

**სსიპ - თბილისის ვანო სარაჯიშვილის სახელობის სახელწიფო კონსერვატორიის შრომის
უსაფრთხოების სპეციალისტების დასკვნა თბილისის სახელმწიფო კონსერვატორიის სამუსიკო
სემინარიის სასადილო ბუფეტის ფუნქციონირების შესახებ**

სემინარიის შენობაში არსებული სასადილოს/ბუფეტის ფუნქციონირებასთან დაკავშირებით, მოგახსენებთ, რომ ქვეყანაში არსებული ეპიდ. სიტუაციისა და მასთან დაკავშირებული სხვა რისკ ფაქტორებიდან გამომდინარე, **სასადილოს/ბუფეტის ფუნქციონირება რეკომენდებული არ არის** შემდეგ გარემოებათა გამო, კერძოდ:

მიუხედავად, იმისა, რომ საქართველოს მთავრობის 322-ე დადგენილებისა და საქართველოს ოკუპირებული ტერიტორიებიდან დევნილთა, შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ გაცემული რეკომენდაციების 37-ე დანართით ნებადართულია სასადილოს ფუნქციონირება. რეკომენდაციის თანახმად, **მოსწავლეთა საკვების შესაძენად მოსწავლეთა გადაადგილების მაქსიმალურად შეზღუდვის მიზნით, მიზანშეწონილია საკვების კონტეინერით (ლანჩ-ბოქსი) ტარება, ასევე, კვების შესვენების ორგანიზება სასწავლო ოთახებში;** აღნიშნული რეკომენდაციის გაწერა მოხდა იმ პერიოდში, როდესაც საზოგადოებრივი კვების ობიექტებს ჰქონდათ აბსოლუტური უფლება განეხორციელებინათ ეკონომიკური საქმიანობა რეკომენდაციების დაცვის ფარგლებში.

შესაბამისად, დღეის მდგომარეობის გათვალისწინებით, როდესაც საზოგადოებრივი კვების ობიექტებს დიდი შეზღუდვა აქვთ ფუნქციონირების თვალსაზრისით, ზემოხსენებული რეკომენდაცია უკვე მაღალი ხარისხით უნდა ავიყვანოთ ყურადღების ქვეშ.

ამასთან, აღსანიშნავია, რომ სასადილო/ბუფეტები, როგორც ცალკე აღებული საზოგადოებრივი კვების ობიექტი, უფლებამოსილია ფუნქციონირება განახორციელოს ღია სივრცეში სტუმრის მიღებით. აღნიშნული რეკომენდაციის მიზანია, სტუმრებმა, მაგიდისა და სკამების სწორი დისტანცირებული განლაგების, ასევე ზედამხედველის დახმარებით უზრუნველყონ, როგორც ერთ მაგიდასთან მსხდომ პირებს შორის დისტანციის დაცვა, ასევე სხვა ჯგუფებს შორის. ამასთან, ღია სივრცეში სტუმრების მიღებისას, შეკვეთის განხორციელება ხდება მიმტანის ადგილზე მისვლით (Takeaway და Deliver-ის სერვისის პრინციპი მოიაზრებს საკვების მიღებას მომხმარებლის მიერ სახლში/შეზღუდულ წრეში). საკვების მიღებას, სტუმრები ახორციელებენ ღია სივრცეში, შესაბამისად, ინფექციის გავრცელების რისკს დაბლა წევნ. თუმცა, სკოლის შემთხვევაში ვაწყდებით სხვაგვარ პრობლემას, სახელმწიფო უშვებს სასადილოს/ბუფეტის ფუნქციონირებას მხოლოდ ღია სივრცეში სტუმრის მიღებით (როგორც ეს გათვალისწინებულია საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისათვის და შესაბამისად კვება ხორციელდება აუცილებლად ღია სივრცეში), თუმცა იმავდროულად მოსწავლეებს რთავს ნებას იკვებონ ყველგან, მათ შორის დერეფანში, საკლასო ოთახში. მოცემულ შემთხვევაში რისკ ფაქტორები გამომდინარეობს შემდეგი ქმედებების განხორციელებისას:

- მოსწავლის საკლასო ოთახიდან გადაადგილება ბუფეტის მიმართულებით; გადაადგილებისას კონტაქტი აქვს როგორც თავისი, ასევე სხვა კლასის მოსწავლეებთან.
- კვება ღია სივრცეში - სემინარიის ტერიტორიაზე შეუძლებელია არასრულწლოვნების მიერ დისტანციის დაცვა კვებისას, შესაბამისად, ღია სივრცეში კვების პრინციპის

მნიშვნელობა დაკარგულია; ამ პრინციპს თუ მივყევით, სკოლა/სემინარიამ უნდა უზრუნველყოს ღია სივრცეში კაფეტერიის მოწყობა, რომელიც ასევე შემდგომ გათვლილი იქნება ყველა ტიპის ამინდის პროგნოზზე და მოახდინოს მკაცრი ზედამხედველების დანიშვნა, ვინაიდან ხაზგასასმელი და მკაფიოდ აღსანიშნავია, რომ არასრულწლოვნების ქმედების რეგულირების, მკაცრი ჩარჩოების ქვეშ მოქცევა რთულია, ამასთან მათ ვერ მოვთხოვთ მაღალი სოციალური პასუხისმგებლობის არსებობას და დაცვას.

- შემდეგი რისკის შემცველ ფაქტორს წარმოადგენს, მაგალითად მეორე სართულის ან სხვა ფლიგელის ერთ-ერთი კლასის მოსწავლის მიერ საკუთარი ჰიგიენური ნარჩენების (საკვები ნარჩენები) განთავსება ჰოლში ან საკლასო ოთახისკენ მსვლელობისას პარალელური კვება, უკვე ზრდის ინფექციური დაავადების გავრცელების რისკს და კლასტერს.

მოსწავლეების საკლასო ოთახში კვების ნებადართვა და სასადილოს ფუნქციონირების გაუქმება, ამცირებს კლასტერში შემავალი ადამიანების რიცხვს. სასადილოს ფუნქციონირებით, ხელს ვუწყობთ მოსწავლის გადაადგილების ზრდას.

მოსწავლეების საკლასო ოთახში კვებისას, მოსწავლეები არ სხედან ერთმანეთის პირისპირ, მაგიდები დისტანცირებულია, შესაბამისად, მათი პირდაპირი კონტაქტი და დაინფიცირება ნაკლებად მოსალოდნელია, ნაცვლად ღია სივრცეში კვებისას.

იმ შემთხვევაში, თუკი დაფიქსირდება ინფექციური დაავადება, მოსწავლის გადაადგილების ზრდისას, რთული იქნება მასთან კონტაქტირებული პირების დადგენა და შემდგომ შესაბამისი პირების იზოლირება. აქედან გამომდინარე, შესაძლოა დღის წესრიგში დადგეს არა კონკრეტული პედაგოგის ან კლასის დისტანციურ სწავლებაზე გადასვლის საკითხი, არამედ ამ პროცესმა გაცილებით მეტი მოსწავლე/მასწავლებელი მოიცვას.

გარდა ზემოხსენებულისა, აღსანიშნავია, რომ საზოგადოებრივი კვების ობიექტის ფუნქციონირებისათვის, სავალდებულოა როგორც რეკომენდაციების, ასევე სურსათის უვნებლობის მიმართულებით სხვადასხვა პრინციპების ზედმიწევნით დაცვა. დიდ პასუხისმგებლობას წარმოადგენს მოსწავლეების კვების უზრუნველყოფი პირების ჰიგიენასა და მათ მიერ საკვები პროდუქტის უსაფრთხოებაზე ზედამხედველობა. ჰიგიენისა და რეკომენდაციების დაცვა, არ გულისხმობს მხოლოდ საინფორმაციო ბანებისა და სავალდებულო ჟურნალების შევსებას, დისტანციის სტიკერების არსებობას. იგი მოითხოვს მაღალი სოციალური პასუხისმგებლობის გრძნობას, გააზრებას არსებული პრობლემისა და ცოდნას პროდუქტის უსაფრთხოდ მომზადების შესახებ. იმის გათვალისწინებით, რომ ჰაერზევით გზით (დანერწყვება/დახველება) გადაეცემა ადამიანს ინფექცია, ამიტომ კვების ობიექტი სახელმწიფოს მიერ განსაკუთრებული რეგულირების ქვეშ არის მოქცეული.

სასადილოში რამდენიმე ვიზიტის განხორციელებისას, დაფიქსირდა არასრულწლოვანი მხედველი რეკომენდაციების დაცვის, მათ შორის სადუზინფექციო ხსნარების გამოყენების, ზედაპირების შესაბამისი დამუშავების მიმართულებით. აქედან გამომდინარე, რთულია სამზარეულოში დასაქმებული პირების მიერ ვალდებულების კეთილსინდისიერად შესრულებაზე პასუხისმგებლობის აღება.

ხაზგასასმელია, ასევე ის გარემოება, რომ სამზარეულოს ინფრასტრუქტურა არ აკმაყოფილებს HACCP-ის სტანდარტების (საფრთხის ანალიზი და კრიტიკული საკონტროლო წერტილები) მოთხოვნებს.

შესაბამისად, წარმოგიდგენთ იმ მინიმალურ მოთხოვნებს, რასაც უნდა აკმაყოფილებდეს სასადილო ფართი ინფრასტრუქტურის მიმართულებით (აღნიშნული სტანდარტები გამოქვეყნებულია სურსათის უვნებლობის სააგენტოს მიერ):

ბიოლოგიური საფრთხეები

ბიოლოგიური საფრთხეების ეფექტური კონტროლის მიზნით აუცილებელია შემდეგი ძირითადი მექანიზმების დაწესება:

- პირადი ჰიგიენის ნორმების დაცვა;
- ტემპერატურული რეჟიმების დაცვა ყველა ეტაპზე, მათ შორის:
- პროდუქტის მიღებისას, შენახვისას, თერმულად დამუშავებისას,
- გაღობისას, გაგრილებისას, გაცემისას და ა.შ.;
- ტემპერატურის საშიშ ზონაში პროდუქტის დაყოვნების პერიოდის კონტროლი;
- მომწოდებლებისა და ნედლეულის კონტროლი;
- სასმელი წყლის გამოყენება;
- საწარმოო ინვენტარის სწორი რეცხვა-დეზინფექცია;
- საწარმოო პროცესების სწორი დაგეგმვა (პროდუქტის შემადგენლობის, ტენიანობისა და სხვა ფაქტორების გათვალისწინებით);
- ეტიკეტზე მომზადების ინსტრუქციის მითითება (ნახევარფაბრიკატი პროდუქტის წარმოების შემთხვევაში);
- პერსონალის ტრენინგი.

ქიმიური საფრთხეები

ქიმიური საფრთხეების ეფექტური კონტროლის მიზნით აუცილებელია შემდეგი მექანიზმების დაწესება:

- სწორი რეცხვა-დეზინფექცია _ შესაბამისი ქიმიური საშუალების გამოყენება, დოზების დაცვა და ჩამორეცხვა;
- პროდუქტის სწორი შენახვა _ ჯვარედინი დაბინძურების პრევენცია;
- ინგრედიენტებისა და საწარმოო ინვენტარის კონტროლი გამოყენებისას
- ჯვარედინი დაბინძურების პრევენცია;
- პროდუქტის მარკირება _ მენიუში ინგრედიენტების მითითება;
- პერსონალის ქცევის წესები _ ჯვარედინი დაბინძურების პრევენცია;
- პერსონალის ტრენინგი.
- ქიმიური საფრთხით გამოწვეული რეაქცია შეიძლება დაფიქსირდეს დაუყოვნებლივ (მაგ., ალერგიის შემთხვევაში) ან გარკვეული პერიოდის შემდეგ (დაგროვდეს ორგანიზმში წლების განმავლობაში).

ფიზიკური საფრთხეები

ფიზიკურ საფრთხედ განიხილება ნებისმიერი უცხო სხეული, რომელიც აღმოჩნდა მომხმარებლისთვის მიწოდებულ პროდუქტში (კერძში) და რომელმაც შეიძლება გამოიწვიოს მისი ჯანმრთელობის დაზიანება (მაგ.: კბილის მოტეხა, სასუნთქი გზების ჩაკეტვა, ჭრილობა და ა.შ.). ფიზიკური საფრთხით გამოწვეული მომხმარებლის დაზიანება ფიქსირდება საფრთხისშემცველი პროდუქტის მოხმარებისთანავე.

ფიზიკური საფრთხეების ეფექტური კონტროლის მიზნით აუცილებელია შემდეგი მექანიზმების დაწესება:

- პერსონალის ქცევის წესები;
- ნედლეულის კონტროლი;
- საწარმოო ინვენტარის/დანადგარების ტექნიკური მომსახურება,
- მათ შორის პერიოდული დათვალიერება (მაგ., ისეთი დანადგარის შემთხვევაში, რომელსაც მუშაობის პროცესში შესაძლებელია, მოძვრეს რომელიმე ნაწილი);
- გაცრა, გაფილტვრა, მექანიკური გადარჩევა;
- მინის კონტროლი;
- პერსონალის ტრენინგი.

საწარმოო შენობა

სწორი ნაკადურობის დაგეგმარებისას გასათვალისწინებელია შემდეგი ძირითადი ფაქტორები:

- პერსონალის გასახდელები და სანიტარიული კვანძები საწარმოო (სამზარეულოს) სივრცის შესასვლელთან უნდა იყოს განთავსებული იმისათვის, რომ პერსონალმა სანიტარიული ტანსაცმლის ჩაცმა უშუალოდ საწარმოო ზონაში შესვლამდე შეძლოს. გასახდელიდან გამოსული პერსონალი პირდაპირ სამზარეულოს სივრცეში უნდა შედიოდეს, სხვა სივრცეების (მაგ.: ეზო, ადმინისტრაციული ოფისები, ა.შ.) გავლის გარეშე;
- საწარმოო პროცესების მიმართულებები არ უნდა ქმნიდეს ჯვარედინი დაბინძურების საფრთხეს _ ნედლეულის მიღებიდან მზა პროდუქციის (კერძების) გაცემამდე პროცესი ისე უნდა მიედინებოდეს, რომ უკვე გავლილ უბანზე აღარ ბრუნდებოდეს;
- ნედლეულის მიღების, შენახვისა და პირველადი დამუშავების, ასევე სხვადასხვა კატეგორიის კერძების (ცხელი, ცივი, ხორცი, თევზი, საცხობი და ა.შ.) მომზადების და მზა კერძების გაცემის უბნების განლაგება არ უნდა ქმნიდეს ჯვარედინი დაბინძურების საფრთხეებს;
- სამრეცხაო უბნების (ჭურჭლის, ნედლეულის, საწარმოო ინვენტარის, ა.შ.) განლაგება

იატაკი

იატაკის ზედაპირი უნდა იყოს გლუვი, მყარი, წყალგაუმტარი, შეწოვის უნარის არმქონე, არატოქსიკური მასალით მოპირკეთებული, ნაპრალებისა და ღიობების გარეშე. იატაკის

ზედაპირი ადვილად უნდა ირეცხებოდეს და, საჭიროების შემთხვევაში, ექვემდებარებოდეს დეზინფექციას. ამასთან, იატაკი ტრაპისკენ დაქანებული უნდა იყოს, რათა გამოირიცხოს წყლის დაგროვების შესაძლებლობა და, შედეგად, მიკროორგანიზმების განვითარება. თვით ტრაპები კი დახურული უნდა იყოს შენობაში მავნებლების შეღწევის აღკვეთის მიზნით. იატაკისა და კედლის შეერთების ადგილი რეკომენდებულია, იყოს მომრგვალებული, ეფექტური დასუფთავების მიზნით. არ არის მიზანშეწონილი იატაკზე კერამიკული ფილების დაგება იმის გამო, რომ დროთა განმავლობაში საწარმოო დატვირთვის შედეგად ფილები ტყდება, იზარება და მიკროორგანიზმების დაბუდებისთვის ხელსაყრელი პირობები იქმნება. გარდა ამისა, ფილების შეერთების ადგილებიც კარგი გარემოა მიკროორგანიზმების განვითარებისთვის. ამიტომ, ფილებთან შედარებით, უმჯობესია დასხმული იატაკი (მაგ., ე.წ. 'მოზაიკის' ან ეპოქსიდის საფარიანი იატაკი).

კედლები

კედლების საფარი უნდა იყოს გლუვი, წყალგაუმტარი, შეწოვის უნარის არმქონე, არატოქსიკური. ზედაპირი უნდა იძლეოდეს რეცხვა-დეზინფექციის საშუალებას. ზედაპირზე არ უნდა შეიმჩნეოდეს ბზარები ან ამოტეხილი ადგილები, რაც მიკროორგანიზმების დაბუდების კარგი ადგილია. ამ მოთხოვნების შესაბამისად, კედლის ზედაპირისთვის შესაძლებელია გლუვი კერამიკული ფილების, პლასტიკატის ან რეცხვადი საღებავის გამოყენება.

ჭერი

ჭერის საფარი უნდა იყოს გლუვი, არატოქსიკური, ადვილად უნდა იწმინდებოდეს და არ უნდა იძლეოდეს ჭუჭყისა და კონდენსატის დაგროვების შესაძლებლობას. ამის გათვალისწინებით, საწარმოში ჭერი შეიძლება შეიღებოს რეცხვადი საღებავით, ან გაიკრას გლუვი ზედაპირიანი პლასტიკატი.

საწოლები და სათავსები

ნედლეულის მარაგების მოცულობიდან გამომდინარე, აუცილებელია შესანახი სათავსების (სივრცეების, მშრალი შესანახი ოთახებისა და მაცივარ-ოთახების) მოწყობის გათვალისწინება. ნედლეულის/შუალედური პროდუქტის შენახვის ადგილებში უზრუნველყოფილი უნდა იყოს კონკრეტული პროდუქტის სახეობის შენახვისთვის საჭირო პირობების (ტემპერატურისა და ფარდობითი ტენიანობის) დაცვა.

ქიმიური ნივთიერებები (მაგ.: სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები, ტექნოლოგიურ პროცესში გამოსაყენებელი ქიმიკატები და ა.შ.) უნდა ინახებოდეს სასურსათო პროდუქტისა და შესაფუთი მასალისგან განცალკევებულად ჩაკეტილ ოთახში ან კარადაში.

პერსონალის ჯანმრთელობის კონტროლის წესი, ზოგადად, მოიცავს პირის სამედიცინო შემოწმებას სამსახურში აყვანამდე და შემდეგ გარკვეული პერიოდულობით, აგრეთვე

ყოველდღიურად მისი ჯანმრთელობის მდგომარეობის კონტროლსა და აღრიცხვას შესაბამისი პასუხისმგებელი მენეჯერის მიერ.

გარდა ამისა, სამზარეულო აღჭურვილი უნდა იყოს პირველადი სამედიცინო დახმარების ყუთით და დაწესებული უნდა იყოს პერსონალის დაზიანების შემთხვევაში განსახორციელებელი ქმედებები.

გასაწმენდი ტილოების გამოყენება

- სამუშაო ზედაპირების გასაწმენდად მიზანშეწონილია ქაღალდის ერთჯერადი სამზარეულოს ხელსახოცის გამოყენება;
- ნაჭრის ტილოების გამოყენება ჯვარედინი დაბინძურების საფრთხის შემცველია და, შესაბამისად, აუცილებელია ისეთი საკონტროლო ზომების დაწესება, რომ მინიმუმამდე იყოს შემცირებული ტილოთი სამუშაო ზედაპირების, ინვენტარის, ჭურჭლისა და შემდეგ პროდუქტის დაბინძურების რისკი, მაგ.: საკმარისი რაოდენობის ტილოების არსებობა და თითოეული უბნისთვის/ქმედებისთვის ცალკე ტილოების გამოყოფა (უმჯობესია სხვადასხვა ფერის ტილოების გამოყოფა სხვადასხვა ზონისთვის/ქმედებისთვის: მზა პროდუქტის უბანი, ნედლი/ უმი პროდუქტის უბანი, ცომეულის უბანი და ა.შ.);
- ტილოების რეცხვის, შრობის და გამოცვლის რეჟიმის დაწესება: გასათვალისწინებელი საკითხები: კონკრეტულად რომელი ქმედებებისთვის ხდება ტილოს გამოყენება (ჭიქის გასაპირიანებლად, ზედაპირების გასაწმენდად, ინვენტარის გასაშრობად, ა.შ.), სად და როგორ ხდება ტილოების რეცხვა და შრობა, რომელი სარეცხი საშუალება გამოიყენება, რა სიხშირით უნდა მოხდეს ტილოების რეცხვა/გამოცვლა და ა.შ.;
- ჭუჭყიანი და სუფთა ტილოებისთვის აუცილებელია ცალ-ცალკე კალათების გამოყოფა და სათანადოდ იდენტიფიცირება.

დასაწყობების წესები

- ქიმიური საშუალებები ინახება ნედლეულისა და შესაფუთი მასალისგან იზოლირებულად; ჩაკეტილ კარადაში ან სათავსოში;
- ყველა შესანახ ადგილას შენარჩუნებული უნდა იყოს სისუფთავე;
- ზოგადი წესი: ყველაფერი ინახება სტელაჟებზე ან პალეტებზე იატაკიდან 15 სმ მოშორებით, კედლიდან 50 სმ-ით გამოწეული;
- ყველა დასაწყობებული პროდუქტი, მათ შორის სამზარეულოში დამზადებული ნახევარფაბრიკატები, უნდა იყოს სათანადოდ იდენტიფიცირებული / ეტიკეტირებული;
- მაცივარში შენახულ ნახევარფაბრიკატებს და მზა პროდუქტს უნდა მიეთითოს კერძის დასახელება, მომზადების თარიღი და დრო, ვარგისიანობის ვადა;
- მაცივარში ყველაფერი ინახება შეფუთულ მდგომარეობაში (მაგ.: თავდაპირველ შეფუთვაში, კონტეინერებში და ა.შ.).
- თითოეულ შეფუთულ ერთეულზე ეტიკეტი შენარჩუნებული უნდა იყოს შეფუთვის სრულ გახარჯვამდე;

- ტომრებით (შეფუთვით) პროდუქტის შენახვისას ისინი უნდა ინახებოდეს თავდახურულ მდგომარეობაში;
- სამზარეულოში პროდუქტის შეტანა უნდა მოხდეს გარეთა შეფუთვის გარეშე;
- შეუსაბამო პროდუქტები (მაგ.: ვადაგასული, დაზიანებული და ა.შ.) უნდა იყოს ნათლად მარკირებული, მათი დასაწყობების ადგილი უნდა იყოს სათანადოდ იდენტიფიცირებული;
- დასაწყობების ყველა სივრცეში უნდა იყოს უზრუნველყოფილი შესაბამისი ტემპერატურული რეჟიმი (მაცივარი - მაქსიმუმ, +4°C, საყინულე -18°C). ტემპერატურა უნდა შემოწმდეს, მინიმუმ, დღეში ერთხელ (მაგ., ყოველ დილით სამუშაოს დაწყებამდე), შედეგები უნდა აღირიცხოს
- დასაწყობებული პროდუქტის შენახვის პირობები (ტემპერატურა, ფარდობითი ტენიანობა, შენახვის ვადა) უნდა შეესაბამებოდეს მწარმოებლის/მომწოდებლის მიერ შეფუთვაზე მითითებულ პირობებს, აგრეთვე კონკრეტული სახეობის ნედლეულისთვის დაწესებულ საკანონმდებლო მოთხოვნებს (მაგ. ტრანსპორტირების და შენახვის ტემპერატურები, შენახვის ვადები, ა.შ.);
- მომზადებული ცივი კერძები ინახება, მაქსიმუმ, +4°C-ზე, ხოლო ცხელი კერძები, მინიმუმ, +60°C-ზე. ტემპერატურის დარღვევის პირობებში 4 საათზე მეტი დროით კერძების გაჩერების შემთხვევაში ისინი უნდა გადაიყაროს;
- პროდუქტის გახარჯვისას (საწყობიდან გაცემისას) აუცილებელია პროდუქტის ვარგისიანობის ვადების კონტროლი;

უვნებელი ნედლეულის მიღების მიზნით:

- ნედლეულის მიღებისას აუცილებელია კონტროლის დაწესება და შემდეგი ფაქტორების შემოწმება: პროდუქტზე ეტიკეტის არსებობა (ქართულ ენაზე), ვარგისიანობის ვადა, მიღებისას პროდუქტის ტემპერატურა (იმ პროდუქტისთვის, რომლისთვისაც ტემპერატურული პირობების კონტროლი მნიშვნელოვანია, მაგ.: რძისა და ხორცის პროდუქტები, თევზი და ა.შ.), პროდუქტის შეფუთვის მთლიანობა და დაუზიანებლობა, მავნებლებით დაზინძურების კვალი და ა.შ.;
- კონკრეტული სახეობის ნედლეულის შესყიდვისას და მიღებისას აუცილებელია ადგილობრივი კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნების შესრულება (მაგ. ტრანსპორტირების და შენახვის ტემპერატურები, ვადები, ა.შ.);
- ნედლეულის მიღებაზე პასუხისმგებელი პირი **აღჭურვილი უნდა იყოს შესაბამისი თერმომეტრებით** (ციფრული, ინფრაწითელი და ა.შ.);
- შესყიდვისას მიღებულ ნედლეულზე, შესაფუთ და დამხმარე მასალებზე ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, მოსთხოვოს მომწოდებელს შესაბამისი თანმხლები დოკუმენტაცია (მაგ., ვეტერინარიული მოწმობა ფორმა N 2 ხორცისთვის, ჰიგიენის სერტიფიკატი შესაფუთი მასალისთვის, უვნებლობის დამადასტურებელი საბუთები სასურსათო პროდუქტზე, მათ შორის, ინფორმაცია გამოყენებული ვეტპრეპარატებისა და პესტიციდების შესახებ და ა.შ.).

დანადგარების ტექნიკური მომსახურება

- სამზარეულოში უზრუნველყოფილი უნდა იყოს ყველა დანადგარის, ინვენტარის, გაზომვის საშუალების გამართული მუშაობა. ამისათვის აუცილებელია:
- აღჭურვილობა თავისი ტექნიკური მონაცემებით უნდა შეესაბამებოდეს მისი გამოყენების მიზანს;
- აუცილებელია ყველა დანადგარის პროფილაქტიკური ტექნიკური მომსახურების გეგმის შემუშავება დანადგარების ტექნიკური მომსახურების გეგმა);
- პროფილაქტიკური მომსახურებისა და ავარიული შეკეთების ქმედებები უნდა იყოს აღრიცხული სარემონტო სამუშაოების განხორციელება შესაძლებელია მხოლოდ საწარმოო პროცესის დასრულების შემდეგ;
- საწარმოო პროცესში გამოყენებული გაზომვის საშუალების სიზუსტე უნდა იყოს უზრუნველყოფილი. ამისათვის აუცილებელია მათი სიზუსტის პერიოდული გადამოწმება და დაკალიბრება-დამოწმება-ეტალონთან შედარების გეგმის შემუშავება

სიზუსტის გადამოწმების ქმედებები მოიცავს როგორც გარეშე ლაბორატორიაში გაზომვის საშუალებების დაკალიბრება-დამოწმების, ასევე შიდა გადამოწმების ქმედებების დაწესებას, მაგალითად: ყინულიან და მდულარე წყალში თერმომეტრის დაკალიბრება, ეტალონი თერმომეტრით სამუშაო თერმომეტრების სიზუსტის გადამოწმება და ა.შ. სიზუსტის გადამოწმების ქმედებები უნდა იყოს აღრიცხული. გარე ლაბორატორიის მიერ გაზომვის საშუალებების დაკალიბრება-დამოწმების დასტური უნდა ინახებოდეს საწარმოში.

ჯვარედინი დაბინძურების მართვა

სამზარეულოში ჯვარედინი დაბინძურების თავიდან ასაცილებლად აუცილებელია შემდეგი წესების შესრულება:

- სხვადასხვა ტიპის პროდუქტისთვის სამზარეულოში უნდა გამოიყენებოდეს სხვადასხვა ინვენტარი, მაგალითად სხვადასხვა ფერის საჭრელი დაფები, კონტეინერები და ა.შ.;
- სამზარეულოში დადგენილი უნდა იყოს სხვადასხვა მიზნისთვის განკუთვნილი ინვენტარის გამოყენების წესები (მაგალითად, ფერადი დაფების არსებობის შემთხვევაში კედელზე თვალსაჩინოდ უნდა იყოს **გამოკრული დაფების მარკირების წესი**);
- უმი ხორცის/ფრინველის/თევზის მომზადება უნდა განხორციელდეს სხვა პროდუქტებისგან განცალკევებით. თუ ეს შეუძლებელია, მაშინ უნდა დაწესდეს პროცესების გამიჯვნა დროში და ხორცის/ფრინველის/თევზის დამუშავების შემდეგ აუცილებელია სამუშაო ადგილის საგულდაგულოდ რეცხვადეზინფექცია;
- დასაწყობების წესები უნდა გამორიცხავდეს პროდუქტის ჯვარედინი დაბინძურების რისკს

ალერგენების მართვის თვალსაზრისით, სამზარეულოში

აუცილებელია შემდეგი ქმედებების დაწესება:

- მენიუს არსებობა და კერძების ჩამონათვალი, თითოეული კერძისთვის ყველა შემადგენელი ინგრედიენტების მითითებით;
- ინგრედიენტების ჩამონათვალში ალერგიის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ნივთიერებებისა და პროდუქტების მითითება და ვიზუალურად ტიპოგრაფიულად გამოყოფა (მაგ., ფერით, შრიფტის ზომით და ა.შ.);
- ალერგენების შესახებ მომხმარებლის გაფრთხილება: მენიუში მითითებული ალერგენშემცველი კერძისთვის შესაბამისი აღნიშვნის გაკეთება (მაგ., *-ით აღნიშვნა), ასევე მენიუში მითითება ან დარბაზში თვალსაჩინოდ განაცხადის გამოკვრა ქართულ და ინგლისურ ენებზე: “საკვებისმიერი ალერგიების შემთხვევაში, გთხოვთ, მიმართოთ მიმტანს“;
- მენიუს ცვლილება კერძების ან მათი ინგრედიენტების ცვლილებისთანავე;
- მენიუ ხელმისაწვდომი უნდა იყოს მომხმარებლისთვის (მაგ.: ადგილზე ნაბეჭდი სახით ან დაფაზე, ვებგვერდზე და ა.შ.);
- ერთი ალერგენშემცველი პროდუქტით სხვა ალერგენშემცველი პროდუქტის ან არაალერგიული პროდუქტის ჯვარედინი დაბინძურების პრევენციის მიზნით შემდეგი ქმედებების შესრულება:
- სწორი დასაწყობება: ალერგენშემცველი პროდუქტი ინახება განცალკევებულად, თავდახურულ შეფუთვაში, შესაბამისი წარწერით;
- ალერგენშემცველი პროდუქტისთვის განკუთვნილი ინვენტარი (ამოსაღები კოვზი, დანა, კონტეინერი, ჯამი, ა.შ.) არ გამოიყენება სხვა პროდუქტებისთვის სათანადო რეცხვა-დეზინფექციის გარეშე;
- არაალერგიული კერძი მზადდება მხოლოდ საგულდაგულოდ გარეცხილი ინვენტარის გამოყენებით (მათ შორის: საჭრელი დაფები, დანები, კოვზები, თერმომეტრები და ა.შ.);
- კერძის მომზადებამდე მზარეული ხელს იბანს და აღარ ეხება ალერგენშემცველ ან სხვა პროდუქტს, რომელიც არ გამოიყენება კერძის მომზადებისას;
- სამზარეულოს პერსონალის ტრენინგი ალერგენების მართვის საკითხებში.

დაუშვებელია:

- მენიუში რომელიმე ინგრედიენტის გამოტოვება ან მითითება შემდეგი ფორმულირებით: “მზარეულის საიდუმლო ინგრედიენტი“;
- კერძის ინგრედიენტების ჩამონათვალში ალერგიის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ინგრედიენტის მითითებისას ვიზუალიზაციის წესების დაუცველობა;
- წესების დარღვევით მომზადებული კერძის მიწოდება მომხმარებლისთვის.

ბოსტნეულის რეცხვა

ბოსტნეულის რეცხვის წესები:

- ბოსტნეულის გამოყენების წინ აუცილებელია პროდუქტის კარგად გადარჩევა და გამდინარე წყალში გარეცხვა;

- ბოსტნეულის რეცხვისას დეზინფექტანტის გამოყენება უნდა მოხდეს ქიმიკატის მომწოდებლის რეკომენდაციის შესაბამისად;
- ბოსტნეულის რეცხვისთვის მიზანშეწონილია განცალკევებული უბნის/ნიჟარის გამოყოფა.

დაუშვებელია:

- ქიმიკატის რეკომენდებული დოზირების გადაჭარბება.
- ბოსტნეულის გარეცხვა ხორცის/კვერცხის/თევზის ნიჟარაში მისი წინასწარი რეცხვა-დეზინფექციის გარეშე (იმ შემთხვევაში თუ ობიექტზე არ არის ცალკე გამოყოფილი ბოსტნეულის რეცხვის ნიჟარა).

დაუშვებელია:

- კერძების გაცემის ცხელ ხაზზე მოთავსებულ კონტეინერებში კერძის ნარჩენ რაოდენობაზე ახალი ცხელი პორციის დამატება;
- გაცემის ხაზზე კერძის ხელმეორედ დამატება სტუმრისთვის უკვე გამოყენებულ თეფშზე.
- მომზადებული კერძების შენახვა ოთახის ტემპერატურაზე.

ნორმატიული წყარო:

„სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“

ლიტერატურა:

„სურსათის უვნებლობის სახელმძღვანელო კვების ობიექტებისათვის“. თბილისი, 2019 წ. ავტ: ეკატერინე ქიმერიძე; თამარ ლაბარტყავა;

P.S. წარმოგიდგენთ, მოკლე ვიდეოს, თუ როგორ რა პირობებში ხორციელდება სხვა ქვეყანაში სკოლაში კაფეტერიის ფუნქციონირება, თუმცა მაინც საკლასო ოთახებში კვებას ანიჭებენ უპირატესობას. ნათლად დაინახავთ ყველა იმ მაღალ სტანდარტს, რომელთა დაუცველობის გარეშე, საქართველოს პირობებში რთულია იმსჯელო საზოგადოებრივი კვების ობიექტის უსაფრთხოდ მუშაობაზე.

<https://www.live5news.com/2020/08/12/school-districts-prepare-safety-plans-avoid-covid-contamination-cafeterias/>