



სახელმძვანელო მითითებები

უვნებელი და ხარისხიანი
თუშური გუდის წარმოებისათვის

სახელმძვანალო მითითებაჲი
უვნებელი და ხარისხიანი თუშური გულის
ნარმოებისათვის

რომი, თბილისი, ლოზანა, მეიკონი
2019

შედგენილია EBRD-ის და FAO-ს მიერ დაფინანსებული პროექტის „საქართველოში მდგრადი ღირებულებათა ჯაჭვის მხარდაჭერა გეოგრაფიული აღნიშვნების განვითარების გზით“ ფარგლებში და სსიპ - სურსათის ეროვნულ სააგენტოსთან თანამშრომლობით



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



European Bank
for Reconstruction and Development



© ყველა უფლება დაცულია

რედაქტორი: ქეთევან ლაფერაშვილი

სარედაქციო კოლეგია: პასკალ ბერნარდონი, ანა გემაზაშვილი,
ელენე გიორგაძე, მარიამ გორდაძე, თამაზ ღუნდუა, ია ებრალიძე,
ემილი ვანდევანდელაერი, ნათია თოთაძე, თენგიზ კალანდაძე,
არიანა კარიტა, ზაზა კილასონია, სტეფანია მანზო, გიორგი მიქაძე,
თამარ ნონიაშვილი, დეა ფოჩხიძე, თინათინ ქვეხიშვილი,
რუსუდან ჯანიშვილი, მარიამ ჯორჯაძე

ლიტერატურული რედაქტორი: ნოდარ ებრალიძე

დიზაინი და დაკაბადონება: მანანა გიგაური

ფოტოების ავტორები: პასკალ ბერნარდონი, ია ებრალიძე,
თამარ ნონიაშვილი

ISBN 978-9941-8-1896-7

აკრონიმები	4
წინასიტყვაობა	5
1. სახელმძღვანელო მითითებების მიზანი და გამოყენების სფერო	6
1.1. სახელმწიფო მითითებების მიზანი	6
1.2. ზოგადი მიმოხილვა - სახელმძღვანელოს შინაარსი	6
1.3. ვისთვის არის გათვალისწინებული სახელმძღვანელო?	6
2. თუშური გულის წარმოების სპეციფიკა	8
3. რძის წარმოება	9
3.1. მეცხოველეობა - საქონლის ჯანმრთელობა	9
3.2. რძის ჰიგიენა	10
3.2.1. რძის წველა	10
3.2.2. რძის შენახვა	12
4. ყველის დამზადება	14
4.1. ინფრასტრუქტურა და აღჭურვილობა	14
1.2. ყველის დამზადების პროცესი	17
5. ყველის მომწიფება და შენახვა	19
6. ყველის ტრანსპორტირება, შეფუთვა და ნიშანდება	22
7. ადმინისტრაციული მოთხოვნები	23
8. დანართები	24
8.1. რეკომენდაციები ზედაპირებისა და აღჭურვილობის გასუფთავების რეკომენდებულ სიხშირესთან დაკავშირებით	24
8.2. ნედლეულის ანალიზი	26
8.3. მზა პროდუქტის ანალიზი	26



EBRD - European Bank for Reconstruction and Development - ევროპის რეკონსტრუქციისა და განვითარების ბანკი

FAO – Food and Agriculture organization of the United Nations - გაერთიანებული ერების სურსათისა და სოფლის მეურნეობის ორგანიზაცია

PAO - Protected Appellation of Origin - დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება

PGI - Protected Geographical Indication - დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნა
სეს - სსიპ - სურსათის ეროვნული სააგენტო



2014 წელს საქართველოს მთავრობამ, სტრატეგიის დოკუმენტის - „საქართველო 2020-ის“ მიღებით, ხაზგასმით აღნიშნა, რომ ქვეყნის სოციალურ-ეკონომიკური განვითარების ერთ-ერთი ძირითადი განმსაზღვრელი ფაქტორია კერძო სექტორის კონკურენტუნარიანობის ზრდა. ამ მხრივ, სხვა ღონისძიებებთან ერთად, მთავრობამ მხარი დაუჭირა აგრარული პროდუქტის ექსპორტის ზრდისა და ინტელექტუალური საკუთრების უფლებების დაცვის საუკეთესო პრაქტიკის დანერგვისკენ მიმართულ ღონისძიებებს, მათ შორის ადგილწარმოშობის დასახელებების სქემის გაფართოებასა და ქართული ბრენდ-სახელების შემდგომ განვითარებას.

ევროკავშირთან ასოცირების შეთანხმებაზე ხელმოწერით საქართველოსა და ევროკავშირის საეჭრო-ეკონომიკური ურთიერთობები თვისობრივად ახალ საფეხურზე გადავიდა, გაჩნდა ქართული საექსპორტო პროდუქტის ევროკავშირის ბაზარზე შესვლისა და დამკვიდრების ახალი შესაძლებლობები. ევროკავშირის ბაზარზე სურსათის წარმოება, უგებლობასთან ერთად, მთლიანად ხარისხის პოლიტიკაზეა აგებული. ადგილწარმოშობის დასახელებებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნების სისტემა კი სწორედ აგროპროდუქტის ხარისხის უზრუნველსაყოფად, მომხმარებელთა ინტერესების დასაცავად და მწარმოებელთათვის კეთილსინდისიერი კონკურენციის პირობების უზრუნველსაყოფადაა შექმნილი. გარდა ამისა, გეოგრაფიული აღნიშვნის პროდუქტია განსაკუთრებულად მაღალი მოთხოვნილებით სარგებლობს ბაზარზე და მნიშვნელოვან როლს ასრულებს ქვეყნების რეგიონალურ განვითარებაში - კერძოდ, ხელს უწყობს ახალი სამუშაო ადგილების შექმნას, ადგილობრივი მოსახლეობის ადგილებზე დამაგრებას, რეგიონის ცნობადობის ზრდას, აგრარული ტურიზმის განვითარებასა და სხვ.

სწორედ ერთ-ერთი ასეთი პროდუქტია ცხვრის, ძროხის ან ძროხისა და ცხვრის შერეული ნედლი მოუხდელი რძისგან დამზადებული ყველი, რომელიც წარმოადგენს დაცულ ადგილწარმოშობის დასახელებას - **„თუშური გუდა“** და რომელსაც საუკუნეების განმავლობაში მოიხმარდნენ როგორც საქართველოში, ისე საზღვარგარეთ.

წინამდებარე სახელმძღვანელო მითითებები, რომლის შემუშავებაში საერთაშორისო ორგანიზაციებთან ერთად მონაწილეობდა სსიპ - სურსათის ეროვნული სააგენტო, მოცემულია ის აუცილებელი მოთხოვნები, მითითებები და რეკომენდაციები, რომლებიც დიდ დახმარებას გაუწევენ ყველა იმ დანტერესებულ ბიზნესოპერატორს, ვინც თავისი საქმიანობიდან ან სამომავლო პერსპექტივიებიდან გამომდინარე, დაინტერესებულია აწარმოოს უვნებელი და ხარისხიანი „თუშური გუდა“.

ზურაბ ჩეკურაშვილი

სსიპ - სურსათის ეროვნული სააგენტოს უფროსი

1. სახელმძღვანელო მითითებების მიზანი და გამოყენების სფერო

1.1. სახელმძღვანელო მითითებების მიზანი

სახელმძღვანელო მითითებების მიზანია, რომ ბიზნესოპერატორს, ვისი საქმიანობაც დაკავშირებულია „თუშური გუდის“ დამზადებასთან, დისტრიბუციასა და რეალიზაციასთან, გააცნოს ის მოთხოვნები, რომელიც აუცილებელია უვნებელი და ხარისხიანი პროდუქტის წარმოებისათვის.

1.2. ზოგადი მიმოხილვა - სახელმძღვანელოს შინაარსი

სახელმძღვანელო მითითებებში მოცემულია თუშური გუდის წარმოებასთან დაკავშირებული ზოგადი ხასიათის რეკომენდაციები და სპეციფიკური ინსტრუქციები. შინაარსი ჰარმონიზებულია სურსათის ეროვნული სააგენტოს (სეს) მიერ მიღებულ გამარტივებულ წესებთან, რომლებიც წინამდებარე სახელმძღვანელო მითითებებთან ერთად შემუშავდა.

სახელმძღვანელო მითითებების სტრუქტურა დაკავშირებულია თუშური გუდის წარმოების სრული საწარმოო ჯაჭვის თანმიმდევრულ ეტაპებთან. იგი 4 ძირითადი ეტაპისგან შედგება:

1. რძის წარმოება (ნაწილი 3)
2. ყველის დამზადება (ნაწილი 4)
3. ყველის მომწიფება და შენახვა (ნაწილი 5);
4. ყველის ტრანსპორტირება, შეფუთვა და ნიშნდება (ნაწილი 6).

სახელმძღვანელო მითითებების სტრუქტურა საშუალებას აძლევს ბიზნესოპერატორს, მისი სხვადასხვა ნაწილები ცალ-ცალკე, ერთმანეთისაგან დამოუკიდებლად გამოიყენოს.

თითოეულ ნაწილში მწარმოებელი ნახავს:

- მოთხოვნებსა და რეკომენდაციებს ტექსტურ ფანჯარაში;
- კომენტარებს და განმარტებებს, საჭიროების მიხედვით.

1.3. ვისთვის არის გათვალისწინებული სახელმძღვანელო?

სახელმძღვანელო მითითებები გათვალისწინებულია რძის ნაწარმის საოჯახო და ტრადიციული მწარმოებლებისათვის. ეს სექტორი ძირითადად მოიცავს როგორც ყველის პროფესიონალ მწარმოებლებს, ისე მეცხვარეებს, რომლებიც გადაამუშავებენ

იმ ცხვრის რძეს, რომელიც ზაფხულის თვეების განმავლობაში თუშეთის საძოვრების ბალახით იკვებება.

საყურადღებოა, რომ ამ სექტორში პროდუქტის მწარმოებელი თითოეული ბიზნესოპერატორი ერთდროულად სულ ცოტა ორ ან სამ საქმიანობას ახორციელებს, რამდენადაც იგი ერთდროულად შეიძლება იყოს:

1. ფერმერი / რძის მწარმოებელი;
2. გადამამუშავებელი, ვინც რძეს გადამამუშავებს საბოლოო პროდუქტად, რომელიც მიეწოდება საბოლოო მომხმარებელს;
3. ხშირ შემთხვევებში მის მიერ წარმოებული პროდუქციის ნაწილის, ან მთლიანი პროდუქციის საბოლოო მომხმარებელზე ან საცალო ვაჭრობის ობიექტზე მიმწოდებელი, გამყიდველი.

სახელმძღვანელო მითითებებში მომდევნო გვერდებზე „პროდუქტის მწარმოებელ ბიზნესოპერატორს“ ჩაგანაცვლებთ სიტყვით - „მწარმოებელი“, რომელიც უფრო მეტად გამოიყენება ამ სფეროში, და იგი, ჩვეულებრივ, აღნიშნავს ბიზნესოპერატორს, მათ შორის ფერმერს, გადამამუშავებელს, დისტრიბუტორს და რეალიზატორს.

მწარმოებლების გარდა, რომლებიც ამ სახელმძღვანელო მითითებების ძირითადი მომხმარებლები უნდა იყვნენ, იგი საინტერესო იქნება სხვა დაინტერესებული მხარეებისთვისაც. მათ შორის არიან:

- სექტორის ტექნიკური ექსპერტები, რომლებსაც მუდმივი კონტაქტი აქვთ მწარმოებლებთან და შესაბამისად შეუძლიათ სახელმძღვანელო მითითებები გააგრძელონ მათ შორის, აგრეთვე - მწარმოებლებს ჩაუტარონ სათანადო სწავლება ამ სახელმძღვანელო მითითებებით განსაზღვრული მოთხოვნებისა და რეკომენდაციების შესაბამისად;
- კომპეტენტური ორგანოები - სსიპ - სურსათის ეროვნული სააგენტოს ინსპექტორები, რომლებმაც სახელმწიფო კონტროლის განხორციელებისას უნდა გაითვალისწინონ სახელმძღვანელოს მითითებებში მოცემული ინსტრუქციები, თუშურ გუდასთან დაკავშირებული სურსათის უვნებლობისა და ჰიგიენის სპეციალურ წესებთან ერთად;
- მაკონტროლებელი ორგანოები - ანუ იურიდიული პირები, რომელსაც კომპეტენტური ორგანოს ანუ სსიპ - სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ დელეგირებული აქვთ სახელმწიფო კონტროლთან დაკავშირებული კონკრეტული ამოცანის შესრულება;
- შიდა კონტროლის განმახორციელებელი მეწარმეთა გაერთიანება, ანუ ჯგუფი, რომელიც უფლებამოსილია ადგილზე შეამოწმოს წარმოების პროცესის შესაბამისობა სპეციფიკაციებთან განსაზღვრულ მოთხოვნებთან, ასევე შეამოწმოს მიკლვევადობის ჩანაწერები, დოკუმენტაცია და სხვა სათანადო ინფორმაცია და დაეხმაროს მწარმოებლებს სახელმწიფო კონტროლის ჩატარებაში.

2. თუშური გულის წარმოშობის სპეციფიკა

როგორც წესი, თუშური გულა წარმოადგენს ცხვრის, ძროხის ან ძროხისა და ცხვრის შერეული ნეღლი მოუხდელი რძისგან დამზადებულ ყველს, რომელიც მწიფდება ცხვრის, თხის ან ხბოს ტყავისაგან დამზადებულ გულაში (გაკრეჭილი ბეწვით შიგნითა მხრიდან). შეიძლება დაემატოს თხის რძეც. წარმოების თავისებურებას წარმოადგენს ის ფაქტი, რომ რძის გადამუშავება, როგორც წესი, იმავე ფერმაში ხდება, სადაც რძეს წველიან და სადაც, რა თქმა უნდა, შეუძლებელია საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული სურსათის ჰიგიენის წესების დაცვა. ამ შემთხვევაში საჭირო ხდება წარმოების ტრადიციულ პროცესებთან ადაპტირებული ღონისძიებების და პირობების შემუშავება და დაცვა, რომლებიც აუცილებელია სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფისათვის.

როგორც წესი, „ბინა“, ანუ ადგილი, რომელიც წარმოადგენს საქონლის სადგომს და ამასთანავე აქვე წველიან პირუტყვს და ამზადებენ ყველს, დროებითია. „ბინის“ ინფრასტრუქტურა ელემენტარულია, ხოლო, ხშირ შემთხვევაში, საჭირო რესურსები - შეზღუდული. შესაბამისად, წინამდებარე სახელმძღვანელო მითითებები გვათავაზობს გამოსავალს, თუ როგორ უნდა უზრუნველყოთ საზაფხულო ალპური საძოვრების პირობებში სურსათის უვნებლობა და ჰიგიენური მოთხოვნების დაცვა.

საყურადღებოა, რომ სადგომში ჰიგიენის წესების დაცვა, უზრუნველყოფს ასევე საქონლის ჯანმრთელობას, ინფექციური და ინვაზიური დაავადებების შემცირებას და შესაბამისად მონველილი რძის უვნებლობას.

გარდა ამისა, მნიშვნელოვანია, რომ თავიანთი პროდუქციის რეალიზაციას მწარმოებლები ხშირად ახდენენ საბოლოო მომხმარებელზე პირდაპირ მიწოდებით, თუმცა, მომხმარებლის მზარდი მოთხოვნის გათვალისწინებით, შესაძლებელია რეალიზაცია განახორციელონ საცალო ვაჭრობის ობიექტებზე განთავსებით და ამ პროცესში შესაძლებელია ჩაერთონ როგორც დისტრიბუტორები, ისე საბითუმო და საცალო ვაჭრობის ქსელის წარმომადგენლები, საზოგადოებრივი კვების ობიექტები და სხვ.



3. რძის წარმოება

3.1. მცხოვრებლობა - საქონლის წარმოება

! საქონლის იდენტიფიკაცია - რეგისტრაცია: ძროხა, ცხვარი და თხა

დღეისათვის საქართველოში განსაზღვრულია მსხვილფეხა საქონლის იდენტიფიკაცია-რეგისტრაციისა და მათი სადგომის/დროებითი სადგომის რეგისტრაციის წესი¹, ასევე წვრილფეხა საქონლის იდენტიფიკაცია-რეგისტრაციისა და მათი სადგომის/დროებითი სადგომის რეგისტრაციის წესი². სურსათის ეროვნულმა სააგენტომ 2021 წლის 1 იანვრამდე უნდა უზრუნველყოს მსხვილფეხა და წვრილფეხა საქონლის იდენტიფიკაცია-რეგისტრაცია და მათი სადგომის/დროებითი სადგომის რეგისტრაცია. აღნიშნული ღონისძიება ხელს შეუწყობს ქვეყანაში მსხვილფეხა და წვრილფეხა საქონლის წარმოების დაცვას, ეპიდემიოლოგიური მდგომარეობის მართვასა და ვეტერინარული კეთილსაიმედოების უზრუნველყოფას, რაც მნიშვნელოვან ფაქტორს წარმოადგენს დაავადებათა პრევენციისა და აღმოფხვრისათვის, და, შესაბამისად, უვნებელი სურსათის წარმოებისათვის.

! საქონელი უნდა აიცრას ბრუცელოზზე

საქართველოს კანონმდებლობით³ განსაზღვრულია, რომ ნედლი რძე მიღებული უნდა იქნეს იმ ძროხის, თხის ან ცხვრის სადგომიდან/დროებითი სადგომიდან, სადაც ბრუცელოზი არ არის აღმოჩენილი.

ბრუცელოზი ქრონიკულად მიმდინარე ზოონოზური ინფექციური დაავადებაა, რომლითაც ავადდება მრავალი სახეობის ცხოველი, მათ შორის მსხვილფეხა და წვრილფეხა საქონელი. ბრუცელოზით ავადდება ადამიანიც. ინფიცირების წყარო დაავადებული ცხოველი და მისგან მიღებული პროდუქტებია.

¹ მსხვილფეხა საქონლის იდენტიფიკაცია-რეგისტრაციისა და მათი სადგომის/დროებითი სადგომის რეგისტრაციის წესის დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 31 დეკემბრის“ N764 დადგენილება.

² „წვრილფეხა საქონლის იდენტიფიკაცია-რეგისტრაციისა და მათი სადგომის/დროებითი სადგომის რეგისტრაციის წესი“. საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 27 მაისის N228 დადგენილება

³ „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის შესახებ“ საქართველოს მთავრობის 2012 წლის 7 მარტის №90 დადგენილება

მიუხედავად იმისა, რომ ქვეყანაში „ბრუცელოზის პრევენციისა და კონტროლის“ გრძელვადიანი სტრატეგიის შესაბამისად, რომელიც გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს, სურსათის ეროვნული სააგენტოს და საერთაშორისო ორგანიზაციების ექსპერტების მონაწილეობით შემუშავდა, აქტიურად მიმდინარეობს ბრუცელოზის საწინააღმდეგო ღონისძიებები, დღემდე აღნიშნული კვლავ მნიშვნელოვან პრობლემად რჩება.

საყურადღებოა, რომ აღნიშნული პროგრამის ფარგლებში მიმდინარეობს მსხვილფეხა საქონლის სერომონიტორინგი (სისხლის ნიმუშების კვლევა) და ვაქცინაცია. წვრილფეხა საქონლის ვაქცინაცია უფასოა.

ბრუცელოზის საწინააღმდეგო ღონისძიებები ამცირებს დაავადებას და მისგან გამოწვეულ ეკონომიკურ ზარალს, უზრუნველყოფს ბაზარზე უვნებელი ცხოველური წარმოშობის სურსათის განთავსებას და მოსახლეობის ჯანმრთელობის დაცვას.

3.2. რძის ჰიგიენა

3.2.1. რძის წველა

რძის პროდუქტებში უვნებლობასთან დაკავშირებული პრობლემების უმეტესობა ფერმასა და სადგომში ნედლეულის ჰიგიენური მოთხოვნების დაუცველობით არის გამოწვეული. თუშური გუდის წარმოებაში თუ ისეთი რძე იქნება გამოყენებული, რომელიც დიდი რაოდენობით შეიცავს პათოგენებს⁴, დიდი ალბათობით, ისეთ საბოლოო პროდუქტს მივიღებთ, რომელიც საფრთხის შემცველია, ადამიანის ჯანმრთელობასაც უქმნის რისკს და ორგანოლექტიკურადაც არადამაკმაყოფილებელია.

აღნიშნულიდან გამომდინარე, მნიშვნელოვანია:

! მოსაცდელ სივრცეში (სივრცე, სადაც საქონელი იცდის მოსაწველ სადგომში შესვლამდე), საქონელი უნდა იმყოფებოდეს უშუალოდ გრუნტზე, მიწაზე ან ბალახზე.

მოსაცდელი სივრცის ზედაპირი უნდა იყოს სითხის გამტარი, რათა შეიწოვოს შარდი და ფეკალიებს არ შეერიოს.

⁴ პათოგენური მიკროორგანიზმი - ნებისმიერი მიკროორგანიზმია, მათ შორის სოკოები, ვირუსები, ბაქტერიები, ასევე განსაკუთრებული ცილა - პრიონი, რომელთაც უნარი აქვთ გამოიწვიონ სხვა ცოცხალი ორგანიზმის (ადამიანი, ცხოველი, მცენარე) პათოლოგიური მდგომარეობა.

- ! მოსაცდელი სივრცის და მოსაწველი სადგომის განლაგება ისეთი უნდა იყოს, რომ ცხვარმა, შეძლებისდაგვარად, მცირე დრო დაჰყოს მოსაცდელ სადგომში.

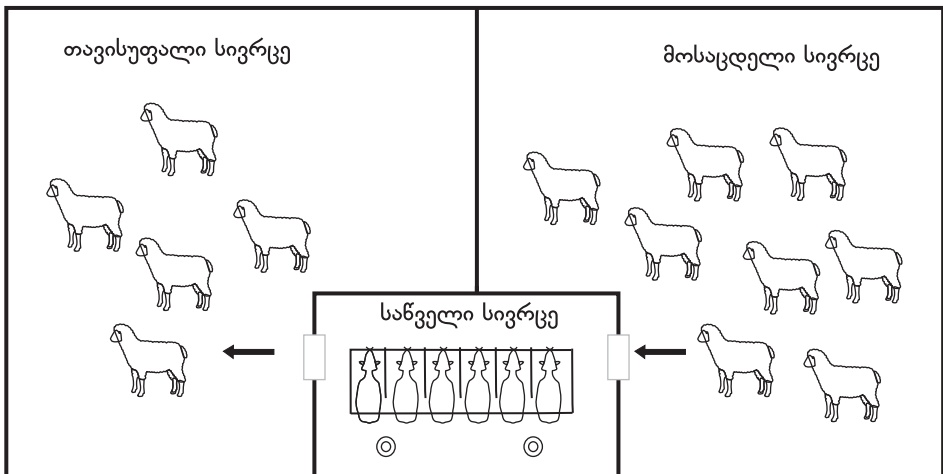
მოსაწველი სადგომის (ადგილი, სადაც საქონელს წველიან) განლაგება უნდა დაიგეგმოს ადგილმდებარეობისა და საქონლის სულადობის მიხედვით.

- ! მოსაწველი სადგომი უნდა იყოს გადახურული და დაცული უნდა იქნეს წვიმისაგან.

მოსაწველ სადგომში სავალდებულოა წყალგაუმტარი საფარის გამოყენება. დამატებით, რეკომენდებულია ზედაპირის რეზინით ან ხით მოპირკეთება.

ამ სადგომის იატაკის ზედაპირი ადვილად უნდა იწმინდებოდეს; აუცილებელია იატაკი გასუფთავდეს წველის ყოველი ციკლის დასრულების შემდეგ.

ცხვრის საწველი დარბაზის სქემა



- ! რეკომენდებულია, მოსაწველი სადგომის ბაქანი აშენდეს იატაკიდან, რომელზეც მწველავი დგას, 70 – 100 სმ სიმაღლეზე.

ასეთი სტრუქტურა აადვილებს მოწველას და ამცირებს რძის დაბინძურებას. რეკომენდებულია წველის დროს მწველავები არ იხრებოდნენ. ოპტიმალური სამუშაო



სივრცე მდებარეობს იდაყვსა და მხარს შორის. ეს სივრცე დაახლოებით 30 სმ-ია (იხ. სურ. 1). როდესაც მწველავი კომფორტულად დგას, ცურის ფუძე უნდა მდებარეობდეს ამ წერტილებს შორის. რეკომენდებულია მწველავის იდაყვი არ ეხებოდეს ცხვრის სადგომ ბაქანს.

სურ. 1

! თუ შესაძლებელია, მოსაწველ სადგომში ხელმისაწვდომი უნდა იყოს წყალი, რათა მწველავმა შეძლოს ხელის დაბანა.

წველის წინ დაასუფთავეთ სადგომი, გაასუფთავეთ საქონელი, დაიბანეთ ხელი.

! რძე, სანველი სადგომიდან რძის შესანახ ოთახში ან სივრცეში უმჯობესია პლასტმასის ან უჟანგავი ლითონის ჭურჭლით იქნეს მიტანილი. ცხვრის რძის შემთხვევაში, დასაშვებია წველისას ასევე ხისგან დამზადებული ჭურჭლის გამოყენებაც, რომლიდანაც რძე, სანველი სადგომიდან, პირდაპირ ყველის დასამზადებელ ჭურჭელში უნდა იქნეს გადატანილი და ჩაკვეთილი, სანამ რძე ჯერ ისევ თბილია.

3.2.2. რძის შენახვა

! რძის შესანახ ოთახში ან სივრცეში უნდა იყოს წყალგაყვანილობა, რაც საჭიროა აღჭურვილობის, საჭირო მოწყობილობებისა და ინვენტარის გასარეცხად.

ეს მითითება მხოლოდ რძის გადამამუშავებელი დიდი საწარმოებისათვის გამოდგება, სადაც რძის შესანახი სათავსოები განცალკევებულია ყველის დასამზადებელი ოთახებისაგან. სხვა შემთხვევაში, ხელმისაწვდომი უნდა იყოს აღჭურვილობის, მოწყობილობებისა და ინვენტარის გასარეცხად საჭირო საკმარისი რაოდენობის წყალი.

! შემკრებ რეზერვუარში ჩასხმამდე, ჭურჭელში შევროვებული რძე უნდა გაიფილტროს.

გაფილტვრა საჭიროა იმისათვის, რომ მოწველის შემდეგ, ძირითად რეზერვუარში გადასხმისას, რძეს არ გადაჰყვეს ფეკალიები ან მასში შერეული სხვა დამბინძურებლები. ახლად მოწველილი მოუხდელი რძე იფილტრება რამდენიმე (არანაკლებ ხუთი) ფენა დოლბანდისა და ბალახოვანი მცენარეების - ჭინჭრის (იხ. სურ. 2), ჭინჭრისდედის, და/ან ვაციწვერას და თუშეთის ფლორის სხვა ბუსუსიანი მცენარეულის კომბინაციით დამზადებული ფილტრით, როგორც განსაზღვრულია დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების - თუშური გუდის სპეციფიკაციაში.



სურ. 2

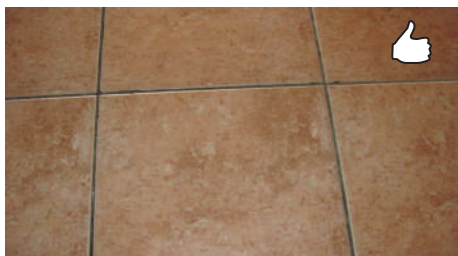
! რძე უნდა გავრილდეს გამდინარე წყლით, რძით სავსე თავდახურული ჭურჭლის მთის ცივ წყაროში მოთავსებით.



4. ყველის დამზადება

4.1. ინფრასტრუქტურა და აღჭურვილობა

! ოთახის იატაკი, სადაც მზადდება ყველი, უნდა იყოს მყარი - ცემენტის ან ქვის და არ უნდა იყოს დაბინძურებული ან/და მტერიანი. იატაკს უნდა ჰქონდეს დაქანება, რათა ადვილი იყოს იატაკის დასუფთავება. ყველის დამზადების შემდეგ წყალი ერთ ადგილზე არ უნდა გროვდებოდეს. დაუშვებელია იატაკი ხვრელებით და ფართო ღრეჩოებით.



! დაუშვებელია ყველის დამზადება საცხოვრებელ სივრცეში ან ცხოველის სადგომში.

! დაუშვებელია ცხოველების შესვლა ყველის დასამზადებელ ნაგებობაში.

! შესაძლებელი უნდა იყოს ყველა იმ ზედაპირის დასუფთავება და გარეცხვა, რომლითაც ყველის დასამზადებელი ნაგებობა არის შემოსაზღვრული.

! ნაგებობის კარებსა და ფანჯრებზე დამაგრებული უნდა იყოს მწერებისაგან დამცავი ბადე.

ეს საჭიროა ბუზებისა და სხვა მწერებისაგან დასაცავად და/ან მათი რაოდენობის შემცირებლად, რომლებმაც შეიძლება პირდაპირი ან არაპირდაპირი გზით დააბინძურონ რძის პროდუქტები.

! საცეცხლური უნდა გაკეთდეს საკვამურით, რათა არ დადგეს ჭვარტლი.

ყველის დამამზადებლისა და სხვა პერსონალის ჯანმრთელობის დაცვის მიზნით, უნდა გაკეთდეს კვამლის გამწოვი საკვამური.

! აუცილებელია წყალმომარაგების უზრუნველყოფა. ნიჟარა გამდინარე წყლით, ხელების დასაბანად, თუ შესაძლებელია, საკმარისად ფართო უნდა იყოს იმისათვის, რომ აღჭურვილობაც გაირეცხოს (ან აღჭურვილობის სამრეცხაო შეიძლება მოეწყოს გარეთაც).

! უნდა შემოწმდეს ყველის წარმოებაში გამოყენებული წყლის მიკრობიოლოგიური და ქიმიური პარამეტრები.

ყოველწლიურად უნდა ჩატარდეს წყლის მიკრობიოლოგიური და ქიმიური ანალიზი, იმ მაჩვენებლებზე, რომლებსაც განსაზღვრავს სურსათის ეროვნული სააგენტო. თუმცა, შესაძლებელია, სურსათის ეროვნული სააგენტოს გადანცევტილებით, მწარმოებელი არ იყოს ვალდებული განახორციელოს წყლის იმ პარამეტრების მონიტორინგი, რომელთა არსებობა დასაშვებ ნორმაზე მაღალი კონცენტრაციით ნაკლებად სავარაუდოა. ეს იმ შემთხვევაში, თუ ამის საფუძველს იძლევა რძის საწარმოს მიერ ჩატარებული წყლის ანალიზის ისტორიული მონაცემები ან სასმელი წყლის ეროვნული საინფორმაციო სისტემების მიერ მოწოდებული ინფორმაცია.

❗ ყველა სახის აღჭურვილობა და მონყობილობები, რომელიც გამოიყენება ყველის დამზადებისას, უნდა იყოს სურსათთან შეხებაში დაშვებული და ადვილად უნდა ირეცხებოდეს.

არ არის რეკომენდებული სისტემატური დეზინფექცია, რადგან ამან შესაძლოა ზიანი მიაყენოს რძის იმ ბუნებრივ ბაქტერიულ ფლორას, რომელიც ყველს სპეციფიკურ თვისებებს ანიჭებს.

❗ თითოეული ინსტრუმენტი, რომელიც ყველის დამზადებისათვის გამოიყენება, განთავსებული უნდა იქნეს მისთვის განკუთვნილი ადგილზე. მარილი, მაციკი და გამწმენდი საშუალებები განთავსებული უნდა იყოს თაროებზე, იატაკიდან სულ მცირე 1.5 მ-ის სიმაღლეზე.

დიდი მნიშვნელობა აქვს იმას, რომ გარეცხვისა და გაშრობის შემდეგ, ინსტრუმენტები არ დაბინძურდეს.

❗ დაშვებულია გამოყენებულ იქნეს ხის მასალისგან დამზადებული დელამოს დასაჭრელი ინსტრუმენტები, რომელთა დაბოლოებებს შესაძლებელია ჰქონდეს სხვადასხვა ფორმა (ხელის, გადაჯვარედინებული - მავთულით დამაგრებული ან უმავთულო და სხვ.), ასევე დასაპრესი ან დასაწრეთი მაგიდები (იხ. სურ. 3), ხის ჭურჭელი, ნებისმიერი სხვა ინვენტარი, რომელიც ადგილწარმოშობის დასახელების - თუშური გუდის სპეციფიკაციით არის გათვალისწინებული.

სურსათის ეროვნული სააგენტო, დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების - თუშური გუდის წარმოებისათვის შეიმუშავებს სურსათის ჰიგიენის გამართივებულ წესებს, რომელთა მიხედვით განისაზღვრება ხის მასალის გამოყენება, გარკვეული ინსტრუმენტებისა და ინვენტარისათვის.



სურ. 3

❗ დაშვებულია მერქნიანი მცენარეების შემდეგი სახეობები: მუხა, ვერხვი და არყი.

არ შეიძლება ყველა სახის ხის მასალის გამოყენება, რადგან მათი ზედაპირი უნდა იყოს შეძლებისდაგვარად გლუვი და მაქსიმალურად ნაკლებფორებიანი, რათა შესაძლებელი იყოს მათი ადვილად განმენდა-გასუფთავება, რეცხვა და სწრაფად გაშრობა.

4.2. ყვლის დაზადაბის პროცესი

❗ თუშური გუდა მხოლოდ ნედლი რძისაგან მზადდება.

❗ თუშური გუდა მზადდება დამზადების დღეს მოწველილი რძით.

ძროხის თუშური გუდა მზადდება ახლად მოწველილი დილის რძისა და წინა საღამოს მოწველილი მოუხდელი ნედლი რძის ნარევისაგან. შერეული თუშური გუდის დამზადებისთვის გამოიყენება ახლად მოწველილი ცხერისა და ძროხის რძის ნარევი. დასაშვებია წინა საღამოს მოწველილი ძროხის რძის შერევა.

❗ დაიბანეთ ხელები დამზადების პროცესის დაწყებამდე და დამზადების პროცესში.

ვინაიდან ტრადიციული ყველის წარმოების დროს არ გამოიყენება ხელთათმანები, მუდმივად საჭიროა ხელების დაბანა, რათა არ მოხდეს ნედლეულისა და მზა პროდუქტის დაბინძურება.

❗ გამოიყვალეთ ცხოველების მოვლის და რძის წველის დროს გამოყენებული ტანსაცმელი ან აიფარეთ წინსაფარი, რომელსაც ექნება ადვილად რეცხვადი ზედაპირი (იხ. სურ. 4)



რეკომენდებულია პოლივინილქლორიდის ადვილად რეცხვადი ზედაპირის მქონე წინსაფრის გამოყენება !

სურ. 4

! ყველის დამზადების ყველა ეტაპი უნდა განხორციელდეს ნაგებობის შიგნით (ყველის დაპრესვის ჩათვლით), ამიტომ ნაგებობის შიგნით უნდა იყოს საკმარისი სივრცე სრული საწარმოო პროცესის განსახორციელებლად.

იმ შემთხვევაში, თუ სივრცე არ არის საკმარისი, ის ადგილი, სადაც მწარმოებელი ყველის დაპრესას და დანრეტას ახორციელებს, უნდა იყოს გადახურული, ხოლო იატაკი დაფარული უნდა იყოს წყალგაუმტარი ზედაპირით (ქვით ან ბეტონით).

! ნებისმიერი ინსტრუმენტი, რომელიც დამზადების პროცესის დროს შეეხო რძეს ან ყველს, გამოყენების შემდეგ, ცხელი წყლით გულდასმით უნდა გაირეცხოს. ხის იარაღები და ინსტრუმენტები ჯერ ცივი წყლით უნდა გაირეცხოს და მხოლოდ ამის შემდეგ - ცხელი წყლით. ინსტრუმენტები უნდა გაშრეს დაცულ და სუფთა ადგილზე.

დიდი მნიშვნელობა აქვს ინსტრუმენტების საკმარისი სიხშირით წყალში გავლებას, რათა მათზე არ დარჩეს სარეცხი საშუალებების ნარჩენები.

დანრეტისა და გაშრობის ეტაპზე უნდა გამოირიცხოს დამდგარი წყლის არსებობა, რომელმაც შესაძლებელია ხელი შეუწყოს არასასურველი ბაქტერიების გამრავლებას.

! დელამოს ტომსიკები უნდა გაირეცხოს მდულარე წყალში ან შრატში გავლებით და გამოშრეს მომდევნო გამოყენებამდე.



5. ყველის მომწიფება და შენახვა

- ❗ ყველის მოსამწიფებელი ნაგებობის იატაკი და კედლები უნდა იყოს სუფთა. რეკომენდებულია იატაკისათვის მიწის საფარის გამოყენება. ცემენტი ან რაიმე სხვა ტიპის საფარი, რომელიც ახდენს ნიადაგის იზოლაციას, და შესაბამისად ამცირებს ტენიანობას, შეზღუდულად უნდა იყოს წარმოდგენილი.

ნაგებობაში საჭიროა მღრღნელების მკაცრი კონტროლი.

- ❗ უნდა გატარდეს მწერების საწინააღმდეგო ზომები - გაკეთდეს ბადეები ფანჯრებსა და კარებზე, დამაგრდეს წებოვანი ლენტები, არ უნდა მოხდეს ორგანული ნარჩენების მიმოხვევა.



სურ. 5

- ❗ უნდა გატარდეს მღრღნელების საწინააღმდეგო სანიტარული ღონისძიებები - შესანახ ოთახებში არ უნდა მოხდეს საკვები ან წყალი, მღრღნელების ხვრელების არსებობის შემთხვევაში, აუცილებელია მათი ამოვსება ცემენტით, ხაფანგების გამოყენება (იხ. სურ. 5), მღრღნელების გასანადგურებელი პრეპარატების განთავსება და სხვ.

- ❗ საჭიროა თერმომეტრით ტემპერატურის მუდმივად გაზომვა (იდეალურია თერმომეტრი, რომელიც აფიქსირებს მინიმალურ და მაქსიმალურ ტემპერატურას, იხ. სურ 6). უნდა გაკეთდეს ტემპერატურის ჩანაწერები, ან სისტემატურად, ან მხოლოდ იმ დღეებში, როდესაც ტემპერატურა აღემატება სპეციფიკაციებით განსაზღვრულ მნიშვნელობას.



სურ. 6

- ❗ ტემპერატურის რეგულირებისა და ვენტილაციისათვის გამოიყენეთ ფანჯრები და კარები.

ივლისსა და აგვისტოში, როდესაც ჰაერის საშუალო ტემპერატურა მაღალია, ყველის მოსამწიფებელი ოთახი გაანიავეთ მაშინ, როდესაც ჰაერის ტემპერატურა დაბალია (გვიან საღამოს და დილით ადრე).

! გუდა არა მხოლოდ დაშვებულია, არამედ სავალდებულოცაა დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების - თუშური გუდის წარმოებისთვის (იხ. სურ. 7).

! გუდისთვის ტყავის შეძენა უნდა მოხდეს მხოლოდ საქართველოს კანონმდებლობით აღიარებულ და რეგისტრირებულ სასაკლაოზე.



სურ. 7

! ყველის შენახვა შესაძლებელია დასამზადებელ ოთახშიც, თუმცა, მიზანშეწონილია შენახვისათვის ცალკე ოთახის გამოყოფა. ყველის შესანახი ადგილი ან ოთახი უნდა იყოს იზოლირებული, რათა მზა პროდუქტი არ დაბინძურდეს.

სირთულეს შეიძლება წარმოადგენდეს გადასამუშავებელ ოთახში 22°C-ზე დაბალი ტემპერატურის შენარჩუნება. მწარმოებლებმა მიწისა და ქვების გამოყენებით უნდა უზ-

რუნველყონ იმ ოთახის/სივრცის კარგი იზოლაცია, სადაც გუდა ინახება. როდესაც ხელმისაწვდომია, გათვალისწინებულ უნდა იქნეს გაგრილების სისტემა ცივი წყლის გამოყენებით. საუკეთესო არჩევანია ცივი წყაროს სახლის აშენება. წყაროს სახლი არის პატარა ნაგებობა, ჩვეულებრივ, ერთი ოთახი, რომელსაც აშენებენ წყაროზე. წყაროს სახლში (იხ სურ.8) მთელი წლის განმავლობაში არის შესაძლებელი მზა პროდუქტის გრილად და ცხოვებებისგან დაცულად შენახვა.



სურ.8

გასაგრილებელი სათავსის
მაგალითი წყაროს წყლის
გამოყენებით



6. ყველის ტრანსპორტირება, შეფუთვა და ნიშანდება

! ყველის ტრანსპორტირება, თუშეთის ზაფხულის საძოვრებიდან აღვანში, უნდა მოხდეს ან ცივ გარემოში, ან დილით, როდესაც ტემპერატურა ჯერ კიდევ დაბალია.

მიუხედავად იმისა, რომ მომწიფებული ყველისგან ადამიანის ჯანმრთელობასა და სიცოცხლესთან დაკავშირებული რისკები საკმაოდ დაბალია, მაღალი ტემპერატურის გავლენა გარკვეულ გავლენას ახდენს მზა პროდუქტის ორგანოლეპტიკურ მახასიათებლებზე და სამომხმარებლო თვისებებზე.

! ყველის ვაკუუმში შეფუთვა დაცულ ადგილას უნდა მოხდეს.

! შეფუთვისათვის გამოყენებული ყველა ინსტრუმენტი და აღჭურვილობა ადვილად უნდა ირეცხებოდეს.

! თითოეული მწარმოებლის პროდუქციის ყოველი პარტიის შეფუთვა და ნიშანდება განცალკევებულად უნდა მოხდეს. ზედაპირი ყველის თითოეულ პარტიას შორის, სადაც ყველის განთავსება ხდება, უნდა გასუფთავდეს.

ამას დიდი მნიშვნელობა აქვს, რათა არ მოხდეს ყველის ერთი პარტიისაგან სხვა პარტიის დაბინძურება. მზა პროდუქტი უნდა იყოს მიკვლევადი, რათა იმ შემთხვევაში, თუ სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებით პრობლემები შეიქმნება, გატარდეს შესაბამისი ღონისძიებები. ნიშანდება უნდა შეესაბამებოდეს დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების - თუშური გუდის კონტროლის გეგმით დადგენილ წესებს.



7. ადმინისტრაციული მოთხოვნები

! ფერმის, როგორც ბიზნესოპერატორის რეგისტრაცია.

ბიზნესოპერატორის რეგისტრაცია სავალდებულოა, რათა სურსათის ეროვნულმა სააგენტომ განახორციელოს სახელმწიფო კონტროლი და ბიზნესოპერატორს შეეძლოს გახდეს ასოციაცია „თუშური გუდის“ წევრი.

! ასოციაცია „თუშურ გუდასთან“ კავშირი, რათა ბაზარზე განთავსებისათვის შეძლონ დასახელების - „თუშური გუდის“ გამოყენება.

დასახელება „თუშური გუდის“ გამოყენების უფლების მიღებისათვის, საჭიროა წარმოების შიდა კონტროლის განხორციელება, რომელსაც ატარებს დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება თუშური გუდის ორგანიზაცია. იგი ადგილზე ახორციელებს წარმოების პროცესის შესაბამისობის შეფასებას სპეციფიკაციებით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან - პროდუქტთან მიმართებაში ახორციელებს თუშური გუდის ორგანოლექტიკური თვისებების შესაბამისობის შეფასებას სპეციფიკაციებით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან, თუშური გუდის ნაჭრებად დაჭრისა და შეფუთვის კონტროლს, ასევე მიკვლევადობის ჩანაწერების, დოკუმენტაციისა და სხვა სათანადო ინფორმაციის შემოწმებას.



8. დანართები

8.1. რეკომენდაციები ზედამხედველისა და აღჭურვილობის გასუფთავების რეკომენდაციულ სიხშირასთან დაკავშირებით

	რეკომენდებული სიხშირე
ზედაპირები და აღჭურვილობა	
რძის სანველი აღჭურვილობა	
რძის სანველი ჭურჭელი	გარეცხვა ცხელი წყლით - წველის ყოველი ციკლის დასრულების შემდეგ
რძის სანველი აპარატი	გარეცხვა წველის ყოველი ციკლის დასრულების შემდეგ და მუავე რეაქციის მქონე გამწმენდი საშუალებით დამუშავება, კვირაში ერთხელ მაინც
რძის შემკრები რეზერვუარი	გარეცხვა დაცლისა და დანრეტის შემდეგ
ცურის საწმენდი ინდივიდუალური ქსოვილი	რეკომენდებულია მშრალი ბაბმის ქსოვილის გამოყენება, რომელიც უნდა გაირეცხოს ყოველი მონველის შემდეგ. დაავადებების შესაძლო გავრცელების თავიდან აცილების მიზნით რეკომენდებულია თითოეული ცხოველისათვის ინდივიდუალური ქსოვილის გამოყენება
ყველის დასამზადებელი აღჭურვილობა/ინვენტარი და ნაგებობები	
აღჭურვილობა / ინვენტარი (ფორმები, ლანგრები, მაგიდები, ყველის საჭრელები, კონტეინერები, ჩამჩხები...)	გარეცხვა ყოველი გამოყენების შემდეგ
ყველის საწარმო ნაგებობის იატაკი	ირეცხება წარმოების დღეს, დღეში ერთხელ მაინც. ასევე - ხდება ჩამდინარე წყლების სიფონების, ტრაპების რეგულარული ამოღება და განმენდა.

ნაგებობების და მოსამწიფებელი ოთახის კედლები (*)	გარეცხვა საჭიროების მიხედვით - მოსამწიფებელი ოთახი უნდა გაიწმინდოს მაშინ, როდესაც იქ ყველი არ არის
მოსამწიფებელი ოთახის იატაკი	გარეცხვა - საჭიროების მიხედვით
მომწიფებისთვის საჭირო მცირე აღჭურვილობა	გარეცხვა - საჭიროების მიხედვით
ტანსაცმელი, ტილოები, ვედროები, ჯაგრისები, ხელთათმანები	გარეცხვა - გამოყენების ყოველი დღის დასრულების შემდეგ
ნაგებობების და მოსამწიფებელი ოთახის კედლები (*)	გარეცხვა საჭიროების მიხედვით - მოსამწიფებელი ოთახი უნდა გაიწმინდოს მაშინ, როდესაც იქ ყველი არ არის
მოსამწიფებელი ოთახის იატაკი	გარეცხვა - საჭიროების მიხედვით
მომწიფებისთვის საჭირო მცირე აღჭურვილობა	გარეცხვა - საჭიროების მიხედვით
ტანსაცმელი, ტილოები, ვედროები, ჯაგრისები, ხელთათმანები	გარეცხვა - გამოყენების ყოველი დღის დასრულების შემდეგ
ხის აღჭურვილობა მოსამწიფებელ ოთახში	მოსამწიფებელი დაფების განწმენდა მომწიფების ყოველი ციკლის დასრულების შემდეგ
ხაფანგები მწერებისთვის	რეგულარული შემოწმება და დაცარიელება
მრავალჯერადი გამოყენების შესაფუთი მასალა	გარეცხვა ყოველი გამოყენების დასრულების შემდეგ
ტრანსპორტირებისათვის საჭირო მასალები (ტრანსპორტი, ყუთები, კონტეინერები, გამავრილებლები...)	გარეცხვა ყოველი გამოყენების დასრულების შემდეგ
ვაკუუმ-შესაფუთი დანადგარი	მომწოდებლის რეკომენდაციების შესრულება. განწმენდა საჭიროების მიხედვით

8.2. ნედლეულის ანალიზი

ნედლეულის ანალიზი ტარდება სანამ ძროხის, ცხვრის ან თხის რძეს რეგერვუარში ჩაასხამენ, რძის გადამუშავების პროცესის დასაწყისში.

8.3. პროდუქტის ანალიზი

ასოციაცია „თუშური გუდის“ მიერ ორგანიზებული ორგანოლეპტიკური შეფასების დროს, ხდება ნიმუშების შეგროვება და ლაბორატორიულ გამოკვლევებზე გადაგზავნა. ლაბორატორიული გამოკვლევა ტარდება წელიწადში ერთხელ, ცხვრის თუშეთიდან ბარში დაბრუნების მომდევნო თვეს.



შენიშვნები

შპს გეოგრაფიკი

gi_elkana@outlook.com