

სანიტარიული წესები და ნორმები
სანწ 2.3.5.000 – 00
სანიტარიული წესები სასურსათო ვაჭრობის საწარმოებისათვის
Sanitary Regulations for Food Product Stores

I. გამოყენების სფერო

1. წინამდებარე სანიტარიული წესები და ნორმები ადგენენ მოთხოვნებს სასურსათო ვაჭრობის საწარმოებისადმი საქართველოს მთელ ტერიტორიაზე. მათი დაცვა ევალუა ყველა სახელმწიფო ორგანოს, საზოგადოებრივ გაერთიანებებს, საწარმოებს და სხვა სამეურნეო ობიექტებს, ორგანიზაციებსა და დაწესებულებებს – განურჩევლად მათი დაქვემდებარებისა და საკუთრების ფორმისა, ასევე თანამდებობის პირებს და მოქალაქეებს.

II. ნორმატიული დამოწმებები

1. საქართველოს კანონი „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“.
2. საქართველოს კანონი „სურსათისა და თამბაქოს შესახებ“.
3. საქართველოს კანონი „მომხმარებელთა უფლებების დაცვის შესახებ“.

III. ზოგადი დებულებები

1. წინამდებარე სანიტარიული წესები ვრცელდება სასურსათო ვაჭრობის ყველა საწარმოზე, რომელთა რიცხვს ეკუთვნის: სასურსათო ბაზები, საწყობები, საცავები, სასურსათო მაღაზიები, წვრილსასაქონლო სავაჭრო საწარმოები განურჩევლად მათი საუწყებო დაქვემდებარებისა და საკუთრების ფორმისა (მაცივრების გარდა).
2. სასურსათო ვაჭრობის ახალი საწარმოების დაპროექტება და არსებული საწარმოების რეკონსტრუქცია უნდა განხორციელდეს მოქმედი სანიტარიული წესების დაცვით.
3. სასურსათო ვაჭრობის საწარმოების ინდივიდუალური პროექტით მშენებლობისას, რეკონსტრუქციის ჩატარებისას ან კაპიტალური შეკეთებისას შესაბამისი სამინისტროები, უწყებები, საპროექტო ორგანიზაციები, საწარმოები (სახელმწიფო, კოოპერატიული და სხვა) ვალდებული არიან სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის ორგანოებს წარუდგინონ დოკუმენტაცია როგორც საპროექტო სამუშაოებზე, ასევე ხარჯთაღრიცხვაზე.
4. სასურსათო ვაჭრობის საწარმო ვალდებულია ჰქონდეს აღმასრულებელი ორგანოების მიერ გაცემული ლიცენზია საკვები პროდუქტების გაყიდვის უფლებამოსილებაზე. ამასთან, სარეალიზაციო საქონლის ასორტიმენტი და მოცულობა წინასწარ უნდა იყოს შეთანხმებული სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურთან.
5. სარეალიზაციოდ დამტკიცებული საქონლის ასორტიმენტის შეცვლა სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურთან შეთანხმების გარეშე აკრძალულია.

IV. სანიტარიული მოთხოვნები ტერიტორიისადმი

1. სასურსათო ვაჭრობის საწარმოების მშენებლობისას მიწის ნაკვეთის, წყალმომარაგების წყაროს, კანალიზაციის სისტემისა და წყლების ჩაშვების გზების შერჩევა ხდება სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურთან შეთანხმებით.
2. სასურსათო ვაჭრობისას საწარმოს მიწის ნაკვეთი არ უნდა მდებარეობდეს ჭაობიან, ზედაპირული განლაგების გრუნტის წყლების – ანუ ზედაფენის წყლების ადგილებზე, ასევე დაუშვებელია ნაკვეთთან ახლოს ნაგავსაყრელის, მეღორეობისა და მესაქონლეობის კომპლექსების, ტყავისა და ძვლების გადამამუშავებელი საწარმოების და ამ ტერიტორიის დამაბინძურებელი სხვა ობიექტების არსებობა.
3. მისასვლელი გზები, ფეხით სავალი ბილიკები და ტვირთისთვის განკუთვნილი მოედნები უნდა იყოს მოასფალტებული ან მოკირწყლული. ტერიტორიის მოუკირწყლავი უბნები უნდა გამწვანდეს. სამეურნეო ეზოში უნდა მოეწყოს ფარდულები ტარის დასაწყობად, სათავსები – ნაგვის შესაგროვებლად და ასევე სათავსები მოსახლეობისგან მიღებული ჭურჭლის ტარისათვის.
4. ეზოს ტერიტორიაზე დაცული უნდა იყოს სათანადო სისუფთავე. ეზოს დასუფთავება უნდა ხდებოდეს ყოველდღიურად. დასუფთავების წინ, თბილ ამინდებში ტერიტორია უნდა მოირწყოს (არა უმცირეს 2-ჯერ დღეში). ზამთრის პერიოდში აუცილებელია ტერიტორიაზე არსებული გზების გაწმენდა თოვლისა და ყინულისაგან. ძლიერ მოყინულ ადგილებში უნდა დაიყაროს ქვიშა.
5. საწარმოსთან მოსაზღვრე ტერიტორია უნდა სუფთავდებოდეს საწარმოს ძალებით.
6. ტერიტორიის მოწყობისას აუცილებელია შესაბამისი დახრილობის კანალიზაციის არსებობა ატმოსფერული ნალექებისა და სხვა ნახმარი წყლების ჩაშვებისათვის და ონკანებისა – ტერიტორიის დასუფთავებისა და მოწყობისათვის.
7. საჭაპანო ტრანსპორტისათვის ტერიტორიაზე უნდა გამოიყოს სპეციალური იზოლირებული უბანი.
8. ნაგვის შესაგროვებლად თავსახურიანი კონტეინერები ან სხვა სათავსები უნდა დაიდგას მოასფალტებულ ან ბეტონის მოედნებზე. ასეთი მოედნების ფართი უნდა იყოს საკმაოდ მოზრდილი, კერძოდ, ნაგვის შესაგროვებელი სათავსის ძირიდან მოედნის კიდემდე მანძილი ნებისმიერი მიმართულებით არ უნდა იყოს 1 მ-ზე ნაკლები, ხოლო მოედნის დამორება საწარმოო დაწესებულებებიდან, ან საცხოვრებელი სახლის ფანჯრებიდან და კარიდან არ უნდა იყოს 25 მ-ზე ნაკლები.
9. საწარმოს ტერიტორიიდან კონტეინერები და ნაგვის ჩასაყრელი სხვა სათავსები უნდა გაიტანონ არა უმცირეს დღეში ერთხელ. კონტეინერებისა და ნაგვის სათავსების გატანა ხდება ტრანსპორტით, რომლის გამოყენება საკვები პროდუქტებისა და მზა პროდუქციის გადასაზიდად დაუშვებელია. ნაგვის ცენტრალიზებული გატანისას ნაგვის სათავსები იცვლება უკვე გაწმენდილი, დეზინფიცირებული ნაგვის სათავსებით. კონტეინერების სანიტარიულ დამუშავებას აწარმოებს კომუნალური მოეურნეობის სპეციალიზებული საწარმოები.

V. სანიტარიული მოთხოვნები წყალმომარაგებისა და კანალიზაციისადმი

1. სასურსათო ვაჭრობის საწარმოების ცხელი და ცივი წყალგაყვანილობისა და კანალიზაციის სისტემები უნდა შეესაბამებოდეს – სწდან 2.04.01-85 „შენობების შიგა წყალმომარაგებისა და კანალიზაციის შესახებ” – მოთხოვნებს.
2. დაუშვებელია ახალი საწარმოების მშენებლობა შიგა წყალგაყვანილობისა და კანალიზაციის სისტემების გარეშე.

3. სასურსათო ვაჭრობის საწარმოები უნდა აღიჭურვოს სამეურნეო-სასმელი დანიშნულებისა და ცხელი წყალმომარაგების სისტემით, ასევე ერთმანეთისაგან დამოუკიდებელი საყოფაცხოვრებო და საწარმოო კანალიზაციის სისტემებით.
4. საწარმოო უნდა მარაგდებოდეს შეუფერხებლად საკმაო რაოდენობის წყლით. მოწყობილობების, ჭურჭლის, იატაკის, კედლების და ა.შ. რეცხვისათვის საჭირო წყლის ხარჯვის საორიენტაციო ნორმები განსაზღვრულია ტექნოლოგიური და პროექტირების ნორმებით, რომლებიც შეთანხმებულია სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურთან.
5. ცენტრალიზებული სამეურნეო-სასმელი წყალმომარაგების წყაროს შერჩევასას ხელმძღვანელობენ – გოსტ 2761-84 „ცენტრალიზებული სამეურნეო-სასმელი წყალმომარაგების წყაროები, ჰიგიენური, ტექნიკური მოთხოვნები და შერჩევის წესების მოთხოვნებით.
6. ტექნოლოგიური, საწარმო-საოჯახო და სასმელი მიზნებისათვის გამოყენებული წყალი უნდა აკმაყოფილებდეს გოსტ 2874-82 „სასმელი წყალი. ჰიგიენური მოთხოვნები და კონტროლი მის ხარისხზე“ – მოთხოვნებს.
7. მოქმედ სავაჭრო საწარმოებში სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურთან შეთანხმებით დასაშვებია სამეურნეო-სასმელი საჭიროებისათვის შემოტანილი წყლის გამოყენება. სასმელი წყლის შემოტანა უნდა ხდებოდეს მჭიდრო თავსახურიანი სპეციალური მარკირების მქონე ცისტერნებით, მოკალული კასრებით, მათარებით, ბიდონებით (დამზადებული საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ ნებადართული მასალით). წყლის შემოტანა ხდება სპეციალური ტრანსპორტით, რომელიც განკუთვნილია საკვები პროდუქტების გადასაზიდად.
8. იმ რეგიონებში, სადაც აღინიშნება წყალმომარაგების შეფერხება, სასმელი წყლის მომარაგებისათვის აუცილებელია არსებობდეს სათანადო ტევადობის ჭურჭლის ტიპის რეზერვუარი. მისი ადგილმდებარეობა და დადგმის მიზანშეწონილობა განისაზღვრება ტექნიკურ-ეკონომიკური გამოთვლების საფუძველზე და უთანხმდება სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურს.
9. სათავსი, სადაც სასმელი წყლის მარაგისათვის დადგმული იქნება ტევადი ჭურჭელი, უნდა იყოს იზოლირებული და სუფთად დაცული.
10. სასმელი წყლის გადასაზიდი და შესანახი ჭურჭელი დაცლისთანავე აუცილებლად გულდასმით უნდა გაიწმინდოს, გაირეცხოს და ყოველკვირეულად ჩაუტარდეს დეზინფექცია.
11. სასმელი წყლისათვის განკუთვნილი ტევადი ჭურჭლების დეზინფექცია ხდება მოცულობითი მეთოდით, კერძოდ აქტიური ქლორის 75-100მგ/ლ კონცენტრირებული ხსნარით ტევადი ჭურჭლის ავსების გზით. სადეზინფექციო ხსნარის 5-6 სთ-იანი კონტაქტის შემდეგ ხსნარს გაუშვებენ და ჭურჭელს გარეცხავენ სასმელი წყლით (ნარჩენი ქლორის რაოდენობა ნახმარ წყალში უნდა შეადგენდეს 0.3-0.5 მგ/ლ).
12. ტერიტორიის მორეცხვისა და ავტომატქანების გარეთა მხარის ჩამორეცხვისათვის გამოიყენება ტექნიკური წყალი; სასმელი და ტექნიკური წყლის მიღები უნდა იყოს განცალკევებული, შეღებილი განმასხვავებელი ფერით და არ უნდა უერთდებოდეს ერთმანეთს.
13. სასურსათო ვაჭრობის საწარმოებში უნდა არსებობდეს ჭურჭლის, ტარის და ინვენტარის სამრეცხაო სათავსი, რომელიც უნდა აღიჭურვოს ცხელი და ცივი წყალგაყვანილობისა და კანალიზაციის ქსელით, უზრუნველყოფილ იქნეს სამრეცხაო აბაზანებით (არანაკლებ 2-სა,

ამასთან აბაზანის ქვედა კიდესა და ონკანს შორის მანძილი უნდა იყოს 20 სმ-ზე ნაკლები), ასევე ჭურჭლის გასაშრობი და შესანახი სტელაჟებითა და ცხაურებით.

14. სასურსათო ვაჭრობის საწარმოებში, სადაც რძის რეალიზაცია წარმოებს მათარების გამოყენებით (რძის ჩამოსხმა ბიდონებიდან) 5.12 პუნქტის მოთხოვნათა შესაბამისად უნდა მოეწყოს დამატებითი სათავსები ბიდონების გასარეცხად.
15. ცხელი წყალმომარაგების ცენტრალიზებული სისტემის არსებობის საწარმოს მოსამარაგებლად ცხელი წყლის საკმაო რაოდენობით, გასათვალისწინებელია სამრეცხაო სათავსების აღჭურვა ელექტრომადულარებით ან წყლის გამათბობელი სხვა მოწყობილობებით.
16. სარეალიზაციოდ საკვები პროდუქტების მოსამზადებელი სათავსები, კაფეტერიები, სასადილოები, ბუფეტები და მომსახურეთა ოთახები უნდა აღიჭურვოს პირსაბანი ნიჟარებით, სადაც ცხელი და ცივი წყალი მიეწოდება შემრევით.
17. საკვები ნარჩენების საკნების რაბებთან აუცილებელია არსებობდეს სამრეცხაო მოწყობილობები და კასრები (გასარეცხად), აგრეთვე პირსაბანი ნიჟარები, რომელიც უნდა უერთდებოდეს საკანალიზაციო ქსელს და მარაგდებოდეს ცივი და ცხელი წყლით.
18. სხვა დანიშნულების შენობებში ან შენობების მიმენებებში განთავსებული სასურსათო ვაჭრობის საწარმოების საკანალიზაციო სისტემა უნდა იყოს დამოუკიდებელი და გამოყოფილი ამ შენობათა საკანალიზაციო სისტემებისგან.
19. საკვები პროდუქტების მისაღებ, შესანახ და გაყიდვისათვის მოსამზადებელ, ასევე დამხმარე სათავსებში საყოფაცხოვრებო ჩამდინარე წყლების მიღების გაყვანა დაუშვებელია, ხოლო სამრეწველო ნახმარი წყლების მიღგაყვანილობისა კი შესაძლებელი, თუ ისინი მოთავსდება ამოლესილ ხოკერებში, რევიზიის გარეშე.
20. საპირფარეშოს ტამბურში აუცილებელია არსებობდეს ცივი და ცხელი წყლის ონკანები იატაკიდან 0.5მ-ის სიმაღლეზე, შენობის დასუფთავებისას წყლის შესაგროვებლად მომსახურე პერსონალისათვის საპირფარეშოებში ხელსაბანი ნიჟარა და უნიტაზი მიზანშეწონილია აღიჭურვოს წყლის ჩამშვები პედლით.
21. ნახმარი წყლების გაშვება წარმოებს: „ზედაპირული წყლების ნახმარი წყლით დაბინძურებისაგან დაცვის წესების“ შესაბამისად. დაუშვებელია საწარმოო და საყოფაცხოვრებო ნახმარი წყლების ჩაშვება.
22. ჩამოსასხმელი წყლით წვრილსაქონლური ვაჭრობის ორგანიზება დაუშვებელია ისეთ ადგილებში, სადაც არ არის კანალიზაციისა და წყალგაყვანილობის სისტემები. იკრძალება ჭურჭლის (ჭიქები, ბოკლები) ნარეცხი წყლების გადაღვრა მომიჯნავე ტერიტორიაზე.

VI. სანიტარიული მოთხოვნები ვენტილაციის, გათბობისა და განათებისადმი

1. სასურსათო ვაჭრობის საწარმოებში, სათავსის ჰაერის კონდიცირებისათვის განკუთვნილი ვენტილაციისა და გათბობის სისტემები უნდა მოეწყოს ისე, რომ გათვალისწინებული იყოს რიგი ტექნიკური გადაწყვეტილებების გატარების შესაძლებლობა, მიმართული საწარმო, სავაჭრო და სასაწყობო სათავსებში ჰაერის სისუფთავისა და ნორმირებული მეტეოროლოგიური პირობების უზრუნველსაყოფად; ასევე ხმაურის, სხვადასხვა ტექნიკური მოწყობილობების მუშაობით გამოწვეული ვიბრაციის, გათბობის, ვენტილაციისა და კონდიცირების სისტემათა დადგენილი ნორმების დასაცავად.

2. სხვა დანიშნულების შენობებში განთავსებული სასურსათო ვაჭრობის დაწესებულებათა სავენტილაციო სისტემა უნდა იყოს დამოუკიდებელი და განცალკევებული ამ შენობის სავენტილაციო სისტემიდან.
3. ერთმანეთისაგან დამოუკიდებელი სავენტილაციო სისტემები უნდა გააჩნდეთ იმ საწარმოო და სასაწყობო სათავსებს, რომლებიც განკუთვნილია სასურსათო და არასასურსათო პროდუქციისათვის.
4. გამწოვი ვენტილაციის მილსადენი, ბრტყელი თუ სხვა ნებისმიერი გადახურვის დროს, უნდა იყოს სახურავის ზედაპირიდან გამოშვებული არანაკლებ 1მ-ის სიმაღლეზე.
5. ბოსტნეულის, ხილის, კენკრის და მწვანის სიცივეში შესანახი კამერების ვენტილაცია უნდა იყოს მექანიკური და დამოუკიდებელი საწარმოს ვენტილაციის სხვა სისტემებისგან.
6. სასურსათო მაღაზიებში, რომელთა სავაჭრო ფართი 1000 მ²-ია (ან მეტი) უნდა იყოს გათვალისწინებული ჰაერის კონდიციონირების სისტემა, თუ წელიწადის თბილ დროს გარე ჰაერის ტემპერატურა 25°C ან მეტია.
7. მექანიკური შემწოვი ვენტილაციის სისტემებისათვის უნდა იყოს გათვალისწინებული გარედან შემოსული ჰაერნაკადის გაწმენდისა და ზამთრის პერიოდში – გათბობის შესაძლებლობა. შემწოვი ვენტილაციით საწარმოში უნდა შემოდოდეს ის ჰაერი, რომელიც მიწიდან არანაკლებ 2 მ-ის სიმაღლეზეა, რათა არ მოხდეს დაბინძურებული ჰაერის მასების შემოსვლა.
8. იმ სათავსებში სადაც წარმოებს ფხვიერი პროდუქტის დაფასოება, საკვები პროდუქტების პოლიმერულ მასალაში თერმოშეფუთვა, აუცილებლად უნდა არსებობდეს ადგილობრივი გამწოვი ვენტილაცია, გამომდინარე მექანიკური საჭიროებიდან, ასევე საჭიროა გამწოვი ვენტილაციის მოწყობა სამრეცხაო სათავსებში.
9. სასურსათო ვაჭრობის საწარმოთა ბუნებრივი და ხელოვნური განათება უნდა შეესაბამებოდეს არსებულ სწდან „ბუნებრივი და ხელოვნური განათების დაგეგმარების ნორმები“. სავაჭრო დარბაზის ხელოვნური განათება უნდა იყოს არანაკლებ 400 ლუქ., საქონლის მოსამზადებელ შენობაში – 200 ლუქ., საწყობში – 50 ლუქ.; ბუნებრივი განათების კოეფიციენტი სავაჭრო დარბაზში და საქონლის მოსამზადებელ სათავსში გვერდითი განათების დროს ტოლი უნდა იყოს 0.4-0.5%-ის, ზედა განათების დროს კი – 2%-ისა.
10. საკვები პროდუქტების შესანახ კამერაში უნდა იყოს დაბალი ტემპერატურის სანათი მოწყობილობები, სათავსებში სანათ მოწყობილობებს უნდა ჰქონდეს მეტალური ბადის მქონე დამცავი პლაფონები, რათა თავიდან იყოს აცილებული მათი დაზიანება ან საკვებ პროდუქტებში შუშის ნამსხვრევების მოხვედრა.
11. ელექტროგამანათებელი არმატურა დაბინძურების თავიდან ასაცილებლად, უნდა იწმინდებოდეს საჭიროებისამებრ, თვეში ერთხელ. ფანჯრის შიგა მხარის და გამანათებლის მინები, ჩარჩოები ირეცხება და იწმინდება კვირაში ერთხელ მაინც, შენობის გარეთა მხარის მინები და ჩარჩოები კი წელიწადში არანაკლებ 2-ჯერ, ხოლო წლის თბილ პერიოდში – დაბინძურების მიხედვით.
12. სინათლის ღიობების ჩახერგვა ტარით, პროდუქციით, როგორც შენობის შიგნითა, ასევე გარეთა მხრიდან აკრძალულია. აკრძალულია აგრეთვე სანათი მოწყობილობების მინების დაფარვა ფიცრით, მუყაოთი, საღებავით და ა.შ. ფანჯრების მინების ჩამტვრევისას ის დაუყოვნებლივ უნდა შეიცვალოს, აკრძალულია ფანჯარაში ჩაიდგას დანაწევრებული მინა. ფანჯრის მინებს, ვიტრინებს, მაცივარ-დანადგარის ვიტრინების მინებს უნდა ჰქონდესთ გლუვი ზედაპირი, რათა გაიოლდეს მათი დასუფთავება, დათვალიერება და რემონტი.

13. საწარმო სათავსები, სავაჭრო დარბაზები, უზრუნველყოფილი უნდა იყოს გათბობით სწდან 2.04.05-86-ის მოთხოვნების შესაბამისად. ყველა სათავსში გამათბობელ დანადგარს უნდა ჰქონდეს გლუვი ზედაპირი, რაც აადვილებს მათ დასუფთავებას, დათვალიერებას და რემონტს.

VII. სანიტარიული მოთხოვნები საწარმოს დაგეგმარებისა და მოწყობისადმი

1. სასურსათო ვაჭრობის დაწესებულებათა მოცულობითმა დაგეგმარებამ და სათავსების კონსტრუქციულ საკითხთა გადაწყვეტამ უნდა უზრუნველყოს დაწესებულების მუშაობის პროგრესული ფორმა, შესაფუთი მოწყობილობების გამოყენება, თვითმომსახურების შესაძლებლობა, დასატვირთ-გადმოსატვირთი სამუშაოების მექანიზაცია, საწარმოო პროცესების ავტომატიზაცია და სხვა.
2. საცხოვრებელ შენობებში (პირველ, მეორე და ნულოვან სართულებზე) დაუშვებელია თევზეულის სპეციალიზებული მაღაზიების განთავსება, აგრეთვე 1000 მ²-ზე მეტი ფართობის სავაჭრო მაღაზიების მოწყობა (სწდან 2.08.01-89 „საცხოვრებელი შენობების შესაბამისად“).
3. საცხოვრებელ შენობებში განლაგებულ სასურსათო ვაჭრობის დაწესებულებებში იკრძალება სამანქანო განყოფილების, სამაცივრო კამერების და უშუალოდ საცხოვრებელი შენობის ქვეშ ტვირთამწვევების მოწყობა. აუცილებელია ვიბრაციისა და ხმაურის საწინააღმდეგო ღონისძიებათა გატარება, რაც უზრუნველყოფს საწარმოს მომუშავეთა შრომისა და საცხოვრებელი სახლის ბინადართა ცხოვრების პირობებს.
4. ყველა სათავსი განლაგებული უნდა იყოს წარმოების პროცესის ნაკადურობის გათვალისწინებით, განლაგებისას ასევე გათვალისწინებული უნდა იყოს გზების მაქსიმალური შემოკლება. უნდა გამოირიცხოს მომხმარებლის და პერსონალის სამიმოსვლო გზებზე, ასევე ნედლეულის, მზა საკვები პროდუქტების გადასატან გზებსა და გზაჯვარედინებზე საპირისპირო ნაკადების შეხვედრის შესაძლებლობა. სათავსის ყოველი ჯგუფი უნდა გაერთიანდეს ცალკეულ ბლოკებში – ჩასატვირთი, სასაწყობო სათავსები, საკვები პროდუქტის გასაყიდად მოსამზადებელი სათავსები, ადმინისტრაციულ-საყოფაცხოვრებო, დამხმარე, სავაჭრო და სხვ. ხოლო ცალკეულ ჯგუფებს (ჩასატვირთი, სასაწყობო, საკვები პროდუქტების გადასყიდად დასაფასოებელი სათავსები, სავაჭრო დარბაზი და სხვა) უნდა ჰქონდეს ურთიერთმორის ტექნოლოგიური კავშირი.
5. საცხოვრებელ სახლებში ან მის მოშენებაში განთავსებული საწარმოების ჩამოსატვირთი ბაქნების მოწყობა ხდება სწდან 2.08.01-89 „საცხოვრებელი სახლების მოთხოვნათა“ შესაბამისად. საკვები პროდუქტების ატმოსფერული ნალექებისაგან დაცვის მიზნით ჩამოსატვირთი ბაქანი უნდა იყოს უზრუნველყოფილი გადასახური ფარდულებით, ხოლო შლანგით მორეცხვის მიზნით – წყლის მიწოდებით.
6. ბოსტნეულისა და პურის უშუალოდ საწყობში მისაღებად გასათვალისწინებელია ცალკე კარის ან ლიუკის არსებობა.
7. დაუშვებელია საქონლის გადმოტვირთვა საცხოვრებელი სახლის ეზოს მხრიდან, თუ ამ მხარეს განლაგებულია ბინებში შესასვლელი კარები და ფანჯრები. გადმოტვირთვა ხდება სახლის უფანჯრო მხარეს ტორსფენილიდან; მიწისქვეშა გვირაბიდან; სპეციალური ჩასატვირთი სათავსების არსებობისას – მაგისტრალის მხრიდან.
8. სარეალიზაციო საკვები პროდუქტების დასაფასოვებლად სასურსათო მაღაზიებს უნდა ჰქონდეთ იზოლირებული და სპეციალურად აღჭურვილი სათავსები: ხორცის დასაჭრელად, გასატარებლად და რძე-ცხიმოვანი პროდუქტების, თევზის, ბოსტნეულის დასაფასოვებლად და სხვა.

9. საკვები პროდუქტების შენახვისა და სარეალიზაციოდ მოსამზადებელი სათავსები არ უნდა იყოს ერთმანეთში გამავალი და ამავე დროს მაქსიმალურად ახლოს უნდა განთავსდეს სარეალიზაციო და გადმოსატვირთ ადგილებთან.
10. ერთნაირი ეპიდემიოლოგიური მნიშვნელობის მქონე პროდუქტებისათვის, თვითმომსახურების წესით მომუშავე სასურსათო ვაჭრობის საწარმოებში, გასათვალისწინებელია დასაფასოებელ-ასაწონი ადგილების ცალ-ცალკე მოწყობა; განსაკუთრებით მალფუჭებადი საკვები პროდუქტების დასაფასოებელ-ასაწონ ადგილებში პროდუქტების შესანახად უნდა არსებობდეს სამაცივრო დანადგარები.
11. ყველა დასაფასოებელ-ასაწონ სათავსში უნდა იყოს ცხელი და ცივი წყლის შემრევიანი ონკანი მიერთებული კანალიზაციასთან, ორგანოფილებიანი სარეცხი აბაზანით.
12. მუშაობისას სხვადასხვა ტარისა და აღჭურვილობის (კონტეინერები) გამოყენებული სასურსათო ვაჭრობის საწარმოებში უნდა არსებობდეს სათავსები ტარისა და კონტეინერების შესანახად.
13. სასურსათო ვაჭრობის საწარმოს შეკვეთების მიმღებ განყოფილებას (მაგიდას) უნდა ჰქონდეს შემდეგი დანიშნულების სათავსები: შეკვეთების მისაღები და გასაცემი, დასახარისხებელი, დასაფასოებელ-ასაწონი, საექსპედიციო-მალფუჭებადი პროდუქტების შესანახი სამაცივრო დანადგარები და ხელსაბანები.
14. არასაკვებ საქონელთან ერთად საკვები პროდუქტებით მოვაჭრე სასურსათო ვაჭრობის საწარმოებში, სხვადასხვა დანიშნულების პროდუქციის სასაწყობო და სავაჭრო სათავსები ერთმანეთისაგან უნდა გაიმიჯნოს.
15. სასურსათო ვაჭრობის საწარმოებში მოსახლეობისაგან შუშის ტარის მისაღებად და შესანახად უნდა იყოს გათვალისწინებული ცალკე სათავსების მოწყობა 18 მ² ფართით, ხოლო უნივერსამებისათვის – არა უმცირეს 36 მ² ფართით.
16. პერსონალისათვის გათვალისწინებული ყველა დამხმარე, ადმინისტრაციულ-სამეურნეო და საყოფაცხოვრებო სათავსი საკვები პროდუქტების შესანახისაგან იზოლირებული უნდა იყოს.
17. საკვები პროდუქტების შესანახად და გასაყიდად მოსამზადებელი სათავსების, გასაცივებელი კამერების განთავსება ტრაპიანი საშხაპე ოთახების, საპირფარეშოების და სხვა სათავსების ქვეშ დაუშვებელია.
18. გასაცივებელი საკნების განთავსება საქვების, ბოილერის, საშხაპის და სხვა ნებისმიერი მაღალი ტემპერატურის და ტენიანობის მქონე სათავსის გვერდით დაუშვებელია.
19. გასაცივებელ საკნებში იკრძალება წყალგაყვანილობის, კანალიზაციის, გათბობის და სავენტილაციო სისტემების მილების გაყვანა.
20. საკვები პროდუქციის შემოზიდვისათვის ღამის პერიოდში სასურსათო ვაჭრობის საწარმოებში ეწყობა იზოლირებული, საკვები პროდუქტების მიღებისა და შენახვის სათანადო პირობებისთვის საჭირო სპეციალური აღჭურვილობის სათავსები, განსაკუთრებით მალფუჭებადი საკვები პროდუქტებისათვის უნდა მოეწყოს გასაცივებელი კამერები. საცხოვრებელ სახლებში განთავსებულ სასურსათო ვაჭრობის საწარმოებში ღამე საკვები პროდუქტების შემოტანა აკრძალულია.
21. საწარმოს შიგნით სათავსების კედლების მოსაპირკეთებლად და შესაღებად გამოიყენება ჯანმრთელობის დაცვის ორგანოების მიერ ნებადართული მასალები. განსაკუთრებით მალფუჭებადი პროდუქტების სარეალიზაციო განყოფილების კედლები 2 მ-ის სიმაღლეზე უნდა მოპირკეთდეს მოჭიქული ფილებით, გასაცივებელი კამერების კედლები კი – მთელ სიმაღლეზე.

22. სასურსათო ვაჭრობის საწარმოების იატაკი უნდა მოპირკეთდეს ამ მიზნისათვის დაშვებული წყალგაუმტარი და დასველებისადმი მედეგი მასალით. იატაკის ზედაპირი უნდა იყოს სწორი, ტრაპის მიმართულებით დახრილი და არ უნდა ჰქონდეს ამოტეხილი ან ამოგდებული ადგილები
23. მოასფალტებული იატაკი დასაშვებია მხოლოდ ჩამოსატვირთ სათავსებში და ავტომანქანებისათვის განკუთვნილ მოედნებზე.
24. სასურსათო ვაჭრობის საწარმოებში საყოფაცხოვრებო დანიშნულების სათავსების მოწყობა უნდა შეესაბამებოდეს სწდან 2.09.04.-87 „ადმინისტრაციული და საყოფაცხოვრებო შენობები“.
25. სასურსათო სავაჭრო დაწესებულებაში მომსახურე პერსონალისათვის განკუთვნილი გარდერობი და საშხაპე უნდა მოეწყოს სანიტარიული გამტარის ტიპის მიხედვით. 650 მ² და მეტი ფართის მქონე საწარმოებში გათვალისწინებულია ცალკე სათავსი ქალთა პირადი ჰიგიენისათვის.
26. საგარდერობოს, საშხაპის, საშხაპის წინა სათავსის, საპირფარეშოს, ქალთა ჰიგიენის ოთახის კედლები უნდა იყოს ისეთი მასალისა, რომ შესაძლებელი იყოს 2 მ-ის სიმაღლემდე მისი გარეცხვა ცხელი წყლით, სარეცხი ფხვნილის გამოყენებით. ამ სათავსის კედლები და ტიხრები 2მ სიმაღლის აღმნიშვნელი ხაზის ზემოთ, ასევე ჭერი უნდა იყოს დაფარული წყალგამძლე საფარით.
27. სანიტარიული ტანსაცმლის ღია წესით შესანახად საყოფაცხოვრებო სათავსების საგარდერობოს უნდა ჰქონდეს საკიდები, ან ფეხსაცმლის ქვესადგამიანი ღია კარადები.
28. სანიტარიული ტანსაცმლის, სპეცტანსაცმლის და საშინაო ტანსაცმლის ერთად შენახვა დაუშვებელია.
29. საპირფარეშოს წინა სათავსი უნდა აღიჭურვოს საკიდებით სანიტარიული ტანსაცმლისათვის, ხელსაბანი ნიჟარებით ცივი და ცხელი წყლის მიმწოდებელი შემრევით, ელექტროპირსახოცით ან ერთჯერადი ხმარების პირსახოცით, სარკით, ხელსაბანთან უნდა დაიდოს საპონი.
30. საყოფაცხოვრებო სათავსის დალაგება, სარეცხი საშუალებით მორეცხვა და შემდგომში დეზინფექცია სადეზინფექციო საშუალებების გამოყენებით (დანართი 2-ის თანახმად) უნდა ხდებოდეს ცვლაში ერთხელ მაინც.
31. საპირფარეშოების დასალაგებელი (მარკირებული და განსხვავებული შეფერილობის მქონე) ინვენტარი ინახება სპეციალურად გამოყოფილ ადგილებში, სხვა სათავსების დასალაგებელი ინვენტარისაგან იზოლირებულად.
32. საკვები პროდუქტების მისაღებ, შესანახ და სარეალიზაციოდ დასაფასოვებელ სათავსებში უცხო პირთა შესვლა დასაშვებია მხოლოდ სანიტარიული ტანსაცმლით და ადმინისტრაციის ნებართვით.

VIII. სანიტარიული მოთხოვნები აღჭურვილობის, ინვენტარის და ჭურჭლისადმი

1. სასურსათო ვაჭრობის საწარმოები უნდა აღიჭურვოს საწარმოოს ტიპისა და სიმძლავრისათვის აუცილებელი სავაჭრო-ტექნოლოგიური ინვენტარით და სამაცივრო დანადგარებით აღჭურვილობის მოქმედი ნორმების შესაბამისად.
2. სავაჭრო-ტექნოლოგიური და სამაცივრო დანადგარების განთავსება უნდა იძლეოდეს მათთან თავსუფლად მიდგომის საშუალებას და გამორიცხავდეს ნედლი და მზა პროდუქციის ურთიერთშეხებას.

3. სავაჭრო აღჭურვილობა, ინვენტარი, ტარა, ჭურჭელი და შესაფუთი მასალა უნდა დამზადდეს ჯანმრთელობის დაცვის ორგანოების მიერ დაშვებული იმ ნივთიერებებისგან, რომელიც კარგად ირეცხება, დეზინფიცირდება და გამოიყენება საკვები პროდუქტისათვის.
4. პროდუქტების გაცივების უზრუნველყოფა მალფუჭებადი პროდუქტების სარეალიზაციო განყოფილებებში უნდა ხდებოდეს შესაფერისი აღჭურვილობით: გასაცივებელი დახლებით, ვიტრინებით, კარადებით და სხვ.
5. საკვები პროდუქტების შესანახი ცხაურების, ქვესადგამების, თასების ზედაპირი უნდა იყოს გლუვი და დამზადებული მასალისაგან, რომელიც ადვილად ირეცხება და დეზინფიცირდება. თასებისა და ქვესადგამების სიმაღლე იატაკიდან არ უნდა იყოს 15 სმ-ზე დაბალი.
6. ხორცისა და თევზის საჭრელი დაფები, მორები უნდა იყოს გლუვი და უნაპრალო ზედაპირის მქონე, მაგარმერქიანი ხის ჯიშებისაგან დამზადებული. ხორცის საჭრელი მორი დგება სპეციალური სადგამზე ან ჯვარაზე, გარედან იღებება ზეთის საღებავით, სამუშაოს დამთავრების შემდეგ ყოველდღიურად იფხიკება დანით და ზემოდან ეყრება მარილი. პერიოდულად მორს ზედა ნაწილს მოახერხავენ და აშალაშინებენ.
7. პროდუქტის თითოეული სახეობისათვის უნდა არსებობდეს მარკირებული ცალკე დაფა და დანა, რომლებიც ინახება შესაბამის განყოფილებებში სპეციალურად მათთვის განკუთვნილ ადგილებში.
8. ხორცის ჩამოსაკიდებელი კაუჭები უნდა იყოს უჟანგავი ლითონისა, შესაძლებელია მოკალულები.
9. სასურსათო ვაჭრობის საწარმოთა ყველა სამაცივრო დანადგარი საკვები პროდუქტების შენახვისათვის აუცილებელი ტემპერატურული რეჟიმის საკონტროლოდ უნდა აღიჭურვოს თერმომეტრით.
10. ბაზრებში, საწყობებში, ბოსტნეულისა და ხილის საცავებში უნდა წარმოებდეს სისტემატური კონტროლი ბოსტნეულის, ხილის, კენკრის, კონსერვებისა და სხვა საკვები პროდუქტების შენახვისათვის აუცილებელი ტემპერატურული და ტენიანობის რეჟიმებისა.
11. გასაცივებელი საკნების, საცავების ჰაერის ტემპერატურის კონტროლი წარმოებს ყოველდღიურად გამოსაჩენ ადგილზე დაყენებული, კარებიდან და ამორთქლებელი საშუალებებიდან დაცილებული თერმომეტრების საშუალებით. ფარდობითი ტენიანობის კონტროლი წარმოებს ფსიქრომეტრების, ჰიგროგრაფის ან ჰიგრომეტრის საშუალებით, არა უმცირეს კვირაში ერთხელ. ტემპერატურის და ფარდობითი ტენიანობის მონაცემები იწერება სპეციალური ჟურნალში. საკვები პროდუქტების შენახვისათვის აუცილებელი ტემპერატურისა და ტენიანობის რეჟიმის დაცვასა და კონტროლს უზრუნველყოფს საწარმოს ადმინისტრაცია.
12. სასურსათო ვაჭრობის მსხვილ საწარმოებში თითოეული ჯგუფის საკვები პროდუქტების შესანახად უნდა არსებობდეს ცალ-ცალკე სათავსები და გასაცივებელი საკნები.
13. შესახვევი ქაღალდი, პარკები, და სხვა შესაფუთი მასალები უნდა ინახებოდეს სპეციალურად ამისათვის გამოყოფილ ადგილებზე: თაროებზე, სტელაჟებზე, კარადებში. მათი უშუალოდ იატაკზე დაწყობა შესანახად დაუშვებელია. ქაღალდის რულონის გამოყენების წინ მას უნდა ჩამოეჭრას დაბინძურებული კიდეები. სასურსათო ვაჭრობის ქსელის ყველა სავაჭრო დაწესებულებაში საჭიროა არსებობდეს შესაფუთი და შესახვევი მასალის მარაგი.
14. ნაგვისა და ნარჩენების შესაგროვებლად საწარმოში უნდა არსებობდეს საფეხურებიანი და თავსახურიანი მეტალური ან პლასტმასის პატარა ბაკები. ავსებისთანავე (არა უმეტეს 2/3 მთლიანი მოცულობისა) ისინი უნდა იცვლებოდეს და სამუშაოს დამთავრებისას

ირეცხებოდეს კალცინირებული სოდის 1-2%-იანი თბილი (45-50⁰C) ხსნარით, ან სხვა სარეცხი საშუალებებით. მათი თბილი წყლით შემდგომი გამოვლებით.

15. სასაწყობო, სავაჭრო და სხვა სათავსების დასალაგებელი ინვენტარი (ჯამი, ვედრო, ჯაგრისი და სხვა) უნდა იყოს მარკირებული, მხოლოდ ერთი სათავსისათვის განკუთვნილი და ცალკე ინახებოდეს მათთვის სპეციალურად გამოყოფილ დახურულ კარადებში და კედლის ნიშებში.
16. გასაცივებელი საკნების, მაცივარ-კარადების, გასაცივებელი და სავაჭრო ვიტრინების, დახლების, თაროების დასასუფთავებლად უნდა არსებობდეს ცალკე ინვენტარი, რომელსაც ექნება შესაბამისი მარკირება.

IX. სანიტარიული მოთხოვნები საკვები პროდუქტების მიღებისა და შენახვისადმი

1. ვაჭრობაში სარეალიზაციო საკვებ პროდუქტებს, სასურსათო ნედლეულს უნდა გააჩნდეს დამამზადებლის მიერ გაცემული შესაბამისი დოკუმენტი, რომელშიც დადასტურებულია მათი ხარისხიანობა. იგივე მოთხოვნები წაეყენება იმპორტულ პროდუქციას. საკვები პროდუქტებისა და სასურსათო ნედლეულის რეალიზაცია ზემოთ ჩამოთვლილი დოკუმენტების არსებობის გარეშე დაუშვებელია. მალფუჭებადი პროდუქტების თანმხლებ დოკუმენტში დამატებით უნდა მიეთითოს პროდუქციის გამო-შვების თარიღი და საათი, შენახვისათვის საჭირო ტემპერატურა, რეალიზაციის საბოლოო ვადა.
2. სასურსათო ვაჭრობის საწარმოში შემოსული საკვები პროდუქტების ხარისხი მოწმდება საქონელმცოდნის, საწყობის გამგის, მატერიალური პასუხისმგებლობის მქონე პირის, გამგისა და საწარმოს დირექტორის მიერ. პროდუქტების მიღება წარმოებს თანმხლები საბუთების შემოწმებით, შეფუთვის ხარისხის დადგენით, საკვები პროდუქტების ტარაზე (შეფუთვაზე) არსებული მარკირებისა და მონაცემთა შესაბამისობის დადგენით.
3. დოკუმენტების სპეციალური სანიტარიულ-ეპიდემიოლოგიური დარღვევების გამოვლენის შემთხვევაში სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის ორგანოები ატარებენ საკვები პროდუქტების ჰიგიენურ ექსპერტიზასაც. არასტანდარტული ან უხარისხო, გაფუჭებული პროდუქტების ექსპერტიზა, რომელიც არ საჭიროებს სპეციალურ სამედიცინო კომპეტენტურობას, ტარდება საქონელმცოდნის ან ხარისხის ინსტრუქტორის მიერ.
4. საწარმოში შემოსული მალფუჭებადი ან განსაკუთრებით მალფუჭებადი საკვები პროდუქტების რაოდენობა უნდა შეესაბამებოდეს სამაცივრო მოწყობილობების ტევადობას.
5. საკვები პროდუქტების შესაფუთი მასალა უნდა იყოს გამძლე, სუფთა, მშრალი, დაუზიანებელი, არ უნდა ჰქონდეს უცხო სუნი.
6. სასურსათო ვაჭრობის იმ დაწესებულებებს, რომელთაც არ გააჩნიათ სამაცივრო დანადგარები, ეკრძალებათ მალფუჭებადი ან განსაკუთრებით მალფუჭებადი პროდუქტების მიღება, შენახვა და რეალიზაცია. მალფუჭებადი და განსაკუთრებით მალფუჭებადი საკვები პროდუქტების სამაცივრო პირობებში შენახვა უზრუნველყოფილი უნდა იყოს არა მარტო სასაწყობო სათავსში, არამედ გაყიდვის ადგილზეც.
7. მალფუჭებადი პროდუქტის ყოველ შეფუთულ პარტიას უნდა ახლდეს დოკუმენტი შენახვის ტემპერატურისა და რეალიზაციის საბოლოო ვადის მითითებით.
8. რეალიზაციის ვადის გასვლამდე დოკუმენტი (ეტიკეტის, იარლიყის) შენარჩუნება აუცილებელია.

9. შენახვის ვადებისა და ხარისხის კონტროლის გაიოლების მიზნით შესანახ სათავსებში ან მაცივრებში პროდუქტების ჩატვირთვა ხორციელდება პარტიებად.
10. საკვები პროდუქტების შენახვა ხორციელდება თითოეული სახეობის პროდუქტზე ტემპერატურის, ტენიანობის, განათების რეჟიმის პარამეტრების დაცვით არსებული ნორმატიულ-ტექნიკური დოკუმენტაციის მოთხოვნათა შესაბამისად.
11. განსაკუთრებით მალფუჭებადი პროდუქტების შენახვა ხორციელდება სწდან „განსაკუთრებით მალფუჭებადი პროდუქტების შენახვის პირობები და ვადების მოთხოვნათა შესაბამისად.
12. საკვები პროდუქტების შენახვისას აუცილებელია მათი გვერდიგვერდ განთავსების წესების მკაცრი დაცვა. სპეციფიკური სუნის მქონე პროდუქტები (ქაშაყი, სანელებლები და სხვა) სუნის ამღები პროდუქტებისაგან განცალკევებით უნდა შეინახოს.
13. საკვები პროდუქტების შენახვა გასათბობ მოწყობილობებთან, წყალგაყვანილობისა და კანალიზაციის მილებთან ახლოს დაუშვებელია. ასევე დაუშვებელია საკვები პროდუქტების შენახვა არასასაწყობო დანიშნულების სათავსებში. საკვები პროდუქტების დაწყობა იატაკზე, შეფუთვის გარეშე აკრძალულია.
14. ნედლეულისა და ნახევარფაბრიკატების შენახვა მზა საკვებ პროდუქტებთან ერთად, ასევე საექვო ხარისხის პროდუქტების შენახვა ხარისხიან პროდუქტებთან ერთად სასტიკად აკრძალულია. პროდუქტების საწყობში აუცილებელია ცარიელი ტარის, საყოფაცხოვრებო დანიშნულების საგნების და ნებისმიერი სხვა სახის პროდუქციის შენახვა.
15. საკვები პროდუქტები, რომლებიც ინახება საწყობში, მაცივრებში, ან სხვა დამხმარე სათავსებში, უნდა იყოს განთავსებული თაროებზე, ქვესადგამებზე და სხვა.
16. ხორცის მიღება დაშვებულია იმ შემთხვევაში თუ მასზე არის ვეტერინარული ბეჭედი და ვეტერინარული სამსახურის მიერ ხორცის შემოწმების დამადასტურებელი საბუთი თავისი დასკვნით.
17. კატეგორიულად იკრძალება ისეთი ხორცის მიღება, რომელსაც თან ახლავს ვეტერინარული დასკვნა, მაგრამ არა აქვს ბეჭედი. ასევე იკრძალება პირობითად ვარგისი ხორცის მიღება.
18. გაცივებული ხორცი (ფეშხვი ან ნახევრადფეშხვი) ინახება სპეციალურ კაუჭზე ჩამოკიდებული, ის არ უნდა ეხებოდეს ხორცის სხვა ნაჭრებს, კედელს, იატაკს.
19. გაყინული ხორცი შესაძლებელია ინახებოდეს თაროებზე, საქონლის სპეციალურ კარადებში. ხორცის ნახევარფაბრიკატები, სუბპროდუქტები, ფრინველი, გაყინული და გაცივებული ხორცი უნდა ინახებოდეს მწარმოებლის მიერ მოწოდებული ტარით; შტაბელებად დალაგების დროს ჰაერის ცირკულაციის გაზრდის მიზნით სასურველია ხის ლარტყების დაყოლება.
20. სასურსათო ვაჭრობის ქსელში გამოუშვიგნავი ფრინველის ხორცის მიღება დაუშვებელია; გამონაკლისს წარმოადგენს გარეული ფრინველის ხორცი.
21. იკრძალება კვერცხის მიღება ვეტერინარული საბუთების გარეშე (ფორმა 2), რომელშიც მითითებული უნდა იყოს, რომ მეფრინველეობის მეურნეობაში სალმონელოზით და ზოონოზური ინფექციებით კვერცხის დაბინძურება გამორიცხულია, გარდა ამისა იკრძალება წყალში მცურავი ფრინველის (იხვი, ბატი), ქათმის ინკუბატორში ნამყოფი კვერცხის, დამსკდარი, დაბინძურებული კვერცხისა და სხვა მელანჟის მიღება.
22. კვერცხის რეალიზაცია დაუფასოებელ პროდუქტებთან (კარაქი, ხაჭო, ყველი, ძეხვი, და სხვა) ერთად აკრძალულია:
 - ა) აკრძალულია სამომხმარებლო კოოპერატივებისათვის განკუთვნილი და მაცივრებში ხანგრძლივი შენახვისათვის გათვალისწინებული კვერცხის გარეცხვა;

- ბ) დიეტური კვერცხი ინახება 0°-იდან 20°C-მდე ტემპერატურის პირობებში 7 დღის განმავლობაში; ჩვეულებრივ კვერცხი კი – არა უმეტეს 20°C ტემპერატურაზე 25 დღის განმავლობაში, ხოლო 0°-იდან 2°C-მდე ტემპერატურის პირობებში – 120 დღის განმავლობაში.
23. იკრძალება დაბინძურებული ბოთლებით, დაზიანებული შეფუთვით, ან უსერტიფიკატოდ შემოსული რძის პროდუქტების მიღება.
24. სასურსათო ვაჭრობის იმ დაწესებულებებში, სადაც არ გააჩნიათ სათანადო პირობები ბავშვთა კვებისათვის განკუთვნილი მშრალი რძის ფხვნილების შესანახად, ამ პროდუქტების შემოტანა, შენახვა და რეალიზაცია სასტიკად აკრძალულია.
- ა) ბავშვთა კვებისათვის განკუთვნილი მშრალი ფხვნილები ინახება არა უმეტეს 10°C ტემპერატურაზე და 75%-მდე ფარდობითი ტენიანობის პირობებში. ბავშვთა კვებისათვის განკუთვნილი ფხვნილების რეალიზაცია უნდა განხორციელდეს თოთოეული სახის პროდუქტისათვის დადგენილ ვადებში.
25. სასურსათო ვაჭრობის დაწესებულებებში ნაყინი უნდა ინახებოდეს არა უმეტეს – 12°C ტემპერატურაზე 5 დღის განმავლობაში, ხოლო საცალო ვაჭრობის ობიექტებში (ფარდული, კიოსკი, პავილიონი და სხვა), რომლებსაც აქვს სამაცივრო დანადგარები – არა უმეტეს 48 საათის განმავლობაში.
26. მაიონეზი უნდა ინახებოდეს ბნელ სათავსებში, თითოეულ პარტიაზე აღნიშნული შენახვის ვადების გათვალისწინებით 3°-იდან 18°C-მდე ტემპერატურისა და 75%-მდე ფარდობითი ტენიანობის პირობებში. მაიონეზის შენახვა 00-ზე უფრო დაბალი ტემპერატურის, ასევე მისი შენახვა და ტრანსპორტირება მზის სხივების პირდაპირი ზემოქმედების პირობებში დაუშვებელია.
27. შეცივებული თევზის, ასევე ცხელი წესით დამარილებული თევზის, თევზისაგან მომზადებული კულინარიული ნაწარმისა და ნახევარფაბრიკატების მიღება და შენახვა ბაზებსა და საწყობებს ეკრძალებათ; ასეთი პროდუქცია პირდაპირ უნდა გაიგზავნოს მაღაზიაში სარეალიზაციოდ.
28. შეცივებული თევზი უნდა ინახებოდეს მწარმოებლის მიერ მოწოდებული ტარით, -2°C ტემპერატურაზე. სასურსათო ვაჭრობის დაწესებულებებისათვის ასეთი თევზის შენახვის ხანგრძლივობაა 48 საათი. გაყინული თევზის შენახვა ხდება ნორმატიულ-ტექნიკური დოკუმენტაციის მოთხოვნათა შესაბამისად. სასაწყობო სათავსებში გაყინული თევზის ყუთების დალაგება წარმოებს შტაბელურად ერთმანეთისაგან გამტიხრავი ლარტყების ჩაყოლებით.
- ა) ცოცხალი თევზის შენახვა მიზანშეწონილია 10°C-მდე ტემპერატურის წყლის აკვარიუმში, თბილ პერიოდში არა უმეტეს 24 საათისა, ხოლო ცივ პერიოდში – არა უმეტეს 48 საათის განმავლობაში.
29. პურისა და პურფუნთუშეულის მიღება და შენახვა უნდა მოხდეს გათბობათა და ვენტილაციით მოწესრიგებულ სუფთა, მშრალ სათავსებში. პურისა და პურფუნთუშეულის იატაკზე ტარით დაწყობა ქვესადგამის გარშე დაუშვებელია. პურისა და პურფუნთუშეულის დასაწყობი თაროების დაცილება იატაკიდან დამხმარე სათავსებში უნდა იყოს არანაკლებ 35 სმ-სა, ხოლო სავაჭრო დარბაზში – არანაკლებ 50 სმ-სა; დაწყობა-შენახვისას მათი კედელთან შეხება დაუშვებელია.
30. შენახვისა და გაყიდვისას პურისა და მისი პროდუქტების დაავადებათა (კარტოფილის სენი) ნიშნების აღმოჩენის შემთხვევაში, ამ პროდუქტების ამოღება სავაჭრო ქსელიდან აუცილებელია. ამოღების შემდგომ ხორციელდება „პურის დამაზიანებელი კარტოფილის სენის თავიდან ასაცილებელი ინსტრუქციები” – №2658-83.

- ა) კარტოფილის დაავადების თავიდან ასაცილებლად აუცილებელია კვირაში ერთხელ პურის შესანახი თაროების გარეცხვა თბილი წყლით და საპნით, გაწმენდა 1% ძმარმჟავას ხსნარით და შემდგომ მათი გაშრობა.
31. კრემიანი საკონდიტრო ნაწარმის მიღება ხდება მომწოდებლის მიერ გამოყენებული ხონჩებით. ამ ნაწარმის გადაწყობა სხვა ტარაში, ასევე მათი რეალიზაცია თვითმომსახურების წესით დაუშვებელია.
- ა) ტორტების მიღება თითოეულისათვის განკუთვნილი სტანდარტული მუყაოს ყუთების გარეშე, ასევე ტკბილღვეზლების მიღება თავდახურული მეტალური ხონჩების გარეშე კატეგორიულად იკრძალება. ტორტებისა და ტკბილეულის გადაზიდვა ღია წესით დაუშვებელია.
32. კრემიანი საკონდიტრო ნაწარმი, რომელთა რეალიზაცია დადგენილ ვადებში არ მოხერხდა, მწარმოებელს უნდა დაუბრუნდეს შენახვის ვადის გასვლიდან არა უგვიანეს 24 საათის განმავლობაში. სავაჭრო ქსელიდან შესაძლებელია გადასამუშავებლად დაბრუნდეს მექანიკური დაზიანების მქონე, ფორმაშეცვლილი, უცხო მინარევებიანი და ასევე ორგანოლექტიკურად დამაკმაყოფილებელი, მაგრამ ვადაგასული ნაწარმი.
33. უაკოპოლო სასმელები უნდა ინახებოდეს 75%-მდე ფარდობითი ტენიანობის მქონე მშრალ, ბნელ სათავსებში, რომლებიც ადვილად ნიავედება. უაკოპოლო სასმელების შენახვის ვადები და ტემპერატურული რეჟიმი უნდა შეესაბამებოდეს მოქმედ სტანდარტებსა და ტექნოლოგიური პირობების მოთხოვნებს.
34. ვადაგასული, უექტიკეტო (სპეციალური აღნიშვნების მქონე ბოთლებისა და ხუფების გარდა), დაზიანებულსაცობიანი, შემღვრეული და ასევე სხვა დეფექტების მქონე უაკოპოლო და მცირეალკოპოლიანი სასმელების მიღება და რეალიზაცია დაუშვებელია.
35. კონსერვების რეალიზაციამდე საწყობის გამგეს ან საქონელმცოდნეს ევალება მათი დათვალიერება. თითოეულ დაწუნებულ პარტიაზე უნდა შედგეს აქტი „ხარისხის მაჩვენებლების მიხედვით საწარმოო-ტექნიკური დანიშნულებისა და ფართო მოხმარების პროდუქციის მიღების წესების“ ინსტრუქციების შესაბამისად. აქტი წარედგინება ზემდგომი ორგანოების მიერ დამტკიცებულ კომისიას.
36. საკვებად დაწუნებული კონსერვები უნდა მოთავსდეს ცალკე სათავსში და უნდა აღირიცხოს ქილათა რაოდენობის მითითებით. წუნდებული პროდუქციის შენახვასა და მის შემდგომ უტილიზაციაზე პასუხისმგებელია საწარმოს ხელმძღვანელი.
37. კონსერვების თითოეულ პარტიაში ბაქტერიული წუნის (ბომბაჟის) 2%-ზე უფრო ხშირი გამოვლენის შემთხვევაში, ადმინისტრაცია ვალდებულია ამოიღოს ეს პარტია სავაჭრო ქსელიდან. არაბომბაჟირებული კონსერვების რეალიზაციის საკითხის გადასაწყვეტად ჩააყენოს საქმის კურსში ქარხანა-დამამზადებელი და სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახური.
38. ბომბაჟირებული კონსერვის განადგურების ადგილზე და საშუალებებზე გადაწყვეტილების მიღება შეუძლია დაწესებულების ხელმძღვანელს სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურთან შეთანხმებით.
39. ფხვიერი პროდუქტები უნდა ინახებოდეს მშრალ, სუფთა, კარგი ვენტილაციის მქონე და ბელის მავნებლებით დაუბინძურებელ სათავსებში, სადაც ჰაერის ფარდობითი ტენიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 75%-ს.
40. სუფრის მარილი ინახება სხვა პროდუქტებისაგან იზოლირებულად. იოდიზებული მარილის შენახვის საგარანტიო ვადა გამოშვებიდან 6 თვეა. აღნიშნული დროის გასვლის შემდეგ იოდიზებული მარილი რეალიზდება როგორც ჩვეულებრივი სუფრის მარილი.

41. ახლად მოკრეფილი ხილ-ბორტნეული ინახება ყუთებში ან სხვა ტარაში მოთავსებული მზისაგან დაცულ, ბნელ, საჭირო ტენიანობის, ტემპერატურისა და ვენტილაციის მქონე სპეციალურ სათავსებში. ხილ-ბორტნეულის სახეობიდან გამომდინარე, მათი შესანახი ტემპერატურული რეჟიმი მერყეობს 3°-იდან 12°C-მდე, ხოლო ჰაერის ტენიანობის მაჩვენებელი 70-იდან 95%-მდე.
42. ხილ-ბოსტნეულის შესანახი სპეციალიზებული სტაციონარული საცავები უნდა აღიჭურვოს სავენტილაციო დანადგარებით, რომლებშიც არსებული ნორმატიულ-ტექნიკური დოკუმენტაციის მოთხოვნათა შესაბამისად შესაძლებელი იქნება პროდუქციის თითოეული სახეობისათვის საჭირო ტემპერატურული რეჟიმისა და ფარდობითი ტენიანობის შექმნა.
43. გაყინული ხილ-ბოსტნეული ინახება -18°C ტემპერატურაზე, ჰაერის 90-95% ფარდობითი ტენიანობის სათავსში 9-12 თვის განმავლობაში, საცალო ქსელში მათ ინახავენ -12°C ტემპერატურის პირობებში 3-5 დღე.
44. სოკოს ან სოკოს პროდუქტების მიღება, შენახვა და რეალიზაცია ხორციელდება „სოკოს დამზადების, გადამუშავებისადმი და გაყიდვისადმი არსებული სანიტარიული წესების“ მოთხოვნათა შესაბამისად.
45. იერსინიოზისა და ფსევდოტუბერკულოზის პროფილაქტიკის მიზნით ბოსტნეულის შენახვის პროცესში მათი ხარისხი პერიოდულად უნდა შემოწმდეს, ხოლო ბოსტნეული გადაირჩეს და გასუფთავდეს.

X. სანიტარიული მოთხოვნები საკვები პროდუქტების გაცემისადმი

1. გასაყიდად დაიშვება მხოლოდ ვარგისი საკვები პროდუქტები. დასაფასოებელ ან სავაჭრო ობიექტებზე გაშვებამდე საკვები პროდუქტების ხარისხის, შეფუთვისა და მარკირების შემოწმება აუცილებელია.
2. გამყიდველი ვალდებულია თვალყური ადევნოს გასაყიდი საკვები პროდუქტების ხარისხს. პროდუქტის ხარისხის შეცვლის გამოვლენის შემთხვევაში გამყიდველმა უნდა აცნობოს ადმინისტრაციას, რათა მან გადაწყვიტოს შემდგომი რეალიზაციის შესაძლებლობა.
3. უხარისხო საკვები პროდუქტის რეალიზაციაზე პასუხისმგებლობა ეკისრება გამყიდველს.
4. მაღაზიის მიერ პროდუქციის ახალი სახეობის რეალიზაციისას სავაჭრო დარბაზის ან განყოფილების გამოსაჩენ ადგილზე გამოკრული უნდა იყოს მონაცემები პროდუქტის სამომხმარებლო თვისებებზე, მის შემადგენელ კომპონენტებზე და საკვებ დანამატებზე, ასევე რეკომენდაციები მის მომზადებასა და გამოყენებაზე.
5. საკვები პროდუქტების რეალიზაციამდე ხდება მათი მომზადება გამოყოფილ სათავსებში, კერძოდ: დაბინძურებული ზედაპირების გაწმენდა, ცხიმებიდან ზემოთა გაყვითლებული ნაწილის მოცილება, გამომშრალი ზედაპირების მოცილება, კვეთით ამოყვანილი ყველისა და ძეხვის გაწმენდა, პროდუქტების დაფასოება ან მათი ამოღება ტარიდან, ბოთლებისა და ქილების გაწმენდა, გადაფხევა და სხვა.
6. სარეალიზაციოდ საკვები პროდუქტების მომზადებას აწარმოებს გამყიდველი ან სპეციალურად ამ საქმისათვის გამოყოფილი პირი. აღნიშნული საქმიანობის შესასრულებლად დამლაგებელი, მტვირთავი და სხვა შემთხვევით პირი არ დაიშვება.
7. უმი საკვები პროდუქტების (ხორცი, ფრინველი, თევზი, ზღვის პროდუქტები, კვერცხი, ბოსტნეული და სხვა) და მათგან მომზადებული ნახევარფაბრიკატების რეალიზაცია ხდება სპეციალურად გამოყოფილ განყოფილებებში, მზა პროდუქციისაგან განცალკევებით.

8. განყოფილებებსა და მაღაზიებში, რომლებიც მუშაობენ ინდივიდუალურ ან სხვა სახის შეკვეთებზე, უმი და მზა პროდუქტების აწონვა და შეფუთვა ხდება ცალ-ცალკე.
9. მომხმარებლისათვის დაუფასოებელი პროდუქტების გაცემისას გამყიდველმა უნდა გამოიყენოს ნიჩბები, მაშები, კოვზები, ჩამჩები და სხვა. სამუშაოდ გამყიდველს უნდა ჰქონდეს მარკირებული საჭრელი და დასამუშავებელი დაფები და დანები.
10. საკვები პროდუქტების აწონა გასახვევი ქალაქის ან სხვა შესაფუთი საშუალებების გარეშე აკრძალულია. ასევე დაუშვებელია მომხმარებლის კუთვნილი დაბინძურებული ტარის ან ბეჭდვითი მაკულატურის გამოყენება.
11. სარეალიზაციო დაწესებულებების მიერ საკვები პროდუქტების სახლში მიტანისას დაცული უნდა იყოს ყველა ის პირობა, რომელიც თავიდან აგვაცილებს პროდუქტის დაბინძურებას ან გაფუჭებას.
12. იკრძალება იატაკზე დავარდნილი, ან სხვა გზით დაბინძურებული (სანიტარიული წუნი) საკვები პროდუქტის გაცემა. ასეთი პროდუქტები უნდა შეგროვდეს სპეციალურად მარკირებულ სათავსში.
13. პურის და პურფუნთუშეულის შერჩევისათვის თვითმომსახურების განყოფილებებში უნდა იყოს ჩანგლები და მაშები (სავაჭრო დახლის 1 გრძივ მეტრზე არანაკლებ 2 ცალისა) პურფუნთუშეულის შესაფუთად რეკომენდებულია დაწესებულებაში პოლიეთილენისა და ქალაქის პარკების გაყიდვა. იკრძალება მათი დაჭრა დამხმარე პერსონალისა და მყიდველის მიერ.
14. ტორტების დაჭრა და მისი ცალკეულ ნაწილებად გაყიდვა ნებადართულია მხოლოდ კაფეტერიებში, მყიდველის მიერ ნაწარმის ადგილზე მოხმარებით. კაფეტერიებს უნდა ჰქონდეს ჭურჭელი, ინვენტარის დასამუშავებელი საშუალებები და შესაბამისი მოწყობილობები.
15. განყოფილებებში, სადაც იყიდება მათარებში დაფასოებული რძე, უნდა იყოს გამოკრული გამაფრთხილებელი ტრაფარეტები მითითებით, რომ რძე აუცილებლად უნდა ადუღდეს. დაუშვებელია არაპასტერიზებული ან მაღალი მჟავურობის მქონე რძის და ნაღებისაგან მომზადებული ხაჭოს მიღება და რეალიზაცია.
16. თხვეადი რძის პროდუქტების (რძე, არაჟანი და სხვა) გაცემისას, მყიდველის ჭურჭლის დაჭერა გახსნილი ბიდონის, მათარის, კასრის თავზე აკრძალულია. აკრძალულია ასევე მომხმარებლის ჭურჭლიდან პროდუქციის დაბრუნება საერთო სათავსში.
17. სავაჭრო ინვენტარის (კოვზი, ჩამჩა და ა.შ.) ჩატოვება რძის, არაჟნის, ან ხაჭოს ტარაში დაუშვებელია; ისინი უნდა იყოს მოთავსებული სპეციალურ ჭურჭელში და ირეცხებოდეს ყოველდღიურად. სარძევე ინვენტარი უნდა გამოიყენებოდეს მკაცრად დანიშნულებისამებრ.
18. გაღობილი და ხელახლად გაყინული ნაყინის რეალიზაცია აკრძალულია.
19. კვერცხის გაცემა ხდება მისი ხარისხის ოვოსკოპში დადგენის შემდეგ. დაუშვებელია კვერცხის გაყიდვა იმ განყოფილებებიდან (სექციებიდან), რომლებიც ვაჭრობენ გამზადებული პროდუქტებით (რძე, რძის პროდუქტები, ძეხვეული, კრემიანი საკონდიტრო ნაწარმი და სხვა).
20. სარეალიზაციოდ დაუშვებელია კონსერვები სხვადასხვა დეფექტებით: ბომბაჟირებული, დეფორმირებული, გახვრეტილი, გამჭოლი ბზარების მქონე და სხვა, ასევე პროდუქტები მაკრობიოლოგიური წუნის ნიშნებით (დაობებული, ადუღებული, ლორწოვანი და სხვა).
21. იზოთერმული ჭურჭლიდან უაღკოპოლო სასმელების, ბურახის, ჩამოსასხმელი ლუდის რეალიზაციისას სარგებლობენ „იზოთერმული ჭურჭლის მომსახურებაზე არსებული ინსტრუქციების გათვალისწინებით.

22. ბოთლები და შუშის ბალონები, რომლებშიც ჩასხმულია სასმელები, წყალი და წვენები, გახსნამდე აუცილებლად უნდა გაიწმინდოს ნოტიო, სუფთა ქსოვილით. შუშის ტარის გახსნა უნდა ხდებოდეს მაგიდაზე, მყიდველის თვალწინ, უშუალოდ გახსნამდე. ასევე წინასწარ უნდა მოხდეს წვენებისათვის განკუთვნილი ქილების დათვალიერება ბომბაჟისა და სხვა დეფექტების გამოსავლენად.
23. უაღკოპოლო სასმელებითა და წვენებით ვაჭრობისას ჭიქების გარეცხვა ხდება ადგილზე წყლის ნაკადის ორმაგი ჭავლის მეშვეობით. დღის ბოლოს ჭიქები უნდა გაირეცხოს სარეცხი საშუალებებისა და თბილი გამდინარე წყლის ჭავლის (ტემპერატურა არანაკლებ 65°C) გამოყენებით.
24. ჭიქების გარეცხვისათვის სათანადო პირობების შემთხვევაში, წვენების რეალიზაცია შესაძლებელია ერთჯერადი მოხმარების ჭიქებით, რომელთა ხელმეორე გამოყენება სასტიკად აკრძალულია.
25. წვენების სარეალიზაციო სუფთა ჭურჭელი ინახება თაროებზე გადმოტრიალებული. ჩამოსხმამდე ჭიქებს ხელმეორედ რეცხავენ, წვენების ჩამოსასხმელი ჭიქების გარეცხვა ვედროებსა და ტაშტებში დაუშვებელია.
26. ხილ-ბოსტნეული იყიდება სპეციალური ხილ-ბოსტნეულის მაღაზიებიდან, განყოფილებებიდან, სექციებიდან, ასევე წვრილი საცალო ვაჭრობის პავილიონებიდან.
27. ნედლი ხილისა და ბოსტნეულის, ასევე კარტოფილის მასობრივად შემოსვლის პერიოდში მათი რეალიზაცია დასაშვებია ხონჩებიდან, ურიკებიდან და სხვა წვრილი ვაჭრობის ობიექტებიდან, ასევე ბოსტნეულის ღია ბაზრებიდან. დამპალი, გაფუჭებული ხილისა და ბოსტნეულის რეალიზაცია აკრძალულია.
28. ხილ-ბოსტნეულის გადამუშავებული პროდუქციის (დამწნილება, დამარილება, დამჟავება და სხვა) გაცემა ხდება თვით ხილისა და ბოსტნეულის რეალიზაციისაგან განცალკევებით, სპეციალური ინვენტარისა (კოვზები, ჩანგლები, მაშები და სხვა) და სუფთა ტარის გამოყენებით. ხილის და ბოსტნეულის წვენების ჩამოსხმა თვით ხილისა და ბოსტნეულის სექციებში დაუშვებელია.
29. ხილ-ბოსტნეულის ბაზებსა და მაღაზიებში რეკომენდებულია ძირნაყარი მცენარეების გარეცხვა და სარეალიზაციოდ ბადეებსა და პარკებში დაფასოება.
30. გამათეთრებელი საშუალებების, სარეცხი ფხვნილებისა თუ პასტების გაყიდვა დასაშვებია მხოლოდ სასურსათო ვაჭრობის მსხვილ მაღაზიებში, უნივერსამებში გამოყოფილ განცალკევებულ განყოფილებებში, ისე, რომ არ მოხდეს მათი კონტაქტი საკვებ პროდუქტებთან როგორც გასაყიდ დარბაზში, ასევე საწყობებში.

XI. სანიტარიული მოთხოვნები წვრილსასაქონლო საცალო ვაჭრობისადმი

1. წვრილსასაქონლო საცალო ვაჭრობის ობიექტები შესაძლებელია იყოს სტაციონარული (პალატები, კიოსკები, ავტოფურგონები, პავილიონები) და გადაადგილებადი (ურიკები, ხონჩები, ავტოდახლები, ავტომისამბელები, იზოთერმული ჭურჭლები და ცისტერნები ლუდის, ბურახისა და რძის გასაყიდად, წვენების სარეალიზაციო ავტომატები).
2. წვრილსასაქონლო ვაჭრობის სტაციონარული ობიექტები უნდა იძლეოდეს სანიტარიული წესების დაცვის შესაძლებლობას. აღნიშნული ობიექტების განლაგების ადგილის შერჩევა უნდა მოხდეს ადგილობრივი სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურთან შეთანხმებით.
3. ჩამოსასხმელი სასმელების სარეალიზაციო ავტომატებს უნდა ჰქონდეს ჭიქის გასარეცხი აღჭურვილობები, რომელთაც გააჩნიათ დაბინძურების თავიდან ასაცილებელი

მოწყობილობები. ჭიქის გასარეცხი აღჭურვილობა უნდა რეცხავდეს ჭიქას როგორც გარეთა, ასევე შიგნითა მხრიდან, წყლის მიწოდება უნდა ხდებოდეს საკმაო ჭავლით.

4. წვრილსასაქონლო საცალო ვაჭრობის ობიექტებიდან სარეალიზაციოდ დაიშვება შეზღუდული ასორტიმენტის საკვები პროდუქტები. პროდუქტების ასორტიმენტის შეთანხმება ხდება ცენტრალურ სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურთან ადგილობრივი პირობების გათვალისწინების საფუძველზე.
5. წვრილსასაქონლო საცალო ვაჭრობის ქსელში მალფუჭებადი და განსაკუთრებულად მალფუჭებადი საკვები პროდუქტების რეალიზაცია, თუ არ არსებობს ასეთი პროდუქტების შენახვისათვის აუცილებელი მაცივარ-დანადგარები, სასტიკად აკრძალულია.
6. წვრილსასაქონლო საცალო ვაჭრობის სტაციონარულ ობიექტებზე უნდა იყოს დამხმარე სათავსები ტარის შესანახად და სასაწყობო სათავსები პროდუქტების დღიური მარაგისათვის.
7. ტარისა და შეფუთული პროდუქტების დაწესებულებასთან ახლოს შენახვა დაუშვებელია.
8. წვრილსასაქონლო საცალო ვაჭრობის ქსელის ყველა სტაციონარულ დაწესებულებაში უნდა იყოს პირსაბანი, საპონი და პირსახოცი. ნაგვისა და ნარჩენების მოსაგროვებლად საჭიროა პედლიანი და თავსახურიანი ვედროს არსებობა. გამყიდველის პირადი ნივთების შესანახად უნდა გამოიყოს ცალკე ადგილი ან დაიდგას კარადა. წელწადის ცივ პერიოდში გამყიდველის სამუშაო ადგილას ჰაერის ტემპერატურა არ უნდა იყოს 18°C-ზე ნაკლები.
9. საკვები პროდუქტების სარეალიზაციო ჯიხურები უნდა იყოს სპეციალიზებული, ე.ი. ჯიხურებიდან მყიდველებზე შესაძლებელია გაიცეს მხოლოდ ერთი ჯგუფის საკვები პროდუქტები.
10. პალატებიდან დასაშვებია შერეული პროდუქტებით ვაჭრობა, თუ არის შესაფერისი პირობები მათი შენახვა-რეალიზაციისათვის.
11. ცხელი სახით მომზადებული ნაწარმის (ღვეზლები, ჩიბურეკები, კატლეტები და სხვა) რეალიზაცია უნდა მოხდეს იზოთერმული ან ისეთი ჭურჭლიდან თუ ურიკებიდან, რომელიც გათბობას ექვემდებარება. გაცივებული პროდუქტები (ნაყინი, გაყინული პროდუქტები, ხილი, კენკრა და სხვა) ასევე გაიცემა იზოთერმული ან გაცივებას დაქვემდებარებული ჭურჭლიდან, ან ურიკიდან. დაუფასოებელი პროდუქტები მყიდველზე უნდა გაიცეს ქალაქის ხელსახოცებში ან პაკეტებში შეხვეული.
12. სამუშაო დღის დამთავრების შემდეგ ყველა გადაადგილებადი აღჭურვილობა უბრუნდება საბაზო დაწესებულებას, სადაც ხდება სანიტარიული დამუშავება. პროდუქტები, რომელთა რეალიზაცია არ განხორციელდა, ინახება საბაზო დაწესებულებაში. გამყიდველის მიერ ნებისმიერი სახის გადაადგილებადი აღჭურვილობის და არარეალიზებული საკვები პროდუქტების სახლში შენახვა კატეგორიულად იკრძალება.
13. კალათების, ხონჩების და სხვა მსგავსი საშუალებების მიწაზე დადება ვაჭრობის დროს დაუშვებელია. ამ მიზნით აუცილებელია ქვესადგამების გამოყენება.
14. წვრილსასაქონლო საცალო ვაჭრობის ქსელში მომუშავე გამყიდველი ვალდებულია:
 - ა) დაიცვას მის გარშემო არსებული ტერიტორიისა და სავაჭრო დახლების, ხონჩების, ჯიხურების, ავტოფურგუნების და სხვ. სისუფთავე;
 - ბ) თვალყური ადევნოს მის მიერ მიღებულ და რეალიზებულ პროდუქციას. საექვო ვარგისიანობის საკვები პროდუქტი არ უნდა გაყიდოს და აქტის შედგენის საფუძველზე დაუბრუნოს ისინი საბაზო დაწესებულებას ან მაღაზიას;

- გ) მკაცრად ადევნოს თვალყური პროდუქტების რეალიზაციის ვადებს და წესებს; პროდუქტების გაყიდვისას ისარგებლოს ნიჩბებით, მაშებით, ჩანგლებით და სხვა საჭირო საშუალებებით;
 - დ) დაიცვას პროდუქტები შესაძლო დაბინძურებისაგან;
 - ე) იყოს მოწესრიგებული, დავარცხნილი, ეცვას სანიტარიული ტანსაცმლის დადგენილი ნიმუში, ატაროს სპეციალური თავსაბურავი, იქონიოს მკერდის საფირმო ნიშანი;
 - ვ) მკაცრად დაიცვას პირადი ჰიგიენის წესები, დაიბანოს ხელი ყოველი შესვენების შემდეგ, ასევე საჭიროების მიხედვით.
15. სტაციონარული წვრისასაქონლო საცალო ვაჭრობის ქსელის გამყიდველს უნდა გააჩნდეს და სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურის წარმომადგენლის მოთხოვნისთანავე უნდა წარუდგინოს სამედიცინო წიგნაკი, სანიტარიული ჟურნალი და ქარხანა-დამამზადებლის მიერ გაცემული გასაყიდი პროდუქციის ხარისიანობისა და უსაფრთხოების დამადასტურებელი საბუთი (ხარისხის სერტიფიკატი).

XII. სასურსათო ვაჭრობის დაწესებულებათა სანიტარიული რეჟიმი

1. სასურსათო ვაჭრობის ყველა დაწესებულებაში დაცული უნდა იყოს სისუფთავე. მუშაობის დამთავრების შემდეგ დაწესებულებები უნდა დალაგდეს სველი წესით, სარეცხი საშუალებების გამოყენებით.
2. კვირაში ერთხელ უნდა ჩატარდეს გენერალური დალაგება სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებების გამოყენებით. ცალკეული სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებების დახასიათება მოცემულია დანართში 1, 2.
3. სასურსათო ვაჭრობის ყველა დაწესებულებაში თვეში 1 დღე (დადგენილი წესით) უნდა გამოცხადდეს სანიტარიულ დღედ და ამ დღეს ჩატარდეს სათავსების, აღჭურვილობის, ინვენტარის, ჭურჭლის და სხვ. დალაგება, რეცხვა, დეზინფექცია.
4. სანიტარიული დღე ტარდება ზემდგომი ორგანიზაციის მიერ დამტკიცებული გრაფიკის შესაბამისად. დაწესებულების ადმინისტრაცია ვალდებულია წინასწარ აცნობოს მომხმარებელს სანიტარიული დღის ჩატარების თაობაზე.
5. დეზინფექციისა და დერატიზაციის სამუშაოები (საჭიროების მიხედვით) ტარდება სპეციალური სამსახურების მიერ სანიტარიული დღის წინა დღეს, სამუშაო საათების შემდეგ. დეზინფექციის დაწყებამდე შეფუთვის გარეშე არსებული საკვები პროდუქტები ჰერმეტიკულად უნდა დაიხუროს. სათავსები პირველ რიგში უნდა დაიგავოს სველი წესით, შემდეგ, იმ სათავსებში სადაც ჩატარებულია სადეზინფექციო სამუშაოები, იატაკები, კედლები და სხვა დასუფთავდეს და მოირეცხოს. მეორე დღემდე დაიკეტოს ყველა ფანჯარა, კარი, სავენტილაციო ლიუკი, პატარა სარკმელი ან სხვა ღია ადგილი.
6. სანიტარიული დღის მოწყობისას პირველ რიგში სუფთავდება ის სათავსები, როლმებშიც ჩატარდა დერატიზაცია და დეზინფექცია.
7. აღჭურვილობის, ინვენტარის, ჭურჭლის სადეზინფექციოდ გამოიყენება გაუფერულებული (დაყოვნებული) 150-200 მგ/ლ შემცველობის ქლორიანი კირის ხსნარი, იატაკებისა და პანელების დეზინფექციისათვის გამოიყენება 20-250 მგ/ლ აქტიური ქლორის შემცველობის სადეზინფექციო ხსნარი.
8. განსაკუთრებულად დაბინძურებული (ინფიცირებული) ადგილები საჭიროა დამუშავდეს 400 მგ/ლ კონცენტრაციის აქტიური ქლორის ხსნარით. სადეზინფექციო ხსნარების ზემოქმედების ხანგრძლივობა არ უნდა იყოს 5-10 წთ-ზე ნაკლები.

9. საპირფარეშოების გაწმენდა ხდება მუშაობის დამთავრების შემდეგ ან საჭიროების მიხედვით. ამ მიზნით საპირფარეშოები უნდა გაირეცხოს და დეზინფექციის მიზნით მოირწყას ქლორიანი კირის ან სხვა სადეზინფექციო ხსნარით. საპირფარეშოების ყოველი დალაგებისას ჭერს ასუფთავებენ ჩვრით, რომელიც დასველებულია სადეზინფექციო ხსნარში. უნდა გაიწმინდოს წყალგაყვანილობის ონკანების ვენტილები, კარების სახელურები და საკეტები, ჩასარეცხი სახელურები და ყველა ის ზედაპირი, რომელსაც ხელით ეხებიან სპეციალურად ამ მიზნისათვის.
10. საპირფარეშოების დეზინფექციისათვის გამოიყენება ქლორიანი კირის ხსნარი კონცენტრაციით 500 მგ/ლ-ზე.
11. სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები ინახება თაროებით გაწყობილ მშრალ სათავსში, რომელიც კარგად ნიავედება. ასეთ სათავსში საკვები პროდუქტების შენახვა დაუშვებელია.
12. ხსნარები ინახება მჭიდროდ თავდახურულ მუქი ფერის მინის ჭურჭელში არა უმეტეს 5 დღისა. სადეზინფექციო საშუალებების შენახვისას, აუცილებელია მათი დაცვა ტენისა და სინათლის პირდაპირი ზემოქმედებისაგან. რეცხვისას ყოველი 1 მ² ფართობის ზედაპირზე უნდა დაიხარჯოს 1 ლ ხსნარი, ხოლო დეზინფექციისას ყოველ 1 მ² ფართობის ზედაპირზე 0,5 ლ ხსნარი
13. სასურსათო ვაჭრობის დაწესებულებების მიმდინარე რემონტი (შეთეთრება, სათავსების შეღებვა, აღჭურვა და სხვა) აუცილებელია ჩატარდეს საჭიროების მიხედვით, წელწადში ერთხელ მაინც.
14. კონტეინერები საინვენტარო ტარა (ურეკები, კალათები, ბადეები და სხვა), ასევე სასწორის თევზები, სადგამები და საწონები ყოველდღიურად უნდა ირეცხებოდეს გასარეცხი საშუალებებით და შემდეგომ შრებოდეს.
15. ინვენტარის, ჭურჭლის, ტარის გასარეცხად განკუთვნილი ჯაგრისები და მაწაწუნები ყოველდღიურად უნდა ირეცხებოდეს სახმარი სარეცხი საშუალებებით, შეძლებისდაგვარად უნდა მუშავდებოდეს ადუღებულ წყალში 10-15 წთ.-ის დაყოვნებით და ინახებოდეს მათთვის სპეციალურად გამოყოფილი ადგილას.
16. სავაჭრო ინვენტარის გარეცხვის რეჟიმი ასეთი უნდა იყოს:
- ა) ჯაგრისით ან ქაფჩით საკვების ნარჩენების მექანიკური მოცილება;
 - ბ) ინვენტარის რეცხვა ჯაგრისით, მაწაწურით კალცინირებული სოდის 0,5%-იანი ხსნარით (წყლის ტემპერატურა 45-50°C), ან სხვა დასაშვები სარეცხი საშუალებების გამოყენებით (დანართი 1);
 - გ) ინვენტარის გავლება გამდინარე ცხელ წყალში (წყლის ტემპერატურა არანაკლებ 65°C).
 - დ) ინვენტარის, ან ჭურჭლის გაშრობა სპეციალურ თაროებზე;
 - ე) ინვენტარის გასარეცხი აბაზანები რეგულარულად ირეცხება გამდინარე ცხელი წყლით სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებებით.
17. სარძევე მათარებისა და მათი რეზინის შუასადებების გარეცხვის რეჟიმი:
- ა) მათარების გამოვლება თბილი წყლით (წყლის ტემპერატურა 35-40°C);
 - ბ) მათარების გარეცხვა ცხელი წყლითა და სარეცხი საშუალებებით (წყლის ტემპერატურა 60-65°C);
 - გ) მათარების ხელმეორე გამოვლება სარეცხი საშუალებით საბოლოო მოცულობამდე;
 - დ) გარეცხვის შემდეგ სახურავმოხსნილი გადმობრუნებული მათარების თაროებზე გაშრობა. სარძევე მათარების რეზინის შუასადებები ირეცხება ამავე რეჟიმით ცალკე.

18. იზოთერმული ჭურჭელი და კომუნიკაციები ექვემდებარება სანიტარიულ დამუშავებას:

ა) ქარხანა-დამამზადებლიდან შემოსული ახალი ჭურჭელი – რეცხვასა და დეზინფექციას;

ბ) წვენების რეალიზაციის სეზონის დაწყების წინ – რეცხვასა და დეზინფექციას;

გ) მუშაობის შეწყვეტისას 1 დღეზე მეტი ვადით – რეცხვას;

დ) ექსპლუატაციის პროცესში: ჭურჭლის ყოველი დაცლის შემდეგ წარმოებს მისი გამდინარე წყლით გარეცხვა, პერიოდულად გარეცხვის შემდეგ მათ უტარდებათ დეზინფექცია;

ე) იზოთერმული ჭურჭლისა და კომუნიკაციების რეცხვას ახორციელებენ სავაჭრო დაწესებულების მუშაკები, ხოლო დეზინფექციას – ქარხანა დამამზადებლები და წვენების მომწოდებლები.

19. იზოთერმული ჭურჭლის რეცხვის წესები:

ა) იზოთერმული ჭურჭლები და მათი კომუნიკაციები ყოველი დაცლის შემდეგ უნდა გამოირეცხოს გამდინარე წყლით, არანაკლებ 10 წთ-სა;

ბ) პერიოდულად, ყოველ 5 დღეში ერთხელ, გამორეცხვის გარდა ისინი ექვემდებარებიან გარეცხვას ჯაგრისებისა და რომელიმე ნებადართული სარეცხი საშუალებების გამოყენებით;

გ) რეცხვის დამთავრების შემდეგ ჭურჭელს ხელმეორედ გამოავლებენ გამდინარე წყალს 10 წთ-ის განმავლობაში სარეცხი საშუალების კვალის გაქრობამდე;

დ) დანაყოფებიანი შუმის ცილინდრის, ჩამოსასხმელი ონკანის, შლანგის და სხვა აპარატურის გამორეცხვა ხდება შემდეგი თანმიმდევრობით: გამორეცხილ ჭურჭელს ავსებენ წყლით, წყალს რამდენჯერმე ჩამოსახამენ და გაატარებენ დანაყოფებიან ცილინდრში, ამის შემდეგ ჭურჭლიდან წყალს გამოდევნიან ან ჩამოსახამენ ონკანით ნახშირჟანგის აირის წნევის ზემოქმედებით;

ე) მოცულობითი ჭურჭლებისა და კომუნიკაციების დეზინფექცია ტარდება პერიოდულად, არა უმეტეს 10 დღეში ერთხელ. დეზინფექციას ატარებენ იმ სადეზინფექციო საშუალებებით, რომელიც დასაშვებია „ლუდისა და უალკოჰოლო სასმელების მრეწველობისათვის წაყენებული წესებით“. სარეცხი ინვენტარი (ბადეები, ვედროები, შლანგები და სხვა) უნდა ინახებოდეს სპეციალურად განკუთვნილ ადგილებში, ამასთან ჯაგრისები უნდა იყოს მოთავსებული სადეზინფექციო ხსნარებში.

20. წვენების სარეალიზაციო ავტომატების ბაკები, დოზატორები, ფილტრები, მილგაყვანილობები და ჭიქის სარეცხი მოწყობილობები ირეცხება მათში ცხელი წყლისა და 0,5% კალცინირებული სოდის ხსნარის გატარებით. გარეცხვის შემდეგ ხდება მათი გამოვლენა თბილი წყლით, რომლის ტემპერატურა არანაკლებ 65°C-ია.

21. რძის, ყავის, კაკაოს და სხვა სასმელების სარეალიზაციო ავტომატების რეცხვის რეჟიმი ასეთია:

ა) რძის ნარჩენების გარეცხვის თვალსაზრისით ხდება მათი გავლება ცივი წყლით 2 წთ-ის განმავლობაში;

ბ) რეცხვა კალცინირებული სოდის 0,5%-იანი ხსნარითა და წყლით, რომლის ტემპერატურა 35-40°C-ია – 2-3 წთ-ის განმავლობაში;

გ) დეზინფექცია ქლორიანი კირის გაუფერულებული ხსნარით, რომელშიც აქტიური ქლორის კონცენტრაცია 200 მგ/ლ-ია – 5-10 წთ-ის განმავლობაში;

დ) გამორეცხვა ცხელი 65°C-იანი წყლით.

XIII. სანიტარიული მოთხოვნები საკვები პროდუქტების ტრანსპორტირებისადმი

29. საკვები პროდუქტების ტრანსპორტირებისათვის უნდა გამოიყოს სპეციალური ტრანსპორტი. საკვები პროდუქტების გადატანა ისეთი ტრანსპორტით, რომელიც ადრე გამოიყენებოდა შხამქიმიკატების, ბენზინის, ნავთის და სხვა მძაფრსუნიანი და შხამიანი ნივთიერებების გადაზიდვისათვის დაუშვებელია.
30. გარკვეული სახის პროდუქტების (რძის, ძეხვის, კრემიანი საკონდიტრო ნაწარმის, პურის, ხორცის, თევზის, ნახევარფაბრიკატების და სხვა) გადასაზიდად უნდა გამოიყოს სპეციალური ტრანსპორტი, რომელსაც ექნება შესაბამისი მარკირება.
31. საკვები პროდუქტების გადასაზიდი ტრანსპორტი უნდა იყოს სუფთა, გამართულ მდგომარეობაში, სანიტარიული პასპორტით. საბარგული უნდა იყოს გადახურული ისეთი ჰიგიენური მასალით, რომელიც ადვილად ირეცხება.
32. თუ ტრანსპორტი არ აკმაყოფილებს ჰიგიენურ მოთხოვნებს და არ გააჩნია სანიტარიული პასპორტი, მისი გამოყენება საკვები პროდუქტების გადასაზიდად იკრძალება. ასევე დაუშვებელია უმი პროდუქტებისა და ნახევარფაბრიკატების გადაზიდვა მზა საკვებ პროდუქტებთან ერთად.
33. მძღოლი-ექსპედიტორი (ექსპედიტორი) ვალდებულია თან იქონიოს სანიტარიული წიგნაკი, ეცვას მუქი ფერის სპეცტანსაცმელი, მკაცრად დაიცვას პირადი ჰიგიენის წესები და საკვები პროდუქტების ტრანსპორტირების წესები.
34. საკვები პროდუქტების გადასაზიდად განკუთვნილი ტრანსპორტის რეცხვა და დამუშავება უნდა ხდებოდეს ავტოტრანსპორტის საწარმოებში.
35. ტრანსპორტირების პირობები (ტემპერატურა, ტენიანობა) საკვები პროდუქტების თითოეულ სახეობაზე უნდა შეესაბამებოდეს ნორმატიულ-ტექნიკური დოკუმენტაციის მოთხოვნებს და ასევე მალფუჭებადი ტვირთის სხვადასხვა სახის ტრანსპორტით გადაზიდვის წესებს.
36. განსაკუთრებით მალფუჭებადი საკვები პროდუქტების გადაზიდვა უნდა წარმოებდეს გასაცივებელი მოწყობილობების მქონე ან იზოთერმული ტრანსპორტით.
37. საკვები პროდუქტების გადასაზიდ ტრანსპორტში სპეციალურად უნდა იყოს გამოყოფილი ადგილი სანიტარიული ტანსაცმლისა და ბრეზენტის შესანახად. საკვები პროდუქტების ჩატირთვა და განტვირთვა უნდა მოხდეს მტვირთავის მიერ, რომელსაც აცვია სანიტარიული ტანსაცმელი (თეთრი ფერის).
38. პური და პურფუნთუშეული უნდა გადაიზიდოს ხონჩებზე დაწყობილი სპეციალური დახურული ავტომობილითა თუ ფურგონებით, რომლებშიც მოწყობილია თაროები ხონჩების დასადებად. პურის გროვებად გადატანა დაუშვებელია.
39. კრემიანი საკონდიტრო ნაწარმის ტრანსპორტირება უნდა მოხდეს ისეთი ტრანსპორტით, რომელშიც შესაძლებელია ცივი პირობების შექმნა, კერძოდ ამ დროს ტემპერატურა არ უნდა აღემატებოდეს 6°C-ს. ნაწარმი უნდა იყოს განთავსებული თავსახურიან მეტალის კონტეინერებში, თავსახურიან ხონჩებში, ხოლო ტორტები –სტანდარტულ მუყაოს ყუთებში. კატეგორიულად იკრძალება კრემიანი საკონდიტრო ნაწარმის ტრანსპორტირება ღია თუნუქის ფურცლებით ან ხონჩებით.
40. ხორცის ტრანსპორტირება უნდა ხდებოდეს ავტორეფრეჟერატორებში: გაღობილი და შეცივებული ხორცისა – არა უმეტეს 6°C ტემპერატურაზე, გაყინულის კი – არა უმეტეს 0°C ტემპერატურაზე.

41. ცალკეულ შემთხვევებში დასაშვებია სუფთა ღია ავტო და საჭაპანო ტრანსპორტის გამოყენება, რომლებშიც ხორცი ეწყობა სუფთა საფენებზე და ზემოდან იფარება ბრეზენტით, აფრის ტილოთი ან ბიაზით.
42. ცოცხალი თევზი წყალსაცავებიდან გადააქვთ თერმოიზოლაციის მქონე ცისტერნის ავტომობილებით, რომელთაც გააჩნიათ სპეციალური ტევადობის (100 კგ) სათავსი ყინულისათვის, ასევე აღჭურვილობა, რომელიც უზრუნველყოფს წყლის ჰაერით გამდიდრებას. წყლის ტემპერატურა ცისტერნაში ზამთარში უნდა იყოს 1-2°C, გაზაფხულზე და შემოდგომაზე 4-6°C, ზაფხულში 10-14°C.
43. წრიული წესით განსაკუთრებით მალფუჭებადი საკვები პროდუქტების გადატანისას მკაცრად უნდა იყოს დაცული მათი რიგიობა, პროდუქტების დაბინძურების თავიდან აცილების გათვალისწინებით.
44. ავტომეურნეობები, დაწესებულებები, ან ორგანიზაციები, რომლებიც ახდენენ ტრანსპორტის საბარგულების სანიტარიულ დამუშავებას, ბრძანების ან განკარგულების საფუძველზე ნიშნავენ ამ პროცესზე (რეცხვა, დამუშავება) პასუხისმგებელ პირს.
45. კვების პროდუქტების გადასაზიდი ტრანსპორტის სანიტარიული დამუშავება ხდება სპეციალურად აღჭურვილ გასარეცხ ბლოკებში ან სპეციალურ მოედნებზე, რომლებსაც აქვს საკუთარი წყალგაყვანილობა.
46. ტრანსპორტის რეცხვისა და დამუშავების ადგილი უნდა აღიჭურვოს:
- ა) ტრანსპორტის დალაგების, რეცხვისა და დეზინფექციისათვის საჭირო ინვენტარით და მოწყობილობებით (სარეცხი დანადგარები, შლანგები პისტოლეტებით ცხელი და ცივი წყლისათვის, ჯაგრისები, სადეზინფექციო აპარატები, რეცხვისა და დეზინფექციის შემდეგ ავტომობილის საშრობი აპარატით);
 - ბ) მრეცხავების სპეცტანსაცმელით (რეზინის ჩექმებით, რეზინის ხელთათმანებით, სპეციალური წინსაფრებით, ბამბულის კაპიშონიანი კოსტიუმით, დამცავი სათვალებით, რესპირატორებით);
 - გ) დასალაგებლად და სარეცხი ინვენტარის (ჯაგრისი, ნეჯა, ვედრო და სხვა); სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებების და სპეცტანსაცმლის შესანახი კარადებით;
 - დ) ტანსაცმლის საშრობი და მოსაწესრიგებელი სათავსით.
47. საკვები პროდუქტებისათვის განკუთვნილი ტრანსპორტის სანიტარიული დამუშავების რეჟიმი ასეთია:
- ა) ავტომანქანის საბარგულისა და კაბინის მოწესრიგება, რომელიც წარმოებს ჯაგრისებით, ცოცხით ან მტვერსასრუტით;
 - ბ) ავტომობილის საბარგულის გარეთა ნაწილის რეცხვა, რომლისათვისაც უნდა გამოიყენებოდეს 35-40°C ტემპერატურის მქონე ტუტე რეაქციის წყალი, ბოლოს კი შლანგის მეშვეობით, ჩამოირეცხოს გამდინარე წყლით;
 - გ) ავტომობილის შიგნითა ზედაპირის რეცხვა ხდება ჯაგრისებითა და სარეცხი საშუალებებით (ხსნარის ტემპერატურა 55-60°C), ან მექანიკური წესით 2-3 წთ-ის განმავლობაში რეზინის შლანგებიდან 1,5 ატმ. წნევისა და 65-70°C ტემპერატურის წყლის ჭავლის ზემოქმედებით;
 - დ) სარეცხი საშუალებების გამოყენების შემდეგ უნდა მოხდეს ავტომობილის საბარგულის შიგნითა ნაწილის გამორეცხვა წყლის ჭავლით სარეცხი საშუალებების კვალის გაქრობამდე, შემდეგ აუცილებელი მისი გამოშრობა და განიავება, რათა თავიდან აიცილონ გარეშე სუნის არსებობა;

- ე) საბარგულის შიგნითა ნაწილის დეზინფექცია უნდა ჩატარდეს სადეზინფექციო ხსნარით, რომელშიც აქტიური ქლორის შემცველობა 250 მგ/ლ-ია, სადეზინფექციო ხსნარის ექსპოზიციის ვადა 10 წთ-ია. დეზინფექციის დამთავრების შემდეგ საბარგულის შიგნითა მხარე უნდა გამოირეცხოს წყლით შლანგის მეშვეობით, გამოშრეს და განიავდეს ქლორის სუნის გაქრობამდე;
- ვ) ავტომობილის გასარეცხად გამოყენებული შლანგები უნდა შეინახოს ჩამოკიდებულ მდგომარეობაში;
- ზ) ტრანსპორტის დეზინფექცია წარმოებს საჭიროებისამებრ, მაგრამ არა უმცირეს 10 დღეში ერთხელ;
- თ) სადეზინფექციო საშუალებების ხარჯვა იანგარიშება შემდეგი პროპორციით: 1 მ² ფართობზე 2.5 გ. სადეზინფექციო ნივთიერების ოდენობით, ან 1 მ² ფართობზე – 0,5 ლ სადეზინფექციო ხსნარის ოდენობით. სარეცხი საშუალებების ხარჯვა ყოველ 1მ² ზედაპირზე შეადგენს 1 ლ-ს.
20. სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის ტერიტორიულ-ცენტრალურ სამსახურებს ევალებათ თითოეულ მანქანაზე სანიტარიული პასპორტის გაცემა, რომელიც მოქმედებს არა უმეტეს 6 თვის განმავლობაში, ხოლო განსაკუთრებით მალფუჭებადი პროდუქტების გადასაზიდად განკუთვნილ ტრანსპორტზე სანიტარიული წიგნაკი გაიცემა 3 თვის ვადით.
21. სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურის თანამშრომლებს აქვთ უფლება აკრძალონ საკვები პროდუქტების გადაზიდვა ისეთი მანქანებით, რომლებიც არ აკმაყოფილებენ სანიტარიულ მოთხოვნებს.

XIV. სანიტარიული მოთხოვნები სასურსათო ვაჭრობის საწარმოთა მუშაკების შრომის პირობებისადმი

1. სასურსათო ვაჭრობის საწარმოთა დაპროექტების ან რეკონსტრუქციის ჩატარებისას აუცილებელია შრომის ორგანიზაციისადმი წაყენებული სანიტარიული ნორმებისა და წესების გათვალისწინება.
2. საწარმოს მიკროკლიმატი უნდა შეესაბამებოდეს სანწიდან „ჰიგიენური მოთხოვნები საწარმოო სათავსის მიკროკლიმატისადმი” მოთხოვნებს.
3. სამუშაო ზონაში ჰაერის ტემპერატურის ფარდობითი ტენიანობის და ჰაერის მოძრაობის სიჩქარის პარამეტრები მოცემულია ცხრილი №4-ში.
4. მავნე ნივთიერებების კონცენტრაცია სამუშაო ზონის ჰაერში არ უნდა აჭარბებდეს ამ ნივთიერებების ზღვრებს (მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის მტვრის ზღვრულად დასაშვები კონცენტრაცია – 2-დან 6 მგ/მ³-ში).
5. საწარმოო, სავაჭრო დაწესებულებათა სამუშაო ადგილებზე და საწარმოს ტერიტორიაზე ხმაურის დონე არ უნდა აჭარბებდეს 80 დბ-ს.
6. სამუშაო ზედაპირებისა და სამუშაო ადგილების განათება უნდა შეესაბამებოდეს სწიდან „ბუნებრივი და ხელოვნური განათების” მოთხოვნებს და უნდა მდებარეობდეს 200-იდან 400 ლუქსის ფარგლებში, სათავსის მიზნობრივი დანიშნულებიდან გამომდინარე.
7. საწარმო, სადაც მავნე და არასასურველი ფაქტორები არსებობს, მოსამსახურე სამუშაოზე მიღებამდე და მუშაობის პროცესში საჭიროებს პერიოდულ სამედიცინო შემოწმებებს „სამუშაოზე მიღებამდე და მუშაობის პროცესში მყოფი მუშაკების, სხვადასხვა სატრანსპორტო საშუალებების მძღოლების წინასწარი და პერიოდული სამედიცინო შემოწმების ინსტრუქციების მოთხოვნების შესაბამისად.

8. სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახურები ვალდებული არიან აკონტროლონ სამედიცინო შემოწმებების დროული ჩატარება და შერჩეული კონტიგენტის მთლიანი შემოწმების საკითხები.
9. წინასწარი სამედიცინო შემოწმების ჩატარებისას ადმინისტრაცია ვალდებულია გასცეს თითოეულ მუშაკზე მიმართვა, რომელშიც აღნიშნული იქნება შემოწმებული პირის გვარი, სახელი, მამის სახელი, დაბადების წელი, პროფესია, მისი სამუშაო პირობების მავნე და არასასურველი ფაქტორები.
10. ჩამონათვალი მავნე ნივთიერებებისა და გარემოს არასასურველი ფაქტორებისა, რომლებიც მუშაობის პერიოდში მოქმედებს ადამიანის ორგანიზმზე, რის გამოც საჭიროა მათ ჩაუტარდეთ წინასწარი და მთლიანი სანიტარიული შემოწმება, მოცემულია დანართ 1-ში.

XV. მწერებისა და მღრღნელების წინააღმდეგ ბრძოლის ღონისძიებები

1. სასურსათო ვაჭრობის საწარმოებში დაუშვებელია ბუზების, ტარაკების, მღრღნელების არსებობა. საწარმოს ადმინისტრაცია ვალდებულია უზრუნველყოს მწერებისა და მღრღნელების საწინააღმდეგო ღონისძიებების გატარება (საწარმოს მთელ ტერიტორიაზე და მის ყველა სათავსში).
2. დეზინფექციისა და დერატიზაციის ჩასატარებლად უნდა დაიდოს ხელშეკრულება ქალაქის სადეზინფექციო სამსახურთან ან სანიტარიული ზედამხედველობის ტერიტორიული ცენტრის პროფილაქტიკური დეზინფექციის განყოფილებასთან.
3. ხელშეკრულების განახლება ხდება ყოველწლიურად. საწარმოში უნდა შეიქმნას აუცილებელი პირობები დერატიზაციის და დეზინფექციის სამუშაოთა ეფექტური ჩატარებისათვის.
4. პროფილაქტიკური დეზინფექცია უნდა ჩატარდეს მხოლოდ მუშაობის დამთავრების შემდეგ ან საწარმოს სანიტარიულ დღეს. დეზინფექციის დროს დამუშავებას ექვემდებრება მხოლოდ ჭერი, კედლები და ფანჯრის რაფები. ინსექტიციდებით დეზინსექციური სამუშაოების ჩატარების წინ საკვები პროდუქტები, ჭურჭელი და ინვენტარი სათავსებიდან უნდა გაიტანონ ან ჰერმეტიკულად შეფუთონ.
5. იატაკების, აღჭურვილობის და ინვენტარის დამუშავება ინსექტიციდებით იკრძალება. დეზინფექციის ჩატარების შემდეგ სამუშაოს დაწყებამდე სათავსები უნდა განიავდეს და დალაგდეს.
6. სასურსათო ვაჭრობის დაწესებულებებში ტარდება ბუზების წინააღმდეგ ბრძოლის შემდეგი პროფილაქტიკური ღონისძიებები:
 - ა) შენობის გულდასმით დასუფთავება;
 - ბ) საკვები პროდუქტების ნარჩენების შეგროვება მჭიდროდ თავდახურულ სათავსებში;
 - გ) საკვები პროდუქტების ნარჩენების დროული გატანა, სანაგვის დასუფთავება, რეცხვა, დეზინფექცია;
 - დ) ზაფხულის პერიოდში ბადეების დაყენება იმ კარებსა და ფანჯრებზე, რომლებიც იღება გარეთ;
 - ე) ბუზების გასანადგურებლად გამოიყენებენ წებოვან ქაღალდებს ან სპეციალურ ელექტროდამჭერებს;

- ვ) ბუზების წინააღმდეგ ბრძოლის სპეციალურ ღონისძიებებს, მათი გამრავლებისათვის ხელსაყრელ ადგილებში, ატარებენ პროფილაქტიკური დეზინფექციის განყოფილების სპეციალისტები.
7. ტარაკნების გაჩენის თავიდან ასაცილებლად აუცილებელია ტიხრების, კედლების, კარადების და სხვა ადგილების ხვრელების ამოვსება. საკვების ნარჩენების და ნამცეცების მაგიდაზე, ყუთებში, თაროებზე დატოვება დაუშვებელია. ტარაკნების გამოჩენისას აუცილებელია სათავსის გულდასმით დალაგება და მწერების შესაძლო შეჯგუფების ადგილების დამდუღვრა.
8. მღრღნელების (თაგვების, ვირთხების) გაჩენის საწინააღმდეგოდ იატაკის, ჭერის, ტექნიკური მილგაყვანილობების ირგვლივ არსებული ხვრელები უნდა ამოშენდეს აგურით, ცემენტით, ან დაიგმანოს რკინის ფურცლებით.
9. სავენტილაციო ხვრელები და არხები იფარება მეტლური ბადეებით, რომელთა უჯრედების ზომა არ აღემატება 0,25X0,25 სმ-ს, ხოლო ლიუკი იკეტება საკეტებით ან ცხაურებით.
10. საწარმოს რეკონსტრუქციისა და რემონტის შემთხვევაში აუცილებელია ისეთი სამშენებლო-ტექნიკური ღონისძიებების გატარება, რომელიც უზრუნველყოფს სათავსების დაცვას მღრღნელებისაგან.
11. მღრღნელების გაჩენის შემთხვევაში გამოიყენება მათთან ბრძოლის მექანიკური საშუალებები (ხაფანგი და სხვა):
- ა) მღრღნელებისა და ტარაკნების საწინააღმდეგოდ ქიმიური საშუალებების გამოყენება ნებადართულია მხოლოდ სამუშაოს სპეციალისტების (დერატიზატორები) მიერ;
- ბ) მღრღნელების საწინააღმდეგოდ ბაქტერიოლოგიური მეთოდების გამოყენება სასურსათო ვაჭრობის საწარმოებში დაუშვებელია.
12. სასურსათო ვაჭრობის საწარმოებში სადეზინფექციო და სადერატიზაციო საშუალებების შენახვა კატეგორიულად იკრძალება.
13. საწარმოში მღრღნელებისა და მწერების აღმოჩენისას სანიტარიულ-ეპიდემიოლოგიური ზედამხედველობის სამსახურს გააჩნია უფლება საწინააღმდეგო ღონისძიებების გატარებამდე შეაჩეროს საწარმოს ექსპლუატაცია.

XVI. სამედიცინო შემოწმებები, პროფილაქტიკური გამოკვლევები და ჰიგიენური მომზადება

1. სასურსათო ვაჭრობის ქსელში მომუშავე, ან იმ პირებმა, რომლებიც იწყებენ მუშაობას, სავალდებულოა გაიარონ წინასწარი და მიმდინარე სამედიცინო შემოწმება.
2. მომუშავე პირები, რომლებიც უშუალოდ ეხებიან პროდუქტებს, ჭურჭელს, საწარმოო ინვენტარს და აღჭურვილობას, უნდა გადიოდნენ ჰიგიენურ მომზადებას და ყოველ 2 წელწადში ერთხელ დადგენილი პროგრამის ფარგლებში აბარებდნენ ჩათვლას.
3. ინჟინერ-ტექნიკოსთა პერსონალმა და დაწესებულების ხელმძღვანელობამ წელიწადში ერთხელ უნდა გაიაროს ატესტაცია სანიტარიულ-ჰიგიენურ და ეპიდემიასაწინააღმდეგო საკითხებზე.
4. თითოეულ მუშაკს უნდა ჰქონდეს პირადი სამედიცინო წიგნაკი, რომელშიც აღინიშნება ყველა სამედიცინო შემოწმებისა და გამოკვლევების შედეგები, გადატანილი ინფექციური დაავადებები, ჰიგიენური სწავლებებისა და ატესტაციის მონაცემები.

5. მომუშავე პერსონალის პირადი სამედიცინო წიგნაკები ინახება დაწესებულებების ადმინისტრაციაში. წვრილსასაქონლო საცალო ვაჭრობაში მომუშავე პირებს სამედიცინო წიგნაკები ეძლევათ ხელზე.
6. სამუშაოზე არ დაიშვებიან, ან დროებით თავისუფლდებიან ბაქტერიამტარებლები ან დაავადებულებები:
 - ა) მუცლის ტიფით, პარიტიფით, სალმონელოზით, დიზენტერიით;
 - ბ) ჰიმენოლეპიდოზით, ენტერობიოზით;
 - გ) ათაშანგით (გადამდებ პერიოდში);
 - დ) კეთრით;
 - ე) კანის გადამდები დაავადებებით: მუნის, კანის სოკოვანი დაავადებების (ტრიქოფიტია, მიკროსპორია, აქტინომიკოზი), კანის ღია ნაწილებზე წყლულოვანი და ჩირქოვანი პროცესების არსებობისას;
 - ვ) ფილტვის ტუბერკულოზის გადამდები და დესტრუქციული ფორმებით;
 - ზ) არაფილტვისმიერი ტუბერკულოზის ფისტულით, ბაქტერიოურია, ტუბერკულოზური ხსიათის გამონაყარი სახეზე და ხელებზე;
 - თ) ჩირქოვანი დაავადებებით.

XVII. პერსონალის პირადი ჰიგიენა

1. სასურსათო ვაჭრობის საწარმოების მუშაკები ვალდებული არიან:
 - ა) სისტემატურად თვალყური ადევნონ სხეულის, ხელების, თმების სისუფთავეს; ფრჩხილები მოკლედ დაიჭრან;
 - ბ) სამუშაოზე გამოცხადნენ სუფთა ტანსაცმელითა და ფეხსაცმელით, პირადი ნივთები დატოვონ გარდერობში. საშინაო და სანიტარიული ტანსაცმელის ერთად შენახვა დაუშვებელია;
 - გ) სამუშაოს დაწყებამდე გადაივლონ შხაპი. შხაპის არ არსებობისას დაიბანონ ხელები საპნით, ჩაიცვან სუფთა სანიტარიული ტანსაცმელი, თმები აიკეცონ ქუდის ან სხვა თავსაბურავის ქვეშ;
 - დ) ტერიტორიაზე გასვლის ან საპირფარეშოში შესვლის წინ გაიხადონ სანიტარიული ტანსაცმელი;
 - ე) აუცილებლად დაიბანონ ხელები საპნით პროდუქტების გაცემის წინ, საპირფარეშოში ყოფნის, ასევე შესვენებისა და დაბინძურებული საგნების ხელში ჭერის შემდეგ;
 - ვ) სასაწყობო და დამხმარე სათავსებში დაუშვებელია ჭამა და მოწევა;
 - ზ) სხეულის ტემპერატურის აწევისას ჩირქოვანი პროცესებისა და კუჭ-ნაწლავის ან სხვა დაავადებათა სიმპტომების აღმოჩენისას აცნობონ ამის შესახებ ადმინისტრაციას და მიმართონ სამედიცინო დაწესებულებებს კონსულტაციის მისაღებად, ან შესაბამისი მკურნალობის ჩასატარებლად.
2. სასურსათო ვაჭრობის საწარმოების მუშაკებს ეკრძალებათ ტანსაცმლის შეკვრა ქინძისთავებით, ნემსებით; ხალათის, მოსაცმელების ჯიბეში პირადი ჰიგიენის საგნების, სიგარეტის და სხვა გარეშე ნივთების ტარება; სანიტარიული ტანსაცმლის არადანიშნულღებრივი გამოყენება.

3. სავაჭრო განყოფილებებში, სასაწყობო სათავსებში და სამაცივრო კამერებში მომუშავე ზეინკლები, ელექტროშემკეთებლები, დამხმარე და სხვა მუშები ვალდებული არიან დაიცვან პირადი ჰიგიენის წესები, იმუშაონ სპეცტანსაცმელით, ინსტრუმენტები ჰქონდეთ სპეციალურ სახელურებიან ყუთებში და დაიცვან უცხო საგნების საკვებ პროდუქტებში მოხვედრის უსაფრთხოება.
4. სასურსათო ვაჭრობის ყველა დაწესებულებაში უნდა იყოს პატარა აფთიაქი იმ მედიკამენტებისა და საშუალებების შემადგენლობით, რომლებიც აუცილებელია პირველადი სამედიცინო დახმარების აღმოსაჩენად.

XVIII. ადმინისტრაციის მოვალეობები და პასუხისმგებლობა არსებული სანიტარიული წესების შესრულებაზე

1. საწარმოს ადმინისტრაცია ვალდებულია უზრუნველყოს:
 - ა) თითოეული მუშაკი სანიტარიული ტანსაცმლით მოქმედი ნორმების შესაბამისად;
 - ბ) სანტანსაცმლის რეგულარული რეცხვა, შეკეთება (სანტანსაცმლის რეცხვა სახლის პირობებში ინდივიდუალური წესით კატეგორიულად იკრძალება);
 - გ) დეზინფექციის, დერატიზაციის და სანიტარიული დღეების ჩატარება;
 - დ) საწარმოს თანამშრომლებისათვის ჰიგიენური საგანმანათლებლო მუშაობის ჩატარება, ჩათვლების ჩაბარება საწარმოს თანამშრომლების მიერ მიღებისას და შემდგომ რეგულარულად ყოველ ორ წელწიდაში ერთხელ;
 - ე) საწარმოსა და ბაზების ხელმძღვანელების, საქონელმცოდნეების, საწყობის გამგეების ატესტაცია სანიტარიულ-ჰიგიენურ საკითხებზე ყოველი 2 წელწადში ერთხელ;
 - ვ) ჩასატარებლად სამედიცინო დაწესებულებებისათვის წინასწარი და მიმდინარე სამედიცინო შემოწმების თანამშრომელთა სიების გადაცემა;
 - ზ) დადგენილი ფორმის ზონარგაყრილი, დანომრილი და ბეჭედდასმული სანიტარიული ჟურნალების წარმოება სანიტარიულ-ეპიდემიოლოგიური ზედამხედველობის ორგანოების წარმომადგენელთა წინადადებებისა და აქტების ჩასაწერად;
 - თ) სავაჭრო-ტექნოლოგიური და სამაცივრო დანადგარების ეფექტური მუშაობა;
 - ი) საწარმოები საკმაო რაოდენობის სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებებით, სავაჭრო და დასალაგებელი ინვენტარით და საკვები პროდუქტების შესაფუთი ქაღალდითა და პაკეტებით;
 - კ) პერსონალის შრომის პირობები დადგენილი სანიტარიული ნორმების შესაბამისად.
2. სანიტარიული წესების შესრულებაზე პასუხისმგებლობა ეკისრება სავაჭრო საწარმოს ხელმძღვანელობას. იგი პასუხისმგებელია სანიტარიულ მდგომარეობაზე და მასში სანიტარიული რეჟიმის დაცვაზე, გასაყიდი საკვები პროდუქტების ხარისხზე, მიღების შემდგომ შენახვაზე, რეალიზაციის ვადების დაცვაზე, მიმდებარე ტერიტორიის სანიტარიულ მდგომარეობაზე.
3. ადმინისტრაცია პასუხს აგებს წინასწარი და მიმდინარე სამედიცინო შემოწმების გარეშე თანამშრომლის სამუშაოზე დაშვებაზე, აგრეთვე სამედიცინო ჩვენების მიხედვით სამუშაოზე არდაშვებულ პირებზე; წინასწარ და მიმდინარე სამედიცინო შემოწმებებზე თანამშრომლების დროულ გამოცხადებაზე. ადმინისტრაცია აკონტროლებს პერიოდული სამედიცინო შემოწმების ჩატარების ვადების დაცვას.

4. სასაწყობო სათავსების სათანადო წესრიგში მოყვანა, საკვები პროდუქტების სწორად შენახვა, მათი ხარისხი და სარეალიზაციო ვადების დაცვა ეკისრებათ ბაზისა და საწყობის გამგეებს, საქონელმცოდნეებს, მაღაზიის გამგეებს და სხვა.
5. პირადი ჰიგიენის წესების დაცვაზე, სამუშაო ადგილის სანიტარიულ მდგომარეობაზე, სანიტარიული მოთხოვნების შესაბამისად, საკვები პროდუქტების რეალიზაციისა და შენახვის ვადების დაცვაზე პასუხისმგებლობა ეკისრებათ გამყიდველებს.
6. სასურსათო ვაჭრობის საწარმოს ყოველი მუშაკი უნდა გაეცნოს არსებულ სანიტარიულ წესებს.
7. არსებული სანიტარიული წესების დამრღვევი პირები მიეცემა ადმინისტრაციულ, დისციპლინურ ან სისხლის სამართლის პასუხისმგებლობაში.
8. სასურსათო სავაჭრო დაწესებულებებში არსებული სანიტარიული წესების დაცვაზე კონტროლს ახორციელებს სახელმწიფო სანიტარიული ზედამხედველობის სამსახური.

XIX. სარეცხი ნივთიერებების დახასიათება

დანართი 1

1. სასურსათო ვაჭრობის საწარმოებში განსაკუთრებული მნიშვნელობა ენიჭება სისუფთავისა და საწარმოსადმი წაყენებული რიგი სანიტარიული მოთხოვნების დაცვას.
2. სათავსებსა და აღჭურვილობას რეცხავენ სარეცხი ნივთიერებების ხსნარებით. სარეცხი ნივთიერებები უნდა აკმაყოფილებდეს განსაკუთრებულ მოთხოვნებს, უნდა გააჩნდეთ რეცხვის მაღალი უნარი, უნდა უზრუნველყოფდეს ზედაპირის მთლიან დაღობვას, ხისტი წყლის შერბილებას. სარეცხი ნივთიერებების ხსნარი ჭუჭყს მთლიანად უნდა აცილებდეს, ახდენდეს მის დისპერგირებას, ემულგირებას, მჟავე რეაქციის მქონე ჭუჭყს ნეიტრალიზაციას ან ცხიმის გაკოხვას.
3. სარეცხმა ხსნარებმა არ უნდა გამოიწვიოს აღჭურვილობის კოროზია.
4. სარეცხი საშუალება შეიძლება იყოს ერთგვაროვანი ქიმიური ნივთიერება, ან წარმოადგენდეს რამდენიმე ქიმიური ნივთიერების ნაერთს.
5. სასურსათო ვაჭრობის საწარმოებში ძირითადად იყენებენ კალცინირებულ სოდას, ტრინატრიფოსფატს, დეზმოლს, A, B, B ტიპის სინთეზურ სარეცხ ფხვნილებს და სხვ.
6. კალცინირებული სოდა წარმოადგენს გაუწყლოებული ნახშირმჟავა ნატრიუმის თეთრ, წვრილკრისტალურ წყალში კარგად ხსნად ფხვნილს. წყალხსნარში კალცინირებული სოდა ნაწილობრივ იშლება მწვავე ტუტისა და ჰიდროკარბონატის წარმოქმნაში, რომლებიც წარმოადგენენ მოქმედ სარეცხ საწყისებს. კალცინირებული სოდის (50-60°C) ხსნარი კარგად საპნავს დაბინძურებულ ზედაპირებს და შლის ცილოვან ნარჩენებს. თუ სარეცხი ხსნარების ტემპერატურა ჩამოდის 40-30°C-მდე, მათი რეცხვითი უნარი საგრძნობლად ქვეითდება.
 - ა) ხელსაწყობის, ინვენტარის, ჭურჭლის, ტარის ხელით რეცხვისას აუცილებელია 40-50°C ტემპერატურის კალცინირებული სოდის 0,5% ხსნარის გამოყენება, ხოლო ცირკულირებული რეცხვის დროს – 70-80°C ტემპერატურის 1-2%-იანი ხსნარი;
 - ბ) კალცინირებული სოდა გაცილებით უკეთეს მოქმედებას ამჟღავნებს ზედაპირულ, აქტიურ და ანტიკოროზიულ ნივთიერებებთან შერევისას.
7. A, B, B ტიპის სინთეზური სარეცხი ფხვნილები. ისინი კარგად იხსნებიან წყალში, ეფექტურნი არიან მოწყობილობების რეცხვის დროს. სხვადასხვა სიხისტის წყლისათვის ამზადებენ სამი სახის ფხვნილს:

- ა) ტიპი A – იმ რაიონებისათვის, სადაც წყლის სიხისტე 5,35 მგ.-ექვ.-ზე მეტია (15°);
 ბ) ტიპი A – იმ რაიონებისათვის, სადაც წყლის სიხისტე 5,35 მგ.-ექვ.-ზე დაბალია (6°-დან 15°-მდე);
 გ) ტიპი B – იმ რაიონებისათვის, სადაც წყალი რბილია და სიხისტე არ აღემატება 2 მგ.-ექვ.-ს (არა უმეტეს 6°);
 დ) A და A ფხვნილები ხელს უშლის ხისტ წყალში ნალექების წარმოქმნას;
 ე) A, B, B ფხვნილების რეცეპტურა იხილეთ ქვემოთ.

კომპონენტები	ფხვნილის შემცველობა %		
	A	B	B
სულფონილი (აქტიურ ნივთიერებაზე გადაანგარიშებით)	2	2	2.5
ნატრიუმის ტრიპოლიფოსფატი	40	20	-
ნატრიუმის მეტასილიკატი	30	30	10
კალცინირებული სოდა	20	40	85
ნატრიუმის სულფატი	8	8	2.5

ვ) A, B, B სინთეზურ ფხვნილებს იყენებენ: შერეული რეცხვის დროს - 1% ხსნარს, ხოლო ხელით რეცხვის დროს - 0,5% ხსნარის სახით. სარეცხი ხსნარის ტემპერატურა უნდა იყოს 45°C-ზე დაბალი. მექანიკური რეცხვისას სარეცხი ხსნარის ტემპერატურა შეიძლება გავზარდოთ 60-80°C-მდე, ხელით რეცხვის დროს სარეცხი ხსნარის ტემპერატურა არ უნდა აღემატებოდეს 45-50°C-ს, ვინაიდან ტემპერატურის გაზრდა აღნიშნულ ზღვარზე მეტად იწვევს ხელის კანის გაღიზიანებას.

8. დეზმოლი - სინთეზური სარეცხი-სადეზინფექციო საშუალება გამოიყენება აღჭურვილობების რეცხვისა და დეზინფექციისათვის.

სინთეზური სარეცხი საშუალება	შემადგენლობა %-ში
(ალკილსულფატი, ალკილსულფონატი)	1.0
ნატრიუმის ტრიპოლიფოსფატი	20.0
ნატრიუმის მეტასილიკატი (9H ₂ O-ით)	30.0
კალცინირებული სოდა	24.0-28.0
ქლორამინი "B"	18.0-22.0
ნატრიუმის სულფატი და წყალი	100.0-მდე

9. „დეზმოლის“ გამოყენებით შესაძლებელია მოწყობილობების რეცხვისა და დეზინფექციის ერთდროულად ჩატარება, რეცხვისას გამოიყენება 0,5%-იანი, ხოლო მექანიკური დამუშავებისას 1,0%-იანი წყლიანი ხსნარები.

10. აქ აღნიშნული ნებისმიერი სარეცხი საშუალების გამოყენების შემდეგ აუცილებელია მოხდეს ჭუჭყის ნარჩენებისა და სარეცხი ხსნარის სრული მოცილება დამუშავებული ზედაპირიდან.

XX. სადეზინფექციო ნივთიერებების დახასიათება

დანართი 2

1. სასურსათო საწარმოებში დეზინფექცია ხდება ქიმიური საშუალებებით, რომლებსაც ძირითადად მიეკუთვნება ქლორშემცველი სადეზინფექციო ნივთიერებები: ქლორიანი კირი, ქლორამინი, მონოქლორამინი, მათი პრეპარატები: ანტისეპტოლი, კირიანი რძე, ჩამქრალი კირი და სხვა.

2. ქლორი და სხვა ქლორაქტიური პრეპარატები თავიანთი მოქმედების მექანიზმით მიეკუთვნებიან დამჟანგავებს. ამ ჯგუფში შედის ის ნაერთები, რომლებიც გამოყოფენ ქლორსა და ჟანგბადს, რაც უზრუნველყოფს მათ მაღალ ბაქტერიოციდულ მოქმედებას. ბაქტერიოციდული აქტივობა ქლორშემცველი პრეპარატებისა იზრდება PH ხსნარის შემცირებით და კონტაქტის დროის გადიდებით. ორგანული და არაორგანული დაბინძურებისას ტემპერატურის დაწევა 10⁰C-ზე დაბლა უარყოფითად მოქმედებს მათ აქტივობაზე.
 3. ქლორშემცველი პრეპარატებით, ისევე როგორც სხვა საშუალებებით, აღჭურვილობების, ინვენტარის, ჭურჭლის დამუშავების ეფექტურობა დამოკიდებულია ხსნარის კონცენტრაციაზე (მასში აქტიური ნივთიერების შემცველობაზე), მოქმედების დროზე და ტემპერატურაზე. ქლორშემცველი სადეზინფექციო ნივთიერებები ლითონებზე ახდენენ მნიშვნელოვან კოროზიულ ზემოქმედებას, რომელიც ძლიერდება ტემპერატურის მომატებისას, ამიტომ სადეზინფექციო ხსნარების გამოყენება წარმოებს არა უმეტეს 50⁰C ტემპერატურამდე.
 4. აუცილებელია გულდასმით გარეცხილი ზედაპირის დეზინფიცირება, ვინაიდან ორგანული ნივთიერებების ნარჩენები იკავშირებს ქლორს და ამცირებს მის ბაქტერიოციდულ მოქმედებას.
 5. ქლორიანი კირი – წარმოადგენს ფხვნილისმაგვარ თეთრ, ტუტოვანი რეაქციის, ქლორის მძაფრი სუნის მქონე კალციუმის სხვადასხვა მარილების შემცველ ნივთიერებას. ქლორიანი კირის ხარისხი განისაზღვრება მასში აქტიური ქლორის შემცველობით. წყალში გახსნისას წარმოქმნის ნარევეს, რომელიც შეიცავს წყალში უხსნადი მარილების ნალექს.
- ა) ქლორიანი კირი – არამდგრადი ქიმიური ნაერთია, რომელიც სწრაფად იშლება ნახშირმჟავას, ტენიანობის, სინათლისა და მაღალი ტემპერატურის ზემოქმედებით. მაშინაც კი, როდესაც ის სწორად ინახება (ხის ან რკინის კარგად თავდახურულ ტარაში, კოროზიისაგან დაცულ მშრალ ცივ სათავსში). აქტიური ქლორის დანაკარგი შეადგენს თვეში 1-3%-ს. ამასთან დაკავშირებით, აუცილებელია ქლორიანი კირის სისტემატური შემოწმება აქტიური ქლორის შემცველობაზე არანაკლებ თვეში ერთხელ. ქლორიანი კირის ხსნარები შენახვისას კარგავენ აქტივობას, ამიტომ მათი მომზადება ხდება არა უმეტეს ხუთი დღით ადრე;
- ბ) ქლორიანი კირის ხსნარის დამზადება: ქლორიანი კირის 10% ხსნარი შემდეგნაირად მზადდება: 1კგ. ქლორიან კირს სრესენ და უმატებენ მცირე რაოდენობით წყალს ერთგვარი ფაფის მიღებამდე. შემდეგ უმატებენ წყლის დანარჩენ რაოდენობას (10 ლიტრამდე), მოურევენ და ტოვებენ ბნელ ადგილას მინის ან ემალირებულ ჭურჭელში 24 სთ-ით. ამის შემდეგ ხსნარს ფრთხილად გადმოსახამენ ისე, რომ ნალექი არ შეყვეს ან გაფილტრავენ სხვა ანალოგიურ ჭურჭელში. უშუალოდ დეზინფექციის წინ ძირითადი ხსნარისგან ამზადებენ საჭირო კონცენტრაციის სამუშაო ხსნარს ცხრილების მიხედვით.

ცხრილი №1

10 ლიტრი 10%-იანი ქლორიანი კირის ძირითადი ხსნარის მომზადების ცხრილი, საწყის პრეპერეტში აქტიური ქლორის შემცველობა			
აქტიური ქლორის შემცველობა	მშრალი ქლორიანი კირის რაოდენობა, გ.	აქტიური ქლორის შემცველობა	მშრალი ქლორიანი კირის რაოდენობა, გ.
16	1560	26	960
17	1470	27	926
18	1380	28	890
19	1315	29	862
20	1250	30	833
21	1190	31	806

22	1140	32	781
23	1085	33	757
24	1040	34	735
25	1000	35	714

ცხრილი №2

100-დან 400 მგ/ლ-დე აქტიური ქლორის შემცველობის საჭირო კონცენტრაციის ხსნარის მომზადების ცხრილი						
აქტიური ქლორის კონცენტრაცია სამუშაო ხსნარში, მგ/ლ	კონცენტრირებული ხსნარის რაოდენობა (მგ/ლ) 100 ლ წყალზე აქტიური ქლორის შემცველობის შესაბამისად, მგ/ლ					
	3600	3200	2800	2400	2000	1600
100	28	32	36	41	50	63
150	42	48	55	62	77	100
200	55	62	70	88	100	120
225	62	71	80	95	113	140
400	112	124	142	168	200	250

- გ) მშრალი ქლორიანი კირის ხარისხის მიხედვით, მისგან მომზადებული საწყისი ხსნარის ყოველი 1 მლ. შეიძლება შეიცავდეს 16-იდან 35 მგ აქტიურ ქლორს.
6. ქლორამინები – წარმოადგენენ რთულ ორგანულ ნაერთებს, რომლებშიც აზოტთან მიერთებული წყალბადის ერთი ან ორი ატომი ჩანაცვლებულია ქლორით.
- ა) წყალბადის ერთი ატომის ქლორით ჩანაცვლებით – მიიღება მონოქლორამინები, ხოლო წყალბადის ორი ატომის ჩანაცვლებით – დიქლორამინები;
- ბ) ქლორამინის სინთეზისათვის აღებული საწყისი პროდუქტიდან გამომდინარე, განასხვავებენ B და XB (როცა საწყის პროდუქტად აღებულია ქლორბენზოლი) ქლორამინებს.
- გ) ქლორამინი B (მონოქლორამინი B) – წარმოადგენს თეთრი ფერის კრისტალურ ფხვნილს, ქლორის სუსტი სუნის მქონეს. შეიცავს 26% აქტიურ ქლორს. ოთახის ტემპერატურის წყალში ქლორამინი იხსნება 20%-მდე. ქლორამინში ქლორი მდგრად დამოკიდებულებაშია ორგანულ ფუძესთან, რის გამოც ქლორამინის სწორი შენახვისას მას შეუძლია რამდენიმე წლის განმავლობაში არ დაკარგოს აქტიური ქლორი.
- დ) ქლორამინი ხასიათდება ბაქტერიოციდული მოქმედების უნარით. მისი თბილი ხსნარი (40-50°C) მაღალი აქტივობით გამოირჩევა, ამასთან არ ხდება აქტიური ქლორის დაკარგვა. ხსნარი ინარჩუნებს აქტიურ ქლორს 15 დღის განმავლობაში, რაც გათვალისწინებული უნდა იყოს მარაგის სახით მისი მომზადებისას.
- ე) ქლორამინის სამუშაო ხსნარს ამზადებენ წყალში შერევით სრულ გახსნამდე, უკეთესია წყალი იყოს შემთბარი 50-60°C-მდე.
- ვ) თუ აქტიური ქლორის შემცველობა მშრალ საწყის პრეპარატში (ქლორამინი, ქლორიანი კირი) 16%-ზე ნაკლებია, საჭიროა მისი ხმარებიდან ამოღება.

ცხრილი №3

ქლორამინის საფუძველზე სამუშაო ხსნარის მომზადების საანგარიშო ცხრილი საწყის პრეპარატში აქტიური ქლორის კონცენტრაციასთან (გ/1 ლ ხსნარში) დამოკიდებულებაში							
აქტიური ქლორის შემცველობა საწყის პრეპარატში	სადეზინფექციო ხსნარის კონცენტრაცია						
	0.2%	0.5%	1%	2%	3%	5%	10%
26	2.0	5.0	10.0	20.0	30.0	50.0	100.0
25	2.1	5.2	10.4	20.8	31.2	52.0	104.0
24	2.2	5.4	10.8	21.7	32.5	54.2	108.4
23	2.3	5.7	11.3	22.6	33.9	56.5	113.1

22	2.4	5.9	11.8	23.6	35.5	59.1	118.2
21	2.5	6.2	12.4	24.8	37.1	61.9	123.8
20	2.6	6.5	13.0	26.0	39.0	65.0	130.0
19	2.7	6.8	13.7	27.4	41.1	68.4	136.9
18	2.9	7.2	14.4	28.9	43.3	72.2	144.5
17	3.0	7.7	15.3	30.6	45.9	76.5	153.0
16	3.3	8.1	16.3	32.5	48.8	81.3	162.5

7. კირიანი რძე - მზადდება შემდეგნაირად: ერთ წილ ჩაუმქრალ კირს ანზავებენ 9 წილ წყალში. საწ-ყობის კედლების დამუშავებისა და დეზინფექციის დროს იყენებენ კირიან რძეს, ზოგჯერ მას უმატებენ ქლო-რიანი კირის ხსნარს. კირიანი რძით მუშაობისას აუცი-ლებელია სათვალეებისა და სპეცტანსაცმლის ხმარება, ვინაიდან ხსნარის წვეთების მოხვედრა კანზე, ან თვალეებზე იწვევს ანთებითი პროცესების განვითარებას. ჩამქრალ კირს გამოიყენებენ 10% და 20% კონცენ-ტრაციის ქლორიანი კირის სახით. ქლორიანი კირის ხსნარი აუცილებელია მომზადდეს ხმარების წინ. ის გამოიყენება ამოსახაფავი ორმოების, სანაგვე ყუთების, საპირფარეშოების გაუვნებლების მიზნით, ბოსტნეულის საცავებისა და სხვა სათავსების კედლების შეეთერების მიზნით. შეეთერება ხდება სამჯერადად: 1მ² ფართზე - 1ლ ხსნარის გამოყენებით. ჩაუმქრალი კირი ინახება კარგად თავდახურულ ჭურჭელში, რომელიც უნდა იყოს მოთავსებული მშრალ სათავსში.

XXI. ტემპერატურის, ფარდობითი ტენიანობის და ჰაერის მოძრაობის ნორმირებული სიდიდეები საწარმოო სათავსთა სამუშაო ზონებში

დანართი 3

ცხრილი №4

წელიწადის დრო	სამუშაოს კატეგორია	ჰაერის ტემპერატურა °C						ფარდობითი ტენიანობა, %		ჰაერის მოძრაობის სიჩქარე, მ/წმ	
		ოპტიმალური	დასაშვები				ოპტიმალური	მუდმივ და არამუდმივ სამუშაო ადგილზე დასაშვები, არა უმეტეს	ოპტიმალური, არა უმეტეს	დასაშვები მუდმივ და არამუდმივ სამუშაო ადგილებზე	
			სამუშაო ადგილებზე								
			მუდმივი	არა მუდმივი	მუდმივი	არა მუდმივი					
წლის ცივი პერიოდი	მსუბუქი I ა	22-24	25	26	21	18	40-60	75	0.1	არა უმეტეს 0.1	
	მსუბუქი I ბ	21-23	24	25	20	17	40-60	75	0.1	არა უმეტეს 0.1	
	საშუალო სიმძიმის II ა	18-20	23	24	17	15	40-60	75	0.2	არა უმეტეს 0.3	
	საშუალო სიმძიმის II ბ	17-19	21	23	15	13	40-60	75	0.2	არა უმეტეს 0.4	
	მძიმე III	16-18	19	20	13	12	40-60	75	0.3	არა უმეტეს 0.5	
წლის თბილი პერიოდი	მსუბუქი I ა	23-25	28	30	22	20	40-60	55 28°C	0.1	0.1-0.2	
	მსუბუქი I ბ	22-24	28	30	21	19	40-60	60 27°C	0.2	0.1-0.3	
	საშუალო სიმძიმის II ა	21-23	27	29	18	17	40-60	65 26°C	0.3	0.2-0.4	
	საშუალო სიმძიმის II ბ	20-22	27	29	16	15	40-60	70 25°C	0.3	0.2-0.5	
	მძიმე III	18-20	26	28	15	13	40-60	75 24°C	0.4	0.2-0.6	

წლის თბილ დროს ჰაერის მოძრაობის მაღალი სიჩქარე შეესაბამება ჰაერის მაქსიმალურ ტემპერატურას. დაბალი კი - ჰაერის ტემპერატურის მინიმალურ მნიშვნელობას. ტემპერატურის საშუალო სიდიდეებისათვის ჰაერის მოძრაობის სიჩქარის მნიშვნელობა შეიძლება დავადგინოთ ინტერპოლაციით.

XXI. I. ბიბლიოგრაფია

1. «Временные санитарные правила для оптовых продовольственных рынков» СП 2.3.5.669-97;
2. ჰიგიენური მოთხოვნები სასურსათო ვაჭრობის საწარმოებისადმი სანწდან 2000;
3. ГОСТ 276-84 «Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения»;
4. „ჰიგიენური მოთხოვნები სასმელი წყალმომარაგების ცენტრალიზებული სისტემების წყლის ხარისხისადმი. ხარისხის კონტროლი“. სანწდან 2000;
5. 2.7. СНиП 2.0.4.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий»;
6. СНиП 2.0.8.01-89 «Жилые здания»;
7. СНиП 2.09.04-87 «Административные и бытовые здания»;
8. СНиП «Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования»;
9. ВСН 54-87 «Предприятия розничной торговли»;
10. „განსაკუთრებით მალეფუჭებადი პროდუქტების შენახვის პირობები და ვადები“. სწდან. 2000.