარწმუნდით, რომ:

- სურსათი მონოდებულია სამუშაო პროცესის დაწყებამდე.
- ჯვარედინი დაბინძურების პრევენციისთვის ერთმანეთისგან გამიჯნულია ნედლი და მზა სურსათი.
- დაცულია ვარგისიანობის ვადები („გამოიყენება ... მდე“ ან „უმჯობესია გამოიყენებულ იქნეს ... მდე“ თარიღები).
- სურსათი ინახება სათანადო ტემპერატურაზე (ცივად/ცხლად).
- სურსათი არ არის გაფუჭებული.
- სურსათი არის სუფთა და დაზიანების გარეშე.
- ნუ მიიღებთ დაზიანებულ შეფუთვებს, მაგ.: დაზიანებული ვაკუუმშეფუთვა, გაბერილი შეფუთვა, ჩაზნექილი ქილები და სხვ. შეამოწმეთ, რომ ბოთლების და ქილების თავსახურები დალუქულია და დაზიანების გარეშეა.

თუ ფიქრობთ, რომ მონოდებული სურსათი არ არის უვნებელი (მაგ., თუ არ არის სათანადო თაგვარაბურაზე შენახული ან შესაძლოა დაბინძურებულია ტრანსპორტირების დროს, განსაკუთრებით წყლის დარღვევის გამო), ნუ მიიღებთ ასეთ ნედლეულს. დაუყოვნებლივ დაუკავშირდით მონოდებელს და ანარაგეთ შესაბამისი ჩანაწერები (იხ. ფორმა N1 „ნედლეულის მიღების აღრიცხვის ფორმა“).

მონოდებული სურსათის გადმოტვირთვა უნდა მოხდეს სუფთა, იზოლირებულ ადგილას. მიღებაზე პასუხისმგებელი პერსონალი არ უნდა შედიოდეს სამზარეულოში. მიღებამდე, შენახვა/ტრანსპორტირების დროს, პროდუქტების გარე შეფუთვა შესაძლოა შეხებოდა დაბინძურებულ ზედაპირებს, ამიტომ სამზარეულოში ან საწყობში შეტანამდე მოაცილეთ გარე შეფუთვა. ეს ძალიან მნიშვნელოვანია, რადგან მცირდება დაბინძურებული გარე შეფუთვიდან მზა სურსათზე ბაქტერიების მოხვედრის რისკი.

თუ თავდაპირველი შეფუთვიდან სურსათი გადაიტანეთ სხვა კონტეინერში, დარწმუნდით, რომ კონტეინერს გაუკეთეთ ეტიკეტი, სადაც მითითებულია სურსათის დასახელება, ინგრედიენტები და ვარგისიანობის ვადა (მაღაფუჭებადი პროდუქტების შემთხვევაში, ასევე, პარტიის ნომერი). მონოდებისთანავე მოათავსეთ გაგრილებული სურსათი მაცივარში და გაყინული სურსათი – საყინულეში. თუ ცივად შენახული სურსათის ტემპერატურა 80C-ს აღემატება ან გაყინული სურსათი ღღვება, ამგვარ სურსათში შესაძლოა გამრავლდეს სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიები.

მწარმოებლის მიერ დადგენილი თაგვარაბურა

სურსათის უვნებლობის უზრუნველსაყოფად ზოგიერთმა მწარმოებელმა შესაძლოა თავად დაადგინოს შენახვის უფრო დაბალი ტემპერატურა. დარწმუნდით, რომ მონოდების დროს ეს ტემპერატურა არ არის დარღვეული.

უმი ხორცის/თევზის/ფრინველის ხორცის თაგვარაბურის შემოწმება

თუ უმი სურსათის ტემპერატურა უნდა შემოწმდეს, ამისათვის აუცილებელია არსებობდეს განცალკევებული, სათანადოდ იდენტიფიცირებული თერმომეტრები. ეს საჭიროა, რომ თავიდან ავიცილოთ ბაქტერიების მოხვედრა უმი სურსათიდან მზა სურსათზე.



შეგროვება

თუ სურსათს ყიდულობთ საბითუმო ან საცალო მოვაჭრეებისგან, დარწმუნდით, რომ მათი ტრანსპორტირება ხდება სუფთა სატრანსპორტო საშუალებით, ახდენთ გაგრილებული და/ან გაყინული სურსათის დროულ ტრანსპორტირებას და ობიექტზე მიტანის დროს ათავსებთ მათ მაცივარში ან საყინულეში. შესაძლოა, პრაქტიკაში დანერგოთ ცივად გადატანისთვის ჰერმეტიკული ჩანთების/ყუთების გამოყენება. დიდი ყურადღება უნდა მიექცეს ნედლი და მზა სურსათის განცალკევებით ტრანსპორტირებას, რაც აუცილებელია ჯვარედინი დაბინძურების თავიდან ასაცილებლად.

გადაამოწმეთ თქვენი ობიექტი ქვემოთ მოცემული ცხრილის საშუალებით:

რა შეიძლება მოხდეს? (საფრთხეები)	როგორ მოვახდინოთ კრეპენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)	როგორ შევამოწმოთ? (მონიტორინგი/ვერიფიკაცია)	როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)
სურსათის დაბინძურება სურსათისმიერი დაავადებების გამომწვევი ბაქტერიებით.	შეიძინეთ სანდო მომწოდებლებისგან და შეინარჩუნეთ „ მომწოდებლების რეესტრი “.	დარწმუნდით, რომ მიღება ხორციელდება დამტკიცებული მომწოდებლებისგან. შეამოწმეთ სატრანსპორტო საშუალების ჰიგიენური მდგომარეობა. ჩაატარეთ მომწოდებლის ინსპექტირება/გადაამოწმეთ მესამე მხარის მიერ ჩატარებული აუდიტის ანგარიშები (არსებობის შემთხვევაში)/შეამოწმეთ, რომ მომწოდებელი რეგისტრირებულია ეკონომიკურ საქმიანობათა რეესტრში.	ნუ მიიღებთ ისეთ სურსათს, რომელზეც ფიქრობთ, რომ არ არის უვნებელი გამოსაყენებლად, და მიმოიხილეთ მომწოდებელთა რეესტრი.
სურსათისმიერი დაავადებების გამომწვევი ბაქტერიების ზრდა ცივ სურსათში.	დარწმუნდით, რომ გაგრილებული მზა სურსათი მოწოდებულია 8°C-ზე ნაკლებ ტემპერატურაზე.	შეამოწმეთ გაგრილებული მზა სურსათის ტემპერატურა (იხ. ფორმა N1 . „ნედლეულის მიღების აღრიცხვის ფორმა“).	ნუ მიიღებთ ისეთ ცივ მზა სურსათს, რომლის ტემპერატურა 8°C-ზე მეტია.
	დარწმუნდით, რომ გაყინული სურსათი მოწოდებულია გაყინული სახით და მოათავსეთ ის საყინულეში დაუყოვნებლივ.	შეამოწმეთ, რომ გაყინული მზა სურსათი არ განიცდის ლღობას (იხ. ფორმა N1 . „ნედლეულის მიღების აღრიცხვის ფორმა“).	ნუ მიიღებთ ისეთ გაყინულ მზა სურსათს, რომელიც განიცდის ლღობას.
	დარწმუნდით, რომ ყველა ცივი მზა სურსათი შეესაბამება ვარგისიანობის ვადას.	შეამოწმეთ ნედლეულის მიღების ჩანაწერი (იხ. ფორმა N1 . „ნედლეულის მიღების აღრიცხვის ფორმა“).	ნუ მიიღებთ ისეთ სურსათს, რომლის ვარგისიანობის ვადა გასულია.

რა შეიძლება მოხდეს? (საფრთხეები)	როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)	როგორ შევამოწმოთ? (მონიტორინგი/ვერიფიკაცია)	როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)
სურსათისმიერი დაავადებების გამომწვევი ბაქტერიების ზრდა ცხელ მზა სურსათში.	დარწმუნდით, რომ ცხელი სურსათის მონოდებისას ტემპერატურა 63°C-ზე მეტია. <input type="checkbox"/>	შეამოწმეთ ცხლად მონოდებული სურსათის ტემპერატურა. <input type="checkbox"/>	ნუ მიიღებთ მაღალი რისკის სურსათს, რომლის ტემპერატურა 63°C-ზე ნაკლებია.
ჯვარედინი დაბინძურება ნედლიდან მზა სურსათზე.	მონოდების, მიღებისა და შეგროვების დროს განაცალკევეთ ნედლი და მზა სურსათი. <input type="checkbox"/>	დარწმუნდით, რომ ნედლი და მზა სურსათი ინახება ცალ-ცალკე. დააკვირდით პერსონალის პრაქტიკას პროდუქტის მიღების დროს.	ნუ მიიღებთ ისეთ სურსათს, რომელზეც ფიქრობთ, რომ არ არის უვნებელი გამოსაყენებლად და მიმოიხილეთ მომწოდებელთა რეესტრი.
დაწმუნდით, რომ სურსათი დაცულია შესაბამისი შესაფუთი მასალით/კონტეინერით.	დარწმუნდით, რომ სურსათი დაცულია შესაბამისი შესაფუთი მასალით/კონტეინერით. <input type="checkbox"/>	შეამოწმეთ შეფუთვა/კონტეინერები და სურსათის დაზიანების და/ან დაბინძურების ნიშნები. <input type="checkbox"/>	ნუ მიიღებთ ისეთ სურსათს, რომელიც არ არის დაცული, არის დაზიანებულ ან დაბინძურებულ შეფუთვაში, ან აღენიშნება ხილული დაბინძურება.
მზა სურსათს სუფთა ზონაში შეტანამდე მოაშორეთ შეფუთვა.	მზა სურსათს სუფთა ზონაში შეტანამდე მოაშორეთ შეფუთვა. <input type="checkbox"/>	დარწმუნდით, რომ გარე შეფუთვა ვერ მოხვდება სუფთა ზონაში. <input type="checkbox"/>	გაუმჯობესებელი ტრენინგები, პერსონალის ხელახალი სწავლებები.

შენიშვნა:

* „**მზა სურსათი**“ არის სურსათი, რომლის მოხმარება შესაძლებელია გაცხელების და/ან დამუშავების გარეშე. აქ მოიაზრება საქონლის ან ფრინველის მოხარშული ხორცი, შებოლილი/გამოყვანილი თევზი, რძის პროდუქტები, დესერტები, მზა სალათები, სენდვიჩები, რბილი ყველი და წინასწარ მოხარშული კერძები, როგორცაა, მაგ.: ხორციანი ღვეზელი და თერმულად დამუშავებული ქათამი.

** სამზარეულოში „**სუფთა ზონა**“ არის ოთახი ან სივრცე, სადაც ხდება კერძის მომზადება. ამ ადგილზე დაუშვებელია ნედლეულის პირველადი დამუშავება (განფუთვა, რეცხვა, დაჭრა, გადარჩევა, გასუფთავება და სხვ.). სუფთა ზონა შესაძლებელია იყოს მუდმივად ერთსა და იმავე ადგილზე ან იყოს დროებით მოწყობილი, თუ ჩატარდება მთელი ტერიტორიის საფუძვლიანი რეცხვა-დეზინფექციის სამუშაოები. დროებით მოწყობილი სუფთა ზონა უნდა მოიცავდეს მზა სურსათის დასამზადებელი ინვენტარისა და შესაფუთი მასალების შესანახ სუფთა საცავს იმ შემთხვევისთვის, როდესაც ზონა არ გამოიყენება კერძის მოსამზადებლად.





მაცივარში შენახვა

ზოგიერთი სურსათი უნდა ინახებოდეს ცივად იმისათვის, რომ არ გამრავლდეს სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიები. მაგ.:

- მალეუჭებადი სურსათი, რომელსაც მითითებული აქვს „გამოიყენება... მდე“ თარიღი;
- სურსათი, რომლის ეტიკეტზეც მითითებულია: „შეინახეთ მაცივარში“;
- სურსათი, რომლის ეტიკეტზეც მითითებულია: „გახსნის შემდეგ შეინახეთ მაცივარში“;
- სურსათი, რომელმაც გაიარა თერმული დამუშავება, თუმცა მიწოდებამდე უნდა იყოს დაყოვნებული;
- მზა სურსათი, როგორცაა თერმულად დამუშავებული ხორცი, სალათები და დესერტები.



დარწმუნდით, რომ არ იყენებთ სურსათს ვარგისიანობის ვადის ამოწურვის შემდეგ. თუ ასეთ სურსათს შეინახავთ განსაზღვრულზე მეტი დროით, ის შესაძლოა არ იყოს უვნებელი მოხმარებისათვის.

გაითვალისწინეთ მწარმოებლის ინსტრუქციები იმის შესახებ, თუ როგორ უნდა შეინახოთ სურსათი, მათ შორის, გახსნის შემდეგ რა პერიოდის განმავლობაში არის ის უვნებელი გამოყენებისთვის. ასევე გაითვალისწინეთ მომწოდებლის მიერ დადგენილი სპეციფიკური შენახვის ტემპერატურა, რადგან ის პროდუქტის უვნებლად შენახვას უზრუნველყოფს.

სურსათის ცივად შენახვის უზრუნველსაყოფად მნიშვნელოვანია შესაბამისი აღჭურვილობის სათანადოდ გამოყენება. მიჰყევით მწარმოებლის ინსტრუქციებს იმის შესახებ, თუ როგორ გამოიყენოთ მაცივრები და ცივად განთავსებისთვის საჭირო მოწყობილობა. ცივი ჰაერის სათანადო ცირკულაციისთვის მაცივრები არ უნდა იყოს გადავსებული.

გახსოვდეთ, რომ ცივი სურსათის ტემპერატურა არ უნდა აღემატებოდეს 8°C-ს. ამის მისაღწევად რეკომენდაცულია მაცივრების და ცივად განთავსებისთვის საჭირო მოწყობილობის ტემპერატურა არ აღემატებოდეს 5°C -ს.

ამ მოთხოვნების მიმართ დასაშვებია გადახრები იმ შემთხვევაში, თუ არსებობს გარდაუვალი მიზეზები, როგორცაა:

- სურსათის მომზადება/დამუშავების დროს ან მის შემდეგ არსებული პრაქტიკული ასპექტები;
- სამაცივრე დანადგარის გაღობა;
- სამაცივრე დანადგარის დაზიანება.

სურსათი შესაძლოა შენახული იყოს 8°C-ზე მაღალ ტემპერატურაზე მხოლოდ შეზღუდული დროის განმავლობაში, თუმცა ამ ფაქტმა გავლენა არ უნდა იქონიოს სურსათის უვნებლობაზე.

გამაცივებელი დანადგარის ტემპერატურა აუცილებელია შემოწმდეს მინიმუმ დღეში ერთხელ. ზოგიერთ მოწყობილობას აქვს ციფრული ან მექანიკური პანელი, რომელიც აჩვენებს სამაცივრე დანადგარზე დაყენებულ ტემპერატურას. თქვენ შეგიძლიათ მისი გამოყენება თქვენი სამაცივრე დანადგარის ტემპერატურის შესამოწმებლად. თუმცა ამ შემთხვევაშიც აუცილებელია მაცივრის თერმომეტრის საშუალებით ხშირად გადაამოწმოთ, თუ რამდენად შეესაბამება ეკრანზე მოცემული ტემპერატურა სამაცივრე დანადგარში არსებულ ტემპერატურას.

ნუ შეინახავთ სურსათს გახსნილ კონსერვის ქილებში. აუცილებლად გადაიტანეთ ისინი სუფთა, დახურულ კონტეინერებში.

სამაცივრე დანადგარის დაზიანება

იმ შემთხვევაში, თუ თქვენი მაცივარი ან დახლ-მაცივარი დაზიანდება, გამოიყენეთ ალტერნატიული მოწყობილობა ან გადაიტანეთ სურსათი ცივ ადგილას. თუ ამის უზრუნველყოფა არ შეგიძლიათ ან არ იცით, რა დროის განმავლობაში იყო დაზიანებული სამაცივრე დანადგარი, მოახდინეთ მაცივარში არსებული პროდუქტის იდენტიფიცირება, იზოლირება და მართეთ ის, როგორც პოტენციურად მავნე.

თუ სამაცივრე დანადგარს ხშირად აქვს მსგავსი პრობლემა, დაფიქრდით, გიღირთ თუ არა მისი გამოყენება. ზოგადად, ინდუსტრიული დანადგარები უფრო შესაფერისია საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისთვის.

გაყინული სურსათის შენახვა

გაყინული სურსათი ინახება უფრო დიდი ხნის განმავლობაში, რადგან ბაქტერიები და/ან საფუარი სოკოები არ იზრდებიან ძალიან დაბალ ტემპერატურაზე. თუმცა ისიც აღსანიშნავია, რომ გაყინვა არ კლავს ბაქტერიებს. საყინულეებში ტემპერატურა უნდა იყოს არაუმეტეს -18°C -ზე.

გაყინული სურსათი მოწოდებისთანავე უნდა მოთავსდეს საყინულეში. ჯვარედინი დაბინძურების პრევენციისთვის ნედლი და მზა სურსათი უნდა იყოს განცალკევებული და ერთმანეთისგან კარგად გამიჯვნილი. აუცილებელია ვარგისიანობის ვადების რეგულარული შემოწმება და მარაგების ბრუნვის პრაქტიკის დაცვა. იმ სურსათისთვის, რომელსაც ყინავთ თქვენს ობიექტზე, უნდა განსაზღვროთ ვარგისიანობის ვადა და განათავსოთ ეტიკეტი. შენახვის ხანგრძლივობა დამოკიდებულია სურსათისა და საყინულის ტიპზე, რომელსაც თქვენ იყენებთ.



საყინულეების გაღობა და წმენდა უნდა ხდებოდეს რეგულარულად, მწარმოებლის რეკომენდაციების შესაბამისად.

თუ გაყინული სურსათი დაიწყებს ლღობას, სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიები შესაძლოა გამრავლდეს. იმ შემთხვევაში, თუ შენიშნავთ, რომ თქვენი საყინულე არ მუშაობს გამართულად, უნდა მიჰყვეთ შემდეგ მითითებებს:

- 1 სურსათი, რომელიც ჯერ კიდევ გაყინულია** (მყარი და ყინულიანი), უნდა გადაიტანოთ სათადარიგო საყინულეში. სათადარიგო საყინულის არქონის შემთხვევაში, გააღეთ სურსათი (იხ. ეტაპი „გაღობა“).
- 2 სურსათი, რომელშიც დაიწყო ლღობის პროცესი** (დარბილდა და/ან სითხე შეინიშნება), გადაიტანეთ სათანადო ადგილზე, რათა განაგრძოს გაღობა და გამოყენებული იქნეს დაუყოვნებლივ (იხ. ეტაპი „გაღობა“).
- 3 სრულად გამლღვარი სურსათი** (რბილი) უნდა დამუშავდეს თერმულად (ხორცი, თევზი, ფრინველის ხორცი), სანამ არ იქნება მიღწეული სათანადო ტემპერატურა. თერმული დამუშავების შემდეგ, დაუყოვნებლივ გამოიყენეთ, ან გააცივეთ, ან გაყინეთ ისე, რომ სურსათის უვნებლობის პარამეტრები შენარჩუნდეს. თუ ამ პროცესების განხორციელება შეუძლებელია, მაშინ ნუ გამოიყენებთ მას.
- 4 სურსათი, რომელიც უნდა იყოს შენახული გაყინულ მდგომარეობაში**, არ შეიძლება ხელახლა გაყინოს მას შემდეგ, რაც მან დაიწყო ლღობა. ასეთი სურსათი დაუყოვნებლივ უნდა იქნეს გამოყენებული ან უარყოფილი გამოსაყენებლად.

შენახვა ოთახის ტემპერატურაზე

მშრალი სურსათი, მაგალითად, როგორცაა ფქვილი და ბრინჯი, უნდა ინახებოდეს სუფთა, მშრალ და კარგად ვენტილირებად სათავსში. ნუ განათავსებთ სურსათს პირდაპირ იატაკზე. ისინი უნდა იყოს მოთავსებული სურსათთან შეხებაში დაშვებულ დახურულ კონტეინერებში. სურსათის პირველადი შეფუთვიდან კონტეინერში გადატანისას აუცილებლად უნდა განათავსოთ სურსათის ინგრედიენტების ჩამონათვალი კონტეინერზე, რათა არ დაიკარგოს ალერგენებთან დაკავშირებული ინფორმაცია. კონტეინერები უნდა იყოს დათარიღებული.



გადიდებული/გამობერილი შეფუთვა შესაძლოა იმის ნიშანი იყოს, რომ ეს კონკრეტული სურსათი დაზიანებულია ბაქტერიებით და/ან საფუარი სოკოებით. ნუ გამოიყენებთ სურსათს, რომლის ვაკუუმური შეფუთვა არის დაზიანებული (გადიდებული/გამობერილი და დეფორმირებული ქილები). ასევე აუცილებლად შეამოწმეთ სასოკოები.

ხილ-ბოსტნეული უნდა ინახებოდეს ცივ სათავსში და არ უნდა იყოს განლაგებული პირდაპირ იატაკზე. ბაქტერიებით ჯვარედინი დაზიანების პრევენციისთვის (მაგალითად, მიწის ნაწილაკებიდან), ხილ-ბოსტნეული უნდა შეინახოთ მზა და/ან თერმულად დამუშავებული სურსათისგან განცალკევებით.

მარაგების კონტროლი

მარაგების შედეგიანი კონტროლი სურსათის უვნებლობის მართვის მნიშვნელოვანი ნაწილია.

სწორად განსაზღვრეთ საწყობში არსებული მარაგები და შესაბამისად განსაზღვრეთ შეკვეთა. მარაგების დიდი რაოდენობა არ არის კარგი პრაქტიკა სურსათის უვნებლობისათვის. იმისათვის, რომ უკეთ აკონტროლოთ მარაგები, მიჰყევით შემდეგ მითითებებს:

- განსაზღვრეთ მარაგის ის რაოდენობა, რომელიც საჭიროა ყოველი ცვლისთვის.
- დარწმუნდით, რომ ყოველი ცვლის პერსონალი იცნობს მარაგების შენახვასთან დაკავშირებულ მოთხოვნებს.
- ითანამშრომლეთ იმ მომწოდებელთან, რომელიც პასუხისმგებლობით ეკიდება თქვენს ბიზნესს და დროულად განვდით მარაგს.
- თქვენი საჭიროებები განიხილეთ მომწოდებელთან.
- შეამოწმეთ მარაგები შეკვეთამდე.
- რეგულარულად მიმოიხილეთ თქვენი მენიუ და შეაფასეთ მარაგების შევსების საჭიროება

რეგულარულად შეამოწმეთ მარაგები და ნუ გამოიყენებთ ისეთ სურსათს, რომელსაც გაუვიდა ვარგისიანობის ვადა.

იმისათვის, რომ გაოხდეთ ინფორმაცია, როდემდე შეიძლება სურსათის გამოყენება, მიჰყევით შემდეგ მითითებებს:

- თქვენ მიერ მომზადებული ან თერმულად დამუშავებული კერძებისთვის გამოიყენეთ სტიკერები ან ეტიკეტების სხვა მეთოდი.
- გამოიყენეთ მარაგების ბრუნვის პრაქტიკა – FIFO სისტემა იმისათვის, რომ პირველად გამოიყენოთ ყველაზე ადრე მიღებული სურსათი და თავიდან აირიდოთ ნარჩენების წარმოქმნა.

- პერსონალს მიწოდებთ მარაგების ბრუნვასთან დაკავშირებული ინსტრუქტაჟი და დარწმუნდით, რომ კარგად აქვთ გააზრებული, თუ რა თანმიმდევრობით უნდა გამოიყენონ სურსათი.
- რეგულარულად შეამოწმეთ, რომ საწყობის მარაგების კონტროლი შედეგიანად ხორციელდება.

თუ მიხვდებით, რომ საწყობში იმაზე მეტი სურსათია, ვიდრე გჭირდებათ და ფიქრობთ, რომ ყველას გამოყენებას ვერ მოახერხებთ მისი ვარგისიანობის ვადის გასვლამდე, შეგიძლიათ ზოგიერთი მათგანი გაყინოთ შემდგომში გამოსაყენებლად. თუ უკვე მიმართავთ ამ ხერხს, კარგი იქნება, თუ გამოიყენებთ ეტიკეტებს, რათა ცნობილი იყოს მათი გაყინვის თარიღი.

ჯვარედინი დაბინძურება

სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიების, მაგალითად, E.coli 0157-ის თავიდან ასაცილებლად აუცილებელია ნედლი და მზა სურსათის ერთმანეთისაგან გამიჯვნა.

უმჯობესია (თუ შესაძლებელია) ნედლი და მზა სურსათისთვის სხვადასხვა მაცივრის გამოყენება, ხოლო თუ ისინი ერთ მაცივარში ინახება, მაშინ ნედლი ხორცი/ფრინველი/თევზი უნდა განათავსოთ მზა სურსათის ქვედა თაროზე – მკაფიოდ გამიჯნულ ადგილზე და აუცილებლად უნდა იყოს მოთავსებული დახურულ კონტეინერებში. ამით თქვენ მოახდენთ სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიებით ნედლეულიდან მზა სურსათის ჯვარედინი დაბინძურების პრევენციას. მაგ.: ხორცის სისხლის და წველის წვეთებით. პერსონალმა განსაკუთრებული ყურადღებით უნდა განათავსოს სურსათი მაცივარსა და საყინულეში იმისათვის, რომ ნედლი სურსათით არ დაბინძურდეს მათი სანიტარიული ტანსაცმელი და ხელები.

მნიშვნელოვანია, რომ სურსათი იყოს თავდახურული, როგორც სურსათისმიერი დაავადებების გამომწვევი ბაქტერიებით, ასევე ფიზიკური საფრთხეებით დაბინძურების პრევენციისთვის. ეს განსაკუთრებით საყურადღებოა მზა სურსათისთვის. სურსათის შესაფუთ მასალებად რეკომენდებულია სამზარეულოს ფოლგა, კულინარიული პოლიეთილენი, პლასტმასის თავდახურული ყუთები ან საყინულე ჩანთები. ყველა შესაფუთი მასალა უნდა იყოს სურსათთან შეხებაში დაშვებული.

სურსათისმიერი დაავადებების გამომწვევი ბაქტერიების (მაგალითად, E.coli 0157-ის) წყარო ასევე შესაძლოა იყოს სხვა ნედლი სურსათი, მაგალითად, გაურეცხავი ხილი და ბოსტნეული. ამიტომ აუცილებელია მათი მზა სურსათისგან განცალკევებულად შენახვა.

თუ ფიქრობთ, რომ მზა სურსათი არ იყო განცალკევებით შენახული ნედლი ხორცისგან/ფრინველისგან/თევზისგან, კვერცხისგან ან მოუშობადეპალი ხილ-ბოსტნეულისგან, ნუ გამოიყენებთ მას.

ასევე, მნიშვნელოვანია ზუსტად იცოდეთ, რომ მზა სურსათის შესაფუთი მასალები ინახება ნედლეულისგან განცალკევებით, სუფთა ზონაში, და გამოიყენება მხოლოდ მზა სურსათისთვის.



გადაამოწმეთ თქვენი ობიექტი ქვემოთ მოცემული ცხრილის საშუალებით:

<p>რა შეიძლება მოხდეს? (საფრთხეები)</p>	<p>როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)</p>	<p>როგორ შევამოწმოთ? (მონიტორინგი/ვერიფიკაცია)</p>	<p>როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)</p>
<p>სურსათისმიერი დაავადებების გამომწვევი ბაქტერიების ზრდა ცივ სურსათში.</p>	<p>შეინახეთ 8°C-ზე უფრო დაბალ ტემპერატურაზე. <input type="checkbox"/></p>	<p>გაზომეთ სურსათის ტემპერატურა შემდეგი მეთოდებით:</p> <p>გაზომეთ გამლღვარი/დასველებული საკვების ტემპერატურა. <input type="checkbox"/></p> <p>გაზომეთ მაცივარში მოთავსებული სურსათის ზედაპირის ან შიდა ტემპერატურა. <input type="checkbox"/></p> <p>(შიდა ტემპერატურის გაზომვამდე და გაზომვის შემდეგ გარეცხეთ და დეზინფექცია ჩაუტარეთ თერმომეტრს) (იხ. ფორმა N2. „მაცივრის/მაცივარკამერის/გამაცივებელი მონწყობილობის ტემპერატურის მონიტორინგის ფორმა“)</p> <p>გაზომეთ ჰაერის ტემპერატურა შემდეგი მეთოდებით:</p> <p>თერმომეტრი მოათავსეთ სურსათის განთავსების ადგილას. <input type="checkbox"/></p> <p>დააკვირდით საჩვენებელ პანელზე მოცემულ ტემპერატურას (პერიოდულად გადაამოწმეთ თერმომეტრით და ანარმოეთ სათანადო ჩანაწერები). <input type="checkbox"/></p> <p>(იხ. ფორმა N2. „მაცივრის/მაცივარკამერის/გამაცივებელი მონწყობილობის ტემპერატურის მონიტორინგის ფორმა“)</p>	<p>იმ შემთხვევაში, თუ სურსათის ტემპერატურა აღემატება 8°C-ს:</p> <p>გადაწყვიტეთ, ჯერ კიდევ უვნებელია თუ არა სურსათი ან მოახდინეთ მისი იდენტიფიცირება, როგორც პოტენციურად მავნე. ეს დამოკიდებულია იმაზე, სურსათი 8°C-ზე მაღალ ტემპერატურაზე რა დროის განმავლობაში იყო შენახული.</p> <p>შემომნეთ მაცივრის გამართულობა და საჭიროების შემთხვევაში დაარეგულირეთ. გადაამოწმეთ მაცივრის ტემპერატურა და იქონიეთ ჩანაწერები.</p> <p>იმ შემთხვევაში, თუ სურსათი ვერ აღწევს 8°C-ს ან უფრო დაბალ ტემპერატურას, დაუკავშირდით ტექნიკოსს.</p> <p>თუ არის ამის შესაძლებლობა, გადაიტანეთ პროდუქტი სათადარიგო მაცივარში. ჯვარედინი დაბინძურების პრევენციისთვის სწორად შეინახეთ სურსათი.</p>
<p>იქონიეთ მარაგების ბრუნვის პრაქტიკა (შენახულ პროდუქტებს შეუცვალეთ ადგილები) იმისათვის, რომ შედარებით ადრე შენახული სურსათი იყოს გამოყენებული. დარწმუნდით, რომ მალეფუჭებად პროდუქტებზე, მათ შორის ობიექტზე წარმოებულ სურსათზე, იდენტიფიცირებულია პარტიის ნომრები. <input type="checkbox"/></p>	<p>იქონიეთ მარაგების ბრუნვის პრაქტიკა (შენახულ პროდუქტებს შეუცვალეთ ადგილები) იმისათვის, რომ შედარებით ადრე შენახული სურსათი იყოს გამოყენებული. დარწმუნდით, რომ მალეფუჭებად პროდუქტებზე, მათ შორის ობიექტზე წარმოებულ სურსათზე, იდენტიფიცირებულია პარტიის ნომრები. <input type="checkbox"/></p>	<p>ყოველდღიურად შეამოწმეთ სურსათზე იდენტიფიცირებული თარიღები (ვარგისიანობის ვადა, პარტიის ნომერი) <input type="checkbox"/></p> <p>(იხ. ფორმა N5. „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p>	<p>წუ გამოიყენებთ სურსათს, რომლის ვარგისიანობის ვადა ამოიწურა.</p>

რა შეიძლება მოხდეს? (საფრთხეები)	როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)	როგორ შევამოწმოთ? (მონიტორინგი/ვერიფიკაცია)	როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)
<p>ცივი სურსათის დაბინძურება სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიებით.</p>	<p>ეს ნაწილი შედგება ორი ვარიანტისგან, შეარჩიეთ ერთ-ერთი:</p> <p>შეინახეთ მზა სურსათი სუფთა ზონაში განთავსებულ მაცივარში/საყინულეში, ნედლი სურსათისგან განცალკევებით. <input type="checkbox"/></p> <p>ან მზა სურსათის ნედლეულთან ერთად შეინახვის შემთხვევაში, მზა სურსათი მოათავსეთ მაცივრის/საყინულის ზედა, მისთვის განკუთვნილ განყოფილებაში, კარგად დახურულ კონტეინერში.</p>	<p>ხშირად შეამოწმეთ სურსათის შენახვის პრაქტიკა. <input type="checkbox"/></p> <p>(იხ. ფორმა N5. „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p>	<p>ნუ გამოიყენებთ სურსათს, რომელიც სავარაუდოდ დაბინძურებულია.</p>

- *მაღალი რისკის პროდუქტები ის პროდუქტებია, რომლებშიც ბაქტერია მარტივად მრავლდება. ეს არის მზა ან ის პროდუქტები, რომლებიც გამოყენებამდე მსუბუქ თერმულ დამუშავებას გაივლის, რაც ვერ უზრუნველყოფს არსებული ბაქტერიების განადგურებას.
- **სამზარეულოში „სუფთა ზონა“ არის ოთახი ან სივრცე, სადაც ხდება კერძის მომზადება. ამ ადგილზე დაუშვებელია ნედლეულის პირველადი დამუშავება (განფუთვა, რეცხვა, დაჭრა, გადარჩევა, გასუფთავება და სხვ.). სუფთა ზონა შესაძლებელია იყოს მუდმივად ერთსა და იმავე ადგილზე ან იყოს დროებით მოწყობილი, თუ ჩატარდება მთელი ტერიტორიის საფუძვლიანი რეცხვა-დეზინფექციის სამუშაოები. დროებით მოწყობილი სუფთა ზონა უნდა მოიცავდეს მზა სურსათის დასამზადებელი ინვენტარისა და შესაფუთი მასალების შესანახ სუფთა საცავს იმ შემთხვევისთვის, როდესაც ზონა არ გამოიყენება კერძის მოსამზადებლად.



ეტაპი 3



რა არის ჯვარედინი დაბინძურება?

ჯვარედინი დაბინძურება ხდება მაშინ, როდესაც ნედლეულში (მაგ.: უმი ხორცი, გაურეცხავი ხილი და ბოსტნეული) არსებული სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიები გადაიტანება სხვა სურსათსა და ზედაპირებზე. ეს ზედაპირები შესაძლოა იყოს: სამუშაო მაგიდები, ქურჭელი, ხელები და მოწყობილობა.

ჯვარედინი დაბინძურება შესაძლოა ორი გზით მოხდეს:

- პირდაპირი ჯვარედინი დაბინძურება – როცა ბაქტერია პირდაპირ გადაიტანება ნედლეულიდან მზა სურსათზე.
- არაპირდაპირი ჯვარედინი დაბინძურება – როცა ბაქტერია გადაიტანება ნედლეულიდან მზა სურსათზე სამუშაო ზედაპირებიდან, ხელებიდან, მოწყობილობიდან ან ქურჭლიდან.

სურსათი, რომელიც კოტენციური დაბინძურების წყაროა:

- უმი ხორცი.
 - გაურეცხავი ხილი და ბოსტნეული, განსაკუთრებით ისინი, რომელთა დაბინძურება მარტივად შესამჩნევია.
 - საკვებად მზა, წინასწარ შეფუთული და ეტიკეტირებული ხილისა და ბოსტნეულის გარდა, ყველა სხვა ხილ-ბოსტნეული უნდა გასუფთავდეს და გაირეცხოს სასმელი ხარისხის წყლით. გათლა და თერმული დამუშავება უვნებლობის უზრუნველყოფის დამატებითი მეთოდებია.
- სხვა უმი სურსათი მაგ.: თევზი, მოლუსკები, კვერცხი და ა.შ.



ჯვარედინი დაბინძურების პრევენცია

ჯვარედინი დაბინძურების თავიდან აცილების მიზნით აუცილებელია დარწმუნდეთ, რომ ნედლეული და მზა სურსათი ერთმანეთისგან კარგად არის განცალკევებული მოწოდების, დამუშავების, შენახვის, მომზადების, თერმული დამუშავებისა და სერვირების დროს. ეს შესაძლებელია მზა სურსათის შენახვის, დამუშავებისა და მომზადებისთვის გამოყოფილი განცალკევებული ოთახების ან კონკრეტული ადგილების მოწყობით, რომლებიც ცნობილია „სუფთა ზონის“ სახელწოდებით. სუფთა ზონაში გამოყენებული დაფები, ქურჭელი და სხვა მოწყობილობა უნდა იხმარებოდეს მხოლოდ მზა სურსათისთვის. კარგი პრაქტიკაა ამ ზონებში ფერებით კოდირებული მოწყობილობისა და ქურჭლის გამოყენება მათი ერთმანეთისგან გამიჯვნისა და კონტროლის გასამარტივებლად. ნედლეული პირველადი დამუშავების გარეშე და ნედლეულის პირველადი დამუშავებისთვის გამოყენებული მოწყობილობა და ქურჭელი არ უნდა ხვდებოდეს სუფთა ზონაში.

იქ, სადაც ვერ ხერხდება მუდმივი განცალკევებული სუფთა ზონის მოწყობა, შესაძლებელია მოეწყოს დროებითი სუფთა ზონა. დროებითი სუფთა ზონა საჭიროებს მკაცრ ზედამხედველობას, რათა დარწმუნდეთ, რომ ნამდვილად სრულდება ის დამატებითი მოთხოვნები, როგორებიცაა ხელის დაბანის პრაქტიკა, რეცხვა-დეზინფექცია. ეს პრაქტიკა მიმართულია ჯვარედინი დაბინძურების პრევენციისკენ.

იმ შემთხვევაში, თუ ობიექტზე გაქვთ დროებითი სუფთა ზონა, მიჰყევით შემდეგ მითითებებს:

- დროებითი სუფთა ზონის მოსაწყობად შეარჩიეთ ისეთი ადგილი, რომელიც მაქსიმალურად მოშორებით იქნება ნედლეულის პირველადი დამუშავების ზონიდან. დარწმუნდით, რომ კედლები და სამუშაო ზედაპირები არის გლუვი, შეწოვის უნარის არმქონე და ადვილად სუფთავდება.
- ამ ზონიდან გაიტანეთ ყველა ის ინგრედიენტი, რომელიც E.coli O157-ის პოტენციური წყაროა.
- კარგად დაასუფთავეთ და ჩაატარეთ ზონის დეზინფექცია 2-ეტაპიანი დასუფთავების მეთოდის მიხედვით (იხ. „დასუფთავება“).
- იმ შემთხვევაში, თუ მოწყობილობას და ჭურჭელს არ უტარებთ თერმულ დეზინფექციას სარეცხ მანქანაში, მხოლოდ მზა სურსათისთვის გამოსაყენებლად იქონიეთ ისეთი მოწყობილობები, როგორიცაა საჭრელი დაფები, კონტეინერები, ჭურჭელი. კარგი იქნება, თუ გექნებათ სხვადასხვა ფერის მოწყობილობა, რათა გამარტივდეს მათი იდენტიფიცირება.
- დარწმუნდით, რომ პერსონალი ხელებს სათანადოდ იბანს და იმოსება სუფთა სანიტარიული ტანსაცმლით სუფთა ზონაში შესვლამდე.
- დროებით მოწყობილ სუფთა ზონაში ნუ გამოიყენებთ სამუშაო მაგიდებს სურსათთან პირდაპირი შეხებისთვის. ამ დანიშნულებისთვის გამოიყენეთ საჭრელი დაფები ან სხვა სურსათთან შეხებაში დაშვებული ზედაპირები.
- უზრუნველყავით სუფთა შესანახი ადგილი მზა სურსათისთვის განკუთვნილი მოწყობილობის და შესაფუთი მასალების შესანახად.

განათავსეთ ნიშანი „სუფთა ზონა“. ეს სხვა თანამშრომლებს დაეხმარება უკეთ დაინახონ, რომ კონკრეტული ტერიტორია გამოიყენება მზა სურსათისთვის.

პერსონალთან დაკავშირებით გასათვალისწინებელი საკითხები

სადაც შესაძლებელია, გამოყავით პერსონალი, რომელიც მხოლოდ სუფთა ზონაში იმუშავებს. იმ შემთხვევაში, თუ ეს შეუძლებელია, მაშინ თანამშრომელთა გადაადგილება ნედლეულის პირველადი დამუშავების ზონიდან სუფთა ზონაში მინიმუმამდე უნდა იყოს დაყვანილი და დაიშვება მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ დაცულია კონტროლის შემდეგი მეთოდები:

- სუფთა ზონაში შესვლამდე პერსონალი იცვლის სამუშაო ტანსაცმელს/წინსაფარს.
- სუფთა ზონაში შესვლამდე პერსონალი იბანს ხელებს შედეგიანი პრაქტიკის დაცვით (იხ. „ხელების დაბანის შედეგიანი ტექნიკა“).

პერსონალის ჰიგიენასთან დაკავშირებით მეტი ინფორმაციისთვის იხილეთ: „პერსონალის ჰიგიენა“.

წურჭელი და მოწყობილობა

როგორც ზემოთ აღინიშნა, მხოლოდ მზა სურსათისთვის განკუთვნილი მოწყობილობა, როგორიცაა საჭრელი დაფები, კონტეინერები, სხვა დამხმარე მოწყობილობა და ჭურჭელი, უნდა იყოს განთავსებული სუფთა ზონაში, გარდა იმ შემთხვევისა, როცა ისინი არ ექვემდებარებიან თერმულ დეზინფექციას სარეცხი მანქანის გამოყენებით. ასევე კარგი პრაქტიკაა ფერებით კოდირებული მოწყობილობების გამოყენება, მათი იდენტიფიკაციის გამარტივებისთვის.



კომპლექსური მოწყობილობა

კომპლექსური მოწყობილობა ის მოწყობილობაა, რომლის დასუფთავებაც რთულია: შესაძლოა ზოგიერთი ნაწილი დასუფთავების დროს რთულად იყოს მისადგომი ან შედგებოდეს ბევრი მცირე დეტალისა თუ ზედაპირისგან, რომლებიც არ არის გლუვი და არ იძლევა დასუფთავების საშუალებას. ამის გამო კომპლექსური მოწყობილობა, რომელიც გამოიყენება მზა სურსათისთვის, არ უნდა იყოს გამოყენებული ნედლეულისთვისაც.

კომპლექსური მოწყობილობის მაგალითები:

- ვაკუუმშესაფუთი დანადგარი
- ხორცის საჭრელი
- გასატარებელი დანადგარი

სუფთა ზონაში მზა სურსათისთვის უნდა უზრუნველყოთ განსაკუთრებული კომპლექსური მოწყობილობა. იგივე მოწყობილობა არ უნდა გამოიყენებოდეს ნედლეულის დაგუშავებისთვის.



თუ ვრით თერმულად დაგუშავებულ ხორცს

მაქსიმალურად მოერიდეთ თერმულად დამუშავებულ ხორციდან ხელით შეხებას. კარგი იქნება, თუ თერმულად დამუშავებულ ხორცს დაჭრისას მოათავსებთ პირდაპირ იმ მასალაში, რომლის შესაფუთად გამოიყენებასაც აპირებთ, რადგან სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიები შეიძლება მარტივად გადავიდეს ხელებიდან მზა სურსათზე. ნუ დატოვებთ თერმულად დამუშავებულ დაჭრილ ხორცს საჭრელ დანადგარზე ოთახის ტემპერატურაზე.

ხილის, ბოსტნეულისა და სალათის ინგრედიენტების მომზადება

ხილზე, ბოსტნეულსა და სალათის ინგრედიენტებზე არსებული ჭუჭყი და მიწის ნაწილაკები შესაძლოა შეიცავდეს სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევ ბაქტერიებს, მაგალითად, E.coli O157-ს.



ხილის, ბოსტნეულისა და სალათის ინგრედიენტების მომზადებისას მიჰყევით შემდეგ მითითებებს:

- საჭიროების შემთხვევაში, გათალეთ, მოაჭერით ან მოაცილეთ გარე ნაწილები.
- კარგად გარეცხეთ სასმელი ხარისხის წყლით და რეცხვის პროცესში მოაცილეთ ნარჩენები.
- თუ გაქვთ ისეთი ბოსტნეული, რომელზედაც ჭუჭყი ვიზუალურადაც ჩანს, არ დაგავიწყდეთ მისი კარგად გარეცხვის შემდეგ ნიჟარების განმენდა და დეზინფექცია. განსაკუთრებით იმ შემთხვევაში, თუ იმავე ნიჟარას იყენებთ ისეთი მზა სურსათისთვის, როგორცაა ბრინჯი და მაკარონი. რეცხვისას და მის შემდეგ მაქსიმალურად უნდა ეცადოთ, რომ თავიდან აიცილოთ საკვების შეხება ნიჟარებთან. შეგიძლიათ ისინი გარეცხოთ ჯამში, კონტეინერში ან საცერში.
- გაურეცხავი და გარეცხილი ნედლეულისთვის გამოიყენეთ სხვადასხვა საჭრელი დაფები (იმ შემთხვევაში, თუ გამოიყენებთ შორის არ ხდება საჭრელი დაფების თერმული დეზინფექცია).
- მომწოდებლის მიერ მზა სახით მოწოდებულ ბოსტნეულს ნუ გარეცხავთ ხელახლა, რადგან ამან შესაძლოა გამოიწვიოს მეორეული დაბინძურება.

როგორ უნდა მოიქცეთ იმ შემთხვევაში, თუ რაღაც არასწორია

თუ ფიქრობთ, რომ მზა სურსათი არ ინახებოდა ნედლი ხორცის/ფრინველის/თევზის/კვარცხისა და გაურეცხავი ხილ-ბოსტნეულისგან განცალკევებით, ნუ გამოიყენებთ ასეთ სურსათს.

იმ შემთხვევაში, თუ ნედლი ხორცი/ფრინველი, კვარცხი და გაურეცხავი ხილი/ბოსტნეული შეეხო მოწყობილობას, ზედაპირებს, ჭურჭელს, გარეცხეთ, მოახდინეთ დეზინფექცია და გააშრეთ ისინი სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიების გავრცელების პრევენციისთვის.

სურსათი, რომელიც მოითხოვს განსაკუთრებულ ყურადღებას დაგუშავების დროს

ისეთი სურსათი, რომლის მირთმევაც ხდება უმ მდგომარეობაში, მაგ.: ხამანკები, საქონლის კარპაჩო და სუში, საჭიროებს ისეთივე სიფრთხილით დამუშავებას, როგორც მზა სურსათი. თუმცა, აქვე უნდა გაითვალისწინოთ, რომ ეს სურსათი სხვა მზა სურსათისთვის დაბინძურების წყაროა.

ასეთი სურსათი უნდა დაამუშაოს კვალიფიციურმა პერსონალმა.

ასეთი სურსათი მოითხოვს სხვა ნედლეულისგან (მაგალითად, უმი ხორცი) და მზა კერძებისგან განცალკევებულად შენახვას და დამუშავებას.



უმი და ნაწილობრივ თერმულად დაგუშავებული სურსათის სერვირების დროს არსებობს ისეთი საფრთხეები, რომლებიც სრულად შეიძლება ვერ გაკონტროლდეს.

რჩევები, რომლებიც დაგეხმარებათ

- ეცადეთ საკვებად მზა, უმი სურსათთან მომუშავე პერსონალის რაოდენობა იყოს შეზღუდული.
- საკვებად მზა, უმი სურსათის დამუშავებისას ეცადეთ მაქსიმალურად შეამციროთ ჭურჭლის, მაშებისა და ერთჯერადი ხელთათმანების გამოყენება. კარგი პრაქტიკაა ფერებით კოდირებული ჭურჭლის გამოყენება.
- შექმნის დროს უპირატესობა მიანიჭეთ უკვე მომზადებულ ისეთ უმი სურსათს, რომელიც მოითხოვს მინიმალურ ჩარევას შემდგომი დამუშავების ან მომზადების პროცესში. ეს დაზოგავს დროს და თანხებს.

გადაამოწმეთ თქვენი ობიექტი ქვემოთ მოცემული ცხრილის საშუალებით:

რა შეიძლება მოხდეს? (საფრთხეები)	როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)	როგორ შევამოწმოთ? (მონიტორინგი/ვერიფიკაცია)	როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)
სურსათისმიერი დაავადებების გამომწვევი ბაქტერიების გამრავლება მზა სურსათში.	<p>არასამაცივრე პირობებში შენახვის დრო უნდა იყოს რაც შეიძლება მცირე. <input type="checkbox"/></p> <p>მაცივრიდან გამოიტანეთ მცირე რაოდენობის სურსათი. <input type="checkbox"/></p>	<p>დააკვირდით პერსონალის პრაქტიკას. <input type="checkbox"/></p> <p>(იხ. ფორმა N 5. „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p>	<p>განსაზღვრეთ, არის თუ არა სურსათი უვნებელი გამოსაყენებლად.</p> <p>ნუ გამოიყენებთ მავნე სურსათს.</p> <p>მეტი ზედამხედველობა/მეტი სწავლება/ხელახალი ტრენინგები პერსონალისთვის.</p>
მზა სურსათის დაბინძურება სურსათისმიერი დაავადებების გამომწვევი ბაქტერიებით, რომლებიც შესაძლოა ბინადრობდნენ მზა სურსათზე, ზედაპირებზე, მონყობილობებზე და შეფუთვებზე.	<p>ეს ნაწილი შედგება სამი ვარიანტისგან, შეარჩიეთ ერთ-ერთი:</p> <p>უზრუნველყავით განცალკევებული სუფთა ზონა (ზონები) მხოლოდ მზა სურსათის მომზადება/დამუშავებისთვის. <input type="checkbox"/></p> <p>მოაწყვეთ მუდმივი სუფთა ზონა მზა სურსათის მომზადება/დამუშავებისთვის. <input type="checkbox"/></p> <p>მოაწყვეთ დროებითი სუფთა ზონა მზა სურსათის მომზადება/დამუშავებისთვის. <input type="checkbox"/></p>	<p>შეამოწმეთ, რომ სუფთა ოთახი ან სუფთა ზონა გამოიყენება მხოლოდ მზა სურსათისთვის <input type="checkbox"/></p> <p>(იხ. ფორმა N 5. „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p>	<p>განსაზღვრეთ, არის თუ არა სურსათი უვნებელი.</p> <p>ნუ გამოიყენებთ მავნე სურსათს.</p> <p>მეტი ზედამხედველობა/მეტი სწავლება/ხელახალი ტრენინგები პერსონალისთვის.</p>
	<p>ეს ნაწილი შედგება 2 ვარიანტისგან. შეარჩიეთ ერთ-ერთი:</p> <p>გამოიყენეთ მარტივად იდენტიფიცირებადი, მაგ., ფერებით კოდირებული საჭრელი დაფები, კონტეინერები, დანები და მზა სურსათისთვის გამოყენებული სხვა ინვენტარი. <input type="checkbox"/></p> <p>ან:</p> <p>გამოიყენეთ ჭურჭლის სარეცხი მანქანა ზემოთ ჩამოთვლილი ინვენტარის დასუფთავება-დეზინფექციისთვის, თუ ვერ ხერხდება ინვენტარის განცალკევება. <input type="checkbox"/></p> <p>ან:</p> <p>თერმული დეზინფექციის შესაფერისი სხვა მეთოდი <input type="checkbox"/></p>	<p>შეამოწმეთ, რომ ფერებით კოდირებული ინვენტარი გამოიყენებოდეს მხოლოდ მზა სურსათისთვის და ინახებოდეს სუფთა ზონაში. <input type="checkbox"/></p> <p>შეამოწმეთ, რომ ჭურჭლის სარეცხი მანქანა გამართულად მუშაობს, შენარჩუნებულია სათანადოდ და ტექნიკური მომსახურება უტარდება მწარმოებლის ინსტრუქციების შესაბამისად. <input type="checkbox"/></p> <p>(იხ. ფორმა N 5. „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p>	<p>მეტი ზედამხედველობა/მეტი სწავლება/ხელახალი ტრენინგები პერსონალისთვის</p>

რა შეიძლება მოხდეს? (საფრთხევები)	როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)	როგორ შევააოწმოთ? (მონიტორინგი/ვერიფიკაცია)	როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)
	<p>ამ ნაწილში უნდა აირჩიოთ ქვემოთ მოცემული ყველა მითითება:</p> <p>მზა სურსათისთვის გამოყენებული კომპლექსური მონაცემილობა*, როგორცაა ვაკუუმშეფუთვის დანადგარები, საჭრელი და სატარებელი მანქანები, არ უნდა გამოიყენებოდეს ნედლეულისთვის. <input type="checkbox"/></p> <p>მზა სურსათისთვის გამოყენებული კომპლექსური მონაცემილობა*, როგორცაა ვაკუუმშეფუთვის დანადგარები, საჭრელი და სატარებელი მანქანები, მუდმივად უნდა იყოს განთავსებული სუფთა ზონაში. <input type="checkbox"/></p> <p>დარწმუნდით, რომ მზა სურსათისთვის განკუთვნილი შესაფუთი მასალები მაგ.: კულინარიული პოლიეთილენი, მუყაო და ა.შ. ინახება მხოლოდ სუფთა ზონაში. <input type="checkbox"/></p>	<p>შეამოწმეთ, რომ მზა სურსათისთვის გამოყენებული კომპლექსური მონაცემილობა არ გამოიყენება ნედლეულისთვის. <input type="checkbox"/></p> <p>შეამოწმეთ, რომ მზა სურსათისთვის გამოყენებული კომპლექსური მონაცემილობა ინახება სუფთა ზონაში. <input type="checkbox"/></p> <p>შეამოწმეთ, რომ მზა სურსათისთვის გამოყენებული შესაფუთი მასალა მიზნობრივად გამოიყენება და ინახება სუფთა ზონაში. <input type="checkbox"/></p> <p>(იხ. ფორმა N 5. „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p>	<p>ნუ გამოიყენებთ მავნე სურსათს.</p> <p>ნუ გამოიყენებთ მავნე სურსათს.</p> <p>ნუ გამოიყენებთ პოტენციურად დაბინძურებულ შესაფუთ მასალას.</p>
<p>მზა სურსათის დაბინძურება სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიებით, რომლებიც შესაძლოა სურსათში მოხვდეს პერსონალის ხელებიდან და სანიტარიული ტანსაცმლიდან.</p>	<p>ეს ნაწილი შედგება 2 ვარიანტისგან. შეარჩიეთ ერთ-ერთი:</p> <p>დარწმუნდით, რომ პერსონალი, რომელიც ამზადებს/ამუშავებს მზა სურსათს, არ ეხება ნედლეულს. <input type="checkbox"/></p> <p>ან:</p> <p>დარწმუნდით, რომ პერსონალი იცვლის დაბინძურებულ ტანსაცმელს და წესების დაცვით იბანს ხელებს მზა სურსათის მომზადება/ დამუშავებამდე ან სუფთა ზონაში შესვლამდე. <input type="checkbox"/></p> <p>და (იმ შემთხვევაში, თუ ირჩევთ ზემოაღნიშნულ ვარიანტს, უნდა აირჩიოთ შემდეგიც):</p>	<p>დააკვირდით პერსონალის პრაქტიკას სურსათის დამუშავებისას</p> <p>(იხ. ფორმა N 5. „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p>	<p>მეტი ზედამხედველობა/მეტი სწავლება/ხელახალი ტრენინგები პერსონალისთვის</p>

რა შეიძლება მოხდეს? (საფრთხევები)	როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)	როგორ შევაიმოთ? (მონიტორინგი/ვერიფიკაცია)	როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)
	<p>დარწმუნდით, რომ პერსონალი რეგულარულად იბანს ხელებს შედეგიანი ტექნიკის გამოყენებით (იხ. „ხელების დაბანის შედეგიანი ტექნიკა“), განსაკუთრებით, ნედლეულთან შეხების შემდეგ და მზა სურსათთან / მონყობილობასთან/ინვენტართან შეხებამდე. <input type="checkbox"/></p> <p>ეს ნაწილი შედგება 4 ვარიანტისგან. შეარჩიეთ ის, რომელიც მისადაგება თქვენს ოპერაციებს.</p> <p>სხვადასხვა საქმიანობისთვის გამოიყენეთ ფერებით კოდირებული ერთჯერადი წინსაფრები. <input type="checkbox"/></p> <p>მომზადების პროცესში მინიმუმამდე დაიყვანეთ სურსათთან უშუალოდ ხელით შეხება. <input type="checkbox"/></p> <p>საჭიროების შემთხვევაში გამოიყენეთ შესაბამისი ასაღები და სხვა სახის მონყობილობა. <input type="checkbox"/></p> <p>სადაც საჭიროა, სწორად გამოიყენეთ ერთჯერადი ხელთათმანები. <input type="checkbox"/></p> <p>(კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)</p>	<p>სურსათის დამუშავებაში მონაწილე პერსონალს მიანოდეთ ტრენინგი ხელების დაბანის შედეგიან პრაქტიკასთან დაკავშირებით (იხ. ფორმა N 5. „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“.) <input type="checkbox"/></p> <p>დააკვირდით სურსათის მომზადების პროცესში პერსონალის პრაქტიკას. <input type="checkbox"/></p> <p>(იხ. ფორმა N 5. „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p>	<p>სურსათის დამუშავებაში მონაწილე პერსონალის ხელახალი ტრენინგი ხელის დაბანის შედეგიან პრაქტიკასთან დაკავშირებით.</p> <p>მეტი ზედამხედველობა/მეტი სწავლება/ხელახალი ტრენინგები პერსონალისთვის</p>
<p>მზა სურსათის დაბინძურება სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიებით, რაც გამომწვეულია დასუფთავების ინვენტარით, მათ შორის, ქსოვილის ტილოებით და ღრუბლებით.</p>	<p>ეს ნაწილი შედგება 2 ვარიანტისგან, შეარჩიეთ ერთ-ერთი:</p> <p>სუფთა ზონაში, სადაც სურსათი მზადდება/მუშავდება, გამოიყენეთ ერთჯერადი ხელსაბოცები. <input type="checkbox"/></p> <p>ან</p> <p>დარწმუნდით, რომ მრავალჯერადი გამოყენების ქსოვილის ტილოები ირეცხება გამომწვევის მეთოდით. <input type="checkbox"/></p>	<p>დარწმუნდით, რომ ერთჯერადი ხელსაბოცები გამოიყენება სუფთა ზონებში და ყოველი გამოყენების შემდეგ ხდება მისი ნარჩენებში განთავსება. <input type="checkbox"/></p> <p>შემოწმეთ, რომ მრავალჯერადი ქსოვილის ტილოები ირეცხება გამომწვევის მეთოდით. <input type="checkbox"/></p> <p>(იხ. ფორმა N 5. „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p>	<p>მეტი ზედამხედველობა/მეტი სწავლება/ხელახალი ტრენინგები პერსონალისთვის</p> <p>ხელახლა გარეცხეთ ქსოვილის ტილოები გამომწვევის მეთოდით. საჭიროების შემთხვევაში, შეაკეთეთ/შეცვალეთ სარეცხი მანქანა.</p>

რა შეიძლება მოხდეს? (საფრთხევები)	როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)	როგორ შევააოწმოთ? (მონიტორინგი/ვერიფიკაცია)	როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)
<p>მზა ხილისა და ბოსტნეულის დაბინძურება სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიებით (მაგ.: შინის ნაწილაკი)</p>	<p>სათანადოდ გაასუფთავეთ და გარეცხეთ სასმელი ხარისხის წყლით. გათალეთ და თერმულად დაამუშავეთ საჭიროებისამებრ (თუკი ეტიკეტზე მითითებული არ აქვს, რომ ის არის გამოსაყენებლად მზა).</p>	<p>დააკვირდით სურსათს, შეამოწმეთ ეტიკეტი.</p>	<p>უკვე გარეცხეთ ან ნარჩენებად აქციეთ.</p>
	<p>ეს ნაწილი შედგება ორი ვარიანტისგან. შეარჩიეთ ერთ-ერთი:</p> <p>გამოიყენეთ ერთმანეთისგან მკაფიოდ გამიჯნული, მაგ.: ფერებით კოდირებული საჭრელი დაფები, კონტეინერები, დანები, მაშები და სხვა საჭირო აღჭურვილობა მზა ხილისა და ბოსტნეულისათვის.</p>	<p>დარწმუნდით, რომ სხვადასხვა ფერის საჭრელი დაფები, კონტეინერები, დანები, მაშები და ის აღჭურვილობა, რომელიც განკუთვნილია მხოლოდ მზა სურსათისთვის, ინახება სუფთა ზონაში.</p> <p>(იხ. ფორმა N 5. „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p>	<p>მეტი ზედამხედველობა/მეტი სწავლება/ხელახალი ტრენინგები პერსონალისთვის</p>
	<p>ან</p> <p>იმ შემთხვევაში, თუ არ გაქვთ საშუალება გამოიყენოთ სხვადასხვა საჭრელი დაფები, კონტეინერები, დანები, მაშები, მაშინ გარეცხვისა და დეზინფექციის მიზნით გარეცხეთ ისინი ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.</p>	<p>შეამოწმეთ სარეცხი მანქანის გამართულობა/ მუშაობის ეფექტურობა.</p>	<p>ხელახლა გარეცხეთ საჭრელი დაფები, კონტეინერები, დანები, მაშები და სხვა აღჭურვილობა.</p>
	<p>ან მიმართეთ თერმული დეზინფექციის სხვა მეთოდს</p>		

შენიშვნა:

*კომპლექსური მოწყობილობა ის მოწყობილობაა, რომლის დასუფთავებაც რთულია: შესაძლოა ზოგიერთი ნაწილი დასუფთავებისას რთულად იყოს მისადგომი ან შედგებოდეს ბევრი მცირე დეტალისა თუ ზედაპირებისგან, რომლებიც არ არის გლუვი და არ იძლევა დასუფთავების საშუალებას. ამის გამო კომპლექსური მოწყობილობა, რომელიც გამოიყენება მზა სურსათისთვის, არ უნდა იყოს გამოყენებული ნედლეულისთვისაც.

**სამზარეულოში „სუფთა ზონა“ არის ოთახი ან სივრცე, სადაც ხდება კერძის მომზადება. ამ ადგილზე დაუშვებელია ნედლეულის პირველადი დამუშავება (განფუთვა, რეცხვა, დაჭრა, გადარჩევა, გასუფთავება და სხვ.). სუფთა ზონა შესაძლებელია იყოს მუდმივად ერთსა და იმავე ადგილზე ან იყოს დროებით მოწყობილი, თუ ჩატარდება მთელი ტერიტორიის საფუძვლიანი რეცხვა-დეზინფექციის სამუშაოები. დროებით მოწყობილი სუფთა ზონა უნდა მოიცავდეს მზა სურსათის დასამზადებელი ინვენტარისა და შესაფუთი მასალების შესანახ სუფთა საცავს იმ შემთხვევისთვის, როდესაც ზონა არ გამოიყენება კერძის მოსამზადებლად.



ცივად გაცემა/განთავსებასთან დაკავშირებული რეკომენდაციები

სურსათის გაცივებასთან დაკავშირებული რეკომენდაციები

სურსათის უვნებლობის უზრუნველსაყოფად ზოგიერთი სურსათი საჭიროებს ცივად შენახვას, მაგალითად:

- სურსათი, რომლის ეტიკეტზეც მითითებულია „გამოიყენება ... მდე“ თარიღი.
- სურსათი, რომლის ეტიკეტზეც მითითებულია „შეინახეთ მაცივარში“.
- სურსათი, რომლის ეტიკეტზეც მითითებულია „გახსნის შემდეგ შეინახეთ მაცივარში“.
- სურსათი, რომელიც თერმულად დამუშავებულია, თუმცა არ ხდება მისი გაცემა დაუყოვნებლივ.
- მზა სურსათი, როგორცაა თერმულად დამუშავებული ხორცი, სალათები და დესერტები.

სურსათისმიერი დაავადებების გამომწვევი ბაქტერიები შესაძლოა გამრავლდეს იმ შემთხვევაში, თუ ზემოთ აღნიშნული სურსათი არ იქნება შენახული სათანადო ტემპერატურაზე.

სურსათის შესაბამის ტემპერატურაზე შენარჩუნების უზრუნველსაყოფად მნიშვნელოვანია გამაცივებელი მოწყობილობის სათანადო გამოყენება. მაცივრებისა და დახლ-მაცივრების სათანადო გამოყენებისთვის მიჰყევით მწარმოებლის ინსტრუქციებს.



რეკომენდებულია, რომ მაცივრები და დახლ-მაცივრები დაყენებული იყოს არაუმეტეს 5°C ტემპერატურაზე. ამ შემთხვევაში სურსათის ტემპერატურა შენარჩუნდება არაუმეტეს 8°C-ზე.

ზოგიერთ მოწყობილობას აქვს ციფრული ან მექანიკური პანელი, რომელიც აჩვენებს სამაცივრე დანადგარზე დაყენებულ ტემპერატურას. თუმცა, რეგულარულად უნდა გადამოწმდეს მითითებული ტემპერატურები მაცივრის თერმომეტრით.

მაცივრებისა და დახლ-მაცივრების ტემპერატურა უნდა შემოწმდეს მინიმუმ დღეში ერთხელ და გათვალისწინებული უნდა იყოს შემდეგი:

- სურსათის მაცივარში/დახლ-მაცივარში მოთავსებამდე შესაბამის ტემპერატურაზე გააცივეთ დანადგარები.
- დახლზე განათავსეთ მხოლოდ იმ რაოდენობის სურსათი, რა რაოდენობასაც ფიქრობთ, რომ დაგჭირდებათ.
- ეცადეთ, რომ დახლზე სურსათის განთავსების პერიოდი იყოს რაც შეიძლება მცირე.

ასევე შეგიძლიათ:

- დახლზე საჩვენებლად განათავსოთ სურსათი, რომელსაც მომხმარებელი არ გამოიყენებს საკვებად.
- თვალსაჩინოებისთვის წარმოადგინოთ კერძების სურათები.

მონყობილობის დაზიანება

იმ შემთხვევაში, თუ მაცივარი ან დახლ-მაცივარი დაზიანდება, გამოიყენეთ სათადარიგო მონყობილობა ან განათავსეთ სურსათი ცივ ადგილზე. თუ ამას ვერ ახერხებთ ან არ იცით როდის დაზიანდა მონყობილობა, ნუ გამოიყენებთ მასში შენახულ სურსათს.

თუ გამაცივებელ მონყობილობას ხშირად აქვს პრობლემა, დაფიქრდით, გიღირთ თუ არა მისი გამოყენება. ზოგადად, ინდუსტრიული მონყობილობები უფრო შესაფერისია საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისთვის.

ცივი სურსათის დახლზე განთავსება

გამონაკლისი შემთხვევების გარდა, გაცივებული სურსათი უნდა ინახებოდეს არაუმეტეს 8°C ტემპერატურაზე, რისთვისაც შესაძლებელია გამაცივებული მონყობილობების გამოყენება. თუ ეს შეუძლებელია, განათავსეთ გაცივებული სურსათი ჩვეულებრივ დახლზე არაუმეტეს 4 საათის განმავლობაში. ამის გაკეთება შეიძლება მხოლოდ ერთხელ.

დახლზე განთავსების შემდეგ შეგიძლიათ სურსათი დააბრუნოთ მაცივარში არაუმეტეს 8°C ტემპერატურაზე ან აქციოთ ის ნარჩენებად.

ნუ შეურევთ დახლზე ახლად გამოტანილ ცივ სურსათს დახლზე უკვე განთავსებულ ცივ კერძებს. ამან შეიძლება გამოიწვიოს უფრო ადრე განთავსებული სურსათის დიდი ხნით დაყოვნება.

დაბინძურების თავიდან აცილება

სერვირების ან გაყიდვის პროცესში მნიშვნელოვანია დახლზე განთავსებული ცივი სურსათის ჯვარედინი დაბინძურების პრევენცია.

გაითვალისწინეთ შემდეგი მითითებები:

- უზრუნველყავით პერსონალი ისეთი საშუალებებით, რომლებიც შეამცირებს დახლზე განთავსებულ სურსათთან ხელით შეხებას (მაგალითად, მაშების გამოყენება). ხელთათმანების გამოყენების შემთხვევაში, დარწმუნდით, რომ პერსონალი იცავს სათანადო პრაქტიკას (იხ. „პერსონალის ჰიგიენა“).
- დაიცავით დახლზე განთავსებული სურსათი მომხმარებლის მიერ დაბინძურებისგან. რეკომენდებულია ხელოვნური ბარიერების გამოყენება. თვითმომსახურების შემთხვევაში, მომხმარებლები უზრუნველყავით შესაბამისი ინვენტარით. ინვენტარი მუდმივად უნდა ირეცხებოდეს და უტარდებოდეს დეზინფექცია. თვითმომსახურების პროცესს უნდა აკონტროლებდეს თქვენი ობიექტის პერსონალი.
- შეაკეთეთ ან გამოცვალეთ ისეთი ინვენტარი, რომელიც დაზიანებულია, გაფხაჭნილია ან რომელსაც მარტივად სძვრება ნაწილები. ჩაანაცვლეთ ყველა გაბზარული ან გატეხილი ქურჭელი.
- გაითვალისწინეთ სპეციალური წესები ალერგენებისგან თავისუფალი სურსათის განთავსებასთან დაკავშირებით (იხ. „სურსათისმიერ ალერგენებთან დაკავშირებული რეკომენდაციები“).
- დახლის დასუფთავება – დეზინფექციის დროს გაათავისუფლეთ ის სურსათისგან.



გადაამოწმეთ თქვენი ობიექტი ქვემოთ მოცემული ცხრილის საშუალებით:

რა შეიძლება მოხდეს? (საფრთხეები)	როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)	როგორ შევამოწმოთ? (მონიტორინგი/ვერიფიკაცია)	როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)
<p>მზა სურსათის დაბინძურება სურსათისშიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიებით.</p>	<p>განათავსეთ არაუმეტეს 8°C ტემპერატურაზე. <input type="checkbox"/></p>	<p>ცივად გაცემის ხაზზე გამომეთ სურსათის ტემპერატურა. <input type="checkbox"/></p> <p>ცივად გაცემის ხაზზე სურსათის ზედაპირის ან შიდა ტემპერატურის გაზომვა (სურსათის შიდა ტემპერატურის გაზომვისას თერმომეტრს გამოყენებამდე და გამოყენების შემდეგ ჩაუტარეთ რეცხვა-დეზინფექცია) <input type="checkbox"/></p> <p>(იხ. ფორმა N2. „მაცივრის/მაცივარ-კამერის/ გამაცივებელი მონწყობილობის ტემპერატურის მონიტორინგის ფორმა“).</p> <p>გამომეთ ჰაერის ტემპერატურა: ცივად გაცემის ხაზზე თერმომეტრის განთავსებით. ციფრულ ჰანელზე ვიზუალური დაკვირვებით. პერიოდულად გადაამოწმეთ ტემპერატურა თერმომეტრის გამოყენებით. <input type="checkbox"/></p> <p>(იხ. ფორმა N2. „მაცივრის/მაცივარ-კამერის/ გამაცივებელი მონწყობილობის ტემპერატურის მონიტორინგის ფორმა“).</p>	<p>თუ სურსათის ტემპერატურა აღემატება 8°C-ს:</p> <p>ნუ გამოიყენებთ სურსათს, რომელიც იყო განთავსებული 8°C-ზე მაღალ ტემპერატურაზე 4 საათზე მეტი ხნის განმავლობაში ან გაურკვეველი დროით.</p> <p>შეამოწმეთ მაცივრის გამართულობა და საჭიროებისამებრ დაარეგულირეთ.</p> <p>თუ 8°C-ზე ნაკლები ტემპერატურის შენარჩუნება შეუძლებელია, დაუკავშირდით ტექნიკოსს.</p> <p>თუ შესაძლებელია, გადაიტანეთ სურსათი სხვა მაცივარში. აქვე გახსოვდეთ შენახვის წესები, რათა თავიდან აიცილოთ ჯვარედინი დაბინძურება.</p>
	<p>იმ შემთხვევაში, თუ დახლზე წარმოდგენილი სურსათი არ არის 8°C-ზე დაბალ ტემპერატურაზე, მაშინ მისი დახლზე განთავსების პერიოდი შეზღუდეთ 4 საათზე ნაკლები დროით. <input type="checkbox"/></p>	<p>შეამოწმეთ სურსათის დახლზე განთავსების ხანგრძლივობა. <input type="checkbox"/></p>	<p>სურსათი გაცივეთ 8°C-ზე დაბალ ტემპერატურაზე ან ნუ გამოიყენებთ იმ სურსათს, რომელიც დახლზე 4 საათზე მეტი დროის განმავლობაში იყო 8°C-ზე.</p>
	<p>*საერთაშორისო პრაქტიკაზე დაყრდნობით, დახლზე სურსათი შესაძლებელია განთავსდეს 8°C-ზე მაღალ ტემპერატურაზე 4 საათის განმავლობაში მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ მისი ხელახლა შენახვა და გაცივება არ ხდება და მის დახლზე განთავსებას აქვს ერთჯერადი ხასიათი. ხოლო იმ შემთხვევაში, თუ საკვები 4 საათზე მეტი დროით რჩება დახლზე, უნდა ინახებოდეს 8°C-ზე დაბალ ტემპერატურაზე.</p>		

რა შეიძლება მოხდეს? (საფრთხეები)	როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)	როგორ შევაიმოთ? (მონიტორინგი/ვერიფიკაცია)	როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)
<p>მზა სურსათის დაბინძურება სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიებით.</p>	<p>გამოიყენეთ სუფთა აღჭურვილობა, ინვენტარი და ქსოვილის ტილოები.</p>	<p>შეამონმეთ მოწყობილობა, ინვენტარი, ქსოვილის ტილოები. თვალი ადევნეთ მათი რეცხვის პროცესს, რათა დარწმუნდეთ, რომ ისინი სუფთავდება სათანადოდ. (იხ. ფორმა N 5 „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p>	<p>გაასუფთავეთ ინვენტარი/ჭურჭელი. გარეცხეთ ან შეცვალეთ ქსოვილის ტილოები. შეაკეთეთ/შეცვალეთ მოწყობილობა/ინვენტარი, რომლებიც სათანადოდ ვერ სუფთავდება. პერიოდულად მიმოიხილეთ დასუფთავების განრიგი და პრაქტიკა.</p>
<p>ეს ნაწილი შედგება ორი ვარიანტისგან, შეარჩიეთ ერთ-ერთი:</p> <p>სხვადასხვა სურსათისთვის გამოიყენეთ მკაფიოდ განსაზღვრული ფერებით კოდირებული ინვენტარი, მაგალითად, მაშები, საჭრელი დაფები, დანები ან სხვა დამხმარე ინვენტარი,</p> <p>ან</p> <p>გამოიყენეთ ჭურჭლის სარეცხი მანქანა ზემოთ ჩამოთვლილი ინვენტარის დასუფთავება-დეზინფექციისთვის, თუ ვერ ხერხდება ინვენტარის განცალკევება,</p> <p>ან</p> <p>თერმული დეზინფექციის ის სხვა შესაფერისი მეთოდი.</p>	<p>დარწმუნდით, რომ ინვენტარი, რომელიც განკუთვნილია მზა სურსათისთვის, ინახება სუფთა მხოლოდ მზა სურსათთან მუშაობის დროს.</p> <p>დარწმუნდით, რომ ჭურჭლის სარეცხი მანქანა გამართულად მუშაობს, კარგად შენარჩუნებულია, პერიოდულად მონმდება და გამოიყენება მწარმოებლის მოწოდებული ინსტრუქციის მიხედვით.</p>	<p>მეტი ზედამხედველობა/მეტი ტრენინგი/ხელახალი ტრენინგი.</p> <p>ხელახლა გარეცხეთ საჭრელი დაფები, დანები, სამზარეულოს ინვენტარი ან შეცვალეთ ჭურჭლის სარეცხი მანქანა.</p>	
<p>დარწმუნდით, რომ სურსათი დაცულია და/ან თავდახურულია მაგ.: ხელოვნური ბარიერების გამოყენებით და სხვა.</p>	<p>დარწმუნდით, რომ სურსათი განთავსებულია და/ან თავდახურულია მაგ.: ხელოვნური ბარიერების გამოყენებით და სხვა.</p>	<p>შეამონმეთ სურსათი განთავსებისას (იხ. ფორმა N 5 „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p>	<p>ნუ გამოიყენებთ პოტენციურად დაბინძურებულ სურსათს.</p>
<p>ხელი შეუწყვეთ მომხმარებლებს გამოიყენონ მაშები და სხვა ინვენტარი (სადაც საჭიროა).</p> <p>დარწმუნდით, რომ პერსონალი სურსათთან შეხებისას იყენებს მაშებს/კოვზებს.</p> <p>დარწმუნდით, რომ პერსონალი საჭიროების შემთხვევაში სწორად იყენებს ხელთათმანებს.</p>	<p>დააკვირდით პერსონალის/ მომხმარებლების ქცევას</p> <p>(იხ. ფორმა N 5 „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p>	<p>დააკვირდით პერსონალის/ მომხმარებლების ქცევას</p> <p>(იხ. ფორმა N 5 „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p>	<p>მეტი ზედამხედველობა/უკეთესი ტრენინგები/ ხელახალი ტრენინგები</p>



გაღებობასთან დაკავშირებული რეკომენდაციები

თუ გაღებობა არ ხდება სათანადო პირობებში, სურსათში შესაძლოა გამრავლდეს სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიები. სურსათი სათანადოდ უნდა გაღებვს თერმულ დამუშავებაზე (გარდა იმ შემთხვევებისა, როცა მოწოდებლის ინსტრუქცია მიგითითებთ, რომ თერმულად დაამუშვოთ პირდაპირ გაყინული ან თქვენ თავად გავეთ შეუშავებული ღებობის სხვა უვნებელი მეთოდი). თუ სურსათი სრულად ან ნაწილობრივ არის გაყინული, მის თერმულ დამუშავებას დასწორდება უფრო დიდი დრო. სურსათის გარე ზედაპირი შესაძლოა დამუშავდეს თერმულად, მაგრამ შუა ნაწილი - არა. შესაბამისად, ასეთი სურსათი შესაძლოა შეიცავდეს სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევ ბაქტერიას.

ჯვარედინი დაბინძურების პრევენციისთვის გაღებობისას ხორცი/ფრინველის ხორცი/თევზი განასალკავეთ სხვა სურსათისგან და მოათავსეთ კონტეინერებში. გაღებვარი სურსათი უნდა გამოიყენოთ იმავე დღეს.



სურსათის გაღებობა შესაძლებელია შედეგი მეთოდების გამოყენებით:

გასაღებობად სურსათი მოათავსეთ მაცივარში, უვნებელ ტემპერატურაზე. კარგი პრაქტიკაა სურსათის გაღებობა მცირე რაოდენობებით.

შეგიძლიათ გასაღებობი სურსათი მოათავსოთ თავდახურულ, ყინულიან კონტეინერში და დადოთ ცივი, გამდინარე წყლის ქვეშ. ცივი წყალი დააჩქარებს ღებობის პროცესს და უზრუნველყოფს, რომ სურსათი არ იყოს ოთახის ტემპერატურაზე. თუ ხორცს ალღობთ გამდინარე წყლის ქვეშ, დარწმუნდით, რომ წყლის შხეფები არ აბინძურებს სხვა სურსათსა და ზედაპირებს.

ღებობის სწრაფი მეთოდი მიკროტალღურ ღებობაში „გაღებობის“ რეჟიმის გამოყენება. ამ მეთოდის გამოყენება არ არის რეკომენდებული იმ ტიპის სურსათისთვის, რომელიც დაუყოვნებლივ არ დამუშავდება თერმულად, რადგან ოთახის ტემპერატურაზე სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიები შეიძლება გამრავლდეს.

ასევე, თქვენ შეგიძლიათ სურსათი გააღებოთ ოთახის ტემპერატურაზე. ეს გაღებობის საკმაოდ სწრაფი მეთოდი, თუმცა, სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიები შეიძლება გამრავლდეს, თუ სურსათის ტემპერატურა გაღებობისას ძალიან მოიმატებს. ეს მეთოდი არ არის რეკომენდებული თქვენ მიერ უკვე მომზადებული მზა სურსათისთვის, რომელიც აღარ გაივლის თერმულ დამუშავებას ან ხელახალ გაცხელებას. რეკომენდებულია, რომ ასეთი სურსათი გააღებოთ მაცივარში.

შემოწმება

როცა ფიქრობთ, რომ სურსათი გამღებვარია, აუცილებელია მისი შემოწმება. ხშირ შემთხვევაში, სურსათი გარედან შეიძლება გამღებვარი გეგვენებოდეთ, თუმცა მისი შიდა ნაწილი ჯერ კიდევ გაყინული იყოს.

1. ხელით ან თერმომეტრით შეამოწმეთ, არის თუ არა ყინულის ფრაგმენტები სურსათში (თერმომეტრს გამოყენებამდე და გამოყენების შემდეგ ჩაუტარეთ რეცხვა-დუბინფექცია).
2. ფრინველის ხორცში დააკვირდით, რომ კიდურების შეერთების ადგილები მოძრაობდეს.

იმ შემთხვევაში, თუ სურსათი არ არის სრულად გამლღვარი:

განაგრძეთ სურსათის გაღობა მანამ, სანამ ყინული მთლიანად არ გალღვება. თერმული დამუშავების ან ხელახალი გაცხელების წინ კვლავ გადაამოწმეთ, არის თუ არა სურსათი ნამდვილად გამლღვარი.

დააჩქარეთ ღობის პროცესი, მაგ.: გამდინარე ცივი წყლის ან მიკროტალღური ღუმლის საშუალებით.

სურსათის გაღობასთან დაკავშირებული პრობლემების არსებობის შემთხვევაში, გაითვალისწინეთ შემდეგი მითითებები:

შეცვალეთ გაღობის თქვენ მიერ გამოყენებული მეთოდი და გახადეთ ის უფრო უვნებელი. მაგ., გააღეთ უფრო მცირე რაოდენობები.

დარწმუნდით, რომ გაღობისთვის გამოყოფილია საკმარისი დრო.

ასწავლეთ პერსონალს გაღობის უვნებელი მეთოდები.

მეტად გააკონტროლეთ პერსონალის საქმიანობა.

თუ თქვენი საქმიანობის ფარგლებში გინევთ დიდი რაოდენობით სურსათის გაღობა, უმჯობესია მოაწყოთ დამატებითი სივრცე ამ პროცესის განსახორციელებლად.

გაღობასთან დაკავშირებული რეკომენდაციები

რბ შეიძლება მოხდეს? (საფრთხეები)	როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)	როგორ შევამოწმოთ? (მონიტორინგი/ ვერიფიკაცია)	როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)
სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიების გამრავლება.	დარწმუნდით, რომ გაყინული სურსათი (განსაკუთრებით, ფრინველის ხორცი, ხორცის დიდი ზომის ნაჭრები) თერმულ დამუშავებამდე არის კარგად გამლღვარი - გარდა იმ შემთხვევებისა, როცა მწარმოებელი იძლევა სხვა ტიპის მითითებას.	შემდეგი მეთოდების გამოყენებით დარწმუნდით, რომ სურსათი სრულად არის გალღვარი: ხელით ან თერმომეტრის გამოყენებით შეამოწმეთ, არის თუ არა ყინულის ფრაგმენტი სურსათში. (გამოყენებამდე და გამოყენების შემდეგ ჩაატარეთ თერმომეტრის რეცხვა-დეზინფექცია). ფრინველის ხორცში დააკვირდით კიდურების მოძრაობას.	გაზარდეთ ღობის პროცესის ხანგრძლივობა. მეტი ზედამხედველობა/ გაუმჯობესებული ტრენინგი/ხელახალი ტრენინგი
ჯვარედინი დაბინძურება ნედლიდან მზა სურსათზე.	დარწმუნდით, რომ გალღვარი სურსათი, რომელიც დაუყოვნებლივ არ გაივლის თერმულ დამუშავებას, სათანადოდაა დათარიღებული და განთავსებულია მაცივარში. გაღობის დროს ნედლი და მზა სურსათი განაცალკევეთ ერთმანეთისგან.	დააკვირდით პერსონალის პრაქტიკულ საქმიანობას (იხ. ფორმა N 5 „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“) რეგულარულად შეამოწმეთ ღობის პროცესის მიმდინარეობა (იხ. ფორმა N 5 „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)	ნუ გამოიყენებთ ისეთ სურსათს, რომელიც შესაძლოა იყოს დაბინძურებული. განახორციელეთ დაბინძურებული ზონების რეცხვა-დეზინფექცია. მიმოიხილეთ პერსონალის სწავლების საჭიროება.



თერმულ დამუშავებასთან დაკავშირებული რეკომენდაციები

თერმული დამუშავება სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფისთვის უნივერსალური ნიშნავია. სათანადო თერმული დამუშავება იმის გარანტიას, რომ სურსათში არსებული ბაქტერიები სრულად განადგურდა და სურსათი უვნებელია. შესაბამისად, ძალიან მნიშვნელოვანია, რომ თერმული დამუშავება სწორად წარიმართოს.



თერმული დამუშავების მეთოდები სურსათის უვნებლობის უზრუნველსაყოფად

რეკომენდებულია გამოყენებული მოწყობილობების, როგორებიცაა ღუმელი/გრილი, წინასწარი გახურება სურსათის თერმულ დამუშავებამდე. თუ გამოყენებულ მოწყობილობებს წინასწარ არ გახურებთ, სურსათის სათანადო თერმულ დამუშავებას უფრო დიდი დრო დასჭირდება. ეს ნიშნავს, რომ რეცეპტურაში ან მომწოდებლის მიერ გასაზღვრულ ინსტრუქციაში მოცემული თერმული დამუშავების რეკომენდებული დრო არ იქნება დაცული.

არ დაუშვათ თერმულად დამუშავებულ სურსათთან ნედლი სურსათის შეხება ან დაწვეთება, მაგ., ნედლი სურსათის დამატებისას გრილზე/მაყალზე. ნედლი სურსათი შესაძლოა იყოს სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიების მატარებელი, რომელიც შესაძლოა გადავიდეს მზა სურსათზე და რისკი შეუქმნას მის უვნებლობას.

სურსათის სათანადო თერმული დამუშავების შემოწმება

შეამოწმეთ, არის თუ არა ფრინველის ხორცი თერმულად დამუშავებული თანაბრად, განსაკუთრებული ყურადღება მიაქციეთ ქვედა კიდურების ყველაზე სქელ ადგილებს. ხორცს არ უდა აღინიშნებოდეს ვარდისფერი ან წითელი ფერი და არ უნდა გასდიოდეს ვარდისფერი ან წითელი წვენი.

ხორცის დიდი ნაჭრები მოშუშულ/წვნიან კერძებში უნდა იყოს თანაბარ ტემპერატურაზე, როგორც გარედან, ისე შიგნიდან. მთლიანი მასა უნდა იყოს სათანადოდ გაცხელებული და ხორცის შიგნით ვარდისფერი ან წითელი შეფერილობა არ უნდა აღინიშნებოდეს.

შეამოწმეთ, რომ სოსისები და ბურგერები იყოს თერმულად სათანადოდ დამუშავებული და ცხელი მთლიანად, შუა ნაწილში არ უნდა აღინიშნებოდეს წითელი ან ვარდისფერი შეფერილობა (რაც შესაძლოა სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიების გავრცელების მანიშნებელი იყოს). ღორის ხორცის მთლიანი ნაჭრებიც სათანადოდ უნდა იყოს დამუშავებული თერმულად.

წვნიან კერძებში მორევის დროს დააკვირდით დუღილის ინტენსივობას. ეს დაგეხმარებათ დარწმუნდეთ, რომ კერძმა მიაღწია სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიების გაუვნებელყოფისთვის საჭირო ტემპერატურას. ურით წვნიან კერძებს ხშირად, ხშირი მორევა უზრუნველყოფს კერძის თანაბარი ტემპერატურის შენარჩუნებას და გამორიცხავს ცივი, თერმულად დამუშავებული ნაწილების არსებობას.

დარწმუნდით, რომ ხორცის მთლიანი ნაჭრების ზედაპირები და სახსრების/ძვლების შეერთების ადგილები (საქონლის ან ცხვრის) სათანადოდაა თერმულად დამუშავებული. ეს პროცესი გაანადგურებს იმ ბაქტერიებს, რომლებიც შეიძლება იყოს სურსათის ზედაპირზე. ღორის ხორცი და ნეკნები არ შეიძლება იყოს სერვირებული ნაწილობრივ თერმულად დამუშავებულ („rare“) მდგომარეობაში.

თევზი გაჭერით შუაში ან ძვალთან ახლოს იმის შესამოწმებლად, შეიცვალა თუ არა მისი ფერი და ტექსტურა. თევზის მთლიანი ნაჭრები (მაგ.: თინუსის სტეიკი) შესაძლოა იყოს სერვირებული ნაწილობრივ თერმულად დამუშავებულ („rare“) მდგომარეობაში იმ პირობით, რომ სრულად შეინვა გარედან.

ღორის ნეკნების ან ღორის ხორცის რულეტის მომზადების შემთხვევაში, აიღეთ სათანადო ინვენტარი (მაგ., შამფური) და მოათავსეთ ცენტრში, სანამ სითხე არ დაიწყებს გადმოსვლას. სითხე არ უნდა იყოს წითელი ან ვარდისფერი.

თერმული დამუშავებისას ხშირად გადმოატრიალეთ საქონლისა და ფრინველის ხორცი. ეს ხელს შეუწყობს ხორცის თანაბარ თერმულ დამუშავებას.

სურსათი, რომელიც საჭიროებს დაამატებით ყურადღებას

კვერცხი



კვერცხი და კვერცხის შემცველი კერძები მოამზადეთ მანამ, სანამ ისინი კარგად არ გაცხელდება. კვერცხი შესაძლოა შეიცავდეს სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევ ბაქტერიას - სალმონელას (Salmonella). კვერცხის სათანადო თერმული დამუშავება ანადგურებს ნებისმიერ ბაქტერიას. გადაამოწმეთ, რომ კვერცხი თერმულად დამუშავდა იმგვარად, რომ მის შემადგენლობაში შემავალი თეთრი ნაწილი (ცილა) იქცა მყარ მასად (უფრო უვნებელი მეთოდია კვერცხის დამუშავება იმგვარად, რომ კვერცხის გულიც გამყარდეს).

იმ ტიპის სურსათში, რომელსაც თერმულად არ დაამუშავებთ ან მსუბუქად დაამუშავებთ (მაგ., მაიონეზი, მუსი) გამოიყენეთ პასტერიზებული კვერცხი. პასტერიზაციის პროცესი ახდენს ბაქტერიების გაუვნებელყოფას, რის გამოც პასტერიზებული კვერცხის გამოყენებით წარმოებული სურსათი უვნებლად მიიჩნევა.

არ გამოიყენოთ კვერცხი ვარგისიანობის ვადის გასვლის შემდეგ.

კიბოსნაირები და მოლუსკები



დარწმუნდით, რომ კიბოსნაირებს და მოლუსკებს განვლით სანდო მომწოდებელი. თუ არ გყავთ სანდო მომწოდებელი, თქვენ ვერ იქნებით დარწმუნებული იმაში, რომ კიბოსნაირები და მოლუსკები დაფერილი და დაამუშავებულია იმგვარ პირობებში, რაც რისკს არ შეუქმნის სურსათის უვნებლობას.

კიბორჩხალები და ლანგუსტები უნდა დაამუშაოს შესაბამისი ცოდნის მქონე პერსონალმა. ასეთი სურსათის ზოგიერთი ნაწილი საკვებად უვარგისია, ზოგი კი - მომწამვლელი. შესაბამისად, დიდი მნიშვნელობა აქვს იმის ცოდნას, თუ როგორ უნდა მოშორდეს ეს ნაწილები.

კიბოსნაირები, როგორებიცაა კრევეტები და ზღვის სავარცხელა, თერმული დამუშავებისას იცვლიან ფერსა და ტექსტურას. მაგალითად, კრევეტი ფერს იცვლის მოლურჯო-მონაცრისფროდან ვარდისფრამდე, ხოლო ზღვის სავარცხელა ხდება მოთეთრო-რძისფერი და მკვრივი.

იმ შემთხვევაში, თუ იყენებთ მზა (ვარდისფერ) კრევეტებს, მაშინ მისი სერვირება მოახდინეთ ცივად ან ხელახლა გააცხელეთ მანამ, სანამ თანაბრად არ გაცხელდება.

მიდიები და მოლუსკები თერმულ დამუშავებამდე გადაარჩიეთ და ნუ გამოიყენებთ ისეთ მიდიებსა და მოლუსკებს, რომელთაც აქვთ ღია ან დაზიანებული ნიჟარა, რადგან დაზიანების არსებობის შემთხვევაში, ისინი შესაძლოა არ იყოს უვნებელი.

მიდიების ან მოლუსკების სათანადოდ თერმული დამუშავების შესამოწმებლად დარწმუნდით, რომ თერმული დამუშავების შემდეგ ნიჟარა დახურული არ არის და ნიჟარის შიგნით არსებული მასა ზომიერად შემცირდა. თუ თერმული დამუშავებისას ნიჟარა არ გაიხსნა, ნუ გამოიყენებთ ასეთ მიდიებსა და მოლუსკებს.



ბრინჯი

უვნებლობის უზრუნველსაყოფად აუცილებელია ბრინჯის სათანადო თერმული დამუშავება. თერმულად დამუშავებული ბრინჯი შესაძლოა შეიცავდეს ბაქტერიის *Bacillus cereus* სპორებს, რომელსაც შეუძლია გამოიწვიოს სურსათისშიერი დაავადება.

ბრინჯის თერმული დამუშავებისას სპორები შესაძლოა გადარჩეს. შესაბამისად, თუ თერმულად დამუშავებული ბრინჯი განთავსებული იქნება ოთახის ტემპერატურაზე, ბაქტერიები სპორებიდან ხელმეორედ შეიძლება გამრავლდეს. ბაქტერიებმა შესაძლოა წარმოქმნას ტოქსინები, რომლებიც იწვევს ღებინებას ან დიარეას. ბრინჯის ხელახალი გაცხელება ვერ უზრუნველყოფს ამ ტოქსინების მოშორებას.



პარკოსნები

მიჰყევით შეფუთვაზე მოცემულ ინსტრუქციებს იმის შესახებ, თუ როგორ დააყოვნოთ წყალში და თერმულად დაამუშაოთ მშრალი პარკოსნები, როგორცაა, მაგალითად, წითელი ლობიო.

პარკოსნები შესაძლოა ბუნებრივად შეიცავდეს ტოქსინებს, რომელთაც შეუძლიათ გამოიწვიონ მოხსარებლის დასნებოვნება, თუ არ მოხდება სათანადო მეთოდით წყალში დაყოვნება და თერმული დამუშავება.

დაკონსერვებული პარკოსნები უკვე სათანადოდაა წყალში დაყოვნებული და თერმულად დამუშავებული.

რა შეიძლება მოხდეს? (საფრთხეები)	როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)	როგორ შევაიმოთ? (მონიტორინგი/ ვერიფიკაცია)	როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)
	<p>დააკვირდით სურსათს, რათა დარწმუნდეთ, არის თუ არა თერმულად სათანადოდ დამუშავებული. <input type="checkbox"/></p>	<p>დარწმუნდით, რომ:</p> <p>სურსათის გარე ზედაპირი/ნაჭრები (მაგ.: სტეიკში) სრულად არის თერმულად დამუშავებული. ამის მიღწევა შესაძლებელია სხვადასხვა მეთოდით, მაგ., თავდახურულ ჭურჭელში მომზადებით. <input type="checkbox"/></p> <p>ფრინველის ხორცი სრულადაა თერმულად დამუშავებული ბარკლის ყველაზე სქელ ნაწილშიც კი (არ შეინიშნება ვარდისფერი ან წითელი ნაწილები ან წვენი). <input type="checkbox"/></p> <p>გადამუშავებული ხორცპროდუქტები, როგორებიცაა სოსისები/ბურგერები და ღორის ხორცის მთლიანი ნაჭრები, თანაბარ ტემპერატურას აღწევს ყველა ნაწილში და ნაჭრების ცენტრალურ ნაწილში არ აღინიშნება წითელი ან ვარდისფერი ნაწილები. <input type="checkbox"/></p>	<p>განაგრძეთ თერმული დამუშავება. <input type="checkbox"/></p> <p>გადახედეთ თერმული დამუშავების მეთოდებს. <input type="checkbox"/></p>
	<p>არასათანადო თერმული დამუშავებისას შესაძლოა გადარჩეს სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიები.</p>	<p>დელილის დროს ინტენსიურად წარმოიქმნა ბუშტუკები. <input type="checkbox"/></p> <p>თევზის ცენტრალურ ნაწილში ან ძვლებთან ახლოს იცვლება მისი ფერი და ტექსტურა. <input type="checkbox"/></p> <p>მოშუშულ ვერძებსა და წვნიანებში ხორცის დიდი ნაჭრები უნდა იყოს შესაბამის ტემპერატურაზე (ზედაპირზეც და ცენტრშიც), არ უნდა აღინიშნებოდეს ვარდისფერი ან წითელი ნაწილები. <input type="checkbox"/></p> <p>მრავალკომპონენტიანი ვერძი სათანადოდ მუშავდება თერმულად. <input type="checkbox"/></p> <p>შამფურზე წამოცმისას არ გამოიყოფა ვარდისფერი ან წითელი წვენი. <input type="checkbox"/></p> <p>მოლუსკებს/კრევეტებს შეეცვალოთ ფერი/ტექსტურა. <input type="checkbox"/></p> <p>მიდიების ნიჟარები გაიხსნა და მისი შიდა ნაწილი ზომში შემცირდა. <input type="checkbox"/></p>	<p>განაგრძეთ თერმული დამუშავება. <input type="checkbox"/></p> <p>გადახედეთ თერმული დამუშავების მეთოდებს. <input type="checkbox"/></p>
	<p>მიჰყევით მწარმოებლის ინსტრუქციებს.</p>	<p>რეგულარულად გადაამოწმეთ მზა სურსათის ყველაზე სქელი ნაწილის ტემპერატურა თერმომეტრის გამოყენებით. (ყველი გამოყენების წინ და გამოყენების შემდეგ ჩაატარეთ თერმომეტრის რეცხვა-დეზინფექცია) <input type="checkbox"/></p> <p>(იხ. ფორმა N 3 „თერმული დამუშავების/გაგრილების/ხელახალი გაცხელების მონიტორინგის ფორმა“). შეამოწმეთ სათანადოდ არის თუ არა სურსათი დამუშავებული თერმულად (დეტალურად აღწერილია ზემოთ). <input type="checkbox"/></p>	<p>განაგრძეთ თერმული დამუშავება, სანამ ყველაზე სქელი ნაწილის ტემპერატურა არ მიიღწევს 75°C-ს. <input type="checkbox"/></p>



გაგრილებასა და გაყინვასთან დაკავშირებული რეკომენდაციები

სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიები შესაძლოა გამრავლდეს ისეთ კერძში, რომელიც დიდი ხნის განმავლობაში გრილდებოდა.



თუ თერმულად დაუშავებელი კერძის დაუყოვნებლივ გაცემას არ აპირებთ, გააგრილეთ ის რაც შეიძლება სწრაფად, 2 საათის განმავლობაში, და განათავსეთ მაცივარში/საყინულეში. დიდი ულუფებისა და მთლიანი ფრინველის გაგრილებას შესაძლოა დასჭირდეს 2 საათზე მეტი.



თუ კერძი არ არის სათანადოდ გაგრილებული, ნუ მოათავსებთ მას მაცივარში, რადგან ამან შესაძლოა გამოიწვიოს მაცივრის ტემპერატურის მომატება და კონდენსაცია.

მნიშვნელოვანია კერძის დაცვა დაბინძურებისგან და ბაქტერიებისაგან გაგრილებისა და გაცივების ნებისმიერი მეთოდის გამოყენების დროს.

ნუ გამოიყენებთ ისეთ კერძს, რომელიც ვერ გაგრილდა უვნებლად!

გაგრილებისა და გაცივების მეთოდები (თქვენ შეგიძლიათ ერთი ან რამდენიმე მათგანის გამოყენება)

1. კერძის გასაცივებლად გამოიყენეთ ბლასტის ჩილერი, განსაკუთრებით იმ შემთხვევაში, თუ ბევრი კერძის გაგრილებაა საჭირო. ბლასტის ჩილერი არის სამაცივრე დანადგარი, რომელიც უვნებლად და სწრაფად აცივებს კერძს.
2. კერძი დაყავით მცირე ულუფებად. მცირე ულუფები უფრო სწრაფად გრილდება.
3. ქურჭელი, რომელშიც ცხელი კერძია, მოათავსეთ ცივ წყალში. ცივი წყალი ქურჭელში მოათავსებულ კერძს უფრო სწრაფად აგრილებს.
4. გაგრილებისას ხშირად მოურიეთ კერძს სუფთა ინვენტარით. მორევა ხელს უწყობს კერძის თანაბრად გაგრილებას.
5. ცხელი კერძი განათავსეთ ცივ ადგილას. ცივი გარემო დააჩქარებს გაგრილების პროცესს.
6. ზოგიერთ ღუმელს აქვს გაგრილების რეჟიმიც, რომელიც ზრდის ჰაერის ნაკადის ინტენსივობას. თუმცა ამ შემთხვევაში ღუმელი უნდა იყოს გრილი.

გაგრილება/გაცივების მეთოდების შედარება

იმ შემთხვევაში, თუ გსურთ გაგრილება/გაცივების სხვადასხვა მეთოდის ერთმანეთთან შედარება, სცადეთ მათი გამოყენება ერთი და იმავე პროდუქტისთვის. ამის გაკეთება მხოლოდ ერთხელ მოგიწევთ. როდესაც გაქვთ თერმულად ახლადდამუშავებული კერძი, შეამოწმეთ მისი ტემპერატურა თერმომეტრით. შემდეგ, პერიოდულად ამოწმეთ მისი ტემპერატურა იმის გასაგებად, თუ რამდენად სწრაფად გრილდება ის. გახსოვდეთ, რომ ყოველთვის უნდა გამოიყენოთ სუფთა თერმომეტრი. გაიმეორეთ აღნიშნული პროცესი გაგრილება/გაცივების სხვადასხვა ვარიანტისთვის, რათა დაადგინოთ ყველაზე შედეგიანი მეთოდი.

გაცივებასთან დაკავშირებული პრობლემის შემთხვევაში, გაითვალისწინეთ შემდეგი მითითებები:

- გადახედეთ გაგრილების არსებულ მეთოდებს და საჭიროების შემთხვევაში, შეცვალეთ ისინი.
- მოერიდეთ დიდი რაოდენობით კერძის მომზადებას. დიდი რაოდენობის კერძის სწრაფად გაგრილება რთული პროცესია, განსაკუთრებით, თუ კერძი მყარია.
- იმ შემთხვევაში, თუ თქვენ დიდი რაოდენობით კერძის გაცივება გინევთ, უმჯობესია გამოიყენოთ ბლასტის ჩილერი.
- დარწმუნდით, რომ ამზადებთ მცირე ულუფებს და იცავთ გაგრილებისთვის საჭირო დროის რეჟიმს.
- დაატრენინგეთ პერსონალი ხელახლა.
- გაუმჯობესეთ პერსონალზე ზედამხედველობა.

ბრინჯის გაგრილება



იმისათვის, რომ ბრინჯი იყოს უვნებელი, მნიშვნელოვანია მისი უვნებლად დამუშავება. თერმულად დამუშავებელი ბრინჯი შესაძლოა შეიცავდეს *Bacillus cereus* ბაქტერიის სპორებს, რომლებიც იწვევს სურსათისმიერ დაავადებას.

ბრინჯის თერმულად დამუშავების შემდეგ დარწმუნდით, რომ ის გაცივამდე შენარჩუნებულია ცხლად ან გაცივებულია რაც შეიძლება სწრაფად (იდეალურ შემთხვევაში, 1 საათის განმავლობაში) და ინახება მაცივარში. თერმულად დამუშავებულ ბრინჯში შესაძლოა გადარჩეს სპორები. ოთახის ტემპერატურაზე ბრინჯის დაყოვნების შემთხვევაში სპორებიდან განვითარდება ბაქტერიები. ბაქტერიების აქტიური გამრავლების შედეგად კი წარმოიქმნება ტოქსინები, რომლებმაც შესაძლოა გამოიწვიოს ღებინება ან დიარეა. ასეთი ბრინჯის ხელახალი გაცხელება ვერ გააუვნებელყოფს წარმოქმნილ ტოქსინებს.

ბრინჯის გაგრილება შეგიძლიათ მისი მცირე ულუფებად დაყოფით და სუფთა ზედაპირზე გადანაწილებით ან გამდინარე ცივი წყლის ქვეშ მოთავსებით (ამ შემთხვევაში, დარწმუნდით რომ წყალი არის სასმელი წყლის ხარისხის).

გაყინვა

იმ შემთხვევაში, თუ ყინავთ ახლადმომზადებულ კერძს, გაყინეთ ის მომზადებისთანავე. ცხელი კერძი გაყინეთ სათანადოდ გაგრილების შემდეგ. რაც უფრო დიდხანს დააყოვნებთ კერძს გაყინვამდე, მით მეტია სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიების გამრავლების ალბათობა.

დაყავით კერძი მცირე ულუფებად და გაყინვამდე მოათავსეთ კონტეინერებში ან გასაყინ ჩანთებში. მცირე ულუფები უფრო სწრაფად გაიყინება (და გალღვება). კერძის დიდი ულუფების შუაგულს სჭირდება უფრო დიდი დრო სათანადოდ გაყინვისთვის, რაც ხელს უწყობს სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიების გამრავლებას. კონტეინერებისა და გასაყინი ჩანთების გამოყენება ხელს უწყობს ჯვარედინი დაბინძურების პრევენციას.

გასაყინად მომზადებული ან თერმულად დამუშავებული კერძისთვის კარგი პრაქტიკაა ეტიკეტების ან იდენტიფიცირების სხვა მეთოდის გამოყენება, იმისათვის, რომ მიკვლევადი იყოს გაყინვის დრო. ეს ასევე დაგეხმარებათ მარაგების ბრუნვის სათანადო პრაქტიკის შენარჩუნებაში.



გადაამოწმეთ თქვენი ობიექტი ქვემოთ მოცემული ცხრილის საშუალებით:

რა შეიძლება მოხდეს? (საფრთხეები)	როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)	როგორ შევამოწმოთ? (მონიტორინგი/ ვერიფიკაცია)	როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)
<p>სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიების გამრავლება.</p>	<p>თერმული დამუშავების შემდეგ რაც შეიძლება მალე დაიყვანეთ კერძის ტემპერატურა 8°C-მდე. <input type="checkbox"/></p> <p>თერმულად დამუშავებული კერძი 2 საათის განმავლობაში* მოათავსეთ:</p> <p>Walk in chill - გამაცივებელ კამერაში <input type="checkbox"/></p> <p>მაცივარში <input type="checkbox"/></p> <p>Blast chiller - ჰაერის ნაკადით გამაცივებელ დანადგარში <input type="checkbox"/></p> <p>საყინულეში <input type="checkbox"/></p> <p>* ხორცის დიდი ნაჭრების და/ან მთლიანი ფრინველის, მაგ.: ინდურის, შემთხვევაში გაგრილების პერიოდი შესაძლოა უფრო ხანგრძლივი იყოს. <input type="checkbox"/></p>	<p>შემონმეთ დროები (იხ. ფორმა N 3 „თერმული დამუშავების/გაგრილების/ხელახალი გაცხელების მონიტორინგის ფორმა“).</p>	<p>გააუმჯობესეთ გაგრილების პროცედურები/ საშუალებები.</p> <p>ნუ გამოიყენებთ ისეთ კერძს, რომელიც ვერ გაგრილდა უვნებლად.</p>
<p>თერმულად დამუშავებული კერძის ჯვარედინი დაბინძურება სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიებით.</p>	<p>გააგრილეთ კერძი ნედლეულისგან და სხვა სახის დამაბინძურებლისგან თავისუფალ ადგილას. <input type="checkbox"/></p> <p>დაბინძურების პრევენციისთვის სურსათის გადამამუშავებლები ზედმინვნიტ უნდა იცავდნენ პერსონალის ჰიგიენის სანიმუშო სტანდარტებს, განსაკუთრებით იმ შემთხვევაში, თუ კერძის გაცემა ცხელ მდგომარეობაში ხდება. <input type="checkbox"/></p>	<p>დააკვირდით, სად და როგორ გრილდება კერძი. (იხ. ფორმა N 5 „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“) <input type="checkbox"/></p> <p>დააკვირდით პერსონალის პრაქტიკულ საქმიანობას. (იხ. ფორმა N 5 „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“) <input type="checkbox"/></p>	<p>ნუ გამოიყენებთ თერმულად დამუშავებულ ისეთ კერძს, რომელიც შესაძლოა იყოს დაბინძურებული.</p> <p>მეტი ზედამხედველობა / გაუმჯობესებული ტრენინგები / ხელახალი ტრენინგები პერსონალისთვის.</p>

ხელახალი გაცხელებ

ეძაპი 8



ხელახალ გაცხელებასთან დაკავშირებული რეკომენდაციები



ხელახლა გაცხელება გულსხმობს არა კერძის გათბობას, არამედ მის ხელახალ თერმულ დამუშავებას. კერძის ხელახალი გაცხელებისას დარწმუნდით, რომ მან მიაღწია სათანადო ტემპერატურას.



დარწმუნდით, რომ იყენებთ ისეთ მოწყობილობას, რომელიც კერძს სათანადოდ აცხელებს და ითვალისწინებთ მწარმოებლის ინსტრუქციებს. თუ მოწყობილობა არ გამოდგება ხელახალი გაცხელებისთვის ან არ გამოიყენება სათანადოდ, მაშინ კერძი ვერ მიაღწევს ბაქტერიების გასანადგურებლად საჭირო ტემპერატურას.

ცალკეული პროდუქტებისთვის დაადგინეთ გაცხელების ინდივიდუალური პარამეტრები (დრო/ტემპერატურა) იმის უზრუნველსაყოფად, რომ კერძის გულში მიღწეულია 75°C ტემპერატურა. (იხ. ფორმა „თერმული დამუშავებისთვის გამოყენებული მოწყობილობის დროის და ტემპერატურის კომბინაციები“).

ხელახალი გაცხელების წინ წინასწარ გაახურეთ შესაბამისი მოწყობილობა, მაგალითად, ღუმელები და გრილი. თუ გამოყენებულ მოწყობილობებს წინასწარ არ გაახურებთ, ხელახალ გაცხელებას უფრო დიდი დრო დასჭირდება. ეს ნიშნავს, რომ რეცეპტურაში ან მომწოდებლის მიერ განსაზღვრულ ინსტრუქციაში მოცემული თერმული დამუშავების რეკომენდებული დრო არ იქნება დაცული.

თუ კერძს ხელახლა აცხელებთ მიკროტალღურ ღუმელში, გაითვალისწინეთ მწარმოებლის ინსტრუქციები, მათ შორის, კერძის დაყოვნებასთან და მორევასთან დაკავშირებით. მწარმოებლებს შემომწებული აქვთ ინსტრუქციების სისწორე იმის უზრუნველსაყოფად, რომ მათი გამოყენებით კერძი სათანადოდ გაცხელდეს. მიკროტალღურ ღუმელში ხელახლა გაცხელებისას კერძი ნაპირებზე ძალიან ცხელია, ხოლო ცენტრში – ცივი. ამის პრევენციისთვის აუცილებელია ხშირი მორევა.

ხელახალ გაცხელებასთან დაკავშირებული პრობლემების არსებობის შემთხვევაში, გაითვალისწინეთ შემდეგი მითითებები:

შეამოწმეთ მოწყობილობის გამართულობა.

გადახედეთ ხელახლა გაცხელების მეთოდებს – საჭიროების შემთხვევაში გაზარდეთ გაცხელების დრო და/ან ტემპერატურა, გამოიყენეთ სხვა მოწყობილობა ან შეცვალეთ ულუფების ზომა.

ასწავლეთ პერსონალს ხელახლა გაცხელების უვნებელი მეთოდები.

მეტად გააკონტროლეთ პერსონალის საქმიანობა.

დარწმუნდით, რომ ხელახლა გაცხელებულ კერძში მიღწეულია სათანადო ტემპერატურა.



გადაამოწმეთ თქვენი ობიექტი ქვემოთ მოცემული ცხრილის საშუალებით:

რა შეიძლება მოხდეს? (საფრთხეები)	როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)	როგორ შევამოწმოთ? (მონიტორინგი/ ვერიფიკაცია)	როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)
<p>არასათანადო გაცხელების შედეგად სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიების გადარჩენა.</p>	<p>ხელახლა გაცხელებით ვერძი იმ-გვარად, რომ განადგურდეს სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიები.</p> <p>თერმულად დამუშავეთ 75°C-ზე ან უფრო მაღალ ტემპერატურაზე.</p> <p style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></p>	<p>შეამოწმეთ სურსათის ყველაზე სქელი ნაწილის ტემპერატურა თერმომეტრის გამოყენებით. (ყოველი გამოყენების წინ და გამოყენების შემდეგ ჩაატარეთ თერმომეტრის რეცხვა-დეზინფექცია).</p> <p>(იხ. ფორმა N 3 „თერმული დამუშავების/გაგრილების/ხელახალი გაცხელების მონიტორინგის ფორმა“).</p> <p style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></p>	<p>განაგრძეთ ხელახალი გაცხელება მანამ, სანამ ვერძის ყველაზე სქელ ნაწილში ტემპერატურა არ მიაღწევს 75°C-ს.</p>
<p>დაადგინეთ თერმული დამუშავებისთვის საჭირო დრო/დუმილის ტემპერატურა იმის უზრუნველსაყოფად, რომ ვერძი აღწევს 75°C-ს.</p> <p>(გამოიყენეთ ფორმა „თერმული დამუშავებისთვის გამოყენებული მონცობილობის დროის და ტემპერატურის კომბინაციები“).</p>	<p>დაადგინეთ თერმული დამუშავებისთვის საჭირო დრო/დუმილის ტემპერატურა იმის უზრუნველსაყოფად, რომ ვერძი აღწევს 75°C-ს.</p> <p>(გამოიყენეთ ფორმა „თერმული დამუშავებისთვის გამოყენებული მონცობილობის დროის და ტემპერატურის კომბინაციები“).</p> <p style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></p>	<p>რეგულარულად შეამოწმეთ სურსათის ყველაზე სქელი ნაწილის ტემპერატურა თერმომეტრის გამოყენებით (ყოველი გამოყენების წინ და გამოყენების შემდეგ ჩაატარეთ თერმომეტრის რეცხვა-დეზინფექცია).</p> <p>(იხ. ფორმა N 3 „თერმული დამუშავების/გაგრილების/ხელახალი გაცხელების მონიტორინგის ფორმა“).</p> <p style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></p>	<p>გადახედეთ ხელახალი გაცხელების თქვენ მიერ გამოყენებულ მეთოდებს. საჭიროების შემთხვევაში, გაზარდეთ გაცხელების დრო ან ტემპერატურა, გამოიყენეთ სხვა მონცობილობა ან შეამციროთ ულუფების ზომა.</p> <p>შეაკეთეთ/მცვალებით მონცობილობა.</p>
<p>დააკვირდით სურსათს იმის უზრუნველსაყოფად, რომ ის სათანადოდ გაცხელდა.</p>	<p>დააკვირდით სურსათს იმის უზრუნველსაყოფად, რომ ის სათანადოდ გაცხელდა.</p> <p style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></p>	<p>შეამოწმეთ ხელახლა გაცხელებულმა ვერძმა სათანადო ტემპერატურას მიაღწია და ასდის ორთქლი.</p> <p>მორევის დროს, დუდილის პროცესში, წარმოიქმნება ბუშტუკები.</p> <p style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></p>	<p>განაგრძეთ ვერძის გაცხელება.</p> <p>გადახედეთ ხელახალი გაცხელების თქვენ მიერ გამოყენებულ მეთოდს.</p>
<p>არასათანადო გაცხელების შედეგად სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიების გადარჩენა (გაგრძელება).</p>	<p>მიჰყევით მწარმოებლის ინსტრუქციებს.</p> <p>შენიშვნა: რეკომენდებულია, რომ მომზადებული ვერძი ხელახლა გაცხელდეს მხოლოდ ერთხელ.</p> <p style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></p>	<p>რეგულარულად შეამოწმეთ სურსათის ყველაზე სქელი ნაწილის ტემპერატურა თერმომეტრის გამოყენებით. (ყოველი გამოყენების წინ და გამოყენების შემდეგ ჩაატარეთ თერმომეტრის რეცხვა-დეზინფექცია).</p> <p>(იხ. ფორმა N 3 „თერმული დამუშავების/გაგრილების/ხელახალი გაცხელების მონიტორინგის ფორმა“).</p> <p>შეამოწმეთ: ხელახლა გაცხელებულმა ვერძმა სათანადო ტემპერატურას მიაღწია და ასდის ორთქლი.</p> <p>მორევის დროს დუდილის პროცესში წარმოიქმნება ბუშტუკები.</p> <p style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></p>	<p>განაგრძეთ ხელახალი გაცხელება მანამ, სანამ ვერძის ყველაზე სქელ ნაწილში ტემპერატურა არ მიაღწევს 75°C-ს.</p> <p>გააუჭობესეთ პერსონალის ზედამხედველობა.</p> <p>შეაკეთეთ/გამოცვალეთ მონცობილობა.</p>



ცხლად შენახვასთან დაკავშირებული რეკომენდაციები

ცხელი კერძის შენახვა უნდა მოხდეს არანაკლებ 63°C ტემპერატურაზე (გამონაკლისი შემთხვევები მოცემულია ქვემოთ).

ცხელი კერძების დახლზე განთავსების შემთხვევაში, გამოიყენეთ შესაფერისი მონყობილობა, რომელიც შეინახავს კერძს არანაკლებ 63°C ტემპერატურაზე. შესაბამისი მონყობილობის გარეშე რთულია კერძის მუდმივად უვნებელ ტემპერატურაზე შენარჩუნება.

ცხელი კერძის მოთავსებამდე წინასწარ გაახურეთ ცხლად შემნახველი მონყობილობა. სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერია მარტივად გარავლდება იმ შემთხვევაში, თუ ცხელი კერძი მოთავსდება პირდაპირ ცივ მონყობილობაში.



ცხლად შენახვებზე მოწყობილობაში გადატანამდე კერძი უნდა იყოს თერმულად დამუშავებული/ხელახლა გაცხელებული სათანადო დამკვირვებლობაზე. ცხლად შენახველი მოწყობილობა არის განკუთვნილი მხოლოდ შენახვისთვის - და არა კერძის თერმულად დასაგუშავებლად ან ხელახლა გასაცხელებლად.



თუ ფიქრობთ, რომ ცხლად შენახვა კერძის ხარისხობრივ მახასიათებლებზე იქონიებს გავლენას, ამ შემთხვევაში შეამცირეთ ცხლად შენახვის დრო და არა - ტემპერატურა. სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევ ბაქტერიებს შეუძლია გამრავლება არასათანადო ტემპერატურის მქონე კერძში.

თუ კერძი არ არის სათანადოდ ცხელი ცხლად შენახვის დროს, მაშინ:

- ხელახლა გააცხელეთ კერძი და კვლავ დააბრუნეთ ის ცხლად შემნახველ მონყობილობაში ცხელი კერძის 63°C ტემპერატურაზე შესანარჩუნებლად.
- გააგრილეთ კერძი არაუმეტეს 8°C ტემპერატურამდე და მოგვიანებით ხელახლა გააცხელეთ ის გაცემამდე.

იმ შემთხვევაში, თუ ვერ ახერხებთ ზემოთ ჩამოთვლილი მითითებების განხორციელებას, მაშინ ნუ გამოიყენებთ ასეთ კერძს. დაიმახსოვრეთ, რომ კერძის ხელახლა გაცხელება შეიძლება მხოლოდ ერთხელ.



ცხლად შენახვასთან დაკავშირებული პრობლემების არსებობის შემთხვევაში, გაითვალისწინეთ შემდეგი მითითებები:

- შეამოწმეთ მონყობილობის გამართულობა.
- გადახედეთ ცხლად შენახვის მეთოდებს – საჭიროების შემთხვევაში გაზარდეთ ტემპერატურა ან გამოიყენეთ უფრო მცირე ზომის ულუფები.
- მიანოდეთ პერსონალს ცხლად შენახვის უვნებელ მეთოდებთან დაკავშირებული სწავლება.
- მეტად გააკონტროლეთ პერსონალის საქმიანობა.

ცხელი კერძის განთავსება ტემპერატურის კონტროლის გარეშე

- ტემპერატურული კონტროლის გარეშე ცხელი კერძის დახლზე განთავსება შესაძლებელია არაუმეტეს 2 საათისა. ეს დასაშვებია განხორციელდეს მხოლოდ ერთხელ.
- ამის შემდეგ თქვენ შეგიძლიათ ხელახლა გააცხელოთ კერძი და კვლავ დააბრუნოთ ის ცხლად შემნახველ მონყობილობაში ცხელი კერძის 63°C ტემპერატურაზე შესანარჩუნებლად, ან სწრაფად გააგრილოთ ის არაუმეტეს 8°C ტემპერატურამდე, ან არ გამოიყენოთ.
- თუ ცხელი კერძი განთავსებულია ტემპერატურის კონტროლის გარეშე, გახსოვდეთ, არ შეურიოთ ახალი კერძი დახლზე უკვე განთავსებულ კერძს. ამან შეიძლება გამოიწვიოს ადრე განთავსებული კერძის დახლზე დიდხანს დატოვება.

გადაამოწმეთ თქვენი ობიექტი ქვემოთ მოცემული ცხრილის საშუალებით:

რა შეიძლება მოხდეს? (საფრთხეები)	როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)	როგორ შევამოწმოთ? (მონიტორინგი/ ვერიფიკაცია)	როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)
სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიების გამრავლება.	შეინარჩუნეთ ცხელი კერძი არანაკლებ 63°C ტემპერატურაზე, თუ ის დახლზე უნდა იყოს განთავსებული 2 საათზე მეტი დროის განმავლობაში. <input type="checkbox"/>	თუ კერძი დახლზე უნდა იყოს განთავსებული 2 საათზე მეტი დროის განმავლობაში, შეამოწმეთ მისი ტემპერატურა ყოველ 2 საათში. <input type="checkbox"/> (იხ. ფორმა N 4 „ცხლად შენახვის/ ცხლად განთავსების მონიტორინგის ფორმა“)	თუ კერძის ტემპერატურა 63°C ჩამოსცდა, მაშინ: ● დაუყოვნებლივ გააგრილოთ და მოათავსეთ მაცივარში მის ხელახლა გასაცხელებლად ან ცივად გასაცემად. (იხ. ეტაპი 7 „გაგრილება/გაცივება“) ● ხელახლა გააცხელოთ კერძი არანაკლებ 75°C -მდე და დააბრუნეთ ის ცხლად დაყოვნების ადგილზე. ● ნუ გამოიყენებთ ასეთ კერძს. შენიშვნა: კერძის ხელახლა გასაცხელება რეკომენდებულია მხოლოდ ერთხელ. შეამოწმეთ/შეაკეთეთ მონყობილობა.
ცხელი კერძის დაბინძურება სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიებით.	მზა კერძისთვის გამოიყენეთ სუფთა მონყობილობა და ჭურჭელი. <input type="checkbox"/>	შეამოწმეთ მონყობილობის სისუფთავე. <input type="checkbox"/> (იხ. ფორმა N 5 „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)	დაასუფთავეთ მონყობილობა. შეაკეთეთ/შეცვალოთ ის მონყობილობა, რომელიც ვერ სუფთავდება სათანადოდ.

რა შეიძლება მოხდეს? (საფრთხეები)	როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)	როგორ შევაპოვნოთ? (მონიტორინგი/ ვერიფიკაცია)	როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)
<p>ცხელი ვერძის დაბინძურება სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიებით (გაგრძელება).</p>	<p>ეს ნაწილი შედგება ორი ვარიანტისგან. შეარჩიეთ ერთ-ერთი:</p> <p>გამოიყენეთ ერთმანეთისგან მკაფიოდ გამოიწვნი ინვენტარი, მაგ.: ფერებით კოდირებული მაშები, საჭრელი დაფები, დანები და მზა ვერძისთვის განკუთვნილი სხვა ინვენტარი, <input type="checkbox"/></p> <p>ან</p> <p>გამოიყენეთ ჭურჭლის სარეცხი მანქანა მაშების, საჭრელი დაფების, დანებისა და სხვა ინვენტარის რეცხვა- დეზინფექციისთვის, <input type="checkbox"/></p> <p>ან</p> <p>გამოიყენეთ თერმული დეზინფექციის სხვა სათანადო მეთოდი. <input type="checkbox"/></p>	<p>შეამოწმეთ, სწორად არის თუ არა განთავსებული და გამოყენებული მზა ვერძებისთვის განკუთვნილი ფერებით კოდირებული ინვენტარი (მაშები, საჭრელი დაფები, დანები და სხვა).</p> <p><input type="checkbox"/></p> <p>დარწმუნდით, რომ ჭურჭლის სარეცხი მანქანა გამართულად მუშაობს, შენარჩუნებულია სათანადო მდგომარეობაში, პერიოდულად მონმდება და გამოიყენება მწარმოებლის მიერ მოწოდებული ინსტრუქციის მიხედვით. <input type="checkbox"/></p> <p>(იხ. ფორმა N 5 „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p>	<p>მეტი ზედამხედველობა/ გაუმჯობესებული ტრენინგი/ხელახალი ტრენინგი.</p> <p><input type="checkbox"/></p> <p>ხელახლა გარეცხეთ საჭრელი დაფები, დანები, სამზარეულოს ინვენტარი ან შეცვალეთ ჭურჭლის სარეცხი მანქანა.</p>
	<p>დარწმუნდით, რომ სურსათი დაცულია და/ან თავდახურულია მაგ.: ხელოვნური ბარიერების გამოყენებით და სხვა. <input type="checkbox"/></p> <p>ხელი შეუწყვეთ მომხმარებლებს გამოიყენონ მაშები და სხვა ინვენტარი (სადაც საჭიროა). <input type="checkbox"/></p> <p>დარწმუნდით, რომ პერსონალი სურსათთან შეხებისას იყენებს მაშებს/კოვზებს. <input type="checkbox"/></p> <p>დარწმუნდით, რომ პერსონალი სათანადოდ იბანს ხელებს ცხელ, მზა ვერძთან შეხებამდე და ნედლეულთან შეხების შემდეგ. <input type="checkbox"/></p>	<p>დააკვირდით პერსონალის / მომხმარებლების ქცევას. <input type="checkbox"/></p> <p>(იხ. ფორმა N 5 „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p> <p>დააკვირდით პერსონალის ხელის დაბანის პრაქტიკას, იმის უზრუნველსაყოფად რომ ის სათანადოდ და რეგულარულად ხორციელდება. <input type="checkbox"/></p> <p>(იხ. ფორმა N 5 „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p>	<p>ნუ გამოიყენებთ პოტენციურად დაბინძურებულ სურსათს.</p> <p><input type="checkbox"/></p> <p>მეტი ზედამხედველობა/ გაუმჯობესებული ტრენინგები/ ხელახალი ტრენინგები.</p> <p>პერსონალის ხელახალი დატრენინგება ხელების დაბანის შედეგიან პრაქტიკებთან დაკავშირებით.</p>

ტრანსპორტირება & დისტრიბუცია

ეფექტი 10



ტრანსპორტირება და დისტრიბუცია

საზოგადოებრივი კვების ზოგიერთი ობიექტი შესაძლოა ჩართული იყოს სხვადასხვა ოპერაციაში, მაგალითად, მომხმარებელს უწევდეს სურსათის მიწოდებას/სერვირების მომსახურებას მათთვის სასურველ ადგილზე ან აწვდიდეს საკუთარ პროდუქტს სხვა საცალო ვაჭრობის/ საზოგადოებრივი კვების ობიექტს. იმ შემთხვევაში, თუ სხვა საცალო ვაჭრობის/საზოგადოებრივი კვების ობიექტს აწვდით ცხელ ან გაცივებულ სურსათს, მნიშვნელოვანია მოახდინოთ სურსათის ჯვარედინი დაბინძურების პრევენცია ტრანსპორტირებისა და დისტრიბუციის დროს.

ჯვარედინი დაბინძურების პრევენცია

საზოგადოებრივი კვების ობიექტის მზა სურსათის უმ სურსათთან ერთად ტრანსპორტირებისას არსებობს ჯვარედინი დაბინძურების მაღალი რისკი. აუცილებელია, უმი და მზა სურსათის ტრანსპორტირებისას მათი სათანადოდ შეფუთვა და განცალკევებით განთავსება.

სურსათის ტრანსპორტირების დროს უნდა გამოიყენებოდეს განცალკევებული, სუფთა და სურსათთან შეხებაში დამზავებული კონტეინერები.

მძღოლები, რომლებიც უხებიან როგორც უმი, ისე მზა სურსათს, უნდა იცავდნენ ჰიგიენის სანიმუშო პრაქტიკას და იბანდნენ ხელებს რეგულარულად.



როგორ უნდა მოიქცეთ დაბინძურების აღმოჩენის შემთხვევაში?

წუ გამოიყენებთ ისეთ სურსათს, რომელზეც ფიქრობთ, რომ დაბინძურდა ნელ სურსათთან შეხებისას.

თამპერატურის კონტროლი

მავნე ბაქტერიების გამრავლების პრევენციისთვის ცივი მზა სურსათის ტრანსპორტირება და დისტრიბუცია უნდა მოხდეს არაუმეტეს 8°C-ზე, ხოლო ცხელი მზა სურსათის ტრანსპორტირება და დისტრიბუცია – არანაკლებ 63°C ტემპერატურაზე.

ტრანსპორტირებისთვის განკუთვნილი სატრანსპორტო საშუალებები ან კონტეინერები უნდა იძლეოდეს შესაბამისი ტემპერატურის შენარჩუნებისა და მონიტორინგის საშუალებას.

ტემპერატურის მონიტორინგი შესაძლოა განხორციელდეს სატრანსპორტო საშუალებაში/კონტეინერში დამონტაჟებული ან პორტატიული თერმომეტრის გამოყენებით. მნიშვნელოვანია გაიზომოს უშუალოდ სურსათის და არა – სათავსოს ტემპერატურა.

როგორ უნდა მოიქცეთ პრობლემის აღმოჩენის შემთხვევაში?

თუ დაფიქსირდა, რომ ცივი მზა სურსათის თამპერატურა აღემატება 8°C-ს, ხოლო ცხელი მზა სურსათის თამპერატურა 63°C-ზე ნაკლებია, გადაწყვიტეთ, რამდენად უვნებელია ასეთი სურსათის მოხმარება. ეს დამოკიდებულია იმაზე, თუ რა თამპერატურაზე და რა ხნის განმავლობაში იყო სურსათი შესაბამისზე უფრო მაღალ ან დაბალ თამპერატურაზე.



წუ მოიხმართ ისეთ სურსათს, რომლის უვნებლობის საკითხი სააწვია.

მიკვლევა

ადგილობრივი საკანონმდებლო მოთხოვნების დაკმაყოფილების მიზნით მნიშვნელოვანია შეძლოთ იმ მომხმარებლების იდენტიფიცირება, რომელთაც აწვდით სურსათს ან სასურსათო ინგრედიენტებს. აუცილებელია, დეტალების აღრიცხვა (ანარმოეთ „მომხმარებლების რეესტრი“).

შენარჩუნებული უნდა იყოს ჩანაწერები მომხმარებლებისთვის მიწოდებული სურსათის შესახებ (ანარმოეთ სურსათის მიწოდების ფორმები – იხ. ფორმა N 8 „მზა სურსათის მიწოდების ფორმა“).

ასეთი ჩანაწერები დაგეხმარებათ მომხმარებლებისთვის მიწოდებული სურსათის შესახებ ინფორმაციის შენარჩუნებაში, როგორცაა: სურსათის სახეობა, თარიღი, რაოდენობა, პარტიის ნომერი, „გამოიყენება... მდე“ თარიღი და სურსათის ტემპერატურა.

გადაამოწმეთ თქვენი ობიექტი ქვემოთ მოცემული ცხრილის საშუალებით:

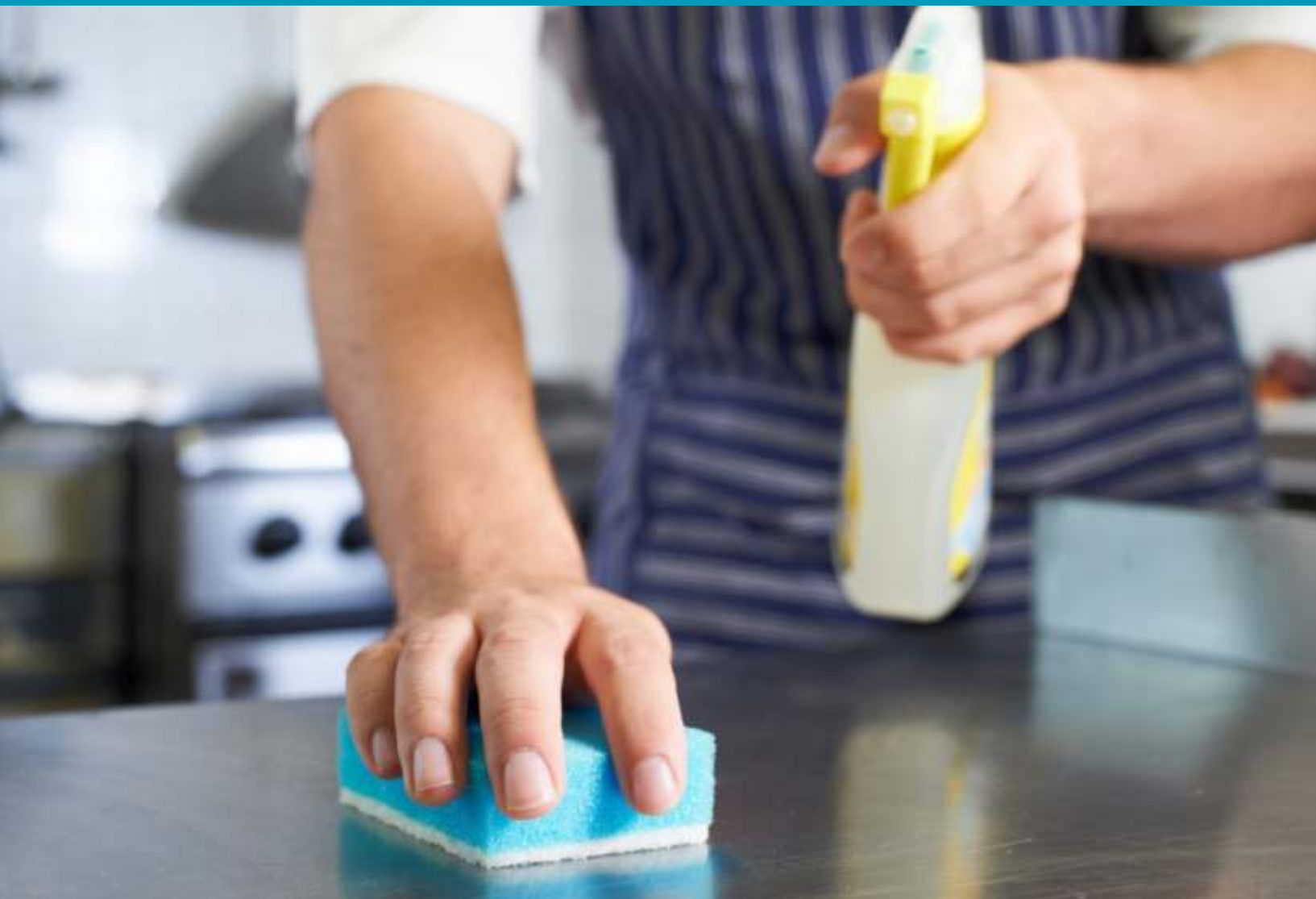
რა შეიძლება მოხდეს? (საფრთხეები)	როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)	როგორ შევამოწმოთ? (მონიტორინგი/ ვერიფიკაცია)	როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)
<p>მზა სურსათის დაბინძურება სურსათისმიერი დაავადებების გამომწვევი ბაქტერიებით ნედლი სურსათიდან და დაბინძურებული შესაფუთი მასალიდან.</p>	<p>დარწმუნდით, რომ მზა სურსათი დაცულია სურსათთან შეხებაში დაშვებული შესაფუთი მასალებისა და კონტეინერების გამოყენებით.</p> <p>ეს ნაწილი შედგება ორი ვარიანტისგან, შეარჩიეთ ერთ-ერთი:</p> <p>მზა სურსათის მიწოდებისას გამოიყენეთ ერთმანეთისგან გამიჯნული განყოფილებები</p>	<p>დარწმუნდით, რომ შესაფუთი მასალა/ კონტეინერები სუფთა და სათანადო მდგომარეობაშია.</p>	<p>ნუ გამოიყენებთ პოტენციურად მავნე სურსათს.</p>
<p>ან</p> <p>გამოიყენეთ შესაბამისი ალტერნატიული მეთოდი და დარწმუნდით, რომ უმი და მზა სურსათი ერთმანეთისგან კარგად არის გამიჯნული ტრანსპორტირებისა და დისტრიბუციის დროს.</p>	<p>ეს ნაწილი შედგება ორი ვარიანტისგან, შეარჩიეთ ერთ-ერთი:</p> <p>მზა სურსათის მიწოდებისას გამოიყენეთ ერთმანეთისგან გამიჯნული განყოფილებები</p>	<p>დარწმუნდით, რომ ნედლი და მზა სურსათი კარგად არის ერთმანეთისგან გამიჯნული ტრანსპორტირებისა და დისტრიბუციის ყველა ეტაპზე.</p> <p>(იხ. ფორმა N 8 „მზა სურსათის მიწოდების ფორმა“)</p>	<p>ნუ მოიხმართ ისეთ მზა სურსათს, რომელზეც ფიქრობთ, რომ პოტენციურად დაბინძურებულია.</p> <p>თვალი ადევნეთ პერსონალის პრაქტიკულ საქმიანობებს. მიმოიხილეთ პერსონალის სწავლება.</p>
<p>დარწმუნდით, რომ დისტრიბუციამდე და მის შემდეგ სათავსები სათანადოდ სუფთავდება.</p>	<p>დარწმუნდით, რომ დისტრიბუციამდე და მის შემდეგ სათავსები სათანადოდ სუფთავდება.</p>	<p>შეამოწმეთ, რომ დისტრიბუციისთვის განკუთვნილი სატრანსპორტო საშუალების შესანახი სათავსები სუფთად არის შენარჩუნებული.</p> <p>(იხ. „დასუფთავების პროგრამა“)</p>	<p>თვალი ადევნეთ პერსონალის პრაქტიკულ საქმიანობებს. მიმოიხილეთ პერსონალის სწავლება.</p>
<p>დარწმუნდით, რომ სურსათის მიწოდებაში მონაწილე პერსონალი იცნობს ჰიგიენის სანიმუშო პრაქტიკას და იბანს ხელებს/იცვლის სამოსს დაბინძურების შემთხვევაში.</p>	<p>დარწმუნდით, რომ სურსათის მიწოდებაში მონაწილე პერსონალი იცნობს ჰიგიენის სანიმუშო პრაქტიკას და იბანს ხელებს/იცვლის სამოსს დაბინძურების შემთხვევაში.</p>	<p>შეამოწმეთ სურსათის მიწოდებაში მონაწილე პერსონალი რამდენად კარგად იცავს პირადი ჰიგიენის წესებს და, საჭიროების შემთხვევაში, იცვლის თუ არა სანიტარულ ტანსაცმელს.</p>	<p>მიმოიხილეთ პერსონალის სწავლება.</p>

რა შეიძლება მოხდეს? (საფრთხეები)	როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)	როგორ შევაპოწოთ? (მონიტორინგი/ ვერიფიკაცია)	როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)
<p>სურსათისმიერი დაავადებების გამომწვევი ბაქტერიების გამრავლება გაცივებულ, მზა სურსათში.</p>	<p>სურსათის ტრანსპორტირებისას შეინარჩუნეთ ტემპერატურა არაუმეტეს 8°C-ისა შემდეგი საშუალებების გამოყენებით:</p> <ul style="list-style-type: none"> გაგრილების სისტემით აღჭურვილი სატრანსპორტო საშუალება. <input type="checkbox"/> კონტეინერი, რომელიც უზრუნველყოფს სურსათის ცივად შენახვას. <input type="checkbox"/> 	<p>გაზომეთ ჰაერის ტემპერატურა შემდეგი მეთოდებით:</p> <ul style="list-style-type: none"> თერმომეტრი მოათავსეთ სურსათის განთავსების ადგილზე. <input type="checkbox"/> დააკვირდით ციფრულ პანელზე მოცემულ ტემპერატურას (პერიოდულად გადაამოწმეთ თერმომეტრით და ანარმოეთ სათანადო ჩანაწერები). <input type="checkbox"/> შეამოწმეთ სურსათის ტემპერატურა დანიშნულების ადგილზე მიტანისას. <input type="checkbox"/> <p>(იხ. ფორმა N 8 „მზა სურსათის მიწოდების ფორმა“)</p>	<p>იმ შემთხვევაში, თუ სურსათის ტემპერატურა აღემატება 8°C -ს:</p> <ul style="list-style-type: none"> გადანციტეთ სურსათი ჯერ კიდევ უვნებელია თუ არა. ეს დამოკიდებულია იმაზე, რა დროის განმავლობაში დაყოვნდა სურსათი 8°C-ზე მაღალ ტემპერატურაზე. შეამოწმეთ სამაცივრე მონაცხობის გამართულობა და საჭიროების შემთხვევაში დაარეგულირეთ. იმ შემთხვევაში, თუ სურსათი ვერ აღწევს 8°C-ს ან უფრო დაბალ ტემპერატურას, დააბრუნეთ ის წარმოების ადგილზე და მოათავსეთ მაცივარში. თუ არსებობს სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული რისკი, განაცალკევეთ ასეთი სურსათი, სანამ საბოლოო გადანყვებილება არ იქნება ცნობილი.
<p>სურსათისმიერი დაავადებების გამომწვევი ბაქტერიების გამრავლება ცხელ, მზა სურსათში.</p>	<p>დარწმუნდით, რომ ტრანსპორტირების დროს სურსათის ტემპერატურა აღემატება 63°C-ს,</p>	<p>შეამოწმეთ ცხელი სურსათის ტემპერატურა დანიშნულების ადგილზე მიტანისას.</p> <ul style="list-style-type: none"> თერმომეტრის გამოყენებით გაზომეთ ცხელი მზა სურსათის ტემპერატურა კერძის ყველაზე სქელ ნაწილებში. <p>(თერმომეტრს ჩატარეთ რეცხვა-დეზინფექცია გამოყენებამდე და გამოყენების შემდეგ)</p> <p>(იხ. ფორმა N 8 „მზა სურსათის მიწოდების ფორმა“)</p>	<p>იმ შემთხვევაში, თუ სურსათის ტემპერატურა 63°C-ზე ნაკლებია, დაადგინეთ, რამდენად უვნებელია ამგვარი სურსათის ხელახლა გაცხელება. წინააღმდეგ შემთხვევაში, ნუ მოიხმართ ასეთ სურსათს. ეს დამოკიდებულია იმაზე, თუ რა ხნის განმავლობაში იყო სურსათი 63°C-ზე დაბალ ტემპერატურაზე.</p>

დაბატებითი ეტაპები

დამატებითი პროცედურებისთვის (მაგალითად, ვაკუუმშეფუთვა, უმი ან ნახევრად მომზადებული სურსათის გაცემა, მზა სურსათის გათხევადება) გამოიყენეთ ეს ცხრილი:

რა შეიძლება მოხდეს? (საფრთხეები)	როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)	როგორ შევამოწმოთ? (მონიტორინგი/ ვერიფიკაცია)	როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)



დამატებითი ეტაპები

მნიშვნელოვანია მოახდინოთ სურსათში ფიზიკური ან ქიმიური დამაბინძურებლების მოხვედრის პრევენცია. სურსათის წარმოებაში ვხვდებით უამრავ ისეთ პოტენციურ ფიზიკურ თუ ქიმიურ დამაბინძურებელს, როგორცაა თმა, სამკაული, სარეცხი საშუალებები, მავნებლების ექსკრემენტები, მინის ფრაგმენტები, ნაჭუჭები, ჭანჭიკები და სხვ. სადაც შესაძლებელია, სურსათი შეინახეთ თავდახურულ მდგომარეობაში, რათა მინიმუმამდე დაიყვანოთ აღნიშნული საფრთხეების სურსათში მოხვედრა.

ქიმიური დაბინძურება

დასუფთავებისთვის გამოყენებული ქიმიკატები შეინახეთ სურსათისგან მოშორებით, რათა თავიდან აიცილოთ მათი სურსათში მოხვედრა. დარწმუნდით, რომ ყველა ქიმიური საშუალება სათანადოდ არის ეტიკეტირებული. მიკყევით მწარმოებლის ინსტრუქციებს დასასუფთავებელი საშუალებების შენახვასა და გამოყენებასთან დაკავშირებით. დარწმუნდით, რომ ყველა ქიმიკატის გამოყენება დაშვებულია სურსათთან შეხებაში მყოფი ზედაპირებისთვის.

მავნებლები

დარწმუნდით, რომ თქვენს ობიექტზე მავნებლების კონტროლი შედეგიანია (იხ. „მავნებლების კონტროლი“). დარწმუნდით, რომ ის ქიმიური საშუალებები, რომლებსაც იყენებთ მავნებლების კონტროლისთვის, სწორად გამოიყენება, ინახება და ეტიკეტირებულია სათანადოდ.



არ დაუშვათ, რომ მავნებლების კონტროლისთვის განკუთვნილ საბუნარას/ქიმიურ საშუალებებს პირდაპირი კონტაქტი ჰქონდეს სურსათთან, შეფუთვისთან, ინვენტართან ან საშუალო ზედაპირებთან, რადგან ისინი შესაძლოა მოხარკვლივი აღმოჩნდეს მოხმარებლებისთვის.

პერსონალის ჰიგიენა

სანიტარიული ტანსაცმელი უნდა იყოს გრძელსახელოიანი, ღია ფერის (დაბინძურების ადვილად შესამჩნევად) და წელს ზემოთ ჯიბეების გარეშე. თმის დასაფარად გამოიყენეთ ქუდი. ამგვარი სანიტარიული ტანსაცმელი უზრუნველყოფს სურსათის დაცვას კანის, თმის, ქსოვილისა და სხვა ტიპის დამაბინძურებლისგან (იხ. „პერსონალის ჰიგიენა“).



მონიტორინგის შედეგები

შეაკეთეთ ან შეცვალეთ ყველა დაზიანებული ან მოძრავი ნაწილების მქონე ინვენტარი ან ქურჭელი, რადგან მოძრავი ნაწილები შესაძლოა მოხვდეს სურსათში.

მინა

კარგი პრაქტიკაა მინის გამოყენების მაქსიმალურად შეზღუდვა სამზარეულოში. ეს დაგეხმარებათ დამსხვრეული მინის ფრაგმენტების სურსათში მოხვედრის რისკის შემცირებაში. საჭიროების შემთხვევაში, გასანათებელი მოწყობილობები აღჭურვით დამცავი საშუალებებით.

შეფუთვა

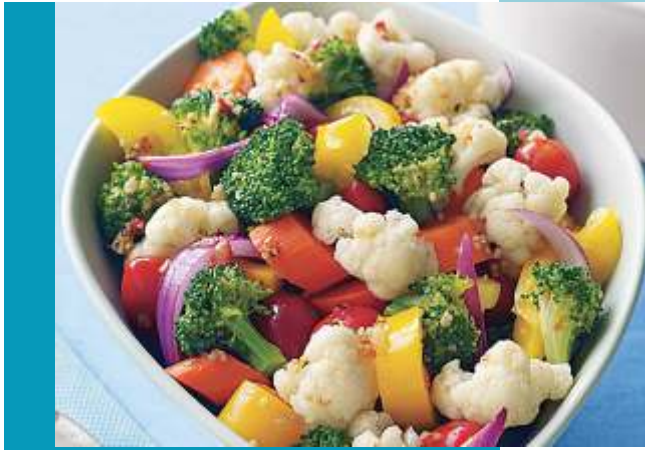
სურსათის განფუთვის შემდეგ შესაფუთი მასალა, სტეპლერის ტყვიები და პლასტმასის ფირი დაუყოვნებლივ განათავსეთ ნარჩენებში. ზედაპირები შეინარჩუნეთ სუფთა მდგომარეობაში, რითაც უზრუნველყოფთ როგორც ქიმიური საშუალებებისა და უცხო საგნების სურსათში მოხვედრის, ასევე ბაქტერიების გამრავლების პრევენციას.

სურსათის შენახვისას მოერიდეთ გამოყენებული შესაფუთი მასალების ხელახალ გამოყენებას. ხშირად შესაფუთი მასალები იმგვარად არის დამზადებული, რომ მათი გამოყენება მხოლოდ ერთხელ და მხოლოდ კონკრეტულ სურსათთან შეიძლება, შესაბამისად, მისი ხელახლა ან სხვა სურსათთან გამოყენება შესაძლოა იყოს საფრთხის შემცველი. თუ კონკრეტულ შესაფუთ მასალას არამიზნობრივად გამოიყენებთ, ამან შეიძლება გამოიწვიოს სურსათში ქიმიური ნივთიერებების მიგრაცია. გამოიყენეთ მრავალჯერადი გამოყენების კონტეინერები, რომლებიც სურსათთან შეხებაში დაშვებულია.



ქვაბი/მინის ნაწილაკები და სხვა

სურსათის ქვებითა და ლოქორებით დაბინძურების პრევენციისთვის საგულდაგულოდ შეამოწმეთ მოწოდებული ნედლეული და კარგად გარეცხეთ ბოსტნეული.



როგორ უნდა მოიქცათ დაბინძურების აღმოჩენის შემთხვევაში?

- ნუ გამოიყენებთ ისეთ სურსათს, რომელიც დაბინძურდა ქიმიური ნივთიერებებით ან უცხო სხეულებით, როგორცაცაა მინა ან მწერები.
- თუ შენიშნეთ მავნებლები ან მათი კვალი, დაუყოვნებლივ გაატარეთ შესაბამისი ღონისძიებები.
- თუ სურსათის მიღებისას აღმოაჩენთ უცხო სხეულებს, ნუ მიიღებთ ასეთ სურსათს და დაუყოვნებლივ დაუკავშირდით მომწოდებელს.

გადაამოწმეთ თქვენი ობიექტი ქვემოთ მოცემული ცხრილის საშუალებით:

რა შეიძლება მოხდეს? (საფრთხეები)	როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)	როგორ შევაამოწმოთ? (მონიტორინგი/ ვერიფიკაცია)	როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)
ფიზიკური სხეულებით, ქიმიური საშუალებებით ან მავნებლებით დაბინძურებული სურსათის მიღება.	სურსათი შეიძინეთ სანდო მომწოდებლისგან და იქონიეთ დამტკიცებული მომწოდებლების რეესტრი. (იხ. „მომწოდებლების რეესტრი“)	შეამოწმეთ, რომ სურსათი მიღებულია დამტკიცებული მომწოდებლებისგან. შეამოწმეთ სატრანსპორტო საშუალების ჰიგიენური მდგომარეობა. ჩაატარეთ მომწოდებლის ინსპექტირება/ გადაამოწმეთ მესამე მხარის მიერ ჩატარებული აუდიტის ანგარიშები (არსებობის შემთხვევაში)/შეამოწმეთ, რომ მომწოდებელი რეგისტრირებულია ეკონომიკურ საქმიანობათა რეესტრში.	განიხილეთ ალტერნატიული მომწოდებლის შერჩევის საკითხი.
დარწმუნდით, რომ სურსათი არ არის დაბინძურებული უცხო სხეულებით, ქიმიური საშუალებებით ან მავნებლებით.	დარწმუნდით, რომ სურსათი არ არის დაბინძურებული უცხო სხეულებით, ქიმიური საშუალებებით ან მავნებლებით.	დარწმუნდით, რომ სურსათის შეფუთვა არ არის დაზიანებული. დააკვირდით, აქვს თუ არა სურსათის მავნებლების ან სხვა დაბინძურების კვალი/უცხო სხეულები.	ნუ მიიღებთ ისეთ სურსათს, რომელიც პოტენციურად დაბინძურებულია უცხო სხეულებით/ქიმიური საშუალებებით ან მავნებლებით.
პერსონალით გამოწვეული დაბინძურება. მაგ.: თმა, ღილები, სამკაული და სხვ.	დარწმუნდით, რომ პერსონალი ატარებს შესაფერის, სუფთა სამოსს, რომელიც სურსათს იცავს დაბინძურებისგან.	შეამოწმეთ, რომ პერსონალის სამოსი იცავს სურსათს დაბინძურებისგან. (იხ. ფორმა N 5 „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)	მეტი ზედამხედველობა/ მეტი ტრენინგი/ხელახალი ტრენინგი

რა შეიძლება მოხდეს? (საფრთხეები)	როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)	როგორ შევაიმოთ? (მონიტორინგი/ ვერიფიკაცია)	როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)
<p>ფიზიკური სხეულებით, ქიმიური საშუალებებით ან მავნებლებით დაბინძურებული სურსათის მიღება.</p>	<p>სურსათი შეიძინეთ სანდო მომწოდებლისგან და იქონიეთ დამტკიცებული მომწოდებლების რეესტრი. (იხ. „მომწოდებლების რეესტრი“)</p> <p>დარწმუნდით, რომ სურსათი არ არის დაბინძურებული უცხო სხეულებით, ქიმიური საშუალებებით ან მავნებლებით.</p>	<p>შეამოწმეთ, რომ სურსათი მიღებულია დამტკიცებული მომწოდებლისგან.</p> <p>შეამოწმეთ სატრანსპორტო საშუალების ჰიგიენური მდგომარეობა.</p> <p>ჩაატარეთ მომწოდებლის ინსპექტირება/ გადაამოწმეთ მესამე მხარის მიერ ჩატარებული აუდიტის ანგარიშები (არსებობის შემთხვევაში)/შეამოწმეთ, რომ მომწოდებელი რეგისტრირებულია ეკონომიკურ საქმიანობათა რეესტრში.</p> <p>დარწმუნდით, რომ სურსათის შეფუთვა არ არის დაზიანებული.</p> <p>დააკვირდით, აქვს თუ არა სურსათის მავნებლების ან სხვა დაბინძურების კვალი/უცხო სხეულები.</p>	<p>განიხილეთ ალტერნატიული მომწოდებლის შერჩევის საკითხი.</p> <p>ნუ მიიღებთ ისეთ სურსათს, რომელიც პოტენციურად დაბინძურებულია უცხო სხეულებით/ქიმიური საშუალებებით ან მავნებლებით.</p>
<p>პერსონალით გამოწვეული დაბინძურება. მაგ: თმა, ღილები, სამკაული და სხვ.</p>	<p>დარწმუნდით, რომ პერსონალი ატარებს შესაფერის, სუფთა სამოსს, რომელიც სურსათს იცავს დაბინძურებისგან.</p>	<p>შეამოწმეთ, რომ პერსონალის სამოსი იცავს სურსათს დაბინძურებისგან.</p> <p>(იხ. ფორმა N 5 „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p>	<p>მეტე ზედამხედველობა/ მეტი ტრენინგი/ხელახალი ტრენინგი</p>
<p>სურსათის დაბინძურება უცხო სხეულებით, მაგ.: მეტალის ნატეხებით, ჭანჭიკებით, კერამიკული ნაწილებით, ხის ნატეხებით, ჟანგით, საღებავით.</p>	<p>დარწმუნდით, რომ პერსონალს თმა შეკრული აქვს და ატარებს ქუდს (მაგალითად, ერთჯერადს).</p>	<p>შეამოწმეთ პერსონალს აქვს თუ არა თმა დაფარული.</p> <p>(იხ. ფორმა N 5 „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p>	<p>სურსათის მომზადების ზონაში შემოსული ადამიანების კონტროლი.</p>
<p>შეზღუდეთ სამკაულების ტარება, დაუშვით მხოლოდ ქორწინების ბეჭედი.</p>	<p>შეზღუდეთ სამკაულების ტარება, დაუშვით მხოლოდ ქორწინების ბეჭედი.</p>	<p>შეამოწმეთ ატარებს თუ არა პერსონალი სამკაულს.</p> <p>(იხ. ფორმა N 5 „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p>	<p>მოსთხოვეთ პერსონალს სამკაულის მოხსნა.</p>
<p>სურსათის დაბინძურება უცხო სხეულებით, მაგ.: მეტალის ნატეხებით, ჭანჭიკებით, კერამიკული ნაწილებით, ხის ნატეხებით, ჟანგით, საღებავით.</p>	<p>სადაც შესაძლებელია, სურსათი შეინახეთ დახურულ /შეფუთულ მდგომარეობაში.</p>	<p>შეამოწმეთ, რომ სურსათი დახურულ/შეფუთულ მდგომარეობაშია.</p> <p>(იხ. ფორმა N 5 „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p>	<p>ნუ გამოიყენებთ სურსათს, რომელიც პოტენციურად დაბინძურებულია.</p>
<p>სამუშაო ზედაპირები შეინარჩუნეთ სუფთა მდგომარეობაში.</p>	<p>სამუშაო ზედაპირები შეინარჩუნეთ სუფთა მდგომარეობაში.</p>	<p>მუდმივად შეამოწმეთ ზედაპირები.</p> <p>(იხ. ფორმა N 5 „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p>	<p>ნუ გამოიყენებთ სურსათს, რომელიც პოტენციურად დაბინძურებულია და დაასუფთავეთ სამუშაო ზედაპირები.</p>
<p>ინფრასტრუქტურა და მონაცობილობა შეინარჩუნეთ სათანადო მდგომარეობაში.</p>	<p>ინფრასტრუქტურა და მონაცობილობა შეინარჩუნეთ სათანადო მდგომარეობაში.</p>	<p>შეამოწმეთ, რომ ინფრასტრუქტურა და მონაცობილობა კარგ მდგომარეობაშია.</p>	<p>შეაკეთეთ/შეცვალეთ ინფრასტრუქტურა და მონაცობილობა.</p>

რა შეიძლება მოხდეს? (საფრთხეები)	როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)	როგორ შევაძლოთ? (მონიტორინგი/ ვერიფიკაცია)	როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)
სურსათის დაბინძურება მინის ნაწილაკებით.	<p>შეზღუდეთ მინის ნივთების გამოყენება, განსაკუთრებით შენახვის და მომზადების დროს. <input type="checkbox"/></p> <p>სურსათის მომზადების ადგილებში გასანათებელი მონაცემები მოათავსეთ დამცავ საშუალებებში. <input type="checkbox"/></p> <p>შემუშავეთ მსხვრევის შემთხვევაში სამოქმედო გეგმა. <input type="checkbox"/></p>	<p>შეამოწმეთ, რომ მინის საგნების გამოყენება მაქსიმალურად შეზღუდულია. ხოლო იმ ადგილებში, სადაც მინის ინვენტარი გამოიყენება, აკონტროლეთ ისინი. <input type="checkbox"/></p> <p>შეამოწმეთ, რომ გასანათებელი მონაცემები დაცულია სათანადოდ და გატეხვის შემთხვევაში არ წარმოადგენს დაბინძურების წყაროს. <input type="checkbox"/></p> <p>შეამოწმეთ, რომ პერსონალი მიჰყვება მსხვრევის შემთხვევაში სამოქმედო გეგმას. <input type="checkbox"/></p>	<p>მინის საგნები ჩაანაცვლეთ პლასტმასის/უჟანგავი ლითონის ან სხვა შესაფერისი მასალისგან დამზადებული ინვენტარით. ნუ გამოიყენებთ დაზიანებულ მინის ნივთებს.</p> <p>დაამაგრეთ დამცავი საშუალებები გასანათებელ მონაცემებზე.</p> <p>გააუმჯობესეთ პროცედურები. მეტი ზედამხედველობა/მეტი ტრენინგი/ხელახალი ტრენინგი. ნუ გამოიყენებთ სურსათს, რომელიც პოტენციურად დაბინძურებულია.</p>
სურსათის დაბინძურება სტეპლერის ტყვიებით, პლასტმასით ან სხვა შესაფერისი მასალებით.	სურსათის განფუთვის შემდეგ სიფრთხილვით გამოიჩინეთ მათი ნარჩენებად ქცევის დროს. <input type="checkbox"/>	თვალის ადევნეთ პერსონალის პრაქტიკულ საქმიანობას. <input type="checkbox"/>	გააუმჯობესეთ პროცედურები. მეტი ზედამხედველობა/მეტი ტრენინგი/ხელახალი ტრენინგი.
სურსათის დაბინძურება ქვებით, მინის ნაწილაკებით, ლოქორებით და სხვ.	კარგად გარეცხეთ ბოსტნეული. <input type="checkbox"/>	თვალის ადევნეთ პერსონალის პრაქტიკულ საქმიანობებს. <input type="checkbox"/>	ხელახლა გარეცხეთ ბოსტნეული.
სურსათის დაბინძურება მავნებლების ექსკრემენტებით და მწერებით.	<p>მავნებლების კონტროლის განახორციელებლად, საჭიროების შემთხვევაში, დაიჭირავეთ კონტრაქტორი კომპანია. <input type="checkbox"/></p> <p>უზრუნველყავით, რომ მავნებლების კონტროლს ახორციელებს კომპეტენტური თანამშრომელი. <input type="checkbox"/></p> <p>უზრუნველყავით, რომ ობიექტი მავნებლებისთვის შეუღწევადია. <input type="checkbox"/></p> <p>გარეთ გაღებულ ფანჯრებსა და კარებზე დაამაგრეთ მწერებისგან დამცავი ბადეები. <input type="checkbox"/></p> <p>სურსათი შეინახეთ მავნებლებისთვის შეუღწევად კონტეინერებში. <input type="checkbox"/></p>	<p>შეამოწმეთ მავნებლების კონტროლის განმარტვებულ კომპანიასთან დადებული კონტრაქტი და შესაბამისად შესრულებული საქმიანობები. <input type="checkbox"/></p> <p>დარწმუნდით, რომ ობიექტზე არ შეინიშნება მავნებლები. <input type="checkbox"/></p> <p>შეამოწმეთ, რომ ობიექტი მავნებლებისთვის შეუღწევადი და მათგან თავისუფალია. <input type="checkbox"/></p> <p>(იხ. ფორმა N 5 „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p> <p>შეამოწმეთ, რამდენად სწორად არის მწერებისგან დამცავი ბადეები დამონტაჟებული და შენარჩუნებული. <input type="checkbox"/></p> <p>დააკვირდით პერსონალის პრაქტიკულ საქმიანობებს. <input type="checkbox"/></p>	<p>გადახედეთ მავნებლების კონტროლის განმარტვებულ კომპანიასთან დადებულ ხელშეკრულებას.</p> <p>მოაგვარეთ მავნებლებთან დაკავშირებული პრობლემები და გადახედეთ მავნებელთა კონტროლის პროცედურებს.</p> <p>ამოავსეთ მავნებლების შეღწევის ადგილები და გააუმჯობესეთ მავნებლების კონტროლის პროგრამები.</p> <p>გარეცხეთ და დეზინფექცია ჩაუტარეთ იმ ზედაპირებს და მონაცემებს, რომლებთანაც, სავარაუდოდ, შეხება ჰქონდათ მავნებლებს.</p> <p>დაამონტაჟეთ/შეაყვით მწერებისგან დამცავი ბადეები.</p> <p>მეტი ზედამხედველობა/მეტი ტრენინგი/ხელახალი ტრენინგი. ნუ გამოიყენებთ სურსათს, რომელიც პოტენციურად დაბინძურდა.</p>

რა შეიძლება მოხდეს? (საფრთხეები)	როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)	როგორ შევამოწმოთ? (მონიტორინგი/ ვერიფიკაცია)	როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)
<p>სურსათის დაბინძურება ქიმიური საშუალებებით. მაგ.: სარეცხ-სადეზინფექციო საშუალებები და პესტიციდები.</p>	<p>ქიმიური საშუალებები შეინახეთ სათანადოდ ეტიკეტირებულ კონტეინერებში და მიჰყევით მწარმოებლის ინსტრუქციებს.</p> <p>არ შეასხუროთ/გამოიყენოთ დასასუფთავებელი საშუალებები დაუცველ სურსათთან ახლოს.</p> <p>დარწმუნდით, რომ დასუფთავებისთვის გამოყენებული ქიმიკატები დაშვებულია სურსათთან შეხებაში მყოფი ზედაპირებისთვის.</p> <p>დარწმუნდით, რომ კონტეინერებისა და შესაფუთი მასალების სურსათთან შეხება დაშვებულია.</p>	<p>შეამოწმეთ ქიმიური საშუალებების შენახვისა და გამოყენების პრაქტიკა.</p> <p>(იხ. ფორმა N 5 „ჭიგინური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p>	<p>დასუფთავებისთვის გამოყენებული ქიმიკატებისთვის მოაწყვეთ სათანადო შესანახი სათავსი.</p> <p>მიმოიხილეთ დასუფთავების მეთოდები.</p> <p>წუ გამოიყენებთ სურსათს, რომელიც პოტენციურად დაბინძურდა.</p>



სურსათისმიერი ალერგენები



სურსათისმიერ ალერგენებთან დაკავშირებული რეკომენდაციები

ალერგენები

ალერგენები ხშირ შემთხვევაში ცილოვანი ბუნების ნივთიერებებია, რომლებიც იწვევენ იმუნურ რეაქციას ადამიანის ორგანიზმში. ალერგენებმა შეიძლება გამოიწვიოს ანაფილაქსიური შოკი და უკიდურეს შემთხვევაში — სიკვდილი.

სიმპტომები შეიძლება მოიცავდეს შემდეგს:

- კანის განითლება
- ყელისა და პირის ღრუს შესივება
- კონიუნქტივითი (თვალების ქავილი)
- რინიტი (შეშუპება, ქავილი ან ცხვირიდან გამონადენი)
- მწვავე ასთმა
- სასუნთქი გზების შეკუმშვა
- სისუსტის უეცარი შეგრძნება (არტერიული წნევის დაცემა)
- ჭინჭრის ციება
- ყლაპვის ან მეტყველების გაძნელება
- მუცლის ტკივილი, გულისრევა და/ან პირღებინება
- დიარეა
- კოლაფსი და გონების დაკარგვა

სურსათი, რომელმაც შესაძლოა გამოიწვიოს ალერგიული რეაქციები

მომხმარებლებმა მომსახურე პერსონალს უნდა მიაწოდონ ინფორმაცია სურსათით გამოწვეული ალერგიული რეაქციების შესახებ. ალერგენებია: გლუტენის შემცველი მარცვლოვნები, კიბოსნაირები და კიბოსნაირების პროდუქტები, კვერცხი და კვერცხის პროდუქტები, თევზი და თევზის პროდუქტები, მინის თხილი და მინის თხილის პროდუქტები, სოია და სოიის პროდუქტები, რძე და რძის ნაწარმი, კაკლოვნები, ნიახური და ნიახურის პროდუქტები, მდოგვი და მდოგვის პროდუქტები, სეზამის მარცვალი და სეზამის მარცვლის პროდუქტები, ხანჭკოლა და ხანჭკოლას პროდუქტები, მოლუსკები და მოლუსკების პროდუქტები, გოგირდის დიოქსიდი და სულფიტები.

მინის თხილი და მინის თხილის პროდუქტები

მინის თხილი (იგივე არაქისი) გვხვდება სხვადასხვა სურსათში, მათ შორის სოუსებში, ნამცხვრებსა და დესერტებში. ის დამახასიათებელი ინგრედიენტია ტაილანდური და ინდონეზიური კულინარიისთვის. სიფრთხილე გმართებთ მინისთხილის ფხვნილისა და ზეთის მიმართ.

კაკლოვნები

კაკლოვნების მიმართ მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ადამიანებს შესაძლოა ალერგიული რეაქცია განუვითარდეთ მრავალი სახეობის კაკლოვნების მოხმარებისას. ასეთი კაკლოვნებია: ნიგოზი, ნუში, თხილი, ბრაზილიური კაკალი, აკაჟუ, ფსტა, ქეშიუ, პეკანი და მაკადამია. კაკლოვნები გვხვდება სხვადასხვა სახის სურსათში, მათ შორის სოუსებში, დესერტებში, ორცხობილებში, პურსა და ნაყინში. სიფრთხილე გმართებთ კაკლოვნებიდან მიღებული ზეთების, პრალინეს (თხილის შემცველი), მარციპანის (ნუშის შემცველი) და ნუშის ფხვნილის მიმართ.

რძე და რძის ნაწარმი

რძის მიმართ მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ადამიანებმა არ უნდა მიიღონ ძროხის, ცხვრის, თხის და სხვა ძუძუმწოვრების რძე და მისგან დამზადებული პროდუქტები, როგორებიცაა: იოგურტი, ნალები, ყველი, კარაქი და სხვა რძის პროდუქტები. სიფრთხილე გმართებთ რძით მოჭიქული პროდუქტების, რძის ფხვნილის ან რძის კომპონენტებისგან (კაზეინი, შრატის ფხვნილი) დამზადებული პროდუქტების მიმართ.

ლაქტოზის აუტანლობის მქონე ადამიანები უნდა მოერიდონ ლაქტოზას, ანუ რძის შაქარს. ისინი უნდა მოერიდონ ყველა იმ სურსათს, რომელიც ძროხის და სხვა ძუძუმწოვრებისგან მიღებული რძის და მისგან დამზადებული პროდუქტების შემცველია.

კვერცხი და კვერცხის პროდუქტები

კვერცხი ფართოდ გამოიყენება ნამცხვრების, მუსების, სოუსების, პასტებისა და ღვეზელების მოსამზადებლად. ზოგჯერ კვერცხი გამოიყენება ხორცის პროდუქტებში (მაგ.: ბურგერებში) ერთგვაროვანი მასის მისაღებად. სიფრთხილე გმართებთ მაიონეზის (კვერცხის შემცველი), დრესინგების და იმ კერძების მოხმარებისას, რომლებიც შესაძლოა შეიცავდეს კვერცხს, ასევე ლეციტინს E322 (თუ მიღებულია კვერცხისგან).

თევზი და თევზის პროდუქტები

თევზის მიმართ მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ადამიანებმა არ უნდა მიიღონ თევზის პროდუქტები.

ზოგიერთი სახეობის თევზს, განსაკუთრებით ანჩოუსებს, ფართოდ იყენებენ დრესინგების, სოუსების, გემოს გამაძლიერებლის და პიცის მოსამზადებლად. თევზის სოუსები ძირითადად ტაილანდურ კერძებში გვხვდება.

კიბოსნაირები

კიბოსნაირების მიმართ მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ადამიანებმა არ უნდა მიიღონ: კრევეტები (მცირე ზომის/წვრილი), ლანგუსტები და კიბორჩხალები. სიფრთხილე გმართებთ კრეტელებისგან მომზადებული პასტის მიმართ, რომელსაც ჩინურ და ტაილანდურ სამზარეულოში შეხვდებით.

მოლუსკები

მოლუსკების მიმართ მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ადამიანებმა არ უნდა მიირთვან ნიჟარები, მიდიები, მოლუსკები, ხამანკები, ლოკოკინები და კალმარები. სიფრთხილე გმართებთ ხამანკებისგან მომზადებული სოუსების მიმართ, რომელსაც ჩინურ და ტაილანდურ კულინარიაში შეხვდებით.

სოია და სოიის პროდუქტები

სოია სხვადასხვა ფორმით შეიძლება შეგვხვდეს, მაგ.: ტოფუ, სოიის ფქვილი, ლეციტინი E322 (სოიისგან მიღებული) და სოიის ცილა. შესაბამისად, სოია გამოყენება ნაყინების, სოუსების, დესერტების, ხორცპროდუქტებისა და ვეგეტარიანული პროდუქტების (მაგ.: ვეგანური ბურგერები) მოსამზადებლად.

გლუტენის შემცველი მარცვლოვნები

გლუტენის აუტანლობის მქონე ადამიანებმა (სხვაგვარად ცელიაკის დაავადება) არ უნდა მიიღონ გლუტენის შემცველი სურსათი. გლუტენი არის ცილა, რომელიც აღმოჩენილია ისეთ მარცვლოვნებში, როგორებიცაა ხორბალი, ქვავი, ქერი, შვრია და მათგან მიღებული სურსათი. ხორბლის ფქვილისგან მზადდება პური, მაკარონი, საკონდიტრო ნაწარმი, პურ-ფუნთუშეული, ხორცპროდუქტები და ზოგიერთი ისეთი სურსათი, რომლებშიც მის არსებობას არ ელოდებით. ასეთია ბულიონის კუბები, დეჰიდრატირებული (გამომშრალი) სასურსათო კონცენტრატი, სანელებლების მიქსი. სიფრთხილე გმართებთ ფქვილით შესქელებული წვნიანებისა და სოუსების მიმართ. ასევე, იმ სურსათის მიმართაც, რომლებიც მომზადებამდე ამოვლებულია ფქვილში ან საფანელში.

სიმინდის, ბრინჯის, ფეტვის, მუხუდოს ან წინიბურასგან დამზადებული ფქვილი ბუნებრივად არ შეიცავს გლუტენს, თუმცა, დაფქვის პროცესში შესაძლებელია ჯვარედინ დაბინძურებას ჰქონდეს ადგილი გლუტენის შემცველი მარცვლოვნებისგან.

თუ კერძს ამზადებთ გლუტენის მიმართ აუტანლობის მქონე მომხმარებლისთვის, შეამოწმეთ ეტიკეტი. ეტიკეტზე შესაძლოა შეგხვდეთ წარწერები: „შესაძლოა შეიცავდეს გლუტენს“ ან „გლუტენის გარეშე“. ეს დაგეხმარებათ იმის განსაზღვრაში, გამოიყენოთ თუ არა კონკრეტული ინგრედიენტი კერძის მოსამზადებლად.

სეზამის მარცვლები და სეზამის შემცველი პროდუქტები

სეზამი (იგივე შირბახტი და ქუნჭუტი) ხშირად გამოიყენება პურისა და პურის ჩხირების წარმოებაში. სეზამის პასტა (ტაჰინი) გამოიყენება სხვადასხვა ბერძნულ და თურქულ კერძში, მათ შორის ჰუმუსებში. სიფრთხილე გმართებთ იმ კერძებისა და დრესინგების მიმართ, რომლებიც სეზამის ზეთით არის მომზადებული.

ნიახური და ნიახურის პროდუქტები

ნიახურის მიმართ მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ადამიანებმა არ უნდა მიიღონ ნიახური და მისი პროდუქტები. ისინი ხშირად ინგრედიენტად გამოიყენება ბულიონის კუბებში, სალათებსა და წვნიანებში. ასევე, შესაძლოა პირდაპირ იყოს სერვირებული, როგორც ბოსტნეული. სიფრთხილე გამოიჩინეთ დაფქული ნიახურის მიმართ, რომელსაც იყენებენ სხვადასხვა კერძში (მაგალითად: წვნიანები, ხორცპროდუქტები) სუნელ-სანელებლებად. ფრთხილად იყავით ნიახურის თესლის შემცველი კერძების მიმართ, რადგან მათ სიცხარის ეფექტის მისანიჭებლად იყენებენ.

მდოგვი და მდოგვის პროდუქტები

მდოგვის მიმართ მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ადამიანებმა არ უნდა მიიღონ მდოგვი და მდოგვის პროდუქტები, როგორებიცაა: მდოგვის სოუსი, მდოგვის ფხვნილი, ფოთლები, თესლები, ყვავილები და მდოგვის გაღვივებული თესლები.

ხშირ შემთხვევაში, მდოგვი გამოიყენება სალათების დრესინგებში, მარინადებში, წვნიანებში, სოუსებში, სანელებლების მიქსებში, მარცვლოვან პურსა და ხორცპროდუქტებში.

ხანჭკოლა და ხანჭკოლას პროდუქტები

ხანჭკოლასა და მინის თხილისგან გამომწვეული ალერგიული რეაქცია პროვოცირებულია ერთი და იმავე ალერგენისგან. შესაბამისად, ადამიანები, რომლებსაც არაქისის მიმართ ალენიშნებათ ალერგიული რეაქცია, შესაძლოა მომეტებული მგრძნობელობა ჰქონდეთ ხანჭკოლას მიმართაც. ხანჭკოლა ძირითადად გამოიყენება ფქვილის ბაზაზე დამზადებულ პროდუქტებში, როგორიცაა პურ-ფუნთუშეული და პასტა. ადამიანებმა, რომლებსაც აქვთ ალერგია მინის თხილზე, არ უნდა მიიღონ ხანჭკოლას შემცველი სურსათი.

გოგირდის დიოქსიდი და სულფიტები

ასთმით დაავადებულ ადამიანებში, გოგირდის დიოქსიდმა შესაძლოა გამოიწვიოს ასთმური რეაქცია. გოგირდის დიოქსიდსა და სულფიტებს ძირითადად კონსერვანტების (E220-E228) სახით იყენებენ სხვადასხვა პროდუქტებში, როგორებიცაა, ხორცპროდუქტები (განსაკუთრებით სოსისები), გამაგრილებელი სასმელები, ხილისა და ბოსტნეულის ჩირი. ასევე, გოგირდის დიოქსიდს იყენებენ ლუდისა და ღვინის წარმოებაში.

ალერგენების კონტროლი

სოია სხვადასხვა ფორმით შეიძლება შეგვხვდეს, მაგ.: ტოფუ, სოიის ფქვილი, ლეციტინი E322 (სოიასგან მიღებული) და სოიის ცილა. შესაბამისად, სოია გამოყენება ნაყინების, სოსების, დესერტების, ხორცპროდუქტებისა და ვეგეტარიანული პროდუქტების (მაგ.: ვეგანური ბურგერები) მოსამზადებლად.

უნდა იცოდეთ, თუ როგორ იმოქმედოთ იმ შემთხვევაში, თუ ესაბუხებით მომთაბული მგრძობალობის მქონე მომხმარებელს, რადგან ალერგენებს შეუძლია ფატალურ შედეგად მიიყვანოს ადამიანი. თუ მომხმარებელს ალერგენული მგრძობალობა აქვს ალერგენების მიმართ, ალერგენების სულ მცირე კვალის სახით არსებობაც კი საკმარისია ალერგიული რეაქციის პროვოცირებისთვის.

პერსონალის ცნობიერება და მომხმარებლის ინფორმირება

მნიშვნელოვანია სურსათის მწარმოებელი კომპანიის ყველა თანამშრომელს მიღებული ჰქონდეს სწავლება ზემოთ ჩამოთვლილი სურსათის ნაირსახეობებთან დაკავშირებით, რომლებსაც შეუძლიათ ალერგიული რეაქციების გამოწვევა. მომეტებული მგრძობალობის მქონე მომხმარებელმა პერსონალს უნდა მიანოდოს ინფორმაცია იმის შესახებ, თუ რომელი პროდუქტის მიმართ აღენიშნება ალერგიული რეაქცია. მომხმარებლისთვის ალერგენების შესახებ ინფორმაციის მიწოდება შესაძლებელია სხვადასხვა გზით: სტიკერებით/პოსტერებით და კერძის დასახელებაში ან აღწერაში ალერგენების აღნიშვნით. ამგვარად, მომხმარებლებს გაუმარტივდებათ ალერგენის შემცველი კერძის იდენტიფიცირება.

მომხმარებლის ინფორმირება შეგიძლიათ მენიუს საშუალებით, სადაც დეტალურად აღწერთ თითოეული კერძის ინგრედიენტებს ალერგენების ჩათვლით. ალერგენების შესახებ ინფორმაცია შესაძლებელია კერძის დასახელებაში ან აღწერაში იყოს გათვალისწინებული. მაგალითად, „შოკოლადი ნუშის ნატეხებით“, „სეზამის ზეთის დრესინგით“. არ დაგავიწყდეთ მენიუს განახლება კერძის რეცეპტურის ცვლილების შემდეგ. ეს მომხმარებელს მისცემს საშუალებას, დროულად ამოიცნოს ის ინგრედიენტი, რომელზეც ალერგიული რეაქცია უვითარდება.

თანამშრომლებმა კარგად უნდა გაართვან თავი დასაბულ შეკითხვებს და მომხმარებლებს მიანოდონ სწორი და უზუსტარი ინფორმაცია კერძის შესაბულო ალერგენების არსებობასთან დაკავშირებით. თუ მომხმარებელი გკითხავთ, კერძი შეიცავს თუ არა კონკრეტულ ინგრედიენტს, დეტალურად შეამოწმეთ ყველა ის ინგრედიენტი, რომელიც ამ კერძის მომზადებისთვის იქნა გამოყენებული (და მათი შეადგენლობა), ასევე დაამატებით რა გამოიყენეთ ამ კონკრეტული კერძის მოსამზადებლად, მაგალითად: სოსის შესასქელებლად, გარნირისა და სალათის დრესინგის მოსამზადებლად. ყოველთვის გაეცანით ეტიკეტს ან სხვა რელაზანტურ ინფორმაციას. არასოდეს ივარაუდოთ. იმ შემთხვევაში, თუ არ ხართ დარწმუნებული ესა თუ ის სურსათი შეიცავს თუ არა რომელიმე ალერგენის შემცველ ინგრედიენტს, მომხმარებელი ამყოფეთ ინფორმირებული ამის შესახებ, რათა თავად გადაწყვიტოს შეუკვეთოს თუ არა ესა თუ ის კერძი.

ინგრედიენტების შეამოწმება

აუცილებელია შეამოწმოთ ეტიკეტი და მომწოდებლისგან მიღებული ინფორმაცია კერძის მოსამზადებლად გამოყენებულ ინგრედიენტებში ალერგენების არსებობასთან დაკავშირებით. ეს ინფორმაცია გამოგადგებათ მენიუების შედგენისას, რათა მასში გათვალისწინებული იყოს ალერგენების არსებობა. იქონიეთ გამოყენებული ინგრედიენტების შესახებ ინფორმაცია, რათა შეამოწმოთ რისგან შესდგება ესა თუ ის პროდუქტი. დარწმუნდით, რომ პერსონალისთვის ეს ინფორმაცია ხელმისაწვდომი და მუდმივად განახლებადია.

თუ მომხმარებელი გკითხავთ, კერძი შეიცავს თუ არა კონკრეტულ ინგრედიენტს, დეტალურად შეამოწმეთ ყველა ის ინგრედიენტი, რომელიც ამ კერძის მომზადებისთვის იქნა გამოყენებული (და მათი შემადგენლობა), ასევე დამატებით რა გამოიყენეთ ამ კონკრეტული კერძის მოსამზადებლად, მაგალითად: სოსის შესასქელებლად, გარნირისა და სალათის დრესინგის მოსამზადებლად. არასოდეს ივარაუდოთ. თუ არ ხართ დარწმუნებული ესა თუ ის სურსათი შეიცავს თუ არა რომელიმე ალერგენის შემცველ ინგრედიენტს, მომხმარებელი ამყოფეთ ინფორმირებული ამის შესახებ, რათა თავად გადაწყვიტოს შეუკვეთოს თუ არა ესა თუ ის კერძი.

როგორ უზრუნველყოთ, რომ სურსათი იყოს ალერგენებისგან თავისუფალი

თუ მომხმარებელმა გთხოვათ ალერგენებისგან თავისუფალი კერძის მომზადება, დარწმუნდით, რომ სამუშაო ზედაპირები და მოწყობილობა ზედმიწევნით არის დასუფთავებული. დარწმუნდით, რომ პერსონალი, კერძის მომზადებამდე ხელებს იბანს წესების დაცვით. ეს შეამცირებს სურსათში შემთხვევით ალერგენების მინიმალური რაოდენობით მოხვედრასაც კი.

როგორ უნდა მოიქცეთ სურსათში ალერგენის აღმოჩენის შემთხვევაში?

თუ მოხმარებელს აქვს ქლიარი ალერგიული რეაქცია:

- არ გააუმძრავოთ, რადგან ამგვარად შესაძლოა უარესად გახდეს. თუ მოხმარებელი გონებას კარგავს ან აღენიშნება თავბრუსხვევა, დაანვინეთ ის.
- დარეკეთ 112-ში და დიალურად აღუწერეთ სიტუაცია.
- აუხსენით, რომ მოხმარებელს უპითარდება ანაფილაქსიური შოკი.
- დარჩით მოხმარებელთან, სანამ სასწრაფო დახმარების ბრიგადა მოვა.

როგორ უნდა მოიქცეთ, რომ ეს აღარ განმეორდეს?

- თუ თქვენ ან თქვენი პერსონალი არ ხართ დარწმუნებული შეიცავს თუ არა სურსათი სიცოცხლისათვის საფრთხის შემცველი ალერგენის კვალს, ნუ დამალავთ.
- დარწმუნდით, რომ თქვენს ყველა თანამშრომელს კარგად აქვს გააზრებული, თუ რამდენად დიდი მნიშვნელობა აქვს ყველა ინგრედიენტის შემოწმებას იმ შემთხვევაში, თუ მომხმარებელმა კითხვა დაუსვა კონკრეტულ პროდუქტში ალერგენების არსებობის შესახებ.
- დარწმუნდით, რომ ფლობთ ყველა მზა სურსათთან დაკავშირებულ ინფორმაციას და პერსონალისთვის ცნობილია როგორ შეამოწმოს ის.
- დარწმუნდით, რომ პერსონალი მომეტებული მგრძობელობის მქონე მომხმარებლებისთვის განკუთვნილი კერძის მომზადებამდე სათანადოდ ასუფთავებს მოწყობილობებს.
- გააუმჯობესეთ კერძების აღწერა მენიუში.
- დაატრენინგეთ თანამშრომლები, რომლებიც უშუალოდ კერძის მომზადებაში არიან ჩართული და ასევე ისინი, რომლებიც ემსახურებიან მომხმარებლებს. მათ კარგად უნდა ჰქონდეთ გააზრებული ალერგენების მნიშვნელობა და სერიოზულად უნდა მოეკიდონ მომხმარებლების მიერ დასმულ შეკითხვებს.
- მომხმარებლებს შეახსენეთ, რომ პერსონალი გააფრთხილონ მათი ალერგიული რეაქციების შესახებ.
- გააუმჯობესეთ კონტროლი და კომუნიკაცია.

გადაამოწმეთ თქვენი ობიექტი ქვემოთ მოცემული ცხრილის საშუალებით:

რა შეიძლება მოხდეს? (საფრთხევები)	როგორ მოვახდინოთ პრევენცია? (კონტროლი/კრიტიკული ზღვრები)	როგორ შევამოწმოთ? (მონიტორინგი/ ვერიფიკაცია)	როგორ გამოვასწოროთ? (მაკორექტირებელი ღონისძიებები)
<p>ალერგენების შემცველი სურსათის უნებლიე მოხმარება მომხმარებლის მიერ.</p>	<p>მიჰყევით მითითებებს სურსათის-მიერ ალერგენებთან დაკავშირებით.</p> <p>(იხ. „სურსათისმიერ ალერგენებთან დაკავშირებული რეკომენდაციები“)</p> <p>პერსონალს ჩაუტარეთ სწავლება ალერგენებთან დაკავშირებით.</p> <p>(იხ. ფორმა N 6 „ჰიგიენის ტრენინგის აღრიცხვის ფორმა“)</p>	<p>შეამოწმეთ პერსონალის ცნობიერება ალერგენებთან დაკავშირებით და დააკვირდით მათ მიერ შესრულებულ პრაქტიკულ საქმიანობებს.</p> <p>(იხ. ფორმა N 5 „ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი“)</p>	<p>გაზარდეთ პერსონალის ცნობიერება / მეტი ზედამხედველობა/ მეტი ტრენინგი / ხელახალი ტრენინგი</p>



სურსათის მწარმოებლების მიერ გამოყენებული შეამსუბუქებელი ღონისძიებები

აკრილამიდის კონტროლთან დაკავშირებული რეკომენდაციები

აკრილამიდი არის ქიმიური ნივთიერება, რომელიც წარმოიქმნება სურსათის მაღალ ტემპერატურაზე მომზადების დროს, როგორცაა: შეწვა, გამოცხობა და მომზადება ტოსტერში. კანონი მენარმეებს ავალდებულებს სურსათში აკრილამიდის შემცირებასთან მიმართული ღონისძიებების გატარებას, ვინაიდან, მათ აქვთ სიმსივნის წარმოქმნის პოტენციალი.

აკრილამიდი წარმოიქმნება სხვადასხვა ტიპის სურსათში, ასეთია ჩიფსი, შემწვარი კარტოფილი, წასახემსებლები, ტოსტი, ნამცხვრები, ბისკვიტები, მარცვლოვნები და ყავა.



კარტოფილის პროდუქტები, რომლებიც მომზადებულია ახალი კარტოფილისგან (მაგ.: ჩიფსი, კარტოფილი ფრი, სქლად დაფრილი და დაბრუნული/თხლად დაფრილი კარტოფილის ჩიფსები)

კარტოფილის ზოგიერთ სახეობას ბუნებრივი შაქრის ნაკლები შემცველობა აქვს, სწორედ ამ სახეობის კარტოფილის გამოყენება დაგეხმარებათ აკრილამიდის დონის შემცირებაში. აკრილამიდის ფორმირება ხდება მაღალ ტემპერატურაზე შენვის პროცესში. სწორედ ამიტომ თქვენ უნდა შეარჩიოთ ისეთი ზეთები/ცხიმები, რომლებიც იძლევიან საშუალებას პროდუქტი შეწვათ უფრო სწრაფად და/ან უფრო დაბალ ტემპერატურაზე.

გაუთლელი კარტოფილის 6°C-ზე ან მაღალ ტემპერატურაზე შენახვით მინიმუმამდე დაიყვანთ მათში ბუნებრივი შაქრების წარმოქმნის პროცესს, შესაბამისად მცირდება აკრილამიდის წარმოქმნის ალბათობა კარტოფილის მაღალ ტემპერატურაზე მომზადების დროს.

კარტოფილის მომზადების წინ მისი გარეცხვა და ჩაღობა ან ბლანშირება დაგეხმარებათ ბუნებრივი შაქრების და შესაბამისად, აკრილამიდის წარმოქმნის შემცირებაში.

გაყინული/გადამუშავებული პროდუქტების მომზადების დროს მნიშვნელოვანია მიჰყვეთ მწარმოებლის ინსტრუქციებს. პროდუქტების 175°C-ზე დაბალ ტემპერატურაზე შეწვა (ოქროსფერი ყვითელი ან უფრო ღია ფერი) შეამცირებს აკრილამიდის დონეს.

აუცილებელია ფრიტურის რეგულარული მოხსნა და შენვის დროს წარმოქმნილი ნამცეცებისა და ნარჩენების მოცილება, რათა შენარჩუნდეს გამოყენებული ზეთის/ცხიმის ხარისხი. ეს პროცესი ასევე დაგეხმარებათ აკრილამიდის წარმოქმნის შემცირებაში.

კური და გამომცხვარი პროდუქტები (ორცხობილები, ბისკვიტები, კვერები)



აკრილამიდის შემცირების მიზნით, გაითვალისწინეთ შემდეგი მითითებები:

- გაახანგრძლივეთ საფუარის ფერმენტაციის დრო.
- შეამცირეთ ცხობის ტემპერატურა და გაზარდეთ ცხობის ხანგრძლივობა.



ტოსტერში მომზადებული სენდვიჩები

ტოსტერში სენდვიჩების მომზადების დროს ფერის შენარჩუნება ოქროსფერი ყვითლიდან ღია ყვითლამდე დიაპაზონში შეამცირებს აკრილამიდის წარმოქმნას.



შეავსეთ ქვემოთ მოცემული ცხრილები და მონიშნეთ მხოლოდ ის შემამსუბუქებელი ღონისძიებები, რომელსაც ახორციელებთ თქვენს ობიექტზე იმისათვის, რომ დარწმუნდეთ, აკრილამიდის დონე თქვენ მიერ წარმოებულ სურსათში არის იმდენად დაბალი, რამდენადაც ეს შესაძლებელია.

<p>კარტოფილის პროდუქტები (მაგ: ჩიფსი, კარტოფილი ფრი, სქლად დაჭრილი და დაბრანული/თხლად დაჭრილი კარტოფილის ჩიფსები)</p> <p>იმის გასარკვევად, თუ რომელია საუკეთესო ჯიშის კარტოფილი თერმული დამუშავებისთვის, დაუკავშირდით მომწოდებელს და შეარჩიეთ ისეთი კატეგორია, რომელსაც შექრის ყველაზე დაბალი შემცველობა აქვს.</p> <p>შეინახეთ უმი, გაუთლიელი კარტოფილი ცივ, ბნელ ადგილას, სადაც ტემპერატურა მერტა 6 °C-ზე.</p> <p>გაყინული კარტოფილის მომზადების წესებთან დაკავშირებით მიჰყევით მომწოდებლის მიერ მოცემულ ინსტრუქციებს.</p> <p>სადაც შესაძლებელია, სახლში დამზადებული ჩიფსების ან დაჭრილი კარტოფილის მომზადების დროს, რომელიც კარგად უნდა იყოს დაბრანული, მიჰყევით შემდეგი მითითებებიდან ერთ-ერთს: გარეცხეთ, ცივ წყალში ჩაალბეთ 30-120 წუთის (2 საათი) განმავლობაში, შემდეგ კი უშუალოდ მომზადებამდე გაავლეთ სუფთა წყალი, ან რამდენიმე წუთის განმავლობაში ჩაალბეთ თბილ წყალში და შეწვამდე გაავლეთ, ან შეწვამდე მოახდინეთ კარტოფილის ბლანშირება.</p> <p>დაუკავშირდით ზეთებისა და ცხიმების მომწოდებელს და შეარჩიეთ ისეთი ზეთი ან ცხიმი, რომელიც სწრაფად წვავს და/ან დაბალ ტემპერატურაზე გამოიყენება.</p> <p>შემწვარი კარტოფილის პროდუქტები, როგორცაა ჩიფსები და კარტოფილი ფრი თერმული დამუშავების პროცესში გადადიან ოქროსფერ ყვითელ ან ღია ყვითელ ფერში. ამ ტიპის თერმული დამუშავებისთვის ზეთის იდეალური ტემპერატურა უნდა იყოს 175°C-ზე ნაკლები.</p> <p>შეინარჩუნეთ შესაწვავი ზეთების და ცხიმების ხარისხი მათი ხშირი გამოცვლით და ფრიტურიდან ნამცვეებისა და ნარჩენების მოცილებით.</p> <p>იხელმძღვანელოთ ფერების გამკვლევი და შეინარჩუნეთ კარტოფილის ფერი (მაგ.: ოქროსფერი ყვითელი ან ღია ყვითელი), რათა მინიმუმამდე იყოს დაყვანილი აკრილამიდის წარმოქმნის ალბათობა.</p>	<p>მონიშნეთ ის შეამსუბუქებელი ღონისძიებები, რომლებსაც ახორციელებთ თქვენს ობიექტზე.</p>
<p>პური და გამომცხვარი პროდუქტები (ორცხობილები, ბისკვიტები, კვერები)</p> <p>თუ შესაძლებელია, გაზარდეთ საფუვრის ფერმენტაციის დრო და შეუსაბამეთ წარმოების პროცესებსა და ჰიგიენურ მოთხოვნებს.</p> <p>თუ შესაძლებელია, შეამცირეთ ღუმლის ტემპერატურა და გაზარდეთ ცხობის ხანგრძლივობა. შეუსაბამეთ წარმოების პროცესებსა და სურსათის უვნებლობის მოთხოვნებს.</p>	<p>მონიშნეთ ის შეამსუბუქებელი ღონისძიებები, რომლებსაც ახორციელებთ თქვენს ობიექტზე.</p>
<p>ტოსტარში მომზადებული სენდვიჩები</p> <p>დარწმუნდით, რომ სენდვიჩები ტოსტერში მომზადების შემდეგ ოქროსფერი ყვითელი ან უფრო ღია ფერისაა.</p> <p>შევიძლიათ გამოიყენოთ ფერების გამკვლევი.</p>	<p>მონიშნეთ ის შეამსუბუქებელი ღონისძიებები, რომლებსაც ახორციელებთ თქვენს ობიექტზე.</p>

ჰიგიენასთან დაკავშირებული მოთხოვნები და დამატებითი მითითებები



ეს თავი მოიცავს იმ ჰიგიენურ მოთხოვნებს, რომლებიც მიემართება ყველა საზოგადოებრივი კვების ობიექტს. მონიშნეთ ქვემოთ მოცემული თემაები, გოარგეთ თითოეული მოთხოვნა თქვენს ობიექტს და მიაწოდეთ შესაბამისი სწავლება/ინსტრუქტაჟი პერსონალს.

დასუფთავება	პრევენციული ტექნიკური მომსახურება
მავნებლების კონტროლი	პერსონალის ჰიგიენა
ნარჩენების მართვა	სწავლება/ზედამხედველობა

ეს თავი ასევე მოიცავს რეკომენდაციებს სანიმუშო თერმომეტრის გამოყენებასთან დაკავშირებით.



რატომ არის დასუფთავება და დეზინფექცია ასეთი მნიშვნელოვანი?

სურსათის მწარმოებელი ობიექტებისთვის დასუფთავება და დეზინფექცია უმნიშვნელოვანესია რამდენიმე მიზეზის გამო:

- სურსათისმიერი დაავადების თავიდან აცილება - სათანადო დასუფთავება და დეზინფექცია უზრუნველყოფს სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიების რაოდენობას უვნებელ დონეზე და დაგეგმარებათ ჯვარდინი დაბინძურების პრევენციაში.
- არასასურველი ფიზიკური სხეულების თავიდან აცილება, რომლებმაც შესაძლოა გამოიწვიოს სურსათის დაბინძურება.

რას სჭირდება დასუფთავება და დეზინფექცია?

სურსათის მწარმოებელ ობიექტზე აუცილებელია, რომ ყველა მოწყობილობა და ზონა იყოს შენარჩუნებული სუფთა მდგომარეობაში. ასევე, უნდა მოხდეს იმ მოწყობილობისა და ზედაპირების სათანადო დეზინფექცია, რომლებიც ხშირ შემთხვევაში პირდაპირ ან არაპირდაპირ შეხებაში მოდიან სურსათთან.

ასეთი ტიპის მოწყობილობა და ზედაპირები მოცემულია ქვემოთ:

- **მოწყობილობა და ინვენტარი, რომლებიც შეხებაში მოდიან სურსათთან**, მაგალითად, სამუშაო ზედაპირები, საჭრელი დაფები, თაროები, თიხის ქურჭელი, სხვადასხვა ინვენტარი, შესანახი კონტეინერები, ქვაბები, დანა-ჩანგლები, კოვზები და სხვა.

- **ზედაპირები, რომლებიც შესაძლოა არ მოდიოდეს სურსათთან პირდაპირ შეხებაში**, მაგალითად, მაგიდების ზედაპირები და კედლები, რომლებზეც შესაძლოა ხვდებოდეს შხეფები.
- **ინვენტარი, რომელიც შესაძლოა არ მოდიოდეს სურსათთან პირდაპირ შეხებაში**, მაგალითად, ნიჟარები, ხელსაბანები, ონკანები და ისეთი ინვენტარი, რომელსაც პერსონალი ხშირად ეხება. ასეთია, მაგალითად, მაცივრის/საცივლის სახელურები, ჩამრთველები, ტელეფონები, სალარო აპარატები, და ა.შ. ეს ინვენტარი შესაძლოა გახდეს ჯვარედინი დაბინძურების წყარო, თუ გამოიყენებს პერსონალი, რომელიც ეხება, როგორც ნედლ, ასევე, მზა სურსათს. რეგულარულად გარეცხეთ/გაამშრალეთ და დეზინფექცია ჩატარეთ ნივთებს, რომლებსაც პერსონალი ხშირად ეხება, მაგალითად, კარების სახელურებს, ჩამრთველებს, ქილების სახსნელებს და ა.შ.

მნიშვნელოვანია მაცივრის ისეთ დროს დასუფთავება, როდესაც მასში მცირე რაოდენობის სურსათია მოთავსებული. დასუფთავებისას მაცივარში მოთავსებული სურსათი გადაიტანეთ სხვა მაცივარში ან შეინახეთ ცივ ადგილზე, თავდახურულ მდგომარეობაში.

ყურადღება მიაქციეთ ისეთი ინვენტარის დასუფთავების სიხშირეს, რომელთაც სჭირდებათ ნაწილების განცალკევება/მოხსნა. ასეთი ტიპის ინვენტარი დასასუფთავებლად უფრო რთულია, თუმცა, მათი სათანადო დასუფთავება აუცილებელია ბაქტერიებით დაბინძურების პრევენციისთვის.

თუ მოწყობილობის და/ან მათი სხვადასხვა ნაწილისთვის მწარმოებლის მიერ მოწოდებულია დასუფთავების სპეციფიკური ინსტრუქცია, აუცილებლად გაითვალისწინეთ ის. ამ ტიპის ინსტრუქციებში დეტალურად იქნება მოცემული დასუფთავების სათანადო მეთოდები.

ნარჩენების კონტეინერები და ყველა ტიპის ნარჩენის შესანახი ზონა რეგულარულად უნდა სუფთავდებოდეს.

დასუფთავებისას გახსოვდეთ, რომ სურსათი გაიტანოთ დასასუფთავებელი ზონიდან/მოწყობილობიდან ან შეინახოთ თავდახურულ მდგომარეობაში, რათა მოახდინოთ დაბინძურების, ბაქტერიების ან ქიმიური საშუალებების სურსათში მოხვედრის პრევენცია.

იატაკის, კედლების, ქერის დეზინფექცია არ არის აუცილებელი გარდა იმ შემთხვევისა, თუ ისინი წარმოქმნიან სურსათის დაბინძურების რისკს, თუმცა, მათი დასუფთავება აუცილებელია. ღუმელები მაღალ ტემპერატურაზე მუშაობენ, შესაბამისად, მათი დეზინფექცია არ არის აუცილებელი.

როგორ განვახორციელოთ დასუფთავება და დეზინფექცია

დასუფთავების დაწყებამდე სურსათი მოარიდეთ დასასუფთავებელ ტერიტორიას ან კარგად შეფუთეთ, რათა დაბინძურება, ბაქტერიები და/ან სარეცხი საშუალებები არ მოხვდეს მასში. სათანადო დასუფთავება მოიცავს ორ ეტაპს:

ეტაპი 1: პირველადი დასუფთავება დეზინფექციის გამოყენებით

ზედაპირების ან მოწყობილობის პირველადი დასუფთავების პირველ ეტაპს წარმოადგენს სათანადო დეტერჯენტის გამოყენებით ვიზუალურად შესამჩნევი დაბინძურების, სურსათის ნაწილაკების, ცხიმისა და უცხო სხეულების მოცილება.

ეს ეტაპი ყოველთვის უნდა დასრულდეს ჩამორეცხვით, რათა დარწმუნდეთ, რომ ზემოთ აღნიშნული ყველა ნარჩენი კარგად არის მოშორებული ზედაპირებიდან მანამ, სანამ დასუფთავების მეორე ეტაპზე გადახვალთ.

ეტაპი 2: დეზინფექცია

მეორე ეტაპს წარმოადგენს დეზინფექცია. დეზინფექცია ტარდება იმის უზრუნველსაყოფად, რომ ყველა ბაქტერია მისაღებ დონემდეა შემცირებული.

დარწმუნდით, რომ ყველა ბაქტერიის არსებობა უკვე მისაღებ დონემდეა შემცირებული. სადეზინფექციო საშუალებები უნდა იყოს დაშვებული სასურსათო ინდუსტრიაში გამოსაყენებლად. მნიშვნელოვანია გახსოვდეთ, რომ დეზინფექცია შედეგიანია მაშინ, როდესაც ზედაპირი უკვე სუფთაა. ისევე, როგორც პირველი ეტაპის (დასუფთავება) შემდეგ, აუცილებელია წყლის საბოლოო გავლება, გარდა იმ ტიპის დეზინფექტანტების გამოყენებისა, რომელთა წყლით გავლება არ სჭირდება.

დეზინფექციის ჩატარება შესაძლებელია მაღალი ტემპერატურის ან ქიმიური საშუალებების გამოყენებით.

დეზინფექცია მაღალი ტემპერატურის გამოყენებით

ჭურჭლის სარეცხი მანქანების მეშვეობით რეცხვა მაღალ ტემპერატურაზე ხდება, შესაბამისად, ეს არის ერთ-ერთი ყველაზე სანდო გზა ინვენტარის დასასუფთავებლად და საზიანო ბაქტერიების გასანადგურებლად, როგორცაა მაგ.: E.coli O157.

ჭურჭლის სარეცხი მანქანები უნდა იყოს შენარჩუნებული გამართულ მდგომარეობაში, რეგულარულად მოწმდებოდეს და აუცილებელია სრულდებოდეს მწარმოებლის მიერ მოწოდებული ტექ-მომსახურებასა და დასუფთავებასთან დაკავშირებული ინსტრუქციები, რომლებიც ხშირ შემთხვევაში მოიცავს მითითებებს სურსათის ნარჩენების, პლასტიკური ფირის და წყლის ნადების მოცილებასთან დაკავშირებით. ასევე, ფილტრების, ძრავის ტექ-მომსახურებასა და დასუფთავებასთან დაკავშირებით.

ორთქლით დასუფთავება და მასტერილიზებული ნიჟარების გამოყენება შესაძლოა ასევე შედეგიანი მეთოდი იყოს დეზინფექციისთვის, თუმცა, ამ შემთხვევაში სიფრთხილეა საჭირო, რადგან წარმოიქმნება მაღალი ტემპერატურა.

დეზინფექცია მაღალი ტემპერატურის გამოყენებით საუკეთესო მეთოდია ისეთი ტიპის მონყობილობისა და ინვენტარის (გარდა კომპლექსური მონყობილობისა) დასასუფთავებლად, რომლებიც გამოიყენება როგორც უმი, ასევე მზა სურსათისთვის. როდესაც მაღალი ტემპერატურის გამოყენებით დეზინფექციის ჩატარება არ არის შესაძლებელი, უმი და მზა სურსათისთვის უნდა გამოიყოს და გამოიყენებოდეს მკაცრად გამიჯნული ინვენტარი და მონყობილობა.

დეზინფექცია ქიმიური საშუალებების გამოყენებით

არსებობს სხვადასხვა ტიპის ქიმიური საშუალება, რომლებიც შესაძლოა გამოიყენებული იყოს პირველადი დასუფთავებისა და დეზინფექციისთვის. მათ შორის განსხვავებების დადგენა ძალიან მნიშვნელოვანია იმის უზრუნველსაყოფად, რომ ისინი დანიშნულების შესაბამისად გამოიყენებოდეს.

ქვემოთ აღწერილია თითოეული მათგანი და მათი დანიშნულება:

დეტერგენტი/ცხიმის მოსაშორებელი საშუალება

ქიმიური საშუალება (მაგ.: სარეცხი სითხე), რომელიც გამოიყენება ცხიმის, ქუჩყისა და სურსათის ნარჩენების მოსაცილებლად. დეტერგენტი ვერ შეამცირებს სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიების (როგორცაა, მაგ.: E.coli O157) რაოდენობას მისაღებ დონემდე, შესაბამისად, დეტერგენტი გამოიყენებული უნდა იყოს მხოლოდ პირველადი გასუფთავებისთვის.

სადეზინფექციო საშუალება/დეზინფექტანტი

ქიმიური საშუალება, რომელიც ანადგურებს და ამცირებს საზიანო ბაქტერიების რაოდენობას მისაღებ დონემდე თუ ის გამოიყენება უკვე გასუფთავებულ ზედაპირზე სათანადო კონცენტრაციის მქონე ხსნარით განსაზღვრული დაყოვნების დროის განმავლობაში (დეზინფექტანტის გამოყენებამდე დარწმუნდით, რომ ზედაპირები ცხიმისგან, ქუჩყისგან და სურსათის ნარჩენებისგან გასუფთავებულია).

სანიტაიზერი

ორი ერთში პროდუქტი, რომელიც ერთდროულად მოქმედებს, როგორც დეტერგენტი და სადეზინფექციო საშუალება. ეს იმას ნიშნავს, რომ ერთი და იგივე ქიმიური საშუალება შეგიძლიათ გამოიყენოთ როგორც ხილული დაბინძურების მოსაშორებლად, ასევე დეზინფექციისთვის. თუმცა, დეზინფექციის განსახორციელებლად პირველადი დასუფთავების შემდეგ საჭიროა მისი ხელმეორედ დატანა.

ქიმიური საშუალებების გამოყენებისას გასათვალისწინებელი მნიშვნელოვანი საკითხები

განზავების ხარისხი

ქიმიური საშუალებების უმრავლესობა კონცენტრირებულია და გამოიყენებამდე საჭიროებს წყლის დამატებას განზავებისთვის. ამ დროს მნიშვნელოვანია მწარმოებლის ინსტრუქციების გათვალისწინება დასამატებელი წყლის რაოდენობასთან დაკავშირებით, რასაც „განზავების ხარისხი“ ეწოდება. თუ თქვენ განზავებისთვის გამოიყენებთ უფრო დიდი რაოდენობის წყალს, ვიდრე ეს მწარმოებლის რეკომენდაციითა გათვალისწინებული, ქიმიური საშუალება არ იმუშავებს სათანადოდ. მცირე რაოდენობით წყლის გამოყენება კი პირიქით - შესაძლოა ქიმიური დაბინძურების წყარო გახდეს.

კონტაქტის/დაყოვნების დრო

ეს ის დროა, რა დროის განმავლობაშიც ქიმიური საშუალება უნდა დაყოვნდეს დასასუფთავებელ ზედაპირზე. დასუფთავების შედეგიანობისთვის უმნიშვნელოვანესია მწარმოებელთა ინსტრუქციების გათვალისწინება ქიმიური საშუალების კონტაქტის/დაყოვნების დროსთან დაკავშირებით.

საბოლოო გავლება

დებინფექციას უნდა მოსდევდეს ზედაპირების და/ან მოწყობილობის სუფთა წყლით საბოლოო ჩამორეცხვა ნარჩენი ქიმიური საშუალებების მოსაშორებლად, გარდა იმ შემთხვევებისა, თუ მწარმოებლის ინსტრუქციებში არ არის მითითებული, რომ მოცემული ქიმიური საშუალებისთვის საბოლოო გავლება არ არის აუცილებელი.

როცა დეზინფექცია უკვე ჩატარდა, დამატებითი ყურადღებაა საჭირო დასარწმუნებლად, რომ ინვენტარი/გადაპირები ხელახლა არ ბინძურდება უმი სურსათით.

ქიმიური საშუალებების მართვა

რეკომენდებულია, რომ ყველა ობიექტს ჰქონდეს მის მიერ გამოყენებული ქიმიკატების განახლებადი რეესტრი, სადაც აღნიშნული იქნება ქიმიკატის დასახელება, მიზნობრიობა, განზავების ხარისხი, დაყოვნების დრო. ეს ინფორმაცია შეიძლება მოცემული იყოს დასუფთავების განრიგთან ერთად ან ცალკე დოკუმენტის სახით.

დეზინფექციის დროს გასათვალისწინებელი დამატებითი საკითხები

იმ ობიექტებზე, სადაც ჭურჭლის სარეცხი მანქანა, ან სხვა შესაბამისი მაღალ ტემპურატურაზე დეზინფექციის განხორციელების ალტერნატიული მეთოდი არ არსებობს ერთმანეთისგან გამიჯნეთ უმი და მზა სურსათისთვის გამოსაყენებელი მოწყობილობა და ინვენტარი. ასევე, აუცილებელია ამ მოწყობილობისა და ინვენტარის განცალკევებულად რეცხვა. დეზინფექციის პროცესის შედეგიანად განხორციელებისთვის მიჰყევით შემდეგ მითითებებს:

1. სარეცხ ნიჟარაში თავდაპირველად უნდა გაირეცხოს და დეზინფიცირდეს მზა სურსათისთვის გამოყენებული მოწყობილობა და ინვენტარი, რომლებიც ჯვარედინი დაბინძურების პრევენციისთვის გადატანილი უნდა იყოს სუფთა ზონაში.
2. ამის შემდგომ შესაძლოა გაირეცხოს და დეზინფიცირდეს უმი სურსათისთვის გამოყენებული მოწყობილობა და ინვენტარი.
3. ნიჟარები, ონკანები და დასუფთავებისთვის გამოყენებული ინვენტარი გამოყენებას შორის კარგად უნდა იყოს დასუფთავდეს და დეზინფიცირდეს.

გახსოვდეთ: კომპლექსური მოწყობილობა უნდა იყოს გამიჯნული მზა და უმი სურსათისთვის. არ უნდა ხდებოდეს ერთი და იმავე ინვენტარის გამოყენება ორივე ტიპის სურსათისთვის.

დასუფთავებისთვის გამოყენებული ინვენტარი

სუფთა ზონებში გამოიყენეთ სპეციალურად ამ ზონისთვის გამოყოფილი დასუფთავების ინვენტარი, როგორებიცაა ტილოები, ხელსახოცები და სარეცხი ღრუბლები. ისინი უნდა ინახებოდეს სუფთა ზონაში, სადაც მზა სურსათი მზადდება და არ უნდა გამოიყენებოდეს უმი სურსათის შენახვა/პირველადი დამუშავების ზონებში.

ტილოები

სამზარეულოში გამოყენებული ტილოები შესაძლოა ჯვარედინი დაბინძურების გამოწვევად ერთ-ერთ მთავარ წყაროს წარმოადგინდეს. აუცილებელია მათი გამოყენება მოხდეს იმგვარად, რომ თავიდან იყოს არიდებული სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიების (მაგალითად, E.coli O157) გავრცელების რისკი.

დასუფთავების დროს, ბაქტერიების გავრცელების პრევენციის მიზნით, მიჰყევით შემდეგ მითითებებს:

- სადაც შესაძლებელია, გამოიყენეთ ერთჯერადი ხელსახოცები და გამოყენებისთანავე გადააგდეთ ისინი.
- სუფთა ზონაში არსებული სამუშაო ზედაპირების გასაწმენდად გამოყავით განცალკევებული ტილოები. განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია მზა სურსათის ბაქტერიებით დაბინძურებისგან დაცვა, რადგან ასეთი ტიპის სურსათი აღარ გაივლის თერმულ დამუშავებას. კარგი იქნება, თუ გამოიყენებთ ფერებით კოდირებულ ინვენტარს

მათი იდენტიფიცირების სიმარტივისთვის. თუ ტილოები მრავალჯერადი გამოყენებისაა, უნდა მოხდეს მათი რეცხვა მაქსიმალურ ტემპერატურულ რეჟიმზე (90°C). მრავალჯერადი გამოყენების ტილოები უნდა გაირეცხოს და დეზინფიცირდეს სათანადოდ ყოველი გამოყენების შემდეგ და არა მხოლოდ მაშინ, როცა დაბინძურება შესამჩნევი გახდება.

- იმ შემთხვევაში, თუ რეცხვას ახორციელებს კონტრაქტორი სამრეცხაო კომპანია, დარწმუნდით, რომ ისინი ენერჯის დაზოგვის მიზნით არ რეცხავენ უფრო დაბალ ტემპერატურაზე.
- ბინძური ტილოების გამოყენება სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიების სწრაფ გამრავლებას უწყობს ხელს. რეკომენდებულია, რომ მრავალჯერადი გამოყენების დაბინძურებული ტილოებისთვის გქონდეთ სპეციალურად განსაზღვრული ადგილი, რათა თავიდან აიცილოთ მათი უნებლიედ გაურეცხავ მდგომარეობაში თავიდან გამოყენების ალბათობა.
- ეცადეთ სამზარეულოში გქონდეთ ერთჯერადი და მრავალჯერადი ტილოები საკმარისი რაოდენობით. მეტად მოსალოდნელია, რომ პერსონალი გამოიყენებს მათ, თუ დიდი რაოდენობით იქნება.

სამზარეულოს სუფთად შენარჩუნება

მოაშორეთ სურსათს გარე შეფუთვა სამზარეულოში ან შესანახ სათავსში შეტანამდე. გარე შეფუთვა შესაძლოა შეხებოდა დაბინძურებულ იატაკს შენახვის და/ან ტრანსპორტირების დროს.

განსაკუთრებული ყურადღებაა საჭირო შესაფუთი მასალების და უმი ხორცის/ფრინველის ხორცის/თევზის, კვერცხის და დაუმუშავებელი ხილისა და ბოსტნეულის პირველადი დამუშავებისას წარმოქმნილი ნარჩენების გატანისას. ამ ტიპის ნარჩენები ხშირ შემთხვევაში სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიების გავრცელების პოტენციური წყაროა.

სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიების გავრცელების პრევენციისთვის მნიშვნელოვანია გამოყენებული მოწყობილობის დასუფთავება. სამუშაო ზედაპირების სუფთად შენარჩუნება უფრო მარტივია, როცა არ შეინიშნება ხილული დაბინძურება.

რაიმეს დაღვრის შემთხვევაში, დაუყოვნებლივ გაასუფთავეთ ან გადაწმინდეთ ზედაპირი. უმი ხორცის/ფრინველის ხორცის/თევზის, კვერცხის ან დაუმუშავებელი ხილისა და ბოსტნეულისგან დაბინძურების წარმოქმნის შემთხვევაში, მოახდინეთ ზედაპირების დეზინფექცია გაქაფების გავრცელების პრევენციისთვის.

სწავლება და ინსტრუქტაჟი

მნიშვნელოვანია, დასუფთავებასა და დეზინფექციაზე პასუხისმგებელი პერსონალი მიჰყვებოდეს შედეგიანი დასუფთავებისა და დეზინფექციის პროცედურებს. პერსონალს უნდა უტარდებოდეს სწავლება დასუფთავების შედეგიან მეთოდებთან, ქიმიური საშუალებების შენახვასა და სწორ გამოყენებასთან დაკავშირებით. ასევე, პერსონალმა უნდა იცოდეს, თუ რა ზომებს მიმართოს დასუფთავებისას რაიმე შეცდომის დაშვების შემთხვევაში. თუ ქიმიური საშუალებების განზავებული ხსნარების მოსამზადებლად იყენებთ გამზომ კონტეინერებს, დარწმუნდით, რომ ისინი მწარმოებლის რეკომენდაციების შესაბამისი და გამოსაყენებლად სათანადოა.

ქიმიური საშუალებების შესყიდვა უნდა მოხდეს კარგი რეპუტაციის მქონე მომწოდებლისგან, ხოლო მათი გამოყენება კი - მწარმოებლის ინსტრუქციების დაცვით.

თუ მოწყობილობის რომელიმე ნაწილის დასუფთავებასთან დაკავშირებით არსებობს მწარმოებლის ინსტრუქცია, მიჰყევით მას. ინსტრუქციებში აღწერილია, თუ როგორ უნდა მოხდეს ამა თუ იმ მოწყობილობის და/ან მისი ნაწილების დასუფთავება გამოყენების შემდეგ.

დასუფთავების პროგრამა

იმისათვის, რომ დასუფთავების პროცესი შედეგიანი იყოს, მას სჭირდება დაგეგმვა. დასუფთავების პროგრამის შედგენა სასარგებლო მექანიზმია შედეგიანი დასუფთავების განსახორციელებლად. თქვენ შეგიძლიათ გამოიყენოთ სახელმძღვანელოში მოცემული დასუფთავების პროგრამა და შესაბამისი ფორმები, როგორც ჩატარებული საქმიანობის მტკიცებულება. დასუფთავების მეთოდოლოგიის დოკუმენტირება მნიშვნელოვანია, რადგან ეს პრაქტიკულია პერსონალისთვისაც - თქვენ შეგიძლიათ განათავსოთ პროგრამა სამუშაო ზონების კედლებზე, რაც გაამარტივებს პერსონალის მუშაობას.

როგორ გამოვიყენოთ სახელმძღვანელოში მოცემული დასუფთავების პროგრამა?

დასუფთავების პროგრამაში უნდა იყოს მოცემული ყველა ის მონაცემი, ინვენტარი, ზედაპირი, რომელიც ექვემდებარება დასუფთავებას და შესაბამისი დასუფთავების მეთოდები. პროგრამა დგება ერთჯერადად, თუმცა მისი პერიოდული გადახედვა აუცილებელია. რეკომენდებულია, რომ პროგრამის ერთჯერადი შედგენის შემდეგ ის განთავსდეს თვალსაჩინო ადგილას, რათა პერსონალმა ადვილად დაინახოს რა ობიექტები და რა სიხშირით უნდა დასუფთავდეს. ასევე აუცილებელია განხორციელებული დასუფთავების პროცედურების სათანადო ჩანაწერებში ასახვა.

დასუფთავების პროგრამის შედგენა

- იმისათვის, რომ შეადგინოთ დასუფთავების პროგრამა. რეკომენდებულია ყველა დასასუფთავებელი ზონისა და ობიექტის ჩამონერა. დასუფთავების პროგრამა განსხვავებულია სანარმოს და განხორციელებული საქმიანობების ტიპის მიხედვით. შესაძლოა თქვენთვის სასარგებლო აღმოჩნდეს ქვემოთ მოცემული მაგალითები:

	საგნები, რომელთაც პირდაპირ შეხებაში მოდის სურსათთან
საგნები, რომლებსაც სჭირდებათ რეცხვა/დეზინფექცია	სამუშაო ზედაპირები მონაცხობილობა და ჭურჭელი, მაგ.: დანები, საჭრელი დაფები მაცივრები და საყინულეები ინვენტარი, რომელსაც აქვს მოძრავი ნაწილები მაგ.: მიქსერი, ხორცის საჭრელი ნიჟარები მრავალჯერადი გამოყენების ტილოები და სანიტარიული ტანსაცმელი
საგნები, რომლებთანაც ხშირად ხდება შეხება	ნავის ურნები, ცოცხისა და იატაკის სანმენდი ინვენტარის სახელურები კარები და ინვენტარის სახელურები, ონკანები, ჩამრთველები და ჩამკეტები ქილის სახსნელები, ტელეფონები სალარო აპარატები
სხვა დასასუფთავებელი ობიექტი	იატაკი, კედელი, ჭერი შესანახი ზონები ნარჩენების განთავსების ზონა და დრენაჟები პერსონალისთვის სათავსები/სასადილო ინვენტარი, რომელსაც შესაძლოა ხვდებოდეს შხეფები, მაგ.: ღუმელი, მიკროტალღური ღუმელი, სურსათის განსათავსებელი დახლები.

- დასასუფთავებელი ობიექტის გრაფაში ჩამონერეთ ყველა ის ზედაპირი და მონაცხობილობა, რომელიც უნდა დასუფთავდეს. ჩამოთვლილი ობიექტების გასწვრივ კი დეტალურად აღწერეთ, თუ რა პროცედურებია საჭირო ამა თუ იმ ობიექტის (ან ობიექტთა ჯგუფების) დასუფთავებისთვის. უნდა მოიცვათ შემდეგი ინფორმაცია:
 - ობიექტ(ებ)ის დასუფთავების სიხშირე
 - უსაფრთხოების ზომები, რომლებიც უნდა დაიცვან დასუფთავების განმახორციელებელმა თანამშრომლებმა, მაგ.: ხელთათმანების და დამცავი სათვალეების ტარება
 - როგორ ხდება დასუფთავება და რა ტიპის ინვენტარს იყენებთ
 - რომელ ქიმიური საშუალებებს იყენებთ დასუფთავებისთვის
 - ინფორმაცია დასუფთავებაზე პასუხისმგებელი პირ(ებ)ის შესახებ
- პროგრამა მიმოიხილეთ რეგულარულად და შეამოწმეთ, თუ რამდენად სათანადოდ ხორციელდება დასუფთავების პროცედურები. პერსონალს გააცანით პროგრამაში მოცემული ინფორმაცია იმისათვის, რომ მათ იცოდნენ რა, როდის და როგორ უნდა გააკეთონ. ზედამხედველობა გაუწიეთ მათ მიერ განხორციელებულ საქმიანობას.

დასუფთავების ფორმების წარმოება

თქვენს შედგენილ დასუფთავების პროგრამაში მოცემული ყველა ზონა/ინვენტარი ასევე დეტალურად უნდა იყოს მოცემული დასუფთავების ფორმაში (იხ. „დასუფთავების ფორმა“). დასუფთავების განმახორციელებელმა ხელმძღვანელმა უნდა დაადასტუროს შესრულებული საქმიანობა. თქვენ ამის შემდგომ შეგიძლიათ შეამოწმოთ (მაგ.: დღის ბოლოს) არის თუ არა ყველა ზონა დასუფთავებული. ასევე რეკომენდებულია, შეამოწმოთ დასუფთავების შედეგინობა, რათა დარწმუნდეთ, რომ დასუფთავება განხორციელდა სათანადოდ.

დასუფთავების პროგრამა (დასუფთავების პროგრამის მაგალითი)

დასასუფთავებელი ობიექტი	დასუფთავების სიხშირე					უსაფრთხოების ზომები, მაგ.: ხელთათმანების ან სათვალეების გამოყენება	დასუფთავების მეთოდი	გამოსაყენებელი ქიმიური საშუალებები (მ.შ. განზავება საჭიროებისამებრ)	პასუხისმგებელი პირი
	ყოველი გამოყენების შემდეგ	ყოველი ცვლის შემდეგ	ყოველდღე	ყოველკვირეულად	სხვა				
სამუშაო ზედაპირი	X						<ol style="list-style-type: none"> 1. მოაშორეთ სურსათის და სხვა ტიპის უხეში ნარჩენები. 2. ზედაპირი გარეცხეთ ქაფიანი, ცხელი წყლით (დეტერგენტი განზავებით მწარმოებლის ინსტრუქციების მიხედვით), რათა მოაშოროთ ცხიმი, სურსათისმიერი ნარჩენი და ჭუჭყი. 3. დეტერგენტი და სურსათის ნარჩენები ჩამორეცხეთ წყლით. 4. გამოიყენეთ სადეზინფექციო საშუალება. დარწმუნდით, რომ დაყოვნება ხდება მწარმოებლის მიერ რეკომენდებული დაყოვნების/კონტაქტის დროის განმავლობაში. 5. დეზინფექტანტი ჩამორეცხეთ სუფთა წყლით (საჭიროებისამებრ) 6. გააშრეთ ბუნებრივად, ან გასაშრობად გამოიყენეთ ერთჯერადი ხელსახოცები. 	<p>„X დეტერგენტი“ განზავებული 4:1</p> <p>„Y დეზინფექტანტი“ განზავებული 4:1</p>	
მიქსერი	X						<ol style="list-style-type: none"> 1. გამოაერთეთ დენის წყაროდან. 2. მოაშორეთ სურსათის ნარჩენები და ჩამორეცხეთ. 3. კარგად გარეცხეთ ცხელი, ქაფიანი წყლით და ჩამორეცხეთ სუფთა წყლით. 4. გამოიყენეთ დეზინფექტანტი მწარმოებლის რეკომენდაციების დაცვით. 5. განსაკუთრებული ყურადღება მიაქციეთ კუთხეების დასუფთავებას. 6. ხელახლა გამოიყენებამდე დააყოვნეთ, რათა ნაწილები სათანადოდ გაშრეს. 	<p>„X დეტერგენტი“ განზავებული 4:1</p> <p>„Y დეზინფექტანტი“ განზავებული 4:1</p>	
სლაისერი	X					<p>მხოლოდ ის პერსონალი, რომელსაც მიღებული აქვს სათანადო სწავლება. გამოიყენეთ ბასრი პირისგან დამცავი საშუალება და ხელთათმანები.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. გამოაერთეთ დენის წყაროდან 2. მოაშორეთ სურსათის ნარჩენები და ჩამორეცხეთ. 3. განაცალკევეთ ნაწილები და კარგად გარეცხეთ ცხელ წყალში, დეტერგენტის გამოყენებით. 4. გამოიყენეთ სადეზინფექციო საშუალება. დარწმუნდით, რომ დაყოვნება ხდება მწარმოებლის მიერ რეკომენდებული დაყოვნების/კონტაქტის დროის განმავლობაში. 5. გააშრეთ ბუნებრივად ან გასაშრობად გამოიყენეთ ერთჯერადი ხელსახოცები 	<p>„X დეტერგენტი“ განზავებული 4:1</p> <p>„Y დეზინფექტანტი“ განზავებული 4:1</p>	

შეასწავთ დასუფთავების პროგრამა

დასასუფთავებელი ობიექტი	დასუფთავების სიხშირე					უსაფრთხოების ზომები, მაგ.: ხელთათმანების ან სათვალეების გამოყენება	დასუფთავების მეთოდი	გამოსაყენებელი ქიმიური საშუალებები (მ.შ. განზავება საჭიროებისამებრ)	პასუხისმგებელი პირი
	ყოველი გამოყენების შემდეგ	ყოველი სვლის შემდეგ	ყოველდღე	ყოველკვირულად	სხვა				

დასუფთავების ფორმა

მონეცილობა/ ზონა	ორშაბათი		სამშაბათი		ოთხშაბათი		ხუთშაბათი		პარასკევი		შაბათი		კვირა	
	დრო	პას.პირი	დრო	პას.პირი	დრო	პას.პირი	დრო	პას.პირი	დრო	პას.პირი	დრო	პას.პირი	დრო	პას.პირი

შემონმბეულია / თარიღი					
პასუხისმგებელი პირის ხელმოწერა					

მავნებლების კონტროლი

რატომ არის მნიშვნელოვანი მავნებლების კონტროლი?

მავნებლების კონტროლი მნიშვნელოვანია, რადგან მავნებლებმა შესაძლოა გამოიწვიონ სურსათის გაფუჭება ან სურსათისმიერი დაავადებების გავრცელება. სურსათისმიერი დაავადებების გამომწვევი ბაქტერიები სურსათზე შეიძლება მოხვდეს მავნებლების თვის, ელსკრემენტებისა და შარდის საშუალებით. მავნებლების არასათანადო კონტროლმა შესაძლოა თქვენს ბიზნესს მიაყენოს ფინანსური ზარალი და იმოქმედოს მის რეპუტაციაზე.

გავრცელებული მავნებლები

მავნებლებში მოიაზრება ის ცხოველები, ფრინველები და მწერები, რომლებიც პირდაპირი ან არაპირდაპირი გზით იწვევენ სურსათის დაბინძურებას.

მათ მიეკუთვნება:

მღრღნელები

მაგ.: ვირთხები და თაგვები



მავნებლების არსებობის კვალი:

მცირე ზომის ნაკვალევი, მათი ელსკრემენტები, ხვრელები კედლებსა და კარებზე, სოროები, გაღრღნილი საქონელი ან შეფუთვა, შარდის ლაქები.

მცოცავი და მფრინავი მწერები



მავნებლების არსებობის კვალი:

მკვდარი და ცოცხალი მწერები, მატლები, ობობის ქსელები და ბუდეები.

ტარაკნები



მავნებლების არსებობის კვალი:

ჭურბი, გამოცვლილი კანი, ტარაკნები და მათი ელსკრემენტები.

ჭიანჭველები



მავნებლების არსებობის კვალი:

ქვიშის ან მიწის მცირე გროვები, თავად ჭიანჭველები და მფრინავი ჭიანჭველები, განსაკუთრებით ცხელ დღეებში.

ფრინველები



მავნებლების არსებობის კვალი:

ბუმბული, ელსკრემენტები, ბუდეები, მათ მიერ გამოცემული ხმები და თავად ფრინველები.

ხოჭოები



მავნებლების არსებობის კვალი:

მოძრავი მწერები, განსაკუთრებით მშრალ სურსათში; მცირე ზომის მატლები.

მავნებლებთან დაკავშირებული საფრთხეები

სურსათის დაბინძურება შემდეგი მიზეზებით:

- მავნებლებში ან მათ ელსკრემენტებში არსებული ბაქტერიებით.
- მავნებლების სხეულის ნაწილებით, ჭურბებით, ბუნვებით, ელსკრემენტებით და სხვ.
- ქიმიური ნივთიერებებით, მაგ.: მავნებლების საწინააღმდეგო საშუალებების უკონტროლო გამოყენებით.

კონტროლის ზომები

1. შენობის დაცვა მავნებლების შეღწევისგან

შენობა უნდა იყოს კარგ მდგომარეობაში. საჭიროების შემთხვევაში, უნდა უტარდებოდეს სარემონტო სამუშაოები მავნებლების შეღწევის თავიდან აცილების მიზნით, რათა არ მოხდეს მათი დაბუდება და გამრავლება.

ეს შეგიძლიათ:

- სავენტილაციო არხებზე ბადეების დამონტაჟებით.
- ღიობებისა და სხვა ისეთი ადგილების დალუქვით, საიდანაც შესაძლებელია მავნებლების შემოღწევა.
- იატაკის, კედლების, სახურავების, კარებისა და ფანჯრების ღიობების გარეშე შენარჩუნებით.
- სადრენაჟე სისტემების იმგვარად მოწყობით, რომ მავნებლებმა ვერ შეძლონ შემოღწევა.

2. მწერებისაგან დამცავი ბადეები

- სურსათის მომზადების ზონაში რეკომენდებულია გაღებად ფანჯრებზე მწერებისაგან დამცავი ბადეების დამონტაჟება (იდეალურია, თუ ბადის ფორების ზომა იქნება 2 მმ² ან უფრო ნაკლები).
- შესაძლებელი უნდა იყოს ბადეების მოხსნა დასუფთავებისთვის.
- სამზარეულოს გარეთ გაღებად კარებს, რომელიც დიდი ხნის განმავლობაში შეიძლება იყოს ღია, უნდა დაუმონტაჟდეს მწერებისგან დამცავი ბადე.

3. ელექტრო მწერსაჭერი მოწყობილობა

- მფრინავი მწერების განადგურება შესაძლებელია სპეციალური მწერების საკლავი მოწყობილობით. მიკ-ყვეთი მწარმოებლების მიერ მოცემულ ინსტრუქციებს იმის შესახებ, თუ სად განათავსოთ, როგორ განმინდოთ და როგორ შეინარჩუნოთ ეს მოწყობილობა.
- ყოველწლიურად შეცვალეთ ნათურები.

4. სათანადო ჰიგიენური მდგომარეობა.

- კარგად შეამოწმეთ მოწოდებული სურსათი. მიღების დროს შეამოწმეთ ყოველი პარტია, რათა დარწმუნდეთ, რომ არ აქვს მავნებლებით დაზიანების ნიშნები. ნუ მიიღებთ სურსათს, რომელზეც არის მავნებლების კვალი, როგორცაა: გაღრღნილი შეფუთვა ან მწერები, მაგ.: ხოჭოები.
- ობიექტის და შესაბამის პროდუქტის სათავსი უნდა შენარჩუნდეს სუფთა მდგომარეობაში და დაცული იყოს მავნებლების შემოღწევისგან.
- ისეთი სურსათი, რომელიც უნდა მომზადდეს, ან ღვება, ან გრილდება, უნდა იყოს სათანადოდ დაცული.
- წარმოების ადგილიდან დროულად უნდა მოხდეს წარმოქმნილი ნარჩენების გატანა ან დახურულ კონტეინერში მოთავსება.
- სურსათი არ უნდა ინახებოდეს პირდაპირ იატაკზე და კედლებთან ახლოს.
- სადაც შესაძლებელია, სურსათი უნდა ინახებოდეს მტკიცე მასალისგან დამზადებულ კონტეინერში.
- გარე ტერიტორია შეინარჩუნეთ სუფთა მდგომარეობაში და გაათავისუფლეთ სარევეებისგან. დარწმუნდით, რომ ნარჩენების ურნები თავდახურულ მდგომარეობაშია და ადვილად დასუფთავდება.

5. მავნებლების კონტროლის განმახორციელებელი კონტრაქტორი

- ობიექტს შეუძლია დაიქირაოს მავნებლების კონტროლის განმახორციელებელი, კარგი რეპუტაციის მქონე კომპანია, რომელიც რეგულარულად ჩაატარებს ობიექტის მონიტორინგს.
- მავნებლების კონტროლის განმახორციელებელ კონტრაქტორ კომპანიასთან გაფორმებული ხელშეკრულება უნდა მოიცავდეს შემოწმებას ყველა ტიპის მავნებლის არსებობაზე, ინფრასტრუქტურის შესაფერისობაზე და უნდა ახორციელებდეს ნებისმიერი ტიპის ინვაზიის აღმოფხვრას.
- კარგი რეპუტაციის მქონე მავნებლების კონტროლის განმახორციელებელი კომპანია უნდა იძლეოდეს რეკომენდაციებს ობიექტზე სისუფთავისა და შენახვის პრაქტიკის შენარჩუნების შესახებ, რომელთა გაუთვალისწინებლობამაც შესაძლოა მავნებლების შემოღწევა გამოიწვიოს.
- კომპანიამ 24 საათის განმავლობაში უნდა შეძლოს გადაუდებელი დახმარების უზრუნველყოფა და ყოველი ვიზიტის შემდეგ უნდა წარადგინოს წერილობითი ანგარიში. რეკომენდებულია ამ ანგარიშის ასლის დატოვება თქვენი დოკუმენტაციისთვის.

6. შემონმება და ინსპექტირება

- სურსათის მწარმოებელი ობიექტის ყველა ზონაში რეგულარულად უნდა შემონმდეს მავნებლების აქტივობის გამომხატველი ნიშნების არსებობა. მაგალითად, მღრღნელების ექსკრემენტები, მწერის ქუპრები და სხვ.
- პერსონალმა ყურადღება უნდა მიაქციოს მავნებლების აქტივობის გამომხატველ ნიშნებს და უნდა იცოდნენ, თუ რა ღონისძიებებს მიმართონ იმ შემთხვევაში, თუ აღმოაჩენენ მათ კვალს.
- მავნებლების გამოვლენის შემთხვევაში, მენეჯერმა დაუყოვნებლივ უნდა მიიღოს სათანადო ზომები.
- სურსათი უნდა შემონმდეს მავნებლების არსებობაზე, მაგ.: მწერები მარცვლეულსა და ბურღულეულში.

მავნებლების კონტროლთან დაკავშირებული პრობლემის არსებობის შემთხვევაში, გაითვალისწინეთ შემდეგი:

- დაუყოვნებლივ დაუკავშირდით მავნებლების კონტროლის განმახორციელებელ კონტრაქტორ კომპანიას.
- თუ ფიქრობთ, რომ მოწყობილობა, ზედაპირები და ინვენტარი მავნებლების მიერ დაბინძურდა, ისინი უნდა გაირეცხოს, ჩაუტარდეს დეზინფექცია და გაშრეს, რათა თავიდან აიცილოთ სურსათისმიერი დაავადებების გამომწვევი ბაქტერიების გავრცელება.
- ნუ მოიხმართ ისეთ სურსათს, რომელზეც ფიქრობთ, რომ მავნებლებით არის დაბინძურებული.
- დაადგინეთ მავნებლების შემოღწევის მიზეზი და დარწმუნდით, რომ ეს აღარ განმეორდება.
- დაუყოვნებლივ შეაკეთეთ ნებისმიერი ტიპის ინფრასტრუქტურული ხარვეზი.
- სურსათის წარმოების ობიექტზე განახორციელეთ მავნებლების ხშირი კონტროლი.
- გააუმჯობესეთ პერსონალის ტრენინგები, რათა უკეთ შეძლონ მავნებლების არსებობის დამადასტურებელი ნიშნების ამოცნობა და მოუწოდეთ, რომ დროულად შეგატყობინონ პრობლემის შესახებ.
- თუ მუდმივად აწყდებით მავნებლებთან დაკავშირებულ პრობლემებს, რომლებსაც საკუთარი ძალებით ვერ უმკლავდებით, განიხილეთ მავნებლების კონტროლის განმახორციელებელი კომპანიის მომსახურებით სარგებლობის საკითხი.

ნარჩენების მართვა

რატომ არის ნარჩენების მართვა მნიშვნელოვანი?

ნარჩენებად ითვლება ნებისმიერი სურსათი, ინგრედიენტი, შესაფუთი მასალა ან თუნდაც დაბინძურებული ტილო, რომელიც აღარ ექვემდებარება შემდგომ გამოყენებას და გადასაგდებაა.

ლაგება ისეთ ადგილებში, სადაც ხდება ნარჩენების წარმოქმნა.

- რეკომენდებულია ფეხით სამართავი ნარჩენების კონტეინერების გამოყენება, სახურავზე ხელის შეხების თავიდან ასაცილებლად.

საბოლოო განთავსებისთვის გამზადებული ნარჩენების მართვა

იმ კონტეინერებს, რომლებშიც ნარჩენების შეგროვება ხდება, უნდა ჰქონდეს სახურავი და უნდა იყოს მარტივად გასაწმენდი და დეზინფიცირებადი.

- ნარჩენების განთავსებისთვის განკუთვნილი კონტეინერი უნდა იყოს თავდახურული, რეცხვადი და დეზინფიცირებადი.
- ნარჩენების სათავსები იმგვარად უნდა იყოს დაპროექტებული და მართული, რომ შესაძლებელი იყოს სისუფთავის შენარჩუნება და მავნებლებისგან დაცვა (იხ. „მავნებლების კონტროლი“). იდეალურ შემთხვევაში, ნარჩენების სათავსები უნდა იყოს სურსათის შენახვისა და დამუშავების არეალიდან მოშორებით - ასევე - ნედლეულის მიმღები, რადგან შესაძლოა გამოიწვიოს მწერების მოზიდვა.
- სხვა ნარჩენების (მაგ.: მუყაო, ქაღალდი) თავდახურულ კონტეინერში მოთავსება არ არის სავალდებულო, თუმცა ისინი სურსათისგან განცალკევებულად უნდა ინახებოდეს ისე, რომ არ წარმოქმნას დაბინძურების რისკი.

ნარჩენების საბოლოო განთავსება

საკანონმდებლო მოთხოვნების შესაბამისად უნდა უზრუნველყოთ ნარჩენების საბოლოო განთავსება.

დანადგარების ტექნიკური მომსახურება

რატომ არის ტექნიკური მომსახურება მნიშვნელოვანი?

შედეგიანი ტექნიკური მომსახურება საშუალებას გაძლევთ სწორად დაასუფთავოთ და თავიდან აიცილოთ მავნებლების არსებობა. არასათანადო ტექნიკურმა მომსახურებამ შესაძლოა გამოიწვიოს ინვენტარის გაუმართაობა, რაც თავის მხრივ სურსათის ფიზიკური დაზიანების წყარო შეიძლება გახდეს. მოწყობილობის (მაგალითად, გამაცივებელი მოწყობილობა და ღუმელი) გაუმართაობამ, როგორცაა არასათანადო ტემპერატურული კონტროლი, შესაძლოა სურსათი გახადოს მავნე. რეგულარულად შეამოწმეთ თქვენი ობიექტი ნებისმიერ ინფრასტრუქტურულ დაზიანებაზე ან მოწყობილობასთან დაკავშირებული პრობლემის არსებობაზე.

რა საჭიროებს ტექნიკურ მომსახურებას?

ინფრასტრუქტურა

- ყველა შიდა ზედაპირი უნდა იყოს გლუვი, ლიობების გარეშე, ადვილად დასუფთავებადი და კარგ მდგომარეობაში შენარჩუნებული.
- ინფრასტრუქტურის კარგ მდგომარეობაში შენარჩუნება ამარტივებს შედეგიანი დასუფთავების პრაქტიკას. დაუყოვნებლივ შეაკეთეთ ინფრასტრუქტურასთან დაკავშირებული დაზიანებები, მაგ.: მიკროსკოპული ობის სოკოები კედელზე, დაზიანებული ფილები, ლიობები კედლებზე ან ფანჯრებზე.
- მავნებლების შეღწევის თავიდან ასაცილებლად იატაკი, კედლები, სახურავები, გარეთ გაღებები კარები და ფანჯრები უნდა იყოს შენარჩუნებული ლიობების გარეშე.
- სადრენაჟე სისტემები აუდიოდეს მოსალოდნელ ნაკადებს და იყოს გამართულ მდგომარეობაში.

მონყობილობა

- სურსათთან შეხებაში მყოფი ზედაპირები და მონყობილობა შენარჩუნებული უნდა იყოს ისეთ მდგომარეობაში, რომ შესაძლებელი იყოს მათი შედეგიანი დასუფთავება და დეზინფექცია.
- შეაკეთეთ ან შეცვალეთ ყველა ის მონყობილობა ან ინვენტარი, რომელიც დაზიანებულია ან აქვს არასათანადოდ დამაგრებული ნაწილები. ჭუჭყი და სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიები შესაძლოა დაგ-

როვდეს დაზიანებული მოწყობილობა/ინვენტარში. ასევე, შესაძლებელია მოწყობილობის არასათანადოდ და-
მაგრებული ნაწილების სურსათში მოხვედრა.

- ნუ გამოიყენებთ გაბზარულ ან გატეხილ ქურჭელს. ქუჭყის და სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტე-
რიები გროვდება ბზარებსა და ანატეხებში.
- გამოცვალეთ დაკანრული, გაცვეთილი საჭრელი დაფები. ქუჭყის და სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი
ბაქტერიები გროვდება ისეთ ზედაპირებზე, რომლებიც არ არის გლუვი.
- გატეხილი და დაზიანებული ნათურები, მილები და სხვა მასალები უნდა შეიცვალოს დროულად.
- გარკვეული მოწყობილობა შესაძლოა საჭიროებდეს რეგულარულ ტექნიკურ მომსახურებას, მაგალითად: ლუ-
მელი, ცხლად შესანახი მოწყობილობა, მაცივრები, საყინულე, ქურჭლის სარეცხი მანქანა, სავენტილაციო სის-
ტემა და სხვ.
- რეგულარულად შეამოწმეთ სავენტილაციო არხებისა და ფილტრების გამართული მუშაობა, იმისთვის, რომ შეი-
ნარჩუნოთ ისინი სუფთა მდგომარეობაში მტვრისა და ცხიმის ნადების გარეშე.
- რეგულარულად შეამოწმეთ კარის დახურვის ხარისხი მაცივრებსა და ლუმელებში.

წყალი

უზრუნველყავით შესაბამისი მოცულობის სასმელი წყლით მომარაგება. თუ წყლის მიღება ხდება ადგილობრივი
წყაროდან, მაგალითად: წყარო, ქა ან ქაბურღილი, უნდა მოიპოვოთ შესაბამისი ლიცენზია და გამოიკვლიოთ წყალი
სასმელი წყლისადმი წაყენებული ქიმიური და მიკრობიოლოგიური პარამეტრების შესაბამისად.

როგორ უნდა მოიქცეთ ტექნიკური გაუმართაობის აღმოჩენის შემთხვევაში?

- თუ ფიქრობთ, რომ რომელიმე ინვენტარი არ მუშაობს გამართულად, დაუყოვნებლივ
შეამოწმეთ ის. ნუ დაელოდებით მის სრულ გაჩერებას. შეამოწმეთ, რამდენად სწორად
იყენებს პერსონალი მოწყობილობას.
- გადაამოწმეთ მხარმოებლის ინსტრუქციები დიაგნოსტიკასთან დაკავშირებით.
- დაუკავშირდით მოწყობილობის მხარმოებელს ან ტექნიკურ მომსახურებაზე პასუხის-
მგებელ კონტრაქტორს, ასეთის არსებობისას.
- ხარვეზის გამოსწორებაზე გამოიყენეთ ალტერნატიული მოწყობილობა.
- მოაგვარეთ პრობლემები რაც შეიძლება სწრაფად, სანამ ისინი გავლენას მოახდენს
სურსათის უვნებლობაზე.

როგორ უნდა მოიქცეთ, რომ ეს აღარ განმეორდეს?

- უფრო ხშირად განახორციელეთ პრევენციული ტექნიკური დათვალიერება.
- წაახალისეთ თანამშრომლები, რომ მოწყობილობის გაუმართაობის ან ინფრასტრუქტურული პრობლემის
შემთხვევაში, დროულად შეატყობინონ პასუხისმგებელ პირებს.
- გააუმჯობესეთ პერსონალის ზედამხედველობა და ტრენინგი.

პერსონალის ჰიჯიენა

რატომ არის პერსონალის ჰიჯიენა მნიშვნელოვანი?

აუცილებელია, პერსონალი იცავდეს სანიმუშო ჰიჯიენის პრაქტიკებს, სურსათისმიერი დაავადებების გამომწვევი ბაქტერიების გავრცელების პრევენციისთვის. საკანონმდებლო დონეზე მოითხოვება, რომ სურსათის დამუშავების პროცესებში ჩართული პერსონალი ატარებდეს სუფთა, შესაფერის სანიტარიულ ტანსაცმელს.

ზოგადი რეკომენდაციები

- სურსათისმიერი დაავადებების გამომწვევი ბაქტერიების გავრცელების პრევენციისთვის პერსონალმა აუცილებლად უნდა დაიბანოს ხელები სურსათის დამუშავებამდე.
- პერსონალს სურსათის დამუშავებისას უნდა ეცვას სუფთა სანიტარიული ტანსაცმელი. მათ უნდა მოირგონ სუფთა სანიტარიული ტანსაცმელი სამუშაოს დაწყებამდე და იმოძრაონ მხოლოდ სურსათის დამუშავების ზონებში.
- კარგი პრაქტიკაა გამოიყენოთ ღია ფერის (ჭუჭყის მარტივად იდენტიფიცირებისთვის) სანიტარიული ტანსაცმელი ჯიბეების გარეშე. ეს დაგეხმარებათ იმაში, რომ სურსათში არ მოხვდეს თმა, ქსოვილის ფრაგმენტები და ჯიბეში არსებული ნივთები.
- კარგი პრაქტიკაა პერსონალი იყენებდეს სუფთა მრავალჯერად ან ერთჯერად წინსაფრებს, განსაკუთრებით მაშინ, როცა პერსონალს უწევს უმი ხორცის/ფრინველის ხორცის/თევზის/კვერცხის ან დამუშავებული ბოსტნეულის მომზადება. წინსაფარი დაგიცავთ მტვრისა და ბაქტერიების სანიტარიულ ტანსაცმელზე მოხვედრისგან. უფრო მარტივია წინსაფრების გამოცვლა მათ გასარეცხად, ან ერთჯერადი წინსაფრების შემთხვევაში, მათი გადაგდება.
- ნებისმიერი დაბინძურებული სანიტარიული ტანსაცმელი, რომელიც გამოიყენებოდა უმი სურსათის დამუშავების დროს, უნდა იყოს გამოცვლილი მზა სურსათის დამუშავებამდე ან სუფთა ზონაში შესვლამდე.
- სურსათის დამუშავების პროცესში პერსონალს უნდა ჰქონდეს თმა სათანადოდ შეკრული და უნდა ეხეროს მრავალჯერადი ან ერთჯერადი ქუდი. იმ შემთხვევაში, თუ თმა სათანადოდ არ არის გადანული ან დაფარული, ალბათობა მეტია იმისა, რომ სურსათში აღმოჩნდეს თმა ან პერსონალი შეეხოს საკუთარ თმას.
- სურსათისმიერი დაავადებების გამომწვევი ბაქტერიები შესაძლოა გავრცელდეს პერსონალის სახიდან ან პირიდან მათ ხელებზე და ხელებიდან სურსათზე. სურსათის დამუშავების დროს პერსონალი არ უნდა ეწეოდეს, არ უნდა სვამდეს, ჭამდეს, მოიხმარდეს საღებავ რეზინს. პერსონალმა თავი უნდა შეიკავოს სახესა და ცხვირზე ხელის შეხებისგან, ასევე დახველება/დაცემინებისგან.
- საათებსა და სამკაულზე დაგროვებული ჭუჭყი და სურსათისმიერი დაავადებების გამომწვევი ბაქტერიები შესაძლოა გავრცელდეს მზა სურსათზე ან თვითონ ისინი გახდნენ ფიზიკური დაბინძურების წყარო. პერსონალმა არ უნდა ატაროს საათები და სამკაული სურსათის მომზადებისას.
- ობიექტზე გამოყოფილი უნდა იყოს პერსონალის გასახდელი, სადაც ისინი შეძლებენ პირადი ტანსაცმლის განთავსებას და სანიტარიული ტანსაცმლის მორგებას. ტანსაცმელი შესაძლოა გახდეს ბაქტერიების გავრცელების წყარო, თუ ის უკონტროლოდ იქნება სურსათის დამუშავების ზონაში.
- კარგი პრაქტიკაა ობიექტი უზრუნველყოფილი იყოს სუფთა სანიტარიული ტანსაცმლით ან ერთჯერადი წინსაფრებით ვიზიტორებისთვის. დაიმახსოვრეთ, რომ ყველას, ვინც შედის სამზარეულოში, შეუძლია იყოს სურსათისმიერი დაავადებების გამომწვევი ბაქტერიების წყარო.

ხელების დაბანა

- სურსათისმიერი დაავადებების გამომწვევი ბაქტერიები ადვილად ვრცელდება ადამიანის ხელიდან სურსათზე, სამუშაო ზედაპირზე, ინვენტარზე და ა.შ. **ხელების დაბანის შედეგიანი პრაქტიკა** დაგეხმარებათ ამის პრევენციაში. სურსათთან შეხებაში მყოფ პერსონალს მიღებული უნდა ჰქონდეს სათანადო სწავლება ხელის დაბანის შედეგიან პრაქტიკასთან დაკავშირებით. თქვენს ობიექტზე შეგიძლიათ გამოიყენოთ ილუსტრაცია, სადაც ასახულია ხელების დაბანის პრაქტიკა.
- დარწმუნდით, რომ სურსათთან შეხებაში მყოფი პერსონალი სათანადოდ იბანს ხელებს:
 - სამზარეულოში შესვლამდე.
 - მზა სურსათთან შეხებამდე.
 - ნარჩენებთან შეხების შემდეგ.

- o უმ ხორცთან/ფრინველის ხორცთან/თევზთან/კვერცხთან და დამუშავებულ ხილ-ბოსტნეულთან შეხების შემდეგ.
 - o ნარჩენების კონტეინერების გაცლის შემდეგ.
 - o სამუშაო ზონის დასუფთავების შემდეგ.
 - o ქამის, დაღვეის, მოწვეისა და მობილური ტელეფონის გამოყენების შემდეგ.
 - o ქრილობებსა და პლასტიკთან შეხების შემდეგ.
 - o ტუალეტით სარგებლობის შემდეგ.
 - o ცხვირზე ხელის მოკიდების, დაცემინებისა და დახველების შემდეგ.
- დარწმუნდით, რომ ხელსაბანები უზრუნველყოფილია ცხელი წყლით, თხევადი საპნითა და ერთჯერადი ხელსახოცებით. იმ შემთხვევაში, თუ ონკანი იმართება ხელით, მისი დაკეტვა უნდა განხორციელდეს ერთჯერადი ხელსახოცებით, რათა ხელის ხელახალი დაბინძურება თავიდან იქნეს აცილებული.
 - თუ ფიქრობთ, რომ პერსონალმა არ დაიბანა ხელი საჭირო დროს და არსებობს მზა სურსათის დაბინძურების ალბათობა, ნუ გამოიყენებთ ასეთ სურსათს. პერსონალთან ყურადღება გაამახვილეთ სურსათის დამუშავების პროცესში ხელის დაბანის მნიშვნელობაზე. გააუმჯობესეთ პერსონალზე ზედამხედველობა, სანამ არ დარწმუნდებით, რომ მათი ხელის დაბანის პრაქტიკა შედეგიანია.

ხელების დაბანის შედეგიანი ტექნიკა

1. დაისველეთ ხელები წყლით
2. დაისხით ხელებზე თხევადი საპნის საკმარისი რაოდენობა
3. გაუსვით ხელის გულები ერთმანეთს
4. კარგად დაიმუშავეთ ხელები ორივე მხრიდან
5. გაისაპნეთ ფრჩხილების მიდამო მტევნების გადაჯვარედინებით
6. მარჯვენა ხელით დაიმუშავეთ მარცხენა ცერა თითი და პირიქით
7. მარჯვენა ხელის ბრუნვითი მოძრაობით დაიმუშავეთ მარცხენა ხელის გული და პირიქით
8. ჩამოიბანეთ საპონი გამდინარე წლით
9. გაიმშრალეთ ხელები ქაღალდის ხელსახოცით და ქაღალდის ხელსახოცითვე დაკეტეთ ონკანი

ხელის სადებიზინფექციო საშუალება

ხელის სადებიზინფექციო გელები/ხსნარები შესაძლოა გამოყენებული იყოს ხელის დაბანის შემდეგ, როგორც დაცვის დამატებითი საშუალება. თუმცა, არ შეიძლება ხელის დაბანის ტექნიკის ჩანაცვლება მხოლოდ სადებიზინფექციო საშუალების გამოყენებით.

ერთჯერადი ხელთათმანები

ერთჯერადი ხელთათმანების გამოყენება შესაძლოა დაგეხმაროთ სურსათისმიერი დაავადებების გამომწვევი ბაქტერიების გავრცელების პრევენციაში. ჯვარედინი დაბინძურების პრევენციისთვის, ხელთათმანების გამოყენებისას, აუცილებელია შემდეგი მითითებების გათვალისწინება:

- ხელთათმანების გამოყენებამდე და გამოყენების შემდეგ აუცილებელია ხელების საგულდაგულო დაბანა.
- ერთჯერადი ხელთათმანი გამოყენებული უნდა იყოს მხოლოდ ერთხელ. გამოიცვალეთ ხელთათმანი საქმიანობებს შორის, მაგ.: უმი ხორცის, ფრინველის ხორცის, თევზის, კვერცხის დამუშავების შემდეგ, მზა სურსათთან შეხებამდე, სურსათის დამუშავების შემდეგ, ნარჩენების კონტეინერების გაცლის შემდეგ, დასუფთავების შემდეგ და ა.შ.
- თითოეული სამუშაოს შემდეგ გამოყენებული ხელთათმანები განათავსეთ ნარჩენების კონტეინერებში.

სამუშაოსთვის შესაფერისობა

რას გულისხმობს სამუშაოსთვის შესაფერისობა?

პერსონალი უნდა იყოს „სამუშაოსთვის შესაფერისი“, რაც იმას ნიშნავს, რომ არ უნდა იყოს რაიმე დაავადების მატარებელი, რამაც შესაძლოა გავლენა იქონიოს სურსათის უვნებლობაზე.

იმ ადამიანებს, რომლებიც არ არიან „სამუშაოსთვის შესაფერისი“, შეუძლიათ გამოიწვიონ პათოგენური ბაქტერიების გადატანა სურსათზე.

ნებისმიერმა თანამშრომელმა, რომელსაც დიარეა და/ან ღებინება ანუხებას, დაუყოვნებლივ უნდა აცნობოს ამის შესახებ მენეჯერს, რომელიც გადაწყვეტს თანამშრომლის სამუშაოდან ჩამოშორების საჭიროებას. შესაძლოა, თანამშრომელს დაეკისროს სხვა სამუშაო, რომელიც არ გულისხმობს სურსათთან უშუალო კონტაქტს ან ისეთ ზონაში მუშაობას, სადაც სურსათი ინახება ან მუშავდება. მენეჯერი უნდა იყოს ინფორმირებული იმ შემთხვევაშიც, თუ პერსონალს აღენიშნება წრილობა ან რაიმე სახის წყლული. ზემოთ აღნიშნული სიმპტომების მქონე ადამიანები ხშირ შემთხვევაში სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიების მატარებლები არიან, რომლებიც შესაძლოა სურსათზე გადავიდეს უშუალო შეხებით ან ინვენტარის მეშვეობით.

დამსაქმებლების პასუხისმგებლობაა კონტროლი იმისა, რომ პერსონალი, რომელსაც უშუალოდ სურსათთან უწევს შეხება, არ წარმოადგენდეს საფრთხეს სურსათისთვის.

თუ რომელიმე თანამშრომელი „არ არის სამუშაოსთვის შესაფერისი“, მაშინ მოარიდეთ ის სურსათის დამუშავების ზონებს ან გაუშვით სახლში. ნუ გამოიყენებთ ისეთ შეუფუთავ სურსათს, რომელსაც საექვო სიმპტომების მქონე ადამიანი შეეხო.

პერსონალი, რომელსაც ჰქონდა დიარეა და/ან ღებინება, არ უნდა დაუბრუნდეს სამუშაოს მანამ, სანამ ამ სიმპტომების გაქრობიდან არ გავა 48 საათი. იმ შემთხვევაშიც კი, თუ დიარეა და ღებინება აღარ აღინიშნება, 48 საათის განმავლობაში შესაძლებელია ეს ადამიანი იყოს სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიების მატარებელი.

წრილობები და წყლულები სრულად უნდა დაიფაროს ღიად შეფერილი წყალგამტარი სახვევით, რათა არ მოხდეს ბაქტერიების გადატანა სურსათზე.

პერსონალის „სამუშაოსთვის შესაფერისობა“ უნდა შემოწმდეს სამსახურში აყვანამდე და რაიმე სიმპტომების არსებობის შემდეგ სამუშაოდ დაბრუნებისას. თანამშრომლის ავადმყოფობის შემთხვევაში, რეკომენდებულია ყველა თანამშრომლის ჯანმრთელობის შემოწმება (იხ. [ფორმა N 7](#) „პერსონალის ჯანმრთელობის მდგომარეობის მონიტორინგის ფორმა“).

სწავლება / შედეგად შედეგად

დარწმუნდით, რომ სათანადო ზედამხედველობას უწევთ პერსონალის საქმიანობას და შესაბამისად ასწავლით სურსათის ჰიგიენის ზოგად პრინციპებს, რაც მათ საშუალებას მისცემს განახორციელონ საქმიანობები იმგვარად, რომ საფრთხე არ შეუქმნან სურსათის უვნებლობას. პერსონალი, რომელიც პასუხისმგებელია სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის პროცესებზე, ასევე უნდა იღებდეს სათანადო სწავლებას.

რეკომენდებულია სწავლება ჩატარდეს შემდეგი თემების მიხედვით:

- ყველა იმ პერსონალს, რომელსაც სურსათთან ექნება უშუალო შეხება, სამსახურში აყვანამდე უნდა მიეწოდოს ინსტრუქცია სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპების შესახებ (იხ. „[ჰიგიენის ზოგადი წესები](#)“).
- თუ „უვნებელი სურსათის მომზადების სახელმძღვანელოს“ იყენებთ, შეგიძლიათ სურსათის გადამუშავების შესაბამისი ეტაპისთვის გამოიყენოთ და პერსონალს მიაწოდოთ წინამდებარე სახელმძღვანელოში მოცემული ინსტრუქციები, რათა უზრუნველყოთ, რომ ისინი შესაბამის პროცედურებს და პრაქტიკას სწორად მიჰყვებიან.
- სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის პროცედურების განვითარებასა და შენარჩუნებაზე პასუხისმგებელი მენეჯერები და ხელმძღვანელები შესაბამისად მომზადებული უნდა იყვნენ იმისთვის, რომ სწორად გამოიყენონ „უვნებელი სურსათის მომზადების სახელმძღვანელოში“ მოცემული ინსტრუქციები.

- მაღალი რისკის შემცველი სურსათის მომზადებაში მონაწილე პერსონალს, მაგალითად, მზარეულებსა და მზარეულების თანამშრომლებს, გამომუშავებული უნდა ჰქონდეთ მათი საქმიანობის შესაბამისი უნარები.

თემები, რომელთა შესახებ პერსონალს აუცილებლად უნდა მიეწოდოს სწავლება:

- სურსათის უვნებლობის ძირითადი პრინციპები, სურსათისმიერი დაავადებებით გამომწვეული შედეგებისა და მათი პრევენციის მეთოდების ჩათვლით.
- სურსათს შენახვა და ტემპერატურის კონტროლის მნიშვნელოვნება.
- უვნებელი სურსათის მომზადებისა და მიწოდების პრაქტიკა, რომელიც მოიცავს სპეციფიკურ პროცედურებს ბაქტერიებით ჯვარედინი დაბინძურების (მაგ.: E.coli O157-ით) პრევენციისთვის.
- პერსონალის ჰიგიენისა და ხელების დაბანის შედეგიანი ტექნიკა.
- შედეგიანი დასუფთავებისა და დეზინფექციის მეთოდები.
- მავნებლების კონტროლი – პრევენციული ზომები.

ამ საკითხებში გასათვითცნობიერებლად მრავალი ბიზნესოპერატორი საკუთარ პერსონალს სპეციალურ კურსებს უტარებს.

გასათვალისწინებელია, რომ კარგი ზედამხედველობა და სათანადო ინსტრუქტაჟები შესაძლოა საკმარისი იყოს და პერსონალი დამატებით ტრენინგს არ საჭიროებდეს.

მუდმივად განაახლეთ ტრენინგები და ინსტრუქციები.

რეკომენდებულია ჩატარებული ტრენინგებისა და ინსტრუქტაჟების აღრიცხვა (იხ. **ფორმა N 6** „ჰიგიენის ტრენინგის აღრიცხვის ფორმა“).

ჰიგიენის ზოგადი წესები

სურსათთან შეხებაში მყოფმა ყველა ახალმა პერსონალმა სამსახურში აყვანამდე უნდა გაიაროს სწავლება ჰიგიენის შემდეგ წესებთან დაკავშირებით:

- დაიცავით პირადი სისუფთავე და ატარეთ სუფთა სანიტარიული ტანსაცმელი.
- მზა სურსათთან შეხებამდე, ტუალეტით სარგებლობის შემდეგ, უმ სურსათთან ან ნარჩენებთან შეხების შემდეგ, სამუშაოს დაწყებამდე, ყოველი შესვენების შემდეგ, ცხვირთან შეხების შემდეგ საგულდაგულოდ დაიბანეთ და გაიშრეთ ხელები.
- იმ შემთხვევაში, თუ გაქვთ წრილობები კანზე, გამონადენი (ცხვირიდან, ყურიდან, თვალიდან), მუცლის ტკივილი, პირღებინება, დიარეა, სისუსტე, მაღალი ტემპერატურა, დაუყოვნებლივ აცნობეთ ზემდგომ პირს. ეს განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია, როდესაც გადატანილი დაავადების შემდგომ ბრუნდებით სამუშაოდ.
- დარწმუნდით, რომ წრილობები დაფარულია წყალგაუმტარი პლასტიკით, რომლის იდენტიფიცირებაც მარტივია, მაგალითად ლურჯი პლასტიკი.
- ზედმეტად ნუ შეეხებით სურსათს.
- არ მოსწიოთ, მიირთვათ ან დალიოთ სურსათის გადამუშავების ზონებში. დაუცველ სურსათზე დახველება/დაცემინებისგან თავი შეიკავეთ.
- პრობლემის შემთხვევაში, აცნობეთ შესაბამის პირს.
- არ მოამზადოთ სურსათი სერვირების ზონიდან ძალიან შორს.
- მალეფუჭებადი სურსათი შეინახეთ მაცივარში ან ცხლად შესანახ ზონაში.
- ყურადღება მიაქციეთ მზა და უმი სურსათის განცალკევებულად შენახვის, მომზადებისა და განთავსების პროცედურებს.
- სურსათის ხელახლა გაცხელებისას დარწმუნდით, რომ ის თანაბრად ცხელდება შესაბამის ტემპერატურამდე.
- სამუშაოს დასრულებისთანავე დაასუფთავეთ მიმდებარე ზონა. მოწყობილობა და ზედაპირები შეინარჩუნეთ სუფთა, დეზინფიცირებულ მდგომარეობაში.
- გახსოვდეთ, რომ ერთჯერადი ხელთათმანის, ისევე, როგორც ხელები, შესაძლებელია მარტივად დაბინძურდეს სხვადასხვა ფაქტორით, ამიტომ მათი გამოყენებისას, გამოიჩინეთ დიდი ყურადღება.
- მიჰყევით სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებულ ყველა ინსტრუქციას.

რეკომენდაციები სანიმუშო თერმომეტრის გამოყენებასთან დაკავშირებით

დღეისათვის უამრავი ტიპის ხელით სამართავი თერმომეტრი არსებობს, რომლებსაც იყენებენ სურსათის ან მაცივრებსა და საყინულეებში არსებული ჰაერის ტემპერატურის შემოწმების დროს. ზოგ შემთხვევაში, ციფერბლათიანი თერმომეტრს იყენებენ ხორცის ტემპერატურის შემოწმების დროს. არავითარ შემთხვევაში არ გამოიყენოთ ვერცხლისწყლიანი თერმომეტრი, რადგან გატეხვის შემთხვევაში ძალიან სერიოზული დაბინძურების რისკს წარმოადგენს.

თერმომეტრების სახეობები

თერმომეტრის ტიპი	სად უნდა იყოს გამოყენებული	როგორ გამოვიყენოთ
ციფერბლათიანი თერმომეტრი	ამ ტიპის თერმომეტრი ძირითადად ხორცის ტემპერატურის შემოწმებისთვის გამოიყენება. ზოგიერთი ასეთი თერმომეტრი მაღალი ტემპერატურის მიმართ მდგრადია და შესაძლებელია მისი ღუმელში დატოვება ხორცის მომზადების დროს. მაღალი ტემპერატურის მიმართ არამდგრად თერმომეტრებს კი ათავსებენ უკვე მომზადებულ ხორცში, მისი ტემპერატურის გაგების მიზნით.	თერმომეტრი გამოყენებამდე და გამოყენების შემდეგ გაასუფთავეთ და ჩაუტარეთ დეზინფექცია, რათა თავიდან აიცილოთ ჯვარედინი დაბინძურება. თერმომეტრი მოათავსეთ ნიმუშში და დატოვეთ დაახლოებით 2 წუთის განმავლობაში, შემდგომ კი დააკვირდით მოცემულ ტემპერატურას.
ციფრული თერმომეტრი	ამ ტიპის თერმომეტრები მარტივად გამოსაყენებელი და ზუსტია. ის გამოიყენება სხვადასხვა ტიპის სურსათის ტემპერატურის შესამოწმებლად, თუმცა მისი ღუმელში მოთავსება არ შეიძლება.	თერმომეტრი გამოყენებამდე და გამოყენების შემდეგ გაასუფთავეთ და ჩაუტარეთ დეზინფექცია, რათა თავიდან აიცილოთ ჯვარედინი დაბინძურება. თერმომეტრი მოათავსეთ სურსათში, დაელოდეთ ტემპერატურის ნიშნულის დასტაბილურებას და ამის შემდეგ შეამოწმეთ მისი ტემპერატურა.
ინფრარწითელი თერმომეტრი	ამ ტიპის თერმომეტრი საკმაოდ სწრაფი და მარტივი გამოსაყენებელია. ის ძირითადად გამოიყენება, როცა ობიექტზე ბევრი სურსათის ტემპერატურა გასაკონტროლებელია. ამ ტიპის თერმომეტრებს იყენებენ სურსათის ზედაპირებზე არსებული ტემპერატურის შესამოწმებლად, თუმცა სპეციალური თერმომეტრები რეკომენდებულია იმისათვის, რომ გაიგოთ სურსათის შიდა ტემპერატურა.	თერმომეტრი შეინარჩუნეთ სუფთა მდგომარეობაში და შეინახეთ სამზარეულოს სუფთა ზონაში. გამოყენებამდე დაიბანეთ ხელები. მიიტანეთ თერმომეტრი სურსათთან და დააჭირეთ ღილაკს. დაელოდეთ ტემპერატურის დასტაბილურებას და ამის შემდეგ შეამოწმეთ მისი ტემპერატურა.

თერმომეტრის მოვლა

დიდი მნიშვნელობა აქვს თერმომეტრის სურსათთან შეხებაში მყოფი ნაწილის სისუფთავეს, სხვა შემთხვევაში, მან შეიძლება გაავრცელოს ჭუჭყი და სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიები სურსათზე. დაასუფთავეთ და დეზინფექცია ჩაუტარეთ თერმომეტრს ყოველ გამოყენებამდე და გამოყენების შემდეგ.

ყოველთვის გამოიყენეთ განცალკევებული თერმომეტრი მზა სურსათის ტემპერატურის გასაგებად, რომელიც მუდმივად სუფთა ზონაში იქნება შენახული. კარგი პრაქტიკაა ფერებით კოდირებული თერმომეტრების გამოყენება, რათა დატვირთულ სამუშაო რეჟიმში გაადვილდეს მათი იდენტიფიკაცია.

თერმომეტრის დაზიანების გარეშე, გამართულ მდგომარეობაში შესანარჩუნებლად აუცილებელია მისი სწორი მოვლა. ნუ დატოვებთ ციფრულ თერმომეტრს მაცივარში, საყინულეში ან ცხელ ზედაპირებზე. სათანადოდ შეინახეთ (მშრალ გარემოში და არა ძალიან მაღალ/დაბალ ტემპერატურებზე) თერმომეტრი, თუ არ იყენებთ მას. თერმომეტრი მოათავსეთ თავისსავე ყუთში, ასე დაიცავთ მას დაზიანებისაგან. ელემენტის დაცლის შემთხვევაში, დაუყოვნებლივ გამოცვალეთ ის.

თერმომეტრის შემოწმება

აუცილებელია თერმომეტრის შემოწმება წელიწადში ორჯერ მაინც იმისათვის, რომ მის სიზუსტეში იყოთ დარწმუნებული. თერმომეტრის გაზომვის შედეგები უნდა ჩაინეროთ თერმომეტრის დაკალიბრების ფორმაში. იმ შემთხვევაში, თუ გაქვთ ერთზე მეტი თერმომეტრი, მიანიჭეთ მათ საიდენტიფიკაციო ნომრები.

თერმომეტრის ვერიფიკაციისთვის გამოიყენეთ შემდეგი მითითებები:

დაბალი ტემპერატურის შემოწმება

თერმომეტრი მოათავსეთ ყინულის ნატეხებსა და მცირედენ ცივ წყალში. გააჩერეთ 5 წუთის განმავლობაში და ჩაინერეთ გაზომვის შედეგი (უნდა იყოს -1°C-დან +1°C-მდე).

მაღალი ტემპერატურის შემოწმება

თერმომეტრი მოათავსეთ ადუღებული წყლის ორთქლში და ჩაინერეთ გაზომვის შედეგი (უნდა იყოს 99°C-დან 101°C-მდე).

ცდომილების შემთხვევაში, შეცვალეთ ან დაუბრუნეთ თერმომეტრი მწარმოებელს/მომწოდებელს. ამ შემთხვევაში საჭიროა სამზარეულოში იქონიოთ სათანადო თერმომეტრი.

თერმომეტრის დაკალიბრების ფორმა

თარიღი	ტემპერატურა		ხელმოწერა	კომენტარი
	ცივი	ცხელი		

ჩანაწერების წარმოება და დამატებითი რესურსები

„უვნებელი სურსათის მომზადების სახელმძღვანელო“ გამოყენებისას აუცილებელია შემოწმება/მონიტორინგის შედეგების ფორმებში ასახვა იმ სიხშირით, რაც რეგულაციური თქვენი ბიზნესის ბუნებისა და ზომისა. ფორმებში უნდა ასახოთ ის შედეგებიც, რომლებიც დანერგილი პროცედურებიდან გადახრაზე მიუთითებს და შეინარჩუნოთ ინფორმაცია გატარებული კორექცია/მაკორექტირებელი ღონისძიებების შესახებ. ჩანაწერების მეშვეობით თქვენ შეგიძლიათ შეინარჩუნოთ ინფორმაცია სურსათის უვნებლობის პროცესების შემოწმებასთან დაკავშირებით და აჩვენოთ, როგორ ხდება საფრთხეების შედეგიანი კონტროლი.

სახელმძღვანელოში მოცემულია ფორმები, რომლებიც შეგიძლიათ გამოიყენოთ თქვენს ობიექტზე

თუ ამ ნაწილში მოცემული ფორმების სწორად გამოყენებას მოახერხებთ თქვენს ობიექტზე, ეს დაგეხმარებათ HACCP სისტემის დანერგვაში და იმის დემონსტრირებაში, რომ თქვენი სურსათის უვნებლობის სისტემა შედეგიანია.

შეგიძლიათ გამოიყენოთ ქვემოთ მოცემული მონიტორინგის ფორმები:

მონიტორინგის ფორმა	დანიშნულება
ნედლეულის მიღების აღრიცხვის ფორმა	მიღებული ნედლეულის მონიტორინგის შედეგების ასახვა
მაცივრის/მაცივარ-კამერის გამაცივებელი მოწყობილობის ტემპერატურის მონიტორინგის ფორმა	მაცივრის/მაცივარ-კამერის გამაცივებელი მოწყობილობის ტემპერატურის მონიტორინგის შედეგების ასახვა
თერმული დამუშავების/გაგრილების/ ხელახალი გაცხელების მონიტორინგის ფორმა	თერმული დამუშავების/გაგრილების/ ხელახალი გაცხელების ტემპერატურების მონიტორინგის შედეგების ასახვა
ცხლად შენახვის/ცხლად განთავსების მონიტორინგის ფორმა	ცხლად შენახვის ტემპერატურის მონიტორინგის შედეგების ასახვა
ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი	ობიექტის შემოწმების შედეგების ასახვა
ჰიგიენის ტრენინგის აღრიცხვის ფორმა	პერსონალის ტრენინგების აღრიცხვა
პერსონალის ჯანმრთელობის მდგომარეობის მონიტორინგის ფორმა	პერსონალის ტრენინგების ჯანმრთელობის მდგომარეობის მონიტორინგის შედეგების ასახვა
მზა სურსათის მიწოდების ფორმა	მომხმარებლებთან მზა სურსათის მიწოდების მონიტორინგის შედეგების ასახვა

ფორმა N1

ნედლეულის მიღების აღრიცხვის ფორმა

თარიღი	მონოდებული სურსათი (მხოლოდ მაღალი რისკის შემცველი ნედლეული)	მომწოდებელი	ვარგისიანობის ვადა	თემპერატურა °C	შენიშვნები	ხელმოწერა

ფორმა N2. მაცივრის/მაცივარ-კაშერის/გამაცივებელი მოწყობილობის დამკვეთის მონიტორინგის ფორმა
თვე/წელი

მაცივრის/მაცივარ-კაშერის/გამაცივებელი მოწყობილობის დამკვეთის მონიტორინგის ფორმა (შესამონებელ ობიექტში ჩანჩქელზე, რის მონიტორინგს ახორციელებთ)												
შესამონებელი ობიექტი											შენიშვნები	ხელმოწერა
თარიღი დრო												
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												

შენიშვნა: სურსათის ტემპერატურა არ უნდა აღემატებოდეს 8°C-ს.
 *ზოგიერთმა ობიექტმა შესაძლოა მოისურვოს საყინულეების ტემპერატურის აღრიცხვაც **მაცივრების ტემპერატურის შემონახვა რეკომენდებულია დღეში ერთხელ მაინც, თუმცა ზოგიერთმა ობიექტმა შესაძლოა მოინდომოს მისი უფრო ხშირი შემონახვაც.

გადამონებლის თარიღი:												
პასუხისმგებელი პირი:												

ფორმა N3. თერმული დამუშავების/გაბრილების/ხელახალი გაცხელების მონიტორინგის ფორმა

თერმული დამუშავება						გაბრილება			ხელახალი გაცხელება			
თარიღი	კერძი	დაწყების დრო	დასრულების დრო	შიდა ტემპერატურა	პასუხისმგებელი პირი	თარიღი	დაყოვნების პერიოდი	პასუხისმგებელი პირი	თარიღი	შიდა ტემპერატურა	პასუხისმგებელი პირი	შენიშვნები

შენიშვნა: კერძის ტემპერატურა უნდა იყოს 75°C-ზე მეტი.
 ** თუ ამონებთ კერძის შიდა ტემპერატურას, მაშინ არ არის სავალდებულო თერმული დამუშავების დაწყების დროის ჩანიშვნა.

გადამონემების თარიღი:					
პასუხისმგებელი პირი:					

ფორმა N4. ცხლად შენახვის/ცხლად განთავსების მონიტორინგის ფორმა

(იმ სურსათისთვის, რომლის ცხლად შენახვასაც უნდა მოხდეს 2 საათზე მეტი დროის განმავლობაში)

თარიღი	კერძი	დრო	ტემპერატურა ცხლად განთავსებიდან 2 საათის შემდეგ	ტემპერატურა ცხლად განთავსებიდან 4 საათის შემდეგ	ტემპერატურა ცხლად განთავსებიდან 6 საათის შემდეგ	შენიშვნები	ხელმოწერა

შენიშვნა: ცხელი სურსათი შეინახეთ 63°C-ზე ან უფრო მაღალ ტემპერატურაზე.

გადამოწმების თარიღი:					
პასუხისმგებელი პირი:					

ფორმა N5. ჰიგიენური მდგომარეობის შემოწმების ფურცელი

ობიექტის შემოწმებას უნდა ჰქონდეს რეგულარული ხასიათი და უნდა ახორციელდეს ობიექტის მენეჯერი ან მენეჯერი

	დიახ	არა	დეტალური განხილული ღონისძიებების შესახებ
სურსათის მომზადების ზონისა და მოწყობილობის ჰიგიენური მდგომარეობა			
სურსათის მომზადების ზონა და მოწყობილობა შენარჩუნებულია სათანადო მდგომარეობაში?			
არის თუ არა სურსათის მომზადების ზონა დალაგებული და ალაგებს თუ არა პერსონალი მას რთულად მისადგომი ტერიტორიების ჩათვლით?			
არის თუ არა მოწყობილობა მარტივად დასასუფთავებელი და სუფთად შენახული?			
ყველა ზედაპირი, რომელიც ეხება სურსათს ან ხელს, მაგ.: სამუშაო ზედაპირები, საჭრელები, მაცივრების სახელურები, თერმომეტრები, არის კარგ მდგომარეობაში და ხდება მათი რეგულარული დასუფთავება/ დეზინფექცია?			
არის შესაბამისი ქიმიური საშუალებები ხელმისაწვდომი? ხდება მათი სწორი შენახვა და გამოყენება?			
სუფთა ზონისათვის გამოყოფილია ტილოები? მრავალჯერადად გამოყენების შემთხვევაში, ხდება მათი გამობარშვა?			
საწყობი			
ინახება თუ არა მიღებული ნედლეული შესაბამის ზონებში დაუყოვნებლივ?			
არის თუ არა მზა სურსათი მაცივრებსა და საყინულეებში ნედლი სურსათის შემთხვევაში განლაგებული/ განცალკევებულად შენახული?			
მაცივრებში/საყინულეებში სურსათი სათანადოაა დაცული? (დახურული)			
მაღალი რისკის შემცველი სურსათი დათარიღებულია? ხორციელდება თუ არა მარაგების შემოწმება და მათი სწორი ბრუნვა?			

არის თუ არა მშრალი სურსათი სწორად შენახული? მაგ.: შესაბამის ოთახში, იატაკიდან მოშორებით, შეფუთულ კონტეინერებში?			
სურსათი განთავსებულია მეორეული შესაფუთი მასალისგან (გარე შეფუთვა) სუფთა ზონაში* გატანამდე?			
საყინულე გამართულად მუშაობს?			
არის თუ არა მონყობილობა მარტივად დასასუფთავებელი და სუფთად შენახული?			
ლღვება თუ არა მაცივრები და საყინულეები რეგულარულად?			
სურსათის დამუშავების პრაქტიკა			
მუშავდება სურსათი მისთვის გამოყოფილ სუფთა ზონაში?			
მზა და უმი სურსათისთვის იყენებთ ერთმანეთისგან გამიჯნულ ინვენტარსა და მონყობილობას იმ შემთხვევაში, თუ მათი დეზინფექცია არ ხორციელდება ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში? არის ჭურჭლის სარეცხი მანქანა გამართულ მდგომარეობაში და ხდება მისი რეგულარული შემოწმება?			
მზა სურსათისთვის განკუთვნილი შესაფუთი მასალები ინახება სუფთა ზონაში?			
გამოყოფილია მზა სურსათის მომზადებაში ჩართული პერსონალი ან დაწესებულება კონტროლი სანიტარიული ტანსაცმლის გამოცვლასა და ხელების დაბანასთან დაკავშირებით მზა სურსათთან შეხებამდე?			
არის თუ არა მზა სურსათისთვის გამოყენებული კომპლექსური მონყობილობა** გამიჯნული და ინახება თუ არა ის სუფთა ზონაში?			
პერსონალის შეხება სურსათთან მინიმუმამდეა დაყვანილი, მაგალითად, მაშების გამოყენებით?			
ფერებით კოდირებული მონყობილობის არსებობის შემთხვევაში სათანადოდ იყენებენ, მაგალითად, ინვენტარს, საჭრელ დაფებს?			
მზადდება მაღალი რისკის სურსათი მცირე რაოდენობით და თავსდება ის მაცივარში დაუყოვნებლივ დამუშავების/მომზადების შემდეგ?			

გრილდება თუ არა კერძი მაქსიმალურად სწრაფად უმი სურსათისგან და სხვა დამაბინძურებელი წყაროებისგან მოშორებით?			
არის თუ არა ხილი/ბოსტნეული/სალათა სათანადოდ გასუფთავებული და გარეცხილი ეტიკეტირებამდე, როგორც „მზა სურსათი“?			
არის თუ არა მზა კერძი დახლზე განცალკევებით განთავსებული და მომხმარებლებისგან დაცული (ხელოვნური ბარიერი)?			
ხელმისაწვდომია თვითმომსახურებისთვის განკუთვნილი სათანადოდ სუფთა ინვენტარი?			
ლღვება თუ არა გაყინული სურსათი უვნებელ პირობებში?			
კონტროლდება ობიექტი ჯვარედინი დაბინძურების პრევენციის მიზნით (ქიმიური, უცხო სხეულები, მაგ., მინის ნატეხები, შესაფუთი მასალები, ჭანჭიკები, ქიმიური საშუალებები)?			
მიენოდება თუ არა თანამშრომლებს ინფორმაცია ალერგენებთან დაკავშირებით?			
დანესებულია კონტროლი იმის უზრუნველსაყოფად, რომ პერსონალი იბანს ხელებს უმი სურსათის დამუშავების შემდეგ?			
გამოიყენება თუ არა მზა სურსათისთვის გამოყოფილი თერმომეტრი და არის თუ არა ის სათანადოდ სუფთა და დეზინფიცირებული?			
პერსონალის ჰიგიენა			
არის თუ არა პერსონალი სამუშაოსთვის შესაფერისი (ჯანმრთელობის მდგომარეობა), აცვიათ თუ არა მათ სუფთა სანიტარიული ტანსაცმელი და იცავენ თუ არა ჰიგიენის წესებს, განსაკუთრებით, ხელის დაბანასთან დაკავშირებით?			
არის თუ არა ხელსაბანი უზრუნველყოფილი ცხელი წყლით, თხევადი საპნით და ერთჯერადი ხელსახოცით?			
გამოიყენება თუ არა ხელსაბანები მხოლოდ ხელის დაბანისთვის? იცავს თუ არა პერსონალი შედეგიანი ხელის დაბანის წესებს?			
არის თუ არა ტუალეტი და პერსონალის გასახდლები სუფთად შენარჩუნებული?			

მავნებლების კონტროლი

არის თუ არა ობიექტები მავნებლების შემოღწევისგან დაცული და შეინიშნება თუ არა მათი არსებობის ნიშნები?

არის თუ არა დამონტაჟებული მწერებისგან დამცავი ბადე გარეთ გაღებულ კარებზე/ფანჯრებზე?

მწერსაჭერები სათანადოდ არის შენარჩუნებული?

არის თუ არა სურსათი მავნებლებისგან კარგად დაცული?

ნარჩენების კონტროლი

არის თუ არა სურსათის მომზადების ზონაში ნარჩენები სწორად განთავსებული?

ინახება თუ არა სასურსათო ნარჩენები სათანადოდ გარე ტერიტორიაზე და არის ეს ზონა სუფთად შენარჩუნებული?

არის თუ არა შეუსაბამო სურსათი სათანადოდ ეტიკეტირებული და სხვა სურსათისგან განცალკევებულად შენახული?

შემოწმება და ფორმების წარმოება

ხორციელდება ჩანაწერები და აღირიცხება ისინი?

მიმართავთ მაკორექტირებელ ღონისძიებებს საჭიროების შემთხვევებში?

ხორციელდება შევსებული ფორმების გადამოწმება?

ყოველთვიური მიმოხილვა

გყავთ ახალი მომწოდებლები? განახლებულია დამტკიცებული მომწოდებლების რეესტრი?

გაქვთ თუ არა ახალი კერძი მენიუში ან კერძის მომზადების ახალი ეტაპი ან ახალი მონყობილობა?

*სამზარეულოში „სუფთა ზონა“ არის ოთახი ან სივრცე, სადაც ხდება კერძის მომზადება. ამ ადგილზე დაუშვებელია ნედლეულის პირველადი დამუშავება (განფუთვა, რეცხვა, დაჭრა, გადარჩევა, გასუფთავება და სხვ.). სუფთა ზონა შესაძლებელია იყოს მუდმივად ერთსა და იმავე ადგილზე ან იყოს დროებით მონყობილი, თუ ჩატარდება მთელი ტერიტორიის საფუძვლიანი რეცხვა-დეზინფექციის სამუშაოები. დროებით მონყობილი სუფთა ზონა უნდა მოიცავდეს მზა სურსათის დასამზადებელი ინვენტარისა და შესაფუთი მასალების შესანახ სუფთა საცავს იმ შემთხვევისთვის, როდესაც ზონა არ გამოიყენება კერძის მოსამზადებლად.

**კომპლექსური მონყობილობა ისეთი მონყობილობაა, რომლის დასუფთავებაც რთულია: შესაძლოა ზოგიერთი ნაწილი დასუფთავების დროს რთულად იყოს მისადგომი ან შედგებოდეს ბევრი მცირე დეტალისა თუ ზედაპირებისგან, რომლებიც არ არის გლუვი და არ იძლევა დასუფთავების საშუალებას. ამის გამო კომპლექსური მონყობილობა, რომელიც გამოიყენება მზა სურსათისთვის, არ უნდა იყოს გამოყენებული ნედლეულისთვისაც.

სახელი _____ პოზიცია _____ ხელმოწერა _____ თარიღი _____

აღნიშნეთ მენეჯერის ან მფლობელის მიერ ამ პროცესების შემოწმების სიხშირე

ყოველკვირეულად ორ კვირაში ერთხელ ყოველთვიურად

ფორმა N6. ჰიგიენის ტრენინგის აღრიცხვის ფორმა

სახელი _____ კოზიცია _____

დასაქმების თარიღი _____

შიდა სწავლება/ინსტრუქტაჟი უვნებელი სურსათის მომზადების შესახებ

ტრენინგის დასახელება	თარიღი	ტრენერი	თანამშრომლის ხელმოწერა
ჰიგიენის ზოგადი წესები			
სწავლება სხვადასხვა პროცესის შესახებ			
შესყიდვა, მიწოდება/მიღება, შეგროვება			
შენახვა			
მომზადება და დამუშავება			
ცივად მიწოდება/დახლ-მაცივარში განთავსება			
გაღობა			
თერმული დამუშავება			
გაგრილება/გაყინვა			
ხელახალი გაცხელება			
ცხლად შენარჩუნება/დახლზე განთავსება			
ტრანსპორტირება და მიწოდება			
ფიზიკური/ქიმიური დაბინძურება			
აღერგენები			
სხვა პროცესები, მაგ.: ვაკუუმშეფუთვა			
ჰიგიენის ზოგად მოთხოვნებთან დაკავშირებული სწავლება			
დასუფთავება			
მავნებლების კონტროლი			
ნარჩენები			
ტექნიკური მომსახურება			
პერსონალის ჰიგიენა			
ტრენინგი			
რეკომენდაციები თერმომეტრის გამოყენებასთან დაკავშირებით			

სერტიფიკატების ასლები უნდა ინახებოდეს ამ ფორმებთან ერთად.

ფორმა N6. ჰიპოთეზის ტრენინგის აღრიცხვის ფორმა

ეს ფორმა უნდა შეავსოს იმ არსებულმა პერსონალმა, რომელიც უშუალოდ კერძის მომზადებაში მონაწილეობს, აგრეთვე, ახალმა თანამშრომლებმა და მათ, ვინც გადაიტანეს სურსათისმიერი დაავადება.

სახელი და გვარი: _____

თარიღი _____

ფორმის შევსების მიზეზი: (აღნიშნეთ მიზეზი)

არსებული თანამშრომელი
ახალი თანამშრომელი
ავადმყოფობის შემდეგ სამსახურში დაბრუნება

- | | | |
|----------|--|--|
| 1 | აღგენიშნებოდათ თუ არა დიარეა და/ან ღებინება ბოლო 48 საათის განმავლობაში?
თუ არა, მიიღეთ თუ არა ბოლო 48 საათის განმავლობაში რაიმე ტიპის მედიკამენტი, რომელიც დიარეის და/ან ღებინების საწინააღმდეგოა? | დიახ / არა
დიახ / არა |
| 2 | ამჟამად აღგენიშნებათ თუ არა:
ა) ინფექციური წრილობები, კანის ინფექციები ან სხვა ტიპის წრილობები?
ბ) წყლულები ან სხვა ტიპის დაზიანებები ხელებზე?
გ) თვალიდან, ყურიდან, პირიდან, ცხვირიდან გამონადენი? | დიახ / არა
დიახ / არა
დიახ / არა |
| 3 | ოდესმე გქონიათ ან იცით, რომ ხართ ტიფის ან პარატიფის მატარებელი? | დიახ / არა |
| 4 | ბოლო 21 დღის განმავლობაში ხომ არ გქონიათ ისეთ პირთან კონტაქტი, რომელსაც აქვს ტიფი ან პარატიფი? | დიახ / არა |

თუ რომელიმე კითხვაზე პასუხი არის "დიახ", ამ თანამშრომელს არ უნდა ჰქონდეს სურსათის დამუშავების ან იმ ტერიტორიაზე შესვლის უფლება, სადაც შესაძლებელია ის გახდეს პირდაპირი ან არაპირდაპირი დაბინძურების წყარო. სხვა ტიპის რჩევების მიღება შეგიძლიათ ექიმისგან.

განხორციელებული ღონისძიებები

მფლობელი/მენეჯერი _____

თარიღი _____

ამით ვადასტურებ, რომ ჩემ მიერ მოწოდებული ინფორმაცია არის სწორი და პასუხისმგებლობას ვიღებ იმაზე, რომ ჩემს დამსაქმებელს/მენეჯერს შევატყობინო, თუ რომელიმე ზემოხსენებული დაავადება/მდგომარეობა აღმენიშნება.

თანამშრომელი _____

თარიღი _____



USAID

FROM THE AMERICAN PEOPLE

**The USAID
Agriculture Program**

