



სურსათის რეგულირება  
ევროკავშირში

**სურსათის  
ჰიგიენა**

თბილისი – 2013

ეს სტატია მეორეა სურსათის სფეროში ევროკავშირის კანონმდებლობის ქართულენოვანი მიმოხილვის სერიიდან, რომელიც 2013-2014 წლებში გამოიცემა ევროკავშირისა და შვედეთის საერთაშორისო განვითარებისა და თანამშრომლობის სააგენტოს მიერ დაფინანსებული პროექტის ფარგლებში. „საქართველოში სურსათის უვნებლობის სფეროში განხორციელებულ რეფორმებში სამოქალაქო საზოგადოების ჩართულობის ხელშეწყობა“. პროექტს ახორციელებს ევრაზიის თანამშრომლობის ფონდი საქართველოს სტრატეგიული კვლევებისა და განვითარების ცენტრთან თანამშრომლობით. შინაარსზე პასუხისმგებელია ავტორი. სტატია არ გამოხატავს ევრაზიის თანამშრომლობის ფონდის, ევროკავშირისა და შვედეთის საერთაშორისო განვითარებისა და თანამშრომლობის სააგენტოს ოფიციალურ პოზიციას.

სტატია ხელმისაწვდომია ვებ-გვერდზე [www.momxmarebeli.ge](http://www.momxmarebeli.ge)

ავტორი ლია თოდუა



ეპრაზიის  
თანამშრომლობის  
ფონდი



საქართველოს  
სტრატეგიული  
კვლევებისა და  
განვითარების ცენტრი



საავტორო უფლებები დაცულია და ეკუთვნის საქართველოს სტრატეგიული კვლევებისა და განვითარების ცენტრს.

© საქართველოს სტრატეგიული კვლევებისა და განვითარების ცენტრი, 2013 წ.

სურსათის ჰიგიენაში მოიაზრება სურსათის წარმოება-დისტრიბუცია-მოხმარების განმავლობაში გასატარებელი ყველა იმ ღონისძიებათა ერთობლიობა, რომელიც სურსათის უვნებლობასა და ადამიანთა კვებისთვის ვარგისიანობას უზრუნველყოფს.

90-ანი წლების ბოლოს სურსათის ჰიგიენა ევროკავშირში რეგულირდებოდა ორი ათეული „ვერტიკალური“<sup>1</sup> და ორი „ჰორიზონტალური“ ტიპის<sup>2</sup> დირექტივით, რომელთაგან ერთი სურსათის ჰიგიენის ზოგად მოთხოვნებს<sup>3</sup>, მეორე კი სურსათის უვნებლობის ოფიციალური კონტროლის წესებს<sup>4</sup> ადგენდა. 1995-2005 წლებში ამ კანონმდებლობამ მნიშვნელოვანი სტრუქტურული ცვლილებები განიცადა. 16 დირექტივა<sup>5</sup> (იხ. დანართი 1) გაუქმდა და ჩანაცვლებულ იქნა ორი ძირითადი და ორი დამხმარე რეგულაციით:<sup>6</sup> ძირითადი რეგულაციებიდან ერთი ადგენს ჰიგიენის ერთიან ზოგად წესებს, მეორე კი ამ მოთხოვნების დაცვის ოფიციალური კონტროლის წესებს. ორი დამხმარე რეგულაციით დადგინდა დამატებითი სპეციალური წესები/მოთხოვნები ცხოველური სურსათის ჰიგიენისა და კონტროლისათვის. რამდენიმე კერძო საკითხს (მონიტორინგი, მიკრობიოლოგიური მოთხოვნები) დამატებითი 3 რეგულაცია არეგულირებს (იხ. დიაგრამა 1).

თუმცა გარეგნულ ცვლილებებზე მნიშვნელოვანი, ცხადია, ამ აქტების შინაარსობრივი ნაწილია. ამ მხრივ კანონმდებლობამ სხვადასხვაგვარი ცვლილება განიცადა – ზოგ შემთხვევაში გამკაცრდა (მაგ., გავრცელდა არა მხოლოდ სურსათის წარმოება-დისტრიბუციაზე, არამედ აგრეთვე ე.წ. „პირველად წარმოებაზე“<sup>7</sup>), ზოგ შემთხ-

---

1 ევროპულ კანონმდებლობაში „ვერტიკალურ ჰარმონიზაციად“ მიიჩნევა ევროკავშირის მიერ გამოცემული ნორმატიული აქტი, რომელიც ცალკეული ტიპის პროდუქტების ან მათი წარმოება-დისტრიბუციის მოთხოვნებს ადგენს.

2 ევროპულ კანონმდებლობაში „ჰორიზონტალურ ჰარმონიზაციად“ მიიჩნევა ის ნორმატიული აქტები, რომელიც სხვადასხვა ტიპის პროდუქტების/პროცესების საერთო მახასიათებელთა ჰარმონიზაციაზეა მიმართული.

3 იგულისხმება თანამეგობრობის საბჭოს 93/43/EEC დირექტივა „სურსათის ჰიგიენის თაობაზე“ (Council Directive 93/43/EEC on the hygiene of foodstuffs).

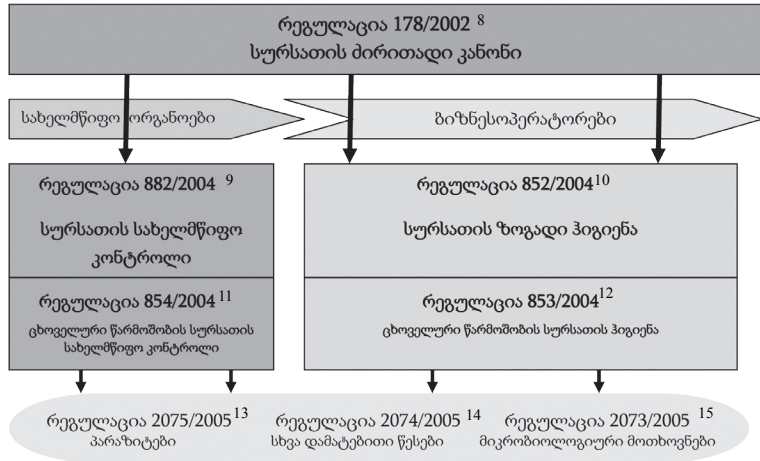
4 თანამეგობრობის საბჭოს 89/397/EEC დირექტივა „სურსათის ოფიციალური კონტროლის თაობაზე“ (Council Directive 89/397/EEC on the official control of foodstuffs).

5 დირექტივა არ წარმოადგენს, უშუალო მოქმედების ნორმატიულ აქტს, არამედ საჭიროებს ეროვნულ კანონმდებლობაში გადატანას, „ტრანსპოზიცია“.

6 დირექტივისგან განსხვავებით, ევროკავშირში რეგულაცია პირდაპირი მოქმედების ნორმატიული აქტია, მას ეროვნულ კანონმდებლობაში გადატანა არ სჭირდება.

7 პირველადი წარმოება ნიშნავს პირველადი პროდუქტების წარმოებას,

ვევაში შერბილდა (მაგ., მიკრობიოლოგიური ნორმების ნაწილი გაუქმდა, იხ. დანართი 5), ზოგ საკითხში უფრო შემზღუდავი გახდა (მაგ., დეტალურად გაიწერა კონტროლის ზომების დაფინანსების საკითხები), ზოგში მეტ თავისუფლებას იძლევა (მაგ., ქვეყნებს აქვთ უფლება გარკვეულ შემთხვევაში შეარბილონ მოთხოვნები, იხ. ქვემოთ).



დიაგრამა 1: ევროკავშირის სურსათის ჰიგიენის კანონმდებლობის სტრუქტურა. წყარო [68]

კანონმდებლობის ასეთი, ერთი შეხედვით, წინააღმდეგობრივი ცვლილება სურსათთან კავშირში მყოფი პოლიტიკების ორი, გარკვეულწილად ურთიერთსაწინააღმდეგო დინებით იყო განპირობებული.<sup>8</sup>

მოშენებას ან გაზრდას, მათ შორის მოსავლის აღებას, წველასა და ფერმის ცხოველების წარმოებას დაკვლამდე. იგი აგრეთვე მოიცავს ნადირობას, თევზაობასა და ველური პროდუქტების მოსავლის აღებას (178/2002 რეგულაცია, მუხლი მე-2, პუნქტი მე-17). პირველადი პროდუქტი მოიცავს ნიადაგის პროდუქტებს, ფერმის პროდუქტებს, ნადირობისა და თევზაობის პროდუქტებს (852/2004 რეგულაცია, მუხლი მე-2, პუნქტი 1, ქვეპუნქტი „ბ“).

<sup>8</sup> ევროკავშირის პარლამენტისა და საბჭოს №178/2002 რეგულაცია სურსათის კანონის ძირითადი პრინციპებისა და მოთხოვნების დადგენის, სურსათის უვნებლობის ევროპული სააგენტოს დაფუძნებისა და სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფის პროცედურების დაწესებისთვის (Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety).

## დინება 1: მეტი სიფრთხილე, კონტროლი, გამჭვირვალობა

კანონმდებლობის გამკაცრება და პირველად წარმოებაზე განვრცობას 90-ანი წლებში ევროკავშირში განვითარებული სურსათთან დაკავშირებული მთელი რიგი სკანდალებით იყო გამოწვეული. ამათგან ყველაზე დრამატული, როგორც ამ სერიის პირველ სტატიაში

---

9 ევროკავშირის პარლამენტისა და საბჭოს № 882/2004 რეგულაცია სურსათისა და ცხოველთა საკვების კანონმდებლობის, ცხოველთა ჯანმრთელობისა და კეთილდღეობის წესების დაცვის შემონაშების მიზნით განხორციელებული ოფიციალური კონტროლის თაობაზე (Regulation (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on official controls performed to ensure the verification of compliance with feed and food law, animal health and animal welfare rules).

10 ევროკავშირის პარლამენტისა და საბჭოს № 852/2004 რეგულაცია სასურსათო პროდუქტების ჰიგიენის თაობაზე (Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs).

11 ევროკავშირის პარლამენტისა და საბჭოს № 853/2004 რეგულაცია ცხოველური წარმოშობის სურსათის სპეციალური ჰიგიენური წესების დასადგენად (ლეგულატიონი (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin).

12 ევროკავშირის პარლამენტისა და საბჭოს № 854/2004 რეგულაცია ადამიანის მიერ მოხმარებისთვის განკუთვნილი ცხოველური წარმოშობის სურსათის ოფიციალური კონტროლის სპეციალური წესების დასადგენად (Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin intended for human consumption).

13 ევროკომისიის №2075/2005 რეგულაცია ხორცში ტრიქინელას კონტროლის სპეციალური წესების დასადგენად (Commission Regulation (EC) No 2075/2005 of 5 December 2005 laying down specific rules on official controls for Trichinella in meat).

14 ევროკომისიის №2074/2005 რეგულაცია 853/2004 რეგულაციით რეგულირებული ზოგიერთი პროდუქტისთვის 854/2004 და 882/2004 რეგულაციებით გათვალისწინებული ოფიციალური კონტროლის განხორციელების ზომების დასადგენად (Commission Regulation (EC) No 2074/2005 of 5 December 2005 laying down implementing measures for certain products under Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council and for the organisation of official controls under Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council and Regulation (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council, derogating from Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council and amending Regulations (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004).

15 ევროკომისიის №2073/2005 რეგულაცია სასურსათო პროდუქტების მიკრობიოლოგიური ნორმების თაობაზე (Commission Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs).

აღწერეთ<sup>16</sup>, ე.წ. BSE<sup>17</sup> სკანდალი გახლდათ. მიუხედავად იმისა, რომ ამ სკანდალთან დაკავშირებული დაავადებით<sup>18</sup> დაღუპულ ადამიანთა რიცხვი დიდი არ არის<sup>19</sup>, სწორედ ეს იყო ის გარდამტეხი მოვლენა, რომელმაც ევროკავშირში სურსათის უვნებლობისადმი მიდგომები შეცვალა. ამ კრიზისმა გამოავლინა ევროკავშირში სურსათის რეგულირების როგორც ინსტიტუციური, ასევე ნორმატიული ნაკლოვანებები: არასაიმედო აღმოჩნდა სურსათის ეროვნული რეგულირებისა და კონტროლის ურთიერთდობის/ ურთიერთალიარების მიდგომა. შოკის მომგვრელი იყო ის გარემოებაც, რომ სუსტი რგოლი აღმოჩნდა თანამეგობრობის არა ის წევრი-ქვეყნები, სადაც სურსათის უვნებლობის რეგულირება-კონტროლი სუსტი იყო, არამედ დიდი ბრიტანეთი, ქვეყანა სადაც სურსათის უვნებლობის მეცნიერებაც და პრაქტიკაც საკმაოდ მაღალ დონეზე იყო განვითარებული, თუმცა მენარმეთა ლობირებამ მეცნიერთა სალი აზრი და პოლიტიკოსთა სიფრთხილე მაინც გადანონა<sup>20</sup>. კრიზისმა გამოავლინა ნაკლოვანებები ევროკომისიაშიც – არაადეკვატური აღმოჩნდა ევროკომისიისთვის სამეცნიერო რჩევების მიწოდების ინსტიტუციური მოწყობა „სამეცნიერო კომიტეტების“ სახით, რომელთა წარმომადგენლებს წევრი ქვეყნების მთავრობები ირჩევდნენ (და აფინანსებდნენ [29]). როგორც პრაქტიკამ აჩვენა, ასეთი ინსტიტუცია ძალზე ადვილად მოექცა ერთი მთავრობის გავლენის ქვეშ (ვინაიდან მან მეტი ექსპერტი წარადგინა და დააფინანსა), რის შედეგადაც, კრიტიკულ მომენტში, ევროკომისია ობიექტური მეცნიერული რჩევების გარეშე დარჩა და მთელი რიგი არასწორი გადაწყვეტილებები მიიღო<sup>21</sup>. ასევე არაე-

---

16 [http://momxmarebeli.ge/images/file\\_246141.pdf](http://momxmarebeli.ge/images/file_246141.pdf)

17 Bovine Spongiform Encephalopathy, მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვის ღრუბლისებრი ენცელოპათია, ე.წ. „ძროხების სიგიჟე“.

18 იგულისხმება კროიცფელდ-იაკობის დაავადება (Vარიანტ ჩრუეტზფელდტ-ჟაკობ დისეასე), რომელიც გამოწვეულია ადამიანის მიერ BSE-დაავადებული ხორცის მიღებით. დაავადება დაკავშირებულია წერვული სისტემის ძალზე მძიმე დაზიანებასთან, არ იკურნება და 6 თვეში (ზოგჯერ 2 წელიწადში) პაციენტი იღუპება. მეტი დეტალებისთვის იხ. ამ სერიის პირველი ბროშურა, [http://momxmarebeli.ge/images/file\\_246141.pdf](http://momxmarebeli.ge/images/file_246141.pdf).

19 2011 წლის მდგომარეობით კროიცფელდ-იაკობის დაავადებით 224 ადამიანი გარდაცვლილი. დაავადების პიკი 2000 წელს იყო. წყარო: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs180/en/index.html>.

20 საუბარია დიდ ბრიტანეთზე, სადაც წარმოიშვა და პოლიტიკოსთა უმოქმედობის გამო მთელს მსოფლიოში გავრცელდა ეს დაავადება, რომელიც სასიკვდილოა არა მხოლოდ ცხოველებისთვის, არამედ ადამიანებისთვისაც.

21 მიუხედავად საფრანგეთისა და გერმანიის მოთხოვნისა, ევროკომისია დიდბ-

ფექტური აღმოჩნდა (სავარაუდოდ, ისევ და ისევ ლობირების გამო) ევროკომისიის მიერ მისივე გადაწყვეტილებებისა თუ ნორმატიული აქტების ადგილებზე შესრულების კონტროლი<sup>22</sup>.

BSE სკანდალს ევროკავშირში სურსათის რეგულირებაზე „მინისძვრისმაგვარი“ ფექტი ჰქონდა [70]. საზოგადოება ითხოვდა ძირეულ ცვლილებებს. რამდენიმენლიანი განხილვის შემდეგ შეიცვალა ევროკომისიის შესაბამისი სტრუქტურების ინსტიტუციური მოწყობა – სურსათის სფეროში სამეცნიერო მოსაზრებებისა და დასკვნების მომზადების მიზნით შეიქმნა<sup>23</sup> დამოუკიდებელი ინსტიტუტი EFSA<sup>24</sup>, რომელზეც არც ევროკომისიას და არც წევრი-ქვეყნების მთავრობებს ზეგავლენის არც უფლება და არც მექანიზმები აღარ გააჩნია. ამ ინსტიტუტის მიერ სამეცნიერო დასკვნების მოსამზადებლად მეცნიერთა დაქირავება ხდება ღია და გამჭვირვალე კონკურსის გზით, ყველა ანგარიში და დასკვნა ქვეყნდება ინსტიტუტის ვებ-გვერდზე. ინსტიტუტისთვის დაკვეთის მიცემის უფლება აქვს არა მარტო ევროკომისიას, არამედ ევროპარლამენტსაც და წევრი-ქვეყნების მთავრობებსაც. ინსტიტუტი გეოგრაფიულადაც კი დამორებულია ევროკომისიისგან – იგი იტალიაში, ქალაქ პარმაშია განთავსებული.

გარდა ამისა, მიღებულ იქნა ზომები, რომ სურსათის ევროპული

---

ანს ეწინააღმდეგებოდა ბრიტანული საქონლის ხორცის ექსპორტის აკრძალვის დანესებას.

22 მაგალითად, 92/102/EEC დირექტივით, დიდ ბრიტანეთს ევალებოდა კომპიუტერული აღრიცხვის საშუალებით ერთმანეთისგან გაემიჯნა დაავადებული და ჯანსაღი ფერმები, თუმცა დირექტივის აღსრულება ზერელე იყო, მთელი რიგი „ხვრელები“ გააჩნდა, რომელთა შედეგად დაავადებული ცხოველები, მათი ხორცი და ძვლის ფხვნილი მთელს მსოფლიოს მოედო.

23 გარდა ამისა, მოხდა სურსათის უვნებლობის სფეროში ევროკომისიის დამხმარე სამეცნიერო კომიტეტების რეორგანიზაცია. კერძოდ, გაუქმდა ვეტერინარიის სამეცნიერო კომიტეტი (რომელმაც მნიშვნელოვანი როლი ითამაშა ევროკომისიის მიერ BSE-სთან დაკავშირებით არასწორი გადაწყვეტილებების მიღებაში) და მის სანაცვლოდ დაფუძნდა 3 ახალი კომიტეტი: ცხოველთა კვების კომიტეტი, ცხოველთა ჯანმრთელობისა და კეთილდღეობის კომიტეტი და საზოგადოებრივ ჯანდაცვასთან დაკავშირებული ვეტერინარული ზომების კომიტეტი (Commission decision 97/579/EC of 23 July 1997 setting up Scientific Committees in the field of consumer health and food safety). გარდა ამისა, შეიქმნა საზედამხებველო სამეცნიერო კომიტეტი, რომელიც აფასებდა და ამონებდა სხვა კომიტეტების მუშაობას და აგრეთვე ეხმარებოდა ევროკომისიას, ყოველ კონკრეტულ პრობლემასთან დაკავშირებით სწორად შეერჩია ადრესატი სამეცნიერო კომიტეტ(ებ)ი და ადეკვატურად ჩამოეყალიბებინა მათთვის დასმული კითხვა/მოთხოვნა (Commission Decision 97/404/EC of 10 June 1997 setting up a Scientific Steering Committee).

24 ევროპის სურსათის უვნებლობის სააგენტო, European Food Safety Agency.

კანონმდებლობის შესრულების შემონმება თანმიმდევრული და გამჭვირვალე გამხდარიყო. დღეს მას ახორციელებს ევროკომისიის სურსათისა და ვეტერინარიის ოფისი<sup>25</sup>, რომელიც ასევე გეოგრაფიულად დაშორებულია ევროკომისიის სხვა ოფისებისგან (განთავსებულია ირლანდიაში, პატარა დასახლება გრანჟში) და ყველა მისი აუდიტის პროგრამა და ანგარიში ინტერნეტის საშუალებით ხელმისაწვდომია საზოგადოებისთვის.

თუმცა მთავარი ცვლილებები არა ინსტიტუციურ, არამედ ნორმატიულ სფეროში უნდა მომხმდარიყო. ამკარა იყო, რომ ერთიანი ბაზრისადმი მომხმარებლის შერყეული ნდობის აღდგენა მხოლოდ ერთიანი და ერთნაირი რეგულირების საშუალებით იქნებოდა შესაძლებელი. პირველ რიგში გადაწყდა, რომ სურსათის უვნებლობის საკითხები ევროკავშირში უნდა დარეგულირებულიყო არა დირექტივებით<sup>26</sup>, რომელთა ტრანსპოზიცია ეროვნულ კანონმდებლობაში შეიძლება სხვადასხვაგვარი იყოს, არამედ ერთიანი ევროპული კანონებით – რეგულაციებით. ასევე ამკარა იყო, რომ სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფა მხოლოდ სასურსათო წარმოება-დისტრიბუციის სტადიების რეგულირება-კონტროლის საშუალებით შეუძლებელია – BSE კრიზისის მიზეზი ხომ არა ხორცის დამუშავებაში, არამედ ფერმაში, კერძოდ კი, იმ საკვებში იყო, რომელსაც პირუტყვს აჭმევდნენ<sup>27</sup>. ამიტომ გასაგები გახდა, რომ სურსათის რეგულაციებმა თუ ე.წ. „პირველადი წარმოება“ (ანუ ფერმები) არ მოიცვა, უვნებელი სურსათის უზრუნველყოფა ვერ მოხერხდება. გარდა ამისა, სურსათის უვნებლობაზე გავრცელდა ე.წ. „წინმსწრები სიფრთხილის პრინციპი“, რომელიც არ აძლევს შესაძლებლობას პოლიტიკოსებს თავიანთი უმოქმედობა მეცნიერული მონაცემების ნაკლებობით ან არასათანადო სიზუსტით დაასაბუთონ – თუ პოტენციური საფრთხე დიდია, პოლიტიკოსი ვალდებულია იმოქმედოს მაშინაც კი, როცა საფრთხის ალბათობა მეცნიერულად დაზუსტებული არ არის.

---

25 Food and Veterinary Office, FVO.

26 ევროკავშირში დირექტივა არ წარმოადგენს პირდაპირი მოქმედების ნორმატიულ აქტს. იგი არის თავისებური „მითითება“ ნევრი-ქვეყნების მთავრობებისადმი, რომლის საფუძველზეც ამ მთავრობებმა ეროვნული კანონმდებლობა უნდა შეიმუშაონ.

27 მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვის ღრუბლოვანი ენცელოპათიის გამომწვევია ე.წ. „პრიონი“ (ცოლის კრისტალი), რომელიც ცხოველების საკვებში ამავე სახეობის ცხოველების ძვალ-ხორცის ფხვნილის შერევის შედეგად ხვდება.



## დინება 2: მხოლოდ დასაბუთებული მოთხოვნები

ზუსტად ამავე პერიოდში მსოფლიოში ვითარდებოდა მოვლენები, რომელიც სურსათის კანონმდებლობას ზემოთ აღწერილის საწინააღმდეგო მიმართულებით – მეტი პრაგმატიზმისა და დასაბუთებულობისკენ უბიძგებდა. კერძოდ, 1994 წელს დასრულდა საერთაშორისო მოლაპარაკებების ე.წ. „ურუგვაის რაუნდი“<sup>28</sup> და 1995 წელს შეიქმნა მსოფლიო სავაჭრო ორგანიზაცია<sup>29</sup> (WTO). ევროკავშირი მისი ერთ-ერთი დამფუძნებელი წევრია. მსოფლიო სავაჭრო ორგანიზაციის სადამფუძნებლო შეთანხმებებში შედის შეთანხმება სანიტარიული და ფიტოსანიტარიული ზომების<sup>30</sup> გამოყენების შესახებ (ე.წ. SPS შეთანხმება<sup>31</sup>), რომლის მიხედვით WTO-ს წევრებს სასოფლო-სამეურნეო პროდუქციის იმპორტ-ექსპორტის თავისი შიდა სანიტარიული და ფიტოსანიტარიული მოთხოვნებით შეზღუდვა მხოლოდ იმ შემთხვევაში შეუძლიათ, თუკი ეს შეზღუდვები ამ ქვეყანაში ადამიანთა, ცხოველების ან მცენარეების ჯანმრთელობისთვის აუცილებელია. ამ „აუცილებლობის“ ძირითად კრიტერიუმად კი შეთანხმება მიიჩნევს ამ ზომების შესაბამისობას საერთაშორისო სტანდარტებთან, რეკო-

---

28 საერთაშორისო ვაჭრობის მარეგულირებელი 1947 წლის „ტარიფებისა და ვაჭრობის შესახებ გენერალური შეთანხმების“ ფარგლებში გამართული მრავალმხრივი მოლაპარაკებების მე-8 რაუნდი. გრძელდებოდა 1986 წლიდან 1994 წლის ჩათვლით.

29 World Trade Organization, WTO

30 „სანიტარიული და ფიტოსანიტარიული ზომები“ მოიცავს კანონებს, რეგულაციებს, ნორმებს, პროცედურებს, რომელიც მიმართულია: ქვეყნის ტერიტორიაზე ადამიანთა ჯანმრთელობის ან სიცოცხლის დასაცავად ისეთი დაავადებებისგან, რომელიც ცხოველების ან მცენარეების, ან მათგან დამზადებული პროდუქტებით გადაიტანება; ადამიანთა და ცხოველების სიცოცხლისა და ჯანმრთელობის დასაცავად ისეთი რისკებისგან, რომელიც დაკავშირებულია სურსათსა და ცხოველთა საკვებში საკვებდანამატების, დამაბინძურებლების, ტოქსინების ან დაავადებათა გადამტანი აგენტების არსებობით; ცხოველებისა და მცენარეების დასაცავად მავნებლების, დაავადებების ან მათი შემცველი ორგანიზმების შემოტანის შედეგად დაავადებების ან მავნებლების გავრცელებისგან. ეს ზომები შეიძლება მოიცავდეს პროდუქტისთვის ან ნარმოების მეთოდისთვის დანესებულ მოთხოვნებსა და კრიტერიუმებს, შემონახვებსა და ინსპექტირებებს, სერტიფიცირების ან დამტკიცების პროცედურებს, სკარანტინო მოთხოვნებსა და პროცედურებს, სტატისტიკური ინფორმაციის მოგროვების მეთოდოლოგიას, სინჯების აღების მეთოდიკას, რისკების შეფასების მეთოდიკას, მოთხოვნებს შეფუთვისა და ეტიკეტირებისადმი (იგულისხმება მხოლოდ უვნებლობის ასპექტი) და სხვა. Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures, danarTi A, punqti 1-s mixedviT.

31 Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures.

მენდაციებთან ან სახელმძღვანელო პრინციპებთან.<sup>32</sup> SPS შეთანხმება კონკრეტულად უთითებს სამ საერთაშორისო ორგანიზაციას, რომელთა მიერ დამტკიცებული სტანდარტები ან სხვა სახელმძღვანელო დოკუმენტები ამ მიზნით უნდა იქნეს გამოყენებული. ესენია:

- სურსათის უვნებლობის საკითხებში – „კოდექს ალიმენტარისუსის“ კომისია;<sup>33</sup>

- ცხოველთა ჯანმრთელობისა და ზოონოზური დაავადებების სფეროში – ეპიზოოტიების საერთაშორისო ოფისი<sup>34</sup> (2003 წლიდან ორგანიზაციას ჰქვია ცხოველთა ჯანმრთელობის მსოფლიო ორგანიზაცია<sup>35</sup>);

- მცენარეთა დაცვის სფეროში – მცენარეთა დაცვის საერთაშორისო კონვენციის<sup>36</sup> სეკრეტარიატი.

ისეთ სფეროებში, რომელზეც ამ სამი ორგანიზაციის კომპეტენცია არ ვრცელდება, დასაშვებია სხვა, შესაბამისი საერთაშორისო ორგანიზაციის მიერ გამოქვეყნებული სტანდარტების, რეკომენდაციების ან სახელმძღვანელო პრინციპების გამოყენება<sup>37</sup>.

SPS-შეთანხმების თანახმად, თუკი ქვეყანა აპირებს შემოიღოს (ან შემოღებული აქვს) უფრო მკაცრი სანიტარული და ფიტოსანიტარული ზომები, ვიდრე ამას საერთაშორისო სტანდარტები, რეკომენდაციები თუ სახელმძღვანელო დოკუმენტები ითვალისწინებს, მაშინ მან ამ ზომების აუცილებლობა ადამიანთა ჯანმრთელობის რისკების

---

32 Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures, მუხლი 3.3.

33 ორგანო, რომელიც კურირებს გაერთიანებული ერების სურსათისა და სოფლის მეურნეობის ორგანიზაციის (UN Food and Agriculture Organization, FAO) და მსოფლიო ჯანდაცვის ორგანიზაციის (World Health Organization, WHO) მიერ 1961-1963 წწ-ში ჩამოყალიბებულ სურსათის სტანდარტების ერთობლივ პროგრამას, „კოდექს ალიმენტარისუს“. კომისიის მუშაობა ფინანსდება ჭაჭ-ჭჭ-ს მიერ ერთობლივად. ძირითადი სამუშაო ხორციელდება კომისიის დაქვემდებარებულ ორგანოებში (შუბ-სიდიარე ბოდიეს) - კომიტეტებში. 10 მათგანი ზოგად საკითხებზე მომუშავე კომიტეტია, 5 - კონკრეტული ტიპის სურსათზე მუშაობს, 6 კი - რეგიონული კომიტეტია. კომიტეტების მუშაობა ნევრი-ქვეყნების მიერ (როგორც წესი, კომიტეტის ხელმძღვანელი ქვეყნის მიერ) ფინანსდება. ორგანიზაციის ოფიციალური ვებ-გვერდია [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org).

34 International Office of Epizootics, OIE.

35 World Organisation for Animal Health, დასახელების შეცვლის მიუხედავად, ორგანიზაცია ინარჩუნებს ძველ აკრონიმს: OIE.

36 International Plant Protection Convention.

37 Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures, დანართი, პუნქტი მე-3.

მეცნიერული ანალიზის საფუძველზე უნდა დაასაბუთოს<sup>38</sup>, ამ დასაბუთებისთვის გამოყენებული რისკის შეფასების მეთოდოლოგია კი ისევე საერთაშორისო ორგანიზაციის მიერ უნდა იყოს შემუშავებული. ექსპორტიორ ქვეყანას შეუძლია მოითხოვოს ასეთი განმარტებები და დასაბუთება იმპორტის ქვეყნისგან. ექსპორტიორ ქვეყანას აგრეთვე შეუძლია დაასაბუთოს, რომ მის მიერ გამოყენებული განსხვავებული სანიტარიული ზომები ადამიანთა/ცხოველების/მცენარეების დაცვის თვალსაზრისით, ასეთივე ეფექტურია და ამიტომ მათი გამოყენებით წარმოებული სურსათი მიმღებმა ქვეყანამ უვნებლად უნდა მიიჩნიოს (უფრო დეტალურად იხ. ქვემოთ).

იმ შემთხვევაში, თუკი არსებული სამეცნიერო მონაცემები რისკის დასაბუთებისთვის საკმარისი არ არის, ქვეყანას უფლება აქვს შემოიღოს დროებითი სანიტარიული და ფიტოსანიტარიული ზომები<sup>39</sup>, იმ პირობით, რომ იგი არ დაიშურებს მცდელობას დამატებითი სამეცნიერო მონაცემების მოსაპოვებლად, რისკის უფრო ზუსტად და ობიექტურად შეფასების მიზნით.<sup>40</sup>

მოკლედ რომ ვთქვათ, მსოფლიო სავაჭრო ორგანიზაციის SPS შეთანხმების ხელმოწერის შემდეგ, WTO-წევრების მიერ საკუთარ ტერიტორიაზე სურსათის უვნებლობის მიზნით, (ფიტო)სანიტარიული ზომების დაწესების ან შენარჩუნებისთვის აუცილებელი იყო ეს ზომები „კოდექს ალიმენტარის“ მიერ დამტკიცებული სახელმძღვანელო დოკუმენტების შესაბამისი ყოფილიყო. წინააღმდეგ შემთხვევაში ამ ქვეყანას/თანამეგობრობას მეცნიერულად უნდა დაესაბუთებინა მათი შემოღების მიზანშეწონილობა.

## ჰიგიენის ზოგადი მოთხოვნები და HACCP

1991 წლიდან მსოფლიო სავაჭრო ორგანიზაციის შესაქმნელად მიმდინარე მოლაპარაკებების ფონზე, როცა უკვე ცნობილი იყო, რომ სურსათის უვნებლობის მოთხოვნების „საერთაშორისო რეფერენ-

---

38 Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures, მუხლები 3.3, 5.1 და 5.2.

39 საგულსხმოა, რომ, მიუხედავად ევროკავშირის მცდელობისა [20], „წინმსწრები სიფრთხილის პრინციპს“ (Precautionary Principle) მსოფლიო სავაჭრო ორგანიზაცია არ აღიარებს და მისი გამოყენება (ფიტო)სანიტარიული ზომების დასაბუთებისთვის შეუძლებელია.

40 Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures, მუხლი 5.7.

ტული წყაროს“ როლი, სავარაუდოდ, „კოდექს ალიმენტარიუსის“ კომისიას დაეკისრებოდა, ამ უკანასკნელმა თავისი სტანდარტებისა და რეკომენდაციების მოწესრიგება დაიწყო. „სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპები“ „კოდექს ალიმენტარიუსს“ ჯერ კიდევ 1969 წელს ჰქონდა დამტკიცებული [1]. 1991 წელს სურსათის ჰიგიენის კომიტეტმა დააყენა მისი გადამუშავების საკითხი, ძირითადად იმისთვის, რომ დოკუმენტში სათანადოდ ასახულიყო სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფის ახალი მიდგომა – „საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული წერტილების კონტროლის“ სისტემა, ე.წ. „ჰასპი“ [6]. 1997 წელს „კოდექს ალიმენტარიუსის“ კომისიამ „საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული წერტილების კონტროლის“ სისტემის აღწერა და მისი გამოყენების სახელმძღვანელო პრინციპები „სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპების“ დანართის სახით დაამტკიცა [16].

„ჰასპის“ ისტორია 1959 წელს იწყება, როცა აშშ-ს „აერონავტიკისა და კოსმოსის ეროვნულმა ადმინისტრაციამ“<sup>41</sup> მომავალი ასტრონავტებისთვის საკვების შემუშავება დაიწყო [71]. ამ საკვებისადმი ორი მოთხოვნა იყო წაყენებული: გარდა იმისა, რომ იგი კვებითი ღირებულების თვალსაზრისით სრულფასოვანი უნდა ყოფილიყო, იგი ამასთანავე აბსოლუტურად საიმედო უნდა ყოფილიყო უვნებლობის თვალსაზრისით. მალე გაირკვა, რომ სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფის ტრადიციული მეთოდი – მზა პროდუქტის ლაბორატორიული შემოწმება, შედეგს არ მოიტანდა. დასახული მაღალი სტანდარტის მისაღწევად ასეთ შემოწმებებში იმდენი პროდუქტი უნდა დახარჯულიყო, რომ კოსმოსში გასაგზავნად აღარაფერი დარჩებოდა. ამიტომ ამ ამოცანის დასაძლევად რალაც ახალი მიდგომის მოძებნა იყო საჭირო.

ამ საკითხზე მომუშავე მეცნიერებს გამოსავალი თავად NASA-ს გამოცდილებამ უკარნახა – საბრძოლო ამუნიციის საიმედოობის უზრუნველსაყოფად აქ უკვე დანერგილი იყო სანარმოო პროცესის „კრიტიკული წერტილების“ გამოვლენისა და კონტროლის მიდგომა. მსგავსი მიდგომა დაინერგა ასტრონავტების საკვების მომზადებისასაც. მიდგომა იმდენად წარმატებული აღმოჩნდა, რომ პილსბურის (Pillsbury) სასურსათო კომპანიამ, რომელიც NASA-ს კონტრაქტორი იყო ასტრონავტების საკვების მოსამზადებლად, ძალიან სწრაფად იგი თავის სხვა წარმოებებზეც განავრცო.

41 The National Aeronautics and Space Administration (NASA).

1970-71 წლებში აშშ-ში მოხდა ბოტულიზმის რამდენიმე აფეთქება, რომლის მიზეზსაც სურსათის კონსერვები წარმოადგენდა. აშშ-ს „სურსათისა და წამლების ადმინისტრაციამ“<sup>42</sup> პილსბურის კომპანიას სთხოვა მისი ინსპექტორებისთვის კონსერვების უვნებლობის უზრუნველყოფის ის მეთოდი ესწავლებინა, რაც ამ უკანასკნელმა NASA-ს დაკვეთის შესრულებისას აითვისა. კომპანიამ სახელმწიფო ინსპექტორებს სამ-კვირიანი ტრენინგი ჩაუტარა და საგულდაგულოდ გააცნო ეს ახალი მეთოდი, რომელსაც მან „საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული წერტილების კონტროლის სისტემა“<sup>43</sup>, შემოკლებით HACCP უწოდა. ეს მეთოდი საფუძველი გახდა სურსათისა და წამლის ადმინისტრაციის მიერ მომზადებული ახალი რეგულაციისა, რომელმაც სურსათის კონსერვების უვნებლობა მნიშვნელოვნად გაზარდა.

1975 წლიდან „ჰასპის“ დანერგვა დაიწყო არა მხოლოდ კონსერვის მწარმოებელმა, არამედ სხვა პროგრესულად მოაზროვნე სასურსათო კომპანიებმაც. ამ მეთოდის თაობაზე დადებითი დასკვნა მოამზადა აშშ-ს მეცნიერებათა აკადემიამაც. სხვათა შორის მისი რეკომენდაცია იყო, სურსათის მწარმოებელთა სახელმწიფო ინსპექტირება საწარმოს „ჰასპის“ სისტემის აუდიტით ჩანაცვლებულიყო. მიუხედავად იმისა, რომ ეს რეკომენდაცია არ შესრულებულა, შემდეგი 25 წლის განმავლობაში მეთოდმა თანდათან სულ უფრო მეტი მომხრე მოიპოვა. 90-ანი წლებისთვის კი „ჰასპზე“ მსჯელობა დაიწყო „კოდექს ალიმენტარიუსის“ სურსათის ჰიგიენის კომისიაშიც, რომელსაც აშშ ხელმძღვანელობდა (და აფინანსებდა). 1997 წელს „ჰასპი“ „კოდექს ალიმენტარიუსის“ მიერ რეკომენდებული ჰიგიენის ზომების ნაწილი გახდა.

„ჰასპის“ მიდგომის არსი შემდეგში მიდგომარეობს: ყოველი კონკრეტული საწარმოო ხაზის შესწავლისა და ანალიზის საფუძველზე ხდება მასში ისეთი სტადიების („წერტილების“) გამოვლენა, რომელზეც რაიმე შეცდომამ, მოუფრთხილებლობამ, შემთხვევითობამ, უნიათობამ ან სხვა გარემოებამ შეიძლება საბოლოო პროდუქტის დაბინძურება ან გაფუჭება გამოიწვიოს. ყველა ასეთი ეტაპი წარმოადგენს (საბოლოო პროდუქტის უვნებლობისთვის) „კრიტიკულ წერტილს“, რომელზეც მუდმივი კონტროლი უნდა დამყარდეს, ანუ უნდა შემუშავდეს პროცედურა, რომლითაც მუდმივად, რუტინულად

---

42 Food and Drug Administration (FDA).

43 Hazard Analysis and Critical Control Points System.

შემონმდება, მოხდა თუ არა ის შეცდომა (მოუფრთხილებლობა, შემთხვევითობა და ა.შ.), რომელიც ამ ეტაპისთვის კრიტიკულია. ამისთვის უნდა დადგინდეს კონკრეტული შესამონმებელი პარამეტრი (მაგალითად, ტემპერატურა, მიკრობიოლოგიური მახასიათებლები, ან თუნდაც სამაცივრე განყოფილების კარის ღიაობის ხანგრძლივობა) და მისი კრიტიკული მნიშვნელობა – ზღვარი, რომლის გადაცილების შემთხვევაში სურსათის უვნებლობა დარღვეულად ჩაითვლება. ასევე წინასწარ უნდა დადგინდეს ის ზომები, რომელიც გატარდება, თუკი კრიტიკული ზღვარი დაირღვა (მაგალითად, სურსათის ეს პარტია ხელახლა გადამუშავდეს, ან მოიხარშოს, ან განადგურდეს, ან სხვა). მეტი საიმედოობისთვის კი დგინდება შემონმებათა რეგულარობის რუტინული გადამონმებისა და ყოველივე ამის აღრიცხვა-დოკუმენტირების პროცედურა.

„კოდექს ალიმენტარიუსის“ ტერმინოლოგიით, „ჰასპის“ სისტემა 7 „პრინციპს“ ეყრდნობა [2]:

1. შესაძლო საფრთხეების გაანალიზება;
2. კრიტიკული საკონტროლო წერტილების დადგენა;
3. კრიტიკული (პარამეტრის) ზღვრების განსაზღვრა;
4. კრიტიკული წერტილის კონტროლის მონიტორინგის სისტემის აწყობა;

5. იმ ღონისძიების დადგენა, რომელიც კრიტიკული ზღვრის გადაცილების შემთხვევაში უნდა განხორციელდეს (გამოსწორების ზომები, corrective actions);

6. პროცედურის დადგენა, რომელიც მუდმივი მონიტორინგის განხორციელების გადამონმების საშუალებას იძლევა;

7. ყველა ეტაპის დოკუმენტირება-აღრიცხვის დაწესება.

„კოდექს ალიმენტარიუსის“ მიერ დადგენილი ზოგადი ჰიგიენისა და „ჰასპის“ პრინციპები ევროკავშირის „ჰიგიენის პაკეტში“ სრულად გადავიდა. „ჰასპის“ სისტემის დანერგვა დღეს სურსათის მწარმოებლებისთვის სავალდებულო მოთხოვნაა (დეტალები იხ. ქვემოთ). არსებითად ეს რეგულირების ნაკლებ დეტალიზაცია-დანვრილმანებას და, აქედან გამომდინარე, მეწარმეთათვის, ერთი მხრივ, მეტი თავისუფლების მიცემას, მეორე მხრივ კი, მეტი პასუხისმგებლობის დაკისრებას ნიშნავს.

## დაცვის სათანადო დონე

კიდევ ერთი საკითხი, რომელიც სურსათის რეგულირებაში მსოფლიო სავაჭრო ორგანიზაციის ამოქმედებამ შემოიტანა, სურსათის მიკრობიოლოგიური ნორმებისადმი დამოკიდებულების ცვლილებას ეხება. ტრადიციულად, სურსათის ჰიგიენის მთავარი მიზანი სურსათის მიკრობიოლოგიური დაბინძურებისგან დაცვა იყო. შესაბამისად, ჰიგიენის ზომების სათანადოდ განხორციელება საბოლოო პროდუქტის მიკრობიოლოგიური შემონმბების საშუალებით დგინდებოდა. მიუხედავად ამისა, სურსათის საერთაშორისოდ აღიარებული მიკრობიოლოგიური ნორმები დღემდე დადგენილი არ არის. შესაბამისად, თუკი WTO-ნევრი ქვეყნები აპირებენ, რომ ასეთი ნორმები ჰქონდეთ და დაიცვან (და შესაბამისად, მათ ქვეყნებში სურსათის შემომტანებსაც მოსთხოვონ ამ ნორმების დაცვა), მათ ამ ნორმათა მიზანშეწონილობა უნდა დაასაბუთონ. ასეთი დასაბუთების საფუძველი კი უნდა იყოს ამ ქვეყანაში მცხოვრები მოსახლეობის ჯანმრთელობის დაცვის საჭიროება.

აქ გასათვალისწინებელია ერთი მნიშვნელოვანი მომენტი – ქვეყნები განსხვავდებიან იმით, თუ რამდენად ზრუნავს ხელისუფლება საკუთარი მოსახლეობის ჯანმრთელობაზე. მსოფლიო სავაჭრო ორგანიზაცია ვერ დაავალდებულებს მათ უფრო მეტად ან უფრო ნაკლებად იზრუნონ – ეს ამ ორგანიზაციის მანდატს სცილდება. შესაბამისად, SPS-შეთანხმება აღიარებს, რომ WTO-ნევრები თავისუფალნი არიან თვითონ აირჩიონ/დაადგინონ საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის დაცვის დონე მათ ტერიტორიაზე, მათ შორის დაცულობა სურსათით გამონვეული დაავადებებისგან. თუმცა ეს დონე არ უნდა იყოს თეორიული, მიუღწევადი და ქვეყანას უნდა შეეძლოს იმის დემონსტრირება, რომ მის მიერ დაწესებული (ფიტოსანიტარიული) ზომები ამ დონის მიღწევას რეალურად უზრუნველყოფს.

იგივე რომ აღვწეროთ SPS-შეთანხმების მიერ შემოღებული ტერმინოლოგიით: ყველა ქვეყანას უფლება აქვს დაანესოს თავისი „სანიტარიული/ფიტოსანიტარიული დაცვის სათანადო დონე“, ე.წ. **ALOP**<sup>44</sup>. SPS-შეთანხმების თანახმად, ეს არის დაცვის ის დონე, რომელიც სანიტარიული ან ფიტოსანიტარიული ზომების დამწესებელ ქვეყანას მიაჩნია სათანადოდ მის ტერიტორიაზე ადამიანთა, ცხოველების ან

---

44 Appropriate level of sanitary or phytosanitary protection, ხშირად ლიტერატურაში მოიხსენიება მოკლედ - Appropriate level of protection

მცენარეების სიცოცხლისა და ჯანმრთელობის დასაცავად<sup>45</sup>. „კოდექს ალიმენტარიუსმა“ განმარტა [34], რომ ეს ცნება არსებითად იგივეა, რაც სურსათით გამოწვეული დაავადებების რისკის მისაღები დონე ამ კონკრეტულ ქვეყანაში, ანუ სურსათით გამოწვეულ დაავადებათა წლიური სიხშირე, რომელსაც ამ კონკრეტული ქვეყნის საზოგადოება მისთვის დასაშვებად (ან ამ ეტაპზე დასაშვებად/მისაღებად) მიიჩნევს [50]. როგორც აღვნიშნეთ, ALOP დონედ ქვეყანას არ შეუძლია მიუღწევადი მაჩვენებელი დაადგინოს (მაგალითად, სურსათით გამოწვეული დაავადებების სრული აღმოფხვრა ქვეყანაში), SPS-შეთანხმება ითხოვს, რომ ეს დონე იყოს რეალური, მიღწევადი. SPS-შეთანხმების ზემოთ აღწერილი დებულება იმის თაობაზე, რომ ექსპორტიორ ქვეყანას უფლება აქვს მოითხოვოს განმარტებები იმპორტის ქვეყნის მიერ დაწესებულ სანიტარულ/ფიტოსანიტარულ ზომებთან დაკავშირებით, ფაქტობრივად ნიშნავს, რომ იმპორტის ქვეყანას უნდა შეეძლოს იმის დემონსტრირება, რომ მის მიერ დადგენილი (ფიტო) სანიტარიული ზომები მის მიერვე დადგენილი ALOP დონის მიღწევას ან შენარჩუნებას უზრუნველყოფს.

მას შემდეგ, რაც ქვეყანა საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის მისთვის მისაღებ (და მიღწევად) დონეს დაადგენს, მან ამ დონის მისაღწევად ისეთი (ფიტო)სანიტარიული რეგულირების ზომები უნდა შეარჩიოს, რომელიც ყველაზე ნაკლებად იქნება შემაფერხებელი ვაჭრობისთვის<sup>46</sup>. SPS-შეთანხმებაში განმარტებულია, რომ ქვეყნის მიერ განხორციელებული ზომა ჩაითვლება „ყველაზე ნაკლებად შემაფერხებლად ვაჭრობისთვის“, თუკი არ არსებობს სხვა, ალტერნატიული ზომა, რომელიც ვაჭრობას ნაკლებად ზღუდავს და ამავე დროს, ტექნიკურ-ეკონომიკური თვალსაზრისითაც მიუღებელი არ არის („მისაღებია გონივრულ ფარგლებში“)<sup>47</sup>. პრაქტიკულად ეს ნიშნავს, რომ იმპორტის ქვეყნის მიერ დაწესებული ამა თუ იმ შეზღუდვის გადასალახად ექსპორტიორ სახელმწიფოს შეუძლია გამოიყენოს ის ფაქტი,

---

45 Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures, დანართი A, პუნქტი მე5.

46 „... სათანადო დაცვის დონის მისაღწევი სანიტარიული ან ფიტოსანიტარიული ზომების დადგენის ან შენარჩუნებისას წევრი-ქვეყნები უზრუნველყოფენ, რომ ეს ზომები არ იყოს იმაზე მეტად შემზღუდავი ვაჭრობისთვის, ვიდრე ეს ამ დონის მიღწევისთვის აუცილებელია, ტექნიკური და ეკონომიკური შესაძლებლობების გათვალისწინებით“. Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures, მუხლი მე5, პუნქტი მე6.

47 Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures, მე-3 სქოლიო.



რომ არსებობს სხვა ზომა, რომელიც ნაკლები ზიანის მომტანია ეკონომიკურად ან საერთაშორისო ვაჭრობის თვალსაზრისით (და ამიტომ ექსპორტიორი ქვეყნისთვის უფრო მისაღებია), და ამავე დროს, იგი სურსათის უვნებლობის იმავე დონეს უზრუნველყოფს, რაც იმპორტის ქვეყანას დეკლარირებული აქვს. ამ საფუძვლით შეიძლება ექსპორტიორმა ქვეყანამ მსოფლიო სავაჭრო ორგანიზაციის დავათა განხილვის ორგანოს წინაშე ვაჭრობის შემაფერხებელი ზომის სხვა, ნაკლებად შემაფერხებელი ზომით ჩანაცვლების საკითხი დააყენოს.

2003 წელს „კოდექს ალიმენტარიუსმა“ საგანგებო სახელმძღვანელო დოკუმენტი შეიმუშავა იმპორტიორი და ექსპორტიორი ქვეყნების მიერ განსხვავებული სანიტარიული ზომების გამოყენების შემთხვევაში მათი ეკვივალენტურობის დასადგენად [34]. დოკუმენტში აღნიშნულია, რომ სხვადასხვა ქვეყანაში სანიტარიული ზომები ხშირად განსხვავებულია და ამის მიზეზია სურსათის უვნებლობის საფრთხეების, ამ საფრთხეების მართვისადმი მიდგომების ან უბრალოდ, სურსათის უვნებლობის კონტროლის სისტემების ისტორიული განვითარების განსხვავებულობა. თუმცა შედეგის, ანუ ALOP უზრუნველყოფის თვალსაზრისით, ეს ზომები შესაძლოა ეკვივალენტური იყოს. იმისთვის, რომ ფორმალური განსხვავება პროცედურებში არ გახდეს ამ ქვეყნებს შორის სასურსათო პროდუქტებით ვაჭრობის შეფერხების საფუძველი, „კოდექს ალიმენტარიუსი“ ადგენს [34]: მიუხედავად იმისა, რომ ALOP დონის არჩევანში ქვეყნები თავისუფალი არიან, მათ უნდა შეეძლოთ ეს დონე ციფრობრივად ან ხარისხობრივად აღწერონ და აჩვენონ/დაასაბუთონ, რომ მათ მიერ დაწესებული სანიტარიული ზომები ამ ALOP დონეს უზრუნველყოფს. ამ ინფორმაციის საფუძველზე კი ექსპორტიორ ქვეყანას თავის მხრივ შეუძლია დაასაბუთოს, რომ მის მიერ გატარებული (განსხვავებული) სანიტარიული ზომებიც იმავე ALOP დონეს უზრუნველყოფს, ანუ იმპორტის ქვეყნის მოთხოვნების ეკვივალენტურია და ამიტომ მისი სასურსათო პროდუქტების შეტანას შეფერხება არ უნდა შეექმნას.

ამდენად, კოდექს-ალიმენტარიუსს შემუშავებული აქვს კონკრეტული მეთოდიკა, რომელიც საშუალებას იძლევა სხვადასხვა ქვეყნების მიერ გატარებული სანიტარიული ზომები ერთმანეთს შედარდეს მათი შედეგიანობის თვალსაზრისით. თუმცა ამ მეთოდიკის პრაქტიკულად გამოსაყენებლად უნდა არსებობდეს ინფორმაცია და მონაცემები, რომელიც ზემოთ აღწერილი მაჩვენებლების მნიშვნელობათა დადგენას შესაძლებელს გახდის. და ეს მონაცემები საფუძვლიანი და სანდო უნდა იყოს.

## რისკების ანალიზი

1991 წელს სურსათისა და სოფლის მეურნეობის საერთაშორისო ორგანიზაციისა (FAO) და ჯანმრთელობის დაცვის საერთაშორისო ორგანიზაციის (WHO) თაოსნობით გაიმართა საკმაოდ წარმომადგენლობითი კონფერენცია სურსათის სტანდარტებსა და სურსათით ვაჭრობის საკითხებზე<sup>48</sup>. კონფერენციას „კოდექს ალიმენტარიუსის“ კომისიის ყოფილი თავმჯდომარე, ედი კიმბელი<sup>49</sup> ხელმძღვანელობდა [5]. ამ კონფერენციამ მიიღო მთელი რიგი რეკომენდაციები იმის თაობაზე, თუ როგორ უნდა გაუმჯობესებულიყო „კოდექს ალიმენტარიუსის“ მუშაობა იმისთვის, რომ მას „საერთაშორისო რეფერენტული წყაროს“ როლი ეკისრა და სათანადოდ შეესრულებინა. კონფერენციის ერთ-ერთი რეკომენდაცია „კოდექს ალიმენტარიუსის“ სტანდარტების უფრო მეტ საფუძვლიანობის უზრუნველყოფაში მდგომარეობდა. კერძოდ, განიმარტა, რომ, ვინაიდან მოსალოდნელი იყო, რომ მსოფლიო სავაჭრო ორგანიზაციის წევრ-ქვეყნებს, მიუხედავად იმისა, ეთანხმებოდნენ ისინი კოდექსის სტანდარტებს თუ არა, მოუწევდათ ადამიანის ჯანმრთელობაზე სურსათის ზემოქმედების საკითხებში სწორედ ამ სტანდარტებით ეხელმძღვანელათ, ან, თუკი განსხვავებულ პოზიციას აირჩევდნენ, დაესაბუთებინათ ეს განსხვავება, აუცილებელი იყო თავად კოდექსის სტანდარტებს მყარი და საიმედო სამეცნიერო საფუძველი ჰქონოდა [5].

1995-2003 წლებში „კოდექს ალიმენტარიუსმა“ შეიმუშავა წესები იმის უზრუნველსაყოფად, რომ WTO წევრ-ქვეყნებს მისი სტანდარტების თუ მითითებებისადმი ნდობა ჰქონოდათ. 1995 წელს დადგინდა, რომ კოდექსის სტანდარტების, მითითებების ან რეკომენდაციების საფუძველი მყარი სამეცნიერო ანალიზი იქნებოდა<sup>50</sup>. 1997 წელს ეს დებულება უფრო დაკონკრეტდა და დადგინდა, რომ კოდექსის გადაწყვეტილებათა ის ასპექტები, რომელიც (ადამიანთა) ჯანმრთელობასა და (სურსათის) უვნებლობას ეხება, დაეყრდნობა<sup>51</sup>

---

48 კონფერენციის სრული დასახელება იყო FAO/WHO Conference on Food Standards, Chemicals in Food and Food Trade [17].

49 Mr Eddie F. Kimbrell (USA) [5].

50 "...shall be based on the principle of sound scientific analysis". წყარო: [10], APPENDIX 2, Statements of Principle Concerning the Role of Science in the Codex Decision-Making Process and the Extent to which Other Factors are Taken into Account.

51 წყარო: [16], Appendix to the Procedural Manual: General decisions of the Commission, Section, B. Statements of principle relating to the role of food safety risk assessment.

რისკების შეფასებას, რომელიც დაფუძნებული იქნება მყარ, რაოდენობრივ მეცნიერულ მონაცემებზე, იქნება გამჭვირვალე და სრულად დოკუმენტირებული.

ეს გადანყვეტილება, დეტალური განხილვისას, საკმაოდ სერიოზულ კითხვებს ბადებს. პირველი მათგანია: რა ხდება, თუკი მეცნიერული მონაცემები არასაკმარისია, თუმცა მაინც აშკარაა, რომ შესაძლო რისკი ძალზე დიდი შეიძლება იყოს (ანუ ისეთ შემთხვევაში, როგორც BSE კრიზისი იყო. იხ. ზემოთ)? ითვალისწინებს თუ არა „კოდექს ალიმენტარიუსი“ ე.წ. „წინმსწრები სიფრთხილის“ პრინციპს? ეს საკითხი „კოდექს ალიმენტარიუსში“ მწვავე დებატების საგანი გახდა. 2001 წელს მოხერხდა შეთანხმების მიღწევა იმის თაობაზე, რომ ასეთ შემთხვევებში კოდექსი დაადგენს არა სავალდებულო დოკუმენტებს, როგორცაა სტანდარტები, არამედ უფრო სარეკომენდაციო ხასიათის დოკუმენტებს, მაგ., „კარგი პრაქტიკის კოდექსებს“ [25];

კიდევ ერთი საკითხი, რომელიც ამ პერიოდში მწვავე დებატების საგანი გახდა, ეხებოდა იმას, რომ რეალური გადანყვეტილებები არ არის და არც შეიძლება იყოს მხოლოდ მეცნიერულ მოსაზრებებზე დაფუძნებული. ყველა გადანყვეტილების მიმღები ვალდებულია გაითვალისწინოს სხვა გარემოებებიც, გარდა მეცნიერულისა – ეკონომიკური, სოციალური, პოლიტიკური, შესაძლოა კულტურული საკითხებიც კი. სად არის ამ ფაქტორების განხილვის ადგილი „რისკის ანალიზის“ ზემოთ შემოთავაზებულ სქემაში? რამდენად სწორია პოლიტიკოსების ფუნქცია და პასუხისმგებლობები მთლიანად მეცნიერებს გადავაკისროთ? და ხომ არ იქნება ამის შედეგი მეცნიერების „პოლიტიზირება“?

2001 წელს მიღწეული იქნა შეთანხმება იმის თაობაზე, რომ კოდექსის სტანდარტების დადგენის პროცესი შედგება ორი სტადიისგან. ერთი მათგანია წმინდა მეცნიერული განხილვების სტადია (შემდგომში ამას დაერქვა „რისკის შეფასება“), მეორე კი – გადანყვეტილების მიღების სტადია („რისკის მართვა“). სწორედ ამ მეორე სტადიაზე დაშვებულია არა მხოლოდ მეცნიერული მოსაზრებების, არამედ მომხმარებელთა ჯანმრთელობასთან ან სამართლიან ვაჭრობასთან დაკავშირებული სხვა, არამეცნიერული ფაქტორების გათვალისწინებაც. თუმცა, ყველა შემთხვევაში ამ მეორე პროცესმა ზემოქმედება არ უნდა მოახდინოს რისკების ანალიზის მეცნიერულ ნაწილზე. ეს უკანასკნელი საიმედოდ უნდა იყოს გამოყოფილი რისკების მართვის პროცესისგან და მისი მიუყვარებლობა და ობიექტურობა ეჭვს არ

უნდა ინვესტირდეს<sup>52</sup>. ამისთვის კი ორივე პროცესის მაქსიმალური გამჭვირვალობა არის აუცილებელი.

2003 წელს კოდექსმა დაამტკიცა „კოდექს ალიმენტარიუსის“ ფარგლებში რისკის ანალიზის გამოყენების სამუშაო პრინციპები<sup>53</sup>, სადაც ზემოთ აღწერილი შეთანხმებები თანმიმდევრულად არის ჩამოყალიბებული [73]. კერძოდ, დადგინდა რომ რისკის ანალიზი შედგება სამი მკაფიოდ გამოიჯნული პროცესისგან:

1. რისკის შეფასება (risk assessment) – ეს არის მეცნიერული შეფასებების პროცესი. კოდექსის ფარგლებში მას ახორციელებენ (ან მის განხორციელებისთვის მეცნიერულ რჩევებს იძლევა) FAO/WHO დამოუკიდებელ ექსპერტთა ორგანოები. დღესდღეობით სამი ასეთი ორგანო ფუნქციონირებს:

- სურსათის დანამატებზე მომუშავე ექსპერტთა ერთობლივი კომიტეტი (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, JECFA);

- სურსათში პესტიციდების ნარჩენებზე მომუშავე ექსპერტთა ერთობლივი კრება (Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues, JMPR);

- მიკრობიოლოგიური რისკების შეფასების ექსპერტთა ერთობლივი შეხვედრები (Joint FAO/WHO Expert Meetings on Microbiological Risk Assessment, JEMRA)

თავის მხრივ, რისკების შეფასება ოთხ თანმიმდევრულ ეტაპს მოიცავს: საფრთხის<sup>53</sup> გამოვლენა, დახასიათება, ექსპოზიციის შეფასება და რისკის დახასიათება (იხ. დიაგრამა 2).

2. რისკების მართვა (risk management) – ეს არის გადანყვეტილებათა მიღების პროცესი რისკის შემცირების ან შეკავების მიზნით რეგულირების ზომის დასადგენად. აქ ხორციელდება რისკის პრევენციის ან რეგულირების სხვადასხვა ალტერნატივის განხილვა და შესაფერისი ზომის შერჩევა.

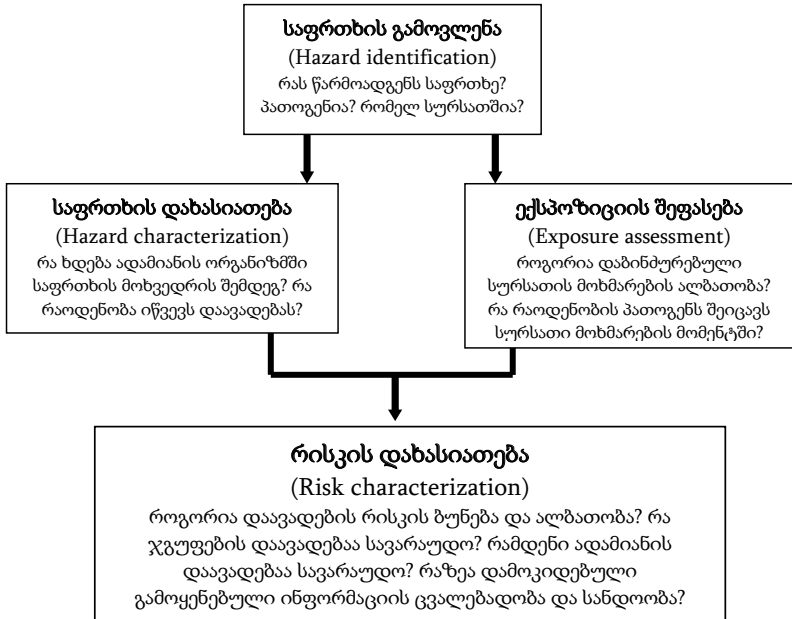
3. რისკების კომუნიკაცია (risk communication) – ეს არის ინფორმაციის გაცვლის პროცესი რისკების ანალიზში მონაწილე და დაინტერესებულ ყველა მხარეს შორის: რისკის შემფასებლებს, მმართველებს,

---

52 წყარო: [25], Appendix II, Amendment to the Statements of principle on the role of science in the Codex decision-making process and the extent to which other factors are taken into account.

53 საფრთხე (Hazard) ნიშნავს ბიოლოგიურ, ქიმიურ ან ფიზიკურ ობიექტს სურსათში, ან სურსათის ისეთ მდგომარეობას, რომელსაც შეუძლია ადამიანის ჯანმრთელობაზე უარყოფითი ზემოქმედება იქონიოს [73].

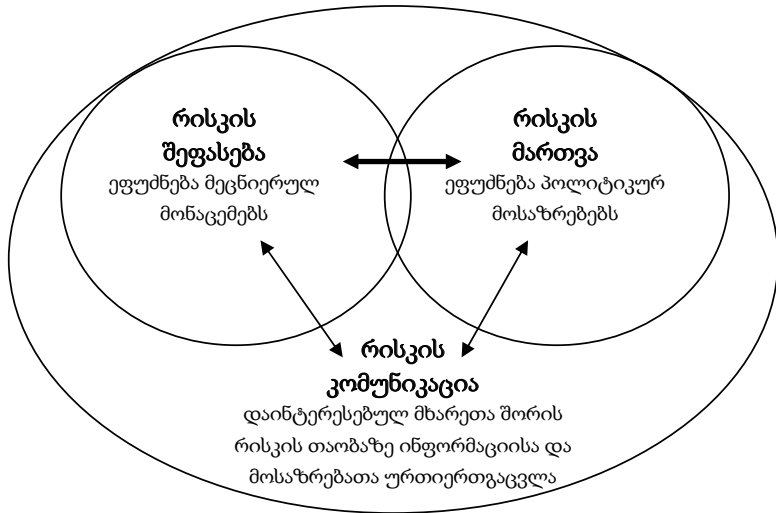
მომხმარებლებს, მენარმეებს, სამეცნიერო და სხვა წრეებს შორის. კომუნიკაცია მოიცავს დაინტერესებული მხარეებისთვის დეტალური განმარტებების მიწოდებას რისკის შეფასების შედეგებისა და რისკის მართვისას მიღებული გადაწყვეტილებების საფუძვლების შესახებ.



**დიაგრამა2: რისკების შეფასების პროცესის სქემა.**

**წყარო:** <http://www.fao.org/ag/agn/jemra>

რისკების ანალიზის ყველა ეტაპი (პროცესი) თანმიმდევრულად და გამჭვირვალედ უნდა ხორციელდებოდეს და სრულად დოკუმენტირებული უნდა იყოს. ასევე აუცილებელი მოთხოვნაა რისკის შეფასებისა და მართვის ეტაპების ფუნქციონალურად გამიჯვნა, ანუ მათი განმარტებული პირების ფუნქციების მკაფიოდ დადგენა და ინტერესთა კონფლიქტის შესაძლებლობის თავიდან აცილება.



**დიაგრამა 3: რისკის ანალიზის სქემა.**

წყარო: <http://www.who.int/foodsafety/micro/riskanalysis>

ერთ-ერთი მოთხოვნაა აგრეთვე, რომ რისკის შეფასებისთვის გამოყენებულ იქნეს მთელი ხელმისაწვდომი სამეცნიერო ინფორმაცია – რაოდენობრივი და ხარისხობრივი, მსოფლიოს სხვადასხვა კუთხიდან. განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია გამოყენებულ იქნეს ეპიდ-ზედამხედველობის მონაცემები, აგრეთვე მონაცემები ექსპოზიციის<sup>54</sup> შესახებ მსოფლიოს სხვადასხვა რეგიონში.

**როგორი უნდა იყოს სურსათის მიკრობიოლოგიური ნორმები**

რისკის შეფასებისადმი აღწერილი საფუძვლიანი მიდგომა საკმაოდ წარმატებით გამოიყენება სურსათის ამა თუ იმ ქიმიური კომ-

<sup>54</sup> სურსათის საშუალებით ან სხვა გზით ადამიანის ორგანიზმში საფრთხის მოხვედრის ალბათობა [73].

პონენტების დასაშვები ოდენობების შესაფასებლად<sup>55</sup>. თუმცა სურსათის მიკრობიოლოგიური მახასიათებლების დადგენა ამ მეთოდით მთელ რიგ სირთულეებს აწყდება. პირველ რიგში, პრობლემაა საიმედო ინფორმაციის მოპოვება სურსათით გამოწვეული ინფექციური დაავადებების სიხშირისა და გავრცელების თაობაზე<sup>56</sup> – მსოფლიო ჯანდაცვის ორგანიზაცია დღესაც აღიარებს, რომ სანდო ინფორმაციას ამ დაავადებათა შესახებ არ ფლობს<sup>57</sup> გარდა ამისა, ძალზე რთულია ერთმნიშვნელოვანი კავშირის დადგენა სურსათში მიკრობის რაოდენობასა და მის მიერ გამოწვეული დაავადების სიმწვავესა და გავრცელებას შორის – ეს ფაქტორი დამოკიდებულია ამ დაავადებისადმი კონკრეტული ტერიტორიის მოსახლეობის მგრძობელობაზე და როგორც აღმოჩნდა, მსოფლიოს რეგიონებისა და ქვეყნების მიხედვით ძალიან მნიშვნელოვნად განსხვავდება<sup>58</sup>. ასევე ძალზე რთული მოსაპოვებელია ინფორმაცია საფრთხისადმი ექსპოზიციის შესაფასებლად, ანუ სხვადასხვა პოპულაციაში ამა თუ იმ მიკრობის შემცველი სურსათის<sup>59</sup> მოხმარების შესახებ.<sup>60</sup>

ამიტომ, მიუხედავად იმისა, რომ ჯერ კიდევ 1991 წლის ზემოთ

---

<sup>55</sup> საკვებდანამატების დასაშვები კონცენტრაციების დადგენის მეთოდიკა უფრო დეტალურად იხ. ამ სერიის შემდგომ სტატიებში.

<sup>56</sup> პირველ რიგში, იმიტომ, რომ დაავადების მსუბუქი ფორმის შემთხვევაში ადამიანები არ მიმართავენ სამედიცინო დაწესებულებებს. გარდა ამისა, ამ დაავადებათა მსგავსი სიმპტომებისა და მკურნალობის მსგავსი მეთოდების გამო ძალიან ხშირად (სხვადასხვა ქვეყანაში სხვადასხვა სიხშირით) არ ხდება მათი სათანადო დიაგნოსტიკა (პათოგენის დადგენა) და აღრიცხვა [24].

<sup>57</sup> [http://www.who.int/foodsafety/foodborne\\_disease/general/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/foodborne_disease/general/en/index.html)

<sup>58</sup> მაგალითად 2012 წელს „კოდექს ალიმენტარიუსის“ მიერ დამტკიცებულ სახელმძღვანელო დოკუმენტში „სურსათში ვირუსების კონტროლის მიზნით სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპების გამოყენების თაობაზე“ (Guidelines on the application of general principles of food hygiene to the control of viruses in food, CAC/GL79-2012, შესავალი, პ.6) აღწერილია სხვადასხვა ქვეყნის მოსახლეობის განსხვავებული მგრძობელობა ა-ჰეპატიტისადმი: იმ ქვეყნებში, სადაც ეს ინფექცია ენდემურია, მოსახლეობის უმეტესობას იგი ადრეულ ბავშვობაში, უსიმპტომოდ აქვს გადატანილი და ამიტომ ზრდასრულ ასაკში ამ ინფექციისადმი მდგრადია. იმ ქვეყნებში კი, სადაც ინფექცია ფართოდ მოდებული არ არის (მაგალითად, იმის გამო, რომ სასმელი წყალი სუფთაა), ზრდასრული ადამიანები ვირუსისადმი მგრძობიარენი არიან და დაავადებაც აქ უფრო მძიმედ მიმდინარეობს. შესაბამისად, ა-ჰეპატიტის აფეთქების საშიშროება ამ უკანასკნელ ქვეყნებში უფრო მაღალია.

<sup>59</sup> 1992 წლიდან ევროკავშირმა დაანება სანარმოს ოპერატორების მიერ ზოონოზური დაავადებების გამომწვევი ბაქტერიების სისტემატური მონიტორინგის და ანგარიშგების ვალდებულება დაკლულ ცხოველებში, ხორცსა და ხორცპროდუქტებში, აგრეთვე მსხვილ მეფრინველეობის ფერმებში (250 ფრინველზე მეტი) [7].

<sup>60</sup> ნყარო: [http://www.who.int/foodsafety/micro/about\\_mra/en/](http://www.who.int/foodsafety/micro/about_mra/en/)

მოხსენიებულ კონფერენციაზე სურსათის მიკრობიოლოგიური დაბინძურების რეგულირება „კოდექს ალიმენტარიუსის“ მუშაობის პრიორიტეტად იქნა დასახელებული<sup>61</sup>, კონკრეტული ნორმების<sup>62</sup> (ზღვრული მნიშვნელობის) დადგენა რომელიმე მიკრობის მიმართ „კოდექს ალიმენტარიუსის“ დონეზე დღემდე ვერ მოხერხდა და არც ახლო მომავალში არის მოსალოდნელი. სანაცვლოდ, „კოდექს ალიმენტარიუსმა“ შეიმუშავა და დამტკიცა ის მიდგომები, რომელიც მიკრობიოლოგიური მოთხოვნების (კრიტერიუმების) დადგენის საფუძველი უნდა იყოს<sup>63</sup>, აგრეთვე მიიღო რიგი სახელმძღვანელო დოკუმენტები (იხ. დანართი 3), რომელმაც ევროკავშირის კანონმდებლობაზე მნიშვნელოვანი ზემოქმედება იქონია.

„კოდექს ალიმენტარიუსის“ მიერ დამტკიცებულ „სასურსათო პროდუქტების მიკრობიოლოგიური ნორმების დადგენისა და გამოყენების პრინციპები“ [15] განმარტებულია სურსათის მიკრობიოლოგიური შემოწმების ის თავისებურებანი, რომელიც მიკრო-

---

61 ეს მიმართულება პრიორიტეტად რჩებოდა შემდეგ წლებშიც. მაგალითად, 2007 წლის დოკუმენტში [53] აღნიშნულია, რომ მიკრობული საფრთხეები მსოფლიო დონის პრობლემას წარმოადგენს და ბოლო რამდენიმე დეკადის განმავლობაში მსოფლიოს ბევრ რეგიონში სურსათით გამოწვეული დაავადებების ზრდა აღინიშნება. ამის მიზეზებად დასახელებულია მიკრობების ადაპტაცია (ანტიბიოტიკებისადმი), სურსათის წარმოების სისტემების ცვლილება (მათ შორის აგრონომიის, ცხოველთა მოშენებისა და კვების, სურსათის გადამუშავების ტექნოლოგიების), საერთაშორისო ვაჭრობისა და ადამიანთა გადაადგილების ზრდა და გაფართოება, ცხოვრების სტილისა და მომხმარებელთა მოთხოვნების, ადამიანთა დემოგრაფიისა და ქცევის ცვლა, აგრეთვე სასურსათო ბაზრების გლობალიზაცია, რომელმაც ამ რისკების მართვა კიდევ უფრო გაართულა.

62 წინამდებარე ნაშრომში ტერმინი *microbiological criteria* ნათარგმნია, როგორც „მიკრობიოლოგიური ნორმა“. „სურსათის მიკრობიოლოგიური ნორმები (კრიტერიუმები) ადგენს პროცესის, პროდუქტის ან სურსათის პარტიის დასაშვებობას მასის, მოცულობის ან ფართის ერთეულში მიკროორგანიზმების არსებობის, რაოდენობის, ან მათი ტოქსიკურობის/მეტაბოლიტების რაოდენობის მიხედვით“ ([14], პუნქტი 2).

63 იგულისხმება „სურსათის მიკრობიოლოგიური მახასიათებლების დანესებისა და გამოყენების პრინციპები“ (Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods, CAC/GL 21 – 1997 [15] (ამჟამად «codeqs alimentarius»- სურსათის ჰიგიენის კომიტეტის მიერ დასამტკიცებლად მომზადებულია ამ დოკუმენტის განახლებული ვარიანტი. იხ. კომიტეტის ბოლო შეხვედრის ანგარიში [http://www.codexalimentarius.org/download/report/787/REP13\\_FHe.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/report/787/REP13_FHe.pdf), გვ 43.), აგრეთვე „მიკრობიოლოგიური რისკების შეფასების პრინციპები და სახელმძღვანელო მითითებები“ (Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Assessment, CAC/GL 30-1999 [22]) და „mikrobiologiuri riskebis marTvis principebi da saxelmZRvanelo miTiTebebi“ (Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Management (MRM), CAC/GL 63-2007 [53]).



ბიოლოგიური ნორმების დაწესებასა და გამოყენებას კიდევ უფრო აართულებს. ძირითადი პრობლემა მდგომარეობს იმაში, რომ სასურსათო პროდუქტში მიკროორგანიზმები არათანაბრად არის განაწილებული<sup>64</sup>. შედეგად სურსათის პარტიიდან აღებული სინჯის წარმომადგენლობითობა სათუთა – ყოველთვის არსებობს შესაძლებლობა, აპრიორულად დაბინძურებული პროდუქტის შემოწმებისასაც კი, – რომ სურსათში არსებული მიკრობები არც ერთ აღებულ სინჯში არ მოხვდეს<sup>65</sup>. ეს კი იმას ნიშნავს, რომ სურსათიდან აღებული სინჯების შესაბამისობა მიკრობიოლოგიურ ნორმებთან სურსათის უვნებლობის გარანტიას არ წარმოადგენს.<sup>66</sup> შესაბამისად, იმის დასაბუთება, რომ ამ ნორმების კონტროლით ადამიანთა ჯანმრთელობის დასახული დონე მიიღწევა, უაღრესად რთულია.

მიკრობიოლოგიური ანალიზების კიდევ ერთ ნაკლოვანებას წარმოადგენს მათი ხანგრძლივობა, რის გამოც მალფუჭებადი პროდუქტების შემთხვევაში შეუძლებელია მათი მოხმარების შესახებ გადაწყვეტილება ანალიზის პასუხის მიხედვით მიიღო – ანალიზის

---

64 კიდევ ერთი ასპექტი, რომელიც სურსათის მიკრობიოლოგიური შემოწმების გამოყენებას აართულებს, მდგომარეობს იმაში, რომ განსხვავებით სხვა დამაბინძურებლებისგან, მიკრობების რაოდენობა სურსათში დამოკიდებულია იმ პირობებზე, რომელშიც სურსათის ეს კონკრეტული პორცია ინახებოდა ან იმყოფებოდა (წყარო: [http://www.who.int/foodsafety/micro/about\\_mra/en/](http://www.who.int/foodsafety/micro/about_mra/en/)). ამიტომ, გასაყიდად გამოტანილი სურსათის რომელიმე ერთ სინჯში მიკრობების რაოდენობით შეუძლებელია დასკვნის გაკეთება სურსათის მთელი პარტიის (ანუ იმავე დღეს წარმოებული პროდუქტის, რომელმაც ტრანსპორტირება-შენახვის განსხვავებული პირობები გაიარა) მვენობის ან უვნებლობის შესახებ (განსხვავებით ქიმიური დამაბინძურებლებისგან, რომელიც სურსათში დამზადების პროცესში ხვდება, სურსათის მთელ პარტიაში, როგორც წესი, თანაბრად ნაწილდება და ამიტომ ერთ სინჯში დამაბინძურებლის არსებობა დიდი ალბათობით მის მთელ პარტიაში არსებობას ნიშნავს).

65 უფრო მეტიც – პროდუქტში მიკრობების არათანაბარი განაწილების გამო შემოწმების შედეგებზე ძალიან დიდი გავლენა აქვს სინჯების ზომასა და რაოდენობას – რაც მეტი სინჯი მოწმდება სურსათის ერთი პარტიიდან და რაც უფრო დიდია თითოეული სინჯის მოცულობა, მით მეტია მიკრობიოლოგიური დაბინძურების აღმოჩენის ალბათობა.

66 გათვლილია, რომ სასურსათო პროდუქტში რაიმე მიკრობის არარსებობის 100%-იანი სიზუსტით დადგენა (სინჯების შემოწმების საშუალებით) თეორიულადაც კი შეუძლებელია. მაგალითად, სურსათიდან თუ 5 ცალ სინჯს ავიღებთ და არც ერთში მიკრობი არ აღმოჩნდება, მათემატიკურად ეს ნიშნავს, რომ 95%-იანი სიზუსტით ამ პროდუქტის ნახევარზე მეტი სუფთაა. ერთი და იმავე პარტიიდან აღებული სინჯების რაოდენობა 300 ცალამდეც კი რომ გავზარდოთ და მიკრობი არც ერთში არ აღმოჩნდეს, პროდუქტის 100%-იან სისუფთავის გარანტიას მაინც ვერ მივიღებთ – შედეგების მკაცრი ფორმალური ინტერპრეტაციის მიხედვით ეს შედეგი მხოლოდ იმას ნიშნავს, რომ 95%-იანი სიზუსტით პარტიის დაბინძურება 1%-ზე ნაკლებია [22].

დასრულების მომენტისთვის ასეთი პროდუქტების ვარგისიანობის ვადა, როგორც წესი, გასულია<sup>67</sup>.

აღწერილი მიზეზების საფუძველზე „კოდექს ალიმენტარიუსი“ ასკვნის, რომ სურსათის მიკრობიოლოგიური კონტროლი სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფის ეფექტური მეთოდი არა არის<sup>68</sup> და ადგენს, რომ სავალდებულო მიკრობიოლოგიური ნორმები უნდა დაწესდეს მხოლოდ [15]:

- ისეთი სურსათის და წარმოების მხოლოდ იმ ეტაპებისთვის, სადაც სხვა უფრო ეფექტური საშუალება არ არსებობს;
- თუკი არსებობს ამ ზომის დაწესების აშკარა საჭიროება (მაგალითად, შესაბამის დაავადებათა დინამიკა);
- თუკი ასეთი ზომის დაწესება მომხმარებელთა ჯანმრთელობის დაცვის თვალსაზრისით შედეგიანია, ანუ ამ პარამეტრის კონტროლით მომხმარებელთა დაცვის ხარისხი საგრძნობლად იმატებს;
- ისეთი მიკროორგანიზმებისთვის, რომელიც ფართოდ აღიარებულია, როგორც პათოგენი (დაავადების გამომწვევი), დაბინძურების ინდიკატორი ან სურსათის გაფუჭების მიმანიშნებელი ორგანიზმები. პათოგენური ორგანიზმების აღმოჩენას უპირატესობა უნდა მიენიჭოს ინდიკატორულ ორგანიზმებთან შედარებით. ინდიკატორული ორგანიზმების გამოყენების შემთხვევაში უნდა მიეთითოს, რისი ინდიკატორია იგი – არადაამაყმაყოფილებელი ჰიგიენის თუ ჯანმრთელობის საფრთხის.

„კოდექს ალიმენტარიუსის“ მიხედვით [15], თუკი პროდუქტისთვის მიკრობიოლოგიური ნორმა მაინც დადგინდება, მიკრობის დაშვებულ რაოდენობასთან ერთად უნდა დადგინდეს სინჯების რაოდენობა, რომელიც თითოეული პარტიიდან აიღება, სინჯების ზომა, სინჯის აღებისა და ტესტირების მეთოდიკა და სურსათის წარმოებადისტრიბუციის (ე.წ. სასურსათო „ჯაჭვის“) კონკრეტული სტადია, რომელზეც შემოწმება უნდა განხორციელდეს – ამ მახასიათებლების დაზუსტების გარეშე მიკრობიოლოგიური ტესტების შედეგები შედარებადი არ არის. გარდა ამისა, ნორმით უნდა დადგინდეს „გამო-

---

67 ამიტომ რეკომენდებულია მიკრობიოლოგიური ტესტირების სწრაფი მეთოდების გამოყენება, რომელთა შედეგი დროულად იქნება ცნობილი, სანამ პროდუქტს მოხმარების ვადა არ გასვლია.

68 „კოდექს ალიმენტარიუსის“ მიხედვით, ამ მხრივ უფრო სანდო და საიმედო მიდგომას „ჰასპის“ საშუალებით (იხ. ზემოთ) სურსათის დაბინძურების პრევენცია წარმოადგენს, თუმცა მიკრობიოლოგიური გამოკვლევა კარგი საშუალებაა იმავე „ჰასპის“, ან ჰიგიენის სხვა ნორმების შედეგიანობის გადასამოწმებლად.

სწორების ზომები“; ანუ ის ქმედებები, რომელიც მიკრობიოლოგიური ნორმის დარღვევის შემთხვევაში უნდა განხორციელდეს (მაგ., პროდუქტის გადამუშავება, განადგურება, დაბინძურების მიზეზების კვლევა).

## სურსათის მიკრობიოლოგიური ნორმები ევროკავშირში

მსოფლიო სავაჭრო ორგანიზაციის მოთხოვნების დასაკმაყოფილებლად 90-ან წლებში ევროკომისიამ თანამეგობრობის სურსათის კანონმდებლობის გადახედვა და მოწესრიგება დაიწყო, მათ შორის, სურსათის მიკრობიოლოგიური კონტროლის წესებისა და ნორმებისა. ამ პერიოდში ევროკავშირში სურსათის მიკრობიოლოგიური ნორმები და შემონმების წესები ამ სტატიის მე-5 დანართში მითითებული დირექტივებით რეგულირდებოდა. გარდა ამისა, თითოეულ წევრ-ქვეყანაში მოქმედებდა დამატებითი მოთხოვნები სურსათის მიკრობიოლოგიური მახასიათებლებისადმი. 1998 წელს გამოქვეყნდა ევროკომისიის დაკვეთით მომზადებული ე.წ. SCOOP<sup>69</sup> ანგარიში სურსათის მიკრობიოლოგიურ შემონმებებთან დაკავშირებით [16], რომელშიც აღნიშნული იყო, რომ წევრ-ქვეყნებში რეალურად დანერგილი სურსათის მიკრობიოლოგიური კონტროლის სისტემები მნიშვნელოვნად განსხვავდებოდა ერთმანეთისგან არა მარტო იმით, თუ რომელი მიკროორგანიზმების გამოვლენა ხდებოდა და რომელი ტიპის სურსათში, არამედ, აგრეთვე მიკროორგანიზმების გამოვლენის ან მათი რაოდენობის დადგენის მეთოდით, სინჯების აღების მეთოდით, თითოეული ტიპის სურსათიდან ასაღები სინჯების ზო-

---

69 სურსათის სფეროში მეცნიერების საკითხებში წევრი-ქვეყნების მხრიდან ევროკომისიის დახმარების მექანიზმი. ჩამოყალიბდა 1993 წელს 93/5/EEC დირექტივით (Council directive 93/5/EEC of 25 February 1993 on assistance to the Commission and cooperation by the Member States in the scientific examination of questions relating to food). 1994 წელს 94/652/EEC გადაწყვეტილებით (Commission decision of 20 September 1994 establishing the inventory and distribution of tasks to be undertaken within the framework of cooperation by Member States in the scientific examination of questions relating to food) დამტკიცდა ამ მექანიზმის ფარგლებში შესასრულებელი დავალებების ჩამონათვალი. №2.1 დავალება ეხებოდა სურსათის მიკრობიოლოგიას, კერძოდ, ევროკომისია ითხოვდა არსებული სამეცნიერო და მეთოდოლოგიური ინფორმაციის შეჯამებასა და შეჯერებას სურსათთან დაკავშირებული მიკრობიოლოგიური რისკების შესაფასებლად. დავალების შესრულების ხელმძღვანელობა საფრანგეთმა ითავა. იმ პერიოდში დავალების შემსრულებელ ჯგუფში ევროკავშირის წევრი ყველა ქვეყანა შევიდა, გარდა ლუქსემბურგისა.

მითა და რაოდენობით და შემონმებათა სიხშირით. ანუ, სურსათის მიკრობიოლოგიური კონტროლის არსებული სისტემა „კოდექს ალიმენტარიუსის“ ზემოთ აღწერილ მოთხოვნებს ნამდვილად არ აკმაყოფილებდა და მისი საფუძვლიანი გარდაქმნა იყო საჭირო.

ამ მიზნით ევროკომისიამ მის დამხმარე სამეცნიერო კომიტეტებს<sup>70</sup> მოსაზრებათა წარმოდგენა დაავალა. სურათის სამეცნიერო კომიტეტმა 1996-97 წლებში წარმოადგინა რეკომენდაციები სურსათის მიკრობიოლოგიური ნორმების თაობაზე [11, 14], რომლებიც ფაქტობრივად „კოდექს ალიმენტარიუსის“ მიერ დადგენილი პრინციპების ანალოგიური იყო. დამატებით ამ დოკუმენტებში მითითებულია, რომ მიკრობიოლოგიური აგენტებით გამოწვეული რისკების ანალიზი ახალი სფეროა და მისი ამოქმედებისთვის „დამატებითი განხილვაა საჭირო“.

1998 წელს ევროკომისიამ „საზოგადოებრივ ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული ვეტერინარული ღონისძიებების სამეცნიერო კომიტეტს“ სურსათის უვნებლობის მხრივ ევროკავშირში მოქმედი მიკრობიოლოგიური ნორმების ადეკვატურობისა და მათი გამოყენებით სურსათის შემონმების მიზანშეწონილობის განხილვა დაავალა [44]. საკითხის შესწავლის შემდეგ, 1999 წელს, კომიტეტმა დაასკვნა [19],

---

70 1997-2003 წლებში სურსათის უვნებლობის სფეროში ევროკომისიას 6 სამეცნიერო კომიტეტი ეხმარებოდა (Commission decision of 23 July 1997 setting up Scientific Committees in the field of consumer health and food safety მიხედვით):

1. საზედამხედველო სამეცნიერო კომიტეტი (Scientific Steering Committee, დაფუძნებულია 97/404/EC გადაწყვეტილებით);
2. სურსათის სამეცნიერო კომიტეტი (Scientific Committee on Food, დაფუძნებულია 95/273/EC გადაწყვეტილებით);
3. ცხოველთა კვების სამეცნიერო კომიტეტი (Scientific Committee on Animal Nutrition, ჩაანაცვლა 81/651/EEC გადაწყვეტილებით დაფუძნებული ვეტერინარიის მეცნიერული კომიტეტის ცხოველთა კვების სექცია);
4. ცხოველთა ჟანმრთელობისა და კეთილდღეობის სამეცნიერო კომიტეტი (Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare, ჩაანაცვლა 81/651/EEC გადაწყვეტილებით დაფუძნებული ვეტერინარიის მეცნიერული კომიტეტის ცხოველთა ჟანმრთელობის და ცხოველთა კეთილდღეობის სექციები);
5. საზოგადოებრივ ჟანდაცვასთან დაკავშირებული ვეტერინარული ზომების სამეცნიერო კომიტეტი (Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public Health, ჩაანაცვლა 81/651/EEC გადაწყვეტილებით დაფუძნებული ვეტერინარიის მეცნიერული კომიტეტის ვეტერინარული საზოგადოებრივი ჟანდაცვის სექცია);
6. მცენარეების სამეცნიერო კომიტეტი (Scientific Committee on Plants, ჩაანაცვლა 78/436/EEC გადაწყვეტილებით შექმნილი პესტიციდების სამეცნიერო კომიტეტი);

2003 წლიდან ექვსივე კომიტეტი გაუქმდა და მათი კომპეტენცია სპეციალიზებულ სამეცნიერო დანესებულებას – ევროპის სურსათის უვნებლობის ორგანოს (European Food Safety Authority, EFSA) გადაეცა.

რომ იმ პერიოდში ევროკავშირში მოქმედი სურსათის უვნებლობის მიკრობიოლოგიური ნორმები არ ეყრდნობიდა არც რისკების შეფასებას და არც „კოდექს ალიმენტარიუსის“ მიერ დადგენილ პრინციპებს; მიკრობიოლოგიური ნორმების ნაწილი (მაგალითად, აერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა ან კოლიფორმების რაოდენობა<sup>71</sup>), ადამიანთა ჯანმრთელობის თვალსაზრისით, საერთოდ არაფრის მომტანი იყო. სხვებთან დაკავშირებით კი არ არსებობდა მონაცემები იმის თაობაზე, თუ რამდენად ხშირი იყო მათი დარღვევა პროდუქტებში და, შესაბამისად, რამდენად ჰქონდა აზრი ამ მახასიათებლების კონტროლს ადამიანთა ჯანმრთელობის რისკის შემცირებისათვის. გარდა ამისა, არ არსებობდა მითითებები იმის თაობაზე, გამოსწორების რა ზომები უნდა გატარებულიყო დაბინძურების აღმოჩენის შემთხვევაში, როგორც ამას „კოდექს ალიმენტარიუსი“ ითხოვდა.

კომიტეტის რეკომენდაცია იყო შემუშავებულიყო სურსათის უვნებლობის ახალი, უფრო ადექვატური მიკრობიოლოგიური ნორმები, რომელიც მომხმარებელთა ჯანმრთელობის დაცვას უფრო ეფექტურად უზრუნველყოფდა. მათი შემუშავებისთვის აუცილებელი იყო რისკის ანალიზის თანმიმდევრული მიდგომის გამოყენება [20]. თუმცა, მიუხედავად იმისა, რომ არსებობდა ზოგადი მონაცემები იმის თაობაზე, რომ WHO-ს ევროპულ რეგიონში<sup>72</sup> სურსათით გამოწვეული დაავადებებით ყოველწლიურად 130 მილიონი ადამიანი (ანუ მოსახლეობის 15%) ავადდებოდა<sup>73</sup>, ეს მონაცემები, მათი ზოგადი ხასი-

---

71 ორივე შემთხვევაში იზომება მიკროორგანიზმების დიდი ჟგუფი, რომელიც მოიცავს როგორც უვნებელ, ასევე პათოგენურ (ანუ დაავადების გამომწვევ) ბაქტერიებს. ტესტი გამოიყენება პროდუქტის გაფუჭების პროცესის ან სანიტარიულ-ჰიგიენური მდგომარეობის შესაფასებლად. პროდუქტის მავნეობის თაობაზე ერთმნიშვნელოვანი დასკვნის საშუალებას არ იძლევა.

72 რეგიონი მოიცავს 53 ქვეყანას: ავსტრია, აზერბაიჯანი, ალბანეთი, ანდორა, ბელარუსი, ბელგია, ბოსნია და ჰერცეგოვინა, ბულგარეთი, გერმანია, დანია, დიდი ბრიტანეთისა და ჩრდილო ირლანდიის გაერთიანებული სამეფო, ესპანეთი, ესტონეთი, თურქეთი, თურქმენეთი, ირლანდია, ისლანდია, ისრაელი, იტალია, კიპროსი, ლატვია, ლიტვა, ლუქსემბურგი, მაკედონია, მალტა, მოლდოვას რესპუბლიკა, მონაკო, მონტენეგრო, ნიდერლანდები, ნორვეგია, პოლონეთი, პორტუგალია, რუმინეთი, რუსეთის ფედერაცია, საბერძნეთი, სან მარინო, საფრანგეთი, საქართველო, სერბეთი, სლოვაკეთი, სლოვენია, სომხეთი, ტაჯიკეთი, უზბეკეთი, უკრაინა, უნგრეთი, ფინეთი, ხორვატია, შვედეთი, შვეიცარია, ჩეხეთის რესპუბლიკა, ყაზახეთი, ყირგიზეთი.

73 2003 წელს ევროკავშირში ზოონოზური დაავადებებით ადამიანთა (რეგისტრირებული) დაავადების შემთხვევების წლიური მაჩვენებლები ასეთი იყო: სალმონელოზი – 135546 შემთხვევა; კამპილობაქტერიოზი – 135974; იერსინიოზი (ფსევდოტუბერკულოზი) — 9399; ვეროტოქსიგენური E. coli ინფექცია — 2607 ლაბორატორიულად დადასტურებული შემთხვევა; ბრუცელოზი – 1094; ლისტერიოზი –

ათის გამო, სურსათის მიკრობიოლოგიური რისკების საფუძვლიანი შეფასებისთვის არ გამოდგებოდა<sup>74</sup>. ამდენად, კომიტეტმა დაასკვნა, რომ სურსათის მიკრობიოლოგიური რისკების საფუძვლიანი ანალიზის განხორციელება ახლო მომავალში მოსალოდნელი არ იყო [20] და ევროკომისიას შესთავაზა დროებითი ზომების გატარება არსებული ნორმის გამარტივების თვალსაზრისით, კერძოდ, ზოგიერთი „უაზრო“ ნორმის გაუქმება, ნაწილის სარეკომენდაციო კატეგორიაში გადაყვანა, ნაწილში კი სინჯების აღების გეგმის ცვლილება (იხ დანართი 5). ასევე რეკომენდებული იყო მკაფიოდ გამიჯნულიყო სავალდებულო ნორმები სარეკომენდაციო ხასიათის მითითებებისგან.

შემდგომ წლებში სურსათის მიკრობიოლოგიური რისკების შეფასების მეთოდები და პრაქტიკა იხვეწებოდა, თუმცა ამა თუ იმ მიკრობიოლოგიური რისკის სრულფასოვანი (რაოდენობრივი) ანალიზი ჯერ კიდევ ერთეულოვანია. 2005 წელს ევროკომისიის მიერ გამოცემულ სადისკუსიო დოკუმენტში „თანამეგობრობის კანონმდებლობით მიკრობიოლოგიური ნორმების დადგენის სტრატეგიის თაობაზე“ აღნიშნულია, რომ მიკრობიოლოგიური რისკების რაოდენობრივი შეფასება კვლავ განვითარების ფაზაშია და ამიტომ გამართლებულია, დროებით, სურსათის მიკრობიოლოგიური ნორმები ე.წ. „რისკის პროფილების“<sup>75</sup> მიხედვით დადგინდეს [61]. პარალელურად, როგორც ამას SPS-შეთანხმება ითხოვს, გაგრძელდება ძალისხმევა სრულფასოვანი (რაოდენობრივი) რისკის შეფასებების ჩასატარებლად, რომელთა საფუძველზე მომავალში მიკრობიოლოგიური ნორმები შესწორდება.

---

1048; ტოქსოპლაზმოზი – 408; ექინოკოკოზი – 374; ტუბერკულოზი -57; ტრიქინელოზი – 56; ცოფი – 0 [39].

74 აღსანიშნავია, რომ სურსათით გამოწვეული დაავადებების დიდი ნაწილი სტატისტიკურ მონაცემებში საერთოდ არ ხვდება, ვინაიდან დაავადების მსუბუქი ფორმის შემთხვევაში ადამიანები ექიმს არ მიმართავენ [24].

75 „კოდექს ალიმენტარიუსის“ განმარტებით, „რისკის პროფილი“ ნიშნავს სურსათის უვნებლობის პრობლემისა და მისი კონტექსტის აღწერილობას [39]. შეძლებისდაგვარად იგი უნდა შეიცავდეს ინფორმაციას მიკრობიოლოგიური საფრთხისა და იმ სურსათის შესახებ, რომელიც საფრთხის შემცველია. კერძოდ, საფრთხის (მიკრობის) ვირულენტობა, თერმული გამძლეობა, ანტიბიოტიკებისადმი გამძლეობა, საფრთხით გამოწვეული დაავადების დახასიათება, ეპიდემიოლოგია, შესაბამისი სურსათის წარმოება-დისტრიბუციის ჟაჭვი, საფრთხის მოხვედრის ან გამრავლების სავარაუდო ეტაპი და მექანიზმი. აქვე შესაძლოა მითითებულ იქნეს ის საკითხები, რომელიც რისკის ფორმალური შეფასების პროცედურით უნდა გაირკვეს [38].

## ოთხი პრიორიტეტული მიკრობი

80-90-იან წლებში ევროკავშირის ყველა ქვეყანაში სურსათით გამოწვეული ინფექციური<sup>76</sup> დაავადებების ზრდა აღინიშნებოდა [24]. 2000 წელს „საზოგადოებრივ ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული ვეტერინარული ღონისძიებების სამეცნიერო კომიტეტმა“ სურსათით გამოწვეული ინფექციების ევროპისთვის პრიორიტეტული ზოონოზური<sup>77</sup> აგენტები დაასახელა [24]. ამ ჩამონათვალში მოხვდა 4 ბაქტერიული აგენტი<sup>78</sup>:

- სალმონელა (*Salmonella sp.*);
- კამპილობაქტერი (*Campylobacter sp.*);
- ვეროტოქსინის წარმომქმნელი ეშერიხია კოლი (*verotoxigenic Escherichia coli, VTEC*);
- ლისტერია (*Listeria monocytogenes*).

ლოგიკურად, სურსათის მიკრობიოლოგიური ნორმების რეფორმა, რომელიც ამ პერიოდში მიმდინარეობდა, სწორედ ამ ოთხი ძირითადი დაავადების გამომწვევი ბაქტერიის გარშემო უნდა განვითარებულიყო. ასეც მოხდა, თუმცა ამ განსხვავებულ ბაქტერიათა სრულიად განსხვავებული თვისებებისა და სასიცოცხლო ციკლის გამო მათი რეგულირებისადმი მიდგომაც სრულიად განსხვავებული აღმოჩნდა:

- სალმონელა (*Salmonella sp.*) არის ბაქტერიათა ჯგუფი, რომლებიც ჯანმრთელი ცხოველებისა და ფრინველების ნაწლავებში ბუდობენ, ხშირად რაიმე დაავადების გამომწვევის გარეშე. როგორც 2000 წელს ევროკავშირის „საზოგადოებრივ ჯანდაცვასთან დაკავშირებული ვეტერინარული ზომების კომიტეტმა“ დაასკვნა, ადამიანთა დაავადების ძირითად წყაროს შინაური ფრინველების ხორცი და კვერცხი წარმოადგენს [24]. თავის მხრივ, ფრინველთა ფერმებში ბაქტერია ხვდება არა საკვებიდან ან გარემოდან<sup>79</sup>, არამედ იმ

---

<sup>76</sup> ინფექციურია დაავადება, რომელიც გამოწვეულია ადამიანის სხეულში ბიოლოგიური ორგანიზმების მოხვედრითა და გამრავლებით (<http://www.merriam-webster.com>)

<sup>77</sup> ზოონოზური ეწოდება დაავადებას ან ინფექციას, რომელიც ადამიანს შეიძლება ბუნებრივად გადაედოს ცხოველებისგან [6].

<sup>78</sup> პრიორიტეტულ ზოონოზებში დასახელებულ იქნა აგრეთვე 3 პარაზიტული ორგანიზმი: კრიპტოსპორიდიუმი (*Cryptosporidium sp.*), ეჩინოკოკი (*Echinococcus granulosus/multilocularis*) და ტრიქინელა (*Trichinella spiralis*).

<sup>79</sup> როგორც ეს, მაგალითად, კამპილობაქტერის შემთხვევაშია (იხ. ქვემოთ).

კვერცხებიდან, რომლებიდანაც ქათმები იჩეკება<sup>80</sup>. ამდენად, თუკი სანაშენე კვერცხში სალმონელა არ არის, ფერმა ინფექციისგან თავისუფლდება.

**Salmonella** – ჩხირისმაგვარ ბაქტერიათა ჯგუფი (გვარი), რომლებიც ადამიანის ან ცხოველების ნაწლავებში იზუდებენ. სალმონელას ორი სახეობა (*S.typhi* და *S.paratyphi*) სპეციალიზებულია მხოლოდ ადამიანებზე და იწვევს საკმაოდ მძიმე დაავადებებს – მუცლის ტიფსა და პარატიფს; სალმონელას რამდენიმე სახეობა ბუდობს მხოლოდ ცხოველებში და ადამიანზე საერთოდ არ გადადის. სალმონელას სხვა სახეობები კი (20-ზე მეტი), რომელიც კონკრეტულ „პატრონზე“ სპეციალიზებული არ არის, ადამიანებში კუჭ-ნაწლავის შედარებით მსუბუქ დაავადებას – სალმონელოზს იწვევს [24]. დაავადება იწყება დაბინძურებული პროდუქტის მიღებიდან 12-24 საათში და გრძელდება 2-7 დღე. ახასიათებს კუჭის აშლილობა, პირღებინება, მუცლის ტკივილი, მაღალი ტემპერატურა. სიკვდილიანობის მაჩვენებელია 1-2% [24]. სალმონელით დაავადების ყველაზე ხშირი წყაროა კვერცხი და ქათმის ხორცი. ბაქტერია აგრეთვე შეიძლება იყოს სხვა ხორცში, ნედლ რძეში, არაპასტერიზებულ წვენებში, გაღვივებულ თესლებში. თერმული დამუშავება (70-75°C) ბაქტერიას კლავს. 2004 წელს ევროკავშირში სალმონელოზის 196 ათასი შემთხვევა დაფიქსირდა (42/100000 მოსახლეზე) [54]. ამის შემდეგ დაავადების სიხშირემ იკლო და 2011 წელს 95,5 ათასზე ჩამოვიდა (20/100000 მოსახლეზე) [78].

გასაგებია, რომ ბაქტერიის ამ თავისებურებიდან გამომდინარეობს მასთან ბრძოლის გზაც. პირველ რიგში, ბაქტერია უნდა აღმოიფხვრას სანაშენე ფერმებში (მაგალითად სანაშენედ მხოლოდ იმ ფრინველების დატოვებით, რომელთა ფეკალიებში სალმონელა არ აღმოჩნდა), ამის შემდეგ კი სახორცე და კვერცხისმდეები ქათმების ფერმების გასუფთავებაც მოხერხდება. სწორედ ეს გზა იქნა სამეცნიერო კომიტეტის დასკვნებში რეკომენდებული.

1998 წელს ევროკავშირში დაწესდა<sup>81</sup> ქათმის სანაშენე ფერმების

80 ანუ ბაქტერიას ახასიათებს ვერტიკალური გადაცემა: ქათმიდან კვერცხსა და წინილაზე.

81 დირექტივა 92/117/EE (Council Directive 92/117/EEC of 17 December 1992 concerning measures for protection against specified zoonoses and specified zoonotic agents in animals and products of animal origin in order to prevent outbreaks of food-borne infections and



სავალდებულო კონტროლი სალმონელაზე – ყველა სანაშენე ფერმის მეპატრონე ვალდებული იყო რეგულარულად შემოწმებინა ფერმა სალმონელას არსებობაზე და ინფექციის აღმოჩენის შემთხვევაში, ეცნობებინა შესაბამისი სახელმწიფო უწყებებისთვის, რომელთაც ფერმა დაუყოვნებლივ უნდა გამოეკვლიათ. ინფექციის დადასტურების შემთხვევაში, უნდა მომხდარიყო ყველა ფრინველის განადგურება და შენობების/ტერიტორიის დეზინფექცია<sup>82</sup>. ამ ღონისძიებათა შედეგად 2004 წელს ევროკავშირში ქათმების სანაშენე ფერმების სულ 5 პროცენტია იყო სალმონელით ინფიცირებული [41]<sup>83</sup>. საგრძობლად შემცირდა სახორცე ქათმების ფერმების ინფიცირებულობაც<sup>84</sup>, თუმცა კვლავ მაღალი იყო სალმონელით ინფიცირებული კვერცხისმდებელ ქათმის ფერმების წილი, კერძოდ, ზოგ ნევრ-ქვეყანაში იგი 50%-საც კი აღემატებოდა. ამიტომ 2003 წელს ევროკომისიამ მოთხოვნები გაამკაცრა<sup>85</sup>: ცხოველთა და ფრინველთა ფერმების სალმონელისგან ეტაპობრივი განმედი/განთავისუფლების კონკრეტული ვადები დაანესა<sup>86</sup> და ყველა ნევრ-ქვეყანას მათი შესრულების გეგმებისა<sup>87</sup> და ანგარიშების რეგულარული წარმოდგენა მოსთხოვა<sup>88</sup>. დამატებით

---

intoxications), მუხლი 10 და დანართი III).

82 ამ ღონისძიებათა ხარჯების (მათ შორის განადგურებული ფრინველის ღირებულების) ნახევარი თანამეგობრობის ბიუჯეტიდან იფარება, დანარჩენი – ეროვნული ბიუჯეტიდან [4].

83 თუმცა დიდი იყო განსხვავება ნევრ-ქვეყნებს შორის: 0%-დან (შვედეთი) 34%-მდე (პურტგალია) [41].

84 2005-2006 წლებში ევროკავშირში ბროილერის ფერმების 23% სალმონელით იყო ინფიცირებული [60].

85 Regulation (EC) No 2160/2003 of the European Parliament and of the Council of 17 November 2003 on the control of salmonella and other specified food-borne zoonotic agents. ეს რეგულაცია ადგენს სალმონელით ინფიცირების შემცირების კონკრეტული მიზნების დანესებისა და შესრულების განრიგს, ასევე პასუხისმგებლობებს. თვითონ კონკრეტული მიზნები (რიცხოობრივი მნიშვნელობა) დადგინდა ევროკომისიის შემდეგი რეგულაციებით: სანაშენე ქათმებისთვის – (EC) No 1003/2005 [48] და (EU) No 200/2010 [67], კვერცხისმდები ქათმებისთვის – (EC) No 1168/2006 [51] და (EU) No 517/2011 [74], ბროილერებისთვის – (EC) No 646/2007 [54], ინდაურებისთვის – (EC) No 584/2008 [58]. კონკრეტული მიზნები ღორების ფერმებისთვის ჯერ კიდევ შემუშავების სტადიაშია.

86 სალმონელით ინფიცირების მაჩვენებელი (პრევალენტობა) არ უნდა აღემატებოდეს 1%-ს სანაშენე ქათმებში 2010 წლიდან, ბროილერებში – 2011 წლიდან, ინდაურებში -2013 წლიდან; კვერცხისმდებელ ქათმებში 2008 წლიდან დაწყებული სალმონელით ინფიცირებული ფერმების რაოდენობა ყოველწლიურად უნდა შემცირდეს სულ ცოტა 10%-ით მანამ, სანამ 2%-ზე დაბალი არ გახდება.

87 ასეთივე პროგრამები უნდა წარმოადგინონ სხვა ქვეყნებმა, თუკი აპირებენ ფრინველის ან გამოსაჩეკი კვერცხის იმპორტს ევროკავშირში.

88 თანამეგობრობის ბიუჯეტიდან საგანგებო ფინანსები გამოიყოფოდა ამ გეგმების შესრულების თანადაფინანსებისთვის. მაგ., 2008 წელს სალმონელას

დანესდა შეზღუდვები თანამეგობრობის ფარგლებში ცოცხალი ფრინველისა და სანაშენე კვერცხის გადაადგილებაზე – მათ პარტიის თანმხლებ ჯანმრთელობის სერტიფიკატში აუცილებლად თან უნდა მითითებულიყო სალმონელაზე შემონმების შედეგები..

პარალელურად მიმდინარეობდა ბაზარზე განთავსებული სურსათის მიკრობიოლოგიური ნორმების გამკაცრებაც: 2073/2005 რეგულაციით ყველა მეტ-ნაკლებად საშიში პროდუქტისთვის (ხორცის ფარში, ნახევარფაბრიკატები, ხორცპროდუქტები, კვერცხი, ყველი, ნაყინი, გაღვივებული თესლები, არაპასტერიზებული წვენები, საჭმელად გამზადებული ხილი და ბოსტნეული) დანესდა ერთნაირი მკაცრი ნორმა – პროდუქტიდან აღებულ 5 ცალ 25-გრამიანი სინჯიდან არც ერთში სალმონელა არ უნდა აღმოჩნდეს. დროებით (2010 წლამდე) შედარებით რბილი მოთხოვნა (10გრამიანი სინჯები) დაშვებულ იქნა ისეთი ხორცის ფარშის, ნახევარფაბრიკატებისა და ხორცპროდუქტებისთვის, რომელიც მოხმარების წინ იხარშება. თუმცა დანესდა მოთხოვნა, რომ ამ პროდუქტებზე დატანილი ყოფილიყო მკაფიო მითითება იმის თაობაზე, რომ ჭამამდე აუცილებელია მათი საგულდაგულო თერმული დამუშავება<sup>89</sup>. 2011 წლის 1 დეკემბრიდან კი მკაცრი ნორმა დანესდა ბაზარზე განთავსებულ<sup>90</sup> ფრინველთა (ქათამი და ინდაური) ხორცისთვისაც<sup>91</sup>.

ამ სტრატეგიამ შედეგი გამოიღო: 2004 წლიდან მოყოლებული ევროკავშირში ადამიანების სალმონელოზით დაავადება ყოველწლიურად კლებულობს. 2011 წლის დაავადების მაჩვენებელი 2004 წელთან შედარებით ორჯერ შემცირებულია (იხ. ჩანართი). მნიშვნელოვნად იკლო ფერმების ინფიცირების მაჩვენებელმაც: მაშინ, როდესაც 2004 წელს ქათმის სანაშენე ფერმების 5% სალმონელის მატარებელი იყო, 2011 წელს ეს მაჩვენებელი 0,1%-მდე შემცირდა. 2005-2006 წწ-ში თუ სალმონელა ბროილერების ფერმების 23%-ში იყო, 2011 წელს

---

აღმოფხვრის ღონისძიებებზე ევროკავშირის ბიუჯეტიდან 30 მლნ ევრო დაიხარჯა [60].

89 რეგულაცია 2073/2005, მუხლი მე-6.

90 დაკლული ფრინველისთვის, რომელიც სასაკლაოზეა, 2006 წლის ნორმა უფრო რბილი იყო – 50 ცალი 25-გრამიანი სინჯიდან სალმონელას არსებობა 7 სინჯში დაიშვებოდა. შემდგომში ეს ნორმა გამკაცრდა: სალმონელის შემცველი სინჯების რაოდენობა შემცირდა 5-მდე ბროილერებისთვის 2012 წლიდან და ინდაურებისთვის 2013 წლიდან.

91 Commission Regulation (EU) No 1086/2011 of 27 October 2011 amending Annex II to Regulation (EC) No 2160/2003 of the European Parliament and of the Council and Annex I to Commission Regulation (EC) No 2073/2005 as regards salmonella in fresh poultry meat.

ის მხოლოდ 3,2%-ში აღმოჩნდა და ა.შ<sup>92</sup>. სასურსათო პროდუქტებში სალმონელის მონიტორინგის შედეგები კი ასეთია: 2011 წელს სალმონელით დაბინძურებული იყო ახალდაკლული ქათმების 6,7%, ახალდაკლული ღორების 0,7%, კვერცხების 0,1%, ქათმის ხორცის ფარშისა და ნახევარფაბრიკატების 6,8% (შემონმებული სურსათის პარტიების 2,4%), სხვა ხორცის ფარშისა და ნახევარფაბრიკატების 1,1% (1,4%), ქათმის ხორცისგან დამზადებული პროდუქტების 1,1% (0,7%), ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების 1,6% (0,8%) [72]. რამდენად შესაძლებელია ამ მიდგომით სალმონელოზის სრული აღმოფხვრა, ამას მომავალი გვიჩვენებს.

○ დაახლოებით მსგავსი ტიპის ბაქტერიას კამპილობაქტერი (*Campylobacter sp.*) – იგი, ძირითადად, ფრინველებისა და ცხოველების ნაწლავებში ბუდობს და როგორც წესი, მათ დაავადებას არ იწვევს. თუმცა განსხვავებით სალმონელისგან, ეს ბაქტერია არ გადადის „ვერტიკალურად“ (ანუ ფრინველიდან კვერცხში)<sup>93</sup>, სალმონელაზე ნაკლებად ვირულენტულია (საჭიროა მეტი ბაქტერია ადამიანის დაავადებისთვის) და მის მიერ გამოწვეული დაავადებაც ბევრად მსუბუქია. გარდა ამისა, ბაქტერია ილუპება არა მხოლოდ თერმული დამუშავებით, არამედ გაყინვითაც, თუმცა თბილ სეზონზე საკმაოდ დიდხანს ძლებს წყალში. დღესდღეობით კამპილობაქტერიოზი ევროკავშირში სურსათით გამოწვეულ დაავადებათა შორის პირველ ადგილზეა და იგი საზოგადოებას საკმაოდ ძვირი უჯდება. ამ ფონზე განსაკუთრებით საინტერესოა ის ფაქტი, რომ ახლანდელი მდგომარეობით 2073/2005 რეგულაციაში კამპილობაქტერის რეგულირების ზომები საერთოდ არ ფიგურირებს. საქმე იმაშია, რომ ამ რისკის მართვის რეალური ვარიანტი „საზოგადოებრივ ჯანდაცვის საკითხებთან დაკავშირებული ვეტერინარული ზომების კომიტეტმა“ 2000 წელს ევროკომისიას ვერ შესთავაზა და განაცხადა, რომ ბაქტერიის გავრცელება-გადაცემის გზების შემდგომი შესწავლა იყო საჭირო [23]. შესაბამისი კვლევები 2003 წლიდან ევროპის სურსათის უვნებლობის ორგანოს (EFSA) ფარგლებში დაიწყო და დღეისათვის

---

92 2011 წლის სალმონელით ინფიცირების მაჩვენებელი კვერცხისმდებელი ქათმის ფერმებისთვის იყო 4,2%, ბროილერის ფერმების სანაშენე ინდაურის ფერმებისთვის -3,5% და სახორცე ინდაურის ფერმებისთვის – 10%.

93 კვერცხსა და ახალგამოჩეკილ წინილებში კამპილობაქტერი არ არის და სახორცე ქათმების (ბროილერების) კამპილობაქტერით ინფიცირება ფერმებშივე ხდება [76]. რისკის ფაქტორებია: დაბინძურებული მოწყობილობა, წყალი, მწერები, ადამიანები.

დაავადების რისკის სრულფასოვანი შეფასება განხორციელდა. მოვლენათა მიმდევრობა კი ასეთი იყო:

**Campylobacter** – სპირალური ფორმის ბაქტერიების კლასი, რომელიც თანამედროვე ეტაპზე განვითარებულ ქვეყნებში ადამიანთა ნაწლავური ინფექციების ძირითად გამომწვევ აგენტად მიიჩნევა. დაავადება იწყება ბაქტერიის ორგანიზმში მოხვედრიდან 2-5 დღეში და როგორც წესი, საკმაოდ მსუბუქი ფორმით მიმდინარეობს. ძირითადი სიმპტომებია: გულის რევის შეგრძნება, პირღებინება, ფაღარათი, თავისა და მუცლის ტკივილი, სხეულის ტემპერატურის მატება. დაავადება გრძელდება 3-6 დღე და, როგორც წესი, სპეციალური მკურნალობის გარეშე გადის. გართულებების ალბათობა 1%. ლეტალური შედეგი ძალზე იშვიათია და მხოლოდ ჩვილ, მოხუც ან იმუნიტეტდაქვეითებულ ადამიანებში დგება [40]. 2011 წელს ევროკავშირში კამპილობაქტერიოზის 190 ათასი შემთხვევა იყო რეგისტრირებული. თუმცა შეფასებულია, რომ ეს მაჩვენებელი დაავადებულთა რიცხვის მხოლოდ მცირე ნაწილია – EFSA შეფასებით ამ დაავადებით ევროკავშირში ყოველწლიურად დაახლოებით 9 მილიონი ადამიანი ავადდება (ანუ ყოველი 50 მოსახლიდან ერთი) და საზოგადოებას დაავადება წელიწადში დაახლოებით 2,4 მილიარდი ევრო უჯდება (იგულისხმება საზოგადოებრივი ჯანდაცვის სისტემის ხარჯები და ადამიანთა შრომისუნარიანობის დაქვეითებით გამოწვეული დანაკარგი). ბაქტერია სითბოსმოყვარულია, მისი განვითარების ოპტიმალური ტემპერატურაა 42°C. ბაქტერია ბუდობს შინაური ფრინველებისა და ცხოველების ნაწლავებში, ხშირად რაიმე გამოვლინების გარეშე. ადამიანის საკვებში იგი ძირითადად ხვდება მზა საჭმელების ფრინველის უმ ხორცთან ერთად შენახვისას, ე.წ. „ჯვარედინი დაბინძურების“ შედეგად ან საკვების მომზადებისას უმ ხორცთან შეხების შედეგად დაბინძურებული ხელებიდან [40]. ბაქტერიის განადგურება შესაძლებელია პროდუქტის თერმული დამუშავებით ან ხანგრძლივი გაყინვით.

○ 2005 წლისთვის მოხერხდა იმ მთავარი სასურსათო პროდუქტის დადგენა, რომელის შემდგომი კვლევები უნდა განხორციელებულიყო. კერძოდ, EFSA-მ დაასკვნა, რომ მიუხედავად იმისა, კამპილობაქტერი ადამიანის ორგანიზმში შეიძლება სხვადასხვა ტიპის საკვებით მოხვდეს, მისი ძირეული წყარო ქათმებია და ქათმის ფერმებსა და ქათმის ხორცში ბაქტერიის შემცირება-მოსპობით ადა-

მიანთა დაავადების მაჩვენებელი მნიშვნელოვნად შემცირდება [40].

○ 2007 წელს ევროკავშირში დაინერგა ფერმის ქათმებში და გასაყიდ ქათმის ხორცში კამპილობაქტერის სისტემატური და კოორდინირებული გაზომვის მეთოდიკა და დაიწყო რეგულარული მონიტორინგი<sup>94</sup>.

○ 2008 წელს განხორციელდა ცოცხალ ქათმებში კამპილობაქტერის გავრცელების ე.წ. საბაზისო დონის კვლევა. კვლევამ აჩვენა, რომ ევროკავშირში დაკლული ბროილერის ქათმების 75%<sup>95</sup> ამ ბაქტერიითაა ინფიცირებული. შესაბამისად, ბაზარზე მოხვედრილი ყოველი 10 ქათმის ტან-ხორციდან 8 კამპილობაქტერიითაა დაბინძურებული [61].

○ 2011 წლისთვის განხორციელდა კამპილობაქტერიოზის რისკის რაოდენობრივი შეფასება. კერძოდ, შემუშავდა მათემატიკური მოდელი<sup>96</sup>, რომელიც, ფერმის ფრინველთა დაბინძურების დონიდან გამომდინარე, ადამიანთა დაავადების მოსალოდნელი მაჩვენებლის პროგნოზირების საშუალებას იძლევა.<sup>97</sup> ამ მოდელის საფუძველზე დადგინდა, რომ, თუკი ევროკავშირის ყველა წევრ-ქვეყანაში კამპილობაქტერით დაბინძურებული ბროილერების ფერმების (პარტიების) მაჩვენებელი 25%-მდე ჩამოვა, ადამიანთა დაავადების მაჩვენებელი შემცირდება 2-ჯერ, ხოლო, თუკი კამპილობაქტერით დაბინძურებულ იქნება ბროილერის ფერმების (პარტიების) არა უმეტეს 5%-სა, ადამიანთა დაავადების მაჩვენებელი 10-ჯერ შემცირდება. შე-

---

94 წყარო: <http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/campylobacter.htm>

95 უფრო ზუსტად: შემონდა ახალდაკლული ბროილერების 10132 პარტია ევროკავშირის 26 წევრ-ქვეყნის, აგრეთვე ნორვეგიისა და შვეიცარიის სასაკლაოებიდან (სულ – 561 შემთხვევით შერჩეული სასაკლაო). კამპილობაქტერის აღმოჩენა ხდებოდა თითოეული პარტიიდან აღებულ ორი ტიპის სინჟში: 1) ახალდაკლული ქათმის სწორი ნაწლავის შიგთავსში (ათი ქათმიდან); 2) დაკლული და დამუშავებული ქათმის გულ-მკერდისა და ყელის კანზე (ერთი ქათმიდან). ქათმების სწორი ნაწლავის შიგთავსში ბაქტერია აღმოჩნდა შესწავლილი პარტიების 71%-ში, ქათმების კანზე კი ბაქტერია აღმოჩნდა შესწავლილი პარტიების 75%-ში. თუმცა შესწავლილი პარტიების მხოლოდ 45%-ში ბაქტერიების რაოდენობა აღემატებოდა 500 კნე/გრ-ს და პარტიების მხოლოდ 15%-ში 1000 კნე/გრ-ს [61] (როგორც შემდგომმა კვლევებმა აჩვენა [76], ადამიანთა დაავადებისთვის ბაქტერიების სწორედ ეს რაოდენობებია მნიშვნელოვანი).

96 Quantitative microbiological risk assessment model (QMRA).

97 კვლევებმა აჩვენა, რომ დამოკიდებულება დასაკლავი ბროილერების პარტიებში დაბინძურებული პარტიებს ნილსა და ადამიანთა დაავადების მაჩვენებელს, ისევე როგორც გასაყიდი ქათმის ხორცში დაბინძურებული პროდუქტების ნილსა და ადამიანთა დაავადების მაჩვენებელს შორის წრფივია, ხოლო ადამიანთა დაავადების მაჩვენებლის კავშირი დაბინძურებულ პროდუქტში ბაქტერიების რაოდენობასთან კი უფრო რთულ ფუნქციას წარმოადგენს [76, 61].

ფასდა აგრეთვე გასაყიდი ქათმის ხორცის კამპილობაქტერიით დაბინძურების სხვადასხვა დასაშვები ზღვრის დაწესების გავლენა ადამიანთა ჯანმრთელობის რისკზე. კერძოდ, დადგინდა, რომ, თუ გასაყიდი ქათმის კანზე ამ ბაქტერიითა დაშვებული რაოდენობის<sup>98</sup> მაქსიმალურ ზღვრად 1000 კნე/გრ დაწესდება, ადამიანთა დაავადების რიცხვი განახევრდება, ხოლო, თუკი ნორმა 2-ჯერ გამკაცრდება და 500 კნე/გრ-ს შეადგენს, ადამიანთა დაავადებების რიცხვი 10-ჯერ იკლებს.

2011 წელს გამოქვეყნებულ მეცნიერულ დასკვაში EFSA-მ აგრეთვე განიხილა ბროილერებში ბაქტერიის პრევენციის ან შემცირების სხვადასხვა საშუალება და მათი შედეგიანობა შეაფასა [76]. მაგალითად, ფერმის დონეზე ეფექტურ ღონისძიებად არის მიჩნეული ბუზებისგან დამცავი ბადეების დამონტაჟება (დაბინძურების რისკი მცირდება 2-10-ჯერ), ფრინველის დასაკლავი ასაკის შემცირება 28 დღემდე (დაბინძურების რისკი მცირდება 2-ჯერ) და ე.წ. პარტიის „შეთხელების“<sup>99</sup> პრაქტიკის შეწყვეტა (დაბინძურების რისკი მცირდება 1,3-ჯერ).<sup>100</sup> დაკვლის შემდგომ, სასაკლაოებში ბაქტერიის სრული მოსპობა შესაძლებელია უკლებლივ მთელი ხორცის მოხარშვით ან დასხივებით, ხოლო დაბინძურების 10-ჯერ შემცირება შესაძლებელია მისი 2-3 კვირიანი გაყინვით. უფრო მოკლევადიანი (2-3 დღე) გაყინვა, ხორცის დამღვლვრა ან ქიმიური დამუშავება ნაკლებად ეფექტურია და დაბინძურებას 2-ჯერ ან ცოტა მეტჯერ ამცირებს. იმისთვის, რომ ასეთი დამუშავება არა ყველა დაკლულ ქათამს, არამედ მხოლოდ დაბინძურებულ პარტიებს ჩაუტარდეს, რეკომენდებულია დასაკლავი ქათმების პარტიების სავალდებულო წინასწარი შემოწმება (დაკვლამდე 4 დღით ადრე).

ამჟამად ევროკომისიაში მიმდინარეობს კამპილობაქტერიით დაბინძურების შემცირების ამ შემოთავაზებული ზომების ხარჯ-ეფექტურობის შეფასება, რაც გადანყვეტილების მიმღებებს ყველაზე

---

<sup>98</sup> დაბინძურება იზომება ქათმის კისრისა და მკერდის კანზე.

<sup>99</sup> „შეთხელება“ (thinning) ნიშნავს ფერმაში ქათმების ერთი და იმავე პარტიიდან ფრინველების პერიოდულ „გამოხშირვას“ და დაკვლას, დანარჩენი ფრინველებისთვის მეტი ფართის დასატოვებლად. ეს ოპერაცია ხორციელდება ხელით. რისკის ფაქტორად მიჩნეულია ფრინველთა დამჭერი ბრიგადები, რომლებიც ფერმიდან ფერმაში გადადან, როგორც წესი, სამოსისა და ხელსაწყოების გამოცვლის ან გაუფრთხილებლობის გარეშე. ითვლება, რომ ბაქტერია ფერმაში ძირითადად სწორედ ასეთ „სტუმრებს“ შეაქვთ [76].

<sup>100</sup> შესწავლის პროცესშია ბაქტერიციინების, ბაქტერიოფაგებისა და აცრების ეფექტურობა [76].

ეფექტური ზომის არჩევისა და მისი განხორციელების განრიგის დადგენის საშუალებას მისცემს. ამის შემდეგ მოხდება სათანადო სამართლებრივი მექანიზმის შერჩევა და დაწესება.

***Verotoxigenic Escherichia coli, VTEC*** – ვეროტოქსინის ნარმომქმენელი ეშერიქია კოლი – არის ადამიანისა და ცხოველების ნაწლავებში მცხოვრები უვნებელი ბაქტერიის, ეშერიქია კოლის, რამდენიმე სეროტიპი (ნაირსახეობა), რომელიც ადამიანისათვის მომწავლელ ძლიერ ტოქსინს – ვეროტოქსინს გამოიმუშავებს. ტოქსინი აზიანებს სხვადასხვა ორგანოს (პირველ რიგში ნაწლავების, მაგრამ ხშირად აგრეთვე თირკმელების, ზოგჯერ ფილტვის) წვრილ სისხლძარღვებს და სისხლდენას იწვევს. ამიტომ დაავადების ყველაზე საყურადღებო სიმპტომია სისხლიანი ფალარათი. ხშირია დაავადების ორფაზიანი განვითარება, როცა რამდენიმე დღიან იოლ ფაზას (მუცლის ტკივილი და ფალარათი) მოსდევს 1-2 დღიანი გაუმჯობესება და შემდეგ იწყება მეორე, სისხლიანი ფალარათის ფაზა [24]. 8%-10% შემთხვევებში (რისკის ჯგუფია ბავშვები და მოხუცები) დამატებით ვითარდება ძალზე მძიმე გართულება – ჰემოლითურ-ურემიული სინდრომი, რომელიც ხასიათდება ანემიით, სისხლდენით, თირკმლის მწვავე უკმარისობით (დამახასიათებელია სისხლი შარდში), ნევროლოგიური დარღვევებით და 5% შემთხვევებში სიკვდილით მთავრდება.

ბაქტერია ადამიანის სხეულში წყლით, სურსათით ან დაუბანელი ხელებიდან ხვდება. დაავადებისთვის საკმარისია ბაქტერიის ძალზე მცირე რაოდენობა (10 ცალი ბაქტერიული უჯრედი [33]). დაავადება იწყება ბაქტერიის ორგანიზმში მოხვედრიდან 3-4 (იშვიათად – 8) დღეში. ცხოველებში ეს ბაქტერიები დაავადებას არ იწვევს და აღმოჩენილია ბევრი სხვადასხვა ცხოველის ნაწლავში (მ.შ. ჩლიქოსნები, კატები, ძაღლები). როგორც ყველა ეშერიქია კოლი, ბაქტერიის ეს ნაირსახეობაც სწრაფად ილუპება წყლის ადულებით ან სურსათის თერმული დამუშავებით. ამიტომ საშიშია ის პროდუქტები, რომელიც სათანადო თერმულ დამუშავებას არ გადის: ნედლი რძე და მისგან დამზადებული პროდუქტები (ხაჭო, ყყინტი ყველი), უმი ხორცისგან დამზადებული პროდუქტები (მაგ., ძეხვი „სალიამი“), ხილისა და ბოსტნეულის არაპასტერიზებული წვენები, გაღვივებული თესვები და სხვა [33].

2007-2010 წლებში დაავადების წლიური მაჩვენებელი ევროკავშირში 3,2-3,6 ათას კაცს შეადგენდა. 2011 წელს კი გერმანიაში დაავადების დიდ აფეთქებას ჰქონდა ადგილი, რომელმაც 3,8 ათასი ადამიანი მოიცვა. ამ აფეთქებას ჰქონდა ჰემოლითურ-ურემიული სინდრომით გართულებისა და სიკვდილიანობის საკმაოდ მაღალი მაჩვენებელი (845 და 54 შემთხვევა შესაბამისად). სულ ევროკავშირის მასშტაბით დაავადების მაჩვენებელმა 2011 წელს 9,5 ათასი შეადგინა, გართულებების რაოდენობამ 1004, ხოლო სულ გარდაიცვალა 56 ადამიანი [78].

კომიტეტის მიერ „პრიორიტეტულ ზოონოზებისადმი“ მიკუთვნებული დანარჩენი ორი ბაქტერია (ვეროტოქსინის წარმომქმნელი ეშერიქია კოლი და ლისტერია) სხვა ხასიათისაა. მათ მიერ გამოწვეული დაავადებების სისშირე საკმაოდ მცირეა, კერძოდ, ვეროკავშირის მთელ ტერიტორიაზე სულ რამდენიმე ათასი შემთხვევაა წელიწადში, მაგრამ სამაგიეროდ მაღალია დაავადების გართულებებისა და სიკვდილიანობის მაჩვენებლები (8-12%).

- ვეროტოქსინის წარმომქმნელ ეშერიქია კოლის (*Verotoxigenic Escherichia coli*, *VTEC*) შემთხვევაში ადამიანის დაავადებას იწვევს ზოგადად უვნებელი ბაქტერიის – ეშერიქია კოლის (*Escherichia coli*) რამდენიმე შტამი<sup>101</sup>. მიუხედავად იმისა, რომ ამ დაავადების აფეთქება სხვადასხვა ქვეყანაში 1982 წლიდან სისტემატურად აღირიცხება [33], სამეცნიერო წრეებში დღემდე ვერ შეჯერდნენ იმაზე, თუ რა მახასიათებლით მოხდეს პათოგენური *E. coli*-ს გამოვლენა. საქმე იმაშია, რომ დაავადების სხვადასხვა აფეთქებას ბაქტერიის სხვადასხვა შტამი იწვევს და მეცნიერები დღემდე ამაოდ ცდილობენ დაადგინონ, თუ რა აქვთ მათ საერთო. 90-ან წლებში პათოგენური ბაქტერიების გამოვლენას გარეგანი თვისებებით (უჯრედის ზედაპირზე განთავსებული ანტიგენებით) ცდილობდნენ. შემდეგ აღმოჩნდა, რომ ერთი და იმავე ანტიგენების მქონე ბაქტერია შეიძლება იყოს პათოგენური და შეიძლება არა [33]. ამიტომ ბაქტერიის გამოვლენის უფრო საიმედო მეთოდად მასში შემავალი გენების გამოვლენა ჩაითვალა. თუმცა არც ეს მახასიათებელი აღმოჩნდა საიმედო – დღეისთვის უკვე აშკარაა, რომ დაავადებას რამდენიმე გენის ერთობლივი მოქმედება იწვევს და ამ გენების სხვადასხვა ნაკრების შემთხვევაში დაავადების ხასიათი განსხვავდება – სხვადასხვაა ვირულენტობა, სხვადასხვაა ჰემოლითურ-ურემიული სინდრომის ალბათობა, ერთ შემთხვევაში დაავადებას ეპიდემიური ხასიათი აქვს, სხვა შემთხვევაში – სპორადიული აფეთქებების [79]. სხვადასხვაა აგრეთვე პათოგენის წყარო – სასურსათო პროდუქტი, რომლითაც ბაქტერია ადამიანის ორგანიზმში ხვდება (ხშირად – სასმელი წყალი).<sup>102</sup>

---

101 შტამი ნიშნავს ერთი ბაქტერიის შთამომავლებს. უსქესო გამრავლების შემთხვევაში შტამი საწყისი ბაქტერიის ზუსტი ასლებისგან („klonebisgan“) შედგება.

102 გარდა ამისა, მიკრობიოლოგიური შემონმებების დამახასიათებელი ნაკლოვანებები (იხ. ზემოთ) განსაკუთრებით მკაფიოა იშვიათი მიკრობების შემთხვევაში, რომელთა გავრცელება ბუნებაში (ან გარკვეული ტიპის სურსათში) 1%-ზე მცირეა. ასეთ შემთხვევებში შემონმებათა ეფექტურობა რისკის შეფასების თვალსაზრისით,



აღწერილი გარემოების გამო საზოგადოებრივ ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული ვეტერინარული ზომების კომიტეტმა 2003 წელს VTEC-თვის რაიმე მიკრობიოლოგიური ნორმის დანესება მიზანშეუწონლად მიიჩნია [33]. შესაბამისად, 2003/2005 რეგულაციის პირვანდელ ვარიანტში VTEC-რეგულირება საერთოდ არ შესულა. თუმცა 2011 წელს გერმანია-საფრანგეთში ამ დაავადების აფეთქების შემდეგ ბაქტერიის გადამტანი სურსათი – აღმოცენებული თესლები დაავადების გავრცელების წყაროდ ჩაითვალა [74] და უკვე 2013 წლიდან რეგულაციაში შევიდა ცვლილება, კერძოდ, ბაზარზე განთავსებული აღმოცენებული თესლებისთვის დანესდა ნორმა, რომლის მიხედვითაც პროდუქტის პარტიიდან აღებულ სინჯებში E.coli-ს 6 ძირითადი პათოგენური სეროტიპის არსებობა უნდა შემოწმდეს.

ახლო მომავალში, დაავადების შესწავლასთან ერთად, VTEC რეგულირების მეთოდების დახვეწას უნდა მოველოდეთ.

***Listeria monocytogenes*** – გარემოში მცხოვრები ჩხირისმაგვარი ბაქტერია, რომელიც ადამიანის ორგანიზმში დიდი ოდენობით მოხვედრის შემთხვევაში იწვევს დაავადება ლისტერიოზს. ინფექცია გადადის ლისტერიის შემცველი სურსათის მოხმარებით ან ავადმყოფთან შეხებით. ლისტერია იღუპება 65°C ტემპერატურაზე სურსათის გაცხელების შედეგად, თუმცა შესაძლებელია მეორეული დაბინძურება (ბაქტერიის გადასვლა პროდუქტზე სხვა პროდუქტებთან კონტაქტის შედეგად). მარილი ამ ბაქტერიას არ კლავს, მაცივარში კი ის მრავლდება კიდეც. ბაქტერია ცხოვრობს ნიადაგში, წყალში, ცხოველებსა და მცენარეებზე. შესაძლოა დაბინძუროს ნებისმიერი პროდუქტი. დაავადების გავრცელების წყარო ყველაზე ხშირად არის ცივად შებოლილი თევზი ან ხორცი, რბილი ყველი ან უმი ბოსტნეული. ადამიანთა დაავადება საკმაოდ იშვიათია. რისკის ჯგუფია ფეხმძიმეები, ახალშობილები, მოხუცები და სუსტი იმუნიტეტის მქონე ადამიანები. დაავადების გამოვლინება ვარირებს გულისრევა-პირღებინება-კუჭაშლილობიდან მენინგიტამდე. საკმაოდ მაღალია სიკვდილიანობის მაჩვენებელი. 2011 წელს ევროკავშირში ლისტერიოზით დაავადდა 1470 ადამიანი, მათგან 12% გარდაიცვალა.

---

განსაკუთრებით არადაზარალებელი ([33], დანართი II).

- ყველა განხილული ბაქტერიისგან განსხვავებით, ლისტერია (*Listeria monocytogenes*) „ცხოველთა ნაწლავების ბინადარი“ არ არის, არამედ გარემოში ცხოვრობს და მრავლდება. შეიძლება ითქვას, რომ ეს ბაქტერია გარემოს ჩვეულებრივი კომპონენტია. მისი მოხვედრა სურსათზე სწორედ გარემოდან ხდება, სურსათის წარმოება-მოხმარების ნებისმიერ ეტაპზე. მცირე ოდენობით მიღებისას ამ ბაქტერიას ჩვენი ორგანიზმი იოლად უმკლავდება [23]. დაავადება ლისტერიოზი ვითარდება მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ ადამიანის მიერ მიღებულ სურსათში ამ ბაქტერიის რაოდენობა ძალზე დიდია. ამიტომ ლისტერიის რეგულირებისას მთავარი აქცენტი უნდა იყოს არა იმაზე, რომ ბაქტერია პროდუქტში არ მოხვდეს (ვინაიდან ამის თავიდან აცილება პრაქტიკულად შეუძლებელია), არამედ იმაზე, რომ ბაქტერია პროდუქტში არ გამრავლდეს და არ მიაღწიოს იმ ზღვარს, რაც ადამიანს ნამლავს [23].

სწორედ ამგვარი რჩევაა ჩამოყალიბებული „საზოგადოებრივ ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული ვეტერინარული ღონისძიებების სამეცნიერო კომიტეტის“ 1999 წლის სამეცნიერო დასკვნაში ლისტერიასთან დაკავშირებით [23]. კომიტეტი აკონკრეტებს, რომ ბაქტერიების უსაფრთხო რაოდენობა შეადგენს 100 კნე<sup>103</sup> თითო გრამ სურსათში. უვნებლობის უზრუნველყოფის ღონისძიებები მიმართული უნდა იყოს იმაზე, რომ ლისტერიის რაოდენობა პროდუქტში ამაზე მეტი არ გახდეს. განსაკუთრებული ყურადღება სჭირდება სურსათს, რომელიც მოხმარების წინ თერმულ დამუშავებას არ განიცდის<sup>104</sup> (ანუ საჭმელად გამზადებული სურსათი) და რომელიც ლისტერიის გამრავლებას ხელს უწყობს<sup>105</sup>. ახალშობილებისა

---

103 კოლონიანარმომქმნელი ერთეული, ანუ ცოცხალი და გამრავლების უნარის მქონე ბაქტერია.

104 ლისტერია სურსათის 65°C გაცხელებისას იღუპება, იხ. ჩანართი.

105 ლისტერია არ მრავლდება პროდუქტებზე, რომლის მჟავიანობა (pH) 5-ზე დაბალია (ანუ მჟავე პროდუქტებზე) და წყლის აქტივობა (aw) 0,94-ზე ნაკლებია (ანუ მშრალ პროდუქტებზე). აგრეთვე ითვლება, რომ ლისტერია გამრავლებას ვერ ასწრებს პროდუქტებში, რომელთა შენახვის ვადა 5 დღეზე ნაკლებია (2073/2005 რეგულაცია, დანართი A, პირველი თავი, მე-8 სქოლიო). სხვა პროდუქტებისთვის კი მენარმემ კონკრეტულად უნდა შეამოწმოს, უწყობს პროდუქტი ლისტერიის გამრავლებას ხელს თუ არა. 2006 წელს ევროკომისიამ გამოსცა სახელმძღვანელო დოკუმენტი ამ საკითხში მენარმეთა დასახმარებლად [57]. გარდა ამისა, 2073/2005 რეგულაციით (დანართი A, პირველი თავი, მე-4 სქოლიო) ლისტერიის შემოწმება საჭირო არ არის პურში, ნამცხვრებში, მარილში, შაქარში, თაფლსა და ტკბილეულში, ალკოჰოლურ და უალკოჰოლო სასმელებში, ნედლ, დაუმუშავებელ ბოსტნეულში (გარდა გაღვივებული თესლებისა), ცოცხალ ორსაგდულიან მოლუსკებში და აგრეთვე ისეთ პროდუქტებში,

და იმუნიტეტ-დაქვეითებული ადამიანების კვებისთვის განკუთვნილ პროდუქტებში კი ლისტერია, სასურველია, საერთოდ არ იყოს. ეს რეკომენდაციები სრულად გათვალისწინებულია 2073/2005 რეგულაციაში (იხ. დანართი 5).

## „სურსათის ჰიგიენის პაკეტის“ ზოგადი აღწერა

ზემოთ ჩვენ აღვწერეთ ის ფაქტორები, რომელმაც 2000-2005 წლებში ევროკავშირში სურსათის ჰიგიენის რეგულირების რეფორმა და საბოლოო შედეგი ანუ ე.წ. „სურსათის ჰიგიენის პაკეტი“ განაპირობა. „ჰიგიენის პაკეტი“ სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფის სამ კომპონენტს ადგენს:

1. მინიმალურ სავალდებულო ჰიგიენურ მოთხოვნებს;
2. მათი შესრულების კონტროლს სახელმწიფოს მიერ;
3. მენარმეთა რეგულარული თვითშემოწმების/თვითკონტროლის ვალდებულებას.

ჰიგიენის პაკეტის მოქმედება ვრცელდება მხოლოდ სანარმოებზე, ანუ საქმიანობაზე (სულერთია კომერციული თუ არაკომერციული ხასიათის), რომელიც გარკვეული დონის ორგანიზაციული სტრუქტურითა და ქმედებათა განმეორებადობით ხასიათდება<sup>106</sup>. შესაბამისად, ეს მოთხოვნები არ ვრცელდება საკუთარი მოხმარების მიზნით სურსათის წარმოებაზე<sup>107</sup>, აგრეთვე სურსათთან დაკავშირებულ ისეთ საქმიანობებზე, რომელთაც არასტრუქტურირებული, სპორადიული ხასიათი აქვთ, მაგალითად, კერძო პირების მიერ სურსათის მომზადება და გაყიდვა საეკლესიო, სასკოლო ან სოფლის ბაზრობებზე, ან მოხალისეების მიერ სურსათის მომზადება და დარიგება საქველმოქმედო ღონისძიებების ფარგლებში<sup>108</sup>.

„ჰიგიენის პაკეტში“ შემავალი რეგულაციების მოქმედებისთვის მნიშვნელობა აქვს არა მხოლოდ საქმიანობის რეგულარობას, არამედ მენარმის დისტანცირებულობას საბოლოო მომხმარებლისგან. რეგულაციები არ ვრცელდება ისეთ შემთხვევებზე, როდესაც თავად მენარმე ყიდის თავისი ფერმიდან საკუთარ პირველად პროდუქტს (მაგალითად, თავლს, ნედლ რძეს, სოკოს, ხილ-ბოსტნეულს<sup>109</sup>) ან ახ-

---

რომელმაც თერმული დამუშავება საბოლოო შესაფუთ მასალაში მოთავსების შემდეგ გაიარა.

106 Regulation (EC) 852/2004 on the hygiene of foodstuffs, შესავალი, პუნქტი (9)

107 Regulation (EC) 852/2004 on the hygiene of foodstuffs, შესავალი, პუნქტი (9)

108 წყარო: [42] პუნქტი 3.8.

109 წყარო: [64], პასუხები №7, 9, და 10 კითხვებზე.

აღდაკლული ფრინველის ან კურდღლის ხორცს, ან ნანადირევს<sup>110</sup>, ან ანვდის ამ პროდუქტებს ახლომახლო მდებარე ადგილობრივ ბაზარს ან მაღაზიას (თუკი მიწოდებული პროდუქტის რაოდენობა მცირეა<sup>111</sup>). ასეთი შემთხვევები არა ევროკავშირის, არამედ ეროვნული დონის რეგულაციებს ექვემდებარება (თუკი ასეთი არსებობს)<sup>112</sup>. თუმცა, თუკი პირველადმა პროდუქტმა გადამუშავება გაიარა, მაგალითად, იგივე ფერმერი თავის მეზობლებს ანვდის მის ფერმაში მომზადებულ ყველს, წნილს, მურაბას, წვენს<sup>113</sup>, ან თუნდაც ადულებულ რძეს ან შეფუთულ/დაფასოებულ კვერცხს,<sup>114</sup> ეს უკვე პირველად წარმოებად აღარ ითვლება, გამონაკლისი აღარ მოქმედებს და ფერმერი ვალდებულია ევრო-რეგულაციებით დადგენილი მოთხოვნები სრულად დაიცვას.

„ჰიგიენის პაკეტი“ სურსათის წარმოება-გადამუშავებაში მონაწილე ყველა ბიზნეს-ოპერატორი ვალდებულია დაიცვას ყველა ის წესი და მოთხოვნა, რაც დაწესებულია იმ ოპერაციებისთვის, რომელსაც იგი იყენებს და იმ პროდუქტებისთვის, რომელსაც იგი ამზადებს. რეგულირების ზოგადი ლოგიკა ამგვარია:

1. დაწესებულია ერთიანი მოთხოვნები ყველა სასურსათო ბიზნესისთვის<sup>115</sup>. ეს მოიცავს რეგისტრაციას, ჰიგიენის ზოგადი წესების დაცვას და „ჰასპის“ შემუშავებას (დეტალური აღწერა იხ. ქვემოთ).

2. დაწესებულია დამატებითი მოთხოვნები ცხოველური წარმოშობის სურსათის წარმოებისთვის. ეს მოთხოვნებია: საწარმოს დამტკიცება, საიდენტიფიკაციო ნიშანი (ან ჯანმრთელობის დამლა) პროდუქტზე და ჰიგიენის სპეციალური წესების დაცვა (დეტალური აღწერა იხ. ქვემოთ).

---

110 853/2004 რეგულაცია, მუხლი 1-ლი, პუნქტი 3დ.

111 ის, თუ თითოეული ტიპის პროდუქტის შემთხვევაში კონკრეტულად რა რაოდენობაა „მცირე რაოდენობა“, თანამეგობრობის წევრმა-ქვეყნებმა უნდა განსაზღვრონ. წყარო [38], პუნქტი 3.2.

112 Regulation (EC) 852/2004 on the hygiene of foodstuffs, Sesavali, პუნქტი (10). თუ ეროვნული რეგულაცია დადგენილი არ არის, მაშინ საწარმო ევრორეგულაციებს უნდა დაემორჩილოს.

113 წყარო [64], pasuxebi # 5 da 11 kiTxvbez.

114 რძის თერმული დამუშავება და კვერცხის შეფუთვა/დაფასოება პირველად წარმოებაში არ შედის. წყარო: [42], პუნქტი 3.6.

115 სასურსათო ბიზნესი (food business) ნიშნავს სამწარმოო საქმიანობას (სულერთია მომგებიანი იქნება თუ არაკომერციული, კერძო თუ საჯარო), რომელშიც ხორციელდება სურსათის წარმოების გადამუშავების ან დისტრიბუციის რომელიმე სტადიასთან დაკავშირებული რაიმე საქმიანობა (178/2002 რეგულაცია, მუხლი 3, პუნქტი 2).

3. დაშვებულია გამონაკლისები ან მოთხოვნათა შერბილების შესაძლებლობანი პირველადი წარმოებისთვის, ტრადიციული წარმოებებისთვის, ზოგიერთი ტიპის სავაჭრო, სატრანსპორტო ან სასაწყობო ობიექტებისთვის (იხ. ქვემოთ).

საგულისხმოა, რომ გამკაცრებული მოთხოვნების დაწესება დამოკიდებულია არა ბიზნესის პროფილზე (ანუ, ქარხანაა იგი, რესტორანი თუ მაღაზია) ან მის ზომაზე (მცირე ბიზნესია<sup>116</sup> თუ დიდი), არამედ იმ კონკრეტულ ოპერაციებზე, რომელიც ამ საწარმოში სრულდება. პატარა ხორცის მაღაზია და ხორცის გადამამუშავებელი დიდი საწარმო ერთნაირად არიან ვალდებული გაიარონ დამტკიცების პროცედურა და დაიცვან ჰიგიენის სპეციალური მოთხოვნები. მხოლოდ „ჰასპის“ დანერგვის თვალსაზრისით, შეიძლება პატარა მაღაზიისთვის მოთხოვნები ოდნავ შერბილებული იყოს<sup>117</sup> (დეტალები იხ. ქვემოთ).

საინტერესოა რეგულირება ნარევი პროდუქტების წარმოების შემთხვევაში, ანუ პროდუქტებისა, რომელიც შეიცავს როგორც ცხოველური, ასევე მცენარეული წარმოშობის ინგრედიენტებს. ასეთი პროცესები ზოგჯერ რეგულირდება ზოგადი წესებით, ზოგჯერ კი – გამკაცრებული წესებით. ყველაფერი დამოკიდებულია იმაზე, თუ რა გამოიყენება ამ პროდუქტის წარმოების ნედლეულად. უფრო სწორად კი, რამდენად დამუშავებული იყო ის ცხოველური პროდუქტი, რომელიც ამ შერეული პროდუქტის დამზადებისას ნედლეულად გამოიყენეს [59]. თუ ეს ნედლეული წარმოადგენდა გადაუმუშავებელ<sup>118</sup> ხორცს, აუდუღარ რძეს ან უმ კვერცხს, მაშინ ეს წარმოება ცხოველური წარმოშობის პროდუქტის გადამუშავებას წარმოადგენს და შესაბამისი მკაცრი წესებით რეგულირდება. ხოლო, თუ შერეული პროდუქტის წარმოებისთვის ნედლეულად გამოიყენება უკვე გადამუშავებული ცხოველური წარმოშობის პროდუქტი, მაგალითად: ძეხვეული, ან პასტერიზებული რძე, ან კვერცხის, ან რძის ფხვნილი, –

---

116 „ჰიგიენის პაკეტის“ მოთხოვნების შესასრულებლად მისი ამოქმედების მომენტისთვის არსებულ მცირე საწარმოებს ოთხნობიანი გარდამავალი პერიოდი მიეცათ (2010 წლამდე) [64].

117 წყარო [64], პასუხი №4 კითხვაზე.

118 გადამუშავება (processing) ნიშნავს ქმედებას, რომელიც პროდუქტს მნიშვნელოვნად ცვლის, მაგალითად, თერმული დამუშავება, შებოღვა, დამარილება, გამოშრობა, მომნიფება (დაძველება), დამწნილება, ექსტრაქცია, გამოხდა და სხვა (რეგულაცია 852/2004, მუხლი 2, პუნქტი 1მ). გადაუმუშავებელია, მაგალითად, ნედლი ხორცი (ახალი ან გაყინული), ხორცის ფარში, ე.წ. მომზადებული (შეზავებული) ხორცი (იხ. ამ პროშურის II სქოლიოები 170 და 171).

ეს წარმოება არ მიიჩნევა ცხოველური წარმოშობის პროდუქტის წარმოებად და მას მხოლოდ ზოგადი წესების დაცვა მოეთხოვება. თუმცა ის დამუშავებული ნედლეული, რომელიც ამ წარმოებამ გამოიყენა, თავის მხრივ, ცხადია, ცხოველური წარმოშობის სურსათისთვის დადგენილი წესების დაცვით უნდა იყოს მიღებული. მაგალითად, ჰიგიენის სპეციალური მოთხოვნების დაცვა საჭირო არ არის მაიონეზის იმ წარმოებისთვის, რომელიც ნედლეულად კვერცხის ფხვნილს იყენებს, ან ისეთი ნაყინის მომზადებისთვის, რომელიც რძის ფხვნილისგან მზადდება, პიცის ან სალათებისთვის, რომელშიც ძეხვეული გამოიყენება<sup>119</sup> და სხვა.

### ძირითადი მოთხოვნები

უფრო დეტალურად, „სურსათის ჰიგიენის პაკეტის“ რეგულაციებით სურსათის სფეროში მოქმედ ბიზნეს-ოპერატორებს შემდეგი ვალდებულებები/პასუხისმგებლობები ეკისრებათ:

1. სურსათის ყველა ოპერატორი ვალდებულია განახორციელოს საწარმოს რეგისტრაცია. უფრო ზუსტად – დროულად მიაწოდოს შესაბამის ეროვნულ საჯარო ორგანოს ინფორმაცია მის განკარგულებაში არსებული სურსათის წარმოების, გადამუშავების ან დისტრიბუციის ყველა ობიექტის რეგისტრაციისთვის<sup>120</sup>, აგრეთვე დროულად განაახლოს ეს ინფორმაცია, თუკი საწარმოში რაიმე მნიშვნელოვანი მოდიფიკაცია განხორციელდა ან დაიხურა. დროულად მიწოდებული ინფორმაციის საფუძველზე სახელმწიფო რეგისტრაციაში საწარმოს დროულად გატარებაზე კი პასუხს შესაბამისი სახელმწიფო ორგანოები აგებენ. თუმცა იკრძალება ცხოველური წარმოშობის სასურსათო პროდუქტის ბაზარზე გატანა, თუკი მისი გამომშვები საწარმო რეგისტრირებული არ არის<sup>121</sup>.

2. ყველა საწარმოსთვის, რომელშიც ამ ბროშურის მე-2 დანართში ჩამოთვლილი საქმიანობა ხორციელდება (ანუ ცხოველური წარმოშობის პროდუქტების მწარმოებელი საწარმოები), გარდა რეგისტრაციისა, აგრეთვე სავალდებულოა დამტკიცება (approval) შესაბამისი ორგანოს მიერ<sup>122</sup>. დამტკიცება ფაქტობრივად წარმოადგენს

119 წყარო: [59], პუნქტი 3.4.

120 852/2004 რეგულაციის მუხლი 6, პუნქტი მე-2.

121 853/2004 რეგულაციის მუხლი 4, პუნქტი 1ბ.

122 ნიშანდობლივია, რომ პასუხისმგებლობა რეგისტრაციისა და დამტკიცების მოთხოვნის შესრულებაზე არა სახელმწიფო ორგანოებს, არამედ უშუალოდ

საქმიანობის ნებართვას – ოპერატორი ვალდებულია არ დაუშვას სანარმოს ოპერირება<sup>123</sup> მანამ, სანამ ის არ არის დამტკიცებული, ან თუკი დამტკიცება ამა თუ იმ მიზეზის გამო შეუჩერდა, ან დროებითი (პირობითი) დამტკიცება<sup>124</sup> არ გაუგრძელდა<sup>125</sup>.

სანარმოს დამტკიცება (აგრეთვე პირობითი დამტკიცების გაგრძელება) სანარმოში სათანადო სახელმწიფო ორგანოს წარმომადგენლის სულ ცოტა ერთ ვიზიტს გულისხმობს. დამტკიცებულ სანარმოებს ენიჭებათ დამტკიცების უნიკალური ნომერი და მათი სრული ჩამონათვალი ხელმისაწვდომია ინტერნეტში ევროკომისიის ვებ-პორტალზე მისამართზე <http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/>.

დამტკიცება არ ესაჭიროება სანამოებს, თუკი მათში ხორციელდება მხოლოდ შემდეგი საქმიანობები:

- სურსათის პირველადი წარმოება;
- სურსათის ტრანსპორტირება;
- ისეთი სასურსათო პროდუქტების შენახვა/დასაწყობება, რომელსაც გაცივება არ სჭირდება;
- საბოლოო მომხმარებლისთვის სურსათის მიყიდვა/მიწოდება (დამუშავების გარეშე).

მაგრამ, თუკი სანარმოში ამ საქმიანობებთან ერთად ხორციელდება მე-2 დანართში ჩამოთვლილი საქმიანობებიდან რომელიმე მინც, სანარმოს დამტკიცება სავალდებულოა.

დამტკიცება არ ესაჭიროება, მაგალითად:

- ფერმებს, რომელშიც პირველადი პროდუქტის მხოლოდ მოყვანა/მოშენება/მიღება ხდება, შემდგომი გადამუშავების გარეშე<sup>126</sup>;

---

მენარმებს დაეკისრათ. კერძოდ, მენარმე ვალდებულია დროულად წარადგინოს საბუთები რეგისტრაციის ან დამტკიცებისთვის და აგრეთვე არ აწარმოოს ცხოველური წარმოშობის პროდუქტი, სანამ დამტკიცებას არ მიიღებს. თავის მხრივ, საჯარო ორგანოები ვალდებული არიან აწყობილი ჰქონდეთ რეგისტრაციისა და დამტკიცების სისტემა, რათა მენარმის მოთხოვნაზე დროული რეაგირება იქონიონ.

123 დამტკიცების გარეშე ოპერირების დაწყების უფლება არ აქვთ იმ სანარმოებს, რომლებიც 2006 წლის შემდეგ ამოქმედდა.

124 სანარმოს პირობითი დამტკიცება ხდება იმ შემთხვევაში, თუ სანარმოს ინფრასტრუქტურა და მოწყობილობა ყველა დადგენილ ნორმას აკმაყოფილებს. პირობითი დამტკიცება ხდება 3 თვის ვადით და მისი გაგრძელება შესაძლებელია მაქსიმუმ 6 თვემდე (882/2004 რეგულაცია, მუხლი 31-ე, პუნქტი 2დ).

125 853/2004 რეგულაციის მუხლი მე-4, პუნქტები მე-2, მე-3 და მე-4.

126 გასათვალისწინებელია, რომ გადამუშავებად ითვლება, მაგალითად, რძის

- მარცვლეულის ელევატორებს;
- ხილ-ბოსტნეულის დისტრიბუტორებს;
- სასურსათო მაღაზიებს (თუკი მაღაზია მხოლოდ ყიდის პროდუქტს, დამუშავების გარეშე).

3. სურსათის ყველა ბიზნეს-ოპერატორმა უნდა დაიცვას ჰიგიენის ზოგადი მოთხოვნები. ეს მოთხოვნები განსხვავებულია (გამარტივებულია) პირველადი წარმოებისთვის. ასევე განსხვავებული (გამარტივებული) მოთხოვნებია დადგენილი მობილური, ავტომატური ან დროებითი სავაჭრო ნაგებობების ან მოწყობილობებისა და საცხოვრებელი სახლებისთვის, თუკი მათში რეგულარულად მზადდება ბაზარზე გასაყიდი სურსათი.

ზოგადი ჰიგიენის მოთხოვნები მოიცავს<sup>127</sup>:

- მოთხოვნებს სანარმოს/ობიექტის ან მისი ცალკეული სათავსოების **მონყობისადმი**. მაგალითად ასეთს: სანარმოს ტერიტორიაზე ობიექტების ადგილმდებარეობა, განლაგება, აღჭურვა და ზომა უნდა იძლეოდეს მათი რეგულარული შეკეთების, დასუფთავების და დეზინფექციის საშუალებას; სანარმოში უნდა იყოს საკმარისი რაოდენობის საპირფარეშოები და ისინი სურსათის დამუშავების სათავსოებს უშუალოდ არ უნდა უკავშირდებოდეს; აგრეთვე უნდა იყოს საკმარისი რაოდენობის ხელსაბანები, ცივი და ცხელი წყლით, საპნით და ხელის გაშრობის საშუალებებით; იმ სათავსოებში, სადაც სურსათი მზადდება, იატაკი, კედლები, კარებები და სხვა ზედაპირები დამზადებული უნდა იყოს გლუვი მასალისგან, რომელსაც არ აქვს შეწოვის უნარი, ადვილად ირეცხება და ექვემდებარება დეზინფექციას. ფანჯრები, ქერი და დანადგარები მონყობილი უნდა იყოს ისე, რომ გამოირიცხოს სადმე ჭუჭყის დაგროვება, ან კონდენსატის წარმოქმნა, ან ობის ზრდა; თუ ფანჯრები იღება, ისინი აღჭურვლი უნდა იყოს მწერებისგან დამცავი ბადეებით, რომელთა მოხსნა და განმენდა უნდა შეიძლებოდეს; სურსათთან შეხებაში მყოფი ზედაპირები და ინვენტარი დამზადებული უნდა იყოს კოროზიამდგრადი და არატოქსიკური მასალისგან; სანარმოს ვენტილაცია და დრენაჟი მონყობილი უნდა იყოს ისე, რომ ჰაერი და სითხეები მოძრაობდეს უფრო სუფთა ტერიტორიიდან უფრო დაბინძურებულის მიმართულებით,

---

ადუღება, კვრცხის შეფუთვა-დაფასოება, სალათის ფოთლის შეფუთვა. თუმცა, მაგალითად, თაფლის დაფასოება, თუკი იგი ფერმაში ხორციელდება, გადაამუშავებად არ ითვლება, არამედ პირველად წარმოებაში შედის [59, 64].

127 852/2004 რეგულაციის II დანართის მიხედვით. აღწერა არ იმეორებს დანართის სტრუქტურას, არამედ გადაჟგუფებულია ავტორის მიერ.



მაგრამ არა პირიქით; უნდა არსებობდეს საკმარისი სათავსოები (თუ საჭიროა – მაცივრები) ნედლეულისა და დამუშავებული ან მზა სურსათის ერთმანეთისგან განცალკევებით შესანახად, და სხვა.

- მოთხოვნებს საწარმოს **ოპერირებისადმი**. მაგალითად ასეთს: საწარმოს მთელი ტერიტორია, აგრეთვე ის შენობები და სათავსოები სადაც სურსათი მზადდება, უნდა იყოს მოწესრიგებულ მდგომარეობაში (არ საჭიროებდეს შეკეთებას), რეგულარულად სუფთავდებოდეს და უტარდებოდეს დეზინფექცია იმ სიხშირით, რაც აუცილებელია სურსათის დაბინძურების თავიდან ასაცილებლად. ასევე რეგულარულად უნდა სუფთავდებოდეს ინსტრუმენტები, ხელსაწყოები და სხვა ინვენტარი. ნედლეული, შესაფუთი მასალა და სხვა ინგრედიენტები უნდა ინახებოდეს და გამოიყენებოდეს ისე, რომ მათი დაბინძურება ან გაფუჭება გამოირიცხოს, მ.შ. აუცილებელია ე.წ. „ცივი ჯაჭვის“ (cold chain, ანუ უწყვეტი დაბალი ტემპერატურა) დაცვა. დროულად უნდა ხდებოდეს სურსათის ნარჩენების გატანა სურსათის მომზადების სათავსოებიდან და მოთავსება ცხოველებისა და მწერებისგან დაცულ დახურულ კონტეინერებში, რომლებიც აგრეთვე სათანადო სიხშირით უნდა იცლებოდეს, სუფთავდებოდეს და უტარდებოდეს დეზინფექცია. აღკვეთილი უნდა იყოს შინაური ცხოველების დაშვება საწარმოში. საწარმოს პერსონალს უნდა ეცვათ სუფთა ტანსაცმელი (სასურველია სპეცტანსაცმელი), ზედმინევით უნდა იცავდეს პირად ჰიგიენას, უნდა იყოს ჯანმრთელი, არ იყოს სურსათით გადატანადი დაავადებების მატარებელი. სურსათთან შეხებაში მყოფი პირები უნდა გადიოდნენ რეგულარულ ინსტრუქტაჟს და წვრთნას სურსათის ჰიგიენის საკითხებში, და სხვა.

- მოთხოვნებს გამოყენებული **ნედლეულის ან მასალისადმი**. მაგალითად ასეთს: სურსათთან შეხებაში მყოფი ან სურსათში დასამატებელი წყალი, ყინული ან ორთქლი უნდა წარმოადგენდეს სასმელი ხარისხის წყალს (გამონაკლისის სახით, დაუმუშავებელი ზღვის ცხოველები შეიძლება იმყოფებიდნენ უბრალოდ სუფთა წყალში); დაუშვებელია ისეთი ნედლეულის ან ინგრედიენტების გამოყენება, რომელიც გაფუჭებულია, ან დაბინძურებულია, თუკი ჩვეულებრივი დამუშავების შედეგად ამ საფრთხეების საიმედო განეტრალება არ ხდება; სურსათის შესაფუთ მასალად ან ტარად უნდა იყოს გამოყენებული მხოლოდ ისეთი მასალა, რომელიც სურსათის დაბინძურებას არ გამოიწვევს; მეორადი ტარა შეიძლება გამოყენებული იყოს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ შესაძლებელია მისი ადექვატურად გასუფთავება და დეზინფექცია, და სხვა.

852/2004 რეგულაციით პირველადი წარმოებისთვის დადგენილი ზოგადი ჰიგიენის ნორმების მაგალითი:

ცხოველების ფერმებისთვის დადგენილი ზოგადი ჰიგიენის ნორმები საკმაოდ ზოგადია. კერძოდ , მოთხოვნები ასეთია (852/2004 რეგულაციის I დანართის მიხედვით):

- ყველა ობიექტი, მონყობილობა, ხელსაწყო, კონტეინერი, მანქანა-დანადგარი შენარჩუნებული უნდა იყოს სუფთა მდგომარეობაში და საჭიროების მიხედვით ჩაუტარდეს დეზინსექცია;
- შეძლებისდაგვარად უზრუნველყოფილი უნდა იყოს დასაკლავი ცხოველის სისუფთავე;
- გამოყენებული უნდა იყოს სუფთა ან სასმელი წყალი;
- უზრუნველყოფილი უნდა იყოს მომსახურე პერსონალის ჯანმრთელობა და მინიმალური განათლება ჯანმრთელობის რისკების თაობაზე;
- შეძლებისდაგვარად ალკვეთილი უნდა იყოს ცხოველების ან პარაზიტების მიერ გამოწვეული დაბინძურება;
- ნარჩენები და საშიში ნივთიერებები შენახული/განთავებული უნდა იყოს ისე, რომ დაბინძურება გამოირიცხოს;
- სწორად იყოს გამოყენებული ცხოველების საკვებდანამატები და ვეტპრეპარატები;
- გათვალისწინებული უნდა იყოს ცხოველებისთვის ჩატარებული ანალიზების შედეგები;
- სიფრთხილე უნდა იყოს დაცული ახალი ცხოველების შექმნისას და ყოველგვარი საეჭვო დაავადების აღმოჩენის თაობაზე ეცნობოს სათანადო ორგანოებს.

გარდა ამისა, ფერმის ოპერატორი ვალდებულია ჩაინეროს და შეინახოს შემდეგი ინფორმაცია:

- ცხოველებისთვის მიწოდებული საკვების სახე და წარმომავლობა;
- გამოყენებული ვეტპრეპარატები;
- ცხოველების მიერ გადატანილი დაავადებები;
- ჩატარებული ანალიზები ან შემონმებები და მათი პასუხები.

თუმცა, თუ ფერმაში ცხოველებს არა მარტო ზრდიან, არამედ წველიან კიდევ, მაშინ საჭიროა არა მხოლოდ ზოგადი ჰიგიენის, არამედ სპეციალური ჰიგიენის წესების დაცვაც, მაგალითად, ასეთის (853/2004 რეგულაციის III დანართის მე-9 დანართის მიხედვით):

- მონველის პროცესში მონაწილე პერსონალს უნდა ეცვას სუფთა ტანსაცმელი, ზედმიწევნით უნდა იცავდეს პირად ჰიგიენას, მათთვის ხელმისაწვდომი უნდა იყოს ხელებისა და მკლავების დაბანის საშუალება;
- მონველის წინ ცხოველის სარძევე ჯირკვალი და მიმდებარე ქსოვილები უნდა გასუფთავდეს;
- ობიექტზე უნდა არსებობდეს განცალკევებული სათავსი რძის შესანახად, მაცივრით. მონველისთანავე რძე გადატანილ უნდა იქნეს ამ სათავსში და გაგრილდეს 6-8°C ტემპურატურამდე;
- რძის ტრანსპორტირებისას „ცივი ჯაჭვი“ შეუფერხებლად უნდა იქნეს შენარჩუნებული ისე, რომ პროდუქტის ტემპერატურა 10°C-ზე მაღალი არ იყოს;
- ყოველი ძროხისგან აღებული რძე უნდა შემონმდეს ორგანოლეპტიკურად ან ფიზიკო-ქიმიურად. გარდა ამისა, რეგულარულად უნდა ხდებოდეს რძის მიკრობიოლოგიური შემონმება; და სხვა

კონკრეტული ქვეყნის პირობებთან ადაპტაციის მიზნით, ნევრ-ქვეყნებს შეუძლიათ **შეარბილონ რეგულაციით დადგენილი ჰიგიენის ზოგადი მოთხოვნები**. როგორც წესი, ეს ცვლილება უნდა შემოიფარგლებოდეს სანარმოს შენობა-ნაგებობების, სანარმოო პროცესების განაწილება-განთავსების ან მოწყობილობისადმი მოთხოვნების შერბილებით<sup>128</sup>. თუმცა, თუკი საქმე ეხება სურსათის ნარმოების გადამუშავების ან დისტრიბუციის ტრადიციული მეთოდების<sup>129</sup> შენარჩუნებას, ან ისეთ სანარმოებს, რომელიც, გეოგრაფიული თვალსაზრისით, რთულ რეგიონებშია განთავსებული, ადაპტაციის ზომები შეიძლება ჰიგიენის სხვა მოთხოვნებზეც გავრცელდეს.<sup>130</sup> მაგალითად, შესაძლოა გაუქმდეს იატაკის, კედლებისა და ჭერის სიგლუვისა და კოროზიამდამლე მასალისგან დამზადების მოთხოვნა და დაიშვას მინის ან ქვის ზედაპირები. შესაბამისად, დასაშვებია დასუფთავებისა და დეზინსექციის ღონისძიებათა შერბილება და მათი სიხშირის შემცირება ადგილობრივი ფლორის შესანარჩუნებლად. ასევე დაიშვება მოთხოვნათა შერბილება იმ მასალისადმი, რომლისგანაც დამზადებულია ასეთ სანარმოებში გამოსაყენებელი ინსტრუმენტები და მოწყობილობა. თუმცა ინსტრუმენტების სისუფთავისა და მოწყობილობის გამართულობის მოთხოვნები, ცხადია, ძალაში რჩება<sup>131</sup>. ყველა შემთხვევაში მოთხოვნების შემარბილებელი ეროვნული აქტი წინასწარ (დამტკიცებამდე 3-4 თვით ადრე) შესათანხმებლად ეგზავნება ევროკომისიასა და სხვა ნევრ-ქვეყნებს და მტკიცდება მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუკი არც ერთ მხარეს კომენტარი არ აქვს. კომენტარების შემთხვევაში შემოთავაზებული ცვლილება განიხილება 178/2002 რეგულაციით შექმნილ, ნევრი-ქვეყნების ნარმომადგენლებისგან შემდგარ სასურსათო ჯაჭვისა და ცხოველთა ჯანმრთელობის მუდმივ

---

128 852/2004 რეგულაციის მუხლი მე-13, პუნქტი 4ბ.

129 იგულისხმება სანარმოები, რომელიც ანარმოებენ ისეთ პროდუქტს, რომლისთვისაც რეგისტრირებულია ე.წ. გარანტირებული ტრადიციული მახასიათებლები (Traditional Specialities Guaranteed, TSG, რეგისტრირებული უნდა იყოს 509/2006 რეგულაციით დადგენილი პროცედურების მიხედვით), ან ნარმოობის დაცული მითითება (Protected Designation of Origin, PDO, რეგისტრირებული უნდა იყოს 510/2006 რეგულაციით დადგენილი პროცედურების მიხედვით), ან დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნა (Protected Geographical Indications, PGI, რეგისტრირებული უნდა იყოს 510/2006 რეგულაციით დადგენილი პროცედურების მიხედვით). ყველა ამ რეგისტრირებული პროდუქტების ჩამონათვალი ხელმისაწვდომია ინტერნეტში, ე.წ. DOOR მონაცემთა ბაზაში, მისამართზე <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

130 852/2004 რეგულაციის მუხლი მე-13, პუნქტი 4ა.

131 წყარო [64], პასუხი №2 კითხვაზე.

კომიტეტში (Standing Committee on the Food Chain and animal Health). გადამწყვეტილებები კომიტეტში მიიღება კვალიფიციური უმრავლესობით<sup>132</sup>. კომიტეტის უარყოფითი გადაწყვეტილების შემთხვევაში საკითხი შეიძლება დამტკიცდეს მხოლოდ ევროკავშირის საბჭოს ან პარლამენტის თანხმობის შემთხვევაში.

როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ, ისეთი პირველადი საწარმოებისთვის (ფერმებისთვის), რომლებიც აწარმოებენ მცირე ოდენობით პირველად პროდუქტს და მათ, გადამუშავების გარეშე<sup>133</sup>, მხოლოდ ადგილობრივ ბაზარს აწვდიან, ჰიგიენის პაკეტის მოთხოვნები (მათ შორის ზოგადი ჰიგიენის მოთხოვნები) შეიძლება ჩანაცვლებულ იქნეს ეროვნული კანონმდებლობით. ამისთვის საკმარისია ასეთი წარმოების მარეგულირებელი ეროვნული ნორმები არსებობდეს. თუკი ეროვნული ნორმები არ არსებობს, მაშინ ასეთ საწარმოებზე ევროკავშირის რეგულაციით დადგენილი ზოგადი და სპეციალური ჰიგიენის ნორმები ვრცელდება<sup>134</sup>.

4. სურსათის ყველა ბიზნეს-ოპერატორი, რომელიც ამ ბროშურის მე-2 დანართში ჩამოთვლილ საქმიანობას ახორციელებს (ანუ ცხოველური წარმოშობის პროდუქტების მწარმოებლები), ვალდებულია, გარდა ზოგადი ჰიგიენისა, აგრეთვე ჰიგიენის სპეციალური წესებიც დაიცვას. ეს წესები 853/2004 რეგულაციით არის დადგენილი. ისინი ეხება ისეთ მოთხოვნებს, როგორცაა: საწარმოს დაგეგმარება და ორგანიზება (ზონირება), მოწყობილობა, ვენტილაცია, გამოყენებული წყალი და ორთქლი, ნარჩენების მართვა, საწარმოსა და მოწყობილობის გამართულობა, დასუფთავება და დეზინფექცია-დეზინსექცია, პარაზიტების კონტროლი, პერსონალის პირადი ჰიგიენა და უნარ-ჩვევები, ნედლეულის კონტროლი, ნედლეულისა და პროდუქტების შენახვა და ტრანსპორტირება.

---

132 კვალიფიციური უმრავლესობის გამოანგარიშების წესი დადგენილია ევროკავშირის სადამფუძნებლო ხელშეკრულების 205-ე (ამჟამად 238-ე) მუხლით. 2009 წლამდე კვალიფიციური უმრავლესობა იანგარიშებოდა თითოეული წევრ-ქვეყნის წარმომადგენლის ხმისთვის გარკვეული წინასწარ დადგენილი კოეფიციენტის მინიჭებით. 2009-2014 წლებში კვალიფიციური უმრავლესობა და უბრალო უმრავლესობა ერთმანეთს გაუტოლდა. 2014 წლის ნოემბრიდან კვალიფიციური უმრავლესობა, როგორც წესი, ნიშნავს წევრ-ქვეყნების სულ ცოტა 72%-ს, რომელიც ევროკავშირის მოსახლეობის სულ ცოტა 65%-ს წარმოადგენს.

133 დასაშვებია შინაური ფრინველისა და ბოცვერისნაირების დაკვლა-გატყავება და მომხმარებლისთვის მიწოდება, აგრეთვე მცირე ოდენობით ნანადირვის მიწოდება-გაყიდვა, უშუალოდ მონადირის მიერ. სხვა ხორცზე ეს გამოწვევის არ ვრცელდება (რეგულაცია 853/2004, მუხლი 1, პუნქტები მე-3 და მე-4).

134 853/2004 რეგულაციის პირველი მუხლის 3-4 პუნქტები, აგრეთვე [53], პასუხი №7 კითხვაზე.

5. მე-2 დანართში მითითებული მენარმეები ვალდებულნი არიან მათ წარმოებულ ცხოველური წარმოშობის სურსათზე დაიტანონ საიდენტიფიკაციო ნიშანი<sup>135</sup>. დაუშვებელია ცხოველური წარმოშობის პროდუქტმა ამ ნიშნის გარეშე დატოვოს საწარმო. ნიშანი შედგება 3 კომპონენტისგან:

1. იმ ქვეყნის დასახელება<sup>136</sup>, სადაც მდებარეობს საწარმო;
2. საწარმოს დამტკიცების დოკუმენტის ნომერი;
3. თუ საწარმო ევროკავშირში მდებარეობს, აღნიშვნა უნდა შეიცავდეს EC წარწერას ინგლისურ ან სხვა ენაზე<sup>137</sup>.

საიდენტიფიკაციო ნიშანი უნდა იყოს მკაფიო, კარგად იკითხებოდეს და არ იშლებოდეს. შესაძლებელია, დატანილი იყოს უშუალოდ პროდუქტზე ან შეფუთვაზე, ეტიკეტზე, ან წარმოადგენდეს გამძლე მასალისგან დამზადებულ იარაღს, რომელიც მყარად არის მიმაგრებული პროდუქტზე.

შინაური ჩლიქოსანი ცხოველებისა და ველური ძუძუმწოვრების<sup>138</sup> (გარდა კურდღლისნაირებისა) ახალ ან გაყინულ ხორცზე<sup>139</sup> საიდენტიფიკაციო ნიშნის მაგივრად დაიტანება ჯანმრთელობის დამლა. ჯანმრთელობის დამლა დაიტანება სახელმწიფო ვეტერინარის მიერ ან მისი ზედამხედველობის ქვეშ<sup>140</sup>, სასაკლაოებზე ან ნანადირევის მიღება-დამუშავების პუნქტებში. ჯანმრთელობის დამლა იმის დამადასტურებელია, რომ პროდუქტმა გაიარა დადგენილი ოფიციალური კონტროლის პროცედურა<sup>141</sup> და ნაკლოვანებები არ აღმოჩნდა<sup>142</sup>. ჯანმრთელობის დამლა წარმოადგენს ოვალს, რომელშიც ჩანერილია ქვეყნის დასახელება, სასაკლაოს დამტკიცების მოწმობის ნომერი და

---

135 853/2004 რეგულაციის მუხლი მე-5, პუნქტი 1-ლი.

136 სრული დასახელება ან ორასოიანი კოდი: BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE ან UK (853/2004 რეგულაციის დანართი II, სექცია I, პუნქტი მე-6).

137 ეს აღნიშვნებია: CE, EB, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EU, EK, WE (853/2004 რეგულაციის დანართი II, სექცია I, პუნქტი მე-8).

138 იგულისხმება მოძენებული ან ველურად მცხოვრები ველური ცხოველების ნანადირევი (853/2004 რეგულაციის დანართი I, პუნქტი 1.7 და 1.8.)

139 853/2004 რეგულაციის მიხედვით (დანართი I, პუნქტი 1.10) როგორც ახალი, ასევე გაყინული ხორცი მოცულა ერთიანი ტერმინით „ჭერესჰ მებატ“.

140 854/2004 რეგულაციის მუხლი მე-5, პუნქტი მე-2.

141 854/2004 regulaciis muxli მე-2, puncti 1(i). ეს პროცედურები მოიცავს: სახელმწიფო ვეტერინარის მიერ პროუტყვის კვების შესახებ ინფორმაციის შემოწმებას, პირუტყვის დაკვლამდე და დაკვლის შემდგომ ვეტერინარულ შემოწმებას, ცხოველის ჰუმანური მოკვდინების მოთხოვნების დაცვას, დაკვლისა და დაკვლის შემდგომი ჰიგიენური მოთხოვნების დაცვას (ზოგადი და სპეციალური).

142 854/2004 რეგულაციის მუხლი მე-5, პუნქტი მე-2.

ევროკავშირის აღნიშვნა (შესაძლებელია, მითითებული იყოს ვეტერინარი(ც). დამლა დაიტანება მეღვინით ან ამონვის საშუალებით ტანხორცზე გარედან, აგრეთვე ტან-ხორცის ნახევარ, მეოთხედ ან მეექვსედ ნაწილებზე<sup>143</sup>.



**დიაგრამა 4: საიდენტიფიკაციო ნიშნის (ჯანმრთელობის დამლის) მაგალითი.**

6. რეგულაციებით დადგენილი ჰიგიენის ზოგადი და სპეციალური მოთხოვნები სურსათის უვნებლობის ე.წ. სავალდებულო წინაპირობებს (prerequisite requirements) წარმოადგენს. ისინი საკმაოდ ზოგადია. მათი კონკრეტული განხორციელებისთვის საჭიროა უფრო დეტალური ინსტრუქციები, ე.წ. „კარგი პრაქტიკის სახელმძღვანელოები“. რომელიც, როგორც წესი, თავად მენარმეების გაერთიანებების მიერ უნდა მომზადდეს, შემდეგ კი შეფასებულ და მოწონებულ უნდა იქნეს წევრ-სახელმწიფოს ან მთლიანად თანამეგობრობის მიერ (პროცედურა – იხ. ზემოთ). ეროვნულ დონეზე დამტკიცებული სახელმძღვანელოები წარედგინება ევროკომისიას, გადის რეგისტრაციას და ხელმისაწვდომია <http://ec.europa.eu/food/food/bio-safety/establishments/list-en.htm> ვებ-გვერდზე. თანმეგობრობის მიერ მოწონებული პროცედურები ქვეყნდება ევროკავშირის ოფიციალურ ჟურნალში (სერია C) და ხელმისაწვდომია საზოგადოებისთვის.

სურსათის ჰიგიენის სავალდებულო წინაპირობები მოიცავს ისეთ მოთხოვნებს, როგორიცაა, მაგალითად, მომსახურე პერსონალის მიერ პირადი ჰიგიენის დაცვა, მონყობილობისა და შენობების სისუფთავე და გამართულობა, ყველა ოპერაციისთვის მხოლოდ სასმელი წყლის გამოყენება, გაცივებული ან გაყინული პროდუქტების დაბალი ტემპერატურის უწყვეტად შენარჩუნება, პროდუქტის სინჯების რეგულარულად აღება მიკრობიოლოგიური ანალიზების ჩასატარებლად (სიხშირე დამოკიდებულია პროდუქტსა და საქმიანობაზე) და სხვა.

---

<sup>143</sup> 854/2004 რეგულაცია, დანართი I, სექცია I, თავი III,

7. გარდა სავალდებულო წინაპირობების დაცვისა, სურსათის ყველა ბიზნეს-ოპერატორი (გარდა პირველადი წარმოებისა) ვალდებულია დანერგოს სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა ზემოთ აღწერილი „ჰასპის“ სახით, ანუ წინასწარ აღმოაჩინოს პოტენციური საფრთხეები და მიიღოს ზომები მათი პრევენციის ან დროული განეიტრალებისთვის.

სურსათის ისეთი ბიზნესის შემთხვევაში, რომელიც არ არის დაკავშირებული სურსათის მომზადებასთან ან გადამუშავებასთან, საფრთხეების კონტროლისთვის საკმარისია ჰიგიენის „სავალდებულო წინაპირობების“ დაცვა. ასეთი ბიზნესებისთვის შეიძლება ჩაითვალოს, რომ „ჰასპის“ პირველი ეტაპი (საფრთხეების ანალიზი) განხორციელდა და გაკეთდა დასკვნა, რომ შემდეგი ეტაპების საჭიროება არ არსებობს<sup>144</sup>. თუმცა ეს არ უნდა განხორციელდეს ზერელედ, თუკი კონკრეტულ შემთხვევაში სურსათის უვნებლობის უზრუნველსაყოფად აუცილებელია რაიმე მოთხოვნის (მაგალითად, პროდუქტის შენახვის ტემპერატურის) მუდმივი მონიტორინგი, გადამონმება (და აღრიცხვა), სათანადო პროცედურა უნდა შემუშავდეს და განხორციელდეს<sup>145</sup>.

ასეთი ბიზნესებია:

- ბაზრები და ბაზრობები;
- მობილური სავაჭრო მანქანები;
- ბარები და „კოფე-შოპები“, სადაც მომხმარებლებს ძირითადად სასმელებით უმასპინძლებიან;
- მცირე საბაყლო მაღაზიები;
- წინასწარ დაფასოებული და არამალფუჭებადი პროდუქტების (საბაყლო საქონლის) შენახვა, ტრანსპორტირება და რეალიზაცია.

„ჰასპის“ კონკრეტული პროცედურის შემუშავებისას მაქსიმალურად უნდა იქნეს გამოყენებული „კოდექს ალიმენტარიუსის“ შესაბამისი მითითებები. თუმცა აუცილებელია მენარმეებს ჰქონდეთ „ჰასპის“ პრინციპების კონკრეტულ საწარმოზე მოქნილად მორგების შესაძლებლობა. მოქნილი უნდა იყოს „ჰასპის“ განხორციელების ყოველი ნაბიჯის დოკუმენტირების მოთხოვნებიც, რათა, მაგალითად, ძალიან მცირე ბიზნესს ეს მოთხოვნა დიდ ტვირთად არ დაანევს<sup>146</sup>.

8. რაც შეეხება სურსათის მიკრობიოლოგიურ ნორმებს, აღსან-

---

144 წყარო: [43], პუნქტი 6.1.

145 იქვე, პუნქტი 6.2.

146 852/2004 რეგულაციის შესავალი, პუნქტი მე-15.

იმნავია, რომ, მიუხედავად იმისა, ALOP დონე რაოდენობრივად ჯერ-ჯერობით არც ერთ ქვეყანას (და არც ევროკავშირს) დადგენილი არ აქვს, სურსათის ძირითადი კანონით – 178/2002 რეგულაციით განისაზღვრა, რომ საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის დაცვის მაღალი დონე სურსათის კანონის ფუნდამენტურ მიზანს წარმოადგენს<sup>147</sup>. SPS-ხელშეკრულების ტერმინოლოგიით ეს ნიშნავს, რომ ევროკავშირის ALOP დონე საკმაოდ მაღალი იქნება (თუმცა მისი რაოდენობრივი მაჩვენებელი ჯერჯერობით უცნობია). რეგულაცია მიუთითებს, რომ სურსათით გამონვეულ დაავადებათა მთავარ წყაროს მიკრობიოლოგიური საფრთხეები წარმოადგენს<sup>148</sup> და აყალიბებს სურსათის უვნებლობის მიზანს ამ საფრთხესთან მიმართებაში – სურსათი არ უნდა შეიცავდეს მიკროორგანიზმებს ან მათ ტოქსინებს ისეთი ოდენობით, რომელიც ადამიანთა ჯანმრთელობისთვის დაუშვებელ (დასაშვებზე მაღალ) რისკს იწვევს<sup>149</sup>.

ამ მიზნის მისაღწევად ჰიგიენის პაკეტის შემადგენელი 2073/2005 რეგულაცია ადგენს ორი ტიპის ნორმას (ჩამონათვალი იხ. მე-5 დანართში): 1) სურსათის უვნებლობის ნორმებს – ეს არის სავალდებულო მიკრობიოლოგიური მახასიათებლები ბაზარზე განთავსებული სურსათისთვის (ვარგისიანობის ვადის გასვლამდე), რომლის დარღვევის შემთხვევაში სურსათი ბაზრიდან ამოღებულ უნდა იქნეს<sup>150</sup>; 2) პროცესის ჰიგიენურობის შეფასების კრიტერიუმებს, რომლის დარღვევის შემთხვევაში სურსათის ოპერატორი ვალდებულია დაუყოვნებლივ გაატაროს გამოსასწორებელი ზომები (გააუმჯობესოს ჰიგიენა, გაამკაცროს კონტროლი, შეამოწმოს თერმული ხაზის გამართულობა, შეამოწმოს ან უკეთ შეარჩიოს ნედლეული და სხვა)<sup>151</sup>.

როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ, ერთ-ერთი მთავარი გარემოება, რამაც მთელს მსოფლიოში სურსათის მიკრობიოლოგიური ნორმების გადახედვა განაპირობა, სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფის უფრო საიმედო მეთოდის – „ჰასპის“ დანერგვაში მდგომარეობს. „ჰასპის“ ფარგლებში სურსათის ოპერატორმა თავად

---

147 2073/2005 რეგულაციის პრეამბულა, პირველი პუნქტი, პირველი წინადადება.

148 იქვე, ბოლო წინადადება.

149 2073/2005 რეგულაციის პრეამბულა, მეორე პუნქტი.

150 სურსათის მწარმოებელს უფლება აქვს ბაზრიდან ამოღებული პროდუქტი სხვა, განსხვავებულ პროდუქტში გადაამუშაოს – 2073/2005 რეგულაცია, მუხლი 7, პუნქტი 2, მეორე აბზაცი.

151 რომელიმე ამ ნორმის დარღვევის აღმოჩენას ყოველთვის თან უნდა სდევდეს მიზეზების გამოკვლევა, მომავალში ამ დარღვევის აღმოფხვრის ან გამორიცხვის მიზნით [48].



უნდა განსაზღვროს ის ეტაპები („კრიტიკული წერტილები“) სურსათის დამუშავებისა თუ დისტრიბუციის ჯაჭვში, როცა საფრთხის (მათ შორის მიკრობიოლოგიური ორგანიზმის) სურსათში მოხვედრა ან გამრავლება შესაძლებელი ან მოსალოდნელია. ამ ეტაპის გამოვლენის შემდგომ სურსათის ოპერატორი ვალდებულია შეიმუშაოს ზომები სურსათში მიკროორგანიზმების მოხვედრის ან გამრავლების პრევენციის ან (თუ ეს შეუძლებელია ან გაუმართლებელად რთულია) მათი შემდგომი განადგურებისთვის. სურსათის ოპერატორი ვალდებულია გააკონტროლოს, რომ მის მიერ დადგენილი ეს ზომები ეფექტურია – მიკროორგანიზმები სურსათში აღარ ხვდება ან საიმედოდ ნადგურდება. მათ შორის, მან მიკრობიოლოგიური ანალიზიც უნდა ჩაატაროს. ასეთი შემონმებების სიხშირე, სინჯების რაოდენობა, ზომა, ანალიზის მეთოდი – სურსათის ოპერატორმა მისი სანარმოს კონკრეტული მახასიათებლებიდან გამომდინარე უნდა შეარჩიოს, რათა დარწმუნებული იყოს, რომ მის მიერ ბაზარზე განთავსებული სურსათი სრულებით უვნებელია. ამიტომ რეალურად მენარმემ შესაძლოა რუტინულად გამოიყენოს მიკრობიოლოგიური შემონმების სულ სხვა სქემა და მეთოდები, ვიდრე ეს 2073/2005 რეგულაციით არის დადგენილი, მაგრამ იმისთვის, რომ ევროკავშირის მთელ ტერიტორიაზე სურსათის უვნებლობის კონტროლი ერთგვაროვანი იყოს, საჭიროა დადგინდეს სურსათის ინსპექტირებისას გამოსაყენებელი ერთგვაროვანი კრიტერიუმები. სწორედ მათ ადგენს 2073/2005 რეგულაცია.<sup>152</sup> ეს არის ის მინიმალური სქემა, რომლითაც სურსათის სანარმოს მიკრობიოლოგიური შემონმება უნდა ხორციელდებოდეს როგორც თავად მენარმის, ასევე ინსპექტორის მიერ.

როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ, მენარმე (სურსათის ოპერატორი) ვალდებულია თავად დაადგინოს სანარმოში ის ეტაპები, სადაც მიკრობიოლოგიური ანალიზების ჩატარება საჭიროა, აირჩიოს საანალიზო მიკროორგანიზმი, მეთოდი, სინჯების აღების სიხშირე, სინჯების რაოდენობა და ზომა, ანალიზის მეთოდი, რათა ბაზარზე განსათავსებელი პროდუქტის უვნებლობა უზრუნველყოს. ამასთან მის მიერ გატარებული ამ და სხვა ზომების (ჰიგიენის, „ჰასპის“) ეფექტურობა/შედეგიანობა მან რეგულარულად უნდა შეამოწმოს 2073/2005 რეგულაციაში დადგენილი „პროცესის ჰიგიენის კრიტერიუმების“ გამოყენებით<sup>153</sup>. თუ მიკრობიოლოგიურმა ანალიზებმა დადგენილ

---

152 2073/2005 რეგულაციის პრეამბულის 23-ე პუნქტის მიხედვით.

153 2073/2005 რეგულაცია, მუხლი მე-4, პუნქტი 1.

ნორმასთან/კრიტიერიუმთან შეუსაბამობა აჩვენა, მენარმე ვალდებუ-  
ლია რეგულაციის იმავე დანართში მითითებული გამოსასწორებელი  
ზომები გაატაროს<sup>154</sup>. ხოლო, როდესაც მასთან ინსპექტორი მივა,  
იგი ამ თვითშემონების პროცედურის რეგულარული ჩატარების  
დამადასტურებელ დოკუმენტებს მოითხოვს, შეამონებს და თუ მთ-  
ლად კმაყოფილი არ დარჩა, თავადაც ჩაატარებს მიკრობიოლოგიურ  
შემონებებს, რა თქმა უნდა, სწორედ 2073/2005 რეგულაციით დად-  
გენილი სქემით<sup>155</sup> [48].

2073/2005 რეგულაციაში საგანგებოდ არის მითითებული, რომ  
მეცნიერების, ტექნოლოგიებისა და მეთოდოლოგიების განვითარების  
კვალდაკვალ, აგრეთვე რისკების შეფასებათა შედეგების მიხედვით  
ან ახალი პათოგენური მიკროორგანიზმების აღმოჩენის შემთხვევაში  
რეგულაცია გადაიხედება<sup>156</sup>. როგორც ზემოთაც აღვნიშნეთ, დღეს-  
დღეობით როგორც ევროკავშირში, ასევე მსოფლიო ჯანდაცვის ორ-  
განიზაციის ფარგლებში ინტენსიურად მიმდინარეობს სურსათთან  
დაკავშირებული მიკრობიოლოგიური რისკების კვლევა. ამიტომ მო-  
მავალში სურსათის მიკრობიოლოგიური ნორმების მუდმივი ცვლი-  
ლება და დახვეწა არის მოსალოდნელი.

---

154 მენარმე აგრეთვე ვალდებულია შეამონოს თავისი მიკრობიოლოგიური ტეს-  
ტების შედეგების ცვალებადობა დროში და მათი გაუარესების შემთხვევაში, აგრეთვე  
დაუყოვნებლივ მიიღოს გამოსწორების ზომები (2073/2005 რეგულაცია, მუხლი 9).

155 ინსპექტორს შეუძლია სხვა, დამატებითი მიკრობიოლოგიური ანალიზებიც  
ჩაატაროს, თუკი ეჭვი აქვს, რომ სურსათი მავნეა, ან სანარმოო პროცესის უფრო  
გულდასმით შემონება მიაჩნია მიზანშეწონილად, ან ეს რისკების ანალიზისთვის არის  
საჭირო (2073/2005 რეგულაცია, მუხლი 1, პირველი აბზაცი, ბოლო წინადადება).

156 2073/2005 რეგულაცია, მუხლი მე-10.

**ევროპული თანამეგობრობის დირექტივები,  
რომელიც 2004 წლის „ჭივიენის პაკეტით“ გაუქმდა<sup>157</sup>**

1. 64/433/EEC დირექტივა ხორცის წარმოებასა და საბაზრო ბრუნვასთან დაკავშირებულ ჯანმრთელობის პირობების შესახებ (Council Directive 64/433/EEC of 26 June 1964 on health conditions for the production and marketing of fresh meat. დირექტივის თავდაპირველი დასახელება იყო Council Directive 64/433/EEC of 26 June 1964 on health problems affecting intra-Community trade in fresh meat);
2. 71/118/EEC დირექტივა თანამეგობრობაში ქათმის ხორცით ვაჭრობასთან დაკავშირებული ჯანმრთელობის პრობლემების შესახებ (Council Directive 71/118/EEC of 15 February 1971 on health problems affecting trade in fresh poultry meat);
3. 72/461/EEC დირექტივა თანამეგობრობაში ხორცით ვაჭრობასთან დაკავშირებული ჯანმრთელობის პრობლემების შესახებ (Council Directive 72/461/EEC of 12 December 1972 on health problems affecting intra-Community trade in fresh meat) – 2005 წლიდან ვრცელდება მხოლოდ ცოცხალი ცხოველების იმპორტზე;
4. 77/96/EEC დირექტივა მესამე ქვეყნებიდან შემოტანილ ღორის ხორცში ტრიქინელის შემოწმების შესახებ (Council Directive 77/96/EEC of 21 December 1976 on the examination for trichinae (trichinella spiralis) upon importation from third countries of fresh meat derived from domestic swine);
5. 77/99/EEC დირექტივა თანამეგობრობაში ხორცპროდუქტებითა და ცხოველური წარმოშობის ზოგიერთი სხვა პროდუქტის ბაზარზე ბრუნვასთან დაკავშირებული ჯანმრთელობის პრობლემების შესახებ (Council Directive 77/99/EEC of 21 December 1976 on health problems affecting the production and marketing of meat products and certain other products of animal origin. დირექტივის თავდაპირველი დასახელება იყო Council Directive 77/99/EEC of 21 December 1976 on health problems affecting intra-Community trade in meat products).
6. 80/215/EEC დირექტივა თანამეგობრობის ფარგლებში ხორც-

---

<sup>157</sup> ეს დირექტივები გაუქმდა 2004/41/EC დირექტივით (Directive 2004/41/EC of the European Parliament and the Council of 21 April 2004 repealing certain Directives concerning food hygiene and health conditions for the production and placing on the market of certain products of animal origin intended for human consumption and amending Council Directives 89/662/EEC and 92/118/EEC and Council Decision 95/408/EC)

პროდუქტებით ვაჭრობასთან დაკავშირებული ცხოველთა ჯანმრთელობის პრობლემების შესახებ (Council Directive 80/215/EEC of 22 January 1980 on animal health problems affecting intra-Community trade in meat products);

7. 89/362/EEC დირექტივა რძის საწარმოებში ჰიგიენის ზოგადი პირობების შესახებ (Commission Directive 89/362/EEC of 26 May 1989 on general conditions of hygiene in milk production holdings);
8. 89/437/EEC დირექტივა კვერცხის პროდუქტების წარმოებასა და ბაზარზე განთავსებასთან დაკავშირებული ჰიგიენისა და ჯანმრთელობის პრობლემების შესახებ (Council Directive 89/437/EEC of 20 June 1989 on hygiene and health problems affecting the production and the placing on the market of egg products);
9. 91/492/EEC დირექტივა ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების წარმოებასა და ბაზარზე განთავსებასთან დაკავშირებული ჯანმრთელობის პირობების შესახებ (Council Directive 91/492/EEC of 15 July 1991 laying down the health conditions for the production and the placing on the market of live bivalve molluscs);
10. 91/493/EEC დირექტივა თევზპროდუქტების წარმოებასა და ბაზარზე განთავსებასთან დაკავშირებული ჯანმრთელობის პირობების შესახებ (Council Directive 91/493/EEC of 22 July 1991 laying down the health conditions for the production and the placing on the market of fishery products);
11. 91/494/EEC დირექტივა ქათმის ხორცი თანამეგობრობაში ვაჭრობასა და მესამე ქვეყნებიდან იმპორტთან დაკავშირებული ცხოველთა ჯანმრთელობის პირობების შესახებ (Council Directive 91/494/EEC of 26 June 1991 on animal health conditions governing intra-Community trade in and imports from third countries of fresh poultry meat);
12. 91/495/EEC დირექტივა ბოცვერისა და მოშენებული გარეული ცხოველების ხორცის წარმოებასა და ბაზარზე განთავსებასთან დაკავშირებული საზოგადოებრივი ჯანმრთელობისა და ცხოველთა ჯანმრთელობის პრობლემების შესახებ (Council Directive 91/495/EEC of 27 November 1990 concerning public health and animal health problems affecting the production and placing on the market of rabbit meat and farmed game meat);
13. 92/45/EEC დირექტივა ველური ცხოველების მოკვლისა და მათი ხორცის ბაზარზე განთავსებასთან დაკავშირებული საზოგადოებრივი ჯანმრთელობისა და ცხოველთა ჯანმრთელობის პრობლემების შესახებ (Council Directive 92/45/EEC of 16 June 1992 on public health and animal health problems relating to the killing of wild game

- and the placing on the market of wild-game meat);
14. 92/46/EEC დირექტივა, რომელიც ადგენს ჯანმრთელობის წესებს ნედლი რძის, თერმულად დამუშავებული რძის და რძისგან წარმოებული პროდუქტების წარმოებასა და ბაზარზე განთავსებისათვის (Council Directive 92/46/EEC of 16 June 1992 laying down the health rules for the production and placing on the market of raw milk, heat-treated milk and milk-based products);
  15. 92/48/EEC დირექტივა, რომელიც ადგენს მინიმალურ ჰიგიენურ მოთხოვნებს 91/493/EEC დირექტივის 3(1)(a)(i) ქვეპუნქტით გათვალისწინებული გარკვეული ტიპის თევზსაჭერი გემებისათვის (Council Directive 92/48/EEC of 16 June 1992 laying down the minimum hygiene rules applicable to fishery products caught on board certain vessels in accordance with Article 3(1)(a)(i) of Directive 91/493/EEC);
  16. 94/65/EC დირექტივა, რომელიც ადგენს მოთხოვნებს გატარებული ხორცისა და ხორცპროდუქტების წარმოებასა და ბაზარზე განთავსებასთან დაკავშირებით (Council Directive 94/65/EC of 14 December 1994 laying down the requirements for the production and placing on the market of minced meat and meat preparations);

**საქმიანობები, რომელთათვისაც აუცილებელია  
დამტკიცება და 853/2004 რეგულაციით დადგენილი  
ჰიგიენის სპეციალური წესების დაცვა<sup>158</sup>**

1. შინაური ცხოველების/ფრინველების ცოცხლად ტრანსპორტირება დასაკლავად<sup>159</sup>, დაკვლა-გატყავება, ხორცის დაჭრა და ძვლების მოშორება, ხორცის შენახვა და ტრანსპორტირება; აგრეთვე ნანადირევის მიღება-დამუშავება ბაზარზე განთავსების მიზნით;
2. დაკეპილი (გატარებული) ხორცის<sup>160</sup>, მომზადებული (შეზავებული) ხორცის<sup>161</sup> ან ძვლებიდან მექანიკურად გამოცალკეებული ხორცის<sup>162</sup>, ან ხორცპროდუქტების წარმოება;
3. ცოცხალი ორსაგდულიანი მოლუსკების მოშენება-მოგროვება<sup>163</sup>, დამუშავება, შეფუთვა, ტრანსპორტირება.
4. თევზის მოშენება<sup>164</sup>, დაჭერა<sup>165</sup>, მოკვლა, გამოშიგვნა, გაყინვა, შე-

---

158 ჩამონათვალი მომზადებულია 853/2004 რეგულაციის III დანართის მიხედვით.

159 თუ ბიზნეს-ოპერატორი მხოლოდ ამ საქმიანობას ახორციელებს, მას არ სჭირდება დამტკიცება. საკმარისია რეგისტრაცია. თუმცა ამ საქმიანობისთვის დადგენილი ჰიგიენის სპეციალური წესები მან უნდა დაიცვას.

160 Minced meat, ნიშნავს ძვალგაცლილ ნედლ ხორცს, რომელიც მცირე ფრაგმენტებად არის დაქუცმაცებული და დამატებული აქვს მხოლოდ მარილი, 1%-მდე (853/2004 რეგულაცია, დანართი I, პუნქტი 1.13).

161 Meat preparations, ნიშნავს ნედლ ხორცს (მათ შორის მცირე ფრაგმენტებად დაქუცმაცებულს), რომელიც შეზავებულია სხვა პროდუქტებით, სანელებლებით ან საკვებდანამატებით ან რომელსაც არ გაუვლია ისეთი გადამუშავება (პროცესინგ, იხ. სქოლიო 129), რომელიც კუნთის შინაგან სტრუქტურას დაარღვევდა და ამდენად, შენარჩუნებული აქვს ნედლი ხორცის თვისებები (853/2004 რეგულაცია, დანართი I, პუნქტი 1.15).

162 Mechanically separated meat, MSM. ეს არის ძვლებზე წარჩენი ხორცი, რომელიც სპეციალური მექანიკური საშუალებებით შორდება. საბოლოო პროდუქტი წარმოადგენს წვრილ დისპერსულ პასტას, რომელიც სხვადასხვა ხორცპროდუქტში დანამატად გამოიყენება.

163 წარმოადგენს პირველად წარმოებას, ამიტომ დამტკიცებას არ საჭიროებს, თუმცა ამ პროცესისთვის დადგენილი ჰიგიენის სპეციალური წესების დაცვა სავალდებულოა.

164 წარმოადგენს პირველად წარმოებას, ამიტომ დამტკიცებას არ საჭიროებს, თუმცა ამ პროცესისთვის დადგენილი ჰიგიენის სპეციალური წესების დაცვა სავალდებულოა.

165 იგივე.

ფუთვა, ტრანსპორტირება<sup>166</sup>, დამუშავება, ფილეს ან მექანიკურად გამოცალკევებული ხორცის წარმოება, თევზპროდუქტების წარმოება;

5. შინაური ჩლიქოსანი ცხოველების წველა<sup>167</sup>, რძის მოგროვება, თერმული დამუშავება, შეფუთვა, ტრანსპორტირება, რძის პროდუქტების წარმოება;
6. კვერცხის წარმოება,<sup>168</sup> შეფუთვა-დაფასოება, კვერცხის პროდუქტების წამოება;
7. ბაყაყის ფეხებისა და ლოკოკინების დამუშავება-მომზადება ადამიანის მიერ მოხმარებისთვის;
8. ცხოველის ცხიმების გადადნობა. ჟელატინისა და კოლაგენის წარმოება.
9. კუჭის, შარდის ბუშტის, ნაწლავების დამუშავება ბაზარზე გათავსების მიზნით.

---

166 თუკი თევზების მოკვლა, გამოშვივანა, გაყინვა, შეფუთვა, ტრანსპორტირება თავად თევზსაჭერ გემზე ხორციელდება, ეს პროცესები მიიჩნევა პირველადი წარმოების თანმდევ საქმიანობად და დამტკიცებას არ საჭიროებს. თუმცა მათთვის დადგენილი ჰიგიენის სპეციალური წესების დაცვა სავალდებულოა.

167 წარმოადგენს პირველად წარმოებას და ამიტომ დამტკიცებას არ საჭიროებს (საკმარისია რეგისტრაცია), თუმცა ამ პროცესისთვის დადგენილი ჰიგიენის სპეციალური წესების დაცვა სავალდებულოა.

168 კვერცხის წარმოება პირველადი წარმოებაა. სპეციალური მოთხოვნებიდან მასზე მხოლოდ კვერცხისთვის დადგენილი ჰიგიენის დამატებითი მოთხოვნები ვრცელდება.

**„კოდექს ალიმენტარიუსის“ მიერ 1991-2012 წლებში  
მიღებული და გადამუშავებული სახელმძღვანელო  
დოკუმენტები სურსათის ჰიგიენის სფეროში**

დოკუმენტის ნომერი	დოკუმენტის დასახელება	ბოლო ცვლილების წელი
CAC/RCP 23-1979	ჰიგიენური პრაქტიკის კოდექსი დაბალი მჟავიანობის კონსერვირებული პროდუქტებისთვის (Code of Hygienic Practice for Low-Acid and Acidified Low-Acid Canned Foods)	1993
CAC/RCP 39-1993	ჰიგიენური პრაქტიკის კოდექსი მზა საკვებისა და ნახევარფაბრიკატებისთვის საზოგადოებრივ კვებაში (Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering)	1993
CAC/RCP 40-1993	ჰიგიენური პრაქტიკის კოდექსი სტერილიზებული და დაფასოებული დაბალი მჟავიანობის სურსათისთვის (Code of Hygienic Practice for Aseptically Processed and Packaged Low-Acid Foods)	1993
CAC/RCP 42-1995	ჰიგიენური პრაქტიკის კოდექსი სუნელებისა და გამხმარი არომატული მცენარეებისთვის (Code of Hygienic Practice for Spices and Dried Aromatic Plants)	1995
CAC/GL 21-1997	სასურსათო პროდუქტების მიკრობიოლოგიური ნორმების დადგენისა და გამოყენების პრინციპები (Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods)	1997
CAC/RCP 46-1999	ჰიგიენური პრაქტიკის კოდექსი გაყინული დაფასოებული პროდუქტებისთვის გახანგრძლივებული ვარგისობის ვადით (Code of Hygienic Practice for Refrigerated Packaged Foods with Extended Shelf-Life)	1999
CAC/GL 30-1999	მიკრობიოლოგიური რისკების შეფასების პრინციპები და სახელმძღვანელო (Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Assessment)	1999
CAC/RCP 47-2001	ჰიგიენური პრაქტიკის კოდექსი შეუფუთავი და ნაწილობრივ შეფუთული სურსათის ტრანსპორტირებისთვის (Code of Hygienic Practice for the Transport of Food in Bulk and Semi-Packaged Food)	2001
CAC/RCP 48-2001	ჰიგიენური პრაქტიკის კოდექსი ბუტილირებული/დაფასოებული სასმელო წყლისთვის (Code of Hygienic Practice for Bottled/Packaged Drinking Waters (Other than Natural Mineral Waters))	2001
CAC/RCP 43R-1995	ჰიგიენური პრაქტიკის რეგიონული (ლათინური ამერიკა და კარიბის კუნძულები) კოდექსი ქუჩაში სურსათის მომზადებისა და გაყიდვისთვის (Regional Code of Hygienic Practice for the Preparation and Sale of Street Foods (Latin America and the Caribbean))	2001
CAC/RCP 1-1969	სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპები (General Principles of Food Hygiene)	2003
CAC/RCP 58-2005	ჰიგიენური პრაქტიკის კოდექსი ხორცისთვის (Code of Hygienic Practice for Meat)	2005
CAC/RCP 15-1976	ჰიგიენური პრაქტიკის კოდექსი კვერცხისა და კვერცხის პროდუქტებისთვის (Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Products)	2007



CAC/GL 62-2007	სურსათის უვნებლობაში მთავრობების მიერ რისკის ანალიზის გამოყენების სამუშაო პრინციპები (Working Principles for Risk Analysis for Food Safety for Application by Governments)	2007
CAC/GL 53-2003	სურსათის ინსპექტირებისა და სერტიფიკაციის სისტემებთან დაკავშირებული სანიტარიული ზომების ეკვივალენტურობის დადგენის სახელმძღვანელო (Guidelines on the Judgement of Equivalence of Sanitary Measures associated with Food Inspection and Certification Systems)	2008
CAC/GL 63-2007	მიკრობიოლოგიური რისკების მართვის პრინციპები და სახელმძღვანელო (Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Management)	2008
CAC/GL 69-2008	სურსათის უვნებლობის კონტროლის ზომების ვალიდაციის სახელმძღვანელო (Guideline for the Validation of Food Safety Control Measures)	2008
CAC/RCP 57-2004	ჰიგიენური პრაქტიკის კოდექსი რძისა და რძის პროდუქტებისთვის (Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products)	2009
CAC/GL 61-2007	ჰიგიენის ზოგადი პრინციპების გამოყენების სახელმძღვანელო მზა საკვებში Listeria monocytogenes-ის კონტროლისთვის (Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Listeria monocytogenes in Ready-to-Eat Foods)	2009
CAC/RCP 66-2008	ჰიგიენური პრაქტიკის კოდექსი ჩვილებისა და მცირეწლოვანი ბავშვების საკვები ფხილებისთვის (Code of Hygienic Practice for Powdered Formulae for Infants and Young Children)	2009
CAC/RCP 53-2003	ჰიგიენური პრაქტიკის კოდექსი ხილისა და ბოსტნეულისათვის (Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables)	2010
CAC/GL 73-2010	ჰიგიენის ზოგადი პრინციპების გამოყენების სახელმძღვანელო ზღვის პროდუქტებში პათოგენური ვიბრიონების კონტროლისთვის Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Pathogenic Vibrio Species in Seafood	2010
CAC/GL 78-2011	სახელმძღვანელო ქათმის ხორცში კამპილობაქტერისა და სალმონელას რეგულირებისთვის (Guidelines for the Control of Campylobacter and Salmonella in Chicken Meat)	2011
CAC/RCP 36-1987	ჰიგიენური პრაქტიკის კოდექსი დაუფასოებელი საკვები ზეთების და ცხიმების შენახვისა და ტრანსპორტირებისთვის (Code of Hygienic Practice for the Storage and Transport of Edible Oils and Fats in Bulk)	2011
CAC/RCP 33-1985	ჰიგიენური პრაქტიკის კოდექსი ნატურალური მინერალური წყლების მოპოვების, დამუშავებისა და ზაზარზე განთავსებისთვის (Code of Hygienic Practice for Collecting, Processing and Marketing of Natural Mineral Waters)	2011
CAC/GL 79-2012	ჰიგიენის ზოგადი პრინციპების გამოყენების სახელმძღვანელო სურსათში ვირუსების კონტროლისთვის (Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Viruses in Food)	2012

**ჰიგიენის პაკეტით დადგენილ ვალდებულებათა შემავსებელი ცხრილი**

საქმიანობის ტიპი	რეესტრაცი	დამტკიცებ	852/2004 რეგულაციის I დანართით დადგენილი ზოგადი პირობების წესები	852/2004 რეგულაციის II ს II დანართით დადგენილი ზოგადი პირობების წესები	852/2004 რეგულაციის II დანართის III თავით დადგენილი პირობების გამოტყვევული ზოგადი წესები	853/2004 რეგულაციით დადგენილი კოფერის სპეციალური წესები	საიდენტიფიკაციო ნიშანი პრიოდულზე	ჯანმრთელობის აღნიშვნა პრიოდულზე	პასი
<b>სურსათის პირველადი წარმოება:</b>									
მცირე, გადის მხოლოდ ადგილობრივ ბაზარზე	-	-	მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუკი ეროვნული წესები არ არსებობს	-	-	-	-	-	-
თევზებისა და მილუსკების მოშენება, მოწოდება/დაქურა, რძის წველა, კვერცხის წარმოება	სქიორდება	-	უქნა დაიცვას	-	-	უქნა დაიცვას	-	-	-
<b>სურსათის გადამამუშავება, მოწოდება</b>									
არაფორმირებული არარეგულარული საქმიანობა	-	-	-	-	-	-	-	-	-
მცენარეული წარმოების	სქიორდება	-	უქნა დაიცვას	-	-	-	-	-	საკიროა

საქმიანობის ტიპი	რეესტრაცი	დამტკიცება	852/2004 რეგულაციის I დანართი დადგენილი ზოგადი პირობების წესები	852/2004 რეგულაციის II დანართი დადგენილი ზოგადი პირობების წესები	852/2004 რეგულაციის II დანართის III დადგენილი პირობების გამარტივებული ზოგადი წესები	853/2004 რეგულაციით დადგენილი პირობების სპეციალური წესები	საიდენტიფიკაციო ნიშანი პროდუქტზე	ჯანმრთელობის აღნიშვნა პროდუქტზე	პასპი
სურსათი ან შერეული <sup>180</sup> სურსათი	სქიორდება	სქიორდება	-	უნდა დაიცვას	-	უნდა დაიცვას	საქიორა	საქიორა	საქიორა
ბუნებრივების ახალი ან გაქმნილი ხორცის წარმოება (გარდა კურდღლისა)	სქიორდება	სქიორდება	-	უნდა დაიცვას	-	უნდა დაიცვას	საქიორა	საქიორა	საქიორა
ცხოველური წარმოშობის სურსათი სხვა	სქიორდება	სქიორდება	-	უნდა დაიცვას	-	უნდა დაიცვას	საქიორა	საქიორა	საქიორა
<b>სურსათის მიყვანა საბოლოო მომხარებლისთვის</b>									
არაორგანიზებული, არარეგულარული საქმიანობა	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ქუჩის ბაზრობა, მიხილური მაღაზია, დროებითი ფარდული	სქიორდება	-	-	-	უნდა დაიცვას	-	-	-	საქიორა
სურსათით ვაჭრობა სხვა	სქიორდება	-	-	უნდა დაიცვას	-	-	-	-	საქიორა

<sup>180</sup> ოგულისხმება სურსათი, რომელიც მიიღება გადამამუშავებელ ცხოველურ წარმოშობის პროდუქტისთვის (იხ. სქიოლი 129) მცნარეული პროდუქტების დამატებით (გარდა იმ შემთხვევებისა, როცა ამ დანამატებს ტექნოლოგიური ფუნქცია ან სურსათისთვის სპეციფიკური მახასიათებლების მინიჭების დანიშნულება აქვს მაგალითად, საწვლელები, ან ხილი ოგურტში [59]). ასეთ პროდუქტების წარმოებაზე 853/2004 რეგულაციით დადგენილი სპეციალური მოთხოვნები არ ვრცელდება (853/2004 რეგულაცია, მუხლი 1-ლი, პუნქტი მე-2). თუმცა ისინი ვრცელდება იმ ცხოველური წარმოშობის პროდუქტების წარმოებაზე, რომელიც ამ მუხვით პროდუქტების მომზადებისას იქნა გამოყენებული.

„სურსათის ჰიგიენის პაკეტი“ გამონვეული სურსათის მიკრობიოლოგიური ნორმების ცვლილება ევროკავშირში

სურსათის სახეობა	ნორმირებული მიკროორგანიზმი	აქტი, რომლითაც 2006 წლამდე რეგულირდებოდა	SCVPH <sup>181</sup> რეკომენდაცია	ნორმის ასახვა 2073/2005 რეგულაციაში
საქონლის, ცხვრის, თხის, ცხენის, ღორის ტან-ხორცი	აერობ. მეზოფ. ბაქტერიები	გადაწყვეტილება 2001/471/EC	-	გადაკეთდა პროცესის ჰიგიენის ნორმად
	<i>Enterobacteriaceae</i>			
საქონლის, ცხვრის, თხის, ცხენის, ღორის, ფრინველის ტან-ხორცი	<i>Salmonella</i>	-	-	დაწესდა სურსათის უვნებლობისა და პროცესის ჰიგიენის ნორმები
ხორცის ფარში	აერობ. მეზოფ. ბაქტერიები	დირექტივა 94/65/EEC	დარჩეს სახელმძღვანელო ნორმად	გადაკეთდა პროცესის ჰიგიენის ნორმად
	<i>Escherichia coli</i>		გაუქმდეს	გაუქმდა
	<i>Staphylococcus Aureus</i>		შენარჩუნებული იქნეს, სინჯის ზომა გაიზარდოს	დარჩა სურსათის უვნებლობის ნორმად (სინჯის ზომა ეტაპობრივად გაიზარდა)
დამუშავებული ხორცი (ხორცის ნახევარფაბრიკატები)	<i>Salmonella</i>	-	დარჩეს სახელმძღვანელო ნორმად	გაუქმდა
	<i>Staphylococcus Aureus</i>		დაწესდა პროცესის ჰიგიენის ნორმად	
	<i>Escherichia coli</i>		-	დაწესდა პროცესის ჰიგიენის ნორმა
	აერობ. ბაქტერიები		-	დაწესდა პროცესის ჰიგიენის ნორმა
ხორცპროდუქტები	<i>Salmonella</i>	-	-	დაწესდა სურსათის უვნებლობის ნორმა
	<i>Escherichia coli</i>	-	-	დაწესდა პროცესის ჰიგიენის ნორმა
პასტერიზებული სასმელი რძე	პათოგენური მიკროორგანიზმები	დირექტივა 92/46/EEC	გაუქმდეს. დადგინდეს <i>Salmonella</i> -ს და <i>Listeria</i> -ს ნორმა	შევიდა ლისტერიის ერთიან ნორმაში
	კოლიფორმები		ჩანაცვლებული იქნეს <i>Enterobacteriaceae</i> <sup>182</sup> -ს ნორმით	დადგინდა პროცესის ჰიგიენის ნორმა <i>Enterobacteriaceae</i> -სთვის
	აერობ. ბაქტერიები		დარჩეს სახელმძღვანელო ნორმად	გაუქმდა
	<i>Escherichia coli O157</i>		განხილულ იქნეს ნორმის დამატების შესაძლებლობა	არ დამატებულა
	<i>Campilobacter</i>		გაუქმდეს	გაუქმდა
UHT რძე და სტერილიზებული რძე	აერობ. ბაქტერიები	-	-	გაუქმდა

<sup>181</sup> საზოგადოებრივ ჯანდაცვასთან დაკავშირებული ვეტერინარული ზომების სამეცნიერო კომიტეტი (Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public Health).

<sup>182</sup> *Enterobacteriaceae* ბაქტერიების ოჯახია, რომელიც მოიცავს როგორც კოლიფორმებს (მათ შორის *Escherichia coli*-ს), ასევე ისეთ პათოგენურ ბაქტერიებს, როგორცაა *Salmonella*, *Shigella* (დიზენტერიის გამომწვევი ბაქტერია) და *Yersinia* (შავი ქირის გამომწვევი ბაქტერია).

ნედილი ან შეეხებულეული (60-65°C) რისგან დამზადებული ყველი	<i>listeria monocytogenes</i>	შენარჩუნებულ იქნეს (გარდა მაგარი ყველისა)	შევიდა ლისტერიის ერთიან ნორმაში	
	<i>Salmonella</i>		დარჩა სურსათის უვნებლობის ნორმად	
	<i>Escherichia coli</i>		პროცესის ჰიგინის ნორმა	
რბილი ყველი (იერმულად დამზადებული რისგან)	<i>Staphylococcus Aureus</i>	დადგინდეს ნორმად მაგარი ყველისთვის, სახელმძღვანელოდ _ დანარჩენი ყველისთვის	დაწესდა სურსათის უვნებლობის ნორმა სტაფილოკოკურ ენტეროტოქსინებზე და პროცესის ჰიგინის ნორმა კოაგულაზა-პოზიტიურ სტაფილოკოკებზე	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	შენარჩუნებულ იქნეს	შევიდა ლისტერიის ერთიან ნორმაში	
	<i>Salmonella</i>			
	<i>Escherichia coli</i>	გაუქმდეს	გაუქმდა	
	კოლიფორმები	გაუქმდეს	პროცესის ჰიგინის ნორმა	
	ახალი ყველი	<i>Listeria monocytogenes</i>	ჩანაცვლებულ იქნეს <i>Enterobacteriaceae</i> -ს ნორმით	დადგინდა პროცესის ჰიგინის ნორმა <i>Escherichia coli</i> -ზე
<i>Salmonella</i>		დაწესდეს იგივე ნორმა, რაც ნედილი/შეეხებულეული რისგან დამზადებული ყველისთვის	დაწესდა იგივე ნორმა, რაც ნედილი/შეეხებულეული რისგან დამზადებული ყველისთვის	
<i>Staphylococcus Aureus</i>		გაუქმდეს ფერმენტაციის შედეგად მიღებული ყველისთვის	დაწესდა სურსათის უვნებლობის ნორმა სტაფილოკოკურ ენტეროტოქსინებზე	
სხვა ყველები		<i>Salmonella</i>	გაუქმდეს	გაუქმდა
		<i>Listeria monocytogenes</i>	გაუქმდეს	შევიდა ლისტერიის ერთიან ნორმაში
კარაქი	<i>Salmonella</i>	გაუქმდეს	დარჩა სურსათის უვნებლობის ნორმად	
	კოლიფორმები	გაუქმდეს	დადგინდა პროცესის ჰიგინის ნორმა <i>Escherichia coli</i> -ზე	
რბის ფხვნილი და რისგან დამზადებული ფხვნილოვანი პროდუქტები	<i>Salmonella</i>	შენარჩუნებულ იქნეს	დაწესდა სურსათის უვნებლობის ნორმა	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	გაუქმდეს	შევიდა ლისტერიის ერთიან ნორმაში	
	კოლიფორმები	ჩანაცვლებულ იქნეს <i>Enterobacteriaceae</i> -ს ნორმით	დადგინდა პროცესის ჰიგინის ნორმა <i>Enterobacteriaceae</i> -ზე	

	<i>Staphylococcus Aureus</i>		გაუქმდეს	დაწესდა სურსათის უვნებლობის ნორმა სტაფილოკოკურ ენტეროტოქსინებზე და პროცესის ჰიგიენის ნორმა კოაგულაზა-პოზიტიურ სტაფილოკოკებზე
რძისგან დამზადებული გაყინული პროდუქტები	<i>Salmonella</i>		გაუქმდეს	დარჩა სურსათის უვნებლობის ნორმად
	<i>Listeria monocytogenes</i>		გაუქმდეს	შევიდა ლისტერიის ერთიან ნორმაში
	<i>Staphylococcus Aureus</i>		გაუქმდეს	გაუქმდა
	კოლიფორმები		ჩანაცვლებულ იქნეს <i>Enterobacteriaceae</i> -ს ნორმით	დადგინდა პროცესის ჰიგიენის ნორმა <i>Enterobacteriaceae</i> -ზე
	აერობ. ბაქტერიები		გაუქმდეს	გაუქმდა
რძისგან დამზადებული თხევადი პროდუქტები	<i>Salmonella</i>		დარჩეს ნორმად მხოლოდ იმ პროდუქტებისთვის, რომელიც ნედლი/შეცხვებული რძისგან მზადდება	შევიდა ლისტერიის ერთიან ნორმაში
	<i>Listeria monocytogenes</i>		ჩანაცვლებულ იქნეს <i>Enterobacteriaceae</i> -ს ნორმით	დადგინდა პროცესის ჰიგიენის ნორმა <i>Escherichia coli</i> -ზე
	კოლიფორმები		დარჩეს სახელმძღვანელო ნორმად	გაუქმდა
	აერობ. ბაქტერიები			
ცოცხალი ორსადგულიანი მოლუსკები	<i>Salmonella</i>	დირექტივა 91/492/EEC	შენარჩუნებულ იქნეს	დარჩა სურსათის უვნებლობის ნორმად
	ფეკალური კოლიფორმები		გაუქმდეს	გაუქმდა
	<i>Escherichia coli</i>		დარჩეს სახელმძღვანელო ნორმად, შეიცვალოს სინჯების აღების გეგმა	დარჩა სურსათის უვნებლობის ნორმად
მზარეული კიბოსნაირები და მოლუსკები	<i>Salmonella</i>	გადაწყვეტილება 93/51/EC	გაუქმდეს	დარჩა სურსათის უვნებლობის ნორმად
	<i>Staphylococcus Aureus</i>		დარჩეს სახელმძღვანელო ნორმად	გაბდა პროცესის ჰიგიენის ნორმა
	<i>Escherichia coli</i>		გაუქმდეს	გაუქმდა
	თბოგამძლე კოლიფორმები		გაუქმდეს	გაუქმდა
	აერობ. მეზოფ. ბაქტერიები		გაუქმდეს	გაუქმდა
კვერცხის პროდუქტები	<i>Salmonella</i>	დირექტივა 89/437/EEC	დარჩეს, შეიცვალოს სინჯების აღების გეგმა	დარჩა სურსათის უვნებლობის ნორმად
	აერობ. მეზოფ. ბაქტერიები		დარჩეს სახელმძღვანელო	გაუქმდა

	<i>Enterobacteriaceae</i>		ნორმად, შიგვალის სინჯების აღების გეგმა	გახდა პროცესის ჰიგიენის ნორმა, სინჯების აღების გეგმა გამკაცრდა
კოლაგენი და ქელატინი	<i>Staphylococcus Aureus</i>	გადაწყვეტილება 1999/724/EC	გაუქმდეს	გაუქმდა
	აერობ. ბაქტერიები		გაუქმდეს	გაუქმდა
	<i>Staphylococcus aureus</i>		გაუქმდეს	გაუქმდა
	კოლიფორმები		გაუქმდეს	გაუქმდა
	<i>Clostridium perfringens</i>		გაუქმდეს	გაუქმდა
	<i>Salmonella</i>		დარჩეს	დარჩა სურსათის უვნებლობის ნორმად
	ანაერობ. სულფიტ. ბაქტერიები		გაუქმდეს	გაუქმდა
საჭმელად მზა პროდუქტები, რომელიც ლისტერიის ზრდას ხელს უწყობს	<i>Listeria monocytogenes</i>	-	დაწესდეს ნორმა	დაწესდა სურსათის უვნებლობის ნორმა
ბავშვთა კვება და სამედიცინო დანიშნულების კვება	<i>Listeria monocytogenes</i>	-	-	დაწესდა უვნებლობის ნორმა (შედარებით რბილი)
ბაზარზე განთავსებული ყველა სხვა პროდუქტი, ვარგისიანობის ვადის განმავლობაში	<i>Listeria monocytogenes</i>	-	-	დაწესდა უვნებლობის ნორმა (შედარებით რბილი)
დაჭრილი ხილ-ბოსტნეული და ხილ-ბოსტნეულის არასასტერიზებული წვევნები	<i>Escherichia coli</i>	-	-	დაწესდა სურსათის უვნებლობისა და პროცესის ჰიგიენის ნორმები
	<i>Salmonella</i>	-	-	
აღმოცენებული თესლები	<i>Escherichia coli</i> -ს პათოგენური სეროტიპები (VTEC)	-	-	დაწესდა სურსათის უვნებლობის ნორმა
	<i>Salmonella</i>	-	-	
ჩვილ ბავშვთა კვება (მშრალი)	<i>Enterobacter sakazaki</i>	-	-	დაწესდა სურსათის უვნებლობის ნორმა
	<i>Salmonella</i>	-	-	

## ლიტერატურა

1. Report of the fifth session of the Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission, Rome, 20 February – 1 March 1968, ALINORM 68/35, <http://www.fao.org/docrep/meeting/005/71828e/71828e00.htm>
2. Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene, CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 – 2003), Codex Alimentarius. Joint FAO/WHO Food Standards Programme, 2003, <http://www.codexalimentarius.org/download/standards/23/CXP-001e.pdf>
3. Microorganisms in Foods 2: Sampling for Microbiological Analysis: Principles and Specific Applications, 2nd ed. (1986). International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF), Blackwell Scientific Publications, Part 2 <http://www.icmsf.org/pdf/icmsf2.pdf>
4. Council Decision of 26 June 1990 on expenditure in the veterinary field, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1990D0424:20080901:EN:PDF>
5. McNally H., FAO/WHO conference on food standards, chemicals in food and food trade, Food, Nutrition and Agriculture – 2/3, 1991, <http://www.fao.org/docrep/u5900t/u5900t09.htm>
6. Report of the twenty-fifth session of the Codex Committee on Food Hygiene, Washington D.C., 28 October – 1 November 1991, Joint FAO/WHO Food Standards Programme, ALINORM 93/13, <http://www.codexalimentarius.org/download/report/54/al93-13e.pdf>
7. Council Directive 92/117/EEC of 17 December 1992 concerning measures for protection against specified zoonoses and specified zoonotic agents in animals and products of animal origin in order to prevent outbreaks of food-borne infections and intoxications, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:1993:062:0038:0048:EN:PDF>
8. Council Directive 93/43/EEC of 14 June 1993 on the hygiene of foodstuffs, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31993L0043:EN:NOT>
9. Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures, Multilateral Agreements on Trade in Goods, Annex 1A to the Agreement Establishing the World Trade Organization, WTO, 15 April 1994, <http://www.wto.org/english/docs-e/legal-e/15-sps.pdf>
10. Report of the Twenty-first session of the Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission, Rome, 3 – 8 July 1995, ALINORM 95/37, Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Health Organization, <http://www.fao.org/docrep/meeting/005/v7950e/v7950e00.htm>



11. Principles for the development of microbiological criteria for foodstuffs as covered by the hygiene of foodstuffs Directive 93/43/EEC – Recommendation of the Scientific Committee for Foods (Opinion expressed on 7 June 1996), Reports of the Scientific Committee for Food, Thirty-ninth Series (1997) <http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf-reports-39.pdf>

12. Principles for the development of microbiological criteria for foodstuffs as covered by the hygiene of foodstuffs Directive 93/43/EEC – Recommendation of the Scientific Committee for Foods (Opinion expressed on 7 June 1996), Reports of the Scientific Committee for Food, 39<sup>th</sup> Series, 1997, <http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf-reports-39.pdf>

13. Principles for the Development of Risk Assessment of Microbiological Hazards under Directive 93/43/EEC (Recommendation of the SCF), Recommendation of the Scientific Committee for Food, European Commission, September 1997, <http://ec.europa.eu/food/fs/sc/oldcomm7/out27-en.pdf>, pg. 3-24.

14. Principles for the Development of Microbiological Criteria for Animal Products and Products of Animal Origin Intended for Human Consumption, Recommendation of the Scientific Committee for Food and the Scientific Veterinary Committee, Public Health Section, European Commission, September 1997, <http://ec.europa.eu/food/fs/sc/oldcomm7/out27-en.pdf>, pg. 25-31.

15. Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods, CAC/GL 21 – 1997, Codex Alimentarius Commission <http://www.codexalimentarius.org/download/standards/394/CXG-021e.pdf>

16. Report of the Twenty-second Session of the Codex Alimentarius Commission, Geneva, 23-28 June 1997, <http://www.codexalimentarius.org/download/report/517/AI97-37e.pdf>

17. Randell A.W., Whitehead A.J., Codex Alimentarius: food quality and safety standards for international trade, *Revue scientifique et technique* (International Office of Epizootics), 1997, 16(2)313-321, <http://www.oie.int/doc/ged/d9137.pdf>

18. Verocytotoxin-Producing Escherichia Coli (VTEC) – Report of the Scientific Veterinary Committee – 17 September 1997 – Scientific Veterinary Committee Working Group <http://ec.europa.eu/food/fs/sc/oldcomm4/out15-en.html>

19. Randell A.W., Miyagishima K. and Maskeliunas J., Codex Alimentarius Commission: protecting food today and in the future, *Food, Nutrition and Agriculture* – 21, 1998, <http://www.fao.org/docrep/w9474t/w9474t04.htm>

20. EC Measures Concerning Meat and Meat Products (Hormones), Report of the Appellate Body, World Trade Organization, WT/DS26/AB/R and WT/DS48/AB/R, 16 January 1998, <http://docsonline.wto.org/imrd/directdoc.asp?DDFDocuments/t/WT/DS/26ABR.WPF> and <http://docsonline.wto.org/imrd/>

[directdoc.asp?DDFDocuments/t/WT/DS/48RCAN.WPF](#)

21. Opinion of Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public Health on the evaluation of microbiological criteria for food products of animal origin for human consumption (23 September 99), EC Health & Consumer Protection DG, Directorate B – Scientific Health Opinions, Unit B3 – Management of scientific committees II, SC4, <http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scv/out26-en.pdf>

22. Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Assessment, CAC/GL 30-1999, Codex Alimentarius Commission, <http://www.codex-alimentarius.org/download/standards/357/CXG-030e.pdf>

23. Opinion of the Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public Health on *Listeria Monocytogenes*, 23 September 1999, EC Health & Consumer Protection DG, <http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scv/out25-en.html>

24. Opinion of the Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public Health on food-borne zoonoses, 12 April 2000, EC Health & Consumer Protection DG, <http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scv/out32-en.pdf>

25. Summary and Conclusions of Twenty-fourth Session of Codex Alimentarius Commission, Geneva, 2-7 July 2001, ALINORM 01/41, <http://www.codex-alimentarius.org/download/report/519/AI01-41e.pdf>

26. Opinion of the Scientific Committee on Food on specifications for gelatine in terms of consumer health, SCF/CS/CNTM/MET/27 Final, 28 February 2002, Scientific Committee on Food, <http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out122-en.pdf>

27. Council Directive 2002/99/EC of 16 December 2002 laying down the animal health rules governing the production, processing, distribution and introduction of products of animal origin for human consumption, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32002L0099:EN:NOT>

28. Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32002R0178:EN:NOT>

29. The Scientific Steering Committee(SSC): A short history of six busy years, <http://ec.europa.eu/food/fs/sc/ssc/ssc-history-en.pdf>

30. Opinion of the Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public Health on the evaluation of antimicrobial treatments for poultry carcasses (adopted on 14-15 April 2003) <http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scv/out63-en.pdf>

31. Opinion of the Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public Health on *Salmonellae* in Foodstuffs (adopted on 14-15 April 2003) <http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scv/out66-en.pdf>

**32.** Regulation (EC) No 2160/2003 of the European Parliament and of the Council of 17 November 2003 on the control of salmonella and other specified food-borne zoonotic agents, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2003:325:0001:0015:EN:PDF>

**33.** Opinion of the Scientific Committee on Veterinary Measures Relating to Public Health on verotoxigenic E. coli in foodstuffs (adopted on 21-22 January 2003), EC Health & Consumer Protection DG, <http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scv/out58-en.pdf>

**34.** Guidelines on the Judgement of Equivalence of Sanitary Measures associated with Food Inspection and Certification Systems, CAC/GL 53-2003 (Revised 2008), Codex Alimentarius Commission, <http://www.codexalimentarius.org/download/standards/10047/CXG-053e.pdf>

**35.** Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0852:20090420:EN:PDF>

**36.** Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0853:20120701:EN:PDF>

**37.** Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin intended for human consumption, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0854:20110729:EN:PDF>

**38.** Regulation (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on official controls performed to ensure the verification of compliance with feed and food law, animal health and animal welfare rules, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0882:20120101:EN:PDF>

**39.** Report on Trends and Sources of Zoonotic Agents in Animals, Feeding-stuffs, Food and Man in the European Union and in Norway in 2003, Part 1, EC Health & Consumer Protection DG, Directorate D – Food Safety: production and distribution chain, D2 – Biological risks, SANCO/339/2005, მოკლე შინაარსი: <http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/001-cover-2003.pdf> , ანგარიშის დანარჩენი ნაწილები: <http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/zoonoses-reps-2003-en.htm>

**40.** Opinion of the Scientific Panel on Biological Hazards on the request from the Commission related to Campylobacter in animals and foodstuffs (Question N° EFSA-Q-2003-081) Adopted on 27th of January 2005, The EFSA Journal

(2005) 173 1-10 “Campylobacter in animals and foodstuffs”, <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/173.pdf>

41. Report on results of monitoring / control of Salmonella in breeding flocks of Gallus gallus in the European Union and Norway in 2004, Working Document Prepared by the Community Reference Laboratory on the Epidemiology of Zoonoses, BfR, Berlin, Germany, EC DG SANCO /1143/2005, <http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/sanco-1143-2005.pdf>

42. Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 852/2004 On the hygiene of foodstuffs, EC SANCO DG, Brussels, 21 December 2005 <http://ec.europa.eu/sverige/documents/doc133-sv.pdf>

43. Guidance document on the implementation of procedures based on the HACCP principles, and on the facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses, EC SANCO DG, Brussels, 16 November 2005 <http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance-doc-haccp-en.pdf>

44. Discussion paper on strategy for setting microbiological criteria for foodstuffs in Community legislation. SANCO/1252/2001 Rev. 11, Brussels 8.3.2005 <http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/discussion-paper-en.pdf>

45. Commission Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R2073:20111201:EN:PDF>

46. Commission Regulation (EC) No 2074/2005 of 5 December 2005 laying down implementing measures for certain products under Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council and for the organisation of official controls under Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council and Regulation (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council, derogating from Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council and amending Regulations (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R2074:20121126:EN:PDF>

47. Commission Regulation (EC) No 2075/2005 of 5 December 2005 laying down specific rules on official controls for Trichinella in meat, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R2075:20111124:EN:PDF>

48. Commission Regulation (EC) No 1003/2005 of 30 June 2005 implementing Regulation (EC) No 2160/2003 as regards a Community target for the reduction of the prevalence of certain salmonella serotypes in breeding flocks of Gallus gallus and amending Regulation (EC) No 2160/2003, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:170:0012:0017:EN:PDF>

49. Guidance document on official controls, under Regulation (EC)

No882/2004, concerning microbiological sampling and testing of foodstuffs, EC, Health and Consumer Protection DG, Brussels, 13 November 2006, <http://ec.europa.eu/food/food/controls/foodfeed/sampling-testing.pdf>

50. A simplified guide to understanding and using food safety objectives and performance objectives, International Commission on Microbiological Specifications for Foods, 2006, <http://www.icmsf.org/pdf/FSO%20Objectives/GuiaSimplificadoEnglish.pdf>

51. Commission Regulation (EC) No 1168/2006 of 31 July 2006 implementing Regulation (EC) No 2160/2003 as regards a Community target for the reduction of the prevalence of certain salmonella serotypes in laying hens of *Gallus gallus* and amending Regulation (EC) No 1003/2005, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:211:0004:0008:EN:PDF>

52. Guidance document on certain key questions related to import requirements and the new rules on food hygiene and on official food controls, EC DG for Health and Consumers, Brussels, 5.1.2006, <http://ec.europa.eu/food/international/trade/interpretation-imports.pdf>

53. Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Management (MRM), CAC/GL 63-2007, Codex Alimentarius Commission, <http://www.codexalimentarius.org/download/standards/10741/cxg-063e.pdf>

54. The Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents, Antimicrobial Resistance and Foodborne Outbreaks in the European Union in 2006, European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC), December 2007, <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/130r.pdf>

55. Commission Regulation (EC) No 646/2007 of 12 June 2007 implementing Regulation (EC) No 2160/2003 of the European Parliament and of the Council as regards a Community target for the reduction of the prevalence of *Salmonella enteritidis* and *Salmonella typhimurium* in broilers and repealing Regulation (EC) No 1091/2005, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:151:0021:0025:EN:PDF>

56. Working Principles for Risk Analysis for Food Safety for Application by Governments, CAC/GL 60-2007, Codex Alimentarius Commission, <http://www.codexalimentarius.org/download/standards/10751/CXG-062e.pdf>

57. Guidance document on *Listeria monocytogenes* shelf-life studies for ready-to-eat foods, under Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs, Commission Staff Working Document, SANCO/1628/2008 ver. 9.3 (26112008), <http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/docs/guidoc-listeria-monocytogenes-en.pdf>

58. Commission Regulation (EC) No 584/2008 of 20 June 2008 implement-

ing Regulation (EC) No 2160/2003 of the European Parliament and of the Council as regards a Community target for the reduction of the prevalence of Salmonella enteritidis and Salmonella typhimurium in turkeys, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:162:0003:0008:EN:PDF>

59. Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 853/2004 on the hygiene of food of animal origin, EC SANCO DG, Brussels, 16 February 2009 <http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance-doc-853-2004-en.pdf>

60. Communication from the Commission to the European Parliament and to the Council with regard to the state of play on the control of food-borne Salmonella in the EU, EC, Brussels, 29.5.2009 COM(2009) 250 final, <http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/docs/comm-control-foodborne-salmonella-EU-en.pdf>

61. Risk assessment of Campylobacter spp. in broiler chickens, Microbiological Risk Assessment Series 11 & 12, 2009, WHO/FAO, Geneva, <http://www.who.int/entity/foodsafety/publications/micro/MRA11-En.pdf>

62. Analysis of the baseline survey on the prevalence of Campylobacter in broiler batches and of Campylobacter and Salmonella on broiler carcasses in the EU, 2008 – Part A: Campylobacter and Salmonella prevalence estimates, Scientific Report of EFSA, EFSA Journal 2010; 8(03):1503, <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/1503.pdf>

63. Risk characterization of microbiological hazards in food: Guidelines, FAO/WHO 2009, Microbiological Risk Assessment Series No 17, <http://www.fao.org/docrep/012/i1134e/i1134e00.pdf>

64. Commission Staff Working Document on the Understanding of certain provisions on flexibility provided in the Hygiene Package, Frequently Asked Questions, Guidelines for food business operators, EC DG for Health and Consumers, Brussels, 12.08.2010, SEC(2010) 985 final <http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/faq-all-business-en.pdf>

65. Commission Staff Working Document on the Understanding of certain provisions on Flexibility provided in the Hygiene Package, Guidelines for the competent authorities, EC DG for Health and Consumers, Brussels, 12.08.2010, SEC(2010) 986 final <http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/faq-all-public-en.pdf>

66. Guidance on the implementation of articles 11, 12, 14, 17, 18, 19 and 20 of Regulation (EC) N° 178/2002 on general food law, 26 January 2010, <http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/guidance-rev-8-en.pdf>

67. Commission Regulation (EU) No 200/2010 of 10 March 2010 implementing Regulation (EC) No 2160/2003 of the European Parliament and of the Council as regards a Union target for the reduction of the prevalence of Salmo-

nella serotypes in adult breeding flocks of *Gallus gallus*, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:061:0001:0009:EN:PDF>

68. Commission Staff Working Document, accompanying the Report from the Commission to the European Parliament and the Council on the experience gained from the application of the hygiene Regulations (EC)No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004, EC SEC(2009) 1079 Final, Brussels 28.7.2009, <http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/staff-working-doc-part1-en.pdf>

69. General Guidance for Food Business Operators on EC Regulation No. 2073/2005 on Microbiological Criteria for Foodstuffs, <http://www.foodlaw.rdg.ac.uk/pdf/uk-06001-micro-criteria.pdf>

70. European food Law Handbook, Bernd van der Meulen, Menno van der Velde, Wageningen Academic Publishers, The Netherlands, 2009

71. Sperber, William H. and Richard F. Stier. "Happy 50th Birthday to HACCP: Retrospective and Prospective". *Food Safety magazine*. December 2009-January 2010. pp. 42, 44-46. <http://www.foodsafetymag-digital.com/foodsafetymag/20091201?pg=4#pg42>

72. Guidelines for the Control of *Campylobacter* and *Salmonella* in Chicken Meat, CAC/GL 78-2011, Codex Alimentarius Commission, <http://www.codexalimentarius.org/download/standards/11780/CXG-078e.pdf>

73. Codex Alimentarius Commission Procedural Manual, Twentieth edition, Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Rome, 2011 <ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/ProcManuals/Manual-20e.pdf>

74. Scientific Opinion on the risk posed by Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) and other pathogenic bacteria in seeds and sprouted seeds, EFSA, 15 November 2011, EFSA Journal 2011;9(11):2424 [101 pp.]. doi:10.2903/j.efsa.2011.2424, <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2424.pdf>

75. Commission Regulation (EU) No 517/2011 of 25 May 2011 implementing Regulation (EC) No 2160/2003 of the European Parliament and of the Council as regards a Union target for the reduction of the prevalence of certain *Salmonella* serotypes in laying hens of *Gallus gallus* and amending Regulation (EC) No 2160/2003 and Commission Regulation (EU) No 200/2010, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:138:0045:0051:EN:PDF>

76. Scientific Opinion on *Campylobacter* in broiler meat production: control options and performance objectives and/or targets at different stages of the food chain, On request from the European Commission, Question No EFSA-Q-2009-00233, adopted on 10 March 2011, EFSA Journal 2011; 9(4):2105, <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2105.pdf>

77. Annual Epidemiological Report 2012. Reporting on 2010 surveillance

data and 2011 epidemic intelligence data. European Centre for Disease Prevention and Control. Stockholm: ECDC; 2013. <http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/Annual-Epidemiological-Report-2012.pdf>

**78.** The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2011, European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC), EFSA Journal 2013;11(4):3129, April 2013, <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3129.pdf>


**79.** Scientific Opinion on VTEC-seropathotype and scientific criteria regarding pathogenicity assessment, EFSA, 09 April 2013, EFSA Journal 2013;11(4):3138 [106 pp.]. doi:10.2903/j.efsa.2013.3138, <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3138.pdf>





**დაიბეჭდა:**

გამომცემლობა „მერიდიანი“,  
თბილისი, ალ. ვაზბეგის გამზ., №47.

 239-15-22

E-mail: [meridiani777@gmail.com](mailto:meridiani777@gmail.com)

საქართველოს სტრატეგიული კვლევებისა და განვითარების ცენტრი  
თბილისი, დელისის I შესახვევი 5ა  
ტელ/ფაქსი: (995 32) 399018  
office@csrdg.ge www.csrdg.ge